

لعب ودهى صينية تفرض سيطرتها على الأسواق العراقية

بغداد - في سوق الشورجة وسط بغداد، والذي يعد من أكبر أسواق الجملة لمختلف أنواع الصناعات والمواد الغذائية والكهربائية واللعب، يمتد سوق اللعب في أحد شوارع هذه المنطقة المتراصة الأطراف، حيث تنتشر على جانبيه العشرات من المتاجر المتخصصة في بيع لعب الأطفال بالوانها الجميلة وأشكالها الجذابة وصناعاتها المختلفة، فيما يؤكد أغلب من في السوق من تجار وزبائن أن اللعب الصينية تسيطر على سوق اللعب وتسهم في بث الفرح والسرور في نفوس الأطفال العراقيين.

وقال محمد السامرائي (تاجر وصاحب محل لبيع اللعب بالجملة في منطقة الشورجة وسط بغداد) لوكالة أنباء شينخوا إن "البضاعة الصينية تتواجد بكثافة في العراق فأسعارها مناسبة والسوق العراقية في الوقت الحالي لا تتحمل أسعاراً مرتفعة مثل المنتجات الأوروبية وغيرها، لذلك يجده الناس إلى البضاعة الصينية وهي بأسعار مختلفة ويمكن للمواطن شراء ما يريده وبالسعر الذي يناسبه".

وأضاف أنه "بحسب تجربتنا كتجار في مجال اللعب تعتبر اللعب الصينية هي الأكثر رواجاً في السوق". وتابع السامرائي أن "معظم أصحاب المحلات التي تباع بالتجزئة يفضلون البضاعة الصينية، لأن أسعارها مناسبة والوانها جميلة، وهناك تنوع في النماذج والألوان يعطي التاجر العديد من الخيارات وفقاً للأسعار والنوعيات، كما أن هناك في كل يوم نماذج جديدة من هذه اللعب التي تجذب الأطفال وتبث الفرح في نفوسهم".

وأكد أبو فهد لشينخوا أنه وزوجته يعملان في القطاع الحكومي ويدخلهما محدود، لذلك يجدان في وفرة اللعب الصينية في الأسواق العراقية متنفساً لتحقيق رغبات أبنائهما.

وأضاف أن "الأطفال العراقيين بصورة عامة عاشوا فترات طويلة من الحرمان بسبب ظروف الحصار الاقتصادي والحروب المتتالية والأوضاع الاقتصادية غير المستقرة في البلاد، ولم يكن بمقدورهم الحصول على ما يريدون من لعب وهدايا أو حتى أن يعيشوا طفولتهم بشكل طبيعي مثل بقية أطفال العالم. وبعد أن حصل انفتاح على الأسواق العالمية -وخصوصاً الصينية- بدأت العائلات تحاول تعويض الأطفال عن كل تلك السنوات من الحرمان، وقد وجدت ضالتها في اللعب الصينية الجميلة والمناسبة وذات الذكاء العالي والتي تنمي مواهبهم".

وتشير أم فهد إلى أن "الصين تقدم طيفاً واسعاً من اللعب المتنوعة سواء كانت لتسليّة أو للتعليم، حيث طرح نماذج الكمبيوتر والأدوات التعليمية الرقمية فضلاً عن لعب الإلكترونيّة والعادية، وهذه الأشياء لم تشهدها في طفولتنا، وهي تمثل ثورة في عالم الطفل".

وأضافت "يمكن القول إن الصين ومن خلال تصنيع هذه التشكيلة الجميلة من اللعب تسهم في إسعاد الأطفال العراقيين بشكل كبير".

وأضافت، "لدينا طفلان فهد وفاطمة، ونحن بحاجة إلى شراء اللعب لهما في مناسبات مختلفة مثل أعياد ميلادهما وغيرها من المناسبات، ومع توفر اللعب الصينية بأسعارها المغرية لم تعد لدينا مشكلة في هذا الأمر".

وفي لندن نجد أن الفنادق رفيعة المستوى بدأت تغير مفاهيمها، وأجدها سافوي الكائن في منطقة كوفنت غاردن الشهيرة بمقاصد التسوق والترفيه، والذي يقدم عروض شاي ما بعد العصر الراقية والخاصة به لشخصين بأسعار تبدأ من 130 جنها إسترليني (180 دولار)، مقابل تعبئة الطلبات وتوصيلها. كما أن مهني

غير أنه لا يشعر كل فرد بالارتياح إزاء العودة إلى أسلوب الحياة المعتاد، لذلك استمرت طوابير الأشخاص الذين يفضلون الحصول على الوجبات وأخذها معهم بدلاً من تناولها داخل المطاعم، وحتى قطاع الأطعمة ذات المستوى الرفيع بدأ يتبنى هذا التوجّه.

وعلى سبيل المثال نجد أن فندق أدلون الشهير في برلين، الكائن بالقرب من بوابة براندنبورج المعروفة على المستوى العالمي، افتتح منصة لبيع أنواع فاخرة من المأكولات المحلية المفضلة التي يأخذها الزبائن معهم، وتشمل بيع شطيرة الكباب بالفطر نظير تسعة يورو، أو الفطيرة الشهية المحشوة باللحم أو الخضروات والكاري مقابل سبعة يورو، أو "طبق قطع تافانق أدلون" المطهية على البخار والمغطاة بالصوص والكاتشب مقابل ستة يورو.

وفي لندن نجد أن الفنادق رفيعة المستوى بدأت تغير مفاهيمها، وأجدها سافوي الكائن في منطقة كوفنت غاردن الشهيرة بمقاصد التسوق والترفيه، والذي يقدم عروض شاي ما بعد العصر الراقية والخاصة به لشخصين بأسعار تبدأ من 130 جنها إسترليني (180 دولار)، مقابل تعبئة الطلبات وتوصيلها. كما أن مهني

غير أنه لا يشعر كل فرد بالارتياح إزاء العودة إلى أسلوب الحياة المعتاد، لذلك استمرت طوابير الأشخاص الذين يفضلون الحصول على الوجبات وأخذها معهم بدلاً من تناولها داخل المطاعم، وحتى قطاع الأطعمة ذات المستوى الرفيع بدأ يتبنى هذا التوجّه.

وعلى سبيل المثال نجد أن فندق أدلون الشهير في برلين، الكائن بالقرب من بوابة براندنبورج المعروفة على المستوى العالمي، افتتح منصة لبيع أنواع فاخرة من المأكولات المحلية المفضلة التي يأخذها الزبائن معهم، وتشمل بيع شطيرة الكباب بالفطر نظير تسعة يورو، أو الفطيرة الشهية المحشوة باللحم أو الخضروات والكاري مقابل سبعة يورو، أو "طبق قطع تافانق أدلون" المطهية على البخار والمغطاة بالصوص والكاتشب مقابل ستة يورو.

وفي لندن نجد أن الفنادق رفيعة المستوى بدأت تغير مفاهيمها، وأجدها سافوي الكائن في منطقة كوفنت غاردن الشهيرة بمقاصد التسوق والترفيه، والذي يقدم عروض شاي ما بعد العصر الراقية والخاصة به لشخصين بأسعار تبدأ من 130 جنها إسترليني (180 دولار)، مقابل تعبئة الطلبات وتوصيلها. كما أن مهني



وجبة في متناول الجميع

جائحة كورونا تغير مفاهيم الأطعمة الفاخرة

مطاعم فخمة تودع الكافيار وأرجل الضفادع لصالح وجبات محلية



لافخامة مع كورونا



وجبات سريعة

الخاص بالمانيا، بدلاً من اقتباس الطريقة الأبدية للمطبخ الفرنسي الفاخر. وتشير خبيرة اتجاهات الأطعمة هاني رويتزلر إلى أن الجائحة دفعت المزيد من محبي الأطعمة إلى إعادة النظر في مفاهيمهم وقبّل أفكار أكثر جرأة وعصرية.

وتقول إن أطباق الفوجرا المعدة من كبد الإوز وكذلك أرجل الضفادع أصبحت أطعمة تنتمي إلى الماضي بسبب انتقادات منظمات رعاية الحيوان، بينما أدت الجائحة إلى زيادة تقدير الأطعمة المحلية وتعزيز شبكاتهما.

وتوضح خبيرة التغذية النمساوية أن "الكثير من كبار الطهاة تخلّوا بالفعل عن مؤسسات المطبخ الكلاسيكي الفاخر مثل الفنادق الكبرى، أو بدأوا يديرون مطاعم صغيرة أنيقة قبل ظهور الجائحة كشطاط جانبي، ويرحبون بمحبي الأطعمة الذين يرتدون الملابس العادية. وباختصار يتم تعريف الأطعمة الفاخرة بشكل مختلف عما كانت عليه في العقود الماضية".

وتعتقد خبيرة الأطعمة أن "الضيوف صاروا يقدرون أكثر تناول الطعام بشكل 'جيد' بدلاً من اختيار 'الطعام الفاخر'، غير أن هذا لا يعني أن طرق تقديم الأطعمة لم يعد لها دور بل على العكس، ولكن ما حدث أن لغة التذوق اختلفت وأصبحت الحرفية في إعداد الأطباق وجودة المكونات وطزاجتها أكثر أهمية".

الجديدة" في بهو الفندق، مثل شطائر الكباب (19 يورو) وفطيرة اللحم والتوابل (17 يورو). وبالنسبة إلى الحلوى يستطيع الضيوف تذوق "برلينر لوف" وهو حلوى الآيس كريم.

ومن ناحية أخرى أعطى مطعم "نوبل هارت أند شموتزيغ" -الكائن بحي كروزربرج في برلين، والذي يمثل الاتجاهات الشبابية الحديثة والحاصل على نجمة واحدة- للأطعمة الفاخرة منحى جديداً.

وهذا المطعم الذي يعتبر نفسه "أكثر المطاعم في ألمانيا اهتماماً بالسياسة" يحصل على المكونات الخام لأطباقه مباشرة من الموردين المحليين، وهذا يعني أن القائمة تفتقر إلى مكونات مثل الليمون والتونا والشوكولاتة.

ويقول الموقع الإلكتروني للمطعم "منذ اليوم الذي فتح فيه مطعمنا أبوابه، تمثلت مهمتنا في تحطيم المفاهيم العتيقة لتناول العشاء الفاخر، وذلك عن طريق تأسيس المذاق الجديد

غيرت جائحة كورونا الكثير من المفاهيم والعادات والتقاليد، من ذلك الأكل فأصبحت المطاعم الفخمة تقدم الوجبات المحلية بدل الأطباق الفخمة التي لا يقبل عليها إلا الأثرياء بسبب غلاء ثمنها لأن أغلب الزبائن أصبحوا يفضلون شراء وجبات جاهزة والمغادرة خوفاً من العدوى.

ومطعم ويسلي الشهير الكائن بمنطقة مايفير الراقية لجأ إلى بيع الطلبات التي يصطحبها الزبائن معهم من أجل تنشيط المبيعات خلال فترة الإغلاق الطويلة. ومع ذلك يبدو أن جائحة كورونا أدت فقط إلى دفع تطور كان في طريقه إلى الظهور منذ فترة طويلة، فالمطبخ الراقى ذو الأطعمة الفاخرة ظل لفترة طويلة مخصصاً لطبقة ثرية وحصريّة للغاية، ولكنه صار يتطلع إلى اجتذاب مجموعة أوسع من الزبائن من محبي الأطعمة.

وعلى مدى عقود ظل تناول طعام العشاء ذي المستوى الرفيع مرتبطاً في العادة بالمطبخ الفرنسي الذي يقدم أساساً أطباقاً من اللحوم المتنوعة، بدءاً من لحم البقر المفروم المتبل بالبهارات إلى الكافيار والمحار، مع ضرورة ارتداء ملابس أنيقة وعدم الدخول بالجينز وانعاب نظام إتيكيت صارم.

وكما هو الحال في فندق أدلون أصبحت مطاعم كثيرة راقية الآن تضيف خيارات ذات مستوى أقل، سواء في ما يتعلق بنوعية الأطباق أو ما يتصل بأجواء تناول الطعام.

وفي ميونخ يقوم مطعم تانتريس بإجراء عملية تجديد وتطوير، وهو أحد أول المطاعم في ألمانيا التي حصلت على نجمة ميشلان المميزة للمطاعم الراقية منذ نحو 50 عاماً. ومن المقرر أن يستضيف المبنى الأسطوري للمطعم -الذي يعود إلى فترة السبعينات من القرن الماضي، وصممه المعماري جوستوس داهيتن- أيضاً مطعماً جديداً يقدم أطباقاً حسب الطلب ويسمى "تانتريسي دي إن آيه"، إلى جانب حانة تانتريس.

كما دخلت قوائم الطعام حيز التغيير، ويقدم أدلون أيضاً على أعلى قائمة خيارات الأطعمة التي يصطحبها الزبائن ما يسمى "الأطعمة التقليدية

برلين - غيرت جائحة كورونا كل جوانب الحياة التي نعرفها، بما في ذلك طرق تناولنا للطعام. وإثر إغلاق المطاعم أبوابها لأشهر متواصلة صارت عبوات الوجبات الكبيرة والجاهزة التي يحملها العاملون في خدمة توصيل الطلبات إلى المنازل من المناظر المألوفة في الكثير من المدن الكبرى.

ومع دخول فصل الصيف وتراجع معدلات العدوى بفايروس كورونا بدأت دول كثيرة تسمح بتناول الأطعمة الخارج، ولكن بشكل حذر، وذلك بالترزامن مع التفكير في السماح لاحقاً بتناول الوجبات داخل المطاعم، على أن يكون ذلك مقتصرًا على الأشخاص الذين حصلوا على اللقاح أو كانت نتائج اختباراتهم سلبية أو الذين تعافوا من المرض.

أطعمة فاخرة أصبحت الماضي بسبب انتقادات منظمات رعاية الحيوان، بينما أدت الجائحة إلى زيادة تقدير الأطعمة المحلية

غير أنه لا يشعر كل فرد بالارتياح إزاء العودة إلى أسلوب الحياة المعتاد، لذلك استمرت طوابير الأشخاص الذين يفضلون الحصول على الوجبات وأخذها معهم بدلاً من تناولها داخل المطاعم، وحتى قطاع الأطعمة ذات المستوى الرفيع بدأ يتبنى هذا التوجّه.

وعلى سبيل المثال نجد أن فندق أدلون الشهير في برلين، الكائن بالقرب من بوابة براندنبورج المعروفة على المستوى العالمي، افتتح منصة لبيع أنواع فاخرة من المأكولات المحلية المفضلة التي يأخذها الزبائن معهم، وتشمل بيع شطيرة الكباب بالفطر نظير تسعة يورو، أو الفطيرة الشهية المحشوة باللحم أو الخضروات والكاري مقابل سبعة يورو، أو "طبق قطع تافانق أدلون" المطهية على البخار والمغطاة بالصوص والكاتشب مقابل ستة يورو.

وفي لندن نجد أن الفنادق رفيعة المستوى بدأت تغير مفاهيمها، وأجدها سافوي الكائن في منطقة كوفنت غاردن الشهيرة بمقاصد التسوق والترفيه، والذي يقدم عروض شاي ما بعد العصر الراقية والخاصة به لشخصين بأسعار تبدأ من 130 جنها إسترليني (180 دولار)، مقابل تعبئة الطلبات وتوصيلها. كما أن مهني

غير أنه لا يشعر كل فرد بالارتياح إزاء العودة إلى أسلوب الحياة المعتاد، لذلك استمرت طوابير الأشخاص الذين يفضلون الحصول على الوجبات وأخذها معهم بدلاً من تناولها داخل المطاعم، وحتى قطاع الأطعمة ذات المستوى الرفيع بدأ يتبنى هذا التوجّه.

وعلى سبيل المثال نجد أن فندق أدلون الشهير في برلين، الكائن بالقرب من بوابة براندنبورج المعروفة على المستوى العالمي، افتتح منصة لبيع أنواع فاخرة من المأكولات المحلية المفضلة التي يأخذها الزبائن معهم، وتشمل بيع شطيرة الكباب بالفطر نظير تسعة يورو، أو الفطيرة الشهية المحشوة باللحم أو الخضروات والكاري مقابل سبعة يورو، أو "طبق قطع تافانق أدلون" المطهية على البخار والمغطاة بالصوص والكاتشب مقابل ستة يورو.

وفي لندن نجد أن الفنادق رفيعة المستوى بدأت تغير مفاهيمها، وأجدها سافوي الكائن في منطقة كوفنت غاردن الشهيرة بمقاصد التسوق والترفيه، والذي يقدم عروض شاي ما بعد العصر الراقية والخاصة به لشخصين بأسعار تبدأ من 130 جنها إسترليني (180 دولار)، مقابل تعبئة الطلبات وتوصيلها. كما أن مهني



لعب متنوعة بأسعار مناسبة