العرب
الثلاثاء 2021/06/01
السنة 44 العدد 12076

«ديدان خارقة» بديل اللحمة في أطباق الخليجيين

الغذاء المستدام مستقبل الطعام في العالم، وإن بدا غريبا في بداية انتشاره بالنسبة إلى تقاليد أغلب المطابخ العالمية، لكنه مع الوقت صار مقبولا ويغزو المطاعم، فهل ستقبل العرب الاستفادة من بروتين الديدان في أطباق منوّعة مقززة في ظاهرها صحية في محتواها؟

لذيذة ومقرمشة

الكويت – أمضى رجل الأعمال الكويتي جاسم محمد بوعباس سنوات في تربية "الديدان الخارقة" المهمة للنظام الغذائي للحيوانات، وأصبح يأمل الآن في أن تجد هذه الديدان طريقها إلى أطباق مواطني الخليج.

في غرفة مظلمة صغيرة خارج مدينة الكويت، يرتّب بوعباس يرقاته المقبلة على التشرنق في علب صغيرة شفافة، يحرص على ترتيبها في أدراج خشبية صنعها برفقة شقيقه، بينما يضع الخنافس المقبلة على التزاوج في علب بلاستيكية كبيرة فرشها بأرضية من النخالة.

أما "الديدان الخارقة" المشهورة بكونها مصدرا طبيعيا للبروتين والفيتامينات والأحماض الدهنية، فيضعها في علب بلاستيكية يفرشها بالنخالة وطحين الذرة، ويغطيها بالكرتون لامتصاص الرطوبة التي تمثّل تهديدا للديدان حيث تعرضها للعفن ما لم يتم التخلص منها سريعا.

وقال "طموحي هو أن تكون الديدان بديلا غذائيا ناجحا للإنسان".

وتُؤكل الحشرات على نطاق واسع في كل أنحاء العالم مع وجود ما يقدر بنحو ألف نوع تجد طريقها إلى أطباق حوالي مليار شخص في أفريقيا وآسيا وأميركا اللاتينية.

وأصبحت المعكرونة المصنوعة من صرصار الليل وعصائر الدود أحدث الوجبات في بعض عواصم العالم، حيث يتم الترويج للحشرات الصالحة للأكل كبديل مستدام لمصادر البروتين العادية.

وفي يناير الماضي رخّصت الهيئة الأوروبية لسلامة الأغذية استهلاك أنواع معينة من الديدان المجففة بشكل كامل أو كمسحوق.

وعادة ما يستهلك كبار السن في الكويت ودول خليجية أخرى الجراد طريا أو مقرمشا بعد تحميصه أو تجفيفه. ويعتبرها البعض طعامًا شهيًا، على الرغم من تراجع استهلاكها في العصر الحديث.

وفي حين لم تتم الموافقة بعد في الكويت على الاستهلاك البشري للديدان التي يتهافت عليها ملاّك الطيور النادرة والزواحف والأسماك والسناجب في منطقة الخليج، يأمل بوعباس في أن يكون الناس على استعداد لتجربتها.

ويهدف إلى توسيع نطاق أعماله ليبيع الديدان في مطعم مخصص لذلك، وهو يقوم بتجربة الوصفات قبل الحصول على إذن من السلطات الكويتية وقد أنتج حتى الآن ثلاثة أنواع من الصلصات.

يقول بوعباس إن افتتانه بأسرار "الديدان الخارقة" دفعه للسفر إلى تايلاند في 2018 لمعرفة المزيد عن الحشرات الصالحة للأكل، والتي تعتبر وجبة خفيفة شهيرة هناك. وقال "في البداية كنت أتقزّز منها، لكن نجاحي دفعني اليوم إلى التعود على هذه الديدان وفهم سلوكياتها والأخطار التي يمكن أن تهدّد حياتها".

ويقضي الشاب الكويتي ساعتين معها كل يوم، فيطعمها الشوفان والنخالة وقطع البطاطا والجزر، ويتأكد من ملاءمة درجة الحرارة التي يجب ألا تقل عن 22 درجة مئوية.

وعادة ما ينتج ما بين ثلاثة آلاف وستة آلاف دودة كل ثلاثة أشهر، وأحيانا يصل العدد إلى عشرة آلاف.

وتحتاج الديدان إلى 90 يوما ليكتمل نموها وتصبح بوزن غرام واحد وطول 6 سنتيمترات، وتكون عندها أصبحت جاهزة للبيع.

ويوفر المربّي الشاب اليوم لزبائنه في الكويت وخصوصاً لمربّي الطيور، باقات من الديدان في علب بلاستيكية، ويبيع كل مئة دودة بـ12 دولارا.

ويشير بوعباس إلى أن بعض الزبائن الذين يملكون محميات من الطيور يقتنون في كل مرة أكثر من ألف دودة، وقد يرتفع العدد إلى ثلاثة آلاف دودة بالنسبة إلى البعض.

وقبل انتشار كورونا كان يلبي طلبات لعدة دول خليجية بينها السعودية.

ويقوم بوعباس بتسويق أعماله على وسائل التواصل الاجتماعي، بينما يعمل على وصفات "الديدان الخارقة" التي يقول إنها ستندمج مع عناصر من المطبخ المحلي، لكنه عندما سئل عن طعمها، قال إنه لا يعرف، وإنه لم يجربها قط.

دمى متحركة تحكي تاريخ مصر

القاهرة – تتدلى العشرات من الدمى المعلقة في ورشة صانع ومحرك العرائس المصري محمد فوزي بكار والتي صنعها ليحكي من خلالها قصصا عن الثقافة المصرية المتنوعة والغنية.

وينسج خيال بكار قصصا جديدة ليرويها باستخدام العرائس التي يصممها ويصنعها يدويا لتعبر عن المصريين من شمال البلاد إلى جنوبها، ثم يضيف عليها حبكات وأحداثا تقليدية محلية.

وعن بداياته قال بكار من ورشته وهو محاط بالعرائس التي صنعها "ككل البدايات تدرجت في الورشات التدريبية منذ 2006 من خلال محاولة صنع دمى بدائية، ومع السنوات اكتسبت الخبرة وأصبحت محترفا في صناعة هذه العرائس".

وبعمله منفردا لإخراج قصصه إلى النور، يصمم بكار العرائس التي يستخدمها في العروض والقصص التي تحكيها وهو يشد الخيوط التي تحرك الدمى من خلف الستار.

وعمّا اجتذبه للعمل في هذا المجال قال بكار إن السر في التنوع، وأوضح قائلا "داخل هذه العروسة الدمية هناك عالم وسر جميل، فمع الدمية أكون الصانع والمحرك، وفن التحريك أكون فيه المخرج ومهندس الديكور وأكون أيضا الموزع الموسيقي والملحن والمؤدي الصوتي، فداخل العروسة لقيت وجبة ثقافية دسمة ترضي غروري كفنان تشكيلي في الأساس وفي نفس الوقت وجبة ثقافية للمتلقي المشاهد، فهي تشكيلة تشدك وتشد المتفرج"، لكن بكار ابتعد عن الأضواء منذ تفشي جائحة كورونا وإغلاق المسرح الوحيد في القاهرة المخصص لهذا النوع من الفن.

وقال "تأثرت مع تفشي فايروس كورونا، لكنني أحاول أن أتواجد في السوشيل ميديا، أقدم فيديوهات فيها دروس للمغرمين وعروض إلى أن تزول عنا الجائحة ونعود إلى مسارحنا وجمهورنا".

ويأمل بكار في أن يعرض مسرحياته عبر الإنترنت، لكنه في الوقت الراهن لا يزال يعطي دروسا لآخرين في ورشته.

نادين نسيب نجيم سيدة الموضة

دبي – شغل ظهور الممثلة اللبنانية نادين نسيب نجيم في إحدى المناسبات في دبي مرتدية فستاناً أصفر اللون حديث المتابعين ونقاد الموضة على مواقع التواصل الاجتماعي الذين لفتتهم نجمة مسلسل "عشرين عشرين" بجمالها وإطلالتها الراقية.

وكان الفستان من مجموعة "أومبير لاين" للمصمم اللبناني العالمي زهير مراد، ومن خلال البحث على مواقع التسوق تبين أنه نفد من الأسواق بعد أن ارتدته نادين رغم سعره الذي يعادل 4000 دولار أميركي.

وتعد نادين نسيب نجيم رمزا للموضة والأناقة في العالم العربي، إذ اختارتها أكثر من ماركة عالمية لتكون الوجه الإعلاني لها، كما أنها تمتلك قاعدة كبيرة من الجمهور الذي يحبها وينتظر جديدها على صفحات مواقع التواصل الإجتماعي، إضافة إلى إطلالاتها في المناسبات والأيام العادية.

وكانت نادين قد تصدرت قائمة أكثر الأسماء بحثاً عبر محرك البحث غوغل خلال الموسم الرمضاني الماضي، ونالت اهتمام المتابعين بإطلالتها بمسلسل "عشرين عشرين".

يذكر أن مسلسل "عشرين عشرين" حصد نجاحات كبيرة، كما أشاد العديد من المتابعين عبر مواقع التواصل الاجتماعي ببراعة بطلي المسلسل نادين نسيب نجيم وقصي خولي.

ركوب الأمواج في المغرب رياضة وثقافة

طرفاية (المغرب) – افتتحت مجموعة من عشاق الألعاب والرياضات المائية ناديا لتعليم ركوب الأمواج بمدينة طرفاية في أقصى جنوب المغرب لدعم الشباب والأطفال، لكن ركوب الأمواج في هذا النادي ليس رياضة فقط وإنما أكثر من ذلك.

يوفر النادي فرصة لهؤلاء للتعرف على الثقافة المغربية خاصة في طرفاية وتبادل الأفكار والخبرات حول ركوب الأمواج.

يدير سليم معتوق النادي، فيما يأخذ حسين عوفان على عاتقه تنسيق الأنشطة. وهما اللذان كانا يحلمان بتأسيس هذا النادي منذ زمن. يقول الشاب الذي كان يعمل مرشدا سياحيا، "عقدنا العزم واتفقنا على أن أي شخص يزور طرفاية يجب أن يعود إليها يوما ما لمساعدتها".

ونجح النادي في تعليم أكثر من 100 طفل ركوب الأمواج مجانا، لكن الأمر لم ينته عند هذا الحد، فهم يقومون بتعليم الأطفال الإنجليزية والإسبانية أيضا على أمل إكسابهم مهارات جديدة تمكنهم في المستقبل من الحصول على فرص عمل جيدة في المغرب.

والتحق عدد قليل من الفتيات بدروس ركوب الأمواج وسط مخاوف الآباء بشأن سلامة بناتهن في البحر، لكن بعد إدراك أن هذه الرياضة لا تمثل أي خطر، بل تعلمهن الشجاعة، بدأت فتيات أخريات في الالتحاق بالمدرسة.

يقول معتوق "الآن لدينا عدد كبير من الفتيات يقمن بركوب الأمواج. إنهن يمثلن مستقبل هذا النادي. ونأمل يوما ما أن تقود سيدة مدرسة ركوب الأمواج في المستقبل بمنظور جديد".

عريس يقضي ليلة زفافه في زنزانة

برلين – بالتأكيد ما كان عريس عمره 24 عاماً يتخيّل أنه سيقضي ليلة زفافه على هذا النحو.

بدلاً من أن يكون في سريره، اضطر مواطن من مدينة بيلفيلد الألمانية أن يقضي ليلة زفافه مع اثنين من ضيوفه (كلاهما 23 عاماً) في زنزانة بمركز للشرطة.

وأعلنت الشرطة الإثنين أن مكتب إنفاذ القانون طلب من الشرطة يوم الجمعة الماضي المساعدة بعد أن تجاهل حوالي 25 ضيفاً في الحفل قواعد الحجر.

و عندما أرادت الشرطة تنفيذ عملية الإخلاء، قاوم العريس بعنف وضرب ضابطاً على وجهه، وأصيب الشاب البالغ من العمر 24 عاماً في يده. وتم نقله إلى الحجز بعد تلقي العلاج في عيادة خارجية بالمستشفى.

وبحسب البيانات أمضى الشابان الآخران اللذان شاركا في العنف الليلة في الزنزانة أيضاً.

صباح العرب

حكيم مرزوقي

تخيّلوا حياة بلا نهاية

كانت فجيعة الموت هي أول ما حرك الفكر البشري نحو البحث عن عشبة الخلود كما في أسطورة جلجامش.

اليوم لا يزال السؤال نفسه، ولن يستكين الإنسان أو يستسلم لفكرة الفناء ويتصالح مع غول الموت مهما كانت عقيدته الروحية أو قناعته العلمية، بل صارت البشرية أكثر حماسة في السباق نحو هزيمة الموت ومحاولة كسر شوكته عبر التغلب على العديد من الأمراض والأوبئة والنجاح في إطالة متوسط عمر الإنسان الذي لم يكن ليحلم بأن يشارف القرن من الزمن ويجتمع في صورة عائلية واحدة مع أحفاده، بل وأحيانا مع أحفاد أحفاده.

كان المسنون في الأزمنة السابقة لا تتجاوز أعمارهم الأربعين حولا.. ومن يعش ثمانين حولا لا أبا لَكَ يسأَم، أي أن زهير بن أبي سلمى كان بمَثابة الديناصور في عصره.

وعلى الرغم من هذا الإنجاز الذي حققه الإنسان في اقتطاع بضعة عقود من الزمن لصالحه، إلا أن طموحه أكبر من ذلك بكثير، فها هو اليوم يتحدث عما يفوق المئتي عام من معدل عمر الإنسان في العقود القادمة.

سيتحدث الناس في المستقبل القريب عن فتاة في القرن الأول من سنها، وشاب لا يتجاوز الثمانين من عمره، وصبيّة تكاد تقارب سن العنوسة عندما احتفلت بعيد ميلادها الواحد والعشرين بعد المئة.

وربما تُمنع مشاهدة بعض الأفلام عمّن هم دون الخمسين، وتمد الخدمة العسكرية إلى الثلاثين عاما بدل السنة أو السنتين، أما الدورات الانتخابية في الأنظمة الديمقراطية فقد تصل إلى الأربعين عاما، وسوف يحصل إرباك شديد في شركات التأمين على الحياة.

وبفضل نظم "الصيانة البشرية" والاعتناء بالبشرة واللياقة فسيبقى قلب الرجل إلى حسناء تبلغ التسعين ربيعا ولن ينعت بالتصابي إلا من جاوز المئتي عام وأراد أن يجدد شبابه، كما ستتغير روزنامة الإنسان وساعته البيولوجية فتطول أوقات نومه وعطلته وسهره وانتظاراته.

إنجاب الأطفال في هذه الحالة قد يكون زائدا عن الحاجة ويتسبب في حالات الاكتظاظ وعجز الدول عن تأمين الأغذية والمهن والوظائف لشعوبها، فتلجأ عندئذ إلى التشدد في تقنين النسل البشري أو إيقافه نهائيا أمام حياة طويلة تتغير فيها المفاهيم في كل ما يتعلق بالدين والسياسة والنزاعات البشرية.

وسوف يتمدد متوسط عمر الإنسان ويطول إلى قرون عديدة، فيدب الملل والسأم وتزداد طوابير العاطلين عن العمل من حفاري القبور والأطباء والبنائين والمنجمين، وكذلك المتاجرين بالدين، إذ لا خوف من الموت بعد عمر مديد، ولا حاجة للاستشفاء ولا حتى لأندية الرياضة واللياقة البدنية.

الذكاء الاصطناعي سوف يبلغ ذروته إلى درجة أنه قد يساعد الإنسان على وضع حد لحياة بلا ضفاف.