

## الأواني الفخارية والحياة اليومية في مصر العثمانية

د. خالد أبو الروس(\*)

### • ملخص:

تعد الأواني الفخارية إرثاً حضارياً في مصر منذ فجر تاريخها الطويل وبواكير الحضارة الإنسانية الأولى على أرضها. قطع الفخار البسيطة نطقت بالتاريخ قبل أن يكتب، حيث دلت الحفائر الأولى عن مدى الكم الهائل من القطع الفخارية التي اكتظت بها المقابر الفرعونية ابتداءً من العصور الصامتة أي قبل معرفة الكتابة، والتي لم نعرف شيئاً عن إنسان تلك الحقبة، وهنا جاء دور الأواني وقطع الفخار لتدل على هويته وحياة هذا الإنسان الذي عاش وكأنه خارج بوتقة التاريخ، لكن القطع الفخارية قدمت صوراً عن الحياة اليومية لهذا الإنسان واستمرت على هذا المنوال حتى يومنا هذا. وبمرور الزمن تطورت الأواني الفخارية لاسيما في الحقبة العثمانية المعنيه بالدراسة، وتعددت أشكالها واللوانها مثل القلل والبرادق والجرار (البلايص) والاباريق و البرام والمراجل، وقد انتشرت في جميع مناطق مصر، مع ملاحظته ان القاهرة والوجه القبلي قد استحوذتا على الجانب الأكبر من تصنيع الأواني لوفره الطمي (الطين) المخلوط بجانب وفرة المحاجر. وتتعدد استخدامات الأواني الفخارية في الحياة اليومية في حفظ الزيت والسمن وصبغه النيله ورفع المياه خاصة بالجرار التي أبدى الكاتب الألماني اميل لدفع إعجابه الشديد بها، فقال: هذه الجرار لرفع المياه، وإذا كان النيل إله ذلك البلد فإن هذه الجرار كهنته الذين يوزعون بين الناس روح هذا الإله. كذلك تخزن التمور والمخللات في الجرار بالريف المصري وثمة استخدامات اخرى لآنيه من نوع البرادق (القلل) لتبريد المياه لوجود مسام بها تسمح للمياه بالتسرب منها مما يؤدي للتبخر وانخفاض حراره البردق أو القله فتبرد المياه التي تحويها. وهكذا لعبت الأواني الفخارية دوراً مهماً في الحياة اليومية في الحقبة العثمانية لتعدد استخداماتها في المأكل والمشرب.

**الكلمات المفتاحية:** مصر، الخلافة العثمانية، الأواني الفخارية، الحياة اليومية

(\*) مدرس التاريخ الحديث والمعاصر

## Pottery and daily life in Ottoman Egypt

Dr. Khaled Abou Alroos

- **Abstract**

Pottery vessels are a cultural heritage in Egypt since the dawn of its long history and the beginnings of the first human civilization on its land. Simple pieces of pottery spoke of history before it was written, as the first excavations indicated the extent of the huge amount of pottery pieces that crowded the Pharaonic tombs, starting from the silent eras, that is, before the knowledge of writing, in which we knew nothing about the people of that era, and here came the role of the vessels and pieces of pottery to indicate The identity and life of this man, who lived as if outside the crucible of history, but the pottery pieces provided pictures of the daily life of this man and continued in this manner until this day. With the passage of time, pottery vessels developed, especially in the Ottoman era, and their shapes and colors varied, such as villas, pots, jars, jugs, pots, and cauldrons. They spread throughout all regions of Egypt, noting that Cairo and Upper Egypt accounted for the bulk of pot manufacturing due to the abundance of clay. (Clay) mixed with the abundance of quarries. There are many uses of pottery vessels in daily life, in preserving oil, ghee, indigo dye, and raising water, especially with heat, which the German writer Emil Ludwig expressed his great admiration for. He said: These jars are for raising water, and if the Nile is the god of that country, then these jars are his priests who distribute the spirit of this among the people. God. Dates and pickles are also stored in jars in the Egyptian countryside There are other uses of utensils, such as jars. To cool water because there are pores in it that allow water to seep out of it, which leads to evaporation and a decrease in the temperature of the cold or small amount, thus cooling the water it contains. Thus, pottery played an important role in daily life in the Ottoman era due to its multiple uses in food and drink.

**Keywords:** Egypt, Ottoman era, Pottery vessels



• مقدمة

ظهرت الأواني الفخارية في مصر منذ تباشير الحضارة الإنسانية الأولى، أي عصور ما قبل التاريخ ، وهي العصور التي سبقت معرفة الإنسان الأول للكتابة، فبدأ هذا الإنسان المصري القديم ينقش تاريخه و حضارته على قطع الفخار ليعبر بها عن أعماله و أفكاره و معارفه.

وقد دلت الحفائر الأولى عن مدى الكم الهائل من القطع الفخارية التي اكتظت بها المقابر الفرعونية ابتداء من العصور الصامته " ما قبل معرفة الكتابة " وحتى عصر الأسرات في المناطق الأثرية المختلفة في شتى بقاع مصر، وإستمرت الأواني الفخارية منذ العصر الفرعوني وحتى يومنا هذا، تحيا مع حياة الإنسان لأنها تمثل جزء لا يتجزأ من حياته اليومية. فعلى مدار العصور التاريخية ظلت تلك الأواني ملازمة للإنسان تتطور تارة ثم يصيبها الإهمال تارة أخرى، وفي تلك الحالتين تعبر عن مدى دقة الصانع ومهارته من جانب ومدى الإقبال عليها واستخداماتها من جانب آخر. إلا أنها في الفترة العثمانية من الحقبة الحديثة المعنية بالدراسة قد شهدت ألواناً من التطور، وكذلك تعددت أنواعها وأشكالها بشكل ملحوظ، وهو الأمر الذي استرعى انتباهنا بصورة تدعو للتوقف والتبصر والتساؤل عن: ما اهم انواعها ؟ وكيفية صناعتها بهذه الدقة ؟ وما اهم المواد الخام المستخدمة في صناعتها ؟ وما هي استخداماتها اليومية في حياة الإنسان ؟ مجموعة من الأسئلة الهامة تأتي الإجابة عليها لتبرز مدى قيمة الأواني الفخارية والتي ظلت باقية ما بقي الإنسان.

- أنواع الأواني الفخارية ومناطقها

تعددت أنواع الأواني الفخارية في مصر العثمانية بشكل ملحوظ، وانتشر في معظم المدن و القرى مثل القل " البرادق " والجرار الكبيرة والصغيرة " البلاليس " ، والقصور والأباريق وأوعية الطعام، والبرام الذي يصنع من حجر البرام وجاءت تسميته نسبة إلى المكان الذي تقع فيه المحاجر الخاصة بالبرام. وهناك المراجل والبرادق الأزيار والزلع والأطباق والمصابيح والقادوس والأرجيلات " البايب " والجوتارية لتعشيش الحمام

والغطه " لتقطير العرق " والقمع والجب لنزح الماء والقدره " وعاء للبن " والمصحن " هون للدق وطحن البن " والماجور " لغسل الملابس " والزبدية والدورق وهما من أواني الطعام والإبريق والكوز " للمياه " والبُكله لحفظ الطعام<sup>(1)</sup>.

وقد انتشرت هذه الأواني في معظم المناطق بمصر، وقد تخصصت كل مدينة أو قرية أو حتى حارة بصناعة إناء معين إشتهرت به. ويوضح الجدول التالي توزيع الأواني على المناطق المختلفة التي ظهر بها.

| مناطق وجودها                               | الآنية  |
|--|---|
| القاهرة - قنا - أسوان - مصر القديمة - إسنا | القلل - الأزيار - الزلع - الأطباق - المصابيح - أواني منزلية - البرادق - القادوس - القمع - الماجور |
| قنا - إسنا - ملوي - منفلوط - إدفو          | الجرار " البلايص " الصغيرة و الكبيرة  |
| أسوان - مصر القديمة                        | قدرور - اباريق  |
| أسوان                                      | البرام  |
| رشيد                                       | الارجيلات " البابل "  |
| منوف                                       | المراجل   |

#### جدول يوضح توزيع الأواني ومناطق التصنيع

مصدر الجدول: من تجميع الباحث نقلا عن جومار - وصف مدينة القاهرة وقلعة الجبل - وكذلك جيار: وصف مصر، ج 4.

ونلاحظ من الجدول السابق أن الوجه القبلي والقاهرة قد استحوذا على النصيب الأكبر من إنتاج الأواني الفخارية. بينما جاء الوجه البحري أقل بكثير في الفترة

1- جومار: وصف مدينة القاهرة وقلعة الجبل، مكتبة الخانجي، القاهرة، 1988م، ص 286.

العثمانية، وهو أمر يعود لسببين: أولهما أن مادة التصنيع من الطين المخلوط متوافرة بشكل أكبر في الوجه القبلي، وثانيهما توافر وانتشار المحاجر في الجنوب أكثر وخاصة الحجر الجيري والرمل الذي تعتمد عليه صناعة البرام بشكل كبير - وهو ما سنذكره بالتفصيل - عندما نتطرق لصناعة الأواني الفخارية.

### - صناعة الأواني الفخارية واستخداماتها

الصناعات الفخارية من أوائل الصناعات التي أولها الإنسان إهتمامه نظراً لإحتياجاته اليومية من نقل وحفظ الطعام والسوائل والأغذية المختلفة. لذا كانت المادة المستخدمة لصنع الآنية لا بد أن تكون على درجة من الصلابة وغير قابلة لنفاذ السوائل، ولهذا السبب كان الإعتماد على محاجر الطلق " حجر الدهن " وهي أحجار سهلة النحت، بجانب المصدر الأول لصناعة الفخار في مصر وهو طمي النيل، حيث يرى جيرار " أن طمي النيل هو أساس صناعة الفخار في هذه البلاد"<sup>(1)</sup>.

وكان الطمي ينتقل من أسوان على ظهور المراكب إلى جميع نواحي مصر لمصانع الفخار " الفواخير " أو معمل الفاخوره وأفران حرق الطمي وتجهيزه قبل صب الأواني، وكانت تضاف الى الطمي بعض المواد، ففي معامل فواخير إسنا كانت الآنية مصنوعة من الطمي مخلوطاً بالنقش<sup>(2)</sup>.

فكان طمي النيل " الطين " هو المادة الأساسية التي يستخدمونها في صنع الأزيار والزلع والأطباق وكذلك مصابيح من الفخار، وكان صانعو الفخار في القاهرة - كما يرى جومار - يأتون بهذا الطين من سهل مجاور وملاصق لوادي التيه بالقرب من قرنتي البساتين ودير الطين التي سميت بذلك لهذا السبب<sup>(3)</sup>. وتذكر الوثائق وجود

1- جيرار : وصف مصر، ج 4 ، ترجمة زهير الشايب - مكتبة الأسرة ، 2002م، ص 167.

2- محافظ الحملة الفرنسية بالمكتبة المركزية بجامعة القاهرة - محفظة رقم 190، وثيقة 79 بتاريخ 2 ربيع أول 1214هـ.

3- جومار: مصدر سابق، ص 270.

شماسره في بيع هذا الطين بالقاهرة وتحديدًا في منطقة مصر القديمة مثل عبد الجواد بن حسونه الشمسار في طين البواوق، ومحمد بن عبد الجواد في طين الويكن<sup>(1)</sup>.

وثمة مصدر آخر لطمي النيل بجانب منطقة البساتين وقرية دير الطين "ما بين مصر القديمة والمعادي" فهناك العديد من البرك المنتشرة بالقاهرة وضواحيها مثل بركة الأزبكية وبركة الفييل والرطلي والحيش والدباغين والغسال، فيقول ابن اياس " إن قطع طين بركة الرطلي - بجانب الاستفادة منه - فإنه يمنع المراكب من دخول البركة"<sup>(2)</sup>. وهذا يعني أن عملية تطهير البركة وإزالة الطين من فم البركة يعود بالنفع من الناحيتين الإستفادة بهذا الطين بجانب ضمان سير حركة الملاحة، أيضاً عند تطهير الترع والمصارف وقطع الجسور الخاصة بهما. والتي تعد مصدراً هاماً للطين " الطمي "، وجزير بالذكر أنه هناك نوعين من الجسور هما : الجسور السلطانية وتقوم الحكومة بصيانتها والإشراف على جرفها والعناية بها، والجسور البلدية، التي وقع عبء صيانتها وجرفها على الأهالي، وقد أهملت الحكومة صيانة الجسور بنوعيتها وكذلك الترع والقناطر، ولم تشرف عليها بالإشراف الكامل، وتركت جرف الجسور وصيانتها للأهالي وجهودهم الذاتية التي لم تكن كافية لتحقيق الإشراف والجرف الكافي لهذه الجسور<sup>(3)</sup>.

1- محكمة مصر القديمة : س 103 - م 631، ص 345 لسنة 1078هـ - 1676م، وكذلك نفس السجل، م 651، ص 251.

2- كذلك يرى ابن اياس ان سبب تسمية البركة بهذا الاسم نسبة إلى الشيخ خليل الرطلي المدفون في مسجد قديم على ضفاف البركة الذي بني في دولة الناصر محمد بن قلاوون عام 744هـ / 1342م - انظر ابن اياس بدائع الزهور في وقائع الدهور، ج 5، ط 2، القاهرة، 1961م، ص 55، 299.

3- عبد الرحيم عبد الرحمن عبد الرحيم : الريف المصري في القرن الثامن عشر، ط 2، مكتبة مدبولي، 1986م، ص 192 - كذلك : اندريه ريمون : فصول من التاريخ الاجتماعي للقاهرة العثمانية، ترجمة زهير الشايب، مكتبة مدبولي، 1974 م ، ص 89-90 - وتذكر الوثائق واقعة تؤكد على جهود الأهالي الذاتية، ما قام به أهالي قرية البتارسي وبني جميلة في إسنا بجرف



## - الجرار والقلل: صناعتها واستخداماتها

### 1- الجرار أو البلايص:

انتشرت في معظم مناطق مصر نظراً لتعدد استخدامات الجرار. فكانت تصنع داخل معامل أو مصانع خاصة بها أطلق عليها " الفواخير " - سبق الإشارة إليها - ففي ملوي ومنفلوط بصعيد مصر إنتشرت مصانع الجرار الكبيرة، ويستخدمونها في تجهيز صبغة النيلة والسكر، ورغم سمك هذه الآنية الكبيرة ولكن لا تكتسب صلابتها إلا بعد الإستخدام عدة مرات. أما الجرار الصغيرة " البلاص " فإنها تستخدم للزيت والسمن، ولها شكل خاص، وتحصل على درجة أكبر من الإحراق في فرن الفاخورة وكانت تصنع بصفة خاصة في إحدى القرى التي تحمل نفس الاسم وهي قرية البلاصي حول قنا<sup>(1)</sup>.

وتسجل الوثائق عائلات بعينها في مدينة إسنا قد إمتلك العديد من الفواخير مثل عائلة القرموصي الإسناوية وخاصة بشمال إسنا " الجهة البحرية " نجد فاخورة حمودة القرموصي وفاخورة احمد رجب القرموصي على مساحة 500 ذراع<sup>(2)</sup>. كذلك فواخير ورثة حموده الفخراني وحموده الفرشوطي وأبو كريم وجميعهم في الجهة البحرية أيضاً التي ضمت معظم فواخير إسنا<sup>(3)</sup>. والتي قدرت بنحو سبع فواخير، كما أظهرت نتائج سجلات المحكمة الشرعية، وهو تقدير في حد ذاته يقارب تقدير رجال الحملة الفرنسية، حيث أقرروا بوجود خمس أو ست مصانع صغيرة " يقصدوا فواخير " لعمل الأواني

---

الجسر القبلي من ترعة الغورية المار بالقريتين في 18 جماد أول 1119هـ / 1707م : انظر

محافظ قنا وإسنا : محفظة 1 حجة بتاريخ جماد أول 1119هـ / 1707م.

1- جبرار : وصف مصر : المصدر السابق، ص 17.

2- محكمة إسنا : س 11، م 151، ص 86 - كذلك س 16، م 127 ص 65.

3- محكمة إسنا : س 13، م 73، ص 51 - أيضاً س 41، م 214 ، ص 17.

الفخارية المختلفة<sup>(1)</sup>. لذا كثرت الجرار بطريقة كبيرة نظراً لتعدد إستعمالاتها منذ ظهور هذه الجرار على أرض مصر وليست الفترة العثمانية فقط لدرجة أبهرت الكاتب الألماني إميل لودفيغ فقال: "واليوم يصنع هناك ملايين الجرار ليرفع الماء بها، وإذا كان النيل إله ذلك البلد فإن هذه الجرار كهنته الذين يوزعون بين الناس روح هذا الإله"<sup>(2)</sup>.

وقد اعتاد الأهالي في القاهرة الكبرى أن يملأوا الجرار الكبيرة بمياه النيل والتي تؤدي إلى صفائه تدريجياً حتى يصبح صالحاً للإستخدام. وفي أوقات كثيرة حينما يريدون سرعة صفاء المياه - حسب رواية جون انتيس - فإنهم يصفون إليه قليلاً من مسحوق اللوز أو نقي المشمش ثم يحركونه حتى يتحقق الغرض المطلوب<sup>(3)</sup>. وجرار المياه قد لقيت اهتماماً خاصاً من السلطان العثماني في إستطنبول حيث قرر تحت بند "إنفاقات تقع على عاتق السلطان وتدفع خصماً من الميري" ضمن مصروفات الديوان بمصر فخصص 150 مديني لجرار المياه التي يستخدمها هذا الديوان وموظفيه<sup>(4)</sup>.

وهناك استخدام للجره "البلاص" كآنية تخزين وخاصة في الريف فيقول الرحالة بوجود صنف من التمر يسمى البرلسي كبير الحجم أحمر اللون، مدور الشكل، لا يؤكل كثيراً لكنه رطب، يصنع منه نوع من المخلل في جرار، يكون غاية في اللذة وحموضته مفيدة للكبد، كما يستخرج منه خل جيد. أما مخلل البصل يزجج سكان القاهرة برائحته الكريهه، ولكنه مفيد للفلاحين، ويقال أنه طارد للبلغم. بجانب مخلل الجبنة الحلوم "المش"، توضع الجبنة في ماء ملح وتحفظ ستة أشهر في جرار مقللة حتى إذا فتحت

1- جولوا وديفيليه : وصف مصر، ج 20 ، ترجمة منى زهير الشايب - مكتبة الاسرة، 2003م، ص 288.

2- إميل لودفيغ : النيل حياة نهر، ترجمة عادل زعيتر، الهيئة المصرية العامة للكتاب، 2000 م، ص 587.

3- جون انتيس : مذكرات رحالة عن المصريين في الربع الأخير من القرن الثامن عشر "1770 - 1782م"، ترجمة سيد الناصري، المجلس الأعلى للثقافة، 1997 م، ص 104.

4- استيف : وصف مصر، ج 5 ، ترجمة زهير الشايب، مكتبة الأسرة، 2002 م، ص 219.





فاحت منها رائحة كريهة مزعجة يفر منها الأتراك في حين يجتمع الأهالي حول الجرار مزحين مبتهجين وهم يفتون الخبز في مش الجبنة المدوده " بداخلها الدود " كأنها الخشاف ويأكلونها هنيئاً مريئاً بعد نبذ الديدان التي ترعرت حتى ظهرت لها أجنحة، ويدعو بعضهم بعضاً لتناول الطعام<sup>(1)</sup>.

## 2- القلل أو البرادق (أواني التبريد):

انتشرت القلل أو البرادق " أواني التبريد " في الوجه القبلي وخاصة في قنا، فيستخرج من قاع ترعة تقع إلى الشمال الشرقي من مدينة قنا، عند الحد الفاصل بين الصحراء والأرض القابلة للزراعة في بداية شعب ضيق يصل بين وادي النيل والبحر الأحمر، نوع من الصلصال يميل إلى البياض تصنع منه آنية البردق بها مسام تسمح للمياه بالتسرة أو القلة فتبرد المياه التي تحويها. ويخط الصلصال الأبيض بمقدار ثلث حجمه مع رماد الأفران التي تحرق فيه الآنية ويضرب المخلوط لعدة ساعات، وتشكل منه قوالب متفاوتة الحجم، ثم تسوى بعد ذلك الواحد بعد الآخر، لمدة تبلغ الساعة، ثم تنزع عن هذه القوالب قطع أقل حجماً، تحمل إلى المخرطة حيث تأخذ الشكل والإتساع المطلوبين<sup>(2)</sup>.

وسر تبريد البرادق للمياه عند صناعتها يعود إلى وضع ربع مقياس من الملح في الخليط " الصلصال مع الرماد " يذيب عندما يتم صب الماء فوقه مخلفاً وفرة من المسام يرشح منها السائل الذي يخفض عند تبخره حرارة الماء المتبقي في الإناء. ولهذا أبدى جومار شدة إعجابه بهذه الفكرة قائلاً " ولا ينتج في أوروبا قدر مماثل لما ينتج من أواني التبريد في مصر والأشكال التي عطيها المصريون للبرادق عملية ومنتوعة وأنيقة"<sup>(3)</sup>.

1- أوليا جلبي : سياحتهامه مصر، ترجمة محمد علي عوني، دار الكتب والوثائق القومية، القاهرة، 2003 م، ص 628.

2- جيرار : المصدر السابق، ص 168.

3- جومار : المصدر السابق، ص 270.

أما عن العامل في صناعة البردق بعد أن يعد خليط الطمي الصلصالي والرماد أن يجهز في اليوم الواحد ما يكفي لصنع 200 من أواني البردق مقابل أجر يصل إلى 8 بارات. وتمر قوالب الصلصال بعد خروجها من يده إلى يد مقلب (عامل القولبة)، لصبها فوق المخروطه، ويستطيع ان يقلب من 50 إلى 75 بردقاً في اليوم الواحد، ثم تنقل البرادق إلى الأجران المجاورة لتجف في الشمس يومين أو أربع في أيام الصيف، وثمانية أيام في فصل الشتاء، وعندما تجف في الجرن تنقل إلى الفرن " الاتون " لمدة 24 ساعة على يد عامل آخر يتولى إحضار أعواد الذره التي تستخدم وقوداً، ويتولى كذلك رعاية النار مقابل أجر 90 باره عن كل ألف بردق، وبعد نضج الأنية في الفرن يقوم المقولب بإخراجها للبيع في الأسواق في سلال تحاط بالتبن حتى لا تكسر بسبب الإحتكاك<sup>(1)</sup>.

كذلك انتشرت صناعة البرادق "القلل" في منطقة القاهرة منذ زمن بعيد في عهد الطولونيين وفي منطقة الفسطاط قديماً وظلت محتفظة بتقاليد هذه الصناعة حتى نهاية العصر المملوكي في القرن 10هـ / 16م<sup>(2)</sup>. وتؤكد الوثائق استمرار صناعة البرادق في المنطقة في الفترة العثمانية، فقد انتشرت جماعة القليلة بها لاسيما في منطقة فم الخليج بمصر القديمة "وريشة الفسطاط"، وانتظموا تحت لواء شيخ الطائفة، فتولى المعلم محمد بن علي البوشي مشيخة طائفة القليلة بمصر القديمة عام 1077هـ / 1667م<sup>(3)</sup>. في حين تولاهما المعلم محمد بن منصور بقم الخليج عام 1086هـ / 1675م<sup>(4)</sup>.

ومنطقة فم الخليج كانت بمثابة مستودع لصناعة البرادق "القلل"، وذلك نتيجة انتشار العديد من الفواخير "مصانع" مثل فاخورة المعلم علي البديوي والمعلم محمد

1- جيرار : المصدر السابق، ص 169 - كذلك انظر : اميل لودفغ، المرجع السابق، ص 588.

2- عاصم محمد رزق : مركز الصناعة في مصر الإسلامية (من الفتح العربي حتى مجئ الحملة الفرنسية ) الهيئة المصرية العامة للكتاب، 1989 م، ص 20.

3- محكمة مصر القديمة : س 103، م 288، ص 120.

4- محكمة مصر القديمة : س 104، م 1486، ص 1342.

النقيطي والمعلم شكر الزيداني، وتركزت معظمها في حارتي الكيزانية والدخامسة اللتين اشتد التنافس بينهما حول صناعة القفل، فكانت لكل منهما ما يميزها عن الأخرى بحيث يمكننا التمييز بينهما كما قولنا بأن هذا " شغل الكيزانية " وهذا " شغل الدخامسة".

وفي القرن السادس عشر تؤكد الوثائق إنتشار الفواخير خارج نطاق فم الخليج، فعلى سبيل المثال لا الحصر عثرنا في عام 979هـ / 1571م على فاخور بكوم الجراح - مسقط رأس سيدي أبو السعود الجارحي - تضم عدداً من المخازن وتتسب إلى شخص يسمى عبد القادر بن موسى<sup>(1)</sup>.

وقد تعددت أشكال البرادق وألوانها بصورة جعلتها أكثر دقة ونقه بوجه عام. إلا أن أكثرها شيوعاً نوعين: إحداهما له عنق ضيق وبطن كبيرة، والنوع الثاني يكون متسعاً في جزئه الأعلى، ويوجد فاصل عند العنق به عدة ثقوب لو ملئ حتى نهايته فإن الماء الموجود أعلى الفاصل لا يبرد أبداً بينما الجزء الأسفل يكون بارداً بقدر ما نريد، وبهذه الطريقة أصبح من السهل الحصول على ماء بارد جداً بدون استخدام الثلج أو ملح البارود، وفي حالة إنسداد مسام البردق " القلة " لدرجة تجعلها جافة من الخارج ، فإنها تصبح عديمة الفائدة، لأنه في هذه الحالة لن يبرد الماء الذي بداخلها، بل على العكس سوف تزداد دفناً<sup>(2)</sup>.

### 3- البرام (أواني الطهي):

البرام هي في الأساس أواني الطهي الأولى في معظم الموائد في مصر العثمانية، وجاءت التسمية للمكان أو المنجم الذي تم إستخراج المادة الخام لتصنيعه من جبل برام في موازة أسوان عند الطرف المداري لمصر، وقد جوفت من الداخل بشكل دائري، وتم تدويرها من الخارج لإكسابها سمكاً يبلغ من 3 إلى 4 سنتيمترات وتصنع يدوياً، لذا جاءت بالغة الخشونة، لذلك حاولوا تقليل هذه الخشونة بتحويل حجر برام إلى مسحوق

1- محكمة مصر القديمة : س 93، م 1739، ص 328.

2- جون انتيس : المصدر السابق، ص 105.

يخلطونه بكمية متماثلة من الصلصال من سفح جبل اسوان، ويضربون هذا المخلوط لمدة ثلاث أو أربع ساعات وتقوم النساء بتدويرها يدوياً بحيث تصنع احداهن من خمس أو ست من آنية البرام في اليوم الواحد<sup>(1)</sup>.

أما عملية تجفيف البرام في الشمس فتستغرق نحو يومين حتى تكتسب الصلابة المطلوبة، ثم يتم حرقها في جرن فوق سطح الأرض، توضع فيه 10-12 برام، وتحاط بالوقود المشتعل لمدة 10 ساعات، هذا الوقود عبارة عن أقراص جافة من روث الثيران والجمال بتكلفة قدرت بنحو ست أو سبع بارات<sup>(2)</sup>.

#### 4- أواني أخرى:

كثرت أنواع الفخاريات في مصر وتعددت أشكالها وأنواعها وألوانها المختلفة - كما سبق الذكر - وقد تم تحديدها في الجدول السابق الخاص بتحديد وتوزيع الأواني الفخارية. ولكن نعرض لبعضها هنا بشكل أكثر تفصيلاً. فالمراجل من أهم أواني الطعام كانت تصنع بنسبة كبيرة في الدلتا لاسيما منوف وضواحيها، ويتم طلاؤها باللون الأزرق المكون من ملح النطرون ونواتر الصودا وأكسيد النحاس، والقصدير ثم تغمس في الماء بعد حرقها ويتم تجفيفها تماما حتى تصلح كأواني الطعام والطهو<sup>(3)</sup>.

أما الأطباق الفخارية كانت أهم أنواع الفخارية التي تزين الولايم والأطعمة والأسمطه السلطانية وغيرها. حيث جرت العادة كل يوم أن يمد بالقصر السلطاني في طرفي النهار أسمطه الطعام لعامة الأمراء، وفي كل ليلة حول السلطان أطباق بها جميع أنواع المطجنات والقشدة والجبن المقلي<sup>(4)</sup>. حيث كان معظم أعيان مصر لا يعرفون الصواني، بل الأطباق والأسمطه وكان يعين لكل سماط رجل يسمى "أمين

1- جيرار : المصدر السابق ص 166 - 167.

2- نفسه : ص 167.

3- جيرار : المصدر السابق، ص 170.

4- المقرزي : الخطط المقرزية، ج 3 ، مكتبة الأاداب 1996م، ص 342.



السماط". وتذكر المصادر تكليف علي حسين بيك أبو بدك سهمة أمانة السماط عام 1695م<sup>(1)</sup>.

كذلك الأرجيلات ( البابل ) التي اشتهرت بها مدينة رشيد، وعثر على كميات كبيرة منها، وكانت كل واحدة تتكون من جزئين " الجسم و اليد " وكثيراً ما كانت ترسم عليها قبل حرقها وجفافها بعض الزخارف وتطلى بماء الذهب لتصبح أكثر جمالاً وجاذبية<sup>(2)</sup>. أيضاً الأزيار التي توضع على طرق المسافرين أو العامة كنوع من أعمال البر، هذه الأزيار وكذلك الأحواض الفخارية تختلف أحجامها، منها الكبير والصغير تملئ عن طريق الجمال والحمير أو الثيران من الآبار أو البرك أو النيل نفسه. ويذكر أن بطريق الحج وبركة الحاج موضعاً يقال له " الأزيار " هذه الأزيار أو الأحواض قد أنشأها الوزراء والأعيان من أصحاب الخير والبر، ويقوم أمير الحاج التابع للباشا وجنوده والمتطوعين قبل ثلاثة أيام من تحرك موكب الحاج " المحمل " ويمكثون في سبعين أو ثمانين خيمة مزينة، وقد أخذوا آلافاً من الجمال والحمير المستخدمة لسقي الحجيج وأهل القاهرة فيملأون هذه الأزيار والأحواض لإمداد الحجاج والمارة المسافرين بالماء<sup>(3)</sup>.

ومن جانبه قرر السلطان العثماني نتفقات من أموال الميري لصالح موكب الحج، لتطهير تلك الآبار الواقعة على طريق الحج 23.562 مديني، والخيام التي يمكثون بها والخيام التي تغطي أحواض الفخار الممتلئة بالماء 13.659 مديني، تين وعلف للثيران المستخدمة في الآبار من بعض القرى التي يمر بها المحمل 6.88 مديني<sup>(4)</sup>. أما الباشا " الوالي العثماني " فقد كلف ضباط العسس وأغوات المعسكرات بحراسة الأماكن

1- أحمد الدمرداشي كتحدا عزيان : الدرة المصانة في أخبار الكنانة، تحقيق عبد الرحيم عبد الرحمن، المعهد الفرنسي للآثار الشرقية، القاهرة - 1989م، ص 3 - ص 25.

2- عاصم محمد رزق : المرجع السابق، ص 115.

3- أوليا جلبي : المصدر السابق، ص 553.

4- أوليا جلبي : المصدر السابق، ص 554.

التابعة لهم كي يمر الحجاج في راحة وأمن وإطمئنان، وينزلون بعضهم على خيامهم ضيوفاً. وقد وضع أمام خيمة كل أغا سبعون أو ثمانون زيراً من أزيار الماء وزينت الخيام بعدد لا يحصى من المصاييح والقناديل الفخارية التي تتلألأ ليلاً كالنجوم<sup>(1)</sup>.

### - تجارة الأواني الفخارية

لقيت الفخاريات وأوانيها بمختلف أنواعها وأشكالها رواجاً كبيراً وإقبالاً من الأهالي، خاصة القطع الفخارية الملونة التي تحمل في مجملها زخارف ذات رسوم آدمية وأشكال طيور وأسماك وعناصر نباتية تقوم على أرضية من العناصر الهندسية. أما الفخار المطلي، وهو النوع الذي كان يستعمل بكثرة في بيوت الأمراء وأرباب الدولة لما كان يحمله من رنوك وشارات لبعض الشخصيات البارزة آنذاك. سواء كانت هذه الفخاريات تتم عملية تصنيعها داخل مصر، أو أواني يتم إستيرادها من الخارج .

وقد كان الطلب على منتجات قنا وقرها من الأواني الفخارية في ذلك الوقت كبيراً، وكانت أسعارها في أسواق القاهرة مرتفعة، ولذا فإن تجار القاهرة كانوا يساهمون في تمويل هذه الصناعة بشراء البرادق "القلل" وتخزينها. أو يعهدون إلى أصحاب السفن بشراء كميات كبيرة منها لحسابهم ونقلها إلى القاهرة حيث يقومون بتسويقها، ورغم ارتفاع مصاريف النقل التي كانت تفوق في كثير من الأحيان ثمن شراء هذه الأواني من المنتجين<sup>(2)</sup>.

وهذا ما أكد عليه جيرار بالفعل فيقول بعد إخراج البردق من الفرن، يتم بيعه مقابل 500 باره لكل ألف منه إلى تجار قنا، لديهم مخازن لتخزينها، أو لأصحاب مراكب تعمل في النيل، ويأتي هؤلاء بغرض شراء حمولات كاملة، أو أجزاء من حمولات لنقلها إلى أسبوط والمنيا وبني سويف والقاهرة ومصر السفلى، ويبلغ سعر كل ألف بردق تسليم مخازن قنا من 550 إلى 560 باره<sup>(3)</sup>.

1- استيف : المصدر السابق، ص 235.

2- عبد الرحيم عبد الرحمن : المرجع السابق ، ص 215.

3- جيرار : المصدر السابق، ص 169.



ولا تباع برادق قنا على مدار العام كله، وهو أمر خاص بصناعتها التي تستمر تسعة أشهر فقط نتيجة استعمال نيران الأفران، وخلال هذه الفترة تخرج من ورش قنا ما بين 250 إلى 300 بردق تباع بالقطاعي بواقع بارة للإناء الواحد، لكن في باقي مدن مصر يساوي 2 إلى 3 بارات تبعاً لبعدها المسافة وظروف النقل، وهي الأمور التي تساعد على زيادة أثمانها<sup>(1)</sup>.

أما برادق "قلل" منطقة فم الخليج بمصر القديمة فكانت من أهم مناطق صناعتها بالقاهرة وخاصة حارتا الدخامسة والكيزانية اللتان كانتا تتنافسان حول إبراز الدقة والمهارة في شغل القلل - كما سبق الذكر - فقد أغرقت سوق فم الخليج الذي كثرت فيه بيع وشراء القلل. فاشترى محمد بن حسين الكلاف بفم الخليج من المعلم احمد بن محمد القللي نحو 3500 قلة شغل الكيزانية والتي تعادل كل قلة نحو قلتين - على حد تعبير الوثائق - وهذا الكم من القلل قدر بنحو 28 قرشاً<sup>(2)</sup>.

ويذكر جون أنتيس نوعاً من البرادق يتم استيرادها من مكة ويقبل عليها المصريين ويقدرونها لأنها من النوع الجيد يميل إلى الزرقة قليلاً وتشبه برادق قنا وأحياناً تتفوق عليها في جودة الصناعة ولكنها أقل سعة من برادق قنا<sup>(3)</sup>. كما كانت تسورد من بلاد البربر وأوروبا وبلاد السلطان وآسيا وترسو حمولات السفن في ميناء الاسكندرية ودمياط وتدفع رسوم جمركية 10% من جملة البضائع (البرادق) عينا في جمرك الاسكندرية، أما في جمرك دمياط يسدد جزء عينا والجزء الآخر نقداً، وكانت الرسوم النقدية تتحدد وفق تقييم خاص وقريب من الواقع بالنسبة لقيمة السلع، وكان يتم ذلك بمجرد اتمام عملية التفريغ. ثم تباع هذه البرادق لتجار مصريين في الاسكندرية مقابل 6 مديني لكل بردق<sup>(4)</sup>.

1- نفسه: ص 169.

2- دشت 159 لسنة 1051هـ/1641م، ص 114.

3- جون أنتيس: المصدر السابق، ص 105.

4- استيف: المصدر السابق: ص 128، ص 129.

وبوجه عام تعد البرادق أواني التبريد الأولى آنذاك، واستخدامها شائع وضروري جداً لذا يصنع منها كميات ضخمة، ويكاد لا يخلو أي منزل منها في الريف والحضر، فهي تعد وسيلة رفاهية للفقراء.

أما الجرار الكبيرة ( البلاص ) عندما تأتي من أماكن مصر المختلفة وتدخل ميناء دمياط للشروع في تصديرها للخارج خاصة لبلاد السلطان العثماني فإنها تخضع لرسوم جمركية قدرتها دفاتر الجمرك بنحو 46 مديني لكل 4 بلايص، بينما الجرار المستوردة من بلاد البربر تونس، الجزائر، طرابلس، فاس، مراكش) وتكون ممثلة بالسماذ فإنها تخضع لرسوم جمركية في ميناء الاسكندرية قدرت ب 4 مديني للجرة الواحدة وهي رسوم مرتفعة إذا ما قورنت بثمن بيعها لتجار مصريون في الاسكندرية قد دفعوا 2 مديني للواحدة فقط<sup>(1)</sup>. كذلك يدخل زيت البربر ميناء الاسكندرية في جرار كبيرة مصنوعة من فخار يميل إلى اللون الابيض من الخارج ومطلي من الداخل بطبقة من أكسيد الرصاص، ويبلغ عدد الجرار التي تزن الواحدة منها في حالة امتلائها من 400 إلى 500 رطل، وقد ترتفع من 5000 إلى 10000، ويبلغ ثمن قنطار الزيت زنة 150 رطل من 15 إلى 20 بوظاقة، في الوقت الذي تزن فيه ألف جرة من الزبد زنة الواحدة 300 إلى 350 رطل وهنا يبلغ ثمن القنطار زنة 100 رطل فقط نحو ألف باره. في الوقت الذي تباع فيه الجرار الكبيرة الفارغة التي تصنع داخل أفران الطوب من 12 إلى 15 جره ب 4 أو 5 بارات<sup>(2)</sup>.

وكذلك شهدت الأسواق بيع وشراء البرام أواني الطعام الأولى، حيث يقوم الأهالي بضواحي أسوان بالإتجار فيها وتسويتها داخل أسواق إسنا ويمتد نشاطهم التجاري إلى عربان قبيلة العباددة وحتى جنوب الرديسية<sup>(3)</sup>.

1- نفسه : ص 138، ص 186.

2- جيرار : المصدر السابق، ص 171 - 254 - 255.

3- نفسه : ص 166.



أيضاً القدور أو المراجل قد حاذا نفس اهتمام الأهالي ونفس الرواج التجاري باعتبارهما من أواني الطهي المفضلة والتي انتشرت في جميع نواحي البلاد، فتسجل المصادر تصدير حمولات كبيرة من القدور الفخارية التي تم تصنيعها بمصر القديمة، وتم شحنها من الميناء إلى الوجه القبلي ظهور مراكب ميناء مصر القديمة بعد دفع الرسوم الجمركية المفروضة، والتي قدرت من 9 إلى 24 مديني للحمولة الواحدة<sup>(1)</sup>.

وحقيقة الأمر أن هذا النشاط التجاري الكبير الذي شهدته أسواق الأواني الفخارية سواء على الصعيد الداخلي في أسواق المدن المصرية المختلفة سواء في الريف أو الحضر وأسواق الأحياء الشعبية، إنما يعد شاهداً على أن هذه الصناعة القديمة قدم التاريخ قد ظلت باقية، ولم تكن كغيرها من الأواني التي صارت من ركام الماضي لا نعرف منها إلا أطلال. أما الأواني الفخارية المختلفة بجميع أنواعها قد لقيت اهتماماً كبيراً نظراً لإرتباطها بالحياة اليومية سواء أواني المياه أو حفظ الأطعمة المختلفة من زيت أو عسل أو جبن أو ألبان وتمر وعرق وخل - كما أشرنا سابقاً - وكانت معظمها تستهلك محلياً، حيث أن عملية تصدير الأواني الفخارية لم تكن بالشكل الملحوظ، في الوقت الذي لم تظهر عملية الاستيراد بصورة كبيرة حيث أن الجرار وغيرها من الأواني التي تم استيرادها سواء من بلاد البربر أو أوروبا وبلاد السلطان لم يكن القصد الأول استيراد الجرار لذاتها، إنما السلع التي تضمها هذه الجرار لأن وسيلة حفظ السلع آنذاك أغلبها من الأواني الفخارية وغيرها من المشغولات والأواني المعدنية.

لذا يمكننا القول بأن سوق الأواني الفخارية، إنما هي السوق المحلية والتجارة الداخلية لها. أما تجارتها الخارجية بشقيها الإستيراد أو التصدير فتكاد تكون في طي العدم، إلا من بعض الحالات التي كان بعض الأمراء يقبلون عليها كنوع من الزخارف. لذلك ظلت الفخاريات هي أثاث المنازل وبيوت الأمراء رغم تعرضها للمنافسة من جانب شغل القاشاني والأواني المعدنية والمشغولات النحاسية خاصة في الفترة العثمانية التي

1- استيف: المصدر السابق، ص 191.

احتدم فيها التنافس، لكن الأواني الفخارية كانت لها اليد الطولية في هذا المضمار وظلت جزء لا يتجزأ من الحياة اليومية في مصر في العصر العثماني.

• قائمة المصادر والمراجع

أولاً : الوثائق :

أ- سجلات المحاكم الشرعية :

- 1- سجلات محكمة مصر القديمة : سجل 93 - سجل 103 - سجل 104 .
- 2- سجلات محكمة إسنا : سجل 11 - سجل 13 - سجل 41 .
- 3- سجلات محاكم الدشت : دشت 159 لسنة 1051 هـ / 1641 م .

ب- المحافظ الشرعية :

- 1- محافظ الحملة الفرنسية بالمكتبة المركزية بجامعة القاهرة : محفظة رقم 190 ، وثيقة 79 بتاريخ 2 ربيع أول 1214 هـ .
- 2- محافظ قنا و إسنا : محفظة رقم 1 حجة بتاريخ جماد أول 1119 هـ / 1707 م .

ثانياً : المصادر العربية و المترجمة

- 1- ابن اياس : بدائع الزهور في وقائع الدهور ، ج5 ، تحقيق محمد مصطفى ، القاهرة ، 1961 م .
- 2- استيف : النظام المالي و الإداري في مصر العثمانية - وصف مصر - ج 5 ، ط ، مكتبة الأسرة ، 2002 م .
- 3- أوليا جليبي : سياحته في مصر ، ترجمة محمد علي عوني ، تحقيق عبد الوهاب عزام ، احمد السعيد سليمان ، دار الكتب و الوثائق القومية ، 2003 م .
- 4- أحمد الدمرداشي كتحدا عزيان : الدرّة المصانعة في أخبار الكنانة ، تحقيق عبد الرحيم عبد الرحمن ، المعهد الفرنسي للآثار الشرقية - القاهرة - 1979 م .
- 5- المقرئزي : الخطط المقرئزية ، ج 3 ، مكتبة الآداب ، 1996 م .
- 6- جون انتيس : مذكرات رحالة عن المصريين في الربع الأخير من ق 18 ( 1770 - 1782 م ) ترجمة سيد الناصري ، المجلس الأعلى للثقافة ، 1997 م .

7- جومار : وصف مدينة القاهرة و قلعة الجبل ، ترجمة أيمن فؤاد سيد ، مكتبة الخانجي ، 1998 م .

8- جيرار : وصف مصر ، ج 5 ، ترجمة زهير الشايب ، مكتبة الأسرة ، 2002 م .

9- جولو وديفيلية : وصف مصر ، ج 20 ، ترجمة منى زهير الشايب ، مكتبة الأسرة ، 2003 م .

### ثالثاً: المراجع العربية و المعربة :

1- إميل لودفغ : النيل حياة نهر ، ترجمة عادل زعيتر ، الهيئة المصرية العامة للكتاب ، 2000 م .

2- اندريه ريمون : فصول من التاريخ الإجتماعي للقاهرة العثمانية ، ترجمة زهير الشايب ، مكتبة مدبولي ، 1974 م .

3- عبد الرحيم عبد الرحمن عبد الرحيم : الريف المصري في القرن الثامن عشر ، ط 2 ، مكتبة مدبولي ، 1986 م .

4- عاصم محمد رزق : مراكز الصناعة في مصر الإسلامية ( من الفتح العربي حتى مجئ الحملة الفرنسية ) الهيئة المصرية العامة للكتاب ، 1989 م .