

مائدة الطعام الليبي في الشعر الحديث - البازين أنموذجاً

د. سالم مولود سالم أبوقبة*

قسم اللغة العربية وآدابها ، كلية الآداب ، جامعة الزاوية ، ليبيا

الإيميل الجامعي / abouqubba@zu.edu.ly

تاريخ الإرسال 2025/10/1م تاريخ القبول 2025/11/12م

<https://doi.org/10.66045/Oo98xifrg>

The Libyan Dining Table in Modern Poetry (Bazeen as a Model)

Dr. Salem Mouloud Salem Abu-Qubba*

University of Zawia / Department of Arabic Language and
Literature / Faculty of Arts

Research Summary

To the best of this researcher's knowledge, no dish in the world surpasses the height of its bowl, except for bazin. Its dome typically extends beyond the bowl, necessitating a palm frond plate to cover it. Moreover, there is no Libyan dish as passionately loved and frequently consumed by Libyans, for lunch or dinner, as bazin. It is the sole traditional dish that has accompanied Libyans throughout their recorded history. The traveler Ibn Khaldun, along with historians like Abu Abdullah al-Tijani, Hassan Ibn al-Wazzan, and the English orientalist John Francis Leont, have mentioned bazin in their accounts. They unanimously agree that it is the preferred food of Libyans for all occasions. This dish was also the primary sustenance for Libyans during their long struggle against Italian fascism. Libyan women, as fighters in their own right, prepared bazin for the mujahideen and celebrated it in folk songs that boosted morale and strengthened resolve. Bazin embodies social unity. We need bazin to unite us around a single bowl, fostering a sense of community among Libyans, uniting us, discussing our affairs, improving our situation, and reconciling with our people.

الملخص :

يتناول هذا البحث طبق ليبي ذو شهرة واسعة ، ووجبة ليبية تتربع في صدارة المطبخ الليبي ، خصوصاً في الغرب الليبي ، وجبة تتكون من دقيق الشعير في

معظم الأحيان والمرق ، وأغلب الليبيين يفضلون تناول هذه الوجبة في فصل الشتاء لأنها تعمل على تدفئة الجسم من شدة البرد ، وكذلك يفضلون تناولها في المناسبات الكبيرة وبخاصة في الأعراس حيث تخصص وجبة كاملة ورئيسية لها ، وحيث إن وجبة البازين يُطلق عليها في بعض القرى والأرياف والمدن الليبية (العيش) ، فقد تطرق البحث إلى مفهوم العيش في معاجم وقواميس اللغة العربية ، وتطرق كذلك إلى المكونات الرئيسية التي تحتويها هذه الوجبة ، وأنواعها المختلفة ، وشروط تناولها المهمة في نقاطٍ تسع ، ثم انتقل البحث إلى وجبة البازين في الشعر الليبي ، والذي تضمن مجموعة مختارة من الشعراء الليبيين الذين أحبوا وجبة البازين وخلدوه في أشعارهم ودواوينهم الشعرية ، ثم كانت الخاتمة وفيها وضع أهم ما تم تدوينه عن وجبة البازين التي تناولها البحث نثراً وشعراً في نقاط رئيسية مختصرة ، تمثلت في خمس نقاط ، وخُتم البحث بثبت هوامشه المتمثلة في المصادر والمراجع التي أعانت على تدوين وكتابة هذا البحث .

المقدمة :

لا يوجد في وجبات العالم أجمع (على حد علم الباحث) وجبة ترتفع عن مستوى قصعتها سوى وجبة البازين ، فقبتة عادة ما تكون أعلى من مستوى القصة الأمر الذي يجعلهم يغطونه بالطبق المصنوع من سعف النخيل المصنوع على شكل قُبّة أو هرم دائري أو مظلة ، كما أنه لا يوجد في وجبات الأكل الليبي وجبة يعشقها الليبيون بشغف كبير ، ويقبلون على تناولها سواء في الغذاء أو في العشاء أكثر من وجبة البازين ، فهو الأكلة الشعبية الوحيدة التي رافقت الإنسان الليبي منذ أن كان له في التاريخ ذكر ، فقد ذكره الرحالة ابن خلدون ، وذكره بعض المؤرخين ممن زاروا المدن الليبية مثل الرحالة أبو عبد الله التيجاني ، والحسن ابن الوزان والمستشرق الإنجليزي جون فرانسيس ليون ، وقد أجمع الجميع على أنه الطعام الوحيد الذي يفضله الليبيون في كل مناسباتهم ، ولا ننسى بأن هذا الطعام كان خير الزاد في مسيرة الجهاد الطويلة التي خاضها الأجداد ضد الطليان الفاشست ، فكانت المرأة الليبية المناضلة تعد البازين للمجاهدين ، وتتغنى به بالأغاني الشعبية الليبية التي ترفع من معنويات المجاهدين ، وتثبت العزيمة في صدورهم ، وذلك لسهولة إعداد هذه الوجبة وسرعة تناولها وهضمها ، كما أنها تُجسد الوحدة الاجتماعية أثناء تناوله ، ،

فقلما تجد الليبي يتناول وجبة البازين منفرداً ، لِعلمه أن وجبة البازين وجبة جماعية يجتمع على تناولها أفراد العائلة مع الأقارب أو الجيران ، وهي الوجبة الليبية الوحيدة المفضلة للضيوف والزائرين ، فنحن في أمس الحاجة إلى وجبة البازين لنجتمع على قصعة واحدة ، وتكون هذه الوجبة مثلاً يُحتذى لتجسيد الوحدة الاجتماعية بين أبناء المجتمع العربي الليبي الواحد ، ولنتدارس شؤوننا ونُصلح حالنا ونتصالح مع أهلنا ودُوبنا .

الكلمات المفتاحية : (البازين - العيش - المرق - الإدام - الحساء) .

مُشكلة البحث :

وتكمن في الإجابة على التساؤلات التالية :

- 1- ما السر في عشق الليبيون لوجبة البازين ، وخاصة في المناسبات الاجتماعية المختلفة ؟ .
- 2- كيف يكون حضور وجبة البازين في المناسبات الاجتماعية مقارنة بالوجبات الأخرى ؟ .

3- خرجت البيئزا من إيطاليا ، والسوتشي من اليابان ، والطاجين من المغرب ، والكسكي من تونس ، فلماذا لا تُعد وجبة البازين الليبية من التراث الليبي الأصيل ويتم اعتمادها وتسجيلها باسم ليبيا في المنظمات الدولية ؟ .

البحث : البازين ، هو طبق ليبي ذو شكل متميز ، يتربع في صدارة المطبخ الليبي ، خصوصاً في الغرب الليبي ، ويكون من دقيق الشعير في معظم الأحيان والمرق ، وأغلب الليبيين يفضلون تناول البازين في فصل الشتاء لأنه يعمل على تدفئة الجسم ، وكذلك في المناسبات الكبيرة وبخاصة في الأعراس حيث تخصص وجبة كاملة ورئيسية للبازين ، وأغلب الرجال يطلبونه ويقبلون على تناوله في مثل هذه المناسبات ، البازين وجبة عصية على الالتهام المباشر ، فهو قبة من العجين اليابس الناضج الذي يُعدّ بطرق مختلفة ، يحتاج المرء أن يُعمل فيه أصابعه حتى يمتزج مع الإدام أو الحساء ويلين ليكون جاهزاً للأكل .

لقد ضربت هذه الوجبة الليبية الدسمة بجذورها في أعماق التاريخ الليبي حيث ذكرها أغلب الرحالة الذين مروا عبر الأرض الليبية ونذكر منهم : عبد الرحمن الأنصاري (1) عن الشيخ أبو عبد الله محمد بن أحمد اليزليتي (2) قوله : (حضرت عنده ليلة من الليالي فتعشيت عنده من طعام أتى به إليه أهله وهو بازين من شعير بالمسلي (3) ، فما أكلت في ذلك الوقت أدكى منه ،

وهكذا جرت عادة أهله (4) ، ثم يأتي الرحالة ابن خلدون (5) ليتحدث عن وجبة البازين قائلاً : (وكان عندهم طعاماً يسمونه البازين) (6) ، ويذكر المؤرخ الحسن بن الوزان (7) الذي زار طرابلس سنة 1518 م ، بأن البازين كان الغذاء الأساسي لسكان طرابلس ، ويعتبر الوجبة الأكثر انتشاراً في منطقة الغرب الليبي (8) ، وأما الرحالة أبو عبد الله التجاني (9) فقال : " إنه في وادي سوف الجين ربما أنبتت الحبة في بعض السنين مائة سنبله ، ونتيجة لكثرة هذا الزرع " الشعير " كان اعتماداً الليبيين في غذائهم على البازين ، الأكلة المفضلة عندهم والمقدمة إلى ضيوفهم " (10) ، وفي هذه الوجبة الليبية كتبت الأنسة مس توللي (11) - شقيقة زوجة القنصل البريطاني في طرابلس - في مذكراتها يوم 8 يناير 1785 م ، قائلة : (لأجل أن تكريم سيدة البيت ضيف زوجها إكراماً متميزاً تضع أمامه صحناً من البازين من صنع يديها ، يُعدُّ من الدقيق والماء) (12) ، ثم جاء الرحالة الإنجليزي جون فرانسيس ليون (13) وكتب أثناء زيارته إلى بني وليد عام 1818 م قائلاً : (إن الدليل المرافق لهم طلب من شيخ العرب عشاء فأعد لهم وعاء من اللحم والبازين) (14) .

لقد استهوت وجبة البازين كل زائر وطئت أقدامه أرض البازين ، ورغب في تذوق هذه الوجبة العجيبة الغربية التي يرونها على شكل قبة جميلة المنظر ، تتباهى النساء في إتقان صنعتها ، توضع في وسط طبق يسمى القصعة التي تصنع من جذوع شجر الزيتون العتيق قديماً ، وتصنع من الفخار الجيد أو الألمونيوم المقاوم للحرارة حديثاً ، ويوضع في الإناء تحت قبة البازين الشامخة قطع من لحم الضأن في أغلب الأحوال أو لحم معزٍ أو إبلٍ أو بقرٍ - حسب القدرة والإمكانات - ، مع أربع أو خمس قطع كبيرة من شرائح البطاطا وأربع أو خمس بيضات مسلوقات ، ثم يصب عليه المرق بعد أن يدهن بالقليل من المرق لزهائه وبهائه ، ويؤكل البازين بأصابع اليد اليمنى بعد عصر القليل من الليمون حول المرق لتخفيف حدة الدهون المناسبة من المرق أثناء الطهي ، ويفضل أصحاب البازين تناوله مع الفلفل الأخضر الحار ، وقصعة البازين تُجهز عادة لأربعة أشخاص يلتفون حولها باتجاهات متقابلة ، ويسبق تقديم وجبة البازين وضع صحن خاص لغسل الأيدي جيداً قبل البدء في الأكل ، ويوضع الإدام أو المرق في إناء خاص أيضاً ، يُسكب منه في وسط قصعة

البازين أو فوق قبة البازين فور الانتهاء من أكل قطع اللحم ، ومن عادات بعض القبائل الليبية أن يجعلوا عشاء أول يوم لفراق المتوفى وجبة من البازين عادة ما تكون من غير لحم ويوضع بدل اللحم فولاً مهروساً أو نحوه ، هذا ويطلق الليبيون على البازين اسم العيش في بعض المناطق .

العيش في اللغة : من الطعام وما يعاش به (15) ، وفي اللهجة إمالة فتحة الحرف الأول للكسر ، وهو ما عليه بنو تميم ، وفي اللغة تطلق على جميع ما يؤكل وما يعاش به ، واللهجة خصصت الكلمة لأكلة معينة ، والعيش : من الأكلات المشهورة في ليبيا ، يصنع من دقيق الشعير ، يضاف إليه المرق أو الحساء أو اللين أو الزيت ، وربما سبب تسميته بهذا الاسم أنه كان الأكلة الوحيدة المستعملة بكثرة في فترة الاحتلال التركي والإيطالي لليبيا ، واستطاعوا به المحافظة على حياتهم .

العيش في لسان العرب : العيش : الحياة ، من عاش يَعِيش عَيْشاً ، وعيشة ومعيشاً ومَعاشاً وَعَيْشَوْشَةً ، ويقولون : أعاشه الله عِشَةً رَاضِيَةً ، قال أبو داوود : وسأله أبوه : ما الذي أعاشك بعدي ؟ فأجابه :

أعاشني بعدك وإد مبقل أكل من حوذانيه وأنسل

وعاشته ، عاش معه ، والعيشة : ضرب من العيش ، يقال : عاش عيشة صدق وعيشة سوء ، والمعاش والمعيش والمعيشة : ما يُعاش به ، جمعها معايش ، ومعايش على غير قياس ، وقد قرئ بهما قوله تعالى : ﴿ وَجَعَلْنَا لَكُمْ فِيهَا مَعَايِشَ وَمَنْ لَسْتُمْ لَهُ بِرَازِقِينَ ﴾ (16) وأكثر القراء على ترك الهمزة من معايش ، وقال أكثر المفسرين في قوله تعالى : ﴿ وَمَنْ أَعْرَضَ عَن ذِكْرِي فَإِنَّ لَهُ مَعِيشَةً ضَنْكاً وَنَحْشُرُهُ يَوْمَ الْقِيَامَةِ أَعْمَى ﴾ (17) إن المعيشة الضنك هي عذاب القبر ، وقيل هي نار جهنم ، والضنك في اللغة : الضيق والشدة ، والأرض معاش الخلق ، والمعاش مظنة المعيشة ، وفي التنزيل : ﴿ وَجَعَلْنَا النَّهَارَ مَعَاشاً ﴾ (18) أي ملتمساً للعيش ، والتعيش : تكلف أسباب المعيشة ، ويقال : عيش بني فلان اللبن ، إذا كانوا يعيشون به ، وعيش آل فلان الخبز والحب ، وربما سموا الخبز عيشاً ، والعيش الطعام ، والعيش : المطعم والمشرب وما تكون به الحياة في مثل : أنت مرة عيش ومرت جيش أي تنفع

مَرَّةً وَتَضُرُّ أُخْرَى ، وَقَالَ أَبُو عُبَيْدَةَ مَعْنَاهُ : أَنْتَ مَرَّةً فِي عَيْشٍ رَخِيٍّ وَمَرَّةً فِي جَيْشٍ غَزِيٍّ (19) ، كَمَا أَنَّ لَفْظَةَ الْعَيْشِ تَعْنِي الْحَيَاةَ ، فَإِنَّهَا فِي لِيَبِيَّا تَعْنِي الْبَازِينَ ، وَفِي مِصْرٍ تَعْنِي الْخُبْزَ ، وَفِي دَوْلَةِ الْكُوَيْتِ تَعْنِي الْأَرْزَ ، وَمِنْ مَكُونَاتِ وَجْبَةِ الْبَازِينَ الْأَسَاسِيَّةِ :

الإدام : مَا يُؤَدِّمُ بِهِ الطَّعَامَ ، وَصَلَاحُهُ وَطَيِّبُهُ لَا يَكُونُ إِلَّا بِالْإِدَامِ ، وَلِذَلِكَ يُقَالُ طَعَامٌ مَادُومٌ جَمَعَ أَدَمَ (20) وَقَدْ يُؤْتَى بِهِ مَنفَصِلاً كَمَا هُوَ الْحَالُ فِي أَكْلَةِ الْبَازِينَ ، لِيَدْلُقَ فِي الْقِصْعَةِ بَعْدَ الْفِرَاغِ مِنْ أَكْلِ اللَّحْمِ الَّذِي يَكُونُ مُحَاطاً بِالْبَازِينَ (21) .
المَرَق : الَّذِي يُؤْتَدِّمُ بِهِ ، وَاحِدَتُهُ مَرَقَةٌ ، وَيُمرَقُهَا لِإِمْرَاقًا يُكْثِرُ مَرَقَهَا ، الْفِرَاءُ يَقُولُ : سَمِعْتُ بَعْضَ الْعَرَبِ يَقُولُ : أَطْعَمْنَا فُلَانًا مَرَقَةَ مَرَقَتَيْنِ ، يَرِيدُ اللَّحْمَ إِذَا طُبِّخَ ثُمَّ طُبِّخَ لَحْمٌ آخَرَ بِذَلِكَ الْمَاءِ (22) .

الحَسَاءُ : مِنْ حَسَاءِ الْمَرَقِ حَسَوًا ، بَابُ عَدَا ، وَالْحَسُوُّ عَلَى فَعُولٍ طَعَامٌ مَعْرُوفٌ ، وَكَذَا (الْحَسَاءُ بِالْفَتْحِ وَالْمَدِّ ، وَيُقَالُ شَرِبَ حَسَوًا وَحَسَاءً ، وَرَجُلٌ حَسُوٌّ كَثِيرُ الْحَسَوِ ، وَيُقَالُ فِي الْإِنَاءِ حُسُوءٌ بِالضَّمِّ ، أَي قَدَّرَ مَا يُحْسَى (23) ، وَقَدْ تَكُونُ وَجْبَةُ الْبَازِينَ عَلَى هَيْئَةِ : رَغِيْدَةٍ : وَهِيَ عِبَارَةٌ عَنِ اللَّبَنِ الْحَلِيبِ ، يُغْلَى ثُمَّ يَذْرُ عَلَيْهِ الدَّقِيقُ حَتَّى يَخْتَلِطَ فَيَلْعَقُ لَعْقًا ، الْجَمْعُ رَغَائِدُ (24) .
عَصِيْدَةٌ : وَهِيَ دَقِيقٌ يُغْلَى فِي الْمَاءِ حَتَّى يَسْتَوِي ثُمَّ يَعْصَدُ ، وَيُوضَعُ فِي قِصْعَةٍ ، وَيَسْكَبُ عَلَيْهَا الزَّيْتُ أَوْ السَّمْنُ أَوْ رَبُّ التَّمْرِ ثُمَّ تُؤْكَلُ (25) ، وَمِنْ أَهْمِ أَدْوَاتِ الْبَازِينَ الرَّئِيسِيَّةِ : الْقِصْعَةُ : وَعَاءٌ يُؤْكَلُ فِيهِ وَيَثْرَدُ ، كَانَ يَتَّخَذُ مِنَ الْخَشَبِ وَمِنْ الطِّينِ ، وَقَدْ تَطَوَّرَ فَيَعْمَلُ مِنْ أَشْيَاءٍ أُخْرَى ، أَهْمُهَا جَذُوعُ أَشْجَارِ الزَّيْتُونِ ، جَمْعُهَا قِصَاعٌ وَقِصَعٌ (26) .

البازين أكلة جماعية : لَا يَسْتَطِيعُ الْفَرْدُ أَنْ يَتَنَاوَلَ وَجْبَةَ الْبَازِينَ مَنفَرْدًا إِلَّا نَادِرًا ، فَالْبَازِينَ مِنَ الْوَجِبَاتِ الْجَمَاعِيَّةِ الَّتِي لَا يَقْوَى الْفَرْدُ تَنَاوُلَهَا بِنَفْسِهِ ، فَأَقْلَاهَا اثْنَانِ وَأَكْثَرُهَا أَرْبَعَةٌ وَقَدْ تَصَلُّ إِلَى خَمْسَةِ أَفْرَادٍ فِي الْمُنَاسِبَاتِ الْاجْتِمَاعِيَّةِ عَادَةً ، هَذَا وَمِنْ بَابِ الْمَعْرَظَةِ وَمَعْرِفَةِ الصَّحْبَةِ وَالصَّدَاقَةِ أَنْ يَأْكُلَ الْفَرْدُ مَا دَعَصَهُ جَلِيسُهُ مِنْ طَعَامٍ بِيَدِهِ عَلَى الْقِصْعَةِ الْوَاحِدَةِ ، وَفِي الْجَمَاعَةِ مَا يَشُدُّ الْفَرْدَ إِلَى تَنَاوُلِ وَجْبَةِ الْبَازِينَ بِنَهْمٍ وَشَرَاهَةِ أَكْثَرَ مِنْهُ مَنفَرْدًا ، وَيَفْضَلُونَ أَنْ يَكُونَ الْإِدَامُ حَامِيًا شَدِيدَ السُّخُونَةِ ، وَحَارًا شَدِيدَ الْحَرَارَةِ ، لِيَتَسَارِعُونَ فِي دَعَصِهِ وَلَقْمِهِ وَسُرْعَةَ التَّهَامِهِ ، حَتَّى أَنْ الْجَمَاعَةَ وَفِي كَثِيرٍ مِنَ الْأَحْيَانِ لَا تَكْتَفِي بِقِصْعَةٍ وَاحِدَةٍ مِنَ الْبَازِينَ أَوْ حَتَّى الْإِثْنَتَيْنِ تَسْلِيَّةً وَتَنَافُسًا وَإِظْهَارًا لِحُبِّهِمْ لِهَذِهِ الْوَجْبَةِ الدَّسَمَةِ .

أنواع البازين المشتهرة في ليبيا :

1 - بازين وإدام : الإدام ، ما يؤدم به البازين ، وطيب مذاقه لا يكون إلا بالإدام فيدلق في القصعة بعد الفراغ من أكل اللحم ، وعادة ما يكون الإدام مزيناً بأربعة من شرائح البطاطا الكبيرة وبجانبها أربعة من البيض المسلوق ، ولا تخلو جلسة البازين هذه من الفلفل الأخضر الشديد الحرارة وزجاجات مشروب يُعرف بالبيتر صودا المُنعش .

2 - البازين بالفل : إن الليبيين قد اشتهروا منذ القدم بغرس نبات الفول (أغنياء وفقراء) فغرسه الغني بمزرعته بكميات كبيرة ، كما غرسه الفقير في حقله بكميات بسيطة ، كما أن إن حبوب هذا المحصول من التي تقتات وتدخر وبالتالي فهو من الحبوب التي يسهل إخراجها في أي وقت عند الحاجة ، وهو غني بالبروتينات البديلة عن اللحوم ، والفيتامينات والأملاح المعدنية مثل الحديد والفسفور ، يقاوم التوتّر والإجهاد الذي يصيب الجسم ، يحافظ على مستوى السكر في الدم ، وكذلك محصول نبات الفول له قيمة غذائية كبيرة جداً حتى أطلق عليه الليبيون (عيش الفقير) وبالمناسبة فقد جعلت بعض القبائل الليبية حبوب هذا المحصول وجبة رئيسية تقدم في المآتم لمدة أسبوع فيما يعرف بوجبة (العيش والفول) .

3 - البازين باللوسة : اللوسة : إيدام خفيف يتكون من الطماطم الأخضر والفلفل الأخضر والبصل الأخضر ، ويشترط في اللوسة عدم وجود اللحم ، يخلط مع ثريد البازين ويؤكل .

4 - بازين وحساء : الحساء : نوع من الإدام بدون أية إضافات مثل الفول أو البطاطا أو البيض أو العَدس أو غيرهم

5 - بازين ورغيدة : الرغيدة ، الحليب يخلط بقليل من الدقيق لزيادة كثافته ، يؤدم به العيش ويؤكل ، له قيمة غذائية عالية ، وله مذاق طيب أيضاً .

6 - بازين بشنة : وتُصنع وجبة البازين (العيش) كذلك من حُبوب نبات يسمى البشنة ، وهي حُبوب أقرب إلى حُبوب القمح ، تُطحن ويُصنع من دقيقها عيشٌ طيب لذيذ النكهة ، طيب الرائحة ، مفيدٌ للجسم ، ويذكر أن عيش البشنة قد قل وندر في هذه الأيام ، وذلك أن البشنة نبات صعب الزراعة والتشتيل والنمو ، وصعب الجني وفصل البذور ، وكذلك صعب الطهي ، لذلك فقد ارتفع سعر بذور البشنة وغلى ثمنها وقل المعروض منها بسبب عدم قدرة الفلاحين على

زراعتها .

7 - بازين وصفاية : الصفاية : ماء خائر مخلوط بالدقيق يؤخذ من تحت القدر بعد تصفية ماء العيش الذي نضج بواسطته ، ثم يؤدم به العيش ويؤكل ، طيب المذاق ، مفيد للجسم .

8 - بازين بالحوت : ويكثر هذا النوع من البازين بالساحل الغربي الليبي لشاطئ البحر الأبيض المتوسط وخاصة بمدينة زوارة التي تميزت على باقي المدن الليبية بإضافة البحرينات إلى أكلها بحكم موقعها الساحلي ، وبحرها الخلاب المليء بالثروة السمكية ، والعلاقة الوطيدة التي ربطت سكان المدينة بثقافة البحر مما جعلهم يعتمدون بشكل كبير عليه ، فهم صيادون ماهرون ، وتجار بارعون ، وذواقة في الأكل بدليل أنهم أول من أدخل البحرينات على الأكلات الشعبية مثل البازين والكسكي ، والبازين بالحوت يحضر بنفس الطريقة الليبية المعتادة ، ولكن بدون البطاطا والفرق الجوهرى هنا أنه يتم إضافة السمك إلى المرق وكمية جيدة من الثوم ثم يسكب على عجين البازين المخروطي ، ويقدم مع صحن صغير من " الحلبة المرحية " الصفراء التي تكسب الأكلة بالإضافة إلى النكهة المميزة رائحة زكية خلابة ، كما تشتهر مدينة طرابلس والجفارة والزاوية وزوارة وغيرها من مدن وقرى الساحل بهذه الأكلة الفريدة .

شروط تناول وجبة البازين :

اشترط المجتمع الليبي على آكلي وجبة البازين التقيد والالتزام بمجموعة من الشروط التي يجب أن تتوفر في كل من يريد أن يتعامل مع هذا الموروث الثقافي والاجتماعي ، والتي ذكرها الشاعر إبراهيم باكير (27) عند قوله :

واعلم بأن هناك آداب لها أصل وتاريخ له تدوين

من أهم هذه الشروط :

- 1 - أن يكون الشخص مُقَلِّماً لأظافره .
- 2 - غسل اليدين جيداً بالماء الجاري المنسكب من الإبريق أو من الصنبور .
- 3 - يفضل تقديم وجبة البازين في إناء خشبي (قصعة عود) لتلطيفاً للحرارة .
- 4 - المباشرة بأكل اللحم قبل صب المرق .
- 5 - صب المرق برفق بعد تحريكه جيداً لدمج المرق مع الدهان .
- 6 - عند المباشرة في عملية قطع البازين يجب أن تكون الأصابع بشكل مائل

بزاوية 45 - 60 درجة ، ثم يتم إنزال اليد إلى قاع القصة لاقتطاع الكتلة المراد دعصها .

7 - دعص لقمة البازين يكون برفق ولين تجنباً لإخراج المرق من اللقمة مما قد يتسبب في تلطيخ ملابس الجالسين بالمرق .

8 - يمنع منعاً باتاً لحس الأصابع بين اللقمة والأخرى حتى الانتهاء من الأكل نهائياً ، ويمكن عمل ذلك قبل غسل اليدين .

9 - بعد الانتهاء من الأكل ضرورة تمرير الأصابع بمكان أكلك في القصة ولحس المرق العالق بهم ، ثم غسل اليدين بالماء الجاري المنسكب من الإبريق أو من الصنبور مع ضرورة استعمال الصابون للغسيل .

البازين في الشعر الليبي :

هذا وقد كان للشعراء نصيب وافر من ذكر أكلة البازين أو (العيش) في أشعارهم

ومن ذلك قول الشاعر الشيخ إبراهيم باكير :

خير الموائد عندنا البازين واللحم حوله ناضج وسمين

ويكون قبة بداخل قصة وتكون عود أصله زيتون

من حوله باطاطة مطبوخة وكذلك بيض كي يكون
ثخين

وإدامه لا بد إن يك خائراً عدس وفول حلبة وفنون

ومن الضروري أن يكون بجنبه
صحن به ليمونة وقرون

واعلم بأن هناك آداب لها أصل وتاريخ له تدوين

فاقطع بكفك قطعة من أصله ثم ادكنها جيداً لتلين

حتى إذا ما أشبعت مرقاً فكل
بالخمس من يملك فهي
تعيين

هذا هو الأكل اللذيذ وإنه
نولذة للأكلين تبين

من بعده كاسات شاي أخضر
باللوز طعم طيب وبنين

وهناك من ينهيه بعد بهينة
برقيلة صوت لها ورنين

(28)

وهذا الدكتور الشاعر العراقي مجيد عبد الحميد ناجي (29) ، وهو شاعر كبير من النجف الأشرف ، له في البازين قالها عندما حضر وليمة بمناسبة عودة أحد أعضاء هيئة التدريس الجامعي من الحج ، وذلك عندما رأى الدكتور مجيد قصاع البازين والكسكي توضع أمام الوافدين ، فقال :

وجاءت وفود الضاد تركض للحجبي
كما تركض الباصات في شارع
الفرجي

أتينا إليه مسرعين وكُلنا
أتينا بشعر ليس يبلغ شأوه
ومدّ قصاعاً قد تَضوع ریحها
ومن بينها كان البازين كأنه
فأسرع قومي نحوها بأكفهم
عُيونٌ وقد فكّ الرباط عن الخرج
جريزٌ ولا يسمو بغايته العرجي
تضوع ریح الغيد في ساحة المَرَج
قِبابٌ تسامت فوق سارية البرج
فما بين دَعصٍ للبازيينة أو طَعج (30)

أما مُعد هذا البحث (31) فيفتخر بوجبة البازين التراثية ويصفه بصفة (التراث المتجدد) ، مُتجهاً من خلاله بالثناء على كل من يعشق التراث ، ويتذوق البازين قائلاً :

فن وتراث يسعدنا
عطر وعبير رياحين

وتراث الأمم يحدثنا
عن أجيال قبل قرون

رسمت بالفكر حضارتها
نهضت بتراث وفنون

وتراث من طول سنين	والبازين حضارة شعب
قلت قصيداً في البازين	فليعذرنى الناس إذا ما
وسلاحاً لليبيين	فالبازين يعد طعاما
ضد غزاة فاشيين	قد كان رفيق معاركهم
وجدوه لهم خير معين	صنعوا نصرا بصدافته
بشذاها مثل النسرين	صنعته طبخته فتاة
بالعقل الراجح واللين	بالعفة قد وصفت وكذا
ما بين البرهة والحين	تأتي إليه وتحركه
كي يصبح زهوا للعين	وبلمحة برق تتقنه
يخط بعصير الليمون	بإدام المرق تسانده
وغطاء الطبق المفتون	بصحون العود تقدمه
بنظام مثل السكين	وبحد يمين تقطعه
كي يصبح مثل الفلين	ومع البطاطس تثرده
بغم الولهان وباللين	بالكف برفق تلقمه
العيش طعام المسكين	يا من بالعيش تفاخرتم
ما خافوا حرب مجانيين	العيش طعام عمالقة
درعا وعماداً للدين	ادعوا ربي أن يحفظكم

ادعوا ربي أن يحرسكم ويقىكم شر شياطين (32)

وعندما اطلع على هذه القصيدة الأستاذ الشاعر نوري المودي (33) ، فلم تعجبه
نظم الشاعر سالم عن وجبة البازين ، فرد عليه منتقداً لأكلة البازين قائلاً :
ماذا ترفس يا مسكين في تمجيدك للبازين

أحضارة شعبي يا سالم تكمن في مرق وعجين

وكان صناعته ضرب من صنع القوم العالين

أعقل يا سالم بالله أين العلم وأين الدين (34)

وفيما يشبه المُساجلة قام صاحب البحث بالرد على نوري المودي قائلاً :
عذراً أستاذي لك إنني لأظنك في الشعر رزين

وعهدتك أيضاً شاعرنا بالقول المبتذل ضنين

لم أعهد بحياتي رجلاً من شعراء مرموقين

يجعل بقصيدته رفساً وهو من القوم الراقين

ينتقد طعاماً معروفاً مشهوراً لليبيين

ويرى من يتقن صنعته ليس من القوم العالين

يأمرني الشاعر أن أعقل يستحلفني ألف يمين

يسلبني علمي والأدهى من ذلك يسلبني الدين

أسألك بربك شاعرنا وأجبنني من غير ظغين

هل ذقت طعاماً بحياتك أشهى من مرق وعجين

كقباب قصور البازين

دامت ذخراً للباقيين

للعيش تقيم موازين

يحفظ عهداً للبازين (35)

ورأيت طعاماً يتسامى

أكرم بحضارة أجداد

وأنعم برجال مازالت

وأكتب أشعاراً بتراث

ولمعد هذا البحث أيضاً قصيدة أخرى عنوانها (شهيةٌ ومذاقٌ) تصف وجبة البازين وما يحل بمن يتلذذ بطعمها ، حيث يقول الشاعر :

فإذا تكاثرت كان غير مطاق
ما صنغته بالشعر في أوراقي
تبقى إذا ما الجود فينا باق
نظماً أقدمه لخير رفاقي
إتحافنا بالأصفر البراق
بذكاء رائحة وطيب مذاق
بخلت به الشجار في الأسواق
ستزيد روعة طعمه يا ساقبي
وتطاولت لتطبخ بالأطباق
كالشمس عِند الصبح في

سالت مدامعنا من الأحداق
إن كان للأمعاء كالترياق
يُنبي بما في الجوف من إحراق
صاروا به كالبدر في الآفاق
فرمقته بنواظر الأحداق
إني أراه يتيه بالعشاق
وربحت أشهى نكهة ومذاق
ورجاؤنا للواحد الخلاق
سبحانه من مقسيم الأرزاق

الشعر ما جاد الشعور قليله
أفضي إلى أسماعكم يا سادتي
مدحاً أقدمه لكم في أكلة
وأصوغ فيما بالفؤاد حملته
لا نرتجي من جود نبع معينكم
يا حبذا البازين وهو مطرر
من خير وادي الهيرة الخصب الذي
أيدم ولا تخش الزيادة إنها
يا حبذا تلك القباب إذا سمت
قد لاح منظره البديع تألقا
الإشراق

وبقضة من فلفل مخضوضر
قد خفف الليمون كثر دهانه
وجباهنا رشت أو ارتشحت بما
حذق الوارشف حفظه بمهارة
قد تهن فيه فلا يردن تكلماً
وتكاثرت الأنصار عند قدومه
قد نلت أشهى أكلة موروثه
فدعأونا ثناؤنا عطاؤنا
فهو الذي يهب الطيور طعامها

(36)

أما هذه القصيدة فهي أمنية وقد تحققت ، فصاحب البحث يتمنى بأن يحضى بوجبته المفضلة والتي عادة ما تُقدم كوجبة غذاء رئيسية ، ولكن الحظ أسعفه ، حيث كان البازين وجبة عشاء ، فكتب يقول :

رَجَوْتُ بَأْنَ يَكُونُ لَنَا نَصِيبٌ
وَجَاءَتْ قَصْعَةُ الْبَازِينَ تَسْعَى
فَقَالُوا مَنْ يُزِلُّ عَنْهَا الْغَطَاءُ
وَجَالَ الْقَوْمُ نَحْوِي بِالْمَاقِي
فَلَا حَتَّ قُبَّةُ الْبَازِينَ مِنْهُ
وَبَانَ اللَّحْمُ مُتَكِيءٌ عَلَيْهِ
وَهَلْ يَلْتَدُّ لِلْبَازِينَ طَعْمٌ
وَكَانَ الْفُلْفُلُ الْمُخَضَّرُ دَوْمًا
حَرَارَتُهُ أَصَابَتْنَا بِرَشْحٍ
وَيَرْتَشِّحُ الْجَبِينُ بِنَزْرِ مَاءٍ
فَهَبَّ الْقَوْمُ وَاجْتَمَعُوا عَلَيْهِ
فَصِحَتْ بِهِمْ أَمَا تَخْشَوْنَ شَيْئًا
دَعُوا فِي الصَّحْنِ بَعْضَ الْأَكْلِ حَتَّى
دَعُوا أَمْعَاءَكُمْ تَحْضَى بِشَيْءٍ
فَبَانَ رَسُولَكُمْ قَدْ كَانَ أَوْصَى

مِنَ الْبَازِينَ فِي هَذَا الْمَسَاءِ
لِحَضْرَتِنَا وَغَطَّتْ بِالْغَطَاءِ
عَدَا رَجُلٍ كَرِيمٍ فِي السَّخَاءِ
فَسَارَعَتْ إِلَى نَزْعِ الْغَطَاءِ
يَعَانِقُ رَأْسَهُ سَحْبَ السَّمَاءِ
يَعُومُ عَلَى الْإِيدَامِ بِلَا حَيَاءِ
بِلا لَحْمٍ تَرَبَّعَ فِي الْحِسَاءِ
مَعَ الْبَازِينَ يَحْضُرُ بِالسَّوَاءِ
فَتَسْكَبُ الدَّمُوعُ بِلا بُكَاءِ
كَرْشِحِ الْأَرْضِ مِنْ بَعْدِ ارْتَوَاءِ
فَمَا تَرَكَوْا قَلِيلًا فِي الْإِنَاءِ
يُصِيبُكُمْ عَلَى عَدَمِ الْوَفَاءِ
يَعْمُ وَجوهَكُمْ بَعْضُ الْحَيَاءِ
يَسِيرٌ لِلْمِيَاهِ وَلِلْهَوَاءِ
بَأْنَ الْبِطْنِ دَوْمًا بَيْتُ دَاءِ (37)

وهذا الدكتور الشاعر علي البهلول (38) استضافه صالون الأندلس الثقافي

، فأتحفه بقصيدة عن البازين يقول فيها :

جَدِيرٌ يَا مُعَانِدَتِي أَشِيرِي
إِلَى رَجُلٍ جَدِيرٍ مِنْ جَدِيرِ

أَتَيْنَا بَابَهُ فَحَبَى بِفَضْلِ
بِبَازِينَ تَأَلَّقَ مِنْ شَعِيرِ

وَصَاعَتُهُ أَيَادٍ صَالِحَاتِ
بِهَا الْفَرَّانُ يُحْفَظُ فِي الصُّدُورِ

فَأَجْرَتْ مَعْرَفًا بِخَلِيطِ قَدْرِ
كَمَا تَجْرِي الْيِرَاعُ عَلَى السُّطُورِ

فقالوا كُنْ لِقِصَعْتِهِ مَهِيْباً	وَشَاكَلَ حَجْمَهُ سَنَمَ الْبَعِيرِ
وَصَاغَتْهُ أَيَادِي صَالِحَاتٍ	بِهَا الْقُرْآنُ يُحْفَظُ فِي الصُّدُورِ
فَأَجَزْتَ مَعْرِفَاً بِخَلِيْطِ قَدْرِ	كَمَا تَجْرِي الْبِرَاعُ عَلَى السُّطُورِ
فَكَانَ طَعَامُهُ أَدْوَاءَ سُقْمٍ	وَنُوراً مُشْرِقاً مِنْ بَعْدِ نُورِ
أَتَتْ بِجَزِيرَةِ الدُّورَانِ شِكْلاً	مَجَسِّمَةً عَلَى نَهْرِ خَطِيرِ
فَشَمَرْنَا الثِّيَابَ لِخَوْضِ يَمٍ	وَجَهَّزْنَا الْحَوَافِرَ لِلْحَفِيرِ
وَحَيْتَانِ تَزَاحِمَ فِي إِدَامِ	وَمَلَمَسِهَا كِمَلْحَفَةِ الْحَرِيرِ
إِذَا مَا دُقَّتْهَا أَبْصَرْتَ عَفْناً	وَأَنْوَاراً وَأَضْوَاءَ الْبُحُورِ
وَلَيْمُوناً يَسِيلُ لَهُ لُعَابٌ	مِنَ الْأَذْنَاقِ فَاضَ عَلَى النُّحُورِ
وَقُلْفُةً كَأَنَّ الْجَمَرَ فِيهَا	يُذَكِّرُ غَافِلاً لَهَبَ السَّعِيرِ
لُدَى سَمَلَاتِهَا عَرَقٌ وَآةٌ	تَقْمِصُ هَوْلَهَا هَوْلَ النُّسُورِ
وَقَدْ حَمَى الْوَطِيسُ وَلَا صَلِيلٌ	سِوَى عَرِكِ الْأَتَامِلِ وَالنُّعُورِ
وَبَطِيخٍ كَأَنَّ الشَّهَدَ فِيهِ	فَحَلَقَ بِالْمَشَاعِرِ وَالشُّعُورِ
إِمَامُ النَّاسِ عَاجِلُهُ انْتِفَاحٌ	وَكَانَ شَرَابُهُ كَشْرَابِ زَيْرِ
فَبَاتَ الزَّيْرُ أَسْرَفَ فِي الْخُمُورِ	وَهَذَا الشَّيْخُ أَسْرَفَ فِي الْعَصِيرِ

فآخرها صلاة العَصْرِ فينا	مِن الإِتخَامِ للوقتِ الضَّروري
أصبتُ بِتخمةٍ فَحسبتُ أَني	سألقي جُثةَ بين القُبورِ
حُسينٌ في فِعالكِ كلِّ حَسِمِ	تَركتَ بِحكمةِ شَبَحِ الشُّرورِ
جُدِيرٌ قد تَعاظمَ في سَماءِ	تُغذيه المَكَارِمُ مِن جُذورِ
وما مَدحي لَهُ سلفاً لأحظي	بِما تُلقِيهِ أَقدامُ الأميرِ
تَصدقَ بالودادِ عَزيزَ قَدِيرِ	ومسَ الضُرِّ أعطافَ العَربِ
وأما بِبازينِ بِحوتِ	وزادِ وافرِ خَيرِ البُحورِ
رجائي أَن يَكونَ رَعيمَ قَومِ	لَهُ البازينُ يُطبخُ في القُدورِ (39)

وفي ختام هذا البحث يؤكد الباحث على أنه يوجد في المجتمع العربي الليبي من التراث ما لا يمكن حصره ، ويوجد في المطبخ العربي الليبي أكلات شعبية تراثية كثيرة لا تقل أهمية عن أكلة البازين مثل (الكُسكسي بِضم الكاف الأولى والثانية (40)) وهي من الأكلات التي اعتبرها الباحث والبازين (كركبتي بغير تقعان معاً وتقومان معاً) فحيثما حلت قَصعة البازين كانت قَصعة الكُسكسي بِجانِبها ، وخاصة في الأفراح وجميع المناسبات الاجتماعية ، وربما هناك من يعتبر وجبة الكُسكسي في المرتبة الأولى قبل وجبة البازين ، وهذا دليل على أن هذين الوجبتين الرئيسيتين تعد من أمهات وأساسيات وجبات المطبخ الليبي ، ولعلنا نجد من الباحثين عن التراث العربي الليبي بكل صورته وأشكاله وأنواعه من يمتعنا ببحث رصين وثمين عن هذه الأكلة الذائعة الصيت في ليبيا خاصة وفي دول الشمال الإفريقي عامة ، وعن هذا التراث الثمين الدفين .

الخاتمة :

البازين الوجبة الرئيسية المفضلة والمُحِببة لأغلب الليبيين ، وخاصة يوم الجمعة المبارك ، حيث يلتقي جميع الأهل والأقارب في بيت واحد لتناول هذه الوجبة الاجتماعية العائلية ، كما كان البازين الوجبة الرئيسية للأجداد ، يجتمعون على تناوله مع أولادهم وجيرانهم وزائريهم ، يشبعون به بطونهم ، ويستقون به على متاعبهم ومشاقهم ومصاعب أعمالهم ، ومازال الآباء والأبناء يحافظون على ما تركه الأجداد لهم من مودة وحب ووثام لهذه الوجبة الصحية الدسمة ، يخصصون لها أياماً معلوماً من الأسبوع ، يطلبون من أولادهم ضرورة الحضور للأكل والالتزام بكل الطقوس المتوارثة لهذه الوجبة الشهية من طريقة الجلوس الصحيحة ، وكيفية غسل اليدين وفركهما جيداً ، والتسمية باسم الله قبل الشروع في الأكل ، وكيفية انتزاع اللُقمة من أصل البازين ، وحسن إغراقها في الإدام والمرق دون دلقه ، ودقة توصيلها إلى الفم دون سقوط أي منها ، ومن ثم التهامها ، وسيظل الأحفاد سائرين على خطى الآباء والأجداد في المحافظة على هذه الطقوس الصحية والصحيحة ، والمحافظة على هذا الكنز التراثي الثمين ، الذي صنعت له الأيدي الطيبة الخشنة لتلك الأمهات الماهرات ، تلك الأيدي التي حصدت ودرست ورحت وغربلت ، ثم طهت فأثقت ، وأجادت فأبدعت ، فبارك الله في الليبيين والليبيات وفي تراثهم العربي الليبي الأصيل ، ما داموا له راعين ، وعليه محافظين .

نتائج البحث :

- 1 - تعد وجبة البازين في المرتبة الأولى من الوجبات التراثية في المجتمع العربي الليبي ، لذلك يجب الاهتمام بهذه الأكلة والاهتمام بها ورعايتها حق الرعاية .
- 2 - ترسيخ أهمية هذه الوجبة في أذهان الأجيال القادمة ، وذلك بتناولها بحضورهم ، وتخصيص أيام محددة من الأسبوع لتناول هذه الوجبة .
- 3 - ضرورة الاهتمام بتراث الأجداد والآباء وتوثيقه وحفظه بكل الوسائل الثقافية الحديثة (التدوين - التصوير - التوثيق المرئي) والاهتمام بإقامة المهرجانات الثقافية للتراث الليبي ، وإصدار الصحف والمجلات والدوريات والكتب التي تهتم بالتراث بحثاً ودراسة وتحقيقاً وتصويراً ، صوتاً للأجيال القادمة ، وحفظاً له من الضياع والاندثار .

- 4 - تحفيز النساء الليبيات على الاهتمام بهذه الوجبات اللبية الأصيلة وعلى المحافظة عليها كما تركها الأجداد القدامى دون تطوير أو تغيير ، والحرص على تعليم بناتهن صناعة البازين وجميع الأكلات التراثية القديمة ، وعدم الاعتماد على المطبخ الحديث والوافد من الغرب .
- 5 - تشجيع ذوي الاختصاص والمهتمين بإحياء التراث وإقامة المنافسات والمسابقات وإحياء أيام التراث الشعبي الليبي ، وتقديم الحوافز المادية والمعنوية والجوائز التشجيعية للمتفوقين في هذه المنافسات والمسابقات .

- بيان تضارب المصالح:

- يُقر المؤلف بعدم وجود أي تضارب مالي أو علاقات شخصية معروفة قد تؤثر على العمل المذكور في هذه الورقة.

الهوامش :

- (1) ابن الدباغ الأنصاري : هو عبد الرحمن بن محمد بن علي بن عبد الله الأنصاري ، ولد بمدينة القيروان التونسية عام 605 هـ وبها توفي سنة 699 هـ ، فقيه متصوف ومُحدث ورواية وأديب ومؤرخ ، من كتبه تاريخ ملوك الإسلام ، جلاء الأفكار في مناقب الأنصار ، تاريخ القيروان من بلاد المغرب ، مشارق أنوار القلوب ومفاتيح أنوار الغيوب ، ينظر الأعلام ، خير الدين الزركلي ، قاموس تراجم لأشهر الرجال والنساء من العرب والمستعربين والمستشرقين ، دار العلم للملايين ، بيروت / لبنان ، فـراير 1997 م ، 3 : 329 .
- (2) الشيخ أبو عبد الله محمد بن أحمد اليزليتي ، لم أعثر على ترجمته فيما وقع تحت يدي من المصادر والمراجع
- (3) المسّلي : السّمْن ، ينظر مُعم المعاني الجامع عربي / عربي على موقع مُعجم المعاني .
- (4) معالم الإيمان في معرفة أهل القيروان ، أكمله وعلق عليه أبو الفضل أبو القاسم بن عيسى بن ناجي التنوخي ، جـ 6 ص، 197 .
- (5) ابن خلدون : عبد الرحمن بن محمد بن خلدون الحضرمي الأشبيلي ، من ولد وائل بن حجر ، المؤرخ ، الفيلسوف ، البَحّاة ، له مقدمة رائعة ترجمت إلى لغات عدة ، ولد في تونس عام 782 هـ ، ومات في القاهرة عام 826 هـ ينظر الأعلام 3 : 330 .
- (6) تاريخ ابن خلدون (العبر وديوان المبتدأ والخبر في أيام العرب والعجم والبربر ومن عاصرهم من ذوي السلطان الأكبر) جـ 2 ، ص 386 ، مؤسسة الأعلمي للمطبوعات ، بيروت - لبنان 1971 م .
- (7) الحسن الوزان : هو أبو علي الحسن بن محمد الوزان الأسدي ، المعروف عند الإفرنج باسم (ليون أفريقيّا) ولد في غرناطة نحو عام 888 هـ - 1489 م ، وهاجر مع أسرته إلى

فاس المغربية ورحل إلى بلاد شمال أفريقيا والشرق الأوسط ، من مصنفاته مختصر تاريخ الإسلام ، تاريخ أفريقيا ، وصف أفريقيا ، مات سنة 975 - 1552 ، ينظر الأعلام 2 : 217 .

(8) وصف أفريقيا ، ألفه بالإيطالية جان ليون الأفريقي ، وهو الحسن بن محمد الوزان الزياني ، وترجمه الإيطالية إلى العربية محمد حجي ومحمد الأخضر ، ج 1 ، ص 86 ، ط 2 ، دار المغرب الإسلامي ، بيروت - لبنان .

(9) التجاني : هو أبو محمد عبد الله بن محمد بن أحمد بن محمد أبو القاسم التجاني ، ولد في قبيلة تجانة بمرآكش المغرب ما بين عامي 670 - 675 هـ - 1272 - 1277 م ، رحل إلى تونس ، درس الحديث والتفسير وأنواع العلوم ، من مصنفاته أداء اللازم في شرح مقصورة حازم ، الوفاء ببيان فوائد الشفاء ، الدر النظيم ، تحفة العروس ونزهة النفوس ، رحلة التجاني ، الشبكة الدولية للأنترنت .

(10) رحلة التجاني ، أبو محمد عبد الله بن محمد بن أحمد التجاني ، قدم لها العلامة المرحوم حسن حسني عبد الوهاب ، الدار العربية للكتاب ، ليبيا - تونس 1981 م .

(11) مس تولي : شخصية جذابة ، باحثة بريطانية في الأحداث اليومية والعادات والتقاليد ، لها علاقة طيبة بالناس ، وعلاقة مباشرة بالأسرة القرماتلية ، من مقدمة كتاب (عشرة أعوام في طرابلس) .

(12) عشرة أعوام في طرابلس ، تأليف الأنسة تولي ، ترجمة الدكتور عبد الجليل الطاهر ، النشر والتوزيع دار ليبيا للنشر والتوزيع ، بنغازي - ليبيا .

(13) الرحالة الإنجليزي جون فرانسيس ليون : لم أعر على ترجمته فيما وقع تحت يدي من المصادر والمراجع .

(14) من طرابلس إلى فزان ص 31 ، 32 ، (مذكرات الرحالة الإنجليزي جون فرانسيس ليون) 1818 ، ترجمة مصطفى جودة ، الدار العربية للكتاب ، ليبيا - تونس .

(15) القاموس المحيط 2 : 280 .

(16) الآية 20 من سورة الحجر .

(17) الآية 124 من سورة طه .

(18) الآية 11 من سورة النبأ .

(19) ينظر لسان العرب مادة (عَيْشَ) .

(20) اللهجة الليبية في فضائها العربي الأوسط بين المشرق والمغرب ، محمد سعيد محمد 24 :

(21) المرجع السابق ، العربي سالم الشريف 2 : 207 .

(22) ينظر لسان العرب مادة (مَرَقَ) .

(23) مختار الصحاح ، للشيخ محمد بن أبي بكر بن عبد القادر الرازي ، غني بترتيبه السيد محمود خاطر

(24) اللهجة الليبية في فضائها العربي الأوسط بين المشرق والمغرب ، محمد سعيد محمد 24 :

(25) المرجع السابق ، العربي سالم الشريف محمد سعيد محمد 2 : 25 .

(26) تقرير بقناة 218 عن البازين بالحوت أذيع ونشر عبر صفحة القناة بتاريخ 20 / 12 / 2015 م .

(27) إبراهيم باكير : عالم وفقه وشاعر ، ولد بطرابلس الغرب عام 1856 م ، وبها توفي عام 1943 م ، لقب بشيخ مشايخ قطر الطرابلسي ، هاجر إلى سوريا عام 1912 م ، وبقي

بها نحو ثمان سنوات ثم عاد إلى طرابلس حيث عين عضواً بالمحكمة الشرعية ثم رئيساً لها ، وكان إماماً لمسجد درغوت باشا بطرابلس ، له رسالة في المنطق ورسالة في البيان ومنظومة في الحكمة والأدب وفتاوى على المذهب الحنفي وديوان شعر ، ينظر أعلام ليبيا للظاهر الزاوي 58 .

(28) شبكة المعلومات الدولية (الإنترنت) .

(29) مجيد عبد الحميد ناجي : من شعراء العراق في العصر الحديث ، له مجموعة شعرية ضخمة ، قضى الشاعر حياته خارج العراق ، عمل مدرساً في الجامعات الليبية ، ومستشاراً في وزارة التربية والتعليم بسلطنة عمان ، تميز شعره بالجودة والتعبيرات الجميلة والخيال الواسع واختيار الكلمات المناسبة للمعاني ، كما حاول التجديد في محتويات القصيدة العربية ، ينظر شبكة التواصل الاجتماعي ، حول الشاعر مجيد عبد الحميد ناجي .

(30) نقلاً عن الشاعر نفسه كتابه في قاعة المحاضرات .

(31) سالم مولود أبوقبة : من مواليد 1960 بمنطقة الطينة / الماية ، حاصل على درجة الدكتوراه في لأدب العربي من جامعة طرابلس ، امتهن التدريس وتقل بين العديد من مكاتب التعليم ، يشغل الآن عضو هيئة تدريس بجامعة الزاوية كلية الآداب قسم اللغة العربية .

(32) ديوان غدوة الخيرات ، سالم مولود أبوقبة ، دار رؤية للطباعة والدعاية والإعلان ، الزاوية الغرب / ليبيا ، ص 137 ، ط 1 ، العام 2020 م .

(33) نوري المودي : هو الشاعر محمد نوري الهادي رمضان المودي ، ولد عام 1938 م بقرية الطويبية ، تتلمذ في صغره على جده لأمه ، حفظ القرآن الكريم صغيراً ، متحصل على إجازة التدريس العامة والخاصة ، مارس التدريس في مصراتة وفزان وطرابلس ، تتقف ذاتياً بإطلاعه على أمهات الكتب دواوين الشعر ، تولى عدة مناصب في الدولة ، وشارك في العديد من المهرجانات الشعرية ، له ديوان شعر مطبوع ، ينظر الحركة الشعرية في ليبيا في العصر الحديث ، 2 : 760 ، الدكتور فريزة زرقون نصر ، دار الكتاب الجديد المتحدة ، ط 1 ، 2004 م ، وينظر معجم الشعراء الليبيين (شعراء صدرت لهم دواوين) 1 : 489 .

(34) قصيدة نوري المودي .

(35) ديوان غدوة الخيرات (مرجع سابق) ، سالم مولود أبوقبة ، دار رؤية للطباعة والدعاية والإعلان ، الزاوية الغرب / ليبيا ، ص 145 ، ط 1 ، العام 2020 م .

(36) المرجع السابق ص 149 .

(37) قصيدة الثقافة البازينية ، ديوان هوى بنغازي ، الشاعر سالم مولود أبوقبة ، دار رؤية للطباعة والدعاية والإعلان ، الزاوية الغرب ، ليبيا ، ص 109 ، ط 1 ، 2020 م .

(38) الشاعر علي البهلول : يشغل الآن عضو هيئة تدريس بكلية التربية بجامعة طرابلس والجامعات الليبية .

(39) قصيدة الشاعر علي البهلول من ديوانه المخطوط .

(40) الكسكي : ينظر كتاب طعامنا 9 ، 15 ، 17 ، 19 ، 21 ، إشراف الصادق النيهوم ، الشركة العامة للنشر والتوزيع والإعلان طرابلس ليبيا و دار الشورى بيروت لبنان ، ط 3 ، 1977 م ، يراجع كتاب معجم المفردات البنغازية 5 : 95 ، للباحثة بدرية إبراهيم الأشهب (باب الغذاء) دار الكتب الوطنية ، بنغازي ليبيا ، ط 1 ، 2009 م ، وكتاب الحلويات والمأكولات الليبية 172 ، للباحثة فاطمة أحمد إبراهيم ، دار الحسام للنشر والتوزيع ، الفجالة القاهرة ، 2005 م ، للاستزادة والتوسع في البحث عن أكلة الكسكي .