

صناعة الخبز في المغرب الأوسط خلال العهد الزياني

د. أمين كرطالي

جامعة يحيى فارس المدينة، kartaliamine@gmail.com

تاريخ الإرسال: 19 / 12 / 2021 ؛ تاريخ القبول: 01 / 10 / 2022

The craft of bread baking in the Zayanite period

Abstract :

In this research, we seek to explore the texts contained in the books of exploratory expeditions and jurisprudential issues (Nawazil), as well as in the anti-corruption books (Hesba), in order to paint a picture of the craft industry. bakery sector in the central Maghreb and to know the problems and the most important situation around them. In addition to the reference to some grinding mills and wood supply areas.

This research gives us a realistic image reflecting the relationship between bread and society and the relationship between the baker and traders and other craftsmen who derive their.

الملخص :

نسعى من خلال هذا البحث إلى استنطاق التصوص المبثوثة في كتب الرحلات والتوازل والحسبة لرسم صورة تقريبية عن حرفة الخبازة أو صناعة الخبز في المغرب الأوسط، ومعرفة أهم القضايا والظروف التي كانت تحيط بالخبازين والفرانين. إضافة إلى الإشارة لبعض أماكن طحن الدقيق ومناطق جلب الحطب. إن هذا البحث يعطينا صورة عن علاقة

الخبّاز بالمجتمع، وعلاقة الخبّاز بالتجار والحرفيين الآخرين الذين يستمدّ منهم مادّته الخام من أجل ممارسة حرفته، وسنحاول أن نبين بعض أنواع الخبز التي عرفها مجتمع المغرب الأوسط، وعلاقة ذلك بالسلم الاجتماعي أو المجال الجغرافي.

الكلمات المفتاحية: الخبز؛ الفرنون؛ كتب الحسبة؛ كتب النوازل؛ المغرب الأوسط.

المقدمة

يمثّل الخبز أحد أهم الأغذية الأساسية التي اكتشفها الإنسان عقب تحكّمه في الزراعة، وتوكّد المنحوتات الفرعونية إلى مدى تطوّر هذه الصناعة في مصر والتي منها انتقلت عن طريق التجار إلى كبريات المدن الساحلية والداخلية بشمال إفريقيا.

ولا شك أنّ صناعة الخبز كانت تحتاج إلى علة صناعات مكّمة كالطحن والغريلة و تجهيز الأفران، كما أنّها تتم وفق طرق مدروسة تتفاوت حسب نمط العيش وما توفره طبيعه وما تجود به يد الخبّاز.

وسنحاول من خلال هذه الدراسة أن نتحدّث عن صناعة الخبز في المغرب الأوسط خلال العهد الزياني، وأهم ما ورد حول ذلك من نصوص مبثوثة في كتب التاريخ والحسبة والنوازل والتراجم وغيرها. فكيف كانت تتم صناعة الخبز في المغرب الأوسط، وما هي أهم

نوازل الفرنين وتفاعلاتهم مع المجتمع؟

لم يكن الخبز المنتشر في المغرب الأوسط على شكل واحد، بل كان مختلفا بحسب الحذق فيه وعدمه، وأيضا مُختلفا باعتبار المادة المستعملة فيه. فإذا كان الإدريسي الذي أشاد بخبز قفصة، ووصف أهله بالحذق في صنع الخبز والتمهُّر فيه وأنهم فاقوا في ذلك كل الناس، لم يتطرق لخبز سكّان الزّاب الغربي ومدن المغرب الأوسط (محمد الإدريسي، د.ت: ج1 ص 279).

ورغم بحثي في كتب المصادر بشتى أنواعها عن إشارات حول صناعة الخبز في المغرب الأوسط قبل العهد الزياني فإني لم أجد، وهذا لا يعني عدم وجود هذه الصناعة الضرورية.

أمّا في العهد الزياني فنجد إشارات وردت في ثنايا كتب التراجم وكذا الحسبة والرحلات والنوازل عن الخبز في المغرب الأوسط وبعض أنواعه.

فقد ذكر ابن مريم في البستان عند ترجمته لأحمد بن الحاج البيدي أنه كان يأكل خبز الشعير بلا إدام (ابن مريم التلمساني، 2014: ص 80) كما ورد في ترجمة أبي عبد الله الحلوي أنه اشترى من السوق بتلمسان خبز السميد (ابن مريم التلمساني، 2014: ص 162) والسميد هو الطّحين الأبيض.

أمّا حسن الوزان فقد أمدنا في القرن العاشر ببعض الإشارات التي تبيّن قيمة الخبز في بلاد المغرب الأوسط وخريطة انتشاره، حيث أشار حسن الوزان إلى أعراب الطّوارق و من يشبههم في نمط العيش من

ساكنة البوادي الصحراوية أنهم لم يكونوا يعرفون أكل الخبز ولا أي طعام مطبوخ (حسن الوزان، 1983: ج1 ص58) وهو ما يبيّن بمفهوم المخالفة أنّ غيرهم من السكّان من أهل المدن كان منتشرًا عندهم الخبز. ورغم حديث حسن الوزان عن عدم رغبة الطوارق وغيرهم من سكّان المناطق الصحراوية في تناول الخبز، فإنّ ذلك لم يمنعهم من تعلّم صناعته، فكانوا يقدّمونه للضيوف وأيضا يحتفلون به في الأعياد، وقصّ علينا حسن الوزان قصة سيّد صحراوي أكرمه هو ورفاقه بطعام وخبز معجون من خالص الدقيق الدخن والذرة، ولاحظ الوزان أنّ الصحراويين لم يأكلوا الخبز، ثمّ نقل عن سيّدهم أنّه أخبره عن عدم وجود الخبز عندهم لندرة الحبّ، وأنّه تعودّ هو وأفراد قبيلته على أكل ما تُنتجه أراضيهم وأنهم يصنعون الخبز للعُرباء، فيما يكتفي هو وأبناء قبيلته بتناوله في عيدي الأضحى والفطر، وأخبر الوزان أنّ غالبية العرب بالصحراء كانوا يعيشون على هذه الحالة البسيطة (حسن الوزان، 1983: ج1 صص 60-62).

ومن خلال ما كتبه حسن الوزان نكتشف أنّ جبال بجاية كانت مشهورة بخبز الشعير الذي تحوّل إلى طعام رئيسي (حسن الوزان، 1983: ج2 ص102). ونلاحظ أنّ صاحب وصف إفريقيا قد اعتبر نوعية الخبز دليل على مدى الرّخاء الذي تعرفه المدن، فعندما تحدّث عن وهران قال أنّ معظم سكانها من الصنّاع والحاكة، ويعيش الكثير من أهلها من

مدخولهم لكنّها لم يسُدّ فيها الرِّخاء، إذ لم يكن يؤكل فيها سوى خبز الشعير (حسن الوزان، 1983: ج2 ص30).

وبسبب إقبال السكّان على الخبز وتحوّله إلى غذاء ضروري انتشرت الأفران ودكاكين بيع الخبز في الأسواق، ناهيك عن الأفران المنزلية، وكانت كُتُب الحِسبة توصي المحتسب بضرورة تفريق الفرّانين والخبّازين على الدّروب والمحال وأطراف البلد لما فيها من المرافق وعظم حاجة الناس إليهم (عبد القادر دحدوح، 2011: ص75).

ب- الحرف المكملّة لصناعة الخبز:

إنّ تحضير الخبز يحتاج إلى عدّة نشاطات قبلية، تلك النشاطات هي بدورها تُعدّ حرفا مستقلةً مارسها سكّان المغرب الأوسط، ومن بين هذه الحرف نجدُ الحطابة وطحن القمح والشّعير عن طريق الأرحية، إضافة إلى صناعة الأفران.

1- الحطابة:

ساهمت المساحات الغابية الشاسعة في الجهتين الشمالية والجنوبية للأطلس التلي في تنوع الغطاء النباتي وانتشار الأشجار بشتى أنواعها، وهو ما أدّى إلى وفرة الحطب وذكر مارمول أنّ جبل مطغرة الذي كان سكّانه يتاجرون في الفحم و يبيعونه بتلمسان (مارمول، 1984: ج1 ص351).

وبدورهم كان سكان بني ورنيد (عبد الرحمن ابن خلدون، 2001: ج7 صص 203-204) مهرة في قطع الخشب وبيع الفحم، بينما حظيت جبال ترامة بعدد كبير من الأشجار التي شكّلت أحد مصادر الفحم بأسواق المغرب الأوسط (مارمول، 1984: ج1 ص352)، دون أن ننسى ما كان يزود به جبل أغبال الأسواق المنتشرة في وهران، إذ كان سكان هذا الجبل من البربر الذين وصفهم مارمول بأوصاف التذالة والجفاء والغلظة، ثم ذكر أنهم كانوا يأتون بالخطب إلى المدينة ويعملون به طيلة اليوم عندما كانت بيد حكام من أهل البلد، ويبدو أنّ هؤلاء السكان استمروا في بيع الخطب الحامية مدينة وهران بعد سقوطها في قبضة الإسبانيين (مارمول، 1984: ج1 ص352).

وهذه المعلومات الدقيقة التي قدمها لنا مارمول واضح أنّها مأخوذة من حسن الوزان الذي نوّه بما عمّا كانت قدّمه منطقة أغبال وكذا جبل ورنيد من كميات كبيرة من الحبوب والخطب والفحم (حسن الوزان، 1983: ج2 ص44).

2- إنتشار المطاحن بالمغرب الأوسط:

كانت سهول المغرب الأوسط ومنطقة الهضاب إضافة إلى الإقليم الغربي لبلاد الزّاب تشهد وفرة في الانتاج الزراعي، لاسيما الحبوب من القمح والشّعير، فمثلا نجد أنّ سهول متيجة والهضاب العليا كانت جدّ غنيّة بالقمح، وأمّا تسالة فكان ينبت بها قمح غليظ يمكنه وحده تزويد

سكان تلمسان وأسواقها (مارمول، 1984: ج2 ص24)، وأما مدينة
البطحاء فكان يثبت فيها القمح بكثرة إضافة إلى مدينة دلس وغيرها من
المدن (مارمول، 1984: ج2 ص 27؛ 37؛ 42).

وأیضا عرفت المنطقة الشرقية وفرة في الانتاج الزراعي، فكانت
جبال بجاية توفر كميات كبيرة من الشعير وهو ما جعل خبز الشعير
يشتهر بتلك التاجية (حسن الوزان، 1983: ج2 ص102)، وهو ما
ينطبق أيضا على أراضي برشك التي كانت تزود أسواق المغرب الأوسط
بكثير من الخيرات لا سيما الشعير (حسن الوزان، 1983: ج2 ص33).
وبسبب وفرة القمح والشعير، وما عرفته مدن المغرب الأوسط من
شيوخ لحرفة صناعة الخبز، إنتشر عددٌ من المطاحن الكبرى في شتى المدن،
إذ أنّ طحن الحبوب في الأصل هو مرتبط بتاريخ صناعة الخبز (محمد
الحمامصي: 2010). ويمكن تمييز أربعة أنواع من المطاحن التي
استعملت لطحن القمح والشعير.

- المطاحن الهوائية:

كانت هذه الأرحية الكبيرة تُنصبُ في أماكن عالية وفي قمة هذه
الأرحية توجد مروحة تدور بفعل التيار الهوائي المتولد عن هبوب
الرياح (انظر التعليق 1)، وواضح أنّ مثل هذه المطاحن تكفلت الدولة
بتمويلها كما أنّ عائداتها كانت تعود إلى بيت المال، لكنني لم أعثر على ما
يؤكد وجود مثل هذه المطاحن في المغرب الأوسط.

- المطاحن المائية:

كانت هذه المطاحن تتحرك بفعل التيار المائي الذي يتولد عن حركة مياه الجداول والأنهار والبحيرات (مارمول، 1984: ج2ص32). ويبدو أنّ هذا النوع هو الذي كان أكثر انتشارا، فقد تطرّق حسن الوزان إلى أهمّ الأرحية التي توزّعت في مدن المغرب الأوسط، فقال أنّه: (على بعد المدينة تلمسان بثلاثة أميال شرق المدينة ترى عدة أرحية لطحن القمح على نهر يدعى سفسف وترى أخرى على منحدرات رأس القلعة إلى جهة الجنوب) (حسن الوزان، 1983: ج2ص20) كما أنّ مدينة مستغانم كانت تحظى برحى تتحرك بقوة مياه أحد الجداول المائية الذي كان يخترق المدينة (حسن الوزان: 1983: ج2ص32). ونفس الشيء يمكن قوله عن الرّحى التي كانت بقرب مدينة الجزائر من الجهة الشرقية نهر التي نُصبت فيها رحى بمقربة من أحد الأنهار (حسن الوزان، 1983: ج2ص20).

- المطاحن الحيوانية:

وهي أرحية عرفت انتشارا في الأسواق، وبجوار المزارع وكانت تعتمد على الحمير والبغال وغيرها من الحيوانات التي تقوم بالدوران حول قطب الرّحى، وهو خشبة منصوبة يلفّها حبل سميك مربوط في عنق الحيوان، ويتمّ شحذ همّة الحيوان للدوران ببعض الحيل والأساليب.

ومن خلال نازلة وردت على الفقيه أبي عبد الله محمد بن قاسم القوري، في جمادى الأولى من سنة إحدى وسبعين وثمانمائة نجد ورود إسم مالك لطاحونة وهو بنى ميمون الشرفي الذي اشترى رحي من عمر الزياتي المعتوه وهي الرحي الكائنة بقلعة معلى من ظاهر تلمسان (أحمد الونشيري، 1986: ج9 ص196)

- الطّاحونة اليدويّة المنزليّة:

كانت هذه الطّاحونة الحجريّة مُستعملة في المنازل وبعض الخيام و كانت تُمارس بألة من الحجارة تتشكل من قسمين علوي وسفلي بحيثُ يدور الجزء العلوي فوق الجزء السفلي الذي يبقى ثابتا، ويوضع الحب في تجويف بينهما، وهي الآلة التي استمرّت إلى بدايات القرن العشرين، وربّما لا تزال بعض العائلات الجزائرية تحتفظ بمثل تلك الوسائل إلى الآن. وتُشير إحدى التّوازل أنّ بعض الفرّانين كان لهم أرحية خاصّة، وهو ما نستشفّه من خلال نازلة ذكرها الونشيري عن قرآن يقوم بطحن القمح لكن الخبز يوجد فيه حبّات من الحصى، وهو ما جعل المفتي يأمر بضرورة غربلة القمح بعد طحنه (أحمد الونشيري، 1986:

ج6 ص411) وبعد طحن الخبز كانت تتمّ غربلته ويتكفّل بذلك موظّف يعرف بالغرّابلي، ويستعمل الغرّبال.

3- صناعة الأفران:

عُرف الفرن لدى سكّان المغرب الأوسط قبل مجيء الإسلام، فكلمة كوشة التي تدلّ على بيت النّار هي كلمة عبرانية كانت متداولة في

اللّسان البربري، ولا زلنا إلى اليوم نقول عن صاحب المخبزة كواش، ولعلّ هذه التسمية للخباز قديمة، فقد وردت في كتاب البستان ترجمة لأبي جمعة الملقّب بالكواش (ابن مريم التلمساني، 2014: ص 167) و تنوّعت الأفران في المدن فمنها الأفران المنزليّة والتي تعني التّنور وهي كوانين معدّة لطبخ الخبز (محمد عقاب، 1984: ص 62) ونظرا لانتشارها صار حسن الوزان يستعمل مصطلح الكانون في مقابل البيت، فعند إحصائه عدد المساكن في مدينة ما يقول بها كذا من الكوانين، فمثلا عند حديثه عن مملكة بجاية قال: (بجاية تناهز كوانينها ثمانية آلاف) (حسن الوزان، 1983: ج 2 ص 50) ومدينة الجزائر ذكر أنّه بها أربعة آلاف كانون (حسن الوزان، 1983: ج 2 ص 37) ومستغّام 1500 كانون (حسن الوزان، 1983: ج 2 ص 32). أمّا الأفران الأخرى فهي أفران الخبز الكبرى والتي تنتشر في الأسواق التجاريّة التي كان يستأجرها الخبّازون.

وكان السكان كثيرا ما يوقفون هذه الأفران ويتم إلحاقها بأوقاف المساجد وغيرها من أبواب الخير، وهذه الأفران كان لها عدّة خصائص، حيث كانت سقّفها مرفوعة وفيها فتحة واسعة لتسريب الدخان المنبعث، ويكون جدار المدخنة أعلى من جدر الدكاكين والبيوت المجاورة، ويتشكّل فران الخبز من الكوشة والدكّانة وأرضية استقبال الخبز ومخزن الحطب، وكان صاحب هذا الفرن يستعمل فرنه أيضا لطبخ البطاطا الحلوة والحلويات واللحم وغيره.

وكان الخبز المطبوخ هو إما خبز تكفل الفران بعجنه ويتم توزيعه على الباعة في الأسواق، أو خبز عجنته العائلات في بيتها وأرسلته إلى الفران، حيث في تلمسان كانت العائلات تضع عجنتها المعدة للطبخ في لوحة خشبية أمام باب منزلها، ويقوم أحد المارة أو خادم معين بنقله إلى الفران، وكان صاحب الفرن يعرف أصحاب الخبز من خلال طابع أو علامة مميزة (عز الدين ميدون، 2011: صص 4-5).

ج- نوازل وقضايا الفرانين:

كان الفرانون في المغرب الأوسط يواجهون عدة مصاعب شأنهم في ذلك شأن غالبية الغالب الحجار، مثل المكوس الباهضة التي كثيرا ما تُنهكهم (مارمول، 1984: ج 2 ص 301). لكن الفرانين واجهوا مشاكل أخرى زيادة عما عرفه باقي الحرفيين.

كان الفرانون بسبب تعاملهم مع المجتمع يتعرضون لكثير من الشكاوى والتقد، وقد شاع من الأمثلة قولهم عن الفران: وجهه مقابل للنار وظهره مجلبة للعار، لذلك كثرت النوازل التي تؤرخ لما عايشه الفرانون من ظروف ومشاكل مع المجتمع، فكثيرا ما كان الخبز يحترق وهنا اختلف الفقهاء حول تضمين الفران ثمن الخبز المحروق (حسن الوزان، 1983: ج 3 ص 453). وسنستعرض أهم النوازل التي تكشف عن النزاعات بين الفرانين والسكان:

1- نوازل تُوضح النزاع حول الخبز:

وتوضّح بعض التّوازل التي سئل عنها ابن الحاج ما كان يحصل من نزاع بين الفرّان وصاحب الخبز حول من هو صاحب الخبز، فأفتى ابن الحاج أنّ الخبز إذا احترق في الفرن، فقال الفران هو لفلان، وقال صاحبه: ليس خبزي، فالقول قول الفران. ووافق في ذلك ابن زرب وقال أنّ الفرّان في مثل هذه الحالة لا يضمن الثمن. واختلف أيضا في حال احترق الخبز عند الفران، فمال البرزلي إلى ضرورة سؤال الثّقات من أهل المعرفة بتلك الصّنعَة، فإن قالوا إن مثل ذلك يكون من غير تفريط لم يضمن، وإن قالوا عن تفريط لأنه زاد في الوقيد أو فرط في التأخير ضمن، ويبيّن البرزلي أنّه ليس كل الاحتراق سواء (أبو القاسم البرزلي، 2002: ج3 ص547).

وتبيّن بعض التّوازل أنّ الكثير من السكّان كانوا لا يثقون في الفرّان فيشترطون عدم طحنه لدقيقهم أو شعيرهم لهم إلا بحضورهم، خشية أن يقوم باستبداله وهو ما تُفيدنا به نازلة سئل عنها ابن زرب (أبو القاسم البرزلي، 2002: ج3 ص563).

وواضح أنّ استبدال الخبز كان يُحدث لغطا بين الزّبون والفرّان، فسئل القابسي عن القوم تبديل لهم الخبزة في الفرن كيف العمل فيها؟ فأجاب: إن عرفوا صاحبها ردت إليه وإن لم يعرفوه غرم لهم صاحب الفرن خبزتهم ودفعوها لصاحب الفرن. قيل: فإن أكلوها أو أكلوا بعضها؟ قال إن أكلوها وكانت خبزتهم أكبر غرم لهم صاحب الفرن الفضل، وإن

كانت التي أكلوا أكبر غرموا الفضل (أحمد الونشريسي، 1986: ج10 ص230).

ومما تظهره نازلة سئل عنها أبو حفص ما كان يحدث من خلاف بين الفرّان والزّبون حول لوح العجين إذا احترق، فأفتى أبو حفص بتغريم الخباز ذلك اللّوح ما دام العجين فيه ولا ضمان عليه فيه، وأحيانا كان الفرّان يُصرّح بإعادة الخبز مع الخادمة أو البنت المكلفة بنقل العجين إلى الخبّاز، فيما يُنكر أهل البيت استلامهم للخبز، فأفتى أبو حفص بأنّ القول قولُ أرباب العجين، وهم ضامنون لأنّهم حملة الطعام، وإن كانت العادة إنّما ترد بلا إشهاد. وكذلك لو قالوا: وصلناه للفرن، وقال الفرّان لم يصل إلي شيء فعليهم الضّمان (أبو القاسم البرزلي، 2002: ج3 ص365).

ومن الطّريف ما تكشفه إحدى التّوازل عن مدى غضب بعض النّاس من الفرّان إلى درجة أن حلف باللازمة على فرّان قرية، إن طرح الخبز في ذلك الفرن قتله (أحمد الونشريسي، 1986: ج4 ص200). وفي بعض المرّات كان الفرّان يُضَيّع خبزة زبونه فيحاول تعويضها بخبزة أخرى، وهو ما يتولّد عنه نزاع بين الزّبون والفرّان، فقد سئل ابن وهب عمّن ذهب خبّزته من الفرن فأعطى له الفرّان غير خبّزته. فأجاب: (لا يعجبني أخذها، وليعطيه مثل خبّزته، ولا يأخذ أكثر منها ولا بأس أن يأخذ أصغر منها) (أحمد الونشريسي، 1986: ج6 ص296).

وكثيرا ما كان الفران أو بائع الخبز في السوق يتعرض لشكاوي الزبائن بسبب إنقاصه من وزن العجينة والخبز، فإن ضبطه المحتسب قد أنقص من وزن الخبز فقد أفتى يحيى بن عمر بمصادرة خبزه والتصدق به ويتم منع الفران أو الخباز من بيع الخبز في السوق (أحمد الونشريسي، 1986: ج6ص410).

كما أنّ بعض الفرانين كانوا يتهاونون في طحن الخبز وغربلته، فسئل يحيى بن عمر عن رجل اشترى خبزة فكسرها وأكل منها لقمة فوجد فيها حجارة. فأجاب الشيخ بضرورة ردّ ما بقي من الخبزة، ويكون عليه قدر ما أكل على أنّ بها حجارة، ويرجع على البائع بالثمن الذي اشتراه به منه. ويرجع البائع على صاحب الفرن بما اشتراه به.

ويُنهى صاحب الفرن عن هذا ويؤمر أن لا يطحن القمح الذي يعمل منه الخبز حتى يغربله وينقيه من الحجارة والعشب. وفي حالة ما تمادى الفران في التهاون في غربلة القمح وتنقيته فأفتى الشيخ يحيى بن عمر بضرورة أن يقام من السوق ولا يعمل خبزا.

ومن الحيل التي سلكها بعض الفرانين ما قاموا به من خلط للقمح الدنيء بالطيب. فقال الونشريسي يتقدم إليه فإن عاد بعد أن نهي أدب وأخرج من السوق (أحمد الونشريسي: 1986: ج6ص411).

2- نوازل متعلّقة بإحداث الأفران:

توجد في كتب النوازل عدد من الفتاوى المتعلّقة بقضايا إحداث الأفران، كذلك التي تُشير إلى تحييس الأفران ووقف عائداتها على الرّباطات

والمساجد وغيرها من أبواب الخير(أحمد الونشريسي، 1986: ج7ص201)، وتشير نازلة أخرى عن مثل هذا التحسيس وقيام الإمام بتوظيف فرّان على أجرة معلومة(أحمد الونشريسي، 1986: ج8ص235).

لقد كان جيران الفرن غالبا ما يتأذون من دخان الفرن، لذلك نجد في نازلة عن رجل كانت له كوشة فيها بيت نار واحد، فأراد صاحب الكوشة أن يحدث بيت نار آخر في الكوشة، فمنعه الجيران فأفتى الفقيه بإزالة بيت النار الجديد لزيادة الضرر(أحمد الونشريسي، 1986: ج9صص9-10).

لقد حاول بعض الجيران منع صاحب فرن قديم من تجديد فرنه بدعوى عدم علمهم بذلك الفرن.

د- المحتسب والخبّازون وباعة الخبز:

كان المحتسب يلعب دور الرقيب على الأسواق، فكانت لجنة مكافحة الغشّ وحماية المستهلك، ونجد في كتب الحسبة إشارات هامة عن أنواع المحظورات التي كان يقع فيها الخبّازون، فتكلّم المالقي عن تهاون الخبّازين والمكلفين بالطّحين من أمر الطّحن والغربلة، وذكر أنّهم كانوا يخلطون الطّحين بالنّخالة، ويمزجون بين الرديء والجيد، إضافة إلى إنقاص الخبّازين لوزن الخبز، وتحايلهم في تقليل الماء أو إنقاص الخميرة وتقليل

الوقيد فيظهر الخبز أنّه ناضح وهو في الحقيقة لا زال عجينا من
الدّاخل (محمد السقطي، 1931: صص 20-29).

وكان المحتسب حريصا على عدم تأدي الجيران بدخان الفرن، لذلك كان
يُشدّد على الفرّانين كي يرفعوا سقائف أفرانهم، ويوصيهم بتوسيع
منافس الدخان، وتنظيف بيت النار والمكان المخصّص للعجن. وأيضا
نهى أن يعجن العجّان بقدميه وركبتيه أو مرفقيه حرصا على نظافة
الطعام وعدم امتهانه، وطالب بتلثم العجّان من أجل ألا يصيب الخبز
شيء من بُصاق أو عرق العجّان، كما أوصى العجّان بلبس لباس
مخصّص للعجن عليه كمّين ضيّقين ويتلثم، كي لا يسقط شعر العجّان
على الخبز، وحثّه على التعصّب وتغطية الجبين حتّى لا يخالط عرقه
الخبز، بينما حثّ العجّان على الاستعانة بمن يساعده لطرده الدّباب عنه
أثناء عجنه للخبز (محمد القرشي، د.ت: صص 91-92).

و أوصى المحتسب بمراقبة بعض حيل الخبّازين الذين يرشّون وجه الخبز
بالكرّم والزّعفران حتّى يبدو ناضجا، ومنع ما يقوم به بعضهم من مزج
الخبز بطحين الحمص والفل، كما أوصى الفرّانين أن لا يجزوا الخبز إلّا
بعد أن يختمر جيّدا، حتّى لا يزيد وزنه ويتسبّب أيضا في حدوث ألم
لمتناوله، وطالب بعضهم المحتسبين بوجوب احترام الخبّازين للمقدار
المنصوص عليه من الملح، وتزيين الخبز بالأباريز الطيبة مثل الكُمون
الأبيض، والكُمون الأسود، والسّمسم، واليأسون، ونحو ذلك، وألّا

يُخرجوا الخبز إلا بعد نضجه نضجاً جيّداً من غير احتراق (محمد القرشي، د.ت: 91-92).

وحرصاً من الفقهاء ومؤلفي كتب الحسبة على تأمين الغذاء للسكان، دعوا إلى تمويل الأسواق بالخبز لعموم الحاجة إليه وذلك بتوزيع الأفران ودكاكين بيع الخبز، كما كان الخبّاز يُنهي عن المبيت في أكسية العجين أو في مكان فرشه كي لا يلوّثه، وقال بضرورة نشر تلك الأكسية في الجبال بعد نفضها في كل وقت. فيما اقترح أن يكون مع الفرن غلام يحرص على تعليم الخبز بعلامة حتى يُميّز صاحب الخبز ولا يختلط بغيره.

ونجد في إشارة للعقباني أنّ بعض الخبّازين حين كانوا يرون المحتسب قادماً نحوهم يبادرون إلى الفرار لكون خبزهم ناقص الوزن أو مخالفاً للمعايير، وكان العقباني ينصح بقفل حوانيت هؤلاء الباعة والتصديق بثمان الخبز واللحم المحجوزين (محمد العقباني، 1967: ص 113).

وجديرٌ بالذكر أن ننبه إلى ما أسفرت عنه الرقابة التي كانت في الأسواق من قيام بعض الفرّانين بإقامة علاقات وطيدة مع ولاة الأسواق كي لا يُصادروا سلعهم، مقابل تقديمهم له الرشوة والهدايا، وقد طالب العقباني بتسليط العقوبة والتأديب أولاً على هؤلاء الولاة الفاسدين (محمد العقباني، 1967: ص 119).

الخلاصة:

وفي ختام هذه الدراسة نلاحظ أنّ صناعة الخبز رافقتها عدّة نشاطات قِبَلِيّة من زراعة وحصاد وطحن وغريلة وصناعة أفران ثمّ عجن وطبخ،

وأنّ صناعة الخبز كانت معروفة في المغرب الأوسط خصوصا خبز الشعير، وإن كان سكان المناطق الصحراوية لم يكونوا يتناولونه بسبب ندرة القمح والحبّ رغم تقديمهم له للضيوف وتناوله في المناسبات. ونكتشف من خلال عدد من التوازل مدى المشاكل والتزاعات التي كانت تحدث بين الفران والزبون، وموقف الفقهاء من هذه التزاعات. ولعلّ المستقبل القريب سيُفصح عن مصادر جديدة تساهم في ملأ بعض الفراغات التي تكتنف هذا الموضوع، وتزودنا بكيفية صناعة الخبز وأسماء بعض الخبازين وهي التي لم يُسعدنا الحظّ بالعثور على هكذا معلومات من خلال المصادر التي بين أيدينا.

التعليق 1:

بنو ورنيد هم بطن من بطون دمر يمتدّ نفوذهم جنوب تلمسان الى قصر سعيد. وبعد تغلبهم على بني يلومي وسيطرتهم على جبل هوارة تملكوا الجبل المطلّ على تلمسان. (ابن خلدون، 2001: ج7 ص203).

المراجع:

- أبو القاسم البرزلي، (2002). نوازل البرزلي-جامع مسائل الأحكام لما نزل من القضايا بالفتين والحكام-، ط1. بيروت: دار الغرب الاسلامي.
- ابن مريم التلمساني، (2014). البستان في ذكر العلماء والأولياء بتلمسان، ط1. بيروت: دار الكتب العلمية، تحقيق: عبد القادر بوباية.
- أحمد بن يحيى الونشريسي، (1981). المعيار المغرب والجامع المغرب عن فتاوي أهل إفريقية والأندلس والمغرب، بيروت: دار الغرب الإسلامي.
- أبو عبد الله محمد السقّطي، (1931). آداب الحسبة، باريس: مطبعة إرنست لورور.

- حسن الوزان، (1983). وصف إفريقيا، ط2. بيروت: دار الغرب الاسلامي.
- عبد الرحمن بن خلدون، (2001). العبر وديوان المبتدأ والخبر في تاريخ العرب
والبربر ومن عاصرهم من ذوي الشأن الأكبر، ط2. بيروت: دار الفكر للطباعة
والتنشر والتوزيع.
- عبد القادر دحدوح، (2011). ((أثر التوجهات الدينية في عمران وعمارة مدينة
قسنطينة خلال العهد العثماني)). ملتقى دولي حول الإسلام في بلاد المغرب ودور
تلمسان في نشره، 2011، تلمسان: وزارة الثقافة.
- عز الدين ميدون، (2011). فران خبز الدار بندرومة، سلسلة تراثيات مدينة ندرومة
العتيقة، ط1. تلمسان: دار السبيل للنشر والتوزيع.
- محمد بن محمد الإدريسي، (د.ت). نزهة المشتاق في اختراق الآفاق، بور سعيد:
مكتبة الثقافة الدينية.
- مارمول كرنجال، (1984). إفريقيا، ط1. الرباط: مكتبة المعارف.
- محمد بن أحمد العقباني، (1967). تحفة الناظر في حفظ الشعائر وتغيير المناكر،
دمشق: المعهد الثقافي الفرنسي.
- محمد بن محمد القرشي، (د.ت)، معالم القرية في طلب الحسبة، كمردج: دار الفنون.
- محمد الحماصي، الطّاحونة (تاريخ من التطور والعطاء)، (2010).
موقع: WWW.ALBAYAN.AEK.
- محمد الطيب عقاب، (1984). الأواني الفخارية الإسلامية دراسة تاريخية فنية
مقارنة، الجزائر: ديوان المطبوعات الجامعية.