



الرزق في الميناء

يعكس هجرته ويستقر في الجنوب

طائر اللقلق يمل الهجرة ويختار القنيطرة مستقرا له في المغرب

«بَلَّارِج» يختار المآذن والأعمدة الكهربائية ليجاور الناس ويقاسمهم الحياة



يسكن الأعالي

البيض بعد شهر وثلاثة أيام، ويقوم الزوجان بحضانة وتربية صغارهما معا، وينفصل الصغار عن العيش بعد خروجهم من البيض بحوالي شهرين ونصف، كما الإنسان إلى معترك الحياة بحثا عن الاستقرار والاستقرار.

فإنه يبني عشه من القش والأخشاب والتبن، وبعد سنوات من الاستخدام يصبح عشا كبيرا، وإذا استكن إلى أنثى وقاما بالتزاوج، فإن أنثى اللقلق تضع أربع بيضات مرة واحدة في العام، ويخرج صغارها في نفس اللحظة من

أبيض ينتهي بالأسود في آخر كل ريشة، فهو طائر يختلف عن باقي الطيور، ويعتبر من بين أضخمها إذ يصل طوله ما بين 100 و125 سم، أما طول جناحه فيبلغ ما بين 155 و200 سم، ويصل وزنه ما بين 2.3 إلى 4.5 كغ، ورغم هذه الضخامة فهو طائر هادئ ومسالم.

ويؤكد محمد السعفي، الطالب الجامعي الذي يحضر لشهادة الماجستير في علوم الحياة والأرض، أنه ومنذ أن فتح عينيه في الحي الذي يقطنه، وجد بلارج مقيما البقا بين سكان حيه، فكم من مرة اتخذ من سطح بيتهم المتاخم لعشه المبني فوق عمود الإنارة الكهربائية، ملادا ثانيا للتفلسف والتدرج على حبال نثر الغسيل، حتى أن أفراد العائلة كانوا يفاجئونهم أحيانا، فيضرب بجناحيه الريح وينطلق طائرا صوب عشه العالي فوق عمود الإنارة، قائلا "لقد كانت والدتي تعاني من مخلفات هذا الطائر على ثيابنا المنشورة على حبال الغسيل فوق السطح".

ويعلق السعفي في تصريحه لـ"العرب" قائلا "رب ضارة نافعة"، فمن كثرة مشاهدته للقلق في محيط سكن عائلته، قام باختيار شعبة علوم الحياة والأرض التي ستؤهلها لإنجاز دراسة علمية عن طائر اللقلق الذي يعتمد منقاره الطويل في التحكم في صيده الذي يقتات عليه، كما أنه طائر قليلة هي الدراسات الغربية التي أنجزت عنه، مشيرا إلى أن أغلب الدراسات المتداولة في المكتبات اليوم، هي دراسات أنجزت باللغة الفرنسية، وهذا محفز على البحث والعمل لإنجاز دراسات علمية حول هذا الطائر المدلل في مدينة القنيطرة باللغة العربية.

ويعد اللقلق من اللواحم التي تتغذى على مجموعة واسعة من الطيور والثدييات الصغيرة من الحشرات والزواحف والبرمائيات والأسماك، إضافة إلى النباتات القصيرة ذات الغطاء العشبي، والديدان والضفادع وغيرها من الحشرات.

وبحسب بحث خبراء المعاهد الدولية المختصة في مراقبة سلوك اللقلق، فإنه طائر يعيش بمفرده ولا يكون رابطا مع شريك يستمر معه طوال الحياة، فالقلق، سواء كان ذكرا أو أنثى،

وتشد أنظار المارة إلى اصطافها المُنْتَن على طول الشارعين الرئيسيين للمدينة. ويوضح محمد بورحيم، المهندس ضمن الطاقم البلدي لمدينة القنيطرة، "لقد اضطررنا لبناء قائم طويل لنقل عش اللقلق إليه وتحويله من عمود كهربائي كان لا بد من إزالته لتوسيع الشارع".

وقال في تصريح لـ"العرب" إن اللقلق طائر مدلل ومرحب به بشكل كبير بين سكان المدينة، فهو رمز للاستقرار والتسكن والتعايش في هذه المدينة التي أحبها اللقلق ولم يعد يقدر على فراقها، نظرا لما وجده فيها من عناية وكرم عيش.

ويعلق السعفي في تصريحه لـ"العرب" قائلا "رب ضارة نافعة"، فمن كثرة مشاهدته للقلق في محيط سكن عائلته، قام باختيار شعبة علوم الحياة والأرض التي ستؤهلها لإنجاز دراسة علمية عن طائر اللقلق الذي يعتمد منقاره الطويل في التحكم في صيده الذي يقتات عليه، كما أنه طائر قليلة هي الدراسات الغربية التي أنجزت عنه، مشيرا إلى أن أغلب الدراسات المتداولة في المكتبات اليوم، هي دراسات أنجزت باللغة الفرنسية، وهذا محفز على البحث والعمل لإنجاز دراسات علمية حول هذا الطائر المدلل في مدينة القنيطرة باللغة العربية.

يبدو أن طيور اللقلق البيضاء ملت الهجرة والتنقل من قارة إلى أخرى في رحلة طويلة، وأصبحت تفضل الاستقرار بعد أن تختار المكان المناسب. ويرى علماء أن أسباب الاستقرار هذه عديدة، منها الأنشطة البشرية بدءا من تغير المناخ والتلوث، مؤكداً أن سهولة توفر الطعام المفضل لهذا الطائر المسالم في مدينة القنيطرة المغربية جعلته يستقر بالقرب من الميناء والوادي.

وتشد أنظار المارة إلى اصطافها المُنْتَن على طول الشارعين الرئيسيين للمدينة. ويوضح محمد بورحيم، المهندس ضمن الطاقم البلدي لمدينة القنيطرة، "لقد اضطررنا لبناء قائم طويل لنقل عش اللقلق إليه وتحويله من عمود كهربائي كان لا بد من إزالته لتوسيع الشارع".

وقال في تصريح لـ"العرب" إن اللقلق طائر مدلل ومرحب به بشكل كبير بين سكان المدينة، فهو رمز للاستقرار والتسكن والتعايش في هذه المدينة التي أحبها اللقلق ولم يعد يقدر على فراقها، نظرا لما وجده فيها من عناية وكرم عيش.

القلق لون جناحيه العريضين أبيض ينتهي بالأسود في آخر كل ريشة، أصبح له نصب يرمز إليه وسط مدينة القنيطرة

القلق الأبيض ذو الأرجل الطويلة، هذا الذي يستوطن بيننا في مدينة القنيطرة، أصبح له نصب يرمز إليه وسط المدينة، يوضح المهندس بورحيم، طائر معروف في الأوساط الشعبية المغربية ببلارج، لون ريش جناحيه العريضين

يوسف حدادي
كاتب مغربي

الرباط - طائر اللقلق المهاجر، المعروف في المغرب باسم "بَلَّارِج"، حكاية رومانسية تظهر جليا في أجواء مدينة القنيطرة المتاخمة للعاصمة الرباط، حيث يعيش هذا الطائر المتميز بطول رجليه ومنقاره وعنقه، وتعود بداية حكايته إلى السبعينات من القرن الماضي، حين رفض العودة إلى موطنه الأصلي هناك بأوروبا، واختار الاستقرار في هذه المدينة المغربية التي تقع على هضبة مصب وادي سبو، فكان النهر ملادا أمنا لعيش اللقلق المهاجر واستقراره، يتزود من زاده البيئي الغني بالأسماك والضفادع والأعشاب والطحالب المغذية. على طول شارع يوسف بن تاشفين والجيش الملكي في مدينة القنيطرة، فضلت اللقائك المكوث والاستقرار، وبنيت أعشاشها التي أضحت تتجاوز المئة عش فوق البيوت والمآذن وأعمدة الإنارة الكهربائية، خصوصا منها المتاخمة للميناء البحري وقنطرة الوادي، حيث أضحت اللقائك هناك مقيما دائما يتشارك السكان المحليين حياتهم، مدلا بينهم، لا يجرؤ أحد على الاقتراب من أعشاشه الشامخة التي أضحت تؤثت المدينة،

رائحة الخبز الإيراني تفوح في سوق المباركية بالكويت

الكويتيين والمقيمين، وتحصل على وقود وطنين بسعر مدعوم من الدولة ليتوفر الرغيف بسعر زهيد لا يتجاوز 20 فلسا كويتيا (سبعة سنتات).

وتتراوح أسعار الخبز بين 20 فلسا للرغيف العادي و100 فلس للخبز المضاف إليه السمسسم وحبة البركة وغيرها من المكونات. والخبز بين الولايات المتحدة وإيران، من المستبعد أن يؤثر هذا الأمر على استهلاك الخبز الإيراني الذي يتمتع بشعبية كبيرة.

ويقول صاحب مطعم ومقهى "الوليمة" إن الكويتيين لن يتراجعوا عن حبهم للخبز الإيراني. ويؤكد "لا علاقة للخبز بالسياسة، والإيرانيون موجودون هنا، وهذا الخبز لن ينقطع لأنه خبز مرغوب".

ويقول الإعلامي الكويتي المتخصص في التراث جاسم عباس إن السياسة لم تؤثر أبدا في الحياة الاجتماعية للكويتيين.

يصنعون لنا الخبز، كنا نتناوله صباحا مع الحليب ونضع عليه الدهن العادي (السمن البلدي والسكر)".

وبالإضافة إلى السوق الشعبي، يستطيع الكويتيون الحصول على الخبز الإيراني من مخازن الجمعيات التعاونية الاستهلاكية التي تعتبر المقصد الأول للكويتيين لشراء المواد الغذائية والمنزلية.

ويتأقده الكويتيون وغيرهم منذ ساعات الصباح الأولى على هذه الأفران التي تفتح أبوابها على فترتين، صباحا ومساء. ويحمل بعضهم أكياسا قماشية للحفاظ على الخبز ساخنا لأطول وقت ممكن.

وينتظر الزبائن دورهم ليحضّر الخبز العدد المطلوب من الخبز مع الإضافات الخاصة التي تناسب كل شخص، مثل السمسسم أو الزعتر أو التمر وغيرها. وتخصص بعض الأفران أبوابا للرجال وأخرى للنساء.

ويقول نائب رئيس اتحاد الجمعيات التعاونية خالد العتيبي، إن أفران التنور التي تصنع الخبز الإيراني الطازج انتشرت في بداية السبعينات في الكويت ويصل عددها اليوم إلى 100 فرن. وأكد أن هذه الأفران "تنتج حاليا مليوني رغيف يوميا لتلبية حاجات

على الخبز الإيراني في الكويت هو أن أهمياتنا كُن يحضره في البيوت قبل عقود، ثم أصبحنا نشتره من التنور وننقى في الطابور صباحا وظهرا ومساء للحصول عليه ساخنا".

وعلى الرغم من عشق الكويتيين لهذا الخبز الشعبي إلا أن المخازن المختصة في صنعه بدأت تقل في الكويت، نظرا لقلة العمالة المختصة ولهجرة الخبازين لمهنتهم لأنها مهنة شاقة ومرهقة وفيها العديد من المخاطر، إذ يواجه الخباز لهيب النار أكثر من 12 ساعة يوميا.

ويقدم الخبز الإيراني إلى جانب بعض الأطباق الشعبية في الكويت مثل "الباجية" (كرشة الخروف المحشوة بالأرز) و"الكراعين" (قوائم الخروف)، بالإضافة إلى أطباق مثل الفول والنخعي (الحمص).

ويملك كل مطعم شعبي في سوق المباركية تنورا خاصا به، ويعمل فيها خبازون إيرانيون أو أفغان.

ويقول درياس حسين الزعابي (81 عاما) إن الكويتيين "تعودوا" على هذا النوع من الخبز. ويضيف "منذ نعومة أظفاري والإيرانيون هم من

أيضا خبز الخمير، لكن عندما دخلت الأيدي العاملة الإيرانية في صناعة الخبز فإن الجميع غير اسمه من الكويتي إلى الإيراني. ويحكي كمال (60 عاما) عن تعلقه بهذا النوع من الخبز منذ طفولته، موضعا "لم نعرف خبزا غير الخبز الإيراني منذ ولادتنا. وسر تعلقنا به هو طعمه وكثافة الملح القليلة التي يتميز بها".

وكان حسن عبدالله زكرياء، وهو كويتي من أصل إيراني، افتتح مطعم ومقهى "الوليمة" قبل 23 عاما. وتمتد طاولات المطعم على طول الساحة وتزين أبواب خشبية الجدران المحيطة بها، وتعلو سقفها أعمدة خشبية. ويقول الرجل السبعيني الذي لا يزال يستقبل رواد المطعم بنفسه إن التنور يحضر يوميا 400 رغيف من الخبز الإيراني. ويرى أن السبب وراء هذا "الإقبال الكبير

الكويت - يحرص خليل كمال على ارتياد مطعم في سوق المباركية الشعبي في الكويت في كل مناسبة، لتناول وجبته المفضلة من الكباب والبصل والجرجير مع رغيف من الخبز الإيراني الطازج المخبوز في المطعم.

وتفوح في المسكان رائحة الخبز المفضل لدى الكويتيين، بعد خروجه من الفرن التقليدي عند مدخل مطعم ومقهى "الوليمة" في السوق الواقع وسط مدينة الكويت. أسرع الخباز الإيراني الثلاثيني إلى تنوره ليعد بيديه كرة من كرات العجين المصقوفة أمامه، قبل أن يضعها وسط وسادة من القماش على جدار التنور ويقلبها، ثم يسحبها مستخدما عصا بعدما نضجت، ويقدمها إلى الزبون؛ رغيف خبز مستدير يتصاعد منه البخار الساخن.

وعلى مدى عقود، لم تتغير علاقة الكويتيين بالخبز الإيراني الذي يعرف في إيران بخبز التافتون، إذ شكل جزءا أساسيا من مادة الكويتيين، بل ازداد شغفهم به مع مرور الوقت، بغض النظر عن السياسة والتوترات الأخيرة مع إيران.

والحقيقة أن هذا النوع من الخبز الشعبي منتشر في الدول العربية خاصة العراق وبلاد الشام ويسمى في الكويت

