

صباح العرب



هشام الزبيدي

سمك مسكوف

تدخل المطعم العراقي في عاصمة أوروبية أو عاصمة خليجية فتجده مليئاً بالعراقيين. تدخل المطعم اللبناني في نفس العواصم فتجده مليئاً بغير اللبنانيين. تدخل المطعم التركي فتجده مليئاً بعينة من الزبائن ممن يحبون أكل اللحوم. تدخل المطعم الصيني فتجده مليئاً بمدمني نكهة الصويا والمولعين بساكلات غير معتادة في المطبخ المتوسطي. تدخل المطعم الهندي فتطلق سياق تحمّل لقدرك على تذوق الفلفل الحار الذي يحتل كل الوجبات.

لا أعرف أيًا من هذه المطاعم أنجح. الأكيد أن العراقيين كانوا متخطفين في تقديم مطبخهم إلى العالم. العرب الذين يرافقون العراقيين إلى مطاعمهم يصدمون بالتنوع المختلفة. اطلب سمكة مسكوف نهرية من الحجم المتوسط وضعها أمام صديقك القادم من لبنان وانظر إلى الانطباعات على وجهه. يقول في نفسه "هؤلاء العراقيون خلقوا ليفترسوا". لكنه ما إن يبدأ بالأكل، حتى يدرك أن السمك النهري حكاية ثانية عن سمك البحر المتوسط. اطلب "تمن وبابسة" فستجد روح المغامرة متوثبة عنده في تجربة طبق يبدو بدايلاً جداً من الرز وورقة الفاصوليا البيضاء باللحم. حتى طبق الحمص بطبخينة العراقي مختلف. يأتي غير مرسوم كما يقدم في المطعم اللبناني أو السوري "البداينة" في التقديم، تخفي نكهات مختلفة تستحق، بالحد الأدنى، أن تتم تجربتها.

خذ المنطقة المشتركة بين المطبخ العراقي والمطبخ اللبناني: المشاوي. قطع اللحم في الطبق العراقي تاتي مع قطع من شحم "لية" الخروف. الكفتة (أو الكباب كما يسميها العراقيون) مخلوطة ببعض الخبز المقرمش. والأهم طريقة التقديم، إن تفقد للتقديم الذي تراه في الطبق اللبناني. صحن الخضروات الصالح من فجل وجرجير وعشبة رشاد يشبه شعرا منكوشا. مرة أخرى تغلب "البداينة" في النكهة والتقديم، لكنها تفقد الفرصة في الانتشار كما هو حال اللبناني الذي يقدّر أهمية طريقة العرض. الأتراك يتخصصون بالمشاوي. طريقة تقديم الأطباق في المطعم التركي بدائية أيضاً. لكنهم يجتذبون الزبائن بفترية اللحوم والدجاج والحمام قبل الشوي. تمر من جانب الفترية فينطلق خيالك اللامح وتبدأ عصافير البطن بالتغريد. البقية تتكفل بها منقلة الشوي وروائح الشحم واللحم.

المطبخ الشرق آسيوي حقق نجاحات كبيرة. تستطيع أن تضع رهاناً بأن لا شارع في حي في أوروبا من دون مطعم صيني أو تايواني أو ماليزي. وسواء أجلس في المطعم أم أخذت وجبتك في علب إلى البيت، فإن الفاتورة بسيطة. الكثير من زيت الصويا والكثير من الرز، وأنت وجموح خيالك في تقدير ما هي المكونات الأخرى. هو نجاح وانتشار الوجهة الرخيصة والمشبعة. يمكن بكل ثقة القول إن هناك ثقافة لمطبخ صيني اخترقت الغرب، ومؤخراً عالمنا العربي.

المطبخ الهندي حكاية. هو المنطقة الانتقالية بين الشرق البعيد والمطبخ المتوسطي. ثمة تشابه محسوس، خصوصاً لو أعدت تعريف المطبخ الخليجي بأنه مزيج من المتوسطي والهندي. الوجهة تبدأ بالبهارات وتنويعاتها. ثقافة المطبخ الهندي ثقافة بهارات. اللحم والدجاج والرز مجرد تفاصيل. المطعم الهندي بدوره غزأ العالم، هو وتنويعاته الباكستانية والنيبالية والبنغالية. نجاحات المطاعم والمطابخ متفاوتة، لأنها تعكس القدرة على تقديم ثقافات مختلفة لعالم مشغول في تفاصيل كثيرة وصغيرة. لكن الأكل صناعة كبيرة وتستحق أن تطرق من أوسع أبوابها. من حق سمكة الكطان النهرية العراقية المسكوفة أن تنافس سمكة القاروص (السيباس) البحرية المشوية. مطعم سمك عراقي في كل حي في العالم! اعتقد أن الجوع أثر على خيالي.

متحف يساعد زائريه على زيادة التفاعل مع متابعيهم



استديوهات خاصة لزيادة عدد اللايكات على المنصات الاجتماعية

كان التقاطها، لا يتوانى نجوم وسائل التواصل الاجتماعي عن الاستعانة بمصورين محترفين للتمايز عن سواهم. ويسري هذا الوضع على نجمي تلفزيون الواقع في ألمانيا جينجر كوستيلو فولرشايم وبرت فولرشايم اللذين لديهما 85 ألف متابع، وهما يستمتعان خلال زيارتهما للمتحف برزم من الأوراق النقدية من فئة مئة دولار لكن

هذا الراي يشاطره أيضا خبير الشبكات الاجتماعية كليمنس سكيبيكي الأستاذ في جامعة "كولون بيرنيس سكول". وهو يرى هوة بدأت تظهر بين المستخدمين العاديين لوسائل التواصل الاجتماعي وأولئك الذين يعتاشون من هذه المنصات.

ومع ابتعادهم عن صور السيلفي التي لا تتطلب جهداً كبيراً ويمكن لأي

إعجاب على صورة نشرتها عبر إنستغرام وهي بلباس البحر وتظهر فيه السلولايت على جسمها.

ويؤكد فرانك كارخ، صاحب فكرة هذا المتحف العابر في كولونيا، أن بيع بطاقات الدخول يسجل "ارتفاعاً" في هذه النسخة الثانية المقامة في مبنى صناعي في حي إيرينفيلد الراقي، قائلاً "هذا الشغف سيتراجع يوماً ما بلا شك".

تونسية تصل إلى القطب المتجمد الجنوبي

دعم القيادات النسائية المتخصصة في المجالات العلمية (العلوم، التكنولوجيا، الهندسة الرياضيات والطب). وأوضح أن هذه الرحلة الاستكشافية تضم 32 امرأة باحثة وهي جزء من "برنامج هوم وورد باوند" الممتد على 12 شهراً ويتضمن في مراحله الأولى جملة من الندوات والورشات التدريبية في كل من اليابان والارجنتين. وتعمل الباحثة التونسية الحاصلة على شهادة الدكتوراه في تونس وبريطانيا والولايات المتحدة، في الوقت الراهن، ضمن فريق الصحة والأمان

تونس – تشارك الباحثة التونسية، سامية الفقيه، في رحلة استكشافية للقطب المتجمد الجنوبي، لتكون بذلك أول تونسية تطأ قدماها هذا المكان القصي من الكرة الأرضية. وقالت الفقيه، المتخصصة في مجال الصحة والسلامة البيولوجية، في اتصال مع وكالة تونس أفريقيا للأنباء (وات) من موقعها على السفينة "هرايدين سكاى" بالقطب المتجمد الجنوبي، إن هذه الرحلة العلمية التي تتواصل ثلاثة أسابيع تدرج ضمن برنامج "هوم وورد باوند" وهو برنامج يعنى

البيولوجي في أستراليا، وهي إحدى الباحثات اللائي يكافحن من أجل القضاء على الأمراض المعدية على غرار الملاريا (حمى المستنقعات) ومختلف الأمراض التي تتسبب فيها لسعات البعوض وتحصف بحياة الملايين من البشر في العالم. وأعربت الفقيه عن سعادتها بهذه الرحلة التي تشكل فخراً لها كأمارة تونسية، داعية الشابات والشبان التونسيين إلى الإقبال على الشعب العلمية نظراً لأهميتها في بناء المستقبل المتطور والأمن للجميع.

ملامسة العالم الافتراضي صارت واقعا

حسية غير مستكشفة نسبياً لتقنية الواقع الافتراضي والواقع المعزز، ومع ذلك فإنه يمكن تعزيز التجارب بدرجة كبيرة على المستوى النوعي، مع وجود صلة مباشرة في مجالات مثل الاتصالات والترفيه والطب. ويقدم الباحثون حسب قولهم نظاماً لاسلكياً خالياً من البطاريات للأنظمة الإلكترونية والواجهات الحسية (التي تعتمد على المس) القادرة على المرور برفق على الأسطح المنحنية للجلد لتوصيل المعلومات عبر أنماط قابلة للبرمجة مؤقتاً.

طريقة جديدة لتجربة الواقع الافتراضي بمواجهة مادية بين العالم الافتراضي وبشرة المستخدم. ويقوم الغشاء المرن بترجمة الإشارات الافتراضية إلى أحاسيس مادية، مصممة لتقليد الشعور باللمس. ووفقاً لأبحاث نشرتها مجلة "نيشتر" العلمية، فإن التقنيات التقليدية للواقع الافتراضي والواقع المعزز تخلق تجارب بشرية من خلال محفزات بصرية وسمعية تنسخ الأحاسيس المرتبطة بالعالم المادي. وبالمقارنة مع العينين والأذنين، فإن الجلد هو عبارة عن واجهة

إلينيوي (الولايات المتحدة) – تتطور تكنولوجيا الواقع الافتراضي بشكل سريع، ولكن حتى وقت قريب ركزت معظم المناهج على حاسني البصر والسمع، ولم يتجه سوى القليل منها نسبياً إلى حاسة اللمس. واليوم ابتكر باحثون في جامعة نورث وسترن بولاية إلينوي وسط غرب الولايات المتحدة غشاء مرناً يحاكي حاسة اللمس، بهدف إيجاد



تستعد النجمة اللبنانية مايا دياب للمشاركة في عمل مسرحي بعنوان «لوكاندة الأوباش» ديسمبر المقبل في المملكة العربية السعودية إلى جانب عدد من نجوم التمثيل في الوطن العربي، ضمن فعاليات موسم الرياض.

أخرجوا السكاكين يستلهم جرائم أغاثا كريستي بروح كوميدية

لوس أنجلوس – يرجح أن يكون فيلم "تايفز أوت" (أخرجوا السكاكين) قد استوحى فكرته من أعمال أغاثا كريستي. لكن الكاتبة البوليسية البريطانية ذاتعة الصيت لم يكن ليخطر ببالها مثل هذه المعالجة لقصة من قصص الجريمة والغموض، فالفيلم الذي يطرح في دور العرض الأميركية والبريطانية، الأربعاء، يترك بصمته على هذا النوع من الأفلام بلمسات معاصرة وفكاهية. الفيلم من إخراج رايان جونسون الذي قدم فيلم (ستار وورز: ذا لاست جيديا) ومن بطولة كوكبة من النجوم في مقدمتهم دانيال كريغ الذي يلعب دور محقق من جنوب الولايات المتحدة يسعى لكشف الحقيقة وراء مقتل مسن ثري غريب الأطوار يؤدي دوره الممثل الشهير كريستوفر بلانم.

ويتطرق الفيلم في سياق الأحداث إلى جوانب أخرى على الساحة في الولايات المتحدة اليوم منها الهجرة وتمييز البيض. وقال جونسون "جعلنا أحداث هذا الفيلم تدور في أميركا اليوم، والفكرة كلها هي أنه لن يكون بلا عنصر زمني ولن يكون قصة غامضة قديمة، بل سنخوض في قضايا اليوم". وأضاف أنه على الرغم من أن الفيلم يطرح قضايا جادة فإن ذلك يحدث "بطريقة تجعلك تضحك". وتحديث الممثلة الكوبية أنا دي أرماس عن مشاركتها في الفيلم في دور محوري قائلة "لم أتخيل قط أن يكون لممثلة لاتينية هذا الوجود الكبير في هذا السيناريو.. إنها البوصلة الأخلاقية للقصة وقلب القصة".