



## مبارك يفتتح المبنى الجديد لمطار شرم الشيخ؛ تصميم معاصر يحاكي الطبيعة الجبلية والبحرية

ويتكون المبنى من مستويين رئيسيين يتوسطهما مركب ضخم يضم المحال والكافتيريات والمطاعم، أما صالات السفر والوصول فهي على شكل خيام مستوحاة من الطبيعة البدوية للمنطقة، ولذلك استخدم فيها أحدث المواد والتي سبق استخدامها في المطارات العالمية مثل مطار «نفر» في أميركا و «ستاد هانوفر» في ألمانيا، والألوان المستخدمة في الحوائط الداخلية والخارجية مستوحاة من الطبيعة، وتمتدح فيها ألوان البحر مع جبال الصحراء والمرتفعات.

وأشارت موسى إلى أن المبنى يستوعب الحركة الجوية الحالية والمستقبلية في شرم الشيخ حتى عام 2012. وقالت إن مالك المشروع هو الشركة المصرية للمطارات، إحدى الشركات التابعة للشركة المصرية القابضة للمطارات والملاحة الجوية، ومصمم ومدير المشروع دار الهندسة، أما المقاول الرئيسي فكان مجموعة بن لابن السعودية.

ونكرت أن البنك الدولي أقرض الحكومة المصرية نحو 330 مليون دولار في عام 2004 لتمويل ثلاثة مكونات: مبنى الركاب وتصميم مع طبيعة شرم الشيخ من حيث الشكل الخارجي والمواد المستخدمة في التشطيبات. كما روعي فيه مقاومته للزلازل، وتوافقته مع متطلبات المنظمة الدولية للطيران المدني الدولي (الإيسكاو) للأمن والسلامة.



المطارات والملاحة الجوية اللواء إبراهيم مناع لـ «الحياة» إن المبنى الجديد شيد على مساحة 44 ألف متر مربع ويتكون من طابقين في صالات الوصول والمغادرة، ويحوي على 40 كاونتر وسيور متحركة لتسليم الحقائب و16 وحدة جوازات، إضافة إلى تجهيزه بأحدث المعدات للكشف عن المتفجرات حيث أنه جعل بالأشعة المقطعية ثلاثية الأبعاد المستخدمة للمرة الأولى في المطارات المصرية، وتقدر كلفة تلك الأجهزة بنحو 50 مليون جنيه مصري.

ولفت مناع إلى أن المبنى الجديد يعتبر إضافة كبيرة للمطارات المصرية وسيؤدي إلى استيعاب حركة السياحة المتزايدة إلى المدينة، لافتاً إلى أنه من المخطط أن يستقبل 92 في المئة من حركة الركاب الدوليين ونحو 8 في المئة من الركاب المحليين، كما أنه في حالات التكدس يمكن فتح صالات الداخلي على الدولي.

وجانبها، قالت مديرة وحدة إدارة مشروع البنك الدولي في القاهرة وشريم الشيخ الهندسة ماجدة موسى لـ «الحياة» إن تصميم مبنى الركاب الجديد روعي فيه تنافسه مع طبيعة شرم الشيخ من حيث الشكل الخارجي والمواد المستخدمة في التشطيبات. كما روعي فيه مقاومته للزلازل، وتوافقته مع متطلبات المنظمة الدولية للطيران المدني الدولي (الإيسكاو) للأمن والسلامة.

عندما تطلأ قدامك مطار شرم الشيخ، ستجد أن مبنى الركاب الجديد المتوقع أن يفتتحه الرئيس المصري حسني مبارك خلال أيام، ليس مبنى تقليدياً وإنما هو مصمم كطراز معماري فريد تشعير فيه وكأنك في منتجح سياحي فخم، يجتمع فيه سحر الطبيعة مع الحياة البدوية والبحرية، فقد صممت صالات السفر والوصول الدولية والمحلية على شكل خيام يتوسطها مركب كبير، ليكمل منظومة الطبيعة الخلابة التي تتميز بها مدينة السلام، والتي باتت منتجحاً سياحياً يستقطب ما يزيد على ثلاثة ملايين سائح سنوياً، لموقعها المتميز القريب من مدخل خليج العقبة، وفضاء مياهاها الذي قل مثيله في العالم، وأصبحت مكاناً يرغبه القادة السياسيون لعقد مؤتمراتهم البالغة الأهمية... ولذلك كان لا بد وأن تتخذ الحكومة المصرية قرارها بأن يكون مطار شرم الشيخ قطعة فنية تليق بأن تكون بوابة لأرض السلام في سناء.

ويعد المبنى الجديد من البنائات الفريدة من حيث التصميم على مستوى المطارات في العالم، وتم تجهيزه بأحدث وسائل الاتصالات التكنولوجية الحديثة ووسائل الراحة والأمان، وقدرت كلفة تشييده بنحو 480 مليون جنيه مصري، وتبلغ طاقته الاستيعابية 4.5 مليون راكب سنوياً. وقال رئيس مجلس إدارة الشركة القابضة

## «بيت البرندة» في مسقط: متحف يجمع المكان والزمان في إطار عصري

مسقط - حسين شحادة

عمان ونشأة مسقط كما يقدم المتحف الانعاطفة التاريخية لمدينة مسقط ضمن محور عدة منها:

- التاريخ الطبيعي.
- تاريخ الإنسان.
- مسقط والبحر.
- التراث الشعبي.
- مسقط الحديثة.
- المحافظة على البيئة.

وجرى اختيار البنيان بسبب خصوصية المكان إذ أنه يقع في ولاية مطرح التي تتميز بوجود عناصر جذب سياحية متمثلة في سوق الظلام التقليدي الذي يرتاده الكثير من السياح من داخل السلطنة وخارجها، وكذلك وجود سوق السمك الذي يجذب السياح الأجانب، ولقعة مطرح التاريخية الواقعة على قمة جبل والتي تطل على ميناء السلطان قابوس، حيث يمكن للسياح التنقل بين هذه الأماكن سيراً على الأقدام.

ولأن «بيت البرندة» لا يمثل سوى لبنة أولى في سبيل توثيق وتجميع تاريخ مدينة مسقط والحفاظ على ذاكرتها وصورها من الضياع، فقد خططت البلدية لإحاطة مبنى جديد بجوار المبنى القائم وتزويده بحوالي ثلاثة عشر ألف عتوان من الكتب والمخطوطات والوثائق ليشكل مكتبة من طابقين تضم أيضاً وسائل للبحث والاطلاعة الإلكترونية عن طريق حواسيب مبرمجة طبقاً لأحدث التقنيات.

كما يسعى البيت إلى عرض تاريخ مسقط المعاصر منذ بداية النهضة الحديثة عام 1970 عندما استعادت المدينة بهاءها ونضجها كحضارة تاريخية ذات أبعاد تنبني على آخر إيقاعات العصر ملحمة نهضتها الحديثة، ويقول رئيس بلدية مسقط المهندس عبدالله عباس بن أحمد بهذا الخصوص: «ليست المدن أبدياً وشوارع وحدائق وخدمات وميادين ففسب، أنها إنسان وذاكرة وتاريخ أيضاً، ولأن الذاكرة التي لا تصان ولا تتعهد بالرعاية مالها إلى التلاشي فإنه من الضروري أن نعمل على توثيق تاريخ مدننا لنضمن تواصل أجيالنا القادمة مع ذاكرة المكان الذي يعيشون فيه، فواصل من شأنه أن يرسخ في نفوسهم الاعتزاز بالانتماء إليه».

ويضيف: «في هذا الإطار بادرت بلدية مسقط إلى توظيف «بيت البرندة» للتعريف بتاريخ مسقط وتنشيط الحركة الثقافية فيها بعد صيانته للحفاظ عليه باعتباره جزءاً من معالم التراث المعماري التي تحفظ ذاكرة المدينة».

«البرندة» تحريف محلي للكلمة اللاتينية Veranda التي تعني الشرفة، وقد جاءت التسمية من الشرفة الممتدة على طول واجهته في الطابق الأول. ويعرف المبنى أيضاً باسم «بيت نصيب» نسبة إلى التاجر نصيب بن محمد الذي بناه في أواخر القرن التاسع عشر الميلادي ليكون مقر سكنه الثاني، إلا أنه لم يسكنه.

يرجع أن المبنى شيد على مرحلتين أو ثلاث مراحل، أما النقطة أعلى باب البيت والمؤرخة في عام 1300هـ - 1930م فيرجح أنها توفق تاريخ بناء الجزء الأمامي منه.

في سنة 1909 استأجرت البعثة الأميركية البيت واتخذته مستوصفاً حتى سنة 1933 تاريخ بناء مستشفى الرحمة في مطرح. وفي سنة 1972 استأجر المبنى المجلس البريطاني ورممه. وشملت أعمال الترميم تخصيص قاعات للدراسة وقاعة للمكتبة ومكاتب لإدارة وملحقات أخرى، وفي سنة 1979 رشح «بيت البرندة» لجائزة الأعمار المعمارية.

في الفترة الممتدة من 1984 إلى 1989 استأجر المبنى مكتب «تشاك برينجل» للاستشارات الهندسية ثم ظل مهجوراً إلى أن قامت وزارة التراث والثقافة بصيانته، وفي سنة 2004 عهد إلى بلدية مسقط بالتصرف في المبنى فجات فكرة تحويله إلى مركز للتعريف بتاريخ مسقط وتنشيط الحركة الثقافية فيها. وقد انتهت أعمال صيانة المبنى وإعادة تهيئته وتجهيزه لهذا الغرض في تشرين الأول 2006.

وروعي في تخطيط البيت أن يقدم برنامجاً تعليمياً لطلاب المدارس من خلال ورش وورشات وتفعيل مواهبهم وتكسيهم مهارات في شتى التخصصات، كما أخذ في الاعتبار تخصيص فضاءات وتجهيزها لاستضافة المعارض الفنية والثقافية وتنظيم المحاضرات والقراءات الأدبية، والمحلية والدولية.

جدير بالذكر أن «بيت البرندة» تم تخطيطه وعمل الدراسات له وفق أحدث التصميمات والعروض المتحفية العالمية ليزخر في النهاية بالمقتنيات الأثرية التي تمثل الصفحات المشرفة في التاريخ والحضارة العمانية وعلى مر العصور التي عبرت بها مسقط إلى بوابة القرن الحادي والعشرين.

وتأخذ المعروضات الزائر في جولة داخل القاعات لتعبر به حواجز الزمان والمكان من خلال المحفوظات والمجسمات والحفريات الحيوانية والنباتية والأنشطة البشرية كافة وتسلسل تاريخ

عملت بلدية مسقط وبخطى حديثة خلال العام الماضي على إنجاز مشروع «بيت البرندة» التاريخي في منطقة مطرح، وتزامن ذلك مع الاحتفالات باليوم الوطني لسلطنة عمان خلال شهر تشرين الثاني (نوفمبر) 2006 ليكون مركز اشعاع آخر في هذه المدينة العريقة.

ويعزز المسؤولون في البلدية بأن يضاف «بيت البرندة» الأثري كعلامة مميزة في تاريخ المدينة. ويتم ذلك بالتنسيق مع وزارة التراث والثقافة ليكون مركزاً ثقافياً وسياحياً يهدف إلى تقديم تاريخ هذه المدينة بأسلوب علمي تفاعلي معتمد على وسائل عرض متطورة مختلفة عما هو مألوف لتغطية الجوانب التعليمية والترفيهية والثقافية والسياحية، إضافة إلى دوره كأحد عوامل الجذب السياحي والتعليمي للدارسين والمهتمين من المواطنين والمقيمين وزوار السلطنة.



## مهرجانات المأكولات الشعبية في هنغاريا: متعة للتذوق... وأخرى للنظر!

بودابست - نادر صالح

وكذلك طهي المأكولات التي يتميز بها الرعاة، ومنها حساء غوياش. وتذكر كذلك مهرجان حساء غوياش الذي يقام في مدينة سولنوك السهلية منذ 1999، وقد أصبح اليوم من المهرجانات المعروفة بزوره عشرات الآلاف من الزوار. ونجح أحد الطباخين في تحميم رقم قباسي لطهي حساء غوياش في قلعة مدينة أغر صيف العام 2004 بعد أن استعمل إناء، تزيد سعته عن 500 لتر، طبخ فيه نصف طن من لحم البقر وطناً ونصف الطن من البطاطا، إلى جانب المواد الأخرى.



العثماني (خلال فترة الاحتلال العثماني 1686-1687) والفرنسي والألماني (في النصف الثاني من القرن السابع عشر). وجاء أول ذكر للفلل سنة 1604، والطماطم في 1651. ويبدو من المعطيات التاريخية أن الفلفل قد جلبه الفلاحون البلغار الذين فروا من وجه التوسع العثماني، وكان يستعمل كنبات للزينة (كما هي الحال في أسبانيا وباقي أوروبا)، لكنه دخل الطعام بشكل تدريجي حتى وصل مرتبة التناول الأول في المطبخ المجري وأعطاه خصوصيته. وقد انتشرت زراعته في المجر بسبب الظروف المناخية الملائمة وتوافر التربة والمياه المناسبة في حوض الكاربات، مما حول المجر إلى واحدة من أهم الدول المنتجة لتابل الفلفل الأحمر (البابريكا) في العالم. وتنظم سنوياً المهرجانات والمسابقات لطبخ الأطباق الوطنية، مثل حساء السمك والغوياش وغيرها في الكثير من المدن المجرية، وكل هذه المهرجانات لا تنف عند حدود غذاء الجسد، بل تتعداه إلى الغذاء الروحي، فنجدها تحفل بالفنون كالموسيقى والغناء والرقص، وتقام فيها ندوات ومؤتمرات حول الحفاظ على التراث الشعبي، وهي مناسبات ممتازة للترفيه والتعارف، وبؤرة جذب للسياح الأجانب أيضاً. منها مهرجان حساء السمك في مدينة بايا الذي يقام في السبت الثاني من شهر تموز (يوليو). ويشتهر كذلك مهرجان الفلفل الذي يقام في عدد من المدن، وأهمها مهرجان سفد وكالوتشا ويقع في شهر أيلول (سبتمبر). وقت حصاد الفلفل الذي يمتد متأخراً حتى تشرين الأول (أكتوبر). وهناك مهرجان رعاة البقر الرمادي في محمية هورتوياج الطبيعية، ويقام في شهر حزيران (يونيو) من كل عام حيث تتبارى الفرق المشاركة بمختلف المهارات، مثل استعراض الملابس والأدوات وسوق الطليح من الحظيرة واليهيا، والإمسك بالبقرة،

أحمر حار، حبة طماطم واحدة، نصف كيلوغرام بطاطا، ورق كرفس، جذر الكرفس، جزر، كمون حب وملح. بعض المواد المستعملة في المطبخ المجري دخلته حديثاً، مثل البطاطا والطماطم والفلفل والذرة الصفراء، التي جلبها الأسبان معهم من الأمريكتين، ودخل بعضها المجر بواسطة الأتراك (مع القهوة والتبغ). وتعلم المجريون من الأتراك الكثير من الأكلات، منها الملفوف (الدولمة) وأكلات الرز. وقد طالت المطبخ المجري تأثيرات عدة، منها التأثير الإيطالي (خلال عصر النهضة) والتركي



إليها قطاع السياحة في المجر. حساء السمك، هو حساء السمك، لكنه ليس حساء سمك اعتيادي، بل ظاهرة فنية ومنتجة حسية في الوقت نفسه. أساسه أنواع السمك النهري الذي يصطاد في الأنهار والبحيرات المجرية، والبصل والفلفل الأخضر والكثير من الفلفل الأحمر المملحون (بابريكا)، وهذا ما يعطيه ذاك اللون القاني والقوام المميز.

هناك نوعان من حساء السمك: الأول هو المطبوخ في مدينة بايا، على الدانوب، والثاني المطبوخ في مدينة سفد على نهر التيسا، والفارق الجوهرى هو استعمال سمك النهيرين كما يبدو، لكن هناك اختلافات أخرى في طريقة الإعداد، كما يتباهى السعديون باستعمال الفلفل الأحمر المملحون المزروع والمصنّع في منطقة السهل الكبير حوالي المدينة، وهو نوع شهير على صعيد عالمي. غير أن بايا هي الأخرى قريبة إلى موقع زراعة وإنتاج كالوتشا. إلى جانب هذا هناك فوارق جوهرية، فحساء سفد يكثف بخلصة عظم السمك. أما حساء بايا فهو يكثف باستعمال أنواع من المعجنات. وفي كل الأحوال يعد الحساء في قدر تقليدي من الحديد يعلق على مساند ثلاثية بواسطة سلسلة حديدية فوق النار.

الطبق الشهى الثاني، ولعله الأشهر، هو حساء غوياش. وكلمة غوياش تعني راعي قطعان البقر الرمادي، فهؤلاء الرعاة هم الذين ابتكروا هذا الحساء على ما يبدو. ويعد ذلك في القدر الشهير الذي يعلق على ثلاثة مساند فوق النار، ويطيخ ببطء لساعات. وتتألف المواد من نصف كيلوغرام لحم بقري، بعض السمسم أو الزيت، رأسين كبيرين من البصل أو ثلاثة، مملقتي أكل أو ثلاث من الفلفل الأحمر النبيل المملحون، فلفلة خضراء، واحدة، فلفلة كرز

