

يونغ» الأميركية أجروادراسة توصلوا في نهايتها إلى أنّ «تصوير الأطباق قد يسهم في التقليل من نسبة الاستمتاع بالطعام. إذ من المحتمل أن يؤثر بدرجة كبيرة على نسبة الشبع لدى الأفراد». في هذا السياق، قال البروفسور جوزف ريدن لصحيفة البريطانية إنه «عند استخدام إنستغرام لنشر صور الطعام أو الاطلاع عليها، سيتحوّل التركيز إلى الصورة. ولهذا آثار كثيرة على التمتع بالطعام في وقت لاحق». لكن سواء أيدنا الـ foodporn المنتشر على الإنترنت أو لم نضفك، لا شكّ في أنّ هذه المواد المرئية تُعتبر أساساً للمدونات وصفحات السوشال ميديا المتعلقة بالأطعمة والمطاعم ونقدها. ناهيك عن الطهاة المكرّسين الذين صار لهم جانب إلكتروني. هنا عيّنة بسيطة من أشهر الـ blogs وحسابات الإنستغرام التي لا يمكن إهمالها على الصعيد المحلي.

إعداد نادين كنعان

الأميركيان. تبين أنّ «التقاط صورة للأطعمة الدسمة قبل البدء بتناولها يعزّز مذاقها ويجعلها الذّ». في هذه التجربة، قُسم المشاركون إلى فريقين قُدمت لهما أطعمة صحية وغير صحية. طُلب من نصف الأشخاص في كل فريق تصوير الأكل الدسم قبل تناوله. ليظهر أنّ غالبية الذين لم يأكلوا فوراً حققوا نتائج أفضل لجهة تقدير المذاق وتقييم الأداء. فيما أرجع القائمون على البحث الأمر إلى «إيلاء أهمية أكبر لجماليات الأطعمة ورأحتها. أي أنهم باختصار كانوا يستمتعون بالتجربة أكثر». غير أنّ الأمر لم ينطبق على الأكل الصحي. إذ لم تظهر فوارق ملموسة بين تصويره وعدمه. في المقابل، قد نجد رايًا مغايرًا تمامًا. هناك من يعترض على هذا المبدأ ويرى أنّ كثرة نشر صور الأطعمة عبر مواقع التواصل الاجتماعي تؤدي إلى نتائج سلبية. أكدت الـ «أندبندنت» في آيار (مايو) الماضي أنّ أساتذة تسويق في كلية «هاريووت» للإدارة في جامعة «بريغام

نفاها على طريقته

رودي عبود

الشيء رمزي... كان يا ما كان!

زينب حاوي

في منتصف التسعينيات، وإبان المرحلة الذهبية لقناة «المستقبل»، شكّل الشيف رمزي الشويري (الصورة)، ظاهرة ما زالت راسخة في تاريخ التلفزيون اللبناني. لدى دخوله مطبخ البرنامج الصباحي الشهير «عالم الصباح» عام 1994، تمكّن الشيف الذي يتمتع ببنية جسدية ضخمة، وبوجه قلما يبتسم، من تحقيق جماهيرية عالية، وتكريس فقرات الطبخ ضمن المتابعات الجدية اليومية للمشاهدين. هذا قبل أن تتسرب موضة الرشاقة، ووصفات «الدايت» للسيدات وللطهاة أيضاً وتدخل في عصر جديد قلب كل المعايير.

قبل غزو منصات الإعلام الجديد والتفاعلي، أدخل الشيف - الذي أصبح لأكثر من 11 عاماً من أشهر الشخصيات التلفزيونية - النفس التفاعلي على فقرة الطبخ، عبر فتح باب الاتصالات المباشرة بينه وبين ربّات البيوت، لأخذ النصائح أو لسؤاله عن مقادير وتفاصيل الوصفات. أكثر من ثلاث آلاف حلقة تلفزيونية سجّلها الشيف رمزي، قبل بروز المدونات الشخصية، والعامّة، وأطلق مدير «المدرسة الفندقية» (الكفاءات)، موضة كتب الطبخ. في عام 1998 أي بعد أربع سنوات من عمله في القناة الزرقاء، طرح الشيف رمزي كتاباً باسمه وحقق وقتها أرقاماً خيالية في البيع، لينشر بعد أربع سنوات كتاباً آخر «الشيف رمزي من تراث لبنان» هو حصيلة ما جمعه من وصفات تراثية خلال تجواله في القرى اللبنانية لأكثر من عامين.

بعد ذلك، توجه الشويري إلى إطلاق مجلة تخصصية شهرية باسمه أيضاً، وسجل في الأسواق اللبنانية، مجموعة وجبات جاهزة بعدما دخلنا في عصر السرعة وتراكم الأعمال اليومية للناس، وحاجتهم للاستحصال على وجبات جاهزة لا تتطلب منهم سوى وضع دقائق من الوقت قبيل تناولها ساخنة.

والى حين انطفأ نجم الشيف الأشهر في لبنان، مع بداية بروز الأزمات المالية لـ «المستقبل»، وصعود منصات التواصل الاجتماعي في الأعوام الأخيرة، اختفى الشيف الذي ظل طويلاً على شفاه كل سيدة منزل، ليحلّ مكانه الشيف شادي زيتونة، النسخة المتناقضة تماماً للشويري. زيتونة يتمتع بقوام رشيق، ويمتاز بحركة سريعة في الكلام والتحضير، حتى إننا نحتاج إلى خاصية slow motion، كي نلتقط منه تفاصيل الوصفة، وهو متفاعل مع المشاهد إلى حدّ كبير. هكذا، جاءت مرحلة ما بعد التسعينيات، لتقصي الأشكال البدينة، وتفرض على السوق التلفزيوني، معايير مختلفة عن الرشاقة والجمال، حتى في عالم المطبخ... ذلك العالم حيث غالباً ما استسأغت العين مشاهدة طاه أو طاهية ممثلة الجسم، بات الشيف ريشار الخوري الذي يقدم برنامج «ولا أظيب» على «الجديد»، وحيداً بين باقي الطهاة الذين يتمتعون ببداية لافتة، ويظهرون على الشاشة الصغيرة.

إنّ، بين الشويري وزيتوني، مرحلة زمنية، لعبت بها عوامل الزمن والتطور التكنولوجي ومعايير السوق. بعد مرحلة الاتصالات الهاتفية على الهواء، بات الشيف زيتوني وغيره يقرأون مداخلات وتعليقات المتابعين من على صفحات الفيسبوك، وينشرون هناك أيضاً وصفاتهم ويتفاعلون مع هؤلاء، من دون الحاجة إلى خروج كل هذه العملية على الهواء. وليس غريباً، أننا شهدنا في رمضان الماضي، برنامج طبخ على إحدى المحطات التلفزيونية، تظهر فيه معدة الوصفات، امرأة بكامل أناقيتها ورموشها المصطنعة وأظافرها المطلية، «طباخة» تجهد في صناعة الحلوى الشرقية بطريقة منقمة وبقياسات متساوية، في تركيز على الحفاظ على شكل الحلوى أكثر من مذاقها!



مقرونة بأدلة بصرية طبعاً. صحيح أنّ خبرته قد تتركز في مناطق مثل الزلّقا ومار مخايل والأشرفية، إلا أنّ المواد المتوافرة عبر الـ blog لا يجب تفويتها. وتجدر الإشارة إلى أنّ نقد عبود يشمل أيضاً الطلبات المنزلية (ديلفري)، لجهة طريقة التوصيل والتقديم، والطعم، والسرعة، وغيرها من العناصر.

تحتل مدوّنة رودي عبود rudyabboud مراتب متقدّمة ضمن ترتيب تطبيق Zomato المتخصص في المطاعم والمأكولات على اختلاف أنواعها، فيما يُصنّف هو بين أهم عشاق الطعام في بيروت. يدعو رودي متابعيه على الشبكة العنكبوتية إلى زيارة «أفضل» الأماكن في لبنان عبر تقديم نقد ومراجعات صريحة جداً،



Traveling With Thyme

ترتبط ارتباطاً وثيقاً بجذورها اللبنانية، وتعتبر أنّ العائلة أهم شيء في حياتها. تؤكّد «كريستينا» عبر موقعها أنها مولعة «بالسفر من أجل اكتشاف الثقافات، والطعام الصحي، وممارسة الرياضة»، وتحب مشاركة «تجاربتي ومعلوماتي مع الآخرين». هكذا، ستنقسم المدوّنة إلى أربعة أجزاء رئيسية، هي: السفر، والمطاعم، والوصفات، والمنتجات.

Traveling with Thyme أو السفر مع الصعتر، عادة يواظب عليها اللبنانيون المقيمون في الخارج. قلّما يسافر أحدهم من دون كيس الصعتر الذي يُمزج بزيت الزيتون البلدي ويشكل عنصراً أساسياً على المائدة اليومية. من هنا، استوحيت «كريستينا» اسم مدوّنتها التي صار لها حساب على إنستغرام أيضاً. فهي صبية لبنانية وُلدت في إنكلترا وترعرعت في بيروت،

Easy Lebanese Recipes

جولة على المجتمعات اللبنانية ومشاركة تجارب ومعلومات مختلفة، ووصفات محلية سهلة مقرونة بالصور ومقسّمة إلى خانات (أطباق رئيسية، مقبلات، أطباق نباتية، حلويات...)، إلى جانب مقابلات مع «ضيوف خاصين»... باختصار، إنّها خلطة من القصص الممتعة، والمعلومات الفريدة المتعلقة بالثقافة والمجتمع والخلفيات المثيرة للاهتمام والتاريخ المذهل، مع تقديم وصفات لبنانية أصيلة لكن بطريقة أكثر سهولة وعصرية!

وراء هذا الموقع تقف سيدة تُدعى «كلوديس» تصف نفسها بأنّها أمّ «متفانية» تسافر كثيراً، وكاتبة، وناشطة في المجال الإنساني، ومتخصصة في علم النفس، وحائزة دبلوم إنتاج الأنشطة والـ «إيفينغات». وتشير أيضاً إلى خبرتها المهنية الطويلة على صعيدي التجارة والأعمال الإنسانية. أما المدوّنة، فهي «مصدر لمحبي الطعام اللبنانيين في الوقت الذي يُنقل فيه التراث الثقافي إلى كلّ المتحدّرين من أصول لبنانية حول العالم». كيف؟ المسألة بسيطة: