

واشنطن

تأكل الحلال من السوق العربي... واليهود زبائن دائمون



جولة
«حرية الصحافة»
بين واشنطن ونيويورك



واشنطن - ذعار الرشيدى

بين 29 أبريل و10 مايو نظمت وزارة الخارجية الأميركية رحلة حملت اسم «جولة حرية الصحافة» وضمّت 20 صحافياً من 19 بلداً، وحفل جدول الرحلة بنشاطات يومية ولقاءات مع قياديين وناشطين ومؤسسات تعليمية في كل من واشنطن ونيويورك. ليس من السهل اختزال رحلة كنتك في بضعة حلقات خاصة وأنها شملت مدينتي نيويورك وواشنطن بواقع 5 أيام في كل مدينة. والحلقات التالية عرض لأهم المشاهدات التي سجلناها في تلك الرحلة التي ضمت صحافيين من مختلف أنحاء العالم من أوروبا وأميركا الجنوبية وأفريقيا وصحافيين اثنين فقط من الشرق الأوسط هما الزميل ذعار الرشيدى والمذيع التونسي حسام حمد.

الحلقة الأولى



الزملاء المشاركون في جولة الصحافة العالمية بواشنطن في مركز الصحافيين الاجانب

السوق العربي في واشنطن لا تتعدى مساحته الـ 5 آلاف متر إلا أنه يجمع بداخله أكثر من 23 بقالة ومطعماً كلها كتب عليها «حلال»، والغريب في الأمر أنه وكما أبلغنا الباعة والذين معظمهم من العرب أن زبائن السوق ليسوا مسلمين فقط بل هناك نسبة كبيرة من زبائنهم من اليهود، وهو ما يشرح سببه عبد الحميد سالم، يماني الأصل أميركي الجنسية، ويعيش في واشنطن منذ 30 عاماً ويمتلك محل سوپرماركت ويقول: «لا تقدم سوى اللحم الحلال والأهم أننا نقدم أطعمة تخلو من لحوم وشحوم الخنزير وهو الأمر الذي يتفق فيه معنا اليهود في تحريم لحم الخنزير، لذا باتون لدينا هنا للتبضع وبشكل شبه يومي وشراء المواد الغذائية الخالية تماماً من لحوم وشحوم ومشتقات الخنزير»، أما لم لا يذهب اليهود إلى محلات متخصصة في واشنطن تقدم الأطعمة اليهودية كما تفعل المحلات الحلال الإسلامية قال سالم: «بصراحة لأنهم وكما فهمت يضمنون أطمعنا أكثر ما يضمنون تلك الأطعمة التي تباع في محلات بعض اليهود».

السوق العربي في فولز تشيرتس

في المنطقة الفاصلة بين واشنطن وفرجينيا وعلى امتداد دائرة قطرها 35 كيلومتراً يوجد 41 سوقاً مركزياً لبيع المنتجات الحلال وأكثر من 100 بقالة صغيرة و128 مطعمًا تقدم الأطباق الحلال، والغريب أن ليس جميعها مملوكاً لمسلمين بل بعضها مملوك لأمركيين مسيحيين، في السوق العربي الذي يقع في ضاحية فولز تشيرتس الراقية يوجد عدد كبير من المحلات المتخصصة ببيع اللحوم الحلال من كافة الأصناف، البقالة الأولى اسمها بالعربي وبالإنجليزي «المدينة»، ويملكها أميركي من أصل يماني يدعى عبد المنعم حميد قدم إلى الولايات المتحدة الأميركية منذ 30 عاماً ويتحدث عن تجارته التي أصبحت اليوم أمراً اعتاده الأميركيون قائلاً: «في السابق وأعني قبل عقدين من الزمان كانت لا توجد بقالة تباع الحلال أو تكتب بالحلال إلا في المدن الكبرى وفي أماكن محدودة ومقتصرة على المناطق التي تسكنها الجاليات العربية والمسلمة أما اليوم فتحوّلت محلات الحلال إلى ما يشبه الظاهرة وانتشرت في فيرجينيا تحديداً محلات لا حصر لها، وبحسب البحث يوجد أكثر من 41 سوقاً لبيع المنتجات الحلال وعشرات البقالات الصغيرة».

كارنيشن من الكويت

وحول نوعية البضاعة التي يبيعها

والمفطح، ومن السهل بمكان الاستدلال على المطاعم التي تقدم مثل هذه الأطعمة عبر الإنترنت، كما تسببت منصات التواصل الاجتماعي في انتشار هذه المطاعم بين الطلبة العرب المتبعين وبين المغتربين من الجاليات العربية والإسلامية، وهو ما يوضحه سليمان علي يماني يمتلك مطبخاً صغيراً لطبخ الأكلات العربية وخاصة اليمنية والخليجية قائلاً: «قدمت إلى واشنطن وكان أول عمل لي 1996 عام 4 سنوات قررت أن افتتح مطعماً متخصصاً بطبخ المندي والمضغوط والمثلثة وهي أكلات يمنية وكنت استهدف في مشروعني المغتربين اليمنيين والطلبة المتبعين من دول الخليج ومن يتلقون العلاج في العاصمة واشنطن ولكن ومع مرور الوقت بدأت أتلقى طلبات من أميركيين، صحيح أن المندي ليس طبقاً مشهوراً بين الأميركيين ولكن أستطيع القول إن من بين أصل كل 10 زبائن هناك زبون من أصل أميركي يطلب طبقاً من المندي، وأغلب زبائني من القريين من مقر المطعم».

باص واشنطن

تعود فكرة الجولات السياحية بالحافلات المفتوحة في الولايات المتحدة الأميركية إلى بدايات القرن العشرين بين عامي 1901 و1903، وكانت الشركة الرائدة في هذا المجال هي شركة Sight Seeing Auto - 999

عشرين عاماً، الآن نتحدث عن عشرات البقالات فقط في المنطقة الفاصلة بين واشنطن وفرجينيا».

المطاعم الحلال

قرر شيف إيطالي أن يفتتح محل بيتزا في منطقة السوق العربية، وقرر أن يعتمد على خبز وبيع البيتزا الخالية من أي مشتقات للحوم الخنزير، قبل 8 سنوات كانت فكرته ولكونه مسيحياً غير مقبولة وغير منطقية وتعتبر مغامرة تجارية غير محمودة العواقب فكيف لرواد السوق من الجاليات المسلمة أن يقبلوا بهذا؟ ولكن الموضوع نجح رغم هذا، وأصبح وفي أقل من 5 سنوات للمطعم فرع ثانٍ في منطقة وسط واشنطن، وكان محله الأول الذي افتتحه قد لاقى نجاحاً منذ عامه الأول، وأما السر فيجب عنه محمد أزيير (أميركي من أصل إيراني) قائلاً: الموضوع تجاري بحت وفكرة تجارية لا علاقة للدين بها، خاصة أن المحل خاضع لرقابة صحية مشددة من قبل الجهات الرسمية سواء في فرجينيا أو واشنطن.

الأميركيون ياكلون المندي

أي نوع من أنواع الأطعمة يمكن أن تحصل عليها في واشنطن، من السمبوسة إلى الفسيخ المعد على الطريقة المصرية إلى الكباب العراقي وانتفاء بالمندي اليمني



واجهة السوق العربي في واشنطن



مسجد المركز الإسلامي



أحد أئمة مسجد المركز الإسلامي محمد خليفة يتحدثاً للزميل ذعار الرشيدى