

الأردني نايف أبو محيسن.. العنوان الوحيد للخناجر العربية

حرفة تعود إلى 180 عاما يتوارثها الأجداد عن الأجداد



حالة نادرة من المتمسكين بالحفاظ على الموروث الشعبي



الخنجر.. من سلاح إلى تحفة فنية

ينسب إلى العائلة المالكة والخنجر الصحاري وغيرها، والاختلاف يأتي من حجم وشكل الخنجر ونوع المعدن الذي يصنع منه أو يطلن به. وهناك مثلا الخنجر البوسعيدي الذي يكون رأسه متصله بفضاوي الشكل تقريبا ويلبسه سلاطين عمان.

مواد صناعة الأنصال من العظام إلى الخشب في العصر الحديث. وتعدد أنواع الخناجر، فهناك الخزاني الذي يتميز بكبر الحجم مقارنة بالصوري الذي تغرز في قرنه مسامير صغيرة على شكل نجمة أو متوازي أضلاع، وهناك أيضا الخنجر السعدي الذي

مرتبطا بالغر والخنجر بسبب سهولة استعماله المفاجئ ضد ضحية غير مدرك للخطر، كما قد يمثل في ثقافات أخرى الجراة والشجاعة في القتال.

والخنجر من الأسلحة البيضاء التي اشتهرت بها بعض الدول العربية مثل اليمن وسلطنة عمان والسعودية، والخنجر في كلتا الدولتين الواقعتين في شبه الجزيرة العربية ليست نوعا وشكلا واحدا، فهناك العديد من المسميات والأنواع، وذلك بحكم انتشار صناعة الخنجر في أجزاء عديدة من عمان واليمن، والتنافس بين صناعها في إظهار مهاراتهم الفنية في نقش وزخرفة هذه الخناجر التي تحمل

مميزات وخصوصيات كل منطقة عبر الأشكال والأنواع التي تشتهر فيها. وبمقابل الخنجر في جنوب الجزيرة العربية، يشتهر في شمالها وبلاد الشام سلاح أصغر منه قليلا يسمى الشبرية لكونه بطول الشبر، أي المسافة بين السبابة والإبهام على أقصى اتساعهما.

وتعددت مواد صناعة الخنجر من البرونز والصلب والحديد، كما تعددت وجوائز حاز عليها تقديرا للنوعية العالية لمنتجاتها، ثم يتحدث عن العلاقات الإنسانية التي تجمع بين كل المشاركين في هذا النشاط.

ولدى كوتاريليا كنز من الحكايات حول عائلته وبساتين الكرم القديمة التي يعنى بها، وزبائنه الأقراب والسباسبين مثل رئيس الوزراء الإيطالي الأسبق ماسيمو داليمبا، والكنيسة الكاثوليكية، وزراعة الأعناب في إسرائيل والأراضي الفلسطينية، وهو ما يعتبره مشروع سلام بالنسبة إليه.

وقولى كوتاريليا رعاية أول بستان للكرم خاصته في إقليم لازيو مع أخيه رينزو في عام 1979، ومنذ ذلك الحين تم نقل مقر الشركة صوب الشمال إلى إقليم أومبريا، وتمتلك عائلة كوتاريليا نحو 200 هكتار في كل من الإقليمين وتنتاجر 60 هكتارا إضافية، وتولى الجيل الأصغر جزءا كبيرا من مسؤولية رعاية المزارع في عامي 2016 و2017، عندما تولت الإشراف بنات ثلاثة من الإخوة.

ولا يزال لدى ريكاردو الكثير من العمل ليقدمه، ومن بين الأنشطة التي يزاولها حاليا العمل كخبير في صناعة النبيذ لدى أكثر من 100 مصنع على مستوى العالم، ومن بين الدول التي تستعين بخبرته على سبيل المثال اليابان وروسيا وفرنسا والولايات المتحدة والعديد من كبرى المصانع في إيطاليا.

ويستعين في عمله بفريق يضم 20 معاونا والكثير منهم من بين طلابه السابقين، ويقول ريكاردو الذي يحاضر أيضا بجامعة توسكانا بمدينة فيتربو

«صناعي، يجب أن أكون مطلعاً على إنتاج الدول المحيطة بنا حتى أتمكن من تحسين الإنتاج وفق متطلبات السوق».

وبلغت أبو محيسن إلى أن «القطع المنتجة لا تستعمل في القتال أو الحروب (بين البدو) لأنها ليست حادة ولا قاطعة، إذ يأتي الزائر أو السائح إلينا لشراؤها من أجل الاحتفاظ بها في منزله كذكرا أو دليل على أنه كان في الأردن وأحضر معه تراثا».

وعن المواد المستخدمة في التصنيع، يؤكد أنها «متوافرة باستمرار، فمادة النحاس والفضة والأحجار الكريمة التي تزين القطعة مصدرها تركيا، وهي موجودة هناك فقط، لكن الخشب والفولاذ متوافران هنا في الأردن».

أما أسعار الخناجر والشباري فتتراوح بين 30 و35 ديناراً أردنياً (42 - 49 دولاراً)، وهو سعر طبيعي، مقارنة بالتعب والمجهود اللذين يبذلان في تصنيعها، وفق تعبير أبو محيسن.

ويردف أن تلك المصنوعة من الفضة، ونظرا إلى تكلفتها العالية، فإن سعرها يبدأ من 100 دينار (140 دولاراً) ويزيد.

ويشارك أبو محيسن في معارض حرفية عربية عدة، وكذلك في ثقافات أخرى بعض الدول الأوروبية «يهدف العرض وليس البيع»، مشيراً إلى أن «هناك إقبالا على المنتج من المهتمين بشراة للاحتفاظ به، أو لتقديره كهدية لأشخاص مهمين ويقدرونهم».

ويعد الخنجر من أقدم الأسلحة التي استخدمها الإنسان في الدفاع عن نفسه، ويمتاز بصغر حجمه وسهولة حمله، ويتكون من ثلاثة أجزاء رئيسية هي: القرن والنصلة والقطاعة.

واختلفت رمزية حمله من دولة إلى أخرى؛ إذ يعد في بعضها دلالة على المكانة الاجتماعية كاليمين، والذي يعرف فيه بـ«الجنبية»، ويعد جزءا من الزي الوطني كما في سلطنة عمان. وترتبط دلالات حمله ومسمياته بمستوى تمسك تلك الدول وحفاظها على تراثها وموروثها الشعبي.

وللخنجر معان ثقافية مختلفة على اختلاف الثقافات، فقد يكون

يعد حمل الخنجر عادة مشتركة بين الأفراد والمجموعات في الأردن مهما اختلفت ثقافتهم سواء كانوا ينتمون إلى البادية أو الريف أو المدينة. ورغم أن تلك العادة قد انقرضت إلا أن الخنجر تحول إلى رمز سياحي وتراثي لزائري المملكة، وأصبح يثبت في زوايا الغرف والمكاتب ليضفي جمالية وخصوصية على الأمكنة.

عمان - ارتبط الخنجر، باختلاف مسمياته في بلدان العالم المختلفة، بعادات موروثية عن الآباء والأجداد؛ إذ اعتبر حمله خلال قرون مضت نوعا من التباهي والتفاخر، إضافة إلى استخدامه كأداة للدفاع عن النفس.

ومع تطور الحياة بمختلف جوانبها، بما فيها نوعية الأسلحة، تحول الخنجر من سلاح إلى تحفة فنية في كثير من الدول، خصوصا العربية منها؛ لما له من ارتباط تاريخي بالحياة البدوية التي اشتهرت بحمله.

الأردن كغيره من دول العالم العربي، تنقسم ثقافته الفرعية وفقا لخصوصية الأفراد والمجموعات، وهي البادية والريف والمدينة والمخيم، إلا أن ثمة عادات مشتركة تجمع بين هؤلاء جميعا، وهي عادات أصبحت جزءا من موروث اجتماعي، والالتزام بها حالة استثنائية.

حمل الخنجر من بين تلك العادات التي انقرضت بالأردن، والذي تحول رمزا سياحيا وتراثيا لزائري المملكة، ولا يتعدى استخدامه عن تثبيته في زوايا الغرف والمكاتب ليضفي جمالية وخصوصية للمكان.

الستيني نايف أبو محيسن، أحد صانعي الخناجر والشباري (جمع شبرية) العربية، في منطقة وسط البلد بالعاصمة عمان، يُعد حالة نادرة من المتمسكين بالحفاظ على ذلك الموروث الشعبي.

مراسل «الأناسول» زار أبو محيسن في مشغله الذي لا تتعدى مساحته 3 أمتار مربعة، للاطلاع على تفاصيل تلك الصناعة التي توارثها أبا عن جد.

يقول أبو محيسن إن عائلته تعمل في هذه الحرفة منذ نحو 180 سنة.

ويشرح أن «الخنجر والشبرية كانا السلاح الوحيد للعربي والبدوي ولكل الناس في الماضي، ولكن في هذه الأيام اختلف الموضوع، وتحول إلى قطعة سياحية، لأن الأمن موجود في كل دولة».

والشبرية خنجر قصير غير معقوف النصل من الأسلحة البيضاء العربية

الخنجر والشبرية كانا السلاح الوحيد للعربي والبدوي ولكل الناس في الماضي، ولكن في هذه الأيام اختلف الموضوع وتحول إلى قطعة سياحية، لأن الأمن موجود في كل دولة في كل دولة

ريكاردو كوتاريليا خبير إيطالي في النبيذ يتألق عالميا

ورغم أن البابا فرانسيس لم يعد يقيم بهذا المقر، إلا أنه يدعم المشروع، وفقا لما يقول كوتاريليا الذي يضيف «إنها مغامرة رائعة».



للكوتاريليا قائمة واسعة من الزبائن من ضمنهم المغني والممثل البريطاني الشهير ستينغ وبابا الفاتيكان

وحقيقة أن مستشارا في شؤون المشروبات الكحولية حاز على مرتبة النجومية إنما تعبر عن حقائق ومعلومات كثيرة عن إيطاليا. وفي إيطاليا التي تعد فردوسا للأطعمة، يقود الشغف غالبا الطريق، ليس فقط في ما يتعلق بالأزياء والتصميم والمعمار، بل أيضا في ما يتعلق بالطعام والشراب، حيث من المعروف أن الجودة والخبرة تستندان إلى أعمدة تراث العائلات.

الإيطالية «نحن نتشارك في نفس الفلسفة».

ويقدم كوتاريليا نصيحته حول كل شيء، اعتبارا من اختيار بساتين الكرم إلى موعد جني ثمار العنب، إلى جانب استخدام الخمائر وطرق عملية التخمر، والتعبئة داخل الزجاجات والتسويق، ويقول إن الأكثر أهمية هو العلاقة الشخصية مع كل فرد مشارك في العملية برمتها.

ويضيف إن «صناعة النبيذ تعني تطوير علاقة مع صاحب بستان الكرم، ويجب عليك أن تتعرف على أهدافه وأحاسيسه».

ولفت أسلوب كوتاريليا وسعته أنظار المغني البريطاني ستينغ وزوجته ترودي ستايلر.

ويمتلك الزوجان بستانا للكرم في ضيعة «إل بالاجيو» بإقليم توسكاني الإيطالي، واستعانوا بخبرة كوتاريليا للإشراف على منتجاتهما من النبيذ.

ونظم كوتاريليا مؤخرا مهرجانا على شبكة الإنترنت لتذوق منتجات النجم البريطاني الشهير ستينغ، وخلال عملية التذوق انتهز ستينغ الفرصة ليشيد بخبرة كوتاريليا ووصفه بأنه «معلم صارم وأستاذ المهام الصعبة».

ومن بين الذين يعربون عن تقديرهم لخبرة كوتاريليا البابا فرانسيس، حيث استعان الفاتيكان بهذا الخبير المتمكن لتنفيذ مشروع لإنتاج النبيذ على هكتارين ببلدة كاستل جاندولفو بالقرب من روما، والتي تعد منذ فترة طويلة المقر الصيفي لكبار رجال الدين بالكنيسة الكاثوليكية، ويعلق كوتاريليا على هذه التجربة بقوله وعيناه تشعان فرحا وراء نظارته المربعة الشكل «زرعت بستان الكرم».

ويشير إلى أن عملية الصناعة تتضمن عدة خطوات، من بينها تحليل محتوى السكر والحمضيات بالأعناب ودراسة نوعية التربة، ويرى أن جوهر العملية لا يتوقف على هذه العوامل المادية فقط، وإنما على الشغف والعمل مع الطبيعة الحية.

ويجلس هذا الخبير المتمرس في شؤون النبيذ أمام حائط مغطى بالشهادات العلمية الحاصل عليها،

وإشتهر كوتاريليا بموهبته الخاصة بإنتاج أفضل النوعيات المستخرجة من كل أصناف العنب الأحمر، كما أن رجل الأعمال هذا الذي لديه قائمة واسعة من الزبائن تشمل المغني والممثل البريطاني الشهير ستينغ وأيضاً بابا الفاتيكان، يتمتع بوضع النجومية في إيطاليا.

ويقول كوتاريليا الذي يبلغ من العمر 72 عاما «إن صناعة النبيذ تعد مشروعاً اقتصادياً».

واشتهر كوتاريليا بموهبته الخاصة بإنتاج أفضل النوعيات المستخرجة من كل أصناف العنب الأحمر، كما أن رجل الأعمال هذا الذي لديه قائمة واسعة من الزبائن تشمل المغني والممثل البريطاني الشهير ستينغ وأيضاً بابا الفاتيكان، يتمتع بوضع النجومية في إيطاليا.

ويقول كوتاريليا الذي يبلغ من العمر 72 عاما «إن صناعة النبيذ تعد مشروعاً اقتصادياً».

واشتهر كوتاريليا بموهبته الخاصة بإنتاج أفضل النوعيات المستخرجة من كل أصناف العنب الأحمر، كما أن رجل الأعمال هذا الذي لديه قائمة واسعة من الزبائن تشمل المغني والممثل البريطاني الشهير ستينغ وأيضاً بابا الفاتيكان، يتمتع بوضع النجومية في إيطاليا.

ويقول كوتاريليا الذي يبلغ من العمر 72 عاما «إن صناعة النبيذ تعد مشروعاً اقتصادياً».

واشتهر كوتاريليا بموهبته الخاصة بإنتاج أفضل النوعيات المستخرجة من كل أصناف العنب الأحمر، كما أن رجل الأعمال هذا الذي لديه قائمة واسعة من الزبائن تشمل المغني والممثل البريطاني الشهير ستينغ وأيضاً بابا الفاتيكان، يتمتع بوضع النجومية في إيطاليا.

ويقول كوتاريليا الذي يبلغ من العمر 72 عاما «إن صناعة النبيذ تعد مشروعاً اقتصادياً».

واشتهر كوتاريليا بموهبته الخاصة بإنتاج أفضل النوعيات المستخرجة من كل أصناف العنب الأحمر، كما أن رجل الأعمال هذا الذي لديه قائمة واسعة من الزبائن تشمل المغني والممثل البريطاني الشهير ستينغ وأيضاً بابا الفاتيكان، يتمتع بوضع النجومية في إيطاليا.

ويقول كوتاريليا الذي يبلغ من العمر 72 عاما «إن صناعة النبيذ تعد مشروعاً اقتصادياً».

واشتهر كوتاريليا بموهبته الخاصة بإنتاج أفضل النوعيات المستخرجة من كل أصناف العنب الأحمر، كما أن رجل الأعمال هذا الذي لديه قائمة واسعة من الزبائن تشمل المغني والممثل البريطاني الشهير ستينغ وأيضاً بابا الفاتيكان، يتمتع بوضع النجومية في إيطاليا.

ويقول كوتاريليا الذي يبلغ من العمر 72 عاما «إن صناعة النبيذ تعد مشروعاً اقتصادياً».

واشتهر كوتاريليا بموهبته الخاصة بإنتاج أفضل النوعيات المستخرجة من كل أصناف العنب الأحمر، كما أن رجل الأعمال هذا الذي لديه قائمة واسعة من الزبائن تشمل المغني والممثل البريطاني الشهير ستينغ وأيضاً بابا الفاتيكان، يتمتع بوضع النجومية في إيطاليا.

ويقول كوتاريليا الذي يبلغ من العمر 72 عاما «إن صناعة النبيذ تعد مشروعاً اقتصادياً».

واشتهر كوتاريليا بموهبته الخاصة بإنتاج أفضل النوعيات المستخرجة من كل أصناف العنب الأحمر، كما أن رجل الأعمال هذا الذي لديه قائمة واسعة من الزبائن تشمل المغني والممثل البريطاني الشهير ستينغ وأيضاً بابا الفاتيكان، يتمتع بوضع النجومية في إيطاليا.

ويقول كوتاريليا الذي يبلغ من العمر 72 عاما «إن صناعة النبيذ تعد مشروعاً اقتصادياً».

واشتهر كوتاريليا بموهبته الخاصة بإنتاج أفضل النوعيات المستخرجة من كل أصناف العنب الأحمر، كما أن رجل الأعمال هذا الذي لديه قائمة واسعة من الزبائن تشمل المغني والممثل البريطاني الشهير ستينغ وأيضاً بابا الفاتيكان، يتمتع بوضع النجومية في إيطاليا.

ويقول كوتاريليا الذي يبلغ من العمر 72 عاما «إن صناعة النبيذ تعد مشروعاً اقتصادياً».

تحليل محتوى السكر والحمضيات بالأعناب خطوة هامة في صناعة النبيذ