

أصحاب المطاعم المغربية في إيطاليا متفائلون رغم الأزمة

الرفع التدريجي لقيود الحجر الصحي يعيد الزبائن إلى الفضاءات العامة



روائح البهارات المغربية تفوح في أوروبا



حلي مغربي



الاستثنائي، فهذا بالتأكيد ليس هو حال المطاعم التي تحضر مأكولات لا يمكن نقلها للمنازل مثل الكسكس والطاجين وغيرها من الأطباق بحسب مصطفى السنتيسي صاحب مطعم في بريشيا بشمال إيطاليا.

وسجل أن الكثير من المطاعم في هذا البلد الأوروبي تعتبر بمثابة "مطاعم عائلية" يديرها ويعمل بها أبناء الأسرة الواحدة، وأدى توقفها إلى توقف دخل العائلة بشكل كامل، ما أوقع هذه العائلات في صعوبات مالية غير مسبوقة، وسط مطالبات للدولة بتخفيف القيود المفروضة وتقديم المزيد من الدعم لأصحاب المطاعم لإنقاذهم من خطر الإفلاس في هذه المرحلة الصعبة.

وما يزيد الطين بلة هو تراجع السياح الذين يزورون هذا البلد بحوالي 90 في المئة، حيث توقع السنتيسي أن تحتاج المطاعم إلى ثلاث أو أربع سنوات للتعافي كلياً من تداعيات الأزمة الصحية.

وبالنسبة إلى جميع أرباب المطاعم، فإن "وعود الحكومة بالتعويض عن بعض عائلاتهم المهرة، ليست كافية لإطعام عائلاتهم ومواصلة دفع رواتب العمال العاطلين عن العمل". وتحت ضغط الاحتجاجات التي يخوضها العديد من أصحاب المطاعم، قرر رئيس الوزراء الإيطالي ماريو دراغي، تخفيف القيود اعتباراً من

اشتهر المطبخ المغربي في أنحاء العالم فحمل المهاجرون معهم أسرار البهارات والأكل الأمازيغي لتكون فاتحة مشاريع تجارية تعود بنجاح وريح وفير عليهم، لكن مع تفشي جائحة كورونا تأثرت المطاعم المغربية خاصة في أوروبا، لكن في إيطاليا يعود لهم الأمل مجدداً بعد أن بدأت إجراءات الحجر تخف تدريجياً.

روما - رغم محنة أرباب المطاعم المغربية في مختلف أنحاء إيطاليا، الذين تأثروا سلباً بتداعيات أزمة فايروس كورونا على غرار نظرائهم في باقي بلدان العالم، إلا أن التفاؤل يبقى سلاحهم لتجاوز هذه الظرفية العصيبة بأقل الخسائر الممكنة، بعد أن أعلنت السلطات الإيطالية عن الرفع التدريجي للقيود المرتبطة بالجائحة.

وفي ظل القيود التي فرضتها الحكومة الإيطالية منذ 9 مارس 2020 لمواجهة الوباء، اضطر أصحاب المطاعم المغربية إلى التكيف مع التغيرات التي فرضتها الجائحة من أجل مواصلة نشاطهم، حتى ولو بطريقة محدودة وبمداخل قليلة.

وأوضح محمد صاحب مطعم بإيطاليا في تصريح لوكالة المغرب العربي للأنباء، أن المطاعم بوسط مدينة روما شأنها شأن تلك المتواجدة في باقي المدن السياحية، هي التي تكبدت أكثر الخسائر لأن أسعار الكراء مرتفعة جداً مقارنة مع مناطق أخرى وكذلك فاتورة الكهرباء والضرائب ورواتب العمال، فضلاً عن الخسائر الناجمة عن المنتجات والمواد الغذائية التي تنتهي مدة صلاحيتها في ظل غياب زبائن لاستهلاكها.

جميع أرباب المقاهي والمطاعم لم يجدوا بدا من تسريح العمال بعد أن واجهوا مشاكل مالية منذ انتشار فايروس كورونا



يخفي محمد أنه تم تسريح عاملين في المطعم "بسبب عدم القدرة على دفع أجورهم"، مضيفاً أنه ليس استثناء، فجميع أرباب المقاهي والمطاعم لم يجدوا بدا من هذا الخيار المؤلم (...) فهم يواجهون المشاكل نفسها منذ انتشار فايروس كورونا".

الجوزية سلطنة الحلوى الرمضانية في الجزائر

المكسر، وعسل النحل، وبياض البيض ويقوم بخلطه السحرية، على طاولة من رخام".

ويشير شريط إلى أن "الحاج صيد بدأ بخلوى النوقة التي تشبه الجوزية، ثم حلوى الحلقوم والفوند، ثم جوزية العسل الطبيعي التي يشتهر بها المحل"، مضيفاً "خلال الحقبة العثمانية كانت الجوزية تعتمد في مكوناتها على السكر، ثم تطورت مع مرور الزمن إلى جوزية أساسها العسل الطبيعي".

ويقول أحمد شفيق الذي أتى إلى المحل مع ابنته أمينة أنه "يقصد محل الحاج صيد كلما سحنت له الفرصة لشراء الجوزية المميّزة".

ويشير إلى أنه يشتري الجوزية للعائلة خصوصاً في رمضان، وفي مناسبات مختلفة، كما يهديها للأصدقاء والأقارب.

ويأسف الحاج خلفه على "الانتشار الواسع للجوزية المقلدة في قسنطينة وغيرها من المناطق، حيث يتم الاعتماد في إعدادها على جوز ذي نوعية رديئة، مع الاعتماد على عسل السكر بدل العسل الحر، وهو ما يسيء إلى هذا التراث ويهدد الجوزية الأصلية في استمرارها لأن التقليدية ذات سعر أقل بكثير".

ويتحدد سعر الجوزية بحجم اللعبة وعدد القطع داخلها، وتختلف من محل إلى آخر، وعموماً يتراوح سعرها بين 3 دولارات و20 دولاراً.

وتصنع الجوزية من الجوز وبياض البيض والعسل الصافي، "مع وجود سر يكمن في طريقة طبخها وتحضيرها، لا يمكن الكشف عنه"، بحسب أحمد.

وفي النهاية تصف وتقطع إلى قطع مربعة تغلونها حبة الجوز أو مستطيلة مملوكة بمكسرات الجوز، ثم تغلف بنابليون شفاف.

بدوره يقول خليفة عبدالكريم، الذي يدير محل "جوزية سيرتا" ابن الحاج خليفة صيد، أعرق العائلات القسنطينية التي تصنع الجوزية، إن "شهريتها تخطت المدينة إلى العالم، والطلب عليها طوال السنة، ولدنيا زبائن من أميركا والصين ودول كثيرة".

ويشير عبدالكريم، الذي ورث الحرفة عن والده منذ 27 سنة، إلى أن "جودة وسر طبخ الجوزية يكمنان في خلطتها، إضافة إلى استحضار النية في إعدادها، وإلا لما نجحت الوصفة".

ويعود عبدالكريم إلى إرث والده ودياباته مع "الحلوى الملكية"، فيقول إنه فتح محل "جوزية سيرتا" في أربعينات القرن الماضي، ويعد من الأوائل، فبدأ بجوزية تعتمد في مكوناتها على السكر. من جهته يرى عبدالوهاب شري، رفيق درب الحاج خليفة صيد، أن "بدايات عائلة صيد مع الجوزية كانت بدوية وبوسائل بسيطة"، لافتاً إلى أن إنجان الصينية الواحدة منها كان يستغرق 3 ساعات.

ويقول إن "خليفة صيد كان من يشرف عليها بنفسه، ويختار الجوز السليم غير

وبدأت العلامات التجارية تنتشر، خصوصاً عام 2015 في إطار قسنطينة عاصمة الثقافة العربية".

ويضيف "وغدت الجوزية اليوم غاية تجارية بدل حرفة أصيلة عند الكثيرين، الذين يعدّون ويصنعون جوزية مقلدة وليست أصلية".



لذيذة منذ قدم التاريخ

توسعت إلى المحلات، لكن عائلات قليلة فقط حافظت على المهنة، مثل عائلة خليفة صيد التي توارث أبنائها الحرفة ولا يزالون إلى اليوم يمارسونها في قلب المدينة العتيقة".

ويشير إلى أنه "في تسعينات القرن الماضي أخذت صناعة الجوزية تتوسع

وتوسعت إلى المحلات، لكن عائلات قليلة فقط حافظت على المهنة، مثل عائلة خليفة صيد التي توارث أبنائها الحرفة ولا يزالون إلى اليوم يمارسونها في قلب المدينة العتيقة".

ويشير إلى أنه "في تسعينات القرن الماضي أخذت صناعة الجوزية تتوسع وتوسعت إلى المحلات، لكن عائلات قليلة فقط حافظت على المهنة، مثل عائلة خليفة صيد التي توارث أبنائها الحرفة ولا يزالون إلى اليوم يمارسونها في قلب المدينة العتيقة".

وتوسعت إلى المحلات، لكن عائلات قليلة فقط حافظت على المهنة، مثل عائلة خليفة صيد التي توارث أبنائها الحرفة ولا يزالون إلى اليوم يمارسونها في قلب المدينة العتيقة".

ويشير إلى أنه "في تسعينات القرن الماضي أخذت صناعة الجوزية تتوسع وتوسعت إلى المحلات، لكن عائلات قليلة فقط حافظت على المهنة، مثل عائلة خليفة صيد التي توارث أبنائها الحرفة ولا يزالون إلى اليوم يمارسونها في قلب المدينة العتيقة".

والجوزية اسم مشتق من ثمرة الجوز الذي يشكل عنصراً أساسياً في صنعها وتزيينها، إضافة إلى مكونات أخرى منها العسل والبيض.

ويقر مختصون وحرفيون يمتنون صناعة الجوزية بأن تاريخها ضارب في القدم، حيث كانت تلقب بـ"الحلوى الملكية" لكونها مخصصة لقصر الباي وليس للعامة.

يقول خالد أحمد، صاحب متجر جوزية "أحمد باي" الذي افتتح عام 2003، إن أقدم محلات بيع الجوزية في المدينة العتيقة بقسنطينة هو محل الحاج صيد خلفه.

ويشير إلى أن "هناك حلويات أخرى، إلى جانب الجوزية، مثل حلوى 'روح الباي' التي كان يأكلها الباي إذا غضب، فتخفف عنه التوتر حسب الروايات المتوارثة".

ويضيف "كانت الجوزية مخصصة لقصر الباي ولم تكن للامة، إذ كانت تعد آنذاك حلوى ملكية".

ويلفت إلى أن "العائلات الأولى التي اشتهرت في قسنطينة بصناعة الجوزية هي عائلة بن تشاقر، وخليفة صيد، وبن شوال، ثم بدأت هذه الحلوى تنتشر مع مرور السنوات"، مضيفاً أن كل عائلة تحتفظ بأسرار خلطة الجوزية فلا تبوح بها إلا لمن يتوارثها من العائلة.

ويوضح أحمد أن تلك العائلات "كانت تصنع الجوزية داخل المنازل، ثم

الجزائر - تحرص العائلات الجزائرية خلال شهر رمضان وعيد الفطر على تحضير العديد من الحلويات التقليدية العربية التي يزخر بها الموروث الثقافي الجزائري تبعاً لكل منطقة، ففي قسنطينة تزخر عروس الشرق الجزائري بالعديد من الحلويات التقليدية ومن أبرزها الحلويات التراثية التي تسمى "الجوزية"، والتي اشتهرت عائلات معروفة بصناعتها وبيعها في الأسواق.

وتلقب الجوزية بـ"الحلوى الملكية" و"سلطانة" السهرات الرمضانية.

وتشتهر حلوى الجوزية في محافظة قسنطينة التي تعد مهد صناعتها، على الرغم من أنها أصبحت في السنوات الأخيرة متوفرة في محافظات أخرى.

وتوارثها سكان قسنطينة أباً عن جد، ولا تزال إلى اليوم من أشهر الحلويات التي تزين مائدة السهرات في رمضان، وفي المناسبات تقدم هدية للضيوف والأصدقاء والأقارب.

كما تخطى صيت الجوزية حدود قسنطينة والجزائر، حيث أصبحت لا تفارق حقائب زوار البلاد من أبناء الجالية الجزائرية في الخارج والسواح. وتنافس الجوزية خلال رمضان بالجزائر حلويات عريقة مختلفة، مثل البقلاوة وقلب اللوز والزلابية والمقروظ وغيرها، ويقبل عليها الصائمون بصورة لافتة خلال شهر الصيام وعلى مدار السنة، لطعمها المميز.