

صناعة الخرف في بيت شباب

درس اجتماعي للاب موريس دي فنويل اليسوعي

تريب الاب نوتل البومبي

يمتد الخرفون كلهم في بيت شباب^١ الى اسرة واحدة اخذت اسمها من صانعتها فدعيت بيت الفاخوري . ويتبين مما تناقلته الالسن ان اصل هذا البيت من صيدا ، ولم يزل منه في هذه المدينة حتى اليوم فنة من الخرفان تحمل اسم « فاخوري » وهم مسلمون ونصارى . ومنه ايضاً فرع في بتفرن من اعمال المتن افراده من الطائفة الارثوذكسية .

ويبدو ان هؤلاء حين رأوا ان الريح الشمالية في بتفرن تحول دون اذكاء النيران في ما كانوا يبنونه من الاتانين ولا تساعد كما كانوا يشتهون ، عرلوا على الانتقال منها . وكان اول الراحلين فنة قدمت منذ مئتي سنة تقريباً الى بيت شباب وحلت في اعاليها في مكان دعي « الفاخورة » وهو ما زال حتى اليوم يحمل هذا الاسم ولكنهم لم يستقروا فيه طويلاً لان الريح الشمالية في الشتاء الجأتهم الى انحسار مكان آخر في الوادي القريب اقل تعرضاً لتلك الريح وما زالوا هناك حتى اليوم . وكل آل الفاخوري في بيت شباب من الطائفة المارونية .

وهناك تقليد آخر يتناقله آل فاخوري مآله ان اصل اسرتهم من بعلبك من طائفة الروم الارثوذكس رحلوا عنها اولاً الى بتفرن ثم تقربوا منها فرعين : الاول هبط بيروت حيث اعتنق الاسلامية ، ويقم اكثر ابناء هذا الفرع في محلة

١ بيت شباب بلدة كل اهلها موارنة عدد المئسين فيها نحو ٣٤٨٠٠ وقد هاجر منها نحو ٤٠٠٠ واكثر هؤلاء قصدوا الى افريقية الغربية الناجمة لقرنة واشتالهم هناك في ازدهار . وفي البلدة صناعات اخرى غير الخرف منها مصاهر الاجراس لبيت همام ، وصانع الحديد لبيت الحداد ، وسمال الحياكة لآل حايك .

الكورنيش بالقرب من الهجمات العسكرية. والثاني رحل افراده الى صيدا وهناك اسلوا ايضاً. ورحل بعضهم الآخر الى بيت شباب كما قدمنا فاقاموا اولاً في اعلاها ثم هبطوا وادبها . وافه اعلم^١ .

ولندم الى آل فاخوري الذين في بيت شباب موضوع مقالنا هذا. فان هؤلاء يتباطون من نحو ثلاثين سنة صنعة الفخار، وقد اسسوا لها نحو عشرين مصنعة في بلدتهم كانوا يطبخون في كل منها طبختين الى ثلاث في كل موسم . اما اليوم فليس في بيت شباب الا سبع اسر تتعاطى هذه المهنة في خمسة مصانع . ويلاحظ ان الذين تحلوا عن هذه المهنة ما زالوا يحثون اليها لانهم شربوا حبا مع الحليب . وقد اخبرنا احد هؤلاء قال : في ايام طفولتي كنت اذهب مع اخوتي فننقل الطين من حوض التصويل لنصنع منه دمي صغيرة كنا نشويها في اتون صغير خاص ببنيناه بايدينا على مثال مصغر لاتاتين المصانع الكبيرة . وفي ايامنا هاجر الى افريقية ثلاثة ارباع هذه الاسرة .

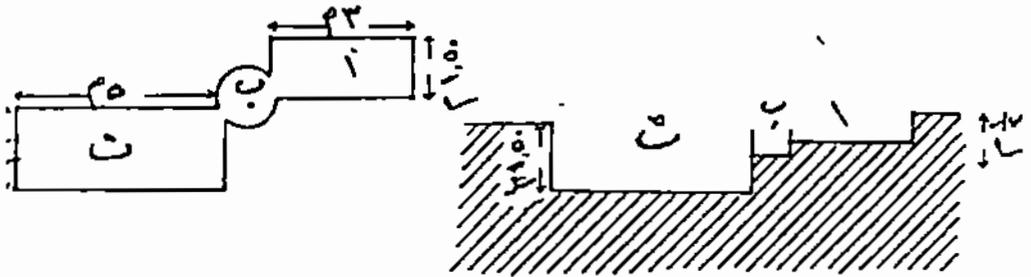
التراب

التراب اهم ما يهتم به الحرف لان المادة الاساسية في الحرف . قال فاخوري في بيت شباب يهتدون ما يلزمهم منه من تراب البلدة نفسها فتدى الحرفيين منهم غالباً ما يجولون في البلدة يتفحصون تراها كانواهم يبحثون عن الحلازين وما مطلبهم الا تربة الحرف فاذا ما وجدوها في ملك احدهم ابتاعوا منها بضعة امتار مربعة وباشروا الحفر فيها الى ان يجدوا العرق الصالح للاستثمار . والتراب الصالح للحرف نوعان : احمر وهو «الدنان» ، وايض وهو «الحواري» ، وقد يمزج الاحمر بشي . من الابيض لصنع الجرار والتعارات الراشحة التي يبرد الماء فيها صيفاً . اذ قد تبين بالاختبار ان التراب الحرفي الابيض هو وحده الصالح لصنع الآنية الحافظة الماء بارداً في الصيف . ويجبل التراب احياناً بماء البحر لاغراض يقصدها الحرفيون لذلك قالوا في امثالهم : «كل فخار وكو ترايو» .

(١) ليس لهذا التقليد مستند ثابت يجمع آل فاخوري من مختلف الطوائف في اصل واحد . وانما هو على ما لاحظنا من باب الحدس والتخمين .

التصوير

بعد استخراج التراب ينتقل احياناً الى احواض التصريل أو المصاول. وهذه تحفر في الارض ثلاثة ثلاثة اوحدها بجانب الآخر . ولكل اسرة مصاولها المثلثة وكلها في اسفل البلدة يتصل بعضها ببعض في الموضع الوحيد الموافق لها بسبب مجارته لساقية ماء تسيل في تلك المحلة (الرسم ١) .



الرسم ١ - قطع و مسطح الارقام تقريبية وتختلف باختلاف الاحواض

في المصول الاول (ا) :

يطرح التراب وتضاف اليه حاجته من الماء ثم يقبل على عركه بتجرفة طوال يوم كامل ، وبعد ذلك ينتقى من كل حصاة ويداف الى ان يخرج بهذه ببعض على شكل يقرب من اللبن الحائر واخيراً ينتقل الى

المصول الثاني (ب) :

وفي هذا المصول يعني بتصفيته وتجميعه من كل جسم غريب بحيث يصبح خالياً من كل كدرة ثم يحول الى

المصول الثالث (ت) :

وفي هذا المصول يترك الى ان يرسب في القعر وعندئذ يرفع الماء عن وجهه بالطول والراسب يصبح صالحاً للعمل . على ان كميته ان لم تكن كافية اضافوا اليه جبلة ثانية فتأخذ من التراب على النحر المشروع به آنفاً الى ان يصير ما في الحوض الثالث كافيًا للعمل طوال السنة او المرسم فيؤخذ بتقله « تامل تامل » على قدر الحاجة في كل طبخة في « نقالات » من خشب تحملها الدواب . وكان

المال انفسهم من قبل يحملون « التاميل » كلها الى المصل ويضعونها في غرفة ذات درجة معدودة من البرودة والرطوبة .

الشمع

يؤخذ القدر اللازم من « التاميل » ويداس أولاً بالارجل وهو ما يسميه الحزافون « الدوسة » فيقول المعلم لصانمه : « دوس دوسة » ومن ثم يعجن او « يمرك » بالأيدي وهذا « المرڪ » ضروري لان اليد الطاف حاً من الرجل وهي تشر بادق الحصى الباقية في « التاميل » بعد التصويل فتنتزعها على انها لو بقيت اضرّت كثيراً بالفخار بل اتلفته لانها حيث تبقى تحدث تقباً . وقد يستعملون عند المرڪ قليلاً من الرمل الناعم منقاً لعلوق العجين بالاصابع بسبب لزوجه او بالبلاطة التي يعجن عليها .

انواع الخزف

يكاد خزافو بيت شباب لا يفوتهم صنع شي . من انواع الخزف فانهم ماءدا آتية الزهر والصحاف والكؤوس يصنعون الجرار والدنان (الدغاير) على اختلاف انواعها وحجمها .

واكبر هذه المصنوعات :

الحياية : حجمها خوالي علوها ٩٠ سنتيمتراً وسعتها نحو ٦٠ رطلاً تصلى لحفظ الحبوب والزيتون وغير ذلك (راجع الرسم ٣)
الرباعية : تسمى ايضاً « الثلاثية » تسع من ٢٥ الى ٣٠ رطلاً (ربع او ثلث فنطار) .

ثم الجرار المتفاوتة الحجم منها :

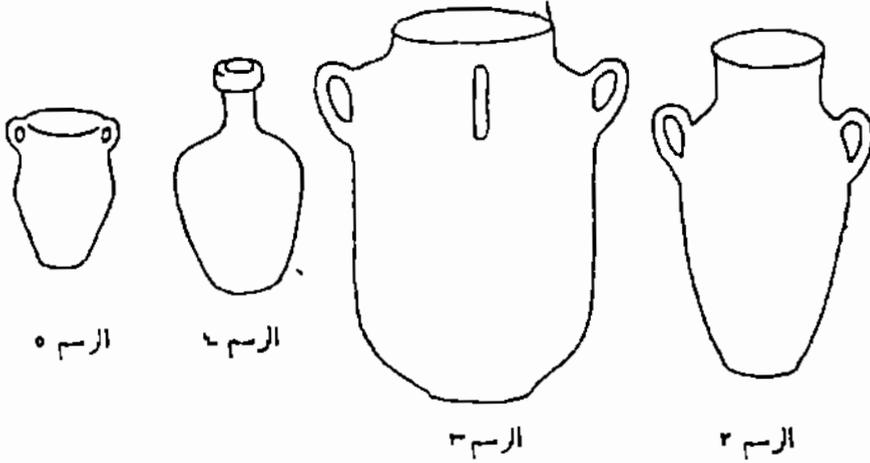
الدكوجه (جمعها دكاكيج) : تعمل في البيوت لحفظ الزيت والحمر والمرق وغير ذلك من السوائل (الرسم ٢) .

الخارج : يسع ١٠ ارطال

المتوسط : يسع ٦

الوسط : يسع ٤

الصغير : رطل ونصف الرطل .
ويسمون هذه المجموعة المكونة من المزجج والروط والصغير «المد» .



وهناك الآنية المجرّفة منها :

المعجن : وهو انا، واسع يعجن فيه الدقيق ويحفظ الخبز .
القرخ : يشابه المعجن في شكله ولكنه اصغر منه حجماً .
الميجنة : هي من الشكل السابق ولكنها اكثر منه صفراً .
بون البطاطا : وعاء عمودي الجوانب .

المخرّز : يتعمل لحفظ الحمر والمرق (رسم ٤)

المحلوب : يتعمل لحفظ الحليب واللبن الحائر (رسم ٥)

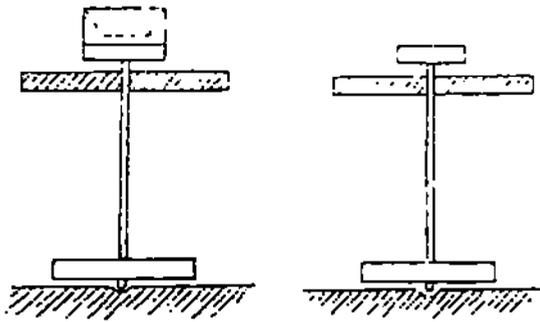
الصفية : نوع من الصحن .

البرنية : نوع من الدكاكيج لاعتق لها ، ذات ثلاث او اربع آذان
تناط بها في السقف أو الجدار واكثر ما يحفظ فيها السمن
والقورما والصل .

كيف يصنعه آية الفخار

تصنع القطع الصغيرة بالدولاب وهو مؤلف من قضيب عمودي اتبت طرفه
الاسفل في رحن يديرها الحرف برجله . او طرفه الاعلى فيحصل رحن اخرى

توضع عليها المواد المراد صنعها خزفاً (راجع الرسم ٦ في (الف) . اما في (باء)
فقد وضع الخزاف على سطح الرحي قالباً من طين الخزف مقطى بمخروط وشكله
يمثل شكل كعب الجرة فيحفظ المادة من الإنحلال وقت صنعها)
يضع الخزاف على الدولاب « المزأية » وهي قطعة من طين شكلها
مخروطي في اعلاها الشيء المراد صنعه ، فاذا انتهى منه قطعه بحيث من اسفله
عن باقي الطين ويأشر صنع غيره . وهكذا دواليك الى ان يأتي على الطينة
باسرها .



(ب)

رسم ٦ (ا)

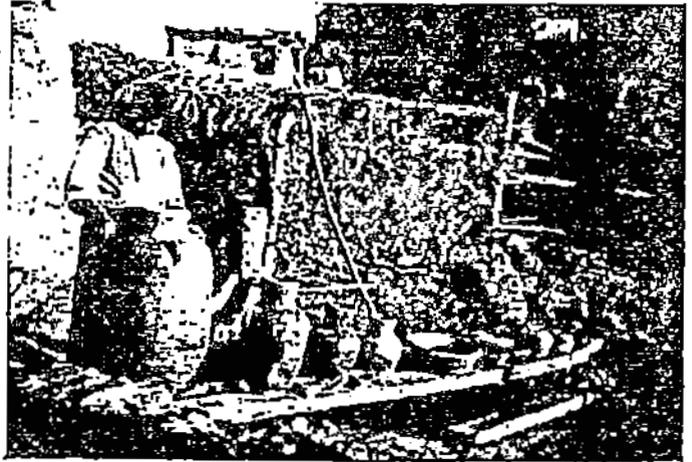
اما في صنع الجرار فيصنع « الكعب » اولاً وينشأ بضعة ساعات . ثم تعد
لجوانبها قطع اسطوانية من الطين كل منها بطول متر تسمى « الدوار » . فاذا
شاء المعلم العمل قال لصانعه : « ولف الدوار » ومتى قدم له استند احد طرفيه
الى كتفه واحكم لصق الطرف الاخر بكعب الجرة بعد ترقيقه بادارته
بيديه فينساب بين اصابه كالافعوان ويأخذ الدولاب يدور وبطن الجرة
يتكون مرتفعاً شيئاً فشيئاً الى ان يتكامل . وعندئذ يحف بعض الجفاف (الجرار
العادية تكفيها الاسطوانة الواحدة . اما الجرار والآلية الكبيرة فقد تتطلب
عدداً غير قليل من الاسطوانات) .

وبعد الجفاف يؤخذ « بتخبيطها » اي ترقيقها وتجليسها ، وذلك بان يأخذ غلام
الفاخوري بيده قطعة خشب تسمى « الكف » وهي تشبه الحجارة المساء المأخوذة
عن شاطئ البحر او ضفاف النهر فيضمها يسراه في داخل الجرة ويأشر

- صورة ١ اطرار العمل في
الخزف
- الكدوب
- الجوانب للهيئة للتة
- الدكوجة وقد ك



- صورة ٢ - العمل على الدولاب
يمرك الخزاف البرص رجله حافية



- صورة ٣ - بعض انواع
الخزف يتشد الى الحاية .
ايضاً المد اي بمجموعة من
والوسط والصغير
(تصوير عبد الله ابي هـ)

ييميناه خبط بطنها من الخارج مرفقاً جوانبها بواسطة «المخباط» ، ماملأ على
نقحها وتسويتها ووضعا في الشكل الهندسي الموافق لها .

اما في تركيب المنق او «البوز» فيستعمل الحزاف من الطين قطعاً كالتي
استعملها في تركيب الكعب . وذلك بان يضع الجرة على الدولاب ويصل بطنها
قطعة الطين المختصة بالبوز ويلبثها محكماً وصلها وتجليسها بيده الى ان يتتها
ويجتسها بحرف منتفخ قليلاً عند فها ، فيقال انه «عري البوز»

ويعد اخيراً الى « تركيب الاذنين » من قطع خاصة (قطع دينين) يبينها
مماونه بصورة كتل كروية يدها باصبه ويلقها عليها ثم يلصق طرفها الواحد
ببطن الجرة والطرف الآخر بمنقها . وعند العامة في لبنان مثل مأخوذ من صنع
هذه الآذان وهو : « كيف ما راد الفاخوري بيدير دينة الجرة . »

وعلى هذا النحو تكمل الجرة الكهيرة الاستعمال في لبنان ، وذلك بعد ان
يستفرق صنعها نحو اليومين بين عمل وراحة^١ .

التشيف

يجب ان يتم «التشيف» ونيداً في . وضع ممتدل البرودة . وكان اهل القرية اذا
اشتد الحر في الصيف جاؤوا الى مصانع الفخارين ينشدون عندهم الهواء البارد .
ولولا برودة الهواء لتشقق الحزف لذلك تراهم يتحصون المصنوعات غالباً
ويقلبونها من جانب الى آخر حتى لا تتم نشوفة هذا قبل ذاك فيقع التشقق
ويتلف الحزف . وتبقى القطع معروضة للنشوفة على هذا النحو شهراً ثم تنقل
الى الفرن وتشوى .

(١) بعد صنع القطع الفخارية ، توضع على اعمدة متفاوتة الارتفاع كل منها « المرزة »
ويبنى بان يكون سطح « المرزة » جالساً جليلاً أفقياً لا ميلان فيه حتى تكون اكواب
القطع مستوية استواء تاماً لا يشوة واضعاً الغناء . وللتأكد من افنية الاعمدة يصبون عليها
تقطاً من الماء فاذا لم تتحول الى احدى الجهات كان استواها وفق للطلب .

السِّي

الفرن او «الهدوشة» تبنى من الحجر. وفيها غرفتان الواحدة فوق الاخرى وبينهما رقبة معقودة من اُبن مفتوحة لمرور اللهب. والحُزاف يضع اللبن ويدس منه قطعاً في الاتون كل مرة يتبأً للسِّي. ويبقى قسماً آخر محفوظاً عنده لاستعماله بدلاً مما يتلف من لبنه في النار.

يضمون في العرفة العليا القطع الضخمة المحتاجة الى كثير من الحرارة اما القطع الصغرى فتوضع في النصف الابدع من العرفة السفلى. وقد يضمون بينها وبين النار حاجزاً من حجر ليخففوا عنها شدة الحر. وكثيراً ما يتحول هذا الحاجز الحجري الى كلس من كثرة الحرارة فينتفع بما يباع منه. اما الحجارة القوية من محل الوقود فتتقى من النوع الناري الذي لا تؤثر فيه الحرارة. وهذا المكان يدعونه «بيت النار»

ويتدثون عادةً بنار خفيفة ثم يسيرونها شيئاً فشيئاً الى ان ترتفع حرارتها الى درجة جد عالية.

واذا أساؤوا استعمال النار فسد السِّي وتعطل الحُزف المشوي فخرج اماً نيراً او كان سريع العطب كثير الشقوق.

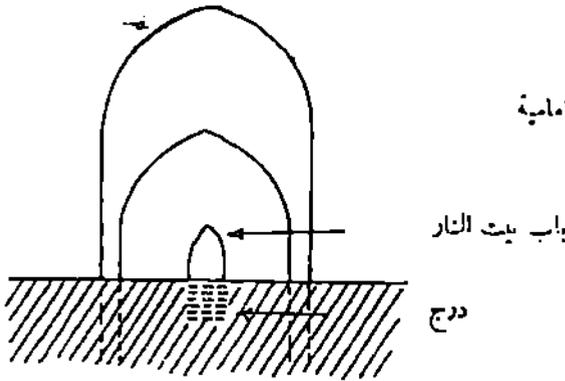
ولا بد من توجيه الاتون الى مهب الريح لتركبة ناره. على انه لا بد في ذلك من مجانبية التماذي والافراط وملازمة الاعتدال بحيث تضرم النيران على القدر اللازم فالزيادة تضر تماماً كالتقصان. وقد رأينا ان المحال المرضة لريح الشمال لا تصلح لبنا. الاثنتين، واكثر بما شاهدنا منها في بيت شباب جل في ديرة من شدة الريح ووجهه الى الجهتين الجنوبية والقرية فيأتيه الهواء اللازم له من هتين الجهتين.

والاثنتين البنية هناك تستند كل ظهورها الى منحدرات ارضية. وقد جعلت بيوت نيرانها في حفر عميقة وفوقها غرف السِّي على مستوى الارض تماماً. وتبلم

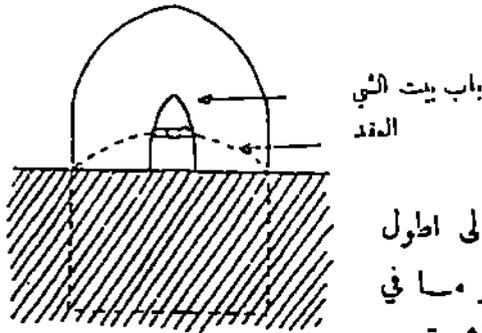
غرف الشبي في الافران الكبرى نحواً من ٧ امتار في ٥ وفي ٤ علواً.

الرسم ٧

(١) قطع الجهة الامامية



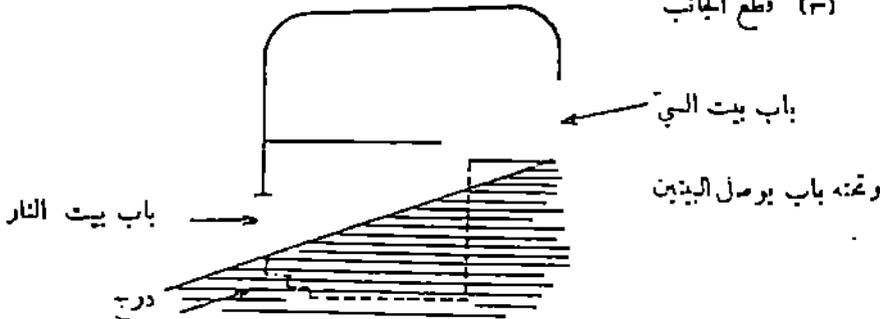
(٢) قطع الجهة الخلفية



وتكون مدة الشبي الاولى اطول منها في غيرها لان فيها يتبخّر مسا في جدران الاتون وما في المراد المشوية من

رطوبة . ولذلك تسمى «مدة التبخير» وهي تستغرق نحواً من ١٥ يوماً تستهلك من الحطب زهاء ٢٥ الى ٣٠ قنطاراً . اما مدة الشبي الثاني فتعبر سبعة ايام وتستهلك زهاء ٢٠ قنطاراً من الحطب . والمدة المقتضاة للشبي الثالث اقل من سبعة ايام ويكفيها من الحطب زهاء ١٢ قنطاراً . اما ما يسمه الاتون من القطع الخشبية ، فيا اذا كان حجمه كبيراً ، فلا يقل عن الف قطعة .

(٣) قطع الجانب



صورة ٤ : المصول



صورة ٥ : مدخل الاتون في الواجبة . لقد
تمّ الشّيء فبرمي الصانع التراب على
النار بالرفش ليطفي بقايا اللهب

صورة ٦ مدخل الاتون
عند الروام . وقد
هزّل من الحجر
والطينون . تظهر
فيه الانية الخزفية
مكتملة .

(تصوير عبدالله الي هبلا)



كيف يورى الخرف :

قبل ايقاد الاتون يفاق بابه الواقع الى الورا، بركام من الحجارة ويحكم سدًا ما بينها بالنبات المعروف «بالطينون». وعندما يمتد اللهب الى جوف الاتون كله يملق بالطيون ويحرقه ولا يحصل ذلك الا في نحو اليوم الخامس فيقال : « دفت النار ». وعندئذ يبادرون الى تزع الحجارة من الباب فيسرى منه الهواء. واذا رأوا ان عملية الشئ ناجحة رددوا كلمتهم الاصطلاحية «ضافجت» اي ان الطبخة قد صغت ولسمت واصبحت مضمونة. وبعد ذلك يرفعون من سائر الابواب ما كانت تسد به، فتمر فيها الريح دون ما مانع ويحرقون النيران «بالدكش» وهو عصا طويلة ذات اصابع وقد يستعملونها لرفع القطع الساخنة فلا تسد الخارج. ولا بد من انقضاء يومين يبرد فيها الاتون فيسكنون من افراغه .

ويتصلب الفخار بعد شئيه تصلباً قوياً فيصبح «مثل النحاس» واذا احتاج الماهر عند تنظيم الاتون الى تثبيت حجرين وضع ما بينهما قطعة من الخرف تدعى «دهاً». اجل ان الخرف سريع الهطب لا يحمل صدمة ولكنه يصبر على التكتل في اثناء النقل ولا يتكسر. ومن امثالهم في ذلك : « حذل قطار ولا تدق مسبار » :

ويكسب الخرف بعد شئيه لوناً اسمر ضارباً الى الحمرة دون ما تلون بالبغيش .

البيع

يتوافد التجار في الصيف على النواخرة لايتباع آتية الخرف وتكون صفقاتهم متناسبة مع محصول العام. والصفقات الحسنة تمقد مع اصحاب المحاصيل الحسنة .

يحمى ان التجار عندما كانوا يخلون ما يتاعونه من الخرف على البقال والحير كان الشتاء ينقضي او يكاد قبل ان تنفذ محاصيل الفخار من مستودعاتها .

اما في ابامنا هذه فسيارات الشحن تذهب بها الى الاسراق قبل نهاية ايلول .

موسم هذه الصناعة ومبداها

ترتبط شروط صنع الفخار باحوال موسمه :يبدأون التصويل في الربيع ايام الصوم . وان تأخروا عن هذا المرعد نضب ماء الساقية المعول عليه في تصويل الاتربة بالاحواض . وان بكرروا والماء شديد البرودة تغذر عليهم احتمال العمل في جبل الغراب النهار بطوله وهم حفاة الارجل . . وينتهي التصويل في منتصف ايار وفي اواخر آب يكون الفخار جاهزاً للبيع . وزبدة القول ان هذا العمل لا يمكن انجازها الا في الصيف كي لا يتأذى العمال من شدة البرد . وهم يعالجون الفخار الرطب في الشتاء . فضلاً عن ان التنشيف لا يمكن لقامه في غير الصيف وذلك بتعريضه للهواء الطلق تحت سقف خيمة من ورق الاشجار مما لا يتيسر حصوله في ايام الشتاء المطيرة .

واعلم ان الفواخرة ما كانوا يتدثون اعمالهم قبل منتصف تموز ربما يكون الفخار قد نشف . اما في ابامنا فقد يحفظون تراب الحرف من العام السابق ليستطيعوا الابتداء بشيه قبل موسم الحرير .

وزد على ذلك ان موسم الحرير من تربية الدود وقطاف الفياح ما كان ليتم قبل الربيع . وكان اذ ذاك في بيت شباب ثمانية او تسعة معامل للحرير وجميع آل الفاخوري كانوا يربون دود الحرير فتشغلهم تربيتها عن غيرها من الاعمال . ولما وقع الحرير في ازمنة المروقة املوه وعمدوا الى الناية بالماشية اخصها البقر فكان اكل اسرة في القرية بقرة او بقرتان ، كما انهم اتصرفوا الى العمل في كرومهم .

هل منه سبيل الى تحسين صناعة الفخار واسايرها

هذا سؤال يجيب عليه الفخارون قائلين ليس باستطاعتنا ان نأتي بغير ما تعلمناه من اجدادنا . بيد ان بعضهم غطوا سقف الاتون في الشتاء بالتوتيسا . ليمشوا عنه المطر ، فاتصدروا بذلك نحر حمة قناطير . من القود في الشئ الاول .

ولو عمد بعضهم الى استعمال المحرك الميكانيكي في تشغيل الدولار لوفرتوا العمل كثيراً على انفسهم ، كما انهم لو سخنوا الماء اللازم للجبل لتسكنوا من صنع الفخار طوال السنة وزادوا في كمية الانتاج . اجل ان ذلك يتطلب نفقات كبيرة ورؤوس اموال وافرة ولكن مهنة الفخار البيئية تتحول عندئذ الى صناعة فنية ذات طابع تجاري .

ومهما يكن من امر فان هذه الصناعة البيئية الخالصة تحتاج الى تضافر الايدي في انهاضها . فالعامل الواحد لا يستطيع القيام بالاعمال المطلوبة حكامها في الزمان المحدود ، فهو يستعين بأل بيته جميعاً ، واذا احتاج الى مساوون غريب استعان باحد افراد اسرة الفاخوري لان « سر المهنة عندهم بالدم . »

قد يصعب اتقان صنع الفخار قبل ان تمر خمس سنوات على التلم . في السنة الاولى يُفرض عليه اداء مبلغ من المال لمعلمه اجرة تلميه . وفي السنة الثانية يشتغل معه دون ما اجرة البتة . وفي السنة الثالثة يشتد بالربح لفسه . واذا انتهت مدة تلميه بعد ذلك افترق عن معلمه ليشتغل منفرداً عنه او شاركة بالصل وقاسمه مناصفة ارباحه . ويشكو بعض الشيوخ من ان الشباب لا يرغبون بعد في تعلم هذه المهنة .

ومن ثم فالتعاون يكاد يكون مفقوداً تماماً بين مجامع الفخار اذ ان كلاً منها يعمل لذاته وله مصوله ومعداته . وقد يجتمع الفخارون في متمل الموسم لا للتعاون بالصل بل لاقرار اسعار البيع والاتفاق على عدد الاتيين التي يشرون فيها الفخار وما يكون لكل واحد منهم من المحصول (لتلا يطنى الفخار على السوق فتبسط اسطاره) . واذا كان لديهم قطع باقية من العام السابق حسبوا حسابها عند القطع المنوي صنعها ووزعوا هذا العدد على المصانع وفقاً لاهمية كل منها . واليك المثال على ذلك : في هذه السنة يشتغل كل من الحرفيين التالية اجازهم :

نصوم معه ابنه وشريك واحد وعاملان ، له الحق باربعة اتاتين .

نقولا ومعه عاملان ، له الحق بثلاثة اتاتين .

نخله معه شريك واحد وعامل واحد : اتون ونصف اتون .

نعمته الله ومعه عامل واحد : اترن ونصف اترن .
الحاج ومعه شريك واحد : اترنان .

وقد يلجئ شئ الخزف اصحاب المعامل الى تبادل المعونة ذلك اذ ليس في الوقت الحاضر للمعامل الحمة الا اربعة اترنين ، ولانه قد يحدث في آخر الموسم ان يحتاج الخزفيون الى طبخة واحدة لبقايا القطع التي لم تشر تفادياً من اشغال اترن كبير لا سبيل الى املائه بالمطبخات . عندئذ يتفقون على شيها في اترن موافق يعملون كلهم فيه ويشتركون في تقديم ما يلزمه من الوقود والحاجات . ولم تدون لهذه الصنعة اغان عامية . ولم نسمع لها امثالاً دارجة غير التي قدمنا ذكرها في سياق مقالنا هذا^(١) .

وقد جاء الكتاب المقدس مراراً على ذكر هذه الصنعة ، من ذلك : وصفه الخزاف جالساً على عمله يدير دولابه برجليه (ابن سيراخ ٣٨ : ٣٢) وهكذا تصوره لنا النقوش المصرية القديمة . اما عندنا فالعامل في الخزف يشتغل واقفاً على رجل واحدة وبالرجل الاخرى يحرك الدولار وعمله يتطلب نعومة الاصابع وخفتها لان الاناء لا يتحمل الشئ ما لم يتقن عمل التصويل وعرك الطين او لم تكن درجة الزطوبة او اليوسة كما يجب ان تكون .

وقد قال ابن سيراخ في هذا المعنى :

« آنية الخزف تخنبر بالاتون والاذنان يتحن مجديشه » (٢٧ : ٥٦) .

*

هذه هي كما رأيناها بعيننا احدى الصناعات القديمة التي توارثتها البشرية عن الاقدمين .

ويمكننا خلال الكلام عليها ان نغفقه ما جاء فيها من الآيات في الكتاب المقدس سواء في سفر التكوين ، في خبر خلق الانسان من طين الارض ام

(١) افادنا الاستاذ خد خاطر ان في لبنان حول هذا الموضوع امثالاً عامية دارجة غير المذكورة في المذال منها قولهم : فخار يكبر فخار . مثل الفواخره لا دنيا ولا آخره . لولا الكاسوره ما كانت الفواخره . وكان مرة احد الزجالين يساجل زجالاً من معاصر الفخار المروفة بمصير الشوف فانشده البيت التالي :

ابن المعاصر قد ما يكبر بيضل اصله برّد ففاخوري

في رسالة القديس يولس التي يتحدث فيها الى الرومانيين (٩ : ١٩ - ٢١) عن الخزاف الذي له سلطان على الطين ليبن في ذلك قدرة الله المطلقة وهو في ذلك يتصدى لكلام ارميا النبي القائل :

« الكلمة التي كانت الى ارميا من لدن الرب قائلاً :

« قم واتزل الى بيت الخزاف فاذا هو يعمل على الرخوين وهناك اسمك كلامي .

« فذلت الى بيت الخزاف فاذا هو يعمل عملاً على الرخوين ففسد الاتا. الذي كان الخزاف يصنعه من الطين في يده .

« فطادوصته انا، آخر كما حسن في عيني القهاري ان يصنعه فكانت كلمة الرب اليّ قائلاً :

« اما استطيع ان اصنع بكم كهذ الخزاف يا آل اسرائيل؟ (ارميا ١٨ : ١ - ٦) »^{١)}

حاشية للسرب

جاء في كتاب « معالم القرية في احكام الحسبة » تأليف ابن الاخوة فصلان طريقتان عن الموضوع الذي نحن في صدده تزويها لما فيها من فكاكة وافادة (راجع وصف الكتاب في آخر هذا العدد) قال :

الباب الخامس والخمسون

في الحسبة على باعة قدور الخزف والكيزان

يؤخذ على باعة قدور الخزف والكيزان والاولاي بانهم لا يطلون ما كان مثقوباً منها او مشقوقاً بالجلس المعجون بالشحم وبياض البيض والخزف الاحمر المسحوق ويبيونه على انه سالم فاذا وجد عند احد منهم خزف على هذه الصفة فادبه ليكون رادعاً لغيره .

(١) نشكر للسبدن البر وويلسون فاخوري كل التطبيقات التي تفضلنا بها علينا ، وجميع الخزافين الذين اتونا بالجواب على استئنا بكل طيبة خاطر .

الباب السادس والحسون

في الحبة على الفخارنيين والفخارين

ينبغي ان يعرف عليهم رجل ثقة بصير بعلمهم وتدليسهم ويشترط عليهم
 الا يعملوا الزبادي الا من الحجر المطحون ولا يعملوا من الرمل الا ما كان
 خرجياً المتخذ لولائم الافراج وان تكون الزبدية معتدلة وان تكون قالب
 العادة وان تكون كاملة الدهن وان يعمل في صباغ الزبادي القلي الازرق
 والتوبقان والمفتيز ولا يعرضوه بالنيلة والشركس وان يكون شيئاً تاماً لثلا
 يوضع فيها الطعام وتشمال فتفتت في يد الآخذ أو المعطي واذا ظهر من
 الكوز شيء مريب افردوه وباعوه لغير الطعام ولا يداوره ويدلسوا به على
 المشتري ويشترط عليهم ايضاً الا يقدوا عليه بقوسان وهو روث الادمي
 ولا بشيء من الاربال فانه نجس بل بالحلفاء والقيشة وهو قشر الارز وماء
 الزبدة . ويشترط على باعة الغضار الا يباع غضار الكوز الا مفرداً من غضار التنور
 ولا يخلط كوز بتنور الا ما كان متقارباً ويعينه المشتري وعلى الفخاري اذا جاءه
 الزبون ليشترى منه مائة جام الا يقتصر على انه يريه جاماً واحداً ويبيعه من
 هذه المين ثم يعطيه من غيرها وهذا تدليس لا بد ان يعين له المبيع بكماله
 ويعاقد عليه ويشترط على الحمالين معاونة الزبون من القرباء وغيرهم وان
 يستوفوا لهم حقوقهم على ما تقدم ذكره من الاصباغ وقلع الميب وعدة ما يشتره:

(ص ٢٢٢-٢٢٤)