

## العولة عند بدو رحل أولاد أم لخوة

## -مقاربة أنثروبولوجية -

## The 'Awla among nomads of Ouled Oum-Lakhoua

## - Anthropological approach-

د. فوزي مجمج<sup>1</sup>

المركز الوطني للبحوث في عصور ما قبل التاريخ، الإنسان والتاريخ-ملحقة عين مليلة، أم البواقي-

faouzimedj@yahoo.fr

تاريخ الوصول 2021/01/10 القبول 2021/04/05 النشر على الخط 2021/12/15

Received 10/01/2021 Accepted 05/04/2021 Published online 15/12/2021

## ملخص:

لا تختلف ممارسة العولة واستعمالاتها في المجتمعات المرتحلة كثيرا عما تعرفه المجتمعات المستقرة وشبه المستقرة، فالمبدأ نفسه، يقوم على تخزين أنواع من الأطعمة في شكلها المعالج وغير المعالج لمواجهة الأوقات الصعبة من السنة، دأبت على تداولها كتقاليد وعادات مرعية، نتيجة لما خبرته عن أحوال العام من تقلب للمناخ واستحالة مزاوله نشاطها الاقتصادي المعتاد، يبقى الفرق بينها يكمن في التقنيات المستعملة، فدواعي الحركة والتنقل لدى الرحل كحالة بدو أولاد أم لخوة بحثا عن الكأ والماء لمواشيهم، يستدعيان اللجوء إلى وسائل مختلفة تخدم أكثر عيشة الترحال التي تناقض في مجملها أسس حياة التوطن، فمنطق الندرة في الأوساط القاحلة ونصف القاحلة يدفع بالضرورة إلى التقليل من التكاليف قدر المستطاع، مما يجعل نوع العولة المحضرة بسيطا وسريعا لا يعتمد الكثير من التقنيات المعقدة أو الجهد، إذ يتناسب إعداد الطعام ويتماشى وطبيعة عيشهم القاسية، ويراعى فيه بشكل خاص ندرة الماء وقلته، وهذا كله يأتي عكس التفنن الكبير الذي نجده عند الحضر من ساكني المدن.

**الكلمات المفتاحية:** العولة، البدو الرحل، الرعي التقليدي، حفظ الطعام، أولاد أم لخوة.

**Abstract:**

The practice of " Awla " among nomadic, sedentary and semi-sedentary societies is based on the same principles of storing varieties raw or processed foodstuffs in anticipation of the difficult periods of the year, exercised as customs resulting from their experiences of climatic fluctuations, making it impossible to carry out their usual economic activities; Nomads such as the OuledOumlakhoua are distinguished by techniques implemented, adapted to the pastoral life and radically different from those of the villagers. The scarcity in arid and semi-arid environments requires them to appease expenses and produce a simple and rapidly prepared "Awla"; the food served, then responds to a rigid lifestyle, characterized by a scarcity of water very answered.

**Keywords :** 'Awla, Nomads, Traditional Pastoralism, Food Preservation, OuledOum-lakhoua.

**1. مقدمة:**

عرفت البشرية منذ فترات زمن ما قبل التاريخ أهمية تخزين الطعام وطرق المحافظة عليه، وهذا لما تقتضيه الحاجة في مواجهة أوقات العوز والندرة، فبالإضافة إلى ما خبره الإنسان من عوامل تقلب الفصول في التقليل من قطعان الصيد، وتراجع المحاصيل الزراعية، كانت هناك أيضا أسباب الخوف وانتشار حالة اللاأمن التي كانت تستوجب الادخار وتأمين الغذاء. ولأن المجتمعات الإنسانية اتخذت أشكالاً مختلفة بين ممارسة الصيد والقطف حيث كانت أقرب ما يكون إلى الطبيعة في تحصيل حاجياتها الأساسية التي تضمن لها استمرار العيش، إلا أن ذلك التطور الذي حصل بالانتقال إلى ممارسة الزراعة أو التخصص في الرعي أتاح ظهور ما يعرف بالاقتصاد المنتج لم يمنع الإنسان من الإبقاء على بعض سلوكياته البدائية في التعامل مع الغذاء.

**2. الملامح العامة لمجتمع الدراسة:****2.1. مزاوله حياة الترحال:**

قمنا باختيار هذه الجماعة من البدو كونهم لا يزالون يمارسون ترحالاً موسمياً يحافظ على بعض ملامحه التقليدية، وبالرغم من ولوج عناصر الحداثة حياتهم اليومية كاستعمال وسائل النقل العصرية، مجاورة المدن والتردد المستمر على الأسواق إلا أن بعض الخصائص القديمة لا تزال تطبع نمط عيشهم في أدق تفاصيلها، إذ أنهم يسكنون الخيام ويتنقلون جماعياً كي يؤمنوا المرعى لمواشيهم، هم فرع من فروع بطن أولاد عيسى الذين تعود أصولهم إلى قبيلة أولاد نايل الهلالية، اعتادت بعض عائلاتهم التصييف بتخوم السهول القسنطينية، قادمين مع بدايات الربيع من صحراء الجلفة مروراً بولايي الوادي وبسكرة حيث يمضون جزءاً من فصل الشتاء. لا يزال البعض منهم يحافظ على خيامه الحمراء الدالة على انتمائهم القبلي والتي تميزهم عن مثيلتها من الخيام السوداء التي تعود لبطن وأعراس أولاد دراج.

**الشكل 1: الخيمة أولاد أم لخوة النايلية**

المصدر: إنجاز الباحث، يوم 2 سبتمبر 2015، المركب، بلدية رقادة ولاية قلمة.

يتجمع البدو الرحل من أولاد أم لحوة خلال تواجدهم بالمناطق الشمالية في مجموعات سكنية تعرف بالسماط، وهي عادة ما تتكون من ثلاثة خيام وأكثر تتجاور فيما بينها، تربطهم علاقات قرابية بدرجات متفاوتة (إخوة، أبناء عمومة، أبناء أحوال)، وهم بتشكيلتهم هذه يحافظون على بعض مشاهد الماضي البعيد، حيث كان البدو يجتمعون في هيئة ما كان يعرف بالدوار، أين يتواجد أبناء العرش الواحد، يتعاونون على تحقيق متطلبات العيش ويؤمن بعضهم جانب الآخر، يستأجرون الحقول والمراعي، ويقومون بالمداومة على حراسة قطعانهم والذود بعضهم عن بعض، فهم شديدي الحرص في التعاون على تأمين قطعانهم من تحركات لصوص الماشية والنفير لنصرة المظلوم منهم، " فلا يصدق دفاعهم-يعني البدو- و ذيادهم إلا إذا كانوا عصبية وأهل نسب واحد"<sup>2</sup>، لذلك نجدهم يعيشون ضمن قبائل وأحلاف تعمل على تأمينهم من أخطار الخارج، مما قد يتعرضون له من عدوان غيرهم أو من أخطار الداخل لما يحصل من تظالم بينهم، فيتدخل إذاك كبارهم ووجهائهم، " فيزع بعضهم عن بعض مشايخهم وكبرائهم بما وقر في نفوس الكافة لهم من الوقار والتجلة"<sup>3</sup>.

### الشكل 2: تجمع السماط



المصدر: إنجاز الباحث، يوم 2 سبتمبر 2015، المركب، بلدية رقادة ولاية قلمة .

<sup>1</sup> عبد الرحمن بن خلدون، تاريخ ابن خلدون ديوان المبتدأ والخبر في تاريخ العرب والبربر ومن عاصرهم من ذوي السلطان الأكبر، ج6، دار الفكر، بيروت، 2000، ص.159.

<sup>3</sup> نفس المرجع، نفس الصفحة.

## 3.2. النشاط الإقتصادي:

تشكل تربية المواشي وممارسة الرعي النشاط الأساسي لرحل أولاد أم لحوة، وعلى الرغم من ممارستهم التجارة، الزراعة الظرفية وبعض الأعمال المأجورة الموسمية، إلا أن هذه النشاطات تبقى ثانوية أمام اهتمامهم بالغنم وامتھان حرفة الرعي، يختلف نمط إنتاجهم الرعوي عن غيره من الأنماط التي يعرفها القرويون ووحدات الإنتاج الحديثة، حيث أنه يعتمد بالدرجة الأولى على تربية الماشية ذات الكم المهم والانتشار في مساحات أوسع بما يسمى تربية دون سياج، وهو يتوافق أيضا مع نمط خاص لاستغلال الأرض يرتبط تاريخيا بالمناطق القاحلة و نصف القاحلة أين يصعب مزاولة الزراعة بشكل دائم ومستقر<sup>4</sup>، تنقل الماشية إلى المرعى وليس العكس، يؤلف فيه بين تركيبة الثنائية غنم - ماعز، أين يلعب هذا الأخير دورا مهما في تعزيز معاشهم الذاتي، فيستهلك لحم الماعز وحليبها وتباع في سائر الأحوال العادية دون الغنم كي يتمكن البدوي من تنمية قطيعه والحفاظة عليه. تستكمل بعض الحيوانات الأخرى منطق الرعوي التقليدي عندهم فتساعدهم على تخطي صعوبات الحياة اليومية من جميع النواحي كأداء مهمة الحراسة بالنسبة للكلاب، حمل الأثقال ونقل المتاع بالنسبة للحمار وحيوانات أخرى قد يستفاد من خدماتها كالأرانب والدجاج، حتسوان كان دور بعض الحيوانات قد تراجع مع تطور الحياة بظهور وسائل عصرية، كما هو الشأن بالنسبة للحمل والحصان، تبقى حياة الترحال تستأثر بخدمات الحيوانات الأخرى، حتى أنها لا تكاد تستغني عنها أبدا.

## 2.4. تقسيم العمل:

يتشكل مجتمع الرحل من خلايا عائلية هي في نفس الوقت عبارة عن وحدات إنتاجية تؤمن للفرد الحماية الاجتماعية والاقتصادية، لا يعرف الرحل مصطلحا يسمى البطالة فلكل فرد مكانته ومهامه التي يضطلع بها وفقا لمعياري الجنس والعمر، ولأن تقسيم العمل في هذا المجتمع يتميز ببساطته ومحدودية التخصص فيه فإن ذلك يجعل من تلك الوحدات العائلية تشابه تشابها يكاد يكون مطلقا، وهذا ما يدفعنا إلى تصنيفها وفقا للنموذج الدوركامي الذي يصف مثل هذه المجتمعات بالبسيطة والمتجانسة نتيجة لضعف تقسيم العمل فيها إلى درجة كبيرة<sup>5</sup>.

تعرف هذه المجتمعات ما يطلق عليه دوركامي التضامن الميكانيكي حيث لا يختلف الأفراد فيها كثيرا بعضهم عن بعض، هم يتشابهون لأنهم يشعرون بنفس الأحاسيس ويتقاسمون نفس القيم كما أنهم يؤمنون بنفس المقدس الذي يجعل من هذه المجتمعات أكثر تماسكا<sup>6</sup>. نلمس ذلك بشكل خاص فيما إذا تعرض أحد أفراد هذا المجتمع إلى خطر ما وإذا تعلق الأمر بنزاع مع قوم غير أفراد عرشهم، فإن اللحمة تكون أكبر والعصبية أشد لنصرة الأخ أو ابن العم وهذه عموما هي إحدى خصائص المجتمعات الحلقية التي تقوم على مبدأ (أنا ضد أخي، أنا وأخي ضد ابن عمي، أنا وأخي و ابن عمي ضد كل الآخرين).

<sup>4</sup>Cressuell R., Godelier M., Outils d'enquête et d'analyse anthropologiques, Librairie François Maspero, Paris, 1976, p.170.

<sup>5</sup>صلاح مصطفى الفوال، علم الاجتماع البدوي، ج1، دار غريب للطباعة والنشر والتوزيع، القاهرة، 2005، ص.67.

<sup>6</sup> Aron R., Les étapes de la pensée sociologique, Edition Gallimard, Paris, 1967, p.312.

بصفة عامة يمكن أن نلخص مميزات هذه المجتمعات اللا صناعية في النقاط التالية<sup>7</sup>:

- أ - يوجد خلط بين مفهومي العائلة والمؤسسة وعدم التفريق بين الإنتاج والاستهلاك داخل هذه المجتمعات.
- ب - تقسيم العمل فيها تتحكم به البنى الاجتماعية السائدة.
- ت - رأس المال بمفهومه الصناعي غير موجود لكن مفهوم الغنى والاكتناز له أنماط وأشكال مخالفة.
- ث - الحساب الاقتصادي بمعنى الكلمة غير موجود وإنما هناك عقلانية مغايرة تتحكم في السلوك الاقتصادي تبني على قيم ومعتقدات هذه المجتمعات.
- ج - المجتمع ينتظم في وحدات وخلايا ذات أبعاد وأحجام معينة ضمن مجالات مكانية محدودة.

كل هذه الخصائص والمميزات رأيناها بوضوح في مجتمع رحل أولاد أم لحوة حيث لا يسود تقسيم مهم للعمل، لا توجد تخصصات كثيرة ولا أعمال حرفية خارج تلك التي تقوم بها المرأة تحت الخيمة من حياكة للفليجة وبعض الألبسة التقليدية.

### 3. نظام الأكل عند البدو الرحل:

لمعرفة ماذا يخزن البدو الرحل من أولاد أم لحوة كعولة كان الأجدد بنا أولا معرفة، ماذا يأكلون كأغذية وطعام خلال يومهم في الحالات الاعتيادية.

يؤكد لنا المبحوثين من كبار السن الذين عايشوا فترة الترحال لزمن ما قبل استعمال الشاحنة (أي قبيل الخمسينيات من القرن الماضي)، حين كان الحمل هو سيد الترحال بامتياز، أن طعامهم كان يختلف على ما هو عليه اليوم، إذ كانوا لا يعرفون أكل المرق على الإطلاق خاصة ذلك الذي تدخل فيه الطماطم كعنصر أساسي، وكانت وجباتهم تقتصر على طبق رئيس يتناول في آخر النهار هو عبارة عن طبق الطعام (الكسكسي)، أو المردود (العيش)، بينما تكون الوجبات الأخرى عبارة عن كسرة ولبن أو قليل من التمر، كما يمكن أن يقدم للرجال أطباق ثانوية كالروينة وشيء من العصيدة، يبقى حليب الماعز يقتصر تقديمه لصغارهم صباحا ومساء، تكون معظم أكلاتهم دسمة وغنية بالسكر، لذلك يشتهر عربان الصحراء عادة بحلاوة مذاق طعامهم المزود بالتمر وهذا كي يوفر السرعات الحرارية اللازمة لنشاط الراعي المضني طيلة النهار، هذا ناهيك عن الكسرة التي يحضرها هذا الأخير بنفسه عندما يتعد عن أهله في الصحراء وهي المعروفة عندهم بكسرة "الملة"، إذ يضيف الراعي قليلا من الماء الدافئ في كمية من الدقيق الذي يعجنه بين أصابعه بشكل سلس ومتواصل داخل إناء صغير، بعد الحصول على العجينة يتم تهيئتها على شكل قرصة ثم تمرر للمعالجة في النار التي تم إعدادها بجمع الحطب والعشب الجاف، يكشف على منطقة الرمل التي تكوّن فوقها الجمر لتدفن تحته، بعد لحظات تسحب الكسرة الناضجة ليتم ضربها باليد سريعا حتى تنظف من الرمل العالق بها وتؤكل ساخنة مع بعض الشاي أو اللبن، وقد يضاف لها بعض المحشوات قبل دفنها في الرمل، أو تفتت في قليل من المرق المعالج فتتناول على شكل "شخشوخة"، أما ما تعلق بوجبات آخر النهار فتتصف بكثرة التوابل والبهارات التي فوق إعطائها نكهة لطهي الطعام، تساعد على هدوء الأعصاب والتخلص من الأمراض المختلفة وحتى الوقاية منها.

<sup>7</sup>Mendras H., Eléments de sociologie, Edition Armand Colin, Quatrième édition, Paris, 1996, p.128.

## الشكل 3: إعداد الكسرة



المصدر: إنجاز الباحث، يوم 22 جانفي 2016، بلدية سطيل، ولاية الوادي.

سمحت الشاحنة للرحل من الإقتراب أكثر من المدن والتردد الدائم على أسواقها مما جعل عادات الطعام تتغير بشكل سريع خلال الثلاثين سنة الأخيرة، فالتزود بالمواد الغذائية أصبح يتم بشكل يومي أو أسبوعي (السوق الأسبوعي)، وهم بذلك يضاؤون عادات أهل المدن والقرى في سلوكياتهم الغذائية الحديثة، فإعداد الخبز مثلاً كان يحضر تقليدياً على الطواجين ونار الحطب، بدأ يتراجع تدريجياً وأصبح شراؤه من الأفران الحديثة أمر جاداً اعتيادياً، بينما كان تناوله عوض "الكسرة" موضع سخريّة وانتقاص من قدر البدوي الذي يتهم بتسيب حاله وعدم السيطرة على أوضاع بيته فيضرب المثل به في قولهم: "راجل سايبو مرى خايبة"، فمسألة إعداد الطعام تكون من شأن المرأة عند البدو الرحل، وتلك التي لا تعرف كيف تدير شؤون بيتها توصف بأبشع الصفات، والشأن نفسه في موضوع إعداد العولة، فالخيمة التي تخلو من هذا السلوك الاقتصادي المعاشي المهم هي ببساطة بيت خرب، حيث يقول البدوي في هذا المعنى: "البيت اللي مافيهش العولة بيت خلى".

**4. عولة العام أو لعوين:** يطلق أولاد أم لحوة اسم العوين على عولة العام وذلك لما تقدمه المواد المخزنة من عون ومد بالغذاء وعدم الحاجة، والمعنى يكتمل مع الأول الذي يعني العول بنصب العين ورفع اللام أي المستعان به وقوت العيال<sup>8</sup>.

<sup>8</sup> ابن منظور، لسان العرب، بولاق مصر المعزية، الطبعة 1، 1884، ج 13.

وكما سبق وان ذكرنا فإن عادات الطعام وطهوه تغيرت كثيرا لدى البدو الرحل عموما، لكن الشيء الذي استبقى بعض آثار الطرق القديمة في تحضير العولة هو عدم امتلاك بعض هؤلاء البدو لتجهيزات التبريد العصرية، هذه الأخيرة بدأت بدورها تحتل بعض خيامهم، خاصة وأنه يتوفر منها أحجام ملائمة، خفيفة الوزن تعمل على الطاقة الشمسية كما يمكن نقلها بسلاسة على ظهر شاحناتهم، تمكننا خلال بحثنا الميداني من الوقوف على خيمة عائلة "صيار.ب" وهم من البدو الرحل القلائل الذين يحتفظون بعاداتهم وتقاليدهم في التزود بالعوين واستعماله وفق المنطق القديم، لكن الفضل في ذلك يعود بالدرجة الأولى إلى الأم التي تبلغ من العمر 65 سنة، والتي لا تزال تحرص كل الحرص على إعداد كل أصنافه ومن ثمة العناية في توزيعه بطرق عقلانية تتماشى ومبادئ سد حاجيات أفراد عائلتها والقيام بواجب الضيافة وكذا الإبقاء بشيء معلوم منه للحالات الاستثنائية من مناسبات الفرح والقرح، تقول لنا معبرة عن أهمية العولة في حياتهم: " العوينديروه للضيف وللصاوية"، ويفتخر أولاد لحوة بأنهم عرب أهل كرم وجود، يعتبرون خيمتهم هي البيت "الكبيرة" من يقصدها يجد الطعام والدفء.

" أقصد البيت لكبيرة إذا ماشبعتش تبات للدفء"

#### 1.4. أنواع العولة:

يتكون لعوين عند مبحثينا من مواد أساسية تستهلك بكثرة، تقتصر على الضروري دون الكمالي من الطعام وقد سبق وأن وصف ذلك ابن خلدون في مقدمته حين جاء على ذكر البدو عامة وكان يقصد بهم آنذاك الفلاحين والرحل دون ساكني الحواضر فقال: " فمنهم من يستعمل الفلاحة من الغراسة والزراعة، ومنهم من ينتحل القيام على الحيوان من الغنم والبقر والمعز والنحل والدود لنتاجها واستخلاص فضلاتها، وهؤلاء القائمون على الفلح والحيوان تدعوهم الضرورة ولا بد إلى البدو لأنه متسع لما لا يتسع له الحواضر من المزارع والقدن والمسارح للحيوان وغير ذلك، فكان اختصاص هؤلاء بالبدو أمرا ضروريا لهم، وكان حينئذ اجتماعهم وتعاونهم في حاجتهم ومعاشهم وعمرائهم من القوت والكن والدفءة إنما هو بالمقدار الذي يحفظ الحياة. وتحصل بلغة العيش من غير مزيد عليه للعجز عما وراء ذلك"<sup>9</sup>.

#### 1.1.4. القمح والشعير:

يقوم البدو الرحل من أولاد أم لحوة بتخزين القمح والشعير الذي يتحصلون عليه خلال فترة تواجدهم بالشمال، وذلك عن طريق جمعه مباشرة من الحقول عن مخلفات عملية الحصاد، حيث تسارع النسوة والأولاد إلى جمعه مساء بعد انصراف الرجال من أعمالهم الشاقة، والرحل يعتبرون هذا الجمع من صميم عيشتهم التي تقوم على مبدأ التقليل من الإنفاق قدر المستطاع وهم يقولون في ذلك: " لمعيشة تلقاط"، كما يمكن أن يأخذ القمح والشعير كأجر للرجال من الرحل الذين ساهموا في الأعمال الموسمية لدى فلاحي التل، وفي حالات أخرى يشترونه مباشرة بعد بيع بعضها من رؤوس أغنامهم بالسوق، وقد عرف قبل الفترة الإستعمارية وبعدها بقليل أن البدو كانوا يقايضون التمر مقابل هذين المادتين الأساسيتين، الصاع من الأولى مقابل صاعين من الثانية.

<sup>9</sup> عبد الرحمن بن خلدون، المقدمة، دار الفكر، بيروت، 2003، ص.125.

بعدها يدرس القمح والشعير، يخزانان في مكان يعرف ببيت العولة غير بعيد عن الخيمة يغطي جيدا حتى لا تتسلل إليه مياه الأمطار.

كانت البدوية تأخذ كل مرة القدر الكافي من هذه الحبوب كي تقوم بجرشها بنفسها، أو ترسل إلى القرية القريبة حتى تطحن في مطاحنها الكبيرة، ثم تأتي عملية غربلة المنتج لتعد منه مختلف الأطعمة التي تتناول عادة عند البدو الرحل كالطعام والمردود، اللذان يحضران ضمن عملية "تويزة" التي تقوم بها النسوة البدويات في بيت إحداهن بشكل دوري، وهذه العملية تكون عادة بمنطقة الشمال خلال فترة الصيف أين يقترب البدو بعضهم من بعض، لأن مضارهم خلال فترة الشتاء تكون متباعدة في الصحراء، تحفظ هذه المواد مع ما تبقى من دقيق ومشتقات أخرى كال في أكياس خاصة يطلق عليها اسم "شكارة طوي"، تخلو هذه الأخيرة من المسامات التي يمكن أن تتسرب منها الحشرات إلى داخلها، ومن ثمة يستعمل هذا الدقيق بأنواعه، لتحضير خبزة الكسرة على شكلها المعروف بالخميرة أو المفلوع وليس على طريقة الخسيس أو المعجونة التي يصنعها التلية، في أكياس من قماش الطوي.

#### 4.1.2. الروينة:

تنتشر أكلة الروينة بكثرة عند الجزائريين بصفة عامة وتحضر بطرق مختلفة حسب خصوصية المناطق، إذ قد تضاف للوصفة الرئيسية بعض النكه والمكملات التي تدل على الرفاهية وسعة العيش، كزيادة العسل، اللوز والجوز ضمن مكوناتها وهي مواد غالية الثمن لا تكون عادة للاستهلاك الواسع، وهذا النوع من الروينة نجده مثلا بمنطقة الشرق وتحديدًا بقسنطينة، أين تقدم هذه الأكلة الغنية بالسعرات الحرارية للمرأة النافس، أما عند البدو الرحل فالروينة لا تتعدى مكوناتها الأساسية من القمح المحمص الذي يجرش ويضاف له بعض التمر اليابس المطحون أيضا، تحفظ الخلطة في أكياس من قماش وتقدم للأكل على شكل كرات صغيرة بعد أن تعالج بقليل من الماء الدافئ والزبدة، يستلذ الأطفال طعمها الحلو لذلك تغمرهم السعادة حين تقدم لهم في مناسبات احتفالية محددة كالأعياد وأعراس الختان والزيجات.

#### 4.1.3. التمر والغرس:

يشكل التمر والغرس أهم مواد العولة عند البدو الرحل، فإذا كان القمح والشعير يجلبان من الشمال خلال فترة الصيف عند الصعود إلى التل فيما يعرف بحركة العشابة، فالتمر والغرس يستقدمان من الجنوب، فمع إقتراب الشتاء في (بدايات سبتمبر) يستجمع رحل أولاد أم لحوة أنفاسهم من جديد في حركة كبرى أخرى تسمى العزيب أو الحدره، الغاية من النزول إلى الجنوب أساسا ليست على القدر الذي يعرفه التوجه نحو التل بحثا عن الكلاء، لأن الصحراء عموما تعرف بندرة أمطارها وإنما الغاية الأساسية هي تجنب القطيع التأثيرات المناخية والأمراض المعدية كالجدري والريه\*، مبتعدين بذلك عن قسوة الطبيعة، والتي تؤدي في حالة عدم تجنب الجو البارد بما في أغلب الأحيان إلى هلاك القطيع<sup>10</sup>، فالعزيب إذن هي تقنية رعوية ترمي إلى حماية القطيع من جهة ومن جهة أخرى تسمح للرحل بممارسات أخرى كإعادة إستبدال ما حملون من الشمال من سلع: "قمح، شعير، مشمش

\*Les clavelées et la strongylose pulmonaire.

<sup>10</sup>Cauneille A., Les chaânba. Leur nomadisme : Evolution de la tribu durant l'administration française, Edition CNRS, Paris, 1968, p.97.

مجفف ، شاي ، قهوة ، سكر ، قماش ... إلخ، مقابل سلع الصحراء من تمر وملح، كمقايضة تصل فوائدها إلى 50 %، فهم مثلا يعيدون استبدال القمح، مكياالين بمكياال من التمر<sup>11</sup>، كانت الوسيلة في نقلهم لهذه البضائع طبعاً هي الجمال، لذلك كثيراً ما كانت ترى مع الرحل في الشمال تحمل أمتعتهم وسلعهم لا تفارق الخيام وقطعان الغنم، كما تصادف أيضاً حركة العزيب موسم جني التمور في الواحات فيشاركون فيها مقابل مقادير معروفة من الغلة.

يخزن التمر في أكياس جلدية كتلك التي تصنع منها "القرية" أي جلد الماعز، لكن بعد أن ينزع شعرها وتعالج عن طريق الدباغة، ونفس الشيء يحدث بالنسبة للغرس إذ يوضع في بطانيات تعد من نفس نوعية الجلد، أما ما فسد منهما (أي من التمر والغرس)، مما لامسه السوس فيأخذ وينقع في الماء ثم يسخن على نار هادئة حتى إذا مال لونه إلى البني، ترك كي يبرد، بعدها يصفى بقطعة قماش تعرف بالشاش، هذا السائل هو الرب (برفع الرأء والباء) أو عسل التمر، وهو غذاء جد غني له منافع طبية كثيرة، يحفظ في قلة من فخار أو قارورة من زجاج، ويعطى بكميات قليلة للكبار والصغار غرض التغذية والإستطباب.

#### 4.1.4. الدهان والخليع (القديم):

الدهان والخليع منتجان مصدرهما حيواني، تدرهما الماعز والغنم من ألبانها ولحومها، يقوم الرحل بتخزينهما ضمن مؤن عولة العام بعد إعادة تهيئتهما لظروف الحفظ من عوامل التلف والفساد، وهنا تستعمل طرق بسيطة وجد ناجعة لإنجاح هذه العملية إذ يمكن أن تستمر صلاحية كل منهما إلى مدة تفوق السنتين.

بعد تجميع كمية كبيرة من الزبدة على إثر مخض اللبن، تقوم البدوية بعملية تدويها، حيث تضعها في قدر من الفخار على نار الحطب لغرض فصل الماء عنها، تلقمها ببعض الملح والحافظ كالليمون أو الزعتر ومن ثمه تجبأ داخل آنية فخارية أو زجاجية وتغطى جيداً، تضاف إلى مختلف الأغذية التي يتناولها الراحل كالكسكسي، المطلوع والشخوشوخة، لإضفاء نكهة ورائحة طيبتين عليها. أما الخليع أو القديم فيحضر عن طريق التملح المكثف للحم الضأن أو الشاه ثم يجفف في الشمس لمدة لا تقل عن عشرة أيام، بعدها يجبأ كعولة في مزود، ليستعمل بشكل منتظم في طهي الطعام أو كشواء للضيف أو أهل البيت بعدما يعاد غسله جيداً من الملح العالق فيه.

#### 5. تقنيات حفظ العولة عند البدو الرحل:

بعد إعداد العولة بالطرق التي سبق ذكرها، يتوجب على الرحل المحافظة على مؤنوتهم بشكل يضمن عدم تلفها أو فسادها، وهذا مما قد يعترضها من عوامل خارجية طبيعية أو غير طبيعية، يتوقف ذلك بشكل مباشر على تقنيات بسيطة، تؤمن ظروف الحفظ الملائمة والسليمة.

تصنف العولة التي حضرت من القمح والشعير وكذا التمر والغرس في الجهة المنخفضة من الخيمة وهي تسمى الرفافة، حيث يوضع الماء أيضاً لغرض التبريد، هنا يجب أن يكون المكان الذي توقد به النار والذي يطلق عليه اسم القرورة بعيد نسبياً عنها، حتى تكون هذه الأخيرة في منأى عن خطر الحريق الذي يسببه تطاير الجمر.

<sup>11</sup>Boukhobza M., Monde Rural : Contraintes et mutations, O.P.U, Alger, 1992, p.49.

**الشكل 4: التخزين التقليدي للمؤونة**

المصدر: إنجاز الباحث، يوم 22 جانفي 2016، بلدية سطيل، ولاية الوادي.

تخزن باقي عناصر العولة وكل ما يدخل في تحضير الطعام من مواد أولية داخل كيس كبير مصنوع من الوير يطلق عليه اسم " العمارة "، يربط بالركيزة المحورية لبيت الشعر ويوضع على علو معتبر من الأرض كي لا يتعرض لنهش الحيوانات أو ملامسة الماء في حالة هطول أمطار غزيرة، لذلك يكون حط الرحال و ضرب الخيمة جزئاً جدهام من المحافظة على أمن الغذاء أولاً وقبل كل شيء، فلا بد أن يتعد موقعها عن الوديان الخطرة، وقد يكون وجود بعض جحور فأر الحقل علامة على سلامة المكان من خطر الطوفان.

**6. خاتمة:**

تحتل العولة مكانة جدهامة في نظام التغذية عند البدو الرحل، فلا يزال أولاد أم خوة من رحل أولاد نايل يحافظون على جل عاداتهم في هذا الشأن إذ يتمتعون بمعارف ومهارات ناجعة تخص تقنيات حفظ الأطعمة وتخزينها، وعلى الرغم من تعرض حياتهم التقليدية لعوامل الحداثة خاصة تلك التي استجدت بسبب الاستعمال اليومي للشاحنات في التنقل، مما أدخل تغيرات ملحوظة على سلوكياتهم الغذائية كالاستهلاك المفرط لرغيف القمح اللين من مخازن المدن وكثرة استعمال الماء في الطهي، إلا أن نمط عيشهم القائم على التنقل المستمر لا يزال يفرض عليهم مزاوله عادة العولة تأقلماً مع قسوة طبيعة البيئة التي يعيشون فيها، وكذا استجابة لأهم قواعد الترحال المعروفة ألا وهي التقليل قدر المستطاع من الإنفاق، والاعتماد على مصادر العيش غير المكلفة كممارستهم عادة جمع السنابل من حقول حصاد التلال صيفاً وتخزينها لتستهلك شتاءً حين رحلة العودة إلى الصحراء.

## 6. قائمة المراجع:

## 6-1- المراجع باللغة العربية:

- 1-ابنمنظور، لسان العرب، بولاق مصر المعزية، الطبعة 1، 1884، ج 13.
- 2-صلاح مصطفى الفوال، علم الاجتماع البدوي، ج1، دار غريب للطباعة والنشر والتوزيع، القاهرة، 2005.
- 3-عبد الرحمن بن خلدون، ديوان المبتدأ والخبر في تاريخ العرب والبربر ومن عاصرهم من ذوي السلطان الأكبر، ج.6، دار الفكر، بيروت، 2000.
- 4-عبد الرحمن بن خلدون، المقدمة، دار الفكر، بيروت، 2003.

## 6-2- المراجع باللغة الفرنسية:

- 1-Aron Raymond, Les étapes de la pensée sociologique, Edition Gallimard, Paris, 1967.
- 2-Boukhobza M'hammed, Monde Rural : Contraintes et mutations, O.P.U, Alger, 1992.
- 3-Cauneille Auguste, Les Chaânba. Leur nomadisme : Evolution de la tribu durant l'administration française, Edition CNRS, Paris, 1968.
- 4-Cressuell Robert et Godelier Maurice, Outils d'enquête et d'analyse anthropologiques, Librairie François Maspero, Paris, 1976.
- 5 -Mendras Henri, Eléments de sociologie, Edition Armand Colin, Quatrième édition, Paris, 1996.