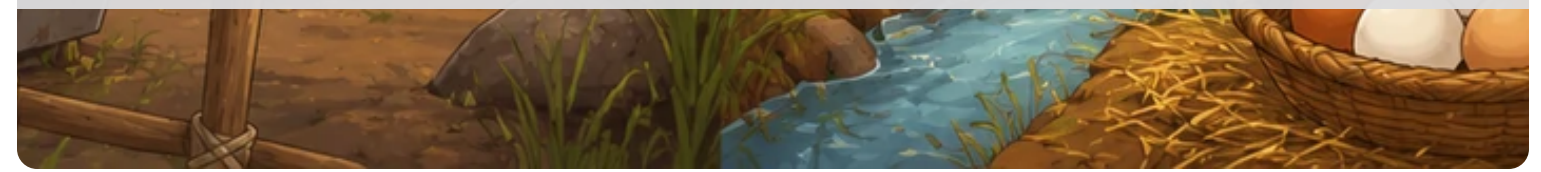


سر البركة: حكاية البلدي

Abdelrahman Hossam





لي ركن ضلّمة ومقبض، واقفة فرخة بيضا عينيها مطفية وقاعدة في
قفص ضيق كأنها مكنة في مصنع كبير. الإضاءة باردة وموحشة، وبتخلينا
نسال نفسنا إحنا بناكل إيه بالظبط؟



فجأة الضوء بينفجر مع شروق الشمس فوق غيط أخضر ملوش آخر
وتظهر الفرخة البلدي وهي بتجري بكل قوتها وسط الزرع. الريش الملون
بيلمع تحت الشمس، والروح الحرة باينة في كل حركة بتعملها



عم منصور العجوز واقف بعيد، لابس جلابيته البسيطة وملامحه
ليانة رضا وهو بيراقب طيوره في الأرض. هو عارف إن الصبر هو اللي
بيصنع الطعم الحقيقي، مش الاستعجال ولا المواد الصناعية



بوه عنابر الفراخ البيضاء، بنشوف صفوف لا تنتهي من الطيور تحت
ور صناعي مبيطفيش أبداً عشان يفضلوا ياكلوا. المكان خالي من أي حياة
طبيعية، والهدف الوحيد هو زيادة الوزن في وقت قياسي



نرجع للغيط، الفرخة البلدي بتتقر في الأرض بذكاء، وبتاكل حبات
الذرة والبرسيم الندي وسط الطبيعة. جسمها مشدود وعضلاتها قوية، كأنها
واخدة خلاصة الأرض والشمس في تكوينها.



بي مطبخ دافي، بنشوف حلة كبيرة على النار بيطلع منها بخار كثيف
وريحة شوربة بلادي أصيلة بتملا المكان. الرائحة دي بتفكرنا بلمة العيلة
زمان، وبالأكل اللي كان بيشفي الروح قبل البطن



لفرخة البيضاء في الطاسة بتكش وتصغر جداً، وبينزل منها مية كثير
كأنها بتفقد ملامحها. شكلها باهت وملمسها طري زيادة، مفيهاش القوة ولا
الشخصية اللي بنتمناها في وجبتنا.



أما الفرخة البلدي فبتطلع من الفرن لونها ذهبي غامق ومحمرة
،بطريقة تفتح النفس، وشكلها متماسك وقوي. اللحم باين إنه غني ومركز
،وكل حنة فيها بتحكي قصة تربية صحيحة



طفل صغير قاعد على الطبلية، بياخد أول قطعة وعينه بتلمع من
الانبهار بطعم عمره ما داقه قبل كدة. الصحة والنشاط باينين عليه، لأن
الأكل النضيف بيبي الجسم من جوه بجد.



عم منصور بيقل باب العشة الخشبية بتاعته مع غروب الشمس في هدوء تام، وهو حاسس بالرضا. هو عارف إن اللي اتزرع بالحب والصبر حصاده بركة، وإن الأصل دايماً بيكسب في الآخر.