



## هوامش

بعد بيع صقر في أحد المزادات الليبية بـ450 ألف دولار، التفتت وسائل الإعلام إلى الصحراء هناك لكثرة هذه الجوارح فيها. هنا، حديث مع أحد الصيادين، الذي يشرح لنا تفاصيل عن هذه المهنة



تفاوتت أسعار الصقور بحسب ندرتها وهبتها (جوزف عبد/فرايس برس)

# موسم الصيد الليبي الجوارح في أقفاص للبيع

طرابلس - العربي الجديد

تداولت وسائل إعلام ليبية وعربية، أخيراً، فيديو هات وأخباراً تتعلق ببيع «صقر» في ليبيا بـمبلغ كبير، يعتبر الأعلى في مزادات بيع الطيور الجارحة. لفت الأمر الانتباه إلى مواسم الصيد في ليبيا، خصوصاً موسم صيد الصقور، المعروف محلياً بـ«الرماعة»، وخلال الشهر الجاري، أقدم مزاد في مدينة طبرق، وسط ليبيا، لبيع صقر، اشتراه أحد التجار بمبلغ مليوني دينار ليبي (450 ألف دولار). في هذا السياق، التقت «العربي الجديد» بالأمين القناشي، صائد صقور من منطقة التميمي شرقي ليبيا، موضحاً أن «الرماعة» اسم محلي يطلق على الموسم الخاص بصيد الطيور الجارحة عموماً، وليس الصقور فقط. ويطلق على الصياد المشارك في هذا الموسم اسم «رماك»، مشيراً إلى أن هذا الموسم يبدأ من أغسطس/ آب، ويستمر وحتى ديسمبر/ كانون الأول المقبل، حيث تمر على البلاد

أنصاف من الطيور المهاجرة، لكن الإقبال يكون على صيد الصقور، وذلك يعود إلى غلاء أسعارها. يقول القناشي إن هذا الصقر يُمكن أن يُباع بأكثر من ذلك، كونه من فصيلة نادرة: «إنه صقر بحري، ومن الصعب جداً العثور عليه، والأصعب من ذلك هو الإمساك به في حال عُثر عليه، بسبب حذره الشديد وقدرته العالية على المراوغة»، موضحاً أن الموسم لم ينته بعد، وقد نشهد بيع صقور بأسعار مرتفعة، وقد حصل بالفعل أن صقوراً بيعت بمبالغ باهظة، لكن لم يبلغ أي منها حتى الآن هذا الرقم. وفي ما يتعلق برحلة الصيد هذه، يشير القناشي إلى أنها تبدأ قبل أغسطس/ آب بشهرين على الأقل، إذ يتفق، خلالها، عدد من الصيادين، أو «الرمماكين»، على تعيين معسكر خاص بهم في قلب الصحراء، وتُنقل إليه كميات كافية من براميل المياه والوقود لكامل مدة الموسم. في هذا السياق، يقول: «عادة ما تقسم المهام بين الرماكين؛ فمنهم من يؤمن صيانة

السبارات الصحراوية اللازمة للتنقل، ومنهم من يؤمن أدوات الصيد، وآخرون ينقلون التموين اللازم من مياه ووقود إلى موقع المعسكر». يوضح القناشي أن «الرماعة» لم تعد هواية للمتعة والتسلية وحسب، وإنما هي مهنة انخرط فيها كثير من الناس، بسبب كثرة الطلب من تجار الصقور والجوارح الليبية، خصوصاً أن كثيراً من هؤلاء التجار يعملون خارج البلاد. لكن، لا يخفي الرجل استياءه: «الكثير من الصيادين يسيئون إلى هذه الهواية؛ إذ تتحول في كثير من الأحيان إلى استعراض للأسلحة؛ فحين يمز سرب من الطيور المهاجرة، يبدؤون بصيدها بهدف التسلية واللهو، ويجعلون منها طعماً لصيد الصقور والطيور الجارحة الأخرى». كثير من هؤلاء الذين استمالهم الأمر يحتاجون إلى أن يتعلموا الصيد، وهذا بشكل مصدر دخل بالنسبة للصيادين. يوضح القناشي: «هناك مهارات تتعلمها مع الوقت، مثل قدرة الرماك على التخفي

**باختصار**  
على الصياد أن يتمكّن بحدس جيد، يساعده على تحديد اتجاهاته التي يمكن أن تحطّ الصقور عندها للترؤد بالماء». هناك عدة أدوات تلزم الصياد، أو الرماك، عليه أن يقتنيها عند رحلته هذه. في هذا السياق، يوضح القناشي أن أهم هذه الأدوات هي «طيور الحمام، أو السممان، التي تُستخدم طعماً للطيور الجارحة». يقول: «يجري تثبيت أسلاك الصيد تجري بشكل منفرد، إذ يرجع كل رماك بغنيمته من دون أن يشاركه فيها أحد

الإعداد للموسم عمل جماعي يشارك به الصيادون. لكن عملية الصيد تجري بشكل منفرد، إذ يرجع كل رماك بغنيمته من دون أن يشاركه فيها أحد

تتحول هذه الهواية في كثير من الأحيان إلى استعراض للأسلحة؛ فحين يمز سرب من الطيور المهاجرة، يبدؤون بصيدها بهدف التسلية واللهو

من أجل مراقبة الصيد. كما أن على الصياد أن يتمكّن بحدس جيد يساعده على تحديد اتجاهاته في قلب الصحراء، كي يستطيع الوصول إلى الواحات التي يمكن أن تحطّ الصقور عندها للترؤد بالماء». هناك عدة أدوات تلزم الصياد، أو الرماك، عليه أن يقتنيها عند رحلته هذه. في هذا السياق، يوضح القناشي أن أهم هذه الأدوات هي «طيور الحمام، أو السممان، التي تُستخدم طعماً للطيور الجارحة». يقول: «يجري تثبيت أسلاك الصيد تجري بشكل منفرد، إذ يرجع كل رماك بغنيمته من دون أن يشاركه فيها أحد

بشير القناشي إلى أن للصحراء والصيادين قوانين وأعرافاً سائدة منذ زمن طويل، عليهم الالتزام بها؛ فالإعداد للموسم عمل جماعي يتشاركون به، لكن عملية الصيد تجري بشكل منفرد، إذ يرجع كل رماك بغنيمته من دون أن يشاركه فيها أحد من زملائه. في ما يتعلق باختلاف أسعار الصقور وتفاوتها، يوضح القناشي أن ذلك يعود إلى نوعها؛ فهناك الكوكري والحصاوي والسناوي والبحاري والطرشون والبجة والكوهية والقرناص والسقاوة والعراقي. ويشير إلى أنه يتم تمييزها باللون؛ فمنها الأبيض والأحمر والأسود والأشهب، والأخير منها هو البحاري، وهو أغلاها.

## وأخيراً

## حلوى إيطالية

سما حسن

غبطت نفسي في يوم من أيام الطفولة، لقدرتي على التخلص من المواقف المحرجة، وكان ذلك مشجعاً لي بأنني سأستمر كذلك حتى أكبر، ولكن ذلك لم يحدث، ويبدو أن الاختراع ظل اختراعي الوحيد، حين أعلن معلم اللغة العربية عن إقامة مباراة شعرية، وعلينا أن نحفظ أبياتاً من الشعر للمثول أمام الناظرة وضيوفها في فصلنا. وهكذا حفظت القليل الذي لم يزد عن أبيات الشعر المقررة وأبيات التقطتها من والدي. وحين كان يوم المباراة، ووقفت لأبارز زميلة تنافسني، وكان علي أن ألتقط منها حرفاً في عجز بيت الشعر، لكي أبدأ به بيتاً آخر، وهنا تفتحت قريحتي بتأليف بيت من بنات أفكار، ألقته بسرعة واجترت المباراة بنجاح. ولم يجرؤ معلمي عن سؤالني عن صاحب بيت الشعر، لكي لا يبدو بمظهر غير العارف، بل هز رأسه إعجاباً، وأصبح يُدخل بيت الشعر في المبارزات التي قيمها. يبدو أن الارتجال أو الخطأ قد فغيد، وربما كان سبباً في الشهرة في بعض الأحيان، حيث تغيد روايات،

بعد وفاة مخترع الحلوى الإيطالية «التيراميسو»، أنه اخترعها نتيجة خطأ في الطبخ ارتكبه هو أو زوجته في مطبخ بيتهما، ولكن ذلك الخطأ أدى إلى أن تنتشر هذه الحلوى في العالم وإن راجت روايات أخرى حول أصلها وسبب تسميتها. أحسب أن زوجة الشيف، أرو كامبيول، الذي توفي أخيراً عن عمر 93 عاماً، قد وقعت في خطأ أتوقعه، وربما هو السبب بأنني لست من عشاق هذه الحلوى، وهذا دليل على أن شهرة الشيء لا تعني جودته ولذته في نظر الجميع، مثل هوس بعضهم بموضة الأحذية ذات الأربطة. وأنا أكره أن ارتدي حذاء، برباط مهما كان جماله، وأكره الشوكولاتة السائلة التي تدهن في الخبز، على الرغم من رواجها على موائد الفطور السريعة. ولذلك حسب توقعي/ الخطأ الذي وقعت فيه زوجة الطباخ أنها قد غمست شرائح البسكويت بالقهوة السريعة الذوبان (نيسكافيه)، ما أفقدها هشاشتها، وما يجعلك تشعر وكأنك تتناول قطعة من الخبز البلول. ومما شاع عن خطأ الشيف الشهير الراحل أنه كان يعتزم إعداد صنف معتاد، لكنه فشل على غير العادة، فقرر ألا يلقي بالمكونات،

لم تسال نفسك لم سُميت حلوى «أم علي» بهذا الاسم، وهي تشبه حلوى التيراميسو الإيطالية التي صنعت بسبب خطأ

وأضاف إليها الجبن السائل، وألقى المعجون فوق أصابع البسكويت المبللة، وأصبحنا مطالبين بالتهام هذا الصنف العجيب، المغطى بالشوكولاتة المبشورة. المهم أن هذه الحلوى أصبحت شهيرة وجابت العالم، وتدل على رقي سيدة البيت، حين تقدمها لضيوفها، سيدة البيت العربية التي تخلت عن الحلويات الشرقية المعروفة التي تربينا عليها، على الرغم من أن لبعضها قصصاً شائقة، ولم تحظ بشهرة، فلم تسال نفسك لم سُميت حلوى «أم علي» بهذا الاسم، وهي تشبه حلوى التيراميسو الإيطالية التي صنعت بسبب خطأ الذي صنعته بسبب خطأ