

# صناعة الفخار بأسفني الموروث الثقافي بامتياز

من الموروث

من قيمة الصادرات إلى المصدرين، كما أن هناك صعوبة في التعامل مع السوق الأمريكية التي تتطلب كميات كبيرة من الخزف والتي يصعب في ظل الأزمة التي يعيشها القطاع تلبية هذه المطالب مما يتطلب تهييء الوحدات الإنتاجية بالمغرب التي لا تتعدى 50 وحدة إنتاجية على صعيد المملكة، في حين فإن الدول الآسيوية عرفت قفزة نوعية في هذا المجال، بعدما تم تأهيل وحداتها الإنتاجية وبعدها بلغ عدد الصناع بها أزيد من 10 آلاف صانع ، نفس الشيء بالنسبة لدولة تونس التي سبق وأن زار بعض من صناعتها مدينة أسفني والذين أقدموا على إجراء عدد من الصناع المؤهلين بمنحهم مبالغ مالية مهمة مقابل العمل بدولة تونس ، لكن بعدما غادر العديد من الصناع أسفني في اتجاه هذه الأخيرة واشتغلوا هناك تم طردهم بعدما علموا هذه الصناعة للتونسيين هناك . وستعرف بعض المناطق التابعة لإقليم أسفني في القريب العاجل إنشاء مجموعة من المشاريع التي تهم أحياء الصناعة التقليدية والتي من المنتظر أن يشتغل في كل حي منها ما بين 30 و40 صناعا تقليديا، ويتعلق الأمر بحي بسبت جزولة والشماعية وجمعة اسحيم واليوسفية، مقابل ذلك فإن مدينة أسفني تتوفر على أهم منطقة لصنع الفخار والخزف تلك المسماة الشعبة والتي تتطلب تدخلا عاجلا من أجل تهيئتها، حيث تم الإتصال بالمجلس الجهوي لدكالة عبدة الذي وافق على تخصيص مبلغ 50 مليون سنتيم لتهيئتها ، لكن وحسب مهتمين بالقطاع فإن هذا المبلغ جد ضئيل . ويبقى قطاع الصناعة التقليدية وبالخصوص صناعة الفخار من بين القطاعات التي تزخر بها مدينة أسفني في الوقت الراهن حيث ستعطي الكثير إذا ما تم الإعتناء بها وتوفير البنيات التحتية الخاصة بها دون إغفال عملية تنظيم المهنة حسب عرفها المتمثل في ما يسمى بأ مين الصناعة والمعلم الذي يحرص على المتعلمين ثم الصناع ثم المحتسب مع إعطائها بعض الإمتيازات على غرار القطاعات الأخرى.

المدينة لكن في نفس الوقت فإنهم متشبثون بضرورة حصولهم على قطعة أرضية في مكان آخر حيث تقدموا في هذا الشأن بثلاث مقترحات إلى الجماعة الحضرية لأسفني تهم ثلاث مواقع لبناء هذه القرية النموذجية. وبلغت انتباه الزائر لمدينة أسفني عند اقتنائه لأنيه خزفية اسم «العلمي» موشوم عليها وذلك امتنانا و عرفانا بالدور المتميز الذي قام به الأستاذ بوجمعة العملي في المرتبة التي أصبحت تحتلها مدينة أسفني في صناعة الخزف والفخار ، ويعتبر هذا الأستاذ ذو الأصل الجزائري من أبرز أساتذة فن الخزف بعدما تخرج من مدرسة الفنون الجميلة بفرنسا لينتقل بعد ذلك إلى مدينة أسفني التي شيد فيها معمله خارج باب الشعبة ببل الخزف ، فارتأى إلى فتح أول مدرسة للخزف سنة 1920 تخرج منها على يده العديد من الخزفيين والصناع الأسفنيين المهرة أمثال « الطيب الوزاني، أحمد بن ابراهيم، عبدالقادر ولد كلثوم ، المعلم الصوري ، ابراهيم بنهيمه ... » .

## السوق الأوروبية

وتعتبر السوق الأوروبية أهم سوق يتم التعامل معها في مجال تصدير الخزف حيث يتم تصدير 90 في المائة من الإنتاج الوطني وتباع هناك بأثمنه مهمة، لكن عائدات المواد الخزفية المصدرة لا تتعدى 700 مليون درهم وهو رقم ضعيف جدا ، وعزت جهات مسؤولة عن قطاع الخزف بأسفني هذا الضعف في العائدات إلى ضعف الدنية التحتية وغياب تشجيع للتصدير بعدما كانت الدولة في وقت سابق تشجع عمليات التصدير وذلك بمنحها 7 في المائة

## مركز التأهيل المهني

وفيما يخص طلبة مركز التأهيل المهني فقد فاز عن الإبداع الحر كل من زكرياء الزيلي وعبد الإلاه قصير وزكرياء أوراري وأسماء أسافي. ولإعطاء أهمية لقطاع الصناعة التقليدية بالمدينة فقد سبق للجماعة الحضرية لأسفني أن منحت قطعة أرضية قرب منطقة كارتينغ من أجل بناء قرية نموذجية للفنون المغربية تم تدشينها في وقت سابق من قبل ثلاث وزراء ، لكن سرعان ما تراجعت الجماعة عن ذلك من خلال تفويت هذه القطعة الأرضية التي تصل مساحتها إلى 8 هكتارات إلى مؤسسة مرجان الذي تقوم في الوقت الراهن بعملية البناء ، وبالمقابل فإن المسؤولين عن قطاع الخزف بأسفني اعتبروا عملية التفويت هاته مساهمة فعالة في الاستثمار وانتعاش



بأسفني والذي اختار المضي قدما في هذه السكة. فقد سبق وأن شهدت مؤخرا قاعة جهة دكالة عدة عملية توزيع الهدايا والجوائز على الصناع الخزفيين بمناسبة الدورة الأولى لجوائز الخزف التي احتضنتها المدينة والتي ترأس أشغالها والي جهة دكالة عبدة رفقة مدير حماية التراث والإبتكار والإنعاش بوزارة السياحة والصناعة التقليدية والاقتصاد الإجتماعي ورئيس غرفة الصناعة التقليدية بأسفني، حيث فاز فيها في فئة الصناع الفرادى عن المنتجات النعجية أحمد لغريسي، وعن الإبداع الحر كل من عبدالحق خنوي وحسن حوكومي ، أما فئة المقاولات فقد فاز عن المنتجات النعجية محمد السريغني، وعن الإبداع الحر عبدالقادر فخاري.

إلى أفران من أجل طهيها تحت درجات حرارية جد مرتفعة تصل إلى 1200 درجة بالنسبة للأفران الكبيرة ، و900 درجة بالنسبة للصغرى ، لترمم بعد ذلك هذه الأشكال من الشقوق التي قد تتعرض لها جراء الطهي ، ثم تعرض على الزواق الذي يقوم بتلوينها مستعينا في ذلك على الصبغة والفرشاة وكتابة بعض الكلمات والرسومات التي توضح في غالب الأحيان الهوية الإسلامية التاريخية للمغرب على مدى العصور الماضية ، وتتوزع هذه التلوينات والزواقات بين زواقة التبرع والنثي وقاطع ومقطوع والراية والتقيوسات والمطيشة...

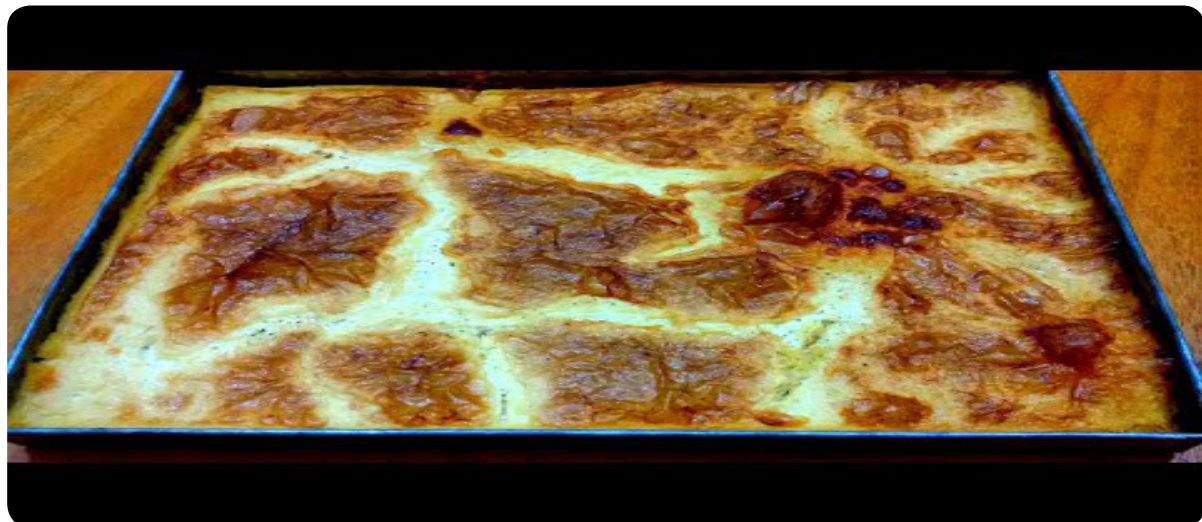
## عملية تلميع

ثم تليها عملية تلميع الأنية الخزفية. ويشغل قطاع صناعة الخزف بأسفني عددا مهما من اليد العاملة والتي أغلبها طاقات شابة بعدما غادر هذه المهنة إلى دار البقاء مجموعة الصناع المهرة المعروفين الذين لازالت أسمائهم موشومة في ذاكرة السكان الأسفنيين ، كما سبق للمدينة أن شاركت إبانهم بهذا الموروث الثقافي في ملتقيات دولية حصلت من خلالها على ميداليات والقباب دولية منها الميدالية الذهبية في المعرض الدولي بمرسيليا سنة 1922 ، ودبلوم شرفي في المعرض الدولي بباريس سنة 1931 ودبلوم ووسام استحقالق من المعرض الدولي بنيويورك وجائزة الحسن الثاني بطنجة سنة 1949 . وتشجيعا للشباب الذي يزاول مهنة صناعة الخزف

تعتبر صناعة الخزف من بين الصناعات التقليدية التي تزخر بها مدينة أسفني جراء تربة الطين التي تتوفر عليها بعض المناطق بالمدينة سواء تلك المتواجدة داخل المجال الحضري أو تلك المتواجدة بالعالم القروي. وتنتشر بشكل ملفت للنظر ظاهرة بيع الأواني الخزفية بباب الشعبة من خلال عرض مجموعة من الشباب لمنتجات هذه الصناعة بأثمنة جد مناسبة يستطیع من خلالها الزوار اقتنائها ، كما أن الفضاء المحاذي لباب الشعبة يأخذ حلة جميلة بهذه المنتجات المتنوعة.

وتعتمد الصناعة الخزفية على الطين كمادة أولية أساسية يتم من خلالها صنع الأواني من مختلف الأشكال حيث تجتاز عملية صنع الأنية الخزفية مجموعة من المراحل الصعبة التي تبتدئ بالمتعلم بالدرجة الأولى باعتباره المحور الأساسي في إخراج الأنية الخزفية إلى السوق ثم الزواق في مرحلة ثانية حيث تستغرق مدة صنعها ما بين 3 إلى 4 أيام. وتتم عملية الصنع بعد إحضار الطين أو الصلصال من التلال الخزفية الذي يكون في بداية الأمر عبارة عن أحجار ضخمة ليوضع في المعمل حيث يتم أنتقاؤه من الأحجار الكلسية ، وبعدها مباشرة ينقل إلى أحواض وصهاريج يرقد فيها إلى أن الشمس من أجل تجفيفه من هذه المياه، وتستغرق هذه العملية مدة 24 ساعة ، ثم يجمع ويوضع في محل به لولب حيث يتكون هذا الأخير من أسطوانة ومغزل لتبدأ عملية العجن والدوران فوق مكان يسمى الطابة يتم من خلالها صنع أشكال متشابهة تشبه قوالب السكر ، ثم توضع هذه الأخيرة على الأسطوانة العليا المكونة للولب، ويقوم المتعلم بتحريك اللولب بواسطة رجليه لتشرع الأسطوانة في الدوران متحكما في نفس الوقت بيديه في الشكل الموجود فوقها حيث أنه عن طريق هذه الحركات يتمكن من صنع الشكل المراد صنعه معتمدا في هذه العملية على الماء بالدرجة الأولى ، وبعد الإنتهاء تعرض الأشكال المصنوعة على أشعة الشمس قصد التجفيف وحتى تأخذ قوتها وصلابتها ، ثم يتم إدخالها

## «كاليطني» أكلة شعبية تشتهر بها مدينة طنجة



- القليل من الأبرار والزعفران حسب الرغبة  
- لتر ونصف من الماء - بيضة واحدة

### الطريقة:

- في اناء نفرغ دقيق الحمص و الزيت و القليل من الملح و الأبرار و الماء ثم نضيف ملعقة صغيرة من السكر لنضمن نحرر الكنتي .  
- نخلط الكل جيدا ونتركه يرتاح مدة ساعتين ثم نفرغ الخليط في صينية كبيرة مدهونة مسبقا بالزيت او الزبدة.  
- ندخل الصينية الفرن ونترك الكنتي حتى يتحمر ونرش عليه القليل من الملح والكامون و الأبرار.  
ملاحظة: يطهى تحت حرارة معتدلة ويأكل ساخنا وروحوا

## من المطبخ طنجة

اشتهرت مدينة طنجة بأكلة شعبية بسيطة «كاليطني» وهو مصطلح اسباني «caliente» ويعني الساخن، وقد ظهرت هذه الأكلة التي يقبل عليها الطنجاويين وكل زوار مدينة طنجة بشكل كبير سنة 195 هجرية ونسبت لمدينة طنجة لتحصيره لأول مرة داخلها وأيضا لمداومة الطنجاويين على تحضيره.

### المقادير

- 300غ دقيق الحمص  
- نصف كاس صغير من زيت نباتي  
- القليل من الملح

## نصائح لتجهيز المطبخ في شهر رمضان

التنظيف فانت بحاجة إليها بشدة في تحضير الأطعمة. وقومي بتنظيف الثلاجة وإعادة ترتيبها لكي تحافظي على الأشياء الجديدة فيها، وكذلك لإستهلاك القديم، وحرص على تعطيها بماء الورد لتحافظي على رائحتها الذكية والعطرة طول الوقت. مع القيام بترتيب و تنظيف الخزانة التي تحتفظين فيها بالأطعمة الجافة. وقومي بتنظيف الستائر والسجاد، حتى لا تضطرين لتنظيفهم في خلال شهر رمضان وقومي بتلميع الأثاث والزجاج. نظفي المطبخ والحمام، واحرصي على نظافتهم اليومية حتى لا يتراكم عليك العمل في يوم واحد ومرة واحدة.

والحلويات في الوقت المناسب، ويخفف من الضغوطات على ربة المنزل لتتفرغ لباقي العبادات خلال النهار. وحاولي أن تشتري بشكل مسبق كل ما تحتاجين إليه لتحضير الأطعمة والمأكولات، مثل التوابل والصلصات والمواد الأولية لتحضير وجبات الطعام، وإتري الخضروات واللحومات والأطعمة المعرضة للتلف لأخر لحظة. وقبل حلول شهر رمضان المبارك فمن الأفضل القيام بتنظيف المطبخ بشكل كامل. كما يجب أن يكون كل شيء جاهزا في المطبخ لاستقبال شهر رمضان، اشتركي كل ما تحتاجين إليه من أدوات المطبخ وتحضير مائدة الطعام، ولا تنسي المناشف وأدوات

نصائح لتجهيز المطبخ في شهر رمضان فمع إقتراب حلول شهر رمضان المبارك تبدأ ربات المنازل الاستعداد لهذا الشهر من خلال تنظيف المنزل وتحضير المطبخ لإعداد أطباق تجهيز مطبخك لاستقبال شهر رمضان مما يوفر عليك مجهودا كبيرا ويساعدك على توفير الوقت فترتيب الأدوات وكذلك أنواع الطعام هي من أهم العوامل التي تساعدك على توفير الوقت في شهر رمضان وستتعرف على بعض النصائح المهمة .  
نصائح لتجهيز المطبخ في شهر رمضان :  
حيث يجب على ربة المنزل أن تعد قائمة يومية لوجبات الطعام على مدى شهر رمضان فهذا يسهل عليها إعداد الأطعمة والمأكولات

## المشك اليمني



## المطبخ المغربي في رمضان

### المكونات

فنجان نشا  
كاس دقيق  
ملعقة خميره فورية  
كاس ماء  
ملح

### طريقة التحضير

اخلطي جميع المقادير مع بعض وتخمرها لساعة كاملة اقليلها بالزيت ولتسهل القلي اسكبها في عبوه شطه مثل اللي بالصورة

