

## الحبّ الحساوي .

التصنيف العلمي للحبّ الحساوي :

المملكة: النباتات

الشعبة: البذريات

الشعبة: مستورات البذور

الصف: ثنائيات الفلقة

الرتبة: القبئيات

الفصيلة: النجيلية

الجنس: القمح *Triticum* تريتيكوم .

## مناطق زراعة الحبّ الحساوي :

كان الحبّ الحساوي يزرع في مناطق كثيرة في الأحساء , فحول حزام الهفوف القديمة من الناحية الجنوبية و الشرقية , كالثليثية و السنيديّة و على امتدادها من ناحية الجنوب الغربي كالرقيقة , و الحفيرة كذلك الناحية الشرقية القريبة من سور الهفوف من جهة دروازة الخبّاز ,

و كذلك المناطق الممتدّة بين الهفوف و المبرّز ( طريق الصّفية , و كذلك القليبّات ) و بعض مناطق الشراع ( شراع الشعبة و المقابل و العيوني ) .

كما كانت بعض المناطق الزراعي الممتدّة حول حوض نهر سليس منذ خروجه من منابعه في عيني الخدود و الحقل و حتى تصل لبلدات الجبيل و القارة و التويثير , كانت تلك المنطقة و حتى أربعينيات القرن العشرين الميلادي من مناطق زراعة الحنطة .

كما كانت المناطق الشرقية لحوض نهر برابر من منابعه قرب بني معن حتى امتدادته التي تصل إلى الجفر و تتكاثف زراعته شرق الفضول والطريق الممتدّ شرق الواحة من مناطق زراعة الحنطة . أيضا .

و إذا توغّل الداخل برّ الواحة الشرقي فإن مناطق شاسعة كانت من مزارع الحبّ الحساوي مثل المناطق حول الدليجية , و المناطق البرية الممتدّة حاليا إلى طريق قطر .

## موسم زراعة الحبّ الحساوي :

تبدأ زراعة الحبّ الحساوي عادة بعد انتهاء صرام التمر أي أنها تعدّ زراعة شتوية , و تعتبر فترة نموّه سريعة جدا , و عائده جيّد نظرا لبساطة عمليّات زراعته و قلّة تكاليف إنتاجه بالمقارنة بمنتجات أخرى تحتاج عناية أكثر كالعيش الحساوي مثلا .

## سقي الحبّ الحساوي :

يمكن سقي الحبّ الحساوي بعدّة طرق , فالمناطق القريبة من الأنهار ( الثبارى ) تسقى سيحاً كتلك الموجودة على أنهار برابر و سليس و تفرّعاتها أو مغيصيب و الشمالي الممتدّة من عيني الحارّة .

و هناك مناطق تسقى الحبّ غرّفا بالمّدر باستخدام الحيوانات أو غرّفا بالعدّة أو بالدلاء .

أما المناطق البعيدة في البريّة فإنه يجتمع مجموعة من التجّار أو المتمكنين مادياً فيقومون بحفر عين و بناء صدر بمساهمة منهم عبر توفير بعض الحمير الحساوية .

و أما المناطق البريّة ففي الغالب تعتمد على السقي بالمطر , حيث كانت الأمطار تهطل بكمّيات كبيرة يتحرّرها مزارعو تلك المناطق فيقومون بتهيئتها فيقوموا بالبذر قبلها .

و يذكر الحاج علي المرزوق أبو سعيد:

( أنّ بعض السّنّوات كان موسم الأمطار يبقى متّصلاً قرابة الأربعين يوماً ما بين سجّ و رشّ ( نميلي ) فلا نكاد نرى فيها الشمس . و لا ينتهي إلا و قد نمت شتلات الحنطة و بدت سنا بلها ) .

## مراحل زراعة الحبّ الحساوي :

النّذار : حيث يتمّ حرث الأرض المراد شراعتها و تقليبها .

مسح الأرض و تسويتها و عمل المناسيب المطلوبة لتسهيل ريّها بإنسيابيّة .

سقي حرث : يتّم سقي الأرض قبل بذرها سقية أولى .

تسميد الأرض : يتمّ تسميد الأرض و بكميات تتناسب و تقديرات المزارع و الذي كان كثير من خبراءهم يتعّرفون على الكمّيات الّلازمة عبر خواص التربة الفيزيائية كاللون و الرائحة و القوام و حتى المذاق .

رقّ الأرض حيث تنّعم الطبقة الأولى من التربة باستخدام العسو أو السعف كي تنغرز البذرة بسهولة في الأرض .

البذر : يقوم الزارع بالبذر بطريقتين إن كانت المنطقة المزروعة صغيرة يقوم بأخذ قبضة من البذر و توزيعها بهدوء بحيث تغطي المنطقة في مناطق مستطيلة من الأرض , أمّا إن كانت المنطقة التي يراد زراعتها فيقوم المزارع ببث البذور بحيث تغطّي قطاعات دائرية من الأرض , و يقوم المزارع بتقدير الكميّة بيده .

رقّ الأرض بالعسو أو السعف للتأكد من إعادة توزيع البذر بحيث لا تتركز في جهة دون جهة أخرى .

شراق الأرض تعفير الأرض بكميات من السماد يدويّاً .

السّقي : يتمّ سقي الأرض إن كانت الأرض تعتمد على السقي البشري , يومين متتاليين , ثم يعاد السّقي بعد ثلاث أيام ثم مرتين في الأسبوع و تتباعد فترات السّقي كلّما اقترب موسم الحصاد , حتى يتوقّف عن السقي قبيل الحصاد , لضمان جفاف السنايل .

الحصاد يتعاون الفلاحون في الحصاد و يتم باستخدام محشّ كبير أقلّ من طول الثلاّة .

يقطع السيقان و التي هي عبارة عن علف للحيوانات ( تبن ) و قد تستخدم في عمليات البناء ( تخلط مع الجص في لياسة البيوت ) .

12 - الهواس , يجمع المحصول و يوضع في القوع , حيث تربط مجموعة من الحمير في وتد خشبي مستند على رزيز من الخشب تدور في حركة دائرية لنفصل القشرة و تخرج الحبات و عادة تغطّي عينا الحمار و فمه بخيشة كي لا يأكل من الحنطة .

الذرّ : يوضع الحبّ في موضع اتجاه الهواء و يقلّب بحيث يتخلّص من القشور ( السّبوس ) و التي تتطاير

ناحية الجنوب عادة .

الدُّقَّاق : يقوم عادة الدُّقَّاق بدقّ الحَبِّ لتخليصه من القشور و و هناك أشخاص يمتنون هذا العمل باستخدام الميجنة و هي عبارة عن عكرة نخلة الشيشي و تكون شديدة الصلابة يقوم بعض النجاراين بتشذيبها , وكذلك المدقّ و عادة يكون الممتن أصحاب أذرع قويّة و غالبا ما يتناوب على الميجنة أثنان كل واحد يمسك بمدقّ و تتمّ العمليّة عادة في بيت صاحب الحَبِّ , و أحيانا قليلة في بيت الدُّقَّاق .

و اشتهر رجلّ من أسرة الطليحي بالنعائل بكونه دقّاقا نشطا و سريع و كان يمتاز بقدره بدنية عالية .

الرحى : يطحن الحَبِّ باستخدام الرّحى في البيوت .

المدار : أمّا المدار فهو عبارة عن رحى كبيرة الحجم يستخدمها الأرباب المخابز , لطحن الحَبِّ و استخدام الدقيق في الناتج في الخبز .

و قد افتتح في الفريج الشمالي بالهفوف أكثر من مطحنة لطحن الحَبِّ للناس بمقابل .

أنواع الحنطة الحساوية :

الكولة : و هي ذات حبّة كبيرة جدا ( جامبو كما يعبر عنها الآن ) و تفضّل استخدامها في صنع وجبة الهريس .

السعيدية ( عجينة ) : و هي ذات حبّة وسط يفضّل استخدامها في صنع الخبز و يفضّل على غيره لأنه يكسب الخبز رائحة زكيّة مميزة

المُصمعة : و حباتها صغيرة و قاسية و عادة تناسب الزراعة المطرية ( البعلية ) .

الحرمر : لون فشرتها حمراء غامقة و انتشارها كان أقلّ من غيره .

سلوكيات متعلّقة بالعمل :

أجور العاملين تتراوح بين الريالين للأعمال الشاقّة كالنّذار إلى ريال للأعمال الأقلّ جهدا في نهاية الأربعينيات و تصاعدت مع الوقت .

بعض المتمكّنين و التجّار كان يقوم باستغلال الأراضي خارج النّطاقات الزراعية و التي ليس لها مالك مقابل أداء الزكاة و التي تعتمد على سقيا الأمطار أو حفر بئر و بناء صدّار لنصح الماء و السّقيا به . كما يتعاونون في توفير الحمير اللاّزمة لذلك و كذلك تدبير أمر العمالة التي تقوم بالزّراعة .

يقوم مجموعة من الخراسيين بتقدير الزّكاة عن الحبوب و التي مقدارها ( العشر لمن يُسقى سيحاً أو بالمطر أو بنصف العُشر إذا كان يسقى بالدّلاء و في ذلك تفصيل في الكتب الفقهيّة ) في حال اكتمال نصابها . و هو ما يعادل ثمانمائة و سبع و أربعين كيلو جرام .

الموسميّة هي وحدة قياس الإنتاج و تتكوّن من عشر جياسات و الجياسة تعادل عشر كيلوجرامات تقريبا .

بيع الإنتاج :

يقوم كثير من المزارعين ببيع الإنتاج بأنفسهم في الأسواق , أو إلى الذين يعرفون بالمتعايشة الذين يمارسون البيع في الحبوب و البقوليات الذين يتجوّل بعضهم في الأسواق أو الثابتين كتجّار القيصرية من آل الرمضان و الوصيعي و البن الشيخ و الناصر أو البحراني أو التجّار التي يتاجرون في بيوتهم كبيع تجّار العامر, و هناك تجّار موسميّين يجوبون الضواحي التي تزرع فيها الحنطة و يشترونه من المزارعين ومن هؤلاء بعض السادة من الرميّلة و دلالين مثل الحسين الشغب و الفهيد من الهفوف ..

أجور الدلالة :

عادة يستحصل الدلال أجرته من المشتري عادة و في أحيان قليلة من البائع و قد يأخذها نقداً أو حياً كما كانت البلدية تستوفي رسوم الأرضية للبيع في الأسواق العامة .

أماكن البيع :

كان سوق الخميس و الذي يعقد في وسط الهفوف من أكثر أماكن تداول بيع و شراء الحبّ الحساوي حيث يحضر الحبّ كما العيش الحساوي في مراحل ( قلات ) و قفف من الخوص و يكون مكابيلهم من الحجر .

كما كانت براحة المصبغة و التي يعقد فيها سوق الأربعاء أهمّ مكان لبيع الحبّ الحساوي في المبرّز .

كما بقية الأسواق الشعبي الموزّعة في القرى و امتدادات الأحساء الجغرافية كأسواق بقيق و سوق الخميس بالقطيف , يصدّر الفائض إلى المناطق الأخرى . المجاورة .

مزارعين :

يحرص أغلب ملاك النخيل و المزارعين زراعة الحبّ الحساوي في الحيازات التي يمتلكونها أو يستأجرونها أو يستغلّونها للإنتاج في الرقيات اشتهر عياداً الدبّاب بزراعة الحبّ و من الفريج الشمالي حسن بومجداد , كان كثير من ملاك النخيل من أهل الرفاعة أمثال عياداً بن سليمان البقشي و أخواه حسن و أحمد ( كانوا أحياء عام 1290 هجرية ) يزرعون الحنطة في ضواحيهم الواقعة حوض نهر سليس كما يزرعون بمشاركة بعض المزارعين أراض رحمانية شرق الواحة .

و كان هذا الأمر متاحاً للكثير من أفراد أسر الرفاعة كالبوخمسين و الخرس , و البحراني غيرهم .

كما زرع الحبّ بعض الملاك و المزارعين في المبرز كالكثير من آل الخليفة و البن سعد و الماجد و عبداً العفالق و الجبر و محمد الشهيل و محمد بن أحمد موسى و غيرهم كما كان بعض المزارعين من المبرز يعمل لصالحه مثل عبداً الطليحي , الحدندن و البوصالح و الزيد يملكون حيازات متوسطة و صغيرة في السويرية و المطي و المشعلية قرب الشراع و كذلك بعض أبناء عائلة السليم بالمجابل .

و في قرية الجبيل كان الكثير من الملاك و المزارعين يعتنون بزراعة الحنطة كبعض آل الهاشم و العبد المحسن و الحاج علي يحيى و من بعده أبناؤه الوجيه الحاج عبدالرسول يحيى و أخوه الحاج أحمد رحمه الله يزرعون في بساتينهم كالصريمات و الشاعري و الشومي في الطرف الشمالي لقرية الجبيل و كذلك أملاكهم الأخرى في الناحية الجنوبية للجبيل أيضا .

و ممن زرع الحنطة من قرية الجبيل أيضا الحاج عبداً الشايب الكبير ( جدّ المهندس عبداً الشايب ) و الحاج عبداً العبود و هما من رجالات قرية الجبيل المعروفين .

المطاحن و دقاو حبّ :

كان هناك طواحين في الفريج الشمالي بالهفوف تقدّم هذه الخدمة بمقابل مادّي , كما كان طحّانون في المبرز مثل السليم و البوراس من العيوني و هناك أشخاص اشتهروا بدقّ الحبّ مثل الطليحي من الهفوف و البوشل و الصفّار من المبرز و يستخدم الميحنة و هي تصنع من عكر النخيل القاسي كالشيشي حيث تشدّب و تجوّف و يصنع مدقّ من الخشب يستخدم في دقّ الحب لتخليصه من الشوائب و تكسير الحبّات .

الأهازيج و الأناشيد أثناء العمل :

يردّد المزارعون هذه العبارة ( زرعنا و الزارع الله .. زرعنا و الزارع الله و للطير ما سهل الله ) و يقوم بعضهم و هم النهامون بتنغيمها و غنائها بطريقة تخلّص القلوب و هذه العبارة تعكس شعور جانا إيماننا من جهة و من جهة تفسّر سلوك المزارعين تجاه القمح فالقمح إنتاجه و فير لذا فإنّ المزارع

لا يحرص على ( التحوي ) و هو إبعاد الطيور عن البذور التي تزرع شأن العيش الحساوي بل أنّه يعتبر ما يتناوله الطيور زكاة عن المحصول .

كما يرددون أهازيج أثناء الحصاد و الهواس و غيرها كلاًها يعكس نظرة التفاؤل بوفرة المحصول و ابتهالات بأن يبارك الله فيه .

تعاون الجيران :

بعض البيوت أو الفرجان يوكل أمر تنظيف الحبّ و دقّه و جرشه و طحنه للنساء و فتتعاون الجارات في هذه الأعمال , و يضرب العمّ أبو سعيد المرزوق هذا المثل :

( كان في الكوت قرب حسينية العمران براحة صغيرة , لا يدخلها إلا أهل هذه البيوت المطلّة على تلك البراحة و هم بيوت عبداً القطان و علي الدرويش و بيت لبن حرز و آخر للعمران و آخر للحسن و بيت للمرزوق , لذا يكون للنساء قبيل رمضان حركة دؤوب في معالجة الحنطة دقّاً و طحنا و تنظيفا , و كانت النساء يزاوّلن هذا العمل يومياً وسط هذه البراحة لأنّ الرجال لا يردون إليها و يكون نتاج كلّ يوم لصالح بيت من البيوت و لا يقترب رمضان إلا و قد تموّن كلّ بيت من احتياجاته من الحنطة و الطحين . و هذا الأمر يتكرّر في كثير من الفرجان في الهفوف و المبرز و أغلب القرى )

منتجات من الحنطة :

الخبز : يعتبر الخبز أهم منتج و ربما الغرض الرئيس من إنتاج الحُب , و يعدّ الخبز الحمر هو الخبز الشائع قديماً قبل انتشار الخبز الأبيض ( الهولي ) .

الخبز الرقاق , أو المسح ويحضّر بتخمير العجينة التي تسمح على شكل رقائق تفرد على التاوة ( الصاج ) تجف بسرعة و تفتشع , تؤكل مع المرق أو اللّبن .

الخبز المطوي : و يشبه السابق إلا أنه يضاف له السكر بشكل أكثر و يطوى على الصاج فيخرج على شكل عيدان إسطوانية ويؤكل عادة مع الحليب , و يعدّ وجوده مهما على مائدة الأعياد خاصة لدى القرى الشرقية , و قد اشتهرت نساء بعض القرى الشرقية كالدالوة و القارة و العمران بإنتاجه .

الهريسة : و تعدّ من الأكلات الشعبية الرائجة و تسلق مع قطع من لحم الفخذ البقري أو لحوم القعدان , بعد نزع الشحوم منها .

و تستخدم في طبخة عادة قدور خاصة ( مطبخية ) , تثقل و يحكم غطاؤها بينما و هي طريقة مريحة بينما في الشام و لبنان و الإمارات و عمان يقوم من يطبخها بتقليب محتواها طوال النهار لذا يحتاج طبخها لديهم شخصين أو أكثر !!

العصيد : تنتج من طحين الحنطة مع التمر بعد طبخه و إضافة الماء و هو أكلة شتوية تؤكل إفطاراً أو عشاء كما تقدّم للمرأة النفساء و من بهاراته الفلفل , يقدم في صحن مطيباً بدهن البقر .

الخبيزة ( الفتيت ) و من الأكلات العربية القديمة تصنع من طحين الحنطة المحموس و التمر و تضاف إليه الحلوة الحساوية كنكهة مطيِّبة و كان و لا يزال يقدّم في صباحية العرس للقادمين للتبريك بالزفاف , كما يعدّ من الأكلات التي يجهّز بها الحجاج لأنه يعدّ غذاءً طويل الأجل فلا يتلف بسرعة .

الكليجة : تعدّ من طحين البرّ و يضاف إليها الهيل كنكهة , و يعد من طعام الحجاج و المسافرين كما الخبيصة .

الجليّة : و هي تسالي تصنع من حبّات الحنطة غير المقشورة و التي تحمس على التاوة ( الصاج مع التمليح  
( فتنتفخ و يكون مذاقها مستساغا , ورائحتها زكية , طعمها يشبع طعم الفشار و هي تقدّم للأطفال .