

## الخبز: دراسة في الموروث الثقافي الموصلية

The bread:a study in the Mosuli cultural heritage

أ. م. د. علي احمد العبيدي

جامعة الموصل / مركز دراسات الموصل /

قسم الدراسات الادبية والتوثيق

الاختصاص الدقيق : الأدب العربي الحديث

Asst. Prof. Dr. Ali Ahmad Al–Obaidi

University of Mosul/ Mosul Studies center

Department of Literary studies and

documentation

Specialization: Arabic Modern Art

Available online at <https://regs.mosuljournals.com/>, ©2020,Regional Studies Center, University of Mosul. This is an open access article under the CC BY 4.0 license (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>)

ملخص البحث:

تسعى هذه الدراسة للكشف عن أهمية الخبز ومراحل ظهوره ومسمياته، وتعقب ألفاظه كما وردت في موروثنا الثقافي، من الأمثال، والمعتقدات، والعادات والتقاليد الشعبية التي ارتبطت به، وكشفت عن الدلالات التي نتجت عن توظيفه في موروثنا الثقافي الموصلية. الكلمات المفتاحية: الخبز، الموروث الشعبي، الدلالة.

**Abstract**

This study seeks to reveal the importance of bread, the stages of its appearance and its names, and to trace its words as mentioned in our cultural heritage, such as proverbs, beliefs, customs and popular traditions associated with it, and revealed the implications resulting from its employment in our Mosul cultural heritage.

**Keywords :** The beard , Folklore , indication

المقدمة:

مشكلة البحث: تكمن مشكلة البحث في البحث عن أهمية الخبز في موروثنا الثقافي. هدف البحث: يهدف البحث الى دراسة الخبز في موروثنا الثقافي بالموصل وتعقب ألفاظه التي وردت في موروثنا الثقافي الشعبي من الأمثال شعبية، والمعتقدات المتوارثة والعادات الشعبية التي ارتبطت به في حياتنا. حدود البحث: تحدد البحث بدراسة الخبز في الموروث الثقافي بمدينة الموصل. أهمية البحث: جاءت أهمية البحث في أنه تناول بالدراسة الدلالات التي نتجت عن توظيف (الخبز) في تراثنا الثقافي الموصلية.

هيكلية البحث:

- التمهيد: أهمية الخبز ومراحل ظهوره.  
- المبحث الأول: الخبز ومسمياته في الموروث الثقافي.  
- المبحث الثاني: الخبز وتوظيفه في الموروث الثقافي.

الخاتمة

التمهيد: أهمية الخبز ومراحل ظهوره.

لظالما ارتبط الخبز بوجود الانسان على الأرض، لأنه يمثل مادة غذائية قديمة قدم الإنسان، إذ يعود تاريخه إلى الفترة التي بدأ فيها الإنسان يطحن الحبوب برحى بدائية من حجرين قبل ما يقرب ثمانية آلاف سنة ق.م، قبل أن يبدأ في صقلها تدريجياً في القرون لتصل إلينا في إخراج الرحى التقليدية، وربما كان الطوب المستخدم في البناء هو ما أوحى لأول صانع للخبز بشكله المعروف الآن وهو الرغيف.

ولقد ورد ذكر الخبز في النصوص السومرية ب اسم نيندا (خبز او طعام)، وبالأكدية اكالو، كما اوردت النصوص المسمارية وصفا دقيقا يتضمن طرائق صناعة الخبز، واشكاله وانواعه والذي كان مستعملاً في بلاد الرافدين في مراحل الحضارية المختلفة، فقد ورد في احد النصوص ذكر ما يقرب من ٣٠٠ نوع من الخبز، وكان الخبز غذاء الناس في بلاد الرافدين سواء الاحرار او العبيد على حد سواء، ويعتمد بالدرجة الاولى على الشعير الذي وفر الجعة لشرابهم الرئيس، والطعام الذي كان يؤكل على شكل خبز مخمر وكانت صناعة الخبز تستلزم معرفة كاملة بأسلوب التخمير الذي أفادت منه صناعة المشروبات الكحولية. وجاء وصف الخبز الطويل والصغير والرغيف الدائري واخرى على شكل اقراص تسمى ايبو، وهو رغيف مدور يستعمل في التقديمت الدينية كجزء من وجبات الالهة ومن انواعه خبز النخالة والخبز المجفف والخبز المخمر وغير المخمر، إذ ورد في النصوص الاشورية مهنة كاركاديتو، التي تعني (المرأة التي تزاو مهنة الخبز وعمل الكيك) وكذلك الطباخة التي تقوم بإنتاج انواع من الاطباق الخاصة للملكة (الأسود وآخرون، ٢٠١٣، ص ٦٨).

ترجع نشأة الخبز إلى قديم الأزل، إذ وجدت أسماؤه الأولى منقوشة بلغات عديدة على ألواح مصنوعة من الطين، وربما كانت طوبة البناء هي ما أوحى لأول صانع للخبز بشكل الرغيف، ففي ذاكرة الشعوب يصنع الطوب اللبن من الطين باستخدام النار، فيما يشبه طريقة صناعة الخبز. ولا أحد يعلم متى أو أين نبتت أول سنبله من الحبوب؟ إلا أن مظهرها قد جذب الانتباه وأثار الفضول، ويمكن العثور على آثار الحبوب الأولى في قارات عديدة، ازدهرت في العصور القديمة تلك الحبوب في سهول الهلال الخصيب، إذ يقول الشاعر الألماني هولدرلين بأن: (الخبز هو ثمرة الأرض التي يباركها النور). وربما وكانت مصر، وأكد (بريدراج ما تفلجيتيتش) في كتابه (الخبز: الأهمية الثقافية والرمزية لدى حضارات العالم المختلفة) هي أول من زرع الحبوب في الشرق الأوسط، لكن اكتشفت بذور متفحمة في الأجزاء الغربية من الصحراء الإفريقية، في حفر تملؤها النار، حفر لإشعال النار عمرها ٨ آلاف عام، مما يدل أن شخصاً ما مارس الزراعة والحصاد. وربما تعود بأصول الخبز إلى الوقت الذي أصبح فيه البدو مستوطنين، وعمل الجميع بالزراعة، فانتقل البعض من أرض إلى أرض، ومن مرعى لآخر، في حين عمّر آخرون الأرض وعملوا بها، وتميل حياة البدو إلى المغامرة، في حين تتطلب حياة المستوطن الصبر والاستقرار، وتلك الرسومات الجدارية المكتشفة على الكهوف التي سكنها البدو من قبل غالباً ما تصور خطوطاً طويلة أو مكسورة تأتي من مكان مجهول وتؤدي إلى مجهول آخر، في حين تميل أن الرسومات التي رسمها المزارعون إلى أن تكون أكثر استدارة، وأكثر تحديداً، مع وجود مركز واضح. ويشير الكتاب إلى أن عملية الزراعة والحصاد أدت إلى تقسيم الوقت على أجزاء، والسنة على شهور، ثم على أسابيع وأيام، وقصرت الطرق المنشأة المسافات بين الأمكنة، وبنيت

الأكوخ في الوديان، وبنيت مناطق سكنية ذات كثافة عالية بجوار الأنهار، وغير حفر الأخاديد مظهر الحقول، وسمح لسنابل الحبوب بتغطية الأرض وتغيير المشهد بمرور الأجيال. وقد ذكرت قصيدة جلجامش الملحمية المكتوبة بالخط المسماري قرابة عام ١٨٠٠ قبل الميلاد، الخبز الذي أكله البطل (أنكيديو) وهو صياد ماهر اعتاد أكل الطرائد، فذلك الرجل الجبلي الذي أكل العشب مع الغزلان، وامتص حليب الوحوش، تفاجأ عندما تذوق الخبز أول مرة، فالرحلة من أكل الحبوب النيئة إلى الحبوب المطبوخة طويلة جداً، وكان الرجل الذي يصنع الخبز مختلفاً عن أسلافه، فقد وجد نفسه يقف على أعتاب التاريخ (ماتفليجيتفيتش، ٢٠٠٧، ص ٢٢ وما بعدها)

ولقد أشارت الاثار القديمة كلها التي تم اكتشافها عن الحضارات البابلية والاشورية والفرعونية على ان الشعوب التي اقامت تلك الحضارات قد عرفت الخنطة وعرفت الخبز وكانت تصنعه بطريقة مماثلة لما كنا نفعله قبل عقود قليلة من اجل اعداد الطحين ثم العجين ومن ثم الخبز مع ملاحظة تطورها ككل وبضمن ذلك تطور ادوات الخبز فقد بلغت الذروة كما بلغناها في مجالات الحياة جميعها (مادة : تاريخ الخبز، <https://ar.wikipedia.org/wiki>)  
فبعد ان عرف الانسان الخنطة والشعير واستغلها في طعامه كان لا بد له من طحنها ففعل ذلك بواسطة حجرين، ثم صنع الهاون الحجري، ثم المعدني، وبعدها صنع المطحنة الحجرية، وكانت بعض المطاحن الحجرية موجودة في شمال العراق حتى وقت قريب، وتوجد (الرحى الحجرية اليدوية) في البيوتات العراقية حتى الثلاثينيات، ولم تندثر إلا بعد انتشار المطاحن الميكانيكية وسهولة طحن الحبوب بوساطتها، ثم المطحنة الميكانيكية التي تطورت الى مطاحن عملاقة تطحن الحبوب.

ولا يمكن الجزم بالمكان الذي وُلِدَ فيه رغيف الخبز في التاريخ. فمن المؤرخين من يجد أن ولادته كانت في مصر القديمة، ويرجحون آخرون أن تكون أرض سومر العتيقة المكان الذي أبصر فيها الرغيف النور، ومنهم من يعتقد أنه وجد في فرن طابونٍ ببيت لحم "بيت الخبز"، ولكن هناك "رغيف الأردن" العتيق الذي يرجع إلى ١٥ ألف عام مضت، والمكتشف حديثاً في شمال شرق الأردن والمنتمي للعصر النطوفي، هذا العصر الذي انطلق من فلسطين ليشمل لاحقاً بلاد الشام وأجزاء من مصر. ويجد آخرون في الأناضول ووسط آسيا من الأماكن المحتملة لوجوده الأول. ولكن يبدو أن الرغيف وُلِدَ في فُلْكَ هذه الدائرة الكبيرة، دائرة نشوء الكتابة الأولى في التاريخ (تاريخ الخبز ونشأته، من أين بدأ؟، <https://www.annajah.net>)

ولتاريخه وأهميته فقد أصبح مرادفاً للحياة في كل بلدان العالم، ورمزه موحد في التراث والتاريخ والتقاليد الاجتماعية، وقد يختلف شكله ولونه ومذاقه من مكان لآخر، أو حتى في المكان الواحد. وربما له أهمية تتجاوز مجرد التغذية في عديد من الثقافات الإنسانية، فضلاً عن أنه يحتل مساحة كبيرة من التعبيرات والأمثلة والمفاهيم الشعبية في عدد من ثقافات العالم، فمثلاً يعد (خبز وملح أو عيش وملح) دلالة عن ما يربط بين الناس من صلات.

وللخبز في الحياة العربية الإسلامية حضور كثيف، إذ يتجاوز دلالاته المباشرة المتصلة بالغذاء، لينفتح على دلالات أرحب تتضافر فيها الأبعاد الدينية والتاريخية والسياسية والأدبية والاقتصادية. لذا أضفى العربي على الخبز جملة من المفاهيم

الرمزية اختزل من خلالها حياته وتصورات ومعتقداته، ولئن اختلفت تسميات الخبز من بلد لآخر إلا أن الإجماع العربي على أهمية الخبز يبدو ملفتا وجديرا بالتأمل (الدبس وآخرون ، ٢٠٠٦ ، مجلة الكترونية، القافلة)

ولرغيف الخبز حكاية طويلة، إن كان في تاريخ البشرية، أو في العراق والموصل على حدٍ سواء. إذ يحتاج الرغيف، حتى سبعينيات القرن الماضي، جهدا بشريا شاقاً لصنعه والحصول عليه، عندما كان يُصنع يدوياً في الريف بوسائل بدائية، وتبدأ من موسم الحصاد وتجميع القمح، ثم تخزينه ليذهب إلى الطواحين البدائية في القرية بحسب الحاجة، ليأتي الناس بالطحين إلى بيوتهم، ضامنين مؤونة موسمهم، ثم تقوم النساء بالعجن والتخمير وخبز العجين، إما على التنور أو على الصاج المعدني الذي يُحمى فوق نار الحطب. لذا كانت كسرة الخبز ذات قيمة، فارتبط الحفاظ عليها بمنظومة قيم تستند إلى الدين بشكل قوي، فصار الخبز هو "النعمة" التي يجب الحفاظ عليها، بل واحترامها مرضاة للخالق، فإذا رأى الطفل أو الكبير كسرة منه على الأرض كان يرفعها ويقبلها ويضعها على رأسه، ثم يضعها على أي جدار أو مستوى مرتفع عن الأرض. وتوجد في المدن الأفران الخاصة التي يملكها أشخاص اشتهروا بالخبازين، إلى أن صارت هناك أفران عامة تعود ملكيتها للدولة، وصار الخبز متوفراً بدعم من الحكومة، وافتتحت المخابز في المدن والأرياف بمخصصات يفترض أن تسد حاجة الساكنين، وبقي الخبز، على الرغم من توفره، هو النعمة التي على الفرد أن يحترمها ويقدرها، حتى صار ميزاناً للوفاء والإخلاص، بحسب المقولة الشعبية (صار بيننا خبز وملح).

يصعب تسليط الضوء في هذا البحث على كل مسيرة الخبز وأطواره وتاريخه، ولا يمكن الإحاطة بنصوص الأقدمين كلها حوله ونظرتهم له وفلسفتهم عنه، فقد أولت الحضارات كلها موضوع الخبز أهمية قصوى، مما أثر في بعض الديانات وبعض مفاهيم الثقافة الإنسانية السائدة. ويحظى الخبز في المجتمعات كلها بمكانة رفيعة، إذ يُعد الطعام الرئيس الذي يعتمد عليه أهل المدن والقرى في غذائهم اليومي، وهو المعول عليه من دون سائر الأطعمة الأخرى. ولكن لماذا الخبز؟ إن بساطة الخبز وحساسية مكائنه ومكمن قوته، فالإنسان بسيط كخبزه، وحساسية الشعوب إزاء خبزه الذي ينبع من تطابقها الوجداني معه. فقد حمل الإنسان شيفرته وجوانيته لخبزه. وحين نقول "خبز" لا نعنيه كمنتج غذائي فحسب، وإنما يشير إلى رمزية تراكمت فيه عبر التاريخ، بوصفه مادة ثقافية. وجودية في آنٍ معاً. ويعد الخبز بمسمياته وأشكاله المختلفة من الأشياء القليلة التي تتفق عليها الثقافات المختلفة حول العالم ولها وجود أساسي وأصيل بتاريخ الشعوب وحضارتها، ليتجاوز أنه جزءاً من الطعام والعامل المشترك للوجبات الغذائية كافة التي تعتمد عليها الشعوب، لأنه عنصر يعبر عن ثقافة البلاد وتاريخها ومكوناً راسخاً في مسيرة حضارتها (ماتفليجيتفيتش ، ٢٠٠٧ ، ص ٢٢ وما بعدها).

إن علاقة الخبز بالحياة علاقة عميقة جعلت الشعوب تنسج منها أسطورة خرافية تشبه العجين برحم المرأة الحامل الذي يكبر شيئاً فشيئاً إلى أن ينضج فيقدم الحياة.. تماماً كما العجين الذي يرتفع بالخميرة إلى أن يصبح جاهزاً ليخبز ويؤكل. إذ يصبح الخبز هنا كائناً حياً يصنع الحياة، وإنما هو الحياة في حد ذاتها تصف التحول والخلق حيث تتحول حبات القمح إلى دقيق ثم عجينة ثم خبز طري شهوي في عملية شبيهة بالمخاض تنتظر فيها المرأة - وهي تقلب العجين على النار

وتقلب معها آمالها وانتظارها الذي يزداد مع حرارة الفرن أو التنور - ما صنعتها يداها وهي سعيدة تقدم الخبز والحياة لأطفالها وعائلتها.

لقد أكد التاريخ الاسلامي على أن السلاطين كانوا يحرصون على تحديد سعر الخبز، تفاديا لما ينجر عنه من تحديد للأمن في البلاد، وارتبطت رائحة الخبز في التاريخ برائحة الأم والبلاد والفردوس المفقود، مما عبّر عنه محمود درويش في قصيدته "أحنّ إلى خبز أُمّي". فنكهة رائحة خبز الصباح قريبة من رائحة الأرض والأمومة (العمد، ١٩٩٢، ص ١٨). يعود ارتباط الخبز بالحياة إلى علاقته بالأرض وهو النبات الذي تخرجه الأرض الولادة خاصة إذا كان هذا النبات قمحا أو شعيرا، فيتخذ الخبز بعدا قدسيا لأنه مصدر الخير والتفاؤل كما ساد في المعتقدات الشعبية، وهو مما يجعل الناس يعدّون الخبز نعمة من نعم المولى ووجب احترامها وعدم الإلقاء بها في الطريق أو المزيلة وتفترض بعض التقاليد رفع قطعة الخبز وتقيلها ووضعها جانبا خوفا من أن يدوسها أحد.

يُحاط الخبز في الموروث الشعبي الموصلية بقدسية كبيرة، إذ يحضر في الوجبات الغذائية اليومية جميعها وفي المناسبات، ومن ثمّ يشكل المادة الغذائية الأساسية، وقد حافظوا عليه في موروثهم الشعبي منذ القدم، إذ ارتبط التعامل مع الخبز بطقوس معينة. ويتم وضعه عادةً في وعاء خاص يسمى به "الطبق"، ويتم الحرص على عدم رمي بقاياها في القمامة، بل يتم الاحتفاظ بها لاستخدامها في بعض الأطباق الأخرى لاحقاً، أو يباع أحياناً لمن يشتريه علفاً للحيوانات وهو ينادي في الأحياء (خبز يابس طحين نخاله) وهذه من المهن التي انتشرت في الآونة الأخيرة. ويحظر موروثنا الشعبي رمي الخبز على الأرض، وعلى من رأى خبزاً مرمياً أرضاً عليه أن يقبله ويضعه في مكان عالٍ ليتجنب لعنة قد تلحق به إن لم يقم بذلك. ويشكل تقبيل الخبز حمداً لله تعالى على نعمته.

تعدّ عملية تهيئة خبز الأسرة قبل نصف قرن من الزمان من العمليات الشاقة، فكانت الأسر تشتري الخنطة بعد موسم الحصاد في بداية الصيف، ثم تقوم بعملية غسلها وتجفيفها على أسطح المنازل، ويتم خزنها في خزانات معدنية كبيرة في السرايب. ثم يأتي الطّحان الذي يطحن الحبوب بين الفينة والأخرى ويأخذ كيس من الخنطة إلى ماكنة الطحين ليطحنه في (المطحنة)، ثم تقوم الأسرة بنخل الطحين لتخليصه من النخالة أو الشوائب العالقة فيه، ومن بعدها تتم عملية العجن وبعدها يخبز بالتنور الطيني.

ويخبز النساء والأمهات في مدينة الموصل عامةً الخبز مرة أو مرتين في الأسبوع، لعدم توفر التلاجات والمجمدات آنذاك، وتبدأ مراحل الخبز بسجر التّنوّر بعد وضع شيء (البعرور) وهو فضلات الحيوانات والذي كان يستخدم وقوداً لإشعال التنور الطيني أو بعض قطع من الخشب وحطب (الطرفة) الذي يجلبه الباعة الجائلين من حافة الشط عند نهر دجلة في مدينة الموصل. وفي مدة إشعال النار في التّنوّر تقوم المرأة بدهن قطع العجين بالدهن ثم تضع السمسّم أو حبة السوداء وتدوره بالشوبك. وبعد سجر التّنوّر وبياض لون الطين يتم لصق الرغيف بالتّنوّر. وعندما ينضج الخبز تفوح منه رائحة طيبة، ومن عادات وتقاليد نساء الموصل إهداء الجيران بعض أرغفة من الخبز الحار من باب المحبة وتوطيد العلاقة وإظهار الشطارة بينهم.

ويُعد خبز التَّنَوُّر الطيني من أشهر أنواع الخبز وأجودها، وقد اشتهرت القرى والأرياف بإعداد هذا النوع من الخبز ولا زالت، ولا سيما في العراق وسوريا والأردن ولبنان وفلسطين وبعض مناطق الخليج العربي. وقد غزا التَّنَوُّر المعدني البيوت في السنوات الأخيرة، الذي يعمل على الغاز، ذلك لأنه مناسب لراحة ربة البيت من التَّنَوُّر الطيني، إذ يمكن نقله بسهولة بعكس التَّنَوُّر الطيني الثابت، إلا أن مساوئ التَّنَوُّر المعدني هي أنه يفقد الخبز المذاق الخاص والنكهة المميّزة لخبز التَّنَوُّر الطيني.

اعتمدت الأسر الموصلية قديماً، في الخبز على (التنوغ) أي التنور وملحقاته. إذ لم تكن تتوفر هنالك افران للخبز. فيتجه الناس الى خبز ما يحتاجونه من مادة الخبز، وهو على أنواع. الخبز العادي، وخبز الرقاق، وخبز البراشين. وتوجد بعض الحجازات اللواتي يخزن للناس، أما الخبز داخل البيوت فكان يعتمد على أدوات ولوازم لإعداده ومنها:

**التنوغ:** وعاء من طين على شكل اسطواني. مفتوح الطرفين الفتحة العليا تكون أكبر من السفلى. وقد تخصص جماعة امتهنوا هذه الحرفة المهمة وهم (أصحاب التناير) في محلة الميدان ويعرفون بالكوازين. ويتم استخدام أجود أنواع الطين الذي يعد لذلك. وبعد مرور فترة يبدأ العمل بعمل (التنوغ) ويضاف إليه مادة (التبن). الفضلات من زراعة الخنطة او الشعير. لتماسكه. وعادة تكون ربة البيت الكبيرة او الجدة هي المشرفة على بنائه وتركيبه بحسب خبرتها، وبعد الانتهاء من البناء بيوم، يتم (سجغ) أي حرق التنوغ حتى يتصلب بوساطة العيدان وأغصان الأشجار اليابسة او البعرور، وبعدها يكون التنور جاهزاً للخبز، إذ يحمى باستخدام الأغصان او الجلّة والبعرور، ويسمى الخبز بعد ذلك (بخبز التنوغ) ويستعمل الشوبك لفرش العجين بقطع كبيرة وخبزها بواسطة (الصاج) وهي قطعة من الصفيح مكورة ودائرية، يوضع العجين فوقها فيتم بعد ذلك شواء العجين المعد لذلك، والذي يسمى بـ(خبز الرقاق).

**سيخ (التنوغ):** وهو قطعة من الحديد على شكل أنبوب، فيه رأس مدبب ونهايته الثانية فيها ذراع، او خشبة، وهو يستخدم لتقليب النار او الجمر داخل التنوغ (التنور)، ويسمى هذا (الماثوغ) او الماثور. ويوجد عند بعض ربات البيوت وقليل ما كان السبخ يستخدم لأغراض أخرى.

**الاسطام:** قطعة من الحديد رقيقة بحجم الكف، لها ذراع طويلة وتستعمل لتحريك النار في الموقد او يستعمل (للتشليح) الفعل في شلح الخبز وانتزاعه من التنوغ.

**الشوبك:** في أصلها (صوبج) وهي الخشبة الاسطوانية التي فيها يدتان في نهايتها، وتستخدم لترقيق العجين أي جعله رقيقاً جداً. وعند العرب هي (المظلمة) او (المحلاج) او المسطح. ويصنع في سوق الميدان في الموصل من الخشب.

**النشابية:** عصا اسطوانية الشكل من الخشب طولها محدود المتر وسمكها (١سم) تستخدم لترقيق العجين على شكل رقائق رقيقة جداً، وتستخدم لعمل خبز الرقاق.

**الملزقة:** قطع من القماش تحشى ببعض القطع الصغيرة من القماش وتكون سميكة وتدخل الحجازة يدها لخبز التنوغ إذ تضع قرص العجين المعد للخبز فوق الملزمة ثم تضعه داخل التنوغ بمهارة، ولذا تمنع النار من على يدها.

ثم ظهرت الأفران الشعبية التي تصنع الخبز لمنازل المحلة التي يوجد فيها، مقابل مبلغ زهيد من المال. وتوجد بعض الخبازات اللواتي كنَّ يخبزن للبيوت أو الأسواق أو المطاعم، وقد بقي عدد قليل منها في بعض المناطق من الموصل الى حدّ الآن. إذ كانت الخبازات مع الخبازين يحتلون الأسواق ويعرضون الخبز في السلال ولا سيما في منطقة الميدان (دكة بركة)، وبعد ان عرفنا مادة الصمون وكثرت الافران الخاصة به، قلّت المخابز، وإن كان الخبز مازالت له مكانته فأن كثيراً من الاطعمة لا يمكن اكلها إلا مع الخبز من مثل التشريب بأنواعه، والباقلاء اليابسة، وتشريب البامية، وأكلة الباجة، والمشويات والمقليات وغيرها الأكلات الشعبية الاخرى. كما ويدخل الخبز في وجبات كثيرة من وجبات الأسرة الموصلية بأشكاله المتنوعة، ويعد تناول الخبز مع الطعام في الوجبات جميعها من مقومات المائدة الموصلية، فلا نكاد نجد مائدة في أي بيت من بيوت الموصل إلا وكان الخبز حاضراً عليها، ولا سيما في مائدة الإفطار الصباحي.

### المبحث الأول: الخبز ومسمياته في الموروث الثقافي

و(الخبز) من الفعل (خبز) في اللغة العربية ويعني ضرب . نقول خبزه خبزاً أي ضربه. ونقول خبز البعير الأرض بيديه أي ضرب الأرض. وسمي (خبزاً) لأن الخبز يضرب الدقيق بيديه عند صنعه. والمخبوزات اسم يطلق على كل الحبوب من مثل القمح والشعير أو الذرة . ثم أطلق اسم الخبز على أي دقيق يصنع من هذه الحبوب (ابن منظور، د.ت، مادة: خَبَزٌ).

يطلق اسم (خبز) أو (عيش) على الرغيف المصنوع من دقيق القمح أو غيره. ويعد القمح من المواد الغذائية الضرورية للإنسان وقوام حياته، ومصدر خبزه اليومي، ويحتل الجزء الأساس من طعامه، لذلك يُعد عند عامة الناس (بالنعمة) وتفوح منه رائحة البركة، وربما يكون الرمز الرئيس على بقائهم وديمومتهم، فهو غذاء الأبدان (ناصر، ٢٠١٩، ص ٣٢٠)

والخبز: في الثقافة الشعبية هو (النعمة) و(العيش) و(الزاد)، بما تمثله الأولى من منحة إلهية كريمة للإنسان، وبما تعنيه الثانية من وسيلة لا غنى عنها لمواصلة الحياة، وبما تمثله الثالثة من الكثرة والقيص، وطعام للمسافر وما يكتسبه الانسان من خير أو شر. إنه الخبز، مادة الغذاء الأولى والرئيسة (وربما الوحيدة) لملايين الفقراء حول العالم، وأنه للأغنياء أيضاً، وإن اختلف خبز هؤلاء عن خبز أولئك (شعلان، ٢٠٠٢، ص ٩).

لقد تعدد أسماء الخبز ومسمياته في البلاد العربية، وذلك وفق التقاليد والأعراف التي اعتادت عليها تلك المجتمعات، فعلى الرغم من أنّ اللغة العربية تجمع هذه المجتمعات، إلا أنّ طول امتداد الحضارة العربية على مساحة كبيرة بين آسيا وأفريقيا، ولاختلاف العوامل المناخية والتضاريس، قد أسهم في نشوء حضارات كلّ لها عاداتها وأساليبها الخاصة في الحياة، فضلاً عن الاختلاف في الأطباق الغذائية ليس فقط في أسمائها بل في مكوناتها أيضاً. ويختلف الخبز في اسمه ومكوناته وحتى شكله بين دولة أخرى.

و(النعمة) هي من بين أسماء الخبز المتداولة في الموصل. وفي تقاليد الأعراس ببعض المناطق من الموصل، إذ تحمل العروس معها الخبز أو قطعة منه لتجلب فأل الخير معها إلى بيت زوجها. لقد صار الخبز أهمّ عنصر في نظام الإنسان



الغذائي عندما بدأ يستقر لزراعة القمح، وعندما طوّر من وسائله التقنية أصبح يخبز العجين ثمّ يضعه فوق حجارة يتم تسخينها لصناعتها. ثم تطور الخبز بتطور الإنسان وظلّ لصيقاً به وبجياته ورمزا من رموزها، فيسمّى عند العرب بالرغيف والعيش بإطلاق الجزء على الكلّ ليمثل الحياة لأهميته الغذائية الأساسية عند الشعوب المختلفة وتعددت أنواعه وتسمياته من بلد إلى آخر، فنجد الخبز العربي أو البُلّدي أي التقليدي في مناطق المغرب العربي، والعيش البُلّدي في مصر، وخبز الصاج في العراق والشام ولبنان وغيرها من الأسماء التي تختلف باختلاف البلد وعاداته. فلكل شعب من شعوب العالم عادات وتقاليد وموروثات يعتز بها ويعمل للحفاظ عليها، إذ تعدّ الأطعمة جزءاً من الموروث والهوية، وهذا النوع من الخبز(الصاج) وهذا النوع من الخبز رقيق جدا وطعمه لذيذ وسريع الهضم وهو نوع من أنواع الخبز العربي، والذي يصنع من دقيق القمح الكامل، حيث يعجن الدقيق مع الماء والملح. ثم يرق العجين على شكل دائري كبير، قد يصل قطره الى أكثر من متر، وهو قديم جدا، وربما يعود تاريخه الى مئات السنين. كما (خبز الصاج) يعدّ قريبا من(خبز الرقاق) لكنه يختلف عنه من ناحية الشكل ولأنه خبز شعبي، الا ان الطعم يختلف نوعاً ما لاختلاف بعض من المكونات، والاستخدامات، فضلاً عن طريقة العمل نفسها. ولعل من طريف القول أن نذكر بأن النساء كنّ يتباهين بالخبز، إذ تقاس مهارة الفتاة في هذا المجال تحديداً وتعجل بخطبتها وزواجها مبكراً، فنقول عن الفتاة(قوصتها هل قداها) أي أن (رغيفها كبير الحجم) لا سيما وأن عملية الخبز كانت تتم بصورة جماعية، فكانت نساء الحي الواحد أو المحلة ينادين للاجتماع على إعداد الخبز لدرجة انها اصبحت من وسائل الترفيه لدى المرأة الموصلية في الأحياء الشعبية بالماضي مع ما يترافق في إعداد الخبز من عادات متوارثة ومحبة، تتمثل بالتعاون والمحبة وجمعة الجيران وإطعام الكبار والصغار. ومما يذكر بأن مهارة النساء في صناعة الخبز قد اسهمت الى حد كبير في حماية افراد الأسرة من شبح المجاعة التي هددت المجتمع العراقي في فترة الحصار الاقتصادي والحروب المتكررة التي مرّ بها البلد.

وربما يختلف شكل الخبز ولونه ومذاقه من بلد عربي لآخر، أو حتى في البلد الواحد نفسه، إلا أن رمزه يظلّ موحداً في التراث والتاريخ والتقاليد الاجتماعية اليوم كما هو في الآلاف من السنين (تاريخ

الخبز. <https://www.wikiwand.com>)

المبحث الثاني: الخبز في الموروث الثقافي.

أولاً: الخبز في المعتقدات الشعبية:

تصنف المعتقدات الشعبية بوصفها موروثات فكرية وسلوكية شغلت عقول الناس وملكت قلوبهم؛ فأصبحت مسلمات لا يمكن أن يرقى إليها الشك، بغض النظر عن صحتها أو خطئها، وأمسى الخضوع لحكمها بدهياً؛ فقد خُطت طريقها إلى قلوب الناس وعقولهم ونفوسهم، عامتهم وخاصتهم؛ ورسخت في الوعي الشعبي، وأضحت جزءاً لا يتجزأ من الوجدان الشعبي، ودخلت في موروثنا الشعبي، فكانت هاجساً يشغل بال الناس فيشعروهم بالتفاؤل والفرح أحياناً، والخوف والتشاؤم أحياناً أخرى.

للخبز قداسة كبيرة في المعتقدات الشعبية، لدى معظم الشعوب، ولا سيما الشعوب العربية التي يعد الخبز ضيفاً دائماً على موائد طعامهم عند الطبقات الاجتماعية المختلفة. لما يمثله من حقيقة اجتماعية، فهو همزة وصل بين اهتمامات اقتصادية، وسياسية، واجتماعية، ورمزية وصحية (كونبهان، ٢٠١٣، ص ٥٤).

ولقد انعكست أهمية الخبز هذه على الحياة اليومية، إذ صار الخبز جزءاً من التقاليد الشعبية والموروثات الثقافية، واحتل جانباً كبيراً من الأمثال الشعبية التي عبرت عن أهمية الخبز في حياة الإنسان (مُجّد، ٢٠١٥، ص ١٧٢).

ولللخبز قدسيته في المعتقدات الشعبية لكثير من شعوب العالم، على أديانها ومذاهبها المختلفة، ولا ننسى في هذا الصدد قصة المسيح (عليه السلام) وهو يناول تلامذته الخبز، ليتحول الى تقليد مسيحي لا زال موجوداً حتى الان (الخبز والملح في المعتقدات الشعبية والتراثية، حيدر الجراح، <https://annabaa.org/nbanews>)

لقد منحت الثقافة الشعبية الموصلية الخبز مكانة متميزة، لارتباطه بالحياة وعلاقته بالأرض، فهو النبات الذي تخرجه الأرض وبخاصة إذا كان قمحاً أو شعيراً، وهو مما يستخدم في صناعة الخبز فيتخذ الخبز بذلك بعداً قدسياً لأنه مصدر من مصادر الخير والتفاؤل.

ومن جُملة المعتقدات الشعبية التي ترتبط بالخبز في موروثنا الشعبي:

- إذا تساقطت قطع من العجين في أثناء العجن فمعنى ذلك قدوم ضيف إلى أهل البيت.
- يضع الموصليون كسرة خبز وقراناً وسكيناً تحت وسادة الطفل كي لا يستيقظ فجأة أثناء نومه.
- إذا شاهد شخص في الطريق كسرة خبز رفعها وقبلها ووضعها في ثقب حائط كي لا تطأها الأقدام قائلاً: "نعمة وسترة" لأن المعتقدات كانت تقول إن فقدان الخبز فيه هتك للأعراض.
- تعني رؤية الخبز في الأحلام حدوث مجاعة.
- اعتاد الناس على القسم برغيف الخبز أو بكسرة منه لاعتقادهم بأنه نعمة من الله تعالى انعم بها على عباده.
- وكثيراً ما عبرت العادات والمعتقدات الشعبية عن الخبز ووصلت حدّ التقديس، ودخل (المنخل) وهو احدى الأدوات المستخدمة في إعداد الخبز، ضمن هذه المعتقدات، بوضع قطعة من الخبز أو العجين بداخله، اعتقاداً بدوام النعمة.

- يرمز وجود الخميرة داخل المنزل الى الخير والنعمة كذلك، ويرمز الى الادخار والتوفير فيقال (عنده خميره). ويرمز عدم وجودها وقلتها الى القحط والفقر، ويقال للشخص المنحوس (وجهك يقطع الخميرة من البيت).

لقد ارتبط الموروث الشعبي للخبز في العراق، بالحين إلى الأم. وإيفاء النذور غالباً ما يتوج بتوزيع أرغفة الخبز مع التمر على الجيران والأقارب أو توزيع "خبز العروق"، الذي يضاف إليه اللحم والتوابل والخضر، دلالة على بشرى تحققت، أو "خبز العباس" وخبز العباس نذر من النذور التي مازالت شائعة بين أبناء المجتمع البغدادي والعراقي إذ تقدمه المرأة الناذرة والذي يشمل الخبز والكرفس أو الكراث أو النعناع بحيث تقوم المرأة الناذرة له أو من ينوب عنها في عملية توزيعه على الجيران أو المارة.

في المعتقد الشعبي العراقي، اذا شاهد احدهم كسرة خبز في الطريق فإنه لا يطؤها بقدمه وإنما يلتقطها من الارض ويقبلها ويضعها في شقوق الحائط للاعتقاد بان الخبز هو نعمة الله وحرام ان ندوسه بأقدامنا.

ويعتقد كذلك بأنه في ليلة الانتقال الى دار جديدة فإن ام البيت تبيت في الدار الجديد القرآن الكريم مفتوحاً على سورة (انا فتحنا لك فتحا مبيناً) مع مرآة ولبن وخضروات ورغيف خبز وقليل من الماء، للاعتقاد بأنها تجلب لهم الخير والسعادة والرزق الوفير، اما اذا حلفوا على شيء يقررون ان يصنعوه ثم تغير رأيهم فيه فلا بد ان يكسروا رغيفاً من الخبز على رأس صبي صغير كفارة عن الحنث في يمينهم.. ويعتقدون انه لا يجوز للمرأة الحائض او المجنبة ان تعجن العجين وتخبزه كي (لا تطير بركتو). ومنبع هذه الطقوس في بلادنا من الاعتقاد العام بقداسة الخبز، الذي يُما يكون سابقاً لكل الأديان لما يُمثله من أهمية في حياة المجتمعات البدائية.

ومن العبارات الشائعة في موروثنا الشعبي عبارة (ما غزّر بيهم الملح والزاد) وذهبت مثلاً راسخاً في الحياة الشعبية العراقية، فلا يكاد يمر يوم دون ان تسمعها من افواه الناس، وهم يتحدثون عن تقلب الاحوال باشخاص ارتبطوا معهم بعلاقات صداقة او جيرة او غيرها، ثم انقلبوا عليهم فجأة واداروا لهم ظهورهم. ويقتصر هذا المثل على الخبز والملح تحديداً، حتى لو كانت بين هؤلاء المتعاقبين سابقاً اطعمة اخرى او افضال متعددة، الا انها لا تكاد تذكر ويتم التركيز على هاتين المفردتين وهما الخبز والملح، أو الزاد والملح، دون غيرها من بقية اصناف الطعام والمأكولات وانواعها.

ومن العادات الشعبية التي لا تزال شائعة لدى كثير من الموصليين وضع قطعة خبز في المنخل بعد استعماله لحفظه ولدوام الخبز. وإذا تعرض أحدهم لكابوس يضعون له تحت الوسادة رغيف خبز به ملح وسكين لطرد الأرواح الشريرة. ولا يزال معظم الموصليين إذا وجد أحدهم قطعة خبز ملقاة في الطريق يأخذها ويقوم بتقبيلها سبع مرات، ثم يضعها بجوار الحائط، ويقوم بهذه العادات المسلم والمسيحي على السواء.

وفي المأثور الشعبي توصف السيدة التي يتخمر عجينها بسرعة بأنها غيورة، ودمها حار، فتنتقل سخوتها إلى العجين. وبالعكس المرأة صاحبة الدم البارد، ذات البال الطويل، التي لا تتسم بسرعة الحركة إذ يأخذ عجينها وقتاً إلى أن يتخمر.

ومع التطور الذي شهدته البلاد في العقود الأخيرة، وانخراط المرأة في سوق العمل، تراجع بشكل كبير اعتماد أهل الموصل على "خبز البيت"، واتجهوا إلى اقتناء "خبز السوق" على الرغم من كونه أقل جودة من الناحية الغذائية وأقل مراعاة لتدابير الوقاية الصحية. وأصبحت المخازن المنتشرة في الموصل تؤمن ما يقدر بـ ٧٠ في المئة من حاجيات الناس من الخبز، بحجم إنتاج يومي ربما يناهز المليون رغيف، مع معدل استهلاك يفوق ثلاثة أرغفة للفرد الواحد يومياً. وعلى الرغم من الحياة العصرية وانتشار المعامل التي تعمل بالكهرباء لصناعة الخبز بأنواعه كلها، بقي "تنور الطين" لدى العراقيين الوسيلة الأفضل للحصول على الخبز الصحي الخالي من الإضافات. في حين انحسر استخدام "تنور الطين" الذي يعمل على الحطب، وحافظ التنور الذي يعمل بواسطة النفط أو الغاز على وجوده في مدن العراق. ولذا تكون الثقافة الشعبية قد منحت مكانة متميزة، وقد تختلف أنواعه بين منطقة وأخرى، لكنه يبقى يمثل العنصر الغذائي الأهم لملايين الناس.

#### ثانياً: الخبز في الأمثال الشعبية.

يعرف المثل الشعبي بأنه جملة قصيرة بليغة متوارثة في الأجيال، سهلة الانتشار وسريعة التداول وردت معبرة عن موقف أو تجربة محددة، وشاع تداولها بمناسبة وقوع تجارب أو مواقف مماثلة للتجربة الأصلية وهو نتاج لتداخلات التاريخ والثقافة والجغرافيا والأدب والاقتصاد والدين والعادات والتقاليد. يعدّ المثل الشعبي ركناً مهماً من أركان الموروث الشعبي الموصلية؛ لبلاغة تعبيره عن مختلف تجارب المجتمع التي مر بها في العصور والتي تعبر عن ثقافته وطرائق عيشه والمعاملات والأخلاق المختلفة التي تعارف عليها الناس فيه. إلا أن بعض هذه التجارب اختفت قصتها أو تفاصيلها، واستمر المثل المعبر عنها في التداول؛ في حين ما زالت قصص وتفاصيل بعضها الآخر متداولة حتى اليوم وحتى لو لم تكن هي التفاصيل الحقيقية للقصة أو التجربة الأولى؛ لكنها وضعت ونضجت وتداولها الناس لتلائم هذه التجربة.

لقد ارتبط الخبز بالأمثال الشعبية فيعتقد أنه يشكل رابطاً قويا بين شخصين فيقال مثلاً "بيننا خبز وملح" إشارة إلى أن الوفاء والثقة بين الاثنين. ويقال (الخبزة مّرة) بمعنى أن العمل الشاقّ صعب من أجل الحصول على لقمة العيش. فيصبح الخبز اسماً دالاً على العمل ومصدر الرزق والحياة، وهو ما نجد في دلالة الخبز في المنام ويفسره التحليل المنسوب لابن سيرين، فيدل على سعة الرزق والدين والحياة الرغيدة والهنئية، ومن رأى أنه يفرق خبزا على الناس أو الضعفاء فإن كان من طلاب العلم فإنه ينال من العلم ما يحتاج إليه.

#### ومما قيل في الأمثال الشعبية الموصلية عن الخبز:

- اعطي الخبز بيد خبازتو خلّي تاكل نصّو. يشير هذا المثل الشعبي الذي يُعد أكثر الأمثال تداولاً وشيوعاً من بين التي تناولت موضوع الخبز، الى وجوب الاهتمام وإعطاء الشخص المكانة التي يستحقها، ويكون الشخص

- المتخصص وصاحب الخبرة أكثر من غيره في القيام بالعمل على تمامه، فهو على دراية ومعرفة بالعمل من دون غيره، فالخباز هو الوحيد الذي يجيد صناعة الخبز.
- البطالي ما اطعم خبز. يضرب هذا المثل في الحث على العمل والاجتهاد، وعدم الاعتماد على الغير في تحصيل لقمة العيش.
- بيناتنا خبز وملح. المثل فيه تأكيد على قوة العلاقة بين شخصين، وفيه إشارة الى الوفاء والثقة الواجبة بينهما، فإذا ملحننا رجلاً، أي اذا تناولنا عنده طعاماً فيه ملح، وكثيراً ما ارتبطت هذه العبارة (ما غزّر بيهم الملح والخبز)، والتي ذهبت مثلاً راسخاً في الحياة الشعبية العراقية، ولا يكاد يمر يوم من دون ان نسمعها على افواه الناس، وهم يتحدثون عن تقلب الاحوال باشخاص ارتبطوا معهم بعلاقات صداقة او جيرة او غيرها، ثم انقلبوا عليهم فجأة واداروا لهم ظهورهم.
- ويقتصر هذا المثل على الخبز والملح تحديداً، حتى لو كانت بين هؤلاء المتعاقبين سابقاً اطعمة اخرى او افضال متعددة، الا انها لا تكاد تذكر ويتم التركيز على هاتين المفردتين هما الخبز والملح، من دون بقية اصناف الطعام والمأكولات وانواعها. نقول: (صار بيناتنا خبز وملح). أي اننا ارتبطنا مع الرجل بميثاق صداقة، فإذا اختلف رجلان ثم تصالحا وجب ان يجتمعا على مائدة طعام عملاً بالقاعدة المأثورة: (لا مصالحة بلا مالحه). ومن الملح يشق المليح بمعنى المعروف، يقول المثل: (إعمل مليح وزت بالشط). ويعني الخبز الحياة والملح مما يعني الاستمرارية في الحياة، لأن الملح يعطي الاستمرارية في حفظ الأطعمة ومن دون فسادها، وهو يعني هنا الحفاظ على العلاقات من الفساد، وهما يعبران(الخبز والملح) عن العلاقة الطيبة والحميمية بين الناس، وقوة الروابط بينهم.
- تاخذ الخبزة من إيدو: للمسكين أو الضعيف الذي لا يستطيع أن يدبر أمور حياته ومعاشه.
- خبز الشعير الخمران شقد طيب للجوعان. الذي فيه دلالة على أن خبز الشعير ربما يكون طيباً للإنسان الجائع عندما يحصل على هذا الرغيف، ولا يستسيغه الآخرون.
- خبز الشعير عل الفقير كخيغ. فيه دلالة على أن الفقير قانع بما لديه، ويكفيه من الحياة لقمة العيش ولو كانت خبز شعير. أو بأنه ليس بكثير على الفقير أن يأكله، وربما يضرب أيضاً في استكثار الشيء القليل على من يستحق الكثير.
- خبزو تحت غاسو. في المثل كناية عن الزوجة لأنها تكون متيسرة لزوجها في بيته كما يتيسر الخبز فيه، أو كالخبز تحت الوسادة، ويقال(خبزو تحت إباطو) و(خبزو على إذبالو) ويضرب هذا المثل لمن لا يوثق بهم ولا تعهد له الأمور أو المهام الصعبة.
- خبز بلدنا ونعغفو. في المثل دلالة على أننا أخبر الناس وأعلمهم بما في بلدنا من ذخائر، ومثله المثل العربي (أهل مكة أدرى بشعابها).

- خبز ال بدّين ما يشبع البطن. ويقال: ما يشبع العين. في المثل دلالة على أن الخبز الذي يشتري بالبدّين لا يشبع البطن، ويضرب المثل في ثقل الدّين على الرجال، فهو همّ بالليل ومذلة في النهار.
- خبز شعير وماي بير. في المثل دلالة على القناعة والرضى باليسير من العيش، إذا كان في غير مذلة.
- خبزو على ذبالو. يضرب المثل فيمن لا يوثق بهم فيما عهد لهم من تولى الأمور التي لا يستطيعون القيام بها.
- خبز الارجال ابطن الارجال دين. عرف هذا المثل ويُشيد بصفات الرجال الحقيقيين بأن دينهم مسدود، ولا يسد الرجال الأندال دينهم، فيكون دينهم صدقة. وكما يعبر المثل عن أن مقابلة الإحسان بالإحسان تكون من شيم الكرام.
- خبز الشعير مأكول مذموم. يضرب هذا المثل للشخص الذي يُذم مع ما يقدمه من معروف للناس.
- قرصتو بنارو وعينو على جارو: يضرب هذا المثل للشخص الذي النفس والطعام الذي لا يرضى بما عنده. (القرصة: عجينة الخبز).
- كلمن يجغ النار القوصتو. يضرب هذا المثل للشخص المستأثر والأناني الذي لا يجب إلا نفسه ولا يستأثر غيره من الناس. (يجغ) تعني يسحب النار لرغيفه فحسب، دون غيرها من الأربعة التي على النار.
- لا تحط خبزك بجيب غيرك وتاكلو بالمني. أي لا تضع خبزك في جيب غيرك وتأكله بالمن. وهذا يعني عدم تعلق مصيرك بمصير غيرك وتنتظر منه أن يقدم لك العون. ويضرب المثل في الاحتراس والحذر من ربط مصير الإنسان بغيره.
- ليش الله لقمة خبز. أي لا تلوك اسم الله تعالى كما تلوك لقمة الخبز، يضرب هذا المثل في التحذير من كثرة القسم بالله تعالى في الأمور كلها التي قد لا تحتاج الى القسم به سبحانه وتعالى.
- لا ثوب القطني ولا خبز ال ملا بطني. أي لا أملك شيئاً من لباس أردنيه أو طعام يملأ جوفي، وفي المثل دلالة على التعفف والقناعة بما عند الانسان .
- مثل خبز الطغعة لا يشيل ولا يحط. أي مثل خبز (الذرة) لا يشيل: بمعنى لا يكبر حجمه، ولا يحط: أي لا يصغر، بخلاف خبز الحنطة الذي يتمدد ويتسع، ويضرب المثل في الشيء أو الانسان الذي إذا حافظ على وضعه لا يتقدم ولا يتأخر. ويقال فيمن يستخدمونه لفائدتهم ويتظاهرون باستهجان عمله.
- مثل خبز الصاج. يضرب هذا المثل للشخص المنافق المتلون المتقلّب مثل خبز الصاج الذي يجبز على الوجهين.
- ييكي عالخبز. يضرب هذا المثل للدلالة على صغر السن أو عدم الدخول في سن البلوغ، وعدم نضوج العقل واكتمال المدارك.

- ياكل خبز من عرق جبينو. في المثل دلالة على سعي الانسان لرزقه، والأكل من كده وتعبه من دون الاعتماد على ما في أيدي الناس، أو مسألتهم.
- ياكل خبزو ويخدم غيفو. يقال للشخص عديم الوفاء الذي ينكر من قدم له معروفاً أو أحسن إليه.
- ياكلو خبز بلا ملح. في المثل دلالة على التسلط والظلم على الناس من دون اكتراث للعواقب التي تنتج عنه، فهو يكون مثل الخبز الذي لا ملح فيه.
- يغشع القمع يحسبوا رغيف خبز. ومنه قال الشاعر الفلسطيني محمود درويش:

### عندما تفرغ أكياس الطحين يصبح البدرُ رغيفاً في عيوني

ويعدُّ هذا البيت من أجمل ما قيل عن الجوع في الشعر العربي الحديث، إذ يصور فيه الشاعر سيكولوجية الجائع، ومدى تأثير الجوع على الانسان مما يدعونا للسؤال، كيف يفكر الانسان في حالة الجوع؟ فقد كان الشاعر يفكر بما لا يفكر فيه السياسي.

وقد أثر الخبز في السياسة، كما وكان له الأثر في الأدب العربي قديمه وحديثه، فكان محورا من محاور اهتماماته تارة في الجدِّ وطورا في الهزل، في الملهاة والمأساة على حدِّ سواء.

أما في الأدب العربي الحديث فقد تعددت الروايات العربية حول الخبز شأن رواية (الخبز الحافي لمحمد شكري) وهي في صميم واقع الصراع اليومي للإنسان مع الخبز والقوت، ورواية الرغيف للقاصِّ اللبناني توفيق يوسف عواد التي تلخص السعي وراء الرغيف والكِّد للحصول عليه زمن الحرب، ولعل ما ذكره في الإهداء يلخص قيمة الخبز في حياة الناس فيقول "إليك، يا أبي أقدم هذا الرغيف.. فقد قدّمت أنت إليّ في أيام الحرب الكبرى، وإلى إخوتي وأخواتي، أرغفةً سكّبت لها عرق جبينك ودم قلبك" (يوسف، ١٩٨٤). فقد أصبح الرغيف رمزا للصمود والعمل والتضحية من أجل تحقيق حياة كريمة.

يمثل الخبز حقيقة اجتماعية، بوصفه همزة وصل بين اهتمامات اقتصادية، وسياسية، وجمالية، واجتماعية، ورمزية وصحية. كما أنه رمز للسلام والأمن في المجتمع، وتعد المشاركة في أكل وجبة غذائية أو أحد رموزها كالخبز من القيم التي تبنى عليها التزامات أخلاقية كثيرة، فمن أعراف المجتمع وتقاليد القديمة أن من أكل مع أحد خبزاً، فإنه في مأمن من صاحبه مدى الحياة، وتعد مقولة: (بيناتنا خبز وملح) أو (عيش وملح)، أشهر كلمة تعبر عن قيم الثقة والسلام والوفاء والأمن والصدقة. وتمتد معاني الخبز الاجتماعية لتشمل الحيوان، الذي يهتم به الإنسان بإطعامه من الخبز اليابس، وهذه قيمة من القيم الاجتماعية التي تعد أحد مؤشرات الوعي الانساني، وهنالك بعض من العادات التي مازالت متوارثة حتى الآن، وهي تجميع الخبز وعرضه لأشعة الشمس حتى يتيبس، ثم يفتت قطعاً صغيرة، وينثر على الأرض لتأكل منه الطيور، أو يكون طعاماً للحيوانات في البيوت والمزارع والشوارع، ويوجد كثير من التساؤلات والقصص عن الخبز، وما تزال التعابير الشعبية والأمثال المتوارثة شاهداً على ذلك في موروثنا الثقافي كله.

الخاتمة:

- وثق الخبز تاريخ الأوطان والشعوب، إذ كان شاهداً حياً على عصور الجوع والرخاء لهذه الشعوب في مراحل حياتها المختلفة، وعبر عن آمهم وآمالهم وأحلامهم ويمثل جانباً حيويًا ورئيساً في حياة الانسان، وهو مفتاح الأمن الغذائي والاستقرار السياسي والتكافل الاجتماعي لضمان حرية الشعوب واستقلالها.
- يشكل الخبز مظهراً من مظاهر التواصل الاجتماعي والاقتصادي، وهو أحد أهم رموز السلام والأمن في المجتمعات المحلية، لما يحمله من قيم اجتماعية تدعو الى الثقة والأمن والسلام والصدقة والوفاء.
- وضحت الدراسة أهمية الخبز في الثقافة الشعبية الموصلية وتفردته بأهمية خاصة، فشخصت الأمثال الشعبية التي ترتبط بالخبز عدداً من مناحي الحياة المختلفة، فسخرت من الصفات الذميمة، ومدحت الصفات الحميدة بصورٍ متعددة.
- حث المؤسسات البحثية المعنية بالموثوث الثقافي أن تكثف الدراسات لتوثيق تاريخه، وأن تضم المتاحف نماذج من المخبوزات التي تعبر عن الهوية الثقافية المحلية لمدينة الموصل، فالهوية المحلية رهينة بأساليب حفظها وصونها.
- عبر الموروث الثقافي الموصلية بصدق وبالتعبير الشعبية المختلفة عن القيمة الحقيقية للخبز في حياة الفرد الموصلية، وشكلت بعداً دلاليًا في مضمونها، وعملت على نقل صورة المجتمع من طريق (الخبز) فقدّمت موروثاً غنياً يمكن الوقوف على صيغته وتراكيبه دلاليًا ونسقيًا.

توثيق قائمة المصادر والمراجع باللغة العربية:

- الأسود : ماجد بشير و الاسود : حكمت بشير ، ( ٢٠١٣ ) ، الغذاء في حضارة وادي الرافدين ، (أربيل : المديرية العامة للثقافة والفنون السريانية).
- الدبس : جوسلين وآخرون : ( ٢٠٠٦ ) ، الخبز رغيغ الحياة ، مجلة القافلة ، أرامكو السعودية ، مجلة الكترونية .
- شعلان : سميح ، ( ٢٠٠٢ ) ، الخبز في المأثورات الشعبية-دراسة في الأطالس الفولكلورية ، ط ١ ، (القاهرة: عين للدراسات والبحوث الانسانية والاجتماعية).
- العمد: إحسان صدقي ، ( ١٩٩٢ ) ، (الخبز في الحضارة العربية والاسلامية ، (حوليات كلية الآداب : جامعة الكويت).
- كونيهان : كارول. م ، ( ٢٠١٣ ) ، أنثروبولوجيا الطعام والجسد ، كارول م . ، ترجمة ، سهام عبد السلام ، ط١ (القاهرة : المركز القومي للترجمة).
- ماتفليجيتفيتش : ردرج ، ( ٢٠٠٧ ) ، الخبز: الأهمية الثقافية والرمزية لدى حضارات العالم المختلفة ، ترجمة ، ندى نادر ، (القاهرة : العربي للنشر والتوزيع) .
- مُجد : أشرف صالح ، ( ٢٠١٥ ) ، الخبز في المعتقدات الشعبية ، مجلة العربي ، العدد ٦٧٤ ، (الكويت: المجلس الوطني للثقافة والفنون والآداب).
- ابن منظور ، ( ١٩٥٦ ) ، لسان العرب ، دار صادر ، بيروت ، لبنان .
- (ناصر : زاهي ، ( ٢٠١٩ ) ، الثقافة الصحية والغذائية وآدابها في الأمثال الشعبية ، (بيروت: دار الفارابي).



## مجلة دراسات موصلية

مجلة دورية علمية محكمة، تعنى ببحوث الموصل الاكاديمية في العلوم الانسانية

ISSN. 1815-8854

يوسف : توفيق عواد ، (١٩٨٤)، رواية الرغيف، ط١٧ (بيروت : مكتبة لبنان ناشرون) .

توثيق قائمة المواقع الالكترونية

- (الخبز والملح في المعتقدات الشعبية والتراثية، حيدر الجراح ، <https://annabaa.org/nbanews>)

- (تاريخ الخبز. <https://www.wikiwand.com> )

- (تاريخ الخبز ونشأته ، من أين بدأ ؟ ، <https://www.annajah.net> )

- (مادة : تاريخ الخبز، <https://ar.wikipedia.org/wiki>)