

تلسقف... وصناعة البرغل

(بحث)

عصام شابا فلغل

البرغل.. هذه المادة الغذائية الشعبية والمفيدة والطيبة ، يكاد لا يخلو منها بيت من بيوت أبناء شعبنا وفي جميع مدنه وقراه.. وقد تميزت مدننا وقرانا، لا بل واشتهر الكثير منها بصناعة هذه المادة الحيوية والتي تعتبر من أهم المواد الغذائية التي تحفظها العائلة مونة مهمة ورئيسية تقيت بها أبنائها طوال العام..وقد اشتهرت عدة مدن وقرى أبناء شعبنا بصناعة هذه المادة الغذائية الحيوية مثل تلكيف وتلسقف والقوش وبغديدا وكرمليس ... وكان أشهر وأشهى برغل يباع في الأسواق وتستهيغه العوائل العراقية وفي جميع انحاء العراق هو برغل تلكيف وبرغل القوش وتلسقف .. كانت صناعته في الماضي تختلف نوعا ما عن صناعته في هذا العصر .. فقبل دخول المكننة الحديثة كانت صناعته تتم بالطرق البدائية وكما يلي :



ويحفرون فيه حفرة بعمق حوالي (٤٠) سم وعلى شكل دائرة بقطر (١ م) ثم يبني جدار من الطين والحجر بارتفاع حوالي (٢٠) سم حول الحفرة من جهتين متقابلتين وتترك فتحتين إحداهما في مقدمة الحفرة والأخرى في مؤخرتها ، وتسمى هذه الحفرة بعد ذلك (كُت بايا) ، الأثقية ثم يوضع فوق الد (كُت بايا) قدر كبير مصنوع من الحديد المغلون او من النيكل

يسمى (كُت بايا) دست رابا (أي القدر الكبير يبلغ قطره (١٥ متر ونصف المتر) وبارتفاع يبلغ (٥٠ سم) تقريبا والذي يؤجر عادة من بعض العوائل التي تقوم بتأجير هكذا قدور وبسعر (١٠٠ فلس) للوجبة الواحدة .. بعد ذلك توضع كمية الحنطة في الدست وتكون عادة بين (١٢ - ١٣) وزنة حنطة .. والوزنة تقدر بحوالي ١٢ - ١٣ كغم .. ثم توضع كمية مناسبة من الماء الذي يجلب عادة من الآبار القريبة من القرية بواسطة الحيوانات حيث كانت توضع على ظهرها جرار الماء ، وكانت عدة نساء يقمن بجلب المياه من البئر لهذا الغرض .. بعد ذلك تجلس إحدى النساء لسجر (إشعال) النار تحت الدست من خلال الفتحة الأمامية للبايا ويكون التبن المحضر سلفا الوقود اللازم لهذا الغرض ، وتكون طريق السجر بان تقوم المرأة برمي قبضة من التبن في كل مرة داخل (البايا) بحيث توزعه بانتظام بين جنباتها كي ينتزع لهيب النار بانتظام تحت الدست ، وتجلس مع المرأة أحيانا امرأة ثانية لمساعدتها .. وتستمر عملية السجر حوالي الساعتين من الزمن ، وقد تتناوب النسوة على الجلوس في مكان السجر لاستمرارية العمل

كانت العوائل في قرانا جميعا تعمل بالزراعة ، وكانت المحاصيل الأكثر انتشارا هي الحنطة ، والحنطة التي كان يزرعها الفلاح تتكون من عدة أجناس ومنها (السماقي - الايطالية - الكارونية - الصابر بك) وغيرها من الأنواع إضافة إلى العديد من المحاصيل الأخرى كالشعير والباقلع والعدس والحمص والبطيخ .. أما إهتمام فلاحينا فكان مركزا على الحنطة بأنواعها لكونها القوت الرئيسي لمعيشة الفلاح ، فمنها يصنع الطحين الذي يصنعون منه الخبز (لستك لخما) ، ومنها تصنع الحبية (مهيبي سمذي) والتي يسميها اهل الموصل (كشكاء) والجريش (كشيكي برذي او كرسا) والاهم من كل هذا يصنع منها البرغل.

مراحل صناعة البرغل :

فبعد الحصاد وتنقية البذور وتصفيتهما من الشوائب ، تنقل المحاصيل من البيادر إلى مخازن البيوت وتكون عادة أواني طينية كبيرة قطرها ٧٠ سم تقريبا وارتفاعها بحدود ١٥٠ سم تقريبا وتسمى (حة شيكي كوارا) ، أو تخزن في إحدى زوايا المنزل بإقامة حائط طيني بارتفاع يبلغ المتر تقريبا وتسمى (زيبيد إصرا) ، بعد ذلك وفي أواسط شهر أيلول تحديدا - يختار الفلاح او رب الأسرة نوع الحنطة التي يستعملها في صناعة البرغل وتكون في اغلب الأحيان الحنطة الكارونية الصفراء وذلك لجودة البرغل الذي ينتج منها ودرجة اصفراره الطبيعية وأحيانا أخرى الحنطة السماقي .. وبعد انتخاب نوعية الحنطة ، يقوم أفراد العائلة باختيار مكان قريب من المنزل

سألته عن معنى كلمة مراخن.. لكنها



أصرت على انها تعني يهدأ .. أي من يركن .. ولست ادري ان كان إخواننا اللغويين

يوافقوننا الرأي .. هل مراكن .. يمكن ان يكون مصدرها ركن يركن مراكن ..ومن ثم مراخن..؟؟ المهم.. وبعد ربع ساعة تأتي فتياة المحلة وشبانها وكل يحمل سطله بيده ،ويقف احد كبار السن على الدست ويأخذ بمليء السطل ويعطيه للذي بجانبه وهذا يسلمه لصاحبة ومن ثم السطل الآخر وهم يعملون بنشاط إلى أن يصل السطل إلى آخر شاب وهو فوق السطح حيث يقوم برش السليقة على السطح بصورة متساوية بحيث لا ترتفع اكثر من (٣ - ٤ سم) ولكي تجف كلها بالتساوي ، وهنا يجتمع أطفال المحلة وكل يحمل صحنه بيده ، حيث يقوم صاحب البرغل بوضع كمية قليلة من الخشيشي لكل طفل في صحنه فيفرح بها لطفل ويأكلها

وكانت عملية السجر تستهلك كميات كبيرة من التبن .. وحين يبدأ الدست بالغليان يقوم احدهم يحمل بيده كورك (ذبيحة رشتة) ويبدأ بالدوران حول الدست ورفع الحنطة من الجوانب ووضعها وسط الدست) وبعد مرور الساعتين تقريبا نرى بان الحنطة قد ارتفعت فوق الدست وعلى جوانبه وأصبحت كومة كبيرة من الحنطة المسلوقة الملونة بلون الذهب ،وبعد ان يتذوقها احدهم يعلن بأنها قد استوت ، وحينها تتوقف النسوة عن السجر ، ثم تغطي الحنطة المسلوقة وتسمى السليقة (ببيد خشيشي) بقطعة من القماش وتترك لمدة ربع ساعة ، وقد سألت والدتي عن ذلك فقالت لي بلهجتها الشعبية البسيطة (بروني تا دمراخن .. فدهم 28 دهم)يا ولدي ليركن.. وقد

تحتضن الدنك ، تؤخذ السليقة اليابسة وتفرش على الاسطوانة العرضية وتحت الدنك وترش بكمية مناسبة من الماء لغرض تسهيل مهمة التقشير أثناء سير الدنك على

بشراهة مع قليل من الملح ، وبعد ذلك تقوم إحدى النساء بعد كل ساعة بالسير على السليقة حافية القدمين بحيث تقوم بخلطها كي تجف بسرعة.. بعد يومين أو ثلاثة أيام



الدنك الحديث

السليقة ، ومن ثم يجلب حيوان وهو على الأغلب بغل (جهمزة كوزنا) ، إذ يربط العمود الطويل خلف البغل بواسطة (مئة نيرا) النير، وتوضع على رقبة البغل قطعة من الصوف المدلوك (جهمزة كجا) وتسمى محليا (هجمزة سبديثا) المخدة ومن ثم يوضع النير فوق المخدة ويربط بواسطة حبل مصنوع من القتب بالعمود الخشبي ، كما وتغطي عيون البغل بقطعتين من نسيج البردي تشبهان إلى حد بعيد النظارة وذلك لكي تحجب الرؤيا من الجانبين وذلك ما يسبب إصابة البغل بالدوار ، ومن ثم تبدأ عملية القشر بان يسير البغل ويسحب معه الدنك الذي يدور حول محوره ، ويدور مع

وبعد أن تجف السليقة جيدا بحيث تتخلص من جميع الرطوبة ، تجمع وتعبأ في أكياس من الجفانص (كونيّة) ، ومن ثم تؤخذ بواسطة الحمير إلى الدنك (جهمزة) لغرض تقشيرها ، والدنك عبارة عن اسطوانة حجرية كبيرة يبلغ قطرها حوالي (١٥) م وعرضها حوالي (٥٠) سم ومثقوبة من الوسط ، ويمر من فتحها الوسطية عمود من إحدى نهايتيه ، إذ يبلغ طول العمود (٣) م ويكون عادة جذع شجرة التوت ، وذلك لكون خشب هذه الشجر قوي جدا ، والسبب في طول هذا العمود هو لكي يصل إلى الدائرة التي يدور فيها الحيوان أثناء سحبه للدنك ، ويرتكز العمود على عمود آخر مركب وسط الدائرة العرضية التي

البغل رجل من أصحاب الدنك وبيده عصا طويلة من الخشب بطول مترين تقريبا وفي رأسها خشبة مستطيلة بطول ٢٠ سم وعرض ١٠ سم يقرب بها السليقة بين لحظة وأخرى ، وبعد ساعة تقريبا من دوران البغل حول الدنك ودوران الدنك حول محوره ، يقوم رجل معين بفحص السليقة من حيث اكتمال التقشير من عدمه ، وبعد التأكد من عملية التقشير ، يجمع البرغل المدقوق بواسطة التنكات إلى البيدر القريب من الدنك حيث تكون النسوة قد فرشن (الجودليات) ويفرش البرغل على الجودلية ومن ثم تبدأ عملية تنقيته من القشرة (بذهج برتا)، إذ تقوم إحدى النساء وهي جالسة بمليء الغربال (هذئك اوربالا) بالبرغل المدقوق وتعطيه لامرأة أخرى وهي واقفة لتقوم بتذيرته في الهواء وتنقيته من القشرة . وبعد الانتهاء من عملية التنقية يفرش البرغل على جودلية أخرى نظيفة ليجف تماما من بقايا الرطوبة .. وبعد ان يجف تماما يعبأ في أكياس الجفاس (هنبك كونية) ويؤخذ إلى البيت .. وبعد انتظار عدة أيام يأتي دور جرش البرغل ، والجرش يكون بواسطة الجاروشة (ههههه كرسنا) ، حيث تتقابل امرأتان على الجرش .. والجاروشة (هههههه) عبارة عن اسطوانتين بقطر (٥٠) سم ترتكز إحادهما فوق الأخرى ، إذ يوجد وسط الاسطوانة العليا فتحة واسعة بقطر ٦ - ١٠ سم وتتركب من خلال هذه الفتحة على الاسطوانة السفلى بواسطة عمود محوري مثبت في وسطها (الاسطوانة السفلى) ، وهناك عمود آخر مثبت في احد جوانب الاسطوانة العليا تستعمله المرأة لغرض تدوير الاسطوانة .. إذ يوضع البرغل

بواسطة قبضة اليد في الفتحة الوسطية للإسطوانة العليا ،ومن ثم تقوم المرأة بتدوير الجاروشة فتقوم الاسطوانتان بجرش البرغل الذي ينساب حول المجرشة بانتظام.. وبعد الجرش تأتي عملية عزل أصناف البرغل .. والعزل هنا يكون بواسطة الغربال ، وهناك عدة أنواع من الغرابيل المستعملة في تصنيف البرغل منها (هههههه اوربالا روختا) الغربال الواسع و (هههههه اوربالا عوقتا) الغربال الضيق و(هههههه اوربالا دزلبتا) غربال المشيفة .. وهناك أيضا المنخل (هههههه مغلنا) .. حيث لكل صنف من أصناف الغربال مهمته في استخراج صنف البرغل .. اما أصناف البرغل فهي كما يلي :

- ١- (هههههه كركر كروسا) البرغل الخشن ، ويسمى أيضا (هههههه سرولا) .. وهو اخشن أصناف البرغل وتستعمله العوائل عادة في حشي قطع الباجة (هههههه كيبايا) عادة مع إضافة البهارات وقطع البصل ، وبذلك يكون طعمه طيب جدا ... كما يطبخ أحيانا مثل ما يطبخ البرغل العادي
- ٢- (هههههه كركر روشايا) برغل الرواسي .. وهو البرغل الأنعم قليلا من الصنف الأول . وهو المستعمل غالبا في الطبخ ، وتستعذب عوائل تلسقف طبخه عادة بلحم الدجاج المحلي ، وأحيانا مع مرقة البطاطا بالدجاج .. كما يطبخ بلحم الخروف وأحيانا مع البصل المقلي ..
- ٣- (هههههه اخونا دكركر) شقيق البرغل .. ونوع من البرغل انعم قليلا

الكريمة في تلسقف من التي عملت في هذا المجال والذي ورثته عن أجدادها ولعقود طويلة نذكر .. عائلة المرحوم بطرس القس زكريا وأولاده المرحومين هرمز وروفائيل .. عائلة المرحوم كروما كرعانو .. عائلة المرحوم شابا مسو .. عائلة المرحوم نمرود شمشا .. عائلة المرحوم بطرس شمشا .. عائلة المرحوم يوسف كورو . عائلة المرحوم كوركيس تلكو عبوني .. عائلة المرحوم تلكو شوريس .. وغيرها من العوائل لم تسعفا الذاكرة وحتى بعض كبار السن من تذكرهم .. فعذرا لذلك .. كانت هذه العوائل تعتمد في سحب وتدور الدنك كليا على الدواب .. وخاصة البغال .. وأحيانا كانت تستعمل الحمير في حالة عدم امتلاكهم للبغل او حين يكون البغل متعبا .. وقد اندثرت هذه المهنة بعد دخول المكننة الحديثة واستعمال الطاقة الكهربائية لتدوير الدنك ، وبنيت مصانع حديثة وواسعة جدا ، حيث تقوم باغلب المهام التي مر ذكرها أوتوماتيكيا ، حيث تقوم العزالة الكهربائية بتصنيف جميع أنواع البرغل ميكانيكيا وبسرعة مذهلة ، كما واشتهرت بجودة نوعية البرغل التي تصنعه ودرجة نقاوته من الشوائب ، ومن العوائل التي اشتهرت بصناعة البرغل

من برغل الرواسي .. وهذا النوع تستعمله الكثير من العوائل للطبخ أيضا .. كما يستعمل بالدرجة الاولى لصناعة (حبيبي كبير ، حبيبي رابي) الكبة الكبيرة او بما تسمى بالكبة الموصلية ، كما تطبخ منه المجردة وذلك بإضافة قليل من العدس المقشر إليه أثناء الطبخ إضافة الى استعماله الواسع في الكثير من الأكلات الشعبية الأخرى

٤- (سلهك خلولا) البرغل الناعم جدا ..

وهذا النوع يكون ناعما جدا ويستعمل عادة في صناعة التبولة إضافة إلى فطائر البرغل (الجبلة الكبة) تخراشا (دكر كر) ، اما تلك الفطائر (أي تخراشا (دكر كر) فلها قصة اخرى في كيفية صنعها والتي سنشرح صناعتها في موضوع الأكلات الشعبية في أعداد المجلة القادمة إن شاء الله

٥- وقد اشتهرت في تلسقف عدة عوائل بامتلاكها للدنك حيث كانت تقدم خدماتها للمواطنين بأسعار كانت حينها تعتبر فاحشة ، فمثلا كان يتم دق دست البرغل الواحد والذي يبلغ (١٢) وزنة بمبلغ (١٥٠ فلس) وهذا كان مبلغا كبيرا في ستينيات القرن الماضي .. ومن العوائل



.. عائلة السيد جميل بطرس شماش ..
 .. عائلة المرحوم عويشو يوسف قاقوس ..
 عائلة المرحوم منصور توجي .. عائلة
 المرحوم حنـو سـيـمـو)

حديثا ولا زال قسما منهم مستمرا بمهنته
 لحد ساعة كتابة هذه الأسطر (عائلة
 السيد كليانا جبوز عيفا .. عائلة السيد
 روئيل شطح .. عائلة السيد ياقو توما دكو



امراة تعمل على الجاروشة