أم محمود تروي قصتها مع "العِيش" المنزلي

كتبه نون بوست | 4 مارس ,2014

"العيش المنزلي"، هو الخبز الذي لا يضطر آكلوه إلى شرائه من المخابز التجارية، ويقومون بصناعته بأيديهم، وتقوم بعض النسوة بصناعته في بيوتهن حتى يبيعه أبناؤهم في الأسواق.

وتزداد معدلات إنتاج العيش المنزلي في الريف المصري، حيث القرى التى يغلب على ساكنيها العمل في مجال الزراعة لاسيما القمح، وتقل أعداد المخابز التجارية المخصصة لبيع الخبز التقليدي، ونظرا لجودته وحلاوة مذاقه، بدأ مؤخرا سكان المدن في شرائه من المحال الكبيرة التي تتعاقد مع السيدات الريفيات لتصنيعه وتغليفه بأكياس بلاستيكية، قبل بيعه إلى المستهلكين الذى يفضلونه على غيره من الأنواع الأخرى.

العيش (الخبز) المصنوع في البيت غير مكلف، سواء من حيث السعر أو الجهد، كما أن جودته أعلى ومذاقه أحلى، فضلا عن أنه وكما اعتاد صانعوه أن يقولوا "صنع بيدي وتحت عيني"، وهو ما قالته "أم محمود" السيدة الريفية التي تسكن في منطقة البدرشين، بمحافظة الجيزة، غرب القاهرة.

وقالت أم محمود لوكالة الأناضول: "العيش الذي نصنعه في البيت، يفرق كثيرا عن الذي يباع في

الفرن، فنحن في المنزل نعرف الطريقة والمقادير التي نخبز بها، كما أننا واثقون في نظافته، على عكس الفرن (المخبز التجاري) الذى لا نعرف ماهية الطريقة التي يصنعه بها".

مضيفة: "نخبز العيش في البيت، نستفيد بأكله، كما نقوم ببيعه، وسط إقبال كبير من الأهالي"، مشيرة إلى أن "كثير من أهالي المنطقة ينتظرون الأيام التي نقوم فيها بخبزه حتى يقوموا بشرائه.. كما أن صناعة الخبز بالمنزل لا تحتاج إلى إمكانيات كبيرة، وبحساب التكاليف لن تجدها عالية، في مقابل الحصول على خبز ذو طعم جيد".

وضربت مثلا "6 كيلوجرامات من الدقيق تصنع قرابة 30 رغيفا من الحجم الكبير، حيث يكفى الرغيف الواحد كوجبة لفرد واحد". وتابعت: "3 ساعات كل يومين تكفى لصناعة ما نحتاج للأكل وللبيع"، مشيرة إلى أن "سعر الرغيف بـ 50 قرشا (0.1 دولار) تقريبا، يكفى لتغطية تكاليف إنتاجه، وتحقيق هامش ربح مناسب".

بعض الصور التي التقطها مراسل وكالة الأناضول لأم محمود وهي تقوم بإعداد العيش:

وعلى غرار، قرى مصر، تجد ظاهرة إنتاج الخبز البيتي في بلدان أخرى، كما هو الحال في القرى التركية، حيث ترى السيدات الريفيات وقد جلسن أمام الأفران داخل البيوت لصنع وتجهيز العيش (الخبز) داخل المنزل، بدلا من شرائه من المخابز التجارية.

إلا أن ثمة اختلافات بين الاثنين، ففي الوقت الذي تضع فيه السيدة المصرية زيت الذرة على العجين المصنوع من الدقيق، تقوم نظيرتها التركية بوضع زيت الزيتون لتعطيه النكهة الخاصة به، بالإضافة إلى كساءه بالزعتر والتوابل المميزة.

رابط المقال : https://www.noonpost.com/2020/