

سنة ملؤها الرخاء

توجد تسميات أخرى كآخر يوم في السنة وهي ليلة أول يوم ب : "نض وُفرعون" وتعتقد الرواية الشعبية أنها ليلة فرعون مصر. طبعاً لأن الروايات الشفهية غالباً لا تختفي إنما تتلبس بلباس الدين الجديد. قيل أنه هو فرعون موسى.



علي خطى الملك برعو

فقام العالم الإجتماعي والمناضل عمار نقاذي في فترات مبكرة بربط التقويم الأمازيغي بالملك شيشنق بعد أن درس الموضوع بتمعن وجمع جميع الروايات الشعبية بالخصوص ورأى أن أقرب فرعون يمكن أن يحتفي به الأمازيغ هو الملك شيشنق الذي إعتلى عرش مصر سنة 950 قبل الميلاد تقريباً. فبنى التقويم علي هذا الأساس.

كل تقاويم العالم تقريبا بدأت كنتقاويم فلاحية أولاً بشكل بدائي جدا لتقسيم الفصول السنوية لأربعة. ثم قطعت لشهور وأسابيع ثم لأيام. الغرض الأساسي منها هو معرفة مواسم الحرث والحصاد وكذلك لمعرفة أوقات زراعة الفواكه الموسمية والعناية بها أو جنبتها. بعضها أعطي أهمية دينية وبعضها الآخر بقي علي ما هو عليه. التقويم الأمازيغي ليس إستثناء. بل هو فلاحى ولازال مبنى وبوضوح على هذا الأساس.

إن الإحتفال برأس السنة الأمازيغية وكل العادات المرتبطة بها تخوم حول الشكر علي المحصول السابق وطلب الخير والرزق في السنة المقبلة «الفأل الحسن». إن ما يحدث في هذه الأيام مرتبط بكل السنة من جلب الحظ الحسن إلى الراحة والتعاون داخل الأسرة وغيرها من العادات التي سوف نأتي بذكرها.

هناك موضوعان مختلفان هنا يجب التنويه عليهما وهو أولاً: أن الإحتفال برأس السنة بغض النظر عن ما هو تأريخ هذه السنة (2966 في هذه الحالة) هو قديم وعاداته قديمة قدم الأمازيغ أنفسهم. ثانياً إرتباطها بالملك شيشنق أو غيره ليس هو الأساس. الأساس هو الإحتفال بالسنة. كل الأجنداث بدأت بأساطير مؤسسة وكذلك الأمازيغية جزء من ذلك حيث تقول الأسطورة أن رأس السنة مرتبط بملك جبار يسمى برعوا وتختلف الروايات عن كينونة هذا البرعوا ولكن العلم الحديث أثبت أن برعوا إسم فرعون باللغة المصرية القديمة بل



غصن فوق الباب

يوضع عرف شجرة طري فوق الباب أو علي الأسطح وغالبا في المناطق ذات النخيل توضع جريدة نخل لأنها تبقى خضراء وطرية طيلة العام طلباً للتيمن والبركة والخضرة طيلة السنة.

نواة الحظ السعيد



نواة التمر تستخدم في كل شمال إفريقيا تقريبا كعلامة على تميز أحد أفراد الأسرة بالخط الوافر طيلة السنة حيث توضع النواة في الأكلة المحلية ك : تيمغطال أو تاروايت وغيرها ولن يجدها يكون ذو حظ وافر طيلة العام. ويسمى أمتاز.

بعض المناطق الأمازيغية ومنها زاكورة في جنوب المغرب تقوم قبل الإحتفال بزخرفة النواة بشكل جميل جدا وبنقوش أمازيغية بديعة.

يقول المثل السائر : من وجد التمر يأتي حصاده وفير ومن وجد الشحم يكون قطيع غنمه كبير.

ويقول الأولون لا يؤكل التمر في رأس السنة حتى لا يكون عاماً عارياً.

12 13

لكي نعرف سبب الإختلاف في ليلة رأس السنة يجب العودة للقصة الشعبية التي تقول (من الأوراس) أن نض وُفرعون كان يوم الثاني عشر ولكن بسبب تأخر الملك * وجنوده عن العودة من الحرب أجل يوم الإحتفال ليوم الثالث عشر فبقي علي هذا الحال حتى يومنا هذا. ولكن من المؤكد في كل تامازغا أن الإحتفال يبدأ في الثاني عشر وينتهي في الرابع عشر. والثالث عشر هو اليوم المتمم للسنة والرابع عشر هو اليوم الأول من العام الجديد بدون أدنى شك. فتنوع الإحتفال باليوم هو تنوع مبنى علي سعة منطقة تامازغا ومرتبطة بالأرض والفلاحة في كل أرجائها.

كسبة بسيطة

نقوم بحساب التقويم الأمازيغي بمعادلة رياضية بسيطة حيث نضيف 950 سنة علي التقويم الميلادي وننقص منه ثلاثة عشر يوماً لكي يعطينا التقويم الأمازيغي الحالي.

السنة الميلادية الحالية + 950 = العام الحالي وينقص منها 13 يوماً.

أيام الراكاة القامة

عادتنا وتقاليدينا التي ورثناها عن أجدادنا تمنعنا من العمل خلال الأيام الثلاثة لرأس السنة. ولهذا السبب تقوم الحركة الأمازيغية بالمطالبة بيوم الرابع عشر كيوم عطلة رسمية من الدولة مدفوع الأجر أسوة ببقية الأعياد. ولو أخذنا بالأصل فأجدادنا لا يعملون لمدة ثلاثة أيام متتالية.

تيممغطال محصول الخير والبركة

سنة مباركة سعيدة

°0:XX°0 N °CXX°X
°0:XX°0 N °CII°X
°0:XX°0 N °ICC°0
°0:XX°0 ΣΨ:Ν°I

تعريف بأساليب المعايدة عند الأمازيغ برأس السنة. أسوگاس هو السنة وإليكم الكلمات المرتبطة بالمعايدة السنوية ومعانيها :

أسوگاس أمگاز (أگاز مرتبطة بالجذر گ.ز. والذي يعني الحفظ والحماية تاگازت. أيضا يعني الرعاية الريانية ويكون بهذا المعنى نطلب لك عام من الحفظ والرعاية الريانية. أسوگاس أمناز هذا الأخير مرتبط بالجذر أناز وهو الحظ عموما وهنا إرتبط بالحظ السعيد.

أسوگاس أمناز من الجذر المتداول ن.م.ر ومنه كلمة تائميرت البركة أي عام مليئ بالبركة والشكر.

أسوگاس نغودان هذا الأخير من الجذر غ.و.د.و. المرتبط بالحسن أو الجيد أو المتقن. فيكون بذلك المعنى عام حسن ومجيد

ملحوظة : هناك خطأ شائع بتبديل حروف كلمة أسوگاس أمناز بأسوگاس أمناز بقلب الميم نون والنون ميم. وأمناز لا ترتبط إلا بكلمة أمناز كوكب الزهرة ولا علاقة له بالمعايدة.



تيممغطال / تيرشمين

يترك في الطبق شئ ويحرص الوالدين علي إشباع أطفالهم حتى لا يكون عاما شحيجا. وفي عشاء تلك الليلة تؤكل الوجبة الرئيسية للعام الجديد تيممغطال/ تيرشمين حيث تتناول مع تيسقار/قرقوش وأحيانا كتف الخروف وبيضات بعدد فردي. وفيها توضع نواة التمر الجالبة للحظ.

في هذه الليلة يسهر الناس حتى وقت متأخر ويتذكروا خيرات ونعم العام الماضي ويتغنوا ويرقصوا علي أنغام وأهازيج الموسيقى والشعر.

في يوم 14 وهو اليوم الأخير في الإحتفال وهو اليوم الأول في السنة الجديدة تبدل الحجره الثالثة والأخيرة من نيين وتبدل كل الأواني القديمة بأخرى جديدة بل عند البعض كل شئ يبدل ولا يستعمل إلا الجديد ويأكل الأطفال تيفواو وننودا التي جمعوها من مرورهم علي المنازل الليلة الفائتة.

أعطية للأطفال بهذه المناسبة وهي تعتبر صدقة توزع علي الجميع حتى لا يحس الفقراء أنهم مخصصون بها فيذهبون مع باقي الأطفال ولا يحسون بمهانة الطلب. وفي مناطق أخرى توضع الصدقات في ساعات متأخرة من الليل في عتبة المسجد ويأتي الفقراء في ساعات مبكرة من الفجر بحيث لا يعرف المتصدق لمن أعطى ولا يعرف المتصدق عليه من أخذ فلا يحس أحد بالإستعلاء ولا يشعر المحتاج بالمهانة.



تاروايت / تاكولا

في صباح اليوم التالي 13 تبدل الحجره الثانية في المطبخ. وتطبخ تاروايت/تاگولا من محصول القمح وشي بسيط من الشعير من العام الفائت. تؤكل برب التمر أحيانا وأحيانا أخرى بالعسل والزبد وتوضع نواة تمر بها كذلك في بعض المناطق. وهناك من يبدل تاروايت ب تيفرفين/أبغرير فطائر صغيرة ولذيذة وهي كذلك بالعسل والزبد. ويؤكل في الغذاء طبق كسكس بنفس مواصفات كسكس اليوم الأول غير أنه أكثر وأوفر ولا

ثلاثة أحجار لثلاث أيام من الإحتفال. يقوم الأجداد بتغيير أحجار موقد (أثافي) النار الثلاثة على ثلاثة أيام متتالية (تسمى نيين أو كوكن). يغير الأول يوم 12 ويطلق المطبخ أو مكان الموقد بالجير أو الجبس الأبيض. ويقوم الأجداد بإنهاء جميع مشاغلهم قبل الثاني عشر من يناير حتى ولو طلبوا تارغات/تاويزا من باقي أعضاء القبيلة بل يقومون أيضا بإعداد الأواني الجديدة قبل ذلك اليوم كذلك. وفي بعض المناطق يقومون بإعداد جميع الأكل المتعلق بالإحتفال قبل يوم الثاني عشر.

وتتنوع الأكلات بتنوع الأمازيغ أنفسهم وبحسب المواد المتوفرة محليا فمن الأكلات المتواترة في كل تامازغا تقريبا هي أكلة كسكس بسبع خضار محلية أحيانا بالدجاج وعند الغالبية بدون لحم وتوضع أجزاء من الكسكس علي عتبة الباب وفي أركان المنزل وفي مكان الموقد كذلك طلبا للبركة وتوضع بها نواة التمر (منقوشة بنقوش أمازيغية) الجالبة للحظ أناز. ونفس عادة وضع نواة التمر لجدها في عشاء وركيمن (الحنطة الجروشة) وهي شربة (تشبه الحريرة) لذيذة ومخلوطة بالخضار المتوفرة محليا. ومع كل وجبة يوضع طبق نودا وهو عبارة عن طبق بكل الفواكه المتوفرة في المنطقة أو المتبادلة مع المناطق المجاورة بما في ذلك جميع أنواع المكسرات وإخراج تيفواو التي تم إعدادها سابقا وهي كذلك عادة متواترة في كل تامازغا تقريبا.

في بعض المناطق يقوم الأطفال بالمرور علي المنازل للحصول علي تسوسلت وهي