

يمتاز شهر رمضان في الكويت بطابعه الميز والمحبب لدى الجميع، لما له من عادات وطقوس خاصة دأب الكثير احياءها في هذا الشهر بالتحديد، فهي بمنزلة استحضار للماضي الجميل بكل تفاصيله، من ازياء تقليدية واطباق شعبية واحتفالات رمضانية خاصة لا تزال موجودة في وقتنا الحالي فالعديد من العوائل الكويتية مازالت حريصة على احيائها في هذا الشهر المبارك، لما لها من وقع محبب لدى الكبار والصغار على حد سواء. فعلى الرغم من تطورالحياة وتمدننا فإن هذه العادات الرمضانية مازالت محافظة على طابعها التراثي الأصيل، لكن البعض يجدها اختلفت كثيراً واخذت منحى تجاريا شغل العديد من الأبناء وربات البيوت

عن طقوس كانت محببة في الماضي.

الحصيرة والنقصة

اختلف رمضان كثيراً عما كان عليه في الماضي، فقديما كانت تعد العدة لهذا الشهر الكريم، من تجهيز للقريش وشراء أوان جديدة للطبخ من (جدور) وغيرها من المستلزمات، اما اليوم فقد اختلفت التحضيرات والاحتياجات، ففى الماضى كانت المرأة الكويتية هي المسؤولة عن تدبير المنزل من الألف إلى الياء، إذ نجدها تستيقظ في الصباح الباكر بعد أدائها صلاة الفجر، تكنس وتنظف و (ترز الإيدام) لإعداد وجبة الفطور، وفور انتهائها كانت تحفظها في (الملالة) كي تقي طعامها وطعام اسرتها من الملحوس وغيره من الكائناتِ الزاحفة، وبعد ان يعلو صوت المأذن إيذاناً بالإفطار، نجدها جهزت (الحصيرة) وقدمت الطعام لزوجها وابنائها، ليس هذا فحسب فقد كانت ربة المنزل أنذاك حريصة على تقديم ٰنقصة ٰ من طعامها لجيرانها و في حال جاءتها (نقصة) من احد استوقفت صبيتهم وبادرتهم (بنقصة) من وجبتها هكذا هي حياة الأسر الكويتية قديماً مترابطة ومحبة وبسيطة على الرغم من قسوة الحياة

لا ينتهى نشاط ربة المنزل إلى هذا الحد فحسب، فقد كانت حريصة على زيارة الأهل والجيران، تطرق الأبواب بابا تلو الآخر لتبارك لأهلها واحبابها بقدوم الشهر، ومن ثم تعود الى منزلها لتعد وجبة السحور لزوجها وابنائها، كانت دؤوبة تختلف عن ربة المنزل في وقتنا الصالي، إلا ان ذلك لا ينقص من قيمة ربات بيوت اليوم، فمتطلبات العصر ورتم الحياة اختلف كثيرا عما كان عليه في الماضي، ولكن على الرغم من ذلك نجد أنهن مازلن حريصات على

والهريس والجريش واللقيمات وصب القفشة فكثيرات هن اللاتي لا يتقن اعداد هذه الأطباق لذا يفضلن شر أعها من المطاعم الشعبية المنتشرة في المنطقة. عادات رمضانية كثيرة هي عاداتنا الرمضانية القديمة فهي لا تقتصر على الأكلات الشعبية فحسب، فمن العادات المحببة في الماضي والتي كان يشترك فيها الأطفال، عادة (الواردة) فقد كان اطفال الفريج يحرصون على اللهو بالقرب من مدفع الإفطار بجانب قصر دسمان وعندما ينطلق يهللون ويكبرون،

ومن الطريف تعمد البعض اجبار اقرانهم

فتح افواههم ليثبتوا صيامهم ففي حال

وهو عبارة عن حلوى (شاكليت) و (برميت)

عاداتهن الجميلة في تقديم وجبة الفطور

فتزدهر المآدب بالأطعمة الشعيبة كالتشريب

جاء لسانهم ابيض نالوا احترام رفاقهم عدا ذلك يتهمهم الجميع بأنهم مفطرون، وكثيراً ما كان يتحايل البعض فيشربون اللبن او الحليب لتكتسب ألسنتهم اللون الأبيض تجنباً للسخرية، ومن العادات الجميلة الأخرى الخاصية بالأطفال هي ليلة 'ناصفو' وتكون غالباً في ١٥ شعبان وهى عبارة عن تجمع الأطفال بعد صلاة العشاء على راس العاير وحولهم مجموعة من الأطعمة وهي عبارة عن (شروكة) بين بعضهم بحيث يجلب كل طفل من منزله

القليل من الطعام له ولرفاقه مرددين اهزوجة (ناصفو ناصفو سلم ولدهم)، ومن العادات الأخرى القرقيعان وهو خاص 'بالبنيات والصبيان الذين كانوا يجوبون الفرجان في منتصف شهر رمضان بعد انتظار صوت المدفع لتناول الافطار. الفطور مرتدين ازياء فرحة حاملين بأيديهم اكياسا و(ملال) ليضعوا فيها (القرقيعان)

ففي يوم «الكريش» تقام وليمة من الغداء الفاخر ويجتمع حولها كافة افراد الاسرة

و(بيض الصعو) و(مشمش ميبس)

ومكسرات، والميسورون يضعون قطعا

من القمر دين، كانت بدورها تدخل البهجة

إلى قلوب الأطفال، إلا ان القرقيعان منذ

سنوات قريبة بدأ يأخذ طابعا مختلفا ليأتي

في علب حديثة ذات اشكال مختلفة، افقدته

طابعه التراثي البسيط، فالكثير من العوائل

الكويتية اصبح يتنافس بعضها مع بعض

فى ابتكار صرعات جديدة وغريبة خاصة

(بالقرقيعان)، هذا في ما يخص عادات

الشهر، اما في ما يخص اللهن و الشخصيات

المقترنة في هذا الشهر لا ننسى (بو طبيلة)

الذي لم يُعد موجوداً في وقتنا الحالي،

بوطبيلة كان يجوب الفرجان حاملاً الطبلّة

لايقاظ الصائمين لتناول وجبة الفطور

قبل أذان الفجر وهو في الغالب ما يكون

المناسبات الكويتية القديمة التى انقرضت

كثيرة، وتذكر تلك المناسبات حاليا من

باب التندر والطرافة، ومعظم ابناء الجيل

(حماراً) أو بناءً.

(القريش)

الصالي لا يعلمون شيئا عن المناسبات والعادات التي مارسها وتعود عليها مجتمعهم في الماضي فاصبحت في اطياف الذكرى. الموضوع عن مناسبة وبرغم بساطتها الا انها عرفت باسم خاص وهو «يوم الكريش» ويلفظ بالكاف فيوم (الكريش) هو اليوم الذي يسبق شهر رمضان بيوم واحد.. ولهذا اليوم مناسبة فهو أخر يوم يتم من خلاله تناول وجبة الغداء فبعده يكون الصباح وبالطبع لا تكون وجبات سوى

الصيام فيتندر رب الاسرة ويقول شبعوا ترسوا بطنكم ترى باجر ماكو غدا. غ**بقة رمضان**

فهى ستكون أخر يوم للغداء وتعود بي الذَّاكرة الى ايام بيتنا المبني من الطين والجندل والباسجيل وقبل وقت الغداء كنت اشتم رائحة الطبخ الكويتي الاصيل المنبعث من البيوت الكويتية المجاورة وما هي الا دقائق قليلة قبل موعد الغداء الذي يكون بعد صلاة الظهر مباشرة حتى تتبادل الاطباق فيما بين البيوت مع بعضها

كويتي طارج

BEEF COW ----- RIBS LAMAN BOLALO MAY LAMAN LAMAN BLAMBUT ----- BARBARO

BATANGAS - MANILA MR. EMAD 51

البعض فكنت اقوم بتوزيع الاطباق على بيوت الجيران وكانوا يمهلونني بالانتظار لاستلام الاطباق التي تخص اسرتي وخلال عودتى للبيت التهم ما استطيع أكله مما احتواه الطبق من (نتف) اللحوم واكل (الحشيو) واقوم بتصليح سطح الطبق بيدي حتى لا يكتشف بأنى قد أكلت حزءا منه فبعد صلاة الظهر يجتمع جميع افراد الاسرة حول المائدة التي تضم تشكيلة من الاطباق المميزة المطبوخة في البيت او المهداة من الجيران والمعارف ويبدأ التندر حول هذه الوجبة بان كل واحد يذكر الاخر بان هذه الوجبة هي الاخيرة وغدا هو

وكما تقدم في الماضي بعض المشروبات، اعتاد اهالي الكويت في السهرات الرمضانية بالسابق وبالاخص في فإذا حل رمضان بالصيف يقدم شراب اللوز الذي يعرف (بشربت البيذان) إضافة الى الشاي والقهوة.. اما إذا كان رمضان ساعات متأخره قبل السحور، ومن خلال فى الشتاء فيقدم الشاي بالحليب وشاي تلك الاجواء الشاعرية الرمضانية تتنافس بعض الدواوين في تقديم اطباق خاصة من اللومى والدارسين والزعتر وايضا (القهوة الحلوة) وهي عبارة عن الزعفران المغلي الطعام تعرف (بالغبقة) وتختلف بالشكل والنوع ما يتم تقديمه في الوقت الحاضر، بقليل من السكر. ففى الماضى كانت تقدم اطباق خفيفة

الخبأز وخبز التشريب لا تخلو موائد الافطار في البيوت الكويتية من (التشيريب)، وهو عبارة عن خبز (الخمير او الرقاق)، و(الخمير) هو خبز التنور، أما (الرقاق) فهو خبز يوضع على حديدة ملساء دائرية محدبة تعرف بالتاوة، و (التشريب) هو الاكلة المفضلة على موائد الافطار، فيقطع قطعا صغيرة ويسكب عليه (مرق اللحم) الذي يحتوي في الغالب على صنفين هما القرع و(البطاطس) وحبات من الليمون الجاف الذي يعرف بـ(لومي الاصحاري) الذي يجلب من عمان، ويفضل الصائم في شهر رمضان اكلة التشريب في الغالب من خبز (التنور)، وكان في الماضي يختلف كثيرا في الطعم والشكل عن الوقت الحاضر، ولدرجَّة لذة الخبن المخبور حبدا

بأكل خبزة واحدة في الطريق قبل الوصول الى البيت، وبالتأكيد كان ذلك ايام الطفولة المبكرة، من حرارة البطن كانت المخابر في الماضي يعمل فيها فئة من بلاد فارس، وتفننوا في صناعة خبز (الخمير)، فعندما يطلب احد منهم الخبز يقول لهم (أموه) خمس خبزات مثلا، وحتى هذه الساعة لا اعلم ماذا تعنيه كلمة (أموه) المهم كان لديهم انواع واشكال من الخبز، فالبعض يطلب (كليجه)، وهي خبزة صغيرة عليها السمسم، والبعض الأخر يطلب (دبل)، عبارة عن ضعف حجم الخبزة العادية، اما بالنسبة إلى خبز (الرقاق) فلم يكن يباع مثل الوقت الحاضر إنما تصنعه الامهات والجدات في البيوت في الماضى بواسطة

(المحمش) وعليه السمسم، فكان شكله يغري

عن كتاب «سور الكويت» للباحث د. عادل العبد المغنى

اشعال نبات العرفج الجاف او الحطب،

ويوضع فوقه صفيحة من المعدن محدية

ولونها استود، كما اشترنا سلفا، تعرف

بـ (التاوة)، وتوضع العجينة فوقها وما هي

الا ثوان حتى تصبح الخبزة جاهزة للاكل.

أوراق رمضانية

عادل العامل

كان لا بد أن تكون لشهر رمضان تأثيراته المتنوعة البارزة على الأدب العربي قديما و حديثا، بفعل مكانته الدينية الرفيعة، و انعكاسه الروحي و العملي في مختلف نشاطات الحياة اليومية للناس في العالم العربي الإسلامي.

و كان في العصور السابقة أكثر تأثيرا بطبيعة الحال، لنساطة التحداة العامة أنذاك، و انشغال الناس بالشهر و طقوسه و أجوائه على نحو أوسع و أعمق مما هي عليه الحال في وقتنا هذا لأسباب كثيرة معروفة. و قد انعكس ذلك أيضاً في الأدب بمختلف تجلياته و أنواعه، كالشعر و

بفعل روح التسامح الديني و حب النكتة أنذاك لدى الناس، و منهم الأدباء و الفقهاء بوجه خاص، مداعبات بشأن القدرة على الامتناع عن الطعام و الشِّراب خاصةً في أوقات الحَّرّ. و قد أفرد أبو منصور الثعالبي في كتابه (اللطائف و الظرائف)، مثلا، بابين أحدهما في مدح شهر رمضان و الأَحْرِ في ذمِّه، ضمن أبواب كثيرة أَخْرَى مماثلة تتناول أمورا مختلفة كالدهر والشجاعة والحقد والمطر والكتب

و المال و الشتاء .. إلى آخره. و مما جاء في مدح الشهر قوله

: في الحديث المرفوع : إذا دخل شهر رمضًان فتحت أبواب

الجنة، و غلقت أبواب النار، و صفّدت الشياطين. الحكاية و التهاني و النوادر و الأخبار. بل و كانت هناك، و قال بعض الزّهاد : إن شهر الصيام مضمارُ نسْك

و سباق إلى رضا المعبود و وصف الصاحب بن عبّاد هذا السُّهر فقال ضمن أبيات : موقف بالنهار غيرٌ مريب و اجتَماعُ بالليلُ عند المساجد

أما في ذمّ شهر رمضان، و هو من قبيل الدعابة كما ذكرنا أنفا، فقال : كتب أبو علي البصير (و كان من ظرفاء وقته) إلى ابن مكرم في شعبان : كتبتُ إليك في آخر يوم من أيام

الدنيا، بإدبار شعبان، و أول يوم من أيام الأخرة، يإقبال و قال بشّار بن بُردٍ:

الدواوين التي تستمر باستقبال روادها الي

من الاكل مثل الفول المبطوخ (الباجيلا)

والحمص (النخى) و (المحلبية) إضافة

الى تشكيلة متنوعة من الحلويات الشعبية

الكويتية واهم مايميز تلك الاصناف،

نكهتها ومذاقها الطيب ورائحتها الزكية،

فكان يدخل في صناعتها الهيل والدارسين

والزعفران وهى مجموعة بهارات حلوة

في الماضي كانت «الغبقة» تقدم بوقت لا

يزيد على الساعة العاشرة مساء، اما في

الوقت الحاضر فتقدم في ساعة متأخرة

قبل السحور بقليل، كما اخْتلفت في الشكل

المضمون لاحتوائها على اصنتاف من

الأكلات الدسمة وأصبحت الحلويات التي

هي في الماضي اساس «الغبقة» هامشية.

المذاق وتستورد من الهند.

قلْ لشهر الصيام أنحلتَ جسم إنَّ ميقاتنا طلوعُ الهلال احهد الأنّ كلّ جهدكُ فينا سترى ما يكونُ في شوَّال!

و قد جاء في إحدى نوادر التراث أن أعرابياً زار أبناء عمُّ له في شهر رمضان، فجعلوه يصوم، و كان لا يعرف ما معنى رمضان و لا الصوم، كما هي حال كثيرين من الأعراب في

البادية أنذاك، فصام أياماً فلم يصبر، فارتحل عنهم و هو

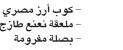
يقولَ بنو عمّى و قد زرتُ مصرَهم

تهيًّا أبا عمرو لشهر صيام فقلتُ لهم : هاتوا جرابي وَّ مِزوَدَي سلام عليكم فاذهبوا يسلام و بادرتُ أرضاً ليس فيها مُسيطرُ عليٌّ و لا منَّاعُ أكل طعام!



ورق عنب بالزيت

- ورق عنب ٥٠ ورقة



- ملعقة نعنع طازج مفروم صغيرة - بصلة مفرومة - حبتا طماطم مفرومتان



- ٤ باقات بقدونس صغيرة مفرومة - نصف ملعقة ملح كبيرة - فنجان عصير ليمون صغير - فنجان زيت زيتون صغير - ملعقة صنوبر كبيرة

- حبتا طماطم الطريقة يغسل الأرز بالماء جيدا ١ يفرم النعنع والبقدونس ويغسلان ثم

- حبتا بطاطا

- بصلتان

يصفيان جيدا٢ البصل والطماطم مكعبات صغيرة تخلط المقادير جيدا وتوضع في مصفاة، وبعد ذلك نحتفظ بماء الحشوة المصفى

تقطع البطاطا والطماطم والبصل شرائح وتوضع في قعر الطنجرة٥ ٦يحشى ورق العنب ويلف جيدا ويوضع فوق الخضار المقطعة الموجودة في قعر

الطنجرة كي لا يحترق أو يلصق. يضاف ماء الحشوة الذي تم وضعه جانبا٧ ٨يغطى سطح الطنجرة بطبق كي يثبت ورق العنب، وتغطى جيدا وتوضع على النار حتى الغليان، ثم تطهى على نار هادئة لمدة ساعة ونصف الساعة.

> كبة باللبن مقادير عجينة الكبة

> > - کوب صنوبر

- ٣ أكواب برغل - ٤٠٠ غ لحم مفروم ناعم - ملعقتا بهار حلو صغيرتان - ملعقة قرفة ناعمة صغيرة - ملعقتا ملح صغيرتان مقادير الحشوة - حبتا بصل مقطعتان ناعما

- كلغ لحم مفروم ناعم - ملعقتا بهار حلو صغيرتان - ملعقة قرفة ناعمة صغيرة - ملعقتا ملح صغيرتان - نصف كوب زيت نباتي مقادير صلصة اللبن - ٨ أكواب لبن زبادي - ىىضة كاملة

- نصف باقة صغيرة كزبرة - نصف فص ثوم نصف كوب زيت نباتي - كوبا ماء - ملعقتا نشاء كبيرتان - ملعقتا ملح صغيرتان

- نصف كوب عصير ليمون

الطريقة ينقع البرغل بالماء ثم يمزج مع اللحم



المفروم ويضاف الملح والبهار ويدعك باليدين جيدا حتى نحصل على عجينة الكبة، وتطحن على ماكينة اللحم مرتين ناعما وتوضع جانباا

٢يفرم البصل ناعما ويقلى بالزيت مع الصنوبر واللحم، ويضاف إليه الملح والبهار ويقلى جيدا حتى الاستواء، ثم بترك جانبا حتى يبرد. ٣ تبرم الكبة على شكل أقراص وتحشى، ثم تغلق جيدا حتى تأخذ شكل أقراص

٤ يقلى الثوم المفروم ناعما مع الكزبرة ويضاف اللبن الزبادي مع البيضة، ويضاف إليه الماء ثم يترك على نار هادئة حتى يغلي، ويضاف بعدها النشاء

الكبة وتقلى بالزيت وتوضع في

المذوب بالماء البارد، ثم تضاف الكبة



باسم عبد الحميد حمودي

نكهتها المدينية الخاصة المصاغة وفق نموذج خاص لا تجده ألا في حلب والقليل من المدن المشابهة ، فهناك ثراء معماري خاص وطراز بناء عملاق للأسر الثرية ، وهناك دور للطبقة المتوسطة واضحة التفاصيل -الباب الخارجية المرتفعة والمجاز الطويل الضيق ثم الانفتاح على الحوش الداخلي .. الخ – ثم تأتى الطبقة الفقيرة التي تتخذ اشكالا معمارية بسيطة لكن اللمسة الموصلية مؤشرة فيها – البقجة والسرداب والتفاصيل الاخرى.

للموصل القديمة – قبل التغيير التحديثي المعماري والسكاني فيها

كانت لقاءات رمضان المبارك لجميع الاسر تتم بتفاصيل عدة ، إذا هناك لقاءات للنساء تتم في مناخات منفصلة عن الرجال سنعرضها يوما، لكن المهم ان نتحدث عن لقاءات رمضان في الموصل على وفق مستوياتها الاحتماعية المتعددة:

للأسر الثرية إيوانها الرئيسي داخل البيت حيث ينفتح الطابق الاسفل على بعضه ليجلس الرجال ويتحاورون في شؤون رمضان وفضله ويختارون من ذكرياته ما يختارون،وتكون النساء في غرف الطابق الاعلى وفي المطبخ لتلبية طلبات القهوة والشاي ،وكانت العادة عند اثرياء القوم ان يكلف الخدم والتابعين بادارة مطبخ العائلة خلال الزيارات الرمضانية . قد يعمد اثرياء القوم الى استخدام (الرهرة) للجلوس ساعات الضيافة والرهرة هي سرداب المنزل او القصر المبني بالحجر الموصلي الفاخر والمغلف بالمرمر الازرق (الفرش أو الفغش باللهجة الموصلية)، وعادة ما يكون الجار أخاً او ابن عم فتنفتح الرهرات على بعضها في الاحتفالات الكبيرة في العشرة الاواخر من رمضان على سبيل المثال . والرهرة - السرداب موجود في كل بيت موصلي، لكن الأسر المتوسطة الحال قد تستخدم (الايوان) للضيافة الرمضانية وسواها ، والإيوان خسفة أو فراغ مسقوف بين غرف المنزل يجلس فيه الضيوف ليتناولوا القهوة والشاي والحامض ويتبادلون الاحاديث الاجتماعية والدينية وما دمنا نتحدث عن المعمار فلابد من الاشارة الى بناء القناطر بين البيوت المتقابلة حيث تكون القنطرة ممتدة من سطح منزل الى أخر مرتفعة الجوانب كيلا تنكشف النساء للسابلة، فيما تكون اللقاءات اليومية بين النساء صباحا تتم عبر الرهرات، فلم تكن المرأة الموصلية غير العاملة تخرج من المنزل الالسبب مهم وضروري. من أسر الموصل التي اشتهرت باستضافاتها في رمضان الأمس أسر

العمري والصقال وسعيد ثابت وإلمفتي وجلميران والجلبي وحمودات وشنشل والجليلي والجادر والعلاف وغيرها كثير.