

A GASTRONOMIC TRIP TO Borough Market, London

From a medieval trading market to a global gourmet gallery, the Borough Market, London's oldest food market, has always been an iconic institution, truly echoing the culture cauldron that the city is.

Words: PUNITA MALHOTRA

رحلات عشاق الطعام إلى

سوق بورو في لندن

كان سوق بورو، من أكبر الأسواق التجارية في العصور الوسطى وأصبح السوق الآن معرضًا عالميًا لكل عشاق الطعام، فهو يعد أقدم سوق للمواد الغذائية في العاصمة البريطانية، وهو مستودع متميز لفنون الطهي، ويعكس ثقافة المدينة.

كلمات: بونيتا مالهورا



Drawing over 16 million visitors annually, from amateur foodies to culinary professionals, the 5-minute walk from London Bridge brings you to a place laden with traditional British farm-to-table produce, cheeses, dips, breads, condiments, sweets, wine, imported goods and an unimaginable array of street-food from across the planet. Passageways and open spaces are filled with a hive of activity. Roasted meat sizzles and velvety cream swirls. Citrusy to full-bodied, moist to nutty...there's a flavour-fest ahead!

Not just basic bread

Basic and bread don't always appear in a single sentence, proves the display at the Bread Ahead Bakery School. Scrumptiousness surpassed with sourdough, focaccia, olive sticks and salted-caramel doughnuts. The bread bombshells continue at Olivier's Bakery, where French savoir-faire raises eyebrows with unusual versions like Irish soda, black olive, apricot-walnut and the signature Le Pain Olivier, with a flour-dusted 'O'. Who wouldn't be 'floured' by all those crusty loaves?

No whey, that's cheese!

Gruyere to Stilton, Raclette to Beaufort Alpage, the cheesemongers at Borough >>

» **Borough Cheese Company, a regular since 2003, specialises in Comte cheese matured in a 19th century fort in Eastern France.**



Above: The market offers a variety of farmhouse cheese from Britain and Ireland.

البداية: يقدم السوق مجموعة متنوعة من الجبن من بريطانيا وأيرلندا.

تمتلئ الممرات والمساحات المفتوحة بالنشاط؛ فتجد شرائح اللحم المشوية، والكبيرة المخمليه الحمراء "ريد فلفيت"، والحمضيات، والوصفات والأكلات الغريبة، من الرطب إلى الجوز..... إلخ، ويعد السوق مهرجاناً مميزاً للنكهات في قلب لندن.

في سوق بورو لا يظهر الخبز التقليدي بشكل واحد فقط، ولكن كما رصدت مدرسة الطهي >>



Jazeera will start flying to London from June with 6 flights a week.

سوف تبدأ الجزيرة رحلات الطيران إلى لندن اعتباراً من شهر يونيو بمعدل ست رحلات أسبوعياً.

Market stock nearly every exotic genre that the dairy world boasts of. For the diversity-seeker, Neal's Yard Dairy offers farmhouse cheese from over seventy cheese makers across Britain and Ireland. Borough Cheese Company, a regular since 2003, specialises in Comte cheese matured in a 19th century fort in Eastern France. Their gigantic cheese wheels can weigh up to 40kg. And L'Ubrico offers 'drunk cheese' made of pasteurised cow milk.

Sandwich: The quirk-quotient of the humble sandwich rises when one learns that it is named after an English nobleman John Montagu, the 4th Earl of Sandwich, who ordered his dinner >>

الشهيرة بلندن "بريد هيد بيكري"، ستجد هناك لذة الخمائر، والفوكاكيا، وعصوات الزيتون، والكعك المملح بالكراميل، بالإضافة إلى المفاجآت المذهلة للخبز في مخبز أوليفيرا. وتنتج فرنش سافوار فيفر أنواعاً مميزة من الصودا الأيرلندية، والزيتون الأسود، والجوز والمشمش، والخبز المعد باستخدام فكرة مطاحن الدقيق التي تعمل بقوة البخار التي اخترعها أوليفر.

هذا جبن، وليس محل اللبن

يعرض صناع الجبن في سوق برو جميع أنواع الجبن الغريبة التي يفتخر بها عالم الألبان؛ من جبن جروير إلى ستيلتون، من جبن الراكليت السويسري إلى بيوفورت الباغ، للباحثين عن التنوع يقدم نيلز يارد ديلي الجبن المنزلي من أكثر من سبعين صانعا من صناع الجبن في جميع أنحاء بريطانيا وأيرلندا.

تتخصص شركة برو تشيس -التي تعمل منذ عام 2003- في إنتاج "جبنه كومت" الناضجة منذ القرن التاسع عشر في شرق فرنسا، فيمكن أن يصل وزن عجلات الجبن العملاقة الخاصة بهم إلى 40 كجم، ويقدم "لوبيراكو" جبن "درايك" المصنوع من حليب.

ساندوتش

يقدم "كويرك كوتينات" الساندوتش المتواضع، عندما يعلم المرء أنه يحمل اسم النبيل الإنجليزي جون مونتاجو، الإيرل ساندوتش الرابع، والذي طلب تقديم وجبة العشاء بين شرائح الخبز، لتجنب مقاطعة لعبة البطاقات. يجب تناول "كويت الإنجليزية" بشكل أساسي في مطعم برو، وخاصة المأكولات المحلية المفضلة كت إباكازين - مزيج من جبن شيدر مونتغمري وأوجليشيلد وجبنه كومت المقطعة فوق البطاطس مع خمسة أنواع من البصل المضغوطة بين شرائح خبز بويلان المخمر، والمشوي حتى وصل إلى اللون الذهبي، ويقدم مع الجيركنز (خيار صغير) والمخللات.

العالم في طبق واحد

يقدم السوق مجموعة لا نهائية من الأطباق الشهية من جميع أنحاء العالم؛ فيشتهر "خانوم كروك" بطبخ الدجاج التايلاندي باستمرار، بينما >>



Top: Borough Market also has a hub of restaurants for hearty meal.

Facing page: Fresh olives on display at a stall in London.

الأعلى: يتميز سوق بورو بمجموعة مطاعم للأغذية الصحية.

الجهة المواجهة: الزيتون الطازج معروض في كشك في لندن.

to be served between slices of bread, to avoid interrupting a game of cards. Quintessentially English and a must-have at Borough, especially the local favourite, Kappacasein — a combination of Montgomery cheddar, Oglesfield and Comte cheese slathered over potato along with five types of onion, pressed between slices of Poilane sourdough bread, grilled to golden perfection and served with gherkins and pickles.

World on a plate: The market offers endless variety of delicacies from the globe. Khanom Krok flaunts its ever-popular aromatic chicken pad Thai, while Koshari Street tempts with koshari, >>

«تتخصص شركة بورو - وهي شركة نظامية منذ عام 2003 - في إنتاج جبنة كومت الطازجة في منطقة (معقل) منذ القرن 19 في شرق فرنسا.



an Egyptian vegetarian dish. Ethiopian Flavours sells steaming-hot spicy meat and vegetarian stews with injera bread and Balkan Bites stocks flaky vegetarian. Tapas Brindisa is famous for authentic Spanish small plates. Soul Food plates up Caribbean jerk chicken and curried goat with rice and peas with fried plantains and pineapple coleslaw.

A shopaholic's delight: Sampling dilemmas abound as retail therapy kicks in. There are walnuts grown in Kent, liquorice products from Calabria, Ceylon teas from Sri Lanka and home-made mezze from Turkey. Spice Mountain stocks piles of Indian spices. Handmade nut butters, Jamaican sauces, jams, jellies and seasonings, marmalades, chutneys, vinegars, oils, antipasti, pates and truffles. And the end of a deliciously divine day, one can claim that both the shopping basket and the 'cup hath runneth over.' //

يمتلئ شارع "كشري" بالكشري وهو طبق نباتي مصري.

تبيع المحلات الإثيوبية اللحوم الساخنة المبهرة بالخيار والخضروات النباتية مع خبز إيجيرا ومعدنات ويشتهر مطعم "تاباس برينديسا" بالأطباق الإسبانية الصغيرة الأصيلة، وتقدم أطباق "سول" من دجاج كاريبيان روبيان، ولحم الماعز بالكاري مع الأرز، والبازلاء مع الموز المقلي والأناناس.

مدمنو التسوق

تعزز معضلات أخذ العينات كعلاج جزئي، فيوجد الجوز الذي يتم زراعته في "كينت"، ومنتجات العرقسوس من "كالابريا"، وشاي سيلان من "سري لانكا"، والميزة محلية الصنع من "تركيا". ويوجد جبال من التوابل الهندية، وزبدة الجوز محلية الصنع، وصلصات جامايكية، والمربى، والهام والتوابل، ومربى البرتقال، والصلصات، والخل، والزيت، والمقليات، والفطائر، والكمأ.

وتنتهي جولتنا في سوق بورو حيث كان يومًا لذيذًا ممتقًا، يمكننا أن نطلب الآن سلة التسوق والكأس الممتلئ. //