



دجاج بالليمون  
الحامض  
والتوابل

12

فنانات عرفن كأمها  
على الشاشة.. وحرمن  
الأمومة في الحقيقة

13

مارتن كوبر  
.. مخترع أول هاتف  
 محمول

106



## «سف الخوص».. حرفة يدوية عكست مهارات أهل الكويت قد يها في توفير احتياجاتهم

الخطف والفتران والزواحف وكذلك (الكاشطة) وهي تتشكل السلاسل وفي غطائها أربعة ثقوب استعملت لحمل الرطب والعلب من السوق بالإضافة إلى (المنسف) أو الغريال الذي تووضع فيه الحبوب لم تنتف في الهواء لتنتفقها من التراب. ومن الأدوات التي كانت تصنوع من الخوص (الزبيل) أو (الحفيث) وهو عبارة عن آلة متوجبة المجم مسدين الشكل لزيادة استعمالها وهي مازالت مطلوبة حتى اليوم لهذا الغرض في السوق كما يدخل الخوص ذلك في صناعة براويز الصور والرایا.

ويستخدم أهل الكويت الخاصاف (البيبر) وهو عبارة عن أيرة يصل طولها إلى نحو خمس بوصات في خياطة الأشرعة والخشاش وسمى (الخبيث). ويستخدم معه خطاف من الفدان أو الملف (الفن) يصنع من جريد التخلص واستخدم الخوص لصناعة (المخمة) أو المكسة التي يطرطها معيلاً على أن يتناول الخوص الإيسي مع الملون لعمل الزخارف والتلوش. ولعل من يمارس هذه الحرفة حالما لا ينتهي منها رجاحاً ما يقدر حرصه على الحفاظ على التراث التشعبي فضلاً عن كونها هواية تحتاج إلى الكثير من الجهد والصبر.

تعبر أهل الكويت فيما يملئون وحرف يدوية عديدة اتقنوا فنونها وأظهروا مهاراتهم في إنتاجها فاستهروا بها ومنها مهنة (سف الخوص) أو صناعة السلال التي اشتهرت بذكريات الماضي.

ومن أشهر منتجات الخوص أيضاً لدى أهل الكويت (المهقة) أو المر الوحيدة البديعة التي كانت تستخدم في قفل الصيف تتمرين في الهواء أيام وجده مستخدماً لمنحة شعور بالبرودة كما تستخدم في زيارة الهواء على الوالد التي تستخدم القنم أو الخطب وكانت تقوم على تضفير الألياف أو سنجها أو جعلها في الشكل مختلفة من دون استخدام أي ألات.

وكان الكويتيون يقضون ورق السعف عن الجريدة (العصا) قبل أن يجف وهو في أعلى التخلص وكان ينتمي إلى الأبيض لحفظ الملابس او توضع فوق صندوق (البيت) كما كان مهد الطفل (الفن) يصنع من جريد التخلص.

واستخدم الخوص لصناعة (المخمة) أو المكسة التي استخدمت لتنقيف المنازل وكانت في صناعة (الحصير) وهو يساط منسوج من الخوص للجلوس والثوم وببلغ طوله حوالي

متر ونصف المتر ويتطلب نحو 50 متراً من الخوص لصناعته.



كم استخدم الخوص لصناعة (الملاة) وهي سلة تعلق في حوش المنزل لحفظ الطعام لل يوم الثاني تكون بعيدة عن منتاو

تحت أشعه الشمس ليحف وتصبح اوراقه جاهزة للسفر. وتعد (السفرة) وهي مفرش الطعام من أهم منتجات الخوص وتكون عادة كبيرة الحجم ومستديرة الشكل لأن يصل قطرها إلى أربع أقدام وتحتاج إلى نحو 30 إلى 50 متراً من الخوص وتعتمد الصصة على الحجم المطلوب للسفرة والتي ذات تصميم يعود