

التقنية الصناعية في الكورة في النصف الأول من القرن العشرين

تمهيد

شهد الأردن الحديث في النصف الثاني من هذا القرن تقدماً ملحوظاً في الاعتماد على التكنولوجيا في مختلف النواحي الاجتماعية والمعيشية، حتى بات أبناء هذا الجيل لا يعرفون إلا القليل عما كان عليه الأردن في النصف الأول من هذا القرن، ولا يدرك مظاهر هذا التغيير إلا أولئك الذين عرفوا أحواله في تلك الحقبة الماضية.

ولإعطاء فكرة عن التقنيات في الأردن في تلك الفترة سنتناول فيما يلي ما كانت عليه هذه التقنيات في إحدى مناطقه، وهي منطقة الكورة، معتمدين الأسلوب العلمي في تتبع وسائل الحياة المعيشية لمن عاشها وشكلت جزءاً من صميم حياته، وخصوصاً أن قسماً كبيراً منها هو في طريق الزوال لا بل زال بعضه بالفعل، ولم يعد موجوداً إلا في بعض الآثار الخربة أو على ألسن الكبار.

تناولت الدراسة موضوعات رئيسة هي التعريف بالمنطقة جغرافياً وطبيعياً وإدارياً، ومصادر المياه، واستغلال الثروات الحرجية لصنع الأدوات الزراعية والوقود والبناء، وتقنية إنتاج الطعام، وتقنية إنتاج الزيت بواسطة أدوات حجرية وخشبية، وتقنية طحن الحبوب بواسطة طواحين يدوية وأخرى مائية وغيرها من التقنيات الأخرى.

وتعد لوحات دائرة الأراضي والمساحة المحفوظة في مديرية تسجيل أراضي إربد للأعوام: ١٩٣٠، ١٩٣٩، ١٩٤٠، ١٩٤٢، والجريدة الرسمية لحكومة امارة شرق الأردن، والمخلفات الأثرية، والجولات الميدانية، من أهم المصادر الأولية التي اعتمدت عليها هذه الدراسة حيث تتمتع هذه المصادر بأهمية كبرى من الوجهتين التاريخية والتقنية.

الطبيعة الجغرافية

يقع لواء الكورة في المنطقة الشمالية من المملكة الأردنية الهاشمية

بين خطي عرض ٣٢. ٢٣ - ٣٢. ٣٢ شمالاً، وخطي طول ٣٥، ٣٥ - ٣٥، ٥٠ شرقاً، وتشمل هذه المنطقة الأراضي الواسعة الواقعة ما بين وادي الطيبة ووادي الغفر ووادي الخربة من الشمال، ووادي اليابس ووادي عبدالعزیز ووادي عين البيضا في الجنوب، وبمحاذاة الأغوار في الغرب، والتوغل في الهضاب الشرقية حتى قرى عفنا وسامتا ووادي التفنه ووادي الجرون التابعة لقضاء عجلون في الشرق^(١).

ويبلغ طول الناحية من الشمال إلى الجنوب في أقصى اتساع له حوالي ٤٤ كم، ومن الشرق إلى الغرب حوالي ٥١ كم،^(٢) ومن الواضح أن هذه الحدود التي تم تخطيطها للناحية عام ١٩٣٤، هي الحدود نفسها التي حُددت في القرن التاسع عشر والتي تبعت تقسيماتها الادارية قضاء عجلون إبان الحكم العثماني، وشملت الأجزاء الشمالية من جلعاد القديمة - كما أشار إلى ذلك الرحالة يوهان بيركهارت الذي زار المنطقة عام ١٨١٥ - واشتملت على مجموعة من القرى المأهولة بالسكان وهي تبنة وعنبة ودير أبو سعيد وزمال وكفر ابييل وكفر عوان وبيت راس وخنزيره (الأشرفية) وكفر راكب وكفر الماء^(٣).

تبدأ المنطقة بالارتفاع من الناحية الغربية حوالي ٦٠ م عن سطح البحر عند قرية طبقة فحل، ثم تتدرج بالارتفاع كلما اتجهنا شرقاً حتى تصل إلى أقصى ارتفاع لها حوالي ٩٣٥ م عن سطح البحر في مرتفعات زوبيا^(٤)، وهي بصفة عامة شديدة الوعورة، كثيرة الهضاب والأودية، تغطي معظمها غابات كثيفة جداً من شجر البلوط والسنديان واللوز البري والخروب والبطم والزيتون، كما اشتهرت بسهولها الخصبة التي اعتبرت أساس محصولها الشتوي وخضارها الصيفية، وكثرة ينابيعها الجارية طيلة شهور الصيف، حيث يتحول بعضها إلى أودية جارية^(٥) يُستفاد منها في ري بساتين الكرمة والرمان والتين، وإدارة الطواحين المائية ولا يزال

(٤) خارطة دير أبو سعيد.

(٥) أنظر لوحات دائرة الأراضي والمساحة الخاصة بناحية الكورة في الفترة ١٩٣٠-١٩٤٠، محفوظة في مديرية تسجيل أراضي إربد؛ سليمان الموسى: في ربوع الأردن: من مشاهدات الرحالة ١٨٧٥-١٩٠٥. عمان: ١٩٧٤، منشورات دائرة الثقافة والفنون، الطبعة الأولى، ص ١٦٥.

(١) خارطة دير أبو سعيد ٤: رسم محمد علي الكردي، طبعت عن خارطة سوريا وفلسطين عام ١٩٣٤، مساحة فلسطين، محفوظة في متصرفية الكورة.
(٢) المصدر نفسه.
(٣) يوهان بيركهارت: رحلات بيركهارت في سوريا الجنوبية. ترجمة أنور عرفات، الطبعة الأردنية المجلد ٢ (١٩٦٩) ص ٤٢.

السماح بقطع الأشجار أو الرعي في الحراج، أو أخذ النباتات والأحجار والتراب والمواد المعدنية إلا بإذن من إدارة الزراعة والحراج، ومعاقبة كل من يخالف أحكام هذا القانون بالحبس من شهر إلى سنة، أو يغرّم من جنيه إلى خمسة جنيهات عن كل شجرة^(١٠).

وسمحت الحكومة بموجب هذا القانون، والقانون الصادر في شهر تموز (يوليو) ١٩٢٧ حول الحراج والغابات^(١١) بقطع الأشجار بعد الحصول على رخصة من إدارة الزراعة والحراج وذلك للغايات التالية:

١- صنع الأدوات الزراعية

أ- المحراث البلدي

نصت المادة ١٢ من قانون الحراج والغابات لسنة ١٩٢٧، على أن يتقدم الأهالي بطلب إلى إدارة الزراعة والحراج في حالة حاجتهم لقطع الأشجار لعمل آلات وأدوات زراعية مقابل دفع رسم مقداره ٥٠ ملا لقطع خمس قطع من الحطب لصنع محراث، وقد وجد في الكورة أشخاص متخصصون في صنع المحراث البلدي من خشب البلوط، ولا يزال بعضهم يقوم بصناعته حتى وقتنا الحاضر (انظر شكل ١). والمحارث نوعان منها ما تجره دابتان (شكل ١)، ومنها ما تجره دابة واحدة (شكل ٢) ويتكون المحراث من الكابوسه والذكر والسكة والناطح والعود والنير والشرع والحواه.

ب- القادم

ويستخدم في نقل المزروعات إلى البيدر بعد حصدها، وخاصة القمح والشعير، وقد صنعه الفلاح بنفسه من خشب الأشجار،



١. محراث بلدي تجره دابتان يظهر فيه الكابوسه/الذكر، النير، العود، الحواه والشرعة في وسط النير.

- (٨) المصدر نفسه.
 (٩) أنظر لوحات دائرة الأراضي والمساحة في مديرية تسجيل أراضي أربيد.
 (١٠) الشرق العربي: السنة الثانية، ٧٣ (تشرين أول ١٩٢٤) ص: ٢، ٧٤ (تشرين أول ١٩٢٤) ص: ٤.
 (١١) الشرق العربي: السنة الخامسة، ٦١ (تموز ١٩٢٧) ص: ٥-١٠.

معظمها موجوداً حتى وقتنا الحاضر.

ونظراً لطبيعة المنطقة الجغرافية نجد درجة من التشابه والتماثل في طرق المعيشة التي يزاولها الناس في قرى الناحية التي تتميز بصغر المساحة، وتجمع المباني المندمجة مع بعضها والمبنية غالباً من الحجر والطين، كما نجد شعوراً قوياً بالتماسك الجماعي داخل القرية حيث يربط السكان ببعضهم البعض العرق الواحد، والحياة غير المعقدة، والتقنية البسيطة التي تعتمد أساساً تقليدية موروثية من عهود ماضية لتوفير ما هو ضروري لحياتهم البسيطة البعيدة عن التعقيدات، وستحدث فيما يلي عن أهم التقنيات في الناحية.

١- تقنية جمع مياه الأمطار

لعب موقع ناحية الكورة في الهضاب الشمالية من الأردن دوراً مهماً وحيوياً في استقبال كميات من الأمطار التي قطعت الهضاب إلى أودية وشعاب كثيرة، وتسرب بعضها إلى باطن الأرض، وظهرت على سطحها على شكل ينابيع تزود بها السكان للاستعمال المنزلي وري الكروم والبساتين، ولا تزال العيون موجودة حتى وقتنا الحاضر، وهي عين دير أبي سعيد وعيون الحمام وعين المخشة وعين التيس وعين البيض وعين الدالية وعين سيرين وعين زوبيا وعين عميره وعين خشبيات وعين معقر الثور وعين التينه وعين الجرم وحمام أبو ذابله وخلة العين^(٦).

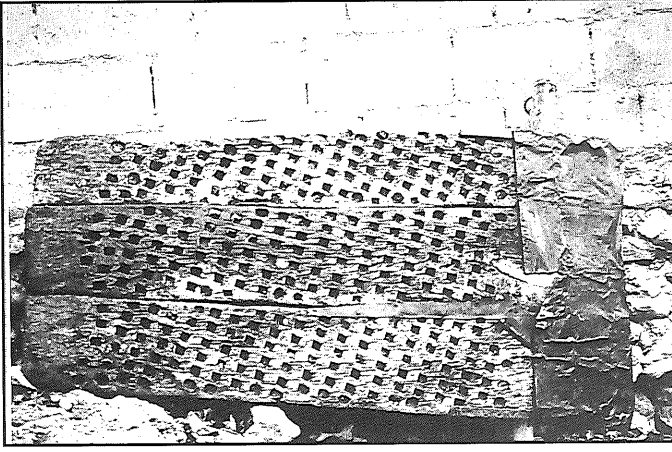
أما الأودية الجارية فهي وادي زقلاب، وادي أبو زياد، وادي المادوي أو نبع الجرم ووادي اليايس (الريان حالياً)^(٧).

عمل الأهالي على تجميع مياه الأمطار في البرك والآبار التي انتشرت بكثرة في المنطقة من أجل التزود بمياهها في أيام الجفاف، وقد بلغ عدد البرك تسعاً، في حين بلغ عدد الآبار المستخدمة حوالي ٢٨٤ بئراً^(٨) لا يزال معظمها موجوداً حتى وقتنا الحاضر.

٢- استغلال الثروات الحرجية والصناعات الخشبية

امتازت ناحية الكورة بوجود حراج كثيفة جداً من أشجار السنديان والبطم والخروب والزيتون في قرى تبنة وجنين وكفر الماء وجديتا وبيت ايدس وكفر ركب وعنبة وارحابا وزوبيا^(٩)، واعتاد الأهالي استغلال الأشجار الحرجية المحيطة بقراهم لصنع أدواتهم الزراعية، وبناء بيوتهم، وتوفير ما يحتاجونه من الوقود ولكن حكومة شرق الأردن سنت في شهر تشرين الأول/أكتوبر ١٩٢٤ قانون الحراج والغابات للمحافظة على الثروات الحرجية. وصيغ القانون في ٥٠ مادة موزعة على ستة فصول تضمنت تعيين حدود الحراج والغابات التي تشرف عليها دائرة الزراعة والحراج، وعدم

- (٦) لوحات دائرة الأراضي والمساحة لناحية الكورة في الفترة ١٩٣٠-١٩٤٠ وهذا لا يشمل بعض الآبار الموجودة داخل القرى لكونها مستنناة من التسوية، كما أنه لا يشمل الأودية الجارية.
 (٧) اللوحات رقم ٢٤ تاريخ ٧ كانون ثاني ١٩٤٠، رقم ١٠ و ١١ تاريخ ٢-٥ تموز ١٩٣٩، ورقم ١ تاريخ ٢ كانون ثاني ١٩٣٠، ورقم ١٩ تاريخ ١ آب ١٩٤٠، ورقم ١٧ تاريخ ١٤ آب ١٩٤٠. مديرية تسجيل أراضي أربيد.



٤ . اللوح الدارس يظهر فيه بطن اللوح الذي يحتوي على مئات الحفر التي توضع فيها حجارة سوداء خشنة.

واستعمل اللوح لهرس القش وتنعيمه.

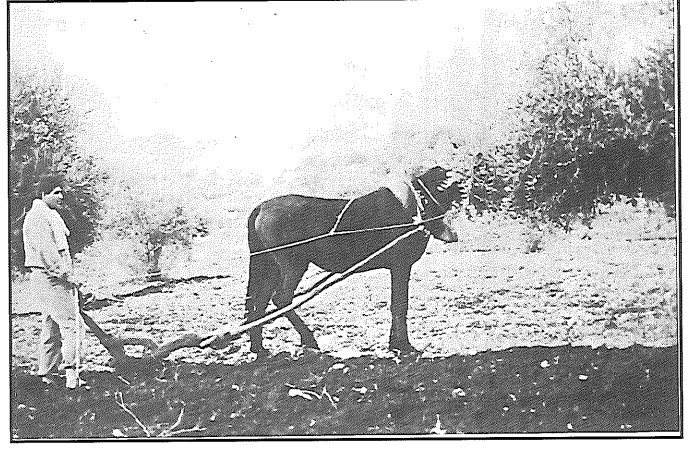
٢ - تقنية الوقود

كان الوقود المستعمل عبارة عن الحطب والفحم الذي كان السكان يحصلون عليه من الأشجار الحرجية المحيطة بقراهم، هذا بالإضافة إلى استغلالهم لمصادر وقود أخرى متوافرة مثل روث الحيوانات والجفت المستخلص من بقايا حب الزيتون المهروس بعد عصره، واستخدمت مصادر الوقود لأغراض طهي الطعام، ونتاج رغيف الخبز في الطابون (الأفران) والتدفئة في الشتاء. وعملت النساء على جمع الحطب من الغابات وتخزينه، كما قام بعض الأهالي بصنع الفحم من خشب الأشجار، وتمر صناعة الفحم في عدة مراحل هي:

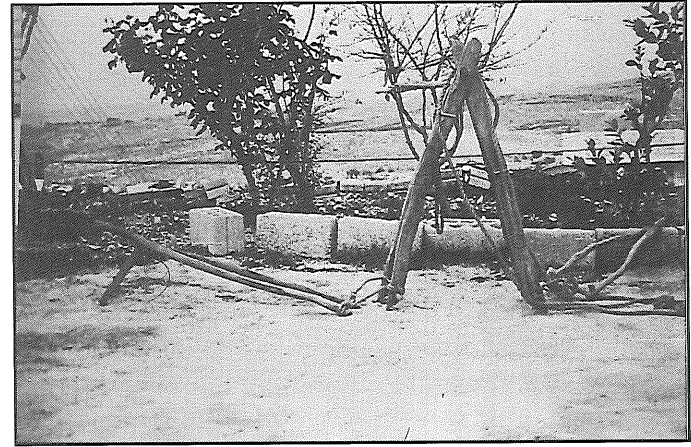
- ١- تحضير كمية مناسبة من الحطب اليابس ثم تقطيعه إلى قطع يتراوح طولها من ٥٠-٦٠سم.
- ٢- صف الحطب بشكل أفقي وعامودي، وترك فراغ في وسط الكوم على شكل فوهة.
- ٣- تغطية الحطب بورق الشجر ثم بالتراب بشكل محكم لمنع دخول الهواء.
- ٤- إدخال كمية من الحطب بعد حرقها من فوهة الكوم ثم إغلاقها.
- ٥- ترك الكوم مدة تتراوح ما بين ٤-٧ أيام يتم خلالها مراقبة عملية التفحم، ثم يتم اخراج الحطب المتفحم عن طريق فتحات جانبية في الكوم.

٣- تقنية انتاج الطعام

تعتبر الزراعة وتربية الحيوانات عماد الحياة الاقتصادية لأهل الكورة، حيث اتجه الناس إلى التركيز على المنتجات التي يحتاجونها ضمن اقتصاد طبيعي قائم على الاكتفاء الذاتي يجري تخزينه لمدة عام كامل دون التفكير في رسم خطة يطور فيها الفلاح زراعته. وفيما يلي وصفاً لتقنية انتاج الطعام في الكورة بالاعتماد على المقابلات الشخصية مع كبار السن.



٢ . محراث بلدي تجره دابة واحدة تتوسط شعبي العود.



٣ . القادم وتظهر فيه أجزاؤه الرئيسية.

ويتألف من الأجزاء الرئيسية التالية (أنظر شكل ٣):-

- ١- المغزل وهو عبارة عن خشبة اسطوانية طولها حوالي ٣٨سم في طرفيها خصران يدخل فيهما فرتي القادم بشكل متعاكس مما يسهل حركته في حالتي الفتح والضم.
- ٢- الفردتين وتتألف الفردة من قطعتين خشبيتين تصنعان على شكل سلم قصير يبلغ طوله حوالي ١١٠سم وعرضه حوالي ٢٤سم، ويثبت أعلاه بخصري المغزل، ويشد من الأعلى والأسفل بسلك معدني يسمى (ملوي) بغرض تدعيم قوته.
- ٣- الفرشيات وهي عبارة عن شعبتين خشبيتين فيهما إنحناء نحو الداخل، يبلغ طولهما حوالي ١٠٠سم، ويبرز عند رأسهما قطعة خشبية تسمى إصبع، ويتم وصل نهاية الشعبتين بأسفل الفردتين بواسطة حبل يبلغ طوله ٢٠سم.

ج- اللوح (شكل ٤)

وهو عبارة عن زحافة من الخشب حفرت على وجهها السفلي مئات الحفر الصغيرة التي ركزت فيها أضرار من الحجر الأسود الخشن، ويبلغ طوله حوالي ١٢٠سم وعرضه من الأعلى حوالي ٨٠سم ومن الأسفل حوالي ٥٠سم،

- أ- الحبوب وتشمل القمح والذرة والشعير والعدس حيث عمل الأهالي على تخزينها مدة عام كامل، وينتفع منها في توفير الآتي:-
- انتاج رغيف الخبز من القمح والذرة والشعير.
 - انتاج البرغل من القمح المسلوقة المجفف والمجروش، ويستفاد منه في انتاج الأكلات الشعبية مثل الكباب والمجدرة والمفتول.
 - القمح المجروش ويستفاد منه في صنع الأكلات الشعبية مثل الرشوف والدحاريج أو الرقاريط والكشك.
 - العدس ويضاف العدس المسلوقة إلى بعض الأكلات الشعبية مثل المجدرة والرشوف، أو يجرش ويصنع منه شوربة العدس.
 - القلية من القمح والفريكة.
 - اللزاقيات والزلابية.
 - الكراديش وهي الخبز المصنوع من الذرة أو الشعير.
- ب- كشك البندورة ويصنع بشق حبة البندورة إلى نصفين وتجفيفها.
- ج- رب البندورة ويتم تصنيعه عن طريق عصر حبات البندورة وغليها على النار.
- د- الحليب ومشتقاته مثل صنع اللبن الرايب والمخيض واللبنه والجמיד والزبدة والسمن البلدي والجبنه.
- هـ- تجفيف الفواكه والخضار مثل ثمار التين لإنتاج القطين، وتجفيف البندورة والعنب.
- و- تربية الدواجن لإنتاج اللحم والبيض.
- ز- تربية النحل لإنتاج العسل.

٤- تقنية طحن الحبوب

شاع في منطقة الكورة استخدام نوعين من الطواحين لطحن الحبوب هما:

أ- الطواحين اليدوية

وهي عبارة عن قرصين دائريين يبلغ قطر الواحد منهما ٤٠-٥٠سم من الحجر الأسود الخشن، ويوضعان فوق بعضهما بشكل أفقي، ويتم وضع الحبوب المراد طحنها بين القرصين، وتقوم المرأة بإدارة القرص العلوي بواسطة مقبض، ويخرج ما يتم جرشه أو طحنه على جانبي القرصين (شكل ٥).

ب- الطواحين المائية

قام الأهالي بتركيب عدد من الطواحين على ضفاف وادي زقلاب ووادي اليابس، وقد بلغ عددها في النصف الأول من هذا القرن سبع طواحين، أربع منها في وادي زقلاب وثلاث في وادي اليابس، وقد قمنا بزيارة ميدانية لهذه الطواحين أثناء تجوالنا في المنطقة، فعثرنا على آثار بناء متهدم لطاحونة في وادي زقلاب تسمى (طاحونة أبو شقير)، وتتألف الطاحونة من الآتي:

١- البناء: ويتكون من غرفة يبلغ طولها عشرة أمتار وعرضها

سنة أمتار، بنيت جدرانها من الدبش والطين، وأقيمت من جهتها الجنوبية بجانب طور حاد يبلغ ارتفاعه حوالي ١٢ متراً أنشئ عليه بشكل عامودي بئر الطاحونة، الذي صمم على شكل مخروط قاعدته من الأعلى ورأسه من الأسفل، ووضع بداخله مزارب مصنوع من خشب الحور على شكل صندوق محكم الاغلاق، وذلك من أجل التحكم بتساقط المياه عامودياً على فراش الطاحونة.

٢- الفَراش: ويتكون من إطارين دائريين أحدهما خارجي والآخر داخلي يفصل بينهما ما يسمى (بالريش)، ويتركز بداخله أربعة قضبان متعامدة في وسطها فراغ يمر من خلاله عمود خشبي ثبت في رأسه الأسفل «الصوص» ويلتقي من الأعلى بالعمود الحديدي.

٣- العمود الحديدي: وهو مفرغ من الداخل، اسطواني الشكل يبلغ قطره ١٠سم، يثبت رأسه السفلي داخل شق في رأس العمود الخشبي بينما ينتهي رأسه العلوي الذي يشكل حرف (T) بالوجه السفلي لحجر الرحي العلوي.

٤- حجري الرحي: وهما عبارة عن قرصين دائريين متساويين، قطر الحجر الواحد ١١٠سم وعرضه ٣٠سم، وفي وسطه فتحة دائرية قطرها ٣٠سم، والحجر السفلي ثابت بينما العلوي متحرك، ويتقابلان بشكل أفقي بطبقة من الحجر الأسود الخشن، ويعلو الحجر العلوي ما يسمى بمخزن الحبوب مخروطي الشكل في نهايته جارور ينزل منه الحب بشكل منتظم من فتحة الحجر العلوي فيتم طحنه بواسطة الحجرين (شكل ٦).

ويذكر أن حكومة شرق الأردن استوفت من أصحاب الطواحين المائية بموجب المادة الثالثة من قانون رخص الصناعات لسنة ١٩٣٣ رسماً مقداره ٢,٥٠٠ ليره فلسطينية(١٢).



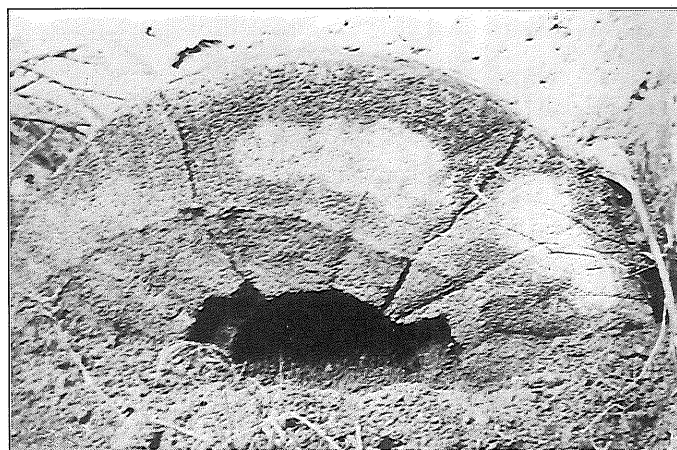
٥ . طاحونة يدوية رفعت إحدى البدويات قرصها العلوي لاستخراج الجريش.

٢- الحجر وهو عبارة عن قرص دائري منحوت سمكه حوالي ٤٥سم وقطره حوالي ١٣٣سم، وفي وسطه فتحة مربعة طول ضلعها حوالي ٢٤سم. ويوضع الحجر بشكل عامودي بين حافة الحوض والقاعدة الحجرية حيث يثبت في وسطه خشبة اسطوانية طولها حوالي ٥م وقطرها ٢٤سم تمتد أفقياً قاطعة الحوض ومركزة على قاعدة وسطه، وتربط الخشبة بحبل، وتجريها دابة تدور بشكل دائري حول الحوض، والهدف منها هو تحريك الحجر بما يشبه حركة العجلة فوق حبات الزيتون لهرسها.

ب- المعصرة

وتتألف من قطع خشبية وحجرية هي:-

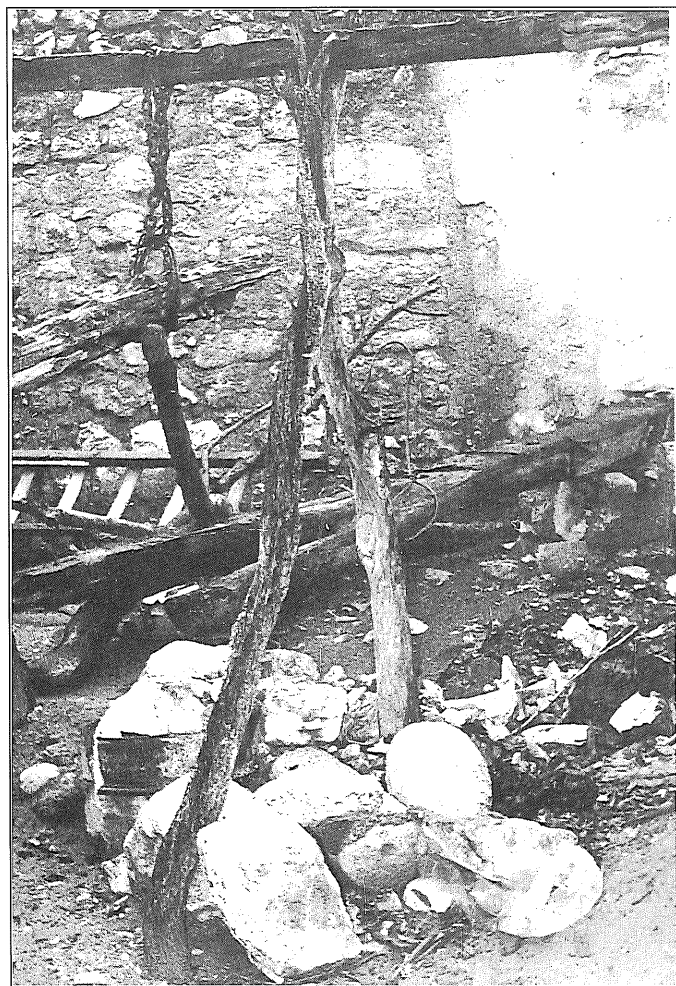
خشبة العصر ويبلغ طولها - قبل تفرعها إلى شعبتين - حوالي مترين ونصف المتر، وعرضها من ٢٤-٤٠سم، وسمكها من ١٨-٢٠سم، تتفرع إلى شعبتين طول كل منهما حوالي ١٨٠سم، وعرضها من ١٢-١٤سم، وسمكها من ١٠-١٥سم ويثبت رأس الخشبة من فتحة داخل سور بيت أو صخرة، وتمتد أفقياً حتى



٦ . منظر لطرف حجر الرحي العلوي لطاحونة مائية في وادي زقلاب.



٧ . منظر لبد روماني قديم في قرية عنبه.



٨ . منظر يمثل معصرة خشبية في دير أبي سعيد.

٥- تقنية إنتاج زيت الزيتون

امتازت منطقة الكورة بكثرة أشجار الزيتون، مما دفع بالأهالي إلى الاهتمام باستخراج الزيت من حبات الزيتون بواسطة أدوات حجرية وخشبية وهي:

١- الأدوات الحجرية (البد)

شاع استخدامه في معظم قرى الكورة منذ عهد قديم لهرس الزيتون، يدلنا على ذلك كثرة الآثار الباقية لهذه الأدوات الحجرية المعروفة عند الأهالي (بالبد) (شكل ٧).

ويتألف البد من قسمين رئيسيين هما:

١- الحوض ويسمى (القصة)، وهو دائري الشكل يرتفع عن الأرض حوالي ٧٠سم مبني من الحجارة المنحوتة المنسقة بقطر ٢م، وله حافة جانبية بارتفاع ٢٠سم، تتوسطه قاعدة حجرية دائرية قطرها ٤٠سم وعرضها ١٢سم تقريباً يتوسطها عامود من الحديد طوله حوالي ٣٥سم يشكل نقطة ارتكاز دوران حجر الرحي الموجود داخل الحوض.

ويستخدم الحوض لنثر حبات الزيتون بداخله، حيث يتم هرسها بواسطة الحجر الدائري.

تلتقي الشعبتين بخشبتين عاموديتين في رأسهما شعبتان صغيرتان تقطعهما خشبة أخرى على شكل جسر يتدلى من وسطها جنزير على شكل حلقات أدخل فيه خشبة رافعة لخشبة العصر، وترفع خشبة العصر بواسطة الخشبة الرافعة وذلك بشدها بالأيدي نحو الأسفل.

وبهدف زيادة الضغط على القفاف المملوءة بالزيتون المهروس يتم شد الشعبتين نحو الأسفل بواسطة حجر يسمى (القلع). وتجري عملية العصر بوضع الزيتون المهروس بقفاف ترتب

عامودياً على حجر يوضع عند رأس خشبة العصر، ثم يعمل على شد الخشبة التي تضغط على القفاف فينساب الزيت عبر قناة حفرت على الحجر حيث يوجد مزراب ينقل الزيت إلى إناء خاص (شكل ٨).

وقد أعفت حكومة شرق الأردن بموجب الفقرة (أ) من المادة الثالثة من قانون رخص الصناعات لسنة ١٩٣٣، هذه المعاصر من دفع الرسوم (١٣).