

عادة ليست إسلامية ☐☐ كيفية تحضير «كعك العيد» على الطريقة المصرية القديمة



الخميس 20 أبريل 2023 12:08 م

كعك العيد، هو طريقة مصرية فريدة من نوعها، يُصنع من كميات كبيرة من الزبدة، محشو بالمكسرات، والتمر أو التين، مزين بأنماط هندسية زخرفية ومرشوش بالسكر، وهو وجبة الإفطار المميزة للمصريين الذين يحتفلون بنهاية شهر رمضان ☐ وعثر على وصفة الكعك في هرم خوفو الأكبر بالجيزة، حيث يُزعم أن منحوتات قدماء المصريين الذين يصنعون الكعك، تم العثور عليها أيضًا في أنقاض المعابد القديمة في ممفيس وطيبة ☐ وعلى عكس الدول الإسلامية الأخرى، يحتفل المصريون بأعيادهم الدينية بطريقةهم المصرية الفريدة، يعتبر خبز الكعك، الموروث من مصر القديمة، للاحتفال بالمناسبات الدينية من الطقوس التي يمارسها كل من المسلمين والمسيحيين، إلى جانب عيد الفطر، يخبز الأقباط - المسيحيون المصريون - الكحك أيضًا للاحتفال بعيد الفصح وعيد الميلاد ☐ لا ينبغي أن يكون مفاجئًا أن هذه المسرات التي تسبب الإدمان والتي تذوب في فمك قد احتفظت بنفس الاسم منذ العصور القديمة، على الرغم من الغزوات والفتوحات العسكرية المختلفة لمصر على مدار تاريخها، حافظت مصر على ثقافة وتقاليد مستقرة بطبيعتها، وقد مورس بعضها بشكل مستمر دون انقطاع على مدى آلاف السنين؛ وشملت الخبز kahk، هذا ما يعطي المصريين هويتهم الفريدة ☐ عندما يتعلق الأمر باحتفالات الطهي، فقد أتقن المصريون وصفات منتقاة في كل مناسبة، وعلى مدى آلاف السنين، جمعوا عددًا كبيرًا منها، كان الكحك في مصر القديمة يقدم لكبار الكهنة خلال الأعياد الدينية ☐ مشاهد على معابد مدينتي طيبة وممفيس القديمة ونقوش على جدران بعض المقابر تصور قدماء المصريين وهم يصنعون الكحك، وتوضح هذه النقوش كيف قاموا بخلط العسل مع الزبدة، وإضافة الدقيق، وعجن العجين، ووضع القطع على شكل قرص على صفائح مسطحة، ثم خبزها في أفران ☐ ومع ذلك، كما يقولون، الحياة رحلة وليست وجهة، وكذلك خبز الكحك، لا يقتصر الأمر على الطعم اللذيذ للمنتج النهائي الذي يسعى إليه المصريون عامًا بعد عام، ولكن العملية نفسها، يعد خبز الكحك في المنزل طقوسًا مبهجة، على الرغم من أن العديد من العائلات تخلت عنه في المدن الحديثة في مصر وشرائها جاهزة، ومع ذلك، يتذكر الجميع بحنين الطقوس منذ طفولتهم، والتي لا تزال تمارس من قبل الغالبية العظمى من المصريين الذين لا يستطيعون تحمل أسعار الكحك الجاهز ☐ وتمت هذه العملية الجادة أثناء الدردشة والنميمة وتبادل الصفات والتوفيق بين الناس، ودرج العجين بأيدي دهنية يسعد الأطفال الذين شمع لهم أيضًا بصنع أشكالهم الخاصة ☐ قبل أن تكون أفران المنزل معروفة، أو حتى تكون قادرة على خبز هذا العدد الهائل من الصواني، كانت النساء يخبزن الكحك في مذابز الحي، مقابل رسوم رمزية، في القرى، تتجمع النساء في ساحات الفناء الخاصة بهن ويخبزن الكعك في أفران الآجر في الهواء الطلق ☐ وانتشرت رائحة خبز الكحك في الأفران في الأحياء وأعلن اقتراب العيد، بمجرد خبزها وتبريدها، قامت النساء بتغطية الكحك بأكوام من السكر البودرة وتخزينه في علب من الصفيح، واستبدلت العائلات كحكها وأهدتها لأقاربها وأصدقائها، لأسابيع، كانوا يأكلونها على الإفطار وفي وقت الشاي، ويقدمونها لضيوفهم ☐ مع مرور كل عام، يفقد تقليد الخبز المنزلي السنوي قوته أمام الكاك المصنوع تجاريًا والمتوفر في المتاجر في كل مكان، ومن المؤكد أن الحدائثة تجعل الحياة أسهل، وخاصة بالنسبة للنساء العاملات، لكن هذا لن يحل محل ذكريات الطفولة التي نشأها الكثيرون على مر السنين، وإنه لأمر محزن أن تفوت الأجيال الشابة هذه التجربة تمامًا، لكنها ليست في الواقع ☐ سيكون لديهم ذكرياتهم الخاصة ☐ وبينما نتذكر جزءًا من حياتنا لا يمكن إعادة إنتاجه، فلنتذكر أن التقليد الذي استمر لآلاف السنين، سيستمر في التطور لاستيعاب كل جيل