



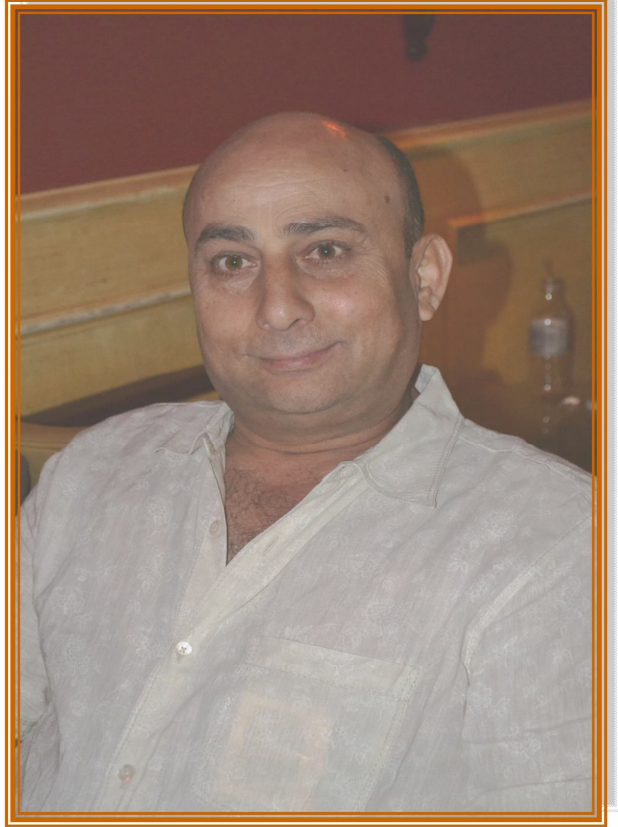
حيدر محمد توفيق عاصي

رغيف أفران الأرز يحمل رائحة لبنان

أفران الأرز تحوّل إلى مُلتقى للأصدقاء

نيال يُلّي عنده مرقد عنزة في لبنان

حيدر عاصي ، صاحب أفران الأرز ، هل ينتج الخبر؟ أم يروّج للوطن ، أم يسجن نسيم لبنان داخل الرغيف ؟ فما عليك إلا فتح الرغيف لتشتّم رائحة لبنان . فقد حول أفران الأرز إلى سفارة لبنانية فقد زرع لبنان على جدران الصالة بالصور والبوستر ، كما زرع الارز على كل الواجهات لإبراز صورة لبنان الحضاري أمام كل الجاليات وخاصة أمام المجتمع الأميركي . حيدر عاصي متواجد في كل الأمور الوطنية والإجتماعية ، فهو ابن البابلية الجنوبية ومواليد بيروت التي تعني له الطفولة والذكريات . وفي جلسة خاصة في أفران الأرز أجريت هذه المُقابلة :



كنت أعمل 17 ساعة يومياً منذ الساعة الواحدة بعد منتصف الليل ، إلى أن أصبحت أفران الأرز من الأفران الأوائل في الولايات المتحدة الأميركية بالنكهة والنوعية.

• ماذا يقدم أفران الأرز من مأكولات؟

أولاً الخبز اللبناني على جميع أنواعه بالنكهة اللبنانية والنوعية والنظافة ، لأن الرغيف الذي ينتج في أفران الأرز هو سفير المائدة اللبنانية والعربية .

ثانياً : ننتج المناقيش ، المُعجّنات على جميع أنواعها ومذاقها ، وكل يوم جمعة سمكة حرّة للأصدقاء ، وكل سبت وأحد شاورما ، والكنافة اللبنانية ، بالإضافة إلى الحلويات والعصير الطازج .

• هل توزع الرغيف اللبناني خارج هيوستن؟

في الماضي كان إنتاج أفران الأرز من الخبز يوزّع في بعض الولايات الأميركية أما اليوم فهو محصور في

نحن من بلدة البابلية في جنوب لبنان . ومواليد برج أبي حيدر ، وسكان منطقة الشياح . فكل السنوات التي أمضيتها في الوطن كانت في العاصمة بيروت ، فأنا آخر شخص في العائلة ، تركت لبنان مع عائلتي إلى هيوستن منذ 13 سنة ، أي في سنة 1999 ، ولكن الوطن لم يتركني ، فأنا أعيش في هيوستن محاطاً بالأرز ليلاً نهاراً من خلال أفران الأرز.

• متى تأسست أفران الأرز؟

أفران الأرز تأسست منذ عام 1999 ، كانت سابقاً تحمل إسم PRINCE ALI أي الأمير علي ، وأنا غيّرت إسمه وأطلقت عليه تسمية أفران الأرز ، لأننا نحن أولاد الأرز ونفتخر بهويتنا .

• من علمك مهنة صناعة الخبز؟

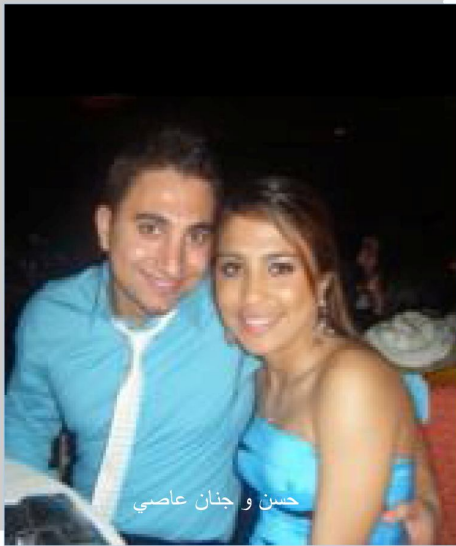
لا أحد ، الوالد كان لديه معلومات جداً بسيطة ، وأنا تعلمت هذه المصلحة ، حيث كنت (أعجن وأخبز) يدوياً ،



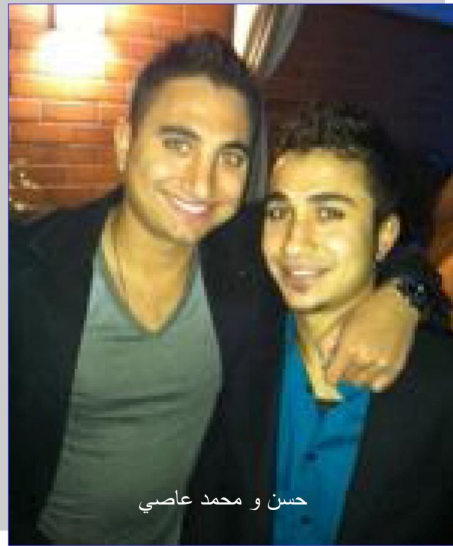
Houston



حيدر مع عقيلته شريفة وكريمته جنان



حسن و جنان عاصي



حسن و محمد عاصي



حاملا لبنان معه

هيوستن.

• هل تعتقد بأن أفران الأرز هي أكبر دعاية للبنان لأنها تحمل شعار الأرز؟

طبعاً ، كل الزبائن تشاهد الأرز على واجهات الصالات ، الصور ، البوستر ، حتى أكياس النايلون التي تضمّ الخبر تحمل شعار الأرز، فأنا أشرح لزبائني الأميركيين أهمية لبنان كوطن للحضارة والثقافة والسياحة عبر المأكولات اللبنانيّة . نعم أفران الأرز هي سفارة أخرى تنتج الرغيف في هيوستن الذي يحمل شعار الأرز ليكون سفيراً على كل مائدة كما أن أفران الأرز تحول إلى ملتقى للأصدقاء فالبعض يلتقي مع أصدقاء الأمس في أفران الأرز الذي تحول إلى نادي لبناني .

• بماذا يمتاز رغيف أفران الأرز؟

يمتاز برائحة لبنان ، فأنا كلّ يوم عندما أصل إلى أفران الأرز أفتح رغيف خبر كيّ أشتّم رائحة لبنان.

• ما هي محطتك الثانية بعد أفران الأرز؟

محطتي الثانية هي لبنان وطموحي العودة إليه ، فأنا دائماً أردد مع وديع الصافي : نَيْال يَلِي عنده مرقد عنزة في لبنان .



وجدي ابي رافع

البداية كانت من مطعم ومقهى الشلال

الجالية اللبنانية بحاجة إلى توجيه

وجدي ابي رافع منذ طفولته يعشق التجارة ، وصل هيوستن ليجد بأن التبغ والتبناك بانتظاره ، فهو من الأوائل الذين أدخلوا هذه الأصناف ثم كرت السبحة إلى المواد الغذائية بالإضافة إلى مقهى Kaif Café وفي مكتبه تمت هذه المقابلة .

نحن من عاليه وعام 1987 تركت لبنان إلى الخليج نظراً للأوضاع السائدة آنذاك ، وفي عام 1999 جئت الولايات المتحدة الأمريكية كون شقيقتي متواجدة فيها .



وأنا حالياً أتعاطى تجارة التبغ والأراكيل والمواد الغذائية المستوردة من لبنان وسوريا ، وهنا لا بد من توجيه تحية للسيد أمين عون صاحب منتجات عون الذي أمثل منتوجاته في هيوستن .

كيف تقيم الجالية اللبنانية في هيوستن؟

لا أعتقد بأن هناك إنسان عاطل ، ربما إحتياجات البشر تجعلهم أشراراً . نحن ينقصنا التوجيه في دور العبادة وفي القنصلية ، لذا لا أرى إلا حسنات الجالية اللبنانية فنحن نعيش الإلفة والمحبة بعيداً عن السياسة والطائفة .

يلاحظ بأن ابن زوجتك آدم فتان ؟

نعم هو ابن زوجتي وعمره 12 سنة ، وزوجتي لبنانية

كيف ابتدأت حياتك العملية في هيوستن؟

في الخليج عملت بالمقاولات ولكن التجارة بدمي ، وأذكر وأنا في سن الثالثة عشر عام 1980 كنا نملك محل سمانة في عاليه فأرسلني الوالد لشراء مواد غذائية للمحل بناءً للائحة التي وضعها ولكنني اشتريت مواد أخرى بالإضافة إلى لائحة الوالد كالعسل والصابون ومواد أخرى ولما وصلت المحل كان العتاب بانتظاري من الوالد فبكيت وبعد دقائق سألني كيف اشتريتهم قلت بالإمانة ، فاقترب وقبلني ، وفي عام 2000 وأنا في هذه البلاد افتتحت قهوة ومطعم صغير تحت إسم (كافيه شلال) ولكن طموحي كان العمل في التجارة وأول من أدخل التبغ والتبناك بإسم Havana بالإضافة إلى تنباك المعسل من سوريا ،



Houston



ووجدني وعقليته هويدي وانها آدم

فهو لا يتكلم العربية ويتكل على الأذن في عزف الأورغ خاصة الأغاني العربية وأنا علمته بعض الأمور والذي وجهه هو شقيقي الذي يملك مدرسة في عاليه له الفضل الأكبر في تعليم آدم ، فعندما جاء عاصي الحلاني إلى هيوستن بواسطة أسامة بشاشي عزف آدم معه ، وعندما جاءت هيفا وهبي عزف أيضاً آدم خلال الحفل ، فأنا أعمل كي يعيش آدم حياته الطفولية ولكنني أراه فناناً عظيماً في المستقبل .

ماذا تعني لك عاليه ؟

إنها مسقط رأسي ، عشت وترعرعت فيها ، فهي جزء مني .

ماذا تتمنى للبنان؟

كل الخير ، وعلى الزعماء أن يتعلموا حب الوطن أو يُغادروه .

آدم أني أبي رافع

أعزف على الأورغ منذ سنّ السابعة

أغنية أسمعها أعزفها فوراً ووجدني أبي رافع شجعتني وعلمني بعض الأشياء ، فأنا أعزف في الحفلات .

ماذا تشعر وأنت تقف على المسرح أمام الجمهور؟

أشعر برهبة المسرح ، أتمنى في المستقبل أن أدرس النوتة .

هل لديك صوت جميل؟

لم أجرب الغناء ، فقط العزف على الأورغ ، وإذا كان هناك مطرب فإنني أستطيع أن ارافقه بالعزف .

من تعشق من المطربين؟

أحب أغاني عبد الحليم حافظ

هل أنت أصغر موسيقي في هيوستن؟

لست أدري ، لكنني اشعر بأنني عندما أعزف أقدم السعادة للحضور ، وأكون سعيداً جداً عندما يصفقون لي ، كما أشكر عمّو أسامة بشاشي لأنه نشر لي صورتني مع عاصي الحلاني على اليوتيوب .

آدم أني أبي رافع ولد فنان ، فهو عازف ماهر يتكل على الأذن ويعزف على الأورغ وكأنك أمام عازف محترف ، وبقته فنّية يُلاعب



أصابعه على الأورغ بحرية تامة ، فهو يمشي طريق النجومية بخطى ثابتة ، وفي إحدى الجلسات كان هذا اللقاء مع الفنان آدم .

أنا في سن الثانية عشر ، فقد ابتدأت العزف على الأورغ في سن السابعة ، وأنا أتكل على الأذن أي



الان جورج ديكدان

أتألم لأنني أعرف جمال وجاذبية لبنان

الوالد كانت عيونه ترافقتني
عبر زجاج المطار

وصل إلى الولايات المتحدة الأميركية سعياً للدراسة فوجد نفسه أمام طريق مزروعة بالشوك ، لذا مشى طريق الشقاء والعذاب ليصل إلى شارع النجاح . واليوم يملك أكبر صالة لتصليح سيارات BMW في هيوستن ، فهو يتألم لأنه يدرك جمال وجاذبية وأهمية الوطن الذي يُدعى لبنان .

وفي مكتبه أجرت الحاضر هذا اللقاء .



نفسى طالما هدفي العودة إلى لبنان ، لماذا لا أتعلم مهنة تصليح سيارات BMW طالما أكثرية الشعب اللبناني يملك هذا الصنف من السيارات . والذي ساعدني على دخول الشركة المذكورة أحد الأصدقاء ، ولكنني فوجئت بأنهم بحاجة إلى من يغسل السيارات فوافقت ، وبعد مرور بضعة أشهر تمّ نقلني إلى كراج التصليح وخلال أربع سنوات أصبحت خبيراً بالميكانيك إلى أن عُيّنت مدير الكراج لدى شركة BMW ، واليوم أصبح لديّ صالة وكراج للتصليح وهو BIMMER WORKSHOP إختصاصي للسيارات الألمانية ماركة BMW وزبائني هم 90% من الشعب الأمريكي الذين تحولوا إلى أصدقاء .

ما هو مصير الجيل الجديد في أميركا؟

سؤال لا أحد يستطيع الإجابة عليه ، لأنّ المجتمع الأمريكي يبتلع كلّ الجاليات الاثنية ، فأنا دائماً أتكلم أتكلم مع أولادي باللغة العربية ، وحالياً لديّ ثلاثة فتيات وقریباً سارزق بطفل ، وأولادي دائماً يزوروا الوطن

نحن من مواليد الأشرفية ، تركت لبنان عام 1984 وأنا في سنّ التاسعة عشر ، والتحقّت بشقيقي جانو الذي سبّقتني إلى الولايات المتحدة الأميركية قبل وصولي بثلاثة أشهر ، جنت هذه البلاد سعياً وراء الدراسة كون خالتي متواجدة في أميركا . فقد وصلت هذه البلاد وفي جيبني / \$200 / هدية من الوالد ، لذا اضطررت للعمل في كلّ المجالات لتأمين مُتطلبات الحياة من إيجار الشقة إلى مصاريف أخرى ، فقد عملت في الفنادق والمطاعم إلى تنظيف الأرض وجلي الصحون . والذي ساعدني على تخطي المصاعب كوني كنت بالكشافة في لبنان التي تعلمك الإتكال على النفس .

نعم مررت بمرحلة شقاء في البداية ، وأنا المُدلل بحضن الوالدة ، فقد كان هدفي التخصص بالطب أو بالصيدلة . ولكن تجري الرياح بما لا تشتهي السفن .

اليوم لديك كراج لتصليح سيارات BMW؟

مع الأسف لم أستطع تحقيق حلمي بالتخصص بالطب أو بالصيدلة . وأنا منذ صغري اعشق السيارات فقلت في



Houston



الأشقاء جان، روي والان ديكدان

ماذا تتمنى للبنان؟

أعتقد بأنه لن يعود كما كان سابقاً ، لأن الجوهرة مكانها خطأ ، أتمنى لو أستطيع نقل لبنان من الشرق إلى الغرب كي ينعم بالراحة والإستقرار .

بإستمرار ولكن المدرسة والأصدقاء هم الذين يؤثرون على الطفل في أميركا .

هل تزور الوطن سنوياً ؟

السنة الماضية زرت الوطن مع العائلة ومنزلنا في الأشرفية في الطابق الرابع ولا يوجد كهرباء والمصعد متوقف والمياه مقطوعة ، ولا أعرف كيف يستطيع هذا الوطن جلب السواح إليه ، فنحن نزره لأن الوطن هو الأهل .

هل تعيش حلم العودة إلى الوطن ؟

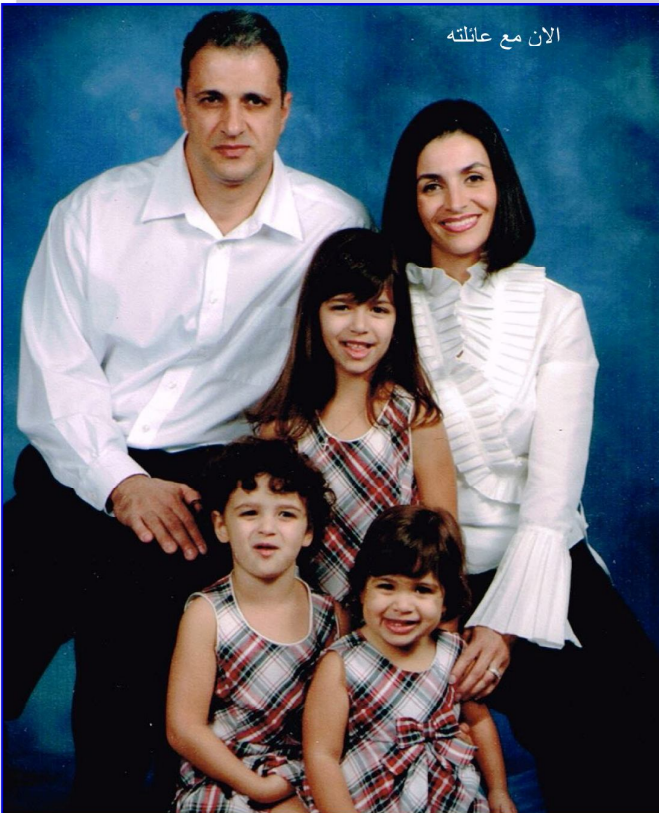
جذوري كلها في لبنان ، ولكن وجودي في الخارج من أجل أولادي ، فنحن تغيرنا ولبنان أيضاً ، فأنا أتالم لأنني أعرف لبنان وأعرف جماله وجاذبيته ، وأنا بعيد عنه .

ماذا تعني لك الأشرفية ؟

منزلي ، الطرقات ، إنها جزء مني ، فهي الأهل والحنين والذكريات .

ما هي وصية الوالد قبل مغادرتكم لبنان ؟

الوالد نظر إليّ من زجاج المطار (وتوقف عن الكلام لأن دموعه منعت من المتابعة) .



الان مع عائلته

BIMMER WORKSHOP



THE ULTIMATE BMW SERVICE EXPERIENCE

Alain Dikdan Owner / Master Technician



Sophisticated automobiles require sophisticated care. The technicians at Bimmer Workshop are constantly updated on the new changes on all the late model BMWs and are fully equipped with the newest factory diagnostic equipment to tackle those complex BMW repair projects.

Word of mouth has been our best advertising tool ever, but the Bimmer Workshop invites you to utilize the special offers listed on this site.

As always, we look forward to meeting you and your automobile at the Bimmer Workshop, your full-service BMW shop. Bimmer Workshop is located just 3.3 miles east of Interstate 45 on FM-1960, just past Aldine Westfield on the north side of the road.

We are fully committed to providing you with the best, most knowledgeable and personalized service available anywhere.

3421 FM 1960 West Humble, Texas 77338
Mainline: 281-233-0111 Fax : 281-233-0105
www.bimmerworkshop.com



يوسف باز المَعروف بـ " جوفي "

أطيب المأكولات تراب لبنان

نعم عملت مع

أشهر الطباخين في العالم

يوسف باز أو "جوفي" عمل مع أشهر الطباخين في العالم فهو أستاذ في فنّ الطبخ العالمي ، بل يحمل خمسة نجوم على أكتافه ، فقد عمل في أشهر المطاعم والفنادق وصولاً إلى لاس فيغاس . وفي هيوستن وفي جلسة خاصة كان هذا اللقاء مع الشيف جوفي ابن بعلبك .



The Grand Tasting Chefs - 2012



The Grand Tasting Chefs - 2012

لم أزل في غربتي منذ 30 سنة ، فأنا من منطقة بعلبك وحنيني الدائم لوطن الأرز ، فقد درست الفندقية في فرنسا وعملت في فندق جورج الخامس وكان لي شرف العمل مع أسماء لامعين في فنّ الطبخ ، وبعد 12 سنة في فرنسا انتقلت إلى الولايات المتحدة الأميركية وبالتحديد إلى كاليفورنيا ، ومن ثمّ انتقلت إلى أعلى وأفخم المطاعم في هوليوود ثم إلى كازينو MGM في لاس فيغاس .

هل المطبخ العالمي له قواعد ؟

المطبخ كالبحر لا ينتهي ، ولا يوجد طبّاح وصل إلى النهاية ، فالمطبخ عالم آخر ، وأنا عملت مع أشهر الطباخين في العالم ، وأنا وصلت هيوستن للمشاركة في مهرجان الطبخ العالمي ، وقد اختارني الدولة الفرنسية لتمثيل فرنسا ، وكنت الفائز في المرتبة الأولى .

كيف تقمّم المأكولات اللبنانية ؟

تراب لبنان أطيب المأكولات ، فأنا أعشق هذا الوطن وأعشق رائحته وأتمنى العودة إليه .

ماذا تتمنى للبنان ؟

أتمنى على المسؤولين عدم المتاجرة بالطائفية وعدم دفع فواتير الآخرين .



خليل بجاني

نعم كنت أساعد اللبنانيين ولم أزل

يقال بأن أكثرية الذين يُتاجرون بالسيارات ابتدوا العمل لديك ؟

صحيح ، أكثرية اللبنانيين الذي يعملون حالياً في بيع وتصليح السيارات عملوا لديّ في البداية وأنا شجعتهم على تأسيس وإفتتاح صالات وكراجات والعمل لحسابهم الشخصي ، واليوم أصبحوا من الناجحين في تجارة السيارات وتصليحها .

ما هو مصير الجيل الجديد في زمن لا نادي ولا مدرسة لبنانية ؟

هناك ذوبان للجيل الجديد ، فأنا ربحت أولادي لأنني أتكلم معهم بالعربية ونزور لبنان باستمرار ، فعلى الأهل تقع مسؤولية الجيل الجديد وعليهم زرع اللغة والتقاليد والعادات في نفوس الأولاد .

كيف خدمت وطنك وأنت في الخارج؟

كلّ النشاطات التي كانت تقام في هيوستن كنت أنظّمها من حفلات ومظاهرات وندوات وإجتماعات ليبقي لبنان مُتواجداً أمام الرأى العام الأميركي ، خاصة أيام الحرب اللبنانية ، فكلنا نطالب المسؤولين بمساعدة لبنان لوقف الحرب ،



خليل بجاني من الذين مدّوا يد المساعدة لبعض اللبنانيين لإيجاد وظائف لهم ، كما ساعد لبنان إبان الحرب اللبنانية لإيصال صوته إلى أعلى مراكز القرار لإيقاف حرب لبنان فهو فخور بهويته التي تحمل ستة آلاف سنة حضارة . وفي مكتبه كان هذا اللقاء .

عام 1972 وصلت هذه البلاد وأنا في سن العاشرة حيث دخلت المدارس ثم الجامعة للتخرّج بالهندسة المدنية ولكن في عام 1984 تعرّضت هيوستن لأزمة إقتصادية ، فانتقلت للعمل في ميكانيك السيارات في شركة TOYOTA كعامل إلى أن أصبحت مُساعد المدير ، ثم عيّنت مديراً عاماً . وبعد ثماني سنوات افتتحت مؤسسة لبيع وتصليح سيارات LEXUS & TOYOTA .



Houston

كلّ لبنانيّ سفير لوطنه

وأنا أعتبر بأنّ كلّ لبنانيّ سفيراً لوطنه ، فقد كنت المُدافع الأول عن لبنان ولم أزل .

ما رأيك بالجالية اللبنانيّة ، هل هي موحّدة أم مُشرذمة؟

إنها صورة عن الوطن ، فهي مُشرذمة وهناك فئة تعيش الطائفية والسياسة ، لذلك لا يوجد لدينا نادي ولا مدرسة .

هل تعيش حلم العودة والإستقرار في الوطن؟

جذوري أصبحت عميقة في هذه البلاد ولكن حلمي الدائم الإستقرار في الوطن وقضاء نصف السنة في لبنان والنصف الآخر في أميركا .

هل أنت عاشق للرياضة كوالدك المُصارع إيلي بجّاني ؟

كلنا في المنزل نعشق الرياضة والتمارين وعندما كنت أرى الوالد يُضرب على حلبة المُصارعة كنت أقول في نفسي : " بسيطة بعد شوي يظبطها" .

ماذا تعني لك الأشرفيّة ؟

نحن من الكحالة مواليد الأشرفيّة ، وتلميذ مدرسة الحكمة – الأشرفيّة هي منزلي بل جزء مني .

ماذا تتمنّى للبنان؟

أن يعود لبنان سويسرا الشرق كما كان .





وائل كميل جمّول الوطن بحاجة إلى طائفة واحدة تدعى لبنان

Wae'I Mediterranean Cuisine هو العودة للوطن

وائل جمّول استطاع من خلال مطعمه إبراز صورة لبنان الحضاري والثقافي ، من خلال المأكولات والاعلام اللبنانية ، والإستقبال والترحيب والكرم . وفي جلسة خاصة كان هذا اللقاء .



؟ Cuisine

أطلقت عليه إسمي دلالة على الطابع العربي ، وهذا الإسم اختاره ابن أختي ريان ، وأنا أعجبت بالإسم كونه تحدّي للمجتمع الأميركي الذي لم يكن يعرف كيف يلفظ إسمي ، لذا قبلت التحدي بإسمي لنقل صورة عن حضارة وثقافة وطني . من هذا المنطلق أطلقت عليه إسمي وأصبح الإسم معروفاً في المنطقة .

ماذا Wae'I Mediterranean Cuisine يقدم؟

المأكولات اللبنانية بكل أنواعها كما أجمع بين المأكولات الأميركية واللبنانية كي ألبّي جميع الأنواع .

أرحب بكما في هيوستن ، فالجالية اللبنانية عائلة واحدة فأنا وصلت هذه البلاد عام 1998 ، ولدت في جونييه وسكان بيروت ثم بعقلين كون الوالد كان بالمؤسسة العسكرية . وبعد أن تخرجت من الجامعة توجهت إلى الولايات المتحدة الأميركية لإكمال دراستي في إدارة الأعمال كون شقيقتي متواجدة في هذه البلاد ، وحالياً أملك مطعم ومتأهل وعريس جديد.

كيف ابتدأت حياتك العملية ؟

في البداية كنت أعمل في المطاعم لأسدّد قسط الجامعة وكان هدفي تأسيس مطعم لبناني أميركي ، وبمساعدة الأهل تمّ تحقيقه .

لماذا أطلقت عليه إسم Wae'I Mediterranean



Houston



وائل وعقيلته

هل المأكولات اللبنانية أصبحت صحية ؟

تأسس مطعم وائل منذ سبع سنوات ، وجميع زبائن المطعم لا يشعرون بعوارض مؤذية ، والبعض كانوا يعانون من مرض الكوليسترول والسكري ، فوضعت لهم برنامج غذائي بالمأكولات اللبنانية واليوم هم بحالة جيدة وتخلصوا من تلك الأمراض .

هل تعتقد بأن المطعم اللبناني هو أكبر دعاية للوطن ؟

عندما تدخل إلى مطعم لبناني ، هذا يعني بأنك على الأراضي اللبنانية ، فأنا فخور بهويتي لذا تجد الأعلام اللبنانية . وهناك بعض الزبائن توجهوا معي إلى لبنان عندما تزوجت وعادوا حاملين معهم صورة مشرقة عن لبنان .

ماذا تعني لك بلدتك بعقلين ؟

تعني لي الطفولة ، الأهل والمدرسة ، الأصدقاء ، المحبة والطيبة .



Mediterranean Cuisine



2449 Bay Area Blvd
Houston , TX 77058
Tel : 281-286-1110
Fax : 281-286-1117

PRESTIGE COLLISION



Paint & Body



MUST PRESENT THIS CUPON BEFOR INITIAL REPAIRE

10% OFF

9001 Bellflower Houston, TX 77063
Phone : 713 490 7777
www.prestige-collision.com
Email : sevice@prestigeollision.com