

## صباح العرب

لبنى الحرابوي

## موسم البقلوطي

حين تنشر رائد الفضاء الفرنسي توماس بيسكيت صورة للعاصمة تونس التقطها من الفضاء قبل يومين وتبرز أضواءها الساطعة في الليل وبحيرتها وسبخة السيجومي، تسال عن سر بروز اللون البرتقالي الداكن الذي يميز العاصمة ويظهر واضحا من الأعلى، وعما إذا كان التونسيون يلاحظونه في الشوارع أم لا.

وكنوع من السخرية أجاب التونسيون إن اللون البرتقالي مرده أنه موسم تجفيف الفلفل الأحمر فوق الأسطح وخاصة الفلفل البقلوطي التونسي الذي تصنع منه الهريسة النهار الوطني، دون نسيان السلطة المشوية ملكة سلطات العالم التي سبق أن تصدرت المرتبة الأولى عالمياً على رأس قائمة ضمت 12 بلدا ونوعا من مختلف السلطات.

والفلفل البقلوطي هو فلفل تونسي أصيل وهو عبارة عن قرون كبيرة منحنية قليلا، يتراوح طولها بين 15 و20 سنتيمترا، ولها شكل مخروطي يتناقص تدريجيا إلى طرف مدب على الطرف غير الجذعي. لامع وقاس يتحول من الأخضر إلى الأحمر الفاتح عندما ينضج، ثم ينشر فوق أسطح المنازل أو في الشرفات ليجف. ينحدر الفلفل البقلوطي التونسي من أصناف الفلفل الأصلية التي تعود أصولها إلى أميركا الجنوبية والتي تمت زراعتها منذ العصور القديمة. تم إدخال الفلفل الأصلي إلى شمال أفريقيا من قبل المستعمرين الإسبان والبرتغاليين في القرنين الخامس عشر والسادس عشر، زرع الفلفل بشكل طبيعي ليتطور ويصبح فلغلا بقلوطيا تونسيا وهو الموجود في الأسواق في العصر الحديث.

ويعتبر الفلفل البقلوطي التونسي الذي يمكن العثور عليه في كل مكان مصدرا ممتازا لفيتامين سي، وهو أحد مضادات الأكسدة التي يمكن أن تساعد في حماية جهاز المناعة وزيادة إنتاج الكولاجين داخل الجسم. ويحتوي الفلفل أيضا على حمض الفوليك وفيتامينات كثيرة. ويشتهر الفلفل البقلوطي التونسي خاصة باستخدامه في الهريسة، وهي عبارة عن بهار شبيهة بالصلصة مصنوع من الفلفل الحار وزيت الزيتون والملح والثوم.

في تونس تستخدم الهريسة في كل الأطعمة تقريبا وإن لم تستخدم غالبا ما يتم تقديمها في طبق جانبي مع بعض زيت الزيتون لاستخدامها كصلصة غمس.. لا عجب أن تونس هي أكبر دولة مصدرة للهريسة الجاهزة في العالم!

في تونس لكل عائلة وصفتها الخاصة لصنع الهريسة الخاصة بها. تفضل بعض العائلات هريسة حارة بينما تفضل عائلات أخرى هريسة أكثر اعتدالا.. لا نكهة تشبه الأخرى.

أرجو أن يكون السيد توماس فهم سبب ظهور العاصمة باللون البرتقالي.. لقد اقترب موسم صناعة الهريسة قد تتحول قريبا إلى الأحمر.

## فندق سويسري يقبل التعامل بالعملة الرقمية

جنيف (سويسرا) - أعلن فندق "تشيدي اندرمات" الذي يقع في منطقة جبال الألب السويسرية ويديره الملياردير المصري سمح ساويرس، أنه سوف يسمح لنزلائه بتسديد نفقات إقامتهم في الفندق بالعملة الرقمية.

وذكر الفندق أنه سوف يقبل العمليتين الرقميتين "بيتكوين" و"إيثريوم". ويقع الفندق من قبة الخمس نجوم على بعد 110 كيلومترات من مدينة زيورخ، وتصل تكلفة الإقامة به إلى الآلاف من الدولارات في الليلة الواحدة، بحسب موقعه الإلكتروني.

وبدأ الفندق قبل أربعة أعوام دراسة خيار التعامل بالعملة الرقمية، ولكنه انتظر حتى يستطيع التأكد من أن التعاملات المالية سوف تكون آمنة فضلا عن إمكانية تفادي تقلبات أسعار هذه العملات.

## «بوظة عالصاج» قادمة من تايلند إلى دمشق



## لا تزامم بوظة الدق التقليدية

"نعمل في صناعة البوظة العربية منذ أكثر من مئة عام حيث بدأ جدي العمل بها عام 1895 بأساليب وطرق بدائية ونحن ورفنا هذا العمل عنه وعن الذي واستمرنا به مع تحسين وتطوير المنتج والأدوات دون المساس بالميزات التراثية التي أصبحت علامة فارقة بالمكان وجزءا من هويتنا السياحية لكثيرين"، هذا ما ذكره أحمد بكداش صاحب محل بكداش في سوق الحميدية.

ومع ذلك ورغم التجديد والتوسع اللذين تشهدهما صناعة البوظة، إلا أن مكانة البوظة العربية مازالت تصدر رغبات الكثير من السوريين الذين يصفون نكهتها أحيانا بـ"التراث"، خاصة أن بعض محال صنعها في دمشق أصبحت مقصدا سياحيا لتناول البوظة العربية لقدمها الزماني واستمرارها إلى اليوم بالحفاظ على هذه المهنة.

السورية، وفق وصف إلهام إبراهيم التي أضافت "أطفاي سمعوا من أصدقائهم عن البوظة عالصاج وأصروا على أن نذهب لتراها ونشترها، مذاقها مثل شكلها جميل جدا"، فيما تعرب الشابة اليسار محمد عن إعجابها بطريقة صنع هذا النوع من البوظة، مبينة أنها وصديقاتها قصدن التوجه لشراؤها بعد مشاهدة فيديو كثيره عنها على فيسبوك ويوتوب.

تشتهر دمشق بالبوظة العربية التي يزداد الإقبال عليها خاصة في فترة الصيف لأنها تطفئ الظما، لكن في الآونة الأخيرة أدخل صناع هذه الحلوى بوظة جديدة يعدونها على الصاج بدل الدق التقليدي.

دمشق - بصوت المشاحف وعبون الأطفال والشباب الذين يراقبون طريقة حركتها، يرسم مشهد إعداد البوظة «عالصاج»، النوع الجديد الذي ازداد انتشاره مؤخرا في بعض محال البوظة بدمشق، متخذاً لنفسه مكاناً مميزاً إلى جانب البوظة العربية المعروفة بـ"البوظة الدق" كما يسميها السوريون.

ففي حي القيمرية الدمشقي يوجد اليوم ما لا يقل عن ستة محال تقدم هذا النوع الجديد من البوظة والتي أصبحت محط جذب لأنظار كل المارة بصوت أدواتها أثناء تقليب ودق المواد على الصاج وبالألوان الزاهية للمكونات التي يتم خلطها معها، حتى أن هذه المحال بدأت بالانتشار بعدة مناطق أخرى في دمشق وعدد من المحافظات ولاقت إقبالا لافتا منذ افتتاحها.

طريقة تصنيع "البوظة عالصاج" تعود لأصول تايلندية وانتشرت في السنوات الأخيرة بشكل كبير في بعض الدول العربية حتى دخلت إلى سوريا منذ ثلاث سنوات، حسب تصريح ماهر الداود أحد العاملين بهذا المجال لوكالة الأنباء السورية (سانا)، مبينا أن هذا النوع من البوظة يحتاج لأدوات بسيطة وهي صاج معدني يجري تبريده لدرجة حرارة 50 تحت الصفر بواسطة مواسير تبريد تلتصق بأسفله، ثم توضع المكونات على الصاج وتدق وتقطع بحركة رشيقة

الانتفاف أمام محلات (البوظة عالصاج) والوقوف لمشاهدة طريقة صنعها مشهد لا بد من رؤيته أمام كل محل لكونها شيئا جديدا في السوق

## اكتشاف أول أحفورية لحوت برمائي في مصر

وهو محافظة الفيوم، واسم أنوبيس أحد آلهة الفراعنة. وكانت وزارة البيئة أعلنت الأربعاء، أن البحث الذي شاركت فيه بالتعاون مع وزارة التعليم العالي والبحث العلمي وجامعة المنصورة "يكشف عن أقدم حوت أفريقي والأكثر شراسة". وأشار البيان إلى أن هذا الاكتشاف "يسد جزءا من الفجوة الكبيرة في البيانات التي تثبت نظرية تطور الحيتان التي كانت تعيش منذ الملايين من السنين ببحر التبتيس الذي كان يغطي منطقة الفيوم قبل 43 مليون سنة". وأفاد البيان بأن الأحفورية تؤشر إلى أن طول الحوت كان يبلغ نحو ثلاثة أمتار

وهو محفظة الفيوم، واسم أنوبيس أحد آلهة الفراعنة. وكانت وزارة البيئة أعلنت الأربعاء، أن البحث الذي شاركت فيه بالتعاون مع وزارة التعليم العالي والبحث العلمي وجامعة المنصورة "يكشف عن أقدم حوت أفريقي والأكثر شراسة". وأشار البيان إلى أن هذا الاكتشاف "يسد جزءا من الفجوة الكبيرة في البيانات التي تثبت نظرية تطور الحيتان التي كانت تعيش منذ الملايين من السنين ببحر التبتيس الذي كان يغطي منطقة الفيوم قبل 43 مليون سنة". وأفاد البيان بأن الأحفورية تؤشر إلى أن طول الحوت كان يبلغ نحو ثلاثة أمتار

مساء الخميس "حصل اكتشاف لهيكل حوت برمائي في مصر بمنطقة الفيوم يرجع إلى 43 مليون عام". وقال أستاذ الحفريات بجامعة المنصورة هشام سلام، أحد أعضاء فريق البحث المصري، في مداخلة هاتفية مع التلفزيون الرسمي "سجلنا في موسوعة علم الحيوان.. كائنا جديدا لم يكن موجودا من قبل". وأوضح سلام "هذه أول مرة يكون فيها فريق عربي، وبالتحديد مصري، هو قائد الورقة البحثية لتوثيق هذا الاكتشاف". وسعى الفريق الحوت "فيومستس أنوبيس"، ليجمع بين المكان المكتشف فيه

## القاهرة

أعلنت مصر اكتشاف أول أحفورية لحوت برمائي عاش بمحافظة الفيوم في جنوب البلاد منذ 43 مليون عام. وقال التلفزيون المصري

## حورية فرغلي تتبنى المواهب الشابة

وأضافت "مشاركتكم لي تفرحني جدا ومن أجلكم لأنكم أنتم دائما تدعموني، وتفوقون بجوارري، وتشجعونني. أتشوق أنا أيضا أن يكون لي ولو دور بسيط في أن أساعد أي شخص أو أدمع أي إنسان عنده موهبة". وتابعت "أنا موجودة لأساعد أي شخص عنده موهبة ويريد أن يُشاركني بها، أو يريد أن يراها الناس، أو يتمنى أحدا ما يكتشفه".

استغرقت عدة أشهر، سافرت خلالها إلى الولايات المتحدة للعلاج، إذ خضعت لثلاث عمليات جراحية في الأنف لتعديلها ومعالجة مشكلة التنفس. ونشرت حورية تفاصيل المشاركة معها قائلة "مساء الخير لأقرب الناس لقلبي جمهوري الذي دائما يساعدي ويسانديني والذي من أجله أنا اليوم في لبنان أصور مسلسلتي الجديد الذي وعدتكم به".

القاهرة - أعلنت الممثلة المصرية حورية فرغلي من خلال فيديو نُشرته عبر حسابها على إنستغرام، أنها ستبني أي موهبة لديها القدرات للظهور معها في عمل فني كرد جميل لمتابعيها الذين وقفوا إلى جانبها أثناء مرضها. وجاءت هذه الخطوة كرد جميل لمتابعيها الذين دعموها طوال الفترة الماضية في رحلة مرضها التي

## القاهرة

أعلنت مصر اكتشاف أول أحفورية لحوت برمائي عاش بمحافظة الفيوم في جنوب البلاد منذ 43 مليون عام. وقال التلفزيون المصري

## أطفال الموصل يتعلمون السباحة بعيدا عن دجلة

الموصل (العراق) - لا يعرف الإجهاد طريقه إلى محمود موفق وهو بكر تعليماته لمجموعة من الصبية الصغار الذين يلغون أجسادهم الصغيرة في مياه المسيح الذي صنعه بنفسه بمجرد أن يطلق صافرتة. يتحدث موفق، وهو من سكان الموصل في العراق، بأعلى طبقات صوته ليضمن وصول توجيهاته رغم الضجيج وهتافات الأولاد المحمسين. ويلقن موفق الأطفال الصغار مبادئ السباحة والغوص وتوخي إجراءات السلامة في الماء. يعشق الرجل، وهو نفسه ابن سباح محترف، هذه الرياضة منذ سنوات طويلة. لكن المسيح يمثل بالنسبة إليه شيئا أكبر بكثير من مجرد تسلية، إنها مهمة حملها على عاتقه منذ أن حاول في مارس 2019

إنقاذ بعض من أكثر من 90 شخصا غرقت عبارتهم في نهر دجلة القريب. وفي محاولة للحد من حوادث الغرق، قرر موفق بناء حوض السباحة بإجراء عمليات ترميم وتجديد وتعديل في جسم خزان مهجور في البلدة القديمة، ورغم وجوده وسط الحطام والمباني التي لتحتقن بها أضرار، يعتني موفق بالمسبح وينظفه بانتظام ويظهره بالكلور. ويقول "أصبح الآباء الخائفون من النهر يسبحون لأبنائهم بالانضمام إلى دروس السباحة التي يقدمها موفق". وقال عبدالرحمن أحمد وهو أحد طلاب موفق بنيرة اعتزاز، "بعد أن كان أهلنا يمنعونا من السباحة في نهر دجلة، أصبحوا يشجعوننا اليوم على الذهاب إلى المسبح. السباحة تفيدنا (...). كاتب محمود علمنا كل شيء".

