

**\*\* الزلاية التي لا تقاوم \*\*** كانت أمسية شتوية باردة، ووجدت نفسي في مطعم صغير متواضع يقع في قلب المدينة. كان الهواء في الداخل مثقلًا برائحة التوابل والمرق المغلي. كانت الجدران مزينة بصور باهتة لزبائن مبتسمين، كان المكان مريحًا، مع كراسي وطاولات غير متطابقة شهدت أيامًا أفضل. استقرت في كشك زاوية، كانت القائمة بسيطة، لقد ترددت للحظة، وبعد دقائق، وصلت سلة من الخيزران إلى طاولتي يتصاعد منها البخار. التقطت واحدة بعيدان تناول الطعام، كانت اللقمة الأولى متسامية. كان الحشو بمثابة اكتشاف – مزيج مثالي من لحم الخنزير المطحون المتبل والثوم المعمر الطازج وقليل من الزنجبيل. تنفجر كل زلاية بالنكهة، كان الجلد رقيقًا ولكنه مرن، مما يوفر التوازن المثالي بين المضع والحريز. أضافت صلصة التغميس، نكهة مبهجة. شاهدتني النادلة بابتسامة معرفة. أومأت برأسي تقديرًا، لم تكن هذه مجرد فطائر. لقد كانوا سحرًا ملفوفين بالعجين. لقد تجاوزوا مجرد القوت، بشيء بدائي.