





Titre original :
Le pain de ma tartine

تأليف : أوديل ليموزان
رسوم : أنيس ماثيو
ترجمة : أريت فايز تادرس
شعر : زكريا القاضي
مراجعة : زكريا القاضي
سليمان بورنان



© Éditions Gallimard Jeunesse 2004

© منشورات الشهاب، 2006

10. نهج ابراهيم غرافة، باب الواد، الجزائر

البريد الإلكتروني : chihab@chihab.com

الموقع الإلكتروني : www.chihab.com

جميع الحقوق باللغة العربية محفوظة.

يمنع طبع هذا الكتاب جزئيا أو بكامله بأي وسيلة كانت دون ترخيص مكتوب من الناشر.

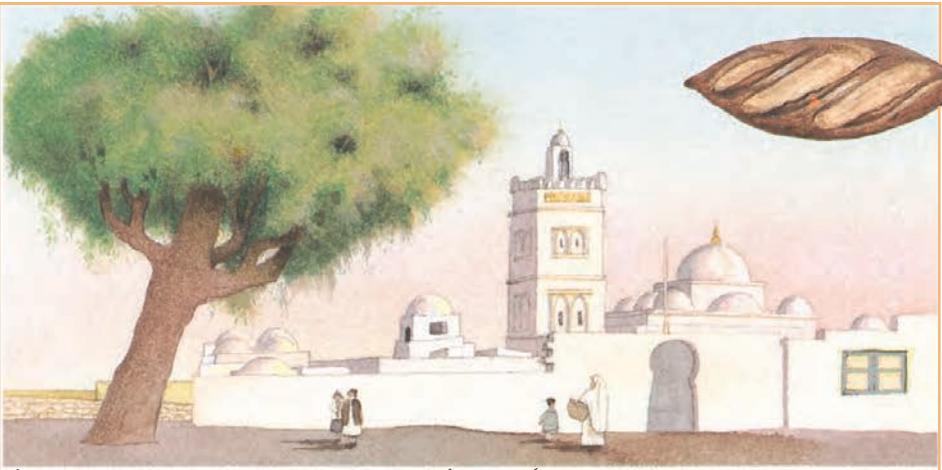
ردمك : 4 - 596 - 63 - 9961 - 978

الإيداع القانوني : 2006 / 89

مكتبي الأولى للمعرفة

الخبز

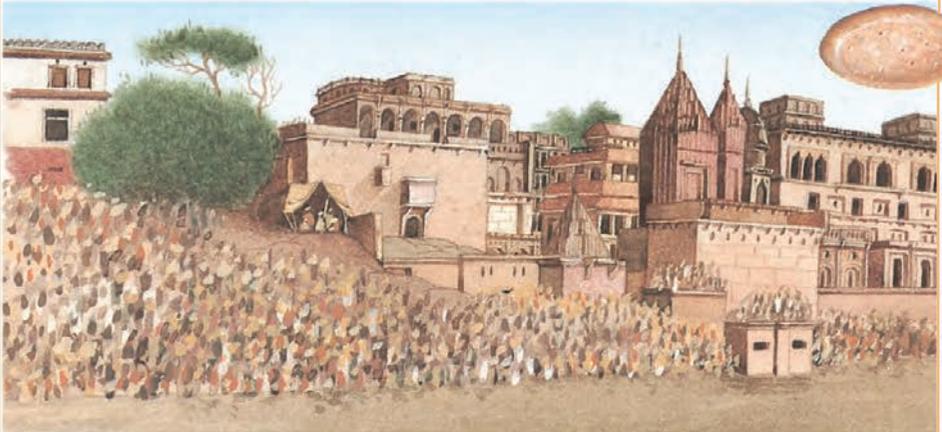
غذاء الملائين



يَتَمَيَّزُ الْخُبْزُ التُّونِسِيُّ بِأَنَّهُ مُحَمَّصٌ وَ ذَهَبِيُّ اللَّوْنِ وَقَابِلٌ لِأَنَّهُ يُحْفَظُ لِمُدَّةٍ طَوِيلَةٍ . وَ فِي هَذَا الْبَلَدِ تُؤْكَلُ الْفَطَائِرُ بِكَثْرَةٍ .



وَ فِي أَلْمَانِيَا تُوجَدُ أَنْوَاعٌ عَدِيدَةٌ مِنَ الْخُبْزِ الْأَسْمَرِ الْمَصْنُوعِ مِنْ دَقِيقِ الْقَمْحِ (الطَّحِينِ) أَوْ الشَّيْلِمِ .



أَمَّا فِي الْهِنْدِ فَيُعْتَبَرُ « الشَّابَاتِي » غِذَاءَ الْفَلَاحِ الْأَسَاسِيِّ ، وَ هُوَ يُطَهَّى فَوْقَ صَفِيحَةٍ مِنْ حَدِيدٍ .



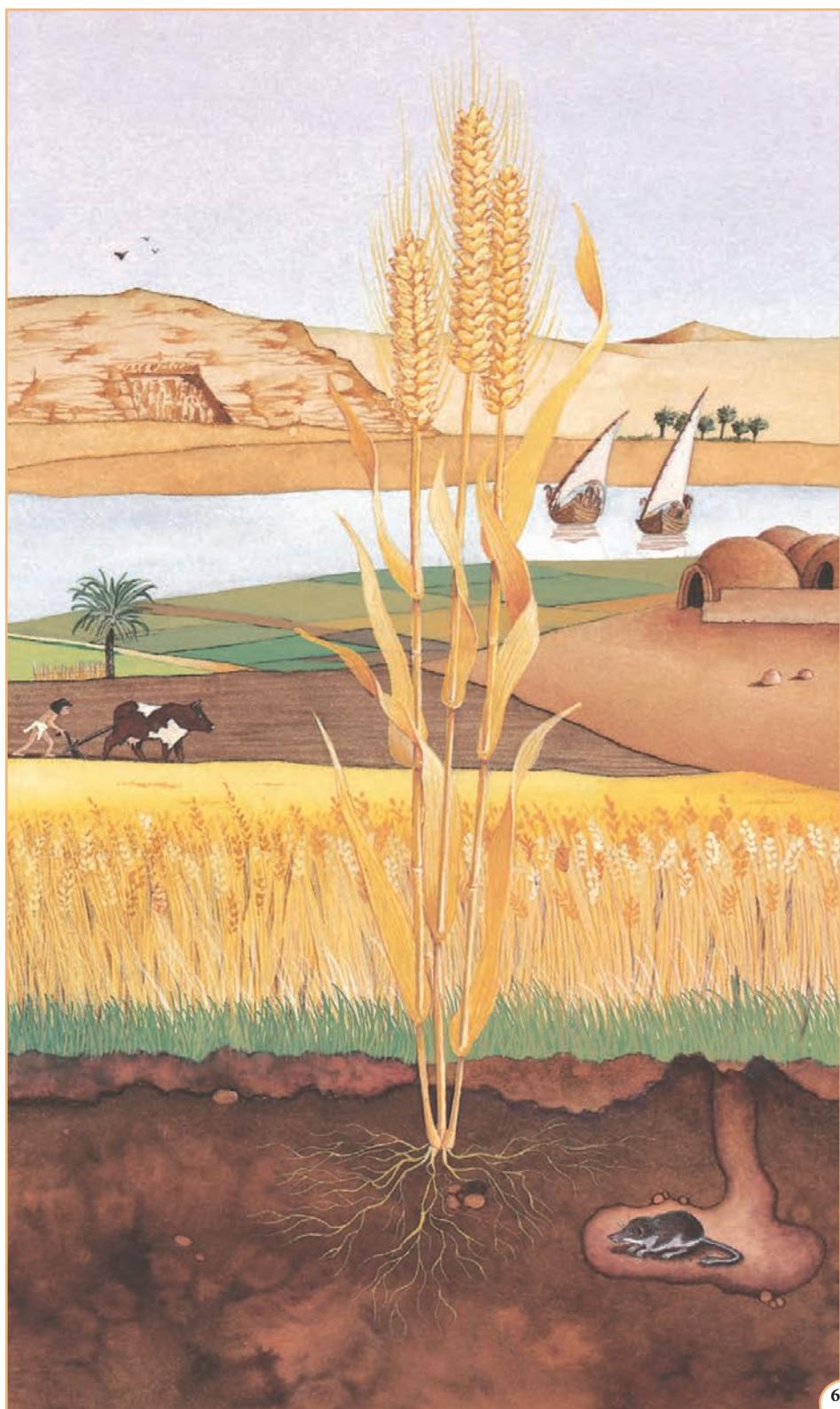
لَا شَكَّ أَنَّكَ تَحُبُّ اَلتِّهَامَ اَلْخَبِزِ
اَلْمُحَلَّى بِاَلزُّبْدَةِ اَوْ اَلْخَبِزِ اَلْمُسْتَطِيلِ
اَلْمُقْرَمِشِ، وَكَذَلِكَ خَبِزِ اَللَّبَابِ
وَ شَرَائِحُهُ اَللَّذِيذَةُ !



وَ مِنْذُ اَلْآفِ اَلسَّنِينَ وَ اَلْخَبِزُ يُصَنَعُ
وَ يُؤَكَلُ بِطُرُقٍ مُخْتَلِفَةٍ فِي دَوْلِ اَلْعَالَمِ .
فَهُوَ اَحَدُ اَلْاَغْذِيَةِ اَلرَّئِيسِيَةِ لِلْبَشَرِ ،
وَ تَتَوَافَرُ فِيهِ كُلُّ اَلْعُنَاصِرِ اَلْاَسَاسِيَةِ
لِسَلَامَةِ اَلصِّحَّةِ .

مِمَّ يَتَكَوَّنُ اَلْخَبِزُ ؟

اَلْخَبِزُ بِبَسَاطَةٍ هُوَ خَلِيْطٌ مِنْ اَلْمَاءِ وَ اَلدَّقِيْقِ . وَ لَا بَدَّ اَنْ يَخْتَمِرَ
هَذَا اَلْخَلِيْطُ وَ يَنْضَجَ فِي اَلنَّارِ قَبْلَ اَكْلِهِ . وَ قَدْ كَانَ شَكْلُ
اَلْخَبِزِ فِي اَلْبَدَايَةِ مُسَطَّحًا مِثْلَ اَلْبِسْكَوِيْتِ ، ثُمَّ اِكْتَشَفَ
قُدَمَاءُ اَلْمِصْرِيِّينَ اَنَّ اَلْعَجِيْنَ اِذَا تَرَكَنَاهُ لِفَتْرَةٍ قَصِيْرَةٍ فَاِنَّهُ
يَتَخَمَّرُ وَ يَنْتَفِخُ ، ثُمَّ يُصْبِحُ بَعْدَ اِنْضَاجِهِ خَفِيْفًا وَ لَذِيْدَ
اَلْمَذَاقِ . فَكَانُوا بِذَلِكَ اَوَّلَ مَنْ عَرَفُوا تَخْمِيْرَ اَلْخَبِزِ اَلَّذِي
نَسْتَمْتِعُ اَلْاَنَ بِطَعْمِهِ كَثِيْرًا .





هُنَاكَ أَنْوَاعٌ كَثِيرَةٌ مِنَ الْقَمْحِ لَهَا سَنَابِلُ مُخْتَلِفَةٌ الْأَشْكَالِ !

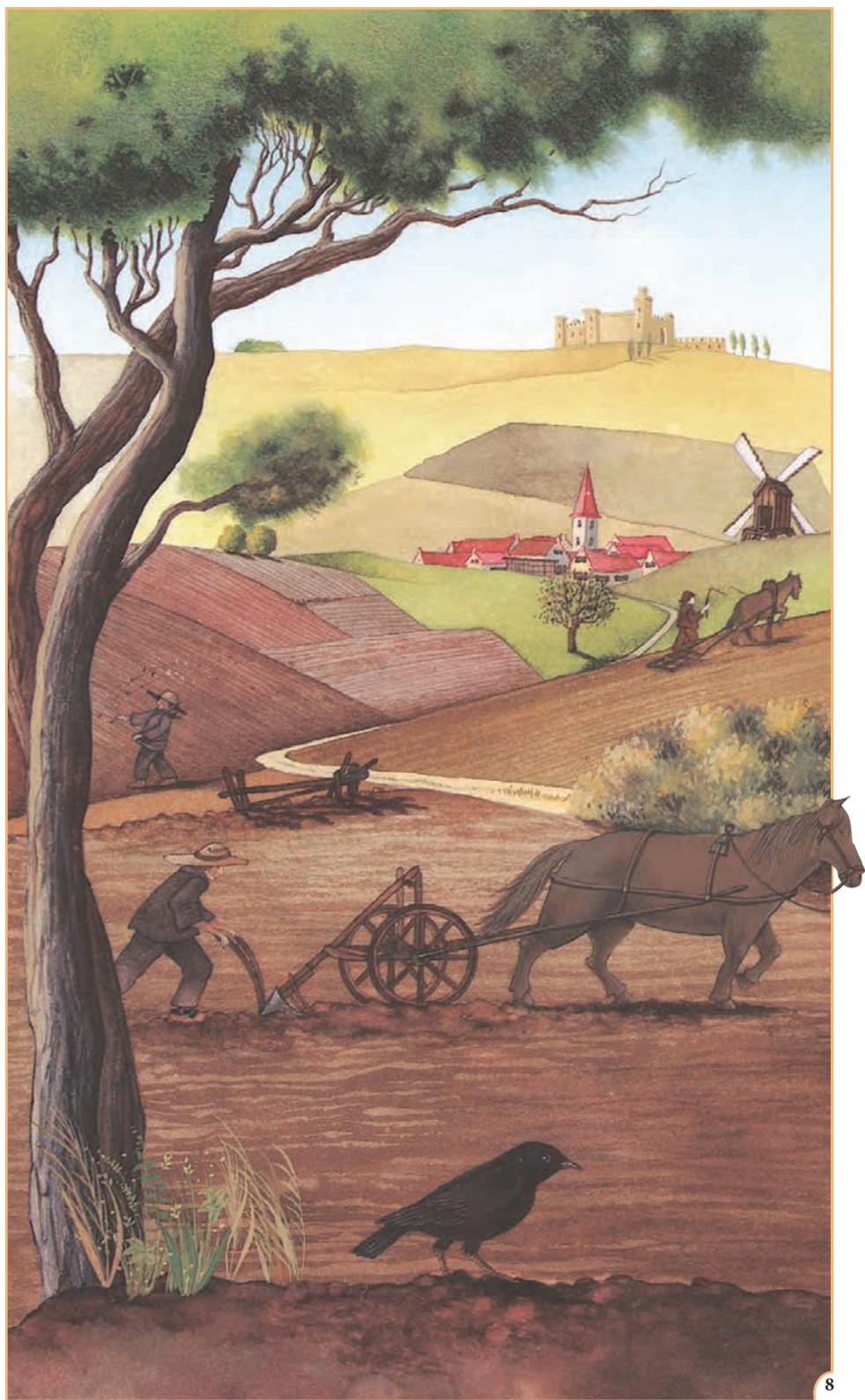
مَنْ أَيْنَ يَأْتِي الدَّقِيقُ (الطَّحِينُ) ؟

يُصْنَعُ الدَّقِيقُ عَادَةً بِطْحَنِ الْحُبُوبِ الَّتِي تَحْمِلُهَا سَنَابِلُ
النباتاتِ، كَالْقَمْحِ وَالذَّرَّةِ وَالشَّيْلَمِ وَالْأَرْزِ. وَفِي بِلَادِنَا
يُعْتَبَرُ الْقَمْحُ أَكْثَرَ الْحُبُوبِ اسْتِعْمَالًا فِي
صِنَاعَةِ الْخَبْزِ.



وَتَبْدُو حَبَّةُ الْقَمْحِ فِي شَكْلِ لَوْزَةٍ مَشْقُوقَةٍ
الطَّرْفِ، يَحْمِيهَا غِلَافٌ رَقِيقٌ يُعْرَفُ
بِ«الْقَشْرَةِ».

إِنَّهَا حَبَّةٌ عَظِيمَةُ الْقِيَمَةِ، وَتُعْتَبَرُ رَمْزًا لِلْحَيَاةِ وَالْخَيْرِ.
وَقَدْ وَضَعَ الْمِصْرِيُّونَ الْقُدَمَاءُ حُبُوبَ الْقَمْحِ فِي قُبُورِ
مَوْتَاهُمْ حَتَّى لَا يَشْعُرُوا بِالْجُوعِ فِي رِحْلَتِهِمْ الْأَخِيرَةِ.
رِحْلَةُ الْخُلُودِ !





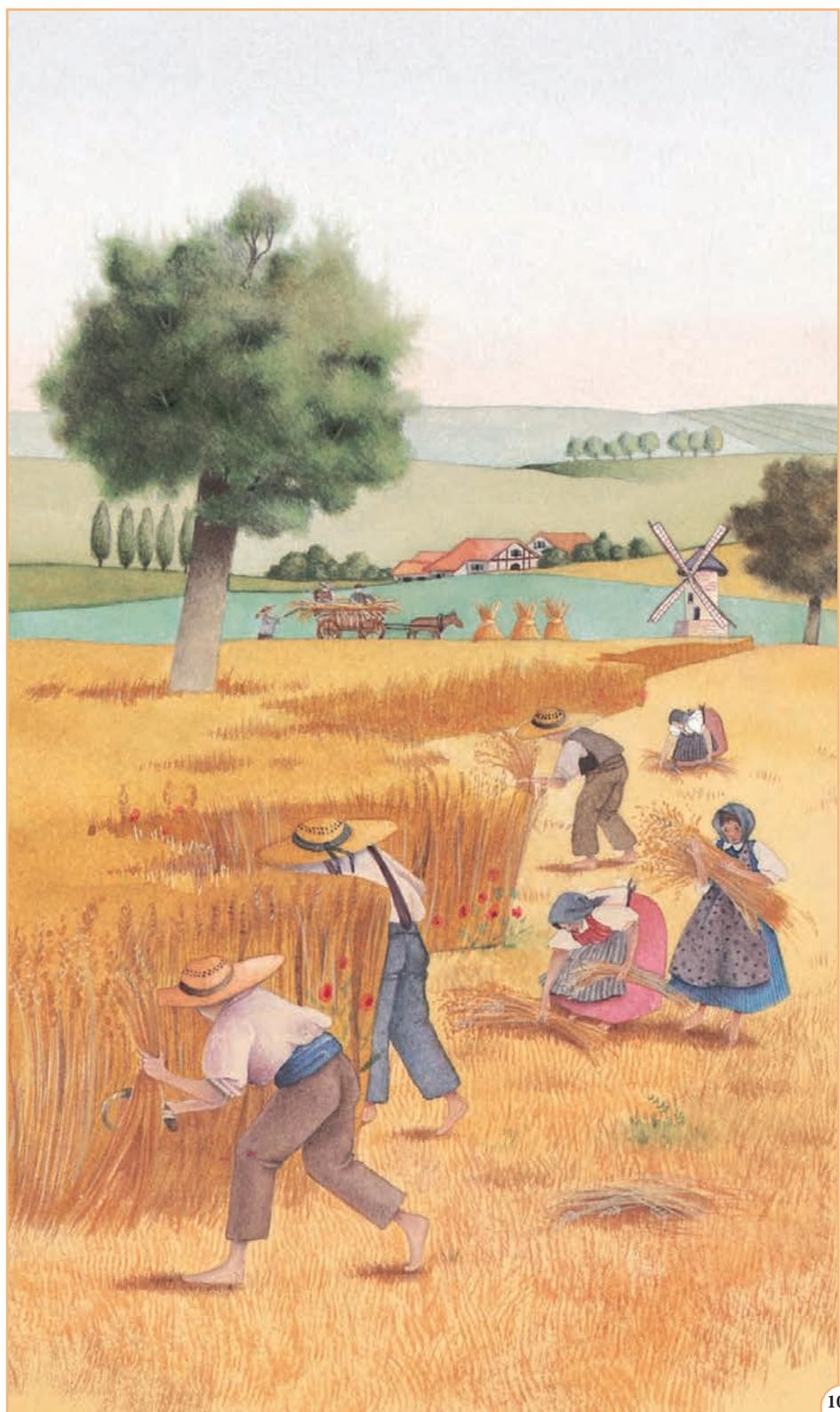
المِحْرَاثُ الْجَرَّارُ .. أَصْلُ المِحْرَاثِ .

لَا شَكَّ أَنَّكَ شَاهَدْتَ حَقُولًا
لِلقَمْحِ مِنْ قَبْلُ .. وَ لَكِنْ هَلْ
تَعْلَمُ أَنَّ مُزَارِعَ القَمْحِ فِي
الْمَاضِي كَانَ يُطَلِّقُ عَلَيْهِ « سَيِّدَ الخَبْزِ » ؛ لِأَنَّ حِصَادَهُ إِذَا كَانَ
عَزِيْرًا تَوَفَّرَ الطَّعَامُ، وَ إِذَا كَانَ قَلِيْلًا فَخَطَرَ المَجَاعَةَ يُهْدَدُّ
الْجَمِيْعَ ؟

كَيْفَ يُزْرَعُ القَمْحُ ؟

بَعْدَ أَنْ تُحْرَثَ الحَقُولُ وَ تُسَوَّى وَ تُقَسَّمُ، فَإِنَّ الفَلَّاحَ يَنْثُرُ
البُذُورَ عَلَى التُّرْبَةِ لِتُرَوَّى بَعْدَ ذَلِكَ وَ تُنْبِتُ . وَ قَدْ كَانَ
الْفَلَّاحُ فِي المَاضِي يَنْثُرُ البُذُورَ بِيَدِهِ، أَمَّا الآنَ فَإِنَّ الآلَاتِ
الزَّرَاعِيَّةَ الحَدِيثَةَ تَقُومُ بِهَذَا العَمَلِ، حَيْثُ تَبْدُرُ المَحَارِيْثُ
الحَدِيثَةَ الحُبُوبَ ثُمَّ تُثَبِّتُهَا فِي
التُّرْبَةِ عَنِ طَرِيقِ أُسْطُوَانَةِ آلِيَّةِ
دَوَّارَةٍ، فَتَتَغَذَّى البِذْرَةُ جَيِّدًا
فِي تُرْبَتِهَا حَتَّى تَتَحَوَّلَ إِلَى
بُرْعَمٍ أَخْضَرَ صَغِيرٍ ذِي
جَذُورٍ مُتَعَلِّقَةٍ بِالتُّرْبَةِ،
وَمِنْ ثَمَّ نَحْصَلُ مِنْهَا
عَلَى العِذَاءِ .

مِحْرَاثُ جَرَّارٍ، يَحْرَثُ الأَرْضَ
وَ يُقَسِّمُهَا إِلَى خَطُوطٍ مُتَسَاوِيَةٍ .





يَتَفَاءَلُ النَّاسُ بِسَنَابِلِ الْقَمْحِ، فَيَعْلَقُونَهَا
فِي الْمَنَازِلِ لَجَلْبِ الْحِظِّ وَالسَّعَادَةِ.



فَأَرُ الْحَقُولِ الصَّغِيرِ يُشِيدُ
جُحْرَهُ وَسَطَ السَّنَابِلِ
النَّاضِجَةِ.

هَاقِدٌ نَضَجَتْ سِيقَانُ الْقَمْحِ الْخَضِرَاءِ
وَكَتَسَبَتْ لَوْنَهَا الذَّهَبِيَّ. وَهَذَا
يَعْنِي أَنَّهَا الْآنَ مُحَمَّلَةٌ بِالسَّنَابِلِ
الثَّقِيلَةِ.

وَ عِنْدَمَا يَحِينُ وَقْتُ الْحَصَادِ فِي الْبِلَادِ
الَّتِي لَا تَسْتَعْمَلُ الْآلَاتِ الزَّرَاعِيَّةَ
الْحَدِيثَةَ، فَإِنَّ الْقَمْحَ يُحْصَدُ بِمَنَاجِلٍ
حَادَّةٍ ثُمَّ يُكْوَمُ فِي حُزْمٍ، وَيَشْتَرِكُ
أَهْلُ الْقَرْيَةِ جَمِيعًا فِي إِجْزَازِ ذَلِكَ بِسُرْعَةٍ كَبِيرَةٍ.

بَعْدَ ذَلِكَ تَبْدَأُ احْتِفَالَاتُ الْحَصَادِ، فَتُؤَدَّى الرِّقَصَاتُ، وَ تُغَنَّى
الْأَغَانِي الشَّعْبِيَّةُ، وَ تُقَامُ وَلاَئِمُّ الْأَطْعِمَةِ الشَّهِيَّةِ، وَ كَذَلِكَ
الْمَسَابِقَاتُ الرِّيَاضِيَّةُ بَيْنَ شَبَابِ الْقَرْيَةِ.



كانت هناك طريقتان قديمتان لدرّس الحبوب ، أولاًهما : أن تدوس الماشية حُزَم القمح بأرجلها حتى تنفصل الحبوب عن السنابل .

و يُدرّس القمح بعد حصاده لفصل الحبوب عن السنابل ، حيثُ تحملُ السُنْبَلَةُ الواحدةُ في العادة ما بين أربعين إلى ستين حَبَّةً . و من السِّيقانِ يُصنَعُ التَّبْنُ الذي يُستخدمُ علفاً للماشية في الشّتاء .





و الثانية : أن تُدرَس حُرْمُ القمحِ بعِصِيٍّ كَبِيرَةٍ مَفْصَلِيَّةِ الشَّكْلِ تُعْرَفُ بِـ «الْمِدَقَّاتِ» .

وَقَدْ اسْتَعْمِلَتْ فِي الْقَرْنِ التَّاسِعِ عَشَرَ آلَةُ مِيكَانِيكِيَّةٌ
لِدَرْسِ الْقَمْحِ كَانَتْ تُدَارُ عَنْ طَرِيقِ آلَةٍ بُخَارِيَّةٍ أُخْرَى ،
وَمِنْ مَزَايَا هَذِهِ الْآلَةِ أَنهَا تَقُومُ بِتَعْبِئَةِ التُّبْنِ الْمُتَبَقِّيِّ فِي
أَكْيَاسٍ قَمَاشِيَّةٍ لِيُجْمَعَ بَعْدَ ذَلِكَ فِي الْمَخَازِنِ .

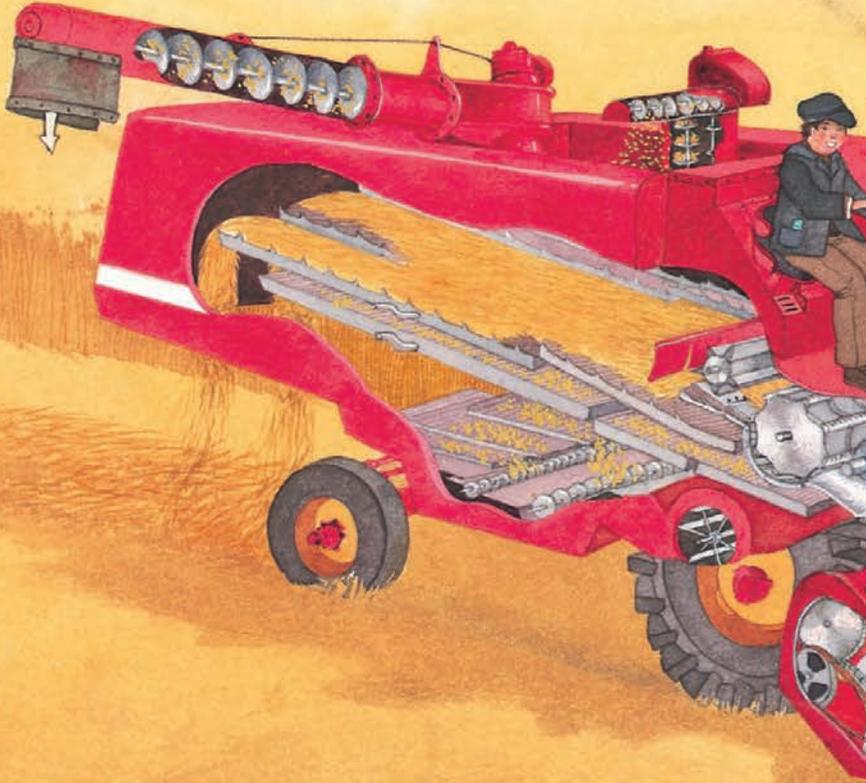


أَمَّا الْآنَ فَتُسْتَعْمَلُ آلَةٌ حَاصِدَةٌ دَارِسَةٌ يُمَكِّنُهَا أَنْ تَحْصُدَ حَقْلًا
بِأَكْمَلِهِ خِلَالَ يَوْمٍ وَاحِدٍ ! . هَلْ رَأَيْتَ هَذِهِ الْآلَةَ يَوْمًا ؟



.. إنها تَدْرُسُ السَّنَابِلَ أَوَّلًا، ثم تَفْصِلُ التَّبْنَ بعدَ ذلكَ آليًا،
فلا يَبْقَى إِلَّا تَخزِينُ الحبوبِ في الصَّوَامِعِ لِتَحْفَظَ بعدَ ذلكَ
لسنواتٍ عديدةٍ.

بعد نزعها تَسْقُطُ
الحبوبُ في مَقْطُورَةٍ.



كَيْفَ تُطْحَنُ الْحَبُوبُ لِصُنْعِ الدَّقِيقِ؟

في البداية، منذ زمنٍ طويلٍ، كانتِ الحبوبُ تُطْحَنُ بَيْنَ حَجَرَيْنِ دائِرِيَّيْنِ يُعْرَفَانِ بِالرَّحَى، ثم اِبْتَكَرَ قدماءُ المِصْرِيِّينَ وَ الإِغْرِيقُ كُلاًَّ مِنْ عَصَا المِدَقِّ (يَدِ الهَاوِنِ) وَ المِهْرَاسِ، فَكَانَ هَذَا أَوَّلَ أَشْكَالِ المِطْحَنَةِ.

لا تزال الرَّحَى مُسْتَعْمَلَةً حَتَّى اليَوْمِ فِي اليَمَنِ وَ بَعْضِ بِلَادِ آسِيَا لِطْحَنِ حَبُوبِ الذَّرَّةِ.

وَ تَتَكَوَّنُ الرَّحَى مِنْ

حَجَرَيْنِ كَبِيرَيْنِ، أَوَّلُهُمَا

مُتَحَرِّكٌ بِأَعْلَى، وَ الأَخرُ

ثَابِتٌ بِأَسْفَلَ، وَ كَانَ الأَوَّلُ يُدَارُ بِقُوَّةِ فَوْقِ الثَّانِي فَيَطْحَنُ

الحَبُوبَ. وَ فِي المَخَابِزِ الرُّومَانِيَّةِ القَدِيمَةِ كَانَ العَبِيدُ هُمْ مَنْ

يَقُومُونَ بِذَلِكَ العَمَلِ الشَّاقِّ، وَ لِهَذَا فَإِنَّ اِخْتِرَاعَ الطَّاحُونَةِ

المائِيَّةِ كَانَ تَقْدِماً

عَظِيماً دُونَ شَكِّ.

رَحَى رُومَانِيَّةٌ يُدِيرُهَا العَبِيدُ.







هل رأيت من قبل طواحين الهواء المُقامة أعلى التلال ؟



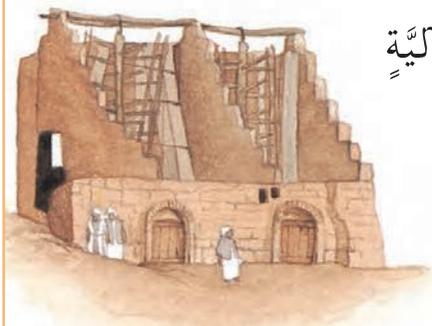
طاحونة هوائية قديمة

إنَّ طاحونةَ الهواءِ عبارةٌ عن بيتٍ صغيرٍ
مُزوَّدٍ بأربعِ أذرعٍ تُديرُها الرِّيحُ، و من
الممكنِ توجيهِ هذه الأذرعِ تبعاً لاتِّجاهِ
الرِّيحِ. و عندما تتحرك الأذرعُ فإنها
تديرُ رَحَى حجريَّةً مُتَّصلةً بها، فتقومُ
بطحنِ الحبوبِ لتُعطينا دَقِيقًا للخبزِ.

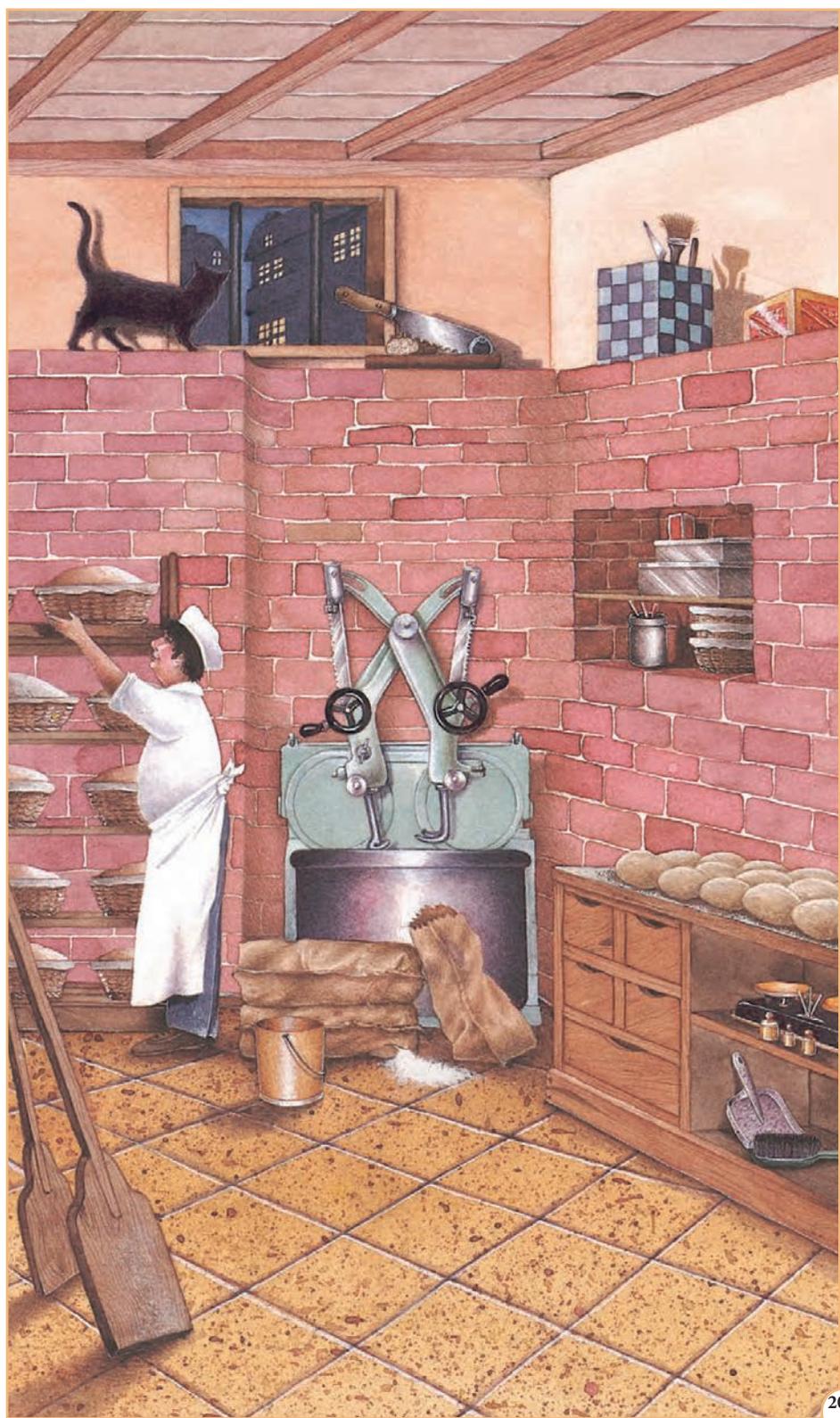


طاحونة يونانية

و هذا الأسلوبُ مُتَّبَعٌ في فرنسَا
منذُ العصورِ الوُسْطَى حتى الآنِ .
و طواحينُ الهواءِ مُهمَّةٌ جدًّا
للفلاحينَ الذين يَسْكُنونَ بعيدًا
عنِ الأنهارِ . أمَّا اليومَ فتُطْحَنُ
الحبوبُ في مطاحنَ و مصانعِ آليَّةٍ
تُدارُ بالكهرباءِ .



طاحونة أفغانية عموديَّة الخوَر





يَزِنُ الْخَبَازُ كُلَّ قِطْعَةٍ مِنَ الْعَجِينِ لِتَتَسَاوَى جَمِيعًا فِي الْمِقْدَارِ وَالْحَجْمِ، ثُمَّ يَضَعُهَا فِي سَلَّةٍ صَغِيرَةٍ حَتَّى تَخْتِمِرَ.

مَنْ هُوَ الْخَبَازُ ؟

الخبازُ هُوَ مَنْ يَصْنَعُ عَجِينَ الْخَبْزِ فِي الْمَخْبِزِ الَّذِي يَعْمَلُ فِيهِ طَوَالَ اللَّيْلِ حَتَّى يَكُونَ الْخَبْزُ طَازِجًا سَاخِنًا فِي الصَّبَاحِ التَّالِي. وَهُوَ يَصْنَعُ عَجِينَهُ عَادَةً مِنَ الْمَاءِ وَالذَّقِيقِ وَالْخَمِيرَةِ وَقَلِيلٍ مِنَ الْمَلْحِ.

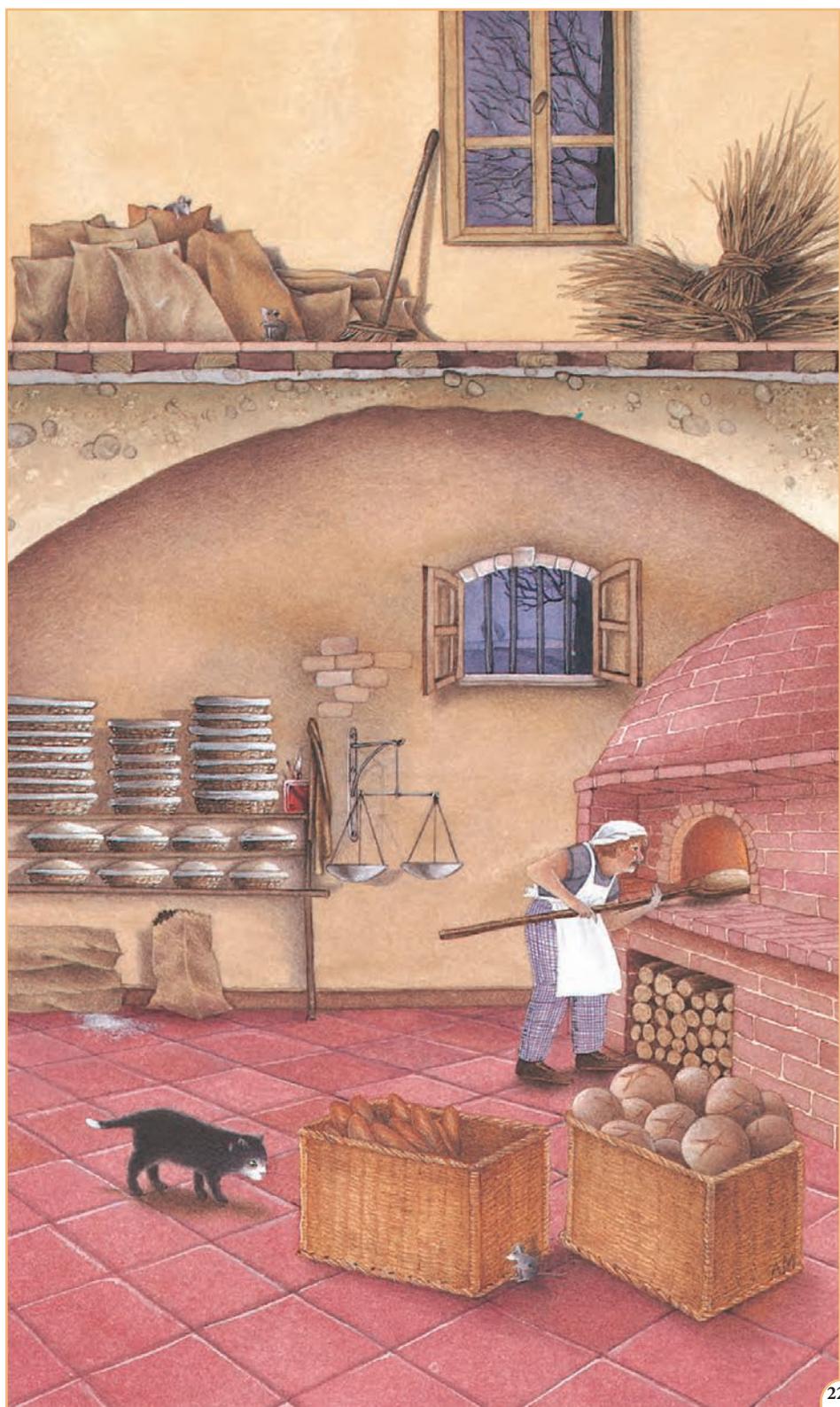


يُزِينُ الْخَبَازُ عَجِينَهُ بِضْرِبَاتٍ بَسِيطَةٍ بِالسُّكِّنِ، وَبِذَلِكَ يَسْهُلُ تَنَاوُلُهُ وَتَقْسِيمُهُ بَعْدَ أَنْ يَنْضَجَ.

وَفِي الْمَاضِي كَانَ الْخَبَازُ يَصْنَعُ عَجِينَهُ بِيَدَيْهِ، وَهُوَ لَا شَكَّ عَمَلٌ مُرْهَقٌ مُتْعَبٌ. أَمَّا الْآنَ فَيَقُومُ الْخَلَّاطُ الْأَلْيُّ بِذَلِكَ. وَبَعْدَ هَذَا تُتْرَكُ الْعَجِينَةُ بِضَعِّ سَاعَاتٍ، فَتَنْتَفِخُ بِتَأْثِيرِ نَوْعِ مُعَيَّنٍ مِنَ الْغَازِ تُطْلِقُهُ الْخَمِيرَةُ الْمُضَافَةُ إِلَى الْعَجِينَةِ، وَبِذَلِكَ يَصِيرُ الْعَجِينُ مُهَيِّئًا لِإِنْضَاجِهِ فِي الْفُرْنِ.



يُزِينُ هَذَا الْخَبْزُ بِذَلِكَ الشَّكْلِ الْمُمَيِّزِ مِنْ أَجْلِ الْإِحْتِفَالِ بِالْحَصَادِ فِي مَدِينَةِ «بُورْفُونِي».



بعد أن يَخْتَمِرَ العَجِينُ جَيِّدًا، يُدْخَلُهُ الخَبَّازُ إِلَى الفُرْنِ بِعَصَاهُ الطَوِيلَةِ كَيْ يَنْضَجَ، ثُمَّ يَسْحَبُهُ بَعْدَ قَلِيلٍ، وَعِنْدَئِذٍ تَنْتَشِرُ رَائِحَتُهُ الزَّكِيَّةُ الَّتِي تُثِيرُ شَهِيَّتَكَ وَتَدْفَعُكَ إِلَى دُخُولِ المَخْبَزِ لِشِرَاءِ الخَبْزِ الطَّازِجِ. وَلكِنْ هَلْ تَعْلَمُ أَنَّنَا نَتَنَاوَلُ الخَبْزَ الآنَ بِكَمِّيَّاتٍ أَقَلَّ عَمَّا كُنَّا نَتَنَاوَلُهُ بِهَا مِنْذُ خَمْسِينَ سَنَةً مَضَتْ؟!

هَلْ تَعْلَمُ أَصْلَ الشَّطِيرَةِ (السَّانْدَوِيْتَش) ؟

فِي عامِ 1762، كَانَ اللُّورْدُ الإِنْجِلِيزِيُّ « سَانْدَوِيْتَش » يَلْعَبُ الوَرْقَ مَعَ زُمَلَائِهِ فِي مَبَارَاةٍ مُثِيرَةٍ لِلغَايَةِ، وَلَمَّا حَانَ وَقْتُ الغَدَاءِ رَفِضَ أَنْ يَذْهَبَ لِتَنَاوُلِ طَعَامِهِ حَتَّى لَا يُفْسِدَ اللَعْبَ، فَأَحْضَرُوا لَهُ شَرِيحَةً مِنَ اللَّحْمِ بَيْنَ شَطِيرَتَيْنِ مِنَ الخَبْزِ، فَكَانَتْ هَذِهِ أَوَّلَ شَطِيرَةِ (سَانْدَوِيْتَش) عَرَفَهَا البَشَرُ!



هذا الخبزُ الذي تراه معروفًا في «السُّوبَرِ مَارِكْت» صُنِعَ فِي مَخَابِزِ آليَّةٍ كَبِيرَةٍ.



يُسَوَّى الخَبْزُ فِي الرَّيْفِ الْمَغْرِبِيِّ فَوْقَ صَفَائِحِ
سَاخِنَةِ مِنَ الْمَعْدِنِ .

عَبَّرَ مِائَاتِ السَّنِينَ، وَ قَبْلَ اخْتِرَاعِ الْأَفْرَانِ، كَانَ الخَبْزُ يُصْنَعُ
وَ يُسَوَّى فِي الهَوَاءِ الطَّلَقِ . وَ هُوَ تَقْلِيدٌ مَا زَالَ مُتَّبَعًا حَتَّى
الآنَ فِي بَعْضِ بِلَادِ الْعَالَمِ، حَيْثُ يُوضَعُ الْعَجِينُ فِي أَوْعِيَةٍ
فَخَّارِيَّةٍ ثُمَّ يُنْضَجُ عَلَى لَهَيْبِ الجَمْرِ، أَوْ يُقْلَى فِي زَيْتِ
مَغْلِيٍّ مِثْلَ الفَطَائِرِ .

لِذَلِكَ يُعْتَبَرُ اخْتِرَاعُ الفُرْنِ تَقْدُّمًا كَبِيرًا فِي صِنَاعَةِ المَخْبُوزَاتِ ،
وَ الفَضْلُ فِي هَذَا يَرْجِعُ إِلَى اليُونَانِيِّينَ القَدَامَى .

أحيانًا مَا يُسَوَّى الخَبْزُ فِي أفْغَانِسْتَانِ دَاخِلَ أَوْعِيَةِ مَعْدِنِيَّةٍ .



في إيران ، يُقلى عَجِينُ الخبزِ
المُرْبَعِ في الرِّبْتِ المَعْلِيّ .



الفرنُّ التَّقْلِيدِيُّ هُوَ بِنَاءٌ بَسِيطٌ ذُو قُبَّةٍ، يُشَيِّدُ بِالطِّينِ
أَو الطُّوبِ أَو الحَجَرِ . وَ قَدْ كَانَتْ حَرَارَتُهُ فِيمَا مَضَى تُحَمَّى
بِالأَخْشَابِ ، وَ لَكِنْ فِي نِهَائَةِ القَرْنِ التَّاسِعِ عَشَرَ اسْتُخْدِمَ
البُّخَارُ وَ الكَهْرَبَاءُ بَدَلًا مِنَ الخَشَبِ .

وَ قَدْ ابْتَكَرَ الخَبَّازُونَ اليُونَانِيُّونَ أَفكَارًا مِمْتَازَةً لِتَحْسِينِ
مَذَاقِ الخَبْزِ بِإِضَافَةِ العَسَلِ أَو اليَانْسُونِ أَو الزَّبِيبِ (العِنَبِ
المُجَفَّفِ) إِلَيْهِ . كَمَا أَنَّ فِكْرَةَ إِنْضَاجِ الخَبْزِ مَرَّتَيْنِ عَلَيِ
التَّوَالِي قَدْ لَاقَتْ نَجَاحًا وَ إِقْبَالَ كَبِيرَيْنِ . وَ سُمِّيَ الخَبْزُ
المُسَوَّى بِهَذِهِ الطَّرِيقَةِ : البِسْكَوَيْتِ .

كَانَتِ الأُسْرُ الأورُوبِيَّةُ
تُسَوِّي خَبْزَهَا فِي
الفرنِّ البَلَدِيِّ مَرَّةً
كُلِّ أسبُوعٍ .



استطاعَ خَبَّازُو أَثِينَا أَنْ يَبْتَكِرُوا اثْنَيْنِ وَ سَبْعِينَ نَوْعًا مِنَ
الخبزِ، كَمَا أَنَّ كُلَّ بَلَدٍ أَوْ إِقْلِيمٍ مَحَلِّيٌّ فِي الْعَالَمِ يَتَمَيَّزُ بِنَوْعٍ
مُعَيَّنٍ مِنَ الْخَبزِ خَاصًّا بِهِ .

مَنْ مِنْكُمْ يَعْرِفُ خَبزَ «بُوكِير» أَوْ «فُوقاص» أَوْ «بِرْتزل»
(البُقْسَمَاطِ الْمُتَبَّلِ) أَوْ «الفْرِيسَان» ؟ .. حاولْ أَنْ تَمَيَّزَ
هذه الأنواعَ مِنَ الْخَبزِ مِنْ بَيْنِ الْأَنْوَاعِ الَّتِي أَمَامَكَ .



خبز الأَرَجَنَتَيْنِ



خبز اللَّبَابِ (التُّوسْت)



خبز إِيطَالِيّ



خبز فرنسِيّ



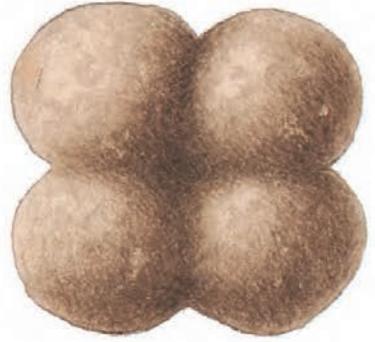
خبز نَمْسَاوِيّ



خبز مَجْرِيّ



خبزُ «فوقاص» الريفى



خبزُ تَشِيكِيّ



خبزُ «الكَيَّر»



رَغِيْفٌ مِنْ جَنُوبِ «تِيرُول»



بُقْسَمَاطُ «بِرْتِزَل» المُتَبَّلُ



خبزُ «الكِرَاكْرَز» السُّوَيْدِيّ
(بسكويتٌ مُلَحٌّ وَ مُحَمَّصٌ)



بِسْكَوَيْت



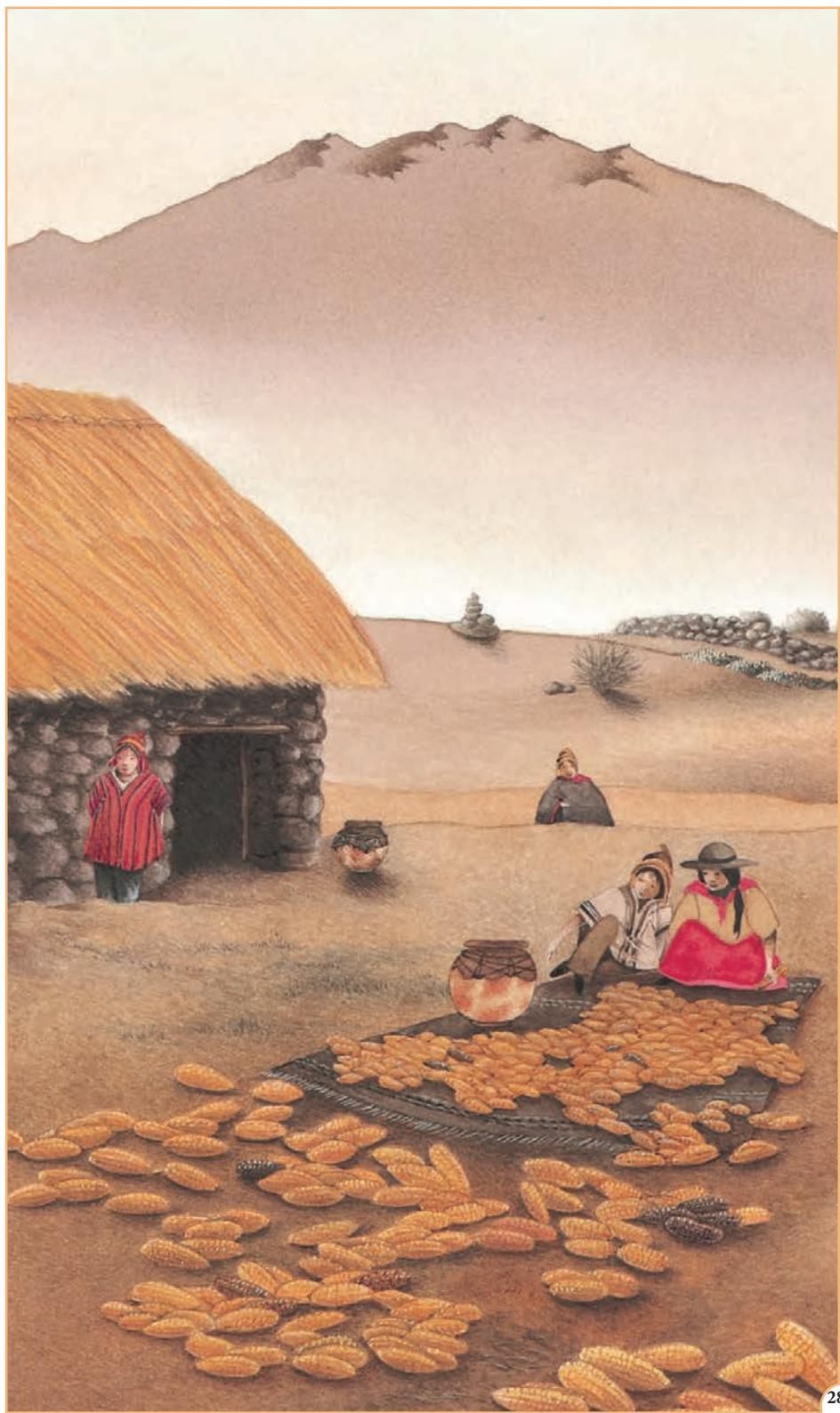
خبزُ بَارِيْسِيّ ذُو لُبَابٍ



خبزُ كَامِل



خبزُ «بِرْيُوش» (خبزُ حَلْوِ المَدَاقِ)



يُعَجَّنُ خَبْزُ الذُّرَّةِ (التُّورْتِيَه)
بِالْيَدَيْنِ قَبْلَ أَنْصَاجِهِ .



يُعْتَبَرُ الْخَبْزُ غِذَاءَ الْمَلَائِينِ مِنْ سُكَّانِ الْعَالَمِ

وَهُوَ يُصْنَعُ عَادَةً مِنَ الْقَمْحِ، وَقَدْ يُصْنَعُ مِنَ الذُّرَّةِ
أَوِ الدَّخَنِ كَذَلِكَ. وَفِي الْمَكْسِيكِ يُطْلَقُ اسْمُ «التُّورْتِيَه»
عَلَى خَبْزِ الذُّرَّةِ، وَهُوَ يُقَدَّمُ هُنَاكَ مَعَ كُلِّ الْأَطْبَاقِ، وَلِذَلِكَ
يُعْتَبَرُ خَبْزُ الْمَكْسِيكِ الْقَوْمِيِّ. وَفِي أَكْثَرِ بِلَادِ إِفْرِيقِيَا يُؤْكَلُ
الْخَبْزُ الْمَصْنُوعُ مِنَ الذُّرَّةِ الْبَيْضَاءِ عَلَى وَجْهِ الْخُصُوصِ. هَذَا،
وَتُصْنَعُ أَنْوَاعٌ كَثِيرَةٌ مِنَ الْخَبْزِ بِالْعَالَمِ مِنْ حُبُوبِ بَعْضِ
النَّبَاتَاتِ الْأُخْرَى كَالشَّيْلَمِ مِثْلًا، فَهُوَ يَنْمُو فِي الْمُنَاخِ
الْبَارِدِ، وَ يُصْنَعُ مِنْهُ خَبْزٌ أَسْمَرٌ طَيِّبُ الْمَذَاقِ.

شَيْلَمَ دَخَنَ (ذُرَّةٌ بَيْضَاءُ) شُوفَانَ شَعِيرَ قَمْحَ ذُرَّةٌ شَامِيَّةٌ





يُصَنَعُ خَبْزُ الْبِرْيُوشِ خَصِيصًا للاحتفال بعيد الفصح في عديدٍ من دُولِ البحرِ الأبيضِ المُتوسِّطِ ،
و يُزَيَّنُ عادةً ببيضةٍ مُلوَّنةٍ باللونِ الأحمرِ .



و في بلادِ البلقانِ يُهدِي العاشقُ حبيبتهُ حُبْرَاتٍ مُشكَّلةً على هيئةِ قلوبٍ .



أما في مِصرَ فيحتفلُ المصريونُ بأعيادهم بصُنْعِ الكَعْكِ المنقوشِ ، و هو تَقْلِيدٌ مُتَمَتِّعٌ منذُ عُهُودِ الفراعنةِ .



و يُخَضِّرُ اليابانيونُ خبزًا ذا أشكالٍ و نماذجٍ مختلفةٍ ، بعدَ عَوْدَتِهِمْ مِنْ زيارةِ مَعَابِدِهِمُ المُقَدَّسةِ ، و قد
يُعلِّدُونَهُ كذلكَ للاحتفالِ برأسِ السنةِ .



خبز رأس السنة الصينية



بُقْسَمَاطُ «بِرْتَزَلُ»



فَطِيرَةٌ «دِينَانْتُ»



صَفِيرَةٌ عِيدِ الْفِصْحِ



خبز الحج



خبز بلقاني لأعياد الميلاد

عَرَفْنَا مِمَّا سَبَقَ أَنَّ الْخَبْزَ الْعَادِيَّ عُنْصُرٌ مُهِمٌّ فِي طَعَامِنَا الْيَوْمِيِّ، وَ عَرَفْنَا كَذَلِكَ أَنَّ هُنَاكَ خَبْزًا خَاصًّا يُؤْكَلُ فَقَطْ فِي الْأَعْيَادِ وَالْمُنَاسَبَاتِ الْمُخْتَلِفَةِ. وَ لِأَنَّ الْخَبْزَ كَانَ، وَ سَيَبْقَى، شَيْئًا مُهِمًّا فِي حَيَاتِنَا، فَهُنَاكَ عِبَارَاتٌ وَ أَمْثَالٌ شَائِعَةٌ نَقُولُهَا وَ تَذَكَّرُنَا بِهِ دَائِمًا، وَ مِنْهَا :

- يَأْكُلُ خَبْزًا أَبْيَضَ .

أَيُّ : يُؤَدِّي عَمَلًا سَهْلًا .

- خَبْزُهُ مَطْرُوحٌ عَلَى الطَّوَالَاتِ .

أَيُّ : لَدَيْهِ عَمَلٌ كَثِيرٌ يَنْبَغِي أَدَاؤُهُ .

- إِنَّهُ مِنْ عَجِينَةٍ طَيِّبَةٍ .

أَيُّ : إِنَّهُ إِنْسَانٌ حَسَنُ الْأَخْلَاقِ .

- ذَاقَ الْخَبْزَ مُرًّا .

أَيُّ : نَزَلَتْ بِهِ عُقُوبَةٌ شَدِيدَةٌ .

- إِنَّهُ يَبِيعُ أَشْيَاءَهُ كَالْخَبْزِ .

أَيُّ : يَبِيعُ بِضَاعَتَهُ بِسَهُولَةٍ .

- اشْتَرَى شَيْئًا بِلُقْمَةِ خَبْزٍ .

أَيُّ : اشْتَرَى شَيْئًا بِسِعْرِ رَخِيصٍ .

- أَخَذَ لُقْمَةَ خَبْزٍ مِنْ فَمِ غَيْرِهِ .

أَيُّ : سَلَبَهُ عَمَلُهُ الَّذِي يَعِيشُ مِنْهُ .



هل تحبُّ أن تعرف كيف تصنع خبز الأعياد؟
لكي تصنع خبز العيد، عليك أولاً أن تجهز عجينة من
الماء والدقيق، كما يلزمك صفار بيضة مخفوق لإضفاء
لمعة على الخبز، وكذلك بعض الزبيب للزينة.



قم بتشكيل كرات العجين كما تشاء، ثم ضعها فوق
لوحة مغطاة بالدقيق وادخلها فرنًا درجة حرارته 200°،
ثم انتظر لمدة 40 دقيقة وبعدها اسحب اللوحة.
و بالهناء و الشفاء !





الطَّاحُونَةُ

كَانَتْ الْحَيَاةُ ..

كَسْرَةَ خُبْزٍ ..

كَانَتْ الطَّاحُونَةُ

خَشْبِيًّا

فِي الْحُقُولِ

كُلِّ الْأَفْوَاهِ ..

الْعُقُولِ ..

مَعًا .. يَدَا بَيْدٍ

تَصْنَعَانِ الطَّحِينَ

نَاصِعًا بَهِيًّا ..

حِينَ

لَا تَعْدُو

أَوْ شَرِبَةَ مَاءٍ ..

عَمَلًا

مَغْرُوسًا

وَإِلَيْهِ تَعُولُ

الْعُيُونِ ..

كَانَتْ طَّاحُونَتِي وَجَدَّتِي

تَزْرَعَانِ الْقَمْحَ

يَنْسَابُ الدَّقِيقُ



نَاصِعٌ رَقِيقٌ ..

تُشَارِكُهُمَا الرِّيحُ الصَّنِيعُ

طِفْلَةٌ تَهْفُو

جَدٌ فِي حُبُورٍ

الطَّاحُونَةُ تَدُورُ

كَانَتْ أَيَّامُنَا

مَلَأَى بِالْغِنَاءِ ..

لَأَنَّ حَيَاتِنَا

كَانَتْ

كِسْرَةَ خُبْزٍ

نَاصِعٌ بَدِيعٌ

صَبِيٌّ يَشْدُو

أُمٌّ فِي سُرُورٍ

مَرَحَى .. مَرَحَى ..

وَالْحُبْزُ فِي التَّنُورِ

مَلَأَى بِالْحُبِّ ..

مَلَأَى بِالنُّورِ ..

وَقْتَهَا

لَا تَعْدُو

أَوْ شَرِبَةَ مَاءٍ ..

شعر : زكريا القاضي



اقراً في هذه السلسلة :

- الأرز .. طعام الشعوب
- الحيتان .. و ثدييات بحرية
- حيوانات ما قبل التاريخ
- قصة الورق
- الشاي كولاتة ... الشاي ... القهوة
- الحليب .. غذاء لكل الصغار
- مصر الفرعونية
- الموسيقى .. غذاء الروح