

نصرت جوكه من غاسل صحون الى شيف عالمي!

يتهافت الناس لتجربة المطاعم التي تقدم سلسلة مطاعم نصرت التي تتكون من فرعين، ولكن من هو جوكه الذي اشتهر بحركة رشّه لللحوم بطريقة مميزة؟ إنها قصة إلهام على الإنترنت.

ولد جوكه في أرسطو، تركيا في عائلة كردية. كان والده عامل في المنجم، ولم تكن حالتهم الاقتصادية سليمة. عاش حياة فقيرة برفقة 5 من أشقائه، مما أجبره على ترك المدرسة في الصف السادس ليعمل كمتدرب مع لحّام في منطقة كاديوكوي في إسطنبول.

بدأ حياته العملية بعمر صغير جداً، وكان يعمل ما يقارب الـ 16 ساعة في اليوم وأكثر في سوق اللحوم. مع الوقت أحبّ عمله جداً ودفعه شغفه للتعلم بسرعة جميع التفاصيل المتعلقة باللحوم. عام 2007، إنطلق للعمل بمطعم صغير وبراتب بسيط، حيث تعلم المزيد وعندما قرر السفر إلى دول تشتهر باللحوم.



زار جوكه العديد من البلدان بما في ذلك الأرجنتين والولايات المتحدة بين عامي 2007 و 2010، حيث عمل في المطاعم المحلية مجازاً، من أجل اكتساب الخبرة كطباخ وصاحب مطعم. اقترض المال من البنك ليذهب إلى الأرجنتين في المرّة الأولى وقضى هناك عدة شهور يتعلّم فنّ طهي اللحوم، وبعد فترة عاد مرّة أخرى للعمل بنفس المطعم بعد إكتسابه طرق جديدة ومميزة لطهي وتسوي اللحم.

بعد عودته إلى تركيا عام 2010 ، افتتح أول مطعم له في إسطنبول بعد إقراضه المال مرّة أخرى. كان المطعم يحتوى على ما لا يتجاوز الـ 6 طاولات ولكنه لقي نجاحاً باهراً . إذ انه في أحد الأيام كان رجل أعمال تركي يدعى "فيريت شاهينك" يتناول الطعام في هذا المطعم ، وأعجب بالأكل لدرجة أنه قرر الإستثمار به. عندما رأى أن التمويل مؤمن ، تمكّن نصرت من فتح المزيد من المواقع في الشرق الأوسط بما في ذلك في أنقرة والدوحة ودبي.

أصبح جوكه معروفاً بسبب فيديو نشره على حسابه الخاص على تويتر في 7 كانون الثاني / يناير 2017 كتب له عنوان "شريحة لحم بالطريقة العثمانية". انتشر بشكل جنوني إذ يظهر الطاهي وهو يقطّع قطعة من اللحم بطريقة جميلة جداً ، ويرش عليها الملح بطريقته الخاصة التي أكسبته لقب Salt Bae. تقوم هذه الطريقة برش الملح من أطراف أصابعه نحو ساعدته حتى تغط في الطبق. تمت مشاهدة الفيديو أكثر من 10 ملايين مرة.

في مقابلة مع شبكة إن بي سي نيوز ، تحدّث نصرت عن اتصاله الخاص مع الوجبات التي يعدّها : "شكل اللحم وطعمه الذي يبدأ من الأعلى إلى الأسفل هو جزء مني" ، يشرح. "كل مشاعريقادمة من داخل اللحم إلى اللحظة التي أضع الملح على اللحم".

لدى نصرت جوكه الآن 13 مطعماً حول العالم ، من أبو ظبي إلى ميامي ، شركات لذبح وتغليف وتقطيع اللحم وأكثر من 600 موظف. ومنذ افتتاحه أول مطعم له وشهرته ، منذ ذلك الحين ، أكلت العديد من الوجوه البارزة على طاولاته من بينهم الممثل العالمي ليوناردو دي كابريو، المغني دريك و الذي حي خالد واللاعب أوديل بيكمام جونيور و بي ديدي. أما في سبتمبر 2018 تلقى الشيف العالمي انتقادات بسبب إستقباله رئيس فنزويلا نيكولاس مادورو في مطعمه في إسطنبول في خضم الأزمة في فنزويلا. وقام العديد من المتابعين بالتعبير عن غضبهم من ترحيب نصرت لما دورو في مطعمه الفاخر بينما الشعب الفينزويلي يعيش بفقر.



أما نصرت نفسه ، فقد ظهر في عشرات المقالات والتقارير التي تم بثها على شاشات التلفزيون في أماكن مختلفة من العالم. وتنشر صوراً له أيضاً في شوارع مدنٍ كبيرة مثل ملبورن أستراليا ، حيث توجد لوحة جدارية تظهر صورته وهو يقوم برش الملح بطريقته الخاصة الشبيهة بالكобра .

ولكن بالرغم من هذا النجاح الكبير والتحول من طفل فقير الى طاھ عالمي يقول نصرت: "حياتي لم تتغير الا ان". "ما زلت أعمل من الصباح حتى منتصف الليل."