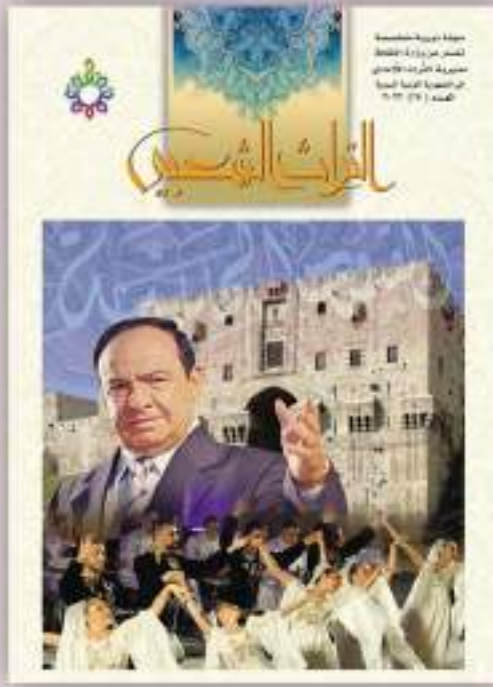


Folklore



Quarterly issued by: Ministry of Culture in S.A.R
Issue No.(25) 2022

Chairman of Board Directors:

Dr. Loubana Mouchaweh
Minister Of Culture

Chief Editor :

Thaer Zen EIden

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:2500 S.P. or what equate



رئيس مجلس الإدارة

الدكتورة لبنانة مشوح
وزيرة الثقافة

رئيس التحرير

ثائر زين الدين

مدير التحرير

م. رولا عكيلى

هيئة التحرير

- محمد رضوان الداية - محمد قاسم
- عبد الناصر صناح

- نداء حبيب عملي ... مراسلة المنطقة الساحلية
- محمد طرببسة ... مراسل المنطقة الجنوبية
- أحمد الحسين ... مراسل المنطقة الشرقية

التدقيق اللغوي

محمد قاسم

الإشراف الطباعي

أنس الحسن

الإخراج الفني

عبد العزيز محمد

المراسلة : باسم السيد رئيس التحرير

الطباعة وفرز الألوان : مطبعة الهيئة العامة السورية للكتاب
السعر : 2500 ل.س أو ما يعادلها

عنوان المجلة: alturathalshabe@gmail.com

الفهرس

- كلمة الوزارة :

قدودنا... إلى التراث الإنساني

٤ وزيرة الثقافة الدكتورة لبانة مشوح

٦ (رئيس التحرير)

- الافتتاحية : عن الألعاب الشعبية

- القدود الحلبية... تاريخها وأصولها

٨ أحمد بوبس

- تقاليد الصيد البري في الجزيرة السورية

٢٠ أحمد الحسين

- طقوس العزاء وأخذ خاطر في دير الزور

٤٠ د. حسام جميل الناييف

- الرعي وتقاليد الشعبية

٤٩ شادي سميع حمود

- تاريخ النحاس السوري...

أسماء وأسواق

٥٣ مخلص المحمود



- الزيتون في الأمثال الشعبية -

د. إبراهيم محمد محمود ٥٩

- الصناعات المنزلية التراثية في مدينة الرحيبة

د. حسان عبد الحق ٦٤

- نظرة في كتاب

«أمثال وتعايير شعبية من السويداء»

د. ليال سعيد أبو العز ٧٨

- التراث الشعبي في الأدب (الرواية مثلاً)

إسماعيل اللحام ٨٨

- الأكلات الشعبية في مناطق جنوب سورية

هايل القنطار ١٠١

- يبقى الشجر ظللاً وارفاً

على تراث الساحل السوري

ندا حبيب علي ١١٤

- حلويات الدمشقيين بين زمنين

«من الملوأ والليطلّة إلى الغوفر والكاسيتا»

نبيل تلو ١١٩

- آخر الكلام ...

من أوابد العرب

محمد قاسم ١٣٩





وزيرة الثقافة
الدكتورة لبانة مشوح

قدودنا ... إلى التراث الإنساني

«القدود الحلبية أدرجت ضمن القائمة التمثيلية للتراث الإنساني في منظمة اليونسكو». ذلك كان القرار الذي نطق به رئيس اللجنة الحكومية الدولية لحماية التراث الثقافي اللامادي في اليونسكو، أثناء اجتماع الدورة السادسة عشرة للجنة المنعقدة في باريس بين ١٣ و١٨ كانون الأول ٢٠٢١. قرار انتظرناه بلهفة وترقب بعد جهد دؤوب وعمل طويل قام به فريق من الخبراء الوطنيين، وشارك فيه باحثون وفنانون متطوعون، والكل مدفوع بإدراك عميق لقيمة موروثنا الثقافي اللامادي، وبشعور عال بمسؤولية حمايته وضمان استدامته.

جهود كبيرة بذلت في إعداد الملف داخلياً وخارجياً وعلى مدى أربعة أعوام. والجهد الأكبر بذلته الأمانة السورية للتنمية التي أخذت على عاتقها طوال السنوات الماضية حماية التراث اللامادي باعتباره يشكل جزءاً أساسياً من الهوية الوطنية، وحسن استثماره ينبغي أن يكون في ضمان استدامته، وفي تمكين حامله ووصولاً إلى التنمية المجتمعية. ملف القدود الحلبية أعد بالتعاون مع وزارة الثقافة وفق منهجية علمية دقيقة مبنية على دراسات معمقة. وقد أثنت اللجنة على ملف القدود الحلبية وما قدمه من «إبراز لأهمية التراث اللامادي وقدرته على مد المجتمعات بمصادر الصمود في حالات النزاع وما بعد الصراعات، وفي تعزيز بناء السلام والحوار بين المجتمعات».

وضمن هذا التوجّه الوطني العام، وانطلاقاً من الحرص عليه، أدرجت وزارة الثقافة في الجمهورية العربية السورية ضمن خطتها الإستراتيجية للأعوام ٢٠٢٠-٢٠٢٣ برنامجاً إدارياً وطنياً شاملاً تضمّنه البيان الوزاري الذي أقرّه مجلس الشعب، ألا وهو برنامج «حماية وصون التراث المادي والتراث اللامادي»، بما يتضمنه من مشاريع توثيق، وتسجيل، وحماية وترويج. وفي هذا الإطار، شرع القائمون على تطبيق هذا البرنامج بشقّه التراثي المادي في المديرية العامة للأثار والمتاحف، بإطلاق عملية جرد وتوثيق وأرشفة لمقتنيات المتاحف السورية التاريخية، وتصنيفها ضمن أرشيف ورقي وآخر رقمي. كما شرعوا بوضع خريطة رقمية للمواقع الأثرية تحدّد موقعها على الخريطة الجغرافية السورية، وتبين ما كانت عليه قبل الحرب الإرهابية على سورية، وما آلت إليه في واقعها الحالي، وتشرح للمتصفح تاريخها وقيمتها الأثرية الحضارية. كما عملوا على تنظيم ورشات عمل ودورات تدريبية، والهدف توثيق هذا التراث العظيم حفاظاً عليه من النهب والسرقه والتشويه، وبما يسهّل استعادة القطع المسروقة وترميم ما يحتاج من الأوابد إلى ترميم وفق معايير محدّدة ومنهجية علمية دقيقة.

وأما في الشقّ المتعلق بالتراث اللامادي فقد أعيد تنظيم وهيكله مديرية التراث الشعبي في وزارة الثقافة لتصبح مديرية للتراث اللامادي مسؤولة عن وضع المعايير الوطنية لحصر عناصر تراثنا اللامادي وتوثيقه وتسجيله، حفاظاً عليه من الاندثار وحماية له من التشوّه، وتحفيزاً لحامله على الارتقاء به وتطويره مع الحفاظ على أصالته. وقد أطلقت الوزارة بالتعاون مع الأمانة السورية للتنمية مشروعاً رائداً لحصر وتوثيق عناصر التراث اللامادي في محافظة طرطوس. شكّلت فرق من العاملين في مديرية الثقافة في المحافظة ومن المتطوعين، ودُربوا على حصر العناصر، وما أكثرها، وهي الآن قيد المعالجة في مديرية التراث اللامادي في الوزارة. وتستمر الجهود على جبهات مختلفة، فحماية تراثنا الثقافي هو حماية لتاريخنا، وصون لعناصر مهمة وأساسية في تكوين معالم هويتنا الثقافية، وفي الحفاظ على تماسكنا المجتمعي وتمييزنا الحضاري الوطني.

قرار إدراج القدود الحلبية على قائمة التراث الإنساني قرار ترقبناه بشغف كبير، لا يعادله إلا شغف السوريين، لا بل عشقهم لهذا الفن السوري العريق الذي ترنّمت بألحانه أذان العرب جميعاً، واهتزت له أوتار القلوب.

اليوم عدت قدودنا تراثاً إنسانياً مسجلاً، لا يحق لأحد أن ينكر أصولها ومنبتها وحاضنتها، ولن يسع سُراق الأرض والتراث أن ينسبوا يوماً إلى أنفسهم زوراً وبهتاناً... وما أكثر ما سرقوا، وما أجمل ما شوّهوا! القدود اليوم محصّنة هويتها، مدموغة بالدمغة العربية السورية الأصيلة، تجوب سماء العالمية، تحمل أينما حلت أريج نارنج حلب وعبق ياسمين الشام. تُغنى هنا، ويُسمع صداها هناك، ويتميل على إيقاعها ملايين البشر في شتى أصقاع الأرض.

مبارك لسورية هذا الإنجاز. مبارك لشيبيها وشبابها المصمّمين على صون تراثها الغني العريق والارتقاء به، بالرغم من حصار ظالم يحارب السوريين في لقمة عيشهم، ويصادر مقدراتهم.

عن الألعاب الشعبية



رئيس التحرير
د. ثائر زين الدين

هل صحونا فجأة لنرى أن الألعاب الشعبية الكثيرة، التي كان يلعبها الأطفال والفتيان حتى الكبار قد انقرضت؟ أم إن هذا الحدث بدأ منذ زمن بعيد يوم حل التلفاز محل أحاديث السمر والفوازير والألغاز، وجاءت أجهزة التواصل الحديثة لتحل محل التلفاز وغيره؟ نعم اليوم كيفما التفت تجد فتينا يحدقون في أجهزة الهاتف المحمول ساعات، وأمّهات يعطين أطفالهن هذا الجهاز لينصرفوا عنهن، وما إلى ذلك.

لقد حلت الألعاب الإلكترونية المختلفة محل الألعاب الشعبية التي كان أباؤنا يلعبونها، في الساحة أو الحقل أو البيدر أو البستان، فتنمي بنيتهم الجسدية، وتقوي ملكاتهم العقلية، وتجعلهم أصحاء نفسياً وروحياً يكرهون الانطواء والوحدة والانعزال، وتساعدهم مستقبلاً في الاندماج بالمجتمع والبيئة، وتكون لهم صداقات حقيقية وليست وهمية كالتي يصنعها اليوم العالم الرقمي باعثاً على العنف والصراعات، وناشراً سموماً غريبة قد تؤدي بالأطفال والفتيان إلى نهايات غير متوقعة أحياناً.

كانت الألعاب الشعبية التقليدية وسيلة لبث الروح المجتمعية، وجمع أبناء المنطقة الواحدة، والبلد الواحد، وغرس الشعور بالفخر والمرح في نفوسهم، وقبل هذا وذاك بناء الطفل صحياً ونفسياً... قد يكون من الظلم أن نعزو تراجع الألعاب الشعبية ولا سيما ما ينفذه الأطفال ذكوراً وإناثاً في الشارع أو الحديقة أو باحة المدرسة إلى الغزو الرقمي والإلكتروني وحده، ولا سيما في كثير من المناطق التي انتشرت فيها الأصوليات الدينية، التي أدت دوراً جلياً في انقراض الكثير من الألعاب المشتركة بين الصبيان والبنات.



وعليه فقد أدى التعصبُ دوراً غير قليل في موت بعض الألعاب، وكذلك خوف الأهل على أطفالهم، والرغبة في إبقائهم تحت الأنظار كيلاً يطالهم مكروه.

لكن هل نجت ألعاب الكبار مما عانتها ألعاب الصغار؟ بالتأكيد لا. فهل من أسرة شاميّة ما زال أفرادها يلعبون اليوم لعبة (الخويتمة)^(١) والتسمية قادمة من كلمة (خاتم) أو (خويتم)؛ وهي لعبة حافلة بالحركة والانفعالات الجمعية التي يعيشها اللاعبون، وتظهر على ملامح وجوههم وحركة أجسادهم، أو لعبة (خلي مخزنك عبك) التي كانت تلعب في دمشق وريفها ولا سيّما في أيام الشتاء الباردة؛ الكانونيين وشباط، في السهرات الشتائية الطويلة؛ إذ يجتمع الأهل

في البيت الواحد ويلتم الشمل^(٢). ولعلّ ألعاب الورق (الشدّة) و (النرد) هي الوحيدة التي ما زالت مستمرة، واستطاعت أن تتحدّى الألعاب الرقمية، فما زال الشبان من مختلف الطبقات والمهن يعقدون السهرات؛ فيلعبون (الطرنيب والأربعمئة و بنت الكبا والباصرة والكونكان وغيرها)، وقد يستهلكون الليل كله في هذه الألعاب، وتعلو أصواتهم ويختلفون ويتفقون، ثمّ ينسحبون إلى بيوتهم وهم يفكرون بمجريات الألعاب، ويُقسمون على الفوز في المرات القادمة وردّ الصاع صاعين لمن غلبهم! إن لدينا في بلادنا عشرات الألعاب الشعبية للكبار والصغار، وللذكور والإناث وقد حاول بعض الباحثين جمع كثير منها ووصفها، وكان لوزارة الثقافة فضلٌ في ذلك؛ فقد صدرت عنها كتبٌ أولئك الباحثين ولا سيّما في العقدين الماضيين، لكن تلك الجهود ليست كافية، ويحتاج هذا العنصر التراثي الجميل الشائق إلى مزيد من عمليات الحصر والتوثيق والحفظ.



١- انظر: محمد خالد رمضان، من ألعاب التسلية الذهنية في دمشق وريفها، وزارة الثقافة، الهيئة العامة السورية

للكتاب، دمشق ٢٠١٠.

٢- المرجع نفسه.

القدود الحلبية... تاريخها وأصولها

أحمد بوبس

والموشح والدور والموال، منه السوري والمصري والعراقي وغيره. غنى لأم كلثوم وصالح عبد الحي ومحمد عثمان وغيرهم. وعلى سبيل المثال أورد البعض أن أغنية (الورد والياسمين والفل... عملوا سوى موضة) من القدود الحلبية، وهي أغنية لأم كلثوم قدمتها عام ١٩٢٦، كتب كلماتها أحمد رامي ولحنها صبري النجريدي، وأغنيات (يا طيرة طيري يا حمامة) و(يا مال الشام) و(يا مسعدك صبحية) اعتبرها البعض من القدود الحلبية، لكثرة ما غناها صباح فخري ومطربون حلبيون آخرون، وهي في الحقيقة ليست من القدود، فهي تلحين أبي خليل القباني. وناحية ثانية... آخرون يعتبرون أن كل أغنية بكلمات جديدة على لحن أغنية قديمة هي قد، وهذا شائع هذه الأيام، ولا سيما في الغناء الديني، وهذا أيضاً غير صحيح. القدود الحلبية منظومة محددة من الأغنيات ظهرت في القرن التاسع عشر وما قبله، وأغلق الباب بعدها. هي فن غنائي قائم بذاته استكمل غايته ولا إضافة إليه.

ودراستنا اليوم ستكون عن القدود الحلبية وسبب تسميتها بهذا الاسم وتاريخها، ومقالاتها من الأغنيات الدينية أو غير الدينية. وتوقف مع معظم القدود الحلبية. ولا بد لي من التنويه أنني وجدت اختلافاً بيناً في كلمات القد الواحد بين مرجع وآخر، لذلك اعتمدت الكلمات التي يغنيها الفنان الكبير صباح فخري، ليقيني أنه ليس فقط مطرباً، وإنما هو منظومة موسيقية متكاملة، ومتعمق في التراث الغنائي الحلبى.

الذين أطلقوا على مدينة حلب لقب (مدينة الطرب)، لم يجافوا الحقيقية، فحلب أحد أهم مراكز الموسيقى والغناء العربيين، وورثة التراث الغنائي الأندلسي، استطاعت عبر مراحلها الزمنية المتتالية، أن تبعد تراثاً موسيقياً خاصاً بها، لا تشبه فيه أية مدينة أخرى، ولا تشبهها فيه مدينة. بل إن حلب كانت دائماً مقصداً للموسيقيين والمطربين، ينهلون منها المعارف الموسيقية والشهرة، فحلب بمنزلة الجامعة الموسيقية التي تمنح شهادات الاعتراف بالموسيقي والطرب. فذاك سيد درويش زار حلب عام ١٩١٢ وأقام فيها سنتين، وتعلم من أساطينها تلحين الموشح، وهذا محمد عبد الوهاب زار حلب عام ١٩٣٠، ونال شهادة (السميعة) فيها، وأبو خليل القباني تعلم الموسيقي على يد الموسيقي الحلبى أحمد عقيل.

وانفردت حلب بفنين موسيقيين لم تعرفهما أية مدينة أخرى، وهما القدود الحلبية، وفاصل اسق العطاش، كما أبدعت في قالب الموشح الذي ورثته عن الأندلس على يد الشيخ محيي الدين بن عربي، وتميز الموشح الحلبى عن الموشح في بقية المدن العربية بخصائص متفردة، منها رقص السماح الذي يرافقه.

وقبل الخوض في دراستي عن القدود الحلبية، لا بد من توضيح مفهوم مغلوط، حتى عند الذين يتصدون للكتابة عن القدود، فيظنون أن كل ما غنى المطرب الكبير صباح فخري ينضوي تحت عنوان القدود الحلبية، الفنان صباح فخري قدم بصوته جميع أنواع الغناء العربي مثل القصيدة



ما هو القد:

القد الحلبي هو أغنية شعبية تكون غالباً في قالب الطقطوقة. وسبب تسميتها بالقد أنها انبثقت عن أغنية أخرى دينية، فأخذ لحن تلك الأغنية، ووضعت له كلمات غزلية على وزن الكلمات الدينية الأصلية، والمقصود بالقد هنا المساواة، أي إن لحن هذه الأغنية الجديدة (على قد) لحن الأغنية القديمة. وقد يكون العكس أيضاً، فقد تكون الأغنية الطربية هي الأصل، ويؤخذ لحنها لتوضع عليه كلمات دينية مساوية لكلمات الأغنية الأصلية، ولكن في الحالتين، يُطلق تسمية القد على الأغنية الشعبية الطربية، سواء كانت مأخوذة عن اللحن الديني أم كان اللحن الديني مأخوذاً عنها. والقد يكون غالباً في قالب الطقطوقة، وقد يقترب أحياناً من الموشح، وتغلب على كلماته اللغة الفصحى البسيطة، وإن كانت تُلَفِّظ بطريقة اللهجة العامية.

تاريخ القدود:

أما تاريخ نشأة القدود فتختلف فيه الآراء، فهناك من يقول إنها بدأت في الأندلس ثم انتقلت إلى حلب مثلما انتقلت الموشحات، ولكن الأقرب للصحة أن

القدود بدأت في منتصف القرن التاسع عشر على يد الشيخ أمين الجندي الحمصي الذي انتقل إلى حلب مع إبراهيم باشا ابن حاكم مصر محمد علي باشا عند اجتياحه بجيشه سورية عام ١٨٢٠، وعندما اضطر إبراهيم باشا للانسحاب من سورية عام ١٨٤٠ بسبب الضغوط الدولية عليه، بقي الشيخ أمين الجندي في حلب ووضع كلمات الكثير من القدود الحلبية. وإضافة إلى الشيخ أمين الجندي كتب كلمات القدود كثيرٌ من شعراء حلب، من أشهرهم: (الشيخ عمر اليافي، الشيخ يوسف القرقلي، الشيخ أبو الهدى الصيادي، أم محمد التلاوية، محمد الدرويش، شاعر الحمصي، الشيخ عيسى البيانوني، أبو أحمد إسكيف).

أما أهم المطربين الذين أدوا القدود الحلبية فهم: (بكري الكردي - أديب الداخ، حسن حفار، صبري مدلل، صباح فخري، مصطفى ماهر، محمد خيري - عمر سرميني).

مصادر القدود:

القدود الحلبية حسب مصادرها وكيفية تشكلها تقع في نوعين رئيسيين:

١- النوع الأول:

قد ناتج عن أغنية دينية أو بالعكس وهذا النوع من القدود يقع في صنفين:

صنف أول قد نجم عنه أغنية دينية، ومثال ذلك:
- الأغنية الشعبية القديمة (إن العيون السود...
سهام القدر) مفقودة النص، على لحنها وضع الشيخ
عيسى البيانوني كلمات أغنية دينية يقول مطلعها:

يمم نحو المدينة وبادر... البقيع
وادخل حمى نبينا وقل... إني وقيع
وقفتُ في الأبواب من جملة الطلاب
ولذتُ في الجناح أدركني يا شفيح

- الأغنية الشعبية (ونسيت تعبي يا صغير) التي
مطلعها:

ونسيت تعبي يا صغير طعمتك لوز وسكر
لكن... حظي المعتر خلاك... تكبر علياً
على لحن هذا القد وضعت كلمات أغنية دينية
مطلعها:

إلى النبي المطهر انشق بدر الأنوار
نبع الماء واتفجر من أرضه السخية
- أغنية (آه يا حلوى مسليني) من القدود الحلبية
المشهورة، وهي في الأصل أغنية مصرية دخلت حلب
في منتصف القرن التاسع عشر، لكن الحلبيين أجروا
على لحنها تعديلات بسيطة، وعلى كلامها الكثير من
التبديل، ولم يبق من الأغنية المصرية إلا المذهب،
وأدرجت ضمن القدود الحلبية، ونصها:

أه يا حلوى مسليني
يللي بنار الهجر كاويني
املا المدام يا نديم واسقيني
من كتر شوقي عليك ما بنام
حبيت جميل يا ريتني ظلّه
حاز الجمال والحسن كلو
لما رأيتو ملك فؤادي
صبرت قلبي وحملت ذؤو

ومن الشباك لرميلك حالي

آه يا حلوى يا شاغل بالي
على لحن هذا القد نسج الحلبيون كلمات أغنية
دينية مطلعها:

حب النبي والآل ديني ومذهبي حقاً وبقيني
وعمدتي في كل حين دوماً فأني لا أضام
وكلمات هذا النشيد الديني بعض المراجع تنسبه
إلى شاعر مجهول، وبعضها الآخر تنسبه إلى الشاعر
خالد الأنصاري.

- الأغنية الشعبية (ليلة عرسو هوبرلو) التي
تُغنى في الأفراح، هي من الأغنيات الشعبية الحلبية،
ولم يغنها أي مطرب، وإنما مسجلة بصوت الكورس
في إذاعة حلب، وأهداني الأستاذ محمد قدرى دلال
تسجيلاً لها، ونصها:

ليلة عرسو هوبرلو طبل وزمر دقللو
من بعد شهر العسل صفاً برآ... يا دلو
لا تفرح بالعرس كثير كنت البيك وصرت اجير
بتوقف خادم الباب بتلحقك مرتك بالكفكير
بتفرح يوم بتزعل يوم ما بصحلك تشبع نوم
تتعب تشقى ليل نهار وكل حبله بتجبلك توم

على نفس لحن الأغنية نظم شاعر مجهول كلمات
أغنية دينية، يقول مطلعها:

مدح المصطفى يحلو هو النور الأجل
هو السؤل والآمال عليه دوماً صلوا
وبذلك غدت أغنية (ليلة عرسو هوبرلو) قدماً من
القدود الحلبية.

- أغنية (الله واسم الله يا زينة) من أشهر أغاني
الأعراس الحلبية، تؤدي في حفلات الزفاف النسائية
(الأعراس)، مطلعها:

الله واسم الله يا زينه يا ورد من جواً جينه
زهر القرنفل يا عروسة والورد خيم علينا
قومي اشكلي عرق المضعف وأنا علشانك عم بضعف
لو حلفوني ع المصحف ما أهوى بدالك يا عروسة



مرّت عليّا وشعرها ع كتافا
 البدر بيخجل من طلعتو لو شافا
 قالتلا يامي والورد بشفافا
 قالتلي مالك قاعد بتتحسر
 مرّت عليّا ساحره بتكوينا
 سمرا وحلوه والسحرع جيبينا
 قلتلا يا حلوة بالله اسقينا
 قالتلي اصبر تا يدوب السكر
 مرّت عليّا حامله الشمسية
 بيضا وحلوة والعيون عسليه
 قلتلا يا حلوه ردّي عليّا
 قالت ما بقدر حاكي غير الأسمر
 على لحنه نسج شاعر مجهول كلمات أغنية صوفية مطلعها:
 من ذاق راح النقشبندي أبصر
 جمال محبوبي فريد المنظر
 بدري حلا في الحب ما أحلاه
 بالقلب لما ينجلي مرأه

قومي اشكي عرق اللولو وافردى شعرك على طولو
 يجي عريسك يقلولو علي جرى لك يا عروسة
 الشهرة الواسعة التي نالتها هذه الأغنية دفعت
 الشيخ محمد النشار إلى وضع كلمات لنفس لحن هذه
 الأغنية وبوزنها لكن بقافية مختلفة، فكانت الأغنية
 الدينية (قرّي وانسري يا عين) التي مطلعها:
 قرّي وانسري يا عين بمدح جدّ الحسنيين
 نورهُ شمس الكونين في الشرق والمغربين
 وبذلك غدت أغنية (الله واسم الله يا زينة) من
 القدود الحلبية. وهذه الأغنية شبيهة لحنها بلحن أغنية
 دمشقية لنفس المناسبة، ولكن تختلفان بالكلمات،
 والأغنية الدمشقية (اسم الله اسم الله يا زينة).
 - القد الحلبي المشهور (مرمر زماني يا زماني
 مرممر) المنسوب كلماته إلى عبد الهادي الوفائي،
 والذي نصه:
 مرمر زماني يا زماني مرممر
 مرمرتني لا بد ما تتمرمر

- (يا هويدلك يا هويدلي) أغنية شعبية حلبية
 قديمة، تقول كلماتها:

يا هويدلك يا هويدلي الله يعين المبتلي
 يا ويل ويلى منهم أكثر بلايا منهم
 بالسيف لآخذ بنتهم وارحل على ديرة هلي
 وعندما حضر الشيخ أمين الجندي إلى حلب عام
 ١٨٢٠، سمع الأغنية فأعجبه لحنها، فوضع كلمات
 فصيحة وموزونة لنفس اللحن، فنتج عن أغنية
 صوفية على قد الأغنية الشعبية، ومطلعها:

قد لندّ لي يا عدّلي حب الغزال الأكحل
 بدر إذا ما أسفرا يسبي محيّاه الوري

وبذلك انضمت أغنية (يا هويدلك يا
 هويدلي) إلى القدود الحلبية.

- قد (لرسل سلامي لسالم) قد يكاد يكون
 مجهولاً، لولا الفنان صباح فخري الذي أحياه بصوته،
 بل أحياء الكثير من أغنيات التراث الغنائي العربي من
 الضياع. وهذا القد لم أسمعه من غير صباح فخري،
 يقول مطلعها:

لرسل سلامي لسالم ما حدا من العشق سالم
 وانا ع فراقو متآلم دلّوني على حبيبي
 وع البنية ع البنية يا حلاوة... سكرية
 والنبي ما اسلا هواهم لو حكم حاكم علياً
 على لحن هذا القد نظم الشيخ أبو الهدى
 الصيادي كلمات دينية على وزن الكلمات القديمة،
 فكانت الأغنية الدينية:

يا إمام الأنبياء يا ملاذ الأولياء
 داوني وارحم خضوعي إنني عزّ دوائي

نلاحظ فيما سبق من القدود ومقابلاتها من
 الأغنيات الدينية، وفيما سيأتي أن الأغنية الجديدة
 تكون أحياناً من نفس وزن وقافية القد، وأحياناً أخرى
 من نفس الوزن الشعري لكن بقافية مختلفة.

- أغنية (يا بنت عينك عينيه) أغنية شعبية
 قديمة، مجهولة الشاعر والكلمات، مطلعها:

يا بنت عينك عينيه والله المحبة آسيه
 من باح بالسر يُقتل شرعاً ومالو خطيه
 يا بنت يليلي تبيع الآس آسك بكام يا صبيه
 ياما شغلت قلوب الناس بعيونك هالعسلية
 يا بنت يليلي تبيعي الخوخ

خوخك بكام يا صبيه
 وإن كان قصدك بيع الخوخ

تعي لعندي صبحيه
 هذه الأغنية من القدود الحلبية المنسية، وكادت
 تضيع لولا المطرب الكبير صباح فخري الذي حفظها
 بصوته.

على وزن وقافية كلمات هذه الأغنية وضع الشيخ
 عمر الياقوت كلمات صوفية، فنتج عنها أغنية (الحب
 في صدق النية) التي أنشدتها فرق الإنشاد العديدة:
 الحب في صدق النية خير الصفات المرضية
 إن كنت معنا فاتبعنا واصبر على الحب معنا
 صنف ثانٍ أغنية دينية نتج عنها قد ومثال ذلك:
 - النشيد الصوفي (إنك لولاموني...روحي تهواه)
 الذي أنشدته حلقات الذكر، ومطلعها:

إني ولولاموني روعي تهواه
 ذو الجمال المصون قلبي مأواه

جاء من وضع لنفس اللحن كلمات غزلية
 على وزن وقافية النشيد الصوفي، فكان قد (ليمونه ع
 الليمونه شمّه والله)، ومطلعها:

ليمونه ع الليمونه
 شمّه والله

وأنا حبابي ظلموني خصمن الله
 يا لابسه البياض لا تنغاضي
 بحبك أنا راضي أي وحق الله
 يا لابسه القرمذ عشرك يحرز
 وعيونك لما تغمز تجرح والله
 ويا لابسه الخمري لا تنغري

وحبك حيرني بأمرني إي وحق الله



يا لابسه الأسود عنقك أبيض

والله جمالك مفرد إي وحق الله

- النشيد الصوفي (بشروا أهل المعالي) الذي

يُنشد في حلقات الذكر في الزوايا الصوفية، ومطلعه:

بشروا أهل المعالي أشرفت شمس النهار

وهاللي قد تراءى بعد ذاك الاستتار

هذا النشيد الصوفي قديم، وضع الشيخ عبد الغني

الناقلي كلمات صوفية جديدة، يقول مطلعها:

إن جبرتم كسر قلبي أنتم أهل الذمام

أو هجرتم يا حبايب فعلى الدنيا السلام

ثم جاء من أخرج هذا النشيد من الزوايا

الصوفية، فوضع له كلمات غزلية، ليغدو قدأ نال

شهرة واسعة بصوت العديد من المطربين في مقدمتهم

صباح فخري، والقد هو (كنت فين يا حلو غايب)،

وكلماته:

كنت فين يا حلو غايب عن عيوني من زمان

وكويت قلبي بنارك حين رأيتك في المنام

علمتني شفتاه رشف كاسات المدام

خلفتني وجنتاه هائماً أشكو الغرام

- الأغنية الدينية (عليك صلى الله يا خير خلق

الله) التي تسب كلماتها لمحمد مهدي بهاء اليد

الصيادي المشهور بـ (الرواس)، والملمح مجهول

كما جميع الأغنيات الدينية والقدود التي مرت معنا،

مطلعها:

عليك صلى الله يا خير خلق الله

والآل والصحاب والقوم أهل الله

للحن نفسه وعلى وزن الكلمات القديمة ولكن

بقافية مختلفة، وضعت كلمات غزلية جديدة

(هالأسمر اللون) التي تقول كلماتها:

هالأسمر اللون هالأسمراني

تعبان يا قلب خيو هواك رماني

يابو عيون وساع حطيت بقلبي وجاع

تعطيك سبع رباع خيو من عين رسماي

يابو كمر فضه وعلى إيش هالبغضه

بعطيك ما ترضى خيو من عين رسماي
لبس خاجيتو شاح خاجيتو
مالي محاجيتو خيو هالأسمراني
في هذا القد تبدو اللهجة الحلبية واضحة في
كلماتها مثل (خيو)، وتعني الأخ، و(خاجيتو) من
أجزاء الزي الحلي الرجالي.

- النشيد الصوفي (عن حب ذات الشؤون) الذي
يُنشد في الحلقات الصوفية، مطلعته:

عن حب ذات الشؤون لا شيء يُثنينا
وفي هواها المصون شابت نواصينا

للحن نفسه وعلى الوزن والقافية نفسهما
وضع الشيخ أمين الجندي كلمات القد (يا مايله ع
الفصون)، مطلعته:

يا مايله ع الفصون سمرا سبيتينا
يحرق قلبه الهوى ياما شو عمل فينا
سموكي وما أنصفوا سموكي عريق الآس
أصيله بين الشجر مشكورة بين الناس
والرمل ما بينعجن والشوك مابينداس
والسرما يحفظو إلا خيار الناس
لطلع لراس الجبل واشرف على الوادي
وقول يا.. يا مرحبا نسّم هوا بلادي
يا ربي يغيب القمر لقضي أنا مرادي
ويطول ليل العتم والسروج مطفيّه
هذا القد أخذته الرحابنة، ووضعوا له كلمات
جديدة، ولم يبقوا من الأغنية الأصلية إلا عبارة (يا
مايله ع الفصون).

- النشيد الصوفي (دلوني دلوني يا أهل الله
عليه) الذي كتب كلماته شاعر الحمصي، ويُشد في
الحضرات، ومطلعته:

دلوني دلوني يا أهل الله عليه

إكراماً لمحمد دلوني عليه

محبوبي توارى في حجب الجمال

وعني تسامى وأرعى الدلال

على اللحن نفسه وضع شاعر مجهول كلمات
غزلية، حافظ فيها على المطع فقط، ويصف الشاعر
الحبيب وهو يرتدي ألواناً متعددة، ويستوقف الناس
قائلاً (دلوني عليه)، وكلمات القد:

دلوني دلوني يا أهل الله دلوني

وأنا نشفت عيوني وأنا دور عليه

لبس البني يا اخواتي بدو البني

كان يجنني (خيو) وأنا دور عليه

وتتكر المقاطع وفي كل مرة يُذكر لون جديد. لتغدو

هذه الأغنية الشعبية من القدود الحلبية.

- (فوق الحرم فوق) واحدة من الأغاني الدينية
المشهورة، ليس لكلماتها ولكن للحنها الذي هو لحن
عراقي، يقول مطلعها:

فوق الحرم فوق فوق الحرم فوق

نور النور تبدى أوقد نار الشوق

روحي تريك والبعث بلوى

أما سبب شهرة هذه الأغنية الدينية، فهو أن
شاعراً حليياً مجهولاً وضع للحنها كلمات غزلية (فوق
إننا خل فوق) وباللهجة العراقية، وكلماتها:

فوق إننا خل فوق فوق (يابا) فوق إننا خل فوق

مدري لمع خدًا (يابا) مدري القمر فوق

والله ما ريدا بلاني بلوى

بالله يا مجرى المي (يابا) سلم عليهم

صعبانه الفرقة علي (يابا) اشتقنا إلهم إلهم

والله ما ريدا بلاني بلوى

يارفريق العريبان (يابا) واشرب لبنهم

وكل البنات نجوم (يابا) وحبى قمرهم

والله ما ريدا بلاني بلوى

وعلى الرغم من أنّ اللحن والكلمات عراقيان،
فقد اشتهرت هذه الأغنية بحلب، واندرجت ضمن
القدود الحلبية.

٢- النوع الثاني:

في هذا النوع القد ينتج عن أغنية شعبية غزلية



ساقى الطلا بالكاس لما حياً

مَيَّتْ الهوى بالوصل أمسى حياً
من يستمع إلى الأغنية يلمس فيها المعاني الجميلة
والصور المعبرة، وضع الشيخ أمين الجندي كلمات
بالعامية لنفس اللحن وبوزن الكلمات الأصلية،
فجاءت أغنية شعبية أدنى بالمستوى الأدبي من كلمات
الأغنية الأولى، وأصبحت الأغنية الجديدة قد (أوف
مشعل ديني مشعلاني) الذي تقول كلماته:

أوف مشعل ديني مشعلاني
أهلاً وسهلاً يا ربعي وخلاني

يا ويل ويلي والولف ما جاني
ما كنت أحسب يا حلو تنساني

قضيت زماني كله بالحرمان
وما شفت مره أنصفني زماني

وسام لحاظك بالظلام الحالك
ترميه لقلبي وانتي ما على بالك

قضيت عمري كله بالمهالك
ما شفت مره أنصفني زماني

- (يا ليل أظهرت الحسن) أغنية أغنية قديمة،
مجهولة الشاعر والملحن، مطلعها:

يا ليل أظهرت الحسنَ وصبح الغرة الأسنى

قديمة، فيؤخذ لحن تلك الأغنية، وتوضع له كلمات
على نفس وزن الكلمات القديمة. والغاية من ذلك
تخليص اللحن من عبارات فاضحة أو رديئة، أو
الارتقاء بسوية الكلمات بصورة عامة لتصبح الأغنية
قابلة للتداول. ومن أمثلة هذا النوع من القدود:

- قد (وبقلبي حسره ونظره) من القدود الحبية
المشهورة التي غناها صباح فخري، ولحنه لأغنية
شعبية قديمة ضاعت ولم يبق منها إلا مطلعها
(سيرني ولا تحيرني). وضع الشاعر دحروج الراعي
كلمات جديدة لها، فتج هذا القد الذي يقول مطلعها:

وبقلبي حسره ونظره

مَنْ فيه عقلي ولبّي

شفتو مره بداره

ولما لاحت أنواره

شفتو بيوم الجمعه

من بين عيونه لعنه

- (حلو الشمايل يا قوام البان) قصيدة جميلة

باللغة الفصحى، مجهولة الشاعر والملحن، غناها
المطرب محمد خيرى، مطلعها:

حلو الشمايل يا قوام البان

قم واجل كاس الراح بالريحان

وما في المقلة الوسنى مع الأسحار إذ ترنو
وجاء خالد المحتسب المقدسي فوضع للحن هذه
الأغنية كلمات جديدة، مطلعها:

البدر من ذاتي أنور لما تجلى لي أظهر
حُسنًا بديعاً قد حيرَ للفكر إذ يبدو فني
ونلاحظ أن كلمات الأغنيتين بالعربية الفصحى.
بعد ذلك جاء شاعر مجهول، ووضع لنفسه اللحن
كلمات بالعامية (البلبل ناغى ع غصن الفل)،
فانضمت هذه الأغنية إلى القدود الحلبية، ونالت
شهرة واسعة بأصوات مطربي حلب، وبشكل خاص
صباح فخري ومحمد خيرى، وكلماتها تقول:

البلبل ناغى ع غصن الفل
أه يا شقيق النعمان
قصدي الأقي محبوبي

بين الياسمين والريحان
قلبي اتلوع يا وعدي
بدّي طبيب يداويني

دوا الطبيب ما يتنعني
شوفت حبيبي بتشفيني
إجا الشحاد على باب الدار

قالته الحلوه على الله
قلها أنا مالي شحاد
أعطيني بوسه دخيل الله

كنّا سته على النبعه
إجا المحبوب صرنا سبعه
وطلب بوسه ما اعطيتو

قلته حرام يوم الجمعة
- قصيدة (أقمار فوق الأغصان) الفصحى من
الأغنيات القديمة، ولم أسمعها إلا من المطرب محمد
خيرى، يقول مطلعها:

أقمار فوق الأغصان تزهو بالغصن المنصان
واللحظ باسمه يُجنى ورداً في ظل الريحان
وعلى الرغم من جمال الأغنية، فإن الشيخ أمين

الجندي وضع للحنها كلمات باللهجة العامية (ماني يا
حبيب ماني)، فأصبحت قدماً بنفس اللحن ولكن بإيقاع
أورتم أبطاً من الأغنية، وكلمات هذا القد تقول:

ماني يا حبيب ماني سلامة قلبك يا غزالي
وش لي بالورد كلو عندي حبيبي بيكفاني
وشوفها بتصوّل حبها قلبي من جوا حبها
ولما صاحوا ديوك ربهها كنت بعها غفلان
وشوف الحلوه على البير وعم بتتصيّد عصافير
والله لاخطفها وطير إن عشت وربى خلاني

- كما ذكرنا فإن الشيخ أمين الجندي هو أكثر من
وضع كلمات جديدة لأغنيات قديمة، فانضوت هذه
تحت مسمى القدود، ومن أشهر القدود التي وضع
كلماتها (هيمتني تيمتني). فقد كان في حلب أغنية
قديمة مطلعها:

جوجحتني مرجحتني دوختني دللتنى
وكان في بعض مقاطعها كلمات مبتذلة، فوضع
الشيخ أمين الجندي للحنها كلمات جديدة مطلعها:

هيمتني... تيمتني عن سواها أشغلتنى
أخت شمس ذات أنس دون كأس أسكرتنى
لست أسلوها ولو في نار هجران كوتنى
ذات عقد... ذات بند أسبلته فوق نهد
أيها الساقى فندن باسم من قد أنستنى
فأصبحت هذه الأغنية من القدود الحلبية
المشهورة.

قدود أخرى:

هناك عدد قليل من القدود الحلبية لا تنضوي
تحت النوعين السابقين من القدود، وتختلف المصادر
في أصولها، وستوقف هنا مع أهمها.

- (قدك المياس) أشهر القدود الحلبية على
الإطلاق، ولشهرته الواسعة، اتخذت مطلعها العديد
من الأغنيات العربية مقدمات لها، مثل أغنية لعبد
الحليم حافظ، وثانية لمحرم فؤاد، وثالثة للمطربة
طروب. وهذا القد اختلفت الآراء في أصله ونشأته،



ذكر لهذا الموضوع، وكنت منذ سنوات بعيدة حضرت حلقة ذكر (نوبة) أقيمت في حي الميدان الدمشقي، وأنشد المشاركون التوشيح الديني (يا إمام الرسل يا سندي) بلحن قدك المياس، وكما ذكرت سابقاً لهذا التوشيح لحن القد (تحت هودجها). وكلمات (قدك المياس) تقول:

قدك المياس يا عمري يا غصين البان كاليسر
أنت أحلى الناس في نظري جل من سواك يا قمرى
قدك المياس مذ مالا لحظك الفتان قتالا
هل لو اصل قلت لالا لالا فاقطع الآمال وانتظري
أنا وحببي في جنينه والورد خيم علينا
طلب مني وصاله يا رب يستر علينا
وعيونك سود يا محلامم قلبي متلوع بهوهم

فالبعض يقول إنه قد للتوشيح الديني (أنتم صلاتي ونفلي) الذي مطلعته:

أنتم صلاتي ونفلي أنتم حديثي وشغلي
يا قبلي في صلاتي إذا وقفت أصلي
وهذا التوشيح يُنشد في الحضرات، واستمعت لتسجيله من عدة فرق ومنشدين، فوجدت أن لا علاقة لحنية بينه وبين (قدك المياس). ورأي آخر يقول إنه تلحين الملا عثمان الموصل، لكن هذا الرأي لا يوضح فيما إذا كان لحن عثمان الموصل لكلمات هذا القد مباشرة، أو هو لحن لأغنية دينية وضعت كلمات القد على قياسه. وقد رجعت إلى كتاب (عثمان الموصل... الموسيقا الشاعر المتصوف) لمؤلفه الدكتور عادل البكري، والصادر في بغداد عام ١٩٦٦، فلم أجد أي



يا سيدي طعماني القراصيه
 طعميتو طعماني القراصيه
 القراصيه ع الدروب الله عالم بالقلوب
 كل مين في عندو محبوب راحت العترة علي
 يا سيدي طعماني القراصيه
 طعميتو طعماني القراصيه
 القراصيه يا ربّي الفرقه حرقت لي قلبي
 بدّي حبيبي يكون جنبي من أول مسا للصبحيه
 يا سيدي طعماني القراصيه
 طعميتو طعماني القراصيه
 - القد الثاني (العزوبية) قد قديم أخذ الرحابنة
 لحنه، ووضعوا عليه كلمات جديدة، فكانت أغنية
 (البت الشلبية عيونا لوزية) التي غنتها فيروز، وهذه
 كلمات القد:

العزوبيه طالت عليا
 قومي خطبيلي يا ماما واحدة صبيه
 عروسه خاطبه ماتكونش مطالبه
 هاتي العروسه يا ماما و خديلي هديه
 العزوبيه طالت عليا

صار لي سنتين باستناهم حيرت العالم في أمري
 - أغنية (على العقيق اجتمعنا) تنسب كلماتها
 للشاعر دحروج الراعي، واشتهرت بصوت صباح
 فخري، وكلماته:

على العقيق اجتمعنا نحن وسود العيوني
 ما ظنّ مجنون ليلي قد جُنّ بعض الجنوني
 فيا عيون العيون ويا جفونا الجافوني
 ويا قليبتي تصبّر اللي أحبن دبحوني
 بالرغم من أنها ليست قدماً لأغنية أخرى، بمعنى
 أنها لم تنتج عن أغنية دينية أو غزلية أقدم منها، بل
 إن اللحن وضع خصيصاً لهذه الكلمات، فقد اندرجت
 ضمن القدود الحلبية، وأصبحت من أشهرها.

هناك أربعة قدود حلبية، وهي من أشهر القدود،
 لم أجد لها ذكراً أو شرحاً في جميع المراجع التي عدت
 إليها. لذلك سأثبت نصوصها فيما يلي:

- القد الأول (الأراسية) والأراسيا: شجر مثمر،
 وثمره لذيذ الطعم ومفيد:

الأراسيه منين منين يليلي سقوها بدمع العين
 والقلب ما يهوى الاثنين بدو وحده حلبيه

قومي خطيبلي يا ماما واحدة صبية

من بحر فنك ويهديني منك

وحده أميره يا ماما بعيون عسليه

العزوبيه طالت عليا

قومي خطيبلي يا ماما واحدة صبية

- القد الثالث (أول عشرة محبوبي) وهو من

القدود التي ليس لها مقابل ديني أو غزلي، وكلماته:

أول عشرة محبوبي يا عيني

هدائي خاتم أناس

وهادا قصدي و مطلوبي يا عيني

وهادا اللايق بين الناس

هدية حبي تسوي الكل يا عيني

أحلى من ياسمين وقل

ونور الدنيا عليّ ظل يا عيني

ولما بقده قال لو ماس

وغنيه بقلبي تلاقيه يا عيني

تفرش دربـو وتهاديه

ولا جنة حب تناديه يا عيني

نسهر فيها و ننسى الناس

- القد الرابع (زمان زمان) ينطبق عليه كلام

القد السابق، ونلاحظ في كلماته اقتباساً من القرآن

الكريم في عبارة (لو كان البحر حبر) وما بعدها،

وكلماته:

زمان زمان بعد زمان والله يا عيني يا عيني

إلو زمان القمر ما بان

واشتقت ليكم قوي والله يا عيني يا عيني

وايش حيلة حيلة المشتاق

واطلب رضاكم كما والله يا عيني يا عيني

طلب الأسير الأسير عتاق

لو كان البحر حبر والله يا عيني يا عيني

ولو الشجر والشجر أوراق

ما يكتبوا ربع ما يا عيني يا عيني

عندي من الأشواق

- القد الخامس (لولو بلولو) كلماته:

لولو بلولو سنة حبيبي

طالب من الله الحلو نصيبي

يا اخي ليه واش بدك مني تسأل عني ده ليه

أمر الله وحكم يا لولو

ما احلا نظراتك وما احلا بسماتك

إمتي يا روحي قبل وجناتك

يا اخي ليه واش بدك مني تسأل عني ده ليه

فجر من الحب نور ليا لينا

الصب للصب أهدي رياحينا

يا اخي ليه واش بدك مني تسأل عني ده ليه

- القد السادس (ع اليانا اليانا) وكلماته:

ع اليانا يانا من غرامو يانا

يا عيون حبيبي من السهر نعسانه

يانا يانا ليل ع اليانا

جمع الحبايب ليلتكم سعيده

سألت ربي بالسرور يعيدا

وادعي يا عيني الشمس ما تطلعش

وأخذ نصيبي من الدنيا وحيد

أنا.. ليل ع اليانا

المراجع:

١- تسجيلات الفنان الكبير صباح فخري.

٢- كتاب (القدود الدينية - بحث تاريخي

وموسيقي) - محمد قدري دلال - الهيئة العامة

السورية للكتاب - دمشق ٢٠٠٦.

٣- كتاب (القدود الحلبية والأغنية الشعبية في

الوطن العربي - جزءان) - عبد الرحمن جبججي -

دار الشرق العربي - حلب ٢٠٠٩.

٤- موسوعة (أعلام الأدب والفن) - أدهم آل

الجندي - مطبعة مجلة صوت سورية - دمشق ١٩٥٤.

٥- كتاب (عثمان الموصلي - الموسيقار الشاعر

المتصوف) - الدكتور عادل البكري - مطبعة العاني

- بغداد ١٩٦٦.

تقاليد الصيد البري في الجزيرة السورية

أحمد الحسين

وقد تواتر هذا الموروث حيّاً في انتقاله من جيل إلى جيل، إلى عصرنا الحاضر، ولاسيما بين سكان البوادي والأرياف، ومنها الجزيرة السورية، وفي هذه الدراسة نحاول أن نحيط بجوانب ظاهرة الصيد، ونلمّ بتقاليد الصيد وطقوسه وأساليبه، وطرقه التي كوّنت جزءاً من الثقافة الشعبية في هذه المنطقة، ودلّت على أحد أنماط أساليب حياة أهلها خلال القرن التاسع عشر إلى ستينيات القرن العشرين، وذلك بغية توثيق هذه الظاهرة التي أخذت في طريقها إلى الاختفاء، والاضمحلال، شأن كثير من العادات والتقاليد ذات الصلة بأنماط العيش، وطرائق الحياة الشعبية.

للصيد منزلة خاصة في حياة العرب وتراث البداوة والبدو، وقد تجلّى ذلك في مصادر أشعارهم، وكتب أدبهم وأخبارهم، وعبارات أقوالهم وأمثالهم، مثلما تجلّت آثاره في حكايات نثرهم وأسمارهم.

والصيد مظهر شائع من مظاهر الحياة الشعبية، وموروث متأصل من موروثات الأجداد والأسلاف، فقد حفل الشعر الجاهلي بقصائد كثيرة تصف مشاهد الصيد ووسائله، وأنواع طرائده على نحو ما نقرأ في معلقة امرئ القيس^(١)، ونجد في شعر زهير بن أبي سلمى^(٢).



في المعنى اللغوي:

قبل الدخول في صلب هذا الموضوع نرى أن من الأهمية الوقوف على بعض المفردات والألفاظ الدالة على فعل الصيد في اللغة والحياة الشعبية، وتطالعنا في هذا الجانب مفردتان اثنتان هما (صَادَ وَقَتَّصَ)، ومنهما يقال: الصَّيْدُ والقَتَّصُ، والصَّيَادُ والقَانُوصُ التي تلفظها العامة جيماً مصرية، وفي القاموس يرد: «صَادَ الطير: قَتَّصَهُ، وأخذه بحيلة، وتصيدُ الطير: قَتَّصَهُ، وأخذه بحيلة، والصَّيْدُ: مصدر ما يُصَادُ، والصَّيَادُ: الصائد»^(٢) وهذه الألفاظ والمفردات ممَّا يستخدمه أهل البادية السورية في لهجاتهم الدارجة لفظاً ومعنى.

بالتوازي مع ذلك استخدموا الفعل «قَتَّصَ» ومشتقاته، وفي اللغة: «قَتَّصَ الطير قَتَّصاً: صَادَهُ، وتَقَتَّصَ واقْتَتَّصَ الطير أو الظبي: اصطاده، والقَانِصَةُ والقَانِصُ: الصيَّادون، والقَانِصُ: الصيَّاد»^(٤) وهو ما ظل شائعاً يتردد على ألسنة العامة، سوى أنهم كانوا يبدلون حرف القاف ويلفظونها جيماً مصرية.

وحين ننظر في مدلول الكلمتين، نجدهما تعبران عن المعنى نفسه مع شيء من التمييز الطفيف والتخصيص، فقنص تشير إلى الصيد البري، وقد أعطاهما الاستعمال اللغوي الشعبي أرجحية على صاد خلال القرن التاسع عشر ومطلع القرن العشرين، بينما يدل فعل صاد على معنى أوسع وأشمل، ثم إن لفظة «قنص وقانوص» أخذت تتراجع في الاستعمال، وتختفي من الألسن أمام انتشار صاد وصيَّاد، فظلت «قنص وقانوص» مما حفظته الذاكرة الشعبية والأمازيج الغنائية كما في قولهم^(٥):

شرجي العتيبي ثقب دخان

قوانيص تشوي لحم غزلان

دوافع الصيد وطقوسه:

وننتقل من هذه المقدمة اللغوية لنقول إن للصيد

دوافع متعددة، فهو إلى جانب متعته الروحية ودلالته الاجتماعية، يعدُّ إحدى وسائل كسب القوت في مجتمع رعوي عاش على الترحال والتجوال في بيئة عُرفت خلال الماضي بشح مواردها الغذائية، قبل انتشار الزراعة فيها، وبذلك يلبي الصيد جزءاً من حاجة البدوي وأسرته إلى الطعام، وكان من بين طقوس الصيد وتقاليد أهل القانوص أو جيرانه يجرون خلفه قدراً عند خروجه للصيد، وفي بعض مناطق الجزيرة كان أهل بيت القانوص يقومون بطقس آخر هو قلب قدر الطبخ على بطنها عند خروجه للصيد في إشارة رمزية توحى بعدم وجود ما يؤكل في البيت، وتظل القدر مقلوبة ولا تعاد إلى وضعها الطبيعي حتى يعود الصياد محملاً بالطرائد، وفي ذلك أكثر من إشارة توحى بالتفاؤل والأمل أن يعود الصيَّاد بصيد وفير، ما يدل على دافع كسب القوت بالاعتماد على الصيد، ولهذا كان الصيَّاد يشعر بمسؤوليته في إطعام أسرته ويتباهى بصيده، وبما يوفره من لحم شهى لهم في وقت يتضوّر فيه أبناء الآخرين من الجوع، كما في قول أحد الصيَّادين^(٦):

أحضيتُ أنا جدومي من حرِّ اللواهيْب

وخليت لحمَ الرِّيمِ يخالطُ عَشاكُم

ومن وحي هذا الإدراك كان الصيَّاد إذا ألمَّ به طارئ أعاقه عن الصيد والقنص، تذكر حاجة أسرته إلى الطعام ولا سيما أمه التي اعتادت أن تقتات من صيده، فيتصورها وهي تتضوّر جوعاً ترجو من يقدم لها الصدقة إذ فقدت من كان يعيلها، فأصبحت عالية على الآخرين، وهو ما عبّر عنه صيَّاد شاعر وقع في محنة، فقال يخاطب ذئباً كان يهّم بافتراسه^(٧):

يا ذيبُ لا تاكل يميني والكتاف

أني خويك والعرب فارقوني

ياحسرتي على أمي ما لها مع القوانيص قنّاص

ترجى توالي الليل اطعم العفوني

على أن موضوع الصيد تحكمه ظروف وعوامل، وله أوقات مناسبة ومواسم معينة، ومن تقاليد الصيد أن ينطلق الصياد باكراً قبل شروق الشمس أو وقت العصر وقبل الغروب، ويخرج الصيادون فرادى، أو جماعات صغيرة بين اثنين إلى ثلاثة، ومن تقاليد الصيد أيضاً أن بعضهم يكمن، ويحتال للطرائد قرب موارد المياه، بينما يمارس بعضهم الآخر الصيد الطليق في البرية عندما تسنح أمامه الطرائد راکضة في الأرض أو طائرة في السماء، ويكثر الصيد في سنوات الخصب والمطر، ويقل في سنين الجذب والجفاف، ويعرف أهل البادية بحكم خبرتهم البيئية وتجارب حياتهم أن للصيد مواسم حسب اختلاف أنواع الطرائد، فصيد القطا يكون خلال فصلي الصيف والخريف؛ إذ يقبل القطا للتكاثر والتفريخ، وأما مواسم صيد الزرازير وأصناف المطاويق فيكون شتاءً، ومن أنواع العصافير ما يأتي في الربيع، وينتظرون قدوم الكراكي والإوز في نهايات الشتاء وخلال فصل الربيع، بينما تأتي أسراب الحبارى والدراج خلال فصل الصيف، ويكون موسم صيد «الطير الحر» خلال شهريّ أيلول وتشرين الأول، ومن ثم فإن مادة الصيد والقنص متوفرة في بيئة الجزيرة السورية على مدة شهور السنة، وإن تفاوتت من سنة إلى أخرى أو اختلفت من حيث النوع والكثرة والقلّة. وفي ضوء ذلك يمكن أن نصنّف أنواع الطرائد في أربع زمر: طرائد الحيوان - الطيور على أصنافها - بعض أنواع القوارض - بعض الحشرات، وهو ما سنفصل القول فيه في الصفحات الآتية.

أولاً: طرائد الحيوان وتقاليد صيدها:

ونريد بها ما يؤكل ويتأوله أهل الجزيرة دون الحيوانات الأخرى التي قد يقتلون بها بهدف التخلص من أضرارها ومخاطرها كالأسود والذئب وبنات آوى، وبعض الحيوانات المفترسة الأخرى. ونركّز هنا على ما كان يستحلُّ أهل الجزيرة أكله

وتناول لحومه ومن ذلك: الطيباء والغزلان، والثعالب، والأرانب البرية، والقط البري المرقش الذي يسمونه أبا رويشه، ويرون أن ذلك من علامات تحليل أكله وتناول لحمه، وكذلك الضباع التي كان بعضهم يحلّل أكل جنبها الأيمن، ويحرّم أكل جنبها الأيسر، وهذا من بين عاداتهم الاجتماعية واعتقاداتهم الشعبية، فضلاً عن أن بعضهم كان يصطادها لبيع بعض أعضائها التي كان تستخدم في أعمال السحر والشعوذة.

ولهم في اصطياد هذه الطرائد أساليب ووسائل، بعضها يعدّ من الوسائل والأساليب التقليدية الموروثة، وبعضها الآخر يعدّ من الوسائل الحديثة لجهة اعتمادها على القنص أو الصيد بالأسلحة النارية والمطاردة بالسيارات والدراجات النارية، ويمكن إيجاز هذه الوسائل وطرقها من خلال الآتي:

١- الصيد بالقوس والنشاب:

وهو سلاح فردي وأداة صيد استخدمتها العرب إلى جانب الرماح منذ عهود بعيدة، والصيد بهذه الأداة مما عرفته بيئة الجزيرة العربية وبلاد الرافدين كما تظهره الأختام والنقوش والرسومات على الصخور وجدران الكهوف والمنحوتات الحجرية^(٨).

وتتم صناعة القوس يدوياً من بين عناصر البيئة ومكوناتها المحلية، وذلك بأخذ قنّاة طرية من غصن شجرة وتقويسها على شكل هلال، ويُنشد طرفاها بحبل مبروم يسمونه «وتر القوس» وبه ترمى السهام، وهذه أيضاً تصنع من أغصان الأشجار أو نبات الطرفاء، وتكون بطول ٥٠ سم تقريباً، تركّب لها رؤوس حادة من المعدن أو حجر الصوّان، وأهل البادية يطلقون على السهام اسم «النشاب»، مفرداً: «نشابة»، وذلك لأنها تشب في جسم الضحية، وتنغرس فيها عند إصابتها. وطريقة الرمي بالقوس غير معقدة، إذ يضع الصياد مقدمة السهم في منتصف القوس ويمسكها بأصابع يده اليسرى، ويضع مؤخرة السهم في منتصف



الصيد منذ عهود بعيدة، ومن أنواع الصقور التي يصطاد بها في منطقة الجزيرة: الشواهين، والكوسية، على أن أشهرها على الإطلاق ما يُعرف بالطير الحر، وكان الصيادون قديماً يأخذون هذه الطيور وهي فراخ من أعشاشها التي تبني في الجبال كجبل سنجار في محافظة الحسكة المحاذي للحدود السورية - العراقية، ثم تربى وتدرّب على أيدي بعض الصيادين والصقّارين.

على أن الصيد بالطير صار محدوداً، وكان بالأساس يقتصر على بعض الموسورين والوجهاء

وتر القوس، ثم يشدها إلى الخلف بأصابع يده اليمنى ويعاين الطريدة ويصوّب عليها ثم يترك السهم لينطلق بسرعة وقوة، ومما يتم اصطیاده بالقوس والنشاب: الطباء والغزلان، و الضباع والثعالب وغيرها من الحيوانات الأخرى، وذلك بأن يكمن الصياد لها قرب موارد المياه أو عند ممرات طرقها ودروبها، كما يكون ذلك عندما تمر أمامه مصادفة أو يتسلل إليها خلسة، فيباغتها بسهامه وهي ترعى.

٢- الصيد بالصقور:

وهي وسيلة قديمة، وطريقة معروفة في ثقافة



ونبله، ولذلك كانوا يشبّهون الرجال المميزين بالطير الحر فيقولون: «هو مثل الطير الحر» ومن أمثالهم: «الطير الحر إن وقع في الشرك ما يلاوي»^(٩) يضربونه مثلاً للرجل الشجاع إن وقع في أزمة أو شدة أظهر صلابته وثباتاً، فلا يعتره جزع أو هلع، وافتخروا بالطير الحر لما به من أنفة، وفضلوه على سائر الطيور الجارحة؛ لأنه لا يأكل إلا ما يصطاده، ويأنف من أكل الجيف والفضائس، كما تأكل بعض أنواع الطيور الأخرى، فقالوا في وصفه^(١٠):

طيور شلوه من الفنادو عشاها

وانت عشاك من المصارين يا سمق

وقد لهج الهزاجون والمغنون الشعبيون بشجاعة الطير الحر وجرأته في اصطياد الطرائد، وضربوا به المثل في حدة البصر وصفاء العينين ولمعان بريقتها، فقالوا في أمثالهم «فلان عينه عين حر»، وفي ذلك يشبه أحد المغنين عيني حبيبته بصفاء عين الطير الحر فيقول: «عيونو عيون حر صعب بالصيف» ويقول آخر:

كل الهلا بالغالي وبمصباحو

عين الحر اللخ الصيده بجناحو

وشيوخ العشائر والأغوات أكثر من عامة الناس، لما له من دلالة على امتياز اجتماعي ومكانة عشائرية.

وتقوم طريقة الصيد بالطير الحر بأن يخرج الصياد بطيره على فرسه قاصداً البرية، فإن لمح طريدة من حيوان أو طير، أطلق طيره عليها، فينصلت نحوها بسرعة فيقتنصها بعد مطاردة ومناورة، ويجثم فوقها وينتف بعض ريش صدرها إلى أن يصل إليه صاحبه فيطعمه بعض لحمها ويسحبها منه ويأخذها.

ومن الطرائد التي كانوا يصطادونها بأنواع الصقور: الحبارى، والكراكي، الإوز، والببط، والثعالب الصغيرة، والأرانب، والظباء الصغيرة، وقد يصطحب القانوص مع طيره كلابه، فتثير الطرائد من مجاثمها وتطاردها، ولهذا قالوا في أمثالهم الشعبية لمن تعترضه مشكلة فلا يجد منفذاً للخلاص منها: «إن طارت للطير وإن وكّرت للسلجة» يريدون استحالة خلاص الطريدة من النجاة إن كان لدى الصياد طير أو كلب سلوقي.

وللطير الحر أهمية كبيرة لدى الصيادين وأبناء البادية، إذ يروون عنه حكايات كثيرة تشير إلى ذكائه



٣. الصيد بالكلاب السلوقية :

والصيد بالكلاب من الطرق الموروثة الشائعة على مدى العصور، وقد جاء على ذكرها الشعر ووصفها الشعراء، على أن هذا الجنس من الكلاب يختلف عن الكلاب الأهلية التي تربي للحماية والحراسة، إذ تُسبب كلاب الصيد إلى منطقة سلوقية وهي قرية باليمن، يُقال: «إنّ الذئاب تسفد الكلاب فيها فيكون منها الكلاب السلوقية»^(١١).

وتوصف هذه الكلاب بضمور بطونها وطول أرجلها، وآذانها واتساع أشداقها وسرعة عدوها وجريها، ومما يسطاد بالكلاب السلوقية: الطباء والثعالب والأرانب والقطط البرية، وهي إذ تمسك بالطريدة لا تأكل منها حتى يقدم إليها صاحبها فيطعمها من لحمها.

ويهتم المربون والصيادون بهذه الكلاب ويعتنون بها، ويحافظون على صحتها، فيكسون ظهورها شتاءً بقطع اللباس، وتنام داخل البيوت وليس خارجها كشأن الكلاب الأخرى، وقد بلغ من شغف أصحابها بها أنهم كانوا يطلقون عليها أسماء أبنائهم وبناتهم وينادونها بها فتقبل عليهم.

على أن الصيد بالكلاب السلوقية قلّ وتراجع في العقود الأخيرة، وانخفضت أعدادها، ويرجع ذلك إلى تغير في أنماط القيم الاجتماعية، فصارت الناس تحتقر من يأكل من صيد كلابه، ويعدون ذلك منقصة ومثلية، ولهذا اقتصر الصيد بالكلاب السلوقية على بعض الفئات والجماعات الصغيرة كالزُط والنُور ومن على شاكلتهم دون أفراد أو أبناء العشائر العربية.

٤. الصيد بالفخاخ:

وهو من الوسائل والطرق المعروفة في صيد



وتكون طريقة الصيد بالفخاخ أن يوضع طعم يناسب نوع الطريدة، ويتبّت الطعم على لسان الفخ التي تنصب وتموّه قرب أقنان الدجاج أو وجار الثعالب وجحور الدعالج وحقول القثاء والبطيخ بالنسبة للأرانب، وغالباً ما يتم نصبها ليلاً، وعند الصباح يأتي صاحب الفخ ليرى إن كانت قد اصطادت طريدة فيأخذها.

على أن ما تجدر الإشارة إليه أن أهل الجزيرة عرفوا قبل ظهور الفخ المعدنية أفخاخاً صنعوها من مواد بيئتهم وعناصرها المادية البسيطة، ومن ذلك فخ كانوا يصنعونها من أغصان شجر الصفصاف والطرفاء، ولكن طريقة صنع هذه الفخ وآلية الصيد بها لم تعد معروفة اليوم، كما أنهم صنعوا فخاخاً من قرون الحيوانات وأضلاعها لصيد الطيور والطرائد الكبيرة، وهذه تتكون من إحدى أضلاع القفص الصدري أو من قرن ثور يصل بين طرفيه وتر ويصنع لها سهم، ثم يشد هذا السهم بطريقة معينة ويوضع في مقدمته طعم، فإذا التقطته الطريدة انطلق السهم فأصابها، وهذه أيضاً مما انقرضت من وسائل صيدهم واندثر.

٥. الصيد بالبنادق والأسلحة :

ويشكّل ذلك مرحلة جديدة ونقلة نوعية في وسائل الصيد وطرائقها وأساليبها، كان لها تأثيرات سلبية

الحيوانات والطيور منذ عهود بعيدة، والفخاخ مفردتها: «فخ»، وتجمع على «فخوخ» أيضاً، وجاء في شرحها «أنها آلة يصاد بها، ويتصل معنى الفخّ بالنوم والاسترخاء»^(١٢)، وكأن هذا المعنى يدل على هيئة الفخّ ووظيفتها عندما تُنصب وكأنها في حالة نوم أو استرخاء إذ تغطى وتموّه بالتراب، ويُطلق على ذلك مصطلح «نصب الفخ»، وفي اللغة «نصب الشيء»: رفعه وأقامه، بمعنى «وضعه وضعا ثابتاً»^(١٣)، وأهل الجزيرة يقولون: فخّة بدلاً من فخ.

وللفخ أو الفخّة بعامية الجزيرة أحجام، منها الصغيرة التي تكون للطيور كأنواع العصافير، ومنها متوسطة الحجم التي تكون لصيد القطا والحمام والطين، ومنها الكبيرة التي تكون لصيد الأرانب والثعالب والدعالج، وهذه تصنع من معدن سميكة، وتوضع على حوافها أسنان على شكل مثلثات معدنية، وترتبط بسلسلة ذات وتد كيلا تتمكن الطرائد من سحبها وجربها.

وللفخاخ أنواع وأشكال من حيث طريقة صنعها وآلية الصيد بها، فمنها ما يطبق على الطريدة عند تناولها الطعم، ومنها ما لا يوضع له طعم، ولكنه يُطبق على رجل الطريدة إذا داست عليها.



لقلة انتشارها بين الناس، إذ ليس من السهل أن يمتلك بندقية في تلك المرحلة، وكان الصياد يكمن متخفياً في حفرة صغيرة يغطيها بشيء من القش أو الحطب يسمونها «نوجه» تتيح له رؤية الطرائد والتصويب عليها عند ورودها الماء، وكان غالباً لا يتمكّن من صيد أكثر من طريدة في الموقف الواحد بسبب آلية تلقيم بندقيته مما يدفع الطرائد إلى الهروب والابتعاد في الصحراء.

ومن الطرائق الأخرى للصيد بهذه الأسلحة، أن الصياد يستطيع أن يستهدفها من مسافة بعيدة أكثر مما كان متاحاً للصياد ذي القوس والنشاب، وقد يستعين ببعض الحيوانات للتمويه والاختفاء والاقتراب منها، وقد يكمن خلف صخرة أو ينزل في حفرة منتظراً مرورها ليطلق عليها النار.

والى جانب البنادق الحربية التي تستخدم الرصاص بشكله المعروف، ظهرت بنادق الصيد التي تسمى بالعامية «جفت» وهذا السلاح يستخدم «الخردق» في عملية الصيد، ويكون على درجات،

كما نلاحظ على أخلاقية الصيد وأعداد الطرائد في البادية السورية، كما في البوادي الأخرى.

وتبدأ هذه المرحلة بوصول الأسلحة النارية إلى أيدي أبناء العشائر منذ أواخر القرن التاسع عشر، ومن أقدم أنواعها ما يسمى «الشيشخانة»، وهي بندقية ذات سبطانة طويلة توضع في حشوتها بقايا الألبسة والقطن والبارود، ثم توضع في فوهة سبطانيتها طلقة على هيئة «خردقة» بحجم حبة البندق، وعند إشعال البارود تشتعل الحشوة فتولد غازاً وضغطاً يؤدي إلى الانفجار وانطلاق الخردقة.

منذ مطلع القرن العشرين بدأت تنتشر البنادق التي تستخدم الرصاص الحي التي ترمي طلقة واحدة «كالبرنو والمطالي واليونان والشيشلي والكرخانة»^(١٤)، ثم بدأت تظهر أنواع البنادق نصف الآلية والآلية، ولم يكن أهل البادية يطلقون على هذا النوع من الأسلحة اسم البندقية بل كانوا يسمونها «بارود أو بارودة أو ادفتكة».

وكان الصيد بهذه الأسلحة بداية الأمر محدوداً

منها الصغير الناعم الذي يُراد به صيد الطيور والعصافير الصغيرة، ومنها ما هو أكبر قليلاً لصيد القطا والطين والحمام وأنواع الحجل والدراج، ومنها ما هو أكثر كبراً إذ لا يزيد على خردقة أو اثنتين في «الخرتوشة» الواحدة، وتكون هذه لصيد الطرائد الكبيرة، ومما يصاد بها الغزلان والأرانب والثعالب والضباع والخنازير البرية.

وقد تطوّرت وسائل الصيد هذه، فظهرت البنادق الأوتوماتيكية ذات المناظير، كما تطوّرت بنادق الصيد فظهر منها ما له ماسورتان وسمّي بـ «جفت أبو عينين» ومن أشهر أنواعها «جفت أبو البنت» وصار منها ما يذخر بخمس طلقات أو أكثر، وإلى جانب ذلك ظهرت بارودة صيد تسمّى «الضغطية» وهذه تكون لصيد العصافير والطيور الصغيرة، ولها كبسولات من رصاص صغيرة توضع في حجرة الإطلاق عند طي البارودة، ثم يعاد طيها، فيحتبس الهواء في جهاز الضغط، ويسدّد الصياد، فيضغط على الزناد فتنتلق الكبسولة، وهذا النوع من السلاح معروف في الكثير من المناطق، وبعضها مزوّد بمناظير لتقريب الرؤية وتحقيق دقة الإصابة.

٦. الصيد بمطاردة السيارات والدراجات:

أشرنا إلى أنه من الوسائل الحديثة التي استخدمها الصيادون لملاحقة الطرائد، إذ كانوا قديماً يطاردونها بالخيول، وفي ذلك شيء من التوازن بين عدو الخيول وركض الطرائد ولا سيّما إن كانت من الطباء، وقد تواتر هذا التقليد لدى أهل البادية خلال القرن الماضي وما قبل، ولكن مع ظهور الآليات الحديثة كالسيارات والدراجات النارية أصبحت المطاردة أشد عنفاً وأكثر تأثيراً وفتكاً، إذ قلصت هذه المطاردة فرص النجاة أمام الطرائد، بملاحقتها مسافات طويلة حتى يدركها الإعياء والإنهاك، فترمى عليها الشباك عندئذ وتمسك بالأيدي، أو تقنص بالأسلحة النارية من مسافة قريبة، وأكثر ما كانت تتم مطاردته الطباء والغزلان التي انقرضت بسبب ذلك، واختفت من بيئة الجزيرة السورية، وكذلك الأرانب البرية التي يخرجون لصيدها ليلاً، فيربكونها ويشلّون حركتها بتأثير الكاشفات والمصايح الكهربائية مما يسهل صيدها وقتصها، وما يزال صيد الأرانب بهذه الطريقة



شائعاً بالرغم من مخالفته القوانين وأعراف الصيد وتقاليده الأخلاقية، وكان لاقتران الصيد بالأسلحة النارية والمطاردة الآلية تأثير سلبي واضح على بيئة الصيد في هذه المنطقة.

ثانياً - الطيور وطرائق صيدها :

عرفت بيئة الجزيرة أجناساً كثيرة من الطيور، منها المقيم، ومنها العابر، ومنها المهاجر، ومنها الموسمي والفصلي، ومن بين هذه الطيور ما لا يؤكل كأنواع الصقور والكواسر، والشواهين، والعقبان، والسُّنُونُو والهُدُهد، والبوم والغربان واللقائق وسواها.

أما ما يصطاد ويحلّ أكله فكثير أيضاً ومن ذلك: القطا، والنعام، والحبارى، والكرابي، والإوز، والبط، وديك البور، والكروان، والحمام، والطبن، والصَّعو، والزراير، والمطاويق، والدُّراج، والحَجَل، والسُّماني، والمرعي، وأنواع العصافير كالدوري، وعصفور الشعير وأبو الحن والجهالي وملهية الرعيان، والفسيفسة الزرقاء^(١٥)، وهي من أنواع العصافير الفصلية التي تظهر في فصلي الربيع والصيف.

وثمة طيور، لا تؤكل في العادة إلا في حالات التداوي والتطبّب ومنها: الرخمة وهي صنف من الكواسر، يقولون إن لحمها مفيد في علاج الخوانيق والدَّمَامل، بيد أن الطيور التي لا تؤكل لا تتجو من القتل أو الاصطياد وذلك تشاؤماً من بعضها كالبوم، أو التخلص من أضرارها كالحداة التي تقتنص صغار الدجاج الأهلي والصيصان.

وقد تنوعت وسائل صيد تلك الطيور، وتعدّدت أساليبها، واختلفت تقاليدها بين الصغار والكبار، وبين الصيد بالوسائل التقليدية الشعبية الموروثة، وبين الوسائل العصرية، وعلى رأسها الأسلحة النارية، وبنادق الصيد المعروفة، والواقع أن الصيد بالوسائل والطرق التقليدية شكّل نمطاً من أنماط

الثقافة الشعبية، على صعيد إعداد تلك الوسائل أو طريقة استخدامها، والصيد بها، وهو ما نحاول أن نبينه من خلال الآتي:

١ - الصيد بالشرك :

ويكون ذلك لدى الصغار والفتيان بشكل أعمّ منه لدى الكبار؛ إذ تصطاد به الطيور الصغيرة ومتوسطة الحجم على شاكلة القطا وأنواع العصافير.

وفي اللغة «الشَّرْك جمع شَرَك، وإشراك، والواحدة شَرَكَة وهي حبال الصيد»^(١٦) التي تصنع من خيوط رفيعة دقيقة كشعور أذنان الخيل أو النايلون الشفّاف، وتعقد هذه الحبال على هيئة حلقات (أنشوطة)، وتوزع على جانبي خيط الشرك الذي يربط طرفه بوتر صغير يغرس في الأرض ثم يموّه حبل الشرك، ويخفى ولا تبقى سوى حلقاته أو حباله، وتنتثر من حوله الحبوب إغراء للطيور وجذبها، فإذا ما علق رأس طائر أو برثته في إحدى تلك الحبال، انخرطت عليه وأمسكت به، وينصب الشرك عادة فوق مزابل الروث، وعند أثلام الحقول المفلوحة أو المبدورة حديثاً، وأكثر ما يستخدم الصيد بالشرك في فصل الشتاء والخريف عند بذار القمح والشعير.

على أن بعض أنواع الشَّرْك تكون من كُرات طين، تغرس في حوافها حبال الشرك عندما تكون طرية، وتترك تلك الكُرات حتى تجفّ وتدفن في مواقع تجمع الطيور، دون حلقاتها، فإذا علق بها طائر لا يستطيع الخلاص منها لثقل وزنها فيمسك ويصطاد.

والصيد بالشرك من طرق الصيد التي عرفتها العرب منذ عهود بعيدة، وقد وردت في أشعارهم وفي ذلك قال مجنون بني عامر يصف جزعه واضطراب مشاعره^(١٧):

كَانَ الْقَلْبَ لَيْلَةَ قَيْلٍ يُغْدَى

بليلى العامرية أو يُرَاحُ

قطاة عزها شرك فباتت

تعالجُه، وقد علقَ الجناحُ

وقد ظلت هذه الوسيلة معروفة في البيئات الشعبية إلى وقت قريب، إذ نجد في أنواع الغناء والأهازيج الشعبية ذكر الصيد بالشرك ولكن في ميادين الحب والهوى، وعلاقات العشق بين الشبان والفتيات، وذلك في سياق تشابهية، وصور تقرن بين الفتيات والقطا والغزلان والظباء، ومن ذلك هذه الأهزوجة على لسان شاب يناجي حبيبته، فيقول^(١٨):

لأنصبُ شركَ عا لماردُ بلكي أصيدك

قتلتيني يا للابسة الهبريه

لكن الصيد بالشرك مما اندثر، إذ ليس بين الأجيال الشابة من يعرف الشرك أو يتقن طريقة صنعه ونصبه والصيد به.

٢ - الصيد بالحبك:

وهو أداة بسيطة جداً، تُتخذ من خيط رفيع طويل من الصوف، تعقد في أحد طرفيه (أنشودة) على شكل حلقة من قتل أبيض ممّا تخاط به اللحم والوسائد.

ويعد الصيد بالحبك من وسائل صيد الصبيان والفتيان، يصطادون به طيور الصعو عندما ترقد في أعاشاشها لاحتضان بيوضها في فصل الربيع، وقد يصطاد به القطا على نحو قليل.

وتقوم طريقة صيد الصعو بالحبك بأن يفتح الصياد الأنشودة على شكل دائرة ويضعها على حواف عش الطائر ويمد على الأرض خيط الحبك مسافة بعيدة عنه، ويرصد قدوم هذا الطائر ليرقد في عشه فيتقدم الصبي حبواً حتى تصل يده إلى طرف الحبك الممدود فيجره بسرعة وقوة، وبذلك تنخرط الأنشودة على عنق الطائر أو صدره، فيقبل نحوه ويأخذه. والصيد بالحبك لا يكون إلا في فصل الربيع، وقت تكاثر طيور الصعو، وهذه الطريقة

من بين طرائق الصيد التي انقرضت، فلم يعد بين الصبيان اليوم من يعرف الحبك أو يجيد استخدامه واستعماله.

٣ - الصيد بالمقلع:

وأهل الجزيرة يلفظون قافه جيماً عادية فيقولون «المقلع»، وهو وسيلة معروفة اتخذها الأفراد سلاحاً وأداة للصيد، وهو مما يستخدمه الكبار والصغار، ويتم وضع المقلع ونسجه من صوف الماشية، ويزين باستخدام اللونين الأبيض والأسود أو الأبيض والبني، وصنعة المقلع من الصناعات اليدوية الموروثة، وتستخدم الأعواد الصغيرة في نسجه ويحرص النساج أن يكون نسجه متيناً ومتماسكاً لا ارتخاء فيه.

ويتألف المقلع من بطن أو كف^(١٩) تكون مزمومة مجوّفة لتستقر بها الحجارة التي يراد رميها وقذفها، وتتصل بها ذراعان من صوف مظفور، يختلف طولهما بحسب طول جسم حامل المقلع، وتنتهي إحدى الذراعين بعروة يضع الرامي أحد أصابع يده اليمنى فيها للحفاظ والتثبيت كيلا يفلت ذراع المقلع منه عند الرمي به.

وطريقة استخدام المقلع تكون بأن يضع الرامي خنصر يده اليمنى في عروة المقلع، ويضع بيده اليسرى حجرة صغيرة في بطن المقلع، ويلوِّح به عدة دورات في الهواء ليكتسب السرعة اللازمة والقوة لقذف الحصة ورميها بعد أن يخمن المسافة بينه وبين الهدف ويصوّب بطريقة تقديرية، وعندئذ يخلي من يده الذراع الثانية للمقلع فتندفع الحصة وتطلق.

ويتطلب الصيد بالمقلع خبرة ودراية، والرامي الماهر يستطيع إصابة هدفه من مسافة بعيدة، وأكثر ما يستهدف الصبيان والفتيان ولا سيما الرعاة منهم بمقاليهم الطيور التي تحلق من فوقهم، وتعتمد



أكل الطعم يكون قد ابتلع جزءاً من الخيط المربوط به، فإذا طار تدلّى ذلك القسم نحو الأسفل، وبسبب حركة جناحيه يلتف هذا الطرف على أحدهما فيقع على الأرض، ويقبل عليه الصبي فيمسك به ويأخذه.

ومن بين طقوس وتقاليد صيد الجحالي أن الصبيان عند توزيعهم طعوم الصيد يردد الواحد منهم أهزوجة غنائية كأنما يخاطب بها هذا الطائر ويتودد إليه ويغريه بما أعد له من طعم طيب فيقول^(٢٠):

صَرَيْتْ لَكَ يَا جِحَالِي مَخَّ السَّبْعُ بِنْيَالِي

وكان مفردات هذه العبارة ذات طاقة تأثيرية لاستجرام الطائر وإغرائه، وقد توحى برقية أو تعويذة للصيد كما كان يعتقد في الموروثات الشعبية.

٥- الصيد بالنشابة:

وهي أداة صيد شعبية عرفت لدى صبيان المدن قبل صبيان الأرياف، وبها يصيدون العصافير والصعو والزرايزر والطين وغيرها من الطيور الصغيرة، ويطلق عليها في العامية الدارجة: «الجطل» التي تلفظ جيمها بين الكاف والشين، و«النقيفه»، وتعنى ما يرمى به، أما في القرى والأرياف فكانوا يسمونها «النشابة» من نشب الشيء بالشيء إذ أصابه وعلق به.

الإصابة على كثافة أسرابها وزيادة أعدادها ما يؤدي إلى إصابة بعض منها.

٤- الصيد بالخيط والخرزة:

وهي وسيلة صيد للصبيان والفتيان يصطادون بها بعض أنواع العصافير الموسمية والفصلية كعصفور الشعير أو الجحالي، وهذه من العصافير شديدة الحذر تخفي مواقع أعشاشها، فلا ترى مستقرة على الأرض، بل تقف متلפתة على رؤوس الشجيرات النباتية والصخور لتشرف على المكان، فإن رأت الإنسان مقبلاً نحوها طارت مسافة بعيدة.

والصيد بهذه الطريقة بسيط جداً، وهو من عادات الصيد وتقاليد الموروثة، ويكون ذلك بأن يأخذ الصبي خيطاً بطول شبرين أو ثلاثة ويربط في طرفه فراشة أو دودة أو خرزة ملونة فهذه مما تحبه تلك الطيور، أما الطرف الآخر للخيط فيشدّ به عود صغير أو بعرة ماشية، وتوضع هذه الوسيلة من وسائل الصيد قرب الشجيرات أو الصخور التي من المتوقع أن يستقر عليها العصفور، ثم يعمد الصبي إثارة العصفور ودفعه ليطير ويستقر على تلك الشجيرة التي وضع الطعم عندها، ويراقب العصفور من بعيد فإن

وتصنع النشابة من مواد البيئة المحلية، وذلك بأن يقطع غصن شجرة بطول قبضة اليد تقريباً، وينفج من جانبه العلوي إلى قسمين متساويين طول كل منهما بحدود ١٠-١٢ سم، ويلف على المقبض شريط من مطاط طري، يكون في الأغلب من جراب داخلي لعجلة دراجة هوائية، وتؤخذ للنشابة قطعة مستطيلة من الجلد وتثقب من طرفيها تكون بمنزلة بطن النشابة لوضع الحصاة فيها قبل رميها، وتربط من طرفيها بشريطين من المطاط ذاته يعقد كل منهما على أحد طرفي النشابة العلويين، ويصل هذان الشريطان بين طرفي النشابة العلويين وبين بطنها.

وتقوم طريقة الصيد بالنشابة بأن يضع الصبي حصاة في بطنها، ويمسك مقبضها بيده اليسرى ثم يشدّ بيده اليمنى الشريط المطاطي إلى صدره، فيتمدد وعندئذ يقدر المسافة، ويعاين الهدف ثم يترك بطن النشابة من يده اليمنى، فتندفع الحصاة بقوة وسرعة شديدتين.

ويستخدم الصبيان النشابة للصيد نهاراً كما يستخدمونها ليلاً في صيد الطيور التي تبيت على الأشجار، ويستعينون لرؤيتها بمصابيح الإضاءة، ولهؤلاء الصبيان مهارات مميزة في التصويب والتسديد وفي الاختفاء والاقتراب من الطيور تساعدهم على قتلها واصطيادها، وما تزال هذه الطريقة دارجة بين الصبيان واليافاعين إلى اليوم، ولكن في إطار أضيق مما كان عليه.

٦. الصيد بالفخ:

وفي عامية الجزيرة يسمونها «الفخة»: وهي مما سبقت الإشارة إليه في الحديث على صيد الطرائد الحيوانية، ولكن صيد الطيور بالفخ هو شأن الصبيان واليافاعين، ويُعبأ على الكبار ذلك، مما اقتضى التمييز بينهما، ومما يصطاد بها الصبيان طيور القطا والحجل والطين والدراج وأنواع العصافير

والصعو والزرزير، ولذلك يستخدمون الفخاخ الصغيرة أو متوسطة الحجم التي تصنع من أسلاك وقضبان معدنية رقيقة، على خلاف الفخاخ الكبيرة التي تصنع لاصطياد الطرائد الحيوانية الكبيرة.

وللفخ فكَان: سفلي ثابت على هيئة نصف دائرة مفلطحة يمتد منه ذيل لها مهمته تثبيت لسان الفخ أو بزيمها عليه بحلقة معدنية، وفك آخر علوي متحرك يتصل من طرف الوتر بالفك السفلي بنوع من الأسلاك يسمّى «راصور» يشد طرفاه على الفك العلوي ما يسمح له بالفتح والإطباق.

وللصيد بالفخ يربط الصبيان حبة قمح أو شعير أو ذرة كطعم إلى بطن الفخ بخيط من سلك أبيض ثم يقلب الفك العلوي إلى الأعلى والوراء، ويمد من فوقه لسان الفخ الذي يوضع طرفه تحت الطعم مباشرة ثم تخفى الفخ وتموّه كلياً بالتراب ولا يبقى بارزاً منها سوى حبة الطعم، فإذا نقرها الطائر تحرّر اللسان أو البزيم ما يسمح للفك العلوي بالانفلات والإطباق على الفك السفلي، وبذلك يقع الطير بالمصيدة، وعادة الصيد بالفخاخ كانت شائعة، وقلما كان صبي من صبيان البادية والأرياف لا يملك واحدة منها أو أكثر، وكانوا يصيدون بها طيلة النهار ولا سيّما في ساعات الصباح المبكرة، وبعد فصل الشتاء وأيام الثلج أفضل الأوقات لصيد هذه الطيور، لكن هذه الوسيلة انقرض استعمالها اليوم واختفت، ولم تعد صورتها واضحة في أذهان أجيال اليوم التي لم تعد تعرفها أو تجيد نصبها واستخدامها والصيد بها.

٧. الصيد بصاج الخبز و الطبق:

وهذه من وسائل صيد الصبيان للعصافير الدورية في أفتية البيوت ولا سيّما في فصل الشتاء وعند نزول الثلج، وتستخدم لهذه الغاية بعض الأدوات المنزلية ومنها الصاج، وهو قطعة معدنية رقيقة مدبّبة من خارجها ومجوّف باطنها يُخبز عليها، وكذلك طبق

وتفصيل ذلك أنهم يضعون «اليعقوب» أي ذكر الحجل في قفص، وينصبون حوله الشباك والأشراك «فيكثر القرقرة فيجتمع حوله أبناء جنسه ويقعن بالشباك»^(٢٢)، والغاية من هذه الطريقة هو صيد طيور الحجل حية بقصد تربيتها أو بيعها والاتجار بها، إذ صارت تباع بأثمان غالية.

ومن طقوس صيد الحجل أن يخرج الصيادون جماعات صغيرة إلى مواضع الصيد، ويخيمون عدة أيام فيجمعون بين المتعة والتسلية والصيد والكسب المالي، ثم إنهم صاروا يستخدمون في الآونة الأخيرة أجهزة تسجيل تقلد قرقرة الحجل، فتقبل الطيور وتتجمع حول القفص المنصوب إذا لم يكن به ذكر من الحجل، وعندهم أن أفضل الأوقات لصيد الحجل هو الخروج له قبل شروق الشمس.

٢. اصطياد الطير الحر:



«صحن» الألمنيوم الذي يُعجن به أو يوضع به الخبز ويقدم به الطعام، وتقوم طريقة الصيد بذلك على نصب الصاج أو الطبق على طرفه بشكل مائل قليلاً نحو الأسفل بإسناده على عود بارتفاع من ٥٠-٦٠ سم، ويشد بأسفل هذا العود حبل يمتد من الصاج إلى داخل المنزل، ثم ينثر تحت الصاج وبقربه بقايا تبين وروث حيوانات وحبوب، فتحط عليها العصافير لتأكل وتتغذى، وعندما تتجمع تحت الصاج، يشد أحد الصبيان الحبل بقوة، فيقع الصاج على الأرض ليحبس بعضاً من تلك العصافير تحته، فيأتي ويرفع طرف الصاج قليلاً عن الأرض، ويمد يده إلى داخله ليمسك ما اصطاد منها، وقد يفلت منه بعضها.

على أن هذه الطريقة لا تتخذ دائماً للصيد في المكان نفسه أو خلال أوقات متقاربة، لأن العصافير تدرك بفرزتها الفطرية مكنم الأخطار، وترتاب لهذه الآلة المنصوبة، فلا تقترب منها، ولهذا كانوا يحتالون عليها بتغيير مكان نصب الصاج أو وقت الاصطياد به.

طرائق خاصة لصيد بعض الطيور:

ونذكر منها:

١. اصطياد الحجل:

وقد أفردناه للإشارة إلى بعض الطرق الخاصة بصيده، التي تختلف عن وسائل الصيد الأخرى، فمن المعروف أن الحجل يكثر في المناطق الصخرية والبركانية وبطون الأودية كجبل عبد العزيز وسنجان وكوكب والحمة وهضاب المالكية ودجلة ومرتفعاتها^(٢٣). فإلى جانب صيده بالفخاخ والأشراك والأسلحة النارية ثمة طريقة خاصة يستخدمها الصيادون لصيد هذا الطائر، وهي من الطرق المتوارثة المتداولة بين الأجيال منذ عهود بعيدة؛ إذ كان الناس يدركون بعض طبائع ذكر الحجل التي يخدع بها أمثاله من أبناء جنسه، فاتخذوا ذلك وسيلة لصيدها.

مر بنا أن صيد الطرائد بالصقور من بين تقاليد الصيد الموروثة، لكننا هنا نقف أمام ظاهرة معكوسة؛ إذ يصبح الصقر نفسه طريدة تُصَاد، وفي هذا الموقف يتحوّل الطير الحر من صائد إلى مَصِيد مما اقتضى تخصيص ذلك بشيء من التوضيح.

هنالك طريقتان لصيد الطير الحر تقضي إحداهما أخذ الطيور وهي فراخ من أعشاشها، فتطعم وتربى لتكبر وتدرّب على الصيد، وهذه طريقة قديمة انقرضت واندثرت، أما الطريقة الثانية التي أخذت تنتشر منذ عدة عقود بين أبناء الجزيرة والبادية السورية، فتقوم على اصطياد الطير الحر بقصد الاتجار به وبيعه إلى الأسواق الخارجية، وذلك خلال موسم هجرته وانتقاله التي تمتد ما بين شهرين إلى ثلاثة أشهر على أبعد تقدير، تبدأ من أواخر شهر آب إلى نهايات شهر تشرين الأول.

ويتم التحضير والإعداد لموسم الصيد وتأمين مستلزماته من حيث الإقامة والتخيم والطعام وتوفير آليات الانتقال وتجهيز الشباك وتأمين الطعوم وغير ذلك من الوسائل الأخرى التي يحتاج إليها الصياد للمكوث في البرية لأسابيع، وربما تصل إلى أشهر.

وغالبا ما ينتشر في موضع الصيد عدة صيادين، وهم يراقبون حركة الطير بمناظيرهم المقرّبة، فإذا رأوا طائراً أطلقوا نحوه قطاة أو حمامة على ظهرها شبكة يربط طرفها بحبل رفيع في ساق الحمامة أو القطاة، فإذا رآها الطير، وكان جائعاً انقض عليها وضربها بمخبله فتعلق برائته بالشبكة، وتحاول الطريدة أن تفلت منه فتتدلى نحو الأسفل وعندئذ يصاب الطير بشيء من الجزع والاضطراب، ويتعرّض للتعب والوهن، وتكون مهمة الصيادين في هذه المرحلة مطارده وملاحقته حتى ينهكه حمل الطريدة، فيقع على الأرض فيسارعون إليه، فيرمون عليه شبكة أو يمسكونه بالأيدي، ويعملون على تهدئته

بوضع برقع من جلد رقيق على رأسه لتغطية عينيه ثم أنهم يضعون الطير في كيس قماشى للحفاظ عليه كيلا يضر نفسه أو ريشه.

وتصاد هذه الطيور بطرق أخرى متعدّدة، منها الصيد بالنقل، وهو أن يوضع طعم من ريش عليه شبكة ويعلق في ساق باشق أو طائر آخر يغمضون عينيه، فإن رأوا الطير الحر أطلقوه فيطير هذا على غير هدى فإن لمح الطير الحر انقض عليه لانتزاع الطريدة منه وبذلك تعلق مخالفه في الشباك ويصاب الباشق بنوع من الخوف، ويحاول الانفلات، ما ينهك الطير الحر ويتعبه فلا يقوى على حمل الباشق المذعور والطريدة المعلقة به فيقع على الأرض ويؤخذ.

ولصيد الطير الحر أهمية اقتصادية، إذ إنها تباع وتشتري، وتختلف أثمان الطير الحر من طير لآخر بحسب عمره، وجنسه، ومحيط جسده طولاً وعرضاً، ولون ريشه الذي قد يكون أبيض أو أسود أو أحمر أو مرقشاً أو ذهبياً، وغالباً ما تقع منازعات بين جماعات الصيادين عند اصطياد طير لاشترآهم في ملاحقته ولهم في ذلك أعراف وتقاليد ومحكمون لفض تلك المنازعات فيما يتصل بتقسيم الحصص وفق نسب متعارف عليها بين الصيادين.

ثالثاً - صيد القوارض والقنافذ:

وللقوارض أنواع كثيرة وأجناس عديدة في بادية الجزيرة كالفئران والجرذان والورل والسحالي وسواها من الأجناس الأخرى، على أن ما يؤكل منها هو: الدعالج، واليرابيع، والقنافذ المعروفة، وهو ما سوف نقف عنده بإيجاز.

١- طرق صيد الدعالج:

ومفردها بالعامية: دعلج، ويسمونه «النيس» أيضاً، ويرى بعضهم أن الدعلج هو حيوان الدلدل الذي جاء في وصفه: «أنه حيوان على ظهره شوك طويل وهو من القوارض وفصيلة الشواهم»^(٢٣)، وأنه



قفزاً كالكنغر، وله ذيل رفيع طويل ينتهي بشعرات ذات لون أبيض، وترى العامة أن هذه الشعرات البيض هي دليل تحليل صيده وأكل لحمه.

ويعد اليربوع من القوارض التي تسببت شتاءً، إذ يختفي في جحر يطلق عليه « القاصعاء والقصيعاء والناقعاء والدأماء والراهطاء»^(٢٦) يحفره في الأرض ويجعل عشه في نهايته، ثم يغلّق فوهته إغلاقاً محكماً خشية الأعداء والمفترسين، وفي مقدمتهم الثعابين فإن حلّ فصل الربيع فتح جحره، ويعد العامة ذلك من علامات انتهاء البرد وحلول الدفء والربيع فيقولون «فتح الجربوع»، وتكون هذه الفترة بداية موسم تكاثره، وعندئذ يحفر أنفاقاً كثيرة في الحقول بقصد التمويه والتضليل، لكن أهل البادية يفرّقون بين الحقيقي والزائف منها بخبرتهم المتوارثة، ويقومون عند صيده بسدّ الأنفاق الزائفة، ويحفر ما يعتقدون أنه النفق الحقيقي المؤدّي إلى عش اليربوع ويمسكون به.

وإلى جانب هذه الطريقة طريقة أخرى لصيد اليربوع، إذ يدلّون الماء في ناقائه ما يدفعه إلى

عند محاصرته ومضايقته ينتفض فيرمي بأشواكه على من يهاجمه من إنسان أو حيوان، فتتطلق تلك الأشواك كالأ سهام منغرسه في الأبدان والأجساد.

وتتخذ الدعالج جحوراً لها عميقة في باطن الأرض، وأكثر ما تخرج ليلاً لكي تقتات من الأعشاب والنباتات البرية، فتكون عرضة للصيد والقنص لطيب لحمها، ويتم صيدها بطرق مختلفة منها: الفخاخ الحديدية التي تنصب قرب جحورها، ويوضع لها طعم فإن أكلته أطبق الفخ عليها، ومنها أيضاً الاستعانة بنوع من الكلاب الصغيرة المدربة التي تلج على الدلع في جحره فتجره وتسحبه، فلا يستطيع نفض سهامه لضيق المكان، وقد تُصَاد بالثبّاك بعد مطاردتها نهاراً، فإذا نفض ريش سهامها تم الإمساك بها، ومنهم من يصطادها بارتداء رداء سميك من لباد يقيه من سهامها، ويضربها بعصاه ويقتلها ويأخذها.

ويكاد هذا الحيوان ينقرض في البيئة السورية؛ إذ أصبح وجوده نادراً، ولم يعد أحد يستسيغ فكرة تناول لحمه كما كان شائعاً خلال النصف الأول من القرن الماضي وما قبل، كما هو الشأن في الجزيرة السورية ومعظم أهل الشام الذين كانوا كما يذكر العلامة أحمد وصفي زكريا «يستطيبون لحمه أكثر من لحم الضأن»^(٢٤).

٢ - طرق صيد اليرابيع:

ومفردها يربوع، لكنّ عامية الجزيرة تجري إبدالاً في لفظ اسمه من الياء إلى الجيم، فيقال: جربوع بدلاً من يربوع، ويعد اليربوع من القوارض الصغيرة، وهو مما عرفته العرب واصطادته في بواديها، وأكلت لحمه منذ القديم وفي ذلك يقول أحد الشعراء^(٢٥):

وإني لاصطاد اليرابيع كلّها
شفاًريها والتدمريّ المقصّعا

ولون اليربوع رمادي يناسب لون تربة البيئة المحيطة به، وهو قصير اليدين طويل الرجلين، ويجري

بالأيدي لتباطؤ حركة سيره، فإن كور جسمه واستدار ضغطوا عليه بعودين فيخرج رأسه فيذبح عندئذ ويؤكل.

رابعاً - صيد الحشرات:

- الجراد:

وبالرغم من تنوع أجناس الحشرات التي كانت تنتشر في بيئة الجزيرة السورية خلال القرن الماضي، ما يصطاد منها للأكل نوع واحد هو الجراد، ومفردة جَرادة، وهي من الحشرات الطائرة من مستقيمات الأجنحة^(٢٨)، على أن الجراد المخصوص بالصيد والأكل ليس الجراد العادي المعروف في البادية السورية، بل هو الجراد النجدي أو لنقل الجراد الأعرابي الذي يأتي في أسراب كثيفة من أفريقيا وبواطن الجزيرة العربية، ويذكر كبار السن أن تلك الأسراب كانت من الكثافة بحيث تحجب عند طيرانها ضوء الشمس أحياناً.

وليس لصيد الجراد موسم معين أو سنة محددة، فقد يتتابع قدومه لسنوات متقاربة وقد ينقطع، وآخر مرة يتذكر بها كبار السن قدوم موجات الجراد كان في خمسينيات القرن العشرين، وبالرغم من أضرار



الخروج فيمسكون به عند فوهة النفق. وثمة طريقة ثالثة لصيده يلجأ إليها أهل البادية انطلاقاً من خبرتهم المكتسبة بأن اليرابيع تدلّ على أبناء جنسها، فهم لاصطياد واحد منها يشدونّ عوداً بذنبه ويقصعون هامته بعبرات شاة، ويقرّعونها بعبارة مسجوعة قائلين: «دلّ على أمك وأبوك، الّ شَعْبوك الّ لَعْبوك، سوّوا حريرة وما أطمموك»^(٢٧) ثم يُخلون سبيله لينطلق، فإن ولج في قاصعاء أعاقه العود المربوط في ذيله، فيحضرون هذا الغار، وغالباً ما يكون ليربوع آخر.

واليربوع ضئيل اللحم ولكن لحمه لذيذ وطري كلحم العصافير، وقد اعتاد أهل البادية كبارهم وصغارهم أكله مشويّاً.

٣- صيد القنفاذ:

والقنفاذ مفردها قنفاذ، ولكن أهل الجزيرة السورية يلفظون القاف جيماً مصرياً، وهي مما ينتشر في البوادي والأرياف، سلاحها شوك قصير كالإبر يغطي جسدها، وهي عندما تشعر بالخطر تتكور على ذاتها وتصبح كالكرة مخفية بطنها ورأسها.

وتسبّب القنفاذ في الشتاء وتقل حركتها وظهورها، وتنام في جحور الأرض أو في مخازين الأتبان والحبوب وأكوام القش والحطب، وتتشط في الربيع والصيف للتكاثر والتغذية.

ويرى أهل البادية أن القنفاذ يقتل الأفعى، لكنه كما يروون إن رأى ظل طائر الرخمة على الأرض وهي تحلق في السماء استسلم لها دون سائر الجوارح والكواسر الأخرى، فينقلب على ظهره كاشفاً لها عن بطنه، فتحطّ قربه وتقرسه.

ويأكل بعض الناس القنفاذ مشويّاً بشكل اعتيادي، على أن بينهم من يأكله بقصد العلاج والاستشفاء، إذ تعتقد العامّة أن لحم القنفاذ يفيد في علاج مرض «الريح» أي «الروماتيزم» و أوجاع الركب والمفاصل، ولا يحتاج القنفاذ لطرق ووسائل خاصة لصيده، إذ إنه يمسك

الجراد في التهامه حقول الذرة قديماً وحقول القمح والشعير حديثاً، والغطاء النباتي الأخضر بشكل عام، يرى أهل البادية والأرياف فيه فائدة مزدوجة بقتله وصيده، وذلك تخلصاً من أضراره، ورغبة في أكله والتغذية به.

ويتم صيد الجراد بالعصي والهرافات وبالخنادق الصغيرة التي تحضر له، ويجمع الناس الجراد على شكل أكوام ثم ينزعون أجنحته وبعض الأجزاء الأخرى منه، وما يأكل منه هو جرابه، ويقال إن طعمه كقطع صفار البيض، ويؤكل مسلوفاً ومشوياً، ويدخره أهل البادية ويتمونون منه، وذلك بعد سلقه بالماء ونشره على الأرض وتمليحه حتى يجف ويبس ثم يحفظ في أوعية من جلود يسمون الواحد منها «ظرفاً».

وفي ذلك تتوافق طبائع أهل الجزيرة عن طبائع أهل البوادي والأرياف في البيئات العربية الحضرية والصحراوية في الإقبال على أكل الجراد والتهامه، فقد استهجن الجاحظ على سبيل المثال امتعاض وامتاع بعض أبناء مجتمعه وأهل عصره من أكل الجراد فقال: «وها هنا قوم لا يأكلون الجراد الأعرابي السمين، ونحن لا نعرف طعاماً أطيب منه»^(٢٩)، وذكر بعض طرق تحضيره وإعداده كما كانت معروفة في ذلك الوقت فأضاف: «والجراد يطيب حاراً وبارداً، ومشوياً، ومطبوخاً، ومنظوماً في خيط، ومجمولاً في الملة»^(٣٠).

وقد انقطع الجراد النجدي أو كاد بفضل المكافحة الدوائية، ومن ثمة لم يعد يراه أحد في بيئة الجزيرة السورية منذ سنين، وليس هنالك اليوم من يستسيغ أكله وتناوله، بالرغم من استمرار معظم سكان الخليج والجزيرة العربية على صيده وأكله حتى اليوم^(٣١).

الصيد بين الماضي والحاضر:

من خلال ما سبق يمكن استخلاص أن مهنة الصيد أو هواية الصيد، تراجعت فاعليتها تراجعاً كبيراً في حياة الناس عمّا كانت عليه في القرن الماضي،

وتبدّل الكثير من المفاهيم والأعراف والتقاليد المتصلة بموضوع الصيد، وغابت من الثقافة الشعبية كثير من الوسائل التقليدية التي كانت معروفة، وغابت معها معرفة صنعها وآلية الصيد بها، ويرجع ذلك باعتقادنا للأسباب والعوامل الآتية:

١. الصيد الجائر باستخدام الآليات والأسلحة النارية الذي أدى إلى انقراض بعض الطرائد كالظباء والغزلان وتراجع أعداد الأرانب البرية وأسراب القطا إلى أبعد الحدود.

٢. تقلص مساحات أراضي البور والبادية التي كانت توفر بيئة ملائمة لحماية الطيور وتكاثرها وتأمين غذائها من نباتات وشجيرات صحراوية.

٣. تزايد النشاط البشري من حيث البناء والعمران والسكن والطرق وتوسع الزراعة والفلاحة ما خلق بيئة غير آمنة أو مناسبة للطرائد والطيور.

٤. تغيرات البيئة والمناخ التي تمثلت بجفاف كثير من الأنهار والينابيع والروافد المائية التي كانت منتشرة في بادية الجزيرة السورية وتراجع معدلات هطل الأمطار ما أدى إلى اختفاء موارد المياه التي كانت طرائد الصيد تشرب منها ولا سيما في أشهر الصيف الحارقة.

٥. التخلي عن أخلاقيات الصيد التي كانت سائدة بين الصيادين في القرن التاسع عشر وما قبله، إذ كان



بالبيئة من حوله وكانت مصدراً للإلهام والإبداع في نظم الكثير من القصيد، والشعر الشعبي وإطلاق الأمثال والحكايات والمرويات الشفوية التي تدور حول فضاءات الصيد وتجارب الصيادين ومشاهداتهم وغرائب ما يحدث لهم أو يقع من حولهم، كحكاية (الحصيني «الثعلب» والفخّة) و(الذئب والقانوص)، و(الصعوة والفخّة) وغيرها من الحكايات الكثيرة جداً، بما لها من واقعية يمتزج فيها بعد خيالي مشوب باستطرادات شعبية من الغرائب والمبالغات ما يجعل منها مادة تراثية على غاية من الأهمية، وقد اندثرت أو كادت تندثر في وقت كانت تعد فيه ذات يوم من أهم عناصر السمر في مجالس أهل البادية وأريافها.

الهوامش والإحالات:

١. شرح المعلمات السبع: معلقة امرئ القيس ص ٦١.
٢. شعر زهير بن أبي سلمى: ص ٥١.
٣. اللسان والمنجد: مادة صاد.
٤. اللسان والمنجد: مادة قنص.
٥. العتيبي: بئر في بادية الجزيرة، ثقب: علا وارتفع.
٦. أحفا: قطع، الجدم: القدم، حامى: حار، اللواهيبي: حر القيقظ، خليت: جلبت وجعلت.
٧. العرب: الحي، ترجي: تنتظر وتأمل، توالي:
- أواخر، طعم: جمع طعمة الصدقة من الأكل، العفوني: أراذل القوم.
٨. الأختام الأسطوانية في سورية: ص ١١٦، ١٥٧.
٩. الطير: يقصد الطير الحر، الشرك: أداة صيد، يلاوي: يضطرب ويظهر الجزع.
- ١٠- شلوه: منطقة في الجزيرة قرب جبل سنجار، مشهورة بجرأة ذئابها وطيورها، فيقال ذيب شلوه وطيور شلوه، الفنادو: لحم صدور الطيور والدجاج، المصارين: الأمعاء، سمق: جنس رديء من الطيور كالرخم والعقاق.
١١. عيون الأخبار: ٧٠/٤.



هؤلاء بفطرتهم الطبيعية يحترمون قواعد الحياة، ويحافظون بفطرتهم على توازن عناصر البيئة، إذ كانت وسائل صيدهم التقليدية غير الفتاكة جزءاً أساسياً من هذه الأخلاقيات، فالصياد أو القانوص يكتفي من صيده بما يوفر طعام أسرته ليوم أو يومين، ولم يكن صيده مخصصاً للبيع والتجارة، ومن نواظم تلك الأخلاقيات أن الصياد لا يباغت طرائده ليلاً، وإذا ما أقبلت لتشرب تركها حتى تأخذ حاجتها من الماء قبل أن يطلق عليها سهام قوسه أو يرميها برصاص سلاحه، وقد تعرض له بعض المواقف التي يمتنع فيها عن صيد بعض الطرائد ويغلي سبيلها إن كان لها صغار يرافقونها ويخشى هلاكهم بموتها، وقد يبلغ تأثير بعض المواقف في نفس القانوص حدّاً يجعله يتخلّى عن الصيد ويقطع عنه لأسباب إنسانية، وأكثر من ذلك أنه يعلن ندامته وتوبته، وأين كل ذلك من أخلاقيات الصيادين المعاصرين وجشعهم غير المحدود وطمعهم وأنانيتهم وإسرافهم في القتل والصيد وترويعهم الطرائد ومطاردتها ليلاً أو نهاراً ما أدى إلى انقراض بعضها، وتراجع أعداد بعضها الآخر. والواقع أن مهنة الصيد أو هواية القنص رافقتها سلوكيات إيجابية تعلّم منها الصياد قيم الصبر والعفو والاحتمال والقناعة، وعززت علاقته واتصاله

١٢. اللسان والمنجد: مادة فحّ.
١٢. اللسان والمنجد: مادة نصب.
١٤. هذه من أنواع البنادق القديمة ومسمياتها في البداية السورية خلال القرنين التاسع عشر والعشرين.
١٥. القطا: طائر بحجم الحمام، أغبر اللون، الحُبّاري: طائر طويل العنق على شكل الإوز رمادي اللون، الكراكي: مفردا كركي: طائر بحجم الإوز طويل الساقين والعنق لونه رمادي أبتّر الذيل، الكروان: طائر صغير طويل الساقين سريع الجري على الأرض ملون بالرمادي والأسود، الطين: جنس من اليمام، الصعو: طائر مقيم أكبر من العصفور قليلاً، يقال له قِبْرَة وجشنة لونه رمادي، الزرازير: مفردا زرزور طائر أكبر من العصفور طويل المنقار ريشه أسود منقط بالبياض، المطاويق: مفردا مطواق طائر أكبر من الصعور رمادي اللون يطوّق عنقه اللون الأسود، ديك البور: ويقال له دجاج الأرض طائر ملوّن الريش له صوت جميل، الحجل: طائر معروف يقال له القبج، المريعي: الفرّي طائر رمادي اللون يطير فجأة فيفزع الدواب والإنسان بطيرانه.
١٦. اللسان والمنجد: مادة شرك.
١٧. الكامل في اللغة والأدب ٤٤/٢، عزّها: غلبها واشتد عليها، الغدو والرواح: السفر في أول النهار وآخره.
١٨. المارد: مورد المياه، الهبرية: غطاء من حرير للرأس.
١٩. تقاليد الرعي: ص ١٠١.
٢٠. صرّ: خبأ وحفظ الشيء، أذيال: طرف الثوب.
٢١. جبل عبد العزيز: يقع جنوب غربي الحسكة يوازيه من الجنوب الشرقي جبل سنجار وأكثره في العراق، كوكب: جبل بركاني قرب الحسكة، والحمة: هضبة بركانية شمال غرب الحسكة، هضاب المالكية ودجلة: ملتقى الحدود السورية التركية العراقية.
٢٢. دنيا الحيوان: ٢٠٤/١.
٢٢. اللسان والمنجد: ددل.
٢٤. حيوانات بلاد الشام وطيورها: ص ٥٥.
٢٥. الحيوان: ٣٩٤/٦، والشفاري والتدمري: من أنواع اليرابيع.
٢٦. اللسان والمنجد: المادتان /قصع، نفق /.
٢٧. دلّ: قاد، سوّى: طبّخ وصنع، الحريرة: طعام سائل كالشورية يصنع من الحليب والطحين.
٢٨. الحيوان: ٥٤٢/٥، ولسان العرب: مادة جرد.
٢٩. الحيوان: ٤٣/٤.
٣٠. الحيوان: ٥٦٥/٥، الملة: الرماد الحار.
٣١. دنيا الحيوان: ١٧٧/١.
- المصادر والمراجع:
١. الأختام الإسطوانية في سورية: هارتموتكيونه و كلود شيفر، ترجمة علي أبو عساف وقاسم طوير، معهد اللغات الشرقية، ط ١، توبنغن، ١٩٨٠.
٢. تقاليد الرعي: محمود مفلح البكر، الهيئة العامة السورية للكتاب، ط ١، دمشق ٢٠١٢.
٣. الحيوان: الجاحظ، تحقيق عبد السلام محمد هارون، نشر دار إحياء التراث العربي، ط ٣، بيروت ١٩٦٩.
٤. حيوانات بلاد الشام وطيورها: أحمد وصفي زكريا، المركز الجغرافي الفلسطيني، دمشق، ١٩٨٣.
٥. دنيا الحيوان في التراث العربي: حسن النميري، نشر الهيئة العامة السورية للكتاب، ط ١، دمشق، ٢٠٠٨.
٦. شعر زهير بن أبي سلمى: صنعة الأعلام الشتمري، تحقيق فخر الدين قباوة، المكتبة العربية، ط ١، حلب، ١٩٧٠.
٧. عيون الأخبار: ابن قتيبة، نشر دار الكتاب العربي، بيروت، عن طبعة دار الكتب المصرية، ١٩٢٥.
٨. الكامل في اللغة والأدب: المبرد، نشر مكتبة المعارف، ط ١، بيروت.
٩. لسان العرب: ابن منظور، نشر مطبعة دار صادر، بيروت.
١٠. المعلقات السبع: الزوزني، نشر دار الجيل، ط ١، بيروت، ٢٠٠٥.
١١. المنجد في اللغة: دار المشرق، ط ٣٥، بيروت، ١٩٩٦.

طقوس العزاء وأخذ الخاطر في دير الزور

د. حسام جميل الناييف

منها التخفيف على ذوي الميت حزنهم ومصيبتهم مادياً ومعنوياً، وجمع شمل العائلة والمجتمع في هذه المناسبات، إذ شكلت هذه العادات جامعاً للناس. فكان للحزن في دير الزور طقس لا يستطيع أي طقس مضاهاته مهما كان عزيزاً وغالياً، ولا سيما الزواج أو الولادة، فقد كان أهالي دير الزور يولون أمرين كل الاهتمام؛ الأول التعزية ويسمى «التعزيب»، والثاني الزواج، ويسمى «العرس». فالتعزيب له حكايا أخرى لا يعرفها إلا أبناء المدينة، وهو يختلف تماماً عن مثيله في باقي المحافظات السورية، إذ هو مناسبة قيمة لالتقاء الأقارب والأصدقاء والأحباب، ومن جبرته الظروف

لكل منطقة ثقافة خاصة بها، ولكل مجتمع عادات وتقاليد خاصة تميزه من الآخرين، وتكون هذه العادات موروثاً شعبياً متناقلاً ينتقل من جيل لآخر، وتتميز وتختلف هذه العادات من شعب إلى آخر، وفق تقاليد المنطقة وحضارتها؛ وتتبع هذه العادات في حالات الفرح والحزن الاحتفالات العامة والمناسبات الشخصية. كما أن هناك كثيراً من العادات الاجتماعية الأصيلة غير مسموح بتجاوزها، ويجب احترامها من قبل الجميع بكل أخلاق وإنسانية، إذ يتفق الكثير من أبناء محافظة دير الزور على أهمية طقوس العزاء التي كانت متبعة، لظالم كان الهدف



أن يعيش خارج دير الزور، وفرصة لتبادل القصص والسوالف والذكريات ولا سيما ما هو جميل وطريف منها، فترى كل مجموعة ملتمة بعضها حول بعض، ويتكلمون بصوت منخفض مع ابتسامات متتالية يحاولون إخفاءها مراعاة للمكان الذين هم فيه.

كما تسمى التعزية في دير الزور «الأخذ بالخاطر» وتعني كلمة الخاطر: «ارتفاع القدر والرتبة الشريفة، لذا يقول البعض: «اعمل هذا الشيء من أجل خاطري»، والخاطر هنا شيء سام وله قيمة وأهمية. فلقد حث الدين على تقديم التعازي، إذ روي عن النبي صلى الله عليه وسلم أنه قال: «من عزي مصاباً فله مثل أجره، ومن عزي ثكلى كُسي برداء في الجنة، وما من مؤمن يعزي أخاه بمصيبة إلا كساه الله من حلل الكرامة يوم القيامة».

طقوس الدفن والجنائز في دير الزور:

حين يتوفى أحد ما في دير الزور صباحاً أو مساءً أو منتصف الليل تكون حالة الوفاة هي الحدث الأكبر والأهم بالحارة، إذ يخرج جميع الجيران على هذا النبا، ويقفون أمام أبوابهم بكل احترام، وصوت البكاء يملأ الحارة، إذ يقترب بعضهم من بعض ليسأل ما الحدث، ويحاول البعض مساعدتهم بأي شيء. وكان الجيران يفتحون أبواب بيوتهم، ويخرجون الكراسي أمام الأرصفة، ويضع أحدهم شريط تلاوة القرآن الكريم ليعلم الجميع بوجود حالة وفاة بالحارة، ويضع المسجلة بالدرب، وفي أيام العزاء يترك الأقارب والجيران كل أعمالهم، ويضعون أنفسهم في خدمة من يأتون لتقديم واجب العزاء، وترتيب كل ما يخص من بناء الخيمة الكبيرة وتنزيل الكراسي وتقديم الضيافة، ولا سيما القهوة العربية المرة، والعمل لمدة ثلاث أيام متواصلة دون كلل أو ملل، أما الأقارب والأحباب فهم لديهم وقت أكثر للعزاء يمتد إلى سبعة أيام على أبعد تقدير. ويأتي أكثر نساء الحارة إلى أهل المتوفى للمساعدة في الأعمال المنزلية يللمون

البيت، ويجهزونه لاستقبال وفود المعزين، وأحياناً يأخذون الصغار إلى بيوتهم إذا كانت الفاجعة كبيرة والوقت متأخراً. كما يذهب قسم من شباب الحارة والأقارب ويأتون بالرجل الذين يغسل الموتى، وإذا كان ليس لدى الميت كفن يشترون له كفنًا من بائعي القماش، وليفة وصابونة غار، كما يذهبون إلى حفار القبور ليأخذوا منه موعداً بحضر قبر فقيدهم، أما في ريف الفرات فقد لا يوجد حفار قبور، فيذهب بعض الشباب على الفور ويحضرون القبر ويجهزونه، ويأتون بالمغتسل من الجامع، ويأتي المغتسل ويغسل الميت، وبعد التمسيل يُوضأ الميت ويكفن ويعطر، وبعد الوضوء لا يلمسه أحد أبداً، يقرؤون عليه الفاتحة فقط ويضعونه على النعش. وقديماً لم يكن هناك تواييت، بل كان هناك النعش فقط يحملون عليه الميت ويأخذونه للقبر وأربعة يحملون النعش، وكل مسافة ومسافة يتناوب أربعة غيرهم. كما كان البعض من أهالي دير الزور ولا سيما المقتردين يفعلون عرفاً وتقليداً قديماً يسمى «ونيسة القبر»، وهي ذبيحة تذبح على روح الميت قبل أن ينزلوه في القبر. وبعد تغسيل الميت وتكفينه يحمله الأقارب والمعارف وكل رجال الحارة إلى الجامع للصلاة عليه، وكانت الصلاة على الميت قديماً بالبرية نفسها يصلون عليه ويدفنونه، ومع الزمان القريب أصبح أهل الدير يصلون على موتاهم بالجوامع، فيذهبون إلى إمام الجامع لإخباره بالوفاة وموعد الصلاة على الميت.

تسير وراء جثمان الميت أعداد من المشيعين الذين يحملونه على الأكتاف إلى مقبرة أهل الدير الكبيرة بجهة الجبل أو على سيارة تكسي قديمة، وأحياناً تذهب وفود من الناس بالباصات والسيارات ومشياً على الأقدام إذا كان شخص له جمهور غفير. إذ يشارك جميع الأقارب والأصدقاء وأهالي القرية في تشييع جنازة المتوفى الذين يرافقونه إلى مثواه الأخير ومكان دفنه (المقبرة)، يكون حفار القبور قد حفر له

القبر وجهزه فينزل بالحفرة ويوضع طبقات إسمنتية أو صخور كبيرة فوقه بين اللحد والحائط، ويتناوب أهل الخير على رد التراب فوقه، ويُعطى حفار القبور أجرته. وكانوا يودعون الميت أثناء الدفن بقراءة القرآن والأدعية وأثناء رد التراب عليه، وكانت سورة يس ملازمة للميت أثناء دفنه. بعدها يقف أحد أبنائه أو أخوته ويقول: «يا جماعة اللي إلودين على فلان أو إلوأي شيء أو حاجة أو أمانة أنا المسؤول عنها». أو يقول: «يا جماعة اللي إلودين أو مصاري أو حاجة على فلان يسامحه». كما يقول بعد: «جزاكم الله خير يا جماعة لا قعدة ولا تعزيب». والبعض يقول فوراً: «يا جماعة العزا بيت فلان بالمنطقة الفلانية وجزاكم الله كل خير». ليصبح بعد ذلك قبر الميت مقصداً للزيارة من قبل ذويه، وزيارات القبور قد تكون في كل خميس بعد الوفاة ومع قدوم الأربعين، ومع كل عيد، ثم الزيارة كل عام، إذ يجتمع أفراد العائلة في المقبرة، مثل «خريطة زمنية للعائلة».

ولا بد هنا من الإشارة إلى أن دفن الميت سابقاً يختلف عما هو متبع الآن، فكانت بعض النسوة عند موت أخيها أو زوجها تقوم بالصياح والعويل وبكفش الشعر «أي شده»، وأحياناً قص الجدائل «الذوائب» وشق الثياب واللطم على الخدود وخمشها بالأظافر حتى تحدث أخايد في الوجه ينزف منها الدم، أو تندب أي تضرب براحتي كفها على صدرها أو التمرغ بالتراب ولاسيما شعرها ووجهها.

وكانت من عادات وتقاليد دير الزور حتى النصف الأول من القرن العشرين أن النساء تتجمع في جمع كثيف لابسات العبي السود الفضفاضة ومتحجبات، يشتركن في الندب واللطم حزناً على الميت وذلك بالاجتماع، ويمشين كتلة واحدة مشياً بطيئاً موزوناً في حلقة وفي وسطهن المرأة الندابة تتشد أناشيد الرثاء بأنغام شجية ترددها البقية على الوتيرة نفسها، وبين تلك الكتلة نساء يحملن الدفوف، ونساء أو فتيات

يقفزن من حين لآخر، عندما يدخلن دار المتوفى يعقدن حلقة رثاء وصياح وعويل ولطم، ويبكين بشدة مع الزفرات والشهقات وقد تصل إلى شق الثوب، وهذا ما يسمى بالمعادة «حلقة المعادة». ويمكن أن يستخدم في المعادة الطبل أو الدف مع قصيد تقوله إحدى النساء ويرددن خلفها، وهذه المرأة تسمى «القاصودة» وطبعاً تقوم المعادة والميت ما يزال مسجى في فراشه، وتتسع الحلقة بحسب قدر الميت وصيته في المدينة ومكانته الاجتماعية. وقد كانت العادة مشاركة مجموعة من النسوة في دفن الميت ويذهبن كل صباح إلى المقبرة ويبقين إلى المساء اعتقاداً بأنهن يؤانسن الميت، وتدوم العملية عشرة أيام. وتبدأ المعادة عند اجتماع النسوة والرجال من أقارب المتوفى، بعد أن تقص النساء من قريبات الميت شعورهن، وتلبسن السود، والصراخ الذي يعد بمنزلة إعلان الوفاة، وتجتمع لأجله النسوة القريبات وسرعان ما (يطش) الخبر في المدينة أو القرية مع انعدام وسائل التواصل عن طريق النقل الكلامي من فلان إلى فلان إلى فلانة.

لتتطلق بعد ذلك الجنازة التي يحمل فيها الرجال الميت على خشبة مقوسة باتجاه المقبرة، وذلك مع انعدام وسائل النقل، وذلك رغم بعد القبور عن منازل أهالي الموتى في دير العتيق، وتسير النساء خلفها حاسرات الرؤوس، وبعد الدفن يتجدد طقس المعادة، وتبقى النسوة والرجال بعد ذلك قرب القبر ما تبقى من النهار، ويدوم هذا الوضع من أسبوع إلى ثلاثة أسابيع، ويكون طعامهن في هذه الأيام من الخبز واللحم المرسل إليهن من المعارف، ويسمي أهل الدير هذا الطعام غرماً.

يجب أن تتمتع القاصودة بعدة صفات أهمها علو الصوت وحزنه، والقدرة على تلوين صوتها بحيث تُبكي الآخرين بحزن كلامها ونبرة صوتها، ما يثير الحزن في نفوس الأقرباء من المتوفى، ولا يشترط

وعرف قديم يسمى «افتوح إثم» فتح فم؛ وهي عادة منتشرة في دمشق أيضاً لكن تختلف عن دير الزور، إذ يقدم أهل الشام غداء فاخراً وبعده حلويات فاخرة. أما أهالي مدينة دير الفرات يقدمون قطع حلاوة وخبزاً تُلَف كل قطعة حلاوة بقطعة خبز، وتتوزع على الجيران والأقارب القريين والأطفال، ثم أصبحت فيما بعد لفات حلاوة للأطفال ضمن العزاء، ثم ينزل الجميع من البرية والبعض يبقى مع أهل الميت في «التعزية» الذي يستمر ثلاثة أيام، وفي عصر اليوم الثالث يتوجه الحاضرون والمقربون إلى المجنة «التربة» لقراءة الفاتحة، إذ يقوم المقربون بتعزية أهل الميت في البرية. وتتم تعزية الرجال في خيام؛ إذ ينصب بيت شعر أو صيوان (خيمة كبيرة) لاستقبال المعزّين من الرجال، وكانت هذه الخيام مصنوعة من قضبان حديدية، وتُكسى بالشادر، تنصب في الشارع أمام دارهم أو في أحد الساحات المجاورة لكي تتسع لكافة المعزّين من كل المناطق، وتوضع فيها الكراسي أو تفرش بالبسط لتقام فيها التعازي، وهذه العادة أصبحت مطبقة في تعزية «تعازيب» النساء بسبب ضيق المنازل، ولكن الغالب استقبال المعزّيات

أن تبكي القاصودة نهائياً، فمن واجبها أن تبكي لأن تبكي، وتستذكر كل امرأة خلال المعادة عزيزاً فقدته، فتبكي بكاء شديداً، وتذكر النسوة الأخريات به، فيزداد النحيب والعيول والصراخ.

طقوس العزاء في دير الزور:

تعدّ مجالس العزاء في عموم سورية من مظاهر التضامن الاجتماعي، ومن النشاطات الأهلية الراسخة في منظومة العادات والتقاليد، وتشكّل فرصة للتعارف بين الأقرباء، وباباً للمصالحات بين المتخاصمين. وقد استقرت مظاهر تلك المجالس عبر السنين، لتشكّل عرفاً لا يُخرج عنه إلا في النادر؛ فقد كانت مجالس العزاء في دير الزور تنصب حزناً على رحيل عزيز؛ إذ يفتح أهل المتوفّي أبواب بيتهم لتقبل التعازي لمدة ثلاثة أيام بشكل متوازٍ لكل من النساء والرجال يتوافد فيها الناس إلى مجلس العزاء، وبعد الانتهاء من طقوس الدفن وعودة أهل المتوفّي وذويه من المقبرة، يعلن أحدهم أن التعزية في المكان الفلاني، وقد يكون العزاء في بيت المتوفّي نفسه أو غيره. فيُهرع الفقراء والأولاد إلى الذي يوزع على روح الميت بعد الدفن بعض الطعام، تأتي هنا عادة



من النساء في بيت الميت. وقبل وجود خيام العزاء في مدينة دير الزور كان الجيران يفتحون بيوتهم لاستقبال الرجال قبل الدفن ولا يبقى بالخارج سوى أهل الميت ولا سيما أيام الصيف. فقديماً كان العزاء بالبيوت، ثم أصبح ببيوت الشعر البدوية أو الخيام، التي كانوا يأتون بها من القرى القريبة، ويكفي أن يقولوا لهم لدينا عزاء حتى يعطوهم الخيمة دون أجر مادي. ثم أصبح لدى كل عشيرة خيمة شعر أو أكثر، والمتوفى من أي عشيرة يأتون له بخيمة الشعر الخاصة بعشيرته ويضعونها بالحارة. ثم أصبحت بعدها مكاتب تأجير خيام العزاء التي تتركب وتُفكّ بسرعة تسمى الخيام الفرنجية، يستأجرها أهل الميت مع كامل أدوات العزاء الملحقة بها من كراسي ودلال وصوبات حطب وطاولات. كما يوصي أهل الميت على كمية جيدة من الأخشاب اليابسة الخاصة بصوبات الحطب المنصوبة ببيوت الشعر هذا إذا كان العزاء في فصل الشتاء. ويأتي أحد العارفين بطبخ القهوة العربية المرة إما من الأقارب وإما الجوار، ومعه القدور والجفجفير ودلال القهوة العربية وموقد الجمر والفتاجين. ودائماً يوجد ناس واعون ومؤمنون بالقضاء والقدر هم من يدير هذه اللمة، إذ أهل الميت يكون صعب النباقد أخذهم إلى البعيد وكل تفكيرهم بالميت ورحيله عنهم. أما صاحب الحال المادي المعدوم أو المقطوع من شجرة فتتكفل البلدية بكفنه وحضر قبره وتغسله دون عزاء، ولهذا الأمر ميزانية مخصصة بالبلدية.

يبدأ المعزي بعد جلوسه على الكرسي بقول: (لله الفاتحة)، فيقرأ السامعون الفاتحة، ثم يوجه القاعدون له كلمة مرحباً (فلان أو أبو فلان)، وتُتلى آيات القرآن الكريم (بصوت عبد الباسط عبد الصمد خاصة)، ويُهرع أحد أقارب الميت بتقديم القهوة العربية المرة له، ومن آداب التعازي بالأهيز الفنجان بعد الاكتفاء لأن ذلك مرتبط بالأفراح، بل

يضع يده على فوهة الفنجان إيذاناً بالاكتفاء، كما تقدم للمعزين السجائر.

كما يهتم أبناء الريف بعزاء أهل المدينة لصلة القرابة بينهم، إذ يأتون المدينة ويقدمون لهم الخراف وأكياس الرز والسكر والقهوة والنقود، ثم يعودون إلى القرية في اليوم نفسه، كما يقوم أهل البلد بتقديم التعزية والأشياء العينية والنقدية لأهل الميت في الريف.

كانت تتبع أو ترافق أيام العزاء طقوس وعادات كانت تتجلى في لبس النساء الأسود حداداً على فقيدهم، وعدم التزين أو التجميل كالحناء وغيرها من أدوات التجميل قديماً، وتُلقى كل الأفراح إلى وقت آخر ولا سيما الأعراس. وكان التلغاز مصدر التسلية الوحيد في تلك الأيام فقد كان في أيام العزاء يمنع تشغيله أو التفرج عليه.

أما العيد فقد كانت تسبقه عشرة أيام من الحزن المتجدد في أول عيد بعد وفاة الميت العزيز، فتفتح النساء مجلس عزاء جديد تحت مسمى (عشرة العيد)، وهو من طقوس الحزن المتوارثة في الدير؛ إذ يخيم الحزن من جديد مدة عشرة أيام على أسرة المتوفى وهذا أشبه بحفل التأبين، وتبقى النساء بانتظار فجر العيد للتوجه إلى المقبرة، وشد المعادة حول القبر، يبدأ العيد في دير الزور صباحاً بزيارة المقبرة، وهذه الطقوس لم يغيرها الزمان، وهي تنتقل من جيل لآخر، فبعد صلاة العيد يتوجه الأهالي رجالاً ونساءً وأحياناً يرافقهم الأطفال منذ الساعة السادسة صباحاً إلى المقبرة التي أصبحت ملتصقة بالمدينة، وتشعر أن دير الزور كلها استفاقت لإحياء ذكرى أبنائها ممن هم تحت التراب. وهنا يقف الجميع لقراءة الفاتحة، ويضعون أكاليل الزهور على القبور، إذ تمتلئ المقبرة بشراً صباحية كل عيد. وإذا كان هذا العيد هو الأول بعد وفاته يقوم ذووه بتوزيع «الصدقة» على روحه، ولم يتوقف الأمر عند ذلك،

قربيات الميت طول النهار حول القبر ومعهن كثيرات من قريباتهن وصديقاتهن وجاراتهن، ويأتي الطعام من صديقاتهن؛ فكثيراً ما يقدم الأهل والأقارب والأصحاب والجيران العون عن طريق «الغرف» لأهل الميت، ويكون عادة من الخبز واللحم مطبوخاً أو مشوياً أو من ألوان أخرى، لأن الذين يأتون إلى التعزية من الأقارب والمعارف يرابطون في البيت، ويسمى تقديم الطعام للنساء في هذه المناسبات «غرف»، ويستمر من سبعة أيام إلى واحد وعشرين يوماً، وتقدم صديقات المتوفى وقريباته لهن الطعام غير «الغرف» ليرسلنه إلى أولادهن في البيوت، وقربيات الميت اللواتي يتلقين «الغروف»، ويقدمن أكثره إلى النساء الموجودات معهن، ويرسلن القسم الباقي إلى بيوتهن. ويتم ذكر أن الغروف هذه من فلان لفلان، على اعتبار أن العملية دين ووفاء، أي تعاد في المستقبل في حال حدوث مصيبة مماثلة لصاحب الغرف.

فحتى الفرح بالعيد يعدُّ محرّماً، ويجب على أهل المتوفى ألا يظهروا أي وجه من وجوه الفرح ولا سيما صنع حلويات العيد (الكليجة)، وذلك لأنها تعد طقساً من طقوس الاحتفال.

الغرف والنقرة:

من العادات والتقاليد المميزة في محافظة دير الزور التي يتم العمل بها أثناء الوفاة تقديم «الغرف» والنقرة» لمساعدة أهل الميت في إطعام المعزين، فهو واجب وعرف يدل على الاحترام والتقدير المتبادل بين الأقارب والأصدقاء والجيران.

بعد أن تتجه الجنازة إلى البرية في الجهة الغربية من مدينة دير الزور حيث المقبرة العامة، ويكون القبر قد حضر، وهيئت أحجاره وماؤه ووحله، وبعد الدفن يعود الرجال، وتبقى النساء عند القبر من شد «المعدة»، وهي إقامة حلقة واسعة من النساء وبينهن «القاصودة» تقصد شعراً في رثاء الميت، وتبقى



وعدد «النقرات» متوقف على منزلة المتوفى، وعلى ما كان قد قدمه من «نقرات» إلى الناس في مناسبات مشابهة، ولا يقتصر تناول طعام «النقرة» على أقارب الميت فقط، فقد يشاركهم أصدقاؤهم، وتشارك النساء فيها أيضاً، وقد تزيد فيرسل قسم منها للفقراء والمساكين والمساجد، ويستمر تقديمها مدة العزاء فقط أي لثلاثة أيام.

يعد «الغرف والنقرة» عرف وواجب ديني وأخلاقي؛ وهو من عادات وتقاليد الوفاة المتوارثة من الآباء والأجداد في محافظة دير الزور، وكلمة «غرف» ما عُرف من الماء وغيره باليد، والجمع: «غراف»، وفي التنزيل العزيز: سورة البقرة الآية ٢٤٩ ﴿إِلَّا مَنْ اغْتَرَفَ غُرْفَةً بِيَدِهِ﴾. أما «النقرة» فتعني (الشيء بالشيء)، وهي تتم عملاً بالسنة النبوية الشريفة، إذ أمر الرسول صلى الله عليه وسلم بعض المسلمين بعمل طعام لأهل الميت، وبين سبب ذلك أنه جاء ما يلهيهم عن إعداد الطعام وهو الموت، ولذلك يعد عرفاً وواجباً

ولكن عادة تقديم «الغرف» للنساء في المقابر بعد الدفن هي من العادات والتقاليد القديمة، التي لم تعد موجودة منذ أكثر من ثلاثين عاماً، وأصبح في الوقت الراهن ينصب للنساء خيمة خاصة للتعزية، وتكون قريبة من خيمة الرجال لأخذ الخاطر فيها، وأيضاً يتم تقديم «الغروف» لهم فقط لمدة ثلاثة أيام.

«النقرة» هو طعام الرجال الذي يقدمه الأقارب والجيران والأصدقاء لأهل الميت، فبعد عودة الرجال من الدفن وبعد تجهيز المكان لاستقبال المعزين وتجهيز القهوة المرة، تقضي العادة والعرف بأن يقدم الجيران والأصدقاء طعاماً لأهل الميت عند الظهر وفي المساء، باعتبارهم مشغولين بفقيدهم، ويسمى تقديم هذا الطعام للرجال «نقرة»، وتأتي في وقت واحد عدة «نقرات» من أشخاص متعددين، و«النقرة» عبارة عن خروفين مطبوخين ومقطعين بشكل خاص قطعاً كبيرة مع المرق، ومع كل «نقرة» يقدم نحو مئتي رغيف، وقد تتكون «النقرة» أيضاً من أصناف أخرى من الطعام،



دينياً وأخلاقياً، ويبقى لمدة ثلاثة أيام، وعادة ما يكون كباباً، وأحياناً «لحم بعجين»، أو «خرافاً مطبوخة»، و«الغرف والنقرة» هو دين ووفاء يتم تسجيلها في سجل يحتفظ به لعشرات السنين.

الطريقة التي يعرف بها الأهالي خبر الوفاة:
عن طريق ورقة النعوة، وهي الطريقة الوحيدة والمثلة لنعى العائلة متوفاها، وما زالت متبعة حتى الآن في الكثير من المناطق السورية، فقد كانت توضع النعوات في كل أحياء المدينة، ويجب ألا يغفل الذي يقوم بالمهمة أي منطقة مهما كانت صغيرة أو بعيدة، وغالباً من يأخذ هذه المهمة يكون من أقارب أو جيران المتوفى، والمارة في الشوارع هم يعرفون تماماً أماكن وضع النعوات وهي أعمدة الكهرباء، ولا بد أن يلقوا نظرة إليها لمعرفة من الذي فارق الحياة؟ ومتى موعد الدفن؟ وأين سوف يقام «بيت العزاء»؟ وفي زمن ليس ببعيد كان الأهالي بدير الزور يتجمعون عند قدوم من يقوم بلسق نعوات الوفيات ليعرفوا من ذهب إلى ديار الحق، ومنهم من يتجرأ ويأخذ عنوة ورقة من الورقات التي بيد الشاب ليختصر بضع الثواني من الوقت ويعرف من هو المتوفى.

شاعرة حزن الفرات خرمة السليمان الحمد (١٨٠٠-١٩١٠م)

من أشهر «قاصودات» دير الزور خرمة السليمان الحمد التي كانت تستدعى إلى معظم بيوت العزاء الكبيرة، وذلك لما عُرف عنها من شاعريتها التي تستخرج الحزن الدفين من قلوب أقرباء الموتى.

ولدت الشاعرة الشعبية خرمة بنت سليمان الحمد في عام ١٨٠٠م في أحد أزقة «الدير العتيق»، وكان التعليم في تلك الأيام مقتصرًا على علوم القرآن الكريم وبعض مبادئ الرياضيات، ويتم تلقي العلم في الكتاتيب، ما جعله حكراً على الميسورين.

كانت كفيفة البصر وهي عاهة لم تولد معها إلا أن رمداً أصابها، وعُولج بطريقة فيها من الجهل ما أفقد

الشاعرة بصرها، وترك ندبة في داخلها مدى الحياة، ويروى أن العلاج كان بنصيحة سيدة كارهة لها يشاع أنها ضررتها.

اشتهرت خرمة بالثناء في المعادات التي تعقد في مناسبات العزاء، ولشعر النعي الذي تقوله خرمة طقس خاص يسمى «المعادة»؛ إذ تشكل النساء فيه دائرة يندبن فيها وينحن وتقف «القاصودة» في المنتصف لتردد شعر النعي الذي يهيج مشاعر الحزن، وتحمل في الغالب دفاً معلقاً برقبته يدق عليه إلا أن المعادة وما رافقها من طقوس اختفت منذ أكثر من نصف قرن.

وقد لاقى شعر خرمة رواجاً كبيراً بين الناس، كانت هذه الشاعرة الموهوبة تعطي لكل ذي حقاً حقه مدحاً أو قدحاً، وتحول الرثاء أحياناً إلى هجاء. ومن الجدير بالذكر أن شهرة خرمة كانت تدفع عليه القوم من خارج دير الزور إلى إحضارها إلى مآتمهم بغية رثاء موتاهم، ومن ذلك استدعاؤها لرثاء تركي بن مهيد؛ إذ جاءت مجموعة من أهالي عشيرة العنزة عند وفاة تركي بن مهيد أحد شيوخها بغية اصطحاب خرمة معهم لترثيه بما يستحق، فقالت:

سيوف الماحمت تركي منا جل سوس سووها

رماح الماحمت تركي جوا الجدر وزوها

رجال الماحمت تركي مع النسوان اجعدوها

ما قالته خرمة كان كفيلاً بإثارة رجال القبيلة الذين هب بعضهم للأخذ بالثأر لولا تدخل أحد الشيوخ الذي أوقف خرمة عن المتابعة، وهدأ الأمور.

وحول الأشخاص الذي رثتهم خرمة وبعض مما تناقله الناس من شعرها الذي لا يزال حياً رغم اندثار «المعادة»، رثت خرمة نفسها كما رثت أخاها وأباها وابن أخيها وبعض أبناء المدينة الذين كانت تدعى لعزائهم، ولكن أكثر شعرها كان في رثاء ابنها رزوق الذي توفي شاباً، فظلت ترثيه حتى بعد أن تجاوزت مئة عام:



يا سباع غربت وأحجي يثرها
يا ويلاذ ميثمة وتريد أهلها
وهنالک بعض العبارات التي تقال في التعزية:
العمر لكم.
بسلا متکم وسلامة الأولاد.
هم السلف وأنتم الخلف.
أما التعزية للميت إذا كان صغير السن:
أمانة والله أخذها.
الله يجعل مأواه الجنة.
الله يكون بعونکم، وهاي حال الدنيا.
لا تقوت المراقب العادي من أهالي مدينة دير الزور،
ملاحظة التغيرات التي طرأت على أساليب تعزية أهالي
المتوفين، فإن هذه الصور انقرضت، ولم يبق في عقول
اليافعين اليوم سوى أطياف من صور غير واضحة
وحكايات المعمرين عن هذه العادات.
ما يشکله الموت وطريقة الحزن والجناز وطقوس
الدفن حتى شکل القبر جزءاً أساسی في ثقافات الشعوب
ولا سيما الشرقية، وجزء أساسی من الموروث الديني
والاجتماعي. فهذه الطقوس هي محاولة للشعور باستمرار
وجود الموتى بين الأحياء، فليس معنى الدفن في القبر
إقصاء الميت عن الحياة بدليل أنه يصبح القبر مزاراً
لأهله وأحبته.

حلو رزوق لو جاني يتمشى
شك بحزامو ساعة وممشه
يا يما شجا على عينو وتغشى
على الروحو عزيزة ينام بالتربان
وتقول فيه أيضاً:
شدي لو على الحمرا يا عيني
يطولو نبعة حليت بعيني
علواه تنشري يا عيني
تا تشم العذبي والهوا بأذار
شدي لو على الحمرا الركبها
يا جلال الجوخ يسحل لركبها
يا فرس كشرة عل ركبها
دارت هالشوارع وعدلت عالدار
وتناشد خرمة باب الدار والصائغ في رثاء الأحية
بالقول:
يا باب الحوش لا تغبر دلافيهم
وصدر البيت علکنا حساويهم
أنا لاعاتب الصايغ وأكلو
يصايغ ليش ما تفضض رداينهم
وحيما توفى أبناء أخيها قالت:
يا سباع الغربت عاليزفون
يا بنات ميثمة أيمت تجون

الرعي وتقاليد السّعيّة

شادي سميع حمود

أولاً- أهمية الرعي شعبيّاً:

أسهمت طبيعة الحياة البدوية التي تفرض التنقل من مكان إلى آخر في المناطق المتقاربة، والترحال إلى مناطق بعيدة أحياناً، في بناء علاقات اجتماعية كثيرة، بين العشائر القادمة، والمستقرة، ومن بينهم الأفراد أنفسهم، وكذلك

نشأت مهنة الرعي منذ تمكن الإنسان من

تدجين الكلاب والحيوانات العاشبة، قبل آلاف السنين، وأدت إلى نشوء التجمعات القبلية وابتكار الأسلحة والمنسوجات والمساكن، وهي من أعرق المهن التي احترفها البشر، بعد الصيد.



بين البدو المترحلين وبين سكان القرى، جماعات وأفراداً.

وكذلك أسهمت العادات والتقاليد في تعميق التواصل الاجتماعي، وعلى سبيل المثال حتى تكون ساكناً في مكان ما، وأقبلت أسرة أو مجموعة أسر راحلة من بعيد وحطت رحالها على مقربة من بيتك، فإن العادات والتقاليد تفرض على الساكن الأول أن يعد وليمة يدعو إليها النازلين الجدد، سواء أكان يعرفهم سابقاً أم لم تكن هناك معرفة، وتعرف هذه الوليمة باسم (النزلة)، ويقصد بها الترحيب بالنازل كونه صار جاراً.

تتقسم وليمة النزلة قسمين، فهناك وليمة للرجال النازلين، ووليمة للنساء النازلات، ويرسل قسم من الطعام إلى أفراد الأسرة النازلة الذين لم يحضروا الوليمة لصغر سنهم، أو عجزهم، وبعد يوم أو أيام قليلة، يقيم النازلون وليمة يدعى إليها الساكنون القدامى، وبذلك يتعارف الطرفان، ويأكل بعضهم من طعام بعض، ويتناولون الأحاديث والمعلومات، ويتعاونون في جوانب كثيرة من الحياة.

يلعب شرب القهوة دوراً كبيراً في تعزيز العادات الشعبية للتعارف وتوثيق العلاقات، فكل من أعد القهوة تراه يدعو جيرانه لمشاركته التماساً للود، فيتخلل اللقاء أحاديث متبادلة، وأخبار وحكايات وقصائد وأغان وأمثال.

ثانياً - مهنة الرعي:

في معجم الرعي نقف على المصطلحات الآتية:

١- المَعَاز: لكل من يمتهن رعي المعز، أو تربيته، أو تجارتها.

٢- الغَنَام: لرعي الغنم، أو تربيته، أو التجارة.

٣- البَقَار: مثلها، ثلاث مهن.

٤- السَّمَان: الذي يختص ببيع السمن.

٥- الصواف: الذي يختص ببيع الصوف.

٦- الشعار: الذي يختص بتجارة شعر المعز.

٧- الكنضاني: الذي يعتمد في صناعة الكنافة مع الجنبه المحلية.

٨- القواف: وهو بائع أصناف النعال، من الصرامي والجزمات، والبوايج وغيرها مما يصنعه الحرفيون المختصون بها.

٩- النعال: وهو من يتاجر بالنعل ويبيعه لصُنَاع الأحذية.

١٠- الشوَاء: وهو من يشوي اللحم في الأسواق، ضمن محل خاص.

أما الحرف الصناعية التي تعتمد في وجودها واستمرارها على مهنة الرعي ومنتجاتها، فهي كثيرة أيضاً:

١- الفرواتي: الذي يختص بصنع الفراء من جلود الخراف.

٢- حرفة الجلاد: الذي يختص بمعالجة الجلود لتصبح جاهزة للدباغة.

٣- حرفة الدباغ: الذي يختص بدبغ الجلود لتصبح جاهزة للدباغة.

٤- حرفة العبايات والبشوت: التي تتكون مادتها الأساسية من وبر الإبل وصوف الغنم وشعر المعز.

٥- حرفة اللبابيدي: وهو الذي يصنع اللباد من صوف الغنم، وكان اللباد وما زال في بعض المناطق فراشاً أرضياً أساسياً في البيوت الريفية.

٦- النطفجي: هو من يصنع ما يلزم الدواب من أرسان، وغيرها من أشياء من خيوط القطن والصوف، وهي تتبع صنعة السروجي.

٧- الوتار: وهو صانع الأوتار للآلات الموسيقية، وتصنع من أمعاء الغنم.

٨- الصاغرجي: وهو صانع الدريكات، والدقوف، والطبول من جلود المعز والخيل.

٩- القلبيجي: وهو صانع القلب، الذي يغشى بجلد خروف أسود.

١٠- صانع الشباري: وهي نوع من الخناجر المحلية، تصنع قبضاتها من قرون الكباش، والبقر، والجاموس.

ثالثاً __ علاقات العمل الرعوي وما يتصل بها من شؤون وفنون:

١- الراعي: هو الشخص أو العامل الذي يتفرغ لأعمال الرعي وشؤونها المتعلقة بالحيوانات التي يراعاها مُتسلحاً بالأدوات المساعدة على إنجاز عمله على أكمل وجه، في البيئة التي يعمل فيها. ويكون الراعي رجلاً أو امرأة وفي أي عمر يكون فيه قادراً على القيام بمهامه، وهي حكر عليه فقط.

٢- فئات الرعيان وأجورهم: هناك الراعي الذي يمتلك الماشية، إذ يمارسها منذ نعومة أظفاره عندما يساعد أباه. في حال امتلاك الراعي الكثير من المواشي، ولا يسمح له وضعه أن يراعاها بنفسه، فيكلف راعياً يتولى المهمة عنه مقابل أجر حسب المتعارف في المنطقة، وهو أجر سنوي غالباً، وهناك شكلان هما الفلاج الذي يقسم الأرباح إلى قسمين ١٢ فطيماً في السنة، أو كسوة كاملة شتوية وصيفية.

٣- لباس الراعي:

يرتدي ثوبين من الخام الأبيض أو الصيني، وقد يكون أحدهما أسود حسب طلبه، وتفصله زوجته أو زوجة مالك المواشي؛ وشورتين وهما من خام أبيض لغطاء الرأس، والشورة نحو ربع متر، أما الكبار فيضع فوقها عقلاً؛ وبسطاراً^(١)؛ وعباءة من الصوف وقد تكون من وبر الإبل.

٤- أدوات الراعي: يستخدم مثل المحجان^(٢)

١- بسطار: حذاء أو بوط مُرَقع مرتين، وانتشرت صناعته محلياً.
٢- المحجان: مصنوعة من شجر اللوز البري لأنه مبارك كما

والعصا والقنوة^(٣) أو الدبسة والمذروب^(٤) والمطرق^(٥) أو القضيب، والشبرية، والموس، وموس الكباس، والريشة^(٦)، والمقلاعة^(٧).

٥- أوعية الراعي وشرابه: يقتني العليقة^(٨) أو الجراب أو المخلاة، والزُّكرة^(٩)، والجود^(١٠)، والكيلة^(١١)، وثمة أدوات مساعدة أخرى مثل المساة^(١٢) والإبرة والخيط والمرأة والصابونة وزجاجة عطر.

٦- أعداء الراعي: اللصوص وقطاع الطرق والحيوانات المفترسة من السباع والنمور والذئاب والضباع وبنات آوى والثعالب والأفاعي والعقارب والزلاقط والدبابير.

٧- بيت الراعي: يسكن الراعي خريوش خيش^(١٣) وبيت شعر قديماً وبيت شعر جديداً، وتحت الشجرة، وفي المغارة. يعتمد أثاثه على الفراش الخاص للنوم وفراش أرضية وستارة

يقولون حسب المعتقد الشعبي.

٢- القنوة: عصا لها رأس بيضوية أو كروية تقريباً.

٤- المذروب: عصا مستقيمة، طويلة غليظة، قطرها نحو ٤ سم أو أكثر، وطوله عادة لا يقل عن ١٠٠-١٢٠ سم.

٥- المطرق: عصا خفيفة من عود الرمان.

٦- الريشة: سكين صغيرة ذات مقبض معدني، قابلة للطي، وفيه أكثر من نصلة متعددة الأغراض.

٧- المقلاعة: سلاح يستخدم لقتل الحجارة.

٨- العليقة: كيس من قماش قياس ٢٠ X ٢٠ سم تقريباً.

٩- الزُّكرة: مصنوعة من جلد السخل أو الطلي، تعالج وتدبغ، وتجهز ليوضع فيها اللبن والحليب.

١٠- الجود: مصنوعة من جلد الجدي، مخصصة لوضع الماء فقط.

١١- الكييلة: وعاء معدني من النحاس المبيض، سعته نحو لتر واحد، وتستخدم لشرب الماء، ويحلب فيها الراعي الحليب لصناعة الجبنة.

١٢- المساة: مصنوعة من معدة الجدي أو طلي، لا يزيد عمره على بضعة أيام.

١٣- خريوش خيش: بيت صغير مبني من نسيج الخيش، مرفوع عن الأرض بأخشاب مناسبة، وتشد جوانبه بجبال عادية، وتثبت بأوتاد تدق في الأرض.

بين الرجال والنساء وأوان معدنية للطبخ وخشبية لحلب المواشي وأوعية جلدية ودلال القهوة.

٨- أهمية الأجراس: يولي الرعيان أهمية خاصة لها، لما تؤديه من أغراض مختلفة أثناء وجود المواشي في البراري ليلاً ونهاراً وحركة، وتعلق على رقاب المواشي. يتكون الجرس من ثلاث أقسام: جسمه وقلبه وطوقه؛ وله أنواع: الجرس الأصفر السميك الصلب، والقرقاع^(١٤) والنُحيلة^(١٥) والبريشمان^(١٦)؛ ويدل صوت الجرس على وجود حامله، ومكانه، إن كانت الدابة غائبة عن الأنظار، ويتوقف عندما تهجع المواشي ليلاً، ويفضل كتم صوتها عند حدوث شجار تطور إلى عنف، ولدى اقترابه من مكان فيه خصوم، وعند وصوله إلى مرعى مُقفر، وعند نهب اللصوص للمواشي.

٩- موسيقا الراعي:

يقضي الراعي جل وقته بين البراري والمراعي ليستخدم آلات موسيقية تساعده على قضاء وقته حتى لا يدخل الملل إلى قلبه. ومن الآلات الموسيقية نذكر: الشبابة^(١٧)، والمجوز^(١٨)، واليرغول. يغني الراعي أغاني شعبية مثل:

بَرْهوم عَ العَيْن مورّد عنزاته
أبو عيون السود ما أحلى غمزاته

١٤- القرقاع: جرس من حديد مكون من قطعة واحدة مطوية من نصفها ملحومة من الجانبين، وجمعها قراقيع.

١٥- النُحيلة: تصغير نحلة وسميت بذلك لرنينها الطنان الشبيه بصوت النحلة.

١٦- البريشمان: جرس كروي صغير، وقيل صبه يوضع داخله كرة رصاص بحجم الداخل، وجمعها بريشمانات.

١٧- الشبابة: آلة نفخية بسيطة مصنوعة من القصب، مكونة من قطعة واحدة.

١٨- المجوز: آلة نفخية بسيطة مصنوعة من القصب، مكونة من ست قطع، كل قطعتين متساويتان ومتشابهتان.

١٠- عادات ومعتقدات رعوية:

الجدير ذكره أنه ثمة كثيراً من العادات والتقاليد والمعتقدات الرعوية، توجّه سلوك الأفراد والجماعات، حتى في وحدتهم. ومن الاعتقادات الشائعة، نذكر وضع «الفيجل» في اللبن. ويسميه بعض الناس (السذاب^(١٩))، إذ يعتقدون أنه يطرد الشياطين، ويجلب البركة في المكان الذي يوجد فيه

من المتعارف عند الراعي أنه يجب ثقب أذن أوّل ذكر يولد في القطيع، فلا يؤخذ شيء من حليب أمه حتى لا يشاركه أي خروف آخر؛ فلا يفطم، ولا يُباع تحت أي ظرف؛ لأنه منذور للولي الذي يتبع له صاحب المواشي. كما يجب على الراعي تنفيذ مهمات كثيرة متنوعة، منها: تفقد المواشي، وتخير المرعى، التوريد، الاهتمام بالمعاشير، التوليد والاهتمام بالمواليد وبالرضاعة، وسم الشياه، الفطام، المساعدة في أعمال الحلب، تولي أمور القصاص، الاهتمام بفترة الهداد والحنا.

ختاماً، أنتجت مهنة الراعي عبر التاريخ منظومة معارف، وخبرات، وعادات، ومعتقدات، وتقاليد شعبية، وأدباً وفنوناً... وأدت دوراً محورياً في التواصل الاجتماعي بين مختلف المناطق الشعبية السورية، وحافظت على تراث الوطن وهويته.

المراجع

- تقاليد الرعي، محمود مفلح البكر، منشورات الهيئة العامة السورية للكتاب، ٢٠١٢.
- موقع ويكيبيديا.

١٩- السذاب أو الفيجل: نبات عشبي معمر يتراوح طوله بين ٥٠-١٠٠ سم له ساق متخشب وأفرع تحمل أوراقاً كثة ذات لون أخضر يميل إلى الأزرق، والأوراق مركبة وتحمل الأفرع في نهايتها.

تاريخ النحاس السوري... أسماء وأسوان

مخلص المحمود

ينصهر النحاس بدرجة حرارة ١٠٨٣ درجة مئوية، وهو سهل التشكيل على البارد والساخن، وهو مقاوم للتأثيرات الكيماوية، ويتميز بقابلية للسحب والتصميم، وهو موصل للحرارة والكهرباء بشكل ممتاز.

في كل الممالك القديمة في سورية والعراق وجد الآثاريون بقايا للتعدين وسكب النحاس إن كان بالقصور أو في القبور وكان النحاس يشكّل ويصنّع على شكل أدوات للقطع ورؤوس الفؤوس والبلطات والخناجر والدبابيس وأدوات الصيد ورؤوس الرماح والأواني والآلات ومسارج الخيل والمناجل وفي المتحف العراقي كثيرة هي قطع النحاس،

إضاءة

من أقدم المعادن التي عرفها الإنسان وطوعها لاستعمالاته الخاصة، وهو معدن أحمر اللون موجود بالطبيعة منفرداً أو مركباً وفيه شوائب.

عرفه السومريون منذ أكثر من خمسة آلاف عام ٣٠٠٠ ق.م وكانت بلاد سومر وبابل تمتد من العراق الحالي إلى ضفة الفرات الغربية عند تل الحريري في مملكة ماري وفي شمال سورية.

سماه السومريون أورد أو تايبر، والأكاديون بنفس الفترة تقريباً زابار وكسيو، وقد توصل السومريون إلى خلط النحاس مع القصدير لتكوين سبيكة البرونز قصدير ١ من ٦ نحاس، وسموها سبارو أو أوردو.



ودير الزور وحمص، ومنذ العهد الأموي والعباسي والفاطمي والأيوبي حتى العهد المملوكي الذي بدأ بالقرن الثاني عشر للميلاد، في سورية صنعت أجمل الأباريق والسلطانيات والمباخر والصناديق والكؤوس والصدور والأسطرلابات ومصارع الأبواب /مسكات/ والتحف المكفّنة بالفضة والمطعمّة بالذهب أحياناً، يستخدم الصائغ الماهر فيها كل حواسه وخبرته وذوقه الرفيع حتى من روجه بأقلام حديدية، وسنابك أصابع وأدوات بدائية، نحاسيات مزخرفة بشكل نباتي أو هندسي، وبعضها منقوش عليها موضوعات الصيد والطرب والأنس إضافة إلى كتابة بطريقة الحفر لتتزيّل الكتابات العربية القرآنية والحكم والأمثال، وأحياناً بخيوط من الفضة، كل قطعة نحاسية هي تحفة، موافد، شمعدانات، مشكاوات، قناديل إنارة، صوان، أباريق، للوضوء وأوانٍ للزهور والطعام، وكانت في البلدات والمدن والممالك موجودة أسواق للنحاس. ففي دمشق سوق للنحاسين، وهو بالحقيقة سوقان ضيقان مسقوفان متجاوران في شارع الملك فيصل



ومنها رأس خروف وعربة وتمثيل عمرها أكثر من خمسة آلاف عام.

وكذلك في متاحف سورية هناك العشرات من الأدوات النحاسية موزعة من الشمال إلى الجنوب، من قبضات للسيوف وحلّ كبيرة وتروس وأراكيل ومناقل وأدوات مختلفة.

ويتكون النحاس الأصفر من ٨٦٪ نحاس أحمر و١٠٪ قصدير و٤٪ زنك / خارصين /.

وكانت أهم مراكز صناعة النحاس في العراق، البصرة وبغداد والموصل، وفي سورية في دمشق وحلب





صانعي النحاس في دمشق ولا سيّما الدّلة - دلة القهوة العربية.. رسلان إبراهيم الصالحي الدمشقي الذي طافت شهرته كل العالم الإسلامي، وابنه إبراهيم من بعده، وجورج نعلان بورشاته المتنوعة اشتهر في تنزيل الفضة على النحاس بكل أنواعه الذي فيما بعد أصبحت صنعته نزيلة متاحف العالم العربي والإسلامي والدولي. وهناك صانع ماهر هو أبو هشام القصّار بالسويقة في كل أنواع النحاس، وهناك الخريان والشيباني، وكلهم أتقن مهنة الأجداد التي وصلت إليه.

وتشير معظم المصادر التاريخية إلى أن دمشق هي من اخترعت مصبّ القهوة العربية المرة، وكله يدوي.



/ حكم سورية بين عامي ١٩١٨ - ١٩٢٠، والسوق من عهد المماليك ذكره ابن عبد الهادي يوسف في نزهة الرفاق من يشرح حال الأسواق، وذكره التّعيمي في المدارس في تاريخ المدارس / عبد القادر النعيمي ج ٢ ص ٨٧، وفي سوق مدحت باشا / السوق الطويل طوله ١٥٠٠ متر / ٦٤ ق.م، وعند باب شرقي وفي سوق الحميدية والعمارة وباب سريجة وعند تربة الباب الصغير وعند باب توما.

وفي حلب سوق النحاسين وخان النحاسيين الذي أصبح متحف ألبرت بوخا السوري من أصول يونانية، وخان الشونة، وفي حماة سوق النحاسين غرب سوق الطويل، وفي حمص سوق النحاسين بجانب سوق العطارين، وفي دير الزور في السوق القديم سوق النحاسين، وفي الأسواق القديمة في باقي المدن السورية... إذ كانت العروس تجهّز / مكحلة - قمقم - مزهر - سرائر نحاسية - صناديق - أباريق - قدور - كاسات شرب وكاسات حمام وشمعدانات وصواني وغيرها من الحلل والمعاجن. وكان من أشهر





ورث عنه الحرفة من بعده يوسف مزعل النحاس وإسماعيل مزعل النحاس بأدوات بسيطة: سندان ومطارق متعددة وأقلام وريش، وتتميز دلال مزعل أنها يدويّة بالكامل، وهي قطعة واحدة، ومن النحاس الأحمر، ولم يبق غير علي إسماعيل المزعل الآن يصنع دلال مزعل، وهو الوريث الوحيد لهذه المهنة، وهو من مواليد دير الزور ١٩٤٨، ويحمل شهادة أهلية التعليم، وخطاط وأديب ومدرس قدير.

وفي حمص آل ميخائيل وعبدو من الصُّنَّاع المهرة المشهورين والآغا.

يُنقش أو يُكتب على النحاس حتى الوقت الحاليّ: سورٌّ من القرآن الكريم أو آيات منه أو حكم أو أمثال مثل: القناعة كنز لا يفنى، ومَنْ صبر ظفر، أو مشروب الهنا، أو يا قاضي الحاجات، أو سلامة الإنسان في حفظ اللسان. ويكتب على مسكات الأبواب يا مفتح الأبواب.

ولا بد من ذكر: النَّحَّاس: صانع الأدوات النَّحاسيَّة وبائعُها.



وفي حلب اشتهر من صُنَّاع النحاس «آل النحاس»، وقد ذكر عبد الله يوركي حلاق صاحب ورئيس تحرير مجلة الضاد الحليّة التي صدرت عام ١٩٣١، وكانت أدبية، وتهتم بالتراث أن أحد أرمن حلب ذهب إلى سوق النحاسين، وطلب إلى صانع مشهور أن يحضر له صينية للتعليق والصمد، فقال له الصانع يا خواجه لا أعرف أرمني. فقال الأرمني وأخرج ورقة كبيرة عليها خط كبير: ارسمها رسماً واحضرها. فقال الصانع الحلبي: هيك تمام. وتم الاتفاق على المدّة، ثم عاد الأرمني للمحل، فأعطاه الصينية محضوراً عليها ما طلب وحاسبه.. وحين أراد الانصراف سأله الصانع قبل أن تذهب قل لي يا خواجه: ماذا كُتِب بالصينية؟ فأجاب ضاحكاً: أنا أرمني، وطني سورية.

وفي دير الزور النَّحَّاس مزعل صاحب الدلّة المشهورة عالمياً، وبدأ بالقرن الثامن عشر، ثم





والسواد عنها، ثم طليها بعد تنظيفها بطبقة من القصدير الموزعة بالقطن على كامل (داخل الآنية أو الطنجرة أو القدر والصدر). ويقول التاريخ إن ربة الحب والحرب عشتار كانت تفضّل معدن النحاس على كل المعادن والأدوات.

وكانت آلهة بابل وأشور تقدس النحاس. وكان أهل البنجاب في الهند يضعون الأقراط من النحاس في الأذن لطرد الشياطين. وفي العصور الوسطى في أوروبا كان الأهالي يربطون حول الخصر سلكاً من النحاس لاعتقادهم بأنه يشفي من الروماتيزم.

وقال الإسبان في القرن التاسع عشر: إن النحاس ينمو في الأرض والمنجم بيته.

كثيرة إشغالات النحاس وصنعتها: رسم ونقش وتخريم وتكفيت وتعيم وثني وتطعيم وطرق وتجليس. وكل صناعة النحاس يدوية بالكامل.

وأخيراً للنحاس فوائد في عمل الأنزيمات في جسم الكائن الحي إلا أن ازدياد كميته عن الحدود المسموح بها عالمياً يؤدي إلى إرباك عمل وظائف الجسم وإضعاف عمل الكريات الحمر في نقل الأوكسجين من الرئتين إلى خلايا الجسم والعودة بغاز ثاني أوكسيد الفحم للتخلص منه.



النحاسية: مهنة النحاس.

انتحس: انتكس وساء، ويقال انتحس حظه. وقد ذكر الله عز وجل النحاس في كتابه: ﴿يُرْسَلُ عَلَيْكُمَا شَوْاظٌ مِنْ نَارٍ وَنُحَاسٌ فَلَا تَنْتَصِرَانِ﴾ (سورة الرحمن: آية ٢٥).

وقال أحد المتصوفة: أهل الندور يطبخون بالقدر عند التكايا أو في الدور لا حياً بالنحاس، ولكن حياً بمن في القبور.

ولا ننسى أن هلال المآذن وتفاحاته من النحاس، ولا ننسى أجراس الجمال والكبش من النحاس.

مهنة المبيض: هي مهنة ابنة صنعة النحاس، وهي تبييض قدور وأدوات النحاس وكيفية العمل، وغالباً المبيض يرحل إلى الأرياف والقرى والبلدات في أيام متفق عليها مع الناس، ويبقى حتى ينتهي من كل قرية وبلدة، وهي مهنة قديمة يقوم من خلالها المبيض بتنظيف الأواني النحاسية وإزالة طبقة الصدأ السامة



المراجع:

- القرآن الكريم.

- صناعة النحاس عند العرب - محمد حسين جودي -
- طبع جمعية عمال المطابع التعاونية - عمان - الأردن ١٩٩٢.
- مبادئ بالتربية الفنية وأشغال النحاس -
- محمد حسين جودي، ط١ أولى ١٩٩٦ - دار المسيرة
- للنشر والتوزيع والطباعة - عمان الأردن.
- تقرير عن الصناعات والحرف اليدوية الفنية
- في القطر العربي السوري - إعداد كمال القاسمي
- وحسن الحمامي - دون تاريخ الطباعة.
- تحديد التلوث بالنحاس والرصاص، رسالة لنيل
- درجة الماجستير في الكيمياء أعدتها غالية صباغ ١٩٩٤ -
- ١٤١٤هـ، جامعة حلب - كلية العلوم - قسم الكيمياء.

- مصادر حيّة:

- راشد عبيسي من قبر عاتكة أطال الله عمره -
- أبوهشام القصار من السويقة رحمه الله - أسواق
- دمشق وسوق المهن اليدوية - أسواق حلب ودير الزور
- وحمص وحماة والسويداء - سوق الخليلي في القاهرة
- / شارع الموسكي / - سوق بيازيد في إستنبول - تركيا
- سوق المزرعة في بيروت - لبنان - مقتنيات خاصة
- عند بعض الأقارب والأصدقاء.



أهم مصادر التلوث بالنحاس استخدام المبيدات الفطرية النحاسية / أكسي كلور النحاس / لرش الخضار والفاكهة والمحاصيل الحقلية، فوجود النحاس بالمواد الغذائية أو في مياه الشرب بكميات أكبر من المسموح بها يؤدي إلى التلوث بالنحاس، ويزداد خطورة إذا كانت مصادره متكررة أو دائمة الاستعمال. وللجرعات الكبيرة أثر مميت، وبيعض التفاصيل يؤدي ارتفاع نسبة النحاس عن القيمة الطبيعية في دم الإنسان إلى تخريب الأوعية الشعرية ولاسيماً في الكليتين والكبد، وإذا تكرر التلوث كثيراً دَمَّرَ خلايا الكبد.

أعراض التسمم بالنحاس: قشعريرة وحمى وسعال وغثيان وقيء وإسهالات وآلام في البطن. وإذا تعرض الجلد للأبخرة الحاوية على النحاس يسبب تهيجاً بالجلد والعينين والأذن والأنف.

يحصل على النحاس من المواد الغذائية: خضراوات وفاكهة، ومن الأسماك واللحوم.



الزيتون في الأمثال السبعة

د. إبراهيم محمد المحمود



مدخل:

لشجرة الزيتون مكانة عظيمة ومنزلة رفيعة في التراث العربي، وقد عظم الله تعالى هذه الشجرة؛ إذ أقسم بها في قوله تعالى: ﴿وَالَّتَيْنِ وَالزَّيْتُونِ﴾ (النور: ١).

وجاء التصريح أيضاً ببركة هذه الشجرة في قوله تعالى: ﴿يُوقَدُ مِنْ شَجَرَةٍ مُبَارَكَةٍ زَيْتُونَةٍ لَا شَرْقِيَّةٍ وَلَا غَرْبِيَّةٍ يَكَادُ زَيْتُهَا يُضِيءُ﴾ (النور: ٣٥)، وكذلك جاء ذكر أصل موطنها وفوائدها في قوله عز وجل: ﴿وَشَجَرَةٍ تَخْرُجُ مِنْ طُورِ سَيْنَاءَ تَنْبُتُ بِالذُّهْنِ وَصَبِغٌ لِلأَكْلِينَ﴾ (المؤمنون: ٢٠). وذكرها في كتاب

الله تعالى في غير موضع دليل على أهميتها وبركتها وفضلها.

وقد أوصى رسول الله محمد صلى الله عليه وسلم بأكل زيت الزيتون والأدهان به؛ إذ قال^(١): (كُلُوا الزَّيْتِ، وَأَدْهِنُوا بِالزَّيْتِ، فَإِنَّهُ مِنْ شَجَرَةٍ مُبَارَكَةٍ).

ولو ذهبنا نتناول الفوائد التي يجنيها المرء من شجرة الزيتون وثمارها لأفردنا لذلك مقالاً قائماً برأسه، لكننا نقصر كلامنا في هذه السطور على صورة هذه الشجرة المباركة وما يتعلق بها في الأمثال الشعبية التي تعد خلاصة تجارب الشعوب على اختلاف أعراقها وتنوع بلدانها.

١- مسند أحمد ٤٤٩/٢٥، رقم الحديث (١٦٠٥٤).

وجودته؛ لأنه سريع الاشتعال للزيت الذي فيه حتى لو كان غصّاً رطباً.

• إذا أمك في البيت، ايدك في جرة الزيت.

معناه أن الأم هي بركة البيت ومدبرة شؤونه؛ لأنّ الأمهات يحرصن كل الحرص على تدير مؤونة البيت صيفاً وشتاءً، وعلى رأس تلك الأولويات زيت الزيتون.

• إذا برز الزيتون في شباط، هيّؤوا له المخباط.

يبدأ موسم إزهار الزيتون في شباط وآذار، وإزهاره فيهما يعدّ مؤشراً على أن الموسم سيكون وافراً، ويبدأ حينئذ أصحاب الزيتون في شباط بتحضير «المخباط» أو «البطاط»، وفي آذار يحضرون «الجرار» لحفظ المحاصيل، ولذا يُقال أيضاً: «إن أبرز الزيتون في آذار، حضروا له الجرار».

والمخباط والبطاط والجرار أوعية كبيرة الحجم، و«البطة» أكبر من «الجرة» بقليل. وقد يمتد موسم الإزهار إلى نيسان على أن هذا التأخر لا يعدّ مؤشراً جيداً ومبشراً بموسم غنيّ وفير، ولذا يُقال: «إن أخرج الزيتون في نيسان، هيّؤوا له الضنجان».

• اشرب زيت، وناطح الحيط.

يقال هذا المثل تعبيراً عن الفوائد الصحية لزيت الزيتون إداماً وأدهاناً وشرباً. وقد ذكرت الدراسات الصحية والأبحاث الطبية الفوائد الجمّة لزيت الزيتون؛ فلتنظر في مظانها.

• أيام الزيت، أصبحت أمسيت.

يقال هذا المثل للتعبير عن الوقت الذي يخصص لعصر الزيتون، وهو موسم يحتاج من أصحابه إلى الهمة وتخصيص الوقت الكافي لجني مؤونة السنة، ولا سيما أن الوقت في موسم قطف الزيتون قصير لا يكاد الفلاح يشعر بالنهار. ومثله قول العامة: «في نهار الزيت، بالكاد المرأة تطبخ وتكنس البيت»؛ إذ إن ربّات البيوت يشاركن أزواجهن هذا الموسم، فينصرفن عن إنجاز أعمالهن المنزلية ريثما يجنين مؤونتهن من الزيتون والزيت.



وللزيتون مكانة في نفوس الشعوب ولا سيما الشعوب التي تعيش على حوض البحر الأبيض المتوسط، وهي شجرة عريقة ضاربة في القدم، متجذرة في حضارات الشعوب على تنوع أديانها ولغاتها. وقد اشتهرت بلاد الشام باحتضان هذه الشجرة المباركة زيتوناً وزيتاً وخشباً وورقاً؛ ولذا تجد الأمثال الشعبية حاضرة في لهجات شعوب هذه المنطقة، ولا سيما فلسطين موطن هذه الشجرة. وقد ذكر أبو حيان التوحيدي أن ميمون بن هارون قال^(٢): «ثلاث غلات في ثلاثة بلدان متساويات: الزيتون بفلسطين، والتّمر بالبصرة، والأرز بالأهواز».

وقد اخترت مجموعة من الأمثال المتعلقة بشجرة الزيتون وثمرها وزيتها وخشبها وما له صلة بها، وسردت هذه الأمثال مرتبة ترتيباً ألفبائياً.

من الأمثال التي ذكرت الزيتون أو زيتيه أو خشبه:

• أخضر الزيتون، ولا يابس الحطب.

يقال هذا المثل للتعبير عن قيمة حطب الزيتون

٢- البصائر والذخائر ١٨٦/٧.

• أيلول دَبَاغ الزيتون.

يقال هذا المثل تعبيراً عن أن أوان الزيت قد آن؛ إذ إن أيلول، وهو الشهر التاسع من السنة، يمثل غرة فصل الخريف، وهو أوان نضج الزيتون بعد انقضاء حرارة الصيف؛ إذ يعلن دُنُو موسم قطاف الزيتون وعَصْره. ويقال أيضاً: «في أيلول، بيدور الزيت في الزيتون، والمُرِّي الليمون». ويقال أيضاً: «في أيلول، يبطيح الزيت في الزيتون».

• تقول شجرة الزيتون: ابعِدِ أُختي عني، وخذ زيتها مني.

والمراد من هذا المثل ترك مسافة بين شجرة الزيتون وأختها، وهذا من شأنه أن يجعل الجذر يضرب في الأرض مرتاحاً، ويضاعف إنتاج الشجرة الواحدة المباعِد بينها وبين أختها، ليحصل الفلاح على زيتون أكثر جودة، وأغنى زيتاً.

• جَلَطْ، بالمعصرة لا تحط.

وهذا النوع من الزيتون ليس غثياً بالزيت مع أنه كبير الحجم؛ ولذا يميل الناس إلى أكله دون عصره.

ومن الزيتون الفقير بالزيت صنف يسمى الماوي، ولذا جاء في المثل العامي: «الماوي على المعصرة لا تأوي».

• الجنانين جنون، والملك زيتون.

الجنانين: الحدائق والبساتين، جمع جُنينة، وجُنينة: تصغير جَنَّة. والمراد بذلك أن الشجر كثير كثرة الحدائق والبساتين، لكن شجرة الزيتون هي سيدة تلك الأشجار، وأعلاها شأنًا، وأكثرها بركة بزيتونها وزيتها اللذين يزينان موائد الطعام.

• خبزي وزيتي، عمارة بيتي.

ويعني أن الخبز والزيت هما الأسُّ الذي يقوم عليه البيت. ومثله أيضاً:

• القمح والزيت، عمار البيت.

• إذا كان في البيت خبز وزيت، وقفت أنا وغنيت.

• الزيت عمود البيت.

• الخبز والزيت، سبعين في البيت.

• إن حَصَرَ القمح والزيت، اتسوجرت مونة

البيت.

ومن الأمثال كثيرة التداول أيضاً:



• خلي الزيت في جزاره، حتى تجيك أسعاره.

يقال هذا المثل للتعبير عن القيمة التي ينبغي أن تكون للزيت، فلا يُبخس سعره في مواسمه لكثرتة؛ لذا يُصح أصحاب الزيت بأن يحفظوا الزيت جيداً إلى حين يُباع بسعر يكافئ الجهد المبذول لجني الموسم. ويُروى أيضاً: «خلي الزيت في جزاره، حتى تجن أسعاره».

• دان، ما أطول العيدان!

السدان: ضرب من الزيتون يُعرف بغزارة الزيت فيه.

• الزيات بيين من ثيابه.

أي إن المشتغل بمهنة الزيت تظهر دلائل مهنته وآثارها على ثيابه. ويتمثل بهذا المثل لمن يتقن أمراً أو صنعة وله من ذلك الإتقان دلائل تدل عليه.

• زيتنا في دقيقنا.

يستخدم عند العامة للتعبير عن إنجاز ما دون الحاجة إلى غير ما هو متوفر أو قريب المتناول سهل المآخذ، كخطبة عروس من ذوي القربى، وبناء بيت مما هو في متناول اليد، وقس على ذلك.

• الزيت الطيب من الشجر للحجر.

يقال هذا المثل أيضاً لبيان أي الزيت أطيب مذاقاً، وأجمل طعمًا ورائحة؛ إذ إن الطعم الطيب للزيت يظهر عند نقله من شجرته بعد قطافه إلى المعصرة. وقد كانت المعاصر قديماً حجرية.

• الزيت في العجين ما يضيع.

وهذا المثل أوردته الميداني في كتابه مجمع الأمثال^(٢)، وذكر أنه «يضرب لمن يُحسن إلى أقاربه». فالزيت يكسب العجين ليونة وطراوة ونكهة محببة، وكذلك إحسان القريب إلى أقاربه يورث المحبة والتألف والتراحم.

• الزيت مسامير الركب.

ويقال: مسامير العصب.

٢- مجمع الأمثال ١/٣٢٤.

يقال هذا المثل أيضاً لبيان الفوائد الصحية لزيت الزيتون وأثره في بناء جسم الإنسان، فله أثر طيب في علاج الذين يعانون آلام الركب والمفاصل وأمراض الأعصاب. ومما يستطب بالزيت من الأمراض؛ بعض الأمراض الجلدية، وآلام البطن، وغير ذلك كثير مما هو متعارف عليه بين الناس؛ لذلك كانوا يقولون: «دهنه بالزيت، وارميه ورا البيت»، وقالوا أيضاً: «اطعم ابنك زيت، وارميه في البيت».

• الزيت ملك المعاجز.

والمراد بذلك كثرة فوائد زيت الزيتون.

• الزيتون زيت طيب، بس لقاطه شيب.

صحيح أن الزيت مادة الطعام التي لا يستغني عنها أي بيت لمذاقه الطيب وفوائده الجمّة، لكن من يشتغل في جمع ثمار الزيتون لا يخلو عمله من جهد ومشقة. على أن هذا المثل وما يحمل في طياته من تعبير عن التعب الذي يكتنفه جمع الزيتون قد قيل في أنواع معينة منه كالبرّي أو السري، وهو صنف من الزيتون حبه صغيرة، والنابالي نسبة إلى نابلس، أو النبالي، نسبة إلى قرية بيت نابال قضاء الرملة في فلسطين، أو إلى بير نابال في القدس. ومن أمثالهم أيضاً في أنواع الزيتون أيضاً: «الزيتون الرومي: زيت سيال، ولقاطه بهدي البال»، وقولهم: «النبالي زيت سيال، ولقاطه عجال على عجال»، وقولهم: «المليص زيت طيب، ولقاطه يغلب»، وقولهم أيضاً: «البري زيت مري»، أو «البري زيت حري»، أي: طعمه حارّ أو مرّ.

• الزيتونة مثل ما بدك منها، بدها منك.

والمراد بهذا المثل الشعبي أن شجرة الزيتون تحتاج إلى خدمة ورعاية واهتمام من صاحبها لتعطيها أجود ما عندها، وعلى قدر الاهتمام يكون العطاء.

• سيل الزيتون، من سيل كانون.

والمراد بذلك أن اكتناز الزيتون بزيت وفير يرتبط بموسم المطر، فإذا جاء المطر غزيراً في شهر كانون كان الزيت وفيراً غزيراً.



• صار له بيت، وإبريق زيت.

أي: أن الإنسان المعسر قد تغيّرت حاله إلى الأفضل، فصار يملك بيتاً وزيتاً. والزيت كما سلف من أبرز مقومات الحياة وأعلاها مكانة في معيشة الإنسان الغذائية. ومثله المثل الشعبي الذي يقال في المرأة المدبرة: «عملت له بيت، وإبريق زيت».

• عليك بمسبح السقي ومرصوع البعل.

المسبح: ضرب من الزيتون يُسقى. والمرصوع: الزيتون يُرصع دون تجريح أو تققيش. والبعل: الزيتون يُسقى من مطر السماء.

• ما حدا يقول عن زيتة: عكر.

ويُتمثل به لمن لا يرى في نفسه أو في شيء يتصل به؛ عيباً. والعكر: هو ثقل الزيت وما يترسب منه بعد العصر.

• ما يطلع الزيت إلا من كثر العصر.

الزيت لا يظفر به صاحبه إلا بعد عصر الزيتون، فلا يخرج إلا بعد شدة وقوة. وقد صار هذا المثل يضرب لمن صقلته التجارب فأفادته وجعلته مصدر فخر لأهله وذويه.

• ندى وسموم، حتى يعقد الزيتون.

وهذا دعاء يدعو الفلاح ليبارك الله المحصول، ويهيئ له جواً فيه الندى والحرارة العالية لينضج الزيتون جيداً، ويمتلئ شحماً وزيتاً.

• مثل الزيتون ما يحلى إلا بالرض.

ويُضرب هذا المثل للشخص الذي تصقله التجارب فتجعل منه شخصاً ناجحاً، كالزيتون لا يحلو ويذهب عنه مراره إلا برض بعضه إلى بعض.

• مصعبي: حطي والعبى.

والمصعبي ضرب من الزيتون يتميز بضخامة ثماره. يقال لربة المنزل لحنها على جعل هذا الضرب من الزيتون أحد مفردات مطبخها.

فهرس المصادر والمراجع

١. البصائر والذخائر لأبي حيان التوحيدي، تحقيق وداد

القاضي، دار صادر، بيروت، ط١، ١٤٠٨هـ، ١٩٨٨م.

٢. مجمع الأمثال للميداني، تحقيق محمد محيي الدين

عبد الحميد، دار المعرفة، بيروت.

٣. مسند الإمام أحمد بن حنبل، تحقيق شعيب الأرنؤوط

ورفاقه، مؤسسة الرسالة، بيروت، ط١، ١٤٢١هـ، ٢٠٠١م.

الصناعات المنزلية التراثية في مدينة الرحيبة

د. حسان عبد الحق

الطلب، ومن أشهرهن المرحومتان صديقة القديمي، وحفيظة طيارة، ونشطت هاتان الجدتان في النصف الأول من القرن العشرين، وربما قبل ذلك التاريخ بقليل، وذكرت لنا حفيدة المرحومة حفيظة طيارة أن جدتها كانت تنعس، وتكاد تنام عندما كانت تصنع لحافاً من شدة التعب، بسبب العمل المتواصل، ويشير ذلك إلى معاناة أجدادنا في سبيل الحصول على اللقمة الحلال. ولصناعة اللحاف كانت الجدة تستخدم عدة مواد، المادة الأولى قماش أبيض من الكتان، ويعرف في بلدتنا باسم قماش الهندي، أو الخام، وكانت الجدة تقص قطعة الهندي حسب حجم اللحاف، الذي تريد صناعته، ثم تضيف إليها قطعة قماشية مصنوعة من الحرير، تسمى الأطلس، وهي ذات ملمس ناعم، ولها ألوان مختلفة، وتمثل قطعة الهندي الجزء السفلي من اللحاف، وأما قطعة الأطلس فتتمثل وجه اللحاف أو قسمه العلوي، وكانت الجدة تخطط القطعتين بعضهما ببعض من ثلاث جهات، وتترك الجهة الرابعة أو الضلع الرابعة للحاف مفتوحاً، لتدخل منه حشوة اللحاف الداخلية، والحشوة تكون من الصوف أو القطن عادة، وبعد إدخال الحشوة إلى اللحاف كانت الجدة تُدخل يديها ورأسها إلى داخل اللحاف، وتبدأ بتسوية الحشوة - بيديها - حسب السماكة المطلوبة آخذة بالحسبان تساوي السماكة بين مختلف أجزاء اللحاف، وبعد إنهاء هذه العملية، تقوم الجدة بتثبيت قماشة الأطلس العلوية بقطعة الهندي السفلية عبر إبرة الملاحف، ويتم ذلك بخياطة القطعتين بعضهما

عرفت مدينة الرحيبة الكثير من الصناعات التراثية المنزلية، وارتبط بعضها بتربية الماشية كصناعة الفراء، والبسط الصوفية، ولدينا صناعات أخرى فرضتها ضرورات الحياة، كصناعة اللحف، والفرش، والوسائد، فهذه الأشياء كانت في كل بيت، فالفرش كانت مخصصة للنوم، والجلوس، واللحف كانت تُستخدم أغطية عند النوم. ومن الصناعات الأخرى صناعة مستلزمات الصقور، التي كان أهل الرحيبة يصطادونها، ويتاجرون بها، ومن مستلزماتها البراقع، التي تُوضع في رؤوسها كيلا ترى من حولها، والشباك التي كانت تُستخدم لصيدها.

أولاً- صناعة اللحف والفرش والوسائد

تعد هذه الصناعة إحدى الصناعات المهمة في بلدتنا؛ لأنها كانت توفر للناس بعض المفروشات، التي لا يمكن الاستغناء عنها في أي بيت. وعند الحديث عنها يستخدم أهل البلدة كلمة شد أو يشد، كأن نقول: إن فلاناً من الناس يشد لحافاً أو فراشاً، أي يصنعه. وتعد مدينة الرحيبة من المناطق ذات المناخ البارد في الشتاء، ولاتقاء شر البرد كانت الجدات تصنعن لحفاً ذات مواصفات تتناسب مع هذا المناخ، بحيث كانت توفر الدفء للشخص الذي يتغطى بها عندما ينام. والجدير ذكره أن هذه المهنة كانت حكرًا على بعض النساء فقط، اللواتي كن يصنعن اللحف حسب

القالب يُحشى بمادة تسمى شعبياً الكرارة (الصورة ٢)، وهي عبارة عن خيوط من الصوف والنايلون، متشابكة بعضها ببعض، وكانت بالأصل قصاصات صغيرة، لا فائدة لها إلا باستخدامها حشوة للفرش، وكان الأهالي يفكون خيوطها من خلال عملية يُطلق عليها محلياً كَر الكرارة، وعند فكها أو كرها تنفش، وتصبح ذات حجم كبير، وبعد الكر تصبح جاهزة للاستعمال. وبعد الانتهاء من حشي الفراش أو الطراحة، تخييط الجدة المكان الذي أدخلت الحشوة



الصورة ٢: الكرارة المستخدمة لحشو الفرش.

ببعض، وتشمل الخياطة كل مساحة اللحاف، وخلال هذه العملية يُغلق الضلع الرابعة للوحاف، وقد تتفنن الجدة بهذه العملية، وذلك بتصميم أشكال هندسية جميلة على الوجه العلوي للوحاف، وبهذه الحالة تثبت حشوة اللوحاف في مكانها، وتنتهي الجدة من صناعة اللوحاف (الصورة ١)، وفي النهاية تضاف قطعة للوحاف، شفافة، مصنوعة من مادة شبيهة بالشاش، إنها وجه الملحفة، ومن الأسفل تُثبت قطعة أخرى من القماش الأبيض عليه، تسمى المنضدة. ومهمة هاتين القطعتين حماية اللوحاف من الأوساخ، وبين الفترة والأخرى تُترعان، وتغسلان، وتثبتان من جديد على اللوحاف.



الصورة ١: صناعة اللوحاف.

وكما ذكرنا أعلاه انتشرت في الرحيبة صناعة منزلية أخرى تتعلق بمفروشات البيت، إنها صناعة الفرش، وعندما نقول: فرش، علينا التمييز بين فرش النوم الكبيرة، والفرش الصغيرة، التي كانت تُمد فوق أرضيات غرف المنزل ليجلس عليها أهل البيت وضيوئفهم، ويطلق أهل البلدة على الواحدة منها اسم طراحة، وجمعها طراريح. ولصناعة هذه الفرش، كان الأهالي يستعينون بنساء لديهن خبرة واسعة في هذا المجال، ويمتزن بالقوة الجسدية، فالمرأة هنا تتعامل مع وزن كبير، ويجب أن تكون سليمة جسدياً لتتمكن من حمل هذه الأوزان، كما أن إدخال الحشوة إلى الفراش تتطلب قوة، ولا يمكن أن تقوم به إلا امرأة سليمة الجسد، وذات بنية قوية. ويتكون الفراش من قالب مصنوع من قماش الخام الأبيض، وكان هذا

منه، ثم تبدأ بتثبيت الحشوة داخل الفراش من خارجه، ويتم ذلك بتزويده بما يسمى المسامير، وتتوزع المسامير على صفيين أو أكثر متوازيين في وسط الفراش أو نقاط قريبة من وسطه، والمسمار هو عبارة عن قطبة تربط بين وجهي الفراش العلوي والسفلي من خلال غرز الإبرة - المزودة بخيط الملاحف - في الوجه العلوي، وإخراجها من الوجه السفلي، وتؤدي هذه العملية إلى تثبيت الحشوة، ومنعها من الانتقال إلى مكان آخر داخل الفراش. وعند الانتهاء كانت النساء تدخلن الفراش داخل قالب جديد يسمى الوجه، وهو غطاء خارجي ملون، وعليه رسومات جميلة، وكن يخطنه من الفتحة التي أدخلن منها الفراش، وهكذا يصبح الفراش جاهزاً للاستعمال. وكانت الجدات تصنعن الوسائد أيضاً، وكالفراش والطراحة للوسادة قالب داخلي من قماش الخام، وغطاء خارجي ملون، وكانت تحشى بمادة الكرارة، ونادراً ما كانوا يحشونها بمادة أخرى، ومن المواد الأخرى قشر القمح الخفيف، الذي ينتج عن عملية جرش القمح المسلوق، الذي كانوا يصنعون منه البرغل.

ثانياً- صناعة الجلود

عرفت الرحيبة صناعة الجلود قديماً، وكان يمتنها حريف يسمى الفرواتي، وانحصرت هذه المهنة بعائلة شطح، التي كانت تسكن في حي النهر في البلدة القديمة قديماً. وبحسب ذاكرة البلدة، ازدهرت حرفة الفرواتي على يدي الأخوين المرحومين علي وحسن شطح، وانتقلت من بعدهما إلى أبنائهما وأحفادهما، وتكاد تنقرض الآن، لأن كبار السن الذين كانوا يعملون بها سابقاً ماتوا، ولا يمتنها الآن إلا شاب واحد يسمى علي شطح، وهو الذي زودنا بكل المعلومات عنها. وشهدت مهنة الفرواتي تطوراً عما كانت عليه زمن الجيل الأول من العائلة السابقة، فقد كان الجيل الأول يسكن في حي طيني يمر نهر القرية

منه، وكان الحريف يفيد من النهر بغسل الجلود التي سيصنعها، وبعد أن جف النهر صار الفرواتي يتبنى الطرق المتبعة حالياً في غسلها، ففي السابق كانت المهنة تصطبغ بالصبغة التراثية أكثر من وقتنا الحالي، لأن النهر والبيت الطيني واللباس العربي الذي يلبسه الحريف عند مزاوله مهنته، يكونون جزءاً من تراثنا، فالمشهد الذي يتكون من كل هذه العناصر هو مشهد تراثي بحت.

ويعدُّ المناخ القاسي والبارد سبباً من أسباب ظهور هذه المهنة التراثية، واستمرارها، إذ كان الفرواتي يصنع من جلود الخراف عبايات للرجال، وتسمى العباة في الرحيبة فروة، وكانت توفر لمن يلبسها الدفء في الشتاء. وفضلاً عن استخدام الجلود في تصنيع العبايات، كانت تُستخدم الجلود كجزء من المفروشات المنزلية، فقد كان البعض يغطي بها جزءاً من السجاد أو البسط، التي كانت تغطي أرضية المنزل، فتضفي على الغرفة طابعاً تراثياً. ولم يقتصر عمل الفرواتي على جلود الخراف، بل كان يعالج جلوداً أخرى، لكن على نطاق ضيق جداً، فعلى سبيل المثال كان الصيادون قديماً يصطادون بعض الحيوانات البرية، التي كانت تهاجم القطعان، أو الدجاج، مثل الذئب والثعالب، وكانوا ينزعون جلودها عنها، ويأخذونها إلى الفرواتي لمعالجتها بهدف استخدامها لأغراض الديكور والزينة بتعليقها على الجدران، أو تثبيتها على الأبواب الخشبية داخل المنازل.

ويمر الجلد بعدة مراحل ليصبح جاهزاً للاستخدام. وتبدأ المرحلة الأولى بعد ذبح الخروف وسلخه، ففي هذه اللحظات يأتي الزبون به إلى الفرواتي، أو أن هذا الأخير كان يشتري كمية من الجلود لمعالجتها بورشته ثم يبيعها. وبعد وصول الجلد إلى الورشة، يقوم الفرواتي بتخليجه من جهة البطانة، أو جهة اللحم التي تكون ملتصقة بجسد الخروف قبل سلخه (جهة البطانة أو جهة اللحم هي

الصورة ٤: طَيُّ جلد الخروف



الصورة ٥: أداة تليين جلد الخروف (المسحابة)



ويدوس عليها نحو الأسفل، فيتم تمريرها عليه من الأعلى إلى الأسفل (الصورة ٦)، ويعيد هذه العملية أكثر من مرة، وعلى كل مساحة الجلد، ليتمكن من تليينه، وعندما يصبح الجلد مطواعاً، وشبيهاً بقطعة القماش، ويمكن طيُّه كيفما يشاء.

مصطلحات يستخدمها الفرواتي، وهو الذي زودنا بها) (الصورة ٣). وبعد تملیحه يطويه (الصورة ٤)، ويضعه مدة أسبوع في الظل، لأن وضعه في مكان تسطع فيه أشعة الشمس، ولا سيما في فصل الصيف، يؤدي إلى تلفه، والهدف من تملیحه حفظه، لأن الملح يساعد على الحفظ، كما أنه يُثبت الصوف جيداً في الجلد، ويمنعه من التساقط. وبعد مضي هذه المدة، يقوم الفرواتي بغسله مستخدماً أنواع مختلفة من المنظفات، ثم يصفيه من الماء بوضعه على جدار مرتفع، وبعد تصفيته يرش الفرواتي الملح والشبة عليه من جهة البطانة، ثم يطويه (تسمى هذه العملية شعبياً الكمر)، ويضعه في الظل لمدة أسبوع حتى يجف تماماً. وعندما يجف يبخره هذا الحرف في الماء من جهة البطانة، والهدف من ذلك تليينه، ثم يطويه مجدداً. وفي وقت لاحق يُلَيِّن الجلد بأداة مخصصة لذلك تسمى المسحابة (الصورة ٥)، وهي أداة معدنية شبيهة بالمنجل، مثبتة بعصا خشبية، وهذه العصا مثقوبة من أسفلها، وهذا الثقب مخصص لإدخال حبل، يتدلى إلى الأسفل من طرفين، وتثبت به قطعة من الجلد القاسي. ولاستخدامها يُربط الجلد من أعلاه بحبل مثبت في سقف الغرفة، ويتدلى الجلد إلى الأسفل، وعندها يقوم الفرواتي بمسكه بإحكام ويضع المسحابة ذات الشكل المنجلي في أعلاه من جهة البطانة، ثم يضع رجليه على قطعة الجلد،



الصورة ٣: تملیح جلد الخروف



الصورة ٧: السقالة.



الصورة ٦: طريقة استخدام المسحابة.



الصورة ٨: القاحوطة.

وبعد الانتهاء من العملية الأخيرة، ينتقل الحرفي إلى مرحلة أخرى، تتمثل بوضع الجلد على أداة خشبية كبيرة تسمى السقالة (الصورة ٧)، لتنظيفه من بقايا الدهن واللحم باستخدام أداة معدنية، تسمى القاحوطة، لها حد كحد السكين، هلالية الشكل، ذات مقبض خشبي (الصورة ٨). وتتكون السقالة من ثلاثة أعمدة خشبية، ويبلغ طول الواحد منها ثلاثة أمتار تقريباً، اثنان منها يُلقيان عمودياً على جدار غرفة، وتُفصل بينهما مسافة تقدر بثلاثة أمتار، وأما الثالث فيثبت عرضانياً بهما، ويُعدُّ الأهم، إذ كان الفرواتي يُلقي الجلد عليه، وبعد تثبيته يمسكه هذا الأخير بإحكام، ويضع القاحوطة في أعلاه، ويبدأ بحفه من الأعلى إلى الأسفل حتى يزيل كل بقايا الدهن واللحم العالقة به. وتسمى هذه العملية شعبياً برش الجلد (الصورة ٩).

الذي يساعده في تكوين الفرو أو القطشية. وبعد إتمام الخياطة يؤتى بقطعة القماش الخارجية، التي تُثبت على القطعة المصنوعة، وتسمى القطعة التي تُثبت على الفرو القبة، وبإضافتها إلى الفرو أو للقطشية يتغير شكلها، وتصبح أكثر جمالاً، وتكون جاهزة للاستخدام.



الصورة ١٠: تمشيط الجلد.



الصورة ١١: المشاطة.



الصورة ٩: برش الجلد بالقاحوطة.

ويلي هذه المرحلة مرحلة أخرى، إنها مرحلة تمشيط صوف الخروف باستخدام أداة خشبية تسمى المشاطة (الصورة ١٠)، مزودة بمسامير صغيرة الحجم في وجهها الأمامي، وهذه المسامير هي التي تُمشط الصوف (الصورة ١١). وللقيام بهذه العملية يُلقى الجلد على جدار قصير، ثم يقوم الفرواتي بتمشيط صوفه. وبانتهاء التمشيط يصبح الجلد جاهزاً للاستخدام. ويستخدمه الحرفي في صناعة الفرو (الصورة ١٢)، أو القطشية (الصورة ١٣)، وللقيام بهذه العملية يحتاج إلى عدد من الجلود، التي عالجهما وجهازها مسبقاً لهذا الغرض. والفرو شبيهة بالمعطف الطويل، وتتصف بسماكتها، وتحمي الشخص من البرد القارس، والقطشية تشابه الجاكت، لكنها بدون أكمام. وعملية التصنيع تحتاج إلى مقص (الصورة ١٤)، وإبرة وخيوط خاصة وكشبان، وهذه العملية هي عملية خياطة، إذ كان الفرواتي يخييط الجلود بعضها ببعض على النحو



الصورة ١٤: المقصات.

وكان كثيرٌ من أهل القرية يقبلون على شراء الفروة والقطشية، والفروة أكثر شيوعاً من القطشية، لأنها توفر الدفء لصاحبها أكثر، فهي ذات حجم كبير، وسميكة، وتغطي كل الجسم، ويمكن لصاحبها أن يتغطي بها عندما يكون مستلقياً على الأرض. وأخبرنا الفرواتي أن أكثر الناس إقبالاً على شراء هذه القطع، وتحديدًا الفروة، البدو الذين يقيمون في بلدات مجاورة للرحبية، مثل ضمير، والمنصورة، وعدرا، والحماد السوري، ويشتريها رعاة البلدة أيضاً؛ فهم يقيمون مع قطعانهم في البراري البعيدة، التي تتصف ببردها القارس شتاءً، ولاتقاء شره كانوا يقتنونها.

وللفروة أنواع، ويحدد نوعها من خلال الجلود المستخدمة في تصنيعها، فإذا كان عمر الخروف صغيراً تسمى الفروة المصنوعة من جلده فروة زر (الصورة ١٥)، وإذا كان عمره أكبر بقليل تسمى فروة وردة، وأما الفروة التي تصنع من جلود الأكباش الكبيرة تسمى فروة رعيانية (الصورة ١٦). وتختلف فروة شيوخ البدو عن فروة العامة، ففي أغلب الأحيان يقتني الشيوخ فروة زر، فهي أفخر الأنواع، وتتصف خصل صوفها بملمسها الناعم، وبلونها الأبيض الناصع. وتقتني الفروة الرعيانية من قبل الرعاة، وتتصف بصوفها الطويل.



الصورة ١٢: الفروة.



الصورة ١٣: القطشية.

التي تثبت بظهر الحمامة (الصورة ١٧)، والتي كانت تستخدم فخاً لصيد الصقر. وتتكون الشبكة من شريط نحاسي متين، ذي شكل مستطيل، وفي وسطه شريط نحاسي مثبت به من الأعلى، والأسفل، ويلف عليه الحرير خيط من القطن، والهدف منه تثبيت خيوط متينة من النايلون، مزودة بعيون، أو عراوٍ حسب اللهجة المحلية، وتزود هذه الشبكة بخيطين من القطن مربوطين بها، ويتدليان إلى الأسفل، ومهمتهما تثبيت الشبكة بظهر الحمامة، وكان الصقار يُلقى الحمامة بالهواء عندما يرى الصقر، فيأتي إليها مسرعاً ليفترسها، فتعلق مخالفه في العراوي، ويضطر للنزول إلى الأرض، فيلحق به الصياد ويمسكه. وفضلاً عن شبكة الحمامة، يصنع الحرير شبكة قطا، وشبكة فري، وشبكة يربوع، وشبكة يمام، وكلها كانت مخصصة لصيد الصقر. وثمة فخ آخر يختلف عن الفخ السابق، كان ينتجه الحرير، ويسمى النغل



الصورة ١٥: فروة زر.



الصورة ١٦: فروة رعيانية.

ثالثاً- صناعة أدوات صيد ومستلزمات الصقور

ازدهرت منذ القدم مهنة تجارة وصيد الصقور في مدينة الرحيبة، وكان الصيادون بحاجة إلى كثير من الأدوات التي تُستخدم أثناء الصيد، أو بعده، ما أدى إلى ظهور حرف اختصت بتصنيع هذه الأدوات. ومن أهمها الشباك المخصصة للصيد، والبراقع، والكفوف، وأشياء أخرى يستخدمها الصقارون، سنقوم بذكرها وشرحها بالتفصيل لاحقاً.

ومن الشباك -التي كان الحرير يصنعها - الشبكة



الصورة ١٧: شبكة ظهر حمامة.

الطراح، يقوم هذا الأخير بإدخال البرقع برأسه، لأنه يستوحش من الناس يكونون في ذلك المكان أو الذين يجلسون حوله قبل فترة تدريبه، مما يجعله يقوم بحركات قد تؤدي إلى إتلاف بعض ريشاته، فيفقد قيمته. ويصنع البرقع من جلد البقر، ويكون الجلد في بداية الأمر على شكل أطباق كبيرة، شبيهة بأطباق الكرتون، التي يستخدمها الطلاب في مدارسهم، ولصناعة البرقع يستخدم الحرفي عدة قوالب، وسبب تعدد القوالب تعدد مقاسات البراقع، وسبب تعدد المقاسات اختلاف أحجام رؤوس الصقور، فكل نوع منها رأس يتناسب حجمه مع حجم البرقع، فالذي يسمى التبع يناسب رأسه برقع بحجم صفر، والتبع الخشن يناسبه برقع بحجم ٧٥ (ثلاثة أرباع)، وقياس ١ للشاهين الجبلي، ومن ٥، ١ إلى ٢ للشاهين البحري، ومن ٥، ٢ إلى ٢ للطير العربي، ومن ٥، ٢ إلى ٤ للطير السيبيري أو الجير. ويبدأ الحرفي عملية التصنيع بوضع القالب على قطعة الجلد (الصورة ٢٠)، ثم يقوم برسم البرقع، ثم يقصه بالمقص، وعند قصه يكون مسطحاً، وبعد قصه يقوم بخياطته، فيأخذ الشكل المطلوب، ويزوده من الخلف بخيط من الجلد، يُمرر داخل ثقوب، ويسمى السحاب، والهدف منه تثبيت البرقع على رأس الصقر بشده من طرفيه، وعند الرغبة في نزع البرقع من رأس الطير يُحل الخيط، ثم يُنزع البرقع من رأسه. وفي وجهه العلوي يزود البرقع بقطعة صغيرة تسمى الجوزة، وهي نوع من الإكسسوار، وتتكون من عدد من الخيوط الجلدية المعقودة بعضها ببعض، والمصنوعة من مادة البرقع نفسها. وبعد الانتهاء من ذلك، يُدخل البرقع في قالب جديد (الشكل ٢١)، ليأخذ الشكل والحجم المطلوبين.

(الصورة ١٨)، وهو عبارة عن خيوط من القطن، يثبتون عصافير مينة شبيهة بالعصافير المصبرة، ويُثبت بها خيوط نايلون، لها عيون شبيهة بخيوط الفخ السابق، وكان هذا الفخ يعلق برجل الباشق، وعندما يأتي الصقر، يُلقى الباشق في الهواء فيطير، فيأتي نحوه معتقداً أنه يحمل فريسة، والهدف من مجيئه نحوه الرغبة بأخذ الفريسة منه، وعندما يهاجمه تعلق مخالفه بعيون الفخ، فيحط على الأرض، ويلحقه القناص، ويمسكه بيديه.



الصورة ١٨: النغل، فخ للصقر.

وهناك أشياء أخرى، كالبرقع (الصورة ١٩)، وللبرقع أهميته، فبعد وقوع الصقر بشبكة



الشكل ٢١: إدخال البرقع في قالب لإعطائه شكله النهائي. ومن المستلزمات الأخرى التي يصنعها صانع البراقع القفاز (الشكل ٢٢)، ويسميه القناصون والصقارون الكف، ويستخدمه الصقار كيلا يجرحه الصقر بمخالبه أثناء حمله على يده، ويُصنع القفاز من جلد البقر أو الماعز، وله قالب معدني خاص (الشكل ٢٣)، يلقيه الحرفي على قطعة الجلد، ثم يقوم برسمه وقصه على غرار البرقع، وفي المرحلة النهائية يخيطة مستخدماً آلة مخصصة لذلك، ولا يخلو هذا العمل من بعض اللمسات اليدوية.



الشكل ٢٢: قفاز الصقار.



الصورة ١٩: برقع الطير.



الشكل ٢٠: وضع القالب على الجلد قبل رسم البرقع وقصه.



الصورة ٢٤: وكر البر.

ولدينا قطعة أخرى يصنعها هذا الأخير، وتسمى السبوق (الصورة ٢٥)، وتُصنع هذه الأخيرة من خيوط النايلون المتينة، ويُربط السبوق برجلي الصقر عادة، وعندما يحمل الصقار الصقر يمسك السبوق، فيسهل عليه التحكم به، ويمنعه من الانتقال إلى مكان آخر.



الصورة ٢٥: السبوق، خيط لربط رجلي الصقر.



الشكل ٢٣: القالب المخصص لصناعة الكف.

ويصنع الحريفي إكسسواراً آخر يسميه الصقارون وكر الطير، وهو شبيه بالكرسي، ويقف عليه الصقر أثناء الجلوس بالمجالس، وأثناء الخروج في رحلات الصيد إلى البراري، وللوكر نوعان، النوع الأول يسمى وكر المجلس، ويتكون من قاعدة رخامية دائرية الشكل، ويرتكز عليها عمود خشبي صغير، وفي أعلى العمود ثمة قطعة خشبية دائرية الشكل، شبيهة بالصحن، مثبتة به، ويقف الصقر عليها. والوكر الثاني يسمى وكر البر، ويأخذ هذه التسمية؛ لأن استخدامه ينحصر بالبراري أثناء رحلات القنيص، وهو شبيه بالسابق، ويختلف عنه بعدم ارتكازه على قاعدة رخامية من الأسفل، وقد استُبدلت بمسمار حديدي طويل، لكي يتناسب الوكر مع البراري، فقد كان يثبت بالأرض الترابية بغرزه بالتراب (الشكل ٢٤). ولتصنيعه، يقوم الحريفي بجلب القطع التي يتكون منها، ويثبت بعضها ببعض.

ويمتحن هذه المهنة اليوم في الرحبية أبناء المرحوم عبد الملك الشحادة، الذين ورثوها عن أبيهم، وبعض الأسر من آل توتية، وحسين الشبخة وأولاده.

رابعاً-صناعة المدارج والبسط

يعدُّ المدرج واحداً من المفروشات، التي كانت تُمدُّ على الأرض، وله أكثر من نوع، ومن أنواعه مدرج اللباد (الصورة ٢٦)، والمدرج المصنوع على النول. ازدهرت هذه الصناعة قديماً في الرحبية، ومما ساعد على ازدهارها توفر الصوف في القرية، فكثيراً من الأهالي كانوا يمتلكون الماشية، وكانوا يجزون صوفها، ويفسلونه على ماء الأقتية الرومانية، التي كانت تخترق البلدة قديماً.



الصورة ٢٦: مدرج اللباد.

ويختلف مدرج اللباد عن المدرج المصنوع على النول، فهو لا يُصنع من الخيوط، إنما من الصوف المندوف على القوس. وتسمى عملية تصنيعه دوس اللبايد. وكان الحرير يحتاج إلى كمية من الصوف تتراوح ما بين ٨ و ١٠ كغ لتصنيعه. ولتصنيعه يجلب الحرير قطعة من قماش الخام، يتناسب حجمها مع حجم المدرج الذي ينوي تصنيعه، ويفردها داخل غرفة، ثم يفرش عليها كمية من الصوف المصبوغ المزين بأشكال هندسية، وكمية أخرى من الصوف غير المصبوغ، وتكون هذه الكمية طبقة تبلغ سماكتها ٢٥ سم، ثم يضع الحرير طبقة أخرى من الصوف غير المصبوغ فوقها، وبعد الانتهاء من ذلك يحضر خليطاً من الماء والصابون، ويرشه فوق الصوف، ثم يقوم بلف المدرج على عصا يبلغ طولها ٥، ٣ م، ويصبح شكله شبيهاً بالمذلة الحجرية، التي كانت تستخدم لدحل السقوف الطينية لإغلاق الشقوق فيها، ثم يغطيه بقطعة من قماش الخام، ويثبتها عليه جيداً، وعندها يكون جاهزاً لعملية الدوس. وللقيام بهذه العملية، يأتي عدد من الرجال، ويقومون بالدوس عليه بأرجلهم، وأثناء الدوس يدفعونه إلى الأمام، فيدور كعجلة السيارة، ثم يعيدون العملية، ويتابعون على هذا النحو حتى يصلوا إلى نقطة معينة من الغرفة، ثم يرجعون إلى النقطة التي انطلقوا منها بالطريقة نفسها، وتستمر هذه العملية ساعتين، وتساعد على تماسك الصوف، وتقليل سماكته، ويصبح مرصوفاً بعضه على بعض. وبعد ذلك يفك الحرير البساط عن العصا، ويفرده على الأرض. وبعد قليل يلفه على العصا بالطريقة نفسها، ويداس مرة أخرى، ويستمررون على هذا النحو حتى يأخذ البساط السماكة المطلوبة، عندها يقومون بفكه ويأخذونه إلى أرض الديار، ويفسلونه، ويتكونه مفروداً تحت أشعة الشمس كي يجف. وكان هذا النوع من البسط



الأعواد الثلاثة إلى كتلة واحدة، ولهذه الأعواد وظائف مختلفة، فالعود العمودي كان مخصصاً لربط أول خيط يُسحب من كومة الصوف، وأما العودان الأفقيان فقد كان الرجل يلف عليهما الخيط الطويل المتصل بالخيط السابق، الذي يفرّقه من كتلة الصوف. وكان كبار السن هم الذين يفرّزون الصوف، ففي ثمانينيات القرن الماضي عندما كنا أطفالاً كنا نشاهدهم يجلسون على مصاطب أمام منازلهم، وبأيديهم المفتلة يفرّزون بأيديهم لغزل الخيط. ولتصنيع الخيط، كان الرجل يجلب كومة من الصوف، ويقوم بسحب خيط قصير منها، ويربطه بالمفتلة، ثم يقوم بفتلها بسرعة فتدور، وأثناء دورانها يدور معها الخيط المربوط بها، الذي يتصل بكومة الصوف، وتؤدي هذه الحركة الدورانية إلى تحويل كمية صغيرة من الصوف إلى خيط، فيقوم الرجل بلفها على المفتلة، ويعيد هذه العملية مراراً حتى ينتهي من كل كمية الصوف، ويأخذ الخيط المغزول شكل كرة.

يُستخدم لتغطية أرضيات بيوت الشعر والمضافات، وله أهميته في فصل الشتاء، إذ كان يمنح الدفء لمستخدميه. وكان الأهالي يصنعونه في الخريف والشتاء، وبعد الانتهاء من أعمال الحصاد، لأنهم في هذه الأوقات يكونون غير منشغلين بالأعمال الزراعية. وممن كانوا يصنعون مدارج اللباد قاسم سليمان وأولاده، الذين كانوا يسكنون في حي الوساطة في البلدة القديمة.

وإضافة إلى مدارج اللباد، كان الأجداد يصنعون البسط المرقومة على النول (الصورة ٢٨). وقبل صناعتها كانوا يفرّزون الصوف، الذي كانوا يستخدمونه في هذه الصناعة. ويصنع خيط الصوف بأداة خشبية تعرف بالرحبية بالمفتلة (الصورة ٢٩). وتتكون المفتلة من ثلاثة أعواد خشبية صغيرة، اثنان منها مثقوبان في مركزهما، ويتركب بعضهما فوق بعض أفقياً على شكل إشارة زائد، ويكون الثقب فوق الثقب، ويلج الثالث عمودياً في الثقبين، مما يساعد على تثبيتهما، وتتحول

فقد كانوا يحتاجون إلى من يساعدهم بوضع الخيوط على النول. وانقرضت المهنة الحالية، ومهنة صناعة مدارج اللباد بسبب ظهور صناعة السجاد اليدوي والآلي، ولم يبقَ منهما إلا الذكريات وكثيرٌ من القطع المصنوعة، التي توثقهما وتشهد على مهارة من اشتغل بهما.



الصورة ٢٩: البساط المرقوم.



الصورة ٢٨: مفتلة لغزل الصوف.

وكان الخيط المغزول يُصَبغ، ثم يستخدم لصناعة البسط المرقومة (تُزين بأشكال هندسية كاملة) والنصف مرقومة (تُزين بأشكال هندسية جزئياً) (الصورة ٣٠)، وعلى خلاف مدرج اللباد، الذي كان يُصنع يدوياً، كان حرفيو القرية يستخدمون النول لصناعة البساط الحالي، وانحصرت هذه المهنة بعدد من العائلات مثل آل القطيط، وآل القجة (المرحوم الحاج حسين القجة)، وآل سعد الله، وآل القديمي، وآل شريدة، وكانت مزدهرة في القرن العشرين، ونبعتقد أنها تعود إلى فترة أقدم، فقد ذكر لنا رجل عمره ٧٤ عاماً أن جده كان لديه نول، وهو من مواليد القرن التاسع عشر، وهذا يعني أنه زاول هذه المهنة في فترات من القرن التاسع عشر والعشرين، وعليه النول وما يتعلق به من صناعة يعود إلى فترة أقدم من القرن العشرين. ومنذ سنوات قليلة توفي آخر رجل كان يعمل على النول، إنه الحاج محمود شريدة. وكان الحرفيون يخصصون للنول غرفة في بيوتهم الطينية، وكانت أسرهم تساعدهم في العمل،

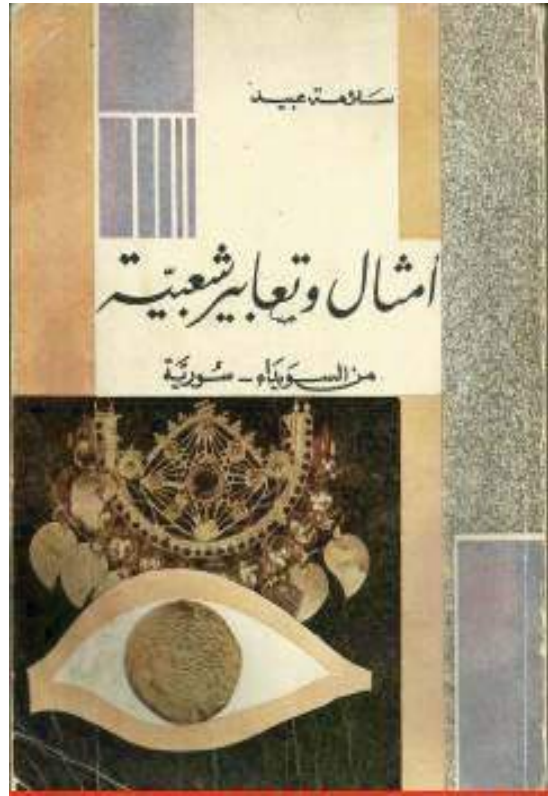
«أمثال وتعبير شعبية من السويداء»

د. ليال سعيد أبو العز

من البدهي والحال هذه أن ينساب من كل هذا الاختلاف والتشابك والتضارب والتنوع أدب شعبي بألوان عدة متميزة، يعكس ثقافة المجتمع بأطيافه كلها، وتجارب أفراد، من خلال فنونه المتنوعة ما بين الشعر والقصص والحكايات الخرافية والأغاني والسير الشعبية والأمثال، سواء المدون منها، أم الشفهي الذي تتناقله الأجيال جيلاً بعد جيل.

من هنا نبتغي أن نخصّص هذا الحيز للحديث عن الأمثال الشعبية المشهورة في منطقة جبل العرب، من خلال الوقوف عند كتاب الأستاذ سلامة عبيد المعنون بـ «أمثال وتعبير شعبية من السويداء - سورية»⁽¹⁾، واستعراض مضمونه الفكري، وبنائه اللغوي، وطريقته في تسجيل المثل الشعبي وشرحه وبيان غرضه ومناسبة إطلاقه، ومدى مساهمته في حفظ الأمثال القديمة المتوارثة، التي ما زال معظمها شائعاً ومتداولاً إلى يومنا هذا، ولا ننسى أنه جمع الأمثال وانتقاها وقدمها بذوق فني عال، كل ذلك أعلى من شأن هذا المؤلف، وجعله على قدر من الأهمية والتمكن في بابه، فكان لا بد من التوقف عنده والتعقيب عليه.

لا بدّ بداية من تبيان حدود المثل، والمقصد منه، ووظيفته، وأهميته، فها هو ذا مارون عبود يعرف المثل بأنه: «أدب الشعب، وعنوان ثقافته، والدليل على عقلية الأمة الخام، وأخلاقها الأولية، ونتيجة اختباراتنا في



إن التأمل في صفحات التراث الشعبي للمجتمعات الإنسانية عامة يكشف لنا وجوهاً من عمق التجربة الإنسانية في التعبير عن اختلاف طبائع البشر، وتشابك العلاقات المتبادلة فيما بينهم، وتضارب المشاعر والأحاسيس التي يمكن أن تختلج في صدر أي إنسان إزاء ظروف الحياة أو مصاعبها، وتنوع الأساليب والفنون التي يمكن أن تمثلها وتلخصها وتنقلها إلى الأجيال اللاحقة، من أجل إفادتها وتجنبيها الوقوع في الأخطاء والعثرات نفسها.

١- سلامة عبيد، أمثال وتعبير شعبية من السويداء، منشورات وزارة الثقافة، ١٩٨٥.

تطرق المؤلف في مقدمة كتابه إلى استخلاص سمات عدة تتسم بها الأمثال السائرة في جبل العرب، مثل خلوها من المفردات النابية البذيئة، ويضرب مثلاً على ذلك استخدامهم لفظ (الها) كناية عن (البراز).

- وكثرة الجمل الاعتراضية التي تخرج مخرج الدعاء أو التنزيه أو مجاملة السامع، مثل قولهم: (أجلك الله - حاشاك - بعيد عنك - البعيد).
- وتميزها ببعض المفردات الخاصة بهذه المنطقة، مثل: (الناعورة بدلاً من الساقية - زلي بدلاً من رجل).

- واختلاف أسلوب النفي عما هو في العربية الفصيحة، إذ يكون بإضافة حرف الشين إلى المفردة المراد نفيها، مثل: (يعرفش بدلاً من لا أعرف).
- والتزامها بالنطق الصحيح للأحرف، ولا سيما الذال والضاد والطاء والقاف.

- وغلبة التناقض عليها من حيث الموضوعات، إذ نجد أمثلاً تحض على الشيء، وأخرى تحض على نقيضه^(٥).

ثم تطرق بعد ذلك إلى البحث في اللهجة السورية العامية، التي تكاد تكون مشتركة بين سورية ولبنان وفلسطين والأردن، واستخلص مواضع اختلافها عن اللغة العربية الفصحى، ولا سيما من حيث طريقة نطق الحروف، وقواعد بناء الجملة، واستخدام الضمائر والأسماء.

كما توقّف عند ما يُعرف بالعامية الفصيحة، إذ أثبت بعض المفردات والتعابير الفصيحة التي يظنها الناس عامية، مثل: (كُرمالك - إكراماً لك)، و(كويّس تصغير كيّس)، و(مبسوط - مسرور ومنبسط الأسايرير).

لكن في مقابل ذلك هناك الكثير من الألفاظ العامية، مثل: (قديش الساعة بدلاً من كم الساعة-

الحياة. إن الأمثال القروية أحكام مُحكمة الوضع في جمل وجيزة، يعرفها القروي الأمي، كما يعرف المحامي المتضلع مواد الحقوق الأصلية، فهو يحدّثك دائماً بالأمثال، ولا بدع في ذلك، فالمثل هو الثقافة البشرية الأصيلة»^(٢).

وهناك من عرّف المثل بأنه «تعبير عن نتاج تجربة شعبية طويلة أدت إلى عبرة وحكمة، وهو أشبه ما يكون بالرواية الشعبية التي تقص قصة موجزة فتسهم في تكوين الشعب... والمثل لون أدبي معبر طريف المنحى، عظيم الفائدة، يلخص تجربة إنسانية، يتردد على ألسنة الناس»^(٣).

تتبدى في هذه الأقوال عراقية المثل وأصالته، ومدى تمثيله الصادق لأخلاق أمة ما، وعاداتها، وتجاربها الخاصة، مما يعني أننا نستطيع أن نلتمس خصائص أمة ما من خلال أمثالها التي تتداولها في مختلف المواقف والمقامات.

نعود إلى كتاب سلامة عبيد، الذي أودع فيه قسطاً كبيراً من إرث الأمثال الشعبية السائرة والمتداولة في جبل العرب، علماً أنه اعترف بأن نسبة عشرة بالمائة منها فقط جبلية المنشأ والمنبت، أما النسبة الكبرى المتبقية فهي للأمثال المشتركة المستوحاة من الأمثال السورية - العربية عامة^(٤). مما يعني أن القارئ سيصادف مزيجاً من عقب التراث المحلي والسوري والعربي بين صفحات هذا الكتاب، وقد استوجب ذلك من المؤلف أن ينسب المثل الذي يُنبت إلى منشئه، مثل: لبنان، وفلسطين، وحب، ودمشق، إلى جانب تلك الأمثال البدوية التي شغلت حيزاً لا بأس به ضمن الأمثال الواردة في هذا الكتاب.

٢- مارون عبيد، الشعر العامي، المملكة المتحدة، مؤسسة

هنداوي سي أي سي، ٢٠١٧، ص: ١٠.

٣- جمال طاهر، وداليا جمال طاهر، موسوعة الأمثال

الشعبية - دراسة علمية، على موقع www.kotob

arabia.com، ص: ٢٤.

٤- سلامة عبيد، المرجع نفسه، ص: ٢.

٥- سلامة عبيد، المرجع نفسه، ص: ٣-٤.

بَسَ بدلاً من فقط- أَيْوَهُ بدلاً من نعم) ، بالإضافة إلى الكثير من الألفاظ والمفردات الأجنبية المتسرّبة إلى لهجتنا المحلية من أصول تركية وفارسية وفرنسية، بسبب ما تعرّضت إليه بلادنا من احتلال عثماني، ثم استعمار فرنسي، فخلّف ذلك تفاعلاً لغوياً، مثل: (برافو، شوفير، تكسي، باص، سيرفيس، بوط ...).

ثم يقرّر في ختام المقدّمة شعاراً يجب أن نعمل به نحن أبناء العروبة والعربية، كي نضمن خلود لغتنا وازدهارها، ألا وهو: «وأخيراً فإن اللّغة هي الممارسة....»^(٦).

لقد بذل سلامة عبید جهده في استقصاء أكبر قدر ممكن من الأمثال الشعبية السائرة في جبل العرب، وترتيباً ترتيباً ألفبائياً دون أن يراعي تصنيفها حسب موضوعاتها، أو أصولها، أو مصادرها، أو سماتها المميزة. أما أسلوبه في عرض المثل، فيقوم على ذكره كما يُقال باللهجة المحلية، ثم صوغه بالفصحى، وشرح معاني مفرداته، وتحديد الغرض المراد منه، والمقام الذي يمكن أن يُضرب فيه. نذكر، على سبيل المثال لا الحصر، المثل الآتي:

« (أَخْلَصَ النَّيَّةَ وَنَامَ فِي الْبَرِّيَّةِ): نام: نم. إذا كانت نيتك صافية فلا تخف من أي شيء، يُقال تشجيعاً للشخص الذي يتذمّر من تُهْمَةٍ أو عواقب عمل قام به أو سوف يقوم به»^(٧).

تُطالعنا بين صفحات الكتاب أمثال متنوعة الأصول والمصادر والمنشأ، لذا يمكننا أن نضيء على هذا التنوع، ونستشهد بما يناسب كلاً منها كما يأتي:

١- منها ما هو محليّ المنشأ، أي نشأ في جبل العرب، مثل:

«حوصلته ضيقة»، أي ضيق الصدر، عديم الصبر^(٨).

«خيزه مخبوز وماؤه في الكوز»، أي كل شيء متوفّر لديه ومجهّز له^(٩).

«طيب عدّة وطول مُدّة»، يُقال للأشياء العظيمة الخالدة التي استحققت ذلك نتيجة جودة الأدوات التي استعمالها الأقدمون، وطول الوقت الذي قضوه في إنجازها^(١٠).

٢- ومنها ما هو مُستمد من بيئات أخرى، ولا سيما التراث السوري واللبناني والفلسطيني، وقد راعى ذكر مصدر المثل بين قوسين، سواء أكان بدويّاً، أم لبنانياً، أم تركياً، وفي مواضع أخرى يدلّ على وحدة العقل البشري، وتناغم التجربة الإنسانية، حين يستشهد بأمثال صينية مماثلة للأمثال السائرة في بلادنا، نذكر أمثلة على ذلك:

«(خَفَارَ وَدَفَانَ): (مثل بدويّ). حفر من حفر، دفان من دفن. بمعنى نسيان الماضي تماماً بلا نقاش ولا مجادلة»^(١١).

«(تَهْفَى الْأَصِيلَةَ وَلَا بَلِيَقَ يَرُدُّهَا): (بدويّ الأصل). تهفي: تموت / تختفي / تذهب بلا رجعة، الأصيلة: الفرس الأصيلة، بليق: اسم بغل.

يُحكى أن لصّاً سرق فرساً أصيلة من خيول أحد أمراء البدو وفرّ بها، فلحقه الأمير وفرسانه لاسترداد الفرس، ولكن الخيل عجزت عن اللحاق بتلك الفرس السبوق، وعندما وصلت الفرس إلى أرض وعرة كثيرة الحجارة والصخور، بدأت سرعتها تخفّ، وبدأت سرّعة البغل بليق الذي يركبه أحد أتباع الأمير تتزايد، حتى كاد يدرك الفرس، عندئذ أمر الأمير تابعه أن يتوقّف قائلاً: ((تهفي الأصيلة ولا بليق يردّها)). يُقال هذا المثل في حالة رفض المساعدة المهينة»^(١٢).

٩- نفسه، ص: ٢٠٠.

١٠- نفسه، ص: ٢٠٢.

١١- سلامة عبید، المرجع نفسه، ص: ٦٦.

١٢- نفسه، ص: ٥٦.

٦- نفسه، ص: ٢٠.

٧- سلامة عبید، المرجع نفسه، ص: ٢٤.

٨- نفسه، ص: ٢٠٠.

- «شوهم صيدا من هدير البحر): ماذا بهم، وهل تخاف، ويُقال: شوهم عكا من هدير البحر: يُقال في الرد على التهديد أو التحدي»^(١٢).

- «كل عُمر برنيطة بئيه معلقة بالتوتة!»: (لبناني الأصل). كل عمر: دائماً وأبداً، برنيطة: قُبعة أوروبية، بئيه: أبوه، التوتة: شجرة التوت. يُقال استهزاء من شخص يحاول أن يقلد الأجانب في عاداتهم وأزيائهم»^(١٤).

- «بارا وار كيّف وار»): (مثل تركي قديم). بارا: بارة قطعة عملة عثمانية تركية صغيرة، وار بالتركية: موجود، كيف: سرور / طرب / راحة تعني: إذا وُجدت الفلوس وُجدت الراحة»^(١٥).

- «الضيف أول يوم بدّر مدورّ وثاني يوم رغيّف مقورّ وثالث يوم قرّد مصورّ): مدورّ: مستدير / كامل، مقورّ: مُفرغ لم يبق منه إلا أطرافه، القرد: رمز القبح. يُقابلة المثل الصيني: الضيف مثل السمكة تفسد في اليوم الثالث»^(١٦).

٢- ومنها ما هو خلاصة التجارب الإنسانية المتنوعة، وخبرات البشر في المواقف والعلاقات الاجتماعية المختلفة، فيُقدّم المثل هنا على سبيل الوعظ والنصح والتثقيف الاجتماعي:

- «كل حاجب وله واجب، وكل حجرة ولها أجرة»، بمعنى اختلاف مقامات الناس وطريقة التعامل معهم»^(١٧).

- «كول أكل الجمال وقوم قبل الرجال»، بمعنى كلّ وقم سريعاً، كي تُفسح المجال للآخرين»^(١٨).

- «لا تدخل بيت ظنّان ولا تاكل خبز منّان»^(١٩).

- «ما بيحن عالعود إلا قشره»^(٢٠).

- «المعزّب إذا شاور فأن»، بمعنى أنه لا يجوز للمضيف أن يسأل ضيفه إذا كان يريد طعاماً أو شراباً، بل يجب أن يقدم الضيافة مباشرة من دون سؤال»^(٢١).

- «من سمع النصيحة أمن من الفضيحة»^(٢٢).

- «هلي ما بتربيه أمه وأبوه بتربيه الأيام والليالي»^(٢٣).

- «هلي بيحسب الحسابات بالهنا بيات»^(٢٤).

- «الزاد والهزيمة ما عليهم عزيمة»^(٢٥).

- «زوجي بيحبّني وأنا صبيّة، وأهلي بيحبّوني وأنا غنيّة»^(٢٦).

- «خيار الزيارة غارة»: خير الزيارات الزيارة السريعة، ويُقال في الحث على عدم إطالة الزيارات»^(٢٧).

- «(خير الأعمال بالإكمال): حث على إنجاز الأعمال الجيدة»^(٢٨).

٤- منها ما هو مُستوحى من الشعر العربي القديم، أو من الأمثال العربية الفصيحة، مما يعكس ثقافة المؤلّف الواسعة، وإطلاعه على مكنونات الشعر العربي الفصيح، إذ يدلّ على صدق بعض الأمثال بالاستشهاد بأبيات شعرية تعبّر عن معناها وغايتها، نذكر على سبيل المثال:

- «شوشبة الرّيان لبير ناحته»: الريان: جبل الرّيان، وفيه يقول جرير:

٢٠- نفسه، ص: ١٢٢.

٢١- نفسه، ص: ١٤٨.

٢٢- نفسه، ص: ١٥٢.

٢٣- نفسه، ص: ١٧٠.

٢٤- نفسه، ص: ١٦٦.

٢٥- نفسه، ص: ٧٨.

٢٦- نفسه، ص: ٨٠.

٢٧- سلامة عبيد، المرجع نفسه، ص: ٦٩.

٢٨- نفسه، ص: ٦٩.

١٢- نفسه، ص: ٨٧.

١٤- نفسه، ص: ١٢١.

١٥- نفسه، ص: ٤٢.

١٦- نفسه، ص: ٩١.

١٧- انظر: سلامة عبيد، المرجع نفسه، ص: ١٢٠.

١٨- نفسه، ص: ١٢٥.

١٩- نفسه، ص: ١٢٧.

يا حبذا جبل الرِّيان من جبلٍ
وحبذا ساكن الرِّيان من كانا

ناحثة: قرية سهلية من قرى حوران عند أقدام
جبل الرِّيان. بمعنى: الفرق بينهما كبير- جبل الرِّيان
كثير الينابيع عذب الماء معمم بالثلج في الشتاء»^(٢٩).
- (الفرس الأصيلة ما يعيها جلالها): جلالها
بمعنى: سرجهها، أو أي قطعة من قماش أو جلد تعلق
ظهرها.

إذا المرء لم يدنس من اللؤم عرضهُ
فكلُّ رداء يرتديه جميلٌ»^(٣٠).

إضافة إلى ذلك نجده يستشهد بأمثال عربية
فصيحة مشهورة تؤدي معنى المثل الشعبي الذي
يُورده، مثل:

- «(زويطة وقلة ندى): زويطة: نوع من الأعشاب
الطفيلية الشائكة يتأذى منها الحصادون الذين
يحصدون غالباً بأيديهم، وينتظرون نزول الندى
ليحصدوا الزرع الذي تخالطه الزويطة. يُقال في
التذمر من صعوبة تتبّعها صعوبة، صعوبة مزدوجة:
الشوك والجفاف. (أحسفاً وسوء كيلة)»^(٣١).

٥- ومنها ما هو خلاصة حكاية ما أو حادثة ما،
مما دفع المؤلف إلى ذكر قصص بعض تلك الأمثال
ومكان حدوثها وتاريخها، نذكر على سبيل المثال:

- «طنوس أو طنوس الجبر): يُروى أن شاباً اسمه
طنوس الجبر كان منكود الحظ، هاجر إلى أمريكا،
فصاحبه سوء الحظ هناك أيضاً، وذات يوم خرج إلى
ظاهر إحدى المدن بنفسه عن نفسه، وراح يتجول في
إحدى مقابرها، فوجد على الشواهد عبارات تقول:
فلان عاش ثلاث سنوات، وفلان سنتين، وفلانة سبع
سنوات، ولكنه لم يجد من عاش أكثر من عشر سنوات،
فسأل حارس المقبرة: وهل هذه مقبرة أطفال؟

فأجابه الحارس: لا، ولكننا نسجل على الشواهد عدد
السنوات السعيدة التي عاشها الشخص، وعندئذ قال
طنوس: يا أخي إذا مُتُّ في بلدكم هذه أرجو أن تكتب
فوق قبوري: طنوس الجبر من بطن أمه للقبر. (مثل
لبناني الأصل). يُستشهد بهذه الحكاية للتكيت على
شخص سيئ الطالع»^(٣٢).

نلاحظ، بناء على ما سبق، تنوع مصادر الأمثال
الشعبية، واختلاف أصولها، ومراعاة المؤلف
لخصوصية كل مثل، وتحديد مصدره، وشرح حادثته.
إضافة إلى ذلك اتبع طريقة رائعة في تصنيف الأمثال
وإثبات معناها بذكر النقيض، أو المرادف، من أجل
توضيح معناها بدقة، وترسيخه في ذهن القارئ،
نذكر مثلاً على الأمثال المترادفة:

- «(التقى الشَّعر بالبحر، قال له: مرحباً قرداش):
قرداش: كلمة تركية بمعنى الأخ أو أخي. يشبه مثل: إن
الطيور على أشكالها تقع: للسخرية»^(٣٣).

- «(باتت جوعانة وجوزها خبّاز): جوزها: زوجها.
ويقال: (باتت عطشانة وجوزها سقا)»^(٣٤).

أما الأمثال المتناقضة، فنذكر مثلاً عليها:

- «(اصرف ما في الجيب يأتيك ما في الغيب):
وعكسه: قرشك الأبيض ليومك الأسود/ اقعد حدّ
البحر واصرف بالقانون»^(٣٥).

من جميل ما اتسم به أسلوب المؤلف أنه لا يكتفي
بمجرد إثبات المثل وشرحه، بل قد يعلّق عليه، ويعترض
على جراته أو مجافاته للأخلاق الحميدة الرفيعة،
التي يتحلّى بها سكان الجبل، نذكر مثلاً على ذلك
قوله:

- «(الأعمى وبين ما شفّته دُبه ما أنت أشفق من
رَبّه): وبين ما: أينما، شفّته: رأيتَه، دُبه: اضربه أو
انهره.

٢٢- سلامة عبيد، المرجع نفسه، ص: ٩٥.

٢٣- نفسه، ص: ٢٢.

٢٤- نفسه، ص: ٤٢.

٢٥- سلامة عبيد، المرجع نفسه، ص: ٢٨، القانون: التقنين.

٢٩- نفسه، ص: ٨٥-٨٦.

٣٠- نفسه، ص: ١٠٦.

٣١- نفسه، ص: ٨٠.

ملاحظة: بالرغم من قسوة هذا القول، فإن العميان في الجبل يُعاملون معاملة فيها رحمة وحنان غالباً»^(٣٦).

- «أعور، أعور بعينه): بمعنى يجب أن تكون صريحاً جريئاً، فتقول للأعور: أنت أعور! مع العلم أن أهالي الجبل عندما يشيرون إلى رجل أعور، يقولون: فلان بفرد كريمة أي بعين واحدة): فرد: واحد، كريمة بمعنى: عين. إذ إنهم يعتبرون أن هذه الأساليب الكلامية كقولهم (بفرد كريمة) هي من باب التأدب والتهذيب»^(٣٧).

وكما أننا استخلصنا مصادر الأمثال الواردة في الكتاب عامة، وأصولها المختلفة، يمكننا الآن أن نستخلص أهم السمات التي يجب أن تتوفر في المثل الشعبي عادة، وقد توفرت فعلاً في الأمثال التي انتقاها المؤلف وأثبتها، وأهمها:

١- إيجاز اللفظ:

- «المنية ولا الدنية): الموت ولا العار»^(٣٨).

- «فالج لا تعالج): الشلل لا دواء له»^(٣٩).

- «أهلك ولا تهلك): لا تتعد عن أهلك

(عشيرتك) فتهلك»^(٤٠).

٢- لطافة المعنى:

- «الموت غريم يابس): الموت خصم قاسٍ صلب لا

يلين ولا يرحم»^(٤١).

- «الضيف متى ما أقبل أمير، ومتى ما فعد أسير،

ومتى ما مشى شاعر): أمير: يشبه أميراً، والأمير

بمعنى: السيد الذي يستحق الاحترام والإكرام، أسير:

بمعنى لا يحقُّ له الاعتراض على تصرفات مضيفه،

شاعر: بمعنى يتحدث ويصف، فإذا لقي إكراماً مدح وأثنى، وإن لقي إهمالاً ذمَّ وهجا»^(٤٢).

٣- حسن التشبيه، وبلاغة الصورة:

- «الغريب أعمى ولو كان بصير»^(٤٣).

- «زرع السيف أخضر): بمعنى أن دم الشهداء

ضمان لمستقبل مشرق مزدهر»^(٤٤).

٤- جمال الإيقاع ورقة الموسيقى النابعة من

التناظر والتوازي بين المفردات:

- «الكسل ما يبطعم عسل»^(٤٥).

- «كل الجمال يتعارك إلا جملنا بارك»^(٤٦).

- «كبر والله بيدبر»^(٤٧).

- «الغنى يا من دخل يا من يحل»^(٤٨).

٥- تنوع الموضوعات التي تضرب فيها: إذ تطالنا

أمثال في مجالات مختلفة، وموضوعات متنوعة

تتراوح بين السياسة والاقتصاد (التجارة والصناعة

والزراعة)، والعلاقات الاجتماعية، والدين، والفن،

والمناخ والطبيعة، والصحة، وغير ذلك من الموضوعات

الأخرى. ففي السياسة يُقال:

- «الناس ما بتساق بفرد عصا: بمعنى لا تُساس

كل الناس بسياسة القوة والعنف، لأن بعض الناس

يكفيها الإرشاد والتوجيه أو المناقشة، بمعنى الحث

على السياسة الحكيمة»^(٤٩).

- «الحكومة بتلحق غريمها على حمارٍ أعرج):

بمعنى أن السلطة مهما كانت ضعيفة تظلُّ قادرة على

الانتقام من كل من يعارضها أو يتمرد عليها»^(٥٠).

٤٢- نفسه، ص: ٩٢.

٤٣- نفسه، ص: ١٠٣.

٤٤- نفسه، ص: ٧٩.

٤٥- نفسه، ص: ١٢٠.

٤٦- نفسه، ص: ١٢٠.

٤٧- نفسه، ص: ١١٨.

٤٨- نفسه، ص: ١٠٤.

٤٩- سلامة عبيد، المرجع نفسه، ص: ١٥٧.

٥٠- نفسه، ص: ٦٧.

٣٦- نفسه، ص: ٢٠.

٣٧- نفسه، ص: ٢٠.

٣٨- نفسه، ص: ١٥٥.

٣٩- نفسه، ص: ١٠٥.

٤٠- نفسه، ص: ٢٩.

٤١- سلامة عبيد، المرجع نفسه، ص: ١٥٥.

- «الصاحب المَخْسَرُ عدُوٌّ مُبِينٌ»: الصاحب: الصديق، المَخْسَرُ: الذي يجلب الخسارة، مبين: واضح»^(٦١).

- «الصَّيْتُ الحَسَنُ خَيْرٌ مِنَ المَالِ المَجْمُوعِ»^(٦٢).

- «قَضَا الحَاجَاتِ لَهُ أَوْقَاتٍ»: قضا: قضاء/ إنجاز الأمور مرهونة بأوقاتها»^(٦٣).

- «كُلُّ وَاحِدٍ يَسْأَلُ عَن زَهْرٍ قَوْلُهُ»: يأتي هذا المثل غالباً بمعنى: الحث على عدم التدخل في شؤون الآخرين، وترك كل إنسان مسؤولاً عن نفسه»^(٦٤).

- «مِثْلُ العَدَسِ مَا يَبِينُ عَرَفَ وَجْهَهُ مِنْ قَفَاهُ»: تُقَالُ فِي المَنَافِقِ أَوْ المَرَاتِي ذِي الوَجْهِينِ»^(٦٥).

وفي عالم الحيوان:

- «الكلب ما يبيعض ذيله»^(٦٦).

- «مثلما تعمل العنزة بالسنديانة، السنديانة تعمل بجلدها»^(٦٧).

وفي المناخ وأشهر السنة:

- «لو بدّها تشّتي غيّمّت»^(٦٨).

- «شباط ما على كلامه رباط». «قطرة نيسان تحيي الفدان». «في تمؤز يغلي الماء في الكوز». «في آب ادخل الكرّم ولا تهاب». «أيلول ذيله بالشتا مبلول»^(٦٩).

وفي المرأة:

- «كَيْدُ النِّسَاءِ مَا بَيْنَحْصِي»^(٧٠).

- «النِّسَاءُ جَوَاهِرُ وَفَوَاهِرُ»: بعضهنّ جواهر، وبعضهنّ فواهر: لعلّ فواهر تحريف من عواهر، أو

- «الحكومة داخلها جنة وخارجها نار»^(٥١).

وفي موضوع العمل وكسب الرزق:

- «كثير الحركة قليل البركة»^(٥٢).

- «كثير الكارات قليل الباراة»^(٥٣).

- «الكسل ما يبطعم عسل»^(٥٤).

وفي موضوع الزراعة:

- «بِتَغْلٍ عِ جَمْرٍ وَتِمَجِلِ عِ نَهْرٍ»: بتغل: تغل: تعطي غلالاً جيدة، ع: على، جمر هنا بمعنى: جفاف شديد، تُقَالُ غَالِباً فِي الأَرْضِي الزراعيّة التي تُصَابُ بِأَفَاتٍ أَوْ أَوْبَةِ، لِأَنَّ الرِّيَّ وَحْدَهُ بِلَا مَكَافِحَةٍ لَا يَكْنِي»^(٥٥).

وفي موضوع الصناعة:

- «هلي بيده صنعة مالك قلعة»^(٥٦).

وفي موضوع التجارة:

- «لولا اختلاف النظر ما نفقت السلع»^(٥٧)، يُقَالُ هَذَا المِثْلُ بِعِبَارَةٍ أُخْرَى: لولا اختلاف الأذواق ما نفقت الأسواق.

- «هلي بالسوق منه لا تحمل همّه»^(٥٨).

وفي طبائع الإنسان، مثل الكرم، والبخل، والأمانة، والجدّ في العمل، وطاعة الوالدين، وإغاثة الملهوف، والشجاعة، والتحلي بالأخلاق الكريمة عامة:

- «الحريص محروم والخير مرزوق»: الحريص: البخيل. (الحريص محروم والبخيل مذموم)»^(٥٩).

- «الخُصْلَةُ هَلِي فِي البَدَنِ مَا يَبْغِي رُهَا غَيْرَ الكَفْنِ»: الخصلة: الخلة أو العادة، بمعنى: أن العادة راسخة تصعب إزالتها أو تغييرها»^(٦٠).

٦١- نفسه، ص: ٨٩.
٦٢- نفسه، ص: ٩٠.
٦٣- نفسه، ص: ١١٢.
٦٤- نفسه، ص: ١٢٢.
٦٥- نفسه، ص: ١٣٩.
٦٦- سلامة عبيد، المرجع نفسه، ص: ١٢٤.
٦٧- نفسه، ص: ١٤١.
٦٨- نفسه، ص: ١٢١.
٦٩- انظر: نفسه، ص: ٢١٧.
٧٠- نفسه، ص: ١٢٦.

٥١- نفسه، ص: ٦٧.
٥٢- نفسه، ص: ١١٨.
٥٣- نفسه، ص: ١١٩.
٥٤- نفسه، ص: ١٢٠.
٥٥- نفسه، ص: ٤٥.
٥٦- نفسه، ص: ١٦٧.
٥٧- سلامة عبيد، المرجع نفسه، ص: ١٢١.
٥٨- نفسه، ص: ١٦٢.
٥٩- نفسه، ص: ٦٤.
٦٠- نفسه، ص: ٦٨.

من الفهر: وهو الحجر الصلب يسحق به الصيدلاني
الأدوية»^(٧١).

وفي الرجل:

- «الرجال جنّي والمرأ بتّا): الرجل يجني: (يجمع
وينتج)، والمرأة تبني بحسن إدارتها البيت»^(٧٢).

- «الرجال عند أغراضها نسوان»: الرجل رمز
القوة، المرأة رمز الضعف، عند أغراضها: عند
أهدافها، بمعنى: «بعض الرجال يتذلّلون كالنساء من
أجل تحقيق أغراضهم عندما يعجزون عن تحقيقها
عن طريق القوة والعنف»^(٧٣).

وفي الدين:

- «كل شيء عادة حتى العبادة»^(٧٤).

- «كل مين على دينه الله يعينه»^(٧٥).

- «كل مين ذنبه على جنبه وحسابه على ربه»^(٧٦).

وغير ذلك من الموضوعات المتنوعة التي يصعب
حصرها وحصر الأمثال التي قيلت فيها، نظراً لتنوع
طبائع البشر وتجاربهم وأحكامهم وعلاقاتهم.

٦- كما تتسم الأمثال الشعبية بالتناقض،
الذي لا يمثّل ضعفاً فيها، أو خلافاً في رؤية الإنسان
إلى الحياة، بقدر ما هو انعكاس لاختلاف وجهات
النظر، وتنوع آراء البشر إزاء قضية أو موقف أو
طبع أو ظاهرة ما.

نذكر بعض الأمثلة على تناقض الأمثال:

يُقال مثلاً في ترجيح كفة الأنانية على الإيثار،
وتقديم المصلحة الشخصية على مصلحة
الآخرين:

- «(إن طاب هواك ذري على أخاك): تذرية

الحبوب تحتاج إلى ريح هادئة لا تتيسر إلا في أوقات

محدودة... فإذا طابت ريحك ابدأ بالعمل، ولو كان
في ذلك ضرر على أخيك»^(٧٧).

- وكذلك قولهم: «النفس بدت عالوالدين»^(٧٨).

ثم نسمع نقيض ذلك: «هلي بيحب نفسه بتكرهه
الناس»^(٧٩).

ويقولون في موضوع حفظ الجار وإعانتة:

- «ما دام جارك بخير أنت بخير: لأن جارك
مستعد دائماً لمساعدتك إن احتجت إليه»^(٨٠).

- لكن في مقابل ذلك نجدهم يضعون الحواجز بين
الجيران، ويؤكدون مبدأ عدم التدخل بشؤون الجار:
«(يا جاري أنت بدارك وأنا بداري): أنت مسؤول عن
نفسك وأنا مسؤول عن نفسي»^(٨١).

٧- تعتمد بعض الأمثال على الحوار بين
شخصين، مما يبيّن فيها شيئاً من حيوية القصص
والحكايات وروح الخيال، نذكر مثلاً على ذلك:

«(قال يا حلاق شعري أبيض وإلا أسود، قال ينزل
قدامك ويتشوفه): بينزل: ينزل يسقط، قدامك:
أمامك، تشوفه: تراه، بمعنى: أن الحقيقة لا يمكن أن
تختفي»^(٨٢).

«(قال: نم تا أذبحك، قال: شي بيطيّر النوم):
تا: حتى، بيطيّر: يطيّر / يذهب، هذا طلب غير
معقول»^(٨٣).

«(قال له: شو ألدّ من العسل، قال: الخل ببلاش):
شو: أي شيء، بلاش: مجاناً أو بالمجان»^(٨٤).

٨- معظمها يحضّ على مكارم الأخلاق، كما
ذكرنا أعلاه، لكن هناك قليل منها يدعو إلى

٧٧- نفسه، ص: ٣٦.

٧٨- نفسه، ص: ١٥٩.

٧٩- نفسه، ص: ١٦٦.

٨٠- سلامة عبيد، المرجع نفسه، ص: ١٣٤.

٨١- نفسه، ص: ١٧٨.

٨٢- نفسه، ص: ١١١.

٨٣- نفسه، ص: ١١١.

٨٤- نفسه، ص: ١١٠.

٧١- نفسه، ص: ١٥٨.

٧٢- نفسه، ص: ٧٥.

٧٣- نفسه، ص: ٧٥.

٧٤- سلامة عبيد، المرجع نفسه، ص: ١٢٠.

٧٥- نفسه، ص: ١٢٢.

٧٦- نفسه، ص: ١٢٢.

النقيض، مثل الدعوة إلى الظلم، أو الأنانية، أو الطمع، أو الخنوع والاستسلام للواقع المرير، نذكر مثلاً على ذلك:

- «هَلْ بِيَشْفَقَ عِ الحَافِرِ بِيَكُونِ كَافِرٍ»: الحافر: حيوان الجر. في هذا القول ظلم واضح وقد يكون له ما يبرِّره بسبب صعوبة الأراضي الجبلية وقسوتها^(٨٥).

- «شوف بيك وجدك وامش على قدك»: شوف: انظر، بيك: أبوك، امش على قدك: لا تباليغ في تصرفاتك. في هذا المثل تشجيع على الاعتدال قي السلوك، ولكن فيه أيضاً تقييد للطموحات وحب التقدم^(٨٦).

- «شَرَّ تَعْرِفُهُ وَلَا خَيْرَ تَعْرِفُ عَلَيْهِ»: في هذا المثل حث على التمسك بالقديم، والتكرار لكل جديد إبداعي^(٨٧).

- «رَفِيْقَكَ عِ المَطْحَنَةِ زَحْمَةٌ عَلِيْكَ»: ع: على، زحمة: مزاحمة، حث على العمل الفردي، ... لأن رفيقك قد يُزاحمك، ويأخذ دورك، فتضطر أن تتأخر^(٨٨).

٩- بعضها يرد على السنة الحيوانات، إما من قبيل التورية في التعبير عن الغرض المقصود، والتشهير والترميز، وإما من قبيل السخرية والتحقير والتعريض، مثل قولهم:

- «خُنْفَسَةٌ وَحَامِلَةٌ مَكْنَسَةٌ»: تُقال لمن حمل حملاً يفوق طاقته. (للمداعبة غالباً)^(٨٩).

- «جِدِي بِيَلْعَبُ بَعْقَلُ تَيْسٍ»: يُقال في نقد شيخ كبير يُصغي إلى نصائح شاب غير مجرب، يلعب بعقله: يشوش أفكاره ويخدعه^(٩٠).

- «جَاغٌ وَمَنَاقِيْدُهُمْ بُوْلَادٍ»: جاج: دجاج،

مناقيدهم: مفردها: منقاد أو منقار، بولاد: فولاذ. يُقال في وصف الضعفاء الجبناء في الممارك، ولكن ألسنتهم حادة في النقد والسخرية^(٩١).

- «بَيْتِ السَّبْعِ مَا بِيَخْلَا مِنَ العِظَامِ»: لا يخلو من. يقال في مجال المدح، بمعنى: أننا سوف نجد في بيتكم شيئاً نأكله أو نشربه أو نستعيره. لا بد أن تجد فيه بعض ما تحتاجه، وإن لم تجد فيه كل ما تحتاجه^(٩٢).

١٠- يستخدم بعضها مفردات أو عبارات نابية تخدش الحياء: ربّما نسوِّغ ذلك بأن الأمثال هي فنُّ شعبي يخرج من أفواه أناسٍ مختلفي الثقافة والذوق والأخلاق، وقد يعبر عن موضوعات وضيعة، مما يجيز استخدام بعض المفردات النابية. ولكن من الجدير بالذكر أنه قلماً عثرنا على مثل هذه الأمثال في الكتاب الذي بين أيدينا^(٩٣).

بهذا القدر نكون قد أضأنا على مصادر الأمثال الشعبية السائرة في جبل العرب، وأهم السمات التي غلبت عليها، لكن لا بد من الإشارة إلى الكتاب اختتم بملحق خاص بعنوان: «ملحق أمثال السويدياء المحلية»، استجمع فيها المؤلف مجموعة من الأمثال والتعابير البلاغية التي سرت مسرى المثل، وبعض الأدعية، مثل قولهم:

- «آخِرُ العِنَقُودِ سَكْرُ مَعْقُودٍ»^(٩٤)، بمعنى أن الطفل

الصغير يحظى بدلال أبويه وحنانها أكثر من أخوته.

- «العيرة موكل فيها إبليس»^(٩٥)، استعارة الأشياء

من الآخرين غير مرغوبة، لأنها قد تضيع أو تُفقد.

- «عينه فارغة أو عينها فارغة»: بمعنى نهم أو شره، أو بمعنى وقح^(٩٦).

٩١- نفسه، ص: ٥٧.

٩٢- نفسه، ص: ٥٢.

٩٣- انظر على سبيل المثال: سلامة عبيد، المرجع نفسه، ص:

١٢٣.

٩٤- نفسه، ص: ١٨٢.

٩٥- نفسه، ص: ١٨٧.

٩٦- نفسه، ص: ١٨٧.

٨٥- نفسه، ص: ١٦٧.

٨٦- سلامة عبيد، المرجع نفسه، ص: ٨٦.

٨٧- نفسه، ص: ٨٤.

٨٨- نفسه، ص: ٧٧.

٨٩- نفسه، ص: ٦٩.

٩٠- نفسه، ص: ٦٠.

- «إجت العرجا والمكسورة»: أي جاءت العرجاء والمكسورة، يُقال للتعريض بكثرة الضيوف الذين يلبون دعوة ما، فيحضرون جميعاً حتى المريض منهم. - «الحاجة للراغب»: يُقال لمن يختار عروساً أو شيئاً ما قد لا يُعجب الناس، فيُعذّر لأنه هو صاحب هذه الحاجة، وراغب بها، فلا داعي لاعتراض الناس عليه.

وغير ذلك من الأمثال الشعبية السائرة في جبل العرب، ويصعب حصرها جميعاً في مؤلف واحد. لكن في الختام، لا بد أن نعترف بأننا طالعنا في كتاب سلامة عبيد مادة ضخمة لا بأس بها من الأمثال المحلية والسورية والعربية، ووجدناها تتطوي على فوائد جمّة، ونصائح سديدة، وحكم عميقة، وأحكام صادقة، وتقدّم للإنسان خلاصة تجارب هذا الشعب الأصيل كريم الأخلاق، الذي امتزجت في فنونه الشعبية أصالة المعاني وعراقة القيم، ولطافة التعبير، وقوة التأثير، ودقة البلاغة، فكان المثل الشعبي وجهاً من وجوه حضارة هذا الجبل الأشم، ولساناً ناطقاً أبد الدهر عن أحوال سكّانه، وخبرات أهله، وأخلاق أبنائه، وأقوالهم الماثورة.



- «مثل لقمة العيد»: لأقوه مثل لقمة العيد: «رحّبوا به ترحيباً كبيراً، وفرحوا بقدمه»^(٩٧).

لكن اعتور هذا الملحق التكرار، أي تكرار المثل نفسه أكثر من مرة في صفحات مختلفة، إضافة إلى أنه لم يستوف الأمثال المحلية السائرة جميعاً، لذلك يمكننا أن نذكر بعضاً مما لم يرد ذكره في كتاب سلامة عبيد، على سبيل المثال لا الحصر:

- «مَنْ سَبَقَ شَمَّ الحَبِقَ»: يُقال للترغيب في السعي والسبق في أمر ما، فيكون النجاح حليفه، وكنى عنه بالفوز بشم الحبق ذلك النبات المعروف برائحته العطرة.

- «المهربية ثلثين المراحل»: أي ثلثا المراحل، يُقال عند ضرورة الانسحاب من معركة أو صراع نتیجته محسومة لصالح الطرف الآخر.

- «بالفرح منسية وبالكره مدعية»: مثل يقال للتعريض بمن ينسى أن يدعو أقرباءه في مناسبة الفرح، لكنه يذكرهم ويعاتبهم إن لم يشاركوه في مصيبة حلت به.

- «مَنْ بَرَّأَ هَاللَّهُ هَاللَّهُ، وَمَنْ جَوَّأَ يَعْلَمُ اللَّهُ»: يُقال من أجل عدم الانخداع بالمظاهر الخارجية للإنسان.

- «جِلْسٌ مِلْسٌ نَاعِمٌ نَجِسٌ»: يُقال للتعريض بإنسان لطيف القول خبيث المقاصد.

- «إِذَا مَشَّ مَلَازِمٌ مَشَّ لَازِمٌ»: يُقال عند عدم الرغبة بتزويج الفتاة بمن لا يليق بها، أي إذا لم يكن ضابطاً برتبة ملازم، أو يشغل موقفاً رفيعاً، فإنها لا حاجة لها به.

- «مثل البلوطه بالصحن»: البلوط: شجرة حراجية تنمو بكثرة في جبل العرب، ولها ثمر بيضوي الشكل، يُقال هذا المثل لمن هو كثير الحركة، وأكثر ما يُقال للأطفال، لفرط نشاطهم ومشاغبتهم.

- «المعونة بتعين ولو بأكل التين»: يُقال للحض على إعانة الآخرين في أي عملٍ مهما كان صغيراً أو بسيطاً.

٩٧- نفسه، ص: ١٩١.

التراث الشعبي في الأدب (الرواية مثالاً)

إسماعيل الملمح

المقصود تعبر عن إحساس البشر بقيم تلامس إحساساتهم، وتكون مثلاً في سلوكياتهم أو غايات يشعرون بها.

المأثورات الشعبية في مثالين:

يفترض البحث في التراث الشعبي الدقة وتعدد المناهج والدأب في فحص المقولة أو الحكاية أو أي موضوع آخر يتعلق بالتراث. إن التدقيق في صحة المادة وتحديدها ومقارنة المعلومة فيها بين أكثر من مصدر ضروري للابتعاد عن الاستسهال والشطط.

نضرب فيما يلي مثالين يتضح فيهما مقدار الجهد المبذول والدقة في تتبع البحث وفحص المعلومات في موضوعين تراثيين منفصلين كمثال يحفز المهتمين والباحثين. المثال الأول من مصر والآخر من سورية.

المثال الأول من مصر:

إنجاز (موسوعة الفنون والآداب الشعبية) التي وضعها الدكتور عبد الحميد يونس وهي المرجع الأكثر



الأدب الشعبي تعبير عن روح الجماعة :

اهتم كثير من الكتاب منذ بدايات انتشار الطباعة في الشرق العربي بالذاكرة الشعبية التي هي في هذا المجال لا تتفصل عن المعرفة في أصولها. كل من يبحث عن الأصالة في الفكر - كما يقول الدكتور عبد اللطيف يونس الباحث في الثقافة الشعبية - بمعناها الواسع، وفي الفنون والآداب حتى بقيهما الجمالية الرفيعة لا يستطيع أن يتغافل عن المآثورات الشعبية باعتبارها الأصل الذي تشعبت منه المعارف والعلوم وصور التعبير الفني^(١).

يعبر الفن الشعبي بكل ضروبه دوماً عن روح الجماعة ويعكس مشاعرها، فهو (أي الأدب الشعبي) في خصوصياته يحتاج إلى عقل منفتح وفكر متطور يتجاوز المؤلف، ففي كلمة واحدة من حكاية أو قصة أو رواية أو قصيدة قد يذهب البحث فيها أو في معناها ومدلولاتها إلى مدى واسع وممتد، فالموضوع الواحد في سياق ما تتطوي عليه من أبعاد وما يحيط به من أجواء - كما في الأسطورة على سبيل المثال - كفيلاً بأن يمد الباحث والمهتم بمادة لازمة لإقامة بعض الفرضيات أو فحصها. وتعدّ الآداب الشعبية مصدراً مهماً في هذا المجال لا غنى عنه يجدر الرجوع إليه في كثير من الدراسات الاجتماعية والاستفادة منها لأنها تتطوي على تاريخ من تجارب ورموز فاضت بها روح الشعب. وكذلك بالنسبة للحكايات، كما يقول إيلي حاوي^(٢).

ترتبط المآثورات الشعبية بازدهار الحضارة الإنسانية، وإذ هي بخطورها التلقائي العفوي أو

في الأدب والتاريخ منها (فيض الخاطر) و(فجر الإسلام) و(ضحى الإسلام) و(ظهر الإسلام) وغيرها. يذكر صاحب الموسوعة ان هذا الرائد قد اعتنى بالتراث الشعبي، ووضع قاموس العادات والتقاليد والتعابير المصرية. ويذكر أيضاً القاص المعروف محمود تيمور الذي كان له باع في هذا المجال وآخرين...^(٤).

الكتب والأبحاث المنفصلة في هذا المجال كثيرة، وثمة من استفاد منها أو أضاف إليها ومنهم باحثون في مجالات علم الاجتماع والأنثروبولوجيا وغيرها من العلوم الإنسانية وكذلك الأدباء الذين اتكأت أعمالهم الأدبية من قصة ورواية وشعر على عناصر وأبحاث في المجال نفسه، على سبيل المثال رواية جمال الغيطاني (الزيني بركات) وغيرها.

المثال الثاني من سورية :

كُتبت أبحاث كثيرة في مجال التراث الشعبي في سورية، منها أبحاث منفصلة لعناوين تراثية مهمة. مثالنا هنا هو مؤلف (قاموس الصناعات الشامية)، في مجلدين ربما كان أول مصنف من نوعه في تاريخ يسجل أحد أهم مظاهر الحياة الشعبية التي تميزت بها مدينة دمشق، دمشق الأشد عراقية بين المدن. صدر هذا الكتاب في جزأين، وقد تضمن تسجيل ٤٢٥ حرفة وصناعة كانت موجودة، وبعضها ما زال له وجود بشكل ما، من الحرف والصناعات المتعارف عليها، ومنها أعمال مما يقوم به المرء ليؤمن معيشته اليومية كالسرقة واللصوصية وترقيص القروود.



شهرة في صد الكلام عن الطريقة في البحث. ولا بد من الإشارة هنا إلى جهد هذا الباحث ودقة بحثه ومعاناته في صد كتابته لأول (موسوعة بالعربية للفنون والآداب الشعبية) التي نشرها في أعداد متوالية من مجلة الهلال المصرية ابتداء من عدد مجلة الهلال السادس للسنة السادسة والسبعين حزيران ١٩٦٨ وما حازته هذه الموسوعة من بعد نظر ودأب متواصل، وغوص في المأثور الشعبي. عبر الباحث المشهور عن معاناته ودأبه في هذا العمل، قائلاً إنه انطلق في موسوعته من الإبرة:

بدأت من حرف الألف بالإبرة أذكر عقائد المصريين منها والأمثال التي قيلت فيها. استغرق مني ذلك أربع سنين، رأيت صعوبات كثيرة في هذا الموضوع، فلم أعمد على الذاكرة. ساعدني بهذا الجهد أني ربيت في حارة شعبية أعود إليها للاستفسار والبحث. تزخر الذاكرة الشعبية بالكثير من فنون الغناء والرقص التي سادت والتي ما زالت تعاند الفناء، وكذلك المواويل والملاحم وغير ذلك من صور تعبر عن نشاطات الجماعة في الماضي والحاضر وطرق حياتها وأنماط معيشتها، وغير ذلك من القيم الجمالية والفنية^(٥).

وتطرق بالإضافة إلى موضوعاته في المجالات التي عددها إلى أسماء عدد من أدباء مصر وكتابها الذين كانت لهم أبحاث أو كتب في مجالات هذه الفنون وفي التراث عامة، والفنون والمأثورات الشعبية منها خاصة. ويقول:

تناولت كل فن منها على حدة في كتب منفصلة أو في مقالات وأبحاث في الدوريات المعروفة في بدايات القرن (يعني القرن العشرين). من هؤلاء الباحثين الذين ثبتت أسماءهم ومُلخَّص عن أعمالهم فيما يخص الموسوعة، منهم على سبيل المثال:

الكاتب والباحث أحمد أمين (١٨٨٧ - ١٩٥٤) وهو الذي قبل ذلك قدم للمكتبة العربية كتباً مهمة

قيمة هذا الكتاب - كما يقول الباحث السوري المرحوم شريف الراس في عرضه لهذا الكتاب - ما كان يتجلى فيه من رغبة مؤلفه ومن أخذ على عاتقه تيسير سبيل البحث وتصنيفه ومراجعة أبحاثه والإلحاح على بيان سبل العيش في دمشق القديمة مهما تباينت وتنوعت^(٥).

نشر هذا الكتاب معهد الدراسات العملية العليا في باريس، وقد وضع له المستشرق المشهور (ماسينيون) مقدمة تظهر أهميته وتفرده في أسلوب البحث الذي أثمر هذا الكتاب، قال:

قمت بدراسة مقارنة للحواضر الإنسانية تتبعتها متنقلاً منذ أكثر من أربعين عاماً بين فاس والقاهرة وبغداد وإستانبول وأصفهان ودلهي ودمشق، وإذا أصالة دمشق تثب أمام عيني، ففي دمشق نما خيال الصنّاع المبدع وتنوع أكثر ما يكون النمو والتنوع وأكثر ما يكون من الدقة والتلون^(٦).

ويضيف هذا المستشرق منوهاً إلى أهمية هذا السفر عن بعض التراث الدمشقي وكماله وتفصيله الدقيقة:

هذا التوق إلى الكمال في أدق تفاصيله وفي الأشكال التي لا تجسم إلا بقدر، دونما سعي إلى محاكاة الحياة، ولكن في الاستيحاء من انعكاساتها وألوانها القزحية، وفي الزخارف العربية (الأرابيسك) وفي الخط النسخي، وذلك من خصائص الفن الإسلامي، إنما يتجلى في دمشق بوجه خاص. وهو أيضاً السمة النفسية الخاصة للعامل في المؤسسات الحرفية، وأن قوام إتيان العمل والصدق يخضع إلى ميثاق بين رفاق، هو دستورهم، وإلى أسعار عادلة تجعل اللقمة التي يكسبها الرجل لقمة حلالاً^(٧).

عموماً قاموس الصناعات الدمشقية يجد فيه المرء كل ما كان من صناعات وحرف حتى أواخر القرن التاسع عشر مثل صناعات الدامسكو والبروكار والخشب المصنف، ومجالاً واسعاً من حرف شكلت في

الكتاب بانوراما للحياة في دمشق في ذلك الزمن. هذا المؤلف النادر في موضوعه ودقة عناصره قلّ منافسه. أما كيف كانت فكرة الكتاب وكيف نُفذت وصارت إلى ما هي عليه فيعود إلى قصة نادرة وطريفة، يقول شريف الراس:

كان الكتاب فكرة رأى فيها جمال الدين القاسمي أحد أبناء الشيخ محمد سعيد القاسمي سبباً يساعد والده الشيخ المسن يتخلص بواسطته من نزقه وملله في أواخر حياته، فاقتراح عليه أن يعمل على وضع قاموس للصناعات الدمشقية. سأل الشيخ ابنه:

- كيف يكون ذلك؟

أجابه صاحب الاقتراح:

نستأجر دابة تركبها وتذهب إلى البوابة في أقصى جنوب المدينة، وتحمل دفتراً وقلماً وتنزل عن دابتك ثم تسير على جانبي الطريق، حتى تصل إلى أقصى شمال المدينة، وتسجل أسماء الصناعات والحرف، ثم تشرع في دراستها، والبحث عنها، وبهذا تنجز كتابك^(٨).

لم يكتف الشاب الذي اقترح هذا المشروع بما جمعه الوالد، بل كان يقوم مع والده وصهره (صلاح العظم) إضافة إلى ما جمع الشيخ من جانبي الطريق، باستقصاء الصناعات التي كانت قد انقرضت واندثرت، وذلك بالبحث عند أهلها عنها والاستفسار منهم عن دقائقها.

اللافت في هذا الكتاب حسن التنظيم والدقة في التسميات. الحرف مرتبة على الحروف الأبجدية. من الأمثلة التي ذكرها شريف الراس في عرضه الحرف التي تبدأ أسماؤها بحرف الحاء: حارس، حبال، حبوباتي، حجار، حجام، حداد، حذاء، حراث، حزام، حصاد، حصري، حطاب، حفار، حكاك الخواتم، حلاج، حلاق، حلاب، حلواني، حمّامي، حكواتي، حمّال، حمصاني، حمرجي، حواصل، حناوي، حوار ...

ولم يكتف المؤلفون بذلك، بل إنهم فتتوا المهنة الواحدة إلى مهن وحرف متعددة، من أمثلتها أن بائع الحلويات يجده القارئ في سبعة عناوين، هي: بـفـجـاتـي، سـنـبـوسـكـاتـي، بـرـازـقـي، عـوامـاتـي، قـطـيفـاتـي، قـلا العـوامـة، كـنـفـانـي ... ونجد اللص تحت أربعة عناوين: السراق، اللص، النشـتـري، النـصـاب..^(٨)

ومن جماليات هذا القاموس أيضاً أن صنّف الحرف تصنيفاً قيمياً، منها الضروري كالفلاحة والبناء والخياطة والحياسة والتجارة. ومنها المهن الشريفة كالطب والتوليد والوراقة. ومنها المهن الحـقـيرة والمـعـيـبة.

التراث الشعبي في الأدب (الرواية مثلاً)

النص الأدبي عامة، يتكئ على نصوص لا أدبية بالمعنى الدقيق للكلمة. بعض هذه المواضيع قد يكون مكتوباً، وبعضه يعود إلى ما تحفظه الذاكرة، وبعضه الثالث قد يكون مصدره موجوداً في البيئة يتناقله الناس ويتداولونه دون قصد منهم أو دون وعي بتأثيراته اللاحقة على السلوك العام أو على أية مادة أدبية. والبعض الرابع منها يتولد من الحياة العامة والعقائد السائدة والميثولوجيات، أو أنه يستعاد من تجارب قديمة. يكون التكوين المعرفي السابق على النص الأساسي لخلق نص أدبي جديد يستعمل أدوات الأدب، لكنه يخرج من الأدب إلى الحياة بما يسمح في



التأكيد على أن النص الأدبي على هذه الحال يقف على أرضية اجتماعية^(٨).

أصبح التعارض القائم بين العلوم والآداب اليوم محط اعتراض من حيث إن العلاقات لا تقتأ أن تتعدد، سواء أكانت العلاقة نسخاً بنموذج أم إنها علاقة منهجية أصبحت تربط بين هذين المنهجين قاضية على الحدود التي تفصل بينهما. فنحن نقرأ في روايات كل من نجيب محفوظ، وإسماعيل فهد إسماعيل، وحنا مينه، وغائب طعمة فرمان، وحيدر حيدر، وإبراهيم الكوني وآخرين -على سبيل المثال- الكثير مما هو غير أدبي، بل إلى علم من العلوم قد دخل في نسيج نصوص هؤلاء وأمثالهم، كما لو كانت هذه من خلفياتهم الثقافية.

في دراسة أي منتج أدبي تتشعب الاهتمامات، من نقد أدبي له نقاده ومحللوه، كما له من يوجه عمله إلى ميدان أرحب من خلال نقد النص من منظور (النقد الثقافي). يكتشف الناقد أو القارئ بعامة في النص وخاصة في الرواية الكثير من الجوانب التي تهتم القائمين على دراسات تتعلق بجوانب من اختصاصات الدراسات الإنسانية، كما بالنسبة للأنثروبولوجيين الذين يلجئون إلى المنتج الأدبي، يميزون فيه تلك العلاقة بين الأديب ومجتمعه على مختلف ما في الحياة الاجتماعية من أنشطة وتغيرات بهدف تقويم مستويات تقدمها وأسباب زوال بعضها أو جموده، تشمل هذه العلاقة أحداثاً مضت وقيماً وأعرافاً وعادات ومعتقدات واعتقادات وأنماط عيش سادت في مرحلة مضت، أو لا تزال موجودة بشكل أو بآخر. كتب رولان بارت عن نسيج العلامات والدلائل التي تُشكل النص الأدبي، قائلاً:

يأخذ الأدب على عاتقه معارف متعددة هي نتاج خبرات الجماعات البشرية ومعارفها. في قصة (روبنسون كروزو)، على سبيل المثال، هناك معارف تاريخية وجغرافية واجتماعية (استعمارية) وتقنية



القرية في ريف السويداء

(كما صورتها النصوص الروائية المختارة)

الروايات المعتمدة لهذا البحث كتبها روائيون من المحافظة، نقلوا في نصوصهم صوراً من المآثورات الشعبية، وهي صور تعود لأزمة غابرة تتفاوت بحسب الزمن الذي تجري فيه أحداث كل رواية من هذه الروايات. منها ما يعود إلى بدايات الاستقرار في الجبل نهايات القرن السابع عشر مثلاً، انتهاءً بالعشر الأول من القرن الواحد والعشرين... وفي بعضها تذهب الرواية إلى تاريخ أبعد بكثير من التاريخين المذكورين. مع الإشارة إلى أن كتابة الرواية في السويداء حديثة العهد، فأول رواية صدرت لأحد كتابها من أبناء المحافظة ظهرت عام ١٩٦٥ أصدرها الأديب وهيب سراي الدين بعنوان (قرية رمان). وآخر الروايات التي اعتمدت في هذا البحث هي رواية سرمد لفادي عزام صدرت في نهاية العشر الأول من القرن العشرين.

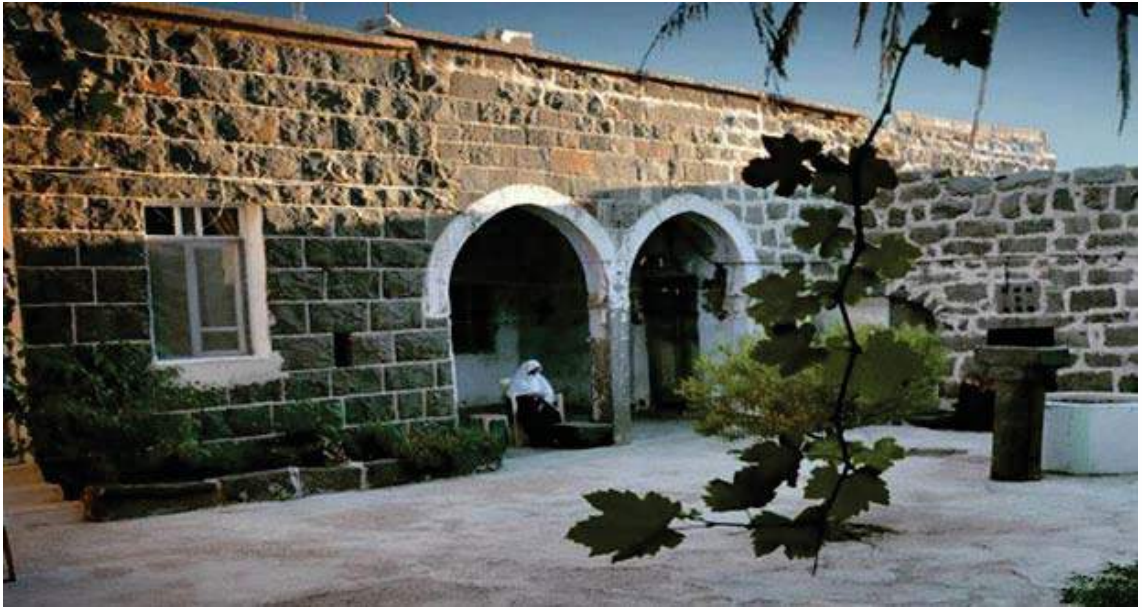
نقلت الروايات المختارة كثيراً من جوانب الحياة، فإذا ظهر بعض التفاوت في طريقة الاستفادة من تفصيلات المادة التراثية بين رواية وأخرى، أو بين ما يتعلق بالبعد المعرفي لمفردات تلك المادة فإنما هو في جانب كبير منه يعود إلى أسباب ليست من الفروق في طبيعة الحياة بين مكان وآخر بقدر ما يعود إلى المستوى الفكري والثقافي والمعرفي ومستوى الرؤى بين روائي وغيره.

أوصاف القرية

ظلت الحياة في أنحاء المحافظة متشابهة إلى وقت قريب بين قرية وقرية أو بلدة، حتى إنه لم تكن فروق تذكر بين مركز المحافظة وأريافها إلى حين النهضة العمرانية المتسارعة التي بدأت منذ بدايات العقد السابع من القرن العشرين. بالنسبة للذي يهدف إليه بحثنا الفروق طفيفة بين أنماط العيش من مسكن إلى عادات واعتقادات ومعتقدات ولباس ووسائط تواصل واتصال بين الناس، وما إليها.

ونباتية وأنتروبولوجية. ينتقل روبنسون كروزو من حالة الطبيعة إلى حالة الثقافة. جميع العلوم تحضر في الصرح الأدبي. باختصار مهما اختلفت مدارس الأدب بعامة، ومنه الأدب الشعبي الذي هو دوماً واقعي بصفة قاطعة. إنه حقيقة الواقع وإشعاعه^(٩).

أتاحت بعض النصوص الأدبية، وهي في بحثنا هذا نصوص روائية لعدد من روائيين يجمعهم مكان واحد (محافظة السويداء)، في تناولها بعضاً من مآثورات المحافظة والتعرف إلى الكثير من الملامح والمعارف التي تصنف في باب التراث الشعبي في أزمان تختلف من نص إلى آخر. ما يشفع لهذه المغامرة تلمس المادة الأنثروبولوجية في تلك الروايات. أخذاً بالاعتبار أن الرواية - كأى جنس أدبي - تقوم على مفاهيم متعددة سابقة للنص يتخذ منها الروائي سنداً لنصه، في الوقت الذي يكون قد خرج من الأدب إلى الحياة، ولا سيما أنه في الرواية نقرأ تاريخ ما لم يذكره التاريخ كما يؤكد بعض الباحثين، وأنها وفق ما سبق بمعنى ما هي نتاج المعرفة والتفكير والفلسفة والعلوم.



تقول إحدى الروايات:

«تجاوز عمر الحي مئة عام، وما زالت بيوته تتشبث بحجارته السوداء. تعلي بوابة كل بيت قنطرة حجرية وخلفها أرض دار واسعة، تتوزع حولها غرف المعيشة والمؤونة، أي (ملاذ ومؤونة): هاجس السكان الأزلي ... من أرض الدار يصعد درج حجري إلى العلية، حيث مضافة البيت تشرع بابها الخشبي». تضيف الرواية:

هذا الباب لم يُغلق قط منذ فتح في هذا الجدار، لا صيفاً ولا شتاءً، بل يظل مفتوحاً على مصراعيه ... لا يُطفأ لها سراج حتى الصباح ليهدى إليه الضيفان^(١٠). في رواية أخرى وصف لطرقات القرية وتجاور بيوتها:

«عجيبة هي مسكرة، تتداخل طرقاتها. ينفرد لك من الزقاق كف من الأزقة، ويتمادى الزقاق في تعرجه الثعباني إلى أن ينفرج عن ساحة ضيقة. كيف تتداني بيوتها حائطاً على حائط، نافذة قبالة نافذة، أهو الخوف الذي جمع أجزاءها فجعلها كتلة لا يستبين الناظر بيتاً منفرداً، ولا سطحاً مستقلاً ولا سوراً يفصل بيتاً عن بيت؟»^(١١).

يضيف الكاتب متسائلاً «أهي الحاجة إلى الاختباء؟ تلك التي فتحت أبواباً سرية، تصل فيما بينها، فإذا الداخل من الشمال يخرج من الجنوب، والمتجئ من الغرب يهرب من الشرق»^(١١). ومن وصف مسكرة نذهب مع رواية أخرى إلى توصيف آخر يضيف إلى معارفنا مما سبق معارف أخرى: «دار حلیم محاطة بحوش حجري قديم مرتفع. قال إن أباه قُتل فوق هذا الجدار ... وهو يقاتل اللصوص الذين جاؤوا لسرقة المواشي»^(١٢). ومنها صورة أخرى:

«تطل النافذة من جهة الغرب على حظيرة الأغنام التي بنيت على جرف صخري عالٍ مظل على الوادي...».

تصف رواية أخرى حجماً لقرية من القرى الجنوبية:

«قميرة ليست مدينة يضيع فيها الناس، هي مجرد قرية صغيرة عالقة بين تلك الصخور النافرة».

أورد كتاب الروايات أسماء قرى ومزارع وأحياء ومواقع لها دلالاتها، وهي أسماء معروفة، وبعضها يدل على قرى تختلف عن اسمها الأصلي، ولكنها قرية واقعية ترد باسم غير اسمها، من أسماء القرى التي وردت في عدد من الروايات، نقرأ:

«المنارة، قميرة، خازمة، مسكرة، المجدل، إمتان، السهوة، المزرعة، السجن، الكفر، المسيفرة، أم الجرايب، خربة القلعة، أم الخرز، كفر العسل، وادي الفرس، مرج الحجل، تل الخروف، أم الريحان، قناطر إبليس (اسم حي)، خربة الديسي، مرج الريح، مزار الخضر، أم الشراشيع، خربة الدفان، الزنابر، دير الحليب، حصون فهيدة، مريج الريح، سرمدة، أم الكباش، حوش فريدة، شجرة البطم، غدير الصوف، أرض الدنون، جسر الخشخاش، بركة الماء، مطحنة الأمراء، قصر المطر وسواها»^(١٢).
وثمة أوصاف وصور وتفاصيل تتعلق بوصف المساكن وأساليب العيش في هذا المجتمع الريفي (مجتمع القرية):

«احتوتك الغرفة الصامتة الراكدة منذ دهر على كتف البركة الغربية وسط ضوضاء ومناشل الملايات ونواقيس الأغنام التي تغزو البركة كل صباح ومساء»^(١٤).

ضوضاء القرية ينبثق مع بزوغ الفجر لا يتبدل، تحدثه أصوات المناشل تحملها الفتيات على أكتافهن (وليس على رؤوسهن كما في بيئات سورية أخرى). وتعزف مع هذه الضوضاء أصوات الحيوانات أحياناً تتوحد مع طرقات المناشل عندما تصطدم على حوائط البرك، توقظ كل من لا يزال يغط في النوم أو يغالبه النعاس. ولا يكتمل المشهد إلا بصور أولئك الرجال من الفلاحين، يقضي واحد منهم جزءاً من الليل يمارس عملاً مضافاً - إلى عمله في الفلاحة والزراعة والحصاد وأعمال البيدر، يتمثل في خدمة الحيوانات من تهيئة ما تحتاجه من علف وتقديمه لها. ويقضي معظم الفلاحين ليلهم في حراسة الحيوانات من الوحوش واللصوص:

«عشى الجمال والخيل والحمير، وطلّ على الطرش والحلال، ثم دار دورة حول الدار يستقصي أمانها، يتبعه كلبه»^(١٥).

ومن رواية أخرى للروائي نفسه الذي اقتبسنا منه هذه الصور:

استيقظ الساعة الخامسة على ديبب الأغنام الخارجة إلى المرعى في الحر الصباحي الخانق...
وركض الماعز المجنون. وتضيف الرواية :
«رأى أولاداً يركبون الحمير، ويسوق بعضهم بقرات تجتر طعامها الصباحي»^(١٦).

من الصور المرافقة لسابق ما أوردنا:
«تبددت رؤياها في خليط الأصوات الصباحية لتغاء الأغنام وخوار البقر وصراع الرعيان في الساحة وسعال المستيقظين باكراً، وصياح الديكة»^(١٧).
«الحمير تحمل الماء من البئر، دخان المواقد، دعسات الحمار العائد من الحشيش، جو الدار الذي تملؤه رائحة الروث»^(١٨).

لا تختلف الصورة السابقة من قرية إلى أخرى من قميرة في أقصى جنوب المحافظة إلى المنارة التي وصفتها رواية قصر المطر على طرف اللجاة غرب المحافظة.

أتت الروايات أو بعضها على الكثير من مظاهر الحياة الرتيبة في القرية، وتمضي هذه الروايات بسرد معاناة الفلاحين، التي يتطلبها كل موسم من المواسم:

«دخل عجال الأبقار، إلى الساحة بلا نظام، تخور وتتناطح وتركض مذعورة، يخيفها الرعاة الذين ركبوا الخيول بلا سروج، وراحوا يحيطون بها ويدفعونها دفعاً ناحية الحظائر الكبيرة في الطرف الغربي»^(١٩).

يتعامل الفلاحون مع حيواناتهم، بحسب طبيعة كل حيوان وحاجاته منها، مسايسة الخيول:

«انقياد الفرس بحاجة إلى خبرة ونوع من التدريبات، ففي فصل الربيع كان القرويون يطلقون خيولهم على السفوح الجبلية ويتركونها أياماً عديدة تكون قد ربّعت، ويتحملون العنت في إعادتها إلى ما كانت غليه من طاعة أصحابها، تصف إحدى الروايات

ما يفعله أحد الفلاحين في إعادة حصانه وهو يصعد إلى القمم، ويتوغل في الغابة وشعاب الصخور خوفاً من الحصار».

«اهتزت الأرض بغتة، وبدأ صوت الصهيل ودوي حوافر الحصان داخل رأسه، وهو يراه متقدماً نحوه يتقاذف مزمجراً يضرب إحدى قدميه على حافة الأرض الطينية، كأنما يحثه على الإمساك به. انتزع الحبل من عنقه وربطه من رأسه بأشوطة ثم قذفه بكل قوته. ارتفع الحبل عالياً ورفع الحصان رأسه ملاحقاً الأشوطة حتى دخلت عنقه الطويل .. بعد ثلاث محاولات فاشلة، ضرب الحصان الأرض بقوائمه وأخذ يشد الحبل ويصهل محاولاً الإفلات والتخلص من الأشوطة لتستأنف المطاردة من جديد»^(٢٠).

كان ظهور الحيوانات المفترسة، من ضباع وذئاب وثعالب وأفاع، طبيعياً وكان بعضها تستجلبه إلى الحقول وإلى القرب من البيوت روائح السوائم والطيور، أمراً عادياً، فيكثر الكبار من توصياتهم للصفار للحذر منها وكيفية النجاح في التصدي لها إن باغت أحدهم:

«تذكر وصايا جده، لا تخف منه (أي الضبع) امش كأنك لا تراه، وافترض أنه لا يراك اخرج إلى السهل، واكشف نفسك تماماً وابتعد عن الحفر ... لا تغنّ فالغناء يفسد المواجهة ... ألا يأتي الموت في وقته وحسب، فما يزال الحيوان أبعد من أن يستطيع التأثير عليك ببوله المرشوش والمخدر»^(٢١).

وللسكان في القرى الواقعة على سفوح الكتلة الجبلية اهتمام بزراعة الأشجار، مثل الأعناب والتين واللوز، قبل انتشار زراعة التفاح والكرز واللوزيات التي تُعدّ من الزراعات الحديثة في المنطقة، إضافة إلى زراعة الحبوب التي لم تكن مساحات الأرض الصالحة لزراعتها كافية لتكون مصدر عيش وحيد في تلك القرى، كما كانت عليه الحال في قرى السهل

المنبسط تحت ارتفاع ٦٠٠ م فوق سطح البحر. كان العمل في هذه القرى الجبلية يستمر دون انقطاع من نهايات فصل الشتاء، إذ يبدأ موسم تقليم الأشجار وحرث الأراضي وسائر ما تحتاج إليه الأشجار من عناية إلى نهاية فصل الخريف، تقول الرواية:

«كان العمل هناك يستمر من أيام الربيع حيث يبدأ التقليم، حتى نهاية الخريف حيث تسقط الورقات الصفراء اليابسة. وتتحول الكرمة إلى حطب بني معوج عار في الوهاد وسفوح الجبال. يعقب ذلك قعود شتاء طويل يملؤه الليل ورياح المتوسط حاملة الأمطار والتلوج التي غالباً ما تسد الطرق الجبلية، وتحبس الرجال وراء الأبواب قرب مواعد الشتاء لا يشغلهم سوى الحكي وشرب القهوة»^(٢٢).

المسكن:

بنيت معظم جدران بيوت القرى، بل كلها تقريباً، وأسوار بيادرها وحواكيرها من حجارة البازلت الوفيرة، الحجارة الزرقاء، لا كما يصفها معظم الناس افتراء بالسوداء كانت هي مادة البناء الرئيسية:

(مبينة من الحجر الدبش غير المتناسق)^(٢٣).

غالباً ما تكون بيوت الفلاحين والمراعين متشابهة من حيث نمط البناء ووظيفته. أما بيوت بعض المتنفذين وشيوخ القرى وأصحاب الأملاك الكبيرة فتتميز باتساع مساحة البناء وعدد غرفه ونمط البناء والفسحة التي تحيط به، تكون هذه الدور مسورة بسور عال يميزها عما عداها. وهذا وصف لبعض تلك الدور على لسان أحد الأبطال في إحدى الروايات:

«تمكن المترجم حمزة الديك من تعداد عشرين نافذة مستطيلة تطل على الفناء الداخلي للقصر، وثمة بين كل منها شرفة بارزة إلى الأمام بدت للوهلة الأولى دخيلة على هيكل القصر الحجري القديم، إلا أن في كل شرفة تعلق درجٌ حجري عريض نصفه في الجدار. وفي الطابق الأول، إضافة إلى الأروقة ومربع الجلوس



الحجاز الذي لا يزال معطلاً على الرغم من عشرات الاجتماعات العربية لإعادة تشغيله: «جالت ... بهدوء، تفقدت مسكنها الجديد غرفتين مسقوفتين بالتراب يسند سطحهما سبعة جسور منزوعة من سكة قطار الحجاز، مرصوص بالقصيب والأخشاب والقناطر المقرنصة، مطروشة جدرانها بكلس يحتاج إلى ترميم ومستودع للتبين أمامه مساحة يمكن أن تكون فسحة برندا وحاكورة كبيرة»^(٢٥).
 وثمة بيوت أثرية في عدد من القرى ظلت قائمة ومعروفة تطلق عليها أسماء أو صفات لأصحابها رافقتها قروناً عديدة:
 «أرض الدار مرصوفة ببقايا حجارة رومانية تعود إلى ألفي عام، بعضها ما زال يحمل نقوش المعابد الأزلية وصور إله روماني قديم منقوشة على جرن الكبة. أمام الدار حاكورة تتوسطها شجرة توت فتيّة»^(٢٦).

والمضافة، جناح خاص بضيوف الأمير ... ثم غرف المرابين والخدم. أما غرف المطبخ والمؤونة وتور الخبز ففي الجهة المقابلة للإصطبلات ومستودعات العلف التي لا يمكن دخولها سوى من أبوابها خارج السور، على الرغم من وجود مداخل صغيرة لها معلقة في أسفل القصر ... في الركن الشرقي وعلى بعد مئة خطوة من السور ارتفع برج فوق قاعدة حجرية مربعة كقاعدة الهرم غطت بعض حجارتها حنة قريش»^(٢٣).
 تعود الرواية لتصف بيتاً آخر:
 «بدا البيت كبيراً في مظهره الخارجي، ومن الداخل غرف حجرية قديمة مرمجة بمهارة البنائين الأوائل من الحجارة نفسها باستثناء سقف الربد وبعض الحجارة الهشة في الركائز»^(٢٤).
 يصف الروائي فادي عزام في روايته (سرمده) أحد بيوت قرية سرمدة المحمول سقفه على جسور انتزعت في نهاية الحكم العثماني من خط سكة قطار

ونقتبس من رواية أخرى وصفاً لبيت آخر:

«بيت عبد السلام المسعود وجده، أو بالأحرى تركه له أولئك السكان بيتاً كاملاً قائماً بجدرانها الأربعة سقفه من عقود حجرية (قناطر وربد)، نوافذه فد أهملت أو أُلغيت إلا نافذة صغيرة في الأعلى من الجدار الشرقي مما يلي السقف تماماً للتنفس؛ إذ إنها أصلحت لتميرير الهواء، لكنها لا تسمح بمرور حيوان أو إنسان ... اكتفى البناء بباب واحد متوسط الاتساع يفتح نحو الشمال له غلق مصنوع أو منحوت من الحجر يسمى باب حلس»^(٢٧).

وثمة بيت لأحد الفلاحين الملاك، يملكون أراضي وحيوانات:

«أرض ثلاثة فدادين وثور، خمس عمالات* غير البطالات**، مئة رأس غنم، دار كبيرة ورزق لا تأكله النيارين ... دار فيها ثلاثون قنطرة، أربع مربعات*** فوقها أربع عليات**** من الحجر النحيت، ومضافة من أكبر مضافات المجلد»^(٢٨).

«بيوت الفلاحين الصغار، أو البيوت التي تخصص للمرابعين»، فلها صفات أخرى: «ظهرت بيوت الفلاحين مجرد أكواخ رثة، تالفة لا تتج سوى الخوف»^(٢٩).

منذ بداية استقرار الحياة في الجبل الذي كان غنياً بالخرائب التي فارقها أصحابها، أخذ السكان بإحداث تغيير في البيوت الأثرية: «كان المنزل من قبل قصراً يعود إلى الفترة الرومانية، قامت عائلة عدنان بترميمه وإضافة غرفتين إليه، ووضعت القرميد على سطحه...»^(٣٠).

مع تنامي الرغبة في استقرار السكان، ظهرت

*العمالات من الأبقار هي الحيوانات التي تستخدم في الحراثة.

**البطالات هي الأبقار التي تُقتنى للاستفادة من حليبها.

***المربّع غرفة واسعة يتجمع فيها أفراد الأسرة يقضون فيه معظم ساعات يومهم.

****العلية غرفة في الطابق الثاني من البناء.

الحاجة لاستقدام بنائين محترفين، جاؤوا من لبنان يلبون رغبة الناس لإنشاء بيوت جديدة صارت تتطلبها حياة الاستقرار:

«رحلت الأسرة مع الراحلين إلى جنوب سورية. فرح خليل عندما علم أن شهرة أبيه في العمارة سبقتهم إلى الجبل ... وكان حنا بشارة أول من أدخل فن تقصيب الحجارة ونحتها ... رمّم مع فريق من الرجال معظم القصور والخرائب»^(٣١).

توزع أمثال خليل المعمرجي في القرى بينون البيوت ويقصبون الحجارة من مقلع يفتتحونه:

«أخذوا يعملون في وادي الزبدة حيث مقالعهم، قصوها من بازلت صاخب الزرقة. نحتوا زوايا متوجة برسوم غامضة. أما الحجارة فقد زين كامل بعضها بصور حيوانات برية»^(٣٢).

المسكن من الداخل:

تصف إحدى الروايات صورة مسكن من الداخل مملوك لأسرة ثرية:

«كانت الغرفة مزدحمة بالأثاث من كل صنف، وتناثرت الوسائد، وتكدست في الزاوية أربعة أو خمسة فرش مطوية، وبجانبتها علقت أطباق من القش طافحة برسوم نباتات وحيوانات وصحون فاخرة»^(٣٣).

في وصف آخر:

«الغرف مفروشة ببسط خضراء مزركشة. أفواس الرفوف اصطففت فوقها الصحون والصواني والأطباق. والصندوق الخشبي المزيّن بالصدف من مستلزمات كل مسكن، يقوم مقام خزائن الثياب. وهو مستودع ثياب المرأة وأشياءها الخاصة، إذ كان مثل هذا الصندوق جزءاً من مهر العروس ويحتل ركناً من أركان الغرفة»^(٣٤).

وفي كل منزل تقريباً أثاث له ركن ثابت، تذكر إحدى ربات البيوت أفراد أسرته في حال اضطرارها لسفر أو زيارة أو عمل خارج المنزل تذكرهم بما سيحتاجون إليه في حال غيابها، فتقول:

«في أكل بالشمالية، وفي مي بالخايبية».

في زمن قريب في القرى أو في المركز بالسويداء تأخذ البيوت بالتحسين الذي يضيفه السكان إلى المنزل، عندما يتوفر الماء، ويفيض عن حاجة الشرب فيُستغل لإضفاء جمال خاص على السكن، فتظهر الأشجار في ساحات بعض الدور، وتُزرع في فسحاتها بعض الخضروات ونباتات الزينة:

«طافت عيناه على البيوت الرابضة حول الزقاقات الضيقة. تطل من كل بيت شجرة توت معمرة تُطعم البيت وعابري السبيل، وتينة وارفة وزيتونة، وشجرة رمان مثقلة بالجلنار... وحاكورة لزراع البصل والفجل. تجاوز عمر الحي مئة عام وما زالت بيوته تثبت بحجارتها السوداء تعطي كل بوابة بيت قطرة حجرية وخلفها أرض دار واسعة تتوزع حولها غرف المعيشة والمؤونة هاجس السكان الأثري»^(٢٥).

المضافة:

شكلت المضافة في الجبل مظهراً يدل على الواجهة من جهة، وحاجة لا غنى عنها لتكون جاهزة لاستقبال الضيوف والأقارب والأصحاب والزوار من جهة أخرى. وقد استرعت اهتمام الرحالة والمستكشفين، وظلت مضرب المثل خارج الجبل إلى كل أنحاء بلاد الشام. كتب الرحالة البريطاني (نمري) معجباً:

«حسن الضيافة عند أبناء الجبل للغرباء، وضيافة بعضهم لبعض مضرب المثل في أرجاء الشرق، ومن يُتاح له زيارتهم ولو لمرة واحدة لا يستطيع أن ينسى شهامتهم ولطفهم».

تحتل المضافة جزءاً من الدار: بنيت فوق الطابق الأرضي لتكون شارعة مشرفة على الدور والسفوح نهاراً، ولتكون أيضاً منارة للطراق ليلاً.

تتنوع الوظائف التي كانت تؤديها المضافة:

اختراع سلسلة من أحاديث القرى، مواعيد الزراعة، أحوال الحلال والطرش والخيل، أخبار

العائدين من السفر برلك والديون والمراعي. وأخبار من داخل القرية وجوارها.

ينقل زوار المضافة أخباراً من خارج القرية:

«حنا البيطار كان ينقل أخبار البلدة وأحداث القرى المجاورة التي يتجول فيها لبيطرة الخيول والبغال، وأعراس القرية، وفلان مات، فلانة رفضت علان، وسباق الخيل، لعبة حجوج وطلع التي انهزم فيها فرحان...»^(٢٦).

ترتبط المضافة بالقهوة المرة وأدوات تحضيرها والآداب المرتبطة بها:

«أحضر القهوة، أرشف منها قليلاً، وصب لكل واحد من الموجودين... فتجانين. تحتل أدوات طبخ القهوة مكاناً بارزاً في المضافة، ويخصص فيها لكل منها جزء للجمر. نقرة الجمر في وسط المضافة، وتترجع على حافتها دلال القهوة بلونها الغبش بالدخان... ويجلس جميع الموجودين على الطواطي...»^(٢٧).

يدعو صاحب المضافة عند قدوم ضيف واحد أو أكثر، أو بمناسبة من المناسبات أهل القرية إلى وليمة تليق بالضيف:

«ذبح لهم خروفاً، وأرسل ابنه يدعو أهل القرية إلى عشاء الضيوف... هذا الباب لم يُغلق قط، منذ أن فُتح هذا الجدار، لا صيفاً ولا شتاء...»^(٢٨).

لعبت المضافة أدواراً في حياة الجبل، وفي الأحداث التي مر بها وبالمناطق القريبة منه. مثلت المضافة ضرورة لتلبية حاجات اقتضاها موقع المحافظة على مشارف شرقي الأردن كمعبر إلى شبه الجزيرة العربية والاتصاله مع سائر جهات سورية ولأسباب أخرى تناسبت مع تلك الظروف.

كانت المضافة تدل على نفسها بشكلها الخارجي وبموقعها بالنسبة لسائر غرف المنزل وبالمساحة التي تشغلها، وبشكل بناؤها وارتفاع جدرانها وتنوع أثاثها على مزايا شخصية صاحبها أو أصحابها.

للمضافة بشكل عام ديورها الداخلي الذي



في الختام:

تتنامي علوم الإنسان وتتوسع، فلا تقف عند حد، وعلى الرغم مما يحيط بمفاهيم الثقافة والاجتماع من غموض في كثير من الأحيان لأسباب ترتبط بالزمن وبالظروف التاريخية، تظل هذه المفاهيم محكومة بالتغير المستمر. والبحث بالتراث شأنه شأن كل ما يتعلق بعلوم الإنسان يصطدم بمعوقات، منها:

- غياب سند موثق لمعرفة اتجاه التغير في أنماط العيش خلال فترة محددة عند هذه الجماعة أو تلك.
- اعتماد بعض الأبحاث على مقابلات شفوية مع أشخاص خبرتهم تعتمد على الذاكرة، وغالباً ما تكون ذكرتهم خؤوناً.
- كثيراً ما تتحكم في البحث الاتجاهات العقديّة والعصبيات، فيُضلل البحث، وتُحرف الوقائع.
- اقتنصنا من النصوص الأدبية ما صورته عن القرية وجوانب مهمة من حياتها كما كانت عليه قبل التطورات التي طرأت ابتداءً من بدايات النصف الثاني من القرن العشرين. ولا بد من التنويه أن بعضاً من تلك المظاهر ما زال سائداً حتى الآن بنسب مختلفة، وأدخلت عليه تغيرات تناسب الحياة الحاضرة. وقاربنا في قراءة النصوص المرجع التحليلي الأنثروبولوجي للأدب للنفاذ إلى هوية المكان وانتماء أهله وحراكمهم الثقافي.

يميزها من سائر غرف المنزل، الطواطي تحيط جدرانها من الداخل على ارتفاع ٤٠ سنتمترًا تقريباً مشكلة مستطيلاً مفتوحاً على جهة الباب الرئيسي. يمد على سطح الطواطي السجاد أو بسط الصوف وتُترش فوقها الفرش، وتوضع الوسائد فوق هذه الأخيرة:

«كانت المضافة مؤثثة بسجاد إيراني تفوح منه رائحة الزهور وكانت الوسائد من الصوف المخطط بمجموعات من الألوان القانية المتنافرة، تفصل بينها دروب بيضاء. الجدران مطلية بكلس ناصع»^(٣٩).

أما عن أدوات القهوة النحاسية (المعاميل) من دلال مختلفة الأحجام، فلكل منها وظيفته في إعداد القهوة التي يحتاج تحضيرها إلى محمصة لتحميمص القهوة وإلى جرن يصنع من خشب البطم مع المهباج. يبدأ صاحب المضافة أو أحد أبنائه أو العاملين لديه بإعداد القهوة وتجهيزها منذ الصباح الباكر:

«استيقظ أبو نايف وبدأ بتحميمص البن اللازم، وهذه العملية لها طقوسها المستمدة من تعلق الناس في الجبل بجعلها عنوان الكرم وحسن الضيافة والوجه الناصع الذي يزين مضافاتهم، وغالباً ما تدور الحكايات حولها... جلب أبو نايف المحماس والمهباج والبن الأخضر الذي يحرص على الاحتفاظ به في الجراب الذي ورثه عن أبيه»^(٤٠).

الهوامش والمصادر:

- ١- عبد الحميد يونس: مجلة الفنون الشعبية- العدد الخامس- شباط ١٩٦٨ ص ٤.
- ٢- إيلي حاوي: مجلة الآداب اللبنانية- عدد تشرين الأول ١٩٦٥- ص ٥٩.
- ٣- عبد الحميد يونس: سبق ذكره- ص ٨.
- ٤- عبد الحميد يونس: موسوعة الآداب والفنون الشعبية- مجلة الهلال- العدد ٦- ١٩٦٨- ص ٧٥.
- ٥- شريف الراس: مجلة المجلة ع ١٢٤ - ص ١٣١.
- ٦- السابق: ص ١٢٢.
- ٧- السابق ص ١٣٢.
- ٨- ياسين النصير: اللا أدبي في الأدب- جريدة الحياة- ٢٧ / ١٠ / ١٩٩٧.
- ٩- رولان بارت: درس- ترجمة عبد السلام بنعبد العالي- مجلة الكرمل- العدد ١٨- ص ٢٦.
- ١٠- وهيب سراي الدين: حدث في ذلك الزمان- دار رسلان- دمشق ٢٠٠٩- ص ٢٤.
- ١١- فوزات رزق: العصف والسنديان- وزارة الثقافة- دمشق ٢٠٠٨- ص ٢٩.
- ١٢- ممدوح عزام: معراج الموت ط ٢- دار البلد- دمشق ٢٠٠٣- ص ١٢.
- ١٣- إسماعيل الملحم: محافظة السويداء في الرواية- دار كرم- السويداء- ٢٠١٧- ص ٦٧.
- ١٤- فوزات رزق: طبرق ٩٠- وزارة الثقافة- دمشق- ٢٠١٠- ص ٨.
- ١٥- ممدوح عزام: قصر المطر - وزارة الثقافة- دمشق ١٩٩٩- ص ٢٤.
- ١٦- ممدوح عزام: معراج الموت (سابق)- ص ٧٥.
- ١٧- السابق: ص ٦٥.
- ١٨- السابق: ص ٣٥.
- ١٩- ممدوح عزام- قصر المطر- سبق- ص ٦٣.
- ٢٠- محمد رضوان: أعمدة الغبار- وزارة الثقافة- دمشق- ٢٠٠٨- ص ٣٠.
- ٢١- السابق: ص ٣٠.
- ٢٢- ممدوح عزام- قصر المطر (سبق ذكره) - ص ٦٣.
- ٢٣- محمد رضوان: أعمدة الغبار (سبق ذ)- ص ٣١.
- ٢٤- ممدوح عزام: قصر المطر (سبق ذ) ص ٢٦٧.
- ٢٥- فادي عزام: سرمدة- دار الثقافة أبوظبي- ٢٠١٠- ص ٧٠.
- ٢٦- السابق: ص ١٦٤.
- ٢٧- وهيب سراي الدين: ما بين الصخور ما بين السطور- دار الخير- دمشق ٢٠٠٨- ص ٥.
- ٢٨- فوزات رزق: طبرق ٩٠ (سبق ذ) - ص ٣٠.
- ٢٩- ممدوح عزام: قصر المطر (سبق ذ) ص ٢٧٨.
- ٣٠- السابق: ص ٢٠٧.
- ٣١- محمد رضوان: البراري- وزارة الثقافة- ٢٠٠٥- ص ٧٨.
- ٣٢- ممدوح عزام: جهات الجنوب- دار ورد- دمشق ٢٠٠٠- ص ١٦٦.
- ٣٣- السابق: ص ٢٤١.
- ٣٤- منير أبوزين الدين: عباءة الريح- دار إنانا - دمشق- ٢٠١٠- ص ٧٤.
- ٣٥- نجاة عبد الصمد: بلاد المنايف- دار الكواكب- بيروت ٢٠١٠- ص ١١٤.
- ٣٦- ممدوح عزام: قصر المطر (سبق ذكره)- ص ٢٣٥.
- ٣٧- فوزات رزق: طبرق ٩٠ (سبق ذ)- ص ٤١.
- ٣٨- ممدوح عزام: أرض الكلام- (سبق ذ) ص ١٤٠.
- ٣٩- ممدوح عزام: جهات الجنوب (سبق ذ)- ص ١٦٦.
- ٤٠- منير أبوزين الدين: عباءة الريح- (سبق ذ)- ص ٢٢.

الأكلات الشعبية في مناطق جنوب سورية

هايل القنطار

ومن خلال هذا الموروث نتعرف ما كانت عليه أحوال الناس الاجتماعية والاقتصادية وسبل الإنتاج من زراعة ورعي مواش وتربية طيور... ودور المرأة في المجتمع كونها المكلفة بإعداد الطعام وإتقانه وحفظه. كما توضح لنا الأكلات الشعبية معاني الطقوس الدينية التي كانوا يزاولونها والأساطير التي كانت تمدهم بطاقة روحية، وما يرافق ذلك من تقديم للأضاحي والقربان؟ ومن خلال عادات الطعام نتعرف طرق مواجهة الناس للمتغيرات الجوية من أمطار وثلوج وجفاف وبرد وحرارة، والسلوكيات التي يتبعونها للتأقلم مع كل ظرف وكل مستجد والعناية

يمكننا القول: إن الأكلات الشعبية على مستوى العالم أجمع قد تكون أكثر الفنون التراثية المتداولة قدماً. لأن الناس ما زالوا يصنعونها ويأكلونها بذات الطريقة التي كانت معروفة منذ آلاف السنين. ما يقودنا إلى اعتبار هذا الموروث الأكثر مصداقية على تصوير حياة الناس وطريقة عيشهم خلال القرون الماضية. مع ما رافقه من أقوال وأغان وأمثال وكذلك عادات تناول الطعام في الأحوال العادية وفي مناسبات الفرح والحزن والأعياد وانتهاء المواسم الزراعية.



وقد اعتمدنا في طريقة الدراسة المنهج الوصفي المبني على الملاحظة، أسلوباً في عرض الأكلة وتوصيفها كما استفدنا من خبرات المتقدمين بالسن وأصحاب المطاعم الشعبية إضافة إلى المعرفة الشخصية المبنية على المعيشة الطويلة لأبناء الريف.

الأكلات الشعبية والبيئة

يلعب الزمان والمكان دوراً في تحديد نوعية المأكولات المتداولة، تبعاً للطقس ولما تتجه البيئة المحلية من مواد غذائية. فما يتوفر من مواد في الربيع غير ما هو موجود في الصيف أو الشتاء، وما تتجه المناطق السهلية قد لا يتوفر في المناطق الصحراوية أو الجبلية. لهذا نرى أن معظم الأكلات المدروسة تعتمد على إنتاج المناطق الزراعية والسهلية منها بخاصة. مثل سهول حوران المشهورة بإنتاج الحبوب وبادية الشام حيث تربية المواشي. أما المناطق الجبلية كجبل العرب والقنيطرة وجبال حرمون فتلعب الخضار وثمار الأشجار دوراً في إغناء تلك المأكولات وإضافة مأكولات أخرى إليها ذات قيمة صحية، وإذا دققنا في مكونات الأكلات الأكثر انتشاراً في المنطقة المدروسة نجد أنها تعتمد القمح والعدس والحمص والذرة والخضروات ولحوم المواشي والطيور أساساً لها، أما الأشجار المثمرة كالتفاح والعنب والتين والمشمش فيستفاد من ثمارها في عمل المرببات والمعاقيد، ومن الزيتون يستخرج الزيت الصالح لكل أكلة. كما أن للطقس وأوقات النهار والمناسبات الاجتماعية دوراً في اختيار الأكلات المناسبة، فللشتاء أكلاته المفضلة كالكشك صباحاً، واللبنية ظهراً والمجدرة مساءً، وفي الصيف يُكثر العمال الزراعيون من شرب اللبن بأنواعه المتعددة، ويتناولون البيض المطبوخ مع البندورة والبصل والشوربات الخفيفة، وفي الربيع يزداد تناول الخضار المطبوخة... وللولايم أكلاتها الخاصة كالمنسف، والثريد، والمكمورة... وفي الزيارات لمقامات الأولياء الصالحين تذبج النذور، وغالباً ما تكون



بهذا الموروث واحدة من أساليب تعزيز الهوية الوطنية وتحسينها في ظل طغيان ثقافة العولمة التي تسعى لاقتلاع إنسان العالم الثالث من جذوره وغرسه في بيئة جديدة تسيه هويته وماضيه وقيمه وعاداته وصولاً إلى جعله تابعاً لحضارة سهمية تندفع إلى الأمام بسرعة، مخلفة وراءها حضارات دائرية متمركزة حول ذاتها كما يصفها سيفلر بكتابه أفول الحضارات.

لقد جرت محاولات عدة وفي نواح مختلفة من العالم العربي لجمع هذا التراث، ولا سيما أنه يجمع ما بين المادي واللامادي، والثاني لا يقل أهمية عن الأول أو يزيد، ففيه طرق الحصول على المواد اللازمة لكل أكلة وطريقة صنعها وتقديمها وتناولها- لكن تلك المحاولات بقيت عاجزة عن الإحاطة بكل هذا الموروث الذي يشمل آلاف الأكلات الشعبية المتشابهة أحياناً والمتباينة أحياناً أخرى. ما دفع الباحثين إلى تجزئة الموضوع وفقاً للمناطق مثل: الأكلات الشامية، الفلسطينية، العراقية، الخليجية، المغربية... ومع ذلك نجد الكثير من الباحثين عمدوا إلى تقسيم الأكلات القطرية إلى أكلات جهوية كأن يقال في موضوع الأكلات السورية: أكلات شامية، حمصية، حلبية، أكلات أهل الجزيرة، وأكلات جنوب سورية التي نحن بصدد الحديث عنها. وتأتي هذه الدراسة متوافقة مع هذا النهج ولا سيما أن المناطق المدروسة متداخلة جغرافياً، وتشابهه في كثير من عاداتها وفولكلورها، وإن وجدت اختلافات فإنها في الأسماء،



صفحات، ويكفي أن نعدد أهمها: برغل باللبن، برغل عَ بندوقرة، برغل بالحمص، برغل بالشعيرية، برغل بالبادنجان، برغل باليقطين، البرغل بالعيشة، المجدرة، الكشك، الزقا ريط، المعكرونة، المعكرونة بالكشك، المقصصة (المقطعة) وغيرها الكثير. أما بقية الحبوب فأكثرها العدس والرز والحمص والفاول التي تدخل في أكالات المجدرة، المقلوية، الفلافل الفتات.

٢- أكالات تعتمد اللبن مكوناً أساسياً ومنها:

اللبنية، المليحية، الشاكرية، لبنية بالرز، اللبنه (اللبن المصفى) الجبن، الشنكليش، أذان الشايب (الشيش برك)، يقطين باللبن، شيخ المحشي، مطفية (زهرة باللبن) ...

٢- أكالات تعتمد على الخضار مثل:

مفركة الكوسا، مفركة البطاطا، مفركة الخضار، منزلة البادنجان، منزلة الزهرة، كفتة البطاطا، طباخ وروحو، شوربة السبانخ، كواج، جظ مظ، مرقة الفاصوليا، مرقة البازيلاء، الباميا، رز بالفاول، ملوخية... المحاشي - محشي البادنجان، محشي الكوسا- اليبيرق (محشي ورق العنب) فتة البادنجان، تبولة، الخبيزة، الجعدة، مفركة الهنبا، العصيدة، كبة اليقطين، أبلما، فطائر الحميض، العكوب ...

٤ أكالات تعتمد على اللحوم ومنها :

- المنسف، المكمورة، كباب، شيش طاووق، محمضة (معلق مع بندوقرة وحوامض) الكبة بأنواعها (كبة لبنية، كبة بالصينية - كبة نية، كبة بالفرن، كبة سماقية، كبة صاجية ...) للحومات

رأساً من الغنم، وتحضر المواشي في الأعراس وتقدم طعاماً للمحتفلين، حتى الأساطير يطالها نصيب من المأكولات الشعبية، بسب العجز عن تفسير الكثير من الظواهر الطبيعية، فعند الانتقال إلى السكن الجديد يذبح صاحب البيت ذبيحة لإشعار الجان سكان الطبقات السفلى - وفق اعتقاد البعض - بضرورة إخلاء المكان بعد أن تم تقديم الضحية للمنزل. وعند بروز الأسنان اللبنية للطفل توزع والدته السليقة (القمح المسلوق مع الحمص والسكر والمكسرات) على الجيران. كذلك للطب الشعبي موقع في هذا الموضوع، فكثير من المرضى يعتادون طعاماً معيناً يتناسب ومرضهم، وبعضهم يتناول نباتات لتسكين الأوجاع كالمليسة والبابونج والزنجبيل. والإكثار من البصل يساعد مرضى السكري، ويحد من الزكام وغير ذلك من النباتات كالثوم والبقدونس والجرجير وغيرها... وللمولودات يقدم مشروب (المغلي) لتجاوز مرحلة النقاهة بسلام، والمكون من خلطة من النباتات التالية: زنجبيل، خلنجان، قرفة، كراوية، يانسون مع الجوز والسكر.

تصنيف افتراضي للأكلات المتداولة في

الجنوب السوري

من الصعب تصنيف المئات من الأكلات المتداولة في مجموعات محددة، بالنظر لتداخل مكوناتها بعضها مع بعض، ولكننا وتسهلاً على القارئ سنعمد - افتراضياً - تقسيمها إلى المجموعات الآتية:

أ كلات مكونها الأساس هو الحبوب:

وأولها القمح، الذي يصنع منه البرغل والطحين. والبرغل كما يعلم الجميع هو جريش القمح المسلوق، ويدخل في أكثر الأكلات الشعبية لتوفره ورخص ثمنه قياساً للرز - مثلاً - وهو غذاء رئيسي لشعوب الشرق الأوسط، ويطلق عليه الفلاحون مسامير الركب، ولو أردنا أن نعدد ونصف الأكلات الشعبية التي يدخل البرغل والطحين في مكوناتها لاحتاج الأمر إلى عدة

الشاي، القهوة الحلوة، الحليب، السحلب، المنه،
منقوع الأعشاب والنباتات الطبية مثل: البابونج،
الزنجبيل، الكركم، الكمون، القرفة ...
الباردة:

العرق سوس، القمر الدين، التمر هندي، الجلاب
...ويكثر تناولها على المآدب الرمضانية، اللبن
الرائب، اللبن المخيض (العيران) شراب الليمون،
شراب التوت شامي...

نماذج من الأكلات الأكثر شهرة

١- المنسف:

وهو عنوان الكرم العربي، ورمز من رموز الضيافة،
اشتهرت به المنطقة منذ مئات السنين بل ولد فيها،
ومكوناته الأساسية هي البرغل أو الرز واللبن الجميد
(الكثي) ولحم الضأن والسمن البلدي. وغالباً ما يتم



بأنواعها (الكباب، الشقف، لحم بالفرن، لحمه
بعجين...) المقادم، الفوارغ

والمدفونة (الكرشة والأمعاء بعد تنظيفها) ...
وهناك الكثير من الأكلات موادها متداخلة،
ويمكن إضافتها إلى أي مجموعة مما ذكر. يضاف
إلى ذلك الإبداعات التي تقوم بها بعض النسوة
من تعديل لمكونات بعض الأكلات سواء بالإضافة
أم بطريقة الصنع أم تعديل قوامها وإطلاق أسماء
جديدة عليها.

٥- الحلويات

أ- المرببات: مربى التين، مربى المشمش، مربى
التفاح، مربى الكباد، مربى الباذنجان، مربى القرع،
مربى الكرز ...

ب- الحلويات ومنها: حلاوة الجبن، حلاوة
السמיד، رز بحليب، زلايية، مرشم (المرشوم)،
سحلب، شمندور (لباً حليب البقر بعد الولادة)،
قريشة، صنفوف، نمورة (هريسة) قطايف،
شعبيات، بسيسة، معيسة، مبروشة.. إلخ.

٦- المشروبات

الحارة:

القهوة المرة، وهي مشروب الضيافة الرئيسي،
يُعدّها منذ الصباح في القرى والبوادي، الوجهاء ممن
لا عمل لديهم، ويعدها غيرهم بعد انتهاء أعمالهم.
وتشرب على مدار اليوم، أما في المدن فيعدونها في
المناسبات.





الدجاج مع حبة البركة والشمرة (الشومر) وقطعتها الى قطع بحجم قبضة اليد وتركها تترتاح لمدة ربع ساعة ثم تمدها (تفردها) بالشويك، وتضعها على أرضية صينية مدهونة بالزيت، ثم تضع على وجهها مخلوط البصل والتوابل مع أربع أو خمس قطع من الدجاج ثم تعاد العملية مرة ثانية وثالثة وفي المرة الأخيرة تفرق رفاقة العجين على وجه الصينية ثم توضع في الفرن لمدة ساعة تقريباً بدرجة معتدلة وبعد نضجها ترفع طبقة العجين العلوية، وتقلب الطبخة على صدر واسع، ثم تقطع وتصيح عندها جاهزة للأكل مع اللبن.

٣- الشيش برك (أذان الشايب)

أكلة معروفة في عموم المنطقة تتكون من عجينة الطحين - يفضل الطحين الأسمر- تقطع بحجم حبة



إعداده في المنزل؛ إذ يسلق اللحم في مريس (متفوع) الكثي مضافاً إليه قليل من الكركم، بعدها يسلق البرغل، ويفرد في وعاء نحاسي (منسف) أو صينية من الستانلس ذات حواف عالية، ويهرس البرغل بأداة معدنية صقيلة (صحن، طنجرة صغيرة أو أية أداة مشابهة)، وخلال هرسه يضاف إليه مرق اللحم (المليحية) لتسهيل العمل ولإكسابه طعماً لذيذاً، ثم توضع على الوجه قطع اللحم والكبة - إن وجدت - مع المكسرات (جوز، لوز)، ويسكب فوقها السمن البلدي والمليحية. هناك طقوس خاصة بكل منطقة في دعوة الضيوف لتناول طعام المنسف، ففي السويداء - مثلاً - يوضع المنسف على الأرض - حالياً على طاولة - ثم يمكس المعزب الكبشة مليئة بالسمن البلدي، ويسكبه على المنسف بحركة دائرية ثم يملأ شخص آخر إلى جانبه الكبشة بالمليحية من طنجرة يحملها ويصبها المعزب ثانية على المنسف ثم يدعو الضيوف لتناول الطعام، فيقول له أكبرهم: -وربما وجيههم- تفضل سمي على زادك، يقول المعزب: بسم الله الرحمن الرحيم، ويتناول اللقمة الأولى، ثم يتنحى جانباً، فيباشر الآخرون تناول الطعام والقصد من ذلك مدروك!

٢- المكورة (الرفاقة)

أكلة شعبية، تنتشر في منطقة القنيطرة وشمال فلسطين وحووران وأهميتها تقرب من أهمية المنسف العربي! تتكون من طحين وماء وبصل وملح وزيت زيتون وبهارات ولحم دجاج. تحضرها ربات البيوت في منازلهن، إذ ينظف الدجاج ويغسل بالخل والملح للتخلص من الروائح المنفرة، ويسلق ثم يُقَطَّع، ويوضع في قدر مع قليل من زيت الزيتون، ويحمَّر على نار هادئة، ثم يحضر خليط من البصل المفروم مع البهارات والملح، ويوضع في مقلاة أو طنجرة صغيرة، ويسخن على النار حتى يذبل البصل، وفي هذه الأثناء تكون ربة المنزل قد أعدت عجينة من الطحين ومرق



الماء، ويفرك بالطحين في وعاء واسع حتى تصبح حبة البرغل بحجم حبة الكرسنة أو حبة العدس الصغيرة. يغلى اللحم مع الحمص والبصل والملح والفلفل والبهارات حتى يقرب من الاستواء. يؤتى بالقطعة العلوية من طنجرة الطبخ المكونة من قطعتين- السفلية طنجرة عادية والعلوية هي غطاء للسفلية مثقبة من أسفلها وخاصة بهذه الأكلة- توضع بها حبوب البرغل المفتولة، وتركب على القطعة السفلية من الطنجرة التي بها مرق اللحم، وتترك لبضع دقائق حتى تستوي الحبات بفعل البخار المتصاعد من الأسفل. بعد استواء حبات المغربية ترفع عن النار، وتوضع في صينية أو منسف أو ما شابه، وتترك بالسمن البلدي أو زيت الزيتون، ويسكب فوقها مرق اللحم وما يحتويه من حمص وبصل ومكسرات، ثم يؤتى بقطع اللحم، وتوضع على وجه الصينية، البعض يضيف البقدونس، والبعض الآخر يضاعف من المكسرات كما كل الأكلات .

٧-المجدرة



الجوز الكبيرة، ثم تفرد بالشوب وتقطع مجدداً إلى دوائر صغيرة بالضغط عليها بواسطة فنجان القهوة أو كأس الشاي أو أية أداة مشابهة، وتحشى بخليط من اللحم الناعم والجوز والبهارات، وتقل على شكل صدفة أو أذن. ثم توضع في قدر كبيرة مملأ بمريس الكثي أو اللبن مع الكركم، على نار هادئة الى أن تنضج؛ بعدها تصب في صينية كبيرة، وبعد أن تبرد يتم تناولها جماعياً أو في صحون.

٤- الهفيت (الثريد) (صورة رقم ٥)

أكلة منتشرة في البوادي العربية انتقلت الى الجنوب السوري بحكم التواصل الجغرافي والبشري، إذ أدخلت بعض التعديلات عليها، وهي مكونة من خبز الشراك (الرقاق) يمد في وعاء معدني (منسف أو لكن أو صينية ذات حواف)، وتوضع فوقه طبقة من الرز المسلوق ويصب عليه مزيج من مرق اللحم المطبوخ بمريس لبن الجميد المغلي مع البهارات، ثم تمد طبقة



ثانية من الخبز وفوقها الرز والمرق وتعقبها ثالثة فرابعة حتى خمس طبقات، وعلى وجه الطبقة الأخيرة توضع قطع اللحم المطبوخ - لحم الضأن- وفوقها المكسرات (لوز وفستق حليبي...) المقلية، ويسكب فوقها جميعاً السمن البلدي ومريس لبن الجميد المغلي (المليحي) وبعضهم يضيف الخضار المسلوقة...

٥- المغربية (المفتول)

شبيهة بالكسكس المغربية ومن هنا كان اسمها، وهي عبارة عن برغل ناعم (سميد) ينقع قليلاً في

٩- الفلافل



يجمع الناس على أن أكلة الفلافل أكلة شعبية بامتياز، وهي من الأكلات التراثية التي لها مكانة خاصة عند الطبقات الشعبية الفقيرة. فالى وقت قريب كان أرباب العمل يقدمون لفات الفلافل كوجبة رئيسية لعمالهم المؤقتين، والعمال أنفسهم يفضلون تناول هذه الوجبة إن كان الطعام من حسابهم، وذلك لتوفرها ورخص ثمنها كما أن الأسر المعوزة والمتوسطة تتناول في العديد من أيامها وجبة فلافل، والشكل الأوسع انتشاراً لهذه الأكلة هو اللفات التي تعدها مطاعم الوجبات السريعة، وهي عبارة عن أقراص بحجم حبة الجوز الكبيرة مكونة من خلطة من: حمص يابس، بقدونس، نفع، بصل، ثوم، كمون، ملح بيكربونات الصودا. ينقع الحمص مدة ١٢ ساعة ثم يغسل و تغسل الخضار وتفرم وتضاف إليها التوابل (بهارات الفلافل) يطحن المزيج مرتين أو ثلاثاً، وتضاف إليه البيكربونات ثم يترك ليختم، ثم يقرص (أقراص) بملعقة خاصة، ويقلى بالزيت. تقدم الأقراص مع شرائح البندورة والمخلل والنعناع والطراطور، إما في صحون وإما لفات.

١٠- شوربة الجعدة (اللوف)

أكلة تراثية منتشرة في حوران وشمال الأردن مكونة من نبات اللوف مع العدس ولبن الجميد

أكلة الفقراء! ومتصدرة أكلات الريف السوري، يتناولها الفلاحون في غالبية أيام السنة. ولا سيما أيام المواسم الزراعية عند رجوعهم من الحقل، ولهذا يتأخر موعد تقديمها حتى ما بعد العصر، ويعرف هذا الوقت عند الفلاحين بوقت تركيب الطبيخ. تتكون الأكلة من عدس وبرغل مسلوقين مع كمية قليلة من الملح يضاف إليهما بعد النضج البصل المقلي بالسمن البلدي أو زيت الزيتون، ولهذا تعد أكلة شعبية بامتياز، لأن موادها جميعا متوفرة على مدار الساعة في البيت تؤكل مع البصل الأخضر واللبن الرائب أو لبن العيران. بعضهم يضيف إلى مكوناتها الرز، وهذا قليل.

٨- الكشك

أكلة شعبية معروفة ومشهورة، مسماة على اسم مادتها الأساسية (الكشك)، وهي خليط من اللبن المخيض مع البرغل، تجفف وتطحن. سبق أن فصلنا صنعها في العدد ٢١ من مجلة التراث الشعبي. وأكلة الكشك مكونة من الكشك نفسه مع دهن القورمة) حميس لحم ودهن (الأغنام المسمنة) توضع كمية من هذا الأخير مع البصل الناعم في طنجرة على نار هادئة، وتقلب حتى ينصهر الدهن، ويحمر اللحم ثم يضاف إليه الكشك ويحرك إلى أن يصبح الخليط أسمر، يضاف إليه الماء ويحرك حتى يغلي، يترك مدة من الزمن ثم يرفع عن النار ويترك ليبرد ثم يوضع في قدر. وأفضل ما يؤكل معه الفجل ورقاً وجذراً، وآخرون يأكلونه مع خضار ورقية أخرى.



والبيض والنشاء والبصل وزيت الزيتون وقليل من الملح. في البداية يغلى خليط لبن الجميد مع البيض والنشاء على نار هادئة مع استمرار التحريك، ويضاف بعدها ورق الجعدة (اللوب) المجفف والبصل المقلي بالزيت، وبعد مدة يضاف العدس المسلوق وقليل من الملح، ويترك على النار حتى يستوي. ثم يوضع في وعاء ليبرد، ويقدم على طاولة الطعام. وبالرغم من الفوائد العديدة للعشبة فلا يصح أكل ورق الجعدة نيئاً وطرياً بسبب مذاقه غير المستحب. والاعتقاد بأن المداومة على أكله نيئاً يضر بالكبد.

١١- الجبنة الشركسية

هذه الأكلة منتشرة في محافظة القنيطرة، إذ يسكن الأخوة الشركس ذوو الأصول القوقازية، وهي أكلة تراثية بالنسبة لهم، يحاولون الحفاظ عليها، طريقة الصنع: يؤتى بمصل اللبن الرائب الزبادي أو مصل الجبن، يصفى بشاشية، ويترك مدة ٢٤ ساعة ليحمض، ثم يؤتى بحليب طازج، ويغلى على نار هادئة، بعد الغليان بقليل يضاف إليه مصل اللبن حتى يفرط - يصبح لونه مائلاً للصفرة - بعضهم يفضل الخل الأبيض بدلاً من المصل - يرفع المزيج عن النار، وتؤخذ الجبنة المتشكلة، وتوضع على قطعة قماش مع قليل من الملح، ثم يوضع فوقها ثقل وتترك نحو ٣



ساعات، بعدها تقلب وتترك ليوم واحد، وتوضع في صحن، وتزين بحبة البركة وسمسم، وبعضهم يضيف زعترًا أو فليفلة، ثم تقدم كطبق محلي مع الزيتون والمكدوس! أو مع فطائر الحلفاء (أكلة شركسية).

١٢- اللزاقات (السيالات)

وهي نوع من الحلويات تقدم وحدها في مناسبات انتهاء مواسم العمل كالحصاد، وانتهاء أعمال البيدر وجز الغنم (القصاص) والانتها من سقف المنزل بالحجارة أو القصب. كما تقدم للضيوف، ويكثر تناولها كحلوى أيام شهر رمضان المبارك، وهي أكلة شعبية بامتياز معروفة ومرغوبة في جميع نواحي المنطقة. وتتكون من: دقيق القمح، قليل من الملح، خميرة، حليب، حبة البركة، يانسون، وبعضهم يضيف الزنجبيل والخلنجان بالإضافة للماء. يعجن الجميع جيداً، ويضاف الماء شيئاً فشيئاً، حتى تصيح العجينة لزجة أو أقرب للسائلة، وتترك لفترة من الزمن حتى تتخمر، ثم تسكب على صاج التور بعد أن يكون قد مسح بالزيت حتى لا يلتصق عليه الخبز، وتترك ثواني قليلة حتى تستوي، وكلما استوى رقيق دهن بالسمن ووضعه جانباً فوق سابقه، بعدها يمد الخبز في صينية أو منسف عدة طبقات، ويسكب فوق كل طبقة مزيج من الحليب والحلاوة - أو السكر - وبعض البهارات والمكسرات (جوز، لوز، فستق حليبي والسمن البلدي)، ثم تقطع إلى مربعات بحجم الكف وتقدم للضيوف.



١٣- الزلابية (الزلابي)



أكلة تراثية محسوبة على الحلويات لكن الكثيرين يتناولونها كطعام، وهي من الأكلات الجماعية الأكثر شعبية، ولا سيما في الأرياف، وإحدى الوسائل المحببة لجمع الأهل والأصدقاء في سهرات الشتاء الباردة. يفرح بها الكبار كما الصغار ويقدمونها لسماهم، وهي سهلة التحضير وغير مكلفة-تغير الحال في أيامنا هذه- إذ تقوم ربة المنزل بتحضير الخميرة (خليط من الخميرة والسكر والماء الدافئ) وتركها حتى تختمر، ثم تقوم بخلط مكونات عجينة الزلابية المكونة من الطحين (أسمر وأبيض) والسكر واليانسون وجوزة الطيب وتضيف إليها الخميرة السالف ذكرها، ثم تعجن الجميع جيداً، وترك العجينة مدة من الزمن لترتاح - حسب مساهم- بعدها تسكب الزيت في المقلية الواسع وتضعه على النار. عند درجة الغليان تبدأ بإسقاط قطع من العجين الواحدة بطول ١٥ سم وتركها حتى تحمر، فترفعها على سطح مغطاة بورق سميك لامتصاص الزيت، بعد عشر دقائق تكون الزلابية جاهزة للأكل. تقدم الزلابية مع الدبس أو أي من المرببات السائلة، وهي من طقوس الضيافة في ليالي الشتاء الباردة. الني يفاخر بها الفقراء. ومن حلويات الفقراء أيضا المعيسة وهي خبز صاج سميك (طلامي) يؤخذ عن الصاج، ويوضع في صينية ثم يضاف إليه السمن والدبس والسكر ويمعس (بهرس) ثم يؤكل.

التوابل

تلعب التوابل دوراً مهماً في إثارة الشهية لتناول الطعام. والطباخون السوريون ومعهم ربات البيوت معروفون بمهارتهم في اختيار الأنواع الملائمة من التوابل ومقاديرها لكل طبخة يطبخونها، فلا رائحة نفاذة ولا أكلة صامتة، مع حرصهم على عدم المبالغة كيلا تفقد الأكلات نكهتها الأساسية.

وللتوابل أنواع عديدة منها اليابس، ومنها الطري، فمن اليابس: الفلفل بأنواعه الثلاثة (الأحمر- الأسود-الأبيض) الكمون، الكزبرة، الكركم، جوزة الطيب، القرفة، القرنفل، حب الهال (الحبهان)، الزنجبيل، الحبق، المردكوش، اليانسون، حبة البركة، السماق، الخردل، الزعفران، بودرة الثوم، بودرة البصل... إلخ. وتكون في العادة مطحونة... أما الطازجة أو الطرية - بعضهم لا يعتبرها من التوابل- فغالباً ما تزين بها الأكلات مثل: النعناع، الفليفلة، الزعتر الأخضر، البقدونس، الطرخون... ويمكن تبيسها واستعمالها كتوابل. أما الملح فليس من التوابل لأنه مركب كيميائي! لكن من الناحية العملية لا تخلو منه أكلة عدا الحلويات، وهو يحسن المذاق كالتوابل، وبدونه يغدو الطعام صامتاً. والجدير ذكره أن لكل شعب خلطة مفضلة من التوابل، ولشعوب المنطقة العربية خلطة بهارات تختلف جزئياً من بلد لآخر تسمى السبع بهارات. مكوناتها: الفلفل الأسود، الهال، جوزة الطيب، القرفة، الكزبرة، القرنفل، الكمون.

الأدوات المستعملة لتحضير الأكلات وتقديمها. تتباين الأدوات المستعملة لتحضير الأكلات وتقديمها، لكنها بالمجمل تحتاج إلى صدر من المعدن أو القش، يوضع عليه العجين حتى يختمر ومن ثم الطعام، مجموعة طناجر للطبخ يختلف حجمها تبعاً للكمية المراد طبخها، ملعقة كبيرة للتحريك من الخشب أو المعدن، مقلاة، منسف،

الإيجاز والبلاغة والجرس الموسيقي، فهو يلخص موقفاً طويلاً وتجربة اجتماعية ونمط تفكير في بضع كلمات تُكوّن لدى السامع فكرة عن طبيعة العلاقات الاجتماعية والإنسانية للمجتمع، وفيه تصوير لعادات الحزن والفرح والعمل وسبل التعامل مع المتغيرات المناخية وكلّ مناحي الحياة، والأمثال المتداولة عن الطعام في المنطقة المدروسة لا تكتفي بوصف الحالة فقط، وإنما تزود الفرد بكثير من الحكم، وتحذره من الوقوع بالخطأ، وترشده إلى ما يجب فعله تجاه المواقف التي تصادفه. ومن هذه الأمثال ما يلي:

البرغل مسامير الركب، لا تفوتك الفايته ولا العصيدة البايته، تغدى وتمدى لو دقيقتين، وتعشى وتمشى لو خطوتين، كول مع الكافر ولا تاكل مع طويل الأظافر، إن وجعك راسك أكرمه وإن وجعك بطنك احرمه، لا تأكل إلا وأنت جوعان، ولا تشرب إلا وأنت عطشان، الخبز الحاف بعرض الكتاف، اللي بياكل عَ ضرسه بينفع نفسه، العز للرز والبرغل شفق حاله، طعمي الثم بستحي العين، الأكل على قد المحبة، أكل الرجال على قد فعالها، إذا فاتك اللحم عليك بالمرق، يا مسترخص اللحم عند المرق تدم، أعط الخبز لخبازه لو أكل نصفه، ناس بتأكل جاج وناس بتقع بالسياج، وقت الشغل مريضة وقت الأكل ناوطني ملعتي العريضة، عند البطون طارت العقول. الكسرة بإيد الجوعان هجنة، الطعام إن تقتش ما يعود يتاكل، المعونة بتعين ولو بأكل التين. أكلوا أكلاتنا وضحكوا على عقلاتنا، اللي بتاكلوا بروح واللي بتطعموا بفوح، ما بقرقع بالدست غير العظم، كول بصل وانسى اللي حصل، كول ثوم وانسى الهموم، العزيمة بلا كبة مثل الجامع بلا كبة.

الأكلات السورية والحرب

رغم أن السوريين عامة عانوا ويلات الحرب التي شنت على سورية، يبقى الفقراء هم الأكثر تضرراً من هذه الحرب ولا سيّما بعد الحصار الاقتصادي

أو صينية ذات حواف يسكب فيها الطعام، شوبك لفرد العجين، أمواس متباينة الحجم لتقطيع الخضار واللحوم، قشارة، مبرشة، مدقة، هاون، مغارف متباينة الحجم، مقورة للمحاشي، مصفاة، صحنون، ملاعق، أكواب وفناجين، زبادي للخلط، علب لحفظ التوابل، موقد إما محلي - تنور، مدفأة - أو فرن غاز، مطبقيه الأكل التي ترافق العمال في أماكن عملهم وسطل السكب الذي يتبادلته الجيران في المناسبات الاجتماعية. والمدقق في نوعية الأدوات المستعملة في الطبخ وتقديم الطعام، يلاحظ أن الأدوات القديمة وجلها من النحاس، كالدست والطنجرة والقصعة والمنسف وغيرها، استبدلت بأدوات أقل كلفة وأخف وزناً، ولا سيّما أن النحاس يحتاج إلى تبييض والمبييض أو الصفار كما يسمونه في الخليج أصبح نادراً. كما أن الفخاريات رغم كونها صحية أصبحت سلعة غير مطلوبة لعوامل ذاتية تتعلق بال مقاومة والكلفة.

الأمثال الشعبية

يحتل المثل مكانة خاصة في الدراسات الاجتماعية والتراثية، لأنه يصور حالة المجتمعات في فترات زمنية سابقة والتطور الذي رافقها، وهو حصيلة خبرات وتجارب طويلة. يمتاز المثل بعدة خصائص منها:





كالمكمورة واللحمة بالصينية والمسخن وغيرها ما أجبر العائلات الى الاعتماد على المواد الجافة في غذائها والمتوفرة في السلال الغذائية التي تحصل عليها من الهيئات الأهلية والمنظمات الدولية!!

خاتمة

توفر العادات والتقاليد الاجتماعية بيئة آمنة للأفراد، من خلال الإحساس بأن المجموعة مسؤولة عن تأمين الحماية الشخصية والنفسية والاجتماعية لأفرادها. ويزداد شعور الحماية هذا من خلال المشاركة في أفراحهم وأتراحهم ما يجعلهم يحسون بالراحة إن في حاضرهم أو في مستقبلهم. ولهذا تحرص المجتمعات الريفية بخاصة على المحافظة على هذه العادات والتقاليد، ومن ضمنها الأكلات الشعبية كونها تعزز من أواصر المحبة والألفة بين أفراد الأسرة الواحدة. وتعمل على خلق جو من التجانس والتفاهم بينها وبين الأسر الأخرى. من خلال اللقاءات التي تجمعهم حول تلك الأكلات. ومن المفارقة أن الحصار

الظالم، ما حدا بكثير من العائلات إلى إعادة النظر في طريقة عيشها بما في ذلك تغيير الكثير من مكونات طعامهم ونمط غذائهم. فلم يقووا على شراء المواد غالية الثمن التي كانت تدخل في معظم أكلاتهم كاللحم والسمن البلدي والجوز وحتى الرز ومعظم الخضار. إذ خلت حشوة الكبة من المكسرات، وأصبح الفول السوداني بديلاً عن الجوز في العديد من الأكلات، كما هو في حشوة الشيش برك. واستبدل لحم المنسف من الضأن إلى لحم الدجاج. أما طبق الثريد فأصبح نادراً لتعذر استبدال لحم الضأن بلحم الدجاج. حتى إن الكثير من العائلات لم تعد تفكر باللحم إطلاقاً واستبدلته بمواد أخرى، وأصبحت كبة اليقطين وفول الصويا من الأكلات التي تقدم للضيوف. أما زيت الزيتون الذي لا غنى عنه في أكلات السلطة والتبولة فلم يعد أحد يذكره! ونظراً لانقطاع التيار الكهربائي المستمر ونقص الوقود غابت عن المطبخ السوري - بعامه- أكلات أساسية



المصادر والمراجع:

- ١- منشورات الهيئة لعامة السورية للكتاب
- ١- محمد مفلح البكر: تقاليد الفلاحة في التراث الشعبي، وزارة الثقافة السورية، دمشق ٢٠١٣، ص ١٢٨-١٣١.
- ٢- د. نزار إبراهيم: الضيعة في جبال الساحل السوري، وزارة الثقافة السورية، دمشق ٢٠٢٠، ص ٢٢٥-٢٤٥.
- ٥- محمد خالد رمضان: أغاني الحصاد في ريف دمشق، وزارة الثقافة السورية، ٢٠١٤، ص ٢٥
- ٤- مصطفى الصوّفي: التراث الشعبي الحمصي، وزارة الثقافة السورية، دمشق، ٢٠٠٨م.
- ٢- دراسات منشورة في مجلة التراث الشعبي
- ١- فاضل السباعي: ثقافة الطعام في بلاد الشام (الباذنجان أنموذجاً) مجلة التراث الشعبي العدد ٦-٧ وزارة الثقافة السورية ص ١٠٣-١١٥

المفروض على سورية قد أسهم في إحياء الأكلات الشعبية التي كانت سائدة في القرون الماضية والتي رأّت فيها الأسر المعوزة حلاًّ لبعض مشكلاتها الاقتصادية، وجاءت جائحة كورونا لتسهم بشكل غير مباشر في إعادة النظر في بعض عادات تناول الطعام ومنها، عادة الأكل بالأصابع وتناول القهوة المرة بفناجين قليلة يتم تداولها بين الشاربين، وأصبح من المؤلفين توفيق عادات الأكل بما يحقق الحفاظ على صحة الفرد والأسرة والمجتمع. ولا بد من اقتناص فرصة المعاناة المعيشية التي يعيشها شعبنا اليوم لتعميق ثقافة الاعتماد على النفس والعودة إلى ما كان حاصلًا في القرى، أيام النكبات إذ عمدت الأسر - آنذاك - إلى تربية الدواجن والمواشي للاستفادة من منتجاتها وتأمين حاجة البيت من المواد الغذائية مع الاهتمام بالحدائق المنزلية لتأمين الخضار اللازمة للأكلات. وبهذا تغدو العادات والأساليب المعيشية وسيلة من وسائل التكيف مع الواقع الصعب، وعاملاً من عوامل التنمية المستدامة.

- جولات ميدانية على القرى والبلدات في محافظة السويداء خلال أعوام السبعينيات والثمانينيات من القرن الماضي بصفتي رئيساً لدائرة إنعاش الريف بمديرية الشؤون الاجتماعية والعمل.
- لقاءات متكررة مع عدد من المعمرين المهتمين بقضايا التراث.
- لقاءات مع عدد من الطباخات اللواتي تخصصن بالأكلات الشعبية.
- الصور:
- بعضها من محفوظات كاتب الدراسة.
- وبعضها الآخر من مواقع الإنترنت المشار إليها أعلاه.



- ٢ - فرح قصبياي شحرور: أعلام الأكلات التراثية الجولانية، مجلة التراث الشعبي العدد ١٦، وزارة الثقافة السورية ١٢٠-١٢٧
- ٣- نبيل تلو: طعام الدمشقيين بين زمنين، مجلة التراث الشعبي العدد ٢١ وزارة الثقافة السورية ص٣٢-٥١
- ٢- الكتب المنشورة
- ١- كتاب الطبخ ومعجم المأكّل الدمشقية: كتبه محمد بن الحسن بن محمد الكاتب البغدادي سنة ٦٢٣ للهجرة، وقدم له الأديب فخري البارودي، صدر عن مؤسسة هنداوي سي أي سي المملكة المتحدة ٢٠١٨
- ٢- جون إم ويلكنز وشون هيل: الطعام في العالم القديم، ترجمة إيمان جمال الدين فرماوي، صدر عن مؤسسة هنداوي سي أي سي المملكة المتحدة ٢٠١٧
- ٣ - مذكرات الكابتن كارييه في جبل العرب، ترجمة نبيل أبو صعب، القبس للخدمات الطباعية ١٩٩٩
- ٤- عبد الرحمن الحوراني: التراث الشعبي في حوران، دار الأهالي، دمشق ١٩٩٢
- ٤- مقالات على شبكة الإنترنت
- مركز المعلومات الوطني الفلسطيني، المأكولات والمشروبات الشعبية (الفلسطينية)، ٨ كانون أول ٢٠١٨
- الأكلات الشعبية جزء من التراث الحوراني، وكالة سانا ٢٠١٤/١٢/٢
- قائمة المأكولات السورية، ويكيبيديا، آب ٢٠١٤
- الأكلات الشعبية والتراثية في السويداء، وكالة شينخوا الصينية ٧ آب ٢٠١٩
- ٥- أخرى:
- عوض سعود العوض: الأكلات الشعبية في بلاد الشام، مجلة الثقافة الشعبية، العدد ١٤، المنامة، البحرين.

ويبقى الشجر ظللاً وارفاً على تراث الساحل السوري

ندا حبيب علي

ودليل على صحة ما يقوله أو يذهب إليه، فلا أحد إلا ويستخدم المثل القائل «الشجرة اللي ما بتقي على عرقا حلال قطعاً وحرقاً»، وهو مثل يحض المرء على تقديم النفع والفائدة لأهله ولذويه بشكل مجازي كما يشتمل على ضرورة الاستغناء عن الشجر الهزيل الضعيف النمو الذي لم تكبر أغصانه لتغطي وتظل ساقه.

كذلك يشتهر المثل الشعبي القائل «الشجرة ما بتقطع بفرد ضربة»، وهو مثل يحض على التآني والمثابرة على العمل.

كما تؤكد الأمثال الشعبية الشبه ما بين الشجرة والإنسان الذي يصل إلى حد التماثل بينهما، فيقال «بني آدم مثل الشجرة بيكتسي وبيعري» في إشارة إلى أن الورق هو كساء الشجر، ويقابل الثياب عند البشر هذا مع أن هنالك مخالفة في الاكتساء بينهما، إذ يكتسي الإنسان شتاءً، ويرتدي الثياب التي تدرأ عنه البرد والمطر، بينما تتعري الأشجار في الشتاء، واستطراداً نقول: إنه لولا مخالفة الاكتساء والحركة والثبات لكان الشجر إنساناً سوياً.

يقال أيضاً: «اللي نصب ما مات» في إشارة إلى النصبية أو الغرسة هي كالابن أو البنت، كلاهما يربيه الإنسان، ويعتني به حتى الكبر، ويترادف هذا المثل مع المثل القائل «اللي خلف ما مات». ولذا ذكر أيضاً فإن الإنسان يترحم على من يغرس الشجر عندما يتناول ثمرة من الثمار فيقول: «اللّه يرحم اللي نصب» مثلما يدعو للابن الصالح برحمة والده بالقول «اللّه يرحم اللي خلف».

قد لا يخلو حديثٌ أو مجلسٌ أو كتابٌ من ذكر عالم الشجر، فالشجرة هي أحد العوالم الحية على وجه الأرض تلي عالم البشر وعالم الحيوان من حيث إن هذه العوالم الثلاثة عوالم حية بينما لا حياة في عالم الجمادات ولا روح.

لم يغب ذكر الشجر عن رسالة سماوية أو سيرة شعبية أو كتاب مهما كان موضوع الكتاب، وكذلك الأمر في سائر العلوم والآداب والفنون وفي جميع الفروع والاختصاصات.

هذا فضلاً عن ورود ذكر الشجر في الثقافة الشعبية ولا سيما في بيئة الشجر الأولى «المنطقة الساحلية» حيث يتعايش الشجر والإنسان من الولادة حتى الموت.

لقد دخل عالم الشجر في الحكايات والأمثال والألغاز والتعابير الشعبية وغيرها من فروع التراث الشعبي الشفوي، ولطالما دخلت الشجرة في الأمثال الشعبية التي يستشهد بها الإنسان في بداية أو نهاية حديثه كشاهد





أما « كما يقال عن ثمار الموسم الماضي التي بقيت حتى الموسم الحالي » شافت أمّا.

مثلما يتم خصاء ذكور الحيوان كذلك يتم خصاء الشجر، وذلك بأن يُنزع لحاءها بأسفل جذعها على شكل حلقة تامة كاملة بحيث تنقطع الماوية عن غصون وفروع الشجرة فتموت.

أشجار الساحل الأكثر عراقية :

تكسو جبال اللاذقية التي تضم « السفحين الغربي والشرقي للجبال الممتدة ما بين نهر الكبير الشمالي ونهر الكبير الجنوبي » الغابات المتوسطة المختلطة التي يغلب عليها شجر السنديان والبلوط والبطم والزرود والقيقب والصلع والشربين والخرنوب وغيرها من الأشجار التي تتنوع بين أشجار دائمة خضرة وأشجار نفضية تبديل أوراقها كل عام، وهي أشجار تصنّف على أنها حراجية، وقد اعتمد الفلاح عليها طيلة مئات السنين في تأمين مستلزماته وأدواته الزراعية إضافة إلى استعمال أخشابها في بناء البيوت الطينية واستخدامه لأوراقها وثمارها كطعام وغذاء ودواء وغير

في سياق متصل يتألم الشجر مثلما يتألم الإنسان، ويقال إن الشجرة تتوجع كثيراً في حالتين اثنتين تذكرهما بالقول « أصعب شيء أسنان المنشار وريق الأبقار » بمعنى أن الألم يبلغ أشده لدى الشجرة حين تُقطع بمنشار الحديد أو حين تقضم فروعها الأبقار.

وترجو الشجرة الفلاح خاصة والإنسان عامة، وتقول له « بورني ولا تعورني »، أي دع ما حول جذعي أرضاً بوراً، ولا تقرب مني الحديد سواء بالفأس أم الصمد أم الدّواب عند حراثة الأرض، وعليه وفيما يشبه الاستجابة لأمل الشجرة فقد ربط الإنسان قطع الشجر بأسوأ الأفعال، فالشجرة إنسان تربي وتزهر وتثمر وتبدأ وتنتهي في حالة شبه تامة بالإنسان، وتعد العصاراة النباتية « الماوية »، وهي سائل يجري في الغصون وفروع الشجر هي المعادل الحياتية للدم الذي يجري في عروق الإنسان حاملاً الحياة إليها.

وإذا كان البشر يعدّون ويحصون بالنسمة أو النفس، وكانت قطعان الحيوان تعدّ بالرأس فإن الشجر يُعد بالعود، ويبلغ الأمر درجة اعتبار الشجرة أمّاً حقيقية، فيقال عن الثمار المتساقطة منها « تحت



وعلى أعوادها يشنق أعداءه من القتلّة والمجرمين،
ومن سوّلت لهم أنفسهم إلحاق الأذى به.
لا يقتصر نفع الشجر على الإنسان وحسب،
بل يطال الحيوان والطيور والهوام وكل ما حولها،
فهي مأوى للطيور وأغصانها مساكن له، وهي مأوى
للسناجب وللنحل والنمل ولغيرها، وفي الوقت نفسه
هي لعب للأطفال وزينات لهم، ولطالما منححت
الشجرة الإنسان أسماءها؛ إذ تكثر أسماء البنين
والبنات المستمدة والمستوحاة من عالم الشجر من
مثل (غصون وغصن - زهرة وزهور وزهراء وزهير
- تمر وتمرّة) وغيرها.
إن المقارنة بين بعض البشر وبعض الشجر «في
التراث الشفوي» تظهر أن الشجرة أنفع للإنسان من
بعض بني جنسه، فهي دواء شفاء وغذاء تذهب الملل



ذلك. وتعرف غابات المزارات اليوم بأنها أشبه ما
تكون بالجزر النباتية المحمية بالأعراف السائدة التي
تعدّ منتزهات طبيعية ومراحات ورثات وحدائق كبرى
للأبناء القرى المحيطة بها، وتعيش في تلك الغابات بعض
الحيوانات البرية إضافة إلى أسراب الطيور والحشرات
والفراشات والزواحف وغيرها، وهي تمثل أفضل
الأماكن سواء للتأمل أم التريّض أم لدراسة التنوع
الحيوي والبيئي فيها، ولعل مثالها الذائع الصّيت هو
محمية الشوح والأرز التي تقع في أقصى جبال اللاذقية
ما بين بلدة صلنفة على السفح الغربي لجبل النبي
يونس وبلدة جورين على السفح الشرقي للجبل نفسه.
من جهة أخرى تشكل الشجرة مادة خصبة وغنية
لجميع، فهي مادة دراسة واستعمال لعلم الطب
الشعبي، وهي مادة للرسم والفن، ومادة للشعر
والمقالة، إضافة إلى كونها صديقة للإنسان ورفيقة له
من المهد إلى اللحد، فتكون سريراً في المهد، وتابوتاً
له في اللحد، وهي القلم الذي يكتب به، والورقة التي
يكتب عليها، وهي سقف بيت وعدة شغله مقبض
منجله ومسند ظهر، إنها الكرسي التي يجلس عليه،
والطاولة التي يكتب فوقها، فضلاً عن أنها طعام له،
وهي ظلّه الظليل في نهارات الصيف المشمسة وهي
دفؤه في ليالي الشتاء الباردة، وهي عكازه في الكبر
وعصاه التي يرد بها الأذى والوحش عن نفسه ويهش
بها على قطيعه، وهي مأوى له لطالما فرّ من الوحوش
إليها، وتسلق جذعها، وتمسّك بغصونها، ونجا بنفسه



وترضى وتتألف وتتخالف، وتدنو وتبعد، وتألم وتمرض،
وتمر عليها الأحوال التي تمر على الإنسان تماماً.
وللذكر ثمة أمراض مشتركة بين الإنسان وبين الشجر
من مثل السل واليرقان وغيرهما بينما يُسجى الميت فإن
الشجرة لا تسجى، بل تموت وهي واقفة كما يقولون.

من أساطير الشجر:

مما يرد في الثقافة الشعبية عن بعض الأنواع من
الشجر الأكثر انتشاراً والأقدم عهداً ووجوداً في جبال
اللاذقية وسهولها حيث تأمل الإنسان في هذا العالم
الرحب الخصب أن شجر الحور هو أجمل الأشجار
حفيفاً والحفيف هو الصوت الذي يحدثه مرور الريح
أو النسيم بين أوراق الشجر، وأن شجر الصنوبر هو
أجمل الأشجار ظلاً، وذلك لتناوب الظل والحرور
تحتة ولرائحته العطرة التي تنبعث من غصونه

والسأم والضجر، وتجمّل النظر، وتشرح الصدر،
وذلك على خلاف الكثير من الناس الذين يغلب
ضررهم على نفعهم وأذاهم على فائدتهم.

لقد منحت الشجرة الإنسان كل شيء جميل بدءاً
من الاسم إلى الرمز إلى الشعار في كل شأن ومجال،
ولعل المثل الشعبي الشائع «البطن بستان بربي أشكال
وألوان» يظهر العلاقة الحميمة والحميدة بين الشجرة
والأم، فمتلما تختلف أنواع الأشجار وأشكالها وطبائعها
كذلك يختلف الأبناء في خصالهم وشمائلهم.

ليس غريباً أيضاً أن يعطف الإنسان على الشجر في
أنه أجمل ما في الكون، على أنه يُذهب الحزن ويجلب
الفرح له، وهذا ما يوضحه القول: «ثلاثة تذهب عن المرء
الحزن الخضرة والماء والوجه الحسن»، إنها كالإنسان
أو إنسان يداه الأغصان. إنها تفرح وتحزن، وتغضب



يحاط شجر الشوح بهالة من القدسية لأن في نهاية كل غصن منه فرعين صغيرين يشبهان الصليب، وتعرف ثمار الشوح بانتصابها للأعلى خلافاً لحال الثمار الخشبية الأخرى وغير ذلك الكثير الكثير.

لقد تمعّن الإنسان في عالم الشجرة باعتبارها من خلق الله وباعتبارها زرع الله على الأرض ولأن الشجرة أبرز ما في الجنة كانت الشجرة على الأرض رمزاً للجمال وللعطاء بما في ذلك شجر التفاح الذي سبّب هبوط آدم وحواء من الجنة إلى الأرض، ولقد اكتشف أن الشجر هو المعادل الحيّ الثابت له بما لكليهما «الإنسان - الشجر» من قواسم مشتركة ووجوه شبه كثيرة، ولذلك ليس غريباً أن ينال الشجر قسطاً كبيراً من التراث الشعبي الشفوي المتناقل عبر الأجيال من الأجداد إلى الأحفاد مثلما تتناقل الثمار بالبذور، ومثلما تعيش الجذوع في الأغصان والفروع.

المراجع:

- كتاب من أساطير الشجر للكاتب، حيدر نعيصة «دار المرساة ١٩٩٧».
- + المشافهة مع المعمّرين:
- ١- ماريا إسماعيل/ قرية جوررة الماء.
- ٢- مصطفى فهد / قرية شندريش.
- ٣- زهير خزامة/ قرية حكرو.

وأوراقه الإبرية المزدوجة على غرار الروائح التي توضع من أشجار الأرز والشوح أيضاً.

بينما يعدّ شجر الدلب أجمل الأشجار ورقاً؛ إذ تشبه ورقته بكف الإنسان.

كما يرد أن شجر الحور يقول في حفيفه «إسكندر ذو القرنين، إسكندر ذو القرنين».

وأن شجر الدقلة السام في بذره وزهره وثمره ولحائه هو شجر الجن، وذلك نظراً لنموه في السواقي والأنهار حيث يسكن الجن كما يعتقدون.

كذلك شجر الخرنوب هو شجر الجن أيضاً، إذ يسكن الجن فيه في الليالي لأن قرون الخرنوب تصدر أصواتاً عند هبوب الرياح عليها تكون ناتجة عن تحرك البذور داخل القرون.

يروى أن السنديان يتحول إلى نبتة البلان عندما يحترق، وعلى ذكر السنديان يعرف السنجاب أو ابن عرس «الحدق» كما يسمى في العامية بأنه يتناول ثمار السنديان المسماة بالدوام، ويدّخرها كمؤونة ليتناولها في الشتاء، وهو ما يقوم به أيضاً طائر أبو زريق.

كما يروى أن شجرة السرو تبدو على هيئة أضيع ترتفع إلى الأعلى وكأنها تؤحد الله وتظهر جذورها على شاكلة رجل يسجد وكأنه يتعبّد الله.

حلويات الدمشقيين بين زمنين

«من اللوا واللبلة إلى الغوفر والكاسيتا»

نبيل تلسو

ثلاثة أقسام: قسمٌ للحلويات التي كانت موجودة سابقاً، ولكنها اندثرت تماماً إلا من ذاكرة كبار السن، وقسمٌ ثانٍ للحلويات التي كانت موجودة وما زالت، ولكن طراً تغييراً على وسائل وأدوات تصنيعها وأشكالها وأسمائها، وقسمٌ ثالثٌ لحلويات لم تكن موجودة سابقاً، وظهرت في السنوات الأخيرة، ولم يكن يعرفها الدمشقيون المتقدمون بالعمى، راجياً أن يتذكروا كرام القارئات والقراء ما نسوه، وأن يتعرفوا ما لا يعرفونه، آملاً أن أكون قد قدمت لهم المعلومة النافعة المفيدة.

الحلويات، أو الحلوى، أغذية طيبة المذاق محببة شائعة في مختلف أرجاء العالم، والسكر هو المكون الرئيسي لها، لكن بعضها يصنع بمحليات أخرى كالغلوكوز، ويشترىها الناس بأنواعها وأشكالها المختلفة في عبوات متعددة الأشكال والسعات، مثل العلب والأكياس وصناديق الكرتون، والقطع الفردية التي توضع بصحن، أو يصنعونها في البيوت. في هذه المقالة سنتعرف أنواع الحلويات التي أكلها الدمشقيون منذ مطلع القرن العشرين حتى الآن، وهي تقسم إلى



أولاً: حلويات كانت موجودة سابقاً ومندثرة الآن:

- الملوأ: وهي قطرٌ سميكة القوام مضاف له مواد مختلفة مثل دقيق القمح ومنكهات مختلفة وملونات عدة، وكانت تباع ممدودة في الصواني النحاسية الكبيرة الموضوعة على عربات جواله، ويقدمها البائع للزبون لقمة واحدة بالمعلقة المنقوعة في كأس به ماء، وملوية من ساعدها حتى يستطيع الإمساك بها واقتطاع كمية بسيطة من الحلوى، ومن هنا أتى اسمها «ملوأ» أي «المعلقة الملوية»، ولفظها الصحيح هو «ملوق»، أو أن الاسم تحريف لكلمة «اللجمة»، أي إنها تقدم على شكل لقمة واحدة.

وتطور الملوأ في فترة لاحقة بدخول لعبة حظ إليه، إذ صار يوضع في زبدي نحاسية ممتلئة بهذه الحلوى وعددها ١٢ زبديه، عشر زباد منها فيها ملوأ عادي وسعر اللقمة أقل، واثنان مرشوش فوقها الفستق واللوز المبشور وسعرها أكثر، وفي وسط الصينية يوجد مؤشّر مثبت على نابض دوار، ويدفع الزبون سعر معلقة واحدة بالسعر العادي، ويدير البائع المؤشّر، ويأكل الزبون لقمة من الزبديه التي يتوقف عندها المؤشّر، فإذا كان صاحب حظ سعيد، توقف المؤشّر عند الزبديه الأعلى ثمناً، وإذا لم يكن محظوظاً، فإن المؤشّر يتوقف عند الزبديه ذات السعر العادي.

غير أن الملوأ قد توقّف منذ الخمسينيات لظهور أنواع أخرى من الحلويات.

- ليطلّة: وهي صفائح رقيقة من السكر على شكل الأساور، قطرهما نحو ٣ سم، وارتفاعها أكثر من ذلك بقليل، وملونة بعدة ألوان، ويصفها البائع في قضيب من القنب، ويضعها في سلة من القش، ويدور فيها في الحارات والأزقة، ويشترى الأولاد منه بالحلقة، ويجدون متعة لا توصف عند مصّها أولاً ثم أكلها لاحقاً.

كانت هذه الحلوى تصنع بشكل خاص في شهر رجب، وفيه ليلة الإسراء والمعراج عشية السابع والعشرين منه، ومن هنا أتى اسمها الذي ينادي عليه البائع: (تعال واشتري فقد هلت ليلة الله) التي حرّفها اللسان الدمشقي إلى «ليطلّة»، غير أنها اندثرت منذ سنوات بعيدة، ولا يعرفها أحد من الدمشقيين الآن.

- شطي مطي: وهي قطرٌ لزج جداً مطاطي القوام مضاف إليه منكهات وملونات، وكان يوضع في وعاء دون غطاء، ويحملها البائع بواسطة زنار يوضع على الكتف، ويدور بها في الأزقة، وعندما يطلب الزبون شراء قطعة، يمد البائع يده إلى التنكة، ويقطع قطعة صغيرة، ويفصلها عن الكتلة الرئيسية بالشد والمط، ومن هنا أتى اسم هذه الحلوى شطي مطي، غير أنها



اندثرت منذ سنوات بشكلها الذي كان سائداً، ولا يعرف أحدٌ من الدمشقيين عنها شيئاً، إلا أنها ظهرت بشكل جديد قطعة صغيرة مغلّفة بالورق.

- حليّ سنونك (أسنانك) يا ولد: وهي فستق أو لوزٌ ممزوج جيداً مع القطر، وتُفرش في صينية كبيرة، ويدور بها البائع في الأزقة، ويقتطع منها للزبون بسكين حادة الكمية التي يريدها. أيضاً لم تعد هذه الحلوى موجودة الآن لظهور أنواع أخرى من الحلويات.

- التفاح المص: تُغطّس التفاحة الصغيرة الحجم، ومن النوع غير الجيد، بطبقة سميكة من القطر الكثيف المضاف إليه لونٌ أحمر، ويوضع في قطبها الأعلى عودٌ قصير من القصب، ويضعها البائع على فرش من الخشب ويتجول بين الأزقة، ويبيعه للأولاد الذين يجدون متعة كبيرة بمصّ القطر أولاً، ثم قضم التفاحة بنهم شديد.

- الحلاوة بالسמיד: وهي سميّدٌ محمّص بالسمن ومطهو بالماء والسكر حتى يصبح شبه جامد، ويوضع في الزبدية ويرش عليها الصنوبر المقرمش وجوز الهند الناعم، وتؤكل باردة أو ساخنة. هذه الطريقة

بصنعها ما زالت موجودة في البيوت بهذا الشكل، غير أنّ بعض الأهالي كانوا يفرشونها في صينية، ويكلفون أحد أولادهم بيعها أمام باب الدار بالقطعة، نوعاً من تعليمه كيفية اكتساب رزقه، ومن كان يتجول في أزقة دمشق القديمة يرى كثيراً من هؤلاء الباعة الأولاد، غير أنّ هذا العمل قد انتهى تماماً، ولم نعد نرى أيّ شيء من هذا القبيل، ولكنها ما زالت تطبخ في البيوت.

- الحريرة: يطبخ النشاء مع الماء والسكر، ويضاف قليلٌ من السمن أو الزبدة، ويرش عليها مسحوق الزنجبيل أو القرفة، وتشرب ساخنة، ولا سيما للمصابين بالبحّة أو النزلات الصدرية أو التهابات الحلق. ويعمل بعضهم الحريرة بالدقيق والسكر بدل النشاء.

لم تعد هذه الحلوى شائعة كثيراً، ولم آكل منها منذ سنوات.

- السليق: بعد تساقط الثلج شتاءً، كان الدمشقيون يجمعونه من سطوح منازلهم، ويضيفون إليه شراب البرتقال أو التوت الشامي، ويأكلونه طعاماً طيب المذاق. غير أنهم لم يكونوا يجمعون الثلج الذي يهطل



بالحروف المتبقية. غير أن هذا العمل قد اندثر تماماً أيضاً للسببين المذكورين آنفاً، سوى أنه قد ظهر في مسلسلات البيئة الشامية التلفزيونية.

وفي مجال الحديث عن الثلج، فقد كانت توجد مصانع متخصصة بتصنيعه على شكل ألواح متطاولة، وتباع قطعاً صغيرة ليستخدمها الناس في تبريد الماء والعصائر في البيوت، وكانت ست البيت توصي زوجها بالأينسى البوظ. غير أن هذا الثلج قد اندثر الآن بعد ظهور الثلجات الكهربائية منذ الستينيات، ولكن باعة اللحوم ما يزالون يستعملونه لتبريد بضاعتهم، ولا سيما باعة الأسماك. كذلك يستعمله باعة العصائر ببشره ناعماً بمبشرة خاصة وإضافته إلى العصير.

- السليقة: يُسلق القمح حتى الاستواء، ويُضاف إليه السكر، ويزين بالجوز والزبيب وجوز الهند.

«الديريرة»، وهي سكاكر مصنوعة بشكل حبوب دقيقة أو بشكل الشعيرية أو حبات القمح بألوان مختلفة، مع حبات من الشمر أو اليانسون، ويؤكل ساخناً، وكان أكثر ما يُقدم في مناسبة بزوغ أسنان الطفل عندما يصبح عمره نحو العام الواحد، إذ يضيّف بها الزوار المهتؤون، ويرسل أطباقاً منها إلى الأقارب والجيران، غير أن هذه الأكلة اندثرت أو كادت، ولا أذكر أنني أكلتها منذ سنوات بعيدة.

- الكلاج: رقائق جافة وشفافة من النشاء، تحشى بالقشطة بشكل كرات، وتنقع بالحليب، وتكبس في قالب، ويرش فوقها القطر، وتؤكل باردة. كانت شائعة كثيراً فيما مضى، والآن شبه مندثرة، ولا يكاد أبناء اليوم يعرفون عنها شيئاً.

ثانياً: حلوى كانت موجودة سابقاً، وما زالت، وإن بأشكال مختلفة أو بمسميات مغايرة وبطرائق تصنيع أحدث، وتُعرف غالباً بالحلويات الشرقية، وتتكوّن مكوناتها الأساسية من:

في المرتين الأولى والثانية، لاعتقادهم بعدم نفاوته، ويقول مثلهم الشعبي: «أول ثلجة سم، وثاني ثلجة دم، وثالث ثلجة كول ولا تهتم». غير أن السليق قد اندثر تماماً لسببين: أولاً لأن الثلج لم يعد يهطل بغزارة كما كان الحال في السنوات السابقة، وغالباً ما يمر الشتاء دون نزول الثلج، وإن هطل فليس أكثر من مرة واحدة أو مرتين، وهذا أكبر دليل على التغييرات المناخية التي تحدث في العالم كله، وثانياً لوجود الثلج الاصطناعي في ثلاجات البيوت التي لم تكن معروفة سابقاً.

وفي الصيف كان بعض القرويين يجمعون الثلج المتبقي في كهوف الجبال المرتفعة المحيطة بدمشق، من منطقتي حلبون وإفزة على سبيل المثال، ويضعونه في «الخرج» على ظهور الحمير، وينقلونه إلى دمشق، ويتجولون في شوارعها وهم ينادون على بضاعتهم الثلجية الناصعة البياض: «اعملوا سليق»، وكانوا يلفظون كلمة سليق بمدّ الحرف الأول، والإسراع





– المغشوشة: وهي مثل المبرومة، ولكنها تختلف عنها بأنها محشوة بالقشطة وبقليل من الفستق الحلبي، فهي مبرومة مغشوشة، لذا فإن سعرها أقل.

– عشّ البلبل: لفّة صغيرة على شكل عش البلبل من خيوط الكنافة، ويوضع فوقها حبات من الفستق الحلبي أو حبة كاجو، وتغمر بالقطر والسمن، وتشوى بنار هادئة، وتؤكل لقمة واحدة.

– كول وشكور (كل واشكر) : قطع صغيرة من رقائق العجين محشوة بالفستق الحلبي، تشوى وتغمس بالقطر والسمن، وتؤكل لقمة واحدة.

– الكنافة: خيوط عجّين على شكل شلل تُقزم ناعمة أو خشنة، وتُمزج بالسمن والسكر، ويضاف إليها القشطة أو الجبن، ويتشكّل من هذا المزيج عدة أنواع من الكنافة: كنافة نابلسية، وهذه أتت من مدينة نابلس في فلسطين بعد قدوم الفلسطينيين إلى سورية عام ١٩٤٨، كنافة بالقشطة، كنافة مبرومة محشوة بالقشطة، ذات النارين، ويذرّ فوق كلّ الأنواع الفستق الحلبي الناعم.

هذه الأنواع تصنع في المحلات، ونادراً ما يجري تصنيعها في البيوت، إلا أنه يوجد نوع منها كان لا يجري تصنيعه إلا في البيوت، وهو: «الكنافة المدلوقة».

١- القشدة أو القشطة: هي ما يتجمّع في ساعات الليل من طبقة ثخينة إلى حدّ ما (٥ ملم على الأكثر) بنتيجة التبخّر الذي يتعرّض له الحليب غير المغلي، وتجمع القشدة في الصباح الباكر، وتسمّى قشطة نيئة. وهناك القشطة المغلية التي تجمع من الحليب المغلي بعد نشره، وتصل سماكتها إلى سم واحد.

٢- الزبدة: وتنتج من الحليب بعد خضّه بالطرف قديماً، أو بآلات كهربائية حديثاً.

٣- السمن: وأطيب أنواعه هو السمن العربي، الذي يستخرج من الحليب، ثم ظهرت أنواع أخرى من السمن كالسمن الحيواني والسمن النباتي.

٤- الشمندور: تفرز الشاة بعد ولادتها «الصمغة» التي تخلط مع الحليب ويغلى ويكمر، فيصبح الناتج شمندوراً.

٥- الكنافة: وهي عجّين على شكل خيوط رفيعة، تشوى على نار هادئة.

٦- شرائح العجين: وكل أنواعها رقيقة جداً.

٧- المكسرات: وأهمها الفستق الحلبي والجوز واللوز والصنوبر، وحديثاً دخل الفستق السوداني (الفستق العبيد) الأرخص ثمناً بعد أن ارتفعت أسعار المواد السابقة.

– المبرومة: سيدة الحلويات الشرقية بدون منازع، تتكوّن من خيوط الكنافة الرفيعة المحشوة بالفستق الحلبي، والمشبعة بالقطر والسمن العربي (وهي أعلى ثمناً) أو السمن النباتي، وتقلّى في معامِل الحلويات، ولم أسمع أنّ بيتاً من البيوت قد صنّعتها، كانت تقطع إلى قطع صغيرة طولها نحو ٥ سم، ثم صارت تقطع إلى قطع أصغر وتعرف بالشرحات.

لم تكن المبرومة تخلو من أي بيت من بيوت دمشقيين في الأعياد، غير أنّ أسعارها قد شهدت ارتفاعاً كبيراً منذ بدايات الأزمة السورية عام ٢٠١١، ما أدّى إلى ضعف الإقبال على شرائها، فشهد تصنيعها تراجعاً كبيراً.

- الهريسة: خليطٌ من السميد واللبن والسكر وجوز الهند يُمدُّ على الصينية، ثم تشوى بالفرن، ويضاف إليها القطر، وتقطع إلى قطع صغيرة، ويوضع فوق كل قطعة حبة فستق عبيد أو حلبي أو لوز أو صنوبر، والآن تدثّر كلياً بأنواع مختلفة من المكسرات، ولم نعد نراها بشكلها السابق، ومع أنَّ سعرها أغلى، ازداد الإقبال على شرائها وتناولها في مختلف المناسبات.

- الوربات: رقائق عجين محشوة بالفستق الحلبي أو القشطة، تُسَّق على شكل مثلث، تشوى في الفرن مع السمن، ويصبُّ فوقها القطر.

- النمورة: رقائق عجين محشوة بالقشطة، تقطع إلى قطع صغيرة، تشوى في الفرن مع السمن، يصب فوقها القطر.

- الفيصلية: خيوط عجينة الكنافة تُسَّق على شكل مثلث وتحشى بالجوز، تشوى في الفرن مع السمن، ويصب فوقها القطر.

- الشعبيات: رقائق عجين محشوة بالجوز أو القشطة، تُسَّق على شكل مثلث، وتحشى بالجوز أو القشطة، تشوى في الفرن مع السمن، ويصبُّ فوقها القطر، ومصدرها حمص وحماة.

إذ يؤتى من عند بائع الكنافة الشلل الكمية المطلوبة، وتقطع إلى قطع صغيرة، ثم توضع في صينية أو طنجرة، وتوضع الصينية فوق نار هادئة قد تكون نار المنقل أو المدفأة، مع إضافة قليل من السمن والسكر بالتدريج، وتُفرك باليدين حتى تصبح عجينة متماسكة ومتجانسة، ثم تمزج بالقشطة وتقطع إلى قطع صغيرة بحجم الإصبع وتؤكل بهذا الشكل، أو تُمدُّ في الصينية ويوضع فوقها جوز ناعم وفستق حلبي وقشطة.

- البصمة: وتعرف أيضاً باسم «عصليّة»، وأساس تسميتها «عثمانية» لأنها أتت من تركيا، وهي خيوط عجين ناعمة محشوة بالجبن أو القشطة، ومضاف إليها السمن والقطر.

- البقلاوة: تركية الأصل، شكلها متوازي الأضلاع، وهي رقائق عجين تحشى بالقشطة أو الفستق الحلبي، ويضاف إليها السمن والقطر.

- الآسية: رقائق من العجين محشوة بالفستق الحلبي الناعم، وتغمر بالسمن والقطر بعد شَبِّها شيئاً خفيفاً، وتقطع إلى قطع مستطيلة تؤكل بلقمة واحدة أو اثنتين..



– الحلاوة بالجبن: صفائح من العجين المحشوة بالقشطة، وملفوفة على شكل أنبوب، ومغمسة بالقطر، تؤكل باردة، ومصدرها حمص وحماة أيضاً.

– البللورية: عجينة كثافة محشوة بالفستق الحلبي، تقطع إلى قطع صغيرة، تشوى بالفرن شيئاً خفيفاً، ويرش فوقها القطر.

– النهش: رقائق عجين تحشى بالقشطة، تشوى في الفرن مع السمن حتى تتقمر وتحمر، يصب فوقها القطر، وتؤكل نهشاً، وهي من الحلويات المفضلة في شهر رمضان.

– الغريبة: وهي دقيق القمح المعجون بالسمن والسكر، تصنع على شكل السوار، وتشوى على نار هادئة حتى تصبح هشّة سهلة التفتت بالفم، كانت تصنع على شكل أقراص كبيرة، سادة مع حبة فستق حلبي، ثم صغر حجمها حتى صارت تؤكل بلقمة واحدة، وكلا النوعين سائد الآن. وهناك نوع منها يُحشى بالقشطة فتصبح أكثر طيباً، ويكثر هذا النوع بشهر شعبان.

– البرازق: شريحة من العجين الممزوج بالسكر والسمن دائرية الشكل، والمرشوش عليها السمسم،

وموضوع أسفلها حبات من الفستق الحلبي، وتشوى على نار هادئة، كانت تصنع بحجم كبير، ثم صارت بحجم صغير تؤكل لقمة واحدة، وكلا النوعين سائد الآن.

– أقراص بعجوة: كتلة عجين ممزوجة بالسمن والسكر وتحشى بالعجوة المطحونة والمهروسة بشكل ناعم جداً، وتوضع ضمن القالب الخشبي، ثم تشوى على نار هادئة، كانت الأقراص كبيرة الحجم، ثم صارت صغيرة تؤكل بلقمة واحدة، وكلا النوعين سائد الآن.

– المعمول: كتلة عجين سميد ممزوجة بالسكر والسمن، وتحشى بالجوز أو الفستق الحلبي أو جوز الهند، وحديثاً صارت تحشى بمرببات مختلفة كالنارنج، أو براحة الحلقوم، وتوضع ضمن القالب الخشبي، ثم تشوى على نار هادئة، كانت الأقراص كبيرة الحجم، ثم صارت صغيرة تؤكل بلقمة واحدة، وكلا النوعين سائد الآن.

كل أقراص العجوة والمعمول كانت تصنع في البيوت لتقدم للضيوف المباركين والمهنئين بالعيدين الفطر والأضحى، بعد إعدادها تُصَفُّ في صاجات (صوان كبيرة مستطيلة الشكل) مستأجرة، وينقلها الأولاد أو



الأجير إلى الفرن لشيها، ومع بدء استعمال الأفران الكهربائية والغازية، تراجع إرسالها إلى الفرن، وصارت تشوى في البيت نفسه، وفي فترة لاحقة خفّ تصنيعها في البيت مع انتشار محلات بيع الحلويات، وصار الاعتماد أكثر على شراء حلو العيد جاهزاً من السوق، وقلة من الدمشقيين من يقوم بهذا العمل في البيت الآن، فقد انشغلوا الآن بأمور أخرى لم تكن موجودة سابقاً مثل مشاهدة التلفزيون والدراسة على الهاتف ومتابعة وسائل التواصل الاجتماعي من خلال الهواتف المتنقلة منذ مطلع القرن الحالي.

ولابد من الإشارة إلى حالة التأهب التي تحصل في العائلة قبيل العيدين الصغير والكبير، إذ يحدث ما يُعرف بـ: «النفرة»، وفيها تساعد الأسر بعضها بعضاً في تصنيع حلويات العيد، هذا الأمر قد اندثر الآن، ولم أسمع منذ سنوات أن امرأة قد ذهبت إلى بيت غير بيتها للمساعدة في هذا العمل، الذي كان يستغرق آناء الليل وأطراف النهار. وجرت العادة أن يتساقب المتعاونون نتاجهم، ويتبادلون الملاحظات عنه: «تبعنا أطيّب من تبعكم لأنو مساوي بسمنة عربي صافية» على سبيل المثال.

– القطايف: وهي ثلاثة أنواع: «القطايف العصافيري»، وطول قطرها نحو ٤ سم، تُشترى من السوق، ويوضع فوقها القشطة أو الشمندور (الشمندور هو الحليب الناتج عقب ولادة البقر والغنم)، ويُسكب فوقها القطر، وتؤكل مباشرة قطعة إثر قطعة.

«القطايف الستاتي»، وقطرها نحو ٨ سم، يوضع فوقها كمية من الجوز المقطّع أو القشطة، ثم تُطوى وتلصق أطرافها بالكبس عليها بأصابع اليد، وتقلي بالزيت النباتي، وتغمّس بالقطر، وتؤكل ساخنة أو باردة. «القطايف المطبّقة»، تحشى اثنتان من القطايف الكبيرة بالجوز أو القشطة، وتلصق أطرافهما بأصابع اليد، تقلى وتغمّس بالقطر، وتؤكل بعد تقطيعها إلى قطع صغيرة.

يُذكر أنّ باعة الكنافة والقطايف كانوا يتركزون في منطقة باب الجابية وسط دمشق، ثم ظهرت محلات مماثلة في أحياء أخرى، ولكن باب الجابية ما زالت المركز الرئيسي، ويقصدها كثير من الدمشقيين لشراء حاجتهم ثم تجهيزها في البيت. وتقوم المحلات أيضاً بتصنيع القطايف الستاتي لتؤكل جاهزة في البيت، أو تفرك الكنافة ليجري استكمالها في البيت.



ودخلت القطايف في المثل الشعبي الدمشقي: «مدور مثل القمر، وخذ ملس أحمر، وخذ مشكشك بالإبر».

- العوامة: عجينٌ لينٌ يقلى بالزيت النباتي بعد تقطيعه إلى قطع صغيرة تأخذ شكلاً كروياً بحجم حبة المشمش، وبعد أن تحمّر، تعوم في القطر، ومن هنا أتى اسمها، وتؤكل ساخنة أو باردة.

- الأصابع: وهي مثل العوامة، ولكنها تأخذ شكل الأصابع، وتقلّى أكثر حتى تنقمر، وصار يطلق عليها حديثاً «بلح الشام».

- المشبك: وهي مثل السابقتين، ولكنها تأخذ شكلاً دائرياً.

- الزنكل: مثل العوامة، ولكن قطعها أكبر بحجم قبضة اليد، وكانت تصنع في البيوت، ولا أعرف أحداً الآن يقوم بإعدادها، ما يجعلها شبه مندثرة.

ومن الحلويات التي كانت تصنع في البيوت، وتراجعت الآن.

- السمبوسك: شرائح عجين رقيقة جداً يُطلق عليها: «ورق سمبوسك» يؤتى بها من السوق، ثم تقطع

إلى قطع صغيرة، وتحشى بالجوز الناعم الممزوج مع السكر الناعم، وتطوى بشكل مثلث، وتقلّى بالزيت النباتي، وتغمس بالقطر، وتؤكل الحبة بلقمة واحدة.

- التويتات: وتسمى أيضاً: «كراييج»، قطعة عجين صغيرة تحشى بالجوز وجوز الهند، وتوضع ضمن القالب الخشبي، ثم تشوى، وتؤكل مع «الناطف».

الناطف، من نطف أي سال قليلاً قليلاً، مادة محليّة بيضاء اللون، يصنع من نبات العصلج والسكر ومكوّنات أخرى.

- السمسمة: كما يشير اسمها، فمادتها الأساسية هي السمس الممزوج مع القطر، ثم مدها في صينية كبيرة، وتقطع إلى قطع متوازية الأضلاع، ثم يضع البائع الصينية على عربة، ويطوف بها بين الأزقة والحارات، ويبيعها بالقطعة بعد لفها بقطعة ورقة مستعملة.

السمسمية ما زالت موجودة، ولكن اختلفت طريقة تغليفها، إذ إنّها الآن تغلف بقطعة جلاتين عقب تصنيعها حفظاً لها من التلوث، ويضاف إليها جوز أو فستق حلبي ناعم.

- غزل البنات: وهو تصنيع للسكر بألة خاصة



تحوله من شكله الحبيبي إلى شكل شعيرات ليّنة هشة بيضاء اللون أو حمراء، ما إن تدخل الفم حتى تذوب، توضع الآلة على عربة جواله بين الحارات، إذ يشتره الأولاد عقب تصنيعه، ويجدون متعة لا توصف بأكله. هذه الطريقة في تصنيع وبيع غزل البنات ما زالت موجودة، ولكن أضيف إليها تصنيعه في معامل خاصة، ويوضع في علب من الكرتون تستوعب الواحدة منها اثنتي عشرة قطعة تباع دفعة واحدة، ويحملها الأب فرحاً إلى أسرته، وتقدم هدية بسيطة في المناسبات. - البغّاجة: وهي رقائق دقيقة من العجين تقطع إلى قطع بحجم أكبر من حجم الكف بقليل، كانت تحشى سابقاً باللحم الناعم والصنوبر ويضاف إليها السمن، أو بالقشطة ويضاف إليها القطر، وحديثاً صارت تصنع من الجبن ومكوّنات البيتزا، وتباع في محلات بيع الحلويات على أنها وجبة طعام كاملة. - أكلات الحليب: الحليب هو ذلك السائل الأبيض اللون أو الضارب إلى الاصفرار الذي تفرزه إنثا الحيوانات الثديية، ويُعدُّ من أكثر المواد الغذائية فائدةً، ولذا يفضّله الناس في جميع أنحاء العالم لاحتوائه على جميع المغذيات التي يحتاج إليها الإنسان لنموه والحفاظة على صحته، وصنعوا منه موادَّ غذائية مختلفة، وقد ورد ذكره في القرآن الكريم بلفظ اللبن في الآية ٦٦ من سورة النحل: ﴿وَإِنَّ لَكُمْ فِي الْأَنْعَامِ لَعِبْرَةً نُسْقِيكُمْ



مماً في بطونه من بين فرث ودم لبناً خالصاً سائغاً للشاربين»، وما يهمننا في سياق هذه المقالة هو الحلويات الدمشقية التي تعتمد أساساً على الحليب، وهي:

- الرز بحليب: سيد أكلات الحليب بدون منازع، ويطبّخه الدمشقيون في بيوتهم في مختلف الأوقات والمناسبات، ويؤكل ساخناً أو بارداً، ويقدمونه لضيوفهم، يتكوّن من الحليب والأرز والسكر والنشاء، ويضيف إليه بعضهم ماء الزهر أو الفانيليا لتحسين نكهته، فيزداد طيباً على طيب. كما كان يُعدُّ في بعض المحلات في الأسواق، أو يطبخه في البيت باعة متجوّلون، ويبيعونه على العربات ساخناً مع كعكة مدوّرة، فيما يُعدُّ وجبةً غذائية كاملة سريعة، ولكن هذه الطريقة لم نعد نراها في هذه الأيام.

وقد دخل الرز بحليب في الموروث الشعبي الدمشقي، إذ يقول المثل: «الرز بحليب كل ما برد بيطيب».

- الحبوب بالحليب: قمح مقشور يطبخ مع الحليب والسكر والنشاء، يؤكل ساخناً أو بارداً.

- المرقد: يغلى الحليب على نار هادئة، ويبقى فوق النار حتى يصبح كثيفاً دون أن يضاف إليه الأرز، ثم صار يضاف إليه، وكانوا قديماً يطهونه على نار الشموع.

- المبطن أو المبطنّة: هي طبقتان: طبقة بيضاء من حليب مطبوخ مع النشاء بدون سكر، وطبقة سمراء مطبوخة من الدبس العنبي الرقراق مع النشاء وقليل من الأرز. بعد أن يُسكب الحليب المطبوخ ويبرد تماماً يصبح متماسكاً، ثم يُسكب فوقه الدبس المطبوخ. وتعرف هذه الأكلة أيضاً باسم: «نص حلوونص حليب».

- الهيلطية أو الهيلطية: حليب يطبخ على نار هادئة حتى تتكون على سطحه قشدة، ويجمّد بالنشاء، ويقطّع ويصبُّ عليه القطر. وينكّه بماء الزهر.

- المحلّاية: حليب وسكر وقليل جداً من النشاء، بحيث تبقى مائعة قليلاً بعد الطبخ، ويرشُّ فوقها

الجوز المشور ناعماً، وتُقدّم في بعض المناسبات كانت شائعة جداً سابقاً، ومنذ ثرة الآن.

– كشك الفقراء: ويطلق عليها بعضهم كشك الأمراء، يتكوّن من حليب وسكر ونشاء، بحيث تتجمّد بعد الطبخ، ويرش فوقها الفستق الحليبي واللوز، وتقدّم في حفلات الخطوبة والزواج شتاءً مع قطعة بتيفور وصُرّة ملبس، وتباع جاهزةً للأكل في المحلات، ولم تكن تصنّع في البيوت.

– البوظة: تُعدّ البوظة سيدة أكالات الحليب، وتتنازع مع الرز بحليب على اعتلاء المركز الأول، فهي تصنّع بشكل أساسي من الحليب المطبوخ مع السكر، ثم صار يضاف إليه السحلب، وكان يجمّد يدوياً بوضعه في وعاء أسطواناني الشكل، وهذا الوعاء يوضع بدوره في أسطوانة أكبر، ويفصل بين الأسطوانتين طبقة من قطع الثلج، وتدار الأسطوانة باليد حتى يتجمّد الحليب، ثم يدق بمدقة خشبية حتى يأخذ قوامه المعروف متماسكاً وناعماً، ويقدم للأكل بهذا الشكل بعد رشه بالفستق الحليبي، ويسمّى: «إيمع عرب» أو «إيمق». وفي فترة أحدث، صار يضاف إلى البوظة الفستق الحليبي فتسمّى

بوظة بالفستق، أو القشطة، وتسمّى بوظة بالقشطة، أو كلاهما، وهي الأغلى ثمناً. وقد اندثرت طريقة التصنيع هذه منذ الخمسينيات بعد ظهور المجمّات الكهربائية. غير أنّ دق البوظة بالمدقة الخشبية ما زال موجوداً، ويسمع الدخّل إلى سوق الحميدية الدقّات من بعيد.

يُشار إلى أنّ أول من أدخل صناعة البوظة إلى دمشق من تركيا هو «محمد حمدي بكداش» عام ١٨٩٥، وكانت أول مدينة عربية تعرف هذا النوع من الطعام، وكان اسمها الشائع هو «ندرمة» التركية الأصل.

كما كانت توجد أشكالاً أخرى من المتلجات، وأهمها المصنوعة من عصير الليمون الطبيعي أو المصنّع، وبالتدريج دخلت أنواع أخرى من المتلجات مثل الفريز والشوكولاتة والكريم، إذ تضاف قطعة من هذه الأنواع إلى صحن البوظة الأساسي، وتسمّى في هذه الحالة بوظة مشكّلة.

كانت هذه البوظة تباع في ثلاثة محلات بسوق الحميدية هي: صالون دمشق، وبكداش، وهذان ما زال يعملان حتى الآن، وصالون الزين الذي أغلق منذ



سنوات، ثم أخذت محلات تصنيع البوظة تنتشر في مختلف أحياء دمشق. وهذه المحلات تبيع أيضاً كشك الفقراء والمحلاية ولا سيما في الشتاء؛ إذ يخفُّ الطلب على البوظة. كما كانت، وما تزال، تبيع البوظة، إلى جانب بيعها ضمن المحل، ببوري بسكويت المخروطي الشكل، ويأكلها الزبون ماشياً، أو ضمن زبديّة بلاستيكية ذات استعمال لمرة واحدة.

ومن عادة الدمشقيين تقديم البوظة في المناسبات، ولا سيما في حفلات الخطوبة والزواج التي تجري صيفاً، وكان يؤتى بها من المحلات مجمّدة في برادات كهربائية متنقلة، ويجري تقطيعها في الزبدي في البيت، وما زال هذا الأسلوب سائداً حتى الآن.

هذا بالنسبة للبوظة التي ما زالت معروفة حتى الآن، ولكن كانت هناك أشكال أخرى من البوظة يبيعها باعة متجولون في مختلف أحياء دمشق، ويتم حفظها مجمّدة بوضعها ضمن صندوق معدني يحيط به قطع من الثلج، وهذا الصندوق موضوع على عربة، أو بترمس مكوّن من طبقتين يحملها البائع بواسطة قشاط مثبت على كتفه، وهذان البائعان كانا يبيعان قطعة البوظة المغروز فيها عوداً خشبي ومغلّفة بالورق، وكانت تُعرف بالأسكيما أو الآلاسكا، أو قطعة بوظة محفوظة بين قطعتي بسكويت ومغلّفة بالورق أيضاً، وكانت تُعرف ببسكويت مع بوظة وتسمّى «كلاسيه»، وهذه الطريقة لبيع البوظة قد اندثرت تماماً بعد أن ظهرت البرادات الكهربائية التي نراها موضوعة إلى جانب المحلات والأكشاك وتبيع أشكالاً عديدة من الثلجات تفوق كثيراً ما كان معروفاً منها حتى الخمسينيات.

كان أول من باع البوظة بهذا الشكل محل شهير يسمّى «دامر» في طريق الصالحية قرب جامع دك الباب في منطقة الشهداء، نسبة إلى صاحبه حلمي دامر، وبعد احتراق المنطقة في الستينيات، انتقل إلى محل جديد يقع في شارع ميسلون خلف مجلس الشعب وما زال. وقد

استخدم دامر عدداً من الشبان الصغار الذين ألبسهم لباساً موحداً، وكانوا ينادون على بضاعته: «دامر أكله فاخر يا حبيينا»، أو: «أسكيما دامر أكل الأكاير»، ويقبل الجميع على الشراء. ثم ظهر معمل أمية في منطقة بستان الحجر، وغيرهما.

– البالوظة: هي كلمة فارسية الأصل معناها العصير المصفى، وتلفظ أيضاً بالوزة وبالوزة، تتكوّن من طبقتين: طبقة بيضاء من حليب مطبوخ مع النشاء بدون سكر، بعد أن يبرد ويتماسك، يسكب فوقها طبقة من عصير البرتقال الماوردي الأحمر اللون المطبوخ مع النشاء والسكر، وتسمّى بالبوظة وحليب.

ومن أنواع البالوظة أيضاً: «بالوظة الجانرك» التي تصنع بسلق فاكهة الجانرك، ثم تنزع بذوره، ويضاف النشاء والسكر، وتؤكل باردة.

– السحلب: تُطبخ جذور نبات السحلب المسحوق ناعماً، ويضاف إليه قليل من الحليب والسكر، ويؤكل مع عكّة نصف ناضجة أو غير يابسة، ويباع ساخناً في المحلات والعربات المتجوّلة، وحديثاً صار يُعدُّ في البيوت، حيث يباع ضمن ظروف أو أكياس صغيرة محكمة الإغلاق، أو فرطاً.

– التوتية: يُطبخ عصير التوت الشامي والسكر والنشاء على نار هادئة، وتؤكل باردة بعد أن ينثر فوقها



حيات من الصنوبر. كانت شائعة كثيراً سابقاً، وتراجعت الآن بسبب عدم وفرة المعروض من التوت الشامي.

– الحبوب: خليط من عدة حبوب وبقوليات مثل القمح المشور والفل والحمص والفاصولياء، تطبخ مع دبس العنب، أو مع السكر، وتؤكل ساخنة أو باردة بعد رشها بجوز الهند الناعم. يجري إعدادها في البيوت والمحلات، وتباع على عربات متقلبة في علب بلاستيكية ويحملها بعضهم إلى بيته.

كانت الحبوب، وما زالت، تطبخ في الشتاء خاصة، لأنها تعطي حرارة للجسم، ومن عادة الدمشقيين تهادي زيادي الحبوب مع الأقارب والجيران.

– راحة الحلقوم: خليط من السكر والنشاء وماء الورد، تطبخ وتسكب في قوالب، وتترك لتجف ويشد قوامها، ويرش فوقها السكر الناعم، ثم تقطع إلى قطع صغيرة، بعد وضعها في الفم، تنزل نحو الحلقوم طيبة هنيئة، وغالباً ما يؤكل بجانبها البسكويت السادة. اشتهرت بتصنيعها معامل خاصة في سوق البزورية منذ سنوات بعيدة وما زالت. وحديثاً ظهرت راحة الفستق. يُشار إلى أن الأم كانت تضع حبة راحة في قطعة قماش شاش، ثم تدخلها في فم رضيعها، الذي يأخذ بامتصاصها ببطء، فيبدو عليه

الفرح والسرور، وقد اندثرت هذه العادة، وحل محلها «اللاهية» المصنوعة من البلاستيك.

– الخشافات: وهي أنواع مختلفة من الفواكه المضاف إليها الماء والسكر والنشاء، فتحفظ ولا تلتف، لتؤكل في غير موسمها. كانت الحلويات تباع ضمن علب خشبية رقيقة مختلفة الحجم، بيضوية أو دائرية الشكل، ولها غطاء خشبي، غير أن هذه الغلب قد قل استخدامها منذ الخمسينيات، وبدأ استعمال العلب المصنوعة من الورق المقوى (الكرتون) أو البلاستيك.

وكانت الحلويات تقدم في الأعياد للضيوف والزوار المباركين بالعيد في جاطات (صحنون من الخزف الصيني بيضوية الشكل)، ومنذ الخمسينيات بدأ استعمال الصحنون البلاستيكية أو الورقية ذات الاستخدام الواحد، ثم ترمى بعد نفاذ الحلو.

وبعض أنواع الحلويات، ولا سيما الكنافة بأنواعها، كانت وما زالت تباع بصوان معدنية كبيرة تسمى: «صدورة» جمع «صدر»، ويوصى عليها في المناسبات، فحين يكون عند أحدهم دعوة يوصي على «صدر كنافة»، أو يوصل «صدر نمورة» إلى حمام السوق، حيث يجتمع عدد من الأصدقاء لقضاء سهرة فيه مع الاستحمام، أو يرسل أحد الأزواج صدر «هريسة» إلى



قرب مبنى محافظة دمشق، وما يزال موجوداً، وهو الأشهر، وكان يشترك في معارض عالمية للشوكولاتة، ونال العديد من شهادات التقدير والجودة، وقد عرض هذان المحلان أشكالاً مختلفة من الشوكولاتة، وصارت تقدّم في المناسبات والأعياد، وتهدى في علب جميلة عند زيارة المرضى. ومنذ تلك الفترة أخذت معاملها بالانتشار، اشتهر منها - على سبيل المثال - معمل تلو ومعمل جينيفا ومعمل الزنبركي، وصارت تنتج أنواعاً لا حصر لها مثل الشوكولاتة البيضاء والشوكولاتة المرة والشوكولاتة مع البسكوت والشوكولاتة بالبندق، وبحجوم وأشكال مختلفة، ودخلت مجال الدعاية إذ تضع بعض الشركات التجارية اسمها أو اسم منتجاتها عليها وتوزّعها هدايا. وتنتشر الآن محلات بيع الشوكولاتة في جميع أنحاء دمشق، ولها في الأسواق الحديثة الناشئة «المولات» ركنٌ خاصٌ بها.

- السكاكر: السكاكر رفيقة الشوكولاتة في المناسبات المختلفة، كانت موجودة سابقاً، ولها معامل منتشرة بشكلٍ خاص في منطقة سوق البزورية وسط دمشق القديمة، وما زالت موجودة، ولكنها تتخذ أشكالاً لا حصر لها طعماً وحجماً ولوناً، ومن أشهرها «النوكا» المصنوعة من السكر والفسق الحلي ومغلّفة



زوجته التي دعت رفيقاتها للاحتفال بمناسبة ما في بيتها أو في بيت إحداهن.

اشتهرت منذ الخمسينيات في دمشق محلات بيع الحلويات، منها محل أسدية ونعيم في سوق الحميدية، ثم انتقل إلى السنجدار، ومحل أبو حرب في باب بريد قرب الجامع الأموي، ومحل الزين في سوق مدحت باشا، ومحل مهنا، ومحل أسدية وسمان، ومحل علوان، ومحل الأصيل، وكلها في منطقة ساحة المرجة (الشهداء)، أما أشهر محلات الحلويات الآن فهي السلطان، وديوان المهن، ونبيل نفيسة، وداوود، والفيصل، وكلها لها فروع في مختلف أنحاء دمشق.

وفي أيام معرض دمشق الدولي منذ عام ١٩٥٤، اشتهر محل أباطة بتقديم الكفاة بأشكالها المختلفة، إذ كان له ركنٌ مخصص ضمن المعرض، وكان يشهد إقبالاً لافتاً.

- الشوكولا: وتلفظ «شوكولاتة»، تصنع بشكلٍ أساسي من الكاكاو المستورد من الخارج. لم تكن معروفة بالشكل المعروفة به الآن، كانت حتى الثلاثينيات تباع في سوق البزورية، ثم افتتح محلان لبيعها، أحدهما محل الدالاتي في منطقة الصالحية، وزال بعد تنظيم منطقة شارع الحمراء، والثاني محل غراوي في شارع بور سعيد



بالجيلاتين، وتُعرف جودتها من طراوتها؛ إذ إن مرور وقت عليها يجعلها قاسية وغير مستساغة.

وأشهر السكاكر هو «الملبس»، الذي هو حبة لوز ملبسة بالسكر، ومن هنا أتى اسمها، ولها حجومٌ وألوانٌ متعدّدة، وقد اعتاد الدمشقيون تقديمها ضيافةً في صرةٍ من الورق الفضي المخشخش بمناسبة الاحتفال بيوم المولد النبوي الشريف وحفلات عقد القران (كتب الكتاب) والزواج.

ثالثاً: حلويات لم تكن موجودة سابقاً، وظهرت حديثاً، وتُعرف بالحلويات الغربية:

ظهرت منذ منتصف القرن الماضي أنواعٌ مختلفة من الحلويات لم تكن معروفة بدمشق، وقد أتت غالباً من دولٍ أوروبية، لذا تُعرف بالحلويات الغربية، ومنها:

– الكاتو: لم يكن معروفاً سابقاً، وبدأ ظهوره مع الاحتلال الفرنسي منذ العشرينيات، وأصنافه كانت قليلة جداً، ثم أخذت محلات تصنيعه وبيعه بالانتشار السريع، حتى صار من الأطعمة الرئيسية التي تؤكل في كل الأوقات، ويُقدّم للضيوف في المناسبات، واتخذ شكل القوالب المختلفة الأشكال والأحجام والنكهات والطبقات، ويجري تلبسها بالشوكولاتة اللذيذة، فتزيدها طيباً على طيب، وصارت تصنع في البيوت

والمحلات، وصار لازماً في حفلات لم تكن معروفة سابقاً كأعياد الميلاد، إذ يقطّعه المحتفى به بسكين كبيرة إلى نصفين بعد إطفاء شمعاتِ عدّة، وفي هذا دلالةٌ رمزيةٌ على قطعه عدداً من سنوات عمره، وفي حفلات الزواج، إذ يقوم العروسان بشقّه بالسيف وهما يمساكنه معاً، وفي هذا إشارةٌ إلى تشاركهما بشقّ طريق الحياة المليء بالمصاعب والمطبات معاً. ولا تكتمل حفلات افتتاح المعارض المختلفة، وأعياد السفارات في أعيادها الوطنية إلا بتقطيع قالب الكاتو الفاخر المزين بالعلم الوطني، والمرصع بشمعات تطلق عند اشتعالها شرارات ملوّنة كالألعب النارية، أولاً يشقّه بالسيف من منتصفه كباراً المحتفلين، وفي هذا إيحاءٌ إلى تعاونهم لما فيه النافع والمفيد لبلدانهم، ثم تقطيعه إلى قطع صغيرة من قبل العمال المخصصين لهذا الأمر، وتوزيع القطع على الزوار، الذين غالباً ما يكونون قد أتخموا بوجبة دسمة من العصائر والمقبلات والأطعمة المختلفة والحلويات، ومع ذلك يجدون لذة لا متناهية في أكلها.

ومن أنواع الكاتو التي انتشرت حديثاً «بيتي فور» التي لها أشكالٌ مختلفة وطعماتٌ متعدّدة، وتقدّم بشكلٍ خاص إلى جانب فنجان القهوة وكأس الشاي، وهناك أيضاً «الكوكيز»، وهي من أنواع البسكويت



الفاخر، ويتزود بها بعضهم لتناولها عند الإحساس بالجوع أثناء العمل، و«إسبانيا» المشبعة بجوز الهند، والبسكويت الذي يتخذ أشكالاً مختلفة وحجوماً متنوعة، منها ما يكون سادة، أو محشواً بالشوكولاتة وجوز الهند وغيرهما، ويقبل الجميع على شرائها بكثرة، وتقدم هدايا في المناسبات.

رابعاً: العصائر:

اعتاد الدمشقيون في النصف الأول من القرن الماضي على صنع العصائر في بيوتهم، وذلك بعصر البرتقال أو الليمون أو التوت الشامي أو الرمان وسواها بآلات يدوية بسيطة، ويضيفون إليه السكر، ويغلوونها على النار حتى تصبح كثيفة، ويحفظونها في زجاجات كانت توضع في غرفة المونة، ثم صارت توضع في البرادات بعد انتشارها منذ الخمسينيات، لتستخدم عند الحاجة عند عدم توافر العصير الطازج، إذ يضاف إليه الماء والتلج المبشور والسكر، ليصبح شراباً سائفاً للشاربين.

غير أن هذا الأسلوب في تحضير العصائر قد تراجع كثيراً بعد منتصف القرن الماضي، وأصبحت العصائر المختلفة الأنواع تُصنع في معامل خاصة، إما من فواكه طازجة، وهذه أغلى ثمناً، وإما من عصائر

مركبة كيميائياً، وتحفظ في عبوات ورقية أو بلاستيكية أو زجاجية مختلفة الأوزان والأحجام. ومن أشكال العصائر التي انتشرت حديثاً البودرة ذات النكهات المختلفة، التي يجري تدويرها في الماء وتبريدها بالتلج المصنوع في برادات البيوت.

إلا أن الليمون ما زال يُعصر في بعض البيوت عندما تصل أسعاره إلى أدناها، ويحفظ كما هو لتحميض الأطعمة عندما ترتفع أسعار الليمون، وذلك بعصره بالعصارة الكهربائية، وتصفيته من الشوائب، وإضافة الملح إليه، وحفظه في زجاجات في البراد، أو بتجميده على شكل مكعبات صغيرة في البرادات أو الجمادات (الفريزات)، إذ يذاب قطعة إثر قطعة حسب الحاجة.

لم تكن محلات بيع العصائر الطازجة شائعة كثيراً سابقاً، ولكنها الآن منتشرة في مختلف أنحاء دمشق، وتقوم بعصر الفواكه حسب الطلب بآلات كهربائية، وللجزر والتفاح آلة عصر خاصة، أو تمزجها مع الحليب لتصبح «كوكتيل»، أو تقطعها إلى قطع صغيرة يوضع إلى جانبها قطعة بوظة وتصبح «سلطة فواكه»، ويقبل الجميع، ولا سيما الشباب والشابات، على هذه المحلات لشرب العصائر وقوفاً أو جلوساً على كراسي توضع على الرصيف المجاور للمحل. كما تقوم هذه المحلات بعصر الفواكه وحفظها في زجاجات لبيعها لمن يرغب في شربها بالبيت. وإلى جانب المحلات، تنتشر بسطات بيع العصائر، وهذه غالباً ما يقتصر عصيرها على نوع واحد أو اثنين من الفواكه حسب الموسم.

- خامساً: المرطبات:

وإلى جانب العصائر، اعتاد الدمشقيون تناول مشروبات باردة في مختلف الأوقات، ومنها:

- العرقسوس:

العرقسوس هو الشراب الشعبي التقليدي الأول بدمشق بلا منازع، وهو ماءٌ محلول به جذور نبات



السوس، ويقوم بتصنيعه شخصٌ مختصٌ يسمّى «العرقسوسي»، إذ يضع النبات ضمن قطعة قماشٍ ذات مسامات، ثم يسكب كمية من الماء فوقها، ويعيد تكرار العملية مرات عدة حتى يصبح الماء بلون غامق وطعمه مستساغاً، ويصبح عرقسوساً جاهزاً للبيع. كان هذا العمل سابقاً يتم يدوياً، ثم وُجِدَت مضخاتٌ كهربائيةٌ تقوم بتدوير الماء.

كان العرقسوس يباع في قربة نحاسية يحملها البائع على ظهره، ويثبّتها بقشاطٍ جلدي، ويطوف بها في الأسواق، ولكنه كان يقف بشكلٍ خاص عند مدخل سوق الحميدية الغربي، وينادي على بضاعته: «بيطفي الشوية هالعرقسوس»، إذ إنه قد برّده بإضافة الثلج إليه، كما يلفت الأنظار إليه بحمله طاستين صغيرتين من النحاس بيده، ويقوم بضرب إحدهما بالأخرى بطريقةٍ مميزة، فتخرج نغماتٌ جميلة. هذا الأسلوب ببيع العرقسوس قد اندثر تماماً، ولم نعد نراه إطلاقاً، وحل محله وضع العرقسوس في حلل كبيرة توضع على عربة تطوف الشوارع والأحياء، أو بسطات ثابتة عند زوايا الشوارع والمنعطفات، أو في محلات بيع الفول والحمص. يباع العرقسوس على مدار العام، إلا أنه أكثر ما يباع في رمضان، إذ يُعدُّ شربه عند الإفطار



مرطباً للصائم. وفي بعض المناسبات الاجتماعية، يدعى العرقسوسي لتقديم شرابه للضيوف، ويعدُّ صاحب الدعوة ذلك نوعاً من تذكّر الماضي الجميل. وحديثاً انتشر نوع من مسحوق العرقسوس، الذي يُذاب في الماء، ويصبح شراباً لذيذاً.

– التمر هندي: منقوع نبات التمر هندي، يصفى ويضاف إليه السكر لتحليته، وطعمه لذيذ، يصنع في البيوت والمحلات، ويباع كما يباع العرقسوس. - الجلّاب: شرابٌ غامق اللون يستخرج من الزبيب وغيره، ويُشرب في مختلف الأوقات.

– العيران: وهو اللبن الرائب المضاف إليه الماء والملح والثوم، ويبرد بقطع من الثلج، يشرب منفرداً أو مع بعض الأطعمة، يصنع في البيوت على مدار العام. وكان يجري تصنيعه في المحلات، ويضعه بائعون في أوان معدنية، ويطوفون به في الأسواق والحارات، ويباع في الكؤوس، غير أن هذا الأسلوب قد اندثر نهائياً، ولا يباع الآن إلا في المطاعم إلى جانب وجبة الطعام. كما انتشر تصنيعه في المعامل جاهزاً للشرب في زجاجات صغيرة.

- الشنينة: وهو اللبن نصف خائر، فلا هو مائع كالحليب، ولا هو جامد كاللبن، وهو أشبه ما يكون باللبن العيران، كان يأتي من المناطق الريفية، ويُشرب مع الطعام، كان شائعاً كثيراً في وقت سابق، ولكن قلَّ استعماله الآن، ولا يعرف الجيل الجديد شيئاً عنه.

- شراب القمر الدين: ينقع القمر الدين في الماء حتى يذوب، ويكثر استعماله في شهر رمضان عند الإفطار.

- المشروبات الغازية: وتُعرف بـ: «الكازون»، ويلفظها بعضهم: «قازون»، وهي كلمة فرنسية معناها «الغازي»، وهو ماءٌ محلّى مضغوطٌ فيه غاز الفحم، يصنع في المعامل ويعبأ في زجاجات معدنية أو بلاستيكية أو علب معدنية مختومة، عندما تفتح ينطلق منها الغاز بشكل الفقاعات، ويجب أن تُشرب بعد فتحها حتى لا تزول الفقاعات، وإلا فإنها شرابٌ محلى.

كان في دمشق عدة معامل لصنع المشروبات الغازية، منها: مارينا في منطقة الحمامة، وسينالكوفي السنجقدار، وكراش في باب شرقي. ومع أن هذه المعامل قد أغلقت، نشأت معامل أخرى في مناطق أخرى خارج دمشق، وتلقى منتجاتها رواجاً كبيراً، وبعض الدمشقيين لا يتناولون الطعام إلا مع عبوة مياه غازية بجانبه. وهناك شراب كوكاكولا، وهو ماءً غازي مضاف إليه خلاصة ثمار شجرة الكولا ومواد أخرى، وتحتوي هذه الثمار على مواد منبهة ومنشطة، ويقبل الجميع على شراؤه وشربه بشغف شديد.

– المشروبات المقوية: وتباع في عبوات محكمة الإغلاق، ويقبل على تناولها الشبان والشابات بنهم شديد، اعتقاداً منهم بخواصها المقوية لأجسامهم.

– المياه المعدنية: يُعدُّ الماء – في أدقِّ معانيه – غذاءً لأنه يلبي حاجة أساسية للجسم، وهو الشراب الوحيد الذي لا يستغني الإنسان عنه، ومع أن كل المياه المعدنية، تتفوق نسبة المعادن في بعضها عن بعضها الآخر، ولذا يكون لها فائدة علاجية خاصة، وقد اعتاد الدمشقيون منذ ثلاثينيات القرن العشرين شرب مياه نبع الفيحة، إذ تنقل مياهه من بلدة الفيحة إلى دمشق بشبكة من القساطل، إلا أن تزايد استهلاك الماء من قبل الدمشقيين الذين ينمو عددهم باستمرار، أدّى إلى خلط مياه الفيحة بمياه آبار حُفرت في أماكن مختلفة، وحرصاً من الدولة على تزويدهم بمياه الينابيع الصافية، فقد بُدئ بتعبئتها في عبوات بلاستيكية بأحجام مختلفة منذ الثمانينيات، ويعتمد عليها بعض الدمشقيين اعتماداً كاملاً ماءً للشرب، وصارت تباع بالمحلات والمطاعم، ومصدرها نبع بقين في ريف دمشق، نبع الفيحة في ريف دمشق، نبع السن في محافظة اللاذقية، نبع دريكيش في محافظة طرطوس. وهناك أيضاً المياه المعدنية المستوردة من الخارج، وتتميّز بشدة نقائها، ولكن انتشارها محدود جداً لغلاء ثمنها.

– سادساً: المشروبات الساخنة: كل ما ذُكر سابقاً يُشرب بارداً، ولكن هناك مشروبات ساخنة اعتاد الدمشقيون تناولها في كل الأوقات والمناسبات، ويأتي في مقدمتها:

– الشاي: جميع الدمشقيين يحبون الشاي إلا ما ندر، ويشربونه في كل الأوقات حسب المزاج، إلا أنه من مستلزمات وجبتي الفطور والعشاء، ويُعدُّ اختيارياً بعد وجبة الغداء لأنَّ بعضهم يُعده هاضماً. ومع أن طريقة إعداد الشاي سهلة، له طرائق عدة:

– شاي السماور البخاري: والسماور هو وعاء نحاسي كروي الشكل تقريباً يُستخدم لغلي الماء، وله في أخفض نقطة منه حنفية صغيرة يؤخذ منها الماء الساخن. كان يجري تسخين الماء في السماور سابقاً بوضع الفحم في درج خاص أسفله، ثم بيايور الكاز، والآن بالغاز، فوق السّماور بوضع إبريق صغير لصنع الشاي الخمير من أوراق الشاي الفطرط، وحين يراد إعداد الشاي، توضع كمية بسيطة من الشاي الخمير، ويصبُّ فوقها الماء الساخن، ويحلّى بالسكر، وكمية





دمشق، وفيها يجري تحميصه وطحنه وبيعه حسب حاجة الزبون. كما انتشرت المعامل الكبيرة التي تقوم بهذا العمل وتعبئه في عبوات مختلفة الوزن، أو تطهوه وتعبئه في زجاجات محكمة الإغلاق، ويجري تسخين القهوة عند الاستخدام.

القهوة أنواع، منها القهوة المرة التي تقدم في المناسبات الحزينة بشكل خاص، وفي كل الأوقات بشكل عام، وعادة لا توضع إلا كمية قليلة في فنجان ليس له يد، وتعد هذه القهوة بكمية كبيرة بغلي حبات البن كثيرا في الماء حتى تتعقد، ويضاف إليها حبات قليلة من الهيل لتكفيها بطعم زكي، ويحفظها بعضهم في الترمس للحفاظ عليها ساخنة. والقهوة الحلوة التي تُعد في البيوت بكمية قليلة على عدد الشاربين، ويفضلها بعضهم بالرغوة التي تتكون على سطح دُولَة (ركوة) القهوة عند بدء الغليان، أو بدون رغوة بغليها كثيرا حتى تزول. وهناك القهوة بدون مادة الكافئين التي يفضلها بعضهم لأسباب صحية، لخلوها من هذه المادة مع الاحتفاظ بنكهتها.

- الكاكاو: شراب لم يكن شائعا سابقاً، ولكنه واسع الانتشار الآن، كان يباع فرطاً، ويضاف إليه الحليب، وحديثاً ظهرت عبوة تكفي لصنع كأس واحدة أو كأسين، مع إضافة ما يُعرف بـ: «مبيض»، وهو مسحوق

الخمير والسكر يحددها كل شخص حسب مزاجه. هذه الطريقة في إعداد الشاي نادراً ما كانت تجري في البيوت، إلا أنها كانت الطريقة المتبعة في النزعات والسيارين، وفي المقاهي، والآن في بسطات بيع المشروبات الساخنة المنتشرة في كل أنحاء دمشق، ولا سيما عند مسارات خطوط المواصلات العامة، إذ يُعد سائقو المركبات المختلفة زبائنهم الأهم.

أما في البيوت، فيجري إعداد الشاي بإبريق الشاي، الذي له أشكال وأحجام وأنواع مختلفة، إذ يغلى الماء فيه، ثم تُوضع أوراق الشاي الفرط، ويحلى بالسكر، ويُصب في الكؤوس بعد أن يصبح لونه مناسباً، وقد يجري تحلية كل كأس على حدة لمراعاة ذوق الشاربين، وهم أهل البيت أو ضيوفهم.

حتى الثمانينيات لم يكن معروفاً من الشاي إلا أوراق الشاي الأسود، وما يزال الأكثر شيوعاً، ومنذ تلك الفترة دخلت إلى الأسواق أنواع أخرى منه كالشاي الأخضر أو المعطر أو المضاف إليه طعم مختلف من الفواكه، أو الشاي الحبيبات، أو الشاي الياباني. كما ظهرت أكياس الشاي التي تُغطس في الإبريق أو الكأس أو الفنجان، وتبقى فيه حتى درجة اللون المطلوب ويرمى، ثم يضاف إليه السكر. وقد جرت العادة على أن يسأل النادل زبونه عن نوعية الشاي الذي يريده من بين تلك الأنواع العديدة له.

- البن (القهوة): تلي الشاي بين المشروبات الساخنة التي يتناولها الدمشقيون، ويكثر شربها بشكل خاص عند الاستيقاظ صباحاً أو عقب العشاء مساءً، وبدرجة أقل في كل الأوقات، ولا سيما عند استقبال الضيف. كان يجري تحميص البن في البيوت في «المنقل»، الذي هو إحدى الأدوات التي كانت مستخدمة للتدفئة، ويوضع في أوعية أسطوانية الشكل يجري تدويرها يدوياً، وفي فترة أحدث صار يحمص فوق بابور الكاز، ثم يطحن بطواحين صغيرة يدوية. والآن تنتشر محلات بيع البن في مختلف أحياء

كالحليب المجفف، وظهر منها حديثاً جداً ما يُعرف بـ: «شرب ثلاثة بواحد»، وهو مسحوقٌ يضمُّ ثلاثة أنواع من مساحيق الكاكاو مخلوطة جيداً، ولم يكن معروفاً سابقاً.

– النسكافية: وهي القهوة السريعة التحضير، لم تكن معروفة سابقاً، ومنتشرة الآن بشكلٍ واسع، ويجري شربها بالفنجان ذي الأذن (الناغ).

- كابوتشينو: شرابٌ ساخنٌ مصدره إيطاليا، وهو خليطٌ من أصنافٍ من الكاكاو تعطي عند غليها طبقة من الرغوة اللذيذة الطعم، لم يكن معروفاً سابقاً، ولكنه منتشر كثيراً الآن ولا سيما في المطاعم والمقاهي.

- الزهورات: هي أزهار أو أوراق أو سوق أو جذور بعض النباتات، يغلى الماء وتضاف إليه، وتحلى بالسكر، كانت - وما زالت - شائعة كثيراً، يشربها بعضهم بدلاً عن الشاي، ويعتمدون عليها لمعالجة بعض الحالات المرضية الطارئة كالصداع وألم المعدة والإمساك والإسهال وألم الركب والمفاصل والسعال، ومنها: البابونج والختمية والنعنع والزيزفون والبيلسان وشقائق النعمان والكمون والقريص وشعرات أكواز (عرانيس) الذرة، وانتشر حديثاً مشروب كمون مع ليمون.

كثيراً ما يلجأ الدمشقيون إلى العطار ليصف لهم العشبة المناسبة لحالتهم المرضية، أو يصفونها لبعضهم بعضاً متفنيين بمزاياها العلاجية من تجاربهم وتجارب غيرهم، وقد تُستعمل عشبةٌ وحدها أو خليطٌ من الأعشاب.

كانت الزهورات حتى الثمانينيات تُباع فرطاً حسب الحاجة، ثمَّ انتشرت على شكل مظاريف محفوظة في علبٍ جميلة كُتِبَ عليها خواصها العلاجية، إضافة إلى عبارات لافتة من قبيل: «صُنِعت وفق المواصفات القياسية الألمانية»، ما يغري الجميع بشرائها، وتقوم بتصنيعها شركات متخصصة يشرف عليها خبراء في التغذية، وأمثال هذه المعامل لم تكن معروفة سابقاً.

- كركديه: عشبةٌ مصدرها ضفاف نهر النيل،

تعطي بعد غليها شراباً أحمر اللون، ويُشرب ساخناً أو بارداً، وهي حديثة العهد بدمشق.

ختاماً أقول: تشكل الحلويات والعصائر والمشروبات جزءاً رئيسياً من طعام الدمشقيين، لكنَّ أموراً عديدة قد طرأت في أحوال إعدادها وتقديمها، فقد تصاغرت كمية السمن المهروق فيها التزاماً بنصائح الطبيب، الذي لا يتوقف عن شرح مضارها على الصحة، واستعيز عن السمن العربي الغالي الثمن بالسمن النباتي الأقل سعراً. وحلُّ الفستق العبيد محلَّ الفستق الحلبي للفرق الكبير بين سعريهما، حتى صار شائعاً رؤية عبارة «بالفستق العبيد» في لائحة أسعار باعة الحلويات. وتناقص عدد الماهرات في إعداد الحلويات البيئية، وأصبح الدمشقيون أكثر تقبلاً للحلويات المصنوعة في المعامل، مع قناعتي بأنَّ العائلات ستعود لتصنيع حلوياتها في البيوت، نظراً لارتفاع أسعار حلويات السوق بشكلٍ كبير لأسباب لا مجال لذكرها هنا، وهذا ممَّا ساعد على ظهور مهنة جديدة، وهي قيام بعض سيدات البيوت طلباً للرزق بصنع الحلويات وغيرها من الأطعمة، وبشكل خاص المعجنات، في بيوتهنَّ، ويبيعها بأسعارٍ تقلُّ عن أسعار المحلات. إنها سنةٌ التغيير والتجديد التي لازمت الدمشقيين طيلة مسار حياتهم.

- المراجع :

- دمشق في نصف قرن، ماجد اللحام، دار الفكر بدمشق، الطبعة الأولى ١٩٩٠.
- دمشق أيام زمان ذكريات وصور من الدمشقة، عادل أبو شنب، الشام للدراسات والنشر بدمشق، الطبعة الأولى ١٩٩١.
- حضارة الطعام في بلاد الرافدين وبلاد الشام، نادية الغزي، أربعة أجزاء، دار الفكر بدمشق، الطبعة الأولى ٢٠٠١.
- دمشق في ثمانين عاماً، الدكتور إبراهيم حقي، جزءان، دار الفكر بدمشق، الطبعة الأولى ٢٠١٨.
- دمشقيات مرابع الطفولة ومهوى الأفتدة عالمٌ من الذكريات، منير كيال، الهيئة العامة السورية للكتاب، ٢٠١٨.



آخر الكلام

من أوابد العرب

محمد قاسم

الآبدة ههنا الكلمة أو الفعلة الغريبة تحمل الناظر فيها على التعجب منها، وتحث المتأمل فيها على التماس أسرارها ومدارها، وكيف عدت شريعة عند العامة ليس يصدعها تلم ثالم، ولا تنقص متنقص، إذ صارت لديها صنو الحقيقة، وليس كراحتك لها أو استقباحك إيها بضائر من ألقيت في روعه حتى عدت جزءاً من معتقده.

فمما سردته كتب الأدب العام من هذه الأوابد:

- يقولون: إذا دخل الذباب في ثياب أحدهم مريض.
- وإذا حكته يده قال: أخذ دراهم.
- وإذا حكته رجله قال: أمشي إلى مكان بعيد. وإن حكته أنفه قال: أكل لحمًا.
- وإن حكته وسطه قال: أكل السمك.
- وإن اختلجت عينه من فوق قال: أرى إنساناً لم أره منذ حين، وإذا اختلجت من أسفل قال: سوف أبكي، أسأل الله السلامة.
- ولا يقولون بالليل: «حياة»، ويقولون: «طويلة»، وإذا غلط أحدهم فقال: حياة، قالها ثلاث مرات.
- وإذا أشار إلى صاحبه بالسكين غررها في الأرض، وقال: الشيطان يعمل عمله!

- وإذا كُسِفَ القَمَرُ ضربوا بالطُّسْتِ وقالوا: يا رَبِّ خَلِّصْهُ.
 - وإذا طَنَّتْ أُذُنُ أَحَدِهِمْ قَالَ: تُرَى مَنْ ذَكَرَنِي؟
 - وإذا صاحَ الغُرَابُ قالوا: خَيْرُ خَيْرٍ، وَأَنْتِ شَرُّ طَيْرٍ!
 - ولا يقولون: عَقْرَب، ويزعمون أَنَّهَا تعرف اسمَهَا فتَهْرَب، ويقولون: تَمْرَةٌ!
 - وإذا ذكروا الجِنَّ بالليلِ أخذوا بأطرافِ آذانِهِمْ.
 - ويقولون: دِيَّةُ نَمَلَةٍ تَمْرَةٌ.
 - ويقولون: فِي كُلِّ رُمَانَةٍ حَبَّتَانِ مِنَ الجَنَّةِ.
 - وإذا رَشَّ أَحَدُهُمْ على وجهِ إنسانٍ ماءً قَبْلَ يَدِهِ وقال: حَتَّى لَا يَصِيرَ نَمَشًا!
 - وإذا صاحَتِ البُومَةُ قالوا: مِنَّا السُّكَّيْنِ، وَمِنْكَ اللَّحْمِ.
 - وإذا رأوا الخُنْفَسَاءَ فِي لِيَالِي الشِّتَاءِ قالوا: مباركة ميمونة، وإذا رأوها فِي لِيَالِي الصَّيْفِ قالوا: رسولُ العَقْرَبِ.
 - وإذا رأوا الشَّمْسَ حارَّةً قالوا: يَجِيءُ غَدًا مَطَرٌ.
 - وإذا طارتِ مِنَ السَّرَاجِ شَرَارَةٌ إِلَى فَوْقِ قالوا: يَنْقُصُ مِنَ أَهْلِ البَيْتِ واحِدًا، وإذا وَقَعَتْ إِلَى أسفَلِ قالوا: يَجِيءُ غَدًا زَائِرٌ.
 - ويقولون: إِنَّ لِلزَّنَادِقَةِ كِبْشًا تَنْتَثِرُ الدَّرَاهِمَ مِنَ صُوفِهِ، فإذا اشْتَرَوْا بِهَا تَحَوَّلَتْ عِنْدَ البَائِعِ وَرَقَ آسٍ.
 - وَإِنَّ الشَّيْطَانَ يَحْسُدُ على الزُّكَامِ وَالدُّمَلِ.
 - وَإِنَّ الأَسَدَ مَحْمُومٌ بِالنَّهَارِ، فإذا كانَ اللَّيْلُ أَفَاقَ.
 - وَإِنَّ الحِمَارَ لَا يَدْفَأُ إِلَّا يَوْمًا مِنَ أَيَّامِ تَمَوْنِ، وَهُوَ فِي سائِرِ أَيَّامِ السَّنَةِ مَقْرُورٌ.
 - وإذا رَأَوْا فِي الدَّارِ حَيَّةً بَخَّرُوهَا بِقَرْنِ أَيْلٍ وَقَشُورِ البَيْضِ.
 - وَزَعَمُوا أَنَّ مَنْ أَكَلَ لَحْمَ سَنُورٍ أَسْوَدَ لَمْ يَعْمَلْ فِيهِ السَّحْرُ.
 - وَزَعَمُوا أَنَّ عِبْدَ اللهِ بَنَ هِلَالَ صَدِيقِ إبْلِيسَ كانَ يَغُوصُ بِالكُوفَةِ فِي الطُّسْتِ، وَيَخْرُجُ مِنْ سَاعَتِهِ بِتَاهَرْتٍ!
- هذه المعتقدات التي أتيت على سردها وسواها مما تركت ذكره أشبه ما تكون بالمخاريق والشعبذة والأعيب السحرة، وليس يصح لمن اعتقدها عزمًا، وربما انطلت على غير العامة، فتقبلها، وحسبها حقًا لا يطيفُ به باطل. وهي وإن كانت على هذا الوصف لا بد من تدوينها وإزالة النظر فيها كيف ركبها عقل العامة، وصدقها، وحوّلها إلى معتقد، على ما فيها من التخليط، ولا سيما أن بعضًا منها ما يزال جاريًا في عقائد العامة حتى يوم الناس هذا.