



٨. المكفية: من القش كالمنسفة لكنها أكثر تقعرا وتستخدم في نقل الخضار والفواكه.

٩. القبعية: أصغر حجما من القبع يستخدمها الأطفال، كما ويحفظ فيها المجففات من الفواكه للاستعمال المستعجل.

أدوات الطبخ^(١):

١. القدر: غالبا ما يكون من النحاس، له يدان متيتان، ويستخدم في طهي الطعام وغلي الماء. وخاصة في إعداد شراب المنسف، وكانوا يتبادلونه بالإعارة في المناسبات.

(★) لقاء مع فضية موسى العياصرة، العمر (٨٠) سنة، بحضور عبدالباسط القيام، أماني سلامه عضيبات.
بتاريخ (١٠/١١/٢٠١٥).



(القدر)

٢. الطّاسة: من النحاس، أو الألمنيوم، وتستخدم في طبخ الأرز وغيره، من الأتعمة وهي بأحجام مختلفة.

٣. المصفاية: من المعدن لها يد وهي مخرمة. تستخدم في تصفية الأرز من الماء أو تصفية الشراب من العظم والحثاريب، (القطع غير المرغوب بها) المصاحبة له.



(المصفاة)

٤. الكفكير: يشبه الطّاسة الصغيرة، وله يد. يستخدم في غرف الشراب وتشريب المنسف.

٥. الأرملية: من النحاس؛ لنقل الطعام ولها يد.

٦. الخاشوقة: من المعدن، أو الخشب، تستخدم لتقليب الطعام أثناء طبخه.
٧. المغرافة: ملعقة كبيرة من الخشب، تستخدم لرفع اللحم من القدر، وتحريك الطعام.
٨. الموس: سكين من المعدن، ومنه ما يسمى موس كبّاس وهو الذي يغلق في حافظته المرتبط بها. ومنه ما هو مفتوح وبأحجام مختلفة.
٩. القطّاعة: من المعدن الثقيل (البولاد). بيد من خشب، تستخدم في تقطيع الذبيحة وقصّ العظم.
١٠. المفرمة: قطعة من الخشب الصلب (سنديان)، لها وجه أملس تقطّع عليها الذبيحة.
١١. المقوشن: قيشاني صحن كبير من المطلي، يستخدم في تقديم الطعام.
١٢. الصحن: من المعدن أو الفخار، يوضع به الطعام؛ للأكل.
١٣. الصلاحية: صحن مقعر يستخدم؛ لشرب الماء.
١٤. الحمامية: نحاس.
١٥. الطقطوقه: على شكل المصفاة ومثقبه بدون أيدي، تستخدم في طهي البحايبث (المفتول). ومنها أخذ مصطلح طقة الشعبي بمعنى طبخة فيقال ها أبو فلان بدكيش تعملك طقة (أي طبخة).
١٦. الموقدة: مكان إيقاد النار وتسمى (نقرة). وتكون خارج البيت، أو داخله. وتحتوي على الهوادي، والنقرة؛ لوجود السكن بها وكانت بعض النساء عندما تصاب بمصيبة؛ تهرع إلى النقرة؛ لتهيل السكن على رأسها. لذا أصبح الكثيرون يتشاءمون من النقرة. وفيها قال شاعر الأردن الكبير نمر بن عدوان:
- بمثل سلك العنكبوت إنحدر بي يمم على نقرة حضوره وهوابي

١٧. الهوادي: ثلاثة أحجار متساوية الحجم، لها شكل يسمح بثباتها وثبات أدوات الطهي (الطبخ) عليها.

١٨. الببور: جهاز من النحاس، له أرجل ثلاث من الحديد الصلب. يعبأ بالكاز وله مدك بجلدة يضغط الهواء ليسمح بخروج الكاز، مخلوطاً بالهواء من خلال عين الببور (ثقب بالرأس). وله أحجام هي: نمرة واحد، نمرة اثنين، نمرة ثلاث.

١٩. الزير: مصنوع من الفخار بأشكال وأحجام مختلفة. له يدان، ويستخدم في حفظ الماء وتبريده؛ لأنه ليس من الفخار المطبوخ. وبالتالي يسمح بتسرب القليل من الماء من خلال المسامات (يرشح).



(الزير)

٢٠. الخابية (الجرة): من الفخار المطبوخ (المشوي) الذي لا يسمح بتسرب الماء. وتتسع إلى ما يزيد على أربعة سطول (تنكات) من الماء، لها يدان اثنتان، كما يمكن حفظ زيت الزيتون بها.

٢١. الجرة: أصغر من الخاوية وبنفس المواصفات.
٢٢. البكسة بفتح الباء: من الفخار المطبوخ، تستخدم لحفظ السمن أو الزيت.
٢٣. الشربة-البرقية: من الفخار غير المشوي. تستخدم لشرب الماء البارد خاصة في الصيف.
٢٤. الإبريق: من الفخار أو البلاستيك أو المعدن، يستخدم للوضوء.
٢٥. الكوز: من المطلي أو الألمنيوم. له يد ويعلق غالباً بخيط بيد الجرة (الخواية) أو الزيت؛ لشرب الماء.
٢٦. القلاية: من المعدن السميك بيد مناسبة الطول تستخدم في الطهي (الطبخ) وبأحجام مختلفة.
٢٧. السدر: صحن على أحجام مختلفة منه بقطر (٥٠) سم، ومنه ما يزيد على المتر، وله أيدي بعدد يتناسب مع حجمه، ويحمله من واحد إلى أربعة من الرجال.
٢٨. المُنخل: إطار خشبي دائري. يغطيه من أسفل شبكة سلكية ناعمة؛ لتنخيل الطحين وفصل قشور القمح وعليه مثل: (اللي ما بشوف من المنخل أعمى).
٢٩. اللقن: إناء من المعدن، يختلف شكله حسب الاستخدام. فهناك لقن العجين، وهناك لقن الغسيل، ولقن الاستحمام.



(اللقن)

٣٠. القيشانية: صحن من القيشاني (المطلي) للطعام.
٣١. الصينية: إناء معدني بأحجام وأشكال مختلفة، تستخدم في الطهي، وهناك أكلة تسمى صينية؛ تتكون من اللحم والبطاطا والبندورة.
٣٢. الملقنة: قطعة من القماش، غالبا ما تكون أكثر من طبقة؛ لتغطية الخبز، وتحفظه من الجفاف، وتستخدم في أغراض أخرى؛ كنقل الملابس حيث تسمى حينها بالمعقاد(البقجة).
٣٣. فنجان القهوة: وسنأتي على ذكره لاحقا مع القهوة.
٣٤. الصّاج: قطعة معدنية مقعرة بثلاثة أحجام؛ صغير، ومتوسط، وكبير. بسمك واحد ملم أو أكثر والمتوسط بقطر من (٤٠-٥٠)سم. يستخدم لخبز الشراك، وكانت تتفنن الأمهات والجدّات في صناعة خبز الصّاج، وقدرتهن على أن يكون رقيقا متساويا في السماكة، خاليا من الشروخ، متسعا على قدر حجم الصاج. وكانت تسمى كل مجموعة من الأربعة طرحة. (بحدود ١٠ أرغفة)، وخبز الشراك طيب المذاق، ومن النوادر، أن طه الأحمد القوقزة؛ أخذ طرحتين من الشراك لإطعام الحرائين، وعلى الطريق كان يتسلى بأكل الشراك، وكانت المفاجأة عند وصوله بأنه قد أكل الطرحتين. واضطر للعودة إلى البيت وأخذ