Folklore

لوحة الغلاف الأول: بعنوان «سورية» للفنان أيمن الدقر

Aquartly issued by: Ministry of Culture in S.A.R
Issue No.(21) 2021

Chairman of Board Directors:
Dr. Luobana Muochaweh
Minister Of Culture

Managing Director - Chief Editor :
Thaer Zen ElDen

Managing Editor:
Roula Akili

Editorial Board:
- **Mohammed Radwan Al-Dayah**
- **Mohammed Kasem**
- **Abdel Naser Assaf**

Language Checker:
Mohammed Kasem

Printing Supervision:
Anas Al-Hasan

Technical Output:
Abdel Aziz Mohammed
azizmhmd32@gmail.com

For correspondence:
Chief Editor

Price: 600 S.P. or what equate

التراث الشعبي

فصلية تصدر عن وزارة الثقافة
في الجمهورية العربية السورية
العدد (٢١) - ٢٠٢١م

رئيس مجلس الإدارة
الدكتورة لبانة مشوّح
وزيرة الثقافة

المدير المسؤول
رئيس التحرير
ثائر زين الدين

مدير التحرير
م. رولا عقيلي

هيئة التحرير
- محمد رضوان الداية
- محمّد قاسم
- عبد النّاصر عساف
- ندا حبيب علي ... مراسلة المنطقة الساحلية
- محمّد طربيه ... مراسل المنطقة الجنوبية
- أحمد الحسين ... مراسل المنطقة الشرقية

التدقيق اللّغويّ
محمّد قاسم

الإشراف الطّباعيّ
أنس الحسن

الإخراج الفنّيّ
عبد العزيز محمد

المراسلة : باسم السيد رئيس التحرير

الطباعة وفرز الألوان: مطبعة الهيئة العامة السورية للكتاب
السعر : 600 ل.س أو ما يعادلها

عنوان المجلة: alturathalshabe@gmail.com

الفهرس

- **كلمة الوزارة :**

التراث الشعبي والتنمية المستدامة

وزيرة الثقافة الدكتورة لبانة مشوِّح ٤

- **الافتتاحية :** ردُّ العامـيِّ إلـى الأصـل (رئيس التحرير) ٦

- الحكاية الشعبيَّة مفاهيم نظرية

رامـي شـريم ٨

- طعام الدمشقيين بين زمنين

من جرن الكُبَّة إلى فرَّامة اللحمة

نبيـل تللـو ٣٢

- تراموای دمشق..وحكايته

أحمـد بوبـس ٥٢

- الراعي في تراث مدينة الرحيبة الشعبي

د. حسان عبد الحقّ ٥٨

- صناعة الدبس في وادي بردى

محمود محمد علقم ٦٧

- عادات وتقاليد الخطبة والزواج في دير الزور
بين الماضي والحاضر

د. حسام جميل النايف ٧٢

- الزيتون ذاكرة تراث الساحل السوري
بين الماضي والحاضر صافيتا أُنموذجاً

د. ناهد محمود حسين ٨٣

- الألعاب الشعبية في الساحل السوري
موروث تاريخي يواجه الاندثار

ندا حبيب عليّ ١٠٤

- اللِّباس الشَّعبيُّ في منطقة سَلَمِيَة

د. عليّ حسن موسى ١١٢

- الصناعات التقليدية في محافظة السويداء

هايل القنطار ١٣٧

- عَقْدُ الرَّايَةِ من تقاليد الصُّلْحِ في جبل العرب

د. عباس مرهج فرج ١٥٦

- الزجل نشأة وتاريخ أغراض وأوزان ومعانٍ

معين حمد العماطوري ١٦٢

- الطائر العجيب
(حكاية شعبية من لاتفيا)

ترجمة: أحمد ناصر ١٧٧

- آخر الكلام ...

أَثَرُ الموقفِ الاجتماعيِّ مِن الألعاب في استيلادِ
المجازِ اللُّغَوِيِّ «الشِّطْرَنْجُ مثالاً»

مُحَمَّد قاسم ١٨٣

التراث الشعبي والتنمية المستدامة

وزيرة الثقافة

الدكتورة لبانة مشوّح

يحتل مفهوم «التراث اللامادي» يوماً بعد يوم مكانة متعاظمة في أولويات العمل المجتمعي الهادف إلى إبراز قيم المجتمعات الإنسانية الثقافية. يدلّ هذا المصطلح، بحسب منظمة اليونسكو، على جملة الممارسات، وأساليب التعبير، والمهارات التي تمتلكها الجماعات البشرية، وفي بعض الأحيان الأفراد، ويعتبرونها جزءاً لا يتجزّأ من تراثهم الثقافي. يُعرف «التراث اللامادي» أيضاً بمسمى آخر هو «التراث الثقافي الحيّ»، ويشتمل على العادات والتقاليد وأساليب التعبير الشفهي، بما في ذلك اللغة التي تعدّ أحد وسائل انتقال الفكر والمعارف والمهارات، أي التراث الثقافي اللامادي، إضافة إلى فنون العرض، والممارسات الاجتماعية، والطقوس والعادات الاحتفالية، والمعارف والممارسات ذات الصلة بالطبيعة والكون، والمهارات المرتبطة بالحِرف التقليدية.

مما لا شك فيه أن مفهوم «التراث اللامادي» يشوبه اللبس والإبهام في كثير من الأحيان بالنسبة إلى البعض ممن يختلط في ذهنه المادي باللامادي، إذ يصعب على هؤلاء التمييز بين مهارة الحرفيّ وأدواته من جهة، والمادة التي يُنتِجها من جهة أخرى. هناك لبس في الأذهان بين مفهوم الممارسة

الإنسانية فناً وحرفة منتجة للمادة ومتجسّدة فيها من جهة، والمادة نفسها من جهة أخرى؛ بين المصنوع، والمهارات التي أبدعته؛ بين المُنتَج وآليات الإنتاج بكل مكوناتها وعناصرها؛ بين الطقس والتاريخ والعقائد والمعتقدات التي أنتجته، والعناصر التي يقوم عليها ويُظهَّر بها. يُعاني مصطلح التراث اللامادي بكل بساطة خلطاً بين العنصر المادي والمهارات والممارسات والموروث الثقافي الذي يكمن خلف تكوينه.

إنّ اللبس الإشكالي الذي يعتري مفهوم التراث اللامادي مردّه المصطلح نفسه الذي يحمل صفة اللامادية، تلك الصفة المجرّدة عن كل ما هو حسّيّ، وهذا في حدّ ذاته يُناقِض مفهوم التراث الشعبيّ الذي يتجسّد ألواناً وأشكالاً ورموزاً وأمثالاً وطقوساً وعادات اجتماعية، ولعلّ هذا أحد الأسباب الرئيسية للتداخل الكبير في الأذهان بين ما هو مادي وما هو لامادي من عناصر التراث.

وأياً كان الأمر، فالعلاقة بين التراث المادي والتراث اللامادي تتجاوز حدود التداخل لتصل إلى حدّ التكامل والتأثير المتبادل. فالتراث المادي العمراني يشكّل الإطار والسياق التاريخي لإنتاج التراث اللامادي، وهذا الأخير يحيي ذاكرة المكان الذي يحتضنه بكل تفاصيلها.

وبحسب اليونسكو، فإن التراث اللامادي هو أحد العوامل الضامنة للتنمية المستدامة. لكنّ أصواتاً خرجت مؤخراً لتشكّك في هذا المنطق، معتبرة أنّ مفهوم التراث الثقافي اللامادي سلاح ذو حدّين، كونه، على حدّ زعم أصحاب هذا الرأي، لا يقدّم إدارة جيدة للمورد، أي للتراث أو للثقافة، بل تسبّب، على العكس من ذلك، في إضعاف القطاع السياحي والإضرار به، وهو – أي القطاع السياحي- القطاع النموذجي الوحيد المعروف الذي يخدم التراث الثقافي المادي ويطوّره.

إنّ أصحاب هذا الرأي المعادي للتراث الثقافي اللامادي ينسون أو يتناسون أهمية التنوّع الثقافي الذي يعدّ أحد الركائز الرئيسية للسياحة، وأحد أهم عوامل الجذب فيها. وهو لا يصرف الأنظار عن التراث المادي، بل يبرزه ويعزّز قيمته التاريخية، إذ يتكاملان في كثير من الأحيان، فيُخرج الأثر المادي من حالة الجمود ليشكّلا لوحةً حيّةً، فيتحوّل الأثر المادي من مجرّد أثر كان يوماً مسرحاً لأحداث غابرة، إلى إطار يضجّ بالحياة، يحتضن أنشطةً إنسانيةً تبعث الروح في المكان، وتنقل الزائر عبر الزمان إلى عالم متكامل المكوّنات، تختلط فيه المحسوسات على أنواعها. فأي خدمة يؤديها إحياء التراث اللامادي للسياحة خصوصاً وللتنمية المستدامة عموماً، وأي فائدة مجتمعية يمكن أن تنتج عن حسن إدارة عملية الدمج هذه بين التراث المادي والتراث اللامادي!

ردُّ العاميِّ إلى الأصل

رئيس التحرير
د. ثائر زين الدين

كتبَ كثيرونَ عن اللهجات العاميّة، وسمّاها بعضهم اللغة العاميّة أو المَحْكيّة، من قدماء ومُحدثين، وكان معظمهم يُهاجِمُ تلكَ اللهجات بوصفها نقيضاً للعربيّة الفصحى ومُهدِّداً لبقائها، ورأى هؤلاء أنّ على الكتّاب اجتناب الألفاظ والتعابير العاميّة فيما يكتبون.

لكنَّ قلّةً أخرى من الباحثين، وهم من عُشّاق العربيّة وأعلامها، رأوا أن لا خَطَرَ على العربيّة الفصحى من العاميات لأسباب عديدة، ومضوا يدرسونَ ألفاظها وأساليبها، وبحثوا في تاريخها، وتَقصّوا علاقة العاميّة بالفصحى، ولعلَّ ابن الحنبلي (ت ٩٧١ هـ) كان أوَّل من فعَلَ ذلك في كتابه «بحر العوام في ما أصاب فيه العوام»، الذي حَقَّقَهُ وقدّم لهُ ونشره عز الدين التنوخي في دمشق سنة ١٩٣٧، والشيخ أحمد رضا (ت ١٩٥٣م) في كتابه «رد العامي إلى الفصيح»، وأميرُ البيان شكيب أرسلان في كتابه المعروف «القول الفصل في رَدّ العاميِّ إلى الأصل» الذي قدَّم له محمد خليل الباشا.

كما وضعَ بعضُهُم معاجم للعاميّة، لا بوصفها بديلةً للغة الفصيحة، بل لأنها تشكّل رافداً لها بما تحقّقُهُ من فائدة في وضع ألفاظ ومُسمَّيات حديثة تُغني المعجم اللغوي الشامل الذي نتوقُ إليه، بالإضافة إلى كون العاميّة وثيقة مُهمّة تُلقي الضوء على حياة الناس وعاداتهم ومعتقداتهم وتقاليدهم وطُرق تفكيرهم، كما عَبّر قاسم وهب، واضع أحد هذه المعاجم وقد صدرَ كتابُهُ عن وزارة الثقافة في جزأَيْن عام ٢٠٠٩.

وفي الحق أنَّ نظرة عميقة إلى العاميات تجعلنا نؤكد أنها عربيّة تماماً، وما أسرع وأسهل أن نردَّ معظم كلماتها إلى الأصل الفصيح كما فعَلَ أميرُ البيان شكيب أرسلان، حتى أكثرها غرابةً، وسأضرب بضعة أمثلة فحسب مما جاءَ في كلامه:

«تبل: تقولُ العامةُ «فُوْل متَبَّل» أو «حمّص متَبّل»، وهذا صحيح من التابل وهو في اللغة بكسر الباء وفتحها: ما يُطيّبُ به الغذاءُ من الأشياء اليابسة كالفلفل والكمّون وما أشبه.

تكة: التكَّة: رباطُ السراويل صحيحة، والعامة تقول «الدكّة» في الشام وطرابلس والمغرب.

توم: تقول العامة «تَوْم» للولدين يولدان معاً، وصحّتُهُ توْءَم، فالعامةُ على عادتهم يحذفون الهمزة.

دهك: ومن كلام العامة في الشام والمغرب ومصر «دَهكَه» بمعنى أضنكَهُ، و«مدهوك» أي في غاية التعب، و«اندهك»: تعب، وقد يقولون «دَهْدَكهُ» للمبالغة على عادتهم، والصحيح أنّ دَهَكهُ هو بمعنى كَسَرَهُ وطحنَهُ، ويقال: دَهَكَ الأرض: وطئها برجله، والدهيك: المطحون.

لحلح: «فلان ما يلَحْلح»: أي ما عاد يأتي ولا يُري نفسه، وهذا آتٍ من اللغة الفصحى: لَحْلَح القوم وتلحلحوا: لم يبرحوا مكانهم، وفي مصر يقولون: «ملحلح».

كوع: يقولونَ في بلاد الشام ومصر وطرابلس «لا يعرفُ كوعه من بوعه»، وهذا من الفصيح، الكوع: كما تعرفه العامة طرف الزند الذي يلي الإبهام، وهما عظمانِ متلاصقانِ في الساعد أحدهما أدق من الآخر، وطرفاهما يلتقيان عند مفصل اليد، وأمّا البوع فهو العظم الذي يلي إبهام الرِّجل.

كعر: ويقولونَ «كَعَر الحائط»، يستعملونه لازماً ومُتعدِّياً. بمعنى هَدَمَ وانهدَمَ، وأصلُهُ ليسَ بالكاف، بل بالقاف، ولم نجد قَعَر لازماً، بل هو مُتعدٍّ: قعر الشجرة: قَلَعها، وفي سورية «قَعَرَهُ»: طردَهُ، وفي حمص والسويداء «كَعَره»: طرده، وكذلك في لبنان».

وقد رأينا أن بعض الباحثين ولا سيَّما واضعي معجمات العامّية تطرّقوا إلى علاقة العامّية بالآراميّة أو السُّريانيّة والعبريّة وغيرها من اللغات الساميّة، وهذا ما لا يمكن نَفْيُهُ؛ فالعربيّةُ فرعٌ رئيسٌ من فروع الساميّات، إن لم تكن أكثرها غنًى وشمولاً، ولكنَّ «هذا لا يعني أن نعزو كثيراً من الكلمات العاميّة التي نجهلُ أصولها الفصيحة إلى إحدى اللغات الساميّة، لأنَّ مثل هذا العَزو يقتضي التدقيق والبحث المُتأنّي، إذْ من المُرجَّح أنّ الأصل السّامي المُشتَرك هو الذي يمكن أن يُردَّ إليه الكثير من الكلمات العاميّة التي لم ترد في معاجم اللغة الفصيحة، لأن هذه الأخيرة – كما يُعبّر قاسم وهب – تناولت ما هو شائع ومُتناقَل من المأثور اللغوي المُتّصل بعصرها. أما الاستقصاء الشامل لمفردات اللغة العربيّة الفصيحة وجذورها قبلَ عصر التدوين فهو ممّا يدخلُ في باب الاستحالة».

وفي الحق أنّ تراثاً شفويّاً لا ماديّاً هائلاً تحفظهُ العاميّة، فيه مئات الحكايات الشعبيّة، وآلاف الأمثال والتعابير الشعبيّة، وأغنيات الأفراح والأتراح والعمل، وفيه الزغاريد والشعر الشعبي بأشكاله المختلفة وأنواعه الكثيرة، والألغاز والفوازير والسير الشهيرة، وما يصعبُ إحصاؤه، وهو ما تسعى الشعوب منذ زمنٍ إلى صونه والحفاظ عليه، وقد عنيت مؤسسات الأمم المتحدة بذلك، فأطلقت مشروع صون التراث، ووقعت كثير من دول العالم على اتفاقيّة عام ٢٠٠٣ لصون التراث الثقافي غير المادي برعاية منظّمة الأمم المتحدة (يونيسكو)، ومنها سورية التي أطلقت هذا المشروع على أراضيها منذ العام نفسه ٢٠٠٣، وما زالت وزارة الثقافة تسعى جاهدةً وبصورةٍ منهجيّة إلى جمع عناصر هذا التراث وحفظه، ومادّتُهُ الأساس كما أشرتُ سابقاً هي العاميّة السوريّة، المنبثقة عن العربيّة الفصيحة، التي تؤدي دوراً في تطوير وإغناء العربيّة على عكس ما يتصوّر كثيرٌ من المتشدّدين.

حتى إنني قد أتجرأ فأقول: إن الفصحى والعاميّة تسيران في طريقيهما إلى تشكيل لغةٍ ثالثةٍ وسيطة تقع في نقطةِ التقاءٍ بينهما بفضل عوامل عديدة أهمّها وسائل الاتصال الحديثة الطاغية.

الحكايةَ الشعبيَّةَ
مفاهيم نظرية

رامـــي شـــريم

لوحة للفنان يحيى أبو نزار من حكايات التراث المغربي

هي حكايـةٌ عن الحكاية نفسـها، ومحاولةٌ لنعـرف أنفسنـا من خـلال الغوص في عوالمها. قيـل إنّ الجيـل الجديد: جيـلُ الهاتف الذكي لا يقـرأ، لكننـي أرى العكس: هو جيـلٌ يختار بعناية ما يقرأ، ويفهم العالم بطريقةٍ تختلف عن طرق فهم جيلـي والأجيال السابقة. المهم هو أن نعرف كيفَ يُفكّر وكيف يرى العالم.

ستجدون في هذا البحث عدداً من المصطلحاتِ الجديدة، وطريقة تفكيرٍ مختلفة شـيئاً ما، آمل أن يفيـد هذا البحث في اكتشـاف كثيرٍ من الكنوز المعرفية التي تحدد هويتنا وانتماءاتنا...

تقديم:

الحكايـة عامَّة، هي كائن اجتماعـي حيٌّ بامتياز، كائنٌ مستقلٌّ ذو ملامح عديدة وواضحة. كائنٌ يحتوي علـى كل البُنـى الفكريـة والاجتماعيـة، والثقافيـة، والسياسية، والدينيـة، والعسكرية، والأمنية. الحكاية كائن نجـده في كل زوايا الحياة الإنسانية العامة منها والخاصة.

إن البحـث في الحكايـة عامة، والحكاية الشـعبية خاصـةً هو أمرٌ صـعب، لأن المتغيرات تطـال كل زوايا الحيـاة الإنسـانية في الوقـت الحاضـر. ولا بـد لهذه المتغـيرات أن تطـال العلـوم المختلفـة والمفاهيـم،

لوحة للفنانة شمس الضحى

والأدوات، وآليات التعبير: الفردية منها والاجتماعية، العادية منها والإبداعية. لذا وجب التنبيه على أن عنايتنا بالتفاصيل ومناقشتها ستطيل البحث، وهو ما لا تحتمله الصفحات المقررة، آملين أن تُشكِّل هذه المادة البحثية، حافزاً لمزيد من العمل في هذا المجال.

١- بحث في مصطلح الحكاية:

الحكاية عامة، مصطلح واسعٌ جداً يشمل عدة تصنيفات تتراوح بين قديمة وحديثة، بين الشعبي، والجماهيري، والتراثي، بين الحكاية الشفاهية، أو الحكاية المكتوبة بهيئة قصةٍ أو رواية، أو ملحمةٍ شعرية. كما يمكن لفيلم سينمائي، أو مسلسلٍ تلفزيوني، أو عملٍ مسرحي، أو عملٍ موسيقي غنائي أن يحمل حكايةً مشوقةً وذات مغزى.

نحن إذنْ، أمام عدة أنواعٍ أوليةٍ متعددة من الحكاية في الوقت الراهن: حكاية شفوية، حكاية مكتوبة، وحكاية مرئية، وربما حكاية مغنَّاة. ولكننا في الواقع نغفل عن بعض الملاحظات التي تبدو مهمة لمصطلح الحكاية، منها: ١- الجذر اللغوي للكلمة، ٢- تاريخ «رواية» الحكاية منذ القديم إلى الآن، ٣- شكل «حكاية» الحكاية، الأمر الذي قد يربكنا في تصنيف الحكايات في إطار ما هو تراث لا مادي لمنطقة بعينها، أو مجرد حكاية شعبيَّة «جماهيرية» لم تصل إلى درجة عدّها تراثاً: وطنياً أو عالمياً، أو مجرد حكاية عادية عابرة.

تكمن إشكالية البحث في بلورة مفهوم الحكاية لغوياً، وتحديد الحوامل المعرفية لها في وقتنا الحاضر، على أن يتم البحث في شكل الحكاية وقضايا أخرى ذات صلة، تحت عناوين أخرى.

فلنبدأ باللغة التي نستمد منها عدة أفعال «أصيلة» تتعلق بالحكاية، أفعال مرادفة للجذر اللغوي من قبيل: حكى، روى، حدّث، تكلّم، وهي أفعال تتعلق بالقول والتلقي المباشر من شخصٍ إلى شخصٍ آخر أي: مشافهةً.

إذا استعنا بالمعاجم نجد معانيَ عدّة مختلفة لمادة

«حكـى»، منها: «حَكيـتُ، وحاكَيتُهُ فَعلـتُ مثل فعله، أو قلت مثل قوله سـواءً لم أجاوزه»[١]، وهو أصـل مفردة المحاكاة المتداولة اليوم، وليس واضحاً مفهوم الحكاية المتداول اليوم في لسان العرب الذي بدأنا البحث فيه، بينما نجد أنه يُورد عدة معان لم تعد متداولةً اليوم.

ولكن معجماً معاصـراً كمعجم المعـاني[٢] الموجود في الإنترنت، يورد باختصـارٍ معـانيَ عِدّة لفعل حكى، وهي:

- حَكَى يَحكِي، احْكِ، حِكايةً، فهو حاكٍ، والمفعول محكِيّ.
- حَكَى قِصَّةً : رَوَاهَا.
- يَحْكِي أَحْدَاثاً عَاشَهَا : يَصِفُهَا.
- حَكَى عَنْهُ أَحَادِيثَ طَرِيفَةً : نَقَلَهَا عَنْهُ، أَوْرَدَهَا.
- حَكَى زَمِيلَهُ فِي آرَائِهِ : أَتَى بِمِثْلِهَا.
- حَكَى رَفِيقَهُ : شَابَهَهُ.
- يُحكَى أنَّ : عبارة تقال عند البدء برواية قصَّـة أو حديث.
- حَكَى الشيءَ : أَتَى بمثله.
- حَكَاه : شابَهَه.
- حكَى عليه : نمَّ.
- حكَى مع فلان : تكلَّم معه.

أوردت النص الموجود في هـذا المعجم كاملاً؛ لأنه يشـمل المعاني المعاصرة والمتداولة بين الناس، فمعظم المعاجم القديمة تحتـوي على معانٍ كثيراً منها لم يعد متداولاً في الوقت الحاضر[٣]. وإذا أردنا أن ننتقل من الجذر اللغوي إلى المصطلح المعاصر فسنجد تعريفات عدة وسـجالات مختلفةً تماماً عن النسـق الذي تورده المعاجم.

عنـد البحـث في الإنترنـت، نجـد مثـلاً التعريف الآتـي في أحـد المواقع: «الحكاية (القصـة) مجموعة مـن الأحـداث عن شخصـية أو أكثر يرويهـا راوٍ وفق ترتيب زمني وترابط سببي بصورة مشوقة، مُستعملاً السرد والحوار، أو السرد وحده. وهي تتطور نحو ذروة وتعقيد ثم حَل».

عناصر القصّة:

تتكوّن القصّـة من عناصـر مهمّة وهذه العناصـر هـي: الشخصـيّات، والحـوادث، والسـرد، والبنـاء، والزمان، والمكان، والفكرة»[٤].

ونجـد في موقعٍ آخر: «تُعرَّف الحكاية بأنّها قصـةٌ تقليديّـة، أو أسـطورة مشـهورة لثقافـة مُعيّنـة، ويتم نقلُها شـفويّاً من جيل إلى آخر، وغالباً ما تحتوي هذه الحكايـات علـى دروس وعـبر يُمكن الاسـتفادة منها في الحيـاة، وتكـون على عدّة أشـكال منها: الحكايات الطويلـة، والخرافـات، وقصـص الأشـباح، ونظـراً لتوارثها عبر الأجيال، فإنّ تفاصـيلها وأحداثها تكون قابلـةً للتغيـير حسـب الزمان والمـكان لتُصـبح أكثر ارتباطاً مع الواقع والبيئة المُعاصرة لها»[٥].

أما إذا انتقلنا إلى الموسـوعات، فسـنجد أكثر من تعريـف، اخترت منها هذا النصـ نظراً لقدمه: «بقي العرب إلى القرن العاشر يستعملون هذا اللفظ بمعنى المحاكاة. ثم اسـتعملوه بمعنى روايـة القول، ثم نجده عنـد الحريـري[٦] بالمعنـى المعـروف اليـوم. ولا يدل هذا علـى انعدام الحكايات عنـد القدماء، بل وُجدت

١- ابـن منظور (جمال الدين محمد بن مكرم) (ت ٧١١هـ / ١٣١١م)، معجم لسان العرب، دار صادر، بيروت، ١٩٩٠، مادة حكى الجزء الرابع.

٢- معجم المعاني الجامع:
https://www.almaany.com/ar/dict/ar-ar/%D8%AD%D9%83%D9%89/، مادة حكى.

٣- مثل لسان العرب، والقاموس المحيط، والمعجم الوسيط.

4- https://sites.google.com/site/nsren2012/12

5 https://mawdoo3.com/

٦ أبـو محمد القاسـم بـن علي بن محمـد بن عثمـان الحريري البصري، صاحب مقامات الحريري المعروفة - (ت ٥١٦هـ).

لوحة للفنان محسن ابو العزم حكايات شعبية من الحارة المصرية القديمة

وأُطلقت عليها أسماء متعددة كالأحاديث والأخبار والأسماء والخرافات مما يدل على شدة اهتمامهم بها. وأُطلقت الحكاية أولاً على القصة التي تُصوِّر الحاضر، وتحكي جوانب منه، وأول ما نعرفه منها حكاية أبي القاسم البغدادي لأبي المطهر محمد الأزديّ التي تُصوِّر جوانب من الحياة اليومية في بغداد في شكل قصصي ساذج، ثم كثرت الحكايات التي نعرفها في ألف ليلة وليلة وغيرها، خاصة قصص اللصوص والشطَّار»[٧].

لقد تناولت الدراسات والكتب التي تناولت مفهوم الحكايّة، لكنها لم تتفق على المعنى التقني للحكاية، ولا على تصنيفاتها المختلفة، ولم تدرس الانزياح اللغوي الناتج عن التطورات التي خضعت لها مفردة «الحكاية» عبر الزمن، بل اكتفت بإنتاج مفاهيم تختلف باختلاف المنهج وطريقة تناول الموضوع.

مشكلة بحث المصطلح هو في كلمة «شعبية»، مرَّت فترة من الزمن كانت كلمة شعبيّ وشعبيّة كلمةً سحرية، خاصة على المستوى السياسي، ولكنها الآن تتعرض لنقد كثير، وللتغيير، خاصة بين دارسي التراث والعاملين فيه، الذين يُدرجون «الحكاية الشعبية» ضمن إطار التراث «الثقافي اللامادي»، أو «التراث الشعبي».

قد لا تفيدنا المعاجم في حسم الخلاف في مجال الصراع بين أنصار مفهوم التراث ومصطلحه وأنصار التراث الثقافي بشقيه: المادي واللامادي.

في مفهوم الحكاية نفسها سنتمكّن في فصلٍ لاحق من تقسيم الأمور بين شفوية، وأنماط أخرى مكتوبة وبصرية، أما في مفهوم «الشعبية» فسنضطر للالتفاف حول معظم الخلافات من خلال تحديد خصائص محددة للحكاية، يمكن أن تجعلها تراثاً في المقام الأول، ويمكن أن تجعلها شعبية فحسب، أو

٧ الموسوعة العربية الميسرة، المجلد الأول، مادة حكاية، ص٧٣٠.

حتى جماهيرية في وقت محدد، وقد نختلف لاحقاً على كونها شعبيَّةً أو تراثاً لا مادياً، أو حتى حكاية عادية.

بقي أن نشير إلى نقطة مهمّة هي أننا نتحدث عن الحكاية «الشعبيَّة» المتوارثة جيلاً عن جيل، وتتميز بكونها شفويةً بحتة.

هذا البحث لا يتحدث عن الحكايات المكتوبة أو المدونة، لأنها نصوصٌ معروفةٌ جيداً على مستوى الكاتب، وزمن الكتابة، والظرف الاجتماعي السياسي الذي صدرت فيه هذه النصوص، كحكايات الجاحظ وابن المقفع وسيرة حي بن يقظان، وهذا عكس الحكايات الشفهية.

٢- خصائص الحكاية الشعبية:

تندرج الحكاية الشعبية في إطار الأدب الشعبي، الذي يندرج بدوره في إطار التراث اللامادي، لمجموعة ما، وذلك عندما:

١- تنتشر الحكاية على أوسع نطاق بين أفراد شعب من الشعوب.

٢- تكون الحكاية عادة مجهولة المؤلف.

٣- منقولة شفوياً مع الزمن. (باستثناء السيرة الشعبية التي تخضع لعناصر الحكاية الشعبية الأخرى).

٤- نسبة الخيال فيها عالية مقارنة بالبعد التاريخي.

٥- توحي إلى السامع بحقيقة ما جاء فيها، وإن كان على وجه الدلالة أو الرمز، أو كان تعبيراً مباشراً.

٦- تخضع الحكاية لعمليات الحذف والإضافة والتعديل حسب: أ- السياق الاجتماعي. ب- زمن الرواية. ج- ذاكرة الراوي ومدى تمكُّنه في مجال الرواية.

٧- تهدف إلى تكريس: القيم الاجتماعية، والعلاقات الاجتماعية، والهوية الثقافيَّة، والقيم الأخلاقية للمجتمع الذي تُروى فيه، وتأكيدها.

٨- تُستَخدم اللهجة الدارجة في مكان روايتها، (بيئتها).

٩- تحتاج إلى وقت طويل لكي تكتمل صياغتها ويتم تناقلها مشافهةً، وتنتشر بين أفراد الشعب.

١٠- لا تستقر في مكان واحد. (حكايات الأخوين جريم مثلاً، أو السيرة الهلالية التي تُروى في مصر بطريقة مختلفة عن الرواية الشامية، أو الرواية التونسية).

١١- من أهم خصائص الحكاية الشعبية أنها تنتقل من الراوي إلى المتلقي مباشرة.

١٢- لها طقوسٌ خاصةٌ لروايتها غالباً كرواية الحكواتي للسّير الشعبية أو حكايات الجدات للأحفاد.

١٣- تتميز بتداخل الأحداث، بشكل عشوائي أحياناً.

١٤- تندثر الحكاية الشعبية عندما: يطرأ تغير على عادات الناس ومعتقداتهم. أو عندما يطرأ تطور اجتماعي يغير شكل الحياة الاجتماعية (التطور التكنولوجي الذي أدى إلى ظهور وسائل الإعلام مثلاً).

١٥- تتفاوت تصنيفات الحكايات الشعبية حسب شكل الرواية ومضمونها وطولها.

لا تكون الحكاية شعبية: (التعريف بالنفي):

١- عندما يكون المؤلف معروفاً، وتحافظ الحكاية على بصمات مؤلفها الدقيقة، مثل كليلة ودمنة لابن المقفع، وبخلاء الجاحظ، هما مثلان من أبرز أمثلة التراث الثقافي الأدبي العربي، ولكنهما ليستا حكاياتٍ شعبية.

٢- الشرط الزمني: في فترات الأزمة الحالية ينشط كثيرٌ من الإشاعات، وأغلب الشائعات تتألف من حكايات فيها قدر من الخيال، وتسعى لهدف محدد، لكنها تنتهي بسرعة على المستوى

لوحة للفنان محسن ابو العزم حكايات شعبية من الحارة المصرية القديمة

الزمني مع أنّها تصل إلى مستويات قياسية من المستمعين. أي حكاية لا يتم تناقلها من عدة أجيال، وإن كانت عظيمة الأهمية ممكن أن تتحول إلى جزء من تاريخ، أو تراث أدبي أو فني، ولكنها ليست شعبية ما لم يتم تناقلها شفوياً مع عدة أجيال.

٣- مفهوم كلمة شعبيَّة: يعني باختصار أنه يُعبِّر عن روح شعب من الشعوب، أو جماعة أو مجموعة ثقافية. وهو مفهوم يختلف عن مفهوم جماهيرية عمل ما بالمعنى المعاصر، بمعنى أن أغنية تحصل على إعجاب عدد كبير جداً عند صدورها، ولكنها تخفت مع الزمن.

أية حكاية، مهما كانت جميلة ومعبِّرة وتحوز جماهيريةً عالية، لا تُعد شعبيَّة إلا إذا تم تناقل مضمونها مع أجيال عديدة شفوياً.

٣- أشكال الحكاية الشعبية:

هناك أربعة أشكال رئيسة للحكاية الشعبية التقليدية:

١- السيرة الشعبية:

شبه مدوّنة، وشبه معروفة المؤلف، وتُعدَّل حسب الحاجة لتُروى على لسان الحكواتي تحديداً في المقاهي التي يرتادها الرجال، وقد تختلف رواية السيرة الواحدة حسب السياق الثقافي الذي تُروى فيه[٨].

تُروى السيرة الشعبية في بلاد الشام على لسان الحكواتي، وربما تُروى مصحوبة بالربابة كما في السيرة الهلالية في مصر، والحكواتي له مقعدٌ معروفٌ

في المقهى، وله أوقاتٌ يروي فيها السِّيَر تمتد من صلاة المغرب حتى صلاة العشاء غالباً، و«الحكواتي»: اسم لمن يحفظ الحكايات، ويلقيها عن ظهر قلبه، أو من الكتاب، كقصة عنترة، والملك الظاهر بيبرس، والملك سيف بن ذي يزن، وحكايات مضحكة، وغير ذلك. وله في كل مقهى وقت مخصص لإلقاء الحكايات، وغالب أوقاته بعد المغرب. إذ يجتمع الناس في المقهى مصغين لحديثه ، وهم في غاية السرور والانبساط.

وقبل شروعه في الحكاية يقدّم لهم مقدمة تسمى بـ «الدهليز»، وفيها أمور مضحكة، ونصائح، وهي من العجب. ثم بعد إتمامها، يشرع في إتمام ما كان قدّمه لهم في الليلة الماضية؛ لأن الحكواتي يقف في محل من القصة تتطلع النفوس لإتمامها. وبعضهم يتأذى بذلك القطع التأذي العظيم.

وتلك شطارة ومهارة من الحكواتي، حتى يُبكِّر الناس لسماع تمام القصة، كما بلغنا عن رجل من

٨- لمزيد من المعطيات، راجع: السيرة الشعبية: الموسوعة العربية العالمية، مؤسسة أعمال، السعودية، ١٩٩٦، المجلد الثالث عشر، ص ٣٦٧. وسيرة الظاهر بيبرس: الموسوعة العربية الميسرة، القسم الثاني، بإشراف محمد شفيق غربال، دار الشعب ومؤسسة فرانكلين.

الحكواتي أبو شادي في مقهى النوفرة بدمشق

أهل حمص كان يحضر كل ليلة إلى حلقة الحكواتي يسمع فصلاً من قصة عنترة. ففي بعض الليالي تأخر الرجل في حانوته، فحضر لسماع الحكواتي دون عشاء، وكان في تلك الليلة يتكلم على حرب عنترة مع كسرى، إلى أن وقع عنترة في الأسر عند الفرس، فحبسوه ووضعوا القيد في رجله.

هنا قطع الكلام الحكواتي، كما هي عادته، وانفضت الناس، فدخل على الرجل أمر عظيم، واسودَّت الدنيا في عينه على حبس عنترة، وذهب إلى بيته حزيناً، فقدَّمت له زوجته الطعام، فضرب المائدة برجله، وشتم المرأة، فصادمته في الكلام، فضربها، وخرج يدور في الأسواق، وهو لا يقرُّ له قرار. ثم غلب عليه الحال إلى أن ذهب إلى بيت الحكواتي، فوجده نائماً فأيقظه، وقال له: قد وضعت عنترة في السجن مقيّداً وأنت تنام مستريح البال، أرجوك أن تخرجه من السجن، وأعطيك ما تجمعه من الجمهور الآن، فإني لا أقدر أن أنام وعنترة محبوس مسجون. فأتمَّ له الحكواتي القصة، وأخرج له عنترة من السجن، فقال له الرجل: أقرّ الله عينك وأراح بالك! الآن طابت نفسي، وزالت همومي، فخذ هذه الدراهم، فلك الفضل، ثم انصرف إلى بيته مسروراً، وطلب الطعام، واعتذر للمرأة، وحكى لها قصته.

وبالجملة فهي صنعة رائجة جداً، لأن غالب الناس مكبُّون على الاستماع للحكواتي أكثر من انكبابهم على العلم، وهذا من الجهل المفرط.

«ثمّ إن الحكواتي لا يقتصر على المقاهي، بل يذهب لبعض البيوت بأجرة مخصوصة، عند اقتضاء ليلة سرور. وأما أجرته في المقهى فنصف أجرة صاحب المقهى، لأن كل شخص يدفع لصاحب المقهى عشر بارات، ويشرب القهوة أو الشاي، فيأخذ الحكواتي نصف الحاصل، وهكذا يفعل في كلّ مقهى. والله سبحانه المسبِّب. لا ربَّ غيره»[٩].

ولا يقتصر دور الحكواتي على رواية السير الشعبيَّة، بل يروي أيضاً حكايات وقصصاً أخرى متفرّقة بعضها يمهِّد للسيرة الشعبيَّة، وبعضها متوارثٌ أو مستوحى من الواقع.

٩ قاموس الصناعات الشامية، ص ٤٤٨-٤٤٩.

الحكواتي أبو شادي في لحظة تجلٍّ[١٠]

٢- خيال الظل:

قصص مختلفة ومختَلَقَة يرويها المخايل (نظير الحكواتي)، على لسان دمى تتحرك خلف ستار. وهو نوعٌ من الحكايات الشعبية يرتبط بحرفة يجب أن يُتقنها المخايل، وهي حرفة صناعة دمى خيال الظل ومسرح العرض، وهي حرفة توشك أنْ تندثر.

وفي تعريفٍ آخر: يتم التمثيل في «خيال الظل» على ستارة من القماش الأبيض تنعكس عليها من الخلف شخوص من الجلد الملون المخرم، بوساطة مصباح يعكس ظلالها على الستارة، وتتحرك هذه الشخوص وأعضاؤها (الرأس والأيدي والأرجل) بوساطة عصي أو قضبان خشبية أو خيوط يمسك بها «الكراكوزاتي».

كما يسمى بلهجة أهل دمشق، أو «الخليلاتي»، بلهجة أهل حلب. كما يَتطلَّب المشهد. ويرافق ذلك بحوار يلقيه «الكراكوزاتي» وحده، بألسنة الشخوص جميعاً، ويُلَوِّن صوته كما يتطَلّب كل شخص، بحيث تلتصق بالشخص سمات خاصة به، يعرف بها في جميع الفصول، وتدرك من صوته، إضافة إلى شكله الكاريكاتوري.

يرجح المستشرقون الألمان، ومنهم جورج يعقوب، مدير معهد اللغات الشرقية في جامعة كيل، وبول كالا مدير المعهد الشرقي في جامعة بون، أنّ الموطن الأصلي لفن «خيال الظل» هو الهند، وبعضهم يزعم أنه جاوه، ثم انتشر في سيلان وسيام والصين، والصينيون هم الذين نقلوه إلى العالم الإسلامي بشهادة المؤرخ الفارسي رشيد الدين المتوفى عام ١٣٨٨م في كتابه «جامع التواريخ».

ذاع صيت «خيال الظل» في البلاد العربية، في القرن الرابع عشر، وأقبل الناس، الخاصة ثم العامة، على مشاهدة فصوله، وكان الواحد منها يسمى «بابة»[١١].

كراكوز وعيواظ

١٠ الحكواتي أبو شادي: اسمه رشيد سعيد الحلاق، مواليد الشام ١٩٤٤/١/١ م، توفي ٢٠١٤/٩/٢١ م عمل في بداياته تاجراً للخردة، ولأنه يحب الحكاية هجر مهنته، وعمل حكواتياً بعد أن جمع مصادر عن الحكايات الشعبية، وحفظ منها عدداً كبيراً، وبدأ يقصّها على جمهور الحضور في مقهى النوفرة بدمشق عام ١٩٩٠م بعد أن كاد الناس ينسون الحكواتي، إذ كان آخر حكواتي في دمشق ١٩٧٠م. خلفه بعد زمن أبو شادي بلباسه الشعبي وأسلوبه الممتع في قصّ الحكايا، وذاكرته الرائعة، وحضوره الجميل والمرح. ليعيد لمهنة الحكواتي ألقها. وقد ظلّ يعمل في مقهى الحي الدمشقي الذي ولد فيه (النوفرة) ورحل عنه، وله من العمر سبعون عاماً، رحمه الله.

١١ الموسوعة العربية، المجلد التاسع، ص ٦٨.

المخايل وراء الستار

٣- صندوق الدنيا:

قصصه هي أقصر أنواع الحكاية الشعبيَّة عمراً، تُروى للأطفال عن طريق صندوق له ثلاث أو خمس عدسات، تمر من خلالها صورٌ يحكي حكايتها صاحب الصندوق.

عُدَّ «صندوق الدنيا» ظاهرة مسرحيَّة في بلاد الشام، قبل ظهور المسرح الحقيقي، أسوة بالظواهر المسرحية الأخرى، كخيال الظل والحكواتي ومسرح الدمى. ولا تذكر المصادر التاريخية كثيراً عن هذا الشكل من الأداء المسرحي الشعبي الذي كان يعتمد على الصور المرسومة باليد، والمطبوعة الملونة فيما بعد، والتي كانت محرّمةً أو مكروهة في أدبيات المعتقد الديني السائد. ومع ذلك شاع «صندوق الدنيا» برسومه وصوره وتعليقات صاحب الصندوق، وانتشر أُلهيَّة للأطفال خاصةً.

يتألف الصندوق من تشكيل خشبي له جوف، بطول متر وعرض نصف المتر تقريباً، وكان في هذا التشكيل فتحات زجاجية عدة، ثبتت فيها بلورات مكبرة، يطل منها مشاهدون ثلاثة أو أربعة، يجلسون على دِكة خشبية، أو على كراسي وطئة. ويضع كل واحد منهم وجهه على إحدى البلورات، لتمر الصور المثبّتة على دولاب يلتف في جوف التشكيل، يديره صاحب الصندوق بتحريك لولب يدوي يتحكّم بسرعته. وكان يعلق على الصور بتعليقات مرتجلة أو محفوظة عن ظهر قلب، يغنّيها غناء على الأغلب، وكانت الصور تُري ما يوهم أنها معركة بين الأتراك والروس مثلاً، أو تُري وجهاً جميلاً لفتاة يسميها صاحب الصندوق عبلة، أو وجهاً أسود لحبيبها عنترة العبسي. وكان مما علق في الذهن من تعليقاته: «تفرج يا سلام، على عبلة يا سلام، على عنترة يا سلام، وصلّ على النبي محمد خير الأنام».

كانت تمر على الدولاب عشرات الصور، ثم ينتهي العرض. وكان صاحب الصندوق يقبض ثمن العرض نصف قرش سوري «نكلة» أواخر القرن (١٩) م أو رغيفاً من الخبز أو شيئاً من الإدام. وكان يحمل صندوقه على ظهره، ويحمل بإحدى يديه الدكة الخشبية التي يجلس عليها الأطفال أثناء العرض، وينادي على عرضه نداء منغّماً: «عجايبك

عجايب»، وبهذا الاسم عرف الصندوق بين الأطفال، وينتهي العرض بدمية يخرجها الرجل من تجويف في الصندوق، يُلوِّح بها مغنّياً: «خلصت الفرجة... خلصت الفرجة»، والأطفال يتضاحكون لمرأى الدمية المنفوشة الشعر والتي كانوا يسمّونها: «أم شوشة منفوشة».

ظلّ «صندوق الدنيا» قائماً في مدن بلاد الشام حتى منتصف القرن العشرين، ثم انحسر عنها، وانتشر في الأرياف ردحاً من الزمن، ثم تلاشى وانقرض»[١٢].

صندوق الدنيا أيام زمان

٤- **أنواع مختلفة من الحكايات** التي تتوزع بين الحكايات المنزلية أبرزها تلك التي تُروى للأطفال قُبيل النوم، وحكايات الجدَّات التي تتضمن العِبر والتصوّرات الاجتماعيَّة القيميَّة، أو حكايات الحِرف التي تتضمن تفاصيل الحرفة، وأبرزها تلك التي يستخدمها الحِرفيّ لتهيئة ذهن المتدرّب الجديد وتعليمه آداب الحِرف وفهم تفاصيلها، أو حكايات النساء في مجالسهم الخاصَّة، وهناك لكلٍّ مثلٍ شعبيٍّ حكاية، ولكل أغنية من أغاني التراث قصة تُروى، وكذلك الأمر بالنسبة للأزياء الشعبيَّة والمباني الأثرية.

١٢- الموسوعة العربية، المجلد الحادي عشر، ص: ٤١٩ – ٤٢١.

٥- **مفاهيم قريبة من مفهوم الحكاية الشعبية:**

لكي نفهم موقع الحكاية الشعبيَّة في تراثنا، لا بد لنا أن نسرد مجموعةً من الجوانب والمفاهيم المرتبطة بها بهدف تحديد مكانة الحكاية في إطار بيئتها الاجتماعيَّة والثقافيَّة. سنسرد أولاً كلَّ المفاهيم اللازمة تباعاً، ثم نناقش ارتباطها بالحكاية الشعبيَّة، ولنبدأ من مفهوم الخيال.

الخيال Imagination: « في اللغة الظن والوهم وما تَشَبَّهَ لك في اليقظة والحلم من صور. وقد يقال للصورة الباقية من المحسوس بعد غيبته في المنام وفي اليقظة. وعند الحكماء يطلق الخيال على إحدى الحواس الباطنة وهو قوة تحفظ الصور المرتسمة في الحس المشترك إذا غابت تلك الصور عن الحواس الباطنة. واستدلوا على وجود الخيال بأنا إذا شاهدنا صورة ثم ذهلنا عنها زماناً ثم شاهدناها مرة أخرى نحكم بأنها هي التي شاهدناها قبل ذلك. فلو لم تكن تلك الصورة محفوظة فينا زمان الذهول لامتنع الحكم بأنها هي التي شاهدناها قبل ذلك»[١٣]. وفي تعريفٍ آخر:« الخيال هو إبداع (أو القدرة على إبداع)، الصور الذهنية عن أشياء غير ماثلة أمام الحواس، أو عن أشياء لم تُشاهد من قبل في عالم الحقيقة والواقع. والخيال عنصر أساسي من عناصر الأدب عامة، والشعر خاصة. وهو يؤدي دوراً أساسياً أيضاً في مضمار العلم والاختراع، إن معظم الكشوف العلمية والمخترعات التقنية تمثلت لأصحابها عن طريق الخيال قبل أن تتخذ سبيلها الطويل إلى التنظير العلمي أو التحقيق العملي»[١٤].

يرتبط الخيال ارتباطاً وثيقاً بالحكاية الشعبيَّة، بل

١٣- دائرة المعارف، بإدارة فؤاد أفرام البستاني، بيروت، ١٩٨٠، المجلد ٧، ص ٥٠٦.

١٤ موسوعة المورد العربية، المجلد الأول – القسم الثاني – ص ٤٧٧.

الجدة ما زالت تروي الحكايات رغم وجود وسائل الإعلام والتواصل الاجتماعي

يبدو أنه واحدٌ من أهم عناصرها، لأنه يسمح للراوي بأخذنا إلى عوالم لم تخطر على البال، بل إنه يسمح بإضافة عناصر جديدة للحكاية بناء على الواقع الذي يعيش فيه الراوي.

لنتخيل مثلاً أن الطائرات كانت موجودةً أيام تأليف قصة السندباد، كيف سيستخدم راوي الحكاية هذا المُعطى؟ وماذا سيضيف أو يحذف؟ ماذا لو امتلكت سندريلا هاتفاً ذكياً؟ كيف ستتغير مجريات قصتها؟

وقد يفيدنا الخيال الآن أكثر من أي وقتٍ مضى، فلنتخيل العالم بلا كهرباء كيف سنستخدم كل الأدوات الكهربائية التي يسّرت حياة الإنسان؟ ماذا لو فقدنا الكهرباء والهواتف ووسائل الإعلام ووسائل المواصلات الحديثة كلها دفعةً واحدة؟ كيف سنعيش؟

لقد عاش الإنسان فتراتٍ طويلةً جداً دون هذه الاختراعات والمبتكرات، وكان مضطراً لأداء معظم أعماله بشكل يدوي، وكان السفر شاقاً، وتناقل الأخبار بطيئاً، وتتم كتابة الأفكار والمؤلفات على عدة أنواع من الورق، وتتطلب وقتاً طويلاً لكتابتها وإيصالها إلى البلدان البعيدة.

سيكون النهار طويلاً جداً بحيث ينشغل الجميع بأعمالهم المضنية: المُزارع في حقله، والحِرفيّ في ورشة عمله كالحدَّاد والنجَّار، والتاجر في تجارته التي ينقصها الكثير من الإعلان عبر وسائل الإعلان الحديثة. وسائل الترفيه كانت محدودةً تقريباً، ومن ضمنها الحكاية الشعبيّة التي أسهمت في الترفيه عن الناس، ونقل الأخبار لهم، وتشكيل صورة العالم في أذهانهم.

تندرج الحكاية الشعبيّة في إطار المأثور أو الموروث الشفوي الذي يشمل الأمثال والأحاجي والألغاز والأغاني والأهازيج، ولكل عنصرٍ منها حكاية تُروى. المأثور الشفوي أو التراث الشفوي هو: «ذلك الرصيد من النصوص الشفهية التي احتفظت بها الذاكرة الجماعية، مثل الحكايات والمرويات والألغاز والأمثال

وسلاسل النسب. تنتقل هذه المتون عبر الأجيال من دون تدخل المؤرخ أو الباحث في الاجتماعيات، ويغيب فيها أحيانا اسم المؤلف الفرد، وتختص بعض الفئات بحفظها واستظهارها عند الحاجة»[١٥].

الذاكرة هي: «إحدى قدرات الدماغ البشري التي تمكنه من الترميز والتخزين والاحتفاظ، ومن ثم استرداد المعلومات والخبرات السابقة. ويمكن اعتبارها بالمصطلح العام على أنها استخدام الخبرات السابقة للتأثير في السلوك الحالي.

يؤدي المفهوم الاجتماعي من خلال الذاكرة الجماعية دوراً أساسياً في بناء المجتمعات الإنسانية. إذ إن كلَّ فئةٍ اجتماعيةٍ تخلّد نفسها من خلال المعرفة التي تنتقل إلى الأجيال إما من خلال التقليد الشفهي وإما من خلال الكتابة»[١٦].

الشفاهية-الكتابية: نمط مستحدث من التخصصات العلمية التي تميز بين آلية التفكير التي تعتمد اعتماداً كلياً على الذاكرة في حفظ واسترجاع أنواع المعرفة المختلفة، وآلية التفكير الكتابيّة التي تعتمد اعتماداً شبه كلّي على التدوين في حفظ واسترجاع كلّ أنواع المعرفة[١٧].

العادة Habit بالمعنى اللغوي هي«كل ما اعتيد حتى صار يُفعل من غير جهد»، وتعني في اللغة الإنكليزيَّة نمط السلوك المكتسب بالتكرار، في حين تُعرَّف في القواميس الاجتماعيَّة المتخصّصة بأنها صورة من صور السلوك الاجتماعيِّ، استمرّت لمدة طويلة من الزمان، واستقرّت في مجتمعٍ معين، وأصبحت راسخةً واصطبغت إلى حدٍّ ما بالصبغة الرسميَّة. والعادات الجمعيَّة هي أساليبُ للفكر والعمل ترتبط بجماعةٍ فرعيَّة أو بالمجتمع ككل.

ويَستعمل هذا الاصطلاحَ علماءُ الأنثروبولوجيا الاجتماعيَّة لوصف التصرفات الروتينيّة للحياة اليوميّة أو الأحكام الداخلة ضمن الروتين، أو النماذج الحضارية المستمدة من التصرفات المتكررة، أو الطبيعة المميزة للكل الحضاري.

والعادات الجمعيَّة أو الجماعيَّة الشائعة هي القواعد السلوكيّة التي ترجع إلى المجتمع الذي يعيش فيه الفرد، وتستند إلى فكرٍ اجتماعيٍّ، وبكثرة تكرارها تصبح أنماطاً سلوكيَّة ثابتةً ومستقرة، مثل: عادات التحية وآداب الطعام، وطرق الخطبة والزواج والتعازي وآداب المجاملة المختلفة. وبمرور الوقت تكتسب العادات قوة التقاليد الملزمة.

تعني التقاليد Traditions لغوياً العادات المتوارثة التي يُقلِّدُ فيها الخَلَف السلف عبر عدة أجيال، وتعني في اللغة الإنجليزية الرأي أو العادة المتوارثة من السلف إلى الخلف، أو الممارسة عريقة القدم Long Established، وتعني في معجم العلوم الاجتماعيَّة طرائق السلوك المستقلة في وجودها عن الفرد، وتفرض نفسها عليه، وتعين على تقوية الشعور الجمعي وتحقيق الاندماج التام بين عناصر المجتمع، إنها صنع الماضي ودعامة الحاضر ومقياسٌ مهمٌّ للنظم والقيم الاجتماعيَّة. وتمتاز بثلاثة أمور: الاستقرار والاستمرار والاحترام. وهي أقوى في إلزامها للفرد من العادات الجماعيَّة[١٨].

الطقس أو الشعيرة Rite والجمع طقوس، معناها

١٥ موقع رباط الكتب:
https://ribatalkoutoub.com/?p=1115

١٦ أكاديمية نيرونت:
https://neronet-academy.com/

رابط المصدر الأصلي:
http://www.human-memory.net/intro__what.html

١٧ راجع: الشفاهية والكتابية، والتر أونج.

١٨ نقلا عن موقع المقاتل:
http://www.moqatel.com/openshare/Behoth/Mnfsia15/CustTrad/sec01.doc__cvt.htm

لغـة: النظـام والترتيب[١٩]. ويستحسـن هنـا أن ننوه إلى أن اسـتخدامنا لمصـطلح الطقس لا يشمل المعاني المتداولـة بين الناس، مثل المنـاخ أو الطقوس الدينيَّة، التي يرتبط بها بشـكلٍ وثيق، بل نقصد به الطريقة أو الأسلوب المستخدم في رواية الحكاية أياً كان شكلها أو مضـمونها، وهو في هذا الإطار يرتبط بمفهوم التقليد إلى حدٍّ كبير.

البيئـة الثقافيـة: هـي مجموعـة مـن المعتقدات والممارسـات والعـادات والسـلوكيات الشـائعة التـي يحملهـا ويمارسـها كل شـخص يعيش ضـمن مجتمع معين. تشـكل البيئـات الثقافية الطريقـة التي يتطور بهـا كل شـخص، ممـا يؤثـر في الإيديولوجيـات والشخصـيات. يتم تحديد البيئات الثقافية من خلال تضـافر العديد من جوانب الثقافة المختلفة التي تؤثر في الخيارات والسلوكيات الشخصية.

الأسـرة والعلاقـة بـين أفرادها هو عامل إضـافيٌّ يُحـدد البيئة الثقافية. يتم بنـاء العديد من الثقافات اسـتناداً إلى العائـلات كنواةٍ أساسـيّة، تعـزز بعض الثقافـات الأخـرى مفاهيـم الفرديـة والاسـتدامة الذاتية[٢٠].

كلمة البيئة لغوياً هي كلمة مشـتقة من الفعل « بَوَأَ» وتعنـي نزل وأقـام، ومن الفعل تبوأ أي اسـتقرّ، وعليه فإنّ البيئة تعني المنزل والمكان الذي يرجع إليه الكائن الحيّ ويعيش فيه، وأمّا علمياً فإنّ مصطلح البيئة يعني هو الوسـط الذي يعيش فيه الكائـن الحيّ يتأثر ويؤثر بما حوله مباشرة أو غير مباشرة، من خلال الظّروف والعوامـل التي تسـاعده علـى البقاء والاسـتمرار في الحياة.

البيئـة الاجتماعيـة هـي علاقـة الإنسـان بغـيره مـن الأشـخاص الآخريـن، وتربـط بينهـم الأنظمـة والقوانـين التـي تنظّـم علاقاتهـم الدّاخليـة، وذلك من خلال المؤسسـات الحكومية والمؤسّسـات الخاصّة والاجتماعيـة، وكذلك العادات، والتّقاليـد، والثّقافة، والدّين[٢١].

لكل مفهوم من هذه المفاهيم ارتباطٌ وثيقٌ بالحكاية الشـعبيَّة، كما يمكن أن تنطبق على عناصر أخرى من الـتراث، وقد آثرنا إيرادهـا بالتتابع كي نناقش مكانة الحكاية الشـعبيَّة بالتحديد على مستويين: مكانتها في التراث، ومكانتها على أرض الواقع.

فالخيال مثلاً سِمةٌ من سمات الإنسان يستخدمها في كل مناحي حياته، ولكن ارتباطه بالحكاية الشعبيَّة مختلفٌ من حيث إن لا مستحيل في تخيُّل أي شيء حتى لـو لم تكن هناك إمكانيةٌ لتطبيقه على أرض الواقع في المستقبل كالخيال العلمي الذي يُمكن أن يحوِّل المُتَخَيَّل إلى واقع ولو بعد حين.

بينمـا تـؤدي الذاكـرة دوراً كبـيراً في الحكايـة الشعبيَّة، ولا سـيَّما حين تقترن بآلية التفكير الشفهية التـي تتميـز بالقوة الشـديدة، وقدرتهـا على الحفظ والـترداد بناءً على صـيغٍ معدَّةٍ سـلفاً، مثل «كان يا ما كان» أو «نحكـي ولا ننام» المسـتخدمة لتمهيد الطريق للطفل كي ينام.

العـادة هي أسـاس روايـة الحكايات الشـعبيَّة، لا أحد يعـرف متى وُلدت الحكايـة، ولا متى تحولت إلى عـادة جماعيَّة أو اجتماعيَّة، ولا متى أصـبحت تقليداً اجتماعياً ملزماً له طقوسه الخاصة المصاحبة لرواية الحكاية.

لقـد التقط عـددٌ مـن الباحثين في الـتراث بعض الشـذرات التي رصـدها جامعـو الحكايات الشـعبية

١٩ موقع معجم المعاني:
https://www.almaany.com/ar/dict/ar-ar/%D8%B7%D9%82%D9%88%D8%B3/

٢٠ موقع https://www.quora.com

٢١ موقع https://mawdoo3.com/

لوحة البهاغافاد غيتا من الحكايات الشعبية الهندية

القدامى دون أن تكون لديهم أسسٌ علميَّةٌ لتدوين وتوثيق الحكاية، ولا سيَّما أولئك الجامعين الذين عاصروا المرحلة الانتقالية بين اختراع الكهرباء وانتشار وسائل الإعلام والسينما التي كان لها تأثيرٌ كبير في عزوف الناس شيئاً فشيئاً عن الاهتمام بالحكاية الشعبيَّة.

لقد أدى تضافر عددٍ كبيرٍ من التغيرات الثقافيّة والاجتماعيَّة الهائلة التي بدأت في مجتمعنا منذ قرنٍ ونيف إلى إفقاد الحكاية الشعبيَّة «شعبيَّتها» لصالح الحوامل المعرفيَّة المستحدثة، الأمر الذي حدا بالكثيرين إلى طرح عدد من التساؤلات أبرزها: هل اندثرت الحكاية الشعبيَّة بجميع أشكالها، أم هي توشك أنْ تندثر؟ هل يمكن إحياء طقوس الحكاية الشعبيَّة بكلِّ أشكالها ونقلها بشكلها الكلاسيكي إلى الأجيال القادمة؟ أم هل نطورها وننقلها بشكلٍ جديد يتناسب مع الواقع المعاصر؟

نادرةٌ جداً، بل معدومة هي الدراسات التي تناولت المتغيرات الثقافيَّة والاجتماعيَّة التي عاصر معظمها آخر ثلاثة أجيالٍ في سورية، هذا إذا اعتبرنا أن المدة الزمنية اللازمة لإطلاق صفة جيلٍ على مجموعةٍ من الناس هي خمس وثلاثون عاماً فما فوق، وهي دراسات يجب أن تتم قبل أن يندثر تصورنا عن ماضينا برحيل الذين ما زلوا يتذكَّرون أو يدركون الفرق بين ما نحن عليه اليوم وبين ما كنَّا عليه قبل التحولات الكبرى التي طرأت على نمط حياتنا عامَّة، وعلى الحكاية الشعبيَّة خاصَّة.

٦- الحكاية الشعبية فنٌّ من فنون العرض:

فنون العرض مصطلحٌ أتى من أدبيات منظمة اليونسكو، ليعبِّر بشكلٍ عام جداً عن كل أنواع التراث التي تتضمن عروضاً للمشاهدين: عروضاً متوارثة مع أجيال. رواية سيرة شعبية وفق تقاليد بلاد الشام أو مصر مثلاً، هي فن من فنون العرض التقليدية، كذلك مسرح كراكوز وعيواظ (خيال الظل) في بلاد الشام وتركيا، وصندوق الدنيا أيضاً.

لم تُوثّق فنون العرض هذه، توثيقاً علمياً صحيحاً، وكذلك مختلف أنواع الحكايات، ولم تعد منتشرة شعبياً (جماهيرياً وفق المصطلح المعاصر) بالمستوى المأمول.

لقد تيسر لي أن أطّلع على نماذج من ثلاثة أشكالٍ كلاسيكيَّة للحكاية الشعبيَّة: هي الحكواتي، وخيال الظل، وحكايات الجدات. وفي مقارنةٍ سريعة بين ما قرأت وما رأيت وما سمعت تولَّدت لدي مجموعةٌ من الملاحظات سأدون بعضها هنا.

- الحكواتي: هو من فنون العرض لأنه يعتمد اعتماداً مطلقاً على أداء الحكواتي أمام مستمعيه وعلاقته بهم، ولا سيما إذا أخذنا بعين الاعتبار الفترة الذهبيَّة التي كان فيها الحكواتي لا يجد منافسة من المسرح والسينما ووسائل الإعلام. لقد كان له مقعدٌ عالٍ ومميزٌ يتصدر المقهى لا يجلس فيه أحدٌ غيره.

يبدأ السيرة الشعبيَّة عادةً بما يُسمى بـ «الدهليز» كما سبق القول، وهو عبارةٌ عن حكايةٍ قصيرةٍ أو طرفةٍ أو حادثةٍ ما، والهدف من الدهليز هو شدُّ انتباه الجالسين في المقهى.

لكل نبرة صوتٍ معنىً عند الحكواتي، ولكل حركةٍ هدف، وقد يقاطعه أحد الحضور فيردُّ عليه، قد يشرح عادة كانت سائدة، أو يذكِّر بحادثةٍ سابقة، أو يروي قصة مثَلٍ شعبيّ، أو يخصص وقتاً لرواية حكايات تحمل عِبراً ملائمةً لظرفٍ اجتماعيّ معين.

ومقهى النوفرة الموجود في دمشق اليوم الذي ما زال محتفظاً بوجود الحكواتي فيه قائماً على عملِه، ولا سيَّما في رمضان، وإن قلّ روّاده، ويغلب على الحضور الفئات العمرية الكبيرة نسبياً مع حضورٍ خفيفٍ لجيل الشباب الذي يأتي غالباً لاستكشاف «ظاهرة» الحكواتي أكثر من متابعة سيرةٍ شعبيَّة يتطلّب سردها فترةً طويلةً من الزمن كما قال لي بعضهم[٢٢].

٢٢- كان الحديث مع أحد روّاد مقهى النوفرة، وهو معلّم متقاعد منذ التسعينيات، ويقطن في حيّ دمشقيّ عريق قريب من المقهى.

- خيال الظل: يشترك مع الحكواتي في تقنيَّات السرد وطرق جذب انتباه الحضور، إلا أنه يتميز منه بأنه يُشرِك حاسة البصر في حكاية الحكايات من خلال عددٍ كبيرٍ من الشخوص أو الدمى التي يتحكم بظهورها من خلف الساتر القماشيِّ الذي يفصله عن الحضور، وهذا يعني أنه مضطرٌّ لامتلاك مهارة تحريك الشخوص باستخدام يديه ورواية الحكاية في الوقت نفسه.

كما يمتاز عارض خيال الظل من الحكواتي بأنه لا يروي السير الشعبيَّة، قد يقتبس منها بعض الحكايات، ولكن له في المجمل حكاياته الخاصة التي يستمدها ممن علَّمه «الصنعة»، وربما يُضيف إليها أحداثاً من الواقع المَعِيْش لتقوية الرابط بينه وبين جمهوره.

قد يُشبِّه البعض خيال الظل بالمسرح بينما يُشبهه البعض الآخر بالسينما، ونستطيع بأن نجزم بأنه فنٌّ مستقلٌّ من الحكاية الشعبيَّة، وينتمي إلى التراث الحضاري القديم للمنطقة التي تشمل بلاد الشام، وجوارها.

٧- الحوامل المعرفية التي تؤسس لحكاية شعبيَّة مستقبليَّة:

الحامل المعرفي هو اختصارٌ لكل وسائل التواصل وأدواته وتقنياته التي ابتكرها الإنسان لتبادل المعرفة منذ بداية الحضارة الإنسانيّة حتى اليوم. منذ أول صوت ذي معنى نطق به بشر، وأول رسم أو نقش أو أبجدية، وصولاً إلى يوم الناس هذا.

الحامل المعرفي كما نعرفه اليوم يشمل أشكالاً كثيرةً من أدوات نشر المعرفة وتقنياتها وأساليبها التي صارت طبيعيَّة وبديهية لدى الجميع.

فلنبدأ بتحديد ما نقصده بمفهوم الحامل المعرفي الذي نعرف جزءاً منه بشكلٍ مفصَّل، وفق الترتيب الزمني.

لوحة البهاغافاد غيتا من الحكايات الشعبية الهندية

- الصوت: ربما كان الصوت البشري أول أدوات نقل المعرفة، يستخدم الإنسان صوته لنقل أكثر من نوعٍ من المعرفة، منها تصوّراته المختلفة عن الكون والحياة والمعتقدات بقوالب مختلفة منها الحكاية والخطابة والشعر والغناء.

- الموسيقا: قد تكون الموسيقا أو الرسم ثاني ناقلٍ للمعرفة، ولا أقصد بالموسيقا هنا الآلات والمقامات التي نعرفها اليوم، بل أقصد أول دندنات الصوت البشري التي تحولت إلى أناشيد منغمة. بدايات الموسيقا مجهولةٌ تماماً ولكن ما يعنينا هنا هو ارتباطها بعدد من الحكايات الشعبيَّة التي كانت مقدَّسة أواخر القرون الوسطى، ويتم ترتيلها صوتياً وصولاً إلى تحول هذه الحكايات إلى أساطير في عصرنا الراهن.

- الرسم: لقد عرفنا من خلاله حكايات الإنسان القديم، بدايةً من الرسوم الأولى في بعض الكهوف التي تمَّ اكتشافها مصادفة، إلى الرسوم الفرعونية، وصولاً إلى اختراع التصوير الفوتوغرافي الذي سمح للإنسان المعاصر بالاحتفاظ بصور الأشخاص الأكثر حضوراً في الذاكرة الجمعية الإنسانيَّة، ولا سيَّما أولئك الذين قد تتحول حياتهم إلى تراثٍ شعبيٍّ مع الزمن.

- النقش على الحجر وبدايات الكتابة: كانت هذه نقلةً نوعيةً؛ إذ أصبح التدوين سمةً معرفيةً قابلةً للصمود عبر الزمان، وصار بإمكان الإنسان تدوين تاريخه وحكاياته بشكل أوضح من الرسم. لا يمكن معرفة الحكايات الشعبية التي كانت منتشرةً في ذلك الزمان، ولكن يُمكن معرفة تطور البُنى الحكائية من خلال دراساتٍ متخصصة.

- الكتابة على الورق: لقد خدمت تكنولوجيا الكتابة كل أشكال المعرفة الإنسانيّة: «إنّ اختراع الكتابة جعل من الممكن للمرة الأولى للبشر الحفاظ

على سجلات دقيقة من معارفهم خارج أدمغتهم. إذ إن الكتابة ووسائل الإعلام السمعية والبصرية وسجلات الكمبيوتر يمكن اعتبارها نوعاً من «ذاكرة الإنسان» الخارجية»[٢٣].

مكّنت الكتابة الإنسان من تدوين مختلف أنواع المعرفة، بما في ذلك الحكايات المتداولة التي أصبح بعضها ينتمي إلى التراث الثقافي للشعوب بمعناه الواسع الذي يتضمن كتب التراث التي نعرف تاريخ تأليفها ومؤلفها، وقد حافظت على مضمون النص الذي كُتب وقت تأليفه، بينما تتميز النصوص «الشعبيَّة» ولا سيَّما الحكايات بالتغيرات عبر الزمن، والتعديلات والحذف والإضافة بين النسخ المخطوطة التي تحاول أن تتماشى مع العصر الحضاري الموجودة فيه.

- الطباعة: جاءت الطباعة لتحول الكتب إلى صناعة ساهمت في نشر الكتب أولاً ثم الصحف، وبسبب الطباعة تعرّفنا كثيراً من التراث الثقافي والشعبي.

- الصحف: نقلت المعرفة من المستوى «النخبوي» إنْ صح التعبير إلى المستوى «الجماهيري». كانت الصحف فاتحة وسائل الإعلام، وبظهورها وظهور الدراسات الأكاديمية والميدانية عنها بدأ بريق الحكايات الشعبيَّة يخفُّ تدريجياً، وبدأ مفهوم جماهيريَّة عمل ما يحل محل شعبيته. صحيح أن بعض الصحف والدوريات المختلفة كانت تُوجَّه إلى «الشعب» بلغة قريبة من لغة الشعب، لكنّها بدأت تسرق دور الحكواتي في نقل المعرفة، وهو أمرٌ عمَّقتْه الإذاعة.

- الإذاعة: إنّ الميزة البديهيَّة والرئيسية للإذاعة هي إنها تعتمد على الصوت وحده، أي إنها تفسح المجال واسعاً أمام خيال الإنسان كي يُرمم ما يسمعه عن طريق الإذاعة من معرفة. لقد قدمت الإذاعة كثيراً من البرامج المسموعة والمغنّاة، إضافة إلى نشرات الأخبار.

كما قدّمت الإذاعة كثيراً من المواد التي تستند إلى التراث، والمستوحاة من الحكايات الشعبيَّة، ولكنها لم تقدم الموروث الشفوي كما هو.

في إحدى أهم التجارب العربية التي رصدت الحكايات الشعبيَّة، قام صحفي تونسي باستلهام ثلاثين حكاية من التراث الشفوي التونسي، وقدّمها في الإذاعة الوطنية التونسية، بلهجة تونس العاصمة التي تختلف عن لهجات المحافظات التونسية الأخرى.

- التلفزيون: لقد جاء هذا «الصندوق العجيب» في وقت اعتقد فيه الناس أن التطور التكنولوجي اكتفى بما سبق من وسائل إعلام. ولكنه هو الآخر خضع لتطورات كبيرة من صور الأبيض والأسود، ثم تطور بثه من خلال الأقمار الصناعية ليصل إلى كل أنحاء المعمورة. لم تُقدم دراسات كافية عن علاقة وسائل الإعلام بالتراث عامةً، وبالحكاية الشعبيَّة خاصة، لكن المؤكد أنّ خفوت بريق الموروث الشفوي الشعبيّ قد ازداد بظهور وسائل الإعلام التي انصرف انتباه الناس إليها بشكل كبير. فبدأت أشكال الحكاية الشعبية المختلفة من حكواتي، وخيال الظل، وصندوق الدنيا بالاندثار تدريجياً بالتزامن مع تطور وسائل الإعلام. إلى أن جاء الحاسب فسرق الضوء من الحكاية الشعبيّة ووسائل الإعلام معاً.

- الحاسب وملحقاته: لم يكن للحاسب أن يملك السطوة التي يملكها الآن لولا ظهور الإنترنت. إنّ التطور السريع جداً للحاسب على المستوى التقني، والتطور السريع جداً للإنترنت على كل المستويات،

---

٢٣ أكاديمية نيرونت:
https://neronet-academy.com/
رابط المصدر الأصلي:
http://www.human-memory.net/intro__what.html

لوحة الجميلة والوحش

ولا سيَّما على مستوى الانتشار وعدد المستخدمين قد أدى إلى نقلة نوعيَّة حادة في نقل المعرفة وتبادلها على مستوى كوكب الأرض، وما زال تطوير الحاسب والإنترنت مستمرَّيْن بوتائر عالية تجعل من الصعب على الأفراد والمؤسسات تأصيل المعرفة وإكسابها شيئاً من المعنى، إذ ما إن يظهر مبتكر جديد حتى يتبعه مبتكرٌ أكثر حداثةً يجعل من الصعب مواكبة واستيعاب كل المبتكرات الحديثة، وينطبق هذا الكلام على أحدث مواليد التكنولوجيا: الهاتف الذكي.

- الهاتف الذكي: أو الجوال أو الموبايل، أصغر المبتكرات عُمراً وأكثرها فعاليَّة، له أنواعٌ متعددة وشركات تتنافس على تصميم أشكالٍ جديدةٍ ذات شاشات أكبر وتقنياتٍ أكثر. ويلفت الانتباه في الوقت الراهن أن صغارنا يتعلمون استخدام الهاتف الذكي بسرعةٍ وإتقان، ويتلقون منه معارف لا تنتمي غالباً إلى ثقافتنا وتراثنا وتقاليدنا الاجتماعيَّة.

لقد حاولت تعريف الحامل المعرفي، وعدَّدت أبرز عناصره باعتباره الوسيلة الأكثر تأثيراً في معظم بلدان العالم، فهو (حصان طروادة) إن جاز التعبير في عصرنا الحديث من حيث إنّه يقوم بترسيخ المعلومة حتى لو اقتضت الضرورة تحطيم التراث الإنساني عامةً، وتراث الدول الأكثر تخلفاً على المستوى التكنولوجي ثانياً.

تأثر جيل بدايات الحاسب بمسلسلات الكرتون المصنوعة في الخارج تقريباً، مثل «حكايات عالمية»، و«ساسوكي» و«غريندايزر» وغيرها، بينما يلتفت الجيل الحالي إلى ألعاب الحاسب والهاتف الذكي التي تُعلّم قيم القتل والصراع والمنافسة بطرقٍ لا تنتمي إلى عالمنا العربي.

إنّ ارتباط الحامل المعرفي بالثقافة التي يحملها، أكثر أهميَّة من أن يُترك دون دراسات لما يُقدِّمه من مضمون، إضافةً إلى وجوب استغلال التكنولوجيا الجديدة في تمرير حكاياتنا الشعبيّة وضمان استمرارية توريثها بشكلٍ لائقٍ وسليم لأجيالنا القادمة.

٨- الحكاية الشعبية والمتغير التكنولوجي:

لقد غيَّرت التكنولوجيا بعد ابتكار الكتابة وبدايات

الثورة الصناعيَّة، مروراً بالثورة في عالم الاتصالات كثيراً من عادات الإنسان التي درج عليها منذ آلاف السنين.

لنتخيل العالم من دون كهرباء، ولا كتابة كيف سيكون؟ لا توجد هواتفُ ذكية، لا توجد وسائل إعلام، ولا من يُخبر عن وقوع أي أمرٍ إلا بعد وقوعه بفترة. لا إنترنت ولا أي وسيلة يتلقى فيها الشخص الأخبار إلا عن طريق المشافهة: أي من خلال حديثٍ يدور بين شخصين أو أكثر.

لقد كان اكتساب المعرفة يتم ببطء شديد مقارنة باليوم، ولكنه كان يحفر عميقاً في وعي الإنسان بحيث يعتمد على ذاكرته في استرجاع المعطيات وإعادة نشرها في أطرٍ محددةٍ وواضحة، وكان كل خبرٍ أو كل حكاية يحظى أو تحظى بتكرارٍ في الرواية والنقاش حتى يترسخ المعنى، وينقل إلى الجيل التالي الذي قد يُعدِّل بعض التفاصيل حسب المستجدات التي كانت تأخذ وقتاً مناسباً كي يتم استيعابها على المستوى الجمعي العام.

لقد أضرَّ المتغير التكنولوجي بكل عناصر التراث، وأثَّر خاصَّة في الشكل الكلاسيكي للحكاية الشعبيَّة، ولم يحرص الجيل القديم على تعويد الأولاد والأحفاد مشاهدةَ فنون العرض التقليديَّة للحكاية التي تنتمي إلينا.

٩- الحكاية الشعبية والمتغير الاجتماعي:

لا يمكن فصل المتغير الاجتماعيِّ عن المتغير التكنولوجي، الذي أتاح مع الثورة في مجال وسائل الاتصال أو الحوامل المعرفية المختلفة تبادل الأفكار والعادات والتقاليد الاجتماعيَّة في كل دول العالم.

إنّ تحويل العالم إلى «قريةٍ صغيرة» اتصالياً قد أفاد من ناحية، وأضر من نواحٍ أخرى كثيرة، في كثيرٍ من دول العالم. إن تغيُّر أنماط اللباس والأطعمة والصناعات المستحدثة، وأشياء أخرى كثيرة، أفقدت كثيراً من المجتمعات القدرة على الحفاظ على هويتها الثقافيَّة الاجتماعية المميزة.

ومع تنوع طرق رواية أيَّة حكاية باستخدام الحوامل المعرفيَّة التي أشرنا إليها آنفاً، تضاءلت فرص رواية الحكاية الشعبيَّة الكلاسيكيَّة لأسبابٍ متعددة منها:

- كان دخول المقاهي في سورية قديما حكراً على الرجال، وكان عمل الحكواتي والمخايل ينحصر في المقاهي إلا فيما ندر، أي إن جوَّ الحكاية كان ذكورياً بامتياز. وكان الرجال يروون لعائلاتهم في البيت ما سمعوه في المقهى في جلسات السمر الليليَّة.

بينما تنتشر اليوم المقاهي المختلطة التي تتصدرها شاشات التلفاز التي لا يُلقي أحدٌ بالاً لها إلا في بعض الحالات مثل مباريات كرة القدم، ونشير هنا إلى أن أجواء مشاهدة كرة القدم «الساخنة» بين فريقين كبيرين أو مباريات كأس العالم، تشبه أجواء المقهى أيام الحكواتي أو المخايل إذ يمتلئ المقهى عن آخره، وينقسم الحضور بين مؤيد لبطل ما من أبطال السيرة وبين بطل آخر.

- كان إيقاع الحياة بطيئاً جداً في الفترة التي سبقت اختراع السيارات والهواتف اللذين وفَّرا كثيراً من الوقت على الناس، ولكن انتشارهما مترافقاً مع انتشار الحوامل المعرفية الأكثر حداثةً، جعل إيقاع الحياة أكثر سرعةً بكثير من الماضي، ومع تراكم متطلبات الحياة، خاصة في ظل الأزمة الحديثة، وانتشار وسائل التواصل الاجتماعي التي أفقدت كثيرين القدرة على القراءة المطولة أو المتابعة المطولة لأي موضوع، فقدت كل أشكال الحكاية الشعبيَّة كثيراً من جمهورها الذي كان في القديم قادراً على امتلاك الوقت الكافي للمتابعة المطولة للحكواتي والمخايل، ولا سيَّما أثناء رواية السيرة الشعبيَّة.

- كان لاعتماد التعليم على «الطريقة الغربيَّة» اعتماداً كبيراً عوضاً عن الكتّاب والخجا وطرق التعليم الكلاسيكيَّة أثرٌ كبيرٌ في طريقة تفكير المجتمع، إذ تعلَّمت الأجيال الجديدة القراءة والكتابة بطريقةٍ تنسجم مع النسق المعرفي المعولم إن صحَّ التعبير، الأمر الذي جعل الكثيرين ينظرون إلى طريقة الحياة التقليديَّة القديمة بتحفّظ ، واعتبارها متخلفة، ولا تنسجم مع الأسس الحضارية الحديثة.

فلم تُدرَج فنون العرض التراثية من حكاية شعبية وغناء ورقص ضمن مناهج التدريس الأكاديمية المسرحية في سورية، بل كان الاعتماد على مناهج وأسس غربيَّة تماماً في تدريس المسرح الذي دخل على الثقافة الشعبية في سورية منذ فترةٍ ليست بالبعيدة، والذي تلته أشكالٌ اتصالية أخرى كنّا أشرنا إليها في فقرة الحوامل المعرفيَّة، كالسينما والتلفزيون، الأمر الذي جعل جهود جُلّ الكتَّاب تَنصبّ على إتقان كتابة السيناريو للتلفزيون والسينما، وجهود الممثلين والمخرجين تَنصبُّ على أداء الشخصيات فيما يُعرض فيها.

إنّ التعامل مع الحكاية الشعبيَّة بأشكالها المختلفة يتطلَّب تدريباً خاصاً يعتمد على التناقل الشفاهي المباشر للنصوص وطرق الرواية، وهو أمر مفقودٌ تماماً في سورية.

١٠- الشفاهية مرة أخرى:

يتميز الموروث الشفهي بخصائص تختلف كثيراً عن النسق الكتابي الذي نعيشه، إذ يعتمد بشكلٍ كبيرٍ على الذاكرة والاسترسال السردي الذي يعتمد على صيغ محددة يتم حفظها وتناقلها عبر الأجيال، لكن نتناول موضوع خصائص النسق الكتابيّ هنا لأنه موضوعٌ منفصلٌ يحتاج إلى تعمق بحثي مطول مقارنة بالنسق الشفاهي، وسنعرض

بعض خصائص الشفاهية وتقنيات السرد فيها.

يقارن والتر أونج في كتابه (الشفاهية والكتابية) بين الثقافتين «الشفاهيَّة» المنطوقة و«الكتابيَّة» المدونة، ويبرز بعض أساليب التعبير والفكر في الثقافة الشفاهيَّة في عدة نقاط أهمها:

١. الأسلوب الشفاهي أميل إلى عطف الجمل والتداخل على مستوى اللغة والموضوعات، كما تتمتع الشفاهيَّة بخاصية تجميعيَّة بحيث تتكون من عبارات متّصلة وصيغ متكررة.

٢. يميل إلى الإطناب لضمان استمرار العلاقة بين المتكلم والمستمعين، فيعين المتكلم عن طريق منحه

فرصة للتذكر وترتيب الأفكار، ويساعد المستمع على المتابعة.

٣. يُقرِّب المعرفة وينقلها إلى الحياة الإنسانية، إذ يرتبط بعناصر الزمان والمكان التي يتم تداولها من خلاله.

٤. القرب من حياة الإنسان اليوميَّة، إذ يُلوِّنها بخصائص الصراع والمشاركة الوجدانية في مقابل الحياد الموضوعي، فالشفاهيَّة تصنع المعرفة في سياق الصراع بإبقائها في عالم الحياة الإنسانيّة والتواصل اللفظي مباشرةً، بما يتضمنه الصوت من عمليّة الأخذ والرد.

٥. التوازن: تعيش المجتمعات الشفاهيَّة إلى حدٍّ كبير في الحاضر على نَحوٍ يحفظها في حالة من التوازن من خلال التخلص من الذكريات التي لم يعد لها صلة بالحاضر. وهكذا يعرض الحاضر إنجازه على ذكريات الماضي، فالشفاهيَّة تسمح للأجزاء غير المريحة من الماضي أن تُنسى بسبب مقتضيات الحاضر المستمر، مما ينتج عنه تنويع الرواة الشفاهيين في سردهم التقليدي لأن جزءاً من مهارتهم يتمثل في التلاؤم مع المتلقين الجدد والمواقف الجديدة.

التقنيّة السردية للقاص الشفهي: يقع قسمٌ كبير من سردية النص الشعبي على كاهل القاص «الراوي» الذي يضع إستراتيجيَّة للحكي بناءً على خبرةٍ تقليديّة توارثها من خلال الاستماع والحكي، هي تتألف من الخطوات الآتية:

١. وضع الإطار العام للحكاية ثم زخرفتها بمجموعةٍ من الكلمات، ويتضمن الإطار العام: التمهيد، والخاتمة، والتدخلات الصيغيَّة التي تتصل بـ «الحكي»، وهي صيغ المواقف الأولية التي تنطلق منها أحداث الحكاية ويتردَّد معظمها في نصِّ الحكاية وصولاً إلى الخاتمة.

٢. يشكل التدخل الفردي للقاصِّ أو الراوي جسراً بين واقع مشهد الأداء (سياق الأداء الفعلي) وبين الخيال في الحكي.

٣. توظيف مجموعةٍ من الصيغ البلاغية المنمطة في الوصف التركيبي للأبطال وأعدائهم، ومشاهد الجمال، ومشاهد الرعب، وأماكن الذروة، وهي نقاط التحول في الحكاية.

٤. يمثل التكرار لمقطوعاتٍ ومواقف بعينها عامل استمراريَّة وأساساً من أسس بنية الحكاية[٢٤].

١١- الحكاية الشعبية السوريّة اليوم: بين التوثيق والاندثار:

واقع الحكاية الشعبيّة السورية اليوم لا يسر، ففيما عدا وجود حكواتي واحد يعمل في مقهى النوفرة بدمشق، ومخايل يقدم بعض العروض المتناثرة في أماكن مختلفة، فلا وجود لها ولا لتقاليدها المحببة.

أما على مستوى التوثيق، فقد بُذِلَتْ جهودٌ فرديةٌ مشكورة، جَمَعَتْ كثيراً من المأثورات الشعبيَّة الشفوية، ومن ضمنها الحكاية، لكن هذا الجمع جاء على شكل كتبٍ تضم نصوص الحكايات، وهو أسلوب يحرمنا من سماع صوت الحكواتي وتمييز نبراته، ومتى يصل بالمستمع إلى الذروة، إضافة إلى عدم قدرتنا على مشاهدته وهو يحكي ومن تفاعل جمهوره معه إن كان الجامع قد أخذ عن راوٍ محترف. وفيما يأتي سنستعرض بعض الأمثلة على التوثيق المكتوب للحكاية الشعبية:

١. أحمد بسام ساعي، حكايات من اللاذقية، وزارة الثقافة دمشق، ١٩٧٣.

٢. أحمد زياد محبك، من الحكايات الشعبيَّة، وزارة الثقافة، دمشق، ١٩٨٣.

٣. حسين سليم حجازي، خيال الظل وأصل

٢٤ مجلة الثقافة الشعبيّة، البحرين، العدد العاشر:
https://www.folkculturebh.org/ar/index.php?issue=10&page=showarticle&id=87

المسرح العربي، وزارة الثقافة، دمشق، ١٩٩٤.

٤. الرؤيا الشعبيّة للخطاب الملحمي عند العرب، يوسف إسماعيل، اتحاد الكتاب العرب، دمشق، ٢٠٠٤. (دراسة).

٥. سناء فوزي الموالدي، حكايات حارات شامية، وزارة الثقافة-الهيئة العامة السورية للكتاب، دمشق، ٢٠١٣.

٦. عادل أبو شنب، مسرح عربي قديم كركوز، وزارة الثقافة، دمشق،٢٠٠٤.

٧. فوزات رزق، في قديم الزمان، وزارة الثقافة، دمشق، ٢٠٠٦.

٨. فوزات رزق-ثائر زين الدين، حكاياتٌ تُروى في جبل العرب، وزارة الثقافة، دمشق، ٢٠٠٦.

٩. محمد خالد رمضان، حكايات شعبيّة من الزبداني، مطبعة اليازجي، دمشق، ٢٠٠٥.

١٠. محمد خالد رمضان، حكايات من الشام، دار الطليعة، دمشق، ١٩٩٣.

١١. منير كيال، حكايات دمشقيّة، وزارة الثقافة، دمشق، ٢٠١٧.

١٢. نزار الأسود، الحكايات الشعبيّة السورية، في جزأَيْن، دمشق، ١٩٩٨.

١٣. نزار الأسود، كراكوز بلاد الشام، في جزأَيْن، دمشق.

١٤. نزيه عبد الحميد، الحكايات الشعبيّة الشائعة، مطبعة السعيد، دمشق.

لم نواكب ما نشرته الدوريات والصحف من حكايات شعبيَّة، ولا ما أنتجته وسائل الإعلام السورية المرئية أو المسموعة نظراً لوجود صعوبات هائلة في البحث على مستوى المدى الزمني.

لم تندثر الحكاية الشعبيّة السورية، ولكنها لم تحظَ بمكانةٍ مناسبة بصفتها جزءاً لا يتجزأ من الحالة الحضارية التي تميز هويتنا التاريخيَّة. ما يبشر بالخير هو افتتاح ماجستير تأهيل وتخصص في التراث الشعبي، بقسم علم الاجتماع في كلية الآداب

والعلـوم الإنسـانية في جامعـة دمشـق عـام ٢٠١٥م، إضـافةً إلى ماجسـتير في إدارة موارد التراث الثقافي في كلية السـياحة، الأمر الذي قد يبشـر بإعادة الألق إلى التراث السوري عامةً، والحكاية الشعبيّة خاصةً.

١٢- إشكاليات التعامل مع الحكاية الشعبية اليوم:

- التطـور التكنولوجـي الـذي طـور وسـائل الاتصـال باتجاه التواصـل الشـفاهي غير المباشـر، والتواصـل الفردي من خلال أجهزة وأدوات التواصل الاجتماعـي، الأمـر الـذي أدى إلى تغيـير في عـادات القـراءة والاسـتماع، بحيـث يميل معظـم الناس إلى اختزال الأفكار واختصـارها سـواءً كانـت مكتوبة أم مسموعةً أم سمعيَّة بصرية.
- الزلزال الثقافي الذي سبّبته الأحداث التي مرّت علـى العالم العربي منذ عام ٢٠١١م بسـبب تدميرها لبقايـا البُنـى الاجتماعية التقليدية التـي كانت تروي الحكايات الشعبية.
- العولمـة التي تفرض ثقافة الـدول المتقدّمة على الدول المتخلفة أو الناميـة، مما أفقد الناس الاهتمام بالحكايات الشـعبيَّة المتناقلة عبر الأجيال، واتجاهها نحـو الحكايات والأفلام الغربيَّة خاصـة. لقد أفقدت النزعـة التغريبيَّة مجتمعات كثير من الدول أصـالتها للأسف.
- الأزمات والحروب المتتالية التي تحدث في عالمنا المعاصر.
- فقدان التنسـيق بين الجهـات الفاعلة في مجال التراث الشـعبي السـوري عامَّـةً، والحكاية الشـعبيّة السورية خاصَّةً.

١٣- الحاجـة إلى الشـكل الكلاسـيكي للحكايـة الشعبية

لقد تغيرت أساليب الحياة وطرقها بشكلٍ لا يسمح بالعـودة إلى الوراء، ومع هذا فهناك ثوابتُ حضـاريّةٌ يجـدر بنا الحفاظ على شـكلها الكلاسـيكي الأصـيل والأصـلي، إلى جانـب التفكـير في تطويـر التراث بما يواكب المستجدات الحضاريّة.

لقـد تـرك لنـا الأجـداد التاريـخ والمعرفـة علـى طريقتهم، وكثيرٌ من المعارف والممارسـات التي تنتمي إلى التراث الشـعبيّ، لم تكن تراثـاً في أول ظهور لها، ولكـن تـداول النـاس لهـا واسـتمرارها عـبر الزمن وانتقالهـا مـن جيلٍ إلى جيـل حوَّلها إلى تـراثٍ ثقافي شعبي.

نحـن بحاجـةٍ إلى أبطال يُشـبهوننا وننتمي إليهم علـى المسـتوى الشـعبيّ، أبطـال يفكـرون كمـا يفكر المواطـن العادي، أبطـال لا تتجهم النخـب الثقافيّة مهما كانت جهودها مؤثرةً وجميلة.

لقـد تـرك لنـا أجدادنـا البعيـدون حكايـات تناقلتهـا الأجيـال المتلاحقة بأسـلوبٍ ينتمي إلينا، ويجـب الحفاظ على هذا الشـكل الكلاسـيكي كما هـو، والفخر بـه، وإعـادة الاعتبار إليـه من خلال تعويد الأجيال الصاعدة متابعته، وتعويدهم تعلُّمه والانتماء إليه.

الحكواتـي ، وخيـال الظـل، وصـندوق الدنيـا، استنهضـت الهمـم في فـتراتٍ تاريخيّةٍ متعددة ضـد كل أشـكال الاحتلال التي تعرضـت لهـا بلادنا، ومن الإجحاف النظـر إليها الآن بدونيّة واعتبارها «تخلفاً» يجب التخلص منه، أو تعديله بشـكلٍ يُلغي خصوصيَّته الفريدة والأصيلة.

وأرى أننـا نحتـاج إلى شـخص حيٍّ يـروي أمامنا القصـة أو الحكاية، بشـكل يختلف عما يفعله المسرح بمعنـاه المألـوف اليـوم. نحتـاج إلى راوٍ من الشـعب، يسـتخدم مفـردات الشـعب، كي يُسـاعدنا ويسـاعد أجيالنا الصاعدة على بلورة مستقبل أفضل وأجمل.

١٤- خاتمة:

لقد تخلخلت البنيتان الاجتماعية والثقافية بسبب الحرب على سورية، وبسبب العولمة، والثورة التكنولوجيّة. من هنا يجب أن نبدأ بإعادة ترميم ذاكرتنا وتأكيد خصائص هويتنا، وتصدير ثقافتنا إلى العالم من خلال العودة إلى الجذور وإحيائها، ثم تقديم التحديثات عليها بشكل ينفصل عن شكلها الكلاسيكي الأصلي.

إنّ عودة الحكايات الشعبيّة بمختلف أصنافها، واستعادة كل عناصر التراث تحتاج إلى قرارٍ وطني سيادي يشارك فيه الجميع، وإلى حملات مستدامة لغرسها في وجدان الشعب مرة أخرى، ونحن قادرون على ذلك.

لقد تمَّ السعي في هذا البحث إلى وضع الحكاية الشعبيّة في بيئتها الثقافية والاجتماعية المناسبة، وتبسيط المصطلحات المتعلقة بها.

المراجع:

١) لسان العرب، مادة حكى.

٢) معجم المعاني الجامع:
https://www.almaany.com/ar/dict/ar-ar/%D8%AD%D9%83%D9%89/.
مادة حكى.

٣) مثل لسان العرب، والقاموس المحيط، والمعجم الوسيط.

4) https://sites.google.com/site/nsren2012/12

5) https://mawdoo3.com/

٦) أبو محمد القاسم بن علي بن محمد بن عثمان الحريري البصري، صاحب المقامات المعروفة (ت ٥١٦ هـ).

٧) الموسوعة العربية الميسرة، المجلد الأول، مادة حكاية.

٨) لمزيد من المعطيات، راجع: السيرة الشعبية: الموسوعة العربية العالمية، مؤسسة أعمال، السعودية، ١٩٩٦، المجلد الثالث عشر. وسيرة الظاهر بيبرس: الموسوعة العربية الميسرة، القسم الثاني، بإشراف محمد شفيق غربال، دار الشعب ومؤسسة فرانكلين.

٩) قاموس الصناعات الشامية، محمد سعيد القاسمي - جمال الدين القاسمي -خليل العظم ، دار طلاس للدراسات والنشر ١٩٨٨م، ط١ - دمشق.

١٠) الموسوعة العربية، المجلد التاسع.

١١) الموسوعة العربية، المجلد الحادي عشر.

١٢) دائرة المعارف، بإدارة فؤاد أفرام البستاني، بيروت، ١٩٨٠، المجلد ٧.

١٣) موسوعة المورد العربية، المجلد الأول – القسم الثاني.

١٤) موقع رباط الكتب:
https://ribatalkoutoub.com/?p=1115

١٥) أكاديمية نيرونت:
https://neronet-academy.com/

١٦) رابط المصدر الأصلي:
http://www.human-memory.net/intro-what.html

١٧) الشفاهية والكتابية، والتر أونج، سلسلة عالم المعرفة، العدد ١٨٢، الكويت.

١٨) نقلا عن موقع المقاتل:
http://www.moqatel.com/openshare/Behoth/Mnfsia15/CustTrad/sec01.doc__cvt.htm

١٩) موقع معجم المعاني:
https://www.almaany.com/ar/dict/ar-ar/%D8%B7%D9%82%D9%88%D8%B3/

٢٠) موقع
https://www.quora.com

٢١) أكاديمية نيرونت:
https://neronet-academy.com/
رابط المصدر الأصلي:
http://www.human-memory.net/intro__what.html

٢٢) مجلة الثقافة الشعبيّة، البحرين، العدد العاشر:
https://www.folkculturebh.org/ar/index.php?issue=10&page=showarticle&id=87

طعام الدمشقيين بين زمنين
من جرن الكُبَّة إلى فرَّامة اللحمة

نبيـــل تللـــــو

انطلقت المخلوقات الحيَّة جميعها ـ منذ بدأت الحياة ـ للبحث عن غذائها، متتبِّعةً فطرتها في حفظ بقائها، فالتهم الحيوان القوي الحيوان الضعيف، في حين التقم الرضيع ثدي أمه متتبعاً رائحة لبنه، شدُّه إليها قوى إلهية بعيدة عن فهمنا ﴿وهديناه النجدين﴾ (سورة البلد: الآية ١٩)، وبعد أن كبر، ألحَّ عليه الجوع، فاتَّجه نحو العشب وثمر الشجر، شدَّه إليهما منظرهما الأخَّاذ واجتذبته رائحتهما الزكية، واصطاد الحيوان ليقتات بلحمه. ومع مرور الزمن، تطوَّر هذا الحال، فتبهَّر الطعام بالتوابل، وتلوَّن بألوانٍ مختلفة، وطاب بدسم السمن والزيت، وتحلَّى بالسكر، واحمضَّ بعصير الليمون، واختلف ذلك بين منطقة وأخرى حسب ما تنتجه أرضها من محاصيل. ومن خلال هذا التطور، اختلفت أذواق الناس، واختلفت طرائق إعداد طعامهم في سبيل الوصول إلى ما هو أشهى وأطيب، ولم يشذُّ سكان دمشق عن هذه القاعدة، فقد اختلفت عاداتهم الغذائية وأنواع أطعمتهم وطرائق تحضيرها وتقديمها وتناولها وحفظها حتى خلال فترة الحياة الاعتيادية للشخص نتيجة عوامل عديدة، أهمها الاتصال مع الشعوب الأخرى، والأخذ منهم، ناهيك عن دخول أدوات جديدة ساهمت في هذا التغيير، وهم الذين قالوا هذا المثل: «كول ما تشتهي نفسك، والبس ما يليق بين الناس». في هذه المقالة نتتبَّع التغييرات الحاصلة في طعام الدمشقيين خلال القرنين العشرين والحادي والعشرين، الذي اندثر بعضه، وكاد الزمن يقضي على بعضه الآخر ويرميه إلى زوايا النسيان والإهمال، في حين ما يزال أكثره موجوداً، راجياً أن يتذكَّر كرام القارئات والقراء ما نسيوه، وأن يتعرَّفوا ما لا يعرفونه.

اعتاد الدمشقيون تناول ثلاث وجبات طعام يومياً: الفُطور والغداء والعَشَاء، وتختلف الأطعمة في كلٍّ وجبةٍ عن الأخرى، وقد اختلفت اختلافاً واضحاً بين القرنين:

١ــ وجبة الفطور: ويُطلق عليها تسميات مختلفة، منها: «كسر الصُّفْرَة»، وقد أتى هذا الاسم من أنَّ النائم تتشكَّل على وجهه طبقةٌ صفراء نتيجة الانقطاع عن الطعام ليلاً، وهذه الطبقة تتلاشى عند تناول طعام الصباح، ولكنَّ الدمشقيين حرَّفوا هذه التسمية إلى «كسر السُّفْرَة». أمَّا تسمية «ترويقة»، فهي من الرَّوَاق؛ إذ إنَّ من يتناول وجبة الفطور يصبح يومه كله رائقاً ومزاجه معتدلاً، والاسم الشائع لها حالياً هو الفطور.

تتميَّز الأطعمة التي تُقَدَّم في الفطور بكونها خفيفة سهلة الهضم، ولا تحتاج إلى وقتٍ طويل لتحضيرها، فأغلبها يُشترى من السوق شبه جاهزٍ للأكل، ويأتي في مقدمتها البيض، وبشكلٍ خاص بيض الدجاج، الذي كان يأتي من مزارع الغوطة المحيطة بدمشق، والآن يأتي بكمياتٍ وافرة من المداجن المتخصصة بتربية الدجاج للحمه وبيضه من كلِّ أنحاء سورية. غير أنَّ بيض المزارع ما يزال موجوداً، ويُقبل عليه بعض الدمشقيين رغم ارتفاع ثمنه عن بيض المداجن، لأنَّه أطيب وأدسم، ويُطلق عليه «بيض بلدي»، ومنه أيضاً: «بيض بصفارين». يُقدَّم البيض مسلوقاً بالماء المغلي، وإذا كان نصف مسلوق يسمَّى: «برشت»، أو مقلياً بعد خفقه بالسمن أو الزيت، وإذا لم يُخفق يسمَّى «عيون»، وفي وقتٍ من الأوقات كان يشوى على نارٍ هادئة في فرن السوق، حيث يصبح طعمه أشهى وألذ، ولكنَّ البيض المشوي لم نعد نراه في هذه الأيام. ولقد شكَّلت أهمية البيض دافعاً لنشوء أمثلةٍ شعبية وحزازير عنه، منها: «شي اسمه على جسمه»، و«شي عظمو من برَّا وجسمه من جوَّا».

ويشكِّل الجبن بأنواعه العديدة مادة أساسية في وجبة الفطور، ويأتي من حليب البقر والغنم والماعز، والجبنة البيضاء، التي كان يطلق عليها «جبنة خضراء» قبل أن تُغلى وتصبح: «جبنة مغلية» كانت عِماد وجبة الفطور، وقد تطورت وصارت تصنع بعدة أشكال: عكاوية، نابلسية، مشللة، مسنَّرة، مضفورة، أفراوية، حلوة، مالحة، نصف مالحة، حلوم، مدقوقة أو ناعمة، وكانت الجبنة الناعمة توضع في أكياس خام تسمَّى «الضفر» يشتري الزبون حاجته منها، والآن تباع على شكل كرات محفوظة ضمن علبة بلاستيك بوزنٍ ثابت. كان من عادة الدمشقيين تموين الجبنة عند موسمها في الربيع، إذ ترخص أسعارها، لتستهلك

على مدار العام، وذلك بغليها بالماء والملح الصخري، وحفظها في بيت المونة، وفي فترةٍ أحدث صارت تُحفظ في البراد. غير أنَّ الجبنة البيضاء صارت متوافرة على مدار العام بكمياتٍ وافرة وبالأسعار نفسها أو أعلى بقليل، ولم تعد مونة الجبنة ضرورية.

ومن أنواع الجبن: «القشقوان» الذي يصنع من حليبٍ عالي الدسم، لذا فإنَّ طعمه أطيب وأدسم، لكنَّ سعره أعلى، كان يصل إلى المحلات محفوظاً بأكياس خام حيث يباع بالمفرق حسب حاجة الزبون، أما اليوم فإنه يعبَّأ بأكياس نايلون، كل كيس يحوي كيلو أو نصف كيلو أو غير ذلك من الأوزان، واندثرت تماماً طريقة بيعه السابقة.

ولم يكن الدمشقيون يعرفون حتى منتصف القرن العشرين سوى هذه الأنواع من الجبن، عندما أتت الجبنة المطبوخة المستوردة من الغرب: فرنسا وهولندا وبلغاريا، وهي جبنة قابلة للدهن، وطعمها ممتاز، لذا راقت رواجاً حتى صارت ملازمة لفطور الدمشقيين، واشتهرت باسم: «جبنة هولندية»، فلجأ الصناعيون إلى تصنيعها محلياً، وصار لها علاماتٌ تجارية مميَّزة.

ومن مصل ماء الجبن، تصنع «القريشة» أو «قريش الجبن»، وهو نوعان: الحلو، ويوضع مع المعجنات، وتُقدم نوعاً من الحلوى، والمالح، ويؤكل مع الخبز. كان القريش شائعاً جداً سابقاً، ولكنه تراجع حالياً.

أما أهم نوع طعام في وجبة الفطور فهو «اللبن المصفى»، الذي ينتج من اللبن الرائب بعد تصفيته من مصله (أو مائه) ، المصنوع بدوره من الحليب الطازج بعد غليه وترويبه. يقدَّم اللبن المصفى إما على شكل قطعةٍ واحدة مدهونةً في الصحن، وإمَّا على شكل كراتٍ صغيرة قد تكون طازجة، أو تجلب من بيت المونة، حيث كان اللبن المصفى يموَّن من الصيف إلى الشتاء بحفظه كراتٍ في زيت الزيتون. لم تختلف طريقة تصفية اللبن كثيراً بين الماضي والحاضر، ولكن اختلفت طريقة بيعه، ففي حين كان يباع بالمفرق

برك جبنة

حسب حاجة الزبون، صار الآن يباع ضمن علبٍ كيلو أو نصف كيلو.

يشار إلى أنَّ بعض الدمشقيين كانوا وما زالوا يقومون في بيوتهم بغلي الحليب وترويبه ليصبح لبناً، ثم يصفونه ليصبح لبناً مصفى.

ولا بدَّ أن تزيَّن وجبة الفطور بحباتٍ من «الزيتون»، الذي له أصناف عديدة كالأسود أو الأخضر أو التفاحي أو المعطون، وكلُّ الأنواع ذات طعم ممتاز. كان من عادة الدمشقيين تصنيع (تحلية) الزيتون في المنزل، وتموينه من العام إلى العام حيث يحفظ في زيت الزيتون وقطع من الليمون، غير أنَّ هذا الأسلوب قد تراجع كثيراً مع انتشار مهنة تحلية الزيتون، حيث يباع جاهزاً للأكل، وهو موجود في المحلات على مدار العام.

ويُعَدُّ «الشنكليش» أو «الجنكليش» طعاماً مهماً في وجبة الفطور عند بعض الدمشقيين، ويؤكل غالباً مع زيت الزيتون، وهو نوعٌ من الجبن المخمَّر يشبه إلى حدٍّ ما جبن الروكفور الفرنسي، وهو يباع عادةً جاهزاً في السوق، ويأتي من مناطق خارج دمشق، ونادراً ما يصنَّع في البيت.

كما أنَّ الزبدة المشتقَّة من الحليب مرغوبةٌ جداً في وجبة الفطور، ويرافقها دائماً المربَّى، أو «المعود» وأصلها (معقود)، ويُعَدُّ من فواكه مختلفة كالمشمش والكرز والفريز والتين والتفاح والباذنجان، ويصنَّع بطرائق شتى أهمها التجفيف في شمس الصيف اللاهبة، وكان أغلب الدمشقيين يقومون بإعداده في منازلهم، وكان من المشاهد المألوفة رؤية صواني مربى المشمش على أسطح بيوتهم، ولم نعد نرى هذا المشهد في هذه الأيام، إذ يقوم الصناعيون بتصنيعه في معامل الصناعات الغذائية، وصار يباع في علبٍ معدنية أو قطرميزات زجاجية، وصار له علامات تجارية مميَّزة، ولكنَّ إعداده في المنزل لم يندثر، إلا أنَّه قد تراجع كثيراً.

ـ المكدوس: وهو طعامٌ شهي مصنوع من الباذنجان والجوز ومغمور بزيت الزيتون، كان موجوداً منذ زمن بعيد، ولا يزال يصنَّع بالطريقة ذاتها، وكان يعَدُّ في

البيت بشكلٍ رئيسي وما يزال، ثم قامت محلات بتصنيعه ليباع جاهزاً.

ـ **زيت وزعتر**: لا تكاد تخلو سفرة صباحية من هذا الطعام، ويتكوَّن من مادتي زيت الزيتون والزعتر، والزعتر له أنواعٌ عديدة، منها: الأخضر النابلسي والأحمر بدبس الرمان والأردني، ويتكوَّن أساساً من نبتة الزعتر، ويباع جاهزاً في السوق وله علاماتٌ تجارية مميَّزة.

ويرافق كل هذه الأنواع من طعام الفطور:

ـ **الشاي**، وهو موجود على كلِّ موائد الفطور، كان يصنع من الشاي الخشن الفرط، ودخل حديثاً شاي الأكياس، الذي لم يزح الشاي الفرط عن عرشه، ولكنه صار سنداً له. البعض يفضِّل الشاي الغامق، ويُعرف بـ: «شاي ثقيل»، والبعض الآخر يفضل «الشاي الخفيف» الذي يوصف بأنَّه «قشر بصل»، وهناك «شاي الخمير» الذي يضاف إليه ماء مغلي لتخفيفه، وفي كلِّ الأنواع يحلَّى بالسكر، ولأسبابٍ صحية يشربه المرضى بدون سكر.

ـ **الحليب**: ليس شائعاً كثيراً، وليس منافساً للشاي، ولكن الآباء يقدمونه للأبناء لتقوية أجسامهم ومدهم بالكلس.

ـ ويأتي في مقدمة طعام الدمشقيين الصباحي «الخبز»، الذي يصنع من القمح، إما بكامل حبة القمح، ويعرف بـ: «راسو بعبو»، وإمَّا بسحب نسبة بسيطة من قشر القمح، ويعرف بـ: «خبز أسمر»، وإمَّا بنزع القشر تماماً، ويعرف بـ: «خبز أبيض».

كان الخبز الأسمر هو السائد، وكان يُخبز (مشروحاً) في التنور أو على الصاج، ويبلغ قطر الرغيف نحو ٣٠ سم، وكلما تقمَّر في الفرن صار أشهى، وكان يعجن يدوياً في المنزل حيث تؤخذ قطع العجين إلى الفرن، أو تصنع في الفرن نفسه يدوياً أيضاً، إلى أن دخلت الآلات منذ منتصف القرن العشرين، وصار الخبز المشروح مرقداً أبيض اللون وقطره أقل، ولكن الخبز الأسمر ما يزال موجوداً ولكن بشكلٍ محدود؛ لأنَّ سعره أعلى مقارنةً بالخبز الأبيض المدعوم سعره من الحكومة السورية.

وإلى جانب الخبز المرقد والمشروح، هناك خبز الصمُّون أو السندويش، وهو مرغوب كثيراً، ولكن الدمشقيين يحجمون عن شرائه لارتفاع ثمنه مقارنةً بأنواع الخبز الأخرى. وهناك أيضاً خبز النخالة المصنوع كلياً من قشور القمح، وعادةً لا يستخدمه إلا متتبعو الحمية الغذائية، وخبز الصاج الرقيق جداً.

ومن أنواع الخبز أيضاً: الخبز المنقوش، الذي يصنع من القمح الكامل، وينقش بأصابع العجان، والخبز المعروك الذي يعرك كثيراً أثناء العجن حتى يمتزج تماماً مع الحليب والسكر والسمن، وهذا النوع من الخبز مشهور جداً في شهر رمضان، ولا تكاد تخلو منه مائدة السحور التي هي بمثابة مائدة الفطور ال صباحية.

تشكِّل هذه الأصناف طعام الدمشقيين طيلة أيام الأسبوع عدا يوم الجمعة، حيث يكون الطعام المفضَّل في هذا اليوم الفول المدمس والتسقية والفلافل والمُسَبَّحة والكشكة:

ـ **الفول المدمَّس**: وأساسه فولٌ يابس ينقع بالماء أولاً، ثم يسلق على نارٍ هادئة حتى يصبح مدمساً، أي مسلوقاً جيداً، ويضاف إليه البندورة وزيت الزيتون وعصير الليمون أو الحصرم والبقدونس، ويضيف إليه بعضهم اللبن والطحينة، ويُسمِّى «فول بلبن»، ويوضع بجانبه أنواعٌ مختلفة من المخللات، ويفضل بعضهم أن يأكله بالخبز المشروح أو الرقيق أو الصاج، لأنَّه فاتحٌ للشهية.

اختلفت طريقة سلق الفول بين القرنين، فقد كان

يسلق في المحلات بالقربة النحاس أو الفخار أو الحِلَّة، ثم صار يسلق بطناجر الستانلس ستيل، وعندما ظهرت طناجر البخار، أو البريستو، منذ سبعينيات القرن الماضي، صار كثيرٌ من الدمشقيين يستخدمونها لسلق الفول ضمن منازلهم، في حين ما زال الآخرون يعتمدون على «الحمصاني» لتأمين حاجتهم من هذا الطعام، الذي يوصف بأنه «مسامير المعدة» لأنَّ من يتناوله يشعر بالشبع لساعاتٍ طوال.

ـ **التسقية**: وهذه الكلمة مشتقة من فعل: «سقى»، وتُعرف أيضاً بـ: «الفتَّة» لأنَّ قطع أو فتات الخبز تشكِّل أحد عنصريها، حيث تُسقى قطع الخبز اليابس بمرقة الحمص المسلوق، ثم تضاف طبقة من الحمص المسلوق، ثم يغمر الصحن بـ: «الفقسة»، وهي زيت زيتون مكسور بمرق الحمص المشبع بالقلي (كربونات)، لونه أبيض ناصع كالحليب، وتُعرف باسم: «تسقية بزيت»، أو تغطى بـ: «البدوة»، وهي حمص مسحوق ومخلوط بالطحينة والحامض، وتُعرف باسم: «تسقية بدوة» أو «تسقية سمنة»، حيث تضاف سمنة حامية فوق البدوة، أو تغطى بـ: «لبن وطحينة»، وتُعرف باسم: «تسقية بلبن»، ويُرشُّ الكمُّون فوق التسقية.

كان من الشائع أن يجري إعداد التسقية عند الحمصاني، حيث تؤخذ إليه قطع الخبز ضمن وعاءٍ كبير، ويقوم هو بإعدادها حسب النوعية المطلوبة. ومع بدء استعمال طنجرة البخار، صار كثيرٌ من الدمشقيين يسلقون الحمص في منازلهم، أو يحضرون الحمص مسلوقاً جاهزاً من عند الحمصاني، ويقومون بإعداد تسقيتهم حسب رغبتهم.

وقد يجري إعداد «سلطة حمص»، وفيها يشكِّل الحمُّص المسلوق النسبة الأكبر في صحن السلطة.

ـ **الفلافل**: وهي طعامٌ شعبي لم يكن شائعاً جداً سابقاً، ولكنه واسع الانتشار حالياً، المكوِّن الرئيسي فيها هو الحمص المنقوع الذي يطحن ناعماً، ثم يقلى بالزيت الحامي، لتصنع منه بعد ذلك «سندويشة فلافل» تباع في مطاعم منتشرة في مختلف أحياء دمشق، حيث تُسَخَّن على السخانة الكهربائية لتصبح مقمَّرة، أو تُؤكل مع الخبز والمخلل والبندورة واللبن المخلوط بالطحينة.

التسقية بزيت

حتى سنوات قليلة مضت، كان صنع الفلافل محصوراً بالحمصاني، ثم قامت مصانع الأغذية بتصنيع مسحوق الفلافل، حيث يستكمل بعض الدمشقيين إعدادها في منازلهم، بنقعها في الماء حتى تصبح عجينة فلافل، ثم تقلى بالزيت.

ـ **المسبَّحة**: لا تكاد تخلو سفرة يوم الجمعة الصباحية من صحن مسبحة، وهي حمصٌ مسلوق جيداً، ثم يطحن ويمزج بالطحينة وعصير الليمون، وتُؤكل مع الخبز، وقد تُغطى باللحم المفروم المقلي، وتُسمى: «مسبحة باللحمة»، ويمزجه البعض مع البقدونس المفروم، وتُسمَّى: «مسبَّحة بيروتية».

كان يجري إعداد المسبحة بطريقة يدوية، حيث كان الحمص يسحق هرساً ضمن وعاءٍ خاص بملعقة خشبية، ثم تضاف إليه المكوِّنات الأخرى. غير أنَّ هذه الطريقة قد اندثرت تماماً بدخول ما يُعرف بـ: «الخلاط الكهربائي»، منها ما هو بسعةٍ كبيرة، ويستخدمه الحمصاني لإنتاج كمية كبيرة، أو منزلي صغير، حيث يقوم بعض الدمشقيين بإعداد حاجتهم، كما أنَّ معامل الصناعات الغذائية تضع الحمص المسلوق أو المسبحة في علبٍ معدنية صغيرة الحجم.

ومن الأطعمة التي اعتاد الدمشقيون تناولها في فطور يوم الجمعة هي: «الكشكة»، التي هي مزيجٌ من البرغل المنقوع مع اللبن لعدة أيام، مع تحريكه باستمرار إلى أن يصبح عجيناً ليناً، ثم يجفف ويطحن ويصبح دقيقاً خشناً، ويحفظ على هذا الشكل ليعاد إعداده طعاماً على أحد شكلين: كشكة خضرة، تُعَدُّ بنقع دقيق الكشكة بالماء عدة ساعات، ثم يُمزج باللبن، ويوضع فيه قطعٌ صغيرة من الجوز اليابس والبقدونس، ويغطى الصحن بقطع البندورة وزيت الزيتون، فهو بذلك يشبه المسبَّحة، ويؤكل مع الخبز. أما الشكل الآخر فيكون على شكل شوربة ممزوجة بقطع اللحم المفرومة والمقلية. يباع مسحوق

الكشكة في المحلات التي تجلبه من الأرياف المحيطة بدمشق، ومن النادر إعداده في البيوت، وقد تراجع الاعتماد عليه طعاماً في السنوات الأخيرة.

٢ــ وجبة الغداء: وموعدها في فترة الغداء أي الظهيرة، وتتكوَّن بشكلٍ غالب من الطعام المطبوخ، الذي لم يختلف بجوهره بين القرنين، ولكن اختلفت طرائق إعداده وتقديمه، وأهم صنوفه هي:

ـ الكبة:

يقول المثل الدمشقي: «العزيمة من غير كبة مثل الجامع من غير قبة»، وجاء في مثل آخر: «العزيمة من غير كبة بلا قدر ولا قيمة»، فالكبة هي سيدة مائدة الغداء، ويقبل جميع الدمشقيين على تصنيعها وتناولها في فترة الظهيرة، مع أنَّ إعدادها يتطلب جهداً ووقتاً، لذا من المعتاد أن يحدث نفيرٌ في البيت وطلب المعونة من الأهل والجيران عندما يُتَّخذ قرار طبخها، وظهرت أمثال شعبية حول هذا التعاون، من قبيل: «الكبة كبكبا الجيران، بس الصيت لأم فلان». تتكوَّن الكبة أساساً من البرغل الممزوج بلحم الهبرة والبصل، كان يجري دقُّها بمدقة خشبية في جرن الكبة الحجري، وكان من الشائع جداً أن تسمع صوت دقِّ الكبة من بيوت الدمشقيين القديمة (البيت العربي)، وفي فترة أحدث صارت تطحن بالفرامة اليدوية، ثم بماكينة الكبة الكهربائية، وصار من الشائع جداً أن تسمع صوت الماكينة يصدح من بيوت الدمشقيين الحديثة (الشقق) وهم يعدُّون عجينة الكبة.

ثم تبدأ المرحلة الثانية وهي كبكبة الكبة، حيث تؤخذ قطعة عجينٍ صغيرة ليصنع منها: «كبة مشوية» وحشوتها من شحمة الخاروف ممزوجة بالجوز والرمان الحامض، وتكون على شكل أقراصٍ مدوَّرة ومنبسطة، وكانت تُشوى على الفحم بالمنقل سابقاً، وحالياً تشوى بالفرن الكهربائي أو الغازي، أو في فرن السوق، ويقدَّم بجانبها اللبن. أو: «كبة مقلية»، وحشوتها من اللحم المفروم والجوز والبصل، وتكون على شكل كرةٍ صغيرة متطاولة، كانت، وما تزال، تقلى بالزيت في البيت. أو: «كبة بالصينية»، حيث تمدُّ عجينة الكبة على أرضية الصينية، ثم توضع فوقها الحشوة المكوَّنة من اللحم المفروم والجوز والبصل، وتغطى الطبقتين بطبقة ثالثة من عجينة الكبة، ثم تقطَّع إلى قطعٍ مثلثية الشكل، ثم تؤخذ إلى فرن السوق لشيها، وحالياً يجري شيها في الفرن الكهربائي

سيدة بيت تدقُّ الكبة بجرن الكبة الحجري

الكبة المقلية

الكبة المشوية

الكبة اللبنية

أو الغازي ضمن المنزل، ويقدم بجانبها شورية عدس.

ومع أنَّ هناك أنواعاً أخرى من الكبة يُعِدُّها الدمشقيون، مثل الكبة الصاجية، المبرومة، عالسيخ، حميص، أورفلية، قمحية، كشكية، فاختية، مخلوطة، إلا أنَّ الأنواع الثلاثة المذكورة، هي التي، وما زالت، سائدة في دمشق.

ومن الكبة تصنع أنواعٌ أخرى من الطعام المطبوخ، مثل: اللبنية، المشمشية، السفرجلية، الكزبرية. كذلك هناك الكبة النية، التي هي عجينة كبة نسبة اللحم الهبرة فيها أعلى، وممزوجة بالجوز الناعم، ولا تقلى أو تشوى، وتقدم عادةً نوعاً من المقبلات.

ـ المحاشي: ويقول المثل الدمشقي أيضاً: «المحاشي مدافع الجوع»، لأنَّها تتخذ شكل فوهة المدفع التي تنطلق منها القذائف، وهي هنا المحاشي، فتسكت الجوع وتذهب به، وهي الكوسا بالدرجة الأولى، ويفضَّل أن تكون صغيرة الحجم إلى متوسطة، ويليها الباذنجان والفليفلة، وهناك «كواز القرع» ويسمَّى أيضاً: «اليقطين الطويل»، وهو يشبه الكوسا ولكنه كبير الحجم وسميك ويتوافر بالصيف فقط، وكلها تُحفر بالمحفرة، أو تجوَّف، ويوضع بدلاً من اللب الأرز المخلوط باللحم المفروم، ثم يطبخ بماء البندورة، وحتى يكتسب المرق الطعم الدهني، يضاف إليه بعض العظام وسنسنة (سلسلة) الظهر والعصاعيص. وكان يصنع من اللب «متبل» وغيره من المقبلات، ولكنَّ ذلك قد تراجع في السنوات الأخيرة، وصار يرمى دون الاستفادة منه.

ومن المحاشي أيضاً ورق العنب الذي يصنع منه أصابيع «اليبرق»، وورق الملفوف الذي يصنع منه «اليخنا»، وأوراق السلق، حيث تحشى هذه الأوراق بالأرز الممزوج باللحم المفروم والمخلوط بالبهارات، ويطبخ بالماء المضاف إليه، أو الموضوع تحته ما يسمَّى بالسافلة قطع من الدهن والعصاعيص التي تؤخذ من الخرفان، لإغناء المرق بالطعم الدهني الذي يوصف بأنَّه «مسأسأ».

ويضاف إلى المحاشي أيضاً: «يلنجي»، وهو ورق عنب يحشى بالأرز دون لحم مع بهارات مختلفة، ويطبخ بالزيت والحمض، ويقدَّم نوعاً من المقبلات. ويشبه اليلنجي طعامٌ يسمَّى: «دانجكيه»، وهو برغلٌ ناعمٌ مطبوخ مع بصلٍ ناعم، ويؤكل مع ورق العنب المسلوق.

ومن الخضار التي تحفر وتحشى أيضاً الخيار والبندورة والجزر والبطاطا والكمأة، ولكنَّها غير شائعة كثيراً في دمشق.

يشار إلى أنَّ المحاشي ما تزال تطبخ بالطريقة التقليدية نفسها دون تغييرٍ يذكر.

ـ **المقالي**: وهي عدة أنواع من الخضار التي تقلى بالزيت النباتي، وتؤكل مع الخبز، وتشمل الباذنجان والكوسا والبطاطا والفليفلة الخضراء والبندورة، ويُعَدُّ بجانبها أربعة أطعمة مهمة هي: «المتبَّل»، وهو مزيجٌ من الباذنجان المقلي واللبن والطحينة، «العِجَّة»، وهي مزيجٌ مقلي من الطحين والبيض والبقدونس، «البابا غنوج»، وهو مزيجٌ من الباذنجان المقلي أو المشوي مضافاً إليه دبس الرمان وطحينة، «الكبة المقلية»، وهي نفسها التي ورد ذكرها قبل قليل. وبجانب كل هذه التشكيلة من المقالي تقدَّم السلطة والبصل والثوم.

ـ **اللحومات**: وأهمها لحم الخروف أو الضان، وينتج عن ذبحه ثلاثة مواد أساسية هي:

أولاً: اللحوم: بعد أن يجرم (ينزع) اللحم من العظم، يقطع قطعاً صغيرة (لسان العصفور) أو يفرم ناعماً، ويضاف إلى معظم الطبخات التي سنراها بعد قليل، كان هذا العمل يجري يدوياً فيما مضى باستخدام السكاكين، وحالياً يتمُّ باستخدام الماكينة الكهربائية. كما اعتاد الدمشقيون تقطيع اللحم قطعاً أكبر بحجم حبة المشمش، أو يفرم ناعماً لإعداد الكباب، ثم يشوونهما على الفحم، ويقومون بهذا العمل في النزهات الأسبوعية بشكلٍ خاص، وفي كلِّ الأوقات بشكلٍ عام، ولا سيما في الدعوات والعزايم، ولا يوجد تغيير يذكر في هذا المجال.

ومن طرائق إعداد اللحم أيضاً: «الشاورما»، وتستفرد بها المطاعم التي كانت قليلة العدد سابقاً، ومنشرة في كلِّ أنحاء دمشق حالياً، كانت سابقاً من لحم الضان، وصارت تُصنع من نوعي اللحم حالياً الضان والدجاج، وكانت تشوى بالفحم سابقاً، وتشوى بالغاز حالياً، وتباع في المطاعم سندويشات، أو توضع في صحنٍ كرتوني وتؤخذ إلى المنزل لتؤكل مع مقبلاتٍ كالمايونيز.

وهناك: «اللحمة بالصحن أو بالصينية»، وهي لحم الغنم المفروم ناعماً، ويضاف إليها موادٌّ أخرى

الكبة بالصينية

كالبصل والبندورة، كان يجري إعدادها عند اللحام، ويرسلها إلى الفرن لشيِّها، ثم يؤخذ إلى البيت جاهزاً للأكل، وفيما بعد صار يُعَدُّ في المنازل مع توافر الأدوات اللازمة له من فرم وشيٍّ.

أما «اللحمة المدللة» و«الكفتة»، فهي أقراصٌ صغيرة مقلية من اللحم المفروم الممزوج مع قليلٍ من البرغل أو الطحين أو الكعك المطحون والبقدونس، وغالباً ما كانت تُعَدُّ للرحلات والنزهات لأنها غير قابلة للفساد.

وكانت «البسماشكات»، وهي رقائق لحم تُخاط على شكل قبضة اليد بعد حشيها بلحمٍ مفروم وأرز، وتقلى بالسمن قليلاً، وتُحمَّر بالفرن، شائعة كثيراً فيما مضى، ولكنها متراجعة حالياً حتى إنَّ كثيراً من العائلات لا تعرفها، ويكاد يكون طبخها محصوراً بالمطاعم الكبيرة فقط، ويعود ذلك لغلاء سعر اللحم، ولأنَّها ثقيلة على المعدة، فهي لحمٌ بلحم.

واشتهر الدمشقيون بإعداد: «شرحات مطفَّاية»، وهي قطعٌ من اللحم الهبرة المدقوقة بالمطرقة الخشبية، وتقلى مع مكوناتٍ عديدة بعد رشها بالكعك المطحون.

ومن طرائق تقديم لحم الغنم، ولا سيما في الدعوات، ما يُعرف بـ: «المنسف»، حيث يوضع لحم الخروف بكامله مطهواً فوق الأرز أو الفريكة المفروش في صينية أو جاط كبير، ويسمَّى: «خروف محشي»، ويتم تقطيعه باليد أو بسكين كبيرة، ويقدَّم مع اللحم قطعة دهن لمن يرغب، إذ إنَّ بعضهم لا يفضِّله خوفاً من الأمراض التي قد يسببها تناول الدهون. ومع لقدوم السياح من الخليج العربي، انتشرت مطاعم «مندي» التي تقدِّم وجبةً من الأرز المغطى بلحم الخروف أو الدجاج.

وفي المطاعم الكبيرة التي أخذت بالتزايد السريع

منـذ خمسينيات القـرن العشرين، تُقَـدَّم وجباتٌ من اللحوم وصلت إلينا من الغرب بدلالة أسمائها، ومنها: كوردون بلو وشاتوبريان، وكستليتة، وفي سنوات أحدث دخلت: الهامبرغر والشيزبرغر والإيكبرغر.

أمـا الدهنـة، فقـد كانت تـؤكل بكثرة، أمـا اليوم فـإن بعضـ الدمشقيـين يقللون مـن أكلهـا خوفاً من الكوليسترول.

ثانياً: «السقطات»، وسُمِّيت بهذا الاسم لأنَّ العرب كانـوا يسقطونهـا، ثـم استخدموهـا في طعامهـم بعد معرفتهـم لفوائدهـا، واسمهـا الشائـع هـو: «القشّة»، وتُلفظ: «أشّة» ربما هذه الكلمة مأخوذة من فعل: «قشَّ»، حيث تقشُّ أحشاء الخروف وتنظف بقشِّ ما عليها من مـواد غير مفيدة، ليصنع منها طعـامٌ شهي كان شائعاً جداً فيما مضى، ويطبخ مرات عديدة على مدار العام، ولا سيما في الشتاء، ولكنه تراجع كثيراً في وقتنا الحالي بسبـب الجهد الكبير الذي يتطلبـه تنظيفها وإعدادها وطبخهـا، إلى درجـة أنَّ عائـلات كثيرة اليـوم لا تكاد تعـرف عنها شيئاً، أو لم تسمع بها، ومن يريد أن يأكلها عليـه أن يذهـب إلى مطاعـم متخصصـة بإعدادها، ولكنهـا قليلة وتنتشـر في الأحياء الشعبيـة فقط، علماً أنَّ الإقبـال عليهـا ضعيف بسبـب خشيـة الزبائن من عدم تنظيفها جيداً، ولكنَّ بعض ربات البيوت يُعَدِّدْنها، ويتباهـين بمقدرتهنَّ على طبخها أمام الأهل والأحباب الذين يدعون لتناولها بمناسبة أو غير مناسبة.

تتكوَّن القشَّة من ثلاثة عناصر هي:

ـ أحشاء الخروف، وتشتمـل على أمعاء الخروف، ويصنـع من الأمعـاء الدقيقة «السجـق»، ومن الأمعاء الغليظـة «القبـاوة»، حيـث يجري تنظيـف وجهي هذه الأعضـاء بالماء والصابـون، وتقشـط بالسكين لتزول طبقة الزغب والدهون الملتصقة بجدرانها، وتنقع بالماء الملح والخل، ثم تنظف مرة ثانية بالماء والصابون، ثم تحشـى بالرز واللحم المفروم، وتربط من طرفيها على شكل أصابع متطاولـة. كما تضمُّ أيضاً معدة الخروف أو كرشـه، ويصنـع منهـا «الحفاتـي»، التـي هـي كتلٌ تشبـه قبضة اليـد، وتنظف وتحشـى بالطريقة ذاتها، ثـم تطبخ بالمرق، وتصبح جاهزةً لـلأكل بهذا الشكل، وقد يلجأ البعض لتحميرها في الفرن بقليل من السمن بعـد طهوها، فتصبح أطيب طعمـاً وألذ. وهناك أيضاً

فرامة لحمة يدوية

«السندوانة»، وهي قسمٌ من الجهاز الهضمي للخروف، تنظف وتحشى وتطبخ بالطريقة نفسها.

أمـا «الطاقة» فهي أنبـوب رفيع لا يصلـح للأكل، وتصنع منه الخيوط الجراحية وأوتار العود.

تـؤكل السجـق والقبـوات والحفاتـي كما هـي، أو يصنع منهـا فتة، حيث توضع قطعٌ من الخبز في وعاءٍ كبـير، ويسكب عليها المرقة، وتقطـع السجق وأخواتها إلى قطـعٍ صغيرة وتفرش فوق الخبـز، وتغطى الفتَّة بطبقة من اللـبن الممزوج بالطحينـة والحامض، وقد يضاف فـوق اللبن طبقة من السمـن المحمّى، فتزداد «سأسأة» وتكتسب شكلاً لافتاً يشجع على تناولها.

ــ المقـادم: وتلفظ: «مـآدم»، وهي أطـراف الخروف الأربعـة، اليـدان الأماميتـان وهـي الأفضـل، والرجلان الخلفيتان، حيـث تنظف بالماء والصابون، ويكشط وبرها بالسكـين، ثم تحـرق بقاياه فوق نارٍ هادئـة، وتنظف مرة أخرى، ثم تسلق بالماء، وتؤكل مباشرة أو يصنع منها فتة.

ــ الرأس، ويلفـظ: «راس»، يؤخذ منه المـخ (أو النخاع) واللسان لبيعهمـا منفردين، ويجري تنظيفه بالطريقة السابقة، ولكن بمراتٍ أكثر، كما يتم إدخال أداةٍ متطاولـة (سيخ) مـع قطعة قماش إلى أجزائه الداخلية لضمان تنظيـف الأجزاء المخفية. ثم يسلق، ويسمَّـى بعد السلق «نيفة»، وتنزع منه قطع اللحم التي تغطيه، وتؤكل مع الخبز وسلطة البقدونس والبصل.

أما اللسان فيسلق وحده، ويؤكل وجبةً كاملة، كما يسلق النخاع أو يقلى، وقد يقلى مع البيض ويسمَّى «نخاع بانيه».

ثالثاً: المعلاق: ويتكـوَّن مـن الرئـة، وتسمَّـى حمراء،

والكبـد، ويسمَّـى سـودة، والقلـب والطحـال والبيضتـين (الخصيتـين) بشكلٍ رئيسي، بالإضافـة إلى الكليتين، وهي غير مرغوبة لأنَّها ممرٌ لسوائل الخروف، تقطَّع هذه الأجزاء إلى قطعٍ صغيرة، وتقلى أو تشوى، وتؤكل مع السلطة واللبن.

يُشـار إلى أنَّ الخـراف تذبح بشـكلٍ رئيسي في مسلخ قرب دمشـق تشرف عليه الحكومة، ويلجأ بعض اللحامين إلى الذبح في محلاتهم لتغطية الطلب على اللحم. وتنتشر في أنحاء عديدة من دمشق أماكن مخصَّصة للذبح شعيرةً دينيـة (أضحية) في عيـد الأضحى المبارك، غير أنَّ هذه الأماكن تفتقر للشروط الملائمة صحيّاً وبيئياً.

ـ أنواعٌ أخرى من اللحوم: ويأتي في مقدِّمتها: لحم الدجـاج (الفروج) الذي لم يكـن شائعاً فيما مضى، لـذا كان يُعَدُّ من أفخر الأطعمة، إلا أنَّه حالياً قد صار واسع الانتشار ومنافساً للحم الغنم بسبب فارق السعر بينهما، حتى قيلَ إنَّه قد أزاح لحم الضان عن عرشه، وصـار ملاذاً للدمشقيين للحصـول على حاجتهم من البروتين الحيواني.

يُسلـق لحـم الدجـاج في المنـازل، ويـؤكل بجانبه الأرز، أو يشوى مع البطاطا بالفرن، وفي المطاعم التي كانت قليلة فيما مضى، ولكنها واسعة الانتشار حالياً، يقلى ويقـدَّم على شكل وجباتٍ سريعـة مثل: «الشيش طـاووق»، ويشـوى على الفحـم أو الغاز، ويبـاع كاملاً «بروستـد»، كما يحشـوه البعض بـالأرز أو الفريكة، ويقدَّم في المآدب بشكلٍ خاص.

ويتنـاول الدمشقيون لحوم الأرانـب والبط والإوز والديكة والحمام، ولكـن بشكلٍ قليل جداً، وتطبخ شياً أو قليـاً أو سلقـاً، كمـا أنَّ استهـلاك الأسماك لا يكاد يُذكـر بسبب ندرته، مع أنَّه لذيـذ الطعم، وتطبخ شياً أو قلياً، وتؤكل بجانبها «طرطور»، وهو مزيجٌ من اللبن والطحينة ومكوناتٍ أخرى.

أمـا اللحم الـذي لم يكن شائعـاً في النصف الأول مـن القـرن العشريـن، ثم انتشـر بسرعـة، فهو لحم البقر أو العِجـل، الذي يُقْبل عليه الدمشقيون لرخص ثمنه مقارنةً بلحم الخروف، ولعدم احتوائه على نسبةٍ عالية من الدهـن، ويستخدمونه بشـكلٍ خاص لصنع الكبـة. كذلك شاع استخدام لحـم الجمل، الذي أقبل عليه الدمشقيون لرخص ثمنـه مقارنةً بأنواع اللحوم الأخرى، ويبيعه لحَّامون مختصُّون به.

أمـا اللحم الذي اعتاد الدمشقيـون تناوله، ولكنه غـير موجـود حاليـاً، فهو لحـم الغـزلان، التـي كان الصيـادون يصطادونهـا صيـداً جائـراً في الـبراري المحيطة بدمشق، ما أدى لانقراضه.

واشتهـر الدمشقيـون بإعـداد أنـواعٍ مختلفة من الطعـام المطبوخ تختلف مكوِّناتها مـن طبخةٍ لأخرى، ولكنها تعتمد أساساً على الخضراوات واللحوم:

ـ الـرز بالفول أو البـازلاء: ولعلَّ هذه الطبخة من أكثر أطعمـة الدمشقيين رواجاً قديمـاً وحديثاً، كانت تطبـخ في الربيـع والصيـف فقط حيث موعـد زرعها وقطافهـا، والآن تطبـخ علـى مـدار العام حيـث يتم تجميد حبات الفول والبازلاء بالجمَّادة، أو يتم حفظها بعلـب الكونسروة، وعادةً تضاف قطع اللحم الصغيرة المسلوقة أو المقليـة إلى الأرز، ويستبدل اللحم المفروم بقطـعٍ كبيرة تغطي كامل الجـاط أو الصينية إذا كان يقـدم في دعـوةٍ أو مناسبـةٍ، وإذا كان الحال ميسوراً، فيضاف اللوز والصنوبر إلى اللحم. ومع هذا الطعام، يقدَّم اللـبن السادة، أو المصنوع سلطـة بإضافة قطع من الخيار إلى اللبن.

ومـن الفـول الأخضـر يطبـخ: «الفوليـة»، وهـي مزيـجٌ مـن اللحـم والمـرق والكزبـرة والثـوم وجذوع السلـق، و«فـول مقلَّـى»، ويكـون بالزيت مـع الكزبرة والثوم، وباللحم أو بدونه.

ولقـد اعتـاد الدمشقيـون تقـديم «الأوزي» في مناسبـات الأحـزان، وهـي صررٌ مـن شرائح العجين الرقيقـة تغلـف الأرز والبـازلاء وقطع اللحـم واللوز، وتشوى في الفرن، ويجري إعدادها في مطاعم خاصة، ولم يكـن هذا النوع من الطعام يُعَدُّ في البيوت، إلى أن

الرز والبازلاء

صارت شرائح العجين تصنع في الأفران، وتباع مغلفة في المحلات، لتستخدم في إعداده في المنازل.

ـ **المنزَّلة**: ليس من المعروف تماماً أصل التسمية، وأرى أنَّها بسبب سهولة نزولها إلى المعدة، فهي خضراوات الباذنجان والزهرة (أو القرنبيط) المسلوقة والمقلية جيداً حتى تصبح سهلة المضغ والهضم، ويضاف إليها اللحم المفروم ناعماً، أو خشناً (لسان العصفور)، وتطبخ بالمرق على نارٍ هادئة حتى تطيب أكثر، وتؤكل مع الأرز والخبز. كانت المنزلة شائعة جداً، وما تزال، ولم يطرأ تغييرٌ يذكر على طريقة طبخها، سوى أنَّها صارت تطبخ على مدار العام بسبب توافرها في كلِّ الفصول بزراعتها ضمن البيوت البلاستيكية التي لم تكن معروفة سابقاً.

أما «**المقلوبة**»، وتلفظ: «مألوبة»، فهي طعامٌ شهي جداً يتكون من الأرز المغطى بالباذنجان المطبوخ بطريقة المنزلة واللحم المفروم المقلي، وقد توضع طبقتان من الأرز والباذنجان، وإذا كان الحال ميسوراً يضاف اللوز أو الصنوبر إلى اللحم، ويؤكل معها اللبن. وقد اعتاد الدمشقيون تقديم هذا الطعام في الدعوات خصوصاً، وكان محصوراً في الربيع والصيف، وحالياً يقدم على مدار العام. ويعود سبب تسميتها بالمقلوبة إلى طريقة إعدادها، حيث يوضع اللحم أولاً، ثمَّ تصفُّ شرائح الباذنجان، ثم الأرز، ثم تضاف مرقة سلق الباذنجان، وحين تنضج، توضع صينية على فم الطنجرة وتُقلب، فيصبح الأرز تحت، وفوقه الباذنجان، فطبقة اللحم، أي مقلوبة.

ـ **فخذة**: وهي قطعٌ من اللحم المسلوق المطهوة مع ربِّ البندورة، ويؤكل الأرز بجانبها.

ـ **مفرَّكة**: وهي قطع بطاطا أو حبات فول أخضر مطبوخة مع اللحم والبصل على نارٍ هادئة حتى تصبح ناضجة، وتؤكل مع الخبز واللبن.

ـ **كواج**: وهي طبخةٌ سهلة التحضير وقليلة الكلفة، قوامها الأساسي البندورة والبصل واللحم المفروم،

ويطبخ بجانبها الأرز، أو تؤكل بالخبز، وتوضع معها مقبلاتٌ مثل المخلل أو الفليفلة. ومن الكواج أيضاً «الكواج بالبطاطا»، أو «الكواج مع الكوسا أو الباذنجان». وإذا لم يتوافر اللحم، يوضع بدلاً عنه البيض، ويكون الناتج طعام شهي جداً يؤكل بالخبز تغميساً اسمه: «جظ مظ»، أو: «كشكوشة».

أمَّا «**الكباب الهندي**» فهو من مكوِّنات الكواج نفسها مع اختلاف طريقة الطبخ، فاللحم يكون على شكل أصابع صغيرة (كباب)، والبندورة أكثر طهياً، وتكتسب طعماً أطيب لأنها تصبح أكثر كثافةً بعد وضعها في الفرن، ومما يزيد في جودتها وطعمها اللذيذ الشهي هو البهارات المضافة إليها، والتي ـ غالباً ـ مصدرها الهند، ومن هنا اكتسب هذا الطعام اسمه: «كباب هندي» الذي يقدم في المناسبات والدعوات (العزايم). يُشار إلى أنَّ اللحام كان يقوم سابقاً بإعداد صينية الكباب الهندي وإرسالها إلى الفرن للشوي، ثم صارت في فترة أحدث تُعَدُّ في المنزل بعد انتشار أفران الكهرباء أو الغاز المنزلية.

ـ **الفاصولياء**: وهي نوعان: خضراء، ولم تكن إلا في فصلي الربيع والصيف، والآن تتوافر على مدار العام، وحب أبيض أو أحمر، وتتوافر على مدار العام، إذ يجري تجفيفها بالشمس حتى تصبح يابسة. كلا النوعين يطبخ مع ماء البندورة وقطع اللحم الناعمة، ويؤكل معها الأرز. يُشار إلى الفاصولياء الحب أنواعٌ متعدِّدة: عيشة خانم، بيض الحمام، كلاوي.

ـ **البامية**: وهي شكلان: طرية أو طازجة أو تازة، وتتوافر في فصلي الربيع والصيف فقط، ويابسة، وتتوافر على مدار العام لأنها مجففة، وتطبخ وتؤكل كما الحال في الفاصولياء.

ـ **الملوخية**: يُقال إنَّ أصل الكلمة هو: «ملوكية» لأنها كانت طعام الملوك ثم انتقلت إلى العامة، تطبخ طازجة في الصيف، وتطبخ على مدار العام بعد تجفيفها، ويضاف إليها اللحم المفروم والكزبرة، وتؤكل مع الأرز أو الخبز.

ـ **الأرضي شوكي**: ويعرف أيضاً باسمي: «الخرشوف»، أو «الأنكنار»، ويطبخ على شكل قطع صغيرة، أو شرائح كاملة بعد تغطيتها باللحم المفروم

والبصل الناعم، ويؤكل بجانبها الأرز.

ـ **طبَّاخ روحو**: وهو الذي يطهو نفسه على مهلٍ، يتكوَّن من عدة خضارٍ كالبندورة والكوسا والباذنجان والبطاطا، ويطهى جيداً حتى تختلط المكوِّنات بعضها ببعض، فتكتسب نكهةً مميزة، وتؤكل مع الخبز أو الأرز.

ـ **أبو شلهوب**: ويتكوَّن من البرغل وقطع الكوسا واللحم، ويتميَّز بأنه سريع التحضير.

ـ **برغل ببندورة**: ويتكوَّن من البرغل وقطع البندورة واللحم، وهو سريع التحضير.

ـ **أبو بسطي كلي وانبسطي**: ويتكوِّن من اليقطين الكروي والحمص ورب البندورة والحامض واللحمة، ويؤكل مع البرغل.

ـ **مكمور**: ويتكوَّن من اليقطين الكروي والطحينة والحامض والجوز واللحمة، ويؤكل بالخبز.

ـ **باشا وعساكره**: وهو كرات صغيرة من العجين المحشوة باللحم الناعم مطبوخة مع ربِّ البندورة، وتؤكل مع الأرز.

ـ **داوود باشا**: يقطين مطبوخ برب البندورة واللحم الناعم ودبس الرمان.

ـ **شلباطو**: وأصلها: «شُلَّ باطه»، وهو أرز مع قطعٍ صغيرة من الكرنب واللحم.

ـ **يهودي مسافر**: برغل مع الباذنجان.

ـ **مسقَّعة**: خليطٌ من خضراواتٍ عديدة أهمها البندورة والكوسا والباذنجان.

ـ **يقطين باللبن**: وهي طبخة شتوية فقط، تتكوَّن من قطع اليقطين الكروي مع اللبن والحم المفروم.

ـ **ستي ازبقي**: وهي شوربة بالعدس مع قطع عجين وحمض.

ـ وهناك خضراواتٌ أخرى تكون موسمياً أو على مدار العام، ومنها: البقلة وتسمى طبختها «البوراني»، الخبيزة، السبانخ، اليقطين، البراصيا، وتطبخ بالطرائق السابقة نفسها.

وإذا كانت كلُّ الطبخات السابقة تطبخ مع اللحم المفروم، فإنَّ بعضها يطبخ مع الزيت أحياناً، ولا سيما إن لم يتوافر اللحم، وكان هذا متبعاً منذ القديم وما يزال حتى الآن.

ـ وهناك طبخاتٌ شهيرةٌ جداً تطبخ مع اللبن: «الشيخ المحشي»، أو «الشيخ المغشي»، وهي عبارة عن كوسا محشوَّة باللحم الناعم المفروم، وكان يضاف إليها الصنوبر ما يكسبها نكهةً خاصة، ولكنَّ هذا الأمر قد تراجع الآن نتيجة ارتفاع سعره.

«**الشاكرية**» ومكوِّنها الرئيس هو قطع اللحمة الهبرة والدهن. اليقطين مع اللبن (الاسم) ومع هذه الطبخات يؤكل الأرز.

ـ كما يعدُّ اللبن مكوِّناً رئيساً في طبختين هما: «الشيشبرك» التي هي قطع عجين على شكل الأذن يوضع داخلها لحمٌ مفرومٌ، و«طاطيبرك» وهي قطع عجين على شكل أُذن القطة محشوَّة باللحم الناعم، ثم صارت معكرونة حلزونية تحشى باللحم.

يُشار إلى أنَّ الأرز، الذي يؤكل جانب أغلب الأطعمة السابقة، فإنَّ طهيه يُعَدُّ فناً من فنون الطبخ الذي لا تتقنه إلا سيدات المنزل المحترفات، إذ إنَّه يجب أن يكون مفلفلاً، أي ناضجاً إلى درجة أنَّ كل حبة من حباته لا تلتصق بالأخرى. كما يشكِّل البرغل مادة غذائية أساسية جانب بعض الأطعمة فقط وليس كلها.

وتُعَدُّ الفريكة، وهي القمح الذي أحرقت حنطته قبل نضجه، طعاماً مشابهاً للأرز والبرغل، ولكن تطبخ وحدها مع لحم الضان أو الدجاج، ويؤكل اللبن معها.

وهناك أطعمة لا تدخل فيها الخضار، مثل: «المجدَّرة بالرز»، «المجدَّرة بالبرغل»، «ستي زبقي»، «الرشتاية»، وهذه الأطعمة يدخل فيها العدس ومواد أخرى، وكانت شائعة كثيراً، ولكنها الآن أقل شيوعاً.

ـ **الهريسة**: وهي طبخٌ غير حلوى «الهريسة» التي

تصنع من السميد والسكر والسمن، حيث تطبخ حبات القمح مع قطع اللحم حتى تستوي تماماً، ثم يجري هرسها بأداة خاصة حتى تمتزج تماماً، وتصبح مهروسة نصف جامدة، وغالباً ما تطبخ في مناسبات دينية، وتوزع مجاناً للعامة قرب بعض الجوامع على نفقة أهل الخير.

وغالباً ما يوضع إلى جانب هذه الطبخات كلها مقبلاتٌ مختلفة من قبيل: السلطة بأنواعها المتعددة ومكوناتها المختلفة وأهمها البندورة والخيار. التبولة المكونة من البرغل والبقدونس وعصير الليمون وأوراق الخس. الفتوش ويتكوَّن من قطع الخبز اليابسة أو المقلية مع البندورة والخيار والزيتون والحامض. المخللات، وتتكوَّن من الخيار واللفت وغيرهما من الخضار، كانت تصنع في البيوت، ثم صار لها مصانع خاصة تنتجها بكميات كبيرة يأخذ الزبون حاجته منها بالوزن، وفي وقت أحدث صارت المصانع تعلبها بعلب معدنية أو زجاجية.

ـ **فتة المكدوس**: وهي باذنجان صغير محفور ومحشي باللحم والصنوبر، وبعد قليه قليلاً يطبخ بمرق البصل ودبس الرمان والماء، ثم يصنع منه ثريد (فتة) على خبز محمَّص أو خبز يابس، وفوقها لبن وطحينة وثوم وبقدونس، ويُصفُّ الباذنجان المحشي باللحم فوقها. ولكنَّ فتة المكدوس قد تراجع طبخها في هذه الأيام بسبب طول مدة تحضيرها، إذ تفضل أغلب ربات البيوت حالياً إعداد الطبخات السريعة.

ـ **المعجَّنات**: تُعَدُّ المعجَّنات طعاماً أساسياً للدمشقيين ليس في فترة الغداء فقط، بل في كلِّ الأوقات، وتتكوَّن من العجين، وأساسه طحين القمح الممزوج بالماء، وتوضع فوق قطعة العجين موادٌّ مختلفة من قبيل: اللحم الناعم المضاف إليه مكونات أخرى مثل دبس الرمان أو قطعٌ صغيرة من البندورة، وتسمَّى «صفيحة»، ويؤكل معها اللبن. الجبن الممزوج مع البيض والزبدة، وتسمى «فطاير بجبنة». السبانخ المضاف إليه حباتٌ من الرمان الحامض، وتسمَّى «فطاير بسبانخ». الزيت والزعتر، وتسمى «مناقيش الزعتر». الفليفلة الحمراء الحدّة (الحارَّة) مع كعك مطحون، وتسمى «محمرة». كانت مكوِّنات هذه المعجنات تُعَدُّ في البيوت، وما تزال، ثم ترسل إلى الأفران لإتمام إعدادها وإعادتها إلى المنزل جاهزةً للأكل، وفي فترة أحدث انتشرت الأفران التي تقوم بإعداد المعجنات كاملةً وبيعها للزبائن جاهزةً للأكل، واليوم لا يكاد يخلو سوقٌ أو منطقة من هذه الأفران.

وهناك « السمبوسك» باللحمة أو بالجبنة أو بالسبانخ، وتُعرف أيضاً بـ: «التويتات»، إذ توضع هذه المواد فوق قطعة العجين، ثم تغلق بلصق حوافها، ثم تقلى بالزيت لتصبح جاهزةً للأكل، وكلما كانت ساخنةً كانت أطيب.

أما: «**البغَّاجة**»، فهي من المعجَّنات أيضاً، ولكن بعجين خاص يكون على شكل رقائق يوضع داخلها لحمٌ مفروم وتشوى في الفرن، وقد يوضع القشدة والقطر لتكون نوعاً من الحلوى. البغاجة لا تُعَدُّ إلا في الأفران والمطاعم.

ومن المعجنات أيضاً: «**الكلَّاج**»، وهو طبقتان من العجين يوضع بينهما جبنة القشقوان، وتوضع في الفرن حتى يذوب الجبن، وتؤكل ساخنة، وهو طعامٌ حديث يكاد يكون تقديمه محصوراً في بعض المطاعم فقط.

هذه المعجَّنات كانت موجودة قديماً وما تزال، وأُضيف إليها حديثاً معجناتٌ لم تكن معروفة، وهي:

ـ **المسخَّن**: دخل هذا الطعام إلى دمشق مع قدوم الفلسطينيين عام ١٩٤٨، وهو خبزٌ رقيق يفرد في الصينية ويغطى بقطع الدجاج المسلوق والبصل الناعم والسُّماق والحامض، ويشوى في فرن السوق أو المنزل، ثم طوَّره الدمشقيون بصنعه على شكل أصابيع محشية بالمكوِّنات نفسها.

ـ **البيتزا**: وهي نوعٌ من المعجَّنات، أساسها قطعة عجين على شكل رغيف، ويوضع فوقها مكونات عديدة أهمها نوعٌ خاص من الجبن وقطع من البندورة

والفليفلة، ثم تشوى في الفرن وتؤكل ساخنة. بدأ إعدادها في المطاعم التي توصلها إلى البيوت على مدار الساعة ضمن أفرانٍ متحركة على دراجاتٍ نارية لتبقى ساخنة، ثم بدأت بعض الأسر بإعدادها في المنازل اعتماداً على عجينة خاصة تباع في المحلات.

ـ **اللازانيا**: وهو طعامٌ يقدم في المطاعم قوامه المعكرونة ومكوِّناتٌ أخرى.

ـ **باشاميل**: وهو طعامٌ قوامه المعكرونة والطحين والحليب والزبدة والقشقوان وقطع من اللحم وشرائح الدجاج، وتشوى بالفرن.

يُشار إلى أنَّ المعجنات الثلاثة الأخيرة قد أتت حديثاً من الغرب، وتحديداً من إيطاليا.

ومن المعجَّنات التي ظهرت منذ بدايات القرن الماضي، وما زالت، «المعكرونة»، وتلفظ بالدارجة: «المأرونة»، كانت على شكل أنابيب غليظة مقطعة إلى قطعٍ صغيرة، وتطورت هذه القطع إلى أشكالٍ متعدِّدة كالحلزون، تسلق ثمَّ يضاف إليها أحدُ المكوِّنات التالية: الجبنة البيضاء مع البقدونس الناعم، اللبن والطحينة، ربُّ البندورة، اللحم الناعم. ومن أنواع المعكرونة ما يأخذ شكل «الأنابيب الدقيقة» وتعرف بـ: «سباكتّي»، وتطبخ بسلقها بالماء وإضافة جبن القشقوان إليها، أو «الأنابيب الدقيقة جداً» وتُعرف بـ: «الشعيرية» التي يصنع منها شوربة الشعيرية بربِّ البندورة، أو تضاف إلى الأرز أو البرغل اللذين يؤكلان مع أغلب الأطعمة السابقة.

ومن الأطعمة التي كانت موجودة سابقاً، وتلاشت، أو شبه تلاشت حالياً، فهي نبات: «الهليون»، الذي يطبخ مع اللحم والسمن والحمض والزيت.

أما السمن الذي كان مستعملاً فهو العربي، غير أنَّ الدمشقيين قد تراجعوا عن استعماله بسبب ارتفاع ثمنه، ومالوا نحو السمن النباتي الأرخص، مع ما يدور من جدلٍ حول أيهما أكثر فائدة أو أقل ضرراً، وللأطباء نصيبٌ وافر في التشجيع على هذا النوع أو ذاك.

٣ ـ وجبة العَشاء: وتُؤخذ في فترة العِشاء، أي أول الليل، لا يوجد أطعمة محدَّدة فيها، إذ يتناول الدمشقيون فيها كل صنوف الطعام المذكورة سابقاً حسب توافرها، وبعضهم لا يأكلها لأسبابٍ تتعلق بالخشية من السّمنة، ويكتفي بتناول قطعة حلويات أو حبة فواكه.

ختاماً أقول: لقد ذكرت في هذه المقالة طعام الدمشقيين الأساسي فقط، ولكنَّ هناك أطعمة متمِّمة: المخللات، العصائر، الحلويات، الفواكه، المكسرات، المشروبات الساخنة والباردة، وسنفرد لها مقالةً خاصة. كما أنَّ لتسويق الأطعمة وحفظها وإعدادها وطرائق تقديمها وتناولها مقالةً منفصلة أيضاً.

المراجع:

ـ الدكتور إبراهيم حقّي، دمشق في ثمانين عاماً، دار الفكر بدمشق، الجزء الثاني، الطبعة الأولى ٢٠١٨.

ـ عبد العزيز العظمة، مرآة الشام تاريخ دمشق وأهلها، كُتب هذا الكتاب في ثلاثينيات القرن العشرين، وصدرت طبعته الأولى عام ١٩٨٧، تحقيق: نجدة فتحي صفوة، الناشر: دار رياض نجيب الريس بلندن، وهي التي استقينا منها بعض المعلومات.

ـ نعمان قساطلي، الروضة الغنَّاء في دمشق الفيحاء، صدرت الطبعة الأولى عام ١٨٧٩، وأعيد طبعه عدة مرات في سنوات القرن العشرين.

ترامواي دمشق..وحكايته

أحمـد بوبـس

إذا سار أحدنا في شارع المتنبي بدمشق، وهو الشارع الذي يبتدئ من فندق (فورسيزن) باتجاه الشرق ماراً بمحاذاة مقهى الكمال وصالة الكندي، وانتهاء بمقهى الهافانا، وإذا تأمل السائر في الأرض بجانب مؤسسة الكهرباء، فسيرى بقايا سكة حديدية لا يزيد طولها على خمسين متراً. فما هي حكاية هذه السكة؟

كان في دمشق منذ أكثر من نصف قرن وسيلة مواصلات كهربائية راقية. لا تصدر الأصوات المزعجة، ولا تنفث الدخان الذي يسمم البشر والشجر والكائنات الأخرى، ويصبغ الأبنية بهبابه الأسود. وهذه الوسيلة كانت تسمى بالترام أو (الترامواي) أو (الترين) بالتعبير الشعبي. وقد تزداد الدهشة عند المرء عندما يعرف أن هذه الوسيلة الكهربائية الراقية قد بدأت في دمشق عام ١٩٠٧. فما حكاية ترام دمشق؟

مؤسسة دمشق الشام

ترام دمشق

ترام الميدان-آخر الخط

أول من فكر بتأسيس خطوط للترام في دمشق رجل الأعمال يوسف مطران عام ١٨٨٩. لكن لعدم وجود الكهرباء حينئذٍ كان تنفيذ المشروع مستحيلاً. وفي عام ١٩٠٤ تم تأسيس الشركة العثمانية السلطانية للتنوير الكهربائي بدمشق، في زمن الوالي العثماني ناظم باشا. ومُنح امتياز تنفيد المشروع لشركة التنوير والجر البلجيكية. وفي الثالث من شباط عام ١٩٠٤ دُشِّنَ مشروع الكهرباء. وأول بناء تمت إنارته بالكهرباء كان الجامع الأموي، وكان ذلك في الثامن من شباط عام ١٩٠٧. وفي العام نفسه بدأ تسيير خطوط الترام الثلاثة في دمشق. وبذلك كانت دمشق السباقة إلى استخدام الكهرباء قبل العديد من المدن العربية وحتى الأوربية. وسُير الترام الكهربائي في دمشق قبل إصطنبول عاصمة السلطنة العثمانية. وكان ترام دمشق الثالث عربياً، حيث سبقه ترام مدينتي الإسكندرية والجزائر.

إذن في عام ١٩٠٤ عُهِد إلى شركة (الجر والتنوير) البلجيكية بإنشاء خطوط للترام في دمشق. وفي العام نفسه بدأت الشركة بعمليات الإنشاء. فأخذت تمد السكك الحديدية اللازمة، وتركب الأعمدة التي ستحمل الأسلاك الكهربائية التي ستمد الترام بالكهرباء لتشغيله. وفي عام ١٩٠٧ دُشِّنَ المشروع ليبدأ الترام خدمته على ثلاثة خطوط في دمشق.

كانت ساحة الشهداء (المرجة) المركز الذي تنطلق منه خطوط الترام الثلاثة إلى أنحاء دمشق. أما الخط الأول فكان يذهب إلى حي الميدان، وينتهي عند بوابة الميدان (ساحة الأشمر اليوم)، مروراً بالسنجقدار وسوق

ترام القصاع

الحميدية والدرويشية والسويقة وباب المصلى إلى آخر الخط. والخط الثاني يتجه إلى حي المهاجرين. وعند الجسر الأبيض يتفرع عنه خط إلى حي الشيخ محيي الدين، وينتهي خط المهاجرين عند ساحة خورشيد. ويسلك الترام طريق الصالحية إلى عرنوس فالجسر الأبيض فالعفيف، ثم ينعطف غرباً إلى شورى وصولاً إلى آخر الخط. ثم الخط الثالث يتجه إلى حي القصاع مروراً بشارع الملك فيصل فالعمارة ثم إلى شارع برج الروس. وبعدها يتابع طريقه إلى بلدة دوما في الغوطة الشرقية، مروراً بجوبر وزملكا.

وكان الترام الآتي من الأحياء الثلاثة يدخل ساحة الشهداء، فيسير فيها بشكل دائري حسب سكته، ثم يعود من حيث أتى. أما في آخر الخط فلم يكن هناك ساحة يدور فيها ليذهب إلى مركز المدينة ثانية، وإنما كان عليه أن يسير بالاتجاه المعاكس. لذلك كان له غرفتا قيادة. وفي آخر الخط يقوم السائق بأخذ أدوات القيادة، مثل مقبض زيادة السرعة والجرس النحاسي الذي ينبه به المارة للابتعاد عن طريق الترام، ويقوم بتركيبها في غرفة القيادة بالجهة المقابلة. ثم ينتقل الترام إلى السكة الأخرى عبر تحويلة، ليفسح المجال للترامويات الأخرى القادمة من مركز المدينة. فقد كان في كل خط سكتان، واحدة للذهاب والثانية للعودة. وكان خطا السكة يلتقيان في آخر كل خط.

وكان الترام يتغذى بالكهرباء من سلكين غليظين محمولين على عوارض تحملها أعمدة فولاذية على طول الطريق فوق الترام. وكان للترام عمود متحرك مجهز بنوابض (راصورات) قوية تدفعه إلى الأعلى ليثبت بقوة على السلك الكهربائي بواسطة بكرة دوّراة. وفي آخر الخط كان على المعاون (قاطع التذاكر) أن يقوم بإدارة العمود الذي يسمى (السنكه) إلى

ترام دمشق-طريق الصالحية في منتصف العشرينيات من القرن العشرين-الجيل الأول

الجهة الأخرى بواسطة حبل يتدلى من أعلى (السنكة) . وكنا – نحن الأطفال – نقوم بهذه المهمة نيابة عن المعاون، فيكافئنا بأن نركب موقفين مجاناً. ولما كان الصعود والنزول من اليمين دائماً، فقد كان للترام مدخلان من الطرفين، لهما حاجزان متحركان. وفي آخر الخط يقوم المعاون بفتح البابين اللذين أصبحا على اليمين وإغلاق البابين اليساريين. وكان هناك مواقف محددة بشاخصات، يمنع على السائق الوقوف خارجها. وكان بعض الأولاد الأشقياء يقومون بشد الحبل بقوة الأمر الذي يتسبب بانفلات (السكنة) عن الكابل الكهربائي فيتوقف الترام عن السير، فيقوم المعاون بإعادتها إلى مكانها، ويتابع الترام سيره.

وكانت أجرة الركوب في الترام سبعة قروش ونصف للعامة وخمسة قروش للطلاب والعسكريين. أما إلى بلدة دوما فكانت أجرة الركوب عشرة قروش. وكان في الترام تقليد جميل. إذ كانت تخصص ثلاثة مقاعد مزدوجة (ستة مقاعد مفردة) للنساء. ولا يمكن أن يجلس عليها أي رجل ولو امتلأ الترام بالركاب. وكان الترام يتألف من عربة واحدة باستثناء خط المهاجرين الذي كان بعضها

ترام دوما

مـزوداً بمقطـورة ثانيـة. وكان كل مـن سـائق الـترام ومعاونه يرتدي بزّةً رسـمية رصاصـية اللـون، ويعتمـر علـى رأسـه بقبعة تشـبه قبعة رجال الشرطة في مقدمتها شعار الشركة. وبعد الجلاء قامت الدولة باسـتملاك شبكة خطوط الترام، فأصبحت شركة وطنية.

وكانت ترتبط بالترام حكايات طريفة. فقد كان يقال لنا: إنه إذا جمعنا بروات قلم الرصاص بعـد بريه بالمبراة، ولففناها بورقة ووضـعناها على سـكة الـترام لتمـر دواليبه فوقهـا، فإنها تتحـول إلى ممحـاة. ورغم أننـا جربنا كثيراً، وأنفقنـا الكثير مـن الأقلام، لكننا لم نحصـل علـى ممحـاة ولا مـرة. كمـا أنه حينمـا كانت تخـرج مظاهرات احتجاجية في الخمسـينيات من القرن الماضـي، كان المتظاهـرون يقطعون شـارع الميدان الذي يمر منـه الترام. وإذا جاء أحدها يمنعونه من متابعة سـيره، طالبين منه العودة من حيث أتى وهم يهتفون (دوّر السنكة وارجاع).

وشـهدت خطوط الترام ثلاثة أجيال منها. الجيل الأول كان شـبيهاً بالقطـار، ويتألف من القاطرة وعربة أخرى مقطورة بها. ولم نستطع تبين لونه لأن الصور التي وصلتنا عنه بالأبيض والأسـود، لكن الصـور تشـير إلى أن لونه كان قاتمـاً، وكان يفتقد إلى النوافذ الزجاجية التي تقي من البرد شـتاء، واسـتمر هـذا الجيل في العمـل حتى منتصـف العشـرينيات من القرن العشـرين. ليحل مكانه الجيل الثاني الذي كان أكثر جمالاً لون عرباته الأزرق الفاتح. وعرباته مـزودة بالشـبابيك ذات الزجـاج المتحـرك،

بحيث يغلق شتاء ويُفتح صيفاً للتهوية. واستمر هـذا الجيل الثاني حتم مطلـع الأربعينيات من القـرن العشـرين، ليحل مكانه الجيـل الثالث. وكان نصـف العربة السـفلي باللون الأخضـر الغامق والنصـف العلوي باللون الأصفر. وبدت أكثر جمالاً من الجيلين السابقين.

وارتبطت بترام دمشـق حكايات كثيرة، من أهمهـا الإضـراب الكبـير الذي قام به سـكان دمشـق ضـد شـركة التنوير والجـر البلجيكية عام ١٩٣٢. بدأت القصـة عندما قامت شركة التنويـر والجـر البلجيكيـة صـاحبة الامتيـاز باسـتثمار الكهرباء والترام في سورية. فقامت الشـركة برفع أسـعار الكهرباء وأجور الركوب في الترام، وماطلت في دفـع أثمان البيوت التي هُدِّمـت مـن أجل مد خـط ترام دمشـق دوما. فتشـكلت في دمشـق لجنة من وجهاء الأحياء، دعت الدمشـقيين إلى مقاطعة خدمة الكهرباء والترام حتى تلبي شركة التنوير والجر المطالب العامة. وحاولت السـلطات الفرنسية والشركة خـرق المقاطعـة، لكن كل تلك المحـاولات باءت بالفشـل، ونفـذ الدمشـقيون على مدى سـبعة أشهر أطول إضراب شهدته سورية في تاريخها الحديـث. الأمـر الـذي اضـطر شـركة الجر والتنويـر الرضـوخ لـكلّ مطالب الدمشـقيين، التي شملت تخفيض أسعار استهلاك الكهرباء وإلغاء الرسوم التي كانت تحصلها الشركة على هذا الاستهلاك. وإلغاء ثمن الطابع الذي كانت الشـركة تضـيفه إلى ثمن الفاتورة، وتخفيض أجـور الركوب في حافلات الترام وتخصـيص مقاعد خاصة للسيدات في الحافلات.

ونـال هـذا الإضـراب اهتمـام الصـحافة العربيـة. من ذلك ما كتبتـه جريدة (اللطائف المصـورة) المصـرية في أحـد أعدادهـا خلال الإضـراب، حـين قالـت: «هـذه المقاطعة دلت على تحول في أفكار الشـعوب، وخاصـة الشعب السوري الذي تناسى انقساماته الداخلية ووقف صـفاً واحداً في وجه المستثمرين الجشعين. ولم يأخذه الخوف من غضـب المسـتعمرين، لعلمه أنه يدافع عن حق مشروع وحرية مغتصبة».

في منتصف الستينيات من القرن العشرين، أوقفت الترامويات، واستعيض عنها بالباصات الديـزل التـي تنفث السـموم، وتم دفن سـكك الترامواي، إذ رصـفت الشـوارع التي كان يمر منها الترام بالإسفلت فوق السكة. ولاتزال هذه السـكك حتى اليـوم مدفونة، تذكرنـا بحكاية دمشقية جميلة اسمها «الترام الكهربائي».

بقايا سكة الترام أمام شركة كهرباء دمشق

الراعي في تراث مدينة الرحيبة الشعبي

د. حسان عبد الحقّ

دجن الإنسان الكلب والأغنام والماعز منذ أقدم العصور، وكانت هذه الخطوة العظيمة إحدى الإبداعات الحضارية التي أحدثت انقلاباً اقتصادياً واجتماعياً في حياة الناس في الشرق الأدنى القديم. وأفرز هذا التطور الحضاري شخصية الراعي الذي كان يرعى القطيع في المراعي الشاسعة، ويشرف على الحظائر التي تأوي إليها الماشية. وتركت هذه الشخصية أثراً في التراث والأدب القديمين، فها هو دموزي/تموز الرافدي تُحاك الأساطير حوله واصفةً إياه بالراعي الصالح، فهو الذي كان يشرف على القطيع المقدس ويحنو عليه، وكان ينتج السمن واللبن الطَّيِّبَيْنِ، ويجلب الحليب الطازج لزوجته عشتار. إن سبب تأثر الأدب القديم بشخصيه الراعي يعود إلى أهمية تدجين الماعز والأغنام في حياة الناس، فقد كانت هذه الحيوانات توفر لهم جزءاً من غذائهم (الحليب واللبن والسمن واللحم)، والصوف الذي كان يُستخدم لصناعة الألبسة، وبعض المفروشات التي استخدمها القدماء في بيوتهم.

وعلى الرغم من اختفاء الحضارات التي مجدت الراعي الصالح في أدبها، وأظهرت دوره المؤثر في توفير أقوات الناس، لم يختفِ تأثيره في حياة المجتمع حتى أيامنا هذه، فقد توارثته الأجيال جيلاً بعد جيل، وانعكس ذلك على ذاكرتنا وتراثنا الشعبيين، فقد شغل جزءاً مهمّاً منهما، وتخبرنا الذاكرة الشعبية أنه سار على نهج سلفه تموز، إذْ كان يرعى قطيعه في المراعي الخضراء، وينتج منه الحليب واللبن والجبن والسمن، وكان يقدم هذه المنتجات إلى أناس أحبوه وأحبهم، إنهم جيرانه وأقرباؤه الذين يعيشون إلى جانبه في قريته الدافئة، التي اشتهرت ببيوتها الطينية، الملتصقة بعضها ببعض، وبأزقتها الضيقة المرصوفة بالحجارة.

هذه القرية هي قرية الرحيبة قديماً، وهذا الراعي هو أحد أبنائها، يمتاز بسريرته النقية، وببساطته، وبنظافة قلبه، إنه مضياف، فعندما يراك تتنزه في البراري البعيدة حيث يرعى قطيعه، يبتسم في وجهك فرحاً برؤيتك كضيف قادم إليه، ويقبل نحوك مسرعاً، وبعد السلام والتحية يدعوك إلى بيته الطيني المتواضع الذي بناه على مقربة من المرعى، أو إلى خيمته البسيطة التي نصبها، ليقوم بواجب الضيافة. وينتمي هذا الإنسان المكافح إلى إحدى العائلات التي امتهنت هذه المهنة، ومن أهم العائلات التي مارستها قديماً آل بعلة، وآل الشيخ، وآل تركمان، وآل إدريس، وآل شحادة، وآل القجة، وآل حينون، وآل شريدة، ويعتبر آل بعلة أكثر الناس حفاظاً عليها حالياً، ويمتلكون العدد الأكبر من رؤوس الماشية. ويتفاوت الرعاة في عدد رؤوس الماشية التي يمتلكونها، وذكر لنا أحد رجال القرية أن أحد الرعاة كان يمتلك

سبعة آلاف رأس في ثمانينيات القرن الماضي، وتعتبر هذه الحالة استثنائية، وغير قابلة للتعميم.

ارتبطت حياة هذا الراعي- الذي يُسمى الطراش باللهجة العامية لأهل القرية- بالبراري التي اتصفت باتساعها في مدينة الرحيبة، وهي أرض سهلية، تخترقها بعض الأودية الصغيرة، ومجاري السيول في بعض الأماكن، وتتوزع على جزء منها تلال صغيرة، وتحيط بها الجبال المرتفعة، وتتفاوت في بعدها عن القرية، وتتراوح المسافة التي تفصلها عن القرية ما بين ٥ و ٥٠ كم تقريباً. ولهذه البراري أسماء مختلفة (المسيلحة، المسيل، الصرة، بير الأفاعي، جيعة الرحيبة، المحسا، المصطبة، تلال الثمدي، الوِعرة)، وهذه الأسماء قديمة، تناقلتها الأجيال جيلاً بعد جيل.

وتتأثر أنشطة الراعي بفصول السنة، فلكل فصل أنشطته التي تميزه من الآخر، ففي الفترة الواقعة ما بين الشهر الثامن والتاسع تقريباً يجف الحليب في ضروع الأغنام، وتبدأ هذه الأخيرة بالتزاوج مع أكباش القطيع (الفحول)، إنه موسم العشار حسب المصطلحات الشعبية، وتضع الأغنام حملانها في الشهر الثاني من العام القادم أو قبل بقليل، وخلال فترة الحمل ينتظر الراعي فيض السماء بفارغ الصبر، فبه تحيا المراعي العطشى، التي أصابها الجفاف في فصل الصيف الحارق. وفي حال هطل كمية كبيرة من الأمطار تنبت الأعشاب بوفرة في المراعي، التي تتحول إلى بساط أخضر في فصل الربيع، تزينه الأزهار الملونة بألوان مختلفة، ذات الروائح العطرة، وعندها يقوم الراعي بسوق قطيعه إلى هذه المراعي، فتنتشر الأغنام على هذه المساحات الخضراء لترعى، وتملأ بطونها من خيراتها (**الصورة ١**). وللرعاة مصطلح خاص يستخدمونه عند الذهاب بقطعانهم إلى المراعي يعرف ب:السريحة، والفعل منه سَرَحَ، ويُستخدم كما يلي: يسرح الراعي بغنمه في المنطقة كذا... وعند غروب الشمس تنتهي السريحة بالغنم، ويعود الراعي إلى بيته، الذي يقع في مكان قريب من المرعى، ويُدخل قطيعه أو طَرْشَهُ (حسب اللهجة العامية) إلى حظيرته التي تجاور البيت. وتسمى الحظيرة باللهجة الشعبية الصِيرة (**الصورة ٢**)، وجمعها صِيرَ، والصيرة عبارة عن فناء مكشوف، تحيط به جدران غير مرتفعة، مبنية من الحجر غير المشذب، الذي يُلقى بعضه فوق بعض على شكل

الصورة ١: المراعي في فصل الربيع

الصورة ٢: الصيرة (حظيرة الأغنام)

صفـوف من دون مـلاط. وفي نفس منطقـة المراعي، كان هنـاك تجمـع لعدد مـن الصِّير، كانـت القطعان تأوي إليها عند الغروب، وإلى جانبها ثمة بعض الخيم التـي كان يسكنها رعاة الأغنام. ومن الصِّير المعروفة في براري الرحيبة صير اللـبن. وبحسب المصطلحات الشعبيـة، الشائعة عند الرعاة، يُطلق على العام الذي يكـون فيه المطـر غزيراً وكافياً لنمـو العشب بالمراعي سنـة خير، وأما العـام الذي يتصف بأمطـاره القليلة فهـو سنة محـل. وفي حال كانـت السنة محـلاً، يقوم الراعـي بالبحـث عن مرعـى خارج بـراري الرحيبة، وتتعـدد المناطـق التـي يقصدها الرعـاة، فمنهم من يذهـب إلى الجزيـرة السورية أو ريـف حلب، وهناك من يتوجـه إلى حماة وحـوران والسويـداء أو الحماد السـوري أو الجيعـة، والبعـض كان ينتقل مـع قطيعه إلى مناطـق في الريف الدمشقـي، مثل جرود سرغايا والزبـداني. ويستخدم الرعـاة مصطلحات خاصة في حلهـم وترحالهـم، فعندما ينتقل الراعـي من منطقة إلى أخـرى في الـبراري يستخـدم المصطلـح الشعبي العزيـب، وهـذا المصطلـح يعني الترحـال، كأن يقول راعٍ لـراعٍ آخر: متى ستعزب إلى المنطقة كذا؟ أي متى سترحل بغنمك إليها. ويُطلـق على النساء اللواتي كن يقمـن معـه في البراري (زوجتـه، أمـه، أخته...إلخ) العزابـات. ويسمـى المـكان الذي يقيـم الراعي به مع قطيعه المـراح، وللدلالـة عليه يقولـون: الراعي فلان يمرح في المنطقة....أي يقيم بها مع قطيعه.

وفصـل الربيع هـو فصل الخـير والبركة في حياة الراعي، فخلاله تفطم الأغنام حملانها، ويبدأ موسم إنتاج الحليـب ومشتقاته، ويتولى الراعي وعائلته هذه المهمـة، إذْ يتعاون الجميع في حلـب الأغنام مرتين في اليـوم، صباحاً ومسـاءً، ولهذه العمليـة تقليد خاص، يدل على مجتمع رعوي منضبط، ومنظم، ويسمى هذا التقليـد الشباق، ولتنفيـذه تصطف الأغنام في صفين متقابلـين، كل رأس يقابلـه رأس آخـر، ولتثبيتها في مكانهـا تُلف أعناقها بحبـل، وكل أربعة رؤوس متقابلة تُلـف أعناقها معاً، ثم تلف الأربعـة التي تليها، وهكذا حتـى ينتهـي الراعي من كل الأغنام، ثـم يبدأ بحلبها (**الصـورة ٣**). وتقـل كمية الحليـب في ضروع الأغنام تدريجياً، ففي فصل الصيف لا يحلب الراعي أغنامه إلا مرة واحدة على خـلاف فصل الربيع، الذي تُحلب الأغنام خلاله مرتين.

الصورة ٣: تقليد الشباق لحلب الأغنام

وبعد حلبها يُجلب الحليب إلى بيت الراعي، وعندها تتولى النساء مهمة تصنيعه، وتحويله إلى أكثر من صنف غذائي. فمنه يصنعون اللبن (ترويب اللبن حسب المصطلحات الشعبية)، ولهذا اللبن مذاق طيب، يميزه من الألبان الأخرى التي تُنتج في فترات أخرى من العام، لأن الأغنام تتغذى خلال فصل الربيع على أنواع مختلفة من الأعشاب الطبيعية، ولا تعتمد كثيراً على الأعلاف الجاهزة، التي من شأنها تغيير مذاقه، أو التقليل من فوائده. وللبن الأغنام أهميته، لأنه يدخل في تركيبة بعض الأطعمة الشعبية، التراثية، ولا سيما الكشك، الذي يُصنع من اللبن والبرغل، ويحفظ كمؤونة لفصل الشتاء. ويستخرج الراعي الزبدة من اللبن، وتُعَدُّ الزبدة المادة الأولية المستخدمة في صناعة السمن العربي الفاخر ذي المذاق الطيب. ويتبنى الراعي في إنتاج الزبدة وتحويلها إلى سمن، طريقة تراثية، عرفها الأجداد منذ زمن بعيد، إنها طريقة خض اللبن (حسب اللفظ الشعبي). وللقيام بهذه العملية، تملأ زوجة الراعي الجود أو الشكوة (هو عبارة عن كيس مصنوع من جلد الغنم أو الماعز) باللبن عبر فتحة صغيرة مخصصة لذلك، وبعد ملئه تقوم بإغلاقه، ثم تعلقه-بواسطة حبل- بسيبة مثبتة بالأرض، مكونة من ثلاثة أعواد خشبية، ثم تدفعه إلى الأمام، وتُرجعه إلى الخلف (**الصورة ٤**)، مما يؤدي إلى تحريك اللبن في داخله، وينتج عن هذه العملية مادّتان: الزبدة، التي تتحول إلى كتلة مفصولة عن اللبن، والشنينة (اللبن بعد فصله عن الزبدة)، وللشنينة مذاق طيب، وهي إحدى المشروبات الشعبية الشائعة في القرى. وبعد استخلاص الزبدة يتم تحويلها إلى سمن عربي بطبخها على النار. وكثيرٌ من الرعاة لا يخضون اللبن إلا بعد مضي عيد الخضر، لأن دسمه يزداد بعد هذا التاريخ، ويكون إنتاجه أكبر من الزبدة، وربما تكون طبيعة المراعي التي يرعى فيها القطيع-بعد هذا التاريخ- هي التي تؤثر بذلك. ومن مشتقات الحليب الأخرى، الجبن البلدي، الذي تصنعه زوجة الراعي بتسخين الحليب قليلاً، ثم تضيف له مادة المنفحة،

الصورة ٤: لوحة عملية خض اللبن

وبعد مضي وقت قصير يتخثر الحليب، وينفصل عنه الماء الذي يُكون نسبة كبيرة منه، ويتحول إلى مادة طرية غير متماسكة، يتم حملها بأداة مخصصة لذلك، ثم تُوضع بقالب خاص، وتبقى داخل القالب حتى تتماسك، وبعد ذلك يُنزع القالب عنها، ثم تُوضع داخل وعاء، وهي على شكل مكعبات بحجم الكف. ويستفيد الراعي من المادة السائلة التي تنفصل عن الجبن بصناعة مادة القريشة ذات الفوائد الصحية الكبيرة، إذْ يضعها في قدر، ثم يُحميها على النار، فتتكاثف مادة القريشة البيضاء، ثم يُصفى الماء عنها، وتصبح جاهزة للاستهلاك. وللحصول على كل هذه المواد، كان أهل القرية يذهبون إلى بيوت الرعاة داخل القرية، ويطلبونها منهم، ويحصل كل شخص على ما يحتاج حسب دوره.

وتنحصر فترة الإنتاج في الفترة الواقعة ما بين الشهر الثاني والشهر التاسع تقريباً. ويُعَدُّ فصل الصيف إحدى فترات الإنتاج، وفي هذا الفصل، وحتى في فصل الربيع الذي سبقه، يتوجب على الراعي توفير الماء لاستخداماته الشخصية، ولسقاية قطيعه، ويمكن الاستعانة بأكثر من مصدر للحصول عليه. عندما تهطل الأمطار الغزيرة في فصل الشتاء، تتجمع المياه في أماكن معينة من البراري، وتأخذ شكل بحيرة صغيرة مؤقتة، غير عميقة، تستمر لفترة معينة من السنة، وتعرف شعبياً باسم الموحة، وهي ذات مساحة كبيرة، وتشكل جزءاً من المراعي وامتداداً لها، وتَرِدُ الأغنام عليها طيلة فصل الربيع. و من الموحات موحة البير، وموحة الصرة (**الصورة ٥**).

ويمكن الحصول على الماء من مصانع الماء أيضاً، والمصانع عبارة عن خزانات، تحت الأرض، محفورة في تربة قاسية، جزء منها صخري، والجزء الآخر ترابي، ولكي يتجنب الراعي تسرب وفقدان الماء، كان يدعم الجزء الترابي بالحجارة والإسمنت. وتتوزع المصانع في مناطق قريبة من المراعي، وتُملأ بماء المطر في فصل الشتاء عبر فتحة خارجية، تنفتح في سطحها (**الصورة ٦**)، ولها فتحة جانبية أيضاً، شبيهة بالباب (**الصورة ٧**)، يلج الراعي منها إلى

الصورة ٥: موحة بير الأفاعي

الصورة ٦: فتحة مصنع الماء، المنفتحة في السقف

داخل المصنع بغرض التنظيف، ويتموضع المصنع في مكان منخفض، لتتمكن مياه السيول القادمة من أماكن مرتفعة من الوصول إليه، لتصُب في داخله عبر فتحته الخارجية. وللتزود بالماء، يُلقي الراعي دلواً معلقةً بحبل في داخلها، ثم يسحبها وهي مملوءة بالماء. وتأخذ المصانع اسم المنطقة التي أنشئت فيها، ومن أشهرها مصانع الصرة والشالوف وصير العدس، وتسمى بأسماء من بناها أيضاً، مثل مصنع أبوشيت. وفي بعض المناطق آبار غير عميقة، كان الرعاة يتزودون بالماء منها بواسطة الدلو، ومن أشهرها الآبار التي كانت تتجمع في نقطة واحدة بين براري المسيلحة وبراري أبو سند. وبحسب شهادات بعض الأشخاص الذين شاهدوها، هذه الآبار غير عميقة، كان الرعاة وعابرو السبيل والصيادون يَرِدون عليها للتزود بالماء باستخدام الدلو. وهناك

الصورة ٧: الفتحة الجانبية للمصنع

آبـار أخرى في منطقة بير الأفاعـي، يبلغ عمقها ١٥ م تقريبـاً، كان الرعاة يَردون عليها أيضاً، ولم يبقَ منها إلا اثنـان الآن (**الصـورة ٨**). وتُملأ هـذه الآبار بالماء في فصـل الشتـاء، وبعد مضي الشتـاء تبدأ بالجفاف تدريجيـاً نتيجة استخدامها من قبـل الرعاة وعابري السبيل. وبعد الحصول على الماء، سواء من المصنع أم مـن البئر، يقوم الراعي بسكبـه في أوعية، أو أحواض كبيرة، يَرِدُ القطيع عليها ليطفئ ظمأه (**الصورة ٩**).

وإضافـة إلى الحليـب ومشتقاتـه، كان الراعـي يُنتـج الصـوف، إذْ كان يجـز صـوف القطيـع مرة واحـدة سنوياً (**الصـورة ١٠**)، وكانت هـذه العملية تتم بعـد عيد الخضـر (٦ أيـار)، والسبب في ذلك خشيته من تغـير المناخ قبل هـذا التاريخ، وانقلابه إلى منـاخ شتوي، مما يـؤدي إلى هطل المطر والبَرَد نتيجـة قدوم منخفض، فيصاب القطيع بأذى جراء الـبرد في حـال كان صوفـه مجـزوزاً، ويسمى هذا التغير المناخي-شعبيـاً- بهيجة عيد الخضر. وهذه الهيجـة لا تحـدث باستمرار، غـير أن الرعاة كانوا يحتاطـون لهـا بتأخير عمليـة جز الصـوف تحسباً لوقوعها. ولجـز صوف القطيـع، كان الراعي يجلخ المقصـص المخصـص لذلـك في البدايـة، ثـم يجلب رأساً من قطيعه، ويطرحه أرضاً، ويشد وثاقه بحبل

الصورة ٨: بئر في براري بير الأفاعي

الصورة ٩: راعي يسكب الماء لقطيعه في حوض ليشرب منه

كيلا يتحرك أثناء الجز ليسهل عليه جزه، ثم يقوم بجزه، وعند الانتهاء يُجمع الصوف على شكل كرة، ويُفك وثاق رأس الماشية ويُطلق، ثم يُؤتى برأس آخر، فيُجز وهكذا حتى إنهاء كل القطيع. وكانت النساء تساعد الرجال في هذا العمل، ويتركز عملها في جمع الصوف.

ويخضع القطيع لنظام صارم، فهناك رئيس يقوده، ويوجهه، إنه المرياع، والمرياع هو كبش كبير، ذو قرون كبيرة ومعقوفة، وصوفه طويل، ولا يُجز إطلاقاً، ويُعلق في رقبته جرس، ويُزين ببعض الزينة، والهدف من ذلك (الضخامة والزينة) إظهار الهيبة عليه أمام القطيع، فيتخذه القطيع زعيماً وقدوة، فيسير حينما وحيث يسير، ويتوقف عندما يتوقف، ويبقى المرياع إلى جانب الراعي وحماره، ولا يختلط بالقطيع، فهو الموجه والمرشد له فقط، ويبدو أنه يتأثر بحركة الراعي، فعندما يركب هذا الأخير على ظهر حماره للانتقال إلى مرعى آخر، أو إلى أي مكان، يتبعه المرياع، وعندها يُصدر الجرس-المعلق برقبته-صوتاً، يسمعه القطيع، وينتبه له، فيسير وراءه (**الصورة ١١**). وللمرياع مكانة خاصة عند الراعي، ويتميز من غيره، ويُخصه الراعي بأفضل الأطعمة نظراً لدوره، ومكانته في القطيع.

وكما نعرف، البراري هي موطن لكثير من

الصورة ١٠: عملية جز الصوف

الحيوانات، ومنها الذئـاب، التي يصفها الراعي بالوحوش، وتسكن هذه الوحوش في المغارات، التي تنتشـر في الجبال المحيطة بالمراعـي، وبالمناطق الوعـرة، وتمثل خطراً على القطيع، وكانت تتسلل ليـلاً تحت جنح الظلام إلى الصِيَر (الحظائر)، وتسـرق رؤوس الماشيـة منهـا، وتفترسها، ولكي يتقـي الراعـي شرهـا كان لديه كلـب للحراسة،

الصورة ١١: المرياع

يُعـرف باسـم كلـب الراعـي في مجتمـع الرعاة (**الصـورة ١٢**)، وكان هذا الكلب يحرس القطيع، وعندمـا يرى شخصاً غريبـاً، أو ذئباً يتوجه نحو القطيـع ينبح بصوت عـالٍ، فيفر الذئب، غير أن الكلب لا ينجح دائماً في طرده؛ لأن الذئب يتصف بخبثـه ودهائـه، فقـد يأتـي برفقـة ذئـب آخر، فيحتالان على الكلـب، ويخدعانه، ويسرقان أحد رؤوس الماشية.

الصورة ١٢: كلب الراعي يحرس القطيع

صناعة الدبس في وادي بردى

محمود محمد علقم

شهدت قرى وادي بردى اهتماماً كبيراً بالزراعة في القرن الماضي، على اعتبار أن المياه متوفرة في وادي بردي نتيجة مرور نهر بردى فيه، فقد تمت زراعة أراضي الوادي بالأشجار المثمرة، من تفاح وخوخ، وفي الأراضي البعلية زرعت الحبوب بأنواعها من قمح وشعير وحمص وعدس، أما الهضاب المحيطة بوادي بردى من الشرق والغرب فقد زرعت بأشجار التين والكرمة، وذلك بغية الاكتفاء الذاتي من الغذاء، إذ كان أهل الوادي يحاولون الاعتماد على أنفسهم في تأمين متطلباتهم الغذائية (الأمن الغذائي).

وأنا هنا أودُّ الحديث عن صناعة الدبس بنوعيه «العنبي والزبيبي»؛ إذ هناك اهتمام بزراعة أشجار الكرمة على سفوح الهضاب المحيطة بوادي بردى.

وفي كل البلدان والقرى المنتجة للعنب، تنتشر صناعة الدبس بنوعيه، وذلك من أجل الاستهلاك المنزلي، ولما لهذه المادة من قيمة غذائية كبيرة، إذ تعطي الجسم طاقة كبرى، ولا سيَّما في فصل الشتاء، عندما كانت مادة السكر قليلة، ولا يحصل عليها إلّا الميسورون من الناس.

وهذه المادة كانت منتشرة في كل منزل في وادي بردى، وكانت تقدم على الموائد أثناء تناول الطعام، وقد عرف الأبناء عن الأجداد هذه المادة ومنذ مئات السنين، وحافظت صناعة الدبس في القرن العشرين على طابعها التقليدي، وبقيت مستمرة حتى نهاية الربع الأخير من القرن العشرين، إذ تراجعت هذه الصناعة كلياً لأسباب عديدة، منها انقراض أشجار

كروم العنب

الكرمة في هذه القرى لعدم الاهتمام بها، ولانصراف السكان إلى الاهتمام بزراعة أشجار التفاح من النوعيات الحديثة كالغولدن والستاركن والكرز والدراق والكمثرى في الأراضي التي كانت تزرع بالحبوب.

مراحل صناعة الدبس من العنب :

يمكن أن يصنع من العنب نوعان من الدبس، النوع الأول الدبس العنبي، والنوع الثاني الدبس الزبيبي.

أما ما يتعلق بصناعة الدبس من العنب، فيمر بالمراحل الآتية:

• عملية قطاف العنب : في أواخر الصيف ينضج العنب، ويحين وقت قطافه، إذ يذهب أصحاب مزارع الكرمة إلى مزارعهم من الصباح الباكر، مصطحبين معهم السلال والعبوات الخشبية، وكان يتم التعاون بين الأسر عند البدء بقطاف العنب، لأن عملية القطاف تحتاج إلى وقت طويل، وإلى جهد كبير، ولا ننسى ما يصطحبونه معهم من الطعام والماء، وكانوا يضعون العنب في العبوات الخشبية.

• عملية النقل: بعد الانتهاء من قطاف العنب، وملْء العبوات الخشبية، يتم نقل المحصول على الدواب إلى المعصرة، وغالباً ما تكون المعصرة بعيدة نوعاً ما عن الحقول.

• عند الوصول إلى المعصرة، يفرغ العنب في أحواض حجرية بيضاء صماء ومصقولة صقلاً جيداً بحث تكون ناعمة السطح.

• يتم غسل العنب بالماء ليزال عنه الغبار والأتربة العالقة به، خاصة إذا كانت العرائش من النوع الممتد على الأرض.

• بعد الانتهاء من عملية غسيل العنب، يتم هرسه من قبل الرجال بأرجلهم، بعد أن يلبسوا جزمات مطاطية نظيفة، وعملية هرس العنب تأخذ قسماً كبيراً من الوقت، ثمّ تتم عملية عصر مخلفات العنب بمكبس يدوي خاص لاستخلاص المتبقي من العصير في المخلفات.

عملية غلي عصير العنب

• بعد الانتهاء من عملية الهرس والعصر، تنقل العصائر إلى أحواض حجرية أيضاً، نظيفة وناعمة الملمس، ويضاف إلى العصير كمية من التراب الأبيض ليصار إلى امتصاص الحموضة الموجودة في العصير، ويترك لمدة يومين كي يتم ترقيده بشكل جيد، ويطفو العصير إلى الأعلى.

• بعد أن تتم عملية الترقيد بالشكل الكامل واللازم، ينقل العصير إلى حلة نحاسية كبيرة تسمى «الخلقينة أو الجعيلة» تكون قد ركبت فوق موقد من النار، ويصفّى العصير بمصافٍ خاصة ليصبح شفافاً، ويميل لونه إلى الاخضرار، وتوقد النار تحت الحلة، ويستمر ذلك لمدة تزيد على عشر ساعات، حتى يصبح لون العصير نبيذياً، وخلال عملية غلي العصير يتم تحريك العصير بواسطة وعاءٍ معدني، له يد خشبية طويلة مخصص لهذا الغرض، وطوال عملية الغليان تتم عملية التحريك.

• في هذا الوقت الطويل يكون عدد من الرجال المسنين يجلسون حول الحلة يتبادلون الأحاديث والطرائف، ومن له الخبرة في صناعة الدبس، يقوم كل فترة بتذوق العصير ليقف على مدى نضجه.

• عندما يعلن أصحاب الخبرة نضج مادة الدبس، يتم إطفاء النار تحت الحلة، ويترك الدبس حتى يبرد، ثم ينقل إلى عبوات معدنية، لينقل إلى المنزل.

• في المنزل، تفرغ مادة الدبس بعبوات فخارية «خوابي» مدهونة من داخلها أثناء صنعها، وتكون مخصصة لهذا النوع من الطعام.

مراحل صنع الدبس من الزبيب :

عند عملية قطاف العنب، يكون هناك فريق آخر يقومون بعملية سطح العنب على الأرض، وتتم هذه العملية بتركيب حلة صغيرة مملوءة بالماء على موقد، ويضع مع الماء أغصان من نبات «العطين» الذي يحمل بين أوراقه مادة قلوية، ثم يضعون جزءاً من العنب في الوعاء المعدني، ويصب

مادة الدبس العنبي

فوقه الماء الساخن، وكذلك كمية من زيت الزيتون ويغسل، ثم ينشر على الأرض، وهكذا حتى تنتهي عملية القطاف والسطح.

يترك العنب مسطوحاً على الأرض لمدة تزيد على خمسة عشر يوماً تحت أشعة الشمس حتى يجف، ثم يعبأ بأكياس خيش، وينقل إلى المنزل.

في المنزل، تتم عملية تنقية الزبيب، ليؤخذ قسم منه للاستهلاك في المنزل، والقسم المتبقي، يعبأ بأكياس الخيش، وينقل الى المعصرة المخصصة لصناعة الدبس الزبيبي.

في المعصرة، يفرغ الزبيب في حوض حجري ناعم الملمس، وفوقه حجر ضخم على شكل مدحلة، ليدور فوق مادة الزبيب المفروش على سطح الحوض، ويدوّر هذا الحجر بواسطة حصان، حتى يهرس الزبيب ويصبح هريساً.

يجمع الهريس على شكل كرات، ويضاف إليه بودرة من أحجار كلسية، لتمتص الحموضة الموجودة في الزبيب، ثم يوضع في مكان مخصص له لمدة أسبوعين، كي تجف هذه الكرات وتصبح قاسية.

بعد أن تجف هذه الكرات بشكل جيد، تقطع بآلة حادة على شكل شرائح، وتوضع في مكان خاص بذلك يسمى «التيغار» ويغسل بالماء النظيف، بحيث يطفو الماء فوق هذه الشرائح على ارتفاع ١٠ سم، ويترك لمدة ثلاثة أيام، يتحول خلالها الهريس إلى عصير.

يتم نقل العصير من «التيغار» إلى حلة نحاسية

كبـيرة «خلقينة أو الجعيلـة» مركبة فوق موقد، ويشعل تحتها النار.

يقوم الدَّبَّاس بعملية تحريك العصير بشكل دائم بوعـاء معدني له يد خشبية طويلة، ويستمر بالتحريك كـي يمنـع العصير من الفـوران، ويستمر هـذا العمل والعصـير يغلي لمدة ساعة تقريباً حتى ينضج العصير ويصبـح دبساً، ثم تطفأ النـار، إلاّ أنّ الدباس يستمر بتحريك الدبس لمدة ساعة أخرى.

يـترك الدبس في الحلة النحاسيـة لمدة ٤٨ ساعة، حتى يبرد بشكل جيد، ويصبح جامداً.

-- ينقـل الدبس من الحلة إلى عبـوات معدنية أو بلاستيكية، وينقل إلى المنزل.

في المنزل، يفـرغ الدبس في خوابي فخارية، مطلية جيداً من الداخل، ومخصصة لمثل هذا الاستعمال.

استعمال الدبس والزبيب

لا يخلو بيـت من بيوت أهالي وادي بردى من مادة الدبـس بنوعيه العنبـي والزبيبـي، إذ كان يقدم على الموائـد بشكل دائم، وكان توضع فوقـه مادة الطحينة ليؤكل بخبز التنور.

أما الدبس العنبي، إضافة إلى تناوله على الموائد، فإنـه كان يغلـى في أيـام الشتـاء، ولا سيَّمـا في الأيام البـاردة ليشـرب مغلياً، بعـد أن يوضع فوقـه الجوز المبروش، إذ كان يعطي طاقة ودفئاً كبيرين.

أمـا الزبيب فـكان كان يقـدم في السهـرات حول المدافـئ، ليتم تناولـه مع التين المجفـف والجوز، وفي ذلك الزمن كان يعدُّ ضيافة ممتازة ورائعة.

كذلـك كان يستعمـل بإضافتـه إلى بعض أنـواع الطعام ومنها : القطائف بالدبس.

هذا ومن المؤسف جـداً أن زراعة الكرمة تراجعت كلياً في قرى وادي بـردى لعدم الاهتمام بها، والتحول عنهـا إلى الاهتمام بزراعة أشجـار الفواكه الحديثة، ومـن ثَـمَّ فقدت المنـازل هذا النـوع من الغـذاء المهمّ والجيد.

قطائف بالدبس

عادات وتقاليد الخطبة والزواج في دير الزور بين الماضي والحاضر

د. حسام جميل النايف

ديـر الـزور مدينـة جاثمـة علـى ضفة نهـر الفـرات العظيـم اليمنـى، يمـر في وسطهـا فرع هذا النهر، وقـد تعاقبت عليها حضـارات كثـيرة، وهـي مترامية الأطراف تمتـد حدودهـا إلى العـراق، وتحيـط بهـا سهـول واسعـة هـي سهـول الفـرات الممتازة ذات التربـة السـوداء الخصبـة، ويمتـاز أهـل الديـر بأنهـم من طيـف ونسيـج واحد كالجسـد الواحد، وهذا ما ورّثه الآباء لهم، فترى الديري صاحب نخـوة ومروءة وكرم وأصالة وغيوراً على الأعراض.

تعـد دير الزور من أهم المناطق التي حافظت على تقاليدها العربية الأصيلة رغم كل ما مرّ بها من غزاة وفاتحـين ومستعمريـن، فقـد نبذ سكانهـا العرب كل المحـاولات لتكريس العـادات والتقاليد المستوردة التي بثتهـا تلك الموجـات الغريبة عن العروبـة، واحتفظت بالعـادات والتقاليـد الاجتماعيـة والآداب والأعراف العربيـة العريقة التي تستمد نسغهـا من بحر العروبة الفياض رغـم مـا حاولـه المستعمـرون بأساليبهـم المعتمـدة علـى القـوة والبطش مـن إضعـاف تقاليد العروبـة في محافظـة ديـر الـزور، فبـاءت جهودهم ومحاولاتهم بالفشل وذهبت جهودهم سدى، ومن هذه العادات الاجتماعية الأعراس التي كانت في دير الزور مدينة وريفـاً، لأن طابع البداوة العربي غلب عليها مع وجود بعض الاختلافات الطفيفة الناتجة عن اختلاف الحياة بين المدينة والريف.

وتتميز عادات وطقوس الـزواج في محافظة دير الـزور ببساطتها، وهي تختلف بـين منطقة وأخرى، ولا تخلـو هـذه الطقوس مـن بعض التشابـه، وقد اختلفـت عادات الزواج اليوم عما كانت عليه قديماً، وفي الريـف اختلفـت عما هـو عليـه في المدينة، وما يميـز الريف من المدينـة هو الحفاظ علـى العادات والتقاليـد في الـزواج التي لا تزال باقيـة حتى وقتنا الراهـن في الريـف مـع اختـلاف بسيط بـين قرية وأخـرى. ففي المدينة تم اختصار بعض هذه العادات والتقاليـد وذلك اختصاراً للوقـت أولاً، وثانياً لضيق المـكان واتسـاع العمـران في المدينة، ويتصـف أهل الريـف بالانفتـاح على الآخـر أكثر، ويتميـز بتحرر المـرأة منذ القديم ودخولها ميادين العمل الزراعي والرعـوي، فالشـاب الريفي يفكر عمومـاً في الزواج مـن فتاة علـى معرفة سابقـة بها رآهـا في مكان ما بمناسبة من المناسبات.

فالزواج من أهم المراحل التي يمر بها الشباب، وهي تحتـاج إلى دراسة معمقة مـن كلا الطرفين،

وبـأدق التفاصيل، مـن بداية السـؤال عن النسب، والحالـة الاجتماعيـة، والمستـوى الثقـافي للشـاب والفتـاة، ولا يعنـي المستوى الثقـافي الحصول على شهـادات دراسيـة عليا، إنمـا الثقافـة العامة هي المقصودة في ذلك، والهـدف منها تعليم الأولاد في المستقبل، وتنمية قدراتهم العقلية، وحل الخلافات الزوجية بعقلانية، ولكن هناك تفاصيل اختلفت في زماننـا هذا، ومنها أن الشاب والفتاة هما أصحاب القـرار في هـذا الشأن. وتمر طقوس الزواج بعدد من المراحل:

المرحلة الأولى: مرحلة الخطوبة

بعـد بلـوغ الفتى السـن الـذي يؤهله للـزواج تبدأ مرحلـة البحث عن فتاة ترضى عنهـا أسرة الفتى أماً وأبـاً دون أن يكون للفتى والفتـاة رأي في هذا الزواج، كان هذا حتى الستينيات من القرن العشرين، ويستمر حتى اليـوم عند بعض الأسر، وتمـر مرحلة الخطبة في ديـر الزور وريفها في ثـلاث مراحل، وهذه المراحل نتيجة التطور الذي ألم بالمدينة:

المرحلـة الأولى: القديمـة وفيهـا يختـار الأب مع موافقـة الأم خطيبـة لابنـه إمـا أن يكـون أهلهـا من الأغنيـاء، وإمّا من أقـارب الأب أو الأم، دون أن يكون للفتـى والفتـاة رأي بذلك، وقد تجـبر الفتاة على هذا الزواج الذي قد يجر مآسي غير محمودة.

المرحلـة الثانيـة: عندما ضعفـت سيطرة الأب والأم أصبـح للفتـى رأي في الـزواج مـن فتـاة يعين صفاتهـا لأهله وتليـق بعائلته، عند ذلـك تقوم الأم بإرسـال بعض صديقاتهـا أو قريباتهـا إلى كل المناسبـات التـي تجتمـع فيهـا الفتيـات العازبـات كالأعراس أو حفلات الختان والأعيـاد أو الذهاب إلى الحمـام للبحث عـن فتاة تتوفر فيهـا الصفات التي تؤهلهـا للخطبة، وبعد ذلك تعرض أسماء على أهل الفتى، فتبدأ مرحلة الاختيار عند الأهل فيرسو رأي الأبويـن علـى اسمـين أو ثلاثـة، وتعرض على الفتى، وتقـوم النسـاء المختارات سابقـاً باختلاف الطـرق التي تمكـن الفتى من رؤيـة الفتيات واحدة بعد الأخرى، ويتكرر الأمر مرات على واحدة منهن، وعندها يخبر والديه عن موافقته على الفتاة.

وتبـدأ المرحلـة الثالثة: في هـذه المرحلة اكتسب فيها الفتى خبرة، وأصبح على جانب لا بأس فيه من سعة النظر، ومعرفة الركائز الأولية التي تقوم عليها حيـاة العائلـة الصحيحة، وهـذه المرحلـة أضعفت كثـيراً من تلك العـادات الشديدة، ومـا يتعلق بأمور مـن استبداد عائلي ليـس للفتى أو الفتـاة أي وجهة نظر فيهـا. وعندما يقع الاختيار النهائي على إحدى الفتيات ويعلم أهله بذلك، تقوم الأم والأخت الكبرى وبعض الأقـارب مـن النسـاء اللواتي يعرفـن أهل الفتـاة المرشحة للزواج بزيارة أهل الفتاة وترحب أم الفتيات بالزائرات اللواتي يبدأن بأحاديث المسامرة والفكاهة حتى تسنح فرصة عندها تسر والدة الفتى لأم الفتـاة بأسلـوب شائق برغبتها بـزواج ابنها من ابنتهـم «فلانـة»، وتظهـر أم الفتـاة ترحيبها بذلك لكنهـا لا تعطي كلامـاً قاطعاً بالقبـول ولا بالرفض، وترجـئ الأمـر لاستشـارة الأب أو الأخ الكبـير أو الأعمـام في حالة عدم وجـود الأب والأخ، وتقول:«إن شاء الله ما يصير إلا الخير»، وتحدد للجواب موعداً يومين إلى أسبوع.

ويعـود وفد أهل الفتى بعد الموعـد المحدد لسماع رأي أهـل الفتـاة بالـزواج، فإمـا أن يكـون الجواب وبدون تجريـح: والله الفتاة لابن عمهـا، أو صغيرة، أو مـا هـو أوان زواجها. وهـذا يعني الرفض. وإمَّا أهلاً وسهلاً، وتعنـي الموافقة وعندها تقول أم الفتى وفرحتهـا لا توصـف: «شيلونـا حملنـا» أو «حملونـا

حملنا»، أي ماهي مطالبكم؟ وهنا يحدد المهر عاجله وآجله والجهاز وغير ذلك.

فالاستعداد للزواج يمر بمراحل عديدة، وذلك في إطار العادات المتوارثة عن الآباء والأجداد، ومن ضمنها ما أطلق عليه مشية الزلم «الرجال» التي بقيت حاضرة في الذاكرة وتروى كقصص وحكايات للأولاد والأحفاد.

مشية الزلم هي اجتماع مجموعة من الرجال لمرافقة عريس يخصهم إلى بيت عروسه المرتقبة، بعد الموافقة والقبول من أهلها عليه، ويكون عددهم مرتبطاً بسعة الغرفة أو المكان الذي سيتم استضافتهم فيه من قبل أهل العروس. وكلما كان العدد كبير كان مصدر فخر للعروس أمام صديقاتها والمقربين حيث تتباهى في ذلك. حيث يبدأ والد الفتى باختيار مجموعة من الرجال ليقوموا بالذهاب إلى أهل الفتاة وخطبتها من والدها الذي يكون قد اختار مجموعة من أقربائه وأصدقائه لحضور المشية.

وبعد تحديد العدد المناسب من الرجال ينطلق الموكب إما مشياً إذا كان منزل العروس قريباً، وإمَّا يذهبون بموكب سيارات حيث يتم إيقافها بعيداً عن بيت العروس ويترجل الرجال ليكملوا الطريق سيراً، ويكون هناك على باب بيت العروس عائلتها بانتظار استقبال الضيوف والترحيب بهم، ويدخلون المنزل، ويجلسون، ويقوم كبير العائلة – والغالب يكون والد العريس– بطلب العروس أمام الرجال الحاضرين، ويتم القبول من قبل أهل العروس، وتتم الخطبة رسمياً، وتقدم الضيافة، ويتبادل الرجال الأحاديث في ما بينهم، ويعين موعد كتب الكتاب وسط هلاهل «زغاريد» النساء ومباركة الرجال للخطيبين، ومن ثم ينصرف الرجال، ويبقى العريس لتدخل النساء والعروس عليه ليلبسها الذهب المتفق عليه ويكملوا الفرحة. وبعد ذلك يقدم أهل الفتى هدية لأهل الفتاة لتكون سمة على الفتاة تدل على أنها مخطوبة، وهذه الهدية تسمى «الحطوط»، وغالباً ما تكون من الحلي الذهبية المصوغة.

فالكثير من العادات والطقوس اندثرت وأهملت لكنها بقيت تراثاً يعتز به دون أن يكون له تطبيق

على أرض الواقع، فالبعض ينظر إلى المتمسكين بهذه العادات على أنهم يخضعون لعادات عفّى عليها الزمن، ولكن رغم الحداثة لم يستغنِ الكثير في مدينة دير الزور وريفها عنها، إذ يعدون مشية الرجال نوعاً من الفخر سواء من جهة العريس الذي يفخر بأعمامه وأخواله وأصدقائه، أم من جهة العروس التي تعتز بكون عريسها له هذه العزوة من الرجال، وأنهم جميعهم جاؤوا لطلب يدها، ويبقى الزواج ناقصاً إذا لم تكن مشية الزلم حاضرة فيه.

المرحلة الثانية: مرحلة تحديد المهر «عدود السياق»

عدود السياق من العادات والتقاليد والطقوس الجميلة المميزة في مراسم الزواج في محافظة دير الزور، فعندما يتم قراءة الفاتحة يبدأ بعدها الاتفاق على المهر المطلوب، واليوم الذي يقدم به المهر يسمى «سياق»، وليلة المهر تسمى «عدود سياق»، حيث يحدد يوم الخميس بعد صلاة العشاء وقت الاحتفال بعدود السياق، ويجتمع كُلٌّ من أهل العريس والعروس ليحتفلوا بوجود المقربين والأصدقاء والأهل في منزل أهل العروس، معلنين بذلك أول خطوة من خطوات الزواج، التي يتم من خلالها دفع مهر العروس من قبل أهل العريس، ويقال: «عدينا سياق فلان على فلانة»، وهنا توزع الحلويات بأنواعها على المدعوين، وتعلو الهلاهل والأغاني والدبكات على أنغام الطبل، ويتم في نهاية السهرة مباركة العروسين وانتهاء هذه الليلة الجميلة، وهذه العادة هي حلم كل فتاة ومفخرة لها أمام صديقاتها وأقاربها، ولا سيما إذا كان المهر عالياً ومميزاً، وإذا كانت الحلويات مجلوبة من خارج المدينة، ليكون عدود سياق هذه الفتاة حديث المدينة والجيران.

فما زال في دير الزور وفي الفرات عامة يسمون مهر المرأة سياقاً، ويسمون الدعوة لتقديم المهر «عدود سياق» لأن العرب كانوا يدفعون سياق المرأة أي مهرها إبلاً وخيلاً وغنماً، فيقولون ساق إليها صداقها لأن الخيل والإبل والغنم تساق.

المرحلة الثالثة: عقد الزواج «قضيب العقد»

وللتعرف على عقد الزواج أو ما يسمى بلهجة أهل الدير «قضيب العقد»، يتم عقد الزواج بعد تقديم «المهر» وفي الموعد المحدد لكتب الكتاب حيث يحضر القاضي أو من ينوب عنه إلى بيت الفتاة، ويقوم بقضب العقد «كتب الكتاب» وفق أحكام الشريعة الإسلامية. وتقتصر الدعوة على الأهل والأصدقاء المقربين، ويجهز الطعام الذي يقدم في هذه المناسبة والذي يقتصر على الثريد أو الهبيط، ويقوم والد أو ولي الخطيب بصر المهر المتفق عليه في صرة من الحرير، ويسلمها إلى أكبر العائلة منزلة، ويذهبون إلى دار الفتاة، وأمامهم وبين صفوفهم حملة القناديل والمصابيح الكبيرة لأن شوارع «دير الزور» في تلك الفترة لم تكن منارة بالمصابيح الكهربائية. وعندما يأخذ الرجال مجالسهم يقدم حامل الصرة «المهر» إلى والد الفتاة، وعلى أثر ذلك يقدم طعام الوليمة لكل مجلس سواء أكانوا رجالاً أم نساءً لتحقيق المثل العامي «فتحة عين للعروس»، ويقوم أهل الفتاة بإرسال قدر مملوء باللحم إلى أهل الفتى، بعد ذلك يغادر المدعوون، ويبقى في دار أهل الفتاة الأقارب وتبقى النساء إلى وقت متأخر من الليل يقمّن حفلاً للعروس ويصمدْنَها بعد أن ترتدي البدلات الخاصة بهذه الليلة، ويجيء الخطيب ويلبس العروس تلبيسة من المصوغات الذهبية.

المرحلة الرابعة: إعداد جهاز العروس «حدرة الجادة»

حدرة الجادة لها معنى كبير، فهي دلالة على كرم العريس وقدرته على تحمل المسؤولية وبأنه أصبح ملتزماً أمام أهله وأهل العروس، وتعني «الحدرة» النزلة و«الجادة» هو الحي أو المكان الذي يكون فيه السوق. وتعد واحدة من العادات والتقاليد التي يتم اتباعها في مراسم الزواج، والتي ما زال أهالي دير الزور يحافظون عليها، ولها معانٍ ودلالات كثيرة.

وتعد حدرة الجادة من أسعد لحظات حياة الفتاة المقبلة على الزواج، وهو تميز للعروس لأنها تقوم باختيار جهازها بنفسها، وتعد أحد العادات والتقاليد التي يتم اتباعها في مراسم الزواج، فبعد الاتفاق على جميع الأمور ما بين أهل العريس والعروس وبعد عقد الزواج

يتم تحديد موعد لتنزل العائلتان للسوق لشراء جهاز العروس من مصاغ ذهبي وأيضاً الملابس أو القماش الذي سيتم تفصيله عند الخياط وتجهيزه للعروس. فتصبح الشغل الشاغل للأسرتين المتصاهرتين، حيث يقوم العريس وأمه وأخواته بدعوة أم العروس ومن يرغبن منهم بالنزول معهم إلى السوق لشراء الجهاز.

ويكون برفقة العروس في «حدرة الجادة» الأم والأحباء المقربون من أخوات وأقرباء، وبرفقة العريس والدته وإحدى أخواته أو خالاته، وفي هذا اليوم يعرف جميع من في السوق أن هناك عروساً تقوم بتجهيز نفسها والكل يسارع لعرض بضاعته ولفت انتباههم لدكانه.

كما أن قائمة طلبات العروس طويلة، وتقوم بالاختيار وفق حاجتها بدءاً من القماش والملابس والإكسسوارات ومواد التجميل وغيرها من الأمور التي تطلبها العروس، وذلك لأنها ستكون محط أنظار الجميع بعد الزفاف، وسيأتون لزيارتها في منزلها الجديد ليباركوا لها، ويجب أن تكون مميزة بشكلها وملبسها ومحط إعجاب الجميع.

ولا يكتفي العريس بقص القماش الخاص بثياب العروس، بل لا بد أن يشتري لوالدتها ومحبيها المرافقات لها، ولأمه ومن يرافقها من أحبتها أيضاً ومن حضر القص من الأقارب والأباعد، فيقوم التاجر بوضعها في بقج «صرر» ويحملها حمّال إلى بيت أهل العروس، ومن ثم إلى الخياط للتفصيل والخياطة، وبعد انتهاء كل شيء دون معوقات يحدد موعد «التهريج» وهي حفلة العرس التي تدوم سبعة أيام بلياليها.

المرحلة الخامسة: إعلان الزواج وإقامة التهريج

التهريج يسبق ليلة الزفة، وهو من المراحل النهائية لمراسم الزفاف، فبعد قبول العائلتين والوفاق بينهما وقراءة الفاتحة وتلبيس الخواتم ومشية الزلم وعقد القران وحدرة الجادة يتم تحديد موعد التهريجة، والتهريج يعني بلغة أهل الدير إقامة حفلات الأفراح الخاصة بإعلان وإشهار الزواج وفق العادات والتقاليد الديرية «الفراتية»، ويدوم التهريج أسبوعاً كاملاً بين غناء ودبكة، وأغلب حفلات التهريج تكون إما في الربيع وإمَّا الصيف وأيلول وتشرين الأول من العام، حيث تزف العروس عند العصر وتركب ومعها مرافقة لها على الخيل أو الجمل الذي يوضع عليه الهودج، ويحيط بها الشباب والبنات والرجال والنساء بالزغاريد والأغاني، ويوضع على وجه العروس غطاء من قماش رقيق، وتلبس العباءة ويقوم الشباب بركوب الخيل والمطاردة التي تسمى «طراد الخيل»، حيث يتزاحم الشباب على السباق

وأيهما الأول، ويفتخرون بخيولهم، وفيها يقوم أهل العريس بدعوة الطبالين والزمارين المشهورين في المنطقة لتغطية هذا الأسبوع، ففي عصر كل يوم ترش ساحة الدار أو الحي بالماء، وتوضع مقاعد وتخوت محاذية للجدران وفوقها البسط، وبعد صلاة العصر يشق صوت الطبل والمزمار سكون الحارة لأكثر من يوم، ويتوافد الشباب والفتيات لعقد الدبكات، وهذه الأمور لا نجدها في المدينة في الوقت الراهن، ويتبارى الشباب بإظهار براعتهم بالدبك لكسب قلوب الفتيات.

ويوم الزفاف هو يوم مميز، إذ يتم تجهيز الطعام وذبح رؤوس من الغنم تكفي جميع المدعوين، فقد كان من المعتاد تقديم الطعام في «الصُّبحة» في الفترة الأخيرة، فبعد أن كان العدد قليلاً أصبح كثيراً وبالمئات وتذبح فيه الأبقار والأغنام، كُلٌّ حسب إمكانياته، وتبنى بيوت الشعر أو الخيام، ويتم جمع الخبز والقدور والمناسف، ثم يقومون بإعداد الطعام ليطابق فترة الظهيرة مع الغداء. وكان أهل العروس يقدمون «صُبحة» فطور لأهل العريس في أول يوم ثم انقرضت، وأصبح أهل العروس يدعون أهل العريس إلى البيت بعد انتهاء أسبوع من الزفاف، ويبقى العريس في غرفة زفافه لمدة أسبوع يتلقى التهاني من الجيران والأصدقاء والأقارب، وهذه الأمور لا توجد إلا في ريف دير الزور، وما زلوا محافظين على هذه العادات والطقوس ولم يتخلّوا عنها.

وبعد انتهاء أسبوع التهريج يأتي يوم الحنة ويليه صمدة العروس بعد تزيينها «تمشيط وتكحيل وتجميل» لتزف العروس بعدها إلى بيت العريس، كما يزف العريس من بيت أحد أقاربه بعد صمدته في حفل بهيج على طول الطريق إلى منزله الزوجي حيث يجد عروسته في غرفة الصمدة «غرفة الاستقبال» ليجلس بجانبها وعندئذ تكون مناسف الطعام قد مدت، وهي ملأى بالخراف المحشية أو الثريد المرزز تكلله قطع اللحم ليأكله الحاضرون جميعاً، فالصمدة هو المكان المرتفع الذي تصعد عليه العروس للجلوس، ويعلوه تاج مقوس أو رأس هرمي مزين بالحرير والورد وأغصان

الأشجار، وعندما تجلس العروس تنهال الأغاني والهلاهل وترتفع الدعوات للخالق كي يحفظها من العين، بعد ذلك يبدأ موكب الزفة بتنظيم الصفوف والخروج من دار أهل العروس، ليمر هذا الموكب ببعض الشوارع إلى أن تصل العروس إلى بيت أهل العريس وقبل أن تدخل العروس الدار تعطى جرة فخارية أو قنينة من العطر الثمين، فتكسرها على عتبة الباب لتكسر العيون، ويأخذ العريس عروسه منتقلين إلى غرفة زفافهما، وتستمر الأهازيج والأفراح حتى منتصف الليل وفي صبيحة الزواج يأتي أهل العروس حاملين معهم ما لذ من الطعام إلى العريسين، وكان تقديم طعام الصباح من قبل أهل العروس يستمر لمدة أسبوع.

ولكن مع مرور الزمن وكثرة الأعباء الاقتصادية التي قد لا يتحملها العريس في الوقت الراهن تم اختصار «التهريجة» تدريجياً من أسبوع إلى خمسة أيام ومن ثم إلى ثلاثة حتى أصبح العرس عبارة عن يوم واحد، ويقام في إحدى الصالات المخصصة لذلك. فقد اختلفت الأعراس كلياً بين الماضي والحاضر من حيث الاحتفال وأنماطه ووقته، ومع ذلك لا يزال هناك الكثير من العائلات في محافظة دير الزور تحافظ على عاداتها وتقاليدها كاملة، ولم تستغن عنها رغم الحداثة الحاصلة والتطور و«التهريجة» من بين هذه العادات والتقاليد، فالريف متمسك بهذا التقليد أكثر، وذلك بسبب اتساع المكان في الريف أكثر من المدينة.

الحوافات.. يوم من أيام العرس الديري

ما زال للزواج في محافظة دير الزور ميزاياه الخاصة، لما يحمله من مراحل ممتعة وخطوات مميزة تدل على الألفة والمحبة بين أهالي المنطقة، وذلك من خلال مشاركتهم في أفراح بعضهم بعضاً. ويسبق زفاف العروس إلى عريسها الكثير من الخطوات والمراحل التي لا بد منها، ومنها «الحوافات» المرحلة المهمة والمميزة بالألفة والمحبة والمشاركة في الفرح.

يسبق يوم الحنة يوم «الحوافات»، و«الحوافات» فتيات في مقتبل العمر من أقرباء العروس والعريس يرتدين ثياباً جميلة يذهبن إلى بيوت الفتيات من قريبات العريس والعروس لدعوة الفتيات باستئذان أهلهن بقولهن: «أعطونا عمر بنتكم» أي وجوب حضور بنتكم يوم الحنة، وفيه يرسل أهل العريس طبقاً من الحنة ولوازمها ومن لوازم الغوى «التجميل» والعطورات إلى أهل العروس، وفي يوم الحنة تجتمع الفتيات عند أهل العروس ويقمن بحمل الحنة بطبق أو أطباق على رؤوسهن، وأخريات يحملن صور الثياب والعطور والشموع ولوازم الحمام، ويتجهن والعروس في مقدمتهن مع صديقاتها وقريباتها إلى الحمام بالغناء والهلاهل، فإذا دخلن الحمام أغلق عليهن وعلى أصوات الغناء والهلاهل يبدأن بتزيين العروس ووضع الحناء ونقشها على أكفها وأقدامها بفنية ومهارة لتتشكل صورة في كف العروس، وقد يستمر يوم الحنة يومين. وكذلك تحنى المدعوات معها، وتبقى العروس أسبوعاً بلا عمل قبل يوم الزفاف، حيث يقال لها: «ايديكي محناية».

والحوافات لهنّ دورهنّ المهم في نشر الخبر بالمدينة والدعوة الشفهية لحضور الزفاف، وذلك في زمن لم تكن تتوافر فيه وسائل الاتصال الحديثة، حيث كانت تجتمع صديقات العروس أو المقربات، وكانت عادة رائعة، حيث تجلس صديقات العروس على كرسي ويمسكن بالدفوف، ويرددن بعض الأهازيج، ومن ثم يلتففن حولها مثل الدائرة، ويرافق ذلك الرقص والتصفيق، وبعدها يتركن

العروس لتبدأ مهمتهن بنشر الخبر، ولا يتركن بيتاً في المدينة إلا ويدخلن إليه، وهي من العادات القائمة في المدينة والريف، فقد كانت من الذكريات الجميلة والعادات الرائعة.

هذا وتعدّ الحوافات من الخطوات المهمة سابقاً قبل حفل الزفاف لما تحمله من دلالات اجتماعية مهمة، بالإضافة إلى الدعوة الشفهية عن موعد الزفاف، هي فرصة للنساء لدخول بيوت لم يدخلن إليها من قبل وتعرُّف بعضهنّ بعضاً، وأيضاً نوع من الاستكشاف والبحث إذا كانت هناك فتيات جميلات في سن الزواج لكي تتم خطبتهن بعد انتهاء هذه المهمة.

النقوط: كثيرة هي العادات والتقاليد التي تمارس في طقوس الزواج في محافظة دير الزور على اختلاف المناطق بين المدينة والريف ومنها «النقوط»، فقد كان لكل من المناطق بين الريف والمدينة طريقته في تقديم هذه الهدية، فالبعض يكتفي بتقديم مبلغ مالي غير محدد قد يكون صغيراً وكبيراً وفقاً لاستطاعة ومقدرة من يقدمه، والبعض الآخر يقدم هدايا عينية كأثاث للمنزل يكون العريس بحاجة إليه ولم يقم بشرائه بعد، وهناك من يقدم الاثنين معاً، وقديماً كان يقدم الحلل مثل البقر والأغنام وغيرها في ريف دير الزور، وهذا يعود دائماً إلى صلة القرابة والصداقة القوية والحالة المادية، لكن في النهاية هذه التقدمة سترد في يوم ما لنفس الشخص أو ذويه من أبناء وإخوة وأقارب في مناسبات مماثلة، فهي «سلف ودين» وفي رقبة من يأخذه وملتزم عادةً برده أخلاقياً واجتماعياً.

في مصباح العرس يقدم الطعام من أهل العروس، ويسمى «فطور العروس»، وبعد الفطور يتوالى المباركون من أهل العروس وأهل العريس بمشاركة الأصدقاء والجيران والمقربين، وتقوم العروس بتقديم السكاكر، والكرميلا والشوكولا، ويتم وضع مبلغ من المال في صينية الضيافة يسمى النقوط.

فهي عادة قديمة تم توارثها والحفاظ عليها لما لها

من دلالات اجتماعية واقتصادية، وذلك من خلال تقديم هدايا عينية أو مبالغ مالية تدل على التكافل والتعاون الاجتماعي بين الأهل والأصدقاء والمقربين في الحي الواحد أو المنطقة أو العشيرة حيث تصل رسالة إلى العريسين بأننا معكما وإلى جانبكما ولن نتخلى عنكما، كما له دلالته الاقتصادية وهي مساعدة العريس بعد أن يكون قد تكبد الكثير من المصاريف والنفقات للوصول إلى هذه المرحلة حيث أصبح مسؤولاً ورب أسرة جديدة.

فكثيراً ما يكون النقوط حديث الجلسات والسهرات، ولا سيَّما حين يكون هناك شيء مميز قد قُدم كالذهب من أساور وخواتم وغيرها، فيقولون: «ول هدوها طون ذهب»، أو قُدم مبلغ مالي كبير قد تم إهداؤه إلى العريس: «شفتي عرس فلان نقوطه يشتري بيه بيت»، وأيضاً عندما يكون النقوط قليلاً: «يا عيني عليه نقوطه بحيل قليل».

ومع أن للنقوط إيجابياته الاجتماعية والاقتصادية الكثيرة، لا يخلو من السلبيات في بعض الأحيان النادرة، وذلك عندما يتم اتخاذه لمجرد التباهي والمفاخرة أمام الناس، وهذا ليس بالشيء الحسن، وقد يحمل العريس عبئاً في سداده في المستقبل، إضافة إلى ذلك هناك أعباء مادية قد يتحملها من يقدم «النقوط» عندما يكون هناك أكثر من زفاف خلال الشهر أو الأسبوع الواحد، وهذا يحدث كثيراً وبشكل خاص في فصل الربيع أو الصيف حيث تكون المواسم وفيرة. ومن ثَمَّ يحرص الكثير على التمسك بمثل هذه العادات الحسنة التي توارثوها أباً عن جد ويزرعونها في أبنائهم.

نيرة الذهب.. تقليد متوارث لدى نسوة ريف دير الزور الغربي

المرأة الديرية لا تزال تحرص على استمرارية العادات والتقاليد التي لا تزال حاضرة بقوة ومحافظين عليها، حيث تتميز نسوة دير الزور بوضع نيرة الذهب للزينة والمباهاة، فكان لبس نيرة الذهب من العادات القديمة المتوارثة من الأمهات والجدات، وهي عادة عشائرية توضع للزينة والتباهي بها بين النساء والفتيات وتكون ذخر لهن. فعند زواج الفتاة يضع لها أهلها النيرة والحلق كهدية زواجها. وتبدأ هذه العادة بمرحلة الصبا وما بعد الزواج حتى سن الأربعين تزيلها المرأة لأنها تصبح غير مناسبة لعمرها.

وعن طريقة وضع النيرة: إذ تقوم المرأة بإنزال خصلة من مقدمة الشعر وتربطها بالنيرة بواسطة خيط حيث تكون على الجبين.

وللنيرة عدة نقشات على كلا الجانبين ومتعددة الأشكال منها الورود والكتابات ومصنوعة من الذهب متعدد العيارات، وهناك بعض الفتيات اللواتي لا يضعنها إلا بالمناسبات كالأفراح، وتكون حسب رغبة الفتاة ولا تكون مجبرة عليها. فالمرأة الديرية تحافظ على هذه العادة لكي تتوارثها الفتيات والحفيدات مستقبلاً ليُحافظَ عليها، فلا تندثر.

بقجة الحردانة

لم يبتكر الأجداد العادات والتقاليد من فراغ فكان لكل شيء معنى وسبب، ولم تكن فقط لمجرد التسلية، وتعد «بقجة الحردانة» تقليد تم توارثه عبر الأجيال ومن الأشياء التي ابتكروها للتخفيف من الخلافات الزوجية وحلها، وهي عبارة عن قطعة من القماش مربعة الشكل أضلاعها متساوية لا يزيد طول كل ضلع من أضلاعها على المتر الواحد، وتربط من أطرافها الأربعة، ومدينة دير الزور وريفها مهتمون بهذا التقليد، إذ توضع هذه القطعة من القماش مع جهاز العروس عندما تزف إلى بيت زوجها.

والهدف من هذه البقجة كما يقول الأجداد وما ترويه الجدات والأمهات هو التذكير بطاعة الزوج والحصول على رضاه، وإن هذه القطعة من القماش ستكون حاضرة في حال لم يتحقق ذلك لتضع الزوجة حاجياتها بها وتعود لبيت أهلها، إضافة لذلك عندما تخرج الزوجة حاملةً معها هذه البقجة سيعلم الجيران وأهل الحي، أنها على خلاف مع زوجها، فكثيراً ما يتم التداول بين أهالي المنطقة أن زوجة فلان قد حردت إلى بيت أهلها ويصبحان حديث الجيران وأهل الحي، ويقومون بزيارة بيت أهلها للاستفسار ومعرفة ما حدث، لذلك تعد الزوجة للعشرة كما يقال قبل إثارة أي مشكلة، وأيضاً الزوج يخاف على سمعته، فكلما همت الزوجة بإثارة المشاكل تتذكر البقجة، وأن أهل الحي سيعلمون بأنها على خلاف مع زوجها، وبأنها ستخرج من بيت زوجها إلى بيت أهلها، ويقوم الزوج بإيصالها وهي تسير وراءه حاملةً بقجتها مطأطئة الرأس عنواناً للحزن، وإن هناك أمراً جللاً قد حدث، فالخلاف الزوجي ليس محبباً لكلا الطرفين، ولذلك يكون النقاش والتفاهم لحل المشكلة إلى أن يصلوا لطريق مسدود، فتكون البقجة حاضرة.

وعلى الرغم من التطور وظهور الحقائب بأشكالها وأنواعها وأحجامها المختلفة ما زالوا يحافظون على هذا التقليد بوضع هذه القطعة من القماش في جهاز العروس.

العرس في الوقت الحالي:

عادات الزواج في محافظة دير الزور جميلة وتميزت نساؤها بالحياء والأدب، وهي عادات توارثها السكان عن الآباء والأجداد، ولكن في وقتنا الراهن وبسبب ضغط الحياة والحالة الاقتصادية والاجتماعية تم التخفيف من بعض هذه العادات

والتقاليد، وذلك لكي لا تكثر الضغوط على العريس، فقد كانت الأعراس لفترة ليست ببعيدة، مختلفة تماماً عما نشاهده في هذه الأيام، إذ اختلفت طريقة الاحتفال وأنماطه ووقته، واختفت الكثير من تقاليد الزفاف وعاداته، واختفت الزفة التقليدية أمام ظهور وسائط النقل الحديثة، وأمام عجلة الزمان المتسارعة، كما كانت الخطبة تعتمد بشكل كبير على الخاطبة وعادة يحاط هذا الموضوع بالكتمان الشديد، أما اليوم فالشاب يختار العروس دون تدخل أحد، وحالياً اختصرت أيام العرس من سبعة أيام إلى ثلاثة ثم إلى يوم واحد، وأصبحت مراسم العرس تجري في الصالات الحديثة التي عمت المدينة، حيث اختفت تلك العادات الطيبة تدريجياً والمستمدة من التقاليد الأصلية، وأصبحت الشكليات في الأعراس تحظى بالقسط الأوفر من اهتمام العائلات، وباتت تهدر الأموال من أجل التباهي، وأصبحت تلك الشكليات محل مقارنة وتفاضل فيما بين العائلات ومفخرة لها نظراً لتفوق بعض الأسر في الجانب الشكلي من حيث انتقاء أرقى العلب لتغليف الحلويات وكافة المستلزمات الأخرى التي تدخل في هذا الجانب، حيث بات يضرب ببعضها المثل بعد انقضاء العرس.

فالزواج في وقتنا الراهن أصبحت مراحله وخطواته مختصرة وسريعة إلا أنّه ما يزال الكثيرون يحافظون على بعض العادات مثل الحنة والمهر «السياق» وحدرة الجادة، والنقوط ولم يتخلُ عنها رغم عصر السرعة الي نعيشه، ولكن للأسف مرحلة الحوافات في الزواج قلة من يمارسها في المحافظة في هذه الأيام، وتم استبدالها والاكتفاء بالدعوة الشفهية عن طريق الهاتف أو بإرسال البطاقات الخاصة بالزفاف أو الإعلان عن الزفاف في الجريدة وغيرها من الأمور الحديثة المستخدمة. وحدرة الجادة والتي ينزل بها الأهل لشراء جهاز العروس تعد مكلفة للعريس، وذلك لأنه يقوم بالشراء لجميع من ينزل معهم من الأحباء والأقرباء، فلذلك بعض العائلات ذات الدخل المحدود استبدلوها بإعطاء مبلغ من المال متفق عليه لأهل العروس لشراء جهازها بنفسها بينما بقيت بعض العائلات الميسورة ملتزمة «بحدرة الجادة» ولم تستغن عنها.

فقد كان للأعراس قديماً طعم مختلف إضافة الى جو الألفة والمحبة بين الأهل والأقارب، وهناك من لا يحبذ المُبالغة في حفلات الأعراس التي تقام حالياً من حلويات وغيرها من الضيافة التي تقدم في الأعراس والعادات التي طغت حالياً من ضرورة إقامة الأعراس في الصالات المنتشرة بشكل كبير، فهذا نوعٌ من التباهي والتعالي والظهور بمظهر يختلف عن الآخرين، وما يتبعه من إهدار للأموال، فالأعراس في وقتنا الحالي مكلفة جداً، ولا يستطيع الأشخاص الاهتمام بذلك الجانب؛ لأن هناك جوانب أكثر أهمية في الحياة الزوجية.

والكثير اليوم يرفض الطرق القديمة في الزفاف؛ لأن عادات الزواج اختلفت اليوم عما كانت عليه قديماً بسبب الانفتاح على الآخر أكثر، وتطور الحياة، فلكل زمن عاداته وتقاليده، لكن يجب عدم المبالغة في الحفلات والطقوس التي تقام حالياً، ويجب على الفتاة والأهل مراعاة وضع الشاب المتقدم للزواج وعدم تحميله أكثر من مقدرته.

فقد أصبحت هذه المظاهر كابوساً يُؤَرِّقُ المقبلين على الزواج، وهو مظهر ذو تأثير سلبي لغير الميسورين الذين يواجهون الإصرار على إقامة هذه المظاهر.

الزيتون ذاكرة تراث الساحل السوري بين الماضي والحاضر؛ صافيتا أُنموذجاً

د. ناهد محمود حسين

شجرة الزيتون من الأشجار المثمرة دائمة الخضرة، شجرة مباركة ولها قدسية في جميع الديانات، ذُكرت في القرآن الكريم وفي أحاديث الرسول محمد عليه الصلاة والسلام، كما أن السيد المسيح باركها وحمل غصن الزيتون شعاراً للسلام والمحبة والإخاء. وزراعة الزيتون زراعة عريقة في سورية منذ آلاف السنين وجزء من التراث المحلي والاقتصاد الريفي، إذ تشكل مورداً طبيعياً وخياراً زراعياً وإستراتيجياً لجزء كبير من الأراضي السورية. ويعد زيت الزيتون الطبيعي من أفضل أنواع الزيوت وأكثرها انتشاراً حول العالم، ويحتل مكانة عظيمة لدى شعوب البحر الأبيض المتوسط، إذ يحتوي على نسبة عالية من المواد الغذائية الضرورية لصحة الجسم؛ مثل الفيتامينات والمعادن والدهون الصحية، ومضادات الأكسدة وغيرها.

توفر صناعة زيت الزيتون فرصاً قيمة للمزارعين من حيث التوظيف الموسمي؛ بالإضافة إلى توفير فرص عمل في المعاصر وغيرها، فهي تشكل مورد رزق لمئات العائلات الفقيرة في محافظة طرطوس؛ فهناك نحو ٩٠ ٪ من سكان المحافظة يعملون في زراعة الزيتون، وثمة أكثر من مئة ألف عائلة تعيش على إنتاجية شجرة الزيتون؛ فلا يخلو مطبخ في أي منزل أو مطعم من زجاجة زيت الزيتون؛ إذ يعد أفضل الزيوت وأكثرها صحة وأماناً في الطهي. ويعد ملك الزيوت المتعارف عليها في جميع أنحاء العالم؛ لما يملكه من قيمة غذائية وعلاجية وجمالية عظيمة على عكس باقي الزيوت؛ لأنه الوحيد الذي يمكن تناوله مباشرة بعد استخراجه دون معالجة وتكرير. ويشكل الزيتون العصب الاقتصادي الرئيس لمحافظة طرطوس وقراها، وتحتل هذه الزراعة المرتبة الأولى من حيث عدد الأشجار وتمثل ٨٣ ٪ من المساحة المزروعة بالأشجار المثمرة على مستوى المحافظة، وتحتل الثالثة على مستوى سورية بعد إدلب وحلب، في حين تحتل سورية المرتبة السابعة عالمياً بإنتاج زيت الزيتون.

الزيتون المائل للون الأصفر هو الذي ينتجه الساحل السوري، ولا سيَّما كروم صافيتا، كما يعد صنف الدعيبلي الأكثر انتشاراً من بقية الأصناف الأخرى المزروعة، إذ تصل نسبته إلى ٦٠٪ من أشجار الزيتون.

ويبلغ عدد المعاصر في محافظة طرطوس نحو ٢٥٠ منها معاصر حديثة «طرد مركزي»، ومنها معاصر تعتمد على المكابس. ويوجد في ريف طرطوس عدد من المعاصر البدائية ما زالت تعتمد على الحيوانات في طحن الزيتون.

لمحة تاريخية: الزيتون في ثقافات الشعوب القديمة والحديثة

وجد المهتمون من الصعوبة بمكان تحديد مكان وزمان بداية زراعة الزيتون، لكنه من المسلم به أن تاريخ زراعة الزيتون مرتبط بتاريخ حوض البحر المتوسط، وأنه يشكل جزءاً مهمّاً من حضارة وثقافة شعوب هذه المنطقة.

تعد سورية الموطن الأصلي لشجرة الزيتون عندما زرع أول مرة قبل ٦٠٠٠سنة بناء على كثير من الدراسات، وأول اكتشاف لها يعود إلى مملكة إيبلا التي اكتشف فيها أقدم الدلائل المكتوبة حول شجرة الزيتون من الرقم والمخطوطات عن الزيتون، وكذلك أغصان وبذور وجرار الزيت يعود عمرها لأكثر من ٢٥٠٠سنة، وكان يقدم فيها زيت الزيتون كهدية للملوك ولأبطال الرياضيين.

شجرة الزيتون المباركة معروفة منذ القدم في أرض كنعان – فينيقيا، وتعد الشواطئ المتوسطية للبنان، وسورية، وفلسطين، والأردن موطناً أصلياً ومهداً لنشأة شجرة الزيتون، وانتشرت في جنوب أوربا ومنطقة حوض البحر الأبيض المتوسط ثم إلى بقية بلدان العالم، فقد اهتم الفينيقيون بشجرة الزيتون وقاموا بزراعتها ونشرها في معظم دول البحر المتوسط ابتداءً من القرن ١٦م. غير أن هناك دراسات وأبحاثاً تؤكد أن شجرة الزيتون وجدت منذ العصر الحجري أي قبل أكثر من ١٢ ألف عام. وفي معبد داخل جزيرة ناكسوس في بحر إيجة عُثر على بقايا لزيت الزيتون في جرار من الفخار، تعود هذه البقايا لنحو ٤٠٠٠ سنة. كما كانت شجرة الزيتون ذات مكانة رفيعة عند اليونانيين القدامى حيث ذكروها في قصائدهم وكتاباتهم ووصفوها بأنها شجرة السلام والتواضع والخير والبركة، ويعتقد أهل اليونان أن الآلهة أثينا

«الحكمة» هي التـي زرعت أول شجرة زيتون في العالم القديم.

وكان الرومـان أول مـن نشر زراعة هـذه الشجرة في كل شبـه الجزيـرة الإيبرية، ووصلـت إلى إسبانيا عن طريـق الفينيقيـين والإغريق، والعـرب المسلمون كان لهـم دورٌ مهـمٌّ في نشـر وتطوير هـذه الزراعة في القرن ١٦م، هم الذين طوروا تقنية استخراج الزيت، وأدخلوا زراعتها في شمال إفريقيا وإسبانيا والبرتغال، وقد أخذ الإسبان معهم هذه الشجرة أثناء اكتشافهم لأمريكا في القرنين ١٦-١٧ الميلاديين. وعُرفت زراعة الزيتـون في مصر في عهـد الفراعنة، وكانـت العائلة الحاكمة في مصر في ٢٠٠٠ ق.م تستورد زيت الزيتون مـن بـلاد كنعـان، إذ كان الزيـت عنصـراً مهمّـاً في التبادل التجاري والثروة، كما كان المصريون القدماء يستعملـون زيت الزيتون في التحنيط ولإضاءة المعابد، وأولى الحضـارات التـي استخرجـت الزيـوت بآليات ميكانيكية طبيعية هي الحضارة الفرعونية.

وارتبط الزيت منـذ القديم بطقوس القداسة، فقد قدسـت الديانـات السماويـة والحضـارات الإنسانيـة القديمـة شجرة الزيتـون، فقد ذكرت شجـرة الزيتون في القـرآن الكريم سبع مـرات، ووذكرت في كل الأديان الأخرى، فجعلت الحمامة التي أرسلها نوح بعد الطوفان من شجرة الزيتون رمزاً للسـلام، واليونانيون جعلوها رمزاً للقوة والعظمـة والحكمة والنصر، وذكرت مرات عدة في الإنجيل، ويذكر أن الزيتون وزيته ذُكرا في ١٤٠ موضعاً في حـين جعلها المسيحيون رمـزاً للدين والآلام لأن السيد المسيح تألم على جبل الزيتون، وأخيراً جعلت رمزاً للصحة والطعام اللذيذ، فالزيت المقدس مصنوع مـن خلطة من زيت الزيتون وبعض الطيوب، وهو تقليد ورثتـه المسيحيـة في عدد من طقوسهـا، كما عرف عن نبي الإسلام محمد عليه الصلاة والسلام سنة التطيب بزيت الزيتون ومسح الرأس به، فقد أوصى النبي عليه الصـلاة والسلام أمته أن يأكلوا من زيتها ويدّهنوا به، كما خلدها الشعراء والفنانون في أعمالهم.

لمحة عن مدينة صافيتا:

مدينة صافيتا هي إحدى مدن محافظة طرطوس، حيث تشكل القسم الشمالي من محافظة طرطوس، مرتفعة عن سطح البحر نحو ٣٥٠م، يحيط بالمدينة التلال المكسوة بالخضرة والأشجار المثمرة، وتطل المدينة على عدة قمم جبلية منها جبل النبي متى، وجبل النبي زاهر، وجبل النبي صالح الذي يقع على قمته حصن سليمان الأثري، تنتصب قلعتها الشهيرة في أعلاها متربعة في وسط المدينة القديمة، بجانب سوقها التجاري الرئيس. وترتبط مدينة صافيتا بشبكة من طرق المواصلات مع ظهيرها الريفي، ومع مركز المحافظة، ومع محافظة حمص. وقد ذكرت قلعتها الضخمة أول مرة حينما دخلها نور الدين الزنكي عام ٥٦٣هـ/١١٦٧م، ثم خضعت للصليبيين، ثم تعرضت القلعة عام ٥٦٦هـ/١١٧٠م لزلزال دمرها، ولكن أعيد بناؤها، وظلت بأيدي الصليبيين إلى أن حررها منهم الظاهر بيبرس عام ٦٧٠هـ/١٢٧١م. وقد بقيت القلعة شامخة حتى أواخر القرن التاسع عشر، حينما بدأ السكان باستخدام أحجارها لبناء مساكنهم، فتخربت معالمها، ولم يبقَ منها إلا برجها الكبير، الذي يضم اليوم كنيسة القديس ميخائيل، شامخاً وشاهداً على عظمتها وتاريخها.

وتتمتع صافيتا بجمال طبيعي ساحر، فهي تشكل بجبالها وأوديتها المغطاة بوشاح أخضر من أشجار الزيتون والسنديان لوحة فنية ساحرة تلفت الأنظار، وتبعث في النفس الهدوء والراحة. وتعمل النسبة الكُبرى من سكانها في زراعة الزيتون المنتشر في المدرجات الزراعية المحيطة بالمدينة، كما نشطت فيها أيضاً صناعة استخراج زيت الزيتون والصابون قديماً وحديثاً، حيث تحتوي منطقة صافيتا على نحو ٧٦ معصرة زيتون حديثة ومتطورة لعصر إنتاج المنطقة من الزيتون، ويعد زيت الزيتون المنتج في صافيتا من أجود أنواع الزيت الموجود في منطقة الشرق الأوسط من حيث انخفاض الحموضة والطعم والرائحة، وهو

مرغوب للتصدير، كما أن ثمار الزيتون والزيت الناتج خالٍ تماماً من المبيدات بسبب تطبيق أسلوب المكافحة المتكاملة.

أصناف الزيتون:

ينتشر في سورية عدد كبير من الأصناف التي تجاوز عددها ٧٠ صنفاً، والتي تم اصطفاؤها وتجنيسها عبر آلاف السنين وتشكل ثروة وراثية للزيتون، بعضها يستخدم لاستخلاص الزيت، وبعضها الآخر للتخليل وتحضير زيتون المائدة، وأصناف أخرى ثنائية الغرض لاستخلاص الزيت والتخليل. ومن أهم هذه الأصناف:

١- **الصوراني «المعري»**: ينتشر في محافظة إدلب، ونسبة الزيت فيه ٢٥-٣٠٪.

٢- **الزيتي «الكردي»**: ينتشر في محافظة حلب وإدلب، ونسبة الزيت من٢٨-٣٣٪.

٣- **الخضيري «الخضراوي»**: ينتشر هذا الصنف في الساحل السوري «اللاذقية، وطرطوس، وغرب حمص»، يشكل هذا الصنف الرئيسي في اللاذقية وبنسبة أقل في طرطوس، وثمرتُهُ عند النُّضج سوداء اللون متوسطة الحجم وبيضوية الشكل، ونسبة الزيت ٢٥-٣٠٪، قليل الميل للمعاومة، ويستخدم لاستخلاص الزيت والتخليل الأخضر، ويشكل هذا الصنف نسبة ١٠،٣٪ من إجمالي مساحة الزيتون في سورية.

٤- **الدعيبلي «الدرمالي- التمراني»**: ينتشر في الساحل السوري، ويعد الصنف الرئيسي في محافظة طرطوس، وينتشر في المناطق الغربية لمحافظة حمص «تلكلخ»، حيث ينتشر في مناطق الزراعة البعلية الساحلية ذات معدل أمطار ما بين ٤٥٠-٨٠٠م سنوياً، ولا سيَّما في محافظة طرطوس، ويكون ثمره عند النضج أسود اللون متوسط الحجم مستدير الشكل، يشكل ١١،٧٪ من إجمالي مساحة الزيتون في سورية، ونسبة الزيت ٢٠-٢٤٪ وهو من أكثر الأصناف معاومة، الأمر الذي يؤدي إلى قلة إنتاجه أو عدمه في سني المعاومة، يستخدم لاستخلاص الزيت والتخليل الأخضر والأسود. وفي سنة ٢٠١١م قام مزارعو منطقتي صافيتا وطرطوس إضافة إلى مدارس المزارعين الحقلية تجارب عملية وفنية تلخصت بتبديل صنف الدعيبلي «المعاوم» وضعيف المقاومة للظروف المناخية المحلية بصنف أقل معاومة ومقاوم للأمراض البيئية مثل العيروني عن طريق التطعيم التدريجي للشجرة، وفعلاً بدأت النتائج تعطي ثمارها وأصبح هناك زيادة في إنتاجية شجرة الزيتون، فنجح المزارع في طرطوس بتطعيم صنف الدعيبلي وتحويله إلى صنف عيروني مقاوم للأمراض المناخية.

٥- **الدان**: ينتشر في المنطقة الجنوبية «دمشق ودرعا والسويداء»، نسبة الزيت ١٨-٢٤٪.

٦- **القيسي**: ينتشر بشكل رئيسي في حلب «جبل سمعان، النيرب، الباب»، ونسبة الزيت فيه١٦-٢٤٪.

٧- **الجلط**: يوجد في درعا ودمشق وتدمر، ونسبة الزيت ١٢-١٤٪.

٨- **محزم أبو سطل**: يزرع مروياً، وينتشر في تدمر، ونسبة الزيت ٩-١٢٪.

٩- **المصعبي**: ينتشر في دمشق ودرعا، ونسبة الزيت ٨-١١٪.

١٠- **أصناف ثانوية أخرى أقل انتشاراً مثل**: الحمصي وأبو شوكة والكبربري والقرماوني والنصاصي والشامي في إدلب، التفاحي في دمشق، الخوخي في طرطوس، العيروني في حمص «تلكلخ»، والصفراوي في حماه «مصياف»، والماوي النباتلي في درعا.

وأهم الأصناف الدعيبلي، وتتركز زراعته في صافيتا وطرطوس بنسبة ٥٦٪، والخضيري تتركز

زراعتـه في الشيـخ بـدر والدريكيش بنسبـة ٣٧٪، والأصنـاف البقيـة تتوزع بين «الصفـراوي، منقيري، خشابي، عيروني».

معاصـر الزيتـون وطريقـة الحصـول على زيت الزيتون:

تحتـاج «ثمار الزيتـون» إلى عملية تحويل أو تكرير لاستخـراج «زيـت الزيتون»، فقام الإنسـان منذ آلاف السنـين بالحصـول علـى زيـت الزيتـون مـن خلال عصـر الزيتون والحصول علـى الزيت منه واستخدم لذلـك الأدوات البدائيـة التـي تمكنه مـن ذلك، ولعل مـن أقدمها استخدامه لرحـى الطاحونة «الجاروشة» التي يتم تشغيلها بواسطة الحيوانات، ثم تدرجت بعد ذلـك أنواع معاصر الزيت، وتمّ تحديثها إلى أن وصلنا للمعاصر الحديثة التي تعمل بالطرد المركزي.

يجـب في البداية التفريـق بين ما يسمـى «مكبس زيتون» وبـين «معصرة الزيتـون»، فالمكبس يعمل على طحـن وعجن «ثمـار الزيتون» بالضغـط عليها بحجر كبـير يشبـه الـدولاب، ويسمى «عجـلاً» يصـل وزنه إلى /١،٥/ طـن، يدور دولابان مـن «حجر الغرانيت» بعضهما بعكس بعضٍ على الثمار الموضوعة على حجر مـن «الغرانيت» موجود في وعـاء كبير يشبه الصحن، في حين أن المعاصر تعمـل على عجن المادة وتكسيرها بـأدوات كهربائيـة معقـدة، ومـن أهم أنـواع معاصر الزيتون:

١- المعاصر التقليدية الجاروشة

عبارة عن رحى حجرية تدار بواسطة الحيوانات، وهـي ذات تكلفة قليلـة، وتتميز بانخفاض الإنتاجية وانخفاض نسبة استخلاص الزيت.

٢- المعاصر التقليدية العاملة بأسلوب الكبس

مكبـس الزيتون مـن أقـدم الوسائـل لاستخراج الزيـت في مدينـة صافيتـا؛ إذ إن معظـم أصحـاب المكابـس تخلّصـوا منهـا، وأصبـح اعتمادهـم علـى المعاصـر الحديثة، فقـد تم اللقاء مـع صاحب مكبس رجـا خليل السيد محمـود خليل، وأطلعنـا على كيفية عمـل المكبس الـذي يعد المكبـس الأقـدم في صافيتا، وسنتعرف على كيفية عمله:

تستخـدم هذه المعاصر في عملهـا أسلوب الضغط أو الكبـس إضافـة إلى أقراص تسمـى بالعلائـق أو الخوص، وهـي حالياً مصنوعة مـن النايلون، وسابقاً كانـت مصنوعـة من الشعـر «غنـم أو ماعـز». يأتي الفلاح بمحصولـه من الزيتـون إلى المعصرة، ويبقى هـذا المحصـول داخل المعصـرة يـوم أو يومين وذلك حسب عدد الزبائـن الحاضرين في المعصرة، ويوضع هذا المحصـول في مكان يخصص لهذا الزبون، وتبدأ عمليـة العصر بوضع الزيتـون المراد عصره في الدلو، وهـو عبارة عن حوض يجمع فيه الزيتون العائد لزبون واحـد. ثم يتم نقلـه بواسطة سير ناقـل إلى الغسالة، وفي هذه الأثناء يقوم ساحب كهربائي بواسطة الشفط بسحـب الأوراق العالقة بالزيتـون. يصل الزيتون إلى الغسالة بـدون أوراق، فيتم غسله بالمـاء وتنظيفه من الأتربـة والأوساخ العالقة به. ثـم ينتقل بعد ذلك إلى حوضـ تجميـع الزيتـون المغسـول والنظيـف. وينقل الزيتون المغسـول بواسطة سير ناقل على شكل حلزون إلى الكسارة «الجاروشـة» ودرجة حرارة /٣٠/ درجة مئويـة، إذ يتحـول الزيتـون المجروش إلى مـا يشبه العجينـة، ويذكر هنا أنـه قد يضاف إليـه بعض الماء الساخـن إذا كان الزيتون غير كامـل النضج أو قريب مـن اليابـس، وذلـك للمساعـدة في عمليـة العجن أو الجرش. يبقـى الزيتـون المجروش بحـدود / ٣٠ / دقيقـة في المعاجن. ثم توضع عجينة الزيتون بعد ذلك على شـكل لفائف علـى العلائق «الخوص»، وتضاف كل عليقـة إلى التي بعدها على شـكل عمود تطبق فيه

العلائـق بعضها فوق بعضٍ، وبحـدود /١٠٠/ عليقة يتخلـل بينها صاج حديد يساهـم بعملية الضغط وبين الصاج والصـاج الذي يليه أربع علائق «خوص» مليئة بعجينـة الزيتون استعداداً لعمليـة الضغط. ثم يوضع عمـود العلائق «الخوص» على عربة المكبس لتعريضها للضغـط المسمـوح بـه. تعصـر العجينة، ويتـم إنتاج الزيـت مـع ماء الزيتـون، يعبأ الزيـت في صفائح بعد الفرز، ويتـم تسليمه لصاحبه. يتـم بعد ذلك تفكيك عمـود الخوص واستخلاص بقايـا عمليـة العصـر الناتجة والمسماة (البيرين)، ويقدر الزيت المتبقي في البيريـن بعد عملية العصـر بحدود ٥- ٦ ٪. وللبيرين استخدامـات عديـدة منها: بيعـه لمعامـل الصابون؛ إذ يُعـاد إعـادة عصره مـرة ثانيـة واستخلاص زيت يستخدم في صناعة الصابـون. وما يتبقى منه يصنع منه قوالب للتدفئة.

عمـل هذا النـوع مـن المعاصر مكلـف مقارنة مع المعاصـر الحديثة، فمن حيث عدد العمال تحتاج لعدد أكبر من المعاصر الحديثة، ناهيك عن الفترة الزمنية التي تستغرقها عملية العصر.

صور من داخل المكبس الأقدم في مدينة صافيتا

٣- المعاصر الحديثة وتطور تقنيات عصر الزيتون:

تطورت تقنيات عصر الزيتون، واختلفت عن تلك التي استخدمت في الماضي، فقد اختلفت آلات العصر اليوم عن سابقاتها بأنها أكثر سرعة ٤٧٠٠ دورة في الدقيقة وأعلى نظافة وجودة، فضلاً عن زيادة إنتاجها وقلة هدرها، إذ تستخرج ما يزيد على ٩٨٪ من زيت حبة الزيتون، لاعتمادها تقنية الطرد المركزي.

مراحل وخطوات تصنيع زيت الزيتون:

المرحلة الأولى: جمع ثمار الزيتون «قطفه»: تسبق خطوات تصنيع زيت الزيتون الطبيعيّ، المرحلة التي يتمّ فيها تجهيز حبات الزيتون وإعدادها من أجل استخراج الزيت منها، تأخذ عملية قطف الزيتون بعض الوقت ولكنها مهمة لاختيار حبات الزيتون التي سيتم عصرها، ففي الطريقة التقليدية تُستخدم العصي أو هزّ الأشجار حتى تسقط حبات الزيتون على الأرض، ولكن هذه الطريقة من شأنها أن تؤثّر على حبات الزيتون، لأنّ الكدمات التي تصيبها تجعل الزيوت المفيدة تتحلّل، لذلك أصبح العديد من المزارعين يستخدمون جهازاً لهزّ الأشجار، ويُنشِئون شباكاً تحت الأشجار حتى تلتقط الزيتون قبل أن يصل إلى الأرض، وهنا تبدأ العملية باختيار الثمرة المناسبة. ويوجد طقوس وعادات عند جني موسم زيت الزيتون ما زال الكثير يحافظ عليها، فموسم الزيتون فرصة لتجمع أهل القرية ليساعد بعضهم بعضاً في جني محصول الزيتون دون الحاجة إلى وضع عمال ودفع أجورهم العالية، فقد كانت الأيام أيام خير على كل القرية، والكل يستفيد من موسم الزيتون، فلا زالت بعض القرى تحافظ على هذا التقليد، لكن في هذه الأيام تغيرت أمور كثيرة. كما كل عام ينتظر الفلاحون موسم الثمرة المباركة لتحل عليهم بالرزق الوفير.تبدأ رحلة جني موسم الزيتون في شهر تشرين الأول، ويتأخر البعض إلى كانون الأول، بعد أن تكون نضجت الثمار، وامتلأت بالشكل المطلوب، لكن استعدادهم له يبدأ قبل أشهر طويلة بتقليم أشجار الزيتون، وحراثة الأراضي وتشذيبها من الأعشاب التي تنمو عليها، حيث يشكل موسم الزيتون مصدر رزق رئيسياً عند فئة كبيرة من السوريين، إذ يستخدمون جزءاً من الزيتون والزيت مونةً لهم حتى الموسم القادم، ويبيعون الجزء الآخر، بالإضافة إلى قيام بعضهم حتى اليوم بصناعة صابون الزيت وبيعه لما له من فوائد كثيرة للجسم والشعر.

وعن طقوس موسم الزيتون كان لدى الكثير من العائلات طقوس وعادات لا يزالون يحافظون عليها، تبدأ بتحضير الزوادة التي تتضمن وجبتي الفطور والغداء لإعانتهم على تحمل مشقة نهار كامل في حقول الزيتون، وغالباً ما تكون وجبة الغداء المعتادة عند أغلب الناس هي الأكلة الشعبية «برغل بالحمص» إذ يقوم أحد أفراد العائلة بتحضيرها إما في المنزل إما يتم تحضيرها في الأرض عبر موقدة الحطب، ولا ننسى الشاي والمتة على الحطب التي تعطي طعماً ومذاقاً طيباً يطفي تعب جني الزيتون.

كما أن هناك الكثير من العائلات تحافظ على الطقوس والعادات التي نشأت عليها وقسم منهم طرأ عليه التغييرات بسبب تطور الحياة الذي طال كل مناحيها حتى الزراعية، فمثلاً بدلاً من

الأقمشة المأخوذة من ثوب قديم أو ستارة مهترئة أصبح بالإمكان شراء قطع كبيرة من الحصائر التي توضع حول جذع الشجرة لجمع الزيتون بعد إسقاطها، وبدلاً من العصي الخشبية «المنابر» التي قد تؤذي الثمار أصبح هناك عِصِيّ بلاستيكية لها رأس مشط يساعد في تمشيط غصن الزيتون حبة تلو الأخرى وبسرعة أكبر، على الرغم أنه لا يزال الأغلبية من الناس تستخدم العصي الخشبية، ومن التطور الي طرأ لم يعد هناك حاجة اليوم للدواب بعد شق الطرق الزراعية وإمكانية وصول الجرارات والسيارات لنقل الإنتاج اليومي من أكياس الزيتون.

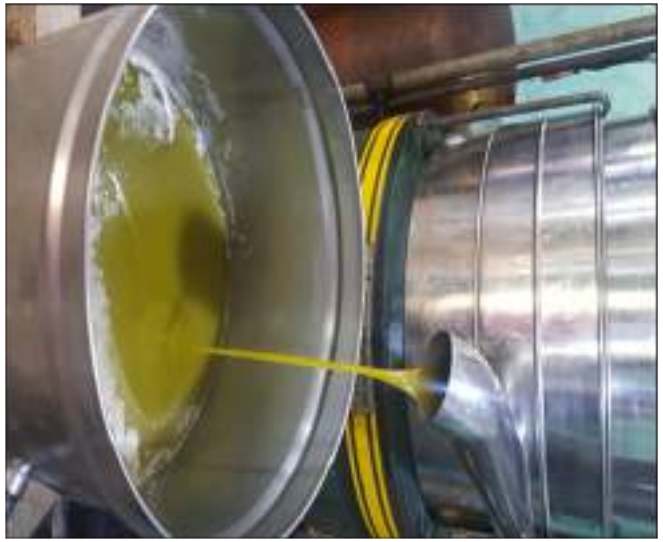
كما أن هناك الكثير من الموظفين في العاصمة دمشق أو في المحافظات الأخرى ينتظرون كل سنة موسم الزيتون، ويأخذون إجازة من أعمالهم للذهاب إلى قراهم لجني محصول أراضيهم أو لمساعدة أهلهم في قطف الزيتون، ويعد بعضهم ذلك متعة كبيرة تشكل قصة جميلة سيروونها لأولادهم في المستقبل.

المرحلة الثانية: عصر الزيتون

يبدأ عصر الزيتون بالخطوة الأولى وهي تنقية الحب وغسله حيث تخرج منه الشوائب والعيدان والأوراق والمواد الصلبة مثل الحجارة والقطع المعدنية.. إلخ، ثم ينتقل إلى مرحلة ثانية وهي مرحلة الغسيل، وتنقسم إلى قسمين الأول الدوران والتفوير حيث ينظف من التراب العالق عليه، والقسم الثاني التنشيف من البقايا التي تبقي عليه من الغسيل، بعدها يخرج بواسطة حلزون على قسم اسمها الكسارة، والكسارة مهمتها طحن الحب وتحويله إلى مادة عجينية، الطحن له عدة أساليب بواسطة الكسارات التي لها جواكيش، والجاكوش يدور بسرعة عالية جداً؛ إذ إنَّ مرور الحب من عنده يؤدي إلى طحنها بعدها يتم غربلته في الغربال، ويستمر بالدوران حتى يطحن بشكل نهائي، انتهت عملية الطحن وصارت مادة عجينية ثم تنزل إلى مرحلة ثانية هي مرحلة العجن، و يوجد عجانات على ثلاث مراحل كل مرحلة يمر فيها نحو ١٥دقيقة يتم عجنه، مهمة العجن محاولة إخراج الزيت من الخلايا والألياف الموجودة في العجينة الدافئة، فلا يوجد عليها ماء ساخنة، بعد مرحلة العجن يتحول إلى المضخة، والمضخة تضخه إلى سرعات متعددة حسب نوعية الزيتون وحسب ضغط الإنتاج، ويمر على جهاز يسمى جهاز الفصل الذي يعمل على فصل المادة الصلبة عن السائلة، إذ تخرج المادة الصلبة من جهة والمادة السائلة من جهة أخرى، ويخرج الزيت بمكان والماء بمكان آخر، ولديها فالات خاصة هذه الفالات لها عيارات يخرج الماء وحده والزيت وحده، طبعاً الزيت لا يكون صافي معه القليل من الماء، حيث يرتفع الزيت والماء على فرازة خاصة فيه، هذه الفرازة تفرزه ويخرج زيتاً ١٠٠٪، الفرازة مهمتها تنظيفه وتخليص الزيت من الشوائب، فتعطي زيتاً نقياً ١٠٠٪.

طبعاً كل هذه المراحل تتم على درجة حرارة طبيعية عادية دون إضافة ماء ساخن لأن تعرضه للحرارة يفقد الزيت خواصه المغذية ويفقده شكله ورائحته.

صـور مـن داخـل معصـرة حديثـة ومراحل عصر الزيتون



الجفت وأوراق الزيتون خارج المعصرة

المرحلة الثالثة : تخزين زيت الزيتون:

يحدث لزيت الزيتون خلال التخزين نتيجة لظروف التخزين السيئة أو نتيجة لوجود جزيئات صغيرة لم يتم التخلص منها أثناء الترشيح، وتلك الجزيئات تحتوي على سكريات تسبب حدوث التخمرات بالزيت، لذا يجب العناية بالتخزين باتباع طرق وشروط التخزين السليمة.

تعبئة زيت الزيتون وأنواع العبوات وخصائصها: تؤدِّي خطوة تعبئة زيت الزيتون دوراً مهمّاً؛ لما لها من تأثير في مدى صلاحية الزيت وفي فترة تسويقه.

أظهرت الأبحاث بأنه يفضل تعبئة زيت الزيتون في عبوات مصنعة من الزجاج الملون أو التنكات العادية المصنعة من الحديد يجب تغطيتها من الداخل بمادة الإنامل لمنع تلامس معدن الحديد مع الزيت الذى يسبب مشاكل من ارتفاع قيم الحموضة ورقم البيروكسيد، الأبحاث أثبتت أن أفضل الأواني لتخزين زيت الزيتون يجب أن تصنع من مادة ستانلس ستيل. بينما لا يفضل استخدام عبوات PVC «البلاستيك الشفاف» نتيجة لإمكانية تسرب الأوكسجين إلى الداخل مما يسبب تدهور الزيت، عموماً يفضل وضع العبوات وتخزينها في أماكن جافة وباردة وغير معرضة للشمس للمحافظة على جودة الزيت.

ومن **شروط عبوات زيت الزيتون:** مقاومة للصدمات والضغط، تتحمل التفريغ أثناء التعبئة، سهلة الفتح ومحكمة القفل، ليس لها رائحة، لها المقدرة على حماية الزيت من الأوكسجين والمعادن والضوء، تحافظ على ثبات درجات حرارة التخزين التي يفضل أن تكون منخفضة (١٠ - ١٥° م) على أن يلحق بها نظام معين لذلك، عموماً يفضل التعبئة فى عبوات صغيرة الحجم وسهلة التداول.

يتم تخزين الزيت فيها ويُحافظ عليه عدة سنوات دون أن يفقد شكله ورائحته وطعمه، وإذا كان المستودع بارداً خالياً من الضوء يخزن بشكل محكم بعيد عن الهواء يبقى لفترة طويلة. فالزيت من المنتجات التي يمكن المحافظة عليه لفترة طويلة

عندمـا يوجد خبرة في ذلـك، بعدها يتم بيع الزيت للمستهلـك مباشـرة، يذكر أن التعامـل مع التاجر ضعيـف جـداً؛ لأن التاجـر يهمُّه الربـح، والمواطن يعـاني حالات الفقر في هذه الأيام لذلك يتم إعطاء المنتج للمستهلك مباشرة.

خزانات الكروم ٣٠٤

المرحلة الرابعة: الجفت «التمز»

الجفـت هـو عبـارة عـن بقايـا الزيتـون بعـد عصره واستخـراج زيـت الزيتـون منـه. يقومـون بتجفيـف ذلك المستخلـص مـن البقايـا واستخدامـه بدلاً مـن الفحم أو الحطـب في المدفـأة أو «صوبـة الحطب» كما يطلـق عليها البعـض. ويستخدمونـه كمـا يستخـدم الفحـم بالضبط، وحقيقـة الأمـر أنه أفضل مـن الفحم الأسـود بكثير؛ لأنه مستخلـص طبيعـي. هناك الكثـير من أصحـاب المعاصر يقومـون بضغطهـا وقولبتهـا في قوالب عن طريـق أجهزة خاصـة بها وبيعهـا، وكما هـو معلـوم مؤخراً كيـف ازداد الإقبـال عليهـا للتدفئـة واستخدامـات أخـرى في جميـع

المنشآت في ظل ندرة المحروقات. إذ يذكر لنا صاحب معصرة الخليل قصة عمل الجفت «التمز»:

كان يعمل لديه موظف منذ ٢٥ سنة عرض عليه الفكرة لكنه لم يهتم بسبب توفر المازوت والتدفئة، ومنذ عشر سنوات تقريباً شاهد على التلفاز ماكينة مثل هذه الماكينات لكن أسلوب عملها مختلف فأعجب بالفكرة، وعندما ارتفعت اسعار الوقود كانت هي أحد الحلول للتخفيف عن أزمة استهلاك الوقود، فبدلاً من إعطائها للمصانع يقوم بتصنيعها بقوالب وبيعها للمستهلك

قوالب الجفت «التمز» المخصص للتدفئة.

المياه الناتجة من الزيت وفوائدها وأضرارها:

خلال عملية معالجة زيت الزيتون، يتم سحق الزيتون ومزجه بالماء، ثم يتم فصل الزيت عن المياه غير النظيفة والفضلات الصلبة، غالباً ما يتم ضخ الماء المستعمل في هذه العملية، ويتم التخلص منه في الأراضي المحيطة من المعصرة، وعندما توجد مصانع معالجة زيت الزيتون قرب الأنهار، فيمكن أن تتسرب المياه المستعملة إلى الأنهار، فتلحق الضرر بالأحياء المائية. وكثيراً ما تم توقف ضخ المياه في المشاريع المائية في قطاع مدينة صافيتا إثر ارتفاع نسبة النشادر، وظهور أثر زيت في المياه ناتج عن التلوث بمياه الجفت التي تسرّبت نتيجة عمليات عصر الزيتون في المعاصر المحيطة بالنبع، ولا سيما مشروعي الشماميس وتيشور. وحادثة تلوث مشاريع المياه في المحافظة بسبب معاصر الزيتون تحدث عادة كل عام بعد موسم قطاف الزيتون هذا يسبب حرمان مدينة صافيتا وعشرات القرى في ريفها من مياه الشرب. وقال سكان في مدينة صافيتا: إن هذه ليست المرة الأولى التي يتلوث فيها النبع، ويضطرون لشراء مياه الشرب من الصهاريج الجوالة، أو محاولة الاعتماد على الضخ البديل الذي لا يُعد بديلاً عن مياه النبع الأساسي، بحسب قولهم.

فيجب إلزام أصحاب المعاصر عدمَ رمي مخلفات المعاصر في شبكة الصرف الصحي أو الأودية المجاورة لمياه الشرب، كما يجب المطالبة بإلزام أصحاب المعاصر تجهيز مقطورة لنقل الجفت الناتج عن المعصرة إلى أماكن آمنة بيئياً، والتشديد على جميع المعاصر بضرورة وجود خزان لتجميع جفت الزيتون بجانب كل معصرة، غير أن بقايا الزيتون ومخلفات المعاصر تعد إحدى أكثر المشكلات تكراراً وإضراراً بالبيئة بما تسببه من تلوث في المياه الجوفية والصحة العامة.

تحوي معصرة الخليل في ريف صافيتا على خزان كبير تحت المعصرة يتم تجميع مياه الجفت فيها، وأكد لنا

الدكتور عدنان خليل صاحب المعصرة: أن المياه التي تخرج مفيدة جداً تستخدم لسقاية أشجار الزيتون بحدود خمس أو عشر تنكات لشجرة الزيتون الكبيرة بشرط أن يكون هناك جفاف، فيتغذى الزيتون كثيراً، كما ذكر أن الخزان يسع ٦٠ متراً مكعباً فيها أنابيب توزع وتسقي أرضهم الكبيرة الموجودة حول المعصرة، وأكد لنا أن هذه الأرض كل سنة تعطي موسماً كبيراً نتيجة السقاية بهذه المادة، كما يعملون على سقاية الخضروات، فهي مفيدة لها كالسبانخ والسلق وغيرها، كما أنها مميزة لزراعة البطاطا، فتعطي مواسم وفيرة، وذكر أنهم مستفيدون من وضع المعصرة وقربها من الأرض، ولا يحتاجون إلى صهاريج.

خزان مياه الجفت في معصرة الخليل

أصناف زيت الزيتون:

عند شراء الزيتون من الأفضل معرفة أفضل نوع يمكن استهلاكه من بين المنتجات المعروضة في المحلات التجارية، من أصناف زيت الزيتون:

١. **زيت الزيتون البكر:** وهو الزيت الناتج عن عصر وكبس ثمار الزيتون بطرق طبيعية فقط وتحت ظروف حرارية مناسبة، ولا يخضع فيها لأي معالجة أخرى عدا الغسل والتصفية والطرد المركزي والترشيح، ولا تؤدي هذه الطرق إلى تغيير في صفات الزيت وهو ما يسمى بزيت الزيتون عصره أولى، ويصنف زيت الزيتون البكر إلى التصنيفات التالية: زيت زيتون بكر فوق الممتاز، وهو أجود أنواع زيت الزيتون، لا تزيد حموضته على ٠,٨٪، وزيت الزيتون البكر النقي: هو زيت ممتاز في الطعم والرائحة مثل الأول عدا زيادة الحموضة بحيث لا تزيد على ١-١,٥٪، وزيت الزيتون البكر النصف النقي: لا يكون هذا النوع من زيت الزيتون نتاج العصرة الأولى لثمار الزيتون، وتصل درجة حموضته إلى ٢٪.

٢. **زيت الزيتون المكرر:** وهو زيت الزيتون البكر، ولكن بدرجة حرارة شبه عالية، ويمكن تكريره باستخدام طرق كيمائية مما يؤدي إلى فقدان الزيت خصائصه الطبيعية ومواصفاته الأصلية، إنه أحد أكثر الزيوت الاستهلاكية شيوعًا، ومن دون لون ورائحة وطعم، والذي تزيد حموضته على ٣غ/١٠٠غ.

٣. **زيت تفل الزيتون:** هذا النوع أقل جودة، حيث يعاد عصر بقايا الزيتون، نكهة هذا المنتج لا تجعله مناسباً للاستهلاك، لذلك يكثر استخدامه في عدة صناعات، ويتم خلطه مع زيوت أخرى عالية الجودة ليصبح صالحاً للاستهلاك البشري. لذلك يعد زيت الزيتون على اختلاف أنواعه عنصراً أساسياً في حمية

البحر الأبيض المتوسط. وغالبا ما ينصح باستهلاك زيت الزيتون البكر الممتاز لجودته العالية.

وهنـاك عوامل تؤثّـر في جودة زيـت الزيتون: ثمة كثـير مـن العوامل التـي تؤثّـر في جـودة وتقييم زيت الزيتـون، مثـل: المناخ، والتربـة، وطريقـة الحصاد، وطريقـة عصر الزيتون، كما يتـمّ تقييم زيت الزيتون بنـاءً على ثلاثة معايير، وهي: الثمار، والمرارة، ونسبة اللذعـة، إذ إنّ الطعـم، والرائحـة، واللـون يمكن أن يختلف كثيراً وفقاً للمصدر، أو إذا كان الزيت بكراً أو لا. ولا يمكن الحكم على جودة زيت الزيتون باستخدام اختبـار واحد، بل يجب أن يتـم عن طريق إجراء أكثر من اختبار «اختبارات كيميائية وطبيعية وحسية»، من بعض الاختبـارات الكيميائية للحكـم على جودة زيت الزيتـون: الحموضـة يستخـدم هذا الاختبـار للحكم على صلاحية زيت الزيتون للاستهلاك البشري حيث يستخـدم الزيت غذائياً حتى حموضة ٣,٣ ٪ كحمض أوليـك. وفي بعض الأحيـان يستخدم مقياس اللون للحكـم على جودة زيـت الزيتون إلا أن هـذا الاختبار يتأثـر بعـدة عوامل أهمها: نـوع الثمـار، بداية ونهاية الموسم، مراحل النضـج، طريقة الاستخلاص، وعادة يكـون لون زيت الزيتون في بداية الموسم ذا لون أخضر نتيجـة لعدم اكتمال نضج الثمـار «وجود الكلوروفيل»، بينما يتغـير اللون إلى اللـون الأصفـر الذهبي نتيجة لوجـود الكاروتين، وذلك في مرحلـة النضج، بينما في مرحلة زيادة النضج يصبح اللون بنياً مخضراً.

فوائد زيت الزيتون وعلاجاته:

زيـت الزيتون هو عبارة عـن محصول طبيعي يتم استخلاصه من مواد طبيعية، وهو الوحيد الذي يمكن استعمالـه، وهـو خـام مما يجعلـه يحتفـظ بمكوناته الأصليـة مـن فيتامينـات وأحماض دهنيـة أساسية وغيرهـا من المـواد ذات القيمة الغذائيـة الضرورية، إلا أن كميـات كبـيرة مـن زيت الزيتون عنـد مرورها بعمليـة التكريـر والتصفيـة يعرضهـا لفقـدان بعض المواصفات الغذائية والكيميائية، فزيت الزيتون المكرر يفقـد تقريبـاً أغلـب خصائصـه العالية التـي تميزه من بقيـة الزيتون النباتيـة الأخرى. ويـرى الباحثون

في مجـال التغذية أن غذاء حوض البحـر المتوسط له علاقة وطيدة بالحد من ارتفاع الكولسترول والإصابة بأمراض القلـب، وأرجـع الباحثـون هـذه المعلومة أو النتائـج الإيجابية إلى ارتفـاع استهلاك زيت الزيتون في غذاء هذه البقعة من العالم. إذ يعد النظام الغذائي الغني بزيـت الزيتون نظاماً صحيـاً كونه يحتوي على حامض الأوليك الدهني الأحادي غير المشبع. فأجمع العديـد من الباحثـين على فوائد جمـة لزيت الزيتون تتمثل بشكل أساسي في عدة أمور نذكر بعضها:

١- الحد من الإصابة بارتفاع الكولسترول، فالزيتون مصـدر جيد لفيتامـين E وفيتامـين C، إذ لوحظ على الشعـوب التـي تستهلك كميات جيدة مـن زيت الزيتون أن نسبـة الكوليسـترول السيِّـئ «الضـار» منخفض في الـدم، ومن ثَمَّ أدى ذلك إلى الحد من تصلب الشرايين وانسدادها والحد من أمراض القلب والجلطة.

٢- الحـد مـن سرطـان الجلـد ولا سيمـا بعـد السباحة، فدهن الزيت علـى الجلد يحد من الإصابة بسرطان الجلد.

٣- خفض ضغط الدم.

٤- يحتـوي زيـت الزيتـون علـى نسبة جيـدة من فيتامين هـ الذي يعرف بمضاد الأكسدة.

٥- استهـلاك ملعقة زيت الزيتـون يومياً يمكن أن ينقص من خطـر الإصابة بسرطـان الثدي وسرطان القولون.

٦- تقوية اللثة والأسنان، ويوصف كعلاج للتصلب المتعدد الذي يصيب المادة الدهنية المغلفة للأعصاب.

٧- يطري البشرة، ويساعد على نمو شعر الرأس، ويؤخـر أعراض الشيخوخة لاحتوائه علـى مضادات الأكسدة.

٨- يساعـد علـى تركيـز الكلس في العظـام عند الكبار والصغار.

٩- يساعد على معالجة القرحة المعدية والمعوية.

١٠-تنـاول زيت الزيتـون باستمـرار في الوجبات الغذائية، يساعـد على تنشيط وظائـف الكبد وزيادة إفـراز العصـارة الصفراوية من المـرارة، كذلك إلى تلطيـف الغشـاء المخاطي المبطن للأمعـاء، كما يؤدي

إلى تفتيت حصيات الكلى والمرارة والحالب. وغيرها من الفوائد لكثيرة.

منتجات أخرى من زيت الزيتون:

١- زيت الخريج:

يعد «زيت الخريج» السوري أحد أفخر أنواع زيوت الزيتون في العالم، ويتميز بنقاوته لأنّه يستخرج من الزيتون الخالص، ولا تدخل أي مواد أخرى في تركيبته، لذلك يُعد زيت زيتون طبيعياً ١٠٠٪ ومن أنظف أنواع الزيتون في العالم، يُعرف زيت الخريج من كثافته، ولونه الغامق الأقرب إلى اللون الأسود، ويُعد غير صالح للاستهلاك في حال زادت حموضته على ٥٪. فقد توارث الأهالي تقاليد استخراجها منذ آلاف السنين، وهو ما تؤكده آثار وأوابد الساحل السوري، حيث تنتشر الأجران الحجرية المستخدمة لهذه الغاية في أرياف الساحل السوري. ويرجع تاريخ استخراج زيت الخريج من حبوب الزيتون المسلوقة، إلى زمن قد يكون أقدم من عهد المملكة الأوغاريتية، إذ اكتشفت آثار معاصر زيتون، وخلال السنوات الأخيرة تراجع إنتاج زيت الخريج، واقتصر على الإنتاج المنزلي إضافة إلى بعض المعاصر القديمة في بعض قرى جبلة، فبالرغم من انتشار المعاصر الحديثة، يصر الأهالي على اتباع هذه الطريقة الشاقة، محافظين على زيتهم المفضل من الانقراض. وفي الآونة الأخيرة، عاد زيت الخريج السوري للإنتاج مرّة أخرى، بعد أن بات آيلًا للانقراض، وذلك نتيجة عدّة عوامل يأتي في مقدمتها الصعوبة والتعقيد في عملية إنتاجه، التي تتطلّب وقتًا وجهدًا كبيرًا، فضلًا عن هدر كميات كبيرة من الزيتون مقابل إنتاج كمية قليلة من زيت الخريج الصافي، وبعد انتشار عشرات المعاصر الحديثة وشيوع استخدام زيوت بديلة كالذرة وعباد الشمس. يمر استخراج الزيت من حبوب الزيتون بمراحل تستغرق أكثر من عشرة أيام، تبدأ بسلق الزيتون على الحطب «نصف سلقة»، بعدها ينقل الزيتون المسلوق إلى أسطح المنازل المنظَّفة مسبقاً، وتتم العملية باستخدام «القفير»، وهو وعاء يُصنع من أعواد الريحان حصراً، تُفرش الحبوب المسلوقة وتُغطى، لتُكشف بعد أيام وتترك لتجفّ تحت ضوء الشمس من ثلاثة إلى عشرة أيام، بعدها تجمع الحبوب في أكياس خيش، وتنقل إلى المعصرة، تُرمى الحبوب تحت «الباطوس»[١] وتُهرس مرات عدة، ثم تُجمع وتوضع في «العليقات»[٢]، يتميز الزيت الناتج بأنه كثيف ولونه أقرب إلى الأسود، ينتشر إنتاج هذا النوع من الزيت بشكل رئيسي في أرياف بانياس وجبلة وطرطوس، برغم ذلك أدت الظروف الاقتصادية إلى عودة الخريج إلى الانتشار في ظل ارتفاع الزيوت المستوردة وارتفاع أسعار زيت الزيتون المحلي، فاعتاد السكان أخيراً خلط الخريج بأنواع أقل جودة مثل الذرة.

٢-صناعة الصابون بزيت الزيتون

صابون زيت الزيتون صناعة متوارثة ومتجددة، وتعد صناعته عملية كيميائية مفصلة ومدروسة ينتج عنها مئات المنتجات إذا تم تنفيذها بشكل صحيح. فقد وضعت الوصفات الأولى للصابون منذ ٢٨٠٠ ق.م، من قبل البابليين والمصريين القدماء، فقد صنع الصابون لأول مرة من الدهون الحيوانية، وتتم صناعته الآن من مجموعة متنوعة من الزيوت بما في ذلك زيت الزيتون وزيت جوز الهند والعديد من الزيوت الأخرى. ويعد صابون زيت الزيتون من أكثر

١ الباطوس: أداة حجرية دائرية يبلغ وزنها قرابة طن، مركبة على محور خشبي قابل للدوران فوق سطح ناعم.

٢ العليقات: أوعية مصنوعة من القنب، تسمح بمرور الزيت من فتحاتها، عند وضعها تحت ثقل عامود خشبي كبير، ليُعصر الزيتون المجروش، حالياً توضع العليقات تحت ثقل مكابس هيدروليكية.

الأنواع فائدة وأهمية ليس فقط من ناحية التنظيف، ولكن أيضاً بسبب فوائده الكبير للبشرة نتيجة احتوائه على فيتامينات مهمة تعمل على ترطيب البشرة وتغذيتها والحفاظ على نضارتها وحمايتها من الشيخوخة. ويدخل في تركيب مستحضرات التجميل والمنتجات العلاجية لاحتوائه على العديد من العناصر الغذائية كالفيتامينات والأملاح المعدنية المفيدة لصحة البشرة والجسم، ويستعمل في تنظيف الزيوت والشحوم والجلي ونظافة الثياب وإزالة البقع. وتعد صناعة الصابون هذه من الصناعات التقليدية والمهمة في موسم الخير والبركة، إذ تقوم معظم العائلات بصناعته بعد انتهاء موسم القطف من كل عام، إذ يتعاون معظم أفراد العائلة لأنها تشكل مصدر دخل عند كثير من العائلات، وتوفر مردوداً مالياً في كل عام.

طريقة صناعة الصابون من زيت الزيتون تحتاج إلى العديد من المواد والأدوات؛ المواد: زيت الزيتون، ماء، وهيدروكسيد الصوديوم بالمقدار المطلوب. أما الأدوات: فمصدر حرارة أو «حمام مائي ساخن» يمكن أن يحافظ على المحلول عند درجة حرارة ٤٥ درجة مئوية وما فوق، وعاء يمكن استخدامه لتسخين الزيت إلى درجة الحرارة المحددة، مقياس لوزن الزيوت التي تستخدم في صنع الصابون، قضيب التحريك أو طريقة أخرى لتحريك المحلول أثناء العملية، إذ يعد التحريك جزءاً أساسياً من حدوث التصبن، قوالب يمكن أن يصب فيها الصابون، وكلما كان الزيت ذا جودة كان الصابون فاخراً. وكثير من العائلات تلجأ إلى تصنع الصابون المنزلي للتأكد من جودة الصابون واستخدامهم زيت الزيتون الصافي، ويضيفون إليه عطوراً وزيوتاً كثيرة مثل الغار والغليسيرين والنعناع والسمسم والبابونج وجوز

الهند ورحيق النحل والأولوفيرا والكركم وإكليل الجبل والخزامى والمسك والعنبر والعود، وينصح الكثيرون بصنع صابونهم الخاص أو الطلب ممن يصنعون منزلياً لأن الصابون التجاري يستخدم زيوتاً رديئة.

طريقة العمل: يتم وضع زيت الزيتون في وعاء وتسخينه باستخدام المصدر الحراري إلى درجة حرارة ٤٥ درجة مئوية، ويخلط هيدروكسيد الصوديوم مع الماء بشكل جيد وبحذر؛ لأن هذا التفاعل ينتج عنه حرارة عالية، لذلك يجب تعديل حرارته لتصل إلى درجة الحرارة المطلوبة، ثم يضاف الخليط إلى زيت الزيتون مع التقليب باستمرار، ويجب التنويه أنه لا يمكن إضافة زيت الزيتون إلى الخليط؛ لأن من شأن ذلك أن يمنع عملية التصبن، يوضع المزيج في قوالب ويترك حتى تبرد وتتصلب، ويحتاج ذلك إلى يومين على الأقل، ويمكن استعماله بعدها لكن ينصح بإبقائها شهراً حتى تخف درجة الحموضة في الصابون، إذ كلما عتق الصابون زادت جودته. وهنا يجب التنبيه لهيدروكسيد الصوديوم المعروف بالصودا الكاوية أو «القطرونة»، وهي مادة شديدة الخطورة عند اللمس، ويجب التعامل معها بحذر لأنها تسبب أضراراً جسيمة للجلد والعينين إذا تطاير أثناء عملية صنع الصابون، لذا ينصح باتخاذ إجراءات السلامة منذ البدء بالعملية حتى انتهائها من حماية العينين بنظارات الأمان وارتداء الأكمام الطويلة والقفازات المطاطية واستخدام القناع والكمامة لتجنب استنشاق الأبخرة واستخدام أوان خاصة لا تستخدم لاحقاً للطعام، فهذه المادة ضارة إذا تمّ استنشاقها وقاتلة اذا ابتلعت.

فصناعة الصابون من الموروثات الشعبية التي توارثتها الأجيال جيلاً بعد جيل، فيجب التمسك بتلك الصناعات الوطنية، التي تعد من أجود أنواع الصابون حالياً، وعليها طلب وإقبال كبير من الناس والتجار وتحقق هذه الصناعة أرباحاً عالية. وكثير من الأسر كانت تضع الصابون في قماش مع ورق الغار أو الحبق أو الزعتر المجفف، وتكوّرها في صرر وتضعها بين الثياب في الخزائن لتبقى الرائحة مهفهفة.

الخاتمة: من خلال ما سبق لاحظنا العملية التي يمر بها الزيتون ليصبح زيتاً، إضافة إلى الاستخدامات الأخرى لفضلات الزيتون وأوراقه ونواته. فليس غريباً أن تكون شجرة الزيتون مباركة في كل الأديان، وليس غريباً أن يكون غصن الزيتون رمزاً للسلام.

يعد الزيتون إحدى أهم الزراعات البعلية في سورية التي تعد الموطن الأصلي لشجرة الزيتون ومهد انتشارها. فقد ارتبطت هذه الشجرة بحياة وعادات المجتمع، وأصبحت تشكل حيزاً مهماً من تراثه وثقافته، وله أهمية اقتصادية متميزة لأنه مصدر الرزق والمعيشة لشريحة واسعة من الناس، ويزرع في الأراضي الأقل خصوبة والتي لا تصلح للزراعات الأخرى، وللزيتون أهمية إستراتيجية؛ إذ يُعدُّ وبحكم عادات الاستهلاك القائمة، أحد محاصيل الأمن الغذائي كونه غذاء شعبياً واسع الانتشار ومصدراً مهمّاً للدهون الصحية في التغذية.

فقد احتل زيت الزيتون السوري مكانة مرموقة عربياً وعالمياً كما تمتع بسمعة ممتازة في أوروبا التي تقوم بإعادة تصدير الزيت السوري إلى أسواق أمريكا الشمالية. ووفقاً للمجلس العالمي لزيت الزيتون في الولايات المتحدة الأمريكية وغيره من المصادر والأبحاث التي تدرس أصنافاً ونوعياتٍ وخصائصَ عبر مناطق حوض البحر المتوسط نجد أن سورية هي المصدر الأصلي للزيتون، ومنها أخذت باقي بلدان المتوسط الزيتون وزراعته.

الألعاب الشعبية في الساحل السوري
موروث تاريخي يواجه الاندثار

ندا حبيب عليّ

- تحتل الألعاب الشعبية جانباً مهماً في ميدان التراث الشعبي الساحلي، وتأتي كأحد الفصول الأساسية في أبواب هذا التراث على غرار العادات والتقاليد والمعارف والمعتقدات والفنون والآداب الشعبية وغيرها.

- تُعَدُّ الألعاب الشعبية إحدى السمات المهمَّة لكل بيئة تراثية وهي تتشابه أو تتماثل بعضها مع بعضٍ أو تتقاطع وتتباين حسب كل بيئة من بيئات التراث.

- إن لكل أمة من الأمم ألعابها الشعبية التي تحرص على حمايتها وإحيائها وتوثيقها والحفاظ عليها من خلال تناقلها جيلاً بعد جيل؛ إذ يمكن اتخاذ الألعاب الشعبية هذه كميزة خاصة وعلامة دالة على تميز هذه البيئة التراثية من تلك.

- وتعد الألعاب الشعبية قديمة قدم الشعوب، ولا تخلو منها بقعة أو بيئة أو جماعة بشرية في أقطار الأرض كلها، وهي تدخل في تاريخ البيئة التراثية، وتشكل إحدى مزاياها العاكسة إلى حد بعيد.

- كما يمكن تلمّس تفاصيل الحياة اليومية والأعمال من خلال تفاصيل هذه الألعاب وموادها وأماكنها وكل ما يتعلق بها.

- ورد ذكر اللعب في القرآن الكريم في آيات كثيرة ومواضع عديدة. وغني عن القول ذكر قصة النبي يوسف عليه السلام حين أقنع إخوته أباهم النبي يعقوب بأن يرسل معهم أخاهم النبي يوسف في رحلة الرعي والصيد ليلعب ويرتع وصولاً إلى تبريرهم لفعلتهم المعروفة بأن الذئب قد أكله بينما كانوا يتسابقون.

- كذلك وصف الله سبحانه وتعالى الحياة كلها بأنها لهو ولعب.

- يرد في الأثر النبوي والتراث الديني أنَّ النبي محمداً (ص) قد تسابق مع السيدة عائشة، وجريا معاً، وقيل: إنها سبقته ذات مرة حين كانت رشيقة نحيلة، بينما سبقها لمّا مال جسدها إلى السمنة.

فوائد الألعاب الشعبية:

- تؤدي الألعاب الشعبية منافع جُلّى وفوائد عديدة فردية كانت أو جماعية وعلى كل مستوى وصعيد، فهي قضاء حسن لأوقات الفراغ وملء نافع لها، وهي تنمي العضل والعقل معاً، وتزيد الجسم قوة وتحملاً كما تخلّصه من الرواسب والزوائد، ولعلّ المثل الشعبي القائل «الجسم اللي ما بندّي بصدّي» يوضح ذلك، فالتعرق ضروري ولازم وهو أمر حيوي لأي جسم حيّ، فالحيوانات والنباتات تتعرق كما هو حال الإنسان.

- كذلك تشحذ الألعاب الشعبية الهمة وتقوي العزيمة من خلال التحدي والمنافسة والطموح إلى الفوز، ذلك فضلاً عن تنمية الروح الجماعية أو الرفاقية بين لاعبي الفريق الواحد ولا سيما في الألعاب الجماعية.

- لعلَّ الألعاب الشعبية بذلك تختصر الحياة كلها، فالحياة جهاد وسعيٌ لما هو أفضل إضافة إلى أنها عقيدة وإيمان.

- تشكل الألعاب حالة مثالية من خلال فوز المستحق بالفوز والاصطفاء النوعي السليم على الطرف السقيم وما يتحقق فيها من العدالة في توزيع الألقاب والكؤوس وحوافز التشجيع الأخرى التي تتفق الجماعة عليها وصولاً إلى نيل الأبطال المراتب العليا والمصاف الكبرى في الذاكرة الشعبية والوطنية معاً، إذ يبرز اسم البطل في الآفاق متجاوزاً حدود منطقته وبيئته ووطنه أحياناً إضافة إلى ذكره الحسن وسيره على الألسنة وضرب الأمثال به ناهيك عمّا يناله من الثناء والإعجاب وزغاريد النساء ومواويل وقصائد الشعراء وغيرها.

- إن الألعاب الشعبية والحال هذه شكل من أشكال الحصاد بعد الزرع والأجر بعد الجهد والنتيجة بعد السبب حيث يحصد اللاعب أو الفريق الماهر، ويجني ما زرعه خلال سنوات التدريب والتمرين واكتساب الخبرة والمران وهو يؤجر لفوزه على الجهود الكثيرة التي بذلها فيما مضى، وبديهي القول: إنَّ الفوز هو نتيجة و الاستعداد له هو السبب.

الألعاب عند الحيوانات:

- ليست الألعاب حكراً على بني البشر وحدها، فالحيوانات تلعب أيضاً، وهذا ما يمكن لحظه في المنازل والساحات والدروب وغيرها حيث تلاعب الحيوانات صغارها بعد شبعها وتمرّنها لتتمرس أكثر في مجالات الصيد والحذر واتقاء الشر والأذى من خصومها في الطبيعة وبني البشر.

- كذلك تتسابق فيما بينها سباقاً غريزياً تدريبياً واضحاً، وما من أحد إلا ولاحظ ذات يوم كيف ترمي القطة كرة الخيوط أو كيف تتقافز مع صغارها فوق الأشياء والأواني ولغايات قد يجهلها بنو البشر أحياناً، وكذلك تأتي المناطحة بين الحملان والسخال والعجول الصغيرة والكبيرة معاً. ومن المعروف بأن الحيوان الأقوى في القطيع هو من يمشي أولاً، ويتربع على رأس القطيع مع ملاحظة الفارق بين الألعاب من أجل الألعاب وبين القتال والصراع من أجل البقاء ومن أجل الفوز بالإناث أو بالطرائد أو بالمساحات والأماكن.

أنواع الألعاب الشعبية:

- تتنوع الألعاب الشعبية في الساحل السوري، وتتعدد، وهي في سياق واحد مع الألعاب الشعبية في البيئات التراثية الأخرى مع فوارق بسيطة تضيق أو تتسع، فهناك الألعاب التي يؤديها صغار السن والأطفال، وهناك ألعاب شعبية للشباب والكبار بالإضافة إلى وجود ألعاب فردية لا تحتاج لفريق، بل يؤديها كل فرد وحده وألعاب جماعية تؤديها فرق أو مجموعات، وهناك ألعاب للبنات وأخرى للبنين، ومثلما تتعدد الألعاب، وتتنوع من حيث الجنس أو السن أو العدد، كذلك تتعدد من حيث الأماكن والأزمان، فهنالك ألعاب تجري داخل البيوت، وأخرى خارجها، وألعاب تجري في مواضع محددة، وأخرى في أماكن حيثما اتفق، وتتنوع الألعاب حسب الفصول، فهناك ألعاب في فصل الشتاء، وألعاب في فصل الصيف، بالإضافة إلى الألعاب التي تشهدها الأعراس والمناسبات الدينية والاجتماعية الأخرى. وبديهي القول إنَّ لكل لعبة من الألعاب الشعبية شروطها وأحكامها وموادها، ولكل منها بداية ونهاية دون التقيد التام بزمن محدد لها. أما مواد الألعاب فهي بنت بيئتها، وعادة ما تكون من الخشب أو الحجر أو المواد المتوفرة في القرية أو المكان. وقد تكون من المواد المصنوعة المجلوبة من المدينة أو غيرها. وكما هو مألوف فإن لكل لعبة نهاية ونتيجة يتحدد على إثرها الفرد أو الفريق الفائز فيها، مع ما يستوجب ذلك من جوائز أقلها الثناء، وأكثرها هدية أو ما

يسمى (الشرط) يتفق عليه مسبقاً، ويكون عادة كمية من الحلوى أو باقة من الزهر أو مبلغاً من المال ولا سيما في ألعاب المصارعة (المباطحة)، والتزنيد (رفع الأثقال) التي تجري في مناسبات الزهوريات والاحتفالات الشعبية المماثلة.

أشهر الألعاب الشعبية في الساحل:

تتعدد الألعاب الشعبية التراثية في الساحل السوري، وهي واحدة في المحافظات الخمس التي تتقاسم السفحين الشرقي والغربي لجبال اللاذقية وهي اللاذقية وطرطوس وإدلب وحماه وحمص، إضافة إلى قضاء لواء إسكندرون، وذلك وفق التقسيمات الإدارية الحالية، وتتنوع تلك الألعاب ما بين فردية وجماعية أو ألعاب بنات وألعاب بنين، ويجري بعضها في الهواء الطلق، والآخر في البيوت ومن أشهر تلك الألعاب:

- **التكرعة**: وهي لعبة جماعية يمكن اعتبارها الجدّة الأعلى لبعض الألعاب الأوروبية والأمريكية الحديثة التي تنظم البطولات لها ولا سيما لعبتي (الهوكي والكولف). وتحظى هذه اللعبة لدى الآباء من سكان الأرياف بمكانة سامية في الذاكرة وفي الأثر والمرتبة، إذ تحمل عمقاً تاريخياً روحياً مقدساً من خلال ربطها بأهل الكهف؛ إذ يروى أن الفتية المؤمنين الذين ذكروا في القرآن الكريم قد استخدموا هذه اللعبة لتمويه خروجهم من المدينة وتغطية ذلك عن عيون وآذان السلطان، فبدؤوا بلعبة التكرعة متظاهرين أمام الملأ وهم يبطنون الخروج بدينهم من المدينة إلى أن خرجوا وتواروا في كهفهم الشهير.

- تقوم تلك اللعبة بين فريقين يضم كل منهما عدداً غير محدد من اللاعبين، ويتراوح عادة من ثلاثة إلى سبعة أشخاص بأعمار متشابهة أو متقاربة، ويجتمع الفريقان في مكان ما غير محدد وسط القرية أو خارجها، على البيدر أو في الأحراج أوالأراضي البور أو الأراضي الحصيد أو السليخ أو ما شابه، و يحفرون حفرة في وسط المكان المفتوح الأبعاد، ويفضل أن يكون دائرياً أو شبه دائري بقطر لا يقل عن مئة متر مثلاً.

ثم يبدأ اللعب بعد تحضير التكرعة أو التكروعة، وهي قطعة كروية تكون عادة ثمرة صنوبر كبيرة أو ما مثلها من الخشب، وقد يعمد اللاعبون إلى عقد

التكرعة

خيـوط وأطمار وقطع ثياب باليـة وتشكيلها على شكل كرة متماسكة تلفّ أو تربط بكيس أو بخيطان مناسبة مما يتوفر.

– يبدأ اللاعب بقذف تلك الكرة من قرب الحفرة أو الجـورة التي تسمى الأم أو البيش، وذلك بواسطة عصـا طويلـة مـن الخشب لهـا نهايـة معقوفـة على هيئة عـكّاز أو حرف اللام، وقد يبلـغ طولها أكثر من متر وربـع حسب طول قامة اللاعـب، وهكذا يتقاذف اللاعبـون الكـرة، بينما يحـاول لاعبو الفريـق الآخر تخليصهـا وتناقلهـا فيما بينهـم لإيصالهـا وإنزالها في الجـورة أو الحفـرة الأم، وهكـذا يستمر اللعب بين الفريقين، وتعلـو أصوات اللاعبـين، ويشتد حماسهم وهـم يتقاذفـون التكرعـة ويصدونهـا أو يردونها عن الأم أو ينزلونها بها، وقد تستمر اللعبة ساعات طويلة، ويكون الفوز مـن نصيب الفريق الـذي أنزل التكرعة بالأم مرات أكثر من الفريق الآخر.

– كان من عادة الرعاة خاصة أن يلعبوا بهذه اللعبة وكذلك الصبيان والشباب من الأعمار المختلفة خلافاً للبنات والنساء، وكان أنسب الأوان لممارسة هذه اللعبة أوقـات الربيع والخريـف، كما كان من عـادة الشباب أن يحتفـظ كل منهـم بعصاه التي يلعـب التكرعة بها، فيحملها معه إلى البرية، ويعود بها إلى البيت وهكذا.

– **التزنيـد**: وهـي لعبـة شعبيـة تعـادل لعبـة رفع الأثقال اليوم، ولم يكـن ما يسمى الصالات أو الزنات المعروفة اليوم شائعة آنذاك، فقد كانت ساحات القرى أو البيادر هي ميادينها وحلباتها، وكانت الزنات عبارة عن أشياء ثقيلة متوفـرة في الأرياف وفي تلك الأماكن مـن مثل جـذوع الشجر أو الأجـران الحجرية أو خرز الباطوس أو المداحـل الحجريـة للأسطحـة الطينية إضافـة إلى شـوالات القمـح أو الحبـوب أو المـدود الخشبية وما مثلها.

- لقـد اشتهرت احتفالات الزهوريـات التي كانت تجـري بالقـرب من مقام النبـي يونس عليـه السلام بتنافس الشباب والرجال الأقوياء برفع صخرة كروية ملساء تزن قنطاراً تقريباً، فكان البطل هو من يحسن الإمسـاك بها، ويقدر على رفعهـا ورميها وراء ظهره، وهـي تسمى الصخرة الملساء، ولم يكن لها أي تجويف للإمساك بها.

- **المباطحة**: وهي المعادل التراثي للعبة المصارعة؛ إذ يتصارع الشباب الأقوياء فيما يشبه الدوري وصولاً إلى النهائـي الذي يلتقي فيه بطلان كبيران ينتمي كل منهما إلى منطقة أو جهة أو غيرها كأن يكون أحدهما من شرق نهر العاصي والآخر من غربه أو أحدهما من قضاء جسر الشغور والآخر من قضاء الحفة أو غيره.

- **لعبـة الجريـد**: وهـي المعـادل التراثـي للعبـة سبـاق الخيل. ومـن المعروف أنها حكـر على الأغوات و الخواجـات وأصحـاب الأملاك عـادة، وتجري على البيـادر أو على المروج الواسعة أو في أماكن مخصصة لها يسمى واحدها (الميدان) حيث كان لكل من أولئك فرسه التـي يسوسهـا، ويعتني بها، ويجهزهـا للتنقل والسبـاق وكانت تنتهـي اللعبة بوصول أحـد الفرسان إلى خـط النهايـة المتفق عليـه و الفائـز يحظى بلقب (الفارس).

- **لعبـة شـد الحبل**: يقوم بها فريقـان متساويان أو متقاربـان مـن حيث العدد والوزن حيـث يقوم كل فريق منهمـا بالإمساك بجهة من الحبـل الثخين، ويُحَدَّدُ لكل منهمـا خـطٌّ على الأرض يتـوازى مع خط آخـر للفريق الثـاني، وتكـون المسافة بين الخطين قرابـة أربعة أمتار ينصفها خط الوسط وعند بداية اللعبة يحاول كل فريق أن يجذب الفريق الآخر و يشد الحبل صوبه حتى يجتاز خطه وصولاً إلى خط الوسط، وبذلك يتحقق الفوز.

شد الحبل

ملتهبة وسط دائرة من الشباب، ويأخذ كل منهم بالزفير صوبها ليدفعها عن وجهه صوب الآخر دون أن يستخدم يديه اللتين يعقدهما وراء ظهره وهو جالس على الأرض.

- من الألعاب الأخرى التي لا تزال شائعة حتى اليوم لعبة (المنقلة) التي يرد وصفها في لغز شعبي يقول (عزبا وخايدينا اتنين ،عميا ولها أربطعش عين، ولادا مية إلا تنين) والمعنى واضح والمقصود هو المنقلة بالإضافة إلى لعبة الزهر أو النرد، والورق (الشدّة) التي تمثل السنة من خلال عدد أوراقها البالغ ٥٢ ورقة، أي بعدد أسابيع العام ولونيها (الأحمر والأسود) كدلالة على النهار والليل، وأنواع الورق الأربعة الدالة على فصول السنة الأربعة (ثبات – كوبا – دينار – بستون).

- ومن الألعاب الشعبية التراثية للأطفال الذكور لعبة (الدحل): والدحل كرات زجاجية صغيرة ملونة معروفة تجري خارج أوقات الدوام المدرسي وفي العطل وعلى مدار الفصول. إضافة إلى لعبة (المشتك)، وتتم بأعواد الحطب الأخضر أو اليابس حيث يربح الطفل العود المغروس في الأرض إذا أسقطه بضربة مشابهة من عوده، وبقي ثابتاً في الأرض.

أما البنات الصغيرات فكانت اللعبة السائدة هي لعبة (الحجي) ولعبة (الطميمة) أي الاختباء ولعبة (عالي واطي)، إضافة إلى لعبة (الخمّيسة أو التسّيعة) وقوامها كما هو بيّن في اسمها من خمس أو تسع حصيات.

- لعبة المسابقة (الرّكيد): تقوم هذه اللعبة على تحديد مسافة يتفق عليها المتسابقون، وينطلقون معاً في وقت واحد و في لحظة واحدة لقطع هذه المسافة. وقد اعتاد العرب الأوائل أن يضعوا في نهاية الخط قصبة يتسابق الجميع للوصول إليها، ويكون الفائز من يمسك بها أولاً، ويعود إلى نقطة الانطلاق. ومن هنا جاء القول المأثور (أحرز قصب السبق).

- هناك ألعاب أخرى كثيرة تجري في البيوت ولا سيما في ليالي الشتاء الطويلة؛ إذ لا يتيح المناخ العمل في الزراعة أو خارج المنازل، وهي ألعاب متعددة الأغراض، فقد يشترك فيها الكبار والصغار والرجال والنساء بشكل فردي أو زوجي أو جماعي. ومن تلك الألعاب التراثية ما كان يسمى (رقصة الدوري) حيث يجثو الشاب ويمسك شحمتي أذنيه بإبهامه وسبابته، ثم يقفز قفزات متتالية متشبهاً بمشية عصفور الدوري، فإذا تعثر وسقط خسر وعلا الضحك والفرح وجوه الحاضرين.

- وهنالك لعبة (البصّة): إذ يُدلّى خيط من أعلى السقف، وتثبت إبرة في طرفه الأسفل، ثم تغرز الإبرة بجمرة

رقصة الدوري

الألعاب في الأمثال الشعبية: ترد عدة أمثال شعبية مما يذكر فيها اللعب واللهو واللقب وغيرها، ويحدد المثل الشعبي القائل (كل جيل مع جيلو يلاعب) ضرورة أن يكون اللاعبون في أعمار متقاربة إن لم تكن متساوية.

- يعبر المثل الشعبي القائل (كل واحد أو كل مين بصنعتو بلهوان) أي بهلوان، والمعنى أن المرء أو الحريفّ الذي يجيد حرفته ويتقنها يظهر كالبهلوان أو الساحر في عيون الجميع.

- كذلك يرد ذكر اللعب بالجرّيد في تعابير شعبية كثيرة حيث يشبه المتسابقون في أية لعبة من الألعاب التي تتضمن قطع المسافات بالقول إنهم (متل طراب الخيل أو متل سباق الخيل).

- إن لقب البطل هو من أثمن الألقاب التي تطلق على الفائز في السباقات والألعاب الشعبية إلى درجة رفع البطولة لمرتبة الرياسة، فالقول عن البطل إنه (ريّس) هو قول شائع في الذاكرة والثقافة الشعبية ولا يزال كبار الريفيين يستخدمون في معرض الحديث عن الألعاب القديمة والجديدة المفردات والمصطلحات التراثية مثل (زنّده) أي رفعه وهي مستمدة من الزند أو العضد (بطحه) أي غلبه، والغالب هو الفائز أو المنتصر على الدوام.

- إن الألعاب الشعبية وهي من أهم مظاهر تراثنا الشعبي في الساحل السوري والحال هذه جديرة بأن يتم جمعها وتوثيقها وحمايتها وإحياؤها على غرار ما تم في البيئات التراثية الأخرى، وأن تشكل لذلك لجان مدربة ومتخصصة تنقذ ما نجا من الاندثار منها، وأن تضعها بين يدي الأجيال اللاحقة حفظاً لأمانات الأجداد وربطاً للأجيال بماضيها.

- إن من الضروري إذنْ أن تقام مسابقات لهذه الألعاب بين أفراد وفرق يتم تعليمها وتدريبها ونشر وتعميم ذلك بوسائل الإعلام المسموعة والمرئية والمقروءة، وأن تتضمن المهرجانات فقرات من الألعاب الشعبية كما يجري في المهرجانات العربية والدولية، ولعل ذلك أضعف الإيمان وأقل الجهد المترتب كَيْلا نحصد الندم بعد فوات الأوان.

المصادر:

- موسوعة التراث الشعبي في اللاذقية – حيدر نعيسة.

- المتابعة الميدانية لفقرة الألعاب الشعبية في مهرجان اللاذقية للتراث.

المشافهة مع المعمرين:

- الجد خليل عجمية – قرية الكباني- منطقة الحفة.

- الجد إسماعيل صقور – قرية ديرتوما-منطقة الحفة.

- الجدة رتيبة شريفة – قرية باذورا-منطقة اللاذقية.

اللِّباس الشَّعبيُّ في منطقة سَلَمْية

د. عليّ حسن موسى

المقدمة

التراث الشعبي كنز من كنوز المعرفة، وسجل تاريخي لأنماط حياتية مضت وانقضت، إذ لن نعيشها ولن نراها إلاَّ فيما قَلَّ وندر. وكل شيء في حياة الإنسان في تطور وتغير وتبدل، وهذا من مقتضيات التطور الحياتي الطبيعي يتجلى في ازدياد عدد السكان وتنوّع متطلباتهم، وما يقتضيه ذلك من تغيير في اللباس والطعام والشراب. وكذلك التغيير في الأدوات المستخدمة، وفي الأنشطة الاقتصادية الممارسة (زراعة، تربية حيوان، صناعة..)، ومما نجم أيضاً تغيير في معظم أنماط الحياة وطرقها وأشكالها... إلى جانب عوامل تغيير أخرى عديدة.

ولذا نجد أن لباس اليوم مختلف عن لباس الماضي، كما اختلف طعام اليوم في معظمه عن طعام الأمس ـ مع أنَّ المواد الأولية الداخلة في الطعام لم تتغير كثيراً، ما عدا بعض الأكلات الشعبية المحدودة ـ (كالمجدرة.... وسواها).

كما اختلفت وسائل النوم عما كانت عليه، واختلفت أيضاً أنماط العمران وأساليب البناء. ولم يبقَ شيءٌ من أنماط الحياة القديمة التي يزيد عمرها على (١٠٠) سنة وأكثر، ليغدو بذلك كل شيء قديم إرثاً وتراثاً.

ولمنطقة سلمية (المدينة وريفها) ذات الإرث التاريخي العريق خصوصية معينة لأنَّ سكانها الحاليين قد وفدوا إليها من بيئة مختلفة عن البيئة السلمونية الحالية، ولكنهم استطاعوا التأقلم والتكيف مع بيئتهم الجديدة، ومع محيطهم البشري والطبيعي، وتطوروا بسرعة كبيرة، وقد شهدت سلمية بوجودهم نهضة علمية وفكرية جعلت البعض يصفها بمدينة الفكر.

ولقد بدأ إعمار سلمية الحديث منذ منتصف عام (١٨٤٨م / ١٢٦٥هـ)، بتوافد أعداد من الأسر من جبال الساحل السوري (منطقة الخوابي، القدموس، وادي الصوراني، مصياف...)، ليستوطنوا في سلمية، وقد استوعبت قلعتها الواسعة أعدادهم القليلة أولاً، ومع تزايد عدد الوافدين. فقد أشادوا بيوتهم على أطراف مدينة سلمية وفي القرى القديمة التي بقيت بعض معالمها الأثرية، ولكنَّ بناؤها اندثر، وبعض المغائر فيها دالَّة على السكنى القديمة.

وقد عُمِّرت معظم قرى ريف سلمية خلال الفترة (١٨٦٠ ـ ١٩٠٠)، وبعضها عُمِّر في عشرينيات القرن العشرين مع تزايد توافد الناس من الجبال الساحلية، وخاصة من منطقة القدموس، ليستوطن بعضهم في الطرف الغربي من سلمية، وبعضهم في قرى شرق سلمية.

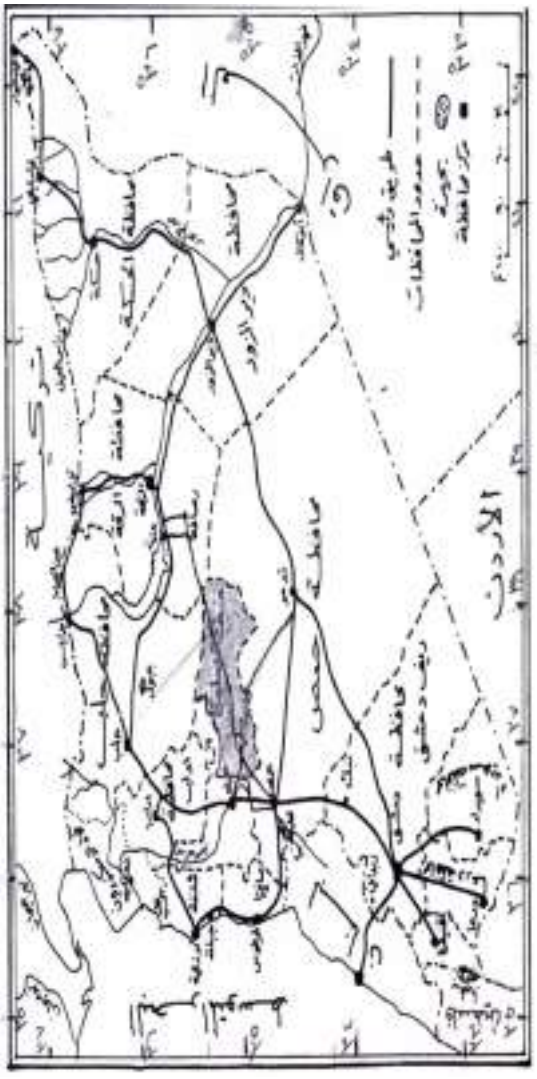
وكان يحيط بمناطق سكن السلامنة من الشرق والجنوب الشرقي والشمال الشرقي البدو المرتحلون في رحلتي التشاريق والتغاريب ليبلغوا ريف سلمية

الغربـي في تغاريبهم أثناء فصـل الصـيف، وليعودوا باتجـاه شـرق سـلمية في الشـتاء. وهذا التجـاور مع البـدو جعـل السـلامنة يتأثـرون في بداية سـكناهم بلباس البدو، وخاصـة الرجال. بالإضافة إلى تأثرهم بلباس أهل مدينة حماه، لأنها كانت المصدر الأساسي لتسـوقهم وتسـويقهم. علمـاً أن اللباس الأساسـي للسـلامنة الأوائل الذين وفدوا من السـاحل السوري وتوطنوا سلمية وقراها، كان لباس أهل جبال الساحل السـوري، ولكنه غير ملائم للبيئة الجديدة التي حلُّوا بها، والمتّصـفة بسـهولها، وانعدام غاباتها، وجفافها الصـيفي، وقلَّـة أمطارهـا الشـتوية قياسـاً بمنطقة جبـال السـاحل. إذ كان اللباس الذي أتـوا به يتألف من السـروال وتحته قميص داخلي مصنوع من قماش ذي لـون أسـود أو لون بني أو رمـادي، وله جيبان على جانبيـه، وينتهـي أعلاه بالدكـة يتخللها زنـار (بند) من قماش، ويسـمى (مدك) لربطـه وتثبيته. ورجلاه

ضيقتان، وله سرج طويل، وتُلبَس فوقه الصدرية والجاكيت، والمعطف (الكبوت). ويغطي الرجال رؤوسهم بالكوفية والعقال. وكانت الكوفية حمراء من الصوف أو نسيج قزيٍّ حريري، وفي الصيف كانت الكوفية من قماش رقيق أبيض اللون. وبعضهم كان يعتمُّ بالعمامة. والشكل الآتي يبيّن موقع منطقة سلمية وامتدادها الجغرافي. (صورة ١).

ومما تجدر الإشارة إليه أن معظم صور اللباس الشعبي المرفقة تعود إلى ما قبل ثمانينيات القرن الماضي، وبعضها إلى أربعينياته.

شكل يبين موقع منطقة سلمية وامتدادها



أولاً: لباس الريف والمدينة (سلمية)

لم يختلف لباس السلامنة ـ الشعبي وسواه ـ في القرى عن مدينة سلمية. إذ كانت سلمية وما زالت مدينة من حيث أعداد سكانها وخدماتها الواسعة، ولكنها في عاداتها وتقاليدها ريفية بكل معنى الكلمة، تشبه ريفها المحيط بها، فالتطور الذي عاشته المدينة خلال نصف القرن الماضي، عاشته معظم القرى السلمونية. ولذا فإن اللباس الشعبي الذي نتحدث عنه هو لباس سلمية المدينة والريف.

١ ـ اللباس الشعبي للرجال

يختلف لباس الجسد حتماً بين الرجال والنساء. كما أنه تغير وتطور زمنياً منذ بداياته حتى يومنا الحالي، ولنبدأ بلباس الرجال:

١ ـ ١ ـ لباس الجسد:

١ ـ ١ ـ ١ ـ اللباس الداخلي:

ويتمثل في الآتي:

أ ـ القميص الداخلي: وهو ما كان يخاط من النسيج القطني عند الخياطة أو الخياط في المدينة والريف، إذْ تندر قرية لا وجود لخياط أو خياطة فيها، أو يُشترى جاهزاً من مدينة سلمية أو مدينة حماه، ويصل طول القميص إلى أعلى الركبتين، وهو ذو رقبة واسعة نسبياً وفضفاض قليلاً، وبكمٍّ كامل أو نصف كُمٍّ.

ب ـ الشنتيان: ويغطي من الخصر حتى قدم الرجلين من القماش القطني، وهو ذو لون أبيض أو بني أو رمادي أو أسود[1]. ويُعْرَف باسم السروال. ويتَّسعُ في أعلاه بين الفخذين متخذاً شكل سرج، وضيقاً عند الرجلين. وله جيبان على جانبيه، وينتهي أعلاه بالدكَّة يتخللها زنّار (بند) من قماش يسمى (مَدَكّ) لربطه وتثبيته. وفي ثمانينيات القرن الماضي (العشرين)

١ – القماش: هو كل نسيج من القطن والحرير والصوف، وهي كلمة مولدة وردت في المعجم الوسيط

يُلغى سرج السروال ثم يتحول بعدها إلى شورت (فوق الركبتين)، ومن ثم إلى كلسون الدارج حالياً. إلا أنَّ بعض المعمرين يلبسون الشورت أو الكلسون وفوقه ما يُعرف باسم السروال الصوف، أو بنطال البيجامة.

١ ـ ١ ـ ٢ ـ *اللباس الخارجي:*

وهو ما يلبس فوق اللباس الداخلي، ويتألف من:

أ ـ القلابية (الكلابية، الجلابية): وهي لباس قماشها من القطن غالباً، أو مصنّع من قماش الصاية (الحرير المقلّم)، فضفاضة قليلاً، تمتد من الرقبة إلى ما فوق القدمين مباشرة، تزداد اتساعاً في النصف الأسفل. ولها طوق يحيط بالرقبة بارتفاع (٢ ـ ٣سم). ومفتوحة في أعلاها من الأمام ما دون الرقبة إلى ما فوق السرة بقدر (٢٠سم)، ويُعَلَّق طرفاها المفتوحان بأزرار، وهي ما تزال مستخدمة عند البعض حتى الآن.

أما القلابية السلمونية التقليدية، فتختلف عن القلابية العادية التي يمكن وصفها بالحموية. لها طوق حول الرقبة وفتحة أمامية على الصدر، مطرَّزان بخيوط حريرية (خرج = قلابية مخرَّجة). وقد تكون خيوط التطريز مذهَّبة. وكان لها خيَّاطون وطرَّازون مشهورون في سلمية.

ب ـ القنباز: يشبه القلابية، مصنوع من قماش الصاية الحرير، أو من القماش الصوف. لكنه أكثر اتساعاً منها، ومفتوح من الأمام من أعلاه إلى أسفله، وهو ذو أكمام مفتوحة. يُلَفُّ على الجسد نصف لفة، إذ يطبق الجانب الأيسر على الجانب الأيمن. ويحزم فوقه حزام من القماش أو الحرير المسمى (الشال)، أو زنَّار جلدي، وبعض الأشخاص يرد النصف الأسفل الواسع من القنباز من الطرف الأيسر إلى الأيمن باتجاه الخصر، وأعلى القنباز يكون مغلقاً بأزرار. وقد رافق القنباز، السروال الأبيض ذو القماش القطني الناعم.

ج ـ الدرَّاعة: كانت تُلبس بدل القلابية، بل هي أسبق منها تاريخياً، كانت تصنع من القماش القطني ذي اللون الأصفر الداكن. وهي لباس الفقراء عموماً،

قلابية سلمونية مخرجة، وجاكيت فوقها. وقضاضة وعقال على الرأس

ومن يعملون في الحقول والمراعي. استمدَّها السلامنة من المحيط البدوي لانسجام لبسها مع الأراضي السهلية في سلمية.

وهناك أنواع من الدراعات:

١ ـ الدرَّاعة ذات الكم الواسع (الردانات).

٢ ـ الدرَّاعة ذات الذوائب المتعددة (الفقيشات)، التي يصل عددها أحياناً إلى ست، وتتناقص أحياناً إلى اثنتين، وتكون على الكمِّ في أوله وآخره. وفي الأطراف السفلى من الدراعة. وقد صَاحَبَ هذا اللباس التزيُّن بالسلاح: كالخنجر بأنواعه، ثم المسدس.

١ ـ ١ ـ ٣ ـ *اللباس الفوقي*:

الذي يلبس فوق اللباس الخارجي (قلابية، قنباز)، ومنه نذكر:

أ ـ العباءة الطويلة: وتصنع في حماه من قماش الجوخ المقلَّم بخطوط عريضة، أو من صوف شعر الماعز، أو وبر الجمال. وتغطي كامل الجسم من الكتفين حتى رسغي القدمين. وتلبس في أيام العطل والراحة شتاءً، إذ يقتصر لباسها في أيام البرد.

ب ـ العباءة الزنارية: تشبه العباءة الطويلة إلا أنها أقصر منها، يصل طولها إلى ما فوق الركبتين. ويُلَفُّ زنَّار جلدي عريض فوقها عند الخصر، وذلك لسهولة الحركة، إذ كانت تستخدم أثناء العمل في الأيام الباردة شتاءً. وهي العباءة الطويلة قد اندثر استخدامهما منذ أكثر من ثلاثين سنة.

ج ـ القطشية: حلّت محل العباءة الزنارية. مكونة من طبقتين: الخارجية من القماش الصوف أو الجوخ ذي اللون الأسود، ومطرزة بخيوط حريرية ملونة، والداخلية المعروفة باسم البطانة سوداء اللون. وهي أكثر سعة من الجاكيت، ولها على الجانبين جيبان كبيران وطولها إلى ما فوق الركبتين، ويمكن لبسها على الوجهين.

د ـ الدامر: يشبه القطشية، ومصنوع من القماش الصوفي (سلكة)، ومطرز على جانبيه الأماميين بخيوط حريرية حسب لون الدامر (بني، أسود، رمادي)، وهو أكثر طولاً من القطشية بطول إلى الركبتين، وأكمامه أكثر اتساعاً، ومفتوحة عند

الكوعين، وقد حلّ بدلاً من القطشية منذ أربعينيات القرن الماضي.

هـ ـ الدشداشة: أو كما يسميها البعض (الدرداشة)، وتشبه الدامر، إلا أنها أقصر منه. وتُصَفُّ أزرارها على فتحتها الأمامية ابتداءً من العنق وحتى آخرها، إلا أنها لم تعمر طويلاً ليحلَّ بدلاً منها الجاكيت.

و ـ الجاكيت: أو ما تُدعى (الساكية)، مصنوعة من الجوخ أو الصوف، وأحياناً من قماش الصاية الحرير، وذلك حسب لباسها شتاءً أو صيفاً، وقد تكون الجاكيت من نفس قماش القلابية والقنباز، ليعرفا عندئذ باسم الطقم العربي.

١ ـ ١ ـ ٤ ـ لباس المطر والبرد:

ويتمثل في الآتي:

أ ـ الفروة: يتم تصنيع الفروة من صوف الخرفان الصغيرة التي يُحاك بعضها مع بعض، وتُغطى من الخارج بقماش أسود من نوع (الفاصولين)، كان تصنيعها يتم في مدينة حماه، خاصة في حي الحاضر. وتستخدم شتاءً للحماية من البرد، وهي واسعة يمكن أن يُلفَّ أحد جانبيها بقدر نصف المتر فوق الجانب الآخر، وهي طويلة إلى ما دون الركبتين، وفوق القدمين بقدر (١٠سم)، وما تزال مستخدمة عند البعض حتى الآن، وقد ورثوها عن آبائهم، وحلَّ محلها حديثاً ما يعرف باسم (الكبُّوت). صورة (٦).

وكان هناك نوعٌ من الفراء القصير الذي يصل طوله حتى الركبتين يُعرف باسم (الفروة النصيّة)، تستخدم أوقات العمل.

ب ـ المشمّع: لباس من النايلون الأبيض غالباً أو غيره من الألوان، يتم ارتداؤه فوق الفروة أو العباءة من قبل الفلاحين أو الرعاة عند مغادرة منازلهم أثناء هطل المطر، إذ لم تكن المظلات المطرية معروفة.

رجل يرتدي قنباز وفوقه جاكيت. وقضاضة رأس وعقال

ج ـ الكبوت: يُلبس في الشتاء لاتِّقاء البرد. ويُصنع من القطن أو الصوف، وله بطانة داخلية من قماش رقيق أسود عامة. وعلى جانبيه جيبان كبيران. ويلبسه الرجال صغاراً وكباراً، كما تلبسه النساء وقد صنعت شكله بما يلائمها.

١ ـ ١ ـ ٥ ـ لباس الخروج:

وهو لباس الرجال الميسورين مادياً، والذين لهم مركز اجتماعي أمراء... أو سواهم ـ. وهو لباس فوقي خارجي، ونذكر منه:

أ ـ الطقم: وقد ذكرناه سابقاً، ويتألف من قلابية جوخ وجاكيت لهما اللون نفسه ومن ذات القماش أو قنباز ـ وهو الأرجح ـ ودامر فوقه، أو جاكيت من القماش الجوخ في فصل الشتاء، والكتّان أو القطن في فصل الصيف، ويُعرف هذا الطقم بالطقم العربي تمييزاً عن الطقم الإفرنجي المؤلف من بنطال وجاكيت، والمستخدم حالياً.

لباس عربي مؤلف من طقم (قنباز وجاكيت) بلون بني فاتح مائل للبياض، وسبحة باليد. وعلى الرأس قضاضة بيضاء وعقال

ب ـ المزويّة: لباس يشبه إلى حدٍّ ما العباءة، إلا أنها مصنوعة من وبر الإبل الناعم، أو من صوف الأغنام ذات الغزل الرفيع، كما صنعت مؤخراً من شعر الماعز الحريري الناعم. لذا تبدو المزوية ناعمة شفافة أحياناً، ويقصد من لباسها التزيُّن، ودرء أشعة الشمس بالاستظلال بها في أيام الصيف الحارة.

والمزاوي ثلاثة أنواع، حسب جودتها، وأفضلها ما كانت تُعرف بالمزوية الحساوية. ومنها ألوان مختلفة:

١ ـ الأسود: والمزينة (بالتطريز) بأشكال نباتية وخيوط ذهبية في مقدمتها المفتوحة بشكل طولاني، وتسمى الحساوية وتُلبَس للوجاهة.

٢ ـ الأبيض: مزينة (مطرزة) أيضاً في مقدمتها، وهي تلبس عامة في فصل الصيف.

٣ ـ البني: وهي غير مزينة، ويلبسها عامة الناس.

١ ـ ٢ ـ النطاق:

وهو ما يتمنطق به الرجل يلفُّه على خصره فوق اللباس، ويُعرف عموماً بالحزام والزنار... ومنه عدة أنواع حسب المادة المصنوع منها، واتساعه وعدد طبقاته.

١ ـ ٢ ـ ١ ـ الكمر: يُطلَق على النطاق فيما إذا كان عريضاً بقدر (١٢سم). ومصنوعاً من الجلد الطبيعي، ومؤلفاً من طبقتين، تحتوي الطبقة العليا على جيوب لوضع النقود فيها.

١ ـ ٢ ـ ٢ ـ الزنار: وهو ما كان متوسط العرض (نحو ٦ ـ ٨سم)، ومصنوع من القماش.

١ ـ ٢ ـ ٣ ـ القشاط: وهو زنار جلد طبيعي أو غير طبيعي، كالذي يستخدم في أيامنا الحالية.

١ ـ ٣ ـ غطاء الرأس:

لم يكن يخرج الرجل من بيته حاسر الرأس حتى أواخر الخمسينيات من القرن العشرين، بل مغطياً رأسه بغطاء يدل على رجولته ومرحلته العمرية ووضعه المادي والاجتماعي.

ومن أغطية الرأس الرجالية التي كانت مستخدمة، وما يزال عدد من كبار السن، ساكني الريف حتى المدينة يستخدمها، نذكر:

١ ـ ٣ ـ ١ ـ الحطّة: وهي من قماش صوفي أو حريري بلون أسود، أتى بها رجال سلمية بوفودهم إليها من الجبال الساحلية في النصف الثاني من القرن التاسع عشر.

١ ـ ٣ ـ ٢ ـ القضاضة البيضاء: وهي الأفضل والمصنوعة من قماش قطني ناعم جداً (رفيع جداً). ولذا سميت (الغترة) ـ بمعنى ناصعة البياض، وعُرفت باسم (البرنجك). وكان يلبسها الأغنياء والأمراء والسادة... وما إلى ذلك من شباب متألق.

ولذا تغنّى بها العديد من المغنين، كما المطربة سميرة توفيق:

يا بو القضاضة بيضا
غير عليَّ لونه
قلبي عليك مثل النار
قلبك عليَّ شلونه
ويش أقول يا يمه

رجل في الوسط بلباس مؤلف من قلابية وجاكيت وفوقهما مزوية بنية وعلى الرأس قضاضة بيضاء وعقال

١ ـ ٣ ـ ٣ ـ النقاب: يستخدمه حتى الآن متوسطو الحال، وما دون بعيداً عن الوجاهة، ولا سيما أثناء العمل. ويكون عموماً من قماش قطني أحمر اللون (نقاب أحمر منقش أحمر وأبيض)، أو أزرق (نقشات زرقاء وبيضاء)، أو أسود (نقشات سوداء وبيضاء). وكان النقاب الأسود يدعى بالكوفية التي يُلبَس فوقها العقال (البريم) لتثبيتها على الرأس.

١ ـ ٣ ـ ٤ ـ البريم: أو ما يُدعى (العِقَال). وهو عموماً أسود اللون، مؤلف من لفافة مصنوعة من خيوط المرعز (الماعز)، توضع على الرأس على شكل دائرتين، يُوضع فوق الحطّة أو القضاضة لتثبيتها على الرأس. ويُسدل منه إلى الخلف خيطان أسودان مجدولان، بثخانة إصبع الخنصر، ينتهيان بشبشولة تتدلى على الظهر تُدعى (الطواحة).

وتشتهر مدينة حماه بصناعته. ويوضع عادة فوق القضاضة والنقاب. وكان منه نوعان: أحدهما رفيع (بريم رفيع)، يستخدمه الشباب والوجهاء، وينكس على أحد جانبي الرأس، وهناك البريم الثخين ويستخدمه العامة.

١ ـ ٣ ـ ٥ ـ اللفاف: أو ما يدعى اللحشة، أو اللفحة. مؤلف من قطعة من القماش أو الصوف أو القطن بطول نحو متر، وعرض بقدر (٢٥سم). ويُلَفُّ على الرقبة. وكان يستخدمه عادة الشباب والأولاد الصغار للدفء وللزينة، وتلبسه النساء أيضاً.

١ ـ ٣ ـ ٦ ـ القبُّوعة: قبُّوعة الرأس المعروفة حتى الآن. بعضها كان يصنع محلياً من الصوف، وبعضها من القماش، وبعضها كان يُشترى من المدينة (حماه وسلمية).

مجموعة من الرجال بلباسهم الشعبي في مرسح دبكة في أحد الأعراس - ويظهر لباس الرأس واضحاً - في الثمانينيات من القرن الماضي

١ ـ ٣ ـ ٧ ـ البرنيطة: قبَّعة توضع على الرأس مصنوعة من القش - كما كانت سابقاً ـ فيها ثقوب للتهوية، ولها رباط يتدلى من جانبيها إلى ما تحت الذقن لتثبيتها على الرأس، وكانت تلبس صيفاً لاتقاء أشعة الشمس وحرارتها. وغدت فيما بعد تصنع من الصوف أو سواه لاتقاء برد الشتاء.

١ ـ ٤ ـ لباس الرِّجْل (الحذاء):

تمثلت أحذية الرجال سابقاً - وبعضها مستمر إلى يومنا هذا - في الآتي:

١ ـ ٤ ـ ١ ـ الأستيك: أول نموذج من الأحذية الرجالية دخل إلى سلمية مع القادمين إليها من الجبال الساحلية. وهو أشبه بالصندل اليوم، وسافله مصنوع من الكاوتشوك (الغوما) وقشاطاته من الجلد.

١ ـ ٤ ـ ٢ ـ المداس: صناعة حلبية وحموية. يُصنع من جلد البقر (أعلاه، وجهه) وهو بلونين أسود وأحمر، ونعله (سافلته) على طبقتين من الجلد.

١ ـ ٤ ـ ٣ ـ البسطار: وهو تقليدٌ لأحذية البدو. مؤلفٌ من نعل وجلد، مضافاً إليه أزرار من المعدن لتربط بها فتحته الأمامية.

١ ـ ٤ ـ ٤ ـ الصباط (السباط): سافله إما من الغومة (صباط غومة) المستخرجة من عجلات السيارات القديمة، وإمّا من النعل (صباط نعل) المصنع من جلود الأبقار. ووجهه من جلد البقر، وبألوان مختلفة (أسود، بني، أحمر). والذي كان يُصنع من النعل عُرف باسم (الكندرة).

١ ـ ٤ ـ ٥ ـ البوط: حذاء من الجلد، له ساق طويلة (نحو ٥سم). وقد عُرف باسم (البيتون).

١ ـ ٤ ـ ٦ ـ الجزمة: حذاء سافلته من الغوما، ذات ساق طويلة حتى الركبتين، مكوَّنة من الجلد. ومنها ما كان طول ساقها حتى منتصف الساق عرفت (الجزمة النصية). والجزمة تُلبس في الشتاء خاصة أيام المطر.

١ ـ ٤ ـ ٧ ـ الشاروخ (الجاروخ): ما يزال مستخدماً حتى الآن، معروف باسم (شاروخ أبو إصبع)، يشبه الشاروخ الديري. وعُرف أيضاً باسم الكالوش. وكان

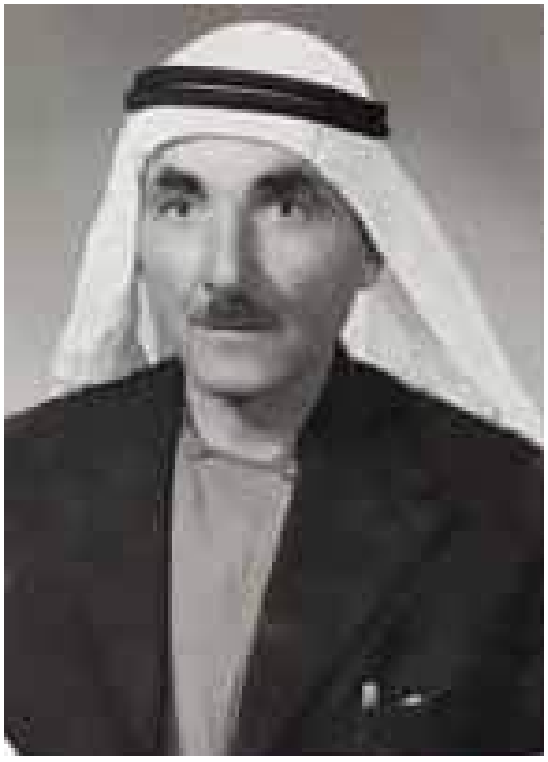
اللباس العربي القديم المؤلف من القلابية السلمونية المخرجة، والنقاب الأحمر مثبتا بالبريم

يُصَنع في سلمية من جلد في أعلاه، وسافلته من النعل، ليعرف بالشاروخ السلموني، تمييزاً عن ذاك الذي كان يُصنع في حماه وسافلته من الغوما (الشاروخ الحموي).

١ ـ ٤ ـ ٨ ـ القبقاب: قطعة متطاولة من الخشب، ذات أحجام مختلفة تبعاً لقياسات الأقدام، لها إطار جلدي في الأعلى لإدخال القدم ضمنه، وكعب خشب مرتفع قليلاً في سافلته الخلفية. وكان استخدامه شائعاً في عموم سورية، ويلبسه الرجال والنساء معاً، وقد انحصر استخدامه داخل البيوت، بدلاً من الشحاطة (البلاستيك) التي عُرِفَت لاحقاً، كما كان يستخدم أحياناً في الشتاء أثناء الحركة القصيرة في الحارات والأزقَّة، ووقت زيارة الجيران.

١ ـ ٤ ـ ٩ ـ الكالوش (الكلاش): حذاء سافلته من الغوما، مثبتة عليه عدة بنود من الأمام والخلف، وأحياناً من الأمام فقط، ويُعرف أيضاً باسم الشحاط.

لباس حديث، مع نقاب أحمر على الرأس وبريم رفيع منكس



١ ـ ٥ ـ الجوارب الرجالية:

عرف الجراب سابقاً باسم (القلشين). ويُصنع من القطن، وكذلك من الصوف. وكانت بعض النساء في الريف تصنعن الجوارب الصوفية لأهل البيت، وذلك من صوف الغنم المغزول الذي كان يستخدم شتاءً، أما الجوارب القطنية والقماشية فكان يتم شراؤها من المدينة.

وعامة، فإن غالبية رجال سلمية بأعمارهم المختلفة، قلَّ أن يلبسوا الجوارب صيفاً، فالشائع في سلمية صيفاً هو لبس الشاروخ أبو إصبع.

وكذلك اللباس الشعبي أو ما يُعرف باللباس العربي، قد أخذ يحلُّ بدلاً منه بشكل كبير وسريع اللباس الإفرنجي ـ السائد حالياً ـ منذ بداية ستينيات القرن الماضي، ولا سيما لمن هم بعمر دون الثلاثين. ولا نرى من يلبسه في أيامنا الحالية إلاَّ ما ندر، ويمكن القول إنه في الريف السلموني ـ قد نجد نحو (١٠٠) رجلاً يلبسون اللباس العربي ممن أعمارهم قد تجاوزت (٦٠) سنة، والعدد نجده أقلَّ في المدينة.

٢ ـ اللباس الشعبي للنساء

جاءت النساء من الجبال الساحلية يلبسن (التنورة الطويلة)، ويضعن فوقها من الأمام قطعة قماش تغطي البطن حتى القدمين، يسميها العامة (الحلابة). ويتمنطقن بنطاق من القماش (الشال). ويلبسن تحت التنورة (سراويل) مربوطة عند أرساغ القدم (مزمومة). وعلى الرأس استقرت (العصبة) السوداء المغطاة بالغطاء الحريري القزي. لكن هذا اللباس لم يستمر طويلاً، إذ تسربت إليه التغيرات الوافدة من البادية القريبة، ومن المدن المجاورة (حماه، حمص).

٢ ـ ١ ـ لباس الجسد:

٢ ـ ١ ـ ١ ـ الشلحة: وهي بمثابة قميص داخلي طويل، ممتدة حتى ما تحت الركبة. مصنوعة من القماش الرقيق بألوان مختلفة. مع غلبة اللون الأبيض، وكانت مطرزة ومزركشة بالخيوط الملونة، ورسوم منوعة بأشكال حيوانية ونباتية، وباتت تعرف فيما بعد باسم (التفريعة).

٢ ـ ١ ـ ٢ ـ السّمْلوقة: أو ما تُعرف باسم (البيس، البيسة)، أو (نص كسوة). ممتدة من ما فوق الخصر بقليل حتى القدمين، كالبنطال. وتكون في أسفلها عند القدمين مكشكشة، وذات ألوان مزركشة عموماً (أزرق وأبيض وبني...). وقد تحولت من السروال المزموم عند الرسغين. وغدت حالياً نادرة الاستخدام، من ميراث السنين. وقد كانت مستخدمة لدى الكبيرات في السن إلى تسعينيات القرن الماضي.

٢ ـ ١ ـ ٣ ـ التنورة: وهي ما تدعى حالياً (بالفستان)؛ بمعنى أنها تمثل اللباس الخارجي الذي يُلبس فوق الشلحة والسملوقة. وتُصنع من القماش المتنوع حسب الحالة المادية، من أغلى

امرأتان بلباس شعبي قديم (تنورة وسملوقة، وقزية وقمطة)

الأنواع ثمناً إلى أرخص القماش سعراً، وحسب الفصل من السنة (صيف، شتاء). فهي خفيفة فاتحة في الصيف، وثقيلة داكنة في الشتاء. وعادة ما يكون قماش التنورة من القطن أو الكتان أو الحرير، وهي طويلة تمتد من الرقبة إلى ما فوق القدمين بقليل، وواسعة نسبياً. ويترك في أعلاها عند الرقبة فتحة متطاولة ناحية الصدر تمتد حتى الثديين، وتغلق بأزرار، ولها زنار يُشَدُّ في وسطها على الخصر. وغالباً ما تكون ذات ألوان زاهية للصبايا وداكنة للسيدات كبيرات السن.

وكان هناك نموذج آخر من التنورة النسوية، وهي: التنورة الشق؛ وهي لباس طويل مفتوح من الأمام، أشبه بقنباز الرجل. ويُشَدُّ خصرها بالشال

المعروف. وتلبس فوقها صدرية تغطي البطن وتنسدل إلى القدمين، وتثبت على الخصر بمشدٍّ يكون عادة تحت الشال، وتسمى الصدارية أيضاً (الحلاَّبة، الخرَّاطة).

٢ـ١ـ٤ـ التروك: لباس خفيف عموماً، وهو أشبه بالمعطف، ترتديه المرأة الشابَّة بعمر محدد (١٨ سنة إلى الثلاثين). فوق لباسها السابق (التنورة) مغطياً جميع جسدها. ومؤلفاً من قماش أسود، ومن طبقة واحدة مبطنة من الداخل. ومفتوح من الأمام، يُغلق بالأزرار. وكان استخدامه مقتصراً في حال الذهاب إلى المدينة، وفي الزيارات الرسمية.

٢ـ١ـ٥ـ الكبوت: مصنوع من الصوف أو الجوخ بألوان مختلفة. ويشبه التروك، لكنه أسمك منه. ويستخدم في فصل الشتاء من أجل الدفء، سواء في البيت أو خارج البيت.

٢ـ١ـ٦ـ الكنزة: وهي المعروفة حالياً، وتلبس فوق التنورة، ومصنوعة من صوف الغنم تحوكُها السيدات في بيوتهن بواسطة سنَّارتين، أو سنارة واحدة مخصصة لحياكة الصوف وما شابه من خيوط، كما كانت تشترى جاهزة من أسواق المدينة (حماه، سلمية).

٢ـ٢ـ غطاء الرأس:

تنوع غطاء رأس المرأة، واختلفت نماذجه تبعاً للظروف التاريخية والإقليمية، مما جعله يختلف محلياً عما هو في المناسبات التقليدية، والسفر خارج سلمية. ومما هو متعارفاً عليه، نذكر:

٢ـ٢ـ١ـ القزيَّة: كما يشير اسمها على صنعها من الحرير القزّ، ولكن عند عامة الناس تُصَنَّع من القماش الرقيق القطني الأبيض، وعند الموسرين تُصَنَّع من الحرير. وتوضع فوق الرأس، وتتدلى خلفه على الظهر إلى ما دون الخصر. وتوضع إما فوق العصبة أو تحت القمطة.

٢ـ٢ـ٢ـ القمطة: هي بمثابة إيشارب (غطاء رأس) بلون غامق، يُلفّ على الرأس (يُقمط)، وتحته غطاء من قماش (شاش)، وقد تكون القزية. ويتدلى طرفا القمطة من الخلف حتى أعلى الظهر.

٢ـ٢ـ٣ـ الهبرية: غطاء رأس من قماش الحرير مخرَّج يشبه الإيشارب ولكنه أكثر منه تطاولاً، تُلَفُّ على كامل الرأس كالقمطة، تغطِّي شعر الرأس فلا يظهر منها سوى الوجه. وأحياناً يتدلى طرفاها على جانبي الرأس. وأكثر ما كان يلبسها الشابات.

٢ـ٢ـ٤ـ الإيشارب: قطعة قماش مربعة الشكل (٧٥ × ٧٥سم) ذات ألوان مختلفة حسب راغبتها. تطوى بشكل مثلث وتوضع على الرأس يُشَدُّ طرفاها

امرأة ريفية بلباس تنورة وقزية على الرأس منسدلة حتى الظهر وفوقها قمطة الرأس

إلى ما تحت الذقن، ويُربطان، وتغطي جزءاً من الشعر غالباً دون تغطية الوجه. صورة (٢، ٣، ٦، ١٠).

٢ ـ ٢ ـ ٥ ـ المنديل: قطعة من الحرير أو القطن أو الصوف مربعة الشكل (٦٠ × ٦٠سم). يوضع على الرأس. وله ألوان وأشكال كثيرة ليجمع الشعر أحياناً، وعادة ما يربط تحت الذقن أو خلف الأُذن إلى خلف الرأس، ويختلف استخدامه باستخدام العمل الذي تقوم به الفتاة. وكم تمَّ التغنِّي بالمنديل.

٢ ـ ٢ ـ ٦ ـ الشال: غطاء من قماش الشاش أو الحرير، أو من الصوف المغزول. منه ما يُستخدم كالإيشارب، ومنه ما يُلف حول الرقبة. ومنه ما يتم التزنر به أي لَفَّهُ عند الخصر حول الجسم.

٢ ـ ٢ ـ ٧ ـ البونين: غطاء أسود شفاف من قماش يُدعى (الجورجيت). يوضع على الرأس فوق القمطة أو العصبة، ويتدلى على الوجه ليحجبه (حجاب، نقاب). وكان يلبس فقط عند الذهاب إلى مدينة حماه، قبل منتصف خمسينيات القرن الماضي.

٢ ـ ٢ ـ ٨ ـ الملاية: لباس من قماش أسود حرير يدعى (الحسيني). يشبه المعطف الطويل. تغطِّي الجسد من الرقبة إلى ما فوق القدمين، مفتوحة من الأمام تُغلق بأزرار. وكانت تُلبس في المناسبات وخاصة عند الذهاب إلى مدينة حماه، مقرونةً بالبونين.

وكانت المرأة – عزباء شابة، أو متزوجة – إذا ما أرادت السفر لمدة تستدعي أخذ معها ألبسة إضافية تضع تلك الألبسة في قطعة من القماش مربعة (طولها وعرضها متر ونصف) تدعى البقجة، ثم تربط رؤوس أضلاعها وتحملها بيدها أو على كتفها. إذ لم يكن قبل منتصف القرن الماضي السفر والحقائب عامة معروفة إلَّا لدى عدد قليل من الأغنياء.

لباس مؤلف من تنورة وقمطة وكبوت

٢ ـ ٣ ـ أحذية النساء:

من أحذية النساء التي غلب استخدامها في القرن الماضي، نذكر:

٢ ـ ٣ ـ ١ ـ الصرماية: تشبه الصرماية بوط الرياضة. ذات نعل من جلد البقر، ووجهها أيضاً من جلد البقر بلون أحمر أو بني، ولها زلاقية من الخلف، وكان يُتغنى فيها:

يا بو صرماية حمرة على البيدر دق

والأرملة طفرانة رايحة تطقْ

وكان ينتعلها الرجال والنساء.

٢ ـ ٣ ـ ٢ ـ المشاية: كانت تصنع عادة من جلد الحيوانات وسافلتها من الغوما. ولها أصناف وأشكال عديدة.

٢ ـ ٣ ـ ٣ ـ الكندرة: حذاء من الجلد الجيد وكذلك النعل، يرتفع كعبها عن الأرض بقدر (٥ سم أو أكثر)، وقد يكون رفيعاً أو ثخيناً. تلبسها النساء في المناسبات.

٢ ـ ٣ ـ ٤ ـ الجزمة: تشبه الكندرة، ويرتفع عنقها قليلاً ليغطي (منتصف الساق). وتُلبس في الشتاء.

٢ ـ ٣ ـ ٥ ـ البابوج: يشبه الكندرة، ولكن مؤخرته مفتوحة، وهو ما كان مخصصاً للمناسبات.

٢ ـ ٣ ـ ٦ ـ القبقاب: قبقاب خشبي يشبه القبقاب الرجالي الذي تمَّ ذكره آنفاً.

٢ ـ ٣ ـ ٧ ـ البشلوقة: حذاء قديم (صباط، كندرة...). تُلبس كالشحاط بعد طي (كحش) مؤخرتها (تكحش كحشاً).

٢ ـ ٣ ـ ٨ ـ الصرموجة: تُصنع باليد من قماش، وأسفلها من الصوف الخشن. تشبه الجراب، وتستخدم بدلاً منه في البيت شتاءً. وقد تكون من الصوف سافلتها وأعلاها.

في فصل الشتاء وفي المناسبات (سفر ... أو غير ذلك). كانت وما زالت تُلبس الجوارب القطنية أو الصوفية التي تغطّي القدم ومنتصف الساق،

ويسـمُّونها في السلمية القلشـين، الذي تحوكُه النساء في الريف.

٢ ـ ٤ ـ أدوات زينة النساء:

كانـت النسـاء تعمد إلى تزيين الرأس، والأذنين، والأنـف، والصـدر، واليدين... وغيرهـا عند البعض مثل (القدمين). وما تزال أنواع من الزينة مستخدمة.

٢ ـ ٤ ـ ١ ـ زينة الرأس: مما اسـتخدمته النسـاء حُليّاً لتزيين رأسها، نذكر:

أ ـ الشنون: وهو دخيل على المجتمع السـلموني من البادية. وهو عبارة عن سلسـلة ذهبية تثبت في أعلى الرأس بعدد من السـنارات، ويتدلى منها على جانبي الرأس حتى محاذاة الأذنين عدد من المثلثات الذهبية المزينـة حولهـا قطـع دائريـة صـغيرة ذهبية تُسـمّى (غوازي) لدى متوسـطات الحال، وليرات ذهبية لدى الموسـرات. وتتألـف كل جهة مـن جانبـي الرأس من (٣ ــ ٨) مثلثات ذهبية بكامـل ملحقاتها من المعلقات الذهبية.

ويستخدمُ الشـنونَ الصبايا الحسانُ، والمتزوجات في فـترة زواجهـن الأولى، وبعـد ذلك يسـتعاض عنه بالصفيَّة.

ب ـ الصفيَّة: قطع ذهبيـة (غوازي) [٢]، وعددها (٢٧ ـ ٣٢)، تثبت على قطعة قماش بعد ثقبها، وتجعل بشـكل منضد. وتوضـع قطعة القماش على الرأس مع محاولة إظهار الغوازي علـى امتداد الجبين من تحت العصبة. واستمر استخدام الصفيّة ـ وقبلها الشنون ـ للزينة حتى ستينيات القرن العشرين.

ج ـ الغـوازي: هـي عبارة عن قطـع دائرية ذهبية أصـغر من الليرات الذهبية، كانت تسـتخدم في زينة رأس الفتيات.

د ـ الشكلة: تستخدم الشكلة للشعر، وكانت تُصنع مـن الذهب أو الفضـة، وهي عبارة عـن قطعة ذهبية تُصاغ بأشكال متعددة (نسور، أسود، نمور...) وكانت تثبت على جديلة الشعر أعلى الصدغين.

٢ ـ ٤ ـ ٢ ـ زينة الرقبة والصدر: تنوعت أشكال وأدوات زينة الرقبة والصدر، واختلفت نوعية النساء المتزينات بها حسب أوضاعهن الاجتماعية والمادية. ومن تلك الأدوات:

أ ـ الجداب: قطعـة ذهبية كبيرة على شـكل مثلث قاعدته عند أسـفل الرقبة. ويتدلى رأسه بين الثديين. وفي كل ضـلع من أضـلاعه سلسـلة يعلق بهـا عدد من القطع الذهبية (الغوازي)، أو بعض الليرات الذهبية. ويثبت الجداب على الرقبة (العنق) بسلسلة تُلفّ حول العنـق. وهو في الأصـل زينة بدوية وفـدت إلى المجتمع السـلموني لتأثـره بالباديـة المحيطة بالسـلمية. وكان الجـداب قديماً جـزءاً من مهور العرائس، وقد دارت

٢- هكـذا كانت تسـمى نسـبة إلى عهـد السـلطان العثماني غازي، فقد طبعت في زمنه.

صورتان لامرأتَيْنِ ترتديان الكبوت فوق التنورة، والعصبة على الرأس

حولـه الأغـاني، ومنها عندما تنتقـل العروس من بيت أهلها إلى بيت العريس، الأغنية الآتية باللهجة العامية:

أم العريس قومي مشّي ولالي
اجيتك كنَّه كبدر الهـــــلالي
جيتـك كنَّـه والجـداب بيـدا
تقول للبدر مَيِّل من قبـــالي

وبعد عشـرينيات القرن الماضي، ومع دخول بعض الصـاغة الأرمن إلى ميدان صياغة الذهب في سلمية وسكناهم فيها، استُبْدِلَ الجداب بالشَّكَل.

ب ـ الشَّكَل: عبارة عن سلسـلة ذهبية توضـع حول العنـق، يُعلّق بها عدد من الليرات الذهبية، كانت في البداية سـبع لـيرات، ثـم زادت إلى عشـر. ثم تطور الشـكل ليصـبح سلسـلتين معلقتين بعضـهما ببعض على شـكل نسقين، بلغ عدد الليرات (٢٧ ـ ٣٠ وأكثر)، ولثقله كان يثبت على الصدر بسنارات تغرز في اللباس تحت الإبطين.

وكان هناك نوع من الشَّـكَل تُعلَّق في سلسـلته قطع ذهبيـة ذات الخمس ليرات (مخمسـة). وقد تباهت الفتيـات بعدد ما يعلق بـه من (المخمسـات)، فبلغت سبعاً ثم عشراً ثم اثنتي عشرة قطعة.

ج ـ المشخلع: يشـبه الشَّكَل، لكنه أصغر منه حجماً وأجمل منظراً، مزخرف بحواشٍ ذهبية كثيرة. ويوضع على الرقبة.

د ـ العقد: يصـنع من الذهـب أو من غير الذهب، يُلـف حـول الرقبـة، ويكون مزينـاً في مقدمتـه (فوق الصـدر) بزينات مختلفة (ليرات ذهبية... وسواها) متدلِّيـة منه، ليكون بذلـك زينة للرقبـة بكاملها، وله أشكال وأنواع مختلفة.

هـ ـ الكردان: عقـد من الذهب يلف حـول الرقبة يكون عريضـاً في مقدمتـه ناحية الصـدر، ورفيعاً في الخلـف على الرقبـة. ينتهي في مقدمته فوق الصـدر بجوهـرة ثمينـة، وقـد يكـون مـن الفضـة أو مطعماً بالألماس أو الأحجار الكريمة. وهو من الحلي المعروفة والمشهورة والثمينة. ولقد دخل استخدامه بعد الحرب العالمية الثانية.

و ـ حلق مشنشل: لتزيـين الأذن، ويتألـف مـن

أربع نساء بلباس ريفي: اثنتان يضعن على رأسهن العصبة، واثنتان الإيشارب

دائرة ذهبية مسطحة بقطر نحو (٥سم)، نصفها الأسفل تتدلى منه سلاسل قصيرة معلَّق فيها كرات صغيرة من الذهب، والحلق موصول به سلسلة ذهبية في طرفها كلَّابة لتثبيتها بالعصبة التي على الرأس، وبهذه السلسلة صف من الغوازي.

ز ـ اللواحة: قطعة من الذهب أو الفضة تُربط بسلسال أو خيط. وتُعلق في الرقبة. ويستخدمها الفتيان والفتيات.

ح ـ المنطليف: قطعة ذهبية تُصنع على شكل قلب مزيَّن غالباً بأحجار صغيرة من الألماس تُعلَّق بسلسلة في العنق.

ط ـ السنسال: سلسلة ذهبية ـ أو غير ذلك ـ تعلق في الرقبة بأطوال مختلفة. وقد يُعَلّق فيها رمز من الرموز..

ي ـ المصحف: مصحف صغير مُعَلّق بسلسلة في العنق.

٢ ـ ٤ ـ ٣ ـ زينة الأذنين: مما كان يستخدم لزينة الأذنين، نذكر:

أ ـ الخرص: الخرص؛ عبارة عن دائرة من الذهب (حَلَق) تُعلّق في شحمة الأذن، ولثقلها تربط بسلسلة في أعلى الرأس. لذلك تُحمل بمعلقات وسنارات تغرس في الشعر. وكانت الفتيات تتنافسن بكبر دائرة الخرص وكثرة ما يُعلّق بها من أجزاء ذهبية مزينة.

ب ـ القرط: وهو إما ليرة ذهبية تُعلّق بشحمة

امرأة في فراشها، بلباسها الريفي، وعصبة الرأس

الأذن، وإما ليرة ذهبية تتدلّى منها نصف أو ربع ليرة، وإما نصف ليرة تتدلى منها ربع ليرة، وتعلق في شحمة الأذن. ثم ظهرت أنواع أخرى من الأقراط.

٢ ـ ٤ ـ ٤ ـ زينة الأنف: كثيرات هن الفتيات الصغار والشابات اللواتي يقمن بتزيين أنفوهن في مقدمتها من اليمين أو اليسار، وذلك بثقبه ثقباً صغيراً وهنَّ صغار، وتوضع به قطعة ذهبية صغيرة تدعى (الخزامى). إضافة إلى وشم الأنف بنقطة سوداء في رأسه (مقدمته).

٢ ـ ٤ ـ ٥ ـ زينة اليدين: لم تختلف زينة اليدين في النصف الأول من القرن العشرين وما بعده عن اليوم الحالي، كالآتي:

أ ـ الخاتم: وهو معروف قديماً كما حديثاً. ويوضع في أحد أصابع اليد، وغالباً الخنصر أو البنصر. ومصنوع من الذهب أو الفضة، ومرصع في أعلاه بإحدى الجواهر، ويتزين به الرجال والنساء.

ب ـ المحبس: محبس الخطوبة، حلقة من الذهب توضع في إصبع بنصر اليد اليمنى لدى الخطيبين أثناء الخطوبة. وينقل بعد الزواج إلى إصبع بنصر اليد اليسرى. وهو ما يعرف باسم (الدبلة).

ج ـ السوارة: الإسوارة؛ حلقة من الذهب أو الفضة توضع في اليد، ومنها الرفيعة والغليظة والمزركشة والمصوغة على شكل أفاعٍ أو صور طيور. ويكون عددها في يد المرأة ما بين (٢ ـ ٦) وتسمى السحبات.

شال من الحرير المخرَّج (المزيَّن) في مقدمته، ومصنوع يدوياً

د ـ المبرومة: وهي عبارة عن إسوارة من الذهب، تكون ملفوفة بشكل جدائل (مبرومة). وتنتهي بكرتين يُلَفُّ بعضهما على بعضٍ عند حبك المبرومة (قفلها).

هـ ـ الدملج: ويوضع في الأيدي، وهو عبارة عن إسوارة عريضة.

امرأة بلباس ريفي والإيشارب على الرأس

امرأة على رأسها شال مُغَطٍّ ثلثي رأسها منسدل إلى الصدر

و ـ الخلخال: زينة توضع في أسفل الساق. وكان قليل الاستخدام في المجتمع السلموني.

٢ ـ ٤ ـ ٦ ـ من أشكال الزينة الأخرى: هناك بعض أدوات الزينة التي استخدمت سابقاً، وما يزال بعضها مستخدماً، نذكر منها:

أ ـ الشنّوف: وهو ما يوضع للطفل الصغير في شعر مقدمة رأسه، ويكون عادة خرزة زرقاء ـ أو ما شابهها باللون الأزرق ـ لمنع الحسد والإصابة بالعين (النضرة).

ب ـ الكحل: إحدى مواد الزينة للعيون، الذي كان وما يزال مستخدماً حتى الآن.

ج ـ سن الذهب: كانت بعض الفتيات والفتيان يحلّين سناً من أسنانهن بالذهب، بإلباسه غطاء ذهبياً، سواء كان السن في الفك العلوي أم السفلي، لكن هذه الظاهرة اندثرت اليوم.

د ـ المسبحة: هي نفسها المعروفة حالياً، يستخدمها الشباب والرجال، وحتى بعض الفتيات.

هـ ـ السنسال: ذكرناه آنفاً. وهو سلسال من الذهب

الملاية فوق الجسد والبونين المغطي الرأس كاملاً فوق القمطة حتى الصدر، والصورة مأخوذة في مدينة حماه

أو الفضة يوضع في الرقبة، خاصة لدى الفتيات، وكذلك العديد من الشبان (الفتيان) ولا سيما في يومنا الحالي. ويتدلى إلى ما بين الثديين وفي نهايته رمزٌ معيَّنٌ.

كما كان هناك سلسال من النوع نفسه، أو قريبٌ منه يُستخدم في الدبكة ويتم التلويح به باليد عند الرقص عند قائد حلقة الدبكة المعروف بالأوّلي.

و ـ الوشم: الوشم؛ علامة مميزة على بعض أعضاء الجسم الظاهرية. وكان منتشراً حتى ستينيات القرن العشرين. ويكون الوشم عامةً على الجبين، أو في مقدمة (رأس) الأنف، أو على الخدين، وعلى اليدين، وعلى الصدر. وذلك إما برسم نقطة، أو رمز، أو رسمة ما صغيرة. ويقوم به أناس مشهورون في ذلك سواء من القرية نفسها أم من مدينة سلمية، أم من العاملين بهذه المهنة من النَّوَر، وسواهم من الذين يأتون إلى القرية والمدينة في مواسم محددة.

ويتم الوشم بالوخز بإبرة دقيقة على جلد الإنسان في مكان محدد حتى يخرج الدم، ثم يوضع مكان الدم الشحوار الأسود (الهباب) المتشكل على قاعدة الطنجرة المطبوخ بها على النار، أو حبر أسود، أو صفوة (بقايا مادة محترقة).

ـ لباس الأطفال اتصف بالبساطة في ريف سلمية والمدينة، فكان الطفل الصغير بعمر دون سبع سنوات يلبس قميصاً داخلياً من قماش القطن، وغالباً ما كان يصنع من بقايا ثياب قديمة للأب أو الأم أو الإخوة، وفوقه ما يعرف باسم الطبَّاخ وهو بمثابة قلابية صغيرة عادية، من قماش القطن أو الصوف، وتخاط محلياً غالباً، أو يتم شراؤها من سلمية أو حماة.

أما الطفلة الصغيرة فكانت أيضاً تلبس قميصاً داخلياً وكلسوناً طويلاً يغطي الساقين، وفوقهما تنورة بسيطة قد تكون من قماش جديد، أو من بقايا ثياب الأهل القديمة.

٢ ـ ٥ ـ التطريز:

يرتدي السوريون رجالاً ونساءً أكثر ألبستهم الداخلية والخارجية خاصة، مطرزة ومزخرفة

برسوم وأشكال ذات مواضيع وألوان قلَّ أن توجد بين شعوب المنطقة.

والتطريز فنٌّ من الفنون الجمالية، تقوم به النساء غالباً في بيوتهن بعد إنهاء مرحلة خياطة اللباس التقليدي مستخدمة الإبرة والخيط ببراعة، مبدعة مواضيع التطريز المتعددة المتراوحة بين الرسوم النباتية (ورود، أزهار، أشجار، سنابل) والأشكال الحيوانية (سمك، طاووس، عصفور، حية..) والرسوم الهندسية (مثلث، دائرة، مربع، معين)، ورموز تشير إلى الهلال أو القمر والشمس والنجوم.

ولأن معظم من يقوم بالتطريز ليس فناناً محترفاً، فإنه يُبسِّط الرسومات والأشكال إلى أقصى حد، حتى لتبدو موحية بالشكل المقصود وليست الشكل ذاته. وكانت هذه الرسوم والأشكال تحمل في أغلبها معاني مختلفة؛ فالدائرة مثلاً ترمز إلى حركة الكون والديمومة، والمثلث الهندسي يراه العامة شبيهاً بالحجاب مما يعني أن تطريزه على الثياب قد يحمي صاحب الثوب من شرِّ الحسد والعين. وقد ترمز السمكة مثلاً إلى معاني الخير نظراً لتكاثرها، وكذلك ترمز سنابل القمح للخير. ويغلب تطريز الورود والأزهار على الثياب الشعبية لقيمتها الجمالية، ولما توحيه من تفاؤل بالحياة.

وخيوط التطريز تكون ملونة عموماً (ذهبية، فضية، نحاسية، ماسية، برتقالية). وبعض اللباس المطرز ــ كالقلابيات والدوامر... ـ يقوم بها الخياطون، والأغلبية تقوم بها النساء في البيوت. وكان يتم الحصول على خيوط التطريز بشرائها من مدينة حماه وسلمية من محلات بيع الأقمشة والخياطة، بجانب ما تصنعه بعض النساء منزلياً من خيوط صوفية وقطنية بغزلها وصباغتها بألوان مختلفة.

وكان اللباس المطرز ـ ما عدا القلابيات السلمونية المطرزة، عموماً من الخياطين كتقليد شعبي ــ يستخدم للتباهي والتألق والظهور، لذا كان يلجأ إليه الشباب والفتيات ميسورو الحال، وأصحاب المراكز الاجتماعية.

صورة لبيت شعر يمثل مسكن البدو الأولين في بادية منطقة سلمية

ثانياً: لباس البدو

البدو والبادية صنوان. فالبدو من البادية. والبادية المنطقة التي أمطارها السنوية لا تكفي لقيام زراعات ناجحة واستقرار دائم للسكن فيها، وتُحدَّد البادية عموماً بالمناطق ذات الأمطار السنوية أقل من (٢٠٠مم) التي تلائم نمو النباتات العشبية والحشائشية في أعقاب هَطْلِها، مما يكفي لحياة الأغنام والماعز والجمال... وسواهم من الحيوانات التي تحتمل الجفاف، وهي الأساس في حياة البدو. وتشغل البادية الجزء الشرقي من منطقة سلمية (٤٠٪ من مساحتها) خاصة في ناحيتي السعن وعقيربات. أما الجزء الغربي من المنطقة فهو الأكثر مطراً، وأمطاره تكفي لقيام زراعة ناجحة، واستقرار دائم لسكانه الريفيين (الريف)؛ ولذا كان للبدو رحلتا تغاريب (في أواخر الربيع) وتشاريق (في تشرين الأول) إلى الأجزاء الغربية من سلمية وما يجاورها.

التنقل صفة البدو مع استقرار نسبي لبعض زعماء عشائرهم في منطقة ما ـ مع بيوت الشعر المصنوعة من شعر الماعز الأسود، وذلك حتى منتصف القرن العشرين، ليقوم بعضهم من ذوي الوضع المادي الجيد بإشادة بيوت ترابية وحجرية منذ منتصف القرن الماضي، ويؤسسوا قرى مختلفة الأحجام في الجزء الشرقي من سلمية في ناحية عقيربات، وناحية السعن (في شرقها وشمالها الشرقي وجنوبها الشرقي).

ومن العشائر البدوية في البادية السلمونية، نذكر: **الأسبعة**؛ وهي إحدى عشائر قبيلة عنزة، والعقيدات، والتركي، والبشاكم، وبني عز، والجملان، والموالي، والمشارفة الرعية، والحديديين، والنعيم. ويطلق على العشائر السابقة ـ ما عدا الأسبعة ـ اسم عرب (عربان) الديرة، لأنهم حاضرون في ديرة (بادية) سلمية ومتنقلون في رحلاتهم مع حيواناتهم. أما الأسبعة العنزية فهم يعدون غرباء عن المنطقة لتنقلاتهم خارجها، ولذا كان لهم بعض العادات الخاصة في اللباس وسواه.

١ ـ لباس الرجال:

يتألف لباس البدو (الرجال)، من: قميص واسع وطويل، وفوقه الثوب؛ وهو ثوب أبيض أو ثوب مردون، ذو أكمام عريضة طويلة، فضفاضة مشقوقة تدعى الردون، جمع (ردن). ولون الثوب أبيض ترابي، ونسيجه من القطن. وكل حواشيه مكشوفة. وكلما كانت الردون طويلة دلَّت على أنَّ لابسها عريق في البداوة.

لباس عدد من مشايخ البدو في بادية منطقة السلمية يعود إلى أوائل أربعينيات القرن الماضي
(المصدر: أحمد وصفي زكريا: كتاب عشائر الشام)

الشيخ دهام الهادي رئيس شمر

الأمير شايش بن عبد الكريم آل أبو ريشة رئيس الموالي

الأمير فواز الشعلان رئيس الرولة

الأمير محجم بن مهيد رئيس الفدعان

والبـدو الأقحاح لا يلبسـون السـراويل. ومن لبس منهم السـروال الفضفاض، فقد كان يجاري ما يلبسه أهل الريف، ليغدو هذا اللباس شائعاً عند الجميع منذ خمسينيات القرن الماضي.

وقد يلبس البدوي فوق الثوب: الصـاية أو الزبون، وهو عبارة عن قنباز من القماش الرقيق اللامع، يكون مفتوحـاً مـن الأمام، ومشـقوقاً من أسـفل الجانبين، وأكمامه ـ أو رودنه ـ أقصـر منها في الثوب. وله في كل جانب جيوب تدعى مخبأ.

ويلبس البدوي فوق الصـاية (الزبـون) زناراً؛ وهو حزام من الصـوف عرضـه نحو عشـرة سـنتيمترات، وطولـه بقدر مـا يلف الخصـر مرتـين أو ثلاثـاً، ولون القماشـ أبيض أو أحمـر. وإذا كان مزدوجـاً يسـمح بوضع النقود وحفظها فاسمه (كمر). ويلبس أيضاً فوق الصـاية (محازم أو جنادات) تمـر فوق الأكتاف. وهي من الجلد، وفيها بيوت لوضع خرطوش البنادق. وهم لا يرفعـون هذه الجنادات عنهم حتى ولا وقت النوم. ومن عادات البدو نساء ورجالاً أن يناموا بثيابهم كلها.

ويلبسـ البـدو: العباءة؛ التـي تنفعهم دثاراً ولباسـاً وفراشـاً، ولحمـل الحطب وعلـف الـدواب في أطرافها. وفي الشـتاء يلبسـون الفروة. وبعض الرؤوساء والأغنياء يلبسـون تحت الفروة (الدامر أو القطشـية). والدامر ـ كما أشـرنا إليه أيضـاً في لباس الريف ـ؛ معطف قصير واسـع من قماش الجوخ ذو اللون الأزرق أو الأسود، ليس له رقبة، أكمامه واسعة ومتدلية، وفي بطانته جيب لوضع كيس النقود أو ما ماثله. وأجمله ما صُنِعَ في مدينة حماه. وقد يكون مطرزاً أو مزركشـاً بخيـوط ذهبية أو قطنية. والنساء يلبسن ما يشابهه ويدعونه (دراعة جوخ).

أمـا غطاء الرأس عند الرجال؛ فيدعى القضاضـة، وهـي قطعة مربعـة من نسـيج القطـن الأبيضـ تطوى وتوضع على الرأس تحت العقال. وقد يكون تحتها طاقية مصنوعة من قماش القطن، ويستخدم العامة من البدو (رعيان، وسواهم) النقاب (أحمر، أزرق، أسود) عوضاً عن القضاضة البيضاء التي تترك للمناسبات.

والقضاضة تقابل الكوفية المعروفة والمصنوعة من الحرير ذات الشراريب الطويلة المستعملة لدى أعراب الديرة.

ويوضع العقال (المعصب، البريم) فوق القضاضة ـ والنقاب ـ ليمسـكها، وهو ضفيرة ضخمة قليلاً، سوداء اللـون غالبـاً. ويكـون للعقـال ذوائب من حلقـة منتهية بهدبات. وطريقة لبسـه ووضـعه على الرأس مسـتقيماً أو مائـلاً إلى جنب تدل على معـاني الرزانة أو البغض، أو الحـب، أو عدم الاكتراث. وقـد يكون العقال رفيعاً أو غليظاً. والعقال المستخدم عند البدو هو نفسه المستخدم في ريف السلمية، ومصدره الأول مدينة حماه.

٢ ـ لباس النساء (البدويات):

تلبـس النسـاء علـى أبدانهـن جلباباً مـن القطن يدعونـه (ثوب أسـمر). ويكون أسـود اللـون أو نيلياً، ويكون طويل الذيل في الغالب مجروراً على الأرض حين المشـي. وفتيات البدو يشددن فوق الثوب على الخصر قماشاً غليظاً من الصوف يدعونه (شويحي). وبعض النساء يشددن الكمر الأحمر اللون.

نساء بدويات يقمن بنقل المياه

وحين العمل وفي الأشغال يَلْبِسْنَ (قب أصفر)، وهو كالثوب قماشه سميك ذو لون أصفر أو أخضر، وأكمامه قصيرة.

وتلبس الفتيات من البدو (دراعة جوخ) زرقاء اللون أو سوداء قصيرة الكميّن، وفي فصل الشتاء تلبس النساء عُبَياً وفروات كالرجال.

وتضع الفتيات على رؤوسهن (المقرونة) وهي تقابل كوفية الرجال، وتكون أوسع منها وقماشها من الحرير الأسود، وأطرافها ملونة، وذات أهداب سوداء يجعلنها في هيئة عمامة، ويدعونها (عصبة أو قمطة). ويلبسنها تحت الشمبر.

والشمبر هو عصبة الرأس بمثابة قطعة قماش طويلة وعريضة من القطن أو الحرير الرقيق يُغَطِّيْنَ بها رؤوسهن، يتدلى طرفاها على الجانبين والصدر وعلى الظهر. والنساء يتمنطقن بكمر مطاط على الخصر يضعن فيه نقودهن.

هذا عن عرب عنزة، أما فتيات عربان الديرة، فلا يلبسن الشمبر، بل يضعن على رؤوسهن كوفية أو مقرونة، يسدلنها على رؤوسهن دون تدويرها بشكل عصبة.

وتلبس النساء في أقدامهن شحاطة، وأحياناً يمشين حفاة، أما في الشتاء فيلبسن حذاء كبيراً يدعى جزمة أو زربول من الجلد ذي اللون الأصفر أو الأحمر، له من الأمام هدبات زرقاء ومتدلية، وفي نعله مسامير ضخمة، وهو لثقله يزحفن به زحفاً، ويحدثن به قرقعة خاصة إذا سرن في شوارع المدن. وتتم صناعته في مدينة حماه، وفي حياتهن اليومية يلبسن المشاية المصنوعة من الجلد ونعلها من الغوما، وكذلك القبقاب.

٣ ـ أدوات زينة النساء البدويات:

البدويات سافرات بالطبع، لا يستعملن البرقع، يتجوَّلن بحرية.

ويلبسن من الحلي الضخم الثقيل، كما في: الخلاخل، والحجول الكبيرة، المصنوعة من الذهب أو الفضة كل على قدر ما وسعت حاله. ويعلقن الخزامات الكبيرة في أنوفهن، وأكثرها مصنوع من الذهب مرصع بفصوص الفيروز الصغيرة. وفي آذانهن أقراط طويلة وعريضة، ويضعن الذهب والفضة عقوداً وقلادات طويلة في أشكال متعدّدة. ويكثرن في القلادات التي تتخذ أشكال النقود المضروبة قديماً، كالغوازي والمحمودي ينظمنها صفوفاً ويدلينها من العنق إلى الصدر.

ومن أنواع التزيين عند البدويات: الحناء؛ إذ يصبغن بها الشعر والأكف والأصابع والأظفار وأخمص الأقدام، وقد يزججن حواجبهن. ويكحلن عيونهن بالإثمد. ولهن

ولع خاص بالوشم، يحلين بالصبغة الزرقاء جلود أيديهن بنقوش ورسوم مختلفة من ظهر الكف إلى المعصم إلى الكوع. ويجعلن نقوطاً صغيرة في منتصف الجبهة وطرف الأنف والذقن. وربما وشمن الشفاه السفلى والوجنات والصدر والعنق والنهود والأفخاذ والأقدام.

ولكل امرأة مكحلة ومرآة. كما تدخّن النساء بالغليون الذي يصنعه الرعاة لهنَّ من الطين.

والبنات العذارى في أكثر الأوقات يقصصن الغُرّة أو الطرة، ويبرزن شعورهن فوق الجبين. وإذا تزوجن أرخين الغطاء وسترن شعورهن بالمنديل. وهي علامة فارقة بين البكر والثيب.

ونساء البدو مشغولات دوماً لدرجة الإعياء. فبينما ترى الرجل طول النهار وجزءاً من الليل تحت خيمته يتقهوى (يشرب القهوة) مضطجعاً يقص أقاصيصه، أو ينعم ببطالته، أو يراقب راعي قطيع أغنامه أو يرعاه هو. ترى نساءه وبناته يشتغلن أشغالاً كثيرة شاقة: يجلبن الماء على ظهورهن أو فوق رؤوسهن إن كن فقيرات، أو على ظهر الحمير إن كان رجالهن ميسورين، وقد يكون ذلك من مسافات بعيدة. ويحطبن الحطب، ويجمعن العشب وينقلنه. ويحملن المواشي ويرعينها أحياناً. ويخضن الحليب ويصنعن السمن والزبدة. ويطبخن الطعام، ويخبزن الخبز على الصاج. وإذا وجدن وقتاً يغزلن الشعر والصوف، وينسجن شقق الخيام والغرائر والفرش، ويخطن الثياب. هذا فوق الحمل والوضع والإرضاع.

والنساء والرجال في البادية قليلو الاعتناء بهندامهم عامةً، إلاَّ الوجهاء، وحين الذهاب إلى المدينة، أو ذهاب الرجال إلى بيت الشيخ، أو لحضور مناسبة فرح (عرس)، أو حزن.

وأطفال البدو يولدون ويتلمسون حياة البداوة وهم محمولون إما على ظهور أمهاتهم، وإما في إحدى عيني الخرج الموضوع على ظهر حمار صغير.

والصبي يمشي شبه عارٍ في الصيف، وإذا ألبسوه فمن بقايا الثياب التي كانت لأبيه. وقدماه حافيتان، وهي تتصلب وتعتاد دوس الحصى والصوان. أما رأسه فمحلوق إلا من غديرتين طويلتين تتدلى الأولى على جبينه للبهرجة، وتبقى الثانية فوق قمة رأسه. وإذا ناهز الصبي البلوغ في سنة (١٣ ـ ١٤) يُحسب رجلاً، وحينئذٍ يغطي رأسه بخرقة، ويربي شعره ويجعله يستطيل، وتتدلى جدائله على كتفيه، وتحيط بوجهه الصغير المقطّب. وهو يعمل في رعي صغار الإبل وصغار الغنم يأخذها إلى المراعي ويعيدها إلى البيت، ويشترك في حلب الغنم، وفي التقاط الأعشاب اليابسة، وجمع بعر الإبل لاستعماله في الوقود.

وأما الفتيات الصغيرات، فيلبسن أيضاً من بقايا ثياب أمهاتهن، وأخواتهن الكبيرات، بعد أن يُوَلَّف بطرق يدوية بما يتلاءم مع أجسادهن.

المصادر والمراجع

١- أحمد وصفي زكريا «عشائر الشام». ج١، ج٢، دار الفكر، دمشق، ط٢، ١٩٨٧م.

٢- تيسير دياب «القطيفة وميراث السنين». دمشق، ١٩٩٣م.

٣- حسن حمامي، «الأزياء الشعبية وتقاليدها في سورية». وزارة الثقافة، دمشق، ١٩٧١م.

٤- علي موسى، محمد حربا «محافظة حماه». وزارة الثقافة، دمشق، ١٩٨٥م.

٥- علي موسى «محافظة دير الزور». وزارة الثقافة دمشق، ١٩٩٣م.

٦- علي موسى «في ربوع سورية». دمشق، ١٩٩٥م.

٧- غسان قدور «دراسة في الحياة الاجتماعية في المجتمع السلموني». مجلة سلمية المعاصرة، جمعية العاديات، سلمية، ٢٠٠٧م، ص٣٧ ـ ٤١.

٨- ماجد سليم دياب عباس «أرشيف صور للباس الشعبي».

٩- محمود أمين «سلمية في خمسين قرناً». مطبعة كرم، دمشق، ١٩٨٣م.

١٠- ناجح خلوف «تراث منطقة صافيتا والساحل السوري». وزارة الثقافة، دمشق، ٢٠١٢م.

١١- لقاءات ومقابلات، منها لقاء مع السيد: كريم محيي الدين الحايك، صاحب محل أقمشة في سلمية في ٢٠٢٠/٢/٢٠م.

١٢- جولات ميدانية.

الصناعات التقليدية في محافظة السويداء

هايـــل القنطـــار

تُعَدُّ الصناعة من أبرز الدعائم التي تقوم عليها نهضة الأمم. والدول الطامحة إلى اللحاق بركب الحضارة تنظر إلى الصناعة كوسيلة مثلى لتحقيق طموحاتها. إلا أن الأوضاع الاقتصادية والاجتماعية في الكثير من الدول العربية وبخاصة في السنوات العشر الأخيرة لم تعد تسمح بإقامة صناعات كبيرة بالسرعة التي ترغبها تلك الدول. لهذا كثر الحديث عن ضرورة تفعيل الصناعات الصغيرة والمتوسطة بخاصة في الأرياف التي أهملت لسنوات عديدة، وتأثرت بإهمالها شرائح واسعة من المواطنين. وفي سورية كان للحرب الظالمة التي شنت عليها نتائج مدمرة على تلك الصناعات وبخاصة منها الصناعات التقليدية وزاد الحصار الظالم الذي فرض علينا من هذه المعاناة! لقد لعبت الصناعات الصغيرة عامة والتقليدية خاصة دوراً مهماً في الناتج القومي للقطر العربي السوري، وساهمت في تحقيق جملة من الأهداف التي قصدتها خطط التنمية الاقتصادية والاجتماعية، وعلى رأسها الحد من هجرة أبناء الريف إلى المدينة من خلال تسهيل مزاولتهم للأعمال الزراعية والحرفية الملحقة بها في أماكن سكناهم، ورفد الاقتصاد الوطني بالعملات الأجنبية المتأتية من بيع ناتج تلك الصناعات - وما تضيفه من قيمة إلى الناتج الاجتماعي ومنها : إبراز الهوية الوطنية للمجتمع، والمساهمة في الحفاظ على إرثه الحقيقي، لما تختزنه في مادتها وطريقة صنعها وعلاقة صانعيها بمن حولهم، من سلوكيات وقيم وعادات، تعكس الصورة الصحيحة لعلاقات أفراد المجتمع بعضهم مع بعض، وتعبر عن تراثٍ حفظ للإنسان العربي هويته ووجوده وحمل بين طياته الكثير من عبق التاريخ الذي حجز للحضارة العربية موقعا متقدما بين حضارات العالم.

واقع الصناعات التقليدية في المحافظة

نقل أبناء الجبل الأوائل حرفاً وصناعات تعلموها في مواطنهم الأولى (لبنان، فلسطين، حلب، غوطة دمشق...)، وزادوا عليها ما تعلموه من جوارهم (حوران والأردن، والبادية السورية) ومع أنهم لم يطوروا تلك الصناعات، بل عمدوا إلى تحسينها، حافظوا عليها طيلة ثلاثة قرون ونيف، فكانت مرآة لأسلوب عيشهم وطريقة تفاعلهم مع المحيط والبيئة. وقد اعتمدت بغالبيتها على مواد محلية وفرتها لهم طبيعة المحافظة الجبلية واقتصاداتها المتنوعة. وكانت الصناعات تلك خلال القرنين الثامن عشر والتاسع عشر تسوق بطريق المقايضة، وهي طريقة البيع السائدة آنذاك، وقد وقعَ العديد من تلك الصناعات على عاتق النسوة. وفي الريف تتداخل الصناعات التقليدية مع الصناعات الريفية كما في صناعة المواد الغذائية والنسيجية والفخار والقش وغيرها. وغالباً ما تتم تلك الصناعات في المنازل أو في ورش صغيرة تديرها عائلة واحدة، ما يسهل انتقال الخبرة من جيل إلى جيل. ويكون تمويل هذه الورش ذاتياً باستثناء صناعات محدودة تشرف عليها وزارة الشؤون الاجتماعية والعمل كالسجاد اليدوي والبسط، المصنعتين في وحدات الصناعات الريفية. حتى هذه الصناعة لم يتخلَّ عنها القطاع الخاص، وما زال الكثيرون يزاولونها في البيوت. وكانت تلك الصناعات تسد الكثير من حاجات المواطنين الصانعين منهم والمشترين لها. هذه الصناعات بدأت تتردى في السنوات الأخيرة -مثلها مثل الصناعات التقليدية في محافظات أخرى-لأسباب عديدة منها المزاحمة من المنتج الآلي، وضعف التسويق، وغلاء المادة الأولية، وعزوف أبناء الحرفيين عن متابعة مِهن آبائهم ودخول عمال غير مهرة إلى كثير من هذه المهن، ما شوه من جماليتها، وحد من تسويقها،

لباس الرأس صورة رقم ١

ثم آتت الأزمة السورية لتضاعف من هذه المعاناة بسبب ضعف السياحة والوضع الأمني غير المستقر بالمحافظة. ومع هذا ما زال العديد من تلك الصناعات يلقى رواجاً مثل: صناعة الدبس والزبيب من العنب، وصناعة المواد الغذائية من سمن، وكشي، وكشك.. والشراشف المحوكة بالسنارة، وبعض الصناعات النسيجية كالألبسة العربية، والحياكة اليدوية، والمُخَد، والبسط وبعض السجاد اليدوي. ومواد التدفئة القديمة المعتمدة على مخلفات الحيوانات وغيرها...والمؤمل أن تقوم الوزارات والجهات المعنية بالصناعات التقليدية بإحصاء ما تبقى من هذه الصناعات ومحاولة دعمها وإحياء المتوقف منها بالتعاون مع المنظمات الشعبية والهيئات العالمية المعنية.

التصنيف العالمي للصناعات التقليدية

تقسم الصناعات التقليدية وفقا لما أقره الاتحاد العالمي للصناعات التقليدية (١٩٨٤) إلى أربع مجموعات:

١- الإبداعات ذات الطابع الفني، وهي الصناعات التي يتطلب إنتاجها مهارات عالية.

٢- الفنون الشعبية والفلكلورية، التي تعكس منتجاتها التقاليد والثقافات المحلية، وتحتاج إلى درجة عالية من الكفاءة المهنية.

٣- صناعات تقليدية: وهي المنتجات المصنعة يدويّاً، المعروفة بطابعها التقليدي الذي يظهر الذائقة الفنية للمجتمع المحلي، وغالباً ما يكون هدف إنتاجها السوق العالمية.

٤- المنتجات الصناعية: وهي صناعات شبيهة بالصناعات التقليدية تم إنتاجها بواسطة الآلات.

من هذا يتضح لنا أن الصناعات التقليدية يجب أن تحوز ثلاثة شروط هي:

- أنها مصنعة يدويّاً.
- تعبر عن الحس الجمالي للمجتمع المحلي.
- تستهدف بالإضافة إلى السوق المحلية السوق العالمية (السياح). وعليه فإن بحثنا هذا سيتناول الصناعات التي تتوفر فيها هذه الشروط بما يتماشى ونصوص الاتفاقية الدولية لصون التراث الثقافي غير المادي (اليونسكو تشرين الأول ٢٠١٣) والتي تنص في مادتها الثالثة الفقرة ٢: على أن المهارات المرتبطة بالفنون الحرفية التقليدية هي من الميادين التي تدخل في مفهوم التراث الثقافي غير المادي.

وبناء على ما سبق ذكره حول تعريف الصناعات التقليدية، فإن كثيرا من الأعمال التي توصف بالصناعة قد لا تنطبق عليها هذه الصفة مثل المأكولات المنزلية التي لا تسوق ولا يحتفظ بها لمدة طويلة، وإنما يحتاج إليها المرء للاستهلاك اليومي، وهذا خارج بحثنا. كذلك لا بد لنا من مراعاة الفروق بين الصناعات التقليدية والصناعات الريفية، فليست كل صناعة ريفية هي تقليدية، وإن كنا سنمر على ذكر بعضها لخصوصيتها المناطقية!

ويمكننا تقسيم هذه الصناعات إلى: صناعات نسيجية، صناعة الأدوات المنزلية (القش، الفخار، أجران القهوة، الجاروشة، الكوايز، مناشل المياه، مدفأة الحطب، ببور الجلة وتوابعه....) الصناعات الجلدية، الصناعات الغذائية المستدامة، صناعة عدد الزراعة، صناعات عرضية أخرى.

الصناعات النسيجية:

١- صناعة الملبوسات:

لبس أبناء الجبل الثياب العربية الريفية المعروفة في بلاد الشام، وهي بالنسبة إلى الرجال: القميص،

تطريزات اللباس العربي لنساء المحافظة صورة رقم٢

السروال، القنباز، السترة، الجبة، الكوفية، الحطة، العباءة، الفروة، الحذاء.

وكانت بعض هذه الثياب تصنع محليّاً والبعض الآخر يؤتى به من العاصمة دمشق. ومع الوقت طوروا بعضها بما يتناسب وظروف المعيشة والطقس، وأبقوا على البعض الآخر كما هو في المحافظات المجاورة.

وأكثر الذي صنَّعوه: القميص من قماش قطني ناعم (بوبلين، لينو) وللعمل كتان وخام والسروال (الشنتيان) -وفق اللهجة الدارجة - يُصنّع من قماش قطني سميك يسمى (كلمنظة) والأبيض من قماش المقصور، ويلبس المتدينون سروالاً عالي السرج من خام أسود. أما القنباز: فيصنع من قماش حريري (قصة) والموشى، من حرير بهنسي يسمونه روزاً، وكبار السن يلبسون قنبازاً من الجوخ الغامق (كاستور). أما السترة: فتصنع من قماش كتاني أو قطني، والبعض يلبس سترة من الجوخ الساذج. أما بقية الألبسة فكانوا يبتاعونها من دمشق (سوق مدحت باشا) لعدم توفر ماكينات الخياطة المناسبة، والبدو كانوا يبتاعون بعض ألبستهم من حوران. أما في مطلع القرن العشرين فقد كانت هناك خياطات اشتهرن بتصنيع تلك الألبسة، وفي النصف الثاني من القرن المذكور أصبح هناك ورشات تصنع غالبية الألبسة السالف ذكرها.

وتبقى ألبسة النساء هي المختلفة عن غيرها، فنساء المحافظة لهن لباس خاص يسمونه (العربي)، تقوم على تصنيعه خياطات ماهرات أتقنَّ صناعة الألبسة النسائية المكونة من: الفستان الرئيسي وهو قسمان: الأول- يسمّينه المنتان (الميتان) والثاني- يسمّينه التنورة، ملتصقان بعضهما مع بعض في أسفل الصدر، وكلاهما يُصَنعان من قماش الجورجيت أو الحرير وللمتقدمات بالسن من المخمل.

الصدرية: تُصَنع من نفس قماش التنورة أو من قماش قريب منه. الجوكيت(الجاكيت) وهو سترة مفتوحة من الأمام له زر واحد في الوسط وقماشه يتناسب وقماش البدلة.

المملوك: كما المريولة المستعملة في مناطق أخرى وطوله من الخصر حتى نهاية التنورة، يربط على الخصر بدكة (تكة).

أما البقية فتشترى من دمشق ومنها: الطربوش- مصنوع من الجوخ الأحمر شكله مخروطي ناقص يثبت عليه قرص فضي يعلق على جوانبه قطع ذهبية تسمى (جهادي)، بينما يثبت على حافة الطربوش السفلية قطع ذهبية أصغر تسمى (الشكة) في وسطها ليرة ذهبية بارزة قليلاً تسمى الغازي أو المشاء الله، وهذه المصوغات تشترى من محلات الصاغة. الفوطة: قطعة قماشية بيضاء من الحرير، ولكبار السن من قماش قطني (يشما) تطرح على الطربوش، وتنسدل على الكتفين والظهر.(صورة١). والمتدينات يلبسن تنورة سوداء بلا نقوش مع فوطة بيضاء على الرأس. وقد شرحت بالتفصيل هذه الملبوسات في بحث نشر في العدد المزدوج من مجلة التراث الشعبي رقم ٨و٩ بما في ذلك لباس الأخوة المسيحيين وبدو المحافظة، الذين يحصلون على معظم ألبستهم من محافظة حوران أو من العاصمة دمشق، باستثناء نساء المسيحيين الشرقيين اللاتي يلبسن لباس المنطقة المسمى بالدرَّازي. ورغم التبدل الحاصل في طريقة عيش المواطنين بعد أن غزت العولمة بيوتنا جميعاً، بقيت هذه الصناعة نشطة، وبقيت روح التراث فيها حية من خلال الزخارف والتطريزات التي تزين هذه الألبسة التي ما زالت النساء تنقلها من جيل إلى جيل، ونرى من المناسب التعرض لها ولو سريعاً.

قبل أن تظهر الأقمشة الحديثة الملونة والمطبَّعة والشفافة كالحرير الصناعي، والأوركنزا والشيفون، والدانتيل والتافتا وغيرها الكثير، كانت النساء تلبس الجوخ والمخمل والكتان، تقوم بتطريزه إن على الصدر أو على الأكمام والقبة وحواف الثوب السفلية وجوانب الجبة والقنباز الرجاليتين. (صورة ٢) ولم تكن هذه التطريزات مجرد نقوش للزينة، بل كان للكثير منها معان ورموز مقصودة، وكانت تلك التطريزات تحاك بالإبرة من قبل عاملات ماهرات منها: نثر (نشر) الرز، القهوة، الحنطة، السمسم.. شجرة السرو، شجرة النخيل، الورود، العروق النباتية، الطيور، البطة، عيون الحجل، الحية، الحجاب، التعاريج ،النجوم، السيوف.. ولكل منها دلالة ؟ فنثر الحبوب يعني الخصب، وشجرة السرو تعني الرفعة والعلو والتقرب من الذات الإلهية، والورود رمز التفاؤل، والهدهد رمز الحظ، والحية رمز المكر، والحجاب لدرء العين الحاسدة والتعاريج (خطوط منكسرة) للدلالة على المياه الجارية مصدر الخير والحياة، أما الخطوط السبع المتكررة فهي رمز للسموات السبع، والنجمة الثُّمانيَّة تعبير عن نجمة الصبح، وبعض الشعوب ترسمها للدلالة على الجهات الأصلية والفرعية. وعند وجود خط أفقي مستقيم فهذا يشير إلى سكون الموت بينما الخط الشاقولي يشير إلى الحياة وهكذا.. وكان لكل وحدة زخرفية مكان محدد على الثوب تعرفه المرأة الماهرة، فالعروق (مثلا) تستعمل في الأماكن الممتدة كجوانب الثوب، والأشجار تكون أسفل الثوب. وزخرف القمر المكون من مربعات متداخلة يُزين به الصدر وكذلك الدائرة رمز الخلق والأبدية. والتطريز يحتاج إلى معرفة وصبر، فهو بالإضافة إلى كونه فناً، يحتاج إلى جهد وفهم لماهية الرسوم والزخارف وأماكن توضُّعها. لهذا تحرص المرأة على تعليم بناتها فن التطريز منذ الصغر، ليتباهين فيما بعد بعرقية (طاقية) تطرزها الواحدة لعريسها. أما الألوان فكان لها نصيبٌ وافرٌ من اهتمام النساء بلباسهن، ساعد على ذلك المؤثرات الخارجية الوافدة إن من الاغتراب – إلى دول بعيدة – أو انفتاح أهل المحافظة على ثقافات وافدة من الغرب، وهذا ما جعل نساء الجبل ينزعن إلى الألوان الزاهية، فلبسن الأحمر الفاتح والأخضر الحشيشي والبني والأزرق السماوي والأبيض، وكن يَجمَعْنَ في لباسهن ثلاثة أو أربعة ألوان معاً، وفي ذلك استراحة لما تحدثه هذه الألوان من بريق في العين.

٢- أعمال الإبرة والسنارة:

مارست فتيات المحافظة هذه الصنعة على نطاق واسع- التطريز والحياكة – ما حدا بوزارة الشؤون الاجتماعية والعمل والاتحاد العام النسائي – آنذاك – إلى تشجيع المجتمع المحلي على تشكيل وحدات إنتاجية لهذه الصناعة. ومع أن هذه الوحدات لم تدم طويلاً بقي القطاع الخاص يقدم الدعم لحرفيي هذه الصناعة من خلال تأمين سوق محلية وخارجية لمنتجاتها. ولا زالت الشراشف الصوفية المشغولة بالسنارة التي تلبسها السيدات على أكتافهن، وأوجه الطربيزات والمخدات والشراشف المطرزة باليد تشاهد في شارع البلاط بمدينة السويداء. والحياكة كانت أكثر انتشاراً من التطريز لسهولتها، فهي لا تحتاج إلا لسنارة أو مجموعة سنَّارات وكمية من الخيطان الصوفية. وعدد السنارات يرتبط بنوع القطعة المرغوب صنعها، فالجوارب واللفحات تحتاج إلى سنارة واحدة والكنزات والجواكيت إلى اثنتين والكفوف إلى خمس.. ولكل منها عملية حياكة تختلف عن الأخرى، ويستند العمل إلى ما يسمى التقطيب – من قطبة – والقُطب أنواع منها القطبة السادة وقطبة

سجاد يدوي صورة رقم٣

الريب، وهي التي يبـدأ بها العمل. أما التطريز فرغم أنه لا يحتاج لأكثر من إبرة وطارة خشب لشد القماش ومجموعة خيوط ملونة، فإنه أكثر مشـقة لكونه يحتاج إلى تركيز أكثر. ومثلما الحياكة تعتمد القطبة طريقة عمل، فـإن التطريـز يعتمد الغـرزة، وهناك أشـكال متعـددة للغرز منهـا: الفلاحية - وهي الأشـهر- لأن التطريـز عامـة ينتشـر بالريـف أكـثر مـن المدينة، وغرزة السـمكة، ودرب النملة، والماكنة، والمسـطحة، والسـنابل، واللف، والجدلة.. إلخ. ومع ما أصاب هذه الصـنعة من تراجع ملموس لصـالح المطرزات الآلية التي غـزت الأسـواق في السـنوات الأخيرة، وضـعف الأجور التي تَحْصـل عليهـا العاملة لقـاء عملها، فما زال البعض يمارسـها لأنها لا تفرض على العاملة وقتاً ومكانـاً محددين، وكـذا الأمر بالنسـبة إلى الحياكة. إضـافة إلى أن العرائـس مـا زلن إلى الآن يحرصـن على أن يُخرجن معهن بعضاً من مصنوعاتهن اليدوية لتزيِّن بها أثاث البيت.

٣- صناعة السجاد اليدوي والبسط:

مع أن صـناعة السـجاد اليدوي عُرفت في سـورية منـذ العهـد المملوكـي لم يعـرف سـكان الجبـل هذه الصـناعة، إلا بعـد عـودة العائـلات الذيـن نفتهـم السلطات العثمانية إلى هضبة الأناضول أواخر القرن التاسع عشـر، حيث تعلمت النسـوة في المنفى صناعة السـجاد من أجل كسب العيش لهن ولأسرهن. وكانت تلك الصـناعة - وما زالـت- مزدهرة في تركيا. وبعد عودة الأسر المنفية إلى الجبل مطلع القرن الماضي بدأ إنتاج السـجاد العربي على الطريقة التركية (العقدة المزدوجة)، والمسماة عقدة جيوردس نسبة إلى مدينة تركية اشـتهرت بهذه الصـنعة. في عـام١٩٦٢ قامت الحكومة السـورية بإشادة مشاغل لصـناعة السجاد اليدوي كانت حصـة السـويداء منها نحو٢٥٪ وعمت المشـاغل غالبيـة قـرى المحافظـة، فقـد بلـغ عددها عام١٩٨٢ خمسـين مشـغلاً منها ٣٦ مشـغلاً حكومياً تتبع إلى وزارة الشـؤون الاجتماعيـة والعمل، والباقي مشـاغل مسـتأجرة. وبقي عديد من النسـاء يصنعن سـجاداً عربيـاً لحسـابهن الخاص، وبَرعت صـبايا

المحافظة في هذه الصنعة لدرجة أن العديد من الجهات الحكومية كقصر الشعب والقصر الجمهوري وغيرها، زودت بسجاد فاخر من صنع هذه الوحدات، (الصورة ٣) إلا أن هذه الصناعة بدأت تتراجع مطلع التسعينيات من ذاك القرن، ما دعا إلى إقفالها، وخسرت بذلك آلاف العاملات أعمالهن منهن ١٥٠٠ عاملة في محافظة السويداء وحدها، والأسباب عديدة ليست من موضوعنا هذا، وإن كنا نطمح إلى دراسة هذه الأسباب وإعادة إحياء تلك الصناعة. أما البسط فكانت تصنع على أنوال خشبية في المنازل وبعض تلك الأنوال كان يصنع عليها وسائد صوفية وحقائب ولوحات جدارية أشهرها كان في بلدة الكفر. أما البلس فكان البدو يصنعون أكثرها على أنوال أفقية من شعر الماعز.

صناعة الأدوات المنزلية

١- صناعة القش:

تعتمد هذه الصناعة بشكل رئيسي على سيقان مادتي القمح والشعير المتوفرتين بكثرة في المنطقة، وعلى منتوجاتها طلب كبير من السياح لجماليتها ولسهولة نقلها، وهي صنعة تاريخية قديمة ومعروفة في أكثر دول العالم. والنماذج الأكثر تداولاً هي: الطبق، المَنسَفة، القفة، الجونة، المُغْمقان، المِكب،(صورةرقم٤) ولكل منها وظيفة خاصة. فالطبق توضع عليه سفرة الطعام، وقطع عجين الصاج (التنور العربي)، والمَنْسفة أصغر من الطبق ولها أشكال متعددة، لبعضها جوانب عالية قليلاً تستعمل لتنقية الحبوب من القش ولنقل الخبز ولجلب الطعام، والقفة لحفظ البيض أو الخبز لبقائه طريّاً ولها غطاء، والمُغمَقان لحفظ حوائج البيت، والجونة لنقل الحبوب، والمكب لحفظ الطعام كما البراد في أيامنا هذه. وأدوات صنعها بسيطة أهمها المخرز وقليل من

قفة قش صورة رقم٤

الصباغ (أحمر، أخضر، أزرق، أصفر). إضافة إلى ساق القمح المهذب. وكانت الجدّات تمارسُها بكثافة نظرا لسهولة صنعها وللحاجة الماسة لها-آنذاك. أما الفتيات فكن يعقدن جلسات عمل عند المساء على البيدر لانتقاء القصل الجيد (ساق القمح) وتهذيبه تمهيداً لصنعه، ويسمون هذه الجلسة بالتَقْصيل.

يبدأ التحضير للعمل ببل سيقان القمح بالماء لمدة يوم كامل ثم يُصبغ باللون المناسب، وبعدها تمسك العاملة حزمة من السيقان غير المُقَصَّلة (الحشوة)، وتلفها على شكل دائرة صغيرة، وتحزمها بواسطة ساق أُخرى مهذَّبة (مُقَصل) من لون مختلف بصورة دائرية، وقبل أن تصل إلى آخر الدائرة تخرزها بالمخرز، وتدخل قصلة جديدة لتثبيتها مع دائرة أخرى تليها وهكذا. بعض النسوة الماهرات يقسمن الساق إلى قسمين ليستعملن كل قسم وَحْدَهُ. يربطن به الحشوة، فيبدو المنتج أكثر جمالاً وإتقاناً! آخذين بعين الاعتبار شكل النموذج المراد صنعه.

٢- الفخار:

كانت هذه الصناعة كثيرة الرواج قبل منتصف القرن الماضي وهي معروفة منذ القدم في مناطق الشرق عامة، لكن محافظة السويداء تمتاز بخابية

الخابية الفخارية(صورة ٥)

الفخار الكبيرة ذات البطن الدائري والفوهة الواسعة. (صورة رقم ٥) تصنع من تراب أسمر لزج يسمونه الدلغان أو من رمل أحمر (الصلصال) يطحنونه على الجاروش ثم ينخلونه وينقعونه في حوض ماء ليوم كامل، يتم خلالها تصفيته من الشوائب وتحريكه ثم يجفف ويعجن جيداً، إما باليد وإمَّا بواسطة عجانة. وأخيراً تصنع الخابية بالقياس المطلوب بواسطة الدولاب - بعضهم يصنعها باليد - وتوضع في مكان ظليل لبضعة أيام حتى تجف، ثمَّ تزين بنقوش وصدف وتشوى في فرن خاص بها درجة حرارته عالية جداً، ثم تبرد وتعرض للبيع. وسعة الخابية من٢-٤ تنكات! وأما الجرار التي تستعمل في نقل المياه من البرك أو الينابيع فكانت شبيهةً بغيرها من جرار المناطق الأخرى.

٣- الجاروش:

وهو من القطع الأساسية في البيت وله مهام عديدة أهمها جرش الحبوب، وهو عبارة عن حجرين من البازلت القاسي يؤتى بهما من المقالع الحجرية، ويتم تشذيبهما وصقلهما جيداً. قطر الواحد من٥٠-٨٠سم، وسماكته نحو ١٠سم العلوي مثقوب لمرور الحب منه إلى الفراغ بينه وبين الحجر السفلي وفيه مقبض خشبي لتدويره. والحجارون هم من يقومون على تشذيبه وثقب الحجر العلوي وحفر مكان لليد الخشبية.

٤- أجران القهوة (النجر):

هذه الأداة لم يكن يخلو منها بيت من البيوت حتى ظهور المطاحن الآلية ومن بعدها الكهربائية. تصنع من جذوع شجر البطم الموجود بكثرة في المنطقة. يُصَنِّعُها مختصّون، يؤتى بجذع الشجرة، وتحفر في وسطه حفرة بعمق ٢٠سم ذات بطن يتسع إلى نحو نصف كغ من القهوة، وتجعل لها فوهة ب قطر١٠سم، ويزخرف الجرن من الخارج بزخارف ونقوش جميلة بعضها نافر والآخر غائر، والبعض يضيف إليها عروقاً من الفضة أو مسامير نحاسية، ويحمون الفوهة من الخارج بإطار معدني مفضض، ويدهن الجرن بطلاء لامع أسود. يبلغ وسطي ارتفاع الجرن ٥٠ سم وقطره نحو ٢٥سم، شكله أسطواني في قسمه الأسفل ومخروطي من الأعلى. وله يد مغزلية الشكل تسمى المهباج أو عصا الجرن، يصل طولها إلى ٨٠سم وقطرها نحو٨ سم تسميه العرب العزام ويقولون: إن صوت المهباج الشجي يعزم (يدعو) الناس والضيوف

جرن القهوة والربابة صورة رقم٦

لارتيـاد مكانه لشـرب القهوة، وكثـيرون يطلقون على الجـرن كاملاً اسـم المهبـاج أو المهباش علـى قاعدة تسـمية الكل باسـم الجزء!! ويقول الذواقون: إن نكهة القهـوة المطحونة بالجرن لا تضـاهيها نكهـة أخرى. (صورة رقم ٦)

٥- الكوايـر:

مفردها كـوارة، وهي خزان الحبوب الموجود في كل بيت، تُصنَع من مزيج من الطين والتبن، وأحياناً يضـاف إلى المزيـج الصلصـال الناعـم لتقويتـه، شـكلها مسـتطيل أبعادها الأكثر انتشـاراً ٢×١،٥م تقريبـاً. تكـون مفتوحة مـن الأعلى ولهـا فوهة من الأسفل لإخراج الحب، تسد بقطعة قماش أو خشبة مناسـبة. تقوم على تصنيعها نسـاء متخصصات، يضـعنها في أحد جوانـب البيت. وأحياناً يتسـاعد الرجال والنساء في تصنيعها.

٦- مناشل المياه:

وهـي أوعية مـن صـفيح التوتياء (الخارصـين) مغزلية الشـكل لها بطن واسـع تستعمل لنقل المياه من الأودية والينابيع والآبار الصـخرية إلى البيوت. سـعة الواحـدة نحو ٢٠ لـتراً يحملُها الفتيـات على أكتافهن عصر كل يوم في مجموعات تمثل الأحياء، باستعراض بهيج، مشـاهدوه الشـباب العُزَّاب الذيـن يقفون على طريق الوِرْد لمشاهدة الفتيات بأزيائهن الجميلة، وهن ينقلن المياه إلى بيوتهن. (صورة٧)

٧- مدفأة الحطب:

كانت المدفأة تصـنع من الحديـد أو التوتياء وهي طبقتـان العلوية قاعدتهـا مثقوبة عدة ثقوب، توضـع فيهـا الوقـود من حطـب أو قَصَـل أوجَلَّة وهـو الأكثر اسـتعمالاً. والسـفلية تسـمى شعرية لتصـفية الرماد المتحصـل من الوقود الذي يسـقط إلى الشـعرية من

المنشل صورة رقم٧

خلال ثقوب الطبقة العلوية. ويلحق بالمدفأة القساطل (البـواري) والملقط الحديـدي والمجرود، وهو أشـبه بملعقة طويلة يستعملونه لسحب الرماد من الشعرية.

٨- مواد التدفئة والإضاءة والاشتعال:

اعتمـد أبنـاء الجبـل للوقايـة مـن برد الشـتاء القارس، على مواد طبيعية متوفرة في البيئة المحلية كحطب الأشـجار البرية وروث الحيوانات التي كانوا يربونهـا، كالماعز والأغنام والأبقار وذوات الحافر.. ومـن بقايـا المزروعات كان القَصَـل المتحصـل من عمليات الدراسة والتذرية والقطافة، المادة الأساس في عملية الاشتعال، سواء في المدافئ المصنعة محلياً أم في التنـور والمواقد الحجريـة الَّتي كانوا يسـتعملونهما في عمليـات الخبـز العربـي والطبـخ وتسـخين الميـاه. أمـا مخلفـات الحيوانـات من روث وزبل فكانوا يصـنعون منهـا وقـوداً يسـمونه (الجَلَّـة)، وكان هو الأسـاس في عمليـات التدفئـة. ولصـنع الجلة كانـوا يجمعون مخلفـات الحيوانات في جانـب معزول من فناء الـدار أو بقطعة أرض مجـاورة، ويضـيفون إليها القصـل والتـبن والمـاء ثـم يجبلونهـا بعضـها مـع بعض، ويتركونهـا عدة أسـابيع كي تتخمر ويسمون الكومة المتشـكلة من عملية الجَبْل هـذه ب (المقباية)، وبعـد أن تتخمر تقوم النسوة بصـنع كتل من هذا المزيج الواحدة بحجم البطيخة الصـغيرة تسمى (طبوع) ويُلْصِـقْنَها على الجدران الحجرية إلى أن تجف فيجمعْنَها ويَضَعْنَها في مستودع خاص لاستعمالها في بوابير (مدافئ) الجلة أيام الشتاء كوقود مع القصل أو بدونه. والقصل أكـثر اسـتعمالاته في تنـور الخبـز العربي (الصاج) كما يستعمل كعامل مساعد على الاحتراق مع الحطـب في المواقد الحجرية. أما مواد الإضاءة فكانت تعتمد بشكل أساس على زيت البطم وشحوم الحيوانات، إلا أن ظهر المازوت والكيروسين. ومن مواد الاشتعال التي صـنعها أبناء الجبل سابقاً كان البارود الأسـود الذي يصنَّع من روث الحيوانات المتكدس في المغائِر والخِرَب المهجورة. حيث يقومون بجمعـه وإضـافة الماء إليـه وغليه على النـار لمدة لا تتجاوز السـاعة ثم يبردونه في أوعية، ويضـعونه في الشمس حتى يتبخر الماء، وتبقى في القاع بلورات ملح البارود الذوابة، يضـيفون إليها رماد الحطب (فحم

الخشب) ويمزجونها جيداً، ويدقونها بجرن حجري دقاً خفيفاً ومتقطعاً، ليحصلوا على البارود الأسود الذي كانوا يستعملونه في الأسلحة القديمة أو في تفجير الصخور والمقالع الحجرية، وآخر استعمالاته كانت في الثورة السورية الكبرى لتفجير سكك الحديد. ولم يعد يستعمل لنفاد المادة الأساس، وهي المخلفات المتخمرة للحيوانات.

الصناعات الجلدية

تعتمد الصناعات الجلدية على جلود الحيوانات، ولا سيَّما منها الغنم والماعز، فقد صنع أبناء الجبل (القِرَبة) من جلد الماعز واستخدموها لجلب المياه من الآبار والينابيع البعيدة. وصنَّعوا (الشكوة والجف) لخض اللبن الرائب واستخراج الزبدة منه. كما صنعوا (المجربة) من جلود الحيوانات الصغيرة -ومنها البرية- لحفظ حبات القهوة العربية، والعكة لحفظ السمن وتصنع من جلد الغنم. والسعنة لحفظ اللبن بارداً للحصادين. وكانوا يستعينون باللحامين لنزع الجلود كي لا تتعرض للثقب وباستثناء الجف فإن الجلود تنزع بعد الذبح بدون شق أي بطريقة التكفيت من الأرجل باتجاه الرقبة، ثم يملحونها ويغسلونها. ويستخدمون مغلي ورق بعض الأشجار الموجودة بالمنطقة لغسل تلك الجلود (العرعر، الزيتون..) والتخلص من الدهون. ولنزع الشعر أو الصوف عن الجلد ينقعونها بمحلول الجير لمدة ربع ساعة، وبعضهم يطمرها بالتراب لعدة أيام، وغير ذلك من الطرق...، ولكل طريقة محاسن ومساوئ تدركها المرأة الخبيرة. ثم ينزعون الشعر عن الجلد باليد، ويدبغونه بمطحون قشر الرمان والملح والشبه. والقِرَب يضعون بداخلها كمية من القطران قبل استعمالها، ويتركونها مدة من الزمن لإكساب الجلد رائحة زكية. (صورة رقم ٨) بينما الشكوة يضعون فيها بعضاً من الأعشاب الزكية

القربة لحفظ الماءوالشكوة لحفظ اللبن صورة رقم٨

للغرض نفسه. تجدر الإشارة إلى أن البعض يحبذ أن تكون القربة والشكوة والجف من جلود أنثى الماعز لمتانتها، بينما يُصنِّع آخرون تلك الأدوات من جلود الغنم لتوفرها، والبداوة غالباً ما يتركون شعر الجلد على حاله بالنسبة إلى القربة والسعنة للمحافظة على برودة المياه واللبن.

الصناعات الغذائية

ثمة أكلاتٌ شعبيّة يسميها البعض صناعة، وهي ليست كذلك، ولا تنطبق عليها صفة الصناعة ولا الحرفة. لأنها لا تحتاج إلى خبرة فائقة، ونتاجها ليس سلعة تباع، وإنما حاجة معيشية غالباً ما تكون للاستهلاك اليومي. بالطبع هذا لا ينطبق على جميع الشعوب ولا حتى الدول، ففي الغرب هناك محلات تجارية لبيع الطعام الجاهز ونصف الجاهز وبعضه يُشغل في البيوت. لهذا سنقتصر في عرضنا التالي على الصناعات التراثية التي تتميز بها المنطقة وهي:

١- صناعة الدبس والزبيب:

مادتها العنب المنتشر بكثرة في المحافظة، ولها سوق واسعة في كافة المحافظات، والعنب المفضل للدبس هو السلطي. أما الزبيب فأجود الأنواع لصناعته هي: العجلوني والسلطي، وقد ورد شرح واف لهذه الصناعة في العدد المزدوج١٠و١١ من مجلة التراث الشعبي.

٢- صناعة السمن العربي:

تمتاز محافظة السويداء بإنتاج هذا النوع من السمون والمحبب لدى أهالي المحافظة وغيرها من المحافظات لنكته العطرة ومذاقه اللذيذ وصلاحيته للأكل مع أنواع مختلفة من الطعام، فضلاً عن استعماله بشكل رئيس في أكلة المنسف المشهورة في المحافظة، التي سبقت الإشارة إليها في أكثر من عدد من أعداد مجلة التراث الشعبي.

مراحل صناعة السمن العربي

• مرحلة تصنيع اللبن الرائب

يُغلى الحليب في قدر كبير لمدة عشر دقائق تقريباً لتعقيمه ثم يرفع القدر عن النار، ويوضع جانباً حتى يبرد قليلاً بحيث تتمكن المرأة من وضع يدها في الحليب لمدة عشر ثوانٍ. بعدها تضاف الروبة إلى الحليب وهي بمقدار كأس من اللبن الرائب ثم يغطى القدر ببطانية أو ما شابه ويترك حتى يصبح لبنا.

• مرحلة استخلاص الزبدة

يترك اللبن مدة يوم أو أكثر حتى يحمض قليلاً، ثم يوضع في الجف، وينفخ الجف حتى النهاية، وتُربط فتحته جيداً، ويعلق على سيبة خشبية متصالبة على ارتفاع نحو خمسين سم. تجلس المرأة على الأرض، وتمسك بطرفي الجف، وتبدأ بدفعه إلى الأمام والخلف بحركة أشبه بحركة الرقاص تسمى (الخضيض) وبعد ساعة يفتح الجف، وتضاف إليه المياه الباردة صيفاً والفاترة شتاء بمعدل ٥ لتر لكل خضة من صفيحتين (٤٠ لتر)- وذلك لتسريع عملية فصل الزبدة عن اللبن، ثم تُربط الفوهة ثانية، وتعاود المرأة خض اللبن لفترة تقدرها بنفسها، وتسمى نهاية المرحلة (صيرورة الجف). يُفرغ محتوى الجف في إناء واسع، ويتم جمع الزبدة المتجمعة على سطح المخيض على شكل كرات، وتوضع في إناء آخر فيه ماء بارد - إن وجد- في اليوم التالي تنقل الزبدة إلى إناء معدني - يفضل النحاس – وتوضع على النار، إذ تبدأ بالذوبان مكونة رغوة على السطح، فتقوم المرأة بتجميع هذه الرغوة ووضعها جانباً، وعند مرحلة الغليان توضع كمية من البرغل الرطب (بحدود ٤كغ) في الإناء، وتتابع المرأة نفسُها إزالة الرغوة (الغثوة) حتى يصفو السمن، بعد أن يكون البرغل قد امتص بقايا اللبن الموجودة في الزبدة. صورة رقم٩. يُترك المحلول (السمن) حتى يبرد ويصفَّى في قطعة قماش، ويوضع في إناء من الفخار(نعارة)، أما البرغل المتبقي الذي يطلقون عليه اسم (الذوبة) فيقدم طعاماً لأفراد الأسرة.

٣- صناعة الكشى (الهقط أو الجميد):

بعد أن تجمع الزبدة يبقى اللبن خالي الدسم

فصل الزبدة عن اللبن صورة ٩

ويسمونه (شنينة)، وهو مُشْتهى الحصادين لكونه ينعشهم، ويخفف من الشعور بالعطش. لكن الكمية الأكبر يُصنع منها الكثي -ويلفظونه كِثا- وذلك بغلي اللبن على نار هادئة حتى يتبخر الماء منه، وتبقى كتلة من اللبن الطري تقوم ربة الأسرة بوضعها في كيس قماشي غير كتيم؛ وتضع الكيس بين حجرين مسطحين حتى يخرج ما تبقى في اللبن من ماء، ويظل على هذه الحال ثلاثة أيام، بعدها يؤخذ ويضاف إليه الملح، ويعجن جيداً ثم يقطع على شكل كرات الواحدة بحجم التفاحة، ويوضع على قماش أبيض نظيف تحت أشعة الشمس حتى يجف قليلاً، فتقوم النسوة بعدها بتحويله إلى أقراص ويتركنه في الشمس إلى أن يجف تماماً، فتجمعه ربة المنزل وتضعه في أكياس للحفظ. يستعمل الكثي أو الجميد في كثير من الأكلات الشعبية وعلى رأسها المنسف؛ إذ تقوم ربة المنزل بأخذ عدد من قطع الكثي وتهرسها بالهاون، ثم تنقعها بالماء طيلة الليل، وفي اليوم التالي تقوم بمَرسِها (تذويبها) حتى تصبح لبناً تستخدمه في طبخ اللحم، ومن ثم وضعه على وجه المنسف.

٤- صناعة الكشك:

الكشك أكلة معروفة في بلاد الشام تنسب إلى مادتها الأساسية الكشك، وهذه لها طرق صنع متشابهة وإن اختلفت قليلاً في المدن عنها في الريف بسبب دخول الآلة إلى بعض مراحلها كالتجفيف

والطحن. ولصنع مادة الكشك يؤتى بالبرغل الناعم، وينقع بالماء من المساء حتى الصباح ثم تضاف إليه كمية من الحليب المغلي، ويفضل حليب الغنم لدسمه ويحرك بهدوء حتى يتجانس الخليط، ويغطى الوعاء بطبق من القش مدة ٢٤ ساعة. في اليوم التالي يؤتى بالعجينة، ويضاف إليها اللبن الرائب والملح، وتعاود ربة المنزل تحريكها جيداً، وتحرص أن تضيف إليها بين الفينة والأخرى كميات جديدة من اللبن، وعند ما تشعر أن المزيج أصبح متماسكاً ترفعه إلى وعاء له غطاء، وتعزله ببطانية أو قطعة قماش، وتتركه من ٣-٥ أيام حتى يحمض. بعدها يرفع المزيج على قطعة قماش نظيفة، ويوضع تحت أشعة الشمس، ويتم تقليبه يومياً مع فرك الكتل المتراصة لتتفكك، ثم تؤخذ المادة إلى المطحنة لطحنها. توضع بعدها في أكياس قماشية أو أوعية فخارية محكمة الإغلاق لاستعمالها عند الحاجة في الأكلة الشعبية المعروفة بالكشك !. ولا يفوتنا التنويه: أن النساء يتفنن في هذه الصنعة، فبعضهن يضيف اللبن المخيض من أجل إعطاء الكشك حموضة أكثر، والبعض الآخر يعتمد عامل الزمن لإحداث التحميض المطلوب، فيترك المزيج مخمراً سبعة أيام بدلاً من خمسة وأخريات يطْحن الكشك بالجاروشة.. لكن الناتج يبقى كشكاً لذيذاً ومطلوباً لدى الفئات الأكثر فقراً وما أكثرهم في أيامنا هذه!

صناعة أدوات الزراعة

لا شيء يميزها من مثيلاتها في المحافظات السورية، وهي ثلاثة أقسام:

القسم الأول: أدوات الفلاحة وأهمها المحراث القديم ويسمونه (العود)، ويتكون من الكابوسة، الذكَر، القطعة، الوصلة، الناطح، الطوق، البلعة، الثعلوبة، النير، الشَّرعة، المساس، وجميعها يتولى

لوح الدراس (النورج) صورة رقم ١٠

صناعتها النجار العربي عدا السكة والطوق، ورأس العبوة يصنعها الحداد العربي. وكان للحدادين سوق في مدينة السويداء يُعرف اليوم بسوق الحدادين، لم يكن يسمع فيه سوى أصوات الطرق على الحديد المحمر الخارج لتوه من كور النار، وفي الخارج يتجمهر العديد من الفلاحين إما انتظاراً لانتهاء الحداد من صنع سكة للعود، وإما للانتهاء من حسمها ((تحديثها).

القسم الثاني: أدوات الدراسة، وهي النورج (لوح الدراس) الجارورة، الخرس، الرياح جميعها من الخشب عدا الرياح (المِقود) فهو حبل من القنب، وغالباً ما كان يؤتى بالنورج من العاصمة دمشق وهو عبارة عن قطعتين من الخشب، كل منها على شكل مستطيل، طول الواحدة ١٥٠سم تقريباً وعرضها نصف متر. تلتصق القطعتان بعضهما ببعض بواسطة عارضتين، أمامية وخلفية يكون السطح السفلي من جسم اللوح محفوراً حُفَراً متساوية الحجم على شكل عيون، توضع في كل عين حصاة

حجمهـا على الأغلـب بحجم حبة الجـوز. يقوم أحد العمـال أو الداروس بتجميعها ويشـذبها بحيث تدخل في العيون ثم تُدق فيها وتثبت، والهدف منها المساعدة على هرس النباتات وتنعيمها ليسـهل فصل حَبها عن تبنها وقصلها. (صورة رقم١٠).

القسم الثالث: أدوات التذرية المكونة من الشاعوب من الحديد، المـذراة من الخشـب، الغربال والمقطف الجسم من الخشب والوجه من جلد الغنم، يصنعهما النَّوَر(الغجـر) الذيـن يفـدون إلى القريـة خـلال الصيف.

صناعة آلات الطرب

لم يكـن العـرب بمنأى عـن الطرب، فهو يحسـن المزاج، ويلطف المشـاعر! ولكنهم شُـغفوا بـآلات دون غيرها كالربابة والشـبابة والـدف والمزهر والمجوز.. وهـذه الآلات نفسـها اسـتخدمها أبنـاء المحافظة في أفراحهـم وأوقـات لهوهم، فقـد صـنعوا الربابة من جلـود الحيوانـات البريـة، وصـنعوا وتَرها من شـعر ذيل الحصـان، كما صنعوا الشبابة من مواد مختلفة، قصـب، ولاحقـاً مـن نحاس أو حديد. والمجـوز من القصـب أما الـدف فطارتُه من الخشـب ووجهُه من جلـد رقيق (غزال أو ماعز). ولا داعيَ لشـرح طريقة صنع كل منها، لأنها معروفة لدى أبناء العروبة جميعاً. ونشـير إلى أن النَّـوَر (الغجـر) الذيـن يفـدون إلى المحافظة أيام الحصـاد والبيدر كانوا يصـنعون هذه الآلات أيضاً ويبيعونها إلى الراغبين.

صناعة العطور

صنعت نسـاء المحافظة بعضاً من العطور النباتية كعطـر الريحان الذي اسـتعمل مسـحوقاً لرشـه على أجسـاد الأطفال لإكسـابهم رائحة عطرة، كما صنعن الكحل مـن حجر الإثمد العادي بنقعـه بالماء النظيف والزيت البلدي لثلاثة أيام. يصفى بعدها ويوضع على نار هادئة ليجف ثم يهرس بالهاون، وينعَّم حتى يصبح قابلاً للاستعمال. يحفظ الكحل داخل قطعة من الجلد ناعمة ومخاطة على شـكل كيس صغير تسمى المكحلة، وقلم الكحلة من الخشـب شـديد النعومة يسمى الميل (المرود). كما كانت النسـوة تضعن في صدورهن عود القرنفـل لرائحتـه العطـرة، ومنهـن من يصـنع منه عطراً بسـحقه وإضـافة زيت الزيتون إليه ونقعه عدة أيام حتى يطيب. وصنعن بنفس الطريقة عطر المسك والعنـبر والمحلب. وكانوا يسـمون العطر ب(الريحة) أو المعشَّق!

بعض الأمثال الشعبية المرتبطة بالصناعات التقليدية

تعتـبر الأمثـال الشـعبية، تجسـيداً للأحاسـيس الشـعبية وملخصـاً لقيـم وتقاليـد وتجـارب مجتمع مـن المجتمعات. ومن ثمَّ: هي صـورة للهويـة الثقافية للمجتمـع. وقانون غير مكتـوب تُظهـر آراء الناس في أمور حياتهم، ما يسمح بضبط سلوكياتهم بما يتوافق وعاداتهـم التي ألفوهـا. وتتناول الأمثـال كلّ مناحي الحيـاة مـن اجتماعية واقتصـادية وعاطفيـة.. ومن يطَّلِـع على الأمثـال في البلاد العربية يجد تشـابها في معانيها وفي أحيان كثيرة تطابقاً في ألفاظها، مما يعزز الاعتقاد بأن شـعوب هذه البلدان تشكل أمة متجانسة في فكرها ومعتقدها حتى أحاسيسها. وللأمثال سحر خاص تضـفيه عليهـا طريقة قولها من إيجاز وسـجع وطباق وتجانس وإصـابة للمعنى وجمال في التشبيه... ونبقى في موضوعنا عن الأمثال التي تخص الصناعة، فقد قالت العرب:

الصـنعة أمانٌ من الفقر. العود ولا القَعود، والعود يعنـي عود الحراثة. اللي بيدو صـنعة بيملـك القلعة، والمعـروف أن من يسـكن القلعة هم أصـحاب القرار. الصـنعة إذا ما غدّت بتعشـي، وإذا ما عشّت بتفَطِر،

الموقد الحجري البدائي (تنور الصاج)

دليل الاكتفاء. الشاطرة بتغزل برجُل حمار، والخايبة بتغلب النجار. كناية عن المقدرة في العمل. قلّعت سناني من النقش ع الصواني، كناية عن التبحر بالمهنة. الحديد بلين وهو ما بلين، كناية عن الصبر والتحمل. اتق الله في صنعتك ولو كنت حرامي! كناية عن أهمية الالتزام بالنزاهة في العمل. وفّر دِبْساتك ليوم حَبْساتك، أي لأيام الشتاء. حَطو الحزن بالجرن، كناية عن المغالاة بالحزن. البلان ما بطِلّع مساس، والبلان هو شجر رقيق والمساس هو المنساس يؤخذ من خشب قاس. هالطينة من هالعجينة، أي تشابه الشيئين. طلطميس ما بيعرف الجمعة من الخميس، يقال للجاهل بالصنعة. ضربة المعلم بألف ولو شلفها شلف، كناية عن إتقان الصنعة. ومن الأمثال التي لا تحتاج إلى شرح: خيِّط بغير هالمسلة، عطي الخبز لخبازه لو أكل نصفه. لولا الكاسورة ما عمرت الفاخورة. كيف ما راد الفاخوري بركب أذن الجرة. ما كل مرة بتسلم الجرة. كأنك عمْتنُفخ بقربة مقطوعة. اللي بيترك صنعة جدو بيلقى وعده!. الصنعة اللي ما بتغني بْتُستر. كول الكشك وخوذ المِلْك!.. ومئات غيرها.

مستقبل الصناعات التقليدية

تواجه الصناعات التقليدية والحرف عامة، صعوبة في الاستقرار وتهديداً للبقاء. وهذا حالها في كلّ الدول العربية، باستثناء القلة التي تدعم هذه الصناعات لأسباب تتعلق بالهوية (فلسطين) أو التشجيع على السياحة (تونس). والتحدي الأكبر الذي تواجهه هذه الصناعات مزاحمة المنتجات الآلية الشبيهة، وهذا وجه آخر من أوجه العولمة السلبية، التي تحاول صياغة

الخبز العربي (خبز الصاج)

العالم على شاكلة واحدة. والتحدي الثاني هجرة الأيدي الماهرة إلى خارج القطر وعدم توفر البدلاء، أما السبب الثالث فهو تدني أجور العمال المهرة وعدم تناسب الأجور مع الجهود المضنية التي يبذلها الصناع واضطرارهم إلى ترك العمل لتأمين عمل أكثر ريعية. وقد قدرت الجهات المعنية أن ٧٥٪ من الصناعات التقليدية والحرف عامة قد تأثرت بسبب الحرب الكونية التي شنت على سورية. وإذا علمنا أن الصناعات الصغيرة والمتوسطة التي تد خل ضمنها الصناعات التقليدية تُشَغل ما لا يقل عن ٩٠٪ من عمال القطاع الخاص الصناعي، نجد مبرراً لما يراه بعض المعنيّين بالتنمية من ضرورة التركيز على هذا القطاع بالمرحلة الحالية، وأن تتشارك كافة الجهات من حكومية وأهلية لإنجاحه من خلال تأمين المواد الأولية وإعفائه من الضرائب والرسوم أو تخفيضها على الأقل، بما في ذلك تخفيض الفوائد على القروض المصرفية الممنوحة لأصحاب هذه المنشآت، وتأمين أسواق خارجية للمنتجات، وتشكيل تعاونيات إنتاجية تعتمد النزاهة والشفافية أسلوباً لعملها. وإلا فستلحق العديد من تلك الصناعات بمن سبقتها من صناعات أصبحت من منسياتنا.

خاتمة

لقد لعبت الصنائع العربية دوراً في تعظيم الحضارة الإنسانية، من خلال ما قدمته للبشرية من إبداعات، ليس في مجال تأمين الحاجات الأساسية بطرق ميسرة فحسب؛ بل بما قدمته من صناعات أسهمت في رفاهية الإنسان ورقيه. وكانت سورية منذ ما قبل العصر الأموي رائدة في مجال الصناعات على اختلافها. وما نشاهده اليوم من تراجع في تلك الصناعات مرده إلى الأزمة التي عاشتها البلاد خلال السنوات العشر الماضية. والآن، في ظل الأزمة الاقتصادية التي نعيشها اليوم، يدور الحديث عن

أكلة المنسف

أهمية تفعيل الصناعات الصغيرة والمتوسطة، للحد من الآثار السلبية للمقاطعة التي فرضت علينا! ولِما لها من آثار إيجابية على الاقتصاد الوطني، وميزتها أن بالإمكان تمويلها ذاتياً إما من قبل مالكيها وإما من قبل مستثمرين وطنيين دون انتظار تمويل حكومي كما تفعل الشركات الكبرى، ودون البحث عن رؤوس أموال خارجية. وتأتي على رأس الأولويات الصناعات الموصوفة بالتقليدية أو التراثية. فهي بالإضافة إلى مساهمتها في إثراء الدخل القومي بالقطع الأجنبي المتحصل من بيعها للسياح، فهي تُشغِل أعداداً كثيرة من العاطلين عن العمل، إضافة إلى الهدف الاجتماعي المتمثل بأنها حافظة للتراث ومعبرة عن الهوية الثقافية للمجتمع لما يرافقها من عادات وتقاليد، وأغانٍ وأمثال، وحكايات، وتواصل اجتماعي كبير. وتبدو أهميتها الآن أكثر من أي وقت مضى بالنظر إلى وجود العديد من المتقاعدين المعوزين الذين بإمكانهم لو مارسوا أيّاً من هذه الصناعات، أن يبعدوا عنهم شبح الحاجة. كما أن الجرحى الذين خلَّفتهم الأزمة يمكن أن يزيدوا من دخلهم من خلال ممارستهم لأي من هذه المهن دون أن يذهبوا بعيداً عن بيوتهم. والصناعات التقليدية بالسويداء كغيرها من الصناعات في القطر تحتاج إلى دعم حكومي ومجتمعي يتمثل في تطويرها من خلال الاعتماد على الخبرات الفنية المتبقية، والبحث عن وسائل تشاركية مع القطاعات الحكومية. والعمل على رفع سوية المنتج لناحية الجودة والمنافسة، لإنتاج سلع بمواصفات عالية ونوعية جيدة والوسائل كثيرة.

المصادر والمراجع:

١- إسماعيل الملحم، هايل القنطار وآخرون، سويداء سورية، موسوعة شاملة عن جبل العرب، دار علاء الدين، دمشق ١٩٩٥ .

٢- عبد الرحمن الحوراني، التراث الشعبي في حوران، درعا، طفس ١٩٩٢.

٣- عوض سعود العوض، دراسات في الفلكلور الفلسطيني، دائرة الإعلام والثقافة، منظمة التحرير الفلسطينية ١٩٨٣.

٤- محمد خالد رمضان، الحرفة الشامية والتراث الشعبي الشفاهي، منشورات الهيئة العامة السورية للكتاب ٢٠٠٩.

٥- مصطفى الصوفي، التراث الشعبي الحمصي، منشورات وزارة الثقافة السورية، الهيئة العامة السورية للكتاب ٢٠٠٨.

٦- محمود مفلح البكر، تقاليد الفلاحة في التراث الشعبي، منشورات الهيئة العامة السورية للكتاب، دمشق ٢٠١٣.

٧- منشورات منظمة العمل العربية، التعاونيات والصناعات الصغرى في الوطن العربي ملخص ندوة الخرطوم، ٤-٩ شباط ١٩٨٧.

٨- محمد سعيد القاسمي – قاموس الصناعات الشامية - جمال الدين القاسمي - خليل العظم- تحقيق ظافر القاسمي منشورات، دار طلاس للدراسات والترجمة والنشر، ط١/ ١٩٨٨.

٩- مآثر شامية في الفنون والصناعات الدمشقية – دراسة ميدانية توثيقية – منير كيال، منشورات الهيئة العامة السورية للكتاب - وزارة الثقافة السورية ٢٠٠٧.

١٠- صحيفة الثورة السورية (أون لاين) ٢٠١٢/١/٢٢ الحرف والصناعات التقليدية (مقال) بقلم بشار الحجلي.

١١- مشاهدات الكاتب، خلال عمله رئيساً لدائرة التنمية الريفية خلال أعوام السبعينيات والثمانينيات من القرن الماضي.

١٢- أعداد متفرقة من مجلة الحرفيين لأعوام الثمانينيات.

١٣- العدد المزدوج ٨ و٩ من مجلة التراث الشعبي.

١٤- مطرزات أبو وليد –السويداء.

الرواة:

١- المتوفون:

عدنان حسين القنطار مواليد ١٨٨٨ توفي عام ١٩٨٣ من قرية داما، محافظة السويداء.

أم ضامن فضة حاطوم توفيت عن عمر ناهز مئة عام، من قرية داما.

أبو سمير علي ناصر الدين، من مواليد قرية الكفر.

أبو فوزي منصور كنعان من مواليد قرية الرحا.

أبو حسين نايف العطواني من بلدة عرمان، وهؤلاء الثلاثة قابلتهم في رابطة المحاربين القدماء عام ١٩٨١ (كنت يومئذٍ أميناً لسر الرابطة).

أبو غسان محسن المتني راوٍ مجيد.

أم حسن نظيرة نصر الدين أبو حمدان من السويداء. رحمهم الله.

٢- باقون على قيد الحياة:

أبو يوسف علي بحصاص من قرية سالة.

أبو طلال سند غانم من قرية المشنف.

أبو عاطف توفيق خداج من مدينة شهبا.

سميرة سلوم من شهبا.

أم عادل شعشع القنطار من داما.

أميرة بدر السويداء.

الصور:

١- محفوظات الكاتب.

٢- وكالة سانا.

٣- صفحة الباحث أبي عمرو عدنان مكارم (حبق..عبق× لمة.. محبة)

٤- أبناء السنديان.

عَقْدُ الرَّايَةِ من تقاليد الصُّلْحِ في جبل العرب

د. عباس مرهج فرج

يمثِّلُ عَقْدُ الرَّايَةِ عادة معروفة من العادات الشعبية التي درجت منذ القديم، ولا زالت سائدة حتى وقتنا الحالي في منطقة جبل العرب، فبالرغم من الدور الذي تؤديه المحاكم ومجالس القضاء في فضِّ النزاعات، وحل الخلافات بين الناس، وفرض القانون وإحقاق الحق، كان للصُّلح العشائري دور مهم ورديف للمحاكم القضائية في الحفاظ على أمن المجتمع وحقوق أفراده، وقد وجدت فيه الناس ملاذاً تلجأ إليه من أجل تسوية خلافاتهم، وإصلاح ذات البين، وتحقيق العدالة بين الخصوم.

إن عقد الراية هو إبرام وثيقة صلح أدبية واجتماعية بين طرفَين متنازعَين، تهدف إلى تحقيق العدالة وحفظ الأمن واسترداد الحقوق.

ولا بد بداية أن نعرِّف القارئ بمفردات المقال المحورية وبمعانيها المعجمية والمحلية المتداولة، وأولها كلمة (الْعَقْد) التي وردت في معجم لسان العرب بمعنى: الْعَهْدُ، والجمع عُقُودٌ، وهي أوكدُ العهود، ويقال: عهدت إلى فلانٍ في كذا وكذا، وتأويله: ألزمتهُ ذلك، فإذا قُلت: عاقدتهُ أو عقدت عليه، فتأويله: أنك ألزمته ذلك باستيثاق.

والمعاقـدةُ: المعاهـدةُ. وعاقـدهُ: عاهـدهُ. وتعاقـدَ القومُ: تعاهدوا[1].

أما معنى كلمة (الرَّايَة): فهي من الرأي والمشورة، وقد وردت في معجم لسان العرب بمعنى: العَلَم والجمع راياتٌ وراي. الرَّايَةُ: التي توضع في عنق الغلام الآبق، وفي الحديث: الدين راية الله في الأرض يجعلها في عنق من أذلَّهُ. اللَّيْثُ: الرَّايَةُ من رايات الأعلام[2].

والصُّلْحُ يعني السِّلْم، وقد اصطلحوا وصالحوا واصَّلَحُوا وتصالحُوا واصَّالَحُوا. والصِّلاحُ: مصدر المصالحة. والعرب تؤنِّثها، والاسم الصُّلْحُ[3].

أما كلمة الثَّأْرُ فتعني: الطَّلَب بالدَّم، وقيل: الدَّمُ نفسه، والجمعُ: أثْآر، ويقال: ثأرتُ القتيلَ وبالقتيلِ ثَأْراً وثُؤْرَةً، أي قتلتُ قاتلهُ، وأثأرَ الرَّجلُ واثَّأَرَ: أدركَ ثأرهُ[4].

من الممكن للقارئ بعد تحديد هذه المفردات (العقد –الراية- الصلح- الثأر)، وزجِّها في سياق مشترك أن يتبيَّن المقصود بجلسة عقد الراية التي تعقب حادثة قتل أو جريمة، ينشب عنها نزاع بين طرفين، لكن لا بد هنا أن نميِّز بين القتل العمد المقصود، وبين القتل غير المقصود، الذي يندرج تحت قضاء الله وقدره، مثل حوادث السير، والقتل بغير قصد عند استخدام سلاح بطريقة خاطئة.

إن التمييز بين هذين النوعين يؤثِّر في كيفية عقد الراية، ذلك أن القتل إذا كان عمداً وعن سابق إصرار وتصميم، فإن عَقْد الرَّايَة وتحقيق المصالحة بين الطرفين يتطلَّب جهداً كبيراً في الإقناع والتأثير وتهدئة النفوس، على عكس حادثة القتل التي تكون بغير قصد ومن باب القضاء والقدر، إذ يتم تحقيق الصلح وعَقْدُ الرَّايَة حينئذٍ على نحوٍ أسهل وأكثر اتفاقاً، وسنسعى أن نستعرض كلتا الحالتين في هذا المقال.

بعد وقوع حادثة القتل، يجتمع أهل الغادر (ويُقصد بالغادر مَن ارتكب جرم القتل، ويُطلق عليه في اللهجة المحلية اسم المطلوب أو الجاني) دفعاً لما قد يقوم به أهل المغدور (أي المَجني عليه أو المقتول) من ردّة فعل، طلباً للثأر من الغادر أو أحد ذويه، وهو ما ينجم عما يُعرف في مجتمعنا بفورة الدم، التي تمثِّل شعوراً جماعياً يسيطر على أهل المغدور وأقاربه بعد حادثة القتل، مما يدفعهم إلى القيام بأعمال عنف لا عقلانية تزيد الطين بِلَّة، وتعزِّز مشاعر العصبية القبلية بقوة، كما تجدر الإشارة إلى أن هذه الحالة من العنف الجماعي ترتبط بموروث قَبلي واجتماعي راسخ وعميق داخل المجتمع، ولا سيما حين يتعلَّق الأمر بسمعة العائلة وشرفها، إذن، يجتمع أهل الغادر وذووه، ويقرِّرون تسليمه إلى العدالة، ويوافقون على إيداعه في السجن من باب إثبات حسن نيتهم تجاه أهل المغدور، وهم بذلك يبرهنون على رفضهم لما قام به ابنهم، ورغبتهم في حلّ المشكلة وتحقيق الصلح.

ثم يجلو ذوو الغادر (أبوه وإخوته) عن ديارهم، وهو ما يُعرف بالجَلْوة: أي جلاء العائلة التي ارتكب أحد أفرادها جريمة قتل عن ديارهم، إلى حين عقد الصلح بين أهل القتيل والقاتل. ويُفرَض الجلاء غالباً على الأقارب المطالبين بدم القتيل[5].

أما بالنسبة إلى مراسم عقد الراية، فإن الخطوة الأولى لعقد الصلح تبدأ بتكليف أهل الغادر مجموعةً من وجهاء البلدة ممن لهم مكانة اجتماعية، مثل

١- ابن منظور، لسان العرب، دار المعارف، القاهرة، (مادة: ر ي ي).
٢- لسان العرب، (مادة: ر ي ي).
٣- لسان العرب، (مادة: ر ي ي).
٤- لسان العرب، ٤٦٥.
٥- وهب قاسم، معجم الألفاظ والتعابير المحكية في محافظة السويداء (معجم لهجي فلكلوري مقارن، الجزء الأول، مديرية التراث الشّعبيّ، منشورات وزارة الثقافة السورية، دمشق، ٢٠٠٩، ص١٣٨.

رجـال الدين والزعماء المحليـين، يكلّفونهم التفاوض من أجل حلّ الخلاف والوقوف على أسبابه وعقد راية الصلح، لذا يُطلق على هؤلاء اسم الواسطة[٦].

تبـادر الواسـطة بتهدئـة النفوس، وإقنـاع أهـل المغـدور بالتحلّي بالصـبر، والعدول عـن الثأر وتعقيد الأمور بسـفك مزيد من الدمـاء، وتطرح الحلول التي من شأنها أن تلبّي مطالب أهل المغدور.

إذا ما تمَّ الاتفاق على عقد الراية وقبول المصالحة، تطلب الواسطة من أهل المغدور عرض مطالبهم، مثل دفع فدية[٧].

٦- مشتقة من الفعل وسط أي جعله وسيطاً لفضّ النزاع وحلّ المشـكلة، وتحقيق مطلب، والوسيط من يتوسـط بين متخاصمين، انظر: وهب قاسـم، معجم الألفاظ المحكية في محافظة السـويداء (معجم لهجي فلكلوري مقارن) الجزء الثاني، ص٤٤٨.

٧- مبلـغ من المال نقـداً أو عيناً تدفعه عائلة الغادر وعشـيرته، وربما أقرباؤه من القرى الأخرى، وحلفاؤهم من عائلات أخرى، مما يدل على التآخي والتضامن الاجتماعي بين أبناء المجتمع الواحد.

يمثّـل القبول بعقد الصـلح مظهراً من مظاهر التكريم والتقدير لجهود الواسـطة ومسـعاها، كما يجسّـد رغبـة أهل المغـدور بالمحافظة على السـلم الأهلي، وهو الغاية السـامية لتقليـد عقد الراية أو عقد الصلح.

بعـد ذلـك يُحدَّد موعد عقـد الرايـة، ويُدْعى كلا الفريقـين، فريـق أهـل الغـادر، وفريق أهـل المغدور، وغالبـاً مـا يكون مـكان الاجتمـاع هو الموقـف[٨] العام للبلدة.

تنقسم يوم عقد الراية الواسطة إلى قسمين: الأول يأتي مع أهل الغادر وأقاربهم، والثاني يقف إلى جانب أهـل المغدور وأقاربهم، ثم يصـطفُّ

٨- يُقصَـد بالموقف: المكان العام الذي يخصّصـه أهل البلدة أو القرية لإجراء المناسـبات الاجتماعية (العزاء ولقاءات الأعياد والمناسبات العامة) فيه

الفريقان متقابلَين وجهاً لوجه، تفصل بينهما مسافة لا تتجاوز بضعة أمتار، ليتقدَّم أكثر أفراد الواسطة نباهة وقدراً وفصاحةً وبياناً، ويتحدَّث مخاطباً أهل المغدور عمّا هو شائع في العادات والتقاليد حول كيفية حل مثل هذه الخلافات، وضرورة الاحتكام إلى قضاء الله عزَّ وجلَّ وقدره وقبول مشيئته، ويدعوهم إلى قبول واسطة هذا الحشد من الناس، والموافقة على الصلح لما فيه من حقنٍ للدماء وحفظٍ لأمن المجتمع وسلامته.

ثم يتقدَّم شخص آخر يُعرف باسم حامل الراية، والراية هي قطعة قماش بيضاء اللون مربوطة برمح، ومن المعروف أن الرمح في الموروث العربي رمز العزة وسلاح الدفاع عن النفس، أما الراية البيضاء فهي رمز التسامح والسلام، كما ترمز هنا إلى الوثيقة الموقَّعة بين الطرفين، حيث يراها الحضور جميعاً، الذين يحضرون بمنزلة شهود على توقيع الصلح بين الطرفين.

بعد أن يتقدَّم حامل الراية، يخاطب وليَّ أمر المغدور طالباً منه أن يعقدَ العقدة الأولى حتى تصبح هذه الراية راية صلح، ثم يقوم أقارب المغدور بالترتيب حسب درجة القربى بعقد عقدٍ متتالية برهاناً وحجّة على دخولهم دائرة الصلح، وقبولهم به.

بعد ذلك يتراجع أفراد الواسطة بمن فيهم حامل الراية إلى الصفِّ الذي يقف فيه أهل الغادر، ويُعلنون أن الصلح قد تمَّ، ليبدأ بعد ذلك إلقاء الخطابات الهادفة والواعظة من الوجهاء والحضور، من أجل الحث على عمل الخير والبرّ

والعفو والتسامح والتآخي بين الناس.

ثم يُطلَب الكفلاء، وهم كفيل (وفا) يُرَشِّحُهُ أهلُ الجاني كي يضمن دفع الفدية المتّفق عليها، في حال قَبِلَ أهل المغدور أخذ الفدية، وكفيل (دفا) يكون من أهل المجني عليه، مهمته ضمان أقاربه بعدم القيام بأية ردّة فعل من قبيل نقض الصلح أو معاودة الثأر.

بعد ذلك يخاطب حامل الراية الحضور قائلاً: «اشهدوا يا أهل الحميَّة، ضيوفاً ومحليّة، والحاضر يعلم الغايب (أي الغائب)، بأنه تمَّت المصالحة بالسّراء والضّراء على ما اتُّفِقَ عليه، شاملة كل أهل المغدور وأقاربه وأصحابه من الحاضرين والغائبين، ومن الذين بالبطون وبالظهور، ليكون ذلك بمنزلة ضمانة للأجيال القادمة».

فيردُّ أهل المغدور: قَبِلْنا ويشهدُ الله على ذلك.

فيتقدَّم أخيراً أهل الغادر لمصافحة أهل المغدور، ويدعونهم لتناول الطعام جرياً على المثل السائر والعادة السائدة: بأن كل صلحة

بدها ملحة، أي إن كل مصالحة بين طرفين متخاصمين لا بد أن يعقبها مشاركة في الطعام والملح، وعادة ما يُقدَّم المَنْسَفُ العربي، الذي يعدُّ ضيافة فاخرة لإكرام الضيوف والحضور، كما يُقدِّم أهل الغادر كبشة القُفْرَة[٩] المليئة بالسمن العربي إلى والد المغدور أو أحد أعمامه للتقفير على الطعام، إيذاناً منه بعودة العلاقة إلى ما كانت عليه سابقاً، ليكون التشارك في تناول الطعام علامة على الصلح وصفاء القلوب.

من الجدير بالذكر أيضاً أن الغادر لم يكن يُسلِّم نفسه إلى العدالة، بل كان يجلو عن دياره، ويستجير ببيت أحد الوجهاء أو الزعماء، ويظلّ في حمايته حتى تُعقد الراية أو الصلح، عندها يُؤتى بالغادر، ويضع على رقبته منديلاً أحمر، ويتقدّم إلى ولي أمر المغدور خاشعاً طائعاً لأمره، فيعفو عنه الأخير أمام الحضور، وينتهي الخلاف بالرضا، أما في أيامنا هذه فقد أصبح لزاماً على الغادر أن يُسلِّم نفسه إلى العدالة، إلى حين عقد الراية، التي تنتهي بالمصالحة بين أهل الغادر والمغدور، وتنازل أهل المغدور عن حقهم أمام القضاء المختص.

أما في حالة القتل غير المقصود مثل حوادث السير، فإن عقد الصلح يتمّ بسهولة وطيب خاطر أكثر من سابقه، نتيجة إيمان أهل الميت بأن الحادثة قضاء وقدر، لذا يقتصر عقد الراية على تقابل الطرفين، وإلقاء الخطب وتبادل الكلمات الودية، ويتمّ العفو عن المُسبِّب، وإسقاط الحق الشخصي عنه، ولا يقبل أهل الميت في هذه الحالة أخذ فدية، بل يقومون بالتشويم[١٠].

كما يشكر الحضور أخيراً أهل المُصاب على كرم أخلاقهم ونبلهم وحسن إيمانهم بقضاء الله وقدره ومشيئته.

إن عقد الراية من العادات والتقاليد الشعبية التي تحتل أهمية كبيرة في مجتمعنا المحلي قديماً وحديثاً، لأنها عقد اجتماعي لا يشجِّع على الاقتصاص من القاتل، بقدر ما يسعى إلى حقن الدماء، وحل الخلاف بين الطرفين بالتراضي بحضور الناس جميعاً، بحيث يعترف أهل الغادر لأهل المغدور بالخطيئة التي ارتكبها ابنهم، ويطلبون الصفح والعفو، حينئذٍ لا يكون أمام أهل المغدور إلا التحلي بألطف الأخلاق وأكرمها، وإجابة طلبهم، ما يعني أن عقد الراية، وإن كان مجرد عادة اجتماعية لا تحتكم إلى القانون والقضاء ولا تُغني عنهما، تبقى في غاية الأهمية من جهة الدور الذي تؤديه في امتصاص الأحقاد، ووأد العصبية القبليّة التي تُورث الضغينة، وتعبث بأمن المجتمع، وتُسهم في انحلال العلاقات الوطيدة بين أفراده.

٩- الكَبْشة: مغرفة كبيرة تكون غالباً من النحاس، تستخدم في الولائم لصبِّ السمن ومريس الكثا على المنسف، والقُفْرة ما يضاف إلى الزاد من سمن ونحوه. تَقَفَّر الزادُ: أضيف إليه السمن ونحوه، فهو مُقَفَّرٌ. انظر وهب قاسم، معجم الألفاظ المحكية في محافظة السويداء (معجم لهجي فلكلوري مقارن)، الجزء الثاني، ص٢٣٣، ٢٠٨.

١٠- شوَّم: صفح وتنازل عن حقه، والمصدر: تشويم، شومة: الصّفح، والتنازل عن قبض دية القتيل، وغالباً مايكون ذلك في حالات القتل غير المتعمَّد. وهب قاسم، معجم الألفاظ المحكية في محافظة السويداء (معجم لهجي فلكلوري مقارن)، الجزء الأول، ص٤١٨.

الزجل نشأة وتاريخ أغراض وأوزان ومعانٍ

معين حمد العماطوري

تمهيد:

تفيدنا معرفة كلمة الزجل بالمعنى اللغوي إدراك السبب في اختيار الكلمة اسماً لفن الزجل. فالأصل الحسي لكلمة زَجَل يعني درجة معيّنة من درجات شدة الصوت، وهي الدرجة الجهيرة ذات الجلبة والأصداء. وبهذه الدلالة، كان يُقال للسحاب: سحاب زَجِل، إذا كان فيه الرعد. كما قيل لصوت الأحجار والحديد والجماد أيضًا زجل، ثم تغيرت دلالة كلمة زَجَل، فأصبحت تعني اللعب والجلبة والصّياح، ومنها انتقلت إلى معنى: رفع الصوت المرنَّم. ومن هنا جاء إطلاق اسم زجل على صوت الحَمَام، ثم إطلاقه على الصوت البَشَري المُطرب. وقد يؤكد هذا الارتباط الدلالي بين كلمة زجل ومعنى الصوت العالي المُنَغَّم.

لوحة استشراقية عن زجل الحب

وبمعناه الاصطلاحي غدت كلمة زجل في الدوائر الأدبية والغنائية مُصطلحًا يدل على شكل من أشكال النظم العربي، أداته اللغوية هي إحدى اللهجات العربية الدارجة، وأوزانه مشتقة أساسًا من أوزان العروض العربي، وإن تعرضت لتعديلات وتنويعات تتواءم بها مع الأداء الصوتي للهجات منظوماته. ويتيح هذا الشكل من النظم تباين الأوزان وتنويع القوافي وتعدد الأجزاء التي تتكون منها المنظومة الزَّجلية، غير أنه يُلزم باتباع نسق واحد ينتظم فيه كل من الوزن والقافية وعدد الشطرات التي تتكون منها الأجزاء، في إطار المنظومة الزَّجلية الواحدة.

أكدت المراجع العلمية أن القدماء صنَّفوا الزجل، مع المواليا والقوما والكان كان ضمن ما سمَّوه الفنون الشعرية الملحونة أو الفنون الشعرية غير المُعْرَبة. ويقصدون بهذا الاسم: أشكال النظم العربية التي ظهرت في العصر الأدبي الوسيط، والتي لم يلتزم ناظموها اللغةَ الفصحى المعيارية، وخاصة بالنسبة لقواعد الإعراب. واعتماد ذلك التصنيف على هذا الفارق اللغوي يدلّ على إدراك نافذ. فالواقع أن هذه الأشكال غير المُعْرَبة ظلت على صلة وثيقة بالأشكال المُعْرَبة، وتتبنى تقاليدها الفنية، رغم فارق مستوى الأداء اللغوي. بل إن لغة الزجل، مثلاً، وإن كانت غير مُعْرَبة، كانت تقترب من الفصحى بقدر كبير. فلُغة المنظومات الزَّجلية كانت لهجة دارجة خاصة بالزجالين، بوصفهم أفرادًا يلتحقون بالدوائر الأدبية السائدة، وتتحد أطرهم المرجعية في داخل نوع الثقافة العربية التي تُقرُّها هذه الدوائر. وقد ظل هذا الفارق في مستوى الأداء اللغوي أحد مقوّمات تمايز الزجل عن الشعر الفصيح، كما كان في الوقت نفسه أحد مقوّمات تمايز الزجل عن أشكال الشعر الشعبي (الجَمْعِي، الفولكلوري) وعن حركة شعر العامية واختلافه معها. فقد اتخذ الزجالون من الزجل شكلاً للتعبير استجابة لحاجة لغوية، وتحقيقًا لوظيفة فنيّة، لم تكن الأشكال الأخرى تفي بهما. وانحصر كل من القصيدة التقليدية والموشح، بلغتهما ومواضعاتهما، في دائرة مُحدَّدة رسميًا وفئويًا. بينما استبعدت أشكال الشعر الشعبي (الجَمْعِي، الفولكلوري)، الموجودة بالفعل. في الوقت الذي كانت قد تكوّنت فيه شريحة اجتماعية جديدة من أبناء البيوتات العربية في الحواضر والمدن. وكانت هذه الشريحة قد تقلّبت بها صروف الحياة ومطالب العيش في أسواق هذه المدن، ولكنها في توجهاتها ومطامحها تسعى للالتحاق بالدائرة الحاكمة مستجيبة لمعاييرها الاجتماعية والثقافية. ومن هنا، سعى مثقّفُو هذه الشريحة الجديدة للتعبير عن أنفسهم في شكل جديد وسيط، يتناسب مع وضعهم الاجتماعي والثقافي الوسيط. وكان على هذا الشكل المُوَلَّد أن يعتمد أداة له: لهجة مُوَلَّدة تَدَرُّج بين هذه الفئة من المثقفين، وأن يتخذ من ذائقتها ومعاييرها الفنية ضابطًا. وكان هذا الشكل المُوَلّد هو الزجل.

منذ بداياته الأولى، ظل الزجل فنّاً مدينيّاً في المقام الأول، وبقي محتلّاً موضعه الوَسَطِيّ بين أشكال النظم العربية. وإن كانت وسطيَّته هذه تميل إلى جانب تراث الشعر الفصيح، وتبتعد عن مأثور الشعر الشعبي (الجَمْعِي، الفولكلوري). وعلى أساس موضوعه الوَسَطِيّ هذا، تحددت وظائفه وخصائصه، كما تحدد مسار الظواهر التي رافقت نموه عبر تاريخه الطويل. وإدراكنا لهذا الموضع الخاص بالزجل يُمكننا من حُسن فهم خصوصياته، ويزيل كثيراً من الالتباسات التي أحاطت به، سواء ما أثاره القدماء أَمْ ما أحدثه المحدثون.

هيكل المنظومة الزجلية

أشارت المصادر المرجعية إلى أن الزجالين، في المرحلة الأولى من ظهور الزجل، كانوا ينظمون الأزجال في هيئة القصيدة العربية المعهودة، ذات الأبيات المُفردة والقافية الواحدة والوزن الواحد. وهي بذلك كانت تشبه

القريض، لا تختلف عنه بغير عدم التزام الإعراب وباستخدام لهجة ناظميها الدارجة. وكانت تلك المنظومات تُسمَّى القصائد الزجلية.

وقد يُمثل هذا القالب قصيدة مدغليس، الذي كان واحدًا ممن ثبتوا فن الزجل من معاصري ابن قزمان (ت٥٥٤هـ). ومطلعها:

مَضَ عنّي مَن نحبُّو ووَدَّعْ و لهيب الشُوق في قَلبي قد أودَعْ

لو رَأيتْ كفْ كُنّ نَشياعوا بالعين وَمنَ ندري أن روحي نشيع

من فظاعة ذا الصَّبَر كنت نعْجب حتّى رأيْتْ أن الفراق منّو أفظعْ

ومنذ هذا الطور الأول في حياة الزجل، بقي قالب القصيدة رصيدًا دائمًا يعود إليه الزجالون، وإن مالوا، من بعد، إلى النظم في هيئات متجددة تتعدد فيها الوحدات، وتتفرع الأوزان، وتتنوع القوافي.

وأبسط قوالب النظم في هذه الهيئات المتجددة ما يعتمد على وحدات رباعية. كما يتبين من النموذج التالي المنقول عن زجل لصفي الدين الحلِّي (ت ٧٥٠هـ):

ذا الوُجُود قَدْ فاتَكْ وأنْتَ في العَدَم ما كُفيت من جَهْلَكْ زَلَّة القَدَم

قَدْ زَرعْتَ ذي العَتْبَة فاحْصدُ النَّدَمْ أو تَريدْني الساعة ما بَقيتُ أريدْ

ثم تتدرج قوالب النظم من حيث كثرة عدد أقسام المنظومة، وعدد أشطار وحداتها، ومن حيث التنوّع في التقسيم الموسيقي لعناصرها، بحيث يصل تركيب قالب المنظومة فيما سُمي الحِمْل، مثلاً، إلى الصورة التالية:

للحمل مطلع ذو بيتين. وبعد المطلع تتالي الأدوار، وهي اثنا عشر دورًا في الغالب. والدور خمسة أبيات أو أربعة. فإذا كانت الأدوار من ذات الخمسة أبيات فتأتي الثلاثة الأولى على قافية واحدة والاثنان الأخيران على قافية المطلع، وإلا كانت كلها على قافية واحدة.

وكما كثُرت قوالب النظم، كَثُرت مصطلحاته وتسميات تفريعاته وعناصره بما تطول متابعته. ولكنا نكتفي بإيراد المخطط التالي لإيضاح هيئة وحدة زجلية وتسميات أجزائها.

المطلع: غصن أ غصن ب

البيت أ غصن

أو أ غصن

الدور أ غصن

القُفل: غصن أ غصن ب

ولا تختلف هذه التقسيمات كثيرًا عن التقسيمات الفنية لأجزاء الموشحة. أما في العصر الحديث، فقد مال الزجالون إلى النظم في القوالب البسيطة، وابتعدوا عن التعقيد وتشقيق الأجزاء، ولهذا تتخذ منظوماتهم إما هيئة القصيدة، وإما تلك المعتمدة على الوحدات الرباعية وأضرابها.

أغراض الزجل

منذ أن استقر الزجل شكلاً من النظم مُعْترفًا به، ومنظوماته عالج مختلف الأغراض التي طرقتها القصيدة العربية التقليدية، كالمدح والهجاء والغزل والوصف. وقد استمرت تلك الأغراض قائمة يتناولها الزجالون على

توالي العهود والعصور حتى اليوم، غير أن للزجالين، في كل عهد معين وبيئة محددة، مجالات يرتبطون بها. ومن ثم كان مركز اهتمامهم ينتقل من أغراض بعينها، تلقى قبولاً في هذا المجال أو ذاك، إلى أغراض أخرى، تختلف باختلاف العهود والبيئات الثقافية التي ينتمون إليها.

ومن ذلك ما نقرؤه في أزجال زجّالي أندلس القرن السادس الهجري، وزجالي العصر المملوكي في القرن الثامن، مثلاً، من انشغال بالعشق والشراب، ووصف الرياض ومجالس الصحاب؛ نتيجة لالتفاف زجالي هذين العهدين حول دوائر الخاصة والتحاقهم بمجالسهم التي كان مدارها الغناء والتنافس في إظهار المهارة والتأنُّق والتَّظرُّف، وعندما أصبح للصوفية وجودها في الحياة الاجتماعية، وبات من أهل التصوف ينظم الزجل، غدا الزجل مليئًا بالمواعظ والحكم ووصف أحوال الصوفي.. على هذا النحو، تنقلت محاور التركيز في أغراض الزجل وموضوعات منظوماته، إلى أن جاء العصر الحديث، وأصبحت مواجهة الاستعمار والتغيير الاجتماعي هما شغل الأُمَّة الشاغل، أخذ الزجالون يشاركون في الحركة الوطنية. ولذا صارت القضايا الاجتماعية والسياسية من أهمّ المواضيع التي تعالجها المنظومات الزجلية، وفي كل الأحوال، فهذا الارتباط الوثيق بين المنظومات الزجلية ومشاغل ناظميها وجمهورهم الذي يتلقاها، قد وفّر للمنظومات الزجلية إمكانية واسعة لتجويد أساليبها وصقل طرق صياغتها؛ كما أتاح لأدواتها البلاغية وتصويرها البياني مزيدًا من الواقعية والقدرة على التشخيص والتجسيد، الأمر الذي يسَّر استخدام الزجل في أشكال التعبير الفني الحديثة.

أطوار الزجل: لقد مر الزجل بخمسة أطوار نوجزها في الآتي:

أ- مرحلة ما قبل ابن قُزمان:

كان الزجل في هذه المرحلة هو شعر العامة، وأقرب ما يكون للأغنية الشعبية التي تشيع على ألسنة الناس،

وتكون جهد جنود مجهولين. ونرجح أن الفئة المثقفة في هذه المرحلة كانت أكثر عناية بالقصائد والموشحات بينما كانت الطبقة العامة أكثر شغفًا بالأغنية الشعبية والزجل العامي. ولعل هذه المرحلة كانت في أواخر القرن الثالث الهجري.

ب- زجل الشعراء المعربين:

هو الطور الثاني من أطوار الزجل، ويمثله نفر من الشعراء الذين كانوا يكتبون القصيدة أو الموشح قبل عصر ابن قزمان، ثم اتجهوا لكتابة الزجل عندما رأوا رواج هذا اللون من الشعر عند العامة وهو أمر يشبه ما نراه اليوم حين يكتب بعض شعراء الفصحى أزجالاً عامية للغناء. ولعل هؤلاء النفر من الشعراء المعربين هم الذين عناهم ابن قزمان حين عاب على أزجالهم وقوع الإعراب فيها، فسخر منهم في قوله:

, يأتون بمعان باردة وأغراض شاردة، وهو أقبح ما يكون في الزجل وأثقل من إقبال الأجل•.

وتميز من بين هؤلاء النفر الزجال أخطل بن نمارة، فقد أشاد ابن قزمان بحسن طبعه وحلاوة أزجاله في قوله: , ولم أر أسلس طبعًا وأخصب ربعًا من الشيخ أخطل بن نمارة، فإنه نَهَجَ الطريق، وطرّق فأحسن التطريق.

وقد ظهر هؤلاء المتقدمون من الزجالين المعربين في القرن الخامس الهجري خلال عصر ملوك الطوائف. ولما كانت بلاطات ملوك الطوائف أفسح صدرًا للشعراء وأكثر رعاية للشعر المعرب وتشجيعًا لأهله، لم تزدهر أزجال هذا الطور ومنيت بالكساد.

جـ- ازدهار الزجل:

يمثل هذا الطور زجالو القرن السادس الهجري، وهو نهاية عصر ملوك الطوائف وبداية عصر المرابطين. وقد ازدهر الزجل في هذا الطور بتشجيع الحكام الذين كان حسهم باللغة العربية لا يبلغ حس سابقيهم من ملوك الطوائف. ومن ثم لم تلق القصائد والموشحات الرعاية السابقة التي كانت تحظى بها في بلاطات ملوك الطوائف. ويُعد ابن قزمان إمام الزجل في هذا العصر، بل في الأندلس قاطبة. واسمه أبو بكر محمد بن عيسى بن عبد الملك بن قزمان (٤٨٠-٥٢٥هـ، ١٠٨٧-١١٣٠م) عاش في عصر المرابطين، وتوفي في صدر الدولة الموحدية. نشأ في قرطبة نشأة علمية أدبية، إذ كان كاتبًا وأديبًا وشاعرًا ووشَّاحًا. وقد ورد في بعض المصادر أنه لما أحسّ قصر باعه في الشعر والتوشيح عمد إلى طريقة لا يجاريه فيها أحد، فصار إمامًا لأهل الزجل. تجاوزت شهرته في الزجل الأندلس إلى المغرب والمشرق، وقد صدر ديوان أزجاله صوت في الشارع أول مرة عام ١٨٩٦م ثم عام ١٩٣٣م بحروف لاتينية، ثم نشره مرة ثالثة المستشرقُ الأسبانيُّ غارسيه قومس بحروف لاتينية مع ترجمة إسبانية.

بلغ الزجل على يد ابن قزمان ذروة نضجه حين قعَّد له القواعد، وجعل من أزجاله تدريبًا عمليًا لكُتّاب الزجل اللاحقين. كما عالجت أزجاله مختلف الأغراض التي وردت في الموشحات وإن غلب عليها الكُدية والتسول والإغراق في اللهو والمجون، كما كان ينتقد الأوضاع السياسية والاجتماعية.

ويظل ابن قزمان على الرغم من مجونه وعبثه أبرع زجالي الأندلس وإمامهم. فقد طبع الزجل بصورته الفنية في قالب عامية الأندلس التي تراوح بين العربية واللهجة الرومانسية (العامية اللاتينية)، يقول:

ذاب تنظر في مركز مطبوع بكلامٍ نبيل
وتراه عندي من قديم مرفوع ليس نرى به بديل
بالضرورة إليه هو المرجوع دَعِنْ عن قال وقيل
الشراب والغنا والجر في الما في رياضٍ عجيب
هذا كل علاهُ عندي لوصال الحبيب

د- الطور الرابع:

يبدأ بمنتصف القرن السادس إلى القرن السابع الهجري، وهو مرحلة شهدت وفاة ابن قزمان وسقوط دولة المرابطين وقيام دولة الموحدين. ويعد أحمد بن الحاج المعروف بمدغليس هو زجال هذا الطور وخليفة ابن قزمان في زمانه، كما ظهر زجالون آخرون كابن الزيات وابن جحدر الإشبيلي وأبي علي الحسن الدباغ.

هـ- الطور الخامس والأخير:

في حياة الزجل في الأندلس يقع في القرن الثامن الهجري، وكان من أشهر زجاليه الوزير لسان الدين بن الخطيب، وأبو عبد الله اللوشي، ومحمد بن عبد العظيم الوادي آشي.

تاريخ الزجل ونقده:

كان لظهور الزجل وانتشار النظم به أثرهما، ليس على المستوى الإبداعي فحسب، بل على مستوى الكتابة حول الزجل أيضًا، وذلك بتناول جوانب من تاريخه أو ظواهره أو قواعد نظمه أو خصائصه الغنية أو دوره الاجتماعي.

والباحث بالمؤلفات العربية التي انتهت إلينا منذ القرن السادس الهجري، ولا سيَّما المؤلفات التي عنيت بالحركة الأدبية والفنية، يجد مادة تاريخية مفيدة حول الزجل والزجالين. ومع أن تجميع هذه المادة وضمها يساعدنا في تكوين تصوّر عن ظهور الزجل ونموّه، تظل في حدود الإشارات غير الوافية، ولكن لحسن الحظ، يصلنا من القرن الثامن الهجري مصدر أكثر استقصاء، وهو كتاب العاطل الحالي والمرخص الغالي لمؤلفه صفيّ الدين الحِلِّي (ت ٧٥٠هـ). الذي مارس المؤلف نظم الزجل واحتك بالزجالين خلال تجواله الطويل بين حواضر مصر والشام والعراق. وقد هيأ له كل هذا إمكانية نقل كتابته من مستوى إيراد المعلومات والأخبار إلى مستوى التأريخ لحركة الزجل حتى أيامه، والاجتهاد في تأسيس قواعد لنظم الزجل. ومن بدايات القرن التاسع الهجري يصلنا كتاب آخر، يتابع العاطل الحالي، وهو كتاب بلوغ الأمل في فن الزجل لمؤلفه ابن حجة الحموي (ت ٨٣٧هـ). وابن حجة، أيضًا، كان ينظم الزجل وخالط الزجالين متنقلاً بين الشام ومصر. وما زال الكتابان مصدرين يرجع إليهما الدارسون لتاريخ الزجل وقواعد نظمه.

أما في العصر الحديث، فقد كان لانتشار الزجل وصلته بالحركة الوطنية أثرهما في تنامي الكتابة النقدية حول الزجل. فظهرت مقالات تعريفية في الصحف والمجلات وفي مقدمات دواوين الزجالين. ثم خُصّ بعض الزجالين المتميزين بمقالات نقدية تبيّن دور أزجالهم ووسائلها البلاغية. ثم تصبح الكتابات النقدية حول الزجل أكثر تعمقاً في الدوريات المتخصصة وبعض الأطروحات الجامعية، ولا سيَّما أنه قد أسهم في الجدل حول الزجل ما أثاره الباحثون الأجانب من آراء ونظريات.

الزجل في العصر الحديث

مع قيام النهضة العربية الحديثة، انتقل الزجل إلى طور جديد. فقد تبنى الزجل فئة من المثقفين الذين كانوا فصيلاً في حركة النهضة الوطنية. وقد جهدوا في تنمية أدوات الزجل ووسائله الفنية للاستفادة من إمكاناته في تيسير توصيل أفكارهم إلى جمهورهم المُبْتَغى، وهو جمهور أوسع، ولاشك، من دائرة مثقفي الخاصة. كما عملوا على تخليص الزجل من الركاكة والتكلُّف اللذين رانا عليه من عهود الانحدار السابقة، وعلى فك إساره من أيدي فئة الأدباتية الذين تدنوا به إلى مستوى استخدامه في التسوّل والابتزاز.

وفي سياق حركة الزجل الناشطة هذه، استفاد الزجل من الإمكانات المتجددة للطباعة والنشر واتساع قاعدة القارئين. فتوالى نشر دواوين الزجالين، وعنيت بعض الصحف بنشر الأزجال، وصدرت بعض الدوريات التي تعتمد على المادة الزجلية في المقام الأول.

غير أن اسم الزجل لم يحظ بالذيوع والتكرار إلا على أيدي الكُتَّاب والإعلاميين، ولا سيَّما في ثمانينيات القرن الرابع عشر الهجري. وهم لا يستعملون الاسم ليدل على المصطلح المحدد بشكل من النظم بعينه، وإنما استعملوه لكي يشير إلى كل نظم باللهجات المحلية. وهكذا انطوى تحت هذا الاسم: العتابا والميجنا واليادي يادي والروزانا والموال، بل الأشكال الفولكلورية كهدهدة الأطفال وأغاني العمل، وأيضًا الشعر الحديث الذي ينظمه المثقفون بالعامية، فاعتُبر إنتاج شعراء مثل ميشال طراد وأسعد سابا من الإنتاج الزجلي. وإمعانًا في تأصيل خصوصية الزجل اللبنانية قيل: «إن الزجل سرياني اللحن في أول عهده، وعربيُّه فيما بعد».

ومثل هذا الحماس والتوسّع والأقوال المرسلة، وإن كانت مظهرًا من مظاهر الاهتمام بالزجل، كان مثارًا للخلط واضطراب المفاهيم، الأمر الذي آذن بتراجع الزجل ووقوفه الآن موقف الدفاع في مواجهة مؤثرات الحياة الثقافية العربية الحالية، وإن بدا بعضها متناقضًا. ويبرز أهمها، بالنسبة للزجل، في المؤثرات الآتية:

١- حملة دُعاة الفصحى ضد كل أشكال التعبير باللهجات الدارجة أو العامية.

٢- الالتفات إلى المأثور الشعبي (الجَمْعِي، الفولكلوري)، ولا سيَّما الجانب القولي منه، وعلى الأخص بعض أشكال النظم منه.

٣- تركيز المثقفين على الشكل بعينه من أشكال النظم في إحدى اللهجات الدارجة في جهة من جهاته، واعتباره حاملاً لخصائص القطر المتميزة ومعبرًا عن ذاتيته المتفردة.

٤- ظهور الاتجاه الجديد في النظم باللهجات الدارجة، الذي عُرف باسم شعر العامية، الذي يبتعد عن أرض الزجل وأضرابه متحركًا نحو أرض الشعر الحُرّ المعاصر.

يشير الدكتور ميشال خليل جحا في كتابه أعلام الشعر العامي ص ٢٣، والدكتور غالب غانم في أبعد من المنبر ص ٥٣ أن أنواع هذا الشعر عديدة، هناك الميجنا والموشح والمعنى والقرادي والعتابا والقصيد ويا حنينا وآه يا أسمر اللون وآوف مشعل وعالياادي والموال والشروقي والبغدادي والندب والحداء والروزنا والغزيل وأبو الزلف وعلى الدلعونا والهوارة وهيك مشق الزعرورة والحوربة ولوة العروس والزغاريد والزلاغيط وأغاني السرير، كذلك يقول جرجي زيدان في تاريخ آداب اللغة العربية: والذي نراه في الأوزان العامية التي ليس لها مماثل في الأوزان العربية الفصحى مأخوذة في الغالب عن أوزان السرياني. نقلاً عن الزجل وتاريخه أدبه وأعلامه لمنير وهيبة ص ٣١.

المعنّى:

المعنّى ومشتقاته هو من اختراع السريان، يقول الأستاذ أنيس فريحة أستاذ اللغات: «إن لفظة معنّى هي اسم مفعول من الفعل السرياني (غنّى)، فيكون معناها (المعنّى) والمعنّى للإنشاء والتنغيم. ويقول المؤرخ جورجي زيدان: (والذي نراه أن الأوزان العامية مأخوذة في الغالب عن أوزان الشعر السرياني»، وللمعنى أنواع عديدة منها العادي، والقصيد، والموشح، والمجنس، وغيرها.

يتألف المعنّى العادي من: مطلع ودور، والمطلع هو عبارة عن بيتين شعريين، قافية صدر البيت الأول وعجزه، وقافية عجز البيت الثاني واحدة. أما قافية صدر البيت الثاني فحرة، وينظم على البحر (اليعقوبي) الذي يتألف من اثنتي عشر حركة للصدر ومثلها للعجز ومثاله:

الحب من قلبي شرب أصفى الخمور — وعن بيدري مابيبعدو رفوف الطيور

وكل ماحبيت زهرة بالهوى — بتغار وبياخد ع خاطرها الطيور

وزنه:

إل حُب ب من قل بي شِ رب أص فل خُ مور

١٢ ١١ ١٠ ٩ ٨ ٧ ٦ ٥ ٤ ٣ ٢ ١

وعن بي د ري مب يبع دو رفو فط ط يور

١٢ ١١ ١٠ ٩ ٨ ٧ ٦ ٥ ٤ ٣ ٢ ١

أما الدور فيتألف من بيتين شعريين، قافية صدرهما وقافية عجز البيت الأول واحدة، أمَّا قافية عجز البيت الثاني فتعود إلى المطلع، ومثاله:

يامـــا زنابـــق غازلتنـــي بالومـــا ... والبلبـــل البـــردان بجناحـــي احتمـــا

وكـــل ما فتّحـــت عينـــي بالســـما ... بيتســـابقو عالحـــب خيـــات البـــدور

وهو طبعا على الوزن السابق نفسه.

المعنّى القصيد:

وهو من ناحية القافية وتكرارها أنواع:

النوع الأول: قافية صدر البيت الأول وقافية عجزه وقوافي أعجاز الأبيات الأخرى واحدة ،أما قافية صدر البيت الثاني وما يليه من الأبيات فواحدة . وغالباً ما يكون في القصيدة (خرجة)قافيتها حرة، ولكن قافية البيت الأخير من القصيدة تعود إلى القافية العامة . وينظم هذا النوع على البحر(اليعقوبي) الآنف الذكر، ومثاله:

أحـلى من ثيـاب الأطـالس والحرير ... وأعلى من شموخ الخورنق والسـدير

وأكبر من الرسـمال في خزنـات مـال ... وأطهـر من الزنبـق على حفة غديـر

وأكبـر من الفجـر المتـوج بالجمـال ... وأجمـل من الزهـر المعمّـد بالعبيـر

وأبـدع من الشـاعر على درب الخيال ... حنيـة جنـاح الإم عالطفـل الصغيـر

والنوع الثاني: تكون قافية الصدور جميعها واحدة، وقافية الأعجاز جميعها أيضاً واحدة، ومثاله:

وقفت معـي عاقبـال هالبيت العتيق ... وتنهّـدت نهـدة ع أيـام الصبـا

قـدام بابـو عتقـت كتيـر الطريـق ... ومـن بعـد منـا ما إنقَلَـو مرحبـا

المعنّى الجناس:

يتألف من عدة أبيات، قافية صدر البيت الأول وبقية الأعجاز واحدة، وصدور الأبيات التي تلي عبارة عن لفظة متشابهة باللفظ مختلفة في المعنى، أما قافية عجز البيت الأخير فتعود إلى القافية العامة.

المعنى العادي:

هو أبسط ألوان المعنى، وغالباً ما يكون العمود الفري للحوارات الزجلية بين شاعرين، وتكون قافية صدور الأبيات وأعجازها واحدة، وتنفرد قافية صدر الأخير بالخروج من القافية، ومثاله:

ياجـارتي بالحـب وليـالي الهـوى ... يا ريـت فينـا بهالعمـر نبقـى سـوا

بذكـر وقت مالخصـر عازندي التوى ... وخمـر الدمع من كاس عينيكي هوى

مـن يومهـا قلبـي عـلى حبـك نـوى ... وبين السـعادة عشت عمـري والنوى

تاصرت اسـمع صوتك بنبض الحياة ... والمح خيـالك كـل ماهـب الهـوا

المعنى القصيد:

يـوم الي بـدك للهـوى تتبسـمي ... بدهـا الدنـي تنسـى همومـا المؤلمـة

وما يضـل باقـي لا عـذاب ولا كـدر ... ويتبـدل بالشـوك ورد العجـرمي

وبـدو الحنـان يدّب بيقلـب الحجـر　　والـديب يلبس ثـوب نعجـة مسـالمة
والعقـربي العقصاتهـا بتأذي البشـر　　سـماتهـا بيتحـولو سـمن وعسـل
وبتنحسـد منهـا الفراشـة الناعمـة

القـرادي: وهـو من القَرَد أي لجلجة اللسـان، وتأتي على الـوزن الخفيف، بحيث يتلجلج اللسـان عند غنائها لسـرعة وزنهـا. أنواعها كثيرة، منها المثنّاة التي يسـميها العامـة (قرادي عالحرف)، ومنها المربعة التي تسـمى (قـرادي علـى الحرفين)، وتكـون بقفل أو بدون قفل في نهاية الـردّة، وتنظم على البحر (المـزدوج) بحيث يتألف البيت من أربعة عشر مقطعاً، سبعة للصدر، وسبعة للعجز، وفيما يأتي أهم أنواعها:

١- القرادي العادي:

ضيعتنـــا يا اخوانـــي　　مـن بدايتهـا خلقانـــي
أم العـــــز وإم الخيـــر　　وإم المجـــد الإنسانـــي
ضـي عـت نـا يـا إخ وانـي　　منب دا يت ها خـل قا نـي
٧٦٥٤٣٢١٧٦٥٤٣٢١

الضيعـة كانت مرج زهور　　وغنيـة بتـــم التكويـــن
وعطيت للتاريـخ نسـور　　قبـل الدنـــي خلقانيـن
يا بـــن بـلادي لا تجـور　　ع ليالي الضيعة الحلوين
هالحطـت بعيونـك نـور　　لا تتركهـــا خربانـــي

٢- القرادي المخمس مردود:

المخمس المردود: هو كل منظوم زجلي تكون من أربعة أشطر ثم خمّس دوره بالرد على الشطر الثالث، ومن هنا جاءت تسمية مخمس وتسمية مردود . ويكون بمختلف أنواع الشعر العامي فقد يخمّس المعنّى والقرادي والقصيد (الطويل منه والقصير) ، وهذا مثال على القرادي المخمس المردود:

اشتهرو شعّار بلادي — بأشعار القرادي
وغنوا من نظمن أشعار — بنغمة بلبل شادي
غنوا من نظمن أشعار — بتتغنى فيها الأطيار
تسبّح ربا ليل نهار — وتتنقل من غصن لغصن
..... وما بتخاف الصيادي

القرادي المحبوك:

اشتد احتد الجد امتد — نفود الجود وجود شهود
لحدّ الغد بعدّ بردّ — بقود جنود فهود أسود
بمد اليد، بصد الصد — برود حدود صرود جرود
بكد، بجد، بهدّ، بقد — بسود قرود السود الغال.

المطبّق:

طبق حروف وهز صفاح — وفن وقول وجوق يرّج
طرق دفوف وعز وراح — ورن طبول وبوق يضج
خرق صفوف وعز سلاح — وسن نصول ونوق تعج
برق سيوف ودز رماح — وعنّ خيول بسوق مجال

المغصوب:

ويسميه البعض (المقلوب) ، ومثاله:

حمال من القرادة شقعت — وضعت من الردادي ناس
ناس من الردادي وضعت — بدعت من البغدادي جناس
جناس من البغدادي بدعت — جرعت من البرادي كاس
كاس من البرادي جرعت — شقعت من القرادي حمال.

كرج الحجل:

يُقَسَّمُ كل بيت إلى أربعة مقاطع مجنسة، ومثاله:

بعدك شب ومهرك شب — انمى وشبّ ونارك شبّ
رماح الخط لبحري خط — وصال الشط واسمك حط
شراب وغب وملي وصب — بعون الرب المعنى انصب

قرايــة وخط دهان وغط　　سباحة بط وكرج حجال.

طُرقُ النمل:

ويتألف من (أفعال) ذات قافية واحدة، ومثاله:

رغبـت وسـحت وغبـت ورحت　　ضربت وتحت خصومي جبت

حسبت السحت كسبت فرحت　　وشبت شلحت غرامــي وتبت

خطبت مدحت وهبت سمحت　　لعبت ربحـت مدامـي شـربت

نخبت شرحت ركبت وصحت　　غضبت مدحت حسامي عقال

المرصّع:

وقـد قلنـا علية مجموعة من الـردات في الحوارية؛ إذ يأتي فيـه عدد معين من الأعداد، ثم يقسـم إلى أجزاء معينة.

المهمل: تأتي جميع حروف الردة بدون نقط، مثاله:

حمـام الرسـل عـلامك　　حامـل ولـدارك واصـل

ودم الإعـــدا عاحسـامك　　سـال وعـارمحك ماصل

سـعدك حاصـل امامـك　　وأمامـك سـعدك حاصل

مـرادك كامـل عامرامك　　رده عـاحـــلاّ مهمّـــل.

المنقط: عكس المهمل، ومثاله:

خشـيت ببيتـي خشـيت　　غبت غفيـت بظنـي فقت

شـبيت فتشـت تفضيـت　　غنيـت وفـزت بفني فُقت

جفنـي شـقّيت تنبيـت　　فضيـت زيتـي بنـي ذقت

غزيـت ببختـي تغديـت　　جيت بتختي خزنة مـال .

القلاب:

وهو نوعان: النوع الأول نظمه شحرور الوادي على النحو الآتي:

فـراح وارتـاح ان جـاد الزهـر	**ان جاد الزهـر ارتـاح وافـراح**
راح وعـــز وعطـــر وزهـــر	**وزهـــر وعطـــر وعـــز وراح**
جنـــاح وراس ويـــــدّ وظَهـر	**وظهـر ويـد وراس وجنـــاح**
إن مـال وجـار عليـك الدهر	**الدهـر عليـك ان جـار ومال**

أخيراً المجزّم:

وسـمي كذلك لأن البيت فيه يقسـم إلى أربعة مقاطع، الثلاثة الأولى تنتهي بقافية واحدة سـاكنة مختلفة عن قافية العجز، ويكثر استخدامه في المحاورات الحماسية، ومثاله:

طلفـت الطـوب عـلى المطلوب	**عملـت هبـوب الريـح حصـان**
فتحـت دروب شـــروق غـــروب	**اكلـــت قلـــوب فـــروخ الجـان**

أهمية الزجل:

تبدو أهمية الزجل في أنه يعبر تعبيراً صادقاً عن «عبقرية الأمة»، بلغتها اليومية وبذاكرتها الجمعية، ممثلة في جماهيرها الغفيرة، حسـب تعبير الدكتور عبد العزيز الأهواني، وتتجلى أهمية ذلك، حسـب تعبير الدكتور عباس الجراري، في ثلاثة جوانب:

١- أن الأدب الشعبي صورة للشخصية الوطنية، مهما كانت باهتة فهي أوضح من الصورة التي يعكسها الأدب المدرسي المثقف.

٢- أن دراسـته تعزيز لإقليمية الأدب وتقرير لمذهبه الذي نؤيد الداعين له منهاجاً للكشـف عن أدب الأقاليم العربية المختلفة وسبل الأمة إلى لمِّ شتات أدبها المبعثر.

٣- أن الأدب الشـعبي مكمل للأدب المدرسـي، وإن من شأن دراسته أن تساعد على الربط بين الأدبين واجتياز الهوة الكبيرة التي تفصل بينهما.

ويقول الدكتور عبد الحميد يونس، في أهمية الأدب الشـعبي: «يخطئ من يتصـور أن الآداب والفنون الشـعبية تسـتهدف التسـلية والترويح عن النفس المكدودة، بعد عمل النهار الطويل تلتمس لها المواسم، وتنتخب لها أماكن التجمـع، إن التسـلية وظيفـة ثانوية، أما الوظيفة المحوريـة فقومية على الدوام، تطلـب المحافظة على ذات الفرد العزيز في أمته، وتطلب المحافظة على الجماعة كلها في آن واحد».

ويقول الدكتور إبراهيم أنيس، في كتابه موسـيقا الشـعر: «أوزان الأزجال لا تكاد تزيد على الأوزان المعهودة في الشعر العربي، إن لم تقل عنها، إن الأزجال مثلها مثل الموشحات قد اشتملت على أوزان لم يشر إليها العروضيون، ولم تـرد في الشـعر العربي، وتضـمنت في بعض الأحيـان مزجاً من أكثر من وزن واحـد، ولكنا حتى في هذا نلحظ دائمـاً انسـجاماً بين الأوزان الممزوجة في الزجل الواحـد، ومن أوزان الأزجال: الرمل، البسـيط، المتدارك التام، مجزوء الرجز، السريع، المتقارب، الهزج، والمجتث».

لكن أمام اللهجة الدارجة، أو اللهجات المتعددة، لا تكاد تتوضح أوزان الأزجال، لدى كثير من المبدعين والدارسين، على حد سواء، وذلك بسبب لجوء الزجالين إلى أوزان ابتدعوها لأزجالهم، وأخذت تعرف وتضبط بعدد المتحركات والسواكن، في الأشطر والأبيات، وهي التي حددها بعض الدارسين في عدد المقاطع الصوتية..

ويمكن أن أقول: إن الوزن الحقيقي يتم ضبطه، من خلال الأدوار الإيقاعية، التي يمكن أن تكون جزءاً من الشطر الواحد، ويمكن أن تعادل شطراً كاملاً، أو شطرين، أو بيتاً كاملاً، أو مجموعة من الأشطر، أو الأبيات، حسب البنية الإيقاعية لقصيدة الزجل، التي اختارها الزجال نفسه، تماماً على نحو ما تتأسس عليه الموشحة، وهذا يكشف عن سر العلاقة الكامنة بين الجنسين الشعريين.. وتبعاً لذلك نجد، في الشعر الحساني، على سبيل التمثيل لا الحصر، أن أوزانه تعرف بعدد متحركاتها، في كل شطر، أو بيت، فهناك وزن له ٨ متحركات، ووزن له٧، ووزن له٦، وآخر له٥، .. وهكذا، ويتحدد لكل وزن مصلح يعرف به دون سواه.

أنواع الزجل:

للزجل أنواع عديدة يصعب حصرها، وذلك بسبب ارتباطه بمجموعة متعددة من اللهجات، ولتنوع أمكنته، ولتعاقب أجياله، وما نذكره في هذا المقام يرتبط أساساً بأصول هذا الفن، وببعض النماذج، دون الإحاطة بكل أنواعه.. إذ يقول ابن خلدون، في مقدمته: إنه «لما شاع فن التوشيح، في الأندلس، وأخذ به الجمهور، لسلاسته، وتنميق كلامه، وترصيع أجزائه، نسجت العامة، من أهل الأمصار، على منواله، ونظموا، في طريقته، بلغتهم

الحضـرية، مـن غـير أن يلتزمـوا فيهـا إعرابـاً.. واسـتحدثوا فنّـاً سـموه الزجـل، والتزمـوا فيـه على مناحيهـم، لهذا العهد، فجاؤوا فيه بالغرائب، واتسـع فيه للبلاغة مجال بحسب لغتهم المستعجمة».

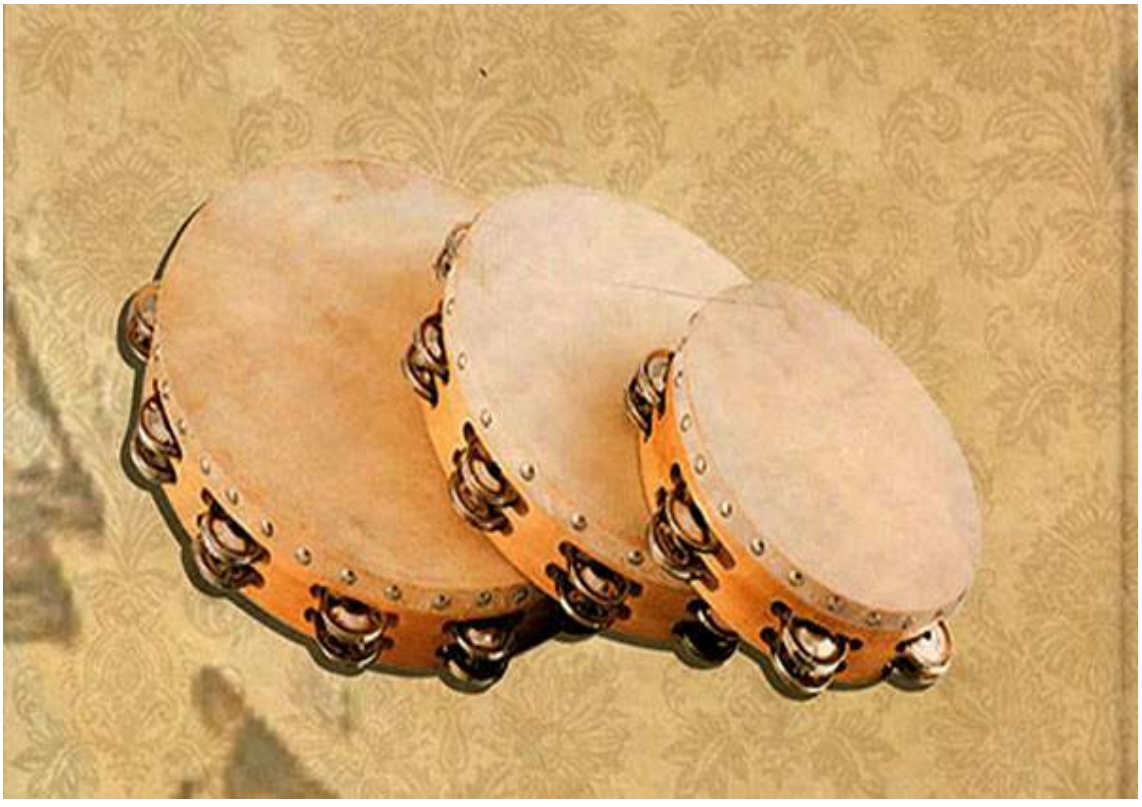
والظاهـر من هذا القول أن الزجل قد نشـأ بتأثير من التوشيح، أو أنه قد تولد منه، ومن هنا تبدو العلاقة وطيـدة بين هذيـن الفنـين، في مختلـف أنماطهما.. وعلى المنوال نفسـه تم استحداث أنواع زجلية عديدة، في أقطار أخرى، من الوطن العربي، من ذلك مثلا أنه قد تم استحداث أنوع زجلية تعرف على النحو الآتي:

١- عرض البلد، بفاس.
٢- المواليا، ببغداد.
٣- كان وكان، بواسط بالعراق.
٤- القوما، بالقاهرة.
٥- الدوبيت، بالعراق.
٦- السلسلة، بالعراق.

هذا بالنسـبة لبعض الأنواع الزجلية القديمة، أما إذا أردنا أن نحصر أنواع الزجل، في عصرنا الراهن، فـإن الأمر يقتضـي مسـحاً دقيقـاً لـكل أنواعه، على مستوى خارطة الأقطار العربية.

المراجع:

- جحا، د. ميشـال خليل، أعلام الشعر العامي في لبنان.
- مقدمة ابن خلدون.
- أنيس، الدكتور إبراهيم، موسيقا الشعر.
- عـكاري، أنطـوان، قدم لـه الدكتور إميـل يعقوب، الأشعار الشعبية اللبنانية دراسة وبعض نماذجها الحلوة.
- وهيبـة، منـير، الزجـل تاريخه، أدبـه، أعلامه ص٣١
- زيدان، جرجي تاريخ آداب اللغة العربية مصـر ١٩١١ الجزء الرابع.
- مواقع إلكترونية مختلفة.



الطائـــر العجيـــب

حكاية شعبية من لاتفيا

ترجمة : أحمد ناصر

كان ما كان، عاش في قديم الزمان ملك، لديه ثلاثة من الأبناء. سمع هؤلاء الأمراء، ذات مرة، أن طائراً عجيباً يحيا في مملكة بعيدة وراء البحار. وهذا الطائر ينفّذ أوامر مَن يملكه. وعلموا أنه يعيش في قفص ذهبي في حديقة الملك، والقفص معلّقٌ على ذؤابة شجرة زيزفون؛ ثلاثية الأغصان.

علموا أيضاً أن الطائر يعود كلّ مساء لينام في القفص الذهبي. والأمر الأهمّ: أن ذاك الطائر يحمل في قائمته اليسرى فوق مخالبه خاتماً صغيراً. ومَن يخلع هذا الخاتم يخضع الطائر له، ويصبح طوع بنانه... ولقد حاول الكثيرون خلعه، لكن من دون جدوى.

الأمراء الثلاثة، رسم زيتي للفنان ويليام تريغو

قرّر الأمراء الثلاثة أن يجربوا حظهم أيضاً. أمر الأخ البكر بإسراج الحصان، وكذا فعل أخواه. رافقاه حتى الجسر. وعند الجسر ترجّل البكر عن حصانه، ثم حزّ بالسيف ثلاثة حزوز بيضاء على الجسر، وأمر أخويه: ما دامت هذه الحزوز بيضاء، فأنا بخير ولا شيء يهدّدني، أمّا إذا احمرّت، فأسرعا إلى نجدتي!

في اليوم التاسع وصل البكر إلى مملكة ما وراء البحار، فقصد مباشرة قصر الملك، وأعلن أنه جاء ليأخذ الطائر.

سمع الملك مقالة الأمير، فأمعن في التفكير ثم قال:

- آه، يا بنيّ، كيف ستتمكّن من الطائر؟ إنه الطائر العجيب! جاء الكثيرون، وكثيرون سيأتون!

– فليكن ما يكون، سأمضي إليه!

عند الغروب وصل إلى الحديقة. عجب: أين هي شـجرة الزيزفون ذات الذؤابة الثلاثية؟ تطلّع هنا وهناك فلم يجدها. أخـيراً حدّق في غابة البتولى، هي ذي! فرح البكر. توغّل في خميلة البتولى، فرأى الزيزفونةَ ذات الذؤابة الثلاثية وسط مرج الغابة، والقفصَ الذهبي يقبع بين أغصانها.

كانـت الأعشـاب الكثيفـة تغطـي المـرج. وكان كل شـيء هادئـاً، فالطائر لم يَعُد بعـد. اختبأ البكر بين الأعشـاب، وانتظـر. بعـد برهـة وجيـزة عمّ الشـدو أرجاء الحديقة، كأن آلاف الطيـور بـدأت تغـرّد. وفي الحال وصـل الطائـر العجيـب، وحـطّ على القفص الذهبي. تطلّع شـتى الجهات، ثم قال شاكياً باكياً:

– قـد نـام الجميع. أحقـاً لن يقـول لي أحـد: «أيهـا الطائـر العجيب،هيا إلى النوم»!؟

«ما دامت المشـكلة تنحصر في هذا، فالأمر بسـيط»! ـ فكّر البكر ثم قال:

– أيهـا الطائـر العجيـب، هيّا إلى النوم!

وفي اللحظـة نفسـها صـفقه الطائر العجيـب بجناحه، فتحوّل البكر إلى شجرة بتولى.

في صـباح اليوم التـالي اقترب الأخـوان الصـغيران من الجسـر، ورأيـا الحزوز الثلاثة قـد احمرّت. فتهيأ الأخ الأوسـط توّاً لنجدة أخيه. وقصـد مملكة ما وراء البحار. وصـل إلى المملكة، فقال له الملك: إن أخـاه قد ذهب طالبـاً الطائر العجيـب، ولم يعد من الحديقـة. توجّـه الأخ الأوسـط إلى الحديقـة. بحث هنا، بحث هناك، لكنه لم يجد أخاه، ولم يجد شجرة الزيزفون ثلاثية الذؤابة. أخيراً تطلّع في غابة البتولى الكثيفة، فرأى شـجرة الزيزفون، لكنه لم يجد أخاه. اختبأ في مرج الغابة، بين الأعشاب، وانتظر.

كان الهـدوء يسـود المـكان. لكـن مـا إن غابت الشـمس حتى ملأت الشقشقةُ الخميلةَ كلها، وكأن آلاف الطيـور قد بدأت تغرّد. وفي اللحظة تلك جاء الطائـر العجيب. تطلّع شـتى الاتجاهـات، ثم راح يقول شاكياً باكياً:

– قـد نام الجميع، أحقاً لن يقول لي أحدٌ: «أيها الطائر العجيب، هيّا إلى النوم»!؟

صمت الأخ الأوسط، فتابع الطائر العجيب قوله شاكياً من جديد:

– الجميع يستطيعون النوم، أمّا أنا فلا أستطيع. أحقـاً ما مِن أحد يقـول لي: «أيها الطائر العجيب، اذهب إلى النوم»!؟

من جديد سـمع الأخ الأوسـط نداءه، فأشـفق عليه وقال:

– أيها الطائر العجيب، اذهب إلى النوم!

وفي اللحظـة نفسـها صـفق الطائـر العجيـب بجناحـه الأمـيرَ الأوسـط، فتحـوّل الأوسـط إلى شجرة بتولى.

في صـباح اليـوم التـالي اقـترب الأخ الأصـغر من الجسـر، فـرأى الحـزوز قـد احمـرّت. فتهيّأ الأمير الأصـغر توّاً، وقصـد مملكة ما وراء البحار لينجد أخويه. فقال له الملك أيضـاً إن أَخَوَيْهِ سعيا للحصول على الطائر العجيب، لكنهما لم يعودا من الحديقة.

توجّـه الأخ الأصـغر إلى الحديقـة. بحثَ هنا، بحـثَ هنـاك. مـا مِـن أثـرٍ لأخويـه، ولا لشـجرة الزيزفون ذات الذؤابة الثلاثية. أخيراً تطلّع صوب

غابة البتولى، فرأى شجرة الزيزفون تنتصب وسطها، لكن لا أثر لأخويه. وقد لاحظ أن الأعشابَ ممرّغة.

اختبأ الأخ الأصغر بين الأعشاب الكثيفة، بحيث يمكنه الوصول إلى القفص الذهبي، وانتظر. كان الهدوء يسود المكان. لكن، ما إن غابت الشمس حتى ملأت الزقزقةُ الخميلةَ كلّها، كأن آلاف الطيور بدأت تصدح وتغرّد. عندئذٍ وصل الطائر العجيب، وحطّ على القفص الذهبي، تطلّع شتى الجهات وراح يقول شاكياً ـ باكياً:

– نام الجميع، أحقاً لا يوجد أحدٌ يقول لي: «أيها الطائر العجيب، اذهب إلى النوم»؟

لم ينبس الأخ الأصغر ببنت شفة. فتابع الطائر العجيب نواحَه بصوت عالٍ: الجميع ينامون، وأنا لا يمكنني النوم. أحقاً ما مِن أحدٍ يقول لي: «أيها الطائر العجيب، اذهب إلى النوم»!؟

كاد صبر الأخ الأصغر ينفد، وأوشك أن يلبي النداء، لكن، لحسن الحظ ملّ الطائر من الشكوى وقفز إلى القفص الذهبي.

فطن عندئذٍ الأخ الأصغر إلى أنه من الأفضل أن يلوذ بالصمت. تطلّع الطائر العجيب في الاتجاهات كلّها: لا أحدَ يُرى في الجوار، ولا يُسمع حسٌّ أو حركة، فدسّ منقاره بين ريشاته، ونام باطمئنان.

عندئذٍ صعد الأخ الأصغر إلى الشجرة، دسّ يده اليمنى بحذر عبر باب القفص، وما إن نزع بيمينه الخاتمَ من قائمة الطائر اليسرى، حتى أغلقَ بابَ القفص بيساره.

أفاق الطائر العجيب من نومه. صاح محاولاً الخروج من القفص، ضارباً القضبان بجناحيه. راح يقفز ويصيح وكأن كارثةً قد هزّته. تعارك مع القفص ومع نفسه طويلاً، لكنه همد عند حلول الصباح. نكس رأسه وقال:

– قد خلعتَ خاتمي، وها أنا ذا ملكك!

– قل لي أيها الطائر العجيب: أين أخواي؟

– شجرتا البتولى القريبتان منك هما أخواك!

– قل لي أيها الطائر العجيب: ما هي شجرات البتولى الأخرى؟

– هي كلّها بشرٌ أيضاً!

– قل لي أيها الطائر العجيب: كيف بوسعي أن أعيد شجرات البتولى بشراً، كما كانوا؟

– امشِ قليلاً في غابة البتولى، حدّق جيداً، ترَ كوماً من التراب. إذا ما رششتَ ثلاثاً من حفنات التراب على كلّ شجرة، تتحوّل مباشرة إلى إنسان.

وهذا ما فعله الأخ الأصغر. أحيا أخويه أوّلاً، فساعداه في رش التراب، وإحياء بقية البشر. لكنهم لم يتمكّنوا من إحياء الجميع إلاّ بعد أن شاركهم أولئك المبعوثون الواحد بعد الآخر في نقل التراب، وهكذا تحوّلت الأشجار كلّها، الواحدة بعد الأخرى، كما كانوا، بشراً.

وساد الهرج والمرج أرجاء الحديقة.

التفّ الجميع حول الأخ الأصغر، ومن الفرحة لم يعودوا يدرون ما يفعلون. فكّر الأخ الأصغر أن يرفّهَ عن نفوسهم، فطلب من الطائر العجيب أن يغرّد كما في السابق. فأنشد وأطرب. يا للصوت البديع!

بعد ثلاثة أيام افترق الجميع: الأخوة الثلاثة مضوا في جهة والبقية مضى كلٌّ إلى موطنه. عند منتصف النهار وصل الأخوة الثلاثة إلى البحر. الأخوان الأكبران أرادا متابعة الطريق، لكن الأصغر أضناه المشي، فاستلقى على شاطئ البحر

مباشـرة، ونام. اسـتغلّ الأخوان الأكبران الموقف، وقرّرا سـرقة الطائر العجيب ورمـي أخيهما الذي أنقذهما في خضـم البحر. ونفّذا ما قرّراه. أصبح الطائر العجيب بين أيديهما، لكنهما نسـيا الخاتم تماماً، وقد بقي في أصبع الأخ الأصغر.

عـاد الأخـوان الأكـبران إلى مملكـة أبيهمـا مزهوين، وراحا يتبجحـان بذكائهما، وكيف تمكّنا من الحصـول على الطائر العجيب؛ كيف اسـتدلّا عليـه، وبـذلا المسـتحيل حتـى أمسـكا بـه. وأكّدا جهلهما بما حدث لأخيهما.

أمِـلا أن يقوم الطائـر العجيب بالمعجزات التي سـيأمرانه بفعلهـا، لكـن الطائر العجيـب لا ينفّذ أمراً إلاّ لصـاحب الخاتم. وقبع هكذا ساكناً نافشاً ريشَه.

عاش الأخوان في بـلاط أبيهما لا يكدّر باليهما شـيء، في حين كان العجوز ينخرط في البكاء كلما تذكّر ابنه الأصـغر. لكن سـواء بكى أم لم يبكِ، لن يفيده في شيء.

إنمـا عبثاً كان حـزن العجوز. فابنه الصـغير، الحبيـب لم يغرق في لجـة البحر، بـل تلقّته إحدى الحوريـات بيديها الرشـيقتين، وحملته إلى قصـر ملكة البحار، ذاك القصر الياقوتي الباذخ. أُغرمت الملكة بالشابّ الوسيم،وعقدت قرانها عليه.

عاشـا معاً بسـعادة. لكـن، ذات مرة، سـمعت الحوريات بـكاء الملك العجوز المرير. أشـفق الابن على والده الشـيخ، فقرّر مغادرة القصـر الياقوتي لفترة وجيزة، كي يُطَمْئِنَ أباه.

فرك الأخ الأصـغر خاتم الطائـر العجيب. وفي

اللحظة نفسها تحوّل الخاتم إلى جسرٍ ذهبي، يربط بين القصر الياقوتي وقصر أبيه الملك.

حين رأى الملك ابنه سليماً معافى، لم يدرِ ما يفعل إثر فرحته العارمة. عندئذٍ صدح الطائر العجيب، وسرد على الملك ما فعله الأخوان الأكبران بأخيهم الأصغر. حينذاك خرّ الأخوان على ركبهما أمام أبيهما وأخيهما الأصغر، طالبَيْن الرحمة.

كان قلب الأخ الأصغر رؤوفاً طيّباً، فغفر لأخويه خطيئتهما، وطلب إلى أبيه ألّا يغضب عليهما.

استضاف القصرُ الابنَ الأصغر ثلاثة أيام. قصّ على مدى تلك الأيام الثلاثة أخبار سعادته التي حظي بها. وفي صبيحة اليوم الرابع مع شروق الشمس حمل الطائرَ العجيبَ، وعاد أدراجه إلى القصر الياقوتي. وما إن فُتح بابُ القصر الياقوتي أمامه، حتى اختفى الجسر الذهبي، واستحال خاتماً.

آخر الكلام

أَثَرُ الموقفِ الاجتماعيِّ مِن الألعاب في استيلادِ المجازِ اللُّغَوِيِّ «الشِّطْرَنْجُ مثالاً»

مُحَمَّد قاسم

اختُلِفَ في تعريب لفظة الشِّطْرَنْج على أَقْوَالٍ أَشْبَهُها بالصَّواب كَسْرُ الشِّيْن منها لإلحاقها بالبناء العربيِّ «فِعْلَلّ»، ويُجمع على شَطَارِج، وأَصْلُها شُشْ رَنْك، ومَعْنَاهُ ستَّةُ أَلوان؛ لأنَّ شش ستَّة، ورَنْك ألوان، والسّتّة هي: الشّاهُ (المَلك)، والفِرْزَانُ (الوزير)، والفيلُ، والحصانُ، والرُّخُّ (القلعة)، والبيدقُ (الجنديّ). وأوَّل مَنْ وضَعَهُ – فيما يقولُ ابنُ خَلِّكَانَ – صِصَّةُ بْنُ دَاهِرٍ الهِنْدِيُّ؛ وضَعهُ لبلْهيت، ويقال لهُ شِهْرام، مَلِك الهند.

ويُرْوَى أَنَّ أَوَّلَ مَنْ جاءَ بالكتاب العربيِّ والشِّطْرَنْج عمرُو بْنُ العاص تَعَلَّمَ ذلك بالحيْرَة.

وقد نفرَ النَّاسُ في المجتمع العربيِّ القديم مِنْ هذه اللُّعبة الطَّارئة عليهم؛ للّذي رَأَوْهُ فيها من إضاعَةِ الوقتِ، وحِدَّةِ المِزاجِ، وأنَّ لاعبَها مشغولٌ مهمومٌ، لا يُفَكِّرُ في مَنْطُوقٍ ولا مَفْهُوم.

ويُحكَى عن أهلِ مدينةٍ أنَّهم كانوا إذا خَطَبَ فيهم مَنْ يلعبُ الشِّطْرَنْجَ لا يُزَوِّجُونَهُ، ويَقُولونَ: إنَّ الشِّطْرَنْجَ إحدى الضَّرَّتَيْن!

وفي بعض كُتُبِ الفُرْسِ: مَثَلُ الفقيرِ الّذي يلعبُ الشِّطْرَنْجَ كمَثَلِ أعمى ينظرُ في النُّجُوم!

وهذا أبو القاسمِ الكِسْرَوِيُّ الشَّاعرُ العبَّاسيُّ كان يَبْغُضُ الشِّطْرَنْجَ، ويَذُمُّها ولا يُقاربُ مَنْ يَشتَغِلُ بها، ويُطْنِبُ في ذكرِ عُيُوبِهم، ويقولُ: لا تَرَى شِطْرَنْجِيّاً غَنِيّاً إلّا بَخيلاً، ولا فَقِيراً إلَّا طُفيليّاً، ولا تَسْمَعُ نادِرَةً بَارِدَةً إلّا على الشِّطْرَنْجِ.

فإذا جَرَى ذِكْرُ شيْءٍ منها قيل: جَاءَ الزَّمهريرُ!

ولا يُتَمَثَّلُ بها إلَّا فيما يُعَابُ ويُذَمُّ ويُكْرَهُ.

فإذا أحدثَ السَّكرانُ قِيْلَ: قَدْ فَرْزَنَ!

وإذا كانَ مع الغلامِ الصَّبيحِ المليحِ رقيبٌ ثقيلٌ قيل: مَعَهُ فِرْزَانُ بَنْدٍ، والبَنْدُ: بَيْدَقٌ مُنْعقدٌ بفِرْزانٍ.

وإذا استُحقِرَ قدُّ إنسانٍ قِيْلَ: كأنَّهُ بَيْدَقٌ. ولا سيَّما إذا اجتمَعَ فيه قِصَرُ القَدِّ وصِغَرُ القَدْرِ، قال النَّاجِمُ:

أَلَا يَا بَيْدَقَ الشِّطْرَنْـ ـــجِ فِي القِيمَةِ والقَامَه

وإذا ذُكِرَ وقوعُ إنسانٍ في وَرْطَةٍ وهَلَكَةٍ على يدِ عَدُوٍّ قيل كما قال ابنُ المُعْتَزِّ أو جَحْظَةُ البَرْمَكِيُّ:

قُلْ لِلشَّقِيِّ وَقَعْتَ فِي الفَخِّ أَوْدَتْ بِشَاهِكَ ضَرْبَةُ الرُّخِّ!

وإذا رُؤِيَ طُفَيلِيٌّ يُسِيءُ الأَدَبَ على المائدةِ قيلَ: انظروا إلى يَدِ الكَشْخَانِ «مَنْ لا يَغَارُ» كأنَّها الرُّخُّ في الرُّقعة.

وإذا رُؤِيَ زيادةٌ لا يُحتاجُ إليها قيل: زَادَ في الشِّطْرَنْجِ بَغْلَةٌ!

وإذا سُبَّ دَخِيْلٌ سَاقِطٌ قيلَ: مَنْ أنتَ في الرُّقعة؟!

وإذا ذُكِرَ وَضِيعٌ ارتَفَعَ قيلَ كما قالَ أبو تمَّام:

أفعِشتَ حتَّى عِبْتَهُمْ قُلْ لي: مَتَى فُرْزِنْتَ، سُرْعَةَ ما أرى يا بَيْدَقُ؟!

فأنت ترى مَوقِفَهم السَّلبيَّ مِنْ هذه اللُّعْبَةِ وما وَلَّدَهُ مِنْ كناياتٍ لطيفةِ الوَقْعِ (جاءَ الزّمهريرُ – مَنْ أنت في الرُّقعة؟ متى تفرزنتَ يا بَيْدَقُ؟ مَعَهُ فِرْزانُ بَنْدٍ، كأنَّها الرُّخُّ في الرُّقعة). وما مِنْ شَكّ أنَّ في هذا ثراءً للُّغة، وإغناءً لها بأمدَاءٍ رَحْبَةٍ فَسِيْحةٍ من ألوان التعبير، وهو يعكسُ قدرةً خلَّاقةً تقبعُ في رُوْحِ هذه اللُّغة تدلُّ على خصبها وتوالدها وأنَّها تَأْبى أَنْ تموت!