

التراث الشعبي لمنطقة بني يعلى بولاية سطيف
The Popular Heritage of The Beni Yala, in Setif

1- عطيف نجوى*، المركز الوطني للبحث في علم الآثار (الجزائر)

atif.n@cnra.dz

تاريخ الاستلام: 2022 /02/23 تاريخ القبول: 2022 /03/30 تاريخ النشر: 2022 /06/15

ملخص: حاولنا من خلال بحثنا التطرق إلى بعض أوجه التراث اللامادي في أرياف الجزائر وهذا بأخذ منطقة بني يعلى بسطيف كنموذجا، و عليه درسنا فن الطبخ الشعبي المحلي، الأفاصيص الشفوية و الحكايات و الأمثال شعبية، الأغاني الشعبية، و سردنا أمثلة عن اللباس التقليدي اليعلاوي، و بعض ممارسات الطب الشعبي، و تقاليد الزواج، مع مراسم العرس لمنطقة بني يعلى بولاية سطيف. منطقة "بني يعلى" منطقة تراث و أصالة ذات عادات و تقاليد عريقة و الدليل على ذلك أنها مازالت تحافظ على هذه التقاليد و لا يزال قاطنهم يمارسون الحرف والصناعات و تقام الأعراس حسب الأعراف و التقاليد. و تكمن إشكالية البحث في صعوبة عملية الجرد في ظل غياب التسجيلات، و أصبح مهدد بالنسيان مقابل ظاهرة الحداثة و العولمة التي تهدد هويته.

كلمات مفتاحية: تقاليد، عادات، استمرارية، لامادي، تراث.

Abstract: The region of "Beni Yaala" or "Ith Yaala" is a mountainous region far from the main roads. The region has an inimitable cultural heritage, and a legacy handed down by previous generations. Among this heritage, the traditional culinary art, the traditional clothes of the region, the traditional medicine practiced today, its customs and traditions, its myths, tales and legends, traditional games, and without forgetting the Kabyle songs "Achewik, and tifougharines", ...

This cultural heritage, which is specific to this region, requires safeguarding from oblivion and enhancement.

Keywords: Traditions, customs, continuity, immaterial, heritage

*عطيف نجوى

● مقدمة:

تعرف منطقة بني يعلى أنها مهد العلم، حيث أنجبت العديد من رجال العلم و المعرفة، سكانها يتجمعون في قرى جميلة تندمج مع الطبيعة الجبلية ذات مساكن حجرية مسقفة بقرميد، و منطقة "بني يعلى" منطقة تراث و أصالة ذات عادات و تقاليد عريقة و الدليل على ذلك أنها مازالت تحافظ على هذه التقاليد و لا يزال قاطنيها يمارسون الحرف والصناعات و تقام الأعراس حسب الأعراف و التقاليد.

1. الإطلال الجغرافي و التاريخي للمنطقة:

1.1 – الإطلال الجغرافي:

توجد منطقة بني يعلى أو آث يعلى بمعنى أهل يعلى (الصورة 01) في التل الداخلي على بعد 50 كم من الجنوب الغربي لبجاية، و مسافة 85 كم من غرب الشمال الغربي لسطيف، و "المنطقة محددة من الشمال الشرقي بجبال البابور ومن الجنوب والغرب جبال الببيان والتي يصل نطاقها إلى جبال قرقفور".



صورة 1 : صورة جوية لمنطقة بني يعلى

المصدر: Google Earth

2.1- الإطلال التاريخي:

إن منطقة بني يعلى منطقة ريفية، بعيدة عن الطرق الرئيسية، كانت تابعة لموريطانيا القيصرية في الفترة الرومانية، وكان سكان المنطقة في الفترة الوسيطة مستقلين عن الدويلات المستقلة إلا في فترة القرن 11 م، فترة أصبحت بجاية عاصمة الحماديين، و يصعب الأمر أن نتصور أنها تطورت بدون الإستعانة بسكان المنطقة. و حسب قول ابن خلدون، "هاجر سكان قلعة بني حماد القلعة مع نزوح

قبائل بني هلال إليها و هجرها الأمراء من بعد السكان"¹، و حسب المؤرخ "مولود قايد" الذي استقى القصة من الروايات الشفوية للمنطقة، أن أصل بني يعلى قد يأتي من موضوع هجرة الجد الأكبر لبني يعلى من قلعة بني حماد بالمسيلة إلى مرتفعات البابور. فيما يحفظه التاريخ لأهل بني يعلى إبان الفترة الإستعمارية احتضانهم لثورة "الشريف بوبغلة" عند ظهورها سنة 1851م، و "شارك أهل منطقة بني يعلى بشدة و عزم في المقاومة الشعبية لسنة 1871 امتدادا لثورة الشيخ محمد المقراني والشيخ الحداد"². تعتبر منطقة بني يعلى من أكثر المناطق التي ساهمت في ثروة التحرير، إذ شارك أبناء المنطقة بقوة في المنطقة أو خارجها، و يقدر عدد شهدائها بحوالي 1000 شهيد، و من بين شهداء ثورة التحرير الشهيدة مليكة قايد،...

2. التراث الشعبي للمنطقة: حاولنا من خلال دراستنا التطرق إلى بعض أوجه التراث الشعبي

للمنطقة، من أطباق شعبية محلية، أقاصيص شفوية و حكايات و أمثال شعبية، أغاني شعبية، اللباس التقليدي المحلي، و تقاليد الزواج و مراسم العرس اليعلاوي.

1.2. الطبخ والمأكولات المحلية:

يعيش سكان قرى بني يعلى عيشة بسيطة في مجرى حياتهم اليومية، يأكلون مما ينتجون و يلبسون مما ينسجون، و يقومون بطحن الدقيق و عجن الخبز و قتل الكسكس، و لهم في الأكل فنون و أنواع مختلفة، و من بينها ما تقدم في الولائم والأعراس و أنواع يكرم بها الضيف، و أخرى وجبات عادية:

1.1.2. تيكرباين: هذا النوع شائع في منطقة بني يعلى (الصورة 02)، إذ يدخل ضمن الأكلات

الرئيسية للمنطقة، و يتم تحضيرها في المناسبات و الأعياد*. تحضر بالدقيق الخشن ما تدعى باللهجة المحلية "إوزان"، و يضاف إليه شيئا من الشحم يقطع قطعاً صغيرة و قليلاً من السمن و النعناع. ثم تسكب عليه قليل من المرق الذي تم تحضيره من قبل، و يخلط الجميع إلى أن يتماسك الدقيق، ثم نأخذ جزءاً من الخليط، و نلفه بين اليدين حتى يصير كرة في حجم البرتقالة،

¹ ابن خلدون، ديوان العبر المبتدأ والخبر في أيام العرب والعجم والبربر وما عاصروهم من ذوي السلطان الأكبر، الجزء 12، الجزائر 2007، ص 27.

² Gaid (Mouloud), Les Béni Yala, O.P.U, Ben Aknoun,(Alger), 1990, p 68.

* تحضر يوم ثاني عيد الأضحى.

ونضع هذه الكويرات داخل الكسكس كي تنضج بالبخار، و"يترك إلى أن تستوي ويقدم في أغلب الأحيان مع الدوارة والرية في أطباق"¹.



صورة 02: طبق التيكرباين

المصدر: عن الباحثة

2.1.2. الكسكس "سكسو": طبق الكسكس، هو طعام مقدس في المنطقة و في القطر الجزائري كله، ويحضر في الولائم والمناسبات والأعراس بالمرق الأحمر والخضر والتوابل ولحم الضأن*، أو لحم البقر. ويحضر كذلك بمرق الفول الجاف "أبيصار" و يطبخ بقليل من الخليع أو لحم الدجاج²، و يحضر "مسفوفاً" بالزبيب و السكر (الصورة 03)، و يدهن بالسمن أو الزبدة و يقدم للأكل باللبن أو الحليب أو الرايب.



صورة 03: طبق المسفوف بالزبيب

المصدر: عن الباحثة

¹ Messaoudi (samia) et Ait Ferroukh (Farida), **Cuisine Kabyle**, Edisud, 2005, p 66.

* لحم الضأن: لحم الأغنام الشائخة.

² بوعمامة (عبد الكريم)، بنو يعلى لمحات من التراث اليعلاوي، ديوان المطبوعات الجامعية،

2006، الجزائر، ص 86.

و يحضر بطريقة أخرى تدعى ب"تامقفولت" (صورة 04)، حيث يخلط الكسكس بالخضر المطهية بالبخر كالبطاطا و الفول الطري، و الجلبانة، و اللفت، و الكرنب، و يستحسن دهنه بزيت الزيتون و يقدم للأكل¹.



صورة 04: طبق تامقفولت

المصدر: عن الباحثة

3.1.2. البركوكس "أبازين": البركوكس نوع من العجائن تشبه الكسكس، يفتل في الدار،

لكن حباته أكبر من الكسكس و يحضر على عدة أصناف (الصورة 05). و يحضر كالحساء بالمرق الأحمر بإضافة قليلا من العدس و التوابل و قليلا من الخليج*. و يحضر أيضا بالخضر و البقول كأوراق اللفت و الفول الطري و الأعشاب التي تؤكل و هي موجودة بالحقول كمثل "الفرنية"، حيث يخلط البركوكس مع الخضر أو الأعشاب بعد أن تم طهيها بالإضافة إلى قليل من التوابل اللازمة كالفلفل الأحمر المدروس و الطماطم المجففة، و الثوم، و القصبرة، و الشحم، و الزيت، و يترك على نار هادئة إلى أن يشرب المرق، ثم يقدم للأكل في صحون بالإضافة إلى قليل من زيت الزيتون. و يحضر كذلك البركوكس بالفول الجاف*.

¹ Messaoudi (samia) et Ait Ferroukh (Farida), Op.Cit, p.100.

* وهو اللحم المملح و المجفف.

* المسى باللهجة المحلية "أبيصار".



صورة 05: طبق البركوكس

المصدر: عن الباحثة

4.1.2 . المحمصة "تيمحمصت": وهي تقريبا نفس نوعية عجينة البركوكس، لكن مفتول بدقة أكثر وبزيادة الطحين وليس الدقيق (السميد)، وتأتي حبة المحمصّة أقل قطرا من حبة البركوكس. و طريقة تحضيرها هي أن تغلى في الماء والملح إلى أن يتم طهيها، ثم تقطرو ويصب عليها الدهان (السمن) و السكر و يقدم للأكل. و المحمصّة في منطقة بني يعلى تأتي به العروس جافة مع جهازها وهذا كي تحضر يوم صباحيتها وتقدم للمعازيم.

5.1.2 . الشليطة: وهي من أشهر طعام تعرفه المنطقة (صورة 06)، أكلة الغني والفقير، ولا بيت يعلاوي يستطيع الإستغناء عنها. طريقة تحضيرها سهلة، لا تتطلب جهدا، حيث يشوى الفلفل الحار و الطماطم على الجمر و تنزع قشورها، ثم تهرس جميعا بالمدق و يضاف إليها قليلا من الملح، و توضع فوق نار هادئة إلى أن تطبخ و يجف ماؤها فيفرغ عليها زيت الزيتون. "وتقدم للأكل بالأصابع و الخبز الرغيف (الكسرة) ما يدعى باللهجة المحلية أغروم أقوران"¹، و يتنافس المتنافسون على أكلها. وتقدم هذه الأكلة في طبق خاص بها، و هو نفس الطبق الذي طبخت فيه، و هذا الطبق من الفخار يدعى باللهجة المحلية "تربويث نالشليطة".

¹ Messaoudi et Ait Ferroukh, Op.Cit, p. 44.



صورة 06: طبق الشليطة

المصدر: عن الباحثة

6.1.2 . المقطعة "تارشته" أو "تيمقطفت": هذه الأكلة تشبه الساباقيتي أو الرشته (المعروفة

بنواحي الجزائر العاصمة) نوعا ما، تصنع في البيت من عجينة غير مختمر، طري ولزج، يقطع قطعاً صغيرة متجانسة، وتأخذ ربة البيت إحدى القطع وتبسطها فوق جلد خروف مدبوغ يستعمل لهذه الأمور يدعى الرقعة*. وترق هذه العجينة بواسطة عمود خشبي لين إلى أن تصبح كالورق، ثم تقطع بالسكين شرائح مستطيلة لا يتعدى عرضها أربع أو خمس سنتيمترات، ثم تترك لحظات للهواء لتجف قليلاً، وبعد ذلك تؤخذ الشريحة المستطيلة ويذرع عليها قليلاً من الطحين وتضاف فوقها شريحة ثانية وثالثة وحتى رابعة. ثم نأخذ السكين ونمسك بأطراف أصابع اليد اليسرى الشرائح المستطيلة ونبدأ بالحز، ونقطع على شكل أعواد الكبريت، حتى تنتهي من الشرائح. بعدها نضع الرشته داخل غربال لإسقاط الطحين، وترمى في القدر بعدما حضرنا المرق بقليل من العدس، وتقدم على شكل حساء.

7.1.2 . أشخشوخ "تاشواط": تعجن ربة البيت عجينة رخوة لزجة، تقطع كويرات متجانسة و

تصفف على جوانب سطح الجفنة، ثم تأخذ إحدى هذه القريصات فتبسطها بيدها وتمدها بأصابعها إلى أن تصبح كالورق الشفاف، ثم تحملها بيدها بمهارة وتنشرها على وجه الطاجين "بوفراح" أو "المري"، إلى أن تنضج من الجهتين. ثم يأتي دور تقطيعها إلى قطع صغيرة بحجم اللقمة العادية، تلقى في مرق يغلي على النار، حضر من قبل بالبصل و الطماطم و التوابل الضرورية، أخيراً يقدم

* يدعى باللهجة المحلية "المسير".

للأكل. هناك من يسويه بالتمر المنزوع النوى (الغرس)، "هذا النوع يقدم للنفساء لأنه يدر الحليب و يشفي البطن"¹.

8.1.2 . ترقيقت: دقيقها نسبيا مثل الكسرة، تحضر كما تحضر الكسرة، أي دون تزييتها كأشخشوخ، لأنها لا تمدد مثله، و تطهى على الطاجين، مثل الكسرة تماما. و المرأة تحضر منها عدة أوراق ما بين أربعة إلى سبعة، ثم تقوم بتقطيعها قطعاً صغيرة، مثل قطع التريد، و عند الإنتهاء منها تطبخ

مع المرق الذي يحتوي هو الآخر على أوراق البصل، أو تطبخ مع الحليب، لتكون جاهزة للأكل.

9.1.2 . قطع و ارم "أفطير أوقسول": "نفس الطريقة التي تحضر بألشخشوخ، لكن لا يطهى في الطاجين، بل يقطع شرائح مستطيلة بالسكينة، و تلقى في مرق يغلي على النار"²، و هذا المرق متكون من قليل من العدس و البصل و الثوم و التوابل اللازمة، و تقدم للأكل كحساء(الصورة 07).



صورة 07: طبق أفطير أوقسول

المصدر: عن الباحثة

10.1.2 . الرفيس: تقوم ربة البيت بعجن رغيف من الكسرة اليابسة، و بعد نضجها على الطاجين يتم فركها بالأصابع، و توضع فوق النار إناء فيه الماء و الملح و الدهان، ثم تقوم بفقس ثلاث أو أربع بيضات داخل الإناء، و يخلط الجميع بملعقة، ثم تلقي بفتات الكسرة داخل الإناء و تقلبه بالملعقة

¹ بوعمامة عبد الكريم، المرجع السابق، ص 90.

² Messaoudi et Ait Ferroukh, Op.Cit, p.76

عدة مرات إلى أن يستوي، ثم يغمر بالدهان و يقدم للأكل . "هذه الأكلة تحضر عادة للضيوف الوافدين على غرة"¹.

11.1.2 . تغريفين: تأخذ ربة البيت قليلا من الدقيق الرطب وتضعه داخل قصعة مع إضافة قليل من الملح و الخميرة، ثم تسكب الماء و تبدأ بخلطه و مزجه إلى أن يصير سائلا أبيض، ثم تتركه بعض الوقت ليختمر، أخيرا تطهيه على الطاجين، أي ما يدعى باللهجة المحلية ب"بوفراح أو المري"، ثم تسكب السائل على وجه الطاجين وتمدده بالمغرف حتى يأخذ شكلا دائريا. علامة نضجه الثقوب الكثيرة التي تظهر على الوجه السطحي لتغريفين* ، و توضع فوق صحن بعد طلاؤها بزيت الزيتون و السكر(الصورة 08).



صورة 08: طبق التغريفين
المصدر: عن الباحثة

12.1.2 . أطمين: هذه الأكلة سريعة التحضير، و غالبا ما تقدم للزائرين أو الضيوف الوافدين فجأة و تحضر كذلك في بعض المناسبات كبداية موسم الحرث و عند حلق شعر الصغير لأول مرة، و صبيحة يوم المولد النبوي الشريف من كل عام. لا تزيد طريقة تحضيرها عن عشر دقائق، و هي عبارة عن مزيج من دقيق القمح المتوسط المغلى في الماء و الملح و السمن البلدي و البيض و حين ينضج يتماسك، و يقدم للأكل.

¹ بوعمامة عبد الكريم، المرجع السابق، ص 92.

* و حسب المعتقدات السائدة في المنطقة، تقلب النعال والأحذية كي تظهر الثقوب و تغطى تغريفين عند طهيها.

13.1.2 . الخفاف "السفنح": وهو عجينة يعجن رخوا لزجا يتمدد، تضاف إليه الخميرة و الملح و قليلا من حبات السنوج، ثم يترك يخمر، حينئذ يقلى في مقلاة منصفة زيتا، و تعطيه الصانعة شكلا طوليا.

و طريقة قليها تستلزم مهارة الصانعة، حيث تأخذ ربة البيت قطعة من العجين بين يديها، بعدما أن تكون بللتها بالماء و هي تداعب و تمدد العجينة بطريقة سريعة ثم تلقي بها في المقلاة و تقلها على الوجهين (الصورة 09). "و هذا الطبق يحضر في المناسبات والأعياد و المواسم و يقدم كهدايا"¹.



الصورة 09: طبق الخفاف

المصدر: عن الباحثة

14.1.2 . تاخنيفت: تدعى بالعامية "المشوشة" (الصورة 10)، و "هي عبارة عن كعك يطهى في المقلاة"²، يقدم في المناسبات كالخطبة، و للنفساء لأنه يدر الحليب. و يحضر بدقيق ناعم و بيض و قليل من الملح و الخميرة الكيميائية، يضرب الكل و يلقى السائل في مقلاة مع قليل من الزيت، و مع مرور قليل من الوقت ينضج ذلك السائل مع زيادة في النفخ الملحوظ، و تطهى من جهة ثم تقلب من جهة الأخرى و تقدم للأكل بقطعها إلى عدة قطع مع كوب من العسل.

¹ بوعمامة عبد الكريم، المرجع السابق، ص 94.

² Messaoudi et Ait Ferroukh, Op.Cit, p.13.



الصورة 10: طبق التاخنيقت

المصدر: عن الباحثة

15.1.2 . تاخنيقت المرققة: وهي تشبه تاخنيقت الكعك، لكنها عبارة عن طبخ (صورة 11)، أي تسوى الكعكة من دقيق خشن وبيض وخميرة كيميائية وملح وتقلي في المقلاة. وتترك جانبا ويسوى المرق بالبصل والطماطم والتوابل اللازمة له وقليل من العدس، وتلقى الكعكة المقلية في المرق حتى تتشرب وتقدم ساخنة، خاصة للنفساء لتشفي البطن وتدر الحليب، وكذا طبق مغذي للأطفال الصغار وفي أيام فصل الشتاء.



الصورة 11: طبق تاخنيقت المرققة

المصدر: عن الباحثة

16.1.2 . لبراج: وهي ما تدعى في المنطقة "المبرجة"* (الصورة 12)، وهي عبارة عن فطير من الدقيق الخشن و الدهان و هو محشي بالتمر المنزوع النوى (الغرس) و يقطع قطعاً مثلثة و يطبخ فوق الطاجين "أبوفراح أو المري".



الصورة 12: حلوى البراج

المصدر: عن الباحثة

17.1.2 . المقروط: هو عبارة عن حلوى تقدم في الأعياد والأعراس (الصورة 13)، و تتكون من الدقيق المتوسط و الدهان و ملعقة من القرفة، الكل يعجن بالماء و ماء الزهر. نأخذ بعد ذلك العجينة و تبرم على شكل أعواد غليظة، بعد أن توضع في وسطها عجينة التمر و تبرم على بعضها، بعدها تقطع و تقلى في الزيت، و أخيراً ترمد في السكر الناعم.



الصورة 13: المقروط

المصدر: عن الباحثة

* يصنع خصيصاً للاحتفال بقدوم الربيع ليهدي بين العائلات.

18.1.2 . الجبن "أدغس": "يصنع الجبن من حليب الماعز الأول"¹، والذي لا يعطى للجدي، لذلك يحضر كجبن طري مع الماء وقليل من الملح و عدة بيضات مع مغرف من الزيت، يطبخ على نار هادئة مع التحريك دوما. وعند طبخه ينزع الماء الذي يصعد و يقدم للشرب، بينما يوضع الجبن في كسكاس لتقطيره قبل تناوله (الصورة 14).



الصورة 14: الجبن "أدغس"

المصدر: عن الباحثة

19.1.2 . أحمس: أو ما يدعى بحساء النفساء، حيث هو يدر الحليب ويشفي البطن، وهو عبارة عن مرق بالبصل و الطماطم و التوابل، تطبخ فيه دجاجة و لحم البقري مع كمية قليلة من العدس و الزبيب. بعدما يطبخ الكل توضع فيه كمية من العسل الحر، و يقدم ساخنا للنفساء.

20.1.2 . الشرشم: وهو عبارة عن حبوب جافة مثل القمح و الذرة تغلى في الماء و الملح، "وتقدم و تهدي عندما ينبت أول أسنان المولود الجديد"².

¹ Messaoudi et Ait Ferroukh, Op.Cit, p.148.

² كبريت(علي)، موسوعة التراث الشعبي لتيارت و تيسمليت، الجزء الثاني، دار الحكمة، 2007، ص

21.1.2 . لحميس: وهناك أكلة صيفية، مادتها الأولى القرع الرفيع الملتوي، والمعروف محليا بـ"تفقلوشت"، يطبخ مع المواد الثانوية كالطماطم و قليل من الفلفل و بعض التوابل مع المرق، و هناك يستسيغه بالحليب البارد.

2.2. الأقاصيص الشفوية و الحكايات و الأمثال الشعبية:

1.2.2. الأقاصيص الشفوية و الحكايات :

"الأقاصيص الشفوية و الحكايات الشعبية تنتقل بالرواية الشفوية من جيل لآخر و النساء لها دور فعال في سردها"¹، و هي تقص بطولات ملأى بالمبالغات و الخوارق و أبطالها الرئيسيين من البشر أو الجن، و تنتهي دائما بمغزى، و اخترنا في بحثنا حكاية شعبية جد معروفة و هي خصيصة بالمنطقة،

ألا و هي حكاية "تماشاهوت بلعجوط"*

.... "بلعجوط" هو طفل صغير سريع البديهة، في يوم من الأيام خرج من المنزل ليلعب، و وجد قطعة نقدية، فتساءل ماذا يمكنني أن أشتري بها؟ زيتونة بها عظم، فول سوداني بها قشور، كان إلا التين ليس بها خسارة، فاشترى و أكلها و لم يبق إلا درنتها "قطمير"، فغرسه و أمره بالنمو لصبيحة الغد، و إلا يأتي بمعزاته، و في اليوم التالي زار "بلعجوط" المكان فوجد شجيرة نمت فأمرها بإنتاج ثمار التين للغد و إلا فقد يأتي بمعزاته لتأكل الأوراق، و بعد هذا التهديد و جد تينا ناضجا. بعدها قام "بلعجوط" بجني الثمار و هو يغني: "من يريد التين من يدي الجميلة و المزيينة لبلعجوط المحنية؟"، حينها سمعته "الغولة" فقالت له أعطيني التين من يدك، و هذا كي تمسكه، لكنه فطن لها و رمى لها حبات تين، فقالت له لقد سقطت في الطين، فأعاد الكرة فقالت له أنها سقطت فوق الحجارة، فطلبت لثالث مرة و أمسكته من يده، و وضعته داخل كيس و انطلقت به.

و في طريقها للمنزل، ذكرها "بلعجوط" بأنها لم تصل صلاتها، فشكرته و توقفت لتتوضأ و كانت هذه حيلة منه ، فملأ الكيس بالحجارة و فر. بعد صلاتها حملت الكيس على ظهرها، و في طريقه ألتها الحجارة، فأخذت تصرخ على "بلعجوط" و تقول له انزع قدميك لأنها تؤلمني كثيرا، و عند وصولها

¹ Lacoste-dujardin (Camille), *Le conte Kabyle, Etude Ethnologique*, Paris, 1970, p 21.

* وهذه القصة من بين القصص التي كانت جدي "رحمها الله" تقصها لنا سهرات فصل الشتاء الباردة باللهجة المحلية.

للمنزل نادت بناتها : لقد جلبت لكن "بلعجوط" المشحم، و طلبت منهن إحضار قصعة، و حينها أفرغت كيسها، فحطمت الحجارة التي بالداخل القصعة.

و في الغد أعادت الغولة الكرة و أمسكت "بلعجوط"، و أعاد حيلته ثانية محاولا الفرار منها، لكن هذه المرة أجابته أنها صلت قبل مجيئها إليه.

و أخذته إلى بيتها، و وضعته داخل أكوفي ليزيد سمته، و كانت تطلب منه إخراج ذراعه أو يده لترى مدى سمته، لكنه كان ذكيا و يمد لها غصن شجرة، فتتركه للمرة الآتية، و هكذا إلا أن أمسكته، و نادت بناتها كي يقمن بدعوة الخالات لمأدبة غداء.

إحدى بناتها كانت تدعى "لونجة"، عندما أرادت إخراج "بلعجوط" من أكوفي لتحضيره، فر فوق السقف، فطلبت منه "الغولة" النزول، و هي تحاول إمساكه، و إذا ما أمسكت برجله قال لها مستهترا أنها أمسكت غصن شجرة، فتتركه و في غيابها تحايل على ابنتها لونجة، فذبحها و قام بتقطيعها إربا إربا، و وضعها في القدر لتطبخ، و حينما جاءت الغولة و معها المدعوات، قامت بإخراج اللحم، و شرعت في توزيعه عليهن، و أثناء ذلك أخذ بلعجوط يصرخ من سقف الدارز الغولة تأكل ابنتها لونجة و تأكل رأسها، ثم فر هاربا إلى شجرة التين، و لم ينخدع مرة أخرى من طرف "الغولة".... "و من مميزات الحكايات و الأقاصيص الشفوية أنها تسرد النمط المعيشي و الحالة الإجتماعية السائدة آنذاك مع إدخال مبالغات تصل إلى حد القتل و الجريمة¹. و مغزى هذه الحكاية : « الخير يتغلب دائما على الشر ».

2.2.2. الأمثال الشعبية:

و من الأمثال التي تقال في منطقة بني يعلى:

- " دعب-الشر إروح الشر، ازفر أقماط إذ لبحر، إيويذ الحني ذي التمر، الحني إتبوسين، التمر إتقموشين". ومعناها: دعب-الشر بعد الشر، ذهب إلى بلاد بعيدة في البحر، أتى بالحناء و التمر، الحناء لليدين و التمر للضم، و تقال لتشميت العاطس الرضيع.
- و أخرى: "اناناس إ أومكسا أماك إتسناط ربي أيا أماكسا؟ يناسن: أنوسغ أد راي أكأ، يوفيد إيمانيو أكين!" و معناها: قيل للراعي : كيف عرفت الله أيها الراعي؟ فقال: أردت أن أذهب من هنا فوجدت نفسي هناك.
- و آخر: "أور تدو ذ وي تاجان، أور زاداغ ذ وي تفاجان" بمعنى: لا تمش مع من يتخلى و لا تسكن مع من يرحل.

¹ Lacoste-dujardin, Op.Cit, p 32.

- وأخرى: "منهو أديساؤل أذ يقن أغبول" بمعنى من يتكلم يساء فهمه.
 - وكذا مقولة تغنى للصغار، وهذا بوضع الأيدي فوق بعضها : " شيوخيو أعلا لا تيسكرين كطارحة، تاوينت الدحيحة، أخام سيدي يحيي، سيدي يحيي أولي أحديث، إروح إزياوي ئيسليت، ثغلي فلاس ثقجديث، أول يقل ثامديث، فررررررر..."، بمعنى: شيوخيو أعلا لا، الحجلات في الأرض البور، يغنون أغاني عذبة، منزل سيدي يحيي، سيدي يحيى غائب، ذهب يأتي بالعروس، سقطت عليه الخشبة، إن شاء الله لن يرجع مساء، فررررررر.....
- وهناك أقوال شعبية تقال عن أهل بني يعلى:
- "يتاجر في الحباب كي ليعلاوي"، و " ما تناسب الماييني وما تصاحب ليعلاوي"، و "اليعلاوي و الوغليس رانا خاطي".

3.2.2 . الأغاني الشعبية: وسردنا في مقالنا نوعين:

1.3.2.2. تيفوغارين: هناك أغان تقليدية وتدعى "تيفوغارين" تداولتها الأجيال، من بينها "أغنية

تسرد معركة خراطة التي حدثت يوم 20 جويلية 1871 تحت قيادة السيد بومزراف¹:

أيث أو ذرار ذيث إلميان	يا أهل الجبل و يا أهل الماين
عوسن بومزراف	راقبوا بومزراف
أنفكن إيعذاون	لتقديمه للعدو
أعيط أعياط فتخرائط	نادى المنادي في خراطة
يليد بومزراف في إنورار	صعد بومزراف إلى الجبال
إعوم أفلكو في إذورار	حلق الصقر حول الجبال
أوزلن درفتيت يعلى أركورجانة	هرعوا من بني يعلى إلى كورجانة لنجدته
أحزن أحزن أتلا مجانية	احزني احزني يا عين مجانية
أملالغ بمزراف قمطالغن	إلتقيت ببومزراق في الأعالي
إند غرايث ورتلان	كان ذاهبا إلى بني ورتلان
فثلماست إفرسان	في وسط الحقول
أبرنوس ذمالل أعذيو ذبركان	برنوس أبيض و حصان أسود

¹ Gaid (Mouloud), Op.Cit, p 69.

أذن إحزن ثيط سمطاون	وجه حزين، عيون مغروقة بالدموع
أترومت أس تورثلان	إبكين يا نساء بني ورثلان
الباز خذعنت الغمان	طيور واهنة خانت الباز
أحزن أحزن أتلا مجانية	احزني احزني يا عين مجانية

2.3.2.2. أشويق: وهي موسيقى تقليدية في منطقة الزاوة عامة، و تتغنى بها النساء، والذي يتناول موضوعات مختلفة كالعرس و الختان و عند فتل الكسكس و نسج الحنبل. و كلمة "أشويق" محليا تعني "الجملة الشعرية". و الفنانة الراحلة "نا شريفة" نشيئة المنطقة، تنشد هذا النوع من الأغاني، منها "أشويق العروس" التي تغنى عشية حفل الزفاف العروس "أورار" من أشهر أغانيها : "سنيوة دي فنجالن"، مهيئة الزوجة للحياة المستقبلية مع الزوج، و المصاعب التي ستواجهها كما السعادة التي ستلقاها، وكذا يتغنى ب"أشويق لولادة الصبي".

من بينها، هذا "الأورار" الذي تغنيه النساء في العرس:

سلفرح إيك أفما أي نسلا أرمي إيد نوسا	أخي أفرحتنا و عليها جئنا
إفرحهاغأس إ ما فما	أنا فرحانة لأخي
سلفرح إيك أفما إسلغيغ أرمي إيد أوسغيغ	أخي أفرحتني و عليها جئت
الحاجة إ رداور تسليغ	أنا فرحانة لأخي من دمي
سلفرح إيك أفما أي نسلا أرمي إيد نوسا	أخي أفرحتنا و عليها جئنا
إفرحهاغ أس إ فما ت تسا	مرحبا لضيفانا في عرسنا
أي أث شوشة وزيانى	يا لابسين الشاشيات المزخرفة
إي يشبح وورار فلاسن	الغناء جميل و هو لشرفهم

3.2. تقاليد الزواج و العرس اليعلاوي:

يقوم الزواج في بني يعلى على أساس مبدأ التكافؤ و المساواة بين العائلات، حيث كل عائلة تصاهر عائلة مماثلة لها من حيث السيرة و الأخلاق. و بالنسبة للأسر المحافظة و المرابطين، فبأساس العرف و التقاليد السائدة في المنطقة، يتزوجون فيما بينهم، و هذا سابقا، و تبدأ بالخطبة ثم الحنة و بعدها العرس.

1.3.2. الخطبة: ويدعى باللهجة المحلية "أس الملاك"، ويتم الزواج بالخطبة بين النساء، "فإذا حصلت الرغبة و التوافق فإن ولي الزوج يتقدم إلى ولي المرأة لإتمام الخطبة علنيا مع بعض الوجهاء من عائلته و من أهل القرية، ويتم هنا الإتفاق على شروط أهل العروس"¹. و يأخذون بعض النساء من أهل العريس، و تأخذ معها أم العريس حليا (كخاتم من ذهب مثلا) و بعضها من اللباس و علب سكر و قهوة في قفة "أطالع" باللهجة المحلية، و تقدم لهم حلوى "تاخنيفت" – المذكورة في الطبخ و المأكولات الشعبية-.

2.3.2. الحنة: و تقام يوما قبل العرس، حيث يتوجه موكب صغير بمرافقة بعض النساء من أهل العريس إلى بيت العروس، و يكون والد العريس قد أحضر معه المهر*، و يحضر أب العريس بعض الرجال و الإمام و هذا لقراءة الفاتحة، و يدعى "المعروف" باللهجة المحلية. بعدها يطرح والد العريس مبلغا من المال و يطلب من والد العروس أخذ المهر، يتقدم و يمد يده لعد المال، ليأخذ قليلا (أحيانا ورقة نقدية واحدة) ليعطيها للإمام، "حيث أن العرف السائد في منطقة بني يعلى هو كلما كان المهر قليلا كان الزواج مباركا"². و بعد قراءة الفاتحة و قطع الشرط، يتعشى الضيوف بينما النساء يغتنمن تخضيب العروس بالحنة.

3.3.2. العرس:

التحضير: قبل العرس، يقوم أهل العروس بشراء الأغراض اللازمة لإبنتهم، و سابقا كان طاقم من الأساور الفضية و البعض يزيد أقراطا من الفضة و زوجا من الرديف مع صندوق من خشب "أفنيق" يستعمل لحفظ أغراض العروس العديدة. أما حاليا فالحلي تكون ذهبا و فضة، بالإضافة إلى الملابس الداخلية و الخارجية للعروس و بعض الأفرشة و الأغطية و الوسائد، إلخ. و أما أهل العريس فيقومون بشراء جهاز العروس من ثياب و أحذية و حلي – حاليا طاقم من ذهب-و عطر و صابون، "و هذا ما يدعى محليا بالطبق"³، و تجهيز البيت من فراش و غطاء، و أيضا تقوم نساء العائلة بتحضير أو قتل الكسكس في جو بهيج تتخلله أغاني "أشويق". و قبل موعد الزفاف بيوم، يقدم لبيت العروس الكبش و الدقيق و السمن و الفاكهة و كل ما يستلزم لتحضير عشاء الحنة.

¹ كبريت علي، المرجع السابق، ص 165.

* و هو مبلغ من المال يدعى في المنطقة الشرط أو لملاك أو "الحق إنتيسليت".

² بوعمامة عبد الكريم، المرجع السابق، ص 39.

³ كبريت علي، المرجع السابق، ص 166.

موكب العروس: يوم الزفاف يتوجه الموكب المتكون من أهل العريس مع بعض المدعوين إلى بيت العروس ليأتوا بها ويدعون باللهجة المحلية ب"إففافن"¹.

"وسابقا كانوا يجهزون بالمنطقة الدواب لركوب النساء والرجال إذا كانت العروس من قرية أخرى، ويجهزون تجهيزا خاصا يليق بموكب العروس، حيث يضعون فوق ظهر الدابة محملا على شكل دائري فوق البردعة يشبه الهودج مشدودا بالحبال"، أما حاليا فيكون الموكب بسيارات مجهزة لهذا الغرض. وعند الإتيان بالعروس، يقوم المبعوثين من أهل العريس بإخراج جهاز العروسة وكمية كبيرة من البيض، جزء مسلوق والأخر طازج، وعند خروج العروس من بيت أهلها وسط الزغاريد وطلقات البارود، يتقدم أخ العروس أو أحد من أقاربها فيمسكها ولا يتركها تنطلق حتى تعطى له هدية نقدية تدعى باللهجة المحلية "تاشكيمت"².

الحفلة: وأثناء العرس تقوم النساء بترتيب جهاز العروس في غرفتها أو في بيتها، أما العريس ففي ليلة عرسه يرتدي البرنوس ويتجه إلى غرفته أو بيته حيث توجد العروس وهو محاط بأبناء عمومته و أصدقائه، فتفسح له النساء الطريق، ويدخل العريس إلى الغرفة تحت زغاريد النساء. وفي صباح الغد، عند خروجه من غرفته، يحمل كمية من البيض المسلوق ليوزعه على الأصدقاء والأحباب وتدعى "العادة"³، والجزء الآخر من البيض الطازج تعطى من طرف عائلة العروس مقابل نقود.

4.3.2. حفل تمشيط العروس: ويدعى باللهجة المحلية "أمشاط نتيسليت"، وتقام في الأمسية و بعد مجيء أهل العروس، يأتوا بها وهي دون حزام، فيجلسونها على منصة في صدر البيت، وتحزم وتدعى هذه العملية "أبفوس" أي الحزام. وبعدها يتقدم الصغير عمرا من عائلة العريس ويقص لها خصلة من شعرها، وتقوم الحماة أو أم العريس بمشط شعر العروس وتنشدن بأغاني المدح للعروس والعريس مع الزغاريد، ومن بين الأغاني نذكر إحداها*:

- صباح الخير أ تيسليت، أودم نللهو
- صباح الخير يا عروس، ذو الوجه البشوش
- أس لهنّا ف أرفاز ثوغا، أمزون دا سارو
- هنيئا لك بالزوج، الذي يشبه للحبل
- د لخبر أد يوادن يما م، أت إيوتزهو
- الخبر سيصل إلى أمك، كي تبتهج معك

¹ نفسه، ص 40.

² Gaid Mouloud, Op.Cit, p. 32.

³ بوعمامة عبد الكريم، المرجع السابق، ص 43.

* نقلا عن عرس عائلي بالمنطقة حضرته الباحثة.

- إصباح الخير أيسليت، أوذم نرج
- أس لهنا ف أرفاز ثوغط، أمزون د لمصباح
- د لخبر أد يودن يممام، أيوتفرح
- صباح الخير يا عروس، يا وجه الخير
- هنيئا لك بالزوج، الذي يشبه للمصباح الزيتي
- الخبر سيصل إلى أمك، كي تفرح

و عند الإنتهاء من التسريح، تتقدم نساء العائلة و المدعوات لوضع نقود في مندبل مبسوط في حجر العروس، "و تقوم أم العريس بتقسيم المصروف الذي أتت به العروس من عطر، صابون، حناء، مناديل،....على قريبات العروس"¹. و تقدم أكلة "تيمحمصت" التي أتت بها العروس. و طبعا، فإن هذه العملية ليست في كل قرى و مداشر بني يعلى، بل البعض يرجئ العملية إلى الأسبوع الموالي من قدوم العروس، و يتقدم كل أطفال العائلة بقص خصلة شعر العروس مقابل أن يضع كل طفل وحدة نقدية في حجر العروس، أما والد العروس فيأتي في الصباح الباكر و معه فطور الصباح المتمثل في "الإسفنج" و المسمن.

4.2. اللباس التقليدي: و ينقسم اللباس رجالي و نسوي:

1.4.2. اللباس الرجالي: و اللباس التقليدي اليعلاوي بسيط جدا، يتألف من سروال فضفاض طويل و سترة، و يضيف على هذا اللباس البرنوس في فصلي الشتاء و الربيع²، أما في فصل الصيف فتلبس القندورة فوق القميص أو السترة، و حاليا المتقدمون في السن مازالوا يحافظون على هذا الزي التقليدي.

و بالنسبة للوجهاء فيلبسون سروالا فضفاضا و سترة و الكل يغطي بقندورة مطرزة بالحبر بيضاء اللون، تدل على علو مكانته في القرية، و يتعمم بعمامة بيضاء أو صفراء ، و البعض يتخذ على رأسهم طربوشا أحمر تتدلى منه هدبة سوداء تعرف بالشوورة.

و بالنسبة للأحذية، ففي فصل الشتاء و الثلج فينتعل الفلاح و الحارث قديما "الملخة" و التي تدعى باللهجة المحلية "أركاسن" و تصنع محليا من جلد البقر، له مزايا خاصة لا توجد في أي نوع من أنواع الأحذية القديمة و الحديثة حيث لا يلتصق به الطين و لا الثلج بل و لا يتأثر بأشواك الأشجار.

2.4.2. اللباس النسوي: و هو شائع لدى النساء المتقدمات في السن، و هو على العموم لباس محتشم، يغطي جميع أجزاء الجسم باستثناء الوجه و اليدين و القدمين.

¹ كبريت علي، المرجع السابق، ص 169.

² Gaid Mouloud, Op.Cit, p. 38.

و يتألف لباس المرأة اليعلاوية من ثوب طويل يدعى الجبة، ترتدي تحتها قميص خفيف له ذراعان فضفاضان، و البعض ترتدي الملحفة و هو لباس غير مخاط تلفه حولها (الصورة 15)، ثم تعتمد إلى "الخلالات" الفضية المدعوة "ثيفزيمين" باللهجة المحلية فتمسك على صدرها من اليمين ومن اليسار، و تشد خصرها بحزام عريض ملون مصنوع محليا من خيوط الصوف يدعى محليا "ثيسفيين"، و تترك أطرافه تتدلى حول خصرها.



الصورة 15: اللباس اليعلاوي ((1) الجبة، (2) القندورة، (3) الملحفة، (4) لباس الرأس)
المصدر: أرشيف منطقة بني يعلى لسنة 1965

و بالنسبة للرأس فما يميز المرأة اليعلاوية عن غيرها هو غطاء الرأس، فبالنسبة للمتقدمات في السن فيغطين رؤوسهن بعدة مناديل، و منهن من تطوي المنديل عدة طيات حتى يصير كالعصاة يدعى باللهجة المحلية "أعصاب"، فتضعها فوق جبينها و تعقد طرفيها خلف الرأس بعد أن تكون قد غطت شعرها بمنديل آخر، و تلف رقبتها بشاش شفاف أو من قماش الدنتلة يدعى "الدبل" يدور دورتين تحت الذقن ليبرز وجهها فقط، و تشد أطرافه فوق رأسها بمنديل آخر مطوي كعصاة (الصورة 16).

و بالنسبة للفتيات فغطاء الشعر يتألف من منديل واحد¹، تضعه منتصف الجبين بحيث يغطي الرأس والشعر و تعقده خلف أذنيها و تبقى أطرافه تتدلى حول رقبتها، تبعا لضفيرة شعرها.

¹ بوعمامة عبد الكريم، المرجع السابق، ص 36.



الصورة 16: غطاء الرأس لليعلاوية

المصدر: عن الباحثة

5.2. الطب الشعبي:

يعتمد الناس في بني يعلى على الطبيعة التي تمدهم بالأعشاب للتقوت بها، و يجدون فيها كذلك مادتهم للإستشفاء من بعض الأمراض و الأسقام التي تصيبهم و ذلك بحكم التجارب و الممارسات. تستعمل هذه الأعشاب إما غليا في الماء ثم يصفى شرايها، أو تطرح للشمس للتجفيف، ثم تدق بالمدق و تذرفوق الجرح أو تسف عن طريق الفم أو كمرهم.

و لقد برع محترفو الاستطباب الشعبي في منطقة بني يعلى في تجبير الكسور و احترفوا الحجامة و الكي، و التداوي بالأعشاب ... إلخ.

1.5.2. الكي بالنار: روى البخاري ومسلم عن ابن عباس -رضي الله عنهما- أن النبي -صلى الله عليه وسلم- قال : (الشفاء في ثلاثة : شربة عسل، وشرطة محجم، وكية نار، وأنهى أمتي عن الكي) وفي لفظ آخر : (وما أحب أن أكتوي) فدل فعله وإخباره صلى الله عليه وسلم ، بأنه من أسباب الشفاء على جواز العلاج به عند الحاجة إليه ، وأما نهيه لأئمة عن الكي فيحمل على ما إذا لم يحتج إليه المريض ؛ لإمكان العلاج بغيره.و التداوي بالكي شائع في المنطقة، و يدعى باللهجة المحلية "أرشام"¹، و يمارسه أخصائيون في هذا المجال، و يتم ذلك بواسطة سلك معدني معوج الطرف كمنقار الطير، أما الطرف الآخر فهو خشبة صغيرة بمثابة يد تمسك بها، و توضع في النار إلى أن تصير حمراء كالجمر، فيتم الكي في

¹ بوعمامة عبد الكريم، المرجع السابق، ص 153.

أماكن الألم بخفة ومهارة. ويستعمل الكي لداء المفاصل ووجع الرأس و التهاب اللوزتين وتورم الغدة الدرقية،... إلخ.

2.5.2. الحجامة: تدعى باللهجة المحلية "لمغايث"، وهي تمارس في قرى بني يعلى، حيث يجلس المريض على الأرض ماذا رجله ويديه فوق ركبته عندها يقوم الحجام بحلق مؤخرة رأسه عند قفاه، ثم يلصق كأسين من الزجاج أو المعدن في مؤخرة رأسه. وقبل لصقها على الرأس، تضرم النار في أوراق صغيرة وتوضع داخل الكأس، وبمجرد انطفاء الورق يكون الرأس قد لصق، وبعد ثلاث دقائق ينزع الكأس ويترك المكان أحمر ومنتفخ قليلا، فيقوم الحجام بشرط هذه الأماكن بشفرة الحلاقة، ثم يعيد لصق الكأس بنفس الطريقة لتمتص الدم الفاسد وتعاد الكرة مرتين أو ثلاثا. تقام عملية الحجامة لمن يحس بالدوار أو ثقل في الرأس.

3.5.2. تحجير الكسور: حيث يقوم المختص في جبر الكسور بفحص المريض ويأمر بتحضير "الكلمات"،* ثم يعيد فحص المكان المصاب بالجس باليد ويلمس العظام المكسورة ليعيدها إلى مواضعها بمهارة، ويبقى العضو المكسور ممسوك تحضر الجبيرة*، وتوضع فوق العضو المكسور، وتلف حوله ثلاث أو أربع لفات متتالية، بعدها توضع الكلمات الواحدة تلو الأخرى فوق العضو المكسور، وأخيرا يربط الكل بضمادات تثبت جيدا، ويمنع العضو المريض من الحركة حتى تجف الجبيرة وتصبح صلبة كالجبس تماما¹.

4.5.2. التداوي بالأعشاب الطبية: وهي أعشاب توجد بالمنطقة، ويجرى التداوي بها حسب معرفة المختصين، ومن بينها:

1.4.5.2. أمليلس: وهو شجر ينمو في الوديان والأماكن الرملية². يستعمل لحاء جذوره لبعض الأورام والأمراض المعوية.

* وهي أعواد لينة خفيفة مع قليل من القطن، وتعد منها رباطا خاصا لشد العضو المكسر.

* وهي عبارة عن طحين الفرينة وزلال البيض تمزجان معا ويسط الخليط فوق خرقه قماش لينة.

¹ بوعمامة عبد الكريم، المرجع السابق، ص ص 155-156.

² Salomon (G), **Sur quelques noms de plantes arabe et berbère**, in « Archives marocaines, Publication scientifique du maroc », Volume VIII, Editeur Ernest Leroux, Paris, 1906, p8.

2.4.5.2. ثاسلغى: وهو نبات يوجد أكثر في حقول الزيتون، ينمو على شكل شجيرات صغيرة له أزهار وردية اللون، تستعمل جذوره لأوجاع البطن والأمعاء، حيث تغلى في الماء ثم تترك لتبرد و تصفى لتتحصل على مشروب.

3.4.5.2. الدرباس: ويدعى أيضا بونافع، نباته يشبه البسباس لكنه سام وخطير يتوجب استعماله بحذر¹، تفيد عروقه لداء التهاب المفاصل و مفيد لوجع البطن، و يستعمل كذلك لمن أصيب بنزلات البرد.

4.4.5.2. الزعتز: وهو نبات جبلي أخضر، ينفع في علاج الغازات المعوية أو الزكام وهذا بشربه نقيعا كالشاي، ويفيد لشفاء الجروح والحروق بتذرية النبتة مسحوقا مخلوطا بالعسل.

5.4.5.2. شندقوره: وهي نبتة شبيهة جعداء وتدعى العرصيف الجعدي²، تفيد لإيقاف النزيف وعلاج الجراح وهذا بتجفيفها ودقها بالهاون وتذيرها على الجرح الحديث أو استنشاقها لإيقاف الرعاف. و تستعمل نقيعا كالشاي لعلاج وجع البطن والأمعاء ولعلاج اضطرابات النوم.

6.4.5.2. الفيجل: يدعى باللهجة المحلية "أقرمي"، وهو نبات ينمو في المناطق الصخرية، له رائحة نفائثة، تستعمل إما بخورا أو مسحوقا لإراحة الأعصاب المتوترة³.

7.4.5.2. مريوث: وهو نبات ينبت بقرب مجاري المياه، ورقه يشبه النعناع لكن يعلوه زغب رمادي مر المذاق، يستعمل لمن أصابته بالعامية "التخمة" أو "اللقية" أي ثقل عليه الأكل⁴، تعصر أوراقه وتشرب مركزة أو مع قليل من الماء.

8.4.5.2. المصاصة: وتدعى كذلك "حافر البغل" و "إشرواقرم" باللهجة المحلية، وهي نبتة خضراء ذو أوراق عريضة، تفيد أوراقها لتنظيف الجراح المقيحة والمتعفنة.

9.4.5.2. مقرمان: وهي شجيرة تنمو في الأراضي البور، تفيد لعلاج الدمامل¹، حيث توضع أوراقه فوق الدمل لعدة أيام.

¹ Ibid, p102.

² الحموي (خليل حسن إبراهيم)، العلاجات الشعبية للأمراض الشائعة، دار الكتب العلمية،

بيروت، 1971، ص 94.

³ نفسه، ص 98.

⁴ Salomon(G), Op.Cit, p97.

6.2. الألعاب الشعبية:

تعتبر الألعاب الشعبية من أهم الوسائل التي يتسلى بها أطفال و شباب بني يعلى و هذا سابقا، أي قبل مجيء وسائل التسلية الحديثة كالراديو و التلفزيون و غيره من التكنولوجيات، و حاليا اندثرت كليا.

هناك ألعاب مخصصة للكبار، رجالا أو نساء و أحيانا ألعاب مخصصة للعائلات، و كذا ألعاب للصبيان و الفتيات، و تمارس في أوقات الفراغ أي عندما ينتهون من أعمالهم اليومية و يجتمعون في ساحة القرية او في أوقات الظليلة في أيام الصيف، و في منزل أحدهم في سهرات فصل الشتاء. و نذكر بعض هذه الألعاب الشائعة في منطقة بني يعلى:

1.6.2. الألعاب المخصصة للأطفال:

1.1.6.2. **لعبة الكرة "ثاقاجت"**: هي لعبة جماعية، تلعب بواسطة العصي و بمجموعة لا تقل عن ستة أفراد و كرة مصنوعة من حطب الزيتون البري "الزبوج"، تبرأ بالسكين إلى أن تأخذ شكل كرة التنس، و أحيانا تصنع من حطب "الكلخ" الخفيف، و هذا خوفا من إصابة اللاعبين بالأذى من جراء قذفها لمسافات بعيدة². يختار لها فضاء فسيح، تحفر في وسطه حفرة صغيرة تدعى "الريد".

و من هذه الحفرة، ينطلق اللعب، حيث يدفع أحدهم الكرة بعصاه لتبتعد واضعا إحدى قدميه داخل "الريد"، ثم يأتي الثاني على غرار الأول، يدفعها بعصاه سحباً على الأرض لتزيد الكرة بعدا و هكذا إلى أن يخطئ أحدهم لمسها بالعصى، فتصبح بحكم قانون اللعب "ابنته"، و يجب عليه أن يعيدها إلى "الريد" المكان الذي اطلقت منه و يحميها من ضرب عصي الآخرين، يجمعها بعصاه و بقدميه، و لا يسمح لمسها باليد. و إذا قذفها أحدهم و لمسها أبا البنت بعصاه و توقفت عن الحركة و لم يلحقها ثالث ليضربها بعصاه، فإنها تصبح بنت الثاني و يتحلل منها الأول. و هكذا يبقى "أبو البنت" يجري ذهابا و إيابا، تارة يلمس هذا و تارة يجري وراء ذلك، و اللاعبون وراء الكرة التي لا تستقر، و إذا استطاع أن يجمعها إلى "الريد"، فإنه يكون الأول الذي يدفع بعصاه الكرة لتبتعد عن "الريد"، ثم يأتي دور الآخرين. (الصورة 17)

¹ بوعمامة عبد الكريم، 2006، ص 159.

² Boulifa (S.A), Chaker (S), **Jeux en Kabylie au début du XX ème siècle**, in « E.B », Volume N° 25, Edisud, Aix en province, 2003, p 3884.



الصورة 17: لوحة نصر الدين دينيه تمثل شباب يلعبون لعبة الكرة

2.1.6.2. لعبة "شاشا": وهي لعبة الملاكمة والحماية، حيث أن الطفل جالس على الأرض يحميه من ضربات الأطفال الآخرين الذين حولهما¹. فيقوم الحامي بركل الأطفال الذين يحاولون لمسه، وإذا ما لمس أحدهم، أخذ مكان الطفل الجالس وأحيانا حتى الطفل المدافع يستبدل.

3.1.6.2. لعبة "إيغاس": وهي لعبة تشبه لعبة القولف الأوروبية، وهي تلعب بفريقين، كل فريق يتكون من عشرة أفراد، ويركضون وراء كرة مصنوعة إما من الخشب أو العظام أو كرة من القماش (قماش لف حول حجرة)². وبعد إلقاء الكرة، يركض الجميع وراءها حاملين عصيا ويحاولون إدخال الكرة في مرمى الفريق الآخر، والفريق الآخر يحاولون منعهم بالعصي إلى أن يلحقوا بممرامهم.

4.1.6.2. لعبة كرة اليد "الدايخ": وهي يلزمها عدة صبيان، يمتطون صبيانا آخرين مكونين حلقة، يترامون بكرة من القماش في أغلب الحالات، ولا يتركونها تسقط على الأرض، وإذا ما لمست الأرض يهرب الأطفال الراكبون أصحابهم، ويحاول أحد الأطفال الذي يلعب دور الحصان لمس أحد الهاربين بالكرة. وإذا ما لمست أحدهم، بدلوا أماكنهم حيث الممتطون يصبحون راكبين³.

5.1.6.2. لعبة الركلة "تيكار": هذه اللعبة تلعب بفريقين يقفون في صفين متقابلين مدافعين و صف مهاجم. كل طفل يهاجم الطفل المقابل لصديقه بالأرجل، وهذا يكون على النحو التالي: كل طفل

¹ Gaïd (Mouloud), Op.Cit, pp. 164-165.

² Boulifa (S.A), Chaker (S), Op.Cit, p 3885.

³ بوعمامة (عبد الكريم)، المرجع السابق، ص 71-72.

يقابل صديقه ويمسكه باليدين أي أحدهم يلعب دور المدافع والطفل في الفريق الآخر يلعب المهاجم¹، فإذا ما لمس المهاجم الطفل المدافع عليه تغيير منصبه فيصبح مدافعا من كان مهاجما. وهناك قاعدة معمولة في هذه اللعبة هي أن كل الضربات مقبولة إلا الضرب بالقدم تحت الحزام أو البطن.(الصورة 18).



صورة 18: لعبة تيكار

المصدر: عن : 341 p , 21 Novembre 1857 , N° 769 , « Lillustration, Journal officiel »

6.1.6.2 . لعبة القريدات أو الكرايد "الخميس": هي ما تشبه لعبة العظيمات أي "إيجوربعن"، وهي مخصصة للفتيات، وتلعب بعشر حصيات أو نوى المشمش، تجمع في كف واحدة وبها ترمى أحد هذه الأحجار في الهواء، وتلتقط في نفس الوقت الحصيات أو النوى التي على الأرض، وتلقف الحصى النازل من الهواء بسرعة قبل أن يسقط منها فتخسر اللعب. وتبدأ اللعبة بالتقاط حصى واحدة، ثم اثنتين، فثلاثة، فأربعة، وأخيرا تقلب على ظهر الكف تجمعها كلها في الهواء في باطن الكف، وتفوز بالجولة². وهناك عدة منوعات وتغييرات تجعل من اللعبة تطول وتصبح جد معقدة³.

7.1.6.2 . لعبة القصيبات "تيغونام": وتلعب بين فتاتين بست رقاكات من القصب، حيث ترمى في الهواء، ويجب إسقاط ثلاث رقاكات على ظهرها والثلاث على بطنها، وهنا تفوز بالجولة⁴.

8.1.6.2 . لعبة حلالة "طاباطاثيرات": وتشترك فيها مجموعة من الفتيات، تقوم إحداهن بإغماض عينها مولية وجهها تجاه إحدى العلامات المعينة على الجدار، ثم تبدأ بالعد : واحد،

¹ Boulifa (S.A), Chaker (S), Op.Cit, p 3888.

² بوعمامة (عبد الكريم)، المرجع السابق، ص 73.

³ Boulifa (S.A), Chaker (S), Op.Cit, p.3877.

⁴ Gaïd (Mouloud), Opcit, p 167.

إثنان،.....

إلى غاية عشرة، وهذا إلى أن تتوارى الفتيات بين زوايا البيوت والأعشاب، أو وراء جذوع الأشجار، ... ثم تفتح الفتاة عينها وتبدأ بالتفتيش عليهن ومطاردتهن لإمسك أحدهن دون أن تتخلى عن الذود على العلامة المميزة في الجدار، ولستها بيدها ولفظت كلمة "حلالة"¹، فإنها تحللت من المطاردة و الإمساك بها، ويبقى الدور على الأخريات.

9.1.6.2. لعبة قفز الكباش "ماياف": وهي لعبة جماعية وشائعة في المجتمع البعلاوي، و يلعبها فتيات أو صبيان، حيث يقوم أحدهم بطأأة ظهره بعد إجراء القرعة قابضا بيده على ركبتيه، ثم يقوم الفتيان أو الفتيات بالقفز فوق ظهره واحدا تلو الآخر وهم يرددون عبارات يتداولونها في هذه اللعبة².

وإذا ما أخطأ أحدهم في لفظ العبارات أو نسي إحدى الحركات المتفق عليها في النط، فإنه يقوم مقام المطأطي.

10.1.6.2. لعبة قاراقوش: وهي لعبة تقتصر على الفتيات فقط، وتكمن اللعبة في أن تقف إثنان من الفتيات ويشبكن أصابع أيديهن وراء ظهورهن. بعدها تأتي فتاة ثالثة وتضع قدميها في كفي البنيتين وتضع واضعة راحة يديها فوق رؤوسهن و يقمن بالسير من مكان إلى آخر و هن يرددن بعض الأهازيج³، ويتداولن الركوب فيما بينهن.

11.1.6.2. لعبة الغميضة "أخراز": وهي لعبة يلعبها الصبيان و الفتيات، وتدعى "أخراز" في اللهجة المحلية، و اللعبة تكمن في أن يغمض أحد اللاعبين عينيه بمنديل، ثم يقوم الآخرون بضربه على كتفه و ظهره بأيديهم ضربا خفيفا، و هم ينتقلون من مكان إلى آخر دون إحداث حركة، أما هو فيتجسس بأذنيه و يتجسس بيديه ضاربا بهما في الهواء لعله يصادف أحدهم فيمسكه، ليقوم مقامه. و يختار لهذه اللعبة المكان الواسع المسطح حتى لا يتعثرمغمض العينين فيقع⁴.

2.6.2. الألعاب المخصصة للكبار:

¹ بوعمامة (عبد الكريم)، المرجع السابق، ص 74.

² Boulifa (S.A), Chaker (S), Op.Cit, p 3882.

³ بوعمامة (عبد الكريم)، المرجع السابق، ص 75

⁴ Boulifa (S.A), Chaker (S), Op.Cit, p 3879.

1.2.6.2. لعبة سليبيا: هذه اللعبة تلعب بلاعبين، يرسمون شكل مربع مقسم إلى ثماني مثلثات متقايسة ناتجة عن تقاطع أربع مستقيمات. كل لاعب له ثلاثة أزمال، والغرض من اللعبة هو وضع الأزمال على خط مستقيم، حيث يضع الزمل عندما يحين دوره، وباستعمال كل الاستراتيجيات أول من يستطيع ترتيب الثلاثة الأزمال على خط واحد هو الرابع.¹

2.2.6.2. لعبة الفلجة: وهي كذلك تلعب بلاعبين، حيث ترسم على الأرض ثلاثة مربعات متداخلة من الصغير إلى الكبير وبخطين مستقيمين يقطع زاوية المربع الكبير مارا بالمربعات الأخرى. كل لاعب يملك اثني عشر زمل، والغرض من اللعب هو وضع ثلاثة أزمال على خط واحد، وعندما يتحقق الأمر يأخذ من اللاعب الخصم زملا. والرابع من ينزع كمية أكبر من الأزمال.

3.2.6.2. لعبة القاتل (القتال): و يمارسها الأكثر المتقدمون في السن، وهي لعبة تشبه لعبة الداما. كل لاعب يملك اثني عشر زملا يضعهم على أحد أضلع مربع مقسم بمستقيمات عمودية و أفقية، ناتجة عنها اثني و ثلاثون مربعا. وتكمل اللعبة في دفع أزماله قرب أزمال اللاعب الخصم كي يأكلها، ومن يتبقى عنده كمية أكبر من الأزمال يربح اللعبة.²

4.2.6.2. لعبة الخيمة "تاخامت" أو "إغسان": وهي تلعب خاصة في فصلي الشتاء والربيع، حيث تكون نوى الزيتون بوفرة، حيث تحفر ثماني حفر متناظرة على خطين مستقيمين بحجم البيضة، وفي وسطهم تحفر حفرة تاسعة تستعمل لحفظ نوى اللاعب الآخر. كل لاعب يملك أربع وعشرون نوى مجمعة على نحو ست نوى في كل حفرة، حيث أن كل لاعب يملك أربع حفر و تبقى الحفرة الوسطى فارغة في بداية اللعب.³ ويكمن اللعب في توزيع النوى بطريقة حسابية متقنة، حيث لما يأتي دور اللاعب يوزع النوى في مختلف الحفر. وعند وضع آخر نوى تنزع النوى الموجودة في الحفرة الوسطى، ومن يتوفر على أعداد كبيرة من النوى في جولتين إلى ثلاث يعتبر من الفائزين.⁴

5.2.6.2. لعبة الخاتم "تاخاتومت": وهي لعبة تمارس بين أفراد العائلة في سهرات فصل الشتاء، وتلعب بفريقين من النساء والرجال مواجهين بعضهما. يبدأ أحد الفريقين يشترى فضل بدء اللعب بإهدائه نقاطا للخصم، وهذا لكونه متأكد بعدم إدراك الفريق الآخر في أي يد أخفي الخاتم وهذا لريح النقاط. وبعد إخفاء الأيدي تحت غطاء أو قماش، يبدأ اللعب بالتحري بالأسئلة وملاح الوجوه

¹Gaïd Mouloud, Opcit, p165.

²بوعمامة (عبد الكريم)، المرجع السابق، ص 73.

³Boulifa (S.A), Chaker (S), Op.Cit, p 3888.

⁴بوعمامة (عبد الكريم)، المرجع السابق، ص 74.

كي يقصى بالفرد والأيدي ويترك الشخص الذي شك في أمره في الأخير¹. وإذا ما اكتشف الخاتم، يقوم الفريق الخصم بإخفائه. وبعد انتهاء اللعب، نقوم بحساب النقاط حتى اللحاق إلى النقاط التي حددت في بداية اللعبة، والرايح يهدى له فول سوداني، تمر،.... إلخ.

• وتلعب كذلك هذه اللعبة بفناجين قهوة، و بلاعين فقط، حيث يوضع الخاتم تحت فنجان مقلوب، ويتوجب على اللاعب الآخر إيجاد الخاتم وهذا بإقصائه فنجانا فنجانا. وإذا وجد الفنجان، نعد الفناجين المتبقية لريح النقاط، وإذا خمن ووجد الفنجان، فاللاعب الخصم يأخذ مكانه، ولريح الجولة تعد النقاط ومن يصل إلى العدد المتفق عليه في بداية اللعبة هو الفائز.(الصورة 19)



الصورة 19: لعبة الخاتم

المصدر: عن الباحثة

6.2.6.2. لعبة المصارعة "أميغطل": وهي لعبة مصارعة، حيث يتماسك المتصارعان تحت الإبط أو من وسطهما، ويحاول كلاهما إسقاط خصمه ورميه أرضا باستعمال فنياته وذكائه². و حولهما يترافع صراخ مشجعي المتصارعين، وتجري هذه اللعبة بكل روح رياضية طيبة.

7.2.6.2. لعبة السانية "الزريطة": وهي عبارة عن أرجوحة، حيث تقام في ساحة القرية وفي الأعياد خاصة، يتم غرز عمود يشبه عمود التلغراف في الأرض، ويحدث أعلاه نتوء، كي يدخل فيه

¹Gaïd(Mouloud), Opcit, p166.

²بوعمامة (عبد الكريم)، المرجع السابق، ص 71.

عارضة أفقية مثقوبة في الوسط، فتصبح كالميزان، يربط في طرفيه حبلان، فتصبح كالأرجوحة. وتكمن اللعبة في ركوب اثنين من الشبان على طرفي العارضة يتساوان في الوزن، ثم يقوم أحد من المشاهدين بإدارتها إلى أن يتعالى صراخ الراكبين.

الخاتمة:

حاولنا في بحثنا هذا التطرق إلى التراث الثقافي و الشعبي لمنطقة بني يعلى، التي لها تاريخ عريق و متنوع بفضل الحضارات الإنسانية المتعاقبة، و تسليط الضوء على أهميته بما أنه يعتبر عنصرا مهما في التعبير عن الهوية لأي مجتمع، و يعبر عن المهارات و العادات التي تنتقل من جيل إلى آخر. و عليه توجب على المجتمع المحلي للمنطقة التمسك بتراثه الشعبي و أصوله في مواجهة ظاهرة الحداثة و العولمة التي تهدد هويته، و هذا بئثمينه عبر القيام بعمليات جرد لتسجيله و المحافظة عليه باستعمال الأدوات البحثية الأنثروبولوجية، و دراسة أفاق مساهمة هذا التراث الشعبي في التنمية المحلية.

قائمة المراجع:

- ابن خلدون (عبد الرحمن)، كتاب العبر و ديوان المبتدأ و الخبر في أيام العرب و العجم والبربر و من عاصرهم من ذوي السلطان الأكبر، الجزء الثاني عشر، الجزائر، 2007.
- بوعمامة (عبد الكريم)، بنو يعلى لمحات من التراث اليعلاوي، ديوان المطبوعات الجامعية، الجزائر، 2006.
- الحموي (خليل حسن ابراهيم)، العلاجات الشعبية للأمراض الشائعة، دار الكتب العلمية، بيروت، 1971.
- كبريت (علي)، موسوعة التراث الشعبي لتيارت و تيسمليت، الجزء الثاني، دار الحكمة، 2007.

- Boulifa (S.A), Chaker (S), **Jeux en Kabylie au début du XX ème siècle**, in « E.B », Volume N° 25, Edisud, Aix en province, 2003, p 3884.
- Gaid (Mouloud), **Les Béni Yala**, O.P.U, Ben Aknoun,(Alger), 1990.
- « **L'illustration**, Journal officiel », N° 769, du 21 Novembre 1857.
- Lacoste-dujardin (Camille), **Le conte Kabyle, Etude Ethnologique**, Paris, 1970.
- Messaoudi (samia) et Ait Ferroukh (Farida), **Cuisine Kabyle**, Edisud, 2005.

Salomon (G),

—

Sur quelques noms de plantes arabe et berbère, in « Archives marocaines,
Publication scientifique du maroc », Volume VIII, Editeur Ernest Leroux, Paris, 1906.
