

التراث الثقافي غير المادي في محافظة البلقاء

**نتائج المسح الميداني القائم
على المجتمع المحلي**

(٢٠١٦-٢٠١٣)

إصدارات:

- التراث الثقافي غير المادي في محافظة البلقاء
- نتائج المسح الميداني القائم على المجتمع المحلي في محافظة البلقاء
- المشروع الوطني لحصر التراث الثقافي غير المادي ٢٠١٦-٢٠١٣
- 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
- الموقع الإلكتروني الخاص بمديرية التراث: www.ich.gov.jo
- الطباعة: مطبعة الدستور
- رقم الإيداع لدى دائرة المكتبة الوطنية ٢٠١٦/٤/٥٣٠٧
- الرقم المعياري الدولي (ردمك) ٩٧٨-٩٩٥٧-٩٤-٢٩٦-٠
- 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.

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

التراث الثقافي غير المادي في محافظة البلقاء 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، تبدعه 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 (الكر، 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 وآتى أكله، 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 الحركية المباشرة، 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 والتحضيرية

الفصل الأول

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



الجاهة: من عادات وتقاليد الزواج المتوارثة والمتعارف عليها بالأردن، وتعد بداية لمراسم الزواج

أولاً: العادات والتقاليد

١. عادات الميلاد

الحمل

كانت المرأة تستحي أن تخبر أحدا بحملها، فقلما يعرف من حولها أنها حامل إلا عندما يكبر حجم بطنها، فيحاولون التخفيف عنها من بعض الأعمال المرهقة إذا كانت (بكرا)، وأما النساء اللواتي تكرر حملهن فكن يمارسن أعمالهن حتى أواخر الحمل، وكثير منهن من ولدت وهي تقوم بالعمل في الحقل.

الوحام عند المرأة

يحدث الوحام عند المرأة بين الشهر الثالث والرابع من حملها، وقد يسبق ذلك أو يتعدها عند نساء كثيرات، والتغير الذي يحصل عند المرأة يتعلق باشتهاء طعام قلما يكون متوفرا في البيت، فيسعون لإحضاره لاعتقادهم بأن شكل ما تشتهي المرأة الوحى سيظهر على جسم المولود إن لم تأكله، وكثير من النساء من تشدد شهوة الوحام عندهن إلى ما لا يؤكل أصلا، كأكل التراب مثلا، وساد لديهم اعتقاد آخر بأن المرأة الحامل إذا أُعْجِبَتْ بطفل أو شخص وسيم، فإن الجنين سيولد شبيها لهذا الشخص، لذلك تُجَنَّبُ المرأة الحامل في فترة الوحام رؤية ومشاهدة بعض الأشخاص غير المرغوبين شكلا، أو بعض الحيوانات، كي لا يحمل الجنين شيئا من الصفات الخَلْقِيَّة لتلك الكائنات.

لحظة ولادة المرأة

عندما تحين ولادة المرأة يذهب الزوج إلى «الداية»^(١) إن وجدت، أو إحدى العجائز العارفات بشؤون التوليد، والداية لا تتقاضى أجرا في الوسط الشعبي؛ لأنهم يعدون المرأة النفساء حسب اعتقادهم بأنها حورية من حوريات الجنة، ولا تريد الداية من عملها إلا الأجر.

ومن الأقوال التي تأتي وكأنها أدعية على لسان الداية: «يا رب يا حنون يا كريم اتفك عقدتها اطليقات صفية في البرية، لا ميمة ولا خية».

وتقول أيضاً: «يد الله غلبت أيدي وإيدي غلبت النعيل».

وتقول كذلك: «يا نوح يا مخلص روح من روح».

(١) الداية: من تقوم بقبالة النساء.

وإذا طالت فترة الولادة تردد الداية: «يا بو بكر الصديق دلو على الطريق يا ستي لقية يام فرجتك الضيقة»، وتوقد النساء ناراً وتضع عليها (هلاسة) قطعة من الجلد، وتمر الحامل من فوقها ثلاث مرات حتى تلد، ويُحرَق شعر الماعز وتمر الحامل من فوق الدخان، ويقال: «لها أعطي أعطي»، أي القيام يشبه الطلق، أيضاً حرق قشر البصل والعرعر ونبت الحرمل فيتخلل الدخان جسم المرأة لتسهل الولادة حسب اعتقادهم.

وتعتقد بعض النساء أن سبب تعسر الولادة أن الحماة غاضبة على كنتها، ولأجل التخفيف على الحامل تذهب إحدى النساء إلى الحماة، فتغسل قدميها في إناء وتحضر الماء، وتقوم الداية بسقاية المرأة الحامل منه حتى تأخذ رضا حماتها، أما إذا ولدت المرأة ولادة سهلة، فإن الداية تضع في أنف الوالدة (التتن)؛ وهو التبغ، ويفضل أن تلد في الليل أو عند طلوع الفجر؛ لأن الليل سائر.

الولادة

أهم شيء كان يستخدم في الولادة الماء الساخن الذي يعمل على التقليل من الشعور بالألم، خصوصاً آلام منتصف الظهر، كما يسهل عملية خروج الجنين؛ لأن الماء الساخن يساعد على خروج الطفل سليماً دون وفاته، كما يعتبر الماء الساخن معقماً أثناء عملية الولادة.

وعندما يخرج المولود تقوم الداية بقطع (الحبل السري) بطريقة سليمة، ثم يقوم أهل المولود بتوزيع الحلويات على الناس مثل: الزبيب والقطين والفسق والراحة والقرفة.

وخلال فترة النفاس التي قد تستمر أكثر من شهر، يتم الاهتمام براحة الوالدة، فتمكث في الفراش أياماً أو أسابيع، مثلما يهتمون بطعامها، فيقدمون لها اللحم والدجاج والحلاوة بالسمن لتستعيد عافيتها.

بعد الولادة

وتعلق في عنق النفساء بعد ولادتها مباشرة خرزة «الكبسة» حرزا من الأذى الذي قد يلحق بالألم والطفل إن كبستها -دخلت عليها فجأة- إحدى النساء غير «الطاهرات» -اللواتي في فترة الحيض-، والذهب باعتقادهم يمنع الكبسة، لذا تحرص النساء على التحلي به، بعد ذلك تُدَبِّحُ دجاجة سوداء وتوضع على القماش الذي يكون عند الوالدة ليلة الولادة ثم يدفن مع دم النفاس داخل البيت في مكان لا يراه الناس، ولا يجوز الخطو فوقه، وإذا اشتهدت الولادة أن تأكل من هذه الدجاجة أكلت.

يقدم للنفساء بعد الولادة طعام مكون من التمر والبيض يسمى (الفتاحة)، وطعام آخر اسمه (ارشدية) مكون من الحليب والطحين والسكر، والغاية من ذلك تنظيف الرحم من الشوائب.

وإذا لم يصرخ المولود صرخته الأولى تقوم الداية بالنفخ على غاربه من وراء مقنعيها، أو تحرق الطحين على النار فيشمه الوليد ليعطس ثم يصرخ، كما تفرك الداية رأس الولد بالشبة وتغطيه، وتسقيه الماء والسكر، وتعمل على غسل المولود مدة ثلاثة أيام بالماء المضاف إليه القليل من الملح حتى تسقط سرتة، ومُلَّحُ بعض النساء لسان المولود ليكون لبق الحديث عندما يكبر بعيدا عن الغلط فلا يصيبه الندم، ويَكْحَلُ الطفل ذكرا كان أم أنثى، وأحيانا يُلبَسُ الذكر ملابس الأنثى كيلا يتأذى من العين الحاسدة.

عادات الولادة

١. تأتي أم الولادة وأخواتها وقريباتها، فتقوم الجدة بغسل المولود مع إضافة الملح إلى الماء، وتدهنه بزيت الزيتون.
٢. بعض النساء يقمن بتكحيل الطفل، ليجلو الكحل عينيه.
٣. تعمل النساء الزائرات على الاهتمام بالوالدة، فيحضرن لها شوربة فريكة لتلين أمعائها، ولكي يزداد عندها إدرار للحليب، كما يعملن لها خلال أيام النفاس بعض الأكلات، مثل المعلاق، و(عجة البيض) بالسمنة البلدية، وحلاوة مع سمسسم بالسمن البلدي.
٤. تعمل قهوة (المباركة) يدعى لها الأقارب والجيران والأصدقاء، ويقدم لهم مشروب القرفة.
٥. ومن العادات أن تظل المرأة في بيتها لا تخرج منه أربعين يوما وهي مدة النفاس.

عادات الولادة بين الحاضر والماضي

في القديم إذا حان موعد ولادة المرأة تحضر لها الداية، وهي امرأة كبيرة في السن من أهل الحارة لديها خبرة في توليد النساء، أو من الحارات المجاورة، وتعمل الداية بدون أجر، فهي تكفي بما يكرمها به أهل المولود الذين إما أن يهدوها بعض الحلوى، أو يقدمون لها قطعة قماش تسمى (لبسة) الداية، وبعد الولادة تقوم الحماة، أو أم المرأة النفساء بتجهيز الفراش للمولود ولفّه ووضع بجانب أمه، كما تقوم حماة المرأة بدعوة الجارات لعمل (الشوربة)، وعلى الأغلب تكون شوربة فريكة أو أرز، تشرب منه الولادة وكذلك النساء الحاضرات، وثم تقوم بتوزيع شراب القرفة والحلوى، وقديماً كان لا يوضع (الجوز) على القرفة، أما الآن فقد أصبح يوضع بشكل أساسي، كما

كانت الحلوى توضع في أكياس تسمى (الحجاجي) لتوزع على المهنيين، وأبرز أنواعها: (مخشم) و(حامض حلو)، و(توفي) وغيرها، كما تقوم النساء المهنيات بوضع (النقوط) على صدر الطفل أو تقديمه للأم، أما الآن فأصبحوا يوزعون (المطبقنيات) وهي علب بأشكال محبة للأطفال تحتوي على بعض الحلوى، وتعمل (الكرابوا)، وتوضع المكسرات في صحن أمام النساء مع القرفة للتسلية، وكان المولود يسمى بعد ثلاثة أيام، ويذهب أهله للمختار الذي كان يعمل على تدوين اسمه وتاريخ ميلاده في السجلات الحكومية، أما الآن فأصبح يسجل اسمه في دائرة الأحوال المدنية من قبل ذويه.

الداية

كانت نساء الحارة الكبيرات بالسن يقمن بتوليد المرأة الحامل، وإذا تعسر الأمر عليهن يرسلن لحضور الداية التي قد تكون في منطقة بعيدة فلا تتوانى عن المجيء لمساعدة الحامل على الولادة، رغم أنها لا تعمل مقابل الأجر، بل تكتفي بما يكرمها به أهل المولود، وإن لم يعطوها لا تطلب.

الحبل السري للمولود

يجب أن يتم قطع (الحبل السري) مع أولى لحظات الولادة، وعادة ما كانوا يعملون على تعليقه برقبة "عبور" (نعجة صغيرة) عندما كان المجتمع يعتمد على تربية المواشي؛ اعتقاداً بأن المولود سيتبع الغنم حينما يكبر، وهناك معتقدات عديدة كانت سائدة عند الناس في القدم، مثل أن يتم دفن الحبل السري في باحة المسجد، أو قريبا من مقام أحد الأنبياء والأولياء ليكون المولود تقيا عند الكبر، وبعضهم يضعه في ساحة مدرسة ليقبل الصبي على طلب العلم الدراسة.

تمليح الطفل

إحدى العادات المتبعة والمهمة في منطقة البلقاء، حيث يملح الطفل أول أيام ولادته، وذلك بإضافة الملح إلى الماء الساخن لغسل جسمه للحد من انبعاث الروائح الكريهة عندما يكبر، وهناك من يضع الملح كما هو دون غليه بالماء، وأيضا تساعد عملية (التمليح) على حفظ جسم الطفل من (التسميط)، وهو التهاب البشرة في المناطق الرطبة من أثر التعرق.

الرضاعة الطبيعية

من المهم أن يتعلم الطفل الرضاعة الطبيعية؛ لأنها صحية أكثر من الرضاعة الصناعية، وهي مفيدة للأم أيضاً؛ بالإضافة إلى أنها تكسب الطفل المناعة الضرورية، فإنها في ذات الوقت تعيد للأم رشاقة جسدها.

فقد يما لم يكن الحليب الصناعي منتشراً، وكان الاعتماد الرئيسي لتغذية المولود حليب الأم، وكانت الأم المرضع تهتم بغذائها لأجل إدرار الحليب لمولودها، فتعتمد في طعامها على السمن والحلاوة والسمنسم والتمر والبيض.

الرضاعة المشتركة

وقديما أيضاً، ولانشغال النسوة بالأعمال خارج البيوت، كجلب الماء، أو إحضار الحطب، أو العمل في الحقل كانت بعض سيدات الحارة ترضع ابن جارتها الذي يكون قريباً من عمر ابنها الرضيع، ويبقى ابنها عند جارتها ترضعه وتعتني به، ومن الأسباب أيضاً قلة الحليب عند المرأة الوالدة إما لضعف في جسمها أو لمرض، فيصبح حليبها غير كاف لابنها لترضعه من نساء الجيران أو الأقارب، ومن محاسن هذه العادة أنها تزيد الألفة بين الناس، وتغلب المودة بسبب أخوة الرضاعة، إلا أن من مساوئها عدم إدراك الحرمة الشرعية التي قد يقع فيها بعض الأشخاص عند الزواج على غير علم منهم.

التحنيك

ويقوم أحد والدي الطفل بتحنيكه، بأن يمزج أحدهما حبة تمر حتى تلين، ويأخذ قليلاً منها بطرف إصبعه ويدلك لثة المولود مما يقوي اللثة، ويساعد على بروز الأسنان بأقل ألم.

التسنين عند الأطفال

بعد مرور خمس أشهر من عمر الطفل يتعرض إلى الحرارة، والامتناع عن الأكل، وقد يصاب بالإسهال، هذا يدل على بدء "تطليع الأسنان"، وهي أن أسنان الطفل بدأت بالبروز، ويسمونها أول بروزها (انعيجات) تشبهاً لها بقطيع النعاج، وعندما يبدأ الطفل بالتطليع تقوم الأم بسقايته مغلي نبات اسمه "الشجرة"، فإذا بقي على حاله لجأوا إلى اللبن "الجميد"، فيأخذون منه أضراراً

صغيرة ويفركونها بالماء على صدر الطفل للتخفيف من الحرارة، فإذا لاحظتِ الأم احمرار لثة الطفل فعليها إعداد (الحذا المرقوق)، وهو عبارة عن سكر فضي وتفرك به لثته، فإن لم تجد نتيجة استخدمت القهوة الناعمة وملح الليمون، وعند ظهور أول أسنان الطفل يقدم أهله العشاء لوجه الله، وبعد سنين تبدأ الأسنان اللبنية بالسقوط، وعند سقوط سن في المساء يحتفظ به الطفل حتى يرميه تجاه الشمس أول بزوغها وهو يقول: (يا شمس هاك سن الحمار وأعطيني من سنون عيالك الزغار) أو، (هاك سن الحمار وأعطيني سن الغزال).

وعندما تبدأ أسنان الطفل بالبروز، كان الأهل يسلقون القمح ويضعون معه السمسم أو الجريش، ويوزعونه في أطباق على الجيران، وكانت بعض العجائز تمسك عصفورا اسمه (الدويري) ويخرجن مخه ويضعن منه على أسنان الطفل ولثته، ويقلن «طيرن يا أسنان (أحمد) وفرن» مثل ما فر (الدويري) بسرعة، أما الآن فظهرت بعض العلاجات لتسهيل بروز الأسنان.

الطهور (الختان)

كان يقوم بعملية ختان الأطفال في الماضي شخص يطلق عليه اسم (الشلبي)^(٢)، يأتي من المدينة مروراً إلى القرى وعلى البيوت يحمل حقييته التي تحتوي على عِدَّة الطهور: (مقص، موس، خيط، لفة شاش، معقم)، فمن كان عنده طفل بحاجة إلى الطهور دعا الشلبي، وأحياناً كان يذهب الأهل لإحضاره لختان الأطفال الذين قد يكونون قد وصلوا عمر فوق (٦) سنوات، فيقوم شلبي بختانه وسط احتفال الأهل، حيث كانت النسوة يغنين:

«طهره يا شلبي وسمي عليه
طهره يا شلبي لا توجعه
وإن وجعتو لدعي عليك
طهره يا شلبي وعطيه لأمه
لتحضنه وتبوسه على ثمه».

وكان الأهالي يستخدمون الماء الدافئ مع الملح لتعقيم الجرح بين فترة وأخرى إلى أن يلتئم.
كان يحضر عملية الطهور عدد من الأطفال ليشاهدوا "الشلبي" (المطهر) وهو يقوم بعملية الختان، ويحضرون خرزة زرقاء لتوضع بين عيني الولد الذي تم ختانه حتى ترد عنه العين.

(٢) الشلبي: اسم صار يطلق على كل من يقوم بعملية ختان الأطفال وإن لم يكن من عائلة «الشلبي» الذين كان عدد منهم قد امتهنوا هذه الحرفة.

أغاني الطهور

كان أهل الطفل يقيمون وليمة يدعى لها الأقارب والأصدقاء والجيران، وهي مناسبة ليتلقى الطفل المختون (النقوط) من المدعوين، وأثناء الإعداد للوليمة تردد النساء أغنية:

طهره يا شلبي وناوله لامّة يا دموعه الغالية حدرت على كمّه

طهره يا شلبي وناوله لأبوه يا دموعه الغالية لولو لظموه

طهره يا شلبي وسمي عليه طايح لظهوره حرز الله عليه

طهره يا شلبي وخفف إيديك لا توجع الغالي وندعي عليك

طهرنا الولد على القش المبلول هات له يا عمه بدله الطهور

طهرنا الولد على القش الناشف هات له يا عمه بدله الكاشف

العقيقة

بعد سبعة أيام من قدوم المولود يعمل أهله على إقامة وليمة تسمى العقيقة، وكانوا يذبحون عن الولد ذبيحتين وعن البنت ذبيحة واحدة، وقد يقومون بتوزيع جزء من اللحم على الفقراء والمحتاجين، وبعض الناس كانوا يعملون العقيقة بعد أربعين يوما، وآخرون ربما بعد سنين، وللعقيقة شروط الأضحية.

ويترافق مع العقيقة حلق رأس المولود، والتصدق بمقدار وزنه ذهبا، يستبدلونه بقيمته نقدا.

ملاحظة: عند ذبح الذبيحة يجب أن يتم التلفظ بالنية صريحة عند الذبح بأنها عقيقة عن المولود المخصوص بها، ويذكر اسم أمه، فيقول الذابح: بسم الله الله أكبر اللهم تقبلها عقيقة عن فلان (ويذكر اسمه واسم أمه).

عادات للطفل المولود

من العادات المتبعة عند قدوم المولود ما يلي:

١. حلاقة شعر الطفل الذكر على عمر أسبوع، وتسمى حلاقة الأسبوع، وتتم بواسطة الشفرة، ويوزن مقدار هذه الشعرات ذهباً أو فضة، توزع قيمة ثمنها على الفقراء.
٢. زيارة الطفل إلى منزل الجددين أهل الأب وأهل الأم، وهذه الزيارة تتم على الأربعين يوماً، حيث يأخذ الوالدان الطفل إلى بيت الجددين مع حلوى أو "لبسة" للجدتين.
٣. ذكر الأذان في أذن الطفل اليمنى، والإقامة في الأذن اليسرى أول ولادته؛ حتى يكون ذكر الله أول ما يسمعه الطفل في أذنه.

خرم (ثقب) الأذن لوضع الحلق

عندما تكون المولودة أنثى، يقومون وخلال أسبوع من ولادتها بثقب شحمة الأذنين بواسطة إبرة موصولة بخيط من الحرير بعدما يدلكون الموضع بالملح للتعقيم وتخفيف الألم، ويتركون جزءاً من الخيط في كل أذن على شكل حلقة يتم تحريكها مراراً ليأخذ الثقب شكله المطلوب وإلى أن تلتئم دوائر الثقب ثم ينزعونه بعدما يصبح مكانه مناسباً لوضع (الحلق) الذي ستتزين به الفتاة عندما تكبر، أما الآن فهناك أجهزة كهربائية تتوفر في الصيدليات ولدى الأطباء تعمل على خرم الآذان بدون ألم.

أزياء المولود

كانت المرأة قديماً، ومع بداية حملها تعمل على تجهيز الملابس للمولود القادم، وتحضر (اللفاع) وهو قطعة قماش عريضة تطوى على شكل مثلث لتلف الطفل به وتثبت حول جسمه بواسطة (المقاط) وهو قطعة قماش مطوية بعرض الكف تقريباً وطولها مناسب لإحاطة جسم الطفل ليبقى جسده مجموعاً معظم اليوم، وتعمل الأم على فك (اللفاع) لمرتين أو ثلاث مرات خلال النهار إلى أن يبلغ ما بين ٣-٤ أشهر وتبقيه فيه طوال الليل، وحين بلوغ الطفل عمر الأربعة أشهر تبدأ الأم بتعليم مولودها الجلوس إما بتمهيد الأرض على شكل حفرة صغيرة لحفظ توازنه، أو أن تجعل حول جسمه نسيجا من غزل الصوف أو شيئا من الأثاث اللين يسمى (حواة)، وكانت المرأة تحضر (الخرق) من قطع القماش القديمة لاستعمالها بدلا من (الحفاظات)، وتجهز (طاقية) لتغطي رأسه

تجعل في مقدمتها (خرزة زرقاء) لتدفع عين الحاسد، وتعمل له (مريول) تغطي به صدره عندما يبدأ بالأكل لتحمي ملابسه من بقايا الطعام التي قد تسقط من فمه إلى حين أن يعتاد.

حمالة الطفل

وكانت الأم تعمل حمالة من قطع النسيج تُعَلَّقُ بين عمودين من أعمدة بيت الشَّعر بواسطة أربع عرى وحبال من الصوف، وتسمى أيضا ثمينة، يوضع بها الطفل ليرتفع عن الأرض حذرا من أن تؤذيه الزواحف وقت انشغال أمه بالأعمال، وتهز له بها لتساعده على النوم، والحمالة مما تحمله العروس معها من بيت أهلها عند مغادرتها، وقد كانت الأم تحتفل بمناسبة وضع طفلها في الحمالة، فتصنع طعاما تدعو عليه النساء.

الطعام عند الأطفال

تفطم الأم رضيعها بعد مرور سنتين من عمره، لكنها قد تضطر إلى فطامه قبل ذلك إذا أحست بحمل جديد، ومن النساء من تدع طفلها يرضع منها وهي حامل؛ إهمالاً أو إشفاقاً، فتسمى هذه الرضاعة (الفِئِية) لأنها تؤدي إلى مرض الطفل.

ويتم الفطام من خلال دهن الأم لحلمتي الثدي بمادة مرة المذاق تسمى (الحلوة) فيكف الرضيع عن الرضاعة عندما يجد طعم المرارة، وتستمر على هذا لمدة أسبوع أو أكثر إلى أن ينسى الطفل الرضاعة من الثدي، وتحتفل الأم بهذه المناسبة فتطهو طعاما وتدعو النساء اللواتي قد يقدمن الهدايا.

أما طعام الطفل بعد الفطام فيكون من حليب عنز تربي له، كما يطعم من البيض والخبز واللبن والرمال والأرز، وتستخدم بعض النساء (اللهاية) لطفلها المفطوم تتخذها من قطعة قماش نظيفة، وتضع فيها حبة راحة، وتبلها بريقها أو بالماء وتلقمه إياها فيمتص حلاوتها.

زيارة الطفل للكنيسة (عادات المسيحيين)

لم تكن المرأة النفساء تخرج من بيتها قبل الأربعين يوما حفاظا على صحتها، وكان ممنوع على الأم وطفلها أن تدخل الكنيسة خلال فترة النفاس، بينما عليها أن تزور الكنيسة في أول يوم أحد بعد الأربعين وبحضنها ابنها، وبرفقة أمها أو حماتها ونساء الأقارب، ومعها علبة حلوى لضيافة

الموجودين في الكنيسة، والطفل ممكن له أن يخرج من البيت قبل الأربعين في حالة الضرورة إذا مرض مثلا، فيذهب للطبيب عند طائفتي الروم واللاتين، والأم عندما تزور كنيسة الروم، تجلس في آخر كرسي، فيأتي الخوري إليها ليأخذ الطفل منها ويضع على رأس المولود (كأس المناولة)، وهو الكأس الذي يوضع فيه الخبز والنبيد للشعب، ثم يدخل به على الهيكل ليصلي عليه، وإذا كان المولود أنثى يصلي عليها خارج الهيكل، فالإناث لا تدخل الهيكل مهما كانت الأسباب لا في كبرها ولا في صغرها، أما عند اللاتين -وهو طقس غربي-، فالخوري يصلي على المولود أمام الهيكل، سواء أكان أنثى أم ذكرا.

تعميد المولود (عادات المسيحيين)

تعميد المولود يجري على كل طفل، وطريقة التعميد أن يُعَمَّدَ بالماء ويمسح بزيت «الميرون»، وقبل الإعماد لا يكون الطفل مسيحيا، وعند الإعماد يطلق عليه اسم أحد الملائكة أو القديسين، فيصبح له اسمين، الاسم العادي واسم المعمودية، وفي يوم التعميد يحتفل أهل المولود فرحا، ويصنع الطعام، وتوزع الحلوى على الموجودين، ويدعو أهل الطفل الأقارب وقت التعميد، ويجوز أن تكون الدعوة في وقت آخر، ويمكن أن يُعَمَّدَ الطفل من أحد الأقارب في حالة كان مريضا مرضا شديدا، أو إن كان الكاهن بعيدا عن المنطقة، ويقول المُعَمَّدُ: «أُعَمِّدُك بسم الأب واللاتين والروح والقدس». ويرسم إشارة الصليب على جسم الطفل بيده، وعمر التعميد غير محدد، لكن يفضل أن يكون والطفل صغير.

عادة خروج المولود الجديد من البيت

المولود الجديد لا يخرج من البيت إلا بعد الأربعين، وأول ما يزور أهل أبيه وجدوده، ثم أهل أمه، وبعدها على عماته وخالاته، ثم باقي الأهل والجيران، وإن كان الولد عوادة، أي آخر «العنقود»، أو جاء بعد سنين طويلة، أو بعد بنات فإنه يزوره الكعبة.

التأخر عن المشي

إذا تأخر الطفل عن المشي تضعه أمه في غربال حينما يهل الهلال، وفي إحدى ليالي الخميس أو الجمعة، تدور به في "حوش" الدار سبع مرات مع تعاون أخواتها أو أم الزوج ويقلن وهن يسكنن الماء في الغربال:

داديه يا قرون الغول داديه يكبر ويطول

حطّ الحبة في الغربال عسى وليدكو خيال

حطّ الحبة في المنخل عسى وليدكو يدخل

ويستمر ذلك لحين ما يصير يمشي لوحده.

الطفل المبدل

في الاعتقاد الشعبي أن الطفل يصبح "مبدلاً" عندما لا تقوم الداية بذكر الله عند توليد المرأة، ومن وسائل العلاج: يغسل الطفل المبدل بمقدار من الماء يعادل وزن المصحف، ويسكب الماء على إحدى السلاسل دون أن يرتشق شيء منه على الأرض، ثم تحمل امرأة بلغت سناً كبيراً المولود إلى سيل أو نبع مجاور دون أن تكلم أحداً في طريقها، وتغطسه في الماء ثلاث مرات لحظة رفع الأذان لصلاة يوم الجمعة، وأيضاً تحمله المرأة نفسها إلى مقبرة ومعها إبريق فخاري فيه ماء، فتعري الطفل من ملابسه وتصب الماء عليه فوق أحد القبور مع وقت رفع الأذان للصلاة، وتضعه على بلاط القبر مبتعدة عنه فترة ثم تعود إليه وتلفه بجاعد (جلد الخروف) وتعود به لأمه، ومن الطرق أن يوضع في "طابون" بارد في يوم أحد، ويبيت ليلة واحدة، فإذا كان مقدراً له أن يعيش عاش، كما توضع قطعة ذهبية وقطعة نقد وخرزة كبسة، في وعاء فيه ماء، ويغسل به الطفل ويقرأ عليه (لا عكسة ولا كبسة وبس كرامة للخضر أبو العباس)، وتقرأ أيضاً الفاتحة، ويوضع الطفل في مكان ينام فيه، ومن طرق العلاج أن يغتسل الطفل في الينابيع أثناء وقت الأذان، فهذا من شأنه أن يطرد العفاريت والجن عنه.

الطفل المكبوس

تحرص المرأة التي وضعت حديثاً ألا تدخل عليها في الأيام الأولى لولادتها أية امرأة غير "طاهرة" -نفساء أو حائض- كي لا تكبسها، فإذا دخلت عليها إحداهن دون علمها، فإنها تصاب بالكبسة هي وطفلها؛ حيث تظهر بعض الحبوب الحمراء على جلد الطفل، ثم تنتشر على سائر بدنه، فيبدأ بالصراخ، فتعرف أمه أنه مكبوس، فتعمل على علاجه بأن تجمع أوراقاً من بعض النباتات مثل أوراق التين والميرمية وغيرها من الأعشاب.

تغلي هذه الأوراق حتى يصبح لونها مائلاً إلى الصفرة وتتركها لتبرد قليلاً، ثم تأتي بقطعة من الذهب التي تلبسها، أو قطعة من طوق قلادة الذهب على شكل حبة تسمى خرزة كباس ذهب، وتغطيها في الماء وترفعها سبع مرات، وهي تردد الشهادتين خلال ذلك، وتغسل طفلها بهذا الماء، فتزول عنه الحبوب وتعود إليه عافيته.

أما في الوقت الحاضر فقد زال هذا الاعتقاد من أذهان كثير من الناس، وقلما صاروا يسمعون به.

٢. عادات الزواج

اختيار العروس

عادة ما يتم اختيار العروس من قبل أهل العريس من بين الأقارب أو المعارف، وأحياناً قد يتم اختيارها من عائلة لا تربطهم علاقة أو معرفة سابقة بها، فيتم السؤال عن العروس وعن أهلها، فإن وجدوا الفتاة مناسبة لابنهم تذهب أم العريس وأخواته أو قريباته لزيارة أهل العروس للتلميح بالخطوبة ليتم بعدها الطلب من أهل العريس زيارة أهل العروس بقولهم:

«بدنا نشرب عندكو فنجان قهوة»، وبهذه الطريقة يفهم أهل العروس القصد من الزيارة، ويذهب أهل العريس إلى أهل العروس بكل أريحية دون لفت نظر أهل العروس بأهمية الموضوع، وتمثل هذه الزيارة زيادة التعرف على عائلة أهل العروس، وعلى العروس ذاتها من قبل أم العريس وجدته وخالته وأخواته، والأمور الخاصة بها من ناحية الجسم كالطول ولون البشرة والشكل، إضافة إلى المعاملة، والمقصود بها مقابلة الفتاة وأهلها للضيوف، وأيضاً معرفة ملامحها وطريقة مشيتها ولباسها... الخ.

فإن رأت قريبات العريس أن الفتاة مناسبة، يتم من بعد هذه الزيارة محاولة معرفة بعض النواحي الخاصة، كالأمراض الوراثية، وطبائع الأم؛ امتثالاً للمثل القائل: (طب الجرة على ثمةا تطلع البنت لأمةا).

نقد العروس

وقد يختار الشاب بنتا ويرغب بالزواج منها، فيقول لأمة: «أنا بدي فلانة بنت فلان»، فتذهب الأم إلى أهل الفتاة كي "تنقدها" -أي تتعرف على صفاتها-، وربما تأخذ معها إحدى بناتها أو أخواتها، فإن أعجبت العروس أم العريس تخبر والده لتتم الخطوبة.

وفي السابق لم يكن للشباب أن يختار العروس، بل كان الأهل من يخطبون لابنهم دون أن تكون هنالك أدنى معرفة ما بين العريس والعروس.

جاهة العروس وفنجان الجاهة

تعتبر الجاهة من العادات والتقاليد المتوارثة من الأجداد إلى الآباء ثم الأبناء، وتعد بداية مراسم الزواج، وتشكل الجاهة من عدد من الرجال الوجهاء من أهل العريس تشمل كبار رجال العشيرة، يذهبون إلى منزل والد العروس وطلب كريمته (ابنته) زوجة لابنهم، والجاهة خاصة بالرجال، وقد ترافقهم بعض النساء من قريبات العريس يدخلن على النساء من قريبات المخطوبة، يتم استقبال الجاهة في بيت أهل العروس، وتصب القهوة للضيوف من الجهة اليمنى، ولكنهم يطلبون أن تصب لكبير الجاهة الذي يتقدم بعد أن يتناول فنجان القهوة بيده وقبل أن يشربه يخاطب والد العروس وعشيرته بخطبة تتضمن كلاماً رصيناً، يبدأ بالحمد والصلاة والسلام على رسول الله -محمد صلى الله عليه وسلم- ثم يقول: «جينا نطلب القرب والنسب لابننا ويذكر (اسمه) وإن شاء الله تجبروا بخاطرنا وما تردونا خايين»، فيرد والد العروس أو من يتولى الحديث عنه: (اشرب قهوتك قبل ما تبرد)، وهذه العبارة دليل على الموافقة، فيقوم كبير الجاهة بشرب القهوة ومن معه يشربون بعده، ثم يتفق الطرفان على تفاصيل الزواج والمهر (المعجل والمؤجل) والذهب، ويحددون موعد عقد القران، ثم توزع الحلويات، وتقوم النساء من بالزغاريد والمهابة. في السابق، وقبل انتشار السيارات كانت الجاهة تذهب إما سيرا على الأقدام إذا كانت المسافة قريبة، أو على ظهور الخيول.

المهر

المهر هو حق للعروس، يتم الاتفاق عليه من قبل الأهل، ويشمل (المعجل) و(المؤجل) والمصاغ الذهبي، والأثاث، وتتبعه بعض الترتيبات.

المعجل عادة يكون دينارا من الذهب، والمؤجل عبارة عن مبلغ من المال يتفق عليه الطرفان دون أن يدفع، ويبقى كضمان لحق المرأة تطالب به إذا حصل الطلاق.

والمصاغ من الذهب يتفق الأهل على قيمته بمبلغ من المال قد يدفع كله أو جزء منه للعروس لشراء مصاغها الذهبي خلال فترة الخطبة، والعريس الذي له صلة قرابة مع العروس يكون المهر عليه أقل من المهر المطلوب من العريس البعيد.

وقديما كان يدفع من ضمن (السياق) -وهو المهر- قطعة أرض، أو قطيعا من الماشية، أو مبلغا من المال غالبا ما كان يقبضه والد العروس.

خطبة العروسين

كان يطلق على المخطوبة اسم (الطليبة)، وعلى الخاطب اسم (الطليب)، وعادة تكون حفلة الخطوبة متواضعة، وأحيانا تقتصر على "تلبيس" (الذبل)، والمباركة الدينية من قبل الكاهن عند المسيحيين، وهي إلى حد ما تشبه الإكليل، لكن في وقتنا هذا اختصرت الصلاة على مباركة (الذبل) وقراءة من الإنجيل، وفي أغلب الأحيان تكون فترة الخطوبة قصيرة لا تتعدى بضعة أشهر؛ لإجراء الترتيبات اللازمة للعرس، الذي عادة ما يكون في الأشهر من تشرين الأول لغاية كانون الثاني، بعد أن يكون الفلاحون قد انتهوا من جمع محاصيلهم الحقلية ونتاج بساتينهم؛ وأيضا لأن فترة الشتاء لا عمل بها.

كما أن حفلة الخطوبة في أيامنا أصبحت مكلفة مثل حفلة يوم الزفاف، فليست كل العائلات لديها المقدرة المالية على إقامة حفلة خطوبة ذات تكاليف مادية كبيرة، وهناك من الناس من يختصر حفلة الخطوبة على تلبيسة الذهب فقط، أو الذبلة حسب الاتفاق، وعشاء من أهل العروس في نفس يوم التلبيسة.

حفلة الخطوبة

أصبح الأهل -سواء أهل العريس أو أهل العروس- يفتخرون بإقامة الحفلات للخطوبة، وهي

مكلفة جدا، حيث يقوم العريس بتجهيز صيوان، أو بناء بيت من الشَّعر كي يتسع للمدعوين، وتوزع فيه الحلوى مثل: (الكنافة) أو (الكاتوهات) والمشروبات باهضة الثمن، وأحيانا تقام الحفلات في فنادق الخمس نجوم زيادة في التباهي، وقد يتم إحضار المأذون لعقد القران أثناء الاحتفال.

العلاقة بين الخطيبين

قدما كانت العلاقة بينهما كأى علاقة بين إنسان غريب وامرأة، فلا يريان بعضهما إلا عند عقد القران وليلة الزفاف، وبعد الخطبة تبقى العروس في بيت أهلها إلى أن يحين وقت زفافها، إلا في بعض الحالات التي تذكرها بعض قصص الغرام، فقد كانا يتقابلان عند عين الماء، أو في أي مكان آخر، ومع بداية السبعينات والثمانينات تطورت العلاقة بين المخطوبين، فصارا يتقابلان في بيت الأهل، ويجلسان مع بعضهما، أما في هذا الوقت فصارت العلاقة بين المخطوبين أقرب إلى علاقة المتزوجين، حيث يخرجان وحدهما معا، وزاد الانفتاح بينهما مما سبب كثيرا من المشاكل وحالات الانفصال، ومن أبرز العادات المتبعة في فترة الخطوبة تكرار زيارة الخاطب لخطيبته، ولا يذهب لمخطوبته إلا ومعه هدية لها أو لأهلها، وعندما يخطب الرجل تصبح خطيبته تحت مسؤوليته؛ فهو الذي يقوم بنفقتها، فيشتري لها الملابس في الأعياد والمناسبات، وصارت تزور المخطوبة أهل زوجها لتتعرف عليهم أكثر، وتبدأ العروس بتجهيز نفسها للزواج قبل العرس بشهور، فيعطيها خطيبها مبلغا من المال، تشتري به ما يلزمها من ملابس يطلقون عليها اسم (الجهاز)، ويكون العريس مشغولا بتجهيز بيت الزوجية بالأثاث، وفي أيامنا الحالية يكون التواصل بين الخطيبين عبر الهاتف، إلى جانب الزيارات البيئية، فيستطيع الخاطب أن يجلس مع خطيبته وحدهما، ليتفاهما، ويتعرفا على بعضهما أكثر، وأيضا لإزالة الحواجز، لأنهما بعد مدة زمنية سيصبحان زوجين يعيشان في بيت واحد.

والعلاقة بين أهل المخطوبين تكون جيدة؛ لأنهم أصبحوا أنسباء، فتتم الزيارات بين العائلتين، ويتبادل الطرفان الدعوات على الولائم.

(عزيمه) العريس

من العرف الذي ساد في المجتمع، أن تتم دعوة العروسين من قبل الأقارب والأصدقاء، تكريما لهما، واحتفالا بنشوء أسرة جديدة، ومن حسنات هذه العادة أنها تزيد المودة بين أبناء المجتمع، وتنم عن التكافل الاجتماعي، ولم يكن القصد من الدعوات تقديم الولائم بقدر ما كانت تهدف

إلى تقوية أواصر العلاقة بين الناس، فكثيرا ما كانت تقتصر الوليمة على وجبة (الرشوف) -سميد القمح مع العدس مطبوخ باللبن-، أو (البحثة) -أرز بالحليب-، أو الدجاج (المحمر).
أما في الأيام الحاضرة فصارت الدعوات تقام في المطاعم، وبتكلفة كبيرة.

جهاز العروس وتقاليده

يعد جهاز العروس من العادات الاجتماعية المتأصلة؛ والعروس تفتخر في تجهيز جهازها من ملابس متنوعة مثل: ملابس النوم والاستقبال، وبعض أطقم الألبسة الزاهية، وكان جهاز العروس يوضع في صندوق، يسمى صندوق العروس، أما الآن فأصبحت العروس تضع جهازها في (حقائب) خاصة لهذه المناسبة، حيث تقوم أم العروس وأخواتها أو بعض قريباتها بإرسال جهاز العروس أولا بأول إلى بيت زوجها قبل الزفاف بأيام قليلة.

جهاز العروس (رواية من مصدر مختلف)

في القديم كان الأهل عندما يزوجون ابنتهم يرسلون معها فراش، عبارة عن فرشتين ولحافين ومخدات تتراوح بين (٨-١٠) كلها يتم إعدادها من الصوف، وبعض الأهل كان (يطلع) معها بساط من نسيج الصوف، إضافة إلى أدوات الزينة كالمكحلة والمشط وملبوسات البدن، وأدوات المنزل التي كانت في أغلبها تجهز يدويا، وما زالت بعض العائلات محافظة على هذا الشيء، لكن بشكل قليل عما كان في السابق، أما الآن فأصبح أهل العروس يخرجون معها الأجهزة الكهربائية وفراش الإسفنج الجاهز، وقد كانت أم العروس أثناء تجهيزها لابنتها تجمع النساء من الجارات والقريبات، وتقيم لهن طعام الغداء، وكانت النساء تُردّد الأغاني أثناء عملية التجهيز مثل:

أمي يا أمي وشدي لي مخداتي طلعت من البيت وما ودعت خياتي

أمي يا أمي وشدي لي فناجيلي طلعت من البيت وما ودعت أنا جيلي

جهاز العريس

كان الناس قديماً عند زواج أي شاب، وقبل شهر من موعد الزفاف يقوم أهله بتجهيز أثاث البيت من الفرشات واللحف والمخدات، يسمى جهاز العريس، حيث كانت أم العريس تجمع الجارات لمساعدتها في عملية تجهيز الفراش وشدّ الصوف، وكانت تقوم بعمل غداء لهن، وتقدم لهن الحلوى والقهوة والشاي، ويرددن أثناء تجهيز الفراش الأغاني، وهذه العادات بدأت تختفي بشكل تدريجي، حيث أصبح الفراش الإسفنجي والأثاث الجاهز متوفراً في الأسواق، فيشترونه دون عناء تجهيزه، وإن كان هناك من الأهالي من لا زالوا يقومون بتجهيز الفراش للعريس في بيتهم، أو يقومون بإحضار (المنجد) للبيت لتجهيزه.

ومن الأغاني التي ترددتها النساء:

«هي بالورد والحناء رشوا الوسائد بالورد والحناء

يأخذ ويتهنّى قولوا للعريس يأخذ ويتهنّى

بالورد والريحة رشوا الوسائد بالورد والريحة

يأخذ المليحة قولوا للعريس يأخذ المليحة»

وغيرها من الأغاني.

الحناء عند العروس

بعد فترة الخطوبة التي تستمر عدة أشهر، يقوم أهل العريس بزيارة أهل العروس، وتحديد موعد العرس، كما يقوم أهل العريس بإقامة الاحتفال الذي يطلقون عليه اسم (تعليلة) قد يستمر لمدة أسبوع، وعند آخر يوم تعليلة يقومون بالحناء، وهذه الليلة تسمى (ليلة الحناء) تتوجه فيها النساء من قريبات العريس وجاراته وصديقات أمه إلى بيت العروس في موكب نسائي يعرف باسم فاردة (الحنائيات)، يحملن المشاعل وطبق الحناء المعجون للمشاركة في مراسم حناء العروس؛ حيث من المعتاد أن تقوم إحدى النساء بالخيرات بمهمة تزويق العروس وتصفيف شعرها وتزيين يديها وقدميها بالحناء، في حين توزع باقي الحناء المعجونة بين النساء المشاركات، وعند وصولهن بوابة الدار تطلب إحداهن من أهل العروس أن يفتحوا باب الدار في غناء جميل من قالب المهاهاة النسائية المعروفة حيث يقولن:

- آوي ها وافتحوا باب الدار

- آوي ها خلوا المغنيات تغني

- آوي ها وأنا طلبت من الله

- آوي ها وما خيب الله ظنّي

وما أن تنتهي المرأة من المهاهة حتى تنطلق جميع النساء الحاضرات بالزغاريد، وترد إحدى النساء من قريبات 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.

ومن الأغاني أيضا:

- يا رويدتنا يا فلانه يارويدتنا يا عروس

- يم شعر أشقريا عروس يا أم شعر أشقر لا لا لا

- يارفيقتنا يا فلانه يارفيقتنا يا لا لا لا

- رايح يشتري حنا هالعريس رايح يشتري حنا لا لا لا

- هالعروس الي منا تلبق له هالعروس الي منا لا لا لا

- شدي يا مية وشدشدي لي مخداتي

- طلعت من البيت وما ودّعت خياتي

ثم يلبسن العروس الذهب، وثاني يوم صباحا يحضر أهل العريس لاصطحاب العروس بموكب يسمى (الفاردة).

حناء العروس

تعد الحناء من أنواع الزينة، وهي مادة جاهزة موجودة في الأسواق، تجهز قبل ليلة من الاستخدام، والحناء مادة قابلة للرسم على الجلد، ذات منظر جميل رائع، ولا تحتكر على الأنثى

فقط، بل تستخدم للذكور، ويشمل ذلك حناء العريس، وتوضع الحناء على العروس لتمييزها في ليلتها، ويمكن لأقاربها ومعارفها وأخواتها وضعها، ويكون لها عدة أشكال توضع على مناطق مختلفة مثل ظاهر اليدين والكفوف وعلى السواعد، وأيضا على نهاية الأرجل وعلى الأقدام، ويتم التحضير بإحضار مادة الحناء وعجنها بالماء والقهوة أو الخل أو زيت الزيتون، وتترك لليوم الثاني كي تختمر لتكون جاهزة للاستخدام، وتتميز عادة الحناء سواء عند العريس أم عند العروس بوقتها المتأخر في الاستخدام، ويشمل ذلك بقاء الأهل والأقارب والجيران وأهل المنطقة، ويتم أثناء ذلك توزيع الحلو والملبس على شكل صرر أو نثره في الفضاء ليلتقطه الأطفال، كما توزع الحناء المتبقية على الأصدقاء والأقارب من باب التيمن.

أغاني ليلة الحنة

«يا أمي يا أمي وشدي لي مخداقي
طلعت من البيت وما ودّعت خياقي
يا أمي يا أمي شدي لي قراميلي
طلعت من الدار وما ودعت أنا جيلي
يا الأهل يا الأهل ما يبرى لكم ذمة
وشو عماكم عن ابن العم والعمة
يا الأهل يا الأهل لا يخلي لكم بال
وشو عماكم عن ابن العم والخال
لا تطلعي على الدرج يا عليبة المشمش
لا تأمني للعزب ترى العزب يخمش
لا تطلعي على الدرج يا عليبة السكر
لا تأمني للعزب ترى العزب يكر».

طبعاً تغني إحدى النساء ونساء أخريات يرددن من ورائها، وأخرى تنقر على (الطبلّة) والباقيات يصفقن بأيديهن.

وهناك أغان تغنى عند حناء العريس مثل:

«مد ايدك حنيها يا عريس، مد ايدك حنيها يا لا لا
وأمك لا تجافيه يا عريس وأمك لا تجافيه يا لا لا
وإن زعلت راضيها يا عريس
وإن زعلت راضيها يا لا لا
واحلق يا حلاق بالموس الذهب
واحلق للعريس عنوان الأدب
واحلق يا حلاق بالموس الفضة

واحلق تـا أمُّه تـرضى
واحلق يا حلاق بالـموس الأملـاس
واحلق للعريس عنوان الإخلاص»

وقد تختتم ليلة حناء العريس بعشاء يجمع الأقارب والأصدقاء والفرقة الموسيقية، وبعدها يذهب العريس مع أصدقائه وأبناء عمومته للحلاق، أو يأتي الحلاق إلى المنزل، ويحلق له وللشباب من إخوانه وأبناء عمومته وأصدقائه إن أرادوا ذلك.

من أغاني حناء العروس وزفة العريس

سبل عيونه ومد إيده يحنونه
غزال صغير وكيف أهله سمحوه
يا أمي يا أمي شدي لي مخداتي
واطلعت من البيت وماودعت خيائي
يا أمي يا أمي شديلي مناديلي
واطلعت من البيت وما ودّعت أنا جيلي
لا تطلعي على الدرج والهوى الغربي
وش يذبح القلب غير الهوى والغربة
كانك غريبة وهيلي من الدمع حرة
من العيد للعيد تا يطلوا عليكي مرة
ياهل الغريبة وطلوع غدويتكم
وأن قصرت خليككم امشوا ع هوينتكم

من أشهر الأغاني للرجال في زفاف العريس

هبة النار والبارود غنى «يا بو.... يا حامي وطنًا»

عند استحمام العريس يغني الرجال:

طلع الزين من الحمام الله واسم الله عليه
ياصلاتك يا محمد والنبي صلوا عليه
ألف صلى الله عليه والغزاة زارتو
زارتو واختارتو قالت جبرني يا مختار

ومن أغاني حناء العريس أيضا:

حنّة يا حنّة يا ورد الريحان
يا محلى الحنّة على إيد العرسان
حنّة يا حنّة يا ورق السريس
يا محلى الحنّة على إيد العريس
حنّة يا حنّة يا ورق الزيتون
يا محلى الحنّة على إيد المزيون
مد إيدك وحنّيها يا عريس
مد إيدك وحنّيها يا لالا
وأأمك لا تجافيه يا عريس
وأأمك لا تجافيه يا لالا
والحنّة اليماني يا عريس
والحنّة اليماني يا لالا
يا أحلى العرساني يا عريس
يا أحلى العرساني يا لالا

وعندما يتم التجهيز لتقديم وليمة الفرح تردد النساء:

صَبَّوْا القري يلي معلم على القري صَبَّوْا القري ومشوا ومنادي

ومن الأغاني التي يرددوها الرجال في (دبكة) الجوفية:

وأول القول ذكر الله والشياطين نخزيها
يا شباب الأردننية كلهم سباع ومثورة
زغردت كل نشمية فرعت كل مستورة
ديرتي حلوة المية وفلسطين العربية

وهناك أغان شعبية تغنى عند خروج العروس من بيت أهلها:

مشوها عملها يا هالبنت عزيزة على أهلها يا لا لا
مشوها مشوها يا هالبنت عزيزة عابوها يا لا لا
مشوها برضاها يا هالبنت عزيزة على أخوها يا لا لا

وأغنية أخرى:

يخلف عليكو وكثر الله خيركو
ولا عجبنا بالنسايب غيركو
يا أبو العروس ولا تكون طماغ
والمال يغني والنسايب نفاع

ومن أهازيج المهااة عند خروج العروس:

أوي ها قومي معي يا بنت الأكابر قومي
أوي ها يا زعفره ريحان يا زهرة ليموني
أوي ها لأمك اطلعي ولخالتك كوني
أوي ها يا ورد فتحت بشهر كانون

حفلة العريس

حفلة العريس كانت في السابق تبدأ من يوم السبت إلى الخميس؛ أي لمدة أسبوع كامل، حيث يسهر الناس مع بعضهم في بيت والد العريس، وكان قديماً يقام السامر الذي يطلقون عليه اسم السحجة، أو (الدحية)، يقوم به بعض رجال المنطقة والضيوف، يصطفون إلى جانب بعضهم ويبدأون (التعليلة)، ويقف أول الصف رجل يبدع الأغاني يسمى (البداع)، ويردد من ورائه قسم من الرجال، وأثناء السامر تخرج امرأة مقنعة بعباءة، وتغطي وجهها تسمى (الحاشي) ترقص مع أحد أقاربها، وبعد فترة قد تدخل إلى ساحة السامر امرأة أخرى بدلا من الأولى، مثلما يتم دخول رجل آخر بدلا الأول.

هودج العروس

قبل أن يتم استخدام السيارات في (الفاردة)، كانوا ينقلون العروس بالهودج، وهو عبارة عن مركب على ظهر الجمل مغطى بالقماش من جميع جوانبه بحيث لا تظهر العروس من داخله، تجلس العروس على ظهر الجمل ويسيرون بها وسط فاردة على الجمال، من حولها النساء مغطيات بالعباءات يرددن الأغاني، ومن أمامها مجموعة من الرجال يرددون الهجيني.

ومن الأغاني التي كانت تغنى بالفاردة:

قنطرة مبنية دار أبو فلان
قنطرة مبنية
بدر العلية يازر الكهرا
بدر العلية
حنا نوينا واتكلنا على الله
يا ربي تحمينا من لغا خلق الله.

رضوة أم العروس/ تربية أم العروس

في بعض الأحيان، وعند بعض الأسر، كانوا يشترطون من ضمن مهر ابنتهم ما يسمى (بدل تربية)، ويحدد بمبلغ من المال يكون من حق والدة العروس، وغالبا ما كان يدفع لها وقت الزفاف لإرضائها من جهة، ومواساتها على فراق ابنتها التي ستغادر البيت إلى بيت زوجها.

تسعة الخال/ عباءة الخال

عباءة الخال من العادات والتقاليد المتوارثة عن الآباء والأجداد، وما زالت سائدة كإحدى الأعراف إلى يومنا هذا، وإن كان في الأغلب أن يتنازل الخال عما ثبت عرفاً، وقد كان ولوقت قريب أن الخال هو من يخرج العروس من بيت أهلها مع وجود والدها وأعمامها، فعندما كان يأخذ مقابل (العباءة) نقداً يجعله (نقوطة) لابنة أخته، وفي وقت مضى لم تكن تتم خطوبة الفتاة بدون موافقة خالها، وكان أهل العريس يسألون الخال عن طلباته، والعروس تفرح بخالها كما أهلها، وكما يقال: «الخال والد»، بمعنى أن الخال قد يحل مكان الوالد في غيابه.

وكذلك يقوم أحوال العروس وأعمامها بحضور حفل زفافها؛ ويقدمون لها النقوطة، إما نقداً أو على شكل هدايا، تعبيرا عن رضاهم عن زواجها.

نقوطة العريس

تنتشر هذه العادة لدى عامة المجتمع الأردني، ومنه أهل البلقاء، وترمز إلى التواصل والتكافل الاجتماعي، وتكريم وإعانة العريس وأهله، وتنوعت مادة النقوطة ما بين النقدي والعيني.

يبدأ المدعوون بتقديم النقوطة بعد وجبة الغداء، ويتم بأن يقف العريس في مقدمة بيت الشعر، لاستقبال الضيوف والسلام عليهم، سواء الضيوف القادمين أو الخارجين من المناسبة، حيث يضع الضيف في يد العريس مبلغاً من المال عند السلام عليه، أو عند وداعه، ويكون بجانبه شخص (اشبين) مقرب يقوم بتسجيل النقود، أما النقوطة العيني فيكون بإحضار شوال سكر مع المدعو، أو شوال أرز، أو إحضار الماشية، أو الهدايا كالأجهزة الكهربائية، وبعض الناس في وقتنا الحاضر قد بدأوا يتخلون عن تقديم الأشياء العينية، فيما لا زال النقوطة المادي سارياً بين الناس.

حديثاً، يتم النقوطة في صالات الأفراح التي صارت تقام فيها مناسبات حفلات الخطوبة، أو الزواج، أو حتى استقبال الجاهة.

المطبقانيات في الأعراس

(المطبقانيات) جمع (مطبقية) وهي إما (كأس) ماء، أو علبة بشكل هيكلي ما، يوضع بداخلها عدد من حبات السكاكر، وتغلف بقطعة قماش مزينة، جرت كعادة خلال فترة السبعينات والثمانينات يرسلها أصحاب المناسبة مع بطاقات الدعوة إلى المدعوات من النساء إلى حفل زفاف ابنتهم، وكانت هذه الطريقة تغني عن تقديم الضيافة للحضور أثناء الحفل.

غداء العرس

بداية تذبح الذبائح ليلة الجمعة؛ أي بعد انتهاء سهرة الشباب يوم الخميس، وعند الفجر تخرج نساء أهل العريس كأمه وأخواته وعماته وخالاته وغيرهن من قريباته، يبدأ بتوزيع المعاليق على العائلات التي ساعدت أهل العريس في إقامة الفرح، ثم يعملن القهوة التي ستقدم للضيوف، ويحضرن فطورا من المعاليق للضيوف، وكن يجهزن اللبن و(المريس) في الليل مع بداية الذبح، لكن مع مرور الأيام أصبح يشتري جاهزا، وفي ساعات الصباح بعد شروق الشمس يبدأ الطبخ، وتحضير المناسف، وسابقا كان أحد أهل العريس أو أفراد القبيلة يقوم بعملية الطبخ قبل أن يكون هناك طهارة يعملون مقابل الأجرة، وبعد حمام العريس والزفة وخروج الناس من صلاة الجمعة، يدخل الضيوف بيت العرس، ويقدمون (النقوت) للعريس، ثم يقدم لهم الطعام، وحين يكتمل وضع المناسف على الطاولات يقوم والد العريس بدعوة الحضور إلى الغداء، وبعد الغداء يغسل الضيوف أيدهم في مغاسل مخصصة أعدت مسبقا، بعد أن كانت تستخدم الأباريق، وكان أهل العريس يشترون للضيوف مناشف للتنشيف بعد الغداء، لكن مع مرور الأيام أصبحت تستخدم بدلا منها المناديل الورقية.

وحاليا بدأت تتلاشى عادة غداء الأعراس في البيوت؛ لأنها أصبحت أكثر كلفة، فبعض الناس يعملون العرس في الصالة بدون غداء، وبعضهم الآخر إن كان مقتدرا ماديا يقيم (بوفيه) مفتوحا في أحد الفنادق.

وكان يصاحب عملية تحضير الغداء والغناء والمهاواة مثل:

هي يا ناس صلّوا على النبي هي صلاة بصلاتين
هي صلاة لمحمد هي صلاة ترد عن غدانا العين

حمام العريس

يكون حمام العريس عند أحد أقرباء العريس يوم الزفاف، أو عند أحد أصدقائه المقربين، الذي يدعو العريس لاستضافته بقوله: «حمام عرسك عندي»، ويتم إخبار الأقارب والأصدقاء في آخر ليلة من سهرة العرس بأن يحضروا حمام العريس، حيث يقول أهل العريس: «يا إخوان حمام العريس بكرة الساعة ١١,٠٠ عند أبو فلان والتجمع هون»، فيجتمعون صباحا في بيت أهل العريس ليركبوا سياراتهم وينطلقون وكأنهم فاردة إذا كانت المسافة بعيدة، أما إذا كان المكان قريبا فيذهبون مشيا على الأقدام، وعند الوصول تتشابك أيدي الرجال، وهم ماشيين بجانب بعضهم، بينما تكون النساء خلفهم يرددن الأغاني والأهازيج، ويعلو صوت الزغاريد، أما الرجال فيغنون:

«يالله توكلنا عليك يا سيد المتوكلين
يا يُمَّة شَدِّي مهيري، تسلم وأنا خيالها
لشري لها سرج جديد ريش النعام يحلالها»

ثم يدخل العريس إلى الحمام لتبديل ملابسه فقط، إذ أنه يكون قد استحجم في بيته من قبل، في حين يكون صاحب الدعوة قد قام بإكرام المدعوين بتقديم الحلوى، وعند انتهاء استحمام العريس، تعلق الأهازيج، وينثرون حبات الحلوى من فوقه، ويعودون به إلى بيت أهله وهم يرددون:

طلع الزين من الحمام	الله واسم الله عليه
يا صلاتك يا محمد	والنبي صلوا عليه
ألف صلي الله عليه	والغزاللة زارتو
زارتو واختارتو	قالت جرنى يا مختار

ومن أغاني الشباب التي تردد في الطريق:

«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».

وأيضاً 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 طرزتيه حطيت البلاوي فيه
وعلى العريس خبّتيه وعلى حبيبك بينتيه
تهياً يا تخت تهياً نوم الصبايا غية
نوم الصبا الحلوين على التخت مرتاحين».

ومن الأغاني أيضاً:

«يا زارعين الباميا واللوبيا وإحنا زرعنا حواضنا ريحان
يا رايحه على أم العريس قولوها عريسنا طاح الزفة عريان وديتله
ميتين بدله مخيطة يلبس جميع العرسان
يا رايحه على أم العريس قولوها عريسنا طاح الزفة جيعان
وديتله ميتين وزه محمره يأكل ويطعم جميع العرسان
يا رايحة على أم العريس وقوليلها عريسنا طاح الزفة عطشان
وديتله ميتين شربة مثلجة يشرب ويسقي جميع العرسان».

وكذلك أغنية:

«وين أزمك وين عريس يا مدلل
طلع من الحمام والشعر مبلل
وين أزمك وين يا حبيبي أمك
بين الحرمين والسعد يلمك
صلوا على النبي يلي على الحيطان
صلوا على النبي على زف العرسان
صلي على النبي يلي على البلكون
صلي على النبي على فرحنا اليوم
لورا عين الحسود لورا تعمى يا عين الحسود
وما ترى على زفته عين الحسود،
على زفته تعمى يا عين الحسود
عن الزفة على العريس عين الحسود
على العريس تعمى يا عين الحسود
عن العريس على الخل عين الحسود على الخل
تعمى يا عين الحسود وتنذل».

سباق الخيل

سباق الخيل كان يقام في يوم الغداء، عادة بعد حمام العريس؛ أي قبل الغداء بحوالي ساعتين حيث يبدأ أقارب العريس وأولاد عمومته ركوب الخيل والمطاردة عليها، ويصفق الشباب لهم والناس تشجعهم، وسباق الخيل ليس مثل اسمه بل هو مطاردة بالخيول، في ساحة العرس أو أمام بيت العريس، واستعراض للمهارات الفروسية، ولا يكون فيه شروط ولا رهان، فقط تعبير عن الفرح، وقبل الغداء تنصب رؤوس الذبائح ويبدأ الشباب بإطلاق النار عليها، والذي يصيب الرأس يأخذه، فقد كانوا قبل لا يضعون الرؤوس على المناسف لأنها تدل على تفاخر المعزب بعدد الذبائح.

زفة العريس وحفلة العروس

كانت زفة العريس سابقا على الخيل، فبعد حمام العريس يزفه أقاربه وأصدقاؤه حتى وصوله إلى البيت، وأثناء المشي في الطريق، يتبارى بعض الرجال مع العريس مبارزة وهم على الخيل، وعندما يصلون إلى بيت العرس ينزلون عن الخيل، ويجلسون على الفراش، والناس تبدأ طرادا على الخيل أمام بيت العريس، وبعد تناول طعام الوليمة يأخذون العريس إلى بيته الذي سبق أن تم زفاف العروس إليه، ترافقه جموع الأصدقاء الذين تعلو أصواتهم بالغناء، ومن أغاني حناء وزفة العريس:

١ من أشهر الأغاني للرجال في زفاف العريس

هبت النار والبارود غنى «يا بو.... يا حامي وطننا»

ومن أغاني حناء العريس:

حنّة يا حنّة يا ورد الريحان
يا محلى الحنّة على إيد العرسان
حنّة يا حنّة يا ورق السريس
يا محلى الحنّة على إيد العريس
حنّة يا حنّة يا ورق الزيتون
يا محلى الحنّة على إيد المزيون
مد إيدك وحنّيها يا عريس
مد إيدك وحنّيها يا لالا
وأمّك لا تجافيه يا عريس
وأمّك لا تجافيه يا لالا
والحنّة اليماني يا للعريس
والحنّة اليماني يا لالا
يا أحلى العرساني يا عريس
يا أحلى العرساني يا لالا

أما عند ولائم الفرح فيقول الرجال

صَبَّ القرى يلي معلم على القرى.... صَبَّ القرى وامشوا ومنادي

وجوفية الشباب:

وأول القول ذكر الله	والشياطين نخزيها
يا شباب الأردنيّة	كلهم سباع ومُورّة
زغردت كل نشمية	فرّعت كل مستورة
ديرتي حلوة المية	وفلسطين العربية

سهرات العرس

في سهرات الأعرس تكون فزعة القرايب والأصحاب؛ حيث يساعدون ببناء بيوت الشَّعر، ويملأون المياه، ويرشون الأرض بالماء لمنع تناثر الغبار حين يبدأ الشباب بالدبكة، ويقومون كذلك بتقديم الضيافة للمدعوين، ومما يتردد من أغاني النساء قبل أن تبدأ سهرة الرجال:

«وسَّع الميدان يا بي يا محمد وسَّع الميدان
والفرحة للصبيان والعز لك والفرحة للصبيان»

وأيضاً:

«لولا المحبة بالقلوب ما جينا ولولا خاطرکم ما جينا»

والنسوان الكبار يقلن:

«يا دار أبو محمد مقابلتنا يلي حظ ورود وياسمين
يا دار محمد يلي على الثاني يلي حيطها ورود وريحان
وكثّر الله خيركو ويخلف عليكو وكثّر الله خيركو
ما لقينا خيركو هالجماعة ما لقينا خيركو»

ويظّلون في الغناء والرقص والدحية، والهجينى، لمنتصف الليل.

الفاردة (رواية من مصدر آخر)

الفاردة عادة تكون بعد الانتهاء من تناول الحضور المدعوين طعام الغداء ظهر يوم الجمعة، حيث يذهب أهل العريس في ساعة معينة متفق عليها لإحضار العروس من منزل والدها، ويتم

في الفاردة تزيين السيارة التي تقل العروسين، وعند (طلعة) العروس من منزل والدها تملأ أصوات النساء بالأهازيج، فيرددن:

قومي اطلعي قومي اطلعي لحالك

وإحنا حطينا حقوق أبوك وخالك.

الفاردة (رواية من مصدر مختلف)

عند انتهاء العرس بعد الغداء، 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 كي تحضر العروس بها إلى بيت عريسها، وأيضاً يكون أهل العروس وأقاربها مجتمعين بانتظارهم، وتنطلق الفاردة، ويجب أن تكون سيارة العروس أول سيارة فيها، وعندما تصل إلى بيت أهل العروس ويدخل أهل العريس، يوضع فنجان القهوة أمام الكبير فيهم أو إلى من يشار إليه من الحاضرين في الفاردة، 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 أكثر من ربع ساعة، ويقوم خال العروس أو أمها بإحضار العباءة والدخول على العروس لإخراجها وتسليمها إلى عريسها بعد أن يدخل والدها وإخوانها ويقومون بالسلام عليها وتلبسها الذهب أو إعطائها نقوداً تسمى (النقوط)، ويسلمها خالها إلى العريس ويقول له: «أصبحت الآن أمانة في رقبتي»، ويغني أهل العروس عند وصول أهل العريس ما يلي:

«رحبي بضيوف أبوكي يا عروس يا أم الطرحة

يا هلا بضيوف أبويه لو كانوا ملات الساحة

رحبي بضيوف أبوكي يا عروس يا أم الأسوارة

يا هلا بضيوف أبوي لو كانوا أهل الحارة

رحبي بضيوف أبوكي يا عروس يا أم الخاتم

يا هلا بضيوف أبوي لو كانوا من الحاكم

رحبي بضيوف أبوكي يا عروس يا أم الإكليل

يا هلا بضيوف أبوي لو كانوا من الخليل».

ويغني كذلك أهل العروس:

«وش تقولوا فيها (اسم العروس) غزيل وش تقول فيها
والسلاسل بيها رقبة طويلة والسلاسل بيها
سوقوا حملها يا حباب البلقاء سوقوا حملها
صونوا جمالها يا شباب البلقاء صونوا جمالها
مثلها ما نلقى (اسم العروس) غزيل مثلها ما نلقى
مثلها ما نلقى (اسم العروس) غزيل مثلها ما نلقى».

ويغني أهل العريس:

«قومي اطلعي من حالك وإحنا حطينا حقوق أبوكي وخالك
قومي اطلعي قومي من يمك وإحنا حطينا حقوق أبوكي وعمك».
«حلفت (اسم العروس) ما بطلع لحالي إلا بتكسي ومباريني خالي
حلفت (اسم العروس) ما بطلع من حالي إلا بتكسي ومباريني عمي
حلفت (اسم العروس) ما بطلع على فرس إلا بتكسي ومباريني حرس».

ويأخذ أهل العريس عروستهم ويذهبون ويغنون على أهل العروس عند الخروج:

«يخلف عليكو وكثر الله خيركو
ما عجبنا غيركو بين النسايب ما عجبنا غيركو
يخلف على (والد العروس) بالخلف الزين
طلبنا النسب منه أعطانا بناتو الثنتين
يخلف على (والد العروس) يخلف عليه بالأول
طلبنا النسب منه أعطانا غزال مصور».

وقديما كان يقوم من يقيمون في الطريق بدعوة الفاردة لإكرامهم، فإن قبلوا ودخلوا بيوتهم
أنزلوا العروس في بيت أحدهم، وأعدوا الطعام للجميع، وإن اعتذروا عن الدعوة قاموا بتقديم

(النقوٲ) للعروس؁ وبياركون لهم؁ وعندما تصل العروس إلى بيت زوجها يكون قد تم تحضير قطعة من العجين؁ ويطلب من العروس أن تقوم بإصاقها مع أغصان الزيتون والورد على باب البيت؁ فإن ثبتت العجينة على الباب استبشروا خيرا بأن العروس ستثبت في بيت زوجها. وهناك عادة أخرى بأن يقوم أهل العروس بإحضارها إلى زوجها إذا كان الزوج من أقاربها؁ وهذه تعتبر من الكرامة بين الرجال من أهل العروس لأهل العريس.

الصمءة

من العادات المعروفة أن أهل العروس يصمدون (يجلسون) العروس يوم زفافها في منزل والدها بين قريباتها وصديقاتها في مكان مشرف؛ انتظارا لقدم الفارءة من أهل العريس لنقلها إلى بيت زوجها؁ فقبل مغادرتها في موكب الفارءة تغني قريباتها وصديقاتها كلمات تشء من أزرها وتشجعها على رحيلها إلى بيت زوجها؁ وتؤكد أن لها عزوة قوية؁ ومن الأغاني التي تترء:

- شءي غصانك (يا فلانة) ولا تنحني

- غصاني مشءوءة وقءامي أولاء عمي.

وكان من المعتاء أن تتوجه مجموعة من النساء من طرف العريس بمصاحبة الرجال من أقاربه إلى بيت العروس لاصطحابها إلى بيت والء العريس؛ حيث تتقنع النساء بالعباءات ويغنين غناءً متواصلا خلال مسيرتهن على طول الطريق؁ ومن أغانيهن:

يا بيي ولد وافرش وحيينا

لوما المحبة بالقلوب ما جينا

عيال النشامى روحون بليل

والجوخ مجءل على ظهور الخيل

غنن للربع يا بنات الناس

باروءهم يكسر عظام الرأس

وعند (طلعة) العروس ومغاءرة بيت أهلها؁ تغني قريبات العريس غناء فيه الشكر والثناء لوالء العروس:

- كثر الله خيركو يخلف عليكو كثر الله خيركو

- ما عجبنا غيركو بكل النسايب ما عجبنا غيركو
- كثر الله خيركو يخلف عليكو كثر الله خيركو
- ما عجبنا غيركو بين الخلايق ما عجبنا غيركو

أغاني الأعراس (زفة العريس)

عند وصول الشباب الذين (يزفون) العريس لباب البيت الذي تكون فيه العروس (مصمودة)
يتوقفون للحظات وهم يرددون:

«هون واربط ع باب الدار... تا تطلع بنت المختار
هون واربط بالحارة... لأم عيون الذبّاحة
حتنين الحنّه الحنّه... وضرب السيف يلوق لنا
يا محلا ضرب الشباري... عالخصر فوق الكلاوي».

ثم يدخل العريس، ويجلس إلى جانب العروس في مكان (الصمدة) بعض الوقت قبل أخذها
إلى بيته، وأثناء ذلك يغنون:

«يالله توكلنا عليك يا سيد المتوكلين
واحنا السلطية مصيتين ذبح العساكر كارنا
ويا بنت يالي بالطويل طلي وشوفي أفعالنا».

إطلاق العيارات النارية (الطخ بالأعراس)

هو تعبير عن الفرحة لدى فئة الشباب وإخوان العريس وأقاربه وأصدقائه، حيث يتم شراء
(الفشك) -الأعيرة النارية- قبل العرس بأيام أو أسابيع؛ كي يطلقوا النار في سهرات العرس، وعندما
يبدأ الشباب إطلاق النار، كان يثني الرجال عليهم ويمدحونهم بأقوال مثل: «تسلم يمينك»، «الله
حيّه النشمي»، و«إن شاء الله نطخ بعركك».

وإطلاق النار كان عن قناعة تامة بأن من يقوم بإطلاق الأعيرة النارية يمتلك مزايا الرجولة،

وتعبير عن الفرح، وهناك شعر كثير وقصيد وهجيني عن هذه العادة مثل:

يا محمد حظك نصيبك	والبزر عيّا ليصيبك
يا محمد هالا وهالا بك	وفرحنا يوم الله جابك
تسلم يمينك يا محمد	يلي طخت الردينة

وعادة إطلاق النار لم تقتصر على سهرات العرس، بل أصبحت في معظم المناسبات السارة، كالبجاجة في طلبه العروس، وفي حفلات (الطهور)، وعند النجاح في التوجيهي أو الجامعة، حيث يكون (الطخ) تعبيرا عن فرح الشخص الذي تخصه المناسبة، ولا يقتصر إطلاق النار على الشباب فقط، بل يقوم بها كبار السن (الختيارية)؛ لأنها عادة قديمة جدا، وقد بدأت الآن بالتلاشي للأضرار الكبيرة التي تنتج عنها نظرا للاكتظاظ السكاني.

صباحية العرسان

هي أن تذهب أم العروس وعماتها وخالاتها، وأم العريس وأخواته صباح يوم الدخلة، ويأخذون معهم طعاما (فطور العرسان)، وعادة يكون كبابا ودجاجا محمرا إضافة إلى الخبز، يوضع كله على سدر وتكون الكمية وفيرة تكفي الجميع.

زودة العروس

زيارة العروس تعني أن تزور العروس أهلها بعد العرس بأسبوع أو أسبوعين، قد تأتي بهدية مع عريسها إلى أهلها، وقد يقدم لها أهلها هدايا مع نهاية الزيارة.

من عادات الزواج المسيحية

الإكيل «هو يوم الزواج»

بعد أن تتم الخطوبة وتكون مدتها غير مُحدّدة، يتمُّ الزواج ومراسمه، ويكون مع العروسين (أشابين)؛ شاب للعريس وبنت للعروس، يكونون بمثابة شهود على الإكيل مع مجموعة من المدعوّين داخل الكنيسة وبعد أن ينتهي الخوري من الإكيل والموافقة من العروسين، يوقّعون في سجل الكنيسة، ويصطف الأهل والعرسان والأشابين بساحة الكنيسة لاستقبال الضيوف المهنئين،

وبعدھا يذهبون إلى الفندق أو إلى قاعة الفرح.

الإكليل: الطقس الشرقي

في الإكليل، عندما تأتي العروس لعريسها، يذهب قسّ الرعية بمرافقة العرسان إلى الكنيسة، وعند بابها يتقدم العريس والعروس أمام المدخل، الرجل عن يمين والمرأة عن يسار، ويضع القسّ الخواتم في أيديهما، للرجل خاتم الفضة وللمرأة خواتم الذهب، ثم يدخل الاشبينان (هما العرابان)، وبعدهما أهل العريس، ثم أهل العروس من الباب الملوكي (الباب الرئيسي)، وبعد ذلك يرسم القس إشارة الصليب ثلاثة مرات على رأسيهما، ويدخلهما في الكنيسة، وأثناء ذلك يُخَرُّ على شكل الصليب إلى أن يبلغا وسط الكنيسة، ويرتل المرتلون المزامير التي تتعلق بالإكليل (حسب العوائد المتبعة في الكنيسة)، ويكون على الطاولة المقدسة للعرسان صليب وإنجيل وكأس خمر وإكليان، ويقف الإشبين بجانب العريس على اليمين، والإشبينة يسار العروس، وبعدھا يحضر القسّ الخاتمين ويضعهما على الطاولة، وقبل البدء بالصلاة، يوقع العريس أولاً على عقد الزواج، ثم العروس والإشبين شاهد أول، والإشبينة شاهد ثانٍ، ثم يبدأون بالصلاة:

تبارك الله إلهنا كل حين وحين... الآن وكل أوان وإلى دهر الداهرين... آمين

ويقول الشماس السلاميات التالية:

بسلام الرب نطلب

من أجل سلام من العلي وخلص نفوسنا. إلى الرب نطلب

من أجل سلام كل العالم... إلى الرب نطلب

من أجل سلام هذا البيت المقدس...

من أجل أبينا وبطيركنا...

من أجل عبد الله (فلان) وأمة الله (فلانة)...

من أجل أن يمنحهما أولادا...

من أجل أن توجّه لهم المحبة...

من أجل أن يحفظا في الاتفاق والإيمان الوطيد...

من أجل أن يعيشا في عيشة نقية ويسيرة لا عيب بها...

من أجل نجاتنا من كل ضيق وغضب وخطر وشدة...

ثم يقول: السلام لجميعكم...

كما يقول الأدعية الثلاثة وهي طويلة، لكن أهم شيء فيها:

«أَمْوًا وَآكْثَرًا وَاسْتَوْلِيَا عَلَى الْأَرْضِ فَظَاهِرَهُمَا كَلِيَهُمَا بِوَاسِطَةِ الْاِقْتِرَانِ عَضُوا وَاحِدًا».

«لَأَجَلَ ذَلِكَ يَتْرَكَ الرَّجُلُ أَبَاهُ وَأُمَّهُ وَيَلْتَصِقُ بِامْرَأَتِهِ، وَيَكُونَانِ كِلَاهُمَا جَسَدًا وَاحِدًا».

فَمَا أَرْوَجَهُ اللَّهُ لَا يُفَرِّقُهُ إِنْسَانٌ، لِذَلِكَ الطَّلَاقُ صَعِبٌ عِنْدَ الْمَسِيحِيِّينَ، وَالزَّوْاجُ بِامْرَأَةٍ وَاحِدَةٍ فَقَطْ.

وبعد ذلك يتناول القس أحد الإكليلين فيرسم به شكل صليب على رأس العريس ثلاث مرات، ويلمس به في كل مرة رأس العروس، قائلاً ثلاث مرات العبارة التالية:

«يُكَلِّلُ عَبْدُ اللَّهِ (فُلَانٌ) عَلَى أَمَةِ اللَّهِ (فُلَانَةٍ) بِاسْمِ الْأَبِ وَالْإِبْنِ وَالرُّوحِ الْقُدُسِ آمِينَ».

ثم يضع إكليلاً على رأس العريس، ويتناول الإكليل الآخر فيرسم به شكل صليب على رأس العروس، ويلمس به رأس العريس ثلاث مرات كما فعل أولاً، قائلاً ثلاث مرات العبارة التالية:

«تُكَلِّلُ أَمَةُ اللَّهِ (فُلَانَةٍ) عَلَى عَبْدِ اللَّهِ (فُلَانٍ) بِاسْمِ الْأَبِ وَالْإِبْنِ وَالرُّوحِ الْقُدُسِ آمِينَ».

وبعد أن يقول هذه العبارة ثلاث مرات يضع الإكليل الثاني على رأس العروس، ثم يضع أصابع يده اليسرى على طرف الإكليل الموضوع على رأس العروس، وأصابع يده اليمنى على طرف الإكليل الموضوع على رأس العريس، حيث يتكون من وضع يديه على هذا المنوال شكل صليب، ويباركهما وهو يرتل مع المرتلين هذه العبارة الكتابية ثلاث مرات:

«أَيُّهَا الرَّبُّ إِلَهِنَا بِالْمَجْدِ وَالْكَرَامَةِ كُلُّهُمَا»

وبعد أن يقول هذه العبارة في المرة الثالثة يتحول بوجهه نحو الشرق، فيمسك الإشبين بيده اليسرى الإكليل الموضوع على رأس العريس، وشمسك الإشبينة بيدها اليمنى الإكليل الموضوع على رأس العروس، ثم يبدأ القس بتلاوة الفصل الرسائلي التالي:

«وَضَعْتُ عَلَى رَأْسَيْهِمَا إِكْلِيلًا مِنْ حَجَرِ ثَمِينٍ، حَيَاةَ مَرِيحَةٍ أَعْطِيَهُمَا»

ويقرأ فصلاً من الإنجيل المقدس، يقول من رسالة القديس بولس الرسول إلى أهل أفسس:

«أَيَّتُهَا النِّسَاءُ اخْضَعْنَ لِرِجَالِكُنَّ كَمَا لِلرَّبِّ»

«لَأَنَّ الرَّجُلَ هُوَ رَأْسُ الْمَرْأَةِ كَمَا أَنَّ الْمَسِيحَ رَأْسُ الْكَنِيسَةِ»

«أيها الرجال أحبوا نساءكم، كما أحب المسيح الكنيسة، وبذل نفسه لأجلها»

«لذلك يجب على الرجال أن يُحبوا نساءهم كأجسادهم»

ثم تُتلى قراءات من الإنجيل وتراتيل، ويطلب الكاهن (القس) في الدعاء:

«وأيضا نطلب من أجل السلامة والعافية والخلاص والاتفاق والتوفيق والنجاح لعبد الله (فلان) وأمة الله (فلانة) ووالديهما، وإشبينيهما وسائر الحاضرين هاهنا، ومن أجل صحتهم وسلامتهم وغفران خطاياهم».

ويُصلي الإشبينان الصلاة الربانية مع الشعب ثم يقول الكاهن (القس):

«السلام لجميعكم، لنَحْنِ رؤوسنا للرب»، ثم يؤتي بكأس الخمر، فيتلو عليه هذا الأفسين: «يا ربُّ بارك هذه الكأس المشتركة بالبركة الروحية، مانحا إياها للمتحدِّين بشركة الزواج؛ لأن اسمك مبارك».

ثم يتناول بيده، ويسقي كلا العروسين ثلاث جرعات، الرجل أولا ثم المرأة، بينما المرتلون يرتلون هذه الآية:

«كأس الخلاص أتناول وباسم الرب أدعو».

ثم يدور الكاهن حول المنضدة ثلاث دورات، والعريس واضع خنصره بخنصر العروس، والإشبين يمسك بيساره الإكليل فوق رأس العريس، والإشبينة تمسك بيمينها الإكليل فوق رأس العروس، وهكذا يدور الجميع، بينما الكاهن والمرتلون يصلون الصلوات والتراتيل، وبعد الانتهاء من الدورة الثالثة ورجوع العروسين مع إشبينيهما إلى مواقعهم أمام المنضدة، يلتفت الكاهن نحو العريس، فيرفع الإكليل عن رأسه، مباركا إياه بالعبارة التالية:

«لَتُعْظَمَ أَيُّهَا العريس مثل إبراهيم وتُبارَكْ مثل إسحاق، وتكثُرْ مثل يعقوب سالكا بسلام، وصانعا بعدل وصايا الله»، ثم يتجه نحو العروس فيرفع الإكليل عن رأسها، مباركا إياها بالكلمات التالية:

«وَأَنْتِ أَيُّهَا العروس لَتُعْظَمِي مثل سارة وتسري مثل رفقة، وتكثري مثل راحيل مبهجة برجلك، هذا حدود الناموس لأن هذه إرادة الرب».

ثم يتلو الكاهن الدعاء، ويقول: «السلام لجميعكم، لنَحْنِ رؤوسنا للرب».

ويلتفت نحو العروسين ويتلو الدعاء التالي: «ليبارككما ويمنحكما حياة مديدة، وحسن التوليد، ونجاحا في المعيشة، والإيمان، ويملاككما في كل خيرات الأرض، ويؤهلكما للتمتع بالخيرات الموعود بها».

ثم يبارك العروسين بالصليب، ويتقدم الحاضرون فيهنئونهما.

الحلية

هي ذبيحة تقدم للعريس من أحد الأصدقاء أو الأقارب شريطة أن يذبحها العريس ليلة دخوله على عروسه، وهذه الحلية يبدو أن منها إحدى غايتين، أولاً: يطبخها أهل العريس شويًا، أو حمسًا أو قليًا، ليكون منها طعام العريس لهذه الليلة، ثانيًا: تذبح لإثبات الرجولة؛ حيث يشعر العريس بالقوة عندما يذبحها، وهذه من العادات القديمة التي ما زالت سارية حتى اليوم في معظم الأعراس.

ذبيحة العقد

ذبيحة العقد على العريس أن يحضرها إلى أهل العروس مع كافة تكاليفها عند كتب الكتاب.

ذبيحة الزوارة

هي ذبيحة يحضرها العريس مع كافة مستلزماتها عند قيام العريس بزيارة أهل العروس، الذين يذبحون الذبيحة ويطبخونها، ويدعون الأقارب عليها، لذا يحرص العريس أن تكون الذبيحة وافية لتكفي لإقامة الوليمة، وفي بعض المناطق يستخدم الدجاج ضيافة للعروس وزوجها، وهذا حسب مقدرة العريس وأهله.

العرس الأردني في الماضي والحاضر

اختلفت العادات عما كانت عليه في السابق، فقد أصبحت الجاهة تتوجه بعدما أن يكون تم الاتفاق بين أهل العريس وأهل العروس على كل التفاصيل، وصارت حفلات الأعراس تقام في صالات الأفراح وفي الفنادق، واستبدلوا الولائم بالحلويات التي تقدم في الصالات، أو بالبوفيه المفتوح في الفنادق، وصار الزواج يتم في أي يوم من أيام الأسبوع بدلا من يوم الجمعة الذي كان سائدا في السابق، وبدلا من زفة العريس إلى بيته أصبح يقضي أيام العرس الأولى في أحد الفنادق، واختفت ليالي حفلات السمر التي كانت تقام لعدة ليال واختصرت إلى ليلة واحدة، وهنالك من يستحضر فرقة موسيقية لإقامة الاحتفال.

الخطابة

(الخطَّابة) أو (الدَّلالة)، هي المرأة التي تدل أهل الشاب الذي يريد الزواج على فتاة تراها مناسبة للزواج منه، حيث تعطي عنوان أهل الفتاة لأهل الشاب وتمتدحها لهم، وتتفق مع أم الشاب وأخته على الذهاب إلى الفتاة صباحاً ورؤيتها أول ما تستيقظ من النوم؛ لأنه قديماً كانوا يقولون: «اغسل وجهك قبل ما حدا ينظر، وزبِّط بيتك قبل ما حدا يعبر»، لتتم رؤية البنت على طبيعتها، ولكي تتبين هيئة البيت من حيث النظافة والترتيب الأمر الذي يدل على اهتمام النساء ببيوتهن، فيعرفن قعدتها وحكيها وضحكتها ومنظر أسنانها، وقوامها من خلال مشيتها، ويتعرفن على اهتمامها بالبيت.

وخلال الزيارة تطلب أم العريس من أهل البنت أن تدخل في الحمام، وتشاهد المطبخ لتعرف مقدار النظافة والترتيب عند أهل البنت، كما يتحدثن مع البنت بالأسئلة لمعرفة لباقتها بالحديث، وإذا أعجبتهن البنت تقول أم العريس لأم الفتاة: «إذا في نصيب نرجع»، فإن لم يأتوا للخطوبة خلال فترة تعرف أم البنت أنهم لا يرغبون بها لابنهم.

الخطابة (رواية من مصدر مختلف)

الخطابة امرأة محترمة كرسّت حياتها ووقتها للبحث عن الفتيات الصالحات لبيت الزوجية، بتوصية وطلب من أهل العريس، وصارت هذه المهمة قريبة إلى المهنة؛ حيث يقدم أهل العريس أجرة مادية للخطابة إذا وجدوا العروس المطلوبة، وتطوف هذه الخطابة على البيوت والمنازل، ويستضيفها الجميع ويتقربون إليها؛ لأنها تساعد على تزويج بناتهم رغبة في (الستر)، وقد أدى غياب الخطابة إلى تزايد مشكلة العنوسة، بعد أن كانت تلعب دوراً مهماً في التوفيق بين الشباب والفتيات المقبلين على الزواج، واليوم لم يعد هناك أي دور للخطابة؛ لأن مساحة التعارف والعلاقات ازدادت عن قبل، وشباب كثيرون صاروا يخطبون لأنفسهم ويتفقون، ثم يأتي دور الأهل.

زواج البدل

يكون بأن يتزوج الرجل من فتاة مقابل أن يُزوَّج أخته لأخيها، فتُعَدُّ كلُّ واحدة من العروسين مهرًا للآخرى، ومن المشاكل في هذا الزواج أنه إذا حصل خلاف أو طلاق مع أحد الزوجين فإنه يحدد مصير الزواج الآخر.

٣. عادات الموت

أول لحظات الموت

يمكن أن يموت الشخص في المستشفى، أو في منزله، وإذا مات في منزله ينقلونه للمستشفى، حتى يعلن الطبيب بشكل رسمي وفاته، ويعمل أبناؤه أو أقرباؤه على إخبار الأشخاص القريبين بالوفاة، وقد يعلنون خبر الوفاة من خلال مكبرات الصوت في المسجد، ومن سمع الخبر أخبر غيره وهكذا، ويتجمع الناس في المستشفى للمشاركة، ولمواساة أهل الميت في أولى لحظات الفراق.

مبيت الجثة

كان قديما إذا مات شخص في وقت متأخر من النهار، أو خلال الليل يوضع على بطنه شبريه (أداة تشبه الخنجر) كي لا ينتفخ، ويغسل في اليوم التالي لوفاته ويدفن بعد الصلاة، أما في هذا الوقت الحاضر، فيتم إرسال الجثة إلى المستشفى حيث الغرف المعدة للاحتفاظ بجثث الموتى.

تجهيز الميت (تغسيل الميت وتكفينه)

بعد وفاة الشخص تترك جثته في المستشفى في غرفة الموتى لحين اقتراب وقت الدفن، وقد يتم الدفن في نفس اليوم إذا كان وقت الوفاة مع أول النهار.

يتفق أهل الميت مع من يعمل على تغسيله وتكفينه ممن لديهم المعرفة بطريقة التغسيل والتكفين، فمنهم من يقوم بهذا العمل من باب الأجر المحتسب، ومنهم مقابل أجر، وحديثا انتشرت فرق تختص بهذا الأمر لديها جميع مستلزمات الأموات، فصار أغلب الناس يتعاملون معها، ثم ينقل الجثمان إلى المسجد للصلاة عليه، ومن بعد إلى المقبرة لدفنه، وقديما كانوا يحملون الجنازة على الأكتاف، أما الآن فصارت تستخدم السيارات المجهزة لمثل هذه الحالات.

والرجل يغسله ويكفنه رجل، والمرأة تغسلها وتكفيها امرأة، وكفن المرأة أوفى من كفن الرجل، لأن الرجل قد يكفن بثلاثة أثواب في حين المرأة تكفن بخمسة أثواب.

تجهيز القبر

يحفر القبر بطول مترين تقريبا وبعمق متر ونصف، وفي الثلث الأخير من العمق يكون للحد الذي إما أن يتخذ بالحفر إذا كانت الأرض صلبة، أو أن تستخدم الحجارة لاستحداثه، وحاليا صاروا

يستخدمون الطوب لتضييق جوانب القبر ليكون اللحد حيث يوضع الميت على جنبه الأيمن وتحل عقد الكفن، ويكشف عن وجهه الذي يكون باتجاه القبلة، ثم يتم إغلاق القبر بواسطة (شبايح) ومنهم من يسميها (سقافيات) طول الواحدة بعرض القبر، يتم إحكامها فوق أطراف اللحد، وتغلق الفتحات الصغيرة بالطين أو الإسمنت، ثم يُهال فوقها التراب، ويوضع على رأس القبر للرجال شبيحتين من جهة الرأس والأرجل، أما المرأة فشبيحة واحدة فوق رأسها، ويحرص الناس على أن يستروا قبر المرأة أثناء إنزال الجثة التي يتولاها محارمها، وبعد الانتهاء من الدفن يستمع الحضور إلى موعظة من الإمام، ويدعون للميت.

وبعد الانتهاء من مراسم الدفن، يصطف أبناء وإخوة وأعمام وأخوال وأبناء عم وأبناء خال الميت لتلقي العزاء، فيكرر المعزون في السلام على أهل الميت جملة: (عظم الله أجركم) ويردد أهل المتوفى عبارة: (شكر الله سعيكم).

وبعدها يعودون إلى البيت الذي أُعِدَّ لاستقبال المعزين لثلاثة أيام، وتقدم خلال فترة العزاء القهوة والتمور.

الصلاة على الميت (صلاة الجنازة)

بعد أن يتم تغسيل الميت وتكفينه، تؤخذ الجنازة إلى الجامع، إما حملاً على الأكتاف، أو بسيارة نقل الموتى، ويتبعه الأهل والأصدقاء والجيران من الرجال للصلاة عليه؛ وبعد أن يصلوا إلى المسجد يتم حمل الجثة من السيارة وتوضع داخل المسجد في النعش خلف المصلين، إلى أن تنتهي الصلاة الواجبة حسب وقتها، ثم ينقل الجثمان من خلف الصفوف إلى أمام المصلين، فيوضع قرب المحراب ليقف الإمام بمحاذاة صدر الميت، وقبل البدء بالصلاة يتم إخبار المصلين إن كان الميت ذكراً أم أنثى لأجل الدعاء له أو لها، ثم تبدأ صلاة الجنازة التي يشارك فيها -على الأغلب- كل من يكون بالمسجد حتى لو لم يكونوا من أقارب المتوفى أو معارفه.

صلاة الجنازة

صلاة الجنازة فرض كفاية، تُصلى على النحو التالي:

أربع تكبيرات وقوفاً بلا ركوع ولا سجود.

١. التكبيرة الأولى: تقرأ فيها سورة الفاتحة.

٢. التكبيرة الثانية: تقرأ فيها الصلاة الإبراهيمية.

٣. التكبيرة الثالثة: يتم فيها الدعاء للميت.

٤. التكبيرة الرابعة: الدعاء للمسلمين كافة والتسليم مرة واحدة عن جهة اليمين.

الجنائزة

هناك أعمال يقوم بها المسلمون للجنائزة، أبرزها الدفن:

الرجل: يغسله ويكفنه رجل حسب الشريعة.

المرأة: تغسلها وتكفنها امرأة حسب الشريعة الإسلامية.

وبعد الانتهاء من التغسيل والتكفين يُرْسُ على كفن الرجل الميت العطر، وعلى كفن المرأة الحناء والعطر.

إعانة أهل الميت

في حالة وفاة شخص من إحدى العشائر، تقوم معظم العشائر المجاورة أو المحيطة بالمتوفي بالتوجه إلى بيت أهل الميت لحضور صلاة الجنائزة، وقد يقوم مجموعة من أبناء العشائر المجاورة ببناء بيت العزاء، ومنهم من يقوم بصناعة القهوة أو تحضير الغداء، وهذه كلها نخوة من المجاورين، وقد لوحظ في الآونة الأخيرة أن أهل الميت يقومون بعمل الغداء، ويصنعون القهوة، وهذه ظاهرة ما كانت موجودة سابقا.

ليلة فك الوحدة (ليلة الوحدة)

يذهب أهل المتوفي ثاني يوم لوفاته لزيارة القبر مع أذان الفجر، لفك وحدة الميت؛ لأنهم يقولون: «إنه نام وحيد هاي الليلة، عشان هيك بروحوا بسلوه وبفكوا وحدته».

وحسب الراوية: «بوخذوا معهم قهوة و(غريبة) ومشكل، ويوزعوا على اللي يبجي معهم هناك، والي بروحوا على القبور عشان يفكوا وحدة الميت هم الأشخاص القريبين مثل أولاده وبناته وخواته وكنتاته، وإذا كان المتوفي رجل لا يمكن لزوجته إنها تطلع على فك وحدة الميت».

«وهناك يقوموا بقراءة القرآن وتوزيع الحلوى والقهوة، ويكوا على الميت (بنوحوا وبلطموا) وبعدين بحملوا حالهم وبرجعوا يفتحوا بيت العزاء».

أخذ غداء الميت (العزيمة) على غداء الميت

فبعد أن يشيع خبر وفاة الميت لدى أقاربه وأصدقائه وجيرانه ومعارفه، يتقدم أحد الأشخاص بدعوة أهل المتوفى للطعام بعد الدفن، ويوجه الدعوة لأحد أقارب الميت المقربين، كالابن أو الأخ، أو كبير العائلة، وللمدعو أن يقبل الدعوة أو أن يعتذر عنها لسبب كأن يكون قد سبق الداعي داع آخر، أو لعدم الرغبة بتكليف الداعي.

وقد تكون الدعوة بمثابة رد معروف سابق من الميت أو أحد أقربائه للداعي، أو بحكم الجوار حيث قرب المنازل، أو بدافع الصلة من الأنسباء، وتستمر الدعوات على الغداء في حالات الوفاة لثلاثة أيام.

ويثني أهل الميت على الداعي بعد تناول الطعام في بيته ببعض العبارات، منها: مردود بالأفراح، يخلف، إن شاء الله من قوة، من وسع إن شاء الله، كفيت ووفيت، جزاك الله خيرا.

وفي العرف العشائري، يعتبر مكسبا عظيما لمن يقوم بواجب إطعام أهل الميت، وخاصة من يحظى بقبول دعوة (المجبرين) بعد (التربة). كما يُعدُّ في العرف العشائري واجبا على أهل المتوفى رد غداء (التربة) للشخص الذي دعا على الغداء في حالة وفاة شخص من عائلته.

الحداد

بالنسبة للنساء تكون فترة الحداد متعلقة بالشخص الحاد، وبصلته بالشخص المتوفى، فالمرأة المتوفى عنها زوجها تكون فترة حدادها طويلة، تمتد حسب الأصول الإسلامية إلى أربعة أشهر وعشرة أيام، ترتدي خلالها الزوجة اللباس الأسود، ولا تخرج من منزلها طوال هذه الفترة، ويكون حداد البنات والأخوات أربعين يوما، أما بالنسبة للرجال فليس من فترة حداد عليهم، فيمكنهم بعد الوفاة بفترة قصيرة أن يشاركوا جيرانهم ومعارفهم أفراحهم.

بيت العزاء (بيت الأجر)

كان العزاء سابقا يقام في بيوت أهالي المتوفين، ثم انتشرت دواوين العائلات (المضافات) في الحواضر لإقامة العزاءات، ومن ليس له ديوان يقوم باستئجار الصواوين لاستقبال المعزين.

عادات العزاء

عندما يتوفى أحد الأشخاص يقوم أهله بفتح بيت عزاء، أو كما يسمى (بيت أجر) لاستقبال المعزين بالميت لثلاثة أيام، ويقام العزاء للنساء والرجال، ويقيم أهل الميت في نفس اليوم الذي توفي فيه الشخص طعام المساء، ويسمى (ونيسة)، ويقام كذلك على الأسبوع ويسمى (أسبوعية)، وعلى الأربعين كذلك ويسمى (فطرة الميت)، وهو عبارة عن (لزاقيات) و(بحة) و(هيطلية)، أما الآن فقد تلاشت هذه العادات، واقتصرت على المناسف، ومن العادات الدارجة حاليا في بعض المناطق أن يقوم الأقارب والجيران بإحضار فطور وعشاء لأهل الميت خلال أيام العزاء الثلاثة، ومن العادات المتبعة كذلك عند حمل الجثة من البيت أن تمر زوجة الميت من تحت نعشه إذا كانت حاملا للإشهار بحملها على مرأى الجميع، فينعدم الشك بها فيما بعد.

قراءة القرآن/ قراءة الفاتحة (ختم القرآن)

تتم قراءة القرآن في بيت العزاء عند الرجال بطريقة سهلة وغير طويلة، كقراءة الفاتحة على الميت عندما يذكره أحد الموجودين، فيتدخل أحد الأقرباء أو الأصدقاء أو المحبين يقول: «الفاتحة على روح المرحوم»، فيقرأها له كل من في بيت العزاء، ثم يدعون له بالرحمة وفسيح الجنان، أما في بيت النساء فتوزع المصاحف على النساء الموجودات، أو أجزاء من المصحف على عدد من النساء للقراءة على روح الميت لكسب الأجر والثواب، (كأن يُوزَّع ثلاثون جزءا، لكل واحدة جزء)، وبعد إتمام القراءة يتم الدعاء له.

وبعد انتهاء العزاء تستمر قراءة القرآن في المنزل، أو عند القبر.

الجمعة الأولى على الميت

بعد انتهاء بيت العزاء (الأيام الثلاثة بعد وفاة الميت)، هناك عادة زيارة قبر الميت أول جمعة تمر على الوفاة، حيث يذهب أهل الميت في أول يوم جمعة بعدما ينتهي العزاء إلى المقبرة منذ الصباح، ويجتمعون عند قبر الميت، يقرأون القرآن، ويترحمون على فقيدهم، ويحضر كذلك بعض الأقارب والأصدقاء والجيران، وبعد الانتهاء من الزيارة يقوم أحد أقرباء الميت من أهله بدعوة بقية الزائرين إلى الغداء الذي سبق وأعدوه لهذه المناسبة، فمن المدعوين من يستجيب للدعوة، ومنهم من يعتذر.

زيارة القبور

زيارة القبور كانت قديما في كل جمعة وتستمر عاما في بعض الأحيان، حيث كانت النساء تأخذ معها شيئا من الفاكهة والحلويات لتوزيعها على الأطفال الذين قد يتواجدون، ويجلسن عند القبور، وقد تصل مدة الجلسة إلى ثلاث ساعات، حيث يأتي الأقرباء والجيران والغرباء، أما حاليا فالعادة قد تغيرت، واقتصرت الزيارة على أيام الأعياد، ومن قبل الرجال دون النساء، حيث يخرج أهل المتوفى حديثا في العيد على صلاة العيد، وبعد الصلاة يزورون المقابر فيقرأون الفاتحة على أرواح الموتى.

تكريم الميت في رمضان (الرمضانية)

تقام عادات كثيرة لاستذكار الميت والتذكير به والدعاء له، منها أنه في أول يوم من شهر رمضان المبارك يقوم أهل الميت بإقامة وليمة يدعون إليها الأقارب والأصدقاء، فيرسلون من يدعو إلى الوليمة بقوله: «بعزم عليك أبو فلان اليوم عندنا رمضانية عن روح فلان»، وبعد تناول الطعام يذكرون الميت ويقرأون الفاتحة على روحه، ويدعون له بالرحمة.

تكريم الميت في الأعياد

يتميز العرب والمسلمون بتكريم موتاهم حتى بعد فترة العزاء، إبرارا بذوي القربى، وتصدقا عنهم، وتختلف هذه العادة من مكان لآخر، وحسب الفترة الزمنية والعادات، مثلا عادة تكريم الميت بالأعياد كعيد الفطر وعيد الأضحى، بتخصيص اليوم الأول من العيد لهذا الميت، وعمل وجبة غداء لأهله يحضرها الأقارب والمعارف، وقد يتضمن ذلك عمل بعض الحلويات التي تصنع في البيت مثل: (اللزقيات) أو (المهلبية) أو (الهيطلية)، ومن ملامح هذه العادة -كما هو متعارف عند الناس- أن يقوم الزوار بعد صلاة العيد بالذهاب لأهالي الموتى والسلام عليهم، وشرب القهوة عندهم، وتناول شيئا مما تم تحضيره من الحلويات، أو الاكتفاء بالتمر والقهوة، وبعد ذلك تكون الدعوة من قبل أهل الميت لهؤلاء الزوار لتناول طعام الغداء في نفس اليوم، ومع انتهاء نهار ذلك اليوم تنتهي هذه العادة.

٤. الأعياد والمناسبات

١. شهر رمضان: المسحراقي أو المسحر

كان المسحراقي في الأيام الخالية معه فناجين نحاسية يطرقها ببعضها، فيصدر عنها صوت عال، وينادي على الناس: «يا نايم وحّد الدايم تسحروا فإن في السحور بركة»، وأحيانا كان يضرب على الطبل، أو علبة معدنية، وكانت الناس تتناوب على استضافته؛ لكي يتناول سحوره عندهم، وقبل أن ينتهي شهر رمضان كان الناس يعطونه أجرا على ما كان يقوم به من أجلهم، إما نقدا، أو موادا عينية.

٢. موسم الحج: تجهيز الحاج واستقباله

تجهيز الحاج واستقباله من الأمور المهمة المتعلقة بالحج بالنسبة لأهل الحاج، وهي عادة منتشرة في جميع مناطق المملكة، ولها دلائل خاصة مثل تكريم الحاج بعد العودة من بيت الله الحرام، وتعظيم شأنه؛ لأنه كان في أعظم مكان على وجه الأرض.

وعند علم الناس أن (فلانا) يريد الذهاب للحج يبدأون بزيارته قبل سفره بسبعة أيام، وأحيانا يسهر بعض الأقارب عنده؛ دلالة على عظمة هذا الشأن، وفي يوم الذهاب يأتي الناس لوداعه، ويطلبون منه الدعاء لهم، وفي حال انتهاء فريضة الحج، وبعودة الحاج، يكون الأهل قد جهزوا البيت لاستقباله، ويبدأ الناس بزيارته لتهنئته.

عودة الحجاج

كلما اقترب موعد رجعة الحجاج من أداء مناسك الحج في الحجاز، يبدأ أهل الحجاج بترتيب أوضاعهم، فيستعدون لاستقبال الزوار والمهنيين القادمين للزيارة، كما يعمل معظم أهل السلط (لافتات) يكتبون عليها عبارات تهنئة بعودة الحجاج مثل: (حجا مبرورا وسعيا مشكورا وذنيا مغفورا وتجارة لا تبور). وكل الناس في السلط عندما يقترب موعد عودة الحاج من عائلاتهم، يزينون أبواب بيوتهم بالأقواس التي يتخذونها من الأغصان الخضراء من أشجار الزيتون واللزاب والصنوبر، ويضعون اللافتة فوقها مع إضاءة جميع أضواء البيت ابتهاجا بعودته سالما.

وبعدما يصل الحاج يذهب أهله لاستقباله ليعود برفقتهم إلى البيت، وتبدأ زيارات الأقارب والجيران والمعارف الذين تقدم لهم التمور مع مياه زمزم التي يكون أحضرها الحاج معه، وعند مغادرة الزائر يتم إعطاؤه (مسبحة) أو (مسواك) أو (سجادة صلاة) كهدية.

أغاني الحج والعادات المرافقة له

كان أداء الحج في القديم يستغرق زمنا طويلا -مقارنة مع أيامنا الحالية- يتجاوز ستة شهور، حيث لم تكن هناك وسائل نقل مريحة وسريعة كما هو الحال اليوم، وكان الحجاج يأخذون معهم الطحين والماء والصاج للخبز، وكل ما يلزمهم؛ لأن زمن السفر طويل، ولا يوجد على الطريق أماكن يشترون منها حاجاتهم، حتى الماء في بعض الأماكن لا يجدونه، وعند عودة الحاج بالسلامة، يكون أهل بيته قد زينوا باب البيت بالأغصان الخضراء والورد، حتى يعلم جميع الناس أن أهل هذا البيت عندهم حاج، والأغاني التي تردد في الحج كثيرة، أغلبها تكون قبل الذهاب إلى الحج منها:

يا نبي يلي نبيته
نولـه حـجـته وردـه لبيته
بـوابـة النـبي بأربـع مـفـاتيـح
تـفـتـح لـحـجـي يـصـلي تـراوـيح
ودعته بنته وباست يمينه
عل طلوع الجبل ربي يعينه
ودعه يا ابنه بطقم هندي
حلف من رأسه غير غداهم عندي
باب النبي بوابة يوضي بضو اللوكس
هنيال من زار النبي وصلى بالقدس
باب النبي بوابة يوضي بضو بعيد
هنيال من زار النبي وصلى صلاة العيد
خزيمة خزيمة شدي وارحلي
وأجانا حمولك من بلاد النبي
يا دار يا دار عيني تراهم
يا نور النبي على لحاهم
يا دار يا دار عيني تشوفي

يا حجاج النبي على كتوفي
يا طريق النبي هيني وليني
تحت عجال التكسي صيري حرير
يا طريق النبي صيري قريبة
تحت عجال التكسي زبده طرية
يا طريق النبي صفي شجر خوخ
ظلي الحجي عن البرد والشوب
يا نجوم السما ستّة وسبعة
افتحي على طريق الحجي بنفسه
أجانا البدوي ملثم باللثام
واثراته محمد عليه السلام

وعادة الحجاج أن يحضروا معهم الهدايا من تمر وماء زمزم ومساح و(مصلوات) وعطور
وبخور وغيرها يهدونها للزائرين والمهنتين بعد عودتهم.

٥. تربية الحيوانات

تربية الماشية

تربية الماشية يهتم بها البدو وأهل القرى، وتعد من أهم مصادر العيش سواء من ناحية الإنتاج أو التجارة، ويختلف عدد الماشية وأنواعها، حسب هوى الرجل المربي ومقدرته، وتتكون الماشية على الأغلب من الضأن (الغنم) والماعز منه صنف يقال له (الشامي) يميزونه عن البلدي بأنه معقوف الأنف.

ومن أهداف تربية الماشية الاكتفاء الذاتي؛ ويظهر ذلك من خلال صناعة مشتقات الحليب، فيصنعون منه الجبن واللبن، ومن اللبن يستخرجون الزبدة، ومن الزبدة يصنعون السمن، ويستفيدون من لحومها، ويستخدمون أصوافها وشعورها في صناعة بيوت الشعر، والأثاث المنزلي مثل: الفرشات، واللحف، و(البسط) جمع (بساط) ويكون من نسيج الصوف، وتعتبر مخلفاتها أسمدة تزيد من إنتاج الأرض، وبذلك تمثل الماشية دخلا اقتصاديا للأسرة، وتعتبر ثروة مالية، لذا يحتل صاحبها مكانة اجتماعية.

ويتكون القطيع الواحد من عدد كثير 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 بعد عملية خمسة شهور، وبعد الولادة تنتج الأنثى الحليب، ويتم الاهتمام بالماشية بوضعها في مكان يسمى (الصيرة)، وهو مكان لإطعام الماشية ومبيتها.

ويكون طعام الماشية على أكثر من شكل، وعلى الأغلب مرتين في اليوم؛ صباحا ومساء، ويتكون علفها عادة من التبن والشعير، أو النخالة والخبز المطحون، ويتم وضع العلف في أدوات تسمى (المعالف) تكون مناسبة العدد لكفاية أعداد الماشية، ويستوعب (المعلف) الواحد حوالي عشرين رأسا، ويسكب الماء في (الجابية) لسقاية الماشية.

وتوجد طريقة ثانية لإطعام الماشية بأقل التكاليف وهي (السراحة)، وهي الرعي في السهول، وتكون (السراحة) بمواسم الربيع والصيف، حيث يكثُر العشب في الربيع، ومخلفات الحصاد في الصيف، فتأكل الماشية مما تنبت الأرض.

تمارس هذه الحرفة كما يلي:

أولاً: تجهيز مكان للأغنام (الصيرة) أو (الخشة)، بالمعالف والمشارب، ليكون المكان مناسباً من حيث التهوية الكاملة والظل، وتتكون (الصيرة) من غرفة من الحجارة مبنية

باستخدام الطين، وسقف من الأخشاب بشكل مائل، يكون مغطى بشبك من الحديد وعليه قليل من الإسمنت أو الطين، كما يبنى سور حول الصيرة يسمى (سنسلة) مكون من أحجار متراصة وبارتفاع مناسب يحول دون خروج القطيع. وكانوا قديما يجعلون ماشيتهم تبيت في المراعي قريبا من البيوت، وفي الشتاء يبيتونها في (المغاور) طلبا للدفء.

ثانياً: تُعلّف الأغنام في الصباح الباكر بعد شروق الشمس من التبن والشعير، ثم توجه إلى مشارب المياه (الجواي).

ثالثاً: فترة الحليب الصباحية تكون بتجميع 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) ليخرج الراعي الغنم إلى المرعى، والنساء تعمل على تصنيع الحليب، ومع بداية الظهيرة تعود الأغنام إلى الحظيرة، وتترك في استراحة تسمى (القيلة) إلى ما قبل وقت العصر، وتخرج مرة أخرى إلى المرعى بدون عملية الحلب، ثم تعود فترة الغروب ويتم حلبها مرة أخرى، وتوضع لها وجبة عشاء من التبن والشعير.

ويكون مع قطعان الضأن عادة كبش يسمى (المرياع)، يعلق في رقبته (جرس) يتبعه القطيع، بالإضافة إلى كلب حراسة.

تربية الأغنام

وتتميز تربية الأغنام بأنها سريعة في استرجاع رأس المال، وتربي على مدار السنة، وقد لا تحتاج لأكثر من شخص واحد ليقوم بالاهتمام بقطيع يقارب عدده مئة رأس.

وسابقا كان صاحب القطيع أو الراعي يعالج المريضة في القطيع، وحديثا صار الطب البيطري يعمل على مكافحة الأمراض التي قد تصيب المواشي بالأدوية.

ويراعى عند شراء المواشي أن تكون نشيطة وسهلة الحركة، ولا يوجد فيها أية علامة تدل على مرضها، فيهتم المشتري أن تكون عيونها لامعة، وصوفها أو شعرها غير متناسل، ويتعرف على أعمارها من خلال أسنانها.

وعند الولادة تترك الأم مع وليدها خمسة أيام في الصيرة (الحظيرة) لترضع (السربوب) وهو (اللبأ) -حليب الأم أول الولادة-، ولكي تألف الماشية مواليدها فلا تنفرها.

وبعد أن ترضع الصغار ثمانية أسابيع من أماتها، يتم التدرج بقطامها لكسب الحليب، فيتم إرضاعها عندما يصبح عمرها شهرا لمدة أسبوعين أو أكثر نصف الكمية، وهذا هو القطام الجزئي، أما القطام الكلي فيحصل عندما يصبح عمرها شهرين إذ يتم فصل المولود عن أمه لفترة حتى ينسى كل منهما الآخر.

تربية الغنم (رواية من مصدر مختلف)

تربية الغنم كانت من أجل المردود المالي لإعالة الأسرة، وقد تكون هواية، والأغنام كانت قليلا ما يتم علفها؛ لأن الأراضي القابلة للرعي كانت خصبة وممتدة، أما الآن فقد صارت تربية الغنم متعبة ومكلفة، وتحتاج لكميات كبيرة من العلف، بسبب الزحف العمراني على سهول المراعي، وقد كانت الناس ترحل من مكانها عندما تقل خصوبة المراعي إلى أماكن وفيرة بالمرعى والماء.

والمماشية أنواع، منها الماعز الشامي ذو الوفرة في إنتاج الحليب، ولكنه يمرض كثيرا لاختلاف البيئة، ومنها الماعز البلدي، وهو ذو إنتاج أقل من الماعز الشامي، ومن خصائصه ولادة التوائم، وهناك (الضأن)، وهي الغنم البيضاء الأكثر هدوءا في المرعى.

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.

العلف

يجب أن يكون بمقدار وحساب معين؛ لا ينقص ولا يزيد، مثلا على الوجبة كل رأس يوضع له بمقدار نصف كيلو شعير، أي ما يعادل كيلو شعير يوميا، لأن كثرة العلف خاصة من الحبوب قد تؤدي إلى هلاك الماشية.

تربية الحمام

تعود تربية الحمام إلى الحضارة المصرية القديمة واليونانية، وتربية الحمام هواية ولها منافع مادية، وتعد مشروعا اقتصاديا صغيرا، وقد طرأ عليها بعض التطوير مثل عمل الأبراج (البركس)، والحمام له أنواع كثيرة مثل:

١. الزق: وهو أزواج من الطيور لإنتاج الزغاليل، وبيعها أو أكلها.

٢. الكش: هو عبارة عن مجموعة من الذكور بدون أي أنثى، كي يبقى الذكر في صحة جيدة ونشاط وقوة وهو (كش الحمام) أي سحبه إلى صاحب الحمام وجذب حمام المنطقة إليه، وهو حرام شرعاً؛ لأنه سرقة، حيث لا يحق لصاحب الحمام الـ(مكشوش) أن يطالب به حسب العرف.

وتربية الزق لها نوعان:

١. الحمام البلدي للأكل.

٢. الأنواع الأخرى من أجل الريح المادي والزينة؛ لأن سعرها مرتفع، حيث تصل بعض الأنواع إلى آلاف الدنانير، ويراعي المربون تزويج كل ذكر مع أنثى من نفس النوع، ويلجأون أحياناً إلى استخدام (القن)؛ أي حبسه مدة (٣ - ٧) أيام إلى أن يحصل التزاوج.

والحمام من الأنواع غير البلدية إنتاجه قليل، ولا يملك القوة الكافية، أو القدرة الإنتاجية مثل الحمام البلدي، ومن أبرز الحلول لهذه المشكلة (التحسين)؛ وهو أخذ البيض من تحت حمام الأنواع الأخرى ووضعه تحت حضانة الحمام البلدي؛ لأن الحمام البلدي رعايته للزغاليل أفضل بكثير.

خم الحمام، قن الحمام، بركس الحمام، برج الحمام

كلها أسماء بيوت الحمام، تعمل بشكل بسيط، وبدون أي تكلفة عالية، بترتيب الأخشاب بشكل مربع ووضعت الصفائح المعدنية، أو الجرار الفخارية في الداخل، وكل زوج يكون له صفيحة خاصة أو جرة، ويراعى فيه التهوية الجيدة للوقاية من الأمراض، وتعد له (معالف) لوضع الطعام فيها، وأيضاً مشارب للماء.

يأكل الحمام القمح والحبوب بشكل عام، وأحياناً الخبز اليابس والأرز، وفي الأماكن الريفية من الممكن ألا يعلف الحمام؛ لأنه (يسرح) في الحقول فيأكل من بقايا المحاصيل.

يتمتع الحمام بمنظر جمالي، خاصة في الجو؛ لأنه يطير في مجموعات كبيرة قد يصل عددها إلى المئات، وبعض المربين يزينون الحمام بالخلاخيل بالقدم، والأجراس والكردان، والحمام يحب الأماكن المرتفعة.

أسماء الحمام وألقابه حسب شكله أو أصله.

١. البولندي

٢. الإنجليزي

٣. المصري

٤. الاسطنبولي

٥. الروسي.

وبعض السلالات نتجت عن طريق نوعين مختلفين.

من الأنواع النادرة والأصيلة الحمام الزاجل الذي له قدرة على الطيران لمسافات طويلة تصل لأيام، ويعود إلى أي مكان سلك به، أو أبعد عنه، ويتمتع بذاكرة قوية، وقد كان يستخدم لإيصال الرسائل.

يعاني الحمام من أمراض مختلفة وتكلفة العلاج مرتفعة:

١. الرشح.

٢. الصرع وهو عدم الأكل والشرب.

٣. الإسهال.

٤. الطفيليات.

٦. آداب السلوك

تقاليد الضيافة: إكرام الضيف

يروى أحد الأشخاص عن طبع الكرم، يقول:

من العادات الحميدة المتأصلة عندنا إكرام الضيف، والضيف ليس هو فقط الشخص الذي يقصد الزيارة، بل قد يكون عابر سبيل، أو صاحب حاجة، وأصحاب البيت يستقبلون الضيف بحفاوة حتى لو كان عدوا، ما دام أنه دخل بيت مضيفه، فيجب على المعزب إكرامه، فيقدم له من المتيسر من الطعام، ومن إكرام الضيف أن يستقبله أحد أهل البيت فيربط فرسه، ويضع لها العلف، ويقدم لها الماء، والقهوة أول ما يقدم للضيف فيشربها إن لم يكن ذا حاجة، أما إذا كانت له (طلبة) فيضع الفنجان أمامه حتى يعده صاحب البيت بقضاء حاجته، ومن آداب الضيافة أن لا يذكر المعزب الفقر وعسر الحال أمام الضيف، ولا يتثأب رغبة بالنوم، ولا يرفع صوته على أحد من أهله، أو ينهر صبيا، لأن في كل ذلك ما يجعل الضيف يشعر بثقل وجوده، وزيادة في إكرام الضيف أن يدعو صاحب البيت من حوله على الوليمة، وعلى الضيف أن لا يأكل حتى يقول المعزب (سمّوا وافلحوا)، وإن كان ما قدم المضيف أقل من واجب الضيف اعتذر من ضيفه عن التقصير، ويبقى دائم الترحيب.

٧. آداب المائدة

الدعوة إلى الطعام (العزيمة على الأكل)

يجوز أن تكون الدعوة محددة من قبل، ويجوز أن تكون الوليمة أعدت لصاحب زيارة مفاجئة، وقدما كان طعام الضيف يتم إعداده في المنزل، وحاليا صار بعض المضيفين يأتون بالطعام جاهزا من أحد المطاعم من أجل السرعة، وعندما يتم تقديم الوجبة مع كافة متطلباتها يدعو صاحب البيت الموجودين على الزاد بقوله: (تفضلوا) أو (على الميسور)، ويجلس المعزب مع الضيوف فيأكل متمهلا كي لا يسبب إحراجا للضيوف، وعندما ينتهي الجميع من الطعام ينهض صاحب البيت، وعند رفع المائدة يدعو الضيوف للمعزب بقولهم: (يخلف عليك)، أو (كثر خيرك) فيرد عليهم المضيف بكلمات الترحاب.

الواقفة (الوقوف للطعام)

قدما كانت المناسف توضع على الأرض، فيجلس حولها المدعوون، وفي بعض المناسبات مثل العزاءات كانوا يتعجلون الأكل لضيق الوقت، ولأنه في حسابهم أن هنالك آخرين لم يتناولوا الطعام.

وحاليا صارت تستخدم الطاولات لوضع الموائد عليها، فيأكل المدعوون وقوفاً، غير أن كلمة (الواقفة) كانت تتعلق بالمعزب أكثر من الضيف، إذ في بعض المناسبات يبقى صاحب البيت واقفاً على رؤوس المدعوين، يقوم على خدمتهم، ويكرر كلمات الترحاب بهم، ويحثهم على الاستزادة من الطعام، ولا يجلس للأكل إلا بعد أن ينهي الضيوف طعامهم.

الشبع وترك المائدة

في حال أن جلس المعزب مع الضيوف على الطعام، يأكل على مهله لمجاراة ضيوفه، وحين يقوم جميع الضيوف عن الطعام يتوقف صاحب البيت عن الأكل حتى وإن لم يكن قد شبع. وبعد الغسيل، يعود الضيوف إلى مجالسهم التي كانوا يجلسون بها قبل تقديم الطعام، ثم تصب القهوة.

الأكل باليد

تعتبر عادة الأكل بالأيدي من العادات الراسخة في المجتمع الأردني، ومنه أهل البلقاء، وهي عادة مرافقة للمناسف وفي مختلف المناسبات، وبعد تقديم المناسف ووقوف الرجال حولها يبدأ المعزب (بتشريب) اللبن على (المواكل) -أطراف المناسف حيث تمتد الأيدي للأكل-، ثم يبدأون بالأكل وبالايد اليمنى فقط، ومن العيب على الرجل في هكذا مناسبات أن يطلب ملعقة لتناول الطعام أو يستخدم يده اليسرى.

٨. عادات الطعام

الأكلات الشعبية

المنسف

المنسف وجبة شعبية قديمة، ولا زالت ذات اهتمام شعبي مع ما لحقها من إضافات، تقدم كوجبة غداء أو عشاء إما عائلياً أو في المناسبات، وهي وجبة غنية بالبروتين الموجود في اللحم والجميد، والكربوهيدرات الموجودة في الأرز والخبز، وبالدهون الموجودة في السمن البلدي.

مكونات المنسف: الأرز، لحم خروف بلدي، خبز شراك، سمن بلدي، جميد أو لبن رايب أو مخيض، مكسرات (لوز وصنوبر) للتزيين، ملح وكركم وبهارات.

الطريقة: بعد نقع قطع الجميد في ماء دافئ، يتم مرسه بالماء وتضاف إليه كمية من لبن المخيض أو الرايب، ثم يوضع المزيج على النار مع استمرار التحريك حتى الغليان ليغلي مدة نصف ساعة ليتم إسقاط قطع اللحم التي تم تنظيفها جيدا، وتبقى حتى تنضج.

طريقة تحضير الأرز: يتم نقع الأرز بالماء الفاتر مدة نصف ساعة، ثم يوضع الأرز المنقوع على النار مع إضافة الملح والكركم والسمن البلدي، ويقلب مرارا، ثم يضاف إليه الماء، ويتترك مدة (٢٠) دقيقة على نار هادئة، ثم يتم فرد عدد من أرغفة خبز (الشراك) في السدر لوضع الأرز فوقه، ثم ينضد اللحم فوق الأرز، ويتم تشريب المنسف باللبن، ويزين بالمكسرات.

المنسف البلدي قديما وحديثا

كان المنسف قديما يقدم بدون أرز، أي لحم وخبز (شراك) فقط، وقد استخدموا (البرغل) بديلا عن الأرز، وكان يوضع في وسط المنسف رأس الذبيحة مطبوخا، فيستقر على الجمجمة وللأعلى في المناسبات العادية، ويكون على جنبه في مناسبات الأموات، معتقدين بأن في ذلك احتراما للميت، وحديثا صارت تضاف إلى المنسف المكسرات كاللوز والصنوبر، وأحيانا البقدونس، وهناك بعض القواعد التي يجب أن يلتزم بها الضيف والمعزب عند الأكل، أن يأكل مما يليه وباليدي اليمنى فقط، ولا يجوز أن يمد يده على أي قطعة أمام الآخرين، كما لا يجوز أن تمد اليد على الرأس إلا بعد الاستئذان أو إذا دعا المعزب، وربما قام صاحب البيت بتوزيع لحمة الرأس على كل من يأكل على السدر.

وقد كان المنسف في السابق غير مكلف كثيرا؛ لأن معظم مكوناته موجودة عند أهل البيت، كالغنم واللبن والجميد، أما في الوقت الحاضر فأصبح يطبخ بالدجاج، والأعراس أصبحت بدون غداء في صالات الأفراح.

كيفية توزيع اللحم على الأرز، بوضع الرأس في المنتصف ثم اللحم المتبقي وهو (٥ أشكال):

١. الموزة.

٢. الكسيرة.

٣. الرقبة.

٤. الظهر.

٥. الضلع.

ويضاف (الشراب) ومنهم من يسميه (مليحية) بالقدر المناسب حسب رغبة الأشخاص.

المشوّط

يتكون من الجميد البلدي (المريس) والعدس والبرغل والسمن البلدي، والبصل والفلفل المطحون والكركم والملح.

طريقة التحضير: يوضع ماء في الطنجرة على النار، وعندما يسخن يضاف إليه العدس، الذي يكون خاليا من الشوائب ومنقوعا مسبقا، وبعد أن ينضج العدس يضاف إليه البرغل، ويترك على النار إلى حين نضج البرغل أيضا، ثم ينزل عن النار ويوضع جانبا. (أحيانا تلف الطنجرة بالقماش لتبقى ساخنة لحين تقديمها)، بعدها يتم تحضير الشراب على طريقة المنسف، أو قد يستخدم الشراب المتبقي من طبخة منسف، كما توضع في مقلاة بصلة مفرومة فرما ناعما، تقلي بالسمن البلدي، إلى أن يصبح لونها ذهبيا فتضاف إلى اللبن المغلي، وتترك قليلا على النار، بعدها تقدم في صحن.

شوربة العدس

يتم تخليص العدس المجروش من الشوائب، ويتم سلقه في طنجرة حتى ينضج جيدا، ثم يصفى بالمصفاة ويوضع جانبا، وتحفظ المياه لأنها ستستخدم لاحقا، بعد ذلك يوضع في الطنجرة زيت الزيتون وتضاف إليه بصلة مقطعة، وثلثا مفروما وفلفل أخضر حارا، وتقلب جميع هذه المكونات معا إلى أن تذبل، ثم يضاف إليها العدس الملسوق، وتقلب جميعها بالزيت، بعدها يصب الماء الذي سلق فيه العدس في الطنجرة ويترك ليغلي قليلا، وإذا أصبح كثيفا يضاف إليه الماء المغلي، ثم يوضع في صحن ويؤكل مع الليمون.

قراص البيض

المكونات: يحتاج لعدة بيضات، ورأس بصل مفروم فرما ناعما، وحبتي ثوم، وبقدونس نظيف ومفروم، وكمية من طحين القمح، وفلفل مطحون ونعنع ناشف، وبهارات وملح.

طريقة التحضير: يفسق البيض بوعاء، ويوضع عليه البصل والثوم والبقدونس المفروم ويضاف الطحين، ثم تضاف إليه البهارات والفلفل والنعنع الناشف والملح، ويتم خفق كل المواد مع بعضها حتى تتمازج جيدا وتتجانس، وبعد ذلك يوضع الزيت في مقلاة على النار ويترك حتى يسخن، ثم توضع الخلطة بكميات تشبه الكرات متوسطه الحجم وتقلي إلى أن يصبح لونها ذهبيا، فتنشل من الزيت، وتقدم كوجبة مع الشاي.

حوسة الفتية (العصار)

تحضر الفتية المقطوفة مسبقا من البرية، تفرم ثم تسلق وتعصر جيدا من مائها للتخلص من مرارة طعمها، ثم يفرم البصل والثوم فرما ناعما، ويوضعان في طنجرة مع زيت الزيتون إلى أن يذبلًا ويميل لونهما للاصفرار الفاتح، بعد ذلك توضع الفتية وتحرك ويضاف إليها الملح والبهارات، وتترك قليلا على نار قوية مع استمرار التقليب، ثم يوضع عليها مقدار كوب واحد من الماء وتغطى، وعندما تنضج تقدم في صحن وتؤكل بالخبز.

مريسة وبطاطا ودجاج

المكونات: تتكون من البطاطا والكركم ومريس الجميد والسمن البلدي والدجاج.

طريقة التحضير: تحضر المريسة على طريقة المنسف، وأحيانا تصنع من الشراب المتبقي من المنسف، يقطع الدجاج قطعًا صغيرة، وتقشر البطاطا وتقطع على شكل مكعبات، يتم قلي قطع الدجاج بالسمن البلدي في طنجرة إلى أن تذبل وتحمّر قليلا، بعد ذلك توضع قطع البطاطا وتقلب مع الدجاج وتترك على النار إلى أن تذبل، ثم يضاف إليها الملح والبهارات، ثم يضاف إليها المريس، وتترك على النار إلى أن تنضج، ثم تقدم إلى جانب الأرز.

شورية الفريكة

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

طريقة التحضير: يتم نقع الفريكة بالماء الفاتر مدة ربع ساعة، يفرم البصل فرما ناعما في طنجرة ويقلّى بالزيت، ثم تضاف إليه اللحمة أو الدجاج، ويقلب إلى أن ينضج، مع إضافة الملح والفلفل إليه، ثم يضاف الماء المغلي وتترك قليلا على النار، ثم توضع الفريكة وتترك جميع المكونات

تغلي معاً مدة ساعة تقريباً، وهكذا تصبح شوربة الفريكة جاهزة للتقديم.

المسخن

المكونات: دجاج، بصل، زيت زيتون، صنوبر، لوز، سماق، زعتر، ملح، بهارات، خبز مشروح.

طريقة التحضير: يوضع الدجاج في طنجرة مع البصل وقليل من الزيت، يقلى قليلاً، ثم يضاف إليه الماء، ويترك على النار لیسلق، ويضاف إليه الملح والبهارات، وفي طنجرة أخرى يتم تقطيع كمية وافرة من البصل ووضعها على النار مع الزيت إلى أن تنضج، ثم يضاف القليل من السماق والزعتر، في هذه الأثناء يتم قلي اللوز والصنوبر معاً ويترك جانباً، وبعد أن يتم سلق الدجاج، يوضع داخل الفرن لتحميمه حتى يكتسب اللون الذهبي، ثم يوضع الخبز في صينية مناسبة الحجم، ويتم فرد طبقة من البصل والسماق واللوز والصنوبر فوقه، ثم يوضع الدجاج فوق البصل، ويضاف إلى الخبز من مرق الدجاج المسلوق، ثم توضع الصينية في الفرن وتترك قليلاً كي تحمر جميع المكونات معاً، وتزين باللوز والصنوبر مع رشّة أخرى من السماق.

الفاصوليا البيضاء

المكونات: فاصوليا بيضاء منقوعة، قطع لحمه خاروف، أرز، عصير بندورة طازجة، معجون طماطم، بهارات وفلفل، سمن نباتي، زيت ذرة، شعيرية، ثوم.

طريقة التحضير: تغسل الفاصولياء بعد النقع، وتوضع على النار في طنجرة إلى أن تصبح طرية، ثم توضع جانباً، بعدها يتم سلق اللحم، ومن الممكن أن يضاف إليها الثوم وقت السلق، ثم يضاف إليها السمن البلدي كي تحمر قليلاً، وإذا كانت لحمه الخروف طرية فإنها لا تحتاج إلى السلق، بل تضاف إليها البهارات والفلفل وتقلي مباشرة، ويضاف إليها عصير البندورة ومعجون الطماطم وتترك على النار قليلاً، ثم تضاف إليها الفاصولياء وتترك على نار هادئة إلى أن تنضج، ثم يغسل الأرز ويضاف إلى طنجرة تم فيها قلي الشعيرية مع الزيت، يتم تحريك الخليط بالزيت إلى درجة الاحمرار، ثم يضاف الماء المغلي والملح، وتترك الطنجرة على النار قليلاً إلى أن ينضج الأرز، وينشف الماء تماماً عنه، ليقدّم إلى جانب اللحمه والبندورة والفاصولياء.

المكمورة

أكلة شعبية قديمة، منتشرة في أغلب أنحاء المملكة.

طريقة التحضير: يتم إعداد عجین من الطحين الأسمر، ويوضع في مكان دافئ حتى يختمر،

ويتم فرم البصل فرما خشنا، ويوضع على النار قليلا مع الزيت ويتم تقلبيه مع البهارات إلى أن يذبل، ثم يضاف إليه السماق، ويتم تقليب الدجاج بعد تنظيفه على النار مع البصل إلى أن يصبح لونه ذهبيا، ثم توضع قطعة عجينة رقيقة في أسفل الصينية بعد دهنها بالزيت وتوضع فوقها طبقة دجاج وبصل ثم طبقة عجينة أخرى فطبقة دجاج وبصل، وهكذا إلى أن ينتهي العجين، وأهم شيء أن تكون آخر طبقة عجينا، وليست دجاجا، ثم تغطى المكونات وتوضع في الفرن وقتا ملائما لضمان نضجها، وتقطع وتقدم.

المقلوبة

المكونات: تتكون من اللحمية، أو الدجاج حسب الرغبة، وبعض الخضار مثل: زهرة، بطاطا، باذنجان وأية خضراوات أخرى، ومن الممكن طبخ المقلوبة على نوع واحد من الخضار، أرز منقوع، بهارات وفلفل وملح وزيت وسمن بلدي حسب الرغبة.

طريقة التحضير: يوضع الدجاج على النار ويتم تقلبيه بالزيت مع البهارات إلى أن يحمر قليلا، ثم يوضع جانبا، بعدها تقطع الخضراوات بعد غسلها، ثم يتم قليها بالزيت وتصف فوق اللحمية، أو الدجاج المحمر في أسفل الطنجرة، ثم يوضع الأرز المنقوع فوقها بعد إضافة الملح والفلفل والبهارات، وأخيرا يوضع ماء مغلي فوق الأرز إلى أن يغطيه تماما، وتترك الطنجرة على النار لوقت مناسب لنضج الوجبة، وبعد أن تنضج يتم قلب الطنجرة في وعاء بحيث تكون قطع اللحمية أو الدجاج والخضار في الأعلى والأرز في الأسفل، ثم تزين باللوز والصنوبر المحمر بالسمن.

القدرة

المكونات: قطع دجاج، بهارات وفلفل، أرز منقوع، بصل مفروم شرائح، سمن بلدي، لوز وصنوبر، شعيرية، حمص منقوع.

طريقة التحضير: يتم قلي الشعيرية في طنجرة بالزيت إلى أن يصبح لونها ذهبيا، ثم توضع جانبا، ثم يتم قلي الدجاج في طنجرة أخرى بالزيت أو السمن إلى أن يحمر ثم يضاف إليه البصل ويقلب باستمرار إلى أن يذبل، ثم يضاف إليه الحمص ويقلب أيضا، ثم توضع البهارات والملح والفلفل ويصب فوقه ماء بمقدار الأرز المنقوع، ويترك إلى أن يغلي، ثم يضاف الأرز إلى الطنجرة وتبقى على نار قوية إلى أن تنضج المحتويات مع بعضها.

والقدرة أكلة فلسطينية الأصل، خليلية بالتحديد، دخلت الأردن بعد دخول الفلسطينيين إلى

الأردن بعد الاحتلال الفلسطيني، وسميت بهذا الاسم لأنها تطبخ في إناء فخاري اسمه القدرة.

سلطة العلت

ممكن الحصول على العلت من السوق أو من البرية، يغسل جيدا ويفرم فرما ناعما، ويوضع في وعاء يضاف إليه قليل من الملح، ويعصر باليد إلى أن تنزل منه المياه كلها كي يزول الطعم المر منه، ثم يتم غسله مرة أخرى بعد عصره أكثر من مرة، بعدها يوضع العلت في وعاء آخر ويضاف إليه زيت الزيتون والملح والسماق، وتخلط المكونات مع بعضها، وتوضع في صحن وتؤكل بالخبز.

العويصة

المكونات: تتكون من طحين القمح، وملح وماء.

طريقة التحضير: يتم تحضير العجين بإضافة الماء إلى الطحين وكذلك إضافة الملح إليه وعجن الخليط إلى أن يصبح متماسكا، يترك مدة بسيطة حتى يرتاح، ثم يتم إشعال الحطب حتى يتكون جمر، ويتم ترقيق العجين على شكل قرص متوسط الحجم على طبق، وينثر عليه الطحين كي لا يلتصق بالطبق، بعد ذلك يحرك الجمر ويوضع القرص داخله، حيث تكون الأرضية رمادا حارا، ويدفن داخل الجمر ويبقى مدة زمنية حتى ينضج ويحمر، ثم يقلب على الوجه الآخر، ويغطى بالجمر مرة أخرى حتى ينضج من الجهة المقابلة، ثم يخرج من الرماد وينظف ويقسم إلى قطع تسمى (كعب)، وتؤكل وهي ساخنة.

العربود

يعجن الطحين البلدي بحيث يكون قوام العجين صلبا أكثر من المعتاد للخبز، ثم ترق هذه العجينة على شكل رغيف خبز ولكن بشكل أكثر سماكة، وبعد تجهيز النار لتصبح جمرا يتم إلقاء الرغيف في وسطها ويغطى بالجمر من جميع جوانبه، وبعد نضجه يقطع وقد يستخدم لأيام، هنالك من يضيف إلى العجين بعض التوابل، وآخرون ربما أضافوا قطع اللحم الصغيرة إلى (العربود) وفي هذه الحالة يتشكل من طبقتين.

الصاجية

المكونات: تتكون من اللحمة، السمنة البلدية والبندورة والبصل واللية (دهن ذنب الضأن).

طريقة التحضير: يتم تحضير النار من الحطب إلى أن يصبح جمرا، ثم يوضع فوقه الصاج معكوسا (يكون مدهونا مسبقا بالسمن البلدي)، ثم تحضر اللحمة المقطعة قطعاً صغيرة، والبندورة والملح والبصل والفلفل الأخضر وقطع اللية، وتترك في الصاج كما هي مدة ساعة ونصف على الأقل، وتحرك كل فترة وجيزة، إلى أن تنضج وتصبح جاهزة للأكل.

حوسة الخبيزة

نبته الخبيزة من البقول البرية التي تنبت أواخر فصل الشتاء وتستمر إلى أواسط فصل الربيع، شكلها يشبه الورد؛ فأوراقها مسطحة ومفردة، ولها ساق قصير، بعد أن يتم جنيها تغسل جيدا، ثم تفرم فرما ناعما، بعد ذلك يوضع زيت في الطنجرة لقلي البصل إلى أن يذبل، ثم تضاف الخبيزة إليه مع الملح، ونتركها على النار إلى أن تنضج؛ لتؤكل مع الخبز.

الرشوف

المكونات: يتكون الرشوف من سميد القمح الذي يتم جرشه خشنا، وهنالك من صار يستخدم الأرز بدلا من السميدة، بالإضافة إلى الجميد وحب العدس والسمن البلدي والفلفل المطحون والبصل، ومن الممكن صناعة الرشوف باستخدام الشراب المتبقي من المنسف.

طريقة التحضير: يجهز (المريس) -اللبن من الجميد- ويوضع في طنجرة ويضاف إليه ماء بنصف حجم الطنجرة، وبعد أن تسخن المياه يضاف إليها العدس، ويترك حتى يغلي، ثم تضاف إليه السميدة أو الأرز، ويترك على النار لينضج، في هذه الأثناء، يتم تحمير البصل على النار مع قليل من الزيت، ويضاف الملح والفلفل إلى الطنجرة، ثم تضاف جميع المكونات البصل والزيت والجميد (المريس) إلى الأرز والعدس، ويترك المخلوط إلى أن يغلي، وتتجانس مكوناته، ثم يقدم في طبق واحد أو يوزع بصحون.

الجعاجيل

المكونات: تتكون الجعاجيل من بصل، لوف أو قريطة (أعشاب برية)، بيض بلدي حسب الطلب، طحين قمح، ملح وفلفل ولبن مخيض أو جميد.

طريقة التحضير: يفرم البصل فرما ناعما، ثم يفرك مع الملح والفلفل الأسود، ثم يضاف إليه البيض، يخفق جيدا مع البيض، ثم يضاف إليه الطحين ويحرك حتى تتماسك المكونات جيدا، ومن بعد يتم أخذ قطع من الخليط على شكل (كريات) ويتم إسقاطها داخل الطنجرة التي وضع فيها

اللبن على النار وبدأ بالغليان، ويترك على نار هادئة حتى تنضج.

القرناس

طريقة التحضير: ينقع الأرز، ويوضع لبن مخيض (لبن غنم) في طنجرة على النار، وعندما يغلي تضاف إليه بهارات المنسف والملح والكركم، ويضاف إليه أيضا الأرز المنقوع، ويتم تحريكه من حين لآخر، إلى أن ينضج الأرز ويشتد اللبن قليلا.

المنزلة

تحضر الخضار؛ البطاطا والفلفل الحلو والبصل والبندورة والباذنجان، تغسل جميعها جيدا، ثم تقشر البطاطا، وتقطع، وتفرم البندورة بعد تقشيرها إلى قطع متوسطة الحجم، وكذلك الفلفل الحلو والباذنجان والبصل، ثم توضع جميعها في طنجرة ويضاف إليها ثلاثة قرون من الفلفل الحار وبعض الملح والبهارات، وقليل من زيت الزيتون، وبعد إضافة الماء تغطى الطنجرة وتبقى على النار حتى تنضج، وتسمى هذه الأكلة (المطمورة)؛ لأنه يتم طمر كل الخضار بالطنجرة.

الفول بلبن

يغسل الفول البلدي الأخضر ويقطع إلى قطع صغيرة، ويوضع في طنجرة، ويتم فرم رأس بصل ويضاف إلى الفول بالإضافة إلى البهارات وزيت الزيتون، وتقلب المكونات على النار إلى أن يذبل، ثم يضاف اللبن المخيض أو الجميد إليه ويتم تحريكه إلى أن يغلي اللبن ثم يغطى ويترك حتى ينضج، ويقدم إما لوحده أو مع الأرز.

الفويرة

المكونات: تتكون من خبز الشراك، جميد بلدي، سمن بلدي، كركم، اللوز والصنوبر حسب الطلب.

طريقة التحضير: يتم مرس الجميد، أو كما ذكر سابقا من الممكن استخدام شراب المنسف الزائد عن الحاجة، يغلى الجميد على النار، ثم تضاف إليه التوابل ويترك جانبا إلى أن يتم تقطيع خبز (الشراك) إلى قطع صغيرة في وعاء واسع ليتم سكب مغلي الجميد عليه حتى يتشرب الخبز اللبن، ويمكن وضع اللوز والصنوبر المحمر بالسمن مسبقا، حسب الرغبة، ومن الممكن أيضا وضع شراب الجميد المتبقي في طبق جانبي، لمن يريد زيادة اللبن (تسمى هذه الأكلة أيضا فته الشراك).

المفتول

المكونات: يتكون من لحم ومفتول بلدي جاهز للطبخ، وحمص منقوع، وسمن بلدي وبهارات وفلفل، ولوز وصنوبر حسب الطلب.

طريقة التحضير: يتم سلق اللحم ووضعها جانبا، ثم تذاب السمينة في أسفل طنجرة أخرى وتوضع فيها قطع اللحم، وتترك على النار حتى تحمر قليلا، ثم يضاف إليها الملح والفلفل والبهارات، وتحرك بالمعلقة الخشبية إلى أن تكتسب اللحم اللون الذهبي، ثم يضاف إليها الحمص المنقوع مسبقا، ثم الماء المصفى من اللحم، وتترك على النار، بعد ذلك يوضع المفتول في وعاء العجين، ويوضع عليه الملح والفلفل ويخلط جيدا، ثم توضع مصفاة على رأس الطنجرة، ويفضل أن تكون من حجمها، ويمكن غمس رأس بصل بين المفتول، ليعطيه نكهة، كما يجب أن تثبت المصفاة على الطنجرة باستخدام العجين على الأطراف؛ لمنع البخار من التسرب، وتغطي وتترك حتى تنضج اللحم، وعلى بخارها ينضج المفتول، بعد ذلك يوضع المفتول المطبوخ في وعاء، ويضاف إليه القليل من ماء اللحم، ثم الحمص مع ماء اللحم المسلوق بمهل، إلى أن يتشبع المفتول، ثم يغطي بوعاء، ويترك إلى أن يتخمر ويتشرب الماء تماما، بعد ذلك يوضع في وعاء تحضير الأكل، وتصطف اللحم فوقه، ويزين باللوز والصنوبر حسب الرغبة.

المشوطة

المشوطة أكلة تراثية قديمة، تؤكل في أكثر من مناسبة، تكون للفقراء ولا يدعى إليها الضيوف.

طريقة التحضير: يحضر العجين بدون إضافة الخميرة إليه، وبعد الانتهاء من العجينة، تقطع إلى قطع صغيرة ويتم ترقيقها على شكل أقراص صغيرة وتوضع على الصاج، بعدها يحضر مريس الجميد، وتطبخ المحتويات مع بعضها، ثم يقطع الخبز الذي تم خبزه على الصاج ويوضع في صحن كبير، ويضاف فوقه القليل من عصير البندورة ويخلط معا، ثم يضاف المريس، ويوضع السمن البلدي والبصل المقلي، وهكذا تصبح جاهزة.

طريقة التحضير في رواية أخرى: يفرم البصل ويوضع في طنجرة ويوضع عليه زيت الزيتون، ويتم تقلبيه إلى أن يذبل، ثم يضاف إليه ماء ويترك إلى أن يغلي، ثم يقطع الخبز في وعاء إلى قطع صغيرة، ثم يصب عليه الماء والبصل والزيت، ويترك إلى أن يتشرب الخبز المغلي تماما، ثم يؤكل.

المجدرة

المكونات: تتكون من العدس الحب والبرغل والبصل وزيت الزيتون والقليل من الملح والبهارات.

طريقة التحضير: يتم تسخين ماء في طنجرة، ثم يوضع فيها العدس لسلقه، وفي هذه الأثناء يقطع البصل على شكل شرائح ويوضع في مقلاة مع زيت الزيتون ليتم تذييله، ثم يصفى من الزيت الذي يستخدم لفرك البرغل حيث يكون موضوعا على وعاء واسع، ويستديم الفرك إلى أن يتوزع الزيت على البرغل بتساوٍ، ثم يضاف إليه القليل من الماء على بقايا الزيت المصفى وقد يحتوي على قطع صغيرة من البصل، ثم يترك ليغلي قليلا، ويضاف إليه البرغل ليكسبه اللون الأحمر، ومن بعد يضاف إليه الملح والبهارات وملعقتان من معجون الطماطم لتكتسب اللون الأحمر الغامق، بعدها يضاف البرغل المتبل إلى طنجرة العدس المغلي، ويتم تحريكه جيدا، ويترك على نار قوية إلى أن ينضج البرغل، تقدم الأكلة ساخنة، ومن الممكن أن تقدم مع سلطة البندورة، أو اللبن الرايب.

حوسة العكوب

يتم جني العكوب من الأرض بالحفر على أصوله بواسطة السكين، ثم ينظف من الشوك، ويغسل جيدا من التراب، وينقع بالماء، ثم يقطع بصل إلى قطع كبيرة، ويوضع بالزيت على النار إلى أن يذبل، ثم يضاف العكوب إليه ويتم تحريكه، ويضاف إليه الملح والبهارات ثم يغطى ويترك حتى ينضج، وبعض الناس يضيف إليه البيض حسب الرغبة، حيث يقدم ويؤكل مع الخبز، وهناك استخدام آخر للعكوب، بأن يسلق بحجمه الكبير كما هو، ويوضع مع المقلوبة مثل الزهرة و الباذنجان.

الفرفحينا

تفرم الفرفحينا (البقلة) فرما ناعما، ويدق الثوم، ويفرم البصل كذلك، ثم توضع هذه المكونات في صحن، ويضاف إليها الملح و زيت الزيتون، حيث تقدم كسلطة.

عجة البيض

يفرم رأس بصل فرما ناعما، ويدق القليل من الثوم ويضع في وعاء، ويفرم عليه بقدونس فرما ناعما، ويضاف إليه ملح ونعنع ناشف، ثم يضاف إليه البيض المخفوق، ويحرك جيدا، ثم الطحين ويحرك تدريجيا إلى أن يصبح المزيج متماسكا ومتجانسا ومتوسط القوام، ثم يوضع الزيت في المقللة إلى أن يسخن ويضاف الخليط كاملا في المقللة، ويترك قليلا إلى أن يحمر أسفله، ثم يتم قلبه على الجهة الأخرى إلى أن تحمر كذلك، ثم نضعه في صحن، ويقطع إلى قطع متوسطة الحجم.

الشيشرك

المكونات: طحين، لحمة مفرومة، لبن (ليس بالضرورة جميد) بصل، كزبرة خضراء، ملح وبهارات.

طريقة التحضير: يتم تحضير عجينة طرية و متماسكة، تترك لبعض الوقت مغطاة بقطعة قماش مبللة، ثم يوضع البصل في مقلاة على النار وقليله بالزيت إلى أن يذبل، ثم تضاف إليه اللحمة والملح والبهارات وتترك على النار إلى أن تنضج، بعدها يتم فرد العجينة على أرضية مغطاة بالطحين لتسهيل التحكم بها، وباستخدام فنجان قهوة يتم تقطيع العجين إلى دوائر متساوية بالضغط على العجينة بالفنجان من جهته المفتوحة، وتصف قطع العجين هذه في صينية ويتم حشوها بخلطة اللحمة ثم تجمع أطراف قطع العجين من الأعلى لتغلق على الحشوة، وتوضع الصينية في الفرن مدة عشر دقائق، وبعد غلي اللبن توضع فيه قطع الشيشرك، ويترك على النار ليغلي مع اللبن، ثم تضاف الكزبرة، ومن الممكن إضافة الثوم حسب الرغبة.

حوسة البندورة والثوم

تغسل البندورة جيدا وتقشر وتفرم فرما ناعما، ثم توضع المقلاة على النار وفيها زيت الزيتون ويضاف عليه الثوم إلى أن يحمر قليلا، ثم تضاف إليه البندورة وتغطي المقلاة مدة ربع ساعة مع التحريك كل فترة، وبعد أن تنضج تقدم للأكل مع الخبز.

كبة البطاطا

المكونات: تتكون من بطاطا وزبدة وحليب، وللحشوة: لحمة خروف، أو جدي مفرومة فرما خشنا، وبهارات وملح وفلفل، وسمنة نباتية، وصنوبر وبصل مفروم فرما ناعما.

طريقة التحضير: سلق البطاطا على النار بعد غسلها وتقطيعها، ثم يزال عنها الماء وتترك جانبا، ثم تذاب الزبدة على النار بمقلاة وتوضع على البطاطا، كما يضاف إليها حليب سائل وبهارات وملح، وتخلط جيدا إلى أن تتماسك مكوناتها، ثم تترك جانبا.

يوضع في المقلاة السمن والبصل المفروم، ويقلب على النار إلى أن يذبل، ثم تضاف اللحمة المفرومة وتقلب إلى أن تنضج، ثم يوضع معها الصنوبر ليحمر قليلا، ثم توضع المقلاة جانبا، بعدها يتم تحضير وعاء لفرد طبقة من البطاطا المهروسة في أسفله لتوضع فوقها طبقة من اللحمة والصنوبر، ثم طبقة أخرى من البطاطا، ويتم تقطيعها إلى مربعات بالسكين، ثم تصب عليها ملععة سمن وتوضع في الفرن وتترك مدة نصف ساعة تقريبا إلى أن تحمر، ثم تقدم في صحن.

حوسة السبانخ

تحضر عشبة السبانخ من البرية أو من السوق، تغسل جيدا من التراب، ثم تفرم فرما ناعما، يوضع في طنجرة بصل مع زيت الزيتون على النار ليذبل، ثم تضاف إليه السبانخ والملح وتغطى، وتترك على النار الهادئة قليلا، وبعد أن تنضج تقدم في صحون مع اللبن.

صينية البندورة والبطاطا واللحمة

يتم سلق اللحمة حسب حجمها ونوعها، إذا كانت بحاجة للسلق أم لا، ثم توضع في صينية كبيرة الحجم، وتقشر البطاطا وتقطع وتوضع معها وكذلك البندورة، وتضاف عليها البهارات والفلفل والملح وورق الغار، ويضاف قدر كوين ماء، ثم تغطى الصينية بالقصدير وتوضع في الفرن وتترك لمدة زمنية إلى أن تنضج، ثم يزال عنها القصدير وتعاد مرة أخرى إلى الفرن لتحمّر، ثم تقدم.

سلطة الحراثين

تغسل البندورة الحمراء القاسية جيدا، ثم تفرم فرما ناعما، وتوضع بوعاء، وتفرم عليها بصلة بشكل ناعم، ويضاف إليها الملح، والكثير من السماق البلدي، ويضاف إليها القليل من الماء، وتؤكل مع الخبز.

السماط

يتم جرش القمح على الجاروشة، ويوضع على اللبن المخيض المغلي الذي يتم غليه، يوضع السمات بالمعجن (معجونة الفخار) ويوضع على وجهه السمن البلدي، ويقدم للضيوف ليأكلوه بالأيادي، وقد كان يقدم بمناسبة شفاء الولد أو مناسبة الأولاد، أو بمثابة النذر أو الفداء عن الأولاد، أو إذا كان الولد وحيدا، يصنع السمات بين فترة وأخرى حتى يعيش الولد بصحة وعافية.

الكشكية

المكونات: جميد بلدي، سمن بلدي، برغل، ثوم، كركم.

طريقة التحضير: توضع الطنجرة على النار وفيها ماء إلى نصفها، وبعد أن تسخن، يضاف العدس إليها ويترك لينضج، ثم في طنجرة أخرى يكون قد تمت إذابة السمن وقلي الثوم المقطع حتى الاحمرار، ثم يضاف البرغل إليه وتقليبهما معا في الطنجرة، ثم يضاف إليهما العدس المسلوق،

وتترك جميع المكونات السابقة في طنجرة على نار هادئة، ثم يضاف إليها الجميد، أو الشراب الزائد من المنسف، ويترك على النار إلى أن يشتد قوام الشراب مع البرغل، ثم يقدم.

السليقة

ينقع الحمص قبل يوم، وتزال الشوائب من القمح، ويغسل بالماء البارد، ويوضع في طنجرة على النار مع ماء ليغلي إلى أن يوشك على النضوج، ثم يضاف إليه الحمص المنقوع، ويترك للغليان لمدة بسيطة، ثم يضاف العدس؛ لأنه لا يحتاج وقتا طويلا لينضج، تترك هذه المكونات على النار قليلا ثم تنزل لتبرد، وتقدم عادة للجيران والأقارب.

مفركة البطاطا

تغسل البطاطا وتقشر ثم تقطع إلى مكعبات صغيرة، بعدها يوضع بصل مفروم في مقلاة مع زيت الزيتون على النار، يترك إلى أن يذبل، ثم تضاف إليه البطاطا المقطعة، وتقلب مع البصل والزيت، ويضاف إليها الملح والبهارات والفلفل، وتغطي إلى أن تنضج، وقبل تنزيلها عن النار تضاف إليها ثلاث بيضات مخفوقات، وتحرك إلى أن ينضج البيض، ثم تصبح جاهزة للأكل، ويمكن تقديمها مع اللبن.

الدفينة

بعد أن يسلق الدجاج يضاف إليه الأرز مع الملح والبهارات والفلفل، ويترك على النار حتى ينضج، ثم يسكب في وعاء، ويقدم مع اللبن أو السلطة، وبعض الناس يقومون بقلي الدجاج ثم يضعونه على وجه الأرز.

الكرشات

هي أحشاء المواشي من الضأن والماعز (المعدة والمصارين والقوائم -الأطراف-).

تنظف الأحشاء جيدا، وتنقع بالماء والملح للتأكد من إزالة كل العوالق بها، وأيضا القوائم التي تكون ضمن هذه الأكلة، لذلك يجب تنظيفها جيدا من الشعر، تقطع المعدة إلى قطع بحجم الكف تقريبا تسمى (شخاتير)، ثم يتم حشو (الشخاتير) بالأرز وتخط بإبرة وخيط الفتلة، كي لا

ينثر الأرز منها، أما القوائم فتسلق في الماء، وبعض الناس يحشو الأمعاء، ويلفها على القوائم كي تثبت، تطبخ الأطراف مع اللبن، أو مع الدوالي، ومن الممكن أيضا أن تشوى على النار.

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 مثبت داخل الحفرة، وبعد وضع المشبك يغطي البرميل جيدا، ويترك مدة ثلاثة ساعات على الأقل حسب حجم الخروف، وبعد أن يتم إخراجها من الحفرة يوضع الأرز في سدر كبير، ثم يوضع الخروف فوقه ويزين باللوز والصنوبر.

اليخنية

المكونات: تتكون من العدس، القرع، الرمان، الثوم، البصل، زيت الزيتون، الملح والفلفل.
طريقة التحضير: يسلق العدس، ويقطع القرع، ثم يوضع فوق العدس ويفرط فوقه حب الرمان، وبعدها يغلي يتم تذليل البصل بالزيت حتى الاحمرار، ويضاف إليه الثوم، ثم يوضع البصل والزيت والثوم فوق العدس والقرع، ويترك حتى يغلي، يتم تناول اليخنية كشوربة.

المقرطة

المكونات: تتكون من الجميد البلدي، العجين، الزيت البلدي، والحمص.
طريقة التحضير: ينقع الحمص قبل ليلة، ويمرس 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، وهذه العملية تحتاج إلى شخصين، واحد يحرك اللبن كي لا يتكتل، والآخر يقطع العجينة ويضيفها بالتدريج إلى اللبن، بعدها تترك الطبخة على النار إلى أن ينضج العجين، ثم تُوزع في صحن وتوضع في الثلاجة، لأنها لا تؤكل إلا باردة، وعند أكلها يصب عليها الزيت البلدي.

الشاكزية

المكونات: تتكون من اللحمة البلدية والجميد البلدي والسمن البلدي والبرغل، والكركم وحبه بصل، ولوز وصنوبر حسب الطلب.

طريقة التحضير: يتم سلق اللحمة (كما في طريقة عمل المنسف) ثم تترك جانبا، بعدها يتم فرم البصل فرما ناعما وتذيله مع السمن حتى يصبح لونه ذهبيا، ثم تضاف إليه اللحمة مع التقليب، بعدها يضاف البرغل المنقوع مسبقا ويحرك جيدا حتى تمتزج المكونات مع بعضها، ثم يضاف إليها الجميد المغلي مسبقا، ومن الممكن استخدام شراب اللبن الزائد عن الحاجة أو المتبقي من المنسف، ثم توضع الطنجرة على نار قوية إلى أن يبدأ المزيج بالغليان ليتم بعدها تخفيض الحرارة لتنضج ببطء، ثم تفرغ في وعاء، ويمكن وضع اللوز والصنوبر والسمن البلدي على الوجه حسب الرغبة.

حوسة اللوف

المكونات: تتكون الطبخة من اللوف الذي يتم الحصول عليه من البرية، أو من السوق، وحبه بصل مقشرة ومفرومة فرما ناعما، وزيت الزيتون، وبهارات وملح وسماق بلدي أو ليمون.

طريقة التحضير: يتم تنظيف اللوف وتقطيعه وفرمه، ثم سلقه في طنجرة، ثم تصفيته من المياه وعصره جيدا كي تخرج منه حدة الطعم اللاذع، ثم يوضع زيت في طنجرة أخرى ويتم تذليل البصل المفروم، وبعد ذبولها يوضع اللوف عليه ويضاف القليل من الماء، وتغطي الطنجرة وتتركها إلى أن تنضج، ثم يقدم مع إضافة السماق أو الليمون حسب الرغبة.

حراق إصبغه

المكونات: تتكون من عدس حب، طحين، ملح، زيت زيتون، تمر هندي، بصل شرحات، بهار، عصير ليمون، ضمة كزبرة، ومكعب ماجي.

طريقة التحضير: يتم تحضير العجين، ثم نقع التمر الهندي بماء ساخن مدة ساعة على الأقل، ويترك فترة ليبرد، ثم يصفى التمر الهندي، بعدها يوضع العدس في طنجرة على النار لسلقه حتى النضج، وفي هذه الأثناء يتم تجهيز العجين على شكل قطع صغيرة مع نثر القليل من الطحين في أسفل الطبق كي لا يلتصق به العجين، ثم يتم قلي شرحات البصل بزيت الزيتون، وعندما يوشك أن ينضج العدس يضاف العجين المقطع والبصل، ثم مكعب الماجي والتمر الهندي المصفى

وعصير الليمون مع تقليب المخلوط بشكل متكرر، حتى ينضج العجين، ثم يسكب في وعاء ويزين بالكزبرة الخضراء والبصل.

تفليل الفريكة

المكونات: تتكون من فريكة وسمن بلدي وكركم وملح وماء غلي الدجاج أو اللحم.

طريقة التحضير: يوضع ماء اللحم أو الدجاج في طنجرة على النار، ثم يضاف إليها السمن البلدي، ولنا الحرية في اختيار كمية السمن، ولكن يفضل أن تكون كبيرة لإضافة نكهة أكثر على الفريكة، وبعد أن يغلي الماء تضاف إليه الفريكة، وتترك إلى أن تغلي، ثم تخفف النار تحتها، ثم تترك لمدة ليست طويلة مع الاستمرار بتحريكها من فترة إلى أخرى، حتى تنضج تمامًا، لتقدم في وعاء إلى جانب الدجاج المحمر، كما قد تزين الفريكة باللوز والصنوبر المحمر بالسمن.

ورق العنب

المكونات: يتكون من ورق العنب (الدوالي)، والكوسا، والأرز واللحمة وبهارات وفلفل وسمنة وكركم ونعنع ناشف ولحم قطع (صفاق) أو دجاج.

طريقة التحضير: بداية تغسل الكوسا وتفرغ من اللب، ثم يعاد غسلها بالماء والملح ووضعتها جانباً، ثم يتم وضع ماء في طنجرة على النار إلى أن يغلي، ثم يضاف إليه ورق الدوالي لسلقه حتى يكتسب اللون الأصفر، فيصبح طرياً وجاهزاً للف، ولتحضير الحشوة يتم نقع الأرز بالماء الدافئ، ثم تصفيته من الماء وتضاف إليه اللحم المفرومة والسمنة أو الزيت والملح والبهارات والنعنع الجاف لحشو الكوسا بهذه الخلطة ثم توضع جانباً، بعدها يتم لف ورق الدوالي أيضاً بذات خلطة حشوة الكوسا، وتحضر طنجرة كبيرة لوضع اللحم المقطع أو الدجاج فيها ومعه قطع بندورة وبصل، ثم يتم صف الكوسا طبقات، ومن فوقها الدوالي على شكل طبقات، ويضاف كذلك القليل من عصير الليمون على الطنجرة وبودرة المايجي للنكهة بالإضافة إلى الزيت أو السمنة، وتغطي بالماء إلى أن تغمرها، ثم توضع على نار هادئة وتترك إلى أن تغلي، وحين تنضج تقدم بوعاء كبير.

محشي كوسا باللبن

طريقة التحضير: يتم إفراغ الكوسا من لبها، وغسلها بالماء والملح وتركها جانباً، ثم تحضر الحشوة من الأرز واللحمة المفرومة والملح والبهارات والفلفل والنعنع الناشف والزيت، وتحرك

جميع هذه المكونات باليد إلى أن تتجانس، ثم يتم تعبئة حبات الكوسا من هذه الحشوة وتوضع في طنجرة على النار، ويسكب عليها الجميد الممروس، أو باقي لبن المنسف، وترك على النار إلى أن تصبح قشرة الكوسا الخارجية طرية كدليل على نضجها.

ومن الممكن أن يتم حشو الباذنجان الصغير بنفس هذه الخلطة، ومن الممكن أيضا أن يضاف إليها اللوز والبصل المقلي واللحمة، لتسمى هذه الطبخة (المخشي) أو شيخ المحشي.

كبة البرغل

المكونات: تتكون من برغل خشن منقوع، لحمة خروف هبرة، ولية تساوي كمية البرغل، بصل، بهارات، ملح، قرفة، ورق غار، صنوبر، وسمن بلدي.

طريقة التحضير: يتم طحن اللحمة، ثم يتم طحن البرغل ليصبح كالعجينة وتضاف إليه اللحمة، ثم يضاف إليه البصل المطحون أيضا، ويتم خلطها مع بعضها إلى أن يتماسك المزيج، ثم يوضع في قدر، ويضاف إليه الملح والبهارات والفلفل إلى أن يتماسك ويخلط جيدا، ثم يتم تحضير الحشوة، حيث يقلى البصل مع السمن في طنجرة إلى أن يذبل وتضاف إليه اللحمة والبهارات والفلفل والملح، وورق الغار إلى أن تنضج اللحمة، بعد ذلك يزال ورق الغار بعدما كان قد أزال (زنخ) اللحمة، ثم يحضر وعاء مدهون بالسمن البلدي أو الزيت، ويتم فرد أول طبقة من البرغل المعجون مع اللحمة، ثم طبقة من الحشوة فوقها، ثم طبقة أخرى من البرغل، ويضاف السمن وتوضع بالفرن بعد أن تقطع بالسكين إلى قطع مثل الهريسة، وتترك في الفرن إلى أن تنضج، ثم توضع في طبق التحمير، وتقدم كقطع في صحن كطبق جانبي أو رئيسي.

الملوخية

المكونات: تتكون من الملوخية الخضراء أو الناشفة، والأرز والشعيرية، والدجاج أو اللحمة، و بهارات وفلفل وثوم.

طريقة التحضير: يوضع الدجاج المقطع والمنظف في طنجرة على النار ويغلى بالماء، ويضاف إليه بصل أو ورق غار؛ لإزالة زنخة الدجاج، ويترك على النار إلى أن ينضج، ثم يصفى من الماء ويترك جانبا، ويتم تحضير طنجرة أخرى يتم تقليب الثوم فيها مع الزيت أو السمن إلى أن يكتسب اللون الذهبي، ثم يضاف إليه الدجاج ويقلب أيضا إلى أن يحمر، ثم تضاف الملوخية الخضراء أو المجففة وتقلب مع الدجاج إلى أن تذبل، ومن الممكن إضافة البندورة حسب الرغبة، ثم يصب عليها الماء المصفى من الدجاج، وتترك على النار إلى أن تغلي، ثم توضع على نار هادئة، وتترك إلى أن تنضج، لتقدم كطبق جانبي، أو يطبخ معها أرز أبيض، أو أرز مع الشعيرية.

سلطة البطاطا

يتم غسل حبات البطاطا كما هي بدون تقشير، وتوضع في طنجرة وتغمر بالماء، وتترك على النار لتسلق، ثم تصفى من الماء وتقشر وتقطع إلى قطع صغيرة، ويتم فرم حبتين من الثوم لتضاف إلى البطاطا مع الملح والفلفل وزيت الزيتون وقليلًا من البقدونس المفروم، وتخلط المكونات كلها، وتقدم كطبق جانبي.

حوسة الكوسا والبندورة

المكونات: كوسا كبيرة الحجم، وبندورة وفلفل أخضر حلو وحر، وبصل وملح وبهارات.

طريقة التحضير: تغسل الكوسا وتقطع قطعًا صغيرة، والبندورة كذلك بعد غسلها وتقشيرها، وبعد ذلك تفرم حبة بصل وتقلي بالزيت إلى أن تذبل ثم يضاف إليها الفلفل الأخضر الحار والحلو، ويغطى إلى أن يذبل، ثم تضاف الكوسا، وتحرك جميع المكونات معًا، وتغطى إلى أن تذبل، وتترك لعشر دقائق تقريبًا ثم تضاف إليها البندورة، وتغطى مرة أخرى وتترك إلى أن تنضج، لتقدم بعد ذلك، ويمكن أيضًا إضافة اللحمية إليها، حيث تضاف مع البصل والفلفل الأخضر.

السلوة

المكونات: كوبان من العدس الأحمر، بصل، أرز، عصفور، ملح، وليمون.

طريقة التحضير: ينقى العدس ويغسل جيدًا، ثم تقطع حبة بصل وتوضع في طنجرة مع الزيت على النار إلى أن تذبل، ثم يضاف إليها العدس، وتقلب قليلًا ثم يضاف إليها الماء وتترك إلى أن تغلي، ليبدأ العدس بالنضوج مع استمرار إضافة الماء، ثم يضاف الأرز، ويترك على النار إلى أن ينضج، بعدها يضاف العصفور والملح إلى الطنجرة، وتترك على النار لمدة قصيرة، وقبل إنزالها عن النار بخمس دقائق يضاف إليها الليمون، ثم يصب المزيج الذي سيكون رخوا في وعاء كبير، أما إذا كان قوامه شديدًا فيجب أن يعاد إلى النار مع إضافة الماء إليه، ويوضع البصل المقطع إلى حلقات والمقلي بالزيت على وجه الطبق.

مدمس العدس

ينقى العدس ويوضع في طنجرة للسلق على نار قوية، ويظل يغلي إلى أن يذوب، ثم يصفى بالمصفاة ويوضع جانبًا، وتحفظ المياه لأنها ستستخدم لاحقًا، ويوضع في طنجرة زيت زيتون

ويضاف إليه بصل مقطع وثوم مفروم وفلفل حار، ثم تقلب جميع هذه المكونات إلى أن تذبل، ليضاف إليها العدس المسلوق وتقلب جميعها بالزيت ثم يضاف ماء سلق العدس، ويترك حتى يغلي، فإذا أصبح كثيفا يضاف إليه الماء المغلي، ثم يقدم ليؤكل مع الليمون.

أقراص النعنع البري

المكونات: تتكون من عجينة، نعنع بري، بصل، زيت زيتون، ملح وسماق بلدي.

طريقة التحضير: يتم تحضير العجين مع الملح والماء الساخن والخميرة المنقوعة بالماء الدافئ والسكر، تحرك العجينة جيدا إلى أن تصبح متماسكة، وتترك قليلا إلى أن تختمر، ولتحضير الحشوة يتم إحضار النعنع البري وغسله جيدا وتنقيته ثم فرمه وطبخه في طنجرة مع البصل والزيت البلدي، ورش القليل من الملح والسماق عليه، ثم يترك على النار إلى أن يذبل، وبعد أن تختمر العجينة يتم تقطيعها وعملها أقراصا وحشوها بالنعنع البري بعد ترقيقها، ثم ترتيبها على شكل أقراص ووضعها في وعاء واسع في الفرن للشواء إلى أن تكتسب اللون الذهبي، وتترك إلى أن تبرد ثم تؤكل.

الحلويات الشعبية

الهيطلية

يعد طبق الهيطلية من أطباق الحلوى الشعبية الشهية، قديما وحديثا، لما فيه من قيمة غذائية عالية؛ فهو غني بالبروتين الموجود في الحليب المأخوذ من الأغنام، 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 لذيذه.

الرز بحليب (بحته)

المكونات: يتكون من الأرز والحليب والسكر والسمن.

طريقة التحضير: يغسل الأرز وينقع، 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.

اللزاقيات

يطلق عليها كنافة البدوي

طريقة التحضير: يتم تحضير العجين بحيث يكون رخوا، ويتم الغرف من العجين بوعاء وسكبه على الصاج الذي سبق نصبه على النار، فيسحق العجين من الأعلى إلى الجوانب ليأخذ شكل الرغيف، ولأن العجين لزج فإنه سيلتصق بالصاج مما يتطلب نزعه 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 وترطيبه 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.

القمح (القلية)

ينقى القمح من الشوائب ويوضع في المقللة ويتم تحميصه على النار حتى يتشع لون به بين الصفرة والحمرة، وبعد أن يرد يدق بالهاون بحيث لا يكون خشنا ولا ناعما، ثم يضاف إليه السكر والسمنة البلدية مع بعض الماء الدافئ، ومن الممكن إضافة الحليب بدلا من الماء.

العوامة

المكونات: طحين، ملح و نشا 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 مدة ساعتين لتختمر، وبعد مضي ساعة تقريبا من وقت تخمير العجينة، يتم تقلبيها بملعقة ثم تغطى مرة أخرى، ثم يوضع زيت في مقللة 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، وتقدم.

أقراص العيد

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 بالتدريج ليكون قوامها شديدا ومتماسكا، ثم تترك قليلا لتختمر، ثم تقطع إلى قطع مناسبة ويتم ترقيقها على قطعة خشبية مستديرة الشكل بحجم الرغبة موشاة بالرسوم لتعطي أشكالها لأحد وجهي رغيف الخبز، وتوضع الأرغفة بالفرن على بوعاء معدني، وبعد نضجها تدهن بزيت الزيتون، وغالبا تصنع في الأعياد الدينية، ومن هنا جاء اسمها.

البربرة

المكونات: تتكون من القمح المبشور، سكر، جوز، زبيب، يانسون، زنجبيل، قرفة، وقليل من الملح.

طريقة التحضير: يوضع ماء في طنجرة على النار إلى أن يفتّر نوعاً ما، ثم يضاف إليه القمح المنقوع منذ ساعتين، ويضاف إليه السكر والزبيب والزنجبيل واليانسون والقرفة، ويترك على نار هادئة مع تحركه باستمرار إلى أن ينضج، ثم يوزع في صحن صغيرة، ويزين كل صحن بالملكسرات والزبيب، ومن الممكن بالعسل حسب الرغبة.

الفطيرة

يتم تقطيع خبز الشراك أو فرمه ويوضع في وعاء كبير، ثم يتم تحضير القطر وبعد أن يغلي توضع فيه أعواد القرفة، ومن الممكن إضافة عصير الليمون، بعدها يتم فرك خبز الشراك بالسمن البلدي إلى أن يصل السمن إلى كل الخبز، ثم يسكب عليه القطر وهو ساخن إلى أن يتشرب الخبز كل القطر ليصبح جاهزاً.

العنبيّة

بعد قطف العنب، يغسل جيداً، ثم يوضع في طنجرة على نار هادئة، ويضاف إليه القليل من الماء، ويترك إلى أن يغلي لمدة زمنية، ثم تتم إزالة الحبوب التي تطفو على السطح بالمصفاة من فترة لأخرى، ثم يترك على النار إلى أن يعقد، ويصبح لونه ذهبياً، وبعض الناس يضيفون إليه السكر حسب الرغبة، وبعد أن يبرد يوضع في أوعية حافظة (مرطبات) لموسم الشتاء لأنه يعطي طاقة وحرارة للجسم، وعند تقديمه يضاف إليه القليل من زيت الزيتون أو السمن.

الحلبة

الحلبة هي عشبة تحتوي على بذور لونها أصفر، وهي نوعان: البلدية والحمراء.

فوائدها عند الغلي مضادة للالتهابات الحلق، والصدر والبطن، وتهدئة السعال والربو، كما تفيد للالتهابات المرأة وأوجاع الرحم، وأيضاً تزيل البلغم إذا تم شرب ماءها المغلي. والحلبة من الممكن أن تغلى وتشرب، وممكن أن تصنع منها الحلوى.

حلى الحلبة: تتكون 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 تختمر، ومن بعد يتم وضعها في الفرن، إلى أن تحمر تماما، ثم يضاف إليها القطر البارد فتصبح جاهزة.

الكعك بعجوة

المكونات وطريقة التحضير: طحين يوضع في وعاء كبير ويضاف إليه اليانسون وبهارات الكعك: محلب ومستكة وجوزة الطيب المطحونة، وسكر وسمن بلدي، وكرم، 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 النوى 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، وتقطيعه إلى أشكال دائرية لتوضع على إناء في الفرن، وتترك إلى أن تحمر.

الزلابيا

المكونات: تتكون من طحين القمح والزيت والسكر.

طريقة التحضير: يتم تخمير العجين، ثم يقطع إلى قطع صغيرة، ويرقق على شكل دوائر لتكون أرغفة توضع بالزيت الذي يكون على النار، ويتم تقليب العجينة في الزيت إلى أن تنضج، ثم يضاف إليها السكر.

الكريزة

المكونات: حليب مجفف، سكر، صبغة بلون أحمر، أو برتقالي أو زهري، ماء وسميد.

طريقة التحضير: يوضع الماء والسكر في طنجرة على النار، ثم يضاف إليها الحليب إلى أن يغلي، ثم يضاف إليه السميد مع الاستمرار بالتحريك إلى أن يتماسك، ثم يسكب في وعاء بطبقة رقيقة، وفي طنجرة أخرى توضع نفس المكونات ولكن بدون الحليب بل بالصبغة، وبعد أن تتماسك، تسكب كطبقة ثانية فوق السابقة، وتترك إلى أن تبرد، ويمكن أن تزين بجوز الهند.

الصناعات الغذائية

الحثيمة

عبارة عن حليب اللبأ، وهو حليب الأيام الثلاثة الأولى من ولادة الأغنام والماعز، يكون لونه أصفر وقوامه كثيف أكثر من الحليب، يصفى الحليب بالمصفاة، ثم يوضع في طنجرة على نار هادئة مع استمرار التحريك إلى أن يتماسك ويصبح أكثر كثافة، ثم ينزل عن النار ويوضع في ماعون ويقدم بارداً أو دافئاً، ويمكن إضافة السكر إليه.

السمنة البلدية (التقشيد)

يصنع السمن مشتقات الحليب، ويستخلص من الزبدة التي تذاب في قدر ويضاف إليها جريش القمح المغسول والمصفى من الماء. حيث يعمل الجريش على امتصاص الماء وبقايا اللبن من الزبدة، وبعد أن تغلي الزبدة تضاف (الحوایج) وهي أنواع من البهارات: الكركم، والهندقوق وعرف الديك والفيجن، وحين ينضج الجريش يتم إنزالها عن النار إلى أن تخف حرارتها لتبدأ تصفية السمن عن جريش القمح ليتم وضعها في عبوات لتخزينها، يسمى الجريش الناتج عن عملية التقشيد (القشدة) ويتم تناولها كوجبة.

الجبنة البيضاء

طريقة التحضير: يوضع حليب الغنم على نار هادئة إلى أن يغلي، ويترك إلى أن تخف حرارته، ثم تضاف إليه حبوب مسماه (البكتيريا النافعة) تعمل على تجميد الحليب ليصبح جبنة، يحرك الحليب جيداً لتنتشر مادة البكتيريا إلى جميع الكمية، ثم يترك لساعات إلى أن يصبح الحليب متماسكاً، ثم يوضع الناتج في خريطة قماش مفروشة على سطح مستوٍ، ومغلقة الإحكام على الحليب، ويوضع فوقها ثقل ليساعد على رشح المصل من خلال مسامات قطعة القماش إلى أن تصبح الجبنة شديدة القوام، بعد ذلك يتم تقطيعها إلى مربعات بعد إخراجها من الخريطة، ويضاف إليها الملح بكمية كبيرة من جميع الجهات لتخليصها مما تبقى من الماء، حيث يتم رصها فوق بعضها في مصفاة، وتغطى بقطعة قماش وتترك مدة خمسة إلى ستة أيام بالملح؛ لضمان نزول المصل كاملاً منها، بعد ذلك يتم غليها في طنجرة تحتوي على ماء وملح، و(مستكة) و(محلّب) فالملح يساعد على الحفظ لمدة طويلة، والمستكة والمحلّب تكسبها نكهة لذيذة.

الجميد

عبارة عن لبن المخيض مجففا.

طريقة التحضير: يوضع اللبن المخيض في كيس قماش يسمى (الخريطة) ليخرج الماء من اللبن، ويترك فيها اللبن مدة (٥٤) أيام إلى أن يخرج كل (المصل) من اللبن ويصبح جامدا، ثم يتم إخراجه من الخريطة ويوضع في وعاء مناسب ويضاف إليه الملح ويخلط جيدا إلى أن يصبح متماسكا، ثم يقطع إلى قطع بحجم ملء اليد على شكل كرات توضع على ألواح من الخشب مغطاة بقطعة من القماش، وبعد اكتمال عملية التقطيع على شكل صفوف يتم تغطية (المطل) بقطعة قماش لحفظه من الغبار، ويترك لعدة أيام حتى يجف مع استمرار التقليب للتأكد من جفافه من جميع الجهات ليتم تخزينه.

الزبدة واللبن المخيض واللبن المسهى

تعد هذه العناصر أبرز مشتقات الحليب، بداية يتم احتلاب الماشية، ثم تصفية الحليب بواسطة مصفاة خاصة أو قطعة من القماش؛ لتنقيته من الشوائب التي قد تقع فيه خلال عملية الحلب، ثم يوضع في طنجرة على النار حتى يغلي، بعدها ينزل عن النار حتى يبرد قليلا، ثم يضاف إليه اللبن المخيض أو الذي يسمى (الروبة)، ويترك مدة ليتخثر، وهذه العملية تسمى (ترويب) الحليب، بعد ذلك يوضع في (الشكوة) (المصنوعة من جلد الماعز)، وحاليا يوضع في الخضاضات، ويضاف إليه الحليب مدة يوم أو يومين بمقدار ما يتوفر، ثم تتم عملية (الخضيض) بإضافة الماء البارد، وفي الوقت الحاضر صاروا يستخدمون الثلج في أيام الصيف الحارة، وبعد اكتمال الخضيض يتم استخراج الزبدة التي تكون قد طفت على أعلى اللبن المخيض، وتوضع في أوعية لتجميعها لكي يتم تحويلها إلى السمن. أما اللبن الذي ينتج بعد هذه العملية فيسمى (المخيض)، ويوضع في كيس من القماش يسمى (خريطة) ليرشح منه الماء فيزداد قوامه ويشتد ليقال له (لبن جامد) أو (لبن كيس) أو (لبن مسهى).

اللبن البلدي

اللبن البلدي وجبة شعبية تقدم على الإفطار أو العشاء.

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 ليقدم على الإفطار أو العشاء، ويوضع عليه زيت الزيتون.

خبز الشراك

يتم (تنخيل) الطحين بأداة تسمى (المنخل) دقيقة الثقوب للتخلص من الشوائب، ثم 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 قطعة 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 الخبز، ثم يفتح لإخراج الخبز.

الحواجة أو الحوايج

عبارة عن مجموعة من الأعشاب البرية النافعة ذات الرائحة الزكية، تتكون من الحندقوق، وهو نبتة ذات أوراق رفيعة تشبه أوراق الريحان، ولها نوار عند النضوج. وعرف الديك والبسباس، والمحيلية أو القرينة، تسمى كذلك لأن لها قرونا تشبه قرون الحلبة، وإضافة إلى الأعشاب السابقة، هناك نوار الليمون والكزبرة البرية والخويخة، وهي نبتة ذات رائحة زكية، وذات نوار أبيض، تكون على شكل (عرانيس) تشبه (عرانيس) نبتة السماق، وشاي البطين، أوراقه تشبه الزعر البري وله رائحة نفاذة، والشومر.

تجمع هذه الأعشاب مع بعضها، ثم تجفف ليتم طحنها حتى تصبح ناعمة، وقديما كانت تطحن بالفرك باليد لأنها هشّة، وحاليا تطحن بواسطة الآلات الحديثة.

تستخدم الحواجة بشكل أساسي للمنسف ولتصنيع السمن البلدي، وبعض الناس يستخدمونها في المحاشي، يكون لونها أخضر مائلا إلى الاصفرار، وتعطي الأكل نكهة مميزة.

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 ثقلا 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 وبندورة وبقدونس مفروم فرما ناعما أيضا، وبعد الانتهاء من الحشو، توضع الحبات وضغطها في أوعية للحفظ (مرطبانات) كبيرة، ثم يضاف فوقها زيت الزيتون إلى أن تغطي تماما في (المرطبان) الذي يتم إحكام إغلاقه، وتترك مدة ثلاثة أيام إلى أربعة 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 (مرطبانات) كبيرة لحفظها بعد تغطيتها بمحلول ماء وملح متوسط الملوحة، وإضافة ملعقة سكر صغيرة إلى كل مرتبان، ويوضع تحت الغطاء بعض أوراق (الدوالي) (ورق عنب) كي تعطي نكهة حموضة ولمنع التعفن، ثم يترك مدة أسبوعين تقريبا ليصبح جاهزا للاستهلاك.

رصع الزيتون الأخضر

يغسل الزيتون جيدا، ثم يتم دقه حبة حبة بحجر على جسم صلب، ثم يعاد غسله أكثر من مرة، ويترك بالماء لبضعة أيام لتقليل حدة الطعم المر منه، ومن بعد يوضع بمواعين للتخزين مع إضافة الملح والفلفل الأخضر الحار والليمون حسب الرغبة وحسب كمية الزيتون، ثم يتم إحكام أغطية الأوعية والحرص على فتحها كي ينضج الرصيع أسرع.

كبس الزيتون الأسود

يغسل الزيتون جيدا، ثم يتم تجريح حباته بالسكين بإحداث أربعة خطوط، ثم يوضع الزيتون في وعاء كبير ويغسل جيدا، ثم يتم نقعه بالماء لعدة أيام مع تغيير الماء حتى تذهب حدة الطعم المر، بعدها يتم فرم الليمون لإضافته إلى الزيتون، ويضاف إليه الملح أيضا، ويتم توزيعه في أوعيه لحفظه مع إضافة زيت الزيتون فوق مستوى حب الزيتون، وبعد أسبوع تقريبا يصبح جاهزا.

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 المالح حيث تكون الملوحة متوسطة، ثم يذاب فيها صبغة اللفت التي تعطيه اللون البنفسجي (بعض الناس لا يستخدمون الصبغة، بل يضعون الملفوف الأحمر على وجه المرطبان كي يعطي اللون أو قد يستخدمون الشمندر)، يسكب الماء والملح والصبغة الأوعية الخاصة بالحفظ لتغطي اللفت تماما، ويحكم إغلاقه، ثم يترك مدة أسبوعين تقريبا ليكون جاهزا.

صناعة رُبّ البندورة

يتم انتقاء حبات البندورة الناضجة تماما والسليمة من أية عيوب، تقطع إلى أنصاف أو أرباع ويضاف إليها الملح، وإذا كانت البندورة غير ناضجة توضع في طنجرة على النار حتى تذبل قليلا، ثم يتم هرسها بطريقة العجن حتى تذوب، ومن بعد عصرها وتصفيتها بواسطة مصفاة للتخلص من البذور والقشور وأخذ العصير بلا شوائب، ويوضع في طنجرة على النار ويترك ليغلي حتى ينضج ويتماسك ويتجانس، وذلك يتطلب عدة ساعات ليست بالقليلة، ثم يوضع في أوعية واسعة ويعرض للهواء، ويعبأ بعدها في أوعية للحفظ مع إضافة كمية قليلة من زيت الزيتون عند انتهاء التعبئة لحفظه من التعفن.

النبيد

يتم جمع العنب الأسود والأبيض البلدي آخر الموسم، يترك بعناقيده، وتزال الحبات غير السليمة منه ويغسل جيدا، ويتم تعريضه للشمس من يومين إلى أسبوع، وإذا أردنا أن يكون مزا، أي حاد اللذعة؛ ينشر يومين أو ثلاثة أيام فقط، أما إذا أردنا أن يكون حلوا فينشر أسبوعا، ويجب أن يكون العنب ناضجا بشكل تام لأنه إذا كانت فيه حموضة فسيكون طعم النبيد حادا، يعاد جمع العنب المنشور ويتم تحطيمه بالأيدي بطريقة العجن، ثم يوضع في أوعية كبيرة جدا (براميل بلاستيكية) ويترك فيها بعض الفراغ ليتمكن للنبيد أن يفور ويختم، ثم يغطى بإحكام مدة أربعين يوما أو أكثر، فيختم العنب بعناقيده وببذوره في مكان معتم ورطب، وبعد الاختمار تزال العناقيد والبذور التي تطفو على السطح باليد، (يجب الحرص على أن تكون اليد جافة تماما؛ لأن النبيد إذا وصلته نقطة ماء فسي تلف ويتحول إلى خل) حتى الوصول إلى طبقة النبيد الصافية، فيتم استخلاصها، وتترك إلى أن (تهدأ) قليلا، ثم تفرغ في زجاجات وتغلق بإحكام بعد تعبئتها كي لا يدخل إليها هواء، فتبقى آخر طبقة في البراميل، وفيها يكون النبيد (المحرحر) وهو (المركز)، فيوضع في كيس قماش نظيف ويعلق في مكان عالٍ، ويوضع تحته وعاء لجمع النبيذ على مهل الذي يرشح من الكيس، يترك مدة يومين تقريبا، ثم يتم التخلص مما تبقى في الكيس، عند تخزين النبيد يجب مراعاة إغلاق الزجاجات جيدا لمنع التهوية، لأنه بمجرد دخول الهواء يتحول إلى خل، وأيضا يجب أن يخزن في مكان معتم ورطب، كما يجب أن تخزن الزجاجات مائلة غير مستقيمة، فكلما طال تخزينه كان أفضل.

الزبيب

يتم اختيار عناقيد العنب الجيدة والناضجة تماما، وتزال من القطوف أية حبة مصابة، ويغسل جيدا، ثم يوضع العنب مع ماء في طنجرة إلى أن يغلي، ثم تضاف إليه مادة تسمى (السوداء) مخصصة لعمل الزبيب، ثم تنزل عن النار وتترك لتبرد، وبعد أن يضاف إليه زيت الزيتون، يتم غمس قطوف العنب في الماء، ويوزع على التراب مباشرة، ويترك لمدة حتى يجف، ثم يقلب على الجهة الأخرى حتى يكتمل جفافه تماما، ثم يجمع ويتم تخليص حبات الزبيب من القطوف ليخزن بعد ذلك في مكان جيد التهوية لأيام الشتوية.

دبس العنب

يتم اختيار حبات العنب السليم من الإصابة أو الجروح ويتم كذلك تخليصها من العناقيد، ثم تغسل جيدا وتوضع في وعاء كبير ويتم عصرها بطريقة المرس، ثم تزال القشور والبذور ويؤخذ

العصير بعد تصفيته بمصفاة دقيقة الثقوب التي لا تسمح إلا بمرور العصير فقط، بعدها يوضع العصير في طنجرة على النار، ويبقى إلى أن يغلي ويصبح متماسكا قليلا ليضاف إليه السكر حسب الحاجة، ثم يترك على النار حتى يشتد قوامه، بعدها ينزل ويترك ليبرد، ثم يفرغ في أوعية للخن (مرطبات)، ويوضع بعد الانتهاء من التعبئة القليل زيت الزيتون لحفظه من التعفن، ويحكم إغلاق الأوعية.

يؤكل وحده، أو مع السمن أو زيت الزيتون، أو مع الطحينية، ويعد من مؤونة الشتاء.

مرّي التين

تقطف حبات التين الناضجة جدا، وتغسل جيدا ثم توضع في طنجرة على النار ويضاف إليها السكر والماء، وقد تتم إضافة القليل من عصير الليمون، وتترك إلى أن تبدأ بالغليان، فيتم تقليبيها من حين لآخر، ثم تنزل الطنجرة عن النار ويترك المرّي إلى أن يبرد ليوزع في أوعية الحفظ (مرطبات)، وبعد التعبئة يضاف القليل من زيت الزيتون لمنع العفن، ويحفظ محكم الإغلاق.

الخبیصة

يجمع العنب في آخر موسمه، ويوضع في وعاء كبير ويغسل 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 الملقشر (سابقا) كان يوضع قشر اللزاب فقط، حيث كانت العملية غير مكلفة أبدا، بعد ذلك يتم إحضار قماش ليفرش على سطح مستوٍ (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 4-5 أيام حسب حالة الجو، فتصبح جاهزة عندما نتأكد أنها لا تلتصق باليد، ثم تزال عن القماش مرة واحدة وتخزن في أكياس، ومن الممكن أن تخزن في قطعة القماش نفسها.

تخزن الخبيصة (الملبن) بطريقتين:

١. تترك على المملحة التي كانت عليها، وتقطع وقت الاستخدام ويلف الباقي بالمملحة، ويحفظ في مكان فيه تهوية جيدة.
٢. تزال عن المملحة، وتقطع وتحفظ مبردة.

الزعر البلدي

يعد الزعر مع زيت الزيتون عنصرا أساسيا في إفطار الصباح، ومن فوائده أنه يساعد على تنشيط الذاكرة، يمكن جمعه من البرية، أو زراعته في حديقة البيت، حيث يجمع بعد أن يكبر حجم شجيراته لتقطف أوراقه وتزال الأعواد الصغيرة منها، ويغسل أكثر من مرة للتخلص من الغبار المتكتل عليه، ثم يفرد على قطعة قماش في الشمس إلى أن تجف أوراقه تماما، ثم يجمع ويتم طحنه ناعما مع (موص) الجميد (وهي -المراصة- أي القطع الصغيرة المتبقية بعد مرس الجميد)، و(القضامة) وقلية القمح بالإضافة إلى الملح، ثم توضع جميع هذه المكونات في وعاء واسع ليتم ذلك هذه الخلطة بقليل من زيت الزيتون حتى يتجانس الخليط، ثم يضاف إليه السماق البلدي المطحون وبعض السمس البلدي الذي يمتاز بحبته الكبيرة لتعطي نكهة مميزة، بعد ذلك يحفظ في (مرطبانات) ويخزن.

تطلي السفرجل

المكونات: سفرجل، سكر، ماء.

طريقة التحضير: يتم اختيار حبات السفرجل الناضجة التي لونها أصفر، تغسل جيدا وتقشر وتقطع إلى قطع صغيرة على شكل مكعبات، توضع في طنجرة ويضاف إليها السكر وتبقى لليوم الثاني ليذوب السكر ويتجانس، فيضاف إليها ماء وتوضع على نار هادئة مدة ساعتين، مع التحريك باستمرار كي لا تحترق أو تلتصق، وعندما يميل لونها إلى (البنفسجي) يتم إنزالها عن النار وتترك لتبرد، ثم يوضع (التطلي) في أوعية (مرطبانات) للتخزين، وتغطي بطبقة من الزيت لحمايتها من التعفن.

القهوة العربية

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 رشقات، 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 تقليلها بواسطة يد (المحماسة) بهدوء حتى تنضج، فيميل لونها إلى اللون الأشقر، وبعضهم من يزيد في مدة التحميص ليقترّب 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.

أعراف القهوة

القهوة إحدى أشكال الضيافة الأردنية المشهورة، وأول الواجبات التي يقوم بها صاحب البيت (المعزب) تجاه ضيوفه، ويجب أن تكون جاهزة في البيت دائما، وتقول الناس: «القهوة كار أجويد الله».

وتعتبر القهوة من أولى مستلزمات جميع المناسبات الاجتماعية سواء الأعراس، أو الأحزان، لا بل وتعتبر من مستلزمات العائلة اليومية.

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

وعدّدوا فناجين القهوة فجعلوها أربعة:

١. **فنجان الهيف:** وهو الفنجان الأول الذي يشربه المعزب أمام الزائر ليطمئن الضيف، ولكي تكون القهوة التي يتناولها الضيف ساخنة إذ يكون الفنجان الأول الذي شربه المعزب أدفأ 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 فنجانا وقال: (شيمتكم بينكم)، فيشيرون عليه بمن يبدأ.

ويقولون في الأمثال: (القهوة خص، والشاي قص)، بمعنى أن القهوة يخص بها الأكبر سنا أو مقاما من باب الإكرام، دون أن ينقص ذلك من أقدار الموجودين.

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.

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

المهباش: قطعة اسطوانية من الخشب الصلب، محفورة من الداخل، ويسمى المهباش (النجر) 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 يغطي من الداخل بالقصدير في عملية تسمى (رب النحاس) لمنع صدأ النحاس، وي لا يتأثر طعم القهوة، تستخدم الدلة إما لغلي القهوة، أو لحفظ الزائد منها الذي يستخدم (تشرية) في المرات القادمة.
البكرج: أيضا 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 المسربة:** 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.
- ويستخدم مسحوق القهوة لمعالجة الجروح، حيث يضع بعض الناس القهوة المطحونة على الجرح لقطع الدم كي يلتئم الجرح.
- وهناك أغانٍ تغنت بالقهوة، وبينت مكانتها.
- مثل أغنية:

صَبّوا القهوة وصبّوا الشاي ... واسقوا اللي زارونا

يا ميت هلا بلي جاي... وبلي نورونا

وأغنية يتم تداولها في الأعراس:

بالله تصّبوا هالقهوة وزيدوها هيل

واسقوها للنشامى ع ظهور الخيل

قهوتنا للأجواد أول بادي

الي ناره وقّادة بظلام الليل

ومما قيل شعرا في القهوة:

الشمس غابت يا ابن شعلان

والدلة تسكب على الفنجان

وأريد أدور معازيبي

وبهارها جوزه الطيب

٩. القضاء العشائري

العطوة العشائرية

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 والمتراصة 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).

وقد حددت العطوة العشائرية في عهد المرحوم جلالة الملك الحسين بن طلال في ثلاثة أمور:

١. عطوة القتل (الدم).

٢. عطوة العرض (الشرف).

٣. عطوة تقطيع الوجه العشائرية.

وصك العطوة العشائرية يكون على النمط الآتي:

صك عطوة عشائرية / اعتراف

بتاريخ _____ توجهت الجاهة المؤلفة من شيخ العشيرة (اسمه) وكل من السادة _____ إلى عشائر أو مضارب _____ وكان في استقبال الجاهة الشيخ _____ وكل من السادة _____ وعدد كبير من أهل المجني عليه، وذلك من أجل أخذ عطوة اعتراف بالحادثة المؤلم الذي أودي بحياة (المجني عليه) من قبل (الجاني) وبعد المباحثات بالموضوع يتم وضع (كفيل دفا) بإعطاء عطوة عشائرية لمدة ثلاثة أشهر على أن يقوم الشيخ _____ وعشيرته بوضع (كفيل للوفا) ويتم التوقيع على الصك العشائري من قبل كل من أهل المجني عليه والجاهة و(كفيل الوفا) و(كفيل الدفا) و(مندوب الأمن العام).

أنواع العطوة العشائرية

١. عطوة حق: التي يكون فيها كل شيء واضحاً، ولمن الحق.

٢. عطوة اعتراف: تعترف فيها العشيرة من خلال (الوجه) بالخطأ المرتكب من قبل أحد أبناء تلك العشيرة.
٣. عطوة يمين: التي يطلب فيها حلف اليمين.
٤. عطوة الشرف: التي يتفرع منها الاعتداء فيها على الأعراض.
٥. عطوة القضاء والقدر التي تكون بشكل أساسي في الحوادث المؤدية للوفاة.

الجلوة العشائرية/ رحيل أهل الجاني

الجلوة العشائرية: هي أن يقوم أهل الجاني بالرحيل عن المنطقة إذا كانوا جيراناً 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) وعشيرة ملزماً بكافة تصرفات أهل الجلوة طيلة المدة المحددة لجلوتهم، ويمنعون من مغادرة المكان إلا بعد أخذ موافقة من العشيرة الموجودين بحمايتهم.

كما لا تجلو أسرة القاتل وليس عليها دية هي وأفرادها، إذا كانت قد تبرتت من الشخص قبل حصول القتل لسوء سلوكه وخلقه، وأشهدت على هدر دمه الشهود، وهذا الرجل يسمى (مشمس) أي المنبوذ من الجميع.

الصلحة العشائرية

الصلح العشائري يتم بعد العطوة الشعائرية الأخيرة والتي تسمى (عطوة الإقبال)؛ لإجراء الصلح العشائري حسب العادات المتعارف عليها بين العشائر الأردنية، وأخذ موافقة الصلح من أهل المجني عليه، وهنا يتم التحضير لمراسم الصلح على النحو التالي:

تتوجه الجاهة من شيوخ العشائر ووجهائها إلى أهل المجني عليه وعشيرته، فيتباحثون معهم عن متطلبات الصلح، وبعد التداول والوصول إلى ما يرغب به أهل المجني عليه، وموافقة أهل الجاني على طلباتهم يقوم الوجهاء بإجراء الصلح، وعندما تقدم القهوة لكبير الجاهة يقول: «نشرب

القهوة يا معزب بالي إحنا جيناك فيه»، فيرد عليه: «اشرب قهوتك وابشر»، وأنثذ تصب القهوة للجميع، فيحل الوثام محل الخصام، ويتلفظ أهل المجني عليه إكراما لوجه الله ورسوله وللجاهة: «انتهى كل شيء»، وربما يطلب الوجه من عشيرة المجني عليه أن يحضر أهل الجاني وعشيرته للتصافح والسلام على عشيرة أهل المجني عليه.

جرائم القتل

جريمة القتل العمد من الجرائم المستعصية والمنتشرة إلى عصرنا هذا، وهي أن يقوم شخص ما بقتل شخص آخر عامدا متعمدا، وفي حالة حدوث مثل هذا النوع من الجرائم يتوجه أهل الجاني إلى عشيرة أخرى بعيدة عن عشيرة المجني عليه؛ لأخذ عطوة اعتراف بما فعله الجاني بقتل (فلان) من العشيرة (الفلانية)، وفي مثل هذه الحالة تسبق ذلك (عطوة أمنية) تؤخذ من قبل الحاكم الإداري والأجهزة الأمنية مدة ثلاثة أيام وثلاث، كي يتمكن أهل الجاني من الخروج من نفس المنطقة التي حدثت بها جريمة القتل، وتكون هناك حراسة مشددة على عشيرة الجاني وأهل المجني عليه، ثم يتوجه وجهاء العشائر لأخذ عطوة عشائرية حسب العادات والتقاليد المتعارف عليها بين العشائر الأردنية، وعندما يقدم أهل المجني عليه القهوة للوجهاء بدءاً بكبير الجاهة الذي لا يتناول القهوة إلا بعد موافقة أهل المجني عليه لإعطاء عطوة عشائرية لأهل الجاني، ويتم التفاوض مع أهل المجني على مدة العطوة التي قد تكون أشهراً حفاظاً على أرواح الجانبين، كما يقوم وجهاء العشائر بالتنسيق مع الجهات الأمنية في هذا، كأن يقوم أهل الجاني بالرحيل من المنطقة إذا كانت مجاورة لأهل المجني عليه أو عشيرته، وأحيانا يقوم الحاكم الإداري والمسؤولون الأمنيون بترحيلهم إلى مكان آخر لعدم التماس دفعا للأذى الذي قد يحصل نتيجة التقارب في المكان؛ إلى أن يجري الصلح العشائري، وهناك طلبات لأهل المجني عليه لا بد من تنفيذها حسب العوائد القائمة بين العشائر الأردنية.

الثأر

قضية قديمة موجودة عند البدو وفي الأرياف، فعندما يُقتل شخص من عائلة يصبح على عاتق أحد أفرادها قتل شخص من (عائلة) القاتل، وفي الأغلب يكون القاتل نفسه أو أحد المقربين منه، وكذلك يكون الثأر في حالة تعرض أحدهم للضرب، يقوم أقارب المعتدى عليه بالاعتداء على المعتدي أو أحد أقاربه، والثأر يسمونه (سيد الدية)؛ يعني رقبة برقبة بمعنى شخص مقابل شخص، والثأر ما زال موجودا إلى الآن.

وعندما يثأر الرجل لنفسه، ويقتل قاتل أحد أقاربه، كان يشعر بالفخر لما فعله، فيغمس منديلا بدم المقتول ويرفعه على بندقية، أو على عصاه مفتخرا بهذا العمل، وكانت النساء تستقبله بالزغاريد ويقولن: «جأب الثأر بالسيف والنار. أو جأب الثأر وطفى النار».

فورة الدم

وهي فترة ثلاثة أيام وثلث الأولى على وقوع الجرم، وفي أعراف بعض القبائل يوم واحد، إذ يكون التوتر والاضطراب هو السائد على طباع أهل المجني عليه، ويجوز لأهل المقتول ومن كان من (خمسته) أن يقتلوا من يصادفونه من أهل القاتل و(خمسته) خلال هذه الفترة، وأن ينهبوا مالهم و(حلالهم) -مواشيهم-، وكل ما ينهب من مال و(حلال) في فترة فورة الدم يكون من نصيبهم، ولا يحسب من الدية عند الصلح، ولا يجوز قتل المرأة في حال من الأحوال في سبيل الثأر، وإذا كانت هناك امرأة من ذوي قربي المقتول متزوجة من ذوي القاتل فيحق لها أثناء فورة الدم الأخذ بثأره من أحدهم.

ولا يجوز نهب المال والحلال بعد انتهاء فترة فورة الدم، بينما يجوز الأخذ بالثأر.

غرة الدية وتسمى باللفظ الشعبي (غرة المدي)

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 عمره 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 دور البدو 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.

تقطيع الوجه

وهو عدم التزام أو خرق للاتفاق الذي تم بين قبيلتين، أو شخصين حصل بينهما نزاع، حيث لم يلتزم طرف من الطرفين المتنازعين بأحد بنود الاتفاق، ويسمى هذا (تقطيع الوجه) بحق (الوجيه) الذي التزم بضبط الأطراف المتنازعة وتحصيل حقوقهم، فيصبح لهذا (الوجيه) الحق بمقاضاة الطرف الذي لم يلتزم حين يثيره الطرف المتضرر.

عطوة تقطيع الوجه

ويقصد بها أن تقوم العشيرة المعتدى عليها بتقطيع وجهها بطلب العشيرة المعتدية للحق عند أحد القضاة العشائريين، بعد أن يكون الطرف الخصم المطلوب للقضاء قد حاول إنهاء القضية بالصلح قبل التقاضي، فإن لم يوافق الطرف الآخر يجلس الخصوم عند القاضي والكل (يمد) أو (يعد) -أي يقول- حُجَّتْه، ليحكم في القضية، ويحدد لكل طرف كفيل يضمن التزام (مكفوله) بحكم القاضي، فيطلب الكفيل من العشيرة المعتدية بتقطيع الوجه ويكون الكفيل كما في عطوة الدم (كفيل وفا) يأخذ على عاتقه أن يقوم بدفع كل ما ينتهي به عن هذا القضاء، أي بعد حالة التقاضي بين العشيرتين، ومن الطرف الآخر (كفيل دفا) يأخذ على عاتقه حماية العشيرة الجانية من العشيرة المعتدى عليها ضمن العطاوات العشائرية إلى أن يتم الصلح، ويكون للقضاء العشائري دور الفصل والبت بالأحكام، والعطاوات تعتبر من العادات المجتمعة التي تدل على أن المجتمع متماسك عشائرياً، وأن لشيوخ ووجهاء العشائر دورهم في ضبط أمور العامة.

عطوة العرض

هي العطوة التي تؤخذ عندما يقوم أحد الأشخاص بالاعتداء على (العرض)؛ أي تدنيس الشرف فيذهب أهل المعتدي (الجاني) إلى أحد وجهاء العشائر لما يسمى بـ(الدخالة) فإن أجار من استجار به يقوم بأخذ عطوة، فالاعتداء على العرض مقسم إلى حالتين، وذلك أن تكون الفتاة متفقة مع من اعتدى عليها، أو أن تكون مجبرة على ذلك، وتسمى (صايحة الضحى)، ويقصد بها أن إنساناً تعرض لها بالإساءة قولاً أو فعلاً جهاراً نهاراً، ويقال: (إنها لا مرافقة ولا مصاحبة)، وهذه الحالة من الأفعال المشينة التي تؤخذ بالحزم، فلا يتهاون طالب الحق بحقه، ولا يتهاون القاضي بالحكم، ولكل حالة من الحالات حكمها العشائري الذي قد لا يشبه حكم حالة أخرى.

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 (الوغيث) أي 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 محماة على النار كي لا تؤذي لسانه.

وتستخدم البشعة في القضايا التي لا شهود فيها، وينكرها المتهم، كالقتل والسرقة، فيصبح لا سبيل إلى إظهار الحق إلا بقاضي البشعة.

وقالوا فيها أشعار:

يا بشعة رعييت بنفل واشعار

يا شيمة الملاقاة وسط المغاتير

وراق الربيع واختلط فيه نوار.

المنشد

هو قاضي يحكم في قضايا العرض، وتقطيع الوجه، وتخطي حرمت المنازل، فلمثل هذه القضايا أثرها في المجتمع، ويتطلب الحكم فيها الشدة الحازمة، ولها قضاتها الذين يحكمون بها.

الدّخالة

هي قيام من يتسبب بجرم ما كالقتل، أو الاعتداء على غيره، سواء أكان المعتدى عليه شخصا أم عشيرة، باللجوء لأحد الأشخاص المعروفين كدخيل لتوفير الحماية له، لحين حصول الصلح العشائري، بدءاً بأخذ العطاوات من قبل المجني عليه، وقد يلجأ الجاني للدخالة على شخص يعترضه فجأة لحظة وقوع الفعل منه، فيقبل ذلك الشخص (دخالته)، ويعمل على تهدئة روعه، وإخبار أهل المعتدى عليه أن (فلان) وعشيرته بـ(وجهه)، أي بحمايته، فيكف أهل المجني عليه عن طلبه طالما هو بحماية هذا (الوجه) إلى حين الصلح.

دخيل البيت

هي أن يلجأ صاحب جناية إلى أحد البيوت ويدخلة للاحتباء 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 ما يقوم به (الوجه).

وللبيوت الحديثة حرمتها كما لبيوت الشعر، فالداخل عليها مستجير.

الجيرة وإعطاء الوجه

تعتبر (الجيرة) من أبرز ما يميز المجتمعات السلطية عن غيرها، يسمونها إعطاء الوجه أو دية الشأن، لأنها ترفع من شأن من يعمل بها لكونها عادة طيبة لما فيها من حقن الدم وإطفاء نار الفتنة، وتعني لجوء المحتاج إلى أحد رجال القبيلة يطلب منه حمايته وحل قضيته التي لجأ إليه بسببها، والجيرة عند السلطية أنواع أبرزها:

١. **جيرة الدم:** وهي القتل، ومدتها سنة وشهران.
 ٢. **جيرة الأسود:** وهو شخص الذي يرتكب جرماً مثل قطع الطريق، أو قضية متعلقة بالشرف، ومدتها من ثلاثة أيام إلى ثمانية أيام.
 ٣. **جيرة الفعل:** وهي جيرة ناتجة عن مشاجرة مثل الكسور والجروح وفيها نزع الدم، ومدتها ستة أشهر.
 ٤. **العصا:** وهي تعدي شخص على آخر ضرباً بالعصا دون نزع الدم، ومدتها ثلاثة شهور.
- وإذا انتهت مدة الجيرة الرابعة قبل الصلح ما لم تجدد الجيرة من نفس قبيلة (الوجه)، تنتقل لقبيلة أخرى، والجيرة - مع الثأر - فيها وقف الفتنة وحقن الدم، وإكرام الجار حتى تنتهي القضية.

الثلاث المهرّبات

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.

وهناك بعض القبائل تعطي مهلة أكثر من هذه المدة، إلا أن الدارج والمتعارف عليه عند غالب القبائل ثلاثة أيام بلياليها، لذلك عرفت بالثلاث المهربات.

تغير نسبة العشيرة/ براءة العشيرة من الشخص

يكون تغيير نسبة العشيرة في ثلاث حالات، حين تتبرأ العشيرة من أحد أبنائها بسبب قيامه بتصرفات مخالفة للأعراف وإصراره عليها بعد محاولة ردعه عنها، فيلجأ إلى عشيرة ثانية ويطلب منها أن ينضم هو وأسرته و(حلاله) لهم، والحالة الثانية لما يقع فرد من العشيرة في مصيبة وحلها يستلزم تغيير عشيرته، والحالة الثالثة حيث يترك أحد العرب عشيرته وديرته بسبب القحط أو مشاكل أخرى، وبمجرد أن ينتقل الفرد إلى العشيرة الجديدة ويعلن أنه صار منها يسمى داخل بدم، ومعناه أن الشخص بعد انضمامه للعشيرة الجديدة كأن دمه أصبح من دمها، فيعد منهم، وقد يكون الإعلان في أكثر من شكل، كأن يشهر الفرد الجديد ويترك عشيرته، وينضم لعشيرته جديدة، أو يرسل من ينادي كبير عشيرته أنه أصبح من عشيرة جديدة، أو يحرق ثوبه، ويبدله بثوب جديد دليلاً على تغيير العشيرة.

عادات وتقاليد أخرى

١. فجة المنحر: وهي نصف القيمة التي تطلب من أحد أفراد عشيرة الجاني لحق المجني عليه، حيث يوزع المبلغ على أفراد العشيرة بالتساوي ويسمون بها الفزحة الخاوي، أي بمعنى أنها إجبارية.

٢. الرفدة: وهي ما يدفع شخص لشخص آخر حصلت معه نكبة أو مصيبة من مصائب الدهر سواء كانت داخل العشيرة أو خارجها.

٣. الدخيل: هو الرجل الذي يرتكب جريمة ما كالقتل، فيدخل على عشيرة توافق على حمايته من أعدائه، وتكون مدتها عادة سنة وشهرين.

٤. رد القتل: هو إعلان حرب من عشيرة على عشيرة ثانية.

٥. الثأر: وهو أن يثأر الرجل بقتل قاتل ضيفه، أو جارة أو أحد أقاربه، ولو كان من قبيلته.

ثانياً: أشكال التعبير الشفهي

١. الأساطير

أسطورة القرون

أسطورة قديمة تناقلتها الأجيال، تحكي أن هناك فتاة كانت تربط قرنها الطويل بأغصان الشجر، وتتمرجح عليها، وكان جميع سكان المنطقة يخافون منها، وفي يوم من الأيام سمع عنها فارس من فرسان منطقة أخرى، وأراد أن يراها كي يعرف ما هو سبب خوف الناس منها، وعندما وصل إليها وجدها جالسة تنكش أسنانها بجذع الشجرة، فقال لها: «السلام عليكم» فقالت: «لولا أن سلامك ما سبق كلامك كان صفقتك وخليت السما تسمع طقيق عظامك»، فهرب الفارس وبقيت أم قرون جالسة في مكانها.

٢. الأمثال الشعبية

أمثال شعبية خاصة بالجيرة

١. دَوَّرَ الجار قبل الدار، يقال هذا المثل على ضرورة اختيار الجار الصالح، قبل اختيار الدار المناسبة، فلا تصلح السكنة في الدار إذا لم يكن الجار حسن السمعة.

٢. جارك مثل أخوك إذا ما شاف وجهك بشوف قفاك.

٣. جار قريب ولا أخ بعيد.

٤. لا تشتري الدار قبل ما تسأل عن الجار.

٥. الجار جاري مفتش أسراري.

٦. الرسول (وَصَّى) بسابع جار.

وإذا كان الجار سيئاً تقال الأمثال التالية:

١. كوم حجار ولا هالجار .

٢. يصبحك بالخير يا جاري أنت بحالك وأنا بحالي.

٣. طعمة من الله وحسد من الجيران، ويقال هذا المثل للجار الذي يظل يراقب جاره.
٤. سكر بابك تأمن جارك.

أمثال خاصة باستقبال الضيوف

- لكل مثل استخدام محدد يتم استعماله بموقف معين، وأحيانا يكون للموقف أكثر من مثل يعبر عنه، في مدينة السلط مثلا: معروف عن أهل السلط الكرم وحب الضيافة واستقبال الضيف بحفاوة حتى لو كانوا من المساكين، وهناك أمثال كثيرة تعكس هذا منها:
١. يا محلى الجَمعة لو على فانوس وشمعة، يعكس هذا المثل حب اللقاء، والتجمع عند أهل السلط حتى لو كانت الأوضاع المادية ضعيفة.
 ٢. الملح الضيق يسع مئة محب، يقال عند ضيق المكان الذي يجلس فيه محبوبون كثيرون.
 ٣. بيت الضيق يسع ألف صديق، يقال عند ضيق منزل المضيف.
- تستخدم هذه الأمثال لتخفيف الإحراج عن صاحب البيت.

أمثال عن الحياة

١. حط كلب بحرس دارك، وحط قط ياكل فارك، ولا تحط ابن آدم بكشف أسرارك.
٢. ولا تفتش عن حمزة، خذها مفتش عن أصل جدها.
٣. إذا أبوه البصل ذاق الثوم من وين بدها تيجي الريحه الطيبة.
٤. إذا طلع الولد لعمه يا سعد أبوه وأمه، وإذا طلع الولد لخاله يا زين أفعاله.
٥. اللي يلعن بيخلي الناس تسبه.
٦. اللي بتغطي بلحافكم بردان.
٧. برا شحرور وبالييت دبور، النملة بس بدها تخرب تركب جناحات.
٨. صوت حيه ولا صوت بنية، البنت المليحة ولا الصبي الفضيحة.
٩. الضرة المقلالية عيرت الطنجرة وقالت ثنايها بالطبخ.

١٠. لو جبتها بتغزل كان لقيت الها بيت.
١١. جاب الدب على كرمه.
١٢. جزاتك على اللي صبغ الليمون وما ذاقه.
١٣. كثير النط (القفز) قليل الصيد.
١٤. يا اللي سياقك تبعه ويا اللي طلاقك كش كش.
١٥. عوراء بتخوف المجنون والطرما (الصمّاء) على الباب بتتصنت.
١٦. والكحل بيد المرشوش بخيتك عظمة مقرقطة.
١٧. من ولاك منحرة ولا تنحرة.
١٨. ان ابغضوك القوم كبر لقمتك.
١٩. شفت العجب شفت العجيب، شفت الحصيني بطارد الذيب.
٢٠. فرس القاضي ما بتاذي.

أمثال متعلقة بفصول السنة

١. الصيف بساطه واسع
 ٢. الصيف كيف و الشتاء شدة
- الشتاء:** سعد الذابح، وهي فترة أول خمسينية الشتاء، من أول شباط حتى ٢٣ آذار، أما المربعانية التي تحل قبل الخمسينية فتمتد من ٢١ كانون الأول إلى أول شباط، وقصة سعد الذابح أن شخصا اسمه سعد خرج على جمل في سفر له، ونصحه أبوه بأن يأخذ معه حطبا، وأن يتزود بالغطاء كي يتدفأ به وقت البرد، لكنه لم يستمع للنصيحة اعتقادا منه أن الطقس لن يتغير أثناء سفره، ولكن عندما قطع نصف الطريق ظهرت الغيوم وهبت ريح باردة ونزل المطر والثلج مما دفعه لذبح جملة، وتجويف بطنه واللجوء إليه ليتقي البرد، لذلك سمي سعد الذابح.
- سعد الذابح يتميز بالبرد الشديد، وسعد أبلع يتميز بكثرة الأمطار، وهي المدة الممتدة من الثاني من شباط إلى أواخر شباط، ومهما كانت كمية المطر في هذه المدة فإن الأرض تبتلع الماء بسرعة، سعد السعدود يتميز بالدفء، وسعد الخبايا بتطلع الحيايا، ويبدأ من ١٠ آذار إلى ٢٢ آذار، لتنتهي خمسينية الشتاء ويبدأ فصل الربيع.

أمثال عن شهور السنة

١. شهر شباط: شباط ما عليه رباط، إن شَبَّطت وإن لَبَّطَتْ ريحة الصيف بيه.
٢. وشهر آذار: آذار ساعة شمس، وساعة أمطار، وساعة مقامات الشتاء، وعم آذار محرم على الكفار.
٣. وشهر نيسان: شتوة نسيان تحيي الإنسان.
٤. وشهر أيار: اسحب منجلك وغار يرد ضراب ديار.
٥. وشهر حزيران: شهر كيف، أوله ربيع وآخره صيف.
٦. وشهر تموز: تموز طَبَاخ العنب بالكوز.
٧. وشهر آب: آب اللهب.
٨. وشهر أيلول: أيلول ذيله مبلول.
٩. التشارين: تشرين الأول وتشرين الثاني بينهم صيف ثاني.
١٠. الكوانين: اقعد بيتك وكثر من حطبك وزيتك.

أمثال في وصف الغباء

هناك أمثال كثيرة في محافظة البلقاء، نتحدث عن الغباء منها:

١. بتقلّه ثورٌ بيقول احلبوه.
٢. إجا يكحلها عماها.
٣. رزق الهبايل على المجانين.
٤. قالوا للبغل مين أبوك، قال الحصان خالي.
٥. مثل إلي فسّر الماء بالماء.
٦. جبتك يا عبد المعين تعين لقيتك يا عبد المعين بدك من يعين.

أمثال عن الشخص سيء الخلق

١. ذيل الكلب عُمره ما بنعدّل.
٢. نوم الظالمين عبادة.

٣. كل مكار بوكل من كيسه.
٤. ضربني وبكى، وسبقني واشتكي.
٥. فلان بوجهين.
٦. ذبانه مش نجسة بتخبث المعدة.
٧. من فرش فراش قعد عليه.
٨. من حفر حفرة لأخيه وقع فيها.
٩. بقتل القتل ومشي بجنازته.

أمثال عن الصداقة

الأمثال الشعبية التي تتحدث عن موضوع الصداقة كثيرة، منها ما يتحدث عن كيفية اختيار الرفيق، لأنه يشارك في المصائب التي تظهر حقيقة الصديق، مثلاً:

١. الصديق بيبي بالشدائد.
٢. الصديق وقت الضيق.
٣. صديقك من صدقك.
٤. بوقت ضيقك تعرف عدوك من صديقك.
٥. اسمع من اللي مبكيك، ولا تسمع من اللي بضحكك. يقال هذا المثل في الصديق الحقيقي الذي يشير إلى عيوبك قبل محاسنك.
٦. من لاحق زلات الصديق جافاه. يقال هذا المثل بمعنى أنه لا يوجد من هو معصوم من الخطأ، وصديقك الحقيقي لا تنتبه لأخطائه كثيراً وتمسك بها.
٧. صاحب ساحب، لا بسحبك على الخير، لا بسحبك على الشر. هذا المثل معناه أن الصديق يؤثر على صديقه، كما يقال في الرفيق السيء إذا رفيقه يكون سيئاً مثله، وإذا كان جيداً فسيكون صديقه جيداً مثله.
٨. الصديق قبل الطريق. يقال هذا المثل للشخص الذي ينوي السفر، وعليه أن يختار الرفيق المناسب لسفره معه.

أمثال تصف طباع الأشخاص

١. الطبع غلب التطبع. يحكى هذا المثل للأشخاص الذين يحاولون إظهار صفات أخرى غير صفاتهم الأصلية التي لا يستطيعون إخفاءها.
٢. الحمار حمار والحصان سار. يقال للأشخاص الذين يعتقدون أنهم بصحبة الناس يغيرون طباعهم السيئة.
٣. رجعت حليلة لعادتها القديمة. يقال للأشخاص الذين يعودون لطبع قديم فيهم بعد إخفائه، أو يعودون لممارسة عادة تركوها مدة.
٤. ذيل الكلب ما بنعدل لو حطوه بألف قالب وقالب. يقال للأشخاص الذين يبقون على طباعهم السيء وعاداتهم السيئة، بعد نصح الناس لهم، كل هذه الأمثال تبين أن الطباع لا يمكن إخفاؤها مطلقا، وأنها تولد وتموت مع الإنسان.

أمثال لصاحب الحظ السيء

١. سبع صنايع والبخت ضايع. يقال لمن يجيد الكثير من الأعمال، ولكنه يملك حظا سيئا.
٢. المعثر حتى لو ركب ع ظهر الجمل يعضه كلب.
٣. رضينا بالهم والهم ما رضي بينا.
٤. إجت الحزينة تفرح ما لقيت الها مطرُح.
٥. اللي ما له حظ لا يتعب ولا يشقى.
٦. لو بروح عالقبور بتلحقني مية الناطور.
٧. يا حظي مثل حظ أمي وخالتي.
٨. المنحوس منحوس لو علقوا على راسه فانوس.

أمثال عن الفشل

١. تيتي تيتي مثل ما رحتي جيتي. يتكلم عن الفشل بعد المحاولة.
٢. رجع بخفي حنين. يتكلم عن الشخص الذي هب لأداء مهمة، وعاد فاشلا.

٣. ايد لورا وايد لقدام. يتكلم عن الشخص الفاشل دوما الذي كثيرا ما يعود مخفقا.
٤. مثل ما راح مثل ما أجا. وصف للشخص الذي عمل عملا وعاد كأنه لم يعمل.
- أمثال تصف استعمال العقل في بعض مواقف الحياة
١. شابت لحاهم والعقل ما جاهم. يقال للأشخاص كبار العمر الذين يتصرفون بعقول الصغار.
٢. العقل زينة. يقال للأشخاص الذين لا يفكرون بعقولهم.
٣. إن انجئوا ربك عقلك ما ينفعك. يقال للأشخاص العقلانيين عندما لا ينفع العقل وقت التعامل مع المجانين.

أمثال عن النفاق

١. معاهم معاهم وعليهم عليهم. يقال هذا المثل للأشخاص الذين يكونون في صف الذي أمامهم، فإذا اختفى يكونون في الصف الذي خلفه، وهكذا.
٢. يلعب على الحبلين. يقال هذا المثل للأشخاص المنافقين الذين يوعدون أشخاصا بالإخلاص لهم وفي نفس الوقت يوعدون آخرين ولا يفون لأي طرف.
٣. يلعب على مية دف ودف. يقال هذا المثل للأشخاص الذين ينافقون مع الجميع.

أمثال تخص الفلاحة والتجارة

١. افلح أرضك، واستر عرضك. يقال للعاطل عن العمل.
٢. إن جار عليك الزمان جود على أرضك. يقال للذي يقع بضيق.
٣. افلح وثنّ وازرع بدري. يقال نصيحة للآخرين لإنجاز الأعمال بجدية وبلا تباطؤ.
٤. التلم الأعوج من الثور الكبير. يقال عندما يحصل الخطأ ممن لا يتوقع منه.
٥. إذا خلفك بيك الفقير عليك بزراعة الشعير. يقال وقت الضيق.

أمثال تخص التجارة

١. هني الشاري، وعزّي البايع. ويعني أن البائع هو الخسران.
٢. الإفرنجي برنجي. يقال عند إعجاب الشخص بشيء عند الآخرين أكثر من إعجابه بما عنده.
٣. ما حدا بقول ع زيته عكر. يقال عند مدح النفس.

٤. الدكاكين مصاطب الذلّ. يقال للناس المديونة.
٥. رصيد التاجر النّق. يقال للذي لا يملك غير الكلام، بأوانه وغير أوانه.
٦. مَنْ حضر السوق تسوّق. يقال للموجود على الحدث صدفة فيشارك فيه، ومن الممكن أن يكون الحدث وليمة مثلاً...الخ.

أمثال تقال في بعض مواقف الحياة

١. وقوف بالشموس، ودفع فلوس، ومعاشرة تيوس. يقال عن البناء.
٢. حرّك إلها حوارها بِنَحْنُ. يقال عن الناقة.
٣. قَبْنِي ولا تكريني -أي تحرثني-. شجرة الزيتون تقول لصاحبها.
٤. القمح والزيت (سَبْعَيْن) بالبيت. أي مصدرا عيش يبعدان الجوع عن البيت.
٥. الجنان فنون والمملك زيتون. أي متعة الزيتون لا تضاهيها متعه.
٦. أسمع جعجعة ولا أرى طحنا. يقال للذي يكثر القول بلا نتيجة، أي كثير الكلام قليل الفعل.
٧. التروّي أجدى والتبصّر أنفع، وربّ عجلة تَهْبُ ريثا. في العجلة الندامة وفي التأني السلامة.
٨. ربّ ضارة نافعة.
٩. قد ذابّ الثلج وبان المرج.
١٠. لا يجربّ المجربّ، إلا مَنْ عقله امخَرَّب.
١١. أبناؤنا أكبادنا تمشي على الأرض.
١٢. الحياة وَهَبَتْ لتعاش بكاملها.
١٣. شباب خُنَّع. لا خير فيهم.
١٤. لكل من اسمه نصيب.
١٥. ابني وإن طالت سلامته يوما على آلة حذاء محمول.

ومن الأمثال الأخرى

١. لا تقول للمغني غني غير لما يغني لحاله.
٢. طُب الجرة على ثَمها تطلع البنت لأُمها.
٣. شو ما طبخت المرة زوجها بوكل وبتعشى.
٤. صار لأم استيت بيت وصارت تحلف بالطلاق.
٥. أحرث وأدرس لبطرس.
٦. اتسوِّي للأقرع جدايل.
٧. جَوَز القصيرة بتفكرها صغيرة.
٨. لبَّس الأسمر أحمر واضحك عليه.
٩. من قِلَّة الدولة بنسلَّم على النَّوَر.
١٠. هجين وقع بسلة تين.
١١. عِدِّي رجالك عِدِّي من الأقرع للمصدي.
١٢. ما ظلَّ بالخُم غير ممعوط الذنب.
١٣. مثل العنب يخرُج كل شي.
١٤. إذا فات الفُوت ما ينفع الصوت. يقال عندما يصبح من غير الممكن لأحد أن يرجع ما حدث سواء كلمة خرجت أو فعل وقع.
١٥. الفرس من خيالها والحرمة من رجالها. يعني أن الرجل مثل خيال الفرس يعرف كيف يعامل زوجته، ولا يترك لها الحبل تقوده هي.
١٦. لو كان فيه خير ما رماه الطير. يقال للواحد يريد أن يأخذ شيئاً تركه غيره.
١٧. أنا وأخوي على ابن عمي وأنا وابن عمي على الغريب. ويعني أن الأقرب فالأقرب أولى بالمساعدة والمعونة؛ فالأخ أولى من ابن العم، وابن العم أولى من الغريب.

أمثال قديمة

١. اللي حكم غلب، واللي ابتلى يصبر.
٢. احضر عنزك يتجيب توم.

٣. إجت والله جابها.
٤. بخت الشاطر بخاطر وبخت الناقص براقص.
٥. الكثرة غلبت الشجاعة.
٦. جنة بلا ناس ما بتنداس.
٧. شغل الليل عمار النهار.
٨. ما باليد حيلة.
٩. لا يهش ولا ينش.
١٠. لسان طويل وذراع قصير.
١١. محمد لو قال فعل.
١٢. خُذُ البنات من صدور الأمهات.
١٣. كون نسيب ولا تكون ابن عم.
١٤. بيت رجال ولا بيت مال.
١٥. صهرك حامي عرضك.
١٦. اللي ما بيحلوها خدودها بيحلوها جدودها.
١٧. خُذُ الأصلحة لو على حصيرة.
١٨. لا يغريك زين الخدود، ترى العقل ترلي.
١٩. عيناك الخال وخال الخال يا طالب العلا.
٢٠. بنت العون عانت، وبنت النذل فرشت ونامت. يقال هذا المثل للكنة التي تعين حماتها، حيث تكون بنت أصل، أما إذا لم تعين حماتها (فرشت ونامت)، أي تكون من أصل غير طيب.

أمثال عن الولائم

١. لاقيني ولا تغديني. يقال هذا المثل لأن الناس يفضلون حسن الاستقبال بهم، والترحيب أكثر من دعوتهم إلى الوليمة نفسها.

٢. احضرت وما حضر واجبك. هذا المثل يقوله المعزَّب لضيفه؛ لأن ما قدم له أقل من واجبه، ومكانته أكبر من ذلك.
٣. طعمي الثم تستحي العين. يقال هذا المثل حين تكون الدعوة إلى الوليمة من أجل مصلحة يريد بها الداعي من المدعو.
٤. عيار الشبعان أربعين لقمة. دلالة على الكرم؛ حيث المعزب يزيد إلحاحا على الضيف ليأكل المزيد.
٥. أكلة واتسمت عليك. القصد منه يجب على الضيف أن ينهي أكله، ولا يُبقي وراءه شيئا.
٦. الإيدين مفاتيح الثم. يقال هذا المثل لبدء الضيف الأكل بنفسه.

أمثال عن الحماة والكنة والزوجة الثانية

١. الحماة إذا ما حكّت بتهز راسها. يقال هذا المثل للكنة التي تستغيب حماتها.
٢. الحماة حمة، وبنت العم عقربة. يقال هذا المثل من الكنة للحماة، وأخت الزوج.
٣. الحكي إلك يا جارة واسمعي يا كنة. المقصود هنا أن الحديث موجه للكنة.
٤. الضرة ما بتجيب لضرّتها غير مضرّتها.
٥. يا جوز الثنتين يا قادر يا فاجر. المقصود بهذا المثل أن زواج الاثنتين صعب على الرجل.
٦. مركب الضراير سار، ومركب السلفات احتار. يقال هذا المثل في أنه ممكن أن تتفق الضراير، ولكن من الصعب أن تتفق السلفات.

أمثال عن الطعام

١. العزّ للرز والبرغل شنى حاله. يقال هذا المثل إذا حصل التمييز لشخص قد يكون سعى لإرضاء شخص ما، لكنه يميز الشخص الآخر عليه.
٢. من خبا الغدا للعشا ما بتشمت فيه العدا. يقال هذا المثل للتوفير والحيطة.
٣. الخبز الحاف يعرّض الكتاف. يقال هذا المثل للتأكيد على ضرورة الخبز، وما له من قيمة غذائية.
٤. خبز وماء أكل العلماء. يقال هذا المثل في أن العالم يكتفي بالقليل القليل من الطعام.

أمثال في مواقف معينة

١. يا شايف الزول يا خايب الرجا. يقال هذا المثل للإنسان الذي تتوهم في هيئته، ولكن على حقيقته لا يقدر على فعل شيء.
٢. الطول طول النخلة والعقل عقل السخلة. يقال هذا المثل للشخص الذي تستحلي شكله وتستهن عقله.
٣. أجت الخيل تحذي أجا الفار مد رجله. يقال هذا المثل للإنسان الذي يقارن نفسه بمن هو فوقه في القدر أو المقدرة.
٤. اللي بحكي لمرته عورة، كل الناس تلعب فيها (الكورة). يقال هذا المثل للرجل الذي لا يقدر امرأته أمام الناس.
٥. الطيور على أشكالها تقع.
٦. خبي قرشك الأبيض ليومك الأسود. يقال لتدبير أمور الحياة.
٧. اللي ما بعرف الصقر يشويه. يقال للأشخاص الذين يستهزون بغيرهم.
٨. بيتجي مع الهبل دبل، ومع العمي طابات. يقال للذين تأتهم الأشياء والحظ بلا تعب.

أمثال عن الرضا بما كتبه الله

١. لما يسكر بوجهك باب، ربنا بفتحك مية باب.
٢. طيور وطارت بأرزاقها.
٣. صوم وصلّي همك بولي.
٤. الله يعدّيها ع خير.
٥. ما بعد الضيق إلا الفرج.
٦. كل تأخيرة وفيها خيرة.
٧. غير نصيبك ما بصيبك.
٨. المكتوب ما منه مهروب.
٩. الحياة يوم إلك ويوم عليك.

أمثال في الإنث

منها ما يذم المرأة، ومنها ما يؤكد قيمتها.

١. هم البنات للممات إن كانن عرايس أو متجوزات.
٢. إن ماتت أختك استر عرضك.
٣. البنت إن بانث نياها الحقها ولا تهابها. يقال هذا المثل للفتاة إذا ضحكت في الشارع أمام الناس الأعراب، حيث تعد ابتسامتها دليلا على كونها موضع شك لمن لا يعرفها.
٤. يا مخلقة البنات، يا شائلة همهن للممات.
٥. أم البنات تمشي بثبات، وأم البنين بتمشي وبتميل. يقال هذا المثل في المجتمعات التي تفضل أن يكون المولود ذكرا.
٦. صوت حية ولا صوت بنية.
٧. البنات سكر نبات.
٨. الشهادة سلاح. يقال هذا المثل للدلالة على ضرورة التعليم للفتاة؛ فإن لم يبق لها أهلها ولا زوجها، يعد التعليم السلاح الوحيد لحمايتها من عثرات الزمان.

٣. قصة مثل

أمثال معينة وقصصها

عندما كان يموت أحد من علية القوم تكون مدة العزاء أربعين يوما، وفي أحد الأيام مات واحد من عشيرة المضاعين (المضاعين عائلة من عائلات الفحيص) فجاءت امرأة من أهل الفحيص، وأخرى من أهل ماحص (عبادية) من عشيرة (الجبرة) (الإجبرة) فمكثت عند المضاعين طيلة مدة العزاء، وكانت كل يوم تأكل مما يطبخ للعزاء وغالبا يكون اللحم والفيت، وبعد ذلك عادت إلى أهلها في ماحص، وحضرت عندهم عزاء آخر، فلم تذق طعم اللحم طيلة مدة العزاء؛ لأنهم فقراء والمضاعين أهل خير وعندهم غنم كثيرة، فأنشدت هذه المرأة العبادية تنويحة مشهورة في الفحيص، وهي تقول عن المضاعين: «والموت يصلح للمضاعين هيل الدفين»، وراحت مثلا في الفحيص.

الي بفرش فراش يقعد عليه

مثل مستخدم في السلط، يقال للشخص الذي يفعل الفعل ويلقى نتيجته، ويقال إن قصة هذا المثل كالتالي: كان هنالك رجل كبير في السن يعيش مع ابنه، وكان ابنه متزوجا من امرأة ذات أخلاق سيئة، وكان لديهم ولد صغير، وكانت هذه المرأة تعمل على مضايقة والد زوجها، وتشتكي لزوجها منه، وفي أحد الأيام، وبعد كثرة شكاوى الزوجة لزوجها قرر الزوج أخذ والده ووضعه في مغارة بعيدة، فأخذ الرجل أباه واصطحب معه ابنه الصغير وفراشا لوالده، وبينما كان الابن يجهز الفراش لأبيه قال له الطفل الصغير: «اقسم الفراش نصفين»، فسأل الأب ابنه الصغير: «لماذا؟» فقال له: «حتى عندما تكبر أضعه تحتك في نفس المغارة»، فقال الأب: «الي بفرش فراش بقعد عليه».

رجعت حليلة لعادتها القديمة

يقال إن قصه هذا المثل أن امرأة بخيلة اسمها حليلة كانت عندما تطبخ ترتجف يدها، وهي تضع المقادير من شدة بخلها، فقرّر زوجها تعليمها الكرم، فقال لها: «كل ما حطيتي معلقة سمن زيادة أطال الله في عمرك يوما واحدا، وكل ما زدت من المقادير ربنا يطيل في عمرك»، فأصبحت تزيد في الطبخ وتكثر من السمن، طمعا منها في زيادة عمرها، لكن صادف أن توفي ابنها الصغير، وحزنت عليه كثيرا، وأرادت الموت بعد وفاة ولدها، فأصبحت تقلل المقادير مرة أخرى، وتقلل السمن، فقال زوجها بها: «عادت حليلة لعادتها القديمة».

هناك أمثال في محافظة البلقاء قصصها غير حقيقية مثل:

حر الصرصور مات أبو منصور

وهي قصة تدل على دهاء النساء وكيدهن وقدرتهن على استنتاج الأخبار، تحكي هذه القصة عن أن نساء إحدى القرى اشتهرن بكثرة الحديث، وتبادل الكلام الصحيح وغير الصحيح، وبسبب ما لهذا من تأثير سلبي، قام أهل قرية بوضع عدد من النساء في بئر عميقة، ووضع رجل شديد البأس على مدخل هذه البئر، وصادف في أحد الأيام التي مرت على النسوة أن سمع الرجل صوت صرصور، فظن أن النساء يتبادلن أطراف الكلام، فنزل ودخل معهن في الاجتماع فأخبرنه عن شخص يدعى أبو منصور أنه توفي، فتعجب الرجل من كلامهن فذهب إلى القرية، وبالفعل وجد أبو منصور قد مات، فكان هذا المثل (حر الصرصور مات أبو منصور).

راعي (الأوله)

كان هنالك شيخ قبيلة رزقه الله ولدا، ولكنه لم يوفق به، حيث كان ضعيف الشخصية، عديم الفائدة، فأراد الشيخ أن يرسل ابنه مع القافلة التي كانت تمر كل سنة مرة واحدة، عسى أن يستفيد هذا الولد فيعتمد عليه أبوه، فأرسل الشيخ ابنه مع هذه القافلة، وبعد مضي ثلاثة أيام من سير القافلة، ضاع الولد، ووجد نفسه في مكان لا يعلم به أحد، وتابع طريقه دون أن يعلم أين يتجه، وبعد مشي طويل وجهد وتعب وجد بيت شعر كبير، فاتجه نحوه، وعندما وصل إلى البيت وجد فيه امرأة فرحت به وأكرمته حتى وصل صاحب البيت، فرحب به أيضا، وبقي الولد حوالي عشرة أيام، طلب بعدها من صاحب البيت أن يزوجه، فقال له: «أريد أن أتزوج ابنتك»، التي هي في الحقيقة زوجة صاحب البيت، فقال له (جتك)، بعد أربعة أشهر أخذ الولد الزوجة، وبعد مرور عشرين سنة أصبح الرجل الكريم فقيرا لا يوجد عنده شيء، فذهب للولد الذي أصبح شيخا فلم يلتفت له، فضاع حقة، وعاد الرجل الحزين، وفي الطريق لقيه رجل كبير في السن فأعطاه كل ماله وقال له هذا لك إذا لم أرجع خلال شهرين، انتظر الرجل فذهب للقاضي وقال له القصة كاملة، فأرسل للشيخ، فقال أنا الذي أرسلت لك كل المال لأنك راعي (الأوله).

البلاد يربط الثعلب بيها... ويفك بها فأر

يحكى أن أبا الحصين (الثعلب) قابل ملك الغابة فقال له: «أتصارعني يا أسد»، فقال له الأسد: «إنك لا تتحمل ضربة واحدة من يدي»، فأجاب أبو الحصين: «لي قوة خفية أخفيها في البيت لا يستطيع أحد أن يصارعني»، فقال له الأسد: «اذهب واحضرها»، فأجابه الحصين: «وما الضمان بأنك سوف تبقى هنا حتى أعود، لعلك تهرب»، فقال الأسد: «إني لن أهرب من هنا وسأنتظرك حتى تعود مهما كانت الضمانة التي تريدها سأفعلها لك»، أجاب الثعلب وقال: «أربطك على هذه الشجرة حتى أعود كي أضمن أنك لن تهرب»، فوافق الأسد وربطه الثعلب برباط قوي، ويمكن أكتافه جيدا إلى الشجرة، وبعد ذلك ضحك عليه وقال له: «هذه قوتي الخفية، فقد استطعت أن أربطك بالحيلة»، فحزن الأسد وتوسل إليه أن يحله، ولكن الثعلب تركه وذهب في سبيله، وبعد حين من الوقت قدم فأر صغير، فوجد الأسد مربوطا بالشجرة والذباب يحط على عينيه ولا يستطيع أن يعمل شيئا، فقال للأسد: «هل تريدني أن أفك وثاقتك»، فأجاب الأسد: «نعم أرجوك»، وفي الحال قفز الفأر إلى الحبل وبأسنانه الحادة بدأ يقضم الحبل، وما هي إلا لحظات حتى قطع الحبل وفك الأسد، فما كان من الأسد ألا أن غادر الغابة إلى ديار بعيدة، وكل من التقاه يسأله إلى أين أنت ذاهب؟ فيقول: (هذا البلاد يربط بها الثعلب، ويفك بها فأر لن أبقي بها) وذهبت مثلا (البلاد يربط الثعلب بيها... ويفك بها فأر).

خيرًا تعمل شرا تلقى

يحكي أن رجلا فلاحا خرج في الصباح الباكر ليحرث أرضه، وكان الطقس باردا جدا، وبعد أن حرث عدة أتلام (جمع تلم) حتى ضربت سكة عود الحراث بشيء، فحركة بالمنساس الذي بيده، فإذا هي أفعى متجمدة من البرد، فقال في نفسه «مسكينة هالحية»، فتحنن عليها ووضعها في عبه (أي داخل قميصه)، واستمر في الحراثة، ومع الحركة وحرارة جسمه بدأت الحية تدب بالأفعى، فتحرك السم في عروقها وأخرجت رأسها من عبه، وانتصبت أمام وجهه وقالت له: «من قال لك أن تضعني في عبك سأنتقم منك وألدغك، وأفرغ سمي في جسمك حتى تموت»، فأخذ الرجل يتوسل إليها ألا تفعل، وأنه عمل معها خيرا، فهل هذا جزاؤه، وكان هو والأفعى على هذا الجدل حتى حضر إليهم ثعلب صغير يسمونه بالعامية (أبو الحصين) فقال: «ما بال صوتكم عال وتتجادلان»، فقال الرجل: «داخل عليك يا (أبو الحصين) أن تحكم بينا وتفكني من هذه الأفعى ناكرة الجميل»، أجاب (أبو الحصين) وقال له: «ماذا تعطيني لو فكيتك منها» قال له الفلاح: «اطلب ما تشتهي وفكني منها»، فقال له (أبو الحصين): «تجلب لي دجاجة حمرة»، قال الفلاح: «دجاجتين محمرتين وفكني»، اقترب (أبو الحصين) من الحية وقال لها: «الرجل رفعك من الأرض ووضعك في عبه، وحتى تكون المنافسة عادله دعيه يرجعك إلى الأرض، وعندها تعطيه فرصة الدفاع عن نفسه»، وظل يجادلها حتى أقنعها بالنزول، وفي هذه الأثناء قال للرجل: «أخوي بالمنساس لما تنزل دق رأسها»، وهذا ما كان، وعندما تخلص منها الرجل قال (أبو الحصين): «هات الدجاجتين»، فقال الرجل: «حاضر ابق هنا احرس الفدان حتى أذهب للبيت، وأحضر لك الدجاجتين»، ذهب الرجل لبيته وعندما أقبل على البيت أتته امرأته وكانت شديدة البأس، ولا تطيق زوجها، فقالت له: «الله لا يجيب الدرب اللي جابتك، لو يش صرت راجع عليّ»، قال الرجل: «يا امرأة طولي جاجاتك أنا صار معي كيت وكيت وجاي عشان تحملي جاجتين وأخذهن إلى (أبو الحصين) اللي فكني من الموت»، فقالت له: «ريت الله ما ردك لا أنت ولا (أبو الحصين) معك، بدك أقوم أذبح جاجتين وأحمرهن لأبو الحصين انقلع انقلع من هون»، فرجاها الرجل وقال لها: «يا امرأة أنا وعدت (أبو الحصين) ودبريني مشان الله»، وبعد ما ألح عليها قالت: «اسمع تا أقولك»، وكان لديهم كلب اسمه (شر)، «خذ شر معك وحطه بالكيس واربط عليه واحمله معك، هو بتصرف مع (أبو الحصين)»، وافق الرجل ووضع (شر) بالكيس، وربط عليه وأخذه معه، وعندما وصل إلى المكان رأى (أبو الحصين) واقفا على الصخرة من بعيد ويراقب، فناداه الرجل وقال: «تعال يا (أبو الحصين) فقد جلبت لك ما طلبت»، لكن (أبو الحصين) لا يأمن من البشر فقال له: «ضع الكيس عندك وابتعد حتى لا تغدر بي»، نزل (أبو الحصين) عن الصخرة وتوجه للكيس واقترب منه رويدا رويدا خوفا من المفاجآت، فمد يده وجس الكيس من الخارج، وإذ فيه شيء طري فقال في نفسه:

«لعل هذا الرجل لا يغدر بي ومؤكّد بأنّه أتمّ وعده، وأحضر الدجاجة، فمد يده وفتح الرباط من على الكيس، وعندما فتح الكيس قفز الكلب (شر) في وجهه، و(أبو حصين) من الصدمة طار في الهواء، وأخذ يجري بأقصى سرعة، و(شر) يتعقبه بالنباح، و(أبو حصين) كل ما مر من جانب أحد، يقول له: (خيرًا تعمل شرا تلقى).

ألقاب وصفات جرت مجرى المثل

كانت وما زالت هناك ألقاب وصفات تطلق على الأشخاص والأفعال، وهذه الألقاب قد تكون سيئة غير مرغوبة، ولكنها جرت مجرى العادة التي يصعب تغييرها، ومن الألقاب القبيحة المتداولة بكثرة في مجتمعاتنا:

١. مقرّق. يقال للشخص قصير القامة وصغير الحجم.
٢. أخوث. يقال لشخص أقرب ما يكون إلى الهبل ويتكلم بأمور تافهة.
٣. دجّال. يقال للشخص المحتال والنصاب، والذي لا يراعي حرمة الله في أمور حياته.
٤. هامل. يقال للشخص الذي لا يلتفت إلى مصلحته.
٥. نسونجي. يقال للشخص المحب للنساء.
٦. أفجح. يقال للشخص الذي عنده مشكلة في القدمين.
٧. البخيل. يقال للشخص المحب للمال، ولا يكرم أحدا، ويبخل حتى على أهل بيته في الطعام وغيره.
٨. الأحول. الشخص الذي ينظر بجانبه عيونه لعله بهما.
٩. اللئيم. هو الشخص الذي لا يحب الخير لأحد.
١٠. الحسود. هو الشخص الذي يحب أن يكون لديه ما عند غيره.
١١. خراط. هو الشخص الكاذب في كلامه وأفعاله، ولا يصدق في أي قول، ويتدع أقاويل وأحداثا كاذبة.
١٢. عرّيط. هو الشخص الذي ينسب شيئا من غيره له، وهو المغتر بنفسه.

ومن الألقاب والصفات الحسنة:

١. نشمي. وهو الشخص المحب للناس، ويساعد أهله، ويعمل الخير للمحتاجين.
٢. نخونجي. وهو الشخص الذي إذا طلبت منه أي طلب يفديك به، ولو على حساب مصلحته، ويقال: (إذا نخيته لقيته).
٣. ديني. هو الشخص المتدين، ويراعي الله في أمور حياته كلها.
٤. الكريم. هو الشخص الذي يجود على الضيوف وعلى أقاربه، ويُقال: (الي بأيديه مش إله).
٥. ازقرت. هو الشخص الرشيق، خفيف الدم، ولا يتواني عن تلبية طلب من يطلبه.
٦. دؤاس الظلما. هو الشخص الشجاع الذي لا يهاب.

٤. القصائد

قصيدة يا طروش

قصيدة قديمة من التراث الأردني العريق تعبر عن عقوق الوالدين، وجود النعمة، وتعد من القصائد المشهورة في الأردن:

يا طروش ياللي ناحرين المراجيب
تريضوا لي واقصروا من خطاكم
وخذوا كلام الصدق ما به تكاذيب
ويا موافقين الخير حنا وياكم
وهديت بياكم راجلن ووادي سلاحيب
ولقيت بالسبخة مدافيق ماكم
واجيبكم عن الوعر مع تداريب
من خوفي يا بوي عايل يجهد بلاك
واسعى مع الخلقان وارافق الذيب
من خوف لا ينقص عليكم عشاكم
ويا عيال ما سرحتكم مع الأجانب
ولا على الصقعة كليتم غداكم
ويا عيال ما ضربتكم بالمصاليب
ولا سمعت الجيران جضة بكاكم
واحفيت رجلي في سموم اللواهي
وخليت لحم الريم يخالط عشاكم
وقمت اتعكز فوق عوج المذاريب
وقصرن خطاي يوم طالن خطاكم
ويا عيال خوالكم مرويين بالطيب
وما تعلموني هالردى منين جاكم
وهظام يا جيل الخنا كلكم عيب
ياللي على الوالد كثير لغاكم
وثمان سنين ارطبب القلب ترطيب
والتاسعة وانا أترجى حداكم

وانتم تبعتم صفر العراقيب
ما هن معزة سوّد الله قراكم
يا ريت نساكم ما تحبل ولا تجيب
وتقعد بطالة جالسات بلاكم
وعسى قمركم لا يطلع ولا يغيب
وشمسكم مطمئة ويعتم سماكم

حوار في قصيدة (بيت صيتة وبخيتة)

القصيدة هي حوار عن بيوت الشّعْر؛ كيف كانت تصنع في القديم والحديث، وما من شك أن صناعتها في القديم كانت متعبة، أما في الوقت الحديث، فقد أصبحت أسهل عما كانت عليه في السابق، فالقصيدة - على هذا - تبين التعب المضماني الذي كان يشقاه الناس في الأيام الخوالي.

يا بنت ياللي تدعين البداوة
بداوتك ما هي ببداوات صيتة
الي قضت عمر الصبا في شقاوة
أتحمل الرّجّال وتحفظ بيتة
وبيت الشعر جزء ونقش والبدّاوة
وطريقة وبرمة متعب يا بخيتة
بمغزل وسنارة وفلكة دلاوة
وغزالة مشقورة إن رعيتة
وبرمة ودجة من يدين الحلاوة
وربطة ولفة غير كيتة وكيتة
وسدر يدين ما يعرف الرخاوة
بالمشدة والقرن يا ما رابيتة
وتخيّط الفلجان عقب السداوة
وكسورة وساحاة محليّتة

وتزرم الأطنالي لا نش ناوة
والتي من خلف الوقل ناحيتة
ولا هب زيق من جميع النحاوة
في ليلة ظلماء سنا البرق ليتة
وصواقع البروق الرعود بعلاوة
وصوت البرد والوبل تسمع نصيتة
ترفع يدها لربها بالنجاوة
في موقف شبه الحياة المحيطة
والكعك حلواها بدال الحلاوة
وبر المي الي تجرشة بسكويتة

قصيدة عن الضيافة العربية

تتحدث القصيدة عن أحد آداب الضيافة الأردنية العربية؛ وهو تقديم فنجان القهوة العربية الأصيلة، وكيف كان الضيوف يُوجَّبون ذلك:

أسمع الفنجال يصنع في خوية
مرحبا وأهلين بأصغر الدلاي
نشرح الخاطر بشرب الشاذلية
هي هوى بالي وهي رأس مالي
شب نارك ثم خلي النار حية
وأحمس البن العبادي باعتدالي
حطها في الضو وأبعدها شوية
تستوي وبهارها من كل غالي
ثم اسقها في يدين القهوجية
واعملها للفرسان وقروم الرجالي

وما يعرف البن مجهول الهوية
وما يعرفه غير أبو زيد الهلالي
ولا تقهوي في الدلالة الخضرة
فك يا رب الشعر وأفتح له مجالي
شفت في خانة له معنى هوية
قلت والسعد فالك وفالي
وأنا يعطيك القوافي سرمدية
كان قلبك من سهوم الحب خالي
ما يتعبنى معك شر المطيية
لأن عندي صبر وحباله طوالي
كتب ناوي لي فأنا ناوي لك نية
يا بنت الأجواد وكرمين السبالي
الوفا عندي ولاية منكدية
يشهد التاريخ في كتب المعالي
كل راعي تحت مشعابة رعية
ما يرضى تنقصه وضح الجمالي
ما يخلي النمر يأخذ ضحية
كود تسدي منه فيه سود الليالي

قصيدة الدنيا لا تدوم

الهرج هرجي واسمعوا الكلام
الدنيا رايحة وكل ما فيها يزول
وسيف الوقت قاطع وقمر الأيام
ومرت الأيام ويروح حول ورا حول
وعمر البشر ما جد فيهم ترى دام
الكل ميت والموت قادر عليهم يحول
يبقى وجهه ربك ذو الجلال والإكرام
باسط الأرض ومجري فيها السيول
قال تعالى فيها فاكهة والنخل ذات الأكمام
خلقها ربي والهـا بداخلي كل الميول
لا تركض ورا الدنيا خذها على الدوام
هاذي لمن حفظ أركانه وصلى الحلول
إمّا الأعمال نيّات خذها على الدوام
أدليت بالنصيحة وأتمنى القبول
ربي يهدي الضال على الاستقام
ويشفع لعبده آمين وهذا مسك القول

الشاعر حازم أبو عمر

قصيدة يا طير

يا طير خَلِّي خَلِّكَ على خَلِّي
وقولي كيف تعبان الحال يرتاح
وقولي كن شيء بالقلب يا صلي
إذا كان القلب مليان طعنات ورماح
وترى كثر الطعنات من صاحبي تحصللي
وتخلِّي نفسك يا طير بليا جناح
بعد ما كنت فوق وتعلي
وتلف الكون وأنت مرتاح
وتقضيها بين الطيور لعب وتسلي
ولا أحد(ن) بيوم عليك صباح
واليوم يا جرناس الكل عنك متخلي
وترى دنياك صغيرة وفيها الفلاح
وفيها رجل بذكر ربه وصلي
وفيها ناس طياب ومناح
وأتيك ماجدي مع خلي
يوم(ن) تركني ولاي وراخ
أنشدك بالله يا طير قللي
أش لك بصديق لك ذباح
وأش لك فيه يرحب ويهللي
وتشوفه والدموع تمساح

الشاعر : مسلم النعيمات

قصيدة غزلية

طلبت من الهوى نتغازل
رد ما من استطاعة
قلته تعال يا هوى نتقابل
وسمح لي يا هوى بس ساعة
قال أنا نسما تي تمايل
وانت قلبك يكفيه وجاعة
شفته والدمع عاخذ تسايل
يتساقط كما البرق لماعة
تنحدر من على الخد الهمايل
يروى الظما لين اشماعه
وهواي على الهوى يتحايل
ينقش القلب الي ميت زراعة
ودي أنا قلني بالهوى ما قايل
لا تسألني هذا قلبي وطباعه
ما تشوف العسل سايل
انت انت تتبع للجماعة
ردّ عليّ بكلّ خجل قايل
أنا بين إيديك أمر(ن) وطاعة

الشاعر : مسلم النعيمات

قصيدة للراحل صدام حسين

في شهر ذي الحجة وفي عيد الإسلام
يا هل العروبة راح منكم فقيده
تبكية بغداد الأسيرة مع الشام
ومن أجلها خاض الحروب العتيدة
حامي حمى كل العروبة بها قام
وراسه على هو كانت بقاء عنيده
هذاك أبو عدي فالشدة خزام
أنا أشهد إنك يالسناني وليده
صدام يا صدام صدام صدام
سجل لك التاريخ صفحة جديدة
وانته تموت ومنحكتم حكم الإعدام
موتة شجاع ومات موتة فريدة
موتة شرف مخلدة طوال الأعوام
شجاع وسناحي وروحك شديدة
شفناك يا صدام من عبر الأعلام
ما خفت حبل المنشنقة والمكيدة
على طريق الموت فارس ومقدام
مثل الأسد بين الكلاب الشريدة
وقفت شامخ وقفرة العز ضرغام
ونهايتك صادق نهاية سعيده
وأهنيك بالشهادة يا صدام
في عيد الأضحى راح والله الفقيدة
في شهر ذي الحجة وفي عيد الإسلام

الشاعر مسلم النعيمات

قصيدة أحوال الناس

الأفكار توارد من شيب وشاب
الحاضر والغائب يدلون بالأفكار
فكر الشيب مرجعية لنا وكتاب
والشباب البداع والفكر والابتكار
والبعض علسانه عفوية بلا سباب
يعني عدم توفيق سو اختيار
والبشر أصناف والعقل كساب
والنوافذ مغلفة والبيوت أسرار
والعلم معرفة بزمن الأغراب
والهواجين تجمع التفكير بصرار
والزمن تغير ناسه وصار إعجاب
الولد متفركن ولا يحترم الختيار
بعد ما كان العرف يسوء الأقرب
أصبح ما بين الإخوان يسوده الأعذار

الشاعر : مسلم النعيمات

أنا جيت داخل من أوسع الأبواب
من دق الباب يسمع الإجابة
ومن قرأ شعري يعجب إعجاب
ومن قرأ شعري يعود لصوابه
وأنا هواجيسي من راسي طاب
لين الشعر من فكري يدق طنابه
أرسخة العيـال الأجاويد الأطياب
مرسوخ فخر يخلو من العتابة
بس كل شي بالدنيا بحساب
وما بينا والله ما فيه حسابة
الشعر بيدي والله نستله من كتاب
كل ما يصنف صدري بقراء الكتابة

الشاعر مسلم النعيمات

قصيدة نصايح

ثنتين يعطونك معزة وتقدير
دينك وفعل البر في والدينك
وثنتين منهن يكترون المخاسير
درب الضياع وصحبة ما تعينك
وثنتين لو طال الزمن ما بهن خير
هرج القفا ومجاملة من يهينك
وثنتين يطلقن الوجوه المسافير
ترديد ترحيبك وضحكة جبينك
وثنتين يسوون التعب والمشاوير
مواصل أرحامك وخزعة قدينك
وثنتين نار وعار معنى وتفسير
ترضى الخنا وتخون مستأمنينك
وثنتين لا تقبل بهن الأشاوير
الجار والصاحب لن قال وينك
وثنتين يشرن بالذهب والدنانير
حشمة بني عمك ونصر عوينك
وثنتين جنبهن واحذرك تحذير
فعل يشنع بك وهرج بدينك

الشاعر : محمد إسماعيل

قصيدة قلت بدوي

قلت وقالت مرحبا قلت أهلين
قالت هلا في صوت كله طراوة
ممكن إذا تسمحي الأخ من وين
قلت بدوي قالت أحب البدوة
بسمع أنا إن البدو كثير حلوين
قلت كأنه لكن مو مهم الحلاوة
مع أن قبل كنا حنا مزاين
رغم الي ظاهر من حياة الشقاوة
وجوهنا سمرا مثل ما تشوفين
وبقلوبنا ما فيه غير النقاوة
لكن رغم سمارنا بس زاكين
ولا شك انتي من الي يحب الزكاوة
قالت أكيد انتو على الراس والعين
بس في مجال احكي معاك بهداوة
قالت بيقولوا انتوا يا البدو كثير قاسين
قلت الصحاري علمتنا القساوة
ماهمنا كثر الحلاوة أو الزين
المرجلة ما لها دخل بالحلاوة
ويوم الكرم من فضل ربي كريمين
معلمين الناس معنى الحفاوة
مُشي على الصعاب بالعسر واللين
واللي صعب يصير خاوة
ويا بنت جناة غدا العلم علمين
تدفع لنا بعض الخلايق إتاه
الشاعر حازم أبو عمر

قصيدة بدوية

أونُ ورياح الليالي توني
وأسير في جوف كما الغار خاوي
ما كان لي عقل ولا قلب كني
جذع في وجه الزمان ذاوي
ففي عيرا محبوسة تمتحني
في عيني وحلقي وصدري شكاوي
وبي من قديم الوقت جرح مكني
وبي من قليل أيام وقتي شكاوي
إن قلت هانت خالف الوقت ظني
وإن قلت هانت عاجلتني بلاوي
أجامل أيامي ولا جاملني
هامت بي الدنيا هيام الخلاوي
الوقت جايـر والليالي أسهرني
والحزن بين الضلوع زاوي
أون وكل يحسب إنني أغني
عليل وكل يحسب أنني مداوي

الشاعر حازم أبو عمر

قصيدة الليث من بني عباد

الليث الي ما عرف مسكن الضعوف
له بالحشا محبة وله في خيالي أحلام
أحبّه وله المعزة وتنحني له حد السيوف
يا صحببي لا تتحسّف تمشي ترى الأيام
خلك مثل ما عرفتك ياعيني انتّه الهنوف
وانته الفرعة فارس الله عليه كم مقدم
والله أنا فداك ودمي لك وما عليه حسوف
تحيّرت وحيّرتني صفاتك وتاهت الأقلام
انتّه شمس ما تعرف أبد وقت الخسوف
انتّه نور البيدا يوم طاح الظلام
انتّه راحة وقت، ما يحل فيني الخوف
وانته فرحة تمحي كل من فيه أوهام
يذكروا مرج الحمام وخاطري يطوف
أذكرك لأنك بمعزة حسام ووسام
حازم أنا وحي الله بزيّن الضيوف
وأنا أسوم الرجال، وانتّه ما تنسام
بعض الرجال محني مثل الخروف
انتّ سبع عالي الراس ومقدم

الشاعر حازم أبو عمر

قصيدة جتني امبارح

جتني البارح من بعيد علوم
علم تعلمته من ناس طياب
ييشروني بما هو لي مقسوم
الحمد لله بأنني استلمت الكتاب
فيه كم من واحد شقي ومحروم
وفيه ناس تاكل ما لذ وطاب
وفيه انته كل يوم تشوف مظلوم
والأغلب مصفوفين خلف الأبواب
وكم سمعت خبر عن واحد معدوم
واللي فعلها للمال كساب
وكم من ظالم ظل مهموم
حتى استغفر ربه وتاب
ودنيا فيها كثير المال محشوم
والفقيرو ما ينعند إذا غاب
وصاحب المنصب كل يوم معزوم
ويدعو بأنهم كلهم له صواب
واسمه بذكرتهم يظل مختوم
والحقيقة كلها ضحك على شناب
وإذا قرئت الكتاب على العموم
عساه عندكم ينال الإعجاب
الشاعر حازم أبو عمر

قصيدة نبطية

سَوِّي اللّـي براسك ولا تذكر أسباب
لا صرت بايعنّي أتوگل على الله
ما بيني وبينك مشاريه وعتاب
شف دربك اللّـي جيت منه تدله
ما راح تغلبني لو الحبّ غلاب
من حضرتك عشان قلبي تذله
رح واعتبرني واحد أذنب وتاب
ماني بثوب تلبسه ثم قمّله
ما يجتمع بالحب صادق وكذاب
رزقي على الله وأنت رزقك على الله

الشاعر حازم أبو عمر

قصيدة يا حياتي

يا حياتي أنتي معجزة وأنا بعيونك
كيفك بدك تكوني وأنتي حياتي
عمري ما أتخيل نفسي بدونك
تراك يا حبيبتني قطعته من ذاتي
أبيتك تبيني هذا قلبي مضمونك
أبيتك تسمع كيف بالقلب نبضاتي
حبيبتك مانني متعود بالحب أخون
ليه تهجرني هذي لي منك جزاتي
أنا أموت في بحر عيونك
ضمني بحضانك يا غلاتي
ما بكتفي من بعيد بشلونك
ولا يكفيني عبر الهاتف حكاياتي
أبيك تحطني داخل جفونك
أبيك بقلبي لين ساعة وفاي
الشاعر حازم أبو عمر

قصيدة حنا البدو

يا بنت ما نعرف الزيف
ملبوسنا ثوب الكرم والشجاعة
للضيف دلة هيلها واصل الكيف
نركيها على جمر تزايد ولاعة
ومن جاء بغانا بشر مقسومه السيف
نقطع عروقه ثم نطوي شراعه
حنا البدو وأهل السيوف المراهيف
حنا البدو يا بنت وهذي قناعة
رجالنا صوته جهوري له أراجيف
صوته خشوني ما بي صوته مياعة
يطرب سماع ال يا حضر سواليف
أخبار قوم ما مشوا ممشي الخناعة
هاماتهم علياء نوايف مشاريف
ومن عزها ضاق الفضا باتساعة
ارجالنا حملوا حسان التواصيف
والرجل يعرف معدنه من اطباعه
تاريخنا حافل جود ومواقيف
تاريخنا مشرف وزايد شعاعه
يا وجد حالي وجد بل المكنيف
على دار البدو وأرض السباعه
الشاعر محمد إسماعيل

قصيدة ما نسيت

أبد ما نسيت السهر على قنديل جدتنا
ما نسيت الطفولة والشقا برياف ديرتنا
ما نسيت مـاتـ الربـع
ودواوين تحكي لتاريخ قصتنا
ما نسيت سمرا اليمن والنجد بالحي يصبح
وما نسيت الهجيني والخيـل بالمـيادين تجمع
وما نسيت حاشينا ولا نسيت سمار سهرتنا
ما نسيت الخبز والصاج
وجارة من قرـبة المـي روتنا
ما نسيت العشق محفول بالحيا على يبادر بلدتنا
وما نسيت العونة ولا ما
حصلت الأصل بادراج الزمن
ولا طلعت من ثوبي ونسيت قمسي وعناويني
وتعالـي وشوفي القلب مكبل ومخفور
تعالـي شوفي حال الحراير
على أبواب المعونة عالدور
تعالـي وشوفي خاطر الختـيار بعد المعزة مكسور
تعالـي وشوفي المسمار مثل
الغاز يفوت ويطلع مثل الدور
تعالـي وشوفي الصاحي
كيف صار يتزنج مثل المخمور
تعالـي عل العيب حصيد الجيب وكريم النفس
اسألـي رغيـف الخبز غدا بالدم محصور

الشاعر : محمد إسماعيل

قصيدة الصبح

الصبح قاسي والليالي تناهيد
ولا لنا غير الصبر يا غناقي
البارحة شاش الفكر للمشاريد
هـام ايفكّر في سما ذكرياتي
الأوله قصة جفتها المناقيد
حاكم لحاكم ما تبقى منه ياتي
والثانية حالة اعلوم التقاليد
لا يا وليف الروح عذب الصفات
فرقاك أوقد بالحننا مواقيد
معرض قلبي لحـد الوفاقي
بالليلة لقها خذك المواعيـد
ماعاد بالموعد رجل كان فاتي
الشاعر مسلم النعيمات

قصيدة انتِ الفلا

أنتِ الفلا يا زين والشوق
أنتِ الهوى يا عذب الأذواق
خلتني بالحـب يا زين معشوق
عذبتني يا سيد تلعات الأعناق
لك نهر الغلا بصدري ادفوق
مشاعرن تروي قلوب العشاق
ما جيت أدور هوى كل مطفوق
جيت أدور غلاك يا شمس الآفاق
أرخصت لعينك أنا كلي عز نوق
ولك كل الغلا مني يا زين ينساق
مد لي يمناك ومن الذلة مرفوق
وعندي أبشّر بوصل ما بيـه افراق
لا الوداع ومن الصد مرفوق
دام قلبي لشوفك دوم خفاق
ويوصيك من الغلا غز العروق
من قلبي لا ينشف بهادم ينساق
الشاعر : مسلم النعيمات

قصيدة نبطية

من بنات الريح لي صفرا جفول
كنها ظبي الفلا بجفالها
منوة الخيال عساف الخيول
الله الي بالجمال أصهى لها
زينها ما شفت وصفه بالمثل
ما يسخرها سوى خيالها
تستذكر كحيلتي من كل زول
وأحمد الله خصني بحبالها
أذكر الله كل ما قامت تجول
فتنة الي خافقة يبيري لها
كنها تمشي كل قـرع الطبول
تنكسر شمس العصر بظلالها
ضافي القصة على الطرف الخجول
صاحبة حقيقة ما طالها
كل رجل في حياته له ميول
والهوايـة تمتلك رجالها

الشاعر : عبد الله خريوش

قصيدة غزلية

لليوم ذا أنا لا مسج ولا رئت ألو
أظل أنتظر ولا ألغي التلفون
لا هم مالو ولا هم عني اسألوا
تلهيهم الدنيا وباللعب يلتقون
وإذا جا الغدا أقول لهم كلو
وتلقاهم في طمعهم يصوفون
وإذا ودّي أكلهم عني خلّو
وحين المصائب برا يفرّون
عندهم لا فرق بين مر وحلو
باكر من طلعتهم غير يميزون
أنا تعبّت وأتمنى عني رحلوا
ما ينفعهم أحد ولا هم يحزنون
الشاعر : حازم أبو عمر

قصيدة يا الله طلبتك

يا الله طلبتك صلح الحال فالحال
واشف الجروح الي بعدها طرية
خلقتني يا الله من حاليـن في حال
ضعيف ولا ليـي حيل ولا مقدرية
أخاف وأخشى من عذابك والأحوال
ونار(ن) تطاير من لهيها شظية
من خفق ميزانه ولو ربـع مثقال
ما ينفعه لا أخوة ولا خـوـيه
يا الله تقبّل بالجزاء حسن الأعمال
وترجع الميزان ومحيـي الخطيئة
أقصى طموحي جنتك على الآمال
ومع النبي من الحوض شربة هنية

الشاعر مسلم النعيمات

قصيدة عن البادية

شجيت البدو ثم شفت قطعان الأوراد
وبيت الشعر ما زال بالمجد حي
رمز الكرامة والوفاء والحمى
يوم الزمن قاسي على كل الأحوال
رمز الكرم بيت الشعر له وضي
كم خير من حر ماله بهن جاد
لو الزمن جوره على الناس سي
وأفيد الي عن سيرة البدو نشاد
تاريخهم من كل مجد غني
للحمم من ماضي التواريخ ورا
كل على تاريخ مجده وفي
أيامهم قشي مثل وصف الأعياد
ما هو نفاق أفعال طبع بري
رجالهم حاله عن المجد ردا
لو جار وقته وافى أفعال عي
من أيام قل أعمار والنقص بالزاد
كل على ضيعة زهيد شوي
يوم الطعام يوجد له زعامات وأسياد
تجود بالماجود بالي تهى
ياما بالوفاء ذكرهم كل قصا
تاريخهم معروف ما هو خفي

الشاعر: علي سعيد المعادات

قصيدة عن النار

النار حشمة وونس، وهي من إكرام الضيف، قيل في الأمثال: (النار الزينة ولا المعزب الردي)،
وعليها يجتمع السمار، وبها تغنى الشعراء، وهذه القصيدة تقول:

يا زين جمعتنا على هبة النار
نار سناها للدلال المباهير
امكرّمات وسطهن بن وبهار
وسوالف تطرب سموع المناعير
ناخذ لنا فالوقت سجة ومشوار
بين الفياض الي زهتها النواوير
أرض خلاها مع الروض عبار
رزق القلب فوق ظهور المغاتير
هي منوة الي بالصقار لهم كار
تشفق ضمائرهم على تلة السير
لا مؤلوا في فيفة كانت الطار
وتكافهن بيض الدوا نمر مساير
ردّوا على كن وجهه ال يادار
وجه الغضب الي على علم وصغير

قصيدة يردّ فيها شاعر على شاعر آخر

هذه القصيدة بين اثنين يردان على بعضهما بالشعر النبطي:

ما صرت أنا كدي غير ال حولي صاروا كما سيح
أجبروني على شي أنا مانّي عليه ناوي
ناس ما ينعمل معها شي مليح
الله حسيبي عليهم من كبريات البلاوي
ليا جبيت مراجل يتكوني في طريق الخلاوي

رد عليه شاعر ثاني وقال :

بعض البشر تلقاه للشـر ناوي
والبعض تلقاه عديم المـراجـيل
الله يكفينـا شر العـبد والبـلاوي
والأعوام أعـوج طـريقـة دـوم لاوي
والذـيب يعوي لكـنّه من المـحايـيل
يجـول بالفـرايس وبـالظـلام طاوي
وبعض الكـدش تخالـهـا أصـيل
شفت الفـرق بين كل عاوي
الشاعر : حازم أبو عمر

قصيدة يا صاحبي

يا صاحبي الدنيا حكايات وعلوم
قصص عجيبـة تذهل الي قراها
كم واحد تبني لـه آمال وحلوم
الدنيا لو تضحك معك رضاها
ياما أفرحت قوم وأحزنت قوم
يفنى وغيره يتهنى في بناها
يا صاحبي شفت أمس شف حالنا اليوم
دنسا تقلب يكفي الله بلاها
اليوم لا منه جفت عيني النوم
تنكدت روحي وعافت كراها
ما كل من علا بالصوت مفهوم
وما كل روح تلتقي في مناها
وكم اعشقت عين وخانت غلاها
وما كل من يشكي مَعـذّب ومحروم
وما كل من يضحك همومه نساها
بحر الحياة إن صرت ما تعرف العوم
يرميك في غيه بعيد مراها
من راح يستسلم من أحزان وهموم
يموت هو وحاجته ما قضاها
واجه هبول الوقت بإيمان وعزوم
واطلب من ربك يهدي هواها غيوم
واضرب إذا شمسك حجب نورها
الغيم يتفرّق والشمس يشرق سناها

الشاعر : عبد الله خريوش

بسم الله ربّ السماء علاها
رب(ن) كريم والكل يطلب رضاه
يا رب سبحانك أنت أعلم باها
حية من ماضي الأسلاف صباه
مثل البدر يوم يعلّي سماها
ارحم يا رب جسم خفة قراه
ويا منزل الغيث تجعل القلب ينساها
قلب ضاق من المر والشوق يكواه
والله لو كان باليد لحرق حشاها
حشا قلب(ن) انكوى والكل ينساه
وليت الليالي تعيد ذكراها
ذكر على قلت ارضاه
وشهادات غيرت مجرى هواها
وتحطم القلب يوم وقف مرساه
يا مر ساحياتي أنول دمعها
انوضع من أقرب الناس وعز ما تنخاه
ولو علمته على املا لأنشر سراها
ولو تحت الثرى ما يوم القلب ينساه
القلم والأوراق يبكي على فرقاها
يا قلم لا تبكي وتزيد الهم بلواه
ضاقت النفس مما جاها
يا قلم لا تبكي وتزيد بالهم بلواه

ضاقت النفس مما جاها
واكتب للصاحب الي بلاد الغرب تنخاه
والله يا ابن الأم ما هو زايد الهم في بلاها
لكن أخاف القلب يـزاد كـواه
وحتي هدب الغيث انحم من بهاها
وفراغ نفسي كنت أنت قـلاه

الشاعر : مسلم النعيمات

قصيدة ما كل

ما كل من يركب الخيل خيال
ولا كل خيل تعجبك هي أصيلة
ولا كل من يعجبك هرجه برجال
بعض العرب جلسوا وايداه بخيلة
الكل يلبس ثوب وشماغ وعقال
وعند اللزوم أفعالهم هي قليلة
الرجال تثبت له أقاويل بأفعال
لا قال شي ونظره هو دليـلة
والرجل لا شفته مع القيل والقـال
قول الصدق يا ولد هرجة جميلة
والي شراك اشريـة لو كان بالمال
وخلك كما سيوف تبارق صليـله
واصبر ترى الدنيا بها أحوال
خلك معه وإن مال دور بديله
وبعد الكدر تشرب صفا عذب وزلال
وما كل شي صافي تشوفه يجي له

وصاحب خليل لو جف الوقت ما مأل
هذا الزمن فيه استقامة وميله
واقفل على شرك بكتمان وأقفـال
تـرى الرجل ينعرف بقيمة خليله
وذلك آمين إذا توليت الأعمال
بعض العرب يسمع وينوي كيله
الشاعر : مسلم النعيمات

قصيدة

لفني بالليل مرخي سدالك الأعمى الأصم
لحني بصعب ظروف قاسية تهمل هملاً
لفني بكبار عارم بذهل الجرح الأشم
كبد مني وكبر غني يفين بصمته متسربل
عين ذياب مفهومة تطفلها مطعمينة سم
تلو بينهم ينظر شفيعة الموت متأمل
وأنا حالي كما ذوك البواكي والخفي أعظم
شفيعي ري يرحمني وحسباتي عروقي اتبل
بلاقي من نحر قلبي إذا ناداه يعمل
أي بلاه تم ما يدري علام يهتم ما يفهم
كفاه أن في رمشة يقول الله ما أجمل
كفاه غيرة لون الشواعي معتلية الهم
كفاه يعد كفاية الثواني كم بقى له كم
أبيها بداخلي تنفي وتبقى برعشتي تسلم
تبدل حالي يا خالي زوفي بالأبكم
ألا يكفيني حسرات وثقل الريشة ما أحمل

الشاعر : محمد إسماعيل

قصيدة معاتبة

يا نجم ياللي عن سما خافقي غاب
وش غيبتك عن الخفوق السماوي
مدري بدون أسباب ولا اية أسباب
وإلا إنها كانت مجرد حكاوي
الأوله يبغى لها شرح وإسهاب
والثانية تحتاج منك فتاوي
والثالثة صدمة وتفريقة أحزاب
بلوى ولكن غير كل البلاوي
يا صاحبي ما لي هينا غيرك أصحاب
بعيون قلبني والضمير الشقاوي
لو شفتني حيث تذكر بين الأجانب
وربعي براسي يبعدون الهقاوي
تراي أعيش بفيتك عيشة أغراب
وأعدّد للذكرى زمان الخلاوي
راسي من التفكير يا صاحبي شاب
تركتني لجور السؤال اللحاوي
معقولة الي مضي نظرة إعجاب
معقولة الي مضي طيش غاوي
لا مستحيل لا ويسلم الأحباب
لان الهواوي ماله إلا هواوي
تعبت من التفكير عن روضه اهتاب
وجيتك وأنا كلي خضوع ورجاوي

ما أنساك لو تنسى (عنزة) هيبة عقاب
ولو نسيت عيبة فعول العطاوي
وإن كانت زلة ورمح الندم صاب
وحيرت ترجع بس قلبك حياوي
تعال والبس بالدجى قلبي أهداب
وانسى وأنا بنسى بالقلب القساوي

الشاعر : سعد خديوي

قصيدة دحية

خلّيت الأول والثاني أبداها بالرب العالي
أفلح من يذكر نبيه من قبل الأول والتالي
هلا هلا به يا هلا لا يا حليفي يا ولد
ضيوف مع محلية الله يمسمكم بالخير
ويزديكم ثاني مسية الله يمسمكم بالخير
هلا هلا به يا هلا لا يا حليفي يا ولد
يوم الي نويت الجية معزبنا لعين عيونه
على العود اقول هجيني لعين عيون الأردنية
هلا هلا به يا هلا لا يا حليفي يا ولد
هب الهبوب وتنسم جيناكم يوم الله قسم
هلا هلا به يا هلا لا يا حليفي يا ولد
ولولا معزبنا ما جينا ولا قطعنا واديننا
هلا هلا به يا هلا لا يا حليفي يا ولد
يا هيل البيت الي مبني ترى فرحتكم جذبني

هـلا هـلا به يا هـلا لا يا حليفـي يا ولد
يا هـيل البيت الجديد ليتـه مـبروك وسعيد
هـلا هـلا به يا هـلا لا يا حليفـي يا ولد

قصيدة دحية أخرى

هـــــــــــــــــلا هـلا بــــــــــــــــك يا هـــــــــــــــــلا
لا يا حليفــــــــــــــــي يا ولد
هـــــــــــــــــلا هـــــــــــــــــلا بــــــــــــــــك يا وــــــــــــــــالي
شقر الذوايــــــــــــــــب جدالــــــــــــــــي
يا ريت أبــــــــــــــــو كي خي أبــــــــــــــــوي
يا ريت أبــــــــــــــــو كي عــــــــــــــــم (ن) لي
أول ما نــــــــــــــــبدي بالألف
تــــــــــــــــدرج عــــــــــــــــنك مــــــــــــــــن حلفي
وبعقلي مــــــــــــــــاني مختلــــــــــــــــف
كتبت كــــــــــــــــتابــــــــــــــــي بإيدية
الــــــــــــــــباء بقلــــــــــــــــيب قيفانــــــــــــــــي
مــــــــــــــــني ســــــــــــــــلام لخلانــــــــــــــــي
الــــــــــــــــبدو هــــــــــــــــم والــــــــــــــــحضراني
كــــــــــــــــل بشــــــــــــــــعــــــــــــــــري سوية
الــــــــــــــــباء بــــــــــــــــواي مــــــــــــــــفتوحة
يــــــــــــــــا قلــــــــــــــــي فــــــــــــــــتح جــــــــــــــــروحه
ارزم ارزم المــــــــــــــــسوحة
بوقــــــــــــــــان يــــــــــــــــبــــــــــــــــوق بــــــــــــــــخويــــــــــــــــه

الـدال دـيـدـة مـدـلـي
كـرم (ن) فـوق مـتـعـلـي
قـطـف المـز بـها ظـلـي
مـرجـح لـيـن اـعـتـدـالي
الـطـاء طـويـل الـيـالـي
أقـضـيـهـا دـايـم مـن حـالي
الكـاء يـا خـلـي كـنـي
سـود الـيـالي جـفـنـي
سـحـب مـن الـبـدوي غـشـني
وانـه هـوا هـن شـمالـي

قصيدة دحية

عـطـونـا الخـمـسة فـداكو
والخـمـسة عـمار الدـحـية
كـله عـشـانـك يـا مـحـمـد
وفـوقـي عـلى دـحـية
عـشـانـك جـيت ارمـي مـالـي
فـي بـيرـق طـويـل وفـالـي
لو بـكرـة والصـبـح بـدري
لأخـذ عـشـيرـي وعـدي
يـا بـنـية لو طـاوـعـتـنـي
خـلـينا نـقـعـد الحـين
يـا بـنـية لو طـاوـعـتـنـي

بطلعك من فلسطين
لخلي الحرمة والخيـل
واتبع طريق المزيون
ابنية مثل التفاحة
لاتبع طريق الفلاحة
الكذب عندي ختيارة
بحمل محل الطيارة
تسمع طقات الخزانة
والحلووة جتنا ريانة
ياري لا تكتب سيّة
بين الولد والبنية
يا بنية لا تضربيني
هاتي البارودة وطخيني
ودّي أشرق على الأردن
يا محمد شرق معايا
عشري شمل شمالي
مشمـل عنـي وـخـلاني

أول القول فمدح طه الرسول
يا شفاعة محمد وجيرة علي
الله على الحب واللي علموني إياه
إن طاح جوا البحر يطيح أنا ويّاه
حنا إن سلمنا وخلتنا خيانات
مر(ن) شربنا لنسقية لعدانا
الصاحب يلي تودة اجعله مات
صاحب بدالة ولا تندم على الي فات
الله يعوض على الي بكر له راح
توسد في الحوار الغير وارتاح
حنا ثلاثة ومن جور الزمان اثنين
احنا ثلاثة واربعين عديل اربعين
أحبابنا من يومها غدروا فينا
من قلة المال باعوا واشتروا بينا
انتي يا بنت يلي تحوشي المعز
فوقي بعد المحبة كيف يصير البغض
انتي يا بنت يلي تحوشي البقر
فوقي بعد المحبة كيف يصير الإنكار
انتي يا بنت زين الخيال
خاطري بعشرتك قبل جيب العيال

أنصب بيت الشعر وارحل مع العربان
أهدم بيوت الشعر واسكن عمان
أم الأردن لا تأخذي الردي
الردي ثوب بالي ولا يرتدي
لا كتب مكاتيب وأرسلها مع الطير
مع طلعة الشمس صبح عليه بالخير
السيف بطل والي حاملة بطل
ويش جيبتك للمراجل ياردي الحال
أبو محمد تعلل لا يعييونك
يصيدهم ربنا قبل لا يصدونك
البكرج يلي انتصب ردي فناجينه
شيخ(ن) بلا عزوته قلّت مراجلية
أرسلتك بند وأرسلتك سيفي
وأرسلتك ليلة الجمعة تكون ضيفي
برى الشظايا غزالي لا يقيمونك
حرصك تطب السهل وتذبل عيونك
بلاد جاها مطر وبلاد ما جاها
بلاد جاهل عجيل العين وأرواها
تدرج المسك وجيبة وجرح ساقه
هنيال من رافق الزين وأكل زاده

قصيدة الصقر

يا رازق اللي ينتظر شوفة الطي
عينه على الأحرار دايم شفوقه
الخير عندك وانت ما تنحر الخير
والعبد يسعى وأنت تعطيه حقوقه
وجدى على اللي يتمنوه الصقاير
ما فيه طير بالسما يفوقه
أبيض وله عند الصقاير تقدير
هو منوة الصقار عشقه وشوقه
صارم جرح باللقا كنه الزير
له همتم عند الرجال معشوقه
مخالبة صلبة سواة المسامير
خير الحباري ما يعبره لحوقه
لو أنها عن موتها ولها الطير
يجيبها الجرح ولو هي سبوقه
فعلة زينة زاد قدرة على التغير
غلا وفي قلبي سكن في عروقه
حنا على شانه مشينا مداوير
والعين لاجله نومها ما تذوقه
جبنا الرزيق مع الشبك لون تقصير
وجبنا له الرقع وجبنا سبوقه
وفيه انباشر بعد كل المخاسير
بشرى السحاب اللي تلا مع فتوقه
عبرت ما بقلب الناس تعبير
يا زين شوف الوعر والخير فوقه

قصيدة أنا القلم وأبيض القرطاس

أنا القلم وأبيض القرطاس
وبخاطري نظم بيتين
عالي بهواهن سلمت الناس
سبع سنين توالين
يا شوقي يالله أنا ويّاك
ع الغـور نزرع بساتين
وازرع لشوقي ثلاث وردات
واسقيهن من مية العين
يا خي ما شفت لي ثنتين
راحن على نوح يزورنه
ملبوسهن من الحرير الزين
والكحل بالعين يحطنه
والبارحة العين ما نامت
يعرض لها النوم ومعية
من يوم سافر يا خلي
النوم لك والسهر ليا
يا ربي يا جايب الغياب
تجيب للدار راعيها
وتجيب خلي أريش العين
يا جروح القلب يداويها
والبارحة بمنام الليل
جاني وليفي وأنا جيته
الله يخونك يا حلم الليل
لا جاني ولفي ولا جيته

أبيات من التراث جمع "سعيد معادات"

قصيدة الهمّ والقهوة

البارحة سهران في هجعة الناس
هموم عيني بالحشا مسهرني
العين ما نامت ولا طبها نعاس
تقول سلاة النخل مطرقتها
طار علي من الهواجس هوجاس
فكرت يادلها وفي تاليها
أكيل في مكيال فكري والإحساس
وأردها عن ضيقها جاسعتها
قمت أضرب من الأفكار أخماس وأسداس
وعيني تفيض بعبرة كلمتها
لا قلت هانت ردها بالحشا الياس
الله يعلم بالغربة وخامتها
وسويت فنجال يعالج هوى الراس
في دلة جمر انضمن تحتها
وونيت صوت اهجرس تهجراس
بخى بدة جيتها بد لاعبتها
عطا هوى زيحة مضري الأنفاس
ليا جيته نفس العليل أشتتها
خافت بهدي حار فيه وساس
وتبرد جروح مهجتي مخفيتها

الشاعر سعيد المعادات

حكاية بقصيدة

حكاية (البنت البدوية)

يقال إن إحدى الطالبات العباديات في الكلية يغلب على لباسها الطابع البدوي، وكانت من المتفوقات في دراستها، سكنت في إحدى القرى، وذات يوم رأتها إحدى الطالبات فقالت: «شوفو البدوية»، فحزّت هذه الكلمة في نفس الطالبة العبادية، ولمّا وصلت بيتها كتبت هذه القصيدة:

ايه بدوية وريحتي بن وبهار
هذا شرف ما هو بحقي خطية
أنا بدوية بنت حر من أحرار
فزعات رباعي بالشدايد قوية
أنا هلي يا بنت وافيّن الأشبار
كانك جهلتي من أنا يا غبية
يا جاهلة ما تفتدي الشمس للأنوار
حنا كما الشمس على الأرض ضيه
حنا هل الطولات هيبة ومقدار
حنا مثال للشرف والحمية
حنا العبايد للكرم رمز وشعار
حنا خوي ما يخلي خويه
الذيب يوم انه عوا وسط الأسعار
عشوه رباعي من سنين مديه
يوم انه جدك وظف القفل بالدار
بيت الشعر مفتوح صبح و عشية

للضيف ريف للمعادين جبار

نرد الحياض ولا نهاب المنية

يا بنت لو أكتب من أشعار وأشعار

تعجز معاني حروفي الأبجدية

اللعب خلي اللعب لعيال شطار

لا تدخلين السيل وانتني ندية

حكاية قصيدة (عجائب)

كان هناك شيخان لقييلتين، مرت عليهم سنة محل لا يوجد فيها كلاً ولا ماء، فذهب كل واحد منهما ليبحث عن أرض أخرى فيها ربيع وماء، فالتقى الاثنان في المنطقة نفسها واتفقا أن يسكنا بجانب بعضهما في ذات المنطقة، فتجاورا وسأل كل منهما الثاني ما عنده من خلفه، قال الأول: أنا عندي بنت، وفي الحقيقة عنده شاب، وقال الثاني: أنا عندي بنت، حيث قرر الأول أن يقول كذلك كي يتجنب المشاكل والفتنة، وعاد كلاهما إلى بيته ليحضر أغراضه وعائلته ويعود للسكن في تلك المنطقة متجاورين، فأخبر الشيخ الأول ابنه بأنه يجب أن يجعل نفسه فتاة، فاتفقا وانتقلا للسكن في تلك المنطقة، وفي يوم ما اقترح الشيخ الثاني بما أنه لديهما فتاتان ما المانع أن يسكنا معا، فوافق الأول مجبوراً، وفي الحرم الذي سكنا فيه كان الشاب لا ينزل غطاءه عن وجهه ولا ينظر إلى الفتاة، ولا يأكل معها، فسألتها: لم لا تأكلين معي ولا تكشفين عن وجهك؟ فأجاب: إن هذه عادته ولا يستطيع التخلي عنها، وهو لم يرد أن يغتسل كيلا تكتشف الفتاة أنه شاب.

و ذات يوم خرج الشيخ الثاني للصيد، وخلال ذلك سمع مجموعة من الرعاة يتحدثون عنه، وكيف أنه سمح لابنته أن تنام مع شاب في نفس البيت بدون زواج، رجع الشيخ من الصيد، وقرر أن يرحل ليلا بدون أن يحس الشيخ الآخر، وفي الصباح التالي استيقظ الشيخ الأول (والد الشاب) وقد اكتشف أن جاره رحل، بدأ يسأل مستغرباً عن السبب، وأول من كان قد سأل ابنه ليتأكد إذا كان قد أساء للفتاة، فأجابه بأنه لم يفعل شيئاً خلافاً لما طلبه منه والده، وبعد السؤال اكتشف أن والد الفتاة عرف أن لديه شاباً وليست فتاة، فكتب الشاب هذه القصيدة لوالد البنت يخبره فيها أنه لم يفعل أي سوء، وأنه لم ير أي شيء من الفتاة التي كان اسمها عجائب:

يا كاتب المكتوب يا أبو المكاتب
يا ناهر صوب الشريف بالركائب
وصل سلامي واسرع كما الذئب
وصل سلامي صوب حضرة عجائب
بنت الشريف الي قاعده بالمراكيب
بسراج عوج يموج موج السحاب
جار الزمن يحوش بس ويجيب
وصرنا تلاكّم نازلين طنائب
تسعين ليلة والملقى طيب على طيب
ما يوم لاغيثها ملاغي عذاريب
وحياة رب مكة مع الطيب
ما دق قلبي صوبه دق عايب
والله إني لا خايف من نار ولا لهاليب
ولا من سيوف أبوها شنيع الضرايب
خوفي من مقعد به أجانيب
ويقولون ولد عياش باق الطلايب

وعندما سمع والد الفتاة هذه القصيدة صدقه، وكانت نيته وقتها العودة للانتقام من والد الشاب، علم أنه لم يبد أي سوء تجاه الفتاة خلال تلك الفترة كلها.

الفصل الثاني

فنون وتقاليـد أداء العروض



تتميز الأزياء الشعبية الأردنية بأصالتها وتنوعها الكبير، نظراً لتنوع جغرافية الأردن

1. الأغاني

الدحية

هي أحد أشكال الغناء عند أهل البادية، ولخفتها شاعت عند المجتمعات الحضرية، كانت تمارس الدحية قديماً في الحروب، لإثارة الحماس في نفوس أفراد القبيلة، أما في الوقت الحالي فهي تمارس في المناسبات تعبيراً عن الفرح، الأعراس والأعياد وغيرها من الاحتفالات، تُؤدَّى الدحية بشكلٍ جماعيٍّ؛ حيث يصطفُّ الرجال في صفٍّ واحد، أو صفين متقابلين، ووقتئذٍ يُغني (يقصد) الشاعر الذي يقال له (البداغ) المتواجد في رأس الصف قصيدته المغمناة التي تُشبه الهجيني، وعادة ما يبدأ بالقول: «أول ما نبدي بالقول صلوا ع طه الرسول»، ثم يردد عدد من الرجال يسمون (الردادة) البيت المتفق عليه سلفاً بصوت مجتمع، وفي الأغلب يتفقون على ترديد البيت: «هلا هلا بك يا هلا... لا يا حليفي يا ولد»، ومما يتردد من الأغاني:

يا هيل البيت الجديد... ليته مبروك وسعيد
هذا بيتك يا أبو متعب... به الكهارب مضوية
هلا هلا بك يا هلا... لا يا حليفي يا ولد
يا هلا بعيلتنا الزاير... يا مرحبتين وتحية
وشرفتهم كل العشايير... وأرضيتهم كل البرية
هلا هلا بك يا هلا... لا يا حليفي يا ولد
جدلي شقر الذوايب جدلي... جدايل على المتن مرمية
يا ريت أبوك خي أيوي... ويا ريت أبوكي عم(ن) ليا
هلا هلا بك يا هلا... لا يا حليفي يا ولد
أول ما نبدي بالألف... تمدرج خلك من حلقي
ويعقلي ماني مختلف... كتبت كتاي بإديا
هلا هلا بك يا هلا... لا يا حليفي يا ولد
الباء بقلب قيفاني... مني سلام لخلاني
البدو هم والحضرائي... والكل بشعري سويا

هلا هلا بك يا هلا... لا يا حليفي يا ولد
الباء بواي مفتوحة... يا قلبي فتحت جروحه
ازم ارزام المسوحة... بوقان يبوق بخويا
هلا هلا بك يا هلا... لا يا حليفي يا ولد
الصبحُ جروحي غميقة... صديق يعلم صديقه
الي يعد الحقيقه... لا منه ذنب ولا سيه
هلا هلا بك يا هلا... لا يا حليفي يا ولد
الดาล ديده مدلي... كرم(ن) فوق متعلي
قطف المز بها ظلي... تمرجح لين اعتدالي
هلا هلا بك يا هلا... لا يا حليفي يا ولد
السين سنين(ن) طويله... من طولهُ حالي عليه
ارحمني يا نافع جيله... وامسح دمعي بمنديلي
هلا هلا بك يا هلا... لا يا حليفي يا ولد

من أغاني الدحية

أبداها بالرب العالي... خلاق أول والتالي
خلاق الأول والتالي... افلح من يذكر نبيه
هلا هلا بك يا هلا... لا يا حليفي يا ولد
الله يمسيكم بالخير... ضيوف مع محليه
الله يمسيكم بالخير... ويزيدكم ثاني مسيه
هلا هلا بك يا هلا... لا يا حليفي يا ولد
لعين عيون معزبنا... يوم إني نويت الجيه
لعين العيون الأردنية... ع العود أقول هجينيّه

هلا هلا بك يا هلا... لا يا حليفي يا ولد
هب الهبوب وتنسم... جيناكم يوم الله قسم
هلا هلا بك يا هلا... لا يا حليفي يا ولد
ولولا معزبنا ما جينا... ولا قطعنا واديننا
هلا هلا بك يا هلا... لا يا حليفي يا ولد
يا هيل البيت الجديد... ليتته مبروك وسعيد
يا هيل البيت الي مبني... به الكهارب مضوية
هلا هلا بك يا هلا... لا يا حليفي يا ولد

تكون الحواشي في النصف يرقصن، فلربما اعترض أحد الرجال وقام بحبس الحاشي بإشارة متعارف عليها فتتوقف عن الرقص وتجلس في وسط الساحة أمام السامر، فيبدأ الشاعر، أو البداع بالقصيد لإطلاقها:

يا رباط حوشينا	يا خيي وش لك علينا
وش لك بالحاشي وقعوده	خذلك من حقه باروده
لتاخذ كود الأصيله	فرد الأمانى وردنيه
لن كنه الهرج ما يواتي	ادفعلك زمل حويطات
الوضح مع الخلفات	واطلق عقال النشميه
وجيبلك مال الدعجه	نعجه تتلاها نعجه
وجيبلك مال السعودي	ما أخلي ولا قعودي

وبعد ما يطلقون الحاشي ويكرمونها بفنجان قهوة.

الدحية أو السحجة

يصطف الرجال ممن يرغبون المشاركة في السامر ليكونوا على مرأى من بقية الحضور ثم يبدأون (السحج)، وهو الصفق بالأيدي مع إخراج أصوات من الصدور تشبه الحممة، والقصد من (السحجة) إثارة المشاركين الذين يبدأ الزحام بينهم كلما اشتد الحماس لديهم، وقد تستمر (الدحية) لوقت قبل أن يبدأوا بالغناء الذي يستهلونه غالباً:

«الله يمسيكم بالخير... مسية تطرد مسية
أول مسا للضيوف... والثاني للمحلية
وثالث مسا للعريس... عزيز وغالي عليه»

وقد تدخل (الحاشي) إلى الساحة ووسط السامر، ملثمة، تتقنع بعباءة، وييدها إما سيف أو عصا، ويبدأ أحد محارمها بمدارجتها، يذهبان كلاهما باتجاه أول الصف وينثيان إلى آخره بحركات رشيقة، وقد يعتمد أحدهم إلى (ربط) الحاشي، أي إيقافها عن الحركة بإشارة منه لتجلس مكانها إلى أن يتم إطلاقها، فتعود إلى الرقص أو تخرج من السامر وتغادر إلى حيث مكان تواجد النساء، ومن الأغاني التي تتردد لإطلاق الحاشي:

يا اللي وثقت حوشينا
يا شين وش لك علينا
يا دروب الحق قماشينا
نندهلك بيت ارفيفان
ما فيك الحق قماشينا
من عند قاضي العربان

ومما يغنى أيضا:

علي الطلاق من راسي
لأفكك يا أشعل الراس
لأفكك يا أشعل الراس
وما يطب بقلبك وسواس

ثم يخاطبون من قام بحبس الجاشي:

وبجيرة ربك وربعك
تطلق حاشي الدخلة
ومسبة ما أقدر أسبك
لأدّلق عليك وأحبك

وبهذا تطلق الحاشي، وتستمر السحجة.

ومن الأمثلة على أغاني الدحية التي تشبه الهجيني:

هـلا وهـلا بيـك يا هـلا
لا يا حـليفـي يا وـلد
وأول ما نـبدأ ونـقولـي
صـلّوا علـى طـه الرـسـول
لو لا معـزبنـا ما جـينا
ولا قـطعـنـا وادـينـا

الحاشي

قد يستمر السامر بدون (حاشي)، وقد يقوم بـ(المحاشاة) رجلان، أو امرأتان، أو امرأة ورجل، وقد يخرج أحد الحاشيين من (الرقصة) عند دخول آخر أو أخرى بأن يقف من يرغب بالدخول في طرف ساحة السامر ويشير لمن يريد أن يبادله بعصاه مع قوله كلمة (شيمة) ليخرج الأول ويدخل الثاني، ويستخدم هذا الأسلوب في التبادل لإراحة (الحواشي) من الجهد الذي يلحق بهم، إذ يطول الوقت الذي يقضيانه في (المدارجة) مع طول وقت السامر.

وقد يأتي دور الحاشي إما رغبة ممن يرغب بـ(المحاشاة)، أو طلبا من (البداع) أثناء قصيده، ومما يقال في طلب (الحاشي):

هاتون الحاشي هاتونهُ

هاتونهُ تلعب بردونهُ

الهجيني

هو عبارة عن غناء تقوم بتأديته النساء الكبار بالعمر، فائتان أو ثلاث يقلن واثنان يرددن عليهن، والهجيني يغنى بدون مصاحبه لأي آلة الموسيقية، لأن صوته وإيقاعه يشبه مشي الإبل لذلك سمي غناء الهجيني.

ومن الأمثلة عليه:

يا بهار الزاد لا يا أبو حمور ... لن لفي من غاد يا عز الضايق

يا يمة يا ناقة البدوان توجهت للمشاريق ... حنينها على الحور وأنا على ذابل الريفي

لو الهجيني يجيب الشوق ... كل يوم أبدع هجينية

هجينية ثانية :

يا يمة وأنا أنكسر وأصيحى... من زود حر الأوجاع
يا شوقي يقول لي لا تهتم... واركب السن اللماعي
يا يمة طيارة بالسما تعلى... من فوق تكب المكاتيبي
وارمي لي مكتوب على خلي... ابن الأصل والمحاسبي
يا يمة ويا طاستي فارت... من حطتي للمشاهين
يا يمة ويا دمعتي حارت... من شوفتي للأجانيبي

الدبكة

تقوم الدبكة على عددٍ ليس محددًا من الأشخاص، يصطفون متماسكين بأيديهم بطريقة مستقيمة، ويوجد شخص في أول الدبكة (رأس الدبكة) يعد قائدها، وهو المسؤول عن التنظيم، ويحمل بيده العصا أو السيف أو منديلا، وتبدأ الدبكة بخطوات هادئة حسب الإيقاع الموسيقي لبعض الأدوات الموسيقية التي ترتبط بها:

١. المجوز الشمالي ذو الحركة البطيئة.

٢. المجوز الحديث ذو الحركة السريعة.

٣. المجوز الحي (اليرغول)، وهو من أقدم الآلات الموسيقية المرتبطة بشكل دائم ومتواصل مع الدبكة، وهو عبارة عن قطعتين من مادة القصب متصلتين ببعضها البعض، يتراوح طولها من (٣٠ - ٤٠ سم) يحتويان على أربعة ثقوب متوازية، تنشأ من خلال حركة الأصابع عليها النغمة الموسيقية، يتم العزف بنفخ الهواء بشكل متواصل بداخلها من خلال (زمرتين) تسميان (بنيات) يدخلان برأس القصبين، تتخذ (البنيات) من ذات القصب لكن من حجم أقل.

تكون بداية الدبكة بطيئة ثم تبدأ الحركات السريعة بناءً على ما يبثه قائد الدبكة من حماس، فيعمل على تغيير الحركة البطيئة إلى حركة السريعة والعكس، ولتوحيد الصف يعطي إشارته للمشاركين حتى ينتظم المشاركون، ويوجد نوع آخر من الدبكة يسمى بدبكة الجوبي، وهي متناسقة على الإيقاع البطيء.

أغاني الأعراس

مجموعة من الأغاني تقوم بتأديتها قريبات العروس في حفلة وداعها، وهناك ما يسمى بالترويدة، وهي غناء أثناء الحناء، ومنها :

أمي ويا أمي وشدي لي قراميلي... طلعت من البيت وما ودعت أنا جيلي
أمي ويا أمي واحشي لي مخداتي... طلعت من البيت و ما ودعت خياتي.

ومن الأغاني التي تغنى في حفل العروس في وقتنا الحاضر:

واكتبيلو يا عروس ألف و باء... يجمع أصلك مع أصله مدى الحياة

و أكتبيلو يا عروس عالحصيرة... يجمع شملك و شمله مدى الحياة

وهناك المهاواة، وهي نوع من الأغاني التي تحتاج إلى مد الصوت، تقوم بتأديتها النساء في الأعراس، وفي أي مناسبة فرح، تتبعها الزغاريد، ومن أمثلة مهاواة العروس:

وارفعي راسك يا مرفوعة الراس، لا بيكي عيبة ولا مثل ما قالو الناس، طلي عابوكي بالديوان
وقوليئه احنا خواتم الذهب والناس لباسي.

ثم تأتي الزغرودة، ومن أغاني زفة العريس:

يا أم قطوف العاليلة	اتلولحي يا داليلة
اتلولحي ما اقدر اطول	اتلولحي عرضين و طول
زميني وأنا بنـزـم	هيه يا أم كمـامـ الزم
وهون ملولي اياها	هون فرطت مسبحتي

أغاني حمام العريس للرجال

يغني الرجال في حمام العريس، عندما يدخل العريس للاستحمام:

شَنج ليله شَنج ليله... الله يعينه على ه الليله

شَنج ليله شَنج ليله... ومن ه الليلة صارلوا عيله

أغاني النساء في حفل حمام العريس

من الأغاني التي تغنيها النساء في حمام العريس:

غننله يا بنات عمه... غننله زاد اليوم همّه

غننله يا بنات خاله... غننله شاف اليوم حاله

غننله يا بنات العراق... غننله يا مصعب الفراق

أغاني زفة العريس

عريسُ الزين يتهنّا يؤمر علينا ويتمنى

ريحة حنا وحنديق فوق أتفرج يلي قاعد فوق

اتلولحي يا داليّة يا أم قطوف العاليّة

وفي زفة العريس إلى بيته، يزينون مظلة بالورود تحمل فوق رأسه، حيث يتجمع الناس حوله، وفي وسط الرجال يغني أحدهم، والآخرين يعيدون وراءه، ويستمرّون بالغناء إلى أن يصلوا إلى بيته.

أغاني شعبية

أغنية (بيا ولا بيك)

واحدة من الأغاني الشعبية التراثية القديمة، غير معروف أصل من لحنها، أو كتب كلماتها، وتعد موروثة شعبية:

بيا ولا بيك ريت الوجع يا زين بيا ولا بيك

لأسهر وأداويك، واحلف ع نوم الليل، وأسهر وأداويك

يمك لاقيته، ضيعت أنا قلبي، ويمك لاقيته

وأنت خذيته، منين أجيت القلب، وأنت خذيته

لولا خيالك، مالي غرض بالنوم، لولا خيالك

ماخذ بدالك، لو بضيع عمري، ماخذ بدالك

وأهلي شافوني، وش علي من الناس، وأهلي شافوني

مهما يلوموني، ما بعاشر غيرك، مهما يلوموني.

أغاني النجاح

يعبر المجتمع عن فرحه في مناسبات النجاح عن طريق الأغاني، وأبرز هذه الأغاني:
وإن اجت ورقة النجاح لأنشرها... لفتحها وأنا عند أمي وأبشرها
وان أجت ورقة النجاح لحنيتها... لفتحها وأنا عند أمه وأهنيها
يلي بيده ساعة لماعة... نجح فلان ونشرته الإذاعة
يها الطالب يلي بيده خاتم... نجح فلان ونشرته المحاكم
يها الطالب يلي بيد أسواره... نجح فلان ونشرته الأمانة
قومي ارقصي يا فلانه يا أم القلايد... الله يقف مع خيك، لما يوخذ الشهايد

أغاني الأطفال

كانت الأم أيضا تغني عندما يستيقظ ابنها من النوم، تغني له بفرح، ومن الأغاني التي ترددها الأمهات:

صباح الخير في عين الطير... قدام تقوم الحلاية
صقور أثنين بظهور الخيل... يا غسل بالهناية
مساء الخير في عين الطير... قدام تقوم البدرية
صقور أثنين بظهور الخيل... يا غسل بالطبشية

أغاني الأطفال عند الحمام

حين تباشر الأم حمام طفلها تغني له، ومما قد يردد:

يا رويدتنا يا عمر يا رويدتنا يا هيه
حمام الهنا يا عمر حمام السعادة يا هيه

وبعد الحمام تغني:

رجلياتك عشيرة وايدياتك عشيرة والبارود عليك بزر ونشيرة

أغاني النوم للأطفال

وعندما كانت الأمهات يحاولن إنامة أطفالهن، كن يغنين لهم بصوت رقيق مع الربت بالأيدي على أكتافهم ليهدأوا ثم ينامون، ومما كن يرددن:

سأهت أنا الليل يا بنية... ويا عين من دمعك هات
لأنه ذبح ابني الغالي... لأنشر على الباب رايات
يا ولد لا تشرف المشراف... لا تزعل ترى ما لنا نية
لو اختلف من حلب للشام... والنفس عن غيرك معية
ها من عقب ومن عرب... وحباب يا ولد وش تكره بيا
مدري خطيب (ن) قرأ الكتاب... ولا بغيض (ن) حكى بيا
واللي تدعي على وليدي... ليتها عميا للدرب ما تدلي.

أغاني الترقيص والملاعبة للأطفال

كانت الأم في وقت فراغها تداعب أطفالها وتلاعبهم وتتجيب إليهم، وربما غنت لهم للترويح عنهم:

محمد يا أبو بارودة... يا يمه يا حالاته
ريت السعد يبري لك... ومن نقلها تتنها فيك
ومن حطيني ليه ميمه... ولا حدا من خياته
هلا فيك من صحيح... يا ربيب المساطيح
هلا فيك يا روحي... يا مداوي لب جروحي
وبنيي طل من الطاقة... ترى عينه عشاقة
يا جارة خبي بنتك... ترى عينه عشاقة

أغاني الأطفال في الأعياد والمواسم

هناك أغاني كان الأطفال يغنونها في الأعياد والأفراح، بعد أن يجتمعوا في الحارات بعد صلاة العيد، حيث يبدأ واحد منهم الغناء، والباقي يردد وراءه، وأبرز هذه الأغاني:

اليوم العيد وبنعيد... وبنذبح بقرة اسعيد
واسعيد ما عنده بقرة... بنذبح بنته الشقراء
وبنته الشقرا ما فيها دم... بنذبح بنته وبنت العم
واليوم عيدي يا لا لا... والبست جديدي يا لا لا
فستان مكشكش يا لا لا... على الصدر مرشرش يا لا لا
دور يا صحن السكر... وقع مني واتكسر
مين شمه ما له... شمه شمته فلانة

أناشيد

أنشودة (الواحد هو ربي)

كثيرا ما كانت تستخدم بعض الأغاني الشعبية التعليمية، مرافقة للعب، لتسهيل عملية الحفظ عند الأطفال، مثل أغنية (الواحد هو ربي) التي كانت وسيلة لمساعدة الطلبة على حفظ الأرقام، والأغنية كالتالي :

الواحد هو ربي... واثنين ماما وبابا
ثلاثة هم أخواتي... أربعة هم أصحابي
 وخمسة أصابع أيدي... ستة أقوم من نومي
سبعة أروح مدرستي... وثمانية صف طابوري
وتسعة أسمع درسي... والعشرة بزقفوا لي

وترافق هذه الأغنية بتحريك اليدين، والأصبع تلو الآخر حتى الانتهاء من عددها جميعها، وما زالت هذه الأغنية محببة إلى نفوس الأطفال بسبب طريقة غنائها، وسهولة لفظها، وغالبا ما تغني الأم هذه الأغنية لأطفالها، أو الجدات الكبار لأحفادهن لتعليمهم عد الأرقام إلى الرقم عشرة.

المهاواة والزغاريد

وهي نوع الغناء الشعبي الذي يقوم على الدعاء والمدح والترحيب في مناسبات الأفراح تغنيه النساء ، والمهاواة تعتمد على الصوت الممتد المتصل، لذلك تحتاج لطول نفس من مغنيات هذا اللون، وغالبا ما يتبع كل مقطع (مهاواة) صوت (زغردة)، وهو صوت ينشأ بدفع الهواء من الجوف بقوة مع تحريك اللسان مع جوانب الفم بعد جمع الشفتين، ويقصر صوت (الزغردة) أو يطول حسب مراس وقدرة من تطلقها، ومن مقاطع المهاواة في الدعاء:

أويها يا ريته مبارك... أويها سبع بركات

أويها كما بارك محمد... أويها على جبل عرفات

ومن أمثلتها في الترحيب بالضيوف:

أويها أهلا وسهلا فيكم ياللي جيتونا... أويها ونزوركم مثل ما زرتونا

وفي الختان:

أويها يا مطهر الزين خف أيدك شوية... أويها يا مشتل الرياحان لا تقسا على ابني
أويها كل شي لأنذر ترويه عيني... أويها شرش ندى الورد تخلص النية.

من أغاني المهاواة المشهورة:

أويها بالله افتحوا باب الدار... أويها خلي المهني يهني

أويها وإلك الحمد يا ري... أويها ما يخيب الله ظني

وأيضا:

أويها يا عريس يا أبو بدله بنية... أويها يا أبو سيفين على النجد محنية

أويها تمنيت عمرك مثل الورد على المية... أويها لا يذبل لا صيف ولا شتوية

وكذلك:

أويها وطلعت على راس الجبل واشكي هوايه لله... أويها وتلقي عريس نايم بحفظ الله
أويها كشفي عن جبينه وقولي ما شاء الله... أويها والكم خاتم ذهب قاري كلام الله

وكثيرا ما تتردد المهاهة التالية والتي تأتي منفردة:

أويها صلوا على النبي صلاة بصلتين... أويها صلاة لمحمد وصلاة ترد عن العين

٢. الآلات الموسيقية

الربابة

هي أداة من أدوات العزف القديمة التي استطاعت أن تبقى على مكانتها لارتباطها بلون غنائي محبب لتعدد ألحانه وخفتها، تصنع من جلود الظباء، 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 للربابة الذي يتخذ من عدة شعرات من (السبيب) وهو شعر ذيل الفرس، فيكون الوتر ملاصقا من طرفه الأسفل بدن الربابة 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 وحيث وحركة أصابع اليد الأخرى على أعلى وتر البدن لإنشاء اللحن الذي يقصده العازف.

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

تقال بعض الحكايا عن كيفية وجود الربابة، منها ما يذكر أن رجلا اتهم زوجته اتهامها باطلا فعادت إلى بيت أهلها، وعندما أدرك خطأه ذهب لإعادتها فأبت، ولكثرة ما كرر من محاولات الإصلاح كانت تزداد تعنتا حتى أنها قد اشترطت عليه شرطا كان يبدو لها أن زوجها لا يستطيعه، فقالت: (لن أعود حتى يكلم العود عود)، فجاءها بالربابة وغنى لها:

بنّا وبانها وأربع حلق بآذانها

والمشرقي والمغربي يلعب عند اردانها

٣. الألعاب الشعبية

لعبة شد اليد

هي لعبة عنيفة نوعا ما، وغالبا ما يلعبها الأقوياء من شباب الحارة، وتعتمد على سرعة الحركة والقوة، ويشترك في لعبها بضعة أشخاص، ينقسمون إلى مجموعتين، ويكونون متقابلين بينهما مسافة نحو عشرة أمتار، ويخطون خطأ من التراب وسط الفريقين، فيخرج واحد من كلا المجموعتين، ويمد يده باحتراس ويقول (شدّ إيدي شدّ) ويكررها، فإذا لمس أحدهم وهرب، ولم يمسكوا به تعد المجموعة هي الغالبة، وإن أمسكوه يخرج من اللعبة، وهنا المجموعة الثانية هي المغلوبة، لذا فإن هذه اللعبة تحتاج إلى ذكاء شديد، والتصرف فورا، فإذا كان أحد لاعبي المجموعتين غير سريع في اللعبة، فإنه يسبب خسارة مجموعته، لذا يجب اختيار مجموعة قوية من الأشخاص من أجل الفوز باللعبة.

لعبة شد الحبل

هي لعبة شعبية قديمة عرفت في قديم الزمان، وما زالت إلى الآن منتشرة في جميع مناطق البلقاء وخاصة في المدارس، وهي مهمة؛ حيث تعطي اللياقة للجسم، وتزيد قوة العضلات، وتحرق السعرات الحرارية والدهون، وتعتمد في اللعب على القوة، ويمارسها الأولاد الذكور في الحارة أو في الساحات العامة أو في ملعب المدرسة، ويمكن في فناء البيت، ويكون عدد اللاعبين لكل فريق عشرة تقريبا، ويستخدمون لها حبلًا طويلا سميكًا.

ينقسم اللاعبون إلى فريقين متساويين، يقف الفريق الأول على جهة اليمين، والثاني على جهة اليسار، وبينهما خط فاصل في المنتصف، ويقف الفريقان على بعد متساوٍ من الخط الفاصل تحدده إشارات، يمسك كل لاعب من الفريق الواحد طرف الحبل ويضعه تحت ذراعه، ويمسك الفريق الثاني بالطرف الآخر من الحبل ليكون منتصف الحبل الموضح بإشارة موازيا لخط المنتصف، يعطي الحكم إشارة البدء، يبدأ كل فريق بمحاولة سحب خصمه إلى جهته وسط صيحات المشجعين، وقد يطول الوقت ليتمكن طرف من سحب الطرف الثاني إلى جهته، ولما يتجاوز أول شخص في الفريق المسحوب خط الوسط ويدخل منطقة الخصم يكون فريقه خاسرا، والفريق الساحب هو الفائز.

لعبة الرقطة

من الألعاب الشعبية القديمة التي ما زالت تلعب ولكن بشكل أقل من السابق، يلعبها الكبار والصغار من البنين والبنات في الليل والنهار، حيث تجمع خمس حصوات صغيرة عادة من الصوان، وتُمارس هذه اللعبة من خلال لاعبين أو ثلاثة، يقوم كل واحد بقذف إحدى الحصوات عالياً، ليلتقط في المرة الأولى حصوة من الحصوات الأربع الباقية على الأرض أمامه وبين اللاعبين، وفي المرة الثانية يقذف الحصوات عالياً بالهواء ليلتقط حصوتين، وفي المرة الثالثة يلتقط ثلاث حصوات معاً، 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 المقذوفة قبل التقاط العدد المطلوب من الحصى على الأرض، حينها تكون اللعبة لاغية، ويحق لزميل آخر الشروع بدخول اللعبة وهكذا.

لعبة طاق طاق طاكية

لعبة قديمة ومستمرة للآن، لكن بشكل أقل، تلعبها البنات، حيث كن يصطفن على شكل دائرة، ويخترن في البداية بنتا يكون بيدها منديل، وتبدأ تدور خلف البنات الجالسات على شكل دائرة، وهي تحمل المنديل وتردد:

(طاق طاق طاكية... شباكين بعليّة
رن رن يا جرس... حوّل واركب على الفرس
والثعلب فات فات... وخذي له سبع لفات
أنتي يـاأمّ الشعر الطويل

وممكن يلعبها الأولاد الذكور أيضاً، أو الذكور والإناث معاً؛ إذ يقوم الأطفال بعمل دائرة ويمسك أحد الأطفال طاكية، ويلف بالدائرة وهو يردد الأهزوجة السابقة.

ثم يرمي الطفل الطاكية خلف أحد الأطفال الموجودين في الدائرة، وعلى هذا الطفل أن يحس بأن الطاكية خلفه ليتناولها ويبدأ بالحقاق بمن وضعها الذي ينطلق راكضاً بسرعة ليجلس مكان من ألقى الطاكية خلفه، فإن تم اللحاق به عادت الطاكية إليه، وإن سبق زميله وجلس مكانه يكون قد فاز، وعلى زميله مواصلة الدور.

لعبة لفي شعرك بالمنديل

لعبة شعبية كانت للبنات، حيث تقوم إحدى البنات اللاعبات بوضع المنديل خلف واحدة من المجموعة، والبنات التي يوضع خلفها المنديل تقوم بنفس الدور، وهكذا تستمر اللعبة حتى تلعب جميع البنات.

لعبة الزقطة

هي لعبة شعبية قديمة، وما زالت إلى الآن تنتشر في جميع مناطق البلقاء، ومهمة لأنها تعطي اللياقة البدنية للأولاد، وتملاً أوقات فراغهم، وتعطيهم تسليّة وممتعة.

طريقة ممارستها حسب الرواية: يتوزع الأولاد على فريقين، ويتجمع الأولاد في مكان يكون في العادة حائطاً يحرسه لاعب من فريق مُطارِد، والقرعة تحدد الفريق الذي يبدأ بمطاردة الفريق الآخر، فكلما أمسكوا بأحد من الفريق المطارِد يضعونه في مكان الاحتجاز، فيحاول أفراد فريقه الوصول إليه ولمسه ويقول: (حررت) فيسترده ليعاود نشاطه مع فريقه، إلا أن الحارس يمنعهم من الوصول إليه، ويمكن للاعب أن يحرر أكثر من واحد في المرة الواحدة من خلال لمسهم جميعهم، ولكن إذا الحارس لمس أحداً من زملائه المحتجزين، يصبح هو أيضاً محتجزاً، وتظل اللعبة حتى يتم حجز كل أفراد الفريق المطارِد، وإذا نجح الفريق في ذلك، فإنه يسيطر على ساحة اللعب، ويكون هو الفريق الفائز، ويستبدل الفريقان الأدوار.

لعبة حاكم جلد

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 مريحة 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 (جلّد) 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) ليحكم عليه الحاكم بعدد من الجلدات التي ينفذها من كتبت على ورقته (جلاد)، وإن لم يستطع المفتش التحديد نجا اللص من العقاب وعوقب (المفتش).

لعبة حابس.. حي

هي لعبة شعبية كان يمارسها الأطفال أكثر من ممارستها في الوقت الحاضر، تعتمد على الركض والمراوغة مما يساعد على تنمية اللياقة البدنية عند اللاعبين، بالإضافة إلى التسلية والمتعة.

كيفية اللعب: كان يتم اللعب عند أعمدة الكهرباء، حيث يكون للعمود زاويتين، يسمى الطرف الأول من العمود الحابس من (حبس)، والثاني حي من (حياة)، وتمارس من قبل فريقين، كل فريق لا يقل عن ثلاثة أشخاص، الفريق الأول يبدأ باللعب بعد القرعة، والفريق الآخر تقع عليه مسؤولية حماية السجن (حابس)، فإذا ما لمس أحد من الفريق المحتجزين هرب هؤلاء المحتجزون من (حابس)، أي وصلتهم الحياة من الفريق الآخر (حي)، وإذا لم تصلهم الحياة ظلوا محبوسين، وهكذا تستمر اللعبة إلى أن تتوقف إما لمرور الوقت أو من شدة الجهد الذي يلحق باللاعبين.

لعبة الجور

لعبة جماعية، تقوم على أن يحفر كل مشارك بها حفرة صغيرة، على أن تكون جميع الحفر متوالية وبأبعاد متقاربة وعلى خط مستقيم، ويصطف اللاعبون بصفين متقابلين بمحاذاة (الجور) وكل منهم يعرف (الجورة) الخاصة به، وعن مسافة ثابتة تتم دحرجة (كرة) مطاطية، فتمتى سقطت الكرة في إحدى الجور انطلق الجميع مبتعدين إلا من وقعت في جورته، إذ عليه تناولها والحقاق بهم ليضرب بها من يعتقد إصابته لتوضع في جورة من تم اصطياده (حصاة) صغيرة وتحسب عليه نقطة، والذي وقعت الكرة في جورته إن فشل في إصابة أحدهم صارت عليه نقطة ووضعت حصوة في جورته، وهكذا تستمر اللعبة، والفائز من كان في جورته عدد (حصى) أقل.

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 أخيراً عما كانت عليه من قبل.

والقلول كرات صغيرة زجاجية، وقد تكون بلون واحد داكن أو شفاف، أو مشكلة بأكثر من لون أو تكون شفافة، 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 خطاً مثلثاً أو دائرياً 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)، فـ(القل) الذي يصيبه ويدفعه خارج خط (المور) يكون كسباً له، ويتواصل لعبه مع ثبات الآخرين حتى يفشل في الإصابة لبدء 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.

وهناك لعبة (القلول) بأسلوب مختلف عما ذكر تسمى (البنابير)، يقف 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 أنا النحلة أنا الدبور

لعبة كان يتسلى بها الأطفال وأحياناً إلى أعمار الطفولة المتأخرة، ويشترك بها لاعبان إما ذكورا أو ذكورا وإناثا، فهي لعبة تساعد على إكسابهم المتانة الجسدية، إذ تقوم على أن يقف كل لاعب

وقد أدار ظهره للآخر ويدفع كل منهما يديه للخلف لتشتبك الأيدي مع بعضها من جهة المرافق، وبقوة اليدين يسحب أحد اللاعبين اللاعب الثاني ويرفعه على ظهره لفترة وجيزة ثم ينزله، ثم يقوم اللاعب الثاني بما قام به اللاعب الأول، ويبقيان على هذه الحالة إلى ما أرادوا من التكرارات مع قول: أنا النحلة، ويرد الآخر: أنا الدبور.

لعبة الكمستير (لعبة الغمضة أو الطميمة)

هي لعبة جماعية يشارك بها عدد من الصبية، تقوي القدرة البدنية، وتنمي حدة الذهن، وتزيد من شدة الحذر، يجتمع اللاعبون في إحدى الحارات، وتقع القرعة على واحد من بينهم ليكون الدور الأول عليه، يستدير إلى دائرة يخطونها على واجهة أحد الحيطان ويبدأ العد (١-٢٠) وهو يغطي جوانب رأسه بيديه كي لا يرى بقية اللاعبين وهم يتفرقون ليختبئوا، وبعد أن ينهي تبدأ عملية البحث منه عن أي لاعب مختبئ ليكشفه، وبذات الوقت يكون حذرا من أن يخرج أحد اللاعبين فجأة ليسبقه إلى الدائرة فيضع يده داخلها ويقول (كمستير) فيكون ناجيا، ويبدأ هذا اللاعب الذي (كمسر) بتحذير بقية اللاعبين الذين يعرف مواضع اختبائهم بقوله (تخبا مليح أجاك الريح)، أو إيهام اللاعب الأول من خلال إرسال بصره إلى مواقع ليطمعه بالذهاب إليها ليخرج لاعب مختبئ من مكان آخر، وتتواصل عملية البحث من اللاعب الأول إلى أن يصدف ويعرف موضع أحدهم فيظهر ليكون الدور عليه، أو أن يخرج أحد اللاعبين من مخبأه ولا يتمكن من (الكمسرة)، وهكذا تستمر اللعبة.

لعبة الحجلة

لعبة جماعية تقوم على خفة الحركة، والدقة في تقدير المسافة، فتضيف للأطفال ذكورا وإناثا بعض المهارات الدقيقة، وتتم اللعبة بتخطيط مساحة من الأرض بأداة تترك أثرا واضحا على شكل مربعات متقاربة الحجم، ويرمي كل لاعب حجرا منتظما ومستويا في أول مربع ويجب أن يستقر الحجر ضمن مساحة المربع دون أن يلامس خطوط أطرافه، ويقوم بالحجل على رجل واحدة ويدفع بها الحجر للمربع الذي يليه حتى ينتهي بجميع المربعات التي قد تصل إلى عشرة مربعات متوازية في صفين دون أن تنزل رجله الأخرى إلا بعد الانتهاء من المربع الأخير، ويجب ألا يخرج الحجر خارج أطراف التخطيط، وهكذا يواصل اللعب ما لم يخرج الحجر خارج إطار اللعبة أو ما لم تلمس الرجل الأخرى الأرض، عندها يأتي دور غيره في اللعب، بعض اللاعبين كان يحتكر الحجر الذي يلعب به فلا يعطيه للاعب آخر إذا انتهى دوره.

لعبة الحبل

هي لعبة كانت تمارسها البنات، تمسك بنتان كل واحدة بطرف حبل يلامس وسطه الأرض، ويبدأن بتلويحه في الهواء والثالثة تقفز كلما عاد الحبل لملامسة الأرض دون أن تلمس قدمها الحبل وليمر الحبل من فوق رأسها، فطالما أنها لم تتعثّر تبقى مستمرة باللعب، فإن تعبت لها أن تخرج أثناء تلويح الحبل من غير أن تلمسه، لتعود من جديد للدخول في اللعب، ومتى فشلت بالاستمرار تدخل بدلا منها إحدى اللاعبتين وتأخذ مكانها في التلويح، ويمكن أن تمارس هذه اللعبة من قبل لاعبة واحدة، فتأخذ قطعة من الحبل وتطوي أطرافه ليبقى منه ما يناسب طولها، وتبدأ بتلويحه من الخلف إلى الأمام والقفز عنه.

لعبة السبيجة

لعبة كان يمارسها الأطفال ذكورا وإناثا بشكل زوجي، إما على الورق، أو على قطعة من الكرتون، وأحيانا على الأرض بأن يجعلوا مربعا كبيرا، يقسم إلى أربعة مربعات بخطين متعامدين لتنشأ تسع زوايا، ولكل لاعب ثلاثة حجارة بشكل أو لون مختلف عن حجارة اللاعب الآخر، يبدأ اللعب أولا من كسب القرعة بين الاثنين، يضع حجرين كل حجر على زاوية من الزوايا التسع، ثم يضع الآخر حجرين بحيث يعيق حركة اللاعب الأول الذي يضع الحجر الثالث في المكان الذي يرى أنه يسهل عليه الحركة ويعيق زميله، ثم يضع الثاني حجره الأخير ويبدأ بتحرك الحجارة كل مرة واحدة وبالتعاقب، والفائز من يستطيع تشكيل حجارته بشكل مستقيم على الزوايا طوليا أو عرضيا.

لعبة طابة الشرايط (التصفية)

تقوم هذه اللعبة على فريقين متساويي العدد، يبدأ أحد اللاعبين من الفريق الذي يتدئ اللعب بدحرجة كرة مصنوعة من قطع القماش باتجاه (V) من الحجارة المسطحة المتراكبة فوق بعضها لتفريقها، فيلتقط أحد لاعبي الفريق الآخر الكرة ويبدأ بتمريرها إلى أي من أفراد فريقه ليصيب بها أحد أفراد الفريق الآخر ما لم يصدها برأسه ليخرج من اللعبة مؤقتا، بينما يحاول بقية اللاعبين استغلال فترة ابتعاد الكرة للاقترب من الحجارة وإعادة ترتيبها فوق بعضها من جديد، فإن تمكن قبل أن تصيبه الكرة أو أن يدفعها برأسه يكون قد حرر بقية اللاعبين الذي خرجوا من اللعبة بلامستهم الطابة، وفي حال عجزوا عن إعادة بناء الحجارة وتم إصابتهم جميعا بالكرة يقوم الفريقان بتبادل الأدوار.

لعبة ولد بنت نبات جماد بلاد

يلعبها أكثر من شخص باستخدام ورقة وقلم، يقومون بتقسيم أوراقهم إلى ثمانية أقسام تبدأ بالترتيب: حرف/ ولد/ بنت/ حيوان/ جماد/ نبات/ بلاد/ مجموع.

حيث يختار الأشخاص المشتركون باللعبة وبالدور حرفا يقومون بتعبئة هذه الخانات بكلمات تبدأ بهذا الحرف الذي اختاره الشخص، وأول شخص منهم ينتهي يعلن ذلك لتنتهي مرحلة من اللعبة ولتبدأ مرحلة أخرى باختيار فرد آخر حرفا مختلفا وهكذا إلى أن ينتهي الجميع، وفي خانة المجموع يتم حساب النقاط التي حصلها كل لاعب في كل مرحلة، فإذا لم تتشابه الكلمة التي اختارها اللاعب عند أي طرف باللعبة تكون نقاطها (١٠)، وإذا تشابهت عند أحدهم تكون (٥) وهكذا، ليحسب المجموع في النهاية، ومع نهاية اللعب يفوز الشخص الذي يسجل أعلى مجموع من جميع مراحل اللعب.

لعبة البوش والورسن

تلعب هذه اللعبة من قبل شخصين أو أكثر، وتستخدم فيها ثلاثة فناجين وخاتم، يبدأ أحد الأشخاص بوضع الخاتم تحت أحد الفناجين بالخفية عن الآخرين، ويقوم بقلب الفناجين الثلاثة، ويكون دور اللاعبين الآخرين معرفة الفنجان الذي اختفى تحته الخاتم، فإذا اختار الشخص فنجانا فارغا يسمى هذا (البوش)، أما إذا اختار الفنجان الذي تحته الخاتم فيسمى (الورسن)، وتستمر اللعبة حتى يختار اللاعب الفنجان الذي تحته الخاتم ليحصل التبدل بين اللاعبين عندئذ.

لعبة حدرج بدرج

لعبة يلعبها أكثر من شخص، حيث يقوم الشخص بوضع يده على الأرض مبسوطة بحيث تكون الأصابع متفرقة، وتصطف أيدي اللاعبين كلها بجانب بعضها، ويبدأ شخص منهم باللعب، ويقول وهو يقوم بتمرير يده أثناء الغناء على جميع الأصابع المصفوفة: (حدرج بدرج صبح يدرج من حضن أمه للفراس وقعت خرزة بالبير صاحبها واحد خنزير قالت طش وقالت فش اقعي يا مفرية الكرش)، فالإصبع الذي تنتهي عنده آخر كلمة يقوم صاحبه بثنيه للداخل، ثم يستمر بالغناء هكذا حتى تنثني جميع الأصابع، ويكون الشخص الذي تنثني جميع أصابع يده بالأول هو الفائز الأول، ويخرج من اللعبة، وتستمر هكذا بالتدريج حتى ينتهي ثني جميع الأصابع من كل الأيدي.

لعبة 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 شيئا، 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 الدوائر أو الخمسات

لعبة يلعبها الأطفال على الورق، يقومون برسم دوائر صغير على شكل الرقم (٥) على سطور الورقة عرضيا، ويستمررون بخطوط أسفل منها وبشكل متواز حتى تمتلئ صفحة الورقة بالدوائر على أن يكون عدد السطور زوجيا، ثم يقوم كل لاعب بوصل خط أفقيا أو عموديا بين دائرتين في كل مرة حتى تضيق المساحة بين الدوائر بحيث يمكن أن يتشكل من خط واحد مربع بين كل أربع دوائر، فكلما أغلق أحد اللاعبين مربعا كتب بداخله رمزا أو حرفا يدل عليه، وعند انتهاء تشكيل جميع المربعات يفوز الحاصل على أكبر عدد منها.

لعبة ليلي يا ليلي

لعبة تقوم بها مجموعة من البنات يمسكن بأيدي بعض ويتحركن بشكل دائري وإحداهن في الوسط يطلقن عليها اسم (ليلي)، تتظاهر (ليلي) بالبكاء وهي تغطي كلتا عينيها بيديها، تغني البنات حولها:

ليلي يا ليلي ليش عم تبكي بدك رقيقة قومي اختاري زي ما بدك

فتتجه (ليلي) وهي مغمضة العينين إلى حلقة البنات وتقترب من إحداهن وتشير بإصبعها إليها لتفتح عينيه بعدها وتتعرف على البنت التي اختارتها لتأخذ دورها وتكون (ليلي) من جديد، وهكذا تستمر اللعبة.

لعبة الفواكه

لعبة تشترك بها أكثر من لاعبتين، كل واحد تكتب على أربع ورقات متشابهة أسماء أربع من الفواكه التي تحبها ويتم طي الأوراق بحيث لا يبدو فيها اختلاف، تقوم إحدى اللاعبات بخلط الأوراق جميعها وتلقيها بينهن، فتختار كل واحدة أربع ورقات بشكل عشوائي، الفائزة من تجمع أكثر عدد من اختيار الورقات من الفواكه المحببة لها.

لعبة الزوقحية / المرجيحة

لعبة (الزوقحية) لعبة للأولاد والبنات، يربطون طرفي حبل طويل على غصنين أو بين شجرتين متقاربتين بحيث يكون مرتفعا قليلا عن الأرض، ويضعون على الحبل لفائف من القماش أو قطعة خشبية ليجلس أحد اللاعبين عليها والباقي يدفعه من الخلف، فيتأرجح اللاعب في الهواء إلى الأمام والخلف، ويتم تبادل الأدوار بين اللاعبين واللاعبات.

لعبة بيت بيوت

هذه اللعبة قديمة، وانتشرت بالأرياف أكثر من البادية والمدينة، 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 الدحدول

كان يستخدم الأولاد الإطار الداخلي لعجل الدراجة الهوائية في هذه اللعبة، يدفعونه أمامهم بقضيب معدني مثني من الأمام بشكل دائرة غير مكتملة، ويمتد للخلف بمسافة يرغبها اللاعب يكون بمثابة المقود الذي من خلاله يوجهون العجلة ويسيطرون عليها، وكانوا يتبارون ويتسابقون ركضا فيما بينهم من يستطيع قطع أطول مسافة دون أن تفلت العجلة من المقود.

لعبة صبحكم بالخير

لعبة صبحكم بالخير، هي لعبة شعبية يلعبها الأطفال من الإناث والذكور، إذا يقوم الأطفال بتقسيم بعضهم إلى مجموعتين، لتقوم المجموعة الأولى باختيار أحد الأعضاء والمجموعة الثانية تقوم بضمه إليها، ويسمى هذا الطفل بالعروس، ويقف أعضاء المجموعتين مقابل بعضهم، المجموعة الأولى تقوم بالسير إلى الأمام خطوات وهي تردد: (صبحكم بالخير يا عمال العمالية) لتقابلها المجموعة الثانية بالسير إلى الأمام أيضا لتتراجع المجموعة الأولى إلى الوراء كيلا يصطدم أفرادها بأفراد المجموعة الأخرى التي تقول: (مسيكم بالخير يا عمال العمالية)، وتعود المجموعة الأولى بنفس طريقة المشي وتقول: (أعطونا بنتكم الحلوة الأمورة) فترد المجموعة الثانية: (ما بنعطيكو إياها إلا بألف ومية)، فتقول المجموعة الأولى: (بننزل على دياركو وبنكسر ابوابكو وهاي عروستنا)، ويختاروا الطفل الذي تم الاتفاق عليه قبل اللعبة، ويبدأ بعد ذلك دور المجموعة الثانية باختيار العروس.

لعبة وردة مفتحة وردة مغمضة

لعبة وردة مفتحة وردة مغمضة لعبة شعبية تلعبها الإناث عادة، إذا يشكلن دائرة يمكن بأيدي بعضهن وهن يقلن: (ورده مفتحة) ليندفعن للخلف كي (يفتحن الدائرة)، ثم يقلن: (ورده مغمضة) فيمشين إلى الأمام كي (يغلشن الدائرة)، ثم تبدأ عملية الدوران وهن يرددن مع التصفيق: (بطارية بطارية قللي عمي عد للمية عشرة عشرين ثلاثين أربعين خمسين ستين سبعين ثمانين تسعين مية، نطوا عليك الحرامية من شباك البلدية بالسكين والمنشار اطلع برا يا سراق) وتركض كل واحدة على الأخرى لتكسب رقيقة لها، والتي تبقى وحدها بدون رقيقة تخرج خارج اللعبة.

لعبة مطرة الرمل

يتم ملء علب معدنية أو بلاستيكية بالرمل لتشكل ثقلا مع إحكام إغلاقها، وتربط بحبل طويل تمسك بطرفه الآخر إحدى اللاعبين في الوسط، ثم تبدأ بتحريكه بشكل دائرة وبارتفاع قليل عن وجه الأرض، وتبدأ البنات المصطفات إلى جانب بعضهن على شكل حلقة بالقفز من فوقه واحدة تلو الأخرى، ومن تفشل تخرج من اللعبة، ويستمر اللعب حتى آخر بنت لتكون هي الفائزة.

لعبة الحبل بالرجل / اربطي رجلي ورجلك بالحبل

لعبة جماعية، تصطف البنات بمحاذاة بعضهن على إشارة خط بدء السباق، وتربط كل اثنتين الرجلين المتجاورتين بقطعة حبل، (الرجل اليمين الأولى مع الرجل اليسار للثانية)، ثم يبدأ السباق قفزا إلى خط النهاية، وعلى الاثنتين أن يقفزا مع بعضهما وكل منهما تمسك بالأخرى، فإن اختلف موعد قفزة إحداهما عن الأخرى تقعان وتفشلان في السباق كالتاهما، ومن يصلن خط النهاية يكن الفائزات.

لعبة الضم أو المطاردة

لعبة كان يقوم بها الأطفال ذكورا أو إناثا، ويجب أن يكون عدد اللاعبين على الأقل ثلاثة، يخرج بالقرعة أحدهم ليكون عليه ملاحقة بقية اللاعبين الذين يركضون باتجاهات مختلفة، فعندما يلحق بأحدهم يبدأ الهارب بالتسارع بالركض والمراوغة حتى لا يتمكن من الإمساك، فإن استطاع إمساك أحد اللاعبين ولم يفلت منه أخذ دوره.

لعبة سين صاد عين

لعبة تشارك بها أربع بنات أو أكثر، تصطف اللاعبات على شكل حلقة وهن يمكسن بأيدي بعضهن ويبدأن الغناء (سين صاد عين لعبة الرجلين عليك يا...) وعندما يذكرن اسم إحداهن يتفرقن هاربات وهي تلحق بهن، فإن اقتربت من واحدة ولمست رجلها برجلها خرجت من اللعبة، وتبقى تلاحق البقية حتى اللاعب الأخيرة.

لعبة الطائرة الورقية

كان الأطفال، وغالبا الذكور يصنعون طائرات ورقية، وكانوا يستخدمون لذلك أعواد القصب يقسمونها بأداة طويلة 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 مرتبط 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 مرتبطا من موضعين تتصل به قطع قماش بطول يروونه 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 إكس أوه

لعبة وقتها قصير، يلعبها اثنان، كان يستغل الأطفال الأوقات المتاحة للعبها، يقومون برسم تسعة مربعات على ورقة، ويبدأ أحدهم حسب الاتفاق بوضع إشارة داخل أحد المربعات وكثيراً ما كانوا يختارون شكل (X)، ويضع اللاعب الآخر إشارة أخرى في مربع آخر وغالباً ما يكون (O)، فمن يستطيع حجز ثلاثة مربعات أفقياً أو عمودياً يكون هو الفائز.

لعبة الجاجة العمياء

لعبة ممتعة يلعبها الأولاد والبنات، إما مع بعضهم أو الأولاد وحدهم والبنات وحدهن، بداية تجري القرعة على من ستكون (الجاجة العمياء)، وبعد الاختيار يربط على عين البنت التي ستقوم بالدور منديلاً حتى لا ترى شيئاً، وبعدئذٍ تحاول (الجاجة العمياء) أن تمسك واحدة من البنات اللاعبات معها، وهي تمشي وتبحث عن من تكون قريبة منها، فإذا أمسكت بواحدة تنتهي اللعبة، وتكشف (الجاجة العمياء) عن عيونها، وتكون من أمسكتها هي من تقوم بدورها في المرة التالية، وهكذا تستمر اللعبة، ويجب على اللاعبات أن يكن قريبات من (الجاجة العمياء)، لأن من شروط اللعبة أن تكون في منطقة محصورة.

لعبة الشوال

يقف اللاعبون أو اللاعبات على خط البداية، يضع اللاعب قدميه في أسفل (شوال) ويرفع فوهته إلى وسطه ويمسك بأطرافه، وعند انطلاق شارة البدء يبدأ اللاعبون بالقفز إلى الأمام للوصول إلى خط النهاية، فمن يصل أولاً يكون هو الفائز، والذي يسقط قبل الوصول يكون خاسراً.

٤. الأزياء الشعبية

لباس المرأة

بالرغم من صغر مساحة الأردن نسبياً إلا أن الأزياء الأردنية تتميز بتنوعها الكبير جداً، خصوصاً النسائية منها نظراً لتنوع جغرافية الأردن، حيث لكل منطقة تصاميمها الخاصة بها مع وجود بعض الأزياء المشتركة بين بعض المناطق، يعبر لباس المرأة الأردنية عن الوظائف الاجتماعية والثقافية لها.

الثوب السلطي (الخلقة)

الخلقة ثوب سلطي قديم، طوله حوالي ١٨ م، تلبس المرأة الخلقة وتلفها طبقات فوق بعضها، لذلك تكون ثقيلة، ولكنها جميلة، وتدل على رفاة المرأة السلطية، صدر الخلقة عليه تطريز حول القبة، والباقي قطع مثلثية الشكل تضاف لتعطي اتساعاً للخلقة، أما الأرداف والأكمام فهي طويلة جداً وبها أشرطة زرقاء تثبت أحدها تحت العُصبة الحريرية على الرأس، والآخر فوق عُصبة الرأس بعد لفها، أما حواف الثوب السفلية فتكون مطرزة ومزينة بالزخرفة بأشكال هندسية ورسوم طيور خصوصاً الهدهد الذي يجلب الحظ والسعادة عند الزوجين حسب المعتقدات السائدة، وقماش الخلقة يكون من نوع يسمى (توبين غزالين)، أما القماش الأزرق فهو مالطي مصنوع من القطن، وأما عصابة الرأس فتتكون من الحرير موشحة بخيوط ذهبية وأحياناً تستخدم الخيوط الفضية، والعصبة غالية الثمن، وتلف على الرأس، وتتدلى هذه الخيوط فوق الجداول التي كانت تتباهى بها المرأة السلطية.

المدرقة

كانت المدرقة إلى زمن قريب اللباس السائد للأنثى في جميع مراحل عمرها، والمدرقة قطعة من القماش الأسود تتخذ ثوباً فضفاضاً يغطي الجسم كاملاً، ومنها ما يتم تطريزه بالألوان والأشكال ويستعمل في المناسبات، ومنها بدون تزيين ويتم ارتداؤه في البيت وللعمل.

زينة الرأس من الملابس للمرأة

وهي الملابس التي توضع غطاءً على الرأس، وعلى أطراف الشعر من جهة الجبين لتثبيتته، ومن أهمها العصابة، وهي شريط من الفضة يتكون من مجموعة أجزاء مجمعة توضع في بداية الجبهة، وتلف على محيط الرأس، وتتدلى من أطرافها السفلى أجراس وشلاشل، وترتبط من خلف

الرأس برباط، ولها عدة أنواع وأسماء حسب ما يبدو عليها من زخارف، منها عصبة أم ثلاثة تيجان، وعصبة الشمس، وعصبة الكلاليب، وهي من حلي الرأس عند المرأة، ومنها الطاقية والقبب والهلل والحلقة والهيكل والشبابيك والمعاني، والشقائق والشمسة والهروش.

الحطة

الحطة مستوردة من حلب ولها لونان، الأحمر للأفراح، والأسود للأتراح، وهي مصنوعة من خيوط حريرية سوداء أو حمراء، ومزينة بخيوط ذهبية أو فضية.

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.

الشنبر

يسمى أيضا المنديل، أو المسفح أو الملفع وهي قطعة من القماش الرقيق ذات لون أسود، تلف على الرأس قبل وضع العصابة على الجبين، وقد يطول الشنبر ليصل أسفل الظهر من الخلف.

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.

الصفة

وهي مثل العرجة من الإمام إلا أنها لا تمتد إلى الظهر وتخلو من الخرز.

البشكير

وهو منديل يتخذ من القماش الذي تصنع منه (البشكير)، ذو ألوان زاهية، وتكسوه رسوم أشكال لتزيينه، يتم استخدامه بدلا من العصابة فوق الشنبر.

الزي القديم للرجال

كان الرجال المسنون يرتدون (الكِبْر) 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.

الدامر

يشبه (الجاكيت) غير أنه بدون أزرار، يخاط من قماش الجوخ ذي الألوان الموحدة، فهناك الأزرق والخمري والأخضر، تزين أطرافه الخارجية وفتحته عن اليمين والشمال وكذلك أكمامه بالقياطين، يرتدى فوق الثوب، وهو من لباس الزينة.

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 بإلقائها على أكتافهم بدون استخدام الأكمام.

الفروة

تسمى الفروة لأنها تصنع من فراء أبناء الضأن، أي الخراف الصغار، حيث تتم تهيئة الجلود عند أول سلاخها بالملح و(الشبة) لإكسابها المرونة والقوة ولتشبيث الصوف في جهتها الأخرى، ثم تخاط بعد برّشها للتلين على شكل رداء، يصنع لها كساء من قماش الجوخ يسمى (قبة)، وهي من أردية الشتاء.

السروال

وهو يشبه (البنطلون) إلا أنه فضفاض، وغالبا يتخذ من قماش أبيض رقيق، دقيق الفتحة من جهة القدم، واسع البدن من أعلى، يثبت على الوسط برباط يدخل في مجرى يسمى (الدكة).

لباس الرأس

الشماع، لونه أبيض مطرز بالخیوط 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.

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 جدائهن ورميها في وجوه الرجال الذين قاموا بربطها على رؤوسهم فوق الكوفيات تعبيراً 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 أيضاً إن الخليفة العباسي طلب أن يضع كل رجل في دولته على رأسه عصابة سوداء من القماش حزناً على سقوط الأندلس.

الجناد

وهو حزام عريض مصنوع من الجلد بألوان مختلفة يربط على الوسط، ومن جهة الظهر يتفرع سيران يتكون منهما الجناد ليكونا على الصدر بشكل متصالب، 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.

الجبة

عبارة عن رداء يشبه (الكبر) إلا أنه لا يطوى على البدن كما (القمباز)، وبدون تزيين بالقياطين، وهو من أبسة علماء الدين، يتم ارتداء الجبة فوق الثوب.

٥. الحلى الشعبية

الحلى الشعبية

كان الناس يستخدمون الذهب كمهر في الزواج، وكان الرجال يتحلون بخواتم الفضة، والنساء يستخدمن الحلق للآذان، والشناف للأنف، والخلخال للقدم، والأساور لليدين، والعقد للصدر، كما تقوم النساء بوضع الكحل الأسود في العين بعد طحنه يدويا ووضعه في المكحلة، واستخدام العطور التي تشتري من الأسواق أو تلك التي تصنع يدويا.

صندوق العروس

صندوق العروس مصنوع من الخشب المصطف، وكلما زادت المرأة ثراءً كَبُرَ حجم صندوقها، ويحتوي هذا الصندوق على الأزياء والمكحلة، ومعطرة العروس والمجوهرات والأمشاط وكل ما يلزمها.

الدق (الوشم)

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 (٧-٣) إبر بشكل منتظم، وتلاقي الفتاة أو المرأة المراد وشمها صعوبة وألما جراء نزف الدم من الجسم إثر الوخز المتلاحق، ولكنها تحتمل ذلك، ويعد الوشم من مظاهر التزين. 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 امتن هذه الصنعة، ويكن (نوريات) أي (عجريات).

زينة الأنف والأذن والصدر

كانوا يزينون الأنف والأذن بثقب كل منهما، ويكون ثقب الأنف في الجبهة 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 عن قلادة الذهب، أو (كردان) الفضة، توضع القلادة أو يوضع الكردان في العنق ومنه يتدليان إلى الصدر.

الكحلة

معروفة منذ قديم الزمان، وما زالت إلى الآن، وهي منتشرة في جميع مناطق البلقاء، وتستخدم للزينة

الطريقة: 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 اكتحال العين، كان يستخدم الكحل لتضميد الجروح.

القلادة

من زينة المرأة، وهي عبارة عن عدد من حبات الذهب ذات عرى تخاط على قطعة قماش من المخمل دقيقة العرض وبطول يتناسب مع عدد حبات الذهب، ترتدي المرأة القلادة في العنق وتتدلى على صدرها لتظهرها كزينة.

تجديل الشعر

النساء عموما كن يصفرن شعورهن، وتسمى الضفيرة جديدة، وغالبا يكون للمرأة ضفيرتان من جانبي الرأس، ويمكن وصلهما من طرفيهما وإلقائهما على الظهر، والضرر يتم بخزل شعر جانب الرأس إلى ثلاث خصل متساوية الكثافة، يتم إدخالها ببعضها بالتناوب من أول الرأس حتى نهاية الجديدة.

مستلزمات المرأة للزينة

١. الكحل: حجر الإثم، تقوم المرأة بطحنه حتى يصير مسحوقه ناعما لتكتحل به بواسطة (المروود) وهو عود معد من غصون بعض الأشجار يتم تمريره بالعين بعد غمسه بالكحل.
٢. الحناء: نبتة تؤخذ أوراقها وتطحن بشكل ناعم، ثم تعجن بالماء، وتستخدم لتخضيب اليدين أو الشعر.
٣. المحلب: هو بذور تشبه حب السمسم إلا أنها أكبر حجما، تستخدم النساء مسحوقه معجونا بالماء أو بعض الزيت لحماية شعورهن وإكسابها طولا ونعومة.
٤. اللبار: عبارة عن زيت يقال أنه زيت المسك الأسود، وله رائحة زكية، يستخدم لدهن بعض المواضع في الجسم.

الفصل الثالث

الممارسات الاجتماعية والطقوس والاحتفالات



سباق الخيل: من الممارسات الاجتماعية التي تمارس في المناسبات المختلفة في الأردن (الزواج والأعياد)

١. الممارسات الاجتماعية الشعبية

الزيارات الصباحية وفنجان القهوة

بعد ما تكمل ربة المنزل عملها تقوم بزيارة بيت الجيران؛ لتبادل الحديث مع الجارة والسؤال عنها وعن أحوالها، وخلال هذا اللقاء تتحدث كل منهما للأخرى عن مشاغل الحياة وأفراحها وأحزانها، والحديث عما تراه الجارة إذا ذهبت مشواراً، ثم تدلي بما شاهدته في ذلك لجاراتها.

تؤدي الزيارة عادة من الساعة العاشرة صباحاً إلى الساعة الثانية عشرة ظهراً، كوظيفة اجتماعية تحقق التقارب بين الناس، وتعمل نوعاً من التكافل الاجتماعي، ونشر الصحة والسلام بين الجيران، ويقدم في هذه الزيارة فنجان القهوة والشاي، وأحياناً تجتمع السيدات على الفطور الصباحي.

التعليلة

التعليلة هي سهرة الرجال في بيت أحد الجيران، فبعد أن ينهي الرجال أعمالهم مساءً، اعتادوا التجمع على القهوة والسهر ليقضوا بعضاً من طول الليل، إذ تمتد التعليلة من بعد العشاء إلى قرابة منتصف الليل، يتذاكر فيها الساهرون بعض الحكايا والقصص للتسلية، وقد تكون التعليلة في بيت من قد حل عليه ضيف، فتأتي دعوة الرجال إلى السهرة زيادة في إكرام الضيف.

ففي أيام الصيف يجتمعون في سهرتهم في باحات البيوت (الأحواش) وفي الشتاء حول (الكوانين) حيث الدفء.

المختار / ضابط عدلية

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.

قديمًا 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 ويؤكدونه 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.

الدوّاج / التاجر المتجول

الدواج هو تاجر متجول يبيع في الحارات كان يحمل بضاعته من أقمشة وألبسة ومواد تنظيف وبعض الروائح (العطور) والسكاكر على ظهر دابة بواسطة (الخرج) وهو قطعة من النسيج تشنى من الجانبين إلى دون المنتصف وتخط جوانبها لتصبح كالوعاء، وبواسطة صندوقين خشبيين يقابلهما على ظهر الدابة، ويصيح على بضاعته بأعلى صوته، فمنهم من يشتري حاجته، ومن الناس من يطلب أشياء غير موجودة معه فيحضرها في المرات القادمة.

صندوق العيلة

عبارة عن صندوق تتفق العائلة على إنشائه لجمع الأموال لغايات اجتماعية، حيث يتم دفع مبلغ معين شهرياً حسب الاتفاق عليه بين أفراد العائلة الواحدة، وهناك من العائلات من تتفق على مساهمة عدد الذكور في العائلة، أو على عدد الذكور العاملين، ومنهم من يقتصر على مساهمة الآباء، ويستخدم ما يتم تجميعه من مال في هذا الصندوق للمناسبات العامة كالأعراس (نقوطة عريس مثلاً)، أو للعزاء بإقامة وليمة لأهل الميت، وكذلك في المناسبات الخاصة إذا حصلت حوادث أو مصائب لأحد أفراد العائلة، وهناك عدد من العائلات التي تكون ميسورة الحال، وعدد أفرادها كثير، يجمع مبلغ كبير داخل هذا الصندوق؛ ليساعدوا منه طلاب الجامعات والأسر الفقيرة داخل العائلة الواحدة أو العشيرة وما شابه ذلك، وهذا الأسلوب يحافظ على أواصر القرى متينة، ويزيد من التكافل والتضامن الاجتماعي، يوضع هذا الصندوق عند أحد أفراد العائلة الأكبر سناً عادة.

نقل الماء

نقل الماء كان عملاً شاقاً على النساء؛ لأنه كان متكرراً بشكل يومي، وتمشي فيه المرأة السقاية مسافة طويلة لتحضر القليل من الماء من الآبار المحيطة بالحي أو القرية أو من العيون البعيدة إذا شحت الآبار، وعند ملء التنكة كانت تحملها على رأسها بعد أن تضع تحتها قطعة من القماش تطويها بشكل دائري تسمى (وقاية) لتقيها قسوة (الحديد)، وتسير بها دون أن تسندها باليد، وهذا العمل يحتاج إلى مهارة كبيرة اكتسبتها النساء بالمراس، وبعد أن تصل بالماء تضعه في (الجرة) أو (الخابية) للشرب، وتحضر كمية أخرى للاستخدامات الأخرى.

الطبخ على الحطب

كان الحطب إلى وقت قريب الوسيلة الوحيدة للطهي والخبز وتصنيع القهوة، تحضره النساء (الحطابات) من مواطنه في ظهور التلال ورؤوس الجبال، فتذهب مجموعة من النساء إلى الأماكن التي تتوفر فيها شجيرات الحطب ليقعلن حاجتهن، يتم ربط ما يتم جمعه على شكل حزم بواسطة الحبال، وتحمله المرأة على ظهرها إذا كان ثقيلاً وتمسك بالحبل بكلتا يديها من وراء أكتافها، أو تحمله على رأسها إذا كان أقل ثقلًا، ويدخر الحطب من فصل الصيف للشتاء لصعوبة التحطيب ورطوبة الحطب.

خير السنة / طعمة السنة

من العادات المحببة التي لا زالت تسود بين الناس، أن من يؤتيه الله خيراً من ثمار زرعه يهدي إلى جيرانه منه، ولا يتردد إن كان ما يهدي قليلاً، فقد يكون أحدهم يزرع شجرة في فناء بيته فإن أثمرت أكل منها ووضع في وعاء ولو قليلاً من ثمرها ليهديه إلى جاره على أنه من (خير السنة)، فتتعاقب الهدايا من الجيران من ثمار: الخوخ والمشمش والتفاح والدراق والرمان والتين والعنب والليمون والاسكندنيا، بالإضافة إلى الأعشاب مثل الميرمية والنعنع والكسبرة. وفي مواسم الحليب يهدي أصحاب المواشي إلى جيرانهم كذلك.

سكن الدار الجديدة

عند سكن البيت الجديد يقوم أهل البيت بقراءة سورة الفاتحة وآية الكرسي على كمية من الملح ويعملون على نثرها في زوايا الغرف وعلى مدخل البيت، وأول ما كانوا يدخلون إلى البيت المصحف (القرآن الكريم)، وعند أول دخولهم يصلون ركعتين شكراً لله تعالى، ويدعون أدعية أن

يكون البيت خيرا عليهم، ويذبحون ذبيحة يسبح دمها على المدخل يوزع لحمها على الجيران، وتقام وليمة للأهل بمناسبة السكن الجديد، ويبدأ المهنتون بزيارة أهل البيت وتقديم الهدايا.

سباق الخيل

كانت الفروسية تشكل جانبا مهما من حياة المجتمع، فاهتموا بتربية الخيول واقتناء أفضلها، وكانوا يصفونها بأسماء تدل على أصالتها مثل: الكحيلة، الشهباء، والبيضا وغيرها من الأسماء، والخيول تتفاوت في سرعتها وقوتها، فكان أهل الحي أو القبيلة يتفاخرون بخيولهم، فيجرون السباقات بينها في مواسم الأفراح والأعياد لإكساب خيولهم المهارة من ناحية، ولإضافة البهجة على المناسبة من ناحية أخرى.

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 شيئا 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:

طريقة ذبح الذبيحة

يتم تحضير الأدوات اللازمة في عملية الذبح والسلخ والتقطيع مثل: السكاكين، والقطاعات (السواطير)، والعلاقات (الكلاليب)، وقبل أن تذبح الذبيحة تعرض على الماء وبعد إن تشرب يجعل من يقوم بعملية الذبح بدنفا بعرض بدنه، ثم يرفعها من قائمتيها من الجهة الخارجية ليضعها على الأرض على جانبها الأيسر ليضع السكين على رقبتها ومن تحت (الجوزة) يحزها بقوة وبسرعة حتى ينفجر الدم مع ذكر (بسم الله... الله أكبر)، ويمسك بقوائمها لوقت قصير حتى تهدأ قوتها ليتركها من بعد كي تتحرك (ترفس) لتتفر الدم بفعل الحركة، وبعد أن تسكن حركتها يبدأ بسلخها من جهة القوائم الخلفية حتى يصل منطقة البطن ليرفعها بواسطة (الكلاليب) بعد أن يجز رأسها ويعلقها لتسهل عليه عملية السلخ، وبعد نزع الجلد عنها يفتح بطنها ويخرج أحشاءها، ويتصرفون بالمعلق (الكبد والرئة والكلى والقلب)، والأمعاء قد تستخدم كوجبة.

ذبيحة الصبة والغداء

عندما كان أحد يبني بيتا ويصل إلى (صبة) السقف يجتمع عليه الأقارب والجيران لإعانتته، فيعمل صاحب البيت على ذبح (ذبيحة) تسمى (ذبيحة الصبة) تكون وليمة للمعاونين الذين يهبون للمساعدة للتخفيف من الكلفة على صاحب البيت.

ذبيحة النذر

وهي ذبيحة تذبح وفاءً لنذر نذره شخص، فيقول: «إذا حصل هذا الشيء سوف أذبح ذبيحة لوجه الله»، ومتى حصل الشيء وجب عليه أن يوفي بنذره ويذبح الذبيحة ويوزعها كاملة على المساكين والمحتاجين، ولا يجوز لصاحب النذر أن يأكل من الذبيحة.

ذبيحة الأغنام

هي ذبيحة تذبح كل سنة عن باقي الأغنام، فإذا كان عند الشخص أغنام كثيرة يجب عليه كل سنة أن يذبح ذبيحة، تسمى (ذبيحة الغنم)، كي يبارك الله له في باقيها، ويجب عليه توزيعها على المحتاجين، أو أن يجعلها وليمة يدعو عليها، ويجوز له أن يأكل منها، وليس مشروطاً أن تكون ذبيحة الأغنام ذبيحة واحدة، إنما حسب كمية الأغنام الموجودة عند الشخص، فكلما كانت الأغنام كثيرة يجب عليه أن يذبح أكثر من واحدة.

ذبيحة الدار الجديدة

ذبيحة يذبحها صاحب الدار الجديدة عندما يسكنها، يقيم وليمة يدعو عليها الأقارب والجيران، وقد يوزع منها على المحتاجين، وهي اعتقاد راسخ عند الناس لدفع الشر.

٢. الأدوات والمعدات

الأدوات المنزلية

السُّلال والأطباق

هذه الحرف والصناعات هي استغلال للمنتجات، فمثلا من ورق الموز تصنع السلال والأطباق والمجسمات.

والأدوات المستخدمة هي المقص، متر، ورق الموز، والحشوة من القش (السيليل)، والخيطان، حيث تصنع السلال بجميع أشكالها، وغيرها من الأدوات التي من الممكن أن تصنع من القش، وورق الموز.

القطف: القطيفة

تصنع القطيفة من الصوف بألوان زاهية، تصبغ يدويا بعدة صبغات طبيعية مثل: (الدودة) وهي مادة صبغية، وصبغة السماق، ومن لحاء الشجر، ومن النباتات والأعشاب، و(النيلة) وهي صبغة تعطي اللون الأزرق.

يتم استخدامها بوضعها فوق الفرشات للضيوف ذوي المكانة.

النملية

النملية في مدينة السلط عبارة عن خزانة من الخشب موجودة في كل بيت، مرتفعة عن الأرض بأربعة أرجل، لها (دروج) لحفظ الأدوات، وعلى أبوابها مناخل لمنع الحشرات من الدخول لمحتوياتها، كانوا يحفظون فيها بعض المؤونة، وفي أسفل النملية كانوا يرتبون بعض الأواني.

الشرشف

الشراشف منها ما كان يتم شراؤه من السوق، وهو قطعة من القماش موشاة ببعض الألوان، يستخدم لتغطية الفراش المطوي على (المطوى)، ومنها ما كانت النساء تخرطه من بقايا الأقمشة المستهلكة تقصها على أشكال مثلثات أو مربعات وتوصلها ببعضها حتى تصبح بالحجم المناسب، ويمكن استخدام الشرشف كأغطية خفيفة في أيام الصيف.

مطوى الوهد

المطوى عبارة عن طاولة خشبية أو معدنية ارتفاع سطحها عن الأرض قليل، وذات عرض يساوي نصف عرض الفرشة، وبطول يساوي أو يزيد قليلا عن طول الفرشة، يستخدم لطّي (الوهد) وهو الفرشات واللحف والمخدات لاستغلال مساحة الغرفة بشكل أفضل، وفي عمق المطوى بعض الخزائن الصغيرة تستخدم إما لخزن بعض المؤونة، أو لحفظ الأمتعة الأخرى صغيرة الحجم.

البساط

البساط نسيج 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 النسيج بعد مد الخيوط على (النول)، والذي ينشأ بعد عملية النسيج يسمى (فجة)، فإذا اقترنت فجتان مع بعضهما يكون (البساط) وكان يستخدم لزيادة ثقل الأغذية 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.

الحصيرة

نوع من الفراش الأرضي، يشبه السجادة حاليا، كان يصنع من أنواع معينة من قصب النباتات، وأحيانا من القش، ولاحقا من البلاستيك.

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 (طللمبة) تخزن الهواء بالداخل تسمى (المدك)، فإذا أرادوا إطفاءه فتحوا صمام الهواء ليتلاشى الضغط، ولم يكن منتشرًا عند الجميع كما الفانوس.

الفانوس أو السراج

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 مغموسًا 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.

الثفال، ويلفظ (الذفال) وعاء حفظ الخبز

قطعة من القماش مربعة الشكل، قد تعد من أكثر من طبقة فوق بعضها لتكون أكثر سماكة، تستعمل لحفظ الخبز من الجفاف.

الشَّبرية

عبارة عن أداة مصنوعة من الحديد المقوى أو الفولاذ، والمقبض يكون من العظم، تستخدم لذبح الغنم، كما تستخدم للدفاع عن النفس، وتدل على كرم وفروسية حاملها، يتم حمل الشَّبرية على أحد الجانبين في الحزام الموضوع على منتصف الخصر.

والشَّبرية من الأسلحة اليدوية التي كان يستخدمها الناس، ولها مكانتها عند البدو، وسميت بالشَّبرية لأن طولها لا يتجاوز الشبر.

أدوات الزراعة

المنجل أو الحاشوشة

أداة مصنوعة من الحديد على شكل هلال، مسننة وحادة من التجويف الداخلي، لها مقبض من الخشب في أحد طرفيها، يستخدمها الفلاحون في حصاد الزروع ذات السيقان الطويلة كالقمح والشعير، فيمد المنجل إلى الأمام ليجمع في قوسه كما كثيفا من الزرع، ثم يجذب المنجل باتجاه

وبقوة، تعمل الأسنان على قطع السيقان فيأخذ الزرع المحصود بسعة يده الأخرى ليلقيه إلى جانبه، وهناك أغنية على المنجل:

منجلي يا منجلاه... راح للصانع جللاه

ما جللاه إلا بعلبة... يا ريت العلبة عزاه

المذراة

تصنع من أغصان الأشجار على شكل (كف) ولها سبعة أصابع مجموعة من الخلف بشكل ملاصق وتتباعد تدريجيا إلى الأمام، منحنية قليلا إلى الأعلى، لها يد طويلة، يستخدمها الفلاحون لعزل (التبن) عن الحبوب بعد عملية (الدراس)، إذ يبدأون القطف بها وينسفون ما تأخذه بين أصابعها في الهواء، فيسقط (الحب) ويتطاير (التبن).

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 الذي يرصع بأحجار صغيرة من أسفل تساعد على تهشيم الحصاد ليتم فصل الحب من الأجراس، وتجر الدواب اللوح الذي يركب فوقه (الدراس).

عود الحراث

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 ذات الأشجار لفتحها للمطر، والقضاء على الأعشاب.

أدوات الطحن

الرحى

الرحى، 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.

الغربال

وهو عبارة عن إطار خشبي مثقب من الطرف السفلي تتصل بها سيور من الجلود لتتقاطع مع بعضها فتتساقط فجوات تسمى (ثقوب) صغيرة يتم من خلال تنقية الحبوب من الشوائب، وهنالك (الكربال) وهو شبيه بـ(الغربال) إلا أنه أوسع ثقوبا منه يتم استخدامه على (البيدر) وقبل تعبئة المحصول، وأوسع من كليهما (المقطف) ويستخدم في المراحل الأولى للتنقية.

البومبة

هي أداة مصنوعة من المعدن تستخدم للطحن، وتتكون من يد تدور حول محور لتحرك الأداة داخل وعائها بعد أن توضع فيه المادة المراد طحنها، تستخدم لطحن الأعشاب الجافة، وطحن كمية قليلة من الحبوب المحمصة، وتستخدم أيضا لسحن القهوة.

أدوات النار والطهي

مواقد النار

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 جانبيان، 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 لتشكيل حلقة عند نقطة انطوائها وبالقرب منها شبه إسورة 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، ومن جهة أخرى لها منفذ اسطواني تتصل به اسطوانات معدنية متسلسلة مع بعضها إلى أن تنفذ من أحد الحيطان لنفث الدخال خارجا، ولها درج داخلي لإخراج الرماد كلما ازداد، تتوزع الحرارة إلى كافة أرجاء الغرفة من خلال وهج المعدن.

الفرنبة

هو مكان لخبز (الكماج) وكانت تستخدم بالأرياف، ومصنوعة من التبن والطين ومن طبقتين، وبالوسط قطعة صاج يتم إيقاد الحطب تحتها لإنضاج الخبز، حيث تقوم المرأة بعجن العجين وتخمره وتقطعه على شكل كرات ثم ترققه على الطبق، لتفرده وتضعه على الصاج.

فرن 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.

البابور (البريموس)

قلل ظهور (البريموس) من الاعتماد على الحطب لأغراض الطهي وإعداد القهوة، وظلت أهمية الحطب محصورة في التدفئة وطهي الولائم.

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 أنبويه 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 التنفيس مجددا وإدخال الهواء إلى جوف البريموس بواسطة المدك، سيشتعل رأس البريموس لها من بخار الكاز الذي ارتفعت حرارته.

أدوات أخرى

السحله (سحلية)

وعاء مقعر عميق نوعا ما تستخدم للشرب، تصنع من النحاس أو الألمنيوم أو من المعدن المطلي (القيشان)، وقبل ذلك كانت تصنع من الفخار ومن الخشب.

السعن / الشكوة

يصنع السعن، أو الشكوة وهي أكبر بالحجم قليلا من جلود الماشية، إذ يؤخذ الجلد بعدما يسلك على هيئته، ويضاف إليه الملح والطحين ويطنر 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 بميرير (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.

الشرع

الشرع لا يختلف عن الشكوة إلا بالحجم، إذ يصنع من جلود الكباش أو التيوس كبيرة الحجم، وغالبا يستخدم للخضيض.

المدهنة / المزبد

تتخذ من جلود الماعز صغيرها وكبيرها، وتصنع بذات الطريقة ما عدا نزع الشعر، وتستعمل الصغار منها لحفظ الزبدة، والكبار لحفظ السمن ويسمى (ظرف).

الركابة

تتخذ من ثلاثة أعمدة، تتباعد على الأرض، وتلتقي مع بعضها في الأعلى ليتم تثبيتها بقطعة حبل، يعلق بها الشراع أو السعن بسهولة دفعه إلى الأمام وجذبه إلى الخلف عند خض اللبن لاستخلاص الزبدة.

القربة

تتخذ من جلود الماعز صغاراً وكباراً 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.

الخُرج

يصنع الخرج من نسيج الصوف، بحيث يؤتى بقطعة نسيج بعرض يساوي طول ظهر الدابة، ويثنى طرفا النسيج للداخل إلى ما قبل المنتصف، وتقاط الأطراف الخارجية لتتكون صرعتان، تعادل الصرعتان على الدابة بالثقل كي لا تميل إحدهما بالأخرى، ويستخدمه الرعاة أو المسافرون لحفظ حوائجهم.

المسلة

المسلة عبارة عن إبرة كبيرة، تستعمل لخياطة النسيج بخيوط الغزل.

الليدية / الهوادي

الليدية ثلاثة حجارة متساوية الحجم يضعونها بشكل مثلث ليعلوها القدر فيكون الحطب من تحته، أو يركب عليها الصاج عند إعداد الخبز، إذ يسهل دفع الحطب من بينها، واسمها الفصيح (الأثافي).

الفصل الرابع

المعارف والممارسات المتعلقة بالطبيعة والكون



الرعي: من أهم الأعمال التي يقوم بها من يعتني بقطعان الماشية

١. المعتقدات الشعبية

معتقدات حول استخدام الملح

بالإضافة إلى كون الملح مادة أساسية لإعداد الطعام، وحفظ المواد الغذائية، والأدوات الجلدية، إلا أنها سادت في الاعتقاد الشعبي كثير من المفاهيم التي ترسخت في عاداتهم، وصارت ملازمة لتصرفاتهم، فاقترن الملح بمعتقدات لم تنفك عن ممارساتهم في طقوسهم المختلفة مثل:

١. تضعه النساء في الماء لتنظيف البيوت لاعتقادهن بأنه يبطل السحر ويجلب الهدوء.
٢. يضاف الملح إلى البخور لتبخير البيت، أو الشخص المحسود وفق ظنهم.
٣. ينثر الملح في جوانب البيت لحمايته وأهله من الحسد.
٤. يوضع الملح في زوايا البيت لطرد الشياطين والأرواح الشريرة.
٥. عندما تحدث مشكلة أو مشاجرة بين بعض الأفراد، ينثر الملح في المكان لتسكين الشر. ويقرأ (الله أكبر الله أكبر).
٦. كما ينثر الملح في المكان الذي يقع فيه الطفل، وتقرأ المعوذات.

معتقدات للحماية من الحسد

هناك ممارسات معينة يفعلها الناس للحماية من إصابة العين والحسد، مثل:

١. وضع خرزة زرقاء على المكان المراد حمايته من الحسد، كأن توضع على بوابة البيت، أو على جبين أو كتف الصبي.
٢. ومن الناس من يضع (حذوة فرس) أو (حذاءً بالياً) في المكان الذي يريد حمايته من العين لصد النظرة الحاسدة.
٣. وقد يضعون (الشبة) على جهة الصدر اليمين من فستان العروس لأنها عرضة لعيون الناس والحساد، فالشبة تحميها من الحسد.
٤. وبعض الناس في المناسبات يحرقون (الشبة) مع البخور لحماية أفراسهم من الحسد.

معتقدات شعبية عامة

١. عندما كانت تصاب عين أحدهم بورم في الجفن يعمل على (شحدة) قطعة خبز من عند الجيران ليضعها على العين المصابة فيذهب الأذى، لذا سمي هذا العارض في العين (الشحادة).

٢. والجيران قد يطلبون أيا من الحاجيات من عند جيرانهم إلا المملح، لأن باعقادهم أن (شحدة) المملح تجلب الفقر والبؤس.

٣. عدم (كنس) مكان العروس بعد خروجها من بيت أهلها إلى بيت زوجها إلا بعد مضي وقت مناسب لوصولها لبيتها الجديد، حتى تكون ثابتة في بيتها، ويدوم استقرارها.

٤. منع الأولاد من اللعب بعد المغرب، لأنه وقت تتجمع فيه الشياطين.

٥. عدم تنظيف شرفة البيت يوم الاثنين والخميس؛ لأن أرواح الأموات تزور الناس الذين تحبهم في هذين اليومين، وإشغال المكان بالتنظيف يمنعهم من دخول عتبة البيت، ويروى أن الأرواح تقول عندما لا تستطيع الدخول: «يقطع نصيبك زي ما قطعت نصيبنا».

٦. تؤخذ كتب الثانوية العامة (التوجيهي) أو كتب الجامعة من طالب ناجح لأجل الفأل الحسن.

٧. إذا هبطت البومة على جدار بيت فإنهم يعتبرونه (فال شؤم)، كأن شخصا قريبا سيموت، في حين أن الحمامة (فال خير).

٨. تنميل اليد اليمنى تنبيه بالسلام، وتنميل اليد الشمال تنبيه (بقبض النقود).

٩. عندما يخرج صوت طنين من الأذن اليسرى يعني أن أحدهم تكلم عن الشخص بسوء، وعندما يكون صوت الطنين من الأذن اليمنى تعني أن الذكر خير، يقولون: اللهم هب من ذكرني أن يذكرني بالخير.

١٠. إذا كسرت إحدى الآنية يقولون: «انكسر الشر»؛ ويعتبرونه فداءً لأمر عظيم كاد أن يحصل، ويقال أيضا: «أجت المصيبة بالكاسة أو الصحن، أو الفنجان».

١١. انسكاب القهوة من الفنجان (فال خير)؛ حيث يقولون: «إذا انكبت بتزيل الويل وتبشر بالخير».

١٢. إذا أكل أحدهم من رغيف خبز غيره يعني (متعدي عليه).

١٣. المرأة عندما تعجن من العيب أن يتطاير العجين منها، لأنها تبدو أنها غير (معدلة)، وليست صاحبة بيت، كما عليها أن تكثر من قلب العجين، وتذكر البسملة والشهادتين في ذلك.

١٤. عند مجيء الضيف يجب على صاحب البيت توجييه، وتقديم الضيافة له باليد اليمنى، وإجلاسه في صدر المجلس وليس على الأطراف.

١٥. الضحك بصوت عال عيب، ويعني أن الضاحك لا يقدر من حوله.
١٦. عند كتابة عقد الزواج يجب فك اشتباك الأيدي حتى ييسر الله للعريسين، ويتم الزواج، ولا تتعقد الأمور فيحدث طلاق.
١٧. عدم نشر الغسيل في الليل خصوصاً ليلة الاثنين.
١٨. لا يعلك الشخص (يأكل العلكة) في الليل، لأن الناس يعتقدون أن الأموات ستأكل وتعلك لحمه.
١٩. من يرى أفعى في المنام يفسر بأن نساء تحكي عنه.
٢٠. ومن يحلم بالموث يفسر بطول العمر.
٢١. من يحلم أن الميث جوعان، فهذا يعني أن أهله لا يتصدقون عنه.
٢٢. من يحلم أن ميتاً يريد أحداً، يعني ذلك أن هذا الشخص (الحالم) أو أحداً من أهله سيموت.
٢٣. ومن يحلم أن الميث يعطي ورقة لأحد من أهل بيته يعني ذلك أن رزقا سيأتيه.

مجموعة حركات أو اعتقادات يصاب بها الشخص لها تفسيرات معينة أبرزها:

١. إذا نبج كلب فإن هذا نذير شؤم.
٢. إذا سرت حكة في أنف أحدهم فمعناه: «أنه ينتظر قدوم ضيف».
٣. إذا حلم شخص بالذهب، فتفسيره أنه سيموت عزيز عليه.
٤. إذا طارت فراشة على شخص، فإن رزقا سيأتي.
٥. نعيق الغراب (فال شر).

الأحلام المزعجة عند النساء

تعاني بعض النساء من الأحلام المزعجة التي تحول دون نومهن وتؤرقهن، ومن الطرق المهمة لعلاج هذه المشكلة ومنع رؤية الكوابيس أو حدوثها:

١. وضع ملح في طبق يوضع فوق رأس المرأة عندما تنام؛ لأن الملح -حسب الاعتقاد- طارد للجن ومانع للأحلام المزعجة.
٢. وضع حذاء لطفل صغير فوق الرأس.
٣. وضع المصحف الكريم على الوسادة التي توضع تحت رأس المرأة.
٤. ألا يذكر الحلم في اليوم التالي لأي شخص كان، لكيلا يتحقق.
٥. قراءة المعوذات قبل النوم.
٦. النوم على وضوء.

تفسير الأحلام المزعجة عند النساء

يستطيع بعض الناس تفسير الأحلام الخاصة به، أو التي يحلم بها غيره حسب كلمة معينة في الحلم، وهناك أشخاص (معطيون) أي (أولياء) يلجأ الناس إليهم بصفتهم شيوخاً وأصحاب علم في الشريعة الإسلامية، ومن تفسير الأحلام:

١. الحلم بالماء والدم، بمعنى نزول الدم والبكاء، هو دلالة على الخير وزوال الهم.
٢. أكل البزر أو الغناء والرقص، يدل على الشر.
٣. المسبحة تدل على أن المولود أنثى.
٤. أو أي شيء مذكر يدل على أن المولود ذكر.
٥. والحلم بالبنت رزقة.

السلحفاة

وتسمى (الكركة)، وهي من الزواحف الوادعة، فإذا أتت إلى بيت ودخلت عليه فرح أهله؛ لأنهم يعتقدون أن مجيئها (فال خير)، ورزق قادم، لذلك يحافظ عليها أهل البيت ويطعمونها، ويعتنون بها، بل ويربونها عندهم ويحرصون على وضعها في مكان آمن كيلا تهرب، فإن خرجت من البيت يظنون بذهاب الرزقة التي كانوا يتأملونها، وإذا ماتت يأخذون غطاءها الصلب وينظفونه وينشرونه أمام الشمس بالملح ثم يعلقونه كي يبقى الرزق في البيت.

نقسيم الشبة

إذا مرض الطفل ولم يكف عن الصراخ، وكان مرضه شديداً، ورفض النوم والأكل والشرب، عندئذ تلجأ الأم إلى أحد الشيوخ أو أحد العارفين ليفعل له شيئاً يهدئه ويشفيه، فيقوم بقراءة بعض المأثورات والأسجاع على (الشبة) ثم تقوم الأم بحرقها على جمرات وتحركها فوق رأس الطفل إلى أن تتشكل على هيئة ما، بعد ذلك تقوم بسحبها ووضعها بالعجينة وترميها للكلب، وتقول: «طفيت العوينة مثل ما طفيت النورية»، وتقول عندما تلقيها للكلب: «هاك العوينة كلها، عوينة وأكلها كلب»، ومن القراءات على الشبة: «غريبك سور وشرقيك سور وشماليك سور، وعلى قلبيك سور، داخلين على الله وعلى رسول الله علينا سور ومحمد علينا نور وآية الكرسي علينا بتدور».

الخرزة الزرقاء

هي خرزة يكون لونها أزرق، وأحيانا تكون مثبتة وسط مجسم على شكل كف اليد من الذهب أو الفضة، يعتقد أشخاص كثيرون أن هذه الخرزة تطرد العين والحسد والجن والأرواح الشريرة، تعلقها الإناث في الرقبة لمنع الحسد والعين من الإناث الأخريات، وتوضع على جبين الطفل أو على كتفه.

القطة السوداء

هي قطة لونها يكون أسود كاملاً؛ أي لا يكون لها لون آخر، ويعتقد أن لونها كان عادياً، وكانت مثل بقية القطط الأخرى، ولكن الشيطان تجسد داخلها، فأصبح لونها أسود، وأصبحت عيناها ثريتين، والشيطان دخل فيها ليؤذي الإنسان، وإذا تواجدت القطة السوداء أمام منزل معين، فإن أهل هذا المنزل يعتقدون أن الرزق والملائكة لن تدخل هذا المنزل، فيقومون بنثر الملح الخشن أمام المنزل، وهناك معتقدات أخرى أن القطط السوداء كانت من أجمل القطط، لكن أخذها مشعوذ وقام بالعديد من الطقوس حتى أصبح لونها أسود، وقام بتجنيد جنوده من الجن لإيذاء أشخاص معينين، وهناك أناس كثيرون يتشاءمون من رؤية القطط السوداء خاصة في الصباح، معتقدين أنها شؤم، وأن يومهم ستحدث فيه مشاكل، ويفضلون عند رؤيتها قول (بسم الله) ثلاث مرات، وقراءة آية الكرسي.

طاسة الرعبة

هي صحن نحاسي يتصل به من الوسط صحن صغير مثقوب، محيط به عشرون ثقباً يتدلى منها ما يشبه المفاتيح الصغيرة، وفي الجدار الداخلي للطاسة تكتب آية الكرسي، وطريقة التطيب بها أن تقوم الأم بسكب الماء فيها، ولا تظهرها للشمس ثم تسقي الطفل المريض أو الشخص المرعوب منها، أو تفرق بها اللحم من قدر طبخ فيه.

الأطفال الموق

هم من يولدون ميتين، وهناك مجموعة من الناس يعتقدون أن الأطفال حين يولدون أمواتا ينتقلون إلى الجنة على هيئة طيور تأوي إلى عرش الرحمن، وهم أول من يستقبل أهلهم عند أبواب الجنة، وفي أيديهم الماء يسقونهم إياه، وهم الذين يشفعون لأهلهم يوم القيامة، وطريقة دفن الطفل تتم كما هو متعارف عليه في الدين، غسل الطفل ثم تكفينه.

الحية والحامل

كانت النساء تعتقد في الزمن القديم أن الأفعى الموشكة على الموت إذا مرت أمام امرأة حامل ووقفت على ذنبها فالجنين قد يكون ذكراً، أما إذا استمرت في طريقها فالمولود أنثى، لذلك كانت النساء تجتمع حول هذه الحية وتمسك الحامل عصا وتضرب الحية على رأسها وتقول: «يا حية يا محوية إن كان في بطن فلانة بنت فحوي الحواية، وإن كان ولد شيلي»، فإذا (تحوّت) الأفعى، أي جمعت بعضها كالدائرة فالجنين بنت، أما إذا رمت ذيلها فالجنين ذكر.

خيفة الولد

من الموروثات الشفهية والسلوكية السائدة إلى يومنا في المحافظة على الأطفال وهم يلعبون، أن يطلب فوراً من الطفل الصغير إذا (أُرْكِبَ) أي إذا خاف فجأة أن يبول، ثم يسقونه شربة ماء، وبعد الشرب تذهب الرعبة والخوفة مع التسمية عليه (اسم الله عليك)، ومن العادات أيضاً: أن أم الطفل إذا وقع طفلها أثناء حركته وتأذى، تذهب فوراً من مكانها وتنثر الملح في مكان سقوطه؛ ظناً منها أن الملح يطرد الجن والشياطين من المكان.

طرد العين والنظرة

إذا كان أحد الأطفال ممتلئاً وجميلاً، فإنه يخشى عليه من العين، ويحاول أهله أن يبعدوه عن عيون الناس، فإذا حدث أن نظر إليه أحد نظرة عجب وتوعكت صحته، فإن أمه تسارع إلى عمل عطبة له، حيث تطوي قطعة قماش صغيرة عدة لفات وتشعل طرفها تسمى (عطبة) بطيئة الاشتعال ولا يخرج منها إلا الدخان، وتضع الطفل بين يديها وتبدأ تقرأ عليه رقية خاصة حتى تطرد عنه العين، وتدير يدها التي تحمل العطبة حول رأس الطفل، وتقول في رقيتها: «رقيتك واسترقيتك، من عين أمك، وأبوك وعين أختك وأخوك وعين اللي شافك وما صلى على النبي، عين الجار فيها نار، عين الحسود فيها عود، عين الذكر فيها حجر، عين البنت فيها بشت، اللهم صل على سيدنا محمد وعلى آل سيدنا محمد، حوطتك بالله من عيني وعين خلق الله، إحنا طبخنا عدس، وجيرانا طبخوا عدس اخرجي يا نفس زي المهر ما بيخرج من بطن الفرس، اخرجي يا خاجة زي الحية الدارجة، انطفي يا عين الحسود انطفي»، وبعد أن تفرغ من قراءة الرقية تطفي العطبة بالماء كي تنطفي عين الحسود، وتقول: «انطفي يا عين الحسود انطفي»، ثم تأخذ على إصبعها بعض الرماد الأسود المحترق من العطبة وتضعه كعلامة على وسط جبهة المريض.

الدير أو التبخر

تستخدم هذه الطريقة لعلاج الطفل الصغير الذي يستمر في البكاء دون سبب، كما تستخدم لمنع العين والحسد أو لعلاج بعض آلام الرأس.

المواد المستعملة فيه: شعير مولد يكون مقروءا عليه مسبقا، وشبة وبخور وملح وطحين.

الطريقة: يوضع حجر (الشبة) في إناء ويضاف إليه الطحين والملح والبخور وشعير مولد، ويتم تحريكه حول رأس المريض مع ذكر مجموعة من العبارات والأدعية التي تطرد الحسد مثل: «درت عليك بالله من عيني، وعين خلق الله، عين الحسود بيها عود وعين الذكر بيها حجر وعين الجار بيها مسمار وعين البنت بيها بشت، اخسي يا العين إيلي ما تصلي على النبي».

معالجة الشخص الملموس أو الخائف

يستخدم لمعالجة الشخص الخائف والملموس، العدس والقمح والشعير والملح والطحين وبعض الشعر والصوف ولبن المخيض.

في البداية يخلط العدس والقمح والشعير والملح والطحين، وينثر الخليط في المنطقة التي خاف فيها الشخص، ويكون النثر بالتدريج مع ترديد هذه عبارة «هذا القمح لاولادكو وشعير لخيالك، وملح لزادكو» ثم يقال: «يا سامعين الصوت، صلوا على النبي أولكو محمد، وثانيكو علي وثالثكو فاطمة بنت النبي يا من حس يا من شاف يا من خوَّف (فلان) يذكر الله ويصلي على النبي تقبلوا هدايانا، وتشفوا مرضانا»، ثم يتم خلط الصوف والشعر مع بعضهما وتقطيع الخليط ورمي قطع منه، ثم يرش اللبن المخيض، ويتم قلب جميع المواعين التي كانت تحتوي على تلك الأشياء في المكان وتترك لبعض الوقت، وتتم هذه الطقوس يوم الجمعة مع موعد الصلاة، ويوم الأحد للمسيحيين.

إسورة الخلفة (التابعة)

معتقد قديم، عبارة عن مجموعة من الفئات النقدية (من فئة ٥ قروش أو من فئة ١٠ قروش) تجمع مع بعضها في إسورة، وتلبسها المرأة التي لا تكمل حملها، بمعنى أن مولودها إما يموت وهو في بطنها أو يموت بعد الولادة.

يتم جمع القطع النقدية من سبعة أشخاص يكون أسم كل منهم محمد تيمنا باسم الرسول صلى الله عليه و سلم، ثم تثقب من أطرافها ليتم تشكيلها إسورة توضع في اليد أو قلادة تعلق في العنق، وتبقى طيلة فترة الحمل وإلى ما بعد الولادة.

٢. العلاج الديني – العلاج بالقرآن

الرقية الشرعية

هي قراءة بعض آيات القرآن الكريم على أشخاص مصابين بأمراض روحية حتى يشفوا بإذن الله.

أما عن طريقة التشخيص، والعلاج فتكون كالآتي:

١. يجلس الشخص المصاب بارتياح أمام المعالج مباشرة.
٢. وضع وسادة فوق القدمين ومن ثم وضع اليدين فوق الوسادة، وإغلاق أصابع اليد على بعضها باستقامة للأمام.
٣. على المصاب قول بسم الله أولاً وآخره مع أخذ الشهيق من الأنف، والزفير من الفم لحين اكتمال الرقية.
٤. يقوم المعالج بقراءة آيات الرقية على الشخص المصاب، وآيات الشفاء، بالإضافة إلى الأدعية الواردة من السنة النبوية.
٥. في أثناء القراءة على الشخص تحدث انعكاسات وظهور بعض الحركات غير المعتادة.

يقوم المعالج بمعالجة ثلاثة أنواع من الأمراض التي تصيب الروح:

١. السحر
٢. المس الشيطاني
٣. الحسد

أما السحر: فتكون أضراره كبيرة، منها ما يفرق ويؤدي إلى المرض ويربط ويجلب ويسيطر. والمس الشيطاني: عبارة عن إصابة الإنسان بالمس من الجن والشياطين، واختلاط الروح بالجسد مما يؤثر على إحساسه وشعوره. وأما الحسد: فهو تمني زوال النعمة، سواء نعمة الصحة، أو نعمة الغنى، أو نعمة الجاه.

الوسائل التي يستخدمها المعالج في الرقية الشرعية

١. استخدام العسل في علاج الأمراض الروحية.
٢. استخدام الزيت.
٣. استخدام الخلطات والأعشاب، ووضع يد المعالج على رأس المصاب.

٤. تغطية المصاب وتهديده.

٥. استخدام الإيحاء.

٦. الضرب والضغط على المصاب.

يعالج المعالج أيضا مرض الصرع، وهو خلل مفاجئ يحدث في المخ فيؤثر على وظيفته، ويأتي على شكل نوبات تأتي على نوعين، منها نوبات تشنج، ونوبات نفسية.

علاج العقم بالرقية الشرعية

إذا كان عدم الإنجاب ناتجا عن إصابة غير روحية يتبع الآتي:

١. أخذ الفيتامينات والمقويات .

٢. أكل العسل المقروء عليه سورة الأنعام صباحا ومساءً، مدة (٢١ - ٤١) يوما، مع الدعاء .

٣. أكل التمر يوميا في الصباح لمدة ستة أيام متواصلة.

٤. قراءة سورة المعارج صباحا وسورة الصافات مساءً يوميا مدة ٤١ يوما.

٥. صلاة ركعتين قضاء الحاجة يوميا.

٦. الدعاء المستمر خاصة في جوف الليل: «لا إله إلا هو الحليم الكريم، سبحان الله رب العرش العظيم، أسألك اللهم بموجبات رحمتك وعزائم مغفرتك، الغنيمة من كل بر والسلامة من كل شر، اللهم لا تجعل في مقامنا هذا ذنبا إلا غفرته».

٧. شرب الماء المقروء عليه آيات الشفاء، وآيات الرقية يوميا، ويفضل أن يكون من ماء زمزم، إذا كانت الإصابة ناتجة عن الحسد، وأيضا قراءة سورة البقرة على كمية من الماء والشرب منها والاغتسال بها في مكان طاهر يوميا مدة (٧-١٠) أيام، يضاف إلى ذلك قراءة الفاتحة سبع مرات، والآيات (١-٥) و (٢٥٥-٢٥٧) و (٢٨٥-٢٨٦) من سورة البقرة، وأيضا أواخر سورة الحشر وأواخر سورة القلم، والآية (٤-٥) من سورة الملك، وآخر عشر آيات من سورة الجن، وأول عشر آيات من سورة الصافات، بالإضافة إلى سورة الكافرون والإخلاص والفلق والناس.

علاج تأخر الحمل

تأخر الحمل عند الزوجة دون وجود مانع أو سبب يعيق الحمل عند أحد الزوجين، يعالج بأن يضع المعالج في يده اليمنى ترابا ويقبض عليه، ويضع يده على أسفل ظهر المرأة ويقرأ عليها

آيات محددة ومخصصة من القرآن الكريم ومن الأدعية النبوية، على أن تكون المرأة على طهارة، وتكون المعالجة في أيام الاثنين والخميس بعد العصر حتى غروب الشمس، وعندما ينتهي المعالج من القراءة يرمي التراب في الهواء على أرض خالية، ويقول : «رمينا شرنا عليّ شرنا».

علاج التابعة في الحمل

تعالج النساء اللواتي لديهن التابعة في الحمل؛ أي أن المرأة تنزل مرة أو أكثر بدون سبب، وأحيانا ترتبط التابعة في الحمل لدى المرأة الحامل بأحلام مزعجة ومتكررة، مثل حية تلتف عليها أو تلدها، أو تحلم أنها تقفز من مكان عال ومرتفع، فتعالج بأن يضع المعالج في يده اليمنى ترابا ويقبض عليه، ويضع يده على رحم المرأة، ويقرأ عليها، آيات محددة من القرآن الكريم ومن الأدعية النبوية، وعندما ينتهي المعالج من القراءة، يرمي التراب في الهواء على أرض خالية ويقول: «رمينا شرنا عليّ شرنا».

علاج عسر النفاس

تروي، امرأة تقول:

إذا عسرت ولادة حامل فتكتب هذه العبارات على ورقة وتوضع في الماء بإناء نظيف وتسقى: «بسم الله الرحمن الرحيم الله لا إله إلا هو العليم الحكيم، سبحان رب العرش العظيم، الحمد لله رب العالمين، كأنهم يوم يرونها لم يلبثوا إلا عشية أو ضحاها، كأنهم يوم يدرون ما يوعدون لم يلبثوا إلا عشية أو ضحاها، كأنهم يوم يرون ما يوعدون لم يلبثوا إلا ساعة من نهار» .
وهناك طريقة أخرى: تأخذ المرأة يد (الصننج) اليمنى وتجعلها تحت فخذها.
ولعسر الولادة: أكل التمر، أو شرب مغلي عشبة الشيح، أو الإكثار من شرب الكركديه.
ولإسقاط الجنين: تأخذ المرأة زريعة (الاستنارية) و(القريبون) على الريق فإنه يسقط.

علاج الجلطة بالرقية الشرعية

شرب مغلي حبة البركة المحلى بالسكر مضافا إليه نقطة من العنبر (موجود لدى العطار)، ثم تدليك الجزء المصاب بزيت النعناع ثلاث مرات يوميا، ويقال عند التدليك: بسم الله الخالق الباري القوي الجبار مع آيات الشفاء.

وللعلاج بأسماء الله الحسنى: بسم الله الخالق الباري ١٠٠ مرة، بسم الله الرافع المعز ١٠٠ مرة، بسم الله الوهاب ١٠٠ مرة، كما تقرأ على الماء للشرب وعلى زيت حبة البركة للتدليك.

السحر:

علاج المسحور بالقرآن

تقول امرأة معالجة في فك السحر:

«أصف هذه الوصفة للناس، وأعملها عندي بالدار، لمن يشتكي أهله إنه مسحور، فيتم إحضار ماء زمزم، وأقرأ عليها سورة البقرة كاملة وسورة الصافات كاملة والمعوذات كاملة، ويتم شرب الماء على الريق، إن كان مطعوماً أو مسحوراً، يستفرغ كل شيء، وبإذن الله يشفى».

الاستشفاء بالقرآن الكريم من الاقتران

الاقتران هو مجموعة الجن والشياطين تلازم الشخص، وأسباب الاقتران:

١. الصدمات المفاجئة عند المصاب.

٢. حالات الوهم.

٣. الحسد أو العين.

٤. الخوف الشديد.

٥. المس.

٦. الذهاب إلى العرافين والسحرة للعلاج .

يجب على المصاب أن يخضع لجلسة قراءة من قبل معالج بالرقية الشرعية، وقراءة سورة البقرة يومياً بنية الشفاء مدة أربعة عشر يوماً، وقراءة ما يلي بعد كل صلاة ثلاث مرات مدة ٢١ يوماً، وهي الآيات (١-٥) و (٢٥٥-٢٥٧) و (٢٨٥-٢٨٦) من سورة البقرة.

معالجة الحسد بالقرآن

يعالج الأشخاص المصابون بنظرة حسد، بإحضار بعض التراب ووضع في اليد اليمنى والقبض عليه، ثم وضعه على مكان الوجع عند الشخص المحسود، والقراءة عليه من القرآن الكريم والسنة النبوية وأدعية محددة مخصصة للشخص المحسود، الذي يشترط فيه أن يكون على طهارة، وتكون المعالجة يوم الاثنين أو الخميس بعد العصر حتى غروب الشمس. فإن تئأب الشخص ودمعت عيناه، فهذا دليل الشفاء، وإذا لم يحدث ذلك تعاد القراءة عليه، وبعد الانتهاء من القراءة يرمى التراب في الهواء، على أرض خالية ويقول المريض: « رميننا شرنا على اللي ضرنا»

ولما يرجع إلى بيته يقرأ المعوذات وسورة الإخلاص والفلق والناس، وآية الكرسي على ماء زمزم ويشرب لثلاثة أيام.

علاج ألم المفاصل بالقرآن الكريم

يعالج الشخص الذي يشعر بألم في مفاصله باستمرار، بخلط زيت الجمل وزيت حبة البركة وزيت النعامة ويقرأ على الزيت المخلوط قرآن وأدعية من السنة، وبعدها تدهن المفاصل بالخليط وتلك، ومع ذلك يقرأ القرآن، وعلى الشخص المصاب بعد المعالجة أن يستدفى باللباس.

العلاج بالأذان

هناك عدة طرق للاستشفاء بالأذان من الإصابة الروحية:

١. تكرار الأذان (١١) مرة صباحا ومساءً بنية الشفاء، وتتبع بعدها أدعية الشفاء الواردة في السنة النبوية المطهرة يوميا مدة ٢١ يوما مع قراءة سورة الصافات مرة واحدة صباحا ومساءً.
٢. إحضار كمية من الماء تكفي للاغتسال والشرب، توضع أمام القارئ وهو مستقبل القبلة، فيقرأ عليها الفاتحة وآية الكرسي، وخواتيم سورة البقرة، ويتبعها الأذان ١٤ مرة بنية الشفاء.
٣. يقوم الشخص برفع الأذان بعد الصلاة مباشرة يوميا مدة ٧ أيام بنية الشفاء.

شروط الاستجابة للدعاء خاصة بعد الأذان، أو ما ينبغي أن يكون عليه المؤذن:

١. أن يكون طاهرا.
٢. أن يكون قائما مستقبلا القبلة.
٣. أن يتقن برأسه وعنقه وصدره الدوران يمينا وشمالا.
٤. أن يتمهل في الأذان.

التفاؤل

يتفائل الكثير من الناس عند رؤية حلم، أو حيوان، أو حدث معين مثل:

١. عند دخول طائر أو عصفور أو حمامة، أو فراشة في البيت يعني دخول الخير والرزق لصاحب البيت.
٢. دخول العروس على بيت زوجها باليمين، يعني خيرا.
٣. عند التقاطع بالسلام يعني وجود محبة بين الأشخاص، وحصول تشابك للأيدي، يعني حصول فرح.

التشاؤم

هناك أمور يتشاءم الناس منها قديما وحديثا، مثل:

١. نهيق الحمار في الصباح.
٢. الحلم بفقد أحد الأسنان.
٣. نزول الدم من الفم.
٤. البكاء مع الضحك.
٥. رؤية البومة تحوم فوق البيت، أو نباح الكلاب بكثرة، فيخشون من أن تنزل بأهل البيت مصيبة.

البخت

قديمًا كان الناس يؤمنون بأقوال وتنبؤات ما يدعونهم بالعرافين، حيث يلجأون إليهم لمعرفة حظهم أو طالعهم، فغالبا ما كانت تأتي بصّارة بارعة في إيهام الناس بأنها قادرة على التنبؤ بالمستقبل، أو تدعي أنها قادرة على رد الضرر مقابل مبلغ معين من المال، وتستخدم طرقا عديدة وأدوات (كالبخور والحجارة والفناجين وأوراق الشدة وقراءة الكف)، وأبرز هذه الطرق طريقة الفنجان؛ حيث تحضر البصّارة فنجانا من القهوة، وبعد أن يشربه الشخص ويقوم بقلبه، تقوم برد كل رسمة أو خط في الفنجان إلى تفسير معين، أو توقع حدث ما، وهذه المعتقدات قديمة امتدت إلى المجتمعات الحاضرة.

٣. المعارف المتعلقة بالحيوانات

لجم الحيوانات

هي عملية لمنع صغار الماشية أول ما تبدأ بالرعي من رضاعة أمهاتها لتوفير الحليب، حيث يوضع في فم صغير الماعز التي يسمى الذكر (جدي) والأنثى (سخلّة) قطعة من عود الخشب بالعرض، وتربط من طرفيها بحيط يحيط برأس (الملجوم) ليثبت اللجام. وهناك من يضع (الشملة)، وهي على شكل كيس تحفظ ضروع الماشية من أن ترضعها صغارها، وتربط بخيطين من طرفيها يمتدان للأعلى ليعقدا عند الظهر.

علاج الجرب للأغنام

تصاب الأغنام بالجرب، وهو من أكثر الأمراض التي تصيب الماشية، وعلاجها يكون بطلائها بمادة القطران بعد حك المنطقة المصابة بحجر خشن، وتكرر العملية حتى تشفى الأغنام.

علاج البراغيث عند الأغنام

تصاب الأغنام بالبراغيث التي تؤدي إلى هزالها، وعلاجها أن يتم (تسريبها) بعد القصاص، و(السروب) خلط مييدات حشرية بكمية كافية من الماء وغسل جلود الماشية، ورش (الشيد) في (مراح) -مكان المبيت- يقضي على البراغيث.

علاج التهاب ضروع الأغنام

عندما تصاب الأغنام بهذا المرض؛ أي يميل لون ضروعها إلى اللون الأزرق وتصبح صلبة، كان المربون يُسمّونه هذا المرض بـ(الحظاة) أو (الرفقة)، والسبب وراء هذا المرض عدم نظافة مكان الغنم الذي يسمى (المراح)، فيعالجونها بالكي في مقدمة الرأس، أو عند مؤخرة الظهر، حيث يقوم المربي بإحماء قطعة قضيب من الحديد يسمى (الميسم) إلى حد الاحمرار ويضعه في المكان، وأحياناً كانوا يغطون الضرع بـ(الشملة) بعد دهنه بالسمن البلدي ليلين.

الدورة (الماشية الملموسة)

هي التي تظل تدور حول نفسها مدة طويلة دون سبب معروف، فتلتهي عن الرعي مما يؤدي

إلى هزالها، وقد يؤثر على رضيعها الذي لا يتمكن من رضاعتها لاستمرار حركتها، وعلاجها بالكي على رأسها بواسطة الميسم، فإن لم تعود لحالتها يفضل ذبحها.

الماشية المسهولة

إسهال (هرار) الماشية يضر بها، ويؤدي إلى هزالها، وعلاجها بـ(الفصد) إن كانت من الضأن، وهو أن يتم جرح بعض العروق البارزة من الآذان حتى ينفجر الدم، وإذا كانت من الماعز يربطون خيطا لونه أحمر بذنبتها. وحديثا صاروا يعالجونها بالطب البيطري.

٤. المعارف المتعلقة بالنباتات

الأعشاب والنباتات الطبية

الزراعة

الزراعة أهم عنصر مرتبط بالحياة، خصوصاً أن الاهتمام بها نابع من صميم قلب صاحب الأرض، تبدأ الزراعة في مواسم متعددة، منها في فصل الشتاء، ومنها في فصل الصيف، وهناك مزروعات لا يمكن زراعتها في فصل الصيف؛ في حين أن هناك مزروعات منتجة في هذه الفترة.

زراعة الحقل

في شهر تشرين الثاني، وبعد أن تكون الأرض قد استقبلت الأمطار الموسمية يتم بذار الحبوب كالقمح والشعير والعدس والكرسنة، لتنبت هذه الزروع وفق مواسمها.

عندما تمتلئ سنابل القمح، وقبل جفافها إذ لا تزال سيقان الزرع خضراء يتم جني (الفريكة)، يحصد القمح ويتم تقليبه على النار ثم يستخلصون الحب بدق المحصول بـ(المليجنة) إذا كانت الكمية قليلة، أو بالدرس إذا كانت الكمية كبيرة.

الحصيدة

وعندما يحين موعد جني محصول القمح أو الشعير بعدما تجف الزروع ويميل لون سيقانها للصفرة يبدأون الحصاد، يقتلعون أصول الزرع بأيديهم، أو يحشونها بالمنجل، ويجعلونها أكواما صغيرة تسمى كل كومة (غمر) يتم تجميعها بعدما تكثر لتكون في (حلل) وتكون ما بين كل (حلة) وأخرى مسافة ومحاذاة بعضها في عملية يطلقون عليها اسم (الغمارة).

يبدأ نهار الحصادين من الفجر ويستمرّون إلى وقت الضحى، ثم يستريحون وقت الظهيرة إلى حين الزوال ليعودوا للحصاد إلى ما بعد الغروب أحياناً، وللتخفيف من عناء التعب يرددون بعض الأغاني، منها:

منجلي يا منجلاً

راح للصانع جلاً

ما جلاً إلا بعلبة

يا ريت العلبة عزاً

منجلي يا بو رزة
وشو جابك من بلاد غزه
جانبني حب البنات
والخدود الناعمات
منجلي يا أبو الخرخش
منجلي في القش طرفش

وعندما كان بعض أصحاب الحقول ينهون حصادهم وأحد حيرانهم لم ينه حقله يميلون عليه
بـ(العونة) فيساعدونه لينتهي من حصاد زرعه معهم ولا يتخلف عنهم.

ثم ينقلون محاصيلهم على ظهور الدواب إلى البيادر ووضعها بواسطة (الشليف) وهو قطعة
واسعة من النسيج أو الخيش يوضع بداخله الحصاد، أو بواسطة (القادم) وهو مصنوع أعواد
الخشب الطويلة تصل بينها قطع الحبال، ليتم درسها لاستخراج حبوبها، وبعد إكمال (الدّراس)
على اللوح الذي تجره دابه يقومون بتذريته بواسطة (المذرة) لفصل التبن عن الحبوب، ثم قطف
الحبوب بـ(المقطف) وغربلتها بـ(الغربال) لتكون جاهزة للخبز. أما محصول العدس والكرسنة
فحصادها باقتلاع جذورها بدون استخدام المنجل، ويتم تجميع (غمارها) في كومة كبيرة تسمى
(الحابون)، ورجادها ودراسها كما القمح والشعير.

وقبل درس القمح، ومع الصباح الباكر استغلالا للندى تقوم بعض النساء بتجميع سيقان القمح
الطويلة لتصنع منها (الأطباق) واحدها (طبق) لوضع آنية الطعام عليها، و(المكافي) وتلفظ الكاف
جيما مغلظة واحدها (مكفية) وهي وعاء واسع وعميق توضع به الحبوب.

الزراعة المروية

وعن هذا الموضوع يقول راو: «لابد أن نوضح ما هي المزروعات في منطقتنا التي تزرع في
بداية الموسم الزراعي من كل سنة؛ أي في بداية شهر (٩) تحرث الأرض وتزرع الخضروات المغطاة
بالبيوت البلاستيكية، وعادة في بداية هذا الموسم تزرع البندورة والخيار والكوسا وغيرها من
الخضروات، أما في الموسم الصيفي فهناك ما يسمى بالزراعة الصيفية مثل: الحمص والملوخية
والبصل، وكل هذه المزروعات تحقق في النهاية النفع لصاحب الأرض، وجميع هذه المزروعات
تزرع في معظم مناطق المملكة، لكن أكثر ما تزرع الخضروات في منطقة الأغوار، واليوم تتطور
الزراعة بواسطة البيوت البلاستيكية، والري بالتنقيط والتسميد عكس ما كان عليه من قبل».

الزراعة في البيوت البلاستيكية

يروى أحد المزارعين يقول: نقوم بزراعة الأرض في الوقت الحالي في بيوت بلاستيكية، وتكثر هذه الزراعة في منطقة الأغوار، وقد انتشرت في باقي مناطق المملكة.

ويضيف: نعمل على حراثة الأرض بواسطة (محراث يدوي)، أو بواسطة (التركتورات)، ثم نضع الأقواس الحديدية على طول ٢٥ - ٣٠ مترا، وقبل تغطية الأقواس بالبلاستيك نعيد حراثة الأرض مرة ثانية، وبعد ذلك نقوم بتحضير البذور المراد زراعتها لغرسها وسقايتها، وبعد مضي شهر يتم تعليق خيوط في أعلى الأقواس بطول ٣ متر إلى ٤ متر حتى تصل إلى النبتة المزروعة ليتم سحب النبتة إلى الأعلى كلما زاد نموها.

ويقول: كان الناس قديما يزرعون الخضروات مكشوفة إلى جانب القمح والشعير وغيرها من النباتات.

الدخان القديم

هناك ثلاثة أنواع للدخان:

١. الأصفر.

٢. الأعطر.

٣. الأسود (الهيشي) وهو أثقل الأنواع.

يزرع الدخان في المناطق الساخنة، من (بذور) تسمى (السكب)، وينمو بسرعة؛ إذ يحتاج من ثلاثة إلى ستة أشهر، ولا يقطف إلا في وقت الفجر، كما يجب حفظه أثناء النقل في مكان معتم وعدم تعريضه للشمس.

وعند وصوله للبائع جافا فإنه يعمل على فركه على ظهر غرابل، وتتم تنقيته من الأعواد، ثم يوضع في أكياس من القماش ويعرض للبيع، ويتم لف (السيجارة) منه بواسطة أوراق صغيرة ورقيقة جدا، وهذا الدخان يعده بعض الأشخاص أفضل من الدخان المصنّع؛ لأنه لا تدخل فيه زيوت أو قطران، أو أية مادة مصنعة، ويضع المدخن مادة الدخان هذه في علبة مصنوعة من حديد صغيرة الحجم.

زراعة دخان الهيشي

في البداية تحرث الأرض ويتم تتليمها، وفي شهر (٤) تزرع أشتال دخان (الهيشي) في التلوم وتتم سقايتها أول زراعتها، وخلال من شهرين إلى ثلاثة شهور يكتمل نمو الأوراق، فالأوراق من الأسفل يبدأ لونها بالاصفرار وتتساقط فيتم التقاطها أيام الندى، وتسمى (السقط)، وأما الأوراق العليا فتبقى خضراء ويتم جنيها بواسطة مقص، ثم تجرد من الأعواد، وتنشر على التراب وتقلب من فترة لأخرى، وعندما يشتد الحر تغطي بقماس أو خيش، لحماية لونها من حر الشمس، والنبته التي تم قطفها تطلق أوراقا جديدة بعد فترة يتم قطفها، لكنها بكمية وبجودة أقل من الحصاد الأول.

زراعة الدخان الأحمر

وهي من عمليات الزراعة الأساسية في تزويد شركات التبغ بالمادة الخام لصنع الدخان، حيث تتم في البداية حراثة الأرض وتقليمها وزرع الأشتال، وتستغرق عملية الزراعة مع القطاف من شهرين إلى ثلاثة شهور، وتبدأ الأوراق تأخذ اللون الأصفر ويكون ذلك في البداية من أسفل النبتة، وعندما تصبح الورقة صفراء أو خضراء مائلة للاصفرار تقطف من الشتلة، وهكذا حتى تنتهي جميع الأوراق عن النبتة، بعد ذلك تبدأ عملية (الشك)؛ وهي وضع هذه الأوراق بواسطة إبرة وخيط يكون طوله من متر إلى متر ونصف، ثم تعلق هذه الخيطان على ما يسمى (الحقايل) وهي عبارة عن أوتاد حديد أو خشب إلى جانب بعضها يتم وضع الدخان عليها بحيث يكون مرتفعا قليلا عن الأرض، وتغطي أثناء الليل حماية من الندى، لكي لا يصبح لونها أسود، ثم تكشف نهارا للشمس حتى تجف الأوراق على الأحقال، وعندما تجف تماما تندى؛ أي تبيت من دون غطاء في الليل كي يستطيعوا فكها وهي رطبة حفاظا على أرواق الدخان من التهشيم، تربط كل أربعة خيطان مع بعضها وتسمى (الكبش)، ثم تنظف الأرض بواسطة مشط الأرض وتوضع الأكباش على التراب، وتترك لأول يوم حتى تجف من ماء الندى، وتقلب بلطف، ثم يحضرون بلاستيك (مشمع) ويغطي به عن الندى والشمس، حتى تأخذ جميع الأوراق اللون الأصفر، وتسمى طريقة الكمر، ثم يندى مرة أخرى قبل رفعه عن الأرض، ثم يحمل بسيارات تحميل، ويوضع في (المغر) لتوفر الرطوبة، ثم يحضر قالب خشب تفرش في أرضيته قطعة خيش، ثم تحل خيطان الكبش عن بعضها، حيث يصبح كل خيط لوحده ويوضع في وسط الصندوق مع الضغط عليه، بعد ذلك يوضع غطاء للصندوق ويربص به الدخان بالضغط عليه بقوة، ثم تفك جوانب الصندوق، ويصبح الدخان مكبوسا فيما تسمى (البالة) التي تغطي بالخيش الذي وضع أسفل القالب في البداية بواسطة رفعه من الجوانب، وبذلك يصبح الدخان ملفوفا بالخيش، ويخاط الخيش مع بعضه، ويورد لشركات الدخان (التبغ).

الأشجار

التطعيم أو التركيب (تطعيم اللوزيات والزيتون)

يتم تطعيم الأشجار ذات الثمار غير المرغوب بها ببراعم أشجار أخرى لتحسين نوعية ثمارها، وتتم عملية (التركيب) لأشجار اللوزيات والزيتون خلال شهري أيار وحزيران، حيث يتم في البداية اختيار الأغصان المراد تركيبها، ويراعى أن تكون متناسقة وغلظتها، يؤخذ الغصن من شجرة أخرى يكون ثمرها جيدا، وتؤخذ منها العين (ويقصد بها البرعم من طرف الغصن)، يتم قص الأغصان المراد تركيبها وتعريضها من الأوراق بالكامل، ثم يعمل الشخص جرحا أفقيا بطول (١,٥-٢ سم) وفي منتصف الخط الأفقي، يأخذ جرحا عموديا لا يقل عن (٢) سم ليكون على شكل الحرف (T)، ثم يتم فتح الجرح بسكين مخصصة للتركيب، وتؤخذ العين عن الغصن الذي أخذ من الشجرة ذات الثمر الجيد؛ وتركب مكان الجرح، ثم تربط عليها قطعة قماش لتثبيتها، تلف بالكامل ما عدا العين فقط تبقى ظاهرة، بعد عشرين يوما تقريبا تثبت هذه التركيبة، ويفك الرباط عنها، وبهذا ينتج فرع جديد داخل الشجرة من نوع آخر أفضل، وكل أشجار اللوزيات تركب على الأنواع الأخرى من الأشجار اللوزية مثل (المشمش، الكرز، اللوز، دراق، خوخ، برقوق)، وبذات الطريقة يتم تركيب الحمضيات (الليمون بأنواعه والبرتقال والجريب فروت والبوملي، والمندلينا والكلمنتينا والخشخاش)، والتفاحيات وتشمل (التفاح بأنواعه والسفرجل والأجاص)، واللبنيات مثل التوت والتين والسماق والجوز، وأشجار مثل الأسكندنيا فكل هذه الأنواع تركب على بعضها؛ لأن من أهم أسباب نجاح التركيب أن تكون الأشجار ذات بذور متشابهة.

وأما الجوافة والدوالي (العنب) تركب بطريقة القلم وتسمى الخشب، وسبب ذلك أن أغصانها ليس لها لحاء غليظ فقشرتها رقيقة، حيث يتم أخذ عينة من شجرة ثمارها جيدة، ويتم عمل جرح في الشجرة المراد تركيبها بسكين حادة بطول (٥-١٠) سم تقريبا، وتنشر العينة يدويا بطريقة السهم؛ أي أن يكون طرفها حادا، وتدخل في الجرح بأن يكون الطرف الحاد داخل العود، وتوضع مادة اسمها (القوما) لغلغ الجروح الخشبية وحفظها من الهواء، ويتم ربطها ربطا محكما لمنع دخول الماء والهواء على الجروح، ولا يفك الرباط عنها، حيث تفك وحدها مع النمو التدريجي، وتتم هذه العملية ما بين منتصف شهر شباط إلى منتصف شهر آذار.

وهناك تركيب لأشجار الزينة (الجوري) يتحقق بطريقة العين، حيث تُشكّل الشجرة نفسها أكثر من لون، ويكون للتركيب عِدّة خاصة؛ سكين خاصة، ويُفَضَّل غسل السكين بعد كل استعمال لتجنّب نقل أي مرض من شجرة لأخرى.

التقنيب (تقليم الأشجار)

يتم تقليم الأشجار عادة بعد انتهاء (المربعية) خوفا من تأثير البرد على الجروح الناتجة عن التقنيب، وكان يقولون: «بعد المية ما دير بالعود»؛ أي تبدأ بالتقليم عندما تبدأ أغصان الدوالي بإنزال الماء من العيدان، والتقليم هو إزالة الأغصان الناشفة وذات النمو غير الطبيعي، وكذلك الأغصان العالية التي يصعب الوصول إليها، ثم تفريغ التشابك بين الأغصان لمحاولة مرور أشعة الشمس داخل الشجرة، كي تنضج الثمار مستقبلا بشكل جيد، كثمار الزيتون وأشجار اللوزيات التي تزال منها الأغصان العالية التي تسمى العتمة النامية، وذلك ليكون نمو الشجرة من جميع الأغصان بذات السوية، وتسهيل عملية القطاف والرش، أما بخصوص تقنيب الدوالي تقصر جميع الأغصان على مستوى خمس عقل لكل عود، ويفك التشابك الداخلي إذا كان هناك تشابك، وتقص الأغصان الجافة.

أما أشجار الزينة فيتم تقليم رؤوس الأغصان كاملة، كي تأخذ الأشجار شكلا دائريا لتعطي منظرا أجمل، ويزال التشابك بين الأغصان.

وعملية تقليم الأشجار تتم سنويا لتبقى الشجرة قوية، وشكلها جميلا، ويستعمل في هذه العملية مقص الدوالي/سكين/ ومنشار خاص بعمليات التقليم.

قطاف الزيتون

يبدأ قطاف ثمار شجر الزيتون عادة في بداية شهر (١١) باستخدام أدوات معينة مثل: (السفيح والسيية والعصا والبرميل)، وتتم عملية القطف بمساعدة أهل والأقارب، وتبدأ بفرد (السفيح) أسفل الشجرة ليتساقط حب الزيتون عليه فيسهل جمعه، و(السفيح) هو مجموعة من الشوالات المخاطة مع بعضها، ثم يتوزع القطافون على دوائر الشجرة من جميع جوانبها ويبدأون بجرد الأغصان بأيديهم لتخليص الثمار، ويصعد آخرون إلى وسطها لجني ثمار الأغصان العالية، والأمكنة التي لا تصلها الأيدي يستخدمون (البرميل) للوقوف عليه والوصول إليها، والأكثر علوا يضطرون للصعود على (السيية) وهي سلم مزدوج يمكنهم من الوصول إلى الأغصان المرتفعة، وقد يستخدمون العصا لإسقاط حبات الزيتون البعيدة، ثم يجمعون ما تم قطفه ويضعونه في أكياس (شوالات) ليتم تجميعه في مساحة واسعة في البيت مع ما يتم قطافه لاحقا لإرساله للمعاصر لاستخراج الزيت منه. يتناول القطافون وجبتي الإفطار والغداء في الحقل أثناء استراحتين قصيرتين استغلالا للوقت، ويبقون يعملون من الصباح الباكر، ويتوقفون عن العمل حين لا يستطيعون رؤية الثمار بعد الغروب.

علاج المنّ على الأشجار

(المن) هو نوع من الفطريات تبدو على أوراق النباتات تحدّثه حشرة، وللتخلص من (المن) تتم مكافحة الحشرة باستخدام المبيدات الحشرية.

ويصيب المن النباتات البيتية مثل: النعنع، والزعر، والبقدونس، والميرمية، ويمكن مكافحته باستعمال المنظفات (الكماوية) إذ تخلط بالماء ويتم رشها.

الفزاعة (الشرشوح)

هي إحدى العادات والممارسات المتعلقة بالزراعة في منطقة السلط، 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.

طريقة زراعة الباميا

يهيئ المزارع الأرض بحراثتها مرتين على الأقل، مرة بعد أن ترتوي من ماء المطر، وتكون أواخر شهر (١) أو أواسط شهر (٢)، والمرة الثانية حتى أواسط شهر (٣) للتخلص من الأعشاب التي تكون قد نبتت بعد الحراثة الأولى، وتفيد الحراثة الثانية في تليين التربة، ثم يعمل على إحداث التلوم في الأرض، وهي خطوط يترك أثرها (عود الحراث).

تنقع بذور الباميا في الماء مدة يوم كامل حتى تلين قشرتها ليسهل نموها، ثم يعمل المزارع على إحداث حفر صغيرة متوالية في كل تلم وبعمق حوالي (١٠سم) ليصل إلى رطوبة التربة ثم يضع عددا من حبات البذور ويغطيها بالتربة الذي أخرجه من الحفرة، وكلما كان تراب الغطاء ناعما ورطبا كان أسهل لاندفاع برعم البذرة، ومنهم من يستخدم (المحقان) للزراعة، وهو أنبوب معدني مدبب من الأسفل لسهولة انغماسه بالتربة، ومن الأعلى له وعاء توضع فيه البذور لتسقط من خلال الأنبوب إلى باطن الأرض، ثم يسكب بعض الماء لتبقى البذور رطبة، وكلما انتهى من تلم انتقل للتلم الذي يليه.

عادة تنبت أكثر من شتلة في الحفرة الواحدة، فيعمل المزارع بعد أقل من شهر من ظهور النباتات على إزالة الشتلات الزائدة في عملية يقال لها (التفريد)، ويبقى على شتلة واحدة أو شتلتين في كل حفرة لكي تنمو بشكل أفضل، ثم يعمل على (نكش) الأرض بواسطة (فأس) صغير، أو (مجرفة) لتلين حول النباتات، وعندما تنتج ثمارها يتم جنيها صباحا بطريقة (القصف) وهو ثني ساق الثمرة فتتنقص بسهولة، وتترك بعض الحبات لتكبر ليحصلوا منها على البذور للمواسم المقبلة.

الأعشاب والنباتات الطبية

القريش

يجمع حب القريش من شجر الزراب في أشهر الصيف، يتم وضعه على قطعة قماش نظيفة وتحت أشعة الشمس الساطعة حتى تتفتح الحبات لاستخلاص بذورها في وعاء بطريقة النفض، ويستخدم بإضافته إلى مغلي معقود العنب والخبيصة، ويؤكل كتسالي كما الحمص (المحمص) -القضامة-.

الحلبة

عبارة عن حبوب تشبه حبوب القمح، تزرع بنفس طريقة القمح أوائل الربيع؛ أي تبذر في الأرض وتدرس ويستخرج منها الحب.

تستخدم لتخفيف الوزن مع أنها تعمل على فتح الشهية، كما تستخرج منها كميات كبيرة من الزيوت، وتستخدم في صنع بعض الحلويات حيث تضاف مع السميد لصنع (الهريسة).

والحبلة يمكن أن تؤكل مطبوخة، أو تشرب بعد غليها بالماء، وتعطى للمرضعات اللواتي يعانين من قلة إدرار الحليب، وأيضا تساعد على التخفيف من أوجاع الصدر، خصوصا الربو والسعال، وتعالج عسر البول.

البابونج

البابونج: نبات عشبي حولي يبلغ ارتفاعه نحو (١٥-٥٠) سم، ساقه سريعة النمو كثيرة التفرع، ويزهر بعد (٦-٨) أسابيع من إنباته، ويعد من أشهر النباتات الطبية الشعبية، ولا يكاد يخلو منه بيت، ويمكن خلطه بمستحضرات أخرى كخلطة الزهورات، يدخل عطره التفاحي في عدد لا بأس به من المستحضرات الطبية.

يستعمل عن طريق شربه في معالجة المغص المعوي، ويحفف من آلام الكلى وحرقة البول في التهابات المثانة، وأيضا يستخدم ككبخيرة للاستنشاق في معالجة التهاب القصبات الهوائية والأنف والحنجرة ويقلل من حدة السعال، ويساعد البابونج أيضا في علاج التهاب الفم والتهاب الأظافر، ويستعمل كذلك في الشم (معالجة أنفية) للمساعدة في معالجة الزكام المحتقن، والزكام المزمن الممتن، ويستخدم أيضا في الاستحمام للجسم الذي يعاني من حساسية الجلد، وكمادات فاترة للتلطيف من ألم العين المصابة بالرمد، والجفون المصابة بالغدة الدهنية، ومقاوم للأرق.

الحناء

الحناء نبات معروف منذ قديم الزمان، وما زال إلى الآن، حيث إن النساء يستخدمونه للزينة في تغيير لون الشعر وتخضيب اليدين، وتستخدم في معالجة بعض الأمراض الجلدية:

١. حب شباب.

٢. الحروق، حيث يوضع على الجزء المحروق للتخفيف من الألم.

٣. علاج الثآليل.

٤. توضع على الجروح حتى تلتئم.

الحصلبان (إكليل الجبل)

هو نبات عطري له رائحة زكية تشبه رائحة الكافور، يستخدم كشجر زينة إذ يتراوح ارتفاع شجيراته من متر إلى مترين، وله فوائد كثيرة تساعد في شفاء بعض الأمراض مثل الإسهال والاستفراغ والتهابات المسالك البولية.

يستخدم منقوع الحصلبان في ماء مغلي، ولا يتم غليه كي لا تتطاير الزيوت العطرية التي فيه جراء عملية الغلي، وهذه العشبة مفيدة في معالجة وجع المفاصل والروماتيزم، ومفيدة أيضا للمغص وألم الشقيقة، ومشاكل الكلى وسعال الربو، كما أنها تنظم دقات القلب، وتنشط الذاكرة وتقوي الدم، ومفيدة في إدرار البول، وتنظيم الحيض عند النساء، وجعل الشعر قويا ومتماسكا بتدليك فروة الرأس.

زراعته: تكون زراعته في مكان مفتوح أو في حديقة المنزل، ولا يحتمل برودة الطقس، لذا يجب أن يعيش في مكان مشمس.

الحُميض

نبات حولي، يكتمل نموه في فصل الربيع، لون أوراقه أخضر شاحب، ثنائي التفرع، أوراقه مستديرة عند الطرف، منه أنواع تنبت برية، وأخرى تزرع، ويعد من البقول الحقلية، يستخدم مع السلطات، أو تصنع منه المعجنات (الفطائر)، وعشبه مزيل للسمية، ولعصيره مفعول ملحوظ، فهو مدر للبول، ملين للمعدة، فاتح للشهية، مهدئ لآلام الأسنان، ويمكن أن يكون على المدى الطويل علاجا لبعض المشاكل الصحية وبخاصة تلك المتعلقة بالسيلان المعوي.

والحميض يعمل منه شراب ينفع للحكة والجرب والحصبة والجدرى، والسعال الحاد، ويحضر شراب الحميض بأن يعصر من أعشابه، أو تطبخ الأوراق حتى تنضج ثم تصفى.

الشاي الأخضر

نوع من الأعشاب غير المختمرة كما الشاي الأسود، وهو معروف منذ القدم، وأول من اكتشفه الصينيون، وهو مفيد جدا، فالأطباء ينصحون بتناوله، وإن كان بعض الناس لا يستسيغون طعمه.

أهميته:

١. يحمي القلب من الأمراض وتصلب الشرايين.

٢. يساعد على حرق الدهون.

٣. يمنع رائحة الفم الكريهة.

٤. مفيد للبشرة والشعر.

٥. يحمي اللثة والأسنان.

طريقة زراعته:

يمكن الحصول على الشاي الأخضر من المحال التجارية، ويمكن زراعة شتلة منه، ويحتاج الشاي الأخضر لمياه كثيرة، فتجب سقايته يوميا، ولا ينبت في الحر الشديد مع قلة الماء، وهو من النوع الذي يتمدد ويتوسع في الأرض ويعمر، وعند قطفه يجب غسله من التراب وتجفيفه قبل استعماله.

طريقة عمله:

يتم غلي الماء، ثم توضع أوراق الشاي الأخضر في الماء المغلي، وتترك مدة خمس إلى عشر دقائق، ويمكن إضافة السكر إليه حسب الرغبة.

الميليسيا

تعالج عشبة الميليسيا بعد غليها بالماء وتركها لمدة التوتر والاكئاب، والأرق وتعمل على تهدئة الأعصاب، ويمكن إضافة بعض أوراقها إلى الشاي لإكسابه نكهة والاستفادة من خصائصها.

المردكوش

تضاف عشبة المردكوش الناشفة إلى الماء المغلي حتى تنقع، وبعد ذلك تصفى وتشرب، تعالج الكآبة والكبت والأرق، وتهدي الأعصاب، وتمنع حصر البول وتخفف من ألم الحيض عند المرأة، وتنشط الكلى والكبد والمعدة، وتطرد الغازات، كما أنها مفيدة للرشح والربو، وتفتح مجرى النفس.

الثوم

يستخدم الثوم في المعالجة ببلع فصين منه على الريق، أو من خلال دقه وإضافته إلى اللبن وشربه، فيفيد في منع الإسهال، وتلين الشرايين، ويقتل الديدان في الأمعاء، ويدر البول، كما يعالج التهاب الأذن من خلال غلي الثوم مع زيت الزيتون على النار ووضع نقط من الزيت في الأذن الملتهبة مع خمود الحرارة، كما يعالج الثوم الشقيقة في الرأس من خلال دقه وخلطه مع الزيت ودهن جلدة الرأس به.

الخبيزة

الخبيزة نبتة برية تنمو وحدها في المناطق السهلية، وبين الزروع، ويكثر وجودها في فصل الربيع، يؤخذ منها الورق ويغسل ويفرم ثم يضاف إلى البصل المذبل بزيت الزيتون، وقد يضاف إليها الليمون أو السماق، والخبيزة مفيدة لمن لديه نقص في الحديد، وأيضا مقاومة لشيخوخة الجسم، وبزرها مفيد للحلق (الكحة)؛ فقد كانوا يأكلونه مع العسل كعلاج.

البقدونس

نبات عشبي ثنائي الحول، يحتوي على فيتامين (ب) وفيتامين (أ)، بالإضافة إلى تربعه على عرش المقبلات بجانب المائدة، ومن فوائد البقدونس واستخداماته الطبية:

١. مدر للبول.
٢. يقوي العضلات.
٣. منشط للذاكرة.
٤. وفاتح مميز للشهية.
٥. مقاوم مميز لأمراض البرد.
٦. ينفع في مختلف برامج الحماية الغذائية.

٧. يساعد في تحسين نضارة الوجه.

٨. يساعد في تحسين نظام المناعة في الجسم.

٩. يعالج النمش في البشرة، وذلك بغسل الوجه بمغلي الأوراق والجذور بنسب، وذلك الجلد بأوراقه المهروسة لوقايته من البعوض.

القضامة الزرقاء

هي ثمار شجر البطم، تؤخذ من الشجرة عندما تنضج؛ أي يصبح لونها أزرق مخضر، والذي يكون في البداية أحمر، تجمع حبات القضامة عن طريق تقصيف العيدان التي يوجد عليها الثمر، ثم وضعها في كيس خيش، ولا بد أن تقطف بلطف لأن الحب سريع السقوط من العيدان، وهناك من يقوم بفرش الأرضية تحت الشجرة، ثم يهز الشجرة أو يطررها بالمطارق (العصا) لتساقط حبات القضامة على الفراش، وتجمع بعد ذلك لتوضع في الماء للتخلص من الشوائب التي تطفو على وجه الماء، ثم تنشر في الشمس حتى تجف من الماء، ثم تخزن.

هناك من يستخدم هذه القضامة كمبدأ القهوة الحلوة؛ عن طريق تحميصها في البداية على النار، ثم طحنها بالهاون، ونشرها بعد ذلك في الشمس، وتوضع عليها بعض القهوة الحلوة؛ لأنه يوجد بها مادة زيتية كثيرة، وعند الطحن، قد تلتصق مع بعضها، فوضع القهوة معها يساعد على تفكيك أجزائها، وتستخدم القضامة الزرقاء كعلاج للمعدة ولآلام الصدر والحساسية والزكام والرشح، وهناك من يأكلها حبا، عندما تخلط مع القريش والقلية في أيام الشتاء.

النعنع

هو نبات عطري طبي له رائحة زكية، وأوراق ناعمة ذات خطوط رفيعة، يستخدم في مجالات متعددة؛ حيث يستخدم لعلاج الأطفال والكبار في حالات المغص، وتهديئة الأعصاب وتليين الأمعاء، كما يستخدم مع الليمون للمغص المعوي.

وتستخدم أوراق النعناع لإضافة نكهة طيبة مع الشاي، وتضاف كذلك إلى السلطة، وإلى تتبيلة المحاشي إما خضراء أو بعد تجفيفها، حيث تجفف الأوراق ثم تفرك باليدين وتحفظ لاستخدامها عند الحاجة، كما يستخدم النعنع لعلاج الاستفراغ عند الأطفال، ويهدئ المعدة.

الميرمية

نبته الميرمية عبارة عن شجيرة صغيرة تنمو في الأماكن الظليلة، تحمل أوراقا بسيطة ومتقابلة، تفصلها طبقة وبرية، تزرع في البساتين بين الأشجار، أو في أفنية البيوت، تستخدم لأغراض كثيرة، منها:

١. مغلي الميرمية يساعد في علاج الاضطرابات العصبية وتسكين أوجاع الرأس، وآلام البطن.
٢. تستعمل كتوابل في حشو الدجاج واللحوم لزيادة النكهة.
٣. أيضا تستخدم مع الشاي لإعطائه نكهة طيبة خاصة في أيام الشتاء.
٤. توضع مع الأرز لإعطائه نكهة مميزة.

الزنجبيل

الزنجبيل مفيد وذكره في القرآن الكريم دليل على فوائده الكثيرة، أهمها تقوية الذاكرة ومعالجة أمراض الربو والرشح، ومرض النقرس، وأيضا يساعد على علاج عرق النسا ويخفف ألم الظهر، وشراب الزنجبيل حارق للدهون، ويخفف من التهابات المعدة، وينشط الكبد ويطرد السموم، ويخفف من التوتر والأرق والدوار والغثيان.

والزنجبيل يقوي مناعة الجسم، ويهدئ الأعصاب ويعالج أمراض المفاصل، وأحيانا يستعمل الزنجبيل المطحون كبهارات للأكل.

الشומר

عبارة عن عشبة نباتية طويلة ذات أوراق مركبة ومجزأة، ينبت الشומר في فصل الربيع ويستمر غضا طيلة فصل الصيف، يستعمل الشומר عدة استعمالات: بوضعه في السلطات، وإضافته إلى بعض الشوربات.

يؤكل كخضار طازجة، وهو مغذي للأطفال وضروري للمرضعات؛ لأنه يزيد من نسبة الحليب عند المرضعة، يساعد في معالجة السعال والربو، ويفيد في معالجة الالتهابات المعوية والتهاب الجهاز البولي.

الطب الشعبي

علاج الدُّمْلَة

يعالج الدمْل بـ(الصَبْخَة)، وتتكون من عشبة الخبيزة، تغسل سبع مرات وتدق حتى تصبح ناعمة، ويتم غليها بقليل من الماء حتى يتبخّر، ثم تبسط على ورقة وتوضع على مكان الدمْل وهي دافئة وتربط لليوم التالي، تعمل الصَبْخَة على تليين منطقة الدمْل وتساعد على انفجاره لينزف الصديد، وهناك طريقة أخرى لعمل (الصَبْخَة) بأن تسخن بصلة على النار حتى تضر، ثم توضع طبقات منها أو شرائح على مكان الدمْل وتربط لليوم الثاني، كما يمكن إعداد (الصَبْخَة) بواسطة قطعة عجين غير مملحة، يتم تسخينها بالزيت ثم وضعها على المكان بنفس الطريقتين السابقتين.

علاج ارتفاع حرارة الجسم

يعالج ارتفاع الحرارة عند الإنسان:

١. تخفيف الملابس والأغطية عنه، خصوصا إذا كانت قطنية.
٢. وضع الأرجل في وعاء يحتوى على الماء والخل، أو وضع قطعة قماش مبللة بالماء البارد على الرأس.

علاج آلام المفاصل

يعاني أناس كثيرون من آلام المفاصل خصوصا مفاصل الأرجل في منطقة الركب، ولعلاج هذه الآلام يوضع ملح في مقلاة على النار لتسخينه إلى الدرجة التي يستطيع فيها جسم الإنسان تحمل الحرارة، ثم تبلل قطعة قماش يتم وضعها على مكان الألم إلى أن تلذعه حرارة الملح، وتكرر العملية عدة مرات، ثم يربط على مكان الألم إلى الصباح.

علاج الثالول

الثالول: بروز لحمي زائد مؤلم وذو منظر مشوه، أكثر ما يظهر في الوجه واليدين، وقد يظهر في أماكن أخرى من الجسم، وطريقة علاجه: يتم تحضير عدد من حبات الشعير مساو لعدد التآليل وحبّة كوسا، يبدأ المعالج بإمساك حبّة شعير ويسأل الشخص المصاب «شو هذا»، فيقول له: «هذه ثالوثة» فيقول المعالج: «باسم الله على الثالولة»، ويغرس حبّة الشعير الأولى في حبّة الكوسا، ويبقى

يسأله هكذا، ويردد الكلام نفسه إلى أن ينتهي من غرس حبات الشعير في حبة الكوسا، ثم يتم دفن حبة الكوسا في مكان مهممل، فكل ما ذبلت حبة الكوسا تذبل الثآليل معها.

وهناك طريقة أخرى تتم بكي الثالول بعود حمص جاف بعد حرقه على النار، أو بنبات التوت، حيث يقطع من شجر التوت عود صغير، يوضع على النار حتى ينزل منه ماء خفيف يتم (لكع) -شبه الكي- موقع الثالول ويضغط عليه لفترة، كما قد تعالج الثآليل بحليب التين الذي تنزفه ثمار أوراق التين عند نزعها عن الغصون.

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 (القذحة)، 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 القذحة، بعد وقت يتم نثر مسحوق الحمص النيئ على موضع الحرق ليعمل على إثارته، وتستمر العملية لأيام حتى يخرج الصديد من موضع الكي.

علاج التهاب اللوزتين

التهاب اللوزتين، أو نزول اللوزتين، له أسباب كثيرة، هي:

١. النوم على وسادة عالية.
٢. شرب المشروبات شديدة البرودة.
٣. الصوت العالي الحاد.
٤. التوتر والضغط.

طريقة علاجه:

يعطى المريض فصاً واحداً من الثوم ومعلقة عسل وعصير حبة ليمون، حيث يدق فص الثوم ويضاف إلى العسل والليمون ثم يخلط في فنجان ويشرب، كما تعالج عن طريق التدليك بزيت

الزيتون الدافئ من أسفل الرقبة (جهة الصدر) إلى الأعلى أسفل الأذن، حتى يشعر المريض أن اللوزتين قد رفعتا.

وتذكر معالجة شعبية مختصة وصفات علاجية أخرى لالتهاب اللوزتين هي:

١. أخذ كوب شاي مغلي ومضاف إليه الليمون بدون سكر.
٢. ملعقة صغيرة من طحين السمسم مع عصير ليمونة مع كوب ماء ساخن، والغرغرة به ثلاث مرات.
٣. غرغرة بالماء والملح لتخفيف الألم.
٤. هناك أعشاب مستخدمة في علاج التهاب اللوزتين، كالبابونج والقرفة والزنجبيل وحب البركة.
٥. تناول خمسة فصوص من الثوم مفيد جدا.
٦. تناول العسل والليمون مفيد أيضا.

علاج الدهنيات وشرابين القلب

تعالج الدهنيات وشرابين القلب بإضافة عشبة الزعرور إلى الماء المغلي حتى تنقع، ثم يصفى الماء ليتم الشرب منه مرة في الصباح وأخرى في المساء، أو بأكل الباذنجان نيئا.

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 خارجا، وطريقة ثالثة 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 مرارا، 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 يفرّك مكان اللسعة بالملح فركاً جيداً.

علاج لسعة الدبور

يستخدم لعلاج لسعة الدبور لبن التين؛ حيث يوضع على مكان اللسع، أو يفرّك مكانها بالثوم أو البندورة، وهناك من يستخدم التراب الأحمر بعجنه بالماء حتى يصبح طيناً، ويفرك به مكان اللدغة، وهناك من يفرّكها بالملح، حتى ينزل الدم من مكانها .

علاج طرد الغازات

يعالج انتفاخ البطن بوصفة تساعد بتناول حب الكمون المطحون ناعماً صباحاً على الريق لتخفيف الألم وطرده الغازات.

وتذكر معالجة شعبية وصفات علاجية أخرى لانتفاخ البطن هي:

١. أخذ أصول (البسباس) وتجنّفها، ثم دقها ناعماً وخلطها مع العسل مع قليل من الزيت.
٢. أخذ قشور الرمان وجعلها في قدر وغمرها بالماء ثم غليها حتى ينش ثلث الماء، ويتم شربه دافئاً على الريق ثلاثة أو خمسة أو سبعة أيام.
٣. أخذ حشيشة مرارة الخيل، وعروق السكوم، وطبخها بالزيت بعد سلقها، وتؤكل لثلاثة أيام.

علاج مرض الصدفية

الصدفية مرض يصيب الجلد، وتعالج بطحن الفاصوليا البيضاء على شكل بودرة ناعمة، وإضافة زيت الزيتون إليها، وخلطها جيداً، ثم وضعها على مكان الصدفية على شكل مرهم.

علاج الشقيقة

الشقيقة صداع نصفي يأتي على نوبات طويلة، لها طريقتان في المعالجة:

- الطريقة الأولى:** دق الثوم وإضافة زيت الزيتون إليه، وخلطه جيداً ودهن جلدة الرأس به.
- الطريقة الثانية:** إضافة عصير رأس بصل إلى اللحمية ثم يضاف عصير حبة ليمون وقليل من مسحوق القهوة، ثم تخلط جيداً وتوضع على الرأس مدة نصف ساعة.

علاج الشقيقة والصداع عند الأطفال

بالنسبة للصداع يعالج بالطرق الآتية:

١. خلط السمن مع الطحين، ومسح الرأس بالكامل.
 ٢. وضع قطعة من العجين على جبهة الطفل بواسطة قطعة القماش.
 ٣. سحب أو نتف بعض الشعر من مقدمة الرأس (الجبهة).
- أما بالنسبة للشقيقة، فتعالج بدق الشوك وخلطه بالزيت ثم وضعه على مكان الألم.

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 حصوة الكلى

حصوة الكلى عبارة عن حصيات متجمعة في الكلى من الترسبات، وتعالج شعبيا بإحدى طريقتين:

الطريقة الأولى: عصر ليمون وشربه على الريق مرة في الصباح وأخرى في المساء.

الطريقة الثانية: غلي عشبة العليق وحب القهوة الخضراء دون تحميص مع الماء، ويتم شرب المغلي على الريق لعدة أيام.

علاج الجرح

تعالج جروح البدن بوضع دهن (لية) -ذنبه- الخروف بعد تذويبها بوعاء على النار على الجرح ليلتئم ولمنع الالتهاب.

أما إذا كان الجرح نازفا فيتم قطع النزف أولا بكشط حزام الجلد الطبيعي من الداخل، ووضع ما يخرج نتيجة الكشط على الجرح حتى يتوقف النزف.

علاج الكسر أو الفكك

كان يتم جبر الكسور باستخدام قطع الخشب المستطيلة والملساء بحجم الموضع الذي الذي يراد تجبيره، إذ يتم تدليك موضع الكسر برفق بالماء الدافئ وموازاة 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 وتربط بالخيوط أو قطع القماش لمدة أسبوعين إلى ثلاثة أسابيع، وعندما يتلاشى الألم يعتقد الشفاء، فتفك الجبائر ويبدأ المصاب بتحريك العضو المكسور تدريجيا إلى أن يعود لطبيعته.

والجبار نوعان إما كسر ويكون الألم في العظم، أو فكك أحد المفاصل ويكون ألمه في الأعصاب، ويتم جبر الفكك كما جبر الكسر ولكن فترة تثبيت الجبائر تكون أقل.

تقوية العظام المكسورة

الطريقة الأولى: يتم تجفيف قشر البيض تحت أشعة الشمس لتخليصه من بقايا الرطوبة، ثم يتم طحنه ناعما ليأخذ الشخص معلقة واحدة مضافة إلى كأس حليب أو لبن رايب.

الطريقة الثانية : يتم وضع بيضة نيئة في كأس حليب وتحريكها ليشرب منها الشخص مرة أو مرتين في اليوم.

علاج التمتين

يعاني الطفل 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 شدة بسرعة مفاجئة من يديه.

العلاج: يتم تدليك ما بين الأكتاف ومن تحت الإبطين ومنطقة الصدر، ولف الموضع بقطعة قماش عريضة لتقليل حركة منطقة الألم.

علاج الحروق

تعالج حروق النار، أو السوائل الساخنة بأن يتم تحميم (حرز) "بعر الغنم" حتى يتفحم، ثم يخلط مسحوقه الناعم مع زيت الزيتون ويطلى به موضع الحرق مرتين يوميا ولمدة أسبوع ليكتسي مكان الحرق بالجلد من جديد دون أن يترك أثرا.

وتعالج الحروق كذلك بخلط مسحوق حب العدس المحمص مع العسل ووضعه على موضع الحرق.

علاج التسميط عند الأطفال

من المشاكل الكثيرة التي يعاني منها الأطفال دائما السماط، وهو احمرار الجلد في منطقة (المغابن) باطن الأفخاذ وتحت الإبطين، ويتم علاجه شعبيا إما:

١. بمسحوق الدباغ (قشور جذوع شجر الصنوبر)، ترش على المنطقة المصابة بعد دهنها بزيت الزيتون صباحا ومساء على عدة أيام.

٢. أو باستخدام (الحماري)، وهو التراب الناعم يؤخذ عن عمق من أرض الفلاحة، يتم (تنخيله) وتنقيته من الشوائب ثم يرش على المنطقة المصابة بنفس طريقة (الدباغ).

العلاج بزيت السيرج

زيت السيرج هو الزيت المستخرج من السمس، يمكن الحصول عليه من المحال التجارية. يفيد زيت السيرج في معالجة آلام الصدر بأن يتم دهن الصدر منه قبل النوم بعد تسخينه قليلا ليكون دافئا ويمكن أن يؤخذ كشراب بالملعقة، كما يعالج تشقق كعوب الأقدام بدهنها عند النوم وتغطيتها حتى الصباح، فيعمل على تليين الجلد الجاف ويساعد على إزالته. وعالجوا بزيت السيرج آلام المعدة والأمعاء.

علاج وجع الأسنان

من الأمثال التي تتردد لتبدي شدة ألم الأسنان قولهم: « نكد النسوان ولا وجع الأسنان»، وأكثر ما يشتد ألم الأسنان في الليل حيث تهدأ أعصاب الجسم ويعم السكون فيتضح الوجع بشكل أكبر، وقديما عالجوا وجع الأسنان بعدة طرق لتسكين الآلام:

١. كبش القرنفل: القرنفل هو نبات عطري، ويعد من التوابل، يؤخذ عود من القرنفل، ويعض عليه المصاب عند السن أو الضرس الذي يتوجع منه، فتبدأ عصارة من عود القرنفل بطعمه الحاد قد تسربت إلى اللثة بفعل اللعاب لتعمل على تخديرها فيشعر المريض بسكون الألم.

٢. الثوم: يعض المريض على شريحة من فص الثوم ليتم تخدير منطقة الألم، أو أن توضع شريحة من الثوم في ثقب الأذن من جهة الألم.

٣. **نواة التمر:** يتم كسر نواة التمر ويمتصها المريض في فمه لاستخراج المادة المرة التي تحتويها لتعمل على تخدير موضع الألم.

٤. **المضمضة بالماء والملح:** أما إذا تم اقتلاع أحد الأسنان فيتم بعد وقت من القلع المضمضة بالماء المذاب به الملح لتعقيم الجرح.

علاج التهاب في الأذن

يعالج التهاب في الأذن بأن يتم تقطيع أربعة فصوص من الثوم أنصافا ويضاف إليها الزيت، ثم يضاف إليها الماء ويتم غليها وتترك حتى تبرد ليوضع في الأذن الملتهبة عدة نقاط صباحا ومساءً.

علاج الرُعاف

عندما ينزف الدم من الأنف بشكل متكرر، يعالج الشخص الذي يصاب بالرُعاف بطحن (الشبة) طحنا ناعما ليضاف إليها زيت الزيتون ليتم وضع الخليط في قطعة قماش نظيفة وعصرها لتخرج منها نقط إلى الأنف، وتكرر العملية لعدة أيام.

علاج الكتف المفتوح

كان يتم علاج فتحة الظهر أو الكتف والتي يسمونها أحيانا (خلج) بالتدليك بالماء الدافئ، ثم بزيت الزيتون الدافئ مع عدم محاولة بذل مجهود من قبل المريض حتى يتلاشى الألم، وأحيانا كانوا يستخدمون (اللاصق الطبي) الذي يطلقون عليه اسم (لزقة الظهر) ليتم لصقها لعدة أيام.

علاج عرق النسا

عرق النسا عبارة عن ألم شديد يصيب الإنسان من أسفل الظهر ويمتد مع الورك إلى الساق فيعيق الحركة.

طريقة العلاج: هناك نوع من الأعشاب يسمى (كسير القدور) له جذور عميقة، والبعض يسميه (عرق النسا)، يتم الحفر على عمق بواسطة فأس للوصول إلى آخر الجذر ويتم قطعه من قبل شخص اسمه (سليمان) تيمنا بالنبي (سليمان) مع التسمية بالله وذكر اسم المريض واسم أمه، ثم يؤخذ الجذر ويوضع على النار ليتم (تلكيع) المريض بحرارته في مواضع الألم. ويمكن أن يعالج المريض بالكي أعلى الورك بواسطة (القدحة).

كما يمكن معالجة عرق النسا بدهن (اللية) -ذنبه شاة-، تقسم إلى ثلاثة أجزاء بعد إذابتها على النار ويأكل الشخص كل يوم جزءا منها على الريق مدة ثلاثة أيام متتالية.

علاج الثعلبة

الثعلبة، ظهور بقعة خالية من الشعر في الرأس، وقد تنتقل من مكان إلى آخر، فتحدث مظهرها منفرا بالإضافة إلى حدوث حكة أحيانا في موضع تواجدتها.

تعالج الثعلبة بأكثر من طريقة:

الطريقة الأولى: يتم فرك مكان الثعلبة بالثوم مرتين في اليوم مدة شهر.

الطريقة الثانية: فرك فروة الرأس حيث مكان الثعلبة بعصارة الفجل.

الطريقة الثالثة: باستخدام الخل؛ حيث يدهن مكان الثعلبة ست مرات في اليوم بأوقات متساوية.

علاج التبول في الفراش عند الأطفال

التبول اللاإرادي في الفراش يكون عند غالبية الأطفال دون عمر عشر سنوات، وله أكثر من طريقة في العلاج:

الطريقة الأولى: بالعسل الطبيعي؛ حيث تعطي الأم الطفل ملعقة صغيرة من العسل قبل أن ينام مباشرة.

الطريقة الثانية : تحميص قشر البيض على النار وطحنه طحنا ناعما مع حبة البركة ويعطى الطفل ملعقة صغيرة من الخلطة، أو تضاف إلى كوب من الحليب الساخن يوميا مدة أسبوع قبل النوم مباشرة.

علاج بحة الصوت

تعالج بحة الصوت بأكثر من طريقة:

الطريقة الأولى : شمع العسل، يعلكه الشخص المصاب ببحة الصوت.

الطريقة الثانية: إضافة ملعقة من عصير البقدونس إلى كوب من الحليب الساخن فيشر به المصاب.

الطريقة الثالثة : نقع القرفة بالماء المغلي والشرب من المنقوع مرتين إلى ثلاث مرات في اليوم.

علاج قفلة الظهر المفتوح

تروي امرأة تقول أنها تعالج النساء العقيمت، تحضر المرأة التي تريد المعالجة لأجل الحمل، أجعلها تجلس وظهرها مشدود إلى الأعلى، ثم أقوم بلصق قرص من العجين أسفل الظهر، وتقول إن العجينة في هذا الموضع تؤدي إلى شد الرحم عند المرأة، ثم تضيف بأنها تعمل على حرق أوراق وتضعها في (كوز) من حديد وتضع (الكوز) على قرص العجين بشكل مستقيم، ثم تنزع العجين الزائد عن موضع (الكوز) مع تركه لوقت، وعند نزع (الكوز) تعرف المداوية إن كانت المرأة بحاجة إلى معالجة لمرة ثانية وثالثة أم لا، بعدها تعطيها (عشبة) "لم ترغب بذكر اسمها" لتشرب منقوع مائها لتنظيف الجسم.

علاج مشكلة البرود عند المرأة

تروي امرأة تعالج من مشكلة البرود عند المرأة تقول:

يتم عمل تبخيرة لفرج المرأة التي تعاني من البرود من عشبة الطيون وورق الزيتون وورق الليمون المغلي بالماء، إذ تقف المرأة لتستقبل بخار المغلي، وتكرر عملية التبخير لثلاثة أيام، ومن أعراض التبخيرة حصول مغص، ثم تقوم بعمل (تحاميل مهبلية) للمتزوجات من حبوب (الحلبة) لاستخدامها بعد انقطاع الدورة الشهرية.

علاج التهيبة

(التهيبة) عارض يحصل للمرأة بعد الولادة، وتتم المعالجة من قبل امرأة لها خبرتها، إذ تعمل على رفع التهيبة بواسطة مخدة تضعها بين رجلي المرأة، ويكون موعد المعالجة بعد انقطاع الدورة الشهرية.

علاج مرض الكبد

يتم نقع كمية من حب الحمص في الماء مع إضافة القليل من العصفر المطحون، وعندما يصبح الحمص طريا يأكل منه مريض الكبد ثلاث مرات يوميا.

العلاج بالفطر الهندي

الفطر الهندي ذو فوائد عديدة للجسم، ويعالج تراكم السكر، يتم استخلاص فوائده بنقعه في الحليب المبستر في أدوات بلاستيكية أو زجاجية وفي مكان مظلم ولمدة ليلة كاملة، ولا يجذب استخدام الأدوات المعدنية، ثم يصفى الحليب ويتم شربه.

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، وقاية للعين من أن تصل إليها الحصبة فتستقر فيها مرضا مزمنًا.

علاج اللفحة عند الأطفال

اللفحة عند الأطفال تكون عبارة عن فتحة أو وجع في الصدر، تعالج باستخدام ورقتين من المغلف ذي اللون البني، وثقبه بالإبرة على كل الاتجاهات، بعدها يتم فركه بزيت الزيتون وتسخينه على النار، ثم توضع ورقة على صدر الطفل وأخرى على ظهره وتترك مدة يوم كامل. وهذه اللزقة الشعبية تخفف الوجع وتعالج اللفحة عند الطفل.

علاج المعدي في المعدة

يعاني الشخص المصاب بالمعدي، وهو ألم يؤثر على أعلى المعدة نتيجة ضربة أو ينتج جراء حمل ثقيل مفاجئ من آلام، ويرافقه أحيانا استفراغ وإسهال، ويتم التأكد من حالة المصاب بأن يتم استلقاؤه على ظهره ورفع ساقيه للأعلى ليظهر هبوط في منطقة أعلى المعدة أسفل أضلاع الصدر، تعالج حالة (المعدي) بربط المنطقة برباط متين، أو باللاصق الطبي، ويفضل ألا يستحم المريض لثلاثة أيام كي لا تتأذى عضلات منطقة المعدة من الحركة أثناء الاستحمام.

علاج حماوة الأمعاء

يتم علاج التهاب الأمعاء عند الأطفال بمعجون النعنع الأخضر مع الطحين ووضعه على قطعة قماش وتثبيتها على بطن الطفل برباط ليومين.

علاج القحة (السعال)

يستخدم لعلاجها ما يلي:

١. السمسسم، حيث يحمص السمسسم على النار، ويطحن جيدا مع السكر، وتؤكل منه ملعقة على الريق يوميا.

٢. القضاة الزرقاء، (ثمار شجر البطم)، تغلى هذه الثمار بالماء جيدا، ويشرب منها الشخص المريض كل يوم كأس على الريق.

علاج الحب تحت اللسان

هناك بعض الأطفال يظهر في فمه تحت اللسان حب صغير يسمى حب اللسان، وهناك عدة طرق لعلاج هذا الحب، منها أن يلكع هذا الطفل على رأسه بالشبرية، وهذه إحدى العادات القديمة.

وطريقة أخرى: يتم تحميص الميرمية أو الحمص حتى يصبح اللون أسود، ثم يدق المحمص دقا ناعما، ويخلط مع ماء الشبة ثم يوضع على الحب الذي تحت اللسان.

علاج الصفار عند الأطفال

الصفار أو الاصفرار عند الأطفال عبارة عن التهاب بالكبد، وغالبا يصيب حديثي الولادة، له أكثر من طريقة في المعالجة.

الطريقة الأولى: يتم عمل قلادة من فصوص الثوم وتوضع في عنق الطفل.

الطريقة الثانية : تحضير سبع حبات من حبة البركة، ويتم نقعها مع حليب أم مرضع مولودتها بنت، ثم تنقط نقط في أنف الطفل المصاب .

البعاج أو الفتق

هو ضعف في جدار البطن ينتج عنه خروج جزء من الأحشاء الداخلية من خلال ثقب في جدار البطن ومن أسبابه:

١. السمنة.

٢. حمل وزن ثقيل.

٣. الكحة الشديدة.

٤. الإمساك الشديد والمزمن.

٥. ضربات على البطن.

أعراضه وعلاجه: الاستفراغ والسخونة والدوخة، ويعالج في الطب الشعبي بأن يتم تحضير الصابون المصنوع من زيت الزيتون وبرشه وإضافة بياض البيض إليه ثم خلطه جيدا حتى يأخذ الشكل الكثيف ووضعه على قطعة من القماش وإصاقها على منطقة الفتق بعد إعادة الأمعاء إلى داخل البطن بدفعها بواسطة اليد المغموسة بالماء الدافئ المذاب فيه السكر، والربط بحزام عريض من القماش على محيط الجسم لتثبيت الخليط لمدة ثلاثة أيام.

علاج الحزازة والصدفية

تعالج الحزازة، وهي بقع جافة تظهر على الجلد لها قشور تحدث آلاما، وكذلك الصدفية بإحدى الطرق التالية:

١. استخدام الخامشة، وهي نبتة برية تغسل سبع مرات، وتدق جيدا وتوضع على موضع الحزازة وتربط لليوم الثاني، وتكرر العملية عدة أيام حتى الشفاء تماما.
٢. ورق الجوز الأخضر والحناء، يدق ورق الجوز، ثم يعجن بالماء والحناء، ويوضع كذلك على مكان الحزازة أو الصدفية، وتكرر العملية حتى الشفاء تماما.
٣. دهن القمح، يوضع القمح في وعاء وتحمى كفة المحماسة وتلصق على القمح، فيخرج منه الدهن الذي يوضع على مكان الحزازة أو الصدفية.

علاج الضفدعة

هي قطعة لحم صغيرة توجد تحت اللسان، تلتهب أحيانا وتعيق عملية رضاعة الطفل، فيسيل اللعاب من فمه (ريال) دائما، ويبقى الطفل في بكاء مستمر من شدة الألم والجوع.

طريقة العلاج: خلط مسحوق القهوة الناعم مع زهرة السيجارة، وتفرك بها قطعة اللحم الزائدة لمدة ثلاثة أيام متوالية في الصباح.

علاج الحزام الناري

الحزام الناري عبارة عن بثور صغيرة تظهر بشكل حزام حول البطن، أو الكتف، وتحدث ألما شديدا تعمل على وخز الجسم، يصيب الذكور والإناث، الكبار والصغار وله طريقتان في المعالجة:

الطريقة الأولى: يتم نقع الشاي الأسود في ماء مغلي، ويستخدم كمادات باردة على مكان الحزام ثلاث أو أربع مرات في اليوم ولمدة أسبوع.

الطريقة الثانية: دق عشبة الطيون وعجنها مع الحناء والماء، وتوضع على قطعة قماش لتثبيتها على موضع الحزام الناري.

علاج التهاب المعدة

يتم دق قشر الرمان الجاف ليكون ناعما، ثم يضاف إليه العسل، ويأخذ المريض ملعقة على الريق في الصباح، وأخرى في المساء قبل النوم.

علاج مسامير اللحم

تظهر قطع قاسية في أسفل القدم، وبين أصابع الرجلين، وتكون بارزة للخارج فتحدث ألماً في باطن القدم عند الضغط عليها أثناء المشي، وتعالج بأن يبلل الشخص المصاب القدم المصابة بالماء الدافئ لفترة حتى يلين موضع (المسمار) ثم يمشي حافياً على أرض خشنة أو على الرمل ولمسافة طويلة.

علاج التحسس عند الأطفال

يكون في الجهاز التنفسي على شكل رشح وصعوبة في التنفس، واحمرار في العيون جراء تعرضهم للغبار أثناء اللعب، ويعالج بطريقتين:

الطريقة الأولى: يتم تفريغ حبة الفجل من الداخل ويوضع بداخلها بعض حبات من السكر الفضي لتوضع حبة الفجل والمحتوى بداخل كأس لمدة يوم، في اليوم التالي يؤخذ الماء الذي رشح من الفجل ويتم شربه على الريق.

الطريقة الثانية: تبخير الطفل المصاب ببخار الماء والبابونج.

علاج تكسر كريات الدم

يعالج تكسر كريات الدم البيضاء أو الحمراء بمسحوق قشر البيض المحمص حتى يصبح لونه بنياً، يمكن إضافة ملعقة إلى أي مشروب يتناوله المصاب.

علاج المسالك البولية

تعالج المسالك البولية بعدة طرق:

الطريقة الأولى: يتم نقع ورق الأسكندنيا بعد غسلها بماء مغلي، ثم تتم تصفيتها بعدما تبرد ويشرب منها المريض مرتين يومياً.

الطريقة الثانية: نقع البقدونس بماء مغلي، ثم تصفيته والشرب منها مرتين أو ثلاث مرات في اليوم.

الطريقة الثالثة: نقع عشبة (رجل الحمامة) ومعها بعض بذور الكتان بماء مغلي، وبعد تصفيتها يشرب منها المصاب مرة أو مرتين في اليوم.

علاج البرص

هو بقع من البياض في جميع البدن أو في أجزاء منه، وعلاجه:

١. يؤخذ البصل مشويا على رماد حار، ويعصر ماؤه ويعجن به دقيق حب الفجل، ويدهن به الموضع جميعه دهنا جيدا، ويترك يوما وليلة، ثم يغسل بماء ساخن، ثم يعاود الدهن كل يوم حتى يبرأ.

٢. يؤخذ (الشطرنج الهندي) وهو (العصام) بلغة العرب و(الفوة) و(زيعة الفيجل)، ويطلى بها في الشمس إذا كان في قفاه، وإذا كان في كل بدنه يؤخذ (الزرنجار)، حيث يجمع في علبة ويضاف إليه العسل.

٣. يؤخذ الزعفران ويسحق ويعجن بماء الكبريت محلولا، ويطلى به موضع البرص.

علاج الإسهال عند الأطفال

يعالج بإحدى الطرق التالية:

١. بغلي ورق التين مع الماء حتى يصبح لون الماء أصفر أو مائلا للخضرة، وتتم تحليلته بالسكر كي يستطيع الطفل شربه، وتكرر العملية حتى الشفاء التام.

٢. وضع ملعقة من النشا مع الحليب ليساعد معدة الطفل على الإمساك.

٣. دبس الرمان أو حب الرمان؛ الدبس يعطى للأطفال الصغار، والحب للكبار.

٤. يعطى الطفل خليط اللبن الرايب مع ثومة مهروسة وقليل من الملح.

٥. الموز فهو يساعد على الإمساك.

ويعالج الإسهال والنفاخ عند الأطفال بوصفة تدعى (المحيضة) أي (المكفية)؛ وهي مزيج من البخور والعصفر، يوضع البخور في فنجان، ثم يعبأ بالعصفر، وتشعل فيه النار، فتقوم الأم بحلب نقطتين من حليها فوق البخور، فتنبعث من ذلك رائحة تحاول الأم أن تشممها لطفلها المريض، أما إذا كان سبب الإسهال (الملح)، فيتم علاجه ليذول عارض الإسهال، أما في حال الإمساك فيعالج بإدخال قطعة صابون صغيرة في شرج الطفل، أو تدهن فتحة الشرج بالزيت، والمغص يعالج ببعض النباتات الطبية كاليمرمية وإكليل الجبل.

علاج الجروح والنزيف الأطفال

الأطفال يتعرضون لضربات كثيرة وإصابات وهم صغار، ومن هذه الإصابات رعايف الأنف الذي يعالج بالشبة من خلال تقطير الأنف بواسطة قطعة قماش نظيفة، كما تستعمل الشبة نفسها لوقف نزيف الدم من الجروح، أو بوضع مزيج الشبة والقهوة على الجرح من أجل التئامه، كما أن وضع مسحوق القهوة يساعد على التئام الجراح العميقة، وقشر البيض بعد طحنه طحنا ناعما يساعد على وقف النزيف.

علاج ألم الأذن عند الأطفال

إذا أحست الأم أن قدرات ابنها السمعية ضعيفة، فإنها تلجأ إلى إحدى المعالجات الشعبية، التي تقوم بكي الطفل خلف صيوان الأذن بواسطة قصلة، أو إبرة، ثم تقطر نقط حليب أو زيت زيتون في الأذن. والقصلة عبارة عن قطعة من الحديد تستخدم للكي وتشبه الملعقة شكلاً.

التأخر عن المشي والتأخر عن الكلام

إذا تأخر الطفل عن المشي تضعه أمه في غربال حينما يهل الهلال، وفي ليالي الخميس أو الجمعة وتقوم بهز الغربال سبع مرات، وقد تعاونها بعض النسوة، يرددن وهن يسكنن الماء في الغربال: «داديه يا قرون الغول، داديه يكبر ويطول»، ويغنين: «حط الحبة في الغربال عسى وليدكو يدخل، حط الحبة في المنخل عسى وليدكو يدخل».

أما في حال التأخر عن الكلام، فالبعض يبادر ويعالجه مبكراً بسقايته حليب (حمارة).

علاج السرطان

يتم غسل عشبة (اللوف) جيداً ثم تغلى بالماء، ومن بعد تصفى ويشرب المريض منها مرة أو مرتين في اليوم.

العلاج بخيط الصوف

يستخدم خيط الصوف أو الوبر في علاج الأيدي المفكوكة؛ حيث يربط حول مكان الفك ليخفف الألم.

علاج تقطع الخوفة

الخوفة لها أماكن محددة بالجسم، قد تكون على شكل حبة تحت الجلد، أو عرقين ملتوين على بعضهما، أو في المرفق، تعالج بأن يدهن مكان الخوفة بزيت الزيتون، ويتم خلال ذلك تدليك المكان جيداً.

علاج حصر البول

يعالج بواسطة التبخير على أوراق الحرمل؛ حيث يتم حرق حبوب الحرمل وأوراقها على النار، ويتبخر بها الشخص المريض.

علاج التقريظة

هي مرض يشبه الإسهال، ويحصل للمصاب بالتقريظة انتفاخ في البطن مع مغص شديد جداً، إضافة إلى آلام في الجسم من الرأس إلى القدم، وتقيؤ، ومن أهم طرق العلاج:

١. ألا يأكل الشخص المريض إلا اللبن والثوم.
٢. يشرب مغلي الجعدة على الريق، وهي نبتة برية تنمو في الجبال والأودية، ذات طعم شديد المرارة.
٣. الميرمية؛ حيث تغلى أوراقها وأعوادها بالماء ليشربها المريض.
٤. يغلى الشاي الأسود العيدان مع الجعدة أو الميرمية.
٥. يخلط (مريس) الجميد مع عصير الليمون والثوم، ويشرب منه الشخص المصاب
٦. شرب القهوة مع قليل من الليمون عليها.

علاج فقر الدم

- أهم الأعراض التي يعاني منها الشخص المصاب، الدوخة والصداع الشديد، طرق العلاج هي:
١. (الخلند)، وهو من القوارض يتخذ بيته الحقول ذات التربة الطرية، ويستدل عليه بكومة تراب تعلو مكانه ينثرها أثناء الحفر، يذبح ليأكل منه الشخص المصاب مدة ثلاثة أيام.
 ٢. أكل الأعشاب مثل السبانخ والخبيزة والمرار والجرجير والبقدونس لاحتوائها على مادة الحديد.
 ٣. أكل السمك والكبدة.
 ٤. الإكثار من العصائر الطبيعية الطازجة.
 ٥. أكل البندورة.
 ٦. الابتعاد عن أكل الليمون، حيث إن هناك معتقد أن الليمون يضعف الدم .

علاج القحة أو السعال

تعالج القحة، أو السعال بطرق كثيرة منها:

١. تبخيرة البابونج، حيث يغلى الماء وينقع به البابونج لفترة فيستنشق المصاب بخار الماء المشبع برائحة البابونج.
٢. خلط مسحوق السكر الفضي مع زيت السيرج، وهو زيت الحلاوة المصفى عنها، ويؤكل مرة في الصباح.
٣. ويضاف الزنجبيل المطحون إلى الماء الساخن ويتم شربه دافئاً.

علاج الربو

يعاني مرضى الربو من ضيق في التنفس، وأحيانا من صعوبة في ترديد النفس، خصوصا عند شم روائح قوية من العطور وغيرها، وعلاجه:

١. عمل تبخيرة البابونج بغلي الماء مع البابونج، والتنفس من المغلي، حيث يساعد على فتح القصبات الهوائية ومجاري التنفس.
٢. دهن صدر المريض بزيت السيرج.
٣. أكل القزحة (حبة البركة) مع العسل على الريق يوميا حتى يشعر المريض بالتحسن.

علاج التهاب المعدة

يعاني الكثيرون من الألم في المعدة خاصة عند تناول الأطعمة الحارة، وينصح بالابتعاد عن هذه الأطعمة التي تثير وتهيج المعدة، ومن المعالجات الشعبية للتخفيف من آلام التهاب المعدة:

١. شرب الماء البارد حيث يساعد على تبريد المعدة.
٢. شرب الحليب.
٣. أكل الخيار.
٤. أكل العدس المجروش.
٥. أكل الطحينية.
٦. أكل قشر الرمان بعد طحنه وخلطه مع العسل.
٧. الإكثار من أكل الرمان مع القشرة الداخلية المحيطة ببذور الرمان، فهي تساعد على إزالة الألم؛ لأنها تعمل على تغليف جدار المعدة.

علاج لسع الحشرات

عند لسع أي حشرة الجسم فإنها تترك ألما وأثر احمرار على الجلد يؤدي إلى حكة. العلاج: يجب الضغط على مكان اللسعة حتى يخرج الدم الملوث، ثم يدهن مكان اللسعة بعصير الليمون أو بالملح بعد ترطيبه بالماء، ويمكن استخدام خل التفاح، فهو أيضا يساعد على تخفيف الحكة، والشاي يعمل على ترطيب المكان، كما يمكن استخدام السماق المغلي بالماء، والثوم والبصل والبقدونس، كلها مفيدة عند دهن مكان اللسعة بها. .

علاج عضه الكلب

عند تعرض أي شخص لعضة كلب، فعليه أن يسحب السم من مكان العضة دون تأخير أو تهاون، ومن أعراضها إن تم التباطؤ بمعالجتها حرارة قوية وصداع في الرأس، ووجع في الحلق أو قحة، وتعرق شديد وسيلان في اللعاب.

طريقة العلاج

تنظيف مكان العضة جيدا بالماء والملح لإزالة آثار لعاب الكلب الذي قد ينتقل للآخرين بالعدوى من المصاب، ثم وضع قطعة قماش نظيفة على مكان العضة والضغط عليها لإيقاف النزيف، ودهن مكان العضة بعصير البصل أو فرك المكان بقطعة بصل، وعلى الشخص أيضا شرب ماء البصل مع العسل، أو شرب عصير الليمون.

علاج وجع الرجلين

يتم تغطيس الرجلين بالماء مضاف إليه مطحون حبة البركة في وعاء، ولآلام الركبتين يتم وضع (ضمادة) من معجون ورق الطيون لبعض الوقت مع التكرار على عدة أيام.

علاج ضربة الشمس

يتم مسح الجلد بلطف في موضع ضربة الشمس بدوائر البطاطا النيئة.
دهن الرأس بماء الورد.
يشرب المصاب مغلي البابونج يوميا.
ويشرب المصاب مغلي حب الهيل عند حدوث تشنجات، مع المواظبة على أكل العسل.
الإكثار من تناول اللبن.
شرب عصير الرمان على الريق.

علاج النفاخ

هو عبارة عن هواء في الأمعاء، حيث ينتفخ البطن ترافقه آلام المغص، ومن أهم طرق علاجه الشعبية، شرب مغلي البابونج ومغلي البعيثران، ومغلي اليانسون.

علاج مرض السكري

علاج مرض السكري له أكثر من طريقة، وأسهل طريقة بورق الزيتون؛ حيث يتم غليه في الماء،

ثم يترك بعد الغليان حتى ينقع، بعدها تتم تصفية الماء من الورق، ويوضع في عبوات يشرب منها المريض ثلاث مرات في اليوم قبل الأكل.

علاج مرض الحدا

مرض (الحدا) هو مرض يصيب الأطفال ويظهر على شكل زرقة تحت الأظافر، ويؤدي إلى ارتخاء في الجسم، يبدأ هذا المرض لحظة شروق الشمس إلى الضحى، وأيضا في ساعات ما بعد العصر إلى غياب الشمس، ومن أعراضه التي تظهر على الطفل اصفرار السيقان.

أما علاجه فيكون بمنع الطفل من تناول بعض المأكولات المالحة ذات الدسم، ومنعه أيضا من مغادرة البيت كيلا يشم الهواء الخارجي، كما يوضع العصفور وبعض الأعشاب كالمرمية على الأنف والأذنين في لحظات غياب الشمس وشروقها، إلى أن يظهر العرق، فإذا ظهر فهذا دليل على بداية الشفاء، بعد ذلك يحرق ريش دجاجة، ويجب أن يشم الطفل رائحة الدخان، ويطبخ له بعض عظام الدجاجة مع العصفور، ليشرب منها الطفل المريض.

علاج أمراض الشعر عند الأطفال

إذا تأخر نمو شعر الطفل، أو تساقط بعد نموه، فيعالج بالحلبابة، وهي قطعة قماش نظيفة مضمخة بالحناء، أما علاج السحبة فيكون بزيت الخروع أو السمن، تشد على رأس الطفل في الصباح، أما السمينة فتعالج بمزيج من البطاطا المسلوقة والزيت، تلصق على رأس الطفل إلى أن يزول العارض، وإذا لم ينبت للطفل شعر، أو كان شعره غير غزير، فيجب حلق الرأس سواء كان ذكرا أم أنثى، ثم تدهن فروة الرأس بـ(المشاقة) المحروقة، والمشاقة هي عبارة عن الشعر الذي تم حلقه يحرق حتى يصبح رمادا ويفرك به الرأس.

علاج تشقق القدمين

عندما كانت تصاب الأقدام بالتشقق الذي قد يرافقه نزف الدم من الرجلين، يكون العلاج بوضع الحناء على أماكن التشقق، أو بدهن هذه الأماكن بزيت الزيتون، وقد يضاف إليه القرنفل أو الشمع أو الحلبة، كما يمكن دهنها بالقطران أو اللبن الحامض أو الليمون.

علاج الترسبات

مرض يعاني منه الكثيرون، حيث يشعر المريض بألم شديد في أسفل الظهر من الجانبين الأيمن والأيسر، بسبب قلة شرب الماء، والإكثار من تناول المخللات والأطعمة الحارة، وعلاج الترسبات يكون:

١. شرب كميات كثيرة من الماء يوميا، ويفضل شرب الماء على الريق.

٢. شرب مغلي البقدونس.

٣. شرب مغلي ورق الأسكندنيا.

٤. شرب مغلي النعنع.

٥. الابتعاد عن الأملاح والأطعمة الحارة.

العلاج بالحجامة

يتم إشعال قصاصات من الورق وتوضع كل قصاصة بكأس بعد إشعالها وتوضع فوهة كل كأس على موضع من الظهر، تعمل الكؤوس على سحب الجلد إلى داخلها جراء عملية الاحتراق التي لا تؤذي الجسم، ليتم نزع الكؤوس وتجريح المواضع التي برزت بأداة حادة، ثم تعاد عملية إحراق قصاصات جديدة في الكؤوس وتعاد إلى أمكنتها لتعمل على سحب الدم الفاسد، وبعد انتهاء عملية الحجامة تدهن المواضع بزيت الزيتون.

علاج الرمد وألم العين

الرمد هو مرض يصيب العين في فصل الصيف والخريف لتعرض العين للشمس، وبسبب غبار الأتربة عند اللعب، والرمد 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 الرمد، ويعالج أيضا بالوردية، وهو ورد الرمان الأصفر الجاف، يخلط مع السكر الفضي ويرش على العين، وبعض الناس يلجأ إلى علاج الرمد بغسل العين بالشاي، أو بوضع حبة بندورة عليها لامتصاص حرارة العين.

علاج الرشح

من الأمراض المعدية التي تنتشر في فصل الشتاء وتصيب الكبار والصغار، حيث تؤدي إلى ارتفاع في الحرارة وسيلان في الأنف وصداع وغيرها من الأعراض، ومن أهم طرق العلاج :

١. شرب مغلي النعنع.

٢. عصير الليمون والنعنع يعتبر من أهم المشروبات التي تساعد على التخفيف من حدة الرشح.

٣. شرب منقوع البابونج.

٤. وضع زيت الزيتون في الأنف، حيث يساعد على فتح الأنف، وتسهيل عملية التنفس.

علاج مشاكل الشعر خصوصا عند النساء

تعاني النساء خاصة من مشاكل تساقط الشعر والقشرة وتجاعيد الشعر، ومن الوسائل للحفاظ على الشعر:

١. دهن الشعر بزيت زيتون وتركه مدة من الوقت، حيث إن زيت الزيتون يغذي الشعر ويحميه.

٢. لخفة الشعر يستخدم زيت الخروع وزيت الجرجير.

٣. للقشرة يستخدم الخل.

علاج الدسك

مرض شائع يصيب الإنسان في الظهر أو الرقبة، حيث إن ألم الظهر ينزل على الأقدام لدى أشخاص كثيرين، ينتج (الدسك) عن حركة مفاجئة وسريعة، فيبدأ المصاب بالشعور بالألم الشديد عند الحركة، والعلاج:

١. التقليل من الحركة.

٢. عمل (صبخة) من نبات الطيون بعد غليه بالماء ووضعها موضع الألم أكثر من مرة.

الاستشفاء بالعسل

للعسل فوائد كثيرة مثل:

١. العسل مع حبة البركة (القزحة) يستخدم لعلاج الربو، ويعالج ألم المعدة، بأخذ ملعقة كبيرة يوميا على الريق.

٢. العسل يعالج الضعف الجنسي عند الرجال، خاصة مع المكسرات، وأيضا يزيد الدم في الجسم.

٣. العسل غذاء قوي وصحي للجسم، ينصح به الأشخاص الذين يعانون من فقدان شديد في الوزن.

٤. وضع العسل في العين يعالج التهابات العيون.

٥. يعطى للأطفال الذين يعانون من التأثأة في الكلام، يلحق كل يوم على الريق مقدار ملعقة.

٦. العسل مفيد جدا للبشرة وذلك بعمل قناع لها.

٧. العسل مع حبة البركة مفيد للأطفال الذين يعانون من التبول اللاإرادي، بأخذ ملعقة كبيرة كل يوم قبل النوم.

* إطعام الأطفال العسل، يفضل أن يكون بعد سنة من أعمارهم، ويحذر من إطعامهم في عمر أقل من سنة، لأنه يؤدي إلى تشمع في الكبد.

والعسل مادة سكرية عطرة ينتجها النحل من الأزهار، حيث يقوم النحل بجمع رحيق الأزهار من البساتين والغابات، وحمله بكيس يسمى معدة العسل، بعد ذلك يقوم بتخزين العسل في عيون الشمع السداسية في الخلية، ثم يفتح عليها بالغطاية (الشمعية)، ويلجأ إليه النحل للتغذية عند عدم حصوله على رحيق الزهور، كما هو الحال في فصل الشتاء، ويطلق عادة على العسل الذي ينتجه النحل الذي يعيش طليقا عسل بري، والعسل معروف من القدم كمادة غذائية مهمة لجسم الإنسان وصحته، وهو مضاد حيوي طبيعي لجسم الإنسان، وكان الناس في العصر الحجري يستخدمونه في التحنيط؛ ليحافظ على أنسجة المومياءات، كما كانوا يستعملونه للجروح والحروق في جسم الإنسان .

علاج تسكير الشرايين

هناك طرق لعلاج تسكير شرايين القلب، وفتحها بواسطة الطب الشعبي، أبرزها:

١. الزعرور، وهي شجرة لها أوراق صغيرة جدا ذات فوائد كثيرة، حيث يؤخذ ورق الزعرور، ويغلى ويشربه الشخص على الريق.

٢. خلطة النعنع مع عصير العنب المخمر؛ يغلى النعنع مع الماء، ثم يضاف إليه قدر شربة القهوة من شراب العنب، بعدها يغلى مرة أخرى، فيشرب منه المريض مقدارا معينا، حيث لا يشربه مرة واحدة، بل على ثلاثة أيام، ويجب عدم الإكثار منه؛ لأن المريض سيتقيأ ما في جسمه من دم، فهذه الخلطة تساعد على نزول الدم من الشرايين إلى المعدة، التي لا تتحملة، وبذلك يستفرغ المريض الدم الموجود في معدته.

علاج الحرق

يعالج الحرق قديما بجرح أذن الحمار، وأخذ الدم النازف منها ووضعه على مكان الحرق، وهناك أيضا طريقة أخرى بوضع الشاي الأسود بعد غليه على مكان الحرق، كما تستخدم الحناء وزيت الخروع في معالجة الحروق.

علاج مرض 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 معدي وقد يؤدي إلى الوفاة، ويجب إطعام الطفل المريض الزبيب والتمر لتزيد من حرارته، وتكحيله بماء البصل، وعدم اقتراب الأطفال منه؛ لعدم انتشار المرض إلى شخص آخر، ومن الأعشاب التي تساعد على العلاج الميرمية والزعر، كما قد تستخدم مياه زمزم في العلاج.

علاج الدود عند الأطفال

يعالج دود المعدة بشربة من زيت الخروع، أو من الملح الأبيض الانجليزي؛ لإنزال الدود، أو أن يسقى ماءً مغلياً مع الشاي، فيصبح عند الطفل إسهال شديد، لكنه مؤقت لتنظيف بطنه.

علاج الباسور

لعلاج الباسور تؤخذ جذور القعفور، وتغسل ثم تحرق ثم تدق، ويتم خلطها مع سمنة ويتم الادھان بها.

علاج الجلطة في اليد أو الرجل

تعالج هذه المشكلة بشرب مغلي نبات الفجل، مع زيت الزيتون البلدي.

علاج اللحموية

اللحموية عبارة عن التهابات في الأمعاء، ولعلاجها يتم نقر حبة الكوسا ودقها مع نعنغ ناشف، وتوضع (سبخة) على بطن المصاب ويتم ربطها لليوم التالي.

علاج القولون

لعلاج القولون يشرب المصاب كميات مغلية متساوية من اليانسون والبابونج والزنجبيل، أو يأخذ من كوبين إلى ثلاثة أكواب يومياً من الشومر واليانسون والكراويا والنعنغ، أو يشرب المصاب من كوبين إلى ثلاثة أكواب مزيجاً من مشروب الكركديه والتمر الهندي.

والاستشفاء بأسماء الله الحسنى: بسم الله الخالق ١٠٠ مرة، بسم الله المؤمن ١٠٠ مرة، بسم الله الجليل ١٠٠ مرة، بسم الله الصمد ١٠٠ مرة، ونقرأ على زيت حبة البركة للمسح، وعلى الماء للشرب.

علاج القرحة بالذکر

الاستشفاء من القرحة بأسماء الله الحسنی: بسم الله الباری ۱۰۰ مرة، بسم الله المصور ۱۰۰ مرة، بسم الله الهادي ۱۰۰ مرة، بسم الله الكاشف ۱۰۰ مرة، بسم الله اللطيف الخبير ۱۰۰ مرة، وتقرأ على الماء ليشرب منه بصفة دائمة خمس مرات يوميا.

علاج التسنين عند الأطفال

مرحلة التسنين من أخطر المراحل التي يمر بها الطفل، فمن الشهر الخامس يستعد الأهل إلى أي طارئ، فمن أعراض التسنين عند الطفل ارتفاع درجة الحرارة، و(التريل) سيلان اللعاب، والامتناع عن الأكل، والإسهال، وتسمى الأسنان في أول بروزها (انعيجات)، وعند ظهور أول سن من الأسنان يقوم الأب بعمل عشاء لوجه الله تعالى، ومن طرق المعالجة التي يلجأ إليها الأهل اللبن والجميد المدقوق، فيأخذون منه أجزاء صغيرة ويفركونها بالماء على صدر الطفل لتخفيف الحرارة، ومن واجبات الأهل إذا لاحظوا احمرار لثة الطفل، استخدام أعواد (الحذا) المدقوق بالسكر الفضي، لفرك اللثة فركا ليناً، ويمكن استخدام القهوة الناعمة والليمون بدلا منها.

علاج الاستسقاء

هو مرض في الكبد بسبب تضخم الطحال، وعلاجه يكون بالطرق التالية:

۱. شرب الكراوية مع زيت الزيتون؛ وتؤخذ ثلاث مرات يوميا مدة أسبوع.
۲. شرب مغلي الزعفران.
۳. غلي بذور البقدونس، وشرب فنجانين منها يوميا.
۴. تناول خلطة مكونة من ثوم + عسل ملعقة كبيرة ثلاث مرات يوميا.
۵. التركيز على تناول الرشاد والبصل والجرجير والفجل وورق الملفوف.

وهناك نوعان من الاستسقاء:

۱. الاستسقاء الرقي: ويكون علاجه من خلال استعمال الفلفل الأسود المطحون مع ملح الطعام.
۲. الاستسقاء اللحمي: وتدهن أعضاء الجسم جميعها بالخل، ويشرب معه مغلي القرقة عدة مرات يوميا.

علاج احمرار البشرة

أولاً: يتم غلي العليق وخلطه بالعسل وشربه، والعليق: هو الورد البري.

ثانياً: يخلط العفص بعد طحنه ناعماً مع زيت الورد، ويدهن به مكان الاحمرار.
ثالثاً: يؤخذ القرنفل والكمون وبزر البصل بنسب متساوية، تطحن معاً، وتخلط بالعسل ليأكل منها المريض سبعة أيام.

رابعاً: يؤخذ الحرمل ويطحن بشكل ناعم، ويخلط بالعسل ويوضع في مكان الاحمرار.

خامساً: غلي أعشاب الميرمية + النعنع وشرب مائها.

سادساً: يؤخذ زيت القيصوم ويدهن به مكان الاحمرار .

سابعاً: دهن الوجه بزيت الكتان في المساء حتى الصباح .

علاج الركبتين والتهاب المفاصل، وهشاشة العظم بالذكر

يتم ذلك الركبتين بزيت حبة البركة، وشرب ملعقة من هذا الزيت مع العسل كل يوم على الريق، مع القراءة على الماء وعلى زيت حبة البركة أسماء الله الحسنى التالية: بسم الله القوي الجبار (١٠٠ مرة)، بسم الله الخالق البارئ (١٠٠ مرة)، بسم الله القيوم (١٠٠ مرة)، بسم الله الحفيظ الحافظ (١٠٠ مرة).

ولعلاج هشاشة العظام يستخدم زيت الزيتون في التدليك على الركبتين وفي تدليك العمود الفقري، ونقرأ أسماء الله الحسنى على الماء، ويستحم به: بسم الله المانع (١٠٠ مرة، بسم الله العلي (١٠٠ مرة، بسم الله الخبير (١٠٠ مرة، بسم الله القوي الجبار (١٠٠ مرة).

ولعلاج التهاب المفاصل تشرب ملعقة من زيت حبة البركة والعسل على الريق مع ملعقة من زيت الكافور، وتقرأ عليها آيات الشفاء وآيات غسل النحل، وبسم الله الواحد الماجد (١٠٠ مرة).

علاج غشاوة العين

لعالجها يؤخذ التالي:

أولاً: ملعقة كبيرة من حب الشمار المطحون طحناً ناعماً وتغلى مع الماء، ثم يتم الشرب من المغلي وهو فاتر مرتين في اليوم لمدة ثلاثة أيام.

ثانياً: تكحل العين بعسل النحل الصافي مرتين في اليوم صباحاً ومساءً ولمدة خمسة أيام، فيزول البياض من العينين.

ثالثاً: تكحل العينان بمسحوق الزعفران الناعم مساءً قبل النوم لمدة ثلاث ليال متوالية.

رابعاً: الشرب من زيت الزيتون الصافي القديم على الريق، وتكحل به العينان.

علاج اللقطة

هي ظهور قطعة بيضاء تغطي منطقة من العين، تعالج بقطرة من مزيج الرشاد المسحوق والسكر الفضي.

علاج الخدر

تنميل الأطراف أو الخدر يظهر في اليدين والرجلين، ويكون سببه الجلوس على القدمين لمدة طويلة أو النوم على اليدين. ويكون علاجه كالاتي:

١. يأكل المصاب (المريعن) و(الشبت) و(الزنجبيل) أو يشرب مغليها.
٢. ينقع (المريعن) و(الفلفل الأسود) في زيت الزيتون ويترك مدة ثلاث أسابيع، ويدلك به أماكن التنميل.
٣. طحن بذور الرحبة ووضعها في الزيت على النار، ثم دهن مكان التنميل بها.
٤. العلاج بأسماء الله الحسنى: بسم الله العلي ١٠٠ مرة، بسم الله الودود ١٠٠ مرة، بسم الله الولي ١٠٠ مرة، بسم الله القادر المقتدر ١٠٠ مرة، بسم الله الرحيم ١٠٠ مرة، تقرأ على الماء للشرب، وعلى زيت حبة البركة للتدليك والمسح.

علاج ثقل السمع

أولاً: يؤخذ من الخل الجيد كمية وتسخن على النار حتى يتصاعد منها البخار، ثم يتعرض المريض لهذا البخار.

ثانياً: تسخن كمية من خل العنب الجيد ويقطر منها العليل نقطة في كل أذن مرتين في اليوم لمدة أسبوع، وقد تكرر العملية حسب الحاجة.

ثالثاً: يؤخذ من عصير البصل قدر فنجان صغير، ويضاف إليه فنجان من زيت اللوز، وتخلط مع بعضها جيداً، ثم تسخن على نار خفيفة، ويقطر منها في الأذن .

وصفة لتطويل الشعر

تتكون الوصفة من نوى التمر، وعين الجمل (نوع من المكسرات)، وحلبة مطحونة، وبصلة مقطعة قطعاً صغيرة، وماء عصير الجرجير، يضاف إلى هذه المكونات زيت جوز الهند، وزيت الزيتون البلدي، تخلط هذه المكونات ببعضها وترج جيداً بقليل من الماء، وتترك ليلة كاملة،

ليتم ذلك فروة الرأس مع أطراف الشعر بالخليط وتغطيته من المساء إلى الصباح، تستخدم هذه الوصفة مرتين في الأسبوع.

طريقة عمل خلطة لتعقيم الشعر وتنعيمه

العلاج الأول: ملعقتان كبيرتان من خل التفاح، وملعقتان كبيرتان من (الجلسرين)، وملعقة كبيرة من زيت الزيتون، مع ملعقة كبيرة من جوز الهند، وبيضتان، تخلط هذه المكونات ببعضها ثم تدلك بها فروة الرأس والشعر وتغطيته لفترة قصيرة قبل غسله.

العلاج الثاني: خلط مقدار ست ملاعق كبيرة من اللبن مع مخفوق بيضة واحدة، لتدليك فروة الرأس والشعر وتغطيته لفترة قبل غسله.

علاج البشرة من الكلف

العلاج الأول: دهن البشرة بخليط عصير السلق مع زيت الخروع والخل والطحينية بالإضافة لماء الورد، مرتين في اليوم صباحا ومساء.

العلاج الثاني: يتم نقع (حب الترمس) في مياه باردة، مدة ثلاثة أيام، ثم يوضع على النار إلى أن تصل حرارته إلى درجة الفتورة ليتم مسح مكان الكلف بالماء بقطعة قماش.

العلاج الثالث: خلط ثلاث نقاط من عصير الليمون الحامض مع ملعقة أكسجين الجروح، ويدهن بها الكلف مرتين في اليوم، صباحا ومساء.

٥. المعارف المتعلقة بالزمن: المواسم

تصنيفات فصل الشتاء والصيف

اهتم الفلاحون ومربو الماشية بحساب الزمن لمعرفة مواعيد المواسم، فمن خلال معرفتهم بمواقيت الفصول يستطيعون حراثة الأرض لزراعة المحاصيل، وأوقات خصوبة الأعشاب لانتجاع المراعي:

يبدأ الشتاء من شهر (١٢) وينتهي في شهر (٤) وتنقسم هذه المدة كالآتي:

أولاً: الربيعانية، وتأتي في آخر شهر (١٢) كانون الأول، وتستمر مدة أربعين يوماً، وتنتهي مع نهاية شهر (١) كانون الثاني.

ثانياً: الخمسينية: وهي خمسون يوماً تتوزع بمعدل (١٢,٥) اثني عشر يوماً ونصف اليوم على أربعة (سعودات) وهي:

١. سعد الذابح، ويبدأ من ٣١ كانون الثاني، وهو أول سعد بعد الربيعانية مباشرة، ويتميز بالبرد الشديد، وسقوط الأمطار الغزيرة. وقيل فيه المثل: «سعد الذابح ما فيها ولا كلب نابج».

٢. سعد بلع، وأوله يوم ١٢ شباط، وخلال هذه الفترة من الخمسينية تستوعب الأرض مياه الأمطار، أي تبتلعها، لذلك سمي بهذا الاسم. وفيه المثل: «سعد بلع لا تزرع ولا تطلع».

٣. سعد السعود، ويبدأ يوم ٢٥ شباط، ومن صفاته تفتح الشجر والورد، ويتم فيه تقليص الدوالي (أشجار العنب)، وتصبح تنقط ماء، ويقال فيه المثل: «سعد السعود بدور الميه بالعود».

٤. سعد الخبايا، وأول يوم فيه ٩ آذار، وهنا تسخن الأرض، وتدفأ الزواحف المختبئة في جحورها وتبدأ الأفاعي والحشرات بالخروج. والمثل الذي قيل فيه: «في سعد الخبايا تتطلع الحيايا وتتفتل الصبايا».

أمثال عن شهور السنة

١. شهر شباط: شباط ما عليه رباط، وقيل أيضاً: إن شبط وإن لبط ريحة الصيف بيه.

٢. شهر آذار: آذار ساعة شمس وساعة أمطار.

٣. شهر نيسان: شتوة نسيان تحيي الإنسان.

٤. شهر أيار: اسحب منجلك وغار.
 ٥. شهر حزيران: حزيران شهر كيف أوله ربيع وآخره صيف.
 ٦. شهر تموز: تموز طباخ العنب بالكوز.
 ٧. شهر آب: آب اللهاب.
 ٨. شهر أيلول: أيلول ذيله مبلول.
 ٩. شهر التشارين: تشرين الأول وتشرين الثاني بينهم صيف ثاني.
 ١٠. شهر الكوانين: شهر كانون الأول وكانون الثاني اقعد بيتك وكثر من حطبك وزيتك.
- هناك ألفاظ ومسميات أخرى تسمى بها الشهور تجري مجرى الأمثال؛ بسبب أحداث ومسميات تحصل فيها، مثلا:
١. في كانون تكثر النار وكانون الثاني فحل الشتاء، يا لوز يا مجنون، بتزهر بكانون، وكل شجر بيتعري، بكانون غير (العفص) والزيتون.
 ٢. شهر شباط إن شبط وإن لبط ريح الصيف بيه.
 ٣. بأذار بنهق الحمار.
 ٤. الشتوه بنيسان بتسوى السكة والفدان، وبنيسان الحكم للنسوان، وبنيسان اطفى نارك وافتح شباك دارك.
 ٥. برد أيار خراب ديار، وبأيار احمل منجلك وغار.
 ٦. حزيران شهر البسط والكيف وأوله ربيع وآخره صيف.
 ٧. بتموز بتدفا العجوز، بتموز الحصيد هيت كوايرك للغلة الجديدة.
 ٨. في آب اقطع القطف ولا تهاب.
 ٩. أيلول طرفة مبلول، وبأيلول من عيالك وشيل الهم من بالك.

تسميات الأيام

(قران العجايز) يكون ثلاثة أيام في آخر شهر شباط (٢) وأول أربعة أيام من شهر آذار (٣)؛ وفي القص الشعبي أن هناك عجوزا عندما انتهى شهر شباط فقالت: «راح شباط وضرناه بالمخباط»، فيقال: إن شباط طلب من شهر آذار أربعة أيام بقوله: «آذار يا ابن عمي مني ثلاث ومنك أربعي خلي العجوز تحس وتربعي». ولذلك سمي بد(قران العجايز) أو بد(المستقرضات).

المهارات المرتبطة
بالفنون الحرفية
التقليدية
الحرف الشعبية
والمهن التقليدية



غزل الصوف من الصناعات اليدوية القديمة والتي يستخدم فيها صوف المواشي لصناعة بيوت الشعر

١. الصناعات اليدوية التقليدية

صناعة القش

يتم صبح أعواد (القش) المأخوذ من سيقان زروع القمح بعد حصاده وتسمى (قصل)، ويتم نقعها بالماء لتليينها وإكسابها مرونة عند التشكيل، ثم تقوم المرأة بتجميع حزمة من القش وتبدأ بإحداث ثقب صغير بواسطة المخرز وإدخال قشة لينة فيه وثنيتها بشكل دائري، فتتشكل الحزم دائرة بعد دائرة تزداد اتساعا إلى أن تصل المرأة الصانعة بختم الطبق بعد إنهاء تصنيعه بقطعة صغيرة من القماش تخطط عليها بالإبرة لتحفظ آخر الأعواد من الانفلات، تستخدم الأطباق المنبسطة لتقديم الطعام عليها، والأطباق العميقة التي تسمى (مكافي) لحفظ الحبوب وحمل الأشياء على الرأس.

صناعة السلال

هذه الحرف والصناعات هي استغلال للمنتجات، مثلا من ورق الموز، تصنع السلال والأطباق والمجسمات.

والأدوات المستخدمة هي المقص، ورق الموز، والحشوة من القش (السليل)، والخيطان. حيث تصنع السلال بجميع أشكالها وغيرها من الأدوات التي من الممكن أن تصنع من القش، وورق الموز.

صناعة الصوف

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.

صناعة الفرش

يتم تجهيز القماش بالحجم المناسب لطول وعرض الفرشة يسمى (القالب) 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 طوليا وعرضيا وعلى مسافات متباعدة المسافة بقدر (شبر) بين (النفذة) والتي تليها لتثبيت الصوف، من بعد تغطى 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 طوليا وعرضيا وعلى مسافات متقاربة تساوي قدر عرض ثلاثة أصابع بين (النفذة) والأخرى ليزداد تماسك الصوف، ومن بعد يتم إكساء اللحاف بثوب مصبوغ يسمى (الوجه).

والمخدات يتم حشو أكياسها حشوة وبتوازن كثافة الصوف، ثم تخط وتكسى بالاثواب المصبوغة.

صناعة بيت الشعر

بعد جمع شعر الماعز وتنقيته من الشوائب العالقة، يتم (مشقه) بواسطة (المشاقة) وهي عبارة عن لوحين خشبيين مربعي الشكل طول ضلع الواحدة أكثر من "شبر" قليلا، لكل منهما مقبض، يثبت على وجه كل واحدة قطعة من الجلد السميك بعد أن يكون قد غرز بهما أسلاك معدنية قوية ومرنة وذات أطراف معقوفة باتجاه واحد ولها أطوال متساوية، تستعمل في "المشق" و"المذع"، و"المشق" خاص بالشعر بينما "المذع" يعني خلط الصوف مع الشعر لإكساب الشعر شيئا من الليونة، وتتم عملية "المشق" بأن يوضع قليل من الشعر على إحدى "المشاقين" 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. المقرن: 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 (الحجال).
 ٣. الرفاف: الواحدة (رفة) وفي بيت الشعر رفتان، وهما سترا البيت من الجانبين.

طريقة 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 العصا.

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 بالخیوط من لون مختلف عن لون القماش.
ومن أنواع التطريز أو القطب، القطبة العادية وتكون حبة أو حبتين، القطبة المثلثة وهي على أربع حبات، والطارة 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، ولا ترتدى الألبسة المطرزة إلا في المناسبات.

اللجنة الإشرافية والتحضيرية للمشاريع

السيد مأمون ثروت التلهوني	رئيس اللجنة/ أمين عام وزارة الثقافة
الدكتور حكمت النوايسة	المنسق التقني المركزي/ مدير المشاريع
السيد علي الهناندة	عضوا
السيد هزاع البراري	عضوا
السيد مخلد بركات	عضوا
السيدة وفاء التميمي	عضوا
الآنسة ديالا كساب	مقررة اللجنة/ مساعد المنسق التقني المركزي

أعضاء فريق المسح / محافظة البلقاء

السيد وصفي الطويل	المنسق المحلي لمشروع البلقاء
الآنسة سناء العبدلات	ضابط ارتباط تقني لمشروع البلقاء
السيدة ميرفت خريسات	سكرتير إداري
السيد رندة أبو عميرة	ضابط ارتباط مالي
السيد صالح شحادة	منسق مالي
السيدة رائدة الصالح	مدقق مالي
السيد معاذ الخرابشة	منسق فريق
السيدة ماجدة الألفي	منسق فريق
السيدة فاتن الزعبي	منسق فريق
الآنسة مريم حياصات	منسق فريق
السيدة رولا عواد	لجنة المتابعة والتقييم
الآنسة سمية الشعار	لجنة المتابعة والتقييم
الآنسة رنا هباهبة	لجنة المتابعة والتقييم
السيدة نزيهة الحوارات	مدخلة بيانات
السيدة ضحى العواملة	مدخلة بيانات
د. أنس الزبيد	متابعة البيانات وتبويبها
د. أمل العبدلات	متابعة البيانات وتبويبها
السيد محمد الكلوب	مصور فوتوغرافي
السيد عامر غرايبة	مخرج تلفزيوني
السيد يزن الروسان	مساعد مخرج
السيدة ميس عبد الرزاق سالم الزعبي	باحثة
السيدة أريج محمود جميل أبو حمور	باحثة

الآنسة إسلام طاهر جميل الجبرة	باحثة
السيد حمزة محمود ناجي أبو هزيم	باحث
الآنسة سحر ماجد أبو جसार	باحثة
السيد ناجح إسماعيل الديات	باحث
الآنسة اليدا سليم مخائيل المضاعين	باحثة
السيدة براءة علي أحمد أبو سليم	باحثة
السيد إياد محمد عبدالله حجاججة	باحث
السيد محمد عدنان العناسوة	باحث
السيد نضال أحمد عبد الرحمن العميرة	باحث
السيد محمد سعد النعيمات	باحث
السيد عمار حسين الرحامنة	باحث
السيد محمد إبراهيم كلوب	باحث
الآنسة مجد خالد سالم حياصات	باحثة
الآنسة ماريهان الشحادات	باحثة
د. أنس الزيود	التحرير اللغوي النهائي
د. محمد العطيات	ضبط اللهجة العامية
سمية عواد	تبويب مجالات التراث
ديالا كساب	تبويب مجالات التراث
احسان الناطور	الإخراج الفني
عارف عواد هلال	تحرير نصوص تراثية
أماني أبو حمور	متابعة وتنسيق
أحمد محمد إسماعيل	أخراج وتنفيذ/ جريدة الدستور

صناعات يدوية تقليدية



مأكولات شعبية



مناسبات اجتماعية



صناعات حرفية تقليدية

