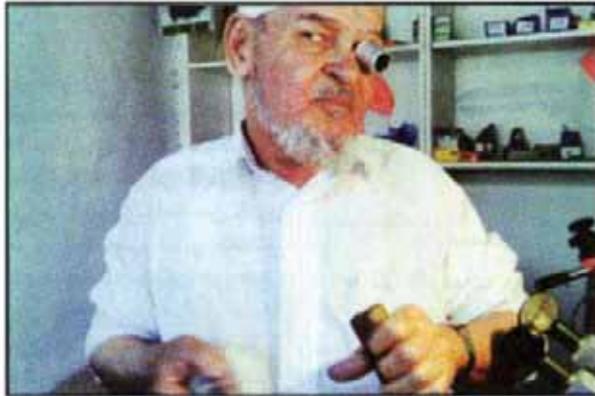


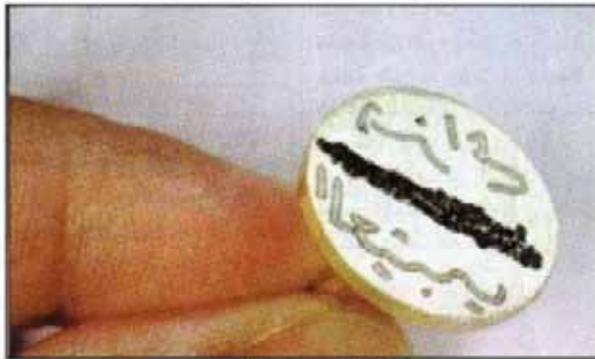
لا تزال معتمدة كبديل للتوقيع على الوثائق الرسمية

الخيال يحافظ على مهنة النقش على الأختام النحاسية

المجمعة، تقرير - سعدون الشبتي



الخيال يمارس المهنة منذ قرابة نصف قرن



ختم نحاسي من عمل الخيال

ومع أن آداب العوائد (المناخ)، القديمة، إلا أن ختم الفضة مؤكداً أن هذه الصنعة بدأت تتلاشى شيئاً فشيئاً مع التقدم التقني لكن لا يزال الطلب عليها مستمرا رغم قلتها، وقال: هناك جهات حكومية وأخرى خاصة مثل البنوك تعتمدهما من خلال تعاملاتها مع المتقاعدين الذين لا يتمكنون من ضبط ومطابقة التوقيع الشخصي.

تاريخ الأختام النحاسية

وأكد عبدالعزيز الخيال أن الأختام النحاسية والفضية كانت تستخدم في العصور

شخصي للتوقيع على استلام النقود، فغالبيتهم كانوا مسنين وأميين لا يعرفون الكتابة أو حتى التوقيع). وأكد الخيال أن عدم وجود احد يمتهن الكتابة على الأختام النحاسية آنذاك أغراه لخوض غمار هذه المهنة، مضيفاً: كانت مدينة الرياض اقرب نقطة تتوفر فيها مهنة شغل الأختام، لكن بُعد المسافة مع عدم توفر السيارات عند أهالي القرى في ذلك الوقت سبب لهم مشقة كبيرة، فالرحلة من القرية إلى الرياض كانت تنطلق بسيارة (اللوري) مرة واحدة في الشهر، إضافة إلى الأجرة المكلفة والوقت الطويل الذي تستغرقه الرحلة عبر الطرق الصحراوية.

ودفعته صعوبة الحصول على الأختام في منطقته إلى التفكير الجدي لتعلم الصنعة لخدمة هؤلاء، وأيضاً للكسب المادي الجيد الذي تدره هذه المهنة،

وقال: ذهب إلى البطحاء في الرياض واشترت في المرة الأولى عشرة أختام نحاسية ومحفاراً يستخدم في نقش الأسماء، وبدأت في تعلم المهنة حتى أتقنتها في وقت وجيز، وكنت اصنع الختم الشخصي بخمسة ريال، موضحاً أن الختم الشخصي عادة ما يستخدمه جنود الحرس الوطني، أو ما يسمى بـ(الأفواج - الجهاد)، والمستفيدون من الضمان

تعتبر مهنة الكتابة على الأختام النحاسية القديمة من المهن التي تكاد تندثر، تلك الأختام لا يقتنيها في الغالب سوى كبار السن، لكن في ظل الاعتراف الذي لا يزال مستمرا حتى الآن من الجهات الحكومية والمصرفية، تبقى هذه المهنة تفرض نفسها بشكل خجول في ظل التطور التقني والصناعي، فهذا عبدالعزيز بن أحمد الخيال (٧٩ عاماً) رغم تقدمه في السن لم يتوقف عن ممارسته لمهنته (النقش على الأختام النحاسية) منذ (٤٣) سنة، وتلك المهنة جعلته يتنقل بين القرى والهجر في إقليم سدير (محافظة المجمعة حالياً) حتى وجد فيها المتعة والفائدة وإشغالا لفرغه.

أول صناعي في سدير

قال الخيال عن مهنة نقش الأسماء في الأختام النحاسية: أفدت واستفدت من هذه المهنة كوني أول صناعي في منطقتي آنذاك، حيث عملت قبل نصف قرن في ورشة للخراطة بالرياض واكتسبت الخبرة ما سهل علي مهمة كتابة الأسماء على الأختام النحاسية، وكنت أعمل سائقاً في إدارة الضمان الاجتماعي في المجمعة منذ سنة ١٣٧٨ حتى ١٤٢٥هـ، وتنقلت في قرى إقليم سدير منها الارطاوية، وتمير، والحفنة.

وأضاف: كان في ذلك الوقت يُطلبُ من صاحب المعاش إحضار ختم نحاسي



(وتد)، والمحفار (الصلب) الذي يحفر به الأسماء لم يتعرضا للتلف أو الضياع منذ نصف قرن، مضيفاً: القطعة الخشبية التي استخدمها في تثبيت الخاتم لم يطرأ عليها أي تغيير منذ ٤٣ سنة، كما أن الصلب الذي احفر به الأسماء لم يتغير شكله منذ ذلك الوقت، إلا أنه أخذ يتناقص ويتآكل رأسه.

الأختام لا تزال معتمدة

وحول إمكانية اعتماد تلك الأختام في الجهات الرسمية، أكد أحد العاملين في مصرف بالمجمعة (فضل عدم ذكر اسمه) أن الأختام النحاسية القديمة لا تزال معتمدة كتوقيع على الوثائق لدى البنك، موضحاً أن البنك يطلب من كبار السن والمتقاعدين الذين لا يحسنون الكتابة جلب خاتم نحاسي بأسمائهم، مؤكداً أن هذا يفي بالغرض لدى توقيع التعاملات البنكية، لافتاً إلى أن الأختام القديمة أرخص ثمناً وأسهل حملاً من الأختام الحديثة.

جازان تستقبل زوارها بصفوف من «متاحف» الفخاريات



متحف فخاريات على الطبيعة في جازان (الشرق الأوسط)

جازان، محمد الكعبي

إذا قَدَّر لك أن تزور منطقة جازان، في أقصى جنوب مغربي المملكة العربية السعودية، عبر طريقها البري الدولي الذي يربطها بالجمهورية العربية اليمنية، فإنك ستذهل حتما، بينما أنت تدلف من مدخلها الشمالي، بأعداد المتاحف الخاصة ببيع الفخار عن يمينك ويسارك في الطريق العام المؤدي إلى داخل المدينة، فقد أصبحت هذه المتاحف معلما مميزًا من معالم منطقة جازان.

بجوار أحد هذه الأماكن يجلس محمد زين، وهو من الجنسية اليمنية في ربيعته السابع والعشرين، على أحد مفارش «البسطة» أو «المتحف المصغر» لعرض ما لديه من

بضائع متنوعة، وهو يعمل كتاجر وكحارس لبضاعته في الوقت ذاته، وينام في نفس «المفرش».. كما يسمونه هناك.

ويقف محمد زين أمام البضاعة ملوحًا بيديه لزبائنه، عارضًا لهم الأصناف التي يبيعهها، وبأسعار مخفضة، من دون أن ينسى الهدايا التي يحصل عليها المشتري إذا ما اشترى بكميات كبيرة.

وفي حوار مع «الشرق الأوسط» قال محمد: «أنا أبيع الفخارية منذ نحو 5 سنوات للسائحين العرب والعجم، للسعوديين والخليجيين، وهم يشترون منا باستمرار بعض أنواع الفخار التي يقتنونها كذكريات أو يهدونها لقریب أو صديق، والبعض طبعًا يشتريها ليستخدمها في الأكل أو الشرب

واستخدامات شخصية عادية أخرى. ثم هناك إلى زبائننا المحليين من أهالي المنطقة، لأنهم يفضلون الأكل أو الطبخ على الأواني الفخارية والحجرية».

ويتابع محمد «تأتينا سيارات محملة بالفخاريات من الجمهورية اليمنية والبعض الآخر محلي الصنع، ونحن نشترى منها الكميات التي نوافقنا حسب الطلب والموسم، وإذا احتجنا لمزيد فإننا نتصل بالموزد فيؤمّن لنا طلبنا، مع العلم أن البعض هنا، وهم قلة، يبيع من صنع يده». ويسرد محمد زين ما يبيعه في «مقرشه» من الفخاريات التي يقف عليها من البرم المتراصّة بعضها فوق بعض وهي تستخدم لطبخ الأرز والمرقة، وكذلك المغشّ للادامات، وبرميل الحنيد، والمزودة التي تشرب بها

المرقة، والميفي الحائلي، والمبخر، والحجرة.. وغيرها الكثير من المعروضات. ويوضح «أن البيع مستمر طوال العام، لكنه يزداد في مواسم الإجازات، وترتفع كذلك الأسعار وفق منطق العرض والطلب». موضحًا أن أكثر من يتردد عليه هم من فئات الشباب والبعض من النساء.

العم محسن صغير، وهو في العقد السابع من العمر ومن سكان جازان يعمل هو الآخر في صناعة الفخار منذ سنوات وبييع الأدوات الفخارية. وفي لقاء مع «الشرق الأوسط» قال إن «صناعة الفخار تعتمد على الطين بشكل مباشر، ففي مناطق الأودية، وخاصة وادي بيشة تجري صناعة الفخار بخلط كمية من الطين وتهيئته على الشكل المراد تصنيعه، ثم تجفف وتشوى بنار، وبعد ذلك تُرَضُّ في



صفوف تمهيدا لتسويقها».

أما أمل محمد حسين، ذات العقد الرابع من عمرها، وهي أيضا من جازان، فتتحدث قائلة «إن الفخار مطلب مهم في جازان والقطع الفخارية موجودة في كل بيت». وأردفت «لا تخلو منازلنا من الأواني التراثية الفخارية، ولا يلذ طعم الأكل في رمضان وفي المناسبات الكبرى إلا في الأواني الفخارية. وهي تستخدم بكثرة في مناسبات الأهالي ورمضان والأعياد لأنها تعتبر من تراث المنطقة، ونحن نجعل منها تحفا في منازلنا إذا أصبحت قديمة الاستخدام، وحقا، تراها أجبرت شباب وشابات جازان على حب عادات آبائنا وأجدادنا في الماضي». وتضيف أمل «لا بد أن تتعلم كل بنات المنطقة العادات والتقاليد في طريقة طبخ وتحضير أنواع الأكلات في الماضي، خاصة أن البنات اليوم لا يبدین اهتماما في التعامل مع هذه التحضيرات، بعكس الشبان الذين يحبون أن يطبخ في الفخاريات والأكل منها، ويشتاقون إليها ويذهبون من أجلها إلى المطاعم الشعبية».

ويؤيد ما ذكرته السيدة أمل، أحد أصحاب المطاعم الشعبية في مدينة صبياء، جارة جازان، فيقول «إن أكثر زبائننا يفضلون الأكل في الأواني الفخارية، وحتى الطبخ يشترطون علينا على أن لا نطبخ إلا في الأواني الفخارية، مما جعلنا ننسى الأواني الحديثة في الطبخ وتقديم الطلبات».

”الجونة“.. حافظة الطعام الشعبية في الجنوب



الجونة حافظة طعام ونموذج للفن الشعبي المتميز
خديجة القحطاني - أبها

حفظ الأطعمة

كانت ”الجونة“ الحل الأمثل لحفظ الأطعمة وخاصة الخبز، وكانت من أهم الأواني المنزلية لديهم في السابق حيث كانت تعمل على حفظ الأطعمة الساخنة وتحفظ بالنكهة الخاصة للطعام ولم تكن تتعرض تلك الأطعمة إلى ما تتعرض له في الوقت الحاضر من التلوث أو وضع مواد حافظة عليها كما هو موجود في المعلبات والمخللات والأجبان والعصائر وغيرها الكثير. مثل وضعها في أكياس بلاستيكية أو علب معدنية أو ”ميلامين“ والتي ثبتت خطورتها صحياً، بعكس الأواني الفخارية والأخرى التي تصنع من سعف النخل والجلد التي لا يزال يستخدمها الكثير من الناس إلى وقتنا الحاضر بسبب فوائدها الصحية، واحتفاظها بنكهة الطعام وتمنعها بألوانها

تنوع الموروثات الشعبية وتختلف من منطقة لأخرى، حيث أن كل منطقة تحظى بكم هائل من الأدوات الشعبية التي كانت تستخدم في الماضي وخلفها الأجداد من ورائهم. وبساطة العيش كانت سبباً في رواج تلك الأدوات بين مستخدميها، حيث كانوا يعتمدون مبدأ ”الحاجة أم الاختراع“ حيث ابتكروا العديد من الأدوات مقابل الاحتياجات التي دعتهم الحاجة لابتكار كل ما هو جديد في عصرهم. لم يعيش أجدادنا بين ضجيج المصانع ولم يكن في متناول الجميع كل ما يحتاجون إليه. بل كانوا يقومون بصنع احتياجاتهم بأيديهم عكس ما يعيشه ملايين السكان في عصرنا الحالي.

وأشكالها الجميلة.

صناعة يدوية

المدينة، جالت داخل أحد الاسواق الشعبية بالمنطقة

والتقينا بأم حسين إحدى البائعات داخل سوق الثلاثاء الشعبي بمنطقة عسير، والتي أوضحت انه يتم صناعة الجونة يدوياً من الخوص أو ما يعرف

باسم الطفي، وهي نباتات تزرع في تهامة عسير حيث لا تزرع إلا في الأماكن الساحلية الرطبة، فمن المستحيل أن تجد تلك النباتات في جبال السراة، حيث

يتم الحصول عليها وبيدوان يدوياً حيث أنه في معظم الأحيان تأخذ الجونة الشكل الدائري أو البيضاوي لسهولة لف النباتات وتستخدم لحفظ الأطعمة وخاصة الخبز وذلك عند التنقل من مكان لآخر

تراث شعبي

وتصيف ام حسين، إن الإقبال عليها كبير حيث انه لا يزال العديد من الناس يستخدمونها لحفظ الأطعمة لديهم وبالأخص سكان المنطقة الجنوبية، أما من هم خارج المنطقة فقد يقتنون الجونة في منازلهم سواء لإحياء التراث الشعبي أو قد تستخدم لوضع سجادات الصلاة او الاحتياجات الخاصة بالنساء كالأطباق ولبخور والحلي. وعن أسعار اجونة فهي تتراوح ما بين ٢٠ الى ٣٠ ريال حسب الحجم وجودة الصنع.

