



أسرار الطعام المشرق تبدأ من الرغبة



طعام لذيذ بألوان أسرة



المنسف يجمع الغرباء

## أردني يأسر الصينيين بنكهة الطعام العربي في بلادهم

### مهند شلبي.. من عامل بسيط إلى رجل أعمال ناجح



فخامة المكان كفخامة الطعام

أبريل الماضي، واعتمد في البداية على الصينيين لأن الأكل في مطعمه قريب من النكهة الصينية في الطعام. وتابع "بعض الصينيين يحبون أكلنا والكثير من الصينيين المقيمين في بيوو يأتون لنا كل يوم".

والآن مع تعافي الاقتصاد الصيني تحت السيطرة المنتظمة للوباء، يجذب مطعمه المزيد من الزبائن الصينيين والأجانب كل يوم.

لقد عشت هناك لوقت أكثر مما عشت في الأردن وزوجتي وأولادي هنا، وأريد أن أبقى مع عائلتي في هذا المكان الذي أحبه".

وأضاف شلبي قائلًا إنه في الوقت الحالي ليست لديه خطة واضحة للمستقبل، ولكن أهم أمر هو "سابق في بيوو لبقية حياتي ولن أغيرها أبداً". وظل مطعم شلبي مغلقاً لفترة بسبب الوباء واستأنف العمل في شهر

بيوو كثيراً، لذلك يتوجه في حديثه دائماً بالشكر من أعماق قلبه للمدينة وأهلها.

وأضاف "بعد أن امتدحتني الرئيس الصيني، صرت على يقين بأنني سأستقر في بيوو، فعدت العزم على أن أبدأ قساري جهدي لأعبر عن امتناني لأهل هذه المدينة".

وتابع "من عام 2004 إلى عام 2014، لم أعد إلى الأردن ولم أغير بيوو".

لقد شكل عام 2014 نقطة مهمة في حياة شلبي، فحينها كان قد أقام في بيوو لأكثر من عشر سنوات، واعتاد تماماً على الحياة فيها، لكنه كان يسأل نفسه أحياناً "هل ما زلت أريد الذهاب إلى أماكن أخرى؟"، خاصة وأن تصريحات الرئيس تركت أثراً عميقاً في نفسه، بل جعلته يشعر أيضاً بالمسؤولية، وحمسته لاتخاذ القرار بالاستقرار في بيوو.

ومنذ تلك اللحظة وشلبي في غاية الحماسة، ويقول دائماً "أريد أن أفعل المزيد من الأشياء الجيدة"، وأنشأ أيضاً شركة ماجيك لاين للاستيراد والتصدير لتوسيع أعماله وتعميق جذوره في الصين.

وبدأ شلبي في مساعدة العديد من رجال الأعمال الأجانب الذين يصلون إلى بيوو، ويعرفهم على الوضع المحلي وسياسات الأعمال، كما أسس جمعية خيرية ويشترك في مختلف الأنشطة الخيرية.

وكان المطعم السابق لشلبي يحمل اسم مطعم "ورد". وتحدث عن معنى الاسم قائلًا إنه يعبر عن "أننا نعمل أشياء جيدة، ونفتح كالدور وننشر السعادة في نفوس الآخرين".

ومع تفشي الوباء يقول شلبي "طلب مني العديد من أقاربي في وطني العودة إليهم، ولكن قلت لهم إن بيوو هي منزلي،

يمكن أن يتحقق في مدينة بيوو، ومن ثم قررت البقاء فيها".

وفي ذلك الوقت، كان في بيوو العديد من رجال الأعمال العرب، ولكن لم تكن هناك مطاعم كثيرة تحمل نكهة شرق أوسطية. لذلك اغتنم شلبي الفرصة، وافتتح مطعمه الخاص.

وقام بتحديثه في عام 2009 وغير اسمه من مطعم الأقصى إلى ورد، وخصص بداخله قاعات خاصة لكبار الزوار ليصبح مقصداً للزبائن من جميع أنحاء العالم، بفضل طيب الأظعمة العربية التقليدية التي يقدمها وجهود مهند وزوجته رغم ما كان يعانيه في توفير المواد المستخدمة في الطعام العربي، وكان يعتمد على أصدقائه لجلب هذه المواد له من الخارج.

مع توسع المطعم، ازداد الطلب على الطعام العربي المتنوع، وأصبح من الصعب إحضار المواد الأولية مع الأصدقاء من الخارج. لكن الآن، أصبحت تلك المواد والتوابل متوفرة في مدينة بيوو مع افتتاحها المستمر، ليصبح هناك أكثر من 100 ألف نوع من السلع من أنحاء العالم متوفرة في أسواق المدينة.

وقد تطورت أعمال شلبي الذي تجاوز الآن الأربعين عاماً من العمر، وما هو الآن يتعاون مع أصدقائه لتشغيل مطعم عربي اسمه "بيتتي". وقال شلبي "بدأت حياتي المهنية من الصفر، شجعني في ذلك تحراب أهالي

قصة الشاب الأردني الذي نجح في بعث مشروع بنكهة عربية في الصين وذاع صيت مطعمه في مدينة بيوو في مقاطعة تشنجنغيانغ بشرق الصين جعلت الرئيس الصيني شي جين بينغ يشيد بها كأحدى القصص المعبرة عن نجاح العرب في الصين.

وسافر مهند إلى مدينة بيوو بنصيحة من صديقه، حيث وجد أن كثيراً من التجار العرب يبيعون السلع هناك. ليؤسس مطعمه العربي الذي سماه "ورد" في هذه المدينة، ليكتب بذلك أول سطور قصته في المدينة التي استقر فيها ويقيم الآن منذ 19 عاماً.

ذكر الرئيس قصة شلبي في خطابه، قائلًا "أتى (شلبي) بالأطعمة العربية الأصيلة وما تمثله من

بيوو (الصين) - "سمعت أن الرئيس شي جين بينغ ذكرني في خطابه، قلت، هذا الأمر مستحيل. أنا شخص عادي. كيف يمكن أن يرد نكري في خطاب للرئيس شي؟ وبعدها، شاهدت فيديو الخطاب، وبدأت أصدق ذلك"، هكذا قال مهند شلبي وهو يذكر هذه التجربة التي لا تنسى قبل سبع سنوات، مضيفاً "لقد كان أمراً أشبه بالحلم".

في 5 يونيو 2014، روى الرئيس الصيني في الخطاب الذي ألقاه خلال حفل افتتاح الدورة السادسة للاجتماع الوزاري لمندى التعاون الصيني العربي، قصة شاب عربي استقر في الصين وحقق حلم حياته.

ويطل الرواية هو مهند شلبي، صاحب مطعم عربي في مدينة بيوو في مقاطعة تشنجنغيانغ بشرق الصين. وأصبحت هذه القصة إحدى القصص المعبرة عن نجاح العرب في الصين.

شلبي هو مواطن أردني، سافر في عام 2000 إلى مدينة قوانغتشو بجنوب الصين وعمل في مطعم عمه ولم يكن راتبه في ذلك الوقت يتعدى 300 دولار. وتعرف على فتاة صينية تدعى ليو وكات تعمل معه في المطعم نفسه حيث تزوجا.

مع توسع المطعم، ازداد الطلب على الطعام العربي المتنوع، وأصبح من الصعب إحضار المواد الأولية مع الأصدقاء من الخارج. لكن الآن، أصبحت تلك المواد والتوابل متوفرة في مدينة بيوو مع افتتاحها المستمر، ليصبح هناك أكثر من 100 ألف نوع من السلع من أنحاء العالم متوفرة في أسواق المدينة.

وقد تطورت أعمال شلبي الذي تجاوز الآن الأربعين عاماً من العمر، وما هو الآن يتعاون مع أصدقائه لتشغيل مطعم عربي اسمه "بيتتي". وقال شلبي "بدأت حياتي المهنية من الصفر، شجعني في ذلك تحراب أهالي

ثقافة عربية إلى هذه المدينة، كما استفاد من تطور المدينة وازدهارها وحقق نجاحاً في أعماله التجارية، وتزوج من فتاة صينية، واستقر في الصين".

وقال شلبي بلغة صينية يتلفها بكلطلاقة لكنه لا يجيد كتابة رموزها، "كان حلمي حين أتيت إلى الصين أن أبدأ مشروعاً تجارياً، ورأيت أن هذا الحلم

والصين وحقق حلم حياته.

ويطل الرواية هو مهند شلبي، صاحب مطعم عربي في مدينة بيوو في مقاطعة تشنجنغيانغ بشرق الصين. وأصبحت هذه القصة إحدى القصص المعبرة عن نجاح العرب في الصين.

شلبي هو مواطن أردني، سافر في عام 2000 إلى مدينة قوانغتشو بجنوب الصين وعمل في مطعم عمه ولم يكن راتبه في ذلك الوقت يتعدى 300 دولار. وتعرف على فتاة صينية تدعى ليو وكات تعمل معه في المطعم نفسه حيث تزوجا.

## البريطانيون يتخلون عن شغفهم بالتوست لصالح الخبز الألماني

وكان الأمر سهلاً بالنسبة للخميرة، ولكن بالنسبة للدقيق ظهرت مشكلات غالباً تتعلق بالذوق، وتوضح براون قائلة "في بريطانيا يأتي الدقيق عادة من كندا، حيث يستخدم معدل مختلف من الجوتين".

وتضيف براون صاحبة المخبز "يصبح الخبز في هذه الحالة مذاقه مختلفاً، والفكرة الأساسية تتمثل في جعل مذاقه يماثل المخبز الألماني".

ولم يصبح استيراد مكونات الخبز أكثر صعوبة منذ أن غادرت بريطانيا الاتحاد الأوروبي، ولكن بالنسبة للمخبزات الأخرى التي تباعها براون شعرت بأثر البريكست بدرجة أكبر قليلاً، وعلى سبيل المثال نجد أنه أصبح ببساطة من المستحيل استيراد سحج البصل أو الجبن من إقليم هارتز الألماني. والسبب في ذلك يرجع إلى أن تبين أصل المنشأ الذي يتم منه استيراد هذه المكونات، أصبح يستغرق وقتاً طويلاً، ولكن بالنسبة حتى للدقيق والمكونات الأخرى أصبحت عملية الاستيراد تتلخص "حجماً من العمل يثير الجنون" على حد قول براون، وتشير إلى أن إعداد الأوراق المطلوبة للجمارك فقط يستغرق الآن عدة ساعات.

وتقول "الامر لا يتوقف فقط على أن عملية الاستيراد أصبحت مكلفة بثلاثة أمثال قيمتها السابقة، ولكن الوقت المطلوب لإتمامها أصبح أيضاً يستغرق ثلاثة أمثال الوقت السابق".

أنهما يشعران بتأثيرات البريكست على منتجاتهما وإيراداتهما.

وتقول جوجر "منذ أن تم تطبيق البريكست أصبحت الإيرادات الموجهة إلى بريطانيا، تستغرق وقتاً أطول قليلاً كما زادت الرسوم الجمركية"، وبينما يصنع كل من المتجرين الخبز الخاص به، تأتي معظم المكونات من ألمانيا أو سويسرا.

وتقول براون "بالطبع إننا نحاول أن نحصل على أكبر قدر من المكونات من بريطانيا".



سلسلة من متاجر البيع بالتجزئة الكبرى في بريطانيا تطرح نوعية خاصة بها من الخبز المعد على الطريقة الألمانية

وأصبح مخبز براون الآن شهيراً، حتى الأمير تشارلز جاء إليه عام 2014 لشراء قطع من المقرمشات المملحة كبيرة الحجم. وساعد العدد الكبير من الألمان الذين يعيشون بالقرب من المخبز بسبب وجود مدرسة ألمانية في حي ريتشموند، على تحقيق النجاح في الأيام الأولى من افتتاحه.

ومع ذلك تغيرت التركيبة السكانية لمنطقة الجوار، وفي هذا الصدد تقول براون، "كان ثلاثة أرباع سكان الجوار في البداية من الألمان، مع عدد قليل من الإنجليز الذين غامروا بالسكن فيه، ثم أصبح الألمان يشكلون نصف سكانه تقريباً"، غير أنه لا زالت هناك بعض الاختلافات القليلة بين رغبات الزبائن.

وتشير براون إلى أن "الزبائن الألمان يعرفون نوعية الخبز الذي يريدون شراءه، ولكن الإنجليز يحبون أن تكون أمامهم نوعيات كثيرة رائعة يختارون من بينها، ولكنهم بشكل عام يشتركون أنواع الخبز المعد من الدقيق الأبيض".

ولاحظت تانغا جوجر أيضاً أن البريطانيين أصبحوا أكثر خبرة في أنواع الخبز التي يرغبون في تناولها، ويقع مخبز "الخبز السويسري" الذي تمتلكه جوجر على مسافة يقطعها المراء سيراً على الأقدام، خلال عشر دقائق من متجر "هانسل أند بریتزل".

وهنا نجد نفس القصة، طوابير من الزبائن تنتظر الأرفعة حتى تحت رذاذ المطر، وهناك جانب آخر يتشارك فيه المتجران وهو

الذين تسببوا وحدهم في زيادة الطلب على الخبز الألماني، ولكن كثيراً من البريطانيين أصبحوا يعبرون عن تقديرهم لهذا التنوع من المخبوزات بشكل مؤكد في سلسلة المتاجر الألمانية المنافسة ليدل أند الذي ومن هنا يبدو أن الدولة التي ذاعت شهرتها بحب خبز التوست، وقعت في هوى الخبز المعد من دقيق الشعير.

وبينما لم تصدر إحصائيات عن أي جهة، يتردد أن مبيعات هذه النوعية من الخبز كبيرة.

ويضيف هوبه "لم يكن المهاجرون القادمون من دول وسط وشرق أوروبا خلال العقود القليلة الماضية، هم

ونجد أن كل سلسلة من متاجر البيع بالتجزئة الكبرى في بريطانيا، تطرح نوعية خاصة بها من الخبز المعد على الطريقة الألمانية، وهذا الأمر يسري أيضاً بشكل مؤكد في سلسلة المتاجر الألمانية المنافسة ليدل أند الذي ومن هنا يبدو أن الدولة التي ذاعت شهرتها بحب خبز التوست، وقعت في هوى الخبز المعد من دقيق الشعير.

وبينما لم تصدر إحصائيات عن أي جهة، يتردد أن مبيعات هذه النوعية من الخبز كبيرة.

ويضيف هوبه "لم يكن المهاجرون القادمون من دول وسط وشرق أوروبا خلال العقود القليلة الماضية، هم

لندن - تتشكل الطوابير في مختلف أنحاء المملكة المتحدة أمام المخبز، حيث ينتظر البريطانيون الحصول على عدد من الأرفعة، خبزت وفقاً للمعايير العالية لألمانيا التي تعد أكبر مطبق لمعايير الجودة في القارة الأوروبية.

يقول أورليش هوبه رئيس غرفة الصناعة والتجارة الألمانية البريطانية، "لا يزال الخبز الألماني يحظى بإقبال ملحوظ من جانب المستهلكين في بريطانيا على الرغم من خروجها من الاتحاد الأوروبي (البريكست)، لأن كثيراً من سلاسل السوبرماركت أدمجت المخبوزات في مبيعاتها خلال الأعوام القليلة الماضية".



خبز يكسر حواجز البريكست