وكان عمل الأفران في بلاد المغرب يقتصر على خبز ما تعمله الأسر من عجين جاهز، حيث تقوم النّسوة في تحضير العجين ثم يحملونه بعد ذلك إلى الفران ليخبزه لهم، بعد ان يتسلمها الفران يجعل بين يديه سلالاً يضع فيها أطباق العجين ويميزها لكي لا يختلط عليه أطباق عجين الناس فيعطي العجين إلى غير صاحبه، فإذا حان وقت تسليم الخبز ازدحم الفرن بالأولاد والخدم والنساء للحصول على أرغفة الخبز وحملها إلى بيوتهم. حيث كان أكثر الناس يميلون إلى عمل الخبز في بيوتهم، حيث لا يرغب بعضهم إلى أكل الخبز المصنوع في السوق.

lakhasly.com © تم تلخيص النص بواسطة موقع لخصلي