

## صباح العرب

محمد هجرس

حتى تنبسط  
زوجاتنا

على بعد 350 كلم غربي العاصمة الكينية نيروبي، توجد أطرف قرية من نوعها في أفريقيا، اسمها "أوموجا". وتعني "الوحدة" باللغة السواحيلية المحلية. وسبب الطرافة أنها محرمة على الذكور تماما، سوى ذكر وحيد يأتي إليها قبل شروق الشمس يوميا. فقط لرعاية الحيوانات التي تربيتها النسوة، لا لأغراض أخرى.

قبل ثلاثة عقود (تحتويدا 1990) وتحت شعار "فليذهب الرجال إلى الجحيم"، تجمعت 15 امرأة زعن معاناة الاغتصاب أو قسوة الأزواج، ولم يجدن حلا غير هجر الذكور واعزلهن وإشياء مجتمع "أنثوي" ذي أسوار عالية، يلغي فكرة الزواج إلى الأبد، والمثير أن هذه القرية لا تحظى فقط بمباركة الحكومة التي توفر لها حماية رسمية، بل تستغلها كوجه سياحية ترفه اقتصاد المنطقة باعتبارها إحدى "العجائب"!

بقدر ما أعجبني شجاعة هؤلاء النسوة، بقدر ما استعدت صورة امرأة قريتنا، التي كان أقصى احتجاجها ضد زوجها، أن ترقع بالصوت "فلم عليه" "أمة لا إله إلا الله" نهاراً، أو تتمتع عليه ليلاً فيسحب "للحاف" لينام على أقرب "كنية" في الصالة، قبل أن يتجهها في اليوم التالي عند أهلها بفرض "حظر التجول".

ومع ذلك، إذا كان من حق النسوة إنشاء مجتمعاتهن الأنثوية وفق مزارعهن وشكاواهن التي لا تنتهي، فاعتقد أن المساواة واجبة، وبالتالي يتخلى غالبية الرجال عن ضعفهم وشعاراتهم الفارغة، ويلجأوا أيضاً لإنشاء قراهم التي لا تدخلها الإناث إطلاقاً، لأن النساء - خاصة في عالمنا العربي - إذا دخلن قرية أو مدينة فتتها.. لذا لا تسالوني عن ظاهرة التحرش.. كما لا مبرر أبداً لأن تقسم زوجة الدنيا ولا تقعدا مجرد "نظر" زوجها لامرأة أخرى، وتتهمه بأن عينه "زائغة". فقد انتصر العلم أخيراً للرجال، إذ أكدت دراسة بريطانية أن الرجل "الطبيعي" يقع بالحب 9 مرات بالنسبة ليا للهلل، نحن إذا غير أسوياء - حتى تنبسط زوجاتنا. وفق دراسات الـ"فكار"!

بعد 25 سنة زواج.. أقر المسكين بغلطته "التاريخية" وحاول أن يصلح ما أفسده العطار، فالتحق بإحدى دورات فنون العلاقات الزوجية.. وعندما عاد إلى بيته منتشياً بما تعلمه، وجد زوجته في المطبخ، أسند زراعه للباب، وقال لها برومانسية: "أحبك يا حياتي.. نظرت له يوماً تعليق، وخرجت تهول على أطراف أصابعها كي لا تحدث ضجيجاً يعكر صفو اللحظة "التاريخية". تناولت الهاتف من على طاولة صغيرة واتصلت برقم ما.. كل ما سمعه: "الحقني يا بابا.. الكلب جاي البيت سكران"!

شارع بريطاني يدخل  
غينيس لشدة انحداره

لندن - أعلنت موسوعة غينيس للأرقام القياسية أن شارعاً متعرجاً في شمال غرب ويلز هو أكثر شوارع العالم انحداراً. ويصل انحدار "فورث بين شيش" في مدينة هارك التاريخية التي تشتهر بقلعتها التي تعود للعصور الوسطى، إلى 37.45 بالمئة بالمقارنة بنسبة 35 بالمئة التي كانت من نصيب شارع بولدين في دونيدين بنيوزلندا والذي كان يحمل الرقم السابق.

ويستند القياس المحدد على أشد انحدار في جزء يتكون من عشرة أمتار في الطريق. وطبقاً لمعايير غينيس فإن الشارع يجب أن يكون شارعاً عاماً رئيسياً ومسطحاً بالكامل وبه مبان على طول الطريق.

وشهد شارع بولدين ازدهاراً سياحياً ضخماً بعدما حمل الرقم القياسي. وقال كريغ غلينداي، رئيس تحرير الموسوعة "أمل أن تتمتع هارك بنفس الاحتفالات وأن يؤدي اللقب الجديد إلى حضور أناس كثيرين إلى المدينة الجميلة، لتجربها أكثر شوارع العالم انحداراً بانفسهم".

## الفلافل المصرية الأفضل في العالم بخلاطة عمرها مئة عام



## سر المذاق في المكونات

وأضاف الرفاعي لـ"العرب" أن الطعام المصري يعاني من عدم تنسيقه حتى سجلت بعض الدول أطعمة شهيرة باسمها رغم أن أصولها تعود لقدماء المصريين كإسرائيل التي استطاعت التسويق للفلافل على أنها أكلة محلية. ويوجد جدل في الشرق الأوسط حول منشأ الفلافل منذ ادعاء إسرائيل بأنها أول من قام بصناعتها، لكن وزارة الخارجية الإسرائيلية ذكرت على صفحتها بيسيسوك في اليوم العالمي للفلافل في يونيو الماضي، بأن المصرية هي الأطيب حول العالم.

والخبز والجرجير والمخللات والخس الأسود، ما يجعلها تعمل على إبطاء عملية الهضم وتقلل من كمية السعرات الحرارية التي تحتويها. وأفاد الشيف مصطفى الرفاعي، صاحب مطعم شهير بمصر الجديدة، والفائز بجائزة أفضل فلافل في مهرجان "سوق برو" بلندن عام 2016، أن السر في التميز المصري يرجع إلى الخلاطة التي تضمها، فالمصريون لديهم شعور قوي تجاه الفول المدسم وأي طعام يُصنع منه، والذي يذكرهم بتاريخهم الفرعوني وهو موجود على جدران المعابد.

ويؤكد خبراء الطهي المصريين أن البساطة وراء تميز الفلافل المصرية عن منافسيها فهي تشهد على تغيرات المجتمع، بداية من توصيفها كطعام أهل المدن في فيلم "الأرض" مروراً بتسميتها بـ"كباب الغلابة" في التسعينات وانتهاء بالمسميات الجديدة المشتقة من لغة العصر "غرين برغ" و"ديناميت". وما يميز الفلافل المصرية هي توافر كم كبير من الألياف داخلها فتضم خمسة أنواع من العشبيات والنباتات الخضراء (البقدونس والكزبرة والشبث والكرث) داخلها وتقدمها مع أنواع أخرى مثل

أكد مصريون أنّ السر وراء إشادة تقارير بريطانية بالفلافل المصرية صدر آخرها عن هيئة الإذاعة البريطانية بي.بي.سي، يكمن في محافظتهم على الخلطة الخاصة بهم منذ أكثر من قرن.

## محمد عبدالهادي

وتولي وسائل الإعلام البريطانية، عناية بالأطعمة المعتمدة في صناعتها على البقوليات، باعتبار أن بريطانيا من أكبر الدول المنتجة لها حول العالم. وسبق لـ"الغارديان" البريطانية أن نشرت تقريراً العام الماضي منحت فيه الإسكندرية الترتيب الأول عالمياً في جودة صناعة الفلافل وطعمها. وأدخلت السفارة البريطانية إحدى عربات الفول مقرها، قبل عدة أعوام، وتناول السفير طعام الإفطار عليها مع العاملين، معلقاً بأنها مبادرة هدفها تحفيز طاقم العمل وشكره على مجهوداته في الفترة السابقة.

ويفضل المصريون العربات المنتشرة في الشوارع والميادين في تناول إفطارهم اليومي من الفول والفلافل عن الطعام رغم تميز الأخيرة بدرجة أفضل من النظافة ومراعاة الشروط الصحية، ربما لتمسكها بالمكونات التقليدية في صنع الفلافل.

وأدخلت بعض المطاعم المصرية تغييرات على الفلافل فاضافت أصنافاً منها، كـ"الفلافل المحشية بجبنة الموزريلا" أو قطع البيض والبانجان، ووصل الحال ببعض القرى السياحية إلى تغيير اسمها إلى "البرغر الأخضر". وأكد علي لـ"العرب" أن الطعمية المصرية لها طريقة معتادة في التقديم منذ مئة عام ولن تتغير فلا يقبل شاقها إلا أن تكون مصحوبة بقطع الطماطم والطحينة ولا يقبلونها بالتومية أو المايونيز كما يقدمها الشوام، فضلاً عن أن من جربوا الحمص اشتكوا من عسر الهضم.

القاهرة - عد تقرير بريطاني الفلافل المصرية الأفضل في نكهتها بالمقارنة بما يقدم في دول عربية ومشرقية أخرى، وهو ما اعتبره المصريون وخصوصاً أصحاب المطاعم الشعبية دليلاً على أن بلادهم أصل تلك الأكلة التي تنتزع خمس دول بالشرق الأوسط على ملكية نشأتها.

وذكر تقرير لهيئة الإذاعة البريطانية بنته الثلاثاء باللغة الإنكليزية أن مطاعم الفلافل المصرية تحافظ على طريقة صناعتها التقليدية المعتمدة على الفول المجروش والخضروات منذ العشرات من الأعوام، وترفض إضافة مكونات جديدة عليها، رغم دخول السوريين المنافسة بافتتاح مطاعم تعتمد على "الحمص" في إعداد الفلافل.

ويعد أصل تسمية الفلافل إلى اللغة القبطية القديمة المكونة من ثلاث كلمات "فا لا فل" أي ذات الفول الكثيف، بينما أطلق أهالي القاهرة عليها "طعمية" المشتقة من كلمة "طعام".

وقال محمد علي، صاحب عربة فول وفلافل بمصر القديمة، إن المطاعم السورية التي انتشرت استطاعت أن تغير أذواق المصريين في معظم المطاعم باستثناء "الطعمية" التي لا تزال تحافظ على طريقة صناعتها التقليدية ولون عجبتها الأخضر المميز وقابليتها للنفث في الخبز على عكس الشامية الخشنة في الملمس وصغيرة الحجم.

## صخور القمر تساعد على التكهن ببراكين الأرض

15 أول بعثة تستخدم عربة استكشاف الفضاء لذا كان بمقدور أفرادها أن يجوبوا مساحة أكبر. وقد تمكنوا من زيارة منطقة بازلتية تعرف بالأخدود القمري عبارة عن أنبوب حمم منهار بالأساس.. وبالتالي فإنها من منطقة بركانية لا تختلف عن هاواي".

ويجري علماء في تنبريفي والولايات المتحدة وبريطانيا هذه الدراسة بتحويل من الحكومة البريطانية ومؤسسة (ويليام ترانست) الخيرية للأبحاث.

وقال زيغلر "إذا أردتم فهم كيف ستطور البراكين على الأرض وباي جدول زمني، فإن دراسة صخور من كواكب أخرى ستساعدكم فعلاً في معرفة المزيد عن الأمر".

وتابع "لهذا تعطينا دراسات مثل هذه أساساً لفهم العمليات التي تحدث تحت تأثير الجاذبية الأرضية". وأقرضت إدارة الطيران والفضاء الأميركية (ناسا) فريق الدراسة 18 عينة قمرية كانت محفوظة بعناية في مركز جونسون للفضاء في هيوستن بتكساس.

وبين عامي 1969 و1972، جمعت 6 بعثات هبطت على القمر في إطار برنامج أبولو أكثر من ألفي عينة من الصخور والحصى والغبار من سطح القمر.

وأفاد رايان زيغلر، المسؤول عن حفظ عينات أبولو في ناسا، أن العينات المستخدمة في الدراسة جمعتها بعثتا أبولو 12 و15 وجاء بعضها من منطقة واسعة على القمر. وأضاف "كانت أبولو

تشكلت بها الصخور في ظروف جاذبية مختلفة، خاصة كيفية تأثير الجاذبية في الحمم المنصهرة الموجودة داخل كتل صخرية قبل مليارات السنين. وقال مات باتكهرست، من معهد علم البراكين في جزر الكناري في تنبريفي، والذي يقود فريق البحث، "نواجه حالياً تحفة في علم البراكين إذ إننا نستطيع مراقبة ما يحدث في بركان في الوقت الراهن لكن من الصعب جداً رؤية المستقبل لأننا لا نملك مرجعية من الماضي".

وأضاف "ننظر لصخور القمر لأنها تمك شياً مثيراً جداً إذ إنها تشكلت في بيئة جاذبية أضعف وهو ما يغير سلوك البلورات والحمم تجاه بعضها البعض أثناء تشكلها".

أوكسفورد (بريطانيا) - يعتقد علماء بعد مرور خمسين عاماً على أول مرة يطأ فيها البشر سطح القمر، أن عينات الصخور التي جمعها رواد الفضاء في برنامج أبولو قد تساعد في التنبؤ بشورات البراكين على الأرض بدقة أكبر.

وعينات الصخور البازلتية، الشبيهة بمعظم الصخور البركانية على الأرض، هي بقايا من ماضي القمر البركاني، إذ تظهر دراسات أدلة على حدوث ثورات بركانية هناك قبل ما يتراوح بين 1.5 مليار عام إلى ملياري عام.

ومن خلال فحص عينات من القمر وأيضاً من كوكب المريخ وكويكب فيستا، يقارن العلماء بين الكيفية التي

## رهي المخدرات في المرحاض يجر الحيوانات للإدمان

العالم، حيث ذكر مكتب الأمم المتحدة لمكافحة المخدرات والجريمة أن حوالي 53 مليون شخص في جميع أنحاء العالم يتعاطون مواد أفيونية، بزيادة نسبتها 56 بالمئة عن تقديرات سابقة، كما أفاد المكتب في تقريره السنوي الصادر في 26 يونيو الماضي، أن الإنتاج العالمي للكوكايين وصل عام 2017 إلى أعلى مستوياته على الإطلاق.

وحذرت من إمكانية أن تزداد التماسيح خطورة بسبب وصول هذه العقاقير إليها عن طريق المياه في الأنهار.

وأثار هذا التحذير ردود فعل كثيرة بين رواد مواقع التواصل الاجتماعي حيث حمله أغلبهم محمل الجد. وتأتي هذه الخطوة في ظل ارتفاع استهلاك المخدرات في كافة أنحاء

"الميثامفيتامين" عبر رميه في المرحاض وتشغيل طارئة المياه "رجاء لا ترموا مخدراتكم في المرحاض".

وأوضحت الشرطة "عندما ترمون أشياء في المرحاض، ينتهي بها المطاف في أحواض تخزين المياه قبل انتقالها إلى الأنهار، حيث ينتشر البوط والأورج وحيوانات أخرى. وإدمانها قد يفضي إلى ما لا يحمد عقباه".

واشنطن - حذرت شرطة مدينة صغيرة في ولاية تينيسي (جنوب الولايات المتحدة) من مغنة رمي المخدرات في المرحاض، خشية أن تدمنها حيوانات مثل البوط والأورج وتستحيل التماسيح شديدة الخطورة.

وطلبت شرطة لوريتو عبر حسابها على موقع تويتر إثر مراهمة منزل مشتبه به حاول التخلص من منشط

نستله تبتكر  
شوكولاتة دون سكر

برن - أعلنت شركة نستله السويسرية العملاقة للمنتجات الغذائية، أنها ابتكرت طريقة جديدة لتحلية الشوكولاتة دون إضافة سكر مكرر.

وقالت الشركة إن هذه الطريقة تعتمد على إنتاج الشوكولاتة بالكامل من ثمرة الكاكاو دون إضافة أي سكر مكرر.

وأوضحت أن هذه الطريقة الجديدة تشتمل على تجفيف لب الكاكاو الأبيض وتحويله إلى سكر فواكه، والذي يتم استخدامه بعد ذلك لصنع الشوكولاتة "نون المساس بالمذاق والملمس والجودة". وأشارت نستله إلى أن هذه الوصفة مخصصة للشوكولاتة الداكنة بنسبة 70 بالمئة، وأنها تعزز تقديم أول منتج في اليابان بحلول نهاية هذا العام، على أن يتم طرح المزيد من المنتجات في بلدان أخرى العام المقبل.

وتجدر الإشارة، إلى أن العلماء بمركز الأبحاث التابع للشركة في مدينة لوزان السويسرية يجرون تجارب على إنتاج مواد غذائية نباتية، تشمل نوعاً جديداً من حليب الجوز والتوت الأزرق.



فنانون يقدمون بروفة عرض خاص بمناسبة الموسم 12 لـ"مهرجان النبيذ"، وهو مهرجان تقليدي يرجع تاريخه إلى القرن الثامن عشر. ويقام المهرجان مرة واحدة فقط كل جيل، احتفالاً بالنبيذ وثقافته، في مدينة فيفاي بسويسرا.

انضمت عارضة الأزياء من أصول فلسطينية جيجي حديد إلى فريق الماركة العالمية «مايكل كورس» لتصوير الإعلان الترويجي لعطر «واندرلاست» بعد أن وقع اختيارها الوجه الإعلاني الجديد للعطر

