

تذات نحراني

ممتاز حسين سليمان خلو

۲۰۲۳

- ۳ -

اسم الكتاب: تراث بحزاني
اسم المؤلف : ممتاز حسين سليمان خلو
تصميم واخراج : عيسى حسون سمو
المطبعة : كازي - دهوك
الطبعة الاولى : ٢٠٢٣م دهوك
رقم الايداع : (٢٣ / ٢٣٢٢ / D -)
عدد النسخ : (١٠٠) نسخة
صور الغلاف الاول كهف عين ماء مزار الشيخو بكر

الاهداء

الى شهداء بلدة بحزاني الابرار
الى وطني الكبير (العراق) وشعبنا الصابر العظيم وفاءً وتقديراً
الى من علمني على المثابرة وعلى الإصرار وحب التاريخ
الى الإخوة والأصدقاء والإحباء من أبناء بلدتي (بحزاني) الغيارى
الى أولادي وأحفادي في الوطن والمهجر (المانيا)

شكر وتقدير

أتقدم بجزيل شكري وتقديري الى كافة الاخوة والسادة الذين كان لهم بصمة على هذا العمل بتزويدي بالمعلومات الخاصة بتراث بحزاني وكافة الاخوة الذين ساهموا في طبع مسودة الكتاب، كما اتقدم بجزيل شكري وتقديري الى كل من المعلم (سالم رشيد حمكو) والمعلم (عمر خضر حمكو) لتبرعهم بطباعة الكتاب من اجل اغناء المكتبات العامة وابناء بحزاني الغيارى بالمعلومات التراثية.

متمنياً لهم جميعاً التوفيق

المؤلف

ممتاز حسين سليمان خلو

محتويات الكتاب

رقم الصفحة	المحتويات	الفصل
٧	الاهداء	
٩	شكر وتقدير	
١٤	المقدمة	
١٦	تمهيد	
٢٣	البيت البجزيني.	١
٣٨	التموين المنزلي.	٢
٥٥	الاكلات الشعبية.	٣
٦٣	الملابس والازياء والزينة.	٤
٧٣	الزراعة الشتوية والصيفية والحصص المائية والديلات (النواعير).	٥
١٠١	اشجار الزيتون واهميتها الاقتصادية والسياحية.	٦
١٠٩	لهجة بجزاني.	٧
١١٣	صناعة الصابون.	٨
١١٦	صناعة الطحينية.	٩
١١٨	صناعة الجص والنوغة.	١٠
١٢٤	الحياكة والغزل.	١١
١٢٨	صناعة المنام في بجزاني.	١٢
١٣١	صناعة الكجي.	١٣
١٣٤	السفرات والاعياد والطوافات.	١٤
١٣٨	الالعب الشعبية.	١٥
١٤٦	الطب الشعبي.	١٦
١٤٩	العملة النقدية.	١٧
١٥٠	المقاييس والاوزان.	١٨
١٥٣	الكيخوا (المختار).	١٩
١٥٧	الكزيغ.	٢٠

١٦٠	التسمية والاسم في بحزاني.	٢١
١٦١	الغاحاي (الرحى).	٢٢
١٦٣	التتكجي والمنقلجي.	٢٣
١٦٤	الحلاق.	٢٤
١٦٥	المصور.	٢٥
١٦٥	الستي (القابلة).	٢٦
١٦٧	الكروانجية.	٢٧
١٦٩	المقاهي.	٢٨
١٧١	الاضاءة.	٢٩
١٧٣	التدفئة.	٣٠
١٧٤	البنائون.	٣١
١٧٧	النجارون.	٣٢
١٧٧	البقالون والباعة المتجولون.	٣٣
١٨٢	الحراسة الليلية.	٣٤
١٨٣	البيطار.	٣٥
١٨٤	العمال.	٣٦
١٨٥	الراعي.	٣٧
١٨٥	الخركلة.	٣٨
١٨٥	الكافان.	٣٩
١٨٦	الره شنوب والشفنوب.	٤٠
١٨٦	البرخفان.	٤١
١٨٧	الدورقجي.	٤٢
١٨٧	الكولكفان.	٤٣
١٨٨	النقل.	٤٤
١٨٩	نقل الماء لغسل الملابس وسقي الحيوانات.	٤٥
١٩١	بإختصار اقسام البيت وملحقاته.	٤٦
١٩٣	ادوات المنزل.	٤٧
١٩٦	الادوات والالات الزراعية.	٤٨
١٩٨	اسماء مناطق الاراضي الزراعية	٤٩
١٩٩	اسماء مناطق جبل بحزاني	٥٠

٢٠٠	اسماء التلول	٥١
٢٠١	المصادر	٥٢
٢٠٣	الخرائط.	٥٣
٢٠٨	الصور.	٥٤

المقدمة

التراث علم من علوم الانسانية اي علم او ثقافة يجسد مجموعة من العادات الاجتماعية والمعتقدات لجماعة من البشر يعيشون في رقعة جغرافية معينة ويتناقلونها عبر الاجيال.

والتراث الثقافي منبع للالهام ومصدراً حيوياً للأبداع ويربط حاضر الفرد بماضيه. فالتراث المادي ما يدركه المرء بحواسه من قلاع وقصور ونقوش حجرية ومعابد ومصنوعات معدنية.

اما التراث الغير مادي هو التراث الحي للأنسانية ويشمل العادات والتقاليد وغيرها، ويظهر لنا التراث الغير مادي من خلال سرد الحكايات والفنون الادائية كالموسيقى والرقص والعادات الاجتماعية والحرف الصناعية التقليدية.

فالتراث هو المدارس التي انشأها الانسان عبر العصور التاريخية المتعاقبة لينقل للأجيال القادمة تجاربه المتنوعة في الحياة، ويستمر التواصل عبر الاجيال المتعاقبة خدمة للأنسانية ولأجل حياة كريمة على الصعيدين الاسري والمجتمعي. ان المتتبع لتاريخ بحزاني نجد ان معظم تاريخها لم يكتب وينشر بشكل واسع لذلك اصبح الجيل الجديد لايعرف شيئاً عن ماضي قريته او عاداتها وتراثها.

من اجل هذا تولدت لدي فكرة اصدار كتاب بعنوان (تراث بحزاني) يبحث في كل ما يحتاج اليه ابن هذه القرية لمعرفة تراثها وتعريف اصدقائه في المدن والمناطق الاخرى بها ويزداد اعتزازاً وحباً بماضيها العريق وحاضرها المشرق.

وان ماجاء في هذا الكتاب يخلد تراث بحزاني هذه القرية الجميلة التي لم ينشر تراثها بهذا الشكل ويبقى ذكرى لأهالي بحزاني يذكرهم بماضيهم الجميل وعاداتهم وعلاقاتهم وطبيعة عملهم القائمة على المحبة والتسامح والتعاون في مختلف مجالات الحياة اليومية وفلكلورهم الشعبي المتميز - وكانت الحياة في بحزاني بسيطة جداً تركز على عاملين اساسيين هما العمل والطعام، فكل فرد يعمل من موقعه، فأعمال البيت تتقاسمها النسوة والبنات، اما رب الاسرة عليه الأعمال

الشاقة المختلفة طوال النهار وبالاخص الاعمال الزراعية والحرفية وغيرها، ويمكن وصف البيت البحريني بأنه معمل بأقسامه المختلفة حيث يتم تحضير وخن المؤونة لمدة سنة في الرهرة بأنواعها من البرغل والمهشلي (الجريش) والمدقوقة (الحبية) اضافة الى معجون الطماطة وكبس اللحم والجبن والزيتون والدهن الحر وحتى الباسطرمة اضافة الى ذلك تقوم النسوة يومياً بإعداد الطعام وكذلك اعداد خبز التنور، كما كانت غالبية النسوة تقوم في اوقات الفراغ او في المساء بغزل الصوف او الحياكة او خياطة الملابس... الخ.

ولابد من الاشارة بأن معظم العادات والتقاليد والاعمال والحرف والصور في الكتاب تخص الفترة المحصورة ضمن القرن الماضي رغم التطرق الى ما قبل هذه الفترة بشكل موجز لكون الكثير من العادات والتقاليد والحرف واللهجة لم يعد لها وجود في الوقت الحاضر نتيجة التطور الحاصل في كافة نواحي الحياة الثقافية والزراعية والصناعية والحرفية والتجارية والتغييرات الاساسية في الكثير من العادات والتقاليد بسبب التطور الحاصل في وسائل الاعلام والاتصالات المختلفة حيث اصبح العالم قرية صغيرة من هذا الجانب.

وان ماجاء في الكتاب وبمختلف العناوين ماهو الا تراث موجز لقرية عريقة في التاريخ ويبقى في ذاكرة الجيل الحالي وخط الشروع للباحثين والدارسين في علم التراث ودراسة كل عنوان او مبحث على حدى بشكل اوسع واطافة كل مايمكن اضافته على مافاتني من معلومات تخص مواضيع الكتاب، وفي الختام اود ان اشير الى القارئ الكريم بأن الكثير من المعلومات او العبارات والكلمات كتبت بلهجة بحزاني بعيداً عن التعقيد اللغوي ولكي تكون قريبة الى الواقع.

والله الموفق

المؤلف ممتاز حسين سليمان خلو

مهيد

قرية بحزاني التسمية والموقع والنفوس

التسمية :-

القرية جمع قرى تطلق على اصغر تجمع بشري قروي وهي كل مكان اتصلت به الابنية واتخذ قراراً، والقرية ترد بالعربية من مصدر (قر ومنها استقر) اي مكث وبقي.

ان الآثار التي خلفتها الاحداث التي مرت بها المنطقة عبر تاريخها الطويل وتعاقب الامم والقوميات المختلفة عليها كان له تأثيراً على اسماء الكثير من المدن والقرى ومنها بحزاني وباللغات السائدة لكل فترة تاريخية، فالاسماء تطلق على المدن والقرى او جبل او نهر تعود للغات مختلفة وتطلق بسبب حادثة او استيطان قوم او رجل دين او حادثة معينة او شخص، لذلك اختلفت الآراء حول اصل تسمية بحزاني كغيرها من العديد من المدن والقرى العراقية وتكتب في بعض المصادر التاريخية (باحزاني)، وهناك عدة آراء حول تسمية بحزاني منها:-

١ - بهزاني :- الدراسة اي دراسة الدين (الدراسة الجديدة).

٢ - بهزان :- معناها مدينة المعرفة.

٣ - يقول كوركيس عواد في كتابه تحقيقات بلدانية - تاريخية - أثرية - في شرق الموصل صفحة (٨) ان اسم (باحزاني) من السريانية (بيت حزاني) اي محل الرؤية والمشهد.

٤ - وجاءت في بعض المصادر السريانية بأسم (بيت حزوى) اي بيت الناظر ولا عجب في ذلك اذ تطل على سهل نينوى الفسيح حتى حافات نهر دجلة والله اعلم.

الموقع الجغرافي :-

تقع بحزاني ضمن المنطقة الشبه جبلية من اقسام سطح العراق اي ضمن هضبة الموصل والتي تسمى هضبة آشور، يبلغ ارتفاعها على مستوى سطح البحر من (٣٠٠ - ٤٠٠ م)، وتبعد عن مركز محافظة نينوى بحوالي (٢٥ كم) وتقع بين دائرتي عرض (٣٢ - ٣٦ و ٣٣ - ٣٦ شمالاً) وخطي طول (١٠ - ٤٣ و ٣٠ - ٤٣ شرقاً) - وتقع بجوار بعشيقية والى الغرب منها بحوالي كيلو متراً واحداً.

النفوس :-

ان عدد نفوس بحزاني يزداد سنة بعد اخرى كما هو الحال في عموم العراق فقد كان نفوس بحزاني في بداية العقد الخامس من القرن الماضي زهاء (٢٠٠٠) نسمة واصبح عدد سكانها حسب احصاء عام ١٩٥٧م (٢٣٦٧ نسمة) منهم (١١٨٣ من الذكور) و (١١٨٤ من الاناث) واصبح عدد سكانها حسب احصاء عام ١٩٦٥م (٣٠٧٣ نسمة) منهم (١٥٣٣) نسمة من الذكور وعدد الاناث (١٥٤٠) نسمة - وازداد عدد سكان بحزاني ليصبح حسب احصاء ١٩٧٧م (٤٠٧٤) نسمة.

وبحزاني من القرى الكبيرة والعامرة ومعظم سكانها من الايزيدية والباقي نصارى من السريان الارثوذكس وعائلة واحدة فقط من المسلمين، وجميع السكان يتكلمون اللغة العربية وبلهجة بحزاني، وهي مقر عام لرؤساء الايزيدية وفيها عدداً من المزارات والمرابد الدينية وكنيسة - وقد وصفها كوركيس عواد ص٧ من كتابه تحقيقات بلدانية تاريخية أثرية في شرق الموصل بما يلي :-

(باحزاني نظير بعشيقية - جميلة المنظر، ذات بساتين وزروع تكثر فيها اشجار الزيتون وفيها عين ماء كبيرة تنبع من الجبل وتسقي اراضيها، وتشتهر هذه القرية بصناعة الصابون الذي يتخذ من زيت الزيتون).

وكانت قرية بحزاني احدى القرى التابعة لناحية الحمدانية حتى عام ١٩٥٥م بعدها اصبحت تابعة لناحية بعشيقية بعد استحداثها بموجب الادارة الملكية المرقمة (٣٦٣) وفيما يلي نصها :-

نحن فيصل الثاني ملك العراق – استناداً الى المادة الثالثة من قانون ادارة الالوية وبناء على ما عرضه وزير الداخلية ووافق عليه مجلس الوزراء.
ارادتنا الملكية : - بأحداث ناحية بأسم (ناحية بعشيقة) في لواء الموصل يكون مركزها قرية بعشيقة وتكون تابعة لقضاء مركز الموصل وتلحق بها المقاطعات التالية : -

- ١ - قرية بعشيقة.
- ٢ - بعشيقة الغربية.
- ٣ - بعشيقة الشرقية.
- ٤ - قصر راست بعشيقة.
- ٥ - بساتين بعشيقة.
- ٦ - بحزاني الجنوبية.
- ٧ - بحزاني الشمالية.
- ٨ - بساتين بحزاني
- ٩ - قرية بحزاني.
- ١٠ - قصر راست بحزاني.
- ١١ - قرية ابو جربوعة.
- ١٢ - ابو جربوعة.
- ١٣ - قرية الدراويش.
- ١٤ - الدراويش.
- ١٥ - قصر سويد.
- ١٦ - قرّة تبه شبك.
- ١٧ - قرية قرّة تبه شبك.
- ١٨ - كوري غريبان.
- ١٩ - كوكجلي.
- ٢٠ - قولان تبه.

- ٥١ - الاربجية.
٥٣ - بايزيد.
٥٤ - بازوايه.
٧٢ - طوبزاوة.
٩٥ - حصار.
٩٧ - كوليجه.
٩٩ - قلعة توك.
١٠٠ - شيخ شيلي.
١٠١ - باعذرة عرب.
١٢٨ - اسقوف.
١٢٩ - خراب دليل.
١٣٠ - تيسخراب.
١٣١ - جوكرجي.
١٣٢ - سيكاني.
١٣٤ - دوپردان.
١٣٥ - بيرنبك بير حلان.
١٣٦ - قوبان.
١٣٧ - آجي جوق.
٥٢ - مغارة مقلوب.
٥٤ - ميركي.
٤٣ - بلبل تبه الجبله من ناحية الحمدانية.
٤٤ - الحشمية.
٤٥ - الكويلكية الطويلة.
٤٦ - اولمش.
١٢٢ - قرية اورطة خراب.

- ٤٧ - اورطة خراب.
تليارة
٥٣ - بايبوخت.
٥٥ - ديرك.
٥٦ - جنجي.
٥٧ - وادي السماق.
٥٨ - عمر قابجي.
٥٩ - كانونة.
١٢٣ - قرية الفاضلية.
٦٠ - الفاضلية.
٦١ - خورسيباط.
٦٣ - باريمة من ناحية تلكيف.
٩ - كداد.
١٠ - كويكان.
٣٠ - كاني ماران.
٣١ - شورك مما.
٣٣ - جبران.
٣٤ - شرف حيران من ناحية مركز الشيخان.

على وزير الداخلية تنفيذ هذه الارادة.

كتب ببغداد في اليوم الثاني عشر من شهر رمضان سنة ١٣٧٤ هـ المصادف لليوم
الخامس من شهر مايس ١٩٥٥ م

فيصل
نوري السعيد
رئيس الوزراء

سعيد قزاز
وزير الداخلية
طبق الاصل

وفي عام ١٩٥٥م تم احداث بلدية بعشيقية من الصنف الرابع، وفيما يلي نص البيان كما جاء في الوقائع العراقية العدد / ٣٧١٥ في ٢٢ / ١٠ / ١٩٥٥م.

بيان

استنادا الى اصلاحية المخولة لنا بمقتضى المادة الثالثة من قانون ادارة البلديات رقم ٨٢ لسنة ١٩٣١م وتعديلاته قررنا احداث بلدية من الصنف الرابع في بعشيقية في لواء الموصل حسب الحدود التالية :-

- ١ - من الشرق بساتين عين وعلق.
- ٢ - من الشمال جبل بعشيقية.
- ٣ - من الجنوب نهاية بساتين زيتون قرיתי بعشيقية وبحزاني.
- ٤ - من الغرب بساتين عين شيخ ابو بكر.

طبق الاصل

سعيد قزاز

وزير الداخلية

وفي مرحلة الثمانينات من القرن الماضي اصبحت بحزاني ضمن حدود بلدية بعشيقية بموجب التصميم الاساسي للمدينة المرقم (١٣٤١) ب. وقد ذكر كوركيس عواد نقلا عن اوستن هندي لايارد في كتابه الاستكشاف الاثرية في نينوى وبابل ص ١٣٣ مايلي :- ((ان بالقرب من باحزاني تلوياً اصطناعية غير كبيرة، اتخذت ثلاثة كبيرة منها مقبرة لليزيدية ومع انه لم يكن امامه صعوبة في التنقيب فيها، الا انه لم يجد فيها ما يحفره على ذلك))، وهذا يدل على عدم وجود مباني او قلاع او موقع اثري مهم للتنقيب وانما هي عبارة عن سدة اصطناعية من الحجارة تم انشائها عند البدء ببناء مدينة (دور شاروكين) عام ٧١٧ ق . م من قبل الملك الاشوري سرجون لتحويل مياه عيون بعشيقية وبحزاني والشيخ ابو بكر وبقية العيون التي تنبع من سفح الجبل لغزارة مياهها الى المدينة لغرض

البناء وحاجة العاملين الذي يقدر عددهم بالالاف من العمال والاسرى والمئات من الفنانين والنحاتين وغيرهم لمياه الشرب والغسيل وقد استغرق بناء المدينة اكثر من عشر سنوات. وقد تم مشاهدة مايقارب من ١٥ - ٢٠م وبارتفاع يزيد عن (٢) م من بقايا السدة في منطقة (كاني غزالة) من قبل المؤلف في ربيع ٢٠١٤م وتصوير بقايا السدة من قبل المرحوم صباح جبور بواسطة الهاتف النقال (الموبايل) حيث كان يتم حفر ونقل التراب بواسطة الآليات الخاصة من قبل ابناء المنطقة وتم الاتصال بمديرية الآثار العامة في حينه ولكن للأسف الشديد لم يتخذ اي اجراءات بخصوص هذا الموقع الاثري بسبب الظروف الامنية السائدة آنذاك في الموصل واليوم لم يبق منها سوى احجار مبعثرة في المكان المذكور.

البيت البحريني

المؤثرات الطبيعية والمواد الانشائية

لدراسة الطرز المعمارية القديمة في بحزاني لابد من معرفة العوامل الاساسية التي تؤثر في التخطيط المعماري وشكل ومساحة البناء ومن ابرز العوامل المؤثرة في التشكيل المعماري ماياتي :-

- ١ - العامل الجغرافي ويقصد به طبيعة التربة وانواع الصخور المتوفرة التي تحدد التنوع بالاشكال المعمارية تبعا للمواد المستعملة.
- ٢ - عامل المناخ من الحرارة والرطوبة والتضاريس الارضية كالوديان والجبال وشدة الرياح.
- ٣ - العوامل الاجتماعية والدينية.
- ٤ - التقاليد الموروثة.
- ٥ - الابداع والابتكار.
- ٦ - التأثيرات الخارجية الوافدة على المنطقة.

البيت البحريني

تختلف الدور السكنية بعضها عن البعض الاخر من حيث المساحة فالبعض منها صغيرة المساحة لاتزيد عن (١٥٠ م٢)، بينما دور عوائل الاغنياء واصحاب المواشي تزيد مساحتها احيانا عن (١٠٠٠ م٢) وتحتوي على عدد كبير من الغرف والسراديب وحوش كبير وقسم منها تتألف من طابقين ويطلق عليها محليا بـ (القصور)، واهم ماتتميز بها الدور السكنية في بحزاني هو تقاربها وانحراف ازقتها وضيقها بحيث لاتزيد عن مترين في بعض الاماكن وعدم انتظامها على الازقة بشكل هندسي كما هو الحال في الاحياء الحديثة، وجميع واجهات الدور القديمة صماء عدا ابوابها الخارجية او نوافذ صغيرة (شبابيك) في اعلى واجهات الدور من الجهة الامامية.

وكان استخدام السطوح المقببة للغرف لعدة اسباب او عوامل منها مناخية او انشائية او نفسية وهذه الاسباب هي :-

- ١ - تخفيف الضغط (ثقل البناء) على الحيطان الجانبية وتزيد من تماسكها وقوتها رغم سمك الجدران بحيث يصل احيانا الى عرض متر واحد.
- ٢ - تخفف اي تحد من درجات الحرارة المتسربة الى داخل الغرف بسبب الفراغات الداخلية الكبيرة وتزيد من حركة الهواء داخل الفراغ الكبير وهذا يؤدي بدوره الى تلطيف الجو وبالاخص في فصل الصيف.
- ٣ - ان البناء بهذا الطراز في تلك العقود المنصرمة تزيد من جماليتها وشعور اصحابها بالراحة النفسية.

ومما يميز الدور السكنية القديمة في بحراني هي :-

- ١ - الحوش الكبير (الفناء المكشوف) غير المسقف.
- ٢ - تحيط الحوش من الداخل الغرف بمختلف تسمياتها ووظائفها.
- ٣ - عدم اتخاذ الشبابيك على الازقة والشوارع وبالاخص في الطابق الاول (الاسفل).

٤ - وجود الرهرة (السرداب) ومحليا تسمى (الدبكي) ويتم تقسيمها بواسطة جدران داخلية لاستخدامها لاغراض مختلفة كخزن الحبوب او المؤنة والنوم وكذلك مخزن علف الحيوان وبالاخص التبن والشعير وحظائر الحيوانات في فصل الشتاء.

٥ - بناء الستائر جمع (ستارة) وتسمى محليا (الشورا) لمنع الرؤية من الجيران او سقوط الاطفال والاهم من ذلك الدفاع (القتال) اثناء التعرض للخطر او السرقة، ووجود عدد من الفتحات الصغيرة في جميع الاطراف.

اما المواد المستعملة في البناء فكان الطين واللبن وهما المادتان الاساسيتان في بناء الجدران طيلة القرون الماضية لحين البدء بصناعة الجص، والبناء بالحجر والجص ولانستطيع تحديد الفترة التاريخية التي استخدم الجص في البناء ولكن يبدو من الدور القديمة جدا يمكن القول أنه بدأ البناء بالجص والحجر منذ اكثر من

خمسة قرون مضت وتتكلم عن صناعة اي (تحضير) اللبن والجص او استعمالها في البناء في موضوع الصناعات المحلية.

اساليب وطريقة البناء :-

الاساس :- بعد اختيار المكان للبناء يبدأ العمل بحفر الاساس والتي تكون بعرض (٨٠ - ١٠٠ سم) وبعمق اكثر من (متر) - اما في حالة بناء السرداب (الدبكي) والتي غالبا ماتكون عريضة وطويلة حيث يبني فوقها الغرف والايوان وغيرها فيتم حفرها من قبل افراد العائلة وبمساعدة الاقرباء والجيران، واحيانا بواسطة العمال مقابل اجور يومية واستخدام المعول والكورك واخراج التراب بواسطة الزنبيل الى الخارج ومن ثم نقله بواسطة الحيوانات والتي توضع على ظهرها الحصير الى الاماكن المنخفضة او القريبة والفارغة لعدم توفير المكائن والالات الحديثة حتى نهاية القرن الماضي ويستعمل في صب الاساس الحجر (الصمان الكبير) والنوره او الجص لعدم توفر الحديد والسمنت للتسليح كما هو الحال في الوقت الحاضر.

الحيطان :- تبني من الاسفل بالجص والحجر عندما يكون البناء من تلك المواد ويبدل البناء عناية تامة وجهود كبيرة في ترتيب البناء لكون الاحجار التي كانت تستعمل غير منتظمة كالتابوق او البلوك المستعمل في الوقت الحاضر والاهم من ذلك كان البناء الماهر يكتسب شهرة واسعة في الاقبال على حجزه للبناء والاجور اليومية اكثر، وبعد اكمال السقف يتم تبييض البناء بالجص من اجل جمالها وتقليل تأثير الحرارة والبرودة على الداخل وتزيين واجهات الحيطان لدور الاغنياء.

السقوف :- تبني السقوف بأسلوب العقدة على شكل نصف كرة وتحتاج الى مهارة فائقة لان ارتفاع سقف الايوان والغرفتين المجاورتين يبلغ احيانا (١٠ امتار) حيث يتم بناء السقف فوق الجدران الاربعة بإمالة البناء الى الداخل والاعلى وينقص البناء كل ساف عن الساف الذي تحته ويوزع البناء عدة اطفال واحيانا الشباب والرجال حول جدران الغرفة يمسكون العقدة فكلما ثبت حجرا في الجص

بمسكها الشخص لبضعة دقائق وهكذا تستمر عملية بناء السقف (العقدة)، ويعتبر هذا اليوم يوم فرح بالنسبة لصاحب الدار ويقدم الطعام الجيد واللحم والارز او البرغل اضافة الى الخضراوات المتوفرة في تلك الايام ويديلي جنكال من اعلى السقف لتعليق الحاجيات او الثريات بعد السكن في الدار وكذلك يتم عمل فتحة دائرية بقطر (١٠ - ١٢ سم) ما بين السطح والسقف اي في العقدة تسمى (النصب) لتفريغ الحنطة والشعير وكذلك المؤنة كالبرغل بعد السلق او الجريش بعد الدنك من السطح الى اسفل الغرفة وتغلق الفتحة بالحجر والجص او بالطين بالاخص في فصلي الشتاء والربيع لمنع نزول مياه الامطار والثلوج الى داخل الغرفة.

الخشيم :- اما الفراغ حول العقدة وبين الجدران يملأ بالجرار الفارغة والاواني الفخارية لسببين رئيسيين اولهما لتخفيف وزن السقف على الجدران وثانيها لتقليل شدة الحرارة وفي اغلب الاحيان تبني هذه المسافات على شكل غرف صغيرة تسمى (الاشخيم) ويستفاد منه في خزن الحنطة والشعير والبقوليات، بعد اكمال البناء يتم تبييضه من الداخل ويجعل له فتحة صغيرة من السطح لغرض تعبئة المحصول تسمى محليا (النصب) اي يصب منها المواد المراد خزنها وفتحة من داخل الغرفة اضافة الى باب صغير في اعلى الجدار اي في حافة السقف ليتمكن صاحب الدار من الدخول والخروج منها، بعد ذلك يتم تعديل السطح بالجص وتسليط ماء السطح باتجاه فتحة (المزريب) ويسمى (المغزيب) المصنوعة عادة من صفيح التنك، وفي النصف الثاني من القرن الماضي بدأ استخدام حديد (الشلمان) لبناء السقوف المستوية واول بناء بالشلمان كان المركز الصحي الذي هو حاليا مركز لالش بحزاني المشيد على القطعة المرقمة ٤٠٥ مقاطعة ٢ بعشيقية الغربية وتبلغ المساحة الكلية (٣٠٠٠ م٢) اما مساحة البناء حوالي (٢٠٠ م٢) وتم افتتاح البناية عام ١٩٥٨ م ثم مدرسة بحزاني الابتدائية للبنين حاليا المشيدة على القطعة المرقمة ١/٤٠٥ مقاطعة ٢ بعشيقية الغربية وتبلغ المساحة الكلية لقطعة الارض ٦٧٤٢ و ثلاثة ارباع المتر المربع اما مساحة البناء ١٧٨٦ م٢ ومساحة الحديقة ٤٨٠ م٢ وتم افتتاحها عام ١٩٥٨ م بعد ذلك تم استخدام الشلمان من قبل

بعض الاهالي واولهم صاحب جايخانة او مقهى درويش خدر حجو ثم اول غرفة في دار جدي سليمان خلو من قبل والدي المرحوم حسين سليمان خلو وكان ذلك في سنة (١٩٦٠ م).

القوبكاي :- في حالة وجود مساحة صغيرة بجوار الدار يقوم صاحب الدار ببناء غرفة والعقدة (السقف) للغرفة على شكل نصف كروي من الداخل والخارج وتكون بدون ستائر (ستاغات) ويتم تسوية الغرفة وملاً الفراغات من الخارج بالجص وتسويته بشكل جيد لمنع تسرب مياه الامطار الى الداخل كما ولا يوجد في اغلب الاحيان شباك والباب يكون صغير والدخول اليها من حوش الدار الرئيسي ويمكن وصفها بالملحق في الوقت الحاضر وغالبا ماتستخدم كمخزن لحفظ وخزن المواد والحاجيات المختلفة.

اقسام البيت :-

١ - الايوان (الأوراق) :-

ان معظم البيوت الصغيرة او الكبيرة من حيث المساحة او ذات طابقين يبنى الايوان بين غرفتين متقابلتين ويفصلهما الايوان وسقفه عالي كالغرف ويستخدم للجلوس في اكثر ايام السنة وبالاخص فترة النهار لتناول الطعام وقضاء كافة الاعمال اليومية للأسرة مثل جرش البرغل او تقطيع الرشته او ندف الصوف وغير ذلك من الاعمال البيتية ويعتبر الايوان والغرفتين اول ما يخطط لهم عند بناء الدار.

٢ - اودة القеди :-

وهي الغرفة المخصصة للجلوس وخاصة في موسم الشتاء وتناول الطعام وحتى استقبال الضيوف وفيها اكثر من شباك حديدي يطل على الحوش اضافة الى شباك او اكثر يطل على الايوان وتفرش في فصل الشتاء ب (المحيفيخ) اي السجاد المحلي في الوسط وتفرش في جوانبها (المطيغح) جمع مطغح، واثناء

بناء الحيطان تترك فراغات تسمى (قبالي) وتغلف بالخشب وبأبواب خشبية وهي اشبه بالدواليب وتستعمل لحفظ الحاجيات البيتية الثمينة والزجاجيات وغير ذلك، وكانت غالبية الاسر تضع الصندلية في صدر الغرفة لوضع الفرش فوقها وحفظ الملابس فيها وكان الاطفال واحيانا جميع افراد العائلة اذا كانت فقيرة صغارا وكبارا ينامون سوية في نفس الغرفة.

٣ - الرهرة :-

بناء تحت الغرف بعمق قليل ينزل اليها بعدة درجات ويعمل لها شبابيك صغيرة وتكون احيانا نصف دائرية تطل على الحوش لدخول الهواء والضوء وتكون ارضية الرهرة من الجص وكذلك الجدران من الداخل وتكون مساحتها صغيرة احيانا لان الغرض من بناء الرهرة هو النوم فيها صيفا خلال النهار لبرودتها اضافة الى حفظ المؤنة والحاجيات البيتية الاخرى، واحيانا يبني جدار في احدى الزوايا الاخرى من الرهرة يصل قريبا من السقف وبدون باب ليكون مخزن للحنطة الفائضة ويسمى محليا (ليسغ).

٤ - السرداب (الدبكي) :-

وهو مشابه للرهرة واعمق من الرهرة بذلك يكون اكثر برودة ويتم بناءه عادة تحت الغرف حيث يعمل دنك غالبا ما تكون مربعة على طول الدبكي وبعرض حوالي (١,٥ م)، ويتوقف عدد الدنك وحجمها على طول وعرض السرداب وهي عبارة عن مساند للاقواس الاربعة التي ترتبط بها ويتمكن البناء من بناء السقف (العقدة) لكل مربع على حدة لان طول بعض السرايب خاصة في دور اصحاب المواشي والحيوانات تكون طويلة يتراوح طولها ما بين (١٥ - ٢٠ م) وبعرض حوالي (٧ - ١٠ م) ويعمل للسرداب عدد من الفتحات او الشبابيك الصغيرة للتهوية والضوء تطل على الحوش ويوضع عليه مشبك خشب او حديد وقد يكون للسرداب (الدبكي) اكثر من باب بسبب الطول، ويقسم السرداب الى

عدة اقسام من الداخل بواسطة حيطان قديصل ارتفاعها الى السقف وحسب الحاجة وهذه الحيطان قد يتم بناءها من اللبن والطين او الحجر والطين لتوفر الاحجار بالقرب من الدور السكنية و احيانا من صفائح التناك او من اكياس القنب مملوءة بالتراب وهذه الاقسام تشمل حظائر للحيوانات كالبغال والحمير واخرى للأغنام وخاصة في فصل الشتاء وحضيرة للخرفان وتسمى (الكوزي) وقسم للتبن واقسام اخرى خاصة بالقش والحطب وآخر لحفظ البعور والباطوخ وقسم لحفظ الجرجر وغيرها من الحاجيات الخاصة بالزراعة، اما القسم الاخر من السرداب و احيانا يكون له باب اخر فيستخدم لخرن الحنطة والشعير الفائض والبذور للسنة القادمة.

٥ - الحوش (الفناء) :-

وهو فناء البيت ويكون احيانا واسعا ومفتوحا ونادرا ماتكون ارضه او جزء منها مفروشا بالمرمر او حجر الحلان بينما الباقي يكون ترابي و احيانا يحيط بالحوش (الدنك) لحمل الطابق الثاني او من اجل زينة الحوش.

٦ - القنطرة (المجاز) :-

يوجد في العديد من الدور (قنطرة) وهي البناء المسقف الواصل بين الباب الخارجي والحوش ويجلس فيها اغلب افراد الاسرة وخاصة النساء في النهار، كما تستخدم في فصل الصيف للنوم ليلا لمرور التيارات الهوائية الباردة فيها.

٧ - العتبي :-

غالبا ماتكون من الحجر ودور الاغنياء من المرمر توضع اسفل الباب الخارجي لمنع دخول المياه الى الحوش.

٨ - المطبخ :-

كان يتم الطبخ في احدى زوايا الحوش التي لاتصلها الشمس خاصة في فصل

الصيف او بناء مطبخ صغير مسقف بالخشب والطين او ماشابه ذلك ويوجد في داخله (النفي) اي موقد طيني اضافة الى الحطب والمواد الاخرى التي تستعمل كوقود.

٩ - كوك التور (التنوخ) :-

عادة مايبنى بيت التنوخ في احدى زوايا الحوش البعيدة عن غرف النوم او في السطح ويسقف التنوخ بالصفيح والخشب وبشكل مرتفع نسبيا لمنع دخول نيران التنوخ اليه والغرض من التسقيف لمنع الامطار او الشمس عن ربة البيت او التي تعمل الخبز يوميا او شبه يومي.

١٠ - العلي :-

تبنى العلي داخل غرفة النوم وفي نهايتها اشبه مايكون بطابق ثاني وهي عبارة عن غرفة صغيرة سقفاها قليل الارتفاع ويتم الصعود اليها بواسطة عدة درجات ويوجد في البعض منها شباك يطل على الحوش وهي بمثابة بيتوني او مخزن في الوقت الحاضر حيث كانت توضع فيها الحاجيات الغير ضرورية والتي لاتستخدم بكثرة او الفرش والمنام الزائدة وغير ذلك من الحاجيات وفي بعض الاحيان ولكثرة عدد افراد الاسرة وعدم توفر المكان للجميع في غرفة النوم كان الاطفال ينامون ليلا في العلي.

١١ - الغزينكاي :-

غرفة صغيرة تقع خلف الاودة (الغرفة) ولها باب من داخل الغرفة وبدون شباك توضع فيها الحاجيات الزائدة.

١٢ - الخلاء (الطهارة) :-

وكانت تبنى على الاغلب في السطح لتجنب الروائح الكريهة ويعمل لها مجرى

خارج البيت وحفرة للفضلات ليسهل تنظيفها، وتسمى (أدب خانة) وهو لفظ تركي.

١ - باب الحوش :-

يصنع محليا من لوائح الخشب السميك الابيض وغالبا من الخشب الاسمر، تسمر الى بعضها بمسامير ذات رؤوس دائرية مكورة تصبغ باللون الاسود وبشكل هندسي منتظم تعطي للباب طابعه الزخرفي، يوضع في الجهة الخارجية (السقطة) وهي عبارة عن عتلة تفتح الباب من الخارج، والدقاقة عبارة عن حلقة او قطعة حديدية تثبت على الباب يطرق بواسطتها الباب وكانت بمثابة الجرس في الوقت الحاضر، ويوجد كيلون كبير الحجم يفتح بمفتاح حديد كبير طوله حوالي قدم ويزود الكيلون بـ (سقطة) لغلق الباب من الداخل باليد ولسهولة فتح الباب وخاصة في النهار وبدون مفتاح يغلق ويفتح بواسطة (السوركي) وهي عبارة خشبة قوية او شيش حديد مدور تثبت على الباب من الداخل وتدخل في حفرة تقابلها في الحائط، وللباب عضادة خشبية كبيرة قابلة للدوران حول نفسها فهي بمثابة المحورية تثبت من الاعلى في ثقب في الحائط ومن الاسفل في حفرة او قطعة او حجر او مرمر محفورة اعدت لهذا الغرض يطلق عليها محليا (سواغه).

٢ - الشباييك :- كانت الشباييك بدائية بسيطة جدا وبأشكال مختلفة منها المستطيلة والمثلثة او على شكل دائرة فتقاطعها قطع عدة خشبات قوية لتمنع الطيور الدخول الى البيت وكان البعض منها في دور الاغنياء بشكل هندسي ومحاط بالمرمر الازرق وحماية من اوتاد الحديد، وقسم من الشباييك كانت من الخشب والزجاج.

القناطر

القناطر جمع (قنطرة) وتسمى محليا (قنطغة)، ان البعض من اصحاب الاراضي الصغيرة التي تقع على جانبي الزقاق ومن اجل توسيع مساحة البناء كان يقوم بتشبيد قنطرة ليصل بين القطعتين والاستفادة من البناء فوق الزقاق فكانوا يقيمون اقواسا ويعقدون فوق الزقاق بالجص والحجر عقدة يستند على هذه الاقواس وثم يبنون فوق العقدة غرف واحيانا شرفة (بلكون) ومرافق وبذلك يزداد عدد غرف الدار، وكانت هذه القناطر تجلب نظر الزائر وهو يمر من تحتها والشبابيك تطل على جانبي الزقاق، واحيانا تخصص كغرف للمجالس والضيوف وهناك بعض القناطر بنيت على حيطان الدور المقابلة وبالاتفاق بين الطرفين لكونهم اقرباء او جيران وهذا يدل على مدى التعاون والمحبة والاحترام بين الجيران عند اهالي بحزاني – وللقناطر رغم جماليتها وهي مشيدة فوق الزقاق فوائد عدة منها :-

- ١ – توسيع مساحة الدار وزيادة عدد الغرف.
- ٢ – كان اصحابها يتخذون على جانبي الزقاق والقنطرة فوقهم في اغلب الاحيان دكات جمع (دكة) لاستراحة السابلة ومن يشعر بالتعب وكبار السن.
- ٣ – كان البعض من كبار السن والعجائز يقضون ساعات طويلة من نهارهم وعند ملائمة الطقس في القنطرة ومشاهدة المارة والبعض منهم يزاول عمله كالغزل والنسيج وحياسة الاحذية المحلية وغيرها وتبادل الاحاديث وكانت بمثابة مقهى (جبخانة) لهم.
- ٤ – سهولة الاتصال بين الدارين المتقابلين على جانبي الزقاق وعائديتهم للعائلة الواحدة.

٥ – كانت القناطر احيانا ملجأ او مكان جيد للحيوانات من الخيول والبغال والحمير التي كانت واسطة التنقل الرئيسية خلال القرون الماضية حيث كان الزائر يترك الفرس او اي من الحيوانات للنقل الاخرى مع السائيس في القنطرة التي امام داره لتحميه من اشعة الشمس الحارة صيفا والامطار شتاءا.

٦ - اضافة الى الفوائد المذكورة اعلاه فإن القنطرة تعتبر من المراكز او المواقع الرئيسية والمهمة في الدفاع عن المحلة او المنطقة وبالاخص في الليالي المظلمة وعندما يجهل المهاجم بوجود هذه القناطر حيث يجلس الحراس في الغرفة المشيدة على القنطرة ويراقب حركة المهاجمين من الشبائيك المشرفة على الزقاق من الجانبين كما يمكن غلق الزقاق في وجه الاعداء بأنواع مختلفة من المتاريس وخاصة اثناء الليل مما يؤدي الى شل حركة المهاجمين وصعوبة التنقل داخل المحلة.

قناطر بحزاني السبعة

١ - قنطرة حسن الياس :-

تقع هذه القنطرة في منطقة سوق بحزاني القديم وفي بداية الزقاق الذي يربط السوق القديم بمنطقة مزار بيربوب البحزيني - تعود ملكية هذه القنطرة الى المرحوم حسن الياس وباتجاه غربي - شرقي - يبلغ طولها (٧,٥ م) وعرضها (١٩٠ سم) وبأرتفاع (٢٨٥ سم) - وهي القنطرة الوحيدة في بحزاني - ولم يشيد فوقها غرفة وكانت بمثابة معبر (جسر) بين جانبي الدار، وتم هدم السقف بحدود عام (٢٠١٠ م) لاحتمال سقوطها فجأة على المارة وتم تسقيفها ثانية بالكونكريت المسلح.

٢ - قنطرة بيت بشير ابلحد لتو :-

تقع القنطرة في نهاية زقاق النصارى تقريبا وباتجاه شمالي - جنوبي، وهي مشيدة على جدران داري كل من بشير ابلحد لتو وجدار دار نيقولا الياس وتعود ملكيتها الى المرحوم بشير ابلحد، يبلغ طولها (٦ م) وعرضها (٣,٥ م) وعدد الاقواس اي المنطقة اثنان ويبلغ ارتفاع الشبسة عن الارض (٣ م) والعقدة حوالي (٥ م)، بينما يبلغ ارتفاع الغرفة المشيدة على القنطرة حوالي (٥ م) ويوجد شباك

من جهة الشمال وشباك من جهة الجنوب ومما يميز الاطار المحيط بالشبابيك انه من المرمر المحلي (البكغ) المنحوت بشكل جميل جدا - ويطل على القنطرة باب حوش من جهة الغرب وباب حوش من جهة الشرق.

٣ - قنطرة بيت حمكو :-

تعود ملكيتها الى عائلة بيت حمكو وتقع على جدار دار بيت حمكو من جهة الشرق ودار بيت جلو من جهة الغرب وبأتجاه شمالي - جنوبي، وتقع في نهاية الزقاق الذي يربط منطقة البيادر بالزقاق الذي يمتد من الشرق بأتجاه الغرب نحو باحة مزار بيربوب - وارتفاع الشبسة عن الارض (١ م) وارتفاع العقدة عن الارض حوالي (٢,٥ م) - اما طول القنطرة يتراوح ما بين (٩ - ١٠ م) وعرضها ما بين (٢,٥ - ٣ م) وفيها اربعة اقواس (مناطق) ويوجد فيها شباك من جهة الجنوب وشباك من جهة الشمال، وقسم من سقف الغرفة المشيدة فوق القنطرة لايزال واضح المعالم.

٤ - قنطرة بيت القس هادي شمعون :-

تم بناء قنطرة بيت القس هادي شمعون على جدار دارهم وجدار دار توما الياس توملي - يبلغ طولها (٦ م) وعرضها حوالي (٣ م)، اما ارتفاع الشبسة عن الارض (٢ م) وارتفاع العقدة عن الشبسة حوالي (٣ م) - اما بخصوص الغرفة المشيدة فوق القنطرة يبلغ ارتفاعها حوالي (٥ م) - وفيها شباك من جهة الشرق وشباك من جهة الغرب، ويقال ان الغرفة المشيدة فوق القنطرة كانت مخصصة للسيدة جوليان زوجة متي سعيد وتقوم بخياطة الملابس بالماكنة التي تدار باليد لالبناء المنطقة مقابل الاجور وكانت تسمى (اودة جوليا).

٥ - قنطرة بيت عبدالله خوشو :-

تقع هذه القنطرة بالقرب من قنطرة بيت القس هادي شمعون - ولا تبعد عنها سوى

حوالي (١٠ م)، وهي مشيدة على جدار بيت عبدالله خوشو وجدار دار يوسف وديع كجان من جهة اخرى، ويبلغ طولها (٣,٥ م) وارتفاع الشبسة عن الارض (٢ م) وارتفاع عقدة القنطرة عن الشبسة حوالي (٣ م)، وعقدة الغرفة المشيدة على القنطرة حوالي (٥ م) ويوجد فيها اثار (للقامي) وان معظم الغرفة مهدمة كما ان القنطرة معرضة (أهلة) للسقوط وهناك بابين متقابلين في القنطرة احدهما باب الحوش لبيت عبدالله خوشو والآخر باب حوش بيت يوسف وديع كجان.

٦ - قنطرة بيت خدر ملو :-

تقع القنطرة في نهاية الزقاق على ساحة مزار بيربوب، وتعود ملكيتها الى بيت خدر ملو، ومشيدة على جدار دارهم وبالمقابل على جدار بيت حسين وردة القديم، وحاليا مهدمة بالكامل وكذلك الغرفة التي كانت مشيدة فوقها ولم يبق سوى قسم قليل من عقدة الغرفة في بيت خدر ملو ويظهر من ذلك وجود شباك صغير كان يطل على الزقاق الفاصل بين الدار وساحة مزار بيربوب - وان ارتفاع الشبسة عن الارض كما هي واضحة على الجدار حوالي (٤ م) وارتفاع عقدة القنطرة عن الشبسة (٢ م) وهي باتجاه شمالي - جنوبي وارتفاع الاودة مع العقدة حوالي (٦ م) وطولها (٦ م) وعرضها (٣,٥ م) مع بقايا اثار شباكين والباب على حوش بيت خدر ملو.

٧ - قنطرة بيت رشيد سحو :-

تتميز هذه القنطرة عن بقية القناطر في بحزاني من حيث التصميم والمساحة والاقواس وعدد الشبائك وتقع في منتصف زقاق النصارى وباتجاه شمالي - جنوبي حيث يبلغ طول القنطرة (١٠ م) وعرضها على الزقاق (٤,٥ م) وتمتد خارج الزقاق لكونها مشيدة على غرفة من جهة الغرب - وحاليا تقع ضمن دار رشان - وبذلك يصبح عرض الغرفة المشيدة على القنطرة (١٠ م) وفيما يلي وصف لاقسام وتصميم القنطرة :-

١ - مرتكزة عقدتها على اربعة دنك (اعمدة) من حجر الحلان وبأحجام واشكال هندسية جيدة.

٢ - اربعة اقواس (منطقة) من حجر الحلان ومنحوتة بشكل جيد وهي تستند على الدنك الاربعة.

٣ - المسافة بين الاقواس متساوية تقريبا.

٤ - ارتفاع الشبسة عن الارض (٢ م) وارتفاع عقد القنطرة من الشبسة حوالي (٣ م).

٥ - طول الغرفة المشيدة على القنطرة (١٠ م) وعرضها (٥ م) وباتجاه غربي - شرقي وفي الغرفة ثلاثة شبابيك من جهة الجنوب وثلاثة اخرى من الشمال ومن حجر الحلان اما الشبابيك اي الحماية من الحديد ذات تصميم هندسي مميز اثناء فترة البناء.

٦ - امام الغرفة ومن جهة الشمال طارمة مسقفة وفيها ثلاثة اقواس وحاليا مهدمة، ومن بقايا الطارمة وجود (علّي) داخلها ودرج الى سطح الغرفة المشيدة فوق القنطرة.

٧ - ويوجد حجر حلان مربعة الشكل وتم تثبيتها اثناء البناء فوق الشباك المطل على الطارمة وللغرفة المشيدة على القنطرة بابان احدهما يطل على الطارمة والثاني على الدار.

ولا زالت هذه القناطر قائمة لهذا اليوم ماعدا قنطرة واحدة هي قنطرة بيت خدر ملو.

اما القصور والدور السكنية الكبيرة ذات المساحات الواسعة الواقعة في زوايا الجهات الاربعة لقرية بحزاني القديمة هي :

١ - قصر ناظم العمري.

٢ - قصر بيت القس.

٣ - قصر نجيب افندي.

- ٤ - بيت قطي النجار.
- ٥ - بيت سليمان خلو.
- ٦ - بيت امين قصاب باشي.
- ٧ - بيت سليم راعوز.
- ٨ - بيت عبوش.
- ٩ - بيت خدر حمكو.
- ١٠ - بيت ابراهيم سحو.

التموين المنزلي

المؤونة / انواعها - طرق تحضيرها - صناعتها في بحزاني :-
اعتادت العوائل في بحزاني على تهيئة المواد المعاشية في فصل الصيف حيث تتوفر المواد الاولية لصناعتها وتحضيرها وعدم توفرها او ملاءمة المناخ للعمل كما هو الحال في موسم الشتاء، وسهولة الحصول عليها وعدم شراءها من الاسواق المحلية البعيدة وادينا بأسعار غالية ونوعية غير جيدة وصعوبة المواصلات - ولأسباب اعلاه كانت ربة البيت بعد انتهاء موسم الحصاد وتصفية المحصول بالاخص الحنطة ونقله الى دارهم تبدأ ربة البيت مع بقية افراد العائلة بالتهيؤ لتحضير المؤونة وكانت اولى المراحل اختيار نوع الحنطة - فكانت تختار الحنطة الناعمة للطحين وخبز التنور وخبز الصاج وخبز الرقاق والرشته، وتختار الحنطة الخشنة الى البرغل (كركوري) والجريش (المهشلي) والمدقوقة اي (الكشكا) - وكانت تنظف الحنطة من الاوساخ والشوائب كالزويوان والسودة والحجار الناعمة وتقسم الحنطة الى نسب معينة بالكيل او الميزان حسب الحاجة لكل نوع من المؤونة فكانت كمية حنطة البرغل اكثر - ومن انواع الحنطة هي :-
القدهارية، التركية، صابر بيك، الايطالية، القايدية، سن الجمل، مكسيبيك.
يتم غسل الحنطة التي تحتاج للغسل قبل التحضير كما هو الحال بالنسبة لحنطة الطحين او البرغل.

ولكل نوع من المؤونة ادوات تستعمل لتحضيرها وادوات تشترك اداة معينة في تحضير اكثر من نوع من المؤونة كالدنك او الجاروشة وأهم الادوات المستعملة هي :-

١ - دست السلق الخاص بالبرغل ويكون كبير الحجم وبشكل دائري.

٢ - الدنك.

٣ - الجاروشة.

٤- انواع عدة من الغربال.

الخبز :-

بعد اختيار نوع الحنطة للخبز وعلى الاغلب من نوع (الصابر بيك او المكسيك او الايطالية) تقوم ربة البيت بالتعاون مع النساء والبنات و احيانا الجيران بغسل كمية الحنطة المراد خزنها خصيصا للطحين ونشرها على السطح لمدة يومين او اكثر حسب درجات الحرارة، بعد ذلك يتم خزنها في كواني القتب او براميل من صفيح التنك او الكواغة في الرهرة او في اي مكان بارد مناسب، وعند الحاجة الى الطحين يؤخذ كمية من الحنطة ونقلها الى الغاحاي (الرحى) لطحنها، بعد جلب الطحين تقوم ربة البيت بنخل الطحين بالمنخل لعزل النخالة التي تعطى الى البقر او المواشي كعلف.

خبز الرقاق :-

ويسمى الخبز الرقيق في بحزاني بخبز (الغقيق).

مراحل احضار خبز الرقاق :- تأخذ ربة البيت كمية من الطحين تكفي لمدة اسبوع او اكثر وتضعه في (طشت) وبالعامية (لكان) كبير ويضاف اليه الملح وكمية قليلة جدا من الخمرة اضافة الى الماء الدافئ وخاصة في فصل الشتاء ثم تقوم بعجن الطحين مع الماء حتى يصبح عجينة لينة بالضغط عليه بأيديها المغلقة وتركه مدة قصيرة جدا من الوقت احيانا لايتجاوز (١٥ دقيقة) ثم تقوم بتقطيعه الى قطع مدورة وتضعه في الصينية بعد ان تضع القليل من الطحين في اسفل الصينية لكي لايلتصق العجين بالصينية، بعد ذلك تقوم ام البيت او من يساعدها في عملية احضار الخبز بالذهاب الى سجر (سجغ) التنور بإشعال الحطب الخشب والبعخ (البعر) ونوى الزيتون (العجو) ان وجد وغيرها من المواد القابلة للاشتعال لحين ان يصبح داخل التنور ابيضا اي بدرجة حرارة عالية جدا، وتقوم ام البيت او من يساعدها في حالة مشاركة اكثر من امرأة في عملية الخبز يقسم العمل بينهن – فأحدهن تقوم بعمل كرة العجين بواسطة يدها والشوبك وعلى (الفخشي) على شكل رغيف صغير ثم تقوم بتحويله الى الثانية لجعله اكبر حجما ورقيق حسب الحاجة بواسطة (النشابى)

وعلى (الفخشي) الاكبر وترش عليه القليل من الطحين لتضعه على (الملزقة) لكي لايلتصق بالرغيف الذي تحته او الذي يوضع فوقه وبعد (٢٠ - ٣٠) رغيف تؤخذ الملزقة او الصينية وتوضع على احد جانبي التنور وتقوم الخبازة بلصق (٣ - ٤ ارغفة) وحسب حجم التنور داخل التنور وتغطيه لفترة قصيرة جدا لاتتراوح (٢ - ٣ دقائق) ويتوقف ذلك على درجة الحرارة، ثم تقوم بإخراج ارغفة الخبز من التنور وتضعه في الصينية او (طبق الخبز) واحيانا تقوم بطيه مباشرة ويصبح على شكل مثلثات - ومن تقوم بعملية لصق الخبز وتشليعه (اخرجه) من التنور تلف احيانا على يدها قطعة من القماش او تستخدم الماشة بسبب درجة الحرارة - وفي حالة برودة التنور تقوم احدى النسوة بسجر التنور ثانية واحيانا لمرّة ثالثة ويتوقف ذلك على نوع المواد المستعملة وكمية الخبز، واحيانا تقوم ام البيت بعمل عدة ارغفة خبز صغيرة الحجم للأطفال او عمل (المغيس) لثرد الخبز الحار في طبق من الدهن الحر او زيت الزيتون وازضافة قليل من الشكر ليصبح طعمه لذيذا جدا - بعد اكمال عملية إحظار الخبز يوضع في صينية او طبق معد لهذا الغرض او داخل برميل مصنوع محليا من الصفيح الخفيف او التنك ويوضع في مكان بارد وبالأخص في الرهرة ان كان في الدار رهرة ويبقى لفترة طويلة ما بين الشهر الى شهرين ويرش الخبز بالماء قليلا قبل تناوله بدقائق - ويستخدم شيش حديد ذو يد خشبية يسمى سفود التنوخ لتحريك النار بالتنور واخراج الرماد المتراكم من خلال (الجافي) وهي الفتحة الموجودة اسفل التنور من الامام.

٢ - خبز الصباح :-

غالبا مايخبز خبز الساج في الصباح الباكر بعد ان يتم تقطيع العجين وتدويره بالشوبك ويكون سمكه اكثر من خبز الرقاق بقليل واصغر حجما، وسمي بخبز الساج لان العجين يوضع على الساج بعد احماؤه بالنار حيث يوضع رغيف الخبز فوقه ثم يتم قلبه الى الوجه الاخر لكي يتحمص الوجهان ويمكن عجنه وخبزه بسرعة ويتناوله افراد العائلة في نفس اليوم - اما الساج فهو عبارة عن قطعة

صفيح من الحديد قليل السمك ودائري يبلغ قطره حوالي (٨٠ سم) ومقعر من الوسط.

٣ - القوغص :-

جمع قوسة اي خبز (الكورسة) وهو خبز السوق الحالي، وكانت العوائل تقوم بخبز القوغص مرة كل اسبوع او اسبوعين وفي المناسبات وبكميات حسب حاجة العائلة لعدم امكانية خزنه كخبز الرقاق وعدم توفر الاجهزة الكهربائية كما هو الحال في الوقت الحاضر.

٤ - الصوكات :-

هي قوغص يدهن وجهها بالدهن ويوضع عليها قليل من السمسم او (حبة السوداء) وتصبح لذيذة جدا - وتوزع احيانا كنذر او في المناسبات الدينية على الاقرباء والجيران.

٥ - قوغص الجاغوشي :

يتم احضارها من عجيين نعمة المهشلي مع الماء والملح والخميرة وتركها ساعة ثم تقطيعها الى قطع صغيرة وتدويرها بالشوبك والضغط في الوسط بالاصبع لمنع انتفاخها ثم ادخالها التنور حتى تنضج.

٦ - قوغص البندانى :

يتم احضارها بإضافة الماء والملح الى نعمة الكركوري وقليل من البصل المثلث والمطاطة والكرفس والبهارات وعجنها بشكل جيد وتدويرها والضغط عليها من قبل ربة البيت بأصابعها الاربعة ثم ادخالها التنور حتى تنضج.

البرغل (الكركوري)

يعتبر البرغل حتى العقود الاخيرة من المواد الغذائية الرئيسية لدى سكان بحزاني وهي الاكلة المتميزة سابقا عند طبخه مع اللحم والدهن الحر وكان يطبخ بدلا من الرز لسببين رئيسيين :-

١ - توفر الحنطة التي هي المادة الخام للبرغل لكون غالبية العوائل كانت تمتهن الزراعة، وتقوم بزراعتها كزراعة ديمية.

٢ - من الصعب الحصول على الرز بسبب ارتفاع سعره قياسا للحنطة وصعوبة النقل وعدم توفر وسائل النقل بين بحزاني ومركز المدينة (الموصل) - ويمكن القول بأن يوم سلق الحنطة لصناعة البرغل يعتبر يوم فرح وسرور أو بالأحرى مناسبة اجتماعية لأبناء المحلة (العوجي) صغارا ونساء حيث يتعاونون فيما بينهم ويتبادلون الاحاديث والاطفال بأيديهم الاواني والصحون بانتظار انتهاء عملية السلق للحصول على القليل من السليقة (الخشيشي) اي الحنطة المسلوقة والمنتفخة ويضاف لها (السكر او الملح) لتناولها كطعام.

مراحل تحضير البرغل :-

١ - بعد اتفاق النسوة (ربات البيوت) في المحلة على البدء بعملية سلق الحنطة يقومون بإرسال احدهن او اكثر الى صاحب (دست سلق البرغل) الكبير لإستجاره وسعته احيانا تزيد عن (١٠ - ١٢ تنكة) من الحنطة.

٢ - يبدأون ببناء ثلاثة او اربعة اتافي (وهي دنك صغيرة) اي قواعد الدست الكبير من الطين والحجر وتكون احيانا كبيرة بحيث تتناسب مع حجم دست السلقان ويجوز ان تبني التفي من صفيح التنك الفارغة بعد ملئها بالتراب بحيث تكون بأرتفاع متساوي حيث يوضع الدست فوقها.

٣ - احضار كمية الماء المطلوبة بالقرب من مكان السلق اذا كان بعيدا عن الدار.

٤ - وضع المواد المخصصة للحرق قريبا من موقد النار (التفي) وتتألف من الخشب والحطب والباطوخ والحصران القديمة وروث الحيوانات والبعر والتبن

و (الوقيني) وهي اوراق اشجار الزيتون اليابسة وكذلك (العجو) نوى الزيتون وغيرها.

٥ - بعد وضع دست السلق على التفي تبدأ النسوة والفتيات بنقل كمية الحنطة من السطح او الغرفة بعد ان قاموا بغسلها من الاتربة والشوائب ويجوز نقل الحنطة بعد غسلها مباشرة الى دست السلق ثم سكب الماء على الحنطة داخل الدست، بعدها تبدأ عملية اشعال النار في التفي تحت الدست من قبل النساء وبالتناوب.

٦ - تستمر عملية السلق بضعة ساعات ويتوقف ذلك على درجة حرارة النار المحترقة وكمية الحنطة الموجودة في الدست.

٧ - بعد فترة من بدء عملية السلق تبدأ عملية تحريك الحنطة بين فترة واخرى لانتجاوز (ربع ساعة) وداخل الدست من قبل بعض النسوة وبواسطة (الكفكيغ) او الكورك لكي تستوي بصورة صحيحة، وفي هذه الاثناء تنتفخ الحنطة تدريجيا داخل الدست وترتفع عن جدران الدست وفي هذه الحالة يتم تكديسها او تجميعها في وسط الدست على شكل (هرم مخروطي).

٨ - بعد اكمال عملية السلق بصورة جيدة تترك الحنطة المسلوقة داخل الدست لفترة من الزمن لكي تبرد نوعا ما ليسهل حملها ونقلها الى السطح.

٩ - تقوم احدى النسوة بالوقوف بجانب الدست وذلك لملئ التتاك او السطل بالسليقة ونقلها الى السطح.

١٠ - بعد اكمال عملية نقل السليقة من الدست الى السطح تصعد ام البيت او اي فتاة الى السطح وتبدأ بنشر السليقة على السطح بالتساوي وبسمك خفيف جدا ثم يتم تحريكها وقلبها بين فترة واخرى طيلة الايام الثلاثة على السطح.

١١ - يتم انزال السليقة من السطح الى المكان المخصص لها واحيانا الى الدنك مباشرة وذلك لدقها علما انه يتم رشها قليلا بالماء عندما تكون تحت الدنك وذلك لمنع تكسرها.

١٢ - بعد اكمال عملية دق السليقة في الدنك يتم نقلها ونشرها في الغرفة لكي تجف بصورة كاملة وبذلك تصبح الحنطة او السليقة جاهزة لعملية الجرش بالجاروشة

اليديوية او الماكنة او غيرها.

١٣ - يفرش بساط كبير تحت ماكنة الجرش التي كانت تدار بالايدي وتحيطها النساء الجالسات من الامام ولكل منهن غربالا خاصا بها ويبدأ احد العمال بملى دلو الماكنة بالسليقة والدلو هو صندوق معدني في اعلى الماكنة وتبدأ عملية الجرش بدوران الماكنة ويستخرج ثلاثة انواع من البرغل وحسب نوع الغربال وهي :-

الاول : الغربال الذي يفصل برغل الطبخ.

الثاني : غربال (الكبي) حيث يفصل البرغل الذي يستعمل لعمل الكبة.

الثالث : الغربال او المنخل ذو فتحات صغيرة ناعمة يمر منها البرغل الناعم جدا ويستعمل كشوربة صباحية في الشتاء يسمى (ابو مليص) او يتم عجنه وخبزه في التنور على شكل قطع صغيرة دائرية تسمى (قوسة البندانى).

وبعد الانتهاء من عملية الجرش واستخلاص انواع البرغل كل على حدة وتقوم ام البيت بوضعها في الكواغات جمه (كواغة) وتسمى محليا الكويغ.

المطقوقة :- (الكشكا)

تختار ام البيت الحنطة الخشنة وغالبا ماتكون من نوع الايطالية - وبعد تصفيتها وتنقيتها بشكل جيد من الشوائب لعدم جواز غسلها بأي شكل من الاشكال - تنقل الى الدنك ويكون دقها حسب الطلب منها دقة او نصف دقة ثم يعود بها الى البيت وتبقى في الاكياس وتنتشر في مكان قليل الضياء لئلا تفلحها اشعة الشمس حتى اليوم التالي ليتم تنظيفها من القشرة بواسطة التنقيح بالصينية او الهواء والمراوح الارضية بعد استعمالها لفصل القشرة عنها ثم تغربل بالغربال لفصل الكمية الناعمة وطبخها لوحدها.

المهشلي :- (الجريش)

يفضل استعمال الحنطة الايطالية لعمل الجريش (المهشلي) حيث كانت تنظف بشكل جيد من الشوائب والحجارة الناعمة لعدم جواز غسلها كالمطقوقة وتعاد الى الدار لنشرها في الغرفة لمدة يوم او يومين ثم تنقيتها لعزل القشرة، بعد ذلك تتم

عملية الجرش كالبرغل واستخراج نوع للطبخ وعزله ثم استخراج الاقل نعومة للكمة والباقي يستخدم كبة حامض او عمل قوغص الجاغوشي في التنور وتكون سميقة نوعا ما وصغيرة الحجم.
اي عند الغرلة الثانية ينتج كبة الموصل ثم كبة الحامض (الكبيبات) ثم قوغص الجاغوشي.

اسماء اصحاب الدنوك :

١ - دنك بيت حدو.

٢ - دنك خرتو جمعة اجواني.

٣ - دنك بيت عبوش.

٤ - دنك ابراهيم صادق.

٥ - دنك عيدو كدي.

٦ - دنك بيت القس.

٧ - دنك سليمان حمو.

٨ - دنك كدي خجو.

٩ - دنك غانم النجار

الرشطة (العشنة) :-

ان تاريخ صناعة الرشطة قديم جدا وكانت الموصل وقراها من اولى المدن التي عرفت صناعة الرشطة وطبخها، واصيب اهل الجنوب بالدهشة حيث طبخوا الرشطة وبدأوا يتساءلون :- هل هذا الاكل من اللحم او من شي آخر؟ وعرفوا فيما بعد بأنها تصنع من طحين الحنطة، ويعتقد ان بعض السواح او التجار او المهاجرين من الموصل الى ايطاليا نقلوا صناعة الرشطة اليها.

عمل الرشطة :- تعمل من طحين الحنطة حيث يعجن الطحين بشكل جيد وبعد فترة

من تخمير العجين يبدأ بقطع العجين الى قطع مناسبة على شكل اشربة رفيعة وتوسيعها بواسطة الشوبك الى اقراص وتنقل الى القصعة المطلوبة بعد تعفيرها بالطحين (الواسي) تم توسيع الرغيف بواسطة النشابي حيث يكبر ويرق ويرفع ثم يطبق ويلف ويوضع على تخته خشبية صغيرة ثم تقطعها بسكين حادة من قبل امرأة تسمى (قطاعة الرشته) ثم تنقل بالأطباق الى السطوح وتفرش فوق الجواجم (جمع جاجيم) الى ان تجف ثم ترسل الى بيت (قلاية الغشته) وقلها في الجافوف وهو عبارة عن حوض مصنوع من الطين مستدير الشكل قطره يقرب من متر واحد وعمقه (٢٠ سم) ويوضع على ثلاثة اتافي (ارجل) وله مدخل من الامام لادخال المحروقات وثقب من الخلف، وتقلى الرشته وتحمس بواسطة الجافوف وتقلب بواسطة قطعة قماش، وبعد انتهاء عملية القلي تعاد الى البيت وتعبأ بأكياس من القماش خاص لهذا الغرض بعد استخدام الطريقة الميكانيكية كان صاحب الماكنة ينقل الماكنة الى الدار لتكون جاهزة ويعجن الطحين من قبل النسوة ليلا قبل النوم لكي يتخمر جيدا وغير مرن (لين) ويبدأ العمل في نهاية الليل (على بغد الهوا) حيث يجري تقطيع العجين الى قطع كبيرة ثم وضعها في دلو الماكنة الاسطواني وينتهي بمصفى ثم يوضع فوق العجين مكبس ذو اربعة مقابض لغرض تدويره من قبل عامل او عاملين والضغط على العجين ويخرج من المصفى على شكل خيوط رفيعة طويلة وتقطع من قبل النسوة قبل وصولها الى الارض وتوضع في صواني ويرش الطحين (الواسي) عليها لكي لاتلتصق ببعضها، ويجلس احد الأطفال او الفتيات بالقرب من المكينة ويده مروحة يدوية وتدويرها من اجل تسريع تجفيف خيوط الرشته، ثم تنقل الى السطح والى قلاية الغشته كما ذكرنا سابقا.

وكانت ماكنة الرشته قد ابتكرت قبل سنة (١٩٤٠ م) وبذلك ترك الناس صنع الرشته يدويا وتحولوا الى المكينة لانها اسرع في عملية صنع الرشته واكثر انتظاما، وبمرور الزمن تحولت اذرع المكبس من الاعلى الى الجانب وادخلت عليها بعض العتلات لتخفيف مقاومة المكبس وتدار من قبل عامل واحد فقط، بعد

ذلك اصبحت تدار بالقوة الكهربائية وتصنع في مصانع كبيرة وبإشراف صحي وتغليفها بأكياس وبيعتها في الاسواق وتركت العوائل بذلك عملية صنع الرشته في البيوت وتسمى حاليا بالشعرية.

بعد القلي كما ذكرنا تغربل الغشته بواسطة غرابيل مختلفة الفتحات فأكبرها يخلط مع البرغل والتي اقل توضع مع العدس عند طبخه، وما دون هذه تطبخ لوحدها او البرغل الناعم تسمى (الجججوك) – اما الطحين الذي يعزل ويكون مقليا فإن الاولاد يتخذون منه سويفا يضعونه في اكياس صغيرة وفي فوهة كل كيس قصبه يمص بها السويق او اخراجه باليد من الكيس ويتناولوه بعد اضافة القليل من السكر احيانا او السمسم.

المعجون :-

في نهاية فصل الصيف حيث تكثر الطمطة ويصبح سعرها رخيص بحيث لايتجاوز سعر الكيلو (عشرة فلوس) لهذا يتم عمل المعجون وكما يأتي :-
غسل الطمطة في طشت (لكان كبير) حسب الكمية المراد غسلها ويتم غسلها غسلًا جيدًا بعد ذلك تعصر باليدين داخل الصواني والطشوت (جمع طشت) والتي يتم استعارتها من الاقرباء والجيران في حالة عدم كفاية صواني وطشوت العائلة، ويضاف لها الملح لمدة ساعة او عدة ساعات ثم تصفى او لا بمصفاة البرغل لعزل القشور، ثم تصفية السائل بمنخل الطحين لكي لاينزل حب (بذور الطمطة) وينقل السائل بالسطل الى السطح وتفرغ بالطشوت او الصواني لتعرضها الى اشعة الشمس وتغطى بقماش خفيف جدا لمنع الحشرات او الذباب من الوصول الى المعجون ويتم تحريكه بضعة مرات في اليوم ويبقى على السطح لمدة (٣ - ٤ ايام) يتبخر الماء بسبب درجة الحرارة ويقل حجم السائل نتيجة ذلك، ويفضل عدم استخدام الصواني الفافون في عمل المعجون لانه يتفاعل معها بسبب الحموضة والاملاح وتستخدم صواني او طشوت النحاس بدلا عن صواني الفافون، بعد ذلك يتم انزال المعجون بواسطة السطل وتعبئته في (سد المعجون) او في قناني

الزجاج ويستخدم المعجون طيلة ايام الشتاء والربيع لحين مجيء موسم الطماسة
ثانية في فصل الصيف، وتتوقف كمية المعجون المخزون حسب حاجة العائلة
وعدد افرادها.

البصل :-

ان احسن انواع البصل وأشكاله كان يزرع في بحزاني وكان يباع البصل بالوزنة
اي حوالي (١٣ وثلاثة ارباع الكيلو غرام) ففي نهاية فصل الصيف يتم جني
المحصول من قبل الفلاحين اصحاب المزارع وبيع الفائض الى المواطنين من
ابناء المنطقة وغيرهم، وتقوم ام البيت حال وصول البصل الى الدار بعزل البصل
الى قسمين : المقشور الذي سقط عنه غلافه الاحمر الجاف والبصل ذو القشرة
ويستخدم اولا البصل المقشور لاحتمال تعرضه للتلف قبل البصل ذو القشرة
وكذلك تقوم بتصنيفه حسب اشكاله ومتطلبات استعماله (الناعم والخشن والطويل
والمدعبل)، فالناعم يستخدم في الشوي او في الطبخ والمدعبل يثرم لحشو الكعب
(جمع كبة) او مع الخضراوات والزلاطة، اما الطولاني يفضل استخدامه في
الدولمة (الابرخ)، وتستخدم قشور البصل الاحمر وخاصة في عيد رأس السنة
لللايزيدية (السرى سال) بعد سلق البيض مع قشور البصل الحمراء.

ومن مميزات بصل بحزاني مايلي :-

- ١ - انه حار وحاد جدا ويستوي بسرعة (اي سريع الغليان).
- ٢ - شكله طويل ويستخدم في عمل الابرخ (الدولمة).
- ٣ - عدد الاوراق الداخلية كثيرة بسبب سمك الاوراق الداخلية رقيقة جدا.
- ٤ - من الانواع المقاومة للتلف ويمكن خزنه لمدة سنة في مكان بعيد عن الرطوبة.

الدهن الحر :-

لكون معظم العوائل في بحزاني يمتنون الزراعة وتربية الحيوانات لذا يستخدمون
الدهن الحر في الطعام حتى العقود الاخيرة رغم ارتفاع سعره في السوق المحلية

حيث يتم استخراجها من لبن البقر والغنم وبالأخص في فصل الربيع لكثرة الكميات الكبيرة من الحليب التي يحصلون عليها رغم اختلاف العوائل فيما يملكون من اعداد الاغنام والماعز والابقار فهناك بعض العوائل كانت تملك مايزيد عن (١٠٠ - ١٥٠) رأس غنم.

طريقة تحضير الدهن الحر :-

بعد جلب الحليب الى البيت تقوم ربة البيت بتسخينه وعندما يبرد نسبيا تضاف له الخثرة (الخشخة) وهي كمية من اللبن وحسب كمية الحليب ويوضع في مكان دافئ نسبيا ويغطى لبضع ساعات، وفي صباح اليوم التالي تبدأ مع من يساعدها من النسوة والجيران بالقيام بعملية المخض بواسطة الزق لفترة ثم يفرغ في قدور حيث تطفو الزبدة فتقوم ربة البيت بجمعها ويضاف اليها قليلا من الملح ويوضع في البرنية (السد) وبعد ان يمتلئ يتم تفريغه من الزبدة ووضعه في القدر فوق النار (التقي) لحين تتحول الزبدة الى سائل بالكامل حيث يتوقف اشعال النار ويبقى القدر على النار الهادئة حتى يتحول الى سائل مائل للإحمرار قليلا فيضاف اليه كمية قليلة (حفنة) او اكثر من البرغل ويترك فترة قصيرة من الوقت على النار الهادئة بعد ذلك يتم تعبئته في البرينة (السد) وما تبقى في اسفل القدر يتم تصفيته بواسطة منخل ناعم جدا لعزل حبات البرغل ثم يتم تعبئة الدهن المتبقي في السد وتوضع حصى او صحن في فتحة السد ثم غلقه بالكامل بواسطة قليل من الطين ويبقى الدهن الحر لحين وقت الحاجة، وكان يباع الدهن (بالمن) الذي يساوي (٦) رطل اي حوالي (١٣,٥) كيلو غرام.

الجبن :-

خلال فصل الربيع يكثر الجبن ويرخص ثمنه لذلك فإن العوائل التي تملك اعداد كبيرة من الغنم وكذلك بعض العوائل ذات الدخل الجيد ولها القدرة على شراء الجبن تقوم بخزنه وتناوله في فصل الصيف والخريف وتكون عملية الخزن

بإضافة الملح للجبن بشكله الدائري وحجمه المتوسط او تقطيعه الى قطع صغيرة بواسطة السكين وحسب رغبة ام البيت ويوضع في البرينة (السد) المخصص للجبن ويضاف له الماء الكافي لكي يحافظ على طراوته كما يوضع صحن او حصى او حجر كبيرة وثقيلة على باب السد بحيث تدخل في فتحة السد لمنع بقاء قطع الجبن تطوف فوق الماء ويغلق باب السد ولايفتح الا عند اخراج الكمية المطلوبة لتناوله في الصباح او عصرا مع الشاي وخبز الرقاق وعند تناول الجبن يجب وضعه مدة نصف ساعة داخل الماء وذلك للتخلص من الملوحة الزائدة.

البامياء (البامية) :-

ان غالبية العوائل تقوم بخزن البامية في فصل الصيف حيث تتوفر بكميات كبيرة ورخيصة الثمن – بعد قطع رؤوس البامياء الخشنة من قبل ربة البيت يتم شكها او ادخالها داخل خيوط على شكل قلاذات بحيث كل قلادة تكفي لوجبة طعام واحدة ثم تجف في الشمس بتعليقها على الحبال او الحيطان او وضعها في الرهرة الى موسم الشتاء حيث يتم طبخها وتناولها مع الكركوري او المهشلي وغيرها.

الثوم :-

بعد جلب الثوم من المزرعة (السقي) او شراء كمية معينة تبدأ ام البيت بربطه على شكل (شذات) اي مجموعة رؤوس سوية او مع اوراقه طبعا ووضع طبقة خفيفة من الطين على الثوم لمنع تعفنها او فقدان وزنها (بوج) وتعليقها على الحائط او الحبل واستخدامها وقت الحاجة وحسب نوع الطبخ وغيرها.

القلفل الحاد (الحار) :-

غالبا ما يكون احمر اللون ويتم شكه بالخيط على شكل قلادة كبيرة وحسب الكمية المراد خزنها ويتم تعليقها على الحائط او الحبل وعند الحاجة تؤخذ فلفلة واحدة او اكثر من القلادة.

المخللا :-

يمكن تسميتها بطرشي البيت وتعمل من الشلغم الاحمر والشوندر الاحمر وتعمل المخللا بشكلين اما يقطع الشلغم الاحمر بواسطة سكين الى قطع صغيرة ثم يتم تقطيع الشوندر ايضا وتسخينه (غلي الشلغم) بالماء وبعد ان يبرد يسكب مع مائه الاحمر فوق الشلغم الاحمر والملح ويمكن تناوله بعد (٤ - ٥) ايام - اما الشكل الثاني فيكون :- قطع مايشبه القشرة من الشلغم الاحمر بشكل جزئي ثم يضاف على الشوندر الاحمر بعد تقطيعه بالسكين والماء البارد والملح ووضع حصوة كبيرة فوقه لمنعها من الطوفان فوق الماء ومدة النضج اطول من الحالة الاولى وقد تستغرق (٢٥ - ٣٠ يوما) ولكن يمكن استخراج الكمية المطلوبة بطاسة او (جمجة) وتقطيعها وتناولها مع الطعام ويمكن الاحتفاظ بالمخللا لعدة اشهر وتستخدم من قبل النساء اثناء التوحم والحمل.

اللحم :-

لعدم توفر اللحوم بشكل يومي او وجود اجهزة التبريد كما هو الحال اليوم كانت غالبية الاسر وهي تقوم بتربية وتدجين المواشي والابقار تعمل على خزن اللحوم لوقت الحاجة او بالأخص عند قدوم الضيوف فكانت الاسرة تقوم بذبح عجل وبالأخص في الاعياد والمناسبات الدينية وخزن (كبس) كمية منه في (السد) الخاص باللحم بعد تقطيعه الى قطع صغيرة بحيث تكون جاهزة للطبخ ويضاف له الماء والملح بكميات كبيرة لأجل الحفاظ على طعمه وعدم تعرضه للتلف - يتم غلق باب السد بإحكام ويمكن حفظه لعدة اشهر ويصبح لونه احمر قاتم بسبب الملوحة والماء والخزن لمدة طويلة.

ومن المواد الضرورية الاخرى التي كانت تحتاجها الأسرة وعدم توفرها في الاسواق بصورة مستمرة وارتفاع اسعارها في غير موسم زراعتها او انتاجها :- العدس، الحمص، الباقلاء، الطحينية، السماق، صابون زيت الزيتون، خسافات التمر، وحتى الشكر والشاي بسبب صعوبة النقل اضافة الى الرز (التمن) وخاصة

رز باعزغي اي (باعذرة) والعقع اي (عقرة) – حيث كانت الاسر الغنية تقوم بشراء كمية من الرز احيانا لايتجاوز (٢٥ كغم) في السنة وكان يطبخ في الاعياد وللضيوف لصعوبة الحصول عليه وسعره الباهض – وكانت غالبية الاسر تقوم بحفظ المواد الغذائية في الرهرة او في احدى الغرف وحسب اقسام البيت. وبالإضافة الى المؤونة والمواد الغذائية الضرورية – فهناك بعض المواد غير الغذائية كان يتم خزنها وحفظها في فصل الصيف واستخدامها وقت الحاجة في الفصول الاخرى للسنة ومن اهم هذه المواد :-

الكيل، تراب الاولاد، صابون زيت الزيتون، الفحم والخشب :-

الكيل :-

وهو اسم اشوري لنوع من الصخور الطرية والهشة وهو من الاطيان التي توجد في تكوين البيلاسي واهما (المونتمو ريلونايت) وهو من الاطيان المهمة من الناحية الصناعية ويسمى محليا (طين خاوة) او (الكيل) وهو على نوعين الاخضر والاسود.

يوجد بكميات كبيرة في عدة مواقع بالقرب من جبل بحزاني، ففي فصل الصيف تذهب النسوة والفتيات ومعها (القدوم) والتنتكة او الكونية او الميزري الى مكان وجود الكيل وتبدأ بعملية الحفر واستخراجه على شكل قطع كبيرة حيث تقوم بكسرها الى قطع متوسطة وصغيرة – وبعد ان تكمل عملية القلع تملئ التنتكة او الكيس وتعود الى الدار حاملة الكيس او الميزري على ظهرها او التنتكة على كتفها، وتعود ثانياة وثالثة لحين استخراج ونقل الكمية التي تحتاجها طيلة السنة وتضع مانقلته من (المقطع) اي المنجم في دست او طشت (لكان) كبير بعد تكسيره بواسطة مطرقة او (جكوج) الى قطع صغيرة ليسهل عجنها ثم سكب كمية كافية من الماء في الدست وابقائه (٣ – ٤ ايام) وتعجن بعد ذلك حتى تصبح لينة وجعله على شكل كرات صغيرة تسمى غوس الكيل وتوضع في الشمس، بعد ذلك لتجف

بشكل جيد ويحفظ بعد ذلك ويستعمل عند الحاجة وينقع كيل الحمام قبل استعماله لمدة ربع ساعة او اكثر احيانا، والكيل الاخضر يستعمل في غسل الثياب ونحوها والكيل الاسود لغسل الجسم والشعر وخصوصا عند الاستحمام، والبعض من النساء تأكلن الكيل عندما تتوحم – كما ان البعض يقول ان الكيل يحسن العيون ولمعانها!، ويستخدم عند الطفح الجلدي (احمرار الجلد) اي (الشولقان) وعند ضربة الشمس للجسم والظهر.

تراب الاولاد :-

في القرون السابقة وحتى العقود الاخيرة من القرن الماضي لم تكن متوفرة حفاظة الطفل لذلك كانت الامهات تستخدم (تراب الطفل) ووضعه في المهد اسفل الفخذين اثناء النوم وهذا التراب يجلب من اماكن معينة قريبة من بحزاني يطلق عليها (الكيالي) فكانت الام تذهب في فصل الصيف وتحمل معها الغربال او (السغاد) وهو غربال كبير واحدى ادوات الحفر غالبا ماتكون قدوم او مجرفة اضافة الى كيس او تنكة او كونيّة – وتبدأ عملية حفر التراب الخاص بذلك ولونه يميل الى الاخضرار ثم غربلته بشكل جيد وتعبئته ونقله الى الدار على الكتف او الظهر – وقد تتكرر العملية عدة ايام لحين خزن الكمية الكافية من التراب لطيلة ايام السنة حتى الصيف القادم.

صابون زيت الزيتون :-

لعدم توفر مساحيق الغسيل بأنواعها وصعوبة المواصلات وارتفاع اسعارها فكانت اغلب العوائل في بحزاني تقوم بخزن صابون زيت الزيتون الخالص سواء عن طريق شرائه من المعامل او عصر الزيتون الاسود وتحويله الى صابون، ومنتظر الى صناعة الصابون في بحزاني بشكل مفصل في مبحث الصناعات المحلية.

الفحم والخشب :-

كانت بعض العوائل تقوم بشراء الفحم والخشب بأنواعه وخاصة البلوط في فصل الصيف من ابناء القرى المجاورة في منطقة جبل مقلوب وغيرها ويتم تكديسها في البيوت واستعمالها للتدفئة في فصل الشتاء عند انخفاض درجة الحرارة لعدم توفر المدافئ النفطية او الكهربائية في الماضي.

الأكلات الشعبية لدى أبناء بحزاني

تهتم وتتفنن النساء عبر السنين من أجل تهيئة الطعام الشهي وتتنوع اهتماماً كبيراً والبعض منهن والمسؤولة على الطبخ داخل العائلة تقضي معظم وقتها في تحضير الطعام اللذيذ وهذه الميزة من الميزات التي تميزت بها نساء بحزاني ، وتعتبر المرأة التي لا تجيد الطبخ امرأة جاهلة من هذا الجانب ، ويتناول أبناء بحزاني في القرون السابقة ثلاث وجبات رئيسية (الفطور والغداء والعشاء) ، وهناك وجبات طعام خاصة يتم تحضيرها في الأعياد أو في حفلات الزواج أو في فصول معينة من السنة.

وتختلف وجبات الطعام الثلاثة من فصل الى آخر حسب ما يتوفر لدى العائلة من إمكانية احضار الوجبات من لحوم وخضار وغيرها لعدم توفرها في كل الاوقات والفصول كما هو الحال في الوقت الحاضر .

الكبّه (كيب الكباغ) :-

الكبة من الأطعمة العريقة والمعروفة في مدينة الموصل وضواحيها ومنها بحزاني ، وقد جاء ذكر الكبة لأول مرة في العهد الآشوري في المسلة التي عثر عليها في قصر آشور ناصربال (٨٨٣-٨٥٩ ق.م) في العاصمة الآشورية الثانية كالح (النمرود) ، فقد جاء في المسلة أن الملك قام بإنشاء المدينة وعند افتتاحها أقام الولايم لمدة (٩) ايام وقدم أنواع مختلفة من الأطعمة ومنها (الكبي) ، وتتفاخر النسوة وتتفنن في عمل الكبي سواء كان من حيث الحجم أو الجودة أو الطعم، ويتم عملها بخلط البرغل مع لحم العجل ويعجن باليد ثم يُدق بالجاون بواسطة يد الجاون المصنوعة من الخشب أما الجاون فهي عبارة عن قطعة من الفرش المرمر أو الحجر المحلي محفورة في الوسط على شكل (جرن) ، بعد ذلك يتم فرش العجين على شكل قرص ويتم تدويرها باليد بالحجم المطلوب باستخدام الشوبك، وحجم الكبة في الحالات الاعتيادية يكون بحجم (٣٠سم) وفي الولايم

يكون بحجم (٤٠سم) وبسمك رقيق جداً ، اما حشوة الكبة تتكون عادة من اللحم والبصل والبهارات واللوز والكشمش بعد ان تقلى في الطاوة وتبرد نسبياً وتوضع على القرص العجين ويغطى بالقرص الآخر وتكتل الوجه مع الظهر ثم يجري غليها في طشت أو اناء كبير في ماء مالح لحين تطفو فوق الماء وترتفع بكفكير كبير الى الصينية ، وغالباً ما كانت تقدم في المناسبات او الاحتفالات لكلفتها المالية وصعوبة أو عدم إتقان عملها . وتسمى الكبة الموصلية في بحزاني ب(كيب الكباغ) اي الكبة الكبيرة ، وهناك انواع من الكبة ولكن صغيرة الحجم ومنها الكبيبات ، كبة التمن ، كبة السماق، ويتم احضار كبة السماق قبل الزواج بيوم او يومين وتوزيعها على الجيران والاصدقاء واثناء عملية عمل كبة السماق كانت النساء تغني :-

تكيكي ياكبي
نحن زوجنا سعد
وتدعلوا يانسوان
وبعجنا عين الدشمان
الدشمان : كلمة تركية تعني العدو

البرغل (الكركوري) :-

وهو من الحنطة المسلوقة والمجروشة بعد دقها بواسطة الدنك حيث كان البرغل حتى العهود الأخيرة من القرن الماضي يعتبر الغذاء الرئيسي المعول عليه في بحزاني ، ويحضر البرغل سنوياً في موسم إحضار الموءنة من قبل جميع العوائل وحسب الكمية التي تحتاجها العائلة وحسب اعداد افراد العائلة ، ويطبخ على انواع مختلفة وغالباً ما كان يطبخ في العشاء لان معظم افراد العائلة القادرين على العمل يذهبون الى اعمالهم خارج البيت واثناً يطبخ مع البرغل المرق بانواعه وكذلك اللحم في الاعياد والمناسبات ، وكان يتم حفظ البرغل في الكواغات .

المهشلي (الجريش) :-

وهو من الحنطة المجروشة بعد دقها بواسطة الدنك وتفضل الحنطة الخشنة الايطالية لعمل المهشلي ويتم احضارها بكميات تضاهي احياناً كمية البرغل للعائلة وتطبخ كالبرغل وتحفظ بعد عملية الجريش والغربلة في الكواغة.

الحسو :-

ويسمى (العصيده) يسكب الماء البارد فوق الطحين وحسب الكميات المطلوبة ثم يضاف كمية من الملح والسمن (الدهن) ويتم خلطه بشكل جيد حتى يصبح بشكل متجانس ويوضع على النار مع التحريك المستمر حتى الغليان حيث يتطلب ذلك وقتاً قصيراً للغليان ثم يسكب على الخبز الرقيق الناعم ويتم تناوله كفطور صباحي وفي فصل الشتاء فقط .

الكشك :-

احضار البرغل ووضعه في الطشت الكبير ثم سكب كمية من الماء بحيث يغطي البرغل بالكامل ثم وضع النايلون القليل السمك جداً فوق البرغل والماء ثم وضع قطعة من القماش فوق النايلون مع كمية قليلة جداً من الملح و لمدة حوالي (١٢ ساعة) ثم يتم سكب اللبن فوق البرغل وعجنه أي خلطه بشكل جيد ليصبح جافاً نوعاً ما ولمدة (٥-١٠) دقائق ثم يتم تقطيعه الى قطع صغيرة بواسطة الأيدي وبشكل كرات صغيرة او بشكل مسطح ووضعه على القماش وكانت العملية تتم على السطح في نهاية فصل الربيع وفي اليوم التالي يتم قلب القطع جميعاً الى عكس الجهة لغرض الجفاف ، ويبقى على السطح لمدة حوالي اسبوع ليجف بشكل كامل ، بعد ذلك يوضع داخل كيس من القماش الخام (الجابان) وتغلق فتحة الكيس بالخيط ويعلق في مكان مناسب داخل الغرفة أو الرهره لحين فصل الشتاء حيث يطبخ صباحاً لتناوله كفطور صباحي ، وقبل الطبخ يضاف اليه الكمية المراد طبخها من الماء الى داخل الطشت او الدست واثناء عملية الطبخ يتم تحريكه لحين

البدء بالغليان حيث يتم تقليل النار لحين غليانه بصورة جيدة وكان البعض من العوائل تقوم بتكسير الخبز الرقيق الى قطع صغيرة ثم يوضع على الكشك ويتناوله بعد ذلك افراد العائلة .

أبو مليص :-

البرغل الناعم مع الماء والبصل المقلي بالدهن يتم غليانه لحين ان يصبح جاهزاً للأكل ويتم سكبه على الخبز الرقيق وبقطع صغيرة جداً و يتناوله أفراد العائلة كفضور صباحي وفي فصل الشتاء حصراً ، ومدة غليان يتوقف على الكمية المطلوبة ودرجة الحرارة .

الدلي (البرمة) :-

من أكالات الشتاء المفضلة صباحاً واحياناً ظهراً وخاصة في الايام الباردة والممطرة وهي تطبخ في أناء خزفي (القدغي) مصنوع من الطين داخل التنور ، فبعد انتهاء ربة البيت من الخبز بالتنور تأخذ الأناء الخزفي (القدغي) وتضعه داخل التنور حيث درجة الحرارة عالية والنار متقدة وتغطي فوهة التنور باحكام بعد ان قامت بغلق فتحة الإناء بوضع صينية واحكامها بالطين وتبقى داخل التنور حتى الصباح الباكر حيث يستيقظ افراد العائلة ويتناولون الدلي الحارة ، وتتكون الدلي من المدقوقة «الحبية» والعدس اضافة الى اللحم بالعظم وبالأخص ارجل البقر بعد اضافة الماء والملح ويتم تقطيع لحم العظم الى قطع صغيرة . والدلي من الاكلات الشتوية الشهية وتطبخ بهذه الطريقة للاستفادة من النيران المتقدة في التنور وعلى نار هادئة ويتم تناول مع الدلي الخبز او يتم سكبها فوق الخبز بعد ان يكون الخبز ذو قطع صغيرة وحسب رغبة افراد العائلة .

الغوس جمع غاس (الباجة) :-

تسمى بلغة بحزاني (الغُوس و غجْلين) والغوس جمع (غاس أي رأس)وهي من

الأكلات الشهية الدسمة جداً والمفضلة في فصل الشتاء ولكن تحتاج الى تعب وجهد وغسل جيد ومستلزمات الطبخ والوقت للتنظيف لإزالة الروائح وإزالة الشعر من الأرجل وأراس والمقادم والبمبارات (جمع بمبار) والكيبايات محشية بالرز واللحم المثلوم والبهارات ، بعد إكمال عملية التنظيف والغسل الجيد والحشي توضع جميعها في قدر كبير نوعاً ما ويتم غليه على النار بعد إضافة الماء والملح ويبقى على النار الى ان يستوي بالكامل وتحتاج عملية الغلي الى درجة حرارة عالية وتستغرق وقتاً طويلاً حين غليانها اكثر من الاطعمة الاخرى ، وغالباً ما تستخدم باجه الغنم في البيوت ، وعند الانتهاء من عملية الغلي تقوم ربة البيت ب (فغد) اي تقطيع الخبز داخل إناء كبير ثم تصب الباجه فوق الخبز وتفتح البمبارات بعد ان تم خياطتها بخيط جديد وإبرة قبل الغلي اي بعد الحشي لكي يبقى الرز واللحم المثلوم داخلها على شكل كيس وتؤكل بالأيدي دون استعمال المعالق ، ويقوم احد افراد العائلة بكسر الرأس لأخراج المخ من داخله بعد ان يأكل اللحم من حوله ويتم كسر الرأس بواسطة حصى نظيفة او مطرقة او يد الهاون .

الأبرغ (البيبرغ) (الدولمة) :-

البيبرغ لفة تركية معناها (ورق العنب) في بغداد والمحافظات الجنوبية يطلقون عليها (الملفوف) وفي الشمال يطلقون عليها (الدولمة) ، اما في بجزاني فيطلقون عليها (أبرغ) وهي من الأكلات المفضلة عند العوائل وخاصة النساء وتتفنن في طبخها ، ويتم عملها بتحضير التمن الناعم واستعمال البرغل لتوفره ورخص سعره أحياناً ويخلط معه لحم مثلوم ويضاف اليه الملح والبهارات ويستخدم ورق العنب والبصل في الصيف والبصل والسلق أو ورق الخباز في الشتاء عند توفرها وتسمى ابرخ الخبازي، اما العوائل الميسورة كما هو الحال في الوقت الحاضر فإن الأبرغ تطبخ من خمس او ست مواد هي :- الباذنجان ، القرع ، الفلفل الأخضر ، الطماطة ، البصل وفي بعض الاحيان الخيار ، وتبدأ ربة البيت ومن يعاونها احياناً في لف قدر الأبرغ بوضع التمن داخل السلق او ورق العنب

والخضروات بعد حفرها بسكين صغيرة وترتيبها بكل اعتناء داخل القدر وتضع احياناً اسفل القدر بقايا اللحم او عقود السلق بعد ذلك تضعه على النار وتصب عليه ماء السماق الأحمر الحامض وقد يخلط مع السماق معجون الطماطة ليصبح لونه احمر وتضع (الطرزوز) وهي حصوة او عدة حصوات مدورة ورقيقة فوق الدولمة لكي لا تتفكك اثناء الغليان وتبدأ ربة البيت بتذوق طعمها ومراقبتها ويتم رفع (الطرزوز) وتقلل النار تحت القدر لكي تنهذى الدولمة حتى يكتمل غليانها ، بعد ذلك تقلب في صينية كبيرة ويجتمع افراد الاسرة حولها لاكلها بايديهم ، وبعض الاولاد يفضلون اكل اسفل الدست لكون طعمه طيباً وحامض جداً ووجود قطع اللحم والعظام ، وهي من الاكلات المفضلة اثناء السفرات او النزاهات او في وجبات الدعوات والمناسبات الخاصة .

نيعمت الكركوري (الجكجوك) :-

كلمة جكجوك مشتقة من اللفظة العثمانية (التركية) اي الصغير او الناعم واشتقاق كلمة جكجوك من اللفظة اللاتينية (جكن) التي تعني الفرخ الصغير وكلمة (جكل) في لهجة بحزاني تعني ايضاً الغصن الصغير من شجرة الزيتون وجمعها (جكول) ونيعمت الكركوري اي ناعمة البرغل هي ما ينزل من الغربال عندما تغربل البرغل اثناء التصفية وتطبخ مع الماء ويضاف لها الملح وتؤكل في كل الاوقات ومع البصل الجاف.

البيبرغ أمفلش :-

كانت بعض الاسر الفقيرة منها تطبخ البيبرغ المفلش وتتكون من اعواد السلق والمهشلي (الجريش) والسماق و احياناً قليل من المعجون اضافة الى الثوم والملح وجاءت هذه التسمية من البيبرغ (الدولمة) والتي تفلشت واختلطت المواد في بينها.

المدقوقة (الحبية) (الكشكي) :-

وهي الحبيبه (المدقوقة) التي تطبخ مع قليل من الحمص والبصل واحيانا يوضع معها اللحم او عظام اللحم بالنسبة للأسر الميسوره ليصبح مذاقها طيب وأكله شهيه ويأكل معها الخبز الغقيق (خبز الرقاق).

البرورات (الكسوع) :-

من الأكلات الصباحية وبالأخص في فصل الشتاء وتتكون من رسوغ البقر مع الماء طبعاً والبصل حيث توضع في الأناء الخزفي (ألقُدغي) وغلق الفتحة بأحكام ووضعتها في التنور بعد عملية الخبز ويضاف اليها احياناً القليل من الحمص او وضعها في دست وتركها فوق النار كأن تكون مدفاه حتى الفجر وتوكل على ثريد الخبز (تشريب الفريد) ، ولكونها دسمه مما تجعل الشخص لا يتناول الأكل حتى العشاء احياناً.

الغشته :-

من المأكولات الشعبية في بحزاني (الغشته) وكانت تبطخ في المساء لتناول العشاء وغالباً ما تبطخ مع البرغل وتطبخ مع الماء والسمن (الدهن) وكل عائله كانت تقوم بتهيئة الغشته لمدة سنة ، وتصنع في نهاية شهر آب وايلول واندثرت الغشته اليوم وحلت محلها الشعريه (المعكرونة العصريه) المنتجة في المعامل والمكائن العصريه.

نيسكي خَصَاندي :-

يتم احضار هذه الأكله الشعبيه بالطريقة التاليه : توضع الكمية المطلوبه من المدقوقه (الحبيبه) في التنجري (دست الطبخ) مع الماء على النار وبعد غليانها مده قصيره يسكب فوقها العدس المجروش وتستمر عملية الغلي حتى تصبح جاهزه للأكل وهي حالة وسط ما بين السائل كشوربه العدس وبين حالة (نشفي)

كالبرغل وتؤكل مع الخبر الغقيق وفي كل الوجبات وحسب رغبة العائلة.

المزيجي (اللبنيه) :-

غالبا ما يتم طبخها في فصل الربيع بسبب توفر اللبن (الخاثر) حيث تطبخ المدقوقة (الحبيه) بعد ذلك يسكب اللبن وتستمر ربة البيت بخلط وتحريك المدقوقة واللبن داخل التنجري (الدست) حتى الغليان الكامل وبعد ذلك تصيح جاهزه للأكل سواء حاره او بارده ، كما وان العوائل تضيف اليها اثناء الطبخ الباقلاء الخضراء بعد تقطيعها او البفنج لزيادة اللذه والطعم الجيد ، وأحيانا تقدم ربة البيت بتوزيع قسم منها على الاقرباء والجيران وبالأخص الذين لا يملكون الأغنام .

كركوري وعدس :-

تطبخ طيلة أيام السنة بعد خلط الكركوري (البرغل) مع العدس المجروش ، وتكون كمية البرغل ضعف كمية العس ، وبعد الغليان الكامل يضاف السمن (الدهن) وحسب رغبة العائلة ، وتوكل مع الخبر والبصل والمخللات ان وجدت والزيتون الأخضر أو الاسود .

إن العوائل في بحزاني كانت تهتم بوجبة العشاء وتعتبر الوجبة الرئيسييه خلال اليوم لأن جميع القادرين على العمل من الرجال ومن النساء منشغلين في اعمالهم وحرفهم خارج البيت ولا يعودون إلا عند غروب الشمس للراحة والنوم.

الأزياء الشعبية في نخراني

كان سكان بحزاني غالباً ما يصنعون ملابسهم بأيديهم بواسطة (الجومة) والتي كانت تعتبر آلة الحياكة ونسج الأقمشة وكانوا يعتمدون على المواد الأولية المحلية من الصوف والشعر والقطن التي يحصلون عليها من مواشيمهم ومزارعهم ويقومون بغزلها ونسجها وكان يطلق على القماش المحلي (الخام - الخامي) وكان اسمر اللون يطلقون عليه (الباليوز) وكان الملك الاشوري سنحاريب (٧٠٥ - ٦٨١) ق.م قد جلب بذور (شجرة القطن) من بلاد الهند وتم زراعتها لأول مرة في العراق وبالتحديد في منطقة بعشيقة وهضبة اشور وهي الشجرة التي حملت صوفاً. وان نوع الملابس وشكلها وما فيها من زينة وزخرفات تدل دلالة كبيرة على مقدار التقدم الاقتصادي والاجتماعي والفني وهي عنوان الذوق والكياسة عند الناس ولهذا نلاحظ ان الأزياء تتطور مع تطور الحياة بمختلف اشكالها وان الملابس في القرن الماضي اصبحت تراثاً بل ان الكثير من التسميات والاشكال أصبح منسياً عند السكان في الوقت الحاضر وما يميز السكان في بحزاني باديانهم الثلاثة الايزيدية والمسيحية والمسلمين كانوا ولا يزالون يرتدون نفس الملابس سواء الرجال او النساء وحتى الاطفال ولا يمكن للزائر التمييز بين المواطنين من الاديان الثلاثة بسبب الملابس. وان رجال الدين من الايزيدية يرتدون الملابس البيضاء وخاصة اثناء المراسيم الدينية للدلالة على النظافة وان اللون الابيض لباس اهل الجنة.

ملابس الرجال :-

أ- غطاء الراس :-

١ - الكوفية السوداء:- وهي لفة تسمى محلياً (البوشية) وتستورد من سورية ويلبسها وجهاء القوم واحياناً كانوا يلبسون تحتها اليشماغ الاسود او الكمة ولا يوجد الآن من يلبسها.

- ٢ - اللفة من اليشماغ الواحد :- حيث يلف الرجل اليشماغ حول راسه دائرياً.
- ٣- اللفة ببشماغين:- الرجل يضع اليشماغ الاول على راسه بشكل مثلث ويتركه مسترسلا على كتفيه ثم يلف اليشماغ الثاني حول راسه بشكل دائري وغالبا ما كان يلبس الرجل البشماغين في موسم الشتاء.
- ٤ - الضراوية:- زي يلف اليشماغ حول الراس لفة واحدة او اكثر وتكون لفة احيانا حول (العرقجين) وباشكال مختلفة وهيئات جذابة وافردت لها تسميات عديدة حسب طريقة وضعها على الراس وعدد لفاتها.
- ٥- الغترة:- وهي الكوفية البيضاء ويسمونها العراقيون (بالغترة) بضم الغين وتكون من القطن وتصنع الآن من القز؟ (ضرب من الابرسيم والحريير).
- ٦- العرقجين:- وهي القلنسوة ويسمونها العراقيون (العرقجين) والكلمة الاخيرة لفظة تركية او فارسية الاصل من كلمتين هما (عرق) بالمعنى المشهور العربي وهو رشح الجلد. (جين) بمعنى جامع او لام وفحوى الكلمتين (جامع العرق) او لامة .
- ٧- العقال:- العكال كما يسميه عامة العراقيون ومنهم اهالي بجزاني. وفي الغالب يصنع من الوبر المصبوغ باللون الاسود وهو شائع ويلبس فوق اليشماغ او الغترة منه الرفيع والغليظ.
- ٨ - السيدارة او الفيصلية:- كلمة ذات اصل لاتيني من اصل سامي وهي تعني لباس الراس استخدمت بدلا من الفينية بعد استقلال العراق عام ١٩٢١ ترمز إلى الوطنية كانت تسمى باول الامر بالفيصلية نسبة إلى الملك فيصل وفي زمن قصير عمت السيدارة العراق جميعه لترمز إلى الروح الوطنية ثم إلى المشتغلين في الدوائر الحكومية والمتعلمين بصورة عامة وكان من يرتديها يطلق عليه (افندي) والى عهد قريب.
- ٩- الزبون:- معروف في لغة عامة العراق وهو ما يعرف عند العرب بـ (القباء) واصل الاشتقاق على ما يبدو من القيسوة وهو انضمام بين القباء او الزبون. والزبون قميص مفتوح من الامام ومن الاعلى إلى الاسفل ويشد طرفاه على

طول الجسد سوى شق او فتحة باقية تقترب للشكل المثلث وتكون فوق اعلى الصدر من الامام ويكون شد الزبون إلى وسط الجسم بواسطة قطعة قماش. ١٠ - السروال:- وكان يصنع محليا من النسيج القطني وتسمى بـ (الخامي) ويكون طويلا إلى القدمين ويشد (بالدكة) في منطقة اسفل البطن ثم انحسر نوع القماش الابيض (الجاپان) نسبة إلى اليابان باللغة الانكليزية اما الآن فيصنع من مختلف الاقمشة الملونة.

١١ - القميص:- وهو ما يشبه الفانيلة ذات الأردان الطويلة والعريضة وتلف على الزندين في الشتاء واثناء العمل وتسمى بـ (اللونديات) وهي كلمة كردية تدل على الزينة والجمال وتكون فتحة القميص بشكل دائري وتسمى بـ (الزيق) وهو احد الرموز المقدسة عند الايزيدية ويصل طول القميص إلى نصف الساق تقريبا.

١٢ - السترة او (البالطو) تسمى حاليا بـ (الجاكيت): وهي معروفة ويكون قماشها من نفس قماش الزبون او السروال.

١٣ - الزخمة:- الزخمة الرجالية تكون قصيرة بدون اردان وهي تشبه (اليلك) في الوقت الحاضر ويستعمل نفس القماش المصنوع منه الزبون او الدمير والظهر من القماش الخفيف وتزر بازرار مصنوعة من خيوط (الكلبدون) والتي تسمى محليا (بشكوفات) ويكون على جانبي الزخمة جيبين كبيرين وجيب صغير على جهة اليسار لوضع الحاجيات وساعة الصدر.

١٤ - الدمير:- وهو صدرية باكامام طويلة وعريضة مطرزة حوافها ومزخرفة وهي تعوض عن الجاكيت وان لابسها يقلب اكمامه الطويلة فوق رदन القميص وتكون الأردان مثقوبة في نهايتها ويصنع عادة من القماش الثمين ويعرف بـ (الجوغ) وفيها جيبان من الداخل ويبلغ طوله حد الخصر.

١٥ - التبان:- سروال صغير بمقدار شبر يستر العورة هو عندنا اليوم بمثابة اللباس.

١٦ - الفانيلة :- وهي معروفة وانتشر ارتدائها في الفترة الاخيرة وكان اللون

الابيض هو اللون المفضل.

١٧- المقطني: - سبب تسميتها بهذا الاسم هو استخدام القطن المنتوف داخل القماش بشكل خفيف ويكون قماش الوجه الخارجي اكثر جودة من القماش الداخلي وتكون مخيطة على شكل خطوط طويلة وعريضة ومتوازية ومتقاطعة ومسافات بين الخطوط قصيرة ويلحق بالمقطني اردان واحيانا ثلاث جيوب اثنان من الجانب والثالث داخلي عند الصدر وقد تكون الأردن واسعة بعض الشيء وتستعمل في فصل الشتاء وقد عوض عنه في الوقت الحاضر بالمعطف.

١٨- الفروة:- اسمها مشتق من الفراوي الصوف لان الفروة تصنع من جلود الخراف الصغيرة العمر وهي على نوعين . النوع الكبير تكون على شكل جبة وفيها اردان والبعض منها يخيظ على فروة من الخارج قماشها اسود ويطرز صدرها واردانها بالنقوش البديعة اما الصغيرة تكون اشبه باليلك في الوقت الحاضر.

١٩- الخاضية (العباءة):- الخاضية إحدى انواع العباءات الشائعة في العراق واصل لفظها (خاكية من الاصل الفارسي (خاك) أي رمل وتراب ذلك لان الاسم الذي وضع اول مرة كان لعباءة رقيقة رملية اللون ثم لم يراع فيها اللون وبقيت التسمية تطلق على كل عباءة رقيقة النسج يشبه نسجها عما تحتها والخاضية عباءة مفتوحة من الجهة الامامية وتحاك من الصوف الناعم الجيد وتطرز حواشيها بالبريسم وتكون الخاضية عادة خفيفة وشفافه لان الغاية من ارتدائها كمال المظهر واللون المفضل فيها هو اللون الاسود والابيض ومن انواع العباءة ايضا نوع يعرف بـ (البتية) ينسج من خيوط بيض ومن الصوف والقطن ويرتديها رجال الدين الايزيدية وخاصة عند تأدية المراسيم الدينية الخاصة بالايديدية.

٢٠ - احباصة : حزام يلبس على البطن من قبل الرجال وهو بعرض (٥-٧ سم).

ملابس النساء :

اولا غطاء الراس:- ويتالف من عدة قطع وهو خاص بالنساء.
أ - العرقجين :- ويكون غالبا ابيض اللون مصنوع من القماش السميك على شكل نصف دائرة ويخاط بالخياط وباشكال هندسية متنوعة ليصبح قويا تضعه المرأة على قمة راسها ويسمى محليا (الكمي).

ب- الفيز: - وهو عبارة عن العرق چين المار الذكر وتثبت عليه (الربيات) حيث كانت قليلة السمك وخفيفة الوزن وبشكل دوائر حول قطعة الفضة الكبيرة الحجم التي تكون في الوسط وتكبر هذه الدوائر كلما ابتعدت عن المركز الى ان تصل قطع النقود الى حافة العرق چين ويتراوح عددها في الفيز حوالي ٣٠٠ قطعة

وبذلك يصبح ثقل الوزن وتلبسه النساء بعد زواجهن مباشرة، وحتى الوفاة او قبل ذلك بعدد من السنين. ج - اللجك :- عبارة عن قطعة قماش مربعة الشكل بطول ٥٠ سم تقريبا ببيضاء اللون ويطوى بشكل معاكس بحيث يصبح على شكل مثلث وسط قاعدته توضع على العرق چين وحافته تعقد فوق الرقبة ويكون على نوعين من حيث القماش:-

النوع الاول:- الجورجيت ذو البياض الناصع وتلبسه النساء بعد العقد الرابع من عمرهن.

النوع الثاني: - ويكون من القماش المسمى (الخنزي) وهو أبيض اللون تلبسه النساء من كبار السن.

د - البوشية:- وهي نفس البوشية التي يلبسها الرجال من وجهاء القوم وتختلف ب (الگوفكات) ويبلغ عددها حوالي ٢٤، وكانت تدلى من اسفل البوشية، وكانت تلف عدة لفات حول الفيز. والبوشية نوعين: النوع الاول تسمى البوشية البيضاء ويستعمل البرسيم الابيض في حياكتها وخطوطها.

اما النوع الثاني يسمى البوشية الحمراء (الحمزي) نسبة الى مدينة حمص حيث

تشتهر هذه المدينة اضافة الى (حلب) بصناعتها. اما البنات فكن يلبسن الغترة او اللچك من نوع الجورجيت الابيض قبل الزواج ويلبسن الفيز والبوشية بعد الزواج مباشرة.

ثانياً الملابس :

أ- الجاروكة (الميزري) تصنع من النسيج الصوفي وتتكون من اربعة قطع متساوية تخاط الواحدة بالاخري وبطول ٣ الى ٤ اقدم للقطعة الواحدة وبعرض قدم واحد، وتلبسه المرأة تحت كتفها الايمن وتعد (تشد) طرفيها العلويان فوق الكتف الايسرز وهي على نوعين من حيث اللون، النسيج الصوفي الابيض. النوع الثاني فيسمى (كسك وقرمز) حيث يصبغ الصوف قبل الحياكة باللونين الاحمر والاسود، اذا يشتهر عدد من سكانها بصبغ وغزل ونسج هذا النوع من الميزري.

ب - الفرمنة: اشبه بالسترة او الجاكيت في الوقت الحاضر، ويستعمل القماش المعروف (الجورجيت) ذو اللون الاحمر او الاسود او الماروني من الخارج، اما من الداخل يستخدم القماش ذو اللون المناسب للون الجورجيت، وتكون مفتوحة من الامام وبدون ياخة (ياقة) وكانت تربط او تشد بدبوس يسمى محليا (الكلاب) وتكون مفتوحة احيانا.

ج - الزخمة:- تشبه الزخمة الرجالية من حيث الشكل وتختلف عنها في لون القماش وغالبا ما يستخدم الجورجيت بنفس لون الفرمنة في خياطتها وهي بدون اردان و جيوب، اما الظهر يستخدم قماش (الچاپان) او البوليين الابيض.

د- القميص (الفرستان):- يكون عادة طويل يصل الى القدمين وكان يستخدم قماش محلي يسمى (الخامي) في السابق، ولكن بعد منتصف القرن العشرين استخدموا قماش الجورجيت او الاسفنج والانگورا ويتكون القميص من قسمين، الاعلى ويسمى محلياً (الزخمة) وتخاط من قماش الچاپان او الكودري الابيض وباردان طويلة، أما القسم الثاني فهو القماش المار الذكر ويتم ربط القسمين بواسطة الخياطة.

هـ - الشروال (اللباس):- يشبه السروال عند الرجال ويستخدم قماش ذات اللون الابيض ويسمى (الخنزة) او البولين وكانت تستخدم (الدغة) في شد السروال، والدكة تقوم هنا مقام الحزام.

و - الحزام (الوسط) :- يشد القميص (الفتان) بحزام (الوسط) في وسط الجسم، وكان يصنع من الصوف او القطن الملون، واستبدل (الوسط) فيما بعد بالغترة الصفراء المستوردة من سوريا وتسمى محليا بغترة الوسط وهي عريضة وتطوى عدة طيات وكانت النسوة يضعن النقود في داخلها او شلمة وهي تلف حزاما على الخاصرة ومرعزية اللون، وان الحزام كان اول اجزاء الأردية التي استعملها الانسان وعرفه السومريون وتفنن البابليون والاشوريون في انواعه واشكاله وحجمه، ويبلغ عرضه احيانا اكثر من ٢٠ سم. واتخذ الاشوريون احزمة مزدوجة منها ما استخدم لتعليق الاسلحة والادوات، اما الآخر كان للزينة ولملائمة قطع اللباس الرئيسية الأخرى.

البسة القدم:

من متمات الزي عند الرجال والنساء (لباس القدم) وهو ضروري في كثير من الحالات كالحراثة والحصاد والحرب والسير لمسافات طويلة ومن المستلزمات الصحية لوقاية جسم الانسان. وغالبا ما تصنع محليا او يتم شراؤها من المدن، وان لطبيعة المناطق الجغرافية. وتنوعها السبب الرئيسي في تنوع اشكال البسة القدم فالمناطق الجبلية تختلف في تركيبها وصخورها عن السهول والهضاب مما يؤدي بالتالي الى اختلاف نوعية البسة القدم، وهي على اشكال متعددة.

اولا الكالكي (الكلاش) :- يحاك الكلاش من الخيوط الصوفية او القطنية، قاعدته (نعله) غالبا ما يكون من بقايا الاطارات التالفة، وبدون فتحات او قياطين. وتستخدم في المناطق الجبلية لخفتها ولسرعة المشي بها.

ثانيا القندرة :- من اسماء الحذاء الشعبية واصلها (غندرة) والصفة المشتقة منها

(غندور) ولها مفهومات عدة، فكلمة (غندور) تعني في اسبانيا والمغرب الرجل الباسل، لكنها تعني احيانا أخرى (متمرد وشقي) ومصطلح (غندورة) يعني (عصابة قطاع الطرق)، وتعني (القندرة)» في اللهجة المصرية الدارجة (المرح والابتهاج) اما في اللهجة اللبنانية والسورية تعني (الدلال).. أما في مالطا فكلمة (غندور) تعني (الانسان الانيق). و القندرة على اشكال، منها ابو القيطان، او (القب غلي) ، واصل الكلمة تركية من (قبع) أي (غطاء) ، اضافة الى هذه الانواع توجد انواع اخرى منها: أبو البوز، وابو ال جعب، ويكون كعبه من النهاية عاليا. ثالثا الكالا:- وهي شبيهة بالقندرة، من ناحية الشكل، وليس من ناحية الخصائص. لانها خفيفة الوزن ومصنوعة من المطاط، يلبسها الرجال اثناء ممارسة الانشطة الرياضية لخفتها وطواعيتها. رابعاً الجزمة:- يسميها العامة في مصر حذاء القندرة (الگ زمة أي الجزمة) ولكن عن عامة العراقيين هو حذاء مطاطي من قطعة واحدة تصل الى الركبتين احيانا وتلبس في الشتاء واثناء سقوط الامطار أو المشي في التربة الموحلة.

خامسا التالك :- وهو نصف (يمني) تكون مقدمته من الجلد بحيث يغطي نصف كف القدم الامامية وتكون بدون كعب (وهي لباس العجائز والختيارية). سادسا الشحاطة:- وهو نعال نسائي يشبه الشبشب وتلبس الشحاطة اثناء التنقل داخل البيت.

سابعاً القبقاب:- ويسمى (السنيك) او (الذلج) والذي يعلو عادة عن الارض بثلاث او اربع عقد وهو مزركش في الغالب ويصنع من الاخشاب احيانا. وتكون كعوب القبقاب عالية نسبيا تستعمله الفتيات لاطالة قاماتهن اثناء السير.

ثامناً البابوچ:- اصلها فارسي وتغلغت هذه الكلمة الى لغات عدة كالفرنسية واليونانية ويلفظ (توبابوتي) وتختلف من منطقة الى أخرى من حيث الشكل واللون، وكثر استعمال البابوچ في انحاء العراق في نهاية الخمسينات من القرن الماضي.

تاسعا الصندل:- يقال ان اصلها (سندون) ويقال ان اصل الكلمة عربي مشتق من

(صندالي) والتي تعني غالبا (الورق الخفيف) وهو الاسم الذي يطلقه العرب على الحرفي الذي يقوم بطرق صفائح الذهب الرقيقة.

عاشراً اليميني:- وهو معروف لدى العامة واكثر شيوعا لديهم، وكان (اليميني) يعتبر في وقته من البسة القدم التي يتباهى بلبسه الانسان، ويعتبر من البسة المترفين واصحاب الجاه. وهو على أنواع اشهرها (اليميني الاحمر) ويقول المثل الشعبي (بيه وبلا بالاحمري) وهو من امثال المعاتبة اعتزازا منه باليميني. وهناك انواع اخرى من اللون الاصفر والاسود، ويصنع اليميني من اجود انواع الجلود المدبوغة.

الحادي عشر :- المركوب.

الثاني عشر :- الصول الاحمر.

المصوغات الذهبية والفضية وغيرها للزينة :-

١ - الدنبوس.

٢ - الوغداي.

٣ - كزلات فضة.

٤ - الشوبكات.

٥ - بخنقة شيخ.

٦ - خناقة فضة.

٧ - الحلق (المراوغ بأنواعها).

٨ - قلادة ذهب.

٩ - جرجر ذهب.

١٠ - سواغ ابو الليرات.

١١ - سواغ ابو القوبكاي.

١٢ - سير (قايش ساعة ذهب).

١٣ - الخلكي (حلقة الزواج).

- ١٤ - الخاتم بأنواعه.
١٥ - الكنبر.
١٦ - محجلات في اليد.
١٧ - ودعاية الولد.
١٨ - زهباية الولد.
١٩ - شوبكات فضة على البوشية.
٢٠ - مفردات الذهب.

حرفة الزراعة وتربية الحيوانات

الحرفة اسم مشتق من الاحتراف اي بأكتساب والحرفة وسيلة الكسب في الزراعة والصناعة و التجارة والزراعة حرفة الزراعة وعلم فلاحه الارض وفي الاقتصاد نوعين من الزراعة هي الزراعة الخفيفة والزراعة الكثيفة والزراعة تعني كل العمليات التي يقوم بها الفلاح لانتاج المحاصيل الزراعية وتشمل الحراثة والبذر والسقي والحصاد والتسويق وتعد بحزاني والمناطق المجاورة لها من اولى المناطق التي عرفت الزراعة كما هو الحال بالنسبة للعراق الذي يعد الموطن الاول للزراعة واولى المستوطنات السكنية في بداية الالف الخامس قبل الميلاد وهي مستوطنة تبة كورا والتي تقع الى الغرب من بحزاني بحوالي ١٠ كلم حيث كثرة العيون والينابيع والاراضي السهلة والخصبة مما ساعد على زراعة المحاصيل الزراعية المختلفة اما الجوانب المتعددة في الزراعة وبالطرق البدائية كان يتطلب جهود جبارة من اجل تخفيف هذا الجهد وزيادة الانتاج واختصار الوقت كان الانسان يطور الية العمل وتحسين ادوات الفلاحة في كل مراحل الزراعة بدا من الحراثة وانتهاء بالحصاد وطحن الحبوب وقبل الحديث عن المحاصيل الزراعية المتنوعة وتربية الحيوانات والدواجن لابد من التطرق الى الاسباب الرئيسية التي جعلت الانسان في بحزاني يمارس حرفة الزراعة وتربية الحيوانات ومن اهم تلك الاسباب ملائمة العوامل الطبيعية المؤثرة في نوعية وكمية الانتاج للمحاصيل الزراعية الشتوية وهي المناخ – التربة – التضاريس غزارة مياه العيون والينابيع وكثرة عددها ساعد على زراعة المحاصيل الصيفية وخاصة القطن والسّمسم والبصل والكحس والخضراوات بانواعها اضافة الى سقي اشجار الزيتون الكثيفة كان السكان يزرعون انواع المحاصيل الشتوية والصيفية وتربية الحيوانات والمواشي والدواجن من اجل الاكتفاء الذاتي وخزنة بطرق متعددة للاستفادة منها في غير موسمها واثناء الحصار او الحملات العسكرية (الفرمانات) كما هو موضح في مبحث المونة وطرق خزنها لكون سكان بحزاني

يعيشون حياة ريفية لذلك فانهم يتصلون في حياتهم اليومية بالماشية والزراعة بشكل او باخر ان عدد سكان كان قليلا قياسا الى المساحات الشاسعة من الاراضي الصالحة للزراعة اضافة الى استخدام الوسائل القديمة مما يتطلب ايدي عاملة كثيرة ان فائض الانتاج عن حاجة الاسرة يتم بيعه مباشرة او عن طريق المقايضة وكان يشكل الدخل الرئيسي للأسرة لتأمين حاجاتها الضرورية من السلع والمواد الضرورية الاخرى

تنقسم المحاصيل الزراعية وحسب موسم زراعتها الى قسمين
المحاصيل الشتوية ٢- المحاصيل الصيفية

المحاصيل الشتوية وهي المحاصيل التي تعتمد على مياه الامطار في فصلي الشتاء والربيع والتي تسمى الزراعة الدائمة وكانت تقتصر على زراعة الحنطة والشعير والعدس والحمص والباقلاء وعباد الشمس (البربروش)

مراحل زراعة المحاصيل الشتوية والعدد والأدوات المستخدمة في كل مرحلة من مراحل

الحراثة :-

كانت الحراثة في بجزاني بدائية حتى منتصف القرن الماضي تعتمد على الحيوانات من البغال او الحمير التي تسحب المحراث (الهفجار) ذو الرأس الحديدي الواحد وكان الفلاح في الغالب يحرث الارض مرتين تسمى (دوكسين) وكان كل ما يستخدمه الفلاح من عدد وادوات في الحراثة يطلق عليه (عدة الفدان) وتسمى الحراثة (بسياقة الفدان) بعد ذلك يقوم الفلاح برش البذور بواسطة اليد بعد ان يضعها في الميزري من الجابان واملائها بعد تفريغها من الكونية او (الخرار) الذي ينقل بواسطتها البذور من الدار الى الاراضي الزراعية وتسمى الارض المحروثة بدون زراعة (الفلاحان) اما الارض التي لم يتم زراعتها تسمى (البياغ) بعد ذلك حدث تطور مهم في عملية الحراثة باستخدام الغبارة او السكي الحديدية

ذات الثلاث رؤوس حديدية اي انه في كل مرة يحفر الفلاح ثلاثة خطوط بدلا من خط واحد عند استخدام الهفجار وهذه الالة ادت الى السرعة واختصار الوقت في عملية الحراثة وبالتالي الى قلة جهد الفلاح ثم تم صناعة الغبارة الخمسة اي الغبارة ذات خمس رؤوس حديدية وهذا يعني بان الفلاح يحفر خمسة خطوط بدلا من ثلاثة وبذلك يعتبر تطورا مهما في عملية الحراثة اما استخدام الساحبة الزراعية (التراكتور) من قبل المرحوم الحاج خليل داؤد سليمان رحو كان بمثابة ثورة زراعية بالنظر الى السرعة والوقت وقلة التكاليف.

٢ - الحصاد :-

بعد نضوج محصولي الشعير والحنطة تبدا عملية الحصاد اليدوي بواسطة المنجل حيث يذهب صاحب المحصول ومعه مجموعة من الرجال الذين لديهم مهارة وخبرة في عملية الحصاد- وكل واحد منهم يحمل منجلا على كتفه اضافة الى عدد قليل من النسوة والبنات وهن تحملن(المكزون) وهو عبارة عن منجل صغير وعند وصولهم الارض المزروعة في الصباح الباكر يشكلون صفا واحدا ويبدأون بالحصاد ويضعون الباقات خلفهم وتقوم النسوة والبنات- بجمع مجموعة من الباقات بواسطة المكزون ورفعها على كتفهن ونقلها الى الكديس اي تكديس الزرع في مكان معين على شكل مستطيل او دائري او مربع والسنبلة الى الداخل للحفاظ عليها من الحيوانات او المطر ولتسهيل نقله الى البيادر ويستمر التكديس حتى يبتعد الفعول اي عمال الحصاد مسافة معينة حيث تختار المكسيات مكانا اخر للتكديس الثاني وهكذا تستمر عملية الحصاد حتى المساء وتكرار الحالة لايام عدة لحين الانتهاء من تلك الارض المزروعة والانتقال الى ارض اخرى وتبدا عملية حصاد الشعير اولا في بداية شهر مايس لكون الشعير ينضج قبل محصول الحنطة واحيانا يبدأ احد الفعول العمال بالغناء من اجل زيادة الحماس والحصاد بشكل اسرع واحيانا يتسابق اثنين او اكثر في عملية الحصاد بعد تحديد مساحة الزرع المطلوب حصاده بالطول والعرض والخاسر احيانا يعطي باكيت

سكاير او ماشابه ذلك للرابح وكان يتم حدادة المنجل مرة او مرتين باليوم واثناء الاستراحة بواسطة قطعة حديدية مثلثة من حديد الصلب الفولاذ وتسمى حجر المقدحة مع وضع بضع قطرات من الزيت على شفرة المنجله او استخدام حجر صلب املس يسمى حجر (برى سين) و كان الزيت يوضع في قنينة صغيرة او قرن من قرني البقرة وتوضع حجر البرسين والقيناغات وحجر التحديد في كيس صغير ويعلق في يدة المنجل.

حصاد العدس والحمص والباقلاء:-

غالبا ما يتم حصاد العدس والحمص بواسطة الايدي من قبل البنات والشباب الا في حالة ان يكون العدس والحمص طويل نسبيا فيتم الحصاد بواسطة منجل صغير والبعض يقوم نقله وتجميعه في كديس كما هو الحال بالنسبة للحنطة والشعير-اما الباقلاء فكان يتم قطف الثمرة بواسطة الايدي ووضعها في الكواني او الخرار ونقلها الى الدار مباشرة وان المساحات المزروعة بالحمص والعدس والباقلاء صغيرة بحيث يكون الانتاج يكفي لسد حاجة العائلة خلال السنة الواحدة او السنتين اضافة الى البذور في نهاية الخمسينيات من القرن الماضي بدا الفلاحون باستخدام الماكنة الحصاد التي تسحبها الحيوانات في عملية الحصاد وتعتبر تطورا كبيرا بسبب السرعة الكبيرة في عملية الحصاد وقلة التكاليف والمساحة التي يتم حصادها باليوم الواحد بالماكنة يعادل مساحة (٢٥) عامل وعاملة وكانت اول ماكنة تعود ملكيتها الى بيت حمكو والحاج سلطان من الدراويش واستخدمت في بداية الستينيات من القرن الماضي اما الحاصدة (الدراسة) استخدمت لأول مرة في عملية حصاد الحنطة والشعير في بحزاني سنة (١٩٦٣ م) لصاحبها المرحوم الفلاح الحاج خليل داود مما اثار اعجاب ودهشة المواطنين في حينها وكان البعض من الاهالي يذهبون الى العقار لمشاهدة كيفية عمل الدراسة وقيادتها.

نقل محصولي الحنطة والشعير

كانت عملية نقل محصولي الحنطة والشعير (القخش) من الارض المزروعة الى البيادر (جمع بيدر) بواسطة الحيوانات من الحمير والبغال بواسطة الشخة والتي هي عبارة عن عمودين متوازيين وبعرض حوالي (١٠ سم) وسمك (٥سم) وطول (١٠ - ١٢٥) وفي كل عمود ثقب عددها حوالي (٤ - ٦) ثقب لا دخال خشبة مدورة في طرفي العمودين وتثبت بواسطة مسامير وتصبح بشكل درج (سلم) لمنع تحرك الخشبة نحو الداخل او الخارج اثناء وضع الخشبة القخش او اثناء مشي الحيوان والطرف الثاني من الشخة يكون بنفس الشكل والطول ويربط الطرفين بواسطة حبل في راسي العمودين ومن الجهتين وفي كل طرف من الشخة يوجد (القعدي) على شكل خشبتين شبة مقوسة تربط في اسفل عمودي الشخة ومن كلا الجهتين وفي راس الخشبة حبل قوي يربط بحلقة في اعلى العمودين وتكون بمثابة حماية للقخش اثناء تحميل الشخة على ظهر الحيوان او السير نحو البيدر - ففي الصباح الباكر يذهب صاحب المحصول او احد اولاده او احد الرجال الى الارض خلف اثنين من الحيوانات واحيانا حيوانا واحد وعلى ظهر الحيوان (شختان) وبعد الوصول يبدأ صاحب الزرع بتحميل القخش على الشخة بواسطة المكزون وترتيبه بشكل منتظم ومحكم وربط الحبال بشكل جيد بعد ذلك يقوم احدهم برفع الشخة من احدى الجهات بينما يقوم الثاني بسحب الحيوان بواسطة الرشمة الى تحت الشخة ثم انزال الشخة على ظهر الحيوان والتوجه الى البيدر والحيوان يسير امامه اما الشخص الاخر فيبدأ بتهيئة الشخة الثانية لحين عودة الحيوان من البيدر اما عملية تفريخ الشخة من القخش الى بيدر سهلة جدا حيث يقوم الشخص بفك ربط الحبال الماسكة للقخش وتفريغ ماتبقى باليدين بدون انزال الشخة من على ظهر الحيوان ثم يركب على ظهر الحيوان مع الشخة والتوجه ثانية الى الارض المزروعة وعند المساء يقوم احد الاشخاص من العائلة بتجميع القخش على شكل دائرة داخل البيدر ويسمى (البيدغ) ويتوقف حجم البيدغ وارتفاعه وقطر دائرته على كمية القخش المنقول من الارض المزروعة وكل نوع من محصول الحنطة يشكل بيدغ مستقل

وانواع الحنطة كانت الايطالي القاندي صابر بيك سن الجمل مكسي اما الشعير فكان نوعين هما الابيض والاسود والبيدغ ايضا مساحة من الارض بيتم تسويتها بشكل جيد وتنظيفها من الحجارة الصغيرة والادغال وكانت البيادر قريبة جدا من الدور السكنية ولايجوز وضع محصول فية الا بموافقة صاحب بيدغ ونستطيع القول ان في بداية الستينات حدث تطورا كبيرا في عملية نقل القخش من الارض الى البيدر بواسطة عربانة التي كانت تسير على دولابين (تايرات عدد ٢) ويتم سحبها بواسطة البغال عدد ٢ حيث ساعدت على اختصار الوقت في عملية النقل وسهولة في عملية التعبئة والتفريخ ثم بدا نقل بواسطة عربانة (الساحبة) تراكتور او بواسطة سيارات الحمل (اللوريات) اما الحمص والعدس فكان غالبا ما يتم نقلها الى البيوت لان المساحات المزروعة كما قلنا كانت صغيرة وللاكتفاء الذاتي تقريبا بواسطة الكواني والخرار (او الشل) وهو عبارة عن عدة كواني يتم فتحها من الجوانب ثم خياطة عدد منها بعضها بالبعض الاخر ويصبح على شكل حصيرة كبيرة وتملا بالمحصول وتربط بحبل على ظهر الحيوان.

الججج ودق وتصفية المحصول

كان يتم دق (القخش) بواسطة الجرجر (الججج) الذي يتم سحبه بواسطة اثنين من الحيوانات سواء من البغال او الحمير وفيما يلي اجزاء الججج

البندغوني (المغزل)

الجمل (الجياش)

الغطاء الامامي

الغطاء الخلفي

الغطاء العلوي وهو مقعد الفلاح على جرجر

الشبانان (البدان)

العقبي (العقرب)

المشان

سرمشان

الوسائل والامتعة في نقل الحبوب من البيدر الى الدار
غالبا ما يتم نقل الحبوب من البيدر الى الدار بواسطة الحيوانات البغال او الحمير
والخرار - وهو مصنوع من الشعر الخشن للماعز ويسمى بلهجة بحزاني (اخرار)
وهي كلمة فارسية تعني حمل الحمار وتتكون من مقطعين هما خر وتعني بالفارسية
الحمار الذكر و ار يعني الحمل اي ملاً الكيسين (الخرارين) هما حمل الحمار
- لكل كيس (اخرار) حلقتان من الحبال القوية مثبتة على الحافة العليا من الخرار
في كلا الجانبين والحلقتان تدخل في بعضهما وتشبك بعصا صغيرة قوية تسمى
إخليل ويوضع الحمل على ظهر الدابة

الهكبة -

عبارة عن كيسين من النسيج الصوفي مرتبطين مع بعضهما وتوضح كمية من
الحبوب او المواد المراد نقلها في كل طرف مساوية للطرف الاخر للموازنة
وتوضع الهكبة على ظهر الدابة وتحاك وتصنع وتخاط في بحزاني ويمكن
استخدامها سنوات عدة من قبل الفلاح

الطير :-

يشبه الهكبة ولكن بحجم اصغر يستخدم لنقل المواد الخفيفة الوزن والحجم وعند
وصول الحبوب الى الدار الاحتفاظ بكمية من الحنطة والشعير كبنور لزراعة
الموسم القادم واحيانا لاكثر من موسم تخصيص كمية من الحنطة وحسب النوعية
لكل نوع من المونة بحيث تكفي لسنة او سنتين في حالة وجود فائض من الحنطة
والشعير عن حاجة الاسرة تقوم ببيعها لغرض تامين الحاجيات الاخرى والمصروف
اليومي

طريقة الخزن بالنسبة للحنطة

خزن بذور الموسم القادم وغالبا ما تكون في اكياس (كواني القنب) ابو حبلين ذات حجم كبير لكون الحنطة تبقى بضعة اشهر فقط في الكواني حيث يتم زراعتها في بداية شهر تشرين الاول او تشرين الثاني

الاخشيم :-

وهو المساحة المحصورة بين جدار الغرفة العمودي والجدار (السقف المقوس) من قبة الغرفة (العقدي) الخارجي وفيه فتحة دائرية قطرها حوالي (١٠ - ١٥ سم) في السقف اي من السطح لصب الحنطة وتسمى (النصب) وباب صغير داخل الغرفة في العقدة لتفريخ الحنطة ويستخدم الاخشيم لخزن الحبوب لفترة طويلة احيانا ويكون من الداخل املس نوعا ما لانه يتم صقله بالحص وبواسطة اليد في اغلب الاحيان ويتم غلق الفتحة (النصب) بحجر وطين او جص لمنع نزول المطر الى داخل الاخشيم

الاكواغة :-

خزان من الطين المجفف على شكل برميل له فتحة من الاعلى لادخال الحبوب او خزنها وفتحة من الجانب الامامي وفي اسفل الكواغة لاجراج الحبوب عند الحاجة وتكون الاكواغة احيانا ثنائية اي على شكل كواغتين متلاصقتين وفاصل بينهما من الداخل وتسمى في لهجة بحزاني (اكواغة جيمكات) اي مزدوجة وتسد الفتحة بواسطة حجر او حجر وطين واحيانا بواسطة قطعة قماش وتوضع حنطة الدقيق والدقيق في الاكواغة

الليسخ :-

عبارة عن خزان حبوب كبير الحجم نسبيا يتسع احيانا الى اكثر من (٣ - ٤ طغار) من الحنطة والشعير ويكون في احدى زوايا الرهرة او الدبكي (السرداب

(يبني له جدارين من جهة الداخل لغرض خزن نوعين مختلفين من الحنطة او خزن حنطة في قسم والشعير في قسم الاخر وفي منتصف القرن الماضي وبسبب توفر البراميل المصنوعة من الفافون او من صفيح (تنك الدهون) بدأوا بخزن المؤنة في هذه البراميل المعدنية الخفيفة وتسمى محليا (تانكي المؤنة)

الادوات المستخدمة في تصفية الحبوب في البيدر

الملحيف الخشب (المذرات الخشبية) :-

وهو يشبه كف الانسان واصابعه الخمسة ويصنع عادة من الخشب والجلود واصابع الملحيف طويلة ملساء وسمكها يقرب سمك اصابع الانسان تقريبا ويتم تذرية البيدر بواسطة ملحيف الخشب.

ملحيف الحديد (المذرات الحديدية) :-

وهو عبارة عن كف حديدي تنفرع منه خمسة اصابع حديدية وفي وسطه ومن الاعلى مقبض حديدي ليدخل فيه راس الذراع الخشبي ويثبت بمسامير

البيل :-

وهو يشبه الكاروك يصنع من الخشب لخرة وزنه ويكون على شكل شبه مستطيل ويثبت عليه ذراع خشبي ويستخدم لعزل الحبوب وتذريتها في الهواء بعد عزلها من التبن وتنقيتها بشكل جيد من الاتربة والغبار كما يستخدم لوضع الحبوب في السراد (السجاد) لتصفيتها من الشوائب.

السراد (السجاد) :-

عبارة عن اطار من الخشب بارتفاع حوالي (٢٠ سم) وبشكل دائري قطره حوالي

(٧٥ - ١٠٠ اسم) وكان يصنع في قرون الماضية من ربط شريط رفيع من الجلود على شكل خيوط رفيعة وتم استخدام خيوط الجلود باسلاك حديدية رفيعة ومشبكة ويستخدم لتصفية الحبوب من الشوائب اما ما يتبقى في السجاد من الشوائب يسمى (الكوزري)

الزراعة الصيفية (الزراعة بطريقة السقي)

اولا - مصادر المياه

ثانيا - مراحل الزراعة الصيفية

ثالثا - انواع المزروعات

رابعا الالات الزراعية المستخدمة

مصادر المياه

اولا : عيون المياه والينابيع : ان الموقع الجغرافي وطبيعة التكوين الجيولوجي لبحراني جعلها تمتاز بكثرة العيون والينابيع التي تتبع من سفح الجبل وكانت المصدر الرئيسي للسكان منذ الالف السنين سواء للشرب او الغسيل او سقي الحاصيل الصيفية واشجار الزيتون الكثيفة التي كانت تحيط بها من الغرب والجنوب وهذه العيون هي :

اولا : عين بحراني تقع في سفح الجبل المطل على بلدة بحراني وكانت المصدر الرئيسي للشرب والغسيل والسقي سواء المحاصيل الصيفية او اشجار الزيتون وتصب في الكوم وهو حوض عميق نسبيا ومن ثم الى الوادي الذي يجري في حافة دور بحراني الى الجهة الغربية منها

ثانيا : عين الكاف (الكهف) وتقع الى شمال من عين بحراني بحوالي ١٠٠ م وتصب في الكوم ايضا وماءها قليل

ثالثا : عين كاني زركي تقع الى اليمين من عين بحراني ويصب ماءها في الكوم ايضا وماءها قليل

رابعا : عين الشيخ منذ سميت بهذا الاسم نسبة الى الشيخ منذ احد الاولياء الصالحين عند الايزيدية وتتبع من تحت المزار وكمية المياه قليلة جدا في الوقت الحاضر وغير صالحة للشرب لان طعم ماءها مر يستخدم كعلاج ديني للشفاء من الحساسية اثناء اصابة الجسم بها

خامسا : عين ماء الشيخو بكر سميت بهذا الاسم نسبة الى مزار شيخوبكر احد الاولياء الصالحين عند الايزيدية بجوارها وتقع في سفح جبل الى الغرب من بحزاني بمسافة كيلو متر واحد وكانت مياه هذه العين غزيرة جدا وتسقي اشجار الزيتون البالغ عددها حوالي (١٠٠٠) شجرة اضافة الى زراعة المحاصيل الصيفية كالبصل والكس والقطن وغيرها وقد جاء ذكر عين ماء شيخو بكر في كتاب تحقيقات بلدانية - تاريخية - اثرية شرق الموصل لمؤلفه كوركيس عواد ص ٢٥ ما يلي :

((بالقرب من هذا المزار عين ماء غاية في العذوبة والصفاء تسقي بساتين الزيتون التي تحف بالمزار))

سادسا : عين ماء كاني غزالة تبعد عن بحزاني والى الغرب منها حوالي (٥, ١ كم) وتقع في سفح الجبل وكانت مياهها قليلة تكفي لسقي حوالي (٥٠ شجرة) زيتون ومسيجة بسياج من الجص والحجر وتوقف تدفق الماء منها نهائيا مما ادى الى انقراض الاشجار وتسمى الاراضي المحيطة بها باراضي كاني غزالة

سابعا : عين علي تقع في سفح جبل بحزاني ايضا وسميت بهذا الاسم نسبة الى صاحب الارض المرحوم (قوال علي) التي تدفق منها الماء قبل حوالي قرن من الزمان وبكميات قليلة وتسقى اشجار الزيتون المحيطة بها

ثامنا : عين قصر السويد تقع بالقرب من قرية كانونة والى الغرب من بحزاني بحوالي (٢ كم) وماءها قليل جدا ويميل الى الملوحة

تاسعا : عين مشكو سميت بهذا الاسم نسبة الى المرحوم شيخ مشكو الذي قام بحفر وتوسيع نبع العين مما ادى الى زيادة كمية الماء رغم انها قليلة وقام بزراعة عدد من اشجار الزيتون بالقرب منها وتقع في اعلى وادي جبل بحزاني

عاشرا : عين فنجان تقع الى الشمال من كلي كفري صور ولوجود حوض يمتلا بالماء من النبع على هيئة فنجان لذلك سميت بهذا الاسم وكل من عين مشكو وعين فنجان يقصدها الرعاة والصيادين والزائرين يشربون من مياهها العذبة.

ثانيا الديلات جمع (ديلي) اي النواعير وكانت تشكل المركز الثاني لسقي المزروعات الصيفية بالاحص البصل والكحس والخضراوات للاكتفاء الذاتي وكان عدد الديلات في بحزاني ٨ فقط تم حفر اولها في بداية القرن الماضي ولقد تكلمنا بصورة تفصيلية عن الديلات.

الزراعة المروية في بحزاني

ان محصول البصل والكحس من اهم واكثر المحاصيل الصيفية المروية في بحزاني بسبب كثرة مياه العيون والينابيع وغزارة مياهها كما ذكرنا سابقا وتتم زراعة البصل بدورة كاملة اي بزراعة بذور البصل التي تسمى سواد ويزرع الكحس لانتاج البصل ذو الصفات الجيدة لانتاج السواد وتزرع جميعها منتصف شهر شباط تقريبا من كل عام ويتم ارواءها في بداية شهر نيسان حتى ٢ اب المصادف عيد اربعانية الصيف للايزيدية ويحتاج البصل من (٨ - ١٠) ريات في الشهر خلال الفترة المذكورة اعلاه - اماجني المحصول فيبدا من منتصف شهر ايلول من كل عام تقريبا ولاتزرع الارض بمحصول البصل الا بعد مرور ٥ سنوات او اكثر

القطن

من المحاصيل الصيفية الداخلة في الصناعة ويزرع القطن في بحزاني منذ زمن الاشوريين ويستفاد منه لسد الحاجة المحلية وكانت العوائل تقوم بحلجة ونسجه واستعماله في خياطة الملابس ويسمى (الباليوز) اذ كان القطن اسمر اللون اضافة الى استعماله في صناعة افرشة النوم كالحاف والدوشك والمخدة وكذلك)

المقطني) وانعدمت زراعته منذ عدة عقود من السنين بسبب قلة المياه واستيراد السلع والبضائع من الخارج
السمسم :-

معناه بالسومرية (حب شجرة الزيت) ويزرع في المنطقة منذ العصور الاثورية وكان يزرع بكميات قليلة في بحزاني وتستعمل بذور السمسم في صناعة الراشي (الطحينية) وبالطرق البدائية لسد الحاجة المحلية وزراعته معدومة في الوقت الحاضر بسبب قلة المياه ومن فوائده الاخرى يدخل زيتته في صناعة الصابون والمبيدات للحشرات وتزييت المكنائ والاضاءة وكغذاء ينثر فوق الخبز والمعجنات وتستعمل الكسبة كعلف للماشية وسيقانه للوقود ويزرع القطن والسمسم في شهر آيار بعد حصاد محصول الشعير واحيانا في الارض المزروعة بالشعير بعد الحصاد.

مراحل زراعة المحاصيل الصيفية

اختيار الاراضي وعمبغان الزبل

بعد الاتفاق بين الفلاحين على اختيار الارض وتحديد الاراضي التي سوف يتم زراعتها بالمحاصيل الصيفية (السقيات) والتي تروى بمياه العيون والينابيع بسهولة ويطلق على هذه الاراضي بـ (السولي) اي الارض المنبسطة الخصبة يبدأ الفلاح بتهيئة الارض وحرارتها في شهر تشرين الاول والثاني كمرحلة اولى وفي حالة عدم وجود ارض لبعض الفلاحين الذين لهم حصة مائة (السقي) كما سوف نوضح لاحقا ضمن الاراضي التي تم الاتفاق عليها فيتبادلون الاراضي لمدة سنة اي ان القلاح الذي يزرع السقي يعطي لصاحبها ارض زراعية بدلا عنها وفي مكان اخر وثم يقوم الفلاح بنقل السماد الحيواني الى ارض السقي بواسطة الحيوانات وتكديسها في مكان واحد او اكثر احيانا ويذهب بين فترة واخرى يعمل على قلب السماد اي الذي في الاعلى يصبح في الاسفل ونتيجة الحرارة

والنفاعلات الكيميائية تموت البذور التي بين السماد الحيواني مهما كان نوعها ولكي لا تنبت ثانية ويحتاج الفلاح الى قلعها من بين المحاصيل المزروعة وتسمى عملية تحريك وقلب السماد (الزبل) ب (العنباغ) او (عنباغ الزبل) ثم يقوم الفلاح بحرث الارض ثانية مع بداية موسم المطر ولمرتتين او ثلاث مرات من اجل ان تكون رخوة والتخلص من الحشائش التي قد تنبت قبل موسم الزرع وسهولة تقطيع الارض وتسويتها قبل الزرع : عند بدء موسم زراعة المحاصيل الصيفية وبالاخص الكحس والبصل في شهر شباط يبدا الفلاح بتقطيع الارض المخصصة للزراعة وتسويتها على شكل لوحات مستطيلة الشكل تسمى ب المشاغات او (المشيخ) ذات حافات قليلة الارتفاع عن سطح المشاغة (الارض) وتسمى المخز ويستخدم الفلاح في هذه العملية (المسفي) وهي قطعة من الحديد القليل السمك ومستطيل ومقوس قليلا وفيه ذراع خشبي للدفع اثناء التسوية وربط حبلين بوسطة حلقة على حافتي (غاس المسفي) للسحب حيث يقوم شخص بمسك الذراع ودفعة الى الامام ببط والآخر يمسك بيدي اليدة الخشبية المربوطة بالحبلين لاجل تسوية التراب (المشاغة) بعد تقطيع الارض الى لاحات اي المشيخ تقوم البنات التي يعملن في عملية الزرع بتسوية الارض ودق حافات المشاغة باستعمال (الخاطوخ) الخشبي المستعمل في عملية غسل الملابس قرب عين ماء بحزاني لغرض عدم تسريب الماء من المشاغة الى الاخرى اثناء السقي.

زراعة السواد (بذور الكحس) :-

يقوم القلاح بوضع كيس من السواد في ميزري من الجابان او داخل سطل ويبدأ برش السواد في المشاغة بشكل جيد وبالتساوي وكان المرحوم والذي حسين سليمان خلو من الفلاحين المتميزين في رش السواد اثناء زراعته وكان يرش السواد لمعظم الفلاحين في بحزاني بعد الرش مباشرة تبدا العاملات بنقل السماد الحيواني (الزبل) من كومة الزبل بوسطة الميزري من الجابان ورفعها على ظهرها وفي داخلها ما يعادل (٢ - ٣) تنكة دهن كبيرة وتفريغها في المشاغة

ويقوم الفلاح بتوزيع الزبل وتسويته بشكل جيد فوق السواد وبطبقة خفيفة ليساعده على نمو بسرعة وينبت السواد بالاعتماد على رطوبة الارض والامطار التي تسقط من يوم زراعته حتى السقي للمرة اولى في نهاية نيسان او بداية شهر ايار ويتوقف ذلك على كمية الامطار الساقطة في تلك السنة.

زراعة الكحس

تتم زراعة الكحس بواسطة حفر خطوط داخل المشاعة بينهما حوالي (١٠ - ١٥) وبعمق لا يتجاوز (٥ سم) بواسطة اله القدوم وهي اله صغيرة لحفر التراب وبعد ذلك تقوم العاملات بوضع الكحس داخل الخطوط ومن ثم تسوية التراب بالايدي ورش الزبل ولكن بكمية اقل من الرش على السواد ولايسقى حتى نهاية شهر نيسان او بداية شهر ايار وينمو كالسواد بالاعتماد على مياه الامطار والرطوبة.

زراعة البصل السواد

يقوم الفلاح بعد عملية قلع البصل بعزل ما يحتاجه من البصل لزراعته في الموسم التالي بمواصفات منها ان تكون البصلة طويلة وخشنة وعدم وجود اي خدش اثناء عملية القلع ويزرع بصل السواد كما يزرع الكحس وتكون المساحة المزروعة ببصل السواد صغيرة و حسب الحاجة ولا يجوز قطع الورق او (بوق) وهي زهرة البصل ذات الافق الانبوبي من البصل السواد اطلاقا حيث تتكون زهرة في الاعلى البصلة وهي تحمل بذور السماد ويتم قطفها باعتناء وتركها بضعة ايام لتجف ومن ثم استخراج السواد وتصفيته وضعة في كيس من القماش بعيدا عن الرطوبة لزراعته في الموسم القادم وبيع الفائض للفلاحين من كركوك او الموصل وغيرها من المناطق

طريقة جني محصول البصل والكحس

يتم توقف السقي لمحصولي البصل والكحس في اليوم الثاني من اب المصادف

يوم عيد الاربعانية للايزيدية كما ذكرنا سابقا ويبقى المحصول فترة ٤٠ اربعين يوما بدون قلع مما يؤدي الى جفافه داخل الارض والتخلص من الرطوبة حيث درجات الحرارة العالية في هذه الفترة وهذه العملية تجعل بصل بحزاني مقاوم للتلف وخزنة كمؤنة لمدة سنة او اكثر وتبدا عملية جني المحصول في الاسبوع الثاني في شهر ايلول ولمدة اسبوعين او اكثر

قلع البصل

عملية قلع البصل من المشاعة (الارض) تتم بواسطة الة حفر صغيرة تسمى (القالوعة) وهي عبارة عن شيش من الحديد مدور بطول حوالي (١٠ - ١٥ سم) وقطره لا يتجاوز (٣ سم) وفي طرفه الاعلى خشبة مدورة لمسك القالوعة من قبل العامل والطرف الاخر يكون حاد ومدبب لا دخاله بالأرض بسهولة والذي يقوم بعملية القلع يجب ان يكون له خبرة عالية وحذر جدا من ان يخدش (يجرح) البصلة ويستمر بالقلع بصلة بعد الاخرى وبتركها على الارض حيث تأتي النباتات او النسوة لجمع البصل بواسطة زنبيل وتجميعه على شكل (كومة) حيث ينقل الى دار الفلاح بواسطة الخرار او الكواني واهيانا بواسطة الهكبة على ظهر الحيوانات.

قلع الكحس :-

عملية قلع وجمع الكحس كانت تتم بالشكل التالي : يقوم الفلاح بقلع الكحس بواسطة (القدوم) على شكل خطوط متقاربة وعميقة نوعا ما حيث يظهر الكحس على ارضية المشاعة ثم تقوم الفتيات (العاملات) بالجلوس في راس المشاعة على شكل خط وعددهن من (٤ - ٦) فتيات حسب عرض المشاعة وتبدأ بجمع الكحس من بين التراب وتضعهن في زنبيل امامهم ويدفعهن للامام كلما اقتربن من الزنبيل وعند امتلائة بالكحس تقوم احدهن برفعة وتفريغه على كومة الكحس وتستمر العملية طيلة ساعات النهار تقريبا.

الخضروات الصيفية

كانت تزرع الخضروات والمحاصيل الصيفية على حافات المشاعة (المخز) او في مشاعات مستقلة ولكن بمساحات صغيرة بحيث تكفي لسد حاجة العائلة واحيانا تقديمها كهدية للجيران او الاقرباء وتشتهر بحزاني بإنتاج الطماطة الخشنة ولونها الاحمر الفاتح ومحززة وطعمها حامض اكثر من انواع الاخرى من الطماطة ويزرع الباذنجان والبايمياء والقرع والخيار اضافة الى حبة الحلوة (الرزنايچ) داخل مشاعات البصل وكذلك عباد الشمس (البربروش) ويزرع على الحافات الخارجية للسقي وكل دورة زراعية وموسم زراعي يسمى المغل اما القطن والسّمسم يزرعان في الشهر السادس ويسقى من ماء عين بحزاني ويسمى ماء القطن بعد توقف سقي البصل و الفلاح الذي لا يزرع القطن والسّمسم يقوم بسقي اشجار الزيتون الخاصة به ويستخدم القطن لخياطة الملابس وصناعة المنام اما السّمسم كان يستخدم في صناعة الطحينية (الراشي).

الجوي (الساقية) : قبل البدء بعملية السقي للمحاصيل الصيفية كان جميع الفلاحين يتعاونون لحفر وتنظيف وتهيئة الساقية (الجوي) من عين ماء بحزاني وعين الشيخ مند حتى ايصالها الى الاراضي المزروعة بالمحاصيل وتسقى بالماء وقد تستغرق العملية بضعة ايام او اسبوع وحسب المسافة وعدد المشاركين في الحفر والتنظيف

البقالون والشخي

اثناء فترة الجني لمحصولي البصل والكحس (قلعان الكحس والبصل) والتي كانت تستمر ١٥ يوما او اكثر كان البعض من البقالون يأخذون بعض الحلويات والمأكولات وغالبا ما تشمل (الجوز والتين والزبيب والحلاوة والبلوط والتمر ومن الجرذات السسي و حبة الخضراء (بطم) والبيمكات (البطم الناعم) ويضعونها في مكان قريب من السقيات جمع (السقي) ويتم تبادلها اي (مقايضتها) مع الكحس او البصل فكان الفلاح احيانا يعطي كمية من البصل او الكحس للأولاد

الصغار كهدية تسمى بلهجة بحزاني (الشخي) فيذهب الى البقال لاستبدالها بما يرغب من الحلويات او غير ذلك وفي اغلب الايام كان الفلاح يعطي كمية من البصل او الكحس لاحدى العاملات لتذهب الى البقال لاستبدالها بما يرغبون من الحلويات او المأكولات ويتم توزيعها على جميع العاملات والعاملين في السقي

العفغان

كان البعض من الاولاد من الذكور او الاناث ومن العوائل الفقيرة يذهبون الى السقيات لاجل جمع ما تبقى من البصل او الكحس في المشاعة وبين التراب ولم يتم العثور عليها اثناء عملية الجمع (النقيان - او القلعان) بعد انتهاء العاملات والعمال ويستخدمون (المجفي) وهي آلة صغيرة لحفر التراب والاستفادة من البصل لتناوله مع الطعام او ادخاله في احضار بعض الاطعمة كالابرغ او المطوقة او بيع الكحس لشراء الحاجيات الضرورية الاخرى

بيع البصل او الكحس

كان الفلاح يقوم ببيع البصل الفائض عن حاجته يعد ان يخزن ما يحتاجه طيلة ايام السنة للطعام - اضافة الى ما يحتاجه للزراعة في الموسم القادم وكان البصل يباع بالوزنة والتي تساوي بما يقارب, $\frac{4}{3}$ ١٣ كغم او الطغار (٢٠ وزنة) اي ما يقارب (٢٧٥ كغم) وكانت بعض العوائل من اهالي يشترون البصل من السقي مباشرة وحسب حاجتهم لما يمتاز به بصل بحزاني من مميزات (صفات) اهمها

١ - انه حار اي حاد جدا

٢ - مقاومة للتلف ويمكن خزنة لمدة سنة

٣ - شكل البصل الطويل

٤ - سمك الاوراق الداخلية رقيق جدا

٥ - استخدامه في احضار العديد من الوجبات الغذائية او تناوله مع بعض الوجبات اما الكحس فكان يباع بالوزنة او الطغار وكان اهالي الحويجة وكركوك واربيل

وسنجان من اكثر المناطق التي تشتري الكحس من بحزاني اما السواد فيباع بالكيلو غرام.

البيريات :-

البيريات جمع بييري وهم النسوة اللواتي يذهبن الى حلب الاغنام خارج القرية، ففي بداية فصل الربيع مع نمو العشب ومن اجل بقاء قطيع الغنم طوال ساعات النهار في مناطق الرعي البعيدة عن القرية تتجمع النسوة من ربات البيوت من اصحاب الاغنام صباح كل يوم مابين الساعة ٩ - ١٠ صباحاً في مكان معين بالقرب من القرية ثم يذهبن الى المنطقة (النقطة الدالة) التي تم تبليغهم من قبل الراعي قبل يوم كأن يكون المكان جبل تنوخ او عين مشكو ... الخ في جبل بحزاني، وكل واحدة منهن تحمل على ظهرها الميزري الجابان وفي داخلها (الشيرار) اضافة الى تعليق او حمل السطل الفافون ويتبادلون الاحاديث فيما بينهم، كما ان البعض منهن تقوم بغزل الصوف بواسطة (التشي) بعد ان وضعت كباية الصوف داخل (برجمتا) اي الميزري التي ترتديها والمنسوجة عادة من الصوف، حال وصول البيريات الى المكان المقرر تضع كل منهن الميزري الجابان والشيرار وتأخذ بيدها السطل وتدخل قطيع الغنم وتقوم بحلب اغنامها وبعد الانتهاء من عملية الحلب تقوم بتفريغ الحليب في الشيرار بواسطة (الكوفك) بعد ان وضعت قليل من (العغن) وهو نبات طبيعي صيفي يابساً في الشتاء سريع الاشتعال ذو رائحة زكية عند الاشتعال ويستخدم كشعلة في عيد (بيلندة) للايزيدية ويسمى (ره شك) باللغة الكوردية، هذا العغن يوضع في مدخل عنق الكوفك من اجل تصفية الحليب من الشوائب كمرحلة اولى.

بعد انتهاء الجميع من عملية الحلب تقوم كل واحدة برفع الميزري وفي داخلها الشيرار ووضعتها على ظهرها ومن ثم العودة الى القرية، ويتم تبليغ البيريات بمكان تواجد قطيع الغنم عصراً ولكن في مكان اقرب الى القرية من الوجبة الصباحية كأن تكون منطقة ماء عين كاني غزالة او قرب تل مكتل الخ،

ويذهبون عصراً كما هو الحال في الوجبة الصباحية.
اما بخصوص (خبز العاغي) اي طعام الراعي يتم توزيعه على اصحاب الاغنام
وحسب عدد رؤوس الاغنام لكل اسرة وبالاتفاق فيما بينهم فمثلا من له (٢٥)
رأس غنم يقدم خبز العاغي يوم واحد وهكذا تزداد عدد الايام حسب عدد رؤوس
الغنم حيث تقوم البيري بأخذ (خبز الراعي) من الدار وتسليمه الى الراعي قبل
بدء عملية الحلب وتستمر العملية شهرين او اكثر او اقل حسب وجود العشب،
وفي الايام الاخيرة تصبح عملية الحلب مرة واحدة في اليوم عندما تصبح كمية
الحليب قليلة.

الدَّيْلِي (الناعور) :-

يعتقد ان كلمة الديلي جاءت من كلمة (الدالية السومرية) وهي احدى الوسائل
التي استعملها العراقيون القدامى لارواء اراضيهم وقد صورت الدالة في ختم
من العصر السومري القديم كما صورت نفس الالة في نقش في عهد سنحاريب
وهي اكثر تطورا وضبطا من الدالية السومرية وهناك رأي اخر بانها جاءت
من الدلو ويعني الخزان أو السطل الذي يسحب بواسطته الماء من البئر فكان
الإنسان منذ العصور القديمة وحتى اليوم يعمل ويكافح من أجل البقاء وبكل صبر
من أجل العيش الكريم لذلك قام البعض من الملاكين والفلاحين بحفر الأرض
وبالوسائل اليدوية البسيطة المتيسرة من أجل استخراج الماء من باطن الأرض
وسقي المحاصيل الزراعية المتنوعة وخاصة الصيفيه وقد اشتهرت بحزاني بعدد
(الديلات) جمع ديلى وخاصة في النصف الثاني من القرن الماضي فقد تم حفر
(٨) ثمانية ديلات في مناطق مختلفة من الأراضي التابعة لقرية بحزاني والقريبة
منها ، وفيما يلي كيفية الحفر والبناء والتشغيل واهم المحاصيل التي كانت تزرع
وفوائدها للزينة والراحة :- العمق يتراوح ما بين (١٨-٢٥ م) القطر ما بين (٤ -
٥ م) لان الديلي كانت على شكل دائري من الاسس ومتى الأعلى .
الحفريتم بواسطة الايدي العاملة والوسائل البسيطة كالمعول والمجرفة واخراج

التراب بواسطة السطل عن طريق العتلات والحبال التي تسحبها الحيوانات . كانت أسس الديلي من خشب التوت الكبير الحجم المقاوم للماء والرطوبة ثم تبنى الديلي بالأحجار الكبيرة والنوغة ويبلغ عرض الحجر الواحد حوالي (٥٠ سم) وارتفاعها ما بين (٧٥-١٠٠سم) وتنقل من جبل بعشيقية منطقة (القلعة) بواسطة الجمال لكونها ثقيلة الوزن وكبيرة الحجم وفي كل مره يتم تحميل الجمل بحجرتين فقط وكانت الأحجار قبل البناء يتم جعل شكلها شبه هندسي والحافات الاربعه بصورة مستقيمة والوجه الداخلي يتم نقره وجعله شبه أملس (أمولش) أما من الخلف فيفضل أن تكون الحجره طويلة لكي تتماسك بعد دفنها بالتراب - وكان النزول الى عمق الديلي والخروج بعد تشغيلها بواسطة الدلو (السطل) ، وكانت عدد السطل التي تدور لسحب الماء من الأسفل وتفريغها بالحوض يختلف من ديلى عن الأخرى لان عدد السطل يتحدد حسب عمق الديلي ، وفي الغالب كان يتراوح عددها ما بين (٥٠-٦٠) سطل وتربط السطل الواحدة بالأخرى بواسطة شيش حديدي دائري وبواسطة حلقات ، وتثبت لوحات خشبيه على جوانب السطل من أجل الحماية والحفاظ عليها من الاحتكاك.

أقسام الديلي وكيفية التشغيل :-

بعد اكمال جدار الديلي من الداخل يبنى بحافة الديلي من الأعلى حائط على شكل عمود ومن الجهتين حيث يتم تثبيت خشب على شكل لوحه ثم استبدلت بالشلمان من الحديد والغرض منها لمسك الجرخ الذي يحمل السطل المملوء بالماء من الاسفل وتفريغها في الحوض، وفي الجرخ فتحه في الوسط يدخل في الجرخ الثاني الذي يكون في الحفرة أما الجرخ الثالث يكون فوق الجرخ الثاني مباشرة ومتماسكه بخشب بحدود (١٥) قطعة من خشب التوت وتصنع بدرجه عاليه من الاتقان تسمى (الديس) ويكون بداية الديس دائري وقاعدته في النهايه مربعه الشكل ويجب أن يكون عدد الخشب (الديس) نفس العدد والحجم من الاعلى الى الأسفل في الجرخ الثاني والثالث .

الشمعة :-

التي تربط الجرخ الثالث مع الثاني يوضع في الاسفل خشبه دائريه يوضع فوقها قطعة نقود قد تكون درهم أو عشرة فلوس والغاية منها أن الشيش يتحرك عليها ويدهن بين فترة واخرى.

الداكور :-

خشبه دائرية أو شبه مستطيله فيها فتحه في الرأس تمسك الديس لمنع رجوع الجرخ الثاني من الدوران بالعكس والجرخ الثاني كما ذكرنا يكون في حفرة تسمى (القبر) عمقها حوالي (٧٥ سم) وقطرها حوالي (١,٥ م) ليدور الجرخ الثاني بطلاقه وعدم الأصطدام بجدار الحفرة .

الشمعة :-

يرتبط بها (النيقه) هي قطعة من الخشب نصف دائرية يدور حولها الحيوان (البغل) تتكون من قطعتين الاولى مثبتة في الشمعه والشمعه مثبتة في الجرخ الثالث وخشبه اخرى ترتبط في رأس (النيقه) فيها حلقتان من الحديد لربط السفاقات بين النيفه ورقبة البغل .

الناقات :-

تتكون من قطعتين من الخشب مستطيلة الشكل يربط بها زنجيع (زنجيل) من الجهتين وفي نهاية الزنجيع من الجهتين جنكال حديد معكوف الرأس يربط في الحلقات نهاية النيقه.

السواق :-

قطعة اي عمود من الخشب طولها حوالي (٢,٥ م) يربط به (الغشمي) لمنع الحيوان الخروج عن دائرة المشي ويوضع على رقبة الحيوان قطعة من (الكجه)

تسمى (الجل) من عدة طبقات ويوضع عليها الكوبلين ويربط في أسفل الرقبه بحبل ، تربط السفاقتين بحبل أمام الكوبلين لمنعه من الرجوع الى الخلف .

الغزامي :-

تربط عيون الحيوان بقطعة من المقطني تسمى (الغزامي) ويدور الحيوان عكس عقرب الساعة ويتم استبدال الحيوان (البغلي) بحيوان آخر كل ساعتين تقريبا ويستخدم البغل لكونه من الحيوانات القوية في السحب والدوران ، وحدوث أصوات عند نزول (ديس على الآخر) وبأنغام خفيفة وهادئة ، ويتم تفريغ السطل تلقائيا وباستمرار بسبب الدوران من الأسفل الى الأعلى وبالعكس في حوض من الخشب بشكل مربع أو مستطيل ويطلّي بالقيير لمنع تسرب الماء ، وفي الحوض فتحة باتجاه الساقية (ألجوي) لجريان الماء لسقي المحاصيل وغالبا ما يتم السحب أي التشغيل في النهار فقط.

المساحة المزروعة :-

تتوقف المساحة المزروعة بالمحاصيل الصيفية وبالأخص البصل والكحس إضافة الى الخضراوات لسد حاجة العائلة من الطماطة والخيار والقرع والبطيخ وغيرها على كمية المياه التي يتم استخراجها من (الديلي) إضافة الى ذلك فإن المواشي وبالأخص الغنم لصاحب الملك يسمح لها بالشرب من الساقى ، كما أن أشجار التوت والتين والزيتون رغم قلة عددها والتي غالبا ماكانت تزرع حول محيط الديلي كانت بمثابة نقطة استراحة الفلاحين والمارّه ومكان ملائم لصيد العصافير من قبل الأولاد لانها كانت بعيده عن دور السكن إضافة الى ذلك كان البعض من الطلبة وخاصة في المرحلة المتوسطة يذهبون إلى الديلي لغرض الدراسة ساعات طويله في النهار لعدم وجود اجهزة إضاءة أو تبريد ولعدم وجود الطاقة الكهربائية في الدور السكنيه .

وفيما يلي اسماء اصحاب الديلات في بحراني :-
بيت عما صادق
بيت عما عزيز موسى
بيت القس
بيت هادي شمعون
بيت عما بدو
بيت عبد محمد دوله
ابراهيم القس
بيت حسن عبدال .

الجركات (السقي والحصص المائية)

السقي والحصص المائية (الجركات) لعين ماء بحزاني :-

صنف الارض : ملك صرف
الاءاء : الموصل
القضاء : الموصل
الناحية : الحمدانية
القطعة : ٤٨٤ عين ماء
المساحة ٢٢ اولك و ٢٥ مترا مربعا فقط قرار التسوية : م / ٧ ق / ٤٨٤ المؤرخ
في ١٦ / ٨ / ١٩٤٤ م

تاريخ التسجيل : ٥ / ٨ / ١٩٤٥ م

الحقوق : عليها حق الشرب لاهالي قرية بحزاني وان مياهها مختصة لسقي
بساتين و اراضي القرية المذكورة المائية ومقسمة حسب التعامل المحلي القديم
باعتبار الجركات المبينة في حقل العائدية وعليها حق المرور للمتروكة رقم -
٢٤ - بمعدل عرض ثمانية امتار.

نوع الملك او نوع الصنف : ملك صرف.

التصرف : ان عين ماء بحزاني ينقسم الى حصص المعبر عنها بالجركات حسب
الاصطلاح المحلي وهي ٤٣٢ حصة منها (٤٨) حصة تختص بأيام الجمعة و
(٣٨٤) تختص ببقية ايام الاسبوع عدا الجمعة تسقى فيها المزروعات الصيفية
والبساتين بأوقاتها المعينة حسب التعامل القديم.

الاءاء : عين ماء بحزاني ... وفيما يلي اصحاب جركات الماء لعين بحزاني
ايام الجمع وجركات الماء :-

جركات اي حصص

(٣٠) السيد نجيب بن السيد عبدالرحمن بن محمد وعبدالهادي بين الحاج
بن عبدالرحمن ونذير بن رشيد بن عبدالرحمن وشركائهم.

(١٢) ***** بنت شريف بك والحاج قاسم ***** بن
محمد الصائغ وشركائهم.

- (٢٠) السيد نجيب بن السيد عبدالرحمن بن محمد وشركائه المبينة اسمائهم اعلاه.
- (٠٤) كوجك حسين بن برو بن لاسو
- (٠٠) ايام الاسبوع ماعدا يوم الجمعة
- (٠٨) حسن و لاسو كوجك حسين بن برو
- (٠٤) نجيب بن عبدالرحمن بن محمد وشركائه وعبدالهادي بن الحاج
 بن عبدالرحمن وشركائه ونذير بن رشيد بن عبدالرحمن
 وشركائه.
- (٣٣) القس عبدالاحد بن القس يوسف بن سلو وشركائه وشمعون بن حنا بن
 شمعون وعبو بن شمعون بن حنا.
- (١٢) السيد ناظم والسيدة ناظحة ولدي عبدالمجيد ***** بن سليمان *****
 العمري.
- (١٢) ***** خاتون بنت الحاج فهمي ***** بن مصطفى *****
 العمري.
- (١٢) السيد ***** بن الحاج علي ***** بن مصطفى ***** العمري.
- (١٢) ***** خاتون بنت شريف بك بن ***** بك
- (١) نجيب بن عبدالرحمن بن محمد وعبدالهادي.
 (١٣٢) *****
- عبد الرحمن وشركائهم
- (٠٠٣) متي بن جونة بن رشيد
- (٠٠٦) عزيز بن عيسى بن شلو
- (٠١٢) شمة بنت اسحاق بن سلو
- (٠١٢) عبدالاحد بن متو بن رشيد وشركائه
- (٠٠٦) متي بن لكي بن رشيد وشركائه
- (٠٠٣) متي بن لكي بن رشيد
- (٠٠٦) ***** بن ***** بن بهنام

- (٠٠٦) الياس بن حاجي بن صادق
 (٠٠٣) صادق بن حسن بن صادق
 (٠١٢) حمديّة عبدالرحيم بنت ***** وشركائه
 (٠٠٦) لاسو بن خضر بن عبو زيد وشركائه
 (٠١٨) ***** بن محمود بن امين وشركائه
 (٠١٢) الحاج قاسم ***** بن محمد **** بن عبدالحافظ الصائغ وشركائه
 (٠١٢) مرضية بنت عبدالقادر والسيد الحاج محمود وعيدان بن محمد *****
 الصائغ
 (٠١٥) رؤوف بن لقمان شماس اللوس
 (٠١٥) عما نؤيل بن فتح الله بن شماس اللوس وشركائه
 (٠١٢) سالم وسنجو وسلو ومحمود وباجو والياس اولاد حسين بن حاجي مرشو
 وشيت وحاجي ولدي كوجي بن حاجي مرشو وجوقي والياس و ***** حسن بن
 حاجي مرشو.

السقي والحصص المائية (الجركات) لعين ماء الشيخ ابو بكر :-

المنطقة : السادسة

الناحية : الحمدانية

القضاء : الموصل

اللواء : الموصل

اسم المقاطعة : بحزاني الشمالية

رقم المقاطعة : ٧

رقم القطعة : ٤٢٠

شهرتها : ميدان شيخ ابو بكر

المساحة : ١ دونم و٤٢ اولك و٧٥ متر مربع فقط

قرار التسوية : صدر بموجب المادة (٢) من قانون تسوية حقوق الاراضي رقم

(٢٩) لسنة ١٩٣٨ م

الحقوق المجردة والعقر : لاتوجد

الاوصاف : زراعية تسقى مطرا

الصنف : موقوفا وقفا غير صحيح ومخصصة الى مرقد الشيخ ابو بكر

العائدية : العراقي سعيد بن علي بن حسين امير الشيخان بالاضافة الى وقف مرقد الشيخ ابو بكر.

حدودها مثبتة في خارطة الكادسترو وفي ورقة ضبط الكشف المؤرخ في ١٠ / ٣ / ١٩٤٢ م

وكان الجرك في بحزاني ثلاث ساعات سقي وكانت فترة السقي ليوم واحد اي ٢٤ ساعة تسمى بـ (الطاق) ويقسم الطاق الى قسمين طاق النهار ومدته (١٢ ساعة) وطاق الليل ومدته (١٢ ساعة).

وكان البعض من الملاكين والفلاحين يملك اكثر من جرك والبعض الاخر نصف جرك والحصة المائية للسقي من ماء بحزاني سواء كانت جرك (٣ ساعات او اكثر او اقل) كانت تباع بمبالغ مالية عالية واحيانا تباع معها قطعة مساحة من الارض (السولي) اي الارض التي تزرع بالمحاصيل الصيفية وتسقى من ماء عين بحزاني والتوقيت المتبع في عملية السقي يسمى بـ (ساعة الزوالي) حيث يبدأ التوقيت للسقي لأول مرة في الساعة ١٢ ظهرا وحسب الاتفاق بين الفلاحين ومن ثم يعرف توقيته للسقي وعدد الجركات في بحزاني ٣٢ جرك وهذا يعني ان كل اربعة ايام يحل موعد السقي للفلاح عدا ايام الجمع ويسمى (ماي الجمعة) اما صاحب الجرك الذي لايزع القطن يقوم بسقي اشجار الزيتون الخاصة به وحسب الحصة المائية المقررة له ويسمى (ماي القطن).

اما عدد الجركات جمع (جرك) لماء عين الشيخ ابو بكر لسقي المزروعات الصيفية حوالي (١٦ جرك) وكان اصحاب الحصص المائية (الجركات) غالبيتهم من ابناء بحزاني من الايزيدية ولم نتوصل الى كيفية حصول هؤلاء الفلاحين على تلك الحصص وكانت اشجار الزيتون قرب المزار تسقى بماء العين بعد توقف عملية

السقي للمحاصيل الصيفية وبالأخص البصل والكحس في (٢ آب) من كل عام وهو يوم عيد اربعانية الصيف للايزيدية وكانت الحصص المائية تقسم حسب عدد اشجار الزيتون التي تسقى من ماء عين الشيخ ابو بكر اما الديلات (النواعير) فكانت جميعها تعود ملكيتها لابناء بحزاني من الايزيدية والمسيحية وفي حالة بيع الديلي كانت قطعة الارض الزراعية التي تم حفر الديلي فيها تباع معها لكون ماء الديلي قليل ولا يمكن زراعة المحاصيل لمسافات بعيدة عن الديلي وكانت الديلات تسمى بأسماء اصحابها.

اشجار الزيتون

تعتبر الزراعة بانواعها المختلفة اهم الاسباب التي ادت الى استيطان واستقرار الانسان القديم ونشوء الحضارات ولولا اكتشاف الزراعة وتدجين الحيوانات لاستمرت فترة جمع القوت ولم يستقر الانسان في القرى وشعوره بالسعادة والفرح والولادة الجديدة بعد كل عملية حصاد او قطف الثمار من الاشجار المثمرة التي يقوم بزراعتها والاعتناء بها والاستفادة منها والموطن الاصلي لشجرة الزيتون هو منطقة الشرق الادنى وخاصة حوض البحر المتوسط ومن ضمنها العراق وتسمى شجرة الزيتون (بسلطان الصحراء) لمقاومتها الجفاف بدرجة كبيرة وعمر شجرة الزيتون (٨٠٠ سنة) وكانت بحزاني تعتبر من اكثر مناطق العراق في عدد اشجار الزيتون حتى منتصف القرن الماضي كما تعتبر بحزاني ذات موروث تاريخي كبير الا وهو اشجار الزيتون الدائمة الخضرة وكانت تحيط ببزاني الالاف من اشجار الزيتون من جهتي الغرب والجنوب فكانت الحارس الامين الذي يصد الرياح العاتية في فصل الشتاء اما في الصيف تشكل حزاما يحميها من الاتربة والغبار اي مصدات للرياح وفي فصل الربيع تبدو وكأنها ثوب اخضر ترتدية فرحا بعرس الربيع من اعياد ومناسبات دينية وبالأخص الطوافات اضافة الى كونها منطقة سياحية لعشرات السفرات السياحية المدرسية والمئات من العوائل لأهالي الموصل والمناطق المجاورة اما في فصل الخريف فتبقى بفضل

الله سبحانه تعالى خضراء محافظة على اوراقها ونظافتها ونظارتها كما ذكرنا
وبالنظر لأهمية اشجار الزيتون لابد من ذكر وباختصار جدا العوامل المؤثرة في
زراعة وانتاج الزيتون وطرق اكثارها وطرق جني المحصول وفوائد اشجار
وورق الزيتون واهميتها الاقتصادية

العوامل المؤثرة في زراعة وانتاج الزيتون

التربة، المناخ بعناصره، الحرارة، الامطار، الرطوبة، الرياح، ضوء الشمس،
وتحتاج شجرة الزيتون الى الارواء والتسميد والتقليم والعزق (النجان)

طرق اكثار شجرة الزيتون في بحزاني

١ - العقل (الاقلام) ٢- القرمة (القغمي) اي القول

طرق جني ثمار الزيتون

١ - السقوط الطبيعي ٢- هز الشجرة ٣- جني الثمار باليد وهي افضل طريقة
والمستعملة في بحزاني وضرب الشجرة بالعصا الطويلة (القره)

فوائد ورق الزيتون الاخضر

يستخدم في علاج ضغط الدم العالي
غلي الاوراق وشربه يزيد من الادرار
يمنع تاكل الاسنان

يمضغ لعلاج التهاب اللثة والطلق

ورق الزيتون اليابس ويسمى بلهجة بحزاني (الوقيني) يستخدم للتدفئة والطبخ
وعمل الخبز

الاهمية الاقتصادية لاشجار الزيتون

تشكل دخلا رئيسا للاسر التي تملك اعداد كبيرة منها اشتغال العديد من العمال والعاملات في عملية جني المحصول اضافة الى عملية العزق والتقليم الاستفادة من الاقلام (الفسائل) و (القول) في عميلة الاكثار عند بيعها لاصحاب البساتين المزمع انشاءها لكونها اجود انواع الزيتون الملائمة للمناخ والتربة في العراق يستفاد من الاغصان اثناء عملية التقليم كعلف للحيوانات وللتدفئة تشكل غابات الزيتون الكثيفة احدى المناطق السياحية الجميلة في بحزاني

قطف ثمرة الزيتون

عند بدء موسم قطف الزيتون الاسود في منتصف شهر كانون الاول يذهب العمال في الصباح الباكر مع صاحب البستان الى الاشجار المراد قطف ثمارها ومع كل عامل العصا المعقوف (الجوكان) الذي يستخدمونه لضرب ثمار التي يصعب قطفها بالايدي وقبل الصعود الى الشجرة يشد حول خصره (الميزري) وهي قطعة من القماش الخام ويتم فتحها من الامام بواسطة (الجطل) وهو غصن صغير يكون على شكل حرف ٧ لتسهيل عملية ادخال الثمار فيها وهو فوق الشجرة وسهولة جمع الثمار المتساقطة على الارض يوضع قطعة من القماش (الجادر) او النايلون تحت الشجرة مباشرة كما يستخدم احيانا العامل العصا الطويلة طولها حوالي المترين تسمى (القره) لاسقاط الثمار من اعلى الشجرة اما (المسلس) اي الدرج الثلاثي يستخدم لقطف الثمار المتدليلة (الدامانات) بعد صعود العامل درجتين او اكثر على (المسلس) واحيانا يقوم بربط غصنين كبيرين احدهما بالأخر بالحبل لمنع تعرضها للكسر اثناء الوقوف عليها وقطف الثمار وليتسنى له الحركة بسهولة اما العاملات (المنقيات) فتذهبن بعد العمال (الفعول) الى البستان بحوالي ساعة صباحا وتتاخر عن الفعول ساعة مساء وحسب العمل فتقوم العاملات بتنقية الثمرة او جمعها من فوق القماش وتكديسها في مكان يسمى الكومي اضافة الى تنقية الاوراق وكان البعض من العاملات تقوم فقط بنقل ثمار

الزيتون الى دار صاحب البستان بواسطة صفائح معدنية تسمى (التتكة) على كتفها او بواسطة الحيوانات حيث يوضع على ظهر الحيوان (الهكبة) وتوضع تنكتان في داخل الهكبة كل واحدة في جهة واحيانا كان احد العمال يغني اغاني تراثية وبصوت عالي وهو على شجرة فكان يسمع صوته عن بعد ومن قبل العمال والعاملات في الاشجار الاخرى كما كان بعض العمال يتسابقون فيما بينهم يعد اختيار الاشجار

من قبلهم بخصوص من يستطيع قطف ثمار اكثر بوقت اقل كما يقوم بعض العمال او العاملات باشعال النار لاحظار الشاي لكون الطقس يكون باردا فترة قطف ثمار الزيتون.

التسمية المحلية لاجزاء شجرة الزيتون

القول – جذر الشجرة

الداماني – الغصن المتدلي من الارض

اللبى – اعلى الشجرة

التور – الجزء الذي ينبت في الغصن او الشجرة في بداية موسم الانبات

الكلمي – جزء من الغصن يترك ولم يتم قطعه يمسكه العامل او يضع قدمه عليه

اثناء الصعود والنزول من الشجرة

الجلل – يشبه رقم ٧ من بداية الغصن يستخدم في عمل (اللاستيك) الجلل او

وضعة في الميزري لتبقى مفتوحة اثناء عملية القطف

الشتل – الفسيلة او الاقلام التي تنبت في القول تباع او تزرع لغرض الاكثار من

اشجار الزيتون

القغمي – جزء من القول وتزرع او تحرق لاشعال النار

الشبط – عبارة عن عود رفيع طوله من (٥٠ – ١٠٠ سم) من الغصن او اي

جزء من الشجرة ويستخدم غالبا لضرب المواشي او الحيوانات الاخرى من اجل

سرعة المشي

- الساق -
- الجربان -
- العبوب -

زيت الزيتون

استخلاص زيت الزيتون

بعد ان تتم عملية قطف ثمرة الزيتون الاسود ويسمى محليا (الزيت) ونقله الى الدار يوضع في غرفة او مكان معين لمدة شهر او شهرين على شكل كومة اي تكديسه لان عملية البيع كانت قليلة جدا بسبب صعوبة المواصلات وعدم اجراء عملية الكبس والتخليل (المخللات) كما هو الحال الان اضافة الى حاجة الاهالي الى صابون زيت الزيتون والتي كانت تعتبر المادة الرئيسية لغسل الملابس والمواعين اضافة الى غسل الجسم واستخدامه في الطعام وكانت عملية العصر اي استخلاص زيت الزيتون الصافي تتم بالشكل التالي ينقل الزيتون الاسود من الدار الى المحصغة (المعصرة) وهي عبارة عن حوض دائري قطره حوالي (٢ - ٢,٥) م عمقه حوالي ٢ م وتبنى من الحجارة وبشكل هندسي اي ترتيب الاحجار بصورة جيدة ومحكمة وبالقرب من مجرى الماء اضافة الى (٢ - ٣) م من اماكن العصر على حافة المعصرة وهي عبارة عن احجار كبيرة وملساء نوعا ما بطول حوالي ١,٥ - ٢ م وتحاط بسيج ارتفاعه حوالي (٢٥ - ٤٠) سم من ثلاث جهات اما الجهة الرابعة التي تطل على الحوض (المعصرة) فتكون عادة مفتوحة وتسمى حجرة المعصرة يجب ان يكون بالقرب مكان العصر حوض ماء صغير مملوء بالماء طيلة فترة العصر تتم عملية تعبئة الزيتون الاسود الزيت في كيس (كوني) من القنب تسمى (الشالي) تتسع الى ٢٥ الى ٣٠ كغم من الزيتون ويتم خياطة باب (فتحة الكوني) باحكام ترفع الكونية الكيس وتوضع في المكان المخصص للعصر ثم يبدا العامل بالوقوف على الكيس والضغط عليه بواسطة الارجل لمدة مايقارب من (١٥-٢٠) دقيقة وتسمى هذه المرحلة ب (الكسغان)

اي عملية سحق الزيت بعد مرحلة الكسغان يستمر العامل بعملية العصر ويقوم برش الماء على الكونية بواسطة طاسة صغيرة ومن حوض الماء الذي بجواره وينزل الماء مع الزيت الزيتون الى المعصرة وتستمر هذه العملية حوالي ساعة او اقل حسب قوة وحركة العامل و كمية الزيت داخل الكونية (الشالي) وفي المرحلة الاخيرة يستخدم (يستعمل العامل) الماء الدافي الذي يتم تحضيره من قبل احدى بنات او النسوة ويقوم برشه على الكونية من اجل خروج زيت الزيتون من داخل الكيس الى المعصرة قبل الانتهاء من عملية العصر تبدا عدد من النسوة وحسب عدد العمال وكمية الزيت باستخدام عصا طولها حوالي متر او اكثر وهي جالسة في وضع البروك او الوقوف على حافة المعصرة وتقوم بتحريك (خوزان) الماء والزيت داخل المعصرة وبذلك يطفو الزيت الى الاعلى لان كثافة الزيت اقل من كثافة الماء وتقوم بجمعه ورفعته بواسطة (طاسة) متوسطة الحجم وهي مثقوبة بعدد من الثقوب الصغيرة لنزول الماء اثناء رفعها وبقاء الزيت ثم تفرغها في دست (برميل) او ماشابه ذلك اي تجميع الزيت ونقله الى الدار لغرض تصفيته بعد الانتهاء من عملية العصر يتم تفرغ الكونية او الشالي من العجو (نوى الزيتون) بالقرب من المعصرة لكي يجف وينقل بعد انتهاء عملية عصر او عند المساء الى الدار ويتم نشره في الحوش او على السطح ليجف بشكل كامل ثم يوضع داخل اكياس لاستخدامه في التدفئة او التنور او اثناء عملية سلق الحنطة كمرحلة اولى لعمل البرغل يعد الانتهاء من عملية العصر وقد تستغرق عدة ايام حسب الكميات وعدد العاملين يتم جمع زيت الزيتون في حوض كبير او اى اناء في مكان مناسب بعدها تبدا النسوة ممن لهم خبرة في تصفية زيت الزيتون بصورة نهائية وبالشكل التالي :

يوضع زيت الزيتون في دست او (طشت) كبير وجمع الزيت الذي يطفو الى الاعلى بواسطة (طاسة) مثقوبة بثقوب صغيرة جدا ويكون الزيت نقي خالص ويستخدم من قبل العوائل للطعام اضافة الى صناعة صابون زيت الزيتون الخالص - اما الزيت المتبقي يتم تسخينه على النار بعض الشئ وعزل الزيت الصافي اما

ما تبقى في اسفل الدست يسمى محليا (زيت الطبل) (ويكون بالدرجة الثانية من حيث الجودة والنقاوة ويستخدم لصناعة الصابون ايضا ويسمى (صابون الطبل)

فوائد الزيت الزيتون

يفضل استخدامه في الطعام ويفضل على الزيوت الاخرى وبأشكال مختلفة يستعمل ضد الامساك والعلاجات الطبية الاخرى المتعددة

يمنع تساقط الشعر

يستخدم لعلاج تشقق الايدي والارجل

يستخدم في المحافظة على البشرة

يستخدم لدهن الجسم حفاظا عليا من اشعة الشمس

يستخدم في علاج الروماتزم والتواء المفاصل

يوصف الى الاطفال لاحتوائه على العناصر اللازمة للنمو لاحتوائه على فيتامين

D الذي يقي الاطفال من مرض الكساح

يدخل في صناعة المراهم (جمع مرهم) الحديثة وهو المادة الرئيسية في صناعة

صابون زيت الزيتون البحريني.

وفيما يلي اسماء البساتين الصغيرة (البقجة) :

١ - بقجة حسيناكاي.

٢ - بقجة بيت القس.

٣ - بقجة ايوبكاي.

٤ - بقجة بيت الافندي.

٥ - بقجة قوال علي.

٦ - بقجة الشيخ عدي.

٧ - بقجة شيخ كاكو.

٨ - بقجة اسحاق جيبي.

٩ - بقجة خليل قادر.

١٠ - بقجة شيخ سلي.

اسماء بستاتين بحزاني :-

١ - بستان العنمي.

٢ - بستان القونطغة.

٣ - بستان التوس.

٤ - بستان الغاحاي.

٥ - بستان الكوجك.

٦ - بستان دغب الموصل.

٧ - بستان الروط.

٨ - بستان البيغ.

لهجة خزاني

إن كلمة اللهجة بفتح التاء أو سكونها - كما جاءت في معجم لسان العرب لابن منظور هي طرف اللسان وجرس الكلام ، ويقال فلان فصيح اللّهُجة وواللهجة و هي لغة التي جُبلَ عليها فاعتادها ونشأ عليها) .

وجاء في المعجم الوسيط ص ٨٤١ ، (اللّهُجة) : اللسان ، أو طَرَفُه لغة الانسان التي جُبلَ عليها فاعتادها .

ويقول علماء اللغه المحدثون أن اللهجة بفتح اللام وسكون الهاء هي مجموعه من الصفات اللغوية تنتمي إلى بيئة خاصة ويشترك في هذه الصفات جميع أفراد البيئة وأوانها استعمال خاص للغة في بيئة معينة.

واللهجة : هي طريقة من طرق المخاطبة والتفاهم بين مجموعه من الناس ممن يعيشون ويسكنون بقعة من بقاع سطح الكرة الأرضية كأن تكون مدينة أو جزءاً من المدينة (محلة) وربما اكثر من مدينة واحده ، كلامهم هذا منبثق عن اللغة الرسمية لتلك المجموعة أو الدولة التي تجمعهم .

أن تكوين اللهجة واستقلالها عن غيرها من اللهجات يرجع إلى عاملين أساسيين:-
الاول : انعزال الجماعة عن غيرها سواء كان لاسباب جغرافية ام البيئة الطبيعية
ام الأتجتماعية أم السياسية

الثاني : الصراع اللغوي بين اللهجة الجديدة واللجة القديمة أو اللغة القديمة السائدة في تلك المنطقة نتيجة الغزو والهجرة والسيطرة . ويطلق على اللجات المستعملة في العراق بلهجة (فُلْتُ) وتصنيفها إلى فرعين يمكن تسميتها بفرع دجلة وفرع الفرات ويشمل لهجتي هيت وعانه اما فرع دجلة فيشمل لهجات الموصل وبخزاني وتكريت واللهجة التي تستعملها بعض الأقليات في منطقة بغداد ويمكن تقسيم فرع لهجات دجله الى مجموعتين هما

المجموعة الاولى : تشمل لهجات بخزاني والموصل والبغدادية المسيحية
المجموعة الثانية: تشمل لهجة تكريت .

ان لهجة بحزاني ليست لهجة قياسية تنطبق عليها قواعد ثابتة ولكنها تتسم في عدد من الصفات هي:-

قلب حرف الراء الى حرف غين وهي العلامة المميزة والرئيسية للهجة بحزاني مثل (راح ، رماد ، نار) تلفظ (غاح ، غماد ، ناغ) .

قلب الألف الى ياء مثل (حزام) تلفظ (حزيم) .

٣- قلب تاء التانيث إلى ياء مثال (طحينيه ، طويله ، سنه) تلفظ (طحيني ، طويلي ، سني)

استبدال الذال الى ضاد مثال (يذوق) إلى (يضوق) .

أحيانا تقلب السين الى صاد وبالعكس مثال (حصرة : حصرة) (عروس ، غوص) (الصدق : السدق)

يحول حرف الظاد الى زاء (ظاهر:زاهر) ، (ضابط : زابط)

يحول حرف الثاء الى السين (اثنين : أسنين) (ثائر:سائر) .

قلب هاء ضمير الغائب الى الألف أو الى الواو مثال (لسانها تصبح ألسينا) (احله تصبح اخلو) (بيته تصبح بيتو) -.

دخول الهمزة الى المضارع مثال: (يريد تصبح إيغيد) (تقول تصبح أتقول)

قلب وتقديم وتأخير بعض الحروف مثال : (ملعقه تصبح معلقه) (حملق تصبح بحلق)

هناك كلمات يضاف اليها حرف الواو (أخي تصبح أخوي) (أبي تصبح أبوي) عند استعمال أداء الجر (على) تحذف حرف اللام والألف المقصورة وتصل بالكلمة مباشرة مثال : (على البيت تصبح علييت)

وما يميز لهجة بحزاني هي الفاظ (بقى) و (دي) و (لك) وتستعمل كلمة بقى للتأكيد ايضا مثال . (دي غوح بقا) (دي اسكت بقا) وتتصل لفظة لك لمعرفة المكان أو الزمان أو الوسيلة مثال (للك أين بقيت،لك أشوق غحت ، لك كيف تمشي. أحيانا تستعمل الألفاظ الثلاثة مع كلمة واحدة مثال (لك ديغوح بقا) (لك دي قوم

بقا)

كما وأن الأرقام واعدادها لها لفظة متميزة في لهجة بحزاني - مثال :- واحد - اثنين - ثلاثة - اربعة - خمسة - ستة - سبعة - ثمانية - تسعة - عشرة ، ففي لهجة بحزاني تُلَفَّظ بالشكل التالي :- ويحد - إسْنَيْنُ - ساسي - أوبعة - حَمْسِي - ستي - سبعة - سميني - تسعة - عشخة .

وهناك كلمات مشتركة في لهجة بحزاني ولغات عده منها :- (الكاغد بمعنى ورقة (مشتركة في العربية والكردية والفارسية والتركية والهندية .

(مكتوب بمعنى رسالة) مشتركة في العربية والكردية والتركية والفارسية. وفيما يلي عدد من الكلمات في لهجة بحزاني ومصدرها و معناها باللغة العربية :-

الكلمة في لهجة بحزاني	مصدرها	معناها
بالعربية		
أحواس	عبرية	ملابس
بغبوقه	آرامية	فقاعه
بيرخ أو أبرخ	تركية	دولمة
فيهي	آرامية	قليل الملح
قوصه	عربية	رغيف
خبز		
نتشي	عربية	خطف
دبّاسي	آرامية	نحلة
ديلاني	كردية	دبكة
كيفرشكي	كردية	ارنب
أخوي	أكدية	صديق
مات	أكدية	توفي
النيتين	عربية	العفن
داس	عربية	ضربه بقدمه او سحقه
بياله	فارسية	قدح شاي

قنينة زجاجية
استاذ
يفرح
غني ، ثري
مدفع
مالح

فارسية
هندية
هندية
تركية
تركية
كردية

شوشه
استاد
خوشى
زنكين
طوب
شور

الصناعات المحلية في بحزاني

صناعة الصابون

أن كثرة العيون والينابيع وتدفق المياه بغزارة منها في بحزاني جعلها من أولى المناطق في زراعة أشجار الزيتون وبالنظر لوفرة زيت الزيتون المستخلص من ثمرة الزيتون الأسود - فقد ازدهرت بحزاني منذ عدة قرون بصناعة الصابون .

الأدوات المستخدمة في عمل صناعة الصابون :-

دست كبير من الحديد قطره حوالي (١٥٠سم) وارتفاعه (٢٠سم) ويستخدم بصورة خاصة لغلي الصابون .

دست أصغر حجماً وهو خاص لتحضير المحاليل القاعدية اللازمة لصناعة الصابون.

كل دست يوضع فوق الموقد (التقي) من الطين .

مجموعة من البراميل الحديدية والأحواض الحجرية لملئها بالماء أو المحاليل المختلفة.

صفائح من التنك ومصفاة من التيل وقوالب خشبية وطاوة للتحريك.

المواد الأولية المستخدمة في صناعة الصابون:-

زيت الزيتون ويستخلص من ثمار الزيتون الأسود بعد نضجها وكبسها لمدة شهر أو أكثر.

النورة:- تصنع من حجر الكلس بعد حرقه في أكوار خاصة بذلك وكانت بعض العوائل تمتهن صناعة النورة لبيعها لصناعة الصابون في بحزاني او في مدينة الموصل واستعمالها في مجالات عدة .

القلو :- يصنع القلو من عشب صحراوي يسمى (شنان) ويتم حرقه في أكوار معرضه للتيار الهوائي

الملح :- اي ملح الطعام الاعتيادي .

طريقة صنع الصابون :-

أ - على الصابونجي تهيئة نوعين من المحاليل القاعدية قبل البدء بعملية صنع الصابون.

النوع الأول يسمى (ماء التيش) اي المركز وذلك بخلط (٢٥ كغم) من النورة مع (٧٥ كغم) من مسحوق القلو ويضاف إلى ذلك حوالي (٣ براميل) ماء ، ويغلى (يسخن) الخليط لمدة حوالي ساعتين في (الدست) الخاص لذلك، ثم يصفى المحلول وينقل إلى الأحواض الحجرية .

أما النوع الثاني ويسمى (الماء الفخو) أي الماء قليل الفاعلية ويتم تحضيره بأضافة الماء مجدداً إلى ما تخلف من النورة والقلو في الدست و يفرق بنفس الطريقة وينقل إلى البراميل.

أما ماتبقى في الدست من رواسب مسحوق النورة والقلو تسمى (السحل) وهي نفايات لاتصلح لشي ترمى في الوادي.

ب - يقوم الصابونجي بوضع كمية حوالي (١٠ مَن) اي ما يعادل (١٤٠ كغم) من زيت الزيتون في دست كبير ويسخن تدريجياً ويضاف اليه حوالي (٢٥ غالون) من محلول (ماء الفخو) بين فترة واخرى وتستمر العملية حوالي (٥ ساعات) وبعد ذلك يتحول الزيت الى مادة هلاميه صفراء اللون واكثر كثافة وهذا يدل على أن عملية التصوبن قد بدأت ويستمر التسخين ويضاف بعد ذلك (ماء التيش) لمدة حوالي (٦ ساعات) وطيلة هذه الفترة يكون الصابونجي مُنكباً على الدست وهو يحرك الصابون بشكل مستمر ومن خلال الممارسة والعمل المستمر يعلم الصابونجي من خلال (فرك) شرائح صغيره من الصابون بيده بأن التصوبن وصل مرحلته النهائية وأن عملية التسخين اكثر من ذلك يجعل الصابون شديد التماسك وقليل الرغوة ويقاوم الذوبان عند الاستعمال. وتستغرق العملية اكثر من ٢٥ ساعة.

ج - لعزل الصابون عن المحاليل المائية يضاف حوالي (٤ كغم) من ملح الطعام فيطفو الصابون الى الأعلى .

ء - يفرق الصابون وينقل إلى قوالب خشبيه مستطيلة الشكل بطول حوالي (١٢٥

سم) و عرض (٨٥ سم) و ارتفاع (١٥ سم) - والقوالب الخشبية يجب تبطينها بقطعة من القاش (الخام الأبيض) لمنع التصاق الصابون بالخشب .

هـ - بعد أن يتجمد الصابون بمدة حوالي (١٢ ساعة) تنتزع القوالب الخشبية والخام الأبيض.

و - يقوم الصابونجي بتقطيع قالب الكبير من الصابون الى قوالب صغيرة أو كبيرة وحسب الطلب بواسطة سلك معدني رفيع وقوي من النوع الذي يعمل في الآلات الموسيقية وتسمى العملية بمراحلها وكميات المواد والمحاليل والماء المستعمل بـ (الطبخة) أو (الصببة) .

أنواع الصابون المنتج في بحزاني:-

صابون البيت :- وهو من اجود وأحسن الصابون واصنافها للاستحمام

ولونه يكون عادة ابيض مشوبا بصفرة خفيفة.

صابون الطبل : ويصنع من نفايات الزيت ويسمونها محليا (الطبل) و

هي كلمة منحرفة من (تفل) اي القشور، ويصنع بنفس الطريقة ويكون لونه اسمر اللون جيد النوعية ، وغالبا ما يستهلك محليا اي في بحزاني.

صابون الكرخانة :- ويصنع من زيت الزيتون أو السيرج أو دهن حبة

الخضراء (البطم) أو مزيج من جميع هذه الزيوت وكمية الملح التي تضاف تكون قليلة لذلك فلا يفصل الصابون من المحاليل القاعدية . وقبل استخدام النفط

في عملية التسخين كان الصابونجي غالبا ما يستخدم اعشاب شجرة البلوط التي يشتريها من الكروانجيه (الحطابون) الذين يقومون بنقلها من جبل مقلوب لأن

عملية صنع الصابون تحتاج الى كميات كبيرة (أكداس) من خشب البلوط ، أما

الكروانجيه فكانوا يقومون ببيع الصابون في القرى الجبلية البعيدة سواء عن طريق البيع بمبالغ نقدية أو عن طريق المقايضة بمواد عينية كالزبيب وحب الخضراء

(البطم) أو التبغ وما الى ذلك ، وجميع محتويات المعمل لصناعة الصابون تسمى

محليا (الكرخانه) وهي كلمة تعني الأصيل .

وكانت صناعة الصابون خاضعة لضريبة الاستهلاك (العشر) وكان (القولجيه)

يراقبون عملية الإنتاج وزيارة المعامل بشكل مستمر وفرض (العشر) على اصحاب المعامل مما كان يثير غضبهم وهم في حالة تعب وارهاق يومي. إن صناعة الصابون كانت تنحصر في عوائل معينة يتوارثوها عن آباهم واجدادهم - وتحتاج إلى الخبرة والمهارة لذلك كان الآباء يعلمون اولادهم من الصغر على عمليات ومراحل صناعة الصابون ، ولاتقتصر صناعة الصابون على الذكور دون الاناث أو الكبار دون الصغار بل ان جميع أفراد العائلة ذكورا واناثا ، كبارا وصغارا يشاركون في عملية صنع الصابون وكل حسب طاقته وقابليته الجسمية، فالصغار يقومون بسحق القلو والنساء ينقلن الماء والزيت والصابون الطري الى القوالب ، أما الرجال فكانوا يتحملون العبء الأكبر في عملية صنع وبيع الصابون.

الراشي :-

الراشي في لغة العراقيين دقيق السمسم وفي العربية الفصحى (الطحينية) ولعل لفظه محرفة عن (الرهيش) وهو التراب المنهال الذي لا يتماسك وقيل الدقيق من كل شيء.

وراشي فارسية، دهشى، رهشة، الطحينة (الطحينية)، يقلى السمسم ويطحن ومما يسيل منه تكون الطحينية.

اما الاب انتساس ماري الكرمل ي يقول :-

((الرشى كلمة عراقية آرامية الاصل مشتقة من (رش) اي دق وطحن وسحق ورض ورس، فالراشي هو المسحوق او المدعوق، والكلمة قديمة في هذه الديار لان جميع الالفاظ الزراعية لاتخلو من ان تكون آرامية الاصل، كما ان الكلمات الصناعية لاتخلو ان تكون فارسية الاصل)).

صناعة الطحينية (الراشي) :-

تعد صناعة الطحينية في بحزاني من الصناعات المشهورة من حيث الجودة والنقاوة، وتدخل في العديد من الصناعات الاخرى كالحلويات وحلاوة السمسمية

اضافة الى كونها مادة غذائية وبالاخص في الصباح خلال فصل الشتاء وتشكل موردا اقتصاديا لمنتجها رغم ان كميات الانتاج حتى منتصف القرن الماضي كانت قليلة جدا لعدة اسباب اهمها :-

١ - صعوبة الحصول على محصول السمسم من المحافظات الجنوبية بسبب صعوبة النقل.

٢ - الكميات المنتجة محليا قليلة بسبب قلة المياه.

٣ - الاعتماد على الطرق والوسائل البدائية والحيوانات في مراحل التصنيع.

مراحل انتاج الراشي البدائية :-

١ - غربلة وتنظيف السمسم من الاتربة والعيوان.

٢ - وضع السمسم في حوض ماء لمدة من ٥ الى ٦ ساعات.

٣ - سحب الماء من الحوض.

٤ - بقاء السمسم متخمرا وانتفاخ قشرة السمسم.

٥ - وضع السمسم تحت الدقاقة وهي اشبه بالدنك وتدار بواسطة الحيوان وعملية تقشير السمسم تشبه عملية تقشير الحنطة في الدنك وتقليب السمسم اثناء الحركة لحين انتهاء عملية دق السمسم.

٦ - تذرية السمسم من قبل النساء امام مروحة يدوية يحملها العامل بيده وتنفصل القشور عن السمسم بشكل كامل.

٧ - قلي السمسم وكانت النساء تقوم بقلي السمسم بواسطة الجافوف وهو اشبه مايكون بالصينية في الوقت الحاضر يصنع من الطين والتبن وبسبك خفيف قطره حوالي (٨٠ - ١٠٠ سم) وعلى ارتفاع حوالي نصف متر بعد وضعه على (التفي) وتستخدم الاخشاب وغيرها من المواد المشتعلة والمتوفرة محليا اثناء عملية القلي وتحريك السمسم في الجافوف باستمرار.

٨ - بعد اكمال عملية القلي تقوم النسوة بغربلة السمسم للمرة الثانية للتخلص من القشور بصورة نهائية والتي جفت بسبب الحرارة في الجافوف.

٩ - مرحلة العصر :- بعد ان اصبح السمسم متحمصا وصافيا وخاليا من الشوائب والقشور بنسبة ١٠٠٪ يوضع السمسم في الدلو والدلو عبارة عن حوض شبه مخروطي مصنوع من الخشب وفيه فتحة صغيرة من الاسفل لنزول السمسم الى المعصرة (الحجر) وهي مصممة بشكل بسيط التي يتم تحريكها ودورانها بواسطة الحيوان.

بعد اتمام عملية العصر تنزل الراشي من الفتحة المخصصة من المعصرة الى التنكة المخصصة لذلك والتي كانت سعتها حوالي (٢٠ كغم) - وتعتمد الكمية المنتجة خلال الساعة مثلا على سرعة دوران الحيوان.

بعد العقد الخامس من القرن الماضي حدث تطورا ملموسا في عملية صنع الطحينية بسبب التطور الميكانيكي واستخدام ماطور اللستر في عملية العصر بدل الحيوان مما ادى الى زيادة في الانتاج وسرعة في العمل وتصدير الانتاج الفائض عن الحاجة المحلية الى مدينة الموصل وغيرها من المدن العراقية.

وفي عام (١٩٧٠ م) وعند وصول الطاقة الكهربائية الى بجزاني حدث تغيير جذري في معظم مراحل تصنيع الطحينية سواء في عملية التقشير او التنشيف او القلي وعملية عصر السمسم و التعليب مما زاد في سرعة وزيادة الانتاج بشكل كبير وبإشراف صحي مباشر على المعامل باعتبارها مادة غذائية...

صناعة الجص

لم نستطيع التوصل الى تحديد زمن صناعة الجص في بجزاني لسببين :-
اولهما عدم تدوين او كتابة تراث بجزاني والثاني عدم وجود كبار السن وعدم معرفة الاحياء منهم عن تاريخ صناعة الجص - ولكن نستطيع القول بأن صناعة الجص قد بدأت قبل قرون عدة من الوقت الحاضر بدليل الآثار والبيوت القديمة المشيدة بالجص والحجر والتي لازالت تقاوم الظروف المناخية والأهم من ذلك لأنها مشيدة من جص (البندغوني) المقاوم للظروف المناخية وشدة تماسكه ومصنوع بالطرق البدائية.

يصنع الجص من الرخام او المرمر كما يدعى بالعربية الفصحى والبكخ في لهجة
بحراني و (بالفغش) بعامية الموصل.
يوجد البكغ في اماكن تسمى المقاطع جمع (مقطع) ويسمى بهذا الاسم لأن البكغ
يقطع منها.

ان طريقة إقتطاع البكغ عملية صعبة جدا وتتطلب جهدا كبيرا ومهارة جيدة، لكون
الادوات المستخدمة ادوات بسيطة، وقد حدث تطورا كبيرا في عملية القلع بعد
استخدام البارود مما سهل على العاملين الكثير من الجهد وعدد العمال اضافة الى
الوقت القصير جدا عما كان عليه في السابق.

بعد تحديد مكان القطع يبدأ الطوبجي نسبة الى الطوب وهو عبارة عن شيش
حديدي مدور طوله حوالي متر ونصف مدبب الرأس او ذو حافة حادة يشبه
الشفرة ويسمى ايضا (بالهيم) يبدأ بحفر حفرة (نقرة) قطرها حوالي (١٠ سم) ويتم
سحب البكغ الناعم جدا من الحفرة بين فترة واخرى، ويكون بنعومة الطحين تقريبا
بواسطة سيم معكوف يكون رأسه على شكل ملعقة مدورة واصغر من حجم الحفرة
تسمى (الخشوكة) اي المعلقة بلهجة بحراني وهكذا تستمر العملية حتى يصبح
عمق الحفرة حوالي متر او اكثر قليلا حسب تقدير العامل.

طريقة التفجير :-

بعد اكمال الحفرة وتنظيفها بشكل جيد يوضع كمية من البارود في عمق الحفرة
وبارتفاع حوالي (٥ انجات) ثم يقوم العامل بوضع شيش حديد رفيع نسبيا فوق
البارود بعد ذلك يضع التراب الرطب او بالأحرى الطين الشبه جاف فوق البارود
وحول الشيش الحديدي بعد ذلك يقوم العامل بدق الطين او التراب الرطب بشكل
جيد من اجل تماسك التراب، بعد الانتهاء من عملية الدق وتماسك الطين يقوم
بسحب الشيش الحديدي ويوضع مكانه البارود كتوصيل الى البارود الموجود في
اسفل (قاع) الحفرة ويترك فراغ قليل بمسافة (١٠ - ١٥ سم) لإدخال فتيلة قابلة
للإشتعال ثم يقوم بإشعالها والأبتعاد بسرعة لمسافة (٣٠٠ ٥٠٠ م) بعد ان خرج

جميع العاملين في المقطع وتحذير الدور القريبة والمارة من الاهالي والنساء اللواتي يقمن بغسل الملابس قرب عين ماء بجزاني من قبل احد العاملين ويصيح بأعلى صوته (طوب - طوب) - بعد ذلك ينفجر البارود وتتقاذف قطع البكغ الى كل الجهات وبارتفاع عالي مع صوت قوي جدا، بعد ذلك يعود العمال الى المقطع والبدء بتكسير (الفص) الكبير اي القطعة الكبيرة او القطع الكبار من البكغ الى احجام صغيرة ومتقاربة لغرض نقلها الى الكور (الكوخ).

طريقة نقل البكغ :-

كان يتم نقل البكغ من المقطع الى رأس (غاس) الكوخ بواسطة الحمير حيث يوضع على ظهر الحمار (الغمل) ثم يوضع عليه محمل خشبي من الجهتين ويربط بشكل جيد بواسطة حبال او زنجيل ويقوم العامل بوضع قطع البكغ في جهتي المحمل بالتساوي تقريبا ليكون متزنا اثناء السير ويتوقف عدد قطع البكغ في كل مرة على حجمها ومدى قابلية الحمار على الصعود وحمل الاثقال ويتراوح عددها (١٠ - ١٤ قطعة) بكغ ويستخدم الحمار بدلا من البغال لسببين هما :-

١ - يستطيع العامل وضع قطع البكغ بسهولة في المحمل بعد رفعها من الارض بكلتا اليدين وتفريغها ايضا لان ارتفاع المحمل على ظهر الحمار اقل بكثير من البغل او الحصان او الكديش.

٢ - عمق المقطع يبلغ احيانا (٢٠ - ٣٠ م) فيسير الحيوان بطرق ملتوية وضيقة احيانا للوصول الى المقطع وعمقه او الخروج منه ويصعب على البغال السير في هذه الطرق - وعند وصول الحمل (البكغ) يقوم العامل بتفريغه من المحمل وتوزيعه حول محيط الكوخ الدائري ليسهل حمله ونقله اثناء عملية تصفيط البكغ على كورة الكوخ.

بناء كورة الكوخ والحفر قبل البناء :-

كان يتم اختيار مكان الكوخ قريبا من المقطع وبعيدا نوعا ما عن الدور السكنية بسبب الغبار والروائح التي تنبعث اثناء عملية الحرق او دق البكغ بعد عملية الحرق - فتبدأ عملية حفر حفرة دائرية عميقة بحوالي (٢ - ٣ م) وبقطر حوالي (٢ م) وتعتبر مركز الكوخ - وتتم عملية حرق المواد المستخدمة في داخلها وغالبا مايبنى جدارها من الداخل باللبن ذات الحجم الصغير، ومن حافة الحفرة العليا يبدأ العمال بعملية حفر الارض والتوسع بصورة تدريجية نحو الاعلى حتى يعلو الى حافة الارض - حيث يبلغ قطر الكوخ من الاعلى حوالي (١٠ - ١٢ م).
حفر وبناء المنزل :-

المنزل : كلمة مشتقة من كلمة النزول، بعد اكمال الحفر يبدأ العمال بحفر وبناء المنزل من سطح الارض باتجاه حفرة مركز الكوخ وبشكل تدريجي ويشكل الطريق او المعبر للعمال اثناء عملية الحرق ويبنى من اللبن ويكون ضيق نوعا ما لايزيد عرضه عن (١,٥ - ٢ م).

بناء الكورة (قبة الكوخ) :-

تبنى الكورة (قبة الكوخ) من اللبن المصنوع من الطين وتبدأ عملية البناء من حافة حفرة الكوخ (المركز) وبشكل دائري منحرف حيث تضيق وتنتهي في الاعلى على شكل فتحة دائرية صغيرة قطرها حوالي (٣٠ - ٥٠ سم) - اي تكون الكورة بشكل مخروطي وينتهي رأس الكورة بشكل مدبب او مسطح قليلا وفيها العديد من الفتحات من الاسفل الى الاعلى ومن جميع الجهات لتسهيل عملية الحرق اي انتقال الحرارة الى البكغ المبني حول الكورة، وتكون الفتحات في الاسفل اكبر من الفتحات في اعلى الكورة.

طريقة ترتيب اي بناء البكغ حول الكورة :-

ينقل البكغ من المقطع معظم ايام السنة وبالأخص خلال فصلي الخريف والربيع

حيث يبدأ العمل لنقل وتصفيط البكغ على القبة (الكورة) مع بداية فصل الصيف حيث يشارك ما لا يقل عن (٣-٤) عمال في عملية النقل والتسفيط (البناء) - يقوم احدهم بتسفيط البكغ الكبير الحجم على شكل نفق اي عقدة مقابل الفتحة الكبيرة في الكورة وبطول حوالي (٢ م) وعرض (٧٠ سم) وارتفاع حوالي (٥٠ سم). وتكون نهاية عقدة النفق مفتوحة ايضا لتسهيل دخول الحرارة الى النهاية وهكذا بقية الانفاق وقد تكون عشرة او اكثر حسب حجم الكوخ والكورة، ثم يبنى فوق العقدتين المتجاورتين عقدة فوقهم ومقابل فتحة الكورة وهكذا يستمر البناء ولكن يكون حجم البكغ اصغر كلما ارتفع شكل الكوخ الى الاعلى حتى يغطى سطح الكوخ بطبقة ناعمة من البكغ واحيانا بطبقة خفيفة من التراب لمنع تسرب الحرارة الى الخارج.

طريقة حرق الكوخ :-

قبل اكتشاف النفط واستخدامه كان الكوخ - يحرق بالمواد المحلية القبلية للإشتعال وبكميات كبيرة جدا من الخشب والباطوخ (روث الابقار) والبكغ (مخلفات الاغنام) والتبن وتستغرق عملية الحرق من (٥ - ٧) ايام ليلا ونهارا وحسب المواد المحترقة - ولكن بعد استخدام النفط كانت عملية الحرق اسهل بكثير من السابق وتستغرق من (٢ - ٣) ايام وذلك بإستعمال الماطورات في الداخل وايصال النفط اليها بواسطة انابيب حديدية عن طريق الضخ (البمب).

طريقة سحق البكغ بعد الحرق (دقيان الجص) :-

لعدم توفر المكائن والالات الحديثة والكهرباء لذلك اعتمد القائمين على صناعة الجص بإستخدام الطرق البدائية والوسائل المختلفة والممكنة لـ (دقيان الجص) - فبعد ان يتم حرق الكوخ يترك بضعة ايام لكي تتبخر الحرارة ويبرد البكغ حتى من الداخل، بعد ذلك يتم نقل البكغ الى مكان قريبا جدا من الكوخ يسمى (الدقاقة) - فيقوم العمال بتوزيع البكغ المحترق على شكل دائرة وبسمك خفيف ويبدأون

بتكسير البكغ بسهولة لانها محترقة بواسطة (الطوخماخ)، بعد ذلك يتم سحقها بواسطة (البندغوني) التي تسحبها الحيوانات من البغال او الحمير حتى يصبح ناعما، ثم يتم غربلته بواسطة غربال يسمى (سغاد) خاص للجص – ينزل الجص الناعم الى الاسفل من السغاد اما الخشن فيوضع جانبا ويسحق ثانية (بالبندغوني) وبذلك يصبح الجص جاهزا للبناء ويبيع الى من يرغب بالشراء وينقل الجص من (القادرمة) الى الدور بواسطة الحمير بعد ان يوضع على ظهرها الحصيرة (الحصيعة).

وفي منتصف القرن الماضي بدأ استخدام المكائن الخاصة (بدقيان الجص) التي يتم تركيبها على سيارات الحمل الصغيرة كالثوفرليت او الفورد وتعمل بواسطة محرك السيارة وتحتاج الى عدد من العمال اكثر بكثير من الحالة الاولى ويتراوح عددهم من (١٥ - ٢٠) عاملا ويدق الكوخ خلال يومين او ثلاثة فقط حسب ساعات التشغيل وعدد العمال وكمية البكغ اي حجم الكوخ.

ويباع الجص بواسطة (الكيلي) وهي مصنوعة من الخشب بشكل دائري قطرها حوالي (٦٠ - ٧٠ سم) وارتفاعها حوالي (١٠ - ١٥ سم) وبسعر (١٠ - ١٢ دينار) لكل الف كيلة والسعر غير ثابت.

صناعة النوغة

يصنع الجير ويسمى محليا (النوغة) من حرق الصخور الجيرية وبدرجات حرارة عالية تتراوح ما بين (٩٠٠) درجة الى (١٠٠٠) درجة مئوية – اذ تتضمن العملية ببساطة طرد ثاني اوكسيد الكربون من الصخور الجيرية.

وكانت عملية حرق وصنع النورة (النوغة) تتم بنفس عملية طريقة صناعة الجص مع الاختلاف في ان النوغة تصنع من حرق الاحجار الجيرية بينما يصنع الجص من حرق البكغ وحجم الكوخ (الكور) صغير جداً لصناعة النوغة قياساً الى كوخ الجص والسبب الرئيسي لصناعة النوغة في بحزاني وجود الاحجار الجيرية بكميات كبيرة وسهولة قلعها ونقلها، اضافة الى الحاجة الى النوغة في بناء الديلي

(الناعور) والقناطر وصناعة الصابون وغير ذلك.
اضافة الى ذلك فإن هذه المادة مهمة جداً من الناحية الانشائية والصناعية
والكيمياوية لكثرة استخدامها اذ تعتبر ثاني مادة في الصناعة بعد حامض الكبريتيك
اذ يقاس تطور الدول بمدى استخدامها لحامض الكبريتيك والجير – وفيما يلي اهم
الاستخدامات :-

- ١ – في اعمال البناء بعد خلطه مع الرمل كمادة مثبتة مثل السمنت.
- ٢ – يخلط مع السمنت والرمل لزيادة صلابة المادة المثبتة.
- ٣ – يستخدم في الطلاء (اللبخ) كما في حالة السمنت والجص.
- ٤ – في صناعة السكر لتنقية عصير السكر من الشوائب.
- ٥ – صناعة الزيوت النباتية.
- ٦ – دباغة الجلود.
- ٧ – تنقية ومعالجة المياه.
- ٨ – صناعة الطابوق الجيري من الجير والرمل.
- ٩ – في اعمال السيطرة على التلوث وتنقية البيئة.
- ١٠ – تثبيت التربة المتحركة اذ يضاف الجير الى الاسس ويخلط مع التربة ويحل
من الصوديوم الموجود في التربة فتتحول التربة من تربة متحركة الى تربة ثابتة،
اذ يستخدم في المطارات والسدود والابنية.

الحياكة :-

تعتبر الحياكة من اقدم الصناعات التي عرفتها الكثير من مدن وادي الرافدين وقراه
وبحزاني احدى القرى العراقية القديمة التي تشتهر بفن الحياكة بأنواعها المختلفة
وجعلها من القرى التي تشتهر بالصناعات النسيجية المهمة والقديمة وهناك عدة
اسباب جعلت بحزاني من القرى التي تشتهر بالصناعات النسيجية المهمة اهمها :-
١ – توفر المواد الاولية محليا حيث يزرع القطن منذ العهد الاشوري وحتى
العقود الاخيرة من القرن الماضي كما وان بحزاني من القرى التي تربي فيها

الانعام والماز بأعداد كبيرة والاستفادة من الصوف والشعر في الصناعات النسيجية المحلية.

٢ - تعتبر الملابس والمنام بأنواعها وادوات نقل المواد الزراعية وغيرها من المتطلبات الأساسية التي يحتاجها الانسان في حياته اليومية.

٣ - لكل فئة من فئات المجتمع وكل مناسبة تتطلب نوعا خاصا من الملابس لذلك تعددت انواعها واشكالها وحتى الوانها.

٤ - ان جميع مراحل صناعة المنسوجات والملابس كانت تتم في بحزاني ومن قبل سكانها وحسب اختصاصهم من كلا الجنسين الذكور والاناث حيث كانت النساء تقوم بغسل الصوف او القطن وتنظيفه وغزله على شكل خيوط وحسب الطلب وبالتالي ارساله الى اصحاب الجومة حيث يتم تلوين (صبغ) بعضها واجراء عملية (السدي) ولفها وبالتالي حياكتها بواسطة الة الجومة البدائية التي تعمل بواسطة الايدي والارجل وكانت المنسوجات بأشكالها وأنواعها التي تصنع في بحزاني تمتاز بالجودة والدقة والوانها الزاهية ومن المصنوعات البخرينية: الجواجم - الشال - الميزري بنوعيه الابيض (والكسك وقرمز) اي الملونة بلونين - الجنانكي - الخرار - الهكبي - المخلي - الطير وجميع هذه المنسوجات يتم حياكتها بواسطة الجومي اي (الجومة) وهي لفظة تطلق على عدة الحياكة بالكامل والتي تتكون من الاجزاء او الاقسام التالية :-

١ - الحفرة التي توضع فيها الدوسات والتي يوضع فوقها النول الامامي والذفة وطول وعرض الحفرة حوالي ذراع ونصف اما النول الخلفي فيثبت على بعد قليل من الحفرة.

٢ - السدي :- كان السدي يعد الغزل للحياكة بترتيبه على عيدان من الخشب او القصب بعد ذلك استخدم الشيش الحديد بإستعمال التستجاخ وهو عبارة عن قطعة خشبية مستطيلة طولها حوالي (٤٠ سم) وعرضها (٢٠ سم) وجانبيها قطع خشبية تربطها يدة للمسك والرفع فيها (٢٤ بسمار طويل) يوضع على كل بسمار كبابي من لون معين لتدور حول البسمار اثناء ترتيب السدي حيث بعد اكمال السدي

يرفع الغزل (الخيوط) عن الاعمدة ونقلها وتركيبها على الجومي لتبدأ عملية نسجه وتحويله الى جاجيم او ميزري... الخ.

٣ - المفرك :- وهو الذي يستخدم لتثبيت النول وتوتير السدي.

٤ - الدفة :- الة خشبية وزنها ما بين ٣ - ٥ حقة وفي وسطها يدها لدك النسيج عن طريق سحب الدفة اتجاه النول الامامي مرتين متتاليتين على الاغلب.

٥ - الابرار :- الة مسننة من القصب تشبه اسنان المشط تسمح بدخول السدي الى النول الامامي وتسمى البراغ.

٦ - الاذنان :- وتوضع كل منها فوق خشبة مثبتة في الارض تسمى (الشرحة).

٧ - خلف الدفة يوجد (النيرتان) وتكون النيرتان معبرا للسدي الى الابرار.

٨ - ترتبط النيرة من الاسفل بحبل بواسطة فتالا وينتهي بالدواسة.

٩ - المكوك :- عبارة عن قطعة خشبية مجوفة ويكون شكل التجويف بيضوي.

١٠ - الفاغة :- عبارة عن قصبه مجوفة وتسمى (الفاغة) اي الفارة ويلف عليها غزل اللحمه نوي الالوان المختلفة.

١١ - اللفائف :- وهي عودة صغيرة يلف عليها الغزل الملون الذي يستخدم في النقش وتلف باليد وتستخدم باليد اثناء عملية النقش.

١٢ - المتيت :- عبارة عن خشبة مهندسة مؤلفة من قطعتين تثبت الواحدة فوق الاخرى بواسطة لاستيك او خيط بواسطة ثقب موجوده في القطعتين.

١٣ - المضرب :- عبارة عن قطعة معدنية لها مقبض يستخدم لدق النسيج بعد كل بضع سنتمرات من النسيج.

١٤ - الماسحة عبارة عن قطعة مجففة من صدر الجمل يستخدم لتنظيف النسيج المصنوع من الشعيرات العالقة وسطحه خشن نوعا ما لغرض التنظيف.

اول عمل يقوم به الحائك بعد تسلمه للغزل من الزبون وتحديد نوع الحاجة المطلوب حياكتها هو تقسيم الغزل واحيانا بالوزن او من خلال التجربة الى ثلاثة اقسام رئيسية.

١ - الخيوط الغير ناصعة وتصبغ بالالوان كالنيلى او الكحلي.

٢ - قسم من الخيوط تصبغ باللون الاحمر.

٣ - قسم يصبغ باللوان عدة منها الاخضر والاصفر والسماوي.

٤ - الغزل الابيض الطبيعي.

اما غزل السدي يجلب من قبل الزبون جاهزا اي على شكل خيوط مبرومة.
الغزل :- كانت النسوة تقوم بعملية الغزل اليدوي بواسطة الة يدوية بسيطة تسمى (التشي) سواء في اوقات الفراغ او اثناء السهرة وكذلك اثناء الذهاب مسافات بعيدة او الى الجبل لطلب الغنم (البيريات) حيث كانت المرأة تضع كمية من الصوف في الميزري (الجاروكة) وتسمى محليا (البارجمي) وتقوم بعملية الغزل وهي تمشي وتتبادل الحديث مع بقية البيريات سواء في الذهاب او الاياب.

وكانت اهم الالات اليدوية البسيطة والمصنوعة محليا من قبل النجارين

الججخ : وهو عبارة عن الة تستخدم لنتف القطن

الفيس : الة تستخدم لتجميع الغزل المبروم

التشي: الة صغيرة تستخدم لغزل الصوف وهي عبارة عن خشبة مستديرة يثبت في اسفلها قرص خشبي وفي اعلاها حلقة مفتوحة يثبت بها الخيط وكذلك تستعمل لبرم الغزل للثياب او الفرش.

صناعة المنام في خزراني

كانت النسوة تقوم داخل البيت بعملية ندف الصوف أو حلق القطن بواسطة الأيدي ويطلق عليها محليا (فندشان الصوف او القطن) من أجل تهيئة الكمية المطلوبة وارسالها الى من لها خبره او ممارسه في خياطة المنام مقابل هدايا عينية أو اجور قليلة ومن هذه المنام هي :- الدوشك (الفرش) ، المخده (الوساده) ، اللحاف (الأغطيه) ، الجودليات - ولكن هذه المهنة أو الصنائه بدأت بالانقراض بسبب ارتفاع الأسعار ووجود المعامل الميكانيكية الحديثة للبطانيات والاسفنج إضافة الى قلة الأيدي العاملة الفنية التي تمارس هذه المهنة لانها تطلب جهدا كبيرا وهذه المنام هي :-

اللحاف :-

ويسمى بلغة خزراني (اللحيف ، يُفصل القماش الابيض (الجابان) حسب الحجم المطلوب ويبسط على الارض المفروشه وتوضع الحشوه اي الصوف او القطن فوق القماش وتغطي الحشوه بالقماش بالكامل تم تسويتها بالعصا ، بعد ذلك توضع حصى مسطحة وثقله في وسط اللحاف وتبدأ بالخياطه من أحد جانبي اللحاف بشكل خطوط بينها (٥ - ١٠ سم) حيث تغرز الأبره ثلاثة أو أربعة مرات (غرزات) اي (كيلات) ثم تسحب وهكذا ، بعد أكمال احدى الجهات تنتقل الى الجانب الآخر وبنفس الطريقه ، ثم توضع الشلته (قماش وجه اللحاف) على الأرض ويوضع فوقها اللحاف وتطوي حافة الشلته من جميع الجهات بحوالي (١٠-١٥ سم) ثم خياطة وجه اللحاف (الصره) غالبا ما يكون من القماش الملون مع الشلته ، بعد أكمال خياطة الوجه مع الشلته يكون اللحاف جاهزاً للاستعمال وتكون عملية غسل الوجه والشلته وخياطتها سهله بين فترة وأخرى - أما المده التي تستغرق في عملية خياطة اللحاف تتوقف على حجم اللحاف ومهارة من تقوم بعملية الخياطة لانه هناك لحاف صغير الحجم للأطفال أو الأولاد وهناك لحاف

لنفرين وخاصة بمناسبة الزواج للعريسين أما كمية وقياس اللحاف فكان بالشكل التالي :-

<u>المادة</u>	<u>نفر</u>	<u>نفرين</u>
صوف	٤ كغم	٦-٥ كغم
قطن	٤-٣ كغم	٥-٤ كغم
شلتة	٥-٤ م	٨-٧ م
الوجه	٢ م	٣ م

الدوشك :-

بعد أن يُفصلَ قماش الدوشك الداخلي حسب الحجم المطلوب يخاط باليد على شكل كيس طويل ثم توضع الحشوة من الصوف أو القطن في داخله وتسويتها بواسطة اليد أولاً ثم العصا وتخاط فتحة الكيس (الدوشك) بعد ذلك يخاط معه الدوشك على شكل كيس أيضاً ويلبَس الدوشك في الوجه تخاط فتحة الوجه بعد ذلك ويصبح جاهزاً للاستعمال سواء للنوم أو الجلوس. وهو سهل العمل قياساً للحاف .

اما كمية وقياس الدوشك فكان بالشكل التالي :-

<u>المادة</u>	<u>نفر</u>	<u>نفرين</u>
صوف	١٠-٨ كغم	٢٥ كغم
القطن	١٠-٨ كغم	٢٥-٢٠ كغم
الدوشك	٦-٥ م	١٠-٨ م
وجه الدوشك	٦-٥ م	١٠-٨ م

المخدة (الوسادة) :-

وتفصل من القماش الابيض او الجابان على شكل كيس مستطيل يعبأ بالقطن

او الصوف واحيانا بريش الدجاج بعد قطع عود الريش وغسله بشكل جيد وتعرضه لأشعة الشمس لكي يجف بشكل كامل ، وبعد تسوية الحشوة تخاط فتحة الكيس ثم يلبس هذا الكيس بقماش ملون يسمى (وجه المخده) ووضع قطعة ملونة تختلف عن لون وجه المخده تسمى (غاس المخده) وتخاط مع وجه المخده وتكون سهلة للفتح عند الغسيل ، وحجم المخده يكون حسب الحاجة فهناك مخدة الطفل تكون صغيره من حيث السمك والطول والنوع الأخر مخدة نفر واحد واحيانا مخده لنفرين ويكون طولها ضعف مخدة النفر واحد تقريباً .
 أما كمية وقياس المخده (الوساده) كما يلي :-

<u>المادة</u>	<u>نفر</u>	<u>نفرين</u>
قطن	٣ كغم	٤ كغم
صوف	٢-٣ كغم	٤-٥ كغم
شلة المخدة	٦٠-٧٠ سم	٨٠-٩٠ سم
وجه المخدة	٥٠-٦٠ سم	٧٠-٨٠ سم
غاس المخدة	٤٠-٥٠ سم	٥٠-٦٠ سم

الجودليه:-

تصنع الجودليه بنفس طريقة اللحاف ولكن سمكها وكمية الصوف أو القطن أقل بكثير من اللحاف وتكون بنفس الحجم ولكن بدون شلته ووجه وغالباً ما تستخدم في الأيام المعتدلة من حيث درجات الحرارة .

<u>المادة</u>	<u>نفر</u>	<u>نفرين</u>
قطن	٢ كغم	٢,٥-٣ كغم
صوف	٢ كغم	٢,٥-٣ كغم

الأدوات المستعملة في صناعة المنام :

الأبره :-

ويطلق عليها (أبرة اللحيقات)لأنه تكون اكبر من الابره العاديه لخياطة الملابس.
الشمع : مستخدم لشمع الخيط الخاص بخياطة المنام ويسمى (خيط اللحيقات)
لتسهيل عملية الخياطة وسحب الخيط بسهولة.

حصى كبيره مسطحه او حجر واستخدمت في الآونة الاخيره (الهاون) لوضعها في
وسط اللحاف ومنع تحركه اثناء الخياطه .

الكشتباني : - عباره عن حلقة معدن من الفافون الخفيف تلبس من قبل المرأة التي
تقوم بخياطة المنام وتلبس في الأصبع الوسطى لكي تمنع جرح او خدش الاصبع
اثناء دفع الابره - كما ساعد على عملية رفع الابره بسهولة وبالتالي تزيد سرعة
أكمال الخياطة المطلوبه.

الجاجيم :- ويتم حياكته من خيوط الصوف بعد غزلها وصبغها من قبل صاحب
الجومة وهو اشبه مايكون بالبطانية في الوقت الحاضر ويكون طوله حوالي (٣
م) وعرضه (٢,٥ م).

صناعة الكجي

حرفة الندافة من الحرف العراقيه القديمه جدا وتطورت بتطوير الخبرة والمهاره
خلاك تطور فكر الأنسان عبر العصور ، وقد عمل بحرفة الندافة الرجال والنساء
واصبحت حرفة الندافه وصناعة الكجي من الحرف التراثية في الوقت الحاضر
بل نستطيع القول انها اندثرت بشكل نهائي بسبب ظهور البديل واستخدام الماكنة
سواء مكائن الحلاجه او الخياطه .

صناعة الكجي : - جميع الأسر في بحزاني كان لديها أعداداً من الكجي مايكفيها
سواء من تمتلك اعداد كبير من الغنم او تقوم بشراء الصوف وصنع الكجي ،
والكجا من اللوازم الرئيسية لاسره سابقاً وكان لبعض الأسر الغنية اعداداً من

الكجي تستعمل لفرش الغرف والحوش في مناسبات الأفراح والأحزان .

مراحل صناعة الكجي -

بعد عملية عزل الصوف تقوم العائلة بغسل كميته منه والتي تحتاجها لصناعة الكجي بشكل جيد ثم وضعه على السطح او الستاره ليجف بشكل كامل وقد يترك يومين او ثلاثة وحسب درجات الحرارة .

تقوم ربة البيت (أم البيت) وبالتعاون مع بقية النسوة او البنات بعملية اولية لندف وفندشان الصوف أي حلجه بشكل بدائي وبواسطة الايدي وعزل الأجزاء الغير مرغوبة من الصوف .

يؤخذ الصوف الى النداف (صانع الكجي) الذي يقوم بدوره بعملية ندف الثصوف بشكل جيد باستخدامه الأدوات التالية : -

القوس: - مصنوع من الخشب على شكل قوس يربط طرفيه بوتر معد من أمعاء الاغنام ويربط اجزائه بالجلد والخيوط المصنوع من الأمعاء

جك :- قطعه منحوته من الخشب وعملت خصيصاً لهذا الغرض يضرب بها باستمرار حتى تتفكك أجزاء الصوف بعضها عن البعض ويتطاير الغبار العالق بالصوف ، وتستمر العملية ساعات واحيانا ايام حسب كمية الصوف المراد ندفه وما يبذله النداف من جهد وساعات عمل.

بعد إكمال عملية الندف يقوم صانع الكجي بفرش قطعه كبيره من قماش الجابان او الكواني على الأرض ووضع كميته من الصوف عليها حسب طول وعرض الكجا المطلوب صناعته من قبل الأسرة ثم تسوية الصوف باليد أو خشبه صغيره وبدقه بعد ذلك يقوم بنقش وجه الكجا بالصوف الملون وغالباً ما يكون باللون الأسود على شكل مربعات او مثلثات - الخ وكتابة اسم صاحب الكجا وتاريخ الصنع بالصوف الأحمر او الأسود واحيانا اسم صانع الكجا من اجل الدعاية ومعرفة من هو القائم بعملية الصنع ، ثم يقوم بتغطية الصوف بالجابان أو الكواني ولّفه على شكل اسطواني بكل دقة ومهاره بعد ذلك يقوم بلف حبل قوي فوق الجابان وبمسافة

قصيرة وربط نهاية الحبل بأحكام ، بعد ذلك يقوم برش قليل من الماء على جميع اللقّه . وتبدأ عملية الضرب بالرجل الواحده وبقوه على اللقّه ودفعها الى الأمام وبالرجل نفسها أي دورانها بشكل بطي ومستمر وتتطلب هذه العمليه قوة وجهد كبير ويستمر الصانع لساعات طويلة بالضرب بالرجل الواحدة وحسب طول وعرض الكجا - بعد إتمام عملية الكبس هذه يقوم الصانع برفع الحبل والقماش من على الكجا ووضعها على الحائط أو الستاره لكي يجف بشكل كامل من الرطوبة نتيجة رش الماء الخفيف اثناء عملية الكبس وبعد يوم أو يومين يتم تسليم الكجا الى صاحبه مقابل ثمن معين وحسب الحجم.

حجم الكجا :- تختلف ابعاد الكجا الواحد عن الآخر من حيث الطول والعرض وحسب الاستعمال وان صاحب الكجا يحدد تقريبا الأبعاد ويبلغ صانع الكجا بذلك ، فمثلا الكجا المستعمل للنوم يبلغ طوله حوالي (مترين) وعرضه حوالي (٨٠-٩٠ سم) - أما الكجا الذي يستعمل لفرش غرفة الخطار (الضيوف) او استعماله في المناسبات يتراوح طوله من (٣-٤متر) وبعرض حوالي (٧٠ - ٨٠ سم) - والكجا يقاوم فترة طويلة قد تستغرق عشرات السنين ويتوقف ذلك على جودة الصنع والمحافظة عليه من الرطوبة او الحرارة والتنظيف المستمر والخزن بصورة صحيحة ويستعمل الكجا القديم في عمل الغل او الجل الذي يوضع على ظهر الحيوان اثناء نقل المواد أو الحراثة ... الخ.

الكبنك :- هو عبارة عن قطعة تصنع بنفس طريقة صناعة الكجا ولكن سمك أقل احيانا ويكون حجم القطعه حسب حجم الكبنك من حيث الطول و العرض اثناء استعماله وغالباً ما يلبسه رعاة الاغنام او الابقار في فصل الشتاء بسبب سقوط الامطار ودرجة الحرارة المنخفضه ويمكن أن نسميه (فروة الراعي) ويتم خياطته بعد الفصال بإحكام وخيوط قويه جدا وهو اشبه ما يكون بالجاكيت في الوقت الحاضر - ولا يستعمل نهائيا في بحزاني في الوقت الحاضر .

السفرات :-

ان الموقع الجغرافي لبحزاني وما يتخلل اراضيها من وديان وتلول وسهول وجبال وما يحيط بها من اشجار الزيتون الكثيفة وعيون المياه العذبة وخاصة عين ماء الشيوخوبكر جعل ربيعها زاهي واراضيها الخضراء التي تزينها الازهار الجذابة زاد من جمال طبيعتها كل هذه العوامل مجتمعة جعلت بحزاني من الاماكن الجميلة وقبلة للسفرات العائلية او الجماعية ولسفرات الطلبة حيث يجلسون تحت ظلال اشجارها الكثيفة بكل محبة وفرح وسعادة – والاولاد يلعبون ويمرحون في الاراضي الواسعة والصعود الى الجبل المطل على بحزاني وممارسة الالعاب الرياضية كالتائرة والقدم والريشة وغيرها واحيانا الدبكات الخاصة اضافة الى كل ذلك طيبة ومحبة واخلاق ابنائها مع الزائرين مما زاد تشجيع اهالي الموصل الى اختيار بحزاني المكان المناسب والجميل لقضاء اجمل الاوقات خلال السفرات السياحية والسفرات الطلابية من ذكور واناث، وان الكثير من المطربين والفنانين قاموا بزيارة بحزاني سواء في فصل الربيع او بمناسبة الطوافات نذكر منهم المطرب الراحل محمد عارف جزراوي وكذلك الفنان ياس خضر ايام الطوافات بصحبة صديقه السيد غانم الياس اسود.

الاعیاد :-

ان كلمة عيد باللغة السومرية هي (EZEN) وتعني الفرحة والاحتفال اما في اللغة الاكدية فهي (Isinua) ويظن البعض ان كلمة (Isinua) الاكدية مشتقة من كلمة (EZEN) السومرية – وجاء في لسان العرب بأن كلمة عيد في العربية تعني كل يوم فيه تجمع ومشتقة من كلمة عاد ويعود – والعيد هو تجديد العهد بين الانسان والخالق، وبين المجتمع وعقيدته – والعيد هو فرح الانسان بالطبيعة والزواج والبناء، وتشير الادلة الأثرية الى ان الانسان حاول منذ القدم استغلال أحداث ومناسبات معينة من السنة للاحتفال بها والتمتع بقسط من الراحة والبهجة والفرح – وقد عرفت حضارة وادي الرافدين الاعیاد الرسمية والاحتفالات منها

اعياد رأس السنة والتي تستمر (١٢) يوماً والعيد الكبير أو اعياد المناسبات التي تقام بسبب حدث كبير ترافقه الافراح والاحتفالات واحيانا تأخذ طابع ديني ببناء أو تجديد معبد أو تحقيق النصر على الاعداء أو تنصيب الملك. وبحزاني هي نموذج مصغر للقري في العراق من تعدد الاديان رغم قلة عدد سكانها فيوجد فيها الاديان الايزيدية وهم غالبية السكان والمسيحيين وعائلة واحدة من الاسلام وهي عائلة (رحو) ويعيشون منذ فترات طويلة بكل محبة وسلام وأخاء والجميع يشاركون بعضهم البعض في الاعياد الدينية والمناسبات الاجتماعية كبارا وصغارا وخير دليل على ذلك الطوافات التي تقام في بحزاني في فصل الربيع.

الطوافات :-

ان عيد رأس السنة الجديدة (السري سال) يعد من اهم الاعياد الدينية لدى الايزيدية ويصادف العيد في اول اربعاء من شهر نيسان الشرقي كما هو الحال بالنسبة لعيد رأس السنة البابلية والاشورية الذي يبدأ في الاول من نيسان من كل عام وهو رمز ميلاد الارض والحياة عليها وتستمر الاحتفالات لمدة اثنا عشر يوماً بعدد اشهر السنة، وبعد عيد رأس السنة الايزيدية (السري سال) تبدأ الطوافات في بحزاني وهي اشبه ماتكون بمهرجان الربيع أو المهرجانات السنوية التي تقام في العديد من المدن ودول العالم حيث تعم مظاهر البهجة والسرور والافراح عند جميع السكان في بحزاني من خلال اقامة الحفلات والدبكات الشعبية والسفرات العائلية ضمن المنطقة وسباق الخيول ظهر يوم طوافة الشيخوبكر ودوران قطعان اغنام بحزاني حول مزار الخفير من اجل البركة والعطاء وهو امتداد لطقس جز الصوف عند السومريين والبابليين والاشوريين - وتستمر الطوافات لمدة حوالي خمسة عشر يوماً في بحزاني حيث يشارك جميع السكان من الاديان الثلاثة بالاحتفالات المختلفة التي تقام طيلة هذه الايام وتقام في بحزاني فترة الطوافات والاعياد العديد من الفعاليات والالعاب منها :-

١ - سباق الخيل او (الخيالاني) :-

بعد عودة الجماهير المشاركة في الطقوس والدبكات والالعاب الشعبية يوم طوافة الشيخو بكر ظهراً وقبل الذهاب الى دورهم لتناول الغداء يقف الجميع في المنطقة المطلة على (الهفيز) وهي ساحة فارغة سابقاً ليشهدوا المشاركين في سباق الخيالاني وهم مجموعة من الفلاحين والشباب من أبناء بحزاني، حيث يبدأ المشاركون وهم على ظهور الخيل او البغال بالحركة وبسرعة في ساحة (الهفيز) التي تنتهي بدار المرحوم سليمان خلو والعودة ثانية الى نقطة الانطلاق ولثلاث مرات على صوت الطبل والزرناي كما وان غالبية النسوة يبداً بالهلاهل والبعض ممن يحملون السلاح سواء البنادق او المسدسات يقومون بإطلاق العيارات النارية في الهواء احتفاءً بهذه الفعالية السنوية اضافة الى رمي الحلوى بأنواعها على رؤوس المشاركين وتقديم التهاني من الاقرباء والاصدقاء للفائزين، بعد ذلك تبدأ الجماهير المحتشدة بمغادرة الساحة والتوجه كل منهم الى داره.

٢ - لعبة الفرارة :-

وهي عبارة عن قرص (صينية) من الخشب مقسمة الى مثلثات وفي الوسط يوجد مؤشر يرتكز على عود خشب، وفي كل مثلث مادة معينة كأن تكون علبة سكاير او لعب اطفال او ماشابه ذلك.

بعد ان يوضع مجموعة من الاطفال مبلغاً من النقود كأن تكون (١٠ فلوس) او (٢٥ فلس) كل منهم يضعها على حاجة يختارها - فيقوم صاحب الفرارة بدوران المؤشر بيده وبقوة وفي حالة الوقوف على مثلث ما يعني صاحب النقود ربح تلك المادة بينما الباقي خسروا نقودهم - وقد تكون لعبة الفرارة تتألف من صينية فافون مقسمة بواسطة صيغ احمر او اسود الى مثلثات ويوضع صاحب الفرارة في كل مثلث نوع من الحلويات ويضع الطفل مبلغاً من النقود كأن تكون (عانة) اي اربعة فلوس او خمسة فلوس واحيانا عشرة فلوس على احد الجيوب ثم يقوم صاحب الفرارة بدوران المؤشر في الوسط وعند وقوف المؤشر على المثلث يقوم

الولد الفائز بأخذ الحلويات ويأكلها – ويخسر بقية الاولاد نقودهم ويجمعها صاحب الفرارة لنفسه وهو الرابح في كل الحالات.

٣ – لعبة اللكاو :-

وهي لعبة من لعب القمار وهي عبارة عن قطعة من القماش غالبا ماتكون من الجابان مستطيلة او مربعة الشكل تقريبا وتقسم القطعة الى ستة اقسام بواسطة لون من الاصباغ ويرسم على كل قسم شكل من اشكال ورق القمار، ويبد صاحب اللكاو قوطية في داخلها (ثلاث زارات) مرسوم عليها نفس اشكال القمار – ثم يقوم بتحريك الزارات داخل القوطية ويرميها على القماش بسرعة مغطاة بالقوطية – بعد ان قام الاولاد بوضع نقودهم فوق احد الاشكال الذين يعتقد كل واحد منهم يربح المبلغ بثلاثة اضعاف – بعد ذلك يقوم صاحب اللكاو برفع القوطية بهدوء ويعطي للرابح ضعفين او ثلاثة اضعاف حسب الزار ويقوم بجمع بقية الفلوس من على القماش. وفي اغلب الاحيان يكون عدد الخاسرين اكثر من الرابحين وفي حالات نادرة يكون صاحب اللكاو خاسرا او يعلن خاسترته ويرفع اللكاو.

٤ – لعبة حظ يانصيب :-

يقوم صاحب اليانصيب بعرض حاجيات مختلفة بعضها ثمينة كالراديو او ساعة منضدية او سيارة ولعب اطفال مع حاجيات رخيصة الثمن مثل مرآة او قنينة عطر رديئة او قلم رصاص او مسطرة وما الى ذلك وصاحب اليانصيب يضع هذه الحاجيات امامه بعد ان قام بترتيبها ووضعها على قطعة قماش ملونة لجلب انتباه الاطفال واغراءهم على اللعب بينما يكون صاحب (حظ اليانصيب) قد وضع اوراق ملفوفة داخل كيس قماش اليانصيب وعند المشاركة في اليانصيب يجب على الطفل دفع مبلغ (١٠ او ٢٠ فلس) حسب الاتفاق مقابل سحب ورقة خط اليانصيب من الكيس بعد تحريكها داخل الكيس وقد يحصل على حاجة رخيصة حسب ما مكتوب في الورقة او تطلع الورقة بيضاء (بوش) فيخسر الولد.

الالعاب الشعبية :-

يمارس الافراد اللعب والتسلية في اوقات فراغهم وهو يعتمد بالدرجة الاولى على طبيعة الجنس والعمر وحسب الجماعة المعينة، ويمارس الافراد اللعب والتسلية واللهو في اوقات الفراغ او في مواسم معينة دون مواسم اخرى ضمن المحلة الواحدة او (العوجي) اي في المكان التي تلاصق دورهم - والالعاب كثيرة ومتنوعة منها :-

١ - العاب تعتمد على الحركة والقوة الجسمانية كالقفز والركض... الخ.

٢ - الرقص وبعض الاعمال الدراماتيكية.

٣ - اقامة الحفلات والمسابقات او الحفلات الرسمية.

٤ - العاب تحتاج الى مهارة وقوة ذاكرة وتستخدم فيها الحيلة.

واللعب ظاهرة توجد في كل المجتمعات ولا يخرج عن الاطار العام للمجتمع اي ان الالعاب التي يمارسها الاولاد اقتبسوها من آبائهم واخوانهم واجدادهم وتنتقل من جيل الى آخر.

والاولاد في بحزاني كانوا يقضون وقت فراغهم في اللعب بعد اوقات الدوام في المدارس او العطل الرسمية لعدم وجود كهرباء او ملاعب رياضية او وسائل اللهو الاخرى كما في الوقت الحاضر وكل فئة عمرية او مجموعة يشكلون فريق للعب فيما بينهم او مع الفرق من المحلات (جمع محلة) الاخرى واجراء سباقات واحيانا تحديات بين الفرق على مستوى المحلة وتعتمد على القوة والذكاء وسرعة الحركة - وفي مجال اللعب كان (السن) اي العمر يلعب دورا في تحديد افراد الفريق حيث تلعب مجموعة عمرية العاب خاصة بها ولايشاركها في ذلك من هم اصغر او اكبر منهم سنا - ويمكن القول وجود عدد من الفوارق بين العاب الذكور والاناث من اهمها :-

- ١ - العاب الذكور تتميز بالخشونة والقوة وهي تعبر عن الرجولة وترمز الى الشجاعة والجرأة - في حين تتميز العاب الاناث بالهدوء والرقّة.
 - ٢ - الذكور يلعبون في الازقة والساحات خارج الدور السكنية بينما البنات تمارسن اللعب في حوش الدار او على سطحه واحيانا امام الباب الخارجي للحوش.
 - ٣ - الذكور يلعبون حتى ساعة متأخرة من الليل في حين لايسمح للأناث بذلك.
- الالعاب الشعبية للصبيان :

من اهم هذه الالعاب مايلي :-

١ - لعبة التبل (الدعبل) :-

يمارس الاولاد لعبة التبل بعد ان يجمعون عددا من (التبيل) واختيار تبل (البش) الدق واستعماله في اللعب لغرض الربح وغالبا ماتمارس اللعبة على ارض التراب باستخدام اصبعين واحد فوق الآخر في تحريك او ضرب التبل - وكان ثلاثة انواع او طرق للعبة وبالشكل التالي :-

أ - المناش :- عدد اللاعبين في هذه اللعبة اثنان او اكثر حيث يوضع كل لاعب تبل او اكثر على خط مستقيم وتبعد اول نقطة عن الخط الذي يتم تحديده للضرب بحوالي (١ - ٢ م) ولكل تبل يبعد عن الاخر حوالي (١٠ - ٣٠ سم) ثم سحب القرعة لاختيار من يقوم بالضرب بالتبل او لا من خط البداية باتجاه (التبيل) جمع تبل - وعند اصابة التبل يكون من نصيبه ويستمر في اللعب والضرب ثانية من نفس المكان الذي وقف فيه (البش) وفي حالة الفشل يترك البش في نفس المكان ويبدأ اللاعب الثاني او الثالث او الرابع في حالة وجود اكثر من لاعبين - وتستمر اللعبة لحين اصابة ورفع التبيل من خط المنش.

ب - جقة وشبخ :- بعد ان يتم تحديد خط لرمي التبل يضع كل لاعب تبل (البش) على الارض ويشارك في هذه اللعبة لاعبان على الاقل ويبدأ اللاعب الاول في ضرب البش باتجاه بش اللاعب الآخر فإذا اصابه يحصل على تبل من الخصم

وإذا فشل يحق له تكرار الضرب إذا كانت المسافة بين التبيلين اقل من (شبخ) وتستمر اللعبة بين الاولاد لحين خسارة احدهم كل ما عنده من تبيل او لحين التعب وانتهاء الوقت.

ج – لعبة النقعة :- في البداية يقوم احد الاولاد بحفر حفرة صغيرة وينظف المكان من التراب، بعد ذلك الاتفاق على خط البداية (خط ضرب البش) بمسافة (٢ – ٣ م) ثم اجراء القرعة بين اللاعبين، ويبدأ اللاعب الاول بضرب التبيل باتجاه النقعة (النقعة اي الحفرة) فإذا نزل مباشرة في (النقعة) يأخذ تبيل من اللاعب او اللاعبين المنافسين – وإذا لم ينزل التبيل في النقعة وثبت على مسافة شبر واحد او اقل يحق له الضرب ثانية باتجاه النقعة وفي حالة الفشل يبقى التبيل (البش) في مكانه ويبدأ اللاعب الثاني بالضرب بنفس الطريقة ثم اللاعب الثالث لحين اكمال جميع المشاركين بالضرب نحو النقعة ثم اعادة اللعبة وبالتناوب ايضا بالضرب تجاه النقعة.

د – لعبة الدائرة :- يقوم الاولاد برسم دائرة قطرها بحدود (٣٠ – ٤٠ سم) ورسم خط مستقيم يتوسط الدائرة يتم صف او وضع عليه التبيل وكل لاعب يضع تبيلين او اكثر حسب الاتفاق بين اللاعبين على خط الوسط ثم تحديد المسافة بين خط وسط الدائرة وخط لضرب (البش) بمسافة (٢ – ٣ م) حسب رغبة اللاعبين ثم اجراء القرعة بينهم ويبدأ اللاعب الاول بضرب التبيل (البش) من الخط باتجاه التبيل على خط وسط الدائرة فإن خرج تبيل او اكثر من الدائرة فتكون من نصيبه ويعاود الضربة من النقطة التي يقف فيها تبيل البش وإذا فشل في اخراج تبيل يأخذ اللاعب الثاني دوره وتستمر اللعبة لحين اخراج اخر تبيل من الدائرة – وهكذا تستمر اللعبة وحسب رغبة اللاعبين او حسب الوقت المناسب.

لعبة المزعاغ :-

كان المزعاغ يباع من قبل البقالين في بحزاني بعد ان يتم شراؤها من الموصل وبيعه بالمفرد للاولاد حيث يصنع من قبل النجارين في اسقاق النجيجين بالموصل ويستخدم عدة انواع من الخشب في صناعة المزعاغ وافضلها خشب البلوط القوي - ويكون المزعاغ بشكل مخروطي قاعدته عريضة بينما رأس المزعاغ المخروطي مدبب - يتم دق (تثبيت) نبلي من حديد زاويتها حادة من قبل النجار او الجراخ ويلف على المزعاغ (الزيك) وهو خيط عريض نوعا ما يصنع من القطن ويشمع بالشمع من ناحية النبلي باتجاه القاعدة وعقد نهاية رأس الزيك بعقدة حول عود خشب صغير لمسك الزيك اثناء الرمي - ويلعب لعبة المزعاغ عدد من الاولاد لا يقل عددهم عن اثنان ويبدأ كل منهم برمي مزعاغه على الارض ومن يقف مزعاغه (جاك) اي عدل على القاعدة يكون اللاعب الاول او اللاعب الثاني او الاخير في المجموعة يضع مزعاغه على الارض ليكون الهدف ويبدأون بالضرب واذا لم تحقق الاصابة يرفع المزعاغ وهو يدور على الارض بكف احدى يديه مستخدما فتحة اصابه وهكذا تستمر اللعبة - واحيانا يتفق اللاعبيين فيما بينهم على لعبة (جل وزنة او جل حائط).

أ - لعبة جل وزنة :-

في حالة خسارة اللاعب يقدم مزعاغه للاعب الفائز بعد ان يضع المزعاغ على قاعدته والنبلي الى الاعلى ويرفع حجرة كبيرة (جل وزنة) ويدق بها المزعاغ فإذا انكسر يأخذ النبلي واذا لم ينكسر فيأخذ صاحب المزعاغ مزعاغه ويذهب او اعادة اللعبة من جديد.

ب - جل حائط :-

يأخذ اللاعب الفائز مزعاغ الخاسر ويحاول ان يضربه من جهة النبلي بالحائط القريب الى مكان اللعب فإذا انكسر يأخذ الفائز النبلي واذا لم ينكسر يأخذ الخاسر

مزعاغه ويذهب او تعاد اللعبة ثانية وحسب الاتفاق – واحيانا ينفق اللاعبين ان يعطي الخاسر مزعاغه للفائز بدون ان يحاول كسره – وجل بالكردية وتعني (اربعين).

الهيلول (المقلع واللاستيك (الجل)) :-

اللاستيك (الجل) :- يصنع اللاستيك يدويا من قطع اغصان اشجار الزيتون لتوفرها بكثرة في بحزاني بشكل مسبع (٧) مع قبضة لمسك الجل اثناء الاستخدام اما اللاستيك فكان يحصل عليه من (جوب السيارات) المستهلكة او محلات البنجرحي حيث يتم تقطيع الجوب بشكل مستقيم وبطول حوالي (١٥ – ٢٠ سم) وبعرض (٢ سم) لكل جهة ويربط في نهاية اللاستيك قطعة من جلد الاحذية القديمة بعد ثقبها بدائرة او على شكل مستطيل صغير وربطها بخيوط قوية وبشكل جيد اما الجهة الامامية فتربط على حافة الجل من الاعلى وبخيوط قوية ايضا واحيانا يتم حفر نهاية الجل من رأسه قليلا لكي لاينزل اللاستيك اثناء السحب بقوة عند الاستخدام ويستعمل اللاستيك عادة لصيد الطيور والعصافير التي تكثر بين اشجار الزيتون وعلى الساقية (مجرى الماء) وذلك بوضع حجر او حصوة صغيرة ويفضل ان تكون مدورة وسط قطعة الجلد ومسكها بشكل جيد في احدى اليدين ويمطى اللاستيك بواسطة القبضة والسحب بقوة باليد الاخرى والتصويب نحو الهدف، واحيانا كان بعض الصبية يقومون بالرمي على هدف معين كأن يكون سكاراة او قنينة زجاجية صغيرة او حجر طويلة ورفيعة ومن يصيبها يعتبر الفائز.

المقلع :-

عبارة عن قطعة جلد في الوسط وغالبا مايتم نسجها باليد من خيوط الصوف القوية وتكون على شكل مثلثين متقابلين ومربوطة بذراعان احيانا من نفس الخيوط او الحبال الرفيعة ويكون طول الذراع بحدود (٤٠ – ٥٠ سم) او اكثر حسب عمر وقابلية الصبي، ويستعمل بوضع حجر او حصوة اكبر نسبيا من التي توضع في

اللاستيك في وسط قطعة الجلد او مايسمى (سم المقلاع) ثم يقوم الولد بفره اكثر من فره وبشكل مستقيم ثم يترك احد الذراعين في الهواء لتنتلق الحجر نحو الهدف ويبقى ماسكا في الذراع الآخر – وكان الاباء يمنعون اولادهم من استعمال وممارسة اللعب باللاستيك او المقلاع لما تسببه من اضرار وحوادث ومشاكل م عاجيران او ابناء المحلة لأن الخطأ في الهدف قد يؤدي الى كسر شباك وزجاج الجيران او كسر مصابيح الشارع – والأهم من ذلك بأن المقلاع واللاستيك (الجلطل) يعتبران من الاسلحة ان صح التعبير والتي كان يستعملها اولاد بحراني ضد اولاد بعشيقية في لعبة تسمى (الهيلوي) وهي لعبة فصلية اي في الصيف حيث العطلة الصيفية للمدارس فكانوا يشكلون فريقا ويبدأون بالهجوم والدفاع، وكانت احيانا تسبب جروح بليغة في الرأس او الوجه او العين والبعض من هؤلاء المشاركين فقدوا السمع او احدى العينتين نتيجة الاصابة.

القشواني :-

من الالعاب المسلية التي تحتاج الى مهارة وسرعة ودقة وخذعة لعبة القشواني وهي بين فريقين عدد كل فريق لايقل عن خمسة ويحمل كل فرد بيده خشبة على شكل عمود قطره حوالي (٣ – ٥ سم) وطولها حوالي متر او اكثر حسب طول الفرد، ويكون رأس العمود من الاسفل على شكل مستطيل او شبه دائري حيث يتم ضرب (الكعب) وهو العظم المستخرج من عظام الغنم او الماعز وتنظيفه يسمى (الدق)، وقبل البدء باللعب يتم حفر حفرة قطرها حوالي (١٠ – ١٥ سم) وعمقها حوالي (١٥ سم) لتكون نقطة الهدف ويبدأ اللعب بعد رمي الدق الى الاعلى وحال وصوله الى الارض يحاول كل فريق ان يوصله الى الحفرة (الهدف) وقد تستغرق اللعبة (١٠ – ٣٠) دقيقة دون تمكن اي فريق من ادخال الدق الى الهدف – والفريق الذي يدخل الدق الى الهدف يعتبر فائزا وتعاد اللعبة بنفس الطريقة وهذه اللعبة تحتاج الى ساحة كبيرة نسبيا وقد يكون الدق من خشب البلوط القوي على شكل كرة او شبه كرة في حالة عدم توفر (دق الكعب العظم).

الكوجاني :-

يقوم بلعبة الكوجاني فريقين عدد كل فريق يتراوح ما بين (٣ - ٥) لاعبين وكانت اللعبة بالشكل التالي :- كل فريق يقوم بثنيت (٣) احجار طول كل حجرة حوالي (٣٠ سم) في الارض والسلك والعرض غير محدد حسب توفر الاحجار توضع الاحجار بعمق (٥ سم) والمسافة بين حجر واخرى حوالي (٦٠ سم) وتكون المسافة بين احجار الفريقين حوالي (٨ - ١٠ م) ويبدأ احد لاعبي الفريق برمي حجرة على شكل كرة صغيرة وهو واقف امام احجار فريقه باتجاه الاكواج (جمع كوج) فإذا اصاب احد الاحجار يستمر بالضرب وبحجرة اخرى وإذا لم يصب يحل اللاعب الاخر محله، وفي حالة عدم اصابة الاكواج الثلاثة ورميها على الارض يبدأ الفريق الثاني بنفس الطريقة بالرمي على الاكواج الثلاثة ومن يصيب الاكواج الثلاثة اولا يعتبر فائزاً - ثم يكررون العملية ثانية وثالثة وحسب الوقت.

العاب البنات :-

الجولة :- كانت الجولة تعتبر اللعبة المفضلة والاساسية عند البنات، وقد تمارس على سطح الدار او في الحوش واحيانا باب الحوش (الساحة) فترقم الجولة والتي هي عبارة عن مربعات مستطيلة من (١ - ٦) واذا كان عدد اللاعبات اكثر ترقم من (١ - ٨) او من (١٠ - ١٢) وحسب الاتفاق وعند بدء اللعب بعد اكمال التخطيط بالجص او خطوط واضحة على التراب، تقف اللاعبات خارج المستطيل وتقوم برمي حصوة او حجرة مسطحة ودائرية او شبه دائرية داخل المستطيل فإذا وقعت على احد الخطوط الفاصلة بين مستطيل واخر تعتبر فاشلة وتقوم اللاعبة الثانية برمي الحجر واذا وقعت داخل احد المربعات تتقدم برجل واحدة اي على شكل قفزة وتدفعه الى المربع الاخر برجلها حتى تصل الى المربع الاخير وهكذا تستمر اللعبة حتى انتهاء الوقت او الشعور بالتعب.

فر الحبل :-

احيانا تكون البنت لوحدها في البيت تقوم بمسك الحبل بكلتا يديها وتقوم (بفر) الحبل من فوق رأسها وتقفز على رجليها وتستمر في هذه الحركة وفي حالة وجود ثلاث بنات تقوم اثنتان بمسك الحبل من رأسيه ويفرن الحبل بينما تقوم بالقفز من فوق الحبل وبالتناوب.

هاوية :-

يشارك في هذه اللعبة عدد من الفتيات وبعد اختيار الفتاة الاولى نتيجة القرعة او الاختيار الطوعي تقف على خط البداية في وضع الانحناء بثني الظهر واليدين على الركبتين – اما اللاعبات المشاركن يقفون على التوالي وبخط مستقيم وبعيدا عن اللاعبه الاولى بحوالي (٣ – ٤ م) ثم تبدأ اللاعبه الاولى بالقفز على ظهرها بوضع ثنايا يديها على ظهرها والقفز من فوقها وفي حالة لمس احدى رجليها جسنا الفتاة يعني انها فشلت، وعليها ان تقوم مقامها اي تنهض الفتاة التي كانت معها في حالة الانتهاء وتحل محلها الفتاة الفاشلة وهكذا تستمر اللعبة.

البانجوكات :-

هذه اللعبة يشارك فيها اثنتين او اكثر من الفتيات – وبعد اختيار خمسة احجار صغيرة على شكل كرات مدورة تسمى (البانجوكات) فتأخذ من تبدأ باللعب الحجارة الخمسة ثم تقوم برميها مرة واحدة على الارض وتختار واحدة من الكرات الصغيرة وتبقى الكرات الاربعة على الارض وتعمل البنت على رميها الى الاعلى ورفع اثنتين من الارض بنفس اليد ثم تكرر العملية برمي الحجارة الى الاعلى لرفع الاثنتين ثم تضع الاربعة حجار على الارض وتحاول تفرقة الحجارة ورفع كل واحدة منها، وفي حالة الفشل في اي محاولة يعني خسارتها – وتقوم الفتاة الثانية بنفس العملية، وقد تستغرق العملية ساعة او اكثر حسب رغبتهن وهناك العاب اخرى كثيرة كان يمارسها الصبيان والفتيات في اوقات الفراغ.

الطب الشعبي

خلق الله الداء وخلق له الدواء ، والانسان منذ القدم إهتم بأمور عديدة تتعلق بشؤون الحياة اليومية ومنها الصحة والجمال التي جعلت الانسان منذ الخليقة ولحد الآن يبحث عن السبل والوسائل البسيطة والقريبة من حوله لتحقيقها لذلك جعل الانسان من الطبيعة منذ القدم أول صيدلية للحصول على النباتات البرية التي تغطي وجه البسيطة لمعالجة الامراض التي يصاب بها ، واستعمل الانسان الاعشاب المختلفة لمعالجة الامراض والوقاية منها عن طريق صنع الشراب والمراهم ، وان العديد من تلك الأعشاب ما زالت مكوناتها الطبية تستعمل حتى الوقت الحاضر في الطب الحديث مثل نبات الحنظل والحلبة والخشخاش وغيرها وفي ما يلي اهم الاعشاب التي كانت ولا تزال البعض منها يستخدم لمعالجة الامراض :-

الخرنوب:-

يسمى محلياً (بجنجل) لمعالجة الاسهال وكذلك الزعتر والبلوط ومن النباتات الاخرى لمعالجة الاسهال السماق والعفص .

زيت الزيتون المستخلص من ثمرة الزيتون :-

يستعمل لمعالجة الامساك او حقن صابون زيت الزيتون، كما وأن العسل بمزجه بالماء الحار يعتبر من أحسن العلاجات لمعالجة الأمساك.

عرق السوس :-

ويسمى محلياً (ميكوك) ويستعمل بعد الغليان وتصفيته حتى يصبح كالدبس ويؤكل ليزيل السعال وترطيب الحنجرة .

الشلغم :-

ويستعمل بعد طبخه بالماء وتناوله لمعالجة الربو لكونه يساعد على فتح القصبات الهوائية ويخفف من الربو وكذلك يستعمل نبات (القطلاويس) بعد غليه وشربه من قبل المصاب .

الحليب للآم البكر :-

يستعمل لتقطيره في العين مباشرة ولعدة مرات لغرض إزالة احمرار العين. لمعالجة آلام الصدر يتناول المريض قليل من زيت الزيتون الخالص صباحاً ولعدة أيام لازالة الآلام .

لتخفيف وزن الجسم يجب تناول القرع المطهي بدون إضافة معجون أو أي مادة أخرى وتكرار العملية يوميا لحين شعور الشخص بنقص الوزن.

تناول حب القرع (حب الشجر) نيا أو شرب ماء الكبغ (الكبر) في الصباح وقبل الفطور وتكرار العمليه لعدة ايام يساعد على طرد الديدان وخروجها من الجسم .

و يستعمل (الكيل) اثناء الاستحمام ولعدة اسابيع لإزالة قشرة الرأس.

يستعمل نوم البصره بعد غليه وشربه لايقاف التقيؤ (القي).

لطرذ الغازات من المعدة والأمعاء يستعمل البفنج (النعناع) أو زيتة أو الكسبغه (الكسبرة) بعد غليها وكذلك الغزنياج للغرض نفسه.

لمعالجة آلام الكلية تستعمل (شحفة دلالة) أي كرافس البير بعد غليه وهو من الأعشاب المنتشرة قرب العيون وخاصة في المناطق الشمالية الباردة .

لمعالجة الحروق يستعمل العسل لأنه يسكن الآلام ويمنع تكون الفقاقيع ويسرع في عملية الشفاء كما تستخدم الطحينة (الراشي) بطلي الجزء المحروق بعد غسل المكان المحروق بالماء الحار وصابون زيت الزيتون .

تستعمل أغصان الزيتون الطرية (التورات) بعد غليها مع الماء حتى درجة الغليان وتصفية المحلول وتناوله قبل الفطور بمقدار كوب يوميا لمعالجة داء السكر .

من اجل تقليل أو انخفاض ضغط الدم تستعمل حبة السوداء (حبة محلب) بعد انتزاع قشرتها وسحقها وتناولها على شكل وجبات قليلة وحسب الحاجة.

العملة النقدية :-

تداول اهل بحراني العملات المختلفة بسبب الاحتلال والسيطرة للدول الاجنبية وفرض سيادتها وبالتالي اجبار الاهالي على تداول العملة لتلك الدولة المسيطرة على المنطقة - ففي العهد العثماني الذي استمر اربعة قرون تداول اهالي بحراني العملات التالية :-

١ - نقود ذهبية ذات الخمس ليرات وذات الليرتين، والليرة الواحدة ونصف ليرة - وكانت بعض النسوة والفتيات تلبسن القلادة التي تسمى (القليدي ابو الليرات).
٢ - اما النقود الفضية فهي :-

المجيدي نسبة الى السلطان عبدالمجيد وتساوي (٢٠٠) فلسا.

نصف مجيدي وتساوي ١٠٠ فلسا

ربع مجيدي وتساوي ٥٠ فلسا

قرشين وتساوي ٢٠ فلسا

قرش ويساوي ١٠ فلوس

٣ - القرش الصحيح يساوي : سبعة قروش رايح اي عشرة بارات - اي ان القرش الصحيح يساوي ربع بارا - والبارا تساوي فلسا واحدا.
في سنة ١٩١٣م استخدم العثمانيون العملة الورقية واقسامها :-

الليرة = ١٠٠ قرش

نصف ليرة = ٥٠ قرشا

ربع ليرة = ٢٥ قرشا

فئة عشرين قرش

فئة خمسة قروش

فئة قرشان

فئة قرشا واحدا

وكذلك الربية

بعد الاحتلال البريطاني للعراق وتأسيس الدولة العراقية في ٢٣ آب ١٩٢١م وقيام النظام الملكي بدأت النقود النحاسية والفضية والورقية بالتداول بين المواطنين ومنهم اهل بجزاني وتتكون من :-

الفلس / نحاس احمر

العانة / نحاس ابيض او احمر / اربعة فلوس

الفلسان / نحاس احمر

عشرة فلوس / نحاس ابيض واحمر

قران / نحاس ابيض عشرون فلسا

٢٥ فلس

درهم / نحاس ابيض خمسون فلسا

١٠٠ فلس / نحاس ابيض اكبر من الدرهم

ريال / فضة / مائتا فلس

اما العملة الورقية تتكون من (ربع دينار، نصف دينار، دينار، خمسة دنانير، عشرة دنانير، ومائة دينار – وبعد ثورة ١٩٥٨م تم استحداث عملة خمسة فلوس بدلا من العانة (٤ فلوس)

الاوزان والمقاييس المستعملة والمتداولة سابقاً في بجزاني :-

١/٤ وقية الشاي

١/٢ وقية

١ وقية

٢ وقية (وقيتين)

٢٥ – ٥٠ – ١٠٠ غم

١/٤ كغم

3/4 كغم

١ كغم

الرطل = ١٦ وقية = ٢ كغم ويسمى احيانا الحقبة

الكيلو = ٧,٥ وقية

المنكي = ٢٠ وقية (بيع التبغ)

المن = ٦ رطل (بيع دهن الحر)

الخمس = اقل من ربع وزنة

الوزنة = ١٣,٧٥٠ كغم

الوزنة = ٥ خمس

الوزنة = ٢ علبة

1/2 وزنة = علبة

٢٠ وزنة = داليا

الطغار = ٢٠ وزنة

الطن = ٧٥ وزنة

الطن = ٣ و ٤/٣ طغار

مشط عتاد برنو = وقية

اسماء وادوات الاوزان :-

العربي : حنطة وشعير

الخمس : حنطة وشعير

الكيالي : للجص

المنكي : التبغ

المن : دهن الحر

الذراع

المتر

القدم

اللاق : المسافة بين رجلين

كيلو متر

$\frac{1}{2}$ كيلو متر

$\frac{1}{4}$ كيلو متر

الكيوخا (المختار) :-

كدخدا، كتحدا مصطلح فارسي مركب، كد ادار خدا: صاحب اي بمعنى صاحب الدار او القائم بتدبير بيت احد الاكابر ومن كان بيده تصريح الامور وكان يلقب به معاون الوالي او مدير مكتبه الخاص لمختلف الشؤون الادارية والعسكرية والمالية، وكاهية، كهيا، جيخوة وكيوخا محرفة من كدخدا، اما المختار فهي تسمية حديثة في الوقت الحاضر.

بسبب الظروف الاقتصادية والادارية والتجنيد العسكري التي كانت تمر بها قرية بحزاني كغيرها من قرى ومناطق العراق كان يتطلب ان يكون الكيوخا (المختار) ذكيا وشجاعا ومنصفا ويجب عليه ارضاء الاهالي من جهة والاجهزة الادارية من جهة اخرى، ويعتبر الكيوخا عضو ارتباط بين الاجهزة او السلطات الحكومية والمالية وشرطة الكمارك والتجنيد والشرطة المحلية وغيرها وبين المواطنين لإنعدام اجهزة الاتصال والسلطات المذكورة اعلاه، وكان الكيوخا يأخذ حصة من المحصول المحلي ومن الفلاحين الذين لا يدفعون العشر اي عشر الناتج الزراعي من الحنطة والشعير الى الكمارك او (القولجية) اضافة الى مبالغ من البالغين في العمر الذين يتخلفون من التجنيد الاجباري او الهاربين من الخدمة العسكرية وللأسباب المادية وما يحصل عليها الكيوخا من اموال ومحاصيل زراعية سنويا كان التنافس يشتد بين البعض من ابناء القرية للبقاء او التعيين ككيوخا (المختار) في بحزاني - بينما اليوم اغلب وجهاء او ابناء المنطقة يرفضون مهنة الكيوخا بسبب تحسن الوضع الاقتصادي وسيطرة اجهزة الدولة بصورة مباشرة ووسائل الاتصال المتطورة اضافة الى كونها مهنة شاقة ومتعبة - ويمكن القول ان اعمال وتصرفات الكيوخا هي انعكاس حقيقي لأعمال وتصرفات ابناء القرية ويجب ان يكون عند حسن ظن الجميع وخادما امينا لابناء منطقتهم...

صفات المختار :-

استنادا الى الصلاحية المخولة لي بموجب المادة السابعة والخمسين من قانون ادارة البلديات رقم ٨٤ لسنة ١٩٣١م فقد اصدرت التعليمات التالية :-

المادة : ١

يجب ان يكون المختار :-

- ١ - عراقياً.
- ٢ - يحسن القراءة والكتابة على قدر الامكان.
- ٣ - يدفع للحكومة او البلدية ضريبة (قلت او كثرت).
- ٤ - قد اكمل الخامسة والعشرين من العمر.
- ٥ - حائزاً على جميع الحقوق المدنية والشخصية.
- ٦ - ليس فيه خلل عقلي.
- ٧ - غير موظف في دوائر الحكومة او البلدية.
- ٨ - لم يسبق الحكم عليه بجناية او جنحة مخلة بالشرف او بالحبس لمدة سنة او اكثر.
- ٩ - ساكناً في المحلة او القرية او المنطقة المراد تعيينه مختاراً لها مدة لاتقل عن خمس سنوات.
- ١٠ - ان لا يكون دلالاً في دوائر الطابو.
- ١١ - لم يسبق عزله بمقتضى المادة الرابعة من هذه التعليمات.

تعيين المختارين :-

المادة الثانية :-

يكون تعيين المختار للمحلة او القرية من الاشخاص الذين توفرت فيه الصفات الواردة في المادة الاولى وذلك بانتخاب يجري تحت مراقبة البلدية او مجلس الادارة في حالة عدم وجود بلدية او رئيس الوحدة الادارية مع اربعة من الوجهاء

في حالة عدم وجود مجلس ادارة وبلدية.

المادة الثالثة :-

عند موت المختار – او استقالته او عزله او فقده احدى الصفات الواردة في المادة الاولى يعين غيره من الذين حازوا اكثرية الاصوات.

وظائف المختار :-

المادة الخامسة :-

وظائف المختار هي :-

- ١ – تنظيم البيانات المتضمنة انحصار الوراثة.
- ٢ – تنظيم البيانات المتضمنة طلب الاذن بالنكاح.
- ٣ – تنظيم البيانات المتضمنة حسن حال الاشخاص المراد نصبهم متولين على اوقات الذروة او اوصياء على الصغار والمجانين او قواما على اموال الغائبين او غير ذلك من الاغراض.
- ٤ – تنظيم بيانات طلب تأجيل الرسوم او عفوها فيما اذا تحقق فقر المدعي.
- ٥ – التحقيق السري عن حالة شهود التزكية بناء على طلب المحكمة.
- ٦ – الحضور اثناء اخذ التقارير وعند اجراء الكشف على المساكن التي يعدها الازواج لزوجاتهم.
- ٧ – التحقيق عن حالة الزوجين واشعار المحكمة بذلك عند الطلب.
- ٨ – القيام بأخبار المحكمة عن التركات الواجبة التحرير والحضور اثناء التحرير.
- ٩ – القاء القبض على الاشخاص المبينة صفاتهم في المادة ٢٤ من قانون اصول المحاكمات الجزائية.
- ١٠ – تحقيق هوية الاشخاص المشتبه بهم وطلب المرافقة الى نقطة البوليس.
- ١١ – تبليغ اقرب حاكم او مدعي عام او ضابط بوليس عند العلم بوقوع جريمة معاقب عليها بالحبس لمدة ستة اشهر او لعقوبة اشد او العلم بقصد الارتكاب مثل هذه الجريمة.

١٢ - تبليغ اقرب حاكم او حاكم او مدعي عام او ضابط بوليس عندما يعلم بوقوع احدى الحوادث والامور المذكورة في المادة ٩٢ من قانون اصول المحاكمات الجزائية.

١٣ - الحضور مع المأمور المساع له قانونيا تحري المسكن.

١٤ - اثبات هوية المدعي والمدعي عليه او كليهما عندما تكون شخصياتهم او عائلية الدعوة اليهم مجهولة لدى المحكمة.

١٥ - تصديق تسليم اوراق الدعوتية الى اصحابها الذين لا يكتبون وليس لهم اختام.

١٦ - التصديق على استنكاف الاشخاص عن تسليمهم اوراق الدعوتية او امضائهم النسخة الثانية.

١٧ - تنظيم بيانات التصرف بالاموال الغير منقولة.

١٨ - تنظيم بيانات الانتقال والبيع والترهين والتأمين فيما يتعلق بالاموال غير المنقولة.

١٩ - تنظيم بيانات بتصحيح الاسم والرقم او الحد او الحدود السجلة في دائرة الطابو غلطا.

٢٠ - الاخبار عن الولادات والوفيات.

٢١ - الاخبار عن حدوث الامراض السارية وغيرها التي تحدث في محلاتهم.

٢٢ - الاخبار عن الاشخاص المشتبه بهم والذين يؤمون محلاتهم.

٢٣ - اخبار دائرة الشرطة عن المومسات اللواتي يتعاطين الفحش سرا.

٢٤ - القيام بكافة الوجائب المنصوص عليها في القوانين والانظمة المرعية في الحال الحاضرة او التي ستصدر في المستقبل.

وفيما يلي اسماء المختارين حتى نهاية العقد السابع من القرن الماضي ممن توصلنا الى الاسماء وفترات توليهم :-

١ - حسن حجي مرشو الكيخوا / مطلع القرن العشرين.

- ٢ - الياس حجي مرشو الكيخوا / بضعة اشهر بعد وفاة حسن الكيخوا.
- ٣ - كوجي حجي مرشو / بعد اولاد عمه آل مرشو.
- ٤ - خدر عبدال / ١٩٣٠م.
- ٥ - خضر رشو.
- ٦ - سليمان خلو.
- ٧ - حجي الياس حجي تحلو / (حجي عدولة).
- ٨ - خدر عبدال / الى فترة وفاته سنة ١٩٥٦م.
- ٩ - اسماعيل حسن عبدال / من ١٩٥٦م الى سنة ١٩٥٨م.
- ١٠ - درويش خدر حجو / ١٩٥٨م ولمدة عشرة اشهر تقريبا.
- ١١ - خدر ملو / من ١٩٥٩م الى ٨ شباط ١٩٦٣م.
- ١٢ - اسماعيل حسن عبدال / من ٨ شباط ١٩٦٣م الى وفاته في ٨/٢ سنة ١٩٦٣م.
- ١٣ - شاكر كاكي من ١٩٦٣م الى ١٩٦٤/٦/٣٠م.
- ١٤ - رشيد خدر سيفكو.
- ١٥ - بشير الياس غالية.
- ١٦ - الياس عبدال لاسو.
- ١٧ - حامد حسن خدر ملو.

الكزيغ :-

كزير :- كلمة فارسية : مختار القرية (كزيرا - كلمة فارسية)
 كزير : جابي الخراج - جاء في القاموس : الجزير بلغة اهل السواد من يختاره
 اهل القرية لما ينوبهم في نفقات من ينزل بهم من قبل السلطان.
 وقد جاء في القاموس الفارسي - العربي تأليف عنايت الله فاتحي ص ٤٧٨ : كزيرة
 :- المختار، المنتخب، المقتطف.
 وكزيرة متون :- المختار، المنتخب، المقتطف من النصوص.

ان طرق ووسائل إيصال المعلومات تختلف من عصر الى آخر وتسهل عملية إيصال المعلومة وبسرعة كلما تطورت وسائل الأعلام، فكان الانسان في العصور القديمة يقوم بإشعال النيران عندما يريد إيصال المعلومة الى الجانب الآخر، وكان الانسان الوسيلة الرئيسية في إيصال المعلومة او الرسالة وبدقة سواء كانت مكتوبة او عن طريق الحفظ ويسمى في لهجة بحزاني (القاصد)، وبإعتماده على الخيول والبغال والحمير والجمال او مشيا على الاقدام، كما استخدم طائر الحمام الزاجل لنقل الرسائل المكتوبة ولكن كانت بطيئة بسبب بعد المسافات او التعرض الى الموت او الضياع او مسك الحمام – اما الآن وبعد تطور اجهزة الاتصال واستخدام الانترنت وشبكات التواصل الاجتماعي وبسبب سرعة الارسال والاستقبال ليس كتابيا فقط بل مرئياً وصورياً اي بالصوت والصورة اصبح العالم اجمع قرية صغيرة من هذا الجانب – والكزير في بحزاني هو الشخص الذي يقوم بإبلاغ أهالي بحزاني بكل ما يحدث او نصائح وارشادات كبار وجهاء القرية ومنهم الكيوخا اي (المختار) الذي يمثل حلقة الوصل بين الدوائر والجهات الرسمية في الدولة وبين اهالي القرية سواء بالصوت العالي من اعلى السطوح او التجوال في المحلات والازقة (الصقيق) او الاماكن العامة التي يتواجد فيها ابناء القرية، وغالباً ما كان الكزير من الطبقة الفقيرة يريد توفير لقمة العيش له ولأفراد أسرته من خلال هذه المهنة البسيطة.

اما الكزير في بحزاني : فهو الشخص المساعد للكيخوا في بعض اعماله اليومية ومن اهم واجباته هي :-

١ – تبليغ الفرد بالحضور امام الكيوخا او تبليغه بالحضور في مركز الشرطة او احدى الدوائر الرسمية.

٢ – في حالة فقدان شيء ما كأن يكون رأس غنم او مبلغ من النقود يصعد الكزير الى سطح اعلى دار في بحزاني وهو دار ايليا شمعون وينادي بأعلى صوته : (على من يعثر على الشيء الفلاني تسليمه الى صاحبه فلان او الى الكيوخا).

٣ - تبليغ الفلاحين واطباء بحزاني بوصول القولية او الجوندرة الى القرية واعلامهم الهدف من الزيارة.
وكان الكزير مقابل قيامه بهذه الواجبات وغيرها يجمع كمية من محصول الحنطة والشعير والمواد الاخرى او مبالغ نقدية في الصيف وفي الاعياد والمناسبات الدينية.

ومن الامثلة على نداءات الكزير في المناسبات :-

- ١ - حضور احد المسؤولين الحكوميين الى القرية.
 - ٢ - في حالة نشوب حريق في الاراضي الزراعية او داخل بساتين اشجار الزيتون او حريق في احدى الدور لاسامح الله.
 - ٣ - عند تعرض رعاة الاغنام او الابقار الى السرقة من قبل اللصوص.
 - ٤ - في حالة ضياع او فقدان شي معين لأحد ابناء القرية.
 - ٥ - عند زيارة احد رجال الدين الروحانيين او احدى المناسبات الدينية فينادي الكزير (٣) ثلاث مرات متتالية لإعلام ابناء القرية بذلك - وأحياناً يكون اليوم التالي اي ينادي بعدم الذهاب للأعمال اليومية بهذه المناسبة الدينية.
 - ٦ - في حالة وجود الكروانجية او الباعة المتجولين تحديد محل اقامتهم.
- ومن الاشخاص الذين مارسوا مهنة الكزير في بحزاني سابقا هم :-
ابلحد زريفة، درويش خدر بكية.

الاسم والشمية في خزانى

بما ان الاسم سيرافق الفرد طيلة حياته لذلك يجب ان يكون الاسم جميلاً، لذلك كان الاءاء والامهات فى بخرانى يعنون منذ القدم بأختيار الاسم الجميل والمناسب لاولادهم، واسم الشخص ينعكس على شخصية حامله ايجاباً ام سلباً وخاصة بعد ان يتعدى مرحلة الطفولة ويبدأ الاختلاط مع بقية مجتمعه سواء فى العمل او المحلة – فحامل الاسم الجميل غالباً مايجعل الآخرين يحبونه كالأسماء :- ابراهيم، الياس، خدر، خديدة، هدية. اما من يحمل الاسم الغير جميل قد يبتعد عنه الاخرين كالأسماء:- هرجو، زبلو، مشكو، رشكو، دزوارى. ان استخدام الاسماء الدينية والتاريخية والتراثية يدل على القيم الاصلية التي يعتز بها المجتمع البخراني، ومن خلال الدراسة والبحث تبين لنا بأن معظم الاسماء رجالاً ونساءً وحتى منتصف القرن الماضي لها دلالاتها التاريخية والدينية وهذه الاسماء تكون بمثابة الطريق الى معرفة خصائص ومميزات المجتمع فى بخرانى.

ان استعراض الاسماء ومتابعتها جيلاً بعد جيل والتي رافقت التطور البشري عبر الازمنة المتعاقبة تعكس طبيعة الحياة المعاشية وسلوك الافراد ومعتقداتهم ونظرتهم للكون والظواهر الطبيعية المتعددة التي لها تأثير مباشر على حياتهم اليومية وطوال ايام السنة.

الغاحاي (الرحى)

بالنظر لتوفر المياه الجوفية التي كانت تتدفق من باطن الارض على شكل عيون في بحزاني التي تقع سفح الجبل واهمها عين ماء بحزاني و عين ماء مزار الشيخ مند والتي تمتاز بغزارة مياهها ووقوعها في منطقة مرتفعة نسبياً مما شجع البعض من الذين لديهم امكانيات مالية على إنشاء وتشغيل الغاحاي بواسطة قوة الماء والتي لا تؤثر على كمية المياه أو تغيير المجرى المائي الرئيسي لمياه العيون التي تسقي اشجار الزيتون الكثيفة والمحاصيل الصيفية التي كانت تزرع من قبل الفلاحين من ابناء بحزاني ، والغاحاي تتألف من ثلاثة أقسام وهي تعمل بالشكل التالي :-

الكوتل :-

مبني من الحجر والنوغة (النورة) على شكل دائري بعمق (٥-٧ م) وقطر (٢-٣ م) وفي اسفل الكوتل يوجد فتحة صغيرة على شكل مخروطي بطول (٦-٧ سم) لنزول الماء بقوه من الكوتل على البّرات التي يزيد عددها عن العشرين والتي يتم تثبيتها على الدولاب وهو عبارة عن قطعة خشب مستطيلة لغرض تثبيت البّرات والتي تدار بقوة الماء على البّرات .

الاحجار :-

تقوم بعملية طحن الحنطة او الشعير وعددها إثنان احدهما ثابتة في الاسفل والثانية وبنفس القياس من حيث القطر والحجم متحركه فوق الحجر الثابته ، والحجر المتحركه مثبتة بواسطة قطعة حديد لها شيش قوي جدا مربوط مع الدولاب لغرض الحركه والدوران ، كما يوجد في الداخل شيش آخر لرفع الحجر الأعلى قليلا أو انزالها قليلا للتحكم في درجة نعومة الطحين أو الشعير كعلف .

الدول :-

عبارة عن حوض مصنوع من الخشب مربع من الأعلى وبشكل مخروطي من الأسفل وتوجد فتحه صغيره لنزول الحنطه من الدول على (الجنق) اي الجقجه وهي عبارة عن قطعه خشبية مستطيلة الشكل ذات حافات قليلة الارتفاع تشبه الرف تحت الدول وتقع فوق الفتحة الموجودة في وسط الحجرة المتحركه .

وان كمية الحنطة المطحونة في الغاحاي خلال (٢٤ ساعة) وبدون توقف كانت بحدود طغار اي (٢٠ وزنه) من الحنطه ولكن هذه الكمية انخفضت بسبب قلة المياء المتدفقة من العيون وفي حالة انسداد الفتحة التي ينزل منها الماء من الكوتل ويعمل على تحريك الحجر كما ذكرنا تتوقف الغاحاي عن عملية الطحن مما يجعل (الأشفان) اي الرجل الذي يقوم بتشغيل الغاحاي والمسؤول عنها الى تفرغ القسم الأكبر من الماء داخل الكوتل وذلك بالنزول إلى اسفل الكوتل لتنظيف الفتحة اذا لم يستطع تنظيفها من الداخل وقد تستغرق العملية ساعات واحيانا يوم كامل او أكثر - وكان يوجد في بحزاني (٤) غاحايات كانت الاولى قرب عين ماء كان زركي وتعود ملكيتها الى بيت القس والثانية مكان دار خليل جمعه حمو وكان يطلق عليها (غاحايت گرگو) لانه كان يقوم بتشغيلها والسكن بقربها ، اما الثالثة كانت تقع مكان دار غزوان سالم قوال إسماعيل الحالي وتعود ملكيتها الى عائلة عزيز عيسى الشماني ، أما الرابعة فكانت تسمى (غاحايت ناظم العمري) وتقع بجوار قصره وأطلق عليها فيما بعد (غاحايت لوسي الأعمي) لكونه قام بتشغيلها لفترة طويلة تزيد على (٤٠) اربعين سنة وكان لوسي الأعمي أصمى بسبب إصابته بالجدري وعمره (٥) خمس سنوات وهو من مواليد (١٩١٤م) وتوفي رحمه الله يوم ١٩٨٧/٢/٢ ولم يقتصر عمل (الياس حجي الياس علي البركعي) لوسي الاعمي على تشغيل الرحي فقط بل كان يقوم بسقي اشجار الزيتون وما تحتاجه من متابعه طوال السنة بنسبة ٥/١ من المحصول من هذه البساتين :- بستان عبد الهادي بستان بيت ناظم العمري وهم من ملاكي الأراضي والاشجار والمياه رغم كونهم من ابناء مدينة الموصل وكذلك بستان البيعه (الكنيسة) وبستان سلو خدر

عجمه والذي اشتراه ابراهيم عبدالله. اما سبب ترك تشغيل الفاهاي (الرحى) وهو تشغيل ماكينة طحن تعمل على الطاقة الكهربائية لصاحبها سليمان حمو كندال رحمه الله وهو من مواليد (١٩٣٠ م) وتوفي يوم ١٩٩٣/٣/٢ اضافة الى ذلك كان لديه دنك في الطابق الارضي من داره في الحي العسكري. وكان قبل ذلك تشغيل ماكينة الطحين من نوع ليستر تعمل بالكاز أويل والقايش لصاحبها الحاج نجم عبدالله في بعشيقه .

أما في اي سنة تم إنشاء أول غاحاي في بحزاني فلم نتوصل بالضبط الى تاريخ الإنشاء بصورة دقيقة ولكن من خارطة الكادسترو لبحزاني سنة (١٩٤٤م) يتبين أن غاحايت ناظم العمري وغاحايت بيت عزيز عيسى كانتا موجودتان قبل (١٩٤٤م) ولم يقتصر عمل وتشغيل الغاحايات على عوائل بحزاني فقط بل ان الكثير من ابناء القرى المجاورة كانوا يجلبون الحنطة لطحنها في غاحايات بحزاني وبواسطة الحيوانات.

التنكجي

كان يصنع من التنك وهي صفائح الألمنيوم الخفيف بعض الادوات المنزلية مثل الطشت (اللكان) او ما يشبه البراميل والتي تسمى تنكة المؤنة وباحجام مختلفة تسع لكميه مابين (١-١٠ اوزنه) او براميل صغيره لحفظ (الكاز) النفط الابيض او صناديق الاضاءه التي تعلق في الطرق والمحلات والتي تعمل بالنفط الابيض قبل وصول الطاقة الكهربائية الى بحزاني عام ١٩٧٠م وكان يتم ملئها بالنفط والأضاءه عند المساء من قبل شخص يتقاضى اجور شهرية من البلدية ، كما كان يقوم بعمل صناديق صغيره على شكل حقائب وتعلق بقفل لحفظ بعض المستمسكات والحاجيات الضرورية والثمينه فيه، كذلك تصليح القواري (جمع قوري) من الفافون أو يبدل اسفل الدست (التنجري) عند حدوث ثقوب فيها وغيرها من هذه الاعمال - وقد مارس هذه المهنة وبكل دقة ولفتره طويله حتى الاشهر الاخيره من

عمره الحاج (نافع رحو سليمان) رحمه الله المتوفي يوم الاربعاء ٢٠١٣/٣/١٣
- وقد سبقه في هذه المهنة المرحوم اسحق بولص .

المنقلجي

بعد استخدام الاحذية الجلدية المصنوعة من الجلد المحلي المدبوغ وبألوان براقه تسمى (اليمني) ، ثم ظهرت موديلات جديده من الأحذية بالقيطان أو بدون قيطان باشكال مختلفة للرجال والنساء والأولاد تسمى الصول والصول الأحمر والمركوب والبابوج والذي يصنع الاحذية يسمى الخفاق (القوندرجي) نسبة إلى القوندره التركيه ومن اجل استخدام هذه الأحذية مده أطول ولكونها سعرها عالي نسبيا مما دفع الأهالي الى تصليحها وخطاطتها ويسمى ذلك الشخص المنقلجي وفي بحزاني (الأسكافي) حيث يقوم بتصليح الأحذية القديمة المستهلكة بخياطتها باليد أو وضع نصف نعل (أسفل القوندره) او كعب لها ، وتثبيت الحديد أسفلها لكي لا تستهلك سريعاً واستخدم في العقود الأخيرة من القرن الماضي (الماكينة) الخاصة بخياطة الأحذية واشتهر المرحوم اسحق بولص (أسحق الأخس) بهذه المهنة.

الحلاق

كانت غالبية السكان من الرجال والأولاد في السابق يقومون بحلاقة رؤوسهم بالموس المشهور (موس ناسيت) لتجنب الحشرات والأوساخ لقلة المياه وصعوبة نقلها وعدم سباحة الجسم لمدة أسبوع أو اكثر وكانت تتم الحلاقة داخل البيت من قبل أحد أفراد الأسرة الكبار ، واهيانا تتم الحلاقة بواسطة المقص والمشط والموس وكانت تسمى (نمرة اربعة) . أما الحالة الأولى كانت تسمى حلاقة (صفر) وكان الأكثرية يترك خصلة من الشعر طويله فوق الجبين تسمى (الكُصّه) ، وكانت محلات الحلاقه بسيطه جدا في العقودالاولى من القرن الماضي ومن أصحاب المحلات الأوائل المرحوم (مراد نازو) . وفي نهاية العقد السادس من القرن الماضي قام المرحوم غانم خضر حجو بفتح محل حديث نسبيا يحتوي على

مرايا وقنفات ومكائن حلاقه يدوية حديثة في دار السيد صباح أدو، واحيانا كان الاولاد الصغار لا يدفعون للحلاق ثمن الحلاقة فكان والد الاولاد يدفعها بعد فترة من حلاقته.

المُصَوِّر

بعد استحداث ناحية بعشيقة عام (١٩٥٥ م) وافتتاح دائرة الأحوال المدنية (النفوس) فيما بعد وحاجة المواطنين الى الصور الشخصية في المعاملات الرسمية مما تتطلب الحاجة الى مصور بدلاً من الذهاب الى مركز الموصل او غيرها وصعوبة المواصلات وتكاليفها فقام المرحوم سليم حسن عبدال بشراء كاميرا شمسية لسحب الصور الشخصية ، وفي أغلب الاوقات يقوم بحملها الى بعشيقة حيث دائرة النفوس التي تقع في مركز الناحية ، واستمر لمدة طويلة بممارسة هذه المهنة، وبعد عام ١٩٦٣م وازدياد عدد السكان وامتلاك بعض المعلمين والطلبة وغيرهم الكاميرات الصغيره نوع (كوداك) ذات الافلام (١٢ صوره) مما دفع كل من المرحوم حسن ديوالي حسن والمرحوم شقيقي حازم حسين سليمان بعد فصلهم من وظائفهم لاسباب سياسية بفتح استوديو صغير لسحب الصور الصغيرة المستعجلة والحفلات والمناسبات وغسل الافلام وطبعها داخل استوديو الصغير وقد تم استئجار الدكان من المرحوم (توفيق هلوكي) الكائن (تحت الضيعة) قرب جيخانة المرحوم درويش حجو اضافة الى ذلك سحب الصور المستعجلة للمعاملات بواسطة كاميرا شمسية ، وقد تعلمت (اي كاتب السطور) وعمري آنذاك (١٢) سنة بممارسة سحب الصور وغسل وطبع الافلام ولكن تركت تلك المهنة بسبب بيع الكاميرا الشمسية وغلق الاستوديو في بحزاني .

السَّيِّ (القابلة) جمعها القابلات

مستلزمات القابلة :-

مقص، سكين ، خيط ، شمع ، زيت . قص الصره او السره ربطها - شدها - وضع

الرماد كمعقم ذبح دجاجة وارسالها مع الغذاء للقابلة .

هدية القابلة : - جنطه ، نقود ، قميص ، وحسب الامكانية.

اليوم السابع غسل الطفل وغسل المرأة

هدية بسيطة او غذاء او الاثنين في اليوم السابع .

هناك ثلاثة طقوس طبيعية اساسية جلبت انتباه الانسان لها منذ بدء الخليقة وحتى

اليوم من اجل البقاء وديمومة الحياة وهي:- الزواج ، الولاده ، الوفاة

وجعل لكل منها طقوس معينة - وكانت المرأة الحامل ولا زالت تهيء بعض

المستلزمات التي يحتاجها الطفل يوم الولادة مباشرة كالملابس وبعض الأقمطه

(جمع قماط) أي الأغلفة لف الطفل بعد الولادة مباشرة - وكانت المرأة تخبر

أقربائها من النساء لمساعدتها على الوضع (الولاده) مباشرة وتستدعي القابلة

والتي يطلق عليها في العصور القديمه (شبت) لأعانتها في مساعدة المرأة

بصورة عملية لاجراء عملية التوليد ضمن الحدود المعروفة والتي تقتصر على

الممارسات الموروثة ، وكانت السّتي (القابلة) حتى العقود الأخيره يتم استدعاءها

الى دار المرأة عند شعورها بالولاده ، وان هذه المهنة قد أكتسبتها نتيجة الممارسه

وهي تحمل معها حقيبة متوسطة الحجم وفي داخلها المستلزمات الضرورية التي

تحتاجها اثناء عملية الولادة واهمها : - ١- مقص ٢- سكين صغيرة ٣- خيط ٤-

شمع ٥- زيت الزيتون

وبعد ان تتم الولاده مباشرة تقوم بقطع الحبل السري واجراء اللازم وتنظيف الطفل

وإلباسه القماط ووضعها في سلة صغيرة خاصة لهذا الغرض بجانب امه - وتقوم

الأسره بذبح ديك او دجاجة بهذه المناسبة وحسب الامكانيات المادية وارسالها الى

دار القابلة - ومن اجل الاطمئنان على صحة الأم وطفلها تقوم (السّتي) بزيارتها

في اليوم الثاني والثالث، اما في اليوم السابع فتقوم السّتي بغسل الطفل وكذلك الام

وبمساعدة احدى النساء في حالة وجودها في الدار وبهذه المناسبة السعيدة للمولود

الجديد ذكر ام انثى يتم تقديم هدية عينية (الخلعه) او نقدمه للسّتي (القابلة) .

وان الأسباب التي جعلت الستي (القابله) تقوم بعملية الولادة هي :-
عدم وجود صالات الولادة في المراكز الصحية والمستشفيات .
صعوبة النقل وخاصة القرى النائية وعدم توفر وسائل النقل .
عدم وجود القابله المختصة من قبل المؤسسات الصحية .
الكثير من النسوة سابقا يفضلن الولادة في البيت ولأسباب عدة .

اشهر القابلات اي (ألسنتيات) في بحزاني قديماً هنّ :-

داي نيعم

داي سيفي

داي بسي

داي كليه

الكروانجيه

كروان : كلمة فارسية ، كاربان ، كاروان ، وبالعربية قافله وجاء من المعجم الوسيط (الكروان) طائر طويل الرجلين (أغبر) جمع كروان : كراوين .
والكروان في لهجة بحزاني (كروانجيه) ، عدد من الافراد يقومون نقل المواد من والى بحزاني بواسطة الحيوانات وطيلة أيام السنه ، وكان البعض منهم من ابناء بحزاني الذين يقومون بنقل المواد المتوفره والمصنوعة في بحزاني كالبرغل والصابون وزيت الزيتون والراشي (الطحينيه) والبصل والشنان الى القرى البعيده في المنطقه الشماليه منها منطقه عقرة والشيخان وأتروش و سرسنك و مانكيش وغيرها . ويبيعونها بالنقود أو المقايضة - كما أن البعض من ابناء تلك القرى يقومون بنقل المواد المتوفره في قراهم كالتبغ والزبيب وحبه الخضراء (البطم) والتين والجوز والرمان والدبس (حلو الجبل) والبلوط والكوشكات وغيرها إلى بحزاني وبيعه بالنقود أو المقايضة وكانت مهنة الكروانجيه صعبه جدا لأنها تحتاج الى الجهد والمشى والعيش أيام وأسابيع احياناً وهم يتجولون في القرى

من أجل بيع المواد المحمولة على ظهر الحيوانات بالمقايضة او مقابل نقود كما كان البعض منهم يبيع الاقمشة والحاجيات المنزلية الأخرى وفي بعض الاحيان كان الكروانجيه يتعرضون للسلب والنهب من قبل اللصوص في الطريق التي يسلكونها بل البعض منهم تعرض للقتل أو الموت في الطريق بسبب التعب أو الحر الشديد أو العطش وفيما يلي ثلاثة حالات على ذلك :-

في ثلاثينات القرن الماضي تم اغتيال الكروانجيه المدرجه اسماءهم ادناه من الأخوه المسيحيين من أبناء بحزاني في منطقة مانكيش وهم :- كوركيس كچان ، وديع كچان ، توما شعيا ، متي هيلاني رحمهم الله.

أما الكروانجي سلو خدر عجمه فقد وجد متوفيا في اعلى الجبل المطل على بحزاني ويسمى محليا (العقبي) بسبب التعب والعطش بعد رحلة دامت اكثر من اسبوعين يتجول في القرى التابعة للشيخان واتروش وغيرها حيث أسرع ابناء المحلة للبحث والتفتيش عليه بعد أن دخل الحيوان (الحمار) الى حوشهم محملا بمواد مختلفه حصل عليها بالمقايضة او البيع وكان ذلك عصر يوم ١٠/١٠/١٩٦٠م رحمه الله .

وفي صيف عام ١٩٦٨ بدأ البحث من قبل ابناء بحزاني الغيارى على المدعو الياس عبدال ربيع (الياس بسوچكاي) وولده الشاب الأعزب مال الله بعد وصول حيواناتهم الى دارهما وهي محمله ايضا بمواد مختلفه حيث كانا في رحلة الكروانجيه في قرى المنطقة الجبلية والتي دامت حوالي اسبوعين وقد تم العثور عليها في أعلى جبل بحزاني قد فارقا الحياة بسبب اطلاق العيارات النارية عليهما من قبل مجهولين وتم نقلهما الى بحزاني علماً انهما من ابناء بحزاني وفقراء جداً وعلاقتهما الاجتماعية حسنة مع الجميع رحمهما الله.

الجيخانات (المقاهي) :-

مفردها جيخانة ومقاهي مفردها مقهى – وتعني مكان شرب الشاي – وكانت تسمى في الموصل (القهوي) لكونها كانت مكان لتقديم القهوة العربية والنركيلة للزبائن ولم يكن الشاي معروفا في بحزاني حتى دخول الانكليز الى مدينة الموصل واحتلال جميع الاراضي العراقية سنة ١٩١٨م – وبالنظر لقرب بحزاني من مدينة الموصل والتي تبعد (٢٥ كم) عن مركز المدينة وزيادة حركة التنقل بواسطة الحيوانات ما بين بحزاني والموصل بعد انتهاء الحرب العالمية الاولى تم افتتاح اول جيخانة في بحزاني (جيخانة حمو كجل) من قبل المرحوم (حمو كجل) في الدار العائدة حاليا الى احفاد خدر بسنو الكائنة في بحزاني القديمة وقرب داره – وكان الرجال من كبار السن يرتادون الى الجيخانة ويشربون الشاي ويمارسون لعبة الطاولة او الدومينة ويتبادلون الحديث والذكريات القديمة وسماع الاغاني من خلال جهاز (الحاكي) المكرفون ويسمى محليا (صندوق الغني) لانه عبارة عن صندوق الاغاني المفضلة للرواد في تلك الفترة من القرن الماضي، وكان جميع من يرتاد الجيخانة يجب ان لا يكون حاسي الرأس (مفرع) بل يجب ان يرتدي اليشماغ او الغدرة والعكال وكانت من العادات الجميلة وحسب العرف المجتمعي ان لايسمح للشباب من دخول الجيخانة حتى يبلغ الاربعين من العمر او بعد الزواج، وحول الجيخانة من الداخل كانت الدكي مبنية من الجص والحجر وفوقها حصران طويلة لجلوس الزبائن ويوجد في احد اركان الجيخانة حبوب جمع (حب) الماء والجرار جمع (جرة) والاقداح الخزفية والطاسات – وبمرور الزمن تطورت الجيخانة من حيث الاثاث ثم بدأوا باستعمال الاريكات (القنفات) الخشبية وكذلك المناضد المدورة والمستطيلة والطبلاط الخشبية وكذلك استخدام الثلجة الخشبية بعد نقل الثلج من الموصل الى بحزاني بواسطة سيارات الباص وتقديم المشروبات الغازية او الساخنة كالقهوة والكاكاو – وفي العهود الاخيرة من القرن الماضي استبدلت الاثاث الخشبية بالاثاث الحديدية لمتانتها، وكان تقديم الشاي يتم بواسطة

كف الجايجي ويتفاخر الكثير منهم عندما يحمل بيد واحدة اكثر من خمسة او سبعة اقداح من الشاي عند تقديمها للزبائن و احيانا تقديم الشاي بواسطة صينية مثقوبة من ثلاثة جهات ومربوطة بشبكة من التيل القوي ومتوازية الاطراف على شكل مثلث وفي الاعلى دائرة صغيرة لحملها وكان اصحاب الجيخانات يهتمون بالنظافة سواء بالنسبة للأدوات المستخدمة كأقداح الشاي وغيرها او ارضية الجيخانة.

وازداد عدد الجيخانات في بحزاني بمرور الزمن لتحسن الاوضاع الاقتصادية لابنائها وتخرج العديد من المعلمين والمدرسين والموظفين وخاصة في النصف الثاني من القرن العشرين فكانت هناك الجيخانات الصيفية التي تفتح ابوابها في فصل الصيف فقط مثال على ذلك جيخانة قرب عين ماء بحزاني (جيخانة الشيخ مند) او داخل بستان بيت شيخ جلو في محلة الشيخ مند - وتعتبر الجيخانات وتطورها احدى مظاهر التراث الشعبي حيث يرتادها ابناء المنطقة ومؤيديها بشكل يومي وازداد عددها بمرور الزمن وتوزعت على محلات بحزاني، وقد ساهمت الجيخانات بشكل من الاشكال بخدمة المجتمع في التعبير عن سلوك وعادات و اخلاق وتقاليدها بحزاني وتطورت مع تطور الزمن حيث بدأ اصحاب الجيخانات بتشغيل الراديو الكبيرة الحجم من نوع سيرا وفيليبس وغيرها ثم ظهر المسجل ابو التيل وبعد ذلك المسجل ابو الشريط ذو البكرتين الكبيرتين ثم مسجل الكاسيت ثم دخل التلفزيون الاسود والابيض الذي يعمل بواسطة نضيدة (باتري) السيارة لحين تشغيل الشبكة الكهربائية في بحزاني عام ١٩٧٠م فبدأوا بتشغيل التلفزيون بواسطة الطاقة الكهربائية.

وفيما يلي اسماء الاشخاص اصحاب الجيخانات في بحزاني سابقا واماكنها بالنسبة لبلدة بحزاني :-

- ١ - حمو (حمو كجل) / دار خدر بسنو حاليا.
- ٢ - سلو نعمان عمشوكاي / قرب دار الشيخ حسين ابراهيم.
- ٣ - عرب سمو (سموكاي) / داره تحت الزريعة.
- ٤ - درويش خدر حجو / المقهى الحالي / تحت الزريعة.

- ٥ - حسن جلو حسن / دار عبيد / تحت الزريعة.
- ٦ - جوقي حسن (شميتا) / داره / تحت الزريعة.
- ٧ - خرو حسين خلية / الجيخانة الصيفية قرب مزار الشيخ مند.
- ٨ - حسين جلو وحجي جمو / بستان شيخ جلو (محلة الشيخ مند).
- ٩ - سليمان عيدو برو / دار خليل قوال رشيد / قرب بيت كبير القوالين.
- ١٠ - حسن حسين (حسن خمي) بيت عما عبوش / قرب مزار البيربوب.
- ١١ - الياس سفو (الياس الكوجك) / مقهى درويش / تحت الزريعة.
- ١٢ - قاسم عبدال / مقهى درويش / تحت الزريعة.
- ١٣ - خليل خدير وجوقي عيدو برو - بيت عبيد / تحت الزريعة.

الاضاءة :-

كانت وسائل الاضاءة بسيطة وخافتة جدا حتى العقد الثالث من القرن الماضي واهمها :-

١ - السراج :- وهو من اكثر وسائل الانارة في البيوت حتى بداية القرن الماضي وهو عبارة عن وعاء خزفي مزجج بمادة زرقاء نصفه الاعلى يشبه الباطية حافته مدورة يقل قطرها عن نصف قدم فيها نتوء صغير يرقد فيه رأس الفتيلة، وللسراج قاعدة مدورة يرتكز عليها، ومهنة صناعة الخزف كانت مزدهرة في الموصل والمناطق المحيطة بها وذلك لقلة او ندرة الاواني الزجاجية وارتفاع اسعارها، ووقود السراج السيفج (السيرج) المستخدم في صناعة الطحينية (الراشي) او صناعة زيت الزيتون حيث يملأ السراج بالسيفج ويغمس فيه فتيل من القطن المحلي ويوضع رأسه في حافة نتوء السراج ويشعل هذا الرأس فيضيء ضياء خافت، وبمرور الوقت كان رأس الفتيل يحترق ويقل الضوء فكان يقوم احد الجالسين من افراد الاسرة وبواسطة مقص يقص الجزء المحروق او بأستخدام سبابته وابهامه مما يؤدي الى التوهج وضياء اكثر.

٢ - اللبة (الشوافي) :- هي عبارة عن اناء من الفافون او الزجاج حيث يملأ

الاناء بالسيرج وبالنفط بعد استخراجه وتكريره وهي صغيرة الحجم وفي بعض الاحيان تملأ بزيت الزيتون.

يتم ادخال الفتيلة المصنوعة من القطن و احيانا من قماش الجابان بعد خياطته بعدة طبقات في داخل الاناء وجزء قليل يكون فوق فتحة الزجاجاة وتغلق بالطين حيث توقد في الليل ويكون ضياؤها خافتا وذات دخان ورائحة كريهة.

٣ - الفانوس :- كان التنكجية يقومون بصناعة الفانوس من الصفيح (التنك) وذلك بقص قطع عديدة من الصفيح بأحجام واشكال مختلفة يشكل مجموعها اقسام الفانوس وتركيبها بعد طرقها بالطريقة على هيئة فانوس وتلحم او تربط مع بعضها بواسطة (القلاي) بعد ازالة الصدأ وتنظيفها بواسطة حامض (التيزاب) وكانت الفوانيس على نوعين :-

١ - فانوس البيت :- وهو صغير الحجم ويستعمل النفط والفتيلة المصنوعة من القطن وذات زجاجة حول الفتيلة وفي الاعلى يده على شكل سلك نصف قوس لحمله وتحريكه من مكان الى اخر - ويتم قص او تبديل الفتيلة بين فترة واخرى بسبب الاستعمال.

٢ - فانوس البلدية :- وهي الفوانيس التي كانت تقوم البلدية بتعليقها على الحيطان في مدخل الازقة والحارات لانارتها ليلا - وهو عبارة عن فانوس مصنوع من الصفيح بشكل متوازي المستطيلات او مربع الشكل وجوانبه زجاجية وأحد هذه الجوانب متحرك يفتح ويغلق يسمى (باب الفانوس) وقمة الفانوس على شكل هرم رباعي ناقص فيه مدفأة اسطوانية يعلوها مخروط ناقص بصورة معكوسة لحجب تيارات الهواء عن الدخول الى الفانوس واطفاء الشمعة، وكان عامل مختص يتم تعيينه من قبل البلدية مسؤول على املاء الفوانيس وتبديل الفتائل عند الحاجة وإشعالها يوميا قبل غروب الشمس وهو يحمل درج (السلم) من الخشب ويصعد الى الفانوس وكان الكزير ابلحد مسؤولا عن فوانيس بجزاني لعدة سنوات.

وأول من قام ببيع النفط بالغالونات المرحوم (خلات حسن سفوك) بالاتفاق مع الوكيل الرسمي لبيع النفط (يوسف نعمان) وبسبب الشيخوخة ترك البيع وقام

بتسليمه الى المرحوم (جوقي حسن الكيخوا).

التدفئة :-

عاشت قرية بحزاني كخيرها من قرى ومدن العراق في عهد الاحتلال العثماني ولمدة اربعة قرون تخلقا كبيرا في مختلف نواحي الحياة لذلك فلا عجب اذا كانت وسائل التدفئة والاضاءة في البيوت والمحلات والازقة بدائية وضعيفة الانارة. فكانت (التفي والمنقل والتنوغ والتنوغة) الوسائل الوحيدة والرئيسية للتدفئة وبالاخص فصل الشتاء حيث تنخفض درجات الحرارة. اما الاضاءة فكانت تعتمد بالدرجة الاساس على المسارج والشموع والقناديل ذات الضياء الخافت جدا اضافة الى ماينبعث منها من روائح كريهة وغازات مختلفة بالسخام عند ايقادها كما ذكرنا سابقاً.

كانت المناقل (جمع منقل) الطينية ثم الحديدية والفاون ووسائل التدفئة المتنقلة احيانا من مكان الى آخر ومن اودة الى اودة ففي الشتاء وقبل غروب الشمس كان احد افراد الاسرة يقوم بإحضار الخشب والباطوخ والبعخ والعجو والتبن والوقيني ان كان متوفرا لديهم ثم تركيب الاخشاب بعضها على بعض في المنقل بعد ان وضع قطع من الباطوخ والبعخ في اسفل المنقل ثم اشعالها لفترة حتى تقل كمية الدخان ويرمي عليها العجو لان لديها المقاومة في البقاء مشتعلة ثم ادخالها في الرهرة او الاودة اي في المكان الذي تنام فيه الاسرة.

اما التنوغة وهي عبارة عن تنوغ صغير داخل احد زوايا الرهرة فكان تشعل في داخلها الاخشاب والباطوخ والبعغ وبكميات احيانا اكثر من المنقل ويتجمع افراد الاسرة حولها ويتبادلون الحديث والحكايات و احيانا كان يسحب قسم من المواد المشتعلة الى خارج التنوغة بواسطة خشبة او ماشة عن طريق (الجافي) اي عين التنوغة وهي فتحة دائرية صغيرة ويوضع عليها دست الطبخ او القوري لتحضير الشاي.

اضافة الى ذلك كانت تقوم ربة الاسرة بملأ (القدغي) بالحمص او العظم والدلي

(البرما) واحيانا عظام (البرورات) وغلق باب القدغي بالعجين وادخالها الى التنوغة وجمع المواد المشتعلة والرماد حولها ثم غلق باب التنوغة بغطاء حديدي او ماشابه ذلك ووضع الطين حوله لمنع تسرب الحرارة الى الخارج وكذلك وضع حصة او حجرة غالبا ماتكون خصيصة لهذا الغرض في عين التنوغة (الجافي) وتبقى حتى الصباح الباكر واحيانا الى الظهر، حيث تقوم ربة الاسرة بإخراج القدغي وتفريغ ما في داخلها لتناولها كطعام وبهذه العملية تكون قد استفادت من الوقت وتقليل من كميات المواد المستخدمة في احضار الطعام وكانت سقوف وحيطان الرهرة تكون باللون الاسودنتيجة الدخان من داخل التنوغة بمرور السنين.

المهن الحرة :-

البنائون :-

مهنة البناء هي فن معماري ومن المهن الصعبة والمهمة في تطور المجتمع وتعتبر من المهن المتخصصة اي المحصورة على بعض الجماعات او العوائل وغالبا مايتوارثها الابناء عن الاباء، ويجب على البنائين ان يتمتعوا بخبرة هندسية في القياس والتخطيط والتصميم، وتحتاج مهنة البناء الى الخفة بالعمل وقوة بدنية عالية وكان البنائون في القرون الماضية يقومون بأعمال المكاتب الهندسية والاستشارية في الوقت الحاضر وكان البناء الذي يبدأ في العمل بالدار لا يخرج منه الا بعد ان يكون قد اكمل كافة الاعمال التي يتطلبها بناء الدار، وكان البناء يعتمد حتى نهاية النصف الاول من القرن العشرين على مادة الجص والحجر المتوفرة بكميات كبيرة في بحزاني وكان يشارك في عملية البناء عددا من الاشخاص من الذكور والاناث وبمختلف الاعداد بعد سن (١٥) سنة تقريبا ولكل واحد منهم عملا معين في عملية البناء، فكان الشخص المسؤول عن رفع الاحجار وتسليمها او رميها الى البناء او بواسطة شخص اخر يسمى (المغيوج) وعليه ان يختار الحجارة الملائمة لوضعها في المكان المطلوب من قبل البناء، وكان اثنتين من النسوة (الجبالات) واللتين لديهما خبرة وممارسة تقومان بـ (جبل الجص) مع الماء في طشت كبير

(لكان) مدور ومخصص لذلك وبالتناوب لكي يستمر اعطاء الجص الى البناء، وشخص اخر يقوم بتقديم الجص الى الجبال جمع (جبالى) لكونهن تكونان جالسات خلف اللكان طوال وقت العمل من الصباح وحتى المساء ويسحب الجص الى اللكان طوال وقت العمل وبواسطة ايدهن اذا كان قريبا وبواسطة مجرفة حديدية مدورة تقريبا اذا كان الجص بعيدا عنهن.

اما عدد الذين يقومون باستلام الجص المجدول وحتى ايصاله الى البناء واعمارهم يتوقف على بعد المسافة واجزاء (اقسام البناء)، اضافة الى ذلك فإن عملية التسقيف تحتاج الى عدد آخر من الاشخاص تتراوح اعدادهم من (٣-٥) اشخاص لانه يجب مسك كل حجرة يضعها البناء اثناء عملية التسقيف الى بضعة دقائق لحين يتماسك الجص والحجر في مكانها، ويستخدم البناء الخيط والشاقول لكي يكون البناء بخط مستقيم وزوايا دقيقة وكذلك اثناء بناء الدنك والاقواس في الدبكي (السرداب) او الرهرة، وكانت عملية التسقيف للغرف او الرهرة اصعب مراحل البناء سابقا لكونها تحتاج الى مهارة عالية والوقوف عاليا على الالواح الخشبية وتحتاج الى دقة لانه يجب ان تكون الزوايا الاربع للغرفة بشكل متساوي وقوس منتظم وتكون في النهاية اي بعد اكمال السقف بشكل نصف كروي او بيضوي متناسقة ومتساوية الزوايا والاطوال وهذا يعكس مدى مهارة وخبرة وفن البنائين وسمعتهم بين ابناء المجتمع - كما وكان اثنتين او اكثر من النسوة والفتيات وطيلة النهار ينقلن الماء من الساقى (الجوى) الذي يجري من العين بواسطة الصفائح (التنك) او السطل وسكبه في برمىل او خزان يوضع قريبا من مكان العمل، كما تقوم احدى الفتيات بنقل الماء من الخزان الرئيسى وباستمرار الى الدست او الحوض الصغير الذي يوضع في الوسط بين الجبالتين وكذلك توزيع وتقديم وتكسير الاحجار الكبيرة الى الاحجام وحسب طلب البناء من قبل شخص او اخر وكان لكل جباله (جقجة) لتنظيف لكان الجص بين فترة واخرى، وان غالبية العاملين في عملية البناء سواء من الذكور او الاناث كانوا من افراد العائلة والاقرباء والجيران يعملون بدون اجور لمساعدة صاحب الدار، وبتطور وسائل البناء استخدم الشلمان (الحديد) في

بداية النصف الثاني من القرن الماضي في بناء عقدة الاودة (الغرفة) وكانت تسمى الشلمان مما زاد في جمالية الغرفة.

وكان البنائون حتى العقد الثالث من القرن الماضي من ابناء مدينة الموصل منهم على سبيل المثال لا الحصر كل من عبودي وسركيس وسليم شوني من بعشيقية وأول من تعلم مهنة البناء من سكنة بحزاني هو البناء المرحوم الياس اسود سلكو المولود سنة ١٩١٤م ومن اجل اعفائه من الخدمة العسكرية الالزامية تم تسجيل مواليد في سجلات النفوس تولد (١٩٠٩م) واشتغل في الزراعة وتربية المواشي - ولكون بحزاني تشتهر بصناعة الجص وابنيتهما من الجص والحجر تعلم مهنة البناء نهاية عام ١٩٣٨م وكان البناء بطريقة (العقدي) وساهم في بناء العديد من الدور التي شيدت في تلك الفترة، وقد تعلم مهنة البناء اخيه الاصغر سليم اسود (سلو البنا) - كما وان اخاهم الثالث خدر اسود عمل معهم في البناء (مغيوج) اي تسليم الاحجار الى البناء واستمر في البناء حتى ثمانينات القرن الماضي وترك البناء لكبر سنه وتوفي يوم ٦ / ١ / ١٩٩١م رحمه الله ومن الذين اشتغلوا كمغيوجين مع البناء الياس اسود هم كل من خدر سفوك، خلات حسن، سليمان حسن، خدر شميه، كانون الياس رحمهم الله.

اما النساء اللواتي عملن (كجالات) اي خلط الجص بالماء وتقديمه للبناء بواسطة العمال والعاملات :- كرجية لاسو الحمادي، هناري، بكي، خجي، موري، هوري، رحمهم الله. اما البناء سلو اسود فكان اول من قام ببناء الدور بمادة السمنت والرمل والحجر بعد توفرها في الاسواق في نهاية العقد السادس من القرن الماضي وقد عمل (كاتب السطور) ولاول مرة مع البناء سلو بنقل السمنت بواسطة سطل صغيرة خاصة لهذا الغرض وبإجرة يومية مقدارها (٥٠٠ فلس) وكان شقيقي الاكبر نوييل حسين سليمان خلو يعمل (مغيوج) مع سلو البنا بعد ذلك بدأ سلو البنا يذهب الى قرية كردسين التابعة لناحية سرسنگ والقرى المجاورة لبناء الدور السكنية ومعه كل من نوييل حسين، اسود عيدو (اسود حلوة)، خليل عتو، مندو عبدال، كدي خدر (كدي خجو) ولمدة (٤) سنوات وفي فصل الصيف فقط وعمل

المرحوم سليم راعوس في بناء الدور والقبة (المزارات) اضافة الى النحت بالحجر كالجاون والبكخ (المرمر).

النجارة :-

تعتبر صناعة الاخشاب من الصناعات المهمة في العراق بسبب توفر الاخشاب بأنواعها وصعوبة المواصلات والاستيراد من الدول الأخرى، لهذا اهتم بعض سكان العراق القدامى ومنهم بعض الاشخاص من بحزاني بممارسة مهنة النجارة ولم يكن اختصاص من قبل النجارين كما هو الحال في الوقت الحاضر بل كان يقوم النجار بنجارة الادوات المنزلية كتخت الجلوس وتخت النوم والديدية وصناديق الزواج والمهد وخجلة الطفل وتختة اللحم وثلاجة الخشب ومحمل الحب اضافة الى الابواب والشبابيك الخشبية والخاطوخ ويد المعول (القازمة) والقنوم والمجرفة والملحيف.

اما الادوات الانتاجية فتشمل صناعة الجرجر والكورك والخرماشة والمجرفة والمنخل والغربال للحبوب والطحين.

والاخشاب المستخدمة في النجارة غالبا ماتكون اخشاب القوغ والتوت لتوفرها في شمال العراق بعد تشقيقه الى الواح وحسب الحاجة والطلب. ومن اشهر النجارين في القرن الماضي :- قطي النجار – سالم النجار.

البقال :-

كان عدد البقالين في بحزاني قليل جدا لا يتجاوز اصابع اليد بسبب قلة عدد السكان والاكتفاء الذاتي لما تحتاجه الاسرة من المواد الغذائية (الموني) والالبان والخضراوات فقد كان يوجد في كل محلة بقال يبيع المواد التي تحتاجها الاسرة والضرورية التي كان يشتريها من الموصل واهم تلك المواد (السكر – الشاي) والشخاط – فتيلة اللبنة (الشوشة) او الفانوس – الاستكانات – الكلاصات – ملاعق وحلويات الاطفال من علك وبسكت وقمر الدين والنعناع والعريج والزبيب

وغيرها من المواد وكانت توضع هذه المواد على الرفوف من الخشب وداخل
اواني زجاجية والسلال على الاربكة الخشبية اضافة الى الاقمشة الضرورية
كالبابان والكتان والكودري والابر وبكرات الخيوط والجروخ (مقادح) - ومن
اوائل البقالين في بحزاني خلال القرن الماضي كل من حسن الياس - سمو خدر -
رحو - حجي نازية - عبيد جمعة - قاسم قنيو - سالم الياس - الياس الكوجك
- كوجي حجي (ابو مائه) - مالو ابو حيران - عسكر عدوس - والمسيحي عبو
الياس رشيد (رحمهم الله جميعاً). فكان البعض من ابناء بحزاني فقراء لذلك عملوا
كباعة متجولين لان هذه المهنة لا تتطلب استئجار دكان او شراء مواد كثيرة بكلفة
غالية الثمن ومن اجل كسب قوتهم اليومي فكانوا يتحملون التعب البدني اليومي
والارهاق وبرد الشتاء وحر الصيف وهم يتجولون طيلة ساعات النهار والتجول
في الازقة والمحلات وهم يحملون بضاعتهم على اكتافهم من اجل بيعها والاستفادة
من الارباح البسيطة التي يحصلون عليها.

بائع الشمزي والبطيخ :-

البطيخ نوعين : القوشي يزرع في ناحية القوش الحالية والقرى المجاورة لها
والملوكي له طعم حامض حلو وكان يباع بالوزن اي بالوزنة والكيلو والمن والحقة
(الرطل) والتي تساوي كيلوين وبالميزان المعلق او احيانا بالحصيرة (كودرة) التي
كانت توضع على ظهر الحيوانات كالبغال والحمير حيث تشترك عدة اسر بشراء
الحصيرة وكان فلاحى قرى الشبك القريبة من بحزاني هم الذين يبيعون البطيخ
بالحصائر او بالوزنة - ثم بدأ الفلاحين من المنطقة ببيع البطيخ بالسيارات الى
اصحاب الدكاكين ومن ثم بيعها بالمفرد وكذلك الحال بالنسبة للترعوز والباقلاء
الخضراء والثوم - اما الشمزي (الركي) يتم بيعها بالسيارات بالجملة او المفرد
- كان بعض اصحاب الدكاكين او الاشخاص يذهبون الى علوة الخضر ويشتررون
حمل السيارة بالشمزي وبيعها بالمفرد في المحل او المحلة وبشرط السكنين - اي
يقوم البائع بفتح الشمزي بالسكين او عمل حز مثلثات فيها لكي يرى المشتري لون

الشمزية والتأكد من جودتها وغالبا مايصيح بائع الشمزي (شرط السكين حمغا كما الدم) وكذلك بيعها بالكودرة اي بدون وزن وحسب الحجم.

بائع الحلويات :-

كان بعض الاشخاص يقومون ببيع الحلويات وهم يتجولون في الازقة (العوجات) والمحلات وفوق رؤوسهم صينية وبدون مسكها فيها انواع من الحلويات منها :- الملبس - الحلقوم - العريج - النعناع - حلاوة الشكر - الجقلية - وغيرها ويصيح بأغلى صوته :- رحاة اللقوم - عريج - جقلية حسب ماتحتويه الصينية واحيانا وضعها على الارض ويتجمع حوله الاطفال لشراء الحلويات - ومما اشتهر ببيع الحلويات في القرن الماضي (عما يونس) وهو رجل كبير السن قصير القامة وعلى رأسه اليشماخ الازرق ويلبس الشروال والعكال وهو من ابناء بعشيقه.

بائع التبغ (التتنجي) :-

التبغ (التتن) انواع عدة لكل منها مذاق ورائحة خاصة - وغالبا ما كان ابناء بحزاني يشترون التتن من الكروانجية القادمين من القرى التابعة لاقضية عقرة والشبخان وناحية اتروش الحالية حيث يأتون الى بعض الدور الذين لهم علاقة صداقة مع اصحابها بحيواناتهم (دوابهم) وهم يحملون كميات من التتن تزيد احيانا عن (٤٠-٥٠ كغم) - وبعد وصولهم مباشرة يذهب بائع التتن الى الجيخانة واماكن تجمع الاهالي ويعرض كمية قليلة من التتن ومن يرغب بالشراء يذهب الى الدار الذي فيه التتن لشراء الكمية التي يحتاجها، وكان البعض من لديه الامكانية المادية يشتري كمية بحيث تكفيه لمدة سنة كعملية خزن المؤنة لان الكروانجية يأتون في فصول معينة خاصة فصل الصيف والخريف - وقد يكون التتن على شكل ورق مكبوس تقريبا - واحيانا يكون ناعما نوعا ما.

وكانت السكاير تصنع في البيت قبل ان تعم السكاير المحلية والاجنبية داخل باكيت

والسكاير على نوعين الاول يسمى (المزبن) يلف فيه ورق السكاير في البيوت وتوضع قطعة صغيرة في اسفل السيكارة تسمى (الزبانة) وهي بمثابة الفلتر في الوقت الحاضر وتملئ هذه السكاير بالتبغ الذي لديه واحيانا يشتريها مملوءة من الدكاكين على شكل (شدات) وكل شدة تحتوي على عشرين سيكارة بسعر (٢٠ فلسا) - اما النوع الثاني من السكاير يسمى (اللف) ويقوم المدخن نفسه بلف سكارته بورق دفتر الشام وهو ورق رقيق جدا وفي كل دفتر (٨٠ ورقة) حيث يوضع التبغ فيها ولفها بيديه او بماكنة خاصة تسمى (ماكنة اللف) وهي صغيرة الحجم يمكن وضعها في الجيب او القوطية الخاصة بالتبغ والسكاير وغالبا ما يوضع التبغ داخل كيس من الخام مع دفتر اللف ويعلق في حزامه (وسطه) وكان البعض وهم القلة يستخدمون (القليون) كما كان البعض يستخدم (الزبانة) وهي عبارة عن خشبة يبلغ طولها حوالي (١٠ - ١٥ سم) وقطرها حوالي (٢ - ٣ سم) اثناء التدخين - اما البعض من كبار السن (الشياب) فيستخدم (البرنوطي) وهي عبارة عن تتن ناعم جدا يستنشقه من انفه - وبعد ادخال السكاير الاجنبية وصناعة السكاير المحلية بدأ البعض من ابناء بجزاني وممن لديه الامكانيات المادية بشراء علب (باكيت السكاير) منها باكيتات : (غازي، لوكس، جمهوري، تركي) اما السكاير الاجنبية واسعارها كانت عالية بالنسبة للسكاير المحلية واستخدامها اقل منها مثل جكاير :- (الروثمان، الكريفن، الديمورية، الكينت وغيرها).

بائع الخشب والفحم :-

بالنظر لعدم وجود مدافئ نفطية او كهربائية لذلك كانت الاسر في بجزاني تعتمد على المواد الاولية المتوفرة في التدفئة وخاصة في فصل الشتاء حيث تنخفض درجة الحرارة وتسقط الثلوج احيانا ومن اهم هذه المواد هي :- اخشاب اشجار الزيتون واغصانها والباطوخ والعجو (نوى ثمرة الزيتون) والبعخ اي (البعرور) وهذه المواد كانت لدى الاسر التي تملك اشجار الزيتون او الاغنام او الابقار - اما الاسر الاخرى فكانت تقوم بشراء (خشب الجلو) من الكروانجية ابناء

القرى المحيطة بجبل مقلوب حيث اهالي تلك القرى يقومون بقطع اشجار البلوط وتحميلها على الحيوانات وبيعها لسكان بحزاني وبالاخص في فصل الخريف. اما الفحم فكان يباع على شكل اكياس من قبل الكروانجية من ابناء القرى الشمالية والبعيدة نسبيا عن بحزاني وشراؤه من قبل الاسر وخرنه لاستعماله في التدفئة بواسطة المنقل في فصل الشتاء، ومن مميزات الفحم ان كمية الدخان المنبعثة منه اثناء الاشتعال اقل بكثير من الخشب ودرجة الحرارة ومدة بقائه اكثر بكثير من الخشب او الباطوخ وغيرها.

الباعة المتجولين لشراء البيض :-

لكون قرية بحزاني منطقة ريفية وغالبية سكانها كانوا يمتنون الزراعة وتربية الحيوانات والمواشي والدواجن - وبسبب الظروف المادية الصعبة التي كانت تعيشها بعض الاسر فكانت تقوم بتدجين الدواجن وخاصة دجاج البيض وبأعداد مناسبة تصل احيانا الى (٢٥) دجاجة او اكثر لعدة اسباب اهمها :-

١ - لاحتياج الى علف وانما تقتاد على فضلات الطعام والمؤنة الناعمة الغير صالحة للطبخ ومايستخرج من الحنطة من الشوائب.

٢ - المكان المخصص لتربية الدجاج صغير لايحتاج الى مساحة واسعة كالاغنام والابقار او الى بناء كبير وكان مكان الدجاج يسمى (القن) او بيت الجيج.

٣ - الاستفادة من ثمن البيض وبيعها الى الباعة المتجولين وبسعر (٥ فلوس) للبيضة الواحدة او المقايضة بها مع البقال مقابل الشكر او الشاي او الطحينية.

وكان الشخص الذي يقوم بشراء البيض يمشي في ازقة بحزاني الضيقة ويبيده سلة من القصب ويصيح بأعلى صوته (بيض - بيض) فيخرج احد افراد الاسرة وغالبا

ماتكون ربة البيت ويبيدها صحن او طاسة او ماشابه ذلك ويبيدها البيض وتبيعها للمشتري وحسب السعر الذي يقرره المشتري في اغلب الاحيان - ومن هؤلاء

الاشخاص الذين مارسوا عملية شراء البيض ولفترة طويلة كل من :- عما يونس من بعشيفة، عبدالليل مراد، عبدالله قاسم.

الحراسة الليلية والنهارية :-

حاول الانسان منذ العصور القديمة وحتى الآن تنظيم شؤون الحياة المختلفة والمحافظة على استقرارها، لذا لجأ الانسان و افراد المجتمع الى حماية الممتلكات والمناطق السكنية عن طريق حراستها ووضع القوانين الصارمة لضبطها ومنع النفوس الضعيفة من سرقتها او اتلافها – فقد جاء في المادة (٦١) من قانون ايشنونا ان الحارس اذا اهمل واجب الحراسة وكسر باب الدار فإن عقوبة الحارس هي الموت – وجاء في المادة (٢١) من شريعة حمورابي اذا قام السارق بإحداث ثقب في الدار فيعدم امام الثقب وفي المادة (٢٢) اذا قام رجل بالسرقة وقبض عليه في اثناءها فيعدم وجاء في القرآن الكريم بقطع يد السارق او السارقة. فقد كان عدة انظمة او وسائل للحراسة الليلية :-

- ١ – على كل اسرة في القرية ان تحرس ليلة كاملة وبالتناوب حتى تتم الدورة على جميع الاسر وتعاد عند نهايتها.
- ٢ – ان يتكفل احد الاشخاص المتنفيين وله صولة وبطش بحراسة القرية واحيانا لايقوم بحراستها بل تبقى القرية بحمايته وبذلك لايستطيع اي سارق القيام بالسرقة خوفا من الحارس ويدفع مبلغ معين من المال او منتج من الحنطة والشعير.
- ٣ – قيام عدد من الاشخاص يتراوح عددهم من (٢ – ٦) اشخاص يتزعمهم رجل تتوفر فيه شروط الشجاعة والخبرة بالاتفاق مع اهل القرية حراستها لمدة سنة او اكثر او اقل وحسب الاتفاق – وجرت العادة ان يقوم نصف الحراس بواجب الحراسة من غروب الشمس وحتى منتصف الليل ثم يقوم النصف الثاني من منتصف الليل حتى الضياء الاول – وعند انتهاء مدة الحراسة يتم تبليغ ابناء القرية بذلك ليقوموا بشكل انفرادي او جماعي لحراسة البيوت ومن الحراس :- مراد صادق، قاسم عبدال في نهاية العقد الرابع من القرن الماضي – واحيانا كانت الجهات الرسمية كالبديية او مركز الشرطة يقومون بتعيين الحراس الليليين مقابل اجور معينة اضافة الى تسليحهم بالبنادق وعدد من الاطلاقات – واحيانا كان عدد من اصحاب المحلات التجارية القريبة بعضها للبعض الاخر بإعطاء مبالغ معينة

لشخص او شخصين لحراسة المحلات وهو مسؤولين عن اي ضرر يحدث للمحل - ولم تقتصر الحراسة في بحزاني على الليل فقط بل كانت الحراسة بالنسبة للمحاصيل الشتوية (الحنطة والشعير) ليل نهار ويسمى الحارس بـ (الكولكفان) وهي كلمة كردية تتكون من مقطعين (كول) الوردية او الثمرة و (كفان) الحارس او الحامي فيكون مسؤولا عن المزروعات في العقار من بداية نموها وحتى انتهاء موسم الحصاد لمنع اصحاب المواشي وخاصة الاغنام والرحالة من ادخال مواشيهم بين الزرع ويكون عددهم (٢ او ٣) ويحملون السلاح الشخصي وخاصة في الليل مقابل مبلغ معين من المال يتم الاتفاق عليه بين الطرفين - ويسمى (الناطوغ) اي الكولكفان.

اما حراسة اشجار الزيتون في بحزاني كانت تتم بالاتفاق مع شخص او شخصين لحراسة اشجار الزيتون طيلة فترة الثمء التي تبدأ من ايلول وحتى نهاية شهر آذار احيانا اي لمدة (٦) اشهر تقريبا ويسمى الحارس (بالدورقجي) حيث يمنع السراق سواء من الكبار او الصغار من جني محصول الزيتون الاخضر او الاسود - وفي حالة مسك السارق يحق له اخذ الزيتون لنفسه ويحصل على الاجور (المبلغ المعين) في نهاية المدة المقررة للحراسة.

ومن اهم البنادق عند الحراس :- مموزر، السيتر، القرمة (كسرية)، البرنو، الانكليزية، الورور (مسدس) بأنواعه :- ابو الدولاب، نمره ٧ والتوتو.

مهنة البيطار :-

كانت مهنة البيطار وهي تسمية يبدو انها مشتقة من (البيطرة) محصورة في بحزاني وبالتحديد في عائلة الياس البيطار لكون الياس حسن البيطار من مواليد (١٩٠٠ م) والمتوفي سنة (١٩٨٣ م) وهو الوحيد الذي مارس هذه المهنة الصعبة جدا ولم نستطيع التوصل الى كيفية تعلم واتقان هذه المهنة حيث يقوم بشراء (العغزيات) جمع (عغزي) بلهجة بحزاني مشتقة من كلمة (ارض) من مدينة الموصل وهي عبارة عن صفيحة من الحديد للحيوانات كالبغال والحمير اي كان يختلف حجم

العغزي للبالغ عن حجمها للحمير اي اكبر منها وفيها (٤ - ٥) ثقب للبسامير الخاصة لهذا الغرض، وكان يقوم بهذا العمل داخل داره حيث كان يقوم بتنظيف وتقشيط (الحدوة) الأرجل الامامية للحيوان ثم تركيب العغزي ذات الحجم المناسب ثم تثبيتها بواسطة البسامير عن طريق الضرب على البسار بواسطة مطرقة متوسطة الحجم وكان مالك الحيوان واحيانا احد اولاده يقوم بمساعدته لان البعض من البالغ كانت شرسة (شمبوزي) اي (تعنفص) وتحتاج الى الدقة والمهارة العالية لانه في حالة حدوث جرح او عدم تثبيت البسار بصورة صحيحة كان يؤدي الى الحاق الضرر والاذى الشديد بالحيوان وعدم قدرته على المشي، ولكون بحزاني والقرى المجاورة لها من المناطق الزراعية وتتطلب تربية الحيوانات النقل والحراثة والحمل لهذا فإن اعداد البالغ والحمير كبير ففي بحزاني وحدها في حوالي منتصف القرن العشرين كان عدد البالغ يزيد على (٧٠) بغل وبغلة والعدد اكثر من الحمير - وكانت الحيوانات التي تعمل ساعات طويلة في اليوم تحتاج الى استبدال (العغزيات) كل ستة اشهر لاستهلاكها، كما ان البعض من اصحاب تلك الحيوانات لا يدفع الاجور مباشرة بل يدفعونها في موسم تصفية محصول الحنطة في البيادر او في البيت - كما ان البعض من اهالي القرى الشمالية كالجبران وميركي وغيرها كانوا يجلبون الخشب (الجلو) بدلا من دفع النقود - ومارس نفس المهنة ابن عمه المرحوم حجي البيطار في عين سفني بعد السكن هناك.

العمال :-

بسبب ازدياد السكان سنة بعد اخرى واستخدام الالات الحديثة كالحاصدة والساحبة وغيرها في الزراعة والحاجة الى مورد اقتصادي لجأ البعض من افراد الاسر من لديهم القدرة والعمل خارج القرية الى العمل كعمال بناء في الموصل او اثناء موسم الحصاد في منطقة سنجار والجزيرة اضافة الى العمل كأجور في جني ثمار الزيتون او الحصاد او صناعة الجص وغيرها وهذا يدل على ان الفرد في بحزاني يحاول دائما العمل وكسب القوت اليومي اضافة الى تربية المواشي والابقار ولما

تحتاجة من ايدي عاملة واعمال يومية.

الراعي :-

لكثرة اعداد الاغنام والماعز في بحزاني وخاصة في منتصف القرن الماضي لذلك كان عدد من اصحاب الاغنام بالاتفاق مع احد الرعاة من ابناء القرية او من خارج القرية ولمدة سنة في اكثر الاحيان يرعى اغنامهم مقابل اجور مقطوعة اضافة الى الطعام والشراب اليومي ويتوقف ذلك على عدد الاغنام لكل بيت، ويزيد عدد الاغنام احيانا عن (٣٠٠) رأس للقطيع الواحد، أما عدد القطعان فكان مابين (٣-٥) قطعان وتزيد او تنقص وحسب الظروف المناخية والاقتصادية وغيرها.

الخركلة :-

بفتح الخاء وتشديد اللام :- كلمة فارسية (بالفتح)

خر : حمار – كله : قطيع حمير همل تأتي بمعنى دابة لم تروض وكما قلنا ان بحزاني كانت قرية زراعية وتحتاج العمليات الزراعية المتنوعة ابتداء من الحراثة والقدان وانتهاء بتصفية ونقل المحصول الى الدار الى الحيوانات وخاصة البغال والحمير – ولتوقف الاعمال الزراعية في فصل الربيع وكثرة المراعي فكان يقوم شخص او اكثر وبالاتفاق مع اصحاب حيوانات النقل بتجميع الحيوانات في مكان معين من القرية ثم يتم سوقهم الى الاراضي غير المزروعة واماكن وجود العشب من الصباح الى المساء مقابل اجور معينة يتم الاتفاق عليها ويسمى ذلك الشخص بـ (الخركلفان) – وقد وصل عدد البغال في النصف الثاني من العقد الماضي الى حوالي (٧٠) بغل واكثر من (٦٠) حمار.

الكافان :-

هو الشخص او الاشخاص الذين يقومون برعي الابقار من الصباح الباكر وحتى المساء بعد جمعهم في مكان معين من بحزاني وهو المسؤول عن فقدان اي بقرة –

مقابل اجور شهرية لكل رأس من البقر وهو مايسمى (الصح) في لهجة بحراني، ولكثرة عدد الابقار فقد كان احيانا اكثر من (صح) اي اكثر من قطيع من البقر وقد وصل اعداد البقر في بعض السنين الى اكثر من (٣٠٠) رأس من البقر وهذا يدل على مدى الاستفادة من الحليب ومشتقاته واللحوم.

الشفنوب :-

هو شخص او اكثر يذهبون ليلا بعد وصول قطيع الغنم الى المكان المخصص له يوميا لحراسة القطيع لكون الراعي في حالة التعب والارهاق ويحتاج الى الراحة و احيانا يذهب الى داره حتى الفجر وغالبا مايكون بحوزة الشفنوب السلاح واستخدامه وقت الحاجة، ويكون الشفنوب بالتناوب بين اصحاب الاغنام ضمن القطيع الواحد - اما عدد الليلي يتوقف على عدد رؤوس الاغنام وبالاتفاق بين اصحاب الاغنام مثلا لكل (٢٥) رأس ليلة واحدة وهكذا يزداد عدد الليلي بعدد رؤوس الاغنام وبدون اجور وفي حالة عدم وجود فرد من الاسرة صاحب الغنم فيقوم بتكليف شخص مقابل اجور.

الرشنوب :-

الذي يساعد الراعي ويرافقه في النهار .

البرخفان :-

هو الشخص الذي يرعى الخرفان في فصل الربيع والصيف والتي تزيد اعمارها عن (٣) اشهر فاكثر حيث يقوم بتجميعهم في مكان معين عند الصباح ويذهب بهم الى الرعي حتى العصر - وقد يتجاوز عددهم من (١٠٠ - ١٥٠) خروف ويكون مسؤولا عنهم مقابل اجور مقطوعة خلال فترة المدة التي يتفق عليها الطرفين - وغالبا ماتكون ما بين (٤ - ٦) اشهر.

الدورقي :-

شخص او شخصان يقومون بحراسة اشجار الزيتون ومنع السراق (الطويشين) من جني ثمار الزيتون الاخضر ثم الاسود سواء في الليل او النهار مقابل اجور مقطوعة عن كل شجرة ولفترة مايقارب من ستة اشهر ومن بداية شهر تشرين الاول حتى نهاية شهر آذار وفي حالة القبض على السارق ومعه الزيتون يحق للحارس اخذها منه والتصرف بها، وحتى اذا تطلب الامر استعمال القوة كالضرب وغيرها.

الكولكفان :-

كلمة كردية تعني حماية المحصول او السنبلة ويقوم بهذا العمل (٢ - ٣) من الرجال البالغين او كبار السن لهم القدرة على المشي والحركة بحراسة الاراضي الزراعية المزروعة بمحصول الحنطة والشعير ضمن عقار بحزاني ابتداء من الشهر الثاني حتى انتهاء موسم الحصاد بالكامل وبالاتفاق مع اصحاب الاراضي الزراعية مقابل اجور مقطوعة بين الطرفين، ويكون الواجب الرئيسي لهم سواء في النهار او الليل منع اصحاب الاغنام والابقار من دخول الاراضي المزروعة من ابناء بحزاني او من خارجها وخاصة الرحالة من اصحاب الاغنام القادمين من منطقة الجزيرة وغيرهم.

النقل

كانت وسائل النقل الحديثة معدودة في الموصل حتى بداية القرن العشرين وأول هيكل عربية تجرها الخيول تم استيرادها من الهند وأول سياره استوردت من خارج العراق ووصلت الموصل جلبها التاجر والملاك عبدالباقي جلي حمو قدو سنة ١٩١٩م . والوسيلة الوحيدة للنقل كانت المشي على الأقدام أو استخدام الحيوانات وخاصة عند الذهاب إلى القرى والمناطق البعيدة لزيارة الأقرباء أو الأصدقاء وحضور المناسبات الاجتماعية كالأفراح والأحزان - أما السفر الى مركز مدينة الموصل من قبل اهالي بحزاني غالباً ما يتم في مواسم معينة لشراء الحاجات الضرورية وعلى شكل مجموعات صغيره كأن يكون ٣- ٥ أشخاص ، وفي كثير من الاحيان يتعرضون الى السلب والنهب وسرقة الحيوانات من اللصوص وقطاع الطرق - وكان ذلك السبب الرئيسي في منع الأشخاص من التنقل بين القرى او بين القرية ومركز الموصل.

وفي العقد الرابع من القرن الماضي بدأت حركة النقل بواسطة السيارات بعد تعلم عدد من أبناء المنطقة قيادة السيارة وخاصة السيارات من نوع باص لنقل البضائع والمنتوجات والمسافرين ويقول العم سليمان علي حمو حسن من مواليد ١٩٣٠م عن حركة النقل ونوع السيارات والأجرة مايلي :-

انه تعلم السياقة داخل البيت وحصل على اجازة السوق العمومي في /١٠/ ١٩٥٠م ورقم الاجازة (٢٩٤٦) وان الباص الذي اشترى بمبلغ (١٦٤٠) دينار سنة ١٩٥٨م استمر في سياقته حتى نهاية عقد الثمانينات من القرن الماضي ومن السواق الأوائل :- عزيز كدادي ، قرياقوس ، بطرس رحمهم الله ، ثم من بعدهم (سليمان علي حمو) (سليم خماروش) و (خدر جريش) - اما في بحزاني فكان الأشقاء الثلاثة كل من :- خدر الياس حسي ، جمعه الياس ، حسين الياس بيت الياسكو رحمهم الله وهم من السواق الأوائل في بحزاني ورقم اجازة السوق للسائق العم المرحوم خدر الياسكو كانت (٥٧) الموصل .

وقد وصلت الى بحزاني أول سيارة في نهاية العقد الرابع من القرن الماضي ، أما الشارع المؤدي الى بحزاني من مفرق برطله - الموصل فقد تم تبليطه في بداية العقد الخامس من القرن الماضي في عهد متصرف الموصل سعيد قزاز الذي باشر بوظيفته بتاريخ ١٩٤٩/٦/٢٦ ولغاية ١٩٥٢/١٢/٢١ حيث صدرت الاداره الملكية بتسمية السيد سعيد قزاز وزير للشؤون الاجتماعية.

وكان الوقت الذي يستغرقه الباص من بحزاني الى الموصل حوالي ساعة او اكثر واجرة الراكب (النفر الواحد) خمسون فلساً اما الاجرة الخصوصي الى بغداد بسعر ١٢ دينار ويستغرق اكثر من ١١ ساعة ، وكان المرحوم كوركيس الفيتير اول من فتح ورشة لتصليح السيارات.

اساليب وطرق نقل ماء الشرب وغسل الملابس وسقي الحيوانات:-

ماء الشرب :-

ان نقل ماء الشرب من المصدر الرئيسي (عين بحزاني) الى جميع الدور السكنية كان يتم بواسطة (الجره) الجغه او (التنكة) التي تقوم النسوة أو الفتيات بملئها من ماء العين ووضعها على الكتف حتى وصولها الدار وقد تتكرر العملية عدة مرات في اليوم وحسب حاجة وعدد أفراد الاسره الواحدة ، وغالباً ما يتم تفريع الماء في (الحب) حيث يوجد داخل كل دار حُب أو اكثر وفي نهاية منتصف القرن الماضي بدأت الأسر استخدام (الغاوي) التي توضع على ظهر الحمير وملئها بالماء من العين وتفريغها في الحُب أو الاواني لاستخدام الماء في الشرب وغسل الدار أو في الحمام اثناء الاستحمام

غسل الملابس :-

كانت ربة البيت او احدى النسوة والفتيات وأحيانا اكثر من واحدة من العائلة تقوم بوضع جميع الملابس التي بحاجة الى غسيل في (الميزري) وحملها على

الظهر أو الكتف والذهاب الى غاس العين وتقوم بغسل الملابس على (الفخشي) وهي عباره عن حجرة شبه دائرية وملساء نوعاً ما وباستخدام الصابون والشنان والخاطوخ الخاص بالملابس وهي جالسة على حجر صغيرة شبه دائرية او مستطيلة وبعد الانتهاء من غسل الوجبه الأولى من الملابس تقوم (بنشرها) على الصخور أو الأحجار المطله على العين لكي تجف قليلاً ويسهل حملها اثناء العودة الى الدار حيث يتم نشرها على (الشورة) اي الستارة أو على الحبل وكانت كل اسرة أو مجموعة أسر (فخشي) خاص بها في غاس العين أي عين ماء بحزاني .

سقي الحيوانات :-

كما ذكرنا سابقا ان معظم الأسر في بحزاني تملك عددا من حيوانات النقل من البغال والحمير للاستفادة منها في الزراعة بمراحلها المختلفة او النقل وما الى ذلك ، لذلك فإن اصحاب هذه الحيوانات يقومون بالسير معها واحيانا الركوب عليها من الدار الى (الكوم) والكوم عبارة عن حوض ماء كبير نسبياً تسيل اليه ماء العين وسقي الحيوانات من ماء الكوم في الصباح والمساء وحسب اوقات العمل واحياناً كانت تلك الحيوانات تشرب من الماء الذي يجري من الساقية (الجوي) بجوار القرية.

اقسام البيت وملحقاته :-

- ١ - ليوان.
- ٢ - الاودة.
- ٣ - العلي.
- ٤ - الغزينكاي.
- ٥ - القوبكاي.
- ٦ - الحوش.
- ٧ - الدرداني.
- ٨ - كورك التنوخ.
- ٩ - ادبخانة.
- ١٠ - الدبكي.
- ١١ - السرداب.
- ١٢ - الرهرة.
- ١٣ - الليسغ.
- ١٤ - الكوزي.
- ١٥ - بيت الغنم.
- ١٦ - المعلف.
- ١٧ - بيت التبن.
- ١٨ - العتبي.
- ١٩ - الدغيج.
- ٢٠ - تحت الدغيج.
- ٢١ - السطح.
- ٢٢ - النصب او نصبي.

- ٢٣ - الشورة، الستاعة.
٢٤ - الخشيم
٢٥ - باب الخشيم.
٢٦ - إنصب الخشيم.
٢٧ - الباب للأودة.
٢٨ - الشباك.
٢٩ - الغوزني.
٣٠ - القامات جمع قامي.
٣١ - اودة النومي.
٣٢ - اودة الزيفي.
٣٣ - القنطرة باب الحوش.
٣٤ - عتبة باب الحوش.
٣٥ - الدنكة.
٣٦ - الشبسة.
٣٧ - العقدي.
٣٨ - باب الحوش.
٣٩ - إنصب الدبكي.
٤٠ - باب الحوش.
٤١ - سواغة الباب.
٤٢ - جنكال.
٤٣ - قن الجيج (الدجاج).
٤٤ - القاجي (الزاوية).
٤٥ - السقاطة (جرس البيت).
٤٦ - القولقي.
٤٧ - مندل الباب.

- ٤٨ - المنطقة (بين دنكة ودنكة).
٤٩ - المغزيب.
٥٠ - مغسلي (داخل الغرف للاستحمام).
٥١ - سر دري.
٥١ - باوسيق.

ادوات المنزل :-

- ١ - لكان.
٢ - تنجري.
٣ - طاسي.
٤ - معلقة الاكل.
٥ - جمجة.
٦ - كفكيخ.
٧ - صافوي.
٨ - دست الماي.
٩ - طبلي.
١٠ - سيني.
١١ - مقلي.
١٢ - مشربة.
١٣ - بيالة.
١٤ - دولكت الماي.
١٥ - صحن الجاي.
١٦ - حب الماي.
١٧ - جغة.

- ١٨ - شغبى.
١٩ - كدونى.
٢٠ - قدغى.
٢١ - سينيت الاكل.
٢٢ - سد اللحم.
٢٣ - سد الجبن.
٢٤ - سد السمن.
٢٥ - كواغة.
٢٦ - منقل الطين.
٢٧ - سفود التنوخ.
٢٨ - تنوخ / او تنوغة.
٢٩ - ملزقة.
٣٠ - طبق الخبز.
٣١ - قورى.
٣٢ - معلقة الجاي.
٣٣ - مغوحة (مروحة يدوية).
٣٤ - التفى.
٣٥ - محمل الحب.
٣٦ - قحف تحت الحب.
٣٧ - طاوة طين للبخور.
٣٨ - قازة فخارية.
٣٩ - كراويت.
٤٠ - صندوق الحواس.
٤١ - جقجة عظم.
٤٢ - ساج الخبز

- ٤٣ - خاطوخ.
٤٤ - ماشة المنقل.
٤٥ - فانوس.
٤٦ - لمبة.
٤٧ - شووشة لمبة (اضاءة).
٤٨ - لوكس.
٤٩ - جافوف.
٥٠ - جاون.
٥١ - دستكي الجاون.
٥٢ - شنان.
٥٣ - صابوني.
٥٤ - تراب الاطفال.
٥٥ - مشط.
٥٦ - نشابي.
٥٧ - كيل.
٥٨ - ليفوي / للغسل.
٥٩ - مزمللي / لحفظ الماء حجر محفور.
٦٠ - شوبك / للخبز.
٦١ - برزونوكي / تستخدم من قبل النساء توضع فيها اغراضهن عند الذهاب لجلب المواشي.
٦٢ - بلايس.
٦٣ - ميشاخ / منشار.
٦٤ - كفكيخ خشب.
٦٥ - معلقة الخشب.
٦٦ - جكوج.

- ٦٧ - موجكي خشب (جمجة).
٦٨ - سلي (سلة).
٦٩ - زق (زق المخزان).
٧٠ - مقلي.
٧١ - كوفك.
٧٢ - قوندراش (سكينة).
٧٣ - جرخ على الكاز (مقدحة).
٧٤ - جنطات حديد.
٧٥ - صندوق خشب توضع فيها الملابس وغيرها.
٧٦ - جنطة حديد.
٧٧ - جنانكي.
٧٨ - كوز ماي.
٧٩ - مطارة ماي.
٨٠ - الغاوي لنقل الماي.
٨١ - جرخ او مقدحة.
٨٢ - الميزين / الميزان بأنواعه.
٨٣ - الموخيل (المنخل).
٨٤ - قطغي.

الادوات والالات الزراعية :-

- ١ - الهفجار (المحراث).
٢ - سكي حديدي ثلاثي.
٣ - سكي حديد خماسي.
٤ - ملحيف الخشب (مذراة خشبية).
٥ - ملحيف الحديد (مذراة حديدية).

- ٦ - البيل (كاروك الذراوة) خشبي + حديدي.
- ٧ - الشخة.
- ٨ - العربانة.
- ٩ - المنجل.
- ١٠ - المكزون.
- ١١ - القيناغات (القوانين).
- ١٢ - المسفي (المسحاة).
- ١٣ - القدوم.
- ١٤ - الججغ (الجرجر).
- ١٥ - الخرار.
- ١٦ - الهكبي.
- ١٧ - الطير.
- ١٨ - المخلي.
- ١٩ - الخليل.
- ٢٠ - المجففي سم طويل.
- ٢١ - المجففي سم صغير.
- ٢٢ - الميزري.
- ٢٣ - الكورك.
- ٢٤ - طورية الماي.
- ٢٥ - الملاسي للجرجر.
- ٢٦ - السغاد.
- ٢٧ - الغوبيل.
- ٢٨ - الخرماشة.
- ٢٩ - النبخ (النبخ فوق الرقبين).
- ٣٠ - الكوبلين.

- ٣١ - المخ.
- ٣٢ - الطنبر.
- ٣٣ - الوصل (خشبة طويلة بين الجرجر والنير).
- ٣٤ - كواني القنب.
- ٣٥ - زنبيل.
- ٣٦ - به رسين / لتحديد المنجل.
- ٣٧ - الشل.
- ٣٨ - المشان.

اسماء مناطق الاراضي الزراعية :

- ١ - الكوندلان.
- ٢ - الملا صوري.
- ٣ - تل المعمع.
- ٤ - اغض الطياغة.
- ٥ - الجفغ.
- ٦ - ريزابري.
- ٧ - الغاقة.
- ٨ - السولي.
- ٩ - قصر سويد.
- ١٠ - كان غزالة.
- ١١ - دغب السماقية.
- ١٢ - دغب الموصل.
- ١٣ - الماصوص.
- ١٤ - دغب تليارة.
- ١٥ - دويغ.

- ١٦ - تل السعيلب.
- ١٧ - اغض البيغ.
- ١٨ - البغزان.
- ١٩ - الكوشكي.
- ٢٠ - القراجات.
- ٢١ - الجمك.
- ٢٢ - العوينكي.
- ٢٣ - الخرابة.
- ٢٤ - جومة تل موصل.
- ٢٥ - الاخص المحفوقة.

اسماء مناطق جبل بحزاني :-

- ١ - كفري صور.
- ٢ - العقبي.
- ٣ - الزيني.
- ٤ - كلي بلوطة.
- ٥ - كل السنجق.
- ٦ - كلي الشيخو بكر.
- ٧ - كوج شباك.
- ٨ - كوج شازي.
- ٩ - عين مشكو.
- ١٠ - عين فنجان.
- ١١ - جبل تنوغ.
- ١٢ - السنية.
- ١٣ - أغلات النصاغي.

- ١٤ - آغلات عباس.
١٥ - قصر سويد.
١٦ - قصر راست.
١٧ - زناغ الشيخو بكر.

اسماء التلول :-

- ١ - تل مکتل.
٢ - تل مبسطل.
٣ - تل سفان.
٤ - تل خبغة.
٥ - تل المعمع.

المصادر

- ١ - محمود الجومرد : اللهجة الموصلية / ١٩٨٨، منشورات مركز البحوث الاثرية والحضارية.
- ٢ - د. حازم البكري الصديقي : دراسات في الالفاظ والموروثات الموصلية، القسم الاول والثاني، الطبعة الثانية، دار ابن الاثير للطباعة والنشر، جامعة الموصل، ٢٠١١م.
- ٣ - ممتاز حسين سليمان خلو : بعشيقه بلدة الزيتون والعتاء، منشورات الهيئة العليا لمركز لالش (١٤) مطبعة هاوار - دهوك / ٢٠١٢م.
- ٤ - ازهر العبيدي : الموصل ايام زمان، مطبعة الراية ١٩٩٠م.
- ٥ - المعجم الوسيط : اخراج ابراهيم مصطفى واخرين، المكتبة الاسلامية للطباعة والنشر والتوزيع، اسطنبول - تركيا.
- ٦ - موسوعة الموصل التراثية : جمع واعداد ازهر العبيدي، المجلد الاول والثاني، الطبعة الاولى ٢٠٠٨م.
- ٧ - وزارة التعليم العالي والبحث العلمي، دور الموصل في التراث العربي، جامعة بغداد ١٩٨٨م.
- ٨ - معن عبدالقادر آل زكريا، الوجيز الموسوي في تاريخ الموصل، الجزء الاول، دمشق ٢٠١١م.
- ٩ - نخبة من الباحثين : موسوعة التراث الثقافي لمدن محافظة صلاح الدين، الطبعة الاولى ٢٠١١م.
- ١٠ - محسن محمد حسن : مختاروا بغداد، الطبعة الاولى، الجزء الاول، بغداد ١٩٨٥م.
- ١١ - الوقائع العراقية : العدد (٣٦٥٠) في ٢٥ / ٦ / ١٩٥٥م.
- ١٢ - اعداد من مجلة التراث الشعبي.

١٣ - اعداد من مجلة زهرة نيسان.

١٤ - لقاءات شخصية مع عدد من السادة كبار السن من ابناء بحزاني.

مصادر الرسوم والصور

أ - ازهر العبيدي / الموصل ايام زمان (٤ - ٩ - ١٠).

ب - ازهر العبيدي / موسوعة الموصل التراثية - الجزء الاول.

١٣ - ص ١٤٨، ١٤ - ص ١٤٨، ١٥ - ص ١٤٢، ١٦ - ص ٤٠٨، ١٧ - ص ٤٠٨،

١٨ - ص ١٤٩، ١٩ - ص ١٤١، ٢٢ - ص ٣٩٩، ٢٦ - ص ٤١٤.

ج - ازهر العبيدي / موسوعة الموصل التراثية - الجزء الثاني.

٢٩ - ص ٨٠، ٣٠ - ص ٤٠٦.

ء - مجلة زهرة نيسان :

٤٨ / العدد ٩٣، ٤٤ / العدد ٥٤، ٤١ / العدد ٤٧، ٤٣ / العدد ٥٠، ٤٥ / العدد ٥١،

٤٠ / العدد ١٩، ٣٩ / العدد ١٨، ٣٧ / العدد ٨، ٣٥ / العدد ١، ٣٦ / العدد ١، ٢٠ /

العدد ٣٠، ٢١ / العدد ٣٠، ٢٣ / العدد ٢٨، ٢٥ / العدد ٢٨، ٢٤ / العدد ٢٩، ٢٧ /

العدد ٢٩.

هـ - ممتاز حسين : بلدة الزيتون والعطاء

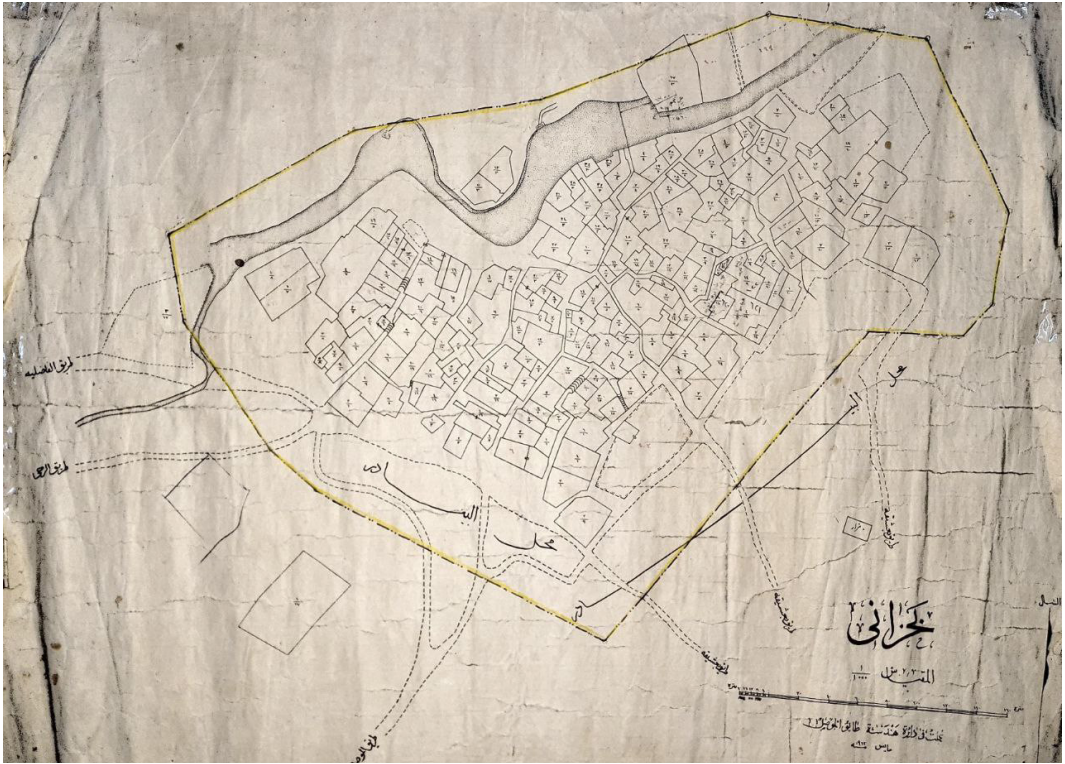
٤٩ / ص ٢٢٠، ٥١ / ص ٢١٨، ٤٧ / ص ٢٢٢، ٥٠ / ص ٢٢٤.

و - مجلة التراث الشعبي :

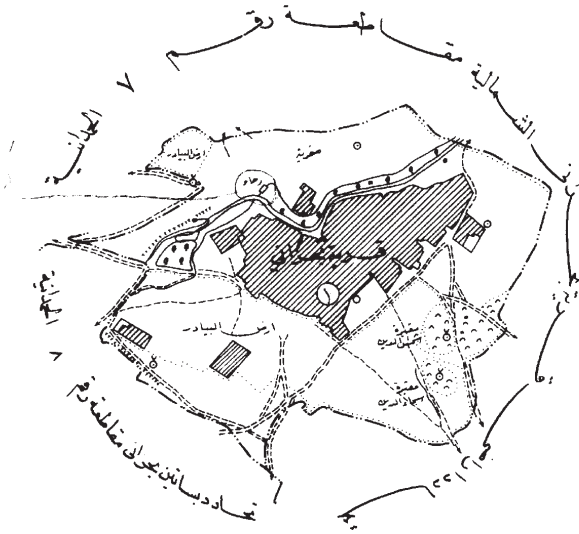
٤٢ العدد ٩ لسنة ١٩٧٤.

ملاحظة : ان (الرقم) يشير الى رقم الصورة و (ص) تشير الى صفحة المصدر

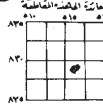
الخرائط



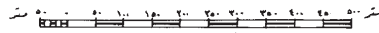
خارطة لأزقة بجزاني القديمة



فهرس الخرائط الهومية مقاييس (١:٥٠٠٠٠)



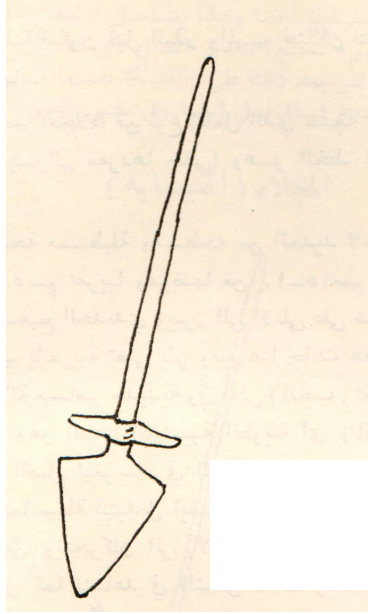
المقياس (١:٥٠٠٠٠)



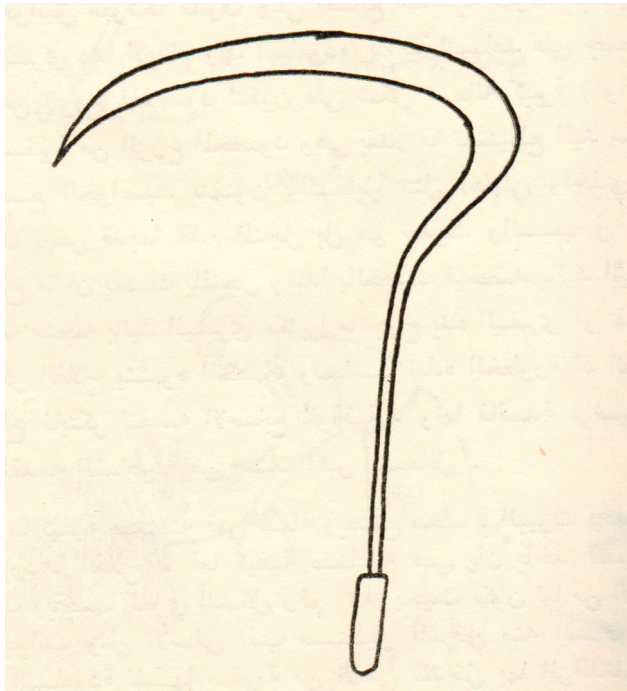
علت في مديرية المساحة العامة
 دفاتر الخطة الاصلية الرقمية من قبل كرسن التسوية والمساح
 ٦ شباط سنة ١٩٤٤
 رقم القيد ١٣٧٤٣

خارطة عقار قرية بجزاني سنة 1942م

الصورة



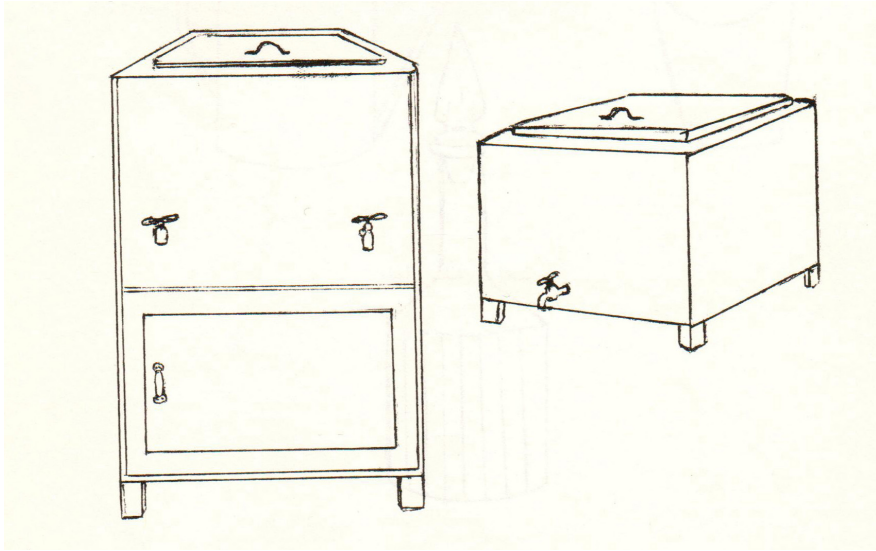
(1) المخ



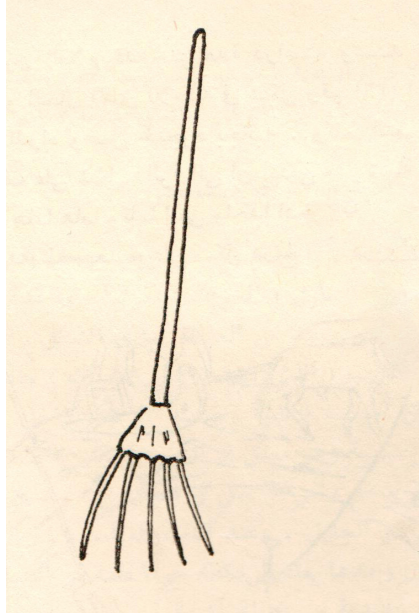
(2) المنجل



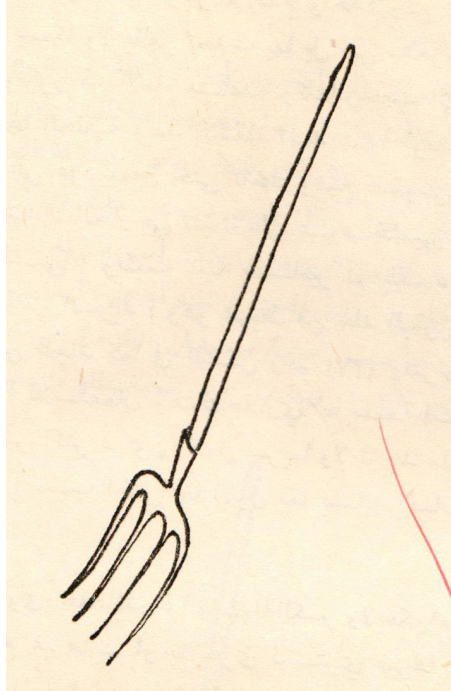
قرية بحزاني القديمة (3)



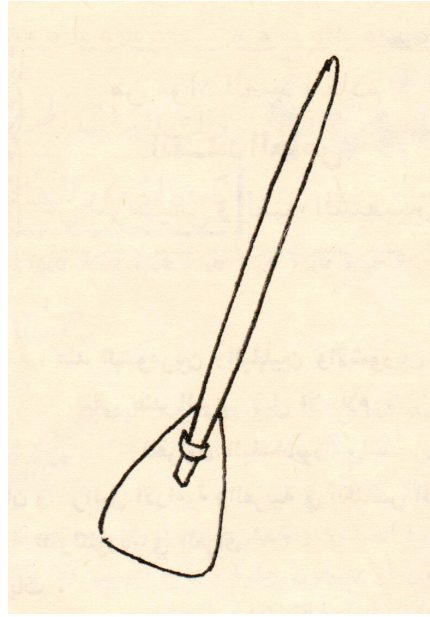
ثلاجة خشبية كبيرة وصغيرة (4)



ملحيف خشبي (5)



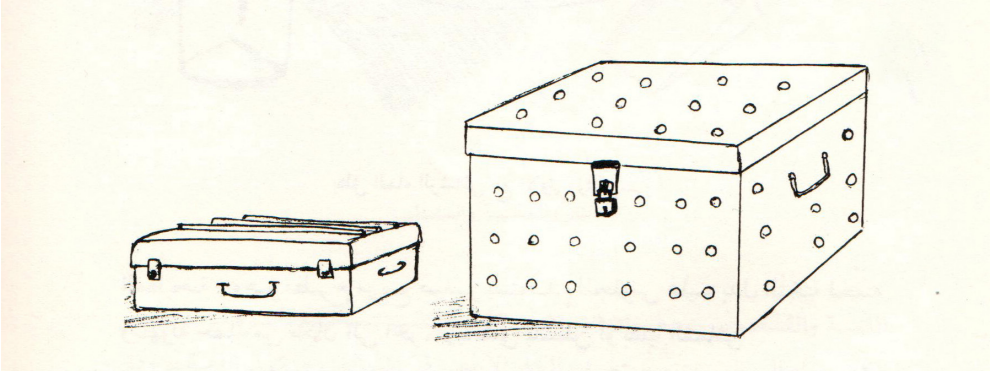
ملحيف حديد (6)



بيل خشبي (7)

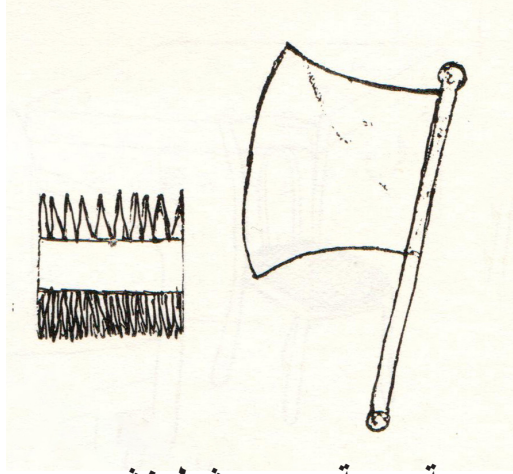


قرية بحزاني من الجهة الجنوبية (8)



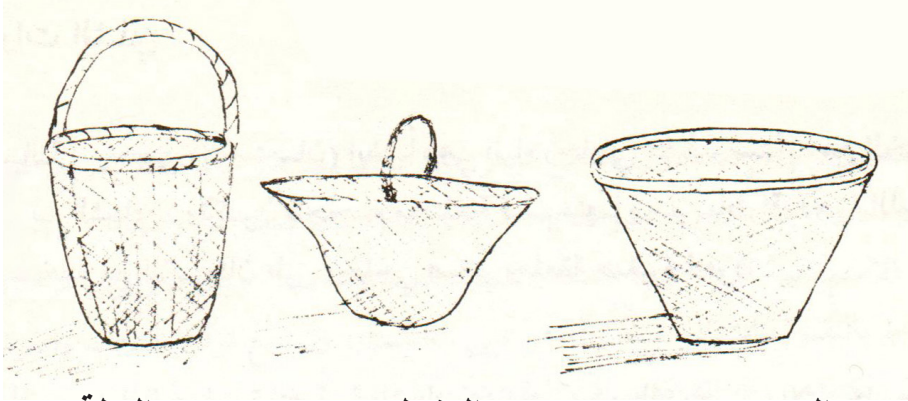
الجنطة (الحديد)

الصندلية



مشط خشب

مروحة يدوية

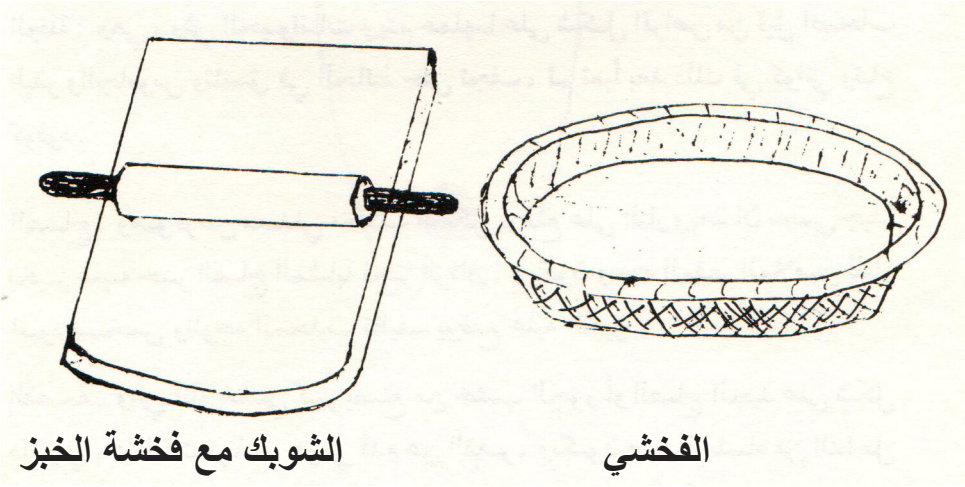


السلة

الزنبيل

المكبي

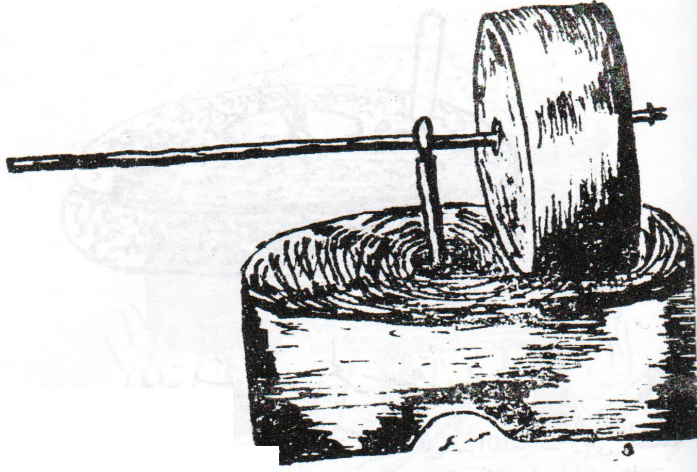
(9)



الشوبك مع فخشة الخبز

الفخشي

(10)



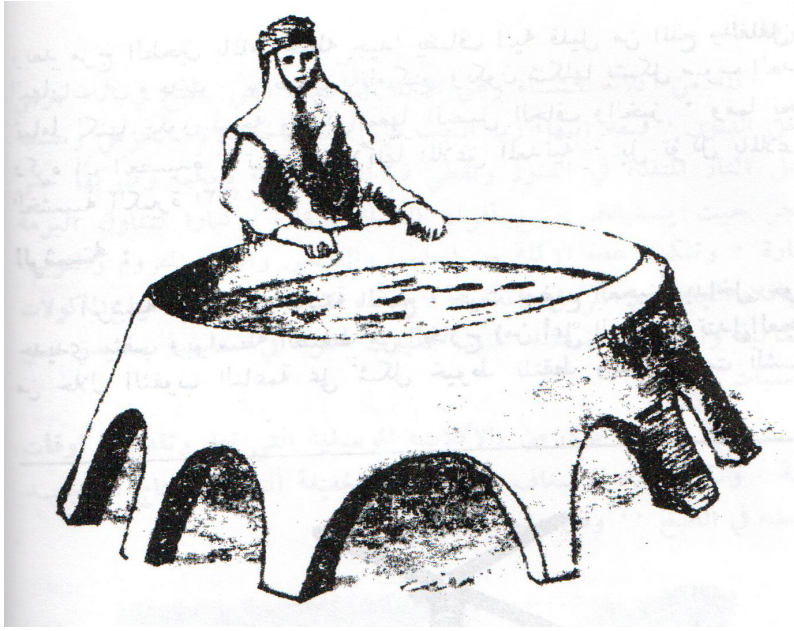
(11)

الدنك

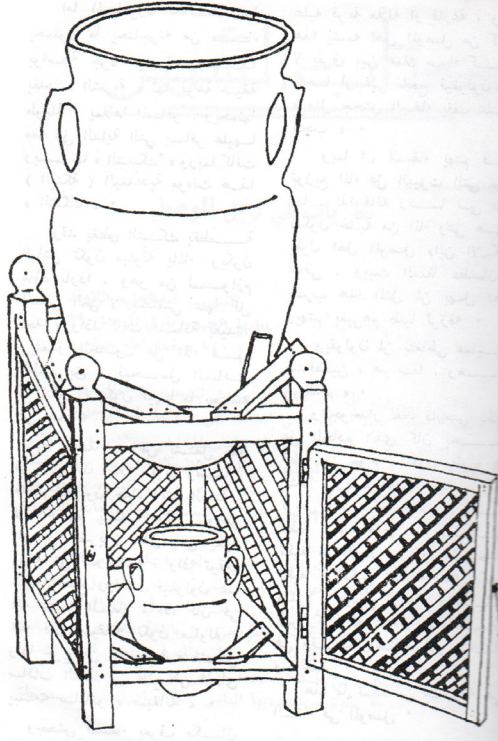


السد

(12)

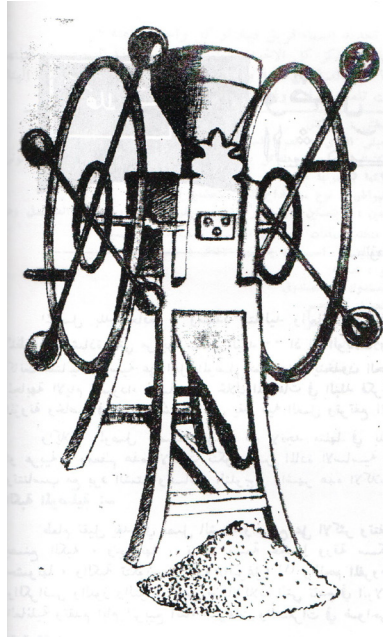


الجافوف (13)



حب الماء على المحمل وفي الاسفل قحف الماء

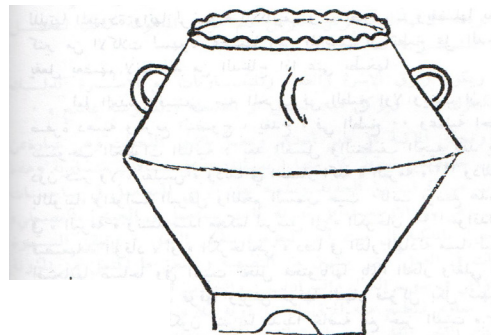
(14)



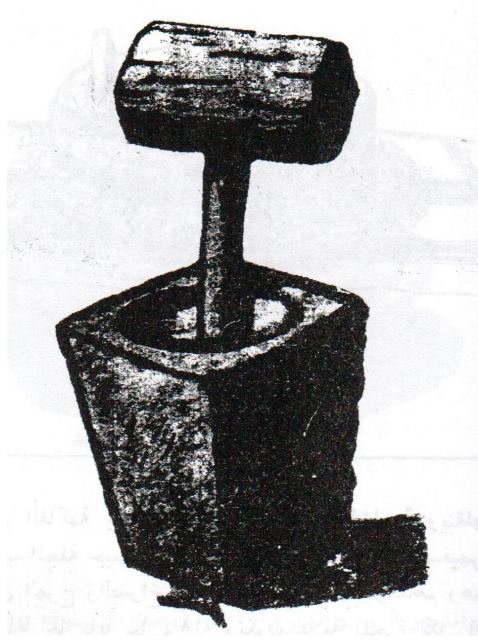
(15) ماكنة الجرش



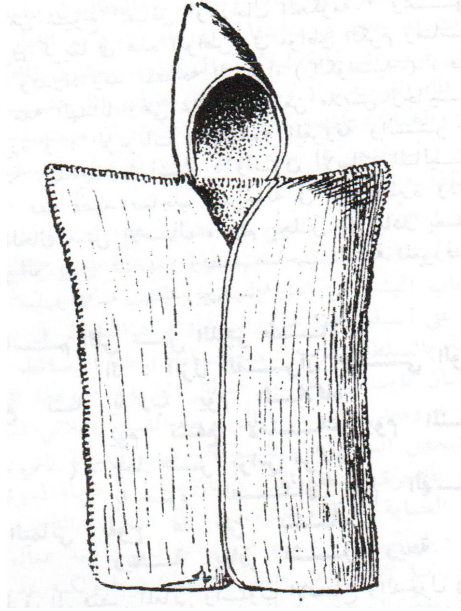
(16) القطعي



(17) غزيني لحفظ الخبز العفيق

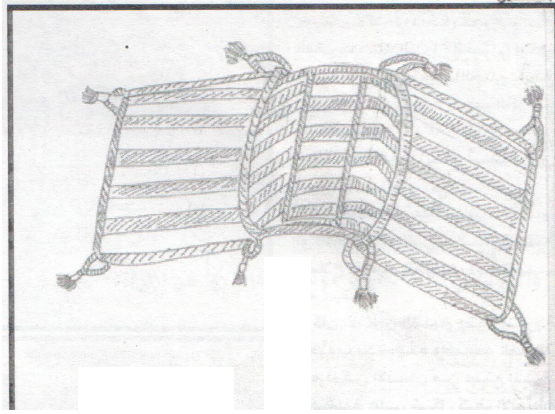


الجاون واليدة (18)

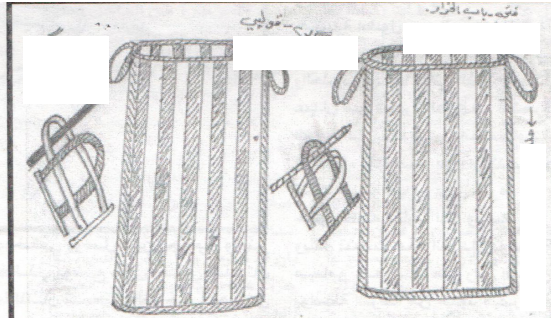


كبنك الراعي

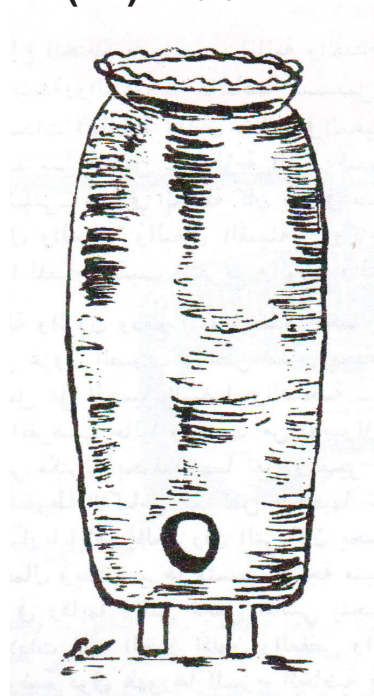
(19)



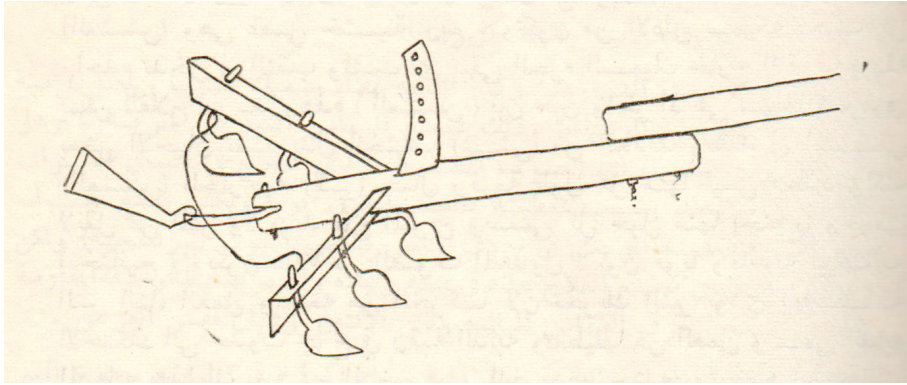
الهكبي (20)



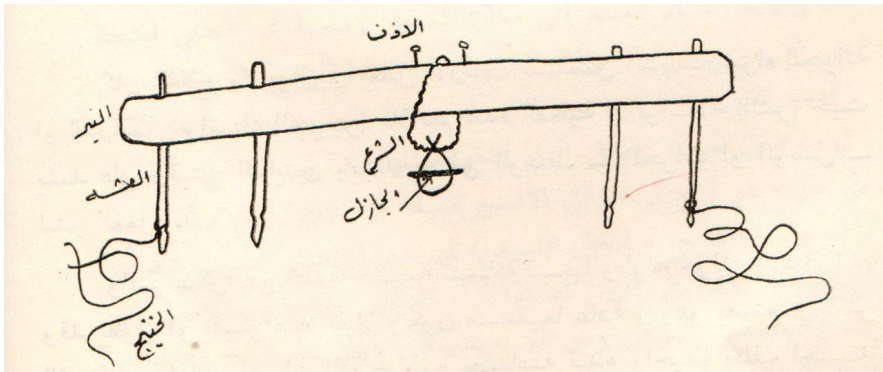
الخرار (21)



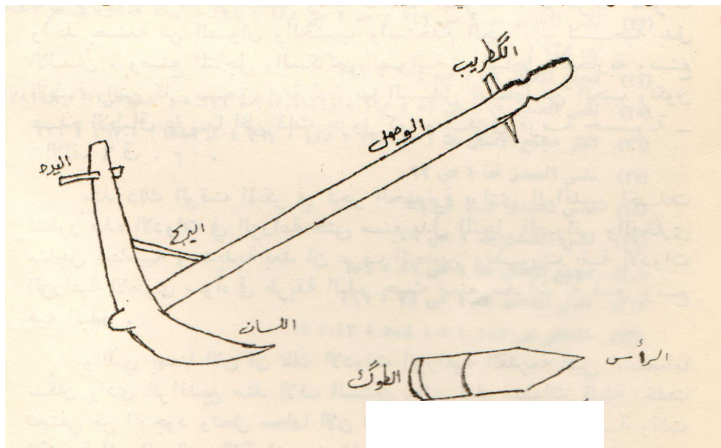
الكواغة (22)



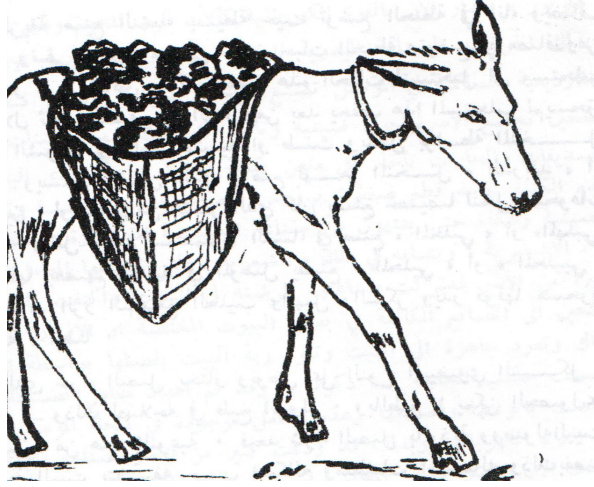
الغبارة الخمسة (23)



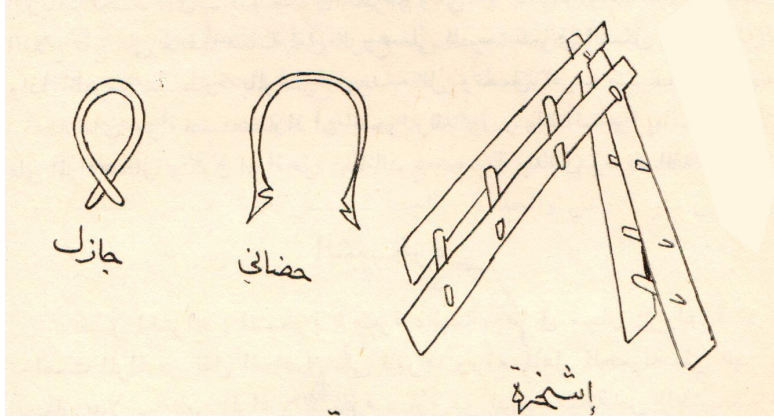
النيخ واقسامه (24)



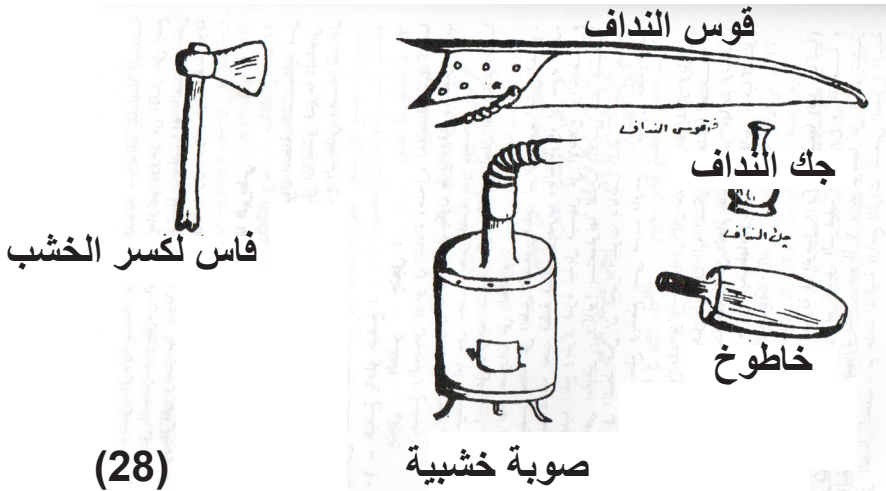
الهفجار (25)



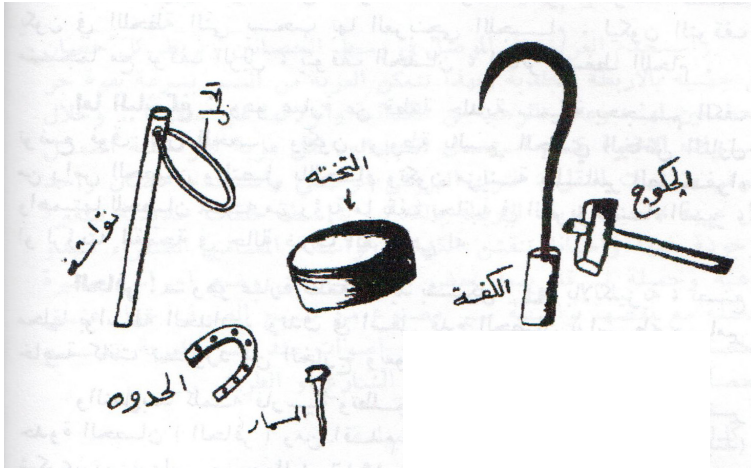
(26) حمار على ظهره حصيرة الكيل



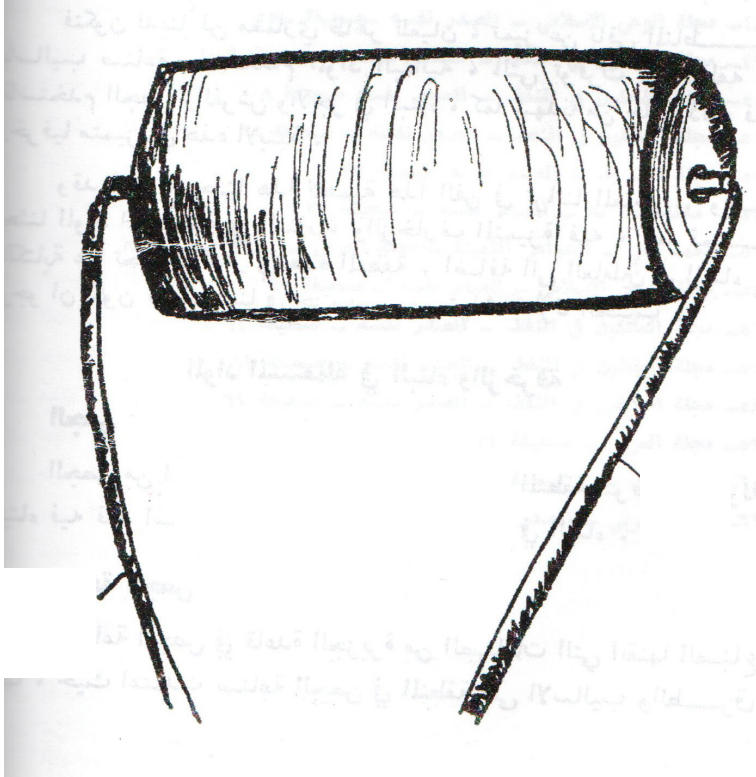
(27) الشخة



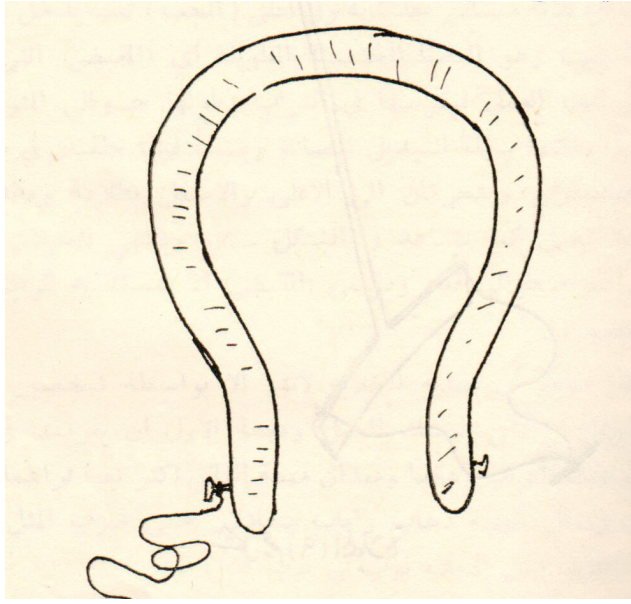
(28)



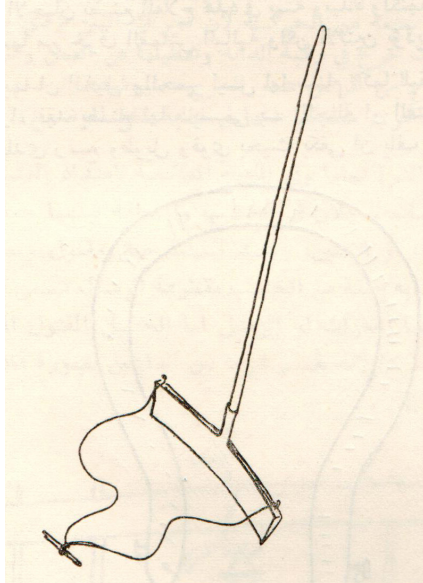
(29) أدوات البيطار لتبديل العفصي



(30) البندغوني



(31) الكوبالين



(32) المسفي



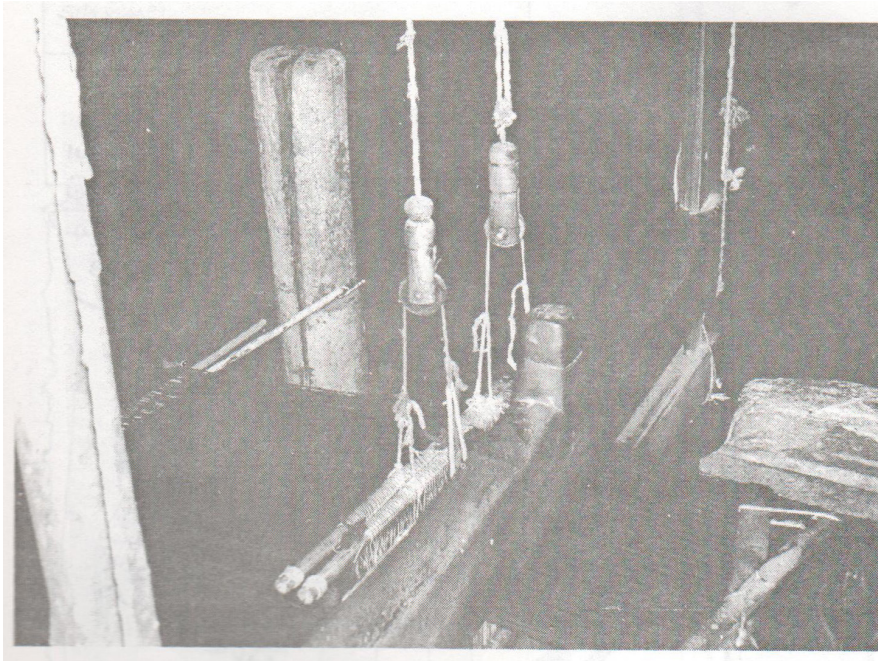
(33) بساتين الزيتون في بحزاني



(34) احفاد المؤلف في الوطن والمهجر



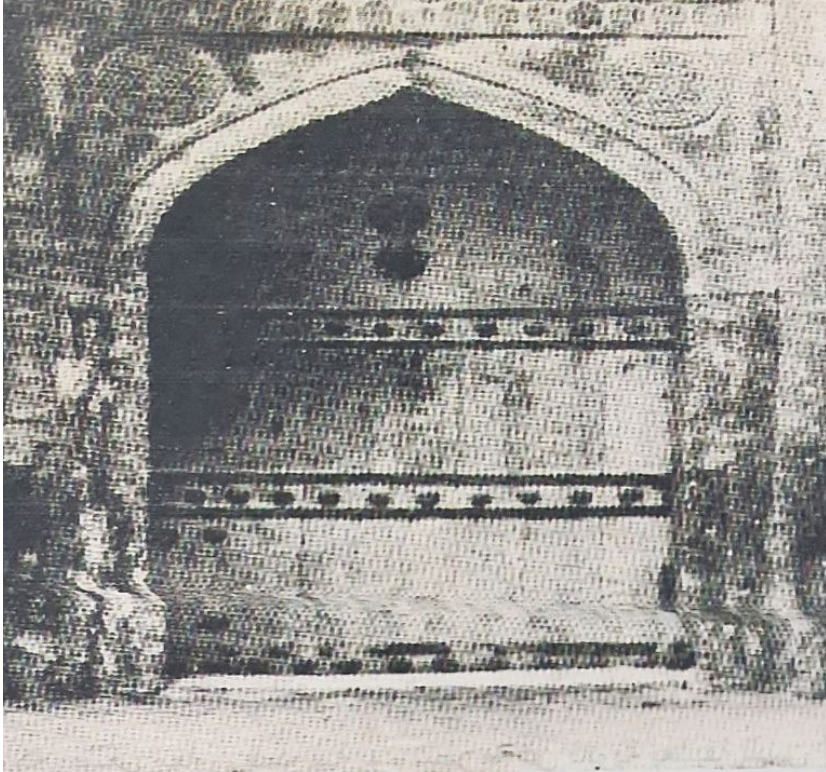
(35) المرحوم سليمان لاسوكا اثناء عملية الحياكة بالجومة



(36) الجومة



(37) الجفجف



(38) باب الحوش لأحد الدور الكبيرة



عمل المؤونة

(39)



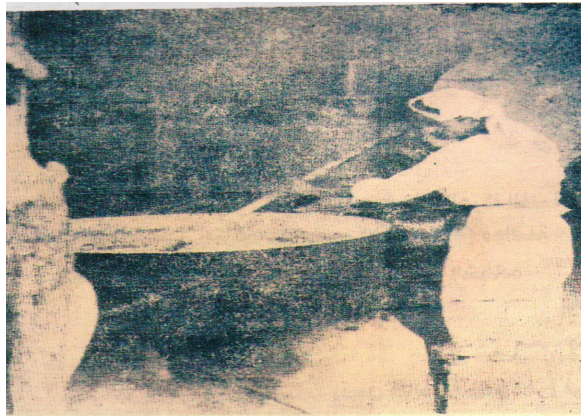
(40)

فتاة ايزيدية بالزي الشعبي وادوات الزينة



دبكة شعبية بالزي الشعبي

(41)



صاحب معمل الصابون يقوم بتحريك الصابون

(42)



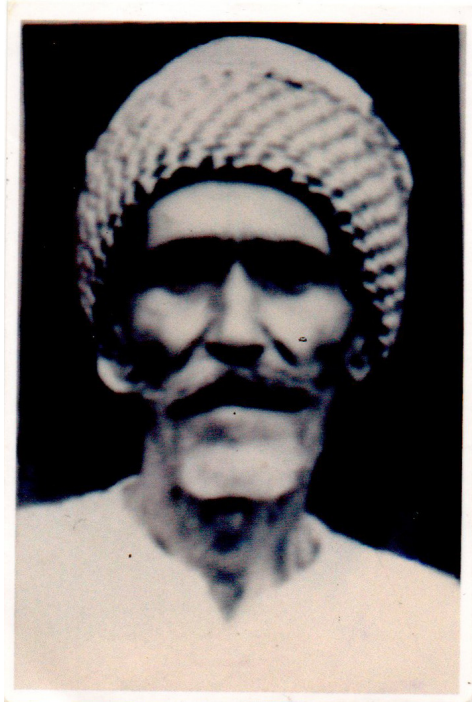
(43) امرأة تقوم بعملية الجرش بالجاروشة



(44) العم خدر علي ادو اكبر معمر في بحزاني



(45) جني وجمع ثمار الزيتون



(46) البناء المرحوم الياس اسود سنكو



المرحوم صلاح سليمان لاسو وعملية غزل وحياسة الجاجيم والميزري
(47)



باص العم سليمان علي حمو (سليمان علوبي)
(48)



المرحوم حسن خلو سفورا مواليد 1920م
بالزي الشعبي وبيده الجوكان
(49)



اربعة نساء من بهزاني، ايزديتان و مسيحية و مسلمة

الزي الموحد للاديان الثلاثة
(50)



معصرة زيت الزيتون وعملية تصفية الزيت
(51)



السيد غانم الياس اسود والمطرب ياس خضر واحد اصدقائهم
في طوافة الشيخو بكر (52)