

L'ennayer Chez Les Beni Snous النَّايِر عند سكان بني سنوس

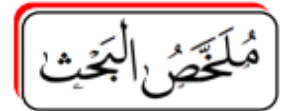
Edmond Destaing للمستشرق الفرنسي إدموند ديستانغ

ترجمة: أ.د. عبد الرحمن بغداد *

المركز الجامعي مغنية (الجزائر)

abderrahmane-beghdad@hotmail.com

تاريخ النشر	تاريخ القبول	تاريخ الإرسال
2024 / 12 / 28	2024 / 12 / 22	2024 / 12 / 18



تقتصر هذه الدراسة على جهود المستشرقين الأوروبيين الباحثين في حفظ وتدوين أشكال التعبير الشعبي لدى المجتمع الجزائري، وذلك من خلال محاولة تعريب مقال المستشرق الفرنسي إدموند ديستانغ المترجم عن البربرية (الأمازيغية) والمنشور في المجلة الإفريقية العدد 256 - سنة 1905 - من صفحة 51 إلى 70 تحت عنوان: النَّايِر

عند سكان بني سنوس L'ennayer Chez Les Beni Snous

الكلمات المفتاحية: التراث الشعبي - الجزائر - الاستشراق الفرنسي - النايِر - بني سنوس.



This study is limited to the efforts of European Orientalist researchers in preserving and recording the forms of popular expression in Algerian society, through an attempt to Arabise the article by the French Orientalist Edmond Destaing, translated from Berber (Amazigh) and published in the African Journal No. 256 (1905) from pages 51 to 70 under the title: Christmas Ennayer in Beni Snous

Keywords: Folklore - Algeria - French Orientalism - Ennayer - Beni Snous

مقدمة

يستدعي سياق هذه الورقة البحثية بادئ ذي بدء التساؤل عن كيف تفاعل المستشرق الأوروبي مع التراث الشعبي الجزائري؟ وهل نجح في التفاعل الإيجابي مع هذا التراث وفي الوقوف على طقوسه وممارساته؟ وقبل الإجابة عن هذه التساؤلات، لابد أن نذكر في البداية أن المستشرقين شكلوا ضروباً ثلاثة هي:

1. ضربٌ لم يملك ناصية اللغة فأخطأ في نشر الكتب وفي فهم النصوص.

2. وضربٌ أثرت في دراساتهم مآرب السياسة والتعصب فوجهوا الحقائق وفسروها بما يوافق أغراضهم.

3. لكن فريقاً ثالثاً أوتي الكثير من سمة العلم، والتمكن من العربية، والإخلاص للبحث، والتحرر والإنصاف، فكانت دراساتهم مثمرة، وأعمالهم ذات قيمة علمية جديدة بالبحث والدراسة.

وإن اختلفت أصناف هؤلاء المستشرقين فينبغي ألا يمتنعنا ذلك من قراءة ما كتبوه، فلن تخلو هذه القراءات من فوائد، ولن تخلو تلك الدراسات أحياناً من توجيه، أو توضيح، أو تصحيح، فالمهم أن يأخذ المثقفون ما ينقصهم، وأن عليهم أن يميزوا الخبيث من الطيب.

ومن هذا المنطلق، فإنّ دراسات المستشرقين الرصينة لأشكال التعبير الشعبي والتي تميزت بكفاءتها وعلميتها جاءت بمعظمها خدمةً لهذا النمط من التفكير الأخير، في أنها أسهمت في معرفة أصناف تلك الثقافة الشعبية والإفادة منها، بل وأبقتها - في أحيان كثيرة - على حقيقتها دون تحريف أو تزوير.

- وقبل الحديث عن مدى ذلك الاهتمام بالمأثورات الشعبية من قبل المستشرق الفرنسي، نلاحظ أنّ حركة الاستشراق مرتّ بمرحلتين أساسيتين:

أولاهما مرحلة الاستشراق القائمة على القراءة والسماع عن الجزائر.

والثانية تلك المرحلة التي كان قوامها الخبرة الميدانية التي أحاط بها الفرنسي من جراء رحلاته في ربوع الجزائر وتدوين طقوس وعادات الأسر والعائلات الجزائرية.

أما المرحلة الأولى - وهي الأسبق تاريخياً - فقد حكمتها ظروف الاحتلال للجزائر، وفيها حاول المستعمر تكوين صورة عن الجزائر وواقع آدابها وفنونها. أما في المرحلة الثانية، فقد أصبح للاستشراق - بعد هذه المرحلة - معنى جديد مرتبط بالاستعمار، وتحقيق المصالح السياسية، وهو الأمر الذي دفع المستشرقين إلى تغيير الاستراتيجية التي كانوا يتحصلون من خلالها على المعلومات عن الجزائر. فلم يعد السماع أو القراءة كافياً لتحقيق الأهداف الاستعمارية الجديدة على نحو ما كان سائداً، وإنما كان على المستشرقين أن يقوموا برحلاتهم الميدانية، وتسجيل هذه الرحلات.

ورغم هذه الرؤية التي تربط الاستشراق بالاستعمار الفرنسي، فإن ثمة قيمة أضفها الاستشراق الفرنسي على المآثورات الشعبية الجزائرية في القرن التاسع عشر. تتمثل هذه القيمة في توجيه أنظار الدارسين الغربيين إلى قيمة هذه المآثورات، أو على وجه الدقة ضرورة الاهتمام بهذه المآثورات، هذا بغض النظر عن توظيفهم لها وتفسيراتهم لها. ويأتي هذا في الوقت الذي ينظر إليها الدارسون العرب ومنهم الجزائريون نظرة ازدراء واحتقار.

- وقد تعددت طرق اهتمام المستشرقين الفرنسيين بالتراث الشعبي الجزائري وخدمته، وخصصوا له المعاهد والمدارس التي أنشأوا منها سنة 1879 ثلاث مدارس هي مدرسة الآداب ومدرسة العلوم ومدرسة الحقوق (وسبق مدرسة الطب أن تأسست منذ 1857). ويهمننا من هذه المدارس الأربع مدرسة الآداب التي ضمت قسماً صغيراً للدراسات الاستشراقية، وقد تولى فيه أوكتاف هوداس (Octave Houdas) كرسي اللغة العربية، فضلاً عن تولى ريني باسيه (René Basset) وإدمون فانيان (Edmond Fagnan) تدريس مادة الأدب العربي.

- واعتبر المستشرقون الفرنسيون - بعد ذلك - الجهود الرامية إلى استكشاف التراث الشعبي الجزائري من الأهمية بمكان، فأفردوا له بحوثاً ودراسات مطولة نُشرت في مجلات ذات سمعة علمية كبيرة، ولا تزال تُعتبر مرجعاً للباحثين والدارسين من الأوروبيين، والجزائريين أنفسهم. وفي مقدمة هذه المجلات، "المجلة الإفريقية" التي كانت تصدرها الجمعية التاريخية في الجزائر بداية من سنة 1856، ولها الفضل في نشر البحوث والدراسات التالية التي وقّف أصحابها أنفسهم على خدمة هذا التراث الشعبي.

- إلى جانب ذلك خَصَّصَ المستشرقون عدة مجلات ونشرات تصدر من فرنسا وشمال إفريقيا تدور موضوعاتها حول البحث عن عادات الناس وتقاليدهم ومذاهبهم وأخلاقهم، وما يعبرون عنه من آراء وأفكار ومشاعر يتناقلونها جيلاً عن جيلٍ كالحكايات والأساطير وقصص الجنّ وقصص البطولة والأشعار والقصائد المتغنّى بها، فضلاً عن الفنون والحرف وأنواع الرقص واللعب والأمثال السائرة والألغاز واحتفالات والأعياد الدينية. ولعل من أشهر تلك المجلات:

* المجلة التاريخية بفرنسا سنة 1876.

* مجلة تاريخ الأديان بفرنسا سنة 1880.

* نشرة المراسلات الإفريقية بالجزائر سنة 1881.

* نشرة الجمعية اللغوية في باريس سنة 1905.

* مجلة هيسبريس (Hespéris) بالمغرب سنة 1920.

* حوليات معهد الدراسات الشرقية بجامعة الجزائر سنة 1930.

- وهذه بعض جهود المستشرقون في حفظ وتوثيق أشكال التعبير الشعبي الجزائري:

1- ألكسندر جولي Alexandre Joly (1870 - 1913) له:

* ملاحظات حول الشعر الحديث عند البدو الجزائريين (1904)

* ملاحظات حول مدينة عنابة: الأساطير والتقاليد (1858)

* أغاني من التراث الجزائري (1909)

2- إدموند ديستانغ Edmond Destaing (1872-1940) له:

* النايير بمنطقة بني سنوس (1905)

* الاحتفالات والعادات الموسمية ببني سنوس (1906)

3- أوجست كور Auguste Cour (1866-1945) له:

* القصيدة الشعبية السياسية في عهد الأمير عبد القادر (1918)

* قسنطينة في عام 1802 من أغنية شعبية للشيخ بلقاسم الرحموني الحداد (1919)

4- إدموند فانيان Edmond fagnan (1846-1931) الأغنية الجزائرية (1894)

5- إيميل درمنغم Émile Dermenghem (1892-1971) الأسطورة في الفولكلور بالشمال الإفريقي (1945)

6- إدموند دوتي Edmond Douuté (1867-1926) السّحر والدين في شمال إفريقيا (1909)

7- ريني باسي René Basset (1855-1924) الحكايات الشعبية البربرية (1887).

8- أوجست موليراس Auguste Mouliéras (1855-1931) الأساطير والحكايات الرائعة من القبائل الكبرى 1893 إلى 1898.

9- إميل درمنغان Émile Dermenghem (1862-1971) حكايات قبائلية

10- فارون فلوريان - الأغنية العربية الشعبية (1858)

إدموند ديستانغ (1872-1940) Edmond Destaing

1. السيرة الذاتية

إدموند ديستانغ مستشرق فرنسي يتقن الأمازيغية والعربية، وُلد في روزيه-فليوان (بمقاطعة دو Roset-Fluans (Doubs) في 19 يناير 1872، وتوفي في لاهاي-لي-روز (بمقاطعة فال دو مارن) L'Hay-les-Roses (Val-de-Marne) في 27 ديسمبر 1940، وكان أول من شغل كرسي الأمازيغية في مدرسة اللغات الشرقية.

اشتغل معلماً في إقليم دو، ثم انتقل إلى الجزائر للالتحاق بتربص بمدرسة بوزريعة. بدأ التدريس في المدرسة الفرنسية-الجزائرية في شارع مونبسيير اعتباراً من عام 1894. عمل أستاذاً للعلوم الطبيعية والجغرافيا في المَدْرَسَة في تلمسان تحت إشراف ويليام مارسيه (William Marçais) وألفريد بيل (Alfred Bel) من 1902 إلى 1907، وبدأ اعتباراً من عام 1905 دراسة اللهجة الأمازيغية لبني سنوس. عُيّن مديراً للمَدْرَسَة التي أنشئت في سانت لويس بالسنگال في عام 1907، وتولى في عام 1910 إدارة المَدْرَسَة في الجزائر خلفاً لويليام مارسيه (William Marçais). وفي عام 1914 تمّ إنشاء كرسي الأمازيغية بمدرسة اللغات الشرقية وعُيّن مديراً لها. واعتباراً من عام 1921، بدأ بتدريس اللغة العربية المغربية في المدرسة الاستعمارية. بعد أن أصيب بالمalaria في الجزائر، توفي في 27 ديسمبر 1940 في منزله في لاهاي-لي-روز.

2. الأعمال

- "النّأير عند سكان بني سنوس"، المجلة الأفريقية رقم 256، 1905.
- "دراسة حول اللهجة الأمازيغية لبني سنوس" (مجلدان)، 1907.
- "قاموس فرنسي-أمازيغي، لهجة بني سنوس"، باريس، لورو Leroux، 1914.
- "معجم فرنسي-أمازيغي: دراسة حول التاشلحيت في سوس"، 1920.
- "دراسة حول اللهجة الأمازيغية لأيت سغروشن (الأطلس المتوسط المغربي)"، 1920.
- "نصوص أمازيغية باللهجة الشلحية في سوس (المغرب)"، 1940.

مقدمة الترجمة

1. مصادر البحث

- يقول في ص 50 بأنه أُمِّلِي عليه هذا النص في قرية الكاف (بني سنوس) أثناء الاحتفال بعيد النّائر من قبل الشاب بلقاسم بن محمد موضحاً بأنه يقدمه من دون الملاحظات النحوية بنسخته البربرية/الأمازيغية.

2. تشكراته للذين ساعدوه في جمع المعلومات حول المناسبة

- يذكر المستشرق الفرنسي بأن المعلومات حول هذه المناسبة تَمَّ جمع جزء منها في قبيلة بني سنوس (دائرة مغنية)، وجزء آخر في تلمسان والمناطق المحيطة بها، ويشكر خاصة السيد نجار محمد، الطالب السابق في المَدْرَسَة (la médersa) بتلمسان؛ والسادة بن خدة، وسنوسي من ندرومة، ودواجي من مازونة، وعمر سفير من معسكر، وقارة وحميدو من تلمسان، جميعهم طلاب في المَدْرَسَة بتلمسان، بالإضافة إلى السادة آيت عمر وولد سعيد طلاب في المَدْرَسَة بالجزائر العاصمة.

- وشكره الخاص موجه للسيد إدموند دوتي (1926-1867 Edmond Douité) المستشرق الفرنسي والأستاذ بمدرسة الآداب بالجزائر الذي ساعده بنصائحه وقدم له معلومات قيمة. (ص 56).

2. حول مناسبة النّائر

حول النّائر، يذكر دوتي أنه يوجد نص عربي باللهجة الوهرانية، مستخرج من مذكرات جمعية اللسانيات في باريس، المجلد الثاني عشر، ص. 15 حول أصل هذا العيد في مصر (يصنف العبدري النّائر مع أعياد أخرى مثل عيد النيروز التي تم استعارتها من أهل الكتاب. وفيما يتعلق بالنّائر عند المسلمين في مصر قد اقتدوا بالأقباط، ينظر كتاب المدخل لابن الحاج العبدري - القاهرة - المجلد الأول - 1320هـ، ص. 175 وما يليها. كما يقدم تقي الدين المقرئ في كتابه المعروف بالخطط المقرئية ذلك وصفاً جيداً للنيروز، ينظر في المجلد الأول، القاهرة، 1270هـ، ص. 493 و 267 وما يليهما، ومعلومات عن الأقباط في نفس الكتاب في ص. 48). وحول كلمة النّائر، يذكر إدموند دوتي أنها وردت في كتاب السنوسي بلفظة يُنّائر وباللغة الرومانية يَنْيّر، وذكرها المستشرق الإسباني فرنسيسكو سيموني (Simonet Francisco) في معجم الأصوات الإيبيرية واللاتينية المستخدمة بين الموريسكيين بـيَنْيّر ويَنْيّر). (ص 56).

نص الترجمة

يقول ديستانغ: "نحتفل في قرية الكاف بعيد النَّايِر لمدة أربعة أو خمسة أيام؛ وبقية الخميس تستمر لمدة سبعة أيام

¹، خلال هذه الأيام لا يأكل الناس سوى الأطعمة الباردة . وقبل هذا الاحتفال، يذهب الرجال إلى السوق لشراء المواد الضرورية، منها اقتناؤهم للسميد بالمطحن.

وفي اليوم الأول، منذ الصباح الباكر، تذهب النساء والأطفال إلى الغابة لجلب بعض النباتات الخضراء والنخيل والزيتون وإكليل الجبل والزنبق والخزيمية والخروب والبسباس والبلوط حيث تضع النساء هذه النباتات على أسطح المنازل وتركها حتى تجف.

كما يجلب الأطفال من الجبل، حزمًا صغيرة من الحلفاء بعدد زوجي ستة، ثمانية، منها حزمتان من الحلفاء الجافة. كما يحضرون ثلاث من الحجارة الكبيرة وبعض من التراب الأحمر لتأخذ إلى المنزل، وتقوم النساء بإزالة الحجارة الثلاث القديمة التي تُستخدم كقاعدة للقِدْر، واستبدالها بالجديدة².

أما الرجال، فيجتمعون في الصباح الباكر للقيام بصيد الأرانب والحجل التي يتم تناولها في اليوم التالي. وفي اليوم الثاني يذبح خروف³ وماعز حتى يتسنى للمعوزين من تناول اللحم فضلاً عن تقديم بعض من الدجاج لكل عائلة⁴. أما فيما يخص العشاء، فإنه يتكون فقط من البركوكس⁵ بالحليب. وبعد الوجبة، لا يتم غسل الأطباق ولا الأواني التي تمَّ فيها طبخه؛ ولا يتم تنظيف الملاعق، ولا تحرك سلة الخبز .

- بعض عادات النايِر

* في هذه المناسبة، يتم إعداد السفنج⁶ والكعك والخبز⁷ أكبر أو أصغر، نضع في وسطه بيضة، نغطيها بقطع صغيرة من العجين، وعندما ننضج، نخرجها ونقدمها للأصدقاء.

* لعمل كعكة بالبيض، تكسر النساء عشرين أو ثلاثين بيضة، وتخلط مع الخميرة، والزبيب، والسكر. عندما تختمر هذه العجينة، توضع في قدر وتُطهى في الزيت. تُرفع الكعكة، وبعد أن تُترك لتبرد، تُؤكل مع الضيوف⁸.

* وفي هذا اليوم، لا يُؤكل خبز الشعير، بل فقط خبز دقيق القمح. ويوزع على المعوز التين والرمان ورغيف صغير، وبهذه الطريقة، لا يبكي أطفاله من الحسد عند رؤية حلويات الآخرين. كما أن الفتاة التلمسانية، إذا مشيت على قشور البيض، لن تجد زوجًا، خاصة إذا حدث لها ذلك خلال النَّايِر، وهو نفس الاعتقاد في ندرومة.

* لا يتم طرد أي متسول في تلمسان يوم "النَّايِر"، يُروى أنه في يوم من الأيام جاء "النَّايِر" بنفسه، متجسدًا في هيئة امرأة مسنة، يطلب الصدقة عند باب أحدهم. وكانت ربة المنزل مشغولة في ذلك الوقت بإعداد الفطائر. خرجت، ممسكةً بالشوكة التي كانت تستخدمها لإخراج الفطائر وهددت المتسولة بها. فهرب "النَّايِر". لكن شعرت هذه

الأسرة بعد ذلك بالجوع، وجاءت تلك المرأة المسكينة تروي القصة لصديقاتها، فقالت لها: "كان بالتأكيد ذاك النَّايِر"، وعندما يعود، عامله بكرم". وفي اليوم التالي، عاد "النَّايِر" عند العجوز، وتم استقباله جيدًا وعادت الرفاهية إلى المنزل.

* في سعيدة، يتجول الشيوخ من باب إلى باب. يتمنون عاما مبروكا، مرددين: اللهم اجعلها سنة من الرحمة والمغفرة! كما يتم تبادل الهدايا، في ندرومة وتلمسان، يرسل الخطيب إلى خطيبته سُلطاني من الذهب، وشال من الحرير. وتقدم عائلته لأقارب العروس سلة مليئة بأنواع مختلفة من الفواكه وأرغفة من البيض.

* يحمل المسلمون الفواكه والفطائر لليهود الذين يعرفونهم، والذين يقدمون لهم في المقابل "الرقاق" (عجين بدون ملح أو خميرة).

* يذهب جميع الأطفال للعب على منحدرات الجبال، حاملين معهم الفطائر والخبز والتين، في حين تصنع الفتيات من عود من القصب، دمية كعروس ويلعبن، وهن يغنين، حتى غروب الشمس.

* في معسكر وسعيدة، يجب أن يأكل الناس كثيرًا في يوم النايِر، حتى لا يعانون من الجوع خلال السنة الجديدة. وفي تلمسان، ينصح الآباء الأطفال بالاعتدال في الأكل ويهددون الجشعين بـ "عجوزة النايِر"، هذه المرأة العجوز تفتح، خلال الليل، بطن الأطفال الذين أكلوا كثيرًا، وتأخذ الطعام الموجود في بطونهم.

* في تلمسان، اعتادت الفتيات في هذا اليوم على تزويج دميتهنَّ (بُلُوزَة).

* في تلمسان، قبل بضع سنوات، كان طلاب كل مدرسة قرآنية يقومون، من أجل النايِر، بجمع التبرعات لصالح معلمهم. فكان هناك طلاب أقوياء، بعضا في اليد، يقودون حميرًا محملة بالمواد التي تم جمعها. وكان أحد الطلاب يضع على وجهه قناعًا مصنوعًا من قرع، مزينًا بلحية وحواجب ومطليًا بالجنس، كان الطالب المقنع يُدعى بوبناني يتجول في شوارع المدينة، ويتبعه زملاؤه الذين كانوا يصرخون: «بُوبْنَانِي هَاهَا، وَتُنَانِي هَاهَا، وَتُلْتُلُو هَاهَا، وَزَبَعْلُو هَاهَا، وَخَمَسْلُو هَاهَا...»

وهكذا، حتى العشرة. ودون أن يعلن عن نفسه، يدخل بوبناني كل بيت ويستلقي في الفناء. يناديه زملاؤه الذين دخلوا معه: «بَاشْ أَتَقُومُ أَبُو بُنَانِي؟» يجيب:

أَنْقُومُ بِالْشَّرِيحَةِ وَالْكَرْمُوسِ * وَالْجُوزُ وَالرُّمَّانُ الْمَشْفُوفُ * وَفُطُورُ الطَّالِبِ مَالْفُوفُ

فيقوم سيد المنزل بتقديم للطلبة فواكه مختلطة وحبوب ودقيق، شاكرين إياه بقولهم:

هَذَا الدَّارُ دَارُ اللَّهِ * وَالطَّلَبَةُ غَيْدَ اللَّهِ

عَمَّرَهَا وَتَمَرَّهَا * بَجَاهُكَ يَا رَسُولَ اللَّهِ

* الطقوس المتبعة للحصول على المطر لدى البدو في منطقة معسكر، خلال هذه الليلة الأولى، يتم وضع أربعة صحنون تحتوي على ملح، وكل واحد يمثل أحد الأشهر التالية: يناير، فبراير، مارس، أبريل. في اليوم التالي، في الصباح الباكر، يتم فحصها. إذا كان الملح في صحن يناير رطبًا، سيكون هذا الشهر ممطرًا. إذا ظل الملح جافًا في صحن آخر، فإن الشهر الذي تمثله سيشهد الجفاف.

* في تلمسان، يُحذر من الذهاب إلى الحمام خلال الأيام الثلاثة للعيد، حيث لا يتم تغيير الملابس أو الأقمشة، ولا يتم الحلاقة (في القبائل، يُختار هذا اليوم لقص شعر الأطفال لأول مرة). وإذا تم تقليم الأظافر عن طريق الخطأ، يتم دفن الأجزاء المزالّة بعناية أكثر من المعتاد (وهذا هو الحال أيضًا لدى اليهود في تلمسان).

* الطفل الذي يُولد عندهم في هذه الأيام سيجلب الحظ السيء للعائلة. وخلال الثلاثة أيام، لا تَكُنُّسُ النساءُ الغُرف؛ وإذا قُمْنَ بذلك، يَتَرَكْنَ الأتربة في زاوية داخل الغرفة؛ تَفَاوُلًا بذلك، لأن تنظيف الغرفة في هذا الوقت ستبقى طوال العام عارية مثل الأرض التي تَمَّ مسحها بعناية بعد الحصاد.

* في منظور سكان بني سنوس، يجب إعادة الأشياء المستعارة في عيد النايِر.

* وفي سعيدة، يتم شراء مكنسة جديدة لهذا اليوم، تُدخل إلى المنزل عن طريق رميها فوق الجدران من الشارع إلى الفناء الداخلي. ويتم تغيير كل ما هو قديم، مستعمل، في المنزل وفي الملابس.

* هناك عادة توجد في الكثير من الأماكن مثل وهران وتلمسان حيث يضع الأطفال الكُخل على عيونهم، وفي اعتقاد بعضهم ذلك من أجل اتقاء شر عجوزة النايِر.

* إذا وُلِدَ في عائلة، طفل قبل النايِر، وبدأت أسنانه في الظهور، تأخذه فتاة صغيرة على ظهرها، وتوجه به إلى ديار الناس تسأل من يصنع له عصيدة (لمساعدته على ظهور الأسنان) وتغني رفيقاتها:

يَا سُنَيْنَةَ يَا بَنَيْنَةَ * تَخَرَّجْ لَوْلِيدِي سُنَيْنَةَ * بَجَاهْ مَكَّةَ وَالْمَدِينَةَ * وَرَجَالَ اللَّهِ كَامِلِينَ

وبهذه الطريقة نفسها، يتم نقل أطفال الأغنياء وكذا أطفال الفقراء، من باب إلى باب، حيث أن هذه الخطوة تهدف بشكل خاص إلى حماية الطفل من العين الشريرة.

* إذا لم تتمكن امرأة من إنهاء ضفيرة بدأت بها، فإنها تزيلها قبل احتفاليات النايِر وتأخذها بعيدًا في الجبال. ثم، بعد انتهاء الاحتفال، تُعيدها وتُكملها.

"هكذا تمر بداية السنة الجديدة لدى بني سنوس، نتمنى أن تكون هذه السنة سعيدة لكم!"

¹ تتغير مدة الاحتفال، وعادةً ما تكون لمدة ثلاثة أيام، في تلمسان يسمى اليوم الأول "نفقة اللحم"، واليوم الثاني يسمى "نفقة الكرموس"، واليوم الثالث "راس العام". وتزامن مع 1 يناير من التقويم الرومي أو اليولياني، أي متأخرًا بـ 13 يومًا عن التقويم الميلادي.

² تبلل النسوة التراب الأحمر بالماء وتغلف به الحجارة ثم تتركها تجف إلى حين تحضير طعام المساء.

³ في ندرومة بتلمسان، يتم تناول رؤوس الأغنام (في اليوم الثاني). يقال: "من يأكل الرأس في النَّايِر يبقى الرأس" (رجل عظيم).

⁴ في الخميس (بني سنوس) يتم ذبح عدد من الدجاج في كل عائلة بحسب عدد أفرادها، والمرأة التي تُرضع أو الحامل تأكل دجاجتين. وفي تلمسان، عند العائلات الميسورة، تأكل النساء الديوك، بينما يأكل الرجال الدجاج. نفس العادة نجدها في القبائل الكبرى. من المهم تناول لحم الدجاج في هذا اليوم.

⁵ يتم تحضير البركوكس عن طريق لف حبيبات كبيرة من السميد الأحرش، ويتم وضعه في وعاء من الحلفاء (الكسكاس أو القلال) لطهيه على القدر. يتم ترك بعض البركوكس في الأواني حتى يتمكن الجن، وفقًا لاعتقاد البعض، من تناول جزء منه أو الحيوانات. وفي تلمسان، يتم تناول البركوكس أيضًا في يوم بداية موسم الحرث، ويتصدق به صاحب الأرض على عماله. يتم وضع الفول والرمان في أول شق إيدانًا ببدء موسم الحرث عن بعض التلمسانيين القدماء. يُقال أيضًا هنا: "أترك زيتونك لَنَّايِر يضمن لك الخسائر" (يعطيك تعويضًا من حيث الجودة).

⁶ لقد رأيت إعداد الفطائر بالطريقة التالية: في طبق خشبي كبير نضع عجينة بخليط من السميد والماء والملح والزعفران، ونتركها حتى تختمر لمدة ساعتين أو ثلاث ثم نقلها في الزيت، ونحصل بذلك على السفنج (crêpes). ولصناعة الثريد (beignets) نأخذ من نفس العجينة، غير المختمرة؛ نمدّها على قاع "الجسعة" المقلوبة، بأصابعنا أولاً؛ نرققها بمدّها، ثم نُوضع هذه الورقة من العجين بعد ذلك على قاع إناء كبير من الطين، ذو شكل دائري، الذي يتم قلبه على الفحم المتقد. يُطهى الثريد على هذا السطح الساخن، المدهون بقليل من الزيت.

⁷ في تلمسان، يخبزون الخبز ويُحضر إلى الفرن (الطراح) الذي يحتفظ بجزء من الأرغفة طلبًا للعيدية، كما يُعطى له شيء من المال والفواكه؛ كما تُعطى العيديات للرجال المكلفين بإزالة القمامة (الزَّبال)، وكذلك للأولاد في الحمامات.

⁸ بالقرب من معسكر، يجتمع أكبر عدد ممكن من الضيوف للناير. وفي ضواحي تلمسان، في بعض الدوّار، يجتمع السكان تحت خيمة واحدة، ويفضل أن تكون تحت خيمة رجل فقد ثروته، ويقومون بعمل وجبة جماعية.

الملحق 1: نص المقال باللهجة البربرية

L'ENNAYER CHEZ LES BENI SNOUS

(Texte berbère, Dialecte des B. Snous)

* أنايريات سنوس (1) *

نشنين نَتَّكْ ازليف نوسْكَسْ اربع ايام نغ خمس
ايام امان يلكاف ذخميس تَكْنَت سبع ايام تَن يَر
اصمّاض زات ينّاير تروجان ميدن يتوف ساغن ديس
كوايج روحن يتسيرت تادرن اورن خمس ايام نهيننت
دزمننت ختيوانسنت سي تايئت * ازداني امزوار ختوجوت
تروحانت تيسنان دلوغش غر لغابث تادونت سي وولاغ
اغماي اريزا تيزمت دوزمور دوايزير ذيلغان دلبصل ووشن
دجاضيس دكروب ذوقال ذبسباس تَكْنَهْن دتبي نَسْطِصِيح
نِيخامن تيجان اغمايودي يتغارا ذياتي على خاطر كاجث
تازيزاوث تاواحديث يلفال نوسْكَسْ يتيلي دازيزا ام
اغمايودي ميّري ويتاسدش خناغ حار ونكارش دنيي

(1) Ce texte m'a été dicté cette année au Kef (Beni Snous) pendant la fête d'Ennayer par le jeune Belkacem ben Mohammed. Je le donne sans notes grammaticales et le transcris provisoirement en caractères arabes. Les berbérissants trouveront, dans une prochaine publication, des textes transcrits avec plus de précision, faisant suite à un essai de grammaire et à un vocabulaire du dialecte des Beni Snous.

نَتَسْطِيعُ لِكَرْيَشَ تَادِرِياسْتِ دَوْمَلَزِي نَهْنِيْنِ دَاغْمَايَ مِيرْزَا *
 تَاوْدَنِ لَوَاغِشَ اَرِي سِيوْزَارَ تَزْرَنِ سِتَّةَ نَغْ ثَمْنِيَّةَ نِيغَاَسَنِ
 تَنَّاينِ نَتِييَزِي تَاوْدَنِ يِرْسَزُوجَ تَاوْدَنِ ثَلَاثَةَ نَتِيوْفَايَ
 سَكَّ وَلاَغَ تَرْوَحَانَ سَوَادِي وَوَزْرُو دَكَّسَنِ شَالِ اَزُوْكَاغَ
 تَدُوْكَالَنِ زِيَسَ يُوْحَامَ تَاوْدَنِ اِيَزِيْمَ تِيَسْتَانَ تَكْسَنَتِ
 زِيَسَ ثِيوْفَايَ ثِيْمَزُوْرَا تَكَّنِ خَسَنَتِ تَايْدُوْرَثِ تَكَّنَتِ
 تِيُوْفَايَاَنِي تَاوْدَنِ لَوَاغِشَ تَكَّنَتِ شَالِ اَزُوْكَاغَ ذِي
 وَاِمَانَ تَعَجْنَنَتِ تَمَلْسَنَتِ ثِيُوْفَايَ نَتَفَكُوْنَتِ تَجَانِهَنَتِ
 اَسِيْتَفَارَانَتِ يَمِيْلَا وَفَتِ نِيْمَنَسِي تَكَّنِ لَعْفِيْثَ سَوَارِي
 يُوْدَنِ سَكُوْلاَغَ * اَمَّا يِرْكَازَنِ تَمِيْرُوْنِ زِيَشَ يَزْمَانَ ذِي مَزَاوَرُو
 تَكَّنِ تَحَاثِيْثَ تَاوْدَنِ تِيَفَنَتَايَ ذِيِرْزَا زَ تَسْكُوْرِيْنِ
 تَنْنَهَنَتِ وَاَيْشَا وَلَفِ اَتْعَرَسَ يَشْرِيْ نَغْ تَغَاظَ مِيَزِيْ
 مِيْدَنِ اَتَشَنِ اِيَسُوْمَ تَتَنِ ثَايِنَاكَ يَاَزِيْضَنِ ذِي يَحَامَنِ
 الْكَلَّ * سِيْتَسْمَدَانَتِ تَاْفَكُوْنَتِ تَكَّنَتِ يِمَنَسِي اَسُوْدِي تَتَنِ
 يِرْبِرْكُوْكِسَ سَوَانَتِ ذِي وَاغِي سِيْتَمُوْنَسُوْنِ تَكَّنِ شُوِيْ بِرْكُوْكِسَ
 دَنِيْسِي يَنْيَانَ تَكَّنَتِ ثَايِنَاكَ يَشِيْرَسَالِ نِيْحَامَنِ دَرِيْوَا
 ذَلْمَشْدَ تَايْدُوْرَثِ وَهَنْسَارَاذَنَشَ دِيغَنْجَايِنِ وَهَنْتَسْرِيْنَشَ ذُوْنْدُو
 ذُوْنْفِيْفِ وَهَنْزَلُوْزَاشَ اَسُوْدِي اَسُوْنِ تَرِيْدَ دَسْفَدَ تَكَّنِ
 تَاْفَلَاظَ نَتَزَارَثِ تَرْوَمَانَتِ تَلْتَشِيْنَتِ تَجْجُوْجَثِ تَجْجُوْثِ *
 تَجْجُوْثِ تَشْنِيْفِيْثِ نَغْ تَنْكُوْلَتِ وَوَعْرُوْمَ تَكَّنِ كُوَاتَمَاسَانَسَ

تَامَلَالَتِ تَكْرَوَانِ ثِينُوْكَالِ يُوْسَعِ وَكُفْرَانِ سِيْتَنَنْتِ سَوْبَعْنَهْتِ
يَنْبِيْنِ تَاوِيْنِ يِيْمِدُوْكَالَانَسِ تَرَانَسِ ثِينُوْكَالِ اَيْنَصِ * مَامَشِ
اِحْسَنْتِ تِيْسَنَانِ اسَوْنِ تَشْنِيْعَتِ نَتْمَلَالِيْنِ تَاوْدَنْ تِيْمَلَالِيْنِ
يُوْسَعِ عَشْرِيْنِ نَحْ ثَلَاثِيْنِ تَرَزَانْتِهْتِ تَكْنَتِ دِيْسَنْتِ
تَشُوْمَتِ دَرْبِيْبِ ذِكْرِ اسْتَمِشِيْنَتِ تَكْنَهْتِ كُوفُوشِ
اَكَاْرِيْتِ اسِيْتَنَنْتِ تَكْسَنْتِ تَشْنِيْعَتِ تَجَانَتِ اسِيْتَصِيْضِ
اُوْدَنْتِ اَعْرُومِ يِيْرُذَنْ تَتْنَتِ زِيْسِ تَعْرُضِ يِيْدُوْكَالَانَسِ
تَتْنِ اَعْرُومِ تَمَلَالِيْنِ اسُوْذِيْ وَتَتْنَشِ اَعْرُومِ نَتْمَزِيْنِ تَتْنِ
اَكْنِيِيْرُذَنْ اَفْشُوْرِ نَتْمَلَالِيْنِ كَارَنْتِ كُومَشَانِ يِيْبَعْدَنْ مَاهِدْ
وَحْسَنْ تَعْبَسَنْشِ * وَآتِيْ مِيْعَرْ وَلِيْشِ تَاوِيْنَسِ تَاَزَارْتِ
تِرُوْمَانَتِ سَنَايَانَتِ ذِيْ كَحِيْصِ تِيْشَتِ تَنْكُوْلَتِ تَاوِيْنَسِ
عَلَى خَاطِرِ اَرَاوَانَسِ تَغِيْمَانِ اَتْرُوْنِ خَتَزَارْتِ تِرُوْمَانَتِ سَيِ
تَزَارَنْ غَرْ لَوَاعِشِ تُوْسَمَنْ زِيْسَنْ * يَتْرُوْجَا لِيْزِ يَلُوْزِ تُوْرَارَنْ
جَاَزَادَايَسَنْ تَاوِيْنِ تَرِيْدِ دُوْغُرُومِ تَاَزَارْتِ سِيْتُوْرَارَنْ تَتْنِ
تِيْدُوْكَالَنْ يُوْخَامِ * سِيْتَحْمَا ثَعُوِيْثِ تِرُوْحَانِ غَرِيْبِيْ يَاثِ مَوْمَنْ
يِيْدَجِ وَوَبَالِ تَتَجَرْنَتِ تِيْرَبَاثِيْنِ سَارَادَنْسِ لَكْتَانِ اَمْتَسَلِيْثِ
تُوْزَارَنْ زِيْسِ تَغْنِيْنِ الْبَغْرَبِ * سَيِ تَفَرَّبِ يَصْ تَكْنِ
اِيْرَادِ ثَنَاتِيْنِ يِيْرْكَازَنْ يِيْدَجَنْ زِيْرِ يِيْدَجَنْ وَوِ يَطْطَبِ وَيِيْنِ
تَصَحْنِ دِيْ تَمُوْرْتِ يَتْرُوْجِ لِيْزِ تَتْرَنْ شَاشُوْ سَارَادَنْبِيْنِ اَزِيْنِ
تَشْدَانِيْهَنْ سَدَرْسَتِ تَكْنَسِ يُوْرَادِ اَجْلَالِ دِيْبِلَالِيْنِ يَتَغِيْمَا

- 54 -

ارگاز دامزوار یتزهر ذی لهرزانی ذی بوسانس تاوینت
 البز اکیخامن داک یسونن یسوگد لواغش دهمزیانن
 فارن البز بییدن وشمانغ امنسی ویراد اتکرون تازارث
 اتربید ذوغروم دسبنج تاسدن اگمی ووخام نلفایبید
 تشتحن گوبرید تشائن لبدایر تروخان غر یدج وومشان
 یتقرب ایرو تافنا تخیمان تبطان مانا یرون تتنت
 سیسمدان تفتحن فارن ارب وشمانغ تبیشا علی خاطر
 اسوگاسو وئوغوش تبیشا نهینن تدوگالن یوخام * سی
 مونسون سی یتاسد رفت نیصص یتروحا باب ووخام غر
 تخسیوین یتعیص خسنت میلا تجوا تیخسی فالایاسد اسوگاس
 داواحدی میلا ور تجواش یتروحا غر تیغوناسین یتعیص
 خسنت میلا تسرومٹ ایاسد اسوگاس دمتواسط میلا
 وتسرومشش یتروحا غر ثعطن میلا تجوا تغط اسوگاس ایاسد
 ور یوسیدش میلا ور تجواش ایاسد دوفبیح * ذوانتشا
 تگن میدن الغم تاودن یفشواذ تشدانهن سدرسیوین
 تاودن ازلیف ووغیول نع نویس نع نوسردون ازلیعیوئی
 تگن دیس یدج ووفشوذ سودهن افشوذو گواتاس نتردمت
 ذی یخبانس تاودن خاصی ساردن زیس ثلاثة نیرگازن
 نهینن فاکشین الک کل فارناس یلحاجوئی الغم تگن یولغم
 نیمجین تیطاوین نلهندیث تاودن تغلالت سگ مزبان

— 55 —

تَكْناس دِي ئِيطَانَس تَكْناس تَسْبِيح وَوَغْلَال تَعَابَث
 تَنخَلَت يَدَج وُورْبَا يَتَشَاك تَامَجَا اَكِيُولَغَم غِيْمَا تَتَرَن
 سُوِيْرَاذ تَتَرَن سُولَغَم يَتَعَيِض لَبَز وِشْمَانغ اَمْنَسِي وُولَغَم *
 دِيْنَايِر وُشُوش كَاوِيَجَانغ اَمَاس نَلْعِيْد * مَأْكَس يَتَرُوْرَا
 ئِيْمَلَالِيْن نَتْسَكُورْث ذِي لَغَابْث سِي يَنَاسِد اَنَايِر يَتَكْ
 ئَاَزُولْث يِيْبِلِيُوْتَس يَتَكْ ئِيْلَا اَخُوْدْمَانَس اَكِيُص يَتَحَسَب
 يَشِرَان مِيْزِي اَتَصَح ئَامَزْرِيُوْث * سِي دَجَالَش تِيْشَت
 مَطُوْث يَدَج وُجْرِيْل زَاثِيْنَايِر تَعَزَام مِيْزِي اَتَسْمَدَا اَتَكْس
 سِيْجَعَاچِن سِي تَكْس اَجْرِيْل تَرَنُو اَتَكْس اَسْتِي مَرَّة
 ئِيْنجَارِيْن تَاسَدَنْت تَعَوَانْت تَامَطُوْثِيَانِي مِيْكِيلَا وُر تَكْسُوش
 مِيْلَا يَنْيِر خُوْجْرِيْل اذِيْسْتَقْبَغ كُوْرَاوْنَس نَغ كُوْرْكَارَانَس نَغ
 ذِي لَمَال اَمُوْجْرِيْل اَمُوسْلَهَام اَمُوْجَلَاب شَاع تَكْناس اَمَان
 مِيْلَا وُتْفَدَش تَامَطُوْث اَتَسْمَدَا تَكْسِن اَزْطَا زَاث يَنْيَايِر
 دُكْسِيْنَت كُوْذِرَار يَبْعَد كَال سَالِيْمُص اَنَايِر تَاوَدْن اَزْطَا سِيُوْذَرَار
 تَكْنَت كِيْجَعَاچِن اَتَسْمَدَانْت * اَمَان تَكْن اَنَايِر يَات
 سَنُوس وَالسَّلَام اِيْلِي اسْكَاسُو ذِمْبِرُوك اَخُون

الملحق 2: نص المقال المترجم باللغة الفرنسية

— 56 —

TRADUCTION (1)

L'ENNAYER⁽²⁾ CHEZ LES BENI SNOUS

Nous célébrons au Kef la fête d'Ennayer pendant quatre ou cinq jours ;

(1) Les renseignements qui suivent ont été recueillis, partie dans la tribu des Benî Snous (cercle de Maghnia), partie à Tlemcen et aux environs. Parmi mes informateurs, je remercie tout particulièrement M. Nedjar Mohammed, ancien élève de la médersa de Tlemcen ; — MM. Ben Khadda, de Géryville ; Senoussi, de Nedromah ; Daouadji, de Mazouna ; O. Safir, de Mascara ; Ch. Safir, de Saïda ; Kara et Hamidou, de Tlemcen ; tous élèves de la médersa de Tlemcen ; — MM. Aït Amer et Ould Saïd, de Michelet, élèves de la médersa d'Alger. — Je remercie bien vivement M. Edmond Doulté, professeur à l'École des Lettres d'Alger, qui, à diverses reprises, m'a aidé de ses conseils et fourni de précieuses indications.

(2) Sur l'Ennayer, cf. la bibliographie donnée par M. E. Doulté dans : Un texte arabe en dialecte oranais (*Ext. des Mém. de la Soc. de ling. de Paris*), tome XII, p. 15, note 1.

Au sujet de l'origine de cette fête en Égypte, cf. كتاب المدخل par ابن الحاج العبدري Le Caire, 1320, 3 vol., tome I, p. 175 et suiv. et كتاب خميس العدس, مولد عيسى, عيد الزيتونة الخ (Medkbel, p. 175, l. 13). En ce qui concerne l'Ennayer, les musulmans d'Égypte auraient imité les Coptes (فتشبهوا بهم في فعل النيروز) (Medkbel, p. 176, l. 18), célébrant la fête du Niroûze (كتاب الخطط Le Caire, 1270, 2 vol., tome I, p. 493 et 267 et suiv., et des renseignements sur les Coptes dans le même ouvrage, II, p. 481. — Sur l'orthographe du mot, cf. Edmond Doulté : *Un texte arabe*, et ouvrages cités, p. 15. Il est écrit : ينابر dans *Kitab Essoussi*, p. 50 et suiv. ; en romain ينابر, p. 61. — Sur ينابر et ينابر cf. Simonet : *Glosario de voces ibericas*, pp. 608, 610.

au Khemis (1), elle dure sept jours (2), pendant lesquels les gens ne mangent que des aliments froids (3).

Avant l'Ennâyer, les hommes se rendent au marché et y achètent les choses nécessaires. Ils partent au moulin y chercher de la semoule (4). Pendant cinq jours, les femmes vont couper du bois qu'elles rapportent du *Taïnet* (5) sur leurs épaules.

Le premier jour, dès le matin, les femmes et les enfants vont à la forêt sur les pentes. Ils en rapportent des plantes vertes (6) : du palmier-nain (7),

(1) Le Kef et le Khemis sont deux villages des Beni Snous.

(2) La durée de la fête est variable, généralement elle est de trois jours. A Tlemcen le premier jour s'appelle *يوم نفقة اللحم*, le deuxième *يوم نفقة الكرموس*, le troisième *راس العام*. Elle tombe le 1^{er} janvier de l'année julienne, c'est-à-dire en retard de 13 jours sur notre calendrier.

(3) Dans quelques familles seulement.

(4) Les moulins restent fermés pendant trois jours. — A Tlemcen, les fours publics chôment pendant les trois jours qui suivent la première nefqa. — Cf. pour le Nirouze, Magrîzy, *Khil'al*, 1, p. 493, l. 12 ولعبوا ثلاثة أيام.

(5) Montagne qui s'élève au N.-E. du Kef.

(6) Les indigènes des environs de Tlemcen apportent à la ville, pour les vendre, du lait, des tiges de palmier-nain dont on mange le cœur (مُجْتَبَخَة). Les fermiers offrent ces mêmes produits à leurs propriétaires qui leur donnent en retour des fruits. L'année sera ainsi blanche comme le lait et verte comme le palmier. En *Kabylie*, on place dans les champs ensemencés des tiges de laurier-rose pour chasser les insectes. Chez les *Nomades*, on jette des plantes vertes sur les tentes. Les *Beni Bou Saïd* font, à leurs chevaux et aux agneaux, une litière de verdure (de même au Telagh). A Tlemcen, il est des maisons où, pour l'Ennâyer, on jonche de feuillage frais le sol de la cour (de même à St-Denis-du-Sig).

Cf. El'Abdery. *Medkhet*, p. 180. — انهم يجمعون في أمسد ورفى الشجر. — على أنواعها حتى الريخان وغيره. Les Gens du Livre, habitant au Caire, réunissent, la veille du Nirouze, des feuilles de diverses essences d'arbres, du myrte et d'autres plantes. Ils les placent, pour la nuit, dans des vases renfermant de l'eau. Ils se servent ensuite de cette eau pour se laver. Leurs ablutions faites, ils la jettent sur le passage des Musulmans et aux carrefours. Ils prétendent que cette pratique éloigne d'eux les maladies, les infirmités, la mollesse, le mauvais œil, les sorts, etc.

Cf. Masqueray. Doc. hist. recueillis dans l'Aurès, *Rev. Africaine*, t. XXI p. 115, fête du printemps.

(7) *Chamærops humilis*, ar. *دوم* berb. *يلاون* ; une touffe de palmier-nain s'appelle en arabe *فُشِير* en berb. *ثيزمت*

de l'olivier, du romarin (1), des asphodèles (2), des scilles (3), du lentisque (4), du caroubier (5), de la fêrule (6), du fenouil (7). Les femmes jettent, sur les terrasses des maisons, ces plantes qu'on y laisse se dessécher.

Les tiges vertes ont, en effet, une influence favorable sur les destinées de l'année nouvelle, qui ainsi sera verte comme elles. Et pour que l'année soit pour nous sans amertume, nous nous gardons de jeter, sur nos maisons, des plantes, telles que le chêne-vert (8), le thapsia (9), le tuya (10), qui toutes sont amères (11).

Les enfants rapportent aussi, de la montagne, de petits paquets d'alfa (12), six, huit, en nombre pair ; deux paquets sont d'alfa sec ; ils se procurent aussi trois grosses pierres ; au pied des pentes, ils recueillent de la terre rouge (13). Ils apportent le tout à la maison. Alors, au moyen d'une pioche, les femmes démolissent l'ancien foyer, enlèvent les trois vieilles pierres, qui servent de support à la marmite, et les remplacent

(1) Rosmarinus officinalis, Tl, berb. أزير

(2) Asphodelus microcarpus, ar. بجيمان et يلغمان berb. برواف

(3) Scilla maritima, ar. لبصل ووشن berb. جرعون

(4) Pistacia lentiscus, ar. باضيس berb. صرو

(5) Ceratonia siliqua, ar. تيسليوفا berb. خروب

(6) Ferula sulcata, ar. وقال berb. كلخ

(7) Fêrule communis, ar. بسباس et سانوج

(8) Quercus ballota, ar. كروش berb. كرش

(9) Thapsia garganica, ar. بوبال et ثادرياست berb. درياس

(10) Callitris quadrivalvis, ar. املزي berb. عرار (Les mots berbères cités appartiennent au dialecte des Beni Snous).

(11) Pour que l'année ne soit pas (حار), brûlante, on évite, un peu partout, de manger des aliments épicés pour l'Ennayer (1^{er} jour), ou des aliments amers, tels que les olives.

(12) Stipa tenacissima, ar. حلباء, berb. اري l'alfa sec, en ar. قديم s'appelle en berb. ثيزي.

(13) Ce sont des argiles oxfordiennes, colorées en rouge par les grès coralliens qui les surmontent. En d'autres points, (Tléta) on utilise les marnes bariolées du trias.

par celles que les enfants ont apportées (1). Elles font détremper la terre rouge dans l'eau, la pétrissent, en enduisent les pierres du nouveau foyer et laissent sécher jusqu'au moment de préparer le repas du soir. On allume alors le feu avec l'alfa récolté sur la montagne (2).

Quant aux hommes, ils se réunissaient autrefois, de grand matin, à Mzaourou, pour faire une battue (3). On en rapportait des lapins, des perdrix que l'on mangeait le lendemain. De nos jours, on égorge un mouton, une chèvre, pour que les gens soient pourvus de viande (le second jour de la fête) (4). On mange aussi des poules dans chaque famille (5).

Alors, on s'occupe du diner. Il se compose uniquement de berkoukes (6)

(1) Pour la fête du Niroûze, en Égypte, on allumait des feux dans les rues. Cf. Maqrîzy, *Khit'at*, t. I, pp. 268 et 493.

(2) Cf. Masqueray. Doc. hist. recueillis dans l'Aurès. *Rev. Africaine*, t. XXI, p. 443. — « Le Bou Ini consiste dans le simple changement d'une des trois pierres du foyer. » — On se contente parfois de balayer les cendres du foyer avant l'Ennâyer (Géryville).

(3) On en faisait autant chez les Beni Bou Saïd.

(4) Ce deuxième jour est appelé à Tlemcen نفقة اللحم. En Kabylie, il y a, à cette occasion, *thimecheret* (distribution de viande). « Dans l'Aurès, on tue moutons et chèvres ». G. Mercier, *Le Chaouïa de l'Aurès*, Paris, Leroux, 1896, p. 38.

(5) Au Khemis (Beni Snous), on égorge dans chaque famille un nombre de volailles égal à celui de ses membres. Une femme qui allaite ou qui se trouve enceinte mange deux poules. A Tlemcen, dans les familles fortunées, les femmes mangent des coqs, les hommes mangent des poules. On engraisse ces volailles longtemps à l'avance. Même coutume dans la Grande Kabylie. Il importe de manger, ce jour-là, de la viande de poule ; ceux qui sont trop pauvres pour en acheter ont soin de se nettoyer les dents avec des os de poulets.

Cf. ce passage de Maqrîzy, *Khit'at*, I, p. 493 : الهريسة المعدولة من لحم الدجاج النخ.

A Nédromah, à Tlemcen, on mange (le deuxième jour) des têtes de mouton. L'on dit :

من يأكل رأس بئناير يبقى رأس

« Celui qui, pour l'Ennâyer, mange une tête, reste tête (homme supérieur) ».

(6) Le berkoukes se prépare en roulant en gros grains de la semoule grossière (السنييد الاحرش). On ne le place pas comme le couscous (berb. انبيج, كسكاس, ar. ابلبول) dans l'ustensile en alfa (ar. قدر, berb. فلال) pour le faire cuire sur une marmite (ar. قدر, berb. فلال).

au lait (1). Après le repas, on en place quelques grains sur les pierres du foyer, ainsi que sur les poutres qui soutiennent le toit (2). On ne lave pas le plat dans lequel a été roulé le berkoukes, ni celui dans lequel on l'a mangé, ni l'ustensile qui a servi à le faire cuire ; on ne nettoie pas les cuillers ; on ne secoue pas la corbeille à pain, ni l'anif (3) (en alfa dans lequel se cuit le couscous) (4).

A cette occasion, on fait des سبنج (crêpes) et des ثريد (beignets) (5).

(ثييديورث) à la vapeur d'un bouillon (ar. مرفقة, berb. ثيسي). On le fait cuire simplement dans du lait. — A Géryville, on cuit le berkoukes dans le *keskás*, mais on le fait en une seule fois (tandis que le couscous se cuit en deux fois) ; on en laisse au fond de la marmite pour les génies ; on en place sur les pierres du foyer, dans le puits, sur la porte d'entrée, sur le moulin à main (فرويشة) ; mais s'il reste beaucoup de berkoukes, on empêche les djenouns de le gâter en plaçant sur le plat du charbon et du sel.

(1) Pendant les huit jours qui précèdent l'Ennâyer, on ne boit pas de lait aigre ; on ne fabrique d'ailleurs pas de beurre durant cette période (Beni Ourwid). On évite de mêler au berkoukes des condiments. Voir *suprà*, p. 44, note 13.

(2) Même coutume chez les nomades ; ils donnent à manger aux pierres du foyer (مناصب), on place du berkoukes contre la poutre centrale qui soutient la tente, dans les ustensiles, contre les pièces d'étoffe qui la composent.

(3) On laisse un peu de berkoukes dans les ustensiles pour que, selon les uns, les génies (جنون) trouvent à manger, ou bien pour l'*Adjoâzat* : *ennâyer* selon d'autres, ou bien encore pour les chiens et les chats qui, ce jour-là, ne doivent pas manquer de nourriture ; peut-être aussi pour la même raison qui fait que l'on ne balaie pas la maison pour l'Ennâyer (voir *infra*, p. 23, note 4).

(4) A Tlemcen, on mange aussi le berkoukes le jour où l'on commence les labours. Le propriétaire en porte, aux champs, à ses fermiers. On place, dans le premier sillon, du levain, des fèves et une grenade (chez les Beni Snous : du levain, des figues, une grenade). A en croire de vieux Tlemcenais, on commençait autrefois les labours pour l'Ennâyer. — On dit encore ici : خل زيتونك لتاير : يضمن لك الحساير. « Laisse tes olives jusqu'à Ennâyer ; il te donnera une compensation (en qualité) pour la perte subie (en quantité) ». Voir *cherchem* (page 16, note 4). Les Kabyles (Djurdjura) sèment leurs légumes et plantent les jeunes arbres pendant les quinze premiers jours du mois de yennair. Ce moment est choisi pour faire, dans les plantations d'arbres fruitiers, un premier labour.

(5) J'ai vu préparer les crêpes et les beignets de la façon suivante :

On prend des figues, des grenades, des oranges, des noix (1). On en fait des colliers (2), auxquels on ajoute un thaja'outh (3). C'est un pain plus ou moins gros, au milieu duquel on place un œuf, que l'on recouvre de petites baguettes de pâte (4); on porte au four beaucoup de ces pains (5); quand ils sont cuits, on les retire et on en fait cadeau aux amis qui en rendent d'autres.

Dans un grand plat en bois (ar. *ثصعة* berb. *دزبوا*) on fait une pâte en mélangeant de la semoule (ar. *سميد* berb. *أورن*), de l'eau, du sel, du safran. On laisse cette pâte, un peu épaisse, lever pendant deux ou trois heures et on la fait ensuite frire dans l'huile; on a ainsi les *سفنج* (crêpes).

Pour faire les *ثريد* (beignets) on prend de cette même pâte, non levée; on l'étend sur le fond de la guesa'a renversée, avec les doigts d'abord; puis, on l'amincit en l'étirant. Cette feuille de pâte est ensuite posée sur le fond d'un grand vase de terre de forme arrondie, que l'on a renversé sur des charbons ardents. Le beignet se cuit sur cette surface chauffée, enduite d'un peu d'huile. L'ustensile (ar. *ثارات* berb. *ثرادة*) se fabrique à Nédromah.

Cf. El'Abdery, *Medkkel*, p. 186 : *ولا بد له في ذلك اليوم من الزلابية والهريسة*.

(1) Ce sont les fruits récoltés dans la région. A Tlemcen, on achète, en outre, des raisins secs, des noisettes, des amandes, des dattes, des marrons (même des dragées). Le mélange de ces divers fruits s'appelle à Tlemcen *فشفشة* ou *مخاط*, on dit aussi *جراز*. On y fait provision pour l'Ennâyer, de qechqcha pour plusieurs mois. — Cf. *Khit'at*, p. 93, l. 20. *واصناف النوروز البطيخ والرمان الخ*.

(2) Les petits Tlemcenienens portent leurs fruits dans un sac préparé pour la circonstance.

(3) ar. *فريسة*, pl. *فرايس*, berb. *ثجعوث* Kef, Khemis *ثجعورث*.

(4) Ar. *مسخنة*, pl. *مساخن* et *مسخنات* ou *حربل*, pl. *حرابل*. Les musulmans font remarquer que ces baguettes de pâte sont disposées en forme de croix; à Tlemcen, certaines personnes ne les mangent pas. — Au Khemis, on recouvre simplement l'œuf avec de la pâte.

(5) A Tlemcen, ceux qui font cuire le pain que l'on porte à leur four (*طراج*) gardent une partie des pains et demandent des étrennes (*عوايد*), on leur donne de l'argent, des fruits; on donne aussi des étrennes aux hommes chargés d'enlever les ordures (*زبال*), ainsi qu'aux garçons des bains maures.

Pour faire un gâteau avec des œufs (1), les femmes en cassent vingt ou trente, y mêlent du levain (2), des raisins secs, du sucre. Lorsque cette pâte a levé, on la place dans une marmite et on la fait cuire dans de l'huile. On enlève le gâteau et, après l'avoir laissé refroidir, on le mange, en compagnie d'invités (3), avec du pain de froment.

On ne mange pas, ce jour-là, de pain d'orge, mais seulement du pain de farine de blé (4). Les femmes ont soin de jeter les coquilles au loin, afin

(1) Ce gâteau n'est pas connu à Tlemcen; il y est remplacé par la h'arira (حريرة). Voici comment elle se prépare : avec de la semoule grossière, on fait une pâte à laquelle on mêle un peu de levain; puis on laisse fermenter toute la nuit. Placer aussi dans l'eau, pour qu'ils gonflent, des pois chiches, des fèves, que l'on fait cuire le lendemain avec toutes sortes de légumes. On pile de la krouia (كرويا) (cumin), en lui disant :

شهد يا الكرويا * ما تموت شي يهودية

« Prononce la formule : là ilah ilà Allah, et tu ne mourras pas juive ». Quand les légumes sont cuits, on ajoute la pâte que l'on a laissé lever; on obtient ainsi une bouillie que chacun mange saupoudrée de cumin.

(2) Pour l'Ennâyer, on ne donne pas son levain aux voisins, on ne le prête pas, mais il est fait plus volumineux que d'habitude; cela, afin que toute l'année, tous jouissent dans la maison d'un grand bien-être dont le levain est le symbole,

(3) Près de Mascara, on réunit pour l'Ennâyer, le plus d'hôtes possible. Aux environs de Tlemcen, dans certains douars, les habitants se réunissent sous une même tente, de préférence sous celle d'un homme qui a perdu sa fortune, ils y font un repas ensemble. — On ne s'absente pas pour l'Ennâyer.

(4) Afin d'avoir de ce pain à manger toute l'année. — Cf. Maqrizy, Khit'at', p. 493. بكلة خبز برّما رف.

Le blé entre dans une autre préparation qui se mange un peu partout le troisième jour d'Ennâyer : c'est le cherchem (شرشم).

Pour le préparer, les femmes placent, dans de l'eau et pendant plusieurs jours, du blé, des fèves, des pois chiches. Quand ces graines ont gonflé, on les fait cuire dans de l'eau légèrement salée. Le cherchem se mange sans cuiller, avec les doigts. Si le grain a beaucoup augmenté de volume dans l'eau, l'année sera bonne. — On dit ici :

كل الشرشم لا تتحشم * رب عالم ما دسينا شي
فم تسلب لا تتوهرف * فاع اكلت ما فيها شي

« Mange du cherchem sans honte, Dieu sait bien que nous n'avons pas caché (de mets plus présentables).

qu'il n'arrive à personne de marcher dessus (1).

A celui qui n'a rien, nous offrons des figues, des grenades mises en colliers, un petit pain (2) ; de cette sorte, ses enfants ne pleurent pas d'envie en voyant les friandises des autres.

— Va emprunter et ne trompe pas le monde.

— Dans le campement tout entier, il n'y a pas autre chose ».

Autrefois, disent les cultivateurs des environs, comme on allait labourer à d'assez grandes distances, les travailleurs n'emportaient pas de vivres ; ils se nourrissaient d'une partie des semailles cuites à l'eau : blé, fèves, pois. Si alors, un des laboureurs venait à mourir, il avait, en quelque sorte, mangé de la prochaine récolte à laquelle lui donnait droit son travail.

Un mets de préparation tout aussi simple et qui se mange beaucoup pour l'Ennâyer est la guelia (فليعة). On pile de l'orge préalablement grillée et on humecte d'un peu d'eau la farine obtenue.

(1) Une jeune Tlemcénienne, qui marcherait sur des coquilles d'œufs, ne trouverait pas de mari, surtout si cela lui arrivait pendant l'Ennâyer. Même croyance à Nédromah.

(2) On n'éconduit jamais, à Tlemcen, un mendiant le jour d'Ennâyer. On raconte qu'un jour Ennâyer vint, en personne, sous les traits d'une vieille femme, demander l'aumône à une porte. La maîtresse de la maison était occupée à ce moment à faire des crêpes. Elle sortit, tenant à la main la broche qui lui servait à retirer les crêpes et en menaça la mendicante. Ennâyer s'enfuit. Mais, comme s'il avait emporté avec lui toute prospérité, pendant l'année entière, la faim se fit sentir dans cette maison. Et la malheureuse femme vint conter l'histoire à ses amies. « Mais, c'était sûrement Ennâyer, dirent-elles, quand il reviendra, traite-le généreusement. » La vieille revint à l'Ennâyer suivant, fut bien reçue et le bien-être rentra à la maison.

A Saïda, des vieillards vont de porte en porte. Ils font des souhaits : عالم مبروك. Bonne année !

الله يدخله عليكم بالمحبة والرحمة. Que Dieu vous apporte une année de clémence et de miséricorde ! — Des souhaits faits sans sincérité se retournent contre celui qui les a formulés. — On se fait aussi des cadeaux. A Nedromah, à Tlemcen, le fiancé envoie, à sa promise, un sultani d'or, un foulard de soie. Sa famille offre, aux parents de la fiancée, une corbeille de palmier nain (فطانية) remplie de fruits divers et de pains aux œufs. Elle en reçoit le lendemain un t'ifoûr (table ronde avec bordure en planches) garni de crêpes et un pot de miel. — Même échange entre la famille d'une femme mariée pendant l'année et le nouveau ménage. — On s'offre, entre voisins, des assiettes pleines de berkoukes (Nedromah). Les musulmans portent des fruits et des crêpes aux juifs de leur connaissance qui leur offrent en retour des reqâqâs (à pâte sans sel ni levain), à la fête dite des reqâqâs. — Cf. El'Abdery, Medkhal, p. 175, ligne 16.

Tous les enfants vont jouer sur la pente (1) des montagnes, ils emportent des crêpes, du pain, des figues et, quand ils ont bien joué (2), ils mangent (3) et reviennent à la maison.

Parfois ils vont, quand le soleil est chaud, jusqu'à la grotte des Ath Moumen (4). Au moyen d'une tige de férule, les petites filles font une poupée qu'elles revêtent comme une mariée (5) et jouent, en chantant (6), jusqu'au coucher du soleil.

Quand approche la nuit, on fait un lion (7). Deux hommes, placés l'un

(1) Les termes *الآغ* et *لوز* désignent les pentes gréseuses que domi- les falaises dolomitiques (*أزرو*).

(2) Ces jeux sont très divers. En *Kabylie*, les enfants se réunissent et élisent un président, lequel désigne un de ses camarades pour amuser la société par ses facéties.

(3) A *Mascara*, à *Saïda*, à *Géryville*, on doit manger beaucoup le jour d'Ennayer et ainsi, on ne souffrira pas de la faim pendant l'année nouvelle. — A Tlemcen les parents recommandent la sobriété aux enfants et menacent les gloutons de l'*âdjoûzat ennayer* (*عجوزة أنايير*). Cette vieille femme ouvre, pendant la nuit, le ventre des enfants qui ont trop mangé, prend la nourriture qui s'y trouve, et coud la plaie avec du palmier nain (à Nedromah *عقوزة*), on l'appelle à Géryville la *lemmâsa* (*لماسة*) ; elle chatouille, pendant la nuit, ceux qui n'ont pas suffisamment mangé.

(4) Grotte creusée dans les dolomies, près du village du Kef. Les grottes sont très nombreuses dans la région.

(5) A Tlemcen, les fillettes ont coutume, ce jour-là, de marier leurs poupées (*blisa*).

(6) A Géryville, les petites filles habillent une cuillère et chantent des prières analogues à celles de l'*istisqa*.

(7) Cette coutume peut être rapprochée de la suivante, rapportée par l'auteur du *Medkhet*, p. 178 :

انهم ياخذون انسانا منهم... فيغيرون وجهه بجير او دفيق الخ

Voici la traduction du passage : « (Au Caire) ils prenaient l'un d'entre eux... Avec du plâtre ou de la farine, il rendaient son visage méconnaissable, puis lui faisaient une barbe de fourrure ou d'autre chose et l'habillaient d'un vêtement rouge pour bien le faire voir. Après l'avoir coiffé d'un long bonnet pointu, ils le juchaient sur un âne décati, plaçaient autour de lui des branches vertes de palmier dépouillées de feuilles et des rameaux portant des dattes non mûres, lui mettaient à la main une sorte de registre ; il semblait ainsi faire aux gens le compte de l'argent mal acquis qu'il voulait leur enlever.

» Ils allaient, avec lui, aux portes donnant sur les rues et passages de la ville, ainsi qu'aux boutiques et aux cases situées sur les marchés. Ils y prenaient de force diverses choses qu'ils mangeaient. Quelqu'un voulait-il les empêcher d'agir ainsi ? Ils lui jetaient de l'eau, souvent mêlée de

devant l'autre, la face tournée vers le sol, se saisissent. Les jeunes gens vont chercher un tellis dont il les revêtent et qu'ils fixent au moyen de

terre et l'accablaient de coups et d'injures... Et si, pour se protéger et dans le but de se soustraire à ces vexations, les habitants fermaient la porte, c'était pis encore. Combien de fois des portes trop faibles furent enfoncées ! Combien d'autres dans lesquelles ils lancèrent tant d'eau que l'on ne pouvait plus ni entrer ni sortir ! Et que de fois ils firent sortir le maître de la maison ! Si celui-ci ne leur accordait pas ce qu'ils convoitaient, ils le déshonoraient et le maltrahaient plus encore. » Voir aussi *Maqrîzy Khî'at' I*, p. 493 et 269.

Cette coutume de promener un lion pour l'Ennâyer se rencontre au Khemis, à Tr'alîmet, au Bou Hallou (*Beni Snous*) et aussi chez les *Beni Bou Saïd*, ainsi que dans l'Aurès à *ورقة*.

A Tlemcen, il y a quelques années, les élèves de chaque école coranique faisaient, pour l'Ennâyer, une quête au profit de leurs maîtres. De vigoureux tolbas, un bâton à la main, conduisaient des ânes chargés des denrées recueillies. L'un des tolbas se plaçait sur le visage un masque taillé dans une citrouille, agrémenté d'une barbe, de sourcils et barbouillé de plâtre. Le taleb masqué s'appelait *Boûbennâni*. Il parcourait les rues de la ville, suivi de ses camarades qui criaient : « *Boûbennâni !* ». Voici leurs paroles, dont le sens m'échappe :

بُوْبَنَانِي هَاهَا * وَتَنَانِي هَاهَا * وَتَلْشُوْهَاهَا * وَرَبْعَلُوْهَاهَا *
وَحَسَلُوْهَاهَا

Et ainsi, jusqu'à dix.

Sans autrement s'annoncer, Boûbennâni entre dans chaque maison et se couche dans la cour. Ses camarades entrés avec lui l'interpellent :

باش انقوم اَبُوْبَنَانِي

« Moyennant quoi te lèveras-tu, Boûbennâni ? »

Celui-ci répond :

انقوم بالشريحة والكرموس * والجزز البروفي * والرمان المشفوف *
وطور الطالب مالبوف

« Je me lèverai pour des figues sèches, ouvertes ou non ; pour de grosses noix, pour des grenades que la maturité a fait éclater ; pour le déjeuner du maître par dessus le marché ».

Le maître de la maison donne aux tolbas des fruits mélangés, du grain, de la farine. Les jeunes gens remercient en chantant (*Air* : لا اله الا الله, aux enterrements) :

هذا السدار دار الله * والطلبة عبيد الله
عمرها وثمرها * بجاهك يا رسول الله

tresses d'alfa ; on n'oublie pas de pourvoir le lion des attributs de son sexe. Alors l'individu placé devant se met à rugir dans un mortier qu'il a à la main. La marmaille emmène le lion dans les maisons et les tentes, où il effraie les petits enfants. Les jeunes gens disent aux habitants : « Donnez-nous pour le dîner du lion ». On leur donne des figues, des beignets, du pain, des crêpes. Tout ce monde vient ensuite au bordj du caïd. Chemin faisant, le lion danse au son d'un tambourin. Puis on se réunit dans un endroit voisin de la Tafna ; les jeunes gens se partagent le produit de la quête, mangent et se séparent après avoir récité la fatiha.

« Cette maison est la maison de Dieu. Et les tolbas sont les serviteurs d'Allah.

» Puisse-t-elle par considération pour toi, ô Envoyé de Dieu, être habitée et prospère. »

Mais si l'on n'a rien donné à Boubennani, le vacarme commence. Les jeunes gens hurlent :

المساري في اللوح * مول الدار مذبح * شبرية معلقة *
مولاة الدار مطفأة *

« Que le maître de la maison soit égorgé ! Et la maîtresse répudiée ! » (Les autres paroles « le clou dans la planche, le pot suspendu » ne paraissent être là que pour la rime).

Quand les tolbas d'une école se rencontraient avec les élèves d'une autre, une bagarre, souvent sanglante, commençait. Le parti qui l'emportait dépouillait l'autre. Le produit de la quête était apporté au maître qui donnait un repas (زرقة) et accordait un jour de congé. Ce genre de quête est actuellement interdit à Tlemcen. (Les vieillards affirment que le personnage masqué était déjà appelé Bou Bannani avant l'arrivée des Français ; on prononce aussi بومنانني *Boumennani*).

A Nédromah, le personnage déguisé s'appelle المسيح, le *Messie* ; il porte un masque en peau de lapin. Il est coiffé d'un vieux كسكاس, garni de plumes. On lui passe au cou un collier de coquilles d'escargots (اغلال). Le *Messie* danse. Un camarade l'accompagne en frappant sur un tambour fait d'une marmite défoncée, recouverte d'une peau. Un individu, portant un sac, suit le *Messie* et recueille des figues aux portes ; on l'appelle حمار الكرموس, l'âne aux figues.

Dans les environs de la ville, c'est un jeune garçon qui se déguise en femme et demande, à chaque porte, des figues.

Dans la Grande Kabylie, un homme masqué se promène dans le village à la tombée de la nuit (*Michelet*). Cf. Masqueray. *Documents historiques recueillis dans l'Aurès*, Rev. afric., tome xxi, p. 115 et G. Mercier, *Le Chaouïa de l'Aurès*, page 31.

— 67 —

Et comme cette année-ci est sèche, nous avons ajouté cette prière : « O Seigneur, donne-nous de la pluie » (1).

Après le dîner, le maître de la maison va vers ses brebis et les appelle ; si elles bêlent, la nouvelle année sera bonne ; si le troupeau se tait, l'homme se rend auprès de ses vaches et leur parle ; un beuglement comme réponse est le présage d'une année passablement prospère. Si les vaches restent silencieuses, le maître se dirige vers ses chèvres. L'année sera médiocre si elles bêlent, mauvaise si elles se taisent (2).

Le lendemain, nous préparons au village un chameau (3). On fait un faisceau de perches que l'on lie avec des tressés d'alfa. On apporte alors une tête de cheval, ou d'âne, ou de mulet ; on y adapte une branche que l'on fixe ensuite à l'une des extrémités du faisceau en question. Trois hommes, masqués par une couverture, supportent le tout. Cela représente un chameau. Dans des raquettes de figuiers de Barbarie (4), on taille à l'animal des oreilles, et aussi des yeux au milieu desquels on

(1) Pour la fête du Nitrouze, on se jetait de l'eau. Cf. Maqrîzy, *Khit'at'*, I, p. 493, et El 'Abdery, *Medkhel*, I, p. 178. Sur les rites de l'istisqa. cs. A. Bel, *Quelques rites en usage chez les Musulmans moghrîbins pour obtenir la pluie*, sous presse (publication de l'École des Lettres d'Alger).

(2) Même coutume à Mascara. Chez les nomades de cette région, pendant cette première nuit, on place aussi sur les tentes quatre assiettes renfermant du sel et dont chacune représente l'un des mois suivants : Janvier, février, mars, avril. Le lendemain, de bonne heure, on les examine. Si, dans l'assiette de janvier, le sel est humide, ce mois sera plus vieux. Si le sel est resté sec dans telle autre, le mois qu'elle représente verra la sécheresse.

A Figuiq, au lieu de sel, on prend comme corps hygrométrique des flocons de laine.

A Tlemcen, on place quatre petites pierres de sel sur du berkoukes humecté de lait. Chacune d'elles est recouverte d'une coquille de noix portant le nom de l'un des quatre premiers mois.

On dit aussi :

لا روات فتناير انقص من التخمير وزيد بالمطائر * ولا ما روات
شى زيد بالتخمير وانقص من المطائر

« Si, à l'Ennâyer, la terre est trempée d'eau, laisse moins de grain au silo et sème une plus grande surface de terre humide.

Mais si la terre est restée sèche, laisse le grain en réserve et sème peu ».

(3) Cette coutume ne m'a pas été signalée ailleurs, même dans les villages des Beni Snous les plus voisins du Kef.

(4) *Opuntia ficus indica*, ar. كرموس النصارى herb. لهنديث.

place des petites coquilles d'escargots. On fait, de ces coquilles, un grand collier que l'on passe au cou du chameau (1). Enfin, on lui ajoute une queue faite d'une branche de palmier (2). On le promène ensuite comme on l'a fait pour le lion, et la marmaille crie : « Donnez-nous à manger pour le chameau (3) ».

On ne revêt pas, pour l'Ennâyer, de beaux habits, comme on le fait un jour de fête (4).

Si l'un de nous veut arriver à découvrir, dans les broussailles, les œufs de perdrix, il se teint, le premier jour d'Ennâyer, le bord des paupières avec du collyre ; puis, la nuit, se plaçant un tamis sur le visage, il compte les étoiles au ciel. Cela, afin de renforcer sa vue (5).

(1) Cf. l'âne aux figues de Nédromah, p. 19, note 1.

(2) Cf. *Medkhel*, I, p. 178.

يجعلون حوله الكريد الأخضر وشماريخ البلح

(3) Cf. Magrizy, *Khit'at*, I, p. 493, l. 12.

وعملوا جيلة وخرجوا الى القاهرة... بطيف بهم على الجمال

(4) A *Tlemcen*, on se garde d'aller au bain pendant les trois jours de fête, durant lesquels on ne change ni de linge, ni de vêtements. On ne se rase pas (en *Kabylie*, on choisit ce jour pour faire aux enfants leur première coupe de cheveux). On ne se taille pas les ongles (cf. René Basset : *Superstitions relatives aux ongles*. Revue trad. pop. tomes IX et suiv.). Si, par mégarde, on s'est coupé les ongles, on enterre plus soigneusement que d'habitude les parties enlevées (il en est de même chez les Juifs de *Tlemcen*). Ceux qui ont de la vermine craignent, le jour d'Ennâyer, de s'en débarrasser. Certains maris évitent d'avoir, pendant la première nuit d'Ennâyer, des rapports avec leurs femmes. L'enfant qui en pourrait naître apporterait le malheur dans la famille. Pendant trois jours, les femmes ne balaient pas les chambres ; ou bien, si elles le font, elles laissent les balayures dans un coin, à l'intérieur de la pièce ; afin, disent-elles, que la prospérité ne sorte pas de la maison ; car une chambre nettoyée à ce moment resterait, toute l'année, nue comme l'aire que l'on a soigneusement balayée après le dépiquage. Chez les *Beni Snous*, on fait rentrer, pour l'Ennâyer, les objets prêtés. A *Saïda*, on achète pour ce jour un balai neuf, que l'on introduit dans la maison en le jetant, par dessus les murs, de la rue jusqu'à la cour intérieure. Le sel prend le même chemin. Cf. sur le bain le jour du Nîrouze. El'Abdery *Medkhel* I, p. 180, l. 27. Masqueray : Documents hist., loc. cit., p. 113 « on change tout ce qui est vieux, usé, dans la maison et dans les vêtements ».

(5) Cette coutume se rencontre un peu partout en Oranie. A *Tlemcen*, les enfants se mettent aux yeux du collyre, les uns pour faire fuir

Une femme est-elle en train de faire une natte (1) aux approches d'Ennâyer ? Elle s'empresse de l'achever pour l'enlever du métier avant la fête ; elle détache ensuite le roseau auquel est fixée la trame. Parfois ses voisines viennent l'aider. Si cette femme, n'enlevant pas la natte, lui laissait passer l'Ennâyer sur le métier, un malheur surviendrait, qui éprouverait ses enfants, son mari, ses biens. On agit de même pour un burnous ou une jellaba (2).

l'adjouzet-ennâyer, d'autres, pour préserver l'œil du froid ou d'une lumière trop vive. En *Kabylie*, presque tout le monde fait usage ce jour-là de collyre. A *Nédromah*, certains se teignent les mains avec du henna.

Cf. *Medkkel*, p. 180 ومن ذلك أكتحالهم في صبيحة ذلك اليوم الخ

« Les Musulmans du Caire avaient coutume, le matin du jour d'Ennâyer, de s'enduire le bord des paupières de سذاب (rue ?), ou de الكحل الأسود (الكحل الأسود) collyre noir, ou d'autres produits. Ils prétendaient que, de la sorte, l'individu acquerrait une vue plus perçante, grâce à laquelle il découvrirait les (خشاش) oiseaux et reptiles de petite espèce, sans qu'aucun d'eux restât caché pour lui ».

L'Ennâyer est le jour choisi par les sorcières pour jeter les sorts. Aussi les gens qui savent exactement la date de la fête se gardent de la faire connaître, afin que les magiciennes ne puissent faire leurs préparatifs (faire descendre la lune dans un plat, enduire de collyre les yeux d'un coq, rouler du couscous avec une main de mort, suspendre les pierres du foyer, etc.) (Tlemcen). Cf. El'abderly *Medkkel* 1, p. 180, l. 4. On prépare pendant cette nuit des médicaments que les médecins donnent comme infailibles. On place la préparation dans des fioles que l'on expose sur la terrasse à la lumière des étoiles (Cf. El'Abderly, *Medkkel* 1, p. 180, l. 22 et *Ann. sociol.* 1896-1897 p. 213).

(1) Ces nattes, vendues à Maghnia et à Tlemcen sous le nom de nattes des Beni Snous, sont fabriquées par les femmes. La trame est en bourre de palmier-nain. La chaîne est faite de brins d'alfa diversement colorés, auxquels se mêlent quelques fils de laine, ordinairement rouges.

(2) Si, dans une famille, un enfant, né avant l'Ennâyer, perce des dents, une petite fille le prend sur son dos. Elle se présente ainsi aux portes en demandant de quoi préparer à l'enfant de la bouillie (pour lui faire pousser les dents). Ses compagnons chantent :

ياسينة يا بنية * تخرج لوليدي سنية * بجاه مكة
ومدينة * ورجال الله كاملين

« O petite dent, excellente petite dent, tu viendras à mon jeune enfant, par considération pour (les deux villes saintes), La Mekke et Médine et pour tous les saints de Dieu ».

Les enfants des riches, aussi bien que ceux des pauvres, sont ainsi conduits de porte en porte, cette démarche ayant surtout pour but de préserver l'enfant du mauvais œil.

— 70 —

Si une femme n'a pu achever une natte commencée, elle l'enlève avant l'Ennâyer et la fait porter au loin dans la montagne. Puis, la fête passée, on la place de nouveau sur le métier et on l'achève.

Voilà comment se passe le premier de l'an chez les Beni Snous. Que cette année soit heureuse pour vous !

EDMOND DESTAING,

Professeur à la Médresa de Tlemcen.

