

أم محمود تروي قصتها مع “العيش” المنزلي

كتبه نون بوست | 4 مارس, 2014



“العيش المنزلي”، هو الخبز الذي لا يضطر آكلوه إلى شرائه من المخازن التجارية، ويقومون بصناعته بأيديهم، وتقوم بعض النسوة بصناعته في بيوتهن حتى يبيعه أبنائهم في الأسواق.

وتزداد معدلات إنتاج العيش المنزلي في الريف المصري، حيث القرى التي يغلب على ساكنيها العمل في مجال الزراعة لاسيما القمح، وتقل أعداد المخازن 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 الذي 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 قالتها “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) الذي لا نعرف ماهية الطريقة التي يصنعه بها”.

مضيئة: “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 يكفي الرغيف الواحد كوجبة لفرد واحد”. وتابعت: “3 ساعات كل يومين تكفي لصناعة ما نحتاج للأكل وللبيع”، مشيرة إلى أن “سعر الرغيف بـ 50 قرشا (0.1 دولار) تقريبا، يكفي 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 كسائه بالزعر والتوابل المميزة.

رابط المقال : [/https://www.noonpost.com/2020](https://www.noonpost.com/2020)