ورشة التراث الشعبي في مؤتمر المثقفين العراقيين

قرارات تهم وزارات المالية- الثقافة - التربية - التعليم العالي

استطاعت مجموعة من الباحثين والمهتمين بالتراث الشعبي العراقي ان تعيد الاتصال ببعضها عن طريق مؤتمر المثقفين العراقيين الذي نظمته وزارة الثقافة (١٢- ١٤ نيسان) وعلى مدى ثلاثة ايام كانت لقاءات الباحثين الذين توافدوا من البصرة والعمارة وكردستان وبابل وكربلاء وسواها اضافة الى بغداد، وكانت المجموعة الباحثة تضم الى جانب الدارسين والكتاب مجموعة من شباب الحرف والصناعات الشعبية وملاكاتها الاساسية في مديرية التراث الشعبي اضافة الى هيئة تحرير مجلة التراث الشعبي وملاك تحرير صفحة الثقافة الشعبية في جريدة (المدى) ورئيس واعضاء جمعية الحرف للتراث الشعبي، لقد كان الحاضرون يمثلون النماذج المتقدمة من الباحثين والمهتمين بالتراث الشعبي يتقدمهم الباحث الدكتور داود سلوم .

وقد عقدت ورشة التراث الشعبي لمؤتمر المثقفين العراقيين جلستي عمل اساسيتين اضافة الى اجتماعات اخرى وقد عقدت الجلستان يوم الاربعاء ١٣ نيسان باشراف منسق الورشة الباحث باسم عبد الحميد حمودي وقد انتخب الحاضرون الباحث كاظم سعد الدين لرئاسة الجلسة الاولى والباحث ناجح المعموري لرئاسة الجلسة الثانية يعاونه الاستاذ جاسم عاصي، وناقش الحاضرون عبر الجلستين ورقة العمل الاولية المقدمة من منسق الورشة باسم حمودي وبعد التداول اقر الحاضرون التوصيات التالية:

١- اضافة عبارة الاهتمام بالفلكلور العراقي الى وثيقة نهجنا الثقافي التي اصدرتها الوزارة .

٢- انشاء جمعية للفولكلوريين العراقيين مركزها بغداد ولها فروع في المحافظات لاسيما ان هناك اتحاداً للفولكلوريين العرب ترعاه الجامعة العربية.

٣- تشكل لجنة فولكلورية في كل محافظة تبحث ورقة العمل والتوصيات وتضيف من المقترحات ما يتيح الجدة والتمييز والخصوصية لكل اهتمام والصنف الشعبي يعد من اهتمامات المحافظة.

٤- انشاء بيت للتراث الشعبي في كل محافظة اسوة بنموذج الجمعية الموجودة في محافظة بابل.

٥- تأليف موسوعة التراث الشعبي على وفق الاتي:

أ. انشاء هيئة تحرير وملاك فني ومالي ومحررين .

ب. اقامة ندوة لدراسة الورقة المقدمة من قبل الباحث عبد الجبار محمود السامرائي ومشاركة الباحثين الاخرين في هذه الندوة.

ج. يقر عبر ذلك انعقاد الندوة العراقية الاولى للتراث الشعبي لبحث موضوع الموسوعة ووضع الهيكلة على ان يجرى تضييف باحثي المحافظات وتقديم دعم مالي للباحثين.

د. تشكل الهيئة التحضيرية للندوة برئاسة د. داود سلوم وعضوية كل من عبد الجبار محمود السامرائي- وباسم عبد الحميد حمودي- وكاظم سعد الدين - وجاسم عاصي- وناجح المعموري - وباسم محمد صالح- ورفعت الصفار- ود. بثينة حكيم شريف- وجبار الجويبراوي- وعبد الكريم صدام- ومازن منذر ويكون الباحث قاسم خضير عباس سكرتيراً للهيئة .

٦- العمل على انشاء الهيئة الفولكلورية على ان تتحدد بداية بثلاث قرى اساسية يمثل فيها الطيف الجغرافي العراقي اولاً ومن الممكن انشاء قرى فرعية ذات تمييز خاص اثني ومناطق كالاهوار والبادية على ان يلحق بالقرية متحفان هما المتحف الاثنوغرافي ومتحف التراث الشعبي.

٧- تقترح الورشة انشاء مكتبة التراث الشعبي تقوم:

١- باعادة اصدار كتب التراث الشعبي الاساسية التي صدرت قديماً للباحثين: انستاس الكرملي- وعبد الحميد العلوجي- وعباس بغدادي- وعبد اللطيف الدليشي- وعبد الرحمن التكريتي- وعزيز جاسم الحجية- وعبد المحسن مفوعر السوداني- وكاظم سعد الدين- وباسم عبد الحميد حمودي- ومحمود العبطة- وخليل رشيد - ووليد الجاد- وعامر رشيد السامرائي- وعلي الخاقاني- وحسين قدوري- ود. كامل مصطفى الشيبي- ود. صلاح العبيدي- ود. احمد الشحاذ- ود. رضا القريشي- وحسين علي الحاج حسن-و ناجح المعموري- وجاسم عاصي - ورفعت الصفار.

٢- اصدار الكتب الفولكلورية المعدة للطبع لمؤلفي موسوعة الحكاية الشعبية العراقية- الرقص الشعبي- محلات بغدادية في الذاكرة وغيرها .

٨- توصي الورشة بضرورة دعم مجلة التراث الشعبي مالياً وبقية دوائر التراث الشعبي والاستمرار في اصدار المجلة فصلياً بإخراج جيد ومتميز وزيادة صفحاتها وايلاء اهتمام اكبر للتوزيع.

٩- اعادة تفعيل مديرية لتراث الشعبي وفق الورقة المقدمة من قبلها بهذا الشأن.

١٠- توصي الورشة بدراسة ورقة جمعية الحرف للتراث الشعبي المقدمة الى الورشة.

١١- توصي الورشة بالنظر في مسألة التمويل الذاتي للتراث الشعبي على صعيد المديرية (المرتبطة بدائرة الفنون) والمجلة (المرتبطة بدار الشؤون الثقافية) وتحويل هاتين المؤسستين من التمويل الذاتي الى التمويل والدعم المركزي للدولة.

١٢- توصي الورشة بضرورة استحداث اقسام في الجامعات لدراسة التراث الشعبي للحصول على شهادة تخصص وانشاء معهد عال حالياً للفولكلور يقبل فيه خريجو الكليات الانسانية لمنحهم شهادة الماجستير في الاقل مع فتح نوافذ في المناهج الدراسية وفي كل المراحل لدراسة مفردات التراث الشعبي على ان يتم بداية تخصيص كرسي في الدراسات العليا/ كلية الاداب/ قسم الاجتماع لدراسة التراث الشعبي.

١٣- اقامة دورات تتبناها منظمة اليونسكو للباحثين المتخصصين والطلاب في مجال حرف التراث الشعبي.

١٤- التوصية بايلاء الاهتمام باشراك خريجي الحرف والفنون الشعبية في الدورات التأهيلية لاغناء تجربتهم .

١٥- التقدم بالشكر لوزارة الثقافة على دعمها الفاعل مجمل فعاليات الفولكلور العراقي وهذه الورشة.

هكذا تنتهي التوصيات والقرارات لهذه الورشة ومما يسعد (ثقافة شعبية) في (المدى) ان معظم ما طرحته هذه الصفحة على صعيد (المتحف الانترلوجي) والقرية الفولكلورية والموسوعة وبين التراث الشعبي والجمعية العراقية للفولكلور ومكتبة التراث الشعبي وغيرها قد تجسد على شكل توصيات وقرارات ينبغي تأكيد انها تنفيذيا لا تتعلق بوزارة الثقافة وحدها بل بوزارة المالية التي ينبغي ان تقر مسألة الدعم المادي المباشر بدلا من مطالبة هذه الدوائر بربحية شائكة وتمويل ذاتي لا يتحقق بسهولة وعلى حساب اولويات ومشاريع ينبغي لها ان توأد لتقليل الصرف، كما ان بعض التوصيات يتعلق بالجامعات ووزارة التعليم العالي بشأن انشاء كرسي لدراسة الفولكلور ومعهد عال واقسام وبعض من التوصيات يشمل وزارة التربية لادخال موضوعات التراث الشعبي وشخصياته العراقية وفقرات منهجية عن الاسطورة والحكاية والعمارة... الخ من اصناف التراث الشعبي العراقي في مناهجها وذلك يتطلب دعماً متواصلاً ومتابعة جادة من الفولكلوريين العراقيين انفسهم وسيجدون في صفحة (ثقافة شعبية) في المدى الصدر الارحب لقبول مقالاتهم واقتراحاتهم .

السجل الوطني

من المحرر

في مؤتمر المثقفين العراقيين قدمت ورشة (الموروث المعماري) في قراراتها عبر منسقها د. مظفر الجابري توصية تتعلق بانشاء السجل الوطني للموروث المعماري لتضمن بذلك تسجيل جميع المباني الموروثة ومواقع التراث الوطني في سائر المدن العراقية والمناطق الاثارية الاخرى. تمهيداً للحفاظ عليها وصيانتها ومنع المسيطرين عليها من العبث والتغيير في الشكل المعماري، وذلك فيما يخص الابنية التراثية الحكومية وغير الحكومية.

ان هذا الامر يعد امراً حيويا على الرغم من وجود التباس خاص فيه حيث ينبغي ان نحدد معنى ومواصفات الشكل المعماري التراثي والاثاري الذي يقع في دائرة السجل الوطني وينبغي ان يخص البنايات الخاصة المسجلة كابنية تراثية والا نترك اسواق ومسقفات البصرة القديمة والموصل وعين التمر والحي و... الخ نهباً لأمزجة الاداريين ورجال البلديات الذين يقومون بتغيير شكل الاسواق المسقفة و (تحديثها) بشكل هجين ومنفر للذوق، تماما كما فعلت امانة بغداد بالنسبة لسوق الصفافير قديما وما فعلته بسوق السراي والله اعلم بالذي سيحدث للقشلة والسراي.

ان حريق الشورجة المؤلم وخسارة جزء من ثروة المواطنين من اصحاب المحال ينبغي أن يستنهض الهمم لا للتعويض فقط بل لاعادة بناء تلك المحال بمواصفاتها الاولى مع اتباع طرق السلامة الخاصة بالابنية وهو امر خطير فان اصحاب العمارات والدكاكين المنكوبة وهو امر ينبغي التنبيه له وتنفيذه بالنسبة لسائر الابنية التراثية التي تدخل في السجل الوطني المقترح للحيلولة من دون حدوث نكبة معمارية كهذه وللحيلولة من دون حدوث تصرف فردي اخرق يضر بالشكل المعماري للبناء بحجة التحديث والتطوير ووضع قانون ملزم بذلك.

مكتبة

اساطير وحكايات عالمية

تأليف: نبيل عارف

علي شاني - دمشق

صدر حديثاً كتاب "أساطير وحكايات عالمية" لنبيل عارف أبو عسلي.

واختار مؤلف الكتاب خمس عشرة أسطورة من العالم وترجمها عن الإسبانية - في كتابه الصادر عن دار الينابيع في دمشق الواقع في (١٩٠) صفحة من القطع المتوسط.

يذكر أنها تنتمي إلى ثقافات شعوب مختلفة، يدور معظمها حول البطولة والعقاب والحكمة والفضول والتضحية. مقدماً لكل أسطورة بمقدمة قصيرة، كما جاءت في النص الأصلي.

ومن الأساطير التي قدمها "بروميثيوس ومقاومة الشرور"، "أعمال هرقل" وهو كما تروى الأسطورة البطل الشديد القوي جداً ليكون قادراً على إنهاء المصائب والفواجع، وأسطورة "العم الشرير" تروي أن مينوس" ملك جزيرة كريت كان محاربا وصارماً، وقد حاصر مدينة "اثينا الجميلة، وبما ان وسائل هجوم الكريتيين كانت تفوق تلك التي يمتلكها الاثينيون للدفاع عن مدينتهم، وعندما كانت المدينة على وشك السقوط، أرسل ملكها ايجيوس رسلاً للتفاوض وكان شرط فك الحصار أن يرسل ملك المدينة ولمدة تسع سنوات متتالية إلى مينوس سبع فتيات وسبعة فتيان كل سنة ليأكلهم المينوتور وحش الجزيرة الشره، ولم يخلص المدينة من هذه الضريبة القاسية سوى ثيسبوس ابن ايجيوس الذي لا يعرفه والده، وكانت على أبواب أن ترسل الضريبة للمرة الثالثة، وتعيش في حداد عظيم.

فيما تعتبر الأسطورة المتعلقة بالاستيلاء على الفرو الذهبي من قبل جازون والأرغيون واحدة من أكثر الأساطير غرابة بالنسبة لليونانيين القدامى.. فقد كان جازون الوارث الشرعي لعرش مملكة تساليا غير أن عمه الشرير الملك بيلياس اغتصب العرش وأراد قتل جازون.. وحتى تحول أمه دون ذلك فقد ادعت أنه مات، بعد أن أودعته عند حكيم الصانطورات "شيرون" ذلك المخلوق الغريب الذي نصفه العلوي بشر، ونصفه السفلي حيوان وغالباً ما يكون حصاناً، حيث سيعود جازون بعد سلسلة من الاختبارات الرهيبة ليسترد ملكه المسلوب من قبل عمه!!

أسطورة أخرى تتحدث عن طفلين يعيشان في جزيرة حيث لا حزن ولا هموم ولا جوع (ايبميثيوس وباندورا) شرط ألا يفتح أحدهما الصندوق الذي أتى به هرمس، لكن وبعد ملايين السنين من العيش معاً، دفع الفضول بالطفلة لأن تفتح الصندوق الغريب والجميل لتخرج منه مخلوقات غريبة من الهموم والقلق والشر توخز الطفلين بضراوة، لكن بعد طول ألم يخرج من الصندوق ذاته مخلوق جميل مجنح بألوان قوس قزح سيعيش مع الطفلين مادامت حياتهما مستمرة.

ويذكر أبو عسلي: ان الأسطورة لم تكن يوماً عبثاً أو خرافة، بل هي رؤية الإنسان القديم للكون والطبيعة والنفس البشرية هي تداخل ما بين القداسة، والمعرفة المبدئية (ما قبل العلمية) ولا يمكن فصل هذا التداخل عن حياة السكان من قبلنا، والإنسان المعاصر لا يزال يحتفظ ببعض الرواسب من السلوك الميثولوجي القديم.

ستديو ثقافة شعبية

تدريب الصقور

الامير عامر الخفاجي وحبيبته وطفه بنت دياب بن غانم

مرح الصبايا

من تاريخ رغيف الخبز

قاسم مطر التميمي

يعتقد علماء الآثار ان حبوب القمح كانت غذاء الانسان المفضل بل أهم غذاء لديه يوم كانت سيبيريا مغمورة تحت مياه البحر، وهي كذلك حتى يومنا هذا، ويخمن العلماء ان الرجل في العصور الغابرة كان يذهب للصيد مع أبناء قبيلته وتبقى النساء في الاكواخ والكهوف لرعاية الاطفال والبحث عن الطعام، ولايطمعن في الحصول إلا على اليرقات والضفادع والافاعي والجراد، فاذا عثرن على سنابل قمح نامية بين الاعشاب والحشائش أسرعن الى قطفها وجمعها ليتخذن منها فيما بعد وجبة طعام فاخرة بعد أن تشوى بسنبلها.

هذا مايخمنه العلماء وهو مجرد تخمين، قد لايكون له نصيب من الحقيقة، ولكن الحقيقة التي لايختلفون عليها، هي ان بلاد مابين النهرين صعودا الى هضبة الأناضول، كانت أول بقعة نشأت عليها حقول القمح.

وذلك في مطلع الألف السابق قبل الميلاد، فكانت سبباً لظهور أولى الحضارات التي عرفتها البشرية في عصورها المبكرة.

وصارت سنابل القمح الخضر ترمز الى الخير والنماء في وجدان ابناء الشرق كافة منذ زمن بعيد، نلمس ذلك في العديد من المخلفات والاثار، وفي قصة يوسف (عليه السلام) مايغني عن كل أثر وعين: (يوسف ايها الصديق افتنا في سبع بقرات سمان يأكلهن سبع عجاف وسبع سنبلات خضر وأخر يابسات، لعلي ارجع الى الناس لعلهم يعلمون) قال يوسف: (تزرعون سبع سنين دأبا) اي متوالية متتابعة وهي السنوات السبع المخصبة المرموز لها بالبقرات السمان والسنابل الخضر (فما حصدتم فذروه في سنبله الا قليلاً مما تأكلون) واحتفظوا بالبقية للسنوات الاخر المجدبة المرموز لها بالبقرات العجاف والسنابل اليابسات ويبقى الزرع (القمح) والضرع (الماشية) رمزين للنعمة والرخاء، فإذا ألمت ببلد كارثة فاقرة، قيل انها (لم تبق زرعاً ولاضرعاً) وسنابل القمح-خلافاً لسواها من النباتات-تنمو في كل مكان من العالم، فهي تزهو مخضرة في بطاح سيبيريا الباردة وعلى هضاب جبال الانديز العالية في اميركا اللاتينية وما من شهر من أشهر السنة الا وتحصد فيه سنابل القمح في مكان ما من العالم: في كانون الثاني تحصد سنابل القمح في استراليا وفي تموز تحصد في المانيا وفي حزيران تحصد في العراق وسوريا، وفي كانون الأول يفرغ فلاحو جنوب أفريقيا من خزنه في صوامع الحبوب.

يبلغ متوسط انتاج العالم من القمح اكثر من ٥٠٠ مليون طن سنوياً، وهي كمية وفيرة تكفي لسد حاجة الناس في جميع انحاء العالم لولا ان الدول الغنية تخصص جزءاً كبيراً من انتاجها لتقدمه علفاً للمواشي.. والسبب في ذلك يعود الى الاقبال المتزايد على انتاج اللحوم، فقد تضاعف استهلاك الفرد الاوروبي من هذه المادة الغذائية الى قرابة الضعفين في اواخر الخمسينيات من القرن الماضي، ولكي يمتلئ الصحن بشرائح اللحم فلابد من تسمين الماشية، ولاشيء أفضل من الحبوب لتسمينها، لذلك يرمي الاوروبيون بنصف انتاجهم من القمح الى الأبقار والخنازير، وترتفع الكمية الى اكثر من ذلك في الولايات المتحدة الامريكية، هناك تستهلك المواشي من الحبوب اثنتي عشرة مرة قدر مايستهلكه الانسان، والقمح الذي ترميه الدول الصناعية للمواشي يحتاجه الانسان في مجتمعات الدول النامية لدوام وجوده.

وخلال قراءتك السطر الاخير يلد في هذا العالم قرابة عشرين طفلاً، وهم في كل يوم قرابة ربع مليون وليد جديد، العديد منهم يموتون في سن مبكرة بسبب سوء التغذية، واغلب هذه الوفيات في بلدان الدول النامية، حيث الزيادة السكانية السريعة، التي لاتناسب والزيادة الضئيلة في الانتاج الغذائي، وهذا يعني ان مليارين من البشر تهددهم المجاعة، كما ذكرت ذلك منظمة الغذاء الدولية.. وربما تحقق قول الشاعر الألماني: (ان الارض لتنبت من الخبز مايكفي لجميع بني البشر) فيما لو تخلى الأغنياء عن جزء من شرائح اللحم التي يلتهمونها كل يوم! وليست الدول النامية حسب، بل بلدان الاتحاد السوفيتي السابق تعاني هي الاخرى نقصاً حاداً في انتاج القمح، ولولا فائض الانتاج الذي تحققه الدول الغربية من هذه المادة الغذائية لتعرض الناس هناك الى مجاعة حقيقية، فكل عاشر مواطن من مواطني الاتحاد السوفيتي السابق يتغذى من قمح صومعة في الغرب الامريكي، وهذا ماجعل الولايات المتحدة الامريكية تتخذ من القمح سلعة ستراتيجية ووسيلة من وسائل الضغط السياسي في علاقاتها الدولية، وضماناً لاستقرار الانتاج والهيمنة عليه صارت تشترط لتقديم مساعداتها الاقتصادية او قروضها المالية لبعض الدول النامية ان تتعهد الاخيرة بعدم زيادة رقعة الارض المزروعة بالقمح، كما فعلت ذلك مراراً مع السودان في العهود السابقة.

وخططت موسكو مراراً لزيادة انتاجها من القمح لتتخلص من القيود والشروط التي كانت تفرضها واشنطن على بيع فائض انتاجها من هذه المادة الغذائية الحيوية، وضربت رقما قياسياً سنة١٩٧٩ في مساحة الارض المزروعة بالقمح، اذ بلغت ٦٥ مليون هكتار، غير ان سوء الادارة والنقص الكبير في التراكتورات والحاصدات والشاحنات وقلة الطرق الزراعية المعبدة، جعل اكداس الحبوب الذهبية تنتظر في العراء اسابيع عديدة حتى أصابها العفن فقدموها علفاً للماشية والخنازير.

أيجوع الناس أم يشبعون، أمر مرهون اليوم بمحصول القمح واسعار اللحوم تتحدد من خلال اسعار القمح والمعجنات على اختلاف انواعها تعتمد اساساً على دقيق القمح، وفي مقدمتها رغيف الخبز، فلا عجب اذا ان نرى الايطاليين-وهم اكثر الشعوب الاوروبية ولعاً بالمعجنات- يستخدمون معظم القمح في أوروبا، والقمح قديم يربو على قدم البشرية.

فبعد العراقيين استزرعه المصريون القدماء في دلتا النيل وطحنوه بين طاقين من الحجارة الجبلية الصلدة ثم خلطوه بالماء والملح وعجنوه، فكان خبزاً فطيراً.. أرغفة رقيقة مصنوعة باشكال مختلفة يراها المرء في المتحف البريطاني بلندن.

لقد ورد في التوراة ان الخبز لم يكن خبزاً مختمراً في عصر ابراهيم (ع) ثم صار الخبز المختمر شائعاً في عصر موسى (ع). غير ان موسى حرم على بني اسرائيل الاستمتاع بأكل الخبز المختمر أيام أعياد الفصح وحملهم على أكل الخبز الفطير ويعود الفضل للمصريين في اكتشاف الخبز المختمر، وربما كان ذلك بطريق المصادفة، فمن المحتمل ان يكون شخص ما قد ترك العجينة في أحد الايام لتسخن تحت الشمس لانه دعي لمهمة عاجلة، ولما عاد وجد العجينة قد اختمرت بفعل بكتيريا لاترى بالعين المجردة تسبح بالهواء ثم اكتشف المرء بعد ذلك ان حرارة الفرن تجعل العجينة أخف وزنا واكبر حجماً وذات قشرة سمراء، وهكذا أصبحت معجزة الخبز حقيقة واقعة.

ولم يمض وقت طويل حتى صار من حق الجندي المصري ان يحصل على (جراية) مقدارها ثلاثة ارغفة خبز يومياً، وتحققت هذه المكرمة في عهد الفرعون رمسيس الثالث (١١٨٤-١١٥٤ق.م) وبقيت طوال حكمه الذي استمر ثلاثين سنة، وقد سار خلفاؤه على نهجه.

وكان للرومان القدماء قصب السبق في تحقيق تقدم كبير بصناعة الخبز، ففي مدينة (بومبيا) وتحت الرماد والحمم التي قذفها بركان (فيزوف) Vesuv يعود شارع بأكمله لخباز ثري، ففي طاحونته يطحن القمح الذي تنتجه مزارعه وفي مخابزه العديدة يصنع الخبز من الطحين الذي انتجته مطاحنه، وفي حوانيته يباع الخبز الذي انتجته مخابزه.

أما كيف يقيم الناس الاوروبيون في العصور الوسطى الرجال الذين يصنعون الخبز فهذا ماتدلنا عليه التشريعات القانونية المعمول بها في ذلك الزمان، اذ تنص تلك القوانين على أن من يقتل خبازاً متعمداً وجب عليه ان يدفع (دية) تربو قيمتها المادية على ثلاثة اضعاف الدية التي تدفع لقتل مواطن عادي، أما إذا ماتجرأ الخباز على صنع أرغفة صغيرة او ناقصة الوزن خلافاً للمعتاد فإنه يعلق داخل قفص حديدي ويرمى في النهر حتى يغرق تماماً.

وفي القرن التاسع عشر دخلت التقنية في صناعة الخبز بابتكار ماكنة العجن، ابتكرها الفيزياوي الفرنسي (دومنيك اراغو) Dominique Arago سنة ١٨٥٠ على شكل يشبه الطبل الكبير، كما شهدت افران الخبز البدائية تعديلات وتطويرات كثيرة، فابتكر الألماني (الويس لندر) Alois Linder من مدينة ميونيخ الفرن متعدد الطبقات، أما فرن الخبز البخاري فقد كان تأثيره سيئاً في الخبازين إذ أشاع بينهم البطالة والتعطل عن العمل لكفاءته العالية في الإنتاج.

الخبز (الأبيض) الذي يصنع من القمح الخالص كان الطعام السائغ للنبلاء والأغنياء، أما الفقراء فيأكلون الخبز (الأسود) الذي يخلط طحينه بطحين الحنطة السوداء ولحاء الأشجار والشوفان والشعير خلال المجاعات التي كانت تجتاح أوروبا خلال القرون الماضية.

وقد عرف العراقيون في عقد التسعينيات من القرن الماضي مايعرف بـ(خبز العلف المركز) وهو خليط من طحين القمح والنخالة ونوى التمر وحب زهرة الشمس، لايكاد المرء يقوى على مضغه لسوء مذاقه، وقد ترك آثاراً سيئة في صحة الأطفال وكبار السن من الرجال والنساء.

إن الذين يستطعمون الخبز لاينظرون الى لونه-وإن كان اللون متعة للنظر- ولكنهم يهتمون بمذاقه، فليس هناك خبز (أفضل) كما يقال، الخبز الأفضل هو الأفضل مذاقاً، والفرنسيون الذين يعلمون الكثير عن الأطعمة، يعلمون عن الخبز حقيقتين لا ثالثة لهما، اولاهما ان القشرة الخارجية للرغيف هي الافضل، ففيها تتركز الفيتامينات والمادة الغذائية، (ابتكر الايطاليون رغيف الغريسيني Grissrissini وهو عبارة عن قضبان خبز تتكون من قشور الأرغفة فقط) وثانيتهما، ان الخبز الجيد هو الخبز الطازج الذي يخرج لتوه من الفرن أو التنور، لذا نجد في عصرنا هذا، عصر الصناعة الأوتوماتيكية انتشار المخابز في فرنسا التي تنتج الخبز في الصباح الباكر وفي الظهر وفي المساء.

إذا أراد الفرنسيون ان يمدحوا رجلاً قالوا: (هو طيب كالخبز) وفي اللغة الانكليزية هو (مادة الحياة) The suff of life وفي اللغة الألمانية هو (مادة الحياة) أيضاً Der stoff des Lebens أما اللغة العربية فقد جعلت الخبز هو الحياة، إنه (العيش).

ولإنه هبة ونعمة من الله تبارك وتعالى الى الناس أجمعين فقد صارت له في نفوسهم قدسية خاصة.

إذ مايكاد المرء ان يرى كسرة خبز مرمية في الطريق الا ورفعها الى مكان لاتطأها فيه الأقدام، ورمي الخبز في الطريق محرم في المسيحية والإسلام الا اذا كان رميه لحيوان، غير ان سكان المدن الكبيرة صاروا لايتورعون عن رميه باكياس القمامة الا انهم قد نسوا مامعنى الجوع! ونسوا أيضاً ان الخبز كان سبباً لكثير من الحروب والثورات! والقارة الأوروبية جنة يزهو بها رغيف الخبز الجيد فالأوروبيون مولعون بصنعه في قوالب مختلفة وأشكال متعددة، كما يتفننون في تركيبة عجينته، يضيفون لها السكر أو الملح أو المطيبات ويصنعونه على هيئة الورد أو الفاكهة أو الرموز الدينية ويأكلونه بشهية، فقد جاء في أحدى الإحصائيات ان الفرد الألماني يستهلك سنوياً من الخبز مازنته ٧٠ كيلو غراماً والسويدي ٥٥ كيلوغراماً والبلجيكي ٨٧ كيلوغراماً، وكان الاوروبيون يستهلكون قبل ذلك كميات اكبر من الخبز الا ان الرفاهية التي تنعموا بها بعد الحرب العالمية الثانية جعلتهم اكثر استهلاكاً للحوم، ومع ان تركيبة رغيف الخبز تكاد تكون واحدة (الطحين والماء والملح) الا ان كل شعب من شعوب العالم له طريقته في صنع الرغيف، فالعراقيون يصنعونه دائرياً رقيقاً، والأرق منه (خبز الرقاق) وإذا تفننوا في صنعه جعلوه (خبز عروق) بعد أن يضيفوا الى عجينته اللحم المفروم المتبل بالبهارات، والمصريون رغيفهم (الخبز المشلتت) والإيطاليون (الغريسيني) والألمان (البروتشن)، أما الأميركيون الذين تمكنوا من المشي فوق القمر فانهم لم يتمكنوا كما قيل- من صنع رغيف جيد.

واذا ذكر رغيف الخبز تذكر العراقيون الرغيف المسموم الذي أودى بحياة الالاف من المواطنين الابرياء، وسبب اعاقات مختلفة لالاف آخرين وقتل قطعاناً كثيرة من الماشية وخسائر لاتحصى في الثروة الحيوانية، حدث ذلك يوم استورد البعثيون في أول عهدهم بالسلطة كميات كبيرة من القمح المعفر بالزئبق، أرادوه بذراً للموسم الزراعي، ولم يصدق الفلاحون ان الحكومة تسمم البذور، لا لشيء الا لكي تمنعهم من أكلها وقالوا ماهي الإشاعة يراد منها تخويفهم.. وحدثت الكارثة!

وهبت عاصفة الموت على القرى والأرياف وشملت أيضاً المدن القريبة والبعيدة، إذ سارع الفلاحون الذين التهمت مواشيهم كميات من هذه الحبوب الى ذبحها قبل أن تنفق وبيع لحومها لدكاكين الجزارين.