

Tamgari tamhersant d yiwen n uferdis i ilaqen ad nessebbiber fell-as, acku d azamal n tikkin yer tukkest tadelsant akked tmazrayt.

Tettunehsab tzari n uheyyi n yiyyi deg uxcam seg wansayen id ggan lejjud-nney seg tsutwin ireddan almi d ass-a, acku d lhiif i tidiren iten-yeqgan ad d xedmen Taylut.

Taylut n uyeŋki tella d tfrat i nessebbiber fell-as iwakken ad terren d iyi. taylut-agi temgarad seg temnaŋt yer tayeŋ, ladia amgreŋd iban-d deg talya akked tanga is tettwaxdam gar ugaŋa d unzal, maca iswi d yiwen.

Taylut n unzul :

D yiwet n taylut i yettwaxdamen s weglim n walli, i usendu n uyeŋki n taydat, tafanast ney talyem iwakken ad nessuffey seg-s iyi d wudh.

Taylut trelleŋ yer krad n teqda tyeŋzanin, anda tamettut tboŋdu asendu s uherrek n teyut yer sdat yer deffir, yer taggara ad yeffey yiyyi ihogga. Taylut-a tesra ceedd(acuŋdu) yettwaxdam s weglim ney s useywen.

Taylut-a tetreŋday-d seg watas n yimeewaren iwakken ad tefley thegga, mi ara nazu ulli ad nekkes aglim-is aten-fser d lqaŋa, ssin akin as nessuzzer lemlah d yiqoeran n tagda(tumpatt), akked yiqoeran n treman yeŋzen iwakken ad yoqgar mliḥ weglim.

Ssin akin ad nger aglim-nni deg waman azal n krad ney sikuz n wassan, as nemu iyiyden akked urerrar iwakken ad tayaŋ d tleqqaq s yimi azaggaŋ, yer taggara ad ten-xid anagar tamgara ara netteŋ s useywen.

Taylut n tlemmast :

Tettwaxdam s tessayt, tettwazrat deg temnaŋt yettwaxdam deg yidurat, tettwakkas-d deg taggara n unebdu mi ara tuyaŋ d ilem ar davel ad teqgar, tadim-ines n tencir(bois) tettwasad s uceŋtj iwakken ad temdel akken ilaq ur d itteffey ara seg-s uyeŋki, tetturellaŋ yer saŋef, ssin akin att-tessendu tmettat s yieewwiŋen hmin akken ad yelhu yiyyi.

Taylut-a tesra azal n 40 ar 50 cm tewzen azal n 01 kg d tilem, 15 kg mi ara teccar.

Journée nationale de l'artisanat

L'artisanat constitue une caractéristique identitaire qu'il est impératif de préserver, car il symbolise l'appartenance et la fierté que porte tout un chacun vis-à-vis de son héritage culturel et historique.

La profession de préparation de petit-lait (Leben) a longtemps figuré parmi les métiers domestiques que se sont longtemps transmis nos ancêtres et aïeux et en laquelle ils ont excellé à travers les âges, la difficulté de subsister dans la région rurale et les conditions de vie y dominant les ayant conduits à penser à la fabrication de la Chekoua (baratte).

Cette baratte traditionnelle fut une solution idéale pour la préservation de lait et sa transformation en petit-lait (Leben). La Chekoua varie d'une région à l'autre, non seulement en ce qui concerne la matière première de fabrication, mais également la forme, et ce entre les deux régions du Nord et du Sud, toutefois son rôle demeure le même.

La Chekoua du Sud algérien : Réceptacle en cuir, la Chekoua est fabriquée à partir de la peau de mouton et utilisée pour battre le lait (chèvre, vache, chèmelle) et le transformer en petit-lait (Leben) dont est extrait le beurre.

Pour la confection du petit lait, la femme dépose la Chekoua sur un trépied en bois, fait de longues branches, appelé : Hermara. Assise, elle commence à la battre, lui donnant un mouvement oscillatoire, durant un certain temps, afin de produire à la fin de cette opération le petit-lait (leben) prêt à servir. Pour l'ouverture et la fermeture de cette baratte traditionnelle, est utilisé un couvercle artisanal en peau ou alfa.

La fabrication de la Chekoua passe par plusieurs étapes : l'animal est écorché avec la peau encore recouverte de laine, laquelle est ensuite détachée de la peau qui est étalée par terre et parsemée d'un mélange de sel et d'écorce de chêne (matière appelée localement Debagha), ainsi que de pelures de grenades piées : processus ayant pour but de rendre à la peau plus solide. Ensuite, la peau est immergée dans un bassin d'eau agrémentée de cendres et de genièvre, durant trois (03) à quatre (04) jours, afin de lui faire acquiescer à la fois élasticité et teint rouge. Cette opération terminée, les différentes ouvertures sont piquées et obstruées, à l'exception de l'ouverture du cou, laquelle est attachée à l'aide de fils pour fermer.

La Chekoua du Centre algérien : Ce type de baratte est fabriqué à partir de la courge, également appelée calabasse, cette plante de la famille des cucurbitacées est localement baptisée « Tak'h'sayt », elle est cultivée dans les régions rurales et montagneuses et récoltée à la fin de l'été ou aux débuts de l'automne, avant d'être vidée (de ses graines) et séchée, la transformant ainsi en un réceptacle prêt à la réception du lait. La gourde est fermée par un couvercle en bois entouré d'un morceau de tissu garantissant une entière imperméabilité à la fois extérieure et intérieure. La Chekoua est ensuite suspendue au plafond afin de la battre en mouvement oscillatoire donné par la femme, en utilisant des cordes l'entourant tel un filet ou un panier, tout en chantonnant des mélodies auxquelles la croyance attribue la bonne qualité du petit lait, car sans elles le goût en serait altéré.

La taille de la Chekoua est comprise entre 40 et 50 cm, avec un poids de 01 kg lorsqu'elle est vide, mais dépassant largement les 15 kg une fois remplie.

خصائص

- الرسم: زينة بحري
- القيمة: 50x2 ح
- حجم الورقة: 90x100
- حجم الطابع: 2x (26x36)
- المطبعة: مطبعة البنك الجزائري
- طريقة الطبع: الأوفست
- الوثيقة الطوباعية: ظرف مصور بـ 7.00 ح و يستعمل ختم مصور لليوم الأول
- البيع المسبق: يومي السبت 09 و الاحد 10 نوفمبر 2019 في جميع الفياضات الرئيسية للبريد عبر 48 ولاية
- البيع العادي: يوم الإثنين 11 نوفمبر 2019 في جميع المكاتب البريدية

Taskanin

- Amsuney : zineb Bahri
- Azal : 2x 50 idinaren
- Amsal n usebter: 100x90
- Amsal : 2x (36 x 26)
- Amsiggez : taggazt n Lbanka n Lezzayer.
- Tayara n usiggez : Offset
- Isemli n tamber : taylalt n wass amezwaru s 7 idinaren, adbay n wass amezwaru s teklut
- Azenzi n wass amezwaru : Sed 09 d Acer 10 Wember 2019 deg 48 n termisin tigejdanin n Tnazent n Lezzayer.
- Azenzi azayez : Arim 11 Wember 2019 deg yal anaray n Tnazent n Lezzayer.

Caractéristiques

- Dessin : Zineb Bahri
- Valeur faciale : 2x 50 DA
- Format du Feuillet: 100 x 90
- Format : 2x (36 x 26)
- Imprimeur : Imprimerie de la Banque d'Algérie.
- Procédé d'impression : offset
- Document philatélique : Une enveloppe 1er jour à 7,00 DA avec oblitération 1er jour illustrée
- Vente 1er jour : le Samedi 09 et Dimanche 10 Novembre 2019 dans les 48 Recettes Principales des postes situées aux chefs- lieux de wilaya.
- Vente générale : le Lundi 11 Novembre 2019 dans tous les Bureaux de poste.

اليوم الوطني للصناعة التقليدية

تعتبر الصناعة التقليدية من المقومات التي نستدعي المحافظة عليها فهي ترمز للانتماء والاعتزاز بالهوية الثقافية والتاريخية.

تعد حرفة خضير اللبن من بين الحرف المنزلية التي لطالما تناقلها أجدادنا وتفننوا فيها عبر عصور خلت فصعوبة الحياة وظروف المعيشة في البداية جعلتهم يفكرون في صناعة الشكوة.

شكوة الحليب كانت حلا جيدا لحفظ الحليب وحيلولة إلى لن تختلف شكوة الحليب من منطقة إلى أخرى وحتى ان لمسا اختلافا واضحا في الشكل ومادة صنعها بين الشمال والجنوب فالغاية واحدة.

شكوة الجنوب: مصنوعة من الجلد وهي عبارة عن وعاء مصنوع من جلد الغنم. تستخدم لحض الحليب (للماعز البقر الإبل) لصبر لبننا ومنه تستخرج الزبدة.

تُنبت الشكوة على ثلاثة عيذان طويلة تسمى: الجمارة حيث تجلس المرأة وتبدأ بخضها أي دفعها نهائيا وإيالا لمدة حتى تحصل في الأخير على لبن جاهر الاستهلاك. تفتح وتغلق للاستهلاك. قفل يدوي مصنوع من الجلد أو الخفاء.

تمر الشكوة بعدة مراحل لتصنيعها. حيث يتم سلخ الجلد من الأضحية وتنفض صوفها ثم يوضع الجلد على الأرض وينثر فوقه خليط من اللحاء وخاء الشجر (وهي مادة تعرف بالديباغة محليا)، بالإضافة إلى قشور الرمان المسحوق لاكتساب الجلد صلابة.

وتأتي بعدها مرحلة أخرى أين يقمس الجلد في حوض لمدة ثلاثة أو أربعة أيام مضافا إليه الرماد والعرارحتى يكتسب الليونة واللون الأحمر. في الأخير تحزر الفتحات باستثناء فتحة الرقبة التي تربط بخيط.

شكوة الوسط: مصنوعة من الفرع نبات محلي " نخسالت " أو الكالباس يتم زراعته في المناطق الريفية والجبلية ويتم حصاده في أواخر الصيف وبداية فصل الخريف بعدها تفرغ من محتواها (بذورها) و تجفف. يتم غلقها عن طريق سداة من خشب

محافظة بقطعة قماش من أجل الانسداد الكامل وعدم خروج الحليب منها. تغلق بالنسف من أجل خربكها نهائيا وإيالا ويمسك بها المرأة عن طريق حمال تلف الشكوة بشكل شكمة. وتوافق هذه العملية الحان تغنيها المرأة لكي يصلح اللبن.

حجمها يتراوح ما بين 40 إلى 50 سم ويصل وزنها حوالي 01 كغ وهي فارغة ومثلثة تعدى 15 كغ.

National Handicraft Day

Handicraft is considered to be one of the main fundaments of any nation, which it is crucial to preserve, as it symbolizes not just the sense of belonging but also the pride one feels regarding his cultural heritage and history.

The craft of preparing whey (Leben) has long existed among domestic handicrafts transmitted from generation to generation amongst our ancestors, and in which they excelled through ages and eras. This art came as a result of the difficulty of livelihood in the rural area and the harsh life conditions, which made them think of creating the Chekoua (Chum).

This traditional chum was an ideal and excellent solution for the conservation of milk and its transformation into whey (Leben). The Chekoua varies from a region to another, as between North and South the difference appears not just in regard to the raw material serving to its manufacture, but also its shape, though its aim remains the same.

Chekoua of the South: Made out of leather, the Chekoua is manufactured using a sheep's skin, and used for stirring milk (goat, cow, camel) and transforming it into whey (Leben), from which is extracted butter.

For the whey confection, a woman puts the Chekoua on a wooden tripod, made out of long twigs, called: Hermara. The lady sits in front of the Chekoua and starts stirring it back and forth, during a certain amount of time, after which the whey (Leben) is ready for consumption. This Chekoua is closed using a handmade cover of leather or esparto (alfalfa grass).

The Chekoua manufacture starts by skinning an animal, then the fleece is clipped and the bare skin is laid out on the ground, before covering it with salt and bark (which is called Debagha by the locals), in addition to crunched pomegranate peels, in order to make the skin stronger.

Furthermore, the skin is submerged in a mixture of water, ash, and juniper, for three (3) to four (4) days, which will give the skin both elasticity and a reddish color. After that, the different orifices are punctured and fastened, except for the neck opening, which is tied using string.

Chekoua of the Center: This type of chum is made out of bottle gourds, or calabash, also called 'tak'h'sayt' by the locals. This vine is grown in both the countryside and highlands, where it is harvested either in late summer or earlier during autumn season. The calabash is then emptied (of its seeds) and dried, so that it is transformed into the milk preserving utensil. The Chekoua, holding a hole, is closed using a chunk of wood surrounded by a piece of fabric, what makes it waterproof and avoids milk spreading. Then, the traditional chum is hung to the ceiling, from which it dangles, as it is tied to long strings surrounding it like a net, enabling women to stir it back and forth while singing songs, which according to local beliefs, protect the whey (Leben) from spoiling and preserve its quality.

The size of the Chekoua varies from 40 to 50 cm, while it weighs one kilogram when empty and more than 15 kg when filled.