

المهاجرون السوريون وصناعة الخبز في مصر
"دراسة حالة لمخبز الحرمين بمدينة السادس من أكتوبر"

نسمة محمد السيد محمد الكردي

باحث ماجستير - قسم الاجتماع شعبه الانثروبولوجيا والفلكلور

كلية البنات، جامعة عين شمس، مصر

Nesma.Elkordy@women.asu.edu.eg

أ.د. نجوى عبد المنعم الشايب

كلية البنات، جامعة عين شمس، مصر

أ.د. سعاد عثمان أحمد

كلية البنات، جامعة عين شمس، مصر

ngwa.kassem.elshayeb@women.asu.edu.eg Soad.Abdalla@women.asu.edu.eg

المستخلص:

يمثل هذا البحث جزءاً من فصل من رسالة الماجستير المعنونة: "المهاجرون السوريون في مصر: دراسة أنثروبولوجية في مدينة السادس من أكتوبر بمحافظة الجيزة"؛ وتهدف الرسالة إلى التعرف على الهجرة السورية إلى مصر ورصد مظاهر التكامل والاستبعاد بين السوريين والمصريين بمدينة السادس من أكتوبر، ومنهجياً تختبر الرسالة بعض القضايا والمفاهيم النظرية كالنظرية الوظيفية وبعض قضايا نظريات الهجرة (شبكة الهجرة - الطرد والجدب)، ومفاهيم الاتصال الثقافي والتكيف الثقافي والتكامل الاجتماعي، وتكامل النسق والاستبعاد الاجتماعي. كما تعتمد على المنهج الأنثروبولوجي بأدواته المختلفة، ومنهج دراسة المجتمع المحلي ومنهج دراسة الحالة، وتكونت حالات الدراسة من عشرين حالة من الذكور (السوريين)، وثلاث حالات من الإناث (السوريات)، وخمس حالات من المصريين (الذكور). بهدف التعرف على الأماكن المفضلة لإقامة المهاجرين السوريين، وإلى مدى أثرت إقامتهم مع المصريين في المجتمع نفسه على حدوث التكامل أو الاستبعاد في مختلف أنشطة الحياة الاجتماعية والثقافية والاقتصادية. توصلت نتائج البحث إلى وجود تكيف ثقافي للعمالة السورية من خلال القدرة على استخدام المواد الخام والأدوات محلية الصنع، إلى جانب التأقلم مع طبيعة المناخ بمصر، وأدى هذا التكيف إلى انتشار المخابز السورية بمجتمع الدراسة التي تقوم بتصنيع الخبز الصاج والسياحي، وتبين وجود تكامل اجتماعي واقتصادي بين السوريين وبعضهم بعضاً، إلى جانب وجود استبعاد لبعض العمالة والشراكة المصرية من أصحاب المخابز السورية، وتفضيل العمالة السورية والسودانية. وأيضاً استبعاد بعض السوريين لأنفسهم من بعض جوانب الحياة الاجتماعية والثقافية والاقتصادية. وأوضحت الدراسة أن سبب اختيار العمالة السورية الإقامة والعمل بمجتمع البحث قد يرجع إلى تعدد فرص العمل ومجالاته بجانب التحاقهم بأقاربهم وأصدقائهم.

الكلمات الدالة: المهاجرون السوريون، التكامل الاجتماعي، الاستبعاد الاجتماعي.

المقدمة:

يشكل السوريون أكبر تجمع من اللاجئين حول العالم، منذ اندلاع الأزمة السورية في مارس من العام ٢٠١١، حيث بدأت حركة هجرة السوريين إلى بلاد أخرى بحثاً عن الشعور بالأمن والأمان. ومع بداية عام ٢٠١٣ كان عدد المهاجرين السوريين في الشرق الأوسط قد وصل إلى ٥٠٠,٠٠٠ لاجئ (UNHCR:2013)، ومع اشتداد الأزمة بدأ تضاعف العدد بحلول عام ٢٠٢٠ ليصل إلى ما يقارب ٥,٥ مليون لاجئاً. (UNHCR:2020).

وطبقاً لآخر الإحصائيات الصادرة عن المفوضية السامية للأمم المتحدة لشؤون اللاجئين في ٣٠ يناير ٢٠٢٠، يتركز العدد الأكبر منهم في تركيا بإجمالي 3,576,344 لاجئاً، وفي لبنان نحو 915 ألف لاجئ، ونحو 655 ألفاً في الأردن، وفي العراق ٢٤٥,٨١٠ ألف لاجئ، بينما بلغ عددهم في مصر نحو ١٢٩,٢١٠ لاجئ. (المفوضية السامية للأمم المتحدة لشؤون اللاجئين: ٢٠٢١). كما أكدت المفوضية أنه في عام ٢٠١٥ وصل عدد السوريين المسجلين إلى ١٦٠ ألفاً، وأن الحاصلين على تصريح الدخول إلى مصر تتراوح أعدادهم بين (٣٠٠-٥٠٠) ألف سوري في الفترة من عام ٢٠١٣-٢٠١٥، وبلغ عدد السوريين في فبراير عام ٢٠١٦ أكثر من ٤,٨ مليون لاجئ حول العالم منهم في مصر ٥١٢,١١٨ لاجئاً. (الأمانة العامة، القطاع الاجتماعي، إدارة السياسات السكانية والمغتربين والهجرة، ٢٠١٦:5-6، 6٥). وارتفع في عام ٢٠٢٠ إلى ٦,٧ مليون لاجئ حول العالم. (UNHCR:2020).

وهذه الأرقام رغم ضخامتها لا تعكس الأرقام الحقيقية للمهاجرين السوريين، حيث تظل هذه هي الأرقام المسجلة من قبل المفوضية، في حين توجد شريحة كبيرة غير مسجلة بقاعدة بيانات المفوضية. وقد يرجع ذلك إلى عدم التفرقة بين المهاجرين الشرعيين وغير الشرعيين واللاجئين، فالأرقام دائماً تركز على عدد اللاجئين المسجلين بالمفوضية وتغفل عدد المهاجرين. وهذه الإحصائيات تشير إلى أن تدفق اللاجئين السوريين إلى مصر كان قليلاً مقارنة بأعداد اللاجئين السوريين في البلدان الأخرى.

وانطلاقاً من هذا أجري العديد من الدراسات النظرية عن نزوح هجرات لجنسيات عربية إلى مصر للإقامة في ربوعها نتيجة لظروف عدم الاستقرار السياسي، أو قيام ثورات الربيع العربي أو غيرها، كما أجري العديد من الموضوعات التي تناولت المشكلات النفسية، والاجتماعية، والاقتصادية، والتعليمية، والكشف عن مدى التكيف الاجتماعي والثقافي والشعور بالاستقرار أو عدم الاستقرار، ورصد التغيير الاجتماعي الذي طرأ على المهاجرين ووحداتهم القروية وغيرها من موضوعات.

وتأسيساً على ما سبق تحاول هذه الدراسة التعرف على الهجرة السورية إلى مصر، ورصد مظاهر التكامل والاستبعاد بين السوريين والمصريين داخل مجتمع الدراسة، في محاولة لاختبار بعض القضايا والمفاهيم النظرية، مثل: النظرية الوظيفية، وبعض قضايا نظريات الهجرة، ومفاهيم التكامل الاجتماعي، وتكامل النسق والاستبعاد الاجتماعي، والاتصال الثقافي والتكيف الثقافي؛ وذلك بهدف التعرف على الأماكن المفضلة لإقامة المهاجرين وإلى أي مدى أثرت إقامة السوريين والمصريين معاً في المجتمع نفسه على حدوث التكامل أو الاستبعاد في مختلف أنشطة الحياة: الاجتماعية والثقافية والاقتصادية.

ولذلك ينقسم هذا البحث إلى جزأين؛ يتناول الأول منهما عرضًا موجزًا للإطار النظري والمنهجي، والثاني الدراسة الميدانية حيث تتناول واحدة من المهن السورية بمجتمع الدراسة وهي صناعة الخبز السوري. فقد أكد الواقع الميداني وجود أنشطة اقتصادية أخرى خاصة بالسوريين بمجتمع الدراسة -سوف تتناولها الرسالة- ولكن هذه المهنة تحديدًا تتسم باتساعها وانتشارها إلى جانب تفضيل السوريين العمل بها، نظرًا لعائدها المادي الذي لا يتأثر بالأزمات والصعوبات، فالخبز احتياج يومي، وسلعة أساسية تحتاجها المحال والمطاعم لتقديم وجباتها، وهو ما دعم انتشارها ورواجها، حيث تبين وجود ثمانية مخابز لصناعة خبز الصاج، وأربعة مخابز لصناعة الخبز الشامي بمجتمع الدراسة، ومن الجدير بالذكر أن هذه الأعداد تحتمل الزيادة في جنبات أخرى لمجتمع الدراسة، ولكن هذا ما رصدته الباحثة في الواقع الميداني.

وبناءً على ذلك قسمت هذه الدراسة إلى أربعة محاور رئيسية، تتمثل في: المحور الأول التعريف بمخبز الحرمين من حيث: النشأة التاريخية وسبب التسمية والفروع، والموقع الجغرافي؛ والمحور الثاني تصنيع الخبز السوري (المواد الخام - الأدوات المستخدمة - مراحل الإعداد والإنتاج)؛ والمحور الثالث يتناول طبيعة العمل داخل المخبز من حيث (مواعيد العمل والراحة والإجازات- أجور العمال وأدوارهم - علاقات العمل - الأيدي العاملة)؛ وأخيرًا المحور الرابع الذي تناول أنواع الخبز المنتشرة في مجتمع الدراسة ومسمياته (الخبز الصمون - الخبز الشامي - الخبز الصاج - خبز التنور).

أولاً- الإطار النظري للبحث:

1 - مفاهيم البحث.

أ - الاتصال الثقافي

يعتبر مفهوم الاتصال الثقافي من المفاهيم المحيرة حيث لم يوجد اتفاق مطلق حول هذا المفهوم فقد استخدم هذا المفهوم منذ القرن التاسع عشر لوصف عمليات التلاؤم والتغير الذي يحدث من خلال الاتصال الثقافي، ولكن خلال الثلاثينات انتشر استخدامه بين الأنثروبولوجيين الأمريكيين المهتمين بدراسة التغير الثقافي، والاجتماعي، ومشكلات الاضطراب الاجتماعي، والانحيار الثقافي. (موسوعة علم الانسان، ١٩٩٨: ٢٨٥) ويعرف الاتصال الثقافي بأنه الالتقاء بين ثقافتين بحيث تؤثر إحداها في الأخرى أو يظهر بينهما تبادل ثقافي يؤدي إلى إحداث تغيرات داخلية في كل ثقافة. وقد يحدث الاتصال الثقافي نتيجة للاستعمار، أو الغزو، أو الاحتلال العسكري، أو البعثات التبشيرية كما قد يحدث من خلال كافة صنوف الاتصال الثقافي التلقائي كتحركات العمال الطوعية، والتبادل التجاري والفني والسياحي، وفي وجود كل هذه العوامل، أو غيابها فإن الاتصال الثقافي قد يحدث خاصة مع ثورة الاتصالات الأخيرة - من خلال وسائل الاتصال الجماهيري التي تحول العالم يوماً بعد يوم وإلي قرية صغيرة، ويطلق علي عملية الالتقاء بين الثقافات هذه "التثاقف" التي بمقتضاها يتم الالتقاء بين ثقافتين تؤثر إحداها في الأخرى أو يحدث بينهما تأثير متبادل. (احمد زايد واعتماد علام، ١٩٩٢، ٢٦: ٢٧) كما يعرف الاتصال الثقافي أنه تفاعل بين أعضاء جماعتين لكل منهما ثقافته المتميزة، ويؤدي الاتصال الثقافي عادة إلى تعديل في الثقافتين، وقد تتأثر ثقافة ما تأثيراً عميقاً بثقافة أخرى، بينما تمارس الأخرى أثر طفيفاً علي الأولى، أو قد يكون هناك تبادل متعادل للثقافة بين كليهما، أما التعديل الذي يطرأ علي ثقافة معينة نتيجة لاتصالها

بالتقافة الأخرى، فهو غالباً ما يعتمد على الاتصال بين الأفراد أنفسهم، ويمكن أن يحدث الاتصال الثقافي من خلال التجارة أو الهجرة أو الحرب أو ... الخ. (السماني النصري: ١١: ٢٠١٣).

وتري الباحثة: أنه لا يمكن أن تكون هناك جماعات متجاوزة وتحمل معها ثقافات مختلفة وكان بينهما تفاعل اجتماعي وعلاقات قوية الا وتأثرت كلاهما بالأخرى، وأنه لا يمكن أن يكون التأثير من اتجاه واحد أو من جانب واحد طالما هناك اتصال ثقافي بين الجماعات.

إذاً فالإتصال الثقافي يعرف اجرائياً انه العملية التي تتصل عن طريقها ثقافتان اتصالاً وثيقاً، وما يترتب على ذلك من تغيرات يكون من نتيجتها ازدياد التشابه والتكيف بين الثقافتين (السورية والمصرية) او استبعاد أحدهما للآخر وهذه ما سوف تفرزه هذه الدراسة في نتائجها.

ب - التكيف الثقافي:

تزايد في السنوات الأخيرة استخدام مفهوم التكيف الثقافي "Culture adaptation" بوصفه مجالاً مهماً من مجالات الأنثروبولوجيا الثقافية لتفسير ما يعرف بالسلوك البشري، فقد أكد "بوترو" على ضرورة استخدام مفهوم التكيف الثقافي حيث عرفه بالعقريّة الإنسانية التي تشتمل على الإبداع التكنولوجي والتخطيط طويل المدى. (Smit, Burton, 2000, 22). كما أشار "إدوارد سبايسر" إلى الظواهر الناتجة عن التقاء الجماعات ذات الثقافات المختلفة التي تدخل في اتصال مستمر، وما يترتب على ذلك من تغيرات في الأنماط الثقافية لإحدى هذه الجماعات، أي إن التكيف يعني تحقيق توازن بنائي داخلي وخارجي جديد بواسطة أحكام العنصر الثقافي. كما يفسر بأنه عملية اكتساب التقاليد الثقافية للمجتمع، ويعي الفرد من خلالها كيفية تمثيل مكانته، وتأدية أدواره، ونتيجة لوجود وحدوث التعرض المستمر بين الثقافات فإن عملية التكيف ضرورية لاستمرار الفرد، وتقبل الفارق بين الثقافة الواردة والمحلية. (عبد الفتاح فنيح، ١٩٩٨، ١٨).

أما المفهوم الإجرائي للتكيف الثقافي فهو: العملية التي يحاول بها بعض السوريين التأقلم والتلاؤم في الحياة: الثقافية والاجتماعية والاقتصادية والسكنية والسلوكية خلال تفاعلهم مع مجتمع الدراسة (مدينة السادس من أكتوبر) بعد استقرارهم فيه، وذلك في الاتجاه الذي يقربهم من أسلوب الحياة السائدة داخل هذا المجتمع.

ج - التكامل الاجتماعي وتكامل النسق:

يعد مصطلح التكامل الاجتماعي من المصطلحات الأساسية داخل النظرية الوظيفية، حيث يستخدم لوصف نمط العلاقة بين الوحدات المكونة للنسق، وهي العلاقة التي يرجع إليها الفضل في أن هذه الوحدات تؤدي عملها بشكل جمعي على نحو من شأنه إحداث الحيوية دون حدوث أي خلل داخل النسق، وكذلك المساعدة في الحفاظ على استقراره. هذا من ناحية، ومن ناحية أخرى تعمل هذه العلاقة على أن "تتعاون" هذه الوحدات على نحو يدعم الكفاءة الوظيفية للنسق كوحدة واحدة.

ويشير مفهوم التكامل الاجتماعي إلى المبادئ التي من خلالها يترايط الأفراد أو الفاعلون الاجتماعيون بعضهم ببعض في المجتمع. (جوردون مارشال، ٢٠١١: ٤٦٢). كما يعرف "سمنر"

التكامل الاجتماعي بأنه: التعادل الذي يخلق التوازن الاجتماعي (الثقافي)، الذي يؤدي التغيير فيه إلى إحداث عملية تكامل جديدة. (إيكه هولتكرانسي، ١٩٧٢: ١٥٠).

أما عن التعريف الإجرائي للتكامل الاجتماعي وتكامل النسق فيعرف على أنه الوحدة التي تجمع السوريين والمصريين معاً في المجتمع نفسه (مدينة السادس من أكتوبر) وهو ما يعني وجود روابط مشتركة بينهم تجعلهم يشعرون بذاتيه خاصة بهم، لأنه كلما كانت الروابط بين الوحدات المشكلة للتكامل متينة ومنسجمة كان التكامل ناجحاً أكثر، وهذا بدوره يؤدي إلى حدوث التكامل الاجتماعي والثقافي والاقتصادي بين السوريين وبعضهم بعضاً، وبين السوريين والمصريين.

د - الاستبعاد الاجتماعي:

يستخدم مصطلح الاستبعاد الاجتماعي بوصفه محصلة نمط اجتماعي - سياسي سائد في المجتمع، تترايط وتتنوع فيه الملامح والأبعاد السياسية والاقتصادية والثقافية والاجتماعية، فتعمل على إقصاء أفراد وجماعات وتهميشهم داخل المجتمع، طبقاً لاعتبارات تقرها وتفعلها المنظومة، وتعيد إنتاجها بصورة مختلفة في نطاق الحياة اليومية للأفراد والجماعات، وقد يحرم كثير من الجماعات من الفرص للوصول والمشاركة في كثير من المواقف الاجتماعية. (أنتوني غدنز، ٢٠٠٥، ٣٩٤). ويعرف "الاستبعاد الاجتماعي" في أبسط صورته بأنه إبعاد لبعض فئات المجتمع، وعدم القدرة على المشاركة بفاعلية في الحياة: الاقتصادية والاجتماعية والسياسية. فالاستبعاد الاجتماعي هو عدم الحصول على الموارد، وانعدام القدرة على الاستفادة منها، والحرمان من الحقوق والفرص التي تعزز الوصول إلى هذه الموارد واستخدامها. (Sophie Bessis, 1995)

أما عن التعريف الإجرائي للاستبعاد الاجتماعي في هذه الدراسة فقد أظهرت الدراسة أن الاستبعاد يكون إما إرادي أو لا إرادي، وتبين الاستبعاد الإرادي من قبل السوريين في بعض ملامح الحياة: الاجتماعية والثقافية والاقتصادية والصحية التي تتمثل في الجانب التعليمي والصحي والشاركة في العمل بالإضافة للهجة، من خلال تمسكهم ببعض هذه الملامح من ثقافتهم. وعلى جانب آخر تبين الاستبعاد اللا إرادي للعمالة المصرية في مجتمع الدراسة وتفضيل العمالة السورية والسودانية وغيرها من الجنسيات.

2 - النظريات - القضايا النظرية والواقع الميداني.

أهم القضايا النظرية: تطبيق ميداني.

يتناول هذا الجزء بعض القضايا النظرية التي قامت الباحثة باختبارها في الواقع الميداني، واستندت إلى نظرية الطرد والجذب التي تعدّ من أبرز النظريات المفسرة للهجرة، واهتمت الباحثة بهذه النظرية لمعرفة العوامل التي دفعت المهاجرين السوريين لاختيارهم مصر بشكل عام، ومنطقة الدراسة (مدينة السادس من أكتوبر) بشكل خاص، وتفضيل العمل بها وفتح مشروعات تجارية في كثير من المجالات. وهناك أيضاً نظرية شبكة الهجرة للتعرف على ما تقوم به هذه الشبكات غير الرسمية في ربط المهاجرين السوريين بغير المهاجرين وبالمهاجرين السابقين قبل الهجرة وأثناءها وبعدها. والدور الذي تؤديه هذه الشبكات في مساعدة المهاجرين السوريين على التكيف مع أنماط الحياة المختلفة داخل مجتمع

الدراسة. بالإضافة إلى الاستعانة بالنظرية الوظيفية في محاولة للتعرف على التغيرات التي طرأت على هذه المهنة، وأدوار العاملين بها أثناء مراحل العمل المختلفة، ومدى تفاعلهم واندماجهم مع بعضهم بعضاً، إلى جانب المشكلات التي تواجه هذه المهنة والعاملين بها، وكيفية التغلب عليها.

3 - الدراسات السابقة.

قسمت الدراسات السابقة في الرسالة إلى ثلاثة محاور رئيسية؛ المحور الأول: تكيف المهاجرين وتكاملهم، المحور الثاني: الاستبعاد الاجتماعي للمهاجرين، المحور الثالث: تأثير العمالة الوافدة على سوق العمل. ويعرض الجزء التالي للمحور الأخير فقط نظراً لارتباطه بموضوع هذا البحث. ومن أهم دراسات هذا المحور:

هدفت دراسة (سالم محمد، ٢٠١٢) إلى معرفة دوافع هجرة العمالة الوافدة إلى ليبيا، والتعرف على أنماط التكيف الاجتماعي التي تنتهجها العمالة الوافدة في تعاملها مع المجتمع الليبي، وتهدف إلى معرفة أثر متغيرات الجنسية والنوع والعمر والحالة المدنية والمستوي الدراسي والمهنة والدخل على درجة تكيف المهاجر مع المجتمع الليبي. ودراسة (ناصر عبدالله، ٢٠١٥) تهدف إلى التعرف على أثر اللاجئين السوريين على سوق العمل لمحافظة معان بالأردن، من خلال الكشف عن الخصائص الديموغرافية والاجتماعية والاقتصادية للاجئين السوريين في محافظة معان، بالإضافة إلى رصد أثر العمالة السورية على سوق العمل في محافظة معان. كما تهدف دراسة (كوسة بوجمعة، ٢٠١٩) ماهية الخصائص السوسيو مهنية التي يمتلكها الوافدون السوريون على الجزائر وكيف يمكن استغلالها والاستفادة منها في سوق العمل بالجزائر.

واستخدمت دراسة (سالم محمد) بعض من القضايا والمفاهيم النظرية، فاستعانت ببعض النظريات المفسرة للهجرة كنظرية الطرد والجدب، ونظرية التكلفة والكسب، والتفسير الكلاسيكي للهجرة، ونظرية الاقتصاديات الجديدة للهجرة من أجل العمل، والنظرية المزدوجة لسوق العمل، ونظرية النظام العالمي، ونظرية التفاعلية الرمزية وبعض مصطلحاتها. استندت دراسة (ناصر عبدالله) على أربعة قضايا نظرية تدور حول وضع اللاجئين السوريين في محافظة معان والتغير في الثقافة وسوق العمل وقطاع الخدمات. وطبقت الدراسة (كوسة بوجمعة) نظرية المقاربة الماركسية. فتناولت مفاهيم الهجرة بأنواعها والمهاجر والهجرة الشرعية وغير الشرعية وشبكات الهجرة غير الشرعية، بينما استعانت دراسة سالم محمد بنفس مفاهيم دراسة كوسة بالإضافة إلى مفهوم الهجرة الداخلية والخارجية والهجرة الإدارية والاضطرارية والمؤقتة والدائمة، ومفهوم النزوح واللجوء، ومفهوم التكيف الاجتماعي وأساليب معوقاته.

اعتمدت دراسة سالم محمد على مناهج كلا من دراسة ناصر وسالم حيث انها جمعت بين الأسلوب الكمي والكيفي في دراستها، فاعتمدت دراسة (ناصر) على منهج المسح الاجتماعي، والاستبيان، والإحصاءات الرسمية والنشرات الإحصائية السنوية. واعتمدت دراسة (كوسة) على الأسلوب الكيفي مستخدمة المنهج الوصفي بأسلوب العينة، ومنهج دراسة الحالة، واستخدمت بعض أدوات المنهج الانثروبولوجي كأداة المقابلة وطبقتها على ثماني حالات فقط.

وأهم النتائج التي توصلت إليها دراسة (سالم محمد) أن العمالة الوافدة لديها آليات متعددة للتكيف مع المجتمع الليبي، ويتمثل ذلك في المشاركة في الحياة اليومية مع المواطنين، بالإضافة إلى الحرص الكبير على التفاعل التام مع أبناء الجنسية الواحدة، ويكون ذلك أكثر وضوحاً في الأعياد والمناسبات الاجتماعية، إلى جانب العمل على إيجاد مرجعية أدبية لحل الخلافات فيما بينهم خاصة بالنسبة للعمالة الأفريقية. وتوصلت دراسة (ناصر عبد الله) توصلت إلى ان تأثير وجود السوريين في سوق العمل من الناحية السلبية قد حقق أعلى نسبة (٣٨.٨٪)، يليها التنافسية في أداء العمل الجيد (٢٦.٩٪)، يليها جودة المنتج (١٨.٩٪) حيث إن كثافة العمالة السورية في سوق العمل الأردني خلفت شكل من أشكال المنافسة غير المحسوبة وغير العادلة إضافة إلى التنافسية في أداء العمل الجيد. بالإضافة إلى انتشار العمالة السورية في مختلف قطاعات العمل أدبي إلى ضغوط كبيرة على مستويات الأجور باتجاه تخفيضها استناداً إلى منطلق العرض والطلب، كما تبين أن ضعف الصراع المهني بين طالبي العمل من أبناء المنطقة وبين العمالة السورية وهو ما يرجع إلى عزوف الأردنيين عن بعض المهن التي يعمل بها السوريون. كما توصلت دراسة (كوسة بوجمعة) إلى أن أغلب اللاجئين السوريين في الجزائر نساء من فئة الشباب قليلي الخبرة، ولم يلحظ أي سوري كبير السن وهذا يدعم النظرة الخاصة باندفاع الشباب نحو الهجرة، بالإضافة إلى اللاجئين السوريين متزوجون رغم صغر سنهم ولديهم اولاد سواء اتوا معهم أو ولدوا بالجزائر. كما تبين انهم لا يملكون سكناً ثابتاً وينتقلون من ولاية لأخرى، ولا يملكون خبره مهنية في سورية بلدهم الأم، حيث يقتاتون من اعمال بسيطة وهشة غير قادرة وذات دخل ضعيف، تربطهم علاقات عمل كأجراء بطريقة غير شرعية، ويجدون صعوبة في العمل بطريقة قانونية في سوق العمل بالجزائر، واخيراً اوضحت الدراسة تحفظ ارباب العمل الجزائريين على تشغيل اللاجئين السوري ودمجه في سوق العمل الجزائرية لاعتبارات قانونية، واغلبهم ينوون العودة إلى بلدهم بعد عودة الامن.

وقد أفادت الباحثة من الدراسات السابقة في تشكيل أطر الدراسة، وتحديد موضوع الدراسة وأهدافها ومنهجية البحث، ومحاولة استكمال ما انتهى إليه الباحثون من نتائج وتوصيات للدراسات المستقبلية بالمجال العلمي والتطبيقي في موضوع الدراسة الراهنة.

ثانياً- الإطار المنهجي:

اعتمدت الدراسة الراهنة على عدة مناهج وطرق بحثية ساعدت الباحثة على فهم المادة الميدانية وتحليلها، وتشمل "المنهج الأنثروبولوجي بأدواته المختلفة ومنها (الملاحظة - الملاحظة بالمشاركة - المقابلة المتعمقة - التسجيل الصوتي- التصوير الفوتوغرافي والفيديو - الإخباريون) بالإضافة إلى الاستعانة بمنهج المجتمع المحلي ومنهج دراسة الحالة"، واكتفت الباحثة بالإشارة إلى التطبيق الميداني في الواقع الميداني. ويمكن عرض مناهج جمع المادة وطرق جمعها على النحو التالي:

1 - المنهج الأنثروبولوجي وأدواته: استعانت الباحثة بأدوات المنهج الأنثروبولوجي ومن أهمها.

أ - الملاحظة: استعانت الباحثة بأداة الملاحظة للتعرف على حياة المهاجرين السوريين من الجوانب الاجتماعية والثقافية والاقتصادية والتعليمية والصحية والسكنية والقانونية، ومدى تكيفهم

وتكلمهم أو استبعادهم من خلال إقامتهم بمجتمع الدراسة (مدينة السادس من أكتوبر)، وركزت الباحثة في هذا الفصل على رصد سلوكيات العاملين السوريين بالمخبز، ومدى تكاملهم مع بعضهم بعضاً أو استبعاد أحدهم للآخر من خلال ملاحظتهم في أثناء عملهم، ومدى التفاعل والتناغم والتعاون بينهم، مع ملاحظة الاختلاف تبعاً لأعمارهم، ومستواهم الاجتماعي، وعدد العاملين، ومواعيد العمل والراحة، وعلاقة العمال بأصحاب العمل، وتعدد الأدوار، بجانب تأثير المهنة على الشكل الخارجي للجسم، وملاحظة أدوات إنتاج الخبز ومراحل إعدادة وتسويقه، بالإضافة إلى ملاحظة موقع المخبز وشكله من الداخل والخارج، وأهم التغيرات والتطورات التي طرأت عليه خاصة في أثناء جائحة فيروس كورونا المستجد. كما اهتمت الباحثة بملاحظة أنواع الخبز الأكثر انتشاراً بمجتمع الدراسة، وإبراز مدى تفضيل كل منها.

ب - الملاحظة بالمشاركة: شاركت الباحثة بصفقتها مترددة تتلقى بعض الخدمات المقدمة سواء من خلال بعض المحال والمطاعم أو السوق الذي ينتشر فيه الباعة الجائلون من السوريين والمصريين في شارع السوريين (منطقة الدراسة)، ولجأت الباحثة إلى استخدام الملاحظة بالمشاركة بهدف الانخراط معهم من أجل اختيار الحالات التي تصلح للدراسة؛ حيث ركزت الباحثة في هذا البحث من خلال وجودها في المخبز منذ الساعة الثامنة صباحاً، حتى الانتهاء من الخبزة الثانية نحو الساعة الواحدة ظهراً، حيث استمرت هذه الخبزة نحو خمس ساعات عمل بداية من تحضير العجين حتى نهاية الخبز. كما قامت بالمشاركة والمساعدة في بعض مراحل الخبزة الثانية كوضع الدقيق بالعجانة إلى جانب فرد العجين ووضعه على الصاج، ثم سحبه وفرده للتهوية، ثم التغليف بهدف الانخراط والاندماج مع العاملين داخل المخبز، لأن هذا يسهل بدوره جمع مادة ميدانية صادقة.

ج - المقابلات المتعمقة: أجرت الباحثة عدة مقابلات متعمقة مع ثمان وعشرين حالة تضم عشرين حالة من السوريين (الذكور) من أصحاب المهن المختارة والعاملين بها والباعة الجائلين السوريين، للتعرف على أهم العوامل وراء نزوح السوريين إلى مصر بشكل عام ومنطقة الدراسة بشكل خاص، إلى جانب أهم آليات التكيف المؤثرة في مساعدة السوريين، إضافة إلى ذلك معرفة بداية التحاقهم بالعمل الحالي، والعمل السابق بسوريا وأسباب اختيارهم هذه المهنة، إلى جانب اختيارهم منطقة الدراسة للعمل بها، وخمس حالات من المصريين لمعرفة مدى تأثير وتأثر السوريين بالمصريين من خلال وجودهم في المجتمع نفسه، أما بالنسبة للحالات الثلاث الأخرى فكانوا من الإناث السوريات للتعرف على بعض موضوعات دليل العمل الميداني التي تتعلق ببعض العادات والتقاليد والمعتقدات الخاصة بالثقافة السورية. وحرصت الباحثة عند إجراء المقابلات المتعمقة أن تجمع بين المقابلات الفردية والجماعية التي استطاعت من خلالها جمع مادة ميدانية غزيرة تقيد الدراسة وتخدم موضوعها، حيث راعت التنوع بين حالات الدراسة من حيث: البعد العمري، والجيلي، والنوعي، والطبقي، والتعليمي، والمهني، والموطن الأصلي، والموطن الحالي، وأجريت مقابلات جميع حالات الدراسة في الرسالة في أماكن العمل، عدا مقابلتين مع سوريتين في المنزل، وتتراوح عدد مرات المقابلة لكل حالة بين مقابلتين إلى أربع مقابلات على فترات متباعدة، وذلك وفقاً للوقت المتاح لكل حالة، واستغرقت كل مقابلة ما بين ساعتين إلى ثلاث ساعات لكل حالة وفقاً لمدى استجابتهم. ولقد اعتمدت الباحثة في هذا الفصل على المقابلات الجماعية من خلال مقابلة العاملين بالمخبز في أثناء سير عملهم - الذي طبقت عليه الدراسة الميدانية- ومعرفة موعد الخبزات التي تعد يومياً حتى تتمكن من تحديد موعد بداية كل خبزة ونهايتها في الخبزتين أو الخبزات الثلاث اليومية. وعن مواعيد الخبز تبدأ الخبزة الأولى منذ الساعة الخامسة صباحاً، والخبزة الثانية تبدأ

الساعة التاسعة صباحًا، أما الخبزة الثالثة فتبدأ في نحو الساعة الواحدة ظهرًا، وتستغرق كل خبزة نحو أربع ساعات عمل تقريبًا حتى يظهر المنتج النهائي. ويتراوح عدد مرات المقابلة من مرتين إلى ثلاث مرات على فترات متباعدة، حيث استغرقت كل مقابلة من أربع ساعات إلى سبع ساعات متواصلة في المقابلة الواحدة مع العاملين بالمخبز لمعرفة: النشأة التاريخية، والتسمية، وفروع المخبز، بجانب التعرف على: أدوات ومراحل الإعداد، والإنتاج والتسويق، والمواد الخام المستخدمة في صناعة الخبز السوري، بالإضافة إلى طبيعة العمل داخل المخبز، ومعرفة الأسباب التي دفعت العاملين لاختيار هذه المهنة عن غيرها، ومعرفة الأسباب وراء تفضيل العمالة السورية والسودانية عن المصرية إلى جانب التعرف على أدوار كل العاملين بالمخبز في كافة المراحل، والصعوبات التي تواجه هذه المهنة والعاملين بها.

د - دليل العمل الميداني: قامت الباحثة بتصميم دليل للعمل الميداني خاص بالمقابلة، واعتمدت فيه على القراءات النظرية والدراسات السابقة والأطر النظرية ومفاهيم الدراسة، وما جاءت به من واقع الدراسة الميدانية الذي أضاف للدليل، ولقد تبلورت موضوعات الدليل من خلال الموضوعات التي تمس الدراسة الميدانية التي تدور حول "المهاجرين السوريين - التكامل والاستبعاد ما بين السوريين والمصريين - دور المنظمات الحكومية وغير الحكومية تجاه السوريين - الباعة الجائلين السوريين - صناعة الخبز السوري"، لذلك قامت الباحثة بإعداد دليل خاص بهذه المهنة (صناعة الخبز) يحتوي على ثمانية بنود رئيسية وسبعين بندًا فرعيًا. وجاء الدليل موجّهًا لحالات الدراسة من الذكور العاملين بهذه المهنة.

هـ - التسجيل الصوتي: لجأت الباحثة لاستخدام أداة التسجيل الصوتي في أثناء بعض المقابلات لأننا بصدد دراسة ثقافة مختلفة، وقد استخدمتها في هذا الفصل لمعرفة الأدوات المستخدمة في صناعة الخبز السوري باللهجة السورية ومرادفها باللهجة المصرية، وهذا ما تم ذكره في محاور الفصل، بالإضافة إلى تسجيل وصف العاملين السوريين بالمخبز لكل مرحلة من مراحل الخبز المختلفة.

و - التصوير الفوتوغرافي والفيديو: استخدمت الباحثة أداة التصوير بأنواعها لأنها أداة مناسبة لجمع المادة الخاصة بموضوع الدراسة الأمر الذي يعمل على توثيق وصف الباحثة، ووفقًا لما تتطلبه أسس الأنثروبولوجيا المرئية وعدم اللجوء إلى مصور محترف، فقامت الباحثة بتصوير منطقة الدراسة محاولةً إبراز شكل السوق من الخارج والداخل، بالإضافة إلى تصوير بعض الفرشات التي توجد في شارع الدارسة (شارع السوريين)، وإبراز رص البضائع السورية على هذه الفرشات، وبعض الأنشطة الاقتصادية المتعلقة بمجال المأكولات، مثل: الفاكهة والخضراوات والجزارة والعطارة والمخابز ومحال الوجبات السريعة التي وقع عليها الاختيار للدراسة الميدانية، كما استعانت الباحثة بالتصوير الفوتوغرافي والفيديو، وذلك لتوثيق المهنة والأدوات المستخدمة في صناعة الخبز السوري، ومراحل إعداد وإنتاج وتسويق الخبز السوري، وقد أسهم الفيديو في توثيق الأداء الحركي وإبراز مراحل العمل.

ز - الإخباريون: استعانت الباحثة بالإخباريين المقيمين بمنطقة الدراسة لكي يمدوها بالمعلومات الخاصة بمجتمع البحث، كما قاموا بتيسير وتسهيل الوصول إلى بعض حالات الدراسة وراعت الباحثة في اختيارها للإخباريين أن يكونوا من أصحاب المهن المختلفة بمجتمع البحث.

2 - منهج دراسة المجتمع المحلي.

استعانت الباحثة بهذا المنهج في دراسة النشأة التاريخية والحدود الجغرافية والإدارية، والخدمات المتاحة، ونوعية المواصلات ودرجه سهولتها، وشكل الشوارع والأرصفة وحالة المباني والعمائر، والروابط والعلاقات الاجتماعية، ومختلف النظم الاجتماعية والأنشطة الاقتصادية وغيرها. والتطورات التي طرأت على المجتمع المحلي من حيث الشكل والوظيفة، إلى جانب وصف مفصل لمنطقة الدراسة، وأسباب اختيار منطقة البحث، ومكان الدراسة، وسبب التسمية والنشأة التاريخية للسوق، والموقع الجغرافي، وإلى جانب ذلك التطورات التي طرأت على منطقة الدراسة. وقد استعانت الباحثة في جمع هذه البيانات التي تخص المجتمع المحلي بالأدوات التالية: الملاحظة، والملاحظة بالمشاركة، والمقابلة، إلى جانب أداة التصوير الفوتوغرافي.

3 - منهج دراسة الحالة

تعد طريقة دراسة الحالة من أكثر مناهج البحث الاجتماعي انتشاراً وأكثرها استخداماً للوصول إلى تفهم لأسباب تصرف فرد ما على نحو معين، والتعرف على اختلافات تصرفه في المستقبل. (محمد الجوهري، ٢٠١٣، ١٥٨) ويهتم منهج دراسة الحالة بجميع الجوانب المتعلقة بشيء أو موقف واحد على أن يعتبر الفرد أو المؤسسة أو المجتمع أو أي جماعة كوحدة للدراسة. ويقوم منهج دراسة الحالة على التعمق في دراسة المعلومات بمرحلة معينة من تاريخ حياة هذه الوحدة، أو دراسة جميع المراحل التي مرت بها. (صلاح سليمان، ١٩٨٥، ١٢٢) ولقد طبقت الباحثة هذا المنهج على مخبز الحرمين باستخدام بعض من ادوات المنهج الانثروبولوجي التي تتمثل في: الملاحظة: والملاحظة بالمشاركة، والمقابلة المتعمقة، ودليل العمل الميداني، والتسجيل الصوتي، والتصوير الفوتوغرافي والفيديو.

ثالثاً- مجتمع البحث وحالات الدراسة:

1 - مبررات اختيار مدينة السادس من أكتوبر.

ترجع أسباب اختيار مدينة السادس من أكتوبر إلى كونها من المدن الأكثر جذباً للسوريين، وقد بينت ذلك نتائج البحث في شبكات المعلومات الدولية. وإلى جانب ذلك؛ فإن مدينة السادس من أكتوبر تعد مركزاً مهماً لجذب السكان من جميع الجنسيات، ومن شرائح طبقية مختلفة، وإن كانت الطبقة الوسطى هي الأكثر انتشاراً بمجتمع البحث، لذا تعد مدينة السادس من أكتوبر مدينة غنية بالخدمات والأنشطة الاقتصادية المتنوعة كالأسواق والمأكولات والملابس، واستكمالاً لأسباب اختيار منطقة الدراسة فإن تجمع السوريين في مدينة السادس من أكتوبر يتخذ شكلاً مهنيًا وجرافيًا وطبقياً أكثر منه عرقيًا أو إثنيًا، فمعظم السوريين في منطقة البحث من المسلمين السنة مع عدد قليل جداً من باقي الطوائف، والعدد الأكبر للسوريين في منطقة الدراسة وأكثرهم محافظات دمشق وريفها، وحمص، وحلب، وعدد أقل من باقي المحافظات السورية.

2 - مبررات اختيار الحي السابع.

يقع الحي السابع على محور 26 يوليو أمام جهاز مدينة ٦ أكتوبر. ويعد من أفضل أحياء مدينة السادس من أكتوبر خاصةً بالنسبة للعرب والطلاب والوافدين، حيث يتميز بموقع استراتيجي في بداية المدينة وبالقرب من عدة مراكز خدمية، إضافة إلى ذلك تتميز هذه المنطقة بالتحديد بكثرة أنشطة السوريين والمصريين والعراقيين معاً، إلى جانب أنه يضم الباعة الجائلين وأصحاب المحلات من السوريين والمصريين في شارع واحد.

3 - مبررات اختيار حالات الدراسة.

راعت الباحثة اختيار حالات الدراسة من السوريين القادمين في أعقاب الثورة السورية عام ٢٠١١م، والمقيمين جميعهم بمنطقة الدراسة. وفقاً للمهن الأكثر انتشاراً بمجتمع الدراسة، مع الأخذ في الحسبان تنوع الشرائح الطبقية من حيث المهنة السابقة والحالية والتعليم، والدخل، والملكية، إضافة إلى بعض المعايير الثقافية، مع مراعاة الفروق الجيلية، والموطن الأصلي، والحالة الاجتماعية، والسن، والنوع، والديانة، ومكان الإقامة بسوريا ومصر، وتاريخ الخروج من سوريا والنزوح إلى مصر. إضافة إلى ذلك مراحل انتقال السوريين من سوريا إلى مصر، وأيضاً مراحل انتقالهم داخل مصر ومدة إقامتهم وأسلوب حياتهم المعيشي.

رابعاً- الدراسة الميدانية:

تتناول الدراسة الميدانية أربعة محاور رئيسية، هي: التعريف بالمخبز وتطورات، وتصنيع الخبز السوري من حيث (المواد الخام – الأدوات – مراحل إعداد الخبز وإنتاجه)، وطبيعة العمل داخل المخبز، وأنواع ومسميات الخبز المنتشرة في مجتمع الدراسة.

المحور الأول - التعريف بالمخبز وتطورات:

1 - الموقع الجغرافي للمخبز.

يقع مخبز الحرمين في مدينة السادس من أكتوبر بالحي السابع، سنتر علي الدين برج (د)، أمام جامعة السادس من أكتوبر، ويتميز بموقع استراتيجي لوجوده بالقرب من المحال التجارية والمطاعم، يحده من جهة اليسار لحام سوري (جزار)، ومن جهة اليمين مطعم نور الذي يقدم الفول والطعمية، ويعد هذا المطعم من أشهر المطاعم المصرية في هذا المجال في منطقة البحث، يتردد عليه الكثير من طلاب الجامعة وسكان المنطقة والمناطق المجاورة، بجانب وجود جامعة السادس من أكتوبر في الجهة المقابلة لمول علي الدين الذي يقع به المخبز، وبعض محال المستلزمات الطبية التي تفيد طلاب الطب والصيدلة والأسنان والعلوم بجامعة ٦ أكتوبر، كل هذه المميزات تجعل موقع المخبز مميزاً نظراً لسهولة الوصول إليه.

2 - النشأة التاريخية للمخبز وفروعه.

تم إنشاء المخبز الأول في عام ٢٠١٣ في منطقة الحصري بالحي السابع داخل مول علي الدين، واستمر في العمل لمدة خمس سنوات، وبعد انتهاء مدة الإيجار عام ٢٠١٨ رفض صاحب المكان التجديد مرة أخرى لاحتياجه للمحل، لذلك اضطر المستأجر السوري للانتقال إلى مكان آخر، ولكنه راعى في اختياره للمكان أن يكون قريباً من مكان المخبز الأول حتى لا يخسر زبائنه، إضافة إلى موقعه المميز واتساع مساحته، حيث إنه يوجد في بداية الممر التجاري الذي يجعله لافئاً للأنظار أكثر من قبل المترددين.

كما يعود سبب التسمية بهذا الاسم "مخبز الحرمين للخبز الصاج" إلى المستأجر المصري السابق، لذلك قام المستأجر السوري بشراء اسم المحل وعلامته في عام ٢٠١٣م بما يتراوح ما بين ٢٠: ٢٢ ألف جنيه مصري، حتى يكسب النشاط والزبائن معاً، ما يسمى (خلو رجل) وعمل على تطويره بشكل سريع، وأصبح من أفضل المخابز الصاج بمجتمع البحث.

واستكمالاً إلى ما سبق ومن خلال شرائه للاسم يحق له فتح عدة فروع بهذا الاسم لذلك يوجد فرعان لمخبز الحرمين في مدينة السادس من أكتوبر بالحي السابع؛ الفرع الأول سبقت الإشارة له أعلاه وهو الذي أجريت عليه الدراسة الميدانية، لأنه هو الفرع الأقدم والأشهر، أما الفرع الثاني فيقع خلف جمعية الشيخ الحصري.

المحور الثاني- تصنيع الخبز السوري (المواد الخام - الأدوات - مراحل الإعداد والإنتاج):

1 - المواد الخام.

أ - المواد الخام المستخدمة:

تعد المواد الخام من العوامل المهمة في إعداد أي منتج، فبدونها لن يظهر المنتج من الأساس، وإذا كانت جودة المواد جيدة سيظهر منتج جيد والعكس صحيح، لذلك كشفت الدراسة الميدانية أن المواد الخام المستخدمة في صناعة الخبز الصاج السوري جميعها مواد محلية كالدقيق الأبيض والملح والماء، وأضاف الخباز أنه يستخدم أفضل وأجود أنواع الدقيق بمصر، ويصل سعر الجوال الواحد ٢٥٠ جنيهاً، كما أشار إلى وجود مسئولية على أصحاب المخابز الذين يقومون باستخدام الدقيق المدعوم من الدولة المصرية من قبل وزارة التموين لأن هذا الدقيق يستخدم بالمخابز الحكومية وليست الخاصة (الحرّة)، حيث يباع عدد أرغفة كثيرة بسعر قليل من خلال بطاقات التموين، وعلى الرغم من توافر هذه المواد إلا أن العمال السوريين واجهوا بعض الصعوبات في استخداماتها (تم ذكرها في البند الخاص بالصعوبات)، حيث كشفت الدراسة الميدانية أن هناك مواد خام أساسية لا غناء عنها لإتمام عملية الخبز (كالدقيق والماء والملح) ومواد خام غير أساسية (كالخميرة والسكر والزيت الأبيض) يمكن الاستغناء عنها، وكل من هذه الخامات تؤثر على نوع المنتج، فجميع العمال بالمخبز يحاولون استخدام المواد الخام المصنعة للخبز التي تكفل لهم إنتاج منتج جيد تقبل عليه المطاعم والمحال والأفراد بمجتمع البحث وخارجه، واستخدام أدوات ومعدات ومواد خام محلية ولكن بأيدي سورية.

ب - طرق تخزين المواد المستخدمة في صناعة الخبز:

تساعد عملية التخزين على بقاء المواد الخام وحفظها والمنتج مدة محددة لحين استخدامها، فهناك معايير يجب مراعاتها عند تخزين المواد المستخدمة في صناعة الخبز في المخبز، وأهمها الدقيق الذي يحفظ في الطابق الأرضي بعيداً عن الروائح الكريهة والمنظفات والمبيدات الحشرية والدخان والأتربة، بل وتوضع شكاير الدقيق على قضبان من الحديد لرفعها عن الأرض وإبعادها عن الماء والرطوبة قدر المستطاع، لأنها عوامل تساعد على تلف الدقيق، وهو ما لم يتعرض له المخبز من قبل لأن المخبز في استعمال يومي ودائم للدقيق، ولأن جميع العمال يعرفون قواعد التخزين الجيد السابق الإشارة إليها، إلى جانب ذلك يراعى في أثناء رص شكاير الدقيق أن تكون منظمة حتى يسهل للعجان الوصول إليها. أما عن تخزين الملح وهو من المواد الخام الأساسية المستخدمة في صناعة الخبز، فإن الملح الصخري المستخدم للعجين يحفظ في الطابق الثاني من المخبز بعيداً عن الماء والأتربة وأي روائح كريهة مثله مثل الدقيق. أما إذا كان هناك بعض من الخبز المتبقي من الخبزات على مدار اليوم فإنه يحفظ لليوم التالي على المفردة بعد تعبئته في أكياس بلاستيك تغلق بإحكام شديد باستخدام آلة ختم الأكياس، لمنع دخول هواء في الأكياس الأمر الذي يساعد على بقاء الخبز طازجاً مدة أطول.

2 - الأدوات المستخدمة في صناعة الخبز السوري.

تختلف الأدوات المستخدمة في مخبز الحرمين لصناعة الخبز الصاج عن باقيه المخابز التي تقوم بصناعة انواع مختلفة من الخبز بمجتمع الدراسة، حيث ان هذه الأدوات اعتاد عليها العمال السوريين من خلال العمل في هذه المهنة بسبب تورثهم لها وحاولوا التكيف مع بعض الأدوات محلية الصنع، بجانب استخدام بعض الأدوات اليدوية والتقليدية. بالإضافة الى ذلك فان فرن الصاج يختلف من حيث الشكل والوظيفة عن باقي الافران الذي اعتدناه عليها في المجتمع المصري.

ومن خلال الدراسة الميدانية استطاعت الباحثة التعرف على الأدوات التي تستخدم في صناعة خبز الصاج السوري، إلى جانب وصف دور كل أداة على حدة في مراحل إعداد الخبز السوري وإنتاجه، وتوثيق ذلك بالصور الفوتوغرافية.

أ- العجانة: العجانة الكهربائية تعد من الأدوات الضرورية في أي مخبز، فهي تعد اليد اليمنى للخباز التي تخفف عنه عبء نصف الجهد المبذول، خصوصاً إذا كان الأمر متعلقاً بتحضير عدد كبير من الطلبات في وقت قصير، حيث تتكون أجزاء العجانة من محرك وهو أكبر قطعة في العجانة، يشكل جسم العجانة وله قاعدة سميكة يرتكز عليها الطبق المعدني الرئيسي الذي تخلط فيه المواد الخام، إلى جانب وعاء معدني، وهو وعاء مصنوع من الستانلس ستيل، على شكل دائري، يأخذ هذا الوعاء في العجانة الواحدة ١٥٠ كيلو من الدقيق فأكثر، إضافة إلى مضرب العجين وهو حلزوني الشكل يصنع من الفولاذ المقاوم للصدأ (الستانلس ستيل) الذي يحتوي على عنصر الكروم الذي يساعد على عدم تقشير الحديد، ويشكل طبقة واقية. فهذا المضرب يستخدم في عجن العجين ودعكه جيداً في أثناء تحضير العجائن الثقيلة، وهذا النوع من العجانات محلي الصنع وليس له مؤشر سرعة، وسرعتها واحدة من خلال زر العجانة.

إلى جانب ذلك يوجد بعض الأدوات اليدوية المساعدة في عملية العجن، من أهمها:

سكين المعجون: تستخدم في تحديد مقدار الماء من وعاء العجانة، ويقوم بهذه العملية العجان، إلى جانب استخدامها في قطع العجين حتى يرى العجان نسبة طراوتها من الداخل.

جلدة المعجون: تستخدم في لم العجين من أطراف العجانة حتى لا تبقى قطع عجين ناشفة تتساقط على العجين الطري، فتسبب مشكلة عند الخبز، إلى جانب نزول العجين من أسفل إلى أعلى لكي تنزل الماء داخل العجين.

ب - الطرحة: هي عبارة عن صناديق مصنوعة من الخشب طولها نحو متر ونصف المتر وعرضها متر، يرش بداخلها دقيق حتى لا يلتصق العجين، ثم ترص قطع العجين بها وتوجد طرحات صغيرة الحجم تأخذ ٤٠ قطعة، أما كبيرة الحجم فتأخذ ٥٠ قطعة من العجين، وخشب الطرحة هو ماليزي من أفضل أنواع الخشب بمصر.

ج - طاولة الرخام: تستخدم لفرد العجين وتحضيره عليها قبل خبزه، وتتكون من دورين؛ الدور الأول لخبز العجين، والدور الثاني لوضع الكارة والبشكارة الزائدة، ويعمل على هذه الرخامة ثلاثة أفراد: البشكار، والخباز، والضجاج الذي يضع العجين على الكارة.

د - البشكارة: وهي عبارة عن قطعة بلاستيكية أسطوانية الشكل تستخدم لفرد قطع العجين، كما ان تم اخذها من مواسير المياه البلاستيكية وتقطيعها يدويا حتى تقوم بعملية فرد العجين.

هـ - الكارة: هي عبارة عن وسادة دائرية الشكل يتم وضع العجين بعد فرده عليها، ثم بعد ذلك يتم وضعه على الصاج ليخبز، حيث يتم تصنيعها يدوياً بواسطة الخباز في المنزل من خلال القطن البلدي والقماش الجينز أو الكتان أو أي قماش غير قابل للاحتراق، وتصمم أولاً باستخدام (البكار) وهو البرجل، وقد يستخدم كأداة لقياس المسافات بشكل خاص إذا كانت كبيرة الحجم أو صغيرة، ويفتح البرجل إذا كانت كبيرة الحجم على ٢٦ درجة وطولها ٥٢سم، ويضع بداخلها القطن، ويتم تخطيط أطراف الدائرة على ماكينة الخياطة بالمنزل. وأكد على ذلك (س.ر) "بنجيب البكار وكرتونة نحط قلم هنا وقلم هنا وعند نقطة الارتكاز وحسب المقاس ونحط المقاس هاد إذا كانت الكبيرة دي القطر ٥٢ سم و٢٦ درجة ونحطها على المكيئة عند العلامة".

و - مقرصة الغاز(الصاج): هو هيكل معدني مستدير الشكل قطره حوالي 80 سم، وله حذبة تبدأ من عند حافته وتأخذ في الارتفاع حيث تصل في وسطه إلى ارتفاع حوالي 10 سم. وعند استعماله تكون حذبته إلى الأعلى والجهة الأخرى جهة النار، وتشعل النار من أسفلها وعليها تتم عملية الخبز، وهو يصنع من حديد رقيق بسمك حوالي 1 أو 2 ملم، حتى يسخن بسرعة وتكون عملية الطهي عليه سهلة وسريعة. وهو يستعمل لطهي خبز الصاج؛ وهو خبز رقيق غير مُحَمَّر. ويوجد بالمخبز ثلاث صاجات. ويتميز فرن الصاج بصغر حجمه وشدة حرارته، حيث يختص عاملين عليه الأول يضع الخبز بعد فرده والثاني يأخذ الخبز من على الصاج بحركة سريعة حتى لا يحترق.

ز - أسطوانات غاز كبيرة: تعمل المقارص من خلال وقود الغاز باستخدام أسطوانة غاز (أنبوبة) لكل مقرصة، إلى جانب الأسطوانات الاحتياطية تحسبًا لنفاد الغاز، فيتم تركيب الاحتياطي حتى لا يتوقف الإنتاج ويستمر. ويوجد ٦ أسطوانات غاز بالمخبز، ويتم تشغيل المقرصة الأولى على أنبوبة واحدة، والمقرصتين الأخرين على أنبوبة أخرى عن طريق تحويلة تشتري من المحلات المتخصصة في هذه المعدات، وهذه التحويلة تعمل على توفير مكان، إلى جانب ذلك استهلاك الأنبوبة بالكامل دون هزها لاستهلاك المتبقي من الغاز في الأسفل، وتوضع تحت الأنبوبة بوتاجاز أرضي يوضع فوقه إناء من الألمنيوم به ماء عند تثلج (تجميد) الغاز يشغل الماء حتى تتم التدفئة اللازمة، وهذه العملية تعيد استمرار ضغط الغاز بالقوة نفسها، ويتم معرفة هذا من خلال قلة ضغط الغاز وبالتالي لا تتم عملية تسوية الخبز ويظهر باللون الأبيض بدل اللون الذهبي، وهذه العملية تتم صيفًا وشتاءً، ولكن تكثر في فصل الشتاء لبرودة المناخ أكثر.

ح - مكسة الصاج: هي تشبه المقشة الأرز المصنعة من الخوص تستخدم لإزالة (الشحار المتبقي من الدقيق الزائد) على الصاج حتى لا يحترق ويلتصق في الخبز.

ط - آلة ختم الأكياس: هي عبارة عن غالق الأكياس الحراري الذي يقوم بغلق الأكياس بأحكام شديد، وتتمتع هذه الماكينة بطابعة حرارية تعمل في أثناء عملية الإغلاق، وتتميز بأن لها زر يدوي من ناحية الشمال يمكن من خلاله التحكم في درجة الحرارة، حيث إذا كانت الأكياس ذات سمك بسيط فيتم ضبطها على درجة حرارة منخفضة وكلما زاد سمك الأكياس البلاستيكية يتم رفع درجة الحرارة، إلى جانب ذلك تساعد هذه العملية على بقاء الخبز طازجًا دون أن يتأثر بالعوامل الخارجية، كما تعمل على توفير الوقت في ربط الأكياس بالأيدي.

ك - عربة تحميل البضائع: هي عبارة عن عربة من الحديد بأربع عجلات، تستخدم لتحريك الأغراض الثقيلة أو صعبة التناول للحفاظ عليها وسهولة وصولها دون تلف، ومن خلالها يرص الخبز بنظام في السيارة لتوريده إلى المحلات التجارية المتعاقدة مع المخبز.

3 - مراحل إعداد الخبز السوري وإنتاجه.

أ - مرحلة العجن:

تعد مرحلة العجن من أهم مراحل الخبز، حيث يتوقف عليها بعد ذلك جميع المراحل، فالعجان هو أول عامل يذهب إلى المخبز منذ الساعة الخامسة فجرًا ليقوم بإعداد المقادير ومزجها مع بعضها بعضًا، ففي البداية قبل تشغيل العجانة يضع الماء الفاتر مع نصف لوح من التلج، ثم يضيف الملح ويقلب يدويًا بحركات دائرية دون تشغيل العجانة حتى يبرد الماء ويذوب التلج مع الماء بصورة أسرع، ثم بعد ذلك يقيس مقدار الماء بالسكين، بما يحقق المستوى المطلوب، ويأخذ العجان قطعًا من التلج ويضعها في إناء ماء بارد، لتزويد العجين بالماء عند الحاجة، وبعد هذه المرحلة يبدأ العجان في وضع كيسان من الدقيق، ثم يقوم بتشغيل العجانة بحركة بطيئة حتى لا يتطاير الدقيق، ثم يضع الكيس الثالث بعد تشغيل العجانة لسحب الدقيق إلى أسفل وإعطاء مساحة لنزول الكيس الثالث من الدقيق المتبقي، فيتم تشغيلها من البداية بسرعة واحدة لا تتغير ومن حيث المقادير التي تستخدم لكل عجنه ٣ أكياس من الدقيق، وكل كيس من

الدقيق يحتوي على ٥٠ كيلو جرام يخبز نحو من ٢٥٠٠: ٢٦٠٠ رغيف، وتتراوح مدة العجن بنحو الساعة، حيث إن وقت انتهاء العجين يتوقف على العجان في تقدير انتهاء عملية تشكل العجين، إلى جانب ثلاث ساعات من العمل في كل عجنه حتى ظهور المنتج النهائي، ثم بعد ذلك يتم خلط جميع المكونات مع بعضها بعضاً، ويضاف بالترتيب (الماء ثم الملح ثم الدقيق) فالماء من أهم المواد المستخدمة في صناعة الخبز وتزيد كمية الماء أو تقل من خلال خبرة العجان، فإذا كان نوع الدقيق جيداً فكل ٥٠ كيلو دقيق يحتاج ٢٥ لترًا من الماء، إذاً كل (١٥٠) كيلو يحتاج ٧٥ لترًا من الماء ونصف لوح من الثلج المكسر، إلى جانب ذلك يتم تحديد نوع الماء الذي يتوقف أيضاً على المناخ بمصر، ففي فصل الصيف يتم وضع ألواح الثلج في العجين بسبب اختلاف درجة الحرارة بمصر عن سوريا، وفي فصل الشتاء يقومون بتبريد الماء لكي يكون الماء دافئاً؛ أما الملح فإن كل كيس دقيق يأخذ ربع كيلو من الملح، ولكن تتوقف كمية الملح أيضاً على نوع الدقيق، ففي بعض الأحيان يحتاج نوع الدقيق إلى ٢ كيلو من الملح فيما يحتاج بعض آخر إلى قليل من الملح، فإذا كان العجين ناشفاً (جافاً) يتم تخفيفه بقليل من الملح، وإذا كان العجين سائلاً يطرى بقليل من الملح، لأن الملح يؤثر على السعة المائية للعجينة نظراً لقوة تشربه للماء فيزيد من مقدار امتصاص العجين للماء، فكل دقيق له طراوة محددة، والدقيق المستخدم في عملية العجن هو دقيق القمح، ولا يضاف خميرة على خبز الصباح حتى يستمر الخبز فترة أطول، وذلك في عجائنة سعتها نحو ١٥٠ كيلو فأكثر، وتعد هذه العجائنة صناعة محلية مزودة بذراع حلزوني وبإشراف عجان خبير في عملية العجن، وبعد خلط هذه المكونات مع بعضها بعضاً تستمر عملية العجن نحو الساعة للوصول إلى أعلى مقاومة للمط، وأقل قابلية للسليلان والتعرف على هذه النقطة عن طريق التغيرات في مظهر العجينة التي أصبحت ناعمة وحريرية الملمس وتشبه الخيطان الذي يقوم بتحديد العجان من خلال خبرته، وبعد توافر كل هذه المقومات تكون العجينة جاهزة للخبز. كما تبين من خلال الدراسة الميدانية بعض العبارات التي تتلى قبل كل مرحلة، حيث أضاف جميع العمال بالمخبز قبل بداية العمل في أي شيء يقولون دائماً **"بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ تَوَكَّلْنَا عَلَى اللَّهِ"** وعند الانتهاء من العمل يقولون. **"الحمد لله رب العالمين"**.

ب - التقريص (التقطيع والتكوير):

إن أول خطوة بعد عملية العجن يتم تجهيز الطرحة بمسحها من الدقيق المتبقي من العجنه الأولى، ثم رشها بدقيق جديد حتى لا يلتصق العجين بها، ويستخدم في ذلك نحو نصف كيس دقيق في الخبزات الثلاث، ثم بعد ذلك يتم تقطيع العجينة إلى قطع صغيرة الحجم تتوقف على نوع الخبز المراد إنتاجه، من قبل أصحاب الطليبات بمواصفات محددة مثلاً أن يكون ربيعاً أو سميكاً أو صغيراً أو كبير الحجم، وبعد ذلك تقطع العجينة يدوياً ثم تكور من العجائنة بالأيدي لإعطاء القطعة شكلاً ملائماً للرق، حيث تقطع إلى ٥٠ قطعة في الطرحة (الصندوق الخشبي) الكبيرة و ٤٠ قطعة في الطرحة الصغيرة ورسها من خلال القراص، وقد أضاف القراص أن عملية التقطيع والتكوير تساعد على التخلص من كمية كبيرة من غاز ثاني أكسيد الكربون المتشكل في أثناء عملية العجن، إلى جانب ذلك تفيد عملية التكوير في الحصول على عجينة مرنة بالإضافة إلى إمكانية التحكم بقطعة العجين، وتقليل نسبة السطح إلى الحجم الأمر الذي يقلل من فقدان الرطوبة وتجنب تكوين القشرة الجافة على وجه العجينة. فهذا يرجع إلى خبرة العجان في هذه النقطة، ومتابعة العجان للعجين طوال مدة العجن، وتأخذ مدة تقريص العجين من ٤٥: ٦٠ دقيقة فكل (١٠٠٠) رغيف يحتاج إلى ٥٠ دقيقة من التقريص، وكل (١٢٠٠) رغيف يحتاج ٦٠ دقيقة من التقريص بشكل مستمر بدون راحة.

ج - الاستراحة:

يعد الهدف الأساسي من هذه العملية هو السماح باسترخاء الخبز والعودة إلى شكله الطبيعي الأمر الذي يزيد من قدرة العجين على الاحتفاظ بالغازات، ويتراوح زمن الاستراحة للخبز الصباح بنحو الساعة إلا ربع الساعة، حيث لا يكون هناك أي تجهيزات خاصة بدرجة الحرارة والرطوبة في المخبز لهذه العملية، يقوم باسترخاء القراص بتقطيع العجين ورصه على شكل كور صغيرة الحجم، حتى يصبح من السهل رقعها دون أن تتكمش أو تلتصق على الطرحة، حيث أضاف البشكار أنه لا بد من استخراج كل قطعة بالسكين حتى لا تلتصق في الطرحة.

د - البشكرة (الرق):

تهدف هذه العملية إلى تقليل سماكة قطع العجين، ويتم ذلك باستخدام البشكرة وهي أسطوانة بلاستيكية تدور بسرعة ثابتة تعمل على رقع كرات العجين من خلال الأطراف وترك الوسط مليء بالعجين، والذي يقوم بهذه العملية البشكار فيأخذ أول طرحة تم رصها من الطرحات لتكون قد قامت بعملية الاستراحة المطلوبة التي تتراوح بين ٢٠ : ٣٠ دقيقة فأكثر، ليقوم بعملية الرقع سريعاً حتى لا تتوقف عملية الخبيز، ويقوم البشكار بعملية الرقع لطرده بعض الغازات المتشكلة خلال الاستراحة، وتتراوح سماكة طبقة الرغيف حسب نوع الخبز المراد إنتاجه، (فعجين خبز الصباح يكون أرفع سمكاً عن عجين مناقيش الصباح الذي يكون أكثر سمكاً).

هـ - عملية الخبز:

تبدأ عملية الخبز بعد عملية الرقع، ويقوم بها الخباز بحركات دائرية في الهواء ثم يقوم بفردها على الكارة، ثم توضع بعد ذلك على الفرن الصباح وهو عبارة عن هيكل معدني دائري الشكل له منفذ للغاز، يوجد أعلاه قطعة حديد مقوسة الشكل وتشعل النار من أسفلها وعليها تتم عملية الخبز، وهذه المقرصة تعمل من خلال أسطوانة غاز توصل بخراطوم إليها، وله مفتاح خاص يتحكم بدرجة الحرارة.

ويتم إعداد الفرن للخبز عن طريق ضبط المقرصة على درجة حرارة معينة لمدة تتراوح ما بين ٢ : ٤ ثانية، تتوقف على حجم الطلبية اليومية، فإذا كان عدد الطلبيات كبيراً ترتفع درجة حرارة المقرصة، وإذا كان عددها قليلاً تكون الحرارة متوسطة. حيث كشفت الدراسة الميدانية من خلال المقابلة أن هناك محاذير عند استخدام المقرصة يجب الاهتمام بها عند تسوية الخبز، وهي خرطوم الغاز ولا بد يومياً من المراجعة على كل الخرطوم الموصلة بأسطوانة الغاز، إلى جانب ذلك يتم تغيير الخرطوم كل ثلاثة أشهر لضمان السلامة للجميع. حيث أضافت الحالة (م.د) "صارت كثير من المشكلات من قبل بسبب خرطوم الغاز، الخرطوم سرب روجت سكرت الأنبوبة عالطول لازم نعرف نتعامل مع مشكلة الغاز ولازم نكون فايقين لها عالطول، الا الغاز يا دكتورة ما في مزح".

واستكمالاً لعملية الخبز بعد فرد العجين على الكارة ثم وضعها على الصباح يتم بعد ذلك سحب الخبز من على الصباح ويتم تهويته، وكان هذا الدور في السابق عام (٢٠١٨) يقوم به أحد العمال السودانيين، إلى جانب قيامه بتطبيق الخبز، وهذه من أسهل مراحل إعداد الخبز وإنتاجه. حيث أضافت في هذا الصدد

الحالة (م.د) "ان العمال الأفارقة والمصريين والسوريين وأي حدا جديد اول مبيجي ما بيكون عارف اي شيء بنعلموا اول شيء يسحب الخبز من على الصاج وبعدها يطبقه دي أسهل شغله".

ومن الجدير بالذكر أن هذا العمل يحدث في ظروف صعبة وشاقة تشمل: درجات الحرارة العالية وإن كانت لا تقارن بالمخابز المصرية التي تتميز بشدة حرارتها من الداخل والخارج، حيث أن هذا المخبز متوسط الرطوبة من الداخل مما يسمح بحفظ الدقيق بداخله، إلى جانب تواجد افران الصاج في مدخل المخبز والتي تتميز بصغر حجمها فتكون الحرارة شديدة نسبياً على العامل الذي يقوم بمهام سحب الخبز من على الصاج ووقوفه امام الفرن لفترة كبيرة بمتوسط أربعة ثواني لخبز رغيف واحد وأن هذه المرحلة تتطلب تركيز كبير وسرعة في حركة اليد لتفادي أي مخاطر قد تنتج عنها (حروق الأصابع)، إلى جانب تعلمهم الصبر والالتزام من هذه المهنة.

وقد يرجع سبب عدم استمرار العمالة المصرية في هذه المهنة إلى صعوبة هذه المرحلة، حيث أنهم لم يستطيعوا تحمل حروق الأصابع، وقد يرجع هذا إلى أنهم غير متمرسون على هذه المهنة، اما العمال السوريين فقد اعتادوا على هذا الوضع بسبب ممارستهم الدائمة لهذه المهنة وتحليهم بالصبر حيث أصبحوا لا يشعرون بالحرارة وأيضا ابتكارهم أدوات لحمايتهم مثل الأصابع القماش، أما عن باقي العمال السوريين في باقي المراحل فأنهم يقضون معظم ساعات العمل واقفون على أقدامهم بشكل مستمر، ويأتي الجهد البدني الإضافي من رفع الأثقال (شكائر الدقيق)، واستخدام الأيدي باستمرار بدون راحة في جميع مراحل الخبز، بالإضافة إلى ذلك يمكن أن تتطور الأمراض "المهنية" الناجمة عن الاتصال المباشر والمستمر بالدقيق، أو من خلال رفع الأثقال.

و - تبريد الخبز وتعبئته وتغليفه:

تعد هذه المرحلة بعد مرحلة سحب الخبز من على الصاج، فالسحاب هو الذي يقوم بالسحب ثم بتهوية الخبز على طاولة حتى لا يتعجن عند وضعه في أكياس بلاستيك، إلى جانب هذه الطاولة يوجد طاولة التبريد، وهي عبارة عن أخذ الخبز بعد تهويته إلى مرحلة التبريد النهائية، وهي تقليب الخبز. وهذه العملية تتوقف على درجة حرارة الجو، وتختلف مدة التبريد بين فصلي الصيف والشتاء، ففي فصل الصيف تكون بشكل أبطأ بسبب شدة الحرارة أما في فصل الشتاء فتكون بشكل أسرع لبرودة الهواء. ثم بعد مرحلة التهوية والتبريد تأتي مرحلة تطبيق الخبز التي تنقسم إلى ثلاث مراحل (التطبيق والتغليف والتحميل) يقوم المطبقاتي بتطبيق الخبز وعده، ثم تغليفه ورصه بطريقة معينة في الأكياس البلاستيكية، حيث يحتوي كل كيس على ٢٥ رغيفاً، ثم مرحلة كبس الأكياس من خلال آلة ختم الأكياس، ويتم تفرغ الهواء منها حتى يحتفظ بجودته، ثم حمله إلى عربة تحميل البضائع لنقله بطريقة سليمة.

المحور الرابع- طبيعة العمل داخل المخبز:

1 - مواعيد العمل والراحة والإجازات.

كشفت الدراسة الميدانية من خلال المقابلة عن مواعيد العمال داخل المخبز، وهي تتوقف على وظيفة كل عامل، فالعجان يأتي أول فرد لتحضير العجين منذ الساعة الخامسة صباحاً، وبعد ذلك يأتي باقي

العمال لإعداد الخبز، منذ الساعة السادسة صباحًا حتى الرابعة مساءً للانتهاء من الكمية التي يقوم بتحديدها الخباز وحسب عدد الطلبات، أما عن أوقات الراحة في أثناء العمل لا يوجد راحة فقد اتفق جميع العمال بالمخبز أنه لا يوجد أي راحة في أثناء العمل حتى أنهم يتناولون الإفطار والغداء والمشروبات في أثناء العمل، وكانوا قائلين معًا "أوقات الراحة في الشغل بنفطر ونحنا شغلين بناكل ساندوتش الفول من عند نور هون وخلص، ما بنوقف شغل الدقيقة بتفرق" واستمرارًا إلى ما سبق فإن ثقافة العمل لدى السوريين لا يفضلون الإجازات، فالعامل يعمل باستمرار طوال الأسبوع ولا توجد إجازات إلا للضرورة، أو من خلال الإجازات الرسمية التي تقرها الحكومة المصرية، حيث أوضح صاحب العمل أنه يفضل العمالة السورية لالتزامهم بمواعيد العمل وحرصهم الشديد على عدم الاعتذارات تحت أي ظروف. كما حاول أيضًا تشغيل العمالة المصرية ولكنهم لا يلتزمون بمواعيد العمل المحددة، وأكد على ذلك (س. ر) بقوله "أيام بيكون الشغل مريض عم بيموت يعني، بيحي على الشغل لوفي مجال بنبعثوا على البيت مافيش مجال بيكمل شغل، المهم يحي لو الوضع مستهل يمشي، شوفي اجي مرة مصري اشتغل عندنا يوم اليوم الثاني ما أجي بكلمه بقوله ليش ما جيت قالي ولاد عمي جاين من البلد مش هينفع أسبهم وعطلي الشغل لو صنيعي واحد بطل شغل باقي الصناعاتية هتوقف". ومن الأسباب الأخرى التي تجعل العمال السوريين لا يأخذون إجازات بالمخبز هو التزامهم بالتعاقد مع محلات ومطاعم داخل أكتوبر وخارجها، فهذه الطلبات تكون بكميات كبيرة، ولا تتوقف يوميًا عن احتياج المطاعم والمحلات. كما أكد على هذا (س. ر) "وقت أتوفي عمي ما نفع أسكر المحل، لان عندي التزامات وطلبات حقولهم ما في عيش، واحد جاي يشتري عيش أقوله ما في أصل الشغل مو موجود اكيد مش هيجي ثاني". وقد يرجع ذلك إلى تنشئتهم منذ الصغر على العمل الجاد والشاق، وتحمل مسؤولية أنفسهم وسد احتياجات أسرهم.

كما كشفت الدراسة الميدانية أن قرب سكن العمال من المخبز يعد من أهم العوامل المساعدة التي تجعلهم أكثر التزامًا في العمل، فجميعهم يسكنون بمدينة السادس من أكتوبر ما بين الحي الثاني والثالث والرابع والحادي عشر، وأن هذه الأحياء قريبة إلى حد كبير من الحي السابع الذي يوجد به المخبز، إلى جانب سهولة وسائل المواصلات الداخلية من هذه الأحياء إلى مكان المخبز والعكس، حيث تبين أن كثيرًا من السوريين يفضلون قرب السكن من العمل لتوفير الوقت والجهد المبذول في وسائل المواصلات، إلى جانب توفير المال أيضًا، وهذا قد يرجع إلى التزامهم بمواعيد العمل.

2 - أجور العمال وأدوارهم.

كشفت الدراسة الميدانية من خلال الملاحظة أن عمل العمال داخل المخبز مرتبط كل منهم بالآخر لحين إتمام عملية الخبيز وظهور المنتج النهائي، حيث يتم تحديد الأجور تبعًا لخبرتهم وأدوارهم داخل المخبز، وتصرف الأجور يوم السبت من كل أسبوع، ولكن المميز في عمال المخبز أن كلاً منهم لديه الخبرة والمهارة للعمل في بعض مراحل إعداد الخبز، كما أشير سابقًا، لذلك فإن الأجر اليومي للعمال يتحدد من خلال تعدد الأدوار وليس القيام بدور واحد، يتقاضى العجان نحو ١٥٠٠ ج أسبوعيًا لمعرفته بكافة المراحل ما عدا الخبز، أما القراص وهو أقدم عامل في المخبز بعد الخباز فيتقاضى نحو ٢٠٠٠ ج أسبوعيًا، ويقوم بكافة مراحل الخبز ويعدّ اليد اليمنى للخباز، أما عن البشكار فيتقاضى نحو ١٠٠٠ ج أسبوعيًا ولا يقوم بأي دور آخر غير البشكار، والسحاب يتقاضى نحو ٨٠٠ ج ولا يقوم بأي دور غير

السحب، والذي يقوم بتطبيق وبتعبئة الخبز يأخذ نحو ١٣٠٠ ج أسبوعياً ويقوم بكافة المراحل ما عدا الخبز، حيث إن هذه الأجور يضاف إليها بدل التغذية (لديهم وجبة يومياً)، إلى جانب الخبز الذي يقوم بعملية الخبز وهو صاحب العمل ويتقاضى على كل ١٠٠٠ رغيف ٥٥ ج، ولكن يعمل لمدة ٥ ساعات في اليوم فقط وليس دوام كامل.

وكشفت الدراسة الميدانية أن أجور العمال ظلت كما هي ولم تتأثر في فترة جائحة الكورونا، ولكن العمل قل بنسبة أقل من النصف، لإغلاق المطاعم في وقت مبكر، وكان قائلاً "نحننا أحسن من غيرنا الشغل خف بقي أقل من النص بشوية، بس اكيد ما بنقص العمال معاشهم (راتبهم) علشان الربح قل دول عمال باليوم ما عليهم، نحننا بنشيل الخسارة". حيث تبين من خلال الدراسة الميدانية أن المخبز له متطلبات أخرى كإيجار المخبز والكهرباء والمياه وأسطوانات الغاز، وشراء المواد الخام بجودة عالية، بجانب أجور العمال وأدوارهم، وقد تبين من خلال الدراسة الميدانية أن إيجار المخبز وهو ٥٥٠٠ ج إلى جانب مصاريف المخبز الأخرى (الكهرباء وتتراوح من ٤٠٠: ٥٠٠ ج شهرياً، والمياه تتراوح من ١٠٠: ٢٠٠ ج شهرياً وأسطوانات الغاز الأسطوانة الواحدة ب ١٦٠ ج ولديه ٨ أسطوانات غاز).

3 - علاقات العمل.

تبين من خلال الدراسة الميدانية أن علاقة العمال ببعضهم بعضاً تتسم بالتعاون والتفاهم والاحترام والمرح، طوال وقت العمل داخل المخبز، وهذا يرجع إلى القرابة التي تربطهم، فجميعهم من مدينة واحدة بسوريا، إلى جانب ذلك تربطهم علاقات مصاهرة، كما تبين من خلال الملاحظة أن هناك مشاركة في العمل من جانب صاحب العمل الأساسي وهو كبير سناً، ولكن رغم ذلك يقوم بممارسة بعض الأعمال الخفيفة كتطبيق الخبز وتغليفه، إلى جانب نقله بالسيارة الخاصة به إلى المحلات والمطاعم داخل أكتوبر، ثم يعود مره أخرى لمباشرة العمل ومساعدة العمال، ولاحظت الباحثة وجوده صباحاً ومساءً على رأس العمل بشكل مستمر، حيث أضاف كثير من العمال بالمخبز أنهم مستمرون في هذه المهنة رغم صعوبتها بسبب صاحب العمل. فذكر أحدهم (ج.ر) "لولا أبو عماد والحج عامر كنت هسيبها اول مشتغلت فيها لوهما مش فوق دماغى كنت هبطل لأنها كثير صعبة".

4 - الأيدي العاملة.

كشفت الدراسة الميدانية من خلال المقابلة أن هناك نقصاً في الأيدي العاملة بسبب صعوبة المهنة، وعدم استمرار العمال الجدد الذين يأتون إلى المخبز سواء من المصريين أو السودانيين، ويعوض هذا النقص من خلال عدم وجود راحة في العمل حتى تناول وجبة الإفطار تكون في أثناء العمل يتناولون ساندويتشات الفول والبطاطس من مطعم نور القريب لمخبزهم، وتكون الراحة من خلال تبديل الأدوار بينهم، لأن بعض العمال بالمخبز يعرفون كل مراحل الإعداد والإنتاج، فكل عامل مختص بمرحلة معينة، ولكن جميعهم يعملون بجميع المراحل حتى لا تقف حركة الإنتاج، حيث يعد الخبز الشخص الوحيد الذي يقوم بكافة المراحل في المخبز (العجن والتقليص والبشكارة والطجة والسحب والتطبيق والتعبئة لأنه توارث هذه المهنة من أحواله ويسمى في المخبز (المعلم) هو بمثابة رئيس العمل بالمخبز، إلى جانب معرفة باقي العمال أدوار بعضهم بعضاً، فعلى سبيل المثال يقوم القراص بالخبز مكان الخبز والطجة وسحب الخبز من على الصاج، وإلى جانب ذلك يقوم العجان برش الطرحات والطجة وسحب الخبز،

وأيضاً المعبئ لديه الخبرة للقيام ببعض المراحل (كالعجن والتقريص والبشكارة والسحب)، أما عن البشكار والسحاب فأدوارهم لا تتغير وتظل ثابتة، فقد يرجع ذلك لمرض البشكار بالفتاء الذي يمنعه من ممارسة المهام العنيفة وحمل أشياء ثقيلة، وصغر سن السحاب ولأنه في المراحل الأولى من أساسيات المهنة ولن يستطيع الانتقال إلى باقي المراحل حتى إتقان هذه المرحلة.

واستكمالاً لما سبق؛ فإن نقص الأيدي العاملة يعود إلى عدم تفضيل صاحب العمل (الخباز) العمالة المصرية في المخبز لأن أكثرهم غير ملتزمين بمواعيد العمل، وعند إعطائهم الراتب الأول لا يأتون في اليوم التالي، إلى جانب ذلك كثرة الاعتذارات، وهذا يعطل مرحلة الإنتاج إذا تغيب أحد من العمال يفشل العمل بأكمله لأنهم منظومة واحدة تعمل بأيدٍ واحدة، وكل مرحلة من مراحل إعداد الخبز متصلة بالأخرى. وعلى الجانب الآخر يفضل عمالة السودانيين لالتزامهم بالعمل. وأكد على هذا (س.ر) "كان في سوداني بيجي من عين شمس بالقاهرة وكان ملتزم الساعة ستة ونص الصبح بالدقيقة بيكون في المخبز، اما المصريين يقولك كسبنا الوش الجميل ده وما اشتغل ٥ دقائق حتى وفي منهم يقفوا على الصاجة دقيقتين بقولك أروح اجيب حاجة يروح ومايجي، بحكيك انا اما اتوفي جدي كنت شغال اتصلوا فيني قالولي جديك توفي خلصت شغل وبعدها روت العزاء ومره ثانية كان أهلي جايبين من سوريا وانا شغال ما طلعت من الشغل وقولتهم اركبو تاكسي وتعالوا وانا خلصت شغلي رواتبهم البيت".

المحور الخامس- أنواع الخبز ومسمياته المنتشرة بمجتمع الدراسة:

كشفت الدراسة الميدانية من خلال الملاحظة والمقابلة أن هناك عدة أنواع للخبز منتشرة بين ثقافات مختلفة بمجتمع الدراسة بجانب الخبز البلدي المصري السائد ومنها (خبز الصمون، وخبز الصاج، والخبز السياحي، وخبز التتور) ويحتل كلٌ منهم مكانة لدى بعض أفراد مجتمع الدراسة والوافدين. وسيتم التركيز على خبز الصاج السوري لانتشار المخابز التي تقوم بصنعه، وسوف يتم عرض أنواع الخبز حسب ظهوره بمجتمع البحث.

1 - خبز الصمون.

يعود تاريخ استخدام العراقيين لخبز الصمون أول مرة عام 1920 بعد سقوط الدولة العثمانية وفي أثناء الاحتلال البريطاني، عندما قام أحد العمال الأرمن الداخليين مع الجنود البريطانيين (واسمه سيمون) بجلب فرن معه وصنع الخبز، ومنذ ذلك الوقت صار يسمى على اسم صاحبه لكن الكلمة حرفت إلى صمون. (الخبز في حياة البغداديين، ٢٠١٤). ويعدُّ خبز (الصمون) أحد أنواع الخبز المنتشرة في مجتمع الدراسة لدى العراقيين لوجود عدد ليس بقليل من العراقيين بمدينة السادس من أكتوبر بسبب الأحداث التي كانت تمر بها العراق، لذلك يوجد بعض المخابز والمطاعم العراقية بمنطقة البحث في الحي السابع بالأردنية تقوم بإعداده، وهو نوع من أنواع الخبز يمكن وصفه أنه على شكل أسطواني، ويرشّ بالسّمسم، يشبه الرغيف الفينو الفرنسي لكنه بطول الشبر أو يزيد قليلاً أو ينقص، ومن حيث المذاق يجمع بين الخبز الشامى والفينو. وما زال موجوداً حتى وقتنا هذا، ويستخدم في عمل سندوتشات الشاورما والفلافل العراقي، وكان معروفاً إلى حد ما في مجتمع الدراسة من جانب المصريين، ولكن تقلص دوره بعد وجود السوريين بمجتمع البحث وانتشار أنواع خبز خاصة بثقافتهم.

2 - خبز الصاج.

يرجع انتشار خبز الصاج إلى بداية حقبة حكم الدولة العثمانية في البلاد الإسلامية، وعرفت حينذاك باسمها التركي "صاج إيكيمي" أي ورق الخبز وتكتب بالتركية "Sac Ekmeği". (مؤنس بخاري: ٢٠٢١) وتبين من خلال الدراسة الميدانية أن العيش الصاج يطلق عليه البعض في منطقة الدراسة (العيش السوري)، وكان استخدامه قليلاً نسبياً في منطقة الدراسة قبل مجيء السوريين إليها، وكان يستخدم في بعض المطاعم المصرية في منطقة الدارسة بالحي السابع (كالحرمين وأبو على الشامي) يقومون بعمل سندوتشات البطاطس وشاورما اللحم والدجاج الصاج بالطريقة المصرية، ولكن بعد قدوم السوريين إلى مدينة السادس من أكتوبر انتشر الخبز السوري الصاج بكثرة، فأصبح المصريون يقبلون عليه، الأمر الذي دفع كثيراً من السوريين إلى فتح العديد من المخابز السورية التي تخبز الخبز السوري المعروف بسوريا. ومن أشهر أنواع الخبز السوري المنتشر بمنطقة البحث خبز الصاج الذي يستخدم في لف الساندوتشات السوري كالشاورما والبطاطس والفلافل، وهو رقيق جداً وأكبر حجماً من العيش العادي. كما تبين أن هناك الكثير من المخابز السورية التي تقوم بإعداد خبز الصاج بمجتمع البحث، ولكن باختلاف جودة المنتج.

3 - الخبز السياحي (الشامي).

ترجع تسمية الخبز السياحي في سوريا ابتداء من سنة 1991 بعد تخلي الحكومة السورية عن احتكار صناعة وتجارة "خبز عجين العائلات" ببطلان قانون تأميم سنة 1968. وهو نسخة محدثة عن خبز الطابون السوري. عُرف في بعض مناطق سوريا باسم الخبز اللبّاني ومعروف في أوروبا باسم الخبز السوري، وتصنعه الآلات بجميع مراحلها. وتختلف وصفة الخبز السياحي ما بين صانع وآخر لكنه يُصنع بالعموم من طحين القمح الأبيض المنخول، المعجون بالماء مع الحليب والملح والسكر دون تخمير ويسوى الخبز السياحي عادة لمدة دقيقة واحدة على حرارة ما بين 430-480 درجة مئوية. ثم يبرد لمدة عشرين دقيقة. (مؤنس بخاري، ٢٠٢١). ويعد الخبز الشامي من الأنواع المتعارف عليها من قبل المصريين وقبل مجيء السوريين والاسم الدارج له في مجتمع الدراسة لدى المصريين (العيش الأبيض)، ويطلق عليه السوريون (الخبز الشامي أو اللبّاني أو السياحي) ولا يفضله البعض من المصريين لأسباب تتعلق بالهضم، إلى جانب ذلك يحتل الخبز الشامي في مجتمع الدراسة مكانة بعد خبز الصاج لدى السوريين أكثر من المصريين خاصة في عمل (مناقيش الفرن) ومن أهمها الصفيحة التي تستخدم عجين الخبز الشامي لصنعها. إضافة إلى ذلك؛ فإن الخبز الشامي يدخل ضمن النظام الغذائي اليومي لدى السوريين، وهذا الخبز يعدّ من المستجدات عليهم في نظامهم الغذائي بمصر الذي يختلف عن سوريا فأكثرهم بسوريا يتناولون خبز التتور المصنع بالمنزل، وكان من أساسيات وجباتهم. إلى جانب تناولهم في سوريا أيضاً الخبز الشامي المدعوم الفرق بينه وبين الخبز الشامي في مصر هو في المذاق فالخبز الشامي السوري المدعوم يكون مالحاً أما الخبز الشامي المصري فيكون مسكراً، ومن حيث السعر فالخبز الشامي المدعوم من قبل الحكومة السورية تتراوح سعر الرابطة ما بين ٨ - ١٠ أرغفة بسبعة ليرات. وهو ما أكدّه (م.د) **"نحننا مو بنستخدم الخبز الصاج للأكل، بنستخدم في البيت الخبز الشامي المدعوم من الدولة بيكون من قرن آلى لكل الشعب، ونحننا في مصر مجبرين نأكل الخبز الشامي المصري لأنه قريب لخبز الشامي عندنا"**. كما تبين من خلال الدراسة الميدانية وجود منافسة قوية بين مخابز الخبز الشامي بمنطقة البحث،

وكثرة العروض بها لذلك يلقي إقبالاً كبيراً من البعض، فمن أحد العروض كان سعر ١٠ أرغفة ب ٥ جنيهات، ولكن بعد المنافسات الكثيرة بين المخابز وبعضها بعضاً، أدى إلى اجتماع أصحاب المخابز الشامية وتوحيد سعر الخبز الشامي في منطقة البحث، حيث المستفيد الوحيد من هذا هم أصحاب المحلات والمطاعم أصبحوا يأخذون ٦ رباتات ب ١٠ جنيهات. ولهذا يقول (س.ر) **"أصحاب المحلات اتكيفون على الأخير"**. وتبين من خلال انضمام ومتابعة الباحثة لعدد من الجروبات الخاصة بالسوريين في مصر، على شبكات التواصل الاجتماعي ومن بينهم والأكثر تفاعلاً جروب **"الجالية السورية في مصر"** الذي يضم كثيرًا من السوريين المقيمين بمصر، حيث يبلغ عدد أعضائه ٢٩٣ ألفاً، كما تبين من خلاله أن هناك بعض السوريين متضررين من هذه المنافسات وغلاء أسعار الخبز السياحي في كثير من المخابز السورية، وقد اتضح ذلك من خلال أحد أعضاء جروب **"الجالية السورية في مصر"** بنشره منشورًا يدعو فيه جميع السوريين إلى مقاطعة وإضراب المخابز السورية بسبب زيادة سعر الخبز، فبعض أعضاء الجروب كانوا مؤيدين للفكرة بسبب زيادة سعر الخبز وبعض آخر اقترح بدائل كالخبز المصري، وآخرون شاركوا بتجربتهم وتكيفهم مع الخبز المصري منذ نزوحهم إلى مصر بسبب غلاء سعر الخبز السوري السياحي، وأجمعوا أن الخبز البلدي المصري أرخص في السعر وبه بركة ونعمة من الله سبحانه وتعالى، وآخرون أشاروا إلى أن أصحاب المخابز اتفقوا على سعر موحد للربطة بعد كثير من المنازعات والفتن، وهذا ما كشفتته الدراسة الميدانية.

4 - خبز التنور أو المشروح.

يعود تاريخ استخدام التنور في طهي الطعام إلى نحو 5 آلاف سنة، حيث عثر في مناطق تعرف الآن بأفغانستان وباكستان وإيران على بقايا فرن تنور وبعض الأدلة على وجود آثار طعام مطهي، كما يطلق على هذا النوع من الخبز بالإنجليزية **"Tandoor"** وهذه التسمية مماثلة في اللغة الهندية ومشتقة من العربية والفارسية **"تنور"** ويعتقد أن أصل الكلمة يعود إلى اللغة الأكادية **"تنورو"** و**"تن"** بمعنى الطين و**"نورو"** بمعنى النار، وذكرت هذه الكلمة في ملحمة غلامش. بالإضافة إلى ذلك هو أحد أنواع الخبز الذي يصنع في تنور الطين وبنار الحطب، اشتهرت القرى والأرياف بإعداد هذا النوع من الخبز، خصوصًا في العراق وسوريا والأردن ولبنان وفلسطين ومصر وبعض مناطق الخليج العربي، ويعد من طحين حبوب القمح الكامل الأمر الذي يكسبه طعمًا مميزًا ولونًا ضاربًا للسمرة، أيضًا يمكن إعداده من خليط من طحين (دقيق) حبوب مختلفة مثل الذرة والشعير والشوفان، وذلك حسب وفرة الموسم أو شحه. (مونس بخاري، ٢٠٢١) وأظهرت الدراسة الميدانية من خلال المقابلة أن أكثر الأنواع التي كانت منتشرة في سوريا ولم تأخذ مجالها في مصر هو العيش المشروح أو التنور، الذي يشبه الرقاق المصري مع اختلاف الطعم. ويختلف شكل الفرن ونوعه عن باقي أنواع الخبز، فخبز التنور يصنع في فرن من الحجر ويصنع يدويًا، إلى جانب ذلك كان يصنع في مجتمع البحث ولكن عند عطل الفرن بالمخبز أوقف تصنيعه لأنه لا يوجد أحد في مصر يقوم بتصليح هذا النوع من الأفران لأنه يصنع من الطين ويحتاج إلى شخص متخصص في مثل هذه الأفران. وهذا ما أكدته (أ.ف) **"عندنا خبز مشهور بسوريا اسمه التنور اشتغلنا هون بمصر بس ما مشي، بس في ناس بيطلبوا لحد دلوقت، مشكلة الخبز التنور انه يومي لو صار لتاني يوم مشكلة، وكمان الفرن بيكون غير شكل موالي هو فرن حجر بس بيطلع الخبز طيب كثير، العراقيين هون بأكتوبر بيسوا بس موطيب زينا"**. إلى جانب ذلك أضاف (م.د) **"نحننا كان بنعمله في"**

المخبز هون بس من ثلاث سنين عطل ولازم نجيب حدا من سوريا لأنه بيتعمل بالطين لزمه واحد متخصص وهون بمصر ما في".

ويتضح مما سبق أن خبز الصمون العراقي كان معروفاً إلى حد كبير، بمجتمع البحث، لأنه يعدّ من المستجدات عليه وهذا لفترة ليس بقصيرة، فكان يتردد عليه كثير من المصريين إلى أن وصل السوريون بمجتمع البحث وانتشار أنواع الخبز وأكثرهم شهرة خبز الصاج، إلى جانب اختفاء خبز التنور في تلك الفترة بسبب صعوبة صناعته في مجتمع البحث لعطل الفرن الخاص بإعداده، واستمرار الخبز الشامي الذي كان معروفاً من قبل المصريين وبعض الوافدين على المجتمع، ولكن بعض المصريين لا يفضلونه لأسباب تتعلق بالهضم إلى جانب تفضيل الكثير من السوريين له كبديل عن الخبز الشامي لديهم بسوريا لاستخدامه في نظامهم الغذائي، ولكن على الرغم من كثرة أنواع الخبز في مجتمع البحث، إلا أن كل ثقافة تفضل الخبز الخاص بها، وتعمل على تطويره ونشره لباقي أفراد المجتمع، إلى جانب ذلك فاحتل خبز الصاج مكانة كبيرة في مجتمع البحث من خلال إقبال المصريين والعراقيين والسوريين وبعض الجنسيات الأخرى عليه، وتفضيل بعضهم أيضاً تناوله في أغراض محددة كالشاورما والبطاطس والفلفل، إلى جانب كثرة المطاعم التي تنتج هذا الخبز.

خامساً- أهم النتائج:

- كشفت الدراسة الميدانية عن الاتصال الثقافي الذي حدث بين السوريين والمصريين من خلال احتكاكهم مع بعضهم البعض ونتج عنه وجود تكيف ثقافي لدى السوريين من خلال القدرة على استخدام المواد الخام محلية الصنع ومن أهمها الدقيق الذي يعد أحد بل أهم المواد الخام في تصنيع الخبز، بجانب ذلك تكيفهم مع المناخ بمصر، وهذا يتضح من خلال استغنائهم عن بعض المواد الخام غير الأساسية في صناعة الخبز (كالخميرة والسكر والزيت الأبيض). بالإضافة إلى ذلك تبين من خلال الدراسة الميدانية أن الآلة الكهربائية الوحيدة في عملية صناعة الخبز "العجانة" وهي محلية الصنع، كما تبين استخدام بعض الأدوات التقليدية مثل سكين المعجون وجلدة المعجون والبشكارة لإتمام عملية الخبز، وعلى جانب آخر قاموا بصناعة بعض الأدوات يدوياً مثل الكارة. إضافة إلى ذلك استخدام بعض الأدوات المستوردة من ماليزيا كالطرحة، لإتمام عملية الخبز وظهور منتج بجودة عالية. إذ يتم صناعة الخبز السوري بشكل يدوي إلى حد كبير، مع إدخال بعض الأدوات المساعدة لإتمام هذه العملية.

- أظهرت الدراسة الميدانية قدرة بعض السوريين على التكيف في بعض عادات الطعام الخاصة بالخبز من خلال استبدال الخبز السوري الشامي المدعم الذي كان يتناوله بسوريا في نظامهم الغذائي اليومي، إلى استخدامهم الخبز الشامي بمصر الأكثر تشابهاً مع الخبز الشامي السوري المدعم الذي يطلقون عليه في مجتمع البحث (الخبز اللبناني أو السياحي)، إلى جانب تناول بعضهم الخبز البلدي المصري، ولكن في أغراض محددة (كساندويتشات الفول، والحواشي).

- أوضحت الدراسة وجود عدة أنواع للخبز منتشرة بين ثقافات مختلفة بمجتمع البحث، بجانب الخبز البلدي السائد في الثقافة المصرية، ومن بينهم خبز الصمون والتنور والصاج والشامي، كما يحتل كل منها مكانة لدى بعض أفراد مجتمع البحث والوافدين عليه، إلى جانب معرفة المسميات التي تطلق على كل خبز واستخدامه، حيث عملت كل ثقافة على نشره وتطويره لتعريف باقي أفراد المجتمع به، حتى يلقي

استحسانًا من قبل البعض، وقد يرجع ذلك إلى فتح كثير من المخابز التي تقوم بإعداد خبز الصمون والتنور والصاج والشامي، ولكن بعض أفراد مجتمع البحث من المصريين والسوريين لا يفضلون أنواع الخبز المختلفة عن عاداتهم إلا في أغراض محددة ك (ساندويشات الشاورما والفلافل والبطاطس والبول)، وكل منهم محتفظ و متمسك بعاداته الغذائية التي نشأ عليها.

- تبيين من خلال الدراسة الميدانية وجود تكامل اقتصادي بين السوريين وبعضهم بعضًا من خلال الشراكة في العمل وتفضيل العمالة السورية، بالإضافة إلى عدم تفضيل بعض أصحاب العمل السوريين وبالتحديد أصحاب المخابز الشراكة أو العمالة المصرية. أما عن التكامل الاجتماعي فقد تبيين وجود علاقات مصاهرة بين العمال السوريين داخل المخبز، وعدم تفضيل الزواج من جنسيات أخرى، وقد ترتب على هذا استبعاد السوريين لأنفسهم من بعض جوانب الحياة الاجتماعية والثقافية، كما تبيين التساند والتعاون الوظيفي بين العمال وبعضهم بعضًا وبين العمال وأصحاب العمل.

- أوضحت الدراسة الميدانية أن هذه المهنة بسوريا ليس لها تراخيص عمل، فجميعهم يعملون في المنزل، ويكون عملهم قاصرًا على طلبيات المطاعم والمحال فقط، فشراء الاسم والنشاط بمصر أتاح لهم فرصة أكبر لجذب الجمهور. إضافة للمطاعم والمحال، إلى جانب ذلك يسهل عليهم تراخيص فتح محل خاص بهم، فقد أتاحت مصر فرص عمل لكثير من السوريين في أعمال كانت في بلدهم لا يمكنهم العمل بها من خلال فتح نشاط خاص بهذه المهن ومن ضمنها المخابز، ويعود ذلك إلى ثقافة العمل لدى السوري حتى إذا لم يوجد تصاريح للعمل فيعملون بأي مكان حتى يقوموا بسد احتياجاتهم، ولا يعرفون المستحيل، ويعملون تحت أي ظروف، إلى جانب دراستهم لسوق العمل بشكل جيد.

- تبيين من خلال الدراسة الميدانية أنه لا يوجد راحة في أثناء العمل داخل المخبز حتى الطعام يتناولونه في أثناء أدائهم لعملهم، إضافة إلى ذلك لا توجد إجازات لدى العمال السوريين داخل المخبز، فجميع العمال يعملون طوال الأسبوع، بجانب ذلك التزامهم بمواعيد العمل وهذا قد يرجع إلى قرب سكن العمال من المخبز، حيث أظهرت الدراسة وجود نقص بالأيدي العاملة بسبب صعوبة المهنة وعدم استقرار العمال الجدد بها، ولعل عدم تفضيل صاحب العمل السوري العمالة المصرية يعود لعدة أسباب من أهمها: عدم الالتزام بمواعيد العمل وكثرة الاعتذارات، وعلى جانب آخر فإنه يفضل العمالة السودانية وغيرها من الجنسيات الأخرى للالتزام بمواعيد العمل وتحمل عبء العمل رغم صعوبته، بالإضافة إلى ذلك كشفت الدراسة أن أجور العمال داخل المخبز لم تتأثر حتى في أثناء جائحة فيروس كورونا المستجد، وإن قل العمل نسبيًا.

- كشفت الدراسة الميدانية أن من أول الأسباب التي جعلت السوريين يهاجرون من بلدهم إلى مصر عدم الاستقرار والأمن، بالإضافة إلى سوء الوضع الاقتصادي، أما عن الدوافع التي جعلتهم يختارون مجتمع الدراسة للإقامة والعيش فيه، فترجع إلى تعدد فرص العمل ومجالاته به، إلى جانب رغبة الالتحاق بالأصدقاء والأقارب الذين نزحوا قبلهم. لذلك تبيين أن أصحاب العمل السوري يجلبون أقاربهم وأصدقاءهم السوريين للعمل بالمدينة، ويوفرون لهم الإقامة والعمل، وهذا يؤكد نظرية شبكة الهجرة في دور الشبكات غير الرسمية في ربط المهاجرين بغير المهاجرين السابقين قبل الهجرة وأثناءها وبعدها.

سادساً- المراجع:

المراجع العربية.

- 1- أحمد زايد واعتماد علام، التغير الاجتماعي، مكتبة الانجلو المصرية، القاهرة، ١٩٩٢.
- 2 - السمانى النصري محمد أحمد، دور الثقافة في التواصل بين الدول الأفريقية، جامعة الزعيم الازهرى- السودان، مجلة الراصد- مركز الراصد للدراسات السياسية والاستراتيجية- السودان، العدد ١٤، ٢٠١٣.
- 3 - الأمانة العامة، القطاع الاجتماعي، إدارة السياسات السكانية والمغتربين والهجرة، 2016.
- 4 - إيكه هولتكرانسي، قاموس مصطلحات الأنثروبولوجيا والفولكلور، ترجمة محمد الجوهري وحسن الشامي، القاهرة، الهيئة العامة لقصور الثقافة، 1972.
- 5 - جون سكوت وجوردون مارشال، موسوعة علم الاجتماع، ترجمة أحمد زايد وآخرين، المجلس القومي للترجمة، القاهرة، المجلد الأول، 2011.
- 6 - سالم محمد ميلاد سليمان، الهجرة الخارجية والتكيف الاجتماعي: دراسة حول ظاهرة هجرة العمالة الأجنبية إلى ليبيا، كلية العلوم الإنسانية والاجتماعية، جامعة تونس، رسالة دكتوراه، ٢٠١٢.
- 7 - شارلوت سيمور، سميت، موسوعة علم الانسان المفاهيم والمصطلحات الأنثروبولوجية، المشروع القومي للترجمة، ترجمة مجموعة من أساتذة علم الاجتماع بأشراف: محمد الجوهري، المجلس الأعلى للثقافة، الهيئة العامة للمطابع الأميرية، ١٩٩٨.
- 8 - صلاح سليمان قنصوه، مناهج بحث المجتمع المحلي، الفكر العربي، معهد الانماء العربي، مج ٦، ع ٣٧، ٢٨، ١٩٨٥.
- 9 - عبد الجواد، محمد خلف، "التحضر والاستبعاد في مصر"، ورقة قدمت إلى: مؤتمر "التحديث والتغير في مجتمعاتنا: تقييم للتجارب واستكشاف الآفاق"، مركز الدراسات المعرفية بجامعة عين شمس، قسم الاجتماع، كلية الآداب، القاهرة، ٧-٨ أبريل، ٢٠٠٨.
- 10 - عبد الفتاح على فنييخ، التكيف الاجتماعي والثقافي للطلاب الليبيين الدارسين بالجامعات المصرية، جامعة الدول العربية، قسم البحوث والدراسات الاجتماعية، مصر، ١٩٩٨.
- 11 - كوسة بوجمة، الخصائص السوسيو مهنية للاجئين السوريين وتأثيرها في سوق العمل بالجزائر، جامعة جيجل، مجلة دراسات في علوم الإنسان والمجتمع، مجلد ٢، عدد ١، مارس، ٢٠١٩.
- 12 - ناصر عبد الله أبو زيتون، الخصائص الاجتماعية والاقتصادية للاجئين السوريين وأثرها على سوق العمل في محافظة معان، مجلة الخدمة الاجتماعية (الجمعية المصرية للأخصائيين الاجتماعيين) - مصر (٢٠١٥).

مراجع شبكة المعلومات الدولية.

13 - أنتوني غدنز، علم الاجتماع، مع مدخلات عربية، بمساعدة كارين بيرسال؛ ترجمة وتقديم فايز الصياغ، بيروت: المنظمة العربية للترجمة (علوم إنسانية واجتماعية)، محمد الميمني "من سياسات التخفيف من الفقر والبطالة إلى سياسات مواجهة الاستبعاد الاجتماعي"، ٢٥ / ٤ / ٢٠١٣،
<http://WWW.althawranewes.net/portal/news-42390.htm>

14 - الخبز في حياة البغداديين، مجلة الكاردينيا، مجلة ثقافية، تاريخ نشر المقالة ١٣ / سبتمبر / ٢٠١٤ الساعة العاشرة صباحًا، google online

<https://www.algardenia.com/ayamwathekreat/12551-2014-09-13-10-04-50.html>
تاريخ اطلاع الباحثة الخميس الموافق ٣ يونيو عام ٢٠٢١. في تمام الساعة الخامسة مساءً.

15 - تقرير الاتجاهات العالمية للمفوضية: 1 في المائة من سكان العالم في عداد المهجرين، المفوضية السامية للأمم المتحدة لشؤون اللاجئين، تاريخ نشر المقالة ١٨ يونيو/ حزيران ٢٠٢٠، Google online،
<https://www.unhcr.org/ar/news/press/5/6/2020eea46fb4.html>، تاريخ دخول الباحثة الاثنين ٩ مارس عام ٢٠٢١، في تمام الساعة الواحدة صباحًا.

١٦- مؤنس بخاري، أنواع الخبز السوري، تاريخ نشر المقالة ١٢ / فبراير / ٢٠٢١، google online،
<https://albukhari.com/2021/02/12/أنواع-الخبز-السوري/>، تاريخ اطلاع الباحثة الخميس الموافق ٣ يونيو عام ٢٠٢١. في تمام الساعة الثالثة مساءً.

المراجع الأجنبية.

17 - Barry Smit ،Ian Burton, L., Richard Klein, and J. Wandel, Anatoxzzmy of Adaptation to Climate change and variability, Climatic changer, vol,45, 2000.

18 - Bessis, Sophie "From Social Exclusion to Social Cohesion: Towards a policy Agenda" paper presented at: The Roskilde Symposium, University of Roakilde, Denmark, 4-2 March, (1995).

<http://www.unesco.Org/most/besseng.htm>

**"Syrian Immigrants and The Bread Industry in Egypt,
A Case Study of Al Haramain Bakery in Sixth of October City"**

Nesma Mohamed Elsaid Mohamed Elkordy

(Master)Degree – sociology Department- Anthropology and Folklore

Faculty of Women for Arts, Science & Education

Ain Shams University - Egypt

Nesma.Elkordy@women.asu.edu.eg

Dr. Soad Osman Ahmed

Professor of Sociology

Department of Anthropology

Faculty of Women for Arts, Science & Edu

Ain Shams University - Egypt

Soad.Abdalla@women.asu.edu.eg

Dr. Nagwa Abd Al- monyiem

Professor of Sociology

Department of Anthropology

Faculty of Women for Arts, Science & Edu

Ain Shams University - Egypt

ngwa.kassem.elshayeb@women.asu.edu.eg

ABSTRACT

This research drives at identifying Syrian immigration to Egypt, monitoring as well, the manifestations of integration and exclusion between Syrians and Egyptians in the Sixth of October City. Methodologically, this thesis examines theoretical issues and concepts such as functional theory and migration theories (migration network - expulsion and attraction), besides concepts of cultural communication and adaptation, social integration, system integration and social exclusion. The study uses the anthropological method with its various tools, in addition to the local community study method and the case study method. The study cases consist of (20) male-Syrians, (3) female-Syrians and (5) male-Egyptians to identify the preferred places of residence for Syrian immigrants and how their stay with Egyptians in the same community affect their integration or exclusion in various activities of social, cultural and economic life. The results conclude that “there is a cultural adaptation for the Syrian labor through the ability to use raw materials and locally made tools, in addition to adaptation to the nature of the climate in Egypt. This adaptation leads to the spread out of Syrian bakeries in the study population. It is indicated that there is a social and economic integration between the Syrians and each other, but an exclusion of some workers and Egyptian partnership by the owners of Syrian bakeries, preferring Sudanese workers. Also, some Syrians exclude themselves from several aspects of social, cultural and economic life.

Keywords: Syrian immigrants - social integration - social exclusion.