

فرن وحيدة

أول مخبز
تديره امرأة بالمدينة

حَدِيثُ السَّعُودِيَّةِ - رنيم الحجيلي

كسرت «وحيدة»، قبل 100 عام، احتكار الرجال لأفران الخبز لتدير مخبزها في زقاق الشونة، ولتكون أول امرأة دخلت المجال في مجتمع كان يتسم بالحفاظ على الأدوار التقليدية.

لم تكن الأفران -آنذاك- تعمل بالطريقة التي نعرفها اليوم، ففي تلك الحقبة كانت ربة المنزل تقوم بعجن الدقيق وتجهيزه بنفسها، ثم ترسل العجين مع أحد أبنائها إلى أقرب فرن، ويتولى صاحب الفرن عملية الخبز مقابل هلة واحدة عن كل قرص خبز.

وكان العرف يقضي أن تقدم ربة المنزل قرصا صغيرا إضافيا يسمى «الحنانة»، وهو من بقايا العجين لصاحب الفرن كتقليد متبع، وكان من العيب أن

تشتري الأسرة خبزا جاهزا من السوق؛ لأن ذلك قد يوحي بتكاسل ربة المنزل.

أما الخبز السوقي، فكان مخصصا للزوار الرجال غير المتزوجين وأبناء البادية ويباع في سوق العياشة، ولم يكن الإقبال عليه كبيرا، إذ كان المجتمع يعتمد بشكل رئيسي على «العيش البيتي»، ومع ذلك كانت الأفران القليلة في المدينة، ومنها فرن «وحيدة»، تلعب دورا مهما في تلبية احتياجات الأهالي، وبخاصة المحتاجين الذين كانوا يحصلون على خبز مجاني من أصحاب الأفران.

في فترة الخمسينات والستينيات الهجرية، لم تكن الأفران منتشرة بشكل كبير، وكان أصحابها يقومون بمعظم الأعمال بأنفسهم، حيث كان من العيب أن يعهد بالصناعة إلى المساعدين أو الصبيان إلا في الأعمال البسيطة، ومن بين الأسماء التي برزت في صناعة الخبز -آنذاك- إلى جانب «وحيدة»، كان أحمد أبو حباجة، والشيخ محمود أبو عنق، والشيخ مصطفى جنيد، والشيخ عبدالمعين كعكي الذي اشتهر بصناعة الشريك (أشهر أنواع الخبز في المدينة).

