

الفصل الثالث

فى أرض التوابل والغرائب
« جولة فى دول الشرق الأقصى »

obeikandi.com

للهاربين من أمراض القلب

عرفت مصر زيوتا نباتية عديدة في مقدمتها زيت بذرة القطن الذى أطلقنا عليه : الزيت الفرنساوى ، ولا ندرى لماذا؟! وزيت السيرج الذى نحصل عليه من عصير السمسم ، وكان الأكثر استعمالا منذ القدم . . وزيت بذرة الكتان الذى نعرفه باسم الزيت الحار . ثم زيت الزيتون الذى ذكرته الأديان والكتب السماوية كلها . وعرفنا في السنوات الأخيرة زيت عباد الشمس ، وزيت فول الصويا ، وزيت الذرة . .

●● ولكن هناك نوعا من الزيوت فرض نفسه أخيرا على مائدة طعام الأغنياء والفقراء . . وأصبح أملا للمرضى الذين يعانون من ارتفاع نسبة الكوليسترول الذى يتسبب في أمراض القلب وفي ضيق الشرايين ، ويطلقون على هذا الكوليسترول : السم الهادئ!! هذا الزيت هو زيت النخيل . .

●● وعلى الطائرة التى حملتنى في رحلتى الأولى إلى جنوب شرق آسيا قرأت معلومات عن زيت النخيل السحري لأكتشف أن لهذا الزيت سحرا ، فضلا عن قيمته الغذائية وفوائده الصحية .

فهذا الزيت خال من الكوليسترول . ضد عمليات تجلط الدم الذى يؤدي إلى تصلب الشرايين بسبب ترسبات الزيوت الأخرى على جدران الأوعية الدموية فتضيق وتعوق تدفق الدم . كما أن زيت النخيل يقلل نسبة الدهون "LP" التى تعتبر في مقدمة أسباب أمراض القلب . وبجانب هذه المزايا لمرضى الدم والشرايين ، فإن زيت النخيل غنى بفيتامين " E " و " A " ومشتقاتها ، كما أنه لا يتغير ولا يتحول إلى مكونات أخرى حتى في درجات الحرارة العالية . . وبذلك يصبح من أجود أنواع زيوت الطهى .

●● زيت النخيل يقدم الآن على الموائد وفي المطابخ سواء على شكل زيت طبيعي أو زبد أو زبد صناعي ، ويكاد يكتسح من أمامه كل الزيوت المنافسة . ورغم أن العالم يعرف زيت النخيل منذ سنوات قليلة إلا أنه المصدر الأساسي لثروة كثير من الدول الاستوائية . بل تأتي ماليزيا - أحد نمور آسيا الصناعية الصاعدة - في مقدمة الدول المنتجة لزيت النخيل ، بل والمصدرة له . ويتم عصره وتصنيعه وتعبئته وفق أحدث الطرق التكنولوجية . . ونخيل الزيت أكثر « تخنا » من النخيل العادي وأقل ارتفاعا .

●● وماليزيا « ١٨ مليون نسمة و ١٢٧ ألفا و ٣١٦ ميلا مربعا » تغطي الغابات معظم أراضيها الاستوائية . ورغم أنها غنية بالمطاط الطبيعي والصلب والإليكترونيات والأرز والصفوح والبترو، إلا أن زيت النخيل يأتي في مقدمة مصادر ثروتها . وهي تحتل مقدمة دول العالم المنتجة والمصدرة لزيت النخيل الذي يدخل أيضا في العديد من الصناعات الغذائية . ويصدر كمادة خام - زيت - للعديد من الدول . وإذا كان القصد المالىزى يمثل ٣٥٪ من الإنتاج العالمى تماما مثل المطاط الطبيعي وبنفس القدر ، إلا أن غنى ماليزيا بغابات نخيل الزيت يجعلها مقصد المستوردين الذين يعملون على توفيره لمستهلكى الزيوت فى العالم . .

في ماليزيا .. سوق فوق دراجة !

غريبة هي هذه الطبيعة . وكأنها توزع سخاءها وعطاءها كما تريد وتبغى . . ولا تتعامل مع الكل بميزان العدل والمساواة . .
ففي جنوب شرق آسيا لفت نظري كيف تفرق الطبيعة بين الإنسان والنبات . . بل والحيوان !

●● ففي الوقت الذي تسخو فيه على الأشجار . . تقتر على الإنسان ، وتعالوا نتابع ونقارن . . فالأشجار شامخة عالية تناطح السحاب . . بينما الإنسان قصير القامة لا يتعدى مترا ونصف المتر . .

فها هي شجرة جوز الهند يتراوح ارتفاعها ما بين ٦٠ و ٧٠ مترا . . وثارها غنية بالغذاء . وهذه أشجار البامبو العملاقة تشق طريقها بعيدانها بين كل النباتات ويتراوح ارتفاعها ما بين ٥٠ و ٦٠ مترا ، حتى إننا كنا نستوردها ليستخدمها البحارة «كمدرارة» لدفع المراكب الشراعية أو حتى كأشعة تركب عليها قلوب الصاري . . وهذه اشجار المطاط لا يقل ارتفاعها عند تمام نضجها عن ٣٥ مترا . أما أشجار الفافاي أو الباباز وهي فاكهة شهية أكثر حلاوة من الشام وخليط منه ومن المانجو ، فإن ارتفاعها لا يقل عن ٢٥ مترا . . هذه الطبيعة الخلابة تمنح من قوتها وعظمتها للأشجار ما تبخل به على الإنسان . .

نعم : الأشجار في صراع مستمر نحو السماء من أجل الوصول إلى أشعة الشمس حتى يكتمل النمو . . ولكن ماذا عن الإنسان في جنوب شرق آسيا والغابات

الاستوائية؟ ولماذا يدور طوله بين ١٤٠ و ١٥٠ سنتيمترا فقط؟ وهل يعوض الإنسان هذا الفارق بما منحه الله من عقل وذكاء وطاقة على العمل . . بدليل أن هذا الإنسان يسيطر على شجرة جوز الهند عندما يستخدم القروود المدربة والنسانيس لجمع محصول الجوز!!

●● ولأن المنطقة جوها استوائي أى حار رطب ممطر ، بل غزير المطر فإن قصب السكر مثلا تجود زراعته في كل المنطقة . وإذا كانت هذه حقيقة جغرافية معلومة ، إلا أن ما شدنى أننى وجدتهم في كوالالمبور عاصمة ماليزيا يقدمون عصير القصب . . في علب مقواة كما نشرب هنا بعض العصائر . والعصير طازج ومنعش وصحى . . وتذكرت كيف تقدم في مصر عصير القصب في محال بعضها يفتقر إلى أبسط قواعد الصحة رغم عشق المصريين لهذا العصير منذ القدم . . فهل يمكن أن نقدم هذا العصير بهذه الطريقة السليمة المتحضرة ، أم نظل محلك سر!؟

●● ولأن الإنسان ابن للطبيعة يفكر وينفذ ما يتلاءم مع إمكانياته . . فإننا نجد المواطن الماليزى يستغل كل المتاحة حوله . . مثلا هناك أسواق للخضر والفواكه في الحى الصينى تنصب بعد الظهر وتنتهى في المساء ، واخترع الماليزى الدراجة السوق ، أى دراجة عادية ربطها بطاولة طويلة عريضة يضع عليها العنب والكمثرى والتفاح . . أما الأكثر قدرة فقد أتى بموتوسيكل وعلى شكل التريسكل المعروف عندنا أبو عجلات ثلاث ، ركب عليه طاولة وضع عليها ما يعرضه من فواكه . وتحول سوق الخضر والفاكهة في الحى الصينى في عاصمة ماليزيا إلى سوق متحرك فوق الدراجات والموتوسيكلات . وهكذا تغلب الماليزى على ارتفاع سعر سيارات نصف النقل التى يستخدمها البائع الألمانى في الأسواق ، ووجد البديل عن الخيول والحمير التى نستخدمها نحن في أسواقنا الشعبية . .

●● وشتان بين أسواق نظيفة . . وأخرى مازالت مرتعا للحشرات!!

مستقبل الإسلام .. في شرق آسيا !

خلال إجازتي التي قضيتها في الشرق الأقصى وغرب استراليا شدتني عدة ظواهر من الصعب تجاهلها . .

●● ففي كوالالمبور - عاصمة ماليزيا - فتحت جهاز التلفزيون لأتابع مظاهر الحياة . . وشدني برنامج أتمنى أن يتكرر في باقي دول آسيا المسلمة . . البرنامج هو تعليم اللغة العربية ، لغة القرآن والحديث ، وهو برنامج من شقين ، الأول : للصغار دون العاشرة ، والثاني : للكبار . وأساس التعليم فيه مقارنة الكلمات المحلية باللغة الملاوية ، ثم ما يقابلها بالإنجليزية وتأتي بعدها الحروف والكلمات بالعربية . . نعم يتبع هذا النظام برنامج « شرشر » أى زرع . . حصد . . أكل . . ركب . . ولكن بطريقة مبسطة تحب الصغار والكبار معا في لغة القرآن . .

●● وبعد فترة وجدت في نفس التلفزيون وعلى قنواته الأولى الأساسية برنامجا لتحفيظ القرآن ، فهم يقدمون على الشاشة الآية المقصودة . . ثم كل كلمة فيها وكيف تنطق . . أما المعنى ، فيقال بالعربية وباللغة الملاوية . . وكم هو شجى أن تسمع وتحشع للصغار دون العاشرة وهم يرتلون أو يجودون آيات الله المحكمات في كتابه . .

ولم أتعجب ، فقد سمعنا عن مسابقات تحفيظ القرآن للكبار والصغار معا - على مستوى العالم الإسلامى ، وكيف وجدنا أبناء الدول الإسلامية في الشرق الأقصى يحصدون الجوائز الأولى ، والمراكز الأولى وبينهم صبية من الأولاد والبنات ! . . وحمدت الله أن الإسلام ودين الواحد القهار ينصره الله وينصر عبيده . . ومن المؤكد أن هذه

الصحوة الإسلامية تبشر بخير عميم ، خصوصا ونحن نسمع عن نشاط الجماعات التبشيرية في المناطق النائية والجزر البعيدة عن العمران ، وكم في الشرق الأقصى من جزر هي المنافي بذاتها ليس فقط في جنوب الفليين ، بل في أقصى شرق جزر إندونيسيا والجزر المتناثرة في المحيط الهادى . .

●● ونسأل هنا : أين المؤتمر الإسلامى ودور دوله؟ . . وأين الدول الإسلامية الغنية؟! . . بل أين الأزهر ودوره العظيم؟! أقول هذا ، وقد سألتنى عدد من المسلمين في غرب استراليا عن أهمية توفير كتب الحديث بالعربية وبغيرها . . وأين أمهات الكتب الإسلامية العربية باللغات المحلية؟! . . وكيف يجب ألا يقف الأمر عند إرسال كميات كبيرة من القرآن الكريم باللغة التى نزل بها . . ومعانى آياته باللغات المحلية ، لأن هذا العمل – وهو محمود – يجب أن يمتد إلى ربط هذه المجتمعات الإسلامية ، والتى هى فى شوق للإسلام بقواعد الثقافة الإسلامية والعربية . . وأن تتواصل البعث من رجال الدين ، ولا تتوقف عند بعوث نرسل بها فى شهر رمضان ، وكان الله يحب المحسنين !

●● ومما لفت نظرى وأنا فى الطريق من كوالالمبور إلى مدينة ملقا التاريخية – وكنا ساعة خروج التلاميذ من مدارسهم – أن التلميذات ارتدين الملابس الحشمة من حيث طول الأكمام وذيل الثوب ، والطرحة البيضاء التى تحولت إلى تاج من الطهارة فوق الرؤوس . .

أما الصبيان فكان غطاء الرأس من طاقة بيضاء من الشبكة لافتا للنظر . والطريف أننى لم أجد محاولات من الصبيان لمعاكسة الفتيات ، كما نلاحظ هنا فى مدارسنا أو حولها . . بل كانت هناك جماعات من البنات يسرن فى هدوء ومرح . . وبعد مسافة وجدت الصبيان . . وكُلُّ فى طريق ، بلا كلمة نابية ، أو حركة ممجوجة .

●● شدتنى هذه الصور التى ترفع لواء الإسلام فى مناطق لم يصل إليها الإسلام بحد السيف ، ولكن بالكلمة الحكيمة والإقناع والسلوك الإنسانى .

●● الإسلام يا سادة ينطلق الآن فى قلوب شعوب الشرق الأقصى !

يركبون الريشكا ويأكلون البامبو!

كما يعشق السائح العربى النزهة على عربات الخنطور . . وكما يندفع السائح الأجنبى - خلال زيارته لمنطقة الأهرام - إلى الخيل والجمال ليركبها . . فإن السائح الأجنبى لماليزيا - مثلا - وبالذات فى الميناء التاريخى القديم : ملقة . أو ملقا يهوى ركوب «الريكشا» ولكن بعد تطويرها . إذ إن الريكشا التقليدية كان يقودها أو يجرها الإنسان ، وربما مازالت فى الهند . . فإنهم فى ماليزيا وفى مدينة ملقا طوروا هذه الريكشا . . فقد أوصلوها بدراجة عادية . . والعربة يمكن أن يجلس فيها راكبان . . وعلى صاحبها أن يركب الدراجة المثبتة بالريكشا . وتبدأ الجولة حول الحى القديم من الميناء القديم الذى كانت تقف عنده كل السفن الذاهبة إلى أقصى الشرق ، وإلى الصين وجزر الهند الشرقية «إندونيسيا» أو الصاعدة إلى أوروبا . .

●● وهذا الميناء القديم عبرت منه ، وتقاتلت الأساطيل البرتغالية والهولندية والفرنسية والإنجليزية . . ولهذا تركت كل دولة بصماتها فى الميناء القديم . من طاحونة هواء هولندية إلى قلعة ومدافع برتغالية إلى كنيسة إنجليزية . . إلى إرسال فرنسية . ولقد احتفظت المدينة التاريخية بكل هذه الآثار سليمة وحية وحولوها إلى مزارات سياحية . وإذا كنت قد سعدت بجولة عربة الريكشا إلا أننى فى «مطلع» مرتفع أشفقت على سائق الدراجة وكدت أترك مقعدى فى العربة لأخفف عنه الحمولة . . ولكننى وجدت كل من ركب الريكشا سعيدا !!

●● ولأن المدينة قديمة والميناء قديم فهى فقيرة ، بل من أفقر مدن ماليزيا . ولهذا فإن السياحة من أهم مصادر الدخل فيها . خصوصا لأصحاب محلات التحف

والحرف اليدوية والمشغولات الشعبية . كما أنهم أقاموا عرضا بالصوت والضوء للبرج البرتغالى القديم بمدافعه العتيقة التى يعود تاريخها إلى عام ١٧٠٦ .

●● والبيت الآسيوى التقليدى الذى نراه فى الأفلام القديمة أو فى أفلام الحروب التى تمت فى الشرق الأقصى بين القوات اليابانية الغازية والقوات الإنجليزية أو الأمريكية هو السائد فى جنوب ماليزيا ، وبالذات فى ملقا . . وهو بيت أقاموه من خشب . . مرتفع عن سطح الأرض ، وعندما سألت : لماذا ؟ قالوا : حتى يرتفع البيت عن الحيوانات والزواحف المنتشرة فى المستنقعات ، وحتى يرتفع عن مياه السيول والبرك والفيضانات والمستنقعات ، وأيضا حتى يكون جيد التهوية من أسفل . .

●● والخشب هو المادة الوحيدة التى يصنع منها البيت الماليزى التقليدى ، وإن كان السقف خشبيا مزدوجا لمقاومة الأمطار ، مع الاستعانة بنبات البامبو، ولأن المنطقة استوائية غنية بالغابات ، فإن الأخشاب تدخل فى صناعة كل شىء ، ليس فقط البيوت ، ولكن المقاعد والسراير . . وحتى أدوات الطهى والملاعق وهو استغلال أمثل لما توفره البيئة من احتياجات ، بل وجدنا - بين الأطباق - أطباقا من البامبو . . ليس هذا فقط ، بل وجدتهم يأكلون بعض عيدان البامبو الرخوة . . وللناس فيما يعشقون مذهب !!

ليلة في سنغافورة

هذا المقال كلفني ١٣٥٠ جنيهها مصريا بالتهام والكمال ، ما بين حق دخول مدينة سنغافورة والمبيت فيها ليلة واحدة ومصروفات الطعام والتاكسيات . . ولا شىء غير هذا بالمرّة!! إذ كان من الخطأ وأنا عائد من زيارة ابني الذي يدرس ليحصل على الدكتوراه في غرب استراليا أن أمر على سنغافورة ، دون أن أدخلها وأتجول فيها لأرى- ولو لليلة واحدة- هذه المدينة الدولة وأحاول أن أغوص فيها ولو بسرعة لأعرف سر هذه الطفرة الهائلة! . . وكيف قفزت من واحدة من أفقر مستعمرات التاج البريطانى وكانت مجرد نقطة عبور وتموين في خدمة المواصلات إلى باقى مستعمرات بريطانيا . . حتى أصبحت هذا النجم الساطع في آسيا وواحدة من أهم نمور آسيا الصاعدة ، وهى على مرمى حجر من خط الاستواء!؟

وقبل أن نغوص معا في حاضر الدولة النمر يجب أن نعرف أن سنغافورة نالت استقلالها في ٩ أغسطس ١٩٦٥ م!! بعد أن تحولت من مستعمرة عام ١٩٥٩ ثم عضو بالكومنولث البريطانى وانضمت بعد ذلك في سبتمبر ١٩٦٣ ، إلى اتحاد الملايو (ماليزيا) إلا أنها فضلت أن تصبح دولة مستقلة بعد ذلك بعامين .

وسنغافورة التى أصبحت من أهم موانى العالم لا تتعدى مساحتها ٢٤٠ ميلا مربعا ، أى أقل من مساحة مدينة نيويورك ، ولا يزيد عدد سكانها على مليونين و٨٠٠ ألف شخص فقط لا غير . وهى تقع عند أقدام شبه جزيرة الملايو . وهى جمهورية ديمقراطية ، السلطة الفعلية فيها لرئيس الوزراء . وكانت مجرد جزيرة من الغابات والمستنقعات أو الأدغال!! ولا يزيد عمر رئيس وزرائها على ٥٣ عاما ويحكم الجزيرة الدولة منذ ٤ سنوات فقط ، وبالمناسبة فإن المصرى لا يحتاج لتأشيرة لدخول سنغافورة .

●● وقبل أن أروى مشاهداتي في تلك الليلة الليلاء يجب أن نناقش ونعلم سر تلك الجزيرة- الدولة المعجزة- وهذا السر يتركز في عنصر أولى يجب أن نعترف به . . إذ على الرغم من أن سكانها يتكونون من الصينيين بنسبة ٧٧٪ و ١٥٪ من أصل شبه جزيرة الملايو، أى « ملاويز » ٦٪ من أصل هندي . ورغم أن السكان يتكلمون - كلغات رسمية - الصينية والملاوية والتاميلية والإنجليزية فضلا عن الماندرين لغتهم الأم . . ورغم تعدد ديانات السكان ، نجد أن ٢٩٪ منهم من البوذيين و ١٦٪ من المسلمين و ١٣٪ من التاويزم و ١٩٪ من المسيحيين . ورغم هذه التركيبة الغريبة من أصل السكان واختلاف لغاتهم وتعدد دياناتهم ، إلا أن هذا لم يمنع حدوث تلك المعجزة .

ولم يكن هناك إلا تفسير واحد . . هو وجود قيادة وإدارة وعقلية واحدة واعية استطاعت أن تصهر كل هذا الخليط الغريب أصلا وديانة ولغة ومشارب في بوتقة واحدة لتخرج لنا تلك المدينة - الدولة التى أصبحت على كل لسان . . بل يبدو أن من أسباب تلك المعجزة أن الغلبة للجنس الصينى « ٧٧٪ » الذى عرف عنه - منذ نصف قرن لا غير - القدرة على العمل والتفانى فيه ، والالتزام بالإجادة والكمال .

●● وهذا المجتمع غريب الخليط بلغ حجم إنتاجه المحلى عام ١٩٩٠ حوالى ٦ , ٣٤ مليار دولار وحجم صادراته ٥٩ مليار دولار [وهل نقول هنا ويا للفضيحة أن حجم صادرات مصر الصناعية والزراعية لا يتجاوز ٤ مليارات !] ويبلغ حجم السياحة إلى سنغافورة ٣ مليارات دولار ، بينما حجم عائد السياحة إلى مصر لا يتجاوز مليارين !!

كان لابد من هذه المقدمة لكى أوضح سر انبهارى بالمدينة المسماة جمهورية سنغافورة . وتعالوا معا أروى حكايات تلك الليلة . .

●● بداية وصلت إلى مطار سنغافورة دون حجز مسبق فى فندق وتوقعت أن أجد غرفة خالية بسرعة ، ولكن أصبح هذا حلما صعب المنال . فقد قدمت موظفة مكتب حجز الفنادق فى المطار قائمة فيها أسماء الفنادق وكانت شبه محجوزة كلها . ولم يكن

أمامى إلا ثلاث غرف وكلها بعيدة عن وسط المدينة ، واخترت مرغما غرفة يتكلف النوم فيها ليلة واحدة ١٥٠ دولارا أمريكيا ، وبدون الإفطار . وبعد ٢٠ دقيقة وصلت للفندق بالتاكسى لأغير ملابسى فى دقائق وأنطلق إلى وسط المدينة دون أن أضيع دقيقة واحدة . ووصلت إلى شارع أورشارد أشهر شوارعها لأدخل عالما لم أعوده ، رغم أننى طفت معظم دول العالم ، ورأيت أشهر شوارعها التجارية . ولكننى وقفت مبهورا .

إذ بسبب ندرة الأراضى وارتفاع سعرها غير أبناء المدينة الدولة شكل المحل التجارى . . واخترعوا نظام المركز التجارى . وهو مبنى عملاق متعدد الطوابق يضم مئات المحال التجارية ، وهو نظام بدأنا نعرفه مؤخرا فى مصر ، وعرفته دول الخليج قبلنا ، ودون مبالغة أقول : إن مركزين أو ثلاثة على الأكثر يمكن أن تضم معظم المحلات الموزعة على جانبى شارع أوكسفورد التجارى الشهير فى قلب لندن !! ولم أجد فى الشارع محلا واحدا يحتل مكانه كما نرى فى شوارع القاهرة ، فهذا تبذير وإهدار لمساحات الأراضى خصوصا وسط المدن غالية الأرض .

●● والحياة داخل هذه المراكز التجارية تسير على سلام كهربائية ، بل عالم من كهرباء ومرايا وأضواء ونظافة ونظام وأمن والتزام لم أشاهد مثيلا له . وهم يستغلون كل سنتيمتر فوق الأرض وتحتها ، إذ تحت مستوى الشارع تجد ٣ أو ٤ أدوار كلها أيضا محال تجارية . أما الدور الأسفل من هذا البدروم فهو — بكل مساحة المبنى — سوبر ماركت عملاق تحتاج إلى ٣ ساعات للطواف به واستكشاف ما به ، مجرد طواف ! أما محتويات هذا السوبر ماركت وأسعارها فهذا موضوع آخر . .

●● وأنطلق إلى الشوارع : النظافة لا توصف ، فلا ورقة تواليت ، ولا عقب سيجارة ، ولا قشر قصب أو برتقال ، ولا ورقة شوكولاتة . . والأهم لا لبانة واحدة !! إذ اكتشفت السلطات المحلية أن اللبان يعطل حركة الناس ويلوث الشوارع ففرضت غرامة قدرها ٥٠ دولارا لمن يلقي « لبانة » فى الشارع . . ثم منعت السلطات استيراد أو صنع أو حتى بيع اللبان فى كل سنغافورة من أجل النظافة ، وسنغافورة هى المدينة الحديقة دون منازع !!

●● وطوال ليلة كاملة وبضع ساعات من نهار لم أشاهد عسكري مرور لهذا التواجد الشرطى الذى أصبح أبرز علامات شوارعنا، ولم أسمع صوت كلاكس سيارة. والغريب أننى - بعد أن تعبت من الطواف ماشيا - وقفت بجوار رصيف أحاول إيقاف سيارة تاكسى تحملنى إلى الفندق . . وكنت أشير للسيارات المارة . . واكتشفت بعد فترة أن كل من يرانى يضحك على صورتى القاهرية وأنا أحاول وأشير . . وعلمت أن الأوامر تمنع وقوف أى تاكسى لأى عابر سبيل فى الشارع ، وأن هناك مواقف محددة تتجمع بها السيارات - كل حسب مساحته . . لسيارتين أو أربع ، وهكذا تتوجه إليها لتركب واحدة . . وهذا نظام كان معمولا به فى مصر حتى منتصف الخمسينيات !!

ولم أجد فردا واحدا يعبر الشارع بالعرض إلا من أماكن عبور المشاة . دون أن تجد شرطيا يحرك لك مخالفة ، لأن الكل يحترم النظام ، فهذا النظام وضع لحمايتهم . وصناديق القمامة فى كل مكان : على النواصى . . وبين كل صندوق وآخر أقل من ٥٠ مترا ويعلو كل صندوق طفاية سجائر حتى لا يضطر المدخن إلى إلقاء عقب سيجارته على الأرض ، والصناديق مغطاة . وكلها من الخشب الجميل النظيف وليس حولها عقب سيجارة واحد أو ورقة تواليت ، ولأول وهلة اعتقدتها أحواضا للزهور !!

●● أما الحديث عن دورات المياه العامة فيطول . إذ وجدتني أسأل عن مكان إحداها . . فابتسم من سألته قائلا : أنت تستند إليها فعلا ! وتعجبت . . إذ لم ألاحظ ذلك بسبب نظافتها المفرطة . . وإننى وجدتني حيث أريد ! . .

ومازال عندى الكثير عن سنغافورة المدينة التى تتحرك على سلام كهربائية ، لأروى لكل المصريين أسباب نجاحها . .

وإذا كانت سنغافورة - ٢٤٠ ميلا مربعا - أصغر من مدينة نيويورك ، فهى بالقطع أصغر بكثير من مساحة محافظة دمياط . ورغم هذا فرضت سنغافورة اسمها على العالم ودخلت منتجاتها كل بيت فى أركان الدنيا بلا استثناء . وسنغافورة لا تملك ثروة طبيعية خارقة ، بل كانت كل ميزتها أنها تحتل موقعا وسطا يسمح لها بتقديم التمويل للأساطيل البحرية العاملة فى بحر الصين الجنوبي بحكم أنها تقع فى أقصى الطرف الجنوبي لشبه جزيرة الملايو ، عند مدخل مضيق ملقا .

مجرد جزيرة قزمية . . نزل بها الرحالة الأسطورة السندباد ، فلم يجد فيها شيئاً يلفت الأنظار ، وإن وجد الصراعات العرقية تأكل شعبها قليل العدد . وهو خليط من الصينيين ٧٧٪ ، والماليزيين ١٥٪ ، والهنود ٦٪ ، والباقي أقليات لا تذكر . مع خليط من اللغات الإنجليزية والصينية والماليزية والتاميل . . وغيرها من اللهجات المحلية ، ومع هذا كله خليط أعرب من الديانات والمعتقدات : البوذية . . الهندوسية . الإسلام . . المسيحية ، ورغم كل هذه الغرائب استطاعت هذه الجزيرة القزم أن تصبح شيئاً في عالم الصناعة والاقتصاد ، وتصبح مثلاً أمام كل طامح إلى التغيير .

وإذا كانت سنغافورة تقع بين جيران من العالم الثالث – ماليزيا وإندونيسيا – إلا أنها استطاعت أن تتفوق عليهما ، وتخرج من عالمها إلى عالم أكثر تقدماً . . فما هي مصادر قوة سنغافورة ؟

●● لقد استغلت – أولاً – موقعها الاستراتيجي الهام فأقامت صناعة متطورة لبناء السفن حتى أصبحت تمتلك عدة أحواض جافة تنافس بها البرتغال وإسبانيا وإيطاليا واليونان . ولأنها في موقع وسط بين منتجي البترول في الخليج العربي ومستهلكيه في اليابان ، فضلاً عن ماليزيا استطاعت أن تقيم معامل لتكرير البترول .

●● ولأنها في منطقة مكتظة بالسكان (إندونيسيا ١٣٠٠٠ جزيرة و ٢٥٠ لغة و ٥٠ جامعة و ٢١٠ ملايين) وماليزيا (١٢٧ ألف ميل مربع و ٢٠ مليوناً) اهتمت بصناعة الغزل والنسيج ، وأقامت صناعة متطورة بحكم وجود سوق مستهلكة هائلة بجوارها . تماماً كما اهتمت بالصناعات الغذائية المحفوظة لأن بالقرب منها مواد خام خصوصاً من منتجات المناطق الحارة كالأناناس والموز والمانجو والبرتقال ، وأصبح اسم سنغافورة على كل لسان . . حتى الأطفال .

●● ثم دخلت سنغافورة علوم العصر ، عندما بدأت تصنع المعدات الإلكترونية والكهربائية حتى أصبحت تنافس هونج كونج واليابان نفسها . ولم تقف سنغافورة لتندب حظها لقلة ما تملكه من موارد طبيعية . . ولكنها – وبفضل نظام مالي اقتصادي متحرر – استطاعت أن تحول طبيعة سكانها من حرفة صيد الأسماك إلى تركيبة سكانية جديدة لا يمثل العاملون في الزراعة فيها إلا ١٪ فقط ، بينما ٥٩٪ يعملون في الصناعة

و ٣٤٪ يعملون في قطاع الخدمات . واستطاعت بحجم سكانها القزمى - ٢,٨ مليون - أن تصل بإنتاجها القومى إلى ١٨ مليار دولار ليصبح متوسط دخل الفرد ١١٠٠٠ دولار . .

ولكن أهم ما تتمتع به سنغافورة هو نظامها البنكى الحر . فقد أصبحت مركزا عالميا للاستثمار بفضل حرية العمل وحرية التجارة وحرية دخول وخروج الأموال . وبسبب هذه الحرية المطلقة أصبح يصل إليها ويخرج منها كل عام ٣ ملايين مسافر ، أى أكثر من عدد سكانها .

إن سنغافورة التى كانت مستعمرة حتى عام ١٩٥٩ - أى بعد استقلالنا نحن بسنوات عديدة - نجحت فى إقامة نظام تجارى صناعى ، ونجحت فى جذب رؤوس الأموال الصينية واليابانية والأمريكية . . بل والعربية . وعندما وجدت أن انضمامها إلى اتحاد الملايو سيقف عقبة أمام طموحها . . انسحبت من الاتحاد ، والأهم من هذا أنها نجحت فى مواجهة الأمية التى تقتل جاراتها . . الهند وإندونيسيا وماليزيا ، واستطاعت أن ترتفع بعدد المتعلمين إلى ٨٥٪ من عدد سكانها .

ألا يطالبنا كل هذا بدراسة تجربة هذه المستعمرة الصغيرة التى استطاعت أن تتحرر من كل ماضيها الكئيب ، وتتحول من مجرد ميناء لتموين السفن إلى واحد من نمور آسيا الأربعة !

إنها تجربة نضعها أمام كل مسئول عن منطقة حرة أو يفكر فى إنشائها . . لماذا لا نرسل البعثات لدراسة تجربة سنغافورة - وليس هونج كونج - لنرى ماذا يفعل الاقتصاد الحر حتى يرفع الأقدام إلى مصاف العمالقة !؟

النظافة والمرور .. بين القاهرة وسنجاور !

رغم أننا أنشأنا جهازا للبيئة لإنقاذ ما يمكن إنقاذه ، إلا أننا عجزنا عن إنقاذ القاهرة أكبر عاصمة إفريقية من حالة الموت التي تندفع إليها . . بسبب تزايد عدد السيارات التي تمرح فيها . . وبسبب تصاعد حدة التلوث الذى تتسبب فيه هذه السيارات المفلته ، وكثير منها متنوع العيوب .

والقاهرة تنافس الآن مدينة لوس أنجليس الأمريكية في نسبة التلوث بسبب السيارات . ولقد واجهت المدن المماثلة كارثة التلوث هذه بإجراءات عملية حازمة . . منها ، مثلا استخدام البنزين الخالى من الرصاص ، أو استخدام الغاز الطبيعى بدلا من البنزين . ولكن منها أيضا الحد من عدد السيارات التى يرخص لها بالسير . . ثم بالحد من عدد السيارات التى تدخل المنطقة المركزية فى المدينة ، أى مركز هذه المدينة .

وقد اتبعت كثير من المدن سياسة إغلاق بعض شوارعها أمام السيارات وقصر الحركة على المشاة ، كما هو الحال فى شوارع عديدة فى العاصمة النمساوية فيينا ، وفى ميدان ليستر فى لندن ، وفى مدينة بريمن شمال ألمانيا وغيرها وهى تجربة بدأناها مرة واحدة فى شارع الشواربى وشارع الألفى فى القاهرة ، ثم تجمدت التجربة . . ومازال أكثر شوارع العاصمة ازدحاما وهو الموسكى يليه شارع المعز - أقدم شوارعنا - يعانين من كارثة السماح للسيارات بالمرور فيهما .

●● وحاولت مدن أخرى تطبيق سياسة الحد من عدد دخول السيارات للمنطقة المركزية بالسماح بالسير الرقمى . . أى تسير السيارات ذات الرقم الفردى فى يوم . .

وتسير السيارات ذات الرقم الزوجى فى يوم آخر ، كما حدث فى أثينا العاصمة اليونانية ،
والتي أخيرا وبسبب ارتفاع درجة الحرارة منعت دخول السيارات بالمرّة فى وسط المدينة .

●● وفى سنغافورة وجدت تجربة جديدة . . ولأن مساحتها محدودة للغاية ، فإن
التوسع فيها يتم رأسيا للاستفادة من كل متر أرض . والتجربة هى أنهم مع عصر بناء
ناطحات السحاب هناك عام ١٩٨٥ ، وتزايد عدد السيارات ، وضعوا نظاما للحد من
عدد السيارات التي تدخل المنطقة المركزية ، حتى لا تعربد السيارات التي لها مصلحة
أو التي ليست لها داخل هذه المنطقة . .

والنظام يقوم على تحصيل رسوم دخول للمنطقة المركزية بين الساعة العاشرة صباحا
والساعة الرابعة عصرا . . والتصريح للدخول لمدة نصف يوم قيمته دولاران . . ولليوم
الكامل ٣ دولارات ولطول الشهر ٦٠ دولارا . وعلى كل سيارة أن تضع هذا التصريح
على زجاجها الأمامى . والويل لأى سيارة تضبط داخل هذه المنطقة ولا تحمل هذا
التصريح . وقد أنشأت وزارة البيئة جهازا خاصا يرتدى رجاله الزى المدنى ويركبون
سيارات مدنية يراقبون كل السيارات داخل هذه المنطقة . فضلا عن وجود آلات
تصوير فى الشوارع للمراقبة متصلة بغرفة عمليات تتولى إخطار سيارات المراقبة بضبط
السيارة المخالفة ، والغرامة باهظة قيمتها ٧٠ دولارا للمرة الأولى . ولقد قابل الناس
هذه الصرامة بانفعال فى البداية ، ثم تقبلوها بعد ذلك واحترموها . .

●● وشوارع المنطقة المركزية محددة باللافتات والإشارات وعلى نواصيها أكشاك فيها
رجال وزارة البيئة يطبقون القانون بحزم شديد . ولقد أحسست بفرق كبير فى كثافة
السيارات بين هذه المنطقة وباقى مناطق المدينة . . فلا ضوضاء . . ولا صوت آلات
تنبيه بالمرّة إلا للضرورة القصوى . . وبالتالي انعدم التلوث البيئى البصرى ، لأن الخضرة
يانعة الجمال ، وفى كل مكان حتى إنه يمكننا أن نقول : إن سنغافورة هى أكثر مدن
العالم خضرة ونضارة ، بل هى المدينة الحديقة . .

●● ويمكننا أن نضيف - وقد طفت فى سنغافورة فى زيارة ثانية على مدى ٤ أيام فى
أحيائها العصرية ، والحى العربى والحى الهندى والحى الصينى أيضا - أن سنغافورة من

أنظف مدن العالم قاطبة . . والنظافة هناك مقدسة . . ويكفى أن نعلم أن عقوبة إلقاء أى شىء على الأرض - فى غير مكانه - هى ١٠٠ دولار سنغافورى ، وهو دولار يعادل ٣ جنيهات مصرية . لهذا نجد أوعية القمامة فى كل مكان وتعلوها طفايات للسجائر ، لأن التدخين مسموح فقط فى الشوارع وفى الأماكن المفتوحة وغرامة من يضبط يدخن سيجارة فى المكان الممنوع هى ٧٠ دولارا !!

أما من يضبط - للمرة الثانية - متها بتلويث الشوارع ولو بإلقاء مجرد ورقة تواليت ، فهو يعاقب بنوع من التجريس الذى عرفته مصر فى العصور الوسطى . . إذ يأتون بالمتهم ويلبسونه رداء برتقالى اللون ويوضع على رأسه غطاء رأس من نفس النوع واللون ، ثم يأمرونه بإعادة تحميل حمولة سيارة كاملة من القمامة بينما تصوره أجهزة الإعلام والتلفزيون وهذا هو تجريس العصر ، أى فضحه بالصوت والصورة ، بينما التجريس المصرى القديم كان بإركاب المذنب حماره بالمقلوب ، ثم يطوف به مندوب المحتسب يحمل جرسا ينبه الناس إلى جريمة المذنب !!

●● والتدخين ممنوع فى كل الأماكن المغلقة . . حتى فى المطار ولهذا خصصوا غرفا خاصة فى المطار العملاق للتدخين ، وهى غرف زجاجية ترشد المدخنين إليها لافتات منتشرة فى كل مكان مع لافتات تقول للناس : التدخين ممنوع بحكم القانون . . وكل الناس ينفذون القانون ويحترمون . . ولم أشاهد مدخنا واحدا يعترض !!

●● « واللبنان » فى سنغافورة له حكاية أيضا يجب أن تروى . فكل شىء فى المدينة يسير على عجل وعلى سيور ، أى سلام أو ممرات كهربائية ، ووجدوا أن مضغ اللبان يسبب متاعب كثيرة للناس فى المصاعد والمقاعد والأماكن العامة ، وفى الأتوبيسات والتاكسى ، وأخيرا فى السلام الكهربائية . . وكان لابد من منع مضغ اللبان . وبدأت سياسة المنع بالتحذير ، ثم بمنع بيعه فى المحال . . ثم كان القرار الحاسم بمنع صناعته داخل سنغافورة . . ومنع استيراده رغم أنها بلاد تؤمن بحرية التجارة . . ثم جاء القرار الرادع بفرض غرامة قدرها ١٠٠٠٠ دولار غرامة لمن يمضغ اللبان ويلقيه من فمه ، أى حوالى ٣٠٠٠ جنيه !! فقط السياح الذين يمضون ساعات أو بعض اليوم قد لا يعرفون القانون الصارم ، ويتكون للقاضى حق العفو عن السائح الأجنبى . .

●● والكحوليات ممنوع بيعها لمن هم تحت سن ١٧ سنة حماية للأجيال الجديدة
وصغار السن . .

والكل سواء أمام القانون ، فلا حماية لابن وزير أو مسئول . مواطن أو أجنبي أمام
الخطأ . . ويروون حكاية شاب أمريكي أمسك بعلبة طلاء ملونة وأخذ يلوث بها
السيارات وهو مخمور . . وبعد القبض عليه حكم عليه القاضي بغرامة مالية . .
وبالجلد !! وهاجت أمريكا واتهمت صحافتها حكومة سنغافورة بالعنصرية ، وتدخل
الرئيس الأمريكي لمنع جلد الشاب الأمريكي ، وحدثت أزمة صمم خلالها رئيس وزراء
سنغافورة على تنفيذ الحكم . . وكل ما استجاب له إكراما لتدخل الرئيس الأمريكي هو
تخفيف حكم الجلد وليس إلغاءه . . ومرت الأزمة !!

المهم ، أنهم يعرفون كيف يحافظون على نظافة مدنهم وحماية سكانها ، وبيقون على
مدينتهم نظيفة براقه خلاصة . . بالقوانين المستنيرة وبالحاكم المستنير . .

سنغافورة .. من القاع إلى القمة !

خبر نشرته الصحف وتوقفت عنده طويلا . الخبر يقول : إن سنغافورة تسعى للوصول إلى ثراء الولايات المتحدة من حيث دخل الفرد . . عام ٢٠٣٠ !! ويضيف الخبر : إن أحد المسؤولين العاملين في الخطة الاقتصادية « الاستراتيجية » يرى أن هذا التصور مدرج في الإطار العام للخطة في العقود الثلاثة القادمة (!!) وأضاف أنه مع بداية القرن ٢١ فإن هناك حاجة لأن نفكر ليس في أن نلحق بالدول المتطورة فحسب ، وإنما بالاقتصاديات الأكثر تطورا في العالم . . وجاء في آخر الخبر : إن دخل الفرد من إجمالي الناتج الوطني في سنغافورة بلغ ١١٢٠٠ دولار مقابل ٢٢٢٠٠ دولار في الولايات المتحدة . .

هذا الكلام يستوقف أى اقتصادى يعرف كيف كانت بداية سنغافورة كمستعمرة . . ثم كجزء من اتحاد الملايو (ماليزيا) ، ثم كيف انسحبت من هذا الاتحاد . . ذلك أن سنغافورة كانت مجرد مستعمرة ، جزيرة صغيرة . . في ذيل شبه جزيرة الملايو . واستطاع الإنجليز أن يضعوا فيها بذرة الاقتصاد الحر . . وفي فترة « الانسحاب » الإنجليزى من شرق قناة السويس تم إنشاء اتحاد ماليزيا . . وانضمت الجزيرة الصخرية إلى هذا الاتحاد على أمل أن يصبح الاتحاد قوة اقتصادية وسياسية كبيرة ومؤثرة في جنوب شرق آسيا . . ولكن الجزيرة وجدت أن هذا الاتحاد سوف يكبل انطلاقها ، بحكم تعدد ولايات وسلاطين وممالك هذا الاتحاد . . وسرعان ما انفصلت الجزيرة عن الاتحاد ، وقاد رئيس وزرائها - لى كوان يو - عملية التحديث والتطوير والانطلاق بالجزيرة إلى عالم الاقتصاد الحر . .

وسرعان - أيضا - ما تحولت سنغافورة من مجرد جزيرة أو ميناء لتموين السفن ، وموقع عسكري استراتيجي يتحكم في الممرات البحرية . . إلى نموذج غير مسبوق للنهضة . ورغم تعدد الأصول العرقية التي ينتمي إليها سكان الجزيرة ، وأيضا الديانات والمذاهب التي يدين بها أهلها . . إلا أن الفكر الاقتصادي الحر سرعان ما ساد وفتحت سنغافورة كل الأبواب للمستثمرين من كل أنحاء العالم ، لتفرض نفسها كمنطقة للتجارة الحرة والصناعات المختلفة وأصبحت عبارة : « صنع في سنغافورة » شعارا تفخر به الجزيرة التي فرضت نفسها على عالم الصناعة والتجارة في العالم كله ، وليس فقط بين النور الجديدة في جنوب شرق آسيا . .

وهكذا يحق لسنغافورة أن تناطح الآن رفاهية المواطن الأمريكي ، وأن تخطط لكي يصبح نصيب مواطن سنغافورة مساويا لنصيب المواطن الأمريكي في الولايات المتحدة نفسها . . فأى طموح هذا ! . . إلا أنه الاصرار على العمل الجاد إلى الدرجة التي تم وضع هذا الأمل ضمن الخطط الاقتصادية الاستراتيجية التي يعملون على تنفيذها . . حتى عام ٢٠٣٠ .

وجبة خفيفة .. والتمن ١٠٠ جنيه !

في سنغافورة لا وقت للجلوس إلى موائد الطعام وتحديد ما تأكل ، ثم تنتظر إلى أن يتم إعداد الطلب .. وهم هناك حلوا مشكلة الوقت والطعام .. إذ توسعوا في مطاعم الوجبات الجاهزة .. وهى ليست مجرد فول وطعمية أو كشرى ، أو حتى لحمة رأس كما عندنا .. ولكنها وجبات ساخنة .. ولكن جاهزة . وهى ممتازة فعلا ، فضلا عن سعرها المعقول . وكل شىء أمامك فى « الفاترينة » كل طبق عليه سعره واسمه ، وربما مكوناته أيضا ولك أن تختار ، حسب جيبك !!

وهذه المطاعم الجاهزة – كاملة النظافة – منتشرة فى كل مكان حتى فى السوبر ماركت .. ودخلت واحدا من هذه فى قاعة سوجو الهائلة للطعام تحت واحد من أكبر المراكز التجارية فى سنغافورة .. وفى أشهر شوارعها واسمه «سوق باراجون المركزى» بشارع أورشارد الأسطورى ، وتعالوا معى أقدم لكم الوجبة التى تناولتها وأنا فى شدة التعب .. والجوع !!

●● لم أجرؤ على طلب طبق شوربة صينية أو آسيوى ، رغم عشقى للتجارب .. لأن ما يقدمونه فى أطباق الشوربة على تنوعها غريب وعجيب من عالم المعجنات إلى القشريات إلى السمكيات إلى شوربة شعرية الأرز، وهى ما عرفته من كل ما كان أمام عيني فى الفاترينة . ولأننى من عشاق الشوربة اخترت شوربة المشروم فيها شعرية رفيعة للغاية مع جهمرى رفيع لا يكاد يرى بالعين المجردة ، مع شرائح رقيقة من الكابوريا «ورائحة» شرائح لحم !! مع جزر وبقدونس وشطة خضراء .. ومطبقية الشوربة هذه رغم صغرها كلفتنى ٤ دولارات وكل ما فيها ١٠ ملاعق شوربة !!

●● ثم طبق سلطة خضراء : شوية خس أو كرنب إفرنجي لا أدري وشرائح بصل صغيرة للغاية و٣ شرائح بالعدد من فلفل رومي ١٠ جرامات!! وشريحتان من طماطم في حجم نصف ريال السلطان حسين رقيقتان ولا ورق البفرة . وزيتونة سوداء واحدة منزوعة النواة حتى لا يرهقوا الزبون!! وكل وزن هذا الطبق لا يزيد على ١٥٠ جراما والتمن ٣,٥ دولار .

●● وطبق فيه نصف دجاجة صغيرة كتكوت «وشوية» شيبسي وملعقة مايونيز على ورقة خس فقط لا غير . والتمن ٨,٥ دولار .

ولأننى لم أشبع حتى هذا الطبق اخترت طبقا من الأرز المسلوق عليه كمية من الصلصة مع قوائم الدجاج وقطعتين من كبد الدجاج . والكمية كلها لا تزيد على ١٠٠ جرام . . والسعر ٦ دولارات، وحتى أوهم نفسى بالشع طلبت زجاجة مياه دفعت فيها ٣ دولارات، والحلو كان كوبا من عصير الأناناس الذى يكتر هناك دفعت فيه ٢,٦ دولار . .

●● وعلى وزن : أكلت السمكة حتى رأسها . . لم أترك شيئا فى الأطباق . وكنت ذكيا عندما أخرجت تناول طبق السلاطة حتى النهاية ، ليخفف ما به من شرائح الخس . . ما تناولته من بهارات وشطة وشيرى وتوابل لا أعرف أسماءها . . وكان آخر ما أكلته : حبة الزيتون المخللة .

●● وغادرت المطعم ومعدتى نصف خالية ونصف ممتلئة بعد أن دفعت ما يقرب من ٣٠ دولارا فى وجبة لا تغنى عن جوع ، ووجدت الحل عندما لمحت محلا للعصائر . . إذ دفعت ٤ دولارات ثمنا لثمرة جوز هند غير كاملة النضج ، وهم يقدمونها بعد قطع رأسها لتشرب لبنها وحليبها وتحاول أن تأكل بعض جوزها!!

●● وانطلقت فى شوارع المدينة أتجول وأمتع عيني بالجمال الآسيوى البديع الذى لا يعرف فى الدنيا إلا العمل .

بالمناسبة دولار سنغافورة يعادل ثلاثة أرباع الدولار الأمريكى!!

الأسعار نار .. وهذه هي الأمثلة !

من حق الذين يترحمون على أسعار الماضي أن يترحموا، لعل وعسى . رغم أن العودة إلى أسعار زمان ضرب من المستحيل ، ولكن من حقنا أن نقول لهم ما نراه في الخارج . . وأن يعرفوا كيف أصبحت صعبة الحياة . . خارج مصر . .

وبداية يجب أن نعترف بارتباط الأسعار بالدخول والأجور، قبل أن نقول : إن مصر أرخص بلد في الدنيا . . أو أن اليابان هي الأعلى ، حتى من سويسرا !! وإذا كان السكن يستهلك في الماضي في مصر ما بين ٢٠ و ٢٥٪ فإنه الآن يكاد يلتهم نصف الدخل .

●● وفي رحلتى الأولى للشرق الأقصى ، كنت حريصا على أن أتجول في الأسواق لأسباب عديدة ، في مقدمتها أن أعرف الشعوب على حقيقتها ، وليس أدق من أن تعرف شعبا من خلال ما يأكل . والسبب الثانى أن تعرف مستويات الأسعار، لتقارن وتدرس . . والثالث أن العملية تمثل لى متعة أبحث عنها في مدينة أو دولة زرتها في الشرق والغرب . . خصوصا أسواق الغذاء !!

●● وخلال زيارتى للمدينة، أو الجزيرة الدولة : سنغافورة نزلت إلى الأسواق . وكما للأغنياء أسواقهم . . فإن للفقراء أيضا . وكما عندنا سوق إمبابة أو روض الفرج سابقا . . فإن هناك أيضا أسواق الزمالك وجاردن سيتى . .

ونبدأ بالبازنجان «!!» واسمه باللغة المحلية الخليط من الصينية والمالوية : برنجال!! تخيلوا ! وبداية نقول : إن الدولار الأمريكى يساوى بالتقريب دولارا وربعا

من الدولار السنغافوري وكيلو البرنجال الأسود الطويل ٤٢ سنتا . والبامية الطويلة أى الرومى عندنا وأطول ويطلقون عليها «أصابع السيدة» الكيلو ٢, ٥ دولار . الخيار كبير الطول ٨, ١ دولار . الطماطم ١٠ دولارات .

إنها طماطم إيه؟ . ترى ولا تؤكل . الواحدة ولا حبة الجواهر!! المانجو الإندونيسى . تشبه التيمور عندنا - وبالمناصة تيمور هى إحدى جزر إندونيسيا - ٩, ٦ دولار . ومن نوع المانجو السنارة دولارين . العنب الأحمر اليابانى المستورد ٣٩ دولارا !! الكنتالوب الواحدة نصف دولار والكيلو ٧, ٨ دولار . شريحة البطيخ ولا على عربات الحسين والسيدة ٣, ٣ دولار . خوخ العريش الواحدة ٣٥, ١ . برتقال أبو صرة الواحدة ١٥, ١ دولار . الكمثرى الاثين ٦٠, ١ .

●● أما الخضراوات فأسعارها أكثر اشتعالا ١٠٠ جرام البقدونس بـ ٣ دولارات و ١٠٠ جرام النعناع بدولار . والاسبراجوس ١٠٠ جرام بـ ٢ دولار . الكوسة ١٠٠ جرام بـ ١, ٥ . باذنجان رومى ١٠٠ جرام بدولار . فلفل رومى ١٠٠ جرام بـ ٦٧ سنتا ، أى الواحدة ٥, ١ دولار . القلقاس ١٠٠ جرام بـ ٤٢ سنتا . والواحدة بـ ١, ٥٥ دولار . البطاطس ١٠٠ جرام بـ ٢٠ سنتا وهى أرخص الأشياء . البصل الأحمر الواحدة الكبيرة بدولار . و ١٠٠ جرام بـ ٥٩ سنتا .

●● ويلاحظ أنه وإن كانت وحدة الميزان هى الكيلو إلا أن الوحدة المستعملة الفعلية هى الجرام . والسبب ارتفاع الأسعار . ونادرا ما تجد ربة بيت تشتري البرتقال أو التفاح بالكيلو إذ أصبح كل شىء بالعدد . حتى البصل الأخضر، ولقد وجدت فى أسواق سنغافورة البصل الأخضر المصرى كل ١٠٠ جرام بـ ٦٥ سنتا . كما وجدت الكرات البلدى بتاعنا أبو شوشة ، وهم يكثرون من تناوله مع البصل الأخضر . .

●● ووقفت أراقب سيدة بيت : اشترت برتقالتين وإصبعين من الموز ثم حبة كمثرى خضراء نرميها نحن فى الزباله لرداءة نوعها . ثم شريحة بطيخ ، وتوجهت إلى صندوق مكتوب عليه أنه تمر مستورد من كاليفورنيا ، ووجدتها تمسك بكيس نايلون وباليد الأخرى تمسك بالماشة عدة حبات من التمر ووجدتها تعدها بالواحدة . ثم مضت تدفع الثمن . . وكم كان هذا - على قلته - غالى الثمن !!

الجمبرى بالواحدة .. والسمك بالشريحة !

من أسباب فقرنا أننا ما زلنا نشترى احتياجاتنا بالكيلو !! وأرى في هذا استمرارا لشراء الاحتياجات «بالشروء» ، أى بالجملة والمقطف ، أو الغلق ، أو السبت والصندوق . . بينما العالم يشترى احتياجاته بالواحدة أو بالجرام . ولم يعد هناك من يقف عند الفرجى ليشتري ٥ أجواز من الحمام ، أو خمس دجاجات ، أو جوز بط مرجان . وربما منا من يسخر مما يسمعه من أنهم - أى المتحضرون - يشترون اللحم بالشريحة ، والدجاج بالقطعة : كم قطعة من الصدر أو كم قطعة من الورك . . أو حتى كم جناح أو كم رقبة دجاج . . وكله بحسابه !! وإذا كان هذا أصبح معمولا به في أوروبا وأمريكا ، فإنهم في الشرق الأقصى يعملون ما هو أشد وأغرب . . إذ هم الآن يشترون السمك بالشريحة . والجمبرى بالواحدة . حتى لمن يريد شراء رأس سمكة واحدة . سوف يجد من يلبى طلبه . . بكل احترام !! وهذه كلها أعمال ننظر إليها على أنها قليلة الذوق ، أو دلالة فقر ، وإذا بليتتم . . فاستتروا . ولكنهم في الشرق الأقصى لم تصبهم البلاوى ، وبالتالي لم يبحثوا عن ساتر يستترون به !!

●● ففى سنغافورة وجدت العجب . . فى سوق السمك !!

وجدت كل شىء بالجرام ، حتى «السيط» الذى لم يكن أحد يأكله فى مصر أصبح له سوق عندنا وعندهم . .

فى سنغافورة ١٠٠ جرام سبيط بـ ١,٣ دولار . الجمبرى بالواحدة . . أو الجرام ، ويبدأ بـ ٢,٢ دولار لكل ١٠٠ جرام من النوع المتوسط . أما الأجود فهو بـ ٣,٢ دولار،

أى أن الكيلو سعره ٣٢ دولارا، وتعجبوا يا عشاق الجمبرى السويسى !
أما الجمبرى المقشر الطازج فنجد ١٠٠ جرام بسعر ٨, ٥ دولار ، ووجدت نوعا من
الجمبرى يربونه فى المزارع وحجمه مثل الدود الصغير الواحدة لا تزيد على واحد
سنتيمتر !! وكل ١٠٠ جرام بـ ٨ دولارات ، أى أن الكيلو بـ ٨٠ دولارا. أما الجمبرى
الدودى الصغير هذا المستورد من اليابان فسعر ١٠٠ جرام هو من ٩ إلى ١١ دولارا .
وهناك أسماك دود فى نفس الحجم ، وتباع بنفس السعر، ولا أدرى ماذا يؤكل منه وماذا
يترك !!

●● والبقلويظ الذى نجّمه من شواطئنا له سوق وله عشاق فى سنغافورة وسعر
١٠٠ جرام هو ٤, ٣ دولار ، أى أن الكيلو لمن «يهفه عقله» هو ٣٤ دولارا .

●● ومن غرائب ما وجدت فى أضخم سوپر ماركت شاهدته فى سنغافورة أن
وجدتهم يبيعون كل شىء من السمكة . . فقد وجدت فى سوق باراجون المركزى فى
شارع أورشارد أشهر شوارع أغنى مدينة فى العالم . . وجدتهم يعرضون للبيع روس
السمك فى تغليف ممتاز ونظيف . . وإذا كنا نختلف فى معنى جملة : أكلت السمكة
حتى رأسها ، وهل أننا أكلنا كل شىء فى السمكة بما فيها رأسها . . أم أكلنا السمكة
حتى وصلنا إلى الرأس وتركناها !! وبحثوا عن المعنى فى قاعدة . . «حتى» !! فإذا كنا
نختلف حول رأس السمكة ، فإن هذه الرؤوس تجد من يطلبها فى هذه الأسواق !

●● وإذا كنا نعشق السمك المملح المسمى بالفسيخ فقد وجدت أنواعا من عجيب
السمك المهروس المعجون المملح وشكله يشبه بابا غنوج أو الطحينية . ولكن ما لفت
نظري أكثر هو سجع السمك بل وجدت منه أنواعا . ولأنهم من عشاق الأعشاب
والمأكولات البحرية فإن أقسام هذه المأكولات لها الصدارة فى كل الأسواق ، حتى فى
سوق غمرة . . السنغافورى !!

تماما ، كما نحن مسرفون فى الضحك والحزن ، فنحن مسرفون فى كل مظاهر حياتنا !!
فى المأكول والملبس . . والسلوك . . فنحن نذهب إلى السوق ولا نعرف ما الذى نشتره
لنأكل . . وإذا اخترنا فنحن نسرف فى الكميات . الحمام بالجوز . . والفراخ بالأربعة . .
واللحوم بالكيلوات . . وهكذا عندما نشترى الفاكهة . . فالأب يشترى من العنب

ثلاثة أو أربعة كيلو . وبجواره كام كيلو مانجو، وشوية كمثرى تسند هذا وتلك . ويعود الأب الميسور الحال ، أو حتى متوسطه محملا بكل هذا ، بينما في البيت بقايا اليوم السابق .

ومن المؤكد أننا نرمى من كل هذا الكثير . ولهذا فنحن لا نعرف قيمة ما تحت أيدينا . . ولذلك صفائح زبالتنا عامرة من كل صنف وطعم ولون . . أما في الغرب فالوضع مختلف .

هم يشترى كل شيء بالواحدة . . المانجو والتفاح والخوخ والبرتقال والكمثرى والموز . . وحتى الخيار . . أما الباقي فيباع بالرطل . وكذلك السمك واللحوم والخضار . . ويمكن أن تشتري الدجاج بالقطعة . مثلا قطعتان من الصدر وقطعة من «الورك» أو أخرى من الكتف . . وكل شيء حسب عدد أفراد الأسرة . . ولو جاء ضيف عزيز بلا موعد عند الغداء أو العشاء ، فلا مكان له . . أقصد لا طعام له . . ومن هنا نجد أن ميزانية كل أسرة منظمة ، محددة سلفا . . حتى عطلة نهاية الأسبوع تنظم جيدا . . وفي المناسبات السعيدة يدخل الفتى على فتاته وكل ما في يده مجرد وردة . . وغالبا ما يخفيها وراء ظهره . . ليس خجلا من انخفاض قيمتها . . ولكن لأنها - فعلا - مفاجأة . . أما نحن فهذا عار لا يمكن أن يرتكبه واحد منا . . هناك بوكيه الورد . . أو سلة الزهور . . وكلها كبر حجم هذا أو ذاك كان هذا تعبيرا عن مكانة حامله . . وليس قدر من تذهب إليه . المهم هو المعنى . . ويكفى أن تعبر عنه بوردة واحدة . . وعندما تذهب إلى حجرة مريض في المستشفى تجده يكاد يحنق بما وصل إليها من زهور . . ولا ينتفع إلا الزهار !!

نعم نحن مسرفون ، حتى في السيارات !! وأصبح السباق : من يملك المرسيدس أو غيرها من غالى السيارات . . بينما السيارة مجرد وسيلة لنقل الإنسان من مكان إلى آخر . . ولهذا تجد السيارات تصغر كلما اتجهت إلى أقصى شمال غرب أوروبا وأصبحت السيارة «المينى» هى المفضلة للكل ، ولالأغنياء قبل متوسطى الحال . . على عكسنا نحن العرب . . وكم يحمل العربى منا الذهب على شكل ساعات وخواتم وسلاسل ودلايات! . .

للباحثين عن المال والاستثمار .. اللوحات !

ليس غريبا ما تفعله اليابان الآن ، بشرائها كنوز العالم الفنية . . فهذا الاتجاه هو قمة الاستثمار !!

وهكذا يضرب اليابانيون للعالم كله درسا في الاقتصاد . . بعيدا عن عالم الحرب والدمار .

وآخر أخبار غزوات اليابان المالية هي شراؤها آخر لوحات الفنان الهولندي الموهوب فان جوخ ، فقد دفعت شركة يابانية ٨٢,٥ مليون دولار (ما يقرب من ٢٥٠ مليون جنيه مصرى) ثمنا للوحة رسمها فان جوخ لطيبه النفسى الدكتور جاشيه .

وليست هى اللوحة الأولى . . بل أصبح ممثلو الشركات اليابانية هم الزبائن الدائمون لكل المعارض الفنية فى العالم . . وفى صالات بيع التحف الثمينة .

واتجاه الشركات اليابانية نحو شراء الفن العالمى يدخل هذا الفن فى دوامة المال . ذلك أن أى لوحة لأى فنان مشهور أصبحت تباع بعشرات الملايين . . ودخول الشركات اليابانية هذا المجال يؤكد حقيقتين :

● الأولى : رغبة اليابان فى أن تكتنز زوائج الفن العالمى ، لتتزين به .

● والثانية : أن هذه اللوحات أصبحت سوقا للاستثمار ذى العائد الكبير .

وأذكر هنا نصيحة قديمة قدمها لنا - ونحن فى « أبو ظبى » - الاقتصادى الكبير حسن عباس زكى عندما نصحننا بالاتجاه نحو الاستثمار فى الأشياء الثمينة ، مثل : اللوحات والتحف والسجاد اليدوى الشينواه والماس والكريستال النقى . وكانت حجته

أن الاستثمار في الأوعية المالية كالودائع والأسهم وشهادات الاستثمار لم يعد مجزيا بسبب ارتفاع معدل التضخم في معظم العملات . وبالتالي ، فإن أى عائد في هذه العمليات لم يعد قادرا على تعويض خسائر تآكل العملات بالتضخم .

كذلك فإن الاستثمار في الذهب والفضة لم يعد مأمونا حتى لصغار المستثمرين بعد الذى حدث فى هوجة الذهب فى السبعينيات التى راح ضحيتها كثير من المستثمرين جذبتهم عملية رفع سعر أوقية الذهب من ٣٥ دولارا إلى ٨٥٠ دولارا خلال شهور معدودة . . ثم عاد سعر الذهب إلى الانهيار ليصل إلى ٤٥٠ دولارا خلال أيام معدودة . . وقتها . .

ويبدو أن اليابانيين سمعوا نصيحة الاقتصادى المصرى حسن عباس زكى وزير الاقتصاد الأسبق ، فاتجهوا إلى استثمار فائض أرباحهم فى شراء التحف واللوحات ، فضلا عن الماس .

وأصبحوا بذلك أذكى رجال المال والأعمال فى العالم ، بعد أن نجحوا فى غزو أسواق العالم بمنتجاتهم الصناعية . . بداية من لعب الأطفال التى عجزنا نحن عن صناعتها ووصولاً إلى أجهزة الكمبيوتر عبورا بالكاسيت والتلفزيون .

وهكذا تحول اليابانيون إلى كنوز الأرض بعد أن سادت منتجاتهم أسواق كل دول الأرض !

اليابانيون .. وحياتهم الجماعية !

تختلف سلوكيات الشعوب تبعاً لدرجات الحرارة والبرودة ، والمناخ والرياح . .
والطبيعة الأرضية ككل .

فالجو البارد يفرض نوع وشكل المباني . . تماما كما يجدد للمواطن ما يأكل وما يشرب ، وبالتالي ما يلبس ويساعد الفرد على العمل والإنتاج ، بعكس الفرد في المناطق الحارة حيث ارتفاع درجة الحرارة والرطوبة وضربات الشمس . ففي الأولى نجد العمل والكد ، وفي الثانية الكسل والتراخي .

●● وسلوكيات الشعوب تصنع نمطا محددًا ، وبالتالي تكون الحضارة محصلة هذه السلوكيات . .

ففي اليابان نجد شعباً يتحرك جماعة . . يعمل جماعة . . يأكل جماعة . . يتمتع جماعة . . ويخرج للسياحة أيضاً جماعة ، وبالتالي يمشى في جماعات ويتجول بل ويتفاوض جماعة . . وبالتالي يفكر جماعة . .

●● وقد لفت نظري « جماعية » الشعب الياباني حتى إنه صنع حضارته الاقتصادية والصناعية من خلال الإنتاج الجماعي . . والصناعة التجميعية !! إذ نادراً ما تجد الياباني يسير وحده في الشارع . . وحتى عندما يتفاوض . . يتفاوض جماعة . . وقد شددت انتباهي هذه الجماعية في التفاوض ، سواء في المفاوضات السياسية أو الصناعية . فالوفد الياباني المتفاوض هو أكبر الوفود عدداً ، هل تعرفون لماذا؟ لسبب بسيط هو إعطاء أنفسهم فرصة للتفكير قبل الكلام . فواحد يسأل . . ثم يسكت ليتكلم عضو

آخر ، وهو بالتالى يعطى لزميله فرصة التفكير فيما سيقوله بعد ذلك . أى أن أعضاء الوفد يتبادلون ويتناوبون الحديث ليفكروا أكثر . .

●● وبالمناسبة تجد المفاوضات اليابانى مصرّاً على الحديث باللغة اليابانية ، وبالتالى على وجود مترجم رغم معرفته الكاملة للإنجليزية مثلاً ، وهو يصر على وجود المترجم ليس عن ضعف بالإنجليزية . ولكن ليعطى نفسه فرصة التفكير فيما سيقوله خلال فترة الترجمة !!

واليابانى بذلك لا يعطى قرارا سريعا بل يفكر فيه ببطء شديد ، لأن كل شىء عنده محسوب بالين والسنت والستيم والبنس والفينيج !! وبالمناسبة لمن لا يعلم . . اليابانى من أبخل شعوب العالم على المستوى الفردى . . أو الجماعى . واليابانيون هم دمايطة آسيا ! رغم أن الدمايطة استفادوا من التجربة الصناعية اليابانية ، أى حدث بينها تبادل للأفكار والسلوكيات !!

●● وربما نجد أن الميزة الأساسية للنظام الصينى هى أن أصبح الشعب كله « ١٢٦١ مليون نسمة » يتحرك جماعة ويعمل جماعة ويفكر جماعة أيضا . ومن هنا جاء إنتاجهم الكمى رهيبا ، لأنهم عرفوا كيف ينظمون أنفسهم . وبالتالى يغزون العالم بإنتاجهم اليدوى الجماعى الرهيب . .

ونفس الشىء فى شعوب جنوب شرق آسيا لأنهم شربوا التجربة اليابانية ، ويسلكون نفس السلوكيات اليابانية .

في اليابان .. يعبئون الخبز !

لم تتوقف الصناعات الغذائية عند حد . كانت وسيلة حفظ هذه الأغذية إما التمليح كما في الفسيخ والباكلاه والبطارخ . . أو التجفيف أو التجميد كما في اللحوم والدواجن والخضراوات وغيرها . وكان الأقل جودة منها يستخدم كسماد للمزروعات . ومازال تجفيف السردين في ساحل عمان والإمارات ساريا لهذين الغرضين حتى الآن . . وبسبب مشاكل حفظ الخبز توصل الياباني يوشيهيكو اكيموتو إلى تعليب الخبز وحفظه للاستخدام لمدة عام . . دون أن يفقد نضارته .

●● وقد نجح هذا الياباني في تعليب الخبز محتفظا بطريقة التعليب في عبوات زنتها ١٠٠ جرام . وقد تم طرح هذا الخبز المعلب في محلات البقالة والسوبر ماركت منذ شهر ، بعد أن أضاف إليه نوعا من الزبيب لزيادة قيمته الغذائية .

●● وقد نبتت فكرة تعليب الخبز لهذا الياباني بعد الزلزال الذي ضرب منطقة كوبي ، عندما أرسل كميات من اختراعه للخبز المعلب إلى المنكويين الذين حاصرتهم نكبة الزلزال .

ويتم حفظ هذا الخبز في علب من الألومنيوم ليحتفظ بطعمه ولونه ومزايه على مدى شهر عديدة . ثم يخرج من العلبه وكأنه خرج لتوه من الفرن ! وإن كان يفضل ألا تزيد مدة حفظه على ٤ أشهر من التصنيع . ويتوقع المخترع الياباني أن يزداد الطلب على «علب الخبز» في اليابان إلى ٣٠ ألف طلب يوميا .

●● والمخترع الياباني ورث صناعة الخبز عن والده الذي أقام مخبزا بعد انتهاء

الحرب العالمية الثانية ، ويحقق هذا المخبز ارباحا تصل إلى أكثر من مليونى دولار سنويا .

والخبز المعبأ سيحل مشاكل هواة الرحلات والذين يعبرون الصحراء ، ويتسلقون الجبال . ومازال الصعيدي يحتفظ بطريقة صنع الخبز الشمسى الذى يعيش عدة أسابيع . وهناك تقاليد قديمة لصنع الخبز الجاف الذى كان يصنع لمن يعبرون الصحراء ، ومنها تجار الجمال الذين كانوا يعبرون درب الأربعين . أيضا كان البحارة الذين يعبرون البحار بالتجارة يصنعون خبزا خاصا ما زلت أذكره فى دمياط عندما كان البحارة يذهبون إلى تركيا وقبرص واليونان فى السفن الشراعية القديمة ليأتوا بالأخشاب والفواكه المجففة والياميش وزيت الزيتون وغيرها . وكان هذا الخبز الجاف يعيش معهم طوال رحلتى الذهاب والعودة التى كانت تستغرق شهورا عديدة .

●● إلى أن يجيء هذا اليابانى الذى حل المشكلة وحول الخبز إلى علب من المعدن تعيش الشهور دون أن يتأثر أو يتلف أو يفقد خواصه . . وهكذا نجح اليابانيون فى الدخول إلى عالم جديد بعد أن غزوا العالم من خلال الترانزيستور وتصغيره . ولأن اليابانى يبحث عن المستقبل كان لابد من توفير وسيلة لحفظ الخبز ليأكله الناس فى الجزر النائية والمناطق الصحراوية .

●● ولكن يبقى للصعيدي المصرى فضل الريادة عندما اخترع الرغيف الشمسى منذ آلاف السنين !!

.. ويأكلون الغرباب مقلبًا أو مدخنا !

إذا كان هناك من يأكل الجراد مشويًا أو مسلوقًا ، وهناك من يأكل الضب ، ومن يعشق ويجرى وراء الطريشة ليأكلها مشوية أملا في استعادة الشباب . . فإن هناك من يعشق أكل فأر المسك . .

وهذا يحدث في ولاية ميشيجان الأمريكية في أقصى شمال الولايات المتحدة حيث البحيرات العذبة الخمس الشهيرة بينها وبين كندا . في ميشيجان هذه يعتبر فأر المسك المحمر في زبدة الذرة طعاما لذيذا .

●● ولكن في إحدى مدن اليابان قرر السكان الدخول في معركة حياة أو موت مع الغربان . فقد لاحظ سكان مدينة كيزاكتا أن الغربان - هذه الطيور سوداء الريش بيضاء المتقار غريبة الصوت - تهبط على المحاصيل الزراعية فتأكلها كلما قاربت على الحصاد .

وقرر سكان المدينة - ١٤ ألف نسمة - التي تقع شمال اليابان أن يأكلوا الغربان قبل أن تأكل محصولهم . وبحث السكان عن طريقة للاستفادة من الغربان بعد اصطيادها . وهذا قمة الاقتصاد ! وخطرت للسكان فكرة أكل الغربان في يوليو ١٩٩٢ م . وتم إعداد الغربان على شكل وجبات . وفي البداية وضعوا لحم الغربان المقلية بين قطع من لحم الغنم واللحم البتلو ، وتقدم ١١ متطوعا للتجربة ، وتعرف ٤ فقط على لحم الغربان بينما خلط البعض بين لحم الغرباب ولحم البتلو .

●● وبداية مع أول عام ١٩٩٣م أصبح بإمكان اليابانيين أكل لحم الغراب مقليا أو مدخنا . والتجربة في حدود ٣٠٠ كيلو ، ولكن ذلك سيكون كافيا لإنتاج طبق محلي شعبي . . وهكذا أكلوا الغربان ، قبل أن تأكل الغربان محاصيلهم الزراعية . . ولم يكتفوا بمقاومة الغربان وقتلها ، بل والاستفادة منها . . كعادة الياباني في الاستفادة من أى شىء . . حتى ولو كان مجرد . . غراب !!

●● ولكن لماذا نتعجب من أكل الغربان مقلية في اليابان ، بينما في معظم جنوب شرق آسيا يأكلون الكلاب ، ومازلنا نتذكر الفريق الرياضى اليابانى الذى زار مصر منذ سنوات ، واكتشفنا نقصا في كلاب الشوارع !!

ففى تايلاند . وإندونيسيا وكوريا يرفعون في تقديم أكثر من ١٥ طبقا من لحوم الكلاب . فهى تقدم على شكل اللحم البارد والسجق والهمبرجر وغيرها . وهم يربون الكلاب في مزارع خاصة . ولا يتم الذبح إلا قبل الطبخ مباشرة . ويفضلون الكلاب صغيرة العمر بين ٣ و٤ أشهر ، ويرون في لحم الكلاب فوائد ضعف ما في لحم الغنم والبقر .

ولكن القضية أن جمعيات الدفاع عن حقوق الحيوان تعارض بشدة أكل الكلاب ، ليس بسبب طعمها . . ولكن للطريقة التى يتم بها الذبح والإعداد . إذ إن الكلب يظل يضرب بشدة لتهدئة الدم حتى يدخل ويتداخل فى الأنسجة لتصبح لينة عند الطبخ !!

ولم يتقبل البعض ما جاء فى أحد أفلام انديانا جونز للبطل هاريسون فورد ، وكيف كان « الحلو » على المائدة الهندية الثرية - قديما - عبارة عن أمخاخ القروود الطازجة المثلجة بالإضافة إلى قزقة الخنافس . ولكن هذا يحدث للآن فى إفريقيا ، وبالذات فى غانا حيث يفضلون تناول مخ القروود . . مادمننا نأكل مخ الماعز والغنم ، ونتسلى بشراهة بأكل مخ الأرنب والحمامة والعصفور . . وليس بعيدا أو غريبا أن نسمع عن آكلى كبد العصافير ، لأنها وجبة معروفة كمقبلات أى فاتح للشهية . . تماما كما نسمع عن

تقديم كبد الطاووس - فى أشهر مطاعم باريس على وزن مطاعم مكسيم الباريسية الشهيرة - أو كبد الأوز .

وإذا كان أبناء الخليج لا يعرفون أكل البطارخ ويسمونها « بيوض » إلا أن أشهر بطارخ فى العالم والتاريخ هى الكافيار ، وأجوده الإيرانية الفضى أو الذهبى ، ويليه الكافيار الروسى ، وكلاهما من أسماك بحر قزوين . وقد حاولت دول شمال أوروبا وبالذات الدول الاسكندنافية دخول عالم صناعة الكافيار . . إلا أنها قدمت أنواعا ليست فى جودة الإيرانية والروسى ، حتى وإن قدمته أسود أو أحمر . . أو ذهبيا !



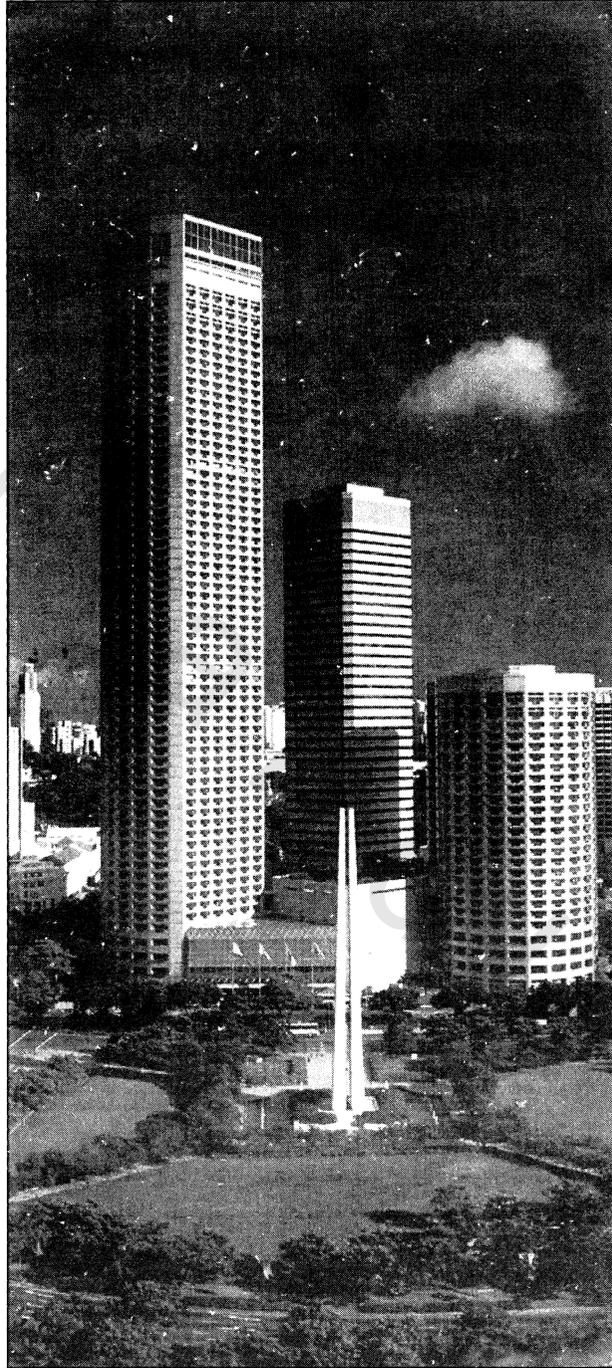
الريكشا الهندية بعد أن كان يجرها الإنسان تحولت إلى عربة فوق دراجة لفردين أو أكثر



الريكشا الحديثة في « ملقا » الميناء القديم في جنوب ماليزيا



المؤلف في جزيرة سنتوسا .. ووسيلة الوصول إلى هذه الجزيرة
هي التلفريك . وهناك تماثيل كثيرة للحيوانات الأسطورية



في الطابق الأخير رقم ٧٤ تناولت طعام الغداء مع زوجتي وتحت أقدامنا خليج
الزوارق التقليدية على طول مجرى النهر الذي عاش عليه السكان منات السنين .



تمتاز سنغافورة وجنوب ماليزيا بالأكلات البحرية شديدة الحرارة التي تحتوى على كميات كبيرة من الشطة والثوم والكارى. وربما كان طبق الكابوريا بالشطة وصلصة الفول السوداني هو ألد الأطباق بعد طبق خيار البحر.