

صناعة الحصران في قرية باطنايا

إعداد المدرس

يونان سلمان بطرس مدالو

أعطيت عدة تفاسير لهذا الاسم ومنها:
١- بي تناعيا: اي بلد الذين لهم نقطة بالعين، إذ كان أهالي القرية حينها يصابون بأمراض العيون نتيجة عملهم المضني في

تعد صناعة الحصران من أقدم الحرف التي زاولها الإنسان قديما وهي تصنع من البردي. وقد اشتهرت بها قرية باطنايا. أن كلمة (باطنايا) مشتقة من اللغة السريانية وقد



صناعة الحصران.

٢- بيت طيطا: أي بيت العمش وهو مرض يصيب العيون أيضا.

٣- بيت طينايا: وهو بيت الطين.

٤- بي تنانا: أو بيت طننا: أي بيت الغيرة أو بيت الحماس. فالاسمان الأولان لهما علاقة قوية بمزاولة أهالي باطنايا لهذه المهنة منذ قديم الزمان. والبردي من النباتات الطبيعية التي انعم بها الله سبحانه وتعالى علينا والتي تنمو في المياه القريبة من ضفاف الأنهار والمستنقعات والأهوار ويوجد منه في نهر

الخوصر الذي يبعد (٥كم) شرق القرية ولكنه كان لايسد الحاجة المحلية. وكان رجال القرية يقومون بعد الانتهاء من الحصاد ودق المحصول وتنقية الحبوب حيث يعتدل الجو فيتفق كل (٣-٤) كمجموعة رجال ويسافرون إلى المناطق الوسطى والتي يكون فيها البردي وفيرا مثل بعقوبة، أبا صيدا، المقدادية، سامراء، الحويجة، الكوت، الحي، العزيزية وغيرها، ومعهم مناجلهم فقط ويحلون ضيوفا على أهالي تلك المناطق حوالي (٧-١٠) أيام {يا محلا كرم وطيب العراقيين}. وبعد قص



البردي يفرش على الأرض اليابسة لينشف ويجف تقريبا، ويجمعونه على شكل باقات (حُزم) ثم يؤجرون سيارة حمل (لوري) ويرتبون الباقات (الحُزم) تارة الأسفل نحو المقدمة وتارة الأسفل نحو المؤخرة أكثر عدد ممكن من الباقات لان أوراقه تكون غليظة من الاسفل ورفيعة من الاعلى وتكون الباقة مخروطية الشكل ، ثم يعودون من رحلتهم بعد العناء إلى القرية فيعزلون قسما لهم والباقي يبيعونه كل (٤) باقات تسمى (طينا) أي حمل بمبلغ معين وأحيانا يبقى دينا إلى ما بعد بيع الحصران ثم كان البردي يفرش على السطوح لينشف مرة أخرى ويجمع ثانية ، والبردي نوعان : الرفيع و يسمى (سكلتا) يستخدم لصنع الفتائل (السدى)، والنوع الأخر الغليظ : خاص للحياكة بين الفتائل ، وكان الناس يقومون بتنقيع البردي الرفيع قبل يوم فيترطب ويصبح لنا وناعسا ثم يقتل ويصبح على شكل حبال أو فتائل لحياكة كل أنواع الحصران، ولم تقتصر هذه الصناعة على الحصران بل تعددت أشكالها منها:

١- الحصران:

وتكون مختلفة الأطوال والمساحات، وكانت جميع قنفات المقاهي في محافظة نينوى وفي

محافظات أخرى قديما قد فرشت بحصران صغيرة كانت توضع فوق القنفات فئة (٥٠سم×١٥٠سم) وأحيانا بحسب الطلب حيث تكون باردة اثناء الجلوس عليها في فصل الصيف ودافئة في فصل الشتاء .

٢- الزبالات:

تسمى بالعامية المصلاوية (الغارة) وهي عبارة عن حصيرة مطوية أشبه بالخرج توضع على الدابة ولها أنواع : صغيرة توضع للحمير وكبيرة للحصن والبغال وكانت تستخدم لنقل البطبخ من الاراضي الزراعية (البساتين) الى القرية ، وكذلك لنقل السماد من القرية الى الاراضي الزراعية لنثرها بواسطة الزناويل ، ونقل مواد البناء مثل الحجر والجص وما شابه .

٣- الزناويل: ويكون مخروطيا يشبه السطل وله يدتان في جانبيه وحافته العليا غليظة للمحافظة عليه من التلف لإطالة عمره. ويستخدم للبناء ونقل الأشياء القريبة ونثر السماد على الأراضي الزراعية قبل الزراعة وهي مختلفة الاحجام منها كبيرة وصغيرة .

٤- كفتي الميزان:

والميزان يتكون من كفتين وكل كفة معلقة بثلاثة حبال صغيرة طولها (١م) بالخشبة من

الكلابتان إلى الأمام للمحافظة على نسق العرض وقبل الانتهاء من حياكة تلك الحصيرة تربط الفتائل بأخرى للحصول على حصيرة أطول.

٥- المرش :

وهو حبل طويل وغليظ يصل طوله أكثر من (٧٠) مترا يصنع من فتائل البردي إذ تقوم النسوة بفتل ويرم أربعة فتائل كل على انفراد ثم تطبق الفتائل مع بعضها ويصبح المرش (الحبل الغليظ) وكان يستخدم لسحب الماء من الابار، فينقع المرش بالماء ليترطب قبل الاستخدام فيصبح قويا لنلا

كلتا طرفيها وطولها (١م) أيضا وتثقب الخشبة من منصفها ويوضع فيه حبالا صغيرة لمسكه ورفع الميزان عند الاستخدام لتكون متوازنة وتسع كل كفة وزنة واحدة والوزنة = ١٣ و ٧٥ كغم .

والفتائل تصنع من قبل الفتيات أو النساء حيث يقمن بوضع ساقين من البردي بين اليدين ثم يفركن الساقين فيبرمنها فيصبح حبالا ثم تقطع قطعاً بطول معين لايزيد طولها على (١م) وعند البدء بحياكة كل حصيرة تربط بخشبة أطول من عرض الحصيرة فيها كلابتان يسمى (قلوة) وعند الحياكة تحرك



(٣ أذراع) وعرضها (٢ أذراع) فالمساحة تساوي (٦ أذراع مربعة). وكان الكثير من التجار من أهالي القرية يجمعون الحصران ويبيعونها في الموصل ومحافظات أخرى وأذكر منهم المرحوم هرمز ناموس والمرحوم موشي الوش صومو وابنه السيد سالم موشي والسيد ياقو مروكي بربر وابنه السيد مسعود ، والسيد بطرس اوراها خمي والمرحوم يوحنا عزيز تيزو كينا ، والمرحوم ميخا نعمو خمي ، والمرحوم شمعون ميخا ستو

ينقطع، فيعلق في احد طرفيه الدلو ويسحب الطرف الثاني بواسطة اليدين او بالصر بص (الزرنوق) والصر بص دولا ب خشبي محمول على خشبتين مثبتتين على جانبي البئر ويلف المرش على الدولا ب ثم يدار باليدين لسهولة العمل و بذل جهد اقل . وكان من بين أهالي القرية من يتفنن بهذه الصناعة فالجودة لها أهميتها فكان من يحوك القماش الملون اللامع بين سيقان البردي و تباع أغلى وكان البيع بالذراع



المربع وعلى سبيل المثال حصيرة طولها كان يبيع الحصران الى منطقة الرشيدية

(المرحومة عقيلة المرحوم شمعون اسخريا خمي) فقد صنعت حصيرتان كبيرتان في بغداد من صوندات المغذي (الصوندات الرفيعة) والتي تستخدم في المستشفيات، وجمعتها وقامت بحياكتها بدلا من البردي وأهدتها إلى كنيسة باطنايا مساحة الواحدة منها (٢م٦). وهكذا انقرضت هذه الصناعة. ومن الطرائف التي حدثت في ذلك الزمان ، فالبردي كان يخزن في السرايب (الختيائة والزرزميات) وتوضع أسفلها الحجارة و الخشب ليكون بعيدا عن الأرض وللمحافظة على نظارته ولتجنبوا الرطوبة والتعفن ، وكان احد شبان القرية منزعا من كلب الجيران وما أن رأى صاحبنا ذات يوما الكلب وقد انزوى في حفرة عميقة ليتجنب البرد القارص(في ايام مدخل فصل الخريف) فأسرع وجلب قليل من النفط الأبيض وسكبه على الكلب ثم احرقه فولى الكلب مذعورا والنار مشتعلة بجسمه متجهاً إلى إحدى البُرك القريبة ليطفئ نفسه (والبركة عبارة عن خزان ارضي محاط بسائر ترابي لخزن مياه الامطار في الشتاء للاستفادة منها في الصيف لإرواء المواشي والابقار والاحتياجات الاخرى) ولكن لسوء الحظ كان حينها خريفا

والقبة وشريخان والقاضية وما جاورها ، اما الرحوم ايليا بطرس زنبورصومو فكان يبيع الحصران في منطقة باريمة والنوران والفاضلية وبايبوخت وما جاورها ، وكان سعر الذراع المربع يتراوح بين (٥٠-١٥٠ فلسا) وبحسب الجودة والذراع = ٧٠سم اما الذراع المربع = ٧٠سم × ٧٠سم). والأنواع الثلاثة الأخرى (الزبالات والزناييل وكفتا الميزان) تباع بالقطع اي كل قطعة بسعر معين.. والحصران كانت تفرش على الأرض شتاء وتوضع فوقها (الكجة). و الكجة عبارة عن صوف مضغوط، او توضع فوقها الفراش ، وفي الصيف تكون الحصيرة باردة نوعا ما للجلوس.

اما **الاطباق**: فكانت تصنع من سيقان الحنطة اليابسة وتنقع بالماء للمحافظة عليها من الكسر حيث تطبق كل (١٥-٢٠) ساق ثم تلف بساق أخرى ملونة بألوان مختلفة وتدار الحزمة بشكل دائري كالحلزون وكانت النساء تتفنن بهذه الصناعة (الاطباق) منها كبيرة وصغيرة ليس في باطنايا فحسب وإنما في جميع مناطق قرانا اي القوش والشرفية وتللسقف وباقوفة وتلكيف وقرقوش وبرطلة وكرمليس وغيرها. وأتذكر آخر امرأة تفننت بصناعة الحصران

الأخلاق والمحبة الفائقة بين أهالي القرية لم يحاسب الفاعل على فعلته آن ذاك. وهنا بقي لأقول لكم كما كانت تردد كوكب الشرق السيدة أم كلثوم :

عايزنا نرجع زيمان قل للزمان أرجع
يا زمان

والبركة فارغة من الماء ، فرجع الكلب مسرعا مثل البرق إلى القرية ودخل من (حالة روحه) إلى إحدى الدور متوجها الى السرداب (الزرزمية او البكاره) ليطفىء ناره وينقذ نفسه وما أن أختبأ تحت البردي المخزون حتى شبت النار بالبردي وأحترق الاثنان الكلب والبردي سوياً. ومن طيب

