كل ما عليك أن تعرفه عن أصل وتاريخ البيتزا

تعتبر البيتزا من أهم الأكلات المحببة لدى أغلبية الأشخاص حول العالم، وهي تتمتع بشعبية كبيرة ولا يوجد شخص يمكنه أن يقول انه لا يحب البيتزا.

على الرغم من أن مدينة نابولي الإيطالية هي معروفة بصناعة البيتزا الشهية ، إلا أن أحد المؤرخين بمجال الطعام ، قال أن أصل البيتزا يعود الى منطقة لاتسيو القريبة ، ما أدى إلى حدوث حالة من الضجة والإستياء لدى سكان مدينة نابولي.

نشأة البيتزا

أفاد الباحث جيوسيبي نوكا أن أصل كلمة بيتزا وجدت في سجلات الكنيسة ببعض المدن الإيطالية ومن بينها مدينة جيتا ومدينة لاتسيو ، انها قد وجدت على شكل جزء من عقود الإيجار المكتوبة في العصور المظلمة عام 977 ميلادي . تدل الوثائق انه كان يجب تسليم 12 حبة من البيتزا الى الأسقف في يوم عيد الميلاد وعيد الفصح ، كدفعات مقابل استخدام الأرض التي بنيت عليها طاحونة محلية ، وقد جرت العادة بدفع 12 حبة بيتزا وقطعة لحم في عيد الميلاد و دفع 12 حبة بيتزا ودجاجتين في عيد الفصح.

نابولي أو لاتسيو؟

صرح جيوسيبي نوكا الى صحيفةLa Repubblica ، أنه على الرغم من أن الوثائق كانت مكتوبة باللغة اللاتينية، الا أن النص يؤكد كلمة بيتزا بجملة Do duodecim pizzas ، لذا فإن الكلمة تعتبر من الكلمات الأولى للغة العاملة الإيطالية.

كما يوجد الكثير القصص التاريخية في مدينة نابولي ، التي توضح العلاقة بين المدينة والأكلة الشهيرة حول العالم، لكن كل هذه القصص ظهرت بالألفية التي تبعت كتابة هذه الوثائق . ففي 1870 ، قامت مارغريتا زوجة الملك أومبيرتو الأول بتكريم خلال زيارتها لمدينة نابولي عبر تقديم بيتزا تمزج بين اللون الأحمر والأبيض والأخضر

لتمثل العلم الوطني لإيطاليا الموحدة.

الصناعة في نابولي

أصبحت مدينة نابولي تقوم بتحضير البيتزا على طريقتها الخاصة، وعام 2008 قامت شركة ريل بيتزا ومؤسسة صناع البيتزا بنابولي بإرسال دعوةٍ للإتحاد الأوروبي لإنجاز لوائح تعريف بما تحتويه بيتزا نابولي الأصلية.

يقول الخبراء، من الضروري أن تحتوي بيتزا المارغريتا الأصلية على 150 سعر حراري لكل 100 غرام واستخدام عدد محدد من الطماطم وجبن الموزاريلا والملح، ويجب خبزها بفرن الحطب على درجة حرارة 485 مئوية.

أكلة البيتزا الأكثر شهرة

تعود أصول أكلة البيتزا لدول شرق البحر الأبيض المتوسط مثل اليونان وتركيا، هذا لا يعني انهم من قاموا بإبتكارها لكنهم يقومون بتحضيرها بكثرة ولكن بطريقة مختلفة عن الإيطاليين، فكانو يطهون طبقة من العجين على حجر ساخن ثم يغطونها بأنواع من المكونات المتنوعة مثل الخضار واللحم، ويقال أن الجنود الإيطاليين قد نقلوا أكلة البيتزا إلى إيطاليا مع إضافة جبن الموزاريلا وصلصة الطماطم اليها، ثم نقلت الى الولايات المتحدة الأمريكية من طرف المهاجرين الإيطاليين.

اقتصر في البداية بيع البيتزا في الأحياء الإيطالية بالمدن الكبرى في أمريكا ، و تعد مدينة نابولي منذ وقت طويل مركز هذه الأكلة على الرغم من ظهورها سابقا في مدينة لاتسيو الإيطالية . كانت البيتزا وجبة عادية بإيطاليا ، في الأحياء الشعبية ، تعدها الأمهات لأولاهن ، وذلك بعد العودة من المدرسة.

بعد افتتاح أول متجر لبيع البيتزا ، انتشرت هذه الأكلة بشكل كبير في المدن الإيطالية وأصبحت مشهورة عالميًا وهي تعد حاليًا من الوجبات الرئيسية كما يمكن تقديمها على شكل مقبلات. و تحضر البيتزا التقليدية من العجين و صلصة الطماطم و الجبن و في بعض الأحيان تحتوي على لحم مفروم. لكن مع مرور الوقت بدأت تظهر طرق جديد لإعداد البيتزا بنكهات مختلفة و مكونات متنوعة.