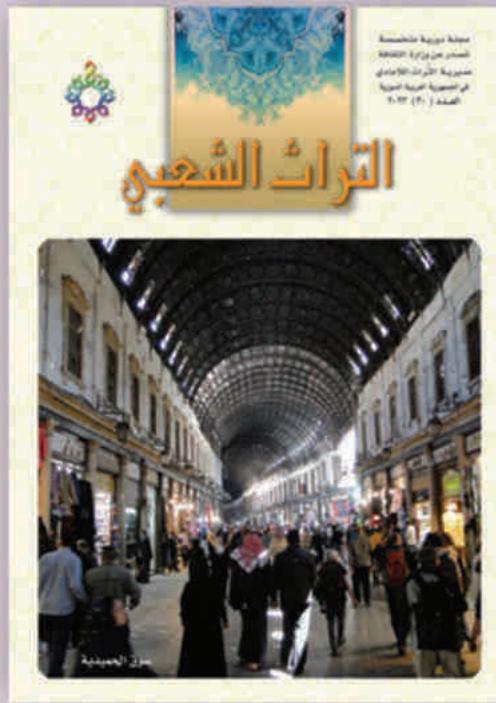


Folklore



Quarterly issued by: Ministry of Culture in S.A.R
Issue No.(30) 2023

General supervision

Dr. Loubana Mouchaweh
Minister Of Culture

Chief Editor :

Thaer Zen EIden

Managing Editor:

Roula Akili

Editorial Board:

- Mohammed Kasem
- Hassan Abdel Hak
- Layal Abo Alezz
- Eyad Taba'a
- Mozaina Tawami

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



التراث الشعبي

فصلية تصدر عن وزارة الثقافة

في الجمهورية العربية السورية

العدد (30) - 2023 م

الإشراف العام

الدكتورة لبانة مشوح
وزيرة الثقافة

رئيس التحرير

ثائر زين الدين

مدير التحرير

م. رولا عقيقي

هيئة التحرير

- محمد قاسم
- ليال أبو العز
- مزينة توامي
- حسان عبد الحق
- إياد طباع

المراسلون

- كمال الشوقاني ... مراسل المنطقة الجنوبية
- نداء حبيب علي ... مراسلة المنطقة الساحلية
- 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 :

روح الشعوب

٤ وزيرة الثقافة الدكتورة لبانة مشوح

٦ - الافتتاحية : عجبْتُ لسراها (رئيس التحرير)

- ما يُنْسَبُ إلى البُلدانِ مِنَ الصَّنَائِعِ وَالثَّمَارِ وَالطُّيُوبِ
وَالجواهر وغيرها



٨ .د. مُحَمَّد قاسم

- نواة معجم زراعي للهِجة المحكية في ريف حماة الشرقي



١٣ رضوان السح

- مقطوعة يا ديرتي مالك علينا لوم

١٦ نصر أبوإسماعيل

- سوق الحميدية أشهر أسواق دمشق



٢٤ أحمد بوبس

- مقاهي دمشق بين القرنين العشرين والحادي والعشرين

٣٠ نبيل تلو



- أساليب العيش وآداب الطعام في الجزيرة السورية
أحمد الحسين ٣٩



- الوشم في الجزيرة الفراتية
عايش حسين الكليب ٥٩



- الخيمة
حسام فرحان ٦٧

- الأم في التراث الشفوي الساحلي
ندا حبيب علي ٧٥

- من البذرة إلى اللقافة
زراعة التبغ طقوس اجتماعية وحكايا شفوية متداولة
ديب علي حسن ٧٩



- المضافات في ريف دمشق
نشأتها وعاداتها وتقاليدها
محمود علقم ٨٧



- جاك وساق الفاصولياء
(حكاية شعبية بريطانية)

د. ثائر زين الدين ٨٩



- آخر الكلام ...
من أخبار الدجاج في التراث
د. محمد قاسم ١٠٣



روح الشعوب

وزيرة الثقافة
الدكتورة لبانة مشوح

تمتاز سورية بغنى تراثها الثقافي الحي، وتنوعه، وسعة وكثافة توزعه الجغرافي، إذ لا تكاد تخلو بقعة أو زاوية على الأرض السورية من عناصر تراثية تميزها، سواء في مروياتها الشفهية، أو أهازيجها، أو أغاني الحصاد أو القطاف، أو طقوس وعادات الزواج أو الضيافة، أو تحضير المونة أو الحلويات، أو ألعاب لتسلية الطفولة ومؤانسة الكهولة...

تراث مذهل في غناه وتنوعه، وهو مرآة لمؤثرات حضارية وتراكم معارف ومهارات تناقلتها الأجيال وباتت سمة مميزة لوجودها. هذا التراث اللامادي انعكاس لهوية حامليه أفراداً كانوا أم جماعات، وهو بالتالي جزء من الهوية الوطنية الجامعة ومن ذاكرتها الحيّة. إنه «روح الشعوب»، تسبغ على وجودها طيفاً واسعاً من ألوان الحياة، ونكهات تكسبه حيوية وألقاً.

إن صون هذا التراث الحيّ هو صون لأحد أهم مكونات الهوية الثقافية، ومن شأنه أن يعزز الشعور بتميز الهوية يقوّي الشعور بالانتماء، ويعدّ أحد أهم الأسلحة في وجه العولمة الثقافية.

كما أن العناية بالتراث اللامادي تعيد اكتشاف الذات، وتعزز الثقة بالنفس، وتتيح التعرّف على تنوع أشكال التعبير الثقافي في الوطن عامة، واعتبارها جميعاً جديرة بالاحترام وجزءاً أساسياً ومكماً للمشهد الوطني العام بكل أجزائه وعناصره. وأصر ذلك كبير في تعزيز الشعور بالانتماء الوطني والتماسك الاجتماعي واحترام الآخر. وعلى صعيد آخر، فإن التعرّف على عناصر التراث الحي وإدراك أبعاده وقيّمته، يعزز حوار الثقافات ويشجع على الاحترام المتبادل لعادات الآخر وأنماط عيشه.

صون التراث اللامادي لا يكون فقط بجرد عناصره وحصرها وتوثيقها وتسجيلها، على أهمية وصعوبة هذا الجانب، بل ينبغي الانتقال إلى مرحلة تأمين مستلزمات حمايته من الاندثار وذلك بتأمين البيئة الملائمة لضمان استدامته ونقل المعارف والمهارات المرتبطة به من جيل إلى آخر، وتحويله إلى محرك للتنمية المستدامة. ولا سبيل إلى تحقيق ذلك إلى بتضافر جهود كل الجهات المعنية بالعناية بهذه الثروة الوطنية.

عجبت لمسراها



رئيس التحرير د. ثائر زين الدين

علا صوت المغني وهو ويضرب بالعود:

عجبت لمسراها وأنى تخلصت
ألت فحييت ثم قامت فودعت
فلا تحسبي أني تخشعت بعدكم
ولكن عرتني من هواك صباية
فأما الهوى والود مني فطامح
إلي وباب السجن بالقفل مغلق
فلما تولت كادت النفس تزهب
لشيء ولا أني من الموت أفرق
كما كنت ألقى منك إذ أنا مطلق
إليك وجثماني بمكة موثق

وكان الخليفة يئس وتفرورق عيناه بالدموع؛ ولعله طلب إلى المغني أن يعيد الصوت مرةً وأخرى. الأبيات من قصيدة للشاعر جعفر بن علبة الحارثي، وهو من مخضرمي الدولتين الأموية والعباسية، حُبس، ثم قُتل عام (١٤٨ هـ = ٧٦٢ م). وقد عرض بعض أخباره أبو الفرج الأصفهاني في الجزء الثالث عشر من كتاب «الأغاني»؛ الذي هو واحد من أغنى الموسوعات الأدبية في تاريخ العرب.

كتب الأصفهاني عن الصوت السابق:

«الشعر لجعفر بن علبة الحارثي، والغناء لمعبد ثقل أول بالسبابة في مجرى البنصر عن إسحاق، وذكر عمرو بن بانه أن فيه خفيفاً ثقيلاً أول بالوسطى لابن سريج، وذكر حماد بن إسحاق أن فيه خفيف الثقل للهدلي»، والجدير بالذكر أن المصطلحات الموسيقية التي استخدمها الأصفهاني، والتي تتعلق بألة العود، ما استطاع أحد حتى يومنا هذا فك رموزها من المستشرقين والمستعربين والباحثين العرب؛ لغياب أي شكل من أشكال «التنويط» أو الكتابة الموسيقية، والاكتفاء بمصطلحات ربطها بعض الدارسين بالمقامات الموسيقية العربية دون أن يتمكنوا من تطبيق ذلك عملياً، لقد أسهم تنوع الآلات الموسيقية وتطورها في العصرين الأموي والعباسي، ولاسيما العباسي، في تطور الغناء وازدهاره؛ حيث انتشر استخدام الدفوف والرباب والصنوج والمزامير والنايات والطبول؛ وقبل هذه الآلات جميعاً العود ذو الأوتار الأربعة ومن ثم ذو الأوتار الخمسة، ولقد كان العود كما عبّر القلقشندي: «أفخر آلات الطرب، وأرفعها قدراً، وأطيبها سماعاً»، ومما

ذَكَرَ أن أجمل الجلسات الموسيقية في ذلك العصر هي تلك التي اجتمعَ فيها برصوما بمزماره، وزنزل بعوده، مع معلمهما إبراهيم الموصلِي في مجلس هارون الرشيد، وقد كان إبراهيم الموصلِي مدرسةً في الغناء والتلحين تتلمذ له عشرات كبار المغنين ممن انتشروا بعد ذلك في مشرق العالم الإسلامي ومغربه حاملين أغنياته وألحانه وأشعاره ومن أبرزهم ابنه إسحاق، وبرصوما وزنزل وسواهم. وقبل هؤلاء كان قد ظهر في العصر الأموي عددٌ كبيرٌ من المغنين من أمثال طويس الذي يُعدُّ أول من غنى بالعربية في المدينة، وابن سريج الذي يُعدُّ أول من ضربَ بالعود على الغناء العربي في مكة، والغريص وابن محرز ومعبد وغيرهم.

وإذا كان حضورُ العودِ في المنطقة العربية قد سطعَ في العصرين الأموي والعباسي وبعد ذلك في الأندلس عندما حملهُ إليها مغنون كبار كان أهمهم على الإطلاق زرياب (٧٨٩-٨٥٧ م) تلميذ إسحاق الموصلِي، فإن إحدى الدراسات المقارنة^(١) لآثار سورية والعراق ومصر وفلسطين وتركيا أثبتت أن أقدم ظهور للعود كان في العراق في العصر الأكادي نحو (٢٣٥٠-٢١٧٠ ق.م.)، على ضوء ختمين أسطوانيين من مقتنيات المتحف البريطاني، ومن ثم انتشرَ في البلاد وكان الآلة الموسيقية المفضلة في العصر البابلي (١٩٥٠-١٥٣٠ ق.م.)، وكان صندوقه على صورة حبة كمثرى. وقد صنعت ثقافاتٌ عدَّةٌ آلاتٌ مشتقة من آلة العود منها البيبا في الصين، والبالايكا في روسيا، واللوتا في أوروبا الغربية وقد غزا قصور الأمراء والملوك في إسبانيا وألمانيا وفرنسا وإيطاليا وبريطانيا، بعد أن أضافوا إليه الدساتين، التي هي حدود النغم حسب تعريف الكندي، وهي أربعة، أي هي العلامات التي تستعرض عنق العود لتعيين أماكن النغم، ويخلو العود الشرقي في الوقت الحالي من الدساتين^(٢)، وقد وضع موسيقيون أوروبيون مثل سيبيستيان باخ وهاندل قطعاً موسيقية للعود يومذاك، طبعت في إيطاليا عام ١٥٠٧ م. وفي بريطانيا ١٥٧٤ م. لكن العود اختفى من المشهد الموسيقي الأوربي بعد ظهور الغيتار والبيانو.

شهدت آلة العود تطورات مهمة في صناعتها، وكان لأسماء مثل زرياب ويعقوب بن إسحاق الكندي (٨٠٥-٨٧٣ م.)، وأبو نصر الفارابي (٨٧٤-٩٥٠ م.) دور كبير جداً في إجراء تعديلات جوهرية على هذه الآلة ومواد صناعتها وشكلها، وإبداع طرائق ونظم العزف عليها، وضبط أصواتها ومواضع دساتينها.

وثمة اليوم عودٌ عراقي وآخر شامي وثالثٌ مصري، وهي لا تختلف فيما بينها إلا قليلاً، وفي الشام لا تحتكر عائلاتٌ معينة حرفة صناعة الأعواد؛ بل هناك ورشات مختلفة صغيرة ومتوسطة الحجم في دمشق وحلب وحمص لصناعتها، والمهنة تنتقل بالتعليم بين الصناع والحرفيين، ويقول المختصون إن صناعة العود الجيد تحتاج أربعين يوماً، مع أن الأنواع التجارية العادية قد لا تحتاج صناعتها لأكثر من بضعة أيام.

ويقولون إن خشب الجوز المخمر هو الأكثر جودةً في صناعة العود، مع أنه يُصنع أيضاً من خشب الزان والليمون والورد والأمانوس والمشمش، ومن المهم أن يكون عمر الخشب لا يقل عن خمس سنوات حتى يكون ثمة ضماناً أنه لن يتشقق. وتصنع الأوتار من أمعاء الماعز والحريير والنايلون، ويعرف المختصون أن تلك المصنوعة من المواد الطبيعية أحن من المصنوعة من النايلون، لكن عمرها أقصر، ولا يخشى على هذه الحرفة من الانقراض لأسباب عديدة، لكنها تعاني -شأنها شأن غيرها من الحرف- من طغيان الجانب الاستهلاكي، وتردي النوعية في سبيل الربح، وكثرة الصناعات بالنسبة لمحدودية الطلب.

وقد أدرجت اليونيسكو عنصر صناعة العود والعزف عليه في سورية على قائمة التراث الإنساني الثقافِي اللامادي بقرار صدر العام الماضي بعد جهود مثمرة لوزارة الثقافة السورية والأمانة العامة للتنمية...

١- التراث اللامادي السوري، الأمانة السورية للتنمية، وزارة الثقافة، مُغل التراث، دمشق، ص ١٧٣.

٢- المصدر السابق، ص ١٧٣.

مَا يُنْسَبُ إِلَى الْبُلْدَانِ مِنَ الصَّنَائِعِ وَالشُّمَارِ وَالطُّيُوبِ وَالْجَوَاهِرِ وَغَيْرِهَا

د. محمد قاسم

وفيما يأتي أمثلة على ما عُرفت به البلدان من هذه الفنون المختلفة مما كان أبو منصور عبد الملك بن محمد بن إسماعيل الثعالبي الملقب بجاحظ نيسابور المتوفى سنة ٤٢٩هـ قد قيده في كتابه الجهير الذائع الصيت «ثمار القلوب في المضاف والمنسوب» = مشفوعة ببعض الأخبار والأشعار التي تكشف عن المنزلة التي تبوأتها هذه الفنون في التراث.

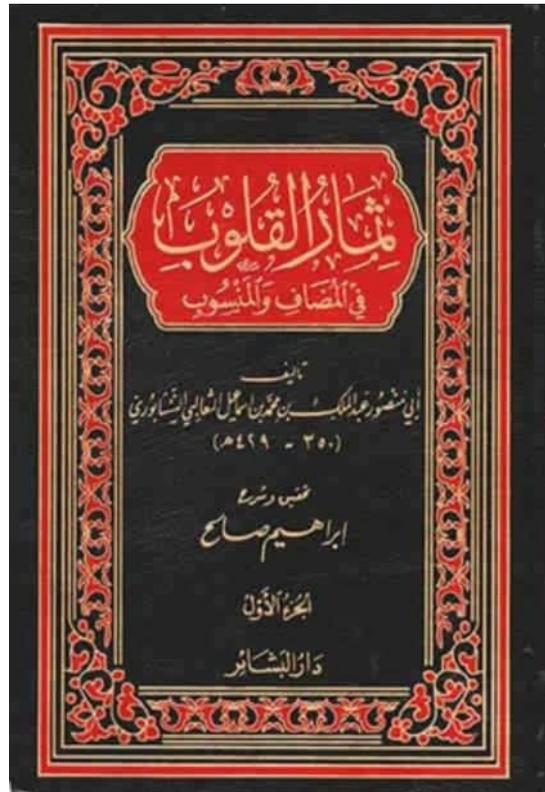
١- **كَتَانٌ مِصْرِيٌّ**: الكَتَانُ: بالفتح نباتٌ زراعي من الفصيلة الكَتَانِيَّةِ حَوْلِيٌّ يُزْرَعُ فِي الْمَنَاطِقِ الْمَعْتَدَلَةِ وَالذَّافِئَةِ، يَزِيدُ ارْتِفَاعُهُ عَلَى نِصْفِ مِترٍ، زَهْرَتُهُ زَرْقَاءُ جَمِيلَةٌ، وَثَمْرَتُهُ عَلِيْقَةٌ مَدْرُورَةٌ تُعْرَفُ بِاسْمِ بَذُورِ الْكَتَانِ، يُعْتَصَرُ مِنْهَا الزَّيْتُ الْحَارُّ، وَيُتَّخَذُ مِنْ أَلْيَافِهِ النَّسِيجُ الْمَعْرُوفُ، سُمِّيَ بِذَلِكَ لِأَنَّهُ يُخَيِّسُ وَيَلْقَى بَعْضُهُ عَلَى بَعْضٍ حَتَّى يَكْتَنَ، أَيْ يَلْتَزِقُ.

قال الجاحظ: قد علم الناس أن القطن لخراسان، وأن الكتان لمصر، ثم للناس من ذلك في تفاريق البلدان ما لا يبلغ بعض بلاد هذين الموضعين. وربما بلغت قيمة الحمل من دق مصر الذي هو الكتان لا غير مئة ألف دينار.

٢- **قِرَاطِيْسٌ مِصْرِيَّةٌ**: القِرَاطِيسُ: الصَّحِيفَةُ يُكْتَبُ عَلَيْهَا أَوْ الدَّفْتَرُ.

قال الشاعر:

تفرقت الصنائع والثمار والطيوب والجواهر والأطعمة في البلاد، واختص كل بلد بضرب بعينه منها، بعد أن أعان المناخ والطبيعة على استيلائه، ومهر أهله في استخراجها ومعالجتها والتأنف في صنعه، حتى صار هذا الفن لا يُعرف إلا بنسبته إلى هذا البلد أو ذاك، بل صارت النسبة علامة الجودة الفارهة، التي تزيد في رغبة الناس ولهفتهم على قنيتها.



حملت إليك عروس الثناء

على هودج ما له من بعير

على هودج من قراطيس مصر

يلين على الطي لئن الحرير

٣- حمير مصر: موصوفة بحسن المنظر وكرم

المخبر، وتختص مصر بالحمير التي لا تخرج البلدان أمثالها.

وقد تعد في نفائس الدواب حمير مصر، وبغال برذعة (برذعة: بلد في أقصى أذربيجان)، وبراذين طبرستان.

وكان الخلفاء لا يركبون إلا حمير مصر في دورهم وبساتينهم، وكان المتوكل يصعد منارة سر من رأى على حمار مريسي (نسبة إلى مريس: قرية بمصر، وولاية بناحية الصعيد، إليها تسب الحمير المريسية، وهي من أجود الحمير وأشأها)، ودرج تلك المنارة من خارج، وأساسها على جريب من الأرض، وطولها تسع وتسعون ذراعاً.

٤- تفاح الشام: يضرب به المثل في الحسن

والطيب؛ قال:

تفاحة شامية من كف ظبي غزل

ما خلقت إذ خلقت تلك لغير القبل

كأنما حمرتها حمرة خد خجل

وكان المأمون يقول: اجتمعت في التفاح الحمرة

الخمريّة، والصفرة الدرّيّة، مع شعاع الذهب، وبياض الفضة؛ يلتذّه من الحواس ثلاث: العين للونه، والأنف لعرفه، والفم لطعمه.

وكان يحمل إلى الخلفاء من خراج حمص ودمشق كل سنة أربعمئة وعشرون ألف دينار، ومن خراج أجناد الشام ثلاثون ألف تفاحة.

٥- زجاج الشام: يضرب به المثل في الرقة

والصفاء.

قال بعض الحكماء: ارفق بالعدو كما يرفق بزجاج

الشام، إلى أن تجد الفرصة، فإنما أن يضربه الحجر

فيقضه، وإنما أن تضربه بالحجر فترضه.

٦- زيت الشام: يضرب به المثل في الجودة

والنظافة.

وإنما قيل له الزيت الركابي لأنه كان يحمل على

الإبل من الشام، وهي أكثر بلاد الله زيتوناً، وفيه ما

فيه من البركة والمنفعة.

وقالوا: الحمد لله، حنطة الأهواز، وماء الفرات،

وتمر هجر، وزيت الشام، متى نوذي شكر هذه النعم!

٧- عود الهند: يضرب به المثل، ويذكر في

أممات الطيب المنسوبة، فيقال: عود الهند، وميسك

التبت، وعنبر الشجر.

قال ابن مطران يستهدي الند:

يا أكرم الأكرمين سيره فيهم، وأزكاهم سريره

ومن بهماته العوالي أضحت عيون العلا قيريه

لترمني راحتك شهياً مضلعات ومستديره

بلاد مجموعها ثلاث الهند والترك والجزيره

يعني عود الهند، وميسك التبت، وعنبر الشجر.

ووصف واصف الهند، فقال: بحرها در، وجبلها

ياقوت، وشجرها عود، وورقها عطر.

وفي كتاب العطر: خير العود الهندي المندي،

وكلما كان أصلب كان أجود، وامتحن جودته إذا كان

فيه رطوبة بأن يوضع عليه نقش الخاتم فينطبع، وإذا

كان يابساً فالنار تفضح عنه.

ومن خصائصه ثبات رائحته في الثوب أسبوعاً أو

أكثر، والثوب لا يقمل ما دامت فيه رائحة منه.

٨- سيوف الهند: يضرب بها المثل في الجودة

والصفاء.

يقال: إن السيف إذا كان من قلع الهند، ومن طبع

اليمن، فناهيك به!

قال الفرزدق:

كذاك سيوف الهند تنبو ظبائها

ويقطعن أحياناً مناط القلائد

وقال أبو محمد الخازن:

هند ترى بسُيوفٍ مُقلتِها

ما لا ترى بسُيوفِها الهندُ

٩- ياقوت سرنديب: زعم الجوهرِيُّون أنَّ

الياقوت لا يكون إلا من جبل سرنديب (سرنديب:

جزيرة عظيمة في بحر الهند) بالهند.

وخيرهُ الأحمرُ البهرمانيُّ، ثمَّ المورِدُّ، ثمَّ الرُّمانيُّ،

وإذا بلغَ البهرمانيُّ نصفَ متقالٍ كانت قيمته خمسة

آلاف دينار. وكان وزنُ الفصِّ الذي يُسمَّى الجبل

مئتين، قوِّم بمئة ألف دينار، فاشتراه المنصور

بأربعين ألفاً.

وسألَ المقتدرُ ابنَ الجصاص: بِمَ تعرفُ فضلَ

الياقوت؟

قال يا أمير المؤمنين، بحُسْنِهِ وَصَفَائِهِ فِي الْعَيْنِ،

ووزَّانَتِهِ فِي الْيَدِ، وَبِرُودَّتِهِ فِي الْفَمِ، وَصَبْرِهِ عَلَى النَّارِ،

وَنُبُو الْمِبْرَدِ عَنْهُ.

فاستحسن هذا من قوله.

١٠- بُرُودُ الْيَمَنِ: يُقَالُ لَهَا: وَشْيُ الْيَمَنِ،

وَعَصْبُ الْيَمَنِ. وَيُضْرَبُ بِهَا الْمَثَلُ فِي الْحُسْنِ، وَتَشْبَهُهُ

بِهَا الرِّيَاضُ وَالْأَلْفَاظُ؛ قَالَ الْبَحْتَرِيُّ:

جِئْنَاكَ نَحْمَلُ أَلْفَاظاً مُدَبَّجَةً

كَأَنَّمَا وَشِيهَا مِنْ يَمْنَةِ الْيَمَنِ

ويقال في نفائس الملابس: بُرُودُ الْيَمَنِ، وَرَبِطُ

الشَّامِ، وَأَرْدِيَّةُ مِصْرَ، وَأَكْسِيَّةُ الدَّامَغَانَ، وَتِكَكَ

أَرْمِينِيَّةَ، وَجَوَارِبُ قَرْوِينَ.

١١- سِيُوفُ الْيَمَنِ: يُضْرَبُ بِهَا الْمَثَلُ، كَمَا

يُضْرَبُ بِسِيُوفِ الْهِنْدِ، وَنَصْلُ الرُّدَيْنِ، وَرِمَاحُ الْخَطِّ،

وَنِبَالُ التُّرْكِ؛ قَالَ:

مقاديم وصالون في الرُّوعِ خَطْوَهُم

بكل رقيق الشَّفَرَتَيْنِ يَمَانِ

ولولم يكن في سيوف اليمن إلا صمصامة عمرو

السَّائِرُ ذَكَرُهَا الْمُوصُوفُ فَضْلَهَا، لَكَفَى بِهَا وَجْهًا

لضَرْبِ الْمَثَلِ.

قال الأصمعي: أربعة قد ملأت الدنيا ولا تكون إلا

باليمن: الورس، والكندر (اللبَّانِ، ضَرْبٌ مِنَ الْعَلِكِ)،

والخطر (نبات يُخْتَضَبُ بِهِ)، والعقيق.

١٢- ثِيَابِ الرُّومِ: هي الدَّبَايِجُ، يُضْرَبُ بِحُسْنِهَا

الْمَثَلُ، وَيُشَبَّهُ بِهَا مَا يَسْتَحْسَنُ مِنْ آثَارِ الرَّبِيعِ، قَالَ:

هَذَا الرَّبِيعُ كَأَنَّمَا أَنْوَارُهُ

أبناء فارس في ثيابِ الرُّومِ

١٣- عَنَبِ الشَّحْرِ: يُضْرَبُ بِهِ الْمَثَلُ.

الشَّحْرُ: جَزِيرَةٌ مِنْ عُمَانَ. وَخَيْرُهُ الْأَشْهَبُ، ثُمَّ

الْأَزْرَقُ، وَأَدْوَنُهُ الْأَسْوَدُ. وَكَانَ يُحْمَلُ مِنْ مَكَّةَ وَالْمَدِينَةَ

وَالْحِجَازَ كُلَّ عَامٍ إِلَى السُّلْطَانِ مِنَ الْعَنَبِ ثَمَانُونَ

رِطْلًا، وَمِنَ الْمَتَاعِ أَرْبَعَةُ آلَافِ ثُوبٍ، وَمِنَ الزَّبِيبِ

ثَلَاثُمِئَةٌ رَاحِلَةٌ.

١٤- دِجَاجُ كَسْكَرٍ: كَسْكَرٌ: كَوْرَةٌ وَاسِعَةٌ قَصَبَتُهَا

وَاسِطُ الْقَصَبَةِ الَّتِي بَيْنَ الْكُوفَةِ وَالْبَصْرَةِ. وَدِجَاجُهَا

مُوصُوفٌ بِالْجَوْدَةِ وَالسَّمَنِ، مَذْكُورٌ فِي أَطْيَابِ النُّعْمِ،

وَرَبِّمًا بَلَّغَتْ الْوَاحِدَةَ مِنْهَا وَزْنَ الْجَدْيِ وَالْحَمَلِ. قَالَ:

لَنَا سَمَكٌ نَكْبِبُهُ مُشَبَّرٌ

وَعِنْدَ غَلَامِنَا جَنْبٌ مُبَزَّرٌ

وَقَرُوجَانٍ قَدْ رَعِيَا زَمَانًا

لُبَابُ الْبُرِّ فِي أَبِيَاتِ كَسْكَرٍ

١٥- سُكْرُ الْأَهْوَازِ: السُّكْرُ مِنْ خَوَاصِّ الْأَهْوَازِ

وَمَفَاخِرِهَا وَمَتَاجِرِهَا، وَلَا يَكُونُ إِلَّا بِهَا عَلَى كَثْرَةِ قِصْبِ

السُّكْرِ فِي سَائِرِ النُّوَاحِي؛ قَالَ أَبُو الطَّيِّبِ الْمُتَنَبِّيُّ:

تَقْضُمُ الْجَمْرَ وَالْحَدِيدَ الْأَعَادِي

دُونَهُ قَضُمُ سُكْرِ الْأَهْوَازِ

١٦- **وَرْدٌ جُورٌ**: جُورٌ: مدينة بفراس، نزهة طيبة، مخصوصة بالورد الذي لا أطيب منه في سائر البلاد، ويضرب به المثل.

ويعدُّ مع بنفسج الكوفة، ومنثور بغداد، وزعفران قم، ونيلوفر السيروان، ونازنج الصيمرة، وأترج طبرستان، ونرجس جرجان.

وماء الورد الجوري موصوفٌ مضروبٌ به المثل في الطيب، مجلوب إلى أقاصي المشرق والمغرب.

١٧- **عَسَلٌ أَصْبَهَانٌ**: يوصف بالجودة مع عسل الموصل.

ويحكى أن الحجاج قال لعامله على أصبهان: قد وليتكَ بلدة حَجَرُهَا الكحل، وذبابُهَا النحل، وحشيشُهَا الزعفران.

وقيل: أفضل الأعسال كلها عسل أصبهان، وخيره ما إذا قطر على الأرض منه استدار كالزئبق ولم يختلط بالأرض.

١٨- **بَسْطٌ أَرْمِينِيَّةٌ**: يُذكر في الفرس الفاخرة مع زلالي قاليقلا، ومطارج ميسان، وحصر بغداد، وستور الموصل ونصيبين.

الزلالي: البسط. قاليقلا: بأرمينية من نواحي خلاط ومنازجرد. المطارج: ما يطرح على الأرض كالبساط ونحوه. ميسان: كورة واسعة كثيرة القرى، بين البصرة وواسط.

١٩- **بُرُودٌ الرَّيِّ**: بُرُودٌ الرَّيِّ موصوفة كبرود اليمن، ويقال لها: العدنيات، تشبيهاً لها ببرود عدن من اليمن.

ومن خصائص الري الثياب المنيرة (المنسوجة على نيرين)، والمقاريض الرشيقة، والأمشاط الفاتقة، والرمان المعروف بالهبرج، والمعروف بالإمليس.

٢٠- **طِينٌ نَيْسَابُورٌ**: هو طين الأكل الذي لا يوجد مثله في الأرض، يحمل إلى أداني البلاد

وأقاصيها، ويحف به الملوك والسادة، وربما بيع الرطل منه بدينار.

وكان عمرو بن الليث يقول في ذكر نيسابور ومناقبها وخصائصها: لم لا أقاتل عن بلدة ترابها نقل، وحجرها فيروزج!

وذلك أن الفيروزج لا يكون إلا بها، وربما بلغت قيمة الفص منه إذا أربى على مثقال، وجمع الخضرة، وصبر على النار، وامتنع على المبرد، ولم يتغير بالماء الحار = بمئتي دينار.

وفيروز نيسابور يعد في نفائس الجواهر مع ياقوت سرنديب، ولؤلؤ عمان، ولعل (جوهر أحمر مشف صاف يضاهاي فائق الياقوت في اللون) بذخشان (بلدة في أعلى طخارستان متاخمة لبلاد الترك)، وزبرجد مصر، وعقيق اليمن، وبيجادي (من أشباه الياقوت) بلخ.

٢١- **سَبَجٌ طُوسٌ**: السبج ليس من جنس الجواهر، وخزره رذالة الخرز، وهو أسود حالك صقيل. لا يكون إلا بطوس، ومنها يحمل إلى الآفاق.

ومن خصائص طوس الحجر الذي تتخذ منه القدور والمقالي والمجامر، وقد يتخذ منه كل ما يتخذ من الزجاج، كالأقداح والكيزان وغيرها.

وكثيراً ما كان السيد أبو جعفر الموسوي الطوسي يقول: قد ألان الله لنا الحجارة، كما ألان لداود عليه السلام الحديد.

٢٢- **قَشْمُشٌ هَرَاةٌ**: القشمش من خصائص هراة، وكذا الزبيب المعروف بالطائف، يحملان منها إلى الأداني والأقاصي، ويتخذ من القشمش الشراب والدبس.

وقد يعد من طرائف ثمرات البلاد قشمش هراة، وتين حلوان، وعناب جرجان، وإجاص بست، ورمان الري، وتفاح قومس، وسفرجل نيسابور، ورطب بغداد.

٢٣- ثياب مرو: كانت العرب تُسَمِّي كل ثوبٍ صفيقٍ يُحمل من خراسان: المروِّي، وكلُّ ثوبٍ رقيقٍ يُجلبُ منها الشاهجاني؛ لأنَّ مروَ عندهم أمُّ خراسان. ويُقالُ لها مرو الشاهجان.

٢٤- فلوس بخاري: أهل بخارى يتبايعون في المحقرات بالفلوس؛ قال بشار بن برد:
أرفق بعمرو إذا حرَّكت نسبته

فإنه عربي من قوارير
إن جاز أبأوه الأندال من مضر
جارت فلوس بخاري في الدنانير

٢٥- كواغيد سمرقند: هي من خصائصها التي عطلت قراطيس مصر، والجلود التي كان الأوائل يكتبون فيها؛ لأنَّ الكواغيد أحسن وأنعم وأرفق، ولا تكون إلا بسمرقند والصين.

٢٦- طرائف الصين: كانت العرب تقول لكل طرفية من الأواني وما أشبهها: صينية كائنة ما كانت، وقد بقي هذا الاسم إلى الآن على هذه الصواني المعروفة.

وأهل الصين مختصون بصناعة اليد، والحدق في عمل الطرف؛ يقولون: أهل الدنيا ما عدانا عمي، إلا أهل بابل؛ فإنهم عور.

ولههم الإغراب في خرط التماثيل، والإبداع في عمل النقوش والتصاوير، حتى إن مصورهم يصور الإنسان ولا يغادر منه شيئاً، ثم لا يرضى بذلك حتى يصوره ضاحكاً أو باكياً، ثم لا يرضى بذلك حتى يفصل بين ضحك الشامت وضحك الخجل، وبين المتبسّم والمستغرب، وبين ضحك المسرور وضحك الهازئ، فيركب صورة، وصورة في صورة.

ولههم الغضائر (الخزف) المستشفة يطبخ فيها الطبخ، فتكون الواحدة قدراً مرة، وقصعة مرة

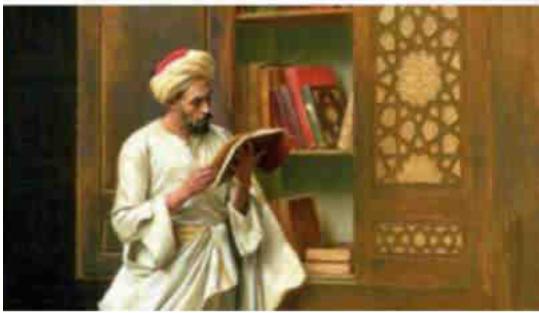
أخرى. وخيرها المشمشي اللون، الرقيق الصافي، الشديد الطنين.

ولههم اللبود التي قال فيها الجاحظ: إن خير اللبود الصينية، ثم المغربية الحمر، ثم الطالقانية البيض.

٢٧- مسك تبت: تبت مخصوصة من بين بلاد الترك بالمسك الأصهب المضروب به المثل في الطيب والجودة، كما أن خرخير منها مخصوصة بالسنجاب الفاخر.

وبلاد الترك توازي بلاد الهند في كثرة الخصائص كالمسك، والسّمور، والسنجاب، والثعالب السود، والأرانب البيض وغير ذلك.

هذا بعض ما ألم به أبو منصور الثعالبي مما نسب إلى البلدان من الصنائع والثمار والطيوب والجواهر واستفاضت شهرتها به في كتابه ((ثمار القلوب في المضاف والمنسوب))، ووصفه بأنه يسير من كثير، وغيبض من فيض. ولو انتهى إلينا كتابه ((خصائص البلدان)) الذي عمله للأمير السيد أبي الفضل عبید الله بن أحمد الميكالي (ت ٤٣٦ هـ) = لانتهى إلينا هذا الكثير وهذا الفيض.



ثمار القلوب في المضاف إلى المنسوب لأبي منصور عبد الملك بن محمد بن إسماعيل الثعالبي النيسابوري (ت ٤٢٩ هـ)، تحقيق إبراهيم صالح، دار البشائر، ط١، دمشق، ١٩٩٤م.

نواة معجم زراعي لللهجة المحكية في ريف حماة الشرقي

رضوان السح

على مفردات الحصاد والبيدر. ويطمح هذا الإسهام البسيط إلى نمو هذه النواة، وإلى رؤية معجمات شاملة، في اللهجات، تعيد المفردة إلى أصولها من اللغات القديمة أو الحديثة.

توضيح:

١. استعملتُ مصطلح (الإشمام) إشارة إلى حركة الحرف الساكن الذي تبدأ به الكلمة، ويتلو حرف ساكن آخر، مثل فعل الأمر (شدّ عزمك!) في اللهجة المحكية الشامية. فالشين، هنا، ليست متحركة بالضم ولا بالكسر، ولا هي ساكنة تماماً كالسين في فعل الأمر الشامي: (سَمَاعًا).

٢. وضعنا مفردات النواة المعجمية ضمن قوسين () عند ورودها في الشرح، وذلك إشارة إلى أنها من المفردات المشروحة في مواضعها.

٣. تألفت النواة المعجمية من خمس وعشرين مادة مرتبة هجائياً، ورأعينا في ترتيبها الحرف الأول وما يليه دون مراعاة الجذر اللغوي. كما رأعينا في اعتمادها، بحالة الاسم أو الفعل، الشكل الأكثر شيوعاً لاستعمالها، فجاءت جميعها أسماء، إلا فعلاً واحداً.

المادة المعجمية:

١- إمان (إشمام الهمزة بالكسرة، وتشديد الميم): زوج من خطوط الزرع التي حدّدتا الحرارة بعد نثر البذار. وجرت العادة أن يأخذ الـ(حاصود) خطين اثنين، ويقحصدهما معاً. أما الأطفال فيكتفي

لهجاتنا المحكية منجم غني على صعيد البحث اللغوي، وهذه مناسبة للتذكير بضرورة توجّه أقسام اللغة العربية، في جامعاتنا، إلى إيلاء اللهجات المحكية بعض الاهتمام، من خلال طلبه الدراسات العليا المقبلين على إعداد رسائل الماجستير أو أطروحات الدكتوراه. فكثير من هذه الرسائل والأطروحات، بشهادة الأساتذة المشرفين، لا تعدو أن تكون تكراراً واجتراراً، بينما نترك مجال دراسة لهجاتنا المحكية لطلبة قادمين من جامعات أوروبية أو غيرها.

دراسة لهجاتنا المحكية، كما قلنا، منجم خصب لتأصيل مفردات تعود إلى العربية الفصحى، أو إلى لغات قديمة كالآرامية مثلاً. وكذلك لتأصيل التراكيب، والبحث في أسباب موت المفردات والتراكيب، أو انبعاثها، أو اقتراضها من لغات مجاورة. وكذلك البحث في أسباب استعارة مفردة، هنا، لمعنى جديد، والعودة، هناك، إلى مفردة قديمة، للمعنى الجديد نفسه، وغير ذلك من شجون علم اللغة الذي بات علماً له منهجيته العالمية.

إسهامنا، هنا، يتمثل بنواة معجم زراعي في بيئة محدّدة من بلدنا، هي الريف الشرقي لمحافظة حماة. وقد اقتصرنا هذه النواة، من الجانب الزراعي،

بإعطاء واحدهم خطأ فقط حتى لا يقصّر كثيراً عن أفراد الورشة.

٢- **بَيْدَر (بفتح الباء والذال وتسكين الياء) :** مساحة خارج الحقول مخصصة لتجميع موسم الزرع من الحصيد. والجمع: بيادر.

٣- **تَدْرَايَة (بإشمام التاء والياء بالكسر، وتسكين الدال المهملة) :** التذرية، وهي فصل الحَبِّ عن التبن، بدفع الحصيد الناعم في الهواء بوساطة المذراة (المدراية) الخشبية. ويفضّل الفلاح الصباح الباكر موعداً للتذرية، لما تكون عليه الـ(عرمة) من رطوبة الندى، ولأن ذلك يترافق مع النسيم الشرقي اللطيف الذي يقلّل من تطاير التبن إلى مسافات بعيدة.

٤- **تَكْسِير (بفتح التاء، وتسكين الكاف والياء، وكسر السين) :** أوّل مرحلتي الـ(دَراس)، وفي هذه المرحلة يُكسّر الحصيد بفعل دوران عجلات الـ(حِيلان) فوقه. وتليها مرحلة الـ(تَعِيم).

٥- **تَنْعِيم (بفتح التاء، وتسكين النون والياء، وكسر العين) :** المرحلة الثانية، والأخيرة، من مرحلتي الـ(دَراس)، وفي نهاية هذه المرحلة يصبح الحصيد المكسّر جاهزاً لتحويله إلى الـ(عَرْمَة).

٦- **جَارُوف (بضم الراء، وتسكين الواو) :** أداة على شكل قطعة خشبية مسطّحة تنتهي بساعد خشبي طوله قرابة متر ونصف المتر. تستخدم في تكويم الحبوب على الـ(بيدر). والجمع: جواريف.

٧- **حَابُون (بضم الباء، وتسكين الواو) :** كومة من حصيد الشعير، تُكوم في الحقل استعداداً لنقلها إلى الـ(بيدر). والجمع: حوابين.

٨- **حَاوُود (بضم الصاد، وتسكين الواو) :** الشخص الذي يحصد الزرع بالمنجل، والجمع: حواصيد.

٩- **حِيلان (بكسر الحاء المهملة، وتسكين الياء) :** آلة لـ(تكسير) الحصيد، و(تنعيم)ه

بقصد استخراج الحَبِّ، وتحويل القش إلى تبن. وهو هيكل خشبي على هيئة مقعد يجلس عليه شخص أو اثنان. تجرّه دابة؛ حمار أو بغل، ويتحرك على عجلات حديدية؛ على شكل أقراص مُسنّنة. وهذه الأقراص هي التي تقوم بـ(دَراس) الحصيد المفروش حول الـ(شُكارة). والجمع: حَيالين (بفتح الحاء، وكسر اللام).

١٠- **دَراس (بتسكين الدال المهملة أو فتحها) :** (تكسير) الحصيد و(تنعيم)ه بوساطة الـ(حِيلان). والفاعل: دَراس (بإشمام الدال بالكسر أو فتحها، وفتح الراء المشددة)، وجمعه: دَراسين.

١١- **ذُرَيْخَة (بتسكين الدال المهملة والياء، وكسر الراء، وفتح الخاء المعجمة) :** ما يؤخذ من حصيد الـ(شُكارة) ويُفرش حولها، ويدور فوقه الـ(حِيلان) بقصد الـ(تكسير). وكذلك ما يؤخذ من الـ(طُوق) بقصد الـ(تنعيم). والجمع: ذَرايح (بفتح الدال، وإشمام الياء بالكسر).

١٢- **رَجَاد (بفتح الراء المهملة) :** نقل الحصيد من الحقل إلى الـ(بيدر)، بوساطة عربة خشبية يجرّها بغلان، وحلّت محلها عربة الجرّار. والفاعل: راجود، وجمعه: رواجيد (بفتح الراء).

١٣- **سَرَايَة (بفتح السين، وإشمام الباء بالكسر) :** خط من حصيد القمح ممتد على طول الحقل، والجمع: سَرابات. ويكون في الحقل عدد من السرابات (جمع سرابة) يزداد بازدياد عرضه. والـ(سَرابة)، في حقل القمح، تقابل الـ(حابون) في حقل الشعير.

١٤- **سَنْبَل (بفتح السين المهملة والياء، وتسكين النون واللام) فعلٌ ماضٍ. يُقال: «سَنْبَل (الـ(حاصود)) أي مات بضربة شمس، أو غُشي عليه من شدّة الحر.**

١٥- **شُكارة (بتسكين الشين المعجمة، وفتح الراء المهملة) :** كومة من الحصيد على البيدر

بانتظار ال(دُراس)، وهي محصول بضعة دونمات من الزرع. وتطلق الكلمة أيضاً على المساحة نفسها قبل الحصاد. والجمع: شَكاير (بفتح الشين، وإشمام الياء بالكسر).

١٦- **شَمال (بتسكين الشين المعجمة):** مقدار قبضة من الزرع الحصيد، وسمّيت كذلك لأنها تُمسك باليد اليسرى، ويكون المنجل باليمينى. وإذا شَمَل ال(حاصود) عابراً فقد نَحَّاه لمساعدته في الحصاد، ويكون التشميل بقوله: «هادا شَمالك». والجمع: شمل (بإشمام الشين والميم بالكسر).

١٧- **شِئالة (بكسر الشين المعجمة، وتشديد الياء، وإشمام اللام بالكسر):** أداة خشبية تستخدم في (رجاد) محصول القمح، حيث يُرفع بها الحصيد إلى العربة لنقله إلى ال(بيدر). والجمع: شِئالات.

١٨- **طارُود (بضم الراء المهملّة، وتسكين الواو):** (حاصود) فاق أقرانه بسرعه في الحصاد، وكان في المقدّمة. والجمع: طواريد (بفتح الطاء، وكسر الراء).

١٩- **طُوق (بضم الطاء المهملّة، وتسكين الواو):** حلقة محيطية بال(دريخة) ناشئة عن إخراج ال(دريخة) التي انتهت من تكسيرها، بغية إفساح المجال لفرش (دريخة) جديدة. والجمع: طُواق (بتسكين الطاء).

٢٠- **عَرْمَة (بفتح العين المهملّة، وتسكين الراء المهملّة، وإشمام الميم بالكسر):** بعد أن يتم الانتهاء من (تكسير) ال(شكارة) كلها، تُسحب ال(دريخة) الأخيرة منها، بعد (تكسير)ها (وتنعيم)ها، وتُكوّم مكان ال(شكارة). وهذه الكومة تُسمّى (عَرْمَة). والجمع: عَرَمات (بفتح العين، وتسكين الراء).

٢١- **كُدُوس (بفتح الكاف، وضم الدال المهملّة المشددة، وتسكين الواو):** كومة صغيرة من حصيد العدس أو الجلبان لا يتجاوز قطرها المتر الواحد، وتكون في الحقل بانتظار الترحيل إلى البيدر. والجمع: كُدائيس (بفتح الكاف، وكسر الدال، وتسكين الياء).

٢٢- **لُقاط (بتسكين اللام، وبإطاء المهملّة):** التقاط وجمّع ما تبقى من سنابل القمح والشعير، في الحقل، بعد ال(رجاد). وغالباً ما تقوم المرأة بهذا العمل، وتُسمّى: لأقوطة (بضم القاف، وتسكين الواو، وفتح الطاء). والجمع: لأقوطات، و: لواقيط (بفتح اللام، وكسر القاف).

٢٣- **مُدراية (بإشمام الميم والياء بالكسر، والراء المهملّة، وتسكين الدال المهملّة):** مذراة، وهي أداة على شكل ساعد خشبي طوله أقل من مترين، ينتهي بما يشبه أصابع اليد، والمذراة نوعان: الأولى أصابعها حديدية تستخدم في رفع حصيد الشعير إلى العربة في أثناء ال(رجاد)، أو لإنزال الحصيد من ال(شكارة) لجعله (دريخة). والثانية خشبية تستعمل مع الحصيد الناعم أثناء ال(دراس)، أو لل(مدراية). والجمع: مَداري (بفتح الميم، وكسر الراء).

٢٤- **مَرْد (بتسكين الميم، وفتح الراء المهملّة، وتشديد الدال المهملّة):** أحد حَبَلين يُربطان برأس الدابة، ويُمسك بهما راكب ال(حيلان) لتوجيه الدابة، فهما بمنزلة المَقُود. والجمع: مَرَدَات.

٢٥- **مَغْمارة (بإشمام الميم الأولى بالكسر، وتسكين الغين المعجمة، وفتح الراء المهملّة):** أداة خشبية تستعمل لجمع حصيد القمح والشعير، في الحقل، استعداداً لنقله إلى ال(بيدر). والجمع: مَغَامير (بفتح الميم الأولى والفين، وكسر الميم الثانية، وتسكين الياء). واسم الفاعل: مَغْمَر (بإشمام الميم الأولى بالكسر، وفتح الغين، وتشديد الميم الثانية المكسورة).

مقطوعة يا ديرتي مالك علينا لوم

نصر أبو إسماعيل



لم تحظ مقطوعة، أو قصيدة شعبية لشاعر من جبل العرب، بما حظيت به مقطوعة «يا ديرتي مالك علينا لوم»، من الشهرة، والاهتمام، وسعة الانتشار، وذلك بسبب أهمية موضوعها وجودة أسلوبها من جهة، وشدو المطربة الكبيرة أسمهان بكلماتها من جهة أخرى. لذا نسب أكثر من شاعر جبلي كلماتها لنفسه، وثبتتها في ديوانه، حتى لف الغموض اسم ناظمها الحقيقي. وفي بحثي هذا سأكشف الغطاء عنه، مع دعم ما أذهب إليه بما يؤيده من مواقف وأقوال موثقة.

«بطريقنا عادٌ بنا نرحل على الأزرق.. نحنا بالهويّا، أنا ضايف عند معازيب^(٢)، وصيّا (الحمود الأطرش) ضايف عند معازيب، وفضل الله (الأطرش) ضايف عند معازيب . بعدما قعدنا ارتحنا شويّ قمت أنا بدّي لعند صيّا لقيت فضل الله عندو عند معازيبو عيغفنا هاللقن هذا :

يا ديرتي صرتي علينا قوم

من كثرة الفساد والخوان

هذا اللحن هليّ قالوه .. قلت لهم أنا بدّي كمان^(٤) قول قصيدي ومنشوف هليّ بتطلع أحسن . هنيّ^(٥) عبيقولوا:

يا ديرتي صرتي علينا قوم

من كثرة الفساد والخوان

فضل الله وصيّا . ليش إسيّ^(٦) كل واحد بيدّي ويقول أنا الفزت^(٧) أول .. الحقيقة اللحن فضل الله وصيّا عبيقولوه لكن القصيدة أنا قلتها هاي الأخيرة .. أنا قلت قصيدة يا ديرتي مالك علينا لوم .. قالوا هذي أحسن .. مشيناها ... لما انتشرت حتى حياة عقله القطامي قال أنا قلتها .

قلت:

«يا ديرتي ما لك علينا لوم

لا تعبي لومك على من خان

حنا روينا سيوفنا من القوم

مثل الردي ما نرخصك بثمان

لا بدّ ما تمضى ليالي الشوم

ويعتزّ جيش قايده سلطان

وان ما خدينا حقنا المهضوم

يا ديرتي مَحنا لك سَكان^(٨)

٢ - ضايف: نازل ضيفاً. المعازيب: المضيفون.

٤ - كمان: أيضاً.

٥ - هنيّ عبيقولوا: هم يقولون.

٦ - إسيّ: الآن.

٧ - الفزت: الذي فزت.

٨ - جامع أشعار زيد الأطرش ثبتت المقطوعة بالشكل الذي غنّته أسهمان في ديوان زيد (الشمم) قبل التصرف.



زمان ولادة المقطوعة ومكانها :

بعد انتصار الثوار الساحق في معركة قيصما^(١) ٢٢ (آب - ١٩٢٦) لبى قائد الثورة ولضيف من صحبه الدعوة إلى قرية «الهويّا»، وبات من بات منهم في تلك القرية، وفي صبيحة اليوم التالي أطلق مقطوعة يا ديرتي ناظموها.

التنازع على اسم ناظمها داخل الجبل

حديث زيد الأطرش^(٢) عن ناظم المقطوعة :

قال زيد (وحديثه مسجّل على شريط كاسيت .

أدوّنه هنا بألفاظه العاميّة نفسها):

١ - معركة قيصما واحدة من معارك الثورة السوريّة الكبرى ١٩٢٧-١٩٢٥.

٢ - زيد ذوقان الأطرش (القرية ١٩٠٤-١٩٩٦) شقيق

سلطان قائد الثورة السوريّة الكبرى، وواحد من قادتها. تسلّم

قيادة الدرك السوري بعد الاستقلال، وكان برتبة لواء .

شاعر نظم باللهجة المحكيّة، له ديوان مطبوع عنوانه (ديوان الشمم).



اليوم التالي مع من عاد، وبنا اقتربنا من البيت الذي
استضاف (زيد)، صرت أحدهم ويردّد خلفي نجيب
رزق بأبيات نظمتهما بين ذهابي وعودتي وهي:
يا ديرتي صرتي علينا قوم
من كثرة الفساد والخوان
يا ديرتي ما لك علينا لوم
نضرب بحدّ السيف بالعدوان
ما هقوتي^(١١) ببيغض عيني النوم
يا غير ناخذ حقنا بسنان
لا بدّ ما ندعي دياره كوم
من فعل غلمه قايد سلطان
وقبل دخولي ومن خلال النافذة سألتني زيد
بالإشارة : متى (نظمتها)، فأشرت إليه أن «للتوّ».

١١ - هقي: ظنّ أو توقع.

وسافرنا عاد على الأزرق».

وفي آخر الشريط يقول زيد: «جرى تسجيل هذه
القصائد (يا ديرتي وغيرها) بتاريخ ١٤/٤/١٩٧٧
نهار الخميس مساءً.. وقد سلّمت إلى الأخ تركي
ذبيان.. في بيت أبو غالب زيد الأطرش بحضور أبو
حمود نواف أبو شهدا وأبو حسن مرهج هلال وأبو
جمال حسن هلال قبل أن نرحل إلى الأزرق».

• الثابت من خلال هذا الحديث أنّ مكان إطلاق
المقطوعة هو قرية الهويّا، وزمانه ٢٤/أب/١٩٢٦، وهو
اليوم التالي لمعركة قيصما.. خلافاً لاجتهادات بعض
المجتهدين.

• كما يستفاد منه أنّ صيّاخ وفضل الله أسّسا لهذه
المقطوعة.. ثمّ جاء زيد، فبنى نصّه على ما أسّسا.
وربّما أعقب ذلك أنّ كلاً من فضل الله وصيّاخ نقّحا
النصّ الأساس. ومهما يكن من أمر فإنّ لهم جميعاً
شرف إنتاج أيّ شكل من الأشكال الثلاثة لمقطوعة
يا ديرتي. ولا سيّما أنّ ألفاظا بل جملاً تكرّرت لدى
كلّ واحد منهم، ولدى كلّ من عارض أو نقض. ويبقى
غير الثابت الجواب عن هذا السؤال: من هو صاحب
كلمات الشكل الذي غنّته أسمهان؟

• كثيرون نسبوا لزيد الكلمات التي غنّتها أسمهان
(بتصرّف بسيط)، دون أن تكون مصادرهم مؤهّلة
لأنّ يُحتجّ بها. مصدر واحد يمكن أن يحتجّ به، هو
كتاب «أحداث الثورة السوريّة الكبرى.. كما سردها
قائدتها العام»^(٩).

مداخلة فضل الله الأطرش^(١٠):

حدّثنا ابنه حسن الحديث التالي:
«حدّثنا والدي. قال: ليلة ٢٣ آب لم أبت في الهويّا.
ذهبت إلى قريتي عرمان لقرب المسافة، وعدت صباح

٩ - انظر الحاشية ص ٢٠١ من كتاب أحداث الثورة.

١٠ - فضل الله حسين الأطرش (١٨٨٧-١٩٦٧) من مقاتلي
الثورة السوريّة الكبرى، كتب الشعر باللغة المحكيّة، وله بها
مجموعة من القصائد المخطوطة.

يبقى زمان إطلاق المقطوعة ومكانه ثابتين ؛ لكنّ صيّاها يُخَرِّجُ هنا من المشاركة في نظم الشكل الأوّل للمقطوعة.

المقطوعة في أوراق من ذاكرة التاريخ:

في كتابه (أوراق من ذاكرة التاريخ) نسبها د.عبدي الأطرش لأبيه صيّا^(١٢)، مستنداً لعدّة مراجع تتضمّن ذلك ؛ لكنّ تلك المراجع لا يمكن أن يحتجّ بها في موضوع نسبة المقطوعة، لأنّ السند فيها ليس موجوداً، وإذا وُجد فهو ناقص أو غير متّصل. مرجع واحد منها يمكن أن يُستأنس به، هو المقال الذي كتبه نجيب حرب في العدد ١٢٨٧ من جريدة الجبل - بتاريخ ٦/١٠/١٩٥١، لأنّه اعتمد فيه إسناداً صحيحاً، إنّما لأنّه نسبها لصيّا، في حياة زيد وفضل الله، ثمّ مرّ ذلك دون أن يذكر أحد أنّ أيّاً منهما اعترض على ذلك. هذا بافتراض أنّ الرجلين اطّلا على ذلك المقال. من جهة أخرى أرى أنّ التنازع على اسم ناظم المقطوعة لم يكن موجوداً، كما يمكن للباحث أن يتوقّف عند ما أسماه د.عبدي الأطرش في كتابه المشار إليه (الديوان المخطوط)، وفيه نُسبت المقطوعة لوالده صيّا على حدّ قوله.

مراجع حاسمة:

اطّلت على مراجع لم تُذكر في (أوراق من ذاكرة التاريخ)، مع أنّها الأهمّ. منها:

١- حديث لخير الدين الزركلي^(١٣)، وصف فيه

١٢- يمكن العودة للصفحات من ٨٨ إلى ٩٢ في كتاب د.عبدي الأطرش (أوراق من ذاكرة التاريخ).

وصيّا نايف الحمّود الأطرش (قرية بكا - محافظة السويداء ١٨٩٨-١٩٧٧) مجاهد مرموق، شارك في الثورة العربيّة الكبرى للتحرّر من الاحتلال العثمانيّ، وكان من المجاهدين القادة في الثورة السوريّة الكبرى ضدّ المحتلّ الفرنسيّ.

عُيّن مديراً لناحية قرّياً زمن الاحتلال لفترة، وشغل منصب قائمقام صلخد قبيل الاستقلال، وشغل بعده منصب قائمقام كلّ من الميادين فالقطيعة فالزبداني.

١٣- حمد الجاسر (في شمال غرب الجزيرة - ص ٧٧).

رحلته إلى وادي السرحان حيث يقيم الثوّار. تلك الرحلة التي انطلقت من القاهرة مساء السبت ١٢ تشرين الثاني ١٩٢٧ إلى القدس فعَمَّان فوادي السرحان ؛ أي بعد ولادة تلك المقطوعة بأربعة عشر شهراً وأيام، وهو أقدم وقت ذُكرت فيه المقطوعة في مرجع معتبر، كما أنّ الوقت الأقرب إلى يوم نظمها. وممّا قاله الزركليّ:

«وممّن عرفت صيّا بك الحمّود في نحو الأربعين من العمر،... وهو شاعر مجيد، بل لعلّه أشعر أهل الجبل، إلّا أنّ لفته هي الدارجة... وأحسن ما سمعت من نظمهم الأبيات الآتية لصيّا بك :

يا ديرتي ما لك علينا لوم

لا تعتبي لومك على من خان

حنّا رويانا سيوفنا من القوم

ما نرخصك مثل الردي بثمان

لا بدّ ما تجلي ليالي الشوم

وتعتزّ غلّمه قايدة سلطان

وان ما تعدّل حقّنا المهضوم

يا ديرتي مَحْنَا لِكِ سَكَّان.

انتهى كلام الزركليّ.

٢- ما ورد في جريدة (الجامعة العربيّة)^(١٤)

الصادرة في القدس - بتاريخ ٣/٩/١٩٢٨، ومنه:

«بمناسبة قدوم المجاهدين الكبارين زيد بك الأطرش

شقيق صاحب العطفة سلطان باشا الأطرش، وابن

عمّه صيّا بك الحمّود الأطرش إلى القدس فقد

أوفدنا مندوبنا لمقابلتهما، إذ كانا يقيمان في فندق

«جراند ليو»، فجرى له معهما الحديث التالي (أقتصر

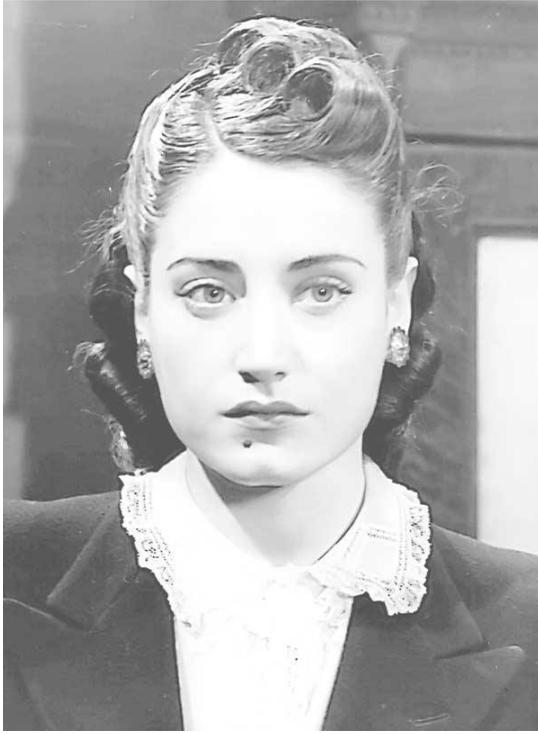
على ما يمسّ موضوعنا منه):

«.... (ثمّ قال صيّا بك): وإني أذكر لكم لا على

سبيل الفخر، بل لتعلموا حقيقة شعورنا وشدّة إيماننا

١٤- جريدة سياسيّة تأسّست في القدس ١٩٢٧، وكانت تصدر

مرّتين في الأسبوع. صاحبها ورئيس تحريرها منيف الحسينيّ.



« يا ديرتي » بين الهجرة والهجرة المعاكسة

محمولة على رواحل « العقيلات »^(١٦)

سبق لي أن قلت: لعلّ مقطوعة (يا ديرتي)، وما رافقتها من مداخلات لبعض الشعراء من الثوار، من أشهر ما قيل من شعر بعامة الجبل، في نهاية الثورة، وبعد مغادرة قائد الثورة البلاد ومعه من رافقه من الثوار، إلى الأزرق، ووادي السرحان.

ومطلع نسختها المنسوبة لصيّاخ:

يا ديرتي ما لك علينا نوم

لا تعتي لومك على من خان

يقول عبد الله بن محمد بن خميس^(١٧) هذا البيت ورد في قصيدة للشاعر علي رشيد الخياط « راعي البندق ».

١٦ - العقيلات واحدهم عقيلي، وهم يمتلون قبائل وأسراً متحضرة من نجد (منطقة القصيم) في السعودية. عملوا بالتجارة بين الجزيرة والعراق والشام وغيرها. - ويكيبيديا الموسوعة الحرة باختصار.

١٧ - كتاب عبد الله بن محمد بن خميس، أسئلة وأجوبة في الشعر - ط ١ ج ٢ - ص ٥٥٤.

بالمبدأ الذي قامت الثورة من أجله، أبياتاً من الشعر كنت قلتها عند مغادرتنا الجبل، أذكرها لكم لأنها تمثل حالتنا المعنوية حينئذ، ولا تزال تعبر أصدق تعبير عن شعورنا اليوم، وهي: يا ديرتي.... ويذكر الأبيات الأربعة التي ذكرها الزركلي حرفياً.

ما كتبه مندوب الصحيفة يفيد أنّ حديثه كان مع الاثنين، وأنّ زيدا لم يحتج حين نسب صيّاخ المقطوعة لنفسه. كان ذلك في وقت قريب من ولادة المقطوعة أيضاً.

٢- ما كتبه جريدة الكرمل الفلسطينية عن صيّاخ في ٢٤/١٠/١٩٢١ ناسبة المقطوعة نفسها إليه، مع تغيير كلمة واحدة فيها (الردى مكان العفن في البيت الثاني).

ويمكن أن يُستأنس بالمقال الذي كتبه أكرم زعيتر في صحيفة الشرق الأوسط السعودية الصادرة يوم ٨-٥-١٩٨٢ تحت عنوان «ذكريات سلطان الأطرش في أربعين» أفاد أنّه التقى في الكرك الأردنية عام ١٩٢٧ قائد الثورة سلطان ومعه شقيقاه زيد وعليّ وقريبهم صيّاخ وعقلة القطامي أيضاً، وقدم عليهم من سورية الأمير حسن الأطرش، وكان الثوار يغنون أزوجة صيّاخ يا ديرتي، وجاءت روايته لكلماتها مطابقة لرواية الزركليّ إلا كلمتين^(١٥).

هذه المصادر، ترجّح إلى حدّ الحسم أنّ المقطوعة التي غنّتها أسهمان (بتصرف طفيف) هي التي نظمها صيّاخ.. وهذا لا يلغي أنّ اثنين غيره أسسا لها. وأطرف من ذلك أنك إذا طلبت من محرّك البحث غوغول أن يعرض لك (كلمات أغنية أسهمان يا ديرتي) فستجد أنّ معظم المواقع التي تظهر لك، تنسبها لعلي الخياط. فما سرّ ذلك؟

هنا يدخل العنصر الخارجيّ حاملاً معه علي الخياط إلى ميدان الادّعاء.

١٥ - رواية زعيتر (العفن) مكان (الردى) و(سرية) مكان (غلمة).

والخيَّاط (المتوفى ١٨٧٧م) هو من بلدة عنيزة في نجد.

يتحدّث عنه عبد الرحمن البطحيّ قائلاً: « هو مقاتل بطل، وشاعر وطنيٌّ معبّر مؤثّر، حلّق باسمه وباسم عنيزة بشكل ليس له نظير. حيث جرت قصائده، واسم بلدته، وأهلها تبعاً لها، على كلّ لسان في أنحاء الجزيرة العربيّة، بل تعدّتها إلى بلاد الشام والعراق، حاضرةً وبادية؛ فما إن يسألك أحد، من أهل حواضر وبادي نجد، والشام، والعراق، من أين أنت؟ فتقول من عنيزة! إلاّ ويادرك في الغالب: (أوو.. «هذي عنيزة ما نبيعه بالزهيد»^(١٨)). وقد لا يعرف بقيّة البيت. وهذا ما حدث معي شخصياً. ولا أقول: يقال لي. سألت واحداً من هؤلاء وأنا في دمشق، وهو مسنّن من عرب السويداء في سورية: من أين عرفت هذا؟ فأجابني من العقيلات، أهل نجد. واسم هذا الرجل «صلاح مظهر» مدير ثانوية السويداء. متقاعد»^(١٩).

قال الخيَّاط قصيدته تلك مفتخراً بفرسان بلده عنيزة، على إثر معركة (كون المطر) التي دارت رحاها بين أهل عنيزة وقوَّات فيصل بن تركي (عام ١٨٦٢م).

وفيما يأتي نصّ قصيدة الخيَّاط وفق رواية الأديب السعوديّ عبد الله بن محمّد بن خميس:

يا عين يَلِي حاربت للنوم

من يوم حلّ القَطع بالوديان^(٢٠)

١٨- الشطر من قصيدة عليّ الخيَّاط والبيت بتمامه :

هذي عنيزة ما نبيعه بالزهيد لا فرّعنّ البيض نحمي جالها
البيض فرّعنّ: النساء كسفن رؤوسهنّ حين الفزع.

١٩- عليّ الخيَّاط سيرة بطل - شعراء عنيزة - مقالة لعبد

الرحمن البطحيّ نشرت في ٦ نيسان ٢٠٠٢- الرابط: (www.saadsowayan.com)، ثمّ نشرها صحفيّ عنيزة روح التيمي ٢٠٠٧ في: www.3naizah.net.

٢٠- القطع في الوديان: إشارة إلى قطع محمّد الفيصل نخيل

(النزيه) موضع موقعة المطر.

يا كيف نرخص غاليات السوم

حُدب الجريد امعشيه الجيعان^(٢١)

يا ذيب يَلِي في نبا المزموم

أسهرتني بعواك يا سرحان^(٢٢)

إن كنت تشكي الجوع ذوك لحوم

صبيان عطرقرونها الريحان^(٢٣)

حدّر من الباطن إلى أم رجوم

تلقى العشا شيخ و بنت وحصان

تلقى الجنائز بالفضلة رُجوم

منا ومنهم يا اجرد الذرعان

عادتنا ذبح المجوِّح دُوم

والخيل صرعى في قفا الميدان

ربعي سكارى لا يجيهم لوم

صبيان يتلون الدخن دُخان

غزو السديري كُوموه رجوم

هو يحسب أنّه سرقة الشيان

حربينا وان ذاق حلو النوم

حرّم علينا نقلة التفقان^(٢٤)

بأيماننا صنع العجم والروم

ومصقّلات كَنّها الثعبان

جتني تخطّى ما عليها لوم

تسحب ثياب القزّ والقيلان

تبكي وتمحش دمعها بكموم

من فوق خدّ كَنّه الرمان

ذهلت غطاها يوم جتها علوم

إخوانها مع جملة الجيران

يا ديرتي ما لك علينا لوم

لا تعتبي لومك على من خان

خذنا عن السلم القديم سلوم

كلّ قضى دينه من الديان

٢١- هذه رواية البطحيّ، والحُدب: السيوف. وفي رواية ابن

خميس: هدب الجريد.

٢٢- نبا المزموم: المرتفع الذي عوى فوقه ذلك الذئب.

٢٣- هذا الشطر والبيت التالي أوردتهما وفق رواية البطحيّ.

٢٤- التفقان: التفكان أو التفنكات: البنادق.



بدلاً من (يا ديرتي ما لك علينا لوم) بسبب أن كلمة (لوم) القافية تكررت في البيت الثالث عشر، ولأنه صعب الاقتناع بأن شاعراً بوزن الخياط يعيد القافية نفسها بعد بيت واحد، وبمعنى واحد لا جناس فيه . وقد يكون هذا الشطر، بهذه الصفة أيضاً، تسلل إلى قصيدة الخياط من قصيدة (صياح بك)... لأن العقيلات كانوا أهم مهجّرين للقاصائد ما بين الشام والعراق ونجد، والعكس، فيحدث التداخل والتباس الرواية»^(٢٧).

ملاحظات تتعلق بالتناص في هذه النصوص^(٢٨):

بيت صياح بتمامه تتطابق ألفاظه مع بيت الخياط وفق ابن خميس، ويتطابق شطره الأول مع نظيره في بيت الخياط، وفق رواية البطحي نفسه.

٢٧ - المرجع السابق.

٢٨ - التناص عند الناقد جيران جينت «هو حضور نص في نص آخر». وعند الناقدة البلغارية جوليا كريستيفا التي سبقت إلى استعمال هذا المصطلح أن «كل نص هو فسيفساء من الاقتباسات، وكل نص هو امتصاص وتحويل إلى نصوص آخر». ومن أبرز أشكاله عند العرب النقائض والمعارضات والتضمين والاقتباس والتشطير والتخميس وغير ذلك. وقد درس بعض النقاد العرب القدامى ظاهرة التناص تحت مصطلح «السرققات الأدبية».

رأي البطحي بنسبة ابن خميس البيت المعني بالالتباس لعلي الخياط:

البطحي المعروف في بلاده بعلامة عنيزة، روى قصيدة الخياط كاملة في حديثه عنه، مع اختلاف طفيف عن رواية ابن خميس لها، وروى البيت المعني بالالتباس على النحو التالي:

يا ديرتي ما لك علينا لوم

كل قضى دينه من الديان
وعلق قائلاً^(٢٥): «والأهم فيما يتعلق بهذه القصيدة، هو الالتباس المتداول، والمتمثل بإدخال بيت فيها يقول:

يا ديرتي ما لك علينا لوم

لا تعتبي لومك على من خان
إن هذا البيت على هذا النحو، لا يمتّ لقصيدة الخياط بصلة، إلا اللهم من حيث الوزن والقافية، وتشابه المعنى المطلوب فيهما، هذه الأشياء التي ساعدت على وجود الالتباس.

أما حقيقة هذا البيت الذي تسلل إلى قصيدة (كون المطر) فإنه من مقطوعة لأحد شعراء الدروز، دروز جبل العرب في السويداء... واسم هذا الشاعر «صياح بك» من آل فخرو^(٢٦) (كذا).... وقصيدته تقول:

يا ديرتي ما لك علينا لوم

لا تعتبي لومك على من خان
حنا رويانا سيوفنا من القوم

ما نرخصك مثل الردي بثمان
لا بد ما تجلي ليالي الشوم
وتعتز غلمه قايدة سلطان
وان ما تعدل حقنا المهضوم

يا ديرتي مَحْنَا لكَ سَكَانَ
وفي الحواشي يعود ليزكي رواية أخرى، غير التي اعتمدها هو للبيت، قائلاً: «بالنسبة لي فإنني أؤيد هذه الرواية (خذنا عن السلم القديم سلوم)

٢٥ - المرجع السابق - عبد الرحمن البطحي علامة عنيزة: ٢٧ تشرين الثاني ١٩٢٨. ٢١ تموز ٢٠٠٦.

٢٦ - لا أدري من أين جاء بهذه الزيادة على اسم صلاح مزهر.

والبطحيّ يقرّ بتطابق الوزن والقافية وتشابه المعاني في القصيدتين. فالمعاني تدور فيهما حول الفخر بأداء المحاربين العالي في المعركة، ونيلهم من دماء الأعداء، واستردادهم الحقوق الضائعة، أو التصميم على ذلك، وإلا فإنهم لا يستحقون حمل السلاح أو الإقامة فيها، مع تفاصيل أخرى عند كل منهما.

- تبقى الإجابة صعبة لدرجة الاستحالة عن سؤال منطقيّ يطرحه متسائلون:

كيف يهاجر جزء من نصّ متأخر زمنياً، إلى نصّ ظهر قبله بخمسة وستين عاماً؟ فالبطحيّ لم يعط حكماً حاسماً، إنّما قال: «قد يكون الشطر تسلل...». أمّا المقطوعات الأخرى التي نسجها بعض رفاق صيّاح الحمود على المنوال نفسه، فجميعها تدور في فلك واحد معنى ومبنى، كسائر المعارضات، وفيما يلي نصّ كل منها:

مقطوعة فضل الله الأطرش: وردت في بداية البحث.

مقطوعة زيد الأطرش^(٢٩):

حيّاك يا علم لفانا اليوم
من صربة في ديرة الريان
أبطالنا بظهر السبايا دوم
من فوق ضمّر كنهم عقبان
يا طير يلي بالمانيا تحوم
هوّد على اللي للوطن خوآن
وان ما خذينا حقنا من القوم

تحرم علينا شفة الفنجان

مقطوعة محمد الجرّمقاني:

يثني الجرّمقاني في مقطوعته على الثوّار وقائدهم، ويخصّ صيّاح الحمود في يوم الصوخر، ويفبطهم على عيشهم أحراراً، عقباناً فوق خيولهم. ثمّ يزري بحياة الذين لم يغادروا مع رفاقهم إلى المنفى، فقد أدلّهم العدو، وأيقنوا أنّه لا يمكن أن يفي بوعد:

٢٩ - عن مقال أكرم زعيتري في صحيفة الشرق الأوسط السعودية، وقد نوّنها به في صفحة سابقة، في أثناء حديثنا عن مقطوعة صيّاح.

حيّاك يا علم لفانا اليوم
من لابة قيدومها سلطان^(٣٠)
حيّه عدد مزن البرد ونجوم
حيثه صدر من نخبة الشجعان^(٣١)
صيّاح رده والسبايا كوم
يوم العراضي قايد غمّلان^(٣٢)
من فوق شقره ماغلي به سوم

المرجله قبلا لكم ودلان
يا صاحبي ما لك علينا لوم
لومك على اللي بالقضيّه خان
حنّا وقعنا بالشرك وهموم
ونتم على قب الرّمك عقبان^(٣٣)
اللي ترجى عدلهم موهوم

عقب المعزّه قيّدوه بخان
أمّا «نقيضة» المجاهد متعب الأطرش، فهي تتضمّن أبياتاً يلوم فيها القائد سلطان، لأنّه - بحسب رأيه - وثق بالأمير عادل أرسلان وحزبه، ممّا أضّر بالقضيّة، وزرع خلافاً بين الثوّار، ورأى أنّه لولا تمزّقهم هذا، لتمكّنوا من الاحتفاظ بقوتهم حتّى وقت متأخر. يقول متعب:

يا ديرتي ما لك علينا لوم
لا تعتبي لومك على سلطان
تبّع الحسيني والفتى موهوم
ولا عرف ربع يعبدو الذهبان
المير عادل يا زعيم الشوم^(٣٤)
يومن لفيّتوا تشنتوا الخن
لو شمل ربّعك يا فتى ملموم

للحين بعد بعودها دخان

٣٠ - في وثيقة فضل الله الأطرش: حيّ الكتاب اللي لفانا اليوم.

٣١ - في وثيقة فضل الله الأطرش: «حيثه لفي».

٣٢ - في وثيقة فضل الله الأطرش: «مكان قايد».

٣٣ - في وثيقة فضل الله الأطرش: «حنّا وقعنا بالمهانه دوم».

٣٤ - الشوم: الشوم.

سوق الحميدية أشهر أسواق دمشق

أحمد بوبس

ويمتد سوق الحميدية بدءاً من طرف السور الغربي لدمشق القديمة قبالة شارع النصر الذي كان يعرف بشارع جمال باشا، ويسير باتجاه الشرق ملاصقاً للجدار الجنوبي لقلعة دمشق وبشكل مستقيم حتى سوق العسرونية الذي يتفرع عنه، لينحرف بعد ذلك قليلاً نحو اليسار، ثم يتابع سيره حتى المدخل الغربي للجامع الأموي. ويبلغ طوله نحو ستمئة متر وعرضه خمسة عشر متراً.

وسوق الحميدية بهذا الاسم يعود تاريخه إلى نحو مئتين وثلاثين عاماً. لكن وجوده كسوق تجاري يعود إلى أبعد من ذلك بكثير. ففي موقع سوق الحميدية

سوق الحميدية هو بحق أشهر أسواق دمشق، بل إن شهرته تجاوزت المحلية إلى العربية والعالمية، حتى إنه أصبح موضوع أغنيات عربية نالت شهرة واسعة. من أهمها أغنية (من موسيقي لسوق الحميدية) التي غنتها صباح في أثناء وحدة سورية ومصر، وأغنية سهام شماس (بسوق الحميدية / اشترينا وقية / يا أمي بياع البندق عينه علي).





السوق الممتد من مدخل سوق العسرونية حتى قبالة المدخل الغربي للجامع الأموي. وعند انتهاء بناء هذا القسم أطلق على السوق اسم سوق الحميدية نسبة إلى السلطانين اللذين أنشئ السوق في عهديهما. وتم سقف السوق بالخشب لتوفير الراحة لزواره، وحمايتهم من شمس الصيف الحارقة وأمطار الشتاء وبرده. وعلى الجانبين فتحات للتهوية. وفي أيام الصيف تدخل أشعة الشمس من الثقوب الكثيرة الموجودة في توتياء السقف، وترسم دوائر مضيئة على أرض السوق، وهذه الثقوب ناجمة عن طلاقات

الآن كان يقوم سوق من العهد الآرامي عرف بسوق الأروم.

أما سوق الحميدية الحالي فقد تم أنشئ على مرحلتين. المرحلة الأولى في عام ١٧٨٠ في عهد السلطان عبد الحميد الأول. وشملت القسم الأول من السوق الذي امتد من مدخله قبالة شارع النصر حتى مدخل سوق العسرونية. وسمي السوق حينئذ بالسوق الجديدة. وشيد هذا القسم مكان السوق القديم (الأروم). أما المرحلة الثانية فأنشئت في عهد السلطان عبد الحميد الثاني عام ١٨٨٤. وشملت قسم



مدخل سوق الحميدية في ثلاثينيات القرن العشرين



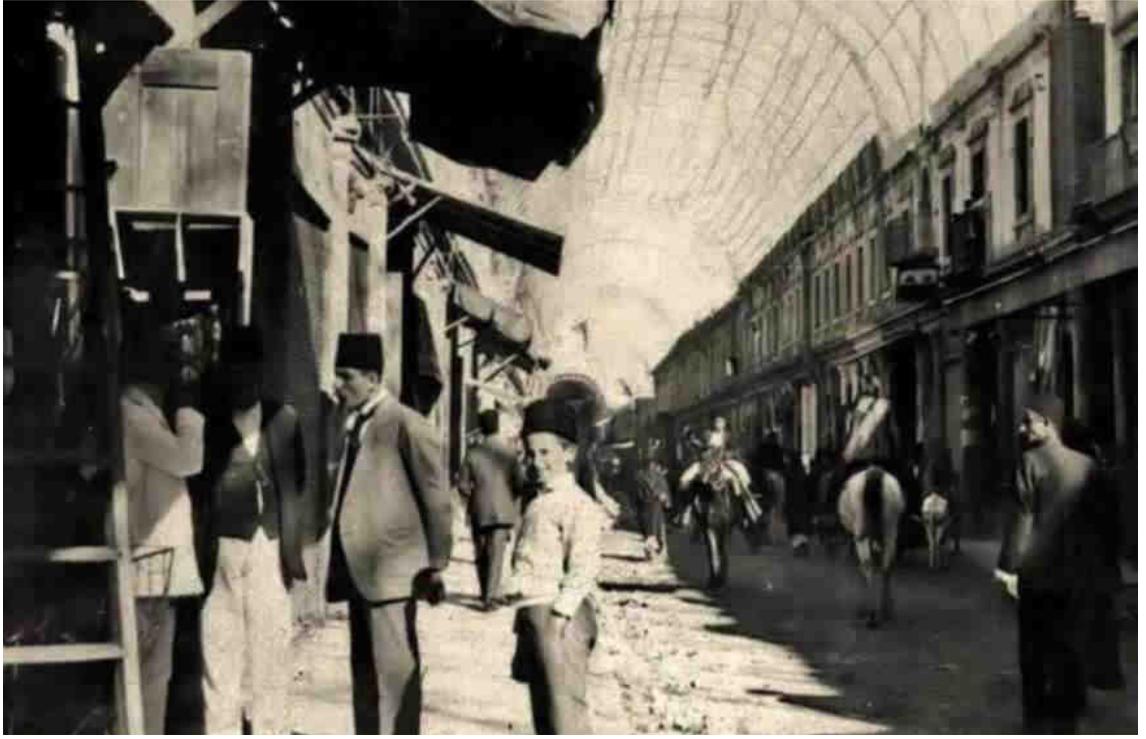
الحديد والتوتياء على شكل نصف دائري لحمايته من الحريق، وهو السقف الحالي الذي جُددَ مرات عديدة. وفي عام ١٩٢٠ تعرض السوق لحريق ثان. وكادت النيران تصل إلى الجامع الأموي بعد استمرارها ثلاثة أيام. الأمر الذي اضطر السلطات إلى هدم الكثير من المحلات والبيوت لإيقاف امتداد النيران. وحين تلج سوق الحميدية ستضطر لأن تسير ببطء، رغم أن عرض السوق يبلغ خمسة عشر متراً،

الرصااص إبَّان المعارك التي كانت تحدث بين الثوار والقوات الفرنسية.

تعرض سوق الحميدية للحريق عدة مرات. فبتاريخ ٢٧ نيسان ١٩١٢ تعرض السوق لحريق أتى على كثير من المحلات التجارية، وانتشر الحريق بسرعة هائلة بسبب سقفه الخشبي، وأدى إلى مقتل وجرح العشرات، وإلى خسائر مادية كبيرة. وعلى إثر هذا الحريق تم استبدال سقفه الخشبي بسقف من



حريق سوق الحميدية عام ١٩٢٠



كبيرة، فقد زاره السلطان عبد الحميد الثاني بعد افتتاحه بمدة وجيزة، كما تناول البوظة فيه الملك الأردني حسين والرئيس الفرنسي جاك شيراك والرئيس الأمريكي بيل كلينتون والمطربة أم كلثوم والموسيقيار محمد عبد الوهاب.

وكان القسم الأخير من السوق من جهة الجامع الأموي مخصصاً لبيع الكتب، ويسمى المسكية. لكن أزيل قسم من المسكية من أجل كشف الأعمدة الأثرية لمعبد جوبيتير القديم، وهي من بقايا معبد وثني بني أيام الإغريق، لم يتبق منه إلا أعمدته الضخمة المرمرية الجميلة. كما فقد السوق جزءاً من بدايته حين وسّع شارع الدرويشية. وأزيل مع واجهة سوق الحميدية سوق الخجا الذي كان يغطي واجهة قلعة دمشق. كما أزيلت سينما النصر التي كانت على الطرف الجنوبي لمدخل سوق الحميدية.

ويتفرع عن سوق الحميدية عدة أسواق فرعية. فعلى الطرف الجنوبي من السوق يقع سوق الحريقة الذي يتصل بسوق الحميدية بعدة أزقة، في إحداها

لكنها تبدو غير كافية للعدد الضخم من الزوار، كما أن الزائر سيتوه في زحمة المحال التجارية التي تجاوز عددها مئتي متجر، تتوزع يميناً ويساراً بارتفاع طابقين، الأرضي وتشغله المحلات التجارية، والعلوي وتشغله مشاغل الخياطة أو مستودعات ومخازن للمحال التي تحته.

وسوق الحميدية ليس سوقاً متخصصاً بأنواع معينة من البضاعة. بل تباع فيه أنواع كثيرة من البضائع، كالأقمشة والأحذية والألبسة الجاهزة والمطرزات وأدوات الزينة من عطور وماكياج، إضافة إلى السجاد والتحف والهدايا.

أما المأكولات فكانت تقتصر على البوظة فقط. وكان في السوق عدة محلات لبيع البوظة، لم يبق منها إلا محل واحد هو محل بكداش الذي يُعدُّ من أعرق وأقدم محلات البوظة في السوق، إذ يزيد عمره على مئة وعشرين عاماً، فقد افتتح عام ١٨٨٥، ويبيع البوظة بالقشطة والفسقنق صيفاً والمحلاية شتاءً. وتناول البوظة فيه شخصيات سياسية وفنية وأدبية



ومنذ سنوات أُزيلت محافظة دمشق التعدييات على طرقي السوق، فأزيلت جميع أشكال المخالقات التي أخفت معالم السوق التاريخية، وكشفت عن الأعمدة الأثرية التي تفصل بين المحلات. كما وُحِدَت أرامات المحلات وأبوابها، بما ينسجم مع الطابع التاريخي للسوق، وأعيد رصف السوق بالحجارة البازلتية، ليأخذ شكلاً جميلاً يتناسب مع طابعه التاريخي. وغطّي الجزء من سوق الحميدية غير المغطى عند سوق العسرونية.

ومن الملامح الجميلة لسوق الحميدية منذ نحو نصف قرن أو أكثر، بائع النايات الذي كان يتأبط حزمة من آلات الناي، ويمسك بوحدة منها، ويعزف عليها عزفاً شجياً رائعاً دعاية لآلاته. وكان الناس يسرون خلفه على مشيته البطيئة ليستمتعوا بعزفه من أول سوق الحميدية حتى نهايته. لكنه اختفى من سنوات كثيرة، ربما بسبب تقدمه في العمر أو

سوق القرملي التي تباع فيه الأغراض والأثاث المستعملة. كما يتفرع عن السوق من نفس الطرف خان الجمرك المتخصص ببيع الأقمشة والمنسوجات الذي يُعرف بسوق تفضلي أو سوق النسوان، ثم سوق الحرير، وفي آخر السوق تفرع يصل إلى الصاغة القديمة والبزورية وسوق القباقيية.

أما على الطرف الشمالي فيتفرع عن سوق الحميدية سوق نصري الذي تباع في الماكياج والعطور وبدلات العرائس والدمى الحيوانية وغيرها، ثم يأتي سوق العسرونية المتخصص ببيع الأدوات المنزلية، ثم سوق البورصة الذي كان سوقاً للأوراق المالية ويبيع أسهم للشركات، ويتصل من طرفه الشمالي بسوق العسرونية، والسوق حالياً متخصص ببيع ألعاب الأطفال، ويعرف بسوق الألعاب. ويأتي بعد ذلك سوق باب البريد الذي كان يشكل امتداداً للمسكية.



صانع البوظة

رحيله. ومن ملامح السوق أيضاً باعة العرقسوس الذين كانوا يتوزعون في السوق، ويرتدون الثياب العربية (الشروال والصدريّة والميتان)، ويلفون الشال على خصرهم، ويضعون الطربوش على رأسهم، ويحمل الواحد منهم على ظهره الجرة النحاسية المزخرفة بالنقوش والمليئة بالعرقسوس، ومثبة على جسمه بالأحزمة الجلدية، بينما يعلق على خصره من الأمام حمالة الكاسات، ويعلق على خصره إبريقاً مملوءاً بالماء لغسل الكأس بعد أن يقوم الزبون بتناول العرقسوس. ويمسك الواحد منهم بطاستين نحاسيتين، يطلق عليهما تسمية (الصاجات)، يعزف بهما إيقاعات جميلة دعابة لبضاعتهم. ويجب أن يكون بائع العرقسوس رخيماً الصوت، حتى يجذب الزبائن وهو ينادي (شفا وخمير يا عرقسوس) أو (بارد وخمير

تتهنى يا عطشان). وحين يأتيه زبون يقوم بصب العرقسوس بطريقة بهلوانية، كي يلفت نظر المارة إليه. ومن طرائف السوق أن الباعة المتجولين كباعة الجوارب يعرضون بضاعتهم على الأرض فوق قطعة من الشمع (البسطات) أو على العربات، كما يقوم بعض أصحاب المحلات بعرض بضاعتهم أمام محلهم، وعندما تأتي دورية البلدية لتمنع إشغالات الطريق، يصبح أحدهم في أول السوق (عباية...عباية)، وتنتقل المناداة بسرعة من شخص إلى آخر على طول السوق،

فيحمل الباعة المتجولون بضاعتهم، ويهربون بها إلى إحدى الدخلات المؤدية إلى السوق، ويدخل أصحاب المحلات بضاعتهم المعروضة خارج المحل إلى داخله، خوفاً من مصادرة الدورية لهذه البضاعة. وقد يكلف بعض أصحاب المحلات عاملاً لديهم بالوقوف على مدخل المحل، يدعو الزبائن، وبشكل خاص السيدات للدخول إلى المحل، مروجاً لبضاعته، كأن يقول (تفضلي يا ست...بدك فساتين زفاف للصبية...لازمك ماكياجك إكسسوارات بيجامات...أسعارنا رخيصة بتعجبك).

مقاهي دمشق بين القرنين العشرين والحادي والعشرين من كراسي القس والخيزران إلى المقاعد المريحة والأرائك الوئيرة

نبيل تالو

المقاهي الحديثة التي بعضها صار يعمل ضمن فنادق دمشق الكبرى. في هذه المقالة سوف نتعرف مقاهي دمشق التي كانت عاملة في دمشق حتى عقود قليلة من السنوات مضت، ثم اندثرت بحكم التنظيم العمراني أو تغيير وظيفتها، ثم نستعرض مقاهي دمشق التي نشأت في فترات لاحقة، وصولاً إلى مقاهي دمشق اليوم. ومع أن الفترة الزمنية لهذه المقالة تغطي القرنين العشرين والحادي والعشرين، لا بد من العودة سنوات إلى الوراء لمعرفة أوضاع المقاهي بدمشق قبل هذه الفترة، وذلك من خلال ما كتبه أشخاص عاشوها وشاهدوها بعينهم.

تشكل مقاهي دمشق عالماً فريداً بذاته وجزءاً لا يتجزأ من الحياة الاجتماعية للدمشقيين، فهي بالنسبة إليهم مكاناً طبيعياً للقاء الخلان، وتواضع في ارتيادها من قبل الوجهاء، حيث يجلسون إلى الطاولات متقابلين، يتبادلون شؤون الحياة اليومية حلوها ومرها، ويعقدون الصفقات، ويلبسون حاجات بعضهم بعضاً. ولكن هناك من الجالسين من تافه الوحدة، فتراه محملاً في الفراغ، وقد يحاول قهر وحدته بحديث إلى أخ لم تلده أمه، أو التعرف على جار لم يسكن قربه يوماً، أو الانضمام إلى شلة من الأصدقاء لا

يجتمعون معاً إلا في المقهى. ولكن هذه المقاهي ليست وليدة الزمن الراهن، بل تمتد لسنوات بعيدة في عمق تاريخ دمشق قبل أن تهدم بفعل التنظيم والتوسع العمراني، مما اضطر عدداً كبيراً من مرتاديها إلى البحث عن متنفس آخر لهم متنقلين بين



فقد جاء في كتاب «وصف دمشق في القرن السابع عشر، من مذكرات الرحالة الفرنسي داريو»، الذي عاش بين عامي ١٦٢٥ - ١٧٠٢ م، والذي طاف بلدنا عديدة في الشرق الإسلامي، ومنها دمشق التي وصل إليها سنة ١٠٧١ هـ/ ١٦٦٠ م، ترجمة وتعليق الباحث السوري أحمد إيبش، نُشر سنة ١٩٨٢، وألحق بالكتاب نصاً للرحالة الفرنسي جان تيفنو الذي زار دمشق سنة ١٦٦٤، وعاش أهلها حياتهم لعدة أيام، ولاحظ أن المقاهي كانت حينئذٍ مزدهرة ومنتشرة بأعداد كبيرة، وفيما يلي ما كتبه عنها:

«كل مقاهي دمشق جميلة، وتتميز بوفرة المياه، ولكن أجمل المقاهي تجدها في الضواحي (أي خارج سور المدينة)، ومن بينها «قهوة السنانية»، التي يُطلق عليها اسم «القهوة الكبرى» لاتساع مساحتها، ويزيد من رونقها ذلك العدد الكبير من النوافير الدافقة في بحراتها الكبيرة. ولكن قد تفوقها بالأناقة تلك القهوة التي بقرب باب السرايا (المقصود باب النصر الذي كان موجوداً عند مدخل سوق الحميدية الحالي)، هذا لوجود جدول ماء يجري بأحد جوانبها، كما أن بها أشجاراً على طول امتدادها، وفي ظلها ترى الرواد جالسين على المصاطب يستمتعون بالنسائم المنعشة، وبمرأى الجدول الجاري تحتهم.

أمّا قهوة بين النهرين (المقصود هو الجزيرة الصغيرة التي كانت في ساحة المرجة، التي شكلها تقعر نهر بردى إلى فرعين، وكانت من متنزهات دمشق، وفيها هذه القهوة)، فهي جميلة أيضاً وكبيرة، وهناك جدولان صغيران يمران بها، ويشكلان جزيرة صغيرة مكسوة بالزهور والنباتات الأخرى. إن هذه الخضرة والألوان المرقشة، بالإضافة إلى أريج الأزاهير العديدة تضيء الكثير من البهجة على كل تلك المشاهد، نعم فإنها حريةً بتعريف الإمتاع الذي تشعر به في أي مكان يتصف أصلاً بالجمال».

وثمة وصف آخر لمقاهي دمشق في القرن السابع

عشر، كتبه الرحالة الإنكليزي «هنري موندل» في كتابه: «رحلة من حلب إلى القدس في سنة ١٦٩٧»، ومما جاء فيه: «في طريق عودتنا إلى المنزل شاهدنا حماماً بديعاً للغاية، وعلى مقربة منه قهوة تستوعب أربعمئة أو خمسمئة شخص، إنَّها مظلمة بالأشجار عادةً، لكن عندما تسقط أوراق الأغصان، تظلل بالحُصر. ولهذه القهوة فسحتان لاستقبال الرواد، إحداهما تلائم الصيف، والأخرى للشتاء. أما تلك المخصّصة للصيف، فتبدو كجزيرة صغيرة يحفُّ بها من جميع أطرافها جدولٌ غزير دفاق، وهي مظلمة في أعلاها بالحصر والأشجار.

لقد شاهدنا هنا جمعاً غفيراً من المسلمين يجلسون على الدواوين، مبتهجين بهذا المكان الممتع، فليس هناك ما يستحوذ على مشاعرهم بكل هذا السرور كالخضرة والمياه، وإذا أضيف إليهما وجهٌ جميل يتشكّل بذلك مثل متداول بينهما (هذا المثل هو الماء والخضرة والوجه الحسن) يراده به أن هذه العناصر الثلاثة معاً تؤلّف تزياناً فعلاً ضدّ الاكتئاب».

ووصف الرحالة والأديب إبراهيم بن عبد الرحمن المدني الخياري المتوفى سنة ١٠٨٠ هـ/ ١٦٦٩ م جمال طبيعة دمشق وأبنيتها بوصفٍ أدبي ممتع، ونقل صورة موجزة عن الحياة العامة للدمشقيين، وعن أسواقهم وحماماتهم، ومن ذلك الفقرة التالية التي تختص بالمقاهي، وهذه الفقرة مستقاة من كتاب: «مدينة دمشق عند الجغرافيين والرَّحَّالين المسلمين» للدكتور صلاح الدين المنجد، في أثناء حديثه عن المسجد الأموي: «ومن أشهر أبواب الجامع، وهي ستة، باب جيرون (المقصود هو الباب الشرقي للمسجد الأموي)، وهو الباب الذي يكثر دخولنا منه لسكاننا لجهته وقربه، ولما حواه من اللطائف والعجائب التي لا توجد في غيره. فمن أعجبه أن أول ما يخرج الإنسان منه، ويجاوز غير بعيد على يمينه محلّ متنزه أمام خان القهوة (المقصود قهوة النوفرة التي ما زالت

موجودةً حتى الآن) معدودٌ من متنزهات الدنيا، يكون به كثيرٌ من الفضلاء والظرفاء والنبلاء، فيشربون به هاتيك القهوة التي لم يحظ غيرها بأن يكون له بها أسوة».

وجاء في كتاب: «الروضة الغناء في دمشق الفيحاء» لكتابه: «نعمان قساطلي»، الذي صدرت طبعته الأولى عام ١٨٧٦، وأعيد طبعه عام ١٩٨٢، «أن عدد المقاهي بدمشق في القرن التاسع عشر بلغ ١١٠ مقهى بين كبير وصغير، ومنتشرة في أنحاء المدينة، ومن أشهرها قهوة السكرية بباب الجابية، قهوة القماحين بالقرب منها، قهوة الدرويشية، قهوة المناخلية، قهوة الجنينة في سوق الخيل، عدة مقاهٍ في حي العمارة، قهوة جاويش في القيمرية، قهوة الرطل في باب توما، قهوة باب السلام، وغير ذلك الكثير. وفيها قهاو يسمونها كازينات، وهي في سوق الخيل والمرجة، وفي الصوفانية خارج باب توما».

كما جاء في كتاب: «القول الحق في بيروت ودمشق» للكاتب عبد الرحمن سامي، الصادر بطبعته الأولى عام ١٨٩٠، وأعيد طبعه عام ١٩٨١، ما يلي: «في دمشق ما ينيف على مئة وعشرين مقهى بين كبير وصغير، وهي منتشرة بأجزاء المدينة، وما كان منها على الطراز القديم فكثير، وثمن فنجان القهوة خمس بارات، أما في الحديثة أو المنظمة تنظيمياً جديداً فثمن الفنجان من عشر بارات إلى العشرين. وأكثر المقاهي الحديثة أنشئت في المرجة، فيجتمع فيها الناس ليلاً ونهاراً في فصول السنة الثلاثة وهي الربيع والصيف والخريف». أشير إلى أن البارة هو عملةٌ كانت مستعملة أيام العثمانيين، وأن المرجة هي المنطقة الممتدة بين حديقة المنشية وساحة المرجة أو ساحة الشهداء في دمشق اليوم.

وورد في مقالة بعنوان: «حياة مركز المدينة في سورية» منشورة بمجلة «ناشيونال جيوغرافيك» عدد كانون الأول ١٩٢٦، الصادرة باللغة الإنكليزية

في العاصمة الأمريكية واشنطن، وهي المجلة التي تطوف العالم لتغطي مختلف المشاهد الحياتية عند كل البشر، ما يلي: «لا الراديو، ولا السينما، ولا الرياضة، ولا السيارات، استطاعت أن تستخلص من المقهى العربي فنتته وسحره، فهو النادي الذي يلتقي فيه مختلف الأصحاب كي يتحرروا من سأم الحياة التقليدية ورتابتها اليومية، فهو المكان المميز لاجتماع كل الناس على اختلاف طبقاتهم، فعلى كراسيه البدائية الغليظة، وبجانب طاولاته المهترئة المرتعشة، تنمو الأحاديث بين الرواد».

ومن هذه المقاهي التي كانت قائمة منذ أواخر القرن التاسع عشر، واندثرت تماماً أو تغيرت وظيفتها في القرن العشرين:

- مقهى ديمتري: أحد أقدم مقاهي دمشق، كان في ساحة المرجة، أسسه في أواخر الاحتلال العثماني: «ديمتري كاراه»، وهو يوناني انتقل إلى دمشق صاحب النزل المعروف باسمه في نزلة جوزة الحدباء الواصلة بين سوق ساروجة وساحة سوق الخيل، وجعله على طرازٍ جديدٍ أنيق لا عهد لدمشق به، وأصبح ملتقى أرقى الطبقات الدمشقية والتركية من باشاوات وبكاوات عسكريين ومدنيين، وكانت فيه طاولة بلياردو هي الوحيدة بدمشق. تحوّل المبنى بعد ذلك إلى «كراج الشرق الكبير» المجاور لسوق علي باشا، ثم هُدم في الأربعينيات، وفي مكانه اليوم عمارة إسمنتية تشغلها عدة محلات وفندق السياحة.

- مقهى علي باشا: نسبةً لصاحبه «علي باشا الموره لي» أحد وجهاء دمشق، كان في ساحة المرجة جوار سوق علي باشا، وزال بزواله في الأربعينيات، ثم أعيد افتتاحه ببناء فندق سمير، وهو الآن مطعم علي باشا. - مقهى ومسرح وسينما زهرة دمشق: كان عند

التقاء ساحة المرجة بجادة السنجقدار، تجاه مبنى العابد، احترق سنة ١٩٢٨، وأقيم بدلاً منه مقهى ومطعم وكباريه، هُدم مطلع خمسينيات القرن

العشرين، وأقيمت مكانه عمارة إسمنتية تشغلها محلات عدة، منها مقهى زهرة دمشق، وفي طوابقها العليا فندق سمير.

- **مقهى الكمال:** كان في مبنى سينما غازي الواقع في جادة الشرايبي (الآن شارع الفرات) الواصلة بين ساحة المرجة وشارع سعد الله الجابري، خلف سرايا الحكومة، أُزيل في الستينيات وشغلته مهن أخرى.

- **مقهى الورد:** كان في سوق ساروجا، لم يعد موجوداً الآن بشكله السابق، ولكن يوجد مقهى ومطعم ساروجا في مكان آخر من السوق، وغيره من المقاهي العديدة التي تحمل أسماء مختلفة.

- **مقهى الله كريم:** كان في ساحة المرجة قرب جامع يلغا، بين منطقتي البحصة وسوق الخيل، اسمه: «مقهى البغا» الذي ذكره المناضل الوطني فخري البارودي في مذكراته بما يلي: «بعد خلع السلطان عبد الحميد الثاني عام ١٩١٠، أحال الاتحاديون على التقاعد عدداً كبيراً من الضباط المناصرين له، وكان هؤلاء يجلسون مع غيرهم من الضباط المتقاعدين فيه طيلة النهار، فإذا مرَّ بهم ضابطٌ حديث، فإنَّهم يتبادلون النظرات ويرددون «الله كريم»، أملاً بعودة عبد الحميد إلى العرش، فيعيدهم إلى مناصبهم. لكنَّ عهد عبد الحميد الثاني لم يعد، ولم يبق لهم من آمالهم سوى عبارة: «الله كريم»، التي أصبحت اسماً رديفاً لمقهى البغا».

- **مقهى البلدية:** كان على ضفة نهر بردى الجنوبية، في الأرض الممتدة بين جسر فيكتوريا وساحة المرجة، كانت عمارته من طابقين، طراز عثماني أوروبي حديث، هُدمَ عام ١٩٠٠، وشُيِّدَ بدلاً عنه سرايا الحكومة، الذي شغلته وزارة الداخلية لاحقاً.

- **مقهى لونا بارك:** في شارع بغداد، ليس له وجود الآن.

- **مقهى روضة العائلات:** في شارع بغداد، ليس له وجود الآن.

- **مقهى الأزبكية:** في شارع بغداد، ليس له وجود الآن.

- **مقهى العباسية:** لصاحبه «عباس منيمنة» اللبناني الأصل، الذي شُيِّدَ «بناء العباسية عام ١٩٢٠، ويضمُّ ملهى وفندقاً ومقهى كبيراً صيفياً شتوياً، وهو أول بناء بالإسمنت المسلح في دمشق، هُدمَ عام ١٩٤٦ وبُنِيَ مكانه البناء الذي يشغله الآن فندق سميراميس في منطقة جسر فيكتوريا وسط دمشق.

- **مقهى البرازيل:** افتتح عام ١٩٣٩، وأُزيل في الخمسينيات عند تنظيم المنطقة، كان يقع في شارع فؤاد الأول، الذي صار اسمه فيما بعد شارع بور سعيد، قرب مبنى محافظة دمشق، تجاه مقهى الهافانا الموجود الآن، ولم يكن سوى غرفة صغيرة قُسمت إلى قسمين، قسم لخدمة الزبائن، وكان أكثر ما يُقدَّم لهم القهوة البرازيلية، وقسمٌ ثانٍ يتسع لخمس طاولات، ومع ذلك فقد كان ملتقى الطبقة الراقية والأدباء ورجال السياسة.

- **مقهى الفاروق:** كان موجوداً في شارع العابد، مجاوراً لمقهى الروضة الحالي.

- **مقهى الزهور:** كان موجوداً في حي «عين الكرش» قرب ساحة السبع بحرات.

- **مقهى أبو عمر:** على لقب صاحبه، كان في ساحة خورشيد آخر خط المهاجرين، التي تحمل رسمياً اسم «ساحة ذي قار» الآن، كان يقوم على مرتفع منخفض من سفح جبل قاسيون حيث تنتشر كراسيه القش وطاولاته الخشبية، ويقدم القهوة والشاي والمرطبات للمتزهين، زال في الستينيات عند تنظيم المنطقة.

- **مقهى باب سريجة:** لا يزال مبناه موجوداً وسط سوق باب سريجة، وكان يرتاده سكان الحي، ولكنَّ مهناً أخرى شغلته منذ السبعينيات.

- **مقهى الدرويشية:** لا يزال مبناه موجوداً في منطقة الدرويشية، ويشغل مكانه الآن مطعمٌ.

- **مقهى التايبين:** كان يقع بين منطقتي المزة والربوة غرب دمشق، ارتاده الدمشقيون المنتزهون القادمون من دمشق، ومن مناطق المزة وكيوان

والربوة، للصيد المكتسب للأركيلة الشامية العريقة في ذلك المقهى، ولعدم وجود ألعاب قمار فيه بأي شكل من الأشكال، ومن هنا اكتسب اسمه: «مقهى التائبين». هُدمَ عند إقامة عقدة الربوة في سبعينيات القرن العشرين.

- **مقهى خُود عليك:** يقع في منطقة الشادروان على طريق دمر بعد منطقة الربوة، عند حاجز وقف السير لمروور قطار دمشق - الزبداني - سرغايا، على ضفة نهر تورا أحد فروع نهر بردى، وسط منطقة كثيفة الأشجار، وبسبب جمال الموقع، كان مكتظاً بالزبائن بشكل دائم، ومن يأتي متأخراً ولا يجد طاولة شاغرة، يطلب من زبائن طاولتين متجاورتين أن يفسحوا له لوضع طاولة إضافية، ويُعرف هذا الأمر باللهجة الدمشقية: «خود عليك»، ومن هنا اكتسب اسمه الذي اندثر مع إعادة تنظيم المنطقة.

- **مقهى محطة الحجاز:** كان موجوداً في المنطقة المحاذية لمحطة الحجاز للقطارات من الجهة الشرقية، ضمن كتلة تضم عدداً من المحلات التجارية، وكان يشهد ازدهاماً دائماً بسبب توسطه مدينة دمشق، هُدمت المنطقة بكاملها سنة ٢٠٢٠، وبنى مكانها الآن (٢٠٢٣) مجمع تجاري ضخم.

ولكن ثمة مقهى آخر بالاسم نفسه يشغل الزاوية الغربية من مبنى محطة الحجاز للقطارات.

- **مقهى السكري:** في باب الجابية، ليس له وجود الآن.

- **مقهى بوبس:** كان يقع في شارع النصر عند الزاوية المقابلة للمبنى القديم لإذاعة دمشق، كان ملتقى لعدد من الأدباء والكتاب الذين يقدمون في الإذاعة برامج ثقافية، وكانوا يتداولون فيه ما يخص نشاطهم الثقافي.

- **مقهى الإيتوال:** كان يقع مقابل ثانوية دار السلام في منطقة البرلمان، وكان ملتقى لعدد من الكتاب والأدباء، في الثمانينيات تحول إلى مطعم، وما زال.

- **مقهى اللاتيرنا - القنديل:** كان موجوداً قرب بوابة الصالحية تجاه نادي الضباط، وكان ملتقى للأدباء والمفكرين، وتشغل مكانه الآن مهن أخرى. أمّا المقاهي القديمة بدمشق التي كانت موجودة وما زالت، فمنها:

- **مقهى خبّيني:** يقع عند الباب الشرقي للجامع الأموي أعلى درج النوفرة، آخر سوق القباقيب، شاعت هذه التسمية الطريفة بين الدمشقيين أواخر عهد العثمانيين أيام الاتحاديين الأتراك، فكان هؤلاء يبحثون عن شبان دمشق لسوقهم إلى الخدمة العسكرية خلال الحرب العالمية الأولى، ما كان يُعرف بـ: «حرب السفربرلك» السيئة الصيت، وأغلب من يذهب إليها في الترفة أو فلسطين أو اليمن، غالباً لا يعودون بسبب مقتلهم هناك، فكان الشبان يلوذون بها فراراً من تجنيدهم وهم ينادون: «خبيني، خبيني»، ثم يهربون من باب خلفي بعيداً عن الأنظار، وما زالت التسمية مستمرة حتى الآن.

- **مقهى النوفرة:** ولعلّ المقهى الأشهر بين المقاهي القديمة بدمشق، يقع عند الباب الشرقي للجامع الأموي أسفل درج النوفرة، مدخل حي القيمرية، كان وما يزال يحكي فيه الحكواتي للزبائن في مساء كل الأيام، قصص الأبطال والشجعان الصناديد، ويروي شهادتهم، من أمثال عنتر بن شداد وسيف بن ذي يزن والملك الظاهر، بطريقة لافتة وهو يمسك بيده عصا يهوي بها بشدة عند المواقف الحرجة.

- **مقهى الهافانا:** يقع في مكان بارز بشارع بور سعيد تجاه مبنى محافظة دمشق، قرب مؤسسة الكهرباء، افتتح عام ١٩٥٤، وكان في تلك الفترة ملتقى لرجال الفكر والأدب. جدد مرات عدة، وتحول في فترة من الفترات إلى محل لبيع الملابس.

- **مقهى الكمال:** في شارع المتبني تجاه مؤسسة الكهرباء، ويضم قسمين صيفياً وشتوياً.

- **مقهى الروضة:** تجاه مبنى مجلس الشعب السوري (البرلمان) في أول طريق الصالحية.

ويلحظ المنتعق لمسيرة المقاهي بدمشق أن ارتيادها قد زاد في عقد الستينيات، ويعود ذلك لدخول التلفزيون إلى حياة الدمشقيين منذ عام ١٩٦٠، ولكن جهاز التلفزيون لم يكن متوافراً في كل البيوت كما هو الحال الآن، فكانوا يذهبون إلى المقاهي التي تسابقت لوضعه لاكتساب المزيد من الزبائن، الذين ارتادوها لمتابعة البرامج المختلفة، ولا سيما المسلسلات الدرامية التي كان يُعرض منها في اليوم حلقة واحدة، ولا تُعرض الحلقة التالية إلا في اليوم نفسه من الأسبوع التالي، وليس حلقة في كل يوم كما هو الحال عليه الآن. كان بعض رواد المقهى يطلب شاي «بوسطة»، وكان نادل المقهى يأتيه بإبريقين من الفخار الجيد، المعروف باسم «الصيني»، في الأول يوجد شاي كثيف أو ثقيل، وفي الثاني ماء حار، إضافة إلى كأس زجاجية، وبصحن صغير فيه ذرة شاي لمن يحب أن يجعل شايه أثقل، ومع كأس من السكر. كما كان المقهى يقدم شاياً بالقرفة، أو يقدم القرفة مشروباً مستقلاً. وكان يقدم «الكسما»، وكانت نوعين، الأول كأس شاي صغيرة، والثاني قطعة حلوى من نوع النوكا الحلوى المشهورة. وكان هناك أيضاً مشروب «البزورات» المستمد من اللوز والبندق والفسق، والزهورات (حشائش وأزهار يابسة. أما سيد المشروبات الساخنة فهو القهوة، التي كانت تقدم حلوة زيادة أو وسط أو عالريحة. ومن لا يريد مشروباً ساخناً، يُقدم له الليمونادة والتمر الهندي وعصير الحصرم والجلاب، والجلاب هو عصير العنب المكثف بغليه.

أما العنصر الأهم في المقاهي فهو النراجيل، الأراكيل باللهجة العامية، وكان بعض مدخنيها لا يطلبون نفساً كاملاً، بل يطلبون شحطة لتدخينها على عجل، والشحطة تعني نفس أركيلة صغيراً.

كان رواد المقاهي سابقاً من الذكور فقط، ثم أخذت الإناث طريقها إليها، وأصبح المشهد المؤلف هورؤية الذكور والإناث معاً، مع ممارسة مختلف

المظاهر المألوفة في المقاهي من تدخين للسيكارة والأركيلة وتناول الأشربة الساخنة والباردة. كما أصبح الأطفال والمراهقون من رواد المقاهي، مع أن الأنظمة تمنع استقبالهم، أو على الأقل تمنع تقديم الأركيلة لهم.

- إلى المقاهي الحديثة :

غير أن اندثار هذه المقاهي أو تغيير وظيفتها لا يعني أن الدمشقيين قد توقفوا عن ارتيادها، فافتتاح مقاهٍ جديدة مستمر بنشاط لا نظير له، ومنتشر انتشار النار في الهشيم، حتى صار من الجائز القول: إن «بين المقهى والمقهى بدمشق مقهى آخر»، متبعية خطوات التطورات التي تطرأ على المجتمع الدمشقي، من قبيل افتتاح مقاهٍ في مراكز التسوق الكبيرة التي تُعرف بـ: «المولات»، وقد صارت تشغل حيزاً واسعاً منها، فلا يكاد يمضي بضعة أسابيع أو أشهر أو سنة على الأكثر، إلا ويفتح مقهى جديد، ولا يقتصر ذلك على حيٍّ دون آخر، فالمقاهي الجديدة تُفتح في مختلف أحياء المدينة قديمها وحديثها، وغالباً ما يفتح المقهى الجديد بـ: «حفل افتتاح كبير» أو ما يعرف بـ: «غراند أوبيينغ»، الذي يتضمن موسيقياً صاحبة لتسمع القاصي والداني، وأنواراً ليزيرية تشقُّ عنان السماء ليراها البعيد والقريب، وضيافة سخية محببة للجميع، وفرقة عراضة شامية بملابسها الدمشقية التقليدية، ورقصة السيف والترس التي يرافقها ضربٌ على الطبل ونفخٌ بالمزمار، وصداحٌ ينادي بأعلى صوته عبر المكبر: «شوصاير، شوصاير، صار عنا، صار عنا، أهوة جديدة، أهوة جديدة، غير شكل، غير شكل، أرب وشوف، أرب وشوف، أرب وجرب، أرب وجرب، اليوم على حسابنا، اليوم على حسابنا»، بعضها يحمل أسماء مقاهٍ عالمية كتبت بلغة أجنبية على لافتة بارزة مضيئة، وبعضها الآخر باللغة العربية إلى جانب الأجنبية، وتتصدر كلمة «كافيه»

المشهد، ويتميز برحابه الواسعة التي تمتد على الرصيف المجاور، لاستيعاب المزيد من الرواد، مع أن الرصيف لا يكاد يتسع للمشاة، ومقاعده الأثيرة، وأضوائه الباهرة، وديكوراته المبتكرة المتنوعة والمتعددة، وشاشاته التلفزيونية العريضة التي يعرض عليها بشكل دائم مباريات رياضية لكرة القدم، ولا سيما البطولات العالمية، أو موسيقا، وكل ذلك مما يلفت الأنظار إلى خدماته العديدة التي يقدمها لزبائنه ومرتاديه من مختلف المستويات الاجتماعية، وللجنسين معاً بعد أن كان ارتياد المقاهي مقتصرأ على الرجال فقط، من قبيل تقديم مشروبات ساخنة وباردة، وعبوة ماء كانت سابقاً تقدم كأساً مجاناً، وأطعمة خفيفة لم تكن تتجاوز سابقاً كعكة مدورة مع كأس شاي، وفي المقدمة الأركيلة التي صارت ضرورة لازمة وجزءاً لا يتجزأ من الحياة اليومية لبعض الدمشقيين والدمشقيات، وفي بعضها ركنٌ مخصص للمذاكرة ومراجعة الدروس، ومكتبة تضم كتباً ثقافية مختلفة، ناهيك عن: «مقاهي الإنترنت» التي تقدم خدمات الإنترنت (الشابكة)، وخدمة صف السيارات «فاليت» «VALET»، ومعناها الحرفي: «الخدّام المطيع»، التي يقوم بها رجالٌ ماهرون بقيادة السيارات، ويخدم الزبائن مضيفون من الجنسين (كانوا سابقاً من الذكور فقط)، وهم يرتدون ملابس موحدة أنيقة مع ربطة عنق طويلة أو عقدة الفراشة وشالٍ معقود بأناقة لافتة، وقفازات ناصعة البياض، وقبعات مختلفة الأشكال، دون أن ننسى الفتاة الجاذبة الواقفة عند مدخل المقهى لاستقبال الرواد بعبارة تأهيل فائقة الترحيب ترافقها ابتسامة جميلة، ولكنهما مدفوعتا القيمة لاحقاً، ما يغري بتكرار الزيارة، فصارت طقساً لا غنى عنه، حتى وصل الأمر إلى درجة الإدمان عند بعضهم رغم ارتفاع أسعارها الجنوني، وكل ذلك لا لشيء سوى تفضية بعض الوقت برفقة الأهل والأحبة.

إن مراقبة مقاهي دمشق اليوم بمختلف مستوياتها، وتتبع ما يظهر جديداً منها، إنما هي إحدى طرائق مراقبة التطورات التي تطرأ على المجتمع الدمشقي، فمن مقاهي دمشق المندثرة أو التي تغيرت وظيفتها، إلى المقاهي التي أقيمت بدور أحياء دمشق القديمة ضمن سورها التاريخي، وبشكل خاص في حي القيمرية شرق المسجد الأموي، بتنظيم ودعم حكومي تحت مسمى تشجيع السياحة، والتي صارت ملتقى للشعر والشعراء والأمسيات الأدبية، فإلى مقهى قصر البللور العريق في منطقة باب توما، ومقاهي منطقة الحجاز وشارع العابد وسوق ساروجة، ومنها إلى مقاهي شارع الثورة التي شغلت أسطح الأبنية بتجهيزاتها العادية وطابعها الشعبي، وروادها من مختلف الطبقات الاجتماعية، وصولاً إلى مقاهي أحياء الشعلان وأبورمانة والمالكي والمزة الفخمة، ومقاهي المولات والفنادق، وروادها من الطبقة القادرة على الدفع المرتفع، يتلمس المراقب وجهاً عريقاً لدمشق ذاتها تجاعيد، وسمة مميزة ذات أخايد حضرها الزمن؛ وقد تفوق عليه - بقصد أو من دون قصد - وجه شباب ينبض حيوية وريعاناً، ويتألق زهواً وأبهةً.



مقهى البلدية على ضفة نهر بردى الجنوبية قرب ساحة الشهداء-المرجة، أواخر القرن التاسع عشر، مكانه الآن إحدى إدارات وزارة الداخلية.



مقهى النوفرة: الحكواتي ما يزال يحكي.



مقهى دمشقي قديم: لاحظ كراسي القش.



مقهى النوفرة أقدم مقاهي دمشق، عمره يزيد على خمسمئة عام.



مقهى دمشقي قديم: لاحظ كراسي الخيزران.



مقهى خبيني.



مقهى ومسرح وسينما زهرة دمشق: لم يعد موجوداً.



مقهى الهافانا.



العرب كافيه في ساحة السبع بحرات: أناقاة المشهد.



مقهى حديث بمنطقة أبو رمانة: ملتقى الأحياب.

المراجع:

- دمشق في مطلع القرن العشرين، أحمد حلمي العلاف، دار دمشق للنشر، الطبعة الثانية ١٩٨٣م.
- دمشق في ثمانين عاماً، الدكتور إبراهيم حقي، دار الفكر للنشر، ٢٠١٨م.



مقهى محطة الحجاز: هُدِمَ سنة ٢٠٢٠.



مقهى حديث بدمشق.



مقهى الهافانا الجامع بين الأصالة والحداثة. (ملاحظة معالجة اللوغو الموجود على الصورة)



مقهى العباسية: مكانه الآن فندق سميرميس.

أساليب العيش وآداب الطعام في الجزيرة السورية

أحمد الحسين

لقد عُرفت تلك الحقبة، التي شكّلت الإطار الزمني للدراسة، بشحّ الموارد الغذائية وقلة الأرزاق وندرة السلع وغلاء الأسعار، وتوالي سنوات الجفاف وانحباس الأمطار، ما أثر في الثروة الحيوانية ونتاجها الذي كان مصدر الطعام والغذاء، وهو ما نجد صداه في الذاكرة الشعبية، إذ أرّخ الناس لسنوات الجوع والغلاء، فذكروا منها: سنة الغلّا، سنة ذرّاية، سنة

تتناول هذه الدراسة جوانب ثقافة الطعام، وأساليب المعيشة لدى سكان الجزيرة السورية، في الفترة ما قبل سبعينيات القرن العشرين، وما يتصل بها من تقاليد الأطعمة وأنواعها، وطريقة إعدادها وتحضيرها، وأسلوب تناولها، وارتباط تلك التقاليد بموروث الأمة العربية منذ أمد بعيد⁽¹⁾.



السبع ثلجات، سنة أم العظام، سنة الجراد، سنة الميرة، سنة بيض القطا، سنة التمر التي قل فيها القوت، فعاش الناس على التمر دون طعام آخر^(٢).
تأسيساً على ذلك يتبين أن مصادر غذاء أهل الجزيرة اعتمدت آنذاك على موارد الماشية من لحوم وألبان، وعلى نباتات الأرض، ونشاط الصيد، وعلى القليل من الحبوب، ولا سيما الذرة البيضاء التي كانت تزرع في نطاق ضيق حول الأنهار، فضلاً عن التمور ومشتقاتها، فلا غرابة، والحال كذلك، إن دلت أنواع الأطعمة على التقشف والقلة، فلا نجد فيها ما يدل على الرفاه والغنى، من حيث كمية الطعام أو تعدده ونوعيته، وهو ما سنحاول أن نقف عليه من خلال الإحاطة الآتية:

- الخبز وأنواعه :

لم يعرف أهل الجزيرة الخبز إلى وقت قريب، وكان موضع تقدير في سلوكهم وأعرافهم الاجتماعية، إذ لا يجوز أن يرمى على الأرض أو أن يداس، وإذا ما رأى أحد قطعة من الخبز على الأرض حملها بيده، وقبلها ورفعها على رأسه، وهكذا حرصوا على غرس



خصلة تقديس النعمة في نفوس أبنائهم، لأسباب دينية واعتبارات اجتماعية، إذ جاء في الحديث النبوي: «أكرموا الخبز؛ فإن الله سخر له السموات والأرض»^(٣).

كانت صناعة الخبز صناعة منزلية في جميع مراحلها، تقوم بها النساء، وتعددت أنواع الخبز من حيث مادة تركيبه، وتنوعت أسماؤه بحسب آلية إعداده وتحضيره، وفق الآتي:

١- **خبز القرصة** : وهو أقدم أنواع الخبز، كان يُصنع من دقيق الذرة البيضاء، ويكون عجينه غليظاً، غير متماسك، تقطع منه المرأة كتلاً بمقدار قبضة اليد، وترققها بأصابع يديها، وتتخذ منها أقراصاً صغيرة سميقة، ولهذا دُعي «قرصة»، لأنه دون الأرغفة حجماً واستدارة، وتضعها على جمر الموقد أو الصاج، وتقلبها حتى تنضج.

وخبز القرصة خشن، يجد آكله صعوبة في تناوله، وعسراً في هضمه، وكان يؤكل لدى فقراء الناس حافاً، وهو ما يسمونه «العلس»، ويؤكل مع السمن أو اللبن عند توفرهما، ما يمنحه طراوة وسهولة في البلع، ولم يكن خبز الذرة مستساغاً، ولا مرغوباً فيه، ولكن الناس تأكله بحكم الضرورة والحاجة.

٢- **خبز الشعير** : ظهر بعد خبز الذرة، ويتخذ من طحين الشعير، تصنعه المرأة على شكل أقراص أو أرغفة، وهو أطرى من خبز الذرة، تشوب طعمه بعض المرارة، ولم يكن مستساغاً أو لذيذاً، ولكن الناس كانت تأكله بحكم الحاجة، ولهذا قالوا في أمثالهم: «خبز الشعير مأكول مذموم».

٣- **خبز الحنطة** : بدأ انتشاره منذ خمسينيات القرن الماضي، إذ صار الناس يزرعون القمح زراعة بعيلية، في مساحات محدودة، كان محصولها لا يفي بحاجة الناس، ولهذا كان خبز الحنطة يعد من طعام الأغنياء، وكبار المزارعين وسادة القوم، وكان ممّا يُستجدي للمرضى الفقراء الذين فقدوا شهوة الطعام.

- التمر:

كان التمر منذ القدم طعام أهل البوادي والأرياف، لأهميته الغذائية، وسهولة حمله ونقله وثبات صفاته وخصائصه، وقد جاء قول النبي صلى الله عليه وسلم مؤكداً فضل التمر وقيمته: «بيَّتْ ليس فيه تمر جياع أهله»^(٤).

وللتمر أنواع وأصناف، وهو ممّا كان يشتريه أهل الجزيرة من أسواق المدن العراقية ومراكزها التجارية المحاذية للحدود السورية، أو يجلبه إليهم تجار التمور، الذين يطوفون على بيوت القرى ومضارب البادية، ويبيع في أكياس من قنّب، أو أوعية من سعف النخيل المجدول، وبعض أنواعه الفاخرة غالبية الثمن تباع في صفائح من التنك، ومن ذلك التمر «الخستاوي».

وكان التمر طعاماً، ربما عاشت عليه الأسر أشهراً طويلة، وهو يؤكل دون أي مادة أخرى، أما في أوقات الخصب والنماء، فيحتسى معه اللبن أو الحليب، وقد يُغمس بالسمن والزبدة، وكان تناول التمر بالزبد من أطايب طعام العرب، فقد سأل الحجاج جلساءه: أيّ الطعام أحب إليكم فأجمعوا قائلين: الزُّبْد والتمر (٥)، ومن آداب مؤاكلة التمر أنّ يتناول الأكل تمرّة تمرّة، ويعاب عليه أن يأكل تمرتين تمرتين، وهذا ما عُرف باسم القرون^(٦)، وقد ذمّت العرب ذلك.

وكانوا يتخذون من التمر أكلة لذيذة تسمى «الحنيني»، ويعد من تمر ينزع نواه، ويقلى بالسمن، فيصبح قوامه مهروساً كالعجين، فيغمس به الخبز، وتعدّ هذه الأكلة من الأكلات اللذيذة، ولهذا تمّنها، فقالوا: «حنيني وبارد الميه»، وأكلة الحنيني قريبة من أكلة «الحيسّة» التي عرفها العرب قديماً، إذ كانت تعدّ «من إقط يخلط بالتمر والسمن»^(٧)، ومن الأكلات الأخرى التي كانت تعدّ من التمر «مبصّلية التمر»، وهي تمرٌ يطبخ بماء، ويضاف إليه الأدم من سمن أو زيت وبصل، ثم يثرد به الخبز، ويؤكل بالأيدي.

ومن التمر يُصنع «الدبس»، وهو غذاء لذيذ كان

ويُعد خبز الحنطة على شكل أرغفة سميكة أو رقيقة، بعد عجن طحينه وملّكه جيداً، وتركه ليختم، ثم تقطع المرأة العجين إلى كتل بحجم قبضة اليد، وتضعها في صينية، وتأخذ واحدة تلو الأخرى وتلكّها بالطحين، فتصنع منها الأرغفة، وكانت بعض الأسر بدافع الفقر والاقتصاد، تخلط طحين القمح بشيء من دقيق الشعير أو الذرة.

أما إعداد الخبز وإنضاجه فتقوم على ثلاث طرق هي:

١- **خبز المواقد:** أو ما يسمى «الملة» التي توضع فوق جمرها أرغفة العجين، ثم تقلّب، وينفض عنها الرماد عند نضجها.

٢- **خبز الصاج:** وهو خبز رقيق على شكل أرغفة تمدّها المرأة على ظهر صاج معدني محدّب، توقد تحته النار، وتقلّب الخبّازة الرغيف على ظهره وبطنه حتى ينضج، وكثيراً ما تلجأ المرأة إلى خبز الصاج في الأيام الماطرة، إذ يتعذر إيقاد نار التنور، أو في المواقف العاجلة كحضور ضيف، فإن خبز الصاج أسرع إعداداً من خبز التنور.

٣- **خبز التنور:** والتنور فرن من طين، تصنعه المرأة من تراب أحمر نقي يعرفونه باسم «التراب الحرّي»، ويكون التنور عريضاً في أسفله، ضيق الفوهة في أعلاه، وبعد إيقاد الحطب في التنور تتركه المرأة حتى يخمد جمره، ثم تبدأ بلصق الأرغفة على جدران باطن التنور، وتركها دقائق حتى تتضج، فتأخذها بيدها، وما يسقط منها في أرضية التنور تتناوله بمحراثها، ومن ثم صارت المرأة تتخذ مجناً من قماش محشواً بالقطن يسمى «الكارّة» لتتقي به وهج جمر التنور.

ولقد صار الخبز قوام قوت الناس، وكان يؤكل دون أدم، أو يُحتسى معه اللبن أو يغمس بالسمن، أو يثرد مع اللحم والمرق، فهو غذاءٌ مستقل بذاته، ولا يستغنى عنه مع وجود الأطعمة الأخرى.



والأرياف، وتقوم المرأة بتصنيع السمن وفق عدة مراحل، تبدأ بحلب الماشية، وتسخين الحليب، وتركه ليبرد قليلاً، ثم تضاف إليه الخثرة ليغلظ ويتماسك، فيسمونه الخائر بدلاً من اللبن كما هو متعارف عليه اليوم، ويؤكل الخائر مع الخبز أو التمر أو الدبس، وتمخض المرأة قسماً منه بالشكوة بعد إضافة الماء إليه، فتستخلص منه الزبد الذي تجمعه في ظرف من جلد يسمى «المزبد»، ثم تقوم بتسخين الزبد في وعاء على نار هادئة، وتسمى هذه المرحلة الإماعة أو التمويج، ثم تضيف المرأة على الزبد المغلي بعض الطحين لاستخلاص شوائبه، فإذا غلى، تركته ليبرد، فتغربف السمن، وتعزله عن الشوائب التي تسمى «خلاصة»، وتحفظه في ظرف من جلد شاة.

ويؤكل السمن مغموساً بالخبز أو ممزوجاً بالدبس أو مع التمر والقمر دين، ويقلى به التين، ويضاف إلى أنواع الأطعمة الأخرى كالبرغل والرز والعصيدة والفريكة وسواها.

ومن الأكلات المشهورة التي تتخذ من الخبز والسمن أكلة «الفتية»، وهي أكلة قديمة تتكون من خبز التتور الساخن الذي يفت ويسكب عليه السمن،

واسع الانتشار، ويكون على أنواع منه السائل الذي يسمى «طلجاً»، ومنه الجامد، ومنه نوع يسمونه «القطرة»، سميت بذلك لصفاء لونها، فوصفوها بعسل التمر، لأنها تسيل من التمر المكسب بعضه فوق بعض دون معالجة صناعية.

وكانت الأسرة في العادة تشتري تنكة دبس أو أكثر مؤونة العام، ويشكل الدبس مع الخبز وجبة لذيذة لأفراد الأسرة أو الضيوف، إذ يسكب مقدار منه في صحن يسمونه «الطبشي»، وبعضهم يضيف إليه الزبد أو السمن، وذلك مما كان يشتهي تناوله الكثيرون^(٨):
تلفي على دبس ودهان

ولاه الكشك دارعن به، دارعن به

- الزبد والسمن:

وهما منتج حيواني يستخلص من حليب الأغنام والأبقار والماعز دون الإبل، إذ إن حليب الإبل يحتسى ويشرب ولا يصنع منه اللبن أو الخائر، وفي ذلك تقول الأهازيج الشعبية^(٩):

مسلاك لولا الذيب يسلى العاوي

ولولا حليب النوق يلبا ويختر

والسمن مادة غذائية مهمة في حياة أهل البادية

ويلت بالأصابع، ويؤكل بها، وتعد الفتية من الأكلات الخاصة المغذية، وغالباً ما تعدها المرأة فطوراً لأسرتها في الليالي الباردة، وكانوا يمدحونها على ذلك، فيقال للطفل الذي يبدأ تعلم المشي^(١٠):

تاه تاه أمك الفتاته

- الثرود وأنواعه:

الثرود طعامٌ يتخذ من خبز يسكب عليه المرق، ويثرد بالأيدي، ويؤكل بها^(١١)، والمرق هو الماء الذي أغلي فيه اللحم، فصار دسماً، فإن لم يكن المطبوخ به لحماً أضافوا إلى مرق الطبخ بعض السمن أو الزيت والبصل، ويسمى ذلك «قفرة»، أما إذا أكل الطعام المطبوخ دون دسم أو قفرة دعوه «هليطاً»، وللثرود أسماء وأنواع كثيرة بحسب مادة الأدم الذي يؤتمد بها، ومن ذلك:

* ثرود اللحم:

وهو أشهر أنواع أطعمة العرب منذ جاهليتها إلى اليوم، وفيه قيل: «الثرود سيد الطعام»، ويتخذ من لحوم الإبل والأبقار والمواشي، وأحياناً من طرائد البرية، والطيور، والدواجن الأهلية والبرية.

وإذا كان اللحم يؤكل مسلوفاً ومشوياً ومقلياً، فإن الشائع في تناوله أن يكون مسلوفاً، وهذه هي الطريقة الأكثر انتشاراً، ومنها يصنع طعام الثرود.

وتقوم طريقة تحضير الثرود على مدّ أرغفة خبز الصاج بعضها فوق بعض في أطباق عميقة وصحون واسعة يسمى الواحد منها «صينية»، ثم يسجى الخبز بالمرق، حتى ينقع ويصب فوقه اللحم، ويقدم للآكلين الذين يتحلّقون حول موائد الثرود، ويضاف المرق والخبز إلى تلك الصحون حسب الحاجة.

وكان من عاداتهم في تناول الثرود أن يأخذ الآكل شيئاً من الخبز المغموس مع بعض اللحم بأصابع يده اليمنى، وكانوا يؤثرون اللحم السمين وما جاور العظم، وفي ذلك قالت العرب: «أطيب اللحم عوذة، أي ما ولي العظم، كأنه عاذ به»^(١٢)، ويطلقون على اللحم غير السمين «هراطه، أو جفاطه»، ولهذا قالوا في أمثالهم: يا مسترخص اللحم عند المرق تدم. وكان من عاداتهم مصّ العظام دون مبالغة، إذ قالوا: «إذا أكلت لحماً ولم تمص عظماً فكأنك ما أكلت»، ويعد الخبز والمرق هو ما يعول عليه في ولائم الثرود ويسمونه الزاد، وفي ذلك





والكامل والجامع، لما فيه من الألوان الطيبة، « فالرأس شيء واحد، وهو ذو ألوانٍ عجيبة وطعمٍ مختلفٍ»^(١٣).

وقد تطوّرت طريقة إعداد ثرود الروس في العقود الأخيرة بالرغم من انصراف كثير من الناس عن تناولها وإعدادها، ومما أضيف على طريقة إعدادها حشو الأمعاء بالبرغل، ومن ثم الرز، ويُطلق عليها في الجزيرة اسم «جوقات ومنابير»، وفي بعض المحافظات السورية «سجقات وسختورة»، وكذلك تقطيع الكرشة أي المعدة إلى أجزاء وحشوها بالبرغل ثم الرز وخباطتها، ويطلق عليها في الجزيرة السورية اسم «كمّيات» ومفردها كمّاية وكيبا، وتسمى في بعض المناطق الأخرى «قبوات»، كما يطلق بعضهم على ثرود الروس اسم «فتة المقادم»، أما في الجزيرة فما زال يطلق عليه «ثرده روس»، وهي من الأكلات الشتوية التي يعد تحضيرها متعباً للنساء لما تتطلبه من تنظيف وحشو وتقطيع وغير ذلك.

* ثرود البامياء:

وتلفظ بالعامية الدارجة «بامية»، وهي أكلة اشتهرت بها مدينة دير الزور، ومنها انتقلت إلى المناطق الأخرى في الجزيرة.

قالوا: «عليكم بالزاد، أما اللحم فهو حمض». ويقصد بذلك أنّ القليل منه يكفي.

* ثرود المبصّلية:

وهي أكلة قديمة معروفة لدى الأسر الفقيرة ومتوسطة الحال، وتقوم طريقة تحضيرها على إذابة مقدار معين من ربّ البندورة بالماء وغليه على النار حتى يفور، ثم يضاف إليه الأدم أو القفزة، ويسكب هذا المزيج على الخبز المفتت في صحن، ويؤكل مثروداً بالأيدي، وتقدم هذه الوجبة فطوراً أو غداءً للأسرة أو الضيوف، وتعد من الأكلات ذات الوقع الخاص بالذاكرة الشعبية لارتباطها بالفقر، ودلالاتها على العوز والحرمان.

* ثرود الروس:

والروس مصطلح يطلق على مخلفات الذبيحة، ومنها إلى جانب الرأس الكرشة أو الكشة، والأظلاف والكراعين، أي المقادم والمصارين أي الأمعاء، وكانت هذه الأجزاء مما لا تطبخ في الوليمة باستثناء الرأس، وهي مما تقتضيه النساء بشكل عام، فإذا طبخت مستقلة سكب مع المرق فوق الخبز المقطع فتؤكل ثرداً بالأيدي. وكانت أكلة الروس من الأكلات الأثيرة في المجتمع العباسي، إذ كان يُطلق على الرأس اسم العُرس

ويسكب مزيج المرق مع حبات المشمش فوق الخبز، ويؤكل ثرداً بالأيدي، ولا تختلف طريقة تحضير شرائح قمر الدين من حيث خطوات إعدادها عن تحضير النقوعة، إذ تغمر الشرائح بالماء أيضاً وتطبخ على النار حتى إذا ما غلت وأصبح المزيج غليظ القوام، أضيف إليها السمن، وسكبت على الخبز المقطع في صحن وأكلت بالأيدي، ويعد ثرود النقوعة وقمر الدين من الأطعمة الشهية بسبب مذاق المشمش وطعمه اللذيذ.

*** ثرود التين:** ويصنع من التين المجفّف الذي كان يلضم على شكل قلائد، ويؤتى به من مناطق جبل سنجار في العراق، وعند تحضيره تنقع المرأة كمية من حبات التين في إناء وتغمرها بالماء حتى تلين وتكبر، ثم تقوم بغليها، ومن ثم تقلي حبات التين بالسمن إذا أكل بالخبز، أما إذا أكل على طريقة الثرود فإن المرأة تطبخ ثمار التين بالماء، وتضيف إليها الأدم عند نضجها، وتسكبها مع مرقها فوق الخبز المقطع، ويعد ثرود التين والنقوعة والحيني من الأكلات التي كانت تتباهى البيوت بإعدادها وتقديمها للضيوف الوافدين عليها، وفي ذلك تفخر إحدى النساء بكرم أهلها، وذويها^(١٤):

كُتو على الربعة يا خطّار

على الحيني وتين سنجار

*** ثرود القرع:** والقرع من فصيلة الخضار الصيفية تسمى الواحدة منه باللهجة العامية «القرعة».

وعند تحضير ثرود القرع، تقشر المرأة القرعة وتقطعها إلى أجزاء صغيرة، ثم تطبخها بالماء أو الحليب، وقد يضاف إليها بعض قطع اللحم والسمن، ثم يسكب الحساء الناتج عن عملية الطبخ فوق الخبز المهشّم، فتؤكل ثرداً بالأيدي، وهي أكلة موسمية لم يعد أحد يتناولها، وصار استخدام القرع يقتصر على إعداد نوع من المربّيات يسمى «مربى القرع».



وتتكون هذه الأكلة من قرون «أقماع» نوع من البامياء القصيرة، تطبخ برب البندورة الطازج مع قطع اللحم الكبيرة التي تسمى «كراديش»، فإذا نضج الطعام سكبوه على خبز الصاج في وعاء أو طبق، وأكل بالأيدي، ويكثر تناول هذه الأكلة صيفاً لتوفر مواد إعدادها ولا سيما البامياء والبندورة البلدية، كما تؤكل شتاءً من البامياء المجففة ومعجون البندورة، ثم إن بعضهم صار يخزّن البامياء مع عصير البندورة، ويجمدها في الثلجات، فتقدّم طازجة جديدة.

*** ثرود النقوعة:** ويطلق اسم النقوعة على حبات المشمش المجفّف وعصير المشمش الذي يجفف، ويطوى على شكل رقائق الأرغفة الطويلة، ويسمى «طيّة قمر الدين».

وتبدأ طريقة تحضير النقوعة بغمر حبات المشمش الجافة بالماء الفاتر حتى تلين وتنفش، ثم تطبخ بعد إضافة الماء إليها، وعند نضجها يضاف إليها السمن،



- الحبوب والبقوليات :

حياته وتمتزج ويغلظ قوامه، ويصب في وعاء، ويؤكل بالأيدي، وكان من تقاليدهم أن تُحدث المرأة نقرة في وسط صحن العيش، وتضع فيها بعض السمن، فيغمس الأكل لقمته بالسمن وبيتلعها، أو يضاف إليها اللبن ليكون أسهل تناولاً، وبعد العيش مع اللبن أو السمن من الأغذية المفيدة، وكان طعام المرأة عند ولادتها اعتقاداً أن تتاوله يزيد من إدرار حليبها، وكان من الشائع في تلك المرحلة أن الرجل أو المرأة يندر تقديم طبق عيش لغرض أو حاجة، ويقدمونه صدقة أو نذراً عن أرواح الأسلاف والمشايخ وذوي الكرامات، ومن ذلك ما يعرف «بعيش فاطمة» وهو نذر أو صدقة تقدم في بعض المناسبات الاجتماعية.

٣. البرغل: وهو أكلة معروفة في جميع البيئات السورية، ولكنه أكثر انتشاراً في الجزيرة بسبب توفر مادة القمح فيها، وبعد من المؤن المنزلية، ويتخذ من حبوب القمح القاسية التي تسلق في قدر كبيرة، ثم ينشر بعد السلق تحت أشعة شمس الصيف ليجف، ومن ثم يجرش بدرجات نعومة مختلفة، ويحفظ في أكياس.

أما طريقة تحضيره فهي بسيطة، إذ تضع المرأة

١. العصيدة: وهي من أقدم أنواع الأطعمة التي كان أهل الجزيرة يتناولونها، وكانت الوجبة الرئيسية في مرحلة ما قبل ستينيات القرن الماضي، وتحضر العصيدة من حبوب الذرة البيضاء التي تجرشها ربة البيت بالرحى الحجرية، وتضيف إليها مقداراً محدداً من الماء، وتطبخها في قدر مع استمرار تحريك الخليط بعضاً قصيرة تسمى «المصادة» بهدف هرس حبوب الذرة إلى أن يغلظ المزيج، ويصبح متماسكاً، ثم تسكبه في طبق، ويؤكل بالأيدي حافاً أو يضاف إليه اللبن أو السمن إن توفر ليغدو أطرى وأسهل في البلع والهضم، ولم تكن العصيدة وجبة مرغوبة، ولكن الناس كانوا يتناولونها بحكم الحاجة والضرورة، لأنها أكلة تحدث الإمساك، والعصيدة أكلة موروثية عرفتها العرب قديماً، ويرجع اسمها إلى طريقة تحضيرها، فقيل سميت بذلك: «لأنها تُعصدُّ، أي تُلوى»^(١٥).

٢. العيش: وهو طعام بسيط يتخذ من حبوب القمح غير المسلوقة التي تجرش جرشاً خشناً يدعونه «الفتيق»، يطبخ بالماء على النار، ويحرك حتى تختلط



يدار يدوياً، ولها في أسفلها غربال معدني تخرج منه فتائل العجين بعد ضغطها، ولها مروحة تدار باليد لتجفيف فتائل الشعيرية التي يقطفها عامل المكنة عندما يصل طولها إلى شبر تقريباً، وينشرها على جبل أو بساط لتجف تحت أشعة الشمس، ثم ترفع وتحفظ مؤونة للبيت، وتعدّ الشعيرية من الوجبات اللذيذة، وعملية تحضيرها سهلة وسريعة، إذ تضع المرأة كمية منها في قدر، وتطبخها حتى تنضج وتجف، فتسكبها في صحن، وتؤكل بالأيدي بعد إضافة شيء من سمن عليها.

٥. السويقة : وهي من أشكال القوت، إذ لا تعدّ أكلة بالمعنى العام، فهي بلغة يتناولها أفراد الأسرة أو يتخذها المسافر زاداً له، وتعدّ من حبوب القمح التي تحمّص مع الملح في مقلاة أو صاج مقلوب، ثم ترفع و تحفظ في كيس أو جراب، وتعطي المرأة أفراد أسرتها كل يوم حفنة يتم التهامها لسد الجوع، ولاسيما في

كمية من البرغل المجروش في إناء وتطبخها على النار حتى تجف، فتؤكل كذلك دون شيء آخر، وقد تضيف إليه السمن أو لحم الضأن أو لحوم الدواجن وبعض الشعيرية المحمّصة، وعندئذ تكون من الأكلات الشعبية اللذيذة والمغذية.

ومما يتصل بالبرغل أكلة «الكُتل والكبيبات» التي يعدّها بعض أهل الجزيرة المتحدّرين من مناطق مارددين، تمزج وتحشى باللحم وتؤكل مسلوقة أو مقلية، وكذلك أكلة «المكسورة» التي تعدّ من بقايا وجبة البرغل يضاف إليها الماء والسمن، فتطبخ على النار حتى تقور وتغلي، فتصبح حساء يسكب على الخبز المفتت، وتؤكل ثرداً بالأيدي، ويدخل إعداد هذه الأكلة في باب الاقتصاد والتوفير.

٤. الشعيرية : وتتخذ من طحين القمح القاسي بعد أن يعجن ويلتّ بالسمن أو الزيت، ثم يوضع العجين في آلة أسطوانية الشكل لها مكبس ضاغط

يجمعون الحبوب وهم يمرون على بيوت الحي ويطبخونها في قدر كبيرة عند انتهاء الطقس، فيقبل المشاركون والمدعوون على تناولها بفرح وابتهاج.

٧. الميرية: وهي من الأكلات التي اندثرت أو كادت، وكانت تعدّ من حبوب القمح الطري أو الشعير المشور، وتطبخ بالخائر الممدّد بالماء، وهو ما يسمّى «شينة» أو «عيران» في بعض المناطق السورية، ويحرك المزيج، ويهرس بعصا قصيرة تحملها المرأة، فإذا نضج وغلظ قوامه أضافت إليه بعض السمن، وسكبته في صحن، ويؤكل بالأيدي.

ومما جاء في ذكر الميرية قول أحدهم متمنياً «ع الميرية وعيشن حار»، ولعل الميرية هي أكل «النضيرة» التي عرفته العرب من قبل، وكانت تسمّى بذلك: لأنها تطبخ باللبن الناضر وهو الحامض^(١٧).

٨. الرز: كان الرز يعدّ من طعام أهل المدن والميسرين والأغنياء، ثم اتسع الإقبال عليه ليناكس

سنوات القحط والجذب، ولعل السويقة التي تلفظ عامية الجزيرة قافها جيماً، هي «السويق» الذي عرفته العرب قديماً، وكانت تعدّ من مجروش الحبوب.

٦. السليقة: وهي أكلة تحضر من أصناف الحبوب والبقوليات خلال بعض المناسبات، ومنها ما يعرف «بسليقة شوال»، إذ تطبخ بعد انتهاء أيام الصوم في هذا الشهر، وبعض الناس يسمونها «حبّة» لإعدادها من الأقط وحبوب القمح والعدس، ثم صار يضاف إليها أنواع أخرى من الحبوب كالحمص والفل واللوبياء المعروفة باسم «العوين» وسواها.

والسليقة أكلة شتوية وربيعية، تقوم طريقة تحضيرها على نقع حبوب السليقة قبل يوم في الماء ثم تسلق على النار حتى تنضج وتغلظ، ويضاف إليها الملح والتوابل، ثم صار يضاف إليها اللحم وشرائح الفطر أو الكمأة والمنكهات، وكانت السليقة من بين طقوس الخصب، إذ كان المشاركون في طقس أم الغيث^(١٦)،



البرغل، ويتقدم عليه، ويقدم الرز في المناسبات والولائم مع اللحم والسمن، ثم تطوّرت طرق تحضيره، وتوعدت أصنافه، فصار يزيّن إلى جانب اللحم بالكمأة والمكسّرات وأصناف التوابل والبهارات والزبيب، ويقدم الرز في مناسف الولائم، أو يعد إلى جانب أنواع الأطعمة الأخرى كالخضار والملوخية وغيرها من الوجبات، ومما قيل بالرز من زاوية التباهي والافتخار:

ذبح ثلاثة وعاق ثورُ ورز المدينه بالقُدورُ

٩- العدس: عُرف العدس في مناطق شمال الجزيرة السورية قبل جنوبها لخصوبة الأرض هناك وغزارة الأمطار، وترجع بدايات ظهور العدس في نظام الغذاء في هذه المناطق إلى أربعمينات القرن الماضي، فمن العدس المجروش كان يعدّ الحساء المعروف، وكان يسكب على الخبز المنثود ويؤكل بالأيدي لحفاً وثرداً، ثم تجاوز المجتمع هذه الطريقة، فصار العدس

يحتسى بالمعالق وقد يضاف إليه الخبز المحمص، وفي كل الحالات ظل العدس وجبةً أساسية من الوجبات اللذيذة التي كانت تتناولها الأسر في ستينيات القرن الماضي وما بعده، فضلاً عن ذلك فإن العدس غير المجروش يدخل في إعداد بعض الوجبات الأخرى كالمجدرة والسليقة، وقد دارت حول العدس أمثال كثيرة في التراث الشفاهي، من ذلك قولهم: «اليدري يدري والما يدري يقول كف عدس»، وقولهم في مضرب الحكمة في إطلاق الأحكام واستباق الأشياء: «ما نقول عدس حتى يصير بالصحن»، كما نشأت حول العدس حكايات كثيرة ونوادير تتناقلها الأجيال في بيئات الجزيرة المختلفة.

١٠- الكشك: وهو من أنواع الأطعمة التي عرفتها العرب قديماً^(١٨)، ويحضّر الكشك من حبوب القمح الطري المجروشة التي تخمّر في قدرٍ من لبن وفق كميات مناسبة، إذ يؤخذ كيلوغرام من الجريش،



ويخلط بكيلوين اثنين من اللبن، وتعجن الحبوب بالأيدي، وتقطّع على شكل أقراص رقيقة، تحفّف تحت أشعة الشمس، ثم تحفظ في كيس من قطن، وترفع مؤونة للشتاء.

وكان الكشك من الأكلات المشهورة، ولا سيما بين أهل القرى ومربي المواشي، وعند إعداد وجبة الكشك تأخذ ربّة البيت عدة أقراص من الكشك اليابس وتتركها منقوعة عدة ساعات في الماء الفاتر، ثم تقوم بفرطها حتى يتحوّل خليط الماء والكشك إلى سائل متماسك، ثم تطبخ هذا السائل على نار قوية الاشتعال، وتقلبه وتحركه حتى يبدأ بالفوران والغليان، وتضيف إليه بعض السمن والبصل، ثم تسكبه فوق الخبز المقطع فيؤكل ثرداً بالأيدي، ثم إن طريقة تحضير الكشك وتناوله تغيرت، فصار يضاف إليه عند طبخه قطع اللحم أو البطاطا أو حبوب اللوبياء، وصار يؤكل بالمعاليق مع الخبز أو من دونه، ويعد أكلة شتوية يطلق عليها في بعض المناطق «الفورة»، لكن الإقبال عليها قل عمّا كان عليه في الماضي.

- أكلات اللبن والحليب:

وهي كثيرة نذكر أشهرها من خلال الآتي:

١- **الخُميعة:** ويقال لها «السّيالي»، وهي أكلة كانت شائعة التناول بين أهل القرى ومربي الماشية، ولا سيما في فصلي الشتاء والربيع، لتوفر أهم مكونات إعدادها وهي الحليب والسمن، وهي من الأكلات سهلة التحضير، إذ تقوم ربّة البيت بفتّ خبز الصاج أو التور في طبق، وتسكب فوقه مزيج الحليب الساخن والسمن، وقد تضيف إليه القليل من الدبس أو السكر، وتؤكل هذه الوجبة ثرداً بالأيدي، وغالباً ما تكون وجبة للإفطار أو الغداء، ثم تطوّرت طريقة إعداد هذه الوجبة وتناولها، فصارت الأسر تعدّها في المناسبات والأيام المتباعدة، وصار يضاف إليها الزبيب والعسل والمكسّرات والقيمر، وهو «قشطة لبن الجاموس».

٢- **الحريّة:** وهي أكلة عرفت بهذا الاسم قديماً كما عرفتها العرب باسم «الرغيدة»، وجاء في

وصفها: «هي اللبن الحليب، يُغلى ثم يذر عليه الدقيق حتى يختلط فيلحق لعقاً^(١٩)، وكذلك هي اليوم تعد من الحليب والطحين، وتقوم طريقة تحضيرها بأن تضع المرأة مقداراً من الحليب على نار الموقد حتى يبدأ بالغليان، ثم تبدأ برش كمية قليلة من الطحين في الحليب الفاتر، وتسرع بتحريك المزيج باستمرار، ثم تضيف رشّة أخرى، وهكذا حتى يعقد الطحين والحليب ويصبح قوامهما مزيجاً كالصلصة الثخينة، ثم تضيف إليه الملح والسمن، وعندئذ تسكب هذا السائل فوق الخبز المقطع، ويؤكل لحفاً وثرداً بالأيدي مع الخبز أو من دونه، وقد اندثرت هذه الوجبة، ولم يعد من الأجيال المعاصرة من يذكرها أو يقوم بتحضيرها وإعدادها، بالرغم من أنها كانت وجبة مغذية لذيذة غالباً ما كانت تعدّ للإفطار أو العشاء.

٣- **الرثية:** وهي أكلة قديمة تتكوّن من خلط اللبن الخائر والحليب، إذ يتكون لهما بعد خلطهما طعمٌ يتراوح بين الحلاوة والحموضة، وتحتسى الرثية مع الخبز، وتكون نوعاً من الأدم له، وغالباً ما تعد الرثية وجبة فردية للضيف أو المسافر أو وجبة خفيفة يتم تناولها بين وجبات الطعام الأساسية، والرثية هي أكلة «السلفة» التي عرفتها العرب، وذكرت أنها طعام يتعلل به قبل الغداء^(٢٠).

٤- **الأقط:** ويعرف لدى أهل الجزيرة باسم «الهقط»، بإبدال همزته هاء، ولفظ قافه جيماً مصرية، وتعدّ المرأة الهقط من اللبن الممدّد منزوع الدسم، وذلك بأن تغلي كمية كبيرة منه في قدر وتتركه حتى يبرد، وعندئذ ينفصل الماء، ويعلو عن اللبن الذي يترسب في قاع القدر، فتتخلص المرأة من الماء، وتقوم بتقطيع اللبن المترسّب على شكل أقراص وكرات صغيرة تضعها تحت أشعة الشمس عدة أيام حتى تجف وتحفظ في كيس أو ظرف من جلد مؤونة للشتاء، وكان بعض النساء، تطبخ في قدر الأقط أوراق نبات اللاعية، وهو نبات ربيعي يظهر على وجه الأرض.

وتؤكل كرات الأقط الجافة قرطاً دون مادة أخرى، كما تؤكل مع التمر، وتضاف إلى طعام السليقة، ويقتات بها الراعي والمسافر، وقد اختفت صناعة الأقط وندر وجوده إلى أبعد الحدود هذه الأيام لأسباب مختلفة، إذ صار بعض التجار يجمعون لبن الشنينة من مناطق الجزيرة، ويجمد في أكياس، وينقل إلى محافظات درعا والسويداء والقنيطرة، إذ يطحن وتتخذ منها مرقة مناسبة «المليحي».

أ. أطعمة من نباتات الأرض:

شكّلت نباتات الأرض وما يخرج منها مصدراً من مصادر غذاء أهل الجزيرة وطعامهم، واعتمدوا على ما يجنونه من نباتات خلال فصول السنة ومواسمها، ولا سيما السنوات المطيرة والمخصبة، في سد حاجتهم إلى الطعام الذي لا يكلفهم مالاً، كما في تأمين بعض أنواع الأطعمة الأخرى، ومن ذلك:

١- **السلاق:** وهو مصطلح عام يطلق على ما يتناوله الناس من نباتات الأرض نسبة إلى طريقة طهوه وتحضيره، إذ يسلق بالماء، ونباتات السلاق كثيرة، متنوعة، يؤكل بعضها نيئاً والأكثر مسلوقةً، ومما ينبت منها في الجزيرة السورية: «القنبيرة - القرّة - القرفيص - الرغل - الطرطيح - الحميص - الحمقة، وهي البقلة الحمقاء - عرف الديك - لسان الثور - الخبيز - الكعوب - اللاعية - الحارّة - الخريدلة» فهذه مما يسلق، أما ما يؤكل نيئاً فمنها: «الجزر البري - الضبح - القعصر - التويس، الذي يدعى الحيلوان ويؤكل نيئاً ومشوياً».

تقوم طريقة تحضير النباتات وإعدادها للأكل بغسلها وتقطيعها من ثم سلقها بالماء، فإذا نضجت سفحوا الماء، وأضافوا الأدم على المادة المسلوقة والملح، ثم أكلوها بالأيدي مغموسة بالخبز أو دونه، وإلى جانب وظيفتها الغذائية كانوا يعدون لها فوائد علاجية وطبية، ومن ذلك أن ماء القنبيرة المسلوقة

يعدونه مفيداً في علاج ديدان الأمعاء، وأن القريص يفيد في صحة الكبد.

٢- **الكرم:** وهو نبات ربيعي ينبت في مناطق جبل عبد العزيز، له قسم علوي أوراقه عريضة يمتد على وجه الأرض، وبه يستدل على النبات، وله جذر يمتد في الأرض على شكل درنات كحبات البطاطا أو أصابع الجزر، وكان من عادة الرجال والنساء الخروج لجنيه واقتلاع درناته بالحفر من حول أوراقه.

وتقوم طريقة تحضيره على سلقه في قدر كبيرة، فإذا نضجت درناته ترك ليبرد، ثم تؤكل حباته بالأيدي نهشاً كما تؤكل البطاطا المسلوقة وطعمه لاذع تشوبه مرارة خفيفة، ويعد الكرم وجبة غذائية، وهو من المؤن التي تدخر، إذ يجفف الفأض منه ويبس إلى وقت آخر، وترتبط بتحضير الكرم بعض الطقوس والعادات، من ذلك أن المرأة التي تطبخه تجلس قرب قدر الطبخ، وتعض بأسنانها على قطعة منه ولا تتكلم اعتقاداً أن ذلك يسرع في عملية نضجه.

٣- **الكمأة والفطر:** هما مما ينبت في الأرض ويخرج منها، ويظهر الفطر في فصل الشتاء بأشكال وأنواع منها: ما يكون قصير الساق، وآخر طويل الساق، وينتزع بالأيدي أو بالحفر بالفؤوس، وكان أهل البادية بفطرتهم يميزون بين ما يؤكل من الفطر وما لا يؤكل، ومن ذلك فطر يسمونه «فطر الكلاب»، أما الكمأة فهي ثمرة لذيدة تظهر في المناطق الهامشية والرملية والأراضي البور، ويتأخر موسمها إلى ما بعد ظهور الفطر، ولا تثبت الكمأة في الأرض المحروثة كالفطر.

وللكمأة أنواع وألوان منها البني والأسود، ويتم الوصول إليها بدلالة بروز الفقع المتشق على وجه الأرض، وبوجود نبات يسمونه «الجريد» فيبحثون عنها بقربه، ويحفر حول محيط الكمأة، وتنتزع بالأيدي، ويعتقد أهل البوادي والأرياف أن البرق

وأكثر، وأرّخوا لذلك بقولهم في مروياتهم الشفوية: «سنة بيض القطا»، إذ كان الناس يجمعونه بكميات فاقت المألوف، ويطبخونه غذاءً وطعاماً.

وفي السياق نفسه نذكر الجراد الذي كانت أسرابه تجتاح المنطقة في بعض السنوات، فتقتضي على محاصيل الذرة والحبوب، لكنها بالرغم من ذلك تصيح مادة غذائية، إذ يصطاد الناس الجراد بكميات كبيرة لطعامهم وأكلهم، وكانت العرب قد أكلت الجراد، واستطابت طعمه، «مشوياً ومقلياً ومسلوقة»^(٢٢)، وكان أهل الجزيرة يدخرون الفائض عن استهلاكهم اليومي من الجراد ويسلقونه وينشرونه فوق ساط من قصب ليحفظ ثم يحفظونه في كيس قماش أو جراب من جلد مؤونة لهم.

الشاي:

ويقودنا الحديث عن الأطعمة وأنواعها، إلى ذكر بعض المشروبات التي أصبحت جزءاً من مكونات طعامهم، ومنها مشروب الشاي، الذي انتقلت عادة شربه إلى المنطقة من العراق منذ أواخر أربعينيات القرن العشرين، وكان في بدايات انتشاره شرباً نادراً للوجود، اقتصر تداوله على الأسر الغنية في المدن، ولم يصبح شرباً شائعاً إلى ستينيات القرن الماضي، إذ صار مادة للضيافة، وصار تناوله مع الخبز وجبة للأسر الفقيرة ومتوسطة الحال.

وقد اتسع إقبال الناس على الشاي، حتى إنه نافس القهوة المرة التي كانت شراب أهل البادية والأرياف، ومما قيل في الشاي وأدوات إعداده:^(٢٤)

حط الغوري على الببور

بحر الفناجيل بالطاقه

الله يا ونه البريمز

كنها حنين الناقه

وأكثرها من ذكر الشاي ومجالس شربه في غناء النايل والسويلحي، لما يتصل بذلك من علاقات اجتماعية وروابط عاطفية كقولهم:



والرعد والأمطار الموسمية المبكرة تؤدي إلى إنبات الكمأة وظهورها.

وتؤكل الكمأة كما الفطر مشوية، ومسلوقة، ومقلية بالسمن، وكانت من لذائذ طعام العرب، فقد سئل الأحنف بن قيس: «أي الطعام أحب إليك، فقال: الزبد والكمأة»^(٢١)، وكان من عاداتهم الخروج جماعات وأفراداً للبحث عن الكمأة وجنيها، ومن تقاليدهم إذا كان الموسم وقيماً تجفيف الكمأة والفطر ويسمون ذلك «شجيجاً»، ومما يعتقدونه آنذاك أن ماء الكمأة ينفع في علاج رمد العيون متنوعاً.

ومما يقترن بالكمأة ضرب يسمى الزبيدي، ويظهر على وجه الأرض، حباته كبيرة ولونه أبيض ناصع، ولكن الناس سابقاً لا يأكلونه، بل كانوا يتسلون برمي بعضهم بعضاً به كما يفعل لابعو الثلج شتاء.

بيض القطا ومع الجراد:

يعد بيض الدواجن والطيور الأهلية من عناصر الغذاء المفيدة للجسم، ويؤكل مشوياً ومسلوقة ومقلياً بالزيت أو السمن، وفي بيض الدجاج قال أبو الهندي:^(٢٢)

ولا في البيوض كبيض الدجاج

وبيض الدجاج شفاء القرم

أما بيوض الطيور البرية فأشهرها بيض القطا، الذي شكل في بعض السنوات مصدراً غذائياً اعتمد عليه الناس في تأمين قوتهم وطعامهم لمدة شهر

الشاي صيني ما يصبغ الفنجان

ويا مي عيني لازم تجينا اليوم

وكتولهم أيضاً:

الشاي منا السكر من الجيران

وفرض وسنه مقابل أم عران

وصار تقديم الشاي من بين الطقوس الاجتماعية

بعد ولائم الطعام، إذ كانوا يعدون الوليمة التي لا

يعقبها شرب الشاي مبتورة، غير تامة، واستخدموا

في ذكر الشاي عبارات ومصطلحات تدل على صفاته،

كقولهم:

ع الشايهم طاخ دوم تهمل عيني

ولمن صفا التاخ حطك ييو الحظا

إذ كانوا يطلقون على الشاي المخدر الثقيل اسم

«الطاخ»، وأطلقوا على الشاي الخفيف اللون غير

المخمر اسم «الهطهيط»، وفضلوا عليه المخدر فقالوا:

اثنين طاخ ابدل عن اثنعش هطهيط.

- آداب الولائم:

الولائم، جمع وليمة «وهي كل طعام يُتخذ لجمع أو لدعوة^(٢٥)»، لكن أهل الجزيرة استخدموا عوضاً عن مصطلح الوليمة اسم «العزيمة»، وتعني الدعوة إلى طعام أو فرح، وبينون منها فعلاً، فيقولون: «عزم»، والداعي عازم، والمدعو معزوم، وتقام العزائم في مناسبات الزواج، وولادة الأطفال الذكور، وحفلات الأعياد والظهور وعقد المصالحات، كما تقام على شرف ضيف أو زائر، وتعبّر عن الكرم في حالات أخرى دون أن تتصل بمناسبة محددة، ولهذا أطلقوا عليها أيضاً اسم «كرمة».

ومن آداب حضور الوليمة أن يُدعى الشخص إليها، فكان الداعي يبعث مندوباً عنه يطوف على البيوت أو القرى المجاورة، يسمّى العزام أو المنادي أو المصوّت، فيدعو الناس لحضورها، وفي الولائم الكبيرة لم يكن الداعي يخصص بين رجل أو آخر،



أما الصبيان والصغار والخدم وبسطاء القوم فربما حضروا دون دعوة، وكانوا يطلقون على من يحضر الوليمة دون دعوة اسم «مدنق» بمعنى متطفل، ويقال عنه أيضاً: «فاتح أئمه، وشايل بطنه»، ما يحطّ من قدر الشخص ومكانته، وفي هذا ينصح شاعرٌ ابنه فيقول^(٢٦):

وأشُّ لكُ بكرمةٍ إنَّ ما حدُّ ناداك

لا عاد ما حسَّ المصوّت تعداك
ومن واجبات صاحب الدعوة استقبال المدعويين، والترحيب بهم والتهليل بقدمهم، وعند جلوسهم تدار عليهم القهوة المرّة، إن كان الداعي ممّن يقدمونها، فإن حان وقت الطعام طاف عليهم شاب أو أكثر بإبريق من نحاس لغسل الأيدي، ويعدّ الإبريق الذي يلفظون قافه جيماً من علامات الكرم ودلالات السخاء، ويقرن ذكره مع ذكر القهوة في هذا المجال^(٢٧):

هلي يا أهل المحمس والبريجي

وقهوه غيركم حنظل بريجي

ثم يحمل الطعام في مناسف وصحون واسعة تسمّى «ميدات»، ترافقها أهازيج الحماسة والحداء وتوضع أمام المدعويين، وغالباً ما تكون من ثرود اللحم وخبز الصاج أو الرز واللحم، وكان صاحب الوليمة يدعو الحاضرين إلى الطعام قائلاً: «قوموا على غداكم أو عشاكم، أو يقول سمّوا»، وعندئذ يتحلّق الرجال حول المناسف، ولا يعاب قيامهم، إذ قالوا: الأكل ينقام إليه. وللطعام بشكل عام، ولا سيما الولائم، آداب معروفة يتقيّد بها الناس، إذ تشكّل جزءاً من ثقافة المجتمع، فمن ذلك: أن يأكل الرجل بيمينه، وممّا يليه، وألا يسرع في التقام الأكل، ولا يأتي بكلام أو التفاتة إلا في مواقف الضرورة، وكان الفرد يحرص على أن يتجنب مواضع الغمز والانتقاد، كيلا يبدو في صورة النهم والمحروم، فكان يأخذ الخبز





أخرى، وهكذا إلى أن يأكل جميع الحاضرين، ثم تحمل الأطباق إلى داخل البيت، فتأكل منها الأسرة، ويوزع بعض من الطعام على بيوت الجيران والأقرباء والفقراء، ويسمّون ذلك «طُعمة»، ومن ثم كان الآكلون يغسلون أيديهم من «الوَدَك»، وهو بقايا اللحم والدهن بمسحوق نبات الشنان، أو يمَشِّون أيديهم بأروقة بيت الشعر أو بباطن فرواتهم، وذلك قبل ظهور الصابون والمنظفات.

وعند انتهاء الوليمة يعود الرجال إلى موضع جلوسهم، وتدار عليهم القهوة المرّة، ثم إن الشاي أصبح منذ خمسينيات القرن العشرين من متمّمات الوليمة ومكملاتها، فكان صاحب الدعوة ينبّه المدعوين قائلاً: «يا جماعة ابقوا ترى ما هي بترا، إلها ذيل»، وعندئذ يدرك الحاضرون مغزاه وهو تقديم الشاي، فإن سكت قد يبادره بعض الجالسين في صيغة من المزاح والمداعبة، فيقول مستفسراً: «يا معزّب

المشروود مع بعض قطع اللحم، إذ كان الزاد عندهم هو الشروود.

وكانت لهم إشارات أو حركات تدلّ على الاكتفاء والنهوض ومنها: أن يقرع كبير المدعوين أو من قامت الوليمة على شرفه بأصابع يده صينية الطعام مخاطباً الداعي: دايمة دايمة يا أبا فلان، وعندئذ ينهض الآخرون.

لكنّ المألوف أن ينهض كلّ شخص على طريقته داعياً بدوام النعمة، وكان ممّا يعاب على الرجل أن يعود إلى الأكل بعد أن ينهض ويقوم، كما يعاب عليه أن ينتقل من صحن إلى آخر في أثناء الأكل، وفي أعراف المجتمع كان من غير اللائق أن ترفع القصاع، وليس فيها فضل، أو بقية من طعام، فذاك يدلّ على جشع الآكلين ونهمهم.

وكان يتوالى على المأدبة أكثر من مجموعة يسمّونها «ريزاً»، فإذا قامت المجموعة الأولى دعيت إليه جماعة

الرحمن بترا ولا إلهذا ذبل»، فيجيب الداعي بنعم أو لا، فإذا انصرف المدعوون شكروا الداعي، وأشادوا بكرمه وخصاله، وقد ظلت هذه الآداب سائدة إلى اليوم، وإن طرأت عليها بعض التغيرات الطفيفة بحكم تطوّر الحياة والمجتمع.

- أقوال وأمثال:

وقد دار حول الطعام في الثقافة الشفاهية المحلية كثير من العبارات والأمثال التي تدخل في تركيبها ودلالاتها بعض أنواع الأطعمة وموادها المختلفة، وكانت مما يتناقله الناس ويذكرونه في المناسبات العامة، ومن ذلك قولهم:

- كُلُّ لُقْمَةٍ تَصِيحُ بِاسْمِ رَاعِيهَا.
- كُلُّ أَكْلٍ رَجَالٌ وَقَمٌّ قَوْمَةٌ جَمَالٌ.
- إله ياكل على ضرسه ينفع نفسه.
- أَكَلِ الرَّجَالَ عَلَى قَدِّ فَعَالِهَا.
- كُلُّ عَيْشٍ لَهُ كَرِيشٌ.
- خَبْزَةُ شَعِيرٍ وَرَاحَةٌ بَالٌ أَخِيرٌ مِنْ قَوْلَةٍ رَوْحٌ وَتَعَالٌ.
- يَرْكُضُ وَالْعِشَا خَبِيرٌ.
- حَمَقًا وَالْقَفْرَه شَحْمَه.
- كَبِدٌ يِعَافٌ مَا يَسْمَنُ.
- الشَّبْعَانُ مَا يَدْرِي بِالْجَوْعَانُ.
- الْجَوْعُ كَافِرٌ.
- الْجَوْعُ وَآوِي.
- أَكَلُوا كُلَّهُ وَاسْتَرْنَا مِنْ قَلْه.
- لَقْمَه هَنِيَه تَكْفِي مِيَه.
- إله بِالْقَدْرِ تَطَلَعُوا الْمَغْرَافَه.
- لِي أَكَلْتُ نَنْ.
- تَعَدُّ وَتَمُدُّ وَتَعَشُّ وَنَامٌ.
- إله أَمُو خَبَازَه مَا يَجْوَعُ.
- أَشُّ الْعَصْفُورُ وَأَشُّ مَرَقْتَه.
- لِي فَاتِكُ الزَادُ قَلُّ هَنِي.

- اعط الخبز خبارته لو أكلت نصه.
- لا بارك الله بلقمة تعبها أكثر منها.
- لَطُّ أَخُوكَ وَالْحَسُّ إِيْدُكَ.
- مِثْلُ الْبِصْلِ لِكُلِّ طَبِيخِه يَصِيرُ.
- أَكَلْ بَصْلٌ وَمَحْرَقٌ أَثْمِي.
- قُوْتُ لَا تَمُوْتُ.

- جوع البلوع اليه الضلوع.

- تغيرات الطعام بين الماضي والحاضر:

نتيجة تطوّر الحياة الاجتماعية والاقتصادية والثقافية، طرأت على أساليب العيش والطعام وطبيعة النظام الغذائيّة تغيرات واسعة نوجزها بالآتي:

١- صار الخبز قوام النظام الغذائي لجميع طبقات المجتمع، ولم يعد أحد يتناول خبز الذرة أو الشعير، إلا لأسباب صحية، وتراجع معهما تناول التمر، وقلّ وجوده في المنازل والبيوت.

٢- تراجعت صناعة الخبز المنزلي في الأرياف، سواء خبز التتور أم الصاج، وصار معظم الناس في القرى والأرياف يحصلون على خبزهم من الأفران الآلية أو نصف الآلية.

٣- ظل ثرود اللحم معروفاً، واختفت بعض أنواع الثرود الأخرى، ولم تعد الأجيال تعرفها.

٤- اختفت من قائمة الطعام بعض أنواع الأطعمة القديمة كالعصيدة والحريرة والحنيني والميرة ونقوع التين وقمرالدين والسلاق، والهبيلة التي تسمى أحياناً القلية، وهي لحم يقلى بدهنه وعظمه ويملح ويحفظ مؤونة للشواء، وسواها.

٥- تراجع تناول بعض الأطعمة والأكلات القديمة مثل: أكلة الروس، والسيالي، والخميسة والكشك، وصارت تعدّ وتؤكل في المناسبات والأوقات المتباعدة.

٦- تغير برنامج وجبات الطعام، فلم يعد الإفطار الذي كان يطلق عليه اسم التريوفة وجبة أساسية، وكذلك

طعامهم قديماً على البصل والملح، إذ كان البصل يؤكل نيئاً ومطبوخاً مع الطعام، وقد أضافوا الزعتر البري إلى اللحم المطبوخ لامتصاص رائحة الزنج، مقابل توسع استخدامهم البهارات والمنكهات اليوم. ١٥. تراجعت مظاهر احترام النعمة وتقديسها، ولا سيما الخبز، وصارت فضلات الأطعمة ترمى وكسر الخبز تتناثر على الأرض، ويمر بها كثير من الأفراد دون مبالاة واهتمام.

ومما سبق نكون قد أحطنا قدر المستطاع بجوانب ثقافة الطعام وأساليب العيش في الجزيرة السورية، وما طرأ عليها من تغيرات بين الماضي والحاضر، لاختلاف عنصر الزمن وتبدل أوضاع المجتمع، ولعل أهم ما يمكن استخلاصه في وقتنا هذه مدى التطابق بين كثير من أنواع الأطعمة التي كانت شائعة لدى أهل الجزيرة، من حيث أسماؤها ومواد إعدادها وطريقة تحضيرها، وكيفية تناولها مع ما عرفته العرب في ماضي حياتها على نحو ما تكشف عنه مصادر الأدب ومرويات التراث الشفاهي في هذا المجال.

- الهوامش والإحالات:

- ١- العقد الفريد: ٢٩٠/٦.
- ٢- التاريخ الشفهي والذاكرة الشعبية: ص ٩٥، ٩٧، ١٠٢.
- ٣- عيون الأخبار: ٢/٢٠٦.
- ٤- عيون الأخبار: ٢/٢٠١.
- ٥- عيون الأخبار: ٢/١٩٧.
- ٦- العقد الفريد: ٣/٣٠٠.
- ٧- عيون الأخبار: ٢/١٩٧.
- ٨- تلفي: بمعنى تصد وتقدم، دارع: أكل بوفرة.
- ٩- مسلاك: لا أسسك، العاوي: العواء، اللبأ: حليب الشاة عند ولادتها.

العشاء، فصارت الوجبة الأساسية هي الغداء، أما الإفطار والعشاء فيعدان من الوجبات الخفيفة في هذه الأيام.

٧. ظل نظام الولائم معروفاً، وإن تأثر بالمتغيرات الاجتماعية، إذ صار مطبوعاً بطابع البذخ والإسراف. ٨. تعددت أطباق الأكل على خلاف الماضي بعد أن كانت الوجبة تقتصر على لون واحد أو طعام واحد. ٩. زالت عادة تناول الأكل بالأيدي، وانتشرت عادة استخدام المعالق والسكاكين إلا بعض أكالات الثرود التي ما تزال تؤكل بالأيدي.

١٠. دخلت النظام الغذائي ألوان من الأطعمة والمقبلات والبهارات والسلطات التي كانت طعام أهل المدن من قبل، وكذلك أصناف الفطائر والمعجنات والأكلات الغربية.

١١. كانت ربة البيت في الماضي هي من تتولى إعداد الطعام وتحضيره في المنازل والبيوت وما تزال، لكن الجديد أن بعض الأسر صارت ترتاد المطاعم، أو تطلب إعداد الوجبات ومناسف الولائم لبيوتها ومناسباتها، ولم يكن ذلك مستساغاً من قبل، إذ كان يعاب أن تأكل الأسرة خارج بيتها أو تقدم لضيوفها طعاماً يشتري من المطاعم والأسواق.

١٢. كانت عناصر الطعام ذات منشأ طبيعي، وكان الطعام يعدّ صحياً أكثر من أطعمة اليوم التي دخلتها الزيوت والسمنون المهدرجة والمعلبات الغذائية الجاهزة فضلاً عن استخدام الأسمدة الكيماوية التي ترش على حقول القمح والخضروات والحبوب واستخدام الهرمونات والخلطات العلفية في تغذية الدواجن والماشية.

١٣. كان التمر والتين حلوى وغذاء في الماضي، ثم ظهرت منذ ستينيات القرن الماضي مواد جديدة كأنواع المربيات والحلاوة وصنوف المعجنات والحلويات.

١٤. اقتصر استخدام أهل الجزيرة في إصلاح

- ١٠- تاته: اسم فعل للحثّ على السير، الفتاة: التي تفت السمن.
- ١١- المنجد: تُرَد.
- ١٢- عيون الأخبار: ١٩٨/٢.
- ١٣- العقد الفريد: ١٨٣/٦.
- ١٤- كتوا: مروا، الربعة: بيت الضيافة، الخطار: الضيوف.
- ١٥- العقد الفريد: ٢٩٧/٦.
- ١٦- فنون المآثورات الشفاهية في الجزيرة: ص ١٨١.
- ١٧- العقد الفريد: ٢٩١/٦.
- ١٨- لسان العرب: كشك، عيون الأخبار: ١٩٨/٢.
- ١٩- العقد الفريد: ٢٩٢/٦.
- ٢٠- العقد الفريد: ٢٩٢/٦.
- ٢١- عيون الأخبار: ١٩٧/٢.
- ٢٢- عيون الأخبار: ٢١١/٢.
- ٢٣- الحيوان: ٤٣/٤.
- ٢٤- حط: ضع، الغوري: إبريق الشاي، الببور والبريمز: موقد الكاز.
- ٢٥- المنجد: ولم.
- ٢٦- وأش لك: استفهام بمعنى ما لك، كرمة: وليمة، تعداك: تجاوزك.
- ٢٧- المحمسن: وعاء على شكل طبق لتحميم القهوة، بريجي: ريقى.
- المصادر والمراجع:**
- ١- التاريخ الشفهي والذاكرة الشعبية: محمد السموري، دار اليمان، دمشق ٢٠١٢.
- ٢- الحيوان: الجاحظ، ت: عبد السلام محمد هارون، دار إحياء التراث العربي، ط ٣، بيروت ١٩٦٩.
- ٣- العقد الفريد: ابن عبد ربه، ت: أحمد أمين، دار الكتاب العربي، بيروت ١٩٨٢.
- ٤- عيون الأخبار: ابن قتيبة، دار الكتاب العربي، بيروت، لبنان.
- ٥- فنون المآثورات الشفاهية في الجزيرة: أحمد الحسين، وزارة الثقافة، دمشق ٢٠٠٥.
- ٦- لسان العرب: ابن منظور، دار صادر، بيروت.
- ٧- المنجد في اللغة: دار المشرق، ط ٣٥، بيروت ١٩٩٦.



الوشم في الجزيرة الفراتية

عايش حسين الكليب



وقد أوردته الكثير من الشعراء العرب في أشعارهم ومزجوا الوشم في الطبيعة، فقد شبه بعض شعرائهم رسوم الدار كالوشم في معصم فتاة؛ إذ قال زهير بن أبي سلمى في معلقته^(١):

وَدَارَ لَهَا بِالرَّقَمَتَيْنِ كَأَنَّهَا

مَرَاجِيعُ وَشَمٍ فِي نَوَاشِرِ مَعْصَمٍ

الوشم في اللغة :

وَشَمٌ يَشْمُ وَشَمًا: أَي غَرَزَ الإِبْرَةَ بِالْيَدِ ثُمَّ ذَرَعَهَا (النيلج)^(٢). وهو شحم يعالج به الوشم حتى يخضر، وقد جاء من النيل، نيلة، وهو صبغ أزرق يستخرج من ورق نبات النيل، فسار فيها رسوماً وخطوطاً، والوشم ضرب من الحلبي، تتزين به النساء، وتبالغ

تتناول هذه الدراسة الوشم في الجزيرة الفراتية الذي عُرف باسم (الدق أو الدك) في محافظة الحسكة وريفها، ويُعدُّ من أقدم أشكال الزينة عند النساء ولدى بعض الرجال أحياناً، ولكن لأغراض لا تتصل بطابع التزيين كما لدى المرأة، لدوافع مبنية على أسباب ومعتقدات وتجارب شخصية منقولة فرضتها أنماط الحياة والبيئة المجتمعية التي مرت بمراحل زمانية ومكانية مختلفة تاركة تراكماً معرفياً وثقافياً انتقل من جيل إلى جيل يحمل طابعاً مختلفاً في الغاية والهدف، ووظفه الإنسان بما يعتقد فيه صوابية الرأي. فكان الوشم زينة في جوهره، ورقية شفائية يقوم بها الناس طلباً للتداوي والاستشفاء أو سبباً لطرد الجسد وعند البعض تعبيراً لرمزية الانتماء إلى القبيلة والموطن. معتمدين على رواسب الموروثات الحضارية والإنسانية التي شملت عدداً واسعاً من الشعوب أي ما قبل العشرينيات والثلاثينيات وصولاً إلى جيل الستينيات من القرن الماضي.

ويُعدُّ الوشم نوعاً من أنواع التعبير الفني، وله جذور قديمة منذ أن استخدمه الإنسان، ونقله من النقش على الحجر إلى الجسد برمزيته الخاصة. والعرب كغيرهم من الأمم القديمة عرفوا الوشم، وهناك دلالات كثيرة على قدمه منذ ألفي عام منها تماثيل الساميين القدماء^(١).



الزينة والتجمل به، وقد حرصت العجائز والجيدات على اتباعها قبل اندثارها غير أن ذلك ليس بالمطلق، لأن الوشم استخدم عند البعض من النساء لغايات متعلقة بالعلاج مثل حالات الصداع حيث توشم الأصدغ. أو لمعالجة بعض العيوب في الوجه أو الجسد ومحاولة إخفائها، وبشكل خاص التشوهات الطبيعية التي قد تكون حدثت نتيجة حادث أو تشوهات خلقية عند بعض الفتيات والنساء.

وهناك معتقد في استخدام الوشم كتعويذة تقي من نظرة العين، وتدرأ الحسد والشرو، ومعتقد آخر ساد عند بعض الشابات اللواتي فاتهن قطار الزواج لاعتقادهن بأن الوشم يحسن الحظ^(٥).

وإذا كانت غاية الوشم في الإطار العام إضفاء مسحة جمالية أخرى على الفتاة فهي إرضاء لنفسها المنهكة بأعمال المنزل والرعي وورد الماشية والحطب والعمل بالزراعة، وأخذها جرعات من الثقة بالنفس ومساحة من التناول، وبذلك عند سماعها مديحاً أو ثناءً أو غزلاً عذرياً يصف محاسنها شعراً أو غناءً أو نقلاً.

من هذا القبيل^(٦):

سبحان الرّسم خدك وشمّ بيه^(٧)

وتمنيتك عطر بيدي وشمّ بيه^(٨)

عيونك حفرن بقلبي وشمّ بيه^(٩)

وكل نظرة منك توصلني المنيه

طريقة الوشم:

هي طريقة سهلة لا تحتاج إلى التكلفة المالية الباهظة، وكل ما تحتاج إليه الوشامة (الدكاكة)



فيه أحياناً، وله عندها مكانة مهمة^(٤)، ويعدُّ زينة تقليدية قديمة الجذور شاع الظهور بها في المناسبات والأعياد والزيارات، ومن هنا كان الوشم والتزين به نوعاً بديلاً عن الحلي من (ذهب وفضة وزجاج وعاج ولؤلؤ وجزع) لما فيه من إرضاء نفسي لدى النساء.

وقد قالت العامة في وصف الوشم هو: (ذهب الفقراء أو زينة الفقراء).

وسرعان ما انتشرت هذه الزينة البسيطة في مختلف الأوساط الشّعبية في البوادي والأرياف والحضر في الجزيرة الفراتية وما يجاورها، ويعود سبب هذا الانتشار لسهولة عملية الوشم وتوفر موادّه في الطبيعة بشكل سهل وغير مكلف. وكان للعائلة دورٌ بارزٌ في نقله من الجدة ثم إلى الأم ثم إلى الأولاد وإلى الأحفاد والمجتمع عامة.

أنواع الوشم:

- (وشم النساء، وشم الرجال).

أولاً: وشم النساء

تمثل ظاهرة الوشم على الجسد من قبل النساء في الجزيرة السّورية عادة متوارثة، وإحدى علامات

ويلاحظ مع الطلب المتزايد على هذه المهنة أنّ لعجائز المنطقة غير التّوريات دوراً لا يخفى على أحد؛ إذ اكتسبت هذه المهنة، وجرى تناولها بسرعة، ولا سيّما عند اللواتي يمارسن في الأصل مهنة التوليد بالطرق البدائية، ويطلق عليهن في الجزيرة الفراتية اسم (الصّارات أو الولادات أو الدايات^(١٢)). وأصبح في كل البوادي والأرياف من العجائز الممارسات لمهنة (الدك)، وترى الوشامات الوقت المناسب لعملية الوشم هو فصل الربيع وما يحمله لهن من خير وعطاء للطبيعة وحياة وتفتح الأزاهير واخضرار للأرض، وهو فصل يعني أيضاً التناؤل والأمل.

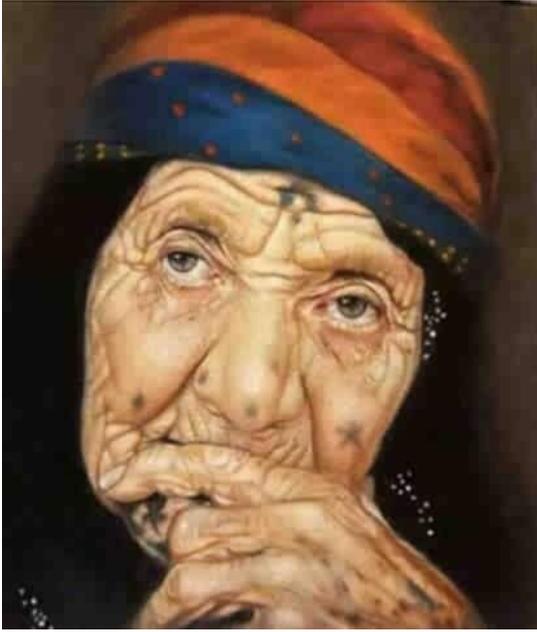
- مواضع الوشم وأشكاله :

للوشم مواضع محددة وأشكال لا حصر لها، تعتمد على مهارة ((الدكاكة))، وتختلف هذه المواضع بين الرجال والنساء، فالوشم النسائي قد يكون على الذراع يسمى ((وسادة ابن العم)) أو ((مخدة ابن العم))، أو على صفحات الخد على شكل ورده صغيرة أو بعض الإشارات مثل (X)



من أدوات بسيطة هو: سبع إبر مجتمعات بعضهن مع بعض على شكل حزمة يُربطن بسلك ناعم بشكل محكم، والقيام بعملية الوخز السريع والدقيق بعد تحديد الموضع المناسب على الجسم والوخز حتى خروج الدم، ثم ذر المواد الصبغية الطبيعية المختلفة الأنواع و المصدر على مكان الوخز حتى ظهور الدم. ومن هذه المواد: (النيلج - السخام - الكحل - ورق الأشجار - قشر الرمان - ألوان السورود - سنا الصاج^(١٠))، وهو الغبار الأسود الذي يتكون على الصاج بعد الخبز، ويوضع في ماء وزيت قبل استخدامه أو مزجه بحليب امرأة مرضع، ويحذر على المشومة أو المشوم غسل الوشم بالماء حتى يجف الدم بالكامل. وقد ظهر للوشم ألوان، وكل لون له رمزية محددة، فقد يكون لون الوشم أسود، فهو يستخدم لدرء الحسد عند بعض المجتمعات، ويكون للفتيات شديداً الجمال.

والوشم الذي يأخذ اللون الأخضر، فقد كان مخصصاً للزينة والجمال لإثارة أنظار الرجال وإعجابهم. وتمتحن عملية الوشم نساء من القرباط أو القرچ (الدواجين)، وهم من فئات (النور) أو (الزط) الذين اشتهرت نساؤهم بأداء هذه الأعمال في البوادي والأرياف منذ زمن طويل^(١١)، إذ يجوبون البوادي والأرياف للقيام بعملية الوشم. وتعد هذه مهنة للتكسب مقابل بعض القوت اليومي (السمن والجلود والحيوب والبيض واللبن والتمور... إلخ).



((حجول)). وقد توشم المرأة في معظم اليد بشكل دائري يسمى ((الخصور))، والوشم في النحر يسمى ((حصاة ابن العم)).

وقد يكون على كامل الذراعين أيضاً يسمى ((التكايات))، وقد يكون بخط ناعم حوالي العنق يسمى ((الخناكية))، وهناك تسميات كثيرة ومواضع متعددة تكاد تشمل جميع أعضاء الجسم، منها وشم ((الشاخه))، ووشم ((الغزال))، ووشم ((زلوف الهوى))، ووشم ((الغنج))، ووشم ((مشمر عباتو)).^(٢٠) الخ.

واستخدام اللون الأخضر في الوشم يرمز إلى الزينة والجمال، واستخدام اللون الأسود في الوشم يرمز لمنع الحسد للفتيات شديداً الجمال.

غير أن هذه الرسوم بالعموم لم تأخذ طابع التنظيم الشكلي المطلق، بل كانت مختلفة، وفيها الكثير من العشوائية، وتختلف حسب اختلاف البيئات، وتطلق عليها تسميات تؤخذ من وحي الشكل المرسوم، وقد لا تكون متساوية في القصر أو الطول أو شاكلة الرسم، وقد لا يتكرر نفس الوشم عند امرأة أخرى، وهذا يرجع لمهارة (الداكوكة) الواشمة.



أو (+). والوشم على الجبين بثلاث نقاط يسمى ((دك البجارية)) أو يسمى ((النجوم)) حين يكون على شكل نجمة. أو تكون الخطوط متصلة على شكل هلال، فيسمى ((الهلال)) إذا كان يقرب بين الحاجبين^(١٢)، وقد يأتي الوشم تحت الشفة السفلى، فيسمى ((الديب))، وقد يأتي في منتصف الشفة السفلى إلى منتصف الذقن فيسمى السيادة، وقد يأتي في أسفل الشفة اليمنى أو اليسرى على شكل خط صغير أو نقط متقطعة أو متصلة بشكل عمودي فيسمى ((الرتمة))، وقد بين الشعراء الشعبيون في أغانيهم أن الفتاة الموشومة بوشم الرتمة تسمى (أم رتمة جمعها رثمات أو رثيمة وجمعها رثيمات) قال قائلهم (١٤):

ذيب^(١٥) خمش^(١٦) ظامري^(١٧) ومخالف النباتات

ودواي ما هو بكتب. عندك يبو^(١٨) رثيمات

وقد يأتي في وسط الخد اليمين أو اليسار فيسمى (دكة سميرة)^(١٩)، أو يأتي بين الشفة العليا والأنف فيسمى (حبة ابن العم)، أي أثر قبلة ابن العم، ويراد به الزوج طبعاً. وقد يأتي الوشم في زوايا العين فيسمى (الغمازات)، وينقش الوشم على شكل دوائر على العنق يسمونها ((عيون البوم))، وعلى الصدر الذي لا يشاهده إلا الزوج يسمى ((ديب النمل)) أو ((السلاسل)). وتقوم المرأة بوشم الزند، ويسمى هذا الوشم ((المري)) جمع مرآة، وهناك من تقوم بوشم ظاهر الساق بأشكال من المربعات أو الدوائر الناعمة، ويطلق عليها اسم ((الشقاليات)) أو



وبقي الوشم علامة تتغنى بها المشومة، وتجد فيه جاذبية تمنحها الثقة بالنفس، وعنواناً من عناوين جمالها التي تسعى إليه غالبية البنات، ومصدراً للتباهي، ومن ثمّ هو تحقيق رغبات الجدات بطريقة متوارثة لا يمكن إغفالها لما لها من انتشار واسع، وتباهي الجدات والأمهات بجمال بناتهن بطريقة يمكن أن تسهم بتسريع زواجهن، فقد جرت العادة في ذلك الوقت تزويج البنات في وقت مبكر.

- ثانياً: وشم الرجال

لم يقتصر الوشم على النساء فقط، بل عرفت المنطقة في الجزيرة الفراتية منذ القديم وشم الرجال ووشم الأطفال الذكور، وهذا الوشم استخدم لغايات وحاجات محددة وفق تجارب جمعية ومعتقدات متوارثة بعيدة كل البعد عن فكرة تزيين الرجال من أجل الزينة بحد ذاتها كما هو الغالب عند النساء.

ويأتي إقدام الأهل على وشم أطفالهم الذكور منذ الصغر من معتقد مفاده أنه يطرد عن الأطفال الحسد، ويبطل السحر، ويُبعد عنهم شبح الموت ولا سيّما الطفل الوحيد لوالديه. ومن أشكال الوشم المعروفة الدالة على

أن الطفل الوحيد لأمه بنقطة واحدة على مقدمة أنفه، وفي بعض المجتمعات يسمى وشم البكار.

وهناك من يشمون أطفالهم علامة للتعرف عليهم في حالات التغرب والضياع في أثناء الرعي والتنقل وفي أثناء الغزوات التي تكثرت فيها حالات السبي والضياع، والتي سادت بعض البيئات في مجتمعاتنا في الزمن الماضي.

وتعددت حالات الوشم مثلاً: يوشم الطفل منذ الصغر في معصمه على شكل إسوارة ظناً من أهله أنه حين يكبر سوف يكون قادراً على حمل السيف ومبارزاً فذاً وفارساً قوياً.^(٢١)

وفي حالات متأخرة من العمر يوشم الرجال بغرض العلاج، ويقوم بعملية الوشم وشامون أو وشامات لهم خبرة في هذا المجال. كالوشم في أسفل الظهر حينما يعاني الرجل المريض وجع المفاصل أو العمود الفقري أو وشم الصدغ الأيمن أو الأيسر في حالة الصداع الدائم. ومن ناحية أخرى يوشم الرجل في بعض المجتمعات هو مصدر اعتزاز ومباهاة من باب الافتخار بالقبيلة التي ينتمي إليها ولا سيّما إذا كانت هذه القبيلة لها وشم معروف، وكانت ذات شأن.

ومن التسميات الخاصة بوشم الرجال مثلاً كالنقطة على الأنف وشم (البكار)، والوشم على ذراع الرجل يسمى وشم (مخدة بنت العم)، والوشم على يمين أو شمال الضم من ناحية الشفة السفلى يسمى (الرتمة)، والوشم على ساعد الرجل يسمى





مما تعارفت عليه القبائل باستخدام آلة الوسم التي تسمى (الميسم) التي تشبه إلى حدٍ كبير المعلقة، وهي مصنوعة من الحديد ذات مقبض خشبي لوقاية اليد من الحرارة في أثناء التسخين على النار، بطول يتراوح بين ٤٠ سم إلى ٧٠ سم حسب نوع الدابة الموسومة.

مواضع الوسم:

كان العرب يسمون أجزاء من أغنامهم وإبلهم في مواضع عدة - رقبة الجمال - أو على الفخذ - أو على إحدى أذنيه - وعلى الجبهة أو بطريقة العرن على مقدمة الأنف وكذلك الأغنام.

العلاقة بين الوشم والوسم:

الوشم والوسم كلاهما بطاقة تعريف كما تعرف اليوم بالهوية أو البطاقة الشخصية أو كصك ملكية لأصحاب الحلال وهما علامتان مميزتان وأثران واضحا يعبران عن نمط مخصوص ومعتقد شعبي تمتزج فيه الأبعاد الأنتروبولوجية^(٢٣) والنفسية.

والوسم هو أحد الطقوس المتعارف عليها؛ إذ تُوسم الإبل من جمال ونوق والأغنام في فصل الصيف



(السلسة)، والنقطة على ظهر الكف اليمنى دلالة على الكرم، ويسمى وشم (السّخا)، ويسمونه (السّخوي). وهناك إشارات بأشكال مختلفة لم تضبط بقاعدة واحدة أو دلالة قطعية، بل كانت مجرد اجتهادات في كثير من الأحيان فردية متفرقة كما هو الوشم عند النساء^(٢٢).

وبكل الأحوال وشم الرجال ساد بعض المجتمعات.

الفرق بين الوشم والوسم:

يُعدُّ الوسم إحدى علامات إثبات ملكية الحلال كالإبل وأنواع الماشية المختلفة لتمييزها من باقي الأغنام والجمال أو نوق الآخرين حين تختلط بعضها في بعض في المراعي من ناحية، ولحمايتها من السرقة والضياع من ناحية أخرى.

ويتم ذلك بطريقة الوسم، والوسم ترك علامة محددة على جسم الدابة باستخدام آلة خاصة تأخذ في نهايتها اشكالاً هندسية بسيطة مشابهة لبعض الحروف المعروفة اليوم مثل: ((t)) أو ((u)) ((O)) أو خطأ مستقيماً آخره معقوف وغيرها

لأنَّ الألم في موضع الكي يكون أقل والشفاء منه أسرع مقارنة بالكي في فصل الشتاء.

وخصوصية الوشم للحلال من جمال وأغنام..... إلخ، وخصوصية الوشم بالعموم للإنسان، وهي حالات إلى جانب حالات كثيرة متوارثة فرضتها طبيعة المنطقة لأغراض يومية حكمتها الظروف.

الوشم بين الأمس واليوم:

في الأمس كان الوشم حلية وزينة تتحلى بها النساء وجزءاً من عاداتها وأعرافنا الاجتماعية وتقاليدنا التي (تغاوى) (٢٤) بها النساء أو الفتيات أو الجدات سابقاً، وجزءاً مرتبطاً بالهوية والتراث، لما له من قيم قبلية ترى الفتاة فيها زينة لها وعادة متعارفاً عليها كنوع من أنواع (الزينة) إلى جانب الكحل والحناء والزي الشعبي التي تتمسك بها الفتاة، وتراه جزءاً متمماً لجمالها.

غير أنه في الأعوام الأخيرة انحسر دق الوشم بشكل كبير إلى حد الاندثار، ويرجع ذلك نتيجة التطور الثقافي والعولمة، وانتشار الصالونات الحديثة (المكياجيات والمستحضرات الطبية للزينة) واتساع وسائل التواصل الاجتماعي بأشكالها المألوفة، وأصبح من النادر وشم الفتاة أو الطفل، وأصبح لحالات علاجية، وفي إطار ضيق جداً عند كبار السن وبعض المرضى. لتطوي بذلك ذاكرة الوشم العربي، ويضاف الوشم العربي إلى قائمة العادات التي قل وجودها وأفلت حيويتها المألوفة في الجزيرة الفراتية. لتنتشر لاحقاً ظاهرة الجيل الحالي المعروفة بوشم (التاتو) بوساطة إبر دقيقة تحقن الصبغة في طبقات الجلد. وهو أيضاً نوع من أنواع التعديل الجسمي، ويتشابه في كل مكوناته مع الوشم العربي المعروف إلا أنه يختلف من ناحية الأشكال والرسومات، و تميل دلالاته إلى العنف والشراسة بشكل واضح من خلال رسومات واضحة مثل (تاتو الحواجب). وينتشر انتشاراً واسعاً بين فئة الشباب والمراهقين

والمراهقات. وهو تعبير عن حالات نفسية كالتصوير على الجسد برسوم حيوانات: منها السميّة مثل (الأفاعي - والعقارب)، ومنها المخيفة مثل الوحوش المفترسة والطيور المجنحة)، ومنها الهياكل الصامتة مثل (الجماجم والرموز والزخرفات النافرة... إلخ). وقد تكون الرسوم على كامل الجسد معلين ذلك أن الجسد ملكية فردية يحق لهم الخط والرسم عليه، ويعدّونه نوعاً من أشكال الموضة والحرية الشخصية. وهي أشكال ذات طابع غربي دخيل لا يمت لثقافتنا وتراثنا وهويتنا بصلة.

و(التاتو) مازال مقيد الانتشار في بيئتنا المحلية لأسباب متعلقة بالعادات والتقاليد المتوارثة.

الخاتمة:

حكمت مجتمعاتنا في الجزيرة الفراتية عادات وتقاليد تركت أثراً واضحاً في حياة الأفراد وسلوكهم، وشكلت ثقافة توارثها الأبناء من الآباء والبنات من الأمهات والجدات، ومنها الوشم الذي يعدّ زينة الماضي. وقد انتشر انتشاراً واسعاً، وذلك لتوفر مواد في الطبيعة وسهولة عملية الوشم، وتغني الكثير من الشعراء بالفتيات الموشومات ووصف جمالهن والتعزل بهن، وقد اظبت النسوة ولا سيما الأمهات على إرسال بناتهن إلى (الداكوكة أو الداكاكة) كنوع من أنواع الزينة لبناتهن (٢٥). ومن جهة أخرى توظيف عملية الوشم في قضايا اجتماعية لها خصوصية رمزية في بعض المجتمعات.

ومن هذه الخصوصيات الفردية التي ظهرت في مرحلة لاحقة كأن يشم الشاب أول حرف من اسم الفتاة التي يحبها كعهد وفاء صريح منه بزواجه إياها. و استخدم الوشم كرقية شفائية يقوم بها الناس طلباً للتداوي والاستشفاء أو سبباً لطرد الحسد، وعند البعض تعبيراً لرمزية الانتماء إلى القبيلة والموطن معتمدين على رواسب الموروثات الحضارية والإنسانية التي شملت عدداً واسعاً من الشعوب ما قبل

العشرينيات والثلاثينيات وصولاً إلى جيل الستينيات من القرن الماضي.

ومع تلاشي عملية الوشم المعروفة ظل الوشم شكلاً من أشكال التعبير وحالة جمالية تعبّر عن ثقافة سادت الأوساط الشعبية وسيرة من حكايات المجتمعات الغابرة وتاريخاً يروي تفاصيل ذر النيلج المحموم على صفحات طواها الزمن. وبقي الوشم في الجزيرة الفراتية تاريخاً يحمل اسم (الوشم زينة الماضي).

الهوامش والإحالات:

١. الأزياء الشعبية وتقاليدها في سورية ص ٢٢٤.
٢. ديوان زهير بن أبي سلمى ص ٥.
- ٣- المعجم المنجد، مادة وش.م.
٤. الأزياء الشعبية وتقاليدها في سورية ص ٢٢٣.
٥. الراوي طالب الدليمي - مغنّ شعبي على آلة الربابة من العراق، الرمادي، مواليد ١٩٦٠ - تجول في الجزيرة الفراتية في أثناء الغزو الأمريكي للعراق.
٦. الراوي سليمان العزو، تولد ١٩٦٢، مهتم بألوان الغناء الشعبي، ويحفظ المئات من أبيات العتابا.
٧. وشمّ بيه: به وشم.
٨. وشمّ بيه: أشم رائحته.
٩. وشمّ بيه: أثر وعلامات.
١٠. الراوية مطره العبد الله، مواليد ١٩٥٠، قرية النملية متوفّاة، يذكر عنها وشامة، وتداوي بالطب الشعبي.
١١. مجلة التراث الشعبي، وزارة الثقافة، دمشق، العدد (٩.٨) ص ٣٢.
١٢. الصرارات: جمع صراره: مصطلح شعبي يطلق على النساء اللواتي يعملن على توليد الحوامل (الدايات)، وترجع التسمية بالسّرارة أو الصّرارة (نسبة إلى عقد صرة المولود في أثناء عملية الولادة). وتسمى عند البعض الحبابة أو الجدة من باب التوجيب والاحترام.
١٣. مجلة التراث الشعبي، وزارة الثقافة، دمشق، العدد (٩.٨) ص ٣٢ المصدر السابق.

١٤. أغاني العتابا والنائل والسويحلي ص ٢٧٤.

١٥. ذيب: الذئب.

١٦. حَمَشُ: في معجم المعاني الجامع (فعل) خمش فلاناً: جرح بشرته في أي موضع من جسده.

١٧. ظامري: في معجم المعاني الجامع: (مصطلح) جمع ضمير وضوامر، وهو الفرس القليل اللحم، وهنا يقصد به جسمه النحيل.

١٨. ييو: منادى بمعنى يا أبا.

١٩- دقة سميرة: عندما يكون الوشم في صحن الخد الأيمن أو الأيسر لفتاة ذات وجه مدوّر تسمّى دقة سميرة تشبيهاً بالمطربة العربية سميرة توفيق.

٢٠. الراوي إسماعيل العبيان، من سكان جبل عبد العزيز، تولد ١٩٦٠، مهتم بالتراث والفلكلور الشعبي.

٢١. محمد أمين الأحمد العمل: معلم متقاعد، تولد ١٩٥٩ - الحسكة - قرية مشراق.

٢٢. الراوي حسين محمد النهار، معلم، تولد ١٩٧٢، تل براك، قرية الريحانية.

٢٣. الأنثروبولوجية: دراسة علم الإنسان.

٢٤. تتغاوى: تتزين وتتجمل.

٢٥. الراوية وضحة محمد السالم، تولد ١٩٥٥ متوفّاة، كانت تحفظ كثيراً الحكايات والمأثورات الشعبية.

المصادر والمراجع:

- ١- الدكتور حسن حمامي - الأزياء الشعبية وتقاليدها في سورية ط ١، ١٩٧٢، وزارة الثقافة، دمشق.
- ٢- شرح ديوان زهير بن أبي سلمى - رواية أبي العباس أحمد بن يحيى ثعلب - الدار القومية للطباعة والنشر عام ١٩٦٤م، القاهرة.
- ٣- أحمد الحسين - مجلة التراث الشعبي، وزارة الثقافة، دمشق، الزينة والحلي لدى نساء الجزيرة السورية.
- ٤- عبد محمد البركو أغاني العتابا والنائل والسويحلي ط ١، ٢٠٠٢ مطبعة اليازجي، دمشق.

الخيمة

حسام فرحان



لأجيال المستقبل. و يكون علم الآثار و الهندسة المعمارية و العلوم التكنولوجية هو المعيار الواضح لهذا التراث. و يتم الحفاظ عليها لدراسة تاريخ البشرية حيث تمثل الركيزة الأساسية للأفكار التي يمكن التحقق من صحتها و صلاحيتها بدلاً من استنساخها أو استبدالها.

ترتكز إستراتيجية اليونسكو^(١) في مساعدة الدول الأقل نمواً و الدول التي تجتاز حالة الطوارئ، في متابعة المتاحف و المجموعات التي تقدم المساهمة المثالية في فهم متكامل للتراث؛ و المساهمة في دفع عجلة التطور الاقتصادي و الاجتماعي و البشري للمجتمعات المحلية و الجماعات المحرومة. و يتم

التراث الثقافي هو ميراث المقتنيات المادية و غير المادية التي تخص مجموعة ما أو مجتمعاً لديه موروثات من الأجيال السابقة، و ظلت باقية حتى الوقت الحاضر و هبت للأجيال المقبلة^(١).

ويشتمل التراث المادي على الآثار و المباني و الأماكن الدينية و التاريخية و التحف من منشآت دينية و جنائزية كالمعابد و المقابر و المساجد، و مبان حربية و مدنية مثل الحصون و القصور، و القلاع و الحمامات، و السدود و الأبراج، و الأسوار^(٢)، التي تعتبر جديرة بحمايتها و الحفاظ عليها بشكل أمثل

1- <http://www.unesco.org/new/ar/cairo/culture/tangible-cultural-heritage/>

2- https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%AA%D8%B1%D8%A7%D8%AB_%D8%AB%D9%82%D8%A7%D9%81%D9%8A_%D9%85%D8%A7%D8%AF%D9%8A

3- https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%AA%D8%B1%D8%A7%D8%AB_%D8%AB%D9%82%D8%A7%D9%81%D9%8A_%D9%85%D8%A7%D8%AF%D9%8A

تنفيذ هذه الإستراتيجية من خلال تنظيم نشاطات تدريبية تعتمد على تقنيات بسيطة وفعالة لحفظ الممتلكات، مع إبقاء تركيز خاص على إنشاء الأدوات التعليمية؛ وتطوير المتاحف عبر تعزيز الشبكات والشراكات المهنية؛ وتحسين المحتوى التربوي والنفوذ إلى المعرفة عبر نشر الوعي وإطلاق النشاطات التربوية؛ وتعزيز إعادة الممتلكات الثقافية واستعادتها، وإطلاق النشاطات الاستشارية والشراكات الابتكارية؛ والتنفيذ المشترك للنشاطات التشغيلية والمعارية، ولا سيما لجهة مكافحة الإتجار غير المشروع.

أنواع بيت الشعر وأسماؤه

من بعيد تبدو هالات سوداء بمحيط متوازن بظواهر الطبيعة وإثبات الحياة في بيداء أمطرها البارد صمتاً يهرب منها ساكن ديارها في بطن هذه الهالة أو تلك، فهي المقر والملاذ الآمن من برد يلسع، ومطر يهطل، وريح تخفق.

المسكن في اللغة هو مكان السكن، وجمعه مساكن،^(٤) ومساكن العرب في الجاهلية نوعان: حضرية ووبرية.

فأما مساكن الحضر فقد كانت أبنية ذات هياكل وقصوراً في مدنهم الشمالية والجنوبية، كمكة ويثرب وتبوك وعدن ونجران وصنعاء، التي اشتهر فيها قصر غمّدان، وسيف بن ذي يزن من أشهر وآخر الملوك الذين سكنوه، وكان يعتبر من عجائب الهندسة المعمارية، ومن أقدم القصور الضخمة في العالم^(٥).

كانت عدد طوابق القصر عشرين طابقاً بين الطابق والآخر عشر أذرع، وبني بالبوخير والجرانيت والمرمر،

٤- المعجم المدرسي، وزارة التربية والتعليم، سورية، دمشق، ط١، ١٩٨٥، ص٥٠٩.

5 - https://ar.wikipedia.org/wiki/%D9%82%D8%B5%D8%B1_%D8%BA%D9%85%D8%AF%D8%A7%D9%86

واستخدم القصر لإقامة الملك وإدارة البلاد حيث كان مجلس الملك في الطابق الأعلى^(٦).

وقد كشفت الحفريات في مدينة ماري (تل الحريري) غربي مدينة بومال من أعمال محافظة دير الزور، وتقع على ضفة الفرات الغربية، نقبت فيها البعثة الفرنسية^(٧) برئاسة أندريه باور عن منازل المدينة ولا سيما في القصر الملكي الذي يتألف من نحو ثلاثمائة غرفة فيها الأبنية الواسعة والغرف العادية، احتوى منازل وقاعات للملك ولوظفيه الذين بلغ عددهم نحو أربعمئة، شيدت جدران المنازل باللبن المجفف، وفرشت أرضية بعض القاعات بالأجر المشوي، ووجدت في المساكن الآنية الفخارية كما وجد الحجر البازلتي في الأساسات.

وكشفت الحفريات في مدينة دورا أوروبس (صالحية الفرات) غرب مدينة ماري التي نقبت فيها بعثة جامعة يال الأمريكية مع بعثة بلجيكية وفرنسية عن أنماط من المساكن وأشكال من المعابد لعبادات مختلف الشعوب التي كانت تسكن المدينة وتعمل في التجارة. وأشكال من البناء والقصور والحصون. كانت جدرانها مطلية بالجبس الأبيض. وإطارات الأبواب والنوافذ من أحجار الرخام المجلي المنحوت، والأدراج من الحجر والجص.

حفلت ضفاف الفرات وروافده في العهد الروماني كما في العهد الأموي والعهد العباسي بمدن مزدهرة

٦- ذكر الرحالة محمد القزويني غمدان في رحلاته كأحد عجائب بلاد العرب. يراه بعض المؤرخين أنه من أوائل القصور الضخمة في العالم، وهناك اعتقاد بأن موقع القصر يقع في منشأة قصر السلاح القائمة الآن في صنعاء القديمة، بينما ترى جهات أخرى أن الجامع الكبير بصنعاء قد بني على أنقاض هذا القصر، أما أبواب الجامع الكبير فمن الثابت كونها هي نفسها أبواب قصر غمدان وعليها كتابات بالخط المسند. ذكره الهمداني في كتاب الإكليل في الجزء الثامن منه.

٧- من تراثنا الشعبي التراثي مختارات من أعمال الباحث عبد القادر عياش، اختيار كامل إسماعيل، ت عباس الطبال، دمشق، وزارة الثقافة، مديرية التراث الشعبي، مشروع جمع وحفظ التراث الشعبي، ٢٠٠٧، ج٢، ص٣١.

القصور اتخذوا للنزول في أسفارهم خياماً من ثياب الكتان والصوف والقطن، تقوم مقام الفنادق، فكانوا يتباهون بها في أسفارهم، و بالأوانها، وأحجامها، بحسب ما يكون عليه أصحابها من الثروة واليسار. وكان الملك في الجاهلية إذا ضرب على رجل قبة من الجلد الأحمر عرف عندئذ قدره لديه ومكانه عنده. وكانت الخيمة عندهم تقسم إجمالاً إلى ثلاثة أقسام: مقدم البيت لسكن الرجال، والخدر^(١٠) بظاهر البيت، وهو ستارة تحجب وراءها النساء، والبهو في مقدم البيوت لسكن الغرباء. وتوعدت الخيام عند العرب، وتعددت أسماءها وصفاتها، وتوعدت بتنوع أشكالها وأقسامها وأنسجتها وأعمدتها، فمنها على سبيل المثال:

- ١- (الخباء^(١١)) وهو بيت من الصوف أو الوبر أو الشعر يكون على عمودين أو ثلاثة، ويجمع على أخبية.
- ٢- (الخيمة^(١٢)) وهي بيت يتخذ من الغزل بسكون الزاي. ، أو القطن، ويقام على أعواد، ويشد بالأطناب والحبال، وتجمع الخيمة على خيمات وخيام، ويكاد يكون اسم الخيمة جامعاً لكل أنواعها، كائنًا ما كان شكلها وأقسامها ونسيجها.



١٠- مختار الصحاح، محمد بن أبي بكر بن عبد القادر الرازي، دار الإرشاد، ص ١٧٠.
١١- المعجم المدرسي، المرجع السابق، ص ٢٩٤.
١٢- القاموس المحيط، المرجع السابق، ج ٤، ص ١١٠.

كانت مساكنها بالحجر والآجر فيها القصور والمغاني والدور الأنيقة ذات الحدائق والجنائق والأفناء. لكن الحروب ولا سيما حرب التتار قوضت عمران وادي الفرات، وكانت ثلاثة الأثافي غزوات البدو الذين اتخذوا من بقايا عمران هدماً موعظاً وتخريبه، لذا فقد عاش وادي الفرات في القرون الأخيرة لا يعمر بغير بيوت الشعر في البادية وحتى على ضفافه، إلى جانب أكواخ وعرازيل وسيباط في الصيف. أما اليوم فيشهد وادي الفرات أشكالاً من السكن والبيوت منها البدائي ومنها النصف حضري ومنها السكن الحديث.

وكانوا يزينون بيوتهم تلك بالمعادن النفيسة التي كانوا يأخذونها بالمبادلة من الروم والعجم، ويطلق على أهل الحضر أيضاً اسم (أهل المدر^(٨)) والمدر هو الطين اللزج المتماسك، فأهل المدر إذن هم سكان البيوت المبنية من الطين أو الحجر.

وأما أهل البادية (أهل الوبر) فهم البدو الذين كانوا يسكنون خياماً يحملونها على ظهورهم أو على دوابهم، وينتقلون بها من مكان إلى آخر، ويطلق عليهم أيضاً اسم (الأعراب)، وهم يتبعون في انتقالهم ونزولهم مساقط الغيث والأراضي الممطرة طلباً لمرعى مواشيتهم، وكانوا قبل رحيلهم يرسلون رائداً ليتفقد لهم مواقع المطر، ومنابت الكلاً التي تصلح لنزولهم فيها، وكانوا لا يرتابون فيما يخبرهم به رائدهم لأن النفع مشترك بينه وبينهم، ولذلك ضرب بصدقه المثل، فقالوا: (لا يكذب الرائد أهله^(٩)) فإن كذبهم رائدهم كان في ذلك هلاكه وهلاكهم.

هذا وإن مساكن أهل البادية كانت من وبر وصوف، ولذلك يسمون بأهل الوبر، غير أنهم لما نزلوا المدن والأمصار، وانتقلوا من سكن الخيام إلى سكن

٨- القاموس المحيط، الفيروز آبادي، بيروت، دار الفكر، ١٩٨٣، ج ٢، ص ١٣١.
٩- هذا المثل استشهد به النبي صلى الله عليه وسلم في خطبته في بداية الدعوة - وهذه الخطبة نقلها كتب السيرة.

ولكن بالفسطاط بحرًا أزرته حياتي ونصحي
والهوى و التوافيا
٥- (الطُّراف^(١٧)) . بكسر الطاء. وهو بيت من
الجلد المدبوغ، وجمعه أطرفة وطُرف (بضم الطاء
والراء في الثانية).



وقد ورد ذكر الطُّراف في قول طرفة بن العبد من
معلته^(١٨):

رأيت بني غبراء ما ينكرونني

ولا أهل هناك الطُّراف الممدد

٦- (الفازة) وهي مظلة من نسيج أو غيره تمد
على عمود أو عمودين، وتجمع على فاز وفازات.



الخيمة - بيت الشعر

مسكن (مأوى) العرب في الصحراء يسمى بيت
الشعر، لأنه منسوج من شعر المعزى السوداء^(١٩) وفي

١٧- المعجم المدرسي، المرجع السابق، ص ٦٤٤.

18- http://books.islamww.com/bk_page-282-113.html

١٩- من التراث الشعبي الفراتي، المرجع السابق، ج ٣، ص ٣٣.

٣- (السرادق^(١٣)) وهو خيمة من نسيج القطن،
وقد يكون كبيرًا جدًا، وجمعه سرادقات.



٤- (الفسطاط^(١٤)) بضم الفاء وكسرهما، وهو
بيت كبير من شعر أو جلد، وقيل: هو ضرب من الأبنية
في السفر، ينقلونه معهم أنى ساروا، ويجمع على
(فساطيط).



ولما فتح عمرو بن العاص مصر في خلافة الفاروق
عمر بن الخطاب نصب فسطاطاً كبيراً يجلس فيه
ويستقبل الناس، ثم بنى عمرو في ذلك المكان نفسه
مدينة سميت بالفسطاط، بقيت عاصمة لمصر حتى
بنيت مدينة القاهرة في أواسط القرن الرابع للهجرة^(١٥).
وقد ورد ذكر الفسطاط في قول المتنبي، من قصيدة
مدح بها كافوراً الإخشيدي حين قصده في مصر^(١٦):

١٣- مختار الصحاح، المرجع السابق، ص ٢٩٤.

١٤- المعجم المدرسي، المرجع السابق، ص ٨٠١.

١٥- محمود فاخوري

<http://jamahir.alwehda.gov.sy/node/300088>

16- <http://shamela.ws/browse.php/book-37327/page-59>

بعض أقسامه من شعر المعزى ومن وبر الجمال معاً، يضاف إلى ذلك مواد أخرى ضرورية لبناء البيت كالخشب والشجيرات.

قال تعالى:

﴿والله جعل لكم من بيوتكم سكناً وجعل لكم من جلود الأنعام بيوتاً تستخفونها يوم ظعنكم ويوم إقامتكم ومن أصوافها وأوبارها وأشعارها أثاثاً ومتاعاً إلى حين﴾^(٢٠).

فالإنسان، الذي يعيش حياة الترحال طلباً للماء والكلاً له و لمواشيه، لا يستطيع أن يقيم لنفسه مسكناً دائماً من مواد بناء صلبة، لأنه لا يستطيع أن يعيش فيه أو أن يحمله معه في ترحاله.

هناك شروط يجب أن تتوفر في البيت الصحراوي هي:

١. بيت يمكن أن يطوى (يرزم)، وينقل من مكان إلى آخر بسهولة، قابل للصمود أمام قفلة/ هزات الطريق، ويمكن حمله على الجمل، أي إنه ملائم لحياة الترحال.

٢. بيت يلائم ظروف المناخ في الصحراء في الشتاء وفي الصيف، في الليل وفي النهار.

٣. بيت يمكن بناؤه من مواد متوفرة في الصحراء وفي متناول يد البدوي.

٤. بيت يمكن بناؤه وصيانته بسهولة دونما صعوبات وتكاليف جمة، وتستطيع بنات العائلة القيام بذلك.

٥. بيت يلبي احتياجات العائلة التي تعيش فيه، ومناسب لاستقبال الضيوف.

كان العرب في الصحراء يجزون صوف الأغنام في فصل الربيع، وتقوم النساء بغزل الصوف ونسجه لصنع شقاق الخيمة والسجاجيد. من الجدير ذكره، أن إنتاج المواد التي يصنع منها البيت، إنشاء البيت، تفكيك البيت وصيانته هي جميعاً من شغل ومسؤولية النساء (الحريم).

يسمى البدو بيت الشعر «البيت» بينما الفلاحون والمدنيون يسمون بيوتهم «الدار» (البناية، العمارة).
يبنى بيت الشعر بخط أفقي من الشمال إلى الجنوب، إذ يكون وجه البيت إلى الشرق وظهره إلى الغرب^(٢١).

هنالك نوعان من الخيام:

(خيمة لفصل الصيف)

(بيت الصيف) مصنوع من أكياس الخيش أو

الصوف.

(خيمة لفصل الشتاء)

(بيت المشى) مصنوع من شعر المعزى الذي يحوي مواداً دهنية طبيعية تمنع تسرب الماء إلى داخل الخيمة. كما أن النسيج مرن مما يمنع الماء من إتلاف أو تمزيق الشقاق بسهولة.

تقسم الخيمة إلى جناحين أساسيين:

أ. مقعد الرجال (الشق أو الديوان أو المقعد)

يستعمل للرجال وللضيوف (الرجال). أهم مقعد في القبيلة هو مقعد شيخ القبيلة حيث يتوجه الضيوف الذين يقصدون القبيلة، وفيه تقام اللقاءات والاجتماعات التي تضم جميع رجال القبيلة.

ب. جناح النساء (المحرم) سمي بهذا الاسم لأنه

محرم (ممنوع) على الرجال، ولا سيّما الغرباء، الدخول لهذا الجناح من الخيمة. تقام فيه جميع الفعاليات المتعلقة بحياة العائلة إلا استقبال الضيوف. فيه يتم الطبخ، والخبز، والطحن، والغسل، والتجيب (عمل الجينة من الحليب)، والعناية بالأولاد، والنوم وما شابه ذلك.

تفصل شقة خاصة منسوجة بكثافة شديدة بين جناحي الخيمة، وهي مزينة بأشكال زخرفية من النسيج. في بلادنا تسمى قطعة القماش التي تفصل بين مقعد الرجال والمحرم باسم المعند، أما القبائل البدوية خارج بلادنا فتسميها القاطع أو الساحة.

٢١- مختارات من التراث الشعبي الفراتي، المرجع السابق.

٢٠- القرآن الكريم، سورة النحل آية ٨٠.

العلامات المميزة بين جناح الرجال (الشق) والمحرم:

- أ. الشق واجهته مفتوحة عادة، والمحرم واجهته مغلقة غالباً بوساطة الستار.
- ب. في بلادنا جناح الرجال في القسم الشمالي من الخيمة، بينما قسم النساء في القسم الجنوبي.
- ت. جناح الرجال - الشقة التي تغطي جانبه (الرفة) تتدلى بشكل عمودي تقريباً، وهي قصيرة، أما جناح النساء فالشقة التي تغطي جانبه (الرفراف أو الرفرافة) تكون عادة أطول تمتد بانحدار تدريجي.
- ث. بجانب جناح الرجال تظهر علامتان مميزتان غير موجودتين عند المحرم؛ فبجانب وتد الطنب توجد كومتان واحدة لحثل (ثفل) القهوة، والثانية لرماد النار (السكن).



بسبب حياة الترحال، وظروف الحياة الصعبة في الصحراء التي فرضت على العرب في شبه الجزيرة العربية، وباقي البوادي، اضطر البدو للتنازل عن السكن الثابت والعيش في بيوت متقلة (الخيام). هنالك قوانين معينة يعتمدها البدو عندما يختارون موقع بيت الشعر في المواسم المختلفة، ويتم ذلك من خلال انتقائه لمناطق ذات طبوغرافية ملائمة:

في فصل الشتاء ينصب بيت الشعر في المنحدرات الشرقية، وليس بعيداً عن شفا واد قريب. وذلك لحماية البيت من الرياح الشديدة التي قد تسقط

البيت أحياناً. كما أن البدو اختاروا نصب خيامهم مرتفعة عن مجرى الوادي كيلاً تُجرف الخيمة ومحتوياتها في مياه الفيضانات التي تضرب تلك المناطق في فصل الشتاء.

في فصل الصيف تبنى الخيام بشكل متناثر في مناطق مستوية ومرتفعة، نجم ذلك عن الحاجة إلى عدم التزاحم والتراص، وكذلك من أجل الاستمتاع بالرياح اللطيفة.

إنها بيوت الشعر في صحاري العرب، وهي منصوبة بعمادها في هذا التوقيت من كل عام لتعلن تحديها لقوة الطبيعة مع مولد شتاء كل عام في مشاهد تكاد تعلن رحيلها من بوادي العرب.

بيت الشعر هو مسكن البدوي في الصحراء ينصبه أواخر الخريف ليقبّل الشتاء من برد ومطر ورياح وعواصف عاتية، ويطويه إذا ما حل فصل الربيع ليبدأ بعدها الانطلاق من قيود الشتاء والرحيل بحثاً عن منبت الكلاً.

العناية بالتحضير لمسكن الشتاء في البادية تبدأ في العادة مبكراً أواخر فصل الصيف وقبيل الخريف وهي مهمة نساء البيت عادة، حيث تنشط (مغازل) البدويات وهن وراء أغنامهن في المراعي يفتلن خيوطاً من شعر الماعز والأغنام طويلة يكون منها لفائف من الحبال المفضولة بعناية ودقة من الصوف أو الشعر أو الوبر، ويقمن بعد ذلك بشد هذه الحبال ورضها بعضها إلى جانب بعض وإحكام ربطها من الطرفين بقطعة خشبية مثبتة بأوتاد من الطرفين، ومن ثم نسجها بعضها ببعض باستخدام (قرن غزال) إلى أن تنسج مكونة قطعة متكاملة مستطيلة الشكل بأطوال وأعراض مختلفة حسب الحاجة إليها فيما بعد عند نصب بيت الشعر.

يتألف بيت الشعر عند بنائه من وحدات منسوجة من هذه القطع متجاورة يختلف موضعها واسمها حسب موقعها.

الشقق - جمع شقة^(٢٣): وهي الجزء العلوي من البيت (السقف) الذي يتألف من مجموعة من الشقق متصلة بعضها ببعض بحسب حجم البيت، وتتسج الشقة من شعر الماعز الأسود، وهو ما يضاف على البيت طابع السواد المهيب المعروف عنه.

الرواق أو الزافر أو المنساب: وهو ما يغطي بها الجانب الخلفي من البيت، وتتسج من صوف الأغنام البيضاء أو وبر الإبل، وتتصل بسقف البيت. الرفراف: وهو جانب البيت الأيمن والأيسر، وتتسج أيضاً من صوف الأغنام أو وبر الإبل.

الغدفة: وهي الستارة التي تسدل على مقدمة البيت في حالة هطل المطر أو البرد و الريح الشديدة، وفي العادة بيت الشعر يبقى مفتوحاً من الأمام.

المعانَد - جمع معند: وهي التي تفصل غرف البيت بعضها عن بعض، وتحاك أيضاً من الصوف أو الوبر. والبيت نفسه ينصب على أعمدة مكونة هيكل البيت، ويختلف عددها وطولها بحسب حجمه وهي:

الواسط: ويعد أعلى أعمدة البيت ارتفاعاً، وعليه مهمة حمل البيت، ويقع في المنتصف.

المقدم: وهي أعمدة المقدمة، ومكانها بصدر البيت.

زافرة أو منيحر: وهي أعمدة مؤخرة البيت.

العامر: وهي الأعمدة الجانبية الموازية لأعمدة الواسط من الجانبين.

ويشد البيت على هذه الأعمدة بحبال غليظة تتصل بأطراف البيت بقطعة قماش ملفوفة تسمى (نعلة)، وتثبت في الأرض بأوتاد حديدية محكمة.

وتختلف أسماء البيوت باختلاف عدد الأعمدة قلتها أو كثرتها، كما يختلف المسمى في البادية من مكان لآخر، ففي بادية الشام مثلاً يسمى البيت ذو العمود الواحد باستثناء العمودين الجانبيين

قطبية،^(٢٣) وإذا كان صغيراً ورثاً ودون عمود متوسط يدعى: خربوشاً، وذو العمودين يدعى: مقورن. وفي بعض العشائر: جرنين أو مدوبل، ودبل الشيء بمعنى كبير وزاد حجمه، وإذا كان له ثلاثة أعمدة: مثلث أو خمسة: مخمس وهكذا، مسبع ومتوسع، وأكثر رؤساء العشائر الكبيرة بيوتهم من صنف المسبع، ويبدو أن هذا العدد هو الحد الأقصى لذي عشائر الشام طرداً، وبيت الذين يلونهم من الكبراء من صنف الخمس أو المثلث وهكذا. ومساحة هذه البيوت من ٦٠ - ١٠٠ م. وفي بادية سيناء البيت الذي يتسع لغرفتين يسمى عودية، وما يتسع لأكثر من غرفتين يسمى فازه.

ونصب بيت الشعر هو أول ما يفكر به القوم عندما يصل ظعنهم إلى المنزل الجديد، يبدؤون باختيار المحل اللائق لنصب (الشق)، وهم يضعون في الغالب في وسط البيوت الأخرى، ثم ينصبون البيوت حوالي الشق، ولا يشترط في نصب بيوت الشعر أن تكون صفاً واحداً أو في نقطة واحدة، بل قد يكون بين البيت والآخر مسافات. إلا أن هذه المسافات يجب ألا تبعد أكثر من خمسمئة متر، وينصب بحيث يواجه بابه الشرق خاصة في الشتاء ليحصلوا على دفء الشمس، وفي باقي الفصول الأخرى يراعى اتجاه الرياح، أو قد تفتح البيوت نحو القبلة، فتجد أن كلها قد فتحت في اتجاه واحد.

وهم إذا أرادوا أن يركبوا بيت الشعر يمدون شقق السقف على الأرض، ثم يفرزون الأوتاد على بعد ١٠ - ١٥ متراً عنها، وذلك لأجل أن يصلوا بينها وبين البيت بالحبال الممدودة، فإذا تم ذلك يدخلون تحت شقق السقف، ويرفعونها بالأعمدة،^(٢٤) ويرفع البيت بعمود أو أكثر بحسب قدرة صاحبه المالية، والمكان الذي يكون عليه رأس العمود من الشقة يخططون تحت الشقاق بين طرفيها طريقة، وهي عبارة عن

٢٢- من التراث الشعبي الفراتي، المرجع السابق، ص ٢٤.

٢٤- من التراث الشعبي الفراتي، المرجع السابق، ص ٢٧.

٢٢- مختارات من التراث الشعبي الفراتي، المرجع

السابق، ج ٢، ص ٢٤.



عند بدو البادية بأنه يُؤوي السيدات اللاتي يعشن فيه، و يمارسن فيه حياتهن إضافة إلى الأسرة، ولا بد أن يكون حرمة آمنة مصونة عن الغرباء.

و بيت الشعر البدوي له حرماته من جوانبه الأربعة، في حدود أربعين خطوة من كل جانب وقد تزداد عدد خطوات مدخل البيت إلى ٦٠ خطوة، فإن تعدى أحد هذه الحدود دون إذن أو بقصد السوء وقع تحت القضاء العرفي الأحمدي.

ولبيت الشعر سبع ستائر أو حجابات أو سبع كلمات يعلن القادم عن نفسه أمام مدخل البيت، وذلك بأن يكرر بصوت عال بعض العبارات مثل دستور أو يا أهل الله أو يا أهل الدار أو يا عرب أو يا فلان... إلخ حتى يسمعه أهل البيت، فيأذنون له بالدخول. ولتحديد مقدار خطوات المنطقة المحرمة، فإنهم يقولون إنها بمقدار (قرطة عصا) بمعنى بمقدار رمية عصا. فطريقة ذلك أن يجلس الرجل على ركبته عند باب البيت أو المقعد، ثم يقذف بالعصا، فتعد المسافة من باب البيت أو المقعد حتى مكان وقوع العصا حرمة البيت، وكذلك تكون للجهات الأخرى.

والملاحظ أن البدو لا يستعملون كلمة خيمة ولا مضرب ولا فسطاط ولا غيرها مما جاء في كتب اللغة بل كلمة: بيت أو بيت شعر فقط. (٢٦)

نسيجة من الشعر أقل عرضاً، وعلى رأس العمود لباد كيلا يخرق الشقاق^(٢٥). وهذه الأعمدة تبقى طليقة دون ربط، ثم يعلقون الأروقة الجانبية بالسقف، وأما هدم بيت الشعر أو تقويضه فيجري على العكس مما عددناه، وتركيب بيت الشعر على هذا النحو لا يتحمل أكثر من بضع دقائق، ثم يقسم إذا كان صغيراً إلى قسمين: الربة والمحرم، وإذا كان كبيراً يقسم المحرم لعدة أقسام لكل من الزوجات، إذا كان صاحب البيت ذا عدة زوجات أو له أم وأخوات يرى لزوماً التفريق بينهن، وهذا التقسيم يكون بوساطة الحواجز المصنوعة من القصب أو المنسوجة من الشعر هي المسماة بالقطع أو الساحة.

وتسمى هذه البيوت نزلاً، وهذه النزلة تقسم إلى فرق (فريق)، والبيت البدوي له حرمة خاصة، فإذا لجأ إليه لاجئ أو استجار به أحد فإن من واجب صاحب البيت أن يحميه ويدافع عنه.

بل إن الأعراف والتقاليد المنظمة بالقضاء في قضايا البدو في البادية أعطت لبيت البدوي حرمة لا يستهان بها، فيوجد قضاة متخصصون في النظر في قضايا الاعتداء على حرمة بيوت الشعر، ويسمى هذا النوع من القضاء الأحمدي، وتعرف حرمة البيت

٢٦- من التراث الشعبي الفراتي، المرجع السابق، ص ٢٣.

٢٥- من التراث الشعبي الفراتي، المرجع السابق، ص ٢٤.

الأم في التراث الشفوي الساهلي

ندا حبيب علي



يدلّ عليه القول (الأم بتلم)، والقول (بعد الأم احضر وطم)، وكذلك القول (الإخوة بعد الأهل جيران)، ولعلّ واقع الحال والحياة يصدّق على مطابقتة هذه الأقوال مع تلك المعاني المتضمنة فيها؛ إذ يلتقي الإخوة أحياناً بعد وفاة الأم، بينما يلتقون دائماً عندما حين تكون على قيد الحياة.

لعلّ ما ينطبق على الأمهات ينطبق على الأمّات (إنّات الأنعام)، إذ غريزة الأمومة عند القطعان والأسراب وكلّ ذي روح معروفة ومألوفة.

يرد في التراث الشفوي الشعبي أن الغراب أُعطي عقداً من الذهب ليضعه في عنق أجمل طير في الغابة مع أن الغراب يشتهر بالحكمة والحذر، فقد طار باحثاً عن أجمل طير بين أسراب العصافير والكواسر أو الجوارح والطيور الثنائية أو بين الطيور التي تأكل والتي تؤكل إلى أن وجد أجمل طير وضع العقد في رقبتة، فكان هذا الطير هو فرخه أسود اللون.

كذلك يقال: إنّ الحلزون وجد فرخه يزحف على الحيط، فقال: يسلملي مثل اللولو بالخيط. وبالمعنى

بالتوازي مع التراث المكتوب الكبير الحجم، والمعروف لدى القرّاء والمستمعين على حد سواء تزخر الذاكرة الشعبية الساحلية بكم كبير من المرويات والمعتقدات والعادات المتعلقة بهذا العنصر التراثي أو غيره، ومثالها في مقالتنا هذه الأم والأمومة على وجه الخصوص.

بديهياً القول: إنّ الأم هي الأصل، ويكفي أن نقول إنّ الأمة لفظة مشتقة من لفظة الأم، هذه اللفظة الساحرة الأسرة التي تكاد تترادف مع الماء والهواء والحياة، وقدر الماء معروف، وحسبه أنه خير شراب في الدنيا وفي الآخرة.

يبدأ الحديث عن المقام العالي للأم في التراث الشفوي ولا ينتهي، فهي المهدي، وهي الحِصْن، وهي البدء، وهي الرحم، وهي الجنة.

إن من جميل ما يرد أنّ الجنين في رحم أمه يعيش كما يعيش المؤمن في جنة النعيم، حيث يشرب ولا يتبول، ويأكل ولا يفرز، ويعيش في أمان وسلام دون قرّ ودون حرّ، وتلك هي مواصفات الجنة، وليس غريباً أن يرتبط لفظ الجنين مع لفظة الجنة، والحال هذه. كما أن من المسلم به أن الأم هي مصدر الإخوة، فالأخ هو أخ في الرحم والدّم، وهو النصف الآخر، وهذا ما تعبّر عنه لفظة الشقيق.

إنها نقطة الوصل بين الإخوة والأخوات، والعامل الجامع لهم طالما ظلوا على قيد الحياة، ولعلّ هذا ما



نفسه يقال (الخنفسة بعين أمها عروسة) ، ويشيع القول كثيراً (القرد بعين أمه غزال) .

إن تفضيل الأم لابنها على غيره من بين سائر الأبناء و المواليد هو قاعدة لا استثناء فيها ، لا بل إنها تفضله على نفسها ، و توليه من الاهتمام أكبر مما تولي نفسها .

إن عقوق الأبناء لا يلغي مثل هذه القاعدة ، إذ يتسع قلب الأم الكبير لأبنائها حتى ولو لم يبرروا بها ، ولكم تمنى الأم أن ترى أبنائها العققة ولو من بعيد ، وهذا ما تعبر عنه بقولها: (ياريتهم جيران ، ولا بالقلب نيران) ، وكذلك بالقول: (ياريت نتلاقى فيهم ع الدروب ، ولا تكون حرقتن بالقلوب) .

مما يرد في التراث أيضاً أن الجنين قبل أن يأتي إلى الدنيا ، ويرى النور ويتنسم الهواء يطوف حول قلب أمه سبعة أشواط وكأنه يحج إليه ، ثم يعلق بفؤاده ويناديه (دخيلك يا قلب لا تساني) ، وهذا هو سر تعلق الأم بابنها أكثر فأكثر .

تتمنى الأمهات وتدعون الله ألا تقع مصائبهن بأبنائهن إلا بعد موتهن ، فتقول الأم: (الله يجعل مصيبتني بعد موتي) .

وكثيراً ما تحكي الحكاية المأثورة التي تدل وتؤكد تفاني الأم وتضحيتها بنفسها لأجل ولدها ، ومؤدى الحكاية أن أمًا كانت تخبز العجين على التتور بينما كان طفلها يعبث بالطحين والعجين والماء دون أن

يرتدع رغم تنبيهها له مراراً وتكراراً ، و بعد أن زاد ضرره وأذاه ، وأتلف أقرصاً كثيرة من العجين ، وفي لحظة غضب شديد دعت الله أن ينزع الحنان من قلبها لتتقوى على عقاب ولدها ، ولما استجاب الله دعائها واستأنف الولد العبث واللّهو بالعجين مدّت يدها ، ودفعت بابنها ، وسقط في التتور الملتهب ، وأخذت رائحة شوائه تضرب في أنفها ، ومنظر جلده وهو يحترق يملأ عينها . حينئذ أعاد الله الحنان إلى قلبها ، فلم يكن منها إلا أن رمت بنفسها في التتور في محاولة لإنقاذ ابنها أو الاحتراق معه .

تقسم الأم بابنها ، وتستدرك وتدعو الله أن يحفظ أولاد الناس جميعاً ليحفظه لها ، وتذكر اسمه بحيطة وحذر وحب شديد (يا بعد عمري) و (لا فال عليه) و (يقبرني ، يطمرني) .

كذلك يرق نداؤها له وجوابها عليه (واروحي - وا عيني) ، وكذلك عندما تهزل له سريره بأرق الأصوات وأكثرها حناناً ، وهي تشبهه بالعصفور وبالوردة وبالملاك إضافة إلى استحضارها وترنيمها بأجمل الأغاني الشعبية المحلية الموروثة ، وربما تكون أغنية فيروز (ربما) أكثر الأمثلة شيوعاً لدى نساء أرياف الساحل .

تعد الأم مدرسة كاملة ، وهي المعلمة الأولى فيها ، ويكون الأبناء أول التلاميذ والطلاب ولا سيّما البنات ، فالبنت سرّ أمها ورفيقتها ، وهي أقرب كائن على وجه الأرض لها ، وترضعها وتربيها وتوصيها وتعلمها آداب الحياة والأخلاق الفاضلة والسلوك السليم ، وتعلمها فنون الطبخ وآداب المائدة والضيافة مثلما تعلمها آداب الزوجية ، وهي تعدّها لتكون زوجة حسنة صالحة ، ومما يشيع أن الأم توصي ابنتها قبل زفافها قائلة لها: (حفظني لزوجك يا ابنتي سرّه وسريره وسروره) . ويصل الشبه بين البنت وأمها إلى حد الندّ والنظير ، وهو ما يعبر عنه المثل الشعبي القائل: (طب الجرّة ع تما البنت بتطلع لأمّا) . كما ارتبطت



جهة أخرى، وبذلك وبغيره تكون المرأة الريفيّة نصف البيت وأكثر .

إن من المعلوم أن الأم أرق قلباً وأكثر حناناً في تعاملها مع صغارها حتى في الحالات التي تستوجب العقاب والضرب، للردع والزجر، وقد رصد المثل الشعبي ذلك، وفاضل بين ثلاثة أنواع من الضرب أو العقاب فقال: (ضرب البني شوي شوي، وضرب الخي بيكوي كي، وضرب الأم ما بيهم) .

ليست الأم عماد الأسرة وحدها بل يشاركها الأب الذي يلقبه المثل الشعبي ب (ساموك البيت) ، فهما معاً يشكلان الخلية الأولى للمجتمع والأمة وللبنية جمعاء .

إن مؤسسة الأسرة أو المؤسسة الزوجية هي أساس كل الصلات والقربات، فالأعمام هم أشقاء الأب، والأخوال هم أشقاء الأم، وكذلك العمّات والخالات والأجداد والجندات، وهما أي الأم والأب أصل صلات الأرحام كلها، ويميز التعبير الشعبي في ذلك بين قرابة الكرش وقرابة الشرش، فالقرابة الأولى من جهة الأم، والقرابة الثانية من جهة الأب، وكذلك

عمّة البنت بأُمها، والعمّة فضيلة أساسية تمتاز فيها الفتاة، وتطلب لأجلها، وتسمو بها، وهذا ما يعبر عنه المثل القائل: (ما باس تما غير أمّا) .

تعد الأم ابنتها لتكون زوجة وأمّاً وربّة منزل يقع عليها العبء الأكبر في بناء الأسرة من داخلها أولاً، وبذلك يقال القول المأثور: (المرأ بني والرجل جني)، والقول الآخر: (خراب البيت واعمارو من المرأ)، والمرأ هي عامية المرأة .

عرفت المرأة في الساحل السوري بمساواتها للرجل من جهة الأعمال والمشاركة في كل حال ومجال، وينطبق عليها أيما انطباق القول الشائع: (المرأة نصف المجتمع) .

وإذا ما كانت حرية المرأة تعني فيما تعنيه من أمور: عملها فإن تلك المرأة كاملة الحرية، إذ تقوم إضافة إلى أعمالها المنزلية بأعمال الرجل في الزراعة والرعي وغيرها، فقد كانت الأمهات تحملن أطفالهنّ معهنّ إلى الحقول والبساتين في الأسرة وأعلى الأحضان لإرضاعهنّ عند الحاجة من جهة، ولمساعدة أزواجهنّ في أعمال الزرع أو الحصاد من

يولي العمّة ميزة خاصة تقارب ميزة الأم، وهذا ما يوضحه المثل الشعبي القائل: (العمّة بتعم، وبتاخذ الولد من حضن الأم)، والمثل الآخر القائل أيضاً: (عمرا الخالة ما صارت أم)، والمقصود بالخالة أخت الأم أو زوجة الأب .

لا يخلو تراثنا الشعبي من رؤية سلبية هنا أو هنالك تجاه الأم والمرأة عامة، وهي رؤى متحدرة من معتقدات وفلسفات حياة تنتقص من قدر المرأة، وتضعها في المرتبة الثانية من بعد الرجل، وهو ما لا يخفى على أحد سواء في هذه البيئة التراثية أم في تلك، ولا سيّما ما يتعلق منها بمسألة الزواج والكيد والحظ وقسوة القلب وغيرها. و من الطريف مثلاً ورود إحدى الحكايات الشعبيّة التي تحكي قصة غلبة المرأة للشيطان، ومثل شعبي آخر يعطف ما بين المرأة والسلاح، فيقال: (اتنين ما بينعارو المرأة والسلاح)، وإن المرأة لا تُتَطَّر ولا تُعانَد. وتعبير آخر يشبّه المرأة بالسجادة أو الحصير (المراتل السجادة كل فترة بدّا نفض) وغير ذلك بما لا يليق ولا يعقل بما في ذلك القول: إنّ المرأة ذات سلوك أعوج لأنها خلقت من ضلع الرجل الأعوج، أو خلقت من الضلع القاصر ووفق بعض الرؤى الشعبيّة.

وفي الحقيقة إنّ الله سبحانه وتعالى قد خلق المرأة من وسط الرجل لتكون مساوية له ومعادلة إياه، كما ورد في الأثر الديني المكتوب: (قصة الخلق ، سفر التكوين) . ولو أراد الله أن تكون المرأة (التي سميت بذلك لكونها خلقت من مرء) أعلى قدراً من الرجل لخلقها من صدره أو من رأسه، كما لو أراد أن تكون أقل قدراً منه لخلقها من رجله.

إن من أجمل ما يعبر عن قدر الأم وعظمتها ودورها أن يعدّ موت الأم أشد وأقسى من موت الأب،

وأن يطلق على من ماتت أمه لقب (العجي)، وهذا ما يؤكد المثل الشعبي أيضاً الذي يقول: (عجي الأم ع المزبلي، وعجي البيّ ع المرتبي) .

كما أن ارتباط الحنان بالأمهات يُعزّزه القول المأثور: (الله أحن من الوالدة ع ولدها)، وكفى ذلك الأم شرفاً.

هذا ناهيك عمّا ورد في القرآن الكريم وفي التراث الديني الكبير من تمجيد وإكبار لدور الأم وعلوّ مقامها والحض على طاعتها إلى حد جعلت فيه الجنّة تحت أقدام الأمهات.

هذا قليل من كثير ممّا يدور ويجري على ألسنة الناس عبر الأجيال في الساحل السوري حول المرأة (الأم)، وهو يؤكد أن أمومة المرأة هي الدور الأزلي الأبدي الأعلى، الذي تؤدبه في الحياة لتحافظ على استمرارها على الأرض، ذلك إلى جانب أشعة أدوارها الأخرى في الأسرة والمجتمع كزوجة وعاملة وفلاحة ومربية ومقاومة وسائرة إلى جانب أخيها وزوجها وابنها على دروب الإنسانية والحياة، وهذا ما جسده المرأة الساحليّة (الأم) وما تزال حتى يومنا هذا، ولا أدل على ذلك من خنساوات العصر اللواتي ولدن الأبطال البواسل، وقدمنهم قرابين على مذبح الوطن طوال عشرية الدّم والنّار من الحرب الكونيّة الظالمة التي شنت على بلادنا والتي أذفت ساعة إكمال الانتصار والإعمار فيها .

المراجع:

المشاهدة مع المعمّرين:

- كريم سليم / اللاذقية / قرية كضرية.
- علي شريقي / اللاذقية / دمسرخو.
- كحيله قادرة / اللاذقية / عللوريش.
- الباحث حيدر نعيسة .

من البذرة إلى اللقافة زراعة التبغ طقوس اجتماعية وهكايًا سفوية متداولة

ديب علي حسن



التدخين قديماً:

وقد عرفت أوروبا بعدها التبغ ملفوفاً على هيئة سيجار أنيق، يجلس بين شفاه الأغنياء والنبلاء. أما السجائر، فكان لها أصل أكثر تواضعاً ظل يلاحقها قرونًا. ففي مدينة إشبيلية في إسبانيا، دأب الفقراء والشحاذون على جمع ما تبقى من أعقاب سيجارات الأغنياء الملقاة على الأرض، ولفها في ورق لتدخينها. لهذا السبب، ظلت السيجارة مرتبطة في الأذهان بشكل لا فكاك منه بالطبقات المعدمة. ولهذا أيضاً، كان شيئاً جالباً للمعرة أن يرى في فم رجل من الطبقة البرجوازية سيجارة بدلاً من سيجار. وجد هذا المعنى طريقه للفن التشكيلي في القرن السابع عشر، إذ كان

من يتابع تاريخ زراعة التبغ وانتاجه في العالم يقع على كثير من القصص والحكايات والأساطير...

وقبل الحديث عن طقوس زراعته في الساحل السوري لا بد من وقفة سريعة عند بعض المحطات في هذه السيرة الطويلة.

طقس ديني:

تقول الدراسات المعنية بهذا الأمر إن لقاغة التبغ كانت تظهر في فم الآلهة المنتشية في لحظة تجلٍ عند شعوب المايا؛ إذ وضعوا أيضاً السجائر في لوحاتهم. فقبايل المايا التي أدمنت دخان السجائر، ورأت فيه سحاباً سحرياً يأخذها بعيداً عن الأرض، جعلت آلهتها تدخن مثلها. فقد بدأ تدخين السجائر أول ما بدأ كجزء من الطقوس الدينية في أميركا الجنوبية، حيث كان الشامانات ينفثون الدخان في محاولة للوصول لحالة من الغيبوبة يتواصلون فيها مع عالم الأرواح، وقد تركوا لنا في رسوماتهم ونقوشهم صوراً كثيرة لآلهة ورجال دين يدخنون. كان ذلك في عصور قديمة بدأت منذ العام ٥٠٠٠ قبل الميلاد، واستمرت حتى القرن السادس عشر حين احتلت القوات الأوروبية أميركا الجنوبية.



فيها رجل الطبقة العاملة على عطايا النبيل، بينما يقوم النبيل بهذا الفعل كنوع من الإحسان والسيطرة في الآن نفسه».

الظهور التاريخي للتبغ:

بدأ تاريخ ظهور التبغ مع اكتشاف العالم الجديد سنة ١٤٩١ من قبل كريستوفر كولومبوس؛ إذ لاحظ هذا الرحالة وبحارته أن هنود الأوراك في جزيرة سان سلفادور وهنود الجزر الغربية يحرقون أوراق التبغ في أنبوب يشبه الغليون، ويستنشقون الدخان من خلال فتحات أنوفهم كما استعمل في الشعائر الدينية؛ إذ تصف بعض اللوحات الأثرية المنحوتة رقص المحاربين الهنود حول كهنتهم الذين ينفخون الدخان عليهم ليحثوهم على الصمود في المعارك، واستخدم التبغ أيضاً كقرايين بحرق أوراقه مع التمور عند أقدام الآلهة وسط طقوس دينية خاصة. كما استعمل في استحضار الأدوية الطبية، واستعمله الهنود شرق نهر الميسيسيبي في التدخين والمضغ، واكتشف مؤخراً أن الجرار والأناييب المستعملة لحفظ رماد الموتى تحتوي على كسيرات من أوراق التبغ.

وأول من أدخل التبغ إلى أوروبا هو أندريه تيفيت

وضع سيجارة بين يدي رجل كافياً ليعرف المتلقي أن هذا الرجل ينتمي إلى الطبقات الدنيا من المجتمع. وفي نهايات القرن التاسع عشر، حين اخترع الأميركي جيمس بوزناك آلة قادرة على لف مئتي سيجارة في الدقيقة، تحولت السيجارة من شيء عشوائي الصنع وضيع الأصل إلى منتج يُباع في الأسواق. ظلت طبقة الأغنياء على حالها تُدخن السيجار، أما السجائر، فعرفت طريقها من أيادي المعدمين لأيدي الطبقة العاملة. نستطيع أن نرى الرمزية الطباقية التي مثلتها السيجارة مقارنة بالسيجار في الملصق الدعائي لأحد العروض الموسيقية الذي رسمه الفنان الفرنسي ثيوفيل أليكسندر ستينلين.

في هذا الملصق، يقف الرجل البرجوازي على يسار الصورة في كامل هندامه وأناقته طويلاً ومفرد القامة، بينما يمد طرف سيجاره الكبير لطرف السيجارة الضئيلة التي يمسك بها أحد رجال الطبقة العاملة، الذي يظهر على يمين الصورة قصيراً ومحني القامة، في ثياب متواضعة. ترى الباحثة باتريشا بيرمان في ذلك الملصق «كاريكاتيراً لعلاقات الطبقة والقوى. فبينما تُشعل السيجار البرجوازي سيجارة الطبقة العاملة، نرى علاقة اجتماعية معقدة، يعتمد



السوري والعراقي سنة ١٥٩٠ حيث كان مسموحاً لمحافظه اللاذقية في ذلك العهد بزراعة التبغ على أساس قوانين حصر خاصة لصنف أبوريحة المسمى بالتبغ المدخون الذي عرف في العالم باسم التبغ اللاذقاني إلا أنه في عام ١٦٥٦ أوقفت السلطات المختصة زراعته بسبب إحراق أشجار الصنوبر وغيرها من قبل الزراع، وفي عام ١٨٧٤ تشكلت إدارة حصر الدخان العثمانية التي نظمت شؤون الزراعة، وقد بقيت هذه الإدارة تمارس مهامها حتى عام ١٨٨٤ إذ أعطي امتياز الاستثمار الذي كانت تمارسه هذه الإدارة إلى شركة فرنسية لمدة ٣٠ عاماً جرى تمديدتها ١٥ سنة إضافية بسبب حروب البلقان، وقد قامت الشركة المذكورة بتنظيم الإنتاج من جديد وتحسين الصناعة التي كانت في بداية امتيازها بدائية.

وبعد انتهاء الحرب العالمية الأولى وتحرير البلاد العربية من الحكم العثماني استمر امتياز الشركة الفرنسية في كل من القطرين السوري واللبناني اللذين وقعا تحت سلطة الانتداب الفرنسي، وكانت تمارس فيها مراسم التفتيش الداعمة لحصر التبغ والتبناك التي اتخذت من بيروت مركزاً لها تابعاً لإدارة الشركة العامة في إسطنبول.

في نهاية عام ١٩٢٩ انتهى امتياز الشركة المذكورة، فأوجد بدلاً منها في عام ١٩٣٠ نظام البندول الذي استمر حتى عام ١٩٣٤، وكان هذا يعتمد على استيفاء رسم حكومي بموجب قسائم تلتصق على علب المصنوعات التي تطرحها المعامل في الأسواق. وعام

الراهب؛ إذ جلب معه بذور *N. tabacum* من البرازيل إلى فرنسا، وزرعها في حديقته، وأسماها بيتوم (الهنود) سنة ١٥٥٦. وعام ١٥٦١ أدخل جون نيكوت الذي كان سفير فرنسا في البرتغال بذور *N. rustica* إلى فرنسا، وقدم التبغ إلى ملكته كاترين دو مديسيس التي كانت تعاني آلام الأمراض العصبية، فاستعملته كعطوس للشفاء، فحذا حدوها باستنشاقها جميع أفراد البلاط. ثم استعمل التبغ «كعطوس» معظم طبقات الشعب.

وفي عام ١٥٦٥ استورد الإسبانيون بذار التبغ إلى هايتي، ومنها حدثت الزراعات الكثيفة في كوبا، وهكذا انتشرت زراعة التبغ وتجارته في كل أنحاء أوروبا.

وفي القرن السادس عشر لما كثرت الإقبال على استعمال التبغ شجع الملك هنري الرابع على زراعته في فرنسا بعد أن فرض الضرائب والرسوم الفاحشة على صناعته والمتاجرة به، مما در على خزينة المملكة المال الوفير، وفي الوقت الذي كان استعمال التبغ شائعاً في فرنسا كانت بريطانيا وروسيا تكافح بشدة، وتعاقب من يتعاطاه بجذع الأنف، وكذلك فعل السلطان العثماني مراد الرابع، وأصدر قوانين صارمة سنة ١٦١٥ لمعاقبة المدخنين بالسجن بحجة أن التدخين ينتهك حرمان القرآن.

وفي السنوات الأخيرة من القرن السابع عشر استعملت المستعمرات الفرنسية بذار التبغ الحاصلة عليها من الهند الغربية، وبهذا بدأت الزراعة التجارية للتبغ، وأرسلت المحاصيل الجافة إلى إنكلترا (سوق التبغ)، ومنها إلى أرجاء القارة الأوروبية.

زراعة التبغ واستعماله في القطر العربي

السوري:

يعود تاريخ زراعة التبغ واستعماله في القطر العربي السوري إلى نحو ٤٢٠ عاماً؛ إذ كان ظهوره الأول في عهد السلطنة العثمانية، وذلك في القطرين

المسكبة أو المشتلة :

تسمى بالعامية مشتلة، وتُعدُّ من خلال حفر قطعة من الأرض طويلة بحدود ٥ أمتار تكون على شكل مستطيل يوضع تراب ناعم على سطحها، وتترك عدة أيام معرضة للشمس والهواء.

يرش بذار التبغ، ويروى بهدوء بما يسمى (الرشراشة)، وهي وعاء معدني موصول بـ (قبع) مثقب.. ثم تغطى بالنايلون الذي ترفعه أعود محنية - نصف دائرية -، وهي غالباً أعود التوت المعدة لهذه الغاية، وتبقى المسكبة عدة أيام دون فتح الغطاء حتى ينبت البذار، ويجب أن تكون في مصدر الشمس ومكان غير معرض للهواء القوي والصقيع.

بعد أن تثبت البذور بعدة أيام ترش بسماذ عضوي ناعم جداً حتى يغذيها.

أما في أيام الدفء فيرفع النايلون بعد شروق الشمس إلى مغيبها حتى لا يحرق النايلون الشتلات الصغيرة بما يعكسه من حرارة.

بعد النمو بأسبوع يبدأ المزارع بنزع الأعشاب التي تثبت مع الشتلات، وإذا حدث صقيع فإنه يبادر إلى تغطية النايلون بأكياس الخيش حتى لا يصيبها الصقيع، وبعضهم يعمد إلى إشعال نار قريبة منها.

وقد يحدث أن يصيبها الصقيع فتموت، فيعود المزارع إلى رش البذار من جديد.

يراقب المزارع المشاتل حتى إذا ما أصابها مرض يسمى (الماشوش) أي تموت الجذور، إذ تأكله حشرات صغيرة تحت التراب.

وتبقى الشتلات حتى تصبح جاهزة (القلع) أي الغرس، وهذا يحدث في أواخر شباط وأوائل آذار.

وحين يريد الفلاح (قلع) الشتلات يروي المسكبة جيداً في الصباح، ثم يبدأ باختيار الشتلات المناسبة، ولكن ليس من مكان واحد، يختار الطويلة منها، وتكدس بشكل باقات في (تنكة أو قفير) معدين لهذه الغاية، وتغطى بكيس خيش مبلل.



١٩٣٥ ألغى نظام البندول، وأخضع التبغ في كل من القطرين المذكورين أعلاه لنظام الحصر الكامل للزراعة والصناعة والتجارة، وذلك من قبل شركة مساهمة محدودة سميت الإدارة اللبنانية السورية ذات المنفعة المشتركة لابتكار التبغ والتبناك، ومارست مهامها حتى عام ١٩٥١، فقد فرض حصر زراعة التبوغ العطرية في القطر اللبناني وخمسة أصناف في القطر السوري هي: أبوريحة، المدخن، شك البنت، التبناك، الصاموس. وفي عام ١٩٥١ أممت الحكومة السورية الشركة، ونقلت ملكيتها إلى الدولة دون المساس بأنظمتها الأساسية الخاصة بطرق حصر الزراعة والصناعة والتجارة.

وضعت الحكومة السورية اعتباراً من عام ١٩٥٣ برنامجاً للتجارب الزراعية على أصناف جديدة من التبوغ لتحد من الاستيراد والاستغناء عنه تدريجياً، كما قدمت الخبراء الأجانب اللازمين للإشراف على تلك التجارب ودراسة البيئة السورية.

طقوس زراعته :

يعرف من يعمل بزراعة التبغ كم هي متعبة ومجهددة عملية إنتاجه، فما تكاد تنتهي مع التسويق حتى تبدأ دورته الجديدة مع كل طقوسها وحكاياها، خيبتها إذا أمحل الموسم، والفرح إن كان جيداً في هذا الاستعراض السريع نقف عند بعض ملامح محطات الإنتاج.

أبومحسن؛ أي بالله والحمد له طالعاه (كيسات) لا عبيطات ولا دليلات، أي كثافة الشتلات جيدة. والورقة خضراء، والحمد لله ما فيه (ماشوش). بس بالله يا بوخيرات: هالجو بيخوف من شي صقعة ما بتتذكر السنة الماضية صار هوا قوي قبع النايلون والصبح يبسوا الشتلات ..

أبوخيرات: أي بالله بس الحامي هو الله .. زيد الحجارة على النايلون .. المهم الله يسلم عند أي حدا منا ليعطي الثاني .. أي بالله .. اللي ينقصه ياخذ من عند الثاني اللي عنده زيادة .. الله يبارك ..

فعلا يحدث ذلك استعارة (شميل) شتل أي باقة كبيرة .. وتسمى استعارة مع أنها لا ترد. ومن عنده زيادة يقدمه لمن ليس عنده.

ويقول أحسن ما تقوت، أي تكبر، وتصبح غير صالحة للشتل .

غرس الشتلات:

بدءاً من شهر شباط كلما التقى اثنان في القرى جرى حديثهما عن مشاتل الدخان، والسؤال: ايمتى ناوي تشتل؟ بالله ممكن هاليومين إذا صحي الجو الحمد لله المشاتل جيدة .

بس نخاف من البرد (حبات البرد) يجي ويخرب الدني.

قبل الغرس يكون الفلاح قد هيا الأرض (ركش) أي حضر ثم الحراثة أكثر من مرة لتمهيد التربة وخلطها مع (الزبل) أي السماد العضوي.

بعد ذلك تحضر العدة (الشاتول)، وتبدأ عملية تقسيم الأرض إلى قطع صغيرة حتى لا يتعب من يغرس، فالعملية متعبة توضع الشتلة مع الشاتول (آلة الغرس) بطريقة هادئة حتى لا تكسر وهي غضة.

وهناك جنب من يغرس من يسمى (الفراد) هو الذي يلقي بالشتلة الصغيرة جنبه كلما غرس واحدة، ويضع الفراد الشتلات في وعاء صغير أو دونه .



بعد انتهاء القلع تتم عملية رش المسكبة بسماد عضوي ناعم أو تراب ناعم، وتروى حتى لا تتأثر جذور الشتلات الأخرى في المسكبة. وتسمى عملية القلع الأولى (التجريح).

ولا يعود إلى القلع إلا بعد فترة ريثما تكون قد نمت من جديد نمواً جيداً.

والمسكبة الجيدة ليست غراسها صغيرة ولا كبيرة يجب أن تكون وسطاً جذعها غير ضعيف وأوراقها خضراء ندية وجذورها كثيفة.

والمسكبة الجيدة ليست كثيفة الشتلات، إنما وسط، وغالباً ما كان الفلاح يستعمل (قمع السنديان) كمكيال للبذار الذي يخلط مع الرماد في أثناء الزراعة حتى لا يضيع في التربة. بعد الزراعة تكبس المشتلة بشكل قوي حتى (لا يفوخر) التراب، وتتغلغل الديدان إليها.

حوار المشاتل :

من المعروف أن لكل مرحلة من زراعة التبغ طقوساً وأحاديث اجتماعية.

يلتقي المزارع أبوخيرات علي سلوم صباحاً وهو ذاهب إلى عمله أبا محسن إسماعيل، وكلاهما من قرية بيت العلوني، معروفان أنهما أفضل من يهتم بزراعة التبغ ... ويكون الحوار الآتي:

أبوخيرات: الله يصبحك بالخير يا بومحسن .. أبو محسن: الله يسعد صباحك .. كيفك .. كيف أخبارك ..

أبوخيرات: طمني عن المشتلات عندك .. إن شاء الله كيسة؟



يمكن أن تنتج هذه القطعة من الأرض، ويقدر الفلاح بشكل ما ما عليه أن يقدمه للكemisون، أي يوم تسليم الموسم. وكان الظلم كبيراً في التقدير، وعلى الفلاح تدبر أمره إذا لم يستطع تحصيل ما قدر له... وقد تغيرت الحال الآن .

أما القطف فيكون بعد (برغلة) الورق، أي نضجه ولا يتم إلا صباحاً وعصراً.

ويوضع القطف تحت شجرة أو في غرفة غير معرضة للشمس حتى لا يذبل. وتبدأ عملية الشك. بعدها يترك بمكانه حتى يصفر، ومساءً ينقل إلى ما يسمى (المنشر أو المشبح) إلى أن يجف تماماً. ولا يتم نقله إلى البيت إلا مع الندى مساءً أو صباحاً خوفاً عليه من التفتت.

في مرحلة ما قبل التسويق هناك ما يسمى (تفتيح)، وهي فرد خيوط التبغ واحداً تلو الآخر، وترتيب أوراقه، وهي عملية متعبة، وتستغرق مدةً من الزمن.

وقد تجاوزها الآن، ثم يوضع في صندوق خشبي مستطيل، تسمى العملية الكبس، ليكون على مقاس (الخيش) بشكل يسمى النقصه .

بعدها التسويق بما يسمى (الكمسيون).

وتعطى رخص نقل للمزارعين.

في عملية الكمسيون يقدّر النوع والسعر.

وحسب التصنيف .

إكسترا هو النوع الأول أو الممتاز.

الثاني جيد.



بعد ذلك يأتي من يروي الغراس بقليل من الماء حسب رطوبة التربة.

وبنهاية كل قطعة أو مربع يرفع (الشاتول) أي الغراس رأسه، ويأخذ نفساً، وينظر وراءه وعلامات الرضا على وجهه إذا لم يكن قد أتلّف الكثير من الشتلات، أو كان غرسه مناسباً.

وتتم عملية الغرس أيام الصحو صباحاً حتى الظهر وبعده حتى لا تذبّل الغراس.

أما في أيام الطقس شبه الماطر تستمر حسب الحاجة وقدرة من يعمل .

ما بعد الغرس :

تبدأ مرحلة جديدة هي مراقبة الغراس خلال أسبوع؛ بعضها قد يموت، ولا بد من ملء مكانه، وتسمى (الردردة) أي غرس نبتة جديدة مكان التي ييست.

بعد شهر تكون الغراس قد أخذت بالنمو، فلا بد من الحفر حول جذورها بطريقة بسيطة، وتسمى (ركش).

وعند الوصول إلى مرحلة أكبر لا بد من كسر رأس الغرسة، وكذلك إزالة الأوراق الصفراء. يترافق ذلك مع ضخ الغراس بما يسمى (الدوا) أي مكافحة الأمراض، وهي كثيرة مثل : العفن والاصفرار وغيرهما.

يستمر ذلك حتى موسم القطف الذي يسبقه ما يسمى (التخمين)، أي موظف من الريجي يحسب كم



أدب التبغ:

تناول الأدب التبغ في روايات كثيرة لعل أشهرها: طريق التبغ: رواية شهيرة ألفها الكاتب الأمريكي إرسكين كالدويل عام ١٩٢٢ عن مزارعي التبغ في ولاية جورجيا الأمريكية. ترجمت الرواية إلى العربية. حولت هذه الرواية إلى مسرحية ظلت تعرض أكثر من سبع سنوات، وكانت بذلك الأكثر عرضاً في تاريخ المسرح الأمريكي.

أما في الأدب العربي فتأتي رواية ((حارس التبغ)) للروائي العراقي علي بدر. صدرت الرواية أول مرة عام ٢٠٠٨ عن المؤسسة العربية للدراسات والنشر في بيروت. ودخلت في القائمة الطويلة للجائزة العالمية للرواية العربية لعام ٢٠٠٩، المعروفة بجائزة «بوكر».

في سورية:

كانت رواية ((شك البنت خرز الأيام)) لأنيسة عبود، وقد صدرت عن الهيئة العامة السورية للكتاب في دمشق عام ٢٠١٦م تعالج إنتاج التبغ وما يحيط به.

مجلة التبغ:

لا يعرف الكثيرون أن المديرية العامة لإدارة وحصر التبغ والتبناك في سورية كانت تصدر مجلة تحت اسم مجلة التبغ في ستينيات القرن الماضي. وبين أيدينا العدد التاسع من المجلة. كان المدير المسؤول جورج عبدال. أما رئيس التحرير فهو زهير مارديني.

الثالث وسط. الرابع ضعيف. الأخير عديم النفع. طبعاً تدخل المحسوبيات في التخمين.

حوار التخمين ...

طقس لا بد منه قبل التخمين وفي أثنائه وبعده وهو مدار لقاء كل اثنين من المزارعين.

أبو خيرات: بالله هالمخمن أفضل من اللي كان السنة الماضية ما ظلمنا.

يجيبه أبو نجيب وهو مزارع معروف: والله صاحب ضمير.

... بس ما فيه يرضي كل الناس ...

يتدخل أبو نزيه: بالله كان عندي نقصة (كمية محددة)، فكرت يحطها عديمة النفع، الله يوجه له الخير، حطها وسط.

أبو خيرات: الله يكثر خيره بيعرف شو عم نتعب. يتدخل شعبان داود: يلا معكم مصاري، دفيت جيوبكم، يلا نشوف وين بدنا ناكل وقية لحمة، وبالمره نمر على (محمود زبادة) صانع حلويات معروفة العوامة - ناكل شي حلو. أبو خيرات: بالله ما ربح يبقى معنى شي، بدنا نمر نحاسب الدكان كمان.

أجود التبغ:

يعرف محبو التبغ والمدخنون أن أجود أنواعه هي التي تنتجها قرى: بطموش، وبيت العلوني، وبيت ياشوط، ومعرين، ومصيت، والشندخة، وعين قضيب، وكاف الجاع، والجديدة، والدي، والنواطير، ورام ترزة، وحرف الساري، وعين غنام، والدالية. وأيام الاحتلال الفرنسي كان على المدخن أن يحصل على رخصة تدخين.

ومن آداب المدخن أن يخرج كيس التبغ، ويضيف من يجلس معه، ويقول له: دوق الدخانات بالله مفرودين ورقة ورقة وطيبات.

ومما يروى عن أبي خيرات أنه كان يعرف من أي قطعة أرض هذا التبغ الذي يدخنه.



وهنا نشير إلى أن التبغ كان يشكل جزءاً كبيراً من الصادرات منذ القرن التاسع عشر. وقد أشار إلى ذلك ياسر صاري في كتابه المهم صفحات من تاريخ اللاذقية.

إحالات .

- ١- الكاتب ابن قرية تُشتهر بزراعة التبغ، وعمل في هذا المجال طويلاً.
- ٢- الشخصيات الواردة حقيقية، وهم مزارعون معروفون في المنطقة.
- ٣- مجلة التبغ العدد التاسع عام ١٩٦١ .
- ٤- من عبق التراث، عيسى أبو علوش، الهيئة العامة للكتاب ٢٠١١م.
- ٥ - صفحات من تاريخ اللاذقية، ياسر صاري، وزارة الثقافة السورية ١٩٨٢م.
- ٦- مجموعة من مواقع الشابكة.



المجلة متنوعة تقدم موضوعات مهمة في الثقافة والاقتصاد والاجتماع، ومن جردة بسيطة نقف على العناوين التالية: التعاونيات في زراعة التبغ... أهمية زراعة التبغ في الولايات المتحدة الأميركية. ثمّة موضوع طريف وجميل حمل عنوان: عبقریات غلفها التدخين كتبه مارسيل سوفاج .

أما وليد مدفعي فيقدم تحقيقاً تحت عنوان : ومن أجل هذا يدخنون في دمشق. استطاع فيه آراء.

كوليت خوري تقول: ظهرت روايتي الأخيرة «أيام معه» من خلال الدخان، وتبعتها كتب رعشة الدخان والأرض، ولكنني أرحت أخيراً صدري من الدخان. أما الدكتور جورج صليبا فقد قال: نعم للتدخين ضرر صحي لكن يجد المدخن في إرادته عوناً على التحكم في هذه العادة.

وثمة مسرحية لتشيخوف تحت عنوان: زوجتي أمرتني بلعن التدخين. وغيرها من الموضوعات.

وثمة محاوره حول الأركيلة بين صدقي إسماعيل وعبد السلام الأدهمي، وقصيدة نزار قباني صديقتي وسجائري.

وإعلانات جميلة حول التدخين.

ومن المعروف أن الطقس الاجتماعي الذي يرافق موسم التبغ كان حافلاً بالأعراس واللقاءات وتسديد الديون وشراء الملابس عند تحصيل ثمن الموسم.

المضافات في ريف دمشق نشأتها وعاداتها وتقاليدها

محمود علقم



إضافة إلى ذلك فإن المضافات مركز وجود الغرباء عن القرية، إذ يرتادها من لا يجدون مكاناً ينامون فيه أو يتناولون فيه الطعام والشراب. كذلك يرتادها البعض من أبناء القرية حيث يقضون وقت فراغهم، ويتبادلون الأحاديث والقصص المسلية، أو يتناقشون في أمور قريتهم وما تعترضهم من صعوبات.

ولما كانت هذه المضافات تحتاج إلى نفقات، اقتصر على الموسرين ممن يستطيعون الإنفاق على الضيوف ورواد المضافة من طعام وشراب.

المضافة غرفة كبيرة، أو قاعة واسعة تقطع من المنزل، وغالباً ما تكون خلف الباب الخارجي للدار، كانت تفرش هذه المضافات سابقاً بالبسط والطراريح القطنية أو الصوفية، والمساند المصنوعة من القش، وتزار بسراج زيت الكاز أو اللكس، وفي إحدى زواياها الموقد الطيني للتدفئة شتاءً، أو لغلي القهوة عليها، وفي جانب آخر من الجدار كُتبت عبارات توضع فيها دلال القهوة

تعدّ المضافات إرثاً عربياً قديماً، لا يزال مستمراً حتى الآن، لما لها من أهمية لدى أفراد المجتمع.

المضافة أو المنزول أو الديوان، اسم تسمى واحد، وهي جزء من المنزل، يخصصها وجهاء كل قرية أو بلدة أو مدينة أو المخاتير لاستقبال الضيوف.

وقد نشأت المضافات تلبية للنشاط الاجتماعي الذي يمارسه المخاتير والوجهاء في كل قرية أو بلدة أو مدينة، إذ تعكس سلوكهم وعاداتهم وتوجههم القيمي، وقضاء جلساتهم في أوقات فراغهم مع أصدقائهم.

هذا وإن الظروف الاجتماعية كانت ولا تزال تتطلب من كل الوجهاء والعقلاء التصدي لحل النزاعات والخلافات التي تنشأ بين أهل القرية الواحدة، أو بين قرية وقرية أخرى، أو في الأحياء، فكان لا بد لهم من التدخل لمعالجة هذه الخلافات وإيجاد الحلول المناسبة لها.

وهذا ما شجع على وجود مثل هذه المضافات أو الدواوين لتكون مقراً تعقد فيه مثل هذه الاجتماعات، ولتناقش ضمنها كل الأمور التي تجب معالجتها.

وغالباً ما كانت تأخذ نتائج المناقشات والحلول صيغة الإلزام بعيداً عن تدخل السلطات الرسمية.



والفناجين ، وفي مكان آخر موضع لجرة المياه من أجل الشرب ، أما المنقل فيكون في وسط المنزول ، وفيه دلال القهوة المرة ، وبجانبه جرن القهوة والمهباج ، وفي زاوية أخرى تعلق محمصة القهوة مع ملعقتها التي تحرك بها القهوة . ولا ننسى أن للمضافة عتبة منخفضة عن سطح المضافة ، يخلع الضيوف أحذيتهم فيها قبل الدخول إلى المضافة .

ومع تطور الحياة تطورت المضافات ، إذ إنها أصبحت تفرش بالسجاد والقلاطق الخشبية الفاخرة أو بالموزاييك ، إضافة إلى إنارتها بثريات الكريستال ،

وتدفاً بمدافئ المازوت أو الحطب أو بالشوفاج أو الشومينييه ، وتبرد صيفاً بالمكيفات .

أما عن كيفية الجلوس في المضافة ، فإن الوجيه صاحب المضافة غالباً ما يجلس في صدر المضافة ، وإلى يمينه الضيوف حسب أهميتهم أو موقعهم الاجتماعي ، والآخرين يجلسون بالتتابع ، وهناك شخص قريب من صاحب المضافة أو يعمل عنده يقدم الخدمات للضيوف من شراب وغيره ، إضافة إلى تضييف القهوة المرّة .

وهنا لا بدّ من حديث موجز عن القهوة المرّة وكيفية تقديمها .

القهوة المرّة هي المشروب الرئيسي في المضافات ، ولتقديم القهوة للضيوف تقاليد وعادات لا بد من اتباعها ، فالشخص الذي يقدم القهوة للضيوف عليه أن يحمل مصب القهوة باليد اليسرى والفناجين باليد اليمنى ، ويصب في الفنجان مقدار رشفتين فقط . وحين يصبّ القهوة في الفنجان عليه أن يطرق فوهة

المصب على طرف الفنجان كيلا تنقط القهوة على الضيف ، وكذلك عليه أن يقدم القهوة باليد اليمنى ، وعليه الانتظار حتى ينتهي الضيف من شرب فنجانه ، ليصب له فنجاناً آخر . أما إذا هز الضيف الفنجان فعليه تجاوز الضيف إلى ضيف آخر ، وإلا فعليه أن يصب فنجاناً آخر للضيف . تُقدّم الضيافة للضيف الأهم في المضافة ، ومن بعده لبقية الضيوف . وهناك مثل يقول : «القهوة الحلوة قص ، والقهوة المرة خص» .

أما الضيف فعليه أن يتناول الفنجان بيده اليمنى ، وإن كان متكئاً فعليه أن يعدل جلسته ، ولا ينفخ في الفنجان إذا كانت القهوة ساخنة ، بل يحركها في قلب الفنجان ، وإذا اكتفى بفنجان واحد عليه أن يهز الفنجان لمضيفه . ومن عادات تضييف القهوة أن المضيف ربّما كسر الفنجان بعد أن يشرب ما فيه الضيف ، وهذا دليل على قيمة هذا الضيف ومكانته العاليه .

ولا تزال هذه العادات سارية إلى اليوم .

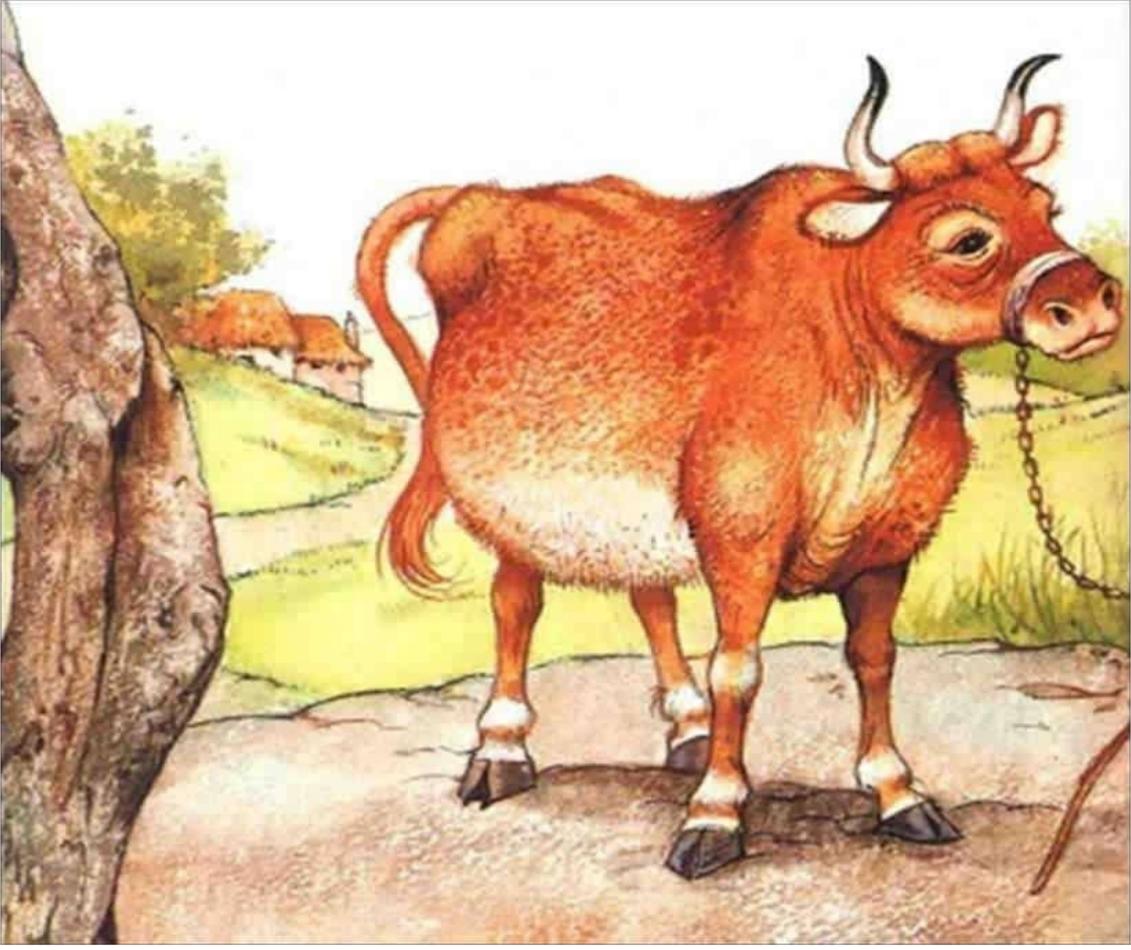
جاك وساق الفاصولياء (حكاية شعبية بريطانية)

ترجمة : د. ثائر زين الدين



عاشت في زمن ما في هذه الدنيا أرملة فقيرة، مع ابنها الوحيد جاك وبقرتها التي أطلقت عليها لقب بيليانكا. كانت البقرة تمنحهما حليباً كل صباح، فتبئعه الأم مع الابن في البازار - ويعتاشان من ثمنه. وفجأة، انقطع حليب بيليانكا، وببساطة لم يعرفا ماذا يفعلان.

قالت الأم يائسة:
- كيف نتدبر أمرنا؟ ماذا سنفعل؟
أجاب جاك:
- لا تكتئبي يا أمي! سوف أجد من أعمل عنده.
قالت الأم:
- ولكنك حاولت من قبل أن تجد عملاً، وما وافق على تشغيلك أحد. لا، على ما يبدو،



- أي جاك، إلى أين أنت ذاهب؟
 - إلى البازار، لبيع البقرة.
 قال العجوزُ ضاحكاً:
 - هكذا إذن! ومن يصلح لبيع الأبقار غيرك!
 لكن قل لي، كم حبة فاصولياء معي؟
 أجاب جاك، ووضح أن الصغير لم يخطئ:
 - اثنتان في كل يد، وواحدة في فمك!
 قال الرجل العجوز:
 - صحيح! وانظر إلى حبات الفاصولياء هذه! -
 وأظهر الرجل العجوز لجاك حبات فاصولياء غريبة،
 وتابع قائلاً:
 - بما أنك ذكي جداً، فلا مانع عندي في أن
 نتبادل: أعطيك حبات الفاصولياء هذه مقابل بقرتك!
 غضب جاك قائلاً:

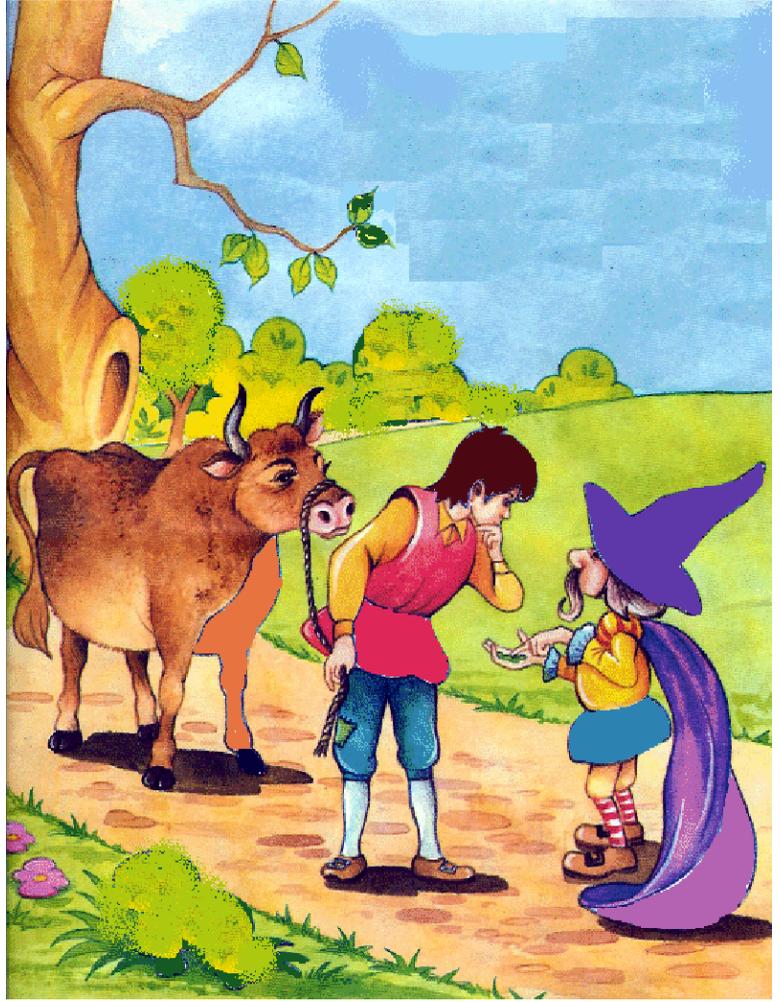
سنُضطرُّ لبيع بقرتنا بيليانكا، ونفتح بثمنها دكاناً
 صغيراً.
 وافق جاك قائلاً:
 - حسناً، حسناً، يا أمي. اليوم هو يوم عمل
 البازار، سأبيع بيليانكا بسرعة. وعندها نقرر ماذا
 سنفعل.
 وقاد جاك البقرة إلى البازار. ولكنَّه قبل أن
 يبتعد كثيراً التقى رجلاً عجوزاً سخيلاً ومضحكاً، قال
 له:
 - صباح الخير، جاك!
 أجاب جاك:
 - صباح الخير لك أنت أيضاً!
 وفكّر: كيف يعرف الرجل العجوز اسمه.
 سأل الرجل العجوز:

- اتفقنا! - وافق جاك،
وأعطى العجوز بيليانكا، ووضَعَ
حبات الفاصولياء في جيبه.
واستدار جاك عائداً إلى
البيت، ولأنه لم يبتعد كثيراً عن
البيت، فقد كان أمام باب بيته قبل
أن يخيم الظلام.
قالت الأم دهشة:

- كيف، ها قد عدت يا جاك؟
بيليانكا ليست معك، هذا يعني أنك
بعثتها؟ كم أعطوك ثمنها؟
أجاب جاك:

- لن تتوقعي أبداً يا أمي!
- معقول؟ أه يا عزيزي أنت!
خمسة جنيهات؟ عشرة؟ خمسة
عشر؟ لكن أحداً لن يدفعَ عشرين
جُنيهاً!

- لقد قلت لك - لن تحزري!
ماذا تقولين عن حبات الفاصولياء
هذه؟ إنها سحرية. ازرعيها مساءً...



- امض في طريقك! ذلك
سيكون أفضل!

قال الرجل العجوز:

- أي-ي، أنت لا تعرف،
ما هي هذه الحبات. ازرعيها في
المساء، وستجدها في الصباح قد
نمت، وطاولت السماء.
قال جاك دهشاً:

- وكيف ذلك؟ هل كلامك
صحيح؟

- صحيحٌ تماماً فإن لم
يكن كذلك، فبإمكانك استرداد
البقرة.

وهكذا صعد جاك إلى عليته، إلى غرفته الصغيرة، حزيناً جداً: فقد أغضب أمه، وبقي هو نفسه من دون عشاء. وغفا أخيراً بالرغم من ذلك. ولما استيقظ صباحاً بدت الغرفة غريبة للغاية بالنسبة إليه؛ كانت الشمس تضيء زاوية واحدة منها فحسب، وبقي كل شيء حوله مظلماً. قفز جاك من السرير، وارتدى ملابسه، واندفع نحو النافذة. وماذا رأى؟ شجرة غريبة جداً! تلك إذن حيوبه التي ألقته والدته من النافذة إلى الحديقة يوم أمس، لقد نبتت،

وتحولت إلى شجرة فاصولياء ضخمة. امتدت إلى الأعلى إلى الأعلى وصولاً إلى السماء. لقد قال الرجل العجوز الحقيقة!

نمت ساق الفاصولياء خارج نافذة جاك مباشرة، وارتفعت مثل الدرج الحقيقي. وهكذا بقي على جاك فتح النافذة فحسب والقفز إلى الشجرة. وهذا ما فعله. صعد جاك شجرة الفاصولياء وتسلقها، وصعد، وارتفع، وارتفع، حتى بلغ أخيراً السماء. هناك رأى طريقاً طويلاً وواسعاً، له شكل السهم. سار على طول ذلك الطريق، وسار، سار حتى وصل إلى مبنى ضخم جداً. وعلى عتبة البيت وقفت امرأة عملاقة، وطويلة القامة كثيراً.

قال جاك بأدب شديد:

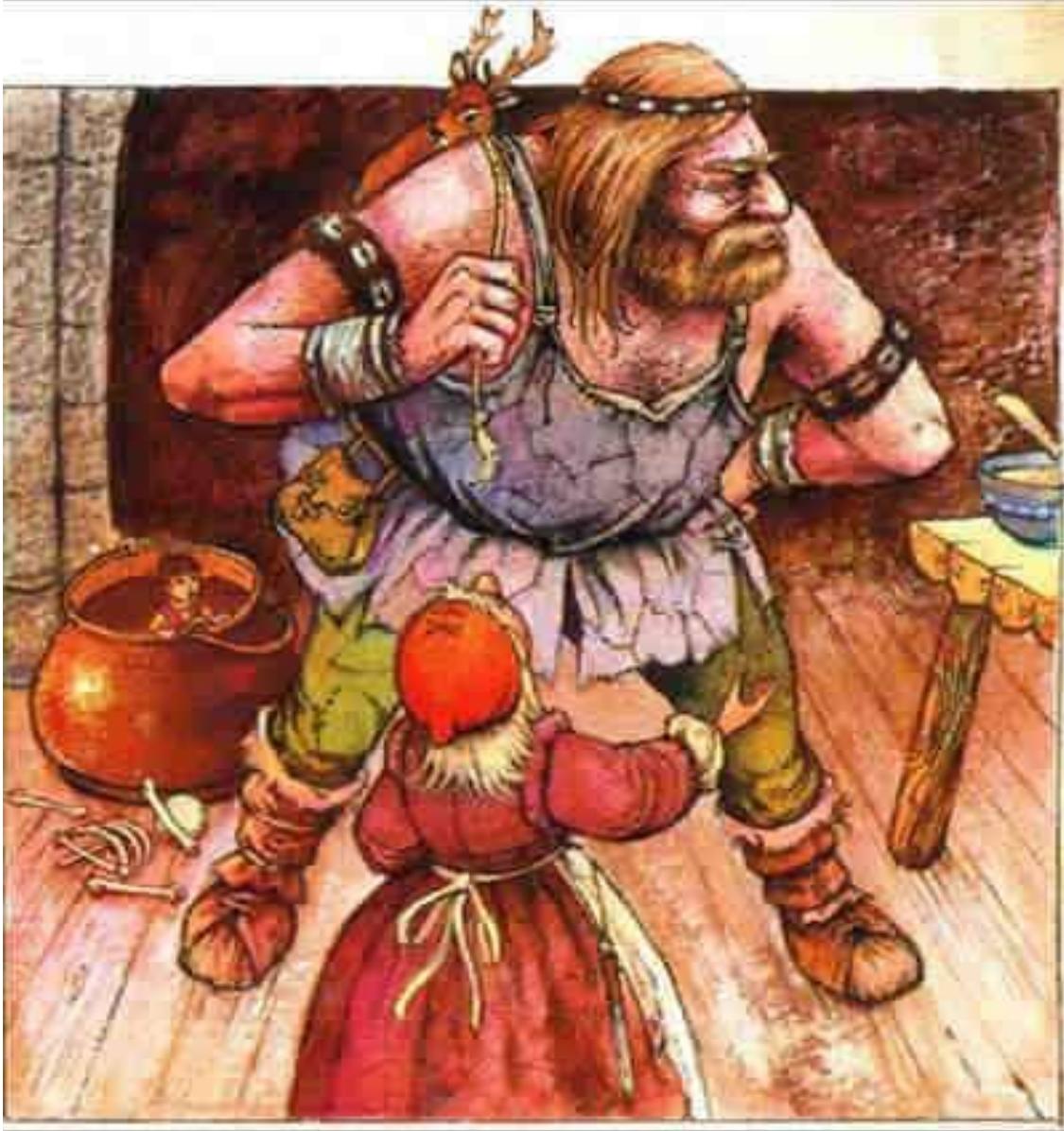
- صباح الخير سيدتي! كوني لطيفة وأعطني طعاماً فطوراً!

صاحت الأم بوجه جاك:

- ماذا؟! أيعقل أن تكون غيبياً إلى هذه الدرجة؛ وتعطي بقرتي بيليانكا، البقرة الأكثر حليماً في المنطقة، مقابل حفنة من حبات الفاصولياء التافهة؟ هذا ما تستحقه! هذا ما تستحقه! هذا ما تستحقه! وحبات فاصولياك الثمينة هذه، ستطير من النافذة. هكذا إذن! اذهب إلى النوم بسرعة! ولا تطلب طعاماً، لن تحصل في جميع الأحوال - لا على قطعة خبز، ولا على رشفة ماء!

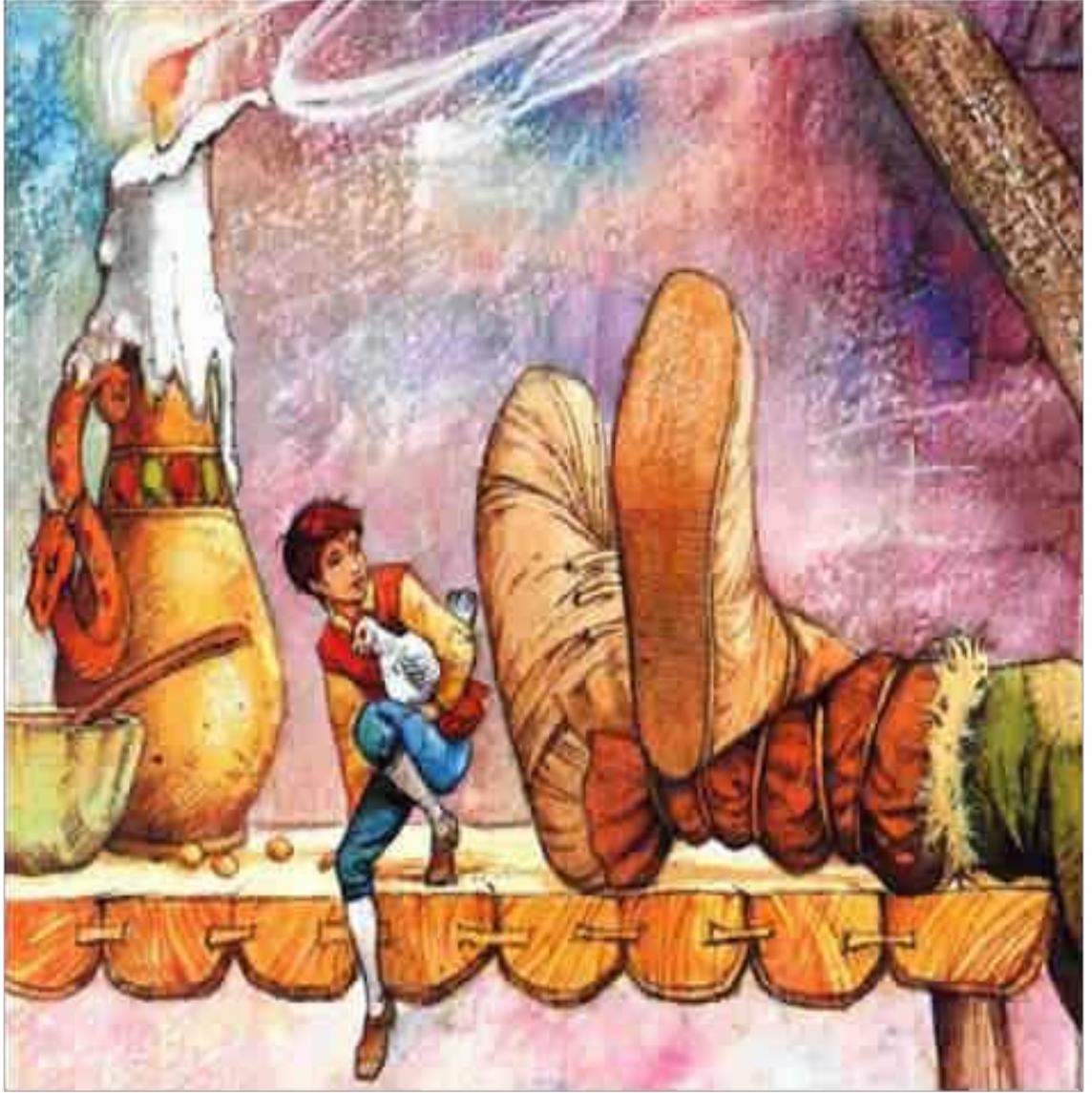






لم تدخل فمي منذ صباح أمس، قطعة خبز. أليس سيئاً: أن يقلوني وأن أموت من الجوع. ماذا تفعل، كانت زوجة أكل لحوم البشر، على كل حال، امرأة جيدة. أخذت جاك إلى المطبخ، وأعطته قطعة خبز بالجبن، وإبريقاً من الحليب الطازج. لكن جاك لم يتمكن من إنهاء نصف كل هذا، حتى سُمعت طبطبة أقدام فجأة - طب! طب! طب! - حتى إن البيت اهتز كله من ثقل خطوات شخص ما.

كما تعلمون، فقد نام جاك ليلة البارحة من دون عشاء، وكان الآن جائعاً مثل الذئب. قالت المرأة العملاقة، طويلة القامة كثيراً: - تريد تناول الفطور؟ أنت نفسك ستكون فطوراً للآخرين إذا لم تغادر المكان حالاً! زوجي عملاق أكل لحوم البشر، وهولا يحب أي شيء في العالم، أكثر من لحوم الأولاد المقلية مع قطع الخبز المجففة. لم يستسلم جاك فقال: - أوه، سيدتي، أتوسل إليك، أعطني شيئاً أكله!

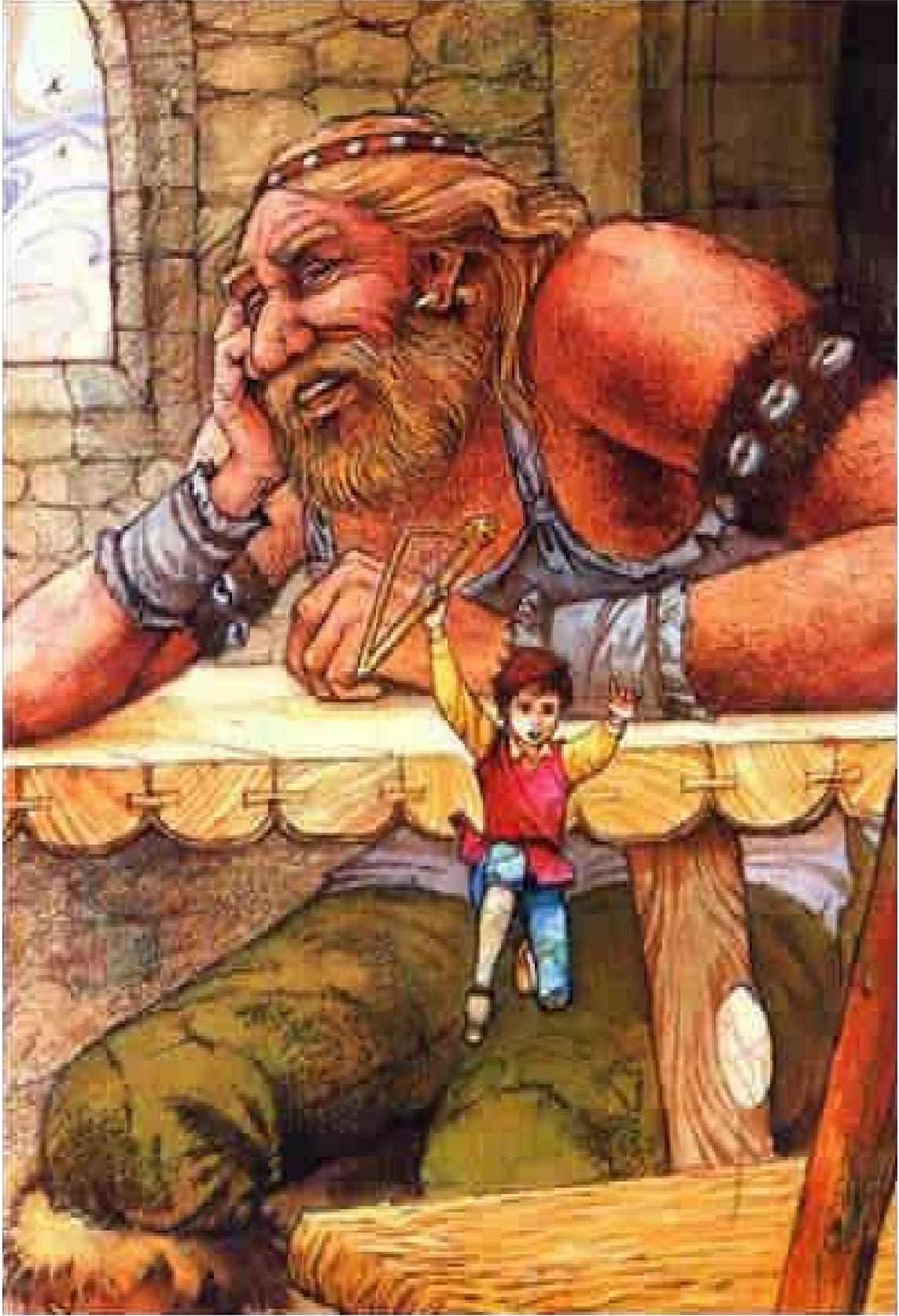


شهمت العملاقة قائلة:

- يا إلهي! هذا هورجلي العجوز!- ما العمل؟
أسرع، أسرع، اقفز من هنا!
وما إن تمكنت من دفع جاك إلى داخل الموقد،
حتى دخل العملاق- أكل لحوم البشر نفسه إلى البيت.
وقد كان بالفعل ضخماً جداً! تتدلى ثلاثة عجول
من حزامه؛ فكّها وألقى بها على الطاولة وقال:
- هيا يا زوجتي، اقلي لي اثنين على الفطور! آها!
ما هذه الرائحة التي أشمها؟
إنها رائحة بريطاني تفوح هنا.

في- فاي- فو- فوت...

سواء كان ميتاً أم حيّاً، فهو يدخل ضمن قائمة
فطوري.
قالت الزوجة:
- ما بك يا زوجي! يُهياً لك ذلك. أو لعلها رائحة
ذلك الحمل الذي أحببته كثيراً أمس على العشاء.
هياً، الأفضل أن تذهب وتغتسل، وتبدل ملابسك، وفي
هذه الأثناء سأحضّر الفطور.
خرج أكل لحوم البشر، وهمّ جاك بالخروج من
الفرن والاندفاع إلى الجحيم، لكن المرأة لم تسمح له.





وقالت:

- انتظر حتى يغفو. إنه يحب النوم دائماً بعد الإفطار.

وهكذا تناول العملاقُ الفطور، ثم ذهب إلى صندوق ضخم، وأخرج منه كيسين من الذهب وجلس يعدّ العملات المعدنية. عدّ، وعدّ، حتى غلب عليه النعاس أخيراً، فشخر شجرة قويّة، اهتزّ البيت بأكمله من جرّاء ذلك مرة أخرى.

حينئذ خرج جاك ببطء من الفرن، وتجاوز أكل لحوم البشر النائم، وحمل كيساً من النقود الذهبية، وركض بسرعة كبيرة! - مباشرة إلى ساق الفاصولياء. ألقى الكيس إلى حديقته، وبدأ ينزل على الساق، إلى الأسفل وإلى الأسفل، حتى وجد نفسه أخيراً في البيت. أخبر جاك والدته بكل شيء، وأراها كيس الذهب

وقال:

- حسناً، أمي، ألم أخبرك الحقيقة عن حبّات

الفاصولياء؟ كما ترين، إنها سحرية حقاً! أجابت الأم:

- أنا لا أعرف ما هي هذه الفاصولياء، لكن بالنسبة لآكل لحوم البشر، فأعتقد أنه هو الذي قتل والدك وأفقرنا!

يجب أن نخبركم أنه عندما كان عمر جاك ثلاثة أشهر فحسب ظهر عملاق - أكل لحوم بشر رهيب في منطقتهم. أمسك بكل من التقاه، ولا سيّما الناس الطيبين والكرماء. ووالد جاك، على الرغم من أنه لم يكن ثرياً، كان دائماً يساعد الفقراء وسيّئ الحظ.

وأنهت الأم كلامها قائلة:

- آه، يا جاك، ما أصعب أن أفكر أن أكل لحوم

البشر، كان يمكن أن يأكلك أنت أيضاً! لا تجرؤ على تسلق هذه الساق مرة أخرى!



وعدها جاك ألا يفعل، وعاش مع والدته باكتفاء تام، يصرفان من الأموال الموجودة في الكيس.

ولكن في النهاية، فرغ الكيس، ونسي جاك وعده، وقرّر مرة أخرى تجربة حظه على قمة ساق شجرة الفاصولياء. نهض مبكراً في صباح أحد الأيام الجميلة، وصعد ساق الفاصولياء. صعد، وتسلّق، وتسلّق، وتسلّق، وتسلّق، حتى وجد نفسه أخيراً على الطريق المألوف، ووصل عليه إلى البيت الضخم. وكما في المرّة الأولى، وقفت امرأة عملاقة على العتبة. قال لها جاك وكأن شيئاً لم يحدث من قبل:

- صباح الخير يا سيدتي، كوني لطيفة، وأعطني شيئاً أكله!

أجابته العملاقة:

- امض من هنا بسرعة يا فتى! وإلا فسوف يأكلك زوجي على وجبة الإفطار. هيا، انتظر لحظة، ألسنت الشاب الذي أتى إلى هنا مؤخراً؟ هل تعلم، أن زوجي في ذلك اليوم بعينه، لم يعد إلا كيساً واحداً من الذهب.

قال جاك:

- يا للعجب، سيدتي! حقيقة، يمكنني أن أخبرك بأمر ما بخصوص ذلك، لكنني أشعر بالجوع حتى إنني لا أستطيع نطق كلمة، قبل أن أكل ولو لقمة. أثار جاك فضول العملاقة، حتى إنها سمحت له بدخول البيت، وأعطته شيئاً يأكله. وبدأ جاك يمضغ الطعام ببطء عمداً. وفجأة سمعا خطوات العملاق - طبا! طبا! طبا! وخبأت المرأة اللطيفة جاك مرة أخرى في الفرن.

حصل كل شيء، كما في المرّة السابقة. دخل أكل لحوم البشر وقال: «في- فاي- فو- فوت...» وغيرها، وتناول وجبة الإفطار، ثلاثة ثيران مقلية، ثم أمر زوجته:

- زوجتي، أحضري لي الدجاجة - تلك التي تحمل بيضاً ذهبياً!

جلبتها العملاقة، وقال للدجاجة: «ضعي بيضاً!» - ووضعت الدجاجة بيضة ذهبية. ثم بدأ أكل لحوم البشر بالنعاس، وشخر شجرة اهتز البيت كله من جرّاتها.

حينئذ خرج جاك ببطء من الفرن، وحمل الدجاجة الذهبية وخلال ثانيتين كان خلف الباب. ولكن الدجاجة بدأت بالنقيق، وأيقظت أكل لحوم البشر. ولما خرج جاك من البيت، سمع صوت العملاق خلفه:

- أيتها الزوجة، اتركي الدجاجة الذهبية بحالها! وأجابت الزوجة:

- لا تقلق يا عزيزي!

هذا آخر ما سمعه جاك. وعدا مسرعاً جداً إلى ساق الفاصولياء، ونزل إلى الأسفل.

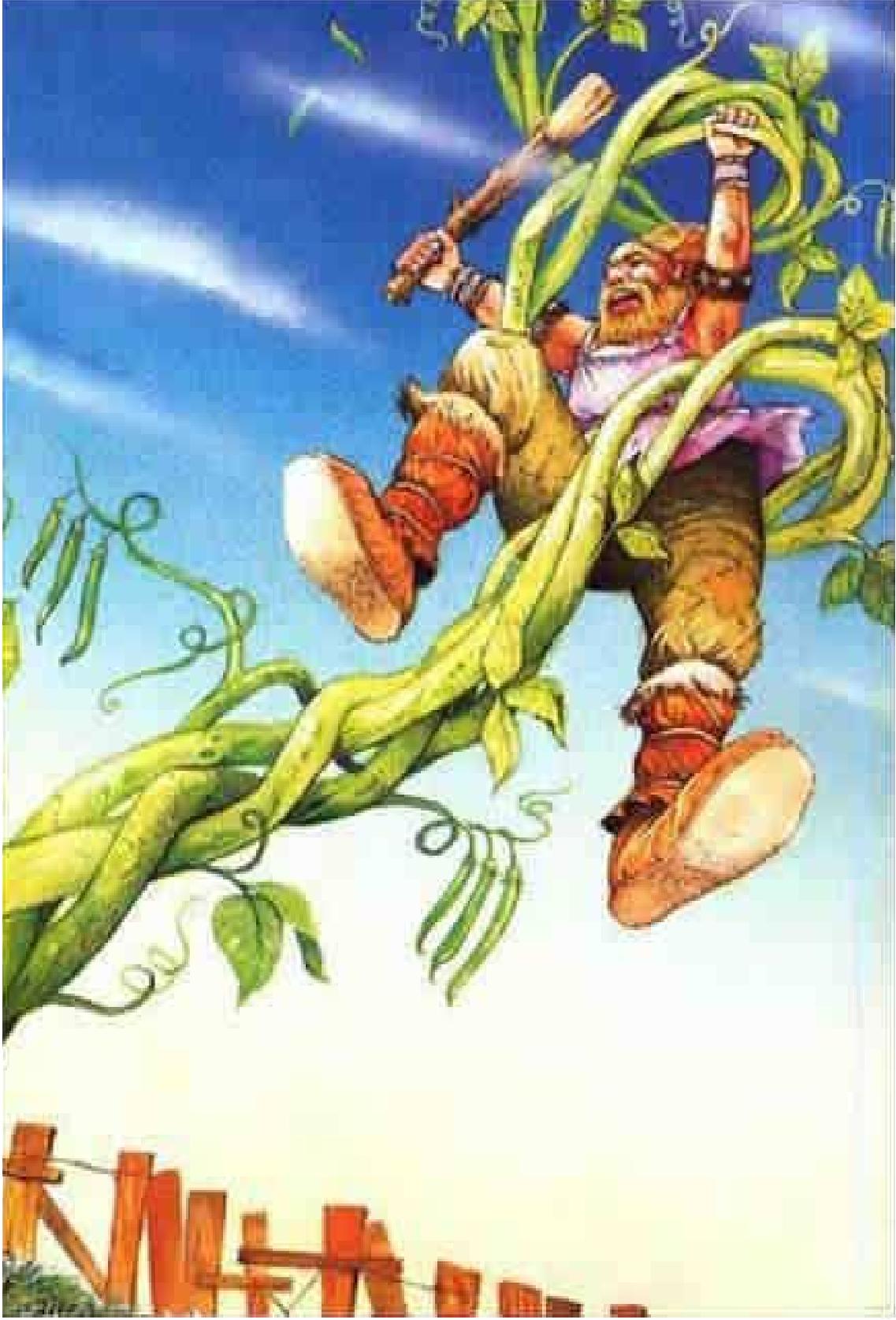
وصل جاك إلى البيت، وقدم لوالدته الدجاجة العجيبة وصاح: «ضعي بيضاً!» - فوضعت الدجاجة بيضة ذهبية.

ومنذ ذلك الحين، وفي كل مرة يقول لها جاك، «ضعي!» - تضع الدجاجة بيضة ذهبية.

وبّخت الأم جاك بسبب عصيانها، وذهابه إلى أكل لحوم البشر مرة أخرى، ولكن الدجاجة مع ذلك أسعدتها.

لكن جاك، الشاب المتحمّس، قرّر بعد فترة أن يجرب حظه مرة أخرى على قمة ساق الفاصولياء. نهض مبكراً في صباح أحد الأيام الجميلة، وصعد على ساق الفاصولياء.

صعد، وتسلّق، وتسلّق، وتسلّق حتى وصل القمة. حقيقة، تصرّف هذه المرة بحذر أكبر، ولم يذهب مباشرة إلى بيت أكل لحوم البشر، بل تسلل ببطء، واختبأ بين الشجيرات. انتظر حتى خرجت العملاقة مع الدلو لإحضار الماء، واندفع إلى المنزل! تسلّق إلى وعاء من النحاس وانتظر. ولم ينتظر طويلاً، فقد سمع فجأة الصوت



المعروف: طب! طب! « ودخل العملاق وزوجته إلى الغرفة.

صاح العملاق:

- في- فاي- فو- فوت، أشمّ هنا رائحة روح بريطاني! أشمّ، أشمّ يا زوجتي!

قالت العملاقة:

- هل تشتمّ فعلاً، يا زوجي؟ «حسناً، هذا هو المؤذي الذي سرق ذهبك ودجاجتك التي تبيض بيضاً ذهبياً». ربّما هو في الموقد.

واندفع كلاهما إلى الموقد. من الجيّد أنّ جاك لم يختبئ هذه المرة هناك!

تذمّرت زوجة آكل لحوم البشر قائلة:

- أنت تردّد جملة المشهورة «في- فاي- فو-

فوت» إلى الأبد - وبدأت تطهو الفطور لزوجها.

جلس آكل لحوم البشر إلى المائدة، ولكنّه لم يستطع أن يهدأ وتمتم قائلاً:

- مع ذلك يمكنني أن أقسم أن... وقفز من

موضعه، وفتش المستودع، والصناديق، والخزائن ...

لقد بحث في جميع الزوايا، ولكنّه لم يفكر

أن ينظر في الغلاية النحاسية. أنهى الفطور أخيراً وصاح:

- يا زوجتي، أحضري لي القيثارة الذهبية!

أحضرت الزوجة القيثارة، ووضعتها على الطاولة.

طلب العملاق من القيثارة:

- غني!

وغنت القيثارة الذهبية بشكل جيّد، يبعث المتعة

في النفس! وغنّت وغنّت، حتى غفا آكل لحوم البشر، وشخر ليس كالعادة، بل كأن الرعد قد دوّى.

حينئذٍ رفع جاك غطاء الغلاية قليلاً. وخرج

منها بهدوء شديد، مثل القط، وزحف على أربع إلى

المائدة. اندفع إلى الطاولة، وأمسك القيثارة، وهرع

إلى الباب.

لكن القيثارة صاحت بصوت عال:

- يا مالكي! يا مالكي!

استيقظ آكل لحوم البشر، ورأى جاك على الفور

يهرب حاملاً القيثارة.

اندفع جاك متهوراً والعملاق وراءه. ما كان

صعباً على العملاق أن يقبض على جاك، لكن جاك





- ماما! ماما! أحضري الفأس! أحضري الفأس!
ركضت الأم والفأس في يديها، وهُرعت إلى ساق
الفاصولياء وتجمّدت من الرعب: رجلان ضخمتان
عملاقتان تتدليان من الغيوم.

وهكذا قفز جاك إلى الأرض، وأمسك بالفأس،
وأخذ يقطع ساق الفاصولياء، وأوشك أن يقطعها إلى
نصفين.

شعر العملاق أن الساق تتأرجح وتهتز، توقف
لينظر ما الذي يحدث. وتابع جاك ضرب ساق
الفاصولياء مرة أخرى، واستطاع أن يبيتها تماماً.
تمايلت الساق وانهارت، وسقط أكل لحوم البشر على
الأرض، وانكسر عنقه.

أعطى جاك والدته القيثارة الذهبية، وعاشا بعد
ذلك دون عناء. ونسيا العملاق.

كان قد اندفع هارباً قبل أن يركض العملاق نحوه.
فتمكن من الإفلات منه. زد على ذلك، أنه كان يعرف
الطريق جيداً. وعندما وصل إلى ساق الفاصولياء،
كان العملاق على بعد عشرين خطوة فقط. وفجأة
اختفى جاك. ونظر العملاق هنا، وهناك - جاك غير
موجود! وأخيراً فطن إلى وجود ساق الفاصولياء، ورأى
كيف يحاول جاك بكل قواه الأخيرة النزول إلى أسفل.
وشرع العملاق ينزل خائفاً على الساق المتهالكة، لكن
القيثارة نادته مرة أخرى:

- يا مالكي! يا مالكي!

وتعلق العملاق مباشرة بساق الفاصولياء، التي
اهتزت كلها تحت ثقله.

جاك يهبط إلى الأسفل والأسفل ويتبعه العملاق.
لكن جاك صرخ حين أصبح فوق البيت مباشرة:



آخر الكلام

مِنْ أَخْبَارِ الدَّجَاجِ فِي التَّرَاتِ

مُحَمَّدُ قَاسِمٌ

الدَّجَاجُ: الواحدة دجاجة؛ الذَّكَرُ والأُنْثَى فيه سواء، والهَاءُ فيه كِبْطَةٌ وحمامة. سُمِّيَتِ الدَّجَاجَةُ دجاجةً لِإِقْبَالِهَا وَإِدْبَارِهَا؛ دَجَّ القَوْمُ يَدِجُونَ دَجًّا وَدَجِيجًا: إِذَا مَشَوْا مَشْيًا رُويْدًا فِي تَقَارُبِ خَطْوِ. وَقِيلَ: هُوَ أَنْ يَقْبَلُوا وَيُدْبِرُوا. وَكُنْيَةُ الدَّجَاجَةِ: أُمُّ الوَلِيدِ، وَأُمُّ حَفْصَةَ، وَأُمُّ إِحْدَى وَعَشْرِينَ، وَأُمُّ قُوبِ، وَأُمُّ نَافِعٍ. وَإِذَا هَرَمَتِ الدَّجَاجَةُ لَمْ يَكُنْ لَبِيضُهَا مُحًّا، وَإِذَا كَانَتْ كَذَلِكَ لَمْ يَخْلُقْ مِنْهَا فَرْخٌ. وَمِنْ عَجِيبِ أَمْرِهَا أَنَّهُ يَمُرُّ بِهَا سَائِرُ السَّبَاعِ فَلَا تَخْشَاهَا، فَإِذَا مَرَّ بِهَا ابْنُ أَوَى وَهِيَ عَلَى سَطْحٍ أَوْ جِدَارٍ أَوْ شَجَرَةٍ، رَمَتْ بِنَفْسِهَا إِلَيْهِ.

وَتُوصَفُ الدَّجَاجَةُ بِقَلَّةِ النَّوْمِ، وَسُرْعَةِ الْإِنْتِبَاهِ.

يَقَالُ: إِنَّ نَوْمَهَا وَاسْتِيقَاطَهَا إِنَّمَا هُوَ بِمَقْدَارِ خُرُوجِ النَّفْسِ وَرُجُوعِهِ.

وَيَقَالُ: إِنَّهَا تَفْعَلُ ذَلِكَ مِنْ شِدَّةِ الجَبَنِ، وَأَكْثَرُ مَا عِنْدَهَا مِنَ الحِيلَةِ أَنَّهَا لَا تَتَأَمُّ عَلَى الأَرْضِ، بَلْ تَرْتَفِعُ عَلَى رِفٍّ أَوْ عَلَى جِدْعٍ أَوْ جِدَارٍ أَوْ مَا قَارِبَ ذَلِكَ.

وَالدَّجَاجُ مُشْتَرِكٌ الطَّبِيعَةَ؛ يَأْكُلُ اللَّحُومَ وَالدُّبَابَ، وَذَلِكَ مِنْ طِبَاعِ الجَوَارِحِ، وَيَلْتَقِطُ الحَبَّ، وَذَلِكَ مِنْ طِبَاعِ البِهَائِمِ وَالطَّيْرِ.

وَيُعْرَفُ الدِّيَكُ مِنَ الدَّجَاجَةِ وَهُوَ فِي البَيْضَةِ، وَذَلِكَ أَنَّ البَيْضَةَ إِذَا كَانَتْ مُسْتَطِيلَةً مَحْدُودَةَ الأَطْرَافِ، فَهِيَ مَخْرُجُ الإِنَاثِ، وَإِذَا كَانَتْ مُسْتَدِيرَةً عَرِيضَةَ الأَطْرَافِ، فَهِيَ مَخْرُجُ الذُّكُورِ.

وَالفَرْخُ يَخْرُجُ مِنَ البَيْضِ تَارَةً بِالحَضَنِ، وَتَارَةً بَأَنْ يُدْفَنَ فِي الرِّبْلِ وَنَحْوِهِ.

وَمِنَ الدَّجَاجِ مَا يَبْيِضُ مَرَّتَيْنِ فِي اليَوْمِ، وَالدَّجَاجَةُ تَبْيِضُ فِي جَمِيعِ السَّنَةِ إِلا شَهْرَيْنِ مِنْهَا شَتَوَيْنِ، وَيَتِمُّ خَلْقُ البَيْضِ فِي عَشْرَةِ أَيَّامٍ، وَتَكُونُ البَيْضَةُ عِنْدَ خُرُوجِ لَيئَةِ القَشْرِ، فَإِذَا أَصَابَهَا الهَوَاءُ يَبَسَتْ.

وَقَالُوا: أَعْطَفَ مِنْ أُمَّ إِحْدَى وَعَشْرِينَ؛ ضَرَبُوا المِثْلَ فِي تَحَنُّنِهَا؛ لِأَنَّهَا تَحْضَنُ جَمِيعَ فِرَاحِهَا، وَتَزُقُّ كُلَّهَا، وَإِنْ مَاتَ وَاحِدٌ مِنْهَا تَبَيَّنَ الغَمُّ فِيهَا.

وَمِمَّا ضُرِبَ بِهِ المِثْلُ دَجَاجَةٌ هَلَالٌ، وَهِيَ كَدِيكٌ مُرَبِّدٌ فِي البَرَكَةِ وَحُسْنِ الأَثَرِ عَلَى صَاحِبِهَا.

ومن خبرها أن عبد الرحمن بن محمد بن الأشعث بينما هو يتعشى على مائدته، إذ قدمت له دجاجة فاتقة مشوية، فاستطابها، وسأل عنها، فقالوا: إن هلالاً أهداها للأمير.

فقال: يا غلام، أخرج كتاباً من ثني فراشي، فأخرجه، فإذا هو كتاب الحجاج إليه يأمره بقتل هلال، والبعث إليه برأسه. فلماً قرأه هلال تغير وارتعد.

فقال ابن الأشعث: لا عليك يا هلال، أقبل على طعامك أترانا نأكل دجاجتك ونبعث إليه برأسك! والله لا يوصل إليك حتى يوصل إلي. فأنشأ هلال يقول:

وا بنفسي دجاجة لم تخني وضعت لي نفسي مكان الأنوق
فرجت كربة المنية عنني بعد ما كدت أن أعص بريقي
يا بن قيس ويا بن خير بني كند دة بين الأشج بل والصديق
إن شكري شكر الطليق من القت ل ووجدي عليك وجد الشفيق

ودجاجة أبي الهذيل العلاف، وهو من البخلاء المذكورين. ودجاجته مثل للشيء اليسير يستعظمه مهديه، فيكثر ذكره. وكان أبو الهذيل أهدى مرة إلى موسى بن عمران - وهو من البخلاء، معتزلي من أصحاب النظام، واسع العلم في الكلام - دجاجة، وكانت دون ما يتخذ لمويس، إلا أنه بلطفه وحسن خلقه أظهر التعجب من سمنها وطيب لحمها.

فقال له: كيف رأيت يا أبا عمران تلك الدجاجة؟

فقال: كانت عجباً من العجب!

قال: وتدري ما جسها؟ وتدري ما سنها؟ فإن الدجاجة إنما تطيب بالجنس والسن. وتدري بأي شيء كنا نسمنها؟ وفي أي مكان كنا نعلقها؟

فلا يزال في هذا ومويس يضحك ضحكاً نعرفه نحن، ولا يعرفه أبو الهذيل.

وصاروا بعد ذلك إذا ذكروا دجاجة قال: أين كانت يا أبا عمران من تلك الدجاجة!

وإن ذكروا بطة أو جزوراً أو بقرة قال: فأين كانت هذه الجزور في الجزر من تلك الدجاجة في الدجاج؟!

وإن ذكروا عدوية الشحم قال: عدوية الشحم تصاب في البقر والبطن والسّمك والدجاج، ولا سيما ذلك الجنس من الدجاج! وإن ذكروا ميلاد شيء أو قدوم إنسان قال: كان ذلك قبل أن أهدى إليك تلك الدجاجة بشهر، وكان بعد أن أهديتها سنة، وما كان بين قدوم فلان وبين البعث بتلك الدجاجة إلا يوم.

وكانت مثلاً في كل شيء، وتاريخاً لكل شيء.

وكان إياس بن معاوية أبو وائلة الذي يضرب به المثل في الفطنة والتفرض = ضعيفاً ضئيلاً وهو صغير، وكان له أخ أشد حركة منه وأقوى. فكان معاوية أبوه يقدمه على إياس، فقال له إياس يوماً:

يا أبت، إنك تقدم أخي علي، وسأضرب لك مثله ومثلي. فهو مثل الفروج حين تنفلق عنه البيضة، يخرج كاسياً كافيًا لنفسه، يلتقط ويستخفه الناس، فكلما كبر انتقص، حتى إذا تم فصار دجاجة لم يصلح إلا للذبح.

وأنا مثل فرخ الحمام، تنفلق عنه البيضة عن شيء ساقط لا يقدر على حركة، وأبواه يغذوانه حتى يقوى وينبت ريشه، ثم يحسن بعد ذلك ويطير، ويتخذ الناس، ويرسلونه من المواضع البعيدة، فيجيء، فيصان لذلك ويكرم، ويشتري بالأثمان الغالية. فقال أبوه: أحسنت المثل! فقدّمه على أخيه، فوجد عنده أكثر مما ظن به.

وخرج إياس باقعة منقطع النطير!

ومما ضرب به المثل للشيء النفيس تنقطع مادته بعد أن تكون العادة جارية به: بيضة الذهب.

وأصلها أن الروم كانوا ينفذون إلى الأكاسرة في الإتاوة كل عام ألف بيضة ذهب، كل واحدة زنتها مئة مثقال. فلما ولي الإسكندر أتاه من قبل دارا بن دارا من يتقاضاه الإتاوة، فقال: قل له: إن الدجاجة التي كانت تبيض بيضة الذهب قد ماتت! فصار قوله مثلاً. وكان ذلك سبباً لالتحام الشر بين دارا والإسكندر حتى قتل دارا.