

بيروت لم تعد باريس الشرق

طرقا تملؤها الحفر وشوارع يغشاها الظلام والنفايات في كل مكان



بيروت عاجزة

مشيراً إلى مشاريع عدة تمت دراستها ومنها ما كان ممولاً من الخارج إلا أنه لم ينفذ شيء منها.

إلا أن رئيس بلدية بيروت جمال عيتاني يعيد عدم تنفيذ المشاريع بشكل أساسي إلى "بيروقراطية متعبة" ثم انخفاض قيمة الليرة. ويقول "ثمة عجز عن استكمال مشاريع كانت أساساً قيد التنفيذ".

حول ذلك كله بيروت التي كانت مفعمة بالحياة، إلى مدينة "منهكة وجزئية"، كما تقول اليسار بودرغم (49 عاماً) في محل بيع حقايب صغير في شارع الحمراء.

تنتظر اليسار ساعات طويلة لكي يطل عليها ولو زبون واحد من دون جدوى.

تنتسب اقتناصاً داخل سيارة أن تجدا السبيل للمرور، فيما إشارة السير مطفأة. وتقول إحداهن "طبعاً ما من إشارة سير"، فتجيبها الثانية "ما من بلد".

ويوضح "لا يريد الناس الدخول في مشاريع خاسرة".

ويغض النظر عن مشاريع الاستثمار والخدمات، تاريخ بيروت مفعم بمشاريع غير مكتملة، ما جعل البعض ينظر إليها كأحد نماذج الفساد في البلاد.

المناقصات خاسرة لعدم قدرة المتعهدين على استيراد المواد الأولية بالدولار في حين لا تدفع البلدية إلا بالليرة

فحتى قبل الأزمة، لم تكن مناقصات المشاريع تمر دون مناورات. ويقول مصدر مطلع على عمل البلدية "دفتر شروط المناقصة كان يُعد على حسب المتعهد" الذي يراد العمل معه، وبالتالي تكون النتيجة محسومة سلفاً. ويقول نقيب المهندسين بدوره "منذ ما قبل الأزمة، والبلدية غير فعالة".

وأثار إعلان البلدية عام 2019 أنها لم تطلق أي مبلغ من العائدات، تساوالات عدة. وخلال التحركات الشعبية المناهضة للسلطة، تعرّض عدد من العائدات للتخريب على أيدي محتجين غاضبين إثر تقارير إعلامية عن شبكات فساد في الملف.

ومنذ ذلك الحين، توقفت أيضاً صيانة إشارات السير.

وتضاف إلى المشهد ظاهرة تشهدها بيروت منذ فترة تتمثل بسرقة أغلبية الصرف الصحي من شوارعها وحتى كابات الكهرياء والقسايل المعدنية. ويرجح أن السارقين يبيعون هذه القطع بعد ارتفاع أسعار الحديد بشكل كبير.

وعن تراجع عدد المقاولين، يقول نقيب المهندسين جاد ثابت، إن السبب "بسيط جداً، وهو البلدية".

ويضيف، "الشركات الخاصة بشكل عام لا تريد العمل مع أي مؤسسة رسمية لأن الالتزامات بالليرة، ولا أحد يريد أن يأخذ مناقصات بالليرة"، مشيراً إلى مناقصات عدة أطلقتها وزارة الأشغال "من دون أن يتقدم أحد".

تحرق بين الحين والآخر إطارات، وعلى جدرانها حيث تكتب شعارات تشتم المسؤولين وتطالب بتجديدهم. يبدو الناس منصرفين إلى أعمالهم وهمومهم. ويقول أحمد (32 عاماً)، وهو سائق حافلة نقل ركاب صغيرة، "الحفر في وسط بيروت، خصوصاً التي خلفها حرق الإطارات، وحدها كافية، في كل مرة نمر فوقها يزداد وضع العربية سوءاً، ولا أستطيع إصلاحها إلا وفق سعر صرف السوق".

ويضيف، "تعادل كلفة إصلاحها تعب 15 يوم عمل". ولم تجد مناقصة صيانة الطرق والأرصفة أي متعهد حتى الآن.

في أحد شوارع منطقة الحمراء، يشهد تقاطع رئيسي بين الحين والآخر حادث سير، فيما إشارة السير مكسورة منذ أشهر، ونادراً ما تعمل.

وكانت هيئة إدارة السير تستخدم مدخلها من عدادات مواقف السيارات في بيروت لتمويل صيانة إشارات السير ونفقاتها، فيما تحصل البلدية بالمبدأ على جزء من العائدات.

مع انهيار الليرة اللبنانية وفي أتون الأزمة الاقتصادية المتفاقمة تعاني بيروت من الشوارع المظلمة في غياب الإنارة والطرق التي غزتها الحفر وإشارات المرور المعطلة، فمشاريع الترميم معطلة لأن المتعهدين يرفضون خلاص المناقصات بالليرة المنهارة. ويتهم سكان بيروت المسؤولين بالفساد ودفع العاصمة إلى وضع لم تعهده حتى وهي أحلك ظروفها.

بيروت - حتى إشعار آخر، سستبقى أعمدة الإنارة في بيروت مطفأة ومشاريع الترميم معلقة والحفر تغزو الطرق، فلم تعد بلدية العاصمة تجذب المتعهدين مع استمرار دفع تكاليف المشاريع بالليرة اللبنانية الفاقدة للقيمة.

يقول مسؤول في البلدية مفضلاً عدم الكشف عن اسمه، "ما من متعهد يريد العمل مع البلدية".

تمر السيارات بصعوبة بين حفر في بعض الطرق، وعند كل تقاطع، يحاول السائقون تفادي التعرض لحادث بسبب إشارات ضوئية مطفأة أو محطمة. ومنذ نحو عام ونصف العام، لم تتجدد عقود صيانة الإنارة والطرق وإشارات السير.

وأعلنت بلدية بيروت عن مناقصة لمشروع صيانة إنارة شوارع وأنفاق بيروت، لكن خلال اجتماعين عقدا الشهر الماضي لتلقي العروض، لم يحضر أحد. ويعاني لبنان منذ عقود أساساً من مشكلة متفاقمة في قطاع الكهرياء ذي المعامل المتداعية، ومن ساعات تقنين طويلة تتخطى 12 ساعة في بعض الأحيان.

ومنذ صيف العام 2019، بدأت الليرة تتراجع تدريجياً أمام الدولار وسط أزمة سيولة حادة. ويلازم سعر الصرف في السوق السوداء اليوم 12 ألفاً للدولار، أما سعر الصرف الرسمي فلا يزال مثبتاً على 1507 ليرة. وبالتالي، لم تعد



مهن في المغرب تزدهر خلال رمضان وتنقضي بانقضائه

لدى العديد من الزبائن مكوناً لا محيد عنه، رغم انتشار الأنواع المصنعة، إذ يرتبط باصالة عادات وتقاليدهم الأسرية المغربية.

وتنشاط تجاري آخر، أضحى يشهد إقبالاً بوتيرة متزايدة تنطلق مع استعدادات الأسر المغربية لاقتراب الشهر المبارك، وتستمر خلاله، ويتمثل في محلات التوابل التي تقوم بـ"طحن" مختلف أنواع "العطرية"، التي تستخدم في مختلف "الشهيات"، من "سلو" و"شباكية" وغيرها من أطيب الأكل، إذ تشهد هذه المحلات إقبالاً كثيفاً من لدن الزبائن الذين يرغبون في الحصول على نوعية ذات جودة من هذه التوابل، عوض الاكتفاء باقتناء تلك الجاهزة.

وعلى غرار فترة الاستعدادات لعيد الأضحى، تسمى محلات التوابل هذه قبلة مفضلة لسيدات بصطفن أمام المحل، ويقمن بتفنية التوابل من الشوائب قبل أن يتم تمريرها داخل آلة لتحولها إلى دقيق ناعم ذي نكهة أخاذة، ليسهل بذلك إدماجها ضمن باقي مكونات الوصفات الرمضانية.

ومع اقتراب أذان المغرب، تغدو "السوقية" فضاء مزدحماً بالراغبين في ملء طاولة الإفطار بما طاب من المأكولات، قبل توقف الأنشطة بفعل حظر التنقل الليلي، وهي فرصة يغتنمها العديد من ممتهني حرف صغيرة في ظاهرها، غير أنها تشكل جزءاً لا يتجزأ من مظاهر فرحة يجلبها قدوم الشهر الفضيل، واستمرارية لعادات راسخة تشكل جوهر وسحر طقوس راسخة في القدم.

ويستطرد صاحب المخبزة بالقول إن إقبال الزبائن، ورغم الحركية التي يشهدها المحل، لم يصل بعد إلى المستوى المعهود الذي كان عليه قبل ظهور الوباء، غير أن الوضع أفضل من السنة الماضية.

وعلى جنبات الأرصفة، يصطف عدد من باعة التمر الذين يعولون كثيراً على إقبال المواطن المغربي على استهلاك هذه



موسم الحلويات

التي يتيجها الإقبال على استهلاك هذا المنتج تمكثها من العمل بشكل موسمي وتحقق عائد مادي.

وعلى الرف المقابل من المحل، وخلف سلسلة حديدية تفصل بين فضائي دخول ومغادرة المخبزة، احتراماً للإجراءات الاحترازية، تتراص صحنون مقعرة ضخمة مملوءة عن آخرها بـ"الشباكية" يقبل عليها الزبائن.

ويضيف، في دردشة مع وكالة المغرب العربي للأنباء، أنه يغتنم فرصة حلول الشهر الفضيل لتهيئة فضاء خاص بإعداد "ورق" العجين الذي يصطف زبائن المحل من أجل اقتنائه، وأيضاً فضاء آخر لبيع "الشباكية" التي تلقى إقبالاً واسعاً خلال رمضان، فضلاً عن باقي المخبوزات الاعتيادية التي يتم إعدادها خارج فترة "العواشر".

وإلى جانبه، تنهك شاب في عقدها الثالث في بسط عجين الورق على "صاج" لتلتقطه بعيد دقيقة وتضعه أمام زميل لها يتكفل بصف أوراق العجين وزونها. حسب طلبيات الزبائن المسجلة أمامه. وتقول، في بوح ماثل، إن الفرصة

وانتعاشة تضمنان بعضاً من خسائر السنة الماضية التي طالت العديد من المحلات التجارية.

فبعد أن تضررت الكثير من المهن الموسمية الرمضانية خلال السنة الماضية، بفعل ظروف جائحة كورونا، يستغل أصحاب عدد من هذه المهن الصغيرة فرصة الإقبال المتزايد للمستهلكين، مما يشكل فرصة لخلق رواج تجاري تنتعش في ظله هذه المهن، التي تؤثر سلعاها الجذابة واللذيذة وأجبات المحلات التجارية.

ويقول صاحب مخبزة بمدينة تامسنا إن التحضيرات لاستقبال شهر الصيام تبدأ خلال شهر شعبان، حيث ينشر في تقديم مختلف أنواع الحلويات وأيضاً "الورقة" التي تلقى إقبالاً كبيراً من قبل الزبائن الذين يصطفون أمام المحل إما لتقديم طلبية أو استلامها.

ويضيف، في دردشة مع وكالة المغرب العربي للأنباء، أنه يغتنم فرصة حلول الشهر الفضيل لتهيئة فضاء خاص بإعداد "ورق" العجين الذي يصطف زبائن المحل من أجل اقتنائه، وأيضاً فضاء آخر لبيع "الشباكية" التي تلقى إقبالاً واسعاً خلال رمضان، فضلاً عن باقي المخبوزات الاعتيادية التي يتم إعدادها خارج فترة "العواشر".

وإلى جانبه، تنهك شاب في عقدها الثالث في بسط عجين الورق على "صاج" لتلتقطه بعيد دقيقة وتضعه أمام زميل لها يتكفل بصف أوراق العجين وزونها. حسب طلبيات الزبائن المسجلة أمامه. وتقول، في بوح ماثل، إن الفرصة

الدار البيضاء - مع حلول شهر الصيام، تتسارع وتيرة نشاط العديد من المهن والأنشطة الموسمية التي ترتبط ارتباطاً وثيقاً بالتغيرات التي تشهدها العادات الاستهلاكية للمغاربة، خاصة ما يتعلق بمختلف المواد الغذائية المستخدمة بكثرة في رمضان.

حركة دؤوب تشهدها الأسواق بالعديد من قبيل إنتاج حلويات "الشباكية" و"المقروط" وغيرها من الوجبات التي تزين مائدة الإفطار الرمضاني. والحال نفسه بالنسبة إلى صناعة عجين "الورق" الذي يكثر إقبال السيدات على اقتنائه لإعداد العديد من "الشهيات" التي اعتاد الكبار والصغار على الاستمتاع بها، غير أنها تكتسي خلال الشهر الكريم نكهة خاصة تختلف عن الأيام العادية.

صنع وبيع الفطائر والحلويات الشرقية تحظى بإقبال متزايد لدى المستهلك المغربي

الأمر ينطبق كذلك على أنشطة صنع وبيع الفطائر بكافة أنواعها، والحلويات الشرقية التي أضحى تحظى بإقبال متزايد لدى المستهلك المغربي، إلى جانب "الورقة" التي تصنع منها مختلف المقلبات الحلوة والمالحة.

منتجيات تزدهر صناعتها بكافة المدن المغربية، لتجلب معها حركة رواج