

الكمامات في المغرب وقاية وترف يواكب الموضة

كمامات مطرزة ومزركشة تناسب أناقة الرجال والنساء

الكمامات مزعجة، فهي تخفي جمال النساء وتمنع الرجال من التحدث والتعبير عن امتعاضهم وتحرم الأطفال من التهام الحلويات، لكنها ضرورية للحماية من الوباء الذي منع الناس من ممارسة حياتهم الطبيعية، لذلك لجأ المصممون في المغرب إلى ابتكار كمامات تواكب الموضة وتناسب الملابس، كما أن البعض من الناس اعتبرها ترفا لا لزوم له.

الحداد البيضاء (المغرب) - بعدما اعتاد الناس على الوجه المكشوف، جاءت جائحة كورونا لفرض سسلتها، وتجبرهم على ارتداء الكمامة الواقية كضرورة لحماية النفس من العدوى، ضمن سلسلة من التدابير الاحترازية اللازمة للالتقاء من الوفاء والآثار الجانبية لهذا الضيف الثقيل الذي جهل لحد الآن مدة إقامته.

وللتعايش مع هذا النمط الجديد من الحياة اليومية، الذي كان في ما قبل حكرا على غرف العمليات الجراحية وورش الصناعة والبناء، عمد العديد من المصممين في مجال الخياطة إلى الفن في ابتكار أشكال متنوعة من هذه الكمامات المستحدثة، وذلك بهدف اقتحام عالم الموضة من بابه الواسع، مما جعلها تحيد عن غايتها الواقية لتصبح - في معتقد البعض - "نوعا من الترف".

فإلى جانب الألوان الزاهية وطبيعة القماش المختار بعناية فائقة لتصميم الكمامة حتى تكون جذابة ومنسجمة مع البدلة التي ترتديها المرأة أو الرجل وحتى الأطفال على حد سواء، فقد كان الحرص كبيرا على مراعاة أدق التفاصيل عند تصميمها، كان تكون مأخوذة من ثوب القمص أو الكسوة أو الجلباب المعد للباس.

ونذهب البعض إلى حد طرز شعارات ورموز الفرق أو الأندية الرياضية أو المؤسسات أو أعلام الدول، وأحيانا استلهم لوحة من وحى الطبيعة، أو مقولة من المقولات المتداولة للفت الأطفال أو إحدى الرسوم المحبوبة عند الأطفال وفتة الشباب.

ويضا أن الكمامة الواقية طلمست هوية وملامح حاملها، فقد يادر بعض المصممين إلى طبع الابتسام على وجهها، لعلها تبعث روح التفاؤل على الوجه، أما في أن تنزاح هذه الغنسة وتستعيد الحياة سيرورتها المعتادة، حتى ينعم الإنسان بالسكينة والطمأنينة ويستلذ الطعم الحقيقي للحياة.

وفي استطلاع لآراء المواطنين أجرتة وكالة المغرب العربي للأنباء بعدد من شوارع وأحياء ومناجر العاصمة



الكمامة المزركشة تبهج الأطفال



علم المغرب فخر ووقاية

يكون خاليا من المعادن الثقيلة بحيث لا يعيق التنفس، وأن يحول دون أي تهيج أو إضرار حساسية معينة لدى المستعمل.

وعلى العموم، يبقى استعمال الكمامة كيفما كانت مكوناتها وفعاليتها جانبا من جوانب الحماية من الفيروسات بما فيها فايروس كورونا والتي يشترط تعزيزها بممارسات وإجراءات وقائية أخرى، من قبيل عامل النظافة والغسل المنتظم لليد والتباعد الاجتماعي وتعقيم المحيط واجتناب لمس العين أو الفم أو الأنف بيد غير نظيفة، خاصة لدى مستعملي مفاتيح أجهزة الكمبيوتر التي تعد من أكثر الأشياء الناقلة للعدوى.



تناسق ألوان

رشد بالدار البيضاء، أن طبيعة الكمامات الطبية التي تستعمل لتجنب المريض العدوى خاصة أثناء العمليات الجراحية لا يسمح بارتدائها أكثر من 4 ساعات، مما يتطلب استبدالها من 3 إلى أربع مرات في اليوم، وهو ما يتسكل في حد ذاته عبئا ماديا.

أما بالنسبة لباقى الكمامات الواقية الأخرى الأقل فعالية من الكمامات الطبية، يضيف، "فبالنظر إلى مكوناتها المحتويات قماشها، فهي تبقى قابلة للغسل، مما يسمح بإعادة استعمالها، وبذلك تبقى تكلفتها معقولة"، مبرزا من جانب آخر أن مشكل الحساسية بالنسبة للكمامات كيفما كان نوعها يتوقف بالأساس على قدرة حاملها على التحمل.

الضفادع.. وجبة الفرنسيين الشهية التي يصعب التزود بها

ويحصل الزواج في أحوال التكاثر بين ديسمبر وأغسطس، مع موسم نزوة في الربيع.

يلتهم الفرنسيون ما يقرب من أربعة آلاف طن من أرجل الضفادع سنويا وفق ما أورده وكالة سلامة الغذاء سنة 2017

ويغطي الذكر الأنثى للتخصيب الإباضة. وعندما تخرج الأنثى ما بين ألف بيضة و1500، يطلق الذكر بذريته للتخصيب. وتسجل هذه الإباضة الخارجية نجاحا متفاوتا، "من 0 في المئة إلى 100 في المئة" وفق المرابي.

ويقول فرنسوا "لدينا، من أصل مليون بيضة، 100 ألف تتحول إلى ضفادع، أي ما نسبته 10 في المئة. أما في الطبيعة، نسبة الضفادع التي تصمد هي 2 من كل ألف، إذ تقع البقية ضحية افتراس حيوانات أخرى".

هذا الحيوان البرمائي يشكّل أحد رموز المطبخ الفرنسي، وهو يُستهلك تقليديا في المناطق التي تنتشر فيها البرك والمستنقعات. غير أن محبي تناول الضفادع في البلاد ينتشرون على رقعة أوسع بكثير.

فقس البيض مرورا بكل مراحل التحول الطبيعي التي تستمر سنة تقريبا حتى تصبح البالغة بوزن يراوح بين 50 غرام و100 قبل أن ينتهي بها المطاف في أطباق الفرنسيين.

ويوضح فرنسوا "نتحكم بكل السلسلة، من التكاثر إلى مرحلة القضاء عليها بعد تخديرها على البارد وتقطيعها وتوزيعها".

ويشير إلى أن "هدفنا يكمن في أن تكون لدينا أحوال باكر قدر ممكن من التجانس تفاديا لافتراس الحيوانات الكبيرة لتلك الصغيرة".

وتبيع المزرعة أيضا أرجل ضفادع طازجة للأفراد.

ويشير المرابي البالغ 56 عاما إلى أن "الضفادع البرية تقتات على الطرائد الحية والحشرات وكل ما يتحرك" أمامها.



يقع تحت طائلة العقاب، ويتعرض لغرامة مالية كبيرة.

ومن بين المؤسسات التي نجح باتريس فرنسوا في استقطابها أخيرا، مطعم بوكوز العريق الحائز على نجمتين في دليل ميشلان الشهير للمطاعم، في منطقة كولون أو مون دور قرب ليون، والذي بات يستعين بصفادع من مزرعته لاستخدامها في أطباق مقدمة ضمن قائمة الطعام لموسم الخريف.

ويقول المرابي مفاخرًا "هم الذين اتصلوا بي، في بادرة تقدير لطيفة".

ويشيد جيل راينهارت الذي يعمل طاهيا في مطعم بوكوز منذ 22 عاما، بهذا الخيار قائلا "قبلا، وبسبب عدم توافر بدائل، كنا نتزود من الخارج. لكن هذه الضفادع الفرنسية الطازجة للغاية أمر مختلف تماما. الزبائن يعشقونها".

ويصف هذه الضفادع المحلية قائلا "جلدها أرق بكثير، والصفادع أكثر سماكة وتماسكا كما أنها مقرمشة مع حفاظها على سلاسة الطعم".

ويوضح الطاهي أن شركة "فرنسوا برووكسيون تزودنا بمفتي قطعة مرتين أسبوعين، أي 400 رجل صفدع. كلها تناع رغم الوضع الحالي خلال (جائحة) كورونا والغياب شبه التام للزوار الأجانب".

وفي المزرعة، كل مرحلة لها "أحواضها" الخاصة.. من التكاثر إلى

السنة، فلجأوا إلى الضفادع وأدرجوها في قائمة الأسماء، واستخدموها من اللحوم، لتنتقل إلى الفلاحين الفرنسيين المتديين الذين عانوا من الجوع، ليتم الإعلان عن ميلاد طبق وطني تشتهر به فرنسا.

وَصُنفت الضفادع أجناسا محمية منذ 2007، ويُمنع سحب أي كميات منها من الطبيعة لغايات تجارية.

ويشير مسؤولو الصيد والحياة البرية في فرنسا إلى أنهم لا يمتنعون السكان من الحصول على وجبة شهية من الضفادع يبلغ متوسط عدد الضفادع فيها 30 صفدعا، غير أن أي شخص يرغب باصطياد 500 صفدع، على سبيل المثال،



لذيذة عند شعوب مقرزة عند آخرين

الصفادع كانت من الأغذية الشائعة جنوب الصين في وقت مبكر من القرن الأول الميلادي، ومن المعروف أنها كانت وجبة رئيسية لشعوب الأزيك في الأمريكتين، لكن لم يذكرهم كتاب "أدب الطهي" الذي تركه الرومان، أو ضمن الكتب الأوروبية حتى مطلع القرن الثاني عشر، إلا أنهم ظهروا في سجلات الكنيسة الكاثوليكية بفرنسا.

وعن تناول الفرنسيين للصفادع، تناولت صحيفة "الغارديان" البريطانية في وقت سابق، قصة قديمة، بأن الرهبان هناك أصيبوا بالسمنة، فأمرتهم الكنيسة بالآكلوا للحوم في عدد معين من أيام

بيارات (فرنسا) - يزود باتريس فرنسوا الرائد في تربية الضفادع في فرنسا، موائد كثيرة حول البلاد، لكن رغم وجود مئة ألف من هذه الحيوانات في مزرعته جنوب شرق فرنسا، يواجه أصحاب المطاعم صعوبة في التزود بما يكفي من الضفادع المستخدمة كمصدر غذائي محبب في البلاد.

ويوضح رئيس شركة "فرنسوا برووكسيون"، "لمة حفنة من مزارع تربية (الصفادع) في فرنسا"، وذلك وسط العشرات من الأحواض التي تعج بالضفادع تحت 2500 متر مربع من الخيم الزراعية في أجواء حارة.

ويقول الرجل الخمسيني الذي أقام هذا الموقع الفرنسي الأول سنة 2010 في بيارات بمنطقة دوم "بدانا نحقق نتائج جيدة لكني لا أعتاش من ذلك". وهو يبيع أيضا الأسماك في منطقة لسوار على بعد 300 كيلومتر من مزرعة الضفادع هذه.

وقد حذا قليل من المبادرين المقدامين حذوه في هذا النشاط مذاك في فرنسا. وهو يقول "99 في المئة من الضفادع المستهلكة في فرنسا مصدرها بلدان شرق أوروبا أو تركيا لطازجة منها، ومن أسيا لتلك المجذبة".

ويلتهم الفرنسيون ما يقرب من أربعة آلاف طن من أرجل الضفادع سنويا، وفق أرقام نشرتها وكالة سلامة الغذاء (انسيس) سنة 2017. كشفت السجلات التاريخية أن أقدم