

**التراث الثقافي غير المادي  
في محافظة الزرقاء**

نتائج المسح الميداني القائم  
على المجتمع المحلي

(٢٠١٦-٢٠١٣)

- التراث الثقافي غير المادي في محافظة الزرقاء
- المشروع الوطني لحصر التراث الثقافي غير المادي ٢٠١٣-٢٠١٦
- \* نتائج المسح الميداني القائم على المجتمع المحلي في محافظة الزرقاء
- \* الناشر: وزارة الثقافة - مديرية التراث
- شارع صبحي القطب
- المتفرع من شارع وصفي التل - بناية (٢٠)
- ص.ب ٦١٤٠ - عمان - الأردن
- تلفون: ٥٦٩٩٠٥٤/٥٦٩٦٢١٨
- فاكس: ٥٦٩٦٥٩٨
- الموقع الإلكتروني: وزارة الثقافة [www.Culture.gov.jo](http://www.Culture.gov.jo)
- \* الموقع الإلكتروني الخاص بمديرية التراث: [www.ich.gov.jo](http://www.ich.gov.jo)
- الطباعة: مطبعة الدستور
- \* رقم الإيداع لدى دائرة المكتبة الوطنية : ٢٠١٦/١١/٥٣٠٩
- \* الرقم المعياري الدولي (ردمك) : ٩٧٨-٩٩٥٧-٩٤-٢٩٨-٤
- \* جميع الحقوق محفوظة للناشر: لا يسمح بإعادة إصدار هذا الكتاب أو أي جزء منه أو تخزينه في نطاق استعادة المعلومات أو نقله بأي شكل من الأشكال، دون إذن خطي مسبق من الناشر.
- \* All rights reserved. No part of this book may be reproduced stored in a retrieval system, or transmitted in any form or by any means without the prior written permission of the publisher.



## الفهرس

٥	المقدمة
	الفصل الأول
٧	العادات وأشكال التعبير الشفهي بما في ذلك اللغة كواسطة للتعبير عن التراث الثقافي غير المادي
	الفصل الثاني
١٥٥	فنون وتقاليد أداء العروض
	الفصل الثالث
٢٠٣	الممارسات الاجتماعية والطقوس والاحتفالات
	الفصل الرابع
٢٢١	المعارف والممارسات المتعلقة بالطبيعة والكون
	الفصل الخامس
٢٥٣	المهارات المرتبطة بالفنون الحرفية التقليدية الحرف الشعبية والمهن التقليدية



## التراث الثقافي غير المادي في محافظة الزرقاء نتائج المسح الميداني القائم على المجتمع المحلي

يظل التراث الثقافي غير المادي بما يشكله من تكامل في إطار الخلفية الاجتماعية والثقافية لأي أمة من الأمم، شاهداً حياً على قدرة الإنسان للاحتفاظ بالهوية الوطنية والقومية الثقافية، فهو نبض عروق، ومرآة تعكس تفاصيل حياة المجتمع المتمثلة بالتقاليد وأشكال التعبير الشفهي، بما في ذلك اللغة كواسطة للتعبير، فضلاً عن الفنون وتقاليد أداء العروض والممارسات الاجتماعية والطقوس والاحتفالات والمعارف، والممارسات المتعلقة بالطبيعة والمحيط، إضافة إلى المهارات المرتبطة بالفنون الفلكلورية والتقليدية.

وهذا التراث غير المادي يتوارثه جيل عن جيل، تبذعه الجماعات والمجموعات من جديد بصورة مستمرة، بما يتفق مع بيئتها وتفاعلاتها مع الطبيعة وتاريخها؛ ومن هنا فهو ينمي لدى هذه الجماعات الإحساس بالحيوية، والشعور باستمراريتها، ويعزز احترام التنوع الثقافي والقدرة الإبداعية البشرية.

لقد انطلق هذا المشروع الوطني لحصر التراث الثقافي غير المادي، بدعم من صندوق التنمية الخليجي (منحة دولة الكويت) ميدانياً في ثلاث محافظات أردنية (الكرك، البلقاء، الزرقاء)، وقد تم استكمال جمع مفردات التراث الثقافي غير المادي وتوثيقها، حيث شكلت المادة المجموعة مكتوبةً حوالي سبعة آلاف صفحة تناولت مختلف الحقول والتعريفات المعتمدة في تصنيف هذا التراث، كما تم إنتاج ثلاثة أفلام من المحافظات التي أُجري فيها المسح.

وتجب الإشارة هنا إلى عنصر الشباب المنفذ للمشروع، الذين تم اختيارهم من المجتمع المحلي، إذ أدوا بكل اقتدار ومسؤولية متطلبات عملهم، بعد تدريبهم على عمليات المسح العلمي؛ تعزيزاً لمفهوم التنمية بمفهومها الشمولي.

وكانت نتائج التدريب مثمرة، انعكست في طبيعة المادة وتنسيقها وترتيبها وتصنيفها وفق الحقول المعتمدة للتراث الثقافي غير المادي وتعريفاته.

لقد نجح هذا المشروع وأتى أكمله، وحقق أهدافه المرسومة باقتدار، ويظهر هذا النجاح في المادة التراثية الهائلة التي جُمعت من المحافظات الثلاث، مشتملة على المطبخ التراثي، والأزياء

وفنون الأداء، والألعاب التراثية، وسبل العيش الحر كترية المواشي، أو حرف يدوية تقليدية؛ لتشكّل أرشيفاً وطنياً خالداً يفيد منه الدارسون، ويظل على الدوام يسرد حكاية الإنسان الأردني على مرّ عقود من الزمان.

والشكر الجزيل والعرفان الموصول للشركاء ولكل من أسهم في إنجاز هذا المشروع الثقافي الوطني المهم من باحثين ومنسقين وفنيين، وكوادر إدارية في وزارة الثقافة، الذين كان لتعاونهم الدور المهم في هذا الإنجاز الكبير.

اللجنة الإشرافية والتضهيرية

## الفصل الأول

# العادات وأشكال التعبير الشفهي بما في ذلك اللغة كواسطة للتعبير عن التراث الثقافي غير المادي



خبز الصاج (الشراك): من الصناعات الغذائية الشائعة، ومن أسرع الطرق لإعداد الخبز الشهي؛ إذ إن عملية الخبز ميسورة التكلفة في الجهد والوقت.

# أهلاً: العادات والتقاليد

## 1- عادات الميلاد

### فترة الحمل والولادة:

تبدأ طقوس الحمل والعادات والتقاليد المرتبطة به منذ اليوم الأول لاكتشاف الحمل عند الأم، فيبدأ جميع معارف الزوجين بتهنئتهم وتغلب على كلامهم عبارة: (الله يتممها على خير)، أو (الله يقومها بالسلامة)، وفي الماضي كان يستدل على جنس المولود بعلامات على الوليد السابق له، فكانوا يقومون بالنظر إلى منطقة أعلى مؤخرة الرأس فإذا كانت هناك دائرتان يكون الطفل التالي له أنثى، وإذا كانت دائرة واحدة فإن الطفل المرتقب ذكر، وقد كان الاعتقاد بأن هذه الطريقة صحيحة، أما الآن فيتم تحديد جنس المولود عند الطبيب الاختصاصي في الشهر الثالث من الحمل، وتمر المرأة الحامل في شهور الحمل الأولى بمرحلة تسمى الوحام تستمر حتى نهاية الشهر الرابع؛ وهي فترة تشتهي فيها الحامل بعض أنواع الطعام، وقد تطلب أن تأكل بعض الأشياء التي لا تؤكل مثل التراب.

### الوحام:

حالة من شهوة بعض الأطعمة والمأكولات تشعر بها المرأة الحامل، وتبدأ المرأة بالوحام من بعد الشهر الثالث حتى آخر الشهر الرابع، وفي بعض الحالات قد تستمر حالة الوحام طيلة فترة الحمل، وفي مرحلة الوحام يحدث تغير على تصرفات المرأة ونفسياتها، وبالعادة يكون التغير في اشتهاها الأكل، تشتهي المرأة الحامل أكلاً غير الموجود عندها بالبيت أو أي نوع من الأكلات الغريبة، فيهتم من حولها بإحضار ما تشتهي، وكان لديهم اعتقاد بأن المرأة الوحى إن لم تأكل ما تطلب سيظهر شكل ذلك الشيء على المولود، وتطلب النساء المسنات من المرأة الوحى عدم حك مواضع في جسمها عند رغبتها بشيء، لأنه وفي الموضع الذي حكته ستظهر علامة (الوحمة) على جسم المولود، وأغلب النساء يتوحن على (أكلات) ليست بموسمها مثل البطيخ بالشتاء، أو يتوحن على أشياء غريبة مثل من ترغب بأكل الصابون أو التراب، ومن غرائب حالة الوحام ما يتعلق بالحالة النفسية للمرأة، وتبدل تصرفاتها، فمنهن من تكره وجود زوجها بالبيت، وتشتاق له وهو غائب، وقد تتأثر المرأة ببعض الأشكال فيأتي المولود شبيهاً لشخص تكرهه المرأة أو تعجب به، لذلك كانوا يحاولون عدم مشاهدة الحامل لبعض الحيوانات أو الأشخاص المشوهين.

قبل الولادة وبعدها: قبل أن تضع الأم الحامل وليدها يتم التحضير لاستقبال الوليد، بدءاً

بسرير الوليد الذي كان يغلب أن يكون هدية من أحد الأقارب، ثم الملابس الخاصة بالمولود التي تغلب عليها الألوان المحايدة بين الألوان الخاصة بالبنات والألوان الخاصة بالبنين.

لحظة الولادة: تمر الأم قبل الولادة بوقت قليل بطلقات الولادة، وهو ما يستدل به أن وقت الولادة اقترب.

أما بعد الولادة فيمر الوليد وأهله بعدة تقاليد منها المباركة بالمولود، وتكون في الأسبوع الأول من الولادة وتقتزن المباركة بالنقوطة، ويقدم أهل الوليد في هذه الفترة للمهنتين مشروب القرفة الساخنة، ثم يأتي ظهور الولد إذا كان ذكراً، ومن الأمور في فترة ما بعد الولادة:

العادات التي تسبق الولادة والعادات التي تتزامن معها وما يتبعها عند عشيرة بني معروف (الدروز)

تجتمع عند المرأة الحامل نساء الجيران والعائلة للاهتمام بها، وقد سبق وأن حضرت الوالدة التحويجة (البهارات كما كان يطلق عليها) كي تقدم الأم الضيافة للناس الذين يزورونها للمباركة، كما تجهز مواداً للعناية بها وبالطفل، وهي ماء زهر وحلاوه وكمون ويانسون وعقدة الريح للطفل (وهي نوع من البهار يوضع مع حمام الطفل)، ويحضر أهل الزوج ملابس الطفل الوليد.

### الولادة:

عندما يحين موعد ولادة الحامل تحضر (الداية)، وهي امرأة كبيرة في السن ولديها خبرة بتوليد النساء، ويتم تحضير الماء الساخن، وألبسة المولود، وتقوم الداية بقطع الحبل السري للمولود بأداة حادة، وتضع على مكان القطع الكحل وتربطه، ثم تلف الطفل بالقماش الناعم (صوف ربيعي)، وتزور الأم لعدة أيام للاطمئنان عليها وعلى المولود.

### البرقع (البرنس):

ومن الأطفال من يولد وعلى رأسه (برنس) يكون على شكل غطاء يحوط بالرأس، فتفرح الأم عندما تبشرها الداية بأن على رأس مولودها (برنس) لاعتقاد سائد بأن (البرقع) يكون بمثابة (حرز)، تقول إحدى النساء: كنا نحتفظ بالبرقع الذي يكون على رأس المولود على شكل حجاب بعد (تمليحه)، تطويه أم المولود وتحفظه للاحتماء به من حلول المصائب.

### الداية أو القابلة:

قبل انتشار المستشفيات، ووجود القابلات المتعلمات، كانت النسوة يستعن بالداية للتوليد، وهي امرأة مسنة، لها خبرتها في (قبالة) النساء، أي مساعدتهن على الولادة، وكان أهل الحي

يتعاملون مع (الداية) ذات التجربة والخبرة الطويلة، والسمعة الطيبة، تصطحب الداية عند حضورها (صرة) تحتوي على ما يلزمها للتوليد.

وإذا لم يصرخ الطفل أول الولادة تقوم الداية بضربه على مؤخرته ليبيكي، وبعد ثلاثة أيام من ولادته تقوم بتغسيه بالماء والملح، وكانوا يعملون على تحجيل المواليد الذكور والإناث، وأحيانا يولد الطفل مغلق مجرى الدمع في العين، فتقوم الأم بتقطير قطرات من حليبها في عينه كنوع من العلاج، وإن كان المولود ذكرا يقومون بذبح (ديك) لتبقى الأم تلد ذكورا.

### الأذان والإقامة في أذن المولود

عندما تضع الأم المولود الجديد يأتي الأب أو الجد، أو أحد الأقارب ويؤذن في أذن الطفل اليمنى، ويردد أذان إقامة الصلاة في أذنه اليسرى، ويقبله على جبينه.

### تسمية الطفل

غالبا ما كان يتم تسمية المولود على اسم أحد أجداده، أو على اسم أحد أمواتهم لإحياء ذكره، أو أن يقوم أحدهم بتسميته، أو أن يتعلق الاسم بالمناسبات الاجتماعية أو الدينية فسموا (فرحان) و(عيد)، أو تتأثر التسمية بفصول السنة، فسموا من يولد في فصل الشتاء (شتيوي)، ومن ولد وقت الثلج (ثلجي) ومن جاء في فصل الربيع (ربيع)، وتؤنث الأسماء كذلك، يقول أحد الرواة: كان الناس في الماضي يهتمون باختيار الاسم، لاعتقادهم بأن الاسم يؤثر على مستقبل الطفل عندما يكبر، ويؤثر على صفاته، وكانوا يعتقدون أن الروح تدخل الجسم بعد التسمية، وغالبا ما تكون الأسماء الدينية للتبرك، فيفضلون تسمية أولادهم الذكور بأسماء النبي ﷺ مثل: أحمد ومحمد ومصطفى وياسين وطه ومحمود، أو باسم أحد الصحابة مثل علي وعبد الله وعمر، وكذلك البنات، فكانوا يختارون لهن أحد الأسماء الدينية على أسماء زوجات الرسول ﷺ، أو زوجات الصحابة، كعائشة وأسماء وفاطمة وآمنة وخديجة، وكان يتم تسجيل المواليد بالقيود الرسمية من قبل المختار.

### البكر:

البكر هو أول مولود (ذكرا أو أنثى) للزوجين، ويكون لمولده فرحة كبيرة للعائلة، ويتم الاهتمام بقدمه، فتحضر الأم الملابس، والزينة، والفرش الخاص بالطفل، أو السرير، وكل ما يلزم الوليد من حاجيات تراها الأم ضرورية، والأولاد الذين يولدون من بعده قد يستخدمون ما كان للولد البكر، فيتم إلباسهم من ملابسه، ويستخدمون لهم أدواته من فراش أو سرير.

### طعام المرأة النفساء:

تحتاج المرأة النفساء إلى طعام مختلف عما قبل الولادة، خصوصا أول أيام الإنجاب لتقوية

جسمها، ولإرضاع مولودها، وكان الأهل يهتمون بأكل النفساء، فيقدمون لها، بل ويخصونها ببعض الأطعمة كالتمر الذي يتم قليه بزيت الزيتون أو السمن البلدي بعد نزع النوى، ويسمون هذا الطعام (الفتاحة)، ويعدون لها وجبة اسمها (ارشيدية)، وهي عبارة عن طحين ولبن وسكر، وهذا الطعام مفيد للنفساء من أجل تغذيتها ويساعد على تنظيف الرحم، كما يقدمون لها الدجاج (المحمر) أو مع شوربة الفريكة، و(العجة) وهي خلطة بيض مع طحين مع البصل المفروم يتم قليها بالسمن أو زيت الزيتون، بالإضافة إلى الحلاوة مع السمن، و(سليقة) القمح لفائدتها في إدرار الحليب، وتشرب مغلي القرفة مضافا إليه الجوز وجوز الهند، وتواظب على شرب الحليب.

### هدايا الوالدة (النقوط):

عندما كانت تلد المرأة تتتابع الزيارات من الجيران والأقارب لتهنئتها بالمولود، ويقدمن (النقوط) نقدا تضعه على صدر الطفل، ومنهن من تحضر مواداً عينية، إما أطعمة أو أبسة سواء للأم أو للطفل، ومنهن من يحضرن بعض السكاكر.

### لف الطفل (اللفاع):

كانت الأمهات تهتم بـ(تقميمط) الأطفال إلى أن يتجاوز السنة من عمره، تستخدم (اللفاع) لتثبيت اليدين والرجلين مع البدن ليشتد الجسم، وهو عبارة عن قطعة من القماش مربعة، تطوى من إحدى الزوايا للداخل لتكون على شكل مثلث، تفرش على الأرض وتوضع فوقها قطعة قماش أصغر حجما ثم يوضع الطفل على ظهره عليها، تقوم الأم بجمع الساقين إلى بعضهما وتلفهما بقطعة القماش الداخلية، ثم تثبت إحدى اليدين إلى جنبه وتلف طرف (اللفاع) إلى الجهة الأخرى ليكون الطرف تحت الجانب الآخر، وتثبت اليد الأخرى أيضا بلف طرف (اللفاع) الآخر وتطويه إلى أسفل ظهره، ثم تثبته بـ(القماط) وهو قطعة من القماش مطوية على بعضها أو مخاطة بعرض الكف تقريبا وبطول يكفي للالتفاف حول جسم الطفل ثلاث مرات وعادة ما يكون متركشا بالتطريز، تضع منتصف (القماط) على صدر الطفل وتدخل طرفيه من تحت الظهر لتأتي به مرة أخرى إلى وسطه ثم ترسله مرة أخرى إلى أسفل البدن لتعيدة ثالثة إلى القدمين، وقبل أن تربطه تقوم بجمع أطراف (اللفاع) من الأسفل.

في الستة الأشهر الأولى تعمل الأم على (تلفيع) الطفل ليلا ونهارا، ولا (تحلله) إلا أوقات تبديل ملبسه أو عند تنظيف جسمه، وعندما يكبر تقتصر عملية (التلفيع) على الليل.

يفيد (اللفاع) في تماسك جسم الطفل، وحفظه من البرد، ووقاية وجهه وعينه من الخدش بأظافره عند الحك، وتحرص الأم على تقليم أظافر الوليد بعناية.

## تحنيك الطفل:

يقوم الأب أو الجد بمضغ حبة من التمر لكي تلين، ثم بإصبعه يدخلها في فم الطفل يفرك بها حنك المولود وهو ما يسمى بالتحنيك، وذلك لتحلية فم الطفل عند ولادته وتقوية لثته.

## تزيين الطفل:

خلال أول أربعين يوما من ولادة الطفل يتم دهن جسمه بزيت الزيتون يوميا لحمايته من جفاف الجلد، وإكسابه الليونة والنضارة، وتعمل الأم على تحريك يديه ورجليه بحركات خفيفة لتقوية الأطراف.

## ذروة الطفل:

(الذروة) هي خليط من (المُر) و(العنزروت) و(السكر الفضي) يضاف إليها القليل من الماء لسقاية الطفل من الأسبوع الأول لولادته، وتستخدم الذروة عند (التسنين) وفي حالة إصابة المولود بالبرد، كما تسقى له عند (زلة النفس)، إي إذا رأى أو شم رائحة طعام ولم يأكل منه، وتعطى الذروة للأطفال حتى عمر ست سنوات، يأخذها الولد في الصباح والمساء، والبنت تشربها مساء، ويسقون الأطفال أول ولادتهم الماء والسكر لمعالجة الصفار، أو يضعون في رقبتهم طوقا من حبات الثوم، ويحمون الطفل من (العين) بخززة زرقاء يعلقونها على جبهته تتدلى من (طاقية) يضعونها على رأسه، وإذا خرجت الأم من البيت وبقي المولود وحده تضع على صدره قطعة خبز لتحميه من (المس).

## الخلاص:

يطلق على اليوم الأربعين من فترة النفاس، إذ تستطيع الأم بعده الخروج من المنزل.

تقاليد استقبال المولود عند البدو

## الترييق:

وهو إحضار المولود بعد أربعين يوما وهو اليوم الأول الذي يخرج فيه الطفل الوليد من كان ولادته لأحد الشيوخ أو الأقارب من ذوي الصفات الحميدة، ليقوم بترييق إصبعه بلعابه ويمرره في فم الطفل لاعتقادهم بانتقال الصفات الطيبة إليه ب(الريق)، ويقول المروق: (خذ من ريقى واتبع طريقى).

## الأسبوعية:

عند تمام الأسبوع على مولد الطفل يحتفل الأهل بالمولود، فيقيمون وليمة، أو يقدمون بعض

الحلوى، ومن طقوس الاحتفال وضع الطفل بالغربال على الأرض ويطوف حوله الأولاد الصغار وهم يغنون، وتمر الأم من فوقه سبع مرات.

### طهور الولد:

بعد الولادة بفترة أسبوعين، وقد تمتد الفترة إلى سنوات يتم ختان المولود إذا كان ذكرا، ويقام احتفال بهذه المناسبة ترفع فيه الرايات البيضاء، ويرتدي الطفل إذا كان كبيرا ثوبا أبيض كذلك، وتردد النساء الأغاني والأهازيج، وتقام وليمة يدعى لها الأهل والأقارب والجيران، وربما تم جمع عدد من الأطفال في بيت أحد الآباء وتم ختانهم سويا، إذ يتم إحضار (المطهر) الذي يطلقون عليه اسم (الشلبي) ليقوم بعملية (الطهور)، فيقوم باستخدام (الموس) الحاد للقطع، والخيط والإبرة لخياطة الجرح الذي يتم وضع الماء والملح عليه لأيام ليلتئم، وحديثا صارت تستخدم أدوات متطورة تخفف من الألم الذي كان يشعر به الأطفال سابقا، وفي كثير من الأحيان صارت تتم عملية الختان في المستشفيات ومن قبل أطباء.

### ومن ترويدات النساء في حفل الختان:

يا دمعته الغالية نزلت على كمّه      طهرو يا مطهّر وناولوا لأمّه  
يا دمعته الغالية نزلت على تخته      طهّرو يا شلبي وناولوا لأخته

### العقيقة:

هي ذبح شاة بعد ولادة الطفل، وتقسمها كما تقسم الأضحية، وهي سنة وردت عن الرسول عليه السلام، حيث يحتفى به باليوم السابع من ولادته، للذكر شاتان وللأنثى شاة واحدة، وإن لم يتمكن الأب من ذبح الشاتين أو الشاة على الأسبوع يؤجل للشهر، وإن لم يستطع يؤجل حتى يكتمل عام، وإن لم يكن قادرا تبقى العقيقة في ذمته حتى يكبر، ويجوز أن يعق الشخص عن نفسه، وهذه عادة عند جميع المسلمين في جميع أنحاء العالم، توزع العقيقة على الفقراء والأقارب والجيران والأصدقاء، والهدف منها الاحتفال بالمولود الجديد وشكر لله تعالى على هذه النعمة، ويشترط في العقيقة أن تكون سليمة من أي عيب كالعرج والعمور أو مقطوعة أذنها، وأن يكون عمرها أكثر من ستة أشهر، والبعض قد يوزع لحم العقيقة مطبوخا.

## ٢- عادات للطفل المولود:

### فطام الطفل:

هو منع الطفل من الرضاعة من ثدي أمه، وعادة يتم الفطام على عمر السنتين، وللفطام أساليب، ومما قاله الرواة في هذا الموضوع:

قد يبقى الطفل يعتمد على الرضاعة من أمه لستة أشهر من عمره، بعدها يمكن إعطاؤه بعض الأطعمة التي تقلل من حاجته للرضاعة، أو إرضاعه على فترات متباعدة، لكن الطفل يبقى متعلقاً بثدي أمه، وتصبح عملية فطامه في أول الأمر، فتضطر الأمهات إلى استخدام مادة (مرة) الطعم اسمها (الحلوة) تدهن بها حلمة الثدي لينفر الطفل من الرضاعة عندما يجد طعمها، وتتكرر العملية لمرات حتى يتناسى الرضاعة نهائياً، وقد تلهيه الأم ببعض الأشياء المحببة للأطفال إسكاتها له عند البكاء.

### زيارة الوالدة والطفل المكبوس:

كانت النساء يحرصن أن لا يزرن النفساء بدون طهارة كي لا تتأذى الأم أو الطفل، فإن حصل وقامت الحائض بزيارة والدة وأصيب الطفل الوليد بعوارض المرض كالضعف في الجسم أو عدم تقبل الرضاعة عندها يعتقدون بحصول (الكبسة)، وهي أذى يصيب الطفل من أثر تلك الزيارة، فيطلبون من المرأة أن تضح (صيغتها) أي الذهب الذي لديها في الماء ويغسلون الطفل به كل يوم أحد لثلاثة أسابيع، والقصد من اختيار يوم الأحد أن يضعوا حدا لعارض (الكبسة)، وحرصاً من الأمهات الوالدات حديثاً يضعن قطعة من الذهب في لباس المولود، لأن الذهب باعتقادهم يرد الأذى.

## ٣- عادات الزواج

### تقاليد العرس:

للأعراس في المجتمع الأردني خصوصيتها التي تنبعث من العادات والتقاليد الراسخة والمتوارثة، ومما قاله الرواة عن هذا الموضوع:

### اختيار العروس:

كان الأهل من يسعون لتزويج ابنهم، والبحث له عن عروس، وغالبا ما تكون العروس من الأقارب، كبنات العم، وقليلًا ما كان الشاب يشير إلى رغبته بإحدى الفتيات.

### اختيار العروس (النقد):

كانت أم العريس، أو إحدى قريباته تذهب لزيارة أهل العروس التي يرغبون بخطبتها لابنهم، تمكث ضيفة عند أهلها أيامًا، لتراقب تصرفات البنت، فترى إن كانت تتقن العمل في المنزل من خلال تذوق الطعام الذي تقوم بطهيه، وتراقب تصرفاتها في تعاملها إن كانت عصبية وعالية الصوت أو هادئة، وتتعرف على طباعها فترى إن كانت رزينة أو خفيفة الحركة، وتشاهد هيئتها حين استيقاظها من النوم فإما تبدو رثة الحال أو ذات مظهر مقبول.

فإن وجدت (النقادة) أن الفتاة مناسبة أخبرت والد العريس لتتم خطوبتها.

### الجاهة وطلبة العروس:

عندما يتم اختيار الفتاة للزواج، وبعد أن يكون قد تم الاتفاق على تفاصيل الخطوبة وتحديد المهر، يقوم أبو العريس بجمع الأقارب والأصدقاء للذهاب إلى أهل العروس وطلب يد ابنتهم فيما يسمى (الجاهة)، ويكون بالاستقبال وفق موعد سابق أهل العروس، وبعدها تصل الجاهة وتجلس تصب القهوة وتوضع أمام الكبير منهم، أو من هو مخول بطلب العروس، وقبل شرب القهوة يخاطب ولي أمر العروس خاطبا إياها باسمها إلى من كلفوا بالخطبة له مع ذكر اسمه كذلك، فإن جاء الرد من قبل والد العروس أو من ينوب عنه بالكلام بالموافقة يشرب كبير الجاهة فنجان القهوة، وتدار القهوة على جميع الأشخاص في الجاهة، وتتم قراءة الفاتحة، ثم يتم عقد القران إما في يوم آخر، أو في نفس اليوم إذا كان العريس قد حضر مأذونا لتوثيق العقد، ويقوم أهل العريس بتوزيع الحلوى على الحضور.

وحدثا صارت تتوجه الجاهة للخطوبة بعدما يكون قد تم الاتفاق على كافة التفاصيل، وبعد أن يجري العروسان الفحص الطبي.

## المهر:

المهر هو حق للعروس، يتم الاتفاق عليه من قبل الأهل، ويشمل المعجل الذي يسمى وقلمًا يقبض، والمؤجل الذي تقدر قيمته كضمان للمرأة يدفع من قبل الرجل في حال تم الطلاق، وقيمة الذهب وفي الغالب تذكر قيمته ويتم شراؤه كاملاً أو بعضه، بالإضافة إلى قيمة الأثاث، وغالباً ما يكون المهر أقل إذا كان العريس من أقرباء العروس.

## كتب الكتاب:

عقد القران، وهو توثيق الزواج لدى المحاكم الشرعية من قبل مأذون شرعي، ويتم بين العريس وولي أمر العروس بعد أن يستأذن المأذون العروس ويسألها إن كانت موافقة على الزواج أم لا، ويوقع على العقد شاهدان، وغالباً ما يتم (كتابة الكتاب) يوم الخطبة.

## الدبلة:

أول ما يقدم الخاطب لخطيبته من المصاغ الذهبي الدبلة، ومنهم من يلفظها (الذبلة)، يتم وضعها في إصبع البنصر اليمين لكلا المخطوبين في حفلة الخطبة التي تقيمها العروس في بيت أهلها وسط المدعوات من قريباتها وقريبات العريس يوم عقد القران، أو بعده بأيام، ويستدل من وجود (الدبلة) في اليد اليمنى بأن من يرتديها يكون خاطباً أو مخطوبة، ويتم نقل الدبل إلى اليد اليسرى يوم حفل الزفاف لتعني أن كليهما متزوج.

## جهاز العروس:

مجموعة من الأغراض والملابس والحاجات تحضرها العروس قبل ذهابها إلى بيت زوجها، وهذه التكاليف يقوم العريس بدفع قيمتها مع المهر، ومما قاله الرواة في هذا الموضوع:

يعد جهاز العروس من العادات والتقاليد والممارسات الاجتماعية المهمة المرتبطة بالخطوبة؛ والعروس تفتخر أمام قريباتها بجهازها، وتدعو بنات جيلها لمشاهدة ما حضرت من جهاز من ملابس تختارها من ألوان زاهية، وأثواب مطرزة، وحلي المصاغ الذهبي من خواتم وسلاسل وأطواق، وكان جهاز العروس يوضع في صندوق خشبي مزين بالصدف يسمى صندوق العروس، أما الآن فأصبحت العروس تضع جهازها في حقائب خاصة قبل أن يتم إرساله إلى بيت الزوج لترتيبه في الخزانة.

## طرحة العروس:

هي قطعة قماش بيضاء من نوع الساتان تطرحها على رأسها في حفلة الزفاف، يتراوح طول

الطرحة بين المتر والمترين، وقد تعارف الناس على أن تقوم العروس بقص هذه الطرحة عند نهاية يوم زفافها إلى نصفين، تحتفظ بالنصف الأول لتجعل منه (ناموسية) لمولودها، وتجزئ النصف الآخر إلى أجزاء صغيرة على عدد صديقاتها اللواتي تهدي إلى كل منهن جزءا من باب الفأل الحسن.

### ليلة حناء العروس:

بعد فترة الخطوبة، يقوم أهل العريس بزيارة أهل العروس لتحديد موعد الزفاف، كما يقوم أهل العريس بالتعاليل لعدة ليال، وآخر ليلة تكون فيها حفلة الحناء، وتسمى (ليلة الحناء)، تتوجه فيها النساء من قريبات العريس وجاراته المدعوات إلى بيت العروس يحملن معهن المشاعل وطبق الحناء المعجون للمشاركة في مراسم حناء العروس؛ حيث من المعتاد أن تقوم إحدى النساء الخبرات بتزيين العروس، فتعمل على تخضيب يديها، في حين توزع باقي الحناء على النساء المشاركات، وعند وصول (الحنائيات) بوابة الدار يطلبن بنوع من الغناء يسمى (المهاهة) من أهل العروس أن يفتحوا باب الدار، ويرددن:

- آوي ها وافتحوا باب الدار
- آوي ها خلوا المغنيات تغني
- آوي ها وأنا طلبت من الله
- آوي ها وما خيب الله ظني

وما أن تنتهي المغنيات من المهاهة حتى تنطلق جميع النساء الحاضرات بالزغاريد، لترد عليهن نساء من أهل العروس بالقول:

- آوي ها مية أهلا وسهلا بالضيوف
- آوي ها والعشا علينا والغدا خاروف
- آوي ها مية أهلا ومرحبا يا أحباب
- آوي ها والعشا علينا والغدا كباب.

### تسعة الخال:

من العادات التي كانت راسخة أن يدفع العريس لخال العروس مبلغا من المال يسمى (تسعة الخال) ليتم إخراج العروس التي يخرجها الخال نفسه، أو يسمح بإخراجها، ويقدم الخال المبلغ أو جزءا منه (نقوط) للعروس، وهذه العادة بدأت بالتلاشي.

## عباءة الخال:

وبالإضافة إلى (تسعة الخال) تقدم له عباة إما عينا أو قيمتها نقدا من العريس، وجرت العادة ولا زالت أن تخرج العروس مقنعة بالعباءة.

## نقوطة العريس:

تنتشر هذه العادة في جميع مناطق ومحافظات المملكة، وترمز إلى التواصل والتكافل الاجتماعي، وتكريم العريس وأهله، وتساعد العريس على تكاليف الزواج، وتنوعت مادة النقوطة بين نقدي أو عيني.

تبدأ هذه العادة في الغالب بعد وجبة الغداء، وأثناء الحفل في الصالة، فيقدم الأقارب والمدعوون للعريس مبلغا من المال عند الاستقبال أو عند المغادرة، ومنهم من يحضر موادَّ عينية تتنوع ما بين (الذبائح) من رؤوس الماشية، أو أكياس السكر والأرز، أو على شكل هدايا من الأجهزة الكهربائية أو الأثاث، وهناك من يقدم (النقوطة) بعد الزواج عند الزيارة للتهنئة.

## صرر الحلو (المطبقيات):

سادت لفترة من الزمن عادة توزيع (المطبقيات) مع بطاقات الدعوة للنساء لحضور حفل زفاف العروس، وهي كؤوس أو علب زجاجية أو فخارية يتم وضع تشكيلة من حبات (السكر) فيها، وكان القصد من توزيعها مع البطاقات للتخفيف عن أهل العروس من تقديم الضيافة للمدعووات، لكنها عادة لم تستمر.

## حمام وزفة العريس:

يكون حمام العريس في يوم الزفاف نفسه، أي يوم الجمعة ما بين الساعة العاشرة والحادية عشر ويأتي بعد ذلك الغداء، وأحيانا يكون في وقت العصر إذا كانت حفلة العرس في الصالة أو في منزل العريس، حيث يذهب أهل العريس وأقاربه إلى بيت من دعا العريس للاستحمام عنده، ويعني هذا الطقس استبدال الملابس، فيزف الشباب العريس ومن خلفهم النساء من بيته إلى بيت الداعي، وهم يرددون الأغاني، والنساء تردد الأهازيج و(المهاواة)، وبعد أن تتم تهيئة العريس، يعودون به في زفة أخرى إلى بيته للدخول على العروس وسط الأغاني من الرجال والنساء، وكلما مر من أمام بيت من بيوت الجيران تقوم بعض النسوة المتجمعات في الطرقات، أو اللواتي يعتلين سطوح المنازل بنثر الحلوى أو الملح عليه، وتعلو زغاريدهن فرحا.

ومن أغاني الشباب التي تردد أثناء الزفة:  
الهيلامان الهيلامان الهيلامان على شعره  
شعره يا ضمة حرير بعيني أنعم شويه  
الهيلامان الهيلامان الهيلامان على عيونه  
عيونه يا وسع الفنجان بعيني أوسع شويه  
الهيلامان الهيلامان الهيلامان على طوله  
طوله يا مطرق رمان بعيني أطول شويه  
الهيلامان الهيلامان الهيلامان على خصره  
خصره يا ضمة ريحان بعيني أرفع شويه.

وأيا أغنية:

تلولحي يا داليه يا أم غصون العالية  
تلولحي عرضين وطول وتلولحي ما أقدر أطول  
يا أم ثويب انزم انزم زميني وأنا بنزم  
يا أم ثويب طرز تيه حطيت البلاوي فيه  
وعلى العريس خبتيه وعلى حبيك بينتيه  
تهيا يا تخت تهيا نوم الصبايا يا غية  
نوم الصبايا الحلوين على التخت مرتاحين.

ومن الأغاني كذلك:

يا زارعين الباميا واللوبيا واحنا زرنا حواضا ريحان  
يارايحه على أم العريس قوليلها عريسنا طاح الزفة عريان  
وديتله ميتين بدلة مخيطة يلبس جميع العرسان  
يارايحه على أم العريس قوليلها عريسنا طاح الزفة جيغان

وديتله ميتين وزه محمرة يأكل ويطعم جميع العرسان  
يا رايحة على أم العريس وقوليلها عريسنا طاح الزفة عطشان  
وديتله ميتين شربة مثلجة يشرب ويسقي جميع العرسان.

في السابق كانت زفة العريس تتم على ظهور الخيل، فيركب العريس فرساً أو حصاناً، ومن حوله الأقارب على الخيول، ومنهم سيرا على الأقدام، وعند الوصول إلى بيت العريس يقوم عدد من الخيالة بالطراد على الخيل كتعبير عن الفرح، وأحياناً تجري السباقات، وبعد وليمة العرس يقومون بزف العريس إلى العروس.

### التعليلة أو السهرة:

كان المدعوون يحضرون إلى بيت أهل العريس مع المساء طيلة ليالي سهرة العرس التي كانت تتم في إحدى الساحات القريبة، وعادة كانوا يبنون بيوت الشعر لاستقبال الضيوف، فيجتمع الشباب لإقامة الاحتفال بالدبكات الشعبية، إذ يصطف مجموعة من الرجال متماسكي الأيدي، ويبدأون بالدبكة مع ترديد الأغاني وأصوات أدوات العزف مثل (المجوز) و(الشبابة)، وهناك دبكة (الجوفية) حيث يصطف صفان من الرجال، كل صف يقابل الآخر، ويبدأ بعض الرجال من أحد الصفين بالغناء وهم يتقدمون خطوات بشكل دائري، ليرد عليهم رجال من الصف الآخر، ومن أشهر الأغاني التي تردد في هذه الدبكة:

يابو رشيدة قلبي أنا اليوم مجروح... جرح غميق وبالحشا مستظلي

جابوا الطبيب ومددوني على اللوح... قلت برخا لما عشيري يطلي

وكانت السهرات تستمر في السابق لعدة ليالي، وفي الوقت الحاضر اقتصرت على ليلة واحدة تسبق يوم الزفاف.

### الفاردة أو القطار:

عند وصول الفاردة إلى بيت أهل العروس يستقبلها والدها مع أقاربه، وبعد أن يطلب والد العريس أو أحد أقاربه من أهل العروس إخراجها، يقوم والدها أو أحد أختها أو خالها بتغطيتها بالعباءة لتخرج وسط تعالي أصوات الغناء والزغاريد من قريباتها ومن قريبات العريس.

وقديماً كانت الفاردة تتكون من مجموعة من الجمال على أحدها (الهودج)، وهو مركب على ظهر جمل، مظلل بالأقمشة الزاهية تكون بداخله العروس، ومن حولها الخيالة، ومن خلفها المشاركون بالفاردة من رجال ونساء يرفعون (البيارق) وهي قطع قماش ملونة يجعلونها على

أعواد تعبيراً عن الفرح، وإذا كانت العروس من منطقة بعيدة كان يستغرق زفافها وقتاً طويلاً، وقد يعترض الفاردة أحد القاطنين على الطريق بالدعوة للنزول، فإن قبلوا أعد لهم وليمة، وهياً مكاناً للنساء مع العروس التي قد تبيت إذا كانت المسافة طويلة، أو أن يكون مع الفاردة ما يبتنونه لمبيت النساء، ويستمر غناء النساء، ويزداد حين وصول الفاردة إلى بيت أهل العريس، ومن الأهازيج التي ترددها النساء غناءً إذا كانت العروس غريبة:

درب الغريبه الشوك والبَلّاني دربك يا بنت الورد والريحاني

وإذا كانت العروس عند أقاربها تغني النساء:

يا خيبة يا مزنة لا تهمني حالك وعيال عمك ينتخو قدامك

وعند وصول الفاردة إلى بيت أهل العروس:

يطلع خويه من فروع الدمي يا بي فلان محتزم وملتقي

يا بي فلان اقبل الزواري يقول المرج الأخضر امتلا نواري

وعند وصول الفاردة إلى بيت أهل العريس يقوم أبو العريس بإعداد الوليمة للفاردة، وتغني النساء بعض الأهازيج مثل:

شجرة قرنفل هدبلي على الزفة نادوا الحبايب يحضروا الزفة

وبعد تناول العشاء تكون هناك مجموعة من الأهازيج:

راح اللحم بيد العجب طشسي إحنا شعبنا وكلا جملنا عيشي

تلفظ كلمة العقب بلسان أهل البادية:العجب: وهم الأولاد الصغار.

بعد ذلك يتم زف العريس إلى العروس في بيته بالغناء والأهازيج والزغاريد.

**الفاردة (في الوقت الحديث):**

تسبق حفل الزفاف مباشرة، حيث يتوجه أهل العريس بموكب سيارات إلى بيت العروس من أجل إحضارها لبيت زوجها، ومما قاله الرواة عن هذه العادة:

عند انتهاء العرس بعد الغداء إن كان العرس غداء، أو قبل الذهاب إلى الصالة، يتجمع الأهل والأقارب والجيران والأصدقاء لإحضار العروس من عند أهلها، ويكون شخص من الأقارب أو الأصدقاء قد عزم على أن يحضر سيارة ويزينها تسمى سيارة العروس، وأيضا يكون أهل العروس

وأقاربها مجتمعين بانتظارهم الفاردة التي تكون سيارة العروس أولها، وعندما تصل إلى بيت أهل العروس ويدخل أهل العريس يقدم فنجان القهوة للكبير فيهم، أو إلى من يشار إليه من الحاضرين، وقبل أن يشرب قهوته يقول: (اسمحو لنا بعروشنا)، فيرد أهل العروس: (ابشر عروسكو جاهزة)، ويشرب الرجل فنجان القهوة ومن بعده الحضور، وهذه العملية كلها لا تستغرق وقتا طويلا، وقبل أن يقوم خال العروس بإحضار العباءة والدخول على العروس لإخراجها وإيصالها إلى السيارة التي عادة ما يكون العريس فيها ليقول الخال له (صارت أمانة برقبتك)، يكون والدها وأخوانها وأعمامها وأخوالها قد قاموا بوداعها وتقديم (النقوط) لها إما نقداً أو مصاعاً ذهبياً كالأساور والخواتم والسلاسل.

### عجينة العروس:

يتم تحضير قطعة عجينة وتوضع على ورقة عنب لتقدم للعروس عند وصولها العروس إلى بيت أهل زوجها أو بيتها، لتعمل على لصق العجينة على باب البيت، فإن التصقت من أول محاولة تفاعل أهل العريس بمقدمها، وصار في اعتقادهم أن الزوجة ستثبت في بيت زوجها، ويكون حظ العروس سيئاً وفالها غير حسن إن سقطت العجينة أرضاً، فتتشاءم الحماة والأم والحضور، وقد يكون سقوط العجينة سبباً في حدوث نزاعات مستقبلية.

### الصباحية:

صباحية العروس عادة قديمة من أهل العروس، حيث يذهبون إلى ابنتهم ثاني يوم من عرسها، حيث تذهب والدة العروس وبعض أقاربها لزيارتها ويحضرون الأطعمة مثل: المسخن، أو الكبدة بالإضافة إلى الحلوى، ويقدمون بعض الهدايا للمنزل مثل الفراش، أو أطقم الأواني المختلفة، لتتباهى العروس بأهلها.

### ذبيحة الزوارة (زيارة العروس لأهلها):

بعد أسبوع أو أسبوعين من الزواج تعود العروس لبيت أهلها زائرة، يرافقها زوجها وربما أهله ويصطحبون معهم ذبيحة تسمى (ذبيحة الزيارة)، فيمكث العريس وأهله إلى أن يقيم أهل العروس الوليمة على الذبيحة، وبعد تناول الطعام يعودون وتبقى العروس لعدة أيام، وبعد انتهاء زيارتها إما أن يذهب زوجها لإحضارها، أو أن يحضرها أحد من أهلها، وقد تعود بهدية.

## الزواج من بنت العم (البداة):

يقول الراوي: من العادات والتقاليد في المجتمع الأردني قديما ما يسمى بالزواج من بنت العم، حيث كان ابن العم قليلا ما يتزوج غير بنت عمه، وكانت زيجة ابن العم من ابنة عمه يأتي من باب (البداة) فهو أبدي -أي أولى- من الغريب، لقولهم: (ابن العم ينزل بنت عمه عن ظهر الفرس)، فإن رفض والد الفتاة طلب ابن العم عمل على (جيرتها) بوجه أحد الوجوه، فلا يجروا أي شخص على خطبتها، ما لم يجد (المجير) سببا يقره في رفض الأب، عندها يرفع جيرته، وتزوج البنت ممن يخطبها ويوافق عليه أبوها، وقد تلاشى هذا العرف، وإن كان زواج ابن العم من ابنة عمه ما زال قائما.

## زواج البدل:

من العادات الاجتماعية التي كانت سائدة ولوقت قريب زواج البدل، فيتزوج الرجل المرأة مقابل أن يتزوج أخواها أخت العريس، وكان يحصل أن يتزوج الرجل امرأة ليزوج ابنته لأخ العروس لعدم القدرة على دفع المهور، ومن مساوئ هذه الزيجات أن تتم معاملة كل امرأة وفق معاملة الأخرى، فإن تركت إحداها بيت زوجها يكون من حق الثانية ترك بيت زوجها هي الأخرى ولو لم تكن هنالك أسباب، وكثيرا ما كان يتم تطليق إحداها لأنه تم تطليق الأخرى، فإن لم يتم تطليق بديلة المطلقة سمو لها مهرا.

## الخطابة:

هي امرأة ذات معرفة كبيرة بتقاليد الزواج وعاداته، وهي ذات علاقات اجتماعية واسعة وكبيرة، ووظيفة هذه المرأة مساعدة الراغبين بالزواج على إيجاد الشريك المناسب لهم، حيث تحاول إرشاد والدة الشاب إلى إحدى الفتيات التي قد تلائم ابنها، وتعمل الخطابة كذلك على إقناع المخطوبات وإمهاتهن بمناسبة الخاطب، وإذا تم الاتفاق بين الطرفين وحصل الزواج، تحصل الخطابة على تكريم مبالغ من المال من أهل العريس.

## عادات الموت

لا تختلف العادات المتبعة في المآتم عند المجتمع الأردني إلا ببعض التفاصيل الصغيرة التي لا تكاد تذكر ما بين منطقة وأخرى، فتبدو الطقوس المتعلقة بهذا الأمر واحدة في تفاصيلها العامة، ومما قاله الرواة عن الواجبات الدينية والعادات الاجتماعية في حالات الموت:

### إعلان الوفاة:

عند حدوث الوفاة، يقوم أهل الميت بإبلاغ الأقارب، وإعلان الوفاة من خلال مكبرات الصوت في المسجد لإعلام الجيران، فيتوافد الناس إلى بيت أهل المتوفى للمشاركة في تشييع الجثمان.

### تجهيز الميت:

يقوم أهل المتوفى بتجهيز الميت للدفن، إذ يعملون على شراء الكفن والحنوط، وهو عطر خاص بالموتى والحناء، ويتم غسله إما في المستشفى أو في البيت، ويبدأ الغسل من الرأس ثم الجانب الأيمن ثم الجانب الأيسر، ثم من الأمام (الصدر والبطن) ثم الظهر والرجل اليمين ثم الرجل اليسار مع تنظيف ثنايا الجسم، ثم الوضوء العادي للصلاة وبالترتيب، ثم تكفينه بالقماش الأبيض، ويتم ربط الكفن من عند الرأس ومن الوسط والقدمين، ثم يتم رش العطر على الكفن، وقبل خروج الجنازة للصلاة يسجى في وسط غرفة لمشاهدته من قبل أبنائه وإخوانه وبناته وزوجته وأخواته مما يسمى (نظرة الوداع)، ومن بعد يتم نقل الجثمان إلى المسجد للصلاة عليه قبل دفنه.

### صلاة الجنازة:

عند دخول الجنازة إلى المسجد، يوضع الجثمان خلف المصلين إلى حين الانتهاء من صلاة الفريضة، ثم ينقل إلى الأمام، ويسجى بمحاذاة المحراب بحيث يكون رأس الميت على يمين الإمام ورجلاه على يساره، فيقف الإمام عند رأس الميت إذا كان ذكراً، وعند وسط الجثة إن كانت أنثى، وقبل أن تبدأ الصلاة على الجثمان ينبه الإمام المصلين إلى أن الجنازة (ذكر) أو (أنثى) لأجل الدعاء، والصلاة على الجنازة أربع تكبيرات وقوفاً بلا ركوع ولا سجود، تتم قراءة الفاتحة بعد التكبيرة الأولى، وقراءة الصلاة الإبراهيمية بعد التكبيرة الثانية، والدعاء للميت ولأموات المسلمين بعد التكبيرة الثالثة، والتسليم بعد التكبيرة الرابعة، ثم ينقل الجثمان إلى المقبرة لدفنه.

### دفن الميت:

منذ أن يتوفى الشخص يبدأ أهله بتجهيز القبر، يتم حفره بطول القامة، ويعرض أكثر من متر قليلاً، وبعمق متر ونصف تقريباً، في ثلثه الأخير يتم استحداث (للحد) ليتم إنزال الجثة فيه قبل أقرباء المتوفى، ومن قبل محارمها إذا كانت أنثى بعد ستر القبر بغطاء إلى حين الانتهاء من وضع

الصفائح، واللحد أقل عرضاً من عرض القبر الكلي، يتم إحداث اللحد إما بتضييق الحفر إذا كانت الأرض صلبة، أو بطي جوانب القبر بالحجارة والطين، وحالياً يستخدمون (الطوب) لإقامة اللحد، يتم وضع الجثمان على جانبه الأيمن ليكون وجهه باتجاه القبلة، ثم تحل الأربطة ونثر الحناء على الكفن، ثم يغلق اللحد بصفائح عريضة من الحجارة، وصار الناس يستخدمون الصفائح المصنوعة من الأسمنت، وتغلق فجواتها بالطين، ومن بعد يهال التراب الذي استخرج بالحفر ليغطي الفراغ، ويعتلي فوق القبر، وتوضع على محيط القبر الحجارة أو الطوب، وعلى الرأس يتم وضع الشاهد، وهو حجر طويل ومستطيل وقد يتخذ من الاسمنت، فيستدل على قبر الرجل من طريقة وضع الشاهد عند القدمين بالعرض، بينما يكون طولياً عند قدمي قبر الأنثى، وبعد أن يلقي أحد الأئمة موعظة على القبر بعد إتمام الدفن، يتقبل أقارب الميت العزاء من المشيعين ثم يعودون إلى بيت العزاء.

### بيت العزاء:

يفتح أهل المتوفي بيتاً لتقبل العزاء للرجال من الأقارب والمعارف والجيران طيلة ثلاثة أيام، إما في (ديوان) العشيرة إذا كان لديهم ديوان، أو يبتنون بيت شعر أو صيوان تقدم فيه القهوة والتمور للمعزين، يستمر العزاء لمدة ثلاثة أيام وفيه التخفيف من المصاب على ذوي المتوفي، ومواساتهم بفقيدهم، ويتوافد المعزون طيلة أيام العزاء نهارة وإلى وقت متأخر من الليل، أما النساء، فعادة ما يكون بيت العزاء في منزل المتوفي، ومن آداب زيارة المعزين أن يراعوا مشاعر أهل الميت، وأن لا تظهر النساء المعزيات بملابس لا تناسب المناسبة.

### غداء الميت:

يطلق أهل الميت اسم (مجرين) أو (منقوصين)، والتكافل الاجتماعي يفرض على الأقارب والمعارف والجيران القيام بمواساتهم حتى في الطعام، امتثالاً لحديث الرسول: (اصنعوا لآل جعفر طعاماً فقد أتاهم ما يشغلهم)، وغالبا ما يكون طعامهم بدعوة من عائلات أخرى، أو من الأقارب، وعادة يقوم أحد الأصدقاء أو الأقرباء بإبلاغ أهل المتوفي وقبل الدفن بأنه سيعد الغداء لهم، ليعودوا بعد الانتهاء من الدفن إلى بيته لتناول طعام الغداء لأن الوقت حتماً يكون ما بعد الظهر أو بعد العصر، ويتم إرسال الطعام إلى النساء في بيت المتوفي، وتستمر الدعوات طيلة أيام العزاء، وربما تمتد لوقت بعدها، وكثيراً ما يعتذر أهل الميت عن الاستجابة للدعوة تخفيفاً على الآخرين، فيكتفون بثلاثة أيام.

## الطقة:

هي طعام يقدم لأهل الميت، من قبل من سبق للميت أو أحد أقربائه أن قدم له في مناسبة سابقة، وقلما يقبل الداعي الاعتذار لأنه يعد ذلك واجبا لازما، ودينا يجب الوفاء به إكراما لمن أكرمه.

## فك الوحدة:

هي زيارة قبر المتوفي من قبل أقربائه وقريباته ثاني يوم الدفن، يقرأون القرآن، ويدعون للميت، ومن العادات المقترنة بزيارة فك الوحدة أن تصطحب النساء معهن ما يتم توزيعه على الموجودين في المقبرة كصدقة، كالفاكهة، وخبز (قراص) يعد خصيصا، ومنهم من يتصدق بنقود.

## تلاوة القرآن على الميت:

من العادات المتبعة أنه تتم قراءة القرآن في بيت العزاء من قبل أحد حفظة القرآن الزائرين للتعزية، أو التحدث بالمواعظ الدينية، وفي ختام القراءة أو الموعظة يتم الدعاء للميت، وفي ذلك بعض المواساة لأهل المتوفي.

## الحداد:

الحداد هو الامتناع عن إظهار الفرح حزنا على الميت، أو حضور مناسبات الأعراس، ويتم الحداد، أي عدم إظهار مظاهر الفرح من قبل عائلة المتوفي وأقاربه المقربين لأربعين يوما، أما قريباته فيعبرن عن الحداد بارتداء الملابس السوداء، وزوجة المتوفي تحد على وفاة زوجها أربعة أشهر وعشرة أيام، وهي فترة العدة الشرعية، وقد يمتنع الجيران عن الأفراح والمناسبات خلال الفترة القريبة من وفاة أحد جيرانهم، أو أن يتم الاستئذان حفاظا على مشاعر جيرانهم.

## القبور والعناية بها:

يهتم ذوو المتوفين بقبور ذويهم، فبعد الوفاة بوقت يذهبون لترميم القبر الذي كثيرا ما يطلقون عليه اسم (بيت) لكرامة اسم (القبر)، فيحيطونه بالطوب، ويسوون التراب ويرطبونه بالماء، ويجعلون عليه شاهدا يكتب عليه اسم المتوفي وتاريخ وفاته لتمييزه من بين القبور الأخرى، ومنهم من يزرع شجرة عند شاهد القبر، ويفضلون زراعة الزيتون باعتبارها شجرة مباركة، وكانوا يديمون زيارة القبور كل إثنين وخميس، إلا أنها اقتصر في الوقت الحاضر على أيام الأعياد.

## عِدَّة الأرملة:

في حال وفاة الزوج تمر الزوجة بفترة عدة مدتها أربعة أشهر وعشرة أيام ابتداءً من يوم وفاة الزوج، وتقضي مدة العدة في بيت الزوج، ولا تخرج من إلا للضرورة، ولا تختلط بالرجال سوى المحارم، والعدة تلتزم بها المرأة شرعاً، فإن ظهر حمل فيكون نسب تزداد فترة العدة إلى الولادة، ولا يحق لها الزواج خلال مدة العدة لمنع اختلاط الأنساب.

## تكريم الميت في الأعياد:

في الأعياد الأولى التي تمر بعد الوفاة، يقوم الأقارب والجيران بزيارة أهل الميت لمواساتهم، فيتناولون عندهم القهوة والتمر، وقد تقدم خلال الزيارة بعض المأكولات الشعبية التي يتم تحضيرها في البيت مثل: اللزقيات، والهيطلية، والمهلبية أو البحتة، وهي الأرز مع الحليب، بالإضافة إلى دعوة الزائرين على الغداء الذي يعدونه عن روح المتوفى، فمنهم من يمكث إلى وقت الغداء، أو يعود بعد قبول الدعوة، ومنهم من يعتذر.

## ٤- الأعياد والمناسبات الدينية الإسلامية

### التقويم الهجري:

هو الاعتماد على منازل القمر لتحديد الأيام والشهور والسنين، وهو في الأصل التقويم العربي، وبدأ التقويم الهجري منذ هجرة الرسول من مكة المكرمة إلى المدينة المنورة، واعتبر أول يوم هاجر به النبي هو الشهر الأول من شهور التقويم الهجري، وشهور التقويم الهجري: محرم، صفر، ربيع الأول، ربيع الثاني، جمادى الأولى، جمادى الآخرة، رجب، شعبان، رمضان، شوال، ذو القعدة، ذو الحجة، والمسلمون يعتمدون على التقويم الهجري في مناسباتهم الدينية، وقد كان التقويم الهجري هو التقويم المعتمد في أغلب دول العالم حتى سقوط الدولة العثمانية، فأصبح التقويم الميلادي هو الأكثر اعتماداً حتى في الدول العربية.

### شهر رمضان

#### معرفة ثبوت رمضان:

كان الناس، وقبل انتشار وسائل الإعلام يراقبون تولد هلال شهر رمضان بأنفسهم، فيجتمعون قبيل الغروب ويحاولون مشاهدة الهلال من وراء ستائر رقيقة من القماش للتقليل من حدة أشعة الشمس، وكانوا يستخدمون طرف (القضاضة)، وهي لباس رأس الرجل منسوجة من الخيط الأبيض الدقيق، فإن شاهد أحدهم هلال الشهر أشاع الخبر فيمن حوله، وأطلقوا العيارات النارية، أو قرعوا الأواني لإبلاغ أهل المنازل البعيدة ليصوموا.

أما في الوقت الحالي، ومع انتشار وسائل الإعلام، صار الناس يتقربون ثبوت هلال شهر رمضان وهلال شهر شوال من خلال المحطات الإعلامية حيث يأتيهم الخبر من المؤسسات الرسمية، فيبدأون الصيام فرحين بقدوم الشهر الفضيل، ويردد الأطفال: (هل هلالك يا رمضان).

#### السحور:

يحرص الصائمون على تناول السحور، فيستيقظون قبل الفجر، ويوقظون أطفالهم ممن يجب عليهم الصيام، وتشجيع الصغار ليعتادوا، وتتكون وجبة السحور من الجبنة واللبن أو اللبننة، والزيت والزيتون والزعت، و(القمر دين)، وهو رقائق مجفف المشمش، والسحور يعينهم على صيام اليوم، وهو سنة، فقد قال الرسول ﷺ: «تسحروا فإن في السحور بركة»، وبعد إكمال سحورهم ينوون الصيام.

## المسحر أو المسحراقي:

كان الناس قديما يعتمدون على (المسحر) للاستيقاظ فجرا لتناول طعام السحور، فيخرج يجوب الأحياء يوقظ النائمين بالنقر على (الطبل) بعصا إلى ما قبل الفجر، ويردد بصوته: (يا نايم وحد الدايم... قوم اتسحر يا صايم)، ويبقى على العمل طيلة ليالي شهر رمضان، وكان الناس في نهاية الشهر يقدمون له المعونات النقدية والعينية، وفي الوقت الحالي تكاد تختفي هذه الوسيلة لانتشار المنبهات التي تساعد العائلات على تحديد الأوقات التي يريدون الاستيقاظ بها.

## الصيام في رمضان:

شهر رمضان الكريم من خير الشهور في حياة المسلم، فهو الشهر الذي نزل فيه القرآن الكريم، وفرض فيه الصوم على من كان قادرا، ومن كان مريضا، فعليه القضاء بعد الشفاء، والمسافر يقضي ما فاتته من صيام عند الإقامة، فيصوم المسلمون عن الطعام والشراب والشهوات من أذان الفجر إلى أذان المغرب، فيقضون نهارهم في الأعمال، وفي العبادات وقراءة القرآن، وحين العصر تقوم النساء بإعداد وجبة الفطور، بالإضافة إلى المشروبات مثل: (قمر الدين)، والتمر الهندي، فعند أذان المغرب يجتمع أفراد الأسرة على المائدة، وبعد الفطور تقدم الحلويات التي ترافق شهر رمضان، وأكثرها استهلاكا القطايف، وهي رقائق من العجين على شكل أقراص صغيرة يتم حشوها بالجوز وجوز الهند والقشطة أو الجبنة وتوضع بالفرن، أو يتم قليها بالزيت، وتقدم محلاة بـ(القطر)، وهو الماء المضاف إليه كمية كبيرة من السكر، وتضاف إليه أعواد القرفة وعصير الليمون.

## السكبة:

من العادات الحميدة التي اعتادها سكان الحي الواحد في رمضان، سكب صحن من أكل الأسرة وإرساله إلى الأقارب والجيران، فتتعدد الوجبات في البيت بطريقة تبادل الصحون، ومن السكبة ما يتم إرساله إلى الفقراء والمحتاجين، فتعمر عندهم المائدة بأنواع الأطعمة.

## الخيم الرمضانية:

قديما كان الضيف يحل على من يعرف، فيقيم عنده، ويتناول فطوره في بيت المضيف كرما وأجرا، وتتم دعوته من قبل المعارف والجيران، وحديثا انتشرت الخيم الرمضانية التي تقدم الطعام لعابر السبيل كما للمحتاجين والفقراء، تقدم فيها وجبات الأكل، والتمور والماء والحلويات، فيأتيها

الفقراء لتناول فطورهم، مثلما يؤمها الأشخاص الذين أدركهم الوقت، ويقوم على هذه الخيم بعض المحسنين من طالبي الأجر والثواب، وتبقى هذه الخيم قائمة طيلة شهر رمضان.

### صلاة التراويح:

يذهب المصلون بعد الإفطار إلى المساجد لأداء صلاة العشاء ثم صلاة التراويح، وهي من الطقوس المحببة لدى الصائمين، فيواظبون على أدائها منذ أول ليلة يثبت فيها رمضان وإلى أول ليلة يثبت فيها العيد.

### ليلة القدر:

وهي ليلة مباركة، نزل فيها القرآن الكريم، وتكون في أحد الأيام الفردية من العشر الأواخر من شهر رمضان، فيقوم الصائمون على إحيائها بالعبادة، ويعتكفون في المساجد، ترقبا لها، واستثارا بها، وإكثار من الدعاء فيها، ويقيمون يتعبدون بالصلوات وقراءة القرآن حتى الفجر من كل ليلة من لياليها المرتقبة.

### صدقة الفطر:

صدقة الفطر من وسائل التكافل بين المسلمين، يخرجها نقدا أو عينا الغني والفقير، وتوزع على الفقراء والمحتاجين لمساعدتهم على شؤون حياتهم، ويعمل رب الأسرة على أخراج صدقة الفطر عن أفراد أسرته، ويتم دفعها خلال شهر رمضان وإلى حين ما قبل صلاة العيد، وصار بعض الأشخاص يجمعون صدقاتهم عند أحد الموثوقين ليتم توزيعها على الفقراء، ومنهم من يدفعها للجمعيات أو المؤسسات التي تساعد المحتاجين، لتكون نفعاً من توزيع مبالغ قليلة.

### عيد الفطر المبارك:

عيد الفطر يأتي بعد انقضاء شهر رمضان، وفي ليلة العيد تقوم الجوامع بالتكبير: (الله أكبر الله أكبر لا إله إلا الله، الله أكبر الله أكبر ولله الحمد)، ويكون كثير من الناس منتشرين بالأسواق كي يشتروا ملابس العيد لهم ولأطفالهم كما يشترون الحلوى، وهناك آخرون يصنعون الكعك والمعمول في البيوت استعدادا لاستقبال العيد.

### صلاة العيد:

أول مظاهر البهجة في عيد رمضان وعيد الأضحى صلاة العيدين، فصبح يوم العيد يغتسلون، ويلبسون أفضل ما عندهم من ثياب، ويتطيبون بالعمرون ليذهبوا إلى المساجد، أو إلى المصليات في الساحات الواسعة مصطحبين معهم (سجادات الصلاة)، فتعلو التكبيرات إلى أن يحين وقت الصلاة،

ويرددون: (الله أكبر الله أكبر لا إله إلا الله، الله أكبر الله أكبر ولله الحمد). وعند إقامة الصلاة التي تختلف عن إقامة صلوات الفرائض إذ يطلب الإمام من المصلين القيام للصلاة، ويرشدهم إلى كيفية أدائها، يصطف المصلون خلف الإمام ويؤدون صلاة العيد ركعتين، يكبرون وراء الإمام سبع تكبيرات قبل أن يقرأوا الفاتحة، ثم يركعون ويسجدون، وينهضون للركعة الثانية التي يكبرون فيها خمس تكبيرات قبل قراءة الفاتحة أيضا، ثم الركوع والسجود، وبعد التسليم يقف الإمام خطيبا، ومع انتهاء الخطبة تنتهي صلاة العيد، فيسلم المصلون بعضهم على بعض مباركين بالعيد، ومن بعد يتجهون لزيارة المقابر وقراءة القرآن على أرواح أمواتهم، ثم يعودون إلى بيوتهم، ويشارك بصلاة العيد الرجال والأطفال والنساء.

وفي عيد الأضحى تبدأ الأضاحي بعد الصلاة، فمن كان قد نوى أضحية له أو لأحد أفراد أسرته، أو لأحد الأموات قام بذبح الأضحية.

### المعايدة:

بعد صلاة العيد تبدأ (المعايدات) بالأقرب؛ أهل البيت أولا، الأب والأم والأخوة والأخوات، ثم زيارة العمات والخالات والأعمام والأخوال، وتخص بالأعياد زيارة الأرحام من النساء، وقد اعتاد أهلنا أن يقدموا القهوة في العيد، والحلويات التي قد تجهز في البيت مثل: المعمول، والغريبة، وخبز العيد الذي يطلقون عليه (قراص العيد)، ويفرح الأطفال بجمع مبالغ (العيديات) التي يعطيها لهم الكبار ليشتروا بها ما يشاءون، ويتباهون بمقدار ما جمعوا من (عيدية) العيد، كما تنال النساء كالبنات والأخوات والعمات والخالات (العيديات) النقدية أو العينية كصلة رحم بمناسبة العيد من ذوي أرحامهن.

### موسم الحج:

الحج أحد أركان الإسلام الخمسة، يؤديه من كان مقتدرا بالمال والجسد.

### رحلة الحج:

كانت رحلة الحج تستغرق ثلاثة شهور، عندما كان الناس يحجون على ظهور الجمال، فتسافر قوافل الحجاج، ويصطحبون معهم مؤونتهم مما لا يكلف جهدا بإعداده كالتمر، والزبيب - مجفف العنب-، والقطين -مجفف التين-، ويتزودون بالماء في طريقهم من الآبار والينابيع، وصار الحج في أيامنا هذه أقل إجهادا لتوفر وسائل النقل الحديثة، فلا تستغرق رحلة الحج حاضرا أكثر من أسبوعين.

عندما ينوي أحد الحج يعمل على تبرة ذمته من الديون، ويسعى إلى طلب المسامحة ممن

وقع بينه وبينه خلافات، ويحضر لباس الإحرام استعدادا للسفر، ويكون الخبر قد سبق إلى الأقارب والمعارف والجيران الذين يتوافدون عليه مهئين، ومنهم من كان يؤدي (نقوطا) للمساعدة على التكاليف، وعند عودة الحاج يحضر معه الهدايا للزوار المباركين، وغالبا ما تكون (السبحات) أو سجادات الصلاة، ويقدم للمهئين التمر وماء زمزم.

### يوم عرفة:

هو يوم التاسع من ذي الحجة، ويعد من أعظم أيام العام الهجري، يقف فيه الحجاج على جبل عرفة، قبل الإفاضة إلى المزدلفة، وبه تكتمل مناسك الحج، وسبب تسمية جبل عرفة بهذا الاسم، أن آدم - عليه السلام - وحواء التقيا على هذا الجبل وتعارفا بعد نزولهم إلى الأرض، ويوم عرفة يكون قبل عيد الأضحى بيوم واحد، واعتاد كثير من المسلمين غير الحجاج صيام هذا اليوم.

### استقبال الحجاج:

كان الناس قديما وما زالوا حتى هذا الوقت يستقبلون الحجاج بعد عودتهم من زيارة البيت الحرام بمكة المكرمة وأداء فريضة الحج بكل فرحة وسرور، فيضعون الزينة على باب البيت مكونة من أقواس من أغصان شجر الزيتون أو السرو لاختضارها الدائم، ويرفعون الرايات البيضاء والأعلام مع الأضواء الكاشفة، ويضعون لافتات ترحب بعودة الحجاج: (حجا مبرورا وسعيا مشكورا وذنبا مغفورا بإذن الله)، أو (أهلا وسهلا بحجاج بيت الله الحرام)، وقد يتم إعداد وليمة عند عودة الحاج يدعى لها الأقارب والجيران.

### عيد الأضحى:

قبل حلول عيد الأضحى بأيام يشترى من يرغب بذبح أضحية أضحيته خالية من العيوب، كالهزال، والعرج، والعمور، وسليمة من المرض، إما من الضأن التي لا يقل عمرها عن ستة أشهر، أو الماعز والبقر بعمر سنة، أو من الإبل التي أتمت خمس سنوات، فالضأن والماعز يعد كل رأس أضحية ويمكن أن يذبحها الشخص نفسه، أما الإبل والبقر فكل رأس عن سبع أضاحي، وعادة يقوم بذبحها جزار، لأن ذبح البقر ونحر الإبل يختلف عن ذبح الضأن، تذبح الأضحية أول يوم العيد بعد الصلاة، ويجوز الذبح حتى منتصف اليوم الرابع من أيام العيد، وقد يضحي الشخص عن نفسه، أو عن أحد من أهل بيته، أو عن أحد أمواته، وتسمى الأضحية عند الذبح باسم الشخص الذي ستتم التضحية عنه، ويتم تقسيم لحم الأضحية إلى ثلاثة أقسام لتوزيعها، فجزء للأقرباء، وجزء للمعارف والجيران من الفقراء والمحتاجين، والجزء الثالث لأهل البيت، ومنهم من يوزع نصف أو كامل الأضحية.

والأضحية تشكل فرحة عند أهل البيت، ويزداد الفرح عند الأطفال الذين يأخذون من اللحم ويقومون بشويه على (الصيد)، وهي صفيين من الحجارة يوقدون بينهما نارا ويضعون قطع اللحم على الحجارة لتنضج، وقد يعمل الكبار (الصاحية)، وهي قلي اللحم في تجويف (الصاج)، أو يعدون منه وليمة.

والشخص الذي يرغب بذبح الأضحية عن نفسه يعمل عمل الحاج منذ دخول شهر ذي الحجة، فلا يقص شعره، ولا يقلم أظافره إلا بعد أن يذبح أضحيته.

والأضحية سنة يؤديها المقتدر تقربا إلى الله، وفيها توسعة على أهل البيت، ومنافع للفقراء والمحتاجين، ولا تشتط في كل عيد.

### الأعياد والمناسبات الدينية

هناك طقوس دينية إسلامية يواظب على إحياؤها المسلمون، ويقىمون شعائرها عبادة، أو يحتفلون بحلولها تعظيما لمناسبتها.

#### يوم الجمعة:

يوم الجمعة من الأيام المهمة في حياة أبناء المجتمع، فهو يوم مبارك، يختارونه موعدا للعديد من مناسباتهم الاجتماعية، بالإضافة إلى مكانته الدينية، يبدأ يوم الجمعة من الفجر حيث تؤدي الصلاة في المسجد، وبعد الصلاة يقرأون سورة الكهف حتى الشروق، ثم يعودون إلى منازلهم للإفطار مع العائلة، والاستعداد لصلاة الجمعة بالاعتسال لأنه سنة، ويرتدون أجمل ملابسهم، ثم يتطيبون ليخرجوا إلى الصلاة، وبعد الاستماع إلى درس وخطبة الجمعة يؤدون صلاة الفريضة والسنة، ثم يعودون إلى بيوتهم، ومنهم من يتسوق بعض الحاجيات لبيته، وتجتمع الأسرة لتناول طعام الغداء، وقد تتم بعض الزيارات، وتأدية بعض الواجبات الاجتماعية، أو الخروج بنزهة.

#### خطبة الجمعة:

يحرص المسلمون على أداء صلاة الجمعة في المساجد، والاستماع إلى الدرس الديني قبل موعد الأذان، وإلى خطبة الجمعة بعد صلاة ركعتي السنة، حيث يرتقي الخطيب المنبر ويخطب في الناس عن أحد الأمور التي تههم عامة الناس، إما في الأمور الدينية كالصيام مثلا أو كيفية أداء مناسك الحج، أو عن الزكاة، وإما عن مواضيع اجتماعية لها ارتباطها بالدين، كالعلاقة بين الناس، وصلة الأرحام، والصدقات، وحسن التربية، أو قد ترتبط الخطبة بالسيرة النبوية الشريفة، وسيرة الصحابة والتابعين.

وخطبة الجمعة لها أهميتها التي تكمن في حضورها من قبل الكبار والصغار، الرجال والنساء، ولها أثرها في المجتمع، فهي توجيه للناس إلى الصلاح والفلاح.

### صلاة الجماعة:

صلاة الجماعة، هي اجتماع المسلمين لأداء الصلوات الخمس في المسجد، أو صلوات السنن التي تؤدي جماعة، كصلاة العيدين، وصلاة الاستسقاء، وصلاة الخسوف والكسوف، وصلاة التراويح في ليالي رمضان، أو صلاة الجنائز، والاجتماع في الصلوات يدل على توحيد المسلمين، وتربطهم، وتقوي الأواصر الاجتماعية بين الناس، ولا تشترط صلاة الجماعة في المساجد، فمنها ما قد يؤدي في الساحات كصلاة الاستسقاء وصلاة الخسوف والكسوف، وقد تقام بعض الصلوات جماعة في البيوت، فيؤم أحد أفراد الأسرة بقية المصلين.

### صلاة الحاجة:

هي صلاة يصليها المسلمون عند الضيق من أمر ما، فيتقربون بها إلى الله كي يفرج الكرب عنهم، وهي ركعتان، قد تصلى جماعة أو انفراداً، وبعد الانتهاء من الصلاة يتم الدعاء بدعاء قضاء الحاجة: «لا إله إلا الله الحليم الكريم رب العرش العظيم، الحمد لله رب العالمين، اللهم إني أسألك بموجبات رحمتك وعزائم مغفرتك الغنيمة من كل بر، والسلامة من كل إثم وألا تدع لي ذنباً إلا غفرته ولا هما إلا فرجته، ولا حاجة هي لك رضا إلا قضيتها يا أرحم الراحمين».

### صلاة الخسوف والكسوف:

الخسوف للقمر والكسوف للشمس، في حال اختفى ضوء القمر أو نور الشمس كله أو جزء منه، تداعى المسلمون إلى الصلاة استجابة لقول النبي ﷺ: (فإذا رأيتم ذلك فصلوا وادعوا حتى يكشف ما بكم)، وصلاة الخسوف والكسوف ركعتان فيها قراءة القرآن وركوع وسجود وتختتم بالدعاء.

### صلاة الاستسقاء:

عندما تنحبس الأمطار، ويتأخر سقوطها عن مواسمها، فيخشون على زروعهم القحط، وعلى مواشيهـم الهلاك، يهرعون إلى صلاة الاستسقاء طلباً للغيث، فيصلون ركعتين في جماعة، ويختمون صلاتهم بالدعاء: (اللهم يا محيي النبات أحيي نباتنا، واسق بهائمنا، وارزقنا من حيث لا نحتسب، اللهم اسقنا الغيث ولا تجعلنا من القانطين).

## صيام تسعة ذي الحجة:

كثير من الناس المقيمين -أي غير الحاجين- يقوم بصيام أول تسعة أيام من شهر ذي الحجة، اقتداءً بالسنة النبوية، ولقول الرسول ﷺ: (ما من أيام العمل الصالح فيهن أحب إلى الله من هذه الأيام العشر)، وصيام تسعة من ذي الحجة مثل صيام شهر رمضان، يتم فيها الإمساك عن الطعام والشراب من أذان الفجر إلى الإفطار عند أذان المغرب، وهناك من يكتفي بصيام يوم عرفة، وهو يوم التاسع من ذي الحجة.

## الليالي البيض

الليالي البيض، هي ثلاث ليال من الشهر وفق التقويم القمري، وتكون في منتصف كل شهر هجري، وتأتي تباعاً ليلة ١٣، ١٤، ١٥، ومنهم من يسميها الأيام البيض، والصواب تسميتها بالليالي لأن التقويم القمري الليل يسبق النهار، ومن الناس من يواظب على صيامها في كل شهر، وسميت بالليالي البيض لأن القمر يبدأ بالاكتمال بها فيصبح بدرًا فيعم ضوءه، وهناك من يصوم كل اثنين وخميس، وكثيرون يصومون ستة أيام من شهر شوال بعد أول يوم من أيام عيد الفطر.

## المولد النبوي الشريف

يحيي المسلمون ذكرى مولد الرسول -عليه الصلاة والسلام- في ١٢ ربيع الأول من كل عام هجري، فتقام الاحتفالات الدينية في المساجد والأندية التي تذكر في الخطب السيرة النبوية الشريفة، والرسالة السماوية السمحة التي هبطت عليه ﷺ، وبالمدائح النبوية، والقصائد الشعرية، والأناشيد.

## الإسراء والمعراج

كذلك يحتفل المسلمون بحادثة الإسراء والمعراج، إذ أسري بالرسول محمد ﷺ من المسجد الحرام في مكة المكرمة إلى المسجد الأقصى في القدس الشريف، ثم عرج به إلى السموات العلى، فيجتمعون في المساجد والأندية والبيوت يتذكرون المعجزة السماوية، ويقيمون الصلوات، ويدعون بالأذكار، ويكثرون من التحميد والتسبيح.

## ٥- الأعياد المسيحية

### عيد الميلاد المجيد:

هو ذكرى مولد سيدنا عيسى -عليه السلام-، يأتي هذا العيد في تاريخ ١٢/٢٥ من كل عام، ويحتفل المسيحيون بهذا العيد لإحياء ذكرى مولد المسيح، ويقوم المسيحيون في اليوم الأول بالذهاب إلى الكنائس لعبادة الله والصلاة، ومن بعدها تتم المباركة بالعيد، وتتم الزيارات بين الأقارب والأصدقاء، حيث يكون كل بيت مزين بالشجر المضيء، وأهم شيء في الزينة مجسم لمغاره سيدنا عيسى، ومجسمات أخرى توضح كيفية ولادته في مغارة في بيت لحم في فلسطين، وفوقها شجر الصنوبر والسرو، أما زينة النجمة فهذه علامة نبوءة يهودية بميلاد نبي اسمه المسيح، ولغاية اليوم يحتفل المسيحيون بهذه المناسبة، ويقدمون الحلوى والكعك والمعمول فيها.

### أحد الشعانين:

هو تقليد متوارث منذ حوالي ألفي عام، حيث يتم إحياء ذكرى أحد الشعانين كل عام قبل عيد الفصح المجيد مدة أسبوع في يوم الأحد؛ لأن سيدنا عيسى قد زار مدينة الخليل في فلسطين بتواضع على حماره، وكان شعب الخليل يستقبله بالشعانين، أي أوراق النخيل؛ لأن العادة كانت في ذلك الوقت الترحيب بالأشخاص المهمين بأوراق النخيل، ولغاية هذا الوقت يصنعون الشعانين ويزينون أوراق النخيل بالورود أيضا؛ إحياء لهذه الذكرى، وفي هذا العصر يقوم جميع المسيحيين بزيارة الكنيسة يوم الأحد من أجل الصلاة وإحياء هذه الذكرى التي تزرع في نفوسهم التواضع والمحبة والتبشير بالعيد، ومن الممكن في هذا العصر استعمال الشموع أيضا بدل الشعانين، وبعد ذلك يتم التواصل الجماعي والاجتماعي ويذهب الجميع إلى منازلهم لتناول الغداء لتبدأ الزيارات العائلية وأخذ المباركات بهذه المناسبة السعيدة.

### عيد الفصح المجيد:

اسمه العيد الكبير عندنا نحن المسيحيين، يأتي في آخر شهر نيسان أو أول أيار حين يكون القمر مكتملا، لأنه يعتمد على الحساب القمري، وموعده بعد عيد فصح اليهود بمدة أسبوع، وإذا كان الحدث يوم أحد والقمر كان مكتملا يصوم المسيحيون مدة أربعين يوم عن اللحوم ومشقاتها، ثم موعد العيد الذي يتحتفلون به بتزيين البيوت بمناظر الحيوانات اللاحمة مثل الدجاج والصيدان والأرانب والبيض الملون، وتقديم البيض والشوكلاته للزوار، والبيض يرمز للحياة الجديدة، إذ عندما تفقس البيضة ويخرج منها الصوص تكون بداية حياة مليئة بالخير والصدق والمحبة.

## عيد القيامة:

له اسم آخر عند المسيحيين وهو عيد الفصح، وهو من أكبر الأعياد عندهم، يستذكرون فيه قيام المسيح من بيت الأموات بعد ثلاثة أيام من صلبه وموته، وفيه ينتهي الصوم الذي يستمر مدة أربعين يوماً، كما ينتهي أسبوع الآلام، ويختلف موعد التقويم له، هناك تقويم يوناني أقره من ٤/ إبريل إلى ٨/ مايو، وتختلف عادات عيد الفصح في مختلف أنحاء العالم المسيحي، ومن العادات المشتركة الهتاف بتحية عيد الفصح، وتزيين المنازل، وتلوين البيض، ووضع قبر فارغ في الكنائس، وأرنب الفصح، أما رتبته القيامة الرئيسية فتكون عبارة عن قداس منتصف الليل.

## عيد الصليب:

يأتي هذا العيد في ٩/١٤ من كل عام، ويبدأ بفصل الخريف، وفي هذا الفصل يكون اختلاف في الطقس، فيخاطب الناس بعضهم (إن صلبت خربت)، ويكون الجو غائماً أغلب الوقت، وهذا يدل على عيد الصليب، يذهبون إلى الكنيسة، ويبدأ القداس، وبعد القداس يخرجون من الكنيسة إلى ساحتها، فيعمل الشباب والبنات حلقة في وسط الساحة يضعون فيها الحطب ويشعلون النار فيها ويدورون حولها وهم يطلبون من الله أن يعطيهم الغيث، وبعد الاحتفال الكبير يقوم الراهب وهو يحمل الرمان ويطعم الناس منه، ويحكي لهم: «أكل الرمان حلال لأنه لما لاقوا الصليب كانوا يباعين الرمان في المنطقة، وكانوا يفتشوا على الصليب بين الزبالة التي رماها اليهود، وكانت ملكة اليونان ترمي القطع الذهبية على الزبالة حتى الناس يحملوها مع الصليب، ووقتها لاقوا ثلاث صلبان، وكان على صليب المسيح عرق ريحان، وتأكدوا من الصليب، لأنهم لما حطوه على الميت قام».

## عيد الصليب (رواية أخرى):

اتخذ المسيحيون يوم ٩/١٤ يوماً كعيد لهم لأنه في زمن من الأزمان كان الصليب مطمور، ولا أحد يعرف مكانه، والذي عمل على طمر الصليب هم اليهود، واكتشف الصليب في مدينة القدس، والمكان الذي وجد فيه الصليب هو كنيسة القيامة، ولأن الصليب موجود في هذا المكان، وصار هذا المكان مقدساً، وعيد الصليب هي صلاة موجزة للثالوث الأقدس، وهي قبول عمل الفداء، وتعتبر موجز عن العقيدة المسيحية، ويسمى عيد رفع الصليب المحيي، ومن أقوالنا في صلاتنا بعيد الصليب: (لصليبك يا رب نسجد ولقيامتك المقدسة نمجد).

ومن العادات المرتبطة بعيد الصليب إشعال النار على سطوح البيوت وسطوح الكنائس، ويقال بأن هذه المناسبة أعادت العقيدة إلى نفوس المسيحيين المؤمنين بدينهم.

## الأعياد المسيحية الأخرى:

سبت النور، هو عيد القيامة من الموت؛ قام السيد المسيح من بين الأموات بعد ثلاثة أيام من صلبه، عندما ذهبت أمه والمريمات إلى القبر لزيارته، فوجدن القبر فارغاً، وإذ ملك الله قال لهن: عمن تبحثن، عن الحي بين الأموات؛ لأنه قد قام، ثم ذهبت المريمات (ثلاثة نساء أسمائهن مريم، ١. مريم العذراء ٢. مريم المجدلية ٣. مريم أم واحدة من التلاميذ)، فذهبن إلى التلاميذ والناس، وبشرن بقيامة يسوع المسيح، ومن هذا المنطلق سمي بعيد القيامة، وهذا العيد يقدمون به الكعك الذي يرمز لإكليل الشوك الذي وضع على رأس المسيح، أما المعمول فيرمز إلى القبر، فعندما نكسرهما ترمز إلى القبر الذي قام المسيح منه، وهناك مقولة عند المسيحيين في هذا اليوم وهي: المسيح قام، حقاً قام.

## الصلاة والمناسبات المسيحية

الذين يدينون بالمسيحية في الزرقاء لهم صلواتهم الخاصة التي تقام في الكنائس، ولهم أيضاً بعض الطقوس الدينية، ومما قاله الرواة عن هذا الموضوع:

### خدمة صلاة الجنازة:

تختلف خدمة صلاة الجنازة على المتوفين من المسيحيين الأرثوذكس باختلاف رتبة المتوفي ووظيفته في الكنيسة وعمره، ولهذا توجد ثلاث خدمات لصلاة الجنازة:

الأولى: لأجل العلمانيين من رجال ونساء؛ أي ابن ثماني سنوات فما فوق، والثانية: لأجل الأولاد الأطفال، أي ابن سبع سنوات فما دون، والثالثة: لأجل الرهبان والراهبات الجناز، وهذه لا يحرم منها إلا الكافر الذي يموت وهو مصر على خطاياه، فلا يتوب عنها ولا يعترف بها ولا يتناول الأسرار الطاهرة، وكذلك الذي ينتحر؛ أي من يقتل نفسه إلا إذا كان قد فعل ذلك عن غير وعي كأن يكون فاقداً للعقل، أما من جهة دفن الموتى الراقدين في الرب، فيجب أن يدفنوا في أماكن خصوصية تسمى المدافن أو المقابر، وتكون هذه مقدسة بالماء المقدس، وقد يجوز دفن الميت في أرض الكنائس غير المدشنة، أما الكنائس المقدسة بالميرون المقدس والموضوع في مائنتها بقايا مقدسة فلا يجوز دفن الموتى في أرضها البتة.

### صلاة الجنازة:

يأتي الكاهن إلى البيت الذي فيه الميت، يلبس بطرشييه ويضع بخورا في المبخرة ويبدأ قائلاً: تبارك الله إلهنا كل حين، الآن وكل أوان وإلى دهر الداهرين)، فيرد أحد الحضور: (قدوس الله، قدوس القوي، قدوس الذي لا يموت ارحمنا) يقولها ثلاث مرات، وبعدها ترتل الطروباريات على

اللحن الرابع: (أيها المخلص أرح النفس عندك أتتك مع الأرواح الصديقين يا محب البشر).  
والكاهن يقول الأفشين: (يا إله الأرواح والأجساد كلها... إلخ، ويعلق قائلا: لأنك أنت القيامة....  
إلخ)، وبعد ذلك يحملون الميت ويذهبون به إلى القبر، يتبعه الشعب ويتقدمه الكاهن مع المرتلين  
وهم يرتلون قدوس الله، وعندما يبلغون القبر يتقدم الكاهن فيسكب عليه زيتا من أحد القناديل،  
وإن كان قد سكب عليه قبل موته سكب الزيت المقدس، والباقي من ذلك الزيت، ثم يتناول  
قليلا من التراب، ويرشه عليه، وهو يقول: (لرب الأرض بكمالها المسكونة، وكل الساكنين فيها، أنت  
إنسان تراب وإلى التراب تعود)، فيما يغطون القبر كالعادة، ويتلو الكاهن مع المرتلين صلاة النياحة  
المعروفة بالتريصاجيون مع الطلبة والأفاشين والإعلان والختم، وهكذا يرجع الجميع إلى بيوتهم  
شاكرين الله على ما شاء وطالبين للراقد الرحمة والمغفرة.

### صلاة الغروب:

هي صلاة فرض يقيمها الكاهن بالكنيسة، والرهبان كل يوم عندهم صلاة الغروب بالأديرة،  
وهي عبارة عن صلاة افتتاحية يبدأ الكاهن ب: (تبارك إلهنا كل حين وكل أوان وإلى دهر الدهرين)  
ثم يتلو الصلوات والشعب أو القارئ يردد وراءه: (قدوس الله، قدوس القوى، قدوس الذي لا  
يموت، ارحمنا)

ومن بعد يأتي دور الكاهن إذ يقول: (لأنه لك الملك والقدرة والمجد أيها الأب والابن والروح  
القدس) دون أن يردد الشعب، وصلوات الكاهن نفسه عبارة عن مزامير يتلوها الشعب من خلال  
ما يتلو المزمور.

### تعميد الطفل المسيحي:

في الأسبوع الأول من ولادة الطفل تتم الصلاة عليه وعلى أمه، وبعد الأربعين تأتي الأم بطفلها  
إلى الهيكل في الكنيسة، ويصلون عليها وعليه، ثم زيارة الهيكل الداخلي قدس الأقداس، وحتى  
عمر ثلاث سنوات يجب تعميد الطفل، وقد يعمد بعد هذا السن، لكنهم يفضلون تعميده مبكرا  
ليدخل الدين المسيحي، فيصبح دور الأهل تعليمه الديانة المسيحية، ويحضر معهم الصلوات  
وغيرها من طقوس الديانة.

### صلوات المدائح لمريم العذراء:

مقابل الأيقونسطاس عندما يصلون على العذراء، وهي عبارة عن ورد وشموع ويضعون عليها  
الصليب، وأيقونة العذراء بالوسط بين الورود والشموع والصليب، ويرتلون حسب ما ورد في  
الكتاب، بداية يرتل الكاهن صلاة النوم الصغرى: تبارك إلهنا كل حين، الآن وكل أوان وإلى دهر  
الدهرين.

## الشعب: آمين

الكاهن: المجد لك المجد لك، أيها الملك السماوي المفدى، روح الحق الحاضر في كل مكان،  
والمالئ الكل، كنز الصالحات وواهب الحياة... وغيرها

الشعب: قدوس الله قدوس القوى قدوس الذي لا يموت ارحمنا، يقولونها ثلاث مرات.

ثم تبدأ صلوات المدائح لمريم العذراء، بالتسبيحات لأمنا مريم العذراء، وهي تسع تسبيحات،  
وبعد التسبيحة التاسعة يرددون سلامات كلها لمريم العذراء كتبها القديس ريمانس، تشبه الأبيات  
شعرية، كلها سلامات لمريم العذراء، ثم يأتي الكاهن في وسط الأيقونة (الصمت)، كما تسمى،  
وترتل أول ست أبيات، من أصل أربعة وعشرين بيتا على مدى أربع جمع، يتم ترتيب ستة أبيات  
كل جمعة، وفي الجمعة الخامسة من المدائح تعاد الأربعة وعشرين بيتا مرة واحدة بالإضافة  
للتسبيحات.

## الصوم الأربعيني أو الصوم الكبير:

هو عبارة عن أربعين يوما يصومها المسيحيون كل عام، يمتنعون فيها عن أكل أي نوع من  
لحوم الضأن والأسماك والبيض وغيرها، ويدلون في صومهم على معاناة السيد المسيح عند صيامه  
عن الناس وعن الطعام إلا ما أنبتته الأرض، ويتناسب موعد هذه الأيام الأربعين مع عيد الغطاس  
وعيد ميلاد المسيح بحسابات يحددها البابا القديس، ويمتنع الصائمون عن تناول أو شرب أي نوع  
من الطعام والشراب بساعة محددة من النهار يحددها البابا.

## القداس الإلهي:

هذا المصطلح يستخدم دليلا على الاحتفال أو الاجتماع للعبادة، ويكون دعوة اجتماع لكل  
المسيحيين في الكنيسة، ويختلف وقته؛ ممكن يكون في الساعة الثامنة مساء، والذي يقيمه أحد  
رجال الدين أو القساوسة، وتتلّى بالقداس الإلهي التراتيل، وقد يتم التحدث خلال هذا الاجتماع  
عن أمور الحياة والعمل.

## ٦- الأعياد والمناسبات الاجتماعية

### عيد الأم:

عادة غربية تصادف يوم ٣/٢١ من كل عام، وسرت كعادة لدى الدول العربية، وصار الناس يحتفلون بهذه المناسبة، فيستذكرون أمهاتهم بالهدايا، وبتقديم النقود، وقيمون الاحتفالات الأسرية، فيصنعون الحلوى بهذه المناسبة تكريماً لأمهاتهم، ويجتمعون عندها، ويشعلون الشموع، ويرددون بعض الأغاني، منها:

يا ست الحبايب يا حبيبة... يا أغلى من روعي ودمي  
يا حنينة وكلك طيبة... يا رب يخليكي يا أمي  
ثم يطفئون الشموع، ويوزعون الحلوى، فتشعر الأم بالفرح والسرور.

### عيد العمال:

يوم الأول من أيار هو يوم عالمي للاحتفال بعيد العمال، ويعتبر هذا اليوم يوم بهجة للعمال الذين يجدون من يشعر بجهدهم وعطائهم، وتقديراً لما يقومون به، وهو يوم يعني جميع العاملين في جميع المؤسسات، ولا يقتصر على فئة معينة.

## ٧- المواسم الزراعية

### حراثة الأرض والبذار:

مع بداية موسم الشتاء، يقومون ببذار الحبوب وحراثة الأرض لتغطية البذار، وكانوا يستخدمون الدواب للحراثة، كالبغال، والفدان، وهو زوج من البقر يجر عود الحراثة لتقليب التربة والتخلص من الأعشاب التي تؤثر على نمو الزرع، وعندما دخلت المعدات الزراعية صاروا يستخدمون (التراكورات).

ويبقون يتفقدون زروعهم، ويحرسونها من الاعتداء من رعاة المواشي إلى أن يحين موعد حصادها.

### الحصاد:

في موسم الحصاد يتوجه الفلاحون لجني محاصيل حقولهم من القمح والشعير والعدس وسواها، وإن كانت كل مزرعتهم ذات أهمية، إلا أنهم كانوا يولون القمح الاهتمام الأكبر، لأن

فيه قوتهم، وقضاء حوائجهم وكسوتهم التي ترتبط بالمواسم، حتى أن أفراحهم من زواج وختان كانت معلقة بالمواسم حيث الوفرة بعد بيع ما يزيد عن الحاجة من المحاصيل.

موسم الحصاد، موسم عمل جماعي تشترك فيه كل الأسرة، رجالا ونساءً، كبارا وصغارا، فالجميع لديه ما يعطيه، ومع الجهد الكبير الذي يبذله الحصادون، إلا أن السعادة تظهر على الوجوه، وتبدو إمارات الفرح على الأسارير، تنبئ عنها الأغاني التي يرددونها أثناء الحصاد، فتنسيهم العناء، وتزيد من العزائم، ومن بعض أغانيهم:

على المـتـن تـثنى      هـيـهـي يـابـو جـديـله  
شـيـخـنـا صـار مـنا      الحـمـد لـله جـمـيـلة  
لا صـار ما هـو نـايـله      حـايـزـيـن طـراد الهـوى  
يا ويلي سـود عـيـونـها      مـزيـونـتـنـ(ن) عـند الفـريـج  
عـيـوا أهـلـها يعـطـونـها      رـهـنـت رـمـحـي وـالـفـرس  
طـلي و شـو في إـفـعـالـنا      يـا بـنـت يـلي بـالمـصـيف

وللحصاد أدواته، وطقوسه، التي ترافقه.

يبدأ موسم الحصاد في أواخر نيسان للقطاني (العدس) و(الكرسنة)، وأوائل أيار للشعير، ويأتي حصاد القمح أواخر شهر أيار وأوائل شهر حزيران، ويستمر موسم الحصاد وقتا قد يتجاوز الشهر، إذ يبدأ الحصادون عملهم قبل شروق الشمس لاستغلال فترة الندى التي تساعد على الحصاد دون أن تتساقط السنابل من الجفاف، فإن ارتفعت الشمس وجف الندى صاروا أكثر حذرا في اقتلاع جذور الزرع، ويبقون إلى وقت الضحى طالما نسيمات الرياح الباردة تهب، وعند ارتفاع الحرارة يستريحون تحت ظلال يجعلونه في الحقل، وعادة بينون بيتا صغيرا يسمونه (خربوش) ليقبهم حر الشمس، فيتناولون إفطارهم، ويستلقون إلى ما بعد الظهر حيث يتناولون طعام الغداء ويعاودون العمل مرة أخرى إلى المساء، وإن كان القمر ظاهرا قد يتأخر بهم الوقت إلى بعض من الليل.

يقتلعون الزرع بأيديهم وهم جلوس، ويزحفون للأمام ليلقوا (الشمالات) -مفردها شمال-، وتلفظ بهمزة خفيفة مخفوضة قبل حرف الشين، و(الشمال) مجموع ما تحكمه يد الحصاد، وكل مجموعة (شمالات) تجتمع على بعضها تسمى (غمر) بكسر (الغين) وسكون (الميم)، وجمع (الغمر) (غمور) تجمع في (حلة) بكسر (الحاء) وسكون (اللام) إذا كان الحصيد قمحا أو شعيرا، وتكون في (حابون) إذا كان المحصول عدسا أو كرسنة، و(الحلة) يتم ترتيب (الغمور) فيها بحيث

تكون مستطيلة من الشرق إلى الغرب كي لا تعبث بها الرياح، و(الحابون) يكون على شكل كومة. ويستخدمون (المنجل)، مفردها (منجل)، وهو قطعة من المعدن المنحني للخارج، مسنن من الداخل ليسهل جز الحصيد، له مقبض من أحد طرفيه ليقبض به اليد أثر الحديد، ولا يتقن استخدامه كل الحصادين، وبه تغنوا، ومما رددوا من غناء بالمنجل قولهم:

راح للصانع جلاه يا منجلي يا من جلاه  
ياريت العلبة عزاه ما جلاه إلا بعلبة  
وش جابك من بلاد غزة منجلي يا بو رزه  
البنات البانيات جابني لعب البنات  
ما أنقادر أمد أيدي يا زرعوي وادنالي  
يامونة وليداتي يا زرعوي يا زرعاتي

وعندما ينهي أصحاب حقل حصاد حقلهم وإلى جانبهم جار لم ينته من حصاد حقله، يميلون إلى مساعدته على إكمال حصاد زرعه بما يسمى (العونة) حتى لا يبقى وراءهم.

وبعد استكمال حصيد الحقل يقومون بالرجاد، وهو نقل المحصول من الحقل إلى البيدر بواسطة (الشباك) ويسمونها (القادم) وهي مجموعة أغصان طويلة تصل بينها قطع من الحبال، توضع كمية من الحصاد بوسطها ثم يتم جمع طرفيها بواسطة الحبال وتحمل على ظهور الدواب إلى البيدر، حتى ينتهوا من نقل كافة المحصول.

### دراسة الزرع:

بعد اكتمال نقل المحصول إلى البيدر يبدأون بدراسته، وكانت الدراسة قديما على الدواب من أبقار أو بغال أو حمير تجر لوحا من الخشب تغرس في أسفله الحجارة البركانية السوداء الخشنة لتعمل على تهشيم الزرع ليخرج الحب من سنابله، تدور الدواب باللوح على الزرع الذي يوزع على شكل دائرة، وكل حين يتم تقليب (الطرحة) وهي كمية الحصاد المبسوط في منطقة الدراس لتتم دراسته بالكامل، وكلما انتهوا من طرحة فرشوا مثلها بواسطة (الشاعوب) حتى اكتمال البيدر، و(الشاعوب) عبارة عن أربعة أصابع معدنية من الحديد المقوى تجمعها قاعدة اسطوانية تتصل بعضا طويلة ويستخدم لجمع المحصول في الحقل وتقليبه في البيدر، وبعد الانتهاء يتم تجميع

كامل الدراس في كومة واحدة لتذريته لفصل الحبوب عن التبن.

### تذرية المحصول:

بعد إتمام عملية الدراس، تأتي عملية (التذرية) وهي فصل الحب عن التبن، وتتم بـ(المذراة)، وهي كف من الخشب بسبعة أصابع منفرجة من الأمام، مجتمعة من جهة القاعدة التي تتصل بيد طويلة من أذرع الخشب، يتم قطف أعلى الدراس بها بخفة وقذفه إلى الأعلى مع هبوب الريح المعتدل، فيذهب التبن إلى مسافة أبعد، ويتساقط الحب في كومة البيدر، فإن زادت الرياح تقل مسافة القذف إلى الأعلى، وإن اشتد أكثر يتم التوقف عن العمل كي لا يذهب الحب مع التبن مع قوة الريح، وإذا سكنت الريح أيضا يتوقفون لأن التبن لن يندفع، ويبقى مختلطا مع الحب، وقد يمكثون ليلا على البيادر بانتظار هبوب الريح ليباشروا التذرية، فيصيح أصحاب البيادر على بعضهم لينهضوا لمباشرة عملهم إذا ثار الهواء، ويفرحون لهبوب الريح بعد سكونه لإنجاز أعمالهم، وقد تغنوا به، ومما يرددون:

يا عذاب الدراسين هب الهوا يا ياسين  
كيلة بلامصاري هب الهوا يا ذاري  
قبل ما يكسر الظل يا معلمنا بدننا نحل

وبعد الانتهاء من (التذرية) يقومون بقطف الحبوب بـ(المقطف) لتنقيتها من العوالق الكبيرة كالحصى وكتل التراب والأعواد الخشنة، وهذا العمل يقوم به الرجال، ثم غربلتها من قبل النساء بـ(الغربال) لتخليص الحبوب من باقي الشوائب لتكون جاهزة للخرن.

يعبئون الحبوب بأكياس كبيرة يسمى الواحد منها (شوال)، ويكيلونها بـ(الصاع)، وهو وعاء اسطواني من الخشب الرقيق المتين، سعته ما يعادل ٢٠ كغم من القمح والعدس، و١٨ كغم من الشعير، وكل صاعين يقال لهما (مد)، فالشوال يتسع لخمسة (أمداد)، ليتم نقلها إلى البيوت، فيحتفظون بمؤونتهم، ويبيعون ما يزيد عن حاجتهم.

وأما التبن فينقلونه بأوعية كبيرة من الخيش تسمى الواحدة (خيشة) أو (تبانينة) وكل اثنتين يسميان (حمل) ليخزنوها في (التبانات)، وهي أبنية كبيرة ومتسعة، أو في (المغاور) جمع (مغارة)

ليستخدموه علفا للدواب، ويبيعون منه ما يزيد عن حاجتهم.

وكانوا يجلبون حبوبهم إلى سوق الزرقاء على ظهور الجمال والحمير، وكان بعضهم مدينا للتجار من الموسم الماضي، ويسمى هذا الدين (الطلاع)، حيث يدفع المدين إلى التاجر شيئاً من القمح أو الشعير أو الخراف مقابل ما يأخذه من حاجات بيته بغض النظر عن ثمن الحب أو الخراف في الموسم الذي يحل فيه السداد، ويجري الطلاع بموجب صكوك دين على المدين وكفيله، وغالبا ما يتحمل الكفيل وزر المكفول الذي عجز عن السداد.

### توابع الحصاد:

العدل: وعاء يتخذ من نسيج الغزل، يستعمل لتعبئة الحبوب مثل القمح، والعدل تتسع لأكثر من (شوالين).

الكوارة: وهي عبارة عن بناء من القصب والطين تتخذ في زوايا البيوت تمتد إلى الأعلى مع الجدار قريبا من سقف الغرفة، وتستخدم لخبز الحبوب، ولها فتحة من وسطها من الأسفل لسحب الحبوب منها عند الحاجة، تغلق الفتحة بقطع القماش المطوية على بعضها، وقد يعلوها الطين لإحكام إغلاقها. وقد تستخدم (كوارة) أخرى أصغر حجما لخبز الطحين. وبعض النساء يستغلن موسم حصاد القمح لأخذ (قصل) القمح، وهي سيقانه، ليصنعن منها أطباقا للأكل وسلالا لحفظ الخبز.

## ٧- موسم الخضار والفواكه

### موسم الفواكه الصيفية:

كثير من الناس، إن لم يكن لديه بستان، زرع بعض الأشجار المثمرة في فناء البيت، في الصيف تعطي الثمار، فيقطفون المشمش والعنب والتين، فيبيعونه في الأسواق ليعود عليهم بمردود، ويأكلون منه ويطعمون الجار، وما زاد عن الحاجة أعدوه منه مؤونة الشتاء، كمرابي المشمش، ومعقود العنب والتين، ويجففون على أسطح المنازل العنب ليصبح زيببا، والتين ليصير (قطينا)، فيدخرونه لفصل الشتاء.

### موسم قطف الزيتون:

يبدأ قطف شجر الزيتون في بداية شهر (١١)، باستخدام (السفح) وهو مفرش يوضع تحت استدارة الشجرة ليحفظ الحب الذي يتساقط ليجمع عند الانتهاء من قطف كل شجرة، و(السيبة) وهي سلم مزدوج يستخدمونها للوصول إلى الغصون العالية، ويستخدمون (البرميل) للغصون الأقل ارتفاعا، وتتم عملية القطف بتعاون الأسرة من الرجال والنساء والأطفال، وأحيانا الأقارب والجيران، وتبدأ عملية القطف بفرد (السفيح)، ثم يحوطين بالشجرة من جميع الجهات ويبدأون بجمع الثمار عن الأغصان التي تتساقط على (السفح)، ويصعد الصغار إلى وسط الشجرة لخفة وزنهم فلا يؤذون الأغصان، وبعد الانتهاء من قطف الشجرة يجمعون ثمارها ويخلصونها من الأوراق والأعواد، ثم يحملونها في نهاية اليوم إلى البيوت بأكياس ليتم إفراغها في مكان واسع إلى أن ينتهوا من قطف كامل الشجر، من بعد يجمعون كل المحصول ويعملون على استخراج الزيت في (المعاصر)، فيبعون ما زاد عن حاجتهم بعد أن يوزعوا بعضا منه إلى الأرحام، ويرسلون لمن عاونهم في القطف.

يبدأ يوم القطف من الصباح الباكر، ويستمر إلى وقت الغروب، ويصطحبون معهم طعامهم، فيتناولون الفطور والغداء خلال استراحتين قصيرتين لاستغلال كل الوقت في العمل.

## ٨- عادات متعلقة بالمواسم

### شهر نيسان - كذبة نيسان:

ارتبطت بشهر نيسان الذي يأتي أول الربيع عادة (كذبة نيسان) التي ترسخت، وأصبح كثير من الناس ينتظرون دخول أول يوم في الشهر ليمارسوا عاداتهم مع معارفهم، ويعتبرونها كنوع من المزاح، على ما تحمل أحيانا من إزعاج للآخرين، فقد يلتقي أحدهم بآخر ليخبره أن أمرا خطيرا قد وقع لشخص من أقرابه أو معارفه، فيصاب بالتوتر أو بالحزن، وعندما تشتد الوطأة عليه يؤكد له أن شيئا لم يحصل، وأن ما جرى هو (كذبة نيسان)، وقد تدخل إحدى الجارات على جارتها فتتهدمها بسرقة شيء ما من عندها، أو تطلب منها حاجة هي تعلم أنها لا تستطيع الوفاء بها، فعندما تشعر بخرجها تقول لها بأن اليوم هو أول نيسان.

كثير من التصرفات بهذه المناسبة أوقعت مشاكل حقيقية، فأثرت على حياة بعض الأسر.

### التصليب:

يقول الراوي: التصليب يكون أواخر شهر أيلول حيث يكثر الندى، يأخذون خمسة أكوام من الملح، كل كومة ملء حفنة اليد، يجعلون ثلاثا منها تحاذي بعضها يسمونها بأشهر الشتاء، ويضعون كومة أسفل من الكومة الوسطى يسمونها بآخر أيلول، وخامسة فوقها يسمونها بأول الربيع، وتكون متقاطعة على شكل صليب، وهذه الأشهر الخمسة فيها تساقط الأمطار، التي يطلقون عليها اسم ثروي، وهو المطر الذي يثري الأرض؛ بمعنى يخرج العشب، وما قبله الوسمي، وما بعده الحسوم، ويستبقون الأكوام مكشوفة للندى من أول الليل إلى قبل الشروق، كي يروا أي الأكوام امتلأ ماء ليعتقدوا غزارة المطر فيه.

### جريدان:

هو انطباق الحول، وأخذ اسمه من تجرد الأشجار من أوراقها، وخلالها تتقلب السماء ويختلف وجه الأرض، وتتناوب الريح بين هبوب جاف وحرار، تأتي بالشرقي وهي الرياح التي تضرب من بين جهتي الشرق والجنوب، والشرقي هواء رطب يأتي بعد انقضاء شدة القيط، حيث تدبر رياح السموم وتقبل نسائم تحمل رائحة الغيوم مع هبوب الغربي الذي يسوق السحاب، واختلاف أحوالها وتباين أطراف أيامها، ويقال: «أواسط ليالي جريدان يكثر فيها الندى».

## ٩- تربية الحيوانات

### تربية الأغنام والماعز:

الماشية قوام حياة المجتمعات العربية، يعتمدون عليها في معاشهم، وتعتبر ثروتهم قبل أن تستجد الوظائف، وكان يقوم على رعايتها والاهتمام بها جميع أفراد الأسرة، فتتكون لديهم الخبرة بالممارسة.

وتتنوع الثروة الحيوانية من الماشية ما بين الضأن، وهي الغنم البيضاء، والماعز الذي يطلقون عليه اسم (سمار)، ويقسم الماعز إلى البلدي، وقسم آخر يطلق عليه (الشامي) وهو أغزر حليبا من النوع البلدي.

كثير من الأسر كانت تعتمد على تربية أعداد ولو محدودة من الماشية، سواء غنما كانت أم ماعزا، يعتنون برعايتها لتعطيهم ناتجا يساعدهم على مؤونة البيت، فيخزنون لها العلف من تبن العدس أو الكرسنة لأنه أجود، أو من تبن الشعير أو القمح يضيفون إليه الشعير الحب وبقايا الخبز بعد تجفيفه، ويجعلون لها مأوى في البيت يسمى (الخان)، وعندما يتوفر الرعي في المناطق المحيطة يطلقونها في المراعي يرافقها أطفالهم الذين اعتادوا الاعتناء بالماشية، ويحفظون بذكور لأجل التكاثر.

عندما تلد ماشيتهم يتكون صغارها معها لمدة لا تزيد عن الشهرين، ثم يفطمونها -أي يفصلونها عنها- ليستفيدوا من حليبها الذي يصنعونه لبنا، ويستخرجون منه الزبدة بالخض، فيحولونها إلى سمن لتكون جزءا من مؤونتهم، بالإضافة إلى اللبنة التي يعدونها من اللبن أو من المخيض، أما صغارها فيستفيدون من لحومها، أو يبيعون الذكور ويستبقون الإناث لزيادة التكاثر. وفي فصل الصيف يجزون أصوافها التي يعدون منها الفراش والأغطية، أو يقصون شعورها التي تباع في الأسواق لصناعة (شقاق) بيت الشعر.

وهناك في القرى والمناطق البعيدة عن المدينة من يربي قطعانا من الماشية، وأهلها أقرب إلى حياة البداوة، فرما يقطنون بيوت الشعر، وينتقلون من مكان إلى مكان صيفا وشتاءً، فتحتاج إلى عناية ورعاية أكثر من الذين يربون أعدادا قليلة.

### تربية الجمال والبقر:

لا تحسن تربية الجمال إلا في المناطق البرية، حيث يتوفر غذاؤها من الشجيرات التي تنبت في الصحراء، أو الأشواك التي تظهر في أطرافها، والإبل تتحمل الظمأ، لذلك كان أهلها يختارون مناطق البر.

ولتربية الإبل طرقها التي لا يستطيعها من لم تكن لديه الخبرة في التعامل معها، فهي ذات حساسية على الرغم من صلابتها وصرها وقوة تحملها، ومن هنا يأتي حقدتها الذي توصف به، وتكرما لها يقال أنها لا تضرب إلا بعصا اللوز، لاعتقاد الناس بقداستها.

وللإبل أسماءها منها الحوار، وهو الجمل الصغير، وأنثى الجمل تسمى الناقة، ويقال للفتية من النوق البكرة التي يكون عمرها فوق الأربع سنوات، وعند حلب الناقة يجب ألا ينزل حليبها على الأرض، وكانوا يستفيدون من أوبار الإبل في صنع البيوت بدلا من شعر الماعز، ويأكلون لحومها، بالإضافة إلى الحليب الذي يعد لوحده غذاءً، ومن الألقاب التي تطلق على الإبل العيس، والشلال، والوجناء، والناجية، أما أشهر أنواعها فالأرحبية والعدية.

وحاضرا صارت الإبل للتجارة، ويتم حبسها في حظائر، وتقدم لها الأعلاف كباقي المواشي، وفي الزرقاء العديد منها في عدة أماكن.

**حليب وبول الجمال:** حليب الجمال من أفضل أنواع الحليب، يستخدمه الناس كدواء لأمراض كثيرة مثل السرطان، وهو مفيد للجسم يعمل على تنظيف المعدة من الجراثيم، وفيه مادة الأنسولين التي تعمل على ضبط السكر في الدم، ويقال إن أبوال الإبل تساعد على نمو الشعر المتساقط عن الرأس، كما تقوي الشعر وتمنع تساقطه.

وربى أهل المنطقة الأبقار للاستفادة من ألبانها، إما مؤونة للبيت، أو لبيعها لتعود بدخل على الأسرة، ويبيعون (عجولها) وهي صغارها عند الولادة التي يفصلونها عن أمهاتها من أول ولادتها كي لا تعتادها الأمهات فتشح بالحليب، كما اهتموا بتربية الأبقار سابقا لحرارة الأرض.

### تربية الدواجن المنزلية:

تهتم بعض الأسر بتربية الدواجن للاستفادة من بيضها ولحمها، تسرح في النهار في أرجاء (الحوش) لتلتقط ما تجد من بقايا الطعام، أو حب العلف الذي ينثر لها من حبوب الشعير أو القمح، ومنهم من يجعلها داخل شبك كي لا يتسخ فناء البيت بمخلفاتها، وتبيت في الليل داخل (القن) أو (الخم) الذي يكون على شكل بناء صغير ليقبها البرد، ويحمي صغارها من القطط.

ترقد الدجاجة لمدة (٢١) يوما على عدد (مفرد) من البيض، ويستثنون بيض يوم (السبت) من وضعه تحتها، وإذا صدف أن حدث (رعد) فإنهم يغيرون البيض لأنه يفسد، وتبقى الدجاجة راقدة حتى يفقس البيض عن الصيصان، فترعاهم الأم، وإن أحست عليهم خطرا دافعت عنهم بمنقارها وجعلتهم تحت جناحيها.

يستفيد مربو الدواجن من لحوم ذكور الفراخ، ويبيعون ما يزيد عن حاجتهم، لكنهم يحتفظون بديك على الأقل مع مجموعة الدجاج للتلقيح، ويعتبرونه منبها بصوته الذي يسمى (صياح)، خصوصا في فترة الصباح الباكر، إذ يتتابع صوته مع وقت الفجر.

### تربية الحمام:

كذلك اهتم أبناء المجتمع بتربية الحمام، يضعون له (طاقات) فوق أسطح المنازل يأوي إليها في الليل عند المبيت، ويبقى في النهار هائما يبحث عن التقاط الحبوب من السهول في مواسم الحصاد، ويزيد أصحابه بأن ينثروا له الحبوب في أفنية البيوت ليألفها، فيستفيدون من لحوم صغاره التي تسمى (زغاليل) مفردها (زغلول)، فيمسكون بها عند المبيت، أو في الصباح قبل أن تطير، وما زاد عن حاجتهم باعوه.

ولكي يتعرف الحمام على بيت صاحبه، يعمل من اشترى حماما على نتف بعض ريش أجنحته حتى لا يقوى على الطيران، فيمكث فترة أكثر من شهر حتى ينبت الريش من جديد، ويبدأ طيرانه غير بعيد، فيكون اعتاد البيت ليعود إليه وإن ابتعد فيما بعد.

### تربية النحل:

يهتم كثير من الناس بتربية النحل لإنتاج العسل لفوائده الجمّة، وطرق تربية النحل يعرفها جيدا النحال، ومما قاله الرواة عن هذا الموضوع:

تربية النحل: عبارة عن مشروع زراعي ينتج العسل وشمع العسل وعكبر النحل وطلع النحل وغذاء ملكات النحل، وكل منها له خاصية دوائية يستفاد منها في علاج أمراض كثيرة مثل: أمراض السرطان، والأمراض الباطنية كفيروس الكبد الوبائي، واضطراب الغدد، وأنواع أخرى من الأمراض، ولقاح النحل غني بالبروتينات يساعد على ارتفاع كريات الدم البيضاء، وعكبر النحل مفيد في حالات التآزم الصدري والرئوي والتهابات المسالك البولية والمثانة والقولون والأمعاء الدقيقة، وشمع العسل مفيد في أمراض الربو بأنواعها والجيوب الأنفية أيضا، وغذاء ملكات النحل يحتوي على أحماض أمينية عالية جدا، يفيد في حالات تضيق الشرايين وتخر الدم، وأمراض العقم وضعف النطق، ولا ننسى أن العسل بخواصه العظيمة غني بالعناصر الغذائية المهمة مثل الحديد والكالسيوم والفسفور والنحاس.

وتربية النحل من الأمور الخطرة، التي يجب على من يقوم بها أن يكون حذرا، وخاصة عند أخذ العسل من النحل الذي يكون على شكل خلايا، وتربية النحل سابقا لا تنتج إلا العسل للاستهلاك الخاص وليس للتجارة، وخلايا النحل تكون في صناديق خشب مثقوبة من جميع الجهات ليخرج

النحل من خلال الثقوب ليتغذى على الأزهار وينتج العسل، وأفضل إنتاج للعسل يأتي في فصل الربيع حيث كثرة الأزهار التي يجني النحل رحيقها.

**النحال:** هو الشخص الذي يقوم بتربية النحل في بيوتها الخاصة الخشبية، ويراقب عمل النحل من بعيد، ويحرص على ألا تصيب النحل الأمراض مثل مرض الفروة المعروف بقتله للنحل، ويحرص أيضا على عدم مجيء الدبور، فإذا هاجم الدبور النحل بدأ بقتله وأكل العسل وكل منتجات النحل، ويقطف النحال قطفتين من عسل النحل الطبيعي في السنة في أشهر الربيع عادة، وخلال عملية قطف العسل يقوم بإشعال عشب ناشف، أو ورق جاف وترك الدخان يتوزع بين النحل ليذهب بعيدا عن بيوته كي لا يؤذيه، وبعد قطف العسل يبدأ النحل موسما جديدا.

### الخيال:

الخيال جاه وعز لمن يمتلكها، والرسول ﷺ يقول: «الخيال معقود في نواصيها الخير إلى يوم القيامة».

ومما قاله بعض الرواة عن الخيال: أن قليلا من البيوت التي لم تكن تمتلك رأسا من الخيل، وعن بعض أسمائها قيل:

- العبية: وسميت بهذا الاسم لأنها ردت عباءة فارسها إليه بعدما سقطت عنه.
- المخلدية: نسبة إلى خالد بن الوليد.
- الحمدانية: وهي خيل أصيلة معروفة رأسها صغير وبطنها كبير.

### سباق الخيل:

كان تقام سباقات الخيول بين فترة وأخرى لتضمير الخيل، فيجري السباق عادة بعد الظهر، كما يجري السباق في الأعراس مشاركة في الفرحة، ويتنافس المتسابقون على من تسبق فرسه، فيكون الصيت للفرس والفارس، وفي الأمثال يقال: الفرس من الفارس، وللخيول أسماء تبعا لألوانها، فذات اللون الأحمر أو الأشقر تسمى شقراء، وذات اللون الأسود دهماء، وإذا كان على وجه الفرس بقعة بيضاء اسمها غراء، وإذا خالف اللون ما فوق سناكبها اسمها المحجلة، وإذا كان لونها أبيض موشى بنقط تميل إلى اللون الأسود سميت الزرقاء.

### حذوة الفرس:

وفقا للاعتقاد الشعبي، هنالك من يضع حذوة الفرس أمام البيت منعا للحسد، ويكي لا تدخل الشياطين إلى هذا البيت.

## تربية الحيوانات الأليفة:

وكان الناس سابقا يهتمون وبشكل كبير بتربية الحيوانات الأليفة، فيعتنون بـ(الكلاب) لحراسة بيوتهم ومواشيهم، ويجعلون لها مرابط في أطراف البيوت نهارا كي لا تبقى ضالة فتؤذي الآخرين، ويطلقونها في الليل، فيعلو نباحها عند اقتراب أحد فيتنبه أصحاب البيت.

وكذلك اهتموا بتربية القطط لحمايتهم من الزواحف الضارة التي تؤذيهم، كالأفاعي والعقارب وباقي الحشرات، ولمكافحتها القوارض كالفئران والجرذان.

## تربية طيور الزينة والأسماك:

تلقى طيور الزينة وأسماك الأحواض هوى عند بعض الناس، فيهتمون باقتنائها لإضفائها على البيت جمالا، وتحتاج إلى معرفة بأصول تربيتها والعناية بها.

يقول الراوي: بالصدفة أعجبت بحوض سمك زينة واشتريته، وخلال ستة شهور كنت أعمل تجارب على سمك الزينة حتى وصلت إلى كيفية العناية به وطرق علاجه، ومتطلبات عيشه حسب الظروف، وبعد سنتين من الهواية جزمت على هذا المشروع، ففتحت محلا تجاريا، وأثناء العمل في المحل تعلمت من هواة طيور الزينة المعاملة مع الطيور وأنواعها وأنواع أكلها وطرق علاجها من الأمراض، فتعاملت بها، أما بالنسبة للسمك فيقسم إلى ثلاثة أنواع: المفترس والقوي والعاذي، فالأسماك القوية والمفترسة تحتاج إلى درجة حرارة من (٢٦-٣٠)، وهي الحرارة المثلى ودرجة الحموضة من (٦-٨,٥) - بالإضافة إلى وجبتي طعام في اليوم، أما الأسماك الأليفة، (العاذية) فمعدل درجة حرارة من (٢٢-٢٨)، ودرجة الحموضة (٥-٧,٥)، وتحتاج إلى وجبة طعام يوميا، حيث تكون كافية، أما الطيور فتقسم إلى عدة أقسام، منها المغردة مثل الكناري والحسون وطيور الحب وطيور الجنة، والمتكلمة مثل الببغاء بأنواعه، وأكل الببغاء عبارة عن بزر عباد الشمس وفتق سوداني بقشره، وبعض أنواع الفواكه والتمر، أما الكناري فطعامه البريق، والحسون طعامه قمبز وبزر شوك وعصفر حب، وطيور الحب والجنة طعامها الدخن.

## الحيوانات الصحراوية في الأزرق:

تشتهر منطقة الأزرق بوجود الكثير من الحيوانات الصحراوية والبرية المختلفة مثل الحصيني، وهو الثعلب، والثعابين والضب والورل والحرباية والحردون والسحالي والعقارب وأم أربعة وأربعين والأرانب البرية، وتستوطن المنطقة العديد من الطيور، أو تمر بها أثناء هجرتها.

## تأويلات شعبية (النمل):

وجود النمل في البيت يعني رزقة من رب العالمين، ولا يجوز قتل النمل لأنه مذكور في القرآن الكريم.

### ١٠- الضيافة

#### كرم الضيافة عند البدو:

ضيف البدوي هو (ضيف الرحمن)، له واجب الضيافة والحماية، ولا يتم سؤاله عن هويته أو غرضه إن لم يكن يعرفه من قبل إلا بعد ثلاثة أيام من إقامته إلا إذا هو ذكر ذلك، وتلك عادة ترسخت وصارت عرفا لا يحدون عنه.

عند إقبال الضيف يستقبله المعزب بوجه بشوش ولسان دافئ، ويدعوه إلى مكان جلوسه بقوله: (تفضل يا ضيف الرحمن)، وبعد أن يرتاح قليلا، يقف صاحب البيت ويصب القهوة للضيف ويطرق حافة الفنجان بحافة (الدلة) أو (البكرج) ليخرج صوتا متناسقا تنبئها للضيف لتناول القهوة، ويجلس ليحدث ضيفه، ثم يستأذن الضيف دون أن يشعر بما يريد أن يفعل، فإذا أن يطلب من أحد أبنائه تجهيز الوليمة أو أن يقوم هو بذلك إن لم يكن عنده من يعاونه، وما أن ينتهي من ذبح الذبيحة وإعدادها يعود إلى المجلس، فتعمل النساء على إعداد الطعام، وعند تقديم (الزاد) يدعو المعزب الضيف ومن دعا من جيرانه قائلا: (أفلقوا على المقسوم)، إذ من إكرام الضيف أن تتم الدعوة على وليمته، ويجلس المعزب على الطعام مع الضيف لطمأنينته، ولا ينهض عن الأكل قبل أن ينتهي الضيف من طعامه، وعندما ترفع المائدة يدعو الحضور بالخير للمعزب، فيقولون: (كثر الله خيرك)، ومن العادة أن يستأذن المدعوون المعزب بدعوة الضيف لإكرامه، فإن أذن لهم تقدموا بدعوته.

وإن كانت وليمة الضيف دون قدره اعتذر المعزب بقوله: (الجود من الموجود)، أو (واجبك أكبر)، أو (العذر من الله)، فيخفف الضيف عن نفس المعزب بالكلام الطيب ليرفع الحرج عنه.

وللضيف أن يقيم ما شاء، وهو في حماية معزبه، فلا يصله أذى من أحد ولو كان له عليه (حق).

ومن زيادة إكرامه أن يتم ربط فرسه، وتقديم العلف والماء لها في مربطها، ويبقى الضيف بشوشا بحضور ضيفه، فلا يبدي عبوسا، ولا يظهر غضبا وإن غضب، ولا يعلو صوته على أهل بيته كي لا يشعر الضيف بالحرج، ولا يذكر في حديثه الفاقة وعسر الحال لئلا يحس الضيف بالثقل على المعزب.

## عادة العداية عند البدو:

وعندما كان يحضر ضيف إلى بيت المعزب ولا يوجد عنده ما يقريه، أو كان (حلاله) بعيدا عن منزله، فيعدو المعزب على أحد القطعان القريبة فيتناول منها ذبيحة لإكرام الضيف، وسدادها بمثلها من حلاله، أو بقيمتها نقدا، على أن لا يكون اختياره من (الفحول)، أو (المرايع)، أو (المعاشير) وهي الماشية التي تحمل في بطونها أجنة، أو من قطيع (الدخيل) الذي هو في حمايتهم، ويتسامح الناس بين بعضهم في هذه الطريقة، والقضاء البدوي لا يعتبر ذلك اعتداءً، تساهلا لأداء واجب الضيف.

## واجبات الضيف:

ويقول الراوي: هنالك واجبات على الضيف الالتزام بها، وإلا يعد مقصرا، ومن هذه الواجبات:

١. صوب مجلس الرجال، وأن ينبه أهل البيت عند اقترابه بالصوت.
٢. أن يكف بصره عن أماكن تواجد النساء في البيت، وأن يجلس حيث يشير إليه المعزب.
٣. أن يقنع بأي شيء يأتي به المعزب.
٤. أن يستر كل عيب يراه عند المعزب.
٥. أن يخلع حذاءه قبل الجلوس.
٦. ألا يكثر من الكلام إلا ما لزم، وأن لا يتحدث بشؤون من هو في ضيافتهم إن جرى الحديث في ذلك.
٧. ألا يسرق أي شيء من عند المعزب مهما كان حقيرا، وإلا عدَّ بواقا، وتتم مقاضاته على فعله، وينتفي واجبه كضيف.

## ١١- عادات الطعام

### الأكلات الشعبية

#### المنسف:

المنسف وجبة شعبية قديمة، ولا زالت من الوجبات السائدة في العديد من المناسبات، وهي وجبة غنية بالبروتينات والدهون الموجودة في اللحم، والكربوهيدرات الموجودة في الأرز والخبز. مكونات المنسف: الأرز، لحم خروف، خبز شراك، سمن بلدي، جميد، لبن رايب أو مخيض، مكسرات (لوز و صنوبر) للتزيين، ملح وكركم وبهارات.

الطريقة: يتم نقع الأرز بالماء الفاتر مدة نصف ساعة، ونقع الجميد - بعد تكسيه- في ماء دافئ، ثم (مرس) الجميد المنقوع بالماء ليكون كما المخيض، وقد يضاف إليه اللبن الرايب لزيادة الكثافة، ثم يوضع المزيج على النار مع استمرار التحريك حتى الغليان، ثم تضاف قطع اللحم التي تم غسلها جيدا، ويضاف الملح، كما يضاف الكركم ليعطي لونا مرغوبا، وتبقى على النار حتى تنضج، ويتم التعرف على نضج اللحم من خلال انسلاخ أطراف اللحم عن أطراف العظام.

طريقة تحضير الأرز: يوضع الأرز المنقوع على النار مع إضافة الملح والكركم والسمن البلدي، ويتم تقليبه على السمن لبعض الوقت، ثم يضاف إليه مقدار مناسب من الماء الساخن، ويترك على نار هادئة حتى ينضج.

طريقة تحضير المنسف: يتم فرد خبز الشراك على الصدر، ويوضع فوقه الأرز ليكون على شكل (قبة)، ثم تصف قطع اللحم فوق الأرز، ويزين باللوز أو الصنوبر، وعند تقديمه يتم إضافة (الشراب) من اللبن المطبوخ به اللحم، وغالبا ما يؤكل بيد واحدة، ويعتبر من العيب أن تمتد اليد الأخرى للطعام أثناء الأكل، وصاروا يعدون المنسف من لحم الدجاج.

وسابقا كان يعد المنسف من الخبز لوحده بدون الأرز، حيث توضع قطع اللحم فوق كمية من أرغفة الخبز التي تشربت بلبن طبخ اللحم، ويترك آخر رغيف جافا ليوضع فوقه اللحم، ويتم (التشريب) أمام الضيوف مع إضافة السمن المذاب بقليل من اللبن الساخن، وقد كانوا يستخدمون (البرغل) قبل انتشار استخدام الأرز، وقالوا عن (البرغل) حيث كانوا يخزنون القمح في الآبار الجافة التي يصرفون عنها المياه، فقليل في ذلك:

قمح عمارة مليّ البيارة... كله برارة ما ينداق

وعادة يتم الطهي على نار الحطب، حيث تعد أفضل لإنضاج اللحم خصوصا إذا كانت الولايم كبيرة.

### البلاوة:

المكونات: سمن بلدي، ولحمة، ولبن مخيض، وخبز شراك، ولوز وصنوبر، وأرز وجريش القمح. تكون هذه الوجبة على شكل طبقات، طبقة من جريش القمح، وطبقة أرز، وطبقة لحمه ولبن، فيتم نقع جريش القمح بالماء الساخن وطبخه بالسمن البلدي بنفس طريقة طهي الأرز، وبعد أن يكون تم طهي اللحم باللبن يوضع رغيغ (شراك) في أسفل الصدر وتوضع فوقه طبقة من الجريش المطبوخ، ثم طبقة من الأرز، وبعدها طبقة من اللحم.

### الرشوف:

يتكون (الرشوف) من البرغل والعدس الحب، مطبوخان مع اللبن المخيض أو (مريس الجميد)، حيث يوضع اللبن على النار ويتم تحريكه باستمرار حتى يغلي ثم يضاف إليه العدس، وبعد قليل يضاف البرغل، ويبقى على النار مع تحريكه بين فترة وأخرى حتى ينضج، وقبل إنزاله عن النار يضاف إليه البصل المقلي مع الزيت أو السمن، ويقدم في إناء واسع، وقد يتم تقطيع خبز (شراك) وسكب الرشوف عليه بما يعرف باسم (الهفيت) مع إضافة السمن البلدي. وقد يضاف الحمص المنقوع من قبل مع العدس والبرغل، أو قد تضاف أوراق (اللوف) المقطعة إلى الوجبة.

### الخبيزة:

تتكون طبخة الخبيزة من طحين قمح ونبات الخبيزة وبصل وزيت زيتون، حيث يتم تنقية الخبيزة بعد قطفها، ثم تقطيعها تقطيعا ناعما، ووضعها في طنجرة مع بعض الماء الساخن، وبعد أن تغلي يضاف إليها طحين القمح وتحريكها، ويضاف إليها بعد سكبها في الوعاء البصل المقلي مع الزيت إلى أن يصبح لون البصل ذهبيا، وتكثر هذه الوجبة في فصل الربيع حيث موعد إنبات الخبيزة.

### الكشك: وجبة الكشك من أكثر الوجبات شهرة عند الدروز .

الكشك، اسم يطلق على البرغل المخلوط مع اللبن ويتم تجفيفه ليتم خزنه من أيام الصيف كمؤونة، وعند طهيها يتم نقع الكشك بالماء الدافئ حتى يتجانس، ثم يضيفونه إلى البصل المقلي مع الزيت أو السمن، مع إضافة الماء الساخن، ويترك حتى يغلي، ويمكن إضافة اللحمة إلى الوجبة،

وهي من الوجبات التي كثيرا ما يتم تناولها في فصل الشتاء.

### كشك البندورة:

يتم (تقديد) البندورة الناضجة جدا في فصل الصيف بتشريح كل حبة إلى أربع قطع، وإضافة كمية كبيرة من الملح إلى الشرائح، والعمل على تجفيفها حتى تتخلص من الرطوبة، ثم تحفظ إلى فصل الشتاء، وعند الحاجة إليها يتم أخذ كمية من (المقدد) وينقع في ماء دافئ حتى يلين، والتخلص من الماء المشبع بالملح بعد عودتها وكأنها طازجة، ويتم طهيها مع البصل والزيت، وقد تضاف إليه كمية من الماء لتكون مرقا.

### الفويرة:

عبارة عن كوسا وباذنجان وبندورة ومرس الجميد، يتم وضع مريس الجميد على النار حتى يفور -أي يغلي- ولهذا السبب ربما سميت بالفويرة، وبعد أن تفور ثلاث مرات يتم إسقاط البصل والكوسا والباذنجان المفروم بشكل قطع مكعبات مع البندورة، وتضاف الوجبة إلى الخبز المقطع في وعاء، ويمكن سكه فوق الأرز المطبوخ.

### الرشاية أو الرشته:

يتم تحضير العجين، تؤخذ منه قطع صغيرة ويتم تحريكه براحة اليد على سطح أملس مغطى بالقليل من الطحين ليتمد طوليا على شكل خيوط مما يشبه أعواد المعكرونة، ثم يقطع ويضاف إلى اللبن والعدس على النار، وقد تضاف إليه الكزبرة المفرومة ناعما، أو البقدونس، وقبل نضجه بقليل يضاف البصل المقلي بالزيت أو السمن.

### ششرك (آذان الشايب):

يتم ترقيق قطع العجين على شكل دوائر صغيرة على سطح أملس عليه القليل من الطحين كي لا يلتصق العجين، ثم حشوها بالحشوة التي سبق تحضيرها وهي عبارة عن البصل المقلي بالزيت إلى أن يذبل، مضاف إليه اللحم المفرومة ناعما، وقد يضاف الصنوبر إليها، وتترك على النار حتى تنضج، ثم تترك حتى تبرد، تؤخذ من الحشوة مقادير لتوضع في رقائق العجين وتغلق أطرافها حتى يكمال كل الرقائق ليتم إسقاطها في اللبن الذي كان قد وضع على النار من قبل وبدأ بالغليان، يضاف الملح والفلفل والكركم، ويبقى على النار حتى ينضج.

### الكعكايل أو الجعايل:

مكوناتها: بصل، ولوف أو جعدة، وقد يتم استخدام البقدونس والكزبرة، وزيت زيتون، وطحين قمح، وبيض.

يتم فرم البصل فرما ناعما، ويتم قليه على النار مع كمية من الزيت، وبعد أن يذبل يضاف إليه اللوف أو الجعدة ويتم تقلبيه، وبعد أن يبرد قليلا يضاف الخليط إلى مخفوق البيض مع الطحين، ويتم تخليطه جيدا، ثم تؤخذ قطع من الخليط على شكل كرات ويتم إسقاطها في طنجرة اللبن الذي سبق وإن أعد على النار إلى حد الغليان، ويترك حتى ينضج.

### الجعدة واللوف:

كلاهما نبات بري ذو ورق أخضر ينبت في السهول في فصل الربيع، يتم جنيه وتجفيفه بعد ضمه على شكل قلائد بواسطة الخيوط، وعند الحاجة يتم نقعه بالماء الدافئ ليلين، ثم يتم سلقه وعصره من الماء جيدا، ثم يفرم فرما ناعما ويتم فركه بالملح وعصره للتخلص من طعمه المر.

ولتحضير الوجبة، يتم فرم البصل فرما ناعما، يتم قليه بالزيت حتى يذبل لتضاف الجعدة أو اللوف إليه، يتم تقلبيه على النار حتى النضج، ثم يضاف إليها البيض مخفوقا، فتكون جاهزة للأكل، وقد تضاف إلى اللبن المطبوخ مع الأرز.

### المسخن:

مكوناته: دجاج مقطع، أرغفة خبز مشروح، بصل، زيت زيتون، سماق، ملح وفلفل أسود، لوز وصنوبر.

الطريقة: يتم سلق الدجاج مع رأس بصل صغير وبهارات وورق الغار حتى يقترب من النضج، ثم يتم قلي كمية من البصل المقطع شرائح حتى الاحمرار، ويضاف إليه الملح والفلفل، يتم وضع رغيف من الخبز في قاعدة وعاء واسع ويوضع فوقه البصل والدجاج ويوضع في الفرن مع إضافة السماق، وبعد إخراجه يضاف إليه اللوز أو الصنوبر.

### المكمورة:

من الوجبات الشعبية الشهية، يفضلها الناس في فصل الشتاء، وأكثرهم يعدها مع موسم عصر الزيتون في شهر تشرين الثاني احتفالا بالمحصول، ولأنها تستهلك كمية كبيرة من الزيت.

مكوناتها: دجاج، وطحين قمح، وبصل وزيت الزيتون وبهارات وفلفل وملح.

الطريقة: يتم عجن الطحين بدون خميرة ويترك قليلا ليرتاح، ثم يتم قلي شرائح البصل مع زيت الزيتون وتضاف له البهارات والسماق، ثم يضاف الدجاج للبصل حتى يتغير لون الدجاج، فيرفع عن النار، ثم يقطع العجين لقطع متوسطة متساوية ويتم فردها في أسفل صينية بعد دهنها بالزيت، ثم توضع طبقة من العجين وتوزع فوقها بعض من قطع الدجاج والبصل، وتغطي بطبقة

أخرى من العجين يوضع فوقها طبقة ثانية من الدجاج والبصل كما في المرة الأولى، هكذا حتى تنتهي الكمية على أن تكون الطبقة الأخيرة من العجين، ثم تغطى الصينية بالقصدير وتوضع بالفرن على حرارة متوسطة.

### القدرة:

يوضع اللحم مع الماء على النار حتى يغلي وترفع الرغوة التي تنتج عن الغليان، ثم يضاف البصل المفروم فرمات كبيرة مع الحمص وفصوص الثوم، وبعدها تخلط جميع البهارات في صحن مع الملح ثم تضاف إلى اللحم مع السمن وتخفف النار، ولاحقا يوضع اللحم مع الأرز في قدر فخار ومعه الثوم والمرق، (لكل كوب أرز كوب من المرق)، ثم يضاف الكركم وتوضع القدرة على نار هادئة مع إغلاق فوهتها بالقصدير حتى تنضج.

### المجدرة:

أكلة شعبية قديمة، كانت تعتبر الوجبة الأهم عند الفلاحين، تتكون من العدس والبرغل وزيت الزيتون والبصل والملح والفلفل الأسود، وبعد انتشار الأرز صار الناس يستبدلونه بالبرغل، يتم نقع البرغل قبل الطهي، وسلق العدس إلى أن يذبل قليلا، ثم يضاف إليه البرغل المنقوع ويترك على نار هادئة مع إضافة الملح والفلفل الأسود، ثم يتم قلي البصل مع زيت الزيتون إلى أن يحمر البصل ليضاف للبرغل بعد إفراغه في وعاء، ويقدم مع بعض الخضار، أو مع اللبن.

### العكوب:

هو نوع من أنواع الخضار التي تنب برا، وموطن العكوب الأرض الصلبة، وموسمه في فصل الربيع، له أشواك في جزئه الأعلى، ويتم الحفر على ساقه بالأدوات الحادة لاستخراجه كاملا، ويتم تناوله عن طريق إزالة الشوك في رؤوس أوراقه، ثم يغسل ويقطع، ويضاف إلى البصل المقلي بزيت الزيتون، ويمكن إضافة القليل من الماء لينضج أفضل، وقد يضاف إليه اللبن المغلي، فيقدم مع الأرز، وقد يتم قليه مع البصل والزيت فقط، وعند النضج يضاف إليه البيض المخفوق.

### المبصلة:

أولا: يتم تقطيع البندورة ومرسها باليد حتى تصبح مزيجا، ثم تتم تصفيتها من القشور لتكون سائلا.

ثانياً: يتم تقطيع البصل وقلية بالزيت حتى ميل لونه للاحمرار، ثم يضاف هريس البندورة إليه وتحريكه، ومن بعد يضاف الماء المغلي إلى المحتوى ويترك وقتاً على النار.

ثالثاً: يسكب المزيج في وعاء على خبز مقطع يسمى (فتيت).

### قلاية البندورة:

المقادير: بندورة، ملح، ثوم، زيت، نعنع ناشف، بقلة أو فرحيننا، بصل.

الطريقة: يتم تقطيع البندورة لدوائر سميكة وكبيرة، ويقشر الثوم ويدق بالهاون، وتفرم البقلة أو الفرحيننا، وتضاف جميعها إلى وعاء فيه زيت زيتون على النار، ويضاف الملح والفلفل أسمر والبهارات، وتترك مغطاة على النار بدون تقليب، وعند إطفاء النار يضاف النعنع الناشف إلى وعاء الطهي، وقد يتم صنعها بتقطيع البندورة قطعاً صغيرة، ويضاف إليها الفلفل الأخضر مع باقي المحتويات السابقة.

### مخشي الكوسا أو شيخ المحشي:

يتم حفر الكوسا بتفريغ جوفها، ثم تغسل بالماء والملح، وتحضر الحشوة بإضافة اللحم المفرومة ناعماً إلى البصل مع الزيت، وتقلب على النار إلى ما قبل النضج الكامل، ثم تضاف البهارات والصنوبر المقلي بالزيت، وتعبأ حبات الكوسا بالحشوة وإغلاق فتحاتها إما بورق العنب أو ببقايا قطع الكوسا، وعند الانتهاء من الحشو يتم إسقاط حبات الكوسا في اللبن الذي يغلي على النار، وتترك حتى نضجها.

### (الروس) والكرشات والمقادير:

عادة ما تفضل أحشاء ورؤوس الخراف الصغيرة، بعد أن يتم التخلص من الشعر على الرأس والأطراف، يتم تنظيفها مع الكرشة مراراً ويضاف الملح والليمون في عملية التنظيف للتخلص من روائحها، ثم يتم تقطيع (الكرشة) قطعاً متناسقة، وبواسطة الخيط والإبرة يتم إغلاقها باستثناء فتحة لإدخال الحشوة المكونة من الأرز والبهارات واللحم واللية والملح والسمنة، وإبقاء فراغ في أثناء الحشو لأن الحشوة سيزداد حجمها عند الطهي، ثم يخاط الطرف المفتوح، ويتم غمرها مع الرأس بالماء وتوضع على النار مع إضافة التوابل، وتبقى حتى النضج.

## البصارة:

من أكالات الشتاء المفضلة لدى معظم الناس، تتكون من الملوخية الناشفة والفاول الجاف والثوم، حيث يتم سلق الفول، وعندما ينضج تضاف الملوخية الناشفة إليه، ولما تنضج أو تصبح شبه متماسكة يضاف لها الثوم، ويضاف إليها عصير الليمون عند الأكل.

## الملوخية مع الدجاج أو اللحم:

يتم سلق الدجاج إلى أن ينضج، ثم ينشل من الماء لتضاف إليه البهارات ويوضع في الفرن. تضاف الملوخية المغسولة والمقطعة إلى مرق الدجاج، وتبقى على النار حتى تنضج، ثم يتم تذليل قطع من حبات الثوم بالزيت وتضاف إلى الملوخية قبل إنزالها عن النار بوقت قليل. وإذا كان إعداد الملوخية مع اللحم فتضاف إلى الوعاء عند اقتراب نضج اللحم، وتضاف إليها البهارات، وقد تستخدم نفس الطريقة عند إعداد الملوخية مع الدجاج.

## المجلفة:

يتم طهي البندورة مع اللبن المخيض، أو (مريس) الجميد، وعند غليان اللبن يتم إضافة البصل المقلي بالزيت أو السمن البلدي، ثم يسكب الخليط في وعاء على قطع الخبز، ويضاف السمن فوقه.

## المقلوبة:

المكونات لمقلوبة الزهرة والباذنجان: دجاج، كزبرة، مكعبات ماجي، قرفه، هيل، ملح، بهار، باذنجان، زهرة، ثوم، أرز، بصل، زيت.

الطريقة: يتم سلق الدجاج مع إضافة قطع البصل وورق الغار، وفي الوقت ذاته يكون الأرز قد تم نقه بالماء الدافئ، وأثناء ذلك يتم قلي الزهرة والباذنجان.

تستخرج قطع الدجاج من ماء السلق وتوضع في طنجرة، ومن فوقها توضع قطع الزهرة ثم الباذنجان، وأخيرا الأرز المخلوط بالبهارات، ثم يضاف ماء سلق الدجاج وتوضع الطنجرة على نار هادئة حتى النضج، ويتم قلب الطنجرة في وعاء واسع (سدر)، وتقدم مع اللبن والسلطات.

## الكبسة:

المقادير: أرز، جزر، بازيلا، زبيب، دجاج، بصل، بهارات كبسة، ورق غار، ملح، لبن، ولوازم السلطة من بقدونس وبنندورة وخيار وليمون.

## الطريقة:

أولا: يتم سلق الدجاج مع البصل وورق الغار، ثم ينشل من الوعاء ويحتفظ بالماء.  
ثانيا: يتم خلط الأرز الذي سبق أن كان منقوعا، يخلط مع البازيلا والزبيب وتضاف إليه البهارات والملح.

ثالثا: يتم وضع الدجاج المسلوق في طنجرة، ويضاف فوقه الأرز مع محتوياته، ويضاف إليه ماء السلق، ثم يوضع على النار حتى ينضج، ويمكن أن يطبخ خليط الأرز مع البازيلا والزبيب بماء سلق الدجاج لوحده، ويتم وضع الدجاج المسلوق بالفرن حتى يحمر. وتقدم الوجبة مع السلطات واللبن.

## الكفتة بالطحينية:

يتم فرم اللحم مع البصل والبقدونس فرما ناعما، وخلطها حتى تتجانس مع بعضها مع إضافة الملح والفلفل، ثم تقطع على شكل أقراص ويتم قليها بالزيت، وفي هذه الأثناء يكون قد تم وضع كمية من الطحينية في وعاء آخر بإضافة عصير الليمون إليها وخلطهما ليتجانسا ثم يضاف إلى الخليط الماء الفاتر مع التحريك المستمر، ومن بعد توضع على النار مع استمرار التحريك أيضا حتى يغلي الخليط ليتم إسقاط حبات الكفتة المقلية فيه حتى تنضج، ثم تسكب لتقدم مع الأرز.

## الكفتة بالبنندورة:

المكونات: بطاطا، لحمة مفرومة فرما ناعما، بقدونس، بصل، بهارات مشكلة، فلفل أسود، ملح، قرفه، كمون مطحون.

الصلصة: زيت، ثوم مهروس، بصل، بندورة ورب البنندورة، ملح وفلفل وماء.

الطريقة: يتم تحضير الكفتة، ويضاف لها القليل من الطحين لتتماسك، ثم تقطع أقراصا ويتم قليها بالزيت، ويتم تجهيز الصلصة بأن يتم قلي الثوم والبصل مع الزيت لتضاف البنندورة ورب

البندورة إليهما، وترك المزيج حتى يغلي، ثم يسكب في وعاء آخر وتوضع قطع الكفتة في الصلصة ومن فوقها شربات البطاطا التي سبق قليها، ويوضع الوعاء في الفرن حتى تصبح الصلصة كثيفة.

### الفاصوليا الخضراء:

أولاً: يتم تقطيع الفاصوليا وتذليلها بالزيت مع البصل.

ثانياً: يتم سلق اللحم مع إضافة ورق الغار إليها وحب الهيل.

ثالثاً: يتم (هرس) البندورة وإضافة ماء سلق اللحم إليها ووضعها على النار حتى تغلي، لتضاف الفاصوليا واللحم إلى الصلصة، وتترك على النار حتى يصبح المرق كثيفاً، وبنفس الطريقة يتم طهي (اللوبياء).

### الفاصوليا البيضاء:

يتم نقع الفاصوليا بالماء من الليل، ولتحضير الوجبة يتم سلق اللحم مع إضافة قطع البصل وورق الغار وحب الهيل، ومن مرق اللحم يتم تجهيز الصلصة من (هريس) البندورة، ووضعها على النار حتى يغلي، لتضاف حبوب الفاصوليا البيضاء وقطع اللحم إليها، ويضاف الملح والفلفل.

### البامية:

يتم قلي اللحم بالزيت مع البصل، وتضاف إليها البهارات والملح، ثم يضاف إليه رب البندورة مع كمية من الماء الساخن، وتترك على النار حتى تنضج، لتضاف إليها الباميا المقلية بالزيت، وقبل إنزالها عن النار يتم قلي قطع الثوم بالزيت حتى تحمر لتضاف إلى اللحم والباميا، وتترك على النار لوقت قصير.

### صينية اللحم (أو الدجاج) بالفرن:

يتم سلق اللحم أو الدجاج مع قطع البصل وورق الغار، ثم يتم تقطيع البطاطا والبندورة والجزر قطعاً كبيرة وتوضع في مقلاة مع الزيت والبصل، ثم يضاف الفلفل الأخضر والبازيلا. توضع اللحم أو الدجاج في صينية، ويضاف إليها خليط الخضار مع كمية من مرق اللحم،

بالإضافة إلى الملح والبهارات وتوضع في الفرن إلى أن تنضج.

### المنزلة:

المكونات: رب بندورة، وحببات بندورة طازجة، وباذنجان، وبصل، وفلفل، وملح، وبهارات.

الطريقة: يتم تقشير الباذنجان وقلبه ووضع في صينية مدهونة بالزيت ويضاف إليه الملح والفلفل والبهارات، وتوضع شحرات البصل أو الثوم، وشحرات البندورة المقشرة، ورب البندورة فوق الباذنجان مع قليل من الماء، وتوضع الصينية في الفرن حتى تنضج.

### الزرب:

يتم تحضير نار الحطب في حفرة ذات حجم وعمق مناسبين، إلى أن يتحول الحطب إلى جمر بلا دخان، ثم يتم تجهيز حشوة الخروف وهي عبارة عن أرز ولحمة وبصل وبندورة وقليل من الماء وتوضع داخل جوف الخروف وتغلق الفتحة في بطنه بالخيط جيدا، يوضع الأرز المتبل بالبهارات الخاصة والفلفل والملح في الطنجرة وإحضار مشبك خاص تحت مشبك اللحم الذي سيدخل في الحفرة، ثم توضع اللحمية فوق الأرز، ويوضع المشبك في برميل يبقى مثبتا داخل الحفرة، وبعد وضع المشبك يغطى البرميل جيدا، ويترك مدة ثلاث ساعات على الأقل حسب حجم الخروف، وبعد أن يتم إخراجها من الحفرة يوضع الأرز في سدر كبير، ثم يوضع الخروف فوقه ويزين باللوز والصنوبر.

### المقرطة:

المكونات: تتكون من الجميد البلدي، العجين، الزيت البلدي، وحب الحمص.

طريقة التحضير: ينقع الحمص قبل ليلة، ويتم مرس الجميد، ثم يوضع في طنجرة على النار، ويضاف إليه الحمص المنقوع، وعلى الجانب الآخر يتم تقطيع العجينة على مفرمة إلى قطع صغيرة وتضاف إلى اللبن الذي بدأ بالغلجان مع استمرار التحريك، وتترك الطبخة على النار إلى أن ينضج العجين.

## شوربة الفريكة:

المكونات: فريكة حسب الكمية المطلوبة، لحمة أو دجاج، بصل، فلفل أسود.

طريقة التحضير: يتم نقع الفريكة وغسلها بالماء الفاتر، ثم يتم فرم البصل فرما ناعما ويتم قليه بالزيت، ثم تضاف إليه اللحمة أو الدجاج مع التقليب، مع إضافة الملح والفلفل إليه، ثم يضاف الماء المغلي، وأخيرا تضاف الفريكة إلى الوعاء وتترك على النار حتى تنضج الوجبة.

ويتم الحصول على الفريكة من حرق سنابل القمح قبل نضجها تماما، أي وهي خضراء، ثم يستخرج الحب الذي مسته النار مسا خفيفا ويجفف، ويمكن جرشه ناعما لإعداد الشوربة، أو خشنا للطبخ كما البرغل، ويضاف لجريش الفريكة عند التخزين القليل من الملح لحمايته من السوس.

## شوربة العدس:

ينقى العدس المجروش ويوضع في طنجرة للسلق على نار حامية، ويبقى يغلي إلى أن يذوب، ثم يتم قلي بصل مع زيت الزيتون ويضاف على العدس، وقد تضاف قطع صغيرة من الثوم إلى البصل في المقللة، بالإضافة إلى الملح والفلفل الأسود، ويترك إلى أن يصبح كثيفا. وهناك من يضيف قطع البطاطا إلى العدس ليشتد تماسكه.

## الدشايش:

يتم خلط البرغل الناعم المنقوع مع (قديد) البندورة، بالإضافة إلى البصل مع كمية مناسبة من زيت الزيتون حتى يتماسك الخليط، ثم تؤخذ قطع منه وتعمل على شكل كرات يتم إسقاطها في اللبن الذي غلي على النار، وقد يتم وضع الدشايش بالفرن.

## غلنش:

مكوناته: دجاج، عجين، ثوم، بصل، ليمون.

الطريقة: يتم سلق الدجاج ووضعه بعد استخراجه من الماء في الفرن ليكتسب اللون الأحمر، ثم يتم تحضير عجينة من الطحين والزيت بالإضافة إلى ملح، ترقق العجينة وتقطع إلى قطع صغيرة

بحجم الإصبع، يتم الضغط على قطع العجين بالإصبع وإنزالها في مرق الدجاج، ثم يتم فرم البصل وتقليبه بزيت زيتون حتى يذبل، ويرش عليه رشّة طحين ويوضع عليه من شوربة الدجاج، ثم يوضع الغلنش في وعاء والدجاج من فوقه وتسكب عليه الشوربة، ويقدم إلى جانبه الثوم المهروس مع عصير الليمون.

### الجزمز:

وتتكون من البندورة والبيض، حيث تقطع البندورة قطعاً صغيرة وتطبخ مع البصل والزيت، ويضاف إليها البيض المخفوق، ويتم تحريكها لتختلط، وعندما يشتد قوام البيض تنزل عن النار.

### الملفوف:

من الوجبات التي يكثر إعدادها في فصل الشتاء، لارتباط إنتاج ثمار الملفوف في هذا الفصل من جهة، وللدفاء الذي تعطيه هذه الوجبة.

يتم غلي (رأس) الملفوف في الماء في وعاء كبير بعد إحداث فتحة من جهة مقدمته لتكسب أوراقه المرونة ليسهل العمل بها، ثم يتم فصل الأوراق بسهولة، وتقطيعها على شكل رقائق وبأحجام مناسبة ومتناسقة، ثم تفرد كل قطعة على سطح وعاء ويتم وضع كمية من الحشوة التي تتكون من الأرز واللحم المفرومة الناعمة والكمون والقرفة والبهارات والملح والفلفل الأسود وزيت الزيتون والبقدونس، ثم يتم لف الورقة من بداية موضع الحشوة إلى نهايتها مع ثني طرفيها أثناء اللف لحفظ محتواها، وبعد الانتهاء من عملية اللف، يتم ترتيب الكمية في طنجرة، وتوضع على النار مع إضافة الماء، وتترك حتى تنضج. يقدم الملفوف مع الليمون، والسلطة أو اللبن.

### ورق دوالي:

المكونات: يتكون من ورق العنب (الدوالي) والكوسا، والحشوة تتكون من الأرز واللحمة وبهارات وفلفل وسمنة وكركم ونعنع ناشف ولحم قطع كبيرة أو دجاج.

طريقة التحضير: يتم إفراغ حبات الكوسا من الداخل، وتنقع بالماء والملح قليلاً، في الوقت الذي يكون قد تم سلق ورق العنب حتى تصبح الأوراق مرنة، ولتحضير الحشوة يتم نقع الأرز بالماء الدافئ، ثم يصفى وتضاف إليه اللحمة المفرومة والسمنة أو الزيت والملح والبهارات والنعنع

المجفف، ليتم حشو الكوسا بهذه الخلطة ثم توضع جانبا، بعدها يتم وضع كمية من الحشوة وسط ورقة الدوالي ولفها مع ثني أطرافها، وبعد الانتهاء يوضع اللحم أو الدجاج أسفل طنجرة، ومن فوقه طبقة الكوسا، وفوقها طبقة ورق الدوالي، ويتم غمرها بالماء وتوضع على النار وتترك إلى أن تغلي، ثم تخفض النار حتى تنضج، ومنهم من يعد الدوالي بدون كوسا، أو الكوسا بدون دوالي.

### مفركة بطاطا مع البيض:

يتم تقشير البطاطا وغسلها وتقطيعها على شكل مكعبات، ثم يتم نقعها بالماء والملح لبعض الوقت، ثم يذبل بصل مع زيت زيتون على نار هادئة وتضاف البطاطا بعد تصفيتها من الماء، وعند قرب نضجها يضاف إليها البيض المخفوق مع تحريكها، وتترك على النار بعض الوقت حتى يشتد قوام البيض.

### البطاطا المحشية:

المكونات: بطاطا، لحمة مفرومة، بصل مفرومة، صنوبر، زيت أو زبدة، ملح، ماء، عصير ليمون، بهار مطحون، قرفة أو كراوية.

الطريقة: تغسل البطاطا وتقشر وتنقر من جانب واحد لتجفيفها من الداخل، يوضع الزيت في مقلاة ويتم قلي البطاطا وتوضع جانبا، يفرم البصل فرما ناعما، ويوضع البصل المفروم واللحم في الزيت مع إضافة الملح والصنوبر والتوابل مع الحشوة وتحرك على النار، ويتم حشو حبات البطاطا بالخليط من اللحم والبصل، وترتب في صينية، ويضاف الماء مع محلول الملح وعصير الليمون على فتحات الحبات وتوضع في الفرن.

### الكبة:

المواد المطلوبة لعمل الكبة: برغل ناعم، لحمة مفرومة فرما ناعما، بصل، صنوبر.

طريقة العمل: يتم نقع البرغل في ماء دافئ، وحتى يلين قليلا يتم تقلية اللحم بالزيت مع البصل والبهارات، ويضاف الصنوبر قبل إنزال اللحم عن النار بقليل، ثم يتم ذلك البرغل حتى يتماسك، فتؤخذ قطع من البرغل على شكل كرات ثم تفرغ من الداخل بشكل واسع قليلا بالإصبع لتوضع اللحم وتعلق حبة الكبة بتقليص الفتحة باليد، وتوضع في وعاء واسع ليتم وضعها في

الفرن.

### فول أخضر بالزيت، أو باللبن:

المكونات: فول أخضر، زيت زيتون، بصل، ملح، بهار مطحون، فلفل أسود، عصير ليمون، كزبرة خضراء، ثوم.

الطريقة: يتم تقطيع الفول الأخضر قطعاً مناسبة، ثم يغسل ويصفى، ثم يتم قلي البصل المفروم بزيت الزيتون ويضاف إليه الفول بعدما يذبل، كما يضاف الملح والبهارات والفلفل الأسود والكزبرة الخضراء المفرومة بالإضافة إلى قطع الثوم الصغيرة، ويبقى على نار متوسطة مع التقليب، يضاف عصير الليمون أيضاً وتخفف النار لتكون هادئة، ثم يضاف الماء الساخن ويترك على النار حتى ينضج، وهناك من يضيف اللبن المخيض بدلا من الماء.

### الفرحينة (البقلة):

المكونات: فرحينة، بصل، بندورة، ملح، زيت

الطريقة: يتم فرم الفرحينة ونقعها بالماء، ويفرم البصل بالقلية ليقلى مع الزيت حتى يذبل، لتضاف الفرحينة على البصل بعد نشلها من الماء حتى تتصفى، وتضاف إليها البندورة المقطعة، بالإضافة إلى الملح والفلفل الأسود. ويمكن أن يتم صنعها كسلطة مع اللبن.

### عجة البيض:

يتم فرم البصل فرماً ناعماً، ويدق القليل من الثوم ويتم خلطه مع البقدونس المفروم فرماً ناعماً، ثم يسكب عليه البيض المخفوق مع تحريكه جيداً مع ما يحتاج من ملح، ثم يضاف الطحين بالتدريج مع الخفق المستمر إلى أن يصبح المزيج متماسكاً ليضاف إلى الزيت الساخن على النار وتسوية الخليط مع سطح الوعاء ويترك قليلاً، ثم يتم قلبه على الوجه الآخر ليحمر الوجهان فيصبح جاهزاً.

### لسانات بليمون:

المقادير: لسانات عجل أو حسب الطلب، ثوم، قشرة ليمون، قرفة، بصل، ملح، كمون.

الطريقة: توضع اللسانات في وعاء مع الماء على النار حتى تنضج، ثم يضاف البصل والملح وقشرة الليمون إليها، وملعقة صغيرة من الخل ويغطي الوعاء ويبقى على نار خفيفة، بعد ذلك تصفى اللسانات ويكشط الدهن عن قاعدة اللسانات، ثم يشق غلاف اللسان ويقشر من قشرته الخشنة، وتقطع اللسانات إلى دوائر وتصف في طبق واسع ويضاف إليها الحامض مع الثوم والملح.

### القرع المحشي:

المقادير: قرع، بندورة حمراء، ملعقة كبيرة ملح، ملعقة زبدة، ثوم، أرز، نصف كيلو لحم مفروم فرما ناعما، بهار وقرفة.

الطريقة: يقشر القرع ويقطع عنقه، ويتم حفره من الداخل وينقع بالماء، ثم يغسل القرع من الداخل والخارج، ويتم حشو حبة القرع لثلاثة أرباعها، وتدهن أعناق القرع بملعقتين زبدة، ويوضع في طنجرة وتعصر عليه البندورة، أو تضاف إليه الصلصة بالإضافة إلى الملح والبهار والقرفة، ويترك على نار هادئة حتى تمتلئ حبة القرع بالحشوة فتكون قد نضجت.

## ١٢-الحلويات الشعبية

### اللزقيات

يتم تحضير العجين بحيث يكون لزجا، ويتم الغرف من العجين بوعاء وسكبه على الصاج الذي سبق نصبه على النار، فيسيح العجين من الأعلى إلى الجوانب ليأخذ شكل الرغيف وتتم تسويته باليد قبل أن تمسه النار، ولأن العجين لزج فإنه سيلتصق بالصاج مما يتطلب نزع بهدوء أو بواسطة حافة سكين يتم تخليصه من الأطراف ثم يقلب على الوجه الآخر لينضج جيدا، فيكون لونان للرغيف، لون داكن ويكون من الجهة الأولى عند سكب العجين، واللون الثاني فاتح، وبعد نزع كل رغيف يتم غمس إحدى اليدين بالماء وترطبيه كي لا يجف سريعا، وعند الانتهاء من كامل كمية العجين ينضد الخبز في وعاء واسع بعد دهنه بالسمن أو الزيت مع إضافة السكر ليكون على شكل طبقات.

### الزلابيا

أكثر ما كانت تصنع الزلابيا أيام عصر زيت الزيتون، وطريقة تحضيرها أن يتم تخمير العجين، ثم يقطع إلى قطع صغيرة، ويرقق على شكل دوائر أرغفه توضع بالزيت الذي يكون على النار، ويتم تقليب العجينة في الزيت إلى أن تنضج وتكتسب اللون المحمر، ثم يضاف إليها السكر.

### الرز بحليب (البحثة)

المكونات: يتكون من الأرز والحليب والسكر والسمن.

يتم تحضير البحتة بغسل الأرز ونقعه، ثم يوضع الحليب في طنجرة على النار مع التحريك إلى أن يغلي، ثم يضاف إليه الأرز بعد تصفيته من الماء، ويحرك جيدا إلى أن يغليا معا، ثم يضاف إليه السكر والقليل من الملح لإظهار نكهة السكر، ويترك إلى أن يبرد ويقدم، ومن الممكن أن يقدم بصحون صغيرة، أو في وعاء كبير، ويزين بالسمن البلدي لإكسابه نكهة مميزة.

### كعك العيد

المواد هي: سميد، سكر، سمنة، طحين، زبدة، زيت، دقة الكعك، يانسون، تمر، حليب، ملح، ومحلب.

يوضع الطحين في وعاء كبير ويضاف إليه اليانسون وبهارات الكعك: محلب ومستكة وجوزة الطيب المطحونة، وسكر وسمن بلدي، وكركم، ويمكن إضافة بيضة وحليب حسب الطلب، يتم تحضير الخميرة في كأس ماء دافئ مع القليل من السكر، ثم تضاف إلى المكونات السابقة، ويتم تحريكها إلى أن تصبح العجينة متماسكة وتترك جانبا وإلى أن تختمر يتم تحضير الحشوة، وهي عبارة عن حبات تمر منزوعة البزر معجونة بزيت الزيتون والبهارات وجوزة الطيب والقرفة إلى أن تصبح طرية، ثم تشكيلها على شكل كرات صغيرة، بعدها يتم فرد العجينة في وعاء على شكل قطع صغيرة، وترق بشكل طولي، ثم يوضع بداخلها التمر المعجون والذي يتم تشكيله أيضا بشكل طولي وتطوى قطع العجين على قطع التمر، وتقطيعها إلى أشكال دائرية لتوضع على إناء في الفرن، وتترك إلى أن تحمر.

### الحلبة

تتكون حلوى الحلبة من سميد، طحين، قهوة حلوة، حلبة حب، زيت بلدي، والقطر (عبارة عن سكر وماء مع أعواد قرفة أو عصير الليمون، وبعد غليه يترك ليبرد)، تنقع الحلبة مدة يوم في الماء الساخن، وفي اليوم الثاني تغلى على النار حتى تنضج، ويتم (بس) السميد والطحين والزيت حتى تتشرب الزيت جيدا، وفي اليوم الثاني يعجن الخليط مع الحلبة جيدا مع إضافة الخميرة، ثم ترق في وعاء وتقطع حسب الرغبة ثم تغطى حتى تخمر، ومن بعد يتم وضعها في الفرن، إلى أن تحمر تماما، ثم يضاف إليها القطر البارد فتصبح جاهزة.

### قراص العيد

المكونات: طحين قمح وطحين أبيض، قريش، قزحة وحليب، زيت زيتون وعصفر وخميرة، يانسون مطحون ويانسون حب وشومر.

طريقة العمل: يوضع الطحين في وعاء العجين وتضاف إليه البهارات من يانسون وسمسم وشومر وقرفة ومحلب وكمون وكركم وملح وحليب، وتُضاف إليه الخميرة، بعد ذلك تعجن الخلطة مع إضافة الماء بالتدرج ليكون قوامها شديدا ومتماسكا، ثم تترك قليلا لتختمر، ثم تقطع إلى قطع مناسبة ويتم ترقيقها على قطعة خشبية مستديرة الشكل بحجم الرغيف موشاة بالرسوم لتعطي أشكالها لأحد وجهي رغيف الخبز، وتوضع الأرغفة بالفرن بوعاء معدني، وبعد نضجها تدهن بزيت الزيتون، وغالبا تصنع في الأعياد الدينية.

## السنونية

تتكون السنونية من القمح والقميز وملبس على لوز وسكاكر، يتم عمل السنونية عندما تبدأ أسنان الطفل بالبروز، حيث يتم سلق القمح ويوضع في صحن توزع على الجيران والأصدقاء، وتزين هذه الصحن بالقميز الملون، بالإضافة إلى السكاكر، والصحن لا تعود فارغة من عند من أرسلت لهم، إذ من العادة أن يعيدوها مملوءة.

## العوامة

المكونات: طحين، ملح ونشا وسكر وخميرة وفانيليا وماء، وللقطر: زيت ذرة، ماء، سكر، عصير ليمون، فانيليا.

تحضير العجينة: يتم تحضير العجين من الطحين والنشا والسكر والفانيليا والماء بقوام متوسط، وتوضع في طبق عميق وتغطى وتترك في مكان دافئ لتختمر، وعند منتصف اختبارها يتم تقليبها بملعقة ثم تغطى مرة أخرى، ثم يوضع زيت في مقلاة كبيرة على النار، وفي هذه الأثناء يوضع القطر على النار ليغلي، ثم يتم إسقاط قطع العجينة في الزيت بهدوء، مع المحافظة على تناسق شكل الكرات، وتقلب بالزيت إلى أن تصبح ذهبية، ثم يتم إخراجها وتوضع بالقطر.

## الطقطقة، وتسمى أصابع زينب

حلى تشبه العوامة، ويتم عملها بنفس الطريقة، إلا أنها عجنتها متماسكة أكثر، ويتم تشكيل قطع العجين الصغيرة بغرس أصابع إحدى اليدين بها وجذبها لتأخذ شكل الحلزون.

## الهريسة

المكونات: سميد، زيت، سكر، حليب، لبن، وخمائر.

طريقة التحضير: يتم خلط السميد مع اللبن والسكر والحليب مع إضافة خميرة (البانج باودر) ليتماسك الخليط، ويترك لبعض الوقت كي يختمر، ثم يتم وضع العجينة في وعاء واسع مستدير بعد إضافة الزيت إلى قاعدته، وإدخالها في الفرن، وقبل نضجها يتم تقطيعها على شكل مربعات وإعادةها إلى الفرن ثانية لتنضج، فحين يصبح وجهها محمرا يتم إخراجها وتزين بالفستق أو الصنوبر، ثم يضاف إليها القطر باردا.

## كرايبج حلب (الكلاج)

(كرايبج حلب) من الحلويات، وتتكون من السميد والطحين والزيت والحليب مع الخميرة، تضاف المحتويات إلى كمية من الماء ويتم خلطها جيدا لتتجانس وتكون لينة القوام، وتوضع كمية من الخليط في (قمع) من القماش أو البلاستيك يكون له من أسفله فتحة ضيقة ليخرج المزيج مندفعاً بواسطة العصر من أعلى، وعند الطول المناسب يتم قطع العجينة لتسقط بالزيت الساخن على النار، وتكرر العملية حتى انتهاء الكمية، وفي كل مرة يتم تقليب الأصابع بالزيت التي تتماسك أكثر كلما مكثت أكثر، وعند احمرارها، أو توشحها باللون الذهبي يتم إخراجها وغطسها بالقطر البارد، وتؤكل ساخنة أو باردة.

## القطايف:

أقراص من عجينة الطحين المنزوع القشرة، والسميد مع الحليب والخميرة، يتم حشوها بخليط الجوز وجوز الهند والزبيب مع كمية من السكر، وتثنى أطرافها على بعضها لتتطابق والضغط على حوافها لإغلاقها، ويتم قليها بالزيت، أو وضعها بالفرن، وعند نضجها يتم غمسها بالقطر الذي يتكون من كمية من الماء محلاة بكمية كبيرة من السكر ومضاف إليهما أعواد القرفة والقليل من عصير الليمون، وهي من الحلويات التي تلازم شهر رمضان.

## الهيطلية أو المهلبية:

تتكون الهيطلية من الحليب والنشا والسكر والسمن البلدي. طريقة التحضير: يوضع الحليب في قدر على نار هادئة حتى يغلي مع السكر، وبمجرد أن يوشك الحليب على الغليان، يضاف إليه النشا المذاب في كمية من الماء الفاتر، مع التحريك المستمر كيلا يحترق الحليب أو يتكتل، ثم يسكب في وعاء واسع حتى يبرد، ويصب فوقه السمن البلدي ليعطيه نكهة لذيذة.

## مهلبية بقمر الدين:

المكونات: قمر الدين، ماء، نشأ، سكر، صنوبر وقرفة للتزيين.

طريقة العمل: يقطع القمر الدين لقطع متوسطة، ويتم نقه لوقت حتى يلين، ثم يوضع على النار مع إضافة السكر، ويتم مزج النشا مع الماء بحيث يضاف مسحوق النشا بالتدرج مع التحريك المستمر، وعندما يتجانس يضاف فوق قمر الدين على النار مع التحريك حتى يصبح الخليط كثيفا، وعند سكبها يزين بالقرفة الناعمة والجوز والصنوبر.

## المطبق (الفطيرة):

يتم تحضير العجين بدون خميرة، ويترك لوقت حتى يرتاح، ثم تؤخذ قطع على قدر الرغبة ويتم ترقيقها على سطح ناعم وصلب بعد نثر القليل من الطحين تحت القطع كي لا تلتصق، وكلما كانت رقيقة أكثر كانت أفضل، وبعد الانتهاء من الترقيق يتم إشباع الوجه الأعلى للمرقق بزيت الزيتون، ثم تثني الأطراف للداخل بحيث تغلق على بعضها بالضغط عليها باليد، ثم توضع الأرغفة بالفرن حتى تنضج، وقد يتم إضافة السكر الناعم إليها عند إخراجها من الفرن، ويسمى هذا النوع من الخبر بـ(المردد) أيضا.

## الخبيزة:

يتم غسل العنب الناضج نضجا تاما جيدا، ثم يتم هرسه بالأيدي ويعصر فوق مصفاة دقيقة الثقوب (منخل)، حيث ينزل منه العصير ويبقى القشر والبذور، ثم يصفى العصير ويوضع بحلة، أو قدر كبير على النار إلى أن يفتر قليلا، ثم ينقص نصف هذا القدر، ويترك النصف الأول ليغلي وتوضع كمية من الطحين على القدر الثاني حسب كمية العنب، ويحرك باستمرار كيلا يتكتل الطحين، وبعد غليان القدر الأول تضاف محتويات القدر الثاني عليه ببطء مع التحريك المستمر، وبعد إطفاء النار يضاف إليه اللوز والجوز، وبزر عين الشمس المقشر، بعد ذلك يتم إحضار قماش ليفرش على سطح مستوي (في الحوش أو على سطح البيت) وتسكب محتويات القدر على القماش، بحيث توزع على القماش بكميات متساوية وتحرك بعضا، ويجب مراعاة أن تكون بسماكة واحدة ليست رقيقة ولا ثخينة، وتترك نصف النهار، ثم تنشر على حبال مدة من ٤-٥ أيام حسب حالة الجو، فتصبح جاهزة عندما نتأكد أنها لا تلتصق باليد عند اللمس، ثم تزال عن القماش مرة واحدة وتخزن في أكياس، ومن الممكن أن تخزن في قطعة القماش نفسها.

## البربارة:

عبارة عن قمح مجروش يتم غليه بالماء، وبعد الطهي يسكب في عدة صحنون وتوضع فوقه القرفة المطحونة واليانسون الناعم والشومر الناعم، ويضاف له كذلك السكر وجوز الهند وبعض المكسرات، يتم إعداد البربارة يوم ١٢/٤ من كل عام، بمناسبة قرب عيد ميلاد السيد المسيح، وقصة هذه الأكلة أن ملكا على الديانة البوذية كانت ابنته تتبع الدين المسيحي سرا خوفا من والدها، وفي يوم من الأيام سمع الوالد بالخبر وأمسك البنت وحبسها بالقصر بغرفة، ومنع عنها الطعام

والشراب، فتعاطف معها أحد الحراس خوفاً من أن تموت، وقام بالبحث عن طعام لها فلم يجد في القصر غير سنابل القمح المزروعة، فبدأ يقطع من السنابل ويطعم البنت، وعند سماع الملك بالخبر أمر بقتل الحرس وابنته، وقبل أن يتمكنوا منه هرب الحارس مع البنت في طريق مزروعة جوانبها بالقمح، ومن ذلك الحدث لقبت هذه البنت بالقديسة بربارة؛ لأنها تحملت الآلام من أجل دينها، وسميت هذه الأكلة بالبرباره نتيجة لهذا الحدث المهم.

### الغريبة:

يتم عجن الطحين منزوع القشور مع الحليب وكمية من السمن النباقي بالإضافة إلى مسحوق الفانيلا والباكنج باودر، لتكون العجينة متماسكة وشديدة القوام، وتترك لفترة، ثم تؤخذ قطع صغيرة منها ويتم تشكيلها إما على راحة اليد بأشكال أقراص صغيرة، أو طولية الشكل وتصف في وعاء معدني واسع ليتم وضعها في الفرن إلى أن يميل لونها الأصفر إلى التوشح بالذهبي. وهناك من يزين حباتها قبل وضعها بالفرن بحبات الفستق أو الصنوبر.

### بسكوت بسمس:

يتم خلط الطحين بالزيت حتى يتجانسا، ثم يضاف الباكنج باودر واليانسون المطحون ويعاد الخلط مجدداً، ويعجن المزيج بكمية قليلة من الماء ليكون صلباً ومتماسكاً، ثم ترقق قطع من العجين على شكل دوائر ويتم غمس أحد وجهيها بالسمس الذي سبقته تنقيته من الشوائب والعوالق، وترتب القطع في وعاء واسع ليتم وضعها في الفرن حتى تنضج.

### بسكوت البرتقال:

المقادير: طحين، سكر ناعم، سمينة، باكنج باودر، بيض، برش البرتقال.

الطريقة: يتم خلط السمينة مع السكر، ويضاف إليه البيض وبرش البرتقال، ثم الطحين مع الباكنج باودر، ويقرب ويترك لوقت حتى ترتاح العجينة، ثم تفرد على سطح مع نثر القليل من الدقيق كي لا تلتصق العجينة، ويتم تقطيع العجين إلى الأشكال المرغوبة، وتوضع في صينية مدهونة بالسمينة أو الزيت، ثم تدهن كل قطعة ببياض البيضة المخفوق، ويرش فوقها قليل من السكر الخشن، ثم تخبز في الفرن حتى تتحمص.

## البيتي فور:

المقادير: سكر ناعم، سمنة أو زبدة، طحين، بيض، فانيليا، باكنج باودر، ليمون مبشور.

الطريقة: يتم خفق السكر مع السمنة جيدا، ويضاف البيض المخفوق مع الفانيليا والباكنج باودر بالتدرج إلى مزيج السمنة والسكر مع الخلط المستمر، ثم يضاف برش الليمون، وبعد أن يتجانس المزيج يضاف الطحين حتى تصبح العجينة ثقيلة، تقطع العجينة على شكل كرات وتوضع في صينية مدهونة بالسمنة ويوضع على نصفها شوكولاتة، والنصف الآخر بدون، ثم توضع في الفرن وبعد إخراجها من الفرن يتم لصق كل قطعتين بقليل من المرابي بينهما، وينثر جوز الهند أو الشوكولاتة المبشورة عليها.

## بسبوسة:

المكونات: سميد، جوز هند، سكر، لبن رايب، زيت أو سمنة، بيضة واحدة، فانيليا وباكنج باودر.

مكونات القطر: ماء، سكر، ليمون.

الطريقة: يتم خلط المكونات جيدا، حتى تتجانس وتصبح متماسكة، ثم توضع في وعاء تدهن قاعدته بالزيت، وتتم تسوية رقيقة العجينة على اتساع الوعاء وبسماكة متقاربة ووضعا بالفرن حتى تحمر، وعند إخراجها يسكب عليها القطر باردا.

## البسكوت بالشوكولاتة:

المكونات: سمنة، سكر، طحين، باكينج باودر، كاكاو، قرفة، كبش قرنفل، بيض، ملح، جوز هند.

الطريقة: يتم خلط الطحين مع الباكنج باودر والكاكاو والقرفة القرنفل والملح، ثم يضاف الخليط إلى السمنة والسكر مع التحريك المستمر، ثم مخفوق البيض ويتم عجن الخليط حتى يتماسك لتقطع على شكل أقراص صغيرة توضع في وعاء مدهون بالسمنة لوضعها في الفرن حتى تنضج، وبعد إخراجها يضاف إليها جوز الهند.

## حلو القزحة:

تتكون حلوى القزحة من زيت الزيتون، وحبّة البركة (القزحة)، وسمسم وطحين وسكر، يتم

تحميص السمسم مع القزحة بعد طحنها، وإضافة زيت الزيتون لها، ثم تحميص الطحين على النار وخلط المكونات مع بعضها ووضعها في صينية مدهونة بالزيت، ثم تقطع على شكل مربعات، وتوضع في الفرن حتى تنضج، وتزين باللوز والفسق، ويسكب عليها القطر البارد أو السكر الناعم.

### البسيصة:

من أشهر الحلويات البيتية التي كانت تصنع في منازل الفلاحين قديماً، وتتكون البسيصة من طحين القمح والسمسم ورب الخروب وزيت الزيتون، يحمص الطحين والسمسم ويخلطان بررب الخروب والزيت، ثم يتم صنع كرات متوسطة الحجم من الخليط، ويمكن الاحتفاظ بكرات البسيصة لفترات طويلة قد تصل لشهر.

### الكيك:

المكونات: سكر، طحين، بيض، سمينة، فانيليا وباكنج باودر، وحليب سائل.

الطريقة: يتم خلط السكر والسمينة، ثم يضاف إليه بيض البيض مع الفانيليا والباكنج باودر مع الخفق المستمر وإضافة الطحين بالتدرج، ثم وضع المزيج في وعاء مدهون بالزيت أو السمينة لتتساوى في قاعدة الإناء، وتوضع في الفرن على نار هادئة، وبعد إخراجها تزين بشرائح الفواكه أو بجوز الهند، ويمكن أن تصنع بالشوكولاتة بإضافة الكاكاو إلى الطحين.

### كعكة الزبيب:

المقادير: زبدة أو سمينة، سكر، بيض، بندق مفروم، زبيب بدون بزر، طحين، فانيليا وباكنج باودر، ملح، حليب، عصير ليمون.

الطريقة: يتم خفق الزبدة والسكر حتى يصبح المخلوط لزجاً، ثم تضاف بيضة واحدة وعصير الليمون والفانيليا مع التحريك، ثم البندق المفروم والزبيب مع التحريك أيضاً، ويضاف الطحين مع الباكنج باودر والملح والحليب ويخلط جيداً، من بعد يتم دهن الصينية بالسمينة والقليل من الطحين أسفلها لتوضع الخلطة فيها ثم وضعها في الفرن وعلى حرارة متوسطة وتبقى حتى تنضج.

## الكرامية:

الكرامية هي نوع من أنواع البهارات، توضع مع أرز مطحون ويضاف إليها الماء والسكر والقرفة مطحونة، وتوضع على النار مع استمرار التحريك حتى يصبح الخليط كثيفا، وتزين بجوز هند ولوز وجوز عادي وفسق حليبي وزبيب، وتؤكل ساخنة وباردة، والكرامية تقدم كضيافة للمباركين بالمواليد.

## حلاوة النبي موسى:

تصنع من السميد والسكر والصبغة، وتزين بجوز الهند والزبيب، حيث يغلي السميد والسكر في الماء وتوضع الصبغة لإكسابه اللون المرغوب، وبعد أن يتكاثف المزيج يوضع في وعاء واسع، ويزين بجوز الهند والزبيب، وعندما يبرد يتم تقطيعه على شكل مربعات ليسهل إخراج القطع.

## مبشورة التمر:

المكونات: طحين، بيض، حليب، زيت، فانيليا وبكنج باودر، عصير ليمون أو برتقال. يتم خلط المكونات مع بعضها، وتوضع في صينية ثم يضاف برش التمر إليها وتوضع في الفرن.

## المدلوقة:

هي حلويات شعبية تتكون من طبقتين: الأولى تتكون من حليب وسكر ونشا وسميد وقشطة، أما الثانية فتتكون من ماء وسكر وليمون وعجينة كنافة ناعمة محمصة، وتزين باللوز والصنوبر والفسق الحليبي.

## البشيلة (القليّة):

هي عبارة عن قمع يتم قليه على نار هادئة حتى يتحمص، ثم يدق ناعما ليضاف إليه السكر والقليل من الماء ويمزج جيدا حتى يتماسك الخليط، ثم يضاف إليه السمن البلدي أو زيت الزيتون.

## حلويات درزية:

محلي: عبارة عن أرز ويانسون وقرفة ناعمة بالإضافة إلى السكر، وتسكب في صحن، ويضاف إليها على الوجه الجوز وجوز الهند والملكسرات.

بقسي: وهي عبارة عن دبس مع الثلج، وهي لذيذة جدا، وتؤكل يوم الثلج الطبيعي.

الحريرة: عبارة عن طحين مع السكر أو الدبس.

## ١٣- الصناعات الغذائية

### خبز الشراك:

يتم تحضير العجين بخلط الطحين والملح والخميرة والماء في وعاء مخصص يسمى (المعجن) حتى يتماسك قوامه جيدا، ويترك ليختمر، بعد تجهيز النار ينصب الصاج عليها بواسطة ثلاثة حجارة تسمى (الهودادي)، وبعد اختمار العجين تقوم (الخبازة) بأخذ قطع من العجين وتعمل على ترقيقها بعد أن تنثر تحتها الطحين الجاف كي لا تلتصق بالأداة التي تستخدمها لهذه الغاية وتسمى (المرق)، ثم تعمل على تلويح القطعة بين يديها لتتسع الدائرة مع كل حركة حتى تصل الحجم المطلوب ثم تلقي بها على الصاج، وإلى أن ينضج أحد وجهي الرغيف وقبل قلبه على الوجه الآخر تكون قد أعدت قطعة أخرى، وكلما نضج رغيف تضعه على قطعة قماش خاصة لحفظ الخبز تسمى (ثفال)، والعامية يلفظون الاسم بالذال (ذفال).

### خبز الطابون:

يستخدم طحين قمح لإعداد الخبز، وقد يضاف إليه حسب الرغبة طحين أبيض لتقوية تماسك العجين، وبعد إضافة الخميرة والملح يتم خلط الطحين بالماء ويعجن جيدا، ثم يترك حتى يختمر، بعدها يقطع إلى قطع كل قطعة تكفي لصناعة رغيف، ثم ترقق القطع على شكل دوائر متوسطة الحجم على طبق مغطى بالطحين الجاف يسمى (رواج) كي لا تلتصق العجينة بالطبق، وتوضع داخل الفرن فوق الحجارة الموجودة في أرضيته، فخبز الطابون له فرن خاص، ويغطي لمدة بسيطة إلى حين ينضج، ثم يفتح لإخراج الخبز.

### الزبدة واللبن المخيض واللبن المسهي:

تتم تصفية الحليب بواسطة مصفاة خاصة أو قطعة من القماش لتنقيته من الشوائب التي قد تقع فيه خلال عملية الحلب، ثم يوضع الحليب في طنجرة على النار حتى يغلي، وبعد أن يبرد تضاف إليه (الروبة)، وهي القليل من اللبن، ويترك حتى يروب، أي يتماسك فيصبح شديدا ليوضع بعدها في الشكوة (المصنوعة من جلد الماعز)، ويضاف إليه الحليب مدة يوم أو يومين بمقدار

ما يتوفر، ثم تتم عملية الخضيض، ويستخدم الماء البارد بإضافته إلى اللبن أثناء عملية (الخض) ليساعد على تجميع الزبدة واشتداد قوامها، وعند الانتهاء من المخض يتم إفراغ اللبن المخيض في أوعية كبيرة، وبالإيد يتم تجميع حبيبات الزبدة التي تطوف على سطح اللبن، وبعد استخلاص الزبدة يتم وضع المخيض في كيس قماش ليرشح منه الماء، فيصبح ما بالكيس شديدا يسمى اللبن المسهى.

### اللينة:

طريقة الصنع: يسخن اللبن ليصبح فاترا، ثم يوضع في (الخرائط) القماشية ويترك مدة يومين أو ثلاثة حتى يصبح جامدا، ثم يوضع في وعاء محكم الإغلاق ويحفظ مبردا ليقدّم على الإفطار أو العشاء، ويوضع عليه زيت الزيتون.

### مقدوس الباذنجان:

يجب أن تكون حبات الباذنجان صغيرة، بعد غسلها وتنظيفها يتم وضعها في طنجرة ليتم سلقها نصف سلقة تقريبا، وبعد إزالة الماء يتم عمل (شق) في طرف كل حبة، ثم يضاف عليه الملح، بعدها يتم ترتيب الحبات في وعاء طبقات فوق بعضها وتغطي بقطعة قماش ويوضع فوقها ثقل وتترك على هذه الحال لمدة يوم كامل كي ترشح المياه منها، ومن بعد يتم حشو الحبات بخليط يتكون من: ثوم مفروم ناعم مع جوز مفروم وشطة وملح وبنندورة وبقدونس مفروم فرما ناعما أيضا، وبعد الانتهاء من الحشو، توضع الحبات ويتم ضغطها في أوعية للحفظ (مرطبات) كبيرة، ثم يضاف فوقها زيت الزيتون إلى أن تتغطي تماما في (المرطبان) الذي يتم إحكام إغلاقه، وتترك مدة ثلاثة إلى أربعة أيام لتصبح جاهزة للأكل.

### مخلل الخيار:

يجب أن تكون حبات الخيار قاسية لعمل المخلل، ويفضل أن يكون حجمها صغيرا. طريقة التحضير: يغسل الخيار جيدا، ثم يتم جرح كل حبة بالسكين من وسطها وعلى امتدادها، ثم توضع في (مرطبات) كبيرة لحفظها بعد تغطيتها بمحلول ماء وملح متوسط الملوحة، وإضافة ملعقة سكر صغيرة إلى كلّ مرتبان، ويوضع تحت الغطاء بعض أوراق (الدوالي) (ورق عنب) كي تعطي نكهة حموضة ولمنع التعفن، ثم يترك مدة أسبوعين تقريبا ليصبح جاهزا للاستهلاك.

## مخلل الجزر:

يغسل الجزر وينظف جيدا، ثم يقطع على شكل دوائر ويوضع في (مرطبانات)، ويذاب الملح في الماء حيث تكون الملوحة متوسطة، ثم تفرغ المياه فوق قطع الجزر في الأوعية المعدة للحفظ، حيث يغطي الماء الجزر تماما، وتغلق بإحكام، وبعد أسبوع تقريبا يصبح جاهزا.

## مخلل اللفت:

طريقة التحضير: يغسل اللفت جيدا، ثم يقشر ويقطع إلى شرائح متوسطة الحجم، ويوضع في (مرطبانات)، ثم يتم تجهيز الماء بالملح حيث تكون الملوحة متوسطة، ثم تذاب فيه صبغة اللفت التي تعطيه اللون البنفسجي (بعض الناس لا يستخدمون الصبغة، بل يضعون المملحوف الأحمر على وجه المرطبان كي يعطي اللون أو قد يستخدمون الشمندر)، يسكب الماء والملح والصبغة في الأوعية الخاصة بالحفظ لتغطي اللفت تماما، ويحكم إغلاقه، ثم يترك مدة أسبوعين تقريبا ليكون جاهزا.

## تجفيف الخضروات والفواكة:

كانت حاجة الناس ملحة إلى توافر المواد الغذائية والأعشاب الطبية في مختلف الفصول مع غياب وسائل الحفظ المتعارف عليها حاليا، فكانوا يلجأون إلى طريقة تجفيف الخضار والفواكة والنباتات الطبية لاستعمالها عند الحاجة، ومما قاله الرواة عن هذا الموضوع:

تجفيف الخضراوات: كان الناس يستفيدون من الخضراوات في موسم الصيف، ويدخرونها لفصل الشتاء لعدم توفرها قديما في غير مواسمها، فلجأوا إلى تصنيعها بعدة طرق، منها التجفيف:

١. البندورة: يتم تشريح البندورة الناضجة جدا، ويضاف إليها الملح بكمية كبيرة، وتوضع تحت الشمس لتجف، ويتم تقليبها بين وقت وآخر لتزول منها آثار الرطوبة، ثم تحفظ في أكياس، أو أوعية زجاجية مثل (المرطبانات).

٢. الملوخية: يتم تخليص أوراق الملوخية من السيقان، وبعد غسلها تجفف بالظل لتحافظ على لونها، وعندما تصبح جافة تماما يتم فركها على (الغريال) فتكون مشابهة لعملية الفرغ عندما تكون طازجة، وتحفظ بأكياس أو أوعية زجاجية مع إضافة القليل من الملح إليها.

٣. النعناع: يتم تجفيف النعناع في أي مكان في البيت لأنه لا يحتاج لوقت طويل لتجفيفه،

ويستخدم بإضافته إلى بعض الوجبات إما من خلال الطهي أو بالسلطات، ويستخدم شرابا إما منقوعا أو مغليا. ومثل طريقة تجفيف النعنع يتم تجفيف الزعتر والميرمية والبابونج وغيرها من النباتات الطبية.

٤. البامية: تتم إزالة جزء من عروق الباميا بحيث لا تظهر فتحات الثقوب، وبواسطة إبرة وخيط يتم تشكيل الحبات على شكل (قلائد) وتعلق بالظل، وتحفظ بخيوطها في أكياس مع إضافة القليل من الملح لحفظها من حشرة السوس.

٥. البطيخ والفاكهة: كان يتم تخزين بعض الفاكهة وتبقى طازجة باستخدام مادة الشيد، حيث يتم طلاء البطيخ بها ليحتفظوا به لعام كامل، والحمضيات يتم وضعها متباعدة في حفرة وتغطي بالتراب لحين الحاجة لاستخدامها، والرمان يتم تجفيفه بوضعه على صفائح مع تقليب حبات الرمان بين وقت وآخر حتى تجف القشور، ثم يتم خزنها.

### قشر الرمان:

الرمان بطبيعة من العناصر المهمة للغذاء والدواء، ويستفاد من قشر الرمان وليس اللب فقط، فالقشر له فوائد كبيرة في علاج قرحة المعدة، إذ تؤخذ ملعقة من مطحون القشر المجفف يوميا.

## القهوة

عرفت في قديم الزمان، وما زالت إلى وقتنا الحاضر، والقهوة نوعان بعضها أخضر اللون وهو الأجود، والآخر أصفر، وأغلب الفئات التي تواظب على تناولها كبار السن، وطقوسها في الضيافة كما يلي:

تصب القهوة أولا للضيف، أو لكبير السن، أو تبدأ من اليمين، والذي يصب القهوة يكون واقفا، ويمسك (الدلة) أو (البكرج) بيده اليسرى ويقدم القهوة بالفنجان بيده اليمنى، ويكون مقدار القهوة التي تسكب في الفنجان بقدر ثلاث رشفات، فإن زادت عن ذلك اعتبرها الشخص الذي تقدم له إهانة، ولا يتوقف من يصب القهوة إلا بعد ثلاثة فناجين يناولها للشخص ما لم يهز الفنجان بعد الانتهاء من تناول الفنجان الأول أو الثاني إشارة على الاكتفاء.

فوائد القهوة: تنشط الذاكرة، وتنبه الجهاز العصبي فتقاوم النعاس، وتحد من الشهية. مكونات القهوة: البن، وأجوده الأخضر، ويفضل تحميصه لكل وجبة للحفاظ على نكهته، ويتم تحميصه إلى أن يميل لونه إلى اللون الأشقر.

## طريقة عملها:

توضع كمية من حب القهوة في (المحماسة) على النار مع استمرار تقليبها بواسطة يد (المحماسة) بهدوء حتى تنضج، فيميل لونها إلى اللون الأشقر، وبعضهم من يزيد في مدة التحميص ليقرب لونها من الأسود، ثم توضع في قطعة خشبية تسمى (المبردة) لتبرد قبل أن يبدأ (سحنها) أو (دقها) في (المهباش) ويسمى أيضا (النجر)، وقد يستخدم آخرون (الهاون)، وحين يكتمل (السحن) فتكون لا ناعمة كثيرا ولا خشنة تضاف إلى (الطباخ) الذي يحتوي على (التشريبة) وهي بقايا قهوة الأمس بالإضافة إلى كمية من مغلي القهوة التي سبق أن استخدمت من قبل، وبعد غليانها لفترة يقدر وقتها من يقوم بصنع القوة تنزل عن النار، وتترك قليلا من الوقت لتهدأ، ثم تسكب في (دلة) أو (بكرج) قد أضيف إليه بعض حبات (البهار) وهو (الهيل) المسحونة.

## طريقة صبّ القهوة والفناجين:

وللقهوة أهميتها في العرف الاجتماعي إذ تكون وسيلة لتحقيق بعض المطالب كما في طلب العروس من أهلها، أو في قضايا الصلح.

وعددوا فناجين القهوة فجعلوها أربعة:

١. **فنجان الهيف:** وهو الفنجان الأول الذي يشربه المعزب أمام الزائر ليطمئن الضيف، ولكي تكن القهوة التي يتناولها الضيف ساخنة إذ يكون الفنجان الأول الذي شربه المعزب أدفاً الفنجان.
٢. **فنجان الضيف:** وهو الفنجان الأول للضيف، ولا بد له من شربه لتأكيد (الملحة) وحصول العهد بالأمان.
٣. **فنجان الكيف:** وهو الفنجان الذي يشرب رغبة في الاستزادة.
٤. **فنجان السيف:** وهو الفنجان الذي يعتبر فيه الضيف من عداد من هو في ضيافتهم، فيدافع معهم إن لزم الأمر.

وإن كان من العرف أن تدار القهوة من اليمين، لكن إذا جاء على المعزب أكثر من ضيف ولم يرغب بالتمييز بينهم فيقدم أحدهم على الآخرين، وقف في مكان متوسط أمامهم وصب فنجاناً وقال: (شيمتكم بينكم)، فيشرون عليه بمن يبدأ.

### أدوات القهوة:

**المحماسة:** قطعة من الفولاذ، مقعرة من الداخل، ملساء، بذراع طويل لوقاية يد من يقوم بـ(الحمس) من النار، وترافقها قطعة مرققة لها ساعد طويل تسمى (يد المحماسة) تستخدم لتقليب القهوة أثناء عملية التحميص.

**المبرادة:** قطعة من الخشب مستطيلة الشكل تستخدم لتبريد القهوة بعد (حمسها).

**المهباش:** قطعة اسطوانية من الخشب الصلب، محفورة من الداخل، ويسمى المهباش (النجرا) يستخدم لسحن القهوة بعد تحميصها بواسطة قطعة خشبية أخرى تتخذ من ذات صنف الخشب الذي يصنع منه المهباش تستخدم لـ(دق) القهوة.

**الطباخ:** وعاء مصقول من الداخل للحفاظ على طعم القهوة بنكهته، يستخدم الطباخ لغلي القهوة.

**الدلة:** وعاء نحاسي يغطى من الداخل بالقصدير في عملية تسمى (رب النحاس) لتمنع صدأ النحاس، وكي لا يتأثر طعم القهوة، تستخدم الدلة إما لغلي القهوة، أو لحفظ الزائد منها الذي يستخدم (تشرية) في المرات القادمة.

**البكرج:** أيضاً وعاء نحاسي اسطواني الشكل، مغطى بطبقة من القصدير من الداخل، يستخدم

لوضع القهوة الجاهزة.

الفنجان: وعاء صغير بحجم قبضة اليد، يصنع من (السيرامك) الصيني، أبيض ناصع من الداخل، موشى من الخارج، ويجب أن يستخدم نظيفا، وسليما غير مثلوم.

بعض المسميات التي تطلق على القهوة:

١. القهوة الشايشة: وهي القهوة أول ما تجهز، ومن اللازم أن تترك حتى تهدأ.
٢. القهوة الدافية: وهي التي فقدت حرارتها، فتجب إعادة تسخينها.
٣. القهوة المسرّبة: وهي آخر ما في (الدلة) ويستدل عليها بخروج بعض مسحوق القهوة الناعم في الفنجان، ويجب تجديدها.
٤. القهوة الخفيفة: لا يوجد فيها كمية كافية من البن.

## ١٤- القضاء العشائري

### الجلوة العشائرية:

الجلوة العشائرية: هي أن يقوم أهل الجاني بالرحيل عن المنطقة إذا كانوا جيرانا لأهل المجني عليه سواء في جرائم القتل أو قضايا الشرف، وبناءً على طلب أهل المجني، وتقع الجلوة على من هم في تعداد الجد الرابع، ويمكن على الجد الخامس حسب العادات والتقاليد العشائرية، وعلى صاحب من تقع عليه الجلوة ألا يحتك بأحد أقارب المجني عليه، أو أهله، كي تهدأ النفوس.

والجلوة العشائرية تكون عادة في جرائم القتل العمد، وتكون فيها عطوة عشائرية كباقي القضايا العشائرية، ويتحقق فيها الصلح بعد رضا أهل المجني عليه عن عشيرة أهل الجاني، وعلى أن يكون من تقع عليهم الجلوة بوجه (حماية) أحد الأشخاص من الوجهاء، أي يكون (الوجه) أو (الشيخ) وعشيرته ملزماً بكافة تصرفات أهل الجلوة طيلة المدة المحددة لجلوتهم، ويمنعون من مغادرة المكان إلا بعد أخذ موافقة من العشيرة الموجودين بحمايتها.

### العطوة والصلح العشائري:

العطوة العشائرية هي المهلة الزمنية التي يعطيها من لحق بهم الضرر للذين ارتكبوا بحقهم فعلاً مؤذياً وتكون بواسطة وجهاء من غير الطرفين وعادة تكون مدتها من شهر إلى ثلاثة شهور تسبقها (عطوة أمنية) مدتها ثلاثة أيام في حالات الوفاة، وتسمى (تطبيب خاطر) للآخرين واعترافاً بحقهم وفق الأعراف والتقاليد والعادات المتماسكة والمترابطة بين العشائر الأردنية، ويمتنع كبير الجاهة (الحضور) عن شرب القهوة حتى يتأكد من أنه سيحصل على العطوة، وفي حالة موافقة صاحب العلاقة على إعطاء العطوة يشرب الوجهاء القهوة ويلتزم بها الطرفان، وقد تتكرر العطوات بعد عطوة الاعتراف، وتسمى حينها (عطوة إمهال).

### أنواع العطوات:

- **عطوة حق:** التي يكون فيها كل شيء واضحاً، ولمن الحق.
- **عطوة اعتراف:** تعترف فيها العشيرة من خلال (الوجه) بالخطأ المرتكب من قبل أحد أبناء تلك العشيرة.
- **عطوة يمين:** التي يطلب فيها حلف اليمين.

- **عطوة الشرف:** التي يتفرع منها الاعتداء على الأعراس.
- **عطوة القضاء والقدر:** التي تكون بشكل أساسي في الحوادث المؤدية للوفاة.
- **العطوة الناقصة:** التي تشمل الجاني، ويكون الجاني مهدور الدم، ويكون ذلك بموافقة الطرفين المتخاصمين.
- **عطوة التفتيش:** لمعرفة المعتدي متى يعترف بجريمته ويلزمه الحق.

### جاهة العطوة:

هي مجموعته من شيوخ العشائر والوجهاء من الأطراف المحايدة لكلا الطرفين: طرف الجاني والمجني عليه، يقومون بالإصلاح بين الناس، وتهدئة الخواطر، وطمأنة صاحب الحق أنه سوف يأخذ حقه، يتوجهون من جهة ذوي الجاني إلى أهل المجني عليه لأخذ العطوة، وعند صب القهوة ووضعها أمام كبير الجاهة يقول: (قهوة الأجاويد ما تبرد، والجاهة ما بتشرب قهوتها إلا بعد تلبية طلبها)، ويقول: (حقكم محفوظ وإحنا الجمال حملونا بالحمولة الثقيلة)، أو (إحنا اللحم وانتم السكاكين)، فيرد عليه صاحب الحق: (الله يحييكم من كفيل الحق؟) فيذكرون اسمه، ثم يقولون: أهلا وسهلا اشربوا قهوتكم. فتقول الجاهة: نريد عطوة شهر أو شهرين. إذا وافقوا تمت العطوة، فيشربون القهوة.

### البشعة:

عادة قديمة انتهت في عصرنا الحاضر، ولا يوجد لها أية آثار، والبشعة يمكن أن تكون خدعة أكثر من كونها حقيقة، حيث يتم تخويف الخصم بيد المحماسة، وهي حديدة توضع على النار حتى تصبح حمراء، ثم يبدأ بوضعها على لسان المتهم، وعند الوصول إلى هذه الدرجة يخاف المتهم ويعترف بجريمته إذا كان قد ارتكب جريمته، وإذا أصر على الإنكار توضع المحماسة على لسانه؛ كونه يعرف نفسه بأنه بريء مما يتهم به، وفي هذه الحالة يعترف القاضي (قاضي البشعة) ببراءته. لكن قد تمارس خدعة البشعة من قبل القاضي، إذ حين يصر من يراد (تبشيعه) على أنه بريء، وأصبح لا مفر من وضع يد المحماسة على لسانه، فإن قاضي البشعة قد يستبدلها بأخرى غير محمأة على النار كي لا تؤذي لسانه.

وتستخدم البشعة في القضايا التي لا شهود فيها، وينكرها المتهم، كالقتل والسرقه، فيصبح لا

سبيل إلى إظهار الحق إلا بقاضي البشعة.

### المقاضاة عند البدو:

أي خلاف كان يحصل بين جهتين أو شخصين كان يعرض على القاضي، فيستدعي المدعي والمدعى عليه بحضور الكفلاء، فيتكلم المدعي أولاً مخاطباً القاضي بخطبة مختصرة بينة تسمى (الحجة)، يستهلها بـ(يا قاضي العرب يا فكّك النَّشْب جيتك هدي قدي وافلح من صلّى عالنبى، اليوم بين عينيك وباكر بتنجيك، إن طلعتها تسرّك، وإن خبيتها تضرك، بالولد الفالاح والحلال السارح، والنسا وما تجيب وحلابات الحليب)، ثم يسترسل محاولاً أن يثبت (حقه)، وبعد أن ينهي يرد المدعى عليه بـ(حجته) التي قد يبدأها بـ(يا قاضي يا قاضينا يللي بالحقّ ترضينا، من شاف حقّ الله ما خفاه، يا جاحد يا مجحود، يا واقع بالأبار السود، إن خبيتها تضرك، وإن أظهرتها تسرّك) ثم يحاول نفي التهمة عن نفسه، وللمدعي (حجة) ثانية بعد رد المدعى عليه، لأن صاحب الحق يسمونه (أبو حجتين)، وبعد انتهاء الاحتجاج من قبل الفريقين يتم طلب الشهود، ليحكم القاضي لصاحب (الحق) حسبما تصل قناعته، فإن أحس أحد الطرفين بالإجحاف، له أن يسعى إلى قاضٍ آخر بما يسمى (سوم الحق)، فإن كان الحكم مشابهاً لحكم القاضي الأول التزم به.

### أنواع القضاة حسب الرواية:

١. **قاضي القلطة:** يحكم بالقضايا التي تقل نظائرها، وحكمه غير قابل لـ(السوم)، وهو قاض يبتدع الأحكام.
٢. **قضاة الحاملة:** ويسمونهم قضاة المناهي، وهم أقل درجة من قاضي القلطة، وأحكامهم تخص العادات والتقاليد، وهم ثلاثة أصناف:
٣. **قاضي الرقاب:** يخص قضايا القتل.
٤. **قاضي العرض:** يختص بقضايا العرض والشرف.
٥. **قاضي مبيض الوجوه:** ويختص بقضايا تقطيع الوجه.
٦. **قضاة العارفة:** يختصون بقضايا الأراضي والمراعي والخيول.
٧. **قاضي التمهيد:** الذي يبين القضية.

## عادة اختيار القاضي عند البدو:

عندما كانت تحصل خصومة بين طرفين، يلجأ الطرف الذي يطلب (الحق) إلى (الدخالة) على أحد الوجهاء واضعا (حقه) من خصمه (بوجهه)، فيطلب الوجهه الطرف الثاني، ويحاول أن ينهي الخلاف بين الخصمين، فإن لم يصل إلى اتفاق معهما، وأصر الطرف الأول على مقاضاة الطرف الثاني، يقوم (الوجه) بتسمية ثلاثة قضاة، فيعمل كل خصم على (حذف) واحد من الثلاثة ليبقى واحد يتجهان إليه للحكم بينهما. وتسمى هذه الطريقة (ثلاثة من خشم تسعة).

## الشهادة وقبولها:

الشهادة من أحد مفاصل القضاء عند أهل البادية، والشاهد الذي يقدم على أداء الشهادة يجب أن (يزكى)، ولأحد الخصمين أن لا يقبل بشهادة شاهد لأسباب يوضحها تسمى (العيب)، فيعاب، ويكف عن الشهادة: الشارد الذي يترك رفيقه في الضيق، والباطق، وهو الذي يخون معزبه، وطارد ضيفه، وخائن الأمانة، والذي يدل عدوه على عورات قومه، السارق من قومه، والكاذب الذي ثبت حلفانه كذبا، وعاق الوالدين، والذي يرتكب الفواحش.

## القسم وحلفان اليمين:

يقول الراوي: عندما لا يكون هنالك شاهد يثبت (حق) المدعي، أو ينفي التهمة عن المدعى عليه، يضطر القاضي لتحليف الخصم المتهم، معتمدا على المقولة (البينة على من ادعى، واليمين على من أنكر)، فإن أقسم برئ مما اتهم به، وإن أحجم عن اليمين لزمه (الحق). ولصيغة اليمين طرائقها عند كل قبيلة من القبائل، غير أن الأكثر اشتهارا أن يجلس الحالف داخل (حوطة) تخط بالعصا على الأرض، ويمسك بيده عصا أيضا ويحلف بقوله: (والعود، والرّب المعبود، وحوطة سليمان بن داوود) ويكمل عما يقسم.

## خمسة القاتل:

يتم تحديد خمسة القاتل من قبل أحد النسابين الذين يحفظون الأنساب، في عملية تسمى (القص)، أي تتبع تسلسل النسب، والنساب يزكّيه آخر من الخطأ والنسيان، وطريقة (القص) بأن يمسك (الشبرية) بقبضته بخمسة أصابع، ويبدأ بالعد من الجد الذي يبدأ منه التعداد، نزولا إلى الأبناء والأحفاد، وكلما عد طبقة رفع إصبعها عن (الشبرية) فيرفع الخنصر ثم البنصر ثم الأوسط فالسبابة فالإبهام فتسقط (الشبرية) فيخرج من هو في العد الخامس من الدم، غير أنه يلتزم بما

عليه من الدية، ثم يخرج الرابع بعد دفع بعير النوم لأهل المجني عليه، ويعود إلى دياره بوجه الكفلاء، أما الأول والثاني والثالث فيبقون في مجلاهم حتى تتم عملية الصلح. والعد في الأنساب للأصلاب، أي في الذكور.

### رمي الوجه:

عندما يحدث نزاع بين متخاصمين يدخل الجاني وأهله على أحد الوجهاء ويكون بحمايته، فتؤخذ العطوة من أهل المجني عليه ليعلموا أن خصومهم بحماية هذا الشخص، فيلتزمون عرفاً بعدم التعرض له، وهذا العرف يسمى في القضاء العشائري (الوجه)، فإن حصل واعتدى الطرف الخصم على الدخيل اعتبر ذلك (تقطيع وجه)، ويتم التقاضي والقضاء لا يتراخي في هكذا حالات.

### التعامل مع قضايا العرض:

القضاء العشائري لا يتهاون في قضايا العرض، ويشدد العقوبة على الجاني، وفي القضاء العشائري مصطلحات في هذا الجانب، فهناك القول بـ(صايحة الضحى)، وهي المرأة التي تتعرض للأذى من رجل في وضح النهار، وقالوا فيها: (ثوبها قدايد ومخانقها جدايد)، والعقوبة هنا شديدة تردع ليس الفاعل فحسب، بل يتعدى أثرها على المجتمع فتكف الجاهل عن الغي.

### التعامل مع القتل العمد عند البدو:

تتعدد ظروف الجرائم التي قد تقع، فمنها الخطأ، ومنا ما يكون دفاعاً عن النفس، وأشد أنواع جرائم القتل تلك التي يبيت القاتل النية لقتل الخصم، فيترصد له حتى يتمكن منه، وهذه الجريمة يتشدد القضاء العشائري في الحكم بها، ويغلظ العقوبة على مرتكبها وعصبتة، لأن مرور الوقت كفيل بصرف الشر، غير أن الإصرار يدفع عن القاتل العذر، فتشتد العقوبة.

### غرة الدية:

في وقت الصلح على جريمة القتل العمد، كان القاتل لا يحضر إلى بيت الصلح، ويقوم بتمثيله أحد أقربائه (والده أو أخوه) وقد وضع عقاله برقبته أمام والد القتيل، أو (ولي الدم) وأمام الجاهة، حتى تتم عملية المفاوضات والمسامحة.

ويتم دفع (غرة الدية) كحالة الصلح على الجريمة أحيانا مع الدية التي تدفع لأهل القتيل، و(غرة الدية) هي بنت أقرب قريبات القاتل يتم تزويجها لأحد أقرباء القتيل بدون مهر من أجل إتمام عملية الصلح، وفي بعض الأحيان يحصل احتجاج على هذا الزواج؛ حيث يصبح هناك تقارب بين العائلات بعد أن تكون بينها عداوة، ولا يحق للزوجة التي هي (غرة الدية) أن تطلب الطلاق أو تذهب لبيت أهلها، حتى تلد ولدا عوضا عن القتيل، وتقوم بتربيته ليصبح عمرة حوالي ست سنوات، أو كما يقولون حتى يستطيع سحب (الشبرية) من حزامه، وقتها تستطيع أن تطلب الطلاق وتعود لبيت أهلها وقبيلتها، ولم يرو أن طلاقا حدث في مثل هذه الحالات؛ لأن المرأة طيلة زواجها وبعد أن تنجب الولد عند قبيلة زوجها تصبح حياتها مثل حياة العبيد، لا يحق لها فعل شيء من اختيارها.

### أنواع الدخالة:

تختلف الدخالة حسب أسباب وجوبها، فهناك الدخالة من (الدم)، وهو القتل العمد أو الخطأ، وكذلك الدخالة بسبب قضايا العرض، وهنا يكون الجاني أهله من عصبته في حماية (المدخول عليه) وعشيرته، ويسعى (الوجه) لأخذ العطاوات وصولا إلى إجراء الصلح، وهناك الدخالة لتحصيل (الحق)، فإن أنكر أحدهم حق الآخر لجأ صاحب الحق إلى من يسعى بتحصيل حقه ممن أنكره.

### الثلاث المهربات:

وهي من العادات والتقاليد الراسخة عند أهل البادية، تقوم على حماية دخيل الوجه، أو دخيل البيت والذود عنه بالمال والسلاح، بشرط ألا يكون الدخيل قد ارتكب جريمة شرف، فهذا لا جيرة له، ومدة حماية الدخيل ثلاثة أيام بلياليها، وهي فرصة تمنحها العادات والتقاليد كي يستطيع صاحب الوجه تهريب دخيله لخارج منطقة الخطر، دون أن يمسه أي أذى، حتى تنتهي هذه المهلة، أما إذا تعرض له أحدهم خلال هذه المدة فتسمى هذه الحالة (سجة الوجه)، ولصاحب الوجه الحق في الدفاع ورد الأذى.

## الدّخيل:

هي أن يلجأ صاحب جناية إلى أحد البيوت ويدخله للاحتماء به، فإن كان وراءه من يطرده يكف عنه لحرمة البيت وإن كان خالياً من أهله لحظة دخول الطريد، وإن كانت امرأة في البيت أدخلته باسم زوجها، أو باسم أبيها إن كانت في بيت أهلها، وتسمى بالعرف العشائري (دخيل البيت)، وكانت في السابق أيام بيوت الشعر أن يدخل الملهوف، أو صاحب الحاجة إلى شق البيت، ويحتضن العمود (واسط البيت)، ويقول: «أنا دخيل على البيت وصاحبه..أنا بالله وبيك»، وفي هذه الحالة لا يحق لصاحب البيت أن يطرد الدخيل، أو عدم قبول دخالته، ويقول له: «وصلت وابشر بالفرجة»، وفي قضايا عديدة حمت صاحبة البيت الدخيل في حال غياب صاحب البيت (الرجل)، وفي هذه الحالة يعتبر الدخيل مستجيراً بوجه صاحب البيت الذي يقوم بعمل كافة بكل ما يقوم به (الوجه).

## حماية الضيف عند البدو:

للضيف عند البدو مكانة خاصة، ومن عاداتهم أنهم يحترمون الضيف ويقدمون له واجبه بالإضافة إلى حمايته، فلا يجوز التعدي على الضيف طالما هو في الضيافة، وللمعزب حق الدفاع عن ضيفه، وطلب (الحق) له ممن يتطاول عليه حتى من أقاربه.

## قصة من القضاء العشائري:

يقال أن أبا له ثلاثة أبناء، فقال لهم وهو على فراش الموت: محمد يرث، ومحمد يرث، ومحمد لا يرث، فلما مات اختلف الأخوة أيهم الذي لا يرث، فاتفقوا أن يذهبوا إلى أحد القضاة ليفصل بينهم، فبعد أن أكرمهم جعل لهم فراشا ليناموا حتى الصباح، وغادرهم إلى الشق الآخر من البيت، فلما صاروا وحدهم قال أحدهم: ذبيحتنا كلبة، وقال الآخر: وطباختها حائض، وقال الثالث: وذباحها ابن حرام، فسمع المعزب كلامهم، وفي الصباح سأل القاضي الراعي عن الذبيحة، فقال له الراعي: ولدتها أمها وماتت، ولم يكن من الغنم حلوب، فأرضعتها من كلبة كانت ترضع جراءً لها حتى قويت، ثم سأل القاضي امرأته: فقالت أنها حائض، فذهب إلى الضيوف وجلس معهم وسألهم عن حاجتهم، قالوا له أن لأبيهم ميراثاً يختلفون على قسمته، وذكروا الحكاية، فسأل القاضي: من منكم قال بأن الذبيحة كلبة، فأجابته، وسأل عمن قال بأن طباحتها حائض، فأجابته الآخر، وقال للثالث أنت من قلت بأن من ذبحها ابن حرام، فقال: نعم، قال أنت لا ترث، لأنه لا يعرف ابن الحرام إلا ابن الحرام الذي مثله.

## المختار:

وظيفة المختار من الوظائف الاجتماعية التي تسهل على الناس تعاملهم مع الدوائر الحكومية، فيكون وسيطاً لدى مؤسسات الدولة لصالح من ينوب عنهم، ووسيطاً في ذات الوقت من الدولة لدى أبناء مجتمعه.

قدما كانت الدولة هي من تعين المختار ليؤدي وظائفه التي تطلب منه ليقوم بالمهام:

١. جمع الضرائب للدولة من المواطنين، وتوزيع أية مساعدات تأتي من الدولة على تلك المنطقة.
٢. كان يسجل تواريخ المواليد والأموات.

وحديثاً صار أبناء المجتمع يختارون أحدهم ويزكونه للقيام بهذه المهمة فتصادق الدولة على رغبة الأهالي بالاختيار، فيمارس المختار عمله التطوعي من خلال لمس احتياجات أبناء مجتمعه، أو الحي أو القرية التي ينتمي إليها ويوصل تلك الاحتياجات إلى المؤسسات ومتابعة تنفيذها، ويقوم المختار كذلك بدور اجتماعي كإصلاح ذات البين بين المتخاصمين، والتحدث في المناسبات الاجتماعية كواسطة عشائرية.

وللأهالي الحق في عزل المختار بذات الطريقة التي تمت تزكيته بها، فيتقدمون بعريضة للحاكم الإداري يبينون فيها أسباب رغبتهم.

## ثانياً: أشكال التعبير الشفهي

### ١- أساطير وخرافات

#### القصة الخرافية:

لجأ الناس إلى القصة الخرافية للتسلية وقضاء أوقات سمرهم، خاصة عند انتهاء أعمال الحراثة والزراعة، ويجب أن تتسم القصة بطابع فكاهي، وأن تكون أحداثها طريفة، مما يجعل لها وقعا في النفوس، وحيرة يجدون في أن يجدوا لها تفسيراً مقنعاً.

ومما نقله الرواة حول هذا الموضوع من قصص خرافية:

#### أبعة أبعة:

تتحدث القصة عن رجل بخيل جدا كان يعيش مع زوجته وولديه، وفي إحدى المرات اشترى أطراف خاروف، وأعطاهما لزوجته كي تصنع له بها شوربة مقادم، وفي الصباح قبل خروج الزوج إلى العمل أوصى زوجته بتجهيز الطعام، وكان هذا الزوج البخيل ألثغ، وفي أثناء تحضير الزوجة الطعام دق أحد المتسولين على الباب، فلما فتحت الزوجة الباب طلب منها المساعدة، وأخبرها أنه جائع ولم يأكل منذ أيام، فقامت المرأة بإعطائه أحد أقدم الخاروف الأربعة، ثم ذهب الرجل المتسول، وعندما عاد الرجل البخيل جلس مع زوجته وأولاده على الطعام، وبدأوا بالأكل، فلاحظ الرجل نقصان إحدى الأرجل، ولما سأل عنها رفضت زوجته أن تخبره، فهدد بأنه سيموت نفسه إذا لم تخبره، فقالت له زوجته: «موت، الله لا يردك»، وفعلا رمى الزوج نفسه على الأرض وادعى الموت، وبقي على هذه الحالة عدة أيام حتى جاء إليه الناس وحاولوا إقناعه أن يستفيق ويتوقف عن الغباء، وهو رافض ويقول: «أبعة أبعة»، وصلوا به إلى المقبرة وحضروا القبر ووضعوه بداخله وهو يقول: «أبعة أبعة».

## الغولة:

تقول العرب: المستحيات ثلاثة: الغول والعنقاء والخل الوفي. والغولة إحدى الخرافات التي نسجها الناس على شكل صفات جسدية مخيفة، وهم يتحدثون عنها لإخافة صغارهم، ومما قاله الرواة عن هذا الموضوع:

### معتقدات عن الغولة:

كان يشيع بين الناس أن الغولة تطوف ليلاً بالمراعي القرية وتأكل (العجيان) -الأطفال الصغار-، وتخنق الحريم، وتعصم أوساط الرجال، وتسطو على الشياه وتذبحها، وكان الكل يخاف منها، ويقولون إنها مثل البشر، وشعرها يغطي وجهها وجسمها، وأسنانها كبيرة وبارزة من فمها. ويقول راوٍ آخر: الغولة هجت من البلاد مع كثرة الناس والعمار إلى أماكن غير مسكونة.

ويقال: هي كائن خرافي اختلقه الناس بهدف التخويف والتسليية، وقد وصف شكلها بأنها ذات عين واحدة حمراء شديدة الإضاءة تكون في منتصف جبينها، ولها أرجل حمار، ولها أظافر طويلة، وأنها ذات ذقن طويل ومدبب، وقد ساد بين الناس أن الغولة تحب أكل البشر، خاصة الأطفال والنساء؛ حيث تمتلك أربعة أنياب قاطعة.

## ٢- الحكايا والقصص الشعبية

### الحكايات:

الحكاية، قصة يبنى نسيجها على واقعة حدثت في زمن ما، أو قد تكون قصة خيالية تتناولها الأجيال، وتكون ذات قيمة اجتماعية تحتوي على خبرات ومواعظ كثيرة ينقلها الناس إلى الآخرين في مجالس سمرهم وتعاليلهم، ومما قاله الرواة من قصص في هذا المجال:

### حكمة عليا الشجاعة:

حصل خلاف بين أحد الشيخ وأقاربه، وبدا عليه الغضب، فأرسل إلى أنسبائه أهل زوجته (عليا) ليصلحوا بينهم، فلما جاءوا صنع لهم اللواتم، وقبل أن يقدم الطعام طلب من (عليا) أن تعمل على تعليق رواق البيت، فقالت عليا وعلى مسمع أهلها، بيتك ليس له رواق، فسألها بغضب: كيف؟ وهو يشير إلى الرواق الملقى على الأرض، فردت: (رواق بيتك قرابيك).

غضب أهل عليا من قولها وغادروا قبل أن يمدوا أيديهم إلى الزاد، وخرج الشيخ إلى أقاربه لإصلاحهم.

### حكاية التائه والمغارة:

دخل شخص إلى مغارة بعد مسير شاق في الصحراء ليستظل من الحر الشديد، ولما دخل باب المغارة قال: السلام عليكم. فسمع صوتا يرد عليه: لولا سلامك سبق كلامك كان جرشت عظامك. حضر الطعام إلى الرجل، فأكل، وارتوى ماء وخرج.

يقال أن الصوت الذي سمعه الرجل هو صوت الغولة، فلم تؤذّه لأنه ألقى السلام، وفي الأمثال يقال: (سلم تسلم).

### حكاية الشاب والثور:

كان شاب يمتلك مزرعة يربي فيها الأبقار والمواشي، فرآه الناس يوما يحمل ثورا كبيرا فتعجبوا

من قدرته، سألوه: كيف تستطيع أن تحمل الثور، فقال: تعودت على حمل هذا الثور منذ كان عجلا صغيرا، فكل يوم أحمله، فلم أجد عناءً من حملة الآن وقد كبر. تروى هذه القصة للأطفال لحضهم على المثابرة.

### حكاية أكلت يوم أكل الثور الأبيض:

كان هنالك أسد وثلاثة ثيران كبيرة، الأول لونه أسود، والثاني لونه أحمر والثالث لونه أبيض، وكل ما جاء الأسد يصيد أحد الثيران، كانت تتجمع وتدافع عن نفسها، وفي يوم من الأيام ذهب الأسد عند الثور الأسود والبيني وقال لهما: الثور الأبيض لونه مختلف عنكما، وعليكما التخلص منه كي لا يجذب الطامعين إلى الغابة، فلونه يتضح بالليل، فسأل الثوران الأسود والأحمر، وكيف لنا ذلك؟ قال: ما رأيكما أن أفتسه كي نبعد الخطر عن الغابة، فتبقيان أنتما، ولوناكما لا يظهران في الليل كما الثور الأبيض، فوافقا، فهجم الأسد على الثور الأبيض وأكله.

وبعد أيام قال الأسد للثور الأسود: إن الثور الأحمر يفسد علينا المكوث في الغابة، فلونه يظهر في الليل، ولا نأمن أن يأتي إلينا من يطمع به فيقع لنا ما نخشى، فقال الثور الأسود: وما الرأي؟! قال الأسد: نتخلص منه، فوافق الثور الأسود على ذلك فافتسه الأسد، وبقي الثور الأسود وحيدا مع الأسد.

وفي يوم آخر تقدم الأسد من الثور الأسود، فأحس بدهاء الأسد عندما افترس الثورين الأبيض والأحمر، وشعر أن الأسد يريد افتراسه، أخذه الندم، لكن لا مفر من افتراسه، فقال: أكلت يوم أكل الثور الأبيض.

### حكاية روح ما إنت حصرم:

بحث الثعلب عن أرنب ليصطاده فلم يجد، ثم بحث عن طيور الدجاج والحمام فلم يحصل على شيء، وكان الجوع يؤلم أمعاءه، فلما نظر فوقه رأى قطف عنب يتدلى من الشجرة، فقال لنفسه: كيف أبحث عما هو غير موجود وأترك ما هو قريب مني، فحاول الوصول إلى القطف فلم يستطع، حاول مرارا حتى أنهكه التعب ولم يصل إلى القطف... فتركه متحسرا، ثم التفت إليه وقال: (روح ما إنت حصرم). والحصرم العنب قبل نضجه إذ تشتد حموضته.

## حكاية دهاء النساء:

جرى رهان بين المرأة والشيطان على من يكون أكثر دهاءً، واتفقا على أن موضوع الرهان التفريق بين زوجة وزوجها وإعادةتهما بعد التفريق، وكان البدء بحيلة الشيطان، ففرق بين زوجين لكنه لم يستطع أن يعيدهما، وجاء دور المرأة التي ذهبت إلى تاجر أقمشة في المدينة، وطلبت شراء قطعة قماش جميلة ليهدئها ابنها إلى امرأة متزوجة يحبها، فخرجت من الدكان وذهبت إلى بيت التاجر، فجلست عند زوجته وادعت أنها تريد أن ترتاح قليلا، وعند خروجها ألقت قطعة القماش وراء الباب فرآها التاجر عند عودته للبيت، فأرسل امرأته إلى أهلها، وفي الصباح عادت المرأة إلى التاجر ثانية، وطلبت شراء قطعة قماش بدلا من التي اشتريتها البارحة، وادعت أنها نسيتها في بيت ارتاحت به وهي في طريق عودتها، ذهب التاجر إلى أهل زوجته وأعادتها.

## درس تاجر لولده (تعليم التجارة وعدم التبذير):

كان لتاجر ولد وحيد، لم يبخل عليه بما يطلب، ويعطيه من المال أكثر مما يحتاج، فظهر تبذير الولد الذي أصبح شابا، وعدم حرصه على المال، فادعى الأب أنه لم يعد باستطاعته أن يعطيه كما كان، بل طلب منه أن يدفع له كل يوم (5) دنانير لأنه خسر بتجارته، وأن على الولد مساعدة أبيه، فذهب الابن لأمه وأخبرها بما طلب أبوه، فصارت تعطيه كل يوم (10) دنانير ليعطي أباه (5) دنانير ويستبقي خمسة (5) دنانير له، فصار الأب كلما أخذ من ابنه ما يدفع له يحرقها بالنار، فلا يتأثر الولد، واستمر على هذه الحال زمنا إلى أن طلب من الأم أن لا تعطي الابن شيئا من المال، فلما جاء الولد لأمه لتعطيه تذرعت بأن أباه لم يعد يعطيها، وليس لديها ما تعطي الابن، فاحتار الولد وذهب على وجهه، وهو يسير وإذا بعمال يعملون، فطلب منهم أن يعمل معهم، فاشتغل ذلك اليوم حتى المساء لكي يحصل على (5) دنانير يعطيها لأبيه، وعندما ناولها والده أراد حرقها كما كل مرة، فصرخ الابن بصوت عال... لا يا أبي، منذ الصباح وحتى المساء وأنا أعمل حتى حصلت على (5) دنانير وتريد أن تحرقها، فقال الأب: الآن أصبحت رجلا.

## درس وعبرة للفتى:

كان لابن أحد الرجال مجموعة من الأصدقاء، يديمون المكوث عنده في البيت، فكلما سأل الأب ابنه عنهم قال الابن: هؤلاء أصدقائي، فقال الأب: وكيف هم... هل تثق بهم، قال الابن: أجل، هم الأصدقاء المخلصون، فقال الأب: إذن قل لأصحابك أن يأتوا الليلة بعد منتصف الليل ليعينونا على دفن جثة رجل قتله البارحة وهو يحاول الدخول إلى البيت، فذهب الابن إلى أصدقائه وأخبرهم بما قال له أبوه، وطلب معونتهم، فأصابهم الذعر، ولم يستجيبوا لطلب والد صاحبهم، فعاد الولد

إلى أبيه وقال بأن أصحابه قالوا أنهم لن يتورطوا بما فعلت، وبدا الابن حزينا، فقال الأب: لا عليك، اذهب إلى صاحبي فلان وقل له بما قلته لأصحابك، فما أن أخبر الابن صاحب أبيه حتى تناول فأسه وحضر في الوقت الذي طلب الحضور فيه، فحملوا كيسا وحفروا له حفرة ودفنوه دون أن يسأل الرجل صاحب الأب عما بداخله.

حضرت الشرطة في الصباح وطلبوا من الأب أن يدلهم على مكان دفن الجثة، فقال الأب: دفنها معنا صاحبي (فلان)، فأحضره وذهبوه إلى المكان، فلما استخرجوا الكيس وجدوا بداخله خروفا مذبوحا، فسأل الأب الشرطة: من أخبركم، قالوا: أصدقاء ابنك. فعرف الابن أن الأصدقاء ليسوا بالكثرة.

### قصة من أعلى:

دخلت امرأة على الملك تروجه أن يعفو عن تنفيذ حكم الإعدام بابنها وزوجها وأخيها، فقال الملك: لك واحد من الثلاثة فاخترني، فقالت أيها الملك: أما الولد وإن كان قطعة مني فمولود، وأما الزوج وإن كان ستري فموجود، وأما الأخ فهو ابن أمي وأبي فإن ذهب فمفقود لا يعود، أطلب الصفح عن أخي، فأجاب الملك: أحسنت القول، وإنني أعفو عن الثلاثة.

### قصة ملك الموت:

يقول راوٍ: كان يأتي لقرينتنا تاجر يحفظ القصص، فقص علينا قصة قال: سئل عزرائيل (ملك الموت) يوما:

قال السائل هل حزنت؟ قال: نعم

قال السائل هل ضحكت؟ قال: نعم

قال السائل هل خجلت؟ قال: نعم

فمتى حزنت؟ قال: يكلفني ربي أن أقبض روح امرأة، فلما تبعتها فإذا هي تسكن خيمة بالصحراء وليس معها سوى رضيع فخرجت، وقلت إذا قبضت روحها ماذا يحدث للطفل، نفذت

الأمر وقبضت روحها.

قال ومتى ضحكت؟ قال: ذهبت يوماً لأقبض روح رجل فتبعته فإذا هو يدخل دكان خياط فوجدته يقول للخياط: أطل الكم وقصر الثوب، ولا يعلم أنه لن يلبسه.

قال ومتى خجلت؟ قال يكلفني ربي أن أقبض روح أحد الملوك، فلما ذهبت إليه لأقبض روحه، فإذا هو ذات الطفل الذي قبضت روح أمه بالصحراء، فخجلت من ربي كيف تكفل هذا الطفل ورحمه حتى أصبح ملكاً.

### ولدي يا عرمان ولدي:

كانت امرأة مسنة غنية تسكن وحدها مع كلبها الكبير الذي يدعى عرمان، وفي يوم من الأيام دخل عليها لصان، فشعرت بهما العجوز، فجعلت نفسها كأنها تحلم وتردد وتقول: لو الله يبعث لي ولد وأسميه عرمان، وأقول ولدي يا عرمان ولدي، لكن الكلب لم يسمعها أيضاً فصاحت بأعلى صوتها، تردد ولدي يا عرمان، واللصوص يظنون أنها تحلم، فما إن قالت: ولدي يا عرمان ولدي، إلا وقد هجم عرمان عليهما، فهرب اللصان ونجت العجوز بذكائها وسرعة بديهتها.

### قصة كما تدين تدان:

يروى أن عادة قوم إذا كبر الأب يأخذه الابن ويذبحه بالسكين، كبر أحد الآباء أخذه ابنه ليذبحه، وأثناء سيرهما قال الأب لابنه: يا بني قف هنا.

قال الولد: لم؟

قال الأب: أريدك أن تذبحني في هذا المكان وعلى هذه الصخرة.

فسأله الابن: لماذا اخترت هذا المكان بالذات؟

فقال الأب: لأني ذبحت جدك هنا، وأريدك أن تذبحني حيث ذبحت جدك.

فما كان من الابن إلا أن أدرك المغزى وعلم حقيقة: (إن عقلت أباك اليوم، سيأتي من أبنائك من يعقك).

## قصة القرد:

كان دواج يبيع على حمار، وكان معه قرد يحرس البضاعة إذا نام التاجر، ويتكسب عليه إذ يجعله يرقص فيتسلى من يحل عندهم، ويعطونه أجرا على تسليتهم، فإذا أراد النوم ربط القرد مع الحمار، فمر بإحدى القرى، فيحاول بعض أهل القرية سرقة بضاعة الدواج، إلا أن القرد يبدأ بالصراخ فيكفون، فخطرت للصوص فكرة أن يحتالوا على القرد، وذات مرة وقفوا أمام القرد وصاروا يراقصونه وهو يقلد حركاتهم حتى تعب، وبدأوا يتشاءمون، فتثأب القرد تقليدا لهم، وأوهموه بالنوم، فأغمض عينيه ونام من شدة التعب، فسرقوا البضاعة، وفي الصباح لم يجد التاجر من بضاعته شيئا، ووجد القرد نائما، فضربه ضربا شديدا، وفي مرة تالية جاء الدواج إلى القرية نفسها، وحضر اللصوص ليفعلوا ما فعلوه في المرة الأولى، إلا أن القرد وضع يديه أسفل عينيه وبدأ يشدهما للأسفل كي لا ينام كما المرة السابقة.

## قصة الأصائل:

كان هنالك حصان أصيل يأتي الناس بأفراسهم للتناسل منه، وذات مرة جاء رجل بفرسه لتلقح من هذا الحصان، فقالت له زوجة صاحب الحصان: أنت تبحث عن أصالة الفرس، ونسيت (مطب إيدك)، وكانت زوجة الرجل صاحب الفرس ذميمة الأصل. فقال الرجل: (طريقها خضرا ومضفي عليها جلالها). كناية عن الطلاق، فلما عاد أرسل زوجته إلى أهلها.

## قصة فليح:

قتل رجل اسمه فليح ابن عم له، فتنازل والد القاتل عن القاتل بشرط أن يغيب حولا كاملا عن (الديرة) وأن لا يبيت ليلتين في بيت واحد، فشعر القاتل بأن الأمر سهل وغادر من يومه، فدخل ضيفا على أحد البيوت وعند الصباح يغادره إلى بيت آخر، وظل على هذه الحال حتى أتم الحول، فعاد إلى بيته، فلما أصبح غادره... فجرت فيه عادة.

## حكاية الجار للجار:

كانت امرأة وعندها ستة أطفال، زوجها يغيب في العمل لفترات طويلة، وعندما يحضر لا يكث إلا قليلا ليعود لعمله الشاق كي يكسب رزق أولاده، فجاء عيد الأضحى والأب لم يحضر،

والأم ليس لديها ما تشتري لأولادها كما أبناء الجيران، فأرسل لها أحد الجيران لحما من أضحيتها، فاقتسمت منه لجارتها الأرملة وأبنائها اليتامى، فلما علم صاحب الأضحية أرسل لها مرة ثانية، وزاد على ذلك بما يلزم بيتها من مؤونة، وهو يعلم أنها سترسل مما أرسل إليها لجارتها.

### كيد النساء وعمل النسوان:

تزوج رجل من ابنة عمه، وكان يحبها كما كنت تحبه، ومر عليهما الوقت ولم ينجبا، فألح أبوه وأمه عليه بالزواج من أخرى لينجب، فلم يرغب بالزواج من غيرها لوفائها، ومن كثرة الإلحاح لم يستطع إلا الموافقة على الزواج على أن لا يطلق زوجته، فوافق الوالدان على ذلك وبدأ يبحثان له عن عروس، غير أن النساء من حول زوجته يسألن الزوجة كيف توافق على زواج زوجها من غيرها، فأعطتها امرأة بعض الحوائج لتضعها لزوجها في الطعام كي يزداد حبه له فلا يتزوج عليها. فكرت الزوجة بأن ربما هذه الحوائج فيها ضرر، فوضعت بعضها منها في علف خروف وراقبته، فبدأ الخروف بالهزال حتى أوشك على الهلاك، فطلبت من زوجها أن يذبحه ويربها أحشاءه، فوجدت أن الكبد جاف، فأخبرت زوجها بالقصة، فاشتد تعلقه بها ورفض الزواج عليها.

### قصة التركة للثالث:

كان لرجل ثلاثة أبناء، فأوصى بتركته للأكثر كسلا منهم، فلما توفي الأب اختلفوا فيما بينهم، فذهب إلى قاض ليقضي بينهم، فسأل الأول: إلى أين يصل بك الكسل؟ فقال: إذا عطشت لا أمد يدي إلى كأس الماء بجانب، وإذا جعت لا أكل حتى يوضع الأكل أمامي. وقال الثاني: أنا لا أكاد أن أذهب إلى الحمام. فسأل الثالث، فلم يجب، وسأله مرة ثانية فلم يجبه، فسأل القاضي أخويه: هل هو أصم؟ قال: لا. قال هل هو أبكم؟ قال: لا. قال به لا يجيب؟! قال: كسلا من الإجابة. فحكم القاضي بالتركة له.

### قصة الله يرحمك يا أبوي ما علمتني القرية:

اجتمعت مجموعة وحوش في الغابة وأتفقت على أن تحتال على بغل لافتراسه، واختاروا أكبر بغل من بين البغال، فصارت الوحوش عندما تسأل البغال عن أعمارها تحتال البغال فلا تظهر العمر الحقيقي، حتى وصلت الوحوش إلى بغل، فلما سألته: كم عمرك؟ قال: لا أدري، لكن عمري

مكتوب على حافري، ورفع رجله لتنظر الوحوش إليه لتعرف كم عمره، فرفس أحدها فمات، فلما جاء دور الثعلب قال له البغل: انظر حافري، فرد الثعلب: الله يرحمك يا بوي ما علمتني القرابة.

### قصة الكلبة حزة:

ارتحل رجل من مكان إلى مكان بعيد، وكان عنده كلبة وراءها سبعة جراء صغار (جمع جرو)، فأراد اصطحاب الكلبة وترك جرائها، فجعل الصغار في كهف صغير ووضع عندها بعض الطعام والماء، وأغلق باب الكهف بالحجارة، وغادر مرغما الكلبة على مرافقة قطيع الماشية، فكلما التفتت إلى السوراء وأحس بحنينها إلى صغارها ومحاولة عودتها إليهم نهرها، ونزل في مكانه الجديد مع المساء، فلما استيقظ في الصباح وجد جراءها السبعة عندها، فكانت قد عادت في الليل ونقضت الحجارة وأحضرت صغارها.

### قصة قشر يابا قشر:

نزل ضيف على أحد الفلاحين في المساء، فأرسله مع ابنه إلى البستان الذي فيه بعض شجر التين، وكان موسم نضجه، فأوصى الولد بأن لا يخرج من البستان حتى يرى الضيف قد بدأ يقشر التين عند الأكل، أعجب الضيف بالتين، فبدأ يأكل، ولما صار يقشر بحبات التين صاح الولد بأبيه: قشر يابا قشر. وعاد إلى المنزل، فقدم المعزب الطعام للضيف الذي لم يستطع أن يأكل.

### حكاية الأم والغولة:

ذهبت الطفلة سعدى إلى الجيران عند المساء، ودار الحديث عن الغولة، وذكر أوصافها، وشكلها، وكيف تخدع الإنسان، استيقظت أم سعدى من النوم في وقت متأخر من الليل، وذهبت لتحضر ابنتها، فلما أيقظتها رأتها سعدى منفوشة الشعر، متورمة الوجه، يبدو عليها الغضب، فهربت البنت من بين يديها وهي تصيح: الغولة... الغولة، وأمها تركض وراءها وتقول لها: أنا أمك يا سعدى... فصاحت البنت: وتعرفني اسمي (كمان).

## حكاية المغارة المسكونة:

في ليلة من ليالي الشتاء، اجتمع بعض الرجال في سهرة، وأثناء الحديث جرى الرهان عمن يستطيع أن يدخل المغارة المسكونة بالعفاريت، ووقع خيارهم على واحد منهم، أعطوه وتدا ليثبته داخل المغارة كعلامة، فذهب والخوف يملأ قلبه، فلما دخل أخذ حجرا وبدأ يدق الودت في الأرض حتى ثبت، وحين أراد النهوض أحس بأحد يمسكه من عباءته، فخلعها وهرب ليصل إلى الرجال مرعوبا.

في الصباح ذهبوا ليروا الودت، فوجدوه مغروسا في طرف العباءة.

## مسعود والحاشي:

اتفق مجموعة من الرجال منهم مسعود على الغزو والكسب، فذهبوا يتقصون في الصحراء، وبعد عناء طويل لم يجدوا ما يغيرون عليه لكسبه وقد اشتد بهم التعب والجوع رأو (حاشي)، وهو جمل صغير، فاتفقوا على نحره لياكلوا، وطلبوا من مسعود أن يعتلي رأس الجبل ليراقب لهم، فأوصاهم مسعود أن يتركوا له شيئا من لحم الجمل، وعندما صار على رأس الجبل تذكر أن يوصيهم بأن يتركوا له من (سرايد) اللحم الطويلة، فصاح بهم وهو يشير بيديه: اتركوا لي من السرايد الطوال الطوال، فظنوا أنه يقول: (جوكم أهل الرماح الطوال الطوال)، ففروا، فظن مسعود أنهم هربوا من أهل الجمل فتبعهم يركض، ولما صار بالقرب من موضع نحر الجمل تزلق بالدم فوق، ثم نهض سريعا ولحق بجماعته الذين رأوا الدم على جنبه، فشدوا من عزيهم وهم يصيحون ببعضهم: مسعود مطعون.

فلما أخذ منهم الجهد وقفوا وقد يئسوا، فسألوا مسعود: ماذا رأيت، قال: لم أر أحدا، وسألهم: ماذا رأيتم؟ فقالوا: ونحن لم نر أحدا، قال: لماذا هربتم، فقالوا: كنا نظنك تقول لنا أتوكم أهل الرماح الطوال. قال: إنما قلت: اتركوا لي من سرايد اللحم الطوال.

## سراح ومهادي:

نزل سراح وله ثلاثة أبناء بجوار مهادي الذي عنده ثلاث بنات، وبعد فترة شكت إحدى بنات مهادي لأمها من أحد أبناء سراح، أوصت الأم ابنتها أن تنهى ابن الجار وكتمت الأمر عن زوجها، فزاد ابن سراح من مضايقة بنت مهادي، فعادت البنت لتشكو لأمها من جديد، أخبرت الأم زوجها بما يجري من ابن الجار مع ابنته.

جاء سراح كعادته للسهر عند جاره مهادي، وصارا يلعبان (السيجة)، وعندما كان مهادي ينقل الحصى يقول: ارحل ولا رحلنا، فاستأذن سراح وعاد إلى بيته، وأوصى زوجته بالاستعداد للرحيل، فقالت: بهذا الوقت من الليل، فجزم أن لا يعود من سهرته إلا وتكون قد أعدت كل شيء للحمل، وعاد سراح إلى بيت مهادي، فسأله: ما طالت غيبتك، فرد عليه سراح بأنه شعر بالقلق وأنه أحب العودة للسهر، وظل يسهر معه إلى أن شعر بأن مهادي ثقل عليه النعاس، فاستأذن وغادر إلى بيته. نام مهادي بعد خروج سراح من عنده، فلما استيقظ في الصباح لم يجد بيت سراح، فقال: العوض بجار خير الجار.

### الدخيل:

كان رجل يحب ابنة أحد خصوم قبيلته، فتقدم لخطبتها مرارا فرفض الأب، وكان الرجل قد اعتاد السهر مع عشيقته في خدرها، وذات ليلة أخذهما الوقت في المسامرة حتى اشتد عليهما النعاس، فناما ولم يشعرا إلا والصباح قد أشرق، فلم يستطع الرجل أن يغادر المخدع وقد بدا النهار، فسأل عشيقته عن الحيلة للتخلص من التهمة الشائنة، فقالت: الأمر علي، قال: ماذا ستفعلين، فقالت: ستري.

فصاحت صوتا تنادي أباه، ففزع العشيق وشعر بالخوف يسري في قوائمه، وقبل أن يتمكن من سؤالها حضر الأب فرعا من صوت ابنته، فوجد الرجل في خدرها، فاستشاط غضبا، فقالت البنت: لا تخش يا أبي، هو دخيل يطلب الجيرة.

فلما عرف الأب قصتهما، وإن ابنته فعلت ذلك كي لا يفتضح أمرها وتسوء سمعة الأب وافق على زواجهما.

### غرائب الضيافة:

أقبل ضيف على أحد البيوت، وهو ينزل عن فرسه رأى فتاة في البيت، وعندما قدم له المعزب القهوة وضع الفنجان على الأرض، فعرف صاحب البيت أن للضيف حاجة، فقال: اشرب قهوتك وابشر، فقال الضيف: أخطب، فسأله المعزب: ومن تخطب، فقال: البنت التي رأيته في بيتك، فرد عليه المعزب: اشرب القهوة والأمر هين، وبعد القهوة قدم له الطعام، فأكل الضيف وهو مطمئن.

بعد الطعام أعاد الضيف الطلب، فقال المعزب: تستطيع أن تطلبها من أهلها بعد أن تقضي عدتها إذا طلقته، فجل الضيف وأبدى اعتذاره.

### ضارب ضيفه:

شاع بين الناس أن أحد الشيوخ يضرب ضيوفه، فأثار الفضول رجلا، فقص ذلك الشيخ على ظهر فرسه، فلما وصل استقبله، وأشار له بالجلوس، وقدم له القهوة، ودعا الجيران على وليمته، فأقام الضيف أياما، وعندما أراد العودة سأله الشيخ عن حاجته إن كان له حاجة، فقال: حاجتي جواب على سؤال، فلقد سمعت بأنك تضرب ضيفك، فسأل الشيخ: وماذا رأيت، قال الضيف: لم أر إلا كل خير، فرد الشيخ: نعم أضرب الضيف الذي أدعوه إلى المجلس فيجلس في مكان غيره، وأضرب الضيف الذي أدعوه إلى الطعام فيدعو من دعوت على وليمته، وأضرب الضيف الذي إن جرى حديث يخصني مع أقاربي دخل بيننا.

### صار حبك في عبك:

استدان رجل لا يملك أرضا قمحا من رجل آخر، وماطله بالسداد، حتى طال أمد الدين، ويوما خطرت فكرة على بال الرجل المدين، فذهب إلى الدائن ليشره بقرب سداد الدين، فسأله الدائن: متى؟! فقال: في موسم الحصاد سيكون دينك قد وصلك، فتعجب الدائن وصمت، فقال المدين: لم تسألني كيف؟ فقال الدائن: كيف؟ قال المدين: سأنتظر قدوم البدو أول الصيف، فإن مرت أغنامهم مع الدروب علق بعض الصوف بالشوك، فألتقطه وأجمعه وأبيعه، ومن ثمنه أسدد لك دينك. فضحك الدائن، فقال المدين: اضحك، صار حبك في عبك.

### عصويد:

عصويد تزوج امرأتين، وكل منهما أنجبت عددا من الأولاد، فلما هرم الرجل صارت كل واحدة تطلب من الأخرى أن يعتني أبناءها بأبيهم، فلما أحس عصويد بإهماله جمع بعض الحاجيات ووضعها في صندوق، وطلب من الأبناء أن يحفروا حفرة تحت فراشه ليضع الصندوق فيها وينام فوقه، فسأل الأبناء عما بداخل الصندوق، فقال الأب: كل ما جمعت طيلة عمري، فوصل الخبر إلى المرأتين، فصارت كل واحدة تحت أبناءها على رعاية أبيهم طمعا في المال الوفير المخزون في الصندوق، ومر وقت وعصويد يتنعم برعاية جميع الأبناء، والزوجتين، فلما توفي، وبعد دفنه عادوا

سريعا إلى البيت يتشاجرون أي أبناء إحدى المرأتين أحق بما في الصندوق، ولما ازداد الشجار بينهم قال أحدهم: لنفتح الصندوق أولا ثم نتفق على القسمة، فوجدوا فيه أوتاد البيت.

### اللقم تدفع النقم:

يحكى أن رجلا جوادا أو لم بوليمة، وكان من عادته أن لا يجلس مع المدعوين على الطعام، ويقف لخدمتهم، وبعد أن غادر الضيوف والمدعوون آخر الليل، أحضرت له زوجته طعامه، وقبل أن يمد يده للطعام سأل الزوجة إن كانت أرسلت طعاما لأم الأيتام، فقالت الزوجة بأنه لم يتبق من الطعام إلا عشاءك، فحمل الإناء وذهب به إلى العجوز، وصاح عليها بصوته حتى استيقظت من نومها وخرجت إليه، فنالها الطعام وعاد إلى بيته.

يقال: بأنه وهو نائم جاءت إليه أفعى ضخمة، فكلما حاولت الاقتراب منه حال بينها وبينه وعاء الطعام الذي أرسله إلى العجوز، وتكررت محاولات الأفعى والإناء يتحرك أمام رأسها فلا تصل إلى الرجل وهو ينظر ويتعجب.

### فطنة سمير:

توفيت أم سمير وسميرة، فتزوج أبوهما من امرأة لئيمة، كرهت سمير وأختها، وصارت تعاملهما بقسوة، ويوما أخذتهما إلى البر، ومشيت بهما بعيدا، فشعر سمير بأن زوجة أبيه تدبر لهما أمرا للتخلص منهما، ولما صاروا في مكان خالٍ اختفت عنهما وعادت من طريق آخر ليضيع سمير وأختها، فخافت سميرة كثيرا، فقال لها أخوها: لا تخافي، سنعود إلى البيت، قالت: كيف ونحن لا نعرف الطريق، فقال: امشي إلى جانبي، وصار سمير يسير وكل حين ينظر إلى الطريق، حتى وصلا البيت، سألتها سميرة: كيف عرفت الطريق، قال: كنت أكل بذورا وأرمي بقشورها على الأرض كي لا أضيع.

### السلحفاة والأرنب:

في الليل اتفق الأرنب السريع والسلحفاة البطيئة على إحضار طعامهما من الغابة، فلما استيقظ الأرنب من النوم وجد السلحفاة قد أحضرت كل ما تحتاجه قبل الأرنب.

حكايا بقصيدة/ خلف بن دعيجة:

نزل خلف بن دعيجة - وكان أسمر البشرة - ضيفا على بيت ولم يكن المعزب موجودا، فأشارت

إليه ابنة صاحب البيت من وراء الحجاب إلى القهوة، فشرب وجلس في مجلس الرجال، فلما جاء والدها سألتها عن من في البيت، فقالت: أظنه عبد، فسمعها خلف فقال:

سن(ن) بدا لي لون سكر لا ذاب  
وسن(ن) بدا لي لون حرف الريالي  
وأبدت عليّ ابْرِيْطَم(ن) به ذَوَاوِيْق  
وَمَطْرَقُ الْقِذْلَةِ إِسْوَاةَ الْهَلَالِي  
وَاسْتَغْفِرِي يَا بِنْتَ يَمِّ الْعَشَّاشِيْق  
عن قولتِكْ عبد من عبيد المُوالي  
أنا خلف يا بِنْتَ إِيَانِشْفَتِ الرِّيْق  
حَمَّايَهْنِ إِنْ طَبَّبْ بَهْنِ إِجْفَالِي.

البياطية والرجل الفارس:

جاء رجل من منطقة ريفية إلى المدينة يقود ناقة له لبيعها، فرأى فتاة أعجبتة، فشعرت أنه يميل إليها بنظره، فقالت:

إيش مجيبك من بلادك الريف  
ماسك رسن ناقتك وعلى السوق بتضيف

قال لها:

جانبني غزال الديني في بلادكم طقكو  
و١٨٠ ليرة إذا كان تاخذوا حقكو

قالت: والله ما ناخذ لو ولد البياطية يقعد على البياطية بدون طاقة.

قال لها:

بقعد على البياطية لكن بحليها  
تقعدني ١٠ أيام وإننت تاكلي فيها

البياطية: عبارة عن قطعة خشبية يضعون عليها الطعام.

حكاية شعبية مع قصيدة:

كان لرجل أغنام كثيرة، ومعها كلاب ضوارٍ، فلا تستطيع الذئاب الاقتراب منها ليلاً، فنامت الكلاب في النهار، لأنها لا تنام في الليل، فتجمعت الوحوش وهاجمت القطعان وافترست منها الكثير، فلما رأى الراعي جيف الأغنام تملأ المكان قال:

أخ من حد البلا والليل راقي  
من أوله على مباديها وستورها  
واشرفت على عالي المرقاب  
لقيت قداياها مخالطة شورها  
ما كادني غير الدعيمة والدعجية  
صوفها على الأرض منثورها  
يبلاك يا خزعلي بسبع سنين  
ما يجيك مطمورها ولا منشورها  
ولا يسكنك غير طير الرخم  
والغراب الأسود وأبو سنفورها  
لا إني ضاري على بيع سمنها  
ولا على بعد الشقوق أزورها  
الرّخم: طائر ضعيف، أبو سنفور: الخفاش.

قتل الدخيل:

قتل رجل رجلا آخر فصار دخيلاً عند أحد الشيوخ، ومكث عنده مدة طويلة، فحضر أحد أقارب القتيل ضيفاً عند الشيخ، وعرف خلال مكوثه أن القاتل بضيافة الشيخ، فانتهاز فرصة وافته وقاتل القاتل، فاحتار الشيخ بأمره، وأبقاه أسيراً عنده ولم يجرؤ على قتله لأنه ضيف كذلك، فأرسل له أهله بالبيتين:

مير كيف تعشي الحق للضيف والجار  
بديعة ما هي لأجاويد عادة  
لن كان ضيفك معتيدي عالجار  
من عندي وإنك سالم من سواده  
فاقتنع بفك أسره.

مضمون البيتين: أن القاتل والقاتل ضيوف عند الشيخ، ولا يجوز أن يقتل أي واحد منهما، وهو لم يتفق مع القاتل على القتل، ولم يقصر بحماية المقتول.

محاورة بين (جديع) وتمر بن عدوان:

شعر جديع بذنب، فكتب الأبيات التالية وأرسلها إلى تمر بن عدوان:

يا راكب(ن) حمرا لها الكور دين

تمر يا زين الطريق إن وطنه  
يا تمر بن عدوان سألت عني  
تهت الطريق وحيلتي بس ونه  
من الذي تتعب وصوفه المعني  
ماله شبيهه كود حور بحنة  
قالت لي ربك قلت صايم وأصلي  
قالت دينك قلت طامع بجنة  
قالت تبيع خمس حبات مني  
وإلا تبيع فرض ربك وسنة  
قلت لما أشاور زين بيت المعني  
تمر يا زين الطريق إن وطنه  
فرد عليه تمر بهذه الأبيات:  
حيي الكتاب إلي لفي من فطني

حيه عدد مزن بدأ الغيث منه  
إن كان خمس أوصاف بها خذ مني  
عقد الخصر نوطه طويل المحنة  
والعيون السالمساء يزعقن  
والقرن يظهر لك من البير شنة  
وإن كان بيض الصدر ما كسرنى  
وخط القلم ما بينها حدرنه  
وإن كان تجد الصبر عن صبهن  
أرض الكريم وأطلب الدرب عنه  
إن كان شوقك بالمناير يعن  
البيع ما بين المخاليق سنة  
بيعة صلاتك ثم فرض وسن  
حط الفرس واقبل وأنا أجزيك عنه  
من عقب ترشف ثمان ذوبني  
تب توبة والسرب ينجيك منه  
واستغفر الله على ما صار مني  
مثلي ومثلك يعفي السرب عنه  
قصة ابن الحبيبة وابن البغيضة

ذهبت عجوز إلى السيل لغسل الملابس، وكانوا قديماً يغسلون ملابسهم على أطراف السيول، واصطحبت معها ابن ابنتها وابن ابنها، وكانت تفضل ابن البنت على ابن الابن، وبعد أن أنهت غسلها حاولت النهوض فوقعت في السيل، فصاحت بابن ابنتها المحبب إليها، فلما رآها أخذ يضحك ساخراً منها، فأصرع ابن الابن ورمى إليها بعضاً توكأت عليه حتى نهضت، فقالت:

الحبيب ابن الحبيبة قاعد يضحك عليّ

والبغيض ابن البغيضة خضخض الميه عني

وقالت:

اسمعني وافهمني يا عجائز باليات

دايما ابن البغيضة خير من عيال البنات

من قدم الرجال أخروه ومن يقدم النسوان ينسرق:

تزوجت فتاة رجلاً من غير أهل ديرتها، فذهبت معه إلى ديرته وعندما جفت الديار وما نزل المطر وماتت الأغنام والإبل في ديار أهلها، جاء أخوها في منتصف إحدى الليالي يقصد سرقة إبل زوج أخته، وفوجئ أثناء دخوله حمى القبيلة بعدم وجود الإبل، وكي لا ينكشف أمره أرسل إلى شقيقته صوتاً يشبه عواء الذئب حتى تعرف بمجيئه وتدله على مكان الإبل، فعجزت شقيقته عن العثور على طريقة لمجاوبة شقيقها بسبب قرب حمايتها منها، فأخذت ترفع صوتها بالغناء لتسمع أباها قائلة:

يا ذيب لا تقهرك عنها المهابة

يا مجفل الغزلان حنا المعازيب

البوش عندك يمش خشم اللهابة

في فيضة السرداح والبل عوازيب

سمعتها حمايتها فظنت أنها تناجي عشيقاً لها فأنشدت:

حذراك من ذيب يعضك بنابه

تري صواب الذيب ما به تطايب

تراك مثل اللي جلب له جلابه

لا دارها السوام يلقي عذاريب

فردت البنت بهذه الأبيات موضحة الأمر لحمايتها:

وحياة جلاب المطر من سحابه

إني عذبة ما دخل عرضي العيب

أنا كما عدن قليلن شرابه  
ما تدهله بالقيظ حرش العقارب  
الذيب أخوي إلي يشيل الكسابه  
يوم(ن) نجوم الليل مثل المشاهيب  
واللي ظلمني جعلها في شبابه  
وتحدره من عاليات المراقيب  
فعراف أخوها موقع الإبل وغزاها وأخذ منها ما أراد.

### معشي الذيب:

رأى رجال ذئبا شارف على الهلاك، فأرادوا قتله، والإجهاز عليه، فمنعهم رجل من بينهم اسمه مكازي، وقام بذبح ذبيحة وقدم منها للذئب، غير أن الذئب لم يستطع أن ينهش منها لشدة الإعياء، فعمل مكازي على تقطيع اللحم إلى قطع صغيرة وقربها من الذئب، وسمي (معشي الذيب) وقيل فيه:

وابن سعيد مشبع الذيب سرحان... مغنيه يوم إن القبائل فقيرة

### حكاية عجائب وفرج الله:

كان عياش صاحب إبل كثيرة ينتجع لها المراعي الخصبة في المناطق البعيدة عن قومه مع زوجته، وابنه فرج الله من أشجع الفرسان الذين أنجبتهم البادية، وبعد بناء البيت خرج عياش لاستطلاع الأرض المحيطة بمنزله الجديد، وفيما كان يرعى الإبل بعيدا عن المكان أحس عياش خلال تجواله بالوحشة في الأرض الخلاء حتى من الحيوانات البرية، وكان الغزو شائعا في ذلك الزمن، وأسوأ ما كان عياش يخشاه هو قوة كبيرة من الغزاة يتغلب عددها على شجاعته وشجاعة ابنه فرج الله، وخلال تجواله صادف فارسا يتجول في المكان نفسه، عرف اسمه غضيب، وأنه ينزل في الجوار مع زوجته وابنته عجائب، وأنه خرج يبحث عن جار وأنيس في ذلك القفر الموحش، أراد عياش أن يكسب جيرة غضيب فأخبره أنه في نفس حالته، ينزل قريبا مع زوجته وابنته طفلة وعنده إبل وفرسان أصيلان، ولو ذكر ولدا لربما يبقى غضيب بعيدا عنه، كان سرور غضيب مماثلا لفرحة عياش إنه طلب وضع الفتاتين في خدر واحد معا، وكانوا يخبئون فتياتهم عند سن البلوغ في منام خاص داخل محرم البيت، لا يخرجن منه إلا للحاجة، فأخبر عياش غضيب إن ابنته طفلة

خرساء بكماء لا تسمع ولا تتكلم كما أنها تعرضت لحريق شوه وجهها، وهي لا تكشفه لأحد، عاد إلى منزله وأخبر زوجته وابنه فرج الله بما حدث، وأصر على أن يلبس الفتى لباس النساء وأن يعيش مع عجائب في المنام وألا يلمسها بسوء، حتى ينتهي موسم الربيع ويرحلون إلى ديارهم، وهكذا صدع الفتى لرغبة والده وقد ساعده شعر رأسه على التخفي بالإضافة إلى النقاب الذي يغطي وجهه ما عدا العينين واليد، وخلال إقامة فرج الله مع عجائب في الخدر كان يتفاهم معها بالإشارة بيديه ولا يزيح النقاب عن وجهه رغم محاولات عجائب التي لم تكشف وجهها فقط، بل كانت تتجرد من ملابسها وتستحم في الخدر أمامه، وخلال أيام شكت بكل ذلك التحفظ الذي تمارسه رفيقتها الطفلة، فأخبرت والدتها التي نصحتها بتفحص فراش صاحبته في الصباح والمقارنة بينه وبين فراشها، وذات صباح خرج فرج الله لقضاء حاجته فقامت عجائب بتفحص فراشه المجاور لفراشها، فوجدت الصوف فوق فراشه مفتول مثل الخيوط لكثرة حركته في الليل، وهو ينام بجانب أنثى بينما كان صوف فراشها عاديا، يعني فتاة تنام إلى جانب فتاة كما تعتقد، وتأكدت ظنون عجائب بأنها تنام مع رجل واستغربت عدم مبالاته بجمالها وهو يستدير ناحية ويتشاغل بأي شيء خلال تجردها واستحمامها، وذات صباح فوجئ عياش وغضيب بغزو كثير العدد ينهب إبلهم، ركبا خيلهما ولحقا بالغزاة، يئس غضيب عندما شاهد كثرة الغزاة فاترح على عياش أن يطلب من عقيد الغزو بضعة نياق لتعيش العائلتان من لبنها، ولكن عياش رفض قائلا: (لا تخاف هالحين يجي فرج الله)، سخر غضيب من كلام عياش الذي أصر على الصبر ومتابعة الغزو في البيوت، كانت أم فرج الله تتلفت ثم تشد السرج، وعجائب ترقب الطفلة التي خرجت من الخدر وقد نزعت نقابها عن وجه رجل أخذ سلاحه وركب فرسه واستعاد الإبل من الغزاة، اكتشف غضيب مصيبة في عرضه فرحل مع إبله وزوجته وابنته قبل حلول الظلام، فيما خيم الصمت على بيت عياش، قام غضيب بتشجيع أقاربه لقتل فرج الله، وذات مساء أراد فرج الله أن ينفس عن حزنه وغضبه فأخذ الراباة وبدأ العزف عليها بهذا القصيد:

يا كاتب المكتوب يا بو الكتاتيب  
يا منحصر صوب عضيب الدبايب  
خذي سلاحي أسرع من الذيب  
أوصل سلاحي لابو عجائب  
للشيفة إلي قاعدة بالمراتيب  
إلي من سيف أبوها الكل هايب

تسعين ليلة وأناعا على طيب  
كما طفلة مرخي الذوايب  
والله ما واتيتها بفعل معيب  
ولا جيتها بكل فعل خايب  
ما خو في نارهم واللواهييب  
ولا سيف أبوها شنيع الضرايب  
خو في هوجهم بوسط الأجانيب  
يقولوا ابن عياش خان الطنايب

ويقول الراوي: وتصادف مع هذا وجود غضيب ورجاله خلف رواق البيت يوشكون على قتل فرج الله ووالده، فلما سمعوا القصيدة كاملة ظهر غضيب أمام البيت يشكر فرج الله على أمانته وعفته وتنتهي الحكاية بزواج فرج الله من عجائب.

### الأمثال الشعبية

الأمثال العربية هي أقوال صاغها الناس بعد حدوث مناسبة معينة، وثبت قولهم بعدها، فتناقلتها الأجيال مرة بعد مرة، وقد قيلت الأمثال في مواضيع شتى، حتى غطت جميع مفردات الحياة، ومما قيل من الأمثال:

### أمثال عن شهور السنة:

شهر كانون الأول والثاني: عرس المجانين بكوانين، شمس كانون مثل الطاعون، في كانون كن عند أهلك يا مجنون، كانون فحل الشتا؛ في كانون كن في بيتك وكثر من حطبك وزيتك، بعد كانون الشتا بهون.

شباط: شباط ما عليه رباط، شمس شباط لكنتي وشمس آذار لبنتي، وشمس نيسان لستي، شمس شباط وغيمة آذار من نعايم ربنا الكثار، في شباط بتعرق الأباط.

شهر آذار: آذار ساعة شمس وساعة أمطار، وساعة مقافات الشنار، آذار الخباط أبو الزلازل والأمطار فيه سبع ثلجات كبار، الدنيا بأذارها تكن العروس بدارها، في آذار بتحيا الأشجار، في آذار بتساوى

الليل والنهار، آذار الهدار فيه الصواعق والأمطار.

نيسان: شتوة نيسان بتحبي الإنسان، وشتوة نيسان بتسوى كل سيل سال، في نيسان اطفئ نارك وافتح شبابيك دارك، في نيسان بتفقس الصيوان، مطر نيسان خير وصحة للإنسان.

شهر أيار: في أيار احمل منجلك وغار؛ أيار شهر الرياحين والأزهار، في أيار بستوي الخيار، في أيار نام على سطح الدار.

شهر حزيران: بحزيران بستوي المشمش وكل الثمار، حزيران شهر البسط والكيف أوله ربيع وآخره صيف، حزيران شهر الريان؛ أي شهر الخضار والفاوكة.

شهر تموز: بتغلي المي بالكوز، أي أنه ومن شدة الحر يغلي وهو في (الجرة) التي تستخدم لتبريد الماء. تموز بصير الصبر قد الكوز، في تموز اقطف الكوز، المقصود بالكوز ثمرة الصبر وهو (التين الشوكي).

شهر آب: بآب اقطع العنب ولا تهاب، أي أن العنب ينضج في هذا الشهر، ولا يبقى منه ما يحتمل عدم النضج، آب اللهاب، في آب اللهاب بتخلق الغيم والسحاب.

شهر أيلول: إن هل أيلول ينزل الزيت في الزيتون، أيلول ذيله مبلول، في أواخر أيلول الصيف بزول. شهري تشرين الأول وتشرين الثاني: تشرين برده يقطع المصارين، خيار تشريني شماني ولا تشريني، في آخر تشرين ودع العنب والتين، ما في أنقى من قمر تشرين ولا أعتم من غيم كانون الأول، بين تشرين الأول وتشرين الثاني صيف ثاني.

### أمثال فصول السنة:

فصل الربيع، الذي يبدأ من ٣/٢١ إلى ٦/٢١:

إن فاتك الربيع عليك بالصقيع، برد الربيع يقطع الأصابع، شمس الربيع تؤذي الرضيع، في الربيع يكون السمن نقيع، اللي يخاف من شتا الربيع عمره يضيع.

ويطلقون على فصل الصيف الذي يبدأ من ٦/٢١ إلى ٩/٢١:

بحر الصيف واسع، برد الصيف أحد من السيف، الدفا عفا ولو بعز الصيف، شمس الصيف أقسى من برد الشتاء، الصيف أوسع من الشتاء.

ويطلقون على فصل الخريف الذي يبدأ من ٩/٢١ إلى ١٢/٢١

إن تخون الخريف ابشر بالرغيف، هوا الخريف بخلي القوي ضعيف.

وفي فصل الشتاء، الذي يبدأ من ١٢/٢١ إلى ٣/٢٢

المربعية يا شمس تحرق يا مطر يغرق، والمربعية هي الأيام الأربعون الأولى في فصل الشتاء تبدأ من ٢١ كانون الأول وتنتهي في ٣١ كانون الثاني، وتتميز بالبرد الشديد، وعندما تبدأ هذه المدة كان الناس يبقون في بيوتهم ولا يخرجون إلا للضرورة، وكانوا يستعدون لها بخزن المؤونة والوقود والحطب والفحم.

خمسينية الشتاء تبدأ من ١ شباط وتنتهي في ٢٢ آذار

يبدأ سعد الذابح من ١ شباط وحتى منتصف يوم ١٣ شباط، وفيه قالوا: سعد الذابح؛ البرد فيه ذابح.

ويبدأ سعد بلع من ظهر يوم ١٣ شباط إلى يوم ٢٥ شباط، وقالوا فيه من الأمثال: سعد ابلع السما بتمطر والأرض بتبلع.

كما يبدأ سعد السعود من ظهر يوم ٢٥ شباط إلى ١٠ آذار، ومن أمثاله: سعد السعود بدب المية بالسعود.

أما سعد الخبايا فيبدأ من ظهر يوم ١٠ آذار إلى ٢٢ آذار، وقيل في أمثاله: سعد الخبايا بتتفتل الصبايا وتطلع الحيايا.

### ومن الأمثال الشعبية العامة:

١. يقتل القتل ويمشي بجنازته: يضرب المثل للشخص الغدار الذي يخفي مساوئه.
٢. البكا ما يرد ميت: يضرب لمن يفوت أمر أو شيء ويكثر من الندم.
٣. التالي للغالي: يضرب لمن يحضر أخيرا من باب المواساة.
٤. جابته أمه ليلة القدر: يضرب لمن تواتيه الأمور بالتوفيق.
٥. حزين واقع بسلة تين: يضرب لمن حصل على أمر بعد حرمان.
٦. إجت الحزينة تفرح ما لقت لها مطرح: يضرب لمن تأمل في أمر وقد اعتاد غيره.
٧. حيلة الشب يا رب: يقال للشخص الذي ليس لديه ما يكفيه، ويحرص على ما بين يديه.
٨. الدار دار أبونا واجو الغرب طردونا: يضرب لمن يحرم من شيء هو من حقه من قبل من لا حق له به.

٩. درب تودي ما تجيب: يقال عند التخلص من الشخص الكريه.
١٠. دقّ الحديد وهو حامي: يقال لاستعجال أمر واتخاذ القرار بسرعة.
١١. إن خليت بليت: بمعنى أن الخير موجود بين الناس وإن بدا أهل الشر أكثر.
١٢. الدنيا ما تغني عن الآخرة: يقال للأمانة، وعدم الإنكار.
١٣. دؤر السحر عند البائرات: أي ابحت عن الأمر عند أهله، فالبائرات، أي المكروهات عند أزواجهن يلجأن للسحر للتقرب.
١٤. دؤر الجار قبل الدار: يضرب لاختيار الجار، فهو أهم من الدار.
١٥. السلام لله مو للعبد: يقال عندما يستكبر شخص على آخر عند إلقاء السلام عليه.
١٦. صفي النية وبات بالبرية: تعبير عن أن نقي السريرة، وحسن النية لا يخشى شيئاً.
١٧. فضيحة وعليها شهود: يضرب لمن يقع في المحذور الذي يستره عن الناس فينكشف سره.
١٨. الكلب أخو السلق: يقال عند المفاضلة بين شخصين سيئين.
١٩. يا رايح كثر الملائح: مثل يتردد لكسب المعروف خصوصاً عندما يكون الشخص غير مقيم في المكان أو المكانة التي هو فيها.
٢٠. عند الله ما يضيع شي: يقال للحث على العمل الطيب وإن أنكر الآخرون حسن الصنيع.
٢١. يا عباتي وين تباتي: تعبير عن دوام تنقل الشخص ضيفا من بيت إلى بيت.
٢٢. يا اللي مثلي تعال لعندي: يقال عند التقاء شخصين متوافقين في الصفات، وأكثر ما يتردد عند الحزن أو في المساوئ.
٢٣. من طين بلادك حط ع خدادك: هو حث للرجل أن يتزوج من أقاربه، فالمرأة القريبة أعلم بأحوال أقاربها وأكثر قناعة من المرأة الغريبة.
٢٤. عز نفسك تجدها: يقال حثا على التمسك بالوقار الذي يؤدي إلى الاحترام، وعدم الإسفاف بالقول الذي يقود إلى الإهانة، وكثيرا ما يتردد المثل فيما يخص من يتطفل على الآخرين سواء بالطعام أو بالقول.
٢٥. جارك القريب ولا أخوك البعيد: أي أن الجار أقرب من الأخ لموضع المسافة مع طيب العلاقة.
٢٦. مد إيدك وغسل: يقال لمن لا يكون إلا ضيفا.

٢٧. اتعب رجلك ولا تتعب لسانك: حث على قضاء الحاجة من قبل الشخص نفسه، وعدم الاعتماد على من يسوف بالقول ولا يفعل.

٢٨. من عاشر القوم صار منهم: أي أن الشخص يكتسب من طباع من يصاحبهم.

٢٩. زاد الرجال على الرجال دين وعلى الأندال صدقة: ومعناه أن الرجال الذين يعدون في المكنانة لا يكتفون بتلقي الدعوات على الولائم، بل يقومون بالواجبات تجاه من يدعونهم، ولا يقبل أن يكون مدعوا كمن يتم الإحسان إليه.

٣٠. الي بتجيبه السمرة بتحطه بوردة وحمرة: ويحكى لمن يعمل ولا يكاد ناتج عمله يكفيه للحاجيات التي لا تنفع.

٣١. موت النذل أشرف لي ولو من فخار أهلي: أي أن في موت السيء خير حتى لأقاربه لأنهم يتخلصون من مساوئه.

٣٢. ابنك على ما ربيتيه وجوزك على ما عودتية: مثل تردده النساء على أن الطبع يأتي بالتعويد، فمن اعتاد شيئاً يطلبه.

٣٣. يا شايف الزول يا خايب الرجا: يذكر المثل لمن يحسن الظن فيه، ويخيب الأمل عنده.

٣٤. هين فلوسك ولا تهين ناموسك: أي أن صرف المال يرفع من مقدار الرجل، وطلب الأشياء بلا مقابل تقلل من مكانته.

٣٥. فرخ بزق عتيق: يقال عندما تأتي النصيحة ممن لا يملكها، كأن يقول الابن أو البنت لأبويهما ماذا يفعلوا.

٣٦. الجاجة ما بترمي قناصاتها: أي أن لا أحد يتخلى عن من له.

٣٧. ربيت كلبى عقر جنبى تحرم على تربية الكلاب: يقال عند إنكار الجميل ممن تلقى الإحسان.

٣٨. كبر البصل وانروى ونسي زمانه الأول: مثل ينطبق على من يستكبر من بعد ذل، كرأس البصل الذي ينسى أنه كان (قنار)، أي حبة صغيرة قبل أن يتم زرعه وريه.

٣٩. يا جاي بالليل تتعسس تعال بالنهار وشوف: يقال لمن يبحث عن خفايا الناس بالسر وهي واضحة لا تحتاج إلى تجسس.

## أمثال شعبية فلسطينية:

- ١- صار للشرشوحة مرجوحة ولأبو بريص كبكاب.
  - ٢- الابن الوسخ بجيب لأهله المسبة.
  - ٣- إذا كولنالها (قلنا لها) اطبخي بتكول (تقول) مريضة، وإذا كولنالها تعي كلي بتكول وين معلكتي العريضة.
  - ٤- الطول طول النخلة والعكل (العقل) عكل سخلة (صغيرة الماعز).
  - ٥- اللي يدري يدري واللي ما يدري بيكول كف عدس.
  - ٦- كوم حجار ولا هالجار.
  - ٧- لولاكي يا جارتى لفكعت (فقعت) مرارتى.
  - ٨- ما حد بيكول عن زيتته عكر.
  - ٩- يوم إلك ويوم عليك، والزمن دوار .
  - ١٠- أخذتك شطر بطر يا سنسونة روجي جيت أكيد العدا عدت أنا روجي.
  - ١١- ابنك على ما تربيته وجوزك على ما تعوديه.
  - ١٢- الشمعة إذا ذابت أستطيع أن أشترى غيرها، لكن الأم إذا غابت فمن يعوضنا نورها؟
  - ١٣- اللي بدو يصاهر ما يقاهر.
  - ١٤- من يروي كذبة لا يفكر بعبئها أو بعيبيها.
  - ١٥- اقلب الجرة على تمها بتطلع البنت لأمها.
- تقال هذه الأمثال في شرائح المجتمع الحالية، وتقال عن أفعالهم وعمما يقومون به.
- ١- الذبان ما يهدي إلا ع الدبر: يقال لمن يرافق أهل السوء.
  - ٢- الرجال صناديق مقفلة: حث على حفظ الأسرار.
  - ٣- رد على المرة يا قليل الحيلة: يقصد به الرجل الذي يطيع المرأة.
  - ٤- رزقة التيوس ميسرة: بمعنى أن حظ الجهلة وافر.
  - ٥- زقزق رقص: يضرب لمن تعجبه أتفه الأمور.

- ٦- السبع سبع لو حطيته بقفص: يضرب في الأصيل لا تغيره الظروف الطارئة.
- ٧- صابون نابلس ما ينظفك منه: يقال عند شدة الورطة مع شخص سيء.
- ٨- صاحب الحق عينه قوية: يضرب فيمن يصر على المطالبة بحقه.
- ٩- ضربتين في الراس بوجعن: يقال عند تكرار المصائب وما يحصل من أذاها على الشخص الذي يواجهها.
- ١٠- ضربه على بطنه قال أخ يا ظهري: يضرب للمتصنع الكاذب.
- ١١- عند العزوة وصلت العرابة.
- ١٢- البكرج اللي انصبت رنت فناجيله.
- ١٣- رجال بلا عزوته بطلت مراجيله.
- ١٤- كتر الهف تنهف ترخص لو كنت غالي: يقال لمن يكثر الزيارة بلا داع.
- ١٥- الجمل إذا وقع بكثرو ذباحينه: بمعنى أن الشخص عندما يضعف عما كان عليه يكثر المعيبون عليه.
- ١٦- ابن الإسكافي حافي وابن الخواجا عريان: ويقال لابن الصنعة الذي لا يخدم نفسه بصنعته.
- ١٧- اللي بوكل على ضرسه بنفع نفسه: ويعني أن الإنسان ينفع نفسه بما يكسب.
- ١٨- الدنيا في الضيق توريك اللي يبيبعك واللي يشتريك: أي أن المواقف تبين معادن الناس.
- ١٩- الطيور تأكل النمل ولما تموت النمل يأكلها: بمعنى أن الظروف تتبدل، فيقوى الضعيف على القوي.
- ٢٠- قلة الأدب أنظف من قلة الضمير: أي أن قلة الأدب قد تضر بصاحبها، لكن غياب الضمير يضر بالآخرين.
- ٢١- أبرد من طينه الشتاء: يقال للسخفاء وثقلاء الظل من الناس.
- ٢٢- احترت يا بحر منين أحوفك: يضرب في أن فهم بعض الناس أمر بالغ الصعوبة.
- ٢٣- بات مغلوب ولا تبات غالب: يضرب لتعزية النفس عند وقوع الفشل.
- ٢٤- بخت المعدل امبدل: يضرب في أن الحظ لا يستقيم لأحد.
- ٢٥- جار ومفتش أسرار: يقال لمن يحاول التدخل في شؤون الآخرين.

٢٦- شابت الحاهم والعقل ما جاهم: يضرب لمن ما تزال تصرفاته صبيانية رغم تقدمهم في العمر.

### الأمثال والأقوال الشعبية المتعلقة بأهمية البيوت:

١. فش مثل بيتك يا إنسان.
٢. اللي بطلع من داره بقل مقداره.
٣. يا بيتي يا بويتاتي يا مستر عويباتي فيك بوكل وفيك بشرب وفيك بكبر لقماتي: يقال هذا لأن الإنسان لا يجد حرية تصرفه إلا في بيته.
٤. ريته البيت يظل مفتوح والحبايب تيجي وتروح: يقال من باب الدعاء بدوام الحال.
٥. البيت اللي رباني ما راح وخالني: تقوله المرأة التي تزوجت افتخارا بأهلها وأنها ذات عزوة.

### ومن الأدعية التي يمكن أن تدعوها المرأة لأحد أفراد البيت:

الله يخليك شمعة بيتك.

الله يخليك نواره بيتك.

الله يخليك عمود بيتك.

### أمثال عامة:

- طنجرة ولقيت غطاها: يضرب هذا المثل في كل اثنين جمعت بينهما صفات مشتركة.
- فخار يكسر بعضه: يضرب هذا المثل عندما يؤذي الأشرار بعضهم بعضا.
- فرخ البط عوام: يضرب هذا المثل في من يرث صفات أسلافه.
- معرس ومفلس: يضرب هذا المثل لمن يطلب أي شيء وهو لا يملك ثمنه، كمن يريد الزواج وهو لا يملك المهر.
- الولد ولد ولو صار قاضي بلد: يضرب هذا المثل في الأهوج الطائش الذي لا يترك رعونته.
- يا جبل ما يهزك ريح: يضرب هذا المثل للواثق من نفسه.
- يا أرض اشتدي ما عليك حدا قدي: يضرب هذا المثل للمغرور المتعجرف.
- يا ما تحت السواهي دواهي: يضرب هذا المثل للشخص الذي ييدو مسكينا وهو لئيم.

- المتعوس متعوس ولو حطوا ع راسه فانوس: يضرب هذا المثل لمن يلازمه الفشل.
- مثل الحية بالتبن تقرص وتتخبا: يضرب هذا المثل فيمن يؤذي الناس خفية.
- مثل اللي رايح ع الحج والناس راجعه: يضرب هذا المثل لمن يطلب الشيء بعد فوات الأوان.
- مثله مثايل: يضرب هذا المثل في الرد على من يزعم أن رجلا ما لا شبيه له في معاناته.
- من هالمراح ما في رواج: يضرب هذا المثل تأكيدا على المكوث أو ثبات الحال.
- النار بتخلف رماد: يقال هذا المثل في الولد المنحرف ويكون أبوه ذا شرف وكرم.
- نمشي الحيط الحيط ونقول يا الله الستر: يضرب فيمن يشعر بضعفه إزاء ما يجري حوله، فهو يتحرى السلامة.
- هم البنات للممات: يضرب هذا المثل في مدى مسؤولية الأهل عن البنات حتى بعد الزواج.
- وراك وراك والزمن طويل: يضرب هذا المثل في التوعد للخصم والإصرار على الانتقام منه مهما طال الزمن.

### وأمثال أخرى:

- تموت الحية وسمها براسها: يضرب هذا المثل للشخص الذي لا يغير طباعه.
- باب النجار مخلع: يضرب هذا المثل للشخص الذي يمتلك حرفة معينة ويكون بيته ناقص من هذه المهنة.
- الباب اللي يجيك منه الريح سده واستريح: يضرب هذا المثل للتخلص من الشر من جذوره.
- أوله دلح وآخره ولع: يضرب هذا المثل للتحذير من سوء العاقبة لبعض العادات السيئة.
- أولاد الحرام لا بناموا ولا بخلوا حدا ينام
- انصحيني لا تفضحيني: يضرب هذا المثل في الأسلوب الحكيم الذي تقدم به النصيحة من أجل ألا تنقلب إلى فضيحة.
- إن عملت معروف استره وإن نلت معروف انشره: يضرب هذا المثل لمن عمل خيرا أن يكون لوجه الله تعالى وليس للتباهي.
- اللي معاه فلوسه بنت السلطان عروسه.
- لا تشرب من بئر وترمي فيه حجر: هذا المثل يضرب للشخص الذي ينكر المعروف الذي صنع له.

- في كل عرس له قرص: يعني في كل مكان وهو موجود ويتدخل في كل شيء.
- الفرس من الفارس: يضرب هذا المثل للحكم على تصرفات زوجة الرجل.
- دور لبنتك قبل ابنك: حث على حسن اختيار زوج البنت.
- لا تقول فول إلا لما تحط بالعدول.
- ما بيحسد المال إلا اصحابه.
- طلبته المشتية وأكلته المستحية.
- أنا وأخوي على ابن عمي وأنا وابن عمي على الغريب.
- فلان مثل الشوكة بالحلق.
- مثل اللي بالعموس.
- اللي ماله حظ لا يتعب ولا يشقى.
- مثل الأطرش في الزفة.

### الأمثال الشعبية المتعلقة بالطعام:

١. إذا حضر الطعام بطل الكلام: يقال المثل عندما يحضر الطعام فإن الكلام في أمر محدد يتوقف.
٢. اطعم الهم تستحي العين: يعني أن الناس قد تلبى الطلب لكرم صاحب الحاجة.
٣. الأكل في الشبعان ضار: أي أن الإحسان للفقير أولى من الكرم للغني، فهناك الأجر، ولربما هنا الإثم.
٤. أكلوا تمرنا وعصوا أمرنا: وهو من باب إنكار المعروف.
٥. إذا ضربت اوجع وإذا طعميت اشبع: أي أن العقاب يجب أن يكون شديداً، والكرم يجب أن يكون وافياً.
٦. بالأول الهريسة وبالأخر الكنيسة: ويعني الأولوية للطعام على العبادة.
٧. امرق عن عدوك جوعان ولا تمرق عنه عريان: لأن الجوع لا يظهر كما العري.

## ٤- أمثال وقصصها

### عذر أقبح من ذنب:

هذا مثل قديم، وهو عبرة بنفس الوقت، وقصته تقول أنه كان هنالك مهرج عند ملك يبتدع الأقاويل ويسليه، فسأله الملك أن كيف يمكن للشخص أن يعتذر عن ذنب بعذر أقبح من الذنب. فكر المهرج ولم يتسن له الجواب، وذات نهار وإذ بالملك ينظر من شرفة قصره، فخطرت ببال المهرج فكرة للجواب على السؤال، فتقدم وصفح الملك بحذائه، فاستشاط الملك غضبا وهم بقتل المهرج، فاعتذر المهرج وهو يبدي الأسف والندم وقال: أعذرنى أيها الملك على فعلتي الشنيعة، لقد حسبتك الملكة، فازداد غضب الملك، وقبل أن يأمر الحراس بقتله قال المهرج: هذا جواب سؤالك أيها الملك.

### غرسوا فأكلنا ونغرس فيأكلون:

مر ملك أثناء تجواله بشيخ طاعن بالسن يغرس شجرة، فنظر إليه وتعجب منه، وسأله: أراك تغرس شجرة أيها الشيخ وقد بلغ بك العمر ما أنت عليه، فهل تأمل أن تبقى حتى تثمر هذه الغرسة فتأكل منها؟! رفع الشيخ بصره إلى الملك وقال: غرسوا فأكلنا، ونغرس فيأكلون.

أعجب الملك بجواب الشيخ، وأمر بمكافأته، فأسرع من حول الملك بدفع المال إلى الشيخ الذي قال مخاطبا الملك: رأيت ما أسرع الثمر أيها الملك؟! فأعجب بجوابه الملك مرة أخرى، وأمر له بجائزة دفعت إليه، فأعاد القول إلى الملك: إن الغرس يثمر مرة واحدة في العام، وغرسي أثمر مرتين في قليل من اليوم، وأنعم الملك بعبء للمرة الثالثة للشيخ وذهب قبل أن يسمع ردا من الشيخ.

### الولد ولد ولو حكم بلد:

قصة المثل أن والي مصر محمد علي باشا خرج يوما يتنزه مع بعض أفراد حاشيته، فمروا بأولاد يلعبون بالكلل، وكان بينهم ولد يلبس طربوشا جديدا، فتناوله محمد علي باشا عن رأسه وقال له: بكم تباع هذا الطربوش، فقال الولد: طربوشي كان سعره عشرين ليرة مصرية قبل أن تمسه يدكم الكريمة، أما الآن فقد أصبح في يدكم أغلى من أن يباع بثمن، فأعجب محمد علي باشا ببداهة الولد، وقال لمن معه: ربما صار يوما حاكما عظيما، ثم قال للولد: إذا أعطيتك ثمن الطربوش ألف ليرة مصرية ماذا تفعل بها؟ قال الولد: اشتري كلل وألعب بها مع رفاقي، فضحك محمد علي باشا،

وقال: الولد ولد ولو حكم بلد، وجرى كلامه مثلاً.

### رجعت حليلة لعادتها القديمة:

تدور قصة المثل حول إحدى الزوجات البخيلات واسمها حليلة، فكانت تضع الزيت في الطعام بدل السمن البلدي وكان زوجها كريماً، ينهها عن وضع الزيت بدلا من السمن، ولكنها لم تكن تسمع كلام زوجها، فقرّر زوجها خداعها، وقال لها بأن كل ملعقة سمن تضعها في الطعام تزيد في عمرها يوماً فصدقت، وأصبحت تضع الكثير من السمينة، ولكن في أحد الأيام مات ابن هذه المرأة، فسئمت نفسها وقررت أن تنقص من عمرها، وعادت إلى وضع الزيت في الطعام، فطلقها زوجها، ولما سأل الناس ما الذي حدث؟ قالوا: عادت حليلة لعادتها القديمة. ويقال هذا المثل عندما يقوم شخص بعمل كان قد تركه.

### يا سعدي لو طال في العمر مدة:

عشقت سعدي رجلاً وتزوجته دون رأي أبيها الذي كان طريح الفراش من مرض، فقال أبوها: يا سعدي لو طال في العمر مدة لأنصب البكرة وأعلي حبالها.  
البكرة: هي المشنقة

### يا فرحة ما تمت أخذها الغراب وطار:

قصة هذا المثل إنه كانت هناك سيدة فقيرة، وكانت تأمل أن تشتري إسوارة ذهب كباقي النساء الميسورات، وبدأت تجمع ثمنها بالقليل من الادخار والكثير من الحرمان، وعندما اشترتها فرحت بها وحرصت عليها، وكانت تنتظر المناسبات لتضعها بيدها وتبدي زينتها للنساء، فلما جاءت مناسبة بحثت عن الإسوارة فلم تجدها، فاحتارت حتى أنها ذهبت تسأل الجارات عنها، وعندما سألت امرأة لم تعتد الحديث معها أجابتها: أخذها الغراب وطار.

### الضرة مرة ولو كانت جرة:

كانت امرأة أحد الرجال لا تنجب، فقالت له ذات يوم: لماذا لا تتزوج ثانية؟ فرمها تنجب لك أولاد يحيون ذكرك، فقال الزوج: وما لي والزوجة الثانية، أخشى أن تحدث الغيرة بينكما المشاكل، فقالت الزوجة: لا يا زوجي، فأنا أحبك وسوف أراعيها من أجلك، وبعد الإلحاح وافق الزوج، وقال

لها: سوف أسافر وسأتزوج امرأة غريبة عن المدينة حتى لا يحدث بينكما ما أخشى، وعاد الرجل إلى بيته ومعه جرة كبيرة من الفخار ألبسها ثياب امرأة وغطاها بعباءة، وخصص لها حجرة غير حجرة زوجته الأولى، وقال: ها أنا أنفذت نصيحتك وتزوجت الثانية، وعندما عاد الزوج من عمله وجد زوجته تبكي، فسألها ما يبكيك؟ قالت: إن امرأتك شتمتني وأهانتي وأنا لن أصبر على ذلك، تعجب الزوج، وقال لها: لن أرضى بإهانة زوجتي، وستين ما سأفعل، تناول عصا وضرب بها الضرة المزعومة على رأسها، فتهشمت، وإذا بها جرة فخارية، فانبهرت الزوجة، قال لها الزوج: هل أدبتها، قالت له: لا تلمني على ما حدث، الضرة مرة ولو كانت جرة.

### عند جهينة الخبر اليقين:

وقصته أن اثنين أحدهما يدعى حصين، والآخر يسمى جهينة قد اتفقا على قطع الطريق وسلب الأموال، ثم حدث أن جهينة طمع فقتل حصينا، فأصبحت زوجة حصين تبحث وتساءل الناس عنه، فلقبها جهينة وأخبرها بأنه قتل زوجها، فلم تصدقه، وقالت: لا يمكن لمثلك أن يفتك بمثله، واستمرت بالبحث والسؤال عن زوجها، فأنشده جهينة:  
«تسأل عن حصين كلِّ ركبٍ... وعند جهينة الخبر اليقين».

### أبصر من زرقاء اليمامة:

زرقاء اليمامة هو لقب لفتاة عربية جميلة كانت عيناها زرقاء، وأجمل ما فيها، وكانت ترى الأشياء من مسافات بعيدة جدا، فترى الشخص على مسيرة ثلاثة أيام، وكانت بلادها تسمى اليمامة، فسميت زرقاء اليمامة، سعدت الزرقاء يوما إلى القلعة، ونظرت فرأت شيئا عجيبا، رأت من بعيد شجرا يمشي، فنادت رئيس قومها وأخبرته، فعجب الناس وقالوا: الشجر يمشي يا زرقاء، أعيدي النظر، فأعدت النظر ثم قالت: كما أراكم بجانب أرى الشجر يمشي من بعيد، قال واحد منهم: ربما جاء إلى تلك البلاد سيل شديد فقلع الشجر وحمله معه، لذلك ترينه يسير، فأعدت النظر وقالت: بل أراه الآن أوضح وأرى تحت الشجر رجالا، والشجر يسير معهم، فلم يصدقها قومها، لكن الحقيقة أن الأعداء استتروا بقطع الأشجار كي يقتربوا دون أن يشعر بهم أحد، فوصل الأعداء وأبادوهم وهدموا بنيانهم وقلعوا عيون زرقاء اليمامة، فصارت مضرب، يقال للشخص الذي نظره قوي أبصر من زرقاء اليمامة.

## التم المتعوس على خايب الرجا:

كان هنالك شاب يبدو أن حظه تعيس، بقي يبحث عن عمل فلم يجد، فوجد شابا آخر لا رجاء فيه، فسأله إن كان يمكن أن يدلّه على مكان ليعمل فيه، فاستهزأ به الناس وقالوا: التّم المتعوس على خايب الرجا.

## زمر ابنيك:

طلب طفل من أمه (زمارة) كما ابن الجيران، فذهبت أم الطفل إلى جاراها وطلبت أن يحضر لابنها (زمارة) عندما يذهب إلى السوق، وستدفع له ثمنها حين يحضرها، وصارت تترقب خروج الرجل وتسأله عند عودته فيعتذر لها كل مرة بعذر، فعلمت المرأة أن عذر الرجل النقود وليست تلك الأعدار التي كان يكررها، فدفعت له ثمنها حتى يشتريها في المرة القادمة، فقال: هسا زمر بنيك.

## بين حانا ومانا ضاعت لحانا:

يحكى أن رجلا بسن الأربعين متزوج من امرأتين، واحدة تدعى (حانا) وهي الكبيرة، والأخرى تدعى (مانا) وهي الصغيرة، وكان هذا الرجل يطلق لحيته المختلطة بالشعر الأبيض والأسود، وكان كلما ذهب إلى زوجته الكبيرة حانا وجلس أمامها تقوم بنتف الشعر الأسود من لحيته حتى يظهر بمظهر الشيخ الوقور، وعندما يذهب إلى زوجته الصغيرة مانا ويجلس أمامها تقوم بنتف الشعر الأبيض حتى يظهر بمظهر الشاب الصغير، فسأله أحدهم عن سبب قلة الشعر في ذقنه فأجاب: بين حانا ومانا ضاعت لحانا.

## زيارة جمعة ولا تطلع سمعة:

تزوجت امرأة من رجل قاس، وظلت تحتتم الأذى، فنصحها الناس بتركه، فذهبت إلى أهلها ومكثت أياما حتى جاء ليعيدها فرجعت معه، سألتها من نصحتها لماذا عادت وهي تعرف غلظة تصرفاته فقالت: زيارة جمعة ولا تطلع سمعة.

## خربت والي كان كان:

كان لأم ثلاث بنات جميلات لكن كل منهن تلثغ بحرف التاء بدلا من القاف والكاف، فجاءت أم تخطب إحداهن لابنها، فأعطت أم البنات قطعاً من القماش ليعملن على خياطتها، وأوصتهن بعدم الكلام، وأثناء جلوس أم العريس مع أم العروس والبنات يعملن بالخياطة قطع خيط مع إحداهن فقالت لأمها: الخيط (انتطع)، فقالت الثانية: (أعتديه) - أي أعتديه-، فقالت الثالثة بتعجب تذكر الاثنتين بوصية الأم: (حتيدتن) - أي حكيتهن-، فقالت الأم: خربت والي كان كان.

## دخول الحمام مش زي خروجه:

افتتح أحد الأشخاص حماماً وأعلن أن الدخول مجاناً، وعند خروج الزبائن من الحمام كان صاحب الحمام يحجز ملابسهم ويرفض تسليمها إلا بمقابل مالي، والزبائن يحتجون قائلين: ألم تقل إن دخول الحمام مجاني؟ فرد عليهم: دخول الحمام مش زي خروجه.

## مواعيد عرقوب:

مثل يقال في المواعيد الكاذبة، وأصل هذا المثل أنه كان هنالك رجل اسمه عرقوب عنده بساتين من النخيل، وله أخ فقير، فطلب الناس من عرقوب أن يعين أخاه، فقال عرقوب: إنه سيعطيه ثمر بعض النخل بعد ما يطلع، فلما أطلع الثمر، قال عرقوب لأخيه: اتركها لما تصير رطباً، ولما صارت رطباً، قال: اتركها حتى تصير تمراً، ولما صارت تمراً قطفها عرقوب بالليل وأخذ التمر كله ولم يترك لأخيه شيئاً، فقبل المثل.

## إياك والشوك:

كان رجل يكرر الوصية لابنة: إياك والشوك، فلما سئل عن المعنى والمغزي من هذه الوصية قال: حرف (ش) من الكلمة يعني الشراكة، فإياك أن تشارك أحدا فتندم، وحرف (و) يعني وكالة، فإياك أن تتوكل عن أحد فتندم، وحرف (ك) يعني الكفالة، فإياك أن تكفل أحدا فتندم.

## جبر من بطن أمه للقبر:

يحكى أن شخصا اسمه جبر كان يحب السفر والتنقل كثيرا، وفي إحدى سفراته مر بمقبرة لقرية، فلفت نظره أمر عجيب، حيث رأى على كل قبر لوحة مكتوب عليها اسم الشخص وتاريخ ميلاده وتاريخ وفاته والمدة التي عاشها، ولاحظ أن المدة التي يعيشها أهل القرية قليلة جدا بعكس ما كتب عن تاريخ الميلاد والوفاة، فهناك من تجاوز عمره عشرات السنين ولم يعيش سوى أسابيع أو أشهر، فسأل أهل القرية، فقالوا له: في هذه القرية تحدد أعمار الأشخاص بحسب الأيام السعيدة التي عاشوها في حياتهم فقط، فيكتب كل شخص وصيته بقدر المدة التي عاشها سعيدا، ويتناسى أيام البؤس والشقاء، فقال: جبر من بطن أمه للقبر.

## قصة مثل تخص الحيوانات والطيور:

اشتملت الأمثال العربية على جميع مفردات الحياة اليومية، وكان للحيوانات والطيور نصيب في دخول موسوعة الأمثال، ومنها:

## إجا يكحلها عماها:

مثل شعبي تدور قصته حول قطة وكلب كانا يعيشان معا في أحد البيوت، وكانت القطة تمتلك عيوننا سوداء عريضة تبدو وكأنها مكحلة، وذات يوم سألتها الكلب عن سر جمال عيونها، فردت القطة بأنه نوع من الكحل، فأصيب الكلب بالغيرة وأراد عينين كعيني القطة، فأحضر علبة الكحلة ووضع إصبعه فيها وحاول أن يضع الكحل في عينه، لكن مخلبه دخل في عينه فاقتلعها، ولما سئلت القطة عن سبب عمى عين الكلب، قالت: إجا يكحلها عماها.

## على أهلها جنت براقش:

يقال بأن غزاة هجموا على قوم فنهبوا ماشيتهم، وكان أهل الحي قد اختبأوا في مغارة لحماية أنفسهم من الغزاة الذين لا يستطيعون مواجهتهم، فتبعتهم كلبة من كلابهم تدعى براقش واختبأت معهم، وظلت تعوي، فاستدل القوم على مكانهم فقتلوهم، فقيل: على أهلها جنت براقش.

## مع الخيل يا شقراء:

كان هناك فلاح يملك مجموعة من الخيول الأصيلة، وعنده بقرة شقراء، وكان يدرّب خيوله يوميا، فكلما فتح لها الاصطبلات لتنتقل الخيول انطلقت البقرة رافعة ذيلها وركضت بأقصى سرعتها، فيقول: مع الخيل يا شقراء.

## لو فيه الخير ما رماه الطير:

يقال هذا المثل للذي يريد أن يأخذ شيئا قد تركه أحد قبله، فالشيء المتروك لا خير فيه، ولذلك استغنى عنه صاحبه، وضربوا هذا المثل على الطائر؛ لأن المعروف أن الطيور لا ترمي إلا الفضلات.

## ما أرخص الجمل لولا المعلق بذيله:

أضاع بدوي جمالا له، ولشدة الإعياء من البحث عنه أقسم إن وجدته سيبيعه بدرهم، فلما علم الناس بما عزم عليه صاحب الجمل صاروا يبحثون معه طمعا في شرائه، وأخيرا وجدوه وأوصلوا الجمل لصاحبه ليشتروه منه، قام البدوي بربط قط في ذنب الجمل وصار يصيح: الجمل بدرهم والبس بألف. فقالوا: ما أرخص الجمل لولا المعلق بذيله.

## مين علمك الذوق الي معلق فوق:

اصطاد الأسد والكلب والثعلب غزالا، واجتمعوا لاقتسامها تحت شجرة، وسأل الأسد عن كيفية قسمتها، فأبدى الكلب رأيا لم يعجب الأسد فلطمه لطمه تعلق منها على الشجرة، ونظر الأسد إلى الثعلب فقال: يا ملك الغابة، الرأس لفظورك، والفخذان لغدائك، وبقية الفريسة لعشائك، فقال الأسد: من علمك الذوق، فرد الثعلب: المعلق فوق.

## من قلة الخيل شدينا السروج على الكلاب:

معنى المثل أنه من قلة الذين نستطيع الاعتماد عليهم في تدبير أمورنا ومساعدتنا، لجأنا إلى أناس أقل خبرة ومعرفّة ودراية بأمور الحياة.

## من يعلق الجرس:

عاشت مجموعة كبيرة من الفئران في جحور بيت مليء بالحبوب، فتأكل متى جاعت، وتعود لجحورها إذا شبعت، فأحضر أهل البيت قطا ليقضي على الفئران، فصار كلما خرج فأر من جحرة يصطاده القط، حتى أوشك عدد الفئران على الانقراض، فاقترح كبيرهم أن يأتوا بجرس فيضعونه في رقبة القط ليشعروا به كلما تحرك فيحذرونه، أخذتهم الفرحة بالفكرة غير أن أحدهم سأل: من سيعلق الجرس في رقبة القط.

## كيف أعاهدك وهذا أثر فأسك:

كان أخوان يعيشان متجاوران، أحدهما على سفح جبل، والآخر في بطن واد فيه أفعى كبيرة، لدغت الأفعى الذي يعيش في الوادي فمات، فقام الأخ الآخر بتتبع الأفعى ليقتلها ثأرا لأخيه، ويوما التقيا، فقالت الأفعى: لك كل يوم قطعة ذهب، ولك أن تعيش هنا كيف تشاء على أن لا يتعرض أحدنا للآخر، فطمع الرجل، وصار كل يوم يجد قطعة من الذهب تأتي بها الأفعى إليه، فلما كثر ماله قال في نفسه، أتبع الأفعى لأعرف من أين تستخرج الذهب، فأقتلها ثأرا لأخي، وأخذ الذهب دفعة واحدة بدلا من أن تأتيني كل يوم قطعة، فرفع فأسه وهوى به على رأس الأفعى وضربها، فأصابها ولم يقتلها، وعاد إلى مسكنه منتظرا قطعة من الذهب في اليوم التالي، فلم تحضر الأفعى، ومضت أيام لم يحصل على شيء، فرجع إلى وكرها، وطلب منها الصفح، وحاول معاهدتها، فقالت: كيف أعاهدك وهذا أثر فأسك.

## عنز ولو طارت:

سلمان رجل ضعيف البصر والبصيرة عنيد الرأي، إن قال شيئا يبقى مصرا عليه ولو تبين له خطأه، خرج يوما مع صديق له ينتزهان، فرأيا جسما يحط على صخرة، فقال سلمان: هل ترى تلك العنز؟ فقال صاحبه: هو طير غراب وليس عنزا، فقال سلمان: بل عنز، فاتفقا أن يقتربا ليتبين لهما الأمر أكثر وضوحا، فلما صارا على مقربة منه كذف سلمان بحجر على الجسم فطار، فقال صاحبه: هل رأيت، ها هو طار. قال سلمان: عنز ولو طارت.

## القرد بعين أمه غزال:

مما يروى في قصص الخرافات أن حاكما جمع عددا من المخلوقات الجميلة، منها الطاووس والغزال والحمام والخيول، وقام بإعطاء القردة طوقا من ذهب وطلب منها أن تعلقه في رقبة أجمل الحيوانات، فذهبت ووضعت بهنق ابنها، فقال الحاكم: صدقت. القرد بعين أمه غزال.

## صبرك على قردك ليحيك أقرد منه

يتردد هذا المثل للقبول بالحال، وعدم السعي للتغيير للأفضل، وكأن محاولة تحسين الأحوال تأتي بما هو أسوأ.

## مثل الي على راسه بطحة يحسس عليها:

والمثل يوافق قصة الرجل الذي شكأ إلى الإمام سرقة أوزة من بيته، فلما خطب في الناس قال: ما لي أراكم تسرقون الإوز وتدخلون المسجد والريش على رؤوسكم، فتلمس رجل رأسه، فقال الخطيب: خذوه فهذا السارق.

## رب رمية من غير رام:

يقال إن حكيم بن عبد يغوث المنقري كان من أشهر الرماة، فحلف يوما أن يصطاد صيدا، ففي اليوم الأول لم يصد شيئا، وكذلك في اليوم الثاني، وفي اليوم الثالث قال سأقتل نفسي إن لم أصد، فسمعه ابنه، فرافق أباه دون أن يعلم به، واختبأ الابن في مكان لا يراه أبوه، فمر غزال فرماه بسهم أخطأه غير أن الغزال وقع من سهم الابن، فقال حكيم قولته المشهورة.

## جاءوا على بكرة أبيهم:

يقال أن عشرة أبناء لرجل خرجوا للصيد على بكرة، وهي الفتية من الإبل، فصادفهم أعداء لهم فقتلوهم، وعلقوا رؤوسهم في رقبة الناقة وأطلقوها، فعادت إلى ديار أهلها، فلما رآها أبوهم من بعيد ظن أنهم اصطادوا نعاما وعلقوا بيضه في رقبته، فلما اقتربت وتأكد من الأمر قال: جاءوا على بكرة أبيهم.

## اللي ما يعرف الصقر يشويه:

كان رجل يملك صقرا نادرا، فخرج ذات يوم غائما وأطلق طيره على مجموعة من الطيور لصيدها رغم عدم ملائمة الجو للصيد، فطالت غيبة الصقر، فذهب صاحبه ليبحث عنه، وبعد طول المسير والتعب والعطش رأى راعيا من بعيد، فوصل له وجلس عنده وسأله عن الصقر، فقال الراعي: لا أعرف طيرك ولكن جاءني طائران ووقعا تحت هذه الشجرة وصارا يتعاركان فاقتربت منهما وضربتتهما بالعصا وذبحتهما وهما الآن على النار سينضجان بعد قليل ونأكلها معا، ذهب الرجل إلى النار وحفر التراب، وإذ بريش صقره ومعه ريش طائر آخر، صعق الرجل، وقال: يا مجنون هذا طيري وهو لا يؤكل، فقال الراعي: وما الفرق بينه وبين الآخر كلاهما في النهاية طيور، حزن الرجل وبكى، ولكن بعد فوات الأوان ثم أطلق هذا المثل.

## ذبح القطعة من أول ليلة:

يحكى أن رجلا تزوج، فقا له أصحابه أنه يجب عليه أن قطع رأس القط ليلة الدخلة كي تهابه زوجته، فأخذ القول على محمل الجد، وحبس قطا في الغرفة، وعندما دخل على العروس قام فعلا بقطع رأس القط بالسكين أمام العروس ليظهر قوته، فصارت المرأة تخافه.

## الفرس من خيالها والحرمة من رجالها:

يقال هذا المثل للرجل الذي يترك امرأته على رأسها، ويقال للزوجة المتسلطة المتعجرفة التي يكون زوجها طيبا ووديعا ولا يوقفها عند حدها.

## حكم وأمثال بدوية

للبادية خصائص اجتماعية انعكست على الأمثال التي نطقها أهلها، وتمتاز الأمثال البدوية بالبلاغة والحزم، ويتردد منها:

- الحقوق ودها حلوق: هذا المثل يقال للرجل الذي يسعى في الحصول على حقوقه، وأن يكون صاحب لسان وصوت عال، لذا رمز للصوت بالحلق.
- الذيب مع طاريه: هذه الحكمة تقال للرجل الذي يحضر في وقت مطلوبه، يعني أن يذكر الشخص شخصا آخر يريده وإذا به أمامه.
- من ينزلق طاح: يقال للتروي، وعدم التعجل.
- العبد في التفكير والرب في التدبير: ويعني التوكل.
- ما ضاع حق وراه مطالب: يقال للتمسك بالحقوق، والسعي لتحصيلها.
- الحي يحييك والميت يزيدك غباين: يضرب للشخص الجاد الذي يبعث فيك الحيوية والنشاط، أما الشخص الخامل فيبعث فيك الغبن من الخيبة.
- سمي والشيطان يخسا: يضرب عند وقوع الشر، ويحث على أن يتمهل الرجل ويسمي الله لينصرف الباعث على الأذى.
- ما حار إلا كلام الرجاجيل: يقال لمن يشكو من حر النار عند البرد، ويعني أن النار أخف وطأة من كلام أحرار الرجال.
- الساكت الناكت أو السكوتي هو الموتى: يضرب هذا المثل لشخص يديم الصمت ووراء صمته الحكمة.
- أدب النساء بالنساء والبِل بالعصا: أي أن المرأة لا تضيّمها إلا امرأة، وليست كما الإبل تطيع بالعصا.
- قوم تعانوا ما ذلوا: وفيه حث على التعاون.
- ابن بطني يفهم رطني: تقوله الأم عندما تتمم بشيء أو تلمح به فيفهمه ابنها أو ابنتها دون أن تذكر تفاصيله.
- أبو البنات مرزوق: وفيه عدم بغض البنت وتفضيل الذكر، فكما الولد يأتي بالكسب من جهده، فالبنت يتيسر الرزق لأجلها.

- الأب سايس: أي أن الأب لأبنائه كسائس الخيل الذي يعرف طبائعها وأخلاقها وما يرضيها وما يثير غضبها، فيعرف طبائعهم وأخلاقهم ويميز بين المجتهد والخامل، ويكشف خصالهم ومزاياهم ويدرك ذلك منهم منذ نعومة أظفارهم وقبل أن يكبروا ويبلغوا سن النضج.
- احزِم إيدك على صحيح لا تحزي ولا بتقيح: الحزي، هو ورم الجرح، والقيح، الصديد الذي يتكون من الورم، فالمثل يعني أن الإنسان إذا كان قابضا على الصواب، وليس على أمر مريب سيكون ساملا من العواقب.

### أمثال قيلت عن الأطفال:

- الأمثال التي قيلت عن الأطفال تتحدث عن حياتهم وتغيرهم واختلافهم عن بعضهم، ومما قيل من الأمثال في هذا الشأن:
- ابن أربعة ربوعه وإن ما قعد طبعوه: يُقال هذا المثل عندما يصبح عمر الطفل أربعة شهور، فيقال هذا المثل لأمه ويحثها على حسن تربيتها لابنها.
- ابن بطنك يقولك بع: كلمة (بع) ينطقها الشخص المختبئ بشكل مفاجئ لغيره لإخافته، والمثل يعني تناول الصغير على أهله.
- طب الجرة على ثمها بتطلع البنت لأمها: وهو مثل يؤكد أن البنت تكتسب أخلاق أمها.
- خذ البنات من صدور العمات: وهذا المثل يدل على أن للبنات خصال عماتها من باب الوراثة.
- صوت حية ولا صوت بنية: يقولون هذا المثل عند ولادة المرأة، فهم يفضلون الذكر على الأنثى.
- أكل الولد تجارة ولبسه خسارة: معنى المثل أن الولد كلما أطعمته زاد نشاطه وبنيته الجسمانية وأصبح قويا صلب الجسم وباستطاعته مساعدتك عندما تريده، أما اللباس، فيكفي ما يستر.

## ألغاز وحزازير

مجموعة من الكلمات يلقيها الناس على بعضهم لإعجازهم عن المعرفة، والقصد منها المحاجاة والتسلية، وتأتي أحيانا للحث على التفكير عند الصغار، وغالبا ما تجيء الألغاز مسجوعة اللفظ لسهولة الحفظ وزيادة التشويق، أو شعرا.

يقول الراوي: كنا نتعلل عند بعض، وكانت التعاليل يا قصة يا حكاية يا ضرب الأمثال يا فك الألغاز، وذكر:

يا عيال يلي تعرفون الخباوي... أنشدكم عن روح ما تستجم  
ولدها تلقاه عند مبهرين الدلالي... يا عارفين اللغز وش هو الاسم

### (دودة القز)

أفديك بعدار تويج حزوم تاكل من الورد وتغلي، وقالوا ولدها بعيد علوم  
أمه حرام، وهو على ما يشهد الله تاكل من النوار وتاكل من الورد وتحلي.

### (النحلة)

هذا الشوف قرب والركب يوجعني، وظنيت إني داخل بالثمانيني،  
وأذاني ثنتين ما يسمعي، بيني وبين الشوف مثل الداخين.

### (العمر)

يا ونت(ن) يا ونت الموجوع... بأقصى ضميره جذت ونه،  
على هنوف دق ردوع... هجوم قلبي تدنه  
سميه بسما مرفوع... يروق والمزن قدنه.

### (فصل الشتاء)

## ومن الألغاز:

١. دقه ما بندق وبله ما بنبل... الخيال
٢. حامل ومحمول راكب ومركوب... السفينة
٣. حبّه فيها ألف حبّه أو أكثر... الرمان
٤. إلو أسنان وما بعُضّ... المشط

٥. إلو رجل وحده وثلاث عيون... الإشارة الضوئية
٦. بتشوف كل شي وما إلها عيون... المرأة.
٧. أرض بيضا وبذرها أسود... القلم والورقة.
٨. شي ما يركب إلا على ثلاثة... القدر.
٩. شي قمز قمزة لحقوه خمسة ومسكوه اثنين... البرغوث.
١٠. يا بانيات البيوت محلى بنيانكن يا شاربات الما بلا بطون... الفطرة.
١١. شي كل ما تأخذ منه يزيد وكل ما تحط عليه ينقص... الجورة.
١٢. ما هو الإنسان الذي كل الناس تحني رؤوسها له... الحلاق.
١٣. بير (بئر) مشيد ماله قاع... البيضة.
١٤. ما هي الفاكهة التي ليس لها بزر... الموز.
١٥. ما هو الشيء الذي إذا مشيت بلحقك... الظل.
١٦. إشي بيوكل وما بيشبع... النار.
١٧. أمر من المرار وأحلى من العسل أكبر من الدار وأصغر من الحجر... التين.
١٨. شي قد الكف بقتل مية وألف... المسدس.
١٩. شي طويل طويل لا يسع مد شعير... القصة.
٢٠. شي يفرق ولا يجمع... القفص.
٢١. شي أوله كيف وآخره سيف... السجائر.
٢٢. طاسة طرنطاسة من جوا لولو ومن برا نحاسة... الرمانة.
٢٣. عريانة وبتكسي الناس... الإبرة.
٢٤. طعميها بتوكل وشريها بتموت... النار.
٢٥. إشي بيمشي وبوقف ومالو رجلين... الساعة.
٢٦. أمي جابت أمه: ركب شاب وفتاة على دابة ومرا من أمام مجموعة من الحصادين، فقاموا باتهامهما، فرمت عليهم هذا اللغز: أمي جابت أمه وأخو جوزي عمه. وكان حل هذا اللغز أنه ابنها.

## حزازير الأطفال:

هذه الحزازير تجري على ألسنة الأطفال والفتيان، -ذكورا وإناثا-، وتختلف عن حزازير الكبار في أن أجوبتها طريفة ومضحكة أحيانا، وتجعل الطفل يتعلم طرق تفكير جديدة:

١. إشي طويل طويل ما بطول بز الحمارة... الطريق

٢. مغارة مليانة حجارة... الفم

٣. صحون صحون من هون لاسطنبول... أثر خف الجمل.

٤. الشايب على الحيط ولحيته بقاع الدار... المزراب.

## ومن الألغاز المحيرة للأطفال:

بيصير أبوك يصلي وجلد الخنزير على ظهره

بيصير أبوك يصلي والنمل طالع من خزقه

فالضميران في اللغزين يعودان على الخنزير والنملة.

## ٥- الأشعار والقصائد

### الرزعة والتبذع:

قصيد يغنى به في المناسبات، وتختلف الرزعة عن التبذع في أن الأولى أطول نفس وأحلى نغمة.

### الرزعة:

هو شعر عن البدو، كانوا يغنونه في المناسبات، وكان منتشرًا بشكل كبير، وهو يختلف عن التبذع بالنغمة واللحن، في أنه أطول نفس وأحلى نغمة، وأكثر وقعًا في النفس، وقد كان يمارسه رعاة الغنم وهم يرعون أغنامهم، كما كان يمارسه الشعار، وتقال كلمة الرزعة في أمثال بدوية قديمة مثل: (العرس في ديرتنا وأهل البريج برزعة) ومعناه أن الرزعة كانت تمارس في الأعراس البدوية، وهناك مثل ثان: (ولدها في الفزعة وبنتها في الرزعة).

خِتيار تَلْفان عَلَمني العَرَب من وين  
صَبْحك بِالخَيْر يا راعي الغَنَم يا زين  
يا اللي الحرير شوكتك واش حال ملبوسك  
مَسِّيك بِالخَيْر مَسِي ساق طربوشك  
يا شين صادوا غزالك واننت ما تدري  
قاعد على الكوز من تحته قناة تجري  
والناس ما هم سوا توكد من أصابعك  
عليتنني يا قلب من كثرة مواجيعك  
وإن جيتكم ضيف تسقوني لبن من وين  
يا اللي غنمكو ربيلة أصبحت شاتين  
والهرج وصل الشنب ما هو كلام أولاد  
يا مارق الدرب سـلم على عواد  
قلبي وقلبك سوى ومفتاحهن واحد

والله لأعلمك ما بي عليك جاحد  
باكر تشيل العرب وبنحط في جالك  
يا حلو يا زين لا تاخذ على بالك

### التبدع:

هو نوع من الشعر المبني على الجمل القصيرة، الذي يلقي ويغنى في سامر الفرح البدوي،  
يوم يتبارز بالفرح عدد من الشعراء الذين يبدعون في رواية هذا النوع من الشعر، وأحيانا يصل  
الشعراء في المبارزة بالشعر، ويحتد القول بينهم فيما قد يظنه السامع تحول إلى الهجاء أو المغالبة  
دون أن يصل إلى الخلاف، ومن شعر البدع:

حالي بلاكم زريّة... رباعي يا عصابة راسي  
وافيهم حوفة رديّة... ربوعي كلهم نشامي  
والعاطل رده عليا... ارتاح وريح جوادك  
دير المثاقل عليا... يضرب بالعين القوية  
ما يسوى كلمة سوية... الرجل من دون رجاله

والبدع قريب من الهجيني، لكن الهجيني تتردد به القوائد والأغاني من الحفظ، والبدع وليد  
لحظته.

### قصيدة الصلاة / وأركان الإسلام:

خمس ميغل لهن خيل ولا هن بل... اثنين شمس وثلاث بظل  
منهو يرفع الخمس جلي... وزكاة ننطيه للضعيف المعلي  
وصوم رمضان وحجه لله وشهادة... من لفظ بحق السميع الي  
لك الملك واحصه وصلاة... ربي عد وبل يعلي  
على نبي أكرم الخلق بهده

## ومن قصائد الغزل الدرزي: يقول الراوي في القصيدة:

بعدك بعدك يا شقرة نخلك ما صار  
بعدك بعدك خليت العاشق دمار  
سبحان من كون قدك شوه هالنهدين  
تتدرج كالحمامة على سياج الدار  
بعطيها أكبر حصة لـ ١٢ جيل  
إن لديت بريق عيونك مثل الدربيل  
ترمي غزال شارد يصحوه النهار

## قصيدة رثاء لشيخ حكيم:

الرثاء من أغراض الشعر عند العرب، ويرثون فيه غالباً قد طواه الموت، ومما قاله الرواة عن هذا الموضوع:

توفي شيخ معروف عند العرب، كان حكيماً وكرماً ويضرب به المثل في الاستقامة والنخوة العربية الأصيلة، فقيلت هذه القصيدة في رثائه:

يا خالق الفرض والسنة      سبحانك يا ربنا سبحان  
الحدود القبر يضمنه      لا يا خسارة يا ابن شعلان  
عزي للبيت الي طلع منه      لا يا اخو بتله رفيع الشان  
كل الخلايق تنتفع منه      مثل الربيع بشهر نيسان  
بنات الببدو يجيبنه      والله ما ظنتي يا فلان

## من رثاء الشاعر عيد أبو جابر:

كان هناك صديقان محبين لبعضهما، ويقال كانت القهوة كل يوم عند واحد منهما، وهما الشاعر عيد أبو جابر وخلف الناصر الزيود، ولما سمع عيد أبو جابر بخبر وفاة خلف الناصر أصيب بصدمة، فقال هذه القصيدة على قبره بعد الدفن مباشرة وهي:

يا دنيا يا غدارة يا مكاراة  
قضب حبالك خسار ذرى الطنيب  
جبت صاحبنا أجره من مقره  
على فراق الصاحب قلبي لهيب  
الجنة ثمنها التقوى الله أقوى  
يوم الحشر والي أقوى والطفل يشيب  
الجنة ثمنها غالي لا يا بالي  
لا ما هي عطر مع طيب  
من أشعار محمد بن غدير:

محمد بن غدير من عشيرة بني حسن، ويقول الراوي: «ابتلي محمد بن غدير بقتل أحد أقاربه، فجلى جلوة إلى عشيرة الزبن، وهي عشيرة من قبيلة بني صخر واحتفى بشيخها، وتذكر أبيات من شعره في جلوته:

مع وسطكم يمشي بطريات الأسعار  
ومع غيركم نقصر من الحبل طية  
النفس جازت عن جيرة الزبن وطراد  
ع شوف القررايب مثل عطشانة المية

**ومن شعره:**

إني عليل ولا تهنيت بوساد  
بعد القررايب نقص من العمر وما زاد  
وشوفي لربعي قبل عيد الضحية  
يا رب لا تميتني بديار الأجناد  
وغير القررايب واقفين (ن) عليه

ويقول الراوي: كان يتوعد القبائل التي تغزو الزرقاء طمعا بالمراعي والمياه حول نهر الزرقاء وسيل عمان، فيقول:

سيوركم تـردوا على راس عمان  
ولا على الزرقا كثير خرومي

ومن أشعاره التي تدل على تحالف العشائر:

ابن فريج يجيك من الجبل زمقان  
والحسيني والراشدي والعتومي  
وابن حديد جاك من عمان  
وأبو الغنم من وراه يقومي

ويذكر الراوي أن بلدة محمد بن غدير هي العالوك، ومن القصائد التي تصف شوقه  
إلى أهله:

والله والله ثم والله بالأشهاد \*\*\* وحق الرسول وحق رب البرية  
اني عليل ولا تهنت بوساد \*\*\* و لي علة بأقصى الضماير خفية  
عقب العشا نار الحشا توقد وقاد \*\*\* ما بردنها مسنيات الدليه  
يا ويل عين دمعها بل الاجناد \*\*\* عيا يغذي موقها جيد نيه  
سهرت وصارت سهمتي عض الانجاد \*\*\* على الرفاقة يوم يطروا عليه  
قلبي مثل جو تدالاه الأوراد \*\*\* ضوامي تاتيه من كل فية  
من تونس الخضرا لمكة لبغداد \*\*\* من نجد لسطنبول لسكندرية  
تجمعت بالقلب من سبع الاشداد \*\*\* يا علي تنشدا نملة فارسية  
طببت بصندوق الحشا مالها عداد \*\*\* مثل الجراد بسهولة ريهدية  
من بعد ذا شديت من الهجن افداد \*\*\* هو منوة الي يقطعون الدوية  
حر شحيح الزور و المتن مسناد \*\*\* سهواج وامه حایل صيعرية  
انسف عليها الكور و الخرج وشداد \*\*\* وذويرع من فوق الامتان غية  
بالخرج حط مسقلا دج الاهناد \*\*\* بكور العماني علق البندقية

فوقه صبي لسرى الليل ما ناد \*\*\* ذيب الخلا شغل المسارى شفية  
ثور من القسطل سريعا بالافداد \*\*\* عجل الخطا متنحر صوب نية  
نضو بشوق الي مع الدو وداد \*\*\* يقطع بعيد البلد لو هي خلية  
لانك خبطته بالعصا بالخطا زاد \*\*\* يشدي ظليم سمع بالحزم دية  
عمان ما بل الضماير والافواد \*\*\* عيا يطفى جمرة القلب حية  
يا راكبة ودربك على سيل فياد \*\*\* الماردة يسراك وراك المطية  
دربك تنحريم هاك الاجواد \*\*\* بني حسن هيل الربوع الفضيه  
تلفي علي مرحب عساها بالارعاد \*\*\* حيث انه بشوف القراب له حرية  
ديرة هلي تلقى بها نسل الاجواد \*\*\* ربعي هيل الشومات هيل الحمية  
تلقى بها ضد العدا صفر الاكباد \*\*\* عز الغريب الي عليه الجنية  
الي نصاهم يا علي بالاهدا فاد \*\*\* أم العويل يورعونه شوية  
يوم اللقا لزغرتن بيض الاخداد \*\*\* بالكون ياما رملوا من ولية  
لن جيت يم بلادنا وجاك نشاد \*\*\* اهرج ليا جيت الرفاقات بية  
وان سالك عني من الناس وداد \*\*\* قلبه كفك الشرح حالة زرية  
وقله غريب الدار يمشي بالاحداد \*\*\* محمد الي عندكم له وحية  
يفداك عزه يا فتى الجود من جاد \*\*\* عاف الصلاة ومذهب الشافعية  
لن سالك عني من الناس حساد \*\*\* قلبه شديد الحيل ع المعنقية  
وقله على قبي من الخيل مسناد \*\*\* يلقي مع أول سرية باسلية  
منزل هلي زيزيا للاقطاع ميراد \*\*\* من ام العمدة للقسطلي للغبية  
ألف هلا بسعود و ألف هلا بعواد \*\*\* ألف صباح الخير وألف تحية  
سعود يا حر على كف صياد \*\*\* فكاك باللقوات راعي الردية  
ياخذ على خيل العدا كل ملكاد \*\*\* بسيف قطوع وبنندق بيلكية  
و أخوك يا حر شهر عقب ما صاد \*\*\* من ضرب مخلابه تسيل الدمية

وأبوك قبلك للمناعير لفاد \*\*\* يا ما جزم عن كل قبي عطية  
سلم على ربعي شماشيم الاوراد \*\*\* الي بلاهم ما حياتي هنية  
سلم على أبو كريم ومطلق وعواد \*\*\* وسلم على الحج سلام همة  
لا يا أخو فلحة يا بعد كل شراد \*\*\* مطلق من الي يفهقون السرية  
مطلق ليا ذلو هل الخيل رداد \*\*\* يوم ردي الخال خلى خويه  
سلم على مكيد وكايد ومن راد \*\*\* وعلي الفلاح وراشد اخو ثرية  
مرحوم يا عودَ غدا بالسخا زاد \*\*\* تلقاه بينا مثل راعي الرعية  
شرقي ليا جوه الضعافين مداد \*\*\* مرحوم يا راعي اليمين السخية  
لو هو شديد الحيل ما ذقت الانكاد \*\*\* لو كان طيب كان يشفق عليه  
لا يا أبو علي شوق مزبور الانهاد \*\*\* عسى لبوك بجنة الخلد فية  
سلم على الخطاب لا جيتهم غاد \*\*\* وخوات صبحه عزوتي والدنية  
خوات صبحه تقل طرح فهاد \*\*\* عز الغريب الي عليه الجنية  
سلم على الخلان وكل من راد \*\*\* وعلى خوالي يوم يطروا عليه  
يا عزوتي يا دنوتي كيف الامراد \*\*\* اشكي لكم يا اجواد ضاقت عليا  
مني تبرو عزوتي وصلفهم باد \*\*\* وباد بيدي مانعات الارشية  
عمر مضى لي بين الاجناب لاعاد \*\*\* لو يضحكوا لي ضحكهم سم حية  
مع وسطكم فمشي بطربات الاسعاد \*\*\* و مع غيركم نقص من الحبل طية  
تاري القرايب جنه لو تجنوك \*\*\* تاري القرايب جنة الظاهرية  
النفس جازت عن هوى الزبن وطراد \*\*\* بني صخر ماأريدهم جيد نية  
من عقب غصات الهنادى و الاكراد \*\*\* من شاف بيته بينكم واهنيه  
بعد القرايب نقص من العمر ما زاد \*\*\* وشوفي لربعي مثل عيد الضحية  
يا رب يا الي لرملة الاطعاس عداد \*\*\* يا مروى اعطاش الارياض مية  
يا رب لا تميتني بين الاجناب \*\*\* غير القرايب واقفين(ن) عليا

ما تقبلوني يا الرفاقات صياد \*\*\* ارميلكم يوم الملاقي شوية  
ولا تقبلوني يا الرفاقات وراڊ \*\*\* وراڊ صمال يمبح الدلية  
لا بد من قبر طويل ومرقاد \*\*\* تاكل بنى بقعا تقارع رحية  
اختم كلامي بالتحية والأشهاد \*\*\* للى تجيه عباد من كل فية  
روحي فدى اللى بالسما يصعد صعاد \*\*\* نيدي فروض الله ونذكر نبيه

### أشعار عن الأصدقاء والأصحاب:

صويحي لو ضربني بشبريته... لامسح الدم وامشي ورا خطواته

### أشعار عن نبات الحندقوق:

شامم ريحة حندقوق... شلعت قلبي فوق

### المعاضلات:

هي عبارات وجمل معقدة، فيصير من الصعب أن يلفظها أكثر من مرة بشكل متتالي، وكانت تلقى بين الناس للتسلية، مثل:

لـيرة على لـيرة لـيرة على لـيرة.

خيـط حـريـر على حـيـط خـليـل.

خـشـبـات الحـبـس خـمـس خـشـبـات.

شـجـرة نـتـش نـتـش جـيـت نـتـشها ما نـتـشـتـش.

احنا ذبحنا بقرتنا البرقا وشيخ برقة ذبح بقرته البرقا طلعت مرقة رقبة بقرتنا البرقا أطيب من  
مرقة رقبة بقرة شيخ برقة البرقا.

## التعاويز والأدعية

يلجأ الإنسان إلى الدعاء في أوقات الرخاء والشدة، وفي حالات القوة والضعف، وفي الصحة والمرض، طلباً لاستمرار النعمة أو دفع البلاء.

### الدعاء:

فالدعاء لا يقتصر على أتباع ملة أو دين، بل يلجأ إليه الناس على اختلاف أديانهم ومعتقداتهم، ففي الدعاء طمأنينة النفس عندما يشعر الإنسان بعجز قدرته، وحاجته إلى العون من الله، وإن كان الدعاء محبباً في كل الأوقات والأحوال، إلا أن الناس يحسون بالحاجة إليه عند وقوع المصائب، أو عند ارتكاب الخطايا، فيطلبون بالدعاء الصبر والثبات عند المصيبة، ويرجون العفو والمغفرة عند الخطيئة، والدعاء مخ العبادة كما ورد بالأثر، ولعل المتعبدين يتحینون أوقات الاستجابة، فأفضل أوقات الأدعية عند الفجر، وفي أعقاب الصلوات، وفي جوف الليل.

### الذكر:

ذكر الله تعالى من أسباب الفلاح، وسبل النجاح، والفوز بالجنة، ويعد الذكر جلاء للقلوب، ومن الذكر قراءة القرآن، وقصائد المديح النبوي، وهو أعظم باب بين العبد وربه؛ لأن الله تعالى أمر الناس بذكره وأثنى على الذاكرين بقوله: (يا أيها الذين آمنوا اذكروا الله ذكراً كثيراً وسبحوه بكرة وأصيلاً)، وقال النبي -عليه السلام-: (مَنْ أَحَبَّ أَنْ يَرْتَعَ فِي رِيَاضِ الْجَنَّةِ فَلْيَكْثِرْ مِنْ ذِكْرِ اللَّهِ)، والذكر يكون بذكر الله -عزَّ وجلَّ- والتسبيح والتلهيل والصلوة على رسول الله ومدحه -عليه الصلاة والسلام-، ومن المدائح النبوية:

يا راحلين إلى منى بقيادي  
هيجتم يوم الرحيل فوادي  
فإذا وصلتكم سالمين فبلغوا  
مني السلام لأهل ذاك الوادي

قولوا له عبد الرحمن مقيم  
قد فارق الأحباب والأولادي

### الأدعية التي ترد غضب السماء:

- يقول الراوي: هناك أدعية يتلفظ بها الإنسان عند الحالات العصبية ترد غضب السماء، ومنها:
١. «يا رب نستجير بك من غضبك».
  ٢. «يا رب كف ماك بسماك» يقال هذا الدعاء عندما اشتداد المطر الذي يخشى الإنسان من ضرره، فعند تتابع الرعود، وإثارة الريح، وكثرة صيب الماء، يرى الإنسان ضعف قوته، وقلة حيلته، فيلجأ إلى الدعاء: «عزك يا عزيز الوحي عزيت وجليت».

### أدعية قبل النوم وبعد الاستيقاظ من النوم:

- كل الأدعية تريح النفس، وتجلب الطمأنينة، ولا يشترط لفظ محدد للدعاء، غير أن هنالك أدعية وردت في السنة، وجاءت في الأثر، يتلفظ بها الناس بأوقات معينة، وبحالات محددة، فكان من السهل حفظها وترديدها في الأوقات المستحبة، منها عند النوم:
١. اللهم أسلمت نفسي إليك، ووجهت وجهي إليك، وفوضت أمري إليك، وألجأت ظهري إليك، رغبة ورهبة إليك، لا ملجأ ولا منجى منك إلا إليك، آمنت بكتابك الذي أنزلت وبنبيك الذي أرسلت.
  ٢. باسمك ربي وضعت جنبي وبك أرفعه، إن أمسكت نفسي فارحمها، وإن أرسلتها فاحفظها بما تحفظ به عبادك الصالحين.
  ٣. اللهم قني عذابك يوم تبعث عبادك.

### وهنالك أدعية تقال عند الاستيقاظ من النوم، منها:

- الحمد لله الذي أحيانا بعدما أماتنا وإليه النشور.  
الحمد لله الذي عافاني في جسدي ورد علي روحي وأذن لي بذكره.  
ويواظب الناس على الأدعية لتحسين أنفسهم وأهلهم، ويعلمونها أولادهم ليعتادوا ذكرها.

## أدعية لزوال الهم وقضاء الدين:

تذكر الناس العديد من الأدعية عندما تلم بهم ضائقة ما، أو عندما يشعرون بالحزن، يطلبون بإخلاص النية تفريج الكرب، وزوال الهم، وقضاء الحاجة، وهناك أدعية تروى عن رسول الله - ﷺ - منها:

١. اللهم اكفني بحلالك عن حرامك، واغنني بفضلك عن سواك.
٢. اللهم إني أعوذ بك من الهم والحزن، وأعوذ بك من العجز والكسل، وأعوذ بك من الجبن والبخل، وأعوذ بك من غلبة الدين وقهر الرجال.
٣. لا إله إلا أنت سبحانك إني كنت من الظالمين.
٤. اللهم إني عبدك وابن عبدك وابن أمتك، ناصيتي بيدك، ماض في حكمك، عدل في قضاؤك، أسألك بكل اسم هو لك، سميت به نفسك أو أنزلته في كتابك، أو علمته أحدا من خلقك، أو استأثرت به في علم الغيب عندك، أن تجعل القرآن ربيع قلبي، ونور صدري، وزوال حزني وذهاب همي.

## أدعية الدخول والخروج من المنزل:

هي أدعية وأذكار يدعو بها الشخص عند خروجه من البيت فيشعر الداعي براحة النفس وطمأنينة القلب، وتعتبر حرزا من الأذى، منها:

اللهم إني أعوذ بك أن أَضَلَّ أو أَضَلَّ، أو أزلَّ أو أزلَّ أو أُظلمَ أو أُظلمَ، أو أجهلَ أو يُجهَلَ عليّ.  
بسم الله توكلت على الله ولا حول ولا قوة إلا بالله.

## ومن الأدعية التي يدعى بها عند الدخول إلى البيت:

((بسم الله ولجنا وبسم الله خرجنا وعلى ربنا توكلنا)).

## أدعية لدخول الحمام والخروج منه

وعند دخول الحمام، يقال: ((بسم الله اللهم إني أعوذ بك من الخبث والخبائث)).

وعند الخروج يقال: ((غفرانك)).

## أدعية أخرى:

وهناك أدعية يتوجه بها الإنسان إلى الله تعالى بقلب مخلص، عند المرض أو السفر أو أي أمر من أمور الدنيا، يدعو بها لنفسه، ولأهل بيته، ولمن يحب من الأقارب والأصحاب، مثل:

١. الله يطول عمرك.
٢. الله يعطيك العافية: لمن يقوم أو قام بعمل ما.
٣. الله ينورها عليك: إذا قدم له أحد نصيحة أو بين له مسألة معينة.
٤. يا رب يحرسك من العين: يدعى به حماية من الحسد.
٥. الله يكثر من أمثالك: لتوسم الخير فيه.
٦. الله يصبحك بالخير: عند الصباح
٧. الله يبيض وجهك: عند كشف الحقيقة

## أدعية كثيرة متداولة تشيع المحبة والخير بين الناس:

وهناك أدعية وجهنا إليها الرسول عليه الصلاة والسلام يدعو بها الناس في ظروف ومناسبات، منها:

١. للميت: اللهم اغفر له وارحمه واعف عنه. ففيه مواساة لأهل الميت.
٢. للزواج: اللهم بارك لهما واجمع بينهما بالخير.
٣. للركوب عند السفر: سبحان الذي سخر لنا هذا وما كنا له مقرنين.
٤. بعد الصلاة: اللهم أعني على ذكرك وشكرك وحسن عبادتك.
٥. للهم والغم: اللهم فارح الهم كاشف الغم مجيب دعوة الداعي إذا دعاك، رحمن الدنيا والآخرة ورحيمهما.

## أذكار الصباح والمساء:

من الأذكار التي يرددها الناس كل يوم صبح ومساء، وهي من السنة، تحمي الشخص من شر الخلق، وفيها دعاء بالستر والعافية واستغفار لله:

١- أصبحنا أو أمسينا على فطرة الإسلام، وكلمة الإخلاص، وعلى دين نبينا محمد، وعلى ملة أبينا إبراهيم حنيفا وما كان من المشركين.

٢- أعوذ بكلمات الله التامات من شر ما خلق.

٣- اللهم إني أصبحت أو أمسيت فيك من نعمة وعافية وستر، فأتم نعمتك علي وعافيتك وسترك في الدنيا والآخرة.

٤- اللهم إنك ربي لا إله إلا أنت خلقتني وأنا على عبدك، وأنا على عهدك ووعدك ما استطعت، أعوذ بك من شر ما صنعت، أبوء لك بذنبي فاغفر لي فإنه لا يغفر الذنوب إلا أنت.

### الترانيم والتراتيل:

هي من أشكال الدعاء والذكر، يمارسها المسيحيون في صلواتهم، يتوجهون بها إلى الله بمكنونات نفوسهم، ويرتلونها على مدار السنة قبل ترتيلة الاشتراك بالقدّاس الإلهي، ومما قاله الرواة حول الموضوع:

سبحوه في الأعالي      سبح الرب من السموات  
سبحوه يا جميع قوته      سبحوه يا جميع ملائكته  
سبحيه يا جميع الكواكب والنور      سبحيه أيتها الشمس والقمر  
والمياه التي فوق أعلى السموات      سبحيه يا سماء السموات  
فلنذب هذه لاسمك أيها الرب

وقد تغنى هذه الترانيم مع البيانو.



## الفصل الثاني

## فنون وتقاليدها

## أداء العروض



لعبة طاولة الزهر: من الألعاب الشعبية المتداولة بين الأصدقاء، والتي توثق عرى التواصل وتكسر رتابة الأيام.



## ١- الأغاني

### أغاني العيد وتجهيزاته:

يقول الراوي: كان الناس عندما يقترب العيد يفرحون، ويبدأون بتجهيز حلويات العيد في البيوت مثل الكعك والمعمول، ويشترتون ملابس جديدة خصوصا للأطفال الصغار ليبتهجوا بها، ويردد الأطفال الأهازيج التي تظهر فرحهم وسرورهم مثل:

بـكـرا العـيد وبنـعيد  
بنـذبح بـقـرة سـعيد  
وسـعيد ما عنـده بـقـرة  
بنـذبح بنـتـه هـالـشـقـرة  
والـشـقـرة ما فـيها دم  
بنـذبح بنـتـه وبنـت العم

### أغاني ألعاب الأطفال

بعض الألعاب التي كان الأطفال يلعبونها ويقضون بها أوقات فراغهم، كانوا خلال اللعب يغنون أغاني وأناشيد جميلة معها، مثل أغنية (طاق طاق طاقيّة)، كانوا يغنونها أثناء اللعب:

طاق طاق طاقيّة... شباكين بعليّة  
رن رن يا جرس... حول واركب على الفرس  
والدبة وقعت في البير... صاحبها واحد أمير  
غمضوا عينيكو يا حلوين... والي بفتح بكون حمار  
واللي بغمض بكـون غزال

والأطفال خلال هذه الأغنية يكونون جالسين على شكل حلقة، والذي يغني يحمل بيده طاقيّة أو منديلا، فيدور حول الحلقة ليضع الطاقيّة أو المنديل خلف أحد الجالسين ويهرب، فيلحق به من وضعت الطاقيّة وراءه، فإن أمسك به قبل أن يجلس مكانه أعاد الدوران حول اللاعبين، أو قام هو بنفس الدور.

## أغنية الأعداد

أغنية صغيرة انتشرت بين الناس، وما زالت مستمرة إلى الآن، يُغنيها الأهل لتعليم الأرقام لأطفالهم عن طريق تشبيه كل رقم بشيء معين:

الواحد عصاية... والاثنين مطخية  
والثلاثة حَسنة... والأربعة بترُقص  
والخمسة دُويرة... والستة زعلانة  
والسبعة بتشكر الله... والثمانية بتصلي  
والتسعة عُكَّازة... والعشرة ولدانه  
التراويد والأغاني الشعبية

تكثر الأغاني والتراويد والأهازيج لدى الشعب الأردني في المناسبات، فلكل مناسبة أغنية ترتبط بها، ومن الأغاني التي تتردد في مختلف المناسبات:

بالله تصبُّوا هالقهوة وزيدوها هيل  
واسقوها للنشامى ع ظهور الخيل  
قهوتنا للأجوادِ أوّل بادي  
ياللي ناره وقاده بظلام الليل  
والنشامى نلاقيها ونحييها  
ويلك ياللي تعاديها يا ويلك ويل

## أغاني المناسبات

### فطام المولود:

يا هلا بك من بكر ... وسمن وجوارع سكر  
فطومك عند اللحم... شويا وزرب خرفان  
يا هلا بك من صحيح... يا زبيب المساطيح

### موعد الحصاد:

لو الحصيدة ركب حنتور ... لحرم ركب الحناتيري  
لو الحصيدة نصب وطهور... لحرم حب الغناديري

### وأغنية:

منجلي يا منجلاه... راح للصانع جلاه  
منجلي يا بو رزة... وش جابك من بلاد غزة  
جابني حب البنات... والخدود المحنيات  
هب الهوا يا ذاري... كيله بلا مصاري  
هب الهوا يا ياسين... يا عذاب الدرأسين

### أغاني الوردات عندما يأتين بالماء من الغدير:

أريد هجيني وأريد أقول... ع الي طلعت رواياهن  
يا شيخة يا عنبر الغزلان... روس النواوير ملفاهن

### الاستغاثة عند الشتاء:

يا الله الغيث يا ربّي... تسقي زرعنا الغربي  
يا الله الغيث يا أبو الجود... وإن ما عدت مين يعود  
يا الله الغيث يا دايم... تسقي زرعنا النائم  
يا الله الغيث يا ربّي... تسقي زرعنا المروي

## الطلعات:

هي الأغاني والأهازيج التي تتردد على أنغام العزف، مثل الشبابة واليرغول والمجوز، مثل على دلعونا، جفرا يا هالربع، يا ظريف الطول:

## على دلعونا:

على دلعونا على دلعونا... الهوا الشمالي غير اللونا  
الهوا الشمالي غيرلي حالي... عشقت بدالي بنت الملعونا

## وأیضا:

طلعت ع الجبل طخة ع طخة... دعست في قلبي ما قلت أخة  
والله يا بنيه لانصب لك فخة... واصيدك صيد القطا يا عيونا

## الجفرا:

جفرا ويا هالربع وتصيح دلوني  
غشيمة بنوم الحضن يا أهل الله دلوني  
وان حكيت أنا زلل بالبير دلوني  
واقطعوا حبل المرس إن كذبت بيا

## ظريف الطول:

يا ظريف الطول ويمشي الروض الروض  
يا طلق الريحان وراي بوسط الحوض  
مرقت على القاضي ونسته الفروض  
وايش الحال لو مرقت عن أشكالنا

## أغاني عنن يشكي حبه وعشقه لطيور الحمام:

يا حمام يا حمام... وين شوقي ينام  
فوق روس القطايف... تحت ريش النعام

يا حمام البروس... في العلامي يصيح  
ما حسبت الحبيب... يفارق من صحيح

ويصف للطير حبيته:

يا شعورها يا طيري وتقول حنشان  
حنشان على صديرها مرقة  
يا صديرها يا طيري وتقول رمان  
رمانة على صديرها مرتوية  
يا عيونها يا طيري وتقول فنجان  
فنجان من القهوة ممتلية

ومن أغاني العشق والشوق للحبيب:

يا شوقي يا الله إنا وإياك... ع الغور نزرع بساتيني  
لأزرع لحبيبي ثلاث وردات... واسقيهن من مية العيني  
ربي بلاني بعريض كتوف... والزين ما دبره حظي  
الله يجازيك يا حظي الشين... ما شفت أنا من السنة يومي  
يا ممة شفت القمر بالليل... من مطلعته بالسما عالي  
واستغفر الله كاني زليت... كثر العشق غير أحوالي  
قطعت أنا حدود سوريا... من الكرك جيت زواره

الأغاني التراثية في الأعراس

أغان عند طلعة العروس:

لا تكون طماع يا أبو الولد لا تكون طماع  
والنسب نفاع والمال يغني والنسب نفاع  
لا تكون عابوس يا أبو الولد لا تكون عابوس  
واطلع العروس يا أبو الولد اطلع العروس

## وأغنية أخرى:

يا جرار المال يا فلانة يا جرار المال  
لا تطلعي من الدار خسرانة لا تطلعي من الدار  
يا جرار الزيت يا فلانة يا جرار الزيت  
لا تطلعي من البيت خسرانة لا تطلعي من البيت

## وكانت النساء تغني أيضا:

يخلف عليك يا فلان... يخلف عليك من الأول  
طلبنا النسب منه... أعطانا غزال مصور  
يخلف عليك يا فلان... من الخلف خلفين  
طلبنا النسب منه... أعطانا بناته الثنتين

## ومن الأغاني التي تغنى عند طلعة العروس:

قومي اطلعي قومي اطلعي لحالك  
حنا دفعنا حقوق عمك وخالك

## ومن الأغاني التي يغنونها في الأعراس عندما يدخل العريس إلى عروسه:

يا بو رشيدة قلبي أنا اليوم مجروح  
جرح عميق وبالحشا مستظلي  
جأبوا الطبيب ومددوني على اللوح  
قلت برخالما عشيري يصلني

## ومن أغاني حناء العروس:

سبل عيونه ومد إيده يحنونه  
غزال صغير كيف أهله يسمحوله  
يا أمي يا أمي شدي لي مخداتي  
واطلعت من البيت ما ودعت خياتي  
يا أمي يا أمي شدي لي مناديلي  
واطلعت من البيت ما ودعت أنا جيلي

## وهناك أغان لحناء العريس:

خاتم حبيي وقع بالبير له رنة  
واللي سمع رنته مضمون للجنة  
قوموا العبوا يا شباب والموت ما عنه  
والعمر شبه القمر ما ينشبع منه

## وأغنية:

ولمن هالبيت اللي بوسط الحارة بيت أبو فلان مقعد للإمارة  
ولمن هالبيت اللي بوسط السوق بيت أبو فلان مقعد للملوك  
طلوا النشامى من فوق التلين كلهم نشامى مبرشمين الخيل  
طلي يا فلانة من الشباك وزغرتي قولي هذول خواني وعزوتي

## وعند زفة العروس:

صب القرى يا اللي معلم ع القرى  
صب القرى ومشوشن ومنادي  
حطوا على الباب حارس

منهو على الخيل فارس  
عريسننا على الخيل فارس  
حطوا على الباب شبرق  
عريسننا على الخيل يبرق  
حطوا على الباب عقرب  
عريسننا على الخيل يركب

ومن الأغاني التي تغنى في زفة العريس:

تلولحي يا داليه يا أم غصون العالية  
تلولحي عرضين وطول  
تلولحي ما أقدر أطول  
يا أم الكمام زم زم زميني وأنا بنزم

وأيضاً:

يا أم ثوينن زمزمتيه وحطيتي البلاوي فيه  
هون فرطت مسبحتي وهون لمولي إياها  
وهون اربط باب الدار تا تطلع بنت المختار  
ونخ نخ يا جملنا ويا حامل حملنا  
ويا بو حطة من وين صايد هالبطة  
ويا بو العقال من وين صايد هالغزال  
قللي عقلي اتجوز واتجوزت أخذت الزين  
وحبل الزين وجاب عيال وصار يقوللي يا بابا  
بدي حلاوة منقوشة مديت إيدي  
ع الجيبة لقيت الجيبة مبخوشة  
واقشع منها عشر قروش

وممن الأغاني أيضاً:  
شباب قوموا العبوا والموت ما عنه  
والعمر شبه القمر ما ينشبع منه  
والبكرج اللي انتصب رنت فناجينه  
شيخ بلا عزوته قلت مراجيله  
ظليت أدحرج حجر من وادي لـ وادي  
واعد نجوم السما اجواز وفرادي

**ومن الأغاني التي يغنيها أهل العروس عندما مجيء فاردة العريس إلى بيت العروس لأخذها:**

رحبي بضيوف أبوكي يا عروس يا أم الإسوارة  
يا هلا بضيوف أبوي لو كانوا ملات الحارة  
رحبي بضيوف أبوكي يا عروس يا أم المنديل  
يا هلا بضيوف أبوي لو كانوا ع ظهور الخيل  
رحبي بضيوف أبوكي يا عروس يا نشمية  
يا هلا بضيوف أبوي لو كانوا ألفين ومية

**فيرد أهل العريس:**

ليلتين وليلة حنا مشينا ليلتين وليلة  
من كبار العيلة حنا خذينا من كبار العيلة  
ليلتين ويوم حنا مشينا ليلتين ويوم  
من كبار القوم حنا خذينا من كبار القوم  
من بلد لبلد حنا مشينا من بلد لبلد  
وبنت شيخ البلد حنا خذينا بنت شيخ البلد  
من حارة لحارة حنا مشينا من حارة لحارة  
بنت الإمارة حنا خذينا بنت الإمارة

## ومن أغاني الفوراد:

يقول المرح الأخضر امتلا نواري  
ياي منور اقبل الزواري  
احنا شعبنا وكلا جملنا عيشي  
راح اللحم بيد العجب طشيشي  
حب الفنجان يلي مرتكي ع الساحة  
شبرية أبو فلان للغنم ذباحة  
أبو منور محتزم وملتمي  
يطلع خويه من فروع الدمى  
من جاب جملنا من الرق جابه  
جابه فلان والطلب ما هابه  
أبو منور ينادي بحسيس الزيني  
أبوي يا منور من الغنم شاتيني

## و حين تقترب الفاردة من منزل والد العروس تغني النساء له:

وسع الميدان يا بو عبد الله وسع الميدان

الفرحة للصبيان والعز لك والفرحة للصبيان

## وعند استقبال الفاردة:

المرج الأخضر امتلا نواري... يا بي فلان اقبل الزواري  
إحنا دخيل دخيلك... احمانا بسيفك عن حريم أهيلك

## وأغنية:

محتزم وملتمي يا بي فلان محتزم وملتمي  
مطلع خويه من فروع الدمي  
صب الفنجان لي مرتكي ع الساحه  
شبرية أبو فلان للغنم ذباحة  
من جاب حملنا من الشرق جابه  
جابه فلان والطلب ما هابه  
فلان يقول لأمه يا مرحبا بالضيف  
ضيف يعلننا بالشتا والضيف  
يا حيا الله بالمهرة واللي على ظهرها  
يطول عمرك يا فلان على عدد شعرها  
يا عيال العم يا ضمة بصلنا  
خذونا الغرب وما حدا وصلنا

## كما تتردد أغنية:

يا هيل البيت الجديد... ريته مبروك وسعيد  
يا هيل البيت الي مبني... يا الي فرحكم جذبني

## وفي الأعياد الوطنية نغني:

حنا حنا حنا فدوى لعيونك وطننا  
يا أردن وترايبك غالي مثل المسك ولونه حنا  
يا أردن عالي ناموسك، حنا رمحك حنا سيوفك  
وحنا أهلك وناسك وباسمك دوم نتغني

## أغان عن الأم:

أمي إل يا شافت زولي تهلي... وأم الغضي إل يا شافت زولي تحلاه  
أمي ما هي عن زولي تصدي... وأم الغضي لا دور الظل تلقاه  
وثلاث سنين وديدها سقمتن لي... والعب على الممتين وأقول بياه

## أغاني الحج

### حنين الحجاج:

هي أناشيد دينية للحجاج، فيها ذكر الله، والصلاة على الرسول -ﷺ- والشخص الذي يريد أن  
يخرج إلى الحج سواء كان رجلاً أم امرأة، يجتمع عنده الأهل ويبدأون يغنون مثل:  
محلّي حنينك يا نبي والله... يعينك يا فلان على طلوع الجبل

### وأيضاً:

ناموا ناموا ناموا عيني ما تنام  
وعلى بير زمزم نصبوا الخيام  
وعلى بير زمزم تلمس الرسول  
وفي إبريق الفضة ومسعد يللي يزور

### الهجيني:

كان هذا النوع من الفنون يتعلل به الناس في سفرهم، وأفراحهم وسهراتهم، يخففون به من  
همومهم ومتاعبهم، ويقضون بعضاً من أوقاتهم، وكان القوم يطربون له لخفة صوته وحسن  
إيقاعه:

ثنتين سون الهجينة... نغيط القطا يا عيال  
لا عاد ما إنت بدوية... يا بنت لا تودي سيال  
بالصوت ما شفت لي نورة... يا طير أنا أسألك بالله

الي عن الوكر مقصورة... يا عينها عين الغزال  
الي جلى من بني عمه... يا ونتي ونه الجالي  
واليوم أنا ماى بيمه... العام كنت أنا الغالي

### ومن أبيات الهجيني:

تفرقن وكيف نجمعهن... يا قلب الي كنا قلبين  
وواحد طريق البيض تابعهن... واحد يلقي طريق الزين  
بألفين ليرة ما هو بغالي... الهرج الي يبعونه  
سيل تحدر من العالي... في أرض الحماد حين ترخونه  
حسبي الله على النسوان... هرج القفا ما يخلنه  
هرج القفا عندهن ناموس... وإن كان قليل يزيدنه

### ومن شعر الهجيني المشهور:

أول ما نبتدي بذكر الله... يا ذكر ربي هو البادي  
يا عبد لا تياس من الله... عواد رب الملا عواد  
كأنك تنشدني عن الوجعان... وبشرك طيب العادة  
من لامني بالمرض ينصاب... ويذوق ما ذقت وزيادة  
على الطيارة ذلول الي... وعجل اليوم منحاهها  
واردف عليها عشير لي... وديرة القشر بليا يها  
سيرت على داركم يا خال... مشتاق أنا لشوف تفاحة  
قلت لها يا شوق كيف الحال... عساک يا بنت مرتاحة  
وقالت عز الله الدهر ميال... ورفقتكم ما بها راحة  
قمت أتفكر وأنا بالواد... تربيت ولفي أنا بيها  
يا خوي صرتوا علينا بعاد... يا ديرتي مين يشاحيها  
يا رب إنك علينا تعود... وترد المي لمجاريها

## الدحية / السامر

تمارس الدحية بالأعراس والاحتفالات كتعبير عن الفرح، والترفيه عن النفس، وكانوا يسمونها (أنفاس العرسان)، والدحية أداء احتفالي جماعي، حيث يصطف مجموعة من الرجال إلى جانب بعضهم ويبدأون بالدحية، قبل أن يبدأ الشاعر أو البداع بالغناء ليردد وراءه عدد من الرجال ممن تتناسق أصواتهم:

هلا هلا بك يا هلا لا يا حليفي يا ولد

وأكثر ما يميل الغناء إلى الهجيني لسهولة لحنه، ويتم أثناء الأداء صفق الأيدي برتابة، مع إخراج صوت كالحممة من الصدر يظهر فيه حرف (الحاء) واضحا، ويشتبه بحرف (الدال) قبله، ومن هنا جاء اسمها (دحية).

ومن القصائد الأكثر ترداداً في رقصة الدحية:

لولا معزبنا ما جينا... ولا قطعنا واديننا  
يا هيل البيت الجديد... ريته مبروك وسعيدي  
هذا بيتك يا بو «متعب»... به الكهارب مضوية  
هلا هلا بك يا هلا... لا يا حليفي يا ولد

وكان شباب البدو ينتظرون بفارغ الصبر حفلات الأعراس والطهور أو عودة الحجاج، ليقوموا برقصة الدحية التي تتم بالليل عندما يكتمل البدر، وفي رقصة الدحية، التي تسمى أيضا السامر، تخرج فتاة تلقب ب(الحاشي)، في يدها عصا صغيرة، كانت هذه الفتاة ترقص أمام صف الدحية وحين يحاول أحد الرجال الاقتراب منها كانت تضربه بعصاها وتطرده للوراء، ويذكر البعض أن الحاشي كانت ترقص وبيدها سيف بدل العصا.

وكان الرجال من أهل (بئر السبع) يرددون هذه العبارة: (ريحان يقول ريدان) بدلا من (هلا هلا بك يا هلا... لا يا حليفي يا ولد)، ويذكرون أن (ريحان) و(ريدان) كانا صنمين، وكل من أراد عبادتهما وجب عليه الرقص أمامهما.

ومدة الدحية لا تتجاوز وقتا طويلا، وتأتي تحفيضا للشاعر من أجل إلقاء الشعر.

هلا بك يا هلا... لا يا حليفي يا ولد  
يا أهل البيت الجديد... ريته مبروك وسعيد

وأما الأبيات التي تتردد وتتعلق بالحاشي:

يا ويلي يا كبر همي... والحاشي أكبر من أمي

فإن تم حبس الحاشي، ويقال ربطها من أحد

الرجال بإشارة متعارف عليها يغنون لإطلاقها:

يا رباط حويشيننا... يا خي وش لك علينا

### دبكة النسوان:

دبكة النسوان في حركاتها أبسط من حركات دبكة الرجال، تمسك النساء بأيدي بعضهن في صف متصل في أوله قائدة الدبكة تتميز بمنديل تحمله بيدها تلوح به، ويبدأن بالحركة الرتيبة، وبخطوات متمهلة ونشيطة، وتكون هناك مجموعة من النساء يغنين بالتزويد على بعضهن، وقد يصاحب الغناء العزف على الشبابة أو المجرز، وبين فترة وفترة يتوقف الغناء لتؤدي النساء في الدبكة حركات (الرزعة)، حيث يضربن أرجلهن بالأرض تكرارا بإشارة من قائدة الدبكة.

### التزويد:

التزويد، نمط من أنماط أغاني النساء، ويتم ترديده ببطء اللفظ ومد الصوت، وأكثر ما يغنى عند وداع العروس، أو عند إعداد الولائم، فيعطي شيئا من الشجن الممزوج بالحنين، ومن المقاطع الغنائية من هذا اللون:

(جمل فلانه بالوادي حنينه قطع فؤادي)

(جمل فلانه يا عوناه لو عن الغربه يردّونه)

(جمل فلانه يا ضاحي لو عنده دقّ ارماح)

### المهاهة والزغاريد:

والمهاهة نوع من الغناء الممتد الطويل الذي يحتاج إلى نفس عميق، والزغاريد أصوات تخرجها النساء بدفع الهواء من الأجواف مع تحريك اللسان بسرعة يمينا وشمالا ليتردد الهواء فينتج الصوت الذي يطلق عليه اسم الزغرودة.

وتتعلم البنات منذ الصغر طريقة المهاهاة والزغاريد، يتمرسن عليهما من خلال الألعاب التي يمثّلنها تقليدا للكبيرات من أمهاتهن وأخواتهن ونساء الجيران عند حضورهن لحفلات الأفراح.

### ومما يتردد في المهاهاة:

أويها من دعت عالبدلة وراعيها  
أويها تبلى بكاس العمى وما تلاقي مين يداويها  
أويها وإحنا إن تغربنا ياها الناس  
أويها إحنا إن تغربنا نرفع الرأس

### وأياضا:

أويها الطول طول المها والعنق مايل ميل  
أويها والخصر من رفعه هد القوي والحيل  
أويها يا نايمين الضحى تنبهوا بالليل  
فلان صاد الغزال يلي على العين

### ومن المهاهات:

أويها وأصبحت أنا في بلاد وحبائب القلب في بلاد  
وأصبح قليبى من الفرقة حطب ينقاد  
ويا كاتبين الورق لا تكتبوا الصيغات  
وإحنا تفرقنا ويا رب الجمعات

### وكذلك:

أويها وأشوف فلان طايح عن درج الدير  
وبارودته بأربعة وخنجره بألفين  
وطلن قراباته قالن هشب من وين  
قتلهن هذا فلان وبالله لاتصيبونه بالعين

ومن المهاهاة ما يأتي لذكر والد العريس أو العروس، مثل:

أويها يا أبو فلان ويا عز البنات النشميات  
ويا قصرنا العالي يا شباكين غربيات  
وطلبت من ربي ويا ربي تظل عداك  
وتظلك في هيبتك وتظل تطول يمناك

مجموعة من الأهازيج ترددها النسوة بلحن معين مليء بالفرح، مثل:

- الله يخلي فلان رافع راسي... مثل شاشي على راسي.
- ياي فلان يانواراة كل أهله... ياعقد الشور يامشب على مهله
- يا جاري السيف على ركاب العدويني...  
يا حاط النيل على ركاب العدويني
- يا مبروك يا فلان يا ريته سبع بركات...  
مثل ما بارك محمد على جبل عرفات.

ومن مهاهات الفاردة عندما يذهب أهل العريس لبيت أهل العروس:

١. هي هي افرشوا الحارة حريري... تتحرّك بنت الأميري ... هي هي افرشوا الحارة شنابر... تتحرّك بنت الأكاير
٢. هي هي يا نجمة اللي بالسما طلي من السما وراسي ... هي هي لو غيرك عسل ما طاقتة نفسي
٣. هي هي يا شب معتصم لبس الجوخ يلبقلك ... هي هي ياللي غزال الخلا خطا على خطوك
٤. أويها يا ناس صلوا على النبي وعلى فاطمه بنته... أويها إلك الحمد يا ربي واللي طلبته نلته
٥. أويها يا ريتو مبارك يا عريس جديد... أويها ريتو مبارك كل جمعه وكل عيد
٦. أويها ريتو مبارك قد ما عملنا لك... أويها والعشبة اليابسة تخضر قدامك

وبعد كل مهاهاة تطلق النسوان الزغاريد للتعبير عن فرحتهن.

## الموسيقى الشركسية

يقول راوٍ شركسي: الشركس من أكثر الناس الذين يحبون الموسيقى، ويعطونها عناية خاصة، ويعلمونها لأولادهم منذ صغرهم، وكل موسيقى شركسية لها رقصة تتناسق مع حركاتها، ويتم تعليم الطفل الوقوف على رؤوس أصابعه كي يتقن الرقص الشركسي عندما يكبر، والشركس يقيمون حفلات راقصة يسمونها (الفنطزية) أو (الجوك)، وبالعادة الشباب والبنات يرقصون مع بعضهم، ويقف الراقصون على شكل حلقة، وبالوسط شاب يعزف على الموسيقى يسمونه (بشناوة)، ويحمل بيده (الأكورديون) الذي يسمونه (بشنة)، وعادة تبدأ الحفلة بالعزف، ثم يبدأون الرقص، ومن أكثر الرقصات التي كانوا يمارسونها (رقصة القامة): فتتحرك البنت بهذه الرقصة مثل طيور البجع التي تمشي على سطح الماء مشية ناعمة وهادئة، وتكون رافعة جوانحها لتحافظ على توازنها، ورقص الشاب يكون مثل حركات الحصان، يمشي بخطوات متناغمة مع الموسيقى ويدها تتحركان كما أجنحة الطيور، حيناً يفردها وحيناً يضمها.

الفن عند عشيرة بني معروف (الدروز) وطريقة الغناء:

الفن: هو نوع من أنواع الشعر المغنى الذي يوصف كثير من العادات والأعمال وغير ذلك من الأحداث.

الطريقة: تقوم على وقوف الناس صفا مستقيماً، والشاعر يقف بأول الصف ويمسك عصا يلوح بها، ويتحرك حركة بسيطة بطيئة.

## أغان تراثية فلسطينية

من الأغاني التراثية الفلسطينية التي يغنونها بالأفراح:

مبارك الملبوس لبسو يا فلان مبارك الملبوس  
عينك ع العروس وتمك يحاكيني وعينك ع العروس  
ومبارك لعكال ولبسو يا فلان مبارك العكال  
وعينك ع الغزال وتمك يحاكيني وعينك عالغزال  
مبارك الجوكيت ولبسو يا فلان مبارك الجوكيت  
عينك عالجوكيت وتمك يحاكيني عينك عالجوكيت

## ومن الأغاني أيضا التي كانت تغنى للعروس:

جبنها وجينا يا خليلي جبنها وجينا من الدرب الطويل  
جبنها من أرض الأهالي أصيلة من عيلة أصيلي  
جبنها للحبيب الغالي أصيلة من أرض الأصالي  
جبنها لزين الرجال وصفه صار مضرب الأمثال

## ومن أغاني الأفراح:

يا إما دس الفرح في دار الخوالي  
يامارماني الهوى غيرلي أحوال  
ظليت أدور على الجواد ت لاقيهن  
يامارماني الهوى جوا علايهن

## الهداء والهزج:

كلام قديم ورث عن الآباء والأجداد، كان يغنى في معظم المناسبات وأكثر ما يغنى الهداء في السامر، والهداء نوعان هما: المربع والمثمن، أما المربع مثل:

عالمربع باغني... وقلبي معكم متهني  
وفيكم ما خاب الظن... يا هيل البيت الشجعان

## والمثمن مثل:

اعمل خير بتلقى خير... اعمل شر بتوقع فيه  
إن شفت النور بتحبي الغير... لا تحاول إنك تطفيه  
والحاسد مشواره قصير... مهما انه حاول يخفيه  
لسانه يعطيك التقرير... أخبار بقلبه أخبار

أما الهزج فيختلف عن الحداء، بأن يغنيه واحد والناس من ورائه تردد، مثلا عند خروج العريس من الحمام:

نعيم(ن) بعد الحمام... يا عريس الهنية

### الآلات الموسيقية

تنوعت آلات العزف الموسيقي عند العرب وتعددت استخداماتها، فهي مرافقة أصيلة للفرح والترح والحصيدة والرعي، ومن أشهر الآلات التي عرفها العربي وصنعها الرابطة والشبابة والعود والناي والدف والمجوز واليرغول، ومما قاله الرواة:

### الرابطة:

هي أداة من أدوات العزف القديمة التي استطاعت أن تبقى على مكانتها لارتباطها بلون غنائي محبب لتعدد ألحانها وخفتها، تصنع من جلود الطباء، أو من جلود المواشي الصغيرة بعد إعدادها جيدا لتخليصها من الشعر أو الصوف لتكون رقيقة ومرنة ومتينة، يشد الجلد على إطار خشبي من الوجهين ويثبت بشكل مستو من الجهتين، يتخلل الإطار من الأسفل إلى الأعلى قضيب من الخشب يتصل بطرفيه الوتر الوحيد للرابطة الذي يتخذ من عدة شعرات من (السبيب) وهو شعر ذيل الفرس، فيكون الوتر ملامسا من طرفه الأسفل بدن الرابطة بعد نصبه بقطعة خشبية دقيقة تسمى (الغزال)، ويتخذ وتر ثان على قوس من الأغصان المرنة والقوية، يحدث صوت عند (حز) وتر القوس بوتر البدن يتم التحكم بنغماته من خلال جر القوس ذهابا وجيئة وحركة أصابع اليد الأخرى على أعلى وتر البدن لإنشاء اللحن الذي يقصده العازف.

يغني على الرابطة أشخاص يجيدون العزف عليها من ناحية، ويحفظون الأشعار والألحان من ناحية أخرى، بل إن ألحان الرابطة كانت ميزان الشعر عند أهل البادية.

### ومن الأشعار التي تغنى على الرابطة بألحان مختلفة:

أشرفت أنا المرقاب وون بالخمس... وأقول يا طير النيا طير علي

### ومثل:

يا ناس نشترى الحضارة بالدنانير... يا ويلى كم ناس بدلت العز بالبعير

وأيضاً:

عم نهود معذيات عن اللمس... ينص حمام ومد رجلها ظلي  
كلن عقدها عقدن مالها لمس... وأنا تعقد لي عقدة (ن) ما تحلي  
أزيح على الظل من وهج الشمس... وهذا جزا من رافقت مخلي  
وكان اليوم يا شوقي مثل أمس... وإن كان باكر مثل زاد ملي

وهجينية تصف جمال بنت، ومن شدة جمالها سموها السمرا:

يا خوك ما شفت أنا السمرا... والقلب من موضعه زاغي  
من لامني حالته غيرا... ما يدرك القوت لن جاعي  
علة خفية ولا يتبرا... تيجيها الأمراض فزاعي

وهجيني:

قول يا عين العنود ضامر والجدايل سود والثنايا مرهفات  
يا أم العيون المداعيج والثنايا الملاعيح كأنك تعزين الرفيق

يا نشمية البنات

وهجيني على لسان امرأة سمعت إن عشيقها مذبوح بالحرب:  
أشرفت رسم الضحى قوات... اطلب على كيف ممشاتي  
يا خلي مع عسكر القوات... له الثنايا يا الرهيفاتي  
جاني الخبر إنه موات... هل (ن) يا دموعي الغزيراتي

الشبابة:

الشبابة آلة موسيقية نفخية، وهي عبارة عن أنبوبة مجوفة من البوص (القصب) أو المعدن، طولها حوالي (٣٠) سم، ولها خمسة أو ستة ثقوب تبعد عن بعضها بمقدار طرف الأصبع، ينفخ العازف في طرف فتحتها العليا فتخرج صوتا يعدله العازف بتحريك أصابع يديه ليخرج له اللحن

الذي يريده، والعزف عليها لم يكن بحاجة إلى علم وتعليم، فهو عبارة عن صفير يخرج الإنسان بأن يزم شفثيه وينفخ من أنفاسه هواءً يدفعه ويحركه بطرف لسانه، فيخرج باللحن الذي يريد، ثم أصبح ينفخ هذا الصفير في أنبوبة من البوص ثقبها ستة، ويبدل عليها بأطراف أصابعه حتى استقام له اللحن وتهياً له النغم الذي يريده، والشبابة صديقة الراعي فهو يحملها في يده ويضعها تحت حزامه ويخرجها ليشبب بها وينفخ فيها ما يطيب له من الألحان، فلا يشعر بالملل وهو يقضي الساعات الطوال في رعي المواشي بين تلال الطبيعة وهضابها، ولا يقتصر استعمال الشبابة على الراعي فقط، فقد صارت تستعمل في المناسبات والأعراس حيث يخرج أحد الذين يتقنون العزف عليها وشخص آخر يغني على نفس النغمة، ويقوم الآخرون بالسحجة والتصفيق بالأكف. والشبابة تستجيب لألحان متنوعة منها الموال العاطفي، واللحن الهادئ الحزين، والدلعونة.

وفي حين يتم دفع الهواء للخارج من خلال قسبة الشبابة، فإنه في المجوز يقوم العازف بسحب الهواء من الخارج إلى الداخل، ويكون العازف متشنج بشكل واضح ليتحكم بالهواء الداخل عبر هذه الآلة لأداء اللحن المطلوب بحركات مرافقة للأصابع على الثقوب المتدرجة، وبالتالي فإن صعوبة العزف على هذه الآلة جعلت العازفين قلة وأدت إلى غياب الآلة، وليس من السهل تعلم العزف على هذه الآلة التي تتكون من قسبتين متجاورتين يتصل بطرفيهما العلويين (ابنان) صغيران-أي زميرتان- هما مصدر الصوت.

والشبابة، والمجوز، واليرغول الذي يشبه المجوز إلا أن إحدى قسبتيه أطول من الأخرى يتم العزف عليها جميعها سماعياً.

## ٢- الفنون الأدائية

### المسرح:

الفن المسرحي كان رقصا بدائيا، وانتشر دينيا، ثم تطور بعد ذلك مع تطور الأغنية الإنشادية الراقصة، وبمصاحبة الموسيقى ودق الطبول لها، حتى ظهرت المسرحية التي تحولت عن نواة الأغنية التي كان البدائيون يتعبدون بها.

فالرقص من أقدم الوسائل التي كان الناس يعبرون بها عن انفعالاتهم، وكان ذلك يتم بطريقة غريزية بسبب فقر الوسائل التعبيرية وقلة المحصول من الكلمات المنطوقة، فكان من الطبيعي أن يبتكر الإنسان الراقص حركة إيقاعية يعكس بها فرحه وبهجته، ولأن الرقص كان طقوسا دينية فهو يتحدث عن آلهة يصلي لها ويشكرها، ولقد كانت رقصات الطقوس الدينية ورقصات الزواج جذور (الميلودراما) الحديثة، ويعود تاريخ المسرح إلى ما يزيد عن أربعة آلاف عام قبل الميلاد، وقد كان اليونان أشهر شعوب العالم في المسرح، وكانت الاحتفالات تقام في الطرقات والدروب وهؤلاء العامة كان يطلق عليهم اسم (الجوقة)، أما الراقصون فيطلق عليهم اسم الممثلين، كما انتشرت عادة استعمال الأقنعة وأنشئت الدراما المسرحية في الاحتفالات والأعياد.

وقد مارست القبائل البدائية رقصات الحرب والرقصات الدينية، وقد كان المسرح مكانا لجلوس النظارة، وكانت الخيمة هي التي يرتدي فيها الممثلون ملابسهم ومنها يظهرون كلما حل دور أحدهم، أي كانت خليطا يجمع بين كواليس المسرح الحديث وحجرات الممثلين، أي أنه لم تكن منصة التمثيل حسب المدلول الحديث موجودة بعد، وظل المسرح يتطور إلى أن وصل لما هو عليه الآن.

### مسرح العرائس:

هو مسرح يعتمد على تشغيل الدمى أو (الكراكينز) بطريقة دراما (نورميد) فنية للثقيف وللترفيه، ويكون المسرح مكشوبا، وهو مهم بالنسبة للطفل، فهو يتخيله على أنه شخص أمامه، وهو محبب له يعرض قصصه في الهواء الطلق، وله ستارة تنزل على الدمى أو ترتفع عنها، وتتكون الدمى من الكرتون أو القماش أو (الفاير جلاس)، والخيطية والخشبية والورقية و(البولسترين) والقطنية والكتانية، وهذا المسرح له تأثير كبير على الأطفال؛ حيث يبهتهم ويدهشهم بقصصه الهادفة التي تسعى إلى إيصال القيم الفاضلة والأخلاق النبيلة وغرسها في نفوس هؤلاء الأطفال، كما تقدم القصص حلولاً للمشاكل الاجتماعية التي يعاني منها الطفل والأسرة، وتقدم بأسلوب

يليق بالطفل حسب مستوى وعيه، كما يقدم من خلال العرض الإرشادات التعليمية والسلوكية والنفسية.

ومسرح الدمى أو العرائس له عدة أنواع مثل: التحريك أمام الجمهور مباشرة بواسطة الخيوط أو بأيدي اللاعبين أنفسهم إذا وصل المحرك إلى مستوى الاحتراف، وهناك نوع آخر يعرض من خلال صندوق له شبك تظهر فيه الدمى أو من خلف ستارة، وأيضا هناك نوع آخر مثل الدمى المتحركة بعضا، حيث تثبت الدمى على عصا متحركة بواسطة قضبان حديدية أو خشبية، وهناك أيضا الدمى القفازية التي تحرك بواسطة اليد عن طريق إدخال اليد والأصابع داخل الدمية، وأيضا دمى الخيوط التي تحرك بواسطة وسائل إلكترونية، ومن حيث شكل الدمى ممكن أن تكون على شكل كائنات حيوانية أو بشرية أو خرافية أو نباتية ودمى الجماد ودمى الخارق التي تتشكل من الجن والعفاريت.

## ٣- الألعاب الشعبية

الترفيه والترويح عن النفس جزء أساسي في حياة الإنسان، وقد ابتكر الناس العديد من الألعاب لتحقيق هذا الهدف، واستخدموا لتنفيذ هذه الألعاب مواداً من الطبيعة وأجزاءً من الجسم، تارة يستخدمون الأيدي للعب، وتارة يكون الكلام والفصاحة، وتارة الأرجل كما في السباق أو لعبة الحجلة والبطاح، وقد تكون اللعبة طابة مصنعة من قطع القماش البالية أو ثلاثة أخشاب وحجر، أو ورقا وقلما، ومعظم هذه الألعاب محفزة على الحركة والنشاط، ويلعبها الصغير والكبير والأنثى والذكر، ومما قاله الرواة:

### لعبة الغماية (كمستير):

لعبة من الألعاب التي يلعبها الأطفال، تكون مجموعة من الأطفال بينهم طفل واحد فقط هو الذي يدير عينيه إلى الحائط ويعد إلى العشرة، وباقي الأطفال يذهبون للاختباء، وعندما يختبئون وينتهي الطفل من العد إلى العشرة يذهب للبحث عنهم، عندما يجد أي واحد منهم، يركض الطفل الذي كان يعد والطفل الآخر الذي وجدته ويذهبان إلى الحائط، المكان الذي كان يغمي عينيه عليه، والذي يصل بالبداية يقول: (كمستير) يكون هو الفائز، وتستمر اللعبة هكذا إلى أن يجد آخر طفل من الأطفال المختبئين، وأول طفل يجده هو الذي يبدأ العد في اللعبة القادمة، وإذا فشل هذا الطفل في أن يجد زملاءه في اللعبة أو سبقه أحدهم إلى الحائط وقال: (كمستير) فإنه يعاود العد من جديد.

هذه اللعبة تعلم الأطفال المشاركة وسرعة البديهة ودقة البحث.

### لعبة الطاسة

يتم إحضار وعاء صغير مثل (علبة معدنية) ويتم وضع كمية من التراب إلى حد النصف كي لا تكون ثقيلة كثيرا فتؤلم عند ركلها بالقدم ويتم إغلاقها، يجتمع اللاعبون من الصبية ولتحديد من تكون عليه حراسة الطاسة يعدون فيما بينهم إلى الرقم (٢٧)، فالذي يصله العد يكون الحارس، فيعمل أحد اللاعبين على ركل العلبه بعيدا وعلى الحارس اللحاق بها وإحضارها فيكون بقية اللاعبين قد اختبأوا، فيبدأ الحارس بالبحث عنهم، وكلما أمسك بأحدهم خرج من اللعبة، فيركلها أحد اللاعبين الباقين، حتى يعمل الحارس على الإمساك بجميع اللاعبين، وأول لاعب تم إمساكه يكون هو الحارس في اللعبة الجديدة.

## لعبة طاولة الزهر / النرد

طاولة الزهر (النرد)، صندوق خشبي بذرفتين، في كل جهة (١٢) خطأ إلى جانب بعضها ستة في كل ذرفة تقابلها ذات الخانات في الجهة الأخرى، وتحتوي على (٣٠) حجرا للعب تقسم إلى لونين: (١٥) حجرا على شكل قرص باللون الأبيض التي تمثل النور، ومثلها باللون الأسود التي ترمز إلى الظلام، وزهرتين مكعبتين هما حجرا (النرد) تتسلسل إشارات على ستة الوجوه لكل زهرة تدل على الأرقام من (١-٦)، ولها أسماءها: (اليك ١، الدو ٢، السي ٣، الجهار ٤، البنج ٥ ويتغير الاسم إذا اقترن من الرقم (٦) فيصبح بيش، والشيش ٦)، ويتم اللعب بها على نمطين: إما محبوسة، أو (٣١).

فالواحد والثلاثون عبارة عن جمع الحجار على دائرة الطاولة، ووضعها بخانة (اليك) والبدء بكسب الحجار حسب رمية الزهر، والمحبوسة هي حجز أحجار اللاعب الثاني بوضع حواجز أمام تحريرها كي لا يصل إلى الجهة الأخرى إلا متأخرا ليكون الكسب للخصم الذي يستطيع (الحبس).

طريقة اللعب:

يبدأ كل لاعب بوضع حجارته بأول خانة على يسار اللاعب المقابل، ويقوم بتحريكها حسب مجموع عدد النردين التي تحسب كالتالي:

١. يك ٢- دو ٣- سي ٤- جهار ٥- بنج ٦- شيش  
١:١ هب يك ٢:٢ دبارة ٣:٣ دوسه ٤:٤ دورجي  
٥:٥ دبش ٦:٦ دوشيش ٦:٥ شيش بيش ٤:٥ بنج جهار

ويتم لعب هذه اللعبة لخمس جولات، يفوز اللاعب بالجولة إذا أكمل إخراج حجارته قبل خصمه، ويحسب له فوزان إذا أنهى كسب حجارته قبل أن يبدأ خصمه بكسب أي حجر من حجارته الأخرى.

## لعبة الحية والسلم:

هي كرتونة تكون عليها الأرقام من (١-١٠٠) كل رقم في مربع، وفيها أيضا رسوم لسلم وأفاعي، وتحتوي على زهر (نرد) وحجرين، واللعبة فيها طرفان، يرمي الطرف الأول الزهر ويضع الحجر الخاص به على الرقم الذي ظهر من خلال (النرد)، وإذا وصل إلى رقم عند بداية السلم يصعد حتى آخره، ويلعب الطرف الثاني بنفس الطريقة، وفي حال رمى الزهر وصدف الرقم المربع الذي عليه رأس الأفعى يرجع إلى الوراء حيث آخر ذنبها، والفائز من يتخطى إلى الرقم (١٠٠).

## لعبة الزقطة / خمس حجار

من الألعاب الشعبية القديمة التي كانت تمارسها البنات أكثر من الأولاد، حيث تجمع خمس حصوات صغيرات عادة من الصوان، وتمارس هذه اللعبة من خلال لاعبين أو ثلاثة، يقوم كل واحد بقذف إحدى الحصوات عاليا، ليلتقط في المرة الأولى حصوة من الحصوات الأربع الباقية على الأرض أمامه وبين اللاعبين، وفي المرة الثانية يقذف الحصوات عاليا بالهواء ليلتقط حصوتين، وفي المرة الثالثة يلتقط ثلاث حصوات معا، ثم يجمع الخمس حصوات على ظهر كفه، ثم يقذفهن فيحاول جمعها بيده من الرمية نفسها بما يستطيع التقاطه من الحصوات، ويكون الدور بعد على أحد زملائه المشاركين في اللعبة، ليقوم بما قام به من قبله، ومن شروط الفوز بهذه اللعبة عدم سقوط الحصوة المكدوفة قبل التقاط العدد المطلوب من الحصى على الأرض، حينها تكون اللعبة لاغية، ويحق لزميل آخر الشروع بدخول اللعبة وهكذا.

كيفية لعب الزقطة: تتكون الزقطة من خمس حصوات في يد كل لاعب، وهي تتكون من ٧ أشواط بمعنى أنها تأتي على سبع مراحل:

الشوط الأول: يسمى أول وهو أن ترمى الخمسة الحجارة على الأرض، ثم يؤخذ المزقاط ويقوم اللاعب بأخذ الحجاره واحدا واحدا، وإذا تم لمس الحصوة ولم يأخذها يسمى ذلك هومة.

الشوط الثاني: يسمى ثني وهو أن تقوم برمي الحجاره ثم يؤخذ المزقاط، ويقوم بأخذ كل حجرين مع بعضهما.

الشوط الثالث: يسمى ثلث وهو ترمى الحجاره ويؤخذ المزقاط ويأخذ اللاعب ثلاثة حجاره مع بعضها دفعة واحدة، ثم يأخذ الحجر الرابع.

الشوط الرابع: يسمى زقوة وهي أن ترمى الحجاره جميعها ثم يؤخذ المزقاط ويقوم اللاعب بأخذ الحجاره جميعها دفعة واحدة.

الشوط الخامس: ويسمى الأم وهو أن ترمى الخمسة الحجارة على ظهر اليد ويجب أن تستقر الخمسة الحجار على ظهر اليد، ثم تختار الأم وبعد اختيار الأم إذا سقطت يعد اللاعب خاسرا، ثم يبدأ اللاعب الآخر.

الشوط السادس: ويسمى الخسم وهو أن يقوم اللاعب بثني إصبع الشاهد مع الإصبع الوسط، ويقوم بوضع اليد على الأرض ليشكل فتحة ما بين إصبع الإبهام وإصبعي الشاهد والأوسط المتلامسين، ويأخذ المزقاط ومن بعد يقوم اللاعب الآخر باختيار الأم ويقوم بتدخيل الحجاره

جميعها دون أن تلمس (الأم)، ثم الأم وإذا لم يستطع إدخال الأم أو لامسها أحد الحجارة يكون اللاعب خاسرا.

الشوط السابع: وهو القشط وهو أن ترمى الحجارة على ظهر اليد جميعها، ويقوم بقذفها للأعلى بحيث تكون مجتمعة ليتلقفها بيده دون أن يسقط منها أي حجر ليكون فائزا.

### لعبة بيت بيوت

هذه اللعبة قديمة، وانتشرت بالأرياف أكثر من البادية والمدنية، حيث كان أولاد الحي الصغار والبنات يتجمعون مع بعضهم، وكانت لعبة بيت بيوت عبارة عن تخيل من خلال تقمص الأدوار، فيشكلون الأسر التي تتكون من زوج وزوجة وأولاد، وكل شخص أو مجموعة لهم بيت يختطونه على الأرض، ويمارسون فيه عادات اجتماعية يمارسها الكبار مثل الضيافة والأكل وصلة الرحم، يصنعون أدوات الطبخ من الطين أو الصفائح الحديدية التالفة، ويتوهمون استخدام البنادق بقطع من الخشب يجعلون لها حمالة من خيطان لحملها في الكتف، ويتخيلون ركوب الحصان على عود من القصب.

### لعبة سبع حجار والحجية:

يجمع الأطفال سبعة حجارة مرققة ويتم ترتيبها فوق بعضها، ويرمون عليها كرة من مسافة ثابتة لجميع اللاعبين، والذي كان يوقع كل الحجارة دفعة واحدة كان هو الفائز.

### لعبة السبع حجار:

لعبة (السبع حجار)، لعبة شعبية يلعبها الأطفال من فريقين، تكون اللعبة بترتيب الأحجار السبعة فوق بعضها، ويجب أن يكون الحجر مستوي السطح من أجل الترتيب، تبدأ اللعبة بأن يبدأ أحد الفريقين بضرب الكرة على الحجارة (محاولة لكل فريق)، والفريق الذي يوقع الحجارة يبدأ بالهرب وتكون مهمته إعادة ترتيب الحجارة من دون أن تلمسه الكرة التي يرميها الفريق الآخر باتجاه اللاعبين من الفريق الخصم، واللاعب الذي تلمسه الكرة من الفريق الثاني يخرج من اللعبة، وإن صدها برأسه فلا يخرج، وتنتهي اللعبة بأن يقوم الفريق بترتيب الحجارة لتحرير اللاعبين الذين تم إخراجهم فيكون هو الفائز، أو أن يستطيع الفريق الذي يمتلك الكرة إخراج

جميع اللاعبين.

### لعبة البدريس:

وهي عبارة عن لعبة لإمضاء الوقت، يلعبها عادة اثنان من صغار السن، وتقوم على رسم مربع في وسطه خطان على شكل (+) وتلعب بثلاثة حجارة لكل خصم، ويفوز من يضع الحجارة الثلاثة بخط مستقيم عموديا أو أفقيا، وخلال اللعب يستطيع اللاعب إزالة حجره من مكان لآخر، كما يمكن أن تلعب بتسعة حجارة لكل خصم، ومن ينهي حجارة خصمه بعد أن يحبس أي حجر منها يفوز باللعبة.

### لعبة المنقلة:

عبارة عن قطعة من الخشب بوجه مستطيل محفور فيها أربعة عشر حفرة في صفين متقابلين، يوضع في كل جورة سبعة حجارة صغيرة، وبالعادة تكون الحجارة من نوع محدد يطلق عليه الناس في المنطقة بزقة القمر، وهو حجر ملس لونه أبيض، ويمكن الحصول عليه من حجارة الأودية.

تقوم اللعبة بأن يأخذ أحد اللاعبين حجارة من إحدى الجور، يضع كل حجر في جورة من الجور التي تلي الجورة التي أخذ منها، ويأتي دور اللاعب الآخر وبنفس الطريقة يعمل، وعندما ينزل حجر في جورة ويصير فيها زوج من الحجارة ويستمر اللعب بالتناوب حتى تصير أربعة حجارة في جورة واحدة، عندها يخرجها خارج المنطقة وتُحسب نقاطا له، وبفوز الذي يحصل على أكثر من (٥٠) حجرا.

### لعبة حابو جيبو:

عبارة عن لعبة عفوية يلعبها الأطفال في أول عشر سنين من عمرهم، وطريقتها أن يضع الأطفال حجرين وفوقهما عصا قصيرة، ويقف أحد اللاعبين ممسكا بعصا أخرى يضعها تحت العصا التي تتركز على الحجرين ويقذف بها عاليا وبعيدا وهو يصيح (حابو)، فيتهيا باقي اللاعبين في الساحة لتلقف العصا، فإن تم إمساكها من قبل لاعب من اللاعبين يحل محل اللاعب الذي ضربها، وإن وقعت على الأرض يقوم أحدهم بقذفها باتجاه اللاعب الذي قذفها، فإن استطاع صدها بالعصا كان فائرا ويستمر باللعب، وإن لامست الحجرين يحل محله الذي رمي بها.

## لعبة وقع حرب:

هي لعبة يمارسها الأطفال، تقوم على رسم دائرة وتقسيمها إلى عدة أقسام، وكل قسم يحمل اسم بلد من البلدان، يقوم أحد المشاركين باللعبة بالبدء، حيث يقول وقعت حرب بيننا وبين (اسم البلد)، ثم يهرب الطفل الواقف على البلد المذكور، ويقوم الشخص الذي اختار البلد باللاحاق به، فإذا أمسكه خرج من اللعبة، وإذا رجع إلى مكانه الأصلي قبل أن يمسكه تعاد الكرة مرة أخرى، والفائز الذي يبقى أخيرا.

## لعبة حاكم جلاذ:

هي لعبة شعبية قديمة يلعبها الأطفال مع بداية تعلمهم القراءة والكتابة، وما زالت إلى الآن وإن ليست بذلك الشيوع قبل عشرات السنوات، وهي مهمة لتعبئة الفراغ لدى الأطفال، ذكورا وإناثا، وهي لعبة مرحة ولطيفة.

## عدد اللاعبين: أربعة من الذكور أو الإناث.

طريقة اللعب: تقص ورقة بيضاء إلى أربعة أقسام متساوية في الشكل، وتطوى بعد أن يكتب على واحدة منها (حاكم)، وعلى الثانية (جلاذ) وعلى الثالثة (مفتش)، وعلى الرابعة (لص) وقد تم تحضير أداة لاستخدامها للضرب، يمسك أحد الأطفال الورقات الأربعة في يده ويرميها أمام اللاعبين، ويأخذ كل واحد منهم ورقة وهم قعود، فالذي تقع في يده الورقة المكتوب عليها حاكم يسأل: (أين المفتش؟)، فيرد عليه الطفل الذي كتب على ورقته المفتش قائلاً: (حضرتي)، فيقول الحاكم: (أخرج اللص)، فإن استطاع المفتش أن يحدد من بين الاثنين من هو الذي معه الورقة المكتوب عليها (اللص) فيحكم الحاكم عليه بعدد من الجلادات التي ينفذها من كتبت على ورقته (جلاذ)، وإن لم يستطع المفتش التحديد نجا اللص من العقاب وعوقب (المفتش).

## لعبة القلول:

لعبة كان يمارسها الأطفال في أوقات الدفء، وميادينهم فيها أزقة الحارات وساحات البيادر، وقد كانت من الألعاب المفضلة عند أبناء القرى، فتكسبهم بعض المهارات، وتراجع الاهتمام بها أخيرا عما كانت عليه من قبل.

والقلول كرات صغيرة زجاجية، وقد تكون بلون واحد داكن أو شفاف، أو مشكلة بأكثر من لون ويتم لعبها بأكثر من طريقة:

١. الجورة: يلعبها اثنان أو أكثر، يقومون بحفر حفرة صغيرة في الأرض (جورة) يرمي فيها أحد (قل) من مسافة ثابتة، فإن دخل (القل) في الجورة يقوم بتسديده وقذفه من بين إصبعين ليصيب (قل) زميله الذي يوضع على خط بدء اللعب، فإن أصابه كسب وكرر اللعب، وإن لم يصبه يكون قد خسر ولزميله البدء باللعب... وهناك طريقة أخرى للعب (الجورة) بأن توضع مجموعة من (القلول) فيها بطريقة الرمي من نفس المسافة، والذي ينجح في إدخال آخر (قل) يكسب جميع (القلول) الموجودة في الجورة.

٢. المور: ويلعبه اثنان أو أكثر بأن يرسموا خطا مثلثا أو دائريا على الأرض يثبت عليه عدد مماثل لكل من اللاعبين من (القلول)، ثم من نفس مكان (المور) يرمي كل منهم (قل) باتجاه خط مستقيم مرسوم على مسافة، فمن كان (القل) الخاص به أقرب إلى الخط يبدأ اللعب من عند الخط بالتصويب على (القلول) الموجودة في (المور)، فد(القل) الذي يصيبه ويدفعه خارج خط (المور) يكون كسبا له، ويتواصل لعبه مع ثبات الآخرين حتى يفشل في الإصابة لبدأ اللعب من كان يليه في القرب من الخط، ويتم التناوب بين اللاعبين بهذه الطريقة حتى انتهائها فيكون هنالك من كسب وهنالك من خسر، لتعاد من جديد.

وهنالك لعبة (القلول) بأسلوب مختلف عما ذكر تسمى (البنابير)، تقف مجموعة من الأطفال على خط مستقيم، فيرمي أحدهم (القل) إلى مسافة، ومن نفس المكان يحاول لاعب آخر أن يرمي (القل) منه على السابق، فإن أصابه أخذه، وإن لم يصبه يختار لاعب ثالث أن يرمي على أي من السابقين، فيصير له إن أصابه، وتستمر اللعبة إلى اكتمال اللاعبين، فإن لم يفز أحدهم عادت (القلول) إلى أصحابها.

### لعبة علة الكبريت / الكبريتة:

يلعبها ثلاثة أشخاص، ويؤخذ بالاعتبار تسمية ثلاثة جوانب من الكبريتة، الحافة الطولية والحافة العرضية والقاعدة، فعندما تقذف الكبريتة من قبل اللاعب على الأرض إذا وقفت على الحافة الصغيرة العرضية سمي من قذفها حاكما، وإذا وقفت على الحافة الطولية سمي قاذفها جلادا، وإذا وقعت على الناحية العريضة سمي قاذفها قط أعور، فيطلب الحاكم من الجلاد جلد القط العدد الذي يراه مناسبا وهكذا تستمر اللعبة.

## لعبة يا عمي وين الطريق:

يلعبها مجموعة من الأطفال الأولاد والبنات، يربطون أعين لاعب أو لاعبة بمنديل، ويأخذ هذا اللاعب بالتساؤل: يا عمي وين الطريق؟ فيجيبه الجميع: قدامك حجر وإبريق ولا يحل اللاعب المنديل عن عينيه إلا إذا استطاع أن يمسه أحد اللاعبين، فإن فعل ذلك ربط عيني ذلك اللاعب وهكذا تستمر اللعبة.

## لعبة الخارطة:

تتكون من اثني عشر لاعبا ينقسمون إلى فريقين، وبطريقة الاقتراع يتم التصويت لمن صارت له بداية اللعبة، فيرسم هذا اللاعب على الأرض مربعا كبيرا ويرسم داخل المربع طرقا تبين الأماكن التي ذهب إليها أعضاء الفريق، ثم يغادر الفريق الآخر المكان في عملية تفتيش عن الفريق الأول حسب الخارطة المرسومة، وعندما يتفرق الفريق الثاني للبحث يتسلل واحد من الفريق الأول ويمسح الخارطة، فإن تمكن دون أن يراه أحد أعضاء الفريق الثاني يصبح له الحق في رسم خارطة أخرى، أما إذا تمكن أعضاء الفريق الثاني من معرفة ولو واحد من أعضاء الفريق الأول صار لهم الحق في رسم خارطة أخرى ليأخذ الفريق الأول دورهم وهكذا.

## لعبة دور يا صحن السكر:

تتكون هذه اللعبة من مجموعة بنات يرددن: (دور يا صحن السكر وقع مني واتكسر مين شمه ما مله) ويحكن اسم فلانة من الموجودات، فتلحق البنات والتي تمسكها تخرج من اللعبة، والتي تبقى للآخر ولا يتم إمساكها تكون هي الفائزة.

## لعبة العدس:

لعبة جماعية يلعبها مجموعة من الأطفال، يختار الأولاد أحداً منهم لتكون كرة صغيرة معه، وهو بدوره يقذفها إلى الأعلى نحو أي شخص منهم، وهذا بدوره يقذفها نحو أحد اللاعبين، فإن لم يستطع التقاطها قبل أن تصل إلى الأرض أو إن لمست رجله خرج من اللعب، ويبقى بقية أعضاء الفريق يكملون اللعبة بنفس الطريقة، والفائز آخر لاعب يبقى.

## لعبة ليلي:

لعبة تقوم بها مجموعة من البنات يمسكن بأيدي بعض ويتحركن بشكل دائري وإحداهن في الوسط يطلقن عليها اسم (ليلى)، تتظاهر (ليلى) بالبكاء وهي تغطي كلتا عينيها بيديها، تغني البنات حولها:

ليلى يا ليلي ليش عم تبكي بدك رفيقة

قومي اختاري زي ما بدك

فتتجه (ليلى) وهي مغمضة العينين إلى حلقة البنات وتقترب من إحداهن وتشير بإصبعها إليها لتفتح عينيها بعدها وتتعرف على البنت التي اختارتها لتأخذ دورها وتكون (ليلى) من جديد، وهكذا تستمر اللعبة.

## لعبة الكراي:

لعبة شعبية قديمة يلعبها مجموعة من الأطفال يشكلون فريقين: كل فريق له خط مستقيم يقف عليه أعضاؤه ويكون موازيا للخط الآخر، وتبدأ اللعبة بأن يقفز طفل من أحد الفريقين على رجل واحدة ويشني الأخرى للخلف ويمسكها بيده محاولا الوصول إلى الخط الثاني، وتحدث محاولات من الفريق الآخر لإعاقة وصوله، وهكذا تستمر اللعبة.

## كرات الجوارب أو الشرايط:

تجمع الأمهات والأولاد الجوارب التي سبق استعمالها وبليت، والتي لا يمكن استخدامها مرة أخرى، تلف على بعضها وقد تحشى بقماش كي يكبر حجمها، وقد يشارك أولاد الجيران في جمع الجوارب كي تصير الكرة أكبر بحجم يناسب اللعبة، فقد تتناقلها الأيدي بحجمها الصغير وقد تتناقلها الأرجل بحجمها الكبير، وقد يقف الأولاد أو البنات بشكل خط مستقيم، ويعملون بالتناوب على اصطياد الولد الواقف في الوسط بتصويب كرة الجوارب عليه.

## لعبة الشارة:

الشارة هي عبارة عن لعبة شعبية تتكون من فريقين، وكل فريق يتكون من رجلين، تنصب خمسة حجارة مستطيلة الشكل بشكل بيضوي، ويتقدم هذه الحجارة (الناش)، وتبعد المجموعة الثانية عن الأولى مسافة ٣٠م تقريبا، يلعب من الفريق الأول شخص، ويقف عند (الناش) ويضرب الناش الثاني بحجر إذا أصابه يستمر بالرمية على بقية الحجارة، وإذا أخطأ يوقف الرماية ويبدأ

الفريق الثاني باللعب، والفريق الذي يسقط جميع الحجارة في البداية هو الفائز.

### سيارة السلك:

كان الأطفال يصنعون من أسلاك النحاس الخفيف على شكل سيارة أو شاحنة صغيرة، ويتم عمل عجلات لها وستيرنج (مقود) يمتد مع قضيب حديد طويل ليوجهها الطفل وهو يسير على قدميه، وكان الأطفال يزينونها، ويجرون السباقات بها، فالذي لا تتعثر سيارته أو تتفكك يكون صاحب الفوز.

### لعبة الكريكمة:

هذه اللعبة قديمة كان يلعبها مجموعة من الأطفال، حيث يضمُّ الصبية أيديهم يدا واحدة على شكل قبضة، ويضعونها فوق بعضها، يسأل أحد اللاعبين زملاءه عما في قبضة اليد العليا قائلا: ما هذه؟ فيرد عليه الجميع قائلين: كريكمة، ثم يسأل عن القبضة التي تليها، وهكذا حتى يصل إلى آخر قبضة يد ويسأل: ما هذه؟ فيرد عليه الجميع قائلين: بنت السلطان، فيسأل: إيش فيها؟ فيرد عليه الجميع: خوخ وorman، فيسأل: وين حصتي؟ فيردون عليه: تحت (اللقان) وعاء فخاري كبير، ثم يسأل: وين اللقان؟ فيقولون: كسرتة الغنمة، ويسأل: وينها الغنمة؟ فيردون: ذبحناها، فيسأل: وين دماها؟ فيقولون: أكلته العصافير، ويسأل: وين العصافير؟ فيقولون: في بحر أبوي الصغير، فيسأل: وين هو؟ فيقولون: في بحر أبوي الكبير، ثم يقول أحدهم: خذها يا غراب وطير، فيحرك الجميع أيديهم على هيئة حركات الطير وتنتهي اللعبة.

### لعبة البطاح:

هي لعبة مشهورة عند الشباب والأطفال الذكور، الهدف منها التسلية والتباهي بالقوة الجسدية التي يملكها الشخص الذي يقوم بعملية البطاح والفوز في هذه اللعبة، وهذه اللعبة لها آداب ومبادئ تتضمن أن تتم بدون إصابات وإيذاءات، ومن هذه القواعد والمبادئ ممنوع استخدام الرجل في عرقلة الشخص الثاني، وممنوع مسك الآباط والضرب على الرأس، وممنوع ضرب البوكسات (اللكمات) وممنوع رفع الشخص ثم رميه على الأرض.

### لعبة الزوايا:

يلعب هذه اللعبة خمسة أشخاص ذكور أو إناث يختار أربعة لاعبين زاوية أو مكان يقف فيه كل منهم، ويبقى اللاعب الخامس في الساحة، وعليه أن يعطي الإشارة ببدء اللعبة، وعلى بقية الأطفال أن يتبادلوا الأماكن مع بعضهم، ومع تكرار التبادل فإن تمكن اللاعب الخامس من احتلال مكان أحدهم يخرج اللاعب الذي لا مكان له من اللعبة، فيقوم مكان زميله الذي احتل مكانه،

وبهذه الطريقة تدوم اللعبة.

### لعبة سباق الكيس:

عدد اللاعبين من ٦ إلى ١٠ ذكور أو إناث، والأدوات كيس (شوال) لكل واحد، يختار كل فريق من سيكون القائد الذي سيمثله في الاتفاق على نظام اللعبة، يرسم خط مستقيم في الساحة أو الملعب يقف عليه اللاعبون، ويلبس كل شخص الشوال، حيث تكون الناحية المغلقة من الكيس في القدمين والناحية المفتوحة ناحية الصدر ويمسكه باليدين، وعندما تعطى إشارة البداية يقوم الأعضاء بالتسابق من نقطة البداية إلى نقطة النهاية في الناحية الأخرى للملعب ثم العودة، وعلى قائدي الفريقين ملاحظة اللاعبين وممسكهم بقواعد اللعبة، وهي لا يحق للشخص المشي دون كيس، وأيضا في حالة وقوع أحدهم عليه أن يتابع المشي من النقطة التي وقع فيها، وأيضا يجب عدم مسك أي منهم بالآخر أثناء اللعب.

### لعبة عالي واطي:

عدد اللاعبين غير محدد في هذه اللعبة، بداية يتم اختيار أحد الأولاد لتكون مهمته ملاحقة بقية الأولاد الذين يتفرقون، عليه ملاحظتهم للقبض على كل واحد منهم، وعندما يقترب من أحدهم ويقف هذا اللاعب في مكان مرتفع ويقول: عالي، يجب على اللاعب الملاحق تركه والذهاب لغيره، وهكذا حتى يقبض على أحدهم فيأخذ مكانه، لينضم هو إلى الفريق الملاحق.

### لعبة شفت القمر:

لعبة شعبية يلعبها اثنان من الذكور أو الإناث، يقف الطفلان ظهرا بظهر ومتلاصقين، يمرر كل منهما كلتا يديه إلى الوراء وبطريقة فنية تشبك الأيدي ليبدأ كل منهما اللعبة، حيث يحني جسمه إلى الأمام نحو الأرض، ويكون الطفل الثاني قد ارتفع على ظهر الأول مع تكرار ذلك مرارا، وفي كل مرة يقول الحامل للمحمول: شفت القمر، فيرد عليه المحمول: شفته، فيسأله الأول: شو تحته، فيجيب الثاني: حمص مقلي، فيقول الأول: طيح عني يا عقلي، فينتهي دور الحامل على هذه الطريقة ليبدأها الثاني مع ترديد ما قاما به في المرة السابقة، وهكذا تستمر اللعبة.

### لعبة القدسية

وهي عبارة عن سبعة حجارة وفي أمامهم حجر صغير يلقب بالقرد، فيبدأ الأولاد برمي الحجارة

على القرد، والذي يصيب القرد هو الفائز.

## لعبة حادي بادي

لعبة خاصة بالفتيات كن يلعبنها في الحارات في فصل الصيف، حيث تكون الأرض جافة يمكن الجلوس عليها، تبدأ اللعبة بجلوس الفتيات على الأرض على شكل دائرة، تقف في الوسط فتاة يختزنها بالقرعة وتردد عبارة: (حادي بادي سيدي محمد البغدادي شالو وحطو كله ع هاذي) وهي تشير بإصبعها على الفتيات الجالسات عند نطق كل كلمة تتلفظ بها، وإذا انتهت من آخر كلمة (هاذي) وكانت إشارتها على إحدى الفتيات، تخرج هذه الفتاة من اللعبة، وتكرر الفتاة ترديد العبارة، وكل مرة يكون الدور على فتاة أخرى تخرج من اللعبة إلى أن تبقى فتاة واحدة تكون هي الفائزة، وتصبح هي التي تبدأ اللعبة من جديد.

## لعبة صلح

هي لعبة للأطفال، يكون عدد اللاعبين فيها بين (٣ - ١٠)، حيث يقوم اللاعبون باختيار أحدهم ليقف ويعطي ظهره للمشاركين، ويمد يده خلف ظهره، ويصطف باقي المشاركين خلفه، ويقوم أحدهم بلمس يد المصلح (الشخص الواقف في الأمام) ثم يصرخ الجميع بكلمة (صلح) ثم يستدير المصلح وعليه أن يعرف من الذي لمس يده، فإذا عرف ينتقل الدور منه إلى اللاعب الذي لمسه، وإذا لم يعرف يستدير مرة أخرى.

## لعبة الطائرة الورقية

تتكون من القصب، ورق تجليد، خيطان قوية، طحين معجون بالماء لاستخدامه للصق. طريقة الصنع: يتم تقسيم أعواد القصب بأداة حادة طوليا بعد نقعها بالماء كي لا تتشقق، يصلون قطعتين من القصب على شكل إشارة (X) وقطعتين على شكل إشارة (+) ويثبتونها من الوسط بالخيطان، ويجعلون فوقها قطعة من (القرطاس) المتين تثبت إما بشني أطرافها للداخل مع مادة لاصقة، أو أيضا بالخيطان بطريقة الخياطة، ثم يقومون بعمل مربط بواسطة خيط من ثلاثة أماكن من إحدى الجهات يسمونه (الميزان) ويمتد منه خيط طويل للإمساك به عند إطلاقها في الهواء، ومن الجهة المقابلة (للميزان) يعملون مربطاً من موضعين تتصل به قطع قماش بطول يرونه مناسباً يسمونه (الذيل)، وينتظرون هبوب الريح مع المساء لإطلاقها على ارتفاع قليل أولاً، وكلما أحسوا بالسيطرة عليها زادوا من طول الخيط لترتفع أكثر، ويستمر لعبهم إلى ما بعد الغروب أحياناً.

## لعبة (o-x)

هي لعبة تتكون من ٩ مربعات ترسم على الورق، ويقوم بأداء هذه اللعبة لاعبان فقط حيث يأخذ أحدهما رمز إكس (X) والآخر رمز أوه (O)، ويبدأ أحد اللاعبين اللعبة بوضع رمزه داخل أحد المربعات، ثم يأتي دور اللاعب الثاني ليضع الرمز الذي اختاره، ومن يستطيع أن يضع ٣ رموز بطريقة متعامدة أو أفقية تنتهي اللعبة لصالحه.

## لعبة الشدة (الباصرة):

هي إحدى ألعاب أوراق الشدة، يتم لعبها من قبل شخصين أو أربعة أشخاص، يقوم أحدهم بتوزيع خمس أوراق على بقية اللاعبين مع وضع أربع أوراق مفتوحة على الأرض تسمى (النار)، ويبدأ اللعب من قبل أول شخص استلم الورق، ثم الذي يليه فالثالث ثم من قام بتوزيع الأوراق، يبدأ الشخص الأول باختيار الورقة الأولى من أوراقه الخمس، فإذا كانت الورقة فيها مجموع ورقتين، أو ورقة مشابهة لإحدى الأوراق الموجودة بالنار يقوم بأخذ ورقته مع تلك الأوراق، وإذا كانت بيده ورقة الولد يأخذ كل ما في النار، وإذا كانت الورقة بيد الشخص مشابهة أو مساوية لمجموع أرقام الأوراق الموجودة بالنار فيأخذها كسبا وتسمى (الباصرة)، أو أن يرمي ورقته دون أن يأخذ شيئاً، وكل لاعب في كل دور له أن يتصرف بورقة واحدة من يده حتى تنتهي جميع الأوراق الموجودة بأيديهم ليعاد توزيع خمس أوراق أخرى مرة ثانية من الأوراق المتبقية، إلى الانتهاء من جميع الأوراق الموجودة في الشدة التي يكون عددها (٤٤) ورقة منها أربع أوراق تحمل صورة (الولد) تسمى (قاشوش) لالتهامها جميع الأوراق الموجودة في النار، والفائز من يحصل على أكبر رقم من (الباصرة) أو أكبر كمية من الورق.

## لعبة السيجة (البرسيس)

هي لعبة تناقلتها الأجيال منذ فترة قديمة إلى يومنا هذا، وتتكون اللعبة من ٨ مربعات تكون مرسومة إما على الأرض أو على منديل قماش أو على لوح خشب، تتكون اللعبة من ٤ لاعبين لكل لاعب أربعة أحجار، بداية اللعبة يرمي كل لاعب قطعتي النرد، واللاعب الذي يحصل على أكبر عدد يبدأ اللعبة، كل لاعب يرمي النرد بدوره وعلى عدد الأرقام التي يحصل عليها يحرك الحجر بحيث تلف الأحجار على الخطوط بين ال ٨ مربعات وحين ينهي جميع أحجاره تنتهي اللعبة.

## لعبة الحجلة

عبارة عن مستطيل يرسم على أرض ترابية، ويقسم هذا المستطيل بشكل عرضي إلى عشرة مستطيلات صغيرة، يتم اللعب بها بواسطة حجر صغير، وفي الغالب اللعبة مخصصة للبنات، حيث تمسك البنت الحجر وتقوم برمييه على الرقم الأول، ثم تقفز إليه على قدم واحدة، ثم تلتقط الحجر وتقفز إلى باقي الأرقام تباعا، وتعود إلى الرقم التالي وهكذا، وتخسر اللاعبة دورها في حال داست بقدمها أحد الخطوط أو لمست قدمها المرفوعة الأرض.

## لعبة الفنجيلة

تتكون هذه اللعبة من صينية و(٧) فناجين يتم إخفاء خاتم تحت أحد الفناجين المقلوبة في الصينية من قبل الطرف الأول، وعلى الطرف الثاني أن يعرف الفنجان الذي يوجد تحته الخاتم.

## المراجيح الخشبية

عبارة عن لوح من الخشب يثبت بأربعة حبال من الزوايا، ومن الأعلى تنصب ألواح خشبية تكون مربطاً للحبال التي تثبت عليها كي تكون متينة وقوية، وهذه المرحيحة أكثر ما تنصب في الأعياد كعيد الفطر وعيد الأضحى، وتكون منصوبة في ساحة كبيرة يتجمع الأطفال حولها ويركبونها.

## ٤- الأزياء الشعبية

### الملابس والأزياء

الأزياء تدل على هوية مرتديها، فيعرف من خلالها انتماء الشخص وبيئته إن كان فلاحا أو بدويا أو شركسيا أو درزيا، ويتضح الفرق ما بين ألبسة كبار وصغار السن من الرجال والنساء، فالشباب والشابات يرتدون الألبسة ذات الألوان الزاهية، والكبار في السن يرتدون الألبسة التي توحى ألوانها بالوقار.

أزياء النساء التراثية: كانت المرأة تلبس ثوبا طويلا تثنيه من عند الخصر بحزام مصنوع من القماش أو الصوف حتى يصل الثوب لكاحل القدم، وكان يصنع الثوب من قماش (الدولين)، أو من قماش (المخمل) الأسود للميسورين، ويوشى الثوب بالتطريز من عند الصدر والجوانب، ومن لباس النساء أيضا الجبة، كانت المرأة تخطيها من قماش القطيفة أو الجوخ الفاخر، وتطرزها بعدة ألوان زاهية من جهة الصدر والجوانب واستدارة الثوب من الأسفل، وغطاء الرأس كان اسمه (كسماية) وهي منديل أسود على شكل مربع، كانت المرأة تلبسه وتعقده من خلف أذنيها، وأطرافه ترسلها على الصدر أو تتركها على الظهر، والمرأة الكبيرة بالعمر كانت تلبس العصبة أو العصابة، وهي منديل أسود تطويه من فوق جبينها عدة مرات، وتعقد طرفيه خلف الرأس، وتلبس تحته قطعة رقيقة ذات لون أسود يغطي كل رأسها تسمى (الملفع) أو (الشنبر).

### المدركة

هي ثوب أسود طويل فضفاض يصل إلى كعب القدم، كان يطرز بخيوط ألوانها زاهية على الصدر والجوانب، وأحيانا تكون من المخمل الأسود، ولآن ترتديها النساء المسنات.

### العصابة (العصبة)

هي قطعة من القماش موشاة باللون الأحمر أو الأرجواني، وتطرز بخيوط ذهبية أو فضية، ولا ترتدى إلا في المناسبات.

١. **الشمبر:** ويقال الشنبر، أو المنديل أو المسفع أو الملفع أو المسفع: وهي قطعة من القماش الرقيق ذات لون أسود، تلف على الرأس قبل وضع العصابة على الجبين، وقد يطول الشنبر ليصل أسفل الظهر من الخلف.

٢. **العرجة:** وهي قطعة قماش تشبه العصبة تثبت عليها قطع ذهبية أو فضية بواسطة عرى، وتزين بالخرز الصغير ذي الألوان الزاهية تثبتها المرأة على رأسها فوق العصابة وتلقي بقية طولها إلى الخلف الذي قد يصل إلى أسفل الظهر، تلبسها النساء في مناسبات الأفراح.
٣. **الصفة:** وهي مثل العرجة من الأمام إلا أنها لا تمتد إلى الظهر وتخلو من الخرز.
٤. **المنديل (البشكير):** وهو منديل يتخذ من القماش الذي تصنع منه (البشكير)، ذو ألوان زاهية، وتكسوه رسوم أشكال لتزيينه، يتم استخدامه بدلا من العصابة فوق الشنبر.
٥. **البرقع:** يتكون البرقع من قطعة قماش مطرزة بأكثر من لون، يغطي الرأس والأذنين ويستر الوجه إلى أسفل الذقن، وتتدلى منه قطعة من القماش مستطيلة، وكان يزين بسلاسل من العملات الذهبية أو الفضية تعلق على الجوانب.

## الفتستان الدرزي

يتكون الفتستان من ثلاثة أقسام:

- ١- الثوب الداخلي: يتكون من القماش الأبيض السميك ليستر الأنثى.
- ٢- الفتستان الرئيسي: ويكون مقصبا وله عدة ألوان، الألوان الفاتحة للصبيا وصغار السن، والألوان الغامقة للنساء المسنات، وقماش الفتستان يكون من المخمل المقصب ومطرز بأشكال عدة.
- ٣- الجزء الثالث: وهو ما يسمى بالحلحول، وهذا الجزء يكون من عند البطن للأسفل ومن الأمام فقط، ويكون مدكوكا بالمطاط من أجل ربطه على الخصر، ويكون من نفس لون الفتستان ويرصع بالقصب ذي اللمعة البراقة.

## الدراسة:

فتستان يتكون من عشرة أذرع من القماش، يكون فيه كسرات على الخصر، وبالتنورة الكشكش، وخمس طيات توسع الفتستان، وعلى الخصر قطعة فوق الفتستان تسمى المملوك (قطعة مثل المريول تكون على لون الفتستان أو معاكس له) ويتم ارتداء الجاكيت فوق الفتستان، والفوطة (الشال) أعلى الرأس، والطربوش المزين بالذهب على شكل ليرات، ويتكون من قطعة جوخ أحمر، وفي أعلاه قرص من الفضة يوضع على الرأس، والفوطة فوقه، وتكون أكمام الفتستان طويلة، والفتستان واسع وطويل، وبألوان مزهرة وفاتحة.

## الطربوش:

الطربوش من أساسيات اللباس الدرزي، يوضع تحت المنديل الذي يسمى (الفوطة) ويوضع على رأس الأثني، يصنع من الصوف بشكل دائري، وتتم حياكته بدقة على الصنارة، ويكون باللون الأحمر القرميدي، ويعمل بشكل الطاقية الدائرية ثم يوضع بالوسط (على الرأس) قرصين يكونان من الفضة مرسوم أو مكتوب عليهما عبارات خاصة، وتتدلى من الطربوش ثلاث ليرات من الذهب من جهة الأذنين، من أجل تغطية الأذن، وتسمى الشوارق، وتخييط الليرات على قرص الفضة الذي يكون مثقوبا من أجل الشك، وتخييط النصاص والرباع على أسفل الطربوش وحول كامل الرأس، ثم توضع الفوطة (المنديل الأبيض الخفيف) على الطربوش من الأعلى، وتصل لأسفل الظهر، وكان هذا الطربوش يقدم مهرا للعروس.

## طريقة لباس الزي الشركسي للمرأة والطفل

تلبس المرأة الشركسية فستانا طويلا له أكمام، وشالا أو وشاحا فضيا عريضا موشح بالذهب، وصدريّة فضية مطلية بالذهب أيضا، وكندرة ناعمة أو قباقيب خشب، وتلبس النساء أحذية تضغط على الأرجل لتظهر الأقدام صغيرة، وعادة تصنع هذه الأحذية من الجلد المراكشي، وبالإضافة للإكسسوارات، فالمرأة الشركسية تحب من الإكسسوارات لبس الخواتم، وعند خروجها من البيت تضع (كفوفًا) بيديها، ومن أنواع اللبس الشركسي للمرأة ثوب (العفة) تلبسه المرأة يوم دخلتها، وهو عبارة عن ثوب داخلي يثبت على الخصر بحزام عريض من الجلد يقطعه العريس بخنجر حاد دون أن يؤذي جلد العروس وإلا اعتبر عارا لأنه لم يعرف أن يقطع الحزام، ومن عادات الشركس بلباس الأطفال أنهم يربطون على صدورهم لفائف لتبقى المنطقة نحيفة حتى بعد الكبر.

## الأزياء التراثية - لباس الرجل

١. **الثوب:** وهو كساء فضفاض يغطي كامل الجسم، له أزرّة من جهة فتحة الصدر لإغلاقه.
٢. **الكبر:** كان الرجال المسنون يرتدون (الكبر) وهنالك من يسميه (القمباز) وهو ثوب مفتوح على طوله من الوسط، يرتد طرفه الأيسر على طرفه الأيمن ويثبت بواسطة رباطين مثبتين في جانبيه، ويرتدي من فوقه الحزام، تزين أطراف أكمامه وما حول الرقبة بالقياطين، ويغلق عند الرقبة بالأزرّة.

٣. **السرّوال:** وهو يشبه (البنطلون) إلا أنه فضفاض، وغالباً يتخذ من قماش أبيض رقيق، دقيق الفتحة من جهة القدم، واسع البدن من أعلى، يثبت على الوسط برباط يدخل في مجرى يسمى (الدكة).
٤. **الدامر:** أو الجبة: يشبه (الجاكيت) غير أنه بدون أزرار، يخاط من قماش الجوخ ذي الألوان الموحدة، فهنالك الأزرق والخمري والأخضر، تزين أطرافه الخارجية وفتحته عن اليمين والشمال وكذلك أكمامه بالقياطين، يرتدى فوق الثوب، وهو من لباس الزينة.
٥. **العباءة:** وهي رداء فضفاض، تتخذ من نسيج أوبار الإبل أو من (المرعز) وهو الشعور الدقيقة للماعز، تكون رقيقة النسيج فاتحة الألوان صيفا، كثيفة النسيج ذات ألوان غامقة شتاءً، وقد يرتديها الرجال بالقائها على أكتافهم بدون استخدام الأكمام.
٦. **الفروة:** تسمى الفروة لأنها تصنع من فراء أبناء الضأن، أي الخراف الصغار، حيث تتم تهيئة الجلود عند أول سلخها بالملح و(الشبة) لإكسابها المرونة والقوة ولتثبيت الصوف في جهتها الأخرى، ثم تخاط بعد برّشها للتليين على شكل رداء، يصنع لها كساء من قماش الجوخ يسمى (قبة)، وهي من أردية الشتاء.
٧. **لباس الرأس: الشماع،** لونه أبيض مطرز بالخيوط الحمراء بأشكال متناسقة، يطوى إلى الداخل ليكون على شكل مثلث، ثم يتم تنصيفه على الرأس والعقال من فوقه، تترك جوانبه التي تسمى (جنحان) مسترسلة على الصدر، وهنالك من يرد أحدها أو كليها على العقال، وعند البرد يستخدم أحد الجناحين لثاماً لتغطية جزء من الوجه، وربما يتم (تهديب) الشماع بإضافة غرز من خيوط القطن إلى دوائر أطرافه تنتهي تلك الخيوط بعقد كزينة.
٨. **العقال:** هو ما يلبسه الرجل على رأسه فوق الشماع أو القضاضة، والقضاضة تشبه الشماع إلا أنها منسوجة من الخيوط البيضاء الدقيقة لتكون رقيقة وشفافة، أما العقال فمصنوع من (المرعز)، وهو شعور الماعز الدقيقة، وهنالك (عقل) مصنوعة من خيوط الحرير وبألوان وأشكال مختلفة غير أن الأغلب اللون الأسود، وقصص العقال كثيرة منها: عندما سقطت الأندلس في أيدي الأسبان وصل الخبر بلاد الشام فعم الحزن وانتشر الغضب بين الناس؛ لضعف وتخاذل الرجال عن نصره إخوانهم، وقامت النساء بقص جدائلهن ورميها في وجوه الرجال الذين قاموا بربطها على رؤوسهم فوق الكوفيات تعبيرا عن حزنهم وندمهم، وبعض الرجال ربطوا بعضها على شكل لجام للخيل، وصارت عادة بينهم، وتطورت العصبة فصارت

تصنع من شعر الماعز، ثم من الخيوط المغزولة المصبوغة بالأسود رمزا للحزن على سقوط الأندلس، ويقال إن لونه كان أبيض، وبعد سقوط الأندلس تحول إلى اللون الأسود، ويقال أيضا إن الخليفة العباسي طلب أن يضع كل رجل في دولته على رأسه عصابة سوداء من القماش حزنا على سقوط الأندلس.

٩. **الجناد:** وهو حزام عريض مصنوع من الجلد بألوان مختلفة يربط على الوسط، ومن جهة الظهر يتفرع سيران يتكون منهما الجناد ليكونا على الصدر بشكل متصلب، يربط طرفا الجناد بواسطة عرى في مقدم الحزام من جهة جانبي البطن، وللحزام جيوب يوزع فيها الرصاص، وفي أحد السيور تثبت (الشبرية) وهي إحدى الأدوات التي تستخدم لذبح الأغنام، وللدفاع عن النفس.

## ٥- المجوهرات والحلى الشعبية

### المجوهرات والحلي

#### طرق التزيين عند المرأة

التزيين عند المرأة في السابق يختلف عنه في الحاضر، فبالإضافة إلى الحلي فقد كانت تستخدم المواد الطبيعية التي تستحضرها بنفسها للتزيين، فقد كانت تعد مغلي قشر الرمان لغسيل الوجه، والحناء لخضاب اليدين، والكحل لدعج العينين، و(المعشق) المصنوع من عود القرنفل مع (دهن لية) الخروف كعطر، فتظهر البساطة في التجميل، وبعض النساء كن يستوشمن.

#### الوشم، (الدق)

هو أسلوب رسم لا يمحي مع الزمن، كان يستخدم كأحد مظاهر الزينة لدى المرأة الريفية أو البدوية، انتشرت هذه العادة لدى النساء في الماضي، وقد يكون (الدق) على الوجه أو الأيدي بأشكال ورسومات معينة، تستخدم فيه الإبرة والفحم أو هباب الفرن؛ حيث تغط الإبرة في الخليط السابق ويتم الوخز بالإبرة حسب الشكل الذي تريده صاحبة الوشم، وبعد أن يبرأ مكان الوشم يظهر الأثر الذي يميل إلى اللون الأخضر.

تتم عملية الدق بحزم (٣-٧) إبر بشكل منتظم، وتلاقي الفتاة أو المرأة المراد وشمها صعوبة وألماً جراء نزع الدم من الجسم إثر الوخز المتلاحق، ولكنها تحتمل ذلك، ويعد الوشم من مظاهر التزيين.

ومن مراحل وشم الوجه أو أي جزء آخر من الجسم تخطيط الشكل المراد بواسطة مسحوق الفحم، أو (شحار) الصاج، ثم وخز الموضع بواسطة الإبرة.

من أنواع الوشم وأسمائه (الدثمة) وهو وشم يكون في طرف الشفة، (زلف ونقطة) وهو وشم على الخد، و(كحلة القطا)، وهو وشم على طرف العين، أما وشم (الهلال) يكون بين الحاجبين، و(حجول) يكون في أسفل الساق، ووشم (الحلابات) الذي يدق حول المعصم ضد مشاكل ألم اليد، وهناك أشكال ترسم على الزند.

وغالبا ما تقوم بعملية الوشم امرأة ممن امتنهن هذه الصنعة، ويكن (نوريات) أي (غجريات).

## الحلي:

كانوا يزينون الأنف والأذن بثقب كل منهما، ويكون ثقب الأنف في الجهة اليمنى فوق الفتحة ليوضع فيه (الشناف) أو (الزميمة)، أما الأذنان فيثقبان في شحمة الأذن السفلى ليكون فيهما الحلق أو (القرط)، أما زينة الصدر فهي عبارة قلادة الذهب، أو (كردان) الفضة، توضع القلادة أو يوضع الكردان في العنق ومنه يتدليان إلى الصدر، وضع الخواتم في الأصابع.

## سن الذهب:

كانت بعض النساء، خصوصا الفتيات يعلمن على تلبيس بعض الأسنان العلوية بالذهب ويطلقون عليها اسم (ثنايا) لأنها غالبا ما كنت تختص بالأنياب، وكانت تعتبر من الزينة عند المرأة، وقليل من الرجال من كان يتزين بها.

## الحناء:

وكانت النساء سابقا يستخدمن الحناء لتخضيب اليدين، فيتم عجن مسحوق ورق الحناء بالماء الدافئ، ويترك لوقت قد يستمر طوال النهار كي يختمر، وفي الليل يتم طلي الكفين بالعجينة والربط عليه حتى الصباح ليعطي اللون الأحمر القاني، وبعض من النساء كن يستخدمن الحناء لتخضيب الشعر.

## الكحل والمروود:

يتم إحضار حجر الإثم، أو حجر تخت (مثل الرصاص) يميل إلى اللون الأسود ويتم حمسه على النار بواسطة محماسة حتى ينفجر الحجر، وبعد أن يبرد يوضع في (الهاون) مع القليل من زيت الزيتون لسحقه، وكلما جفت المادة يضاف إليها بعض من الزيت حتى تصبح ناعمة، ثم يتم (ندفها) بقطعة قماش دقيقة جدا لاستخلاص الناعم من الكحل كي لا يؤذي العين، وتوضع في وعاء من الجلد يسمى (المكحلة)، وهناك من يستخدم أوعية معدنية أو زجاجية، ويتم الاكتحال بواسطة (المروود) وهو من الخشب محسوم ليكون ناعما كي لا يؤذي العين، يتم ترطيبه بالريق وإدخاله بالمكحلة ليلتصق به الحكل ويمرر بالعين، وبالإضافة إلى الاكتحال كان يستخدم الكحل لتضميد الجروح.

## البخور:

وبالإضافة إلى المعتقدات الاجتماعية من أن البخور يحصن البيت من الجن، فقد تم استخدامه من قبل المرأة والرجل في التطيب، حيث كان ينثر فتات البخور على الجمر ليتصاعد الدخان من الاحتراق حاملا معه الرائحة النفائفة ليعلق بالجسم.

## المسك:

كما استخدموا المسك في التطيب لرائحته اللطيفة.

## الفصل الثالث

# الممارسات الاجتماعية والطقوس والاحتفالات



أدوات القهوة: الأدوات التي تستخدم في صناعة وتحضير القهوة العربية (المحماسة، المهباش، المنقل، الدلال، البكرج الصغير، المصفاة والفناجين).



## الممارسات الاجتماعية الشعبية

### المنوحة

هي نوع من أنواع التكافل والتضامن الاجتماعي كانت تجري بين الناس عرفا بدافع النخوة والمروءة، فمن كان يمتلك الماشية يقدم لجاره الذي لا يمتلك شيئاً بعض الرؤوس في موسم الحليب ليستفيد من إنتاجها طيلة الموسم ثم يعيدها لصاحبها، فمن أصحاب الماشية من كان يستردها، ومنهم من يتركها لتصبح منحة وليست منوحة.

### الذبائح وأنواعها:

- ١- ذبيحة الدار: وهي شاة يذبحها كل من سكن دارا جديدة.
- ٢- ذبيحة البيدر: وهي شاة تذبح عند الانتهاء من دراسة البيدر.
- ٣- ذبيحة الجورعة: وهي شاة تذبح عند الانتهاء من الحصاد، والجورعة تعني النهب عندما يبقى القليل من الزرع.
- ٤- ذبيحة الجاهة: ذبيحة تذبح لإطعام الرجال الذين يحضرون لطلب العروس.
- ٥- ذبيحة الحصيد: واسمها افتتاحة المنجل تذبح عند البدء بالحصاد.
- ٦- ذبيحة الضحية: وهي الذبيحة التي تذبح في عيد الأضحى.
- ٧- ذبيحة الزوارة: تذبح للعروس عندما تزور أهلها.
- ٨- ذبيحة القبر: وهي الونيسة تذبح بعد أسبوع من وفاة الميت.
- ٩- ذبيحة الجيرة أو النزلة: يذبحها أحد الجيران ليدعو عليها جاره الذي سكن بجواره.

### قص الأثر:

قصّاص الأثر شخص يتمتع بحواس متيقظة وذكاء وفطنة وسرعة بديهة، ويميز أثر الغريب الداخِل إلى المضارب ويتبعه، ومما قاله الرواة:

القصّاص هو العرّاف الذي يتبع أثر شخص آخر، وقص الأثر هو تتبع أثر الشخص وملاحظته حتى ينتهي به المكان، حيث يقوم قاص الأثر بكشف الطريق التي سلكها ذلك الشخص ويستدل

عليه، وكلما كان ذلك باكرا كان أفضل بحيث تبقى آثار الأثر واضحة لم تختف، إذ كلما طال الوقت قد تندثر معالم الأثر، ويستطيع قاص الأثر أن يحدد مواطئ أقدام الشخص الذي يتبع أثره، وإن كان عند موضع ما قد استخدم وسيلة ركوب، فيتبع أثرها كذلك، وكانوا يعتمدون على قص الأثر عند حدوث السرقات، وكثير من أهل البادية تمرسوا هذا العمل.

## العونة

والعونة من الممارسات التي كان يعتمد عليه المجتمع، إذ من الصعب على الشخص بمفرده أن يقوم بكثير من الأعمال التي قد تستغرق وقتا طويلا، ولكي يخففوا عن أنفسهم عناء العمل، ولاختصار الوقت لجأوا إلى العونة، فيساعدون بعضهم على إنجاز بعض الأعمال، كخياطة بيت الشعر الذي يتم بجزء من نهار مع مساعدة الجيران، وقد يستغرق أياما بدون هذه العونة، وفي موسم جز أصواف الأغنام، وفي الحصاد، وبناء البيوت الحضرية، وغيرها من الأعمال، ومن بعض التعابير التي تحث على العونة:

يا خالي جيتك من عند أهلي فزاعي... جابنتي الحميئة ما دعاني داعي

ومن الأمثال الشعبية على العونة: (عاوني جارتك في بطالتك)، (وعاون جارك أنت وعيالك).

## عيد الميلااد

حديثا صار الناس يحتفلون بأعياد ميلاد أبنائهم، خصوصا وهم أطفال، فيقيمون الاحتفالات الغنائية في إطار الأسرة الصغيرة وأصدقاء صاحب المناسبة، ويحضرون الحلويات والهدايا للطفل، ويضيئون الشموع.

## الاحتفال بالتعليم:

عندما ينهي الابن الدراسة الجامعية، ويحصل على شهادته، يحتفل الأهل بهذه المناسبة فرحا وابتهاجا، فيجتمع أقاربه وأصدقاؤه والجيران وقيّمون حفلة الغناء والرقص والدبكة، وتقدم الحلوى على المشاركين بالاحتفال، ومن المدعوين من يقدم الهدايا، أو (النقوط)، وقد تقام وليمة يدعى عليها الأقارب والأصدقاء والمعارف.

## الزكاة

من أركان الإسلام الخمسة، وهي فرض على المسلمين، وإن كانت الزكاة من أركان الإسلام كفريضة على المسلمين ممن يمتلكون النصاب، إلا أنها تؤثر في المجتمع أثرا إيجابيا، فتساعد الفقراء والمحتاجين على قضاء حوائجهم، إذ تصلهم الزكاة إما عينا من خلال المحاصيل الزراعية، أو نقدا يرسلها المقتدرون ماديا، ومن محاسن المجتمع أن الناس يعرفون بعضهم، لتتوجه الزكاة إلى أصحابها من الجيران، أو المعارف.

## الأدوات والمعدات

### الأدوات المنزلية

#### البُسط:

البساط نسيج من أصواف الغنم، إذ تصبغ الخيوط بعد (الغزل) و(البرم) بعدة ألوان، أو يبقى على لونه، وهناك قطعة من الخشب تستخدم لفرز الخيوط تسمى (النبرة)، وقطعة أخرى تكون أعرض من الخشبة الأولى تسمى (المنساج) تستخدم في عملية النسيج بعد مد الخيوط على (النول)، والذي ينشأ بعد عملية النسيج يسمى (فجة)، فإذا اقترنت فجتان مع بعضهما يكون (البساط) وكان يستخدم لزيادة ثقل الأغطية أيام الشتاء.

#### الجاعد:

يتخذ الجاعد من جلود الضأن لدفاء الصوف، ولزيادة مدة استخدامه تتم معالجته بالملح و(الشبة) بعد التخلص من أثر الدهون العالقة به، ثم يتم (برشه) أي تليينه، ويستخدم للجلوس عليه في الفراش، أو يوضع فوق الفرشة عند النوم ليعطي دفئا.

#### اللوكس:

مصباح يضاء بالمناسبات والسهرات، ويتكون من خزان نصف اسطواني، يعبأ بالكاز، يضاء بواسطة كيس حراري يتوهج بشدة ليعكس ضوءا قويا يسمى (القميمص)، يصبح هشاً مع أول عملية الاحتراق، لكنه يبقى متماسكا مع التلطف بالاستخدام، يتم ربطه قبل احتراقه في نهاية أنبوب يدفع إليه بخار (الكاز) بعد ارتفاع حرارته، ويتم زيادة الضغط عن طريق (طلمبة) تخزن الهواء بالداخل تسمى (المدك)، فإذا أرادوا إطفاءه فتحوا صمام الهواء ليتلاشى الضغط، ولم يكن منتشرا عند الجميع كما الفانوس.

#### الفانوس:

كانوا يستخدمونه من قبل لإضاءة البيت، وكان يعلق في وسط البيت على عامود بيت الشَّعر لكي يضيء مساحة أوسع، يصنع الفانوس من الحديد، وبواسطة زجاجة متوسطة تحمي اللهب من عبث الريح ينتشر النور، وداخل الزجاجة توجد (الفتيلة) التي يشتعل القسم البارز منها والقسم الأكبر يكون مغموسا في الكاز من أسفل الفانوس لتعمل على امتصاصه من أجل أن تكون مضيئة دون أن تنطفئ، لذا يجب أن يزود بالكاز باستمرار، ويوجد للفانوس مفتاح لرفع وخفض الفتيلة للتحكم بقوة الإضاءة.

## الهاون (المدق):

وعاء نحاسي سميك، له قاعدة أقل اتساعاً من الفوهة، وبعمق حوالي (١٥) سم، يستخدم لسحن القهوة المحمصّة بواسطة يد نحاسية لها مقبض يعلو الفوهة عندما تستقر جهتها الأخرى في قاعدة الهاون، ويستخدم أيضاً لسحن الحوائج مثل: الفلفل الحب، والكركم، كما يستخدمونه لسحن الكحل.

## منسفة القش:

يتم صبغ أعواد (القش) المأخوذ من سيقان زروع القمح بعد حصاده وتسمى (قصل)، ويتم نقعها بالماء لتلينها وإكسابها مرونة عند التشكيل، ثم تقوم المرأة بتجميع حزمة من القش وتبدأ بإحداث ثقب صغير بواسطة المخرز وإدخال قشة لينة فيه وثنيها بشكل دائري، فتتشكل الحزم دائرة بعد دائرة تزداد اتساعاً إلى أن تصل المرأة الصانعة بختم الطبق بعد إنهاء تصنيعه بقطعة صغيرة من القماش تخيطة عليها بالإبرة لتحفظ آخر الأعواد من الانفلات، تستخدم الأطباق المنبسطة لتقديم الطعام عليها، والأطباق العميقة التي تسمى (مكافي) لحفظ الحبوب وحمل الأشياء على الرأس.

## الجرة:

وعاء لحفظ الماء وتعمل على تبريده بالرشح وقد يلفونها بالخيش المبلل بالماء لزيادة البرودة، تصنع الجرة من الصلصال الفخاري، تكون متسعة من الوسط، وأقل اتساعاً من الأسفل، ولها فوهة واسعة نوعاً ما، توضع في الظل عادة كي لا يتأثر الماء بداخلها بحرارة الشمس، وهي أحجام، ولكل حجم اسم، فالحجم الكبير يقال له (زير)، والأصغر يسمى (كوز).

## الخابية:

تشبه الجرة، إلا أنها ذات فتحة واسعة من الأعلى، وتتسع لكمية أكبر من الماء، وتثبت في إحدى زوايا البيت، ويجعل عليها بناء بسيط لتظليلها من أشعة الشمس.

## الدنة:

كما الزير مصنوعة من الفخار إلا أن قاعدتها أوسع، وتستخدم لحفظ المؤونة مثل الزبدة واللبن والزيت والسمن.

## الصاج:

الصاج هو قطعة مستديرة من الحديد الصلب محدودة الظهر مقعرة الجوف، تنصب على ثلاثة هوائي تتخذ من حجارة لا تتشظى مع الحرارة، يجعل جوف الصاج للأسفل كي يحتضن اللهب، واحديدابه للأعلى حتى يبسط عليه الرغيف بعد تلويح قطعة العجين بين يدي الخبازة لتتسع دائرتها، وعند نضج رغيف الخبز يوضع على الثفال، وهو عبارة عن قطعة من القماش تكون أطرافها مردودة من أجل حفظ الخبز.

## المقلعة أو المقلاعة:

هي أداة لقذف الحجارة، تتخذ من خيوط الصوف، أخذت اسمها من شكلها، فهي عبارة عن كفة يمتد منها ذراعان مجدولان، في آخر أحدهما عروة، يجعل الرامي حجرا في الكفة ويجمع الذراعين بيده فيلوح بهما بقوة ثم يطلق أحد الذراعين فيندفع الحجر، وتبقى المقلاعة باليد بواسطة العروة التي تثبت في الخنصر، والمقلاعة يستخدمها الراعي لرد الأغنام البعيدة عن المرعى.

## الزناد:

هو قطعة من المعدن الذي يحدث الشرر إذا قرح بحجر الصوان، مع تقريب قطعة من (القدحة) من موضع الاحتكاك و(القدحة) تتخذ بعد التصنيع من نبات محدد يطلق عليه هذا الاسم تعلق بها النار بسهولة، ثم يبدأ النفخ عليها ويستمر حتى يعلق بها الشرار، كي تتمكن منها النار لإشعال الهشيم تحت الحطب.

## الرويكب / المنصب:

هو عبارة عن قضبان من الحديد على شكل دائرة من الأعلى ترتكز على ثلاث أرجل متساوية الأطوال والأبعاد، يتم وضع الآنية عليها ومن تحتها النار.

## الفراش وأنواعه:

يتم غسل أصواف الماشية جيدا وتجفيفها، ثم يتم (طرق) كومة الصوف بعصا مرنة لتفكيك التماسك بين (العذوق) وتساقط العوالق، وعادة تستخدم أغصان الرمان، ومن بعد تعمل النساء على (نفش) الصوف، وهي عملية تفكيك دقيقة لزيادة التجانس وتخليصه من بقية الشوائب، عندها يصبح الصوف جاهزا لاستخدامه في صناعة الفرشات والمخدات، ويخصص صوف الخراف الصغيرة لصناعة اللحف.

يتم تجهيز القماش بالحجم المناسب لطول وعرض الفرشة يسمى (ال قالب) يكون على شكل كيس وعادة من اللون الأبيض، وهو الثوب الداخلي للفرشة ليتم توزيع الصوف بذات السماكة في جميع الأجزاء بداخله، ثم يتم إغلاق (الفوهة) بالخياطة والعمل على خياطة بدن الفرشة طويلا وعرضيا وعلى مسافات متباعدة المسافة بقدر (شبر) بين (النفذة) والتي تليها لتثبيت الصوف، من بعد تغطي بقطعة قماش مصبوغة بذات القياس تسمى (وجه).

أما اللحاف، فتتصل قطعتان إحداهما أكبر مساحة من الأخرى مع بعضهما بالخياطة، يقال للصغيرة (صينية) وعادة تكون من لون مختلف عن القاعدة، يتم توزيع الصوف على القاعدة وتتم تسويته لتكون السماكة متقاربة، تطوى أطراف القاعدة إلى الداخل من ثلاث جهات، ثم من الجهة الرابعة تطوى الصينية لتتطابق أطرافها مع أطراف القاعدة وتخط، ثم يخاط بدن اللحاف طويلا وعرضيا وعلى مسافات متقاربة تساوي قدر عرض ثلاثة أصابع بين (النفذة) والأخرى ليزداد تماسك الصوف، ومن بعد يتم إكساء اللحاف بثوب مصبوغ يسمى (الوجه).

والمخدرات يتم حشو أكياسها حشوة وبتوازن كثافة الصوف، ثم تخاط وتكسى بالأثواب المصبوغة.

### الأواني والأدوات المستعملة عند الدروز:

- ١- طبق الأكل: مصنوع من ورق النخيل، ومنهم من يلونه بألوان جذابة عليها رسومات جميلة، ولا يتناولون الأكل إلا على الطبق.
- ٢- الصينية: تصنع من قصل القمح، وتستعمل لتنشيف البرغل وصناعة المعكرونه، وتوضع عليها الخضار بعد غسلها لتصفيتها من الماء.
- ٣- جرن القهوة: وهو المهباش، ويسمى (النجر) يستخدم لسحن القهوة.
- ٤- محماسة القهوة: قطعة من الفولاذ، مقعرة من الداخل، ملساء، بذراع طويل لوقاية يد من يقوم بـ(الحمس) من النار، وترافقها قطعة مرققة لها ساعد طويل تسمى (يد المحماسة) تستخدم لتقليب القهوة أثناء عملية التحميص.

## أدوات أخرى

### الهودج:

هو أداة توضع على ظهور الجمال لجلوس الراكب، وتربط بأحزمة على بطنه، كانت تستخدم في زف العرائس، والهودج مصنوع من أعمدة خشبية مربوطة ببعضها على شكل صندوق، وعليه سقف من القماش الخفيف للحماية من أشعة الشمس، ويوضع في أرضيته جاعد ومساند للراحة.

### الخرج:

يصنع الخرج من نسيج الصوف، بحيث يؤتى بقطعة نسيج بعرض يساوي طول ظهر الدابة، ويثنى طرفا النسيج للداخل إلى ما قبل المنتصف، وتخاط الأطراف الخارجية لتتكون صرعتان، تعادل الصرعتان على الدابة بالثقل كي لا تميل إحدهما بالأخرى، ويستخدمه الرعاة أو المسافرون لحفظ حوائجهم.

### القربة:

تتخذ من جلود الماعز صغارا وكبارا وتستخدم لجلب الماء وحفظه، فذات الحجم الكبير تسمى (القربة)، والحجم الصغير يقال له (جود) ويستخدم بالأكثر من قبل الرعاة أو المسافرين، تملأ القرب من الآبار أو من عيون الينابيع، وتحملها النساء على ظهورهن بواسطة حمالات تكون على مقدمة رؤوسهن.

### السَّعْن (الشُّكُوة):

يصنع السعن، أو الشكوة وهي أكبر بالحجم قليلا من جلود الماشية، إذ يؤخذ الجلد بعدما يسلخ على هيئته، ويضاف إليه الملح والطحين ويطمر ويقولون (يتمر) لعدة أيام حتى يسهل نزع الصوف أو الشعر عنه، ثم يدبغ بالدباغ، وهو مادة تستخلص من لحاء أشجار الصنوبر، حيث يتم غلي الدباغ بالماء حتى يصبح الماء كثيفا وحين تخف حرارته بعد الغلي يوضع الجلد فيه ليكتسب مرونة وقوة، ومن بعد يخرز بطريقة الخياطة أسفله، وتعد أماكن قوائمه، وتترك منطقة الرقبة

لسكب اللبن فيها ومنها، وعند عدم الحاجة تربط بخيط يتصل بمريـر (حبل صغير من الغزل) يوصل ما بين مواضع الأربع قوائم، وبعد تجهيزه، وقبل استخدامه يضاف الملح و(الشبة) إليه من الداخل والخارج، ليتم تنظيفه جيدا من أثر الملح والشبة ويستخدم لحفظ اللبن (الخاثر) وللخضيض.

### المشب والوچار:

هو مكان إيقاد النار، ويكون عبارة عن حفرة بعمق قليل وحولها ثلاثة أحجار تتقابل على أبعاد متقاربة لتركب الأواني عليها تسمى (هوادي) وهن (الأثافي) يوخذ الحطب بينها، يستخدم المشب لصنع القهوة، وللطهي، ومما قيل من الشعر فيه:

سويت كيف ما يسوي مثيله      لا ضاق صدري قلت شَبّوا لي النار  
ماها قراح جايبة من ثميلة      حمست بيه بن وبهار

### وقيل أيضا:

النار شببتها بداية علاجي      لا ضاق بالي والهواجيس وردن  
نار تزايد جمرها بالوهاجي      والبـن بالمحماس والنار تلسن

## الأدوات الزراعية

الزراعة عند أهل القرى كانت وما تزال عماد حياة الفلاحين، ويحتاجون للأدوات للقيام بالزراعة وجني المحصول، وتختلف هذه الأدوات باختلاف الغرض منها، فبعضها للحراثة وغيرها للحصاد وأخرى لتنقية وكيل المحاصيل:

### الغربال:

وهو عبارة عن إطار خشبي مثقب من الطرف السفلي تتصل بها سيور من الجلود لتتقاطع مع بعضها فتنشأ فجوات تسمى (ثقوب) صغيرة يتم من خلال تنقية الحبوب من الشوائب، وهنالك (الكربال) وهو شبيه بـ(الغربال) إلا أنه أوسع ثقوباً منه يتم استخدامه على (البيدر) وقبل تعبئة المحصول، وأوسع من كليهما (المقطف) ويستخدم في المراحل الأولى للتنقية.

### الشاعوب:

عبارة عن عصاة خشبية طويلة مركب عليها أربعة أصابع معدنية من الحديد المقوى، يستخدم الشاعوب لجمع المحصول في الحقل، وأثناء (الرجاد) إذ يتم غرسه في كومة الحصيد ورفعها إلى عربة (الرجاد)، كما يستخدم لتقليب المحصول على (البيدر) أثناء (الدراس) على اللوح الخشبي مرصع بأحجار صغيرة من أسفل تساعد على تهشيم الحصاد ليتم فصل الحب من الأجراس، وتجرد الدواب اللوح الذي يركب فوقه (الدراس).

### المذراة:

تصنع من أغصان الأشجار على شكل (كف) ولها سبعة أصابع مجموعة من الخلف بشكل ملاصق وتتباعد تدريجياً إلى الأمام، منحنية قليلاً إلى الأعلى، لها يد طويلة، يستخدمها الفلاحون لعزل (التبن) عن الحبوب بعد عملية (الدراس)، إذ يبدؤون القطف بها وينسفون ما تأخذه بين أصابعها في الهواء، فيسقط (الحب) ويتطاير (التبن).

### لوح الدراس:

على اللوح الخشبي مرصع بأحجار صغيرة من أسفل تساعد على تهشيم الحصاد ليتم فصل

الحب من الأجراس، وتجر الدواب اللوح الذي يركب فوقه (الدرّاس).

### الفزاعة:

عبارة عن خشبتين متصلبتين تنصب في البساتين وحقول الزراعة الصيفية مثل: الفقوس والبطيخ، توضع عليهما قطع من الأقمشة أو الألبسة القديمة غير المستعملة لتكون على هيئة إنسان لإيهام الطيور كي لا تقترب من الأشجار والمزروعات وتنقر الثمار، وأهل الماشية يجعلون (الفزاعة) في أطراف (مراح) الأغنام ليتوهم البعيد بوجود شخص.

### الحورة:

قطعة من الجلد تتخذ من جلود الماعز، يضعها الحصاد على صدره لتحميه من تعلق الأشواك بملابسه ولسع (سفير) السنابل، وتشبه مريول ربة البيت.

### عود الحراثة:

يتكون عود المحراث من يد بأعلاها كابوسة، ورجل أو (برك) موصولة بالسكة، وذكر وسكة معدنية أو خشبة بأخرها رأس معدني تدخل بعمق في الأرض لتقلب التربة لتغطية البذار، ويستخدم العود الذي تجره دابة في حراثة الحقول الممتدة في مواسم (البذار)، أو لحراثة الأرض التي ذات الأشجار لفتحها للمطر، والقضاء على الأعشاب.

### أجزاء عود الحراثة:

الكابوسة: وهي قطعة يمسك بها الحراث ويضغطها بيده حتى تظل سكة الحديد غارسة بالتراب، ويرفعها ليتخطى حجرا اعترض السكة، أو عندما يريد تغيير اتجاه الحراثة.

العود: قطعة خشب مقبوسة (منحنية) حتى تظل السكة مندفعة إلى الأمام وتسمى بالناطح.

الكدانة: وهي طوق سميك من النسيج يلف حول عنق الدابة التي تستخدم للحراثة ليستقر عند مقدم صدرها، ويربط به ذراعي عود الحراث لتجره الدابة.

النير: وهو قطعة متينة من الخشب تمسك برقبتي الفدان ليبقيها على مسافة ثابتة، والفدان هو (زوج البقر) الذي تتم الحراثة عليه.

الشرعة: يربط رأس العود مع النير بمجدولة من الجلد تسمى الشرعة، تتيح للعود أن يتحرك خلف النير بسلاسة.

المنساس: هو عصا يمسكها الحراث وبراسها (البلعة) وهي قطعة حديد مستطيلة الرأس كي يوجه الحراث بها الدابة، وبها يزيل الطين الذي يعلق بالسكة.

يسمى السطر الذي يحدثه عود الحراث في الأرض (تلم)، ويبدأ الحراث بالحراثة من الصباح إلى وقت الغروب، ويبدأ موسم الحراث في شهر تشرين الأول وتشرين الثاني.

### الرحى:

ومن مستلزمات البيوت فيما يتعلق بالمحاصيل (الرحى) للعمل على جرش وطحن الحبوب حسب الحاجة والغرض، فتستخدم لجرش العدس والفريكة والبرغل، وطحن القمح، وهي عبارة عن حجرين دائريين من البازلت الأسود يركب أحدهما الآخر، في وسط الرحى السفلية ثقب يثبت بداخله قطعة عود ثخين لتدور حوله الرحى العليا عليه، وفي الرحى العليا ثقب من طرف يثبت أيضا فيه عود قوي ليستطيع المستخدم إدارتها على التي أسفل منها، ومن خلال الثقب الذي يدخل بين الرحاتين يتم إسقاط الحبوب التي يراد جرشها أو طحنها، ومع الحركة يتم تهشيمها وتندفع لتتساقط مع الأطراف على قطعة قماش مبسوطة تحت الرحى السفلى، فإذا أرادت من تعمل على الرحى جريشا خشنا حركت الرحى بسرعة، وإن أرادت طحنا ناعما أبطأت الحركة.

## مواقد النار للتدفئة والطهي

كانوا يوقدون النار للتدفئة في أيام الشتاء، ولتصنيع القهوة في مواقد، يغذونها بالحطب من الخشب الصلب، وتتنوع هذه المواقد وتعدد تسمياتها منها:

### النقرة:

وهي حفرة تكون وسط الغرفة، أو وسط إحدى حجرات بيت الشعر، يوضع فيها الحطب ويتم إشعاله ليعطي دفئا، وعلى النار كانوا يعدون القهوة.

### المنقل:

ويسمى (الكانون)، وهو وعاء معدني مستطيل الشكل له مقبضان جانبيين، غالبا ما توقد فيه النار خارج الغرفة للتخلص من الدخان حتى يصبح الحطب جمرا فيدخلونه إلى البيوت. ويستخدم (المخدم) أو (الملقط) لتقليب الجمر، وهو عبارة عن صفيحة حديدية بعرض إصبع تقريبا مطوية من المنتصف لتشكل حلقة عند نقطة انطوائها وبالقرب منها شبه إسوارة تحافظ على فتحة مقدمة ذراعي (الملقط) وتعطيه مرونة.

### صوبة الحطب:

صوبة الحطب تصنع من المعدن، مربعة الشكل، محكمة الجوانب، في إحدى جهاتها الجانبية فتحة لها باب صغير يتم إدخال الحطب من خلاله وإغلاقه بعد إشعال النار، وصاروا حديثا يستخدمون (الجفت) وهو مخلفات الزيتون بعد العصر، ومن جهة أخرى لها منفذ اسطواني تتصل به اسطوانات معدنية متسلسلة مع بعضها إلى أن تنفذ من أحد الحيطان لنفث الدخان خارجا، ولها درج داخلي لإخراج الرماد كلما ازداد، تتوزع الحرارة إلى كافة أرجاء الغرفة من خلال وهج المعدن.

### الطابون:

والطابون فرن الخبز، ويصنع من عجين طينة من الكلس والصلصال تسمى (المعلج)، بالإضافة إلى بعض المواد كالحصى وشعر الماعز ليزداد الخليط تماسكا واحتفاظا بالحرارة، يكون على شكل

قبة، له فتحة من الأعلى لإنزال رقائق العجين إلى قاعدته ونزعه منها عند نضجه بواسطة المقلع، وهو قضيب معدني معقوف من أحد طرفيه، وللفرن فتحة على شكل كوة بموازاة القاعدة لاستخراج الرماد من جوفه، ويوقد بمخلفات الحيوانات.

ويمكن أن يكون فرن الطابون خاص ببيت عائلة واحدة، أو عدة عائلات، وإذا كان لأكثر من عائلة يكون إيقاده بالتناوب بين النساء، إذ يتم توقيده مرة واحدة في اليوم عند المساء ليكون في الصباح جاهزا للخبز.

### الوقادية:

هو مكان يعد لإعداد الخبز، ومصنوعة من التبن والطين ومن طبقتين، وبالوسط قطعة صاج يتم إيقاد الحطب تحتها لإنضاج الخبز، حيث تقوم المرأة بعجن العجين وتخمره أو تخبزه عويصا، فتقطعه على شكل كرات ثم ترققه على الطبق، لتفرده وتضعه على الصاج.

### البريموس:

يتكون البريموس من قاعدة مستديرة على شكل وعاء محكم تعتمد على ثلاث أرجل من قضبان المعدن تمتد إلى الأعلى لتتحني على شكل زوايا من فوق الرأس لتكون منصبا تستقر عليه المواعين التي توضع عليه، من منتصف القاعدة من الوسط تخرج ماسورة يركب في طرفها العلوي المسنن رأس البريموس، وفي طرف القاعدة العلوي فتحة بغطاء يتم تزويد البريموس بالكاز منها وتغلق بإحكام، وتحتها أنبوه مخفية في بدن البريموس يظهر منها قضيب يستخدم لدفع الهواء إلى الداخل يسمى (مدك)، وإلى جانبه فتحة صغيرة يستدير بها مسنن بمقبض يستخدم لتنفيس الهواء عند إطفائه، وطريقة إشعاله تكون بإغلاق مسنن التنفس ثم بواسطة المدك يتم ملئه بالهواء حتى يخرج الكاز من فتحة صغير في وسط الرأس، ويعاد تنفيسه ثم إشعال النار بالكاز الذي فاض، وقبل أن تتلاشى النار يتم إغلاق التنفيسة مجددا وإدخال الهواء إلى جوف البريموس بواسطة المدك، سيشتعل رأس البريموس لهما من بخار الكاز الذي ارتفعت حرارته.

وقبل ظهور البريموس كان الناس يعتمدون على الحطب في عملية الطهي، فيجمعونه في فصل الصيف من بقايا الزروع، وجذوع الأشجار، ومخلفات الدواب ويخزنونه جافا إلى فصل الشتاء.

## أدوات القياس والأوزان

### أدوات القياس:

- ١- الشبر: وهو المسافة ما بين رأس الخنصر ورأس الإبهام في كف الإنسان عندما يكون الكف مشدودا، وبواسطة الشبر كانت تقاس البسط طولا وعرضا، وكذلك الفرشات عند خياطتها وحشوها.
- ٢- الفتر: الحافة الواقعة ما بين رأس الإصبع الشاهد ورأس الإبهام عند فتحهما.
- ٣- الفحجة: وهي المسافة بين مد الرّجل عن الأخرى لأقصى امتداد لها، مع بقاء الأخرى ثابتة في مكانها، وتستعمل لقياس المسافات الطويلة.
- ٤- القدم: وضع القدم على رأس القدم الأخرى والسير على هذا المنوال لقياس مسافة ما، كأن تكون المسافة عشرة أقدام أو أكثر أو أقل.
- ٥- الذراع: ويساوي (٦٨) سم ويستعمل لقياس الأقمشة، وقد كانوا يستخدمون أذرعهم للقياس، ومسافتها من طرف اليد ممتدة إلى منتصف الصدر.

### الأوزان:

- يقول الراوي: كل الأوزان في القرية معترف بها، إن كانت للكيل أو للوزن أو للطول، والكيل أكثر الأوزان استعمالا في القرية بسبب عمل أهلها في الزراعة، وأهم أوزان الكيل عند أهل القرية: الصاع: وهو عبارة عن إناء اسطواني يتسع إلى ٢٦ أوقية من القمح، وهو وحدة الكيل التي منها الزيادة والنقصان، ومن الصاع يأتي:
- المد: وهو عبارة عن صاعين.
- الربعية: وتساوي نصف الصاع وربع المد.
- الثمانية: تساوي ربع صاع وثمان المد.
- الرطل الشامي: ويساوي ١٢ وقية، والوقية تساوي مئتي غرام.
- ويتابع الراوي: يستخدم أهل القرية أيضا القبان لوزن الأحمال الثقيلة من الحبوب، كأكياس



المعارف والممارسات

المتعلقة

بالطبيعة والكون

الفرّاعة (الرّياب): من المعارف المتعلقة بالزراعة؛  
تنتصبُ قائمة في الحقل لحراسته من الطير  
واللصوص وتوهمهم بوجود صاحب الحقل فيه.





## ١- المعتقدات الشعبية

### علم الغيب:

شاع بين الناس موضوع علم الغيب من قبل المنجمين، أو الحجابين، أو من يستخدمون (الودع) أو الحصى لكشف الأسرار، فقد ادعى كثير من المشعوذين معرفة ماضي الشخص والاطلاع على المستقبل لسيطرتهم على الجن والشياطين الذين يدعون بأنهم يعلمونهم بالخفي الذي لا يعلمه البشر، فتوهم أصحاب الحاجات صدقهم، وتقبلوا أقوالهم، ودفَعوا لهم الأموال لإخراجهم من أحوالهم التي يعانون منها، أو إبرائهم من الأمراض، أو تقريب الود بينهم وبين من يعشقون.

### معتقدات عن الجن

من المعتقدات الشعبية الراسخة في أنفس الكثيرين رهبتهم من الجن الذي يقولون بأن يسكن الأماكن الخالية، وعند منابع المياه، وقد يكون حارسا على كنوز الذهب في جوف الأرض، فيطردونه بالأذكار وبالبخور، وقد اعتقدوا أن الجن قد يتشكل على هيئة مخلوقات أخرى فيصيبهم بالمس أو التلبس، أو الرفقة التي تسمى (التابعة)، واحترزوا من ذلك بالأسحار والحجب التي يمارسها بعض المشعوذين.

### التابعة

تعتقد كثير من النساء اللواتي يسقطن حملهن قبل تمامه، أو يموت أولادهن وهم صغار بأن هنالك قرين من الجن لها، وقد يتعالجن بأن تشرب المتبوعة من ماء قرئ عليه القرآن، أو تضع في يدها إسوارة التابعة كحرز، ومنهن من يلجأن إلى من يكتبون الحجب.

### الجنية

مثلما اعتقدوا بمرافقة (الجنية) للشخص (خفيف العقل)، وظنوا أنه يتكلم بلسان قرينته الجنية، وتوهموا أنه يعرف أشياء منها لا يعرفها البشر.

## السّاكون

وكانوا يخشون الأماكن الخربة خاصة في الليل لاعتقادهم بوجود (السواكين) فيها، وهم مجموعة من الجن قد تؤذي من يقترب من منطقة سكنها، وقد يكون الساكون في البيت، فيتهدأ لهم سماع الأصوات، والإحساس بالحركات دون أن يروا من يقوم بها، فظنوا أنه الساكون.

## علاج المس

قد يصاب أحدهم بالرعب من مكان موحش فيختل عقله فيظنون أن الجن قد مسه، فيعالجونه بقراءة القرآن، ونثر الحبوب في المكان الذي خاف فيه لإكرام الجن المقيم في ذلك المكان.

## السحر:

يلجأ بعض الكارهين إلى السحرة والحجابين لسحر أحد الأشخاص بقصد الإيذاء، فيستخدم الساحر النجاسات في سحره إما لضرر الشخص في بدنه، أو للتفريق بينه وبين زوجته، أو لصرفه عن أمر من الأمور وغرس الكراهة تجاه ذلك الأمر في نفسه.

حين يشعر الإنسان بتغير أحواله ربما ذهب التفكير به وبمن حوله إلى أثر السحر، فيبدأ بالعلاج، فيلجأ إلى الحجابين ومن يدعون فك السحر وإبطاله، ومن أولئك من يعالج بقراءة القرآن، وغيرهم من يردد بعض الألفاظ التي لا يفهمها الإنسان، فيدعو الجن لإخراج السحر من مكانه الذي قد يكون موحشاً، أو مخفياً، فقد قيل عن أن بعض السحر يدفن في المقابر تحت النصاب. ويعالج أثر السحر بقراءة آية الكرسي وأواخر سورة البقرة وسور المعوذات.

## الحسد:

مما يثير الفزع في قلوب الناس ما يقال عن الحسد، وإن كانت الحقيقة لا تنكره، إلا أن الحماية منه توقع الناس في الأوهام، فيذهبون إلى المشعوذين، والحجابين لتحريزهم من العين الحاسدة.

## علاج الحسد بالتبخير:

يعالجون الحسد بالتبخير بخلط أعشاب (ساندرا روس) و(الميعا) وبزر الكتان والخردل والزعفران والحرمل و(كف مريم) ونثرها على الجمر المتوقد لتخرج دخانا يتصاعد ليعم دخانه جسم المحسود، ويقرأون عليه آيات من القرآن وسور المعوذات، ويدعون (اللهم اشفه فأنت الشافي لا شفاء إلا شفاؤك شفاء لا يغادر سقما)، ويحصنونه بالأذكار في الصباح والمساء.

## العين الزرقاء

يظن كثير من الناس أن باستطاعة البعض التسبب بالحسد أو الإصابة بالعين، فيلجأون لتعليق ما يشبه العين من خرزة زرقاء في مكان بارز من الجسم لتقع عليها عين الحاسد فترتد دون أن تؤذيه. ومن أقوال الناس للاحتماء من الحسد: عين الحسود ستبلى بالعمى، وعين الحسود فيها عود، ويكفيك شر العين.

## علاج العين بالرصاص:

علاج العين والحسد بضرب الرصاص؛ كأن يمسك المعالج قطعة رصاص يخبئها في كفه ويدور بها حول رأس المعيون مع تمتمات يقرأها، ومن الطرق (الشبة البيضاء) يتم حرقها وترمى في مكان بعيد لا تطرقه أقدام السائرين.

## التبرك:

دأب كثير من الناس على زيارة مقامات الأنبياء والأولياء والصالحين للتوسل بأصحابها، فلجأوا لزيارة المقامات، والتبرك بها، والدعاء عندها طلبا للشفاء أو الشفاعة أو العطاء، فيلمسون القبور بأيديهم، ويمسحون أجسادهم، وقد يذبحون الذبائح عند هذه المقامات تقربا.

حتى أنهم صاروا يزورون قبور أشخاص يعتقدون صلاحهم ممن عرفوا استقامتهم، فبنوا لهم المقامات وشيدوها وزينوها لتكون مزارات يتوجهون إليها.

## الفقير (الفجير):

هو رجل فقير، أو امرأة فقيرة، ويلفظون القاف جيما في اللهجة المحكية، وهو رجل أو امرأة من

أهل الصلاح والتقوى، يقال بأنه ذو كرامة من الله، يذهبون إليه للإستشفاء من المس أو السحر أو العين.

### جبل حَدَد:

(حدد)، اسم يتردد على ألسنة كثير من الناس، وبعضهم من يحول بين شخص وأمر ما بـ(حدد)، فيقول مثلاً: (حدد بينك وبين كذا)، وتتعدد الأقاليم حول صاحب هذا الاسم، وسمي جبل في منطقة (صروت) في محافظة الزرقاء بهذا الاسم، وفي رأس الجبل قبر يعتقد أنه (قبر حدد) يقصده الناس بالزيارة للتبرك، ويقال أنه أحد أولياء الله الصالحين.

### قص الشعر عند الرجال والنساء:

كان الرجال في وقت سابق يطلقون شعور رؤوسهم، ومنهم من كان يضفرها جدائل، وإن أرادوا قصها استخدموا المقصات التي المتوفرة في بيوتهم لاستخدامات أخرى، فيقصرون أطراف الشعر من الجوانب.

أما النساء، ومختلف الأعمار فقد كان قص الشعر عندهن من الفأل السيء، ويحافظن على شعورهن، ويعملن على تقويتها باستخدام أبوال الماعز والبقر لتزداد متانة وطولا، وكن يضفرن الجدائل التي كانت تسمى (قرونا).

والرجال والنساء كانوا يغطون رؤوسهم فلا يظهر من شعر رؤوسهم إلا الذوائب عند المرأة، و(الذويبة) هي أطراف الشعر من جهة أعلى الوجه.

والبنات قبل سن البلوغ كن أقل تحفظا من النساء الكبيرات، فقد يجمعن شعر الرأس إلى الخلف وربطه من عند مؤخرة الرأس بما يسمى (ذيل الفرس)، ويغطينه بالمنديل المزين بـ(الشناشل) الذي قيل فيه غناء:

لوحى بطرف منديلك مشنشل برباع

يم الرموش الكحيله وعيون وساع

## كسر الأواني:

كسر الأواني وإن كان فقداننا لأشياء قد تكون ذات قيمة عند أهل البيت، إلا أنهم تفاءلوا خيرا به، لاعتقادهم بانصراف الشر بالإناء المكسور بدلا من وقوع أمر آخر يخشونه دون أن يعرفوه، فعندما يكسر إناء يقولون: (انكسر الشر)، ولا يبتئسون كثيرا لفقدانه، وكانوا إذا كرهوا شخصا وتخلصوا منه يكسرون (جرة) أو أي وعاء تخفيفا على أنفسهم مما كان قد أحدثه من ثقل عليهم.

### الملح:

في الملح اعتقادات اجتماعية راسخة، فبالإضافة إلى الحاجة الطبيعية له في الطعام وحفظ المواد الغذائية وتصنيع الجلود، له أيضا استخدامات في المعتقد الشعبي، فاستخدموه في علاجات الجروح، ويتم رشه على الشخص عن العين حماية له من الحسد، أو على الأشياء تبركا، وينثرونه في زوايا البيوت لطرد الجن والشياطين، مثلما أضافوه إلى الحبوب المقروء عليها بالتعويدات لاستخدامه بخورا لمن أصابته العين.

### الغيبيات:

استشراف المستقبل مما يحرض عليه الإنسان، لارتباط سبل معاشه به، وكان للناس طرائقهم في التنبؤ بالقدام، فاستشعروا ذلك بعدد وسائل منها:

**التصليب:** فقد عمدوا في أواسط أيلول من كل عام باستخدام التصليب، وهو أن يأخذوا بعض الملح ويجعلونه في خمسة أكوام ثلاثة منها محاذية لبعضها والرابع أسفل الكوم الوسط والخامس أعلى منه يسمونها بالأشهر التي يسقط بها المطر ويبيتونها للصباح، فأى الأكوام كان أكثر رطوبة توقعوا كثافة المطر فيه.

**رفة العين:** وكانوا يستشعرون بعض الأمور من عوارض الجسد، فعند رفة جفن العين اليمين كانوا يتوقعون حدوث مكروه، وعند رفة جفن العين اليسرى كانوا يستبشرون خيرا.

### الخرز ومعتقداته:

كانت تستخدم أنواع من الخرز الذي لم يكن متوفرا عند الجميع لعلاج بعض الحالات، فيوضع على شكل قلادة في عنق الذي يشكو من عارض ما، وكان الخرز يورث للبنات والأولاد، وهنالك عدة أنواع من الخرز الذي تستخدم كل خرزة منه لحالة بعينها:

١. **خرزة أم حلوق:** وهي خرزة لونها أشهب، أي الأسود الموشح بالأبيض، توضع في عنق من يشكو ألماً في الحلق أو عند نزول اللوزتين.
  ٢. **خرزة البزلة:** تستخدم لأم العين، فتعلق بالمنديل قريبا من العين التي بها الألم، وقد يعلقها الرجل بطرف (العقال).
  ٣. **خرزة الرعاف:** تستعمل عند سيلان الدم من الأنف.
  ٤. **خرزة كباس أو الكبسة:** توضع في رقبة الطفل المولود حديثا، أو عنق الأم النفساء حماية لهما من أثر الكبسة.
- وهناك أنواع أخرى لاستخدامات عديدة منها:

- ١- خرزة الملك: تحتفظ بها المرأة لتحتفظ بزوجها فلا يملك الزوج أن يتزوج بثانية.
- ٢ - خرزة المحبة: اسمها سمن وعسل، وهذه الخرزة كانوا يضعونها في صندوق صغير، ويضعون معها السكر كي تدوم المحبة بين الشخصين.
- ٣- خرزة الحليب: يكون لونها مثل الحليب، وتضعها المرضع في عنقها ليزيد إدرارها للحليب.

### القطع الفضية:

بعض الناس يضعون قطعاً فضية في أساسات بيوتهم لتبقى منازلهم (فضية) أي رحبة، وليشعروا بالسعادة.

## الللجام:

قراءة سورة الفيل على موسى أو (سكين) ثم ربطه ورميه في مكان لا يراه أحد، أو دفنه في مكان لا يقدر أحد أن يخرجته ويفتحه، وهو إبعاد شخص أو حيوان مفترس عن أمر ما، كلجم الذئب عن الغنم، أو اللجم عن البيت من السرقة.

## اعتقادات أخرى:

ومن الاعتقادات، أنه إذا حكى الشخص يده اليمنى فهذا يعني السلام على غائب سيحضر، وإن كانت الحكمة في اليد اليسرى فيعني أنه سيقبض مالا.  
تحرص المرأة على أن لا يبقى المقص مفتوح الذراعين عند الانتهاء من الاستخدام لاعتقاد بأن في ذلك جلب للشـر، وخاصة بين الزوجين.

## ٢- العلاج الديني - العلاج بالقرآن

### الرقية الشرعية:

هي ما يقرأه المسلم على نفسه أو أحد أهله من آيات قرآنية، ويردده من أحاديث نبوية بهدف الشفاء من مرض عيني أو معنوي، أو الوقاية من شرور الجن والإنس، وسور وآيات الرقية الشرعية (سورة الفاتحة، وآية الكرسي وسورة الفلق وسورة الناس)، وتتبع الرقية الشرعية علاج مريض أو علاج المسحور أو الملموس أو المعيون أو الوقاية من الحسد، ومن الممكن أن تردد على الشخص المصاب شفاهها، بأن يضع القارئ يده على رأس المريض ويبدأ بالقراءة، أو أن تتم القراءة على كمية من الماء يشربها المريض أو يغتسل بها.

### التخريجة أو الرقية:

كان إذا مرض أحدهم يضع من يقرأ (التخريج) يده على رأس المريض: (رقيتك واسترقتك من كل عين شافتك ويا صلاة على النبي) أو: (رقيتك واسترقتك من كل عين حاسدة) ويقرأ: (قل هو الله أحد) ثلاث مرات ثم: (بسم الله أرقيك من كل شيء يؤذيك، ومن شر كل نفس وعين حاسد الله يشفيك، باسم الله أعوذ بالله العظيم من شر كل عرق نَعَار، ومن شر حر النار) ويقرأ: (قل أعوذ برب الفلق) و: (قل أعوذ برب الناس) ثم ينفخ في اليدين ويمسح بهما جسم المريض.

### أسماء الله الحسنى

هي الأسماء التي سمى الله بها ذاته، واستوفى بها صفاته، وذكرها من قبل الناس مدح وثناء وحمد وتمجيد لله تعالى، يرددتها الناس عند الدعاء، ويطلبون بها عند الضيق، وهذا حديث عن النبي -عليه الصلاة والسلام-: (إن لله تسعة وتسعين اسماً، مئة إلا واحداً من أحصاها دخل الجنة)، وفي دلائل عن النبي -ﷺ-: سمع النبي رجلاً يقول: اللهم إني أسألك بأنك أنت الله الأحد الصمد الذي لم يلد ولم يولد، ولم يكن له كفواً أحد. فقال رسول الله: لقد سألت الله باسمه الأعظم الذي إذا سئل به أعطى وإذا دعي به أجاب). والمسلمون حريصون على الدعاء، والاستشفاء بأسماء الله الحسنى.

## القرآن الكريم

### المسبعات العشر:

تقرأ المسبعات العشر كل ليلة اثنين وخميس من كل أسبوع، لنيل الرضى، وتحصين النفس:

١- سورة الفاتحة (سبع مرات).

٢- سورة الناس (سبع مرات).

٣- سورة الفلق (سبع مرات).

٤- سورة الإخلاص (سبع مرات).

٥- سورة الكافرون (سبع مرات).

٦- آية الكرسي (سبع مرات).

### بالإضافة إلى:

٧- سبحان الله والحمد لله ولا إله إلا الله والله أكبر ولا حول ولا قوة إلا بالله العظيم (سبع مرات).

٨- الصلاة الإبراهيمية (سبع مرات).

٩- اللهم اغفر لي ولوالدي وللمؤمنين والمؤمنات والمسلمين والمسلمات الأحياء منهم والأموات (سبع مرات).

١٠- اللهم افعل بي وبهم عاجلاً وأجلاً في الدين والدنيا والآخرة ما أنت له أهل، ولا تفعل بنا يا مولانا ما نحن له أهل إنك غفور حلیم جواد كريم رؤوف رحيم (سبع مرات).

فضل السور القرآنية

### ١. سورة الكهف:

قال -صلى الله عليه وسلم-: «من قرأ سورة الكهف يوم الجمعة كانت له نورا يوم القيامة من مقامه إلى مكة، ومن قرأ عشر آيات منها إلى آخرها، ثم خرج الدجال فلن يضره، ومن قرأها يوم الجمعة كانت له نورا بين الجمعتين وزيادة ثلاثة أيام.»

## ٢. سورة ياسين:

«إن لكل بيت قلبا، وقلب القرآن الكريم سورة ياسين، ومن قرأها كتب الله له في قراءتها قراءة القرآن عشر مرات، ومن قرأها ابتغاء وجه الله في صدر النهار قضيت حوائجه وغفر الله من ذنبه، فاقروا على موتاكم، ومن دخل المقابر، فقرأ سورة ياسين خفف الله عنهم يومئذ، وكان له بعدد ما فيها من حسنات».

## ٣. سورة الواقعة:

«سورة الواقعة تبعد عن الإنسان الفقر، وتجلب الغنى وتزيل الهم والغم والحيرة عن الإنسان، علموا نساءكم سورة الواقعة فإنها سورة الغنى».

## ٤. سورة القدر:

«من قرأ في أثر وضوئه (إننا أنزلناه في ليلة القدر) مرة واحدة كان من الصديقين، ومن قرأها مرتين كتب في ديوان الشهداء، ومن قرأها ثلاثة حشره الله محشر الأنبياء».

## ٥. فضل سورة الكهف:

«من فضائلها أنه من قرأ سورة الكهف يوم الجمعة فهو معصوم إلى ثمانية أيام من كل فتنة تكون، وفي حديث عن النبي -عليه الصلاة والسلام- يوضح أهمية سورة الكهف وفضلها: (ألا أخبركم بسورة ملأت عظمتها ما بين السماء والأرض، ومن قرأها غفر له ما بين الجمعة والأخرى، قالوا: بلى، قال: سورة الكهف)، فلما نزلت سورة الكهف نزل معها سبعين ألف ملك لحمايتها وتوصيلها للنبي -عليه الصلاة والسلام- ومن فضائلها أن من حفظ أول عشر آيات من سورة الكهف عصم من فتنة الدجال، وأفضل أيام قراءتها هو يوم الجمعة، والواجب على الآباء أن يقرأوا سورة الكهف، ويعلموا أولادهم قراءتها يوم الجمعة، وحفظ أول عشر آيات منها، وبيان فضلها».

## ٦. فضل آية الكرسي:

«آية الكرسي هي جزء من سورة البقرة، والمعروف عن سورة البقرة وبالأخص آية الكرسي أنها تحمي الإنسان من الشيطان، فقراءتها قبل النوم، تحمي الإنسان من الشيطان حتى يستيقظ، وفي حديث عن النبي -ﷺ-: (إذا أويت إلى فراشك، فأقرأ آية الكرسي، فإنك ما يزال عليك من الله حافظ، ولا يقربك شيطان حتى تصبح)، وفي حديث عن رسول الله -ﷺ-: (من قرأ آية الكرسي دبر كل صلاة، ما بينه وبين أن يدخل الجنة إلا أن يموت، فإذا مات دخل الجنة).

## ٧. فضل سورتي المعوذات:

سورتا المعوذتين هما: (قل أعوذ برب الفلق) و(قل أعوذ برب الناس) وهاتان السورتان لهما فضل كبير، ويواظب المسلمون على قراءتهما حماية من الحسد، حتى أنهم عندما يشترتون أشياء يخشون عليها من العين يرددون السورتين تحريزا.

## ٨. السبع المثاني:

السبع المثاني هي سورة الفاتحة، وسميت بهذا الاسم لأنها جاءت بسبع آيات، ويثنى بها في كل صلاة، واعتاد المسلمون الاستفتاح بسورة الفاتحة، والختم بها، فيكرونها في الأفراح والأحزان، وهي أول العقد بين العاقدين على بيع أو اتفاق.

## ٣- التشاؤم والتفاؤل

### التشاؤم

#### خسوف القمر:

عندما كان يحدث الخسوف، كان الناس يعتقدون بأن الحوت خرج من البحر وابتلع القمر، فيهرعون إلى طرق أواني النحاس والمناداة بالصوت العالي على الحوت ليطلق القمر.

#### البوم والغراب:

وكانوا يتشاءمون من ظهور طير البوم والغراب، فعند مشاهدتهما يقولون: اللهم لا طير إلا طيرك، ولا خير إلا خيرك. وكانوا يتوجسون عند سماع صوتيهما، فيعتقدون بأن أمرا جلا سيحل بهم، فيستعيذون.

### الحصيني:

وعند رؤية الحصيني كانوا ينادون عليه، فإن التفت إليهم تفاءلوا بخير ذلك العام، وإن لم يلتفت تشاءموا وحسبوا أن السنة مجدية.

#### كثرة الضحك:

وكانوا يتوجسون من كثرة الضحك، ويعتبرونه نذيرا لأمر يكرهونه.

#### عد النجوم:

وكانوا ينهون أطفالهم عن إطالة النظر إلى النجوم وعدها، لاعتقادهم بأن ذلك يظهر (الثوالب) بأجساد الأطفال.

### الألوان والأعداد:

وهناك من يتشاءم من الألوان، فيكره بعضها كاللون الأسود مثلا، وآخرون يتشاءمون من بعض الأرقام، فلا يتفاءلون مع مصادفتها.

## الفأل:

وكانوا يتفاءلون بالأسماء الحسنة مثل إرشيد وفلاح وسلامة، وبالكلام اللطيف في الردود التي تبشر كأن ترد المرأة بكلمة أبشر، أو يا عونك، وبعض الوجوه ممن عرفوا من حسن مطالعهم على غير آخرين اعتقدوا فيهم سوء الطالع، وتفاءلوا بالخيل، وبالغنم، وما أحبوا مما اقتنوا.

## ٤- البخت

### التبصير وقراءة الطالع:

البحث عن المستقبل أمر شغل الناس، فاتخذوا أساليب عديدة لكشف ما يختبئ في ثنايا الغيب؛ بحثا عن فرح محتمل، أو تجنبنا لشر قادم، أو علاجا لحيرة تملكهم عن طريق:

### قراءة الكف:

كان بعض الناس يعتقد أن الكف وتعاريج خطوطه وغموضها مصدر للتنبؤ بمستقبل الإنسان، وكشف صفاته، فالسبابة أصبع المشتري، والوسطى زحل، والبنصر هو أصبع الشمس، والخنصر أصبع عطارد، وظفر الإبهام هو خلية الظفر أو الإرادة، والجزء الثاني منه هو خلية المنطق. أما خطوط اليد فهي خطوط المصير، وخطوط الرأس خطوط الحياة.

### قراءة الفنجان:

لجأ كثير من الناس، وخصوصا النساء إلى فنجان القهوة لمعرفة الحظ، فبعد شرب محتواه يقلب على فوهته لبعض الوقت ثم تمسك به إحدى المتمرسات بقراءة الفنجان لتبدأ تكشف بعض الأمور من خلال الخطوط المتعرجة التي تظهر على جوانبه من بقايا الثفل، ويعتقدن بصواب ما يسمعن من تأويلات.

### الخط بالودع، أو بالحصي:

كانت تقوم بـ(الخط) نساء (نوريات)، يطفن على البيوت فيبعن بعض الحاجيات كالإبر والملسات، وبذات الوقت يعرضن على أصحاب البيوت أن (يخطن) لهم مقابل ما يعطونهن من مواد أو نقود.

تحمل الغجرية سبع (ودعات) وهي مكونات من الصدف التي تخرج من البحار، وذات أحجام مختلفة، فإن لم يكن لديها (ودع) استخدمت الحصى، تعمل على جمعها بيديها ثم تلقيها على الأرض وتبدأ بتفسير ما تتوهمه وفقا لمواضع الودع من بعضه قريبا وبعدا، وفي الغالب تكون التأويلات ملائمة لأحوال الناس المتشابهة، فيستبشر الناس بما تقول، ولم يحدث أن أنبأت بما هو سيء لتكسب العطاء بسخاء.

### التبصير باستخدام ورق الشدة والقطع الفضية:

واستخدم بعض الناس (ورق اللعب) للتبصير، بحيث يتم فصل الأوراق لتكون ذوات الأعداد مع بعضها، وذوات الصور لوحدها، وبعد خلط الأوراق يجري السحب منها، فإن تطابقت الأوراق يكون الشخص الجالس أمامهم للبحث ذا حظ حسن، أو سيء الحظ.

## ٥- المعارف المتعلقة بالحيوانات

### الرعي:

الماشية قوام حياة البدو وبعض أهل القرى، وتعد من أهم مصادر العيش سواء من ناحية الإنتاج أو التجارة، ويختلف عدد الماشية وأنواعها حسب قدرة صاحبها، وتتكون على الأغلب من الضأن (الغنم)، والماعز.

يتكون القطيع الواحد من عدد من الإناث، وعدد قليل من الذكور يتناسب مع عدد القطيع يسمى الواحد منها (تيس) في فصيلة الماعز، و(كباش) في فصيلة (الغنم)، وتسمى عملية التكاثر (الهداد) في الماعز، و(الحنا) في الضأن، وموسمه أواخر الصيف، وفترة حمل الأنثى خمسة شهور، وبعد الولادة تنتج الأنثى الحليب، ويتم الاهتمام بالماشية بوضعها في مكان يسمى (الصيرة)، وهو مكان لإطعام الماشية ومبيتها.

وبعد أن ترضع الصغار ليس أكثر من شهرين يتم التدرج بقطيعها لكسب الحليب، فيتم إرضاعها عندما يصبح عمرها شهرا لمدة أسبوعين أو أكثر نصف الكمية، وهذا هو الفطام الجزئي، أما الفطام الكلي فيحصل عندما يصبح عمرها شهرين إذ يتم فصل المولود عن أمه لفترة حتى ينسى كل منهما الآخر.

وعند الاحتلاب تجمع الأغنام بصفين متقابلين، يجمع بين كل رأسين حبل من غزل الصوف يسمى (الشباق) إلى أن ينتهي (شبق) كامل الرؤوس الحلابة، وتقوم النساء بحلب الأغنام، وبعد الانتهاء من الاحتلاب يفك (الشباق) بسحب طرفه حيث تم شبق آخر نعجتين لينبت بسهولة فينطلق القطيع.

ويكون الاحتلاب مرة واحدة أيام البرد لقلة غزارة الحليب، وفي أيام الصيف تحلب المواشي مرتين صباحا ومساءً، وحليب الماعز يستخدم عادة في صناعة اللبن، أما حليب الضأن فغالبا ما يستخدم صناعة الجبن.

ويقوم على العناية بالقطيع إما صاحبه، أو (راعي) يتم الاتفاق معه على (الشرط) وهو مقدار الأجر، فيعمل على (السراحة) في المناطق الخصبة في أيام الربيع، وفي الحقول التي تم حصاد مزرعتها في أيام الصيف، وعندما تقل خصوبة المراعي يتم تقديم وجبات العلف من (التبن) والشعير بمعدل مرتين في اليوم، وبكميات كافية.

وتتم سقاية الماشية في أيام الشتاء مرة واحدة، وفي الصيف تتم سقايتها من مرتين إلى ثلاث

مرات عندما تشتد الحرارة، فسقيا الصباح يقال لها (صبحة) وعند الظهر (وردة) والتي عند المساء تسمى (غبقة)، ولأوقات (السراحة) في المرعى أسماء، فعند الصباح يقال لها (مضحى) وعند الظهيرة (مفلى) ومن بعد إلى المساء يسمى (معشَى).

### قصاص الأغنام:

تتم عملية القصاص بطرح الشاة على الأرض وتقييد قوائمها الأربعة بواسطة قطعة (مرير) حبل صغير من غزل الصوف، ويبدأ القصاص بجز الصوف من أحد الجانبين من أسفل البطن نهوضاً إلى الظهر، ثم يقلب الشاة على جانبها الآخر ليستكمل عملية الجز، ويكتسب القصاصون مهارة بحيث ينهي القصاص بوقت وجيز دون أن يصيب جلود الغنم بالجروح، وإن حصل وجرحت شاة من أثر القص يطلونه باللبن المشبع بالملح كي لا يقع الذباب عليه فيتخلق الدود. وكانوا يبيعون ما يزيد عن حاجتهم من الصوف إلى التجار الذين يأتون إلى مضارب البدو.

### أمراض الغنم:

١. الكساح: هو مرض يصيب قوائم الماشية فيجعلها لا تستطيع الوقوف عليها، ويعالجونها بإشعال نبات الحرمل في مهاجع الأغنام وعزل المصاب منها كي لا تنتقل العدوى.
٢. الرمي: هو إسقاط المواليد قبل تمامها بسبب الهزل.
٣. الجعام: هو مرض يصيب أحشاء الأغنام إذا أكلت نبات سام فينزل الدم من أنفها، وهنا يجب النزوح عن المرعى.
٤. الدوخة: هي مرض يضعف الماشية وعنده يعزلون الأغنام المصابة عن القطيع.
٥. الجدرة: هي بثور تنتشر على جلود الأغنام وتقلل كثافة صوفها.

### الشباق والربق:

الشباق حبل مجدول من غزل الصوف ليكون مرناً، يستخدم لقرن الماشية عن الاحتلاب بحيث يتخالف كل رأسين ويلتف حول عنقيهما الحبل بواسطة عروة من الطرف الآخر، وتتعاقب العرى بعد كل رأسين حتى الانتهاء من كامل القطيع، وعند الانتهاء من الاحتلاب يتم سحب طرفه الأخير

فينفك بسهولة.

أما الربق، فهو حبل من الصوف أيضا، لكنه أقل سماكة من الشباق، تستحدث عرى كبيرة على مسافات متساوية في الربق، وعند الحاجة لاستخدامه يتم تثبيت طرفيه بالأرض بوترين، ثم يتم استحداث عروة من كل عروة من العرى لتوضع إحدى أصغار الماشية فيها وتضيق العروة على قدر ساق (الفطيم)، وعند حلها يتم توسيع العروة قليلا.

## اللبأ:

هو الحليب الذي يكون أول أيام ولادة المعز أو الغنم (الأسبوع الأول تقريبا) حيث يكون كثيفا، ولا يصلح لعمل اللبن، ولا يستخدمونه إلا لتصنيع (الحثيمة) ومنهم من يسميها (الشمندورة) إذ يوضع الحليب على نار هادئة ويتم تحريكه باستمرار حتى تزداد كثافته، وعندما يبرد تشتد كثافته أكثر، ويؤكل كما اللبن.

## وسم المواشي:

الوسم هو علامة يستخدمها أصحاب قطعان الماشية لتمييز مواشيهم عن مواشي غيرهم، ولكل عشيرة من العشائر وسم، ومن الوسوم ما يكون بالنار بحيث يتم إحماء قضيب معدني على النار إلى درجة الاحمرار ويوضع في الموضع الذي يوسم، إما على الصدغ الأيمن أو الأيسر، أو على الجبهة، وإما أن يكون الوسم بالأداة الحادة إذ يتم إما بتر جزء من أذن الشاة المراد وسمها، أو بالشرخ، وهو إحداث شق إما طولا أو عرضا في الموضع المراد، وقد يكون أسفل الأذن اليمنى أو اليسرى أو أوسطها من أمام أو من خلف.

## أسماء الماشية:

يطلق أصحاب الماشية ورعاتها على الضأن اسم البياض؛ لأن لون صوفها على الأعم أبيض، ويطلقون على الماعز اسم السمار، ولصغارها أسماؤها، فالأنثى من الضان عمرها ستة أشهر فتسمى (عبور)، ومن الماعز (سحلة)، والذكر من الضأن (خروف) ومن الماعز (جدي)، وإذا صار عمرها سنة تسمى (قرقورة) في الضأن، و(شعرية) في الماعز، والمولود من الضأن يسمونه الطلي، ومن الماعز (سخل).

## المرياع:

المرياع هو كبش عثين يروض من صغره، إذ يفصل عن أمه قبل حين فطامه، ويربط لفترة طويلة ليعتاد قلة الحركة، ويتم إرضاعه بالإصبع ليأنس، ويقدم له العلف من كف مروّضه ليتبعه، ثم يقرن لوقت بالدابة ليألفها فلا يفارقها، ويعلقون في رقبتة (قرقاعا) أو (جرسا)، والقرقاع غلاف معدني اسطواني الشكل مفتوح من أسفله في أعلاه عروة تمرر منها سفيقة من نسيج الصوف لتطوق عنق المرياع ليتحرك القرقاع مع حركة رأس المرياع فتطرق جوانبه كتلة معدنية يقال لها قلب تتصل في وسط جوفه بواسطة سلسلة أو سلك مرن لتحث صوتا ينجذب له القطيع.

## ٦- الأعشاب والنباتات الطبية

عرف الناس أسرار النباتات الطبية، وأتقنوا استخدامها لعلاج أمراض وعلل كثيرة. ومما قاله الرواة عن أشهر النباتات الطبية في هذا الموضوع:

١. **الجعدة:** هي عشبة من الأعشاب التي تنبت برياً، وصارت تتم زراعتها في البيوت للاستفادة منها، ويستخدم منقوعها من الماء، أو غليها لعلاج المغص المعوي الناتج عن البرد.
٢. **رجل الحمامة:** وهي من الأعشاب البرية، يتم جمعها وتجفيفها لاستخدامها وقت الحاجة في علاج الكلى والمسالك البولية، إذ يتم نقع كمية من أوراق (رجل الحمامة) في الماء المغلي ويشربها المريض على الريق صباحاً، وقبل النوم مساءً، وتستخدم في الرغرة للتخلص من رائحة الفم.
٣. **الحرمل:** نبتة ذات رائحة كريهة، وتتلشى رائحتها عند تجفيفها، واستخدموها بخوراً لعلاج المواشي المصابة بداء الكساح، مثلما تستخدم بخوراً مع مواد أخرى لدفع الحسد، أو تعلق بكاملها في البيت لصد العين.
٤. **عرق السوس:** استخلصوا خلاصة عرق السوس بالنقع في الماء لمدة طويلة، وتقطيره على مهل، واستفادوا من شربة لمقاومة العطش خاصة في شهر رمضان، وخصوصاً في أيام الصيف، ويفيد منقوع عرق السوس لقرحة المعدة، وينقي الدم، ومعالج للسعال، ومفيد لمن يعاني من الربو القصبي.
٥. **الخروب:** تتم إزالة بذور قرون الخروب، ويتم طحنه وهو جاف، وينقع في الماء من المساء حتى الصباح، ثم يتم غليه بالماء، ويصفى مع إضافة السكر إليه، وبالإضافة إلى طعمه اللذيذ فإنه يؤخذ كعلاج لإسهال أو إمساك المعدة، ومعالج للسعال، ويزيد في إدرار الحليب عند المرضع، وينشط الدورة الدموية، ويضيف الحيوية والنشاط لمن يتناوله.
٦. **الكركدية:** يتم غلي أوراق الكركديه، ويضاف السكر إلى المغلي، وبعد تصفيته يترك كي يبرد، ويؤخذ شرباً مرطباً.
٧. **الشَّيْح:** نبات بري لأوراقه رائحة عطرية قوية وطيبة، ورغم طعمه حاد المرارة إلا أنه مفيد جداً لمكافحة بعض الأمراض، فيخرج البرد من الجسم، حيث يؤخذ منقوعه دافئاً، وينظف الصدر، ويطرد الديدان من المعدة.

٨. **القيصوم:** شجيرة برية ذات فروع لينة شبيهة بالشيخ، تزداد مرونتها إذا نديت؛ أي تعرضت للندى أو ترطبت بقليل من الماء، ويستخدم القيصوم لعلاج المغص وخاصة عند الأطفال لأن طعمه أخف حدة من الشيخ.
٩. **البعيثران:** شجيرة صحراوية تتواجد بكثرة في منطقة الأزرق، وفي الصحراء الجنوبية والشرقية، رائحته عطرية، طعمه مر، تفيد أوراقه وبذوره التي قد تؤخذ جافة مع شرب الماء لتسهيل ابتلاعها، أو مغلية في مقاومة آثار البرد.
١٠. **العقول:** نبت صحراوي، ويقال له (شوك الجمال)، يتم غلي جذوره لعلاج المغص.
١١. **العطرفان:** تضاف جذور العطرفان المجففة، مع الفيجل والذي يقال له أيضا (فيجن) إلى حوائج السمنة البلدية لتعطيتها نكهة طيبة.
١٢. **النفل والهندقوق:** نبتتان بريتان شبيهتان ببعضهما، إلا أن النفل ذو زهرة صفراء، وزهرة الهندقوق بيضاء، وهما نبتتان عطريتان، تضاف زهورهما إلى حوائج السمنة البلدية.
١٣. **الحُمِيض:** نبتة من البقول التي تنو في فصل الربيع، تعد منها بعض أصناف الطعام، إما بالطبخ، أو باستخدامها في السلطات، أو تكون حشوة الفطائر، من فوائدها أنها فاتحة للشهية، ومدرة للبول، وقد استخدمت لعلاج لدغة العقرب.
١٤. **الصبّر:** يستخدم لب ثمرة الصبر للتخفيف من حدة الهرش في حالة الإصابة بالجذري المائي، ويخفف أيضا من التهاب حلمة الثدي، ويفيد في حال اضطرابات المعدة، ويستخدم سائل الثمرة لدهن مواضع الحروق.
١٥. **الكمون:** يستعمل لحالات المغص عند الأطفال والكبار، ومن الممكن غليه بالماء وشرب المغلي عند انتفاخ البطن بالغازات.
١٦. **اليانسون:** مغلي اليانسون مع الحليب مفيد للأطفال الرضع في حالة الإمساك؛ لأنه يلين المعدة ويساعد الطفل على النوم المريح.
١٧. **الشومر:** يساعد على إفراز الحليب عند المرضع، ويعطى للأطفال كمهدئ فيساعدهم على النوم، يستعمل ضد السعال والربو، حيث يمكن عمل مغلي منه ومن الحلبة والبانويج واليانسون، ويستخدم لتقوية العظام، ويطرد الدود من الأمعاء، ويفيد في حالات الصداع والدوخة.

١٨. **المحلب:** يستعمل لطرد الغازات من بطون الأطفال، ويمكن استعمال خلاصته بعد الغلي لعلاج أمراض الجلد.
١٩. **الخلة:** وهي عشبة تنمو في وادي الأردن وطعمها مر، تعالج المغص، والمغص الكلوي، وتساعد على توسيع الشرايين.
٢٠. **خَلّ التفاح:** مفيد لخلايا الجسم ويعزز مقاومة الجسم لكثير من الأمراض، ويعالج الذبحة الصدرية والحروق، ويقوي اللثة ويطهر الفم، ويستخدم في علاج القيء وسوء الهضم ولدغ الحشرات، وعلاج المسالك البولية.
٢١. **دبس العنب:** استخدموه للجروح العميقة، ويتم وضعه على موضع الجرح وهو دافئ بعد تسخينه على النار.
٢٢. **القرفة والزنجبيل:** يعطى منقوع القرفة أو الزنجبيل بعد الغلي للمرأة النفساء فهو يساعد على تنظيف الرحم، بالإضافة إلى فوائدهما في تنشيط الدورة الدموية، ومكافحة نزلات البرد.
٢٣. **الثوم:** مضاد حيوي طبيعي، مضاد لداء الديدان الطفيلية، يساعد في علاج الاضطرابات في المعدة والتهاب الجلد والانتفاخ.
٢٤. **البقدونس:** يدر البول ويساعد في علاج عدوى المثانة.
٢٥. **النعناع:** ييسر الهضم، ويخفف من أعراض الغثيان، ويخفض درجة الحرارة، ويعالج الإسهال وحرقان فم المعدة، والانتفاخات فيها.
٢٦. **القرنفل:** يقوي المعدة والقلب والكبد، ويساعد على الهضم، ويقوي اللثة والدماغ، ويذهب غشاوة البصر، ويقطع سلس البول، كما يوضع على الأسنان المتسوسة في قطعة مبتلة لتسكين الحساسية العصبية، وهو مخدر ومطهر للألام والقروح.
٢٧. **الحلبة:** يستعمل مغلي الحلبة المحلى بالعسل لتليين الحلق والمعدة، ولأمراض الصدر والسعال والربو والمغص، ولفقر الدم وضعف البنية، وتعالج أمراض الطمث والإمساك بخلطها مع العسل.
٢٨. **البانونج:** منقوع البانونج يعالج المغص وحرقان البول، ويفيد في التهابات المثانة ومغص الرحم أثناء الدورة والحيض، ويعالج التهاب اللوزتين والحنجرة وبحة الصوت إذا تغرغ به المصاب.

٢٩. **الزعتز البري:** نبات بري، ينمو في الجبال والروابي، وهناك واد في منطقة الأزرق سمي بوادي الزعتز لانتشار الشجيرات فيه بكثرة، ويتميز عن الآخر من الزعتز بأن الزعتز البري أشد حدة في الطعم، وهو مفيد مغليا أو منقوعا أو مع الحليب للبرد وللرشح، ويعتقد البدو إنه يعالج وجع الرجلين.

٣٠. **الحنظل:** نبتة برية، لا زالت تتكاثر في المناطق الصحراوية، وموطنها مجاري الأودية وقرب مستنقعات المياه، وهي شجيرة ممتدة تشبه نبتة البطيخ، وثمرها كذلك إلا أنه أصغر حجما، وطعم ثمرتها ضرب به المثل فليل: (أمر من الحنظل)، تستعمل كعلاج لآلام الركبة والمفاصل بوضع نصف الثمرة على موضع الألم لمدة نصف يوم تقريبا.

### نباتات تنمو في البيئة الصحراوية:

١. **القليقلان:** وهو نبات ربيعي حار له سنبلة موطنه بالأراضي الصلبة.
٢. **الخزامة:** زهره أحمر زاهٍ ورائحته طيبة، من نبات الصحراء والأرض الرملية وقد قيلت به بعض الأشعار:

وريح الخزامة غضة من ثرى جعدٍ أصاح الأهل من سبيل إلى نجدٍ

٣. **العظيد:** طعمه مر وزهره أصفر موطنه الأراضي الصحراوية.
٤. **المرار:** وهو نوعان، نوع يعتبر من أنواع البقول ويتم التخلص من طعمه المر عند سلقه لطبخه، ونوع تخرج له سيقان طويله وله شوك قاس.
٥. **النخل:** نبات له طعم حلو ورائحته طيبة.
٦. **شمطري:** له طعم حلو وزهره أصفر ورائحته طيبة يشبه نبات النخل إلا أن ورقة الشمطري أكثر عرضا من ورقة نبات النخل.
٧. **الرمام:** وهو نبات لون ورقة أصفر يسقط إذا هبت الريح.
٨. **الحماط:** وهو حلوة الطعم موطنه الأراضي الرملية.

## ٧- الطب الشعبي

من عادات البدو وتقاليدهم في معالجة الأطفال الذين يتأخرون عن المشي عندما يحين موعد مشي المولود ويرون أنه تأخر عن مواعده، يقيدون الطفل بخيط رفيع في ليلة يكون البدر فيها مكتملا، ويخرجون به إلى الفضاء ليقطعوا القيد بجمرة فتفك عقدة أرجل المولود، وقد يرددون (يا هليل مشي هالعويل)، ومنهم من يضع المولود على عباءة ويهزونه وهم يرددون: (اعطوني خبزي خليني أمشي).

### علاج التعسر في الولادة:

إذا تعسرت ولادة امرأة، تقوم النسوة بحرق (هلاسة) أي قطعة من الجلد، وتمر المرأة الحامل من فوقها ثلاث مرات، وقد استخدموا لتسهيل الولادة (مسبحة اليسر)، وهي مجموعة من خرز اليسر منظومة بخيط طويل، تعمل النسوة على تمريرها مع جسم المرأة الحامل من رأسها لتسقط مع محيط جسمها من عند قدميها.

ومن الأدعية التي تردد:

يا أبو بكر الصديق دله على الطريق

يا سيدنا نوح يا مخلص روح من روح.

### علاج بكاء الأطفال الرضع:

أحيانا لا يجدون سببا لبكاء الطفل، فيظنون تأثير الغيبيات، فيلجأون إلى محاولة معالجته بما يطرد عنه أثر المس، أو العين، وقد تستخدم أكثر من طريقة في العلاج:

١. تقوم الأم بغسل الطفل بكمية من الماء تساوي وزن المصحف الشريف، وتحرص أن لا ينسكب من الماء شيء على الأرض، وبعد الانتهاء من غسله ترش الماء على الحيطان.

٢. تقوم امرأة كبيرة في السن بتغطيس الطفل ثلاث مرات في نبع ماء عند وقت صلاة الجمعة.

٣. يضعون قطعة من الذهب في إناء ويضعون فوقها الماء ليتم غسل الطفل بها مع ترديد (لا عكسه ولا كبسه ولا باس لكرامة الخضر أبو العباس) ثلاث مرات، ثم قراءة الفاتحة ثلاث مرات على روح الخضر أبو العباس ويوضع الطفل في مكان خاص، وتكرر العملية مرة كل أسبوع حتى يشفى الطفل.

## التبخير بالشعير:

كانوا يستخدمون التبخير بالشعير المقروء للتخلص من الآثار التي تمنع الطفل عن الرضاعة، فيتم وضع حب الشعير المقروء عليه بالمدائح النبوية في وعاء وتحميصه على النار ليتصاعد منه الدخان ويتم تبخير الطفل به رداً للعين، وتقوم بذلك امرأة متمرسة وهي تردد: (اللهم صل على محمد تا يلين الحجر ويخضر الشجر وتا يلين الحديد وبييض العبيد، ويسير كل أمر عسير، اطلعي من الجماجم والراس بجاه الخضر أبو العباس، واخرجي من الجال اليمين بجاه رب العالمين، واطلعي من الجال الشمال بجاه العزيز الجبار، اللهم صل على محمد ألف مرة وألف كرة، وحوطتك من عين أمك ومن عين أبوك ومن عين القوم اللي يحبوك، وعين الجار فيها نار وعين الضيف فيها سيف، والعين اللي ما تصلي على النبي تنفقس، حوطتك من الغريب ومن القريب، ولا صديق وأدير عليك من الدقيق، وبحزتك بالشعير). والاعتقاد السائد أن العين التي تصيب قد تأتي من أثر المحبة، لذلك اعتقدوا أن الأم أو الأب قد تخترق عيونهم ابنهم لشدة محبتهم له.

## علاج التمتين:

يعاني الطفل فيه من ألم في أكتافه، أو أي حركة يتم تحريك الطفل فيها من جهة الأيدي والأكتاف يشعر فيها بالألم، ويكون ذلك بسبب حمل الطفل بطريقة خاطئة أو شده بسرعة مفاجئة من يديه.

وعلاجه بتدليك ما بين الأكتاف ومن تحت الإبطين ومنطقة الصدر، ولف الموضع بقطعة قماش عريضة لتقليل حركة منطقة الألم.

## علاج الحصبة:

من أعراض مرض الحصبة ارتفاع درجة الحرارة، والتعرق الشديد والعطاس والسعال وظهور تعب العينين، تبدأ الحصبة بالظهور على الكفين وخلف الأذن، وأيضاً خلف الظهر، مدة هذا المرض تسعة أيام، ويجب معرفة خطورته؛ لأنه معدٍ وقد يؤدي إلى الوفاة، ويجب إطعام الطفل المريض الزبيب والتمر لتزويد من حرارته، وتكحيله بماء البصل، وعدم اقتراب الأطفال منه؛ لعدم انتشار المرض إلى شخص آخر، ومن الأعشاب التي تساعد على العلاج الميرمية والزعتر، كما قد تستخدم مياه زمزم في العلاج.

## علاج العين من الحصبة:

هذا العلاج بمثابة الوقاية من المرض قبل حدوثه، أي قبل انتشار الحصبة ووصولها إلى منطقة العين، فهو علاج احترازي يتم بوضع مرود الكحل (عود الكحلة) في البصلة ليتشبع من عصارتها ثم يغمس في الكحلة ليمتلئ كحلا، ثم يتم تكحيل الشخص المصاب بالحصبة، ووقاية للعين من أن تصل إليها الحصبة فتستقر فيها مرضا مزمنًا.

## وصفات لعلاج الكآبة والحزن:

قد لا يجد الإنسان سببا لما يعتره من حزن أحيانا، فيكون كئيبا، وقد عالجوا الكآبة بأخذ ثلاث حبات من الثوم يوميا، أو بأكل ورق الملفوف نيئا، أو بأكل الزعتر الأخضر.

## العلاج بخيط الصوف، أو الوبر:

عند الشعور بالألم في مفاصل اليدين، يتم لف خيط من صوف الغنم الخالص، أو من وبر الإبل حول الرسغ دون أن يشد، وكل حين يتم إعادة لف الخيط من جديد لأنه يشتد من تعلقه، ويبقى لمدة تقارب الأسبوع.

## أبو خانوق:

(أبو خانوق)، وبعض الناس يسمونه (أبو اللبيد)؛ حالة تصيب الإنسان أثناء النوم، فيشعر بثقل على صدره، وضيق في التنفس، وعدم القدرة على النهوض أو الكلام، وعالجوا هذه الحالة بالرقى الدينية وقراءة المعوذات.

## معالجة الجنون:

كان الظن الغالب عند الناس أن المجنون تكون بداخله روح شريرة، فعالجوا مثل هذه الحالات بزيارة المقامات، والتبرك بالأولياء والصالحين، وطلب الشفاء بالتوسل بهم، أو عالجوه بزيارة أصحاب الطرائق ممن ورثوا الطريقة عن آبائهم وأجدادهم، فيقرأون عليهم التمام مع ضربهم

لإخراج الجن من أجسادهم، ومنهم من يعالج بالرقى الدينية وقراءة القرآن.

### علاج الملح:

(الملح) يشبه البعاج أو الفتق، يصاب به كبار السن بالدرجة الأولى دون صغار السن، ويحدث بسبب أن الشخص قد حمل شيئاً ثقيلاً، أو وقع من مكان مرتفع بشكل مفاجئ، يتم العلاج باستخدام عشبة تسمى (القدحة)، وهي عشبة خضراء تشوى بالنار، ثم تفرك حتى تخرج منها الأعواد ولا يبقى إلا الأوراق التي تتماسك مع بعضها كما القطن، توضع قطعة منها بقدر عقدة الإصبع على مكان الألم وتشعل النار بطرفها من الأعلى فتسري بها بطيئة إلى أن تمس موضع الألم على مهل كلما اقتربت النار من الجسم إلى أن تنتهي لكي الموضع الذي وضعت عليه، ويجب تثبيت المريض بقوة حتى تنطفئ القدحة، بعد وقت يتم نثر مسحوق الحمص النيئ على موضع الحرق ليعمل على إثارته، وتستمر العملية لأيام حتى يخرج الصديد من موضع الكي.

### علاج (قرصة) الحية:

تعالج لدغة الأفعى بأن يذبح طير دجاج في ذات اللحظة ويوضع على مكان اللدغة لمدة طويلة لسحب السم من الجسم، وهناك طريقة الكي بواسطة الشبرية، إذ يتم إحماؤها على النار وكي موضع اللدغة ليندفع السم خارجاً، وطريقة الثالثة تتم بإحداث جروح بواسطة أداة حادة في موضع اللدغ ليتم نزع السم مع الدم من الجروح.

### علاج لسعة العقرب:

لمعالجة لسعة العقرب يتم ذلك موضع اللسعة بزيت الزيتون مراراً، إذ يكون قد سبق وأن تم تحضيره بإحضار عقرب غير ميتة ووضعها في وعاء زجاجي محكم الإغلاق، ويوضع عليها زيت الزيتون ويبقى لمدة أسبوعين، بعدها تستخرج العقرب التي تكون قد ماتت ويتداوى بالزيت من لسع العقارب.

أو تتم المعالجة بجرح مكان اللسعة بأداة حادة وعصر منطقة اللسع ليخرج السم مع الدم النازف بعد الربط فوق الجرح كي لا يسري السم إلى باقي أجزاء الجسم، وهناك من يفرك مكان اللسعة بالملح فركاً جيداً.

## علاج حساسية الجسم:

حساسية الجسم عبارة عن حبوب أو بثور صغيرة لونها أحمر، تنتشر على البدن، قد تصيب الكبار والصغار من الرجال والنساء، وطريقة العلاج تكون بغلي الماء على النار وإضافة الحرمل الناشف، وقليل من ملح الطعام إليه، ثم تترك حتى تصل حرارتها إلى ما يحتمله الجسد، ويتم الاغتسال بها لمدة سبعة أيام.

## علاج الكسور:

كان يتم جبر الكسور باستخدام قطع الخشب المستطيلة والملساء بحجم الموضع الذي يراد تجبيره، إذ يتم تدليك موضع الكسر برفق بالماء الدافئ وموازة العظم المكسور ليتطابق مع بعضه، ثم يغطى موضع الكسر من الجهتين بالشعر المخلوط بخفق البيض وبرش الصابون المصنع من زيت الزيتون ثم توضع الجبائر الخشبية لتثبيت العضو وترتبط بالخياط أو قطع القماش لمدة أسبوعين إلى ثلاثة أسابيع، وعندما يتلاشى الألم يعتقد الشفاء، فتفك الجبائر ويبدأ المصاب بتحريك العضو المكسور تدريجياً إلى أن يعود لطبيعته.

والجبائر نوعان إما كسر ويكون الألم في العظم، أو فكك أحد المفاصل ويكون ألمه في الأعصاب، ويتم جبر الفك كما جبر الكسر ولكن فترة تثبيت الجبائر تكون أقل.

## علاج الحزازة:

تعالج الحزازة، وهي بقع جافة تظهر على الجلد لها قشور تحدث آلاماً، وكذلك الصدفية بإحدى الطرق التالية:

1. استخدام الخماسة، وهي نبتة برية تغسل سبع مرات، وتدق جيداً وتوضع على موضع الحزازة وترتبط لليوم الثاني، وتكرر العملية عدة أيام حتى الشفاء تماماً.
2. ورق الجوز الأخضر والحناء، يدق ورق الجوز، ثم يعجن بالماء والحناء، ويوضع كذلك على مكان الحزازة أو الصدفية، وتكرر العملية حتى الشفاء تماماً.
3. دهن القمح، يوضع القمح في وعاء وتحمى كفة المحماسة وتلصق على القمح، فيخرج منه الدهن الذي يوضع مكان الحزازة أو الصدفية.

## علاج الرمذ:

الرمذ هو مرض يصيب العين في فصل الصيف والخريف لتعرض العين للشمس، وبسبب غبار الأتربة عند اللعب، والرمذ إذا أصاب الطفل وهو يرضع تتبع أمه وصايا الشيوخ في المعالجة، بوضع الحناء والسكر الفضي داخل قطعة قماش وتوضع في وعاء، ويضاف إليها الماء ثم تقطر عين الطفل منها، أو توضع قطعة القماش نفسها كمادة تلطيف على العين، ويلف رأس الطفل بالقماش المبلل بالماء لتخفيف الحرارة، ويمكن العلاج أيضا بدق البصل بالملح ووضعه على الرمذ، ويعالج أيضا بالوردية، وهو ورد الرمان الأصفر الجاف، يخلط مع السكر الفضي ويرش على العين، وبعض الناس يلجأ إلى علاج الرمذ بغسل العين بالشاي، أو بوضع حبة بندورة عليها لامتناس حرارة العين.

## علاج اللقطة:

هي ظهور قطعة بيضاء تغطي منطقة من العين، تعالج بقطرة من مزيج الرشاد المسحوق والسكر الفضي.

## ٧- المعارف المتعلقة بالزمن: المواسم والمواقيت

تقسيمات أيام الشتاء:

عدة فصل الشتاء (٩٠) يوماً، يأتي على قسمين:

١- الأربيعينية أو المربعانية: هي عبارة عن (٤٠) يوماً متواصلات تبدأ في آخر عشرة أيام من شهر (١٢) وتشتمل على شهر كانون الثاني (١) كاملاً، وتسمى مربعانية الشتاء.

٢- خمسينية الشتاء تأتي بعد الأربيعينية مباشرة أي بداية شهر (٢) وهي (٥٠) يوماً تنقسم إلى أربعة سعودات، كل سعود منها (١٢,٥) يوم ونصف) وهي: سعد الذابح، سعد أبلع، سعد سعود، سعد الخبايا.

وهناك مقولات كثيرة عن شهر آذار (٣) مثل: «شهر آذار بتفتح العنقاء وبييض الشنار» والعنقاء الأفاعي والشنار من أنواع الطيور، دلالة على الدفاء وبداية فصل الربيع، وكذلك: «آذار يشبع العجل على الرباط» كناية عن كثرة الربيع، وأيضاً: «شهر آذار بتطلع النار لباب الدار»، أي تبدأ الناس بإخراج النار خارج المنزل لعدم الحاجة إليها للتدفئة.

السعود الأربعة (خمسينية الشتاء)

سعد الذابح: يبدأ من (٣١) كانون الثاني، ويقول الناس أن اسمه سعد الذابح لشدة برودته، فتموت فيه الأغنام، ومن الأمثلة المشهورة التي تقال في أيامه، «سعد الذابح ما فيها ولا كلب نابح»، ويقال أنه سمي بهذا الاسم؛ لأن رجلاً اسمه سعد كان قد خرج من منزله مع ناقته، فذبحها واحتمى بأحشائها من البرد.

سعد أبلع: يبدأ من (١٢) شباط، وسمي سعد أبلع لأن الأرض تبتلع كل ما ينزل من المطر، وقيل في الأقاويل الشعبية أن سعداً صاحب الناقة عندما أحس بالجوع أخذ لحم ناقته وأكله (بلعه)، فسمي سعد أبلع ومن الأمثلة المشهورة فيه، «سعد ابلع لا تزرع ولا تطلع».

سعد سعود: يبدأ من (٢٥) شباط، وسمي بذلك؛ لأن سعداً موضوع القصة الشعبية شعر بالسعادة بعد ما تحسن الجو وطلع من مخابئه، ومن الأمثلة المشهورة فيه، «سعد سعود بدير المي بالعود».

سعد الخبايا: يبدأ من (٩) آذار، وسمي بذلك لأن كل الخبايا من عقارب وأفاعي وحشرات تخرج من مخابئها، ومن الأمثلة المشهورة فيه، «في سعد الخبايا بتتفتل الصبايا».

معرفة الأوقات وأوقات الصلاة وأسماء الأشهر

لغياب الأساليب الحديثة لتحديد الأوقات والتواريخ، اعتمد الناس على القمر ومنازله لهذه الغاية، فسموا الأشهر بصفاتهما، أو بقرائنها، فقالوا عن المربعانية وهم يقصدون شهر كانون الثاني، وسعد الذابح قصدوا به شهر شباط، وظل آذار ونيسان محافظان على اسميهما، فيما سموا شهر أيار بشهر الخميس وقالوا فيه (كل عرق فيه ييبس)، وسموا شهر حزيران بشهر الحصيد، في حين أطلقوا على الأشهر: تموز وآب وأيلول اسم (القيظ)، وعلى أشهر تشرين الأول والثاني الصفاري لاصفرار أوراق الشجر فيهما، وأطلقوا على شهر كانون الأول شهر جريدان، لتجرد الأشجار من أوراقها.

### معرفة أوقات الشهر والصلاة من خلال القمر والشمس

كانوا يعرفون مواقيت الأشهر بمنازل القمر، فعند ظهوره هلالا يكون أول الشهر، ويتدرج حتى يصبح بدرا فيكون منتصف الشهر، ويتناقص إلى أن يتلاشى فيكون آخر الشهر، ويحسبون الأيام بين مراحلها.

أما أوقات الصلاة فكانوا يعتمدون على الشفق والظل والغسق، فعند انبلاج الشفق يكون وقت صلاة الفجر، وفي النهار يزامنون الوقت مع الظل، فإن استقر ظل الجسم أو العصا المغروسة في الأرض عند أصلها يكون وقت صلاة الظهر، وحين يمتد الظل شرقا ليكون مقداره مساويا لطول الجسم الممتد منه تكون صلاة العصر، وعند سقوط الشمس عند الغروب يكون وقت صلاة المغرب، وحين زوال الغسق بعد الغروب يكون موعد صلاة العشاء.

## الفصل الخامس

# المهارات المرتبطة بالفنون الحرفية التقليدية الحرف الشعبية والمهن التقليدية



حرفة الفسيفاء: فن صناعة وتركيب المكعبات الصغيرة واستعمالها في زخرفة الرسومات والجداريات عن طريق تثبيتها بالملاقط فوق الأسطح الناعمة وتشكيل التصاميم المتنوعة ذات الألوان المختلفة.



## ١-الصناعات اليدوية التقليدية

الصناعات التي اعتاد الناس عملها كانت تحقق هدفين في حياتهم اليومية، الهدف الأول: توفير مستلزمات منزلية يومية مثل أوعية القش وأدوات المائدة الزجاجية والملاحف من القماش وغيرها مما يحتاجه الإنسان، أما الهدف الثاني فهو التجميل والترفيه؛ حيث عرف الإنسان حينذاك الخط العربي والرسم ونقش الحناء على اليدين، وأيضا صناعة مكملات الزينة.

### الحرف اليدوية التقليدية

#### حرفة الصنارة:

هي حرفة قديمة تستخدمها النساء لنسج خيوط الصوف بواسطة قضيب معدني دقيق يسمى (صنارة)، تطوي عليه خيط الصوف بعدد من من الطيات المطلوبة تسمى كل طية (نفذة)، وبواسطة (صنارة) أخرى تعمل على إضافة (نُقْد) مساوية للطيات ليزداد النسيج في كل مرة نفذة بالعرض، وتستمر حتى تنهي عملها.

تستخدم الصنارة لإنتاج (الجرازي) وهي (بلايز)، أو لصناعة (الطواقي)، أو لفات الأعناق (اللفحات) لاستخدامها في فصل الشتاء لدفئتها.

#### التطريز:

يتم تحضير القماش المراد تطريزه لإحداث الأشكال والزخرفات المرغوبة، ويتم الرسم عليه بخيوط متعددة الألوان باستخدام الإبر، حيث تغرز الإبرة المتصل بها خيط التطريز عدة غرزات متلاصقة على الموضع لتتم تغطية القماش المطرز بالخيوط من لون مختلف عن لون القماش.

ومن أنواع التطريز أو القطب، القطبة العادية وتكون حبة أو حبتين، القطبة المثلثة وهي على أربع حبات، والطاردة وهي قالب جاهز على الماكينة، وأخيرا هناك القراص، وهي تطريز بالسنارة يتم تركيبها على الثوب.

ويستخدم التطريز كنوع من الزينة على ألبسة النساء، وتكون مواضعه على مناطق الصدر والأكتاف والأكمام والأطراف السفلى من الثوب، وقد تمتد مع الجوانب أيضا.

## طلاء الأواني النحاسية:

عندما يتلاشى طلاء الأواني النحاسية يحتاجون إلى إعادة طلائها كي لا تتأكسد مع المواد التي تطهى فتحدث التسمم، فيأتي من يقوم بطلائها إلى البيوت، فيعمل على تنظيفها من آثار الأكسدة بإحمائها على النار التي يزيد لهبها بواسطة (الكير) وهو أداة للنفخ، وبعد ذلكها من الداخل بقطعة من الخيش أو النسيج الخشن يعمل على تغطية النحاس وهو على حرارة عالية بمادة (القصدير)، ويدوم الطلاء ما يقارب السنة.

يتم طلاء المناسف النحاسية، والقدور، والطناجر، ودلال القهوة.

## الخط العربي بالريشة

ينقسم الخط العربي إلى مجموعة أنواع منها: خط الرقعة والنسخ والفارسي والثلث والديواني والكوفي، يرسم أي منها بقواعد وحركات تختص بكل نوع، حيث كانت تكتب بها اللوحات الإعلانية للمحلات التجارية وكل ما يتعلق بالإعلان، وحاليا استبدل عنه بالكمبيوتر واللوحات الإلكترونية.

## الخط العربي اليدوي

الخط العربي هو فن حرفي وتشكيلي يعتمد على إتقان الأشكال في أوضاع الحروف المختلفة، وتوزيعها في الفراغ بصورة تحقق المعنى، ويمارس فن التخطيط بشكل واسع في الوطن العربي والإسلامي، والأدوات المستخدمة له القصب (البوصة) والحبر والأقلام الخاصة بالخط العربي، وأسماء الخطوط العربية هي الرقعة والفارسي والنسخ والثلث والديواني والكوفي، ويتفرع عنها العديد من الخطوط والخامات التي يعمل عليها الخطاطون مثل النفخ والنقش والكتابة على الرخام باستخدام ماء النار وحفر الخط.

## الرسم على بيض النعام

يقوم سكان الأزرق بالرسم على بيض النعام، حيث يتم إفراغ البيض من الداخل من خلال ثقب صغير، يتم بعد ذلك الرسم على هذه البيضة بأشكال جميلة وكتابات مختلفة، ويضعون البيض المرسوم عليه في المتاحف والبازارات الخيرية، فيشتريه السياح من مختلف الأماكن لشكله الجميل والرسومات الرائعة، ويعد الرسم على البيض من الحرف اليدوية النادرة.

## الرسم بالفحم

الفحم يسوح على عدة درجات في اللون، من الأسود الغامق (الحاد) إلى الرمادي القريب من الأبيض، ويصنع الفحم من شجر الصفصاف بواسطة حرق الخشب وهو مدفون تحت التراب كي لا يتحول إلى رماد إذا تعرض عند عملية الاحتراق إلى الهواء، ويستخدمه الرسامون للتشكيل على المسطحات مثل الورق والكرتون، إذ يسمح بتعديل درجات اللون بشكل سهل، والفحم في السوق يعرض في عدة أشكال أو أقلام ذات عدة درجات من الحدة، وهناك نوع يكون كـ(الطباشير) وهو الأكثر استعمالاً من قبل المحترفين؛ لأنه يسمح بالتظليل وتخفيف حدة اللون بشكل سهل.

### طريقة الرسم بالفحم:

أولاً: لا يمكن أن يحمل قلم الفحم كأى قلم آخر، لأن طريقة حمل القلم العادي تجعل اليد بأكملها على ورقة الرسم، وهذا ما يجعل اليد تمسح أو تنقل مسحوق الفحم إلى مكان آخر في اللوحة.

ثانياً: يجب حمل الفحم في راحة اليد دون ضغط شديد بالأصابع، وكأن الرسام يحمل ريشة رسم، ويجب أن يتم حمل القلم بالإبهام والإصبع الوسط والسبابة، وعليه أن يبقى الإصبعين الباقيين بعيدين عن لمس الورقة، ثم وضع الفحم يجب أن يكون أقل ميلاً من وضعية القلم العادي، ومساحة الفحم التي تتخطى الأصابع إلى الخارج يجب أن تكون أكبر من تلك الموجودة في الداخل.

ثالثاً: من الأفضل أن يتم الرسم بهذه الطريقة على أوراق ذات حجم كبير؛ لصعوبة إظهار التفاصيل في الأوراق الصغيرة.

## الخيطة

كان أكثر الناس يلبسون ملابس إما خيطة يدوية، أو يتم شراؤها من السوق جاهزة، وقليلاً ما كانوا يخطون ملابسهم عند الخياطين، ومع الوقت، وسعة الأحوال صاروا يجهزون ألبستهم عند الخياط الذي يستخدم الأدوات الدقيقة، وينتجها بوقت أقل من الخياطة اليدوية التي تكلف عناء ووقتها طويلاً.

وحرفة الخياطة من الحرف التي تحتاج إلى مهارة، يرافقها الصبر، لتخرج الملابس بهيئة أنيقة، وبقياس ملائم لجسم الشخص، وقد يحتاج الخياط إلى استخدام الأدوات اليدوية بعد استخدام الماكينة، فبعض المواضع لا يمكن خياطتها إلا باليد، كالأزرّة، وبطانات الجاكيت من الداخل، فيستخدم الإبرة والخيط، بالإضافة إلى (الكشتبان) وهو أداة معدنية تغطي طرف الإصبع لوقايتها من أثر الإبرة.

### تصليح الأحذية:

كانت، ولا زالت حرفة تصليح الأحذية التي يقوم عليها (الإسكافي) تؤدي دورا في إصلاح الأحذية، فيعمل على خياطة ما يحتاج إلى خياطة منها بواسطة الخيط و(المخرز) وهو أداة تتخذ من قضيب معدني مدبب في طرفه الأمامي لإحداث الثقوب، ثم إدخال الخيط مع رأس المخرز وإعادته من جهة أخرى، وحيثا صارت تستخدم الماكينات لهذه الغاية، أو أن يعمل الإسكافي على تثبيت الأجزاء بالمسامير الصغيرة، أو لصق الجوانب بالمواد اللاصقة.

### مجلخ السكاكين:

كان يطوف (مجلخ السكاكين) على البيوت بين فترة وأخرى، يحمل معه أداة التجليخ، وهي عبارة عن قاعدة معدنية تثبت بداخلها بكرة كبيرة يتم تحريكها بالقدم ليتحرك مع حركتها في الأعلى (حجر الجلخ) فيمرر طرفا السكينة عليه ليخفي الثلوم التي بها وليجعلها حادة. وحيثا صارت تستخدم أدوات الجلخ الكهربائية التي يذهب إليها الناس بأدواتهم لتجليخها.

## ٢-الصناعات اليدوية التقليدية

### تهذيب الشماع:

يتم نسج حواف الشماع (الهدب) باستخدام إبر الخياطة، وبعد نسج الشماع بالخياط البارزة قليلا، يتم عقد كل بضعة خيوط ببعضها ثم قص أطرافها لتبقى على شكل (حبة) العدس لتعطي منظرا جميلا للهدب، وأخيرا يتم تصميم الرمايات، وهي جزء بارز بشكل أطول من الهدب تكون على زوايا الشماع الأربع، والشماع يلبسه الرجال، وقد تعقده النساء بدلا من العصاة.

### صناعة الصابون:

تتم إذابة مادة (الصودا) في الماء على النار في وعاء كبير، وغالبا ما كانوا يستخدمون (البرميل)، وعند غليان الماء وذوبان الصودا تتم إضافة زيت الزيتون، ويستمر التحريك حتى يتجانس الخليط، وبعد أن يبرد قليلا يتم سكه في قوالب خشبية حتى يتماسك، ويجري تقطيعه إلى مكعبات بحجم مناسب.

وقد يستخدم (الطرب) وهو بقايا الزيت في أواني التخزين لاستخلاص الزيت منه مادة الصابون.

وتجب ملاحظة المقادير عند تصنيع الصابون، والحرص من التعرض لمادة (الصودا الكاوية) لضررها على الجسم، وللحماية منها على من يقوم بتصنيع الصابون أن يرتدي (القفازات) بالأيدي، ويحذر من استنشاق البخار.

### صناعة الكحل:

يتم إحضار حجر الإثم، أو حجر تخت (مثل الرصاص) يميل إلى اللون الأسود ويتم حمسه على النار بواسطة محماسة حتى ينفجر الحجر، وبعد أن يبرد يوضع في (الهاون) مع القليل من زيت الزيتون لسحقه، وكلما جفت المادة يضاف إليها بعض من الزيت حتى تصبح ناعمة، ثم يتم (ندفها) بقطعة قماش دقيقة جدا لاستخلاص الناعم من الكحل كي لا يؤذي العين، وتوضع في وعاء من الجلد يسمى (المكحلة)، وهناك من يستخدم أوعية معدنية أو زجاجية، وبالإضافة إلى اکتحال العين، كان يستخدم الكحل لتضميد الجروح.

## الاستفادة من الملابس البالية:

كانت النساء تخبئ الملابس التالفة التي لم يعد يمكن إصلاحها لتتجمع بكميات يمكن الاستفادة منها، فيعملن على (فرمها) بواسطة ماكينة (فرم الشرايط) التي كان صاحبها يجوب الأماكن، فتصبح بعد طحنها تشبه الصوف أو القطن، ويتم استخدامها في حشو المخدات، أو (الجنبايات) تشبه الفرشات إلا أنها أصغر وأقل سماكة.

ومن الأقمشة القديمة ما يمكن وصله ببعض وخياطته لاستخدامه كأغطية خفيفة.

## صناعة البُسط:

يتم نسج البساط من أصواف الغنم، إذ تصبغ الخيوط بعد (الغزل) و(البرم) بعدة ألوان، أو تبقى على لونها، وهناك قطعة من الخشب تستخدم لفرز الخيوط تسمى (النبرة)، وقطعة أخرى تكون أعرض من الخشبة الأولى تسمى (المنساج) تستخدم في عملية النسج بعد مد الخيوط على (النول)، والذي ينشأ بعد عملية النسج يسمى (فجة)، فإذا اقترنت فجتان مع بعضهما يكون (البساط) وكان يستخدم لزيادة ثقل الأغطية أيام الشتاء.

## صنع سلة القصب:

تصنع السلة من القصب، وهو نبات ينمو على حواف السيول، تقطع السيقان ويتم فصلها بأداة حادة طولياً بعد تليينها بالماء كي لا تتقصف، ثم يتم وصل القطع وتشكيلها من أسفل إلى الأعلى بالحجم والطول المناسبين، ثم حبكها من الجوانب بذات القصب لتكون على شكل وعاء، ويجعلون لها مقبض متصل بطرفيها من الأعلى لحملها بواسطة، وكانت تستعمل السلال لنقل الحاجيات، وإنتاج الأشجار مثل التين والعنب.

## صناعة الدمى:

كانت الأمهات تصنع بعض الألعاب لأطفالهن من الأقمشة، فيخطن قطعة القماش على شكل مجسم ثم يعملن على حشوه إما بقطع القماش الرقيقة، أو بالصوف أو القطن ليأخذ شكل الدمية التي تريد الأم إعدادها لطفلها، فأحياناً تكون الدمية بنتاً يسمونها (عروس)، أو ولداً ويسمونها حينئذ (عريس).

## صناعة الفخار:

تتم صناعة الأواني الفخارية من الصلصال، حيث يتم عجن الصلصال مع الماء إلى أن يتجانس ويتماسك ويترك لوقت ليختمر، ثم يتم تليين العجينة بالقليل من الماء، وتؤخذ الكمية المناسبة من العجينة وتوضع على قاعدة أداة يتم تحريكها بالدوس بالقدم، فتزيد سرعتها وتقل حسب التشكيل الذي يريده الصانع، وأثناء حركة الصلصال يشكله الصانع بيديه إلى الخارج، ويعطيه المساحة التي يريدها من الداخل فتنساب العجينة كيف يريد، ويبقى يراوح ما بين الخارج والداخل بحركات الأيدي، وبسرعة الدوران حتى ينهي الأداة التي يصنعها.

وأكثر صناعة الفخار كانت لأوعية الماء: الجرة، والزرير، والكوز، أو الأواني التي كانت تستخدم للطعام.

## صنع بيوت الشعر:

بعد جمع شعر الماعز وتنقيته من الشوائب العالقة، يتم (مشقه) بواسطة (المشاقة) وهي عبارة عن لوحين خشبيين مربعي الشكل طول ضلع الواحد أكثر من "شبر" قليلا، لكل منهما مقبض، يثبت على وجه كل واحدة قطعة من الجلد السميك بعد أن يكون قد غرزت بهما أسلاك معدنية قوية ومرنة وذات أطراف معقوفة باتجاه واحد ولها أطوال متساوية، تستعمل في "المشق" و"المدع"، و"المشق" خاص بالشعر بينما "المدع" يعني خلط الصوف مع الشعر لإكساب الشعر شيئا من الليونة، وتتم عملية "المشق" بأن يوضع قليل من الشعر على إحدى "المشاقتين" فيما يتم تحريك "المشاقة" الأخرى من فوق الأولى بحركات قوية ومتتابعة وباتجاه معاكس لتتخلل الأسلاك الشعر فتخلطه ليصبح متجانسا، ويجري تخليص الشعر "الممشوق" من بين الأسلاك بحركة مخالفة لطريقة "المشق"، ومن بعد يتم غزله بواسطة (المغزل)، وهو عود أملس تثبت برأسه من الأعلى خشبة تسمى (الفلجة) وفي رأسها (صنارة) وهي قطعة معدنية مثنية على شكل نصف دائرة يتم تثبيت خيط الغزل بها، وبعد الغزل يبرم كل خيطين معا لينتج (البريم) وهو خيط مزدوج، وتلف الخيوط على شكل كتلة تسمى (الكبة) تبلل بالماء، ثم تمد على الأرض مطوية على عمود من كل طرف مثبتان بالأوتاد ليتم نسجها على النول للحصول في كل عملية نسج على (شقة) تستخدم عدد منها بعد توصيلها إلى جانب بعضها بالخياطة في صناعة بيت الشعر.

## وهناك أسماء بيوت الشعر:

١. القطبة أو المكوسر: وهي أصغر أنواع بيوت الشعر، ولا تستخدم عند البدو إلا نادرا؛ بسبب احتقار الناس لمن يستعمل هذا النوع.

٢. المقرون: وهو أيضا من بيوت الشعر صغيرة الحجم، وغالبا ما يستخدم لتظليل الأغنام من لهيب الشمس الحارقة ومن زخات الأمطار.

٣. المثولث: ويقصد به بيت الشعر الذي يقوم على ثلاثة أعمدة، وهذا النوع من بيوت الشعر كثر استعماله عند الناس، لتوسط حجمه ومساحته ولخفته، وسهولة نقله أو نصبه.

٤. المربع: ويقصد به بيت الشعر الذي يقوم على أربعة أعمدة.

٥. المخومس والمسدوس والمسوبع...الخ: وهو كل بيت من الشعر يقوم على خمسة أو ستة أو سبعة أعمدة.

وبيت الشعر عند نصبه يتكون من قطع منسوجة بجانب بعضها بعضا ويختلف اسمها حسب موقعها.

١. الشق: وهو أحد حجرات البيت، وأكثر ما يخص به شقا الطرفين.

٢. الرواق: وهو ستار البيت من حيث مضرب الهواء، ويقابله من الجهة الشرقية ستار يسمى (الجال).

٣. الرفاف: الواحدة (رفة) وفي بيت الشعر رفتان، وهما سترا البيت من الجانبين.

### مكونات بيت الشعر هي:

١. الوَسَط: جمع (واسط)، وهي أعمدة وسط البيت باستثناء العمودين المتطرفين من جهة اليمين واليسار.

٢. الكواسر: وعددها اثنان وهي أعمدة طرفي البيت الأوسطين.

٣. المقادم: ومفردها (مقدم) الأعمدة التي تكون من الأمام، وهي أقل طولاً من أعمدة الوسط.

٤. الميخر: وجمعها (مياخر) وهي الأعمدة التي ترفع البيت من الخلف.

٥. حبال الميخر: حبال البيت من الجهة الخلفية، وهي أقصر قليلاً من حبال البيت الأمامية.

٦. حبال الكاسر: وتسمى الأطناب.

٧. حبال الشابح: هو حبل يحزم البيت من الخلف إلى الأمام ويثبت مقدمة البيت مع خلفه، ويستعمل عند شدة الرياح.

## بناء البيوت

### عادات بناء البيوت

كانت تعد البيوت في القرى من الطين المخلوط بالتبن لزيادة التماسك، يتم عجن الطين ويترك لأيام حتى يختمر، ثم توضع كمية من الطين في قالب من الخشب لإعداد (الطوب) بأحجام متساوية، ويترك حتى يجف، ثم يتم بناؤه كجدران على شكل مداميك، وتترك فتحات فارغة يسمونها (طاقات) للتهوية وإدخال الضوء، ويعملون على سقف البيوت بالقصب ومن فوقه الطين.

أو كانوا يبنون البيوت من الحجارة والطين، يضعون الحجر وقبل أن يضعوا حجرا آخر فوقه يصلون بينهما بكمية من الطين لسد الفجوات، وكانوا يوازنون بين الحجارة بقطع الحجارة الصغيرة يعملون على حشوها مع الطين.

وعادة تكون البيوت التراثية سميكة الجدران لتحفظ الدفء شتاءً، وتصد الحرارة صيفا، وغالبا ما كانت تتجه أبوابها إلى الشرق أو الجنوب للاستفادة من نور الشمس.

وكانوا يسورون البيوت بالسلاسل الحجرية ليكون الفناء الذي يطلقون عليه اسم (الحوش)، وفي طرفه يكون مكان من البناء كزربية للمواشي، ومكان آخر لخبز الحبوب وعلف الدواب يسمى (خان).

### البيوت قديما في الأزرق:

كانت البيوت تبني قديما في الأزرق من حجارة البركان (البازلتية) لوفرتها في المنطقة، حيث يتم تقطيعها إلى حجارة متوسطة الحجم، ويوضع بين هذه الحجارة الطين كي تتماسك مع بعضها.

اللجنة الإشرافية التحضيرية للمشاريع	
السيد مأمون ثروت التلهوني	رئيس اللجنة / أمين عام وزارة الثقافة
الدكتور حكمت النوايسة	المنسق التقني المركزي / مدير المشاريع
السيد علي الهناندة	عضواً
السيد هزاع البراري	عضواً
السيد مخلد بركات	عضواً
السيدة وفاء التميمي	عضواً
الآنسة ديانا كساب	مقررة اللجنة / مساعد المنسق التقني المركزي

## أعضاء فريق المسح / محافظة الزرقاء

المنسق المحلي لمشروع الزرقاء	السيد نعيم حدادين
ضابط ارتباط تقني لمشروع الزرقاء	السيد زيد العجلوني
سكرتير إداري	السيدة أمل الدريدي
منسق مالي	السيد يوسف القضاة
منسق مالي	الآنسة وفاء الجيوك
مدقق مالي	السيد خالد أبوناموس
ضابط ارتباط مالي	الآنسة سميرة عماري
سكرتير إداري	السيدة خلود إدريس
سكرتير إداري	السيدة ميرفت حماد
مدخلة بيانات	السيدة شقة قاسم حسني
مدخلة بيانات	الآنسة عائشة أبو شوشة
مدخلة بيانات	السيدة انتصار أبو حويلة
مدخلة بيانات	السيدة ختام الرواشدة
لجنة المتابعة والتقييم	السيد رياض الخطيب
لجنة المتابعة والتقييم	السيد جلال أبو طالب
متابعة البيانات وتبويبها	السيدة منيرة صالح
منسق فريق	السيد منصور الزيود
منسق فريق	السيد محمد المومني
منسق فريق	الآنسة منى أبو سعود
منسق فريق	السيدة رياض الجولاني
باحثة	السيدة رشا البلوي
باحث	السيد أكرم كمال العيد

السيد عدي اللواما	باحث
السيد حسني قاسم لحلوح	باحث
الآنسة أمل الزيود	باحثة
الآنسة سناء الزيود	باحثة
السيد المعتصم بالله اخميس	باحث
السيد طارق الخوالدة	باحث
السيد فراس صادق	باحث
السيد عمر الزواهرة	باحث
السيد بهاء عبدالغني	باحث
الآنسة غدير المعاينة	باحثة
السيد عمار البداوي	باحث
السيد تامر المجالي	باحث
الآنسة كوثر النظامي	باحثة
الآنسة مروة الدهون	باحثة
السيد أحمد السفاريني	مصور فوتوغرافي
السيد إسحاق ياسين	مخرج تلفزيوني
د.أنس الزيود	التحرير اللغوي النهائي
د. حنان سعادات	ضبط اللهجة العامية
مهند النيني	تبويب مجالات التراث
ديالا كساب	تبويب مجالات التراث
مرشد أبو قويدر	إخراج فني
أماني أبو حمور	المتابعة والتنسيق
عارف عواد هلال	تحرير نصوص تراثية
مركز الدستور الفني / معاذ السلواني	الإخراج الفني والتنفيذ



## الصناعات الغذائية



## الأسواق الشعبية



## صناعة الخبز



## الصناعات التقليدية



## الصناعات الحرفية

