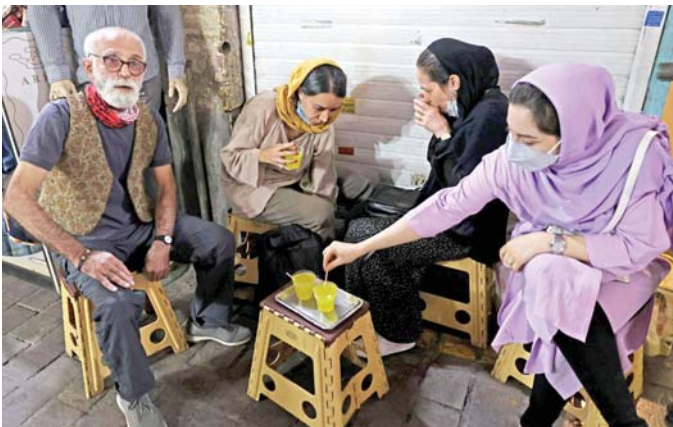


المقاهي التقليدية في إيران تستقطب الشباب

أقدم بيوت الشاي في طهران تبحث عن يرثها ويحميها



أيقونة في مساحة ضيقة



زبائن وأصدقاء



شاي في البازار

المجتمع، فقد ملأت أوقات الفراغ وكان الناس يجتمعون في المقهى كل يوم بعد العمل وفي ساعات فراغهم ويتباحثون ويتكلمون حول نشاطاتهم الاجتماعية والاقتصادية والسياسية.

وليل المقهى في شهر رمضان المبارك يشهد جلسات واجتماعات خطابية وشعرية وقراءة الشاهنامة وبعض الألعاب. دفع عجز الوالد عن متابعة إدارة المقهى، بابنه إلى ترك عمله في مجال الإعلانات والاهتمام بالمكان. ويؤكد كاظم أنه لم يندم "إطلاقاً" على تلك الخطوة، موضحاً بابتسامة نادراً ما تفارق محياه "الإعلانات كانت مهنة، هنا (بيت الشاي) حكاية عشق. قلبي اختار هذا العمل، ولم أقم به من أجل المال".

لا يقارب مهيويتيان علاقته بزبائنه من منظور التجارة، فعلى سبيل المثال، كوب الشاي مسعر "بمئة ريال إيراني (نحو 30 سنتاً من اليورو)، لكن الأسعار ليست ثابتة. يتعلق الأمر بالحال المعيشية للزبون"، في بلاد تعاني أزمة اقتصادية تعود بشكل أساسي إلى العقوبات الأميركية.

ويؤكد مهيويتيان أن زهاء 200 شخص يزورون يومياً مقهى الواقع في أبرز أماكن التسوق التاريخية دائمة الاكتظاظ في طهران.

ويوضح "غالبيتهم يأتون من خارج السوق (البازار) لأنهم يعرفونها. كان ثمة العديد من السياح أيضاً، لأن بيت الشاي هذا كان مدرجاً في الأدلة السياحية، لكن الأجانب اختفوا خلال الجائحة"، في إشارة إلى أزمة تفشي كورونا، والتي تعد إيران أكثر الدول تأثراً بها في الشرق الأوسط.

ويحاول ضيق المساحة دون وضع أي كراس أو طاولات داخل المقهى. لذلك، يوفر كاظم مهيويتيان بعض الكراسي البلاستيكية القابلة للطي، للزبائن الراغبين بالجولوس وشرب الشاي قرب.

ويظن البعض أن مرتادي المقاهي التقليدية اليوم هم كبار السن ممن يحتجون إلى ذكرياتهم القديمة لكن الواقع أن معظم زبائن تلك الفضاءات القديمة هم من الشباب الذين لا يكاد عمرهم يزيد عن الثلاثين أو حتى العشرين، يقول مهيويتيان، إن في ذلك بارقة أمل كبيرة بأن المجتمع أصبح يبي ذاته.

عرفت المقاهي الإيرانية في القديم بأنها بمثابة النادي الثقافي الذي يلتقي فيه الزبائن بشكل دائم للحديث في ما يشغلهم من شؤون اجتماعية وسياسية وثقافية. ومع مطلع القرن الحادي والعشرين ظهرت المقاهي المعاصرة، لكن الفضاءات التقليدية بقي لها إشعاعها بين الشباب أيضاً، حتى أن صاحب أقدم بيت شاي يبحث عن يحافظ على هذا الإرث من بعده.

● **طهران** - ورث كاظم مهيويتيان عن والده أصغر بيوت الشاي وأقدمها في طهران، حيث يسقي رواده شراباً منكهاً بالعشق، ويتطلع إلى من يحمل عنه يوماً ما، عائق إبقاء هذا الإرث حياً. يقع أقدم مقاهي تقديم الشاي "إبخانه" بالفارسية، والمعروف باسم "حاج علي درويش"، بين متجربين للالبسة في أحد أزقة البازار الكبير في طهران. وعلى الرغم من أنه يكاد لا يرى لضيق مساحته البالغة متراً ونصف متر مربع، إلا أنه بشكل مقصود المتذوقي الشراب ذي الشعبية الواسعة تاريخياً في إيران.

وكانت هذه الأماكن في البداية مجرد مكان لتناول القهوة، لكنه وبعد دخول الشاي إلى إيران والبدء بزراعته، أصبحت المقاهي تقدم الشاي بدل القهوة، وبهذا الشكل أصبحت المقاهي منذ القرن الثامن عشر تقدم الشاي، لكن اسم المقهى بقي يرمز إليها.

ويقول كاظم صاحب مقهى درويش "ولد والدي الحاج علي مهيويتيان المكنى بدرويش أو بهشتي (الجدير بدخول الجنة بالفارسية) في همدان، وجاء إلى طهران وهو في الخامسة عشرة من العمر لتحصيل قوته، واشترى هذا المكان من الحاج حسن الذي كان افتتحه عام 1918. خلف الرجل النخيل ذي اللحية البيضاء المشذبة والسترة البرونزية اللون والوشاح الأحمر، تعج رفوف بأغراض كثيرة: مذباغ قديم، تماثيل للدرويش، مصباح زيتي.. وبجانبتها أخرى متعلقة بالشاي كالأباريق النحاسية أو الزجاجية المزخرفة، والأقداح، وسماور لإعداد الشراب، وطقع من السكر النبات بنكهة الزعفران ذي الشعبية الواسعة لدى الإيرانيين.

وعلى الجدار، عُلقت شهادة صادرة عن وزارة التراث الثقافي والسياحة والحرف اليدوية، تفيد بأن المكان "أدرج على لائحة التراث غير المادي للثقافة الوطنية" الإيرانية.

اعتبار من السابعة والنصف صباحاً، يبدأ كاظم مهيويتيان البالغ 63 عاماً، بإعداد مختلف صنوف الشاي، من الأسود التقليدي، إلى

المرأة تنافس طهاة العالم بمطبخ عاطفي

● **باريس** - كسرت المرأة الحاجز بينها وبين الرجل الذي حال باستمرار دون بروزها في عالم الطهاة المحترفين، إذ دخلت النساء بقوة هذا المجال الذي كان حكراً على الذكور، ويسعين إلى استقطاب الاهتمام بهن بحيث يصبحن نموذجاً يحتذى به بعد أن انحصر تحضيرهن للطعام على البيت والعائلة. وقالت جوليا سيدفدجيان (26 عاماً) الحاصلة على نجبة "ميشلان" خلال

عرضها أطباقاً من منطقة حوض البحر الأبيض المتوسط ضمن مهرجان "تايسنت أوف باريس" الذي استضافته العاصمة الفرنسية أخيراً، "نحاول أن نبرز علناً". ونجمة "ميشلان" هي علامة تدل على جودة المأكولات التي يقدمها الطاهي والمطعم، ويتم ترتيب الطهاة والمطاعم بحسب عدد النجمات التي يحصلون عليها، فالطاهي الحاصل على نجمة واحدة يعني أنه جيد جداً، والنجمتان



قادات بختي ثابتة

المرأة تنافس طهاة العالم بمطبخ عاطفي

ورأت سيدفدجيان، وهي الأصغر بين طهاة فرنسا الحائزين على نجمة من دليل "ميشلان"، أن لقاءات وأنشطة من هذا النوع تجعل الشباب يرغب في احتراف الطهو، متوقعة "تحقيق تكافؤ فعلي بين الجنسين في هذا القطاع وإطلاق المرأة بفاعلية في هذه المهنة "بعد عشر سنوات".

وشرحت مديرة البرمجة في "تايسنت أوف باريس" ماتيلك دلفيل أن الهدف الأهم للمهرجان الذي يتيح للجمهور تذوق الأطباق الحائزة على نجوم "ميشلان" مقابل أسعار تتراوح بين 9.3 و12 دولاراً، يتمثل في "التعبير عن المشهد المطبخي الباريسي في الوقت الراهن، وأبرز ما يتسم به اليوم هو قوة النساء".

وبعدما انتقد المهرجان في السابق لضعف الحضور النسائي فيه، غيرت دلفيل برمجته، بما يتيح للمطاعم الصغيرة التي يعمل في مطبخها عدد محدود من الطهاة المشاركة فيه. وقالت ستيفاني لو كليك الحاصلة على نجمتي "ميشلان" والفائزة عام 2011 ببرنامج "توب شيف" الشهير في فرنسا، "هذا حدث لا نستطيع تفويته".

ومع أن كليك التي كانت تشعر في بداية حياتها المهنية بأن مقارعة زملائها الرجال تتطلب منها بذل جهد أكبر بعشرة أضعاف، لاحظت أن الواقع لم يعد كذلك بالقدر نفسه، واعتبرت أن "المهنة تغيرت، ولكن ثمة جهد لا يزال مطلوباً".

وكانت بدايات نينا في المطبخ، ولم يتمكن محيطها من تفهم الأمر، إذ حذرهما أصدقائهما قائلين "ستضيعين حياتك". وأضافت "لم يكن لدينا أي نموذج" تتمثل به في ذلك الوقت، وأبدى الشيفر المتخصص بالحلويات جيفري كاني سعادته "بتبسيط الضوء على النساء خلال هذا المهرجان".

وأضافت "أنا محظوظة لأن شخصيتي قوية قليلاً، ولكن من الضروري اليوم ألا تضطر النساء ذوات الشخصيات الأكثر تحفظاً إلى أن يعيشن هذا الوضع".

وأضافت "أنا متباهية، الثلاثينية أفضل طاهية حلويات؛ عدم المساواة بين الجنسين لا يزال موجوداً في مجال الطهو الاحترافي

نينا ميتاييه، الثلاثينية أفضل طاهية حلويات؛ عدم المساواة بين الجنسين لا يزال موجوداً في مجال الطهو الاحترافي

أما نينا ميتاييه، الثلاثينية التي تم انتخابها مرتين أفضل طاهية حلويات لهذا العام، والتي توفق بين عملها وواجباتها العائلية كأم لطفلتين، فلاحظت في حديث، أن "عدم المساواة بين الجنسين" لا يزال موجوداً في مجال الطهو الاحترافي، حيث يطغى الجو الذكوري، متوقعة أن "يستلزم التخلص من ردود الفعل السيئة خمسة إلى ستة أجيال".

وكانت بدايات نينا في المطبخ، ولم يتمكن محيطها من تفهم الأمر، إذ حذرهما أصدقائهما قائلين "ستضيعين حياتك". وأضافت "لم يكن لدينا أي نموذج" تتمثل به في ذلك الوقت، وأبدى الشيفر المتخصص بالحلويات جيفري كاني سعادته "بتبسيط الضوء على النساء خلال هذا المهرجان".

ولاحظ أن "عدد النساء اللواتي يتولين مهمة الشيفر غير كبير اليوم، والسبب يعود إلى بعض الجوانب الذكورية لدى الرجال". وابتالت الأدلة المطبخية والتصنيفات المختصة بتقويم المستوى في عالم الطهو تمنح عدداً أكبر من الجوائز للطاهيات، بعدما تعرضت لانتقادات بسبب تجاهلها للنساء.

ف تصنيف "50 بست" البريطاني المرموق مثلاً اختار بيا ليون من البيرو أفضل طاهية لهذه السنة. إلا أن هذه الجائزة التي تميز النساء عن الرجال لم ترق للجميع.

وقالت ستيفاني لو كليك "أنا أكره فكرة التمييز على أساس النوع الاجتماعي في المطبخ، فالتقاش حول وجود المرأة في مجال المطبخ الاحترافي يتجاوز ذلك".

إلا أن إيلين داروز الحاصلة على خمس نجوم "ميشلان" من بينها اثنتان نالتهما العام الفائت، رأت أن المطبخ الانثوي "عاطفي أكثر مما هو تقني". وأضافت "لدينا حس مختلف لا يمكن إلا أن يلاحظ في الطبق". وانتقد جيفري كاني تصنيف الطهاة على أساس "فئات". وقال "لا يحتاج العمل في المطبخ إلى قوة بدنية، بل إلى قوة عقلية ومرونة يدوية وذوق. ما الفرق بين المرأة والرجل في هذا المعنى؟". واعتبرت بيا ليون أن جائزتها لا تكافئها "كامراً" ولكن كقائدة للواتي يحترفن فن الطهو من جيل النساء اللواتي يقبلن التحدي.