

صباح العرب



هشام الزبيدي

نحن عبيد
ما نعتاد عليه

مع كل تغيير تجريه في موقع من مواقع مؤسسة "العرب" على الإنترنت، تصلك الكثير من التشيكيات من قراء اعتادوا على الشكل "الحالي" ولا يريدون "الجديد". يجدون أخبارهم حينما يعرفون أين يجدونها ولا يتوقعون أن ترحف خاتمة الأراء إلى مكان آخر من فرشة تصميم الموقع. البعض يوجه رسائل عدوانية شديدة للجهة بأن هذا ليس من حكم وأن التعديل أو التطوير أو التجديد يجب أن يتم بالتنسيق مع القارئ. المسؤول أمام الصبر والانتظار لحين تعود القارئ. ولكن في كثير من الأحيان تعود المؤسسات عن قرارات التجديد وتسترجع القديم لأنها لا تريد أن تغضب القارئ، زبونها الأول. اطرف ما في الموضوع هو وضع المسؤول نفسه. من أية فئة هو؟ هل هو مجدد حقاً أم كلاسيكي من فئة القارئ المحتج؟ كان هذا الاختبار فشلت فيه. في العادة اجلس مع المسؤولين الفنيين لاقتراح بعض العناصر في التصميم الجديد لأحد المواقع. نظرياً، أنا منفتح على "الجديد". ثم يأتي الاختبار. تصفح موقع صحيفة فاينانشيال تايمز قبل يومين فتجد أن هناك تغييرات في الشكل والتوزيع. يا للصدمة. مواقع الصحف عادة تحاكي الورق وتقسّم صفحة المخل بطريقة تتناسب مع انسياب التويوب للصفحات الورقية. المؤسسات الإعلامية التي بدأت رقمية فقط، تتخيل أن هناك صحيفة لها تحاكيها وتصمم الموقع على أساسها. وهذا ما فعلته الصحيفة البريطانية لحد الآن. لكنها قررت التغيير. فجأة صار مقال الرأي بجوار الموضوع المعني. تقرير صحفي عن تركيا مثلاً، سترجى إلى جواره مقالة الرأي ذات العلاقة. هناك مجموعة من التقارير والآراء مجمعة سوية عن كوفيد مثلاً. وفي مساحة الرأي المتعادلة، تركوا مقالات الرأي "التيمة" التي لا تشير إلى موضوع محدد آخر في الصحيفة. للحظة أحسست بانتي تهت. وقد تهت فعلاً. ما نعلمه بالناس، صرنا "ضحايًا" له. لا يطل الأمر كثيراً. يبدو أن زبائن الفانانشيال تايمز من القراء أقوى من أن تهمل آراءهم. خلال يومين، عاد الموقع إلى صورته الأولى. هذات النفوس ونفسي منها. وتعلمت الدرس للمستقبل.

الاعتقاد على شيء من أهم صفات الإنسان. وما شب عليه شاب عليه كما يقول المثل. تسعم من يتذمّر إذا دخل السوبرماركت ووجد أن المتجر غير موقع الخبز أو الحليب أو الشاي. تاه المتسوق بين جزر المعروضات والمهرات التي تفصل بينها. تاه بين ما اعتاد عليه وما تحترق ذاكرته من مكان وموقع كل شيء. بعض المتاجر لا تفعل هذا أبداً. تمر عشرات السنين وعلبة الشاي في مكانها لا تغادره حيث يتوقع أن يجدها المتسوق. القارئ متسوق لبضاعة من نوع آخر لكن طبعهما سواء. نحن "عبيد" لما نعتاد عليه. حتى من يبادر إلى "تحريرنا" إنما يستغفر فينا ما يبدو طبعاً إنسانياً راسخاً.

أقدم ميناء عراقي في البصرة يتحول إلى مزار سياحي



إطلاقة فريدة على شط العرب

ويعتبر موقع ميناء المعقل المطل على شط العرب الذي كان بهجة للبصريين ومكاناً لنزهة السائحين، فرصة لعودة الحياة إلى المقاهي والكانينوهات والأسواق وأماكن اللهو المطل على النهر، لاسيما خلال أيام الحر في الموسم الصيفي حيث تساعد نسيمات النهر على ترطيب الجو وإنعاش البصريين وزوارهم والتفيس عنهم.

منافسة دول الجوار واستقطاب الزوار من مختلف أنحاء العالم. وأبدي الكثير من أهالي مدينة البصرة حماسة لتنفيذ هذا المشروع الذي سيعيد لهم بعضاً من أيامهم الخوالي، أيام كانت أفرانهم لا تكتمل إلا بمرور سيارات أعراسهم عصراً على كورنيش شط العرب، فالفرح لا يكتمل بغير هذا المرور المبارك على النهر.

للموانئ العراقية الآن عروضاً من شركات خاصة للاستثمار في المشروع وتنفيذ تطوير القطاعات المختلفة بالمزار السياحي الجديد. وأكد جبار "البصرة مدينة تمتلك وجهة بحرية كبيرة، لكنها تفقر للأسف لإطلاقة بحرية مميزة، لاسيما مع وجود موقع استراتيجي لتحقيق ذلك بحجم وأهمية الميناء الذي سيساعدنا مكانه وتاريخه على إنشاء منتج قادر على

يسعى أهل البصرة لتحويل ميناء المعقل أقدم الموانئ في العراق إلى مدينة مائية ذات مقومات سياحية وترفيهية لاستقطاب السياح والحفاظ على الميناء من الاندثار باعتباره كان مسرحاً للحرب العالمية الأولى.

إلى ميناء مدني لاستقبال البضائع من خارج العراق عن طريق البحر. وأضاف أن "وجود موانئ في جنوب البصرة، ميناء أم قصر الجنوبي والشمالي وهور الزبير وهي تستوعب السفن بصورة وبطاقة كاملة، قلل من أهمية استخدام ميناء المعقل، وهو ما شجع في الوقت الحالي على التفكير في تحويله إلى منتج سياحي بوصفه بطل على ضفاف شط العرب ويعد موقعا استراتيجيا".

وتتبنى سلطة الموانئ العراقية فكرة تحويله إلى مزار سياحي مع الحفاظ على معالمه التاريخية ليضم ممشى على البحر ومراكز تسوق وحدائق ليجذب ليس فقط سكان البصرة بل أيضا السياح المحليين والأجانب.

ويحتوي الميناء على 15 رصيفا، وتبلغ مساحة الرصيف الواحد 4000 متر مربع، أما طول الواجهة الأمامية فيصل إلى نحو 2.5 كم، وتحتوي الأرصفة على 45 رافعة كهربائية. وقال فرحان الفرطوسي مدير الشركة العامة للموانئ العراقية، إن "الميناء سيتحول بالكامل إلى ميناء سياحي أو مرفأ سياحي ستكون هناك مدينة مائية، ومرافق ترفيهية سياحية مثل الحدائق والكانينوهات والمقاهي أيضا سيكون هناك مول، نحن بصدد دراسة كل ذلك و بانتظار تلقي المزيد من الأفكار والمقترحات". وقدمت شركة إيطالية تصميميا للميناء الجديد وتتلقي الشركة العامة

البصرة (العراق) - تحول ميناء المعقل في البصرة الذي كان ذات يوم مركزا للتجارة في العراق، بسفنه الصلبة ورافعاته المعطلة التي تصطف في المرسى، إلى مزار سياحي. وشيّد ميناء المعقل بعد الاحتلال البريطاني للبصرة زمن الحرب العالمية الأولى وبدأ العمل به في العام 1919 واستخدم في يادئ الأمر لأغراض عسكرية حتى سلم للسلطات العراقية في العام 1937.

وتوقف نشاط الميناء عدة مرات كان آخرها قبل عام واحد وفقا لسلطات الميناء، وحلت موانئ أخرى أبعد باتجاه الجنوب مثل ميناء أم قصر. محل ميناء المعقل التاريخي المطل على نهر شط العرب المكون من التقاء نهري دجلة والفرات.

ميناء المعقل في البصرة
سيتم تحويله بسفنه
الصلبة ورافعاته المعطلة
إلى مزار سياحي مع الحفاظ
على معالمه التاريخية

وأوضح ناظم جبار مدير ميناء المعقل "يعتبر هذا الميناء الأقدم في المنطقة وفي العراق، تم الشروع في العمل به أول الأمر سنة 1916، ثم وقع تحويله إلى ميناء حربي، ليصل بعد ذلك

منقوشة الزعتر اللبنانية تأسر الفرنسيين

ملحها الأطباق التي يتشارك في تناولها عدد من الأشخاص وتتقاسمها العائلات مثلًا، ومنها سو بيريك (الزانيا على الطريقة الأرمنية مع جبن الغنم) والماني (الرافولي بمرق لحم البقر)، وفتائر بيروجكي والملفوف الأبيض المتبل أو المحشو. وأوضح بتروسيان "لقد وجدنا أنفسنا جميعاً في قيم التشارك هذه، وفي قيم الكرم التي لا تتماشى بالضرورة مع الماكولات الراقية التي كنا نقدمها سابقاً".

ويعزّم بتروسيان المضي في توفير هذا النوع من الأطباق "لمدة عام أو عامين"، ريثما تعود الأمور إلى طبيعتها بالكامل مع عودة السياح وزبائن الفنادق الكبيرة. أما مطعم "مانكو" القريب من برج إيفل، وهو أحد أول المطاعم التي قدمت الماكولات البيروفية في باريس، فلا تزال طاولاته مقلوبة والأكواب مغطاة. وبعدها وفر خلال الجائحة وجبات جاهزة تتضمن السيفيش (سمك نيئ في ماء ملح) والمقال، بعد الشيف روبن إسكوديرو لافتتاح الصيفي لمطعمه في سان تروبيه ويفكر في كيفية ابتكار صيغة جديدة للمطعم الباريسي. ويرى الطاهي الإسباني، الذي عمل في "موغارتيز" في سان سيباستيان أحد أشهر المطاعم في العالم ثم في بيرو، أن باريس تفكر إلى "هذا المطبخ غير المكلف وذو المكونات البسيطة" التي يسهل العثور عليها أكثر في ليما أو مدريد.

الملائم تماما لصيغة الوجبات الجاهزة، في حين أن الوصفة التقليدية صممة لتؤكل على الفور، مثل البيترزا. ولاحظ الشاب العصامي، الذي يرى في والدته "أول وآخر شيف" وتعلم التقنيات باستخدام كتب الطبخ الفرنسية، أن المنقوشة "يمكن أن تكون القليلة والطازجة والبسيطة والمحلية الصنع" تحرك مشاعر الزبون. واللائم أن هذا المشروع الذي كان يفترض أن يكون مؤقتاً، يستقطب المزيد من سكان العاصمة الفرنسية، فيما تدفع طوابير الانتظار في عطلة نهاية الأسبوع الطاهي إلى التفكير في توسيع "المفهوم" إلى أنواع أخرى كالتشاورما أو اللافل، مع أنه يستعد لإعادة فتح مطعمه الذي يحمل اسمه والذي توجه "ميشلان" عام 2018.

وقال "عملت للحفاظ على نجمتي، لكنني أريد أيضاً أن أسعد الناس بطريقة مختلفة". واعتمد ميكابيل بتروسيان نهجا مماثلاً في عالم الكافيار الفاخر، إذ أن هذا الشيف الذي يمثل الجيل الثالث من عائلة تناقلت هذا المطبخ تاريخياً، علق في أبريل الماضي المفهوم الأصلي لمطعمه العائلي الرقي في باريس لتقديم الأطباق الروسية الأرمنية التي كانت جدته تطبخها. ووضع بتروسيان جانباً أطباقاً مثل معجنات التالياتيلي بصلصة الكافيار، وغابت عن مطعمه مفاشر المائدة البيضاء والطاولات لشخصين وحلت

باريس - تخلّت العديد من المطاعم الفرنسية الراقية خلال جائحة كورونا عن لائحة طويلة من الأطباق التي درجت على تقديمها، مفضلة الاتجاه لتوفير مأكولات بسيطة من مختلف أنحاء العالم تتناسب مع الطلبات الخارجية وشهدت إقبالا كثيفاً من الفرنسيين ومنها منقوشة الزعتر اللبنانية، والسو بيريك والماني من أرمينيا. ووفر الآن الجعم، الشيف الحاصل على نجمة من "ميشلان"، للباريسيين منقوشة الزعتر اللبنانية الشهيرة مستوحياً من جذوره وتكريات طفولته، ونجح بواسطتها في استقطاب عدد كبير من الزبائن.

وقال الطاهي، المولود في ليبريا والذي نشأ في لبنان قبل أن تدفعه الحرب الأهلية إلى مغادرته، "عند بدء تفشي جائحة كوفيد، تلقيت صفة. تغيرت رؤيتي للطبخ: أحياناً يتطلب الأمر أشياء بسيطة لإسعاد الناس".

وبعث الجعم مشروعه "صاج" الذي يقدم المنقوشة بسعر 4.9 يورو، حين كان مطعمه الرقي والمصنف بنجمة مغلقاً خلال فترة الحجر. وتفرح رائحة الزعتر المسخن على الصاج، ويقدمها الشيف مع اللبنة والخضلات النباتية. وما يجعل الفرنسيين يقبلون على المنقوشة أن تركيبة مكونات الزعتر المزوج بزيت الزيتون، على بساطتها، توفر نكهة جديدة في فرنسا. ويكمن سرّ إقبال الفرنسيين على المنقوشة اللبنانية أيضاً في العجين،



تستعد الفنانة المغربية
سميرة سعيد لإطلاق أغنية
جديدة بعنوان «الساعة
اتنين بالليل» عبر قنواتها
الرسمية على يوتيوب،
وهي من كلمات تامر
حسين وألحان عزيز
الشافعي، وشاركت
متابعيها المصق
الإعلاني للأغنية مشيرة
إلى أن موعد
طرحها
سيكون
الأربعاء

تسلق برج تلفزيون مغامرة
وأدرينالين في الصين

غوانغدونغ (الصين) - يسيرون على جبل مشدود، يهبطون في نفق من الجبال بارتفاع أربعة طوابق، ويجلسون في سلة متدلية بارتفاع 58 طابقاً، هكذا يواجه سائحون تحديات ترفع الأدرينالين لديهم في دورة هجوم جديدة في أعلى برج تلفزيون في الصين.

ويكافأ الباحثون عن الإثارة في غوانزو الواقعة في محافظة غوانغدونغ بإطلاقة بانورامية نادرة على منظر المدينة على طول نهر اللؤلؤ من خلال الهيكل الفضائي للبرج، مع نسيم ليلى كاسح لخفض الحرارة الخانقة التي تلهب أجواء المدينة الجنوبية.

ويرتدي السائحون الخوذات والحزم، ويمكنهم تسلق الهيكل المعدني المتقوي المين، برقعة مدرب يقدم لهم

التعليمات لتجاوز كل الصعاب، ومن حين لآخر يتوقف للعثور على أفضل وضع لالتقاط الصور للمنافسين.

وقال بينغ شين وهو يشعر بسعادة غامرة "لم أحظ بتجربة أكثر إثارة من هذه التجربة في أي مكان من قبل"، ومسح العرق المتصبب من جبينه بعد إنهاء التحدي في الطابق الثالث والثلاثين، على ارتفاع 198 متراً عن الأرض.

وأضاف "حُثت إلى هنا أساساً لتحدي نفسي والقيام بتجارب جديدة، لكن ساقاي استسلمتا ببساطة". وتم افتتاح حديقة المغامرات "الاندمارك ألفا"، التي تجاوزت تكلفتها 12.5 مليون دولار واستغرق بناؤها أكثر من عام، في يناير من هذا العام على برج كانتون الذي يبلغ ارتفاعه 600 متر.

القبض على أب
علق ابنه في نافذة
بالتابح الرابع

القاهرة - ألقت الشرطة المصرية القبض على أب عرض ابنه للخطر بان علقه في الهواء من نافذة كائنة بالطابق الرابع في أحد العقارات بمنطقة الشروق في القاهرة.

وأثار مقطع فيديو انتشر على مواقع التواصل الاجتماعي يظهر الرجل وهو يقوم بهذه الحركة الجريئة تجاه ابنه بعقار تحت الإنشاء، استياء الكثيرين. ورصدت أجهزة وزارة الداخلية المصرية، تداول مقطع الفيديو على موقع فيسبوك، ونجحت في تحديد مكان تصويره وهوية الرجل والطفل.

وبحسب موقع بوابة أفريقيا الإخبارية تبين أن المتهم عامل في العقار المصور به الواقعة، واعترف أثناء مواجهته بالفيديو بارتكاب الواقعة، وبرز فعلته بأنه كان يلهو مع طفله، بالطريقة المشار إليها.