

شوكة ومجداف.. مطبخ مجتمعي صديق للبيئة في جزيرة مصرية







(رويترز)

قريباً سوف يكون بوسع الراغبين في تناول وجبة لذيذة بعيداً عن صخب شوارع القاهرة الكبرى، ركوب قارب يقلهم إلى جزيرة القرصاية بنهر النيل حيث «مطبخ شوكة ومجداف المجتمعي الصديق للبيئة» بمؤسسة فيري نايل، وتتولى إعداد الوجبات ربة المنزل المصرية رشا محمود (أم ندى).

وتأسس مشروع المطبخ، الذي يجري إنشاؤه الآن ومن المقرر تشغيله بشكل كامل في أغسطس آب القادم، بدافع من أم ندى لتسويق طعامها وفكرتها لتقديم وجبات معدة في منزلها لموظفي مؤسسة فيري نايل الذين يعملون في الجزيرة. وكانوا يواجهون مصاعب في وصول طعام ملائم لهم بمكان عملهم.

وفيري نايل هي مبادرة صديقة للبيئة تهدف إلى ابتكار وسائل مستدامة لتنظيف نهر النيل وإعادة تدوير النفايات.

وعن بداياتها في العمل كطاهية قالت رشا محمود (أم ندى)، المسؤولة في مطعم شوكة ومجداف المجتمعي بجزيرة القرصاية، لرويترز «والله أنا الأول اشتغلت في مطبخ برة، اشتغلت فترة كده بتاع مثلاً ستة أشهر أو سبعة أشهر، وبعدين تعبت بصراحة ومقدرتش أن أخرج كل يوم وأسبب بيتي ١٢ ساعة، والخروج والدخول والمواصلات، وإن أنا أخرج وأسبب البيت وأقعد برة ١٢ ساعة، ولادي طبعاً محتاجين لي والبيت وجوزي وكده، فبدأت أفكر إن أنا أعمل وجبات من بيتي وإن أنا أعرضها على ناس وأقولهم إن أنا بعرف أطبخ كويس وكده، كنت ببيع وجبة واحدة في اليوم لناس هنا في الجزيرة، وبعدين فكرت إنني أعمل قناة على يوتيوب ونزلت فيديوهات وبعدين قفلتها لما اشتغلت في» (مؤسسة) فيري نايل

وتساهم أم ندى، وهي أم لخمسة فتيات وزوجة لطاهٍ يعمل في مطعم بالقاهرة، في تطوير جزيرة القرصاية بتوفيرها فرص عمل لنساء أخريات يتقاضين أجورهن بالساعة.

ومن مطبخها الصغير في منزلها، تحمل أم ندى برفقة أخريات يساعدها، صواني الطعام على رؤوسهن ويمشين نحو 800 متر لتلبية وجبات الطعام للأحداث التي تستضيفها فيري نايل في مقرها بجزيرة القرصاية.

وأضافت أم ندى «أنا بقيت أشتكي من الشيل، الشيل بيبقى ثقيل عليا قوي، إن أنا أمشي من بيتي لحد المكان (فيري نايل) بيبقى معايا حاجات ثقيلة، فهم فكروا إنهم يفتحوا لنا مطبخاً للناس يتوفر لها فرصة عمل وفي نفس الوقت يريحوني أنا، وفي نفس الوقت كمان يكون فيه ناس تيجي وتحجز من خلال المكان وتأكل هناك في المكان بتاع فيري نايل ونطلع الأكل ده برة دليفري، ده هيعتبر مطعم الناس تطلب منه، حد لو عايز ييجي يتغدى، يتعشى، يبقى موجود على» طول

وقالت سلمى اللقاني المسؤولة عن التنمية المجتمعية في مؤسسة فيري نايل «إحنا كان بقالنا شوية بنأكل أكل غريب عشان قاعدين في جزيرة، فطبعاً إن الأكل يعدي لنا للجزيرة مش سهل، كنا بنجيب فول وطعمية نلاقي فيه طوبة صغيرة، حاجات كدة يعني، فقررنا إن احنا نشغل ناس أكثر معانا، الموضوع كان نايم شوية. وكنا بنعمل مقابلات عشان نعين ناس في ورشة فيري نايل دوت شوب، جت لنا واحدة اسمها أم ندى وقالت لنا أنا بعرف أطبخ حلو قوي، وبصوا أكلي وقعدت تفرجنا، بس مش عارفة أوصل للسوق، وهي أصلاً جاية مقابلة للورشة، بس هي من كتر ما هي عندها حافز من جواها، هي اللي عملت كده يعني، قلنا لها تعالي جربي فينا، بدأت تطبخ لنا، عجبنا الأكل، وبدأنا نجريه» أكثر كشركة وبدأنا نحط سيستم معاها

وأضافت «مرة رُحمت مطبخها وقت رمضان، كنا عاملين يوم كده كبير، لقيتها مشغلة عدد سيدات أكثر بكثير مما كنت متوقعة، أكثر من اللي ببيجوا هنا. فتفاجأت من قد إيه هي بجد عاملة تأثير على الأرض أكثر من اللي إحنا حتى عارفينه، مع إن إحنا شغالين معاها كل يوم. فعشان كده المشروع ده كبير، لأننا كنا عايزين نكبره، ميبقاش بس لينا وللأحداث» بتاعتنا، يلا نعمل حاجة مختلفة، يلا نعمل مطبخ

وعن الأشياء التي تثير إعجاب الناس بطعامها قالت أم ندى «أهم حاجة إن الأكل بيعجبهم والنظافة، دي أهم حاجة. وبحسوا إن هم بيأكلوا في بيتهم مش إنهم بيأكلوا في مطعم برة، ناس كتير بصراحة من اللي بتيجي تفرط تدعي لي ودي». «أهم حاجة وناس كانت تقول لي أنا بأكل في بيتي مش بأكل في مطعم

ويقطن جزيرة القرصاية زهاء 1500 نسمة بين صيادين ومزارعين يعيشون فيها منذ عقود، وتعتبر بيئة ريفية تعاني نقص البنية التحتية والخدمات رغم وجودها في الجيزة بالقاهرة الكبرى

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2024.