مستوحى من فن العمارة القطرية التاريخية للمساجد

جامع محمد بن عبد الوهاب في قطر.. منارة إشعاع ديني وثقافي

أكبر مساجد قطر، وأحد أكبر بيوت الله على مستوى العالم، ومنارة إشعاع ديني وثقافي، وصرح إسلامي حضاري من العمارة الإسلامية بتصميم مستوحى من فن العمارة القطرية التاريخية للمساجد، ويقع في قلب العاصمة القطرية الدوحة، وينظم فعاليات وأنشطة مستمرة للتعريف بالدين الإسلامي ونشر قيمه وتعاليمه الصحيحة.

بدأت الأعمال الإنشائية لجامع الإمام محمد بن عبد الوهاب أواخر عام 2006، وافتتح رسميا في 16 ديسمبر عام 2011، من قبل أمير قطر حينها الشيخ حمد بن خليفة آل ثاني، وبحضور جمع كبير من مسؤولي الدولة وممثلي البعثات الدبلوماسية المقيمة في قطر وكبار الشخصيات الإسلامية، وعدد كبير من سكان دولة قطر.

وقال الأمير الوالد في حفل تدشين وافتتاح المسجد إن جامع الإمام محمد بن عبد الوهاب ينبت من أرض قطر كأنه قطعة أزلية منها، سيكون "منبراً للإصلاح والدعوة الخالصة إلى الله عز وجل، بعيداً عن البدع والأهواء بما ينفع الناس في دنياهم مما يواكب روح العصر وبما ينجيهم في أخراهم».

ويقع جامع الإمام محمد بن عبد الوهاب في منطقة الجبيلات إلى الشمال من وسط مدينة الدوحة.

المواصفات

بني جامع بن عبد الوهاب على مساحة 175 ألف متر مربع، ويتسع لأكثر من ثلاثين ألف مصل، إضافة إلى مصلى للنساء يتسع لنحو 1200 مصلية.

ويستوحي المسجد معالمه الخارجية من جامع القبيب الذي بناه مؤسس قطر الشيخ جاسم بن محمد بن ثاني قبل 130 عاما.

ويرتفع سقفه المقبب ذو القباب الـ28 فوق 29 مترا عن أرضية المصلى بواسطة الأقواس المكسوة بالجبس المزخرف والأعمدة التي كسيت بالرخام الأبيض وزينت تيجانها في الأضلاع الشمالية لتستخدم كرفوف لحفظ القرآن الكريم تعلق عليها أبواب نحاسية صغيرة.

ويضم الجامع مراكز للقرآن وعلومه، ومكتبة علمية متخصصة في الإصدارات الإسلامية، ويحتوي في تصميمه الخارجي على منارة واحدة و28 قبة كبيرة تغطي صالة الصلاة الرئيسية، إلى جانب 65 من القباب الصغيرة المصممة بشكل مزدوج حول الساحة الخارجية، إضافة إلى قبتي المحراب.

وفي طابق الميزانين من الرواق الجنوبي توجد قاعة لتحفيظ القرآن للإناث، تتسع لأربعين دارسة، وبجوارها تقع المكتبة التي تتسع لتسعين مطالعا. وفي الجهة المقابلة من الرواق الشمالي يوجد مكتب لكل من الإمام والخطيب وبجوارهما قاعة لتحفيظ القرآن للذكور تتسع لتسعين دارسا.

الخصائص الفنية

تتم إنارة مبنى الجامع ليلا بواسطة نظام إضاءة صمم لإظهار خصائص الجامع المعمارية والجمالية، فاستخدمت تقنيات الإضاءة المخفية وغير المباشرة وإضاءة الصمامات الثنائية الباعثة للضوء (LED).

مرافق المسجد مزودة بالكامل بنظام تحكم ذاتي، حيث يضبط ويراقب أنظمة مكيف الهواء، واستشعار وكشف ومكافحة الحريق، والصوت، والإنارة، ونظام البث التلفزيوني.

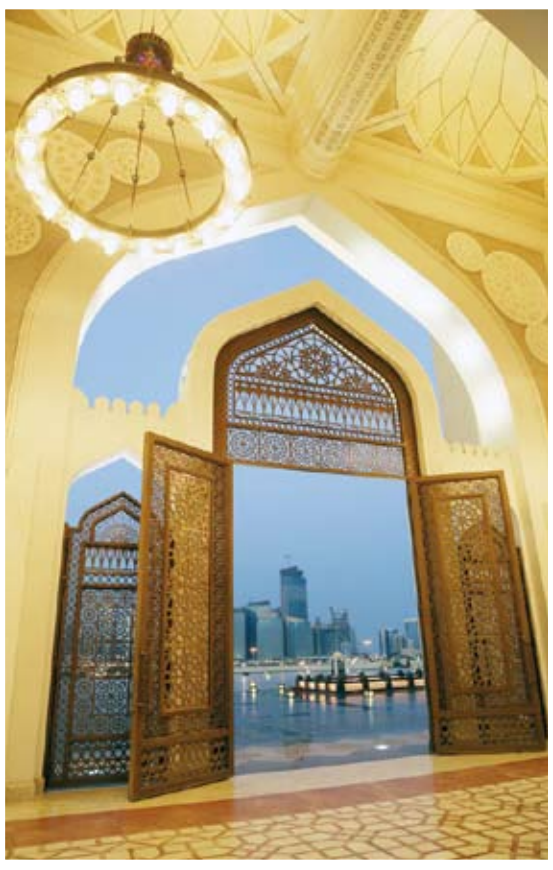
وقد تم تزويد المصلى بشبكة ثابتة من كاميرات النقل التلفزيوني والإضاءة الخاصة بها، وهي بالإضافة إلى مثيلاتها في صحن الجامع وعلى البوابات، ترتبط بغرفة الإخراج والنقل التلفزيوني في المبنى والمتصلة بدورها بشكل مباشر مع هيئة تلفزيون قطر، الأمر الذي يؤمن نقلا تلفزيونيا أسرع وأسهل ومتاحا في كل الأوقات.

ويكسو جدران المصلى الرخام الأبيض الصافي حتى ارتفاع أربعة أمتار من الأرضية، وتمت معالجة سطوح الجدران من هذا الارتفاع وحتى السقف بطبقة ذات خصائص صوتية، تمنع حدوث الصدى وتحد من ارتداده، وتداخل الأمواج الصوتية، هذه المعالجة الصوتية لسطوح المصلى الداخلية، بالإضافة إلى أجهزة النظام الصوتي المتطورة ذات التحكم والتوجيه الديناميكي، استطاعت أن تؤمن وضوح الصوت وثبات جودته في أي زاوية من زوايا المصلى.

وزودت الباحة الخارجية بمنحدر للسيارات يؤمن وصولها من مدخل المناسبات حتى بوابة صحن الجامع، وتتوزع في جهات الباحة الخارجية أربع نوافير للمياه العذبة مستوحاة من تصميم أحد موارد المياه التقليدية في قطر، وينتشر في الباحة أيضا 120 مصطبة حجرية ذات تصميم خاص تحوي داخلها تجهيزات إنارة تضيء الباحة الخارجية ليلا، إلى جانب المصابيح ذات التصميم التقليدي على حافة السور، وصنعت المقاعد وأرضية الباحة من حجر الغرانيت الصلب.

وتمتد المواقف المكشوفة للسيارات والشوارع الداخلية على مساحة تزيد على ثمانين ألف متر مربع، وتستوعب 2615 سيارة، وتم رصف أرضية المواقف المكشوفة والشوارع الداخلية بحجر البازلت الطبيعي الذي يعطي قيمة جمالية أعلى من الإسفلت تزداد مع مرور الوقت.

ويحيط بموقع الجامع شريط أخضر يلتف حول المواقف الخارجية والمباني وتصل مساحته إلى 47362 مترا مربعا، يغطيها مزيج من النباتات والأزهار الموسمية المتنوعة والشجيرات الصغيرة والأشجار الكبيرة التي يبلغ عددها بين كبيرة وصغيرة 1642 شجرة، معظمها من شجر السدر المحلي، ويتم ري المساحات الخضراء بواسطة شبكة مياه داخلية خاصة بالجامع.



«تربية الأطفال بالصيام».. ثقافة صومالية بدّدتها كورونا

تحرص الأسر الصومالية عادة، على استغلال شهر رمضان المبارك، في تدريب الأطفال على الصيام ولو لساعات قليلة، بهدف تعويدهم على هذه الطاعة، والطقوس الدينية المصاحبة لها.

وترافق أجواء من السعادة والسلام والطمأنينة، شهر رمضان من كل عام، مما يساهم بتحفيز الأطفال، وحثهم على هذه العبادة، من خلال امتناعهم عن الطعام والشراب لساعات، اقتداء بأبويهم ومن حولهم، مما يعلمهم تحمل المشقة والصبر على الجوع والعطش.

لكن هذه العادة، تغيّرت ضمن الأجواء التي فرضتها جائحة كورونا العالمية، وأربكت بحسب الصوماليين طقوس رمضان وعاداته.

يقول المواطن عبد الله أمين، في حديثه للأناضول، إن جائحة كورونا أربكت طقوس رمضان وما يصاحبه من اجتماع الأسرة حول مائدة واحدة، والزيارات التي كانت تكثر في الشهر الفضيل.

ويضيف أمين أن «ثقافة تربية الأطفال بالصيام كانت سائدة في الأسر الصومالية لكنها اختفت بشكل كامل بسبب كورونا».

وتابع: الأسر بدأت تحرص على تقوية مناعة جسم الأطفال من خلال وجبات ومشروبات مليئة بالفيتامينات، على عكس تصويمهم خوفا من أن تنالهم الجائحة. ويخوض الأطفال فوق سن العاشرة غالبا تجربة التدرب على الجوع (الصيام) وذلك بإيعاز من والديهم بشكل تدريجي، مع مراعاة الحالة الصحية وقدرة الطفل على ذلك.

الطفل عبد الرحمن عبد الله (البالغ من العمر 10 سنوات) يقول للأناضول: «الأسرة لم تسمح لي الصوم في رمضان بسبب كورونا».

وأضاف: «صمت أياما متقطعة من رمضان الماضي وهذا العام كنت مستعدا لصيام أيام أكثر، للاستمتاع بالأجواء الرمضانية».

كورونا يضيق الخناق على الأطفال

ورغم أن الصحة العالمية تعتبر فئة الأطفال هي الأقل عرضة للإصابة بكورونا، إلا أن قلة الوعي الصحي وعدم التزام السواد الأعظم من المجتمع الصومالي بالإرشادات الصحية زاد من قلق بعض الأسر حول حماية أطفالهم من انتشار الفيروس.

ويبدو أن جائحة كورونا، لم تترك متنفساً للأطفال للعب مع أقرانهم وجيرانهم، والذي كان يعدّ السبيل الوحيد لهم للتسلية والترفيه خلال رمضان.

وتقول المواطنة ديقة عبدي للأناضول، إن «جائحة كورونا ضيّقت نطاق لعب الأطفال، فلم يعد هناك مجال للتنزه في الحدائق ولا اللعب مع الجيران». وبحسب عبدي، فإن «تدرب الأطفال على الصيام خلال رمضان فرصة لغرس العبادات في نفوسهم لكن مع كورونا تبددت الأجواء الروحانية التي كان يفترض أن يعيش فيها الأطفال».

موائد إفطار فارغة

وتقلص عدد أفراد الأسرة حول مائدة الإفطار في رمضان من هذا العام، تبعاً لإرشادات التباعد الاجتماعي للوقاية من كورونا.

المواطن عبد الفتاح حسن يقول للأناضول إن «شهر رمضان كان يلم شمل الأسر، ويزيد من الترابط الاجتماعي إلا أن كورونا أبعد شملنا مع الأسف». وأوضح حسن أن «التدابير الوقائية على مستوى الأسرة والأفراد، تمنع من اجتماع أكثر من ثلاثة أشخاص، ناهيك عن اجتماع أسري حول مائدة واحدة».

ويتميّز رمضان الصومال من كل عام بانتشار ثقافة موائد الإفطار الجماعية، الأمر الذي لم يعد ممكناً، في ظل تواصل كورونا انتشاره.

المطبخ القطري يتميز بأشهى الأكلات الشعبية في «رمضان»

رغم حصار فيروس كورونا المستجد لغالبية سكان وعواصم العالم قيد منازلهم، وكذلك غياب روحانيات وبعض طقوس العرب في شهر رمضان المبارك، إلا أن الشارع الخليجي يتميز كعادته ببعض وأشهر الأكلات.

ومائدة الخليجين واحدة من أبرز مظاهر الاحتفالات العربية في بلدان الخليج، والتي دائما ما تعج بأشهر وأبرز الأكلات الشعبية والتراثية في تلك البلدان.

ورغم غياب بعض مظاهر الاحتفال الخليجي بقدوم شهر رمضان بسبب أزمة «فيروس كورونا» إلا أن الأسر الخليجية تتسابق على إعداد الأكلات التراثية والشعبية.

وتتميز الشعوب الخليجية بأكلات معروفة في شهر رمضان المبارك، إذ تتميز كل دولة بأطباق خاصة بها وحلويات ومشروبات، تعدها ربات البيوت في مطابخ الخليجيين، خاصة مع كثرة الولائم.

ففي قطر يُعد طبق «مكبوس»، من أشهر أكلات المطبخ القطري خلال شهر رمضان، حيث يتكون من البهارات الشرقية والأرز ولحم الضأن أو الدجاج أو سمك الهامور.

كما تعد «المضروبة»، وهي عبارة عن طبق دجاج في ثريد كريمي، من أكلات القطريين خلال شهر رمضان، إضافة إلى «محشي كوسا»، و«ورق العنب»، و«الثريد»، و«الهريس»، و«المرقوقة»، و«كباب النخي»، و«البلاليط»، و«الخنفروش».

ومن أشهر الأكلات الشعبية في المطبخ القطري أيضاً:

المشخول: يتم تحضيره مع الدجاج أو اللحم، مع خلط الأرز الأصفر والأبيض وإضافة البهارات والمكسرات.

الهريس القطري: هو طبق يعد عن طريق طحن حبوب الهريس، ثم خلطه مع الدهن والخضار القطري، ويقدم مع الدجاج أو اللحم.

الجريش: يتم تحضيره عن طريق استخدام القمح المجروش، ويحضر مع اللحم أو الدجاج.

المرقوقة: هو عبارة عن خلط الصالونة والعجين.

الثريد القطري: هو مزيج من المرق أو الصالونة وخبز الرقاق.

عصيدة: هو طبق حلو مشهور يعد من الطحين ويطبخ مع السمن والسكر.

بالاليط: شعرية تطبخ مع الزعفران والسكر.

البثيثة: هي مزيج من التمر والطحين والسكر.

الخنفروش: مزيج من السكر والزعفران والطحين وماء الورد.

بجانب وجود أطعمة أخرى مشتركة بين باقي الدول مثل محشي الكوسة وورق العنب، والزلابية، بجانب وجود المشروبات الساخنة التي تعد بشكل خاص ومختلف، مثل القهوة العربية، والشاي الأحمر الذي يقدم مع الزعفران أو النعناع، والحليب مع إضافة الزنجبيل، والحسو والذي ينصح بتقديمه للنفساء.