



الغرابية

الغرابية والبستوك

إعداد الباحث الصغير/ حسن أشكناني

الأشياء ضمن المخلفات الموروثة بعد أن أصبحت عديمة الجدوى في أيامنا هذه و«الغرابية» وعاء يشبه الجرة مصنوعة من الزجاج وهي مخروطية الشكل ذات عنق طويل ضيق ينتهي ببطن مكور محاط بأعواد متماسكة من القش والألياف النباتية لحمايته من الكسر كانت تجلب من بلاد فارس، ولفظ «غرابية» أصله «مرافية» مشتقة من اللغة الإيطالية كما عرفت في الكويت باسم «الديحانة» وتستخدم «الغرابية» لحفظ ماء الورد، وماء اللقاح الذي يستخدم من طلع النخيل الذكري. كما يحفظ بها الخل، ولزيادة حفظ سائل الخل في «الغرابية» كانت تلف وتغطى «بالبوج» وهو عبارة عن قطعة من القماش التالفة «خلاكين» تبلل بالماء وتسد بها فوهة الغرابية ويضع عليها عجينة من الطين لزيادة حفظه وتوضع الغرابية ضمن أثاث المطبخ أو على شرفة بعيدة عن تناول اليد تستخدم عند الطلب. وترص عند تخزينها بطريقة مرتبة وواضحة بحيث يسهل تناولها في كل حين.. ويتميز زجاج الغرابية باللون الأخضر المشوب

إن التراث رموز، ورموز تراثنا تلك الحرفيات والمعدات والأدوات التي خلفها لنا الأوتون والمتمثلة بوسائل أهل الحضرمستخدم في حياتهم اليومية، وحاجيات أهل البادية المتنقلة معهم في ترحالهم... ولوازم أهل البحر الضرورية لمغاصهم وأسفارهم وهذه جميعها تشكل رموز تراثية وطنية.. ومازلنا نلهث وراءها ونعمل على اقتنائها ونستوحي أفكارنا العملية الحديثة من أصالتها وعراقتها ومن بين تلك النماذج التراثية التي زخر بها البيت الكويتي القديم، ومازالت ذكرياتها عالقة في أذهان معاصريها «الغرابية» و«البستوك» والتي تستعملها المرأة الكويتية في القديم، وتعد من ضروريات التخزين الغذائي لربة البيت في المطبخ الكويتي وتكون بعض هذه الأدوات لا تعد ضمن حرفيات الصناع الكويتيون. وذلك لندرة موادها الأولية، وكذلك الأيدي العاملة لها لذلك عمل التجار الكويتيون على جلبها من البلاد التي وصلوا إليها في أسفارهم إلى الأسواق المحلية لحاجة أهل الكويت ولكونها من الضروريات المعيشية في حياتهم وأدرجت هذه

والبمبر بالإضافة إلى التوابل والملح والخل. حيث تعالج مع بعضها ويملاً بها البستوك ويحكم إغلاقه ويوضع في مكان مكشوف في ركن من الحوش أو على سطح المنزل ليأخذ كفايته من أشعة الشمس ويترك لمدة شهر لتستوي مكوناته الخلية والتي تعتبر من المقبلات على المائدة الكويتية «السفرة» أثناء وجبة الغداء أو العشاء. وكانت ربة البيت هي التي تشرف على



البستوك

إعداد هذه المخللات.

ويتميز شكل البستوك بانسياب مسطحه واستداره بحيث تعطيه المتانة وجمال المظهر خاصة إذا غُلف بطبقة من الألوان الزجاجية المشتقة من اللون البني والبيجي وفي فترة تالية ظهرت بساتيك متعددة الصنع والأحجام حيث صنع من الألمونيوم، وهناك بساتيك مصنوعة من الحديد المطلي بالألوان الزجاجية وكان يسمى «بستوك مليس» وكانت تحفظ فيه الدهون.

وكانت تحفظ البساتيك وغيرها من المحفوظات الغذائية بدار «الجيل» أو «الماجلة» وهي مواد التموين كالأرز والسكر والتمر والعدس والبهارات. إلا أن بعض هذه البساتيك ترى معروضة في زوايا الردهات و «الدھاليز» وهي تلك الممرات من ثنايا المنزل ومداخله أو «الليوان» أو توضع معزولة في «الكنكية» وهي مخزن صغير يعلو المطبخ أو سقف الغرفة. ●●

بالسواد.. أما قطع الليف الذي يلفها فينتج حولها شكل يعطيها منظرًا جميلاً.. ولكونها تجلب من الخارج.. لذا تحافظ عليها ربة البيت حيث ترتب لها مكاناً آمناً كما أنها تعمل على نظافتها باستمرار لإعادة تعبأتها أيضاً. كما أن لا يخلو بيتاً منها نظراً لأهميتها، حيث أن ماء الورد المخزن بها يستعمل دوماً للرشوش في الأفراح والأعياد والمناسبات. كذلك ماء اللقاح

المعصور من حبوب لقاح النخل الذي يستعمل لتعطير المشروبات كالشاي والماء والعصائر.. أما سائل الخل فكان يستعمل للمقبلات الرئيسية في الأطعمة لذلك حرصت ربة البيت على وجود «الغرابية» في منزلها لأهميتها في أمور الضيافة، ومظاهر الأفراح والمناسبات.

الوعاء «الثاني» والذي لا يقل أهمية عند ربة البيت الكويتية من «الغرابية» هو البستوك أو «بشتوهي» في اللغة الفارسية يبلغ ارتفاعه ٧٠ سم وقطره نفس ارتفاعه تقريباً يضيق من أعلاه عند موضع الغطاء.. لتشكّل رقبة له يتم إحكامها بإدخال قاعدة الغطاء في فوهة الرقبة فيمنع الهواء من الدخول إلى محتوياته الغذائية وهي المخللات أو «الأجار» عند الكويتيين، والأجار خليط من الخضروات كالثوم الجبلي والطماطم والخيار والبادنجان وحب الفلفل وحب الكزير