

الفخار التقليدي لمناطق : شنوة و زواوة و الأوراس "دراسة تحليلية مقارنة"

عطيف نجوى

ملحق حفظ بالمتحف العمومي الوطني بـشرشال

تمهيد:

للمرأة الجزائرية - عموما - و المرأة الريفية، خاصة في مناطق: شنوة و زواوة و الأوراس - خصوصا - دور هام في مديد العون لأخيها الرجل كمساهمة منها لتذليل مصاعب الحياة، و توفير الحاجيات الأساسية للبيت، و ربما أيضا لإثراء السوق بما هو فائض عن حاجة البيت. و لذلك كانت منتجاتها التقليدية متنوعة الأشكال و الأحجام، و أيضا من مصنوعات مختلفة من مواد عضوية إلى مواد طينية، هذه الأخيرة هي التي يصب جهدنا لدراستها، و إبراز معالمها، و تقاسيمها، و ما يضاف عليها من زخارف، هي في مدلولها ذات دلالات رمزية، و كذلك بعض الألوان، التي هي أساس الزخرفة¹.

و لكون الجزائر الشاسعة توجد فيها مظاهر حضارية متشابهة، و خاصة الفنون التقليدية، التي منها صناعة الفخار، لإرتباط مدنها و قراها بظروف تاريخية واحدة و مشتركة، كانت بمثابة حلقات متصلة مع بعضها البعض عبر مسار التاريخ، على اختلاف عصورها، و تباين فصول التاريخ : من التاريخ القديم إلى الفترة الإسلامية و إلى الحديثة منها. و مع ذلك لم تتغير صور و أشكال الرموز الزخرفية على كل المواد المنجزة، خاصة، و بدرجة أولى، مادة الفخار، و التي حوفظ على نمط زخارفه، منذ فجر التاريخ، و الذي بدأت تظهر ملامح الزخرفة الفنية في المواد الطينية، إلى أن امتدت إلى باقي الصناعات، و منها الحلي.

و لذا أردت أن أبرز هذه الوحدة العضوية في المنتجات النسوية، و اقتصررت في دراستي - هذه - على الألوان الفخارية التقليدية، للمناطق المذكورة آنفا، و عسى أن تكون دراستي - هذه - حافزا قويا لبقية المواد التي سيتولاها بقية الزملاء، من أجل أن نصل غلى معرفة مكونات المواد الأخرى، حتى نرسم صورة كاملة لصناعاتنا التقليدية، و نضعها في إطارها الحضاري، و لو بجزء يسير، يرسم طريقا أوليا لبقية الباحثين.

¹ Leveau (Philippe), Lefebvre (L), Chaker (S), « Chenoua », in Encyclopédie berbère, Vol 12, 1993, p.1901.

1. آنية لغسل الثياب :

عبارة عن قاعدة (مهاد) كبيرة، وبدن مخروطي الشكل، أي ببناء مائل و تكون مهذبة من الداخل بدقة و ليست مطلية ، و يكون بدنها بدون زخرفة ²(صورة رقم 1) و هذه الأواني تصنع في كل قرى شنوة.

إن هذا النوع من الأواني لا يستعمل في منطقة الزواوة لغسل الثياب و إنما لتحضير الكسكسي، بديل الطباق الكبير من الخشب المستعمل خصيصا لهذا الغرض، وأحسن مثال موجود في منطقة تيزي وزو بقرية بني إسماعيل (صورة رقم 2) وخاصيته انه يكون مزخرفا³ عكس إناء شنوة الذي بقي عاطلا عن الزخرفة.



صورة رقم 2 : طبق لتحضير الكسكسي بمنطقة تيزي وزو
(صورة الباحثة)



صورة رقم 1 : طنجرة لغسل الثياب بمنطقة شنوة
عن (Lefebvre (G.), ص 275

2. آنية لإعداد الخبز :

عبارة عن طبق كبير يؤدي وظيفة تحضير عجينة الخبز، و نادرا ما يطبخ فيه الخبز، و هو ذات بدن مخروطي الشكل⁴ بقاعدة مسطحة(صورة رقم 3). هذه الآنية لديها شفتان بارزتان عموديتان⁵، و هي تعطي إمتدادا لحافة الآنية وتأتي الشفتان متعاكستان تماما أي متقابلتان . والآنية مصقولة بدقة كبيرة و تكون غير مزخرفة. تستعمل هذه الآنية في منطقة شنوة لإعداد الخبز، أو لترك العجينة تخمر أو لنقله من المطبخ إلى الفرن كما تستعمل هذه الآنية لوضع الخبز المطهي فتغطي بسلة من الحلفاء أو بقماش لكي يحفظ الخبز ساخنا. في معظم قرى منطقة تيزي وزو وحوض الصومام والأوراس، إناء تحضير الخبز نفسه الذي يطهى فيه، وهما نوعان : إحداهما ذو سطح أملس

²Lefebvre (G.), « Les poteries du chenoua, étude des formes », in Libyca, A/P/E, T XV, 1967,p.271.

³Baflet(H.), « La poterie des Ait Smail du Djurdjura, éléments d'étude esthétique », in R.Af.,T XCIX, n° 142, 443, 1^{er} et 2^{ème} Trim, 1955,p.292.

⁴Lefebvre, Op-Cit,p.271.

⁵Ibid, p.271.

يستعمل لطبخ الخبز الذي لا يخمر و الآخر بسطح مزخرف ببروزات ناتئة⁶ (صورة 4)، يستعمل لطبخ الخبز الذي يحمر.



صورة رقم 4 : طبق لاعداد الخبز و طهييه
بقرية بونوح بمنطقة تيزي وزوعن Baflet



صورة رقم 3 : طبق تحضير و طهي الخبز
بمنطقة شنوة
(عن المتحف الوطني للفنون و التقاليد الشعبية)

3 - الطبق :

و هي أنية لتقديم الطعام ذات شكل منحن تميل أحيانا إلى الشكل البيضي لكن بقاعدة جد ضيقة و شفتها ليست بغليظة لكن مسطحة و مائلة قليلا نحو الداخل (صورة رقم 5 و 6). وأحيانا نجد بروزا مثقوبا كي تعلق، على الجانب أو على الحافة و أحيانا تصنع المرأة الشنوية نتوان على الطبق متقابلان، أحدهما غير مثقوب⁷ و أحيانا تصل إلى ثلاثة نتوءات تشكل مثلثا أو أربعا متقابلة مثني مثني.

ويمكن أن يكون الطبق غير عميق أو كبير التجويف كما يكون الطبق دائما مصقولا و مدهونا أو مبرنقا و مزخرفا ، و زخرفته تكون من الداخل. نجد هذا النوع من الأواني في جميع أنحاء منطقة الزواوة والأوراس، وأحيانا هو مطابق ومشابه لطبق منطقة شنوة وأحيانا مخالف له قليلا، وخاصة في منطقة الحواف التي تكون أكثر سمكا ويكون الطبق أكثر إتساعا⁸ (صورة رقم 7).



صورة رقم 6 : طبق لتقديم الطعام بمنطقة شنوة
(عن المتحف الوطني للفنون و التقاليد الشعبية)



صورة رقم 5: طبق لتقديم الطعام بمنطقة شنوة
عن Lefebvre

⁶Lefebvre, Op-Cit,p.271.

⁷Lefebvre, ibid,p.271.

⁸Fayolle(V.), Plats Kabyles, Ed.Sud,France,1995,p.123.

صورة رقم 7 : صحن بقرية بونوح بمنطقة تيزي وزو
عن Baflet



4- القدر :

و هو وعاء ذو وظيفة أساسية عند سكان شنوة لعملية الطبخ⁹ ، الوعاء ذو شكل محدب مع بدن مكنتز و قاعدة ضيقة، واسع الفوهة تبعا لبدنه العريض المكنتز، حيث قطره الكبير يقع في نصف علوه (صورة 8). تكون حافة القدر بشفة مسطحة أفقيا كما تزيد في العرض كلما تزيد في الغلاظة .

في غالب الأحيان تكون فتحته متوسطة نوعا ما و هذا لكي لا تتبخر السوائل بسرعة منه، و القدر لا يكون ثقيلًا وثخينًا فهو مصنوع أساسا هكذا للقيام بوظيفته ألا و هي الطهي و كذا ليقاوم النار¹⁰. و إذا هذب و صقل فإنه لا يزخرف فالفخارية الشنوية همها الأساسي أولا و قبل كل شيء هو متانة و صلابة القدر.

قدر منطقة شنوة مغاير بالنسبة لقدر منطقة آيت خليلي بتيزي وزو، فالشكل مشابه له، لكن يحتوي على عنق عمودي جانبي بالنسبة للعرى وهو لجمع الزيت تحت كسكاس الزيتون¹¹، ومنه تملأ به الجرار (صورة رقم 9).



صورة رقم 9 :قدر بقرية آيت خليلي بمنطقة تيزي وزو
عن Baflet



صورة رقم 8 :قدر لمنطقة شنوة
(عن المتحف الوطني للفنون و التقاليد الشعبية)

5-الجرة :

إن هذا النوع من الأواني له عدة أشكال و أحجام تختلف من قرية إلى أخرى حسب إستعمالها، فهناك جرار موجهة لحمل الماء و هناك من تصنع لتبريد الماء.

⁹ عقاب (محمد الطيب)، الأواني الفخارية الإسلامية في العصور الوسطى، ديوان المطبوعات الجامعية، الجزائر، 1984، ص.86.

¹⁰ Lefebvre, Op-Cit, p.272.

¹¹ Baflet, Op-Cit, p 296.

الجرة المصنوعة لحمل الماء تصنع بالخصوص في قرية البلج (صورة رقم 10)، و هي أكثر حجما من الجرار المصنوعة في القرى الأخرى لمنطقة شنوة. و الجرة هي عبارة عن وعاء منحني الشكل ببطن ضخم، وللجرة عروتان متقابلتان وواقعتان على مستوى عمودي في نفس المستوى و مرتبطتان بالعنق، تحت الفتحة في نقطة انضمام العروة مع الرقبة¹². أما في قرية الناظور فالجرة تصنع هناك خاصة لتبريد الماء (صورة رقم 11) و هي شديدة الاختلاف عن الجرار الأخرى المصنوعة في المنطقة، فهي جرة مغلقة بدون رقبة في قمته عروة بشكل حلقة، و في أعلى البطن شكل عنقان متقابلان¹³ أحدهما ذو فتحة عريضة يستخدم لملء الجرة و الآخر ضيق و طويل لصب الماء منه بكمية قليلة لتسهيل عملية الشرب. تعلق الجرة في الفناء على إرتفاع رجل، فيكفي لدفع قاعها فيخرج الماء من العنق الصغير¹⁴. و المساحة التي تعلو الإناء هي المزخرفة و المبرنقة أما الباقي فهو مصقول و أحيانا مدهون بطلاء عادي .

تمتاز الجرة الموجهة لحمل الماء في منطقة شنوة بأحجام مختلفة و متوسطة مقارنة بالجرار المصنوعة بحوض الصومام و الجرة بقرية بونوح أو بقرية آيت إسماعيل بتيزي وزو¹⁵، حيث القطر الأكبر للجرة مشكل بالثلث الأعلى لها ويعطي للقلة شكلا أقل ثخانة (صورة رقم 12). أما الجرة الموجهة لتبريد الماء و المصنوعة بقرية الناظور، فنجد مثلتها في قرية آيت الخير بتيزي وزو (صورة رقم 13)، أما الجرة التي بمنطقة بونوح بتيزي وزو فتمتاز برقبة طويلة مع انسياب في شكلها (صورة رقم 14).



صورة رقم 11 :جرة التي تستعمل لتبريد الماء
بمنطقة البلج (شنوة)
عن Lefebvre



صورة رقم 10 :جرة التي تستعمل لحمل الماء
بمنطقة البلج (شنوة)
عن Lefebvre

¹²Baflet, Op-Cit, p.277.

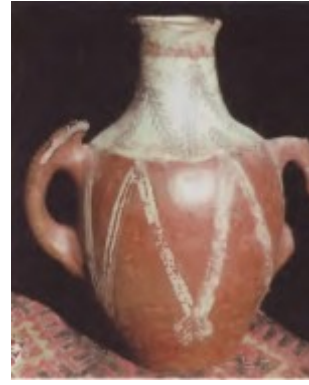
¹³Baflet, « Les poteries modelées d'Algérie dans les collections de musée du bardo », in libyca, t IV, 2^{ème} sept, 1956, p.299.

¹⁴Lefebvre, Op-Cit, p.277.

¹⁵Baflet, La poterie... Op-Cit, p.291.



صورة رقم 13 : جرة تستعمل لتبريد الماء
بمنطقة آيت الخير بتيزي وزو
(صورة الباحثة)



صورة رقم 12 : جرة تستعمل لحمل الماء
بمنطقة آيت اسماعيل بتيزي وزو
(صورة الباحثة)



صورة رقم 14 : جرة تستعمل لتبريد الماء
بقرية بونوح بمنطقة تيزي وزو
عن Baflet

7- الإبريق :

نجد في قرية البلج إبريقا فريد من نوعه حيث يؤدي دور الكأس أو الكوب، يتميز بحجم صغير، ارتفاعه لا يتجاوز 10 سم وقاعدته ضيقة و بطنه يكون نوعا ما مكتنزا (صورة رقم 15) و هو جد متين¹⁶ يوجد قطره الكبير في الربع السفلي للوعاء ، رقبته جد محدبة و فتحته عريضة و منفتحة بحافة مدورة و بها منقار نوعا ما أكثر بروزا أو أقل¹⁷. وهو ليس مزخرفا لكن مصقولا و أحيانا مدهونا. أما في منطقة تيزي وزو، وعند قرية بني واغليس و قرية أوزلاغن، فنجد مثيلا له بمنطقة شنوة لكن بشكل مصغر ، و بعروة مستقيمة على غرار الأباريق المصنوعة بشنوة، و تكون مزخرفة من الخارج (صورة رقم 16) و هذه الأباريق مصنوعة للأطفال فقط¹⁸.

¹⁶Lefebvre, Op-Cit, p.27.7

¹⁷Baflet, "les poteries modelées...", Op-Cit,p.299.

¹⁸Lefebvre, Op-Cit,p.277.



صورة رقم 16 : ابريق بمنطقة تيزي وزو
عن Couranjou



صورة رقم 15 : ابريق بمنطقة البلج (شنوة)
عن Lefebvre

8- أطباق مزدوجة أو ثلاثية :

إن الطبق المزدوج مكون من صفيحتين مربوحتان بجسر¹⁹ و هذا الأخير مثقوب لربط حبل كي يحمل الإناء (الصورة رقم 17) ، و هذا النوع من الأواني المخصصة للسياح يباع كمملحة. الطبق الثلاثي مكون من ثلاثة صحون، يمسكها ملحق ماسك على شكل مثلث، و تصنع بمنطقة شنوة القطعة الفخارية بأحجام عادية، و هو مزخرف (صورة رقم 18) ومفضل عند السياح. نفس النوع من الصحون توجد بهضبة الصومام، لكن لغرض آخر وهو لتقديم الصلصات الحارة، التي لا يخلط مزيجها مع الأكلات الأخرى. توجد مثيلاتها معروضة بمتحف البارود²⁰ و هي من منطقة تاكيتونت و وادمرسى بحوض الصومام .



صورة رقم 17 : طبق مزدوج الصحون بمنطقة شنوة
عن Lefebvre

صورة رقم 18 : طبق ثلاثي الصحون لمنطقة شنوة
(عن المتحف الوطني للفنون و التقاليد الشعبية)



¹⁹Couranjou (J.), « La poterie modelé d'Afrique du nord, dite poterie Kabyle »in l'Algérieniste, bulletin d'idée et d'information, n°99,2002,p.35.

²⁰ Lefebvre (G.), Op-Cit,p.281.

9- أطباق ذات الكعوب :

و هذه الآنية تؤدي دور الصحن أو المائدة : صغيرة هي بمثابة صحن فردي، كبيرة تؤدي دور الطبق لتقديم الطعام²¹ و الكسكس و اللحوم و الخضر... إلخ . يصنع مثل هذا الصحن أو الطبق المثبت على كعب في منطقة شنوة للسياح وفي أغلب الأحيان هو دائري الشكل، لكن يمكن أن نجده في منطقة شنوة بأشكال متنوعة: مربع أو بيضي أو مثلث (لكي ينطبق على الشكل الأوروبي²²).

يصنع هذا النوع من الأطباق ذات الكعوب العالية ببجاية وكذلك بمنطقة الأوراس و توجد أطباق مماثلة معروضة بمتحف البارود قادمة من ذراع الميزان، لها وظيفة الصحن الخاص بالأكل، كما يمكن أن تؤدي دور المائدة²³، فهو صحن صغير و فردي، و الكبير لتقديم الأطعمة كالكسكس (صورة رقم 19) و اللحوم و الخضر والفواكه،.. إلخ .

أما في منطقة تيزي وزو فالأطباق ذات الكعوب قد تكون ثلاثية (صورة رقم 20)، حيث يوضع في تقاطع أذرع الصحن الثلاثة شمعة خصيصا للمناسبات الخاصة منها الأعراس والختان والمولد النبوي أو عاشوراء²⁴ . و بعض منها توضع فيه الحنة، والثاني حبوبا كالقول أو الحمص والثالث البيض المغلي.



صورة رقم 20 : طبق ذو كعب بمنطقة تيزي وزو
عن Couranjou



صورة رقم 19 : طبق ذو كعب بمنطقة تيزي وزو
عن Couranjou

10 - قطع فنية (رمزية) :

و هي بنفس الشكل كالجرة بقرية الناظور المذكورة سابقا، لكن هي مغلقة، بدون رقبة و بها عنقان أحدهما بفتحة عريضة ، تمثل الريش و ذنب الدجاجة و الأخرى بفتحة ضيقة تمثل رقبة رأس الدجاجة²⁵ . و قد شكلت على هيئة دجاجة في وضع المبيض، و من منقارها شكل أنبوب لصب الماء . (الصورة 21).

²¹Baflet, "les poteries modelées...", Op-Cit, p.299.

²²Lefebvre, Op-Cit, p.282.

²³ibid.

²⁴Couranjou, Op-Cit, p.25.

²⁵Lefebvre, Op-Cit, p.282.

لا تصنع مثل هذه المشغولات في منطقة شنوة إلا للبيع ، كما أن هذه التحفة تحول إلى حصاله نقود من خلال الشق المفتوح في وسط ظهرها، و نادرا ما تكون الدجاجة مغلقة بالكامل أي بدون فتحة أو عنق فتعتبر تحفة زخرفية لا غير .نفس الجرة تصنع وتستعمل بمنطقة واضية بتيزي وزو (صورة رقم 22)، وكذلك بقرية بني أورغليس بمنطقة جرجرة²⁶.



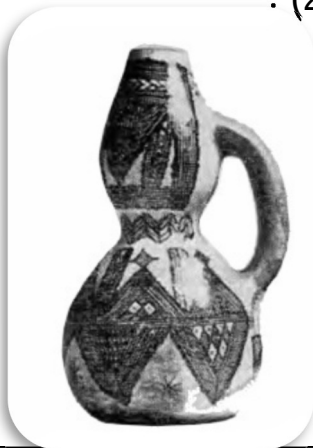
صورة رقم 22 : جرة بهيئة دجاجة بمنطقة واضية
عن Couranjou



صورة رقم 21 : جرات بهيئة دجاجة بقرية الناظور
عن Lefebvre

12- الجرة بهيئة قرع اليقطين:

للجرة عروة واحدة أو عروتان (صورة رقم 23) أو معدومة منها²⁷ ، و هي مستوحاة من قرع اليقطين و لها نفس الإستعمال كالجرار الأخرى . في قرية شنوة لا تستعمل كثيرا إلا أنها تصنع للبيع. كما نجدها تصنع بقرية بونوح بتيزي وزو لكن بشكل مغاير ، حيث يبدو وسطها أضيق من الجرات المصنوعة بمنطقة شنوة، و تحتوي على عروة واحدة (صورة رقم 24) .



صورة رقم 24 : جرة بهيئة قرع بقرية بونوح تييزي وزو
عن Baflet



صورة رقم 23 : جرة بهيئة قرع بمنطقة شنوة
عن Lefebvre

²⁶ Lefebvre, Op-Cit,p.285.

²⁷ Ibid,p.285.

13- حاملات الشمع :

في منطقة شنوة هي عبارة عن أكواب صغيرة بها عرى أو بدونها ووجدنا عدة أنواع منها: من تأتي بشكل أكواب صغيرة إما محدبة الشكل أو منحنية الشكل تحمل في وسطها شمعدان صغير²⁸ (صورة رقم 25)، ومن تحمل في الوسط نتوءا صغيرا مثقوب بخمس أو ستة ثقوب إما على الحواف و إما ثقب واحد، يمكن لها أن تحمل شموعا صغيرة أو عود البخور. إن مثل هذه القطع الفخارية هي دائما مزخرفة و مدهونة.

أما بالنسبة لحاملات الشمع بمنطقة تيزي وزو و خصيصا في قرية آيت دوالمة فتخصص هذه الشمعدانات للأعراس و اختلافها في الشكل يكمن في أنها تصنع بعدة أكواب من ثلاثة إلى ما فوق، و أنها بكعوب منطوية أي على الطراز الأروبي (صورة رقم 26).



صورة رقم 26 : شمعدان لقرية آيت دوالمة بمنطقة تيزي وزو
عن Couranjou



صورة رقم 25 : حامل الشمع لمنطقة شنوة
(عن المتحف الوطني للفنون و التقاليد الشعبية)

الخاتمة:

في العموم إن أواني منطقة شنوة لها بعض أوجه التشابه مع عدة أوان فخارية لمختلف مناطق الزواوة و حوض الصومام و منطقة الأوراس، غير أن هناك بعض نقاط اختلاف ظاهرة في الأشكال و الوظائف. فالآنية لغسل الثياب الموجودة بمنطقة شنوة تقابلها بشكل مشابه آنية بقرية بني اسماعيل بمنطقة تيزي وزو، لكن وظيفتها مغايرة لها فهي لتحضير الكسكس.

و الآنية لإعداد الخبز لمنطقة شنوة تؤدي وظيفة تحضير العجينة، بينما في معظم قرى منطقة تيزي وزو و حوض الصومام و الأوراس فالآنية تطابقها شكلا، لكن وظيفتها مغايرة حيث تستعمل لتحضير و طهي الخبز فيها.

²⁸Couranjou, Op-Cit, p.54.

و بالنسبة للطبق فهناك عدة أوجه تشابه شكلا و وظيفة للأطباق المصنوعة في باقي مناطق الزواوة و الأوراس. أما شكل قدر شنوة فهو مغاير لشكل قدر منطقة أيت خليلي بتيزي وزو، باحتوائه على عنق عمودي وسطي بين العرى، وظيفته جمع الزيت تحت كسكاس الزيتون.

و بالنسبة للجرار، فالجرة الموجهة لحمل الماء تشابه مثيلاتها الموجودة بحوض الصومام، و أما الجرة الموجهة لتبريد الماء و المصنوعة بقرية الناظور فتوجد مثيلاتها في قرية أيت الخير بتيزي وزو مع تغيير قليل في الشكل بقرية بونوح بالمنطقة نفسها. أما الإبريق، فنجد مثيله في منطقة تيزي وزو لكن بشكل مصغر و مزخرف من الخارج. و أما الأطباق المزدوجة و الثلاثية التركيب فنجد تشابها في شكلها مع مثيلاتها بهضبة الصومام، و بالنسبة للأطباق ذات الكعوب الموجودة بمنطقة شنوة فنجدها مغايرة لها أي الثلاثية. و بالنسبة للجرة بهيئة دجاجة لمنطقة شنوة، فنجد شبيهتها بقرى منطقة جرجرة. و أما الجرة بهيئة القرع بمنطقة شنوة فنجد شكلها مغاير الجرة بقرية بونوح بتيزي وزو. و حاملات الشمع، ففي منطقة شنوة هي عبارة عن أكواب صغيرة بينما القطع المخصصة لحمل الشمع بمنطقة تيزي وزو فتخالفها في الشكل تماما.