العرب
الخميس 2021/04/01
السنة 43 العدد 12017

المنقوشة تودع مكرهة أفواه الفقراء في لبنان

الترويقة المفضلة عند اللبنانيين تصبح بعيدة المنال

حتى المناقيش لن نعود قادرين على شرائها، هكذا يتحسر اللبنانيون على وضعهم الاقتصادي الذي يزداد سوءا مع موجة الغلاء التي طالت المواد الغذائية الأساسية. فالمنقوشة، وهي وجبة يقبل عليها الفقراء والأغنياء، تضاعف سعرها خمس مرات وأصبحت بعيدة المنال.

لقمة الفقراء تصبح للأغنياء فقط

بيروت - داخل فرنه الصغير في أحد شوارع منطقة رأس بيروت، يتحسر أبوشادي على "بركة" باتت مفقودة، بعدما تضاعف ثمن المنقوشة خمس مرات على وقع انهيار اقتصادي غير مسبوق لم يستثن وجبة الفطور المفضلة عند اللبنانيين.

أمام الفرن، أو "بيت النار" كما يسميه، يهندس أبوشادي (54 عاماً) مناقيش الزعتر والجبنة، ويتفنّن في نثر السبانخ الخضراء ورشّ الحرّ عليها، في إضافة تميّزه عن سواه من الأفران وتجذب زبائن من مناطق أخرى، على حد قوله.

ويقول الرجل وهو يرتدي ثيابا رياضية مع قبعة سوداء، "منذ العام 1987 وأنا على هذه الحال في هذا الفرن، بالبركة والخيرات، لكن اليوم ذهبت البركة وذهبت الخيرات".

وبينما يدخل العجين إلى الفرن، يتلقى طلبيات عبر الهاتف مرددا، "من عيوني" لكل متصل. ثم يمازح زبونا ينتظر في المحل تلبية طلبه، ويلوّح بيده لأحد معارفه أثناء مروره بسيارته في الشارع. ويرفع نظره بين الحين والآخر ليرد على تحيات المارة أمام فرنه.

ولا يفوت أبوشادي الذي يغنّي بصوت جهوري مرتفع أثناء تحضيره المناقيش، أن يلقي التحية بدوره على سيدة مسنة، متغزلا بتصفيفة شعرها الأشقر. لكنّ روح الدعابة التي تجعل كل من يقف أمام فرنه مبتسماً وتدفع أحد زبائنه إلى تلقيبه بـ"الملك"، سرعان ما تتلاشى لدى سؤاله عن منقوشة الزعتر وارتفاع ثمنها.

ويشرح بإسهاب "المنقوشة هي بمثابة الأم والأب للشعب اللبناني، هي 'أكل عيش' الغني والفقير".

لكن على وقع الانهيار الاقتصادي الذي يرزح تحته لبنان منذ خريف 2019، والمترافق مع شحّ في السيولة وارتفاع جنوني في الأسعار، تراجعت قدرة اللبنانيين الشرائية وخسر عشرات الآلاف وظائفهم أو جزءا من مداخيلهم، وباتت سلع ومنتجات عدة من الكماليات، المنقوشة من بينها بالنسبة إلى الكثيرين.

يقول أبوشادي، "للأسف في هذا الوقت، لم يعد الفقير قادرا على أكل المنقوشة".

ويتابع، "كان ثمن منقوشة الزعتر بين ألف و1500 ليرة أي ما يعادل دولارا واحدا، وباتت اليوم خمسة آلاف، لكنها لا تعادل نصف دولار"، بينما يصل سعر أصناف أخرى إلى عشرة و15 ألفاً.

واستحضر ناشطون على مواقع التواصل الاجتماعي أغنية من جهة أخرى، أعادت المنقوشة إحياء نتاج الفنان المصري إيهاب توفيق من خلال أغنيته "انسى انساني.. أرجوك ما ترجعش تاني" في فيديو للمنقوشة مع مواطن يجهش بالبكاء، عن منقوشة انفصلت مكرهة عن سفرة المواطن الفقير.

ويعتبر هؤلاء الناشطون أن الردود الساخرة على غلاء المنقوشة هدفها التخفيف من حالة الاحتقان والحالة السلبيّة التي يعيشها اللبنانيون جراء الانتكاسات المتتالية.

خلال أكثر من ثلاثة عقود عمل فيها يومياً في الفرن، اعتاد أبوشادي خصوصا في عطلة نهاية الأسبوع إقبال زبائن يطلبون سبع أو ثماني مناقيش من الزعتر للفطور، لكن منذ شهرين أو أكثر لم يعد ير أياً منهم.

ويقول، "باتت المنقوشة للميسورين فقط، فمن يجني ثلاثين أو أربعين ألفا يوميا لن يدفع ثمن منقوشة الزعتر خمسة آلاف، وعليه مصاريف أخرى".

وعلى غرار الكثيرين، لم يجد أبوشادي خياراً أمامه إلا رفع الأسعار، بعدما ارتفع ثمن كل المواد الأولية التي يحتاجها من زيت وطحين وزعتر وأجبان ومستلزمات الفرن من صحون وأوراق يلفّ بها المناقيش الساخنة.

ويشير إلى عبوتي زيت قائلا إن ثمنهما ارتفع من 86 ألف ليرة قبل الأزمة الاقتصادية إلى 980 ألفا اليوم، جراء تدهور سعر صرف الليرة القياسي مقابل الدولار.

ويقول، "كنّا بألف نعمة ولا نشعر بأزمة، لكن وضع الناس تدهور كثيراً.. لم تمرّ علينا مثل هذه الأيام". بعدما تنضج كل منقوشة، وتلمع فقاعات الزيت فيها، يخفّف أبوشادي النار داخل الفرن، توفيراً لمصروف الغاز. ويتحسّر على أيام خلت كان يُشعل النيران عند الثامنة صباحاً ولا يطفئها قبل الثالثة عصرا.

على براد خلفه، علّق أبوشادي قائمة بالأسعار الجديدة، وعلى جدار قربها مقالاً باللغة الفرنسية داخل إطار خشبي، يقول إن صحيفة نشرته قبل نحو عامين تثني فيه على نكهة وجودة إنتاجه.

ويقول محمود بينما يلتهم منقوشة بالكفتة والجبنة، "أتردّد منذ سنوات إلى هنا، من يعتاد على منقوشة أبوشادي لا يمكنه استبدالها بأخرى مهما بلغ ثمنها".

واسم أبوشادي، في رأي هذا الأخير، يجعله قادراً على الاستمرار رغم الأزمة، بينما أفران صغيرة أخرى تضطر لإقفال أبوابها تباعاً.

ويقول بتأن، "بعد هذا العمر والاسم والتعب، ما زلت صامداً لأنني أعمل بيدي.. ما يدفعه سواي لعامل الفرن، آخذه وأعيش به".

> **ثمن منقوشة الزعتر كان بين ألف و1500 ليرة أي ما يعادل دولارا واحدا، وباتت اليوم بـ5 آلاف ليرة بعد غلاء كل مكوناته**

ويقول أحد أصحاب أفران المناقيش وسط بيروت، "كان هاتف المحلّ لا يهدأ من الرنين. هنا توصية وهناك طلبية.. لكن اليوم هناك من ليس معه مال حتى يشتري المنقوشة. المشكلة ليست بالغلاء وحده، إنما في انقطاع السيولة المادية أيضاً من أيدي الناس، حتى نحن أصحاب الأفران، عندما نشتري المواد اللازمة لصناعة المناقيش بأسعار مرتفعة، ويخفّ علينا الطلب، فإننا أمام مأزق حقيقي، سيؤدّي بنا في نهاية المطاف إلى إقفال محلاتنا والذهاب إلى البيوت".

تجدر الإشارة إلى أنّ عدداً من محلّات المناقيش في مناطق مختلفة، قد أقفل بسبب الغلاء والتراجع الملحوظ عن شراء هذه الترويقة التي يفضلها اللبنانيون بشكل يومي، صباحاً أو مساءً، إذ أن محلات بيع مناقيش عدّة كانت تفتح مرّتين في اليوم، مرّة عند الصباح ومرّة عند المساء، بعضها صار يفتح مرة واحدة في اليوم عند فترة الصباح، وبعضها أقفل بشكل نهائي.

مصانع الجعة الألمانية تختار الزبائن بدل البالوعات لتصريف منتجاتها

برلين - لم يكن العام الأول من تفشي جائحة كورونا جيدا بالنسبة إلى مصانع الجعة الألمانية. فمع إلغاء الاحتفالات والفعاليات، وإغلاق المطاعم والحانات لعدة أشهر، صار كل ما على مصانع الجعة أن تفعله هو أن ترقب الموعد الذي يفضل استهلاك منتجاتها قبله، كما أن فكرة التخلص من المخزون الذي بذلت في إنتاجه جهدا شاقا بصرفه في البالوعات، بدت وكأنها تمثل نوعا من الإسراف والهدر، ومن ثم طرح البعض فكرة جديدة وهي توزيعها مجانا.

> **فكرة التخلص من مخزون البيرة من المصانع بصرفه في البالوعات، بدت وكأنها تمثل نوعا من الإسراف والإهدار**

وتم تنفيذ هذه الفكرة في مصنع إيسري للجعة بمنطقة ألجاو بالجنوب الألماني الذي يلتزم بالطرق الطبيعية التقليدية في الإنتاج، وتم توزيع 2500 لتر من الجعة التي اقترب تاريخ صلاحيتها على الانتهاء مجانا، ويقول ديفيد فريك المسؤول بالمصنع "هذه النوعية الفاخرة من الجعة لا يمكن تدميرها، وقبل يومين أرسلت دعوة إلى معارف قريبين مني لكي يأتوا لأخذ الجعة".

ومن المعروف أن الأخبار الجيدة تنتقل بصورة سريعة، وبالتدريج جاء المئات من الأشخاص حاملين أكوابا كبيرة مخصصة لتناول الجعة وأواني مختلفة، ومما أثار الإعجاب أن كل فرد منهم كان يرتدي كمامة من النوع المزود بالفلتر، كما حافظوا على المسافات بينهم وفقا للإجراءات الاحترازية المعلنة، كما لم يتناولوا الجعة في موقع المصنع وفقا لما يقوله فريك، ومع ذلك فليس من المحتمل أن يعاود فريك تقديم هذه الدعوة المجانية مرة أخرى.

ومر مصنع أوشسنر بتجربة مماثلة حيث وزع المشروب دون مقابل خلال يومي جمعة، ولإطفاء ظمأ القادمين لتناول الجعة التي يتم توزيعها عبر صنابير، قام المصنع بتحويل شاحنة كبيرة في الفناء إلى محطة لتزويد الجعة وفقا لما تقوله إيفوني شميغ.

ومثلما حدث مع مصنع إيسري للجعة جاءت مجموعة من الأشخاص، وهي تحمل مختلف أنواع الأواني للحصول على الجعة الطازجة المندفعة من الصنابير، وأيضا مثلما حدث مع إيسري يفكر المصنع في عدم تكرار هذا التوزيع المجاني.

وقررت حانة في مدينة إيسن بالمنطقة الغربية من ألمانيا التخلص من كميات كبيرة من الجعة قبل حدوث الإغلاق الثاني في البلاد، عن طريق بيعها بأسعار مخفضة للغاية، وبرغم ذلك وكما يقول صاحب الحانة كريستيان فيشر لا زالت 30 كرتونة متبقية في الثلاجات مع اقتراب موعد انتهاء صلاحيتها، ويؤكد فيشر أن تدميرها ليس خيارا مطروحا.

ويعتزم فيشر أن يوزع الجعة مجانا في إطار حملة لشكر زبائنه معتادي التردد على حانته، مع الالتزام بالقواعد الاحترازية للوقاية من فايروس كورونا.

وتبرعت شركة "فيلينغر" السنة الماضية بنحو ألفين وستمئة لتر من الجعة للزبائن لأن عمرها الافتراضي لصلاحية استهلاك هذه البيرة مدته ثمانية أسابيع.

ومع سماع خبر البيرة المجانية اصطف العشرات من الأشخاص أمام مصنع البيرة مرتدين كماماتهم ومحافظين على المسافة الاجتماعية في انتظار استلام زجاجات البيرة المجانية.

وقال فرانتس ماست صاحب مصنع الجعة، "نود أيضا أن نشكر الزبائن، ونأمل أن يدعمونا عندما نعيد فتح أبوابنا، وأن يقبلوا على منتوجنا ويشيرون إليه".

وكانت لدى مشغلي مقهي كوزموس بميونخ أفكار أخرى، تتعلق بكيفية التعامل مع الفائض من الجعة، وتتمثل في توزيعها كمقو للشعر، وساعد على تنفيذ الفكرة أن أندي ريهم صاحب المقهى ليس نادلا فحسب، وإنما أيضا حاصل على دورة تدريبية في تصفيف الشعر.

ويوضح شريكه فلوريان شوينهوفر قائلا "خطرت على أذهاننا فكرة أنه يتم تقليديا استخدام الجعة كعنصر لتقوية الشعر، واعتاد الناس أن يستخدموها في هذا الغرض، فهي تغذي الشعر وأيضا لا تفسد ولا يكون لها رائحة غير مستحبة".

ويؤكد شوينهوفر أن الجعة الطازجة لها تاريخ صلاحية يستمر لمدة ثمانية أسابيع، ولا يريد هو أو ريهم إلقاء أي كمية منها.

وأخذ الزوار يملأون المئات من الأباريق الصغيرة بالجعة، وبدا أن الناس يشعرون بالابتهاج من جراء الفكرة غير المعتادة، بل إن مصففي الشعر أقبلوا على الحصول عليها.

وليس من الواضح ما إذا كان الحال قد انتهى بالجعة لتستقر على رؤوس الناس بالفعل أم لا، ويقول شوينهوفر "لا أدري إذا ما كانوا قد تناولوا بعضها".

هناك أيضا العديد من حالات المخابز التي تشتري الجعة وتستخدمها في صناعة الخبز، وبذلك ساعدت قطاع المطاعم الذي يعاني.

ومع ذلك وعلى الرغم من أن فكرة التوزيع المجاني للجعة رائعة، يتعين أن تظل هي الاستثناء وليست القاعدة، ويقول هولغر إيشيله من رابطة مصانع الجعة الألمانية "إن حملات الترويج للجعة المجانية تخالف قواعد تقييد التواصل الاحترازية، كما أنها تؤدي إلى وضع تكاليف إضافية لعربات نقل الجعة والأفراد الذين يوزعونها"، وإلى جانب ذلك فإن تعبئة أواني الشراب بشكل عشوائي بالجعة المتدفقة من الصنابير، ثم بيعها ليس سهلا من المنظور الفني.

وفي الكثير من الحالات مع ذلك وبغض النظر عن الأفكار الجيدة التي تطرأ على ذهن أصحاب مصانع الجعة، فإن كميات كبيرة من هذا الشراب تنتهي بها الحال في البالوعات، ويوضح إيشيله أن "الجعة التي توزع من الصنابير وتصل قيمتها إلى عدة ملايين من اليوروهات، والتي انتهى تاريخ صلاحيتها أو اقترب يتعين التخلص منها".

إرضاء الزبائن