

الخبز في العراق العثماني إبّان القرنين الثامن عشر والتاسع عشر للميلاد

أ.م.د. غسان وليد الجوادبي

جامعة زاخو - كلية الآداب

الملخص

ارتبط الخبز بالحياة اليومية للإنسان العراقي منذ القدم، بدءاً من زراعة الحنطة والمراحل التالية وانتهاء بصنع الخبز، ويأتي هذه البحث: (الخبز في العراق العثماني إبّان القرنين الثامن عشر والتاسع عشر للميلاد) ليبين أهمية الخبز في معيشة السكان اليومية في الولايات العراقية في العهد العثماني، ولارتباط الموضوع بالجانب الاقتصادي وفي الوقت نفسه بالجانب التراثي فقد تطرق البحث إلى ما يتعلق بالجانبين التراثي والتاريخي. وعُدّت مهنة الخباز من ضمن التنظيمات الاقتصادية ومن ضمن الأصناف وهذا يعني، أنّ للخبازين حقوق وعليهم واجبات، وقد تطرق البحث إلى: وسائل طحن الحنطة، وطرائق تحضير الخبز، ودور السلطات في الرقابة على صنع الخبز، وفي توفيره، وأهم ما توصل إليه البحث من نتائج، عبر جمع ما تناثر من المعلومات في هذا الموضوع، بالاعتماد على مصادر متنوعة، وأرجو أن يكون هذا البحث إسهاماً في التعرف على جانب من طبيعة الحياة الاجتماعية في تاريخ العراق الحديث.

الكلمات المفتاحية: الخبز، الخبازون، الحنطة، الاقتصاد، العصر العثماني.



Bread in the Ottoman Iraq during the Eighteenth and Nineteenth Centuries

Ghassan Walid Algawadi

University of Zakho- Faculty of Humanities
ghassan.mustafa@uoz.edu.krd

Abstract

Bread was connected with the daily livelihood of the Iraqi man since the old ages as it began with growing wheat and ended with making bread. This research entitled “Bread in the Ottoman Iraq during the Eighteenth and Nineteenth Centuries” aims at showing the importance of bread in the daily livelihood of people in the Iraqi wilayat, regions, during the Ottoman period. As the subject deals with the economic side along with the cultural side, the research addresses both sides (The cultural and the historical). The career of the baker was regarded among the economic structures of the region and a job equal to other jobs. This means that the bakers had their rights and duties. The research as well addresses the ways that were used to grind the spikes of the wheat, the methods of making bread, the role of the authority to inspect the procedure of making bread and its availability. Finally, the research gives important results which are concluded from scattered information collected about this topic depending on different resources. The research is expected to contribute in presenting knowledge about the social life of Iraq into the modern Iraqi History.

Keywords: Bread, Baker, Wheat, Economic, Ottoman period.

المقدمة

ظلّ العراق تحت السيادة العثمانية لأكثر من أربعة قرونٍ ١٥١٦ - ١٩١٨ وقد تناول الباحثون والمؤرخون تاريخ العراق في تلك الفترة بالبحث والدراسة، ومما لاشكّ فيه أنّه توجد الكثير من الموضوعات في تاريخ العراق مازالت تحتاج إلى البحث ولاسيما في تلك الفترة، لذا تمّ اختيار هذا الموضوع : (الخبز في العراق العثماني إبّان القرنين الثامن عشر والتاسع عشر للميلاد)؛ كونه يتعلق بأكثر من جانبٍ ولتوافر المعلومات الكافية عن تلك الفترة من تاريخ العراق، وتكمن أهمية البحث في أنّ الخبز كان -وما زال- الغذاء الرئيس لسكان العراق في العصر العثماني، فضلاً عن تعلقه بجوانب تراثية، واجتماعية، وسياسية.

واعتمد البحث على مشاهدات وملاحظات الرحالة، وكتب المعاصرين، ومن صعوبات البحث في هذا الموضوع عدم توافر تقارير مستقلة تتناول موضوع الخبز؛ وإنما توجد إشارات وردت في عددٍ من المصادر، وقد حاولتُ قدر الإمكان الالتزام بالتسلسل التاريخي ووحدة الموضوع في كتابة البحث وتناول البحث: تمهيداً في أهمية الخبز، وكذلك تطرق البحث عن وسائل وأدوات طحن الحنطة، وطرائق تحضير وصنع الخبز، ودور السلطات في الرقابة على صنع الخبز وفي توفيره. فضلاً عن خاتمة تتضمن النتائج التي توصل إليها البحث، وأخيراً أرجو أن يكون هذا البحث إسهاماً في التعرف على جانبٍ من طبيعة الحياة اليومية وهو ما يتعلق بقوتهم اليومي أو المصدر الغذائي الأساس في حياة الفرد والأسر العراقية.

تمهيد :

يُعد التغير والتحول في أسلوب الغذاء ونوعه من لحوم الحيوانات إلى الحبوب ولاسيما الحنطة والشعير عند الإنسان العراقي القديم أول ثورة انتاجية في تاريخ العراق القديم، لذا لاشكاً في أنّ زراعة الحبوب في العراق القديم دليل تحضره، والحنطة من المحاصيل الشتوية التي تزرع في الخريف، وتبقى طيلة أيام الشتاء ثم تنبت في الربيع، وتحصد في الصيف، وتحتاج إلى كميات كبيرة من الأمطار^(١)، ويمكن الاستدلال على سبق العراقيين القدماء في الاعتماد بشكل رئيس على الحبوب في غذائهم بالعثور على صنفين من الحنطة في قرية جرمو قرب كركوك في الألف السادس ق.م، فضلاً عن وجود المجارش والمطاحن، وأوان تنقيتها من التراب، إذ كانت الحبوب تشوى بالفرن ثم تطحن، وتؤكل كعصيدة، أو تعجن وتخبز^(٢). ولأهمية الحنطة في معيشة سكان العراق فقد تنوعت طرائق الاحتفاظ بها فكانت تخزن في أكواخ، وتغطى بالحصران وتحفر حولها خنادق عميقة؛ لمنع الآخرين من الوصول إليها^(٣)، ومنع وصول الجيوش المهاجمة للحنطة، فكانوا يضعون المحصول في آبار عميقة في الأرض؛ لمنع الباحثين عن الغذاء من الوصول إليها^(٤).

كان وما زال للخبز في حياة الفرد العراقي قيمة مادية، ومعنوية، ولهم يعود تقليد المشاركة في الطعام (الملح والخبز) إشارة إلى الرفقة والعشرة التي لا تُخان^(٥)، وقد شغل الخبز مساحة واسعة من الموروث العراقي القديم فيما يتعلق بالطقوس الدينية عبر تقديم النذور والإيفاء بها وأبرزها (خبز العباس) الذي يقدم محشواً بالخضراوات في مناسبات معينة^(٦)، وجرت العادة لدى الكُرد بإرسال الخبز بشكل يومي إلى طلبة المدارس الدينية المنتشرة في القرى والمدن الكردية، إذ كانوا يبيتون في الجوامع ويبتعدون عن أهلهم طلباً للعلم^(٧)، وعلى هذا الأساس يتبين أنه كانت للحنطة وما زالت أهمية ومكانة في تاريخ العراق في مختلف العصور، واستعمل قسم من السكان الشعير والذرة في صناعة الخبز إلا أنه تمّ التركيز في البحث على الحنطة بوصفها الغذاء الرئيس للسكان.

وتزرع الحنطة في ولايات العراق الثلاثة بكميات ومقادير تختلف من ولاية إلى أخرى، وتأتي ولاية الموصل في مقدمتها، ومن ثم ولاية بغداد، في حين كانت ولاية البصرة تزرع كميات قليلة من الحنطة تخصص للقوت اليومي للفلاحين، لذا فإن أصحاب الأراضي والسلطات لم تكن تأخذ حصتها من الحبوب التي يزرعها الفلاح، وربما اقتصر توافرها لأعيان الفلاحين فقط، وإذا حلّ ضيف عند فقراء الفلاحين فإنهم يقدمون له اللحوم بدلاً من الخبز؛ لقلّة توافره^(٨)، لذا فإنّ البعض كان يخلط الدخن مع الحنطة لصنع الخبز^(٩).

ومن أنواع الحنطة التي زُرعت في العراق آنذاك، على سبيل المثال في سهول اربيل: الأول: يسمّى محلياً (رشكول) وهو مخصص لصنع البرغل وهو القوت اليومي للناس، والنوع الثاني: (القنهارى) ويجود بأفضل أنواع الطحين لاستعماله في صناعة الخبز^(١٠)، ويدخلان من ضمن الزراعة الديمية؛ لاعتمادهما على المطر، في حين أنّ النوع الأخير اعتمد في زراعته على الرّي يسمى البهارة ويبذر في الربيع^(١١)، ومن انواع الحنطة المعروفة في بغداد: الداودية، والقنطرة، والعراكية^(١٢).

أولاً : وسائل طحن الحنطة:

إنّ عملية طحن الحبوب من الأمور القديمة، إذ اقتنى الناس في بيوتهم رحى لطحن الحبوب، وقبل عملية الطحن كان يتمّ فصل الحنطة عن القش، وتنقيتها ومن ثمّ تبدأ عملية الطحن، وقد اختلفت طرائق تحويل الحنطة إلى طحين من مدينة إلى أخرى وبين الحضر، والبادية، فاستعمل أهالي بغداد المطاحن اليدوية أو المطاحن التي يجزّها الحصان لطحن الحبوب، وعلى الرغم من وجود نهر دجلة إلا أنّ سكانها وبحسب الرحالة الفرنسي جان دي تيفنو Jean De Thevnot التي زارها عام ١٦٦٥ لم يمتلكوا المهارة في إقامة طواحين مائية^(١٣)، وكان أهل بغداد يسمونها: رحى أو رحية أو رحا ومن النادر أن ترى بيتاً يخلو منها^(١٤)، في حين استعمل أهالي أربيل الطواحين المائية وهي رحى حجرية تطحن الحبوب بقوة الماء الجاري من السواقي، والينابيع التي تدفع الماء إليها^(١٥)، وكذلك في كركوك إذ وجد فيها الرحالة الالمانى كارستن نيبور Carsten Niebuhr عام ١٧٦٦ عدداً كبيراً من الطواحين المائية، وذكر أنّ كميات هائلة من الطحين تشحن من كركوك إلى بغداد^(١٦)، أما أهل الموصل فاعتمدوا في طحن الحبوب على المدار، وهي حجرة يديرها بغل أو حيوان آخر يطحن الحبوب، للحصول على مشتقات الحنطة مثل: البرغل، والجريش، والحبية وغيرها، وقد بلغ عدد المدارات في الموصل في أواخر القرن الثامن عشر ما يقارب ٣٠٠ مدار^(١٧)، وهي موزعة على العديد من محلات الموصل، ومنها: مدار محلة جامع خزام، ومدار محلة الشيخ ابو العلا، ومدار الجامع الكبير^(١٨)، ووجد المقيم البريطاني في بغداد كلوديوس جيمس ريج Claudius Rich في رحلته الى كردستان ومروره بمدينة كفري عام ١٨٢٠ طواحين مائية تدار بواسطة سواقي اصطناعية^(١٩)، ويمكن الإشارة إلى مدن التون كوبري، وداقوق، وكويسنجق، وكفري^(٢٠)، وغيرها من المدن، والقصبات، والنواحي، والقرى إذ كانت الطواحين منتشرة بأعداد كبيرة في أرجاء الولاية، ويتضح السبب في أنّ الحنطة هي المحصول الرئيس لغذاء سكان ولاية الموصل وكثرة عدد الطواحين دليل على ارتباطها بالحياة اليومية للناس وحاجتهم إليها للحصول على القوت اليومي، وأنّ تجار ولاية

الموصل استوردوا أحجار الطواحين من الأناضول^(٢١)، في حين أنّ تجار ولاية بغداد والبصرة استوردوها من إيران، وقد استوردوا في العقد الأخير من القرن التاسع عشر ما يقارب ١٢٠٢٠ قطعة، وفي العقد الأول من القرن العشرين ٩٦٥٠ قطعة تقريباً^(٢٢).

وتظهر أهمية الطواحين في الحياة اليومية وما تدره من وارد اقتصادي باستثمار العوائل الغنية في الموصل أموالها في مجال الطواحين مثل: عائلة آل قره مصطفى، وآل العمري، وآل الجليلي، وآل الفخري منها في قرية نجمة، وشيخ محمد، وقرية السماقية، وقرية بعشيقه وغيرها من القرى^(٢٣)، ويعدّ الشيخ عبدالله الربيكي المدرس من العلماء المشاهير الذين كانوا يملكون مطحنة ومن واردها كان يعيش في بيت كبير من أحياء الموصل الراقية، بخلاف طلاب العلم الذين كانوا يسكنون المساجد ويعتمدون في معيشتهم على ما يقدمه الناس إليهم^(٢٤).

وتتضح هذه الأهمية أيضاً بفرض السلطات العثمانية الرسوم على المطاحن وقد اختلف مقدار الرسم من ولاية إلى أخرى ومن مدينة إلى أخرى، ففي مركز مدينة كركوك كان مقدار الرسم على الطاحونة التي تعمل على مدار العام ٤٠ أقة^(٢٥)، في حين أنّ التي تعمل على مدار العام في الأطراف ٢٠ أقة، وفي أربيل فرض رسم ٦٠ أقة للطاحونة التي تعمل على مدار العام، والتي تعمل ٦ أشهر في السنة يفرض عليها ٣٠ أقة^(٢٦)، وبلغت إيرادات والي الموصل عام ١٨٤٥ التي يأخذها مباشرة من الضريبة المفروضة على حجر الرحي ٢٠٠٠ قرش تقريباً^(٢٧)، وكانت الإدارة في مندلي تستحصل سنوياً ١٢٠٠ قران^(٢٨) ضريبة على الطواحين التي تعمل على أنهار مندلي^(٢٩)، وفرضت حكومات المدن الأخرى الإجراءات نفسها في الحصول على الأموال بفرض الضريبة على محصول الحنطة والأدوات المستعملة في صناعة الخبز .

وقد استمر الأهالي باستعمال الوسائل البدائية في طحن الحبوب إلى أن تولى مدحت باشا (١٨٦٩ - ١٨٧٢) ولاية بغداد، وشعر بحاجة الأهالي إلى معمل للطحين بعد زيادة عدد سكان بغداد بحسب ما ذكرته جريدة الزوراء في ١٦ آذار ١٨٧٠م والحنطة التي تطحن لغذائهم قد انحصرت إما بالرحى التي تدار بالبغال أو باليد، حتى أنّ أجرة طحن الحنطة تصل إلى ثلث ثمن الحنطة، ولحاجة الجميع فإنّ الإدارة سعت إلى جلب ماكينة للطحن إذ طلب مدحت باشا من أحد المصانع الفرنسية معملاً للطحين بقوة سبعين حصاناً وكان ثمنه ٢٠٠٠ ليرة، وبسبب انشغال فرنسا بحرب السبعين مع ألمانيا (١٨٧٠ - ١٨٧١) تأخر وصول المطحنة، وكان مدحت باشا قد غادر بغداد عام ١٨٧٢، وبقي معمل الطحين مهملاً حتى أكله الصدأ على رصيف ميناء البصرة. وأخيراً استطاع حسين فوزي باشا قائد الفيلق أن يجلب المعمل إلى بغداد، وأعد له مكاناً مناسباً وبدأ بتشغيله وتقديم خدماته للسكان^(٣٠). وبمرور الوقت زاد عدد الطواحين حتى وصل

عددها في بغداد أواخر القرن التاسع عشر إلى ما يقارب ١٦ طاحونة^(٣١)، في حين أنه تم جلب أول طاحونة تجارية إلى البصرة عام ١٨٨٨ من قبل تاجر يهودي هو بنيامين الذي كان يقوم بتزويد الطعام والأرزاق للجيش العثماني في البصرة^(٣٢)، وبلغ عدد الطواحين في الموصل عام ١٨٩٢ ما يقارب ١٣٥^(٣٣)، وزاد عددها تدريجياً فيما بعد، وقد ربط علي الوردي دخول المطحنة إلى بغداد ببواكير التحديث في العراق مع دخول مخترعات أخرى إليها منها: الباخرة، والترامواي، والمطبعة، والتلغراف وغيرها^(٣٤)، ويظهر أن زيادة عدد الطواحين مرتبطة بزيادة عدد السكان وحاجة الناس إليها.

ومع تزايد عدد الطواحين فقد أصبحت مصدر إزعاج للأهالي لذا كتبت جريدة الرقيب البغدادية في ٤ آذار ١٩٠٩ تقول: في محلة قاضي الحاجات وسوق الشورجة عدة ماكينات تُشغل بالغاز للطحن وتهبش التمن ... وقد تضرر الأهالي من قعقتها ورائحتها وهزها للأبنية^(٣٥).

أما البدو فكانوا يستعملون المجارش لطحن الحبوب للحصول على دقيق الحنطة^(٣٦)، لذا كانوا يحملون معهم هذه المجارش أينما رحلوا، وقد وصف الآثاري البريطاني أوستن هنري لايارد Austen Henry Layard هذه المجارش أثناء إقامته معهم عام ١٨٤٩ إذ قال: "الطواحين اليدوية عبارة عن حجرين مسطحين مدورين قطر الواحد حوالي ثمانية عشر إنشاً يدور العلوي على محور خشبي، ويتحرك دائرياً بسرعة بفضل مقبض خشبي حيث تسكب الحنطة من فوهة المحور ويجمع الطحين في ثوب من القماش يفرش تحت الطاحون" وعادة ما تقوم النساء بهذا العمل^(٣٧)، وبهذا يتبين أن الطواحين كانت تنتشر في المدن في حين ظلت الرحي اليدوية تستعمل في القرى ولدى البدو الرحل.

ولم تكن عملية طحن الحبوب سهلةً سواء بالمطاحن أو المجارش ونستدل على ذلك بمثال عائلة دانيال التي كانت تمتلك أراضٍ واسعة في مدينة الحلة، وتمتلك معها مجارش تعمل فيها النسوة، وكانوا يقومون بعملية تهبش الحنطة بفصل الحبوب عن قشرتها^(٣٨)، ويتم استغلالهن عبر العمل بأجورٍ زهيدةٍ وعاشوا حياة تعاسةٍ وشقاءٍ؛ لذا صور الشاعر الشعبي عبود الكرخي (١٨٦١ - ١٩٦٤) تلك المأساة بقصيدةٍ على لسان امرأةٍ تعمل عندهم وعنونها باسم "المجرشة" جاء فيها :

| | |
|-------------------------------|--------------------------------|
| وَأَدْرِ الْجَرَشَ يَأْذِيهَا | ذَبَّيْتُ رُوجِي عَالَجَرَشَ |
| وَأَلْعِنُ أَبُو رَاعِيئِهَا | سَاعَةَ وَكُسِرِ الْمَجْرَشَةَ |
| وَأَلْعِنُ أَبُو السَّوَاهَا | سَاعَةَ وَكُسِرِ الْمَجْرَشَةَ |

سَاعَةٌ وَأكْسِرِ المَجْرَشَةَ وَأَضْرِبْ عَلَى صَدْرِي بَصْحَرَ
وَأَبْجِي وَأكْسِرِ المَعْدَنَةَ وَأَعْتَبْ عَلَى فِعْلِ الدَّهْرِ (٣٩) .

ثانياً: طرائق تحضير وصنع الخبز

اختلفت طرائق تحضير وصنع الخبز من مدينةٍ الى أخرى، وكذلك بين البدو والحضر، ففي الموصل كانت النساء تقوم بصنع الخبز في البيوت، واستعملت العوائل الغنية النساء الأجيريات لصنع الخبز مقابل أخذهن حُمس مقدار الطحين، وباستعمال أفرانٍ طينيةٍ صغيرةٍ، فضلاً عن وجود أفرانٍ تجاريةٍ في المدينة لتلبية حاجات السكان، وكان المشرفون عليها يستقبلون حلويات ومعجنات الأسر الثرية^(٤٠)، واستعملوا أفضل أنواع الحنطة لصناعة الخبز، ولاسيما الأبيض في نوع من الخبز يسمى (خبز القاق) الذي يمتاز بطعمه اللذيذ^(٤١)؛ لأنهم لا يخلطون فيه الحبة السوداء أو الحبة الحلوة^(٤٢)، وذلك النوع من الخبز يتميز بقابلية المقاومة لفترات طويلة من دون أن يلحقه تلف، حتى أن الرحالة الهندي أبي طالب خان أثناء مروره بالموصل عام ١٨٠٢ قال: "لم أكل خيراً من خبز الموصل"^(٤٣)، ويوافقه الرأي المبشر والمستشرق البريطاني جورج بيرسي بادجر George Percy Badger الذي قال: "إن خبز الموصل أجود خبز في تركيا"^(٤٤)، ولم تكن طريقة عمل الخبز في بغداد تضاهي الموصل على الرغم من وفرة الحنطة ورخصها^(٤٥). وعلى العموم ففي سنوات الرخاء كان الخبز يباع بأسعارٍ رخيصةٍ حتى راج المثل عن أهل بغداد في الشيء الذي يباع رخيصةً يقال: "مثل خبز باب الأغا حار ومكسب ورخيص"^(٤٦).

واستعمل الكُرد الحنطة البيضاء في صناعة الخبز، وطريقة تحضير عجينة الخبز لديهم جعلت من الخبز هشاً وشهي المذاق^(٤٧)، ولصعوبة الاستغناء عنه حتى في الأزمات فإن اليهود في مدينة زاخو كانوا يعدّون نوعاً من الخبز يسمى خبز الغلاء لصغر حجم الرغيف؛ لأن كثرة عدد حوادث الغلاء والقحط التي مرّت عليهم جعلتهم يتحسبون للأمر بتصغير الرغيف ليتمكنوا من الاقتصاد ومقاومة الغلاء، والاحتفاظ بمخزونٍ منه لمقاومة الأزمة، فضلاً عن أنواع أخرى منها نوع من الخبز يتمّ تحميصه بشكلٍ جيدٍ للاحتفاظ به أطول فترةٍ صالحاً للأكل من دون أن يفسد وكان يستعمل أثناء السفر لمسافاتٍ طويلةٍ، ونوعٍ آخر يسمى (لووشه) يخلط مع الدهن الحر^(٤٨) وغيرها من الأنواع المستعملة .

وقد أبدى الرحالة البريطاني جاكسون أثناء مكوثه في بلدة سوق الشيوخ عام ١٧٩٧ إعجاباً بسرعة وخفة المرأة التي كانت تقوم بصنع الخبز في الفرن، الذي يعرف بالتور المبنى من

اللبن وبارتفاع قدمين أو ثلاثة وفي قعره فتحة دائرية يتم منه سحب الرماد، وفوهة التنور ضيقة مقارنةً بأسفلها، وتتم عملية التسخين بالحطب الذي يترك حتى يتحول إلى جمر، ومن ثم تبدأ المرأة باقتطاع العجين وتكويره وتهيئته ومن ثم لصقه على جوانب التنور حتى ينضج^(٤٩)، وهكذا بالنسبة إلى أهل بغداد الذين كانوا يخبزون أيضاً في بيوتهم بالتنور، مع وجود أفران عامة في بغداد وغيرها من المدن.

وقد وصل عدد الأفران العامة في بغداد في أواخر القرن التاسع عشر إلى ما يقارب من ٢٠ فرناً^(٥٠)، وكان في بغداد دائرة خاصة باسم "دائرة عمل خبز العسكري" وكانت تُعرّف بالأكمخانة؛ وهي مؤسسة كانت تشغل داراً واسعةً وعرف الشارع الذي تقع فيه هذه المؤسسة بشارع الأكمخانة^(٥١)، وكانت الأفران تُعرّف في بغداد باسم كرخانة الخبز^(٥٢)، وبلغ عدد الأفران في الموصل عام ١٨٩٤ ما يقارب ١٢ فرناً^(٥٣). ونستنتج من ذلك أنّ عدد الأفران العامة كانت قليلةً في المدن آنذاك مقارنةً بعدد السكان ويعود السبب في ذلك إلى قيام الناس بتحضير الخبز في دورهم . إذ إنّ المخبز ونقصه به مكان التنور كان يشغل مساحةً من المطبخ في بيوت أغلب الناس في المدن^(٥٤) وهكذا في بقية مدن الولايات العراقية .

واختلفت طرائق صناعة الخبز في الصحراء أيضاً إذ يمتاز البدو بوضع العجينة على صفيحة نحاسية وتوضع الصفيحة فوق الرماد الحار وتترك العجينة حتى تنضج^(٥٥)، وكان آخرون من البدو يقومون بحفر الأرض بعمق نصف قدمٍ ومحيطها قدمان أو ثلاثة ومن ثمّ تملأ بالحطب وتوقد وتغطى الحفرة بالأحجار إلى أن تحمرّ ومن ثم يرفعون الأحجار ويضعون العجينة داخل الحفرة وتغطى ثانية بالأحجار وتترك حتى تنضج^(٥٦)، وأشار الآثاري البريطاني اوستن هنري لايارد إلى أنّ البدو حينما استقروا لمدةٍ من الزمن في مكانٍ ما صنعوا الأفران لتحضير الخبز، وفي حال التنقل المستمر كانوا يستعملون طبقاً من حديدٍ يسمى الصاج في تحضير الخبز إذ يُسخن الطبق فوق نارٍ هادئةٍ على حطبٍ، أو روث الجمال ومن ثمّ يمدد العجين على الصاج وتنضج بسرعة على أن تؤكل وهي ساخنة^(٥٧)، وكانت كمية الحنطة التي تستهلك في خيام الشيوخ كبيرةً جداً؛ لأنّ كلّ مسافرٍ يمرّ بمضارب الشيخ يتقاسم الخبز مع الشيخ لالتزامه بواجب الضيافة، فضلاً عن أنّ الشيخ كان يطعم أبناء عشيرته عند حدوث القحط، واعتمد البدو في الحصول على الحنطة من القرى المتاخمة للصحراء، وحينما ازدهرت تجارة الصوف العراقي مع الدول الأوروبية، صارت عملية الحصول على الحنطة تجري بشكلٍ سهلٍ بمقايضة الصوف بالحنطة^(٥٨).

وربما نجد صعوبةً في الإلمام بمعظم طرائق صناعة الخبز في الولايات العراقية لتتنوع وكثرة الأقسام فيها، وهو يرتبط بأسلوب ومعيشة كلِّ قومٍ، وقد تمَّ التطرق إلى ذكر أبرزها وربما لم توثق قسمًا منها .

ولابدَّ من الإشارة إلى ملاحظة البريطاني الميجرسون Son حينما أراد شراء الخبز في كركوك وجد صعوبة في الحصول عليه إلا عند باعة الخبز الخاصين؛ لأنَّ الخبز عادةً ما يُخبز في البيوت ويُعطى إلى من يطلبوه جميعًا مجانًا، وكان ينظر بازدراءٍ لمن يبيع الخبز لمن يطلبه، لذا ذكر أنَّ الناس يعطونه ولا يبيعهونه^(٥٩)، ونستنتج من ملاحظة ميجر سون بكون الخبز المادة الأساسية لسدِّ الجوع في هذه البلاد، ويظهر أنهم لا يبخلون في تقديمه على سبيل الأجر والصدقة. وقد صادف ذلك الميجر سون في مدنٍ كرديةٍ، بمعنى أنَّ السكان في هذه المدن كانوا يخبزون في دورهم، لذا فإنَّ الباحث سعدي عثمان هروتي يرى أنَّ مهنة الخباز في المدن الكردية كانت لا تمارس إلا في البيوت، وكانت تدرِّ دخلًا متواضعًا على صاحبه^(٦٠).

ثالثًا: دور السلطات في الرقابة على صناعة الخبز:

ومن جانبٍ آخر فقد وجدت في سجلات ولاية البصرة التي تعود إلى القرن السادس عشر دساتير العمل منها ما يخص الخبازين، ورد فيها أنَّ صناعة الخبز لم تكن مقصورة على سعره، ووزنه، وإنما كمية الحنطة المستعملة فيه، والعقوبات التي تطبق على أصحاب الأفران فيما إذا لم يكن الخبز ناضجًا أو ناقص الوزن^(٦١).

وربما نسأل هل تمَّ تطبيق هذه التعليمات في الولايات العراقية فيما بعد؟، يبدو أنَّ السلطات الحكومية كانت منذ البداية تولي الاهتمام بقوت السكان الرئيس.

وبعد تأسيس دوائر البلديات في العراق بدءًا من عام ١٨٦٨ في بغداد توالى عمليات التأسيس في الموصل، والبصرة، والمدن الأخرى التي كان من ضمن مهامها الاهتمام بمراقبة ومتابعة تطبيق التعليمات الصحية المتعلقة بالنظافة^(٦٢)، فضلاً عن التعليمات الصادرة من الجهات العليا في الدولة مثل: نظام الخبازين الصادر عام ١٨٧٠ وما جاء فيه عن كيفية صناعة الخبز وبيعه، ومنع خلط الخبز البائن مع الخبز الطري، وإنما يباع كلَّ على حدة، ومنع العجن بالأرجل ويمنع استخدام المرضى والمصابين بالأمراض المعدية أو الجلدية في صنع الخبز، وحددت التعليمات بأن تكون المعاجن من خشب السنديان أو الجوز أو نوعيات الخشب الصلب، وتضمنت التعليمات بأن تكون الأدوات المستخدمة في قطع العجين من الحديد المقصدر، ويلتزم أصحاب الأفران بأن يكون الخبز على ثلاثة أوزان، أوقية، ونصف أوقية، ومئة

درهم^(٦٣)، وتام الوزن^(٦٤) وغيرها من التعليمات التي تظهر أهمية الخبز والاهتمام بطريقة تحضيره ونظافته حتى وصوله إلى المشتري.

وكان لحرفة صناعة الخبز أهمية؛ كونها من التنظيمات الاقتصادية والاجتماعية، لذا كانت مهنة الخبازين من ضمن أصناف المهن في العراق في القرنين الثامن عشر والتاسع عشر، ولهم شيخٌ للصنف، يتمتعون بحقوقٍ وعليهم واجبات، لذا فرضت على المخابز ضريبة التمغة^(٦٥)، وشارك صنف الخبازين في الاحتفالات التي كانت تقام في الولايات العراقية منها حين ولد للسلطان مصطفى الثالث (١٧٥٧ - ١٧٧٤) ولدٌ يأمرهم بتزيين الأسواق في أنحاء الدولة، فبادر والي الموصل أمين باشا الجليلي^(٦٦) بإقامة الاحتفالات فزينوا الأسواق والخانات سبعة أيام ليلاً ونهاراً وفي اليوم السابع اجتمعت الأصناف ومنهم صنف الخبازين ووزعوا الخبز على الناس احتفالاً بتلك المناسبة^(٦٧). ويظهر أنّ بعض العشائر في بغداد كانت تنضوي في بعض التخصصات ضمن الاصناف، ومثال ذلك أنّ عشيرة الفلاحات عملوا في صناعة الخبز في القرن التاسع عشر^(٦٨).

ومما يؤكد ارتباط مهنة الخبازين بالأصناف أنّ من يمتهن هذه المهنة كان عليه الالتزام بشروط وقواعد وتعليمات الاصناف، فضلاً عن أنّها تعدّ من المهن الخدمية التي تحتاج إلى سنواتٍ من العمل لكسب مهارات المهنة وقواعدها واتقانها على وفق المعايير الاخلاقية؛ لأنّها تمسّ مصالح الناس وتوفير حاجاتهم ومستلزماتهم اليومية^(٦٩)، ولم تكن عملية فتح الأفران بتلك السهولة وإنما تحتاج إلى موافقةٍ من البلدية ودفع مبلغٍ مقابل تلك الموافقة، ولا يجوز لصاحب الفرن إغلاق الفرن بحسب هواه وإنما إخبار البلدية بذلك والحصول على موافقتهم، ومن يخالف التعليمات يؤخذ منه مبلغٌ من المال، ولا يجوز لصاحب الفرن طرد الخبازين من العمال من العمل من دون جنحةٍ أو مخالفةٍ، وكذلك لا يجوز للعامل ترك عمله بشكل فجائي وإنما إخبار معلمه بذلك قبل أن يقدم على ذلك بوقتٍ محددٍ^(٧٠).

ونستنتج ممّا سبق أنّ تلك التعليمات كانت تنصبّ في مصلحة صاحب الفرن، والعمال، والسكان؛ ليحصلوا على قوتهم من دون معوقاتٍ، وهكذا بالنسبة إلى العامل؛ لئلا يفقد عمله، وصاحب الفرن؛ لئلا يتوقف عمله، وكانت المحال في بغداد تضم أصنافاً مختلفةً من الحرف ففي محلة شاه قولي مثلاً كان كلّ عقدٍ يختصّ بصنفٍ معينٍ من الحرف، لذا كان اسم الصنف يطغى على اسم المحلة، وقد عرفت أغلب العقود باسم الصنف ومنها عقد الخبازين، وكانت تعرف بـ "عقد الأكمك خانة"؛ أي: المخبز^(٧١). أما الأجور اليومية فإنّ الرحالة البريطاني جيمس فيلكس جونز James Felix Jones الذي زار العراق في منتصف القرن التاسع عشر قدم لنا معلومة

عنها، وهي أنّ الخباز يتقاضى ما بين ٢٠ إلى ٢٥ قرشاً رائجاً، في حين أنّ الطحان يتقاضى ما بين ٣٥ - ٤٠ قرشاً رائجاً^(٧٢)، ويبدو أنّ الطحان يتقاضى أجراً مرتفعاً مقارنةً بالمهنة الأخرى، عبر الجدول الذي أعده فيلكس لما يقارب ١٥٠ حرفة ما بين الأسطة أو الخلفة ومساعدتهم من العمال^(٧٣)، ربما يتعلق ذلك بصعوبة العمل في تلك المهنة.

ولارتباط أنواع الحبوب ومنها الحنطة بالحياة المعيشية اليومية للسكان فقد وجدت أماكن خاصة، ومكتشوفة تباع فيها؛ ولسهولة الحصول عليها، حتى أنّ تلك الأماكن سميت باسم سوق الحنطة^(٧٤)، منها سوق الحنطة في الموصل الذي أنشأه أيوب بك الجليلي وهو من أثرياء المدينة عام ١٨٧٨، وقد كتب على باب السوق^(٧٥):

أَيُوبُ قَدْ جَدَّدَ فِي عَهْدِهِ
مِنْ عَجَبٍ فِي الْكُونِ مَا أَرُخُوا
سُوقًا لِمَنْ يَبِيعُ أَوْ يَشْتَرِي
سُوقَ حَوَى الْمِيزَانَ وَالْمُشْتَرِي

وفوق الباب الثاني للسوق مكتوب: بسم الله الرحمن الرحيم { وأقيموا الوزن بالقسط ولا تخسروا الميزان } من سورة الرحمن الآية التاسعة، وهنا تنبيه وتذكير للباعة بالالتزام بالعدل فيما يخص عمليات البيع والشراء وتجنب الغش .

وفي بغداد كان السكان يحصلون على الحنطة من سوق الشورجة، وسوق الميدان وكانت توجد فيهما مخازن للحنطة^(٧٦)، وقد ذكرت الرحالة الفرنسية مدام ديولافوا Madame Dielafoy أثناء زيارتها بغداد عام ١٨٨١ وبعد مشاهدتها للميادين التي تباع فيها الحبوب إذ قالت: "ليس ثمة منظر أبهى وأجمل من تلك الميادين التي تشبع كل يوم الآلاف من أصحاب البطون الخاوية"^(٧٧)، وحتى في المدن الصغيرة مثل مدينة دهوك فقد وجدت سوق خاصة لتجارة الحنطة^(٧٨)، وذلك يُظهر أنّه يوجد المئات من التجار المختصين بتجارة الحنطة وتظهر حجم الإنتاج، والعمل في تجارة الحنطة في المدن العراقية، ووجدت أسواقاً مستقلة للخبز في ولايات العراق، ومنها سوق الخبازين بالقرب من سوق السراجين في الموصل، وكان يعمل على وفق أحكام نظام الخبازين العثماني الصادر في عام ١٨٧٠ أما فيما يتعلق بطريقة عمل الخبازين فإنهم اعتمدوا على شراء الحنطة من العلاوي المختصة ببيع الحنطة^(٧٩).

رابعاً: السلطات الحكومية ودورها في توفير الخبز

ولأهمية الخبز في حياة الفرد اليومية سواء في أوقات السلم، أو في الحروب، أو حين حدوث المجاعات، أو الغلاء بوصفه الغذاء الرئيس للسكان، كان الخبز موضع اهتمام الدولة لذا أصدرت مراسيم تشريعية تتعلق بتسعير المواد الغذائية الرئيسة ومنها الخبز؛ لمنع التلاعب بقوت الناس، فضلاً عن التعليمات المتعلقة بمنع انتقال السلع الضرورية خارج الأفضية إلا في حالات

خاصةً وبعد الحصول على تصريح حكومي^(٨٠)، ويظهر أنّ الهدف من ذلك توفير المؤن للسكان، وكذلك فإنّ الولاية دأبوا في توفيره على الرغم من كلّ الظروف، حتى أنّها استعملته وسيلةً للدعاية وتوجيه رسالةٍ للآخرين، وأنّ وفرتها تعني رخاء البلد كما حصل حينما حاصر نادر شاه بغداد عام ١٧٣٣، إذ عانت المدينة الجوع، وقلة الأوقات، وارتفاع الأسعار ومن ثمّ أراد نادر شاه أن يعرف كيف يقاوم أهل بغداد جيشه من دون أن يستسلموا فأرسل مفاوضين لوالي بغداد أحمد باشا (١٧٢٣-١٧٤٧) عرض عليه الصلح الذي هدف إلى الوقوف على مكامن الضعف في أسوار المدينة وحالة سكانها ومعيشتهم، وبدوره فقد أمر الوالي ببيع الأوقات بأرخص الأسعار ومنها بيع رغيف الخبز بأربعة فلوس مع أنّ ثمنه في ذلك الوقت كان أضعافاً مضاعفةً نتيجة الحصار وفقدانه من السوق، وكان غرض الوالي توجيه رسالةٍ إلى نادر شاه وجيشه أنّ بغداد لا تعاني من الحصار وأنّ الطعام وفيرٌ وليجبره على المغادرة وفك الحصار طالما أنّ الطعام متوفّرٌ ورخيص الثمن^(٨١)، وفي الموصل فإنّ حكامها وسكانها قد اتخذوا احتياطات لمواجهة حصار نادر شاه على مدينتهم بملء المخازن بالحبوب والمواد الغذائية لحصار طويل الأمد^(٨٢) ليس ذلك فحسب بل كانت الحكومات المحلية تقدم هدايا لشيوخ عشائر البدو ومن ضمنها الحنطة؛ لأهميتها في حياتهم اليومية ولكسبهم وإبعادهم عن مهاجمة القوافل التجارية في الصحراء^(٨٣)، لذا كان الولاية يحسبون للأمر فيما يتعلق بقوت الناس الرئيس، في حال حدوث نقص في الحنطة لأي سببٍ كان ومع ذلك يظهر أنّ إجراءات الولاية المتعاقبين في معالجة تلك المشكلة كانت على الأغلب مؤقتة منها مثلاً في الموصل في ولاية مصطفى باشا عام ١٧٥٦ حينما اشتد الغلاء فأمر الوالي بنصب الموازين وصلب اثنين من العلافين^(٨٤)، وواضح أنّ قيامه بذلك؛ لردع الآخرين ومنعهم من احتكار الحنطة، في حين عمد والي الموصل سليمان باشا (١٧٧٢-١٧٧٧) بخزن كميات كبيرة من الحنطة في مخازنه قرب سراي الحكومة بالموصل وفي قرى قوش وتلكيف تكفي لولايات الموصل، وبغداد، والبصرة لمدة ثلاث سنوات إلا أنّه امتنع عن تلبية احتياجات ولايتي بغداد والبصرة حينما أصابهما القحط عام ١٧٧٧م^(٨٥)، ولاشكّ أنّه كان يتحسب لحدوث مجاعة أو قحط، وفي عام ١٧٨٦ أصابت ولاية الموصل المجاعة حتى بيع رطل الحنطة بدرهم ونصف والشعير بدرهم، فبادر والي الموصل محمد باشا الجليلي (١٧٨٦-١٨٠٦) بعمل خمسة عشر فرناً للخبز، وأمر كلّ مَنْ عنده حنطة بالبيع وكثر الخبز في الموصل، حتى بيع الرغيف من الخبز بمصرية^(٨٦).

ويظهر أنّ الحكومات المحلية في كلّ ولايةٍ كانت تمتلك احتياطاً من مخزون الحنطة تتحكم به وتتصرف به عند الضرورة فضلاً عن استعماله لحاجاتها الخاصة، لأسرة الوالي،

ولمطبخ القصر، وللضيوف، أو تقديمه كهدايا، وغيرها، وقد بينت وثيقة عثمانية صادرة عن وزارة المالية تحدثت عن موظف في مدينة أربيل تقاضى راتباً نقدياً فضلاً عن استلامه شهرياً خمسة علبٍ من الحنطة لمعيشته^(٨٧)، ويتضح أنّ ذلك سرى على فئاتٍ معينةٍ من الموظفين في الدولة العثمانية منهم المدرسين والمعلمين والفقهاء، ولاشك أنّ مواسم الجفاف وقلة المحصول وارتفاع الأسعار، واختفائها من الأسواق كانت سبباً في تدخل الولاة لمعالجة الموقف منها في بغداد لتوفير الحنطة؛ خوفاً من الهجوم على مؤسسات الحكومة وانتشار الفوضى كما حدث في عام ١٧٨٦ لذا بادر والي بغداد سليمان باشا (١٧٨٠ - ١٨٠٢) بإخراج ما يمتلك من الحنطة والشعير من مخازنه وبيعه لسكان بغداد بأقل الأسعار وبما يتناسب وامكانياتهم؛ خوفاً من أن يتطور الوضع إلى الأسوأ^(٨٨)، لذا يظهر أنّ ذلك الوالي قد أفاد من تلك الحادثة فيما بعد فبادر ببناء محال لخرن الحبوب في مناطق مختلفة من ولايته^(٨٩) تحسباً لأيّ طارئٍ أثناء حكمه وفي البصرة حينما حلّ الجفاف عام ١٧٨٧ زاد المحتكرون من جشعهم بخزن الحبوب وفي تلك المدة كان الشيخ ثويني قد سيطر على البصرة لفترةٍ قصيرةٍ، إلا أنه نظم التموين وأرسل الموظفين إلى القرى لشراء الحبوب وعرضها في الأسواق؛ ليكون في متناول السكان بأسعارٍ رخيصةٍ^(٩٠)، وقضى على الاحتكار بشنق المحتكرين الذين بلغ عددهم ٣٠ شخصاً وأمن المدينة من شرهم^(٩١)، وكذلك حينما أصاب بغداد الطاعون ومن ثمّ تبعه فيضانٌ عام ١٨٣١ فإنّ والي بغداد داود باشا (١٨١٦ - ١٨٣١) وخوفاً من تلف مخازن الحبوب الخاصة بقصره بسبب الفيضان؛ أمر بفتح أبواب مخازن الحبوب فأخذ الناس ما استطاعوا حمله^(٩٢)؛ وقد خفف هذا الإجراء بعضاً من معاناة المحتاجين من سكان بغداد. وكان الأهالي يتحسبون لأيّ طارئٍ لذا فقد ذكر ريج أثناء مروره بالمدن الكردية أنّ القرويين أخفوا حبوبهم في حفرٍ تحت الأرض بحيث يصعب العثور عليها بسهولة^(٩٣).

وحتى في سنوات الوفرة فإنّ المحتكرين كانوا يعمدون إلى شراء كلّ الحنطة من سوق بغداد، كما حصل عام ١٨٤٨ مما أدى أن يقدم الأهالي التماساً إلى السلطات المحلية يشرح سوء أحوالهم ويجاد حلولٍ تمنع المحتكرين من السيطرة على السوق بمنع البيع في أماكن غير السوق الرئيس في المدينة وتحديد كميات البيع للأفراد، ومعاقبة المخلين بالأنظمة^(٩٤). وكانت عمليات الاحتكار في بغداد نتيجة تحالف وتعاون التجار والمتنفذين مع موظفي الحكومة الفاسدين مما سبّب نقصاً في الحبوب وارتفاع أسعارها في السوق، ومثال ذلك ما حصل في ولاية والي بغداد محمد رشيد باشا الكوزكلي (١٨٥٠ - ١٨٥٦) برعايته لعائلة دانيال التي كانت تقوم بجباية

الضرائب ومع ذلك فقد مارسوا احتكار الحنطة والتحكم في بيعه وبالسعر الذي يتفق مع مصالحهم^(٩٥).

وفي عام ١٨٥٩ ندر الخبز في الموصل أيضًا مما دعا إدارة المدينة بإرسال وفدٍ إلى ديار بكر لشراء الحنطة؛ خوفًا من قيام السكان بانتفاضةٍ ضد الحكومة، ولمنع انتشار الجريمة بسبب قلة الأقوات^(٩٦)، ومن جانبٍ آخر تدخلت الحكومات المحلية وحرصت على توفير البذور للفلاحين حين حدوث الجفاف بتوزيعها عليهم من مخازنها؛ للحفاظ على الأسعار وتشجيع الفلاحين بالاستمرار في الزراعة كما حصل في الموصل عام ١٨٧٠^(٩٧).

وقد أظهر الأهالي في بغداد عام ١٨٧٧ عدم رضاهم، وأعلنوا تدميرهم علنًا من سياسة الحكومة بتصدير الحنطة إلى الخارج وتطور الأمر بالتهديد إن لم تتخذ الحكومة تدبيرًا لذلك؛ لأن ذلك يعدّ تهديدًا مباشرًا لحياتهم، وخوفًا من الانتفاضة امتثلت السلطات لمطالبهم^(٩٨)،

وفي غلاء عام ١٨٨٠ في ولاية الموصل بلغ سعر وزنة الحنطة ليرة ذهبية؛ نتيجة هبوب رياح السموم في تلك السنة^(٩٩)، وذلك يعني أنّ سعرها ارتفع إلى ١٦ ضعفًا عن معدل سعره العادي^(١٠٠)، وهنا برز دور المحتكرين في استغلال الفرصة، وحين وصلت الحنطة إلى السوق نهبها الجياع، حتى أنّ أهل القرى تركوا ديارهم واتجهوا إلى المدينة بحثًا عن الخبز، وفي كركوك وصل الحدّ بالمحتكرين إلى بيع الحنطة أكثر من سعرها بأضعافٍ بعشرين مرة أو بخمس وعشرين مرة أكثر من سعرها وأغلبهم كانوا يبيعون الحنطة بصورةٍ سرية^(١٠١)، وأرسلت الحكومة المركزية في استنبول إلى الحكومة المحلية في الموصل أوامر بإنذار التجار وأنها ستصادر ما بحوزتهم في حال استمرار خزن الحنطة وعدم عرضه في السوق، وعلى الرغم من ذلك فإنّ التجار أبعدوا ما بحوزتهم من الحنطة بعيدًا عن أعين الحكومة^(١٠٢).

واستمرت المشكلة حتى نهاية الحكم العثماني إذ هبط سعر الحنطة والشعير قبل الحرب العالمية الأولى إلى ٤٠ روبية وإلى ٢٤ روبية على التوالي^(١٠٣)، وأثناء الحرب العالمية الأولى (١٩١٤ - ١٩١٨) بلغ سعر الطن الواحد من الحنطة في الموصل ما يقارب ٤٠٠ ليرة ذهبية، وكان يباع سرًا ولم يكن الجميع يملكون النقود الذهبية، واقتصر الشراء على الأغنياء^(١٠٤)، وانتشر في ساحة الميدان في الموصل باعة الخبز في أيام الرخاء، وحملوا سلال الخبز فوق رؤوسهم ورغيف الخبز يباع بفلسٍ واحدٍ، واختفى هؤلاء الباعة حينما حدثت المجاعة عام ١٩١٧ حتى الذين بقوا كانوا يخافون من نهب خبزهم لذا كانت الحكومة تخصص حراسًا لمنع الجياع من مهاجمة بائعي الخبز وكثيراً ما حدث أنّ هاجم الجياع مَنْ كان يحمل الخبز ومن يبيعه^(١٠٥) ويظهر أنّ الولاة في الولايات العراقية ومعهم موظفي الديوان تدخلوا في عملية تنظيم الأسعار بين

الحين والآخر، وكان لتلك المتابعة أثر في رخص الأسعار واعتدالها وفي حلّ المشكلة، إلا أنّ عمليات احتكار التجار ومَنْ يتعاون معهم كانت تتكرر باستمرار، ونستنتج مما ورد أنّ السلطات كانت تتحسب لتلك الأحداث فيما يتعلق بقوت الناس الرئيس، ومع ذلك فإنّ إجراءات الولاية المتعاقبين في معالجة تلك المشكلة كانت على الأغلب مؤقتة .

الخاتمة

لا شك في أنّ صناعة الخبز في العراق العثماني كانت ذات أهمية من الناحية المعيشية، على أساس أنّ الخبز الغذاء الرئيس للسكان، ولم تكن عملية توفيره سهلة؛ لاعتماد توفره على الطبيعة، ولتداخل عدة عوامل في توفيره بدءاً من زراعته، وفي كلّ المراحل اللاحقة كان دور الدولة واضحاً في المراقبة، وعليها تقع مسؤولية توفيره سواء في أيام الرخاء أو أثناء الكوارث والغلاء، ولأهمية الحنطة فقد حرصت الإدارات المتعاقبة إيجاد حلولٍ بتوفيره، وأغلبها كانت وقتية منها مثلاً منع تصديره ليكون في متناول السكان؛ خوفاً من حدوث اضطرابات، أو استيراده في حال حدوث الجفاف، وأحياناً استخدام الشدة مع المحتكرين، وبدورهم استغل المحتكرون محصول الحنطة لتنمية ثرواتهم، واستغلها الحكام لفرض إراداتهم على السكان، وقد ثار السكان في أكثر من مناسبة ضد الحكومات المحلية مطالبين بتوفير الخبز، وشكل ذلك تهديداً لسلطة ولاية العراق، وكذلك كانت زراعة الحنطة وتجارها والطواحين والأفران وكلّ ما يتعلق بالخبز تدرّ على الحكومات المحلية مبالغ مالية نتيجة فرض ضرائب عليها، وكان لملاحظات ومشاهدات الرحالة والاهتمام أحياناً بكميات الحنطة المزروعة وطريقة تحضير الخبز وأنواعه دور في توفير هذه المعلومات.

References

- (١) فلاح جمال معروف وآخرون، جغرافية العراق الطبيعية والسكانية والاقتصادية دراسة الجغرافية الإقليمية، عمان، ٢٠١٦، ص ٢١٠.
- (٢) هاري ساكز، عظمة بابل موجز حضارة وادي دجلة والفرات القديمة، ترجمة عامر سليمان ابراهيم، مؤسسة دار الكتب للطباعة والنشر، بغداد: ١٩٧٩، ص ٢٩.
- (٣) ابراهام بارسونز، رحلة ابراهام بارسونز من حلب إلى الخليج العربي ١٧٧٤ - ١٧٧٥، ترجمة أنيس عبدالخالق محمود، المؤسسة العربية للدراسات والنشر، بيروت: ٢٠١٣، ص ١١١ - ١١٢.
- (٤) عبدالعزیز سلیمان نوار، داود باشا والي بغداد، دار الكاتب العربي للطباعة والنشر، القاهرة: ١٩٦٧، ص ٢٨٤.
- (٥) محمد عارف " نوال نصرالله: انثروبولوجيا الطعام العراقي والعربي " مجلة المستقبل العربي، مركز دراسات الوحدة العربية، العدد ٤٦٠، السنة ٤٠، حزيران، بيروت: ٢٠١٧، ص ١٠.
- (٦) خبز العباس ... موروث ديني واجتماعي ... يجمع طوائف العراق على الخير " متاح على الموقع Iraqhuffpost.com - تاريخ الزيارة ٣١/١/٢٠٢٢
- (٧) الملا محمود البايدي، عادات وتقاليد الأكراد، ترجمة رشيد فندي، دهوك: ٢٠٠٦، ص ١٤٦.
- (٨) خورشيد باشا، رحلة الحدود بين الدولة العثمانية وايران، ترجمة مصطفى زهران، المشروع القومي للترجمة، القاهرة: ٢٠٠٩، ص ٨٢.
- (٩) ج. ج. لوريمر، دليل الخليج، القسم الجغرافي، ج ٣، ترجمة مكتب أمير قطر، قطر: د. ت، ص ٩٨٨.
- (١٠) دبليو آر . هي، مذكرات دبليو آر . هي حاكم اربيل السياسي في كردستان ايام الاحتلال البريطاني ١٩١٨ - ١٩٢٠، ترجمة فؤاد جميل، الدار العربية للموسوعات، بيروت: ٢٠٠٨، ص ١١٩ - ١٢٠.
- (١١) كلوديوس جيمس ريج، رحلة ريج المقيم البريطاني في العراق عام ١٨٢٠ الى بغداد - كردستان - ايران، ترجمة بهاء الدين نوري، الدار العربية للموسوعات، بيروت: ٢٠٠٨، ص ١٣٦.
- (١٢) عبدالكريم العلاف، بغداد القديمة من سنة ١٨٦٩ الى سنة ١٩١٧، مطبعة المعارف، بغداد: ١٩٦٠، ص ٧٧.
- (١٣) جان دي تيفنو، رحلات جان دي تيفنو في الاناضول والعراق والخليج العربي ١٦٦٤ - ١٦٦٥، ترجمة انيس عبدالخالق محمود، المؤسسة العربية للدراسات والنشر، بيروت: ٢٠١٣، ص ١١.
- (١٤) العلاف، المصدر السابق، ص ٧٨
- (١٥) هادي رشيد الجاوشلي، تراث اربيل التاريخي، مطبوعات الأمانة العامة لإدارة الثقافة والشباب، أربيل: ١٩٨٥، ص ٥٥.
- (١٦) كارستن نيبور، رحلة نيبور الكاملة الى العراق، ترجمة سعاد هادي العمري وآخرون، دار الوراق، بيروت: ٢٠١٢، ص ٣١٠.

- (١٧) محمد أمين خيرالله العمري، منهل الاولياء ومشرب الاصفياء في سادات الموصل الحدياء، ج١، مطبعة الجمهورية، الموصل: ١٩٦٧، ص ٦.
- (١٨) عروبة جميل محمد، الموصل في القرن التاسع عشر مقال متاح على الموقع www.almada - تاريخ الزيارة ٢٠٢٢ / ١ / ٣١.
- (١٩) ريج، المصدر السابق، ص ٣٨.
- (٢٠) للمزيد ينظر نجات كوثر اوغلو، صفحات من تاريخ كركوك منذ فجر التاريخ الى ١٩٥٨، كركوك: ٢٠٠٩، ص ١٣٠-١٤٥.
- (٢١) سعيد الديوه جي، تاريخ الموصل، ج٢، دار الكتب للطباعة والنشر، الموصل: ٢٠٠١، ص ١٢٢.
- (٢٢) الكسندر آدموف، ولاية البصرة في ماضيها وحاضرها، ترجمة هاشم صالح التكريتي دار الوراق، بيروت: ٢٠٠٩، ص ٥٥٩.
- (٢٣) دينا خوري، الدولة والمجتمع الاقليمي في الامبراطورية العثمانية الموصل ١٥٤٠ - ١٨٣٤، ترجمة يحيى صديق يحيى، مطبعة الديار، الموصل: ٢٠١١، ص مراجعة الصفحات ١٣٠ و ٢٨١.
- (٢٤) عبدالله بن أحمد بن حسن الرينكي، المنهاج في بيان أحكام العشر والخراج، تحقيق جاسم عبد شلال العيمي، دار الكتب العلمية، بيروت: ٢٠١٤، ص ٤٥.
- (٢٥) الأفة نقد فضي عثماني اول من سكه السلطان اورخان عام ١٣٢٩ م وكانت تسمى الشاهي وكان وزنه ربع مثقال وحدثت تغييرات في وزنه بمرور الوقت، للمزيد ينظر عباس العزاوي، تاريخ النقود العراقية لما بعد العهود العباسية من سنة ٦٥٦ - ١٣٣٥ هجرية / ١٢٥٨ - ١٩١٧ م، شركة التجارة والطباعة، بغداد: ١٩٥٨، ص ١٤١.
- (٢٦) خليل علي مراد، دفتر تحرير مفصل وإجمال ولاية أربيل ٩٤٩ هجرية / ١٥٤٢ م، مطبعة الحاج هاشم، أربيل: ٢٠١٥، ص ٣١.
- (٢٧) شارل عيساوي، التاريخ الاقتصادي للهِلال الخصب ١٨٠٠ - ١٩١٤، ترجمة رؤوف عباس حامد، مركز دراسات الوحدة العربية، بيروت: ١٩٩٠، ص ٦٦٠.
- (٢٨) قران، نقد فضي معروف في العراق العثماني ومتداول في انحاءه، العزاوي، تاريخ النقود العراقية، ص ١٧٨.
- (٢٩) خورشيد باشا، المصدر السابق، ص ١٧١.
- (٣٠) نقلاً عن علي الورد، لمحات اجتماعية من تاريخ العراق الحديث، ج٣ من عام ١٨٧٦ إلى عام ١٩١٤، ص ٢٤٤.
- (٣١) محمود شكري الالوسي، اخبار بغداد وما جاورها من البلاد، تحقيق عماد عبدالسلام رؤوف، الدار العربية للموسوعات، بيروت: ٢٠٠٨، ص ١٢٧.
- (٣٢) حامد البازي، البصرة في الفترة المظلمة وما بعدها، دار منشورات البصري، بغداد: ٢٠٠١، ص ٧٣.

- (٣٣) سارة شيلدز ، الموصل قبل الحكم الوطني في العراق خلية نحل تصنع بيوتا خمسة الاضلاع، ترجمة باحثة الجومرد، دار العابد للطباعة والنشر، الموصل ك ٢٠٠٨، ص ١١٦.
- (٣٤) الوردى، المصدر السابق، ج٣، ص ٢٣١.
- (٣٥) نقلاً عن عبدالله الفياض، الثورة العراقية الكبرى سنة ١٩٢٠، مطبعة الارشاد، بغداد: ١٩٦٣، ص ٣٦.
- (٣٦) ديلافاليه، رحلة ديلافاليه إلى العراق عام ١٦٢١، ترجمة بطرس حداد، شركة الديوان للطباعة، بغداد: ٢٠٠١، ص ٧٣.
- (٣٧) أوستن هنري لايارد، مكتشفات أطلال نينوى وبابل مع رحلات إلى أرمينيا وكردستان والصحراء، ترجمة شيرين أبيض، هيئة أبو ظبي للسياحة والثقافة، أبو ظبي: ٢٠١٤، ص ٣٥٩ - ٣٦٠.
- (٣٨) عماد عبدالسلام رؤوف، الموصل في العهد العثماني فترة الحكم المحلي ١١٣٩ - ١٢٤٩ / ١٧٢٦ - ١٨٣٤، مطبعة الآداب، النجف: ١٩٧٥، ص ٣٥٧.
- (٣٩) الملا عبود الكرخي، ديوان الكرخي، مطبعة التمدن، بغداد: ١٩٣٣، ص ٥.
- (٤٠) شيلدز، المصدر السابق، ص ٩٢.
- (٤١) خورشيد باشا، المصدر السابق، ص ٣٥٤.
- (٤٢) سيسيني، رحلة من اسطنبول إلى البصرة ١٧٨١، ترجمة بطرس حداد، المركز العلمي العراقي، بغداد: ٢٠١٠، ص ٣٦.
- (٤٣) ابي طالب خان، رحلة ابي طالب خان إلى العراق واوريا، ترجمة مصطفى جواد، دار الوراق، بغداد: ٢٠٠٧، ص ٢٥٢.
- (٤٤) بادجر، الموصل حسب رحلة بادجر، ترجمة لويس ساكو، مجلة بين النهرين، السنة الثالثة، العددان ٩ - ١٠، الموصل: ١٩٧٥، ص ٦٦.
- (٤٥) سيسيني، المصدر السابق، ص ٥٤.
- (٤٦) العلاف، المصدر السابق، ص ٧٨.
- (٤٧) لايارد، المصدر السابق، ص ٣٦٠.
- (٤٨) سعيد الحاج صديق الزاخوي، يهود زاخو تاريخهم وتراثهم منذ قدومهم حتى هجرتهم النهائية ١٩٥١، دهوك: ٢٠١٩، ص ٩٤ - ٩٦.
- (٤٩) جاكسون، مشاهدات بريطاني عن العراق سنة ١٧٩٧، الدار العربية للموسوعات، ترجمة خالد فاروق عمر، بيروت: ٢٠٠٠، ص ٥٠ - ٥١، في عام ١٨٦٩ توقف الرحالة الاسباني أدولفو ريفادينيرا في بلدة المحمودية القريبة من بغداد وراقب عملية صنع الخبز وذكر: " أن مذاقه الطيب لا يتوافق مع طريقة صنعه، ويعجنون قدرًا من الدقيق مع الماء في معجن، ويأخذون منه قطعاً صغيرة، يضربونها بالكف إلى أن تتخذ شكل أقراص رقيقة جداً قطرها حوالي قدم؛ وضربها بالأكف يشكل ايقاعاً للمغنين حول الفرن، وبين حين وآخر يبللون الأيدي بماء مملح، وأخيراً يلصقون قطعة العجين المرقوق في ما يشبه انبويًا مدورًا مصنوعاً من الطين وغاطساً في الأرض يبلغ قطره نحو خمسين سنتيمتراً، وعمقه أكثر من ذلك بقليل في القسم السفلي يشعلون قطع حطب أو أعصان، بحيث تنضج الأرغفة عند الصاقها بالأنبوب من الجانبين معاً: الجانب السفلي من

- ملاسة الأنبوب المتوقد، والعلوي من ملاسة اللهب مباشرة؛ يقلبونه ثلاث أو أربع مرات ويخرجونه وعندئذ يكون في أفضل مذاق له. رحلته من سيلان الى دمشق، ترجمة صالح علماني، دار المدى للثقافة والنشر، بيروت: ٢٠٠٩، ص ٧٥.
- (٥٠) الألويسي، المصدر السابق، ص ١٢٧.
- (٥١) المصدر نفسه، ص ٣٦٧.
- (٥٢) عماد عبدالسلام رؤوف، الحياة الاجتماعية في العراق إبان عهد المماليك ١٧٤٩ - ١٨٣١ اطروحة دكتوراه غير منشورة مقدمة الى كلية الآداب / جامعة القاهرة: ١٩٧٧، ص ٤٨٥.
- (٥٣) شيلدرز، المصدر السابق، ص ١١٦.
- (٥٤) الألويسي، المصدر السابق، ص ١٢٢.
- (٥٥) اوليفيه، الرحلة الفرنسية إلى العراق، ترجمة يوسف حبي، المركز الاكاديمي للأبحاث، بيروت: ٢٠١٤، ص ٢٦٠.
- (٥٦) جان باتيست. تافرينيه، العراق في القرن السابع عشر كما رآه الرحالة الفرنسي، ترجمة بشير فرنسيس و كوركيس عواد، مطبعة المعارف، بغداد: د. ت، ص ١٨.
- (٥٧) لايارد، المصدر السابق، ص ٣٦٠ - ٣٦٢.
- (٥٨) المصدر نفسه، ص ٣٦٠ - ٣٦٢.
- (٥٩) ميجرسون. " ميرزا غلام حسن الشيرازي " رحلة متكرر إلى بلاد ما بين النهرين وكردستان، ج ١، ترجمة فؤاد جميل، مطبعة الجمهورية، بغداد: ١٩٧٠، ص ١٦٩.
- (٦٠) سعدي عثمان هروتي، الحرف والصناعات في كردستان العثمانية في ضوء كتب الرحلات، المجلة التاريخية العربية للدراسات العثمانية، العدد ٤٧، تونس: ٢٠١٣، ص ١٨.
- (٦١) عبدالعظيم عباس نصار، بلديات العراق في العهد العثماني ١٥٣٤ - ١٩١٨ دراسة تاريخية وثائقية، المكتبة الحيدرية، ص ٤٢ - ٤٣.
- (٦٢) جميل موسى النجار، الادارة العثمانية في ولاية بغداد، دار الشؤون الثقافية العامة، بغداد: ٢٠٠١، ص ٢٤٤.
- (٦٣) الدرهم وزن ونقد معا وكل عشرة دراهم يساوي سبعة مثاقيل ويساوي ٠,٧ من المثقال، للمزيد ينظر، العزاوي، تاريخ النقود، ص ١٠٢.
- (٦٤) النجار، المصدر السابق، ص ١٣٠.
- (٦٥) التمغا ضريبة تؤخذ من المنتوجات التي تباع في الاسواق من عروض التجارة؛ مما لا يدخل في عداد الصادرات والواردات والغيت عام ١٩١٠، عباس العزاوي، تاريخ الضرائب العراقية من صدر الاسلام الى آخر العهد العثماني ١٢ هجرية - ٦٣٣ م: ١٣٥ هجرية - ١٩١٧ م، شركة التجارة والطباعة، بغداد: ١٩٥٩، ص ٥٠؛ عماد عبدالسلام رؤوف، الملامح الاجتماعية لنظام الاصناف في العراق إبان العصر العثماني، بحث متاح على موقع شبكة الألوكة.

- (٦٦) حكم الموصل أكثر من مرة ولفترات متقطعة.
- (٦٧) ياسين بن خيرالله الخطيب العمري، الدر المكنون في المآثر الماضية من القرون، ج ٢، دار استنبولي، الموصل: ٢٠١١، ص ٩١٣، والمحاضرة التي القاها الدكتور سيار الجميل، القوى الفاعلة في التاريخ الاجتماعي والاقتصادي للموصل من قناة مكاشفات يوم ٤ / ٩ / ٢٠٢١ في موقع الدكتور سيار الجميل.
- (٦٨) خورشيد باشا، المصدر السابق، ص ٢٦٤
- (٦٩) نصار، المصدر السابق، ص ٤٢.
- (٧٠) المصدر نفسه، ص ١٣٠.
- (٧١) جيمس فيلكس جونز، بغداد في منتصف القرن التاسع عشر، ترجمة عبدالهادي فنجان الساعدي، مطبعة عدنان، بغداد: ٢٠١٤، ص ٧٣.
- (٧٢) المصدر نفسه، ص ١٠٥ - ١٠٦.
- (٧٣) المصدر والصفحة نفسها.
- (٧٤) جيمس بيلى فريزر، رحلة فريزر إلى بغداد في ١٨٣٤، ترجمة جعفر الخياط، ط٢، الرافدين للنشر، بغداد: ٢٠١٤، ص ٨٠.
- (٧٥) نقولا سيوفي، مجموع الكتابات المحررة في ابنية مدينة الموصل، تحقيق سعيد الديوه جي، مطبعة شفيق، بغداد: ١٩٥٦، ص ٢٢٠ - ٢٢١.
- (٧٦) العلاف، المصدر السابق، ص ٥٥ - ٥٦.
- (٧٧) رحلة مدام ديولاوفا من المحمرة إلى البصرة وبغداد سنة ١٨٨١، نقلها عن الفارسية علي البصري، ادار العربية للموسوعات، بيروت: د. ت، ص ١١٦.
- (٧٨) سالنامة ولاية الموصل ١٣٣٠، ص ٢١٤.
- (٧٩) عروبة جميل محمد، الموصل في القرن التاسع عشر، مقال متاح على موقع ملاحق جريدة المدى www.almada
- (٨٠) معاذ محمد عبدالقادر عابدين، التاريخ الاقتصادي للدولة العثمانية ٩٧٤ - ١٣٢٤ م ١٥٦٦ - ١٩٢٤، اطروحة دكتوراه غير منشورة مقدمة الى كلية الشريعة والدراسات الاسلامية، جامعة اليرموك، ص ٢٨٨.
- (٨١) عبدالرحمن بن عبدالله السويدي البغدادي، حديقة الزوراء في القرن السابع عشر، تحقيق عماد عبدالسلام رؤوف، منشورات المجمع العلمي، بغداد: ٢٠٠٣، ص ٣٥٥.
- (٨٢) سيار الجميل، حصار الموصل الاقليمي وانحجار نادر شاه صفحة لامعة في تكوين العرب الحديث، بيت الموصل، الموصل: ١٩٩٠، ص ١٥٠.
- (٨٣) سارة شيلدرز، "البدو والتجار والاعنام في موصل القرن التاسع عشر: خلق تحولات في مجتمع عثماني" في دراسات في تاريخ الموصل في القرنين التاسع عشر والعشرين، مكتبة الطليعة العلمية، عمان: ٢٠١٣، ص ٩٤.
- (٨٤) ياسين بن خيرالله الخطيب العمري، منية الادباء في تاريخ الموصل الحديث، تحقيق سعيد الديوه جي، دار ابن الأثير للطباعة والنشر، الموصل: ٢٠٠٩، ص ٧٢.

- (٨٥) الوثيقة المرقمة BOA.Cev.Dah. 304/1591 في فاضل بيات، الموصل من خلال وثائق الأرشيف العثماني والصور التاريخية المحفوظة في أرسىكا، منشورات مركز الأبحاث للتاريخ والفنون والثقافة الإسلامية، استنبول: ٢٠١٤، ص ١٦.
- (٨٦) ياسين بن خيرالله الخطيب العمري، غرائب الأثر في حوادث ربع القرن الثالث عشر، مطبعة ام الربيعين، الموصل: ١٩٤٠، ص ١٤ - ١٥.
- (٨٧) أربيل في الوثائق العثمانية ١٧٠٥ - ١٩١٢ رقم الوثيقة I.M.V.L / ٠٠٣٣٨.٠١٤٦٠٠ صادرة في ٢٨ جمادي الأولى عام ١٢٧١، ترجمة ناشتي رحمان جامعة جيهان، ٢٠١٨، ص ٦٧.
- (٨٨) عثمان بن سند الوائلي البصري، اخبار الوالي داود تاريخ العراق ونجد، تحقيق عماد عبد السلام رؤوف، الدار العربية للموسوعات، بيروت: ٢٠١٠، ص ٢٢٧.
- (٨٩) رسول الكركوكلي، دوحه الوزراء في تاريخ وقائع بغداد الزوراء، ترجمة موسى كاظم نورس، دار الكتاب العربي بيروت - مكتبة النهضة العربية، د. م: د. ت، ص ٢١٩.
- (٩٠) البازي، المصدر السابق، ص ١١٨.
- (٩١) المصدر نفسه، ص ٧٨.
- (٩٢) عيساوي، المصدر السابق، ص ١٦٢.
- (٩٣) ريج، المصدر السابق، ص ٦١.
- (٩٤) المصدر نفسه، ص ٦٦١ - ٦٦٢.
- (٩٥) العزاوي، تاريخ العراق بين احتلالين، ج٧، ص ١١٢.
- (96) Sarah D Shields, Regional Trade and 19th - century Mosul Revising the role of Europe in the middle East Economy , in middle East stud 23 (1991), p25.
- (97) Ibid, p 25.
- (٩٨) شيلدز، الموصل قبل الحكم الوطني، ص ١٩٦.
- (٩٩) المطران يوسف بابان، القوش عبر التاريخ، بغداد: دت، ص ٨٠.
- (١٠٠) شيلدز، الموصل قبل الحكم الوطني، ص ١٩٤.
- (١٠١) بير دي فوصيل، الحياة في العراق ١٨١٤ - ١٩١٤، ترجمة اكرم فاضل، دار الوراق، بيروت: ٢٠٠٦، ص ٨٣ - ٨٤.
- (١٠٢) شيلدز، الموصل قبل الحكم الوطني، ص ١٩٥.
- (١٠٣) هي، المصدر السابق، ص ١١٩.
- (١٠٤) عبدالرحمن الجليلي، النظام النقدي في العراق، مطبعة نهضة مصر، القاهرة: ١٩٤٦، ص ٩٢.
- (١٠٥) بهنام وديع اوغسطين، الايام العمياء والناس الحمقى مآسي الموصل الحدباء خلال الحرب الكونية الاولى الشعواء، دار مطبعة التمدن، بغداد: د. ت، ص ١٧٠ - ١٧١.