الخاتمة

من الملاحظ أن النخلة تستعمل كل أجزائها وثمارها فهي الشجر الوحيد تقريبا التي لا يستغني عن أي جزء من أجزائها فهي رمز البقاء في منطقة توات إنها سر من أسرار تواجد هذه الحضارة.

المراجع

- الدكتور أوغست هفنر والأب .ل.شيخو اليسوعي البلغة في شذور اللغة «**كتاب النخل والكرم للأصمعي**» طبعة ثانية مصححة الطبعة الكاثوليكية للآباء اليسوعيين. بيروت سنة 1914. ص65-64 66-66-67-68.

- ابن قيم الجوزية «**الطب النبوي**» جمع وتصحيح الشيخ أحمد بن محمد آل نبعه. مؤسسة المعارف. بيروت. لبنان. الطبعة الأولى 1423-2003. ص274

- **إنتاج التمور ووقايتها** – سلسلة دراسات الإنتاج النباتي ووقاية النباتات.(FAO 1992)
-مراد رشدي أمين نخلة التمر. F.A.O 1990
أ. ددواد جاسم الربيعي – الموسوعة العربية للعلاج بالأعشاب الطبية – المجلد الأول – الجزء الأول- عناصر الغذاء. سنة 2006. ص93-92 لم ينشر بعد.

-التومي سعيدان حفاوي عبد القادر **تعرف على تديكلت** ديوان حظيرة الاهقار الوطنية. نيابة المديرية تديكلت .عين صالح 1990 الجزائر.
بدون عنوان :www.omandaily.com

والطبيقات التي توضع فيها الأغراض كالحبوب السميد الفرينة الزرع او البذور او السفوف جمعهم. وهو منسف مفتوح يستعمل أو ولنسف.

الطبيقة : تصنع بنفس طريقة المناسف في بدياتها ولكن تبداء في الانحناء حتى تصبح على شكل إناء تستعمل عادة لوضع الأشياء فيها مثل القمح الشعير الدقيق التمر... الخ.

المكب : وهو عبارة عن غطاء لأواني الطعام. شكله يشبه المظل.

القنينة : وهي تشبه الطبيقة لكن بحجم اكبر وعمق أطول نوعا ما.

كسكاس الزعف : وهو عبارة عن وعاء مختلف الحجم صغير متوسط و كبير به في قاعه ثقب صغير يستعمل لتفوير الكسكسي ويعتبر افضل بكثير من الكسكاس المعدني الذي يرفق الغلاية) القدرة (لانه أثناء عملية الطهي لا يلتصق الكسكسي بجدرانه مما يسهل عملية تفتيته. والاحتياط من تعجن حبيباته لذلك يفضله الأهالي عن غيره.

التدارة : عبارة عن وعاء وله غطاء يوضع فيه خصيصا التمر المهروس والذي يعرف بالسفوف.

المحصر : وهو عبارة عن عصي الجريد منزوعة او مجردة من الوريقات(الزور) تصفف وتجعل على شكل مربعات وتربط بالجلد. وتوضع أمام خم الدجاج وزريبة الحيوانات المعز والخرفان) حبس الشياه).

جني التمور

أثناء ميعاد الجني خلال شهر أكتوبر يجتمع أفراد العائلة في بساتينهم كبار وصغار يجمعون التمر المتساقط على الارض ويقطعون عراجين التمر وينظفون النخيل من الزوائد والأوساخ تحضيرا لموسم جديد للزراعة .الكل يشارك في هذه الحملة التي تجمع الكل للمشاركة والتي يسميها البعض التقطاع أو قطيع النخلة. لان العمل في البستان بهذه المناسبة يحتاج للتعاون والتكاتف لاسيما إذا ما تعلق الأمر بجني التمور وتستمر العملية من الصباح إلى المساء ويتم تحضير الفطور والشاي في البستان.

وبعدما يتم الجني، يجمع التمر في أكياس ويقسم على أفراد العائلة ليأخذ كل ذي حق حقه و الفائض منه يخزن أو يباع في السوق أو يهدى للأقارب أو يتبادل مع تجار السودان على شكل مقايضة هذه الأخيرة قد عرفت فيما مضى ازدهار كبيرا حيث كانت تمور توات لبلدان الساحل الإفريقي حتى البينين.

الخلاصة

إن مهنة صناعة السعفيات من المهن التي يحبذها الكثير من المزارعين الريفيين حيث تعتبر من المهن الإنتاجية التي تعمل على زيادة دخل الأسرة الريفية ويولد لديها الشعور بالأمان والاستقرار، كما تساهم هذه المهن في إيجاد فرص عمل جيد للمرأة الريفية هذا الى جانب ما يقوم به الرجل من عمل... من مخلفات النخيل بعمل صناعات متعددة... لها رواج وإقبال من قبل القاطنين في الأحياء المدنية لتزيين منازلهم بالأشياء التراثية (بدون عنوان) وحتى الزوار والسياح الأجانب لما تعرفه المنطقة من إقبال ملحوظ في هذا المجال.

المعوقات

لكن ما تجب الإشارة إليه هو أن إنجاز هذه الحرف الفنية التقليدية تتطلب وقت لتحضير المواد الخام إضافة الى الوقت المستغرق لإنجاز منسف (طبق) على سبيل المثال لمدة أربعة او خمسة أيام مقارنة مع العائد المادي 150دج. فانه لا يفي بالطلب خاصة ونحن نعيش والتفتح على السوق العالمية والمنافسة السلع وغزوها لاسيما المنتجات الالكترومنزلية والبلاستيكية التي عوضت في الكثير من المنازل عن السلال والأواني السعفية نظرا لاسعارها المنخفضة.

المقترحات :

لبد من إعادة الاعتبار للمهارات اليدوية بصفة عامة وصناعة السعفيات بصفة خاصة وللنخلة على الأخص نظرا لمنافعها الغذائية والصحية لحياة افضل خالية من المتاعب ولو تعمقنا كثيرا لوجدنا أشياء لا تعد ولا تحصى من فضائل النخلة.

والحرص على تشجيع الجمعيات المحلية الحريصة على الحفاظ على التراث المحلي التواتي.

الخلالة: وهي شوكة غليظة تستعملها بعض النساء لتخليل بعض العباءات الخاصة (لبسة تاقرقور) خاص بالعروس ليلة الدخلة قديما.

شوكة الكفن : وهي الشوكة التي تتخلل كفن الميت عند رأسه وتنزع عند إدخاله الى القبر.
شوكة الفخ : وهي الشوكة التي تثبت برفق على الطعم الذي يوضع لاصطياد الطيور.
إقراط : وهو الجزء الذي يلي قاعدة ورقة النخلة (الجريدة) الذي يحمل الأشواك فقط.
ورق النخيل وهو من سعف النخلة والسعف حسب الاصمعي» هو الجريد في لغة اهل الحجاز واحدته جريدة» .نفس الشيئ بالنبسة لتسميته هذه في لغة سكان توات. وقد اطلق ابن خلدون في مقدمته تسمية بلاد الجريد كتوزر وبسكرة وورقلان كناية عن بلاد النخل.» والسعفة رمزا للسلام عند المسيحية وتذكر بدخول سيدنا المسيح عليه السلام الى القدس» (الربيعي 2006) 39
ورق النخيل من النوع المركب يتكون من وريقات Foliole وتسمى بالخوص.
وتعتبر صناعة الخوص من الصناعات التقليدية القديمة. واستعمالاتها عديدة حسب وجودها في النخلة. فالخوص الموجود في قلب النخلة له خصائص والورق الأخضر له خصائص في استخدامه. وقي مايلي نتطرق لهذه الصناعة بالتفصيل والتي تعد من المهارات المحلية بتوات

IV- المهارات المحلية :

صناعة السعفيات او الصناعة النسيجية النباتية.

وهي عبارة عن صناعة يدوية تنجز بواسطة النباتات مثل أوراق النخيل او السعفيات.

الأدوات التي تستخدم في صناعة السعفيات:
الإبرة : والتي تسمى محليا بليشفا وهي عبارة عن دبوس له مقبض خشبي صغير. الماء لتبليل الخوص و **إناء**. بعض الأصباغ لتلوين التحف اليدوية.

صناعة الخوص : وتبدا عادة بتشكيل جدائل من الخوص دائرية او مستطيلة حسب الشكل المرغوب في صناعته
الأوراق الخضراء : وهي الأوراق الظاهرية للنخلة وتصنع منها المواد التالية :
السلال : وهي عبارة عن قفف مختلفة الأحجام تستعمل لنقل المنتجات خاصة التمور أو لحفظ الحبوب وقد اتخذت السلال ولا تزال كمكيال للتمور على الخصوص ويسميها السكان بالتسقات.
الفرانية : وهي قف صغير مصنوع بجدائل الخوص على شكل حلزوني له مقابض طويلة – مصنوعة من ليف النخلة – ليسهل تعليقه على الكتف أثناء جني باكورة الرطب
الخنشة : عبارة عن وعاء كبير مخروطي الشكل، ذو مقبضين من ليف النخلة وله غطاء. يوضع في الخنشة الحبوب او التمور وتحفظ فيها عن الحشرات والغبار هي بحجم كيس الذي يحمل ثقل اكثر من خمسين كيلو.
مروحة السعف : عبارة عن مروحة مشدودة بعصى صغيرة للترويح بها في الجو الحار.
المظل : يصنع من الخوص المظل بمختلف الأحجام يستعمل للوقاية من الحرارة الشديدة التي تعرفها المنطقة خاصة أثناء فصل الصيف.
المكانس : تصنع من الأوراق الخضراء، مكانس لتنظيف الأحواش والبيوت.
الأوراق الموجودة في قلب النخلة :
اما الأوراق التي تنزع من قلب النخلة فتمر بعدة عمليات قبل استعمالها، حيث أنها تجفف وعند استعمالها توضع في إناء به ماء وتشقق الوريقات طوليا بأحجام متساوية لتلف بعدها على عصيات متساوية نزعت من عصى الشمروخ لأنها تناسب هذه الحرفة ويشكل من خلال هذه العملية العديدة من الصناعات اليدوية مثل صناعة :
المناسف بمختلف أنواعهاوأحجامها والتي تعرف محليا بالطبق – جمعهم طبوقة – وهو مفلطح الشكل ينسف به الحبوب ومهمته على الخصوص تحضير الكسكسى.

النشاب : هي خيوط من ليف النخيل قصيرة توضع بين جزئي البراد الخاصة بالدواب.
الدنابة : حبل غليظ ملفوف علي بعض القطع من القماش ويوع خلف ذنب الداب وهذا لربط (الدبش)
النشائب : وهي عبارة عن ألياف النخيل قصيرة تستعمل لشد أو ربط دبش الدواب وحاوية الجمل.
المربط : وهو عبارة عن حبل صغير نوعا ما خاص بربط الأغنام التي تربى في المنازل.
اللعاية : حبل صغير يربط به حيوان مع غيره.
الشبابة : وهو كم يوضع على فيه الخروف La gueule الصغير الذي يرغب في فطامه لمنعه من رضع أمه وهو بجوارها.
كمامة : الحيوانات مثل كمامة الحمار التي يغطى بها فيه La gueule لمنعها من أكل المنتجات الفلاحية في البساتين.
الشارية : وهو كيس مفتوح يوضع على ظهر الدواب تنقل عليه التراب والأسمدة إلى البساتين.
البرادع (الدبش) الغرارة : وهي عبارة عن حاوية منسوجة بليف النخيل توضع على ظهر الحمير لنقل الرمل، الذبال... الخ.
لحوية : وهو فراش (من الفدام) يوضع على الجمل ويصنع من ألياف النخيل.
العروة : وهي عبارة عن مقابض القفف والسلال مصنوعة من ليف النخيل.
العكرة : عبارة عن كومة من ألياف النخلة تستعمل كفراش لتلطيف الجلوس.

للترفيه:
كرة الفدام : وهي كرة مستديرة مصنوعة من ألياف النخيل وتلعب بالعصي وهي رياضة تقليدية
عصا الكرة : وهي عصا تستعمل لضرب كرة القدم مصنوعة من ورقة النخيل (الجريد)
السيق : وهي عصيات متساوية الطول مصنوعة من ورقة النخيل (الجريد)
الطفطاف : وهي لعبة تصنع من عصا الزيوان أو عصا عرجون التمر عندما يكون اخضر قبل أن يجف.

الزنكلي : أو ما يعرف بالأرجوحة تصنع من حبل من ليف النخيل يربط بين نخلتين للتا رجح به.
لملمة : عبارة عن حبل غليظ وقصير دائري الشكل ويكون مغلف بقطعة قماش، تستعمل كحيز لتكسير نوى التمر حتى لا يتطاير ويتساقط لتعطى كعلف للحيوانات.
كما يصنع من الليف حاملات القرعيات مثل نبات القرع الذي يجوف ويصبح كقارورة لجمع اللبن فتشكل لها حاملة من ليف النخلة وتتعلق في البيت.
الشبكة : وتشكل شبكات أساس صناعتها كذلك حبال الليف و يجمع فيها كلأ الحيوانات ليباع في السوق مثل نبات الفصة والدخن والسرغون... الخ.
الشاشية : تصنع من ألياف النخيل.
تكلوث : وهو جراب صغير مصنوع من ليف النخلة يجمع في الرطب عند بكورته.

تصنع من الليف الحقائب و الأكياس و النعال.

المساحة : وهي عبارة فرشاة على شكل مكنسة صغيرة، تنظف بها المجراش (الرحى)
المطرح : يصنع من ليف النخيل بطريقة محكمة.
اجرتيل : وهويشبه المحصر إلا انه مغلف بالليف (الفدام) وفي بعض الاحيان يوضع كستار في رواق البيت خاصة عند برودة الجو ليمنع التيار الهوائي البارد من الدخول. كما يستعمل لتدفئة أماكن الماشية.
شوك النخلة يستعمل لتمسيك الفدام عندما يوضع فيها نبات معين.
كما يستعمل كسفود صغير لشي مكعبات كبد الخروف المطبوخ المغلف بشحم الخروف بدلا من استعمال سفود من الحديد.
اما نصف الجريد المليء بالأشواك فيسمى محليا بأقراط فهو يستخدم عادة للوقود على الخصوص.
المخيط : و هو عبارة عن شوكة مثقوبة من الخلف تخاط بها الأكياس.
المساسيك : وهي عبارة عن عدة أشواك تستعمل لمسك الملابس.

صناعة الأبواب : تتميز القصور في منطقة توات ببناتها القديمة والعريقة وفي كل قصر نجد قصبة ونأخذ على سبيل المثال قصر تمنطيط وقصبة وما يشد الانتباه وأنت تدخل قصر قديم تلك الأبواب الرائعة الصنع الدقيقة في التناسق والانتظام وهي مصنوعة في الواقع من جذوع النخيل فلكل قصبة باب يعد المدخل الرئيسي لها.

أمنار : وهو مدخل الباب ويصنع من الخشب.

الكرب Pétiole : وهو قاعدة السعف أوكما قال الاصمعي : » أصول السعف الغلاظ الكرانيف الواحدة كرنافة، والعريضة التي تيبس فتصير مثل الكتف هي الكربة « يسمى ايضامحليا بالكر ناف. يستعمل للوقود.

– يتخذ الكرب كأداة لتكسير السنابل ولفصل الحبوب وكذلك البذور عن قشورها دون تهشيمها أو تكسيرها لان الكرب خفيف عليها وشكله ينسجم مع هذه التقنية التي يحسن الفلاحون أدائها ويحصلون على بذور سليمة نقية من الشوائب.
– يستخدم الكرب في تسقيف البيوت وذلك بتشكيله كمثلثات متعاكسة تعطي صورة فنية رائعة الجمال والتناسق تتكون على شكل أروقة تملئ فراغات خشب التسطيح، فبين كل خشبتين يحشى بينهما الكرب بشكل جذاب للغاية فالحاجة أم الاختراع فعلا. له دور كبير في العزل الحراري إذا ما تم التسقيف به
– وفي الوقت الحالي نجد بعض الفنانين اتخذوا من الكرب أداة لتشكيلها إبداع نماذج فنية مختلفة.

لكتب : وهو الجزء المثبت للحوية على الجمل (مصنوع من الجريد الصلب).

ليف النخلة : **Fibrillum** وهو الخلب مثقلا ومخففا اليف (الاصمعي) يسمى محليا بالفدام ويعتبر من الأجزاء الأسراع اشتعال بالنار، وكان الناس ولإيذالوا يعتمدون على الليف لاضرام النار.

كما تستعمل لتنظيف الأواني. ولصنع المكانس للتنظيف
الصمامة : لسد الجرة التي تعرف محليا بالقلة لتحفظها من الحشرات. كما يعد الليف كمادة حافظة للنباتات العطرية مثل النعناع الحبق الخضراوات الورقية الطازجة. كالخس السلق السبانخ... الخ بتغليفها بالفدام المبلل فهي تحفظه على شكله ورائحته ولمدة معينة من الزمن. دون أن تتأثر هذه النباتات بالحافظ الطبيعي.

– يصنع من الليف الحبال بأحجام مختلفة وتشكل منها أشياء متنوعة مثل:
حبال خاصة بلا إنسان:
الحزام : عبارة عن حزام مصنوع من الليف يساعد الفلاحين على شد بطونهم والقيام بمهامهم الشاقة.
حبل النخلة : وهو حبل غليظ السمك يستعمل لتسلق النخيل والتثبيت بها.
لمرار : حبل طويل من الليف يجلب بواسطته الماء من البئر ولربط الحطب على الراحلة ولا أغراض أخرى.

حبال خاصة بالحيوانات (4) :
الحكمة : وهو الحبل الذي يقود به الرحالة ابلهم مصنوع من ألياف النخيل.
أكالة : وهي حبل يربط فه الجمل ليقوده صاحبها يصنع الحبل من ليف النخيل.
شريط النشاب : عبارة عن خيط مبروم من ألياف النخيل له عدة استعمالات.
السريفة : عبارة عن مصيدة مصنوعة من ألياف النخيل يصطاد بها الغزلان والحيوانات البرية.
لبطان : وهو كذلك حزام من هذا الليف يربط على بطن الدواب.
لقشاط : حبل من الليف قصير يستعمل للدواب.
لعقال : حبل قصير يربط فيه عود لعقل الجمال.
القيد : هو حبل يربط به الجمل في قدميه الأمامية مصنوع من ألياف النخلة (الفدام).
الدركة : حبل من ليف الخيل يدفن في التراب يربط به الجمال والدواب.

عسل النخل يجمع عسل النخل المتساقط على الارض ويمزج مع بعض بذور بعض النباتات الطبية والعطرية وهي الكمون الكروية السانوج القرطوفة بعدما تسحق سحقا ناعما وتعطى للأطفال الصغار ضد المغص وطرد الغازات وتهدئتهم. كما يذوب عسل النخيل في الماء ويضاف إليه الشيح والزعفران الحر السكر القنديلي ويعطى هذا المزيج الأطفال ضد الإسهال (الكرش الخضراء) التوعكات.

يوصف عسل النخيل لمن يعانون من التقرحات. المريسة وهو مزيج من التمر والماء يسقى للشخص الذي يصاب بالعطش في الصحراء قبل أن يشرب الماء.

هناك بعض الوصفات الشعبية المحلية معدة من طرف عشابين من منطقة توات تستعمل من مواد نخيل التمر فمثلا **تمر تيلمسو: لمعالجة بعض حالات الرحم وتأخر الدورة الشهرية**

للضعف الجنسي عند الرجال. من الناحية العلمية يفسر ذلك لوجود استرون واستروجين والفسفور وأحماض الارجينين والبورون في غبار الطلع والتمور، لذا تعد من علاجات الضعف الجنسي (الربيعي 2006).

انغاذ : هو كما سبق وان أشرنا هو المسحوق الناتج عن دق التمر الجاف والمسمى محليا **بالسفوف.** يعطى للأطفال الصغار كمغذي ومهدئ ومقوي لهم .وقد ثبت علميا انه « يزيد من سرعة نمو الأطفال لما يحتويه من فسفور وكالسيوم، الضرورية لبناء العظام والأسنان (الربيعي 2006)

III- الاستعمالات المحلية للنخيل في الحياة الاجتماعية :

تعد مخلفات النخيل مصدر للطاقات المتجددة تستغل من طرف أفراد المجتمع ذوي المهن اليدوية والتي تتشكل بإبداعات مختلفة ومتنوعة تضفي عليها رونق وجمال تكون بالتالي دليل المنطقة ومفتاح لاكتشاف رموز الحضارة التواتية وما تذخر به من رصيد تاريخي وحضاري فرضته الضرورة الصحراوية للتاقلم معا ما هو كائن ومتوفر بالواحة من اجل التعايش والتأقلم مع الظروف ف الحياة الصعبة فكان شعار الواحة التواتية الحاجة أم الاختراع. وللمحافظة على هذا التراث لابد من تواصل الأجيال في نفس النمط مع الأخذ بعين الاعتبار سيرروة التطور.

وسنحاول أن نتطرق إلى أهم الأشغال اليدوية التي كانت تستعمل من طرف سكان توات في مختلف مجالات الحياة.مع العلم بان شجرة النخيل هي الشجرة الوحيدة التي يستفاد من جميع أجزاءها بدون استثناء.

فتعد مخلفات النخيل وقود للتدفئة وللطهي.خاصة تلك الأجزاء المقلمة من النخلة او النخيل الميت.

جذوع النخيل : Stipe جذوع النخيل في بناء المنازل سواء استعمالها كأعمدة او ركائز ولتسقيف البيوت وصناعة الزرائب.

كما كان يستعمل جذع النخلة كأداة لجلب الماء من البئر والتي تعرف بالخطارة.

ويصنع من جذع النخلة كذلك ما يأتي :

المهراس : يقسم جذع النخلة عرضيا ويصنع من المهراس الخشبي لدق التمر المدقوق محليا بالسفوف.

المرود : ويقسم جزع النخلة لنصفين عرضيا ويحفر في وسطه ليصبح كالإناء يوضع فيه علف الحيوانات ويسمى مرود.

فراوة : يقسم بعض من جزع النخلة السفلي طوليا ويحفر في وسطه على شكل وعاء ويعطى فيه كذلك علف الحيوانات ويسمى محليا فراوة.

أخشاب المنسج : وتصنع من جذوع النخيل ويعمل ببيناتها حياكة الزرابي والبرانس والمخدات وغيرها.

تسمى طريقة الحشو هذه محليا بالبطانة. اما أنواع التمور التي تصلح للحشو نذكر منها على سبيل المثال تمر تيلمسو، تزرزاي، مسعودية، تقربوش، احرطان. ذكر الاصمعي انه حين يبلغ الرطب اليبس فذلك التصلب وقد صلب فإن وضع في الجراب وصب عليه الماء فذلك الربيط.

من هذه البطانة هناك من يشكل منها أطباق مختلفة مثل الكعبوش او الرفيس)
اما *الكعبوش* – (الكركوب او المعكرة) بمعنى كعب من التمر في اعتقادي – فيحضر بتمر (البطانة) حيث يدعك جيدا بعدما تنزع منه الأقماع (السندف) والنوى ويضاف إليه قليلا من الأيط (الكليلة) وهو عبارة عن لبن رائب ومجفف.يطحن بالمجراش (الرحى) ويضاف للتمر المدعوك والسمن. ويصنع من تمر الغرس او تيزيزاوت
لقد كان هذا النوع من الغذاء (الكعبوش) في الماضي بعد زاد الحجيج عويله وعوينه. وحتى في شهر رمضان يحضر خصيصا للإفطار والتسحر فهو بمثابة الغذاء الكامل لهم.
وهناك من يحمص السميد ويدعكه مع تمر الغرس والسمن ويشكل به أقراص، يسميه البعض ب الرفيس.

المريسة = نوع من التمور يضعونها مع مرق الطعام لتحليته.
الصنف الجاف من الثمار **Dattes sèches**
بعد التمر الجاف السليم ويهشم بواسطة حجر خاص مسطح الشكل Schiste توضع فوقه التمر شيئا فشيئا ويكسر بمساعدة حجر صغير Galets.
ينقى كم الثمار Le périanthe والنوى ثم يدق في مهراس كبير من الخشب وبعدها ينسف بالمناسف المصنوعة من سعف النخيل ويتم نزع ما أمكن من الغبار العالقة بالتمر وعزل الدقيق من الغليظ ثم يوضع السفوف – كما يسمى محليا – في آنية من المنسوجات السعفية كذلك وهي التدارة. يضاف إليها قليل من دقيق الدخن (البشنة) والكليلة. وهناك من يضيف بعض البذور العطرية مثل الشمر.(البسباس).

يتوفر السفوف في منازل القصور على مر الفصول ويستهلك على مدار السنة. فهو بمثابة الطاقة التي تسد الرمق والجوع.

والدقيق من (السفوف) يسمى محليا بأنغاد يعطى للأطفال حديثي الولادة فيمنحهم القوة والجهد.كما يدخل أنعاد في تحضير حشو ومرق بعض الأكلات الشعبية المحلية مثل: خبز القلة، خبز الردفة، المرد وف، الكسرة.

II- الاستعمالات الطبية للنخلة بالمنطقة

تستعمل بعض الأجزاء من النخلة في معالجة بعض الأمراض و تتخذ منها بعض الأدوية على سبيل المثال لا الحصر:

– **طلع النخيل DoKkar** يسمى محليا بالدكار من الأدوية التي تستعمل لمعالجة العقم عند الرجال والنساء « نظرا لوجود الاسترون والاستروجين و الفسفوروأحماض الارجينين والبورون، في غبار الطلع والتمورلأذا تعد من علاجات الضعف الجنسي والعقم الناتج عن قلة الحيوانات المنوية » (الربيعي 2006) كمايستعمل للرعاف محليا.

– **خوص النخيل Folioles يستعمل** مغلي الخوص الزعف ضد الديزنتاريا والتي تعرف محليا بالعصارة. حيث تطبخ وريقات النخيل جيد إلى أن يصبح المغلي أحمر اللون ويعطى للمريض.

– **نوى التمر** فحسب إحدى وصفات السيدة هواري مختصة في التداوي بلاعشاب انه : يحرق نوى التمر خاصة نوع تيلمسو ويطحن مع حجر الكحل وتكحل به العين قصد تقوية أهدابها وللرمد وذلك بإضافة الزعفران الحر كما يستعمل للعين التي تدمع *.
أزوى = وهي الحثالة المتبقية من نوى التمر المدقوق تستعمل كدواء لمغص البطن وكمطهر للجروح.

وهناك من يتناول هذا النوع من البلح في منطقة توات عندما يكون لونه بني وذو رائحة مميزة ويسقط من تلقاء نفسه من النخلة يسمى محليا (بالرشوم أو البورشم:) يسميه العرب سياب وبغو وجمري.

فحسب الأصمعي إذا عظم الخلال فهو البسر وإذا صارت فيه خطوط وطرائق فهو المخطم .فإذا تغيرت البسرة الى الحمرة، قيل هذه شقحة .فإذا ظهرت فيه الحمرة قيل أزهى النخل هو الثمر الملون تتميز هذه المرحلة بالبطيء في زيادة الوزن وقد ينخفض الوزن في نهايتها ولكن يزداد تراكم السكر وتصبح الثمرة حلوة المذاق وتستمر هذه المرحلة 3-5 أسابيع. (رشدي 1990).

يسمي السكان المحليون البسر(بالنقر) بقاف معقودة.» فإذا بدت فيه نقط من الارطاب قيل قد **وكت**، وإذا اتاها التوكيت من قبل ذنبها قيل : **قد ذنبت**... وإذا دخلها كلها الارطاب وهي صلبة لم تنهضم فهي **جمسة** فإذا لانت فهي **ثعدة**... فإذا بلغ الإرطاب نصفها فذلك **المجزع** محليا يسمى (المنقر) فإذا بلغ ثلثيها فهي **حلقانة**... وإذا جرى الإرطاب فيها كلها فهي **المنسبتة**.

الرطب : يرطب البسر وتظهر نقاط الارطاب من الطرف البعيد عن الشماريخ ويصبح طعم الثمرة حلو لترسب المادة القابضة 2-4 أسابيع. (رشدي 1990) قال تعالى «وهزي إليك بجذع النخلة تساقط عليك رطبا جنيا» (مريم : 25) وكان رسول الله صلى الله عليه وسلم يفطرعلى رطبات قبل ان يصلي، فإن لم تكن رطبات فتمرات، فإن لم تكن تمرات، حسا حسوات من ماء.» رواه أبو داود .فعندما يستبشر سكان قصور توات بباكورة الرطب يتبادله الأشخاص فيما بينهم ويستبشرون به خيرا فيهدى للأحباب والأعزاء لان هذا الحدث يسر كثيرا الأهالي.

المعو : حين يرطب النخل كله (الاصمعي). وهو البلح النصف الجاف حيث تجف الثمرة نسبيا

التمر : عندما تنضج الثمرة تماما وترطب كلها وتتركز المادة العسلية وتجف قشرتها بعض الشيء. (رشدي1990). « ثبت في الصحيح عنه صلى الله عليه وسلم « من تصبح بسبع تمرات » وفي لفظ « من تمر العالية لم يضره ذلك اليوم سم ولاسحر رواه البخاري »

أصناف التمر واستخداماتها

الرطب **Dattes molles** يستهلك بما فيه الكفاية بالنسبة للعائلة والباقي يخزن أو يباع في السوق. مثل الصنف ***الشيخ محمد***.

اما الصنف **نصف جاف للثمار Dattes semi-sèches** الكثير من سكان القصور يخزنونه بشكل خاص في أكياس من قماش وذلك باتباع الطريقة الآتية : يحضر التمر النصف جاف وينقى من التمر الرديء كالحشف، ثم يفرغ عليه الماء المغلي مضاف إليه قليل من الملح حتى يطهره ويحفظه من التسوس. تم تركه بعض الشيء حتى يصبح طريا في هذه الأثناء تحضر أكياس من القماش وتعبئ بالتمر بالضغط عليها جيدا حتى تتكتل فيما بينها. هناك من يضيف بعض النباتات العطرية بين الحشوة والأخرى لإعطاء التمر نكهة خاصة، مثل الحبق الجاف أو النعناع اليابس أو نبات الإكليل. بعدما تعبا الأكياس جيدا تغلق بإحكام وتوضع في الشمس لمدة أربعة أيام أو أسبوع كامل حتى يطرى التمر.

يحفظ التمر بهذه الطريقة ويخزن لعدة اشهر ويستعمل عند الحاجة. كحالة فقدان التمر من السوق أو لمواسم الأعياد والمناسبات الدينية مثل شهر رمضان أوفى الحفلات مثل الزيارات والوعدات كما جرت العادة بمنطقة توات لان الطبق الأول المقدم للضيوف هو التمر.

سوف نتطرق في هذه الدراسة الى مراحل النضج التي تمر بها ثمار النخيل لان لها بعض الاستخدامات منذ ظهور الثمار. الاستعمالات الغذائية لثمار النخيل ثم نتحدث عن أصناف التمورومجالات استخدامها بكيفيات محلية غذائيا سواء تعلق الأمر بالإنسان او الحيوان. و بعدها كان لنا الحديث عن الاستعمالات الطبية من النخيل نظرا لوجود وصفات شائعة الاستعمال من طرف السكان المحليين بقصور توات.ونعرج بعدها للحديث عن الاستعمالات المختلفة في الحياة الاجتماعية بتوات و المهارات المحلية في صناعة السعفيات او الصناعة النسيجية النباتية.ثم تأتي الخلاصة، الإيجابيات والمعوقات وفي الأخير الاقتراحات.

ولاجراء هذه الدراسةاستعملنا المنهج التاريخي والوصفي التحليلي باستعمال تقنية الملاحظة بالمشاركة والملاحظة الميدانية لمنطقة البحث، ثم المقابلة.

نخلة التمر زراعية برية من عائلة Arecacee اسمها العلمي *Phoenix Dactylifera* الكلمة الأولى مأخوذة من اسم الفينيقيين *Phoenix* الذين يعتقد أنهم نشروا زراعته في جنوب أوروبا ويعتقد البعض أنه اسم للطائر الخرافي اليوناني الذي يشبه لونه لون التمر. والكلمة الثانية إغريقية مأخوذة من الكلمة اليونانية *Dactylifus* التي تعني التمر وfera التي تعني الحمل الواحد ويعتقد البعض أنها كلمة يونانية تعني الأصبع، لشبه التمور بالأصابع. (الربيعي2006).

-I الاستعمالات المختلفة لنخيل التمر بواحة توات

الاستعمالات الغذائية لثمار النخيل: إن المكانة التي تحظى بها نخلة التمر في منطقة توات لينم عن تلك العلاقة المتبادلة بين الانسان التواتي والنخلة فكما يعطيها الماء والأسمدة العضوية لنموها ومختلف العناية والرعاية، تمده هي الأخرى بمختلف أنواع غلاتها ومن مختلف أجزائها.والتمر بهذه المنطقة يستغل بطرق عدة ومختلفة سواء للتغذية الإنسانية او الحيوانية وبوسائل هي هي كما استعملت منذ القدم.

مراحل النضج المختلفة لأصناف التمور بالمنطقة :

يبدأ الفلاحين بتلقيح النخلة يدويا من النخلة الذكر الى النخلة الأنثى بالتسمية والصلاة على الرسول عليه الصلاة والسلام بقولهم :

بسم الله الرحمان صلوا على سيدنا محمد
نبينا محمد صلى الله عليه وسلم

فبعد عدة أسابيع من تلقيح النخلة تبدأ بوادر ظهور الثمار بداية من طلع «فهو الغضيض» وهو الكافور كما قال الاصمعي. والضحك، حين ينشق.

و الحبابوك : ابيض قشدي (رشدي 1992) يسموه العرب حصل وشط العرب يسموه بحبابوك يسمى محليا (غنجة). واذا انعقد الطلع حتى يصير بلحا فهو السياب، أما إذا إخضر واستدار قبل أن يشتد فأهل نجد يسمونه الحدال او الخلال : كمري او شيمري (خلال اخضر) = جاف او اخضر (رشدي1990) وهو عقد صغير اخضر 4-5 أسابيع يتميز بالنمو البطيء يسموه العرب حصل (FAO 1992) يسمى محليا (بحب ليلو).

البلح : وهو الثمر الأخضر المكتمل غير ناضج دون تلوين يتميز بالزيادة السريعة والمطردة في الوزن والحجم ويكون طعم الثمار قابض وهناك بعض الأصناف خالية من هذه المادة العصفية. (FAO 1992).

الخلال : احمر أو اصفر جاف (رشدي 1990) البعض من هذه الثمار المتساقطة يجمع ويعطى كعلف للحيوانات.في منطقة أدرار. خاصة عندما تكون النخلة مثقلة بحجم العراجين، يتم عملية الخف على مستوى العراجين والشماريخ، فيعطى البلح الزائد كعلف للحيوانات.

مقدمة

النخلة وجدت منذ أن خلق الله الانسان وصوره في احسن تقويم، وبجلها بمكانة خاصة ومقدسة. وقد اهتم الكثير من الباحثين والمهتمين بالنخلة وما يتعلق بها ككتاب النخل والكرم للأصمعي وغيرهم.كما تناولتها الديانات السماوية وخاصة الدين الاسلامي فقد ورد ذكرها في القرأن الكريم « والنخل باسقات لها طلع نضيد»سورة ق الاية (10) والحديث النبوي الشريف «وقد ورد في حديث في إسناده نظر : اكرموا عمتكم النخلة،فإنها خلقت من الطين الذي خلق منه آدم « مسند أبي يعلي.(ابن القيم) فكانت و لا تزال منها المأكل والمستقر حيث لعبت دورا هاما في حياة الانسان كما يذكر لنا التاريخ.حيث استعملت جذوع النخيل في بناء معبد إله القمر، وهو واحد من اعرق الآثار القديمة في العالم ويوجد بالقرب من مدينة ارو في العراق.كان يزرع نخيل التمر منذ ما بين 4000 و5000 سنة خلت، بناة هذا المعبد كانوا أناس متقدمين جدا وأنهم على الأقل مارسوا الزراعة وغرسوا نخيل التمر.(FAO 1992) فنجد أن «الكلمة السومرية للتمر هي زولوم مما يشير الى أنه كان يزرع في بلاد الرافدين في فترات سابقة في فترات سابقة للسومريين... وفي مصر وفي عهد السلالة الفرعونية الاولى، ثم نقل العرب زراعته الى اسبانيا في القرن الثامن ومنها إلى جنوب أوروبا وإلى الإمريكيتين في القرن السابع عشر «(الربيعي 2006) ارتبط استقرار الانسان التواتي بزراعة النخيل، نظرا لما تكتسيه من خصائص تجعلها تتلاءم مع طبيعة المنطقة، إضافة إلى الفضائل التي حباها الله بها على الإنسان.

ففي النخيل مأكلهم- حيث تعتبر ثمار التمر غذاء أساسيا ودائم في حياتهم اليومية وكمصدر قوت يتوفر على مر الفصول-. يقول الرسول الكريم صلى الله عليه وسلم في ما معنى الحديث) بيتا لا تمر فيه جياع أهله. (و بالنخيل يصنعون أثاثا منازلهم ويبنون بها مساكنهم، ويشغلون أوقات فراغهم، فكانت النسوة على الخصوص الماكثات في البيت يشكلون من أوراق النخيل تحف فنية متقنة، تتميز بالدقة والتناسق تشد الناظر إليها، وتعتبر دليل يعكس ثقافة المجتمع الذي صنعت فيه.ولا تقتصر الصناعات التقليدية من مخلفات النخيل عامة على العنصر النسوي، بل تتعدى إلي العنصر الرجالي خاصة في صناعة السلال والحبال والأشكال المختلفة خاصة الكبيرة الحجم. فالكل يسعى لكي يبرز صنعته التي تميزه عن غيره، حيث نجد أن في قصور توات المختلفة أن كل منطقة تتميز عن الأخرى بصناعة مختلفة، يتعرف عليها السكان بمجرد رؤيتها، فهي بمثابة المرآة العاكسة لمختلف الثقافات، فمثلا فيما يتعلق بصناعة ألمنا سف التي تعرف محليا بالطبق يقولون هذا منسف قصر بودة او منسف قصر السبع.

فيمكن القول أن الحرف التقليدية رمز من رموز الحضارة إلا إنها تعايش الصراع من اجل البقاء خاصة وإننا نعيش في زمن غلبت عليه العصرنة والتطور التكنولوجي الهائل. فلا تزال منطقة توات تجتهد لتحافظ على هذا الموروث الحضاري.

فنظرا لهذه الأهمية التي تزخر بها نخيل التمر ارتأينا أن نبرز الاستعمالات المختلفة من طرف سكان منطقة توات واحدة من بين مناطق إقليم توات الأخرى ونعني بذلك منطقة تدكلت وقورارة.

والهدف من ذلك التعرف على المصادر الوراثية النباتية التي نشتهر بها منطقة توات ألا وهي النخيل ومجالات استعمالاتها.وذلك يسمح بالفهم الجيد للمجتمع التواتي و المهارات المحلية العريقة التي يتميز بها.من اجل إثراء البحوث العلمية في مختلف التخصصات للتأكد من حقيقة ما وصفناه أثناء هذه الدراسة وبالتالي يكون المجال مفتوحا أمام الأجيال القادمة لاثبات ذلك بالبحث والتجريب من اجل الوصول الى الحقيقة وذلك هو هدف العلم.

دراسة اثنوبوطانية حول نخيل توات

مرزاية بلامة عائشة[1]، زاكي عبد النبي[1]
المعهد الوطني للأبحاث الزراعية بالجزائر.

ملخص

تعتبر نخلة التمر رمز الواحات بالمناطق الصحراوية بالجنوب الجزائري، وكان ولا يزال لها دورا فعال في حياة الفرد والمجتمع، فمنها الغذاء وحتى الدواء بل دخلت في حياة الانسان الاجتماعية، فسجلها التاريخ ضمن التراث الحضاري الذي ميز منطقة توات في ثقافته بما فيها من عادات وتقاليد عن غيرها من المناطق العريقة التي يزخر بها الوطن. فمن خلال هذه الدراسة الاثنولوجية التي تهتم بكل ما يخص علاقة النباتات بالإنسان نصف بعض الاستعمالات المختلفة لثمار التمر والصناعة النسيجية النباتية او ما يعرف بالمهارات المحلية في صناعة مخلفات النخيل.

فيا ترى ما هي هذه الاستعمالات و ما مجالاتها ؟ وكيف لنا أن نقيمها ونحافظ عليها ؟

الكلمات الدالة : نخيل التمر، اثنوبوطانيك، توات، المهارات المحلية.

Résumé

Le palmier dattier (*Phoenix Dactylifera*) représente le symbole de l'oasis des zones sahariennes du sud algérien ; jadis, et continue encore de jouer un rôle important dans la vie sociale des habitants. De par ses bienfaits, procurant aliment et médicament ; il constitue de ce fait une partie intégrante de l'histoire et même des traditions et coutumes caractérisant ainsi la région du Touat. Cette étude ethnobotanique a pour but de définir la relation Plantes/homme. Nous citerons quelques dérivées du Palmier dattier dans l'industrie textile à base de résidus végétaux et le savoir faire local dans l'industrie des dattes du palmier dattier.

Quels sont donc ces utilisations et leurs domaines ? Et quelles sont les actions que l'on doit entreprendre pour les évaluer et les préserver.

Mots Clés : Palmier dattier, ethnobotanique, Touat, savoir faire local.