الصباح رمضانيات
07
العدد 2197 - السنة الثامنة
الاربعاء 7 رمضان 1436 الموافق 24 يونيو 2015
Wednesday 24 June 2015 - No.2197 - 8th Year

ص 10

عبد الكريم الخطابي .. ثائر المغرب العربي

ص 11

زوزو نبيل ريما الشريرة في فوازير ألف ليلة وليلة

ص 12

الإسباجتي بالدجاج والليمون والروزماري

بوجسوم أشهر «بوطبيلة» كويتي

ونحن نقترب من نهاية شهر رمضان الكريم ونودع العادات الرمضانية التي ارتبطت بأجواء هذا الشهر مثل الخيم والفانوس والحلوى والمسحراتي أو بوطبيلة، وغير ذلك، التقت «الصباح» مع الفنان حسين سليمان القطان، وهو الذي قام بحماية تراث بوطبيلة من الاندثار، وهو آخر من يمارس هذه الهواية، وقد اشتهر حسين القطان بلقب بوجسوم، وشارك في العديد من الأعمال الفنية مع عبد الحسين عبد الرضا، وسعد الفرج، والراحل خالد النفيسي.

ويقول بوجسوم إن فكرة بوطبيلة طرحها على المسؤولين بالتلفزيون عندما لاحظ اندثار هذه الشخصية في المجتمع الخليجي وقام بالفعل بتسجيل بعض الحلقات، وكان يمارسها في منطقة الصوابر وشرق وبجوب الفرجان، ليسحر الناس، مؤكدا أن التكنولوجيا وإن قضت على جانب كبير من هذا التراث، إلا أن هناك بعض الناس مازالوا يتمسكون بهذه العادة الجميلة مشيرا إلى أن نجاحه في تقديم هذه الشخصية جعل المدارس والمنتديات تدعوه إلى تقديمها في الحفلات، وانه يعتز كثيرا بشخصية بوطبيلة، ولم ولن يعلن اعتزاله، طالما كان قادرا على تسحير الناس ودق الأبواب، مطالبا وزارة الإعلام بالاهتمام بهذا التراث، وإذاعة الحلقات المسجلة لديهم، كلما جاء رمضان، حتى لا تندثر هذه الشخصية في الخليج، معبرا عن سعادته أخيرا في أحياء هذا التراث عبر غبقة وزير الإعلام الشيخ صباح الخالد، حيث تجمع الفنانون حوله، وكذلك الأطفال بملابس الفرقيعان وشاركوه الغناء والاحتفال، وأكد بوطبيلة انه يسعى إلى توريث هذه العادة لبعض الهواة، ممن يحبون مشاركته في تسحير الناس، لكي يكملوا المسيرة، مختتما كلماته بتهنئة الأمتين العربية والإسلامية بعيد الفطر السعيد، متمنيا أن يعيده الله علينا جميعا بالخير والبركات.

من الماضي

«الغبقة» في الماضي ... تقام قبل السحور

، لعل من أشهر العادات الرمضانية في المجتمع الكويتي الفرقيعان، الذي يقام في ليالي الـ 14 و 15و 16 من شهر التوبة والغفران، وهي عادة يفرح فيها الصغار، وانتقلت إلى الكبار في السنوات الأخيرة، والفرقيعان عادة كويتية قديمة وما تزال مستمرة، يتجمع خلالها أطفال الحي ويرتدون اللباس التقليدي، ويمروا على البيوت مرددين أهازيج شعبية معينة، فيخرج إليهم أهل الدار المكسرات «الفواكه الجافة» من نخيل وفول سوداني وجوز ودين مجفف وحلويات وأحيانا نقود، فيضعون هذه الأشياء في أكياس يحملونها على أعناقهم.

والفرقيعان هذه العادة انتقلت إلى الكبار بعد أن كانت مقتصرة على الصغار، فما إن يقترب اليوم الرابع عشر من رمضان حتى تتنافس المحلات والمتاجر في توفير أجود الحلويات والمكسرات والهدايا، لأن الأسر تحتفل بـ الفرقيعان بتبادل الهدايا.

وأهزوجة الفرقيعان هي بمثابة دعاء من الأطفال إلى أصحاب البيت وأبنائهم بهذا الشهر الكريم تردد على شكل أنشودة.

ومن ضمن العادات الرمضانية بالكويت أيضا والتي يحرص أغلب الكويتيين على أدائها قيام الليل والذي يعتبر وقت راحة وعبادة في نفس الوقت.

كما تتميز العشر الأواخر من شهر رمضان بالكويت بنشاط إيماني كثيف، ففيها تقام صلاة القيام بالمساجد، خاصة بالمسجد الكبير بالعاصمة، ويجتهد الكويتيون في العبادة فيقبلون على المساجد من اجل صلاة التهجد وقيام الليل، وتقل الزيارات بين الناس في هذه الأيام؛ لأن كل مواطن كويتي يرغب في تفادي أي شيء يجعله لا يتفرغ للعبادة.

ويتنافس الكويتون في العشر الأواخر على ختم القرآن، وتعود الناس ختم القرآن بشهر رمضان.

كذلك من ضمن أهم العادات الرمضانية العيدية حيث تتنافس البنوك الكويتية قبل العيد على توفير الأوراق البنكية الجديدة؛ فعند حلول العيد يحمل الطفل الكويتي محفظة لجمع المال، بحيث يمنحه كل فرد من العائلة مبلغا مهما من المال، وهو ما يسمى بـ العيدية، وتكون بعد صلاة العيد التي تؤديها النساء والرجال.

كما تحتفظ موائد الكويتيين منذ عقود من الزمان بأطباق مختلفة، واصلت الأجيال المتعاقبة من سكان الكويت المحافظة على معظمها حتى وقتنا الحاضر.

ومن أهم هذه الأطباق والتي تعد بمثابة أطباقا رئيسية نادرا ما تخلوا منها الموائد التي تقدم في شهر رمضان «الهريس» التي تعد واحدة من الأكلات الكويتية المعروفة خلال هذا الشهر والتي تشكل طبقا رئيسيا وأساسيا فيها، وهي تصنع من القمح المهروس مع اللحم ويضاف إليها عند التقديم السكر الناعم والسمن البلدي والدارسين «القرفة» المطحونة، ولا تخلو موائد الإفطار في البيوت الكويتية من أكلة التشريب التي هي عبارة عن خبز الخمير أو الرقاق مقطعا قطعا صغيرة ويسكب عليه مرق اللحم الذي يحتوي بالغالب على صنفين هما القرع والبطاطس وحبات من الليمون الجاف الذي يعرف بـ«لومي» الصحاري الذي يتم جلبه من سلطنة عمان حيث يفضل الصائم أكلة التشريب لسهولة صنعها وخفة هضمها على المعدة ولذة طعمها.

ويعتبر الجريش من الأكلات الشعبية المفضلة في شهر حيث يطبخ من القمح وكان الكويتيون قديما يقولون صالح مالح ما يحب الا الجريش لقمته في العيش كبر المنصبة.

اما اللقيمات فهي من حلويات شهر رمضان وتعرف بـ «لقمة القاضي» وتعمل من الحليب والهيل والسمن والزعفران والعجين المخمر وتقطع لقيمات وتلقى في الدهن المغلي حتى الاحمرار ثم توضع في سائل السكر او الدبس.

وهناك اكلتا البتيت والخبيص وهما اكلتان شعبيتان غالبا ما تقدمان في شهر رمضان وتصنعان من الدقيق والتمر والسمن.

ومن حلويات شهر رمضان قديما في الكويت اكلة الساغو وهي تشبه المهلبية وتسمى الماغوطة ويدخل في تركيبها مسحوق جمار جوز الهند عوضا عن النشا وسميت ماغوطة لان سائلها مطاطي.

واهم ما يميز هذه الحلويات نكهتها ومذاقها الطيب ورائحتها المميزة فكان يدخل في صناعتها الهيل والدارسين والزعفران وهي مجموعة من البهارات الحلوة المذاق.

وايضا القهوة الحلوة وهي عبارة عن الزعفران المغلي بقليل من السكر. وقد اعتاد اهالي الكويت في السهرات الرمضانية بالماضي وبالأخص في الدواوين التي تستمر في استقبال روادها إلى ساعات متأخرة من الليل إلى تقديم أطباق خاصة من الأكل تعرف بـ«الغبقة» وتختلف بالشكل والنوع عما يتم تقديمه في الوقت الحاضر حيث يتم الآن تقديم وجبات دسمة وفي ساعة متأخرة وبوقت يقارب السحور.

أما في الماضي فكانت الغبقة تقدم بوقت لا يزيد على الساعة العاشرة مساء وهي تحتوي على أصناف شعبية خفيفة مثل الباجلا والنخي والمحلبية وخبز الرقاق بالإضافة إلى تشكيلة متنوعة من الحلويات الشعبية مثل الزلابية واللقيمات والغريبة وبيض القطا.