«حياكة» معاوز العيد في عدن .. بساطة الصنعة وتجارة رابحة

عدن/ صالح الدابية

إلى عقود زمنية قريبة ارتبطت شهرة إنتاجها وحياكتها بعدة مدن يمنية منها: شبوة, حضرموت, لحج , الحديدة , البيضاء.... وتفاوتت أسعارها بحسب نوعية وجودة تلك المعاوز أو المقاطب كما يطلق عليها في بعض المناطق اليمنية المنتجة لها أو المستهلكة وقد اتسعت حرفية حياكة المعاوز في محافظة عدن نظراً لازدياد حركة الطلب عليها لمختلف الفئات العمرية لاستقبال عيد الفطر السعيد حيث تشهد مبيعات المعاوز المحاكة محلياً إقبالاً كبيراً ويرى المنتجون الحرفيون في ابتداع وابتكار تصاميم جديدة ومختلفة عن مبيعاتهم الموسمية السابقة فرصة سانحة لـرواج مخرجاتهم الحرفية و تداخل ألوانها الزاهية المتقنة.

لم تتطلب معامل حياكة المعاوز لتجهيزات فنية وتأمينية كسائر المعامل أو المصانع الكبرى بقدر ما تتطلبه لعدد من المترات المربعة من المساحات الترابية لتحديد سعة الحفرة التي تعد بمثابة مقعد مريح للحائك لإدارة آلة الحياكة في سهولة ويسر وفي منطقة ((المحاريق)) شمال شرق مدينة عدن تنتشر عدد من تلك المعامل اليدوية لحياكة المعاوز أو ما يطلق عليها بـ ((المقاطب)) إلى جانب عدد من المعامل الأخرى في منطقة دار سعد التي وجدت في بساطة الصنعة لحياكة المعاوز تجارة رائجة في قرب أيام الأعياد عقب خواتم شهر رمضان المبارك.

حياكة لحجية

بعد أن دلفت من بوابتها الصغيرة إلى غرفة متواضعة لا تتعدى مساحتها عن 4×3 أمتار يفترش أرضيتها الترابية 3 أفراد من الحائكين منهمكين على آلاتهم الخشبية المتواضعة، ولمعرفة طبيعة العمل على تلك الآلات الحرفية ونوعية إنتاج المعاوز أجاب الحائك محمد صالح عوض قائلا: آلة الحياكة هذه تتكون من قطعة الوجه التي تعلق بالحبال الصغيرة وتدعى ((الفتول)) وهي عبارة عن ميزان متوازن لعملية شد الخيوط من الآلة إلى مسافة 2 متر تقريباً إلى توصيلات خشبية أخرى يتحكم بها الحائك وعلى خطوط الآلة التي يطلق عليها بـ" جويد" وهي عبارة عن 6 خطوط من ألوان الخيوط المتفرعة والتي تلتقي في تداخلها في عملية تشكيل المعوز المراد إبرازه بشكله وتصميمه النهائي وتلعب قطع "المزجات" الثلاث وظيفة تكميلية لمزج الألوان والأشكال، وأضاف : هذه المعاوز حياكة لحجية يعمل بها حائكون ينجز كل واحد منهم في اليوم بين "3-4" معاوز كل بحسب مجهود العامل وربما يتجاوز ذلك العدد أحياناً.

15 حفرة

في معمل آخر تعددت أقسامه المتواضعة وعدد الحائكين العاملين فيه وعددهم قرابة 15 عاملا جميعهم ثابتون في حفر ترابية يديرون آلاتهم لزيادة إنتاجهم لطلب السوق بحسب إفادة صاحب المعمل محمد يوسف حيث أوضح قائلا: عند تجهيز المعوز في أولى مراحله يتم عملية لف الخيط في المشرعة من أجل عملية فرده مع عدة خيوط بألوان مناسبة وتركيبه في الآلة عبر قطع مخروطية الشكل يلف حولها الخيوط بألوانها بواسطة " دينمة الطواية" لاستخدامها في الآلات التي يتحكم بها ويديرها 15 حائكاً من تلك الحفر الترابية وعند تجهيز قطع المعوز المكونة من قطعتين متساويتين في الطول والعرض بطول متر ونصف تقريباً حيث تنقل بعد ذلك إلى مرحلة الخياطة للقطعتين معاً وإعدادها للمكوى ثم يدفع بها إلى المعرض للبيع.

وعن أنواع المعاوز المنتجة في المعمل قال يوسف: نقوم بإنتاج أنواع من المعاوز المرغوبة نظراً لحاجة السوق منها: المعاوز اللحجي , شبواني , بيضاني, وصابي.

"الكورجة"

في المعرض المجاور لمعامل الحياكة المنتجة لتلك المعاوز في منطقة المحاريق تبرز النماذج المعروضة وقد أعدت كل كمية على حدة، يقول صاحب المعرض: نقوم بشراء منتوج المعاوز من المعامل المجاورة لإعدادها في كورجات كل كورجة تحتوي على 20 معوزاً مختلفة الأشكال والألوان يتم بيعها بالجملة وتتراوح أسعار الكورجة بحسب نوعية المعروض وجودته حيث يتراوح ثمن الكورجة للمعاوز البيضاني بين "130-180" ألف ريال واللحجي بين "60-70" ألف ريال وهناك أنواع تباع بسعر المعوز من "4-9" آلاف ريال.

إضافة إلى الصنف الشحري من حضرموت بسعر المعوز 5آلاف ريال ونأمل أن تكون أسعارنا مناسبة للزبائن الكرام وأن تكون أشكالها وألوانها مرضية للجميع.