

سجل التراث الثقافي غير المادي للبحر الأبيض المتوسط

حصر 50 عنصراً من التراث الثقافي غير المادي اللبناني



الإنتاج:

جامعة القديس يوسف في بيروت، مركز البحوث البيئية لعالم شرق البحر الأبيض المتوسط (CREMMO) ، محور التراث- جامعة القديس يوسف

المؤلف والمنسق:

أ.د. آني ثابت، قسم علم الاجتماع والأنثروبولوجيا (FLSH-USJ) وعضو في شبكة العالمية للميسرين لاتفاقية اليونسكو لعام ٢٠٠٣

الخريطة التفاعلية:

السيدة ريتا زعرور وم. ندى صليبا، قسم الجغرافيا، مختبر نظم المعلومات الجغرافية (FLSH-USJ)

مصمم الجرافيك:

السيدة آن برباري

معالجة الصور الفوتوغرافية والتصوير الفوتوغرافي:

السيد جوزيف جيرار طعمة، معهد الدراسات المشهدية والسمعية والمرئية والسينمائية (IESAV-USJ)

التوثيق والعمل الميداني:

د. برنارد جبر، الانسة ناهية بجاني والانسنة إلسا ماريا مسرة، قسم علم الاجتماع والأنثروبولوجيا (FLSH-USJ) السيد جان حجار، عضو شبكة اليونسكو العالمية لميسري اتفاقية اليونسكو لعام ٢٠٠٣. السيدة كاتيا ابراهيم، د. محسن الموسوي، السيدة فاطمة طليس، السيدة وردة سرحال، د. خطاب أحمد والانسنة زيلا كادوزيان، أعضاء الشبكة اللبنانية لصون التراث الثقافي غير المادي والسيد جان بيير وهبة.



جدول المحتويات

٧٦	أمثال متعلّقة بالأشهر وبتوقّعات حالة الطقس	٤٢	طبق الحمّص	٦	المقدمة
٧٨	أمثال عن السماء	٤٤	أدوات المائدة من جزيّن	٨	لبنة القنبريس أو «السردالي» أو لبنة الجرة من سهل البقاع
٨٠	القاعدة القمرية	٤٦	الكبة... طبق لبناني أصيل	١٠	ملاحات أنفه
٨٢	راشيا الوادي، مهرجان دبس العنب	٤٨	الكوتشاري... رقصة أرمنية يتم أدائها في لبنان	١٢	فنّ الخطّ العرب
٨٤	قدّاس البحر في البترون	٥٠	جوقة كوسان والغناء الأرمني التقليدي والحفاظ على الموسيقى	١٤	العرق اللبناني... مشروب كحولي مصنوع من العنب
٨٦	الشنكليش أو القريشة	٥٢	الدبكة اللبنانية... رقصة شعبية	١٦	فخار بلدة أصيا
٨٨	السليق	٥٤	المعمول	١٨	الرقصات السريانية الفولكلورية، شورا، خكا يقورا، دمدماء، وغوارا
٩٠	التبولة، الطبق اللبناني الرمزي	٥٦	مهرجان الدبكة في معاصر الشوف	٢٠	حرفة نسج السلال التقليدية
٩٢	الطرق البعلبكي	٥٨	المنقوشة	٢٢	البواحير... الطرق التقليدية للتنبؤ بالأحوال الجوية
٩٤	صناعة الطرابيش	٦٠	المرقوق أو خبز الصاج	٢٤	الزجاج المنفوخ في الصرند والبداوي
٩٦	تقليد القلنوسات الثلاثة لتوقّع حالة الطقس	٦٢	المرصبان	٢٦	صناعة الأجراس في بيت شباب
٩٨	معارف وممارسات الصيد التقليدية	٦٤	المولد، أناشيد دينية وأخرى تتغنّى بالرسول	٢٨	حياكة السجّاد
١٠٠	الألعاب التقليدية	٦٦	المونة	٣٠	الفتلة المولوية... رقصة صوفية تقليدية
١٠٢	الحياكة التقليدية	٦٨	الصابون البلدي	٣٢	بناء قوارب صيد الأسماك
١٠٤	الزعتري	٧٠	زراعة أشجار الزيتون	٣٤	الحكاية اللبنانية التقليدية
١٠٦	الزجل	٧٢	زراعة أشجار الصنوبر وقطافها	٣٦	مهرجان الكرز في حمانا
١٠٨	مهرجان الزامبو	٧٤	الأمثال عن الطقس والفصول	٣٨	فنّ الحفر على الخشب
				٤٠	تربية الخيول في لبنان

يُعتبر سجل التراث الثقافي غير المادي للبحر الأبيض المتوسط جزءاً من مشروع منصة تكنولوجيا المعلومات والاتصالات المتوسطية للتراث الثقافي لليونسكو (iHeritage) التابع لبرنامج التعاون عبر الحدود لحوض المتوسط (ENI CBC)، وهو أكبر مبادرة للتعاون عبر الحدود (CBC) وضعها الاتحاد الأوروبي في إطار الآلية الأوروبية للجوار (ENI). ويجمع البرنامج ما بين مناطق ساحلية من ١٤ دولة مختلفة بهدف تعزيز التنمية العادلة والمنصفة على جانبي البحر الأبيض المتوسط.

في لبنان، تولّت جامعة القديس يوسف في بيروت (USJ) مهمة تنفيذ مهام السجل، وذلك بإدارة البروفيسور آني طعمه ثابت، ممّا أفضى إلى إنشاء قائمة بخمسين عنصراً من عناصر التراث الثقافي اللبناني غير المادي (التحديد، والتوثيق، والوصف، والتصوير الفوتوغرافي، وتصوير الفيديو، والمجتمع، والموافقات على الصور، ودمج المواد في المنصة وإعداد النشر) تحت إشراف غرفة التجارة والصناعة والزراعة في بيروت وجبل لبنان (CCIABML).

لبنة القنبريس أو «السرديالي» أو لبنة الجرة من سهل البقاع

المطبخ اللبناني التقليدي وطرق حفظ الطعام

تُعدّ لبنة الجرة (القنبريس) من مشتقات الألبان التقليدية التي تشتهر بها منطقة سهل البقاع بشمال لبنان. تمّ تناقل هذه المعرفة من جيل إلى جيل، وعادةً ما تهتمّ النساء بتحضيرها. يستلزم تحضيرها تخمير مزيج من حليب الماعز والأغنام الطازج مع الملح وتوضع في مرطبات مخصّصة تُدعى «خابية». ووفقاً للمعتقدات السائدة، ينبغي حماية هذه الخوابي من العين الحسودة، فيعمد صانعوها إلى إخفائها عن الأنظار أو تعليق خرزة زرقاء على شكل عين لإبعاد الحسد عنها. وبالتالي، تسمح عملية التخمير بالحفاظ على اللبنة، ما يجعلها أحد منتجات المونة التي تهدف إلى إعالة الأسر التي تقوم بإعداده خلال أشهر الشتاء. ويمكن أيضاً بيعها في السوق المحلية، لتكون بمثابة مصدر دخل إضافي للأسرة.





ملاحات أنفه

المعارف والممارسات المرتبطة بالطبيعة والكوكب

تشتهر أنفة بإنتاج الملح الساحلي التقليدي، حيث تتوافر فيها برك للمياه المالحة يعود تاريخها إلى العصر الفينيقي وتُعتبر الأقدم في منطقة البحر الأبيض المتوسط. في الماضي، عمد السكّان إلى استخراج الملح من أحواض الملح الموضوعة على مساحات صخرية بجانب البحر، وحُفرت قنوات في الصخر تتيح وصول المياه إلى تلك المساحات. ولكن، تغيّر شكلها منذ العام ١٩٩٣ بحيث لجأ السكان إلى استخدام طبقات صغيرة من الخرسانة لتغطية الصخور وتسهيل استخراج الملح النظيف. واليوم، تواصل بعض العائلات هذه الممارسة القديمة، إذ تناقلت الأجيال طرق استخراج الملح. ومع ذلك، يبقى الحفاظ على هذا التراث عرضةً للخطر بسبب الإعفاءات الضريبية الحكومية على إنتاج الملح.





فنّ الخطّ العربي

المهارات الحرفية التقليدية

أتى العثمانيون بفنّ الخطّ العربي إلى لبنان في القرن التاسع عشر، ويتجلّى على عناصر مختلفة، بما في ذلك الكتب المقدّسة، ودور العبادة والمدافن، والمواقع التذكارية، والمجوهرات، وبطاقات الدعوة، واللافتات، والإعلانات. اكتسب هذا الفنّ في الآونة الأخيرة شهرةً كبيرة في الأماكن العامة إذ كثرت الكتابة على الجدران التي تُعرف بالجرافيتي. كان هذا الفنّ حكرًا على الرجال في العصور التاريخية، ولكنّ النساء دخلن هذا المجال في وقتٍ لاحق، مع التركيز بشكل أساسي على الحرف الفنية والإبداعية. والجدير بالذكر أنّ الخطّ العربي هو شكل فني منظم للغاية وصارم. وانتقل من المعلّم إلى التلميذ فأُمسى ظاهرة شائعة لدى الأجيال الأكبر سنًا، في حين يكتسب الشباب خبراتهم من خلال التعليم الرسمي في الجامعات ومراكز التدريب على الخطّ.



العرق اللبناني... مشروب كحولي مصنوع من العنب

المطبخ اللبناني التقليدي وطرق حفظ الطعام

العرق هو مشروب كحولي مصنوع من العنب، ويتوفّر في عددٍ كبيرٍ من البلدان الشرق أوسطية. في لبنان، غالبًا ما يعدّه الرجال في المناطق التي تكثُر فيها كروم العنب، لاسيما داخل المجتمعات المسيحية والدرزية. وسُمّي على هذا النحو تيمّنًا بعملية التركيز التي تتمّ أثناء صناعة هذا المشروب. يُصنع العرق من عصير العنب المخمّر، وعادةً ما يكون من صنف العبيدي، ويتمّ تقطيره ٣ مرات. ويُضاف إليه اليانسون خلال عملية التقطير الثالثة. بعدها، يوضع روح العنب في جرار فخارية لمدة ٦ أشهر على الأقل لكي يتخمّر ويطلق الغاز. وأخيرًا، يتم تخفيفه لضبط نسبة الكحول فيه إلى ٥٣%. يُشرب العرق مع المياه، وتوضع إمّا كمية من المياه تساوي كمية العرق، إمّا كمية من المياه ضعف كمية العرق، ويُقدّم مع الثلج.





فخار بلدة أصيا

المهارات الحرفية التقليدية

أصيا هي قرية لبنانية واقعة في قضاء البترون وتشتهر بحرفة صناعة الفخار التي توارثتها الأجيال من الأم إلى ابنتها. يُصنع الفخار من طين يُحضّر من مادة خام موجودة في الجبال المحيطة بالقرية، ويتم تصنيعه يدويًا من دون تشغيل عجلة الفخار. والنتيجة... قطع فنية تمتاز بلونها الأحمر، وتترك لتجفّ بالهواء الطلق لأسبوعٍ أو أسبوعين. بعد أن تجفّ، تُضرب القطع الفخارية بالرمل لتكتسب تأثيراً لامعاً. وتوضع بعدها في فرن يعمل على الحطب على حرارة ٤٠٠ درجة مئوية، فبفضل هذه الحرارة المرتفعة، تُزال كامل كمية المياه من الطين ما يعزّز متانته وتصلّبه ويثبّت شكله.



الرقصات السريانية الفولكلورية، شورا، خكا يقورا، دمدمما، وغوارا

العروض الفنيّة

يتجذّر التراث الثقافي غير المادي للطائفة الآشورية في لبنان، ويترسّخ في معتقدات شعبه الدينية، إذ تناقلته العائلات والأبرشيات والنوادي والمدارس الآشورية. تُعتبر الرقصات الشعبية من ملامح الهوية الآشورية، وغالبًا ما يتمّ أدائها خلال المناسبات الدينية (مثل عيد الميلاد) والمناسبات الحياتية أو العلمانية (مثل عيد رأس السنة أكيثو). وخلال هذه الفعاليات، يجتمع الناس من مختلف الأعمار، ويتكاتفون، ويؤدون النقر الإيقاعي بالأقدام وحركات اليد والكتف المعبّرة، وذلك على وقع الأنغام الآشورية التقليدية أو الحديثة. ونذكر من الرقصات الآشورية الأكثر شيوعًا الشورا، الخكا يقورا، الدمدمما، والغوارا. وعادةً ما تتخذ شكلًا دائريًا بنمط حلقة غير مغلقة. ويُشار إلى الشخص المتمركز على رأس الخط بـ «الريشة» وعادةً ما يرقص حاملًا بيده منديلًا مزينًا بالخرز أو الأجراس ليصدر صوتًا عند هرّه.





حرفة نسج السلال التقليدية

المهارات الحرفية التقليدية

نسج السلال هو حرفة قديمة متجذرة بعمق في القرى الريفية اللبنانية. وتستخدم مناطق عدّة مواد محلية مثل القصب وسعف النخيل وقش الذرة لصناعة مجموعة متنوعة من المنتجات، من السجّاد متعدّد الألوان في الكوشرة إلى سجادات الصلاة في الهرمل. أمّا بعيداً عن المناطق الريفية اللبنانية، فاحتلت السلال التقليدية مكانةً جوهريّة في الحياة الحضرية اليومية. وتختلف تقنيات معالجة المواد والنسيج، بينما ينصبّ التركيز على الحفاظ على سلامة الألياف الطبيعية. يعود تاريخ هذه الحرفة التقليدية إلى قرون مضت، ولكن دأب المصمّمون المعاصرون والمنظّمات غير الحكومية على الحفاظ عليها حيث بذلت الجهود لتحديث الأساليب التقليدية بما يتماشى مع الأذواق المعاصرة، وبما يعود بالمنفعة على السياحة والتجارة والتنمية المستدامة وتمكين المرأة. لا تزال حرفة نسج السلال تُمارس على يد الرجال والنساء حتّى يومنا هذا في جميع أنحاء لبنان، ما يعزّز أواصر العلاقة بين المجتمعات وتراثها الحي، مع التكيّف مع متطلبات العالم العصري.



البواحير... الطرق التقليدية للتنبؤ بالأحوال الجوية

المعارف والممارسات المرتبطة بالطبيعة والكوكب

يعتمد المزارعون في لبنان الأساليب التقليدية للتنبؤ بالأحوال الجوية من أجل تحديد مواعيد الزراعة والحصاد والأنشطة الزراعية الأخرى. تبدأ بواحير الصليبيات من كل عام على عيد الصليب عند الطائفة المسيحية الكاثوليكية المصادف في ١٤ سبتمبر بحسب التقويم الغربي، بينما تبدأ بواحير الروم يوم ٢٧ سبتمبر بحسب التقويم الشرقي. البواحير عبارة عن تقنيات مختلفة تستخدم للتنبؤ بالأحوال الجوية، منها مراقبة الرياح والغيوم، ووضع الملح على ورقة تين أو قطعة خشب مسطحة كل يوم بعد عيد الصليب لتقييم حالة الورقة أو قطعة الخشب على مدى شهر. ويتم التنبؤ بالأحوال الجوية القادمة عبر مراقبة حالة الورقة ما إذا كانت تجف أو تتبلل أو تظهر عليها نقاط الندى.





الزجاج المنفوخ في الصرند والبداوي

المهارات الحرفية التقليدية

يتغنّى الزجاج المنفوخ اللبناني بأهمية تاريخية كبيرة، بحيث يُعتبر حرفة يدوية يعود تاريخها إلى العصر الفينيقي حوالي العام ٥٠ قبل الميلاد. وما زال الحرفون حتّى الآن يمارسون هذه الحرفة العريقة في الصرند بصيدا والبداوي بطرابلس وفقاً للتقنيات التقليدية التي توارثوها عبر الأجيال. تتركز هذه الحرفة على المهارة العالية والقدرة على التحكم بالحرارة إذ يتمّ تشكيل الزجاج المنصهر باستخدام قضيب معدني، ويقوم الحرفيون بنفخ الهواء فيه لابتكار شتى الأشكال. في الصرند، تمّ تناقل المعرفة لعدة قرون عن طريق عائلة خليفة، وعادة ما يُدرّب الأطفال على هذه الحرفة بدءاً من سنّ الحادية عشرة تقريباً. وحتى زمننا الحاضر، تستخدم منشأة صناعة الزجاج القديمة الخاصة بهم فرناً يعود تاريخه إلى ٢٠٠٠ عام من العصر الفينيقي. حافظت الأسرة عبر الأجيال على التقنيات والأسرار والأدوات والأساليب الفنية المشمولة بهذه الحرفة. وتستخدم في البداوي شظايا الزجاج المُعاد تدويره الناتج عن انفجارات مرفأ بيروت (٢٠٢٠) في صناعة الأباريق والجرار، لاستعراض الحرف اليدوية اللبنانية التقليدية بحلّة معبّرة خارجة عن المألوف.



صناعة الأجراس في بيت شباب

المهارات الحرفية التقليدية

تشتهر قرية بيت شباب الواقعة في قضاء المتن بصناعة الأجراس، ويعود تاريخ هذه الحرفة إلى أوائل القرن الثامن عشر بحيث تناقلتها عائلة نفاع من جيل إلى جيل. واليوم، ثمة صانع واحد للأجراس، وينوي تعليم مهاراته لأولاده. وتشتمل عملية صنع الجرس على صنع قوالب من الطين وشعر الماعز، ثم تُذوّب سبيكة من النحاس والقصدير لتُصبّ في هذه القوالب. بعد أن يبرد المزيج، تُكسر القوالب كاشفةً عن جرس برونزي اللون نُقشت عليه علامة «نفاع وأولاده» في بيت شباب. يرتبط تقليد صنع الجرس ارتباطاً وثيقاً بهوية القرية وتراثها المسيحي، مما يمثل إرثاً تناقلته الأجيال ويوحّد المجتمع عبر الزمن.





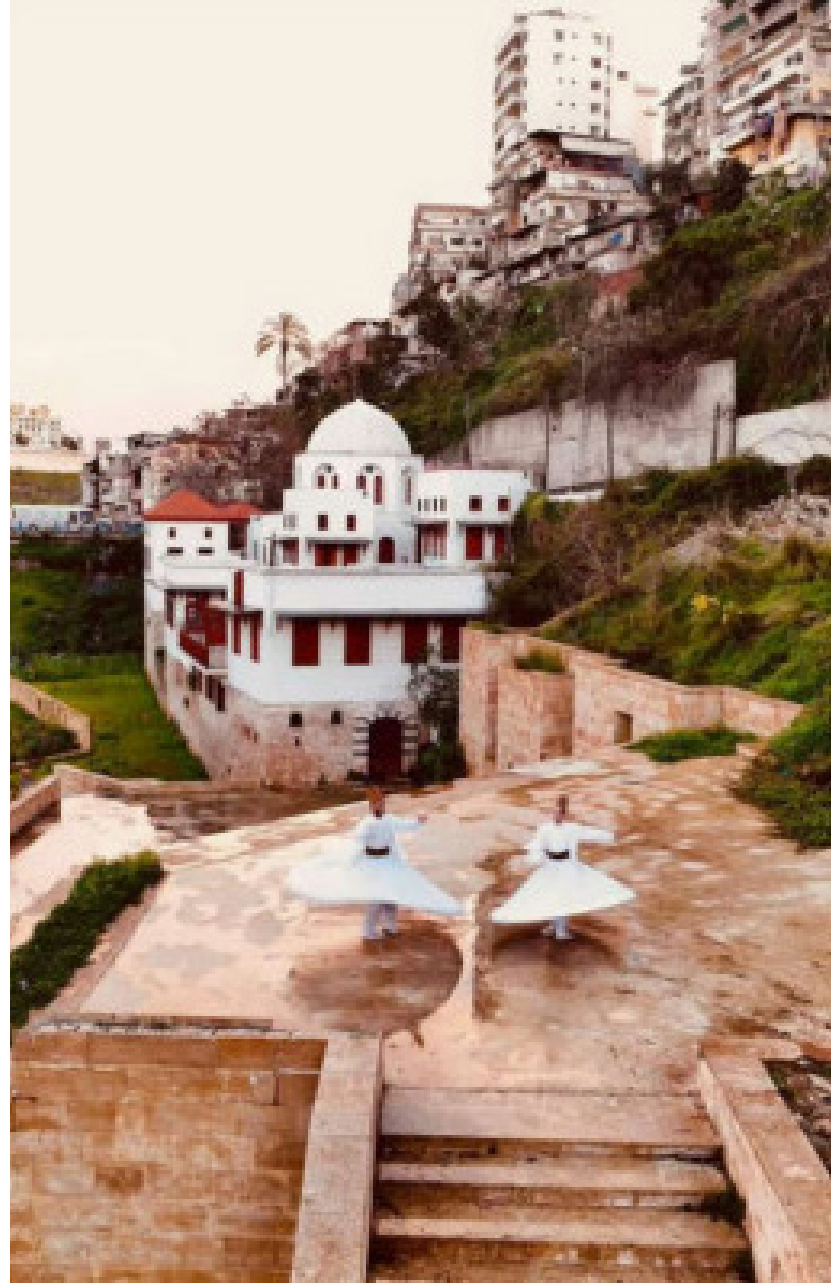
حياكة السجّاد

المهارات الحرفية التقليدية

تتبع أصول تقليد حياكة السجاد من قرية عيديمون الشمالية، حيث استقرّ العثمانيون وعلموا السكان المحليين مهاراتهم في الحياكة. انتقلت هذه المهارة بعدها إلى قرية الفاكة في سهل البقاع وبلغت قرية عرسال التي كان معظم قاطنيها يعتاشون من تربية المواشي في أوائل الستينيات. تمّ تناقل هذه المعلومات من الأم إلى الابنة، وشهدت حياكة السجّاد أوج مجدها في السبعينيات والثمانينيات. لكن منذ ذلك الحين، انخفض الاهتمام بها بشكل كبير بسبب موجة الحداثة. وقد عادت المحاولات إلى إعادة بث الحياة في هذه المهنة، بقيادة المنظمات غير الحكومية المحليّة.

وفي هذا الصدد، تتباهى قرية القاع في الهرمل بتاريخها الحافل في حياكة السجّاد. فقد كان الرجال في العائلات التي تمتهن الحياكة يستخدمون الأنوال لحياكة عبايات الصوف الشتوية للرعيان. ومنذ بضعة عقود، استطاعوا أن يكتفوا بمهاراتهم مع احتياجات بيئتهم الجديدة، وابتاعوا يستخدمون الأنوال نفسها لصناعة البسط والسجاد لتشميس البرغل، باستخدام بقايا الأقمشة.





الفتلة المولوية... رقصة صوفية تقليدية

تُسمى أيضاً بالطريقة المولوية، وهي تقليد صوفي منسوب إلى جلال الدين الرومي تتخلّله رقصات بنمط دائري وغناء وآلات موسيقية محدّدة. وتتماشى معتقداتها مع النزعة الصوفية، مؤكدة على وحدة الوجود والعبادة، إذ تضمّ مناشدات للقديسين طلباً للمساعدة والشفاء. ويتجذّر الدوران الصوفي، المعروف باسم «الفتلة المولوية»، في الذكر الإسلامي، فيضمّ تلاوة صلوات إسلامية إلى جانب الرقص والدوران، مما يرمز إلى التواصل مع الربّ الخالق عبر الرقص والغناء. كما يتألّق الراقصون بفساتين طويلة بيضاء مما يزيد جمالاً على رقصتهم.

يعود تاريخ الطريقة المولوية في طرابلس إلى القرن الرابع عشر، وغالباً ما يتمّ أدائها حول تكية الدراويش (التكية المولوية). توارت هذه الرقصة تدريجياً في القرن العشرين، ولكنها عادت وظهرت من جديد عبر فرقة جديدة تأسّست عام ١٩٩٨ وقد أعيد تجديد التكية عام ٢٠١٢.





بناء قوارب صيد الأسماك

المهارات الحرفية التقليدية

تتمتع المدن الساحلية في لبنان بتراث بحري عريق، حيث شكّل صيد الأسماك مصدرًا أساسيًا للقمّة العيش، على الرغم من تضاؤل أهميته في السنوات الأخيرة. يعود تاريخ صناعة السفن إلى العصر الفينيقي، وازدهرت لاسيّما في صور وجبيل، وما زالت تُمارس حتى يومنا هذا في مناطق عدّة على غرار صيدا وصور وطرابلس. عادةً ما تقوم بورش العمل عائلات لبنانية، حيث ورث الرجال هذه الحرفة عن آبائهم. ففي صور مثلاً، تشتهر عائلة بربور ببناء السفن. ورغم التقدّم والتطوّر، ما زالت قوارب الصيد الخشبية التي تُسمى «الفلوكة» قيد الاستخدام، وتختلف تصاميمها من ميناء إلى آخر. تُعدّ هذه الحرفة عرضةً للانقراض بسبب انخفاض الطلب عليها الناجم عن العوامل البيئية مثل التلوّث والصيد الجائر، فضلًا عن انجذاب الجيل الشاب إلى الحرف الأكثر ربحًا وإلى التطوّر كذلك.



الحكاية اللبنانية التقليدية

التقاليد والعبارات الشفهية، بما فيها استخدام اللغة لتناقل التراث الثقافي غير المادي

تأتي كلمة حكاية من فعل «حكى» ما يعني روى، ولكن شهدت شروط نقل الحكايات وقواعدها وطقوسها تراجعاً كبيراً في لبنان. وانخفض عدد رواة القصص بشكل ملحوظ في المناطق الريفية. كما تزايدت ندرة رواة القصص غير المحترفين بسبب النزوح القسري، والنزوح من الريف، وعوامل أخرى تعيق من تناقل هذا التقليد عبر الأجيال.

يُعرف راوي القصص المحترف بالحكواتي، ويُنسب هذا اللقب للرجال حصراً، إذ اعتاد الحكواتي رواية القصص في الماضي في مقاهي بيروت وطرابلس وصيدا. واختفى رواة القصص في الفترة ما بين عامي ١٩٧٥ و١٩٨٠ خلال الحرب الأهلية. ومع ذلك، بات سرد القصص العصري فناً أدائياً، إذ يُعرّف جيل الشباب بتقنيات حكي جديدة. ويسعى هؤلاء الرواة الناشئون إلى إضفاء طابع احترافي على حرفتهم ويحاولون إعادة إحياء هذا التقليد، في حين يستقون الوحي من باقة الحكايات القديمة المتعارف عليها في مختلف المناطق.





مهرجان الكرز في حمانا

الممارسات والطقوس والفعاليات الاحتفالية الاجتماعية

تُعتبر حمانا ملاذًا صيفيًا رائعًا حيث يحلو اللجوء إليه للابتعاد عن الحرّ في المناطق الساحلية. وهي قرية آسرة تستكنّ في جبال جبل لبنان، وتزخر بالمناظر الطبيعية الخلابة كما تتمتع بمناخ معتدل تتغنى به منطقة البحر الأبيض المتوسط. وتشتهر بمهرجان الكرز السنوي الذي يحتفل بحصاد الكرز عبر باقة من الأنشطة المختلفة المتمحورة حول هذه الفاكهة، بما في ذلك تذوق المربيات والأطباق التقليدية. كما تتخلله عروض موسيقية ورقصات شعبية وحرف محلية. فعن طريق الكرز، يعزّز الناس علاقتهم بالطبيعة. والجدير بالذكر أنّ مهرجان الكرز يعود تاريخه إلى سبعينيات القرن العشرين إلى ما قبل الحرب الأهلية. وفي السنوات الأخيرة، تولّت بلدية حمانا دعم المهرجان وتنظيمه لتعزيز إنتاج الكرز في المنطقة.



فنّ الحفر على الخشب

المهارات الحرفية التقليدية

الحفر على الخشب هو حرفة تزواج ما بين المهارة الفنية والإبداع. ويستخدم فيها الحرفيون أخشاباً عالية الجودة على غرار خشب الجوز والهور والزيتون وغيرها، التي يتم تجفيفها ومعالجتها بعناية أثناء نشرها. تشتمل عملية الحفر على رسم أنماط وتصاميم معقّدة على ورق البرشمان أو مباشرةً على الخشب باستخدام إزميل مخصّص بعد تثبيت القطعة الخشبية على قاعدة. قد تستغرق عملية الحفر من يوم واحدٍ إلى أسابيع عدّة، ويعتمد ذلك على مدى تعقيد التصميم. تحتوي بعض القطع على عرق اللؤلؤ، مما يتطلب عملية نحت وإصاق بغاية الدقة. ثم تُنعم على يد متخصص، ليتمّ طلاؤها في ما بعد. وقد يستغرق صنع قطعة خشبية واحدة مثل المقاعد أو الكراسي أو الصناديق أو الآلات الموسيقية عدة أشهر.

تم استخدام الحفر على الخشب في ما مضى لتزيين الأثاث، ولكن هذه الحرفة تواجه تحديات كبيرة بسبب الأزمات الاقتصادية وارتفاع أسعار الأخشاب. وعمد بعض الحرفيين إلى ابتكار قطع بحسب الطلب وأخرى تجسّد التراث اللبناني، مما يتيح للنساء فرصة ممارسة حرفة الحفر على الخشب.





تربية الخيول في لبنان

المعارف والممارسات المرتبطة بالطبيعة والكوكب

تُعتبر تربية الخيل وسباقها تقاليد عريقة في لبنان، لاسيّما في سهلي البقاع وعكار، بحيث ترتبط هذه الممارسة بعائلات تاريخية. وتمتلك هذه العائلات مزارع ضخمة وأعداداً كبيرة من الخيول، وتحكم تقاليدهم المتعلقة بالخيول مختلف جوانب الحياة، بدءاً من التجمّعات الاجتماعية وصولاً إلى ركوب الخيل.

ازدهرت تربية الخيول قبل الحرب الأهلية (١٩٧٥-١٩٩٠) ولكنها واجهت تحديات بسبب هذا الصراع ولم تتعاف بشكل كامل، على الرغم من الجهود المبذولة في سبيل إعادتها إلى الازدهار. أمّا في الوقت الحالي، وبسبب الأزمة الاقتصادية، يحاول مربّو الخيول العربية جاهدين أن يحافظوا على هذا التراث، ويعيدوا إحياء هذا التقليد، ويستقطبوا المزيد من الهواة والمهتمين بهذه الرياضة عبر إقامة مهرجانات سنوية وتنظيم السباقات، لنفخ الحياة في هذه الرياضة



طبق الحمص

المطبخ اللبناني التقليدي وطرق حفظ الطعام

لا يختلف اثنان على أنّ الحمّص يُعدّ من أشهر الأطباق اللبنانية، إلى جانب التبولة بالطبع. في الواقع، نعني بالحمّص «هريس الحمص»، كما يُشار به أيضاً إلى حبوب الحمّص. ويختلف اسم الحمص بحسب المكونات المُضافة إلى المزيج الأساسي، فنرى الحمّص بالطحينة، والحمّص بالقورما، والحمّص بلحم البقر. ويُقدّم الحمّص ضمن أطباق المقبلات والمآزة التي تُستهلّ بها وجبة الطعام. كما يُقدّم في العادة مع رغيف ساخن من الخبز العربي، وقد يترافق مع أطباق أخرى من المآزة على غرار متبل الباذنجان أو اللبنة أو التبولة. يميّز هذا الطبق اللبناني بقوامه الناعم ونكهته الحامضة الخفيفة ومذاقه السلس، وقد اكتسب شهرةً عالمية.



أدوات المائدة من جزين

المهارات الحرفية التقليدية

تتغنى قرية جزين بتراث حربي عريق يعود تاريخه إلى سبعينيات القرن الثامن عشر، فبدأت مسيرتها الحرفية بصنع الأسلحة من قرون الجاموس وعظامه، لتنتقل لاحقاً إلى ابتكار أدوات المائدة في ثلاثينيات القرن العشرين. وأكثر ما يميّز أدوات المائدة في جزين هو مقابضها المبتكرة على شكل طائر الفينيق الذي يُعتبر أسطورةً من الأساطير الفينيقية، ويُعرف باسم طائر النار النازل من الجنة، ويُقال إنّه احترق بشرارات النيران، وتحوّل إلى رماد، ولكن لم تكن هذه نهاية الفينيق، إنّما البداية إذ انتفض طائر الفينيق من رماده وعاد إلى الحياة. وهو رمز لبنان الذي لا ينفكّ يعود إلى الحياة، نافضاً عن جناحيه رماد الحروب والأزمات والصراعات والموت. صُنعت المقابض في الماضي من العاج والقرون، إنّما تُصنع الآن من مسحوق العظام وأسيتات السليلوز، ما يتيح ابتكار قطع بألوان وأنماط جديدة مع الحفاظ على رمز طائر الفينيق. بالتالي، تتباهى هذه الحرفة بأهمية تاريخية ودولية، فغالبًا ما تقدّم السلطات اللبنانية القطع المصنوعة يدويًا كهدايا في المناسبات الدبلوماسية.



الكبة... طبق لبناني أصيل

المطبخ اللبناني التقليدي وطرق حفظ الطعام

تُعتبر الكبة طبقًا تقليديًا في لبنان والشرق الأوسط، ويُحضّر بشكل أساسي من مزيج من البرغل مع مكّون ثانٍ قد يكون اللحم أو السمك أو الخضار. ويمكن تحضيرها بطرق مختلفة، نيئة، مقلية، مشوية، أو مخبوزة، وتُعدّ على شكل كرات محشوة أو فطائر، وغالبًا ما تُقدّم مع الزبادي أو الصلصة. في الماضي، كان اللحم يُدقّ في جرن حجري أو على بلاطة، ويُخلط يدويًا مع البرغل، ولكن هذه الطريقة باتت ظاهرة نادرة بسبب الآلات الحديثة. تتوفر أنواعٌ عدّة من الكبة، وتختلف من منطقة إلى أخرى، ونذكر منها الكبة النيئة، والكبة بالصينية، والكبة الزغرتاوية، وكبة السمك، والكبة الأرنبية، وغيرها الكثير. كما تستخدم كرات الكبة في الطهو، وهي عنصر أساسي في أطباق الحساء واليخنات اللبنانية.

هذا وتتوفّر إصدارات نباتية من الكبة، ألا وهي كبة البطاطا، وكبة اليقطين وكبة حيلة، وتُصنع بالترتيب من البطاطا واليقطين والدقيق الممزوج بالبرغل ليتمّ حشوها بباقة من المكونات النباتية. ويتناول المسيحيون هذه الأنواع من الكبة أثناء الصيام لاسيما يوم الجمعة العظيمة.





الكوتشاري... رقصة أرمنية يتم أدائها في لبنان

العروض الفنية

تلتزم الطائفة الأرمنية في لبنان بالحفاظ على تراثها الثقافي غير المادي، وتُعتبر رقصة الكوتشاري إحدى أوجهها التراثية الأساسية وأكثرها شعبية. وهي أسلوب في الرقص يختلف مع اختلاف المناطق، ويتم أدائه على إيقاعات مختلفة مصحوبة بألات موسيقية مثل مزمار الزرنة والطبول الكبيرة مزدوجة الرأس. تؤدى هذه الرقصة على خشبة المسرح أو في إطار فرقة راقصة خلال المناسبات الاحتفالية. ويتكاتف خلالها الراقصون والراقصات على شكل دائرة. في الوقت الحاضر، ازداد اهتمام الشباب الأرمن بتعلم هذه الرقصة عبر الموارد المتوفرة لهم على الإنترنت، مثل الفيديوهات التعليمية على اليوتيوب والفعاليات المجتمعية التي تُقام في أماكن يسكنها الأرمن، مثل منطقة برج حمود الواقعة قرب مدينة بيروت.



جوقة كوسان والغناء الأرمني التقليدي والحفاظ على الموسيقى العروض الفنية

تأسست جوقة كوسان عام ١٩١٠، وما زالت تكرّس جهودها للحفاظ على الغناء والموسيقى الأرمنية التقليدية. وتشير كلمة «كوسان» إلى الراوي الذي يحكي حكايات الحبّ والناس والطبيعة، ولكن ليس بالكلمات، إنّما بالأنغام الموسيقية. تقدّم الجوقة عروضها في عددٍ من مدن الشرق الأوسط وفي لبنان، ولها حضور بارز في بيروت وبرج حمود وجبيل وعنجر وزحلة وصيدا. تتألف الجوقة من ٦٠ عضواً بمختلف الأعمار، بما في ذلك موسيقيون أرمن وطلاب موسيقى ومغنون متمرّسون، وبعضهم من أفراد الأسرة. ويؤدون مجموعة متنوعة من الأناشيد، منها الأناشيد الدينية والأغاني الشعبية على وقع آلات موسيقية تقليدية مثل الناي، والشفي، والزرنه، والدودوك.





الدبكة اللبنانية... رقصة شعبية

العروض الفنية

الدبكة هي رقصة جماعية مشهورة في لبنان والدول المجاورة له. خلال هذه الرقصة، يتكاتف الراقصون ويضربون الأرض بشكل إيقاعي متبعين حركات القائد الذي يُدعى «الرأس». يحمل الرأس عادةً قلادة من الخرز أو منديلاً أثناء الرقص. وغالبًا ما تكون الرقصة مصحوبة بألات تقليدية مثل المجوز والدربوكة والدف والناي. للدبكة عددٌ من النسخ التي لا تزال موجودة حتى اليوم، رغم الجهود المبذولة في خمسينيات القرن الماضي لإعادة تحديد معايير الفولكلور والتي كانت ترمي إلى توحيد الدبكة في «الدبكة اللبنانية» ونشرها.



المعمول

المطبخ اللبناني التقليدي وطرق حفظ الطعام

المعمول هو عبارة عن مخبوزات هشة صغيرة محشوة بمعجون التمر، أو الجوز، أو الفستق، أو اللوز، أو التين المجفّف، واكتسبت شعبية كبيرة لاسيّما في لبنان. تعتمد النساء على المهارات التقليدية لإعدادها، حيث يصنعها يدويًا بأشكالٍ مختلفة ويزينها بالملقط، أو باستخدام قوالب المعمول الخشبية. علاوةً على ذلك، تقوم متاجر الحلويات العربية بإعداد المعمول المدّ الذي يُعتبر أسهل صنعًا. ويشكّل المعمول رمزًا للحياة والمشاركة في لبنان، وغالبًا ما يكون إعداده واستهلاكه بمثابة لحظة يُلمّ فيها شمل الأسرة، حيث تجتمع العائلة من مختلف الأجيال لإعداد هذه المخبوزات اللذيذة أو تذوّقها.

مهرجان الدبكة في معاصر الشوف





مهرجان الدبكة في معاصر الشوف

الممارسات والطقوس والفعاليات الاحتفالية الاجتماعية

معاصر الشوف هي قرية جبلية مرتفعة تشتهر بجمالها الطبيعي وتنوعها البيولوجي ومكانتها التاريخية. كما تُعتبر جزءاً من محمية أرز الشوف الطبيعية.

في العام ٢٠١٥، أطلقت جمعية جبلنا يوم الدبكة الوطني، برعاية وزارة السياحة وبالتعاون مع محمية أرز الشوف. وغدا احتفالاً كبيراً يستقطب حوالي ١٢ ألف شخص، ويشمل عروضاً للدبكة الاحترافية، ومسابقات، وورش عمل حول الدبكة، فضلاً عن عروض حية، وأكشاك لبيع المنتجات المحلية. بالإضافة إلى ذلك، تتسنى للزوار فرصة زيارة غابة الأرز. يُعتبر يوم الدبكة الوطني جزءاً من عملية المصالحة وإحلال السلام في معاصر الشوف. ويتغنى بأهمية كبيرة وسمعة بارزة على المستوى الوطني ما يمنح سكان القرية شعوراً بالانتماء الوطني يتجاوز الانتماءات المجتمعية.



المنقوشة

المطبخ اللبناني التقليدي وطرق حفظ الطعام

تُعتبر المنقوشة خبزاً لبنانياً تقليدياً يتم تناوله عادةً على وجبة الفطور. تُصنع العجينة من دقيق القمح المغربل، وخميرة الخبز، والسكر، والملح، وكمية قليلة من الزيت، والمياه، ويتم رفع الحواف قليلاً لمنع سيلان المكونات عن العجينة، وغالباً ما تكون خليطاً من الزعتر وزيت الزيتون. تُحضّر المنقوشة عادةً وليس حصراً على يد النساء للاستهلاك المنزلي، كما تُباع في المخابز التي تعود ملكية معظمها إلى عائلة. يحلو تناولها مع الشاي أو القهوة، وتُعتبر ميزة أساسية من مزايا الصبحية اللبنانية حيث تجتمع العائلات و/أو الجيران و/أو الأصدقاء للتمتع بفطور تقليدي ولا أشهى.



المرقوق أو خبز الصاج

المطبخ اللبناني التقليدي وطرق حفظ الطعام

المرقوق هو خبز لبناني تقليدي، رقيق جداً وشبه شفاف، يُصنع من العجين، ويُحضّر على الصاج على الطريقة اللبنانية، مع الإشارة إلى أنّ الصاج عبارة عن قبة معدنية تُسخّن لتُخبز عليها الأطعمة. في القرى، غالباً ما تخبز النساء الخبز على الصاج على نار الحطب، ولكن باتت الأفران الكهربائية أو أفران الغاز شائعة أيضاً. تُصنع العجينة من الخميرة أو العجين المخمر، وهو مزيج من الدقيق الأبيض ودقيق القمح والمياه وأحياناً الملح. وتُحضّر قبل ليلة من موعد خبزها وتُقسم إلى أجزاء تُغطى بدقيق الذرة لمنع اكتسابها قواماً دبقاً. تشتمل عملية صنع الخبز على مدّ العجين على كرسي يُسمى «الطبلية» ووسادة مستديرة تُدعى «كارة» و«صاج». ولا يستغرق خبزه وقتاً طويلاً، ثمّ يُزال عن النار حين يتحوّل لونه إلى بني. ويبقى صالحاً للأكل لمدة خمسة عشر يوماً تقريباً. وعلى غرار الخبز العربي، يُستخدم المرقوق لتناول الطعام به أو لتحضير السندويشات.





المرصبان

المطبخ اللبناني التقليدي وطرق حفظ الطعام

لحلوى المرصبان مكانة تاريخية عريقة في ذوق مكاييل، حيث أتى بها رحالة أوروبي قبل خمسة أجيال. تُصنع هذه الحلوى الشهية من خليط من السكر وماء زهر البرتقال وماء الورد، وتُصنع يدويًا على شكل أزهار. وعلى الرغم من تفاني ممارسيها في الحفاظ على هذه الحرفة ونقلها، ولاسيما النساء منهم، تُعتبر عرضةً للانقراض بسبب انخفاض إنتاج اللوز المحلي، مما يزيد من تكاليف الإنتاج، فضلًا عن الإنتاج الضخم للمرصبان الأقل جودة الذي يعتمد على القوالب الجاهزة.





المولد، أناشيد دينية وأخرى تتغنّى بالرسول

الممارسات والطقوس والفعاليات الاحتفالية الاجتماعية

يتألف المولد من مجموعة أناشيد دينية أساسية للتعبير عن الرسائل الإسلامية بأسلوب بسيط ومفهوم. تتمحور هذه الأناشيد حول قصائد تقليدية تشجّع على الطاعة والعمل الحسن وحبّ الله. وتقوم مجموعة من منشدين مدربين وجوقات وعازفي إيقاع الإنشاد والتبجيل. وكان الإنشاد ينتقل تقليدياً من جيل إلى آخر من المنشدين عن طريق تحفيظ الأناشيد، ولكنّ أساليب التواصل الحديثة ووسائل الإعلام سهّلت وصول الجميع إليها، من رجالٍ ونساء. ويتم تأدية المولد في مناسبات عدّة، منها المولد النبوي الشريف، وذكرى الهجرة، والإسراء والمعراج، ورمضان، والمناسبات الحياتية على غرار الولادة والزواج والعزاء.





المونة

المطبخ اللبناني التقليدي وطرق حفظ الطعام

المونة في لبنان هي المون التي يتم الاحتفاظ بها من خلال وسائل الحفظ التقليدية. ويتم تحضير المونة خلال الصيف لتناولها أثناء الشتاء حين يشح الطعام، وهذا يتماشى مع التقليد القروي بتعويل الاقتصاد على إنتاج الأطعمة الموسمية. ويعتمد تحضير المونة على تقنيات حفظ منها التخمير، والتجفيف بأشعة الشمس، والتجفيف بالتبخير، والتعليق، والتقطير، والتخزين في زيت الزيتون وسكر الفاكهة. تختلف أصناف المونة من منطقة وقرية إلى أخرى، بحسب توفر الفواكه والخضار والحبوب والحليب واللحم. ولعبت النساء دوراً محورياً في تحضير المنتجات المحفوظة وتخزينها، فضلاً عن إدارة الموارد. وفي الآونة الأخيرة، أدت التحديات الاقتصادية إلى عودة إنتاج المونة في المجتمعات الريفية والحضرية على حد سواء.





الصابون البلدي

المهارات الحرفية التقليدية

الصابون البلدي، ويُدعى أيضاً صابون زيت الزيتون، هو نوعٌ من الصابون يُصنع على الطريقة التقليدية من مكوّنات طبيعية، أهمّها زيت الزيتون والمياه وهيدروكسيد الصوديوم أو الصودا الكاوية، كما يمكن إضافة موادّ عطرية على غرار زيت أوراق الغار وماء الورد. تتّبع تقنية صناعة الصابون الحرفية أساليب تتوارثها الأجيال جيلاً بعد جيل. ويُعرف الصابون البلدي بمزاياه المفيدة للبيئة وفوائده الطبيّة والعلاجيّة.

صحيح أنّ عدداً كبيراً من اللبنانيين تحوّلوا إلى استخدام الصابون الصناعي في الماضي، إلّا أنّ الطلب على الصابون البلدي تزايد بسبب الأزمة الاقتصادية الحالية، وبهذا يمدّ الحرفيين بفرصٍ مدرةً للدخل، وبالأخصّ في المناطق الريفية. وفي المدن الكبيرة مثل طرابلس وصيدا، يُصنع الصابون البلدي في معامل.



زراعة أشجار الزيتون

المعارف والممارسات المرتبطة بالطبيعة والكوكب

تتمركز أشجار الزيتون في لبنان بمعظمها في المناطق الجبلية القريبة من الشاطئ، التي يتراوح ارتفاعها بين عدّة أمتار و ٨٥٠ مترًا عن سطح البحر. والملفت أنّه يمكن العثور على بعض من أشجار الزيتون المعمّرة، التي يزيد عمرها عن آلاف السنين في بشعلة ودير ميماس. تُزرع أشجار الزيتون في العادة في تربة عميقة وقلويّة في الشمال، وفي تربة بنية مليئة بالحصى في الجنوب. كذلك، تتمتّع هذه الأشجار بقدرة تحمّل كبيرة، وعادةً ما تتمّ زراعتها في الأراضي الهامشية، ممّا يمنحها أهمية بيئية فائقة. تعوّل زراعة الزيتون اللبناني على عدد من الأصناف المحلية التي تُعرف عامّةً بالأصناف «البلديّة». يعيش لبنان موسم قطاف الزيتون على مدى ثلاثة أشهر، تبدأ من منتصف شهر أيلول وتنتهي في أواخر شهر نوفمبر من كلّ عام. يبدأ موسم القطاف بعد نحو أسبوع من تساقط الأمطار للمرّة الأولى، ويُعتبر نشاطًا مجتمعيًا، يشارك فيه أفراد الأسرة من كلّ الأعمار، ناهيك عن مؤسسات محليّة في كثير من الأحيان، وتُشبه المناسبة الاحتفاليّة. من جهته، يعدّ زيت الزيتون مكوّنًا طبيعيًا وحميدًا، كما يملك استخدامات كثيرة، ومنها: الطعام، والإنارة، والرعاية الطبيّة، والممارسات الدينيّة، والنظافة (الصابون).



زراعة أشجار الصنوبر وقطافها

المعارف والممارسات المرتبطة بالطبيعة والكوكب

تلعب أشجار الصنوبر دوراً محورياً في اقتصاد البلاد. وفي وقتٍ تزرع مناطق متعدّدة من الشمال هذه الأشجار، يبقى جبل لبنان المورد الأبرز لها.

يبدأ موسم قطاف الصنوبر وتجفيفه في حزيران. يتمّ جمع أكواز الصنوبر وتجفيفها على الطرقات أو على أسطح المنازل، ثمّ يتمّ فصل حبوب الصنوبر عنها باستخدام ماكينات متطورة. تمتاز حبوب الصنوبر اللبنانية بجودة عالية ونكهة متميّزة، كما تُستخدم في الطبخ والعلاجات. من جهته، يُستخدم خشب الصنوبر للتدفئة وصناعة الأثاث، كما يُستعمل غباره لتسميد الأراضي.

وعلى الرغم من أهميتها الاقتصادية، تعاني أشجار الصنوبر خطر الانقراض. أدّى التمدّن والأمراض إلى تناقص حاد في أعدادها، ممّا يهدّد سبل معيشة العائلات القروية التي تعوّل عليها.



الأمثال عن الطقس والفصول

التقاليد والعبارات الشفهية، بما فيها استخدام اللغة لتناقل التراث الثقافي غير المادي

تشكّل الأمثال مكوناً أساسياً في الثقافة اللبنانية، وتنبثق بشكلٍ طبيعي من مواقف عدّة لتؤتي بدروس أخلاقية وحكم شائعة ومعارف وخبرات. وتتنوّع أصول هذه الأمثال، منها النصوص الدينية كالعهدين القديم والجديد من الكتاب المقدّس، والقرآن وغيرها، ناهيك عن الأشعار العربية القديمة والملاحظات اليومية. تُحكى الأمثال باللغة العربية الفصحى أو العاميّة، ولا تُنسب إلى مؤلّفين محددين، كما يتمّ تناقلها بطريقة شفهيّة. وفي مواقف محددة، يبدأ السكان جملتهم لقول مثلٍ بعبارّة «في مثل بقول»، وبعدها يتلون المثل. في المجتمعات القروية اللبنانية، تتأثر الأمثال بالطبيعة والمناخ والسماء، التي ترشد تصرّفات الفلاحين والقرويين. تتعلّق عدّة أمثال بالطقس والفصول، ومنها:

إذا القمر عليه طارة بتكون ليلة غدي مطّارة
برد الصيف احد من السيف
بالصيف حريق وبالشتي غريق
دفا عفا ولو بعز الصيف
لو كان للصيف ام لكانت بكيت عليه

(هنا الصمدي نعمان، ٢٠١٣)

If the moon is surrounded by a halo, the coming night will be rainy
Cold of summer is more piercing than a sword
In summer conflagration, in winter flood
Heat is health, even in the middle of summer
If summer had a mother, she would have mourned him



February

February, whether it's punching or kicking, carries the smell of summer

March

In March, the traitor, [there are] seven major snowfalls, not to mention a few lighter ones

July

July heat boils the water in the jug

September

The end of September is damp with rain

October

Between October and November, a second summer

شباط

شباط ان شبط وان لبط ريحة الصيف فيه

آذار

آذار الغدار فيه سبع ثلجات كبار ما عدا الصغار

تموز

تموز بيغلي المي بالكوز

ايلول

ايلول طرفو بالشتي مبلول

تشرين الاول

بين تشرين وتشرين صيف ثاني

(هنا الصمدي نعمان، ٢٠١٣)

أمثال متعلّقة بالأشهر وبتوقّعات حالة الطقس

التقاليد والعبارات الشفهية، بما فيها استخدام اللغة لتناقل التراث الثقافي غير المادي

في المجتمعات القروية اللبنانية، تعكس الأمثال التبصّر العميق بالطبيعة وبتطوّراتها، وبالمناخ والسماء. ترشد هذه الأمثال تصرّفات الفلاحين والقرويين. تصف عدّة أمثال حالة الطقس بتغيّراتها وتقدّم نصائح زراعية دقيقة لكلّ شهر من العام. إليكم عدّة أمثلة عن الأمثال التي تعبّر عن أحوال الطقس خلال الأشهر المختلفة من العام.



أمثال عن السماء

التقاليد والعبارات الشفهية، بما فيها استخدام اللغة لتناقل التراث الثقافي غير المادي

عادةً ما تكون الأمثال قديمة وتترسّخ جذورها في الفولكلور، وبهذا يتمّ تناقلها بطريقة شفهيّة. وفي مواقف مواتية للظروف، يبدأ السكان جملتهم لقول مثل بعبارة «في مثل بقول»، وبعدها يتلون المثل. تعبّر الأمثال المتعلقة بالجنّة عن التواضع والعفة والفقير، وتستحضر الحظ أو القدر الذي أمر به الله.

الشجرة مهما كبرت ما بتوصل للسم
حظه من السما يلي بحب الحما
حظه من السما هلي ما عنده حما

(هناء الصّمدي نعمان، ٢٠١٣)

No matter how much the tree grows, it will not reach the sky
Who loves his mother-in-law has heavenly luck
Who doesn't have a mother-in-law has divine luck



القاعدة القمرية

المعارف والممارسات المرتبطة بالطبيعة والكوكب

تُقسم السنة القمرية إلى ١٢ دائرة قمرية، وتوازي كل دائرة شهراً قمرياً، أي ما يعادل ٢٩ أو ٣٠ يوماً تقريباً. ومن هذا المنطلق تتألف السنة القمرية من ٣٥٤ يوماً تقريباً، ممّا يجعلها أقصر من السنة الشمسية بحوالي ١١ إلى ١٢ يوماً. صحيح أنّ الروزنامة الجورجية هي الروزنامة الرسمية المستخدمة في لبنان، إلا أنّ الروزنامتين القمرية والقمرية الشمسية ما زالتا قيد الاستخدام لتحديد مواعيد الأعياد الدينية والشعائر والأعياد الرسميّة. كذلك، يستخدمها المزارعون لتحديد مواعيد أنشطتهم الزراعية، وليقرروا الموعد الأمثل لزراعة بعض المحاصيل وقطفها.





راشيا الوادي، مهرجان دبس العنب

الممارسات والطقوس والفعاليات الاحتفالية الاجتماعية

في شهر أكتوبر من كل سنة، تنظّم جمعية راشيا أند بيوند يوم الدبس في راشيا الوادي. يستقطب المهرجان البيئي في القرية أشخاصاً من جميع أقطار البلاد ويضمّ أنشطة متعدّدة لاسيّما زيارة معاصر دبس العنب، وقطاف العنب، وبيع المنتجات الإقليمية والأطعمة القرويّة. كذلك، يشمل المهرجان منافساتٍ وجوائز وموسيقى وأغانيًا.

نجحت راشيا الوادي في زراعة العنب على مرّ التاريخ، وتنتج بواسطته دبس العنب، وهو نوع من المحليات المتوسطة الذي برز قبل قصب السكر والعسل. يعدّ دبس العنب من الأطعمة الشهية والمغذية، ويتمتّع بباقة من المزايا الصحيّة. يتمّ إنتاج دبس العنب عن طريق عصر العنب الطازج وترك العصير ليرتاح، ثمّ تنقيته باستخدام التربة الكلسية. بعدها، يُغلى العصير ويترك ليتخمر قبل أن يتمّ تخزينه في برادات متخصصة.





قدّاس البحر في البترون

الممارسات والطقوس والفعاليات الاحتفالية الاجتماعية

تُقيم رعية مار اسطفان في البترون قداس البحر السنوي لتكريم البحارة المتوفين والصلاة لأجل سلامة كلّ الموجودين في عرض البحار. تعود أصول هذا التقليد إلى غابر الزمن، وتترسخ جذوره في تاريخ المدينة. فقد كانت أنشطة صيد السمك محفوفة بالمخاطر في الماضي، لذا كان سكان البترون والإكليروس فيها يجتمعون في الميناء القديم لانتشال جثث البحارين الذين تحطّمت سفنهم وتنظيم مراسم جنازتهم. وقد أصبحت هذه المراسم رسمية في أوائل السبعينيات بجهود الشبيبة المريمية وأسقفية المدينة. كان الهدف منها تحفيز مجتمع الصيادين والغطاسين على الانخراط في الحياة الدينية. واليوم، يلعب الصيادون دوراً محورياً في تنظيم الفعالية، إذ يرتّبون الكراسي ويزيّنون السفن ويحضّرون للمراسم. يجري القدّاس على متن سفينة، ويجلس الحضور في باحة الكنيسة. تلي القداس مسيرة بالسفن، يجلس في إحداها الإكليروس والعائلات المنكوبة، وتنطلق كلّها إلى عرض البحر لترمي إكليل ورد كتعبير عن الامتنان للبحر من أجل توفير سبل عيش الصيادين.



الشنكليش أو القريشة

المطبخ اللبناني التقليدي وطرق حفظ الطعام

الشنكليش أو القريشة هو نوع من الجبنة السورية واللبنانية الشمالية. من الممكن إنتاجه لاستهلاكه من قبل القرويين أو ليشكل مصدر دخل إضافي لهم، أو قد يتم إنتاجه صناعيًا لأغراض التجارة. تأتي وصفة الشنكليش من المعارف القديمة المتعلقة بحفظ الطعام لفصل الشتاء، أي إعداد المونة. كان الشنكليش يُصنع في سالف الزمان من جبنة الماعز المخمّرة، بيد أنّ الجيلين الماضيين يصنعونه من حليب البقر. يتمتّع هذا النوع من الجبنة بمذاق مالح ولاذع، ويتخذ شكل كرات مكسوّة بأنواع مختلفة من خلطات التوابل المطحونة. في عكّار، عادةً ما يتم تناوله مع زيت الزيتون. وفي مناطق أخرى من البلاد، يُقدّم الشنكليش في العادة كجزء من المازة اللبنانية، ويهرس في قلب صحن محاطًا بالبصل المفروم والطماطم المقطّعة إلى مكعبات والبقدونس المفروم.



السليق

المعارف والممارسات المرتبطة بالطبيعة والكوكب

في لبنان، يحظى السليق بمكانة عالية في المجتمعات القروية. وعادةً ما يتمّ تناقل المعارف المتعلقة بكيفية جمعه بشكل شفهي بين الأجيال، وتحديدًا بين النساء. تشكّل هذه النباتات البرية جزءًا لا يتجزأ من المطبخ المحلي، وتستخدم نيئة أو مطهّوة، كما تتمتع بمزايا طبيّة. كذلك، يتمّ جمعها لصناعة المشروبات الصحية ولتحضير المونة الشتوية، وتبرز أهميّتها أثناء الصوم المسيحي، حين يتمّ تشجيع تناول هذه النباتات المغذية بكثرة. بيد أنّ هذه التقاليد باتت مهددة بالاندثار بسبب الانخفاض في وتيرة تناقلها، وتغيّر أساليب استخدام الأراضي، ممّا يحدّ من الوصول إلى المساحات الطبيعيّة، والتلوّث، والقطف الجائر للنباتات البرية القابلة للأكل للاستخدام التجاري





التبولة، الطبق اللبناني الرمزي

المطبخ اللبناني التقليدي وطرق حفظ الطعام

في لبنان، تعدّ التبولة نوعاً شهيراً من السلطات، وتُعتبر من الأطباق الأساسية في المطبخ اللبناني. يتمّ تحضير التبولة من مكونات طازجة، منها البقدونس والنعناع والطماطم والبصل والبرغل وعصير الليمون وزيت الزيتون. عادةً ما تجتمع النساء معاً لتنقية البقدونس وصنع باقات منه، وتشكّل هذه الأوقات فرصة ذهبية للتواصل الاجتماعي، حيث يتم خلالها تبادل الأخبار والحديث عن المناسبات العائلية والتعليق عليها. تلعب الفتيات دوراً مهماً في تحضير التبولة منذ نعومة أظفارهنّ، وبالأخصّ في مهمّة تنقية البقدونس. يتمّ تناول التبولة في العادة خلال وجبات الأعياد والاجتماعات العائليّة، وبالأخصّ يوم الأحد.





الطرق البعلبكي

المهارات الحرفية التقليدية

الطرق هو نوع مميز من التطريز يُستخدم على الأقمشة الرقيقة مثل الحرير والتول والكتّان والقماش النجفي. يعتمد هذا النوع من التطريز على استخدام أغطية رقيقة من الحرير ومدّها على إطار خشبي، وباستخدام خيط فضي أو ذهبي وإبرة بخرمّين مطليّة بالفضة، يتمّ تطريز الأماط مباشرةً على النسيج بدون رسمها قبلاً، وعادةً ما تتألف من أشكال هندسية صغيرة تشبه الفسيفساء. يعدّ الطرق باهظ الثمن بسبب المواد عالية الجودة التي تستخدم فيه والوقت الطويل الذي يستغرقه إعداد الأغطية أو العبايات.

تعلّم أهل بعلبك الطرق في العصر العثماني بعد أن علّمتهم امرأة تركية هذه التقنية، وبدأت أسرة الرفاعي تتناقلها جيلاً بعد جيل. واليوم، تنظّم المؤسسات المحلية جلسات تدريبية لحماية هذا التقليد من الاندثار.





صناعة الطرايش

المهارات الحرفية التقليدية

الطربوش هو قبعة رجالية مسطحة من الأعلى تُصنع من اللباد الأحمر مع شراية حريرية، ويُعدّ من أبرز القبعات التي يتمّ اعتمادها في لبنان وفلسطين وسوريا والأردن. في لبنان، تعدّ صناعة الطرايش من المهن التقليدية التي تتناقلها الأجيال، بيد أنّ عددًا قليلًا منها فقط ما زال يعمل في هذه الصنعة بعد اليوم. إنّ عملية صناعة الطربوش دقيقة جدًا، وتتألف من مراحل عدّة. وما زالت ثلاث عائلات فقط تقوم بهذه الحرفة، في طرابلس وبيروت وصيدا. تبدأ العملية باستيراد الأقمشة من الجمهورية التشيكية، ثمّ يتمّ تشكيلها باستخدام قالب وتدعيمها بدعامات خشبية مستقدمة من المغرب، وخياطة شريط جلدي من الداخل. تاريخيًا، ارتبط ارتداء الطربوش بالعائلات اللبنانية الأكثر نفوذًا، كما شاع اعتماره في الطبقات الاجتماعية كافة. بيد أنّ التغيرات الاجتماعية السياسة أدّت إلى انخفاض في استخدامه، إلى أن اختفى خلال الحرب الأهلية. اليوم، ما زالت مجموعات محددة فقط ترتديه، مثل رجال الدين والأشخاص الذين يعملون في قطاع السياسة أو الضيافة، في إطار الجهود المبذولة للحفاظ عليه، كونه جزءًا أساسيًا من إرث لبنان.





تقليد القلنوسات الثلاثة لتوقع حالة الطقس

المعارف والممارسات المرتبطة بالطبيعة والكوكب.

اعتمد المزارعون والصيادون في لبنان على الطبيعة لتوقع حالة الطقس في الماضي، فكانوا يراقبون السماء والغيوم والنجوم والقمر، وحتى تصرفات الحيوانات. وعلى الرغم من انعدام دقتها، ما زال المسنون في القرى والشواطئ يتداولون بها. تشير الروزنامة أيضاً إلى توقعات حالة الطقس، ويُعرف كانون الثاني وشباط بالأخص بالطقس البارد الصعب، وبالأخص في القرى الجبلية. أمّا تقليد «القلنوسات الثلاثة» يعود إلى العادات الرهبانية المسيحية، وتُنذر بثلاث عواصف ثلجية بين كانون الثاني وشباط، وتتزامن مع أعياد القديسين التاليين: القديس أنطونيوس الكبير، والقديس أفرام السرياني، والقديس مارون. إن مقارنة العواصف الثلجية في أعياد هؤلاء القديسين تحدّد أي منها حملت كمية أكبر من الثلوج، وهذا بدوره يُعتبر نوعاً من البركة الإلهية.





معارف وممارسات الصيد التقليدية

المعارف والممارسات المرتبطة بالطبيعة والكوكب

يعدّ الصيد من أقدم المهن الممارسة على طول المرفأ الشاطئية اللبنانية، وكان يُعتبر مصدر الدخل الأساسي لعددٍ كبير من العائلات. وعلى الرغم من طبيعته الشاقة والمخاطر الكامنة فيه، استطاع أن يؤمن معيشة المجتمعات لأجيال. يحتضن البحر اللبناني أصنافاً متعددة من الأسماك، ولكلّ منها موسمها وأسلوب صيده الخاص، لذا من الضروري امتلاك المعارف التقليدي لصيد الأسماك بنجاح، حيث تشمل هذه المعارف التيارات البحرية والعواصف وتصرفات الأسماك.

ما زال عدد من الصيادين على الشواطئ يستخدمون أساليب الصيد التقليدية، لاسيّما المجارف والشباك والصنارة والأقفاص. يعرف الصيادون المتمرسون أفضل المواقع للصيد، وعمق المياه والتيارات البحرية التي تتخللها. في الماضي، كان الصيادون يعتمدون على القمر والنجوم والرياح والأحداث السماوية لتوقّع حالة الطقس وأحوال الصيد. أمّا اليوم، فيعتمدون على الأرصاد الجوية والنظام العالمي لتحديد المواقع GPS لمساعدتهم في عملهم.



الألعاب التقليدية

الممارسات والطقوس والفعاليات الاحتفالية الاجتماعية

تُعرف الألعاب التقليدية على أنها ألعابٌ بسيطة لتسلية الصبيان والفتيات الصغار، والراشدين أيضًا في العائلات، في الأزقة والأحياء بالمدن والقرى. تفرح هذه الألعاب القلب وتعلّم الأجيال الشابة اللطف واحترام القوانين والقيم الجميلة. تختلف الألعاب لشكلها ومضمونها وأسلوب تأديتها وتلعب دورًا أساسيًا في تعليم الأطفال أسس الحياة الاجتماعية. من أهمّ الألعاب اللبنانية التقليدية نذكر اللقيطة، السبع أحجار، يا سلوى ليش عم تبكي، التنكة، وغيرها الكثير. في الآونة الأخيرة انخفض تعليم الألعاب التقليدية إلى الأجيال الجديدة، بيد أن تدهور الوضع الاقتصادي في بعض المناطق، وبالأخص في المناطق الشعبية، جعل الأطفال يهتمون بها من جديد.





الحياكة التقليدية

المهارات الحرفية التقليدية

شكّلت الحياكة جزءًا لا يتجزأ من الحياة الاجتماعية اللبنانية منذ أواخر القرن السادس عشر. ومن هذه الحرفة ولدت العباية المحبوكة، وتطوّرت مع تغيّر صيحات الموضة، بيد أنّها حافظت على دلالتها الثقافية الكبيرة في لبنان. تشمل الحياكة في لبنان عدّة تقنيات وأنماطًا تعكس غنى البلاد الثقافي، وقد تناقلتها الأجيال كما تتمّ ممارستها على صعيد واسع في زوق مكايل وبعدران. في زوق مكايل، يبتكر خبير الحياكة والحيد المتبقي مجموعة واسعة من القطع، منها العبايات المزينة بأنماط زاهية وبخيوط ذهبية وفضية. أمّا بعدران فتملك إرثًا ثقافيًا مزدهرًا، إذ تُعرف بحياكة العبايات الاحتفالية الحريرية المعروفة بلونها الداكن والأنماط المطرّزة عليها باللون الذهبي. وما زالت هذه الطريقة حيّة، على يد عائلة الباز.



الزعتر

المطبخ اللبناني التقليدي وطرق حفظ الطعام

نعني بالزعتر، العشبة التي تنمو في البراري، ولكنّه قد يعني أيضاً مزيج الأعشاب الذي يُستخدم عادةً في المطبخ. يتمّ قطاف الزعتر وتجفيفه في حزيران وتمّوز. ثمّ يُمزج مع السماق وحبوب السمسم المحمّصة والملح. يتمّ الاحتفاظ بهذا المزيج كجزء من المونة، أو يتمّ بيعه إلى الأصدقاء وأفراد العائلة. يمكن استخدام الزعتر في عددٍ من الأطباق، وأبرزها لتحضير المنقوشة. يحمل الزعتر دلالة ثقافية كبيرة في لبنان، ويمثّل الإرث المتوارث في عالم الطهي، كما يُعبّر عن الهوية الوطنية والودّ وكرم الضيافة.





الزجل

العروض الفنية

الزجل هو نوع من الشعر الفولكلوري تتمّ تأديته بشكلٍ يومي، خلال الأحداث المهمة مثل حفلات الزفاف والمآتم، وخلال الاجتماعات الكبرى. يُعرف المؤدون بالقُوّال أو الزجّالين، ويعبرون عن رأيهم بشكلٍ فردي أو جماعي في أحد المواضيع المختلفة، منها الحياة والحب والحنين إلى الماضي والسياسة وغيرها، ويصفون أحداثًا يومية أو لحظات مؤثرة. غالبًا ما يأخذ الزجل شكل مباراة شعرية تُؤدّى على إيقاع آلات مثل الدف والدربكة، حيث يتحدى الشعراء بعضهم بعضًا وينضم الجمهور بالتصفيق وتكرار الجمل على الإيقاع. يجمع الزجل أشخاصًا من جميع الأعمار والطوائف معًا، لذا يلعب دورًا أساسيًا في الحفاظ على إرث لبنان الثقافي، وتشجيع العيش المشترك والحوار بين الطوائف المختلفة، وتعزيز الهوية الوطنية.





مهرجان الزامبو

الممارسات والطقوس والفعاليات الاحتفالية الاجتماعية

يتم الاحتفال بمهرجان الزامبو في مدينة امينا القديمة في طرابلس، يوم الأحد الواقع قبل الصوم المسيحي لدى الطوائف الأرثوذكسية، وهو تقليد يعود تاريخه لأكثر من قرن من الزمان، وتناقلته الأجيال جيلاً تلو الآخر. يختلف المؤرخون على أصول هذا المهرجان، فالبعض ينسبه إلى المهاجرين البرازيليين، وغيرهم إلى التأثير اليوناني على المدينة، وبعضهم إلى الجنود السنغاليين أثناء الانتداب الفرنسي على لبنان. وبغض النظر عن بدايته، يستمر أهل المدينة في الاحتفال به بشغف كبير، ويشارك فيه متطوعون من جميع الأعمار. خلال المهرجان، يتجول الأشخاص من مختلف الخلفيات في الشوارع بسعادة، مرتدين أزياء زاهية، وباروكات متعددة الألوان، وأقنعة. يسير الموكب على وقع قرع الطبول والصيحات، ويرسي أجواء من السعادة، وفي ختامه يقفز بعض من المشاركين الشجعان في البحر الأبيض المتوسط. يوحد هذا المهرجان الثقافي الفريد المسيحيين والمسلمين، إذ يعتبرونه متنفساً للاحتفال والأخوة.





This publication has been produced with the financial assistance of the European Union under the ENI CBC Mediterranean Sea Basin Programme. The contents of this document are the sole responsibility of Université Saint-Joseph de Beyrouth and can under no circumstances be regarded as reflecting the position of the European Union or the program management structures. The total budget for this project is 3.8 million euros with 90% EU contribution.