قرى فلسطينية دمرتها اسرائيل عام 1948

قرية الـزِّيب كما عـرفـتُها

أحـمد سـليم عـودة

المحتويات

الإهداء

مقدمة

أولا : ساحة المنزول في وسط القرية

1. مبنى المنزول................................................ 1
2. مقهى عيسى البصّويِّة...................................... 2
3. مقهى حسن الخطيب ....................................... 3
4. محل سليم عودة ............................................ 6
5. مقهى الزاوية .............................................. 16
6. ملحمة كامل السّليم......................................... 20
7. منزل عبد الرازق ......................................... 21
8. المسجد ...................................................... 22
9. المدرسة .................................................... 23

ثانيا : طرقات الزيب الرئيسية

1. الطريق الى البغلة والحارة الغـربية...................... 26
2. الطريق الى العين والبيادر ................................ 33

3. الطريق العام بين العين وتحت البلد ...................... 55

1. الطريق الى تحت البلد وحي الرمل....................... 56

5. الطريق الى الحارة القبلية.................................. 69

ثالثا : شاطئ الزيب وبحرها

1. الشاطئ الرملي ............................................. 76
2. السباحة على البُـقباق ....................................... 78
3. الجزيرة ...................................................... 79
4. العلاج في مغارة أم طمرون ............................. 81
5. التـفـنيس : طريقة لصيد السمك على الشاطئ ........ 83
6. حول صيد السمك في عرض البحر ..................... 85

رابعا : بعض بساتين الزيب وبيّاراتها..................................... 89

خامسا : جوانب من حياة الناس في الزيب

1. أعمال الرجل وأعمال المرأة............................... 98

2. من مآكلهم في الزيب ....................................... 105

3. من المؤن المنزلية .......................................... 153

4. العـرس في الزيب ......................................... 177

5. رياضة اسمها الإيمة : حجر سـليم .................... 183

6. الـنـقـشـة : فرْحة الحفظ من القرآن الكريم ............. 186

7. أقوال مأثورة وأسئلة في المعلومات العامة ............ 188

8. مفردات وتعابير لغوية في كلام أهل الزيب ........... 194

الإهداء

الى زوجتي وأولادنا

عمر

زينب

عبدالله

أمل

مُـقـدِّمة

إن "اغتصاب ممتلكات سكان القرى الفلسطينية في سنة 1948

لم ينزل بسكان عابرين أو رُحَّل ، وإنما بمجتمع زراعي أصيل عميق

الجذور كأي مجتمع آخر في حوض البحر الأبيض المتوسط ،

أوحتى في أي مكان آخر . وإن سكان هذه القرى ، وإن كانوا ينتمون

الى العصر ما قبل الصناعي ، فهم يصدرون عن حضارة أثرت

التراث الإنساني بمساهماتها في حقول الدين والأدب والفلسفة

والمعمار والعلوم . ولم يكونوا أوهى جذورا في تراثهم ومجتمعاتهم

من أي شعب آخر في أي مكان آخر ."

وليد الخالدي ، من مقدمة كتاب ***كي لا***

***ننسى ،*** صفحة xxxvii ، الصادر عن

**مؤسسة الدراسات الفلسطينية** ، الطبعة

الثالثة ، بيروت شباط/فبراير 2001 .

الزيب قرية في قضاء عكا في فلسطين . دمّرتها اسرائيل في 14 أيار/مايو ، سنة 1948 ، وشرّدت سكانها . منذ ذلك الحين ، لم يعد هناك قرية عامرة بأهلها اسمها الزيب . كما لم يعد لأهل الزيب مجتمع سكاني واحد . بل هم منتشرون في شتى أنحاء المعمورة .

ما يعني أنه لا ذاكرة جماعية للزيب ، سوى تلك التي يحملها اولئك الذين ما زالوا على قيد

الحياة ، ممن هُجروا منها عام 1948 . وهؤلاء عددهم قليل ، وهم يتناقصون بالوفاة عاما

بعد عام .

أنا واحد من هؤلاء . ولدتُ في الزيب ، وترعـرعـتُ فيها . لذلك أشعر أنّ من واجبي أن أكتب عنها ، وأحفظ من الزوال شيئا من ذاكرتها .

عندما انتـقلت أسرتنا من الزيب الى مدينة صور في جنوب لبنان ، على أمل العودة اليها بعد أيام أو أسابيع ، كنت قد بلغت الثانية عشرة من عمري .

وكنت كثير الحركة ، كأي غلام يافع . أركض في طرقاتها ، وأتنقل بين حاراتها كل يوم تقريبا . كان منزلنا في الحارة الشمالية للقرية ، ومنزل جدي لوالدي في الحارة

القبلية ، وجدي لوالدتي في الحارة الغربية . وكان لنا أقارب في جميع الحارات .

كنت أذهب الى المدرسة في الصباح الباكر ، وهي في وسط القرية . وعند فرصة الظهر ، نادرا ما أعود الى المنزل لتناول الغداء . بل أذهب الى منزل جدي الحاج محمد

عودة ، أو جدي الحاج إبراهيم السعدي . وأحيانا أذهب مع أحد التلاميذ من أقاربي الى

منزل ذويه . ثم نعود الى المدرسة عند الثانية بعد الظهر . وعند الرابعة عصرا ، أعود الى منزلنا .

وفي غير أيام المدرسة ، كنت أذهب الى دكان والدي . وهي في الساحة الكبرى في وسط القرية . وكان بعض الرجال يزورونه هناك . و يجلسون خارج الدكان ، على كراسي يضعها لهم صاحب المقهى المجاور ، على امتداد الجدار الشمالي للدكان ، المُشرف على الساحة . وكان في هذا الجدار شُـبّاكان ، واطئان من أسفل ، ومرتفعان من أعلى . وكنت أستمع لما يدور بين هؤلاء الرجال من أحاديث ، وفكاهات ، ومناقشات ، ومشاحنات .

وكنت أيضا أذهب مع الأهل في زياراتهم لبعض الجيران والأقارب ، ومعظم أهل الزيب أقارب . ألعب مع الأولاد في الخارج ، أو نجلس مع الآخرين في الداخل ونستمع ، خاصة حين يكون هناك كبير في السن يتحدث ، أو يحكي الحكايات ذات المغزى الأخلاقي ، والمعنى الجميل .

وبطبيعة الحال ، كان كل هذا الذهاب والإياب سيرا على الأقدام . ما أتاح لي ، عن غير قصد مني ، طبعا ، أن أتعرّف على معظم الأماكن في القرية .

عرفتُ طرقاتها ، وأزقـتها ، وساحاتها ، وجميع حاراتها ، وجزءا من أهلها ، ودكاكينها ، ومقاهيها . وعرفتُ العين ، والفرْن ، ومعصرة الزيتون ، والمدرسة ، والمسجد . وعرفتُ بحْرها ، وشاطئها . كما عرفت بعض بساتينها .

وعرفتُ أيضا ما تيسر لي أن أعرف ، من أحداثها ووقائعها ، ومن طرائف أهلها ونوادرهم ، ومن رجالها ونسائها ، ومن مآكلها ومشاربها .

ولما عزمتُ على الكتابة ، قررت أن أتناول فقط ما أعرفه عن الزيب . ووضعت وفقا لهذا المعيار البسيط ، معيار المعرفة ، عددا من النقاط . وأخذتُ استـذكرُ من المعلومات ما أستطيع ، حول كل نقطة منها ، وأكتب المسودّة لها . ثم أراجع هذه المسودة ، وأضع علامات الاستفهام على هوامشها . وأحيانا كثيرة ، كنت أكتب في دفتر صغير ، أسئلة حول أمور مختلفة ، لم تكن خطرت ببالي قبل البدء بكتابة المسودة . فتبين لي ، بفعل الكتابة ، أن هناك ، الى جانب النقاط والتفاصيل المؤكدّة لديّ ، نقاطا وتفاصيل أحتاج الى من يؤكدها لي . فأخذتُ أتحدث مع من ألتـقيه من كبار السن من الزيب ، حول هذه الأمور . ثم أعود الى تلك المسودّة . وأبدأ عملية المراجعة مرة جديدة ، وما توجبُه هذه العملية ، من حذف وإضافة ، وتوسّع واقتضاب ، وتدقيق وتصويب .

هنا أود أن أشكر كل من قـدّم لي المعلومات وأجاب على أسئلتي . وأخص بالذكر أختي الحاجة ام احمد خضر صبحة ، حفظها الله ، على المعلومات الأولية التي قدمتها ، حول العرس في الزيب وحول المآكل والمؤن المنزلية . وذلك دون أن أحمِّل أحدا سواي ، بطبيعة الحال ، المسؤولية عما ورد في الصفحات التالية .

في هذا الكتاب ، أعرض المعلومات المُتجمعة لدي ، على النحو التالي :

أولا ، أبدأ من وسط القرية على أنها الدائرة الأولى . ثم أنتقل منها الى دائرة أوسع ، وهي الطرقات المتفرعة عن وسط القرية . ثم أنتقل الى الدائرة الأوسع ، وهي الشاطيء والبحر والبساتين والبيارات . وأذكر الأماكن التي عرفتها في كل دائرة ، وأسماء أصحابها . وأسرد قدر استطاعتي ، ما كان يجري في هذه الأماكن ، وما أعرف عن هذه الأسماء .

ثانيا ، أتحرك داخل كل دائرة وفقا لحركة عقارب الساعة ، من اليسار الى اليمين .

باستثناء حالة واحدة ، اضطررت فيها الى الانتقال عكس ذلك ، من طريق لجهة الشمال من المسجد ، الى آخر لجهة الجنوب منه .

ثالثا وأخيرا ، أتناول جوانب من حياة الناس في القرية ، هي : الأعمال التي كان يقوم بها الرجل والمرأة ، كل على حدة ؛ المآكل والمؤن المنزلية ؛ الأعراس ؛ الرياضة ؛ الحفظ من القرآن الكريم ؛ الأقوال المأثورة التي كانت تردُ في كلام أهل الزيب ؛ وأخيرا ، المفردات والتعابير اللغوية التي اختفت ، أو تكاد ، من كلام أحفادهم .

ولكن ، قبل الانتقال الى صفحات الكتاب ، لا بد من عرض سريع لبعض الحقائق ، عن قرية الزيب :

القرية تقع على مسافة أربعة عشر كيلومترا تقريبا الى الشمال من مدينة عكا ، ونحو أربعة كيلومترات الى الجنوب من رأس الناقورة ، نقطة الحدود مع لبنان .

وهي على الطريق العام الساحلي ، الممتد من لبنان شمالا حتى رفح على الحدود مع مصر جنوبا ، وعلى مسافة بضع عشرات من الأمتار الى الغرب من خط سكة الحديد ، العابر للساحل الشرقي للبحر الأبيض المتوسط .

وهي قرية صغيرة من حيث مساحة الأرض التي قامت عليها مبانيها . فعدد هذه المباني قـدِّر بنحو أربعمائة ، وعدد سكانها بنحو ألفين وخمسمائة نسمة . لكنها كبيرة من حيث مساحة أراضيها الزراعية ، التي تزيد عن اثني عشر ألف دوُنُم .

وهي قرية تربتها خصبة ، وخيراتها كثيرة .

وهي قرية جميلة . أبنيتها من حجر الإسمنت والجدران المطلية باللون الأبيض ، أو من الحجر الرملي أو الأبيض ، أو من الطين . وهذه الأبنية من طبقة واحدة عموما . وعلى بعض سطوحها ، عرائش من أغصان شجر العنب ، أو من سعف النخيل ، أو من الخيش ، ذي اللون الحنطي . وبساتينها الناضرة تحيط بها من الشرق ، ومن بعض الشمال ، وبعض الجنوب . حقول القمح فيها عند الإيناع صفراء لامعة . كأنها ، إن تحرك النسيم ، بُحيرات من سائل الذهب . شاطئها الجنوبي رملي ، وشاطئها الشمالي صخري .

وهي قرية غائرة في التاريخ . جاء في الكتاب الموسوعي ***كيْ لا ننسى*** لوليد الخالدي ، ما خلاصته أنّ تاريخها بدأ منذأكثر من ثلاثة الاف سنة . وأنّ الكنعانيين سمّوها أكزيب ، والرومان إكدبا ، والصليبيين إمبرت . وأنّ الرحالة ابن جُبير زارها في أواخر القرن الثاني عشر الميلادي . وأن ياقوت الحموي لاحظ في مطلع القرن الثالث عشر ، أنها قرية ساحلية

كبيرة . وأنّ من مواليدها في القرن الثامن عشر ، القاضي والعلامة المسلم أبو علي الزيبي . وأنّ العثمانيين أسسوا فيها سنة 1882 مدرسة ابتدائية ومسجدا ومستوصفا .

للزيب ، إذن ، وجود في التاريخ منذ القدم ، منذ أكثر من ألف سنة قبل الميلاد . ذلك أنّ موقعها الجغرافي ، قد شرّع الطريق اليها أمام جميع الشعوب التي مرت عبر الساحل الشرقي للبحر الأبيض المتوسط .

أما تاريخ الزيب الحديث ، فقد توقف الزمنُ عن صياغته منذ أن دمّرت دولة اسرائيل القرية ، وأبادت كل أشكال الحياة الاجتماعية فيها .

كان هذا التاريخ زاخرا بالحياة ، وينبغي حفظه من الضياع .

أولا : ساحة المنزول في وسط القرية

كانت قرية الزيب قائمة على تل كبير . وكان في وسطها ساحة اسمها ساحة المنزول . وهي مربعة الأضلاع . على ضلعها الشمالي مبنيان ، هما المنزول الى اليسار ، وهو مكان لاستقبال الضيوف ، يليه مقهى الى اليمين . وبالاتجاه نفسه ، كان على ضلعها الشرقي دكان فمقهى . وعلى ضلعها الجنوبي دكان ، فمقهى ، وملحمة ، ومنزل . وأخيرا ، على الضلع الغربي ، وهو صدر الساحة ، كان المسجد والمدرسة ، داخل حرم سُوره ممتد على الضلع

كله .

مبنى المنزول

يُـشكل معظم الضلع الشمالي لساحة المنزول ، جدار عال من حجر رملي ، يتوسطه باب خشبي كبير ، تآكل بفعل الزمن ، وتشقق . هو الواجهة لمبنى كبير تعود ملكيته لأحد أفراد عائلة السعدي . وهو مُقفل منذ زمن . كان أهل البلد يسمونه الحاصل ، ومنهم من يسميه الخان أو المنزول ، قائلين إنه كان في الأصل مكانا لاستقبال ضيوف هذه العائلة ، مع خيولهم . وإنه هو الذي أعطى الساحة اسمها . وإن هؤلاء الضيوف ، حسب الروايات ، هم تجار المواشي والحبوب ، القادمون الى الزيب من القرى ، القريبة منها والبعيدة .

مقهى عيسى البصَّويِّة

الى اليمين من المنزول ، على الضلع الشمالي للساحة كان مقهى عيسى البصويّة . مدخله رواق صغير ، له عامود عند كل من زاويتيه الأماميتين . وكان المقهى من حجارة الإسمنت ، وجدرانه مطلية باللون الأبيض . وكان معظم رواده من الشباب ، يكتظ بهم عند المساء . يجلسون حول الطاولات . يحتسون القهوة أو الشاي ، أو يشربون المرطبات . بعضهم يلعب ، والبعض الآخر يتفرج . اللاعبون ينهمكون في لعب طاولة الزّهر . وكانوا في العادة يلعبون المحبوسة . أما الشيش بيش ، فكان المهرة من بينهم يعتبرونها للأولاد . أو ينهمكون في لعب الورق ، مُعرضين عن الباصرة طبعا ، فهي في عُـرْفهم للأولاد أيضا . أما الفطاحل فكانت لهم ألعاب ، منها الليخة والريمي والأربع طعش . وهم كانوا يقولون لعب

الشدِّة ، ولم يقولوا لعب ورق . كانوا يتنافسون ويتمازحون ، ويستـفـز الفـريقان أحـدُهما الآخر . والمغلوب في النهاية يدفع ثمن المشروب .

مقهى حسن الخطيب

صورة المقهى

مقهى حسن الخطيب كان يشغل ، مع دكان عيسى عطايا ومحمد علي اليوسف ، الضلع الشرقي لساحة المنزول ، المواجه لسُور المسجد . يرتفع المقهى عن ارض الساحة ثلاث

أو أربع درجات . ويتألف من غرفة كبيرة ورواق واسع .

كانت الغرفة في الجهة الشرقية للمقهى . وهي لتحضير القهوة والشاي ، ولتعمير الاركيلة ، ولحفظ قناني المرطبات ، مطمورة في الثلج داخل صندوق كبير . وكانت المرطبات في تلك الأيام تسمى كازوز . وكان حسن الخطيب يصرخ من طرف الرواق : عَـمِّـر أركيلة يا صبي . وأحيانا يضيف : عـمِّرها كـْويِّـس لعمّك أبو فلان ، أو لـسـيدك أبو فلان . والـسِّـيد تعني الجـدّ ، وهنا كبير السن أيا كان . والصبي هذا ابنُ كار ، صنعته تعمير الأراكيل . وكان الشاي في مقهى الخطيب ، يُـقدّم للزبون في شكل عجيب .. نصف الكوب من الماء الزُلال ، وفوقه النصف الثاني ، من الشاي الأحمر الرائق ، ولا يمتزجان الى حين .

وكان الرواق فسيحا . سطحه مُعرّش بالدوالي من جانب ، وبسُعـف النخيل من الجانب الآخر . ذلك أنّ الرواق ، كان أكبر مساحة من أن تغطي سطحه بكامله ، شجرات العنب المزروعة على جانب واحد من المقهى . وكانت الطاولات تتوزع في أرجاء الرواق ، والكراسي من حولها .

رُوّادُ المقهى

كان عدد رُوّاد المقهى يزداد بعد العصر . وكان هناك جهاز راديو ، على رفٍ

خاصٍ به ، عند باب الغرفة من الخارج . يبث أغاني ام كلثوم وعبد الوهاب ، ونشرات الأخبار .

وكان هؤلاء الرُواد ، عند وقت نشرة الأخبار ، يتزاحمون أمام الراديو ، مشرئبي الأعناق ، ليستمعوا الى أخبار المعارك في فلسطين ، بين المقاتلين الأشاوس من جهة ، وعصابات اليهود المسلحة ، مثل شتيرن والهاغانا وأراغون ، من جهة ثانية .

وكانت ترتفع أصوات بعضهم بعبارة " ألله أكبر " ، كلما سمعوا خبر انتصار أو

انكسار . أو كانت تُـدمْدم مُستنكرة ، " الله يمحقهم ، قادر يا كريم " ، كلما سمعوا خبرا ، رأوا فيه غدرا أو خساسة .

وفي أيام الحرب الكونية الثانية من قبل ، كانوا أيضا يتهافتون أمام المذياع ، لشدة إعجابهم بهتلر ، مُهللين مكبرين ، كلما سمعوا أخبار هزائم الحلفاء أمام جيوش المحور . وكان صوت المذيع يونس البحري يؤثر فيهم أيما تأثير .

ناجي السعدي

وكان ينضم الى رواد المقهى في بعض الأوقات ، رجل اسمه ناجي السعدي . وكان هذا الرجل قارئا كاتبا . بينما هم كانوا أميِّـيـن في معظمهم ، لا يقرأون ولا يكتبون . لذلك ، كان ناجي أكثرهم متابعة لأخبار السياسة ، المحلية منها والخارجية . وأكثرهم قدرة على سبر أغوارها وكشف خفاياها . وكثيرا ما كانوا يطرحون عليه الأسئلة ، حول بعض ما استمعوا اليه للتوّ في نشرة الأخبار . فيشرح لهم ما استعصى على أفهامهم ، ويتنبأ لهم بما سيكون في مستقبل الأيام . وكان هو من أوائل القائلين : ضاعت فلسطين ! ..

بعد النكبة بسنتين ، وكنت حينئذ في بيروت ، رأيت ناجي السعدي من بعيد . كان يبيع علكة التشكليتس على باب ادريس ! شئ لا يُصدّق . أتكسرُ النكبة رؤوسَ الرجال الى هذا الحد ؟ للقارئ الكريم أن يتصوّر مدى الخراب الذي أحدثـته الهزيمة في صدر هذا الرجل ،

وربما في رأسه أيضا .

محل سليم عودة

بعد مقهى الخطيب ، أيضا مع حركة عقارب الساعة ، كان هناك طريق يتفرع عن ساحة المنزول ، ويتجه الى المدخل الشرقي للقرية ، تليه زريبة مكشوفة للمواشي ، ثم طريق آخر يتفرع أيضا عن الساحة ، ويتجه الى الحارة القبْلية . عند أول هذا الطريق ، لجهته الغربية ، ومقابل الزريبة ، كان هناك محل سليم عودة . كان جداره الشمالي جزءا من الضلع الجنوبي للساحة . وكان يليه على هذا الضلع مقهى صغير ، فملحمة ، فمنزل .

كان محل والدي سليم عودة مستطيل الشكل . مدخله من جهة الشرق . وكان طول المحل يزيد على الخمسة عشر مترا ، ثلثها الأول ، من عند المدخل ، كان دكانا للبيع

بالمُفرّق . وباقي المحل كان مخزنا للبيع بالجملة . فيه تنك السمن ، والجبنة ؛ وأكياس الدقيق ، السكر ، الرز ، العدس ، الفول ، الفاصوليا . وكان في المخزن أيضا بعض مُستلزمات البناء !

معروضات الدكان

كان الداخل الى الدكان يرى على الجدار الى يساره ، رفوفا عليها مرطبانات .

على رفّ منها مرطبانات الجوز ، اللوز المُحمص ، اللوز غير المُحمص ، الصنوبر . وعلى رفّ آخر مرطبانات الفسْـتق عبيد المقشور ، الفسْـتق عبيد غير المقشور ، البندق ،

القضامي الصفراء ، القضامي المالحة ، بزر البطيخ ، بزر اليقطين . وعلى ثالث ،

مرطبانات الملبّـس على قضامي ، الملبّـس على لوز . وعلى رابع ، مرطبانات أصغر

حجما فيها المستكة ، الهال ، اليانسون ، الفلفل الأسمر الحب ، الفلفل الأسمر الناعم ،

الكمون ، جوزة الطيب ، الزعفران ، القرفة العيدان ، القرفة الناعمة ، المردقوش ، البن المطحون .

كان الشاي في هذا المحل ، يُعرضُ في الصندوق الذي يأتي فيه من المصنع . وكان هذا الصندوق مرفوعا عن الأرض على الخشب . وكان مصنوعا من خشب رقيق اسمه مْعاكس . وكان مُبطنا بورق فضّيّ لامع .

وكان أهل الزيب أكثر استهلاكا للشاي منهم للبن . وكذلك كان أولئك الذين عُرفوا باسم مهنتهم ، النواطير ، أي حراس البساتين . وكان هؤلاء يعيشون في البساتين التي يحرسونها . كانوا يشربون الشاي بكثرة . وكانوا يحبونه شديد الاحمرار مائلا الى السواد . وكانوا يحبونه شديد الحلاوة أيضا ، فيضاعفون كمية السكر في الكوب . وكانوا في الزيب يضربون المثل بهذا الشاي ، فيقول أحدهم : مثل شاي النواطير ، بمعنى أن الشاي شديد

الاحمرار ، وشديد الحلاوة .

وكان تحت هذه الرفوف التي على الجدار الى اليسار ، أكياس السكر الأبيض ، السكر الأسمر ، الرز ، العدس المجروش ، العدس الحب ، الفول المجروش ، الفول الحب ، الحمص . وقد رُصّت هذه الأكياس على الخشب ، أحدها لصق الآخر . وطوي بابُ كل

كيس الى الخارج ، آخذا شكل الدائرة ، في داخلها كومة مما في الكيس .

وكان هناك قاطع على عمق نحو خمسة أمتار ، هي عمق الدكان ، وعرضه نحو

ثلاثة أمتار . كان هذا القاطع يُـشكل زاوية مع الرفوف الى اليسار . وكان طرفه من جهة اليمين لا يصل الى الجدار ، بل يترك مسافة نحو مترين بعيدا عنه . هما عرْض المدخل الى المخزن ، محل البيع بالجملة .

هذا القاطع ، كان خزانة من الخشب ، وأبوابها من الزجاج . كانت في صدر الدكان ، وكانت البضاعة المعروضة فيها متنوعة .

منها السجائر ، المحلية والأجنبية . من المحلية الصنع ، كان هناك سجائر النجاح ، ياتر ، ياتر سْـبَـشل . ومن الأجنبية ، سجائر بليـيرْز ، كرافن آى ، كاميل . وكان على علبة بليـيرْز صورة قبطان بحري . وعلى علبة كرافين آى ، صورة رأس قط أسود . وعلى علبة كاميل ، صورة جمل .

ومنها التبغ . وكان يأتي من ترشيحا ، مضغوطا في شكل مستطيلات . زنة المستطيل الواحد نصف الرّطل . والرطل يساوي كيلوغرامين ونصف الكيلوغرام . وكان لون هذا التبغ إما بُـنيّا أو أشقر . البُنـيّ ، حام . والأشقر ، " سـلـسْ " ، أي وسط بين الحامي والخفيف . وكانوا في الزيب يقولون تـتنْ ، بدل كلمة تبغ . أو يقولون دخان

عربي ، أو يقولون دخان فلت .

ومن معروضات الخزانة التي كانت تتصدر الدكان ، وكانوا يسمونها الواجهة أيضا ، دفاتر ورق لفّ السجائر .

ومنها القداحات ، من نوع زمنـُه سبق قداحة الغاز بعقود . كانت القداحة من هذا النوع مُكوّنة من دولاب ، وحجر ، وفتيل . الدولاب فولاذيّ مُـسنـن ، ومكشوف . والحجر دقيق ، اسطواني الشكل ، يصل الى أسفل الدولاب من انبوب نحيل ، فيه عدد من هذه

الأحجار . ويلتصق بهذا الأنبوب ، أنبوب ثان أغلظ منه ، هو أنبوب الفتيل . قطره يساوي قطر قلم الرصاص تقريبا . وكان إن ضغط أبهام اليد على الدولاب ، أداره على رأس الحجر في أسفله . فقدح هذا ، بفعل الاحتكاك ، شررا ، التقط الفتيلُ منه ما يكفي ، مع نفخات خفيفات ، لإيقاد جمْرته ، وإشعال السيجارة .

ومنها علب عيدان الثقاب . وكانوا في الزيب يقولون شحّاطه ، بدل علبة عيدان

الثقاب ، وبدل كبريته . ومنها أيضا كتيِّبات من عيدان الثقاب . كانت عيدان الكتـيِّب

نحيلة ، كعيدان العلبة . لكنها لم تكن مثلها دائما من الخشب . بل غالبا ما كانت من الكرتون المُقوّى . وكان على أحد طرفي العود ، سواء كان في العلبة أو في الكتيب ، مادة كبريتية قابلة للاشتعال ، لونها إما أسود أو بني أو أحمر . غير أن عيدان الكتيب كانت تختلف عن عيدان العلبة من حيث الطرف الآخر للعود . فهو في الكتـيب جزء من قاعدة لجميع العيدان ، تمسكها الدبابيس مع الدفة الخلفية للكتـيب .

ومنها علب التنباك .

ومنها حوامل السجاير . وهي ما يسمى واحدها باللغة المحْكيّة بز سيجارة .

ومنها الدفاتر المدرسية ، أقلام الرصاص ، أقلام التلوين ، اقلام الحبر ، المحابر ، المبرايات ، المحايات . وكانوا في الزيب يقولون دواية ، ولا يقولون محبرة .

ومنها المصابيح وأحجارها ولمباتها الصغيرة . مصابيح على اختلاف احجامها وأشكالها . العريض الذي بحجم الكف ، والاسطواني الطويل والوسط والقصير . وكانوا في الزيب يقولون بطارية بدل مصباح ، وزر بطارية بدل لمبة .

وكان هناك كرسي وطاولة كبيرة أمام هذا القاطع ، في صدر الدكان . وكان على الطاولة صندوقتان من الزجاج . واحدة منهما كانت للـتمْـر . وكان أهل الزيب يقولون عجوة بدل تمر . والثانية للمعمول ، من صُنع محلات الحدْأة في عكا .

وكان على الطاولة أيضا ، عدد من المرطبانات . فيها حَبّ السوس ، دْرُبْس ،

نـقـل ، رُوح النعنع ، عـلكة . وكانوا في الزيب يقولون لبان ، بتسكين اللام ، بدل علكة .

كانت حبّات السوس سوداء ، وكانت لـيِّنة القوام .

وكانت حبّات الدربْس صلبة ، وألوانها متنوعة . منها الحمراء ، الخضراء ، الصفراء ، البيضاء . وكانوا يقولون مصّ الشفة ، أيضا .

وكان النُـقـل ملفوفا بالورق الملون . وفي داخل كل حبة ورقة بيضاء ، طبعت عليها حكمة أو نصيحة . مثلا ، عصفور في اليد ، ولا عشرة على الشجرة .

والروح نعنع ، كان منه الأقراص . وهي بيضاء كالثلج . ومنه الحب المُـدبّـب ، على شكل الكشتبان الصغير ، ولونه أخضر .

والعلكة كانت أشرطة رقيقة . كل شريط ملفوف بورقة بيضاء . وكل خمسة شرائط مُغلفة بورقة ملونة .

معروضات أخرى

وكان الداخل يرى في الجدار الى يمينه ، نافذتين عاليتيـن من فوق ، واطئتين من

أسفل . وكانتا مُحصّنتين بقضبان الحديد ، وبالحديد المُشـبّك .

وكانت الرفوف على هذا الجدار تحمل دبس العنب ، الطحينة ، الحلاوة ، الجبنة ، الزبيب ، البسكويت ، راحة الحلقوم . وكان على الرف الأسفل ، مباشرة فوق أرض

الدكان ، تنكات الزيتون الأخضر ، الزيتون الأسود ، الزيت ، زيت للقلي اسمه زيت عيواز .

كما كان على أحد هذه الرفوف الصابون البلدي ، منه الصابون النابلسي الملفوف بالورق ، ماركة المفتاحين . وكان على الرف أيضا ، علب صغيرة ، مُربعة الشكل ، وغير عميقة ، مصنوعة من الكرتون الرقيق . فيها مكعبات " نيـلة " ، مُغلفة . واسمها مأخوذ من اسم لونها ، الشديد الزرقة . وهي مادة قصفة ، سريعة التفتت . وكان أهل الزيب يضعونها في ماء الغسيل . فهي في نظرهم ، تزيد بياض الملابس والشراشف البيضاء

بياضا .

وكان على الرفوف العليا زجاجات الشراب المكثف ، كشراب الورد وشراب التوت .

وكانت إحدى هذه الزجاجات أصيبت ذات يوم بطلق ناري ، فسال الشراب على الرفوف الدنيا . مما استدعى جلب أم صافي من بيتها على وجه السرعة ، كي تغسل هذه الرفوف ، وتنظفها تماما من آثار الشراب ، منعا لتقاطر النمل اليها . وكانت أم صافي هي التي تنظف المحل ، كما كانت تساعد في شغل البيت .

أما كيف أصيبت زجاجة الشراب ، فهذا ما حصل : كان عند والدي في المحل ، رجل يعرض عليه مسدسا للبيع . وكان هذا المسدس من نوع اسمه " مُنشر " . وهونوع نادر ، غير معروف في الزيب . وهو لم يكن أبدا يُـداني شهرة وانتشار ، مُـسدسات مثـل

" نمرة تسعة " ، أو " برابيللو " ، أو " أبو بَكرة " . وكان للمُنشر صفة ينفرد بها من بين المسدسات جميعا في ذلك الزمان ، وهي أن فـوّهته أو ماسورته ، كانت طويلة جدا . وبينما كان والدي يُـقلب المسدس بين يديه ، يتـفحص قبضته ، ومشط الرصاص ، وبيت النار ،

والزّناد .. انطلقت منه رصاصة اخترقت زجاجة الشراب واستقرت في أعلى الجدار .

الأوزان والنقود

وكان الميزان أيضا على تلك الطاولة الكبيرة ، التي كانت في صدر الدكان .

كانت الأوزان من النحاس الأصفر . وكانت أحجامها متفاوتة ، وفقا لتفاوت ثقلها .

أما أشكالها فكانت متجانسة ؛ جميعها كان على شكل القارورة الصغيرة .

كانت وحدة الوزن الصغرى هي الأوقية ، والكبرى هي الرّطل . والأوقية

تعادل مائتي غراما ، والرطل الفين وخمسمائة غراما .

وكان على الطاولة أيضا دفتر كبير . هو سجلّ ديون المحل على الزبائن . كان اسم المدين يُـسجل على رأس الصفحة . وتحت الاسم على أول السطر ، ثمن الغرض المستدان ، ثم اسم الغرض والكمية ، ثم تاريخ بيع هذا الغرض .

وكان لهذه الطاولة جارور . فيه ما تجمّع من النقود المعدنية ، وبعض الأوراق

النقدية ، من فئتي الجنيه ونصف الجنيه . أما الأوراق من فئات الخمسة جنيهات ، والعشرة جنيهات ، فكان والدي يحملها في محفظة من الجلد يضعها في جـيبه .

والجنيه كان اسم وحدة النقد الكبرى . وأما الوحدة الصغرى ، فكانت القرش . وكان الجنيه الواحد يساوي مائة قرش .

وكان القرش من فئات النقود المعدنية . وكان بعض النقود المعدنية فضيّ ، والبعض الآخر نحاسيّ . وكانت النقود الفضية أربع فئات . هي القرش ، القرشان ، شلن الخمسة قروش ، وشلن العشرة قروش . أما النحاسية فكانت ثلاث فئات . هي المليم ، المليمان ، والتعريفة . وكان المليم عُـشر القرش ، والتعريفة نصفه .

المخزن

كان في المخزن نوعان من البضائع . الأول هو البضائع المعروضة في الدكان ، ولكن بكميات أكبر . والثاني هو البضائع التي كانت تباع بالجملة ، ولم تكن تباع بالمفرق . منها الإسمنت ، الكلس ، ألواح الزجاج ، قضبان الحديد .

كان زبائن المخزن في معظمهم من أصحاب الدكاكين ، في الزيب وفي بعض القرى المجاورة . وكان له أيضا زبائن من أرباب العائلات . يشترون السكر والرز وغيرهما بالجملة ، ليُموّنوا منازلهم منها ، خشية أن تنقطع من السوق بفعل ظروف مضطربة كانت البلاد تمر بها أحيانا .

التاجر سـليم عـودة

كان والدي سليم عودة تاجرا يعرفُ كيف يجْتـذب الزبائن .

كان يرى أن العائد من البيع الكثير بالربح القليل ، أكبر من العائد من البيع القليل

بالربح المرتفع . لذلك كانت الأسعار في محله مُـتهاودة ، وكان البيع كثيرا . كان في موسم البطيخ ، مثلا ، يشتريه بكميات كبيرة من المزارع مباشرة . ويأتي به الى ساحة المنزول . ويبيع الثلاثة أرطال بسعر الرطلين عند غيره . ولا يلبث أن يتوالى المشترون الى الساحة . ولا يلبث أن ينفذ البطيخ " باب أول " ، أي الحجم الكبير . ويبقى " التوالي " و " البرارة " أي البطيخات الصغار . فيجعلها في أكوام . ويبيع الكومة بسعر جذاب للمشتري . وإن لم يأت هذا المشتري ، قال : البيع بالمزاد . ونادى على كومة البطيخ بأول سعر يطرحه أحد الحاضرين . ودائما كان هناك حاضرون . فالناس تعودت على أن تأتي لترى ما يُدهش . وهكذا ، بطريقة البيع هذه ، يكون البطيخ قد نفذ قبل غروب شمس ذلك النهار .

وكان لا يعود الى بيع البطيخ في ذلك الموسم ، إلا بعد مرور فترة من الزمن . يُـقدِّر في نهايتها أن شوق الناس الى البطيخ قد تجدد . في أثناء ذلك ، كان يأتي بسيارة الشحن مُحمّلة بشئ آخر ، بالبطاطا مثلا . يشتريها أيضا في أرضها ، بدون وسيط بينه وبين المزارع . ويبيعها كما باع البطيخ ، بالربح الزهيد والبيع الكثير .

وكان يرى أيضا أن الناس في مسألة الشراء ، يتشجعون أو يغارون من بعضهم

البعض . يتحمّسون لشراء سلعة ما ، إذا ما رأوا غيرهم مُقبل على شرائها . يُقال انه

أتى ذات يوم بشحنة من المقالي . ربما كان عثر عليها صُدفة في مدينة عكا أو مدينة حيفا ، معروضة للبيع بسعر مُغر ، " سْطوك " ، كما يقال .

بعـد وصول المقالي الى الزيب بيوم أو يومين ، أخذت بعض النسوة تتناقل هذا الخبر : أبو محمد سليم ، عنده ألايات (مقالي) ، سعرها يا بلاش . عددها محدود . يبيعها بنص ثمنها . ويضفن ، المصنع باعه إياها بنص ثمنها ، بداعي الإقفال . المصنع أعلن إفلاسه . توقف عن صنع الألايات .

هذا الخبر انتشر بسرعة . وزيد عليه كلام ، واستبدل كلام آخر . شأنه في ذلك

شأن الإشاعة .

يقال إن سليم عودة أرجأ البيع الى بعد ظهر اليوم التالي ، لأنه كان يرغب أن يرى الناسُ بعضهم بعضا ، ويتجمّعون أمام الدكان . وبذلك يلفت انتباه الناس الى ما يجري .

ويقال إن جمهرة من النساء كن ينتظرن الدوْر للحصول على مقاليهن . وكانت من بينهن امرأة لم يلتفت اليها أبو محمد سليم ، لا بل تجاوز عنها . وهي لاحظت ذلك ، فـغـُـمّ على قلبها . وعادت الى بيتها خالية الوفاض ، حزينة ، يكاد الدمع ينبجـس من عـينيها . واشتكت أمرها لابنته . فقامت هذه لنصْرتها . وذهبت الى أبيها ، والمرأة المخذولة

تهرول وراءها . رآهما الأب ، وفهم سبب مجيئهما اليه . فتنحّى عن مكانه وراء الطاولة ، وفتح الطريق اليهما ، وهمس في أذن ابنته كلمات ، شارحا المسألة باختصار . فما كان

منها إلا أن طفقت تضحك ، من نفسها ومن صاحبتها معا . وفهمتا أن المقالي لن تنقطع من السوق . كما فهمتا أيضا أنه لم يقل أبدا أنها سوف تنقطع . وأن هذه زيادة على ما قاله . فلا بدّ أن يكون خبر انقطاع المقالي من السوق ، جاء زيادة من الناس ، إما لخطأ في الفهم والاستنتاج ، أو ، وهو الأرجح ، للتهويل وشدّ الانتباه لما يقولون . وفهمتا منه أيضا أنه ترك الناس تقول ما تقول . وأن في كلامهم هذا ترويجا للمقالي . دعاية . وهو رحّب بها . فالدعاية تفعل فعلها في كثير من الناس .

مقهى الزاوية

رُوّاد المقهى

يلي محل سليم عودة ، لجهة اليسار ، على الضلع الجنوبي لساحة المنزول ، مقهى صغير . مدخله من الساحة ، وظهره على الجزء الأخير من جدار المحل المذكور . وكان هذا الجدار يشكل زاوية مع جدار المقهى . وكان صاحب المقهى يضع بعض كراسيه في هذه الزاوية .

وكان كبار السن عموما هم رواد هذه الزاوية . وهي لم تكن مسقوفة ، لكن هذا لم يكن ليضيرهم في شئ . ذلك أنهم كانوا يفدون اليها بعد صلاة العصر ، حين تكون الشمس

قد مالت ، وتكون ظلال الجدران قد امتدت ، وغطت من الزاوية ما فيه الكفاية .

وكان بعض الشباب يجالس هؤلاء الشيوخ . ربما بدافع المؤانسة ، وربما بدافع الاستفادة من الاستماع اليهم . وكان والدي واحدا من هؤلاء الشباب .

ومن بين الشيوخ ، كان أبومحمود عبدالحفيظ . وهو الذي وقف ذات يوم تحت السقيفة التي كانت تظلـل مدخل محل والدي ، والتي كان اعترض البعض على وجودها فوق الطريق هناك ، بدعوى أنها تسدّ الطريق على سيارات الشحن المحـمّلة . في ذلك اليوم ،

رفع الشيخ أبو محمود عصاه بيده ليطال السقيفة ، فلم تصل العصا اليها . ثم وقف على كرسي ومد العصا الى أعلى ، لكنها لم تصل الى السقيفة . عندئذ ، قال الشيخ أبو محمود عبد

الحفيظ ، كلمة ترددت من بعده على ألسنة المُحبِّين لوالدي . وهذه الكلمة كانت : أهي

رُمانة ؟ أم قلوب ملآنة ؟ وهكذا ، فصل الشيخ يومها بين الفريقين المُتناوئين بشأن السقيفة . وكانوا في الزيب يقولون تنده ، بفتح التاء والدال وتسكين النون ، ولا يقولون سقيفة .

وكان من بين كبار رواد ملتقى الزاوية أيضا ، أبو فهد محمود شحادة ، الذي كان يقال عنه انه رجل غنيّ ، وانه يُخبيء الذهب في تنكة الزيت ، إشارة الى كثرة الذهب لديه . وهوعلى ما يبدو ، كان يرتاح لهذا القول ، و يرد مبتسما : " صيت غِنى ولا صيت فـقـر . "

مشايخ الحْورِّي

ومما يذكر من أخبار هذه الزاوية ، أن رجلا جاء ذات يوم الى ساحة المنزول ، ليبيع

ما يحمله من نبتة برية ، عُرفت في الزيب باسم حْوِرِّي . وهي طرية كالهليون ، تؤكل سلطة بالزيت والحامض .

كان رواد الزاوية يعرفون هذا الرجل . وهم الذين يعلمون بكل من هبّ ودبّ في قريتهم . يعرفون أنه أجير ، يعمل في أحد البساتين . والأجير يخدم ناطور البستان . يقوم بأعمال منها الحراثة ، التعشيب ، الريّ . والتعشيب هو نزع العـشب من التراب بعد حراثة الأرض . وكان لهذا الأجير لسان سليط ، على حد زعم الناطور .

ذلك النهار ، جاء هذا الرجل المنكود ، وهو يحمل على كتفه كيسا مليئا بنبتة الحْورِّي ، وينادي على من يشتريها . ويبدو أن لا أحد في مقهى الزاوية التفت اليه . فما كان منه إلا أن قال بصوت أزعج السامعين : " الحْورِّي ، يا مشايخ الحْورِّي . "

وهنا ، انتـفض الجميع ! هذا الرجل الأحمق ، يصرخ وبملء فيه ، ويقول يا مشايخ الحْورِّي ؟ ينعت أسياده بالحورِّي ؟ هذه قلة حياء . لا يجب السكوت عليها . فاندفع أحد

الحاضرين ، وانتزع كيس الحْوري منه ، وهو يكيل له عبارات التوبيخ . ورمى بالحورِّي الى الأرض ، وداسها تحت قدميه . وقال له : " إياك أن تقتـرب من هذا المكان بعد اليوم . " هدّده وطرده .

وبطبيعة الحال ، تتابع الحديث في هذه الحادثة لأيام ، خاصة بين رواد الزاوية . أحدهم سأل : هل قصد هذا البائس الإساءة الى المشايخ ؟ هل إنّ ما سمعوه ، أي الإساءة ، هو فعلا ما أراده من مناداته ؟

في الحقيقة ، لا أحد يستطيع أن يقطع بأن ذلك الرجل ، على فظاظته ، أراد الإساءة . ذلك أنّ نداء "يا مشايخ الحْوري" يمكن التفوّه به بطريقتين ، أحدهما بريء . هل ترك نبرة صوته تخفت قليلا ، بعد "يا مشايخ " ؟ فهو إن كان فعل ذلك ، فهو برئ . وإن كان ترك هذه النبرة صاعدة ومتصلة ، فهو مذنب . لكن ما حصل قد حصل .

الشيخ والمعتوه

هناك قصة أخرى مرتبطة بساحة المنزول ، وربما بهذه الزاوية تحديدا .

يقال إنه كان في القرية في زمن سابق ، رجل نحيل الجسم ، فيه شيء من العُـته ،

أو الضعف في العـقل من غير جنون . وكان هذا الرجل إذا تكلم ، ثـقـُـلت على لسانه

الكلمات ، وسقط منها بعضُ حروفها . ما جعل كلامه غير واضح . وإذا مشى ، مشى مُواربة . أو " حَلجَ حلجا " ، على حد قولهم في الزيب . وكان ساعداه مطويّـيْن عند المرفقين ، لا ينبسطان . وكان معروفا عنه أنه يقطع الحارات والساحات ، وهو يُردِّ دُ عبارات مُنغمة ، يفهم الناس منها أنه يـذمّ بها هذا أو ذاك ، ممن قد أساؤا اليه .

في ذات يوم ، قال أحدهم لرجل هو ، حسب الرواية ، الشيخ عودة ، أمام الحاضرين في مقهى الزاوية على الأرجح ، أن هذا المعتوه قد شتمه . فسـمع الشيخ ما قيل له ، لكنه لم يتكلم . تجاوز عنه . وهو لا شك يعلم ، أن ناقل الشتيمة ، سـفيه كالشاتم . ولا ردّ على السفيه غير السكوت . ولما سأله آخر ، ماذا سيفعل بالرجل ، تبـسّم وقال : " والله لأقـطعـنّ لسانه . "

تناقل الناس الخبر .. سوف يقطع الشيخ عودة لسان المعتوه .

مضت أيام ، وإذا بالمعتوه يحلجُ في الطرقات ، وهو يتغنى بكلمات ، رددوها من بعده على النحو التالي : " طبيخ رزّ .. عليه سمن .. من دار الشيخ عودة . " ففهموا كيف أن الشيخ أطعم هذا المعتوه ، وأشبعه . فقطع شرّ لسانه عنه .

ملحمة كامل السّليم

لم يكونوا في الزيب يعرفون كلمة ملحمة بمعنى المحل الذي تباع فيه اللحوم . ربما سمع البعض منهم كلمة ملحمة بمعنى سرد شعري طويل . وبدل ملحمة كانوا يقولون اللحام أو دكانة اللحام . وبدل كامل سليم ، غالبا ما يقولون كامل السليم . والسليم هنا عموما هو اسم الأب وليس اسم العائلة . واحيانا هو اسم الأخ الأكبر ، خاصة إن اضيف لاسم المؤنث ، مثل مريم العيسى ، وفاطمة السليم . والثانية عمتي . واسم أخيها الأكبر سليم عودة .

كانت ملحمة سليم الكامل على الضلع الجنوبي لساحة المنزول ، الى الغرب من المقهى الصغير .

وكان الذبح في الزيب يومي الجمعة والإثنين ، إضافة ليومي الوقفة لعيدي الفطر السعيد والأضحى المبارك . وغالبا ما كان هذا الذبح الغنم أو الماعز . ونادرا ما كان العجل أو

البقر . أما ذبح الجمل ، فلم يكن مألوفا لديهم في الزيب ، وإن كانوا يعلمون أن أكل لحم الجمل ليس حراما . بل يعلمون أيضا ، أن ذبح الجمل يجوز في الأضحية في العيد ، ويجوز في الهدي في الحج ، وأن قيمة الجمل في الهدي تساوي تماما قيمة البقرة . كل منهما يُنحر عن سبعة أشخاص .

منزل عبد الرازق

كان منزل عبد الرازق الى الغرب من ملحمة كامل السليم ، على آخر الضلع الجنوبي للساحة من جهته الغربية . وكانت الفتيات والصبايا يتفرجن على السحجة في ساحة المنزول ، بمناسبات الأعراس ، من على سطح هذا المنزل .

أهل الزيب يقولون دار فلان بدل منزل فلان . وكلمة دارعندهم تعني عائلة ، بالإضافة الى منزل . ولا مشكلة لديهم في ذلك ، بطبيعة الحال . فالمعنى المقصود من هذين

المعنيين ، يأتي جليّا في سياق الكلام . كما هو الحال في هذه الجملة ، " دار سليم عودة عزمونا على عرس ابنهم " . المقصود بكلمة دار هنا واضح ، وهو العائلة . وهم ، للمناسبة ، لا يقولون دارسليم عودة ، إن أرادوا التوقير أو الاستحباب . بل يقولون دار أبو محمد سليم . أو يقولون دار أبو محمد ، فقط ، إن كان هو الأشد قربى لهم ، أو الأكبر سنا

بينهم ، أو الأكثر معزّة من أي أبي محمد آخر .

المسجد

كان المسجد يتصدر ساحة المنزول . فما إن يصل القادم الى قلب الزيب من مدخلها الرئيسي ، وهو المعروف باسم تحت البلد ، حتى يرى في صدر الساحة أمامه ، تصوينة من الحجر الرملي ، فيها باب على طرفها الشمالي . وهو باب كبير من الخشب المدهون باللون الأخضر الحشيشي . كما يرى مئذنة المسجد ، وقبته ، داخل هذه التصوينة .

قاعة الصلاة في المسجد لم تكن كبيرة . ولم يكن في الأثاث ما يدل على بذخ أو إسراف . أرض هذه القاعة كانت تغطيها الحُصر والبُسط . والجدران تعلوها بعض قصار السور من القرآن الكريم ، وأسماء الخلفاء الراشدين ، أبو بكر وعمر وعثمان وعلي . عدد المصلين كان صغيرا ، لم يتجاوز الصف الواحد أو الصفين . أما في صلاة الجمعة ، فكانت القاعة تمتلئ بهم . وكذلك في صلاة العيدين الفطر والأضحى .

وفي غرفة جانبية داخل التصوينة ، كان هناك ضريح أحد الأئمة الصالحين . وكان أهل الزيب يتبرّكون به ويتيمنون . وكانوا في الأعياد ينظفون الغرفة والضريح . وكذلك الشرشف الذي يغطيه . وهو من الحرير الأخضر ، المطرز بالخيط الذهبي .

المدرسة

كانت مدرسة القرية في داخل تصوينة المسجد . وهي مدرسة رسمية ابتدائية

للبنين . وكانت مرحلة التعليم الابتدائي تستغرق خمس سنوات ، تبدأ بالصف الأول للتلاميذ

في سـن السادسة .

أنا أتممت فيها الصفين الأول والثاني ، ثم تابعت في المبنى الجديد للمدرسة ، شمالي البلدة . ما زلت أذكر المنافسة على المرتبة الأولى ، بين تلميذ اسمه زهير أبو الهدى وبيني . في نهاية الصف الأول ، كان زهير الأول ، وكنت أنا الثاني . وفي نهاية الصف الثاني ، كنت أنا الأول ، وهو الثاني . وكنا مع ذلك ، صديقين حميمين . أزوره ويزورني . ونذاكر دروسنا معا . ونلعب معا .

من المُدرسين ، كان كل من عبد الناطور ، محمد القدومي ، وكان شيخا مُعمما . وكان ، في أثناء انشغالنا بالكتابة أو النسخ ، ورؤوسنا منكبة على دفاترنا ، يقضي الوقت وهو يتمشى بيننا وأمامنا . وإن رفع أحدنا رأسه واختلس نظرة ، يراه يتمتم بكلمات غير مفهومة ، ويبتسم حينا ويقطب حينا آخر . وهذا ما كان يجعلنا نرمي برؤوسنا الى الأسفل ، والقهقهات تتفلت منا . ولا أذكر أن الشيخ كان يأبه لذلك ، أو ينتبه اليه .

ومن المدرسين أيضا ، كان ابراهيم الخطيب ، الذي كان يتميز بهندامه ، وبتصفيفة شعره . كان لشعره شكل يتدرج فوق جبينه . وكانوا يسمون هذا الشكل الشنيور . وكانوا في تلك الأيام يلمعون الشعر بنوع من الكريم اسمه بْريليانتين ، لونه ثلجي ورائحته قوية .

وكان مدير المدرسة الأستاذ صبحي الزغبي .

نشيد العلم

كان الأستاذ المناوب يقرع الجرس عند الصباح ، فنتراقض نحن التلاميذ الى ساحة المنزول . ونقف كل تلميذ في طابور صفه ، بل في المكان المحدد له داخل هذا الطابور ، بحيث يكون التلاميذ قصيرو القامة في مقدمته . ويقف الأستاذ المناوب أمامنا ، ويصرخ بكلمة استعدّ . فنستعد في وقفتنا ، أي نقف مُنتصبي القامة ، رافعي الرأس . ثم يصرخ بكلمة استرح ، فنستريح . ويكرر هذا الأمر ثانية ، وثالثة ، الى أن تنتظم الحركة ، وينتظم الوقوف في الطابور .

ثم يمر بكل واحد منا ، يساعده استاذ ثان في طابور آخر . وذلك للتأكد من نظافة أيدينا . وربما آذاننا ، وشعر رؤوسنا .

بعد ذلك ، نستعد في وقفتنا من جديد ، وتنطلق حناجرنا بنشيد العلم :

بيـضٌ صنائعُـنا ، خضْرٌ مراعـينا

سـودٌ وقائعُـنا ، حُمْـرٌ مواضينا

وننهيه بالتصفيق ، وبكلمة استرح من الأستاذ ، ثم بالدخول ، كل طابور الى غرفة صفه .

العَـلـم في هذا النشيد هو عَـلـمُ فـلسطين ، طبعا . ألوانه أربعة : الأبيض ،

الأخضر ، الأسود ، والأحمر . والمقصود من " بيضٌ صنائعنا " ، هو أننا قوم مسالمون ، وسجلّ أفعالنا يدل على ذلك . و " خضر مراعينا " تعني أننا مزارعون وأرضنا خضراء . والمُراد من " سود وقائعنا " ، هو أننا نقاتل من يقاتلنا ، ولا نخاف الموت ؛ ومن " حُمْر مواضينا " ، هو أن الدماء التي تقطرُ من رماحنا وسيوفنا ، تشهد على ذلك . والنشيد بجُملته يعني أننا في السلم مسالمون ، وفي الحرب مقاتلون .

ثانيا : طرقات الزيب الرئيسية

طرقات الزيب الرئيسية كانت خمسة ، أربعة منها تتفرع عن ساحة المنزول في وسط القرية . هي الطريق الى البغلة والحارة الغربية ، الطريق الى العين والبيادر ، الطريق الى المدخل الشرقي للقرية وحيّ الرمل ، والطريق الى الحارة القبلية . أما الطريق الخامس ، فهو ذلك القسم من الطريق العام ، الممتد بين مبنى العين شمالا ، والمدخل الشرقي للقرية جنوبا .

الطريق الى البغلة والحارة الغربية

كان هذا الطريق يمر بمحاذاة الجدار الجنوبي للمسجد ، ويصل الى البغلة . حيث يتفرع عنه طريق ينعطف جنوبا ، وطريق يستمر نزولا حتى البحر ، وطريق يتجه شمالا حتى منزل علي شاهين .

البغلة ومنازل ودكاكين وأسماء أصحابها

كان على الطريق بين الضلعين الغربي والشمالي لساحة المنزول ، منازل ، منها منزل رشيد سليمان ، ومنزل مرشود .

وكان بين الضلعين الجنوبي والغربي للساحة ، طريق يمر بمحاذاة الجدار الجنوبي للمسجد ومقام أحد الصالحين . وكان على هذا الطريق منزل سليم سعيد ، الذي كان له تحت المنزل دكان للسمانه . ومنازل مصطفى عَـوّين ، أحمد طه ، محمد طه ، أحمد يونس . وكان هذا الأخير إسكافيا ، وله بالقرب من منزله دكان للأحذية . وهو بالإضافة الى ذلك ، طبال السحور في شهر رمضان . وعلى هذا الطريق أيضا ، كانت منازل المختار أبوسامي اليوسف ، أبومحمود القبلاوي ، أبوالهادي ، أبو يونس خطاب ، قاسم النهراوي .

وعند منتصف الطريق الى الحارة الغربية ، كان هناك ما سمّاه الزيابنة البغلة . وهي قناطر أربع صغيرة ، تقوم على أربعة عمدان من الحجر الرملي .

تحت البغلة ، كان الطريق ينعطف جنوبا ، الى منازل حسن صبحة ، يوسف حمود ، أبو شوكت الشيخ طه .

وتحتها أيضا ، كان الطريق يواصل نزوله لجهة الغرب . ويمر بالمنزل القديم لمحمود صبحة ، ومنزلي ابنيه محمد وخضر . وينتهي عند مطل على البحر ، ومعصرة زيتون قديمة ومهملة ، ومرسى لقوارب الصيادين في القرية .

وينعطف شمالا ، من تحت البغلة الى منزل علي شاهين . وعلى هذا الطريق ، كانت منازل نايف مرعي ، القبلاوي ، خطاب ، يوسف الوحيد ، الجمّال ، محمد علي اليوسف ، حليمة الياسين ، مصطفى المرَكـب ، سليم داود ، ديب عطايا ، محمد عبد عيسى عطايا ، ابراهيم عبد عيسى عطايا .

مصطفى المركب

عُرف هذا الرجل باسم مهنته ، وهي " التركيب " ، أي تطعيم الشجر .

كان يشق لحاء جذع الشجرة المُراد تطعيمها ، ويسلخه قليلا ، ليلصق تحته برعم الشجرة المراد ثمرُها . ثم يربط على اللحاء بشريط من الخوص . يلفه حول الجذع من أعلى البرعم ومن أسفله . وكان هذا البرعم يكبر إن كتبت له الحياة . وغالبا ما كانت تكتب له الحياة على يد مصطفى المركب . ويصير البرعم عـرقا ثم غصنا . وتتفرع

من هذا الغصن العروق والأغصان . وبعد سنتين أو ثلاثة ، تكون الشجرة المطعّمة ، الأبو صْفير ، مثلا ، قد عـرّقـت ، وحملت الثمار المطلوبة ، اليوسف أفندي ، مثلا .

وكانوا يختارون شجرة الأبي صفير لتركيب أي صنف آخر من الحمضيات عليها . وذلك لأسباب ، منها أن الطلب على الأبي صْفير كان ضعيفا ، وأسعاره كانت زهيدة ، لا تـسمن ولا تغني من جوع . ومنها ان جذور هذه الشجرة ، هي الأقوى من بين اشجار الحمضيات الأخرى ، و تمتد بعيدا في الأرض . وتمْتص الغذاء الكافي لنمو الأغصان

الجديدة .

منزل زهدي السعدي

وكان على هذا الطريق أيضا ، الممتد عبر الحارة الغربية ، من البغلة حتى منزل علي شاهين ، منزل زهدي السعدي . وهو منزل كبير ، بوابته الخارجية تفتح على باحة يتصدرها مبنى من طبقتين . نوافذه الغربية ، كنوافذ باقي المنازل المحاذية للشاطئ في هذه الحارة ، تطل على البحر .

وأهل الزيب يسمون آل السعدي دار الأفندي . وهم من أبرز وجوه الزيب . عُـرفوا باسم الأفندي منذ زمن الخلافة العثمانية ، حين أصبح أحدهم عضوا في مجلس المبعوثان ، وآخر في الجيش . وصار للعائلة مكانة مرموقة في البلاد . وضربت سمعتها في الآفاق . وكان من أفرادها الذين عرفتهم الزيب في سنواتها الأخيرة ، كل من مصطفى ، وزهدي ، وناجي ، ونصوحي .

منزل حسن عيسى عطايا

وكان على هذا الطريق أيضا ، منزل حسن عيسى عطايا . وهو بناء أنيق من

طبقتين . جدرانه من الحجر الأبيض . ولمدخله درج نصف دائري . وكان لهذا المنزل كراج ، كان فيه غزال لفترة من الزمن . وفي فترة أخرى كان فيه سيارة .

وكانت عائلة عطايا ذات حضور ملحوظ ، خاصة بعد أن تضاءل وجود عائلة السعدي

في القرية . وكان البارزون من هذه العائلة ، هم أبناء حسن عطايا : محمود ، محمد ، صالح ، وأحمد . والأشد بروزا بينهم كان محمد ، أبو فايز .

كان هذا المنزل واحدا من المباني الأربعة أو الخمسة التي أبقت عليها اسرائيل ، عندما دمرت القرية في 1948. وبعد ذلك بسنوات عـديدة ، شاع بين أبناء القرية في لبنان ، أن هذا المنزل قد تحول الى متحف زراعي .

سنة 1970، كانت لي زيارة خاطفة للزيب . كنت حينها أعمل لدى الأنروا ، وأقوم بزيارات عمل الى فلسطين بجواز سفر صادر عن مكتب الأمم المتحدة في جينيف .

أنقل ما يلي من أوراق كنت كتبتها بعد إحدى هذه الزيارات بقليل :

مشيتُ في القرية ، وراعني ما رأيت . قريتي مُـدمّرة ومهجورة . كنت من قبل أعلم أنها كذلك . لكن الرؤية شيء آخر ، غير الـسّـمْع .

شعـرتُ بالاضطراب . تمنيت لو كان معي رجل من الزيب ، لنتكلم ، ونتقاسم

الحمل ، حمل الشعور بالقهر والغضب .

دخلتُ منزل حسن عطايا ، لأرى المتحف الزراعي . استقبلتني في ردهته امرأة

شقراء ، تجلس هناك وراء مكتب .

قدمت لي عرضا سريعا حول المتحف ومُـقتـنياته . ولم يتضمن كلامها لا اسم

فلسطين ، ولا أي مُـشتق منه . أعطتني كتيبا . سـألتني إن كنت أرغب في مرافقتها لي ، في جولتي على هذه الـمُقتنيات . أجبتُ أن لا داعي لذلك ، وشـكرتها .

أنا سائح في قريتي ؟ يا لله .

تجولتُ في غرف هذا المتحف . وأنا الآن أسأل نفسي : هل رأيتُ النير والمِنساس ؟ لوح الدراسة ؟ المِدراية ؟ سكة الحراثة ؟ السريدة والقفير ؟ الخابية والدِّسْـت والجرن ؟ المخلاية ؟ جْلال الحمار ؟ جلاجل الماعز ؟ قلادة العِجل الزرقاء ؟

كنت كمن ينظر الى الأشياء ولا يراها . لقد اعتراني شعور غريب ، وكان الدم يغلي في عروقي . وكان كل همِّي أن أبقى مُـتمالكا نفـسي .

يا لسُخرية القدر ! امرأة تبدو أوربية ، تعـرِّفني على تراث الآباء والأجداد .

ابتسمتُ لأمينة المتحف ، وخرجت .

توقفتُ عند قبر والدتي ، تحت تلك النخلة ، التي كانت لنا في أيام الزيب ، علامة تحدد موقعه في جبانة القرية . قرأت الفاتحة ، والدموع تترقرق في عينيّ .

القلاع

على مسافة لجهة الشمال من منزل عطايا ، كان هناك موقع أثري . يشتمل على قبور منحوتة بالصخر ، وعلى أسس أبنية ، وأرضيات غرف ، وبركة .

كما كانت هناك قلاع حديثة ، بناها الجيش البريطاني من الإسمنت المسلح . وهي مُطلة على البحر . شكل الواحدة من هذه القلاع ، يشبه الى حد بعيد شكل فنجان الشاي العملاق ، الذي جُعل أعلاه أسفله . وللقلعة مدخل ضيق ، تستره عُـرْوة هذا الفنجان .

وللقلعة أيضا ، طاقة صغيرة ، قليلة العرض ، تطل على البحر لجهة الغرب . وطاقة ثانية تماثلها لجهة الشمال ، وثالثة لجهة الجنوب .

نزلة الجبّانة

وكان الطريق أمام منزل حسن عطايا ، ينحدر لجهة الشرق ، الى أن يصل الى منزل علي شاهين ، وطريق العين .

على الجانب الجنوبي للنزلة ، كان هناك عدد من المنازل . منها منزل يوسف

الداود ، زوج خالتي خديجة ، وهو منزل كبير . وخالتي هذه ، أم موسى ، كانت أكبر سنا من والدتي ، وذات طبيعة محبة للجميع . وكانت ماهرة في صنع كعك العيد . وكان كعكا شهيا ، من طحين أبيض ، كانوا يُسمونه طحين زيرو .

وعلى امتداد الجانب الشمالي للنزلة ، كانت هناك جبانة القرية . يحدها من جهة الغرب الموقع الأثري ، ومن الشمال بعض المنازل ومصب وادي القرن ، ومن الشرق طريق العين .

كانت القبور في جبانة الزيب على العموم بسيطة ، لا تكلفَ في هيئتها . لا شئ على القبر سوى مدماك من حجارة لا تناسق بين أحجامها . وعند منتصف أحد ضلعي العرض ، حجر عال بعض الشئ ، هو الشاهد .

وكانت تتخلل القبور بعض الأشجار . منها النخيل ، الكينا ، التين ، التوت البري . كما كانت هناك أزهار برية ، تتفتح في فصل الربيع وتظهر ألوانها . منها السوسن ، الأقحوان ، النرجس ، شقائق النعمان .

الطريق الى العين وحيّ البيادر

كان الطريق الى العين وحيّ البيادر يبدأ عند مقهى حسن الخطيب في ساحة المنزول ، من جهته الشرقية . ويتجه شمالا حتى العين ، حيث المدخل الشمالي للقرية . ثم يتابع في الاتجاه نفسه فيصل الى الطريق الدولي . ويمر هذا الطريق على جسر فوق وادي القرن ، ويصل الى بيادر القرية ، ثم الى المدرسة الحكومية الجديدة ، عند أقصى الحدود الشمالية للقرية . وكان على طريق العين والبيادر ، عدد من الدكاكين والمنازل ، ومقهى واحد بالقرب من العين والجسر .

دكاكين وأسماء أصحابها

من الدكاكين التي كانت على طريق العين ، دكان أحمد البرجاوي للأحذية . يقابله دكان أخيه مصطفى ، للأحذية أيضا . وكان أحمد البرجاوي اسكافيا . ومن هذه الدكاكين أيضا ، دكان محمود عودة للسمانة ، وهو ابن عم والدي ، ودكان السيد للسمانة ، وصالون حلاقة .

دكان السيد

وهو دكان صغير جدا . تتصدره طاولة عليها ميزان . وما إن يدخل المشتري عـتبة الدكان ، إلا ويصبح أمام هذه الطاولة .

وكان من البضائع المعروضة في دكان السيد ، السكر ، الملح ، الشاي ، عيدان

الثقاب ، الطحينة ، الحلاوة ، التمر . وكان الصغار يشترون السكاكرمن دكان السيد ، مثل الملبس على قضامي ، الدربْـس ، روح النعنع . أو يشترون المكسرات ، مثل الفستق ، البندق ، بزر البطيخ ، بزر اليقطين .

وكانت زوجة السيد في معظم الأوقات ، تحل محله في الدكان . وكانت هذه المرأة طلـقة الوجه ، في حين كان زوجها كثير العبوس .

وكان في صدر الدكان لجهة الشمال ، باب صغير ، يفتح على منزل السيد ، الملاصق للدكان ، وعلى حاكورة المنزل .

منازل وأسماء أصحابها

وعلى طريق العين ، كانت منازل عبد الشكورة ، وأخيه أبي صالح الشكورة ، ومحمود الأمين ، زوج عمتي سليمة . وعمتي هذه ، كانت أكبر سنا من والدي . وكنا ، أولادها وأنا ، نلعب في صحن الدار .

وعلى طريق العين أيضا ، كان منزل حمودة العلواني ، ومنزل أخيه رمضان . وقد عُرفا باسم العلواني ، وهما من عائلة نفاع .

وكان عليه أيضا ، منزل عبد الرحمن الجميل ، ومنزل كامل الجميل .

وعبد الرحمن كان هاجر الى افريقيا . ويقال أنه أصيب بمرض هناك . وفي أثناء مرضه ، اعـتنت به صبية من تلك البلاد . فأحبها ، وتزوج منها ، وأتى بها الى الزيب . واسم هذه السيدة آجي .

وعلى هذا الطريق أيضا ، كانت منازل درويش أبو عوض ، موسى اسماعيل ، خليل

اسماعيل ، أبو العبد العربجي ، محمود عطايا ، أبو العبد الصفراوي ، حسن الخطيب ، ابراهيم عزيز .

حارة الدبور

وعند منتصف طريق العين تقريبا ، كان هناك على جانبه الغربي ، طلعة تبدأ عند منجرة عبد الشكورة . وكان اسم الحارة هناك حارة الدبور . وفيها منازل عيسى الدّاية ، حليمة السارة ، محمود البحتي . وفيها أيضا المنزل القديم لوالدي سليم عودة .

شاكر الشيخ طه

وعلى طريق العين ، بعد مفرق حارة الدبور، ولكن على الجانب الشرقي للطريق ، كان منزل شاكر الشيخ طه . وكان فوق بابه الخارجي ، بلاطة ، كتبت عليها الحكمة المأثورة " من راقب الناس مات همّا " .

فرصة للعزّاب نادرة

وبعد شاكر الشيخ طه ، على الجانب الغربي للطريق ، كان هناك منزل علي شاهين . وهو منزل كبير وعال . يقع على زاوية التقاء طريق العين بطلعة الجبانة . وهناك كان يقف العُزاب من شباب القرية ، لينقدوا الفتيات وهن في طريقهن من العين واليها . وكانت هذه من الفرص القليلة المتاحة ، كي ينتقي فيها الشاب عروسا له ، أو يرى بنفسه العروس التي انتقتها له أمه أو أخته .

بائعة الترمس

وكان على طريق العين ، عند أسفل الجبانة ، منزل صغير لامرأة فقيرة . كانت

قمحاوية اللون ، شاحبة الوجنتين ، سمينة . تجلس أمام باب بيتها ، وأمامها صينية فيها الترمس المُحلى . تبيعه بالمكيال . ومكيالها طاس من النحاس ، مُزركشة بالخطوط

الجميلة ، تـشبه الطاسات التي كان يشرب فيها المارة ، على السبيل عند المدخل الشمالي لجامع الجزار في مدينة عكا . وتـشبه أيضا ، ما كان يُعرف بطاسة الرّعْبة . وهي الطاس التي كانت الأم تسقي ابنها أو ابنتها الماء منها ، إن دخل البيت مرعوبا من شئ رآه وخاف منه ، كالثعبان أو العقرب .

بيت المخبيّات

وكان على آخر طريق العين ، بعد الجبانة ولجهة الغرب ، مبنى داخل سور عال

من قضبان الحديد . وكان المبنى من حجر الإسمنت ، المطلي باللونين ، الأبيض والرمادي . وكانوا في الزيب يسمونه بيت المخبيّات ، لأن ساكنيه من النساء كن مُحجّبات ، يُـغطين الوجه بقطعة من القماش الناعم ، يُـسمونها مْـلاية . هؤلاء النسوة ، كن زوجات الأساتذة في مدرسة الزيب الحكومية . نساء الزيب في العموم ، لم يكنّ مُحجّبات ، بهذا المعنى . كنّ يُـغطين الشعْـر ، دون الوجه .

زاروب هواء

وكان هناك على الزاوية ، خارج هذا السور ، شجرة زَلـنزَخت ضخمة . كانت شجرة وارفة الظلال . أغصانها مترامية الأطراف . وأوراقها الصغيرة ، في حركة لا تهدأ . وصوت حفيفها يعلو ويهبط مع حركة الهواء .

كان المارة في طريق العين ، كثيرا ما يتوقفون تحت هذه الشجرة ، وينعمون بهوائها الدائم البرودة ، حتى في أكثر أيام الصيف حـرّا . وكان لهم في الزيب تفسير لهذه الظاهرة ، ظاهرة البرودة الدائمة . كانوا يقولون ان الهواء هناك ، يتحرك باستمرار في زاروب يمتد بين البحر والبساتين . وزاروب الهواء لا يكون إلا باردا .

مبنى العين

كان مبنى العين ، عند المدخل الشمالي للقرية ، معْلما من معالمها . على سطحه بغل يدور فترتفع حاويات صغيرة ، تحمل الماء من البئر ، لتـفرغـه في خزان . ثم ليخرج هذا الماء من أسفل الخزان في أنابيب ، تحمله الى صنابير فوق حوض ، عند أسفل الجدار الغربي للمبنى .

كان النسوة يأتين الى هذه الصنابير ، جماعات من اثنتين وأكثر ، وجباهُهُن تتفصّدُ عرقا . فيـسْـفحن الماء على وجوههن الندية . ويغسلن جرارهن . وربما يُـطهرنها ، بـسـكب الماء عليها سـبع مرات . ثم يملأنها بالماء ، ويحملنها على الرأس ، ويعدن

أدراجهن .

وكانت المواشي والدواب ، تشرب من الماء الكدر ، الذي يتجمع في حوض العين . وهم في الزيب كانوا يقولون الرّان بدل الحوض .

حسن عائشة

مقابل مبنى العين لجهة الغرب ، كان هناك قطعة أرض خالية . على أطرافها عدد من المنازل ، قريبة من البحر لهذه الجهة ، وقريبة من وادي القرن لجهة الشمال . منها منازل حسن عائشة ، وابنيه عبد الكريم وصالح . وهم في الزيب كانوا يقولون عيشه ، بكسر العين والشين ، بدل عائشة .

مقهى العين

بعد مبنى العين ، لجهة الشمال الغربي ، كان هناك مقهى . وهو مبنى صغير ، من غرفة واحدة . وكان على المسطبة أمام هذه الغرفة ، عدد من الطاولات والكراسي . كان معظم رواده من المسافرين . يتوقفون في المقهى وهم في طريقهم من لبنان الى فلسطين ، أو من فلسطين الى لبنان . يستريحون قليلا في المقهى . يتناولون الشاي أو المرطبات ، ريثما يبرد محرك السيارة ، ويملأون الرادياتور بالماء . وربما يتناولون الطعام . وربما يتزودون بماء الشرب من العين .

كان من بين هؤلاء المسافرين ، من يأتي الى فلسطين للتجارة .

أو للعمل في مدينة حيفا . يقال أن اللبناني إميل البستاني ، بـدأ حياته المهنية في

حيفا ، مباشرة بعد تخرجه مهندسا مدنيّا ، من الجامعة الأميركية في بيروت . وهو مؤسس وصاحب شركة كات ، لاحقا . وهي إحدى كبريات شركات المقاولة العربية ، إن لم تكن أكبرها ، في خمسينات وستينات القرن العشرين .

أو يأتون لزيارة أقاربهم في فلسطين .

أو للعبور الى مصر . يقال ان المطربة أم كلثوم ، عندما كانت في بدايات شهرتها ، كانت تمرّ بالزيب وهي في طريقها الى لبنان ، أو منه الى مصر .

وكان من هؤلاء المسافرين من يذهب الى لبنان للسياحة . كان السفر الى بيروت حلما جميلا ، يُداعب خيال الكثيرين . كان الوالد من بين زوار بيروت . وكان يُردد أبياتا من الشعر الزجلي ، ربما تكون لعمر الزعني . وهي أبيات تداعبُ فوّالا اسمه أبو عفيف ، صاحب مطعم الكوكب في ساحة البرج ببيروت ، إثر انهيار الطبقة الثانية من مطعمه ، عندما حاول توسعته ، لتكاثر الزبائن عليه . هذه الأبيات تقول :

يا بُو عفيف كوُن لطيف ،

هدِّ الكوكبْ صحن الفول ،

مِـشْ معْقول ، مِـشْ معْقول .

ومنهم من كان يسافر الى هناك للاصطياف في جبل لبنان ، والاستمتاع بالمناخ البارد ؛ وبما تقدمه من أطايب ، مدن كعاليه وبحمدون وصوفر وزحلة .

وعلى ذكر زحلة ، كانوا في الزيب ، يُرددون أبيات زجل ، في استحباب قهوة الضيف ومدح من صنعها :

هالقهوة حلوة ،

لكنْ مِـشْ أحلى من ديّاتِ العِمْلوها .

لو هالقوة بزحلة ،

لكانوا الخمرة كبّوها .

وكان من المسافرين من يذهب الى لبنان مرورا بالزيب ، للدراسة . كان بعض القادرين من الفلسطينيين ، يسجلون أبناءهم في الجامعة الأميركية في بيروت . أو للاستشفاء ، ذلك أن الطبابة في بيروت كانت متقدمة على غيرها في معظم المدن العربية الأخرى ، إن لم يكن في جميع هذه المدن .

وادي القرن

يقع وادي القرن على مسافة أمتار قليلة الى الشمال من المقهى . وكان العمران في الزيب يقف عنده فيما مضى ، فلا يتجاوزه منزل ولا متجر . الى أن ضاقت الزيب

بسكانها ، وأخذت تتوسع في أواخر ثلاثينات القرن العشرين . فتمددت الى منطقة البيادر شمالا ، والى منطقة الرمل جنوبا .

وكان الطريق الدولي يمر من فوق وادي القرن ، عبْر جـسر من الإسمنت المُـسـلح . وكذلك كانت السكة الحديد ، تمر فوق الوادي ، عبْر جـسر يقع بضع مئات من الأمتار الى الشرق من الجسر الأول .

ووادي القرن يحمل مياه الأمطار في فصل الشتاء ، من أعالي الهضاب الشرقية ، الى البحر . وكان عندما يعلو منسوب المياه فيه ، يجرف ما تكسّر من الأشجار ، بفعل الرياح

الشديدة ، وما اقتلعه من نباتات كانت على الضفاف . ويجري بها جميعا الى البحر ، وهو يرغي ويُـزبد . وإن علا هذا المنسوب أكثر من ذلك ، ووصل الى ذروته ، فاض الوادي عن

الضفاف في بعض الأماكن . واقتلع الأشجار المتطرفة من جذورها . وطرق صوته

الأسماع ، هائجا هادرا .

وعندما كان يحصل ذلك في الليل ، يسمع الصغار صوته الهدّار وهم في فـراشهم ، ويسـمعون الكبار يذكرون الله ويسبحونه . ويفهمون من الأم أو الجدة ، وهي تهـدِّئ من روعهم ، ما معناه ، أن هذا الصوت هو صورة لغضب الله على الأشرار .

باستثناء أيامه الصاخبة هذه ، وعددها قليل ، كان الوادي وديعا جميلا . تجري مياهه على حصى القاع رقراقة ، وخريرُها صوتُ سلام .

كانت الضفة الجنوبية للوادي عريضة بين الجسرين ، ومنبسطة . وكان النسوة ينشطن على هذه الضفة ، في أعمال الغسْـل والتنظيف .

في ذلك الزمن ، حين كانت عمليات غـسْـل الملابـس وتنظيف الآنية في القرى ، تتم على ضفاف الأنهار والسواقي ، لاعتقادهم أن من ضرورات النظافة والطهارة ، أن يكون الماء جاريا ، كان النـسوة في الزيب يـسْعـدن بهذا الوادي .

يأتين اليه منذ الصباح ، حاملين الأمتعة والطعام ، لهم ولصغارهم . يُوقـدْن النار تحت الدسوت ، بعدما يملأنها بالماء من الوادي . والدِّسْـت طنجرة عملاقة . وبالماء الساخن ، يغـسلن الملابس في اللجن ، وهو الطـشـت الكبير . ثم يُعدْن غـسلها مرة ثانية . ثم يُـسبِّعْنها . والتسبيع يعني نضْحُ الملابس بالماء النظيف سبع مرات .

ويوم تكون الشمس مشرقة ، يسبح الصبية في الوادي ، ويلعبون الساعات الطوال .

وهناك قصة مرتبطة بهذا المكان . هي تفجير بعض اليهود ، في منظمة مُـسلحة ، لبعضهم الآخر عن طريق الخطأ . وذلك في أثناء محاولة فاشلة ، لتفجير جسر سكة الحديد فوق وادي القرن .

أختصر ما حدث فيما يلي :

ذات مـسـاء ، كنت عائدا مع والدي الى بيتنا ، الى الشمال من الوادي . كان الليل حالكا . وكان السكون عميما ، كما هو الحال عادة في أطراف القرى بعد الغروب .

في تلك الأثناء ، سمعنا صوت أقدام تحتنا ، تحت جـسر السيارات . وسمعنا صوت رجل من جهة الشرق ، عند جسر سكة الحديد ، يصرخ بكلمة " كديما " ، وهي عبرية ، تعني تقـدّم . لحقه صوت انفجار شـقّ الفضاء ، وصوت طلقات نارية ، لعلع في السماء . فشـدّني والدي اليه ، وانـبطحْتُ على الأرض الى جانبه . وأكملنا طريقنا الى البيت زحفا .

في صباح اليوم التالي ، رأينا أشلاء أجساد بشرية ، في باحة الدار ، وعلى أغصان الشجر في الباحة ، وفي الجنينة شرقي المنزل .

كان هذا المنظر مُرعبا ومُقززا . ولم أكن رأيت مثله من قبل .

وكانت هذه القصة ، حديث االناس في القرية لأيام ، وربما لأسابيع . ومما استقرّ وقتها في الأذهان ، أن فرقة من اليهود التابعين لمنظمة مسلحة ، جاءت لـتنـسف الجسر . ونتيجة لخطأ ما ، طلع الأنفجار بعدد منهم ، فـمزّقهم إربا ، تطايرت في كل اتجاه .

بعد هذا الحادث بستين سنة ، رأيت على صفحة الزيب في أحد المواقع ، صورة للجسر عينه ، مع التعريف التالي : " هذه صورة لجسر تعرض لمحاولة تفجير فاشلة ، قام بها الجيش البريطاني في زمن الاحتلال . " وهي صورة حديثة ، ملونة ، وجميلة . يظهر فيها الجسر وسط محيط من الأشجار .

اشتمل هذا التعريف على خطأ مزدوج . أولا : اليهود هم من حاول التفجير، وليس الجيش البريطاني . ثانيا : الوجود البريطاني في فلسطين كان انتدابا وليس احتلالا .

هل إنّ هذا الخطأ بريء ؟

القول إن الجيش البريطاني أراد نسف الجسر ، فيه استخفاف بعقول الناس الذين

يعلمون ، واستغلال لجهل الناس الذين لا يعلمون . والقول إن البلاد كانت تحت الاحتلال ، يُوهم القارئ أنّ اسرائيل جاءت الى الوجود ، نتيجة لحركة تحرير من هذا الاحتلال !

حيّ البيادر

كانت المنطقة التي تقع إلى الشمال من الجسر تعرف باسم البيادر، وذلك لوجود بيادر القرية فيها . وهي منطقة سكنية ، كان فيها عدد من المنازل المتباعدة ، وكان فيها أيضا ، المدرسة الحكومية الجديدة .

البيدر

كانوا في الزيب يحصدون القمح ، ويأتون به من الحقل الى البيدرعلى ظهور الجمال والبغال . والبيدر كما هو معروف قطعة من الأرض المنبسطة ، والصلبة . وهي مفتوحة على الريح من جميع الجهات .

على البيدر كانت تتم عملية دراسة القمح ، وتنقيته من القشر والقشّ .

وهي عملية من ثلاث خطوات .

في الخطوة الأولى ، كان الفلاح ، هذا الرجل المقتدر ، الوارث مع الأرض أفانين الفلاحة أبا عن جدّ ، يطرح الأكداس من سنابل القمح فوق البيدر ، ويبسطها عليه . بعد ذلك ، يأتي بالنورج ويلقيه على السنابل ، ثم يربطه الى البغل . ثم يقف عليه ، ويقود البغل حول البيدر . فيدور النورج على السنابل دورانا لا ينتهي ، حتى يدرسها تماما .

وكان الصبية يتشوقون للوقوف على اللوح ، وهو يدور ويدور .

وكانوا في الزيب يقولون لوح الدراسة ، ولا يقولون النورج . وهو لوح من الخشب القوي السميك . وجهُه السفلي مرصعٌ بحجارة سوداء بركانية ، خشنة وصلبة ، حجم الحجر

منها قريب من حجم حبة الجوز .

وعندما ينتهي الرجل من دراسة القمح ، يفك رباط البغل عن اللوح ، ويُنحّيه جانبا ، الى مذود البيدر .

وهو مذود متنقل ، كان صنعه من برميل الكاز الكبير . قصّ البرميل من منتصفه ، طوُليّا ، من أحد طرفيه الأبعدين الى الطرف الآخر . وهكذا حصل على وعاء كبير ، جعله للعلف ، ووعاء كبير ثان ، جعله للماء .

بعد دراسة القمح تأتي الخطوة الثانية ، وهي تذريته في الهواء .

وتذرية القمح فن لا يتـقنه إلا الخبير في حركة الريح واتجاهه .

وابن الزيب ، الفلاح الأصيل ، يُـتقن هذا الفن . يحمل المذراة ، ويقف في الاتجاه الصحيح ، ويبدأ في التذرية .

والمذراة عصا طويلة ، في أحد طرفيها قطعة مصنوعة من الخشب ، ذات أطراف كأصابع اليد العملاقة ، المفتوحة ، طبعا .

يُمسك بعصا المذراة . يدٌ تقبض عليها من منتصفها ، ويدٌ تقبض عليها من طرفها . ثم يدفع بأصابع المذراة تحت القمح ، ويرفعه عليها ليقذفه الى أعلى ، حيث تنفصل حبات

القمح ، وتنزل غير نقية تماما ، وتتراكم في كومة ، تاركة القـش والقـشر للريح ، يحملهما بعيدا بعض الشئ ، ثم يتركهما ، فينزلا ويتراكما في كومة منفصلة .

بعد دراسة القمح ، وتذريته لفصله في كومتين ، تأتي خطوة التنـقية ، وهي الأخيرة

في أعمال البيدر .

كانت المرأة هي التي تقوم بتنقية القمح على البيدر . وكان الغربال هو أداة التنقية . وهو إطار من الخشب ، طول قطره ذراع ، عمقه لا يزيد عن عرْض الكف ، وقاعه من الخيط المقوّى ، الذي حُبك بشكل متعاقد ، وتركت فيه فتحات ضيقة ، لا تسمح لحبة القمح بالسقوط عبرها .

وخطوة التنقية من حركتين ، الغربلة والتنـسيف .

كانت هذه الفلاحة الأصيلة ، تـشـمِّرُ عن ساعدها ، وتأخذ في الغربال كمية من كومة القمح ، وتغربُـلها . تهزّ الغربال بين يديها يمينا وشمالا . فيتساقط منه التبن الناعم . وتتابع حركة الغربلة هذه ، الى أن لا يبقى مع القمح إلا بعض القـش .

عندئذ ، تنتـقل الى التنـسيف .

تمسك بالغربال بين يديها ، وتنـفضُه . فيندفع القمح الى أعلى ، ليعود اليه . وفي أثناء نزوله ، تهبُ عليه نفخات من فمها الطهور ، تحرِّرُه من القـش .

وهكذا ، تتعاقب الحركتان ، الغربلة ثم التنسيف ، الى أن تمتلئ الأكياس بالقمح .

وتمتلئ " العُـدُل " بالتبْـن . والعُـدُل أكياس عملاقة ، الواحدة منها " عديلة " .

الناعم من التبْـن يؤخذ علفا للدواب ؛ والخـشـن مادة أسـاسـية من مواد البناء بالطين . يُـضاف الى جبْلته ، فـيُـساعد على تماسـكه .

بهذا تكون الأرض الطيِّبة ، قد أوفت بوعدها لمن فـلحها ، وتعب عليها .

منازل وأسماء أصحابها

وكان في حي البيادر عدد من المنازل على جانبي الطريق العام . منها منازل كل من عبد الوحيد ، محمد يونس ، محمد طه ، أحمد طه ، محمد حسين ، أبو أحمد صبري ، سليم

عودة .

وكان للمنزل جنينة ، خاصة إذا كان على الجانب الشرقي للطريق العام . وكانوا في الزيب يقولون حاكورة ، بدل جنينة المنزل . وكانوا يزرعون فيها الخضار . وكان فيها التين ، التوت ، الصبار ، الرمان . وكان أبو أحمد صبري يزرع قصب السكر في

حاكورته ، التي كانت تلاصق الحدود الشمالية لحاكورة منزلنا . وكانوا في بعض هذه الحواكير ، يقتنون نوعا أو أكثر من أنواع المواشي ، كالبقر ، الغنم ، الماعز . وبعض الطيور ، كالدجاج ، الحمام ، الحبـش . وكذلك الأرانب .

منزل سليم عودة

كان منزل والدي سليم عودة على البيادر إلى الشمال من الجسر ، والى الشرق من الطريق العام . وكان منزلا جميلا . ولقد عرفته بكل تفاصيله ، بطبيعة الحال .

كان يحيطه سـور من حجر الأسـمنت ، تعلوه كـسْرات الزجاج الملون ،

لردع من يمكن أن تـسوِّل له نفـسُه تـسلق السـور .

وكان الجدار الغربي للسور ، المواجه للطريق العام ، مطليا باللون الأبيض . وكان فيه الباب الخارجي للمنزل . وهو باب مصنوع من الخشب ، ومطلي باللون الكرزي ، الأحمر الداكن . وكان في وسط الباب يدٌ نسائية من النحاس ، تقبض على تفاحة من هذا المعدن أيضا . وكان الغرض من هذه اليد ، أن يرفعها القادم الى المنزل ، ويطرق بها على قرص نحاسي أيضا ، مثبت على الباب ، فيأتي أحدُهم من الداخل ويفتحه . وكنا نسمي هذه اليد يد العبدة .

وكان هناك شجرتان على جانبي هذا الباب من الخارج .

إلى اليسار منه ، شجرة كنا نسميها الجميلة . أغصانها مُـشـوّكة ، ومتشابكة . أوراقها صغيرة ، ولون زهرها بنفسجي ، لا رائحة عطرية له .

وشجرة الى اليمين . لم تكن من نوع الشجرة الأولى ، لتتناسق معها . كانت شجرة مختلفة عنها في كل شئ تقريبا . أغصانها غليظة . أوراقها كبيرة . رائحة زهرها

فـوّاحة . لون زهرها أبيض ، مشرّب بالصفرة . شكل الزهرة يشبه القمع الصغير . كانوا في الزيب يسمون هذه الشجرة الزنبقة .

في لبنان يسمونها الفتنة . رأيت منها ، لأول مرة بعد الخروج من الزيب ، شجرات في الجامعة الأميركية ببيروت ، عند الحائط الجنوبي لمبنى الكوليدج هول ، المقابل للبوابة الرئيسية . كان ذلك قبل إعادة بناء هذا المبنى بعد تفجيره . ورأيت منها ، في بيروت

أيضا ، عند مدخل أحد المختبرات الطبية القديمة ، مقابل قصر جنبلاط في شارع ويغان .

مبنى منزلنا داخل السور كان من طبقة واحدة . تتألف من غرفة استقبال واسعة ، يفصلها عن غرف النوم رواق طويل . على أحد طرفيه ، كان المطبخ وغرفة صغيرة

للمؤونة . وعلى الطرف الآخر ، كان المرحاض وغرفة الاستحمام والغـسيل .

وكان هذا المبنى يرتفع عن الأرض درجتان . وكانت واجهته لجهة الجنوب . وكان له من هذه الجهة مسـطبة ، مكسوة بالبلاط . تمتدّ على امتداد المبنى من جهة الغرب الى جهة الشرق . وعمقها ثلاث أمتار تقريبا .

كانت هذه المسطبة واسعة . كان ينام عليها عدد كبير من الرجال ، عندما ينزل عندنا أقارب لنا ، ضيوفا من ترشـحيا ، يأتون مع نسائهم في المناسبات . النساء ينمن في الداخل ، والرجال ينامون بعضهم على سطح المنزل ، ومعظمهم على هذه المسـطبة . يـمدّون عليها الفـرُش و " الطراريح " ، وينامون .

والأرض حول المبنى داخل السور ، من جهات الشرق والجنوب والغرب ، كانت مكسوة أيضا بالبلاط . وكنا نسميها الممشى . وكان على الطرف الشمالي للجزء الشرقي من هذا الممشى ، حوض صغير ، فيه شجرة عنب حلواني . جذعها مثبت إلى جدار المبنى بملاقط من الحديد ، وأغصانها ممتدة الى السطح . وكان في هذا الحوض أيضا ، شجرة تين

بقراطي . كنا نسمي هذا النوع من التين شتاوي ! وكانت هاتان الشجرتان موجودتين في تلك الأرض منذ ما قبل بناء المنزل بسنوات .

وكان على سطح المنزل عريشة واسعة . تغطي أغصان شجرة العنب ، معظم جانبها الشرقي . وبعض هذه الأغصان يصل الى سـقف العريشـة ، ويغطي أجزاء منه . وفي الصيف كانت عناقيد العنب الأحمر ، تتدلى من هذه الأغصان . وكان في العريشة سرير مصنوع من الحديد . لونه زيتي باهت ، كلون شاحنات الجيش البريطاني . وكنا نصعد الى السطح على سلم مصنوع من الحديد أيضا . أسفله غائر في الأرض ، على بُعد نصف متر تقريبا من كعب الجدار . وأعلاه مُـتكئ على تصوينة السطح ، ومربوط بها بحلقتين من الحديد .

وكان الجزء الجنوبي من الممشى ، وهو الأطول ، يفصل بين المسطبة وبين حوض

عريض ، يصل الى كعب الجدار الجنوبي للسور ، ويمتدّ على امتداده من الشرق الى الغرب .

وكان هذا الحوض كثيفا بما فيه من شـجيرات . منها الورد الجوريّ الأحمر

والأبيض ، والقرنفل الزهري والأرجواني ، والياسمين ، والفلّ النقيّ البياض . وكنا عندما نلعب " الـغمِّيضة " أو " عسْـكر وحرامية " نختبئ تحت الأغصان في هذا الحوض .

وكان هناك في وسط الجدار الشرقي للسور ، باب خلفي . يفتح على قطعة أرض ،

كنا نسميها الحاكورة . منها كانت خضار المنزل . في مواسم الصيف ، الملوخية ، الباذنجان ، البامية ، البندورة ، الكوسى ، القرع ، الخيار ، الفول ، اللوبية . وفي مواسم الشتاء ، الملفوف ، القرنبيط ، الفاصولية الخضراء ، البصل ، الثوم ، الفجل ، البقدونس ، النعنع .

وكان هناك بئر عند الزاوية الغربية-الشمالية للحاكورة . وعلى فم البئر خرزة من الاسمنت المسلح ، بارتفاع نحو مترعن الارض . وعلى الخرزة مضخة تسحب الماء من البئر ، لتصبه في بركة صغيرة .

الذكريات المرتبطة بهذا المنزل عديدة . اكتفي باثنتين منها فقط . الأولى حول جَرْح إحدى أخواتي إصبعها ، والثانية حول صندوق من التفاح .

جَرْح إحدى أخواتي اصبعها :

تفصيل ذلك أني كنت أستمتع بتشغيل مضخة الحاكورة . وكنت أعجبُ لقدرتها على سحب الماء من البئر، ودفعه في الهواء . كيف يتم ذلك ؟

في أحد الأيام ، رأيت هذه المضخة مفتوحة . أحدهم كان فكّ الغطاء عن جوفها لسبب ما . وكانت هذه فرصة لي ، كي أرى ما في داخلها ، وكيف هي تعمل . رأيت قطعا معدنية دقيقة ، متفاوتة الأحجام والأشكال ، متداخلة في بعضها البعض الآخر . لكني لم أفهم مما رأيت شيئا . ثم أمسكتُ بذراع المضخة ، وأخذتُ أدفعه ببطء الى الأمام ، ثم أشدّه الى الوراء . وفي الوقت نفسه ، أدقق النظر في تلك القطع المعدنية . فأراها وهي تنتظم في تركيبتين متناوبتين ، واحدة تتشكل مع حركة الدفع وأخرى مع حركة الجذب .

في هذه الأثناء ، جاءت أختي إليّ . ربما مبعوثة من الداخل لتقول لي شيئا . لكنها وقفت لتتفرج . وبينما كنت أحرِّك ذراع المضخة إلى الأمام ثم إلى الخلف ، لأريها حركة القطع المعدنية العجيبة ، عنّ على بالها أن توقف هذه الحركة بإصبعها . فكانت منها تلك

الصرخة ! صدمها الألم فصرخت . كانت في الثامنة أو التاسعة . وكنت أكبر منها بسنة .

تألمتُ كثيرا يومها . والتأنيب الذي تبع صرخة أختي ، زادني ألما وحزنا .

بعد الظهر ، جاء العم أبو قاسم الى الحاكورة .

أبو قاسم ووالدي ابناء عم .

وكان أبو قاسم يعتني بالحاكورة ، يفلحها ويزرعها .

بعد ظهر ذلك اليوم ، رآني العم أبو قاسم . وقد جاء الى الحاكورة ليقتلع النباتات الذابلة . وكنا في آخر موسم الخضار الصيفية . لاحظ أني حزين . ولما شكوت له ما حصل ، ابتسم وهوّن علي الأمر . وأرادني أن اساعده ، ربما لأنشغل عمّا بي . أخذ هو يقلع النبتة ويطرحها جانبا . و أنا أحملها الى خرزة البئر ، كما أراد . وأعود فأجد أكثر من نبتة بانتظاري . أحمل منها ما أستطيع ، وأذهب به الى البئر . الى أن شعرت بالتعب . فتركت الباقي له . وجلست على الأرض ، بالقرب من سياج الحاكورة .

وهناك رأيت خيارة كبيرة ، ما زالت على نبتتها ، أو على أمها كما يقال . ربما لم يكن رآها أحد هناك ، ليقطفها وهي صغيرة . فرحتُ كثيرا بهذه الخيارة ، التي عثرتُ عليها بعدما انتهى موسم الخيار . ولما صرختُ أني وجدت خيارة على أمها ، رافعا الخيارة بيدي ، قال أبوقاسم : أطعم أختك منها .

حكاية صندوق التفاح :

علمنا ذات يوم ، إخوتي وأنا ، أنّ شاحنة تحمل التفاح من لبنان ، كانت توقفت على الطريق العام أمام المنزل . وحمل سائقها صندوق تفاح ، وأتى به الى والدي ، طالبا منه أن يحفظه له عندنا ، الى أن يعود ويأخذه .

مرت الأيام ، وفاحت رائحة التفاح ، وصندوق التفاح ما زال قابعا في غرفة المؤونة ، الممنوع دخولها على الصغار . وصار هذا المنع مشددا الآن ، بعد إيداع الأمانة في عتمتها .

هذا التفاح لا يوجد مثله عندنا . كان في بيارتنا تفاح سُكري ، وفيها تفاح أكبر من السّكري قليلا ، مُخدّد بالحُمرة ، وفي طعمه حموضة . أما هذا التفاح اللبناني ، الكبير

الحجم ، الأخضر اللون ، المشرّب بالحُمرة ، ذو الرائحة الفواحة ، فلم نر مثله ، لا في بيارتنا ولا في بيارات غيرنا .

في تلك الفترة ، كان في ضيافتنا شيخ من عائلة عـودة . وهو من أهالي مدينة الخليل أو نابلس . كان يعمل على جمع شجرة العائلة . ولهذا الغرض ، كان يتنقل في البلاد .

كان حلو الحديث ، واسع الاطلاع .

كان الفرح بنزول هذا الشيخ ضيفا عندنا ، بادٍ على والدي . وكان يدعو مشايخ الزيب والأقارب الى المنزل . يجتمعون بالشيخ بعد صلاة العصر ، وتدور بينهم الأحاديث .

خبر صندوق التفاح وصل الى مسامع الشيخ . ويبدو أنه استعلم عن صاحب هذا الصندوق ، ومتى جاء به ، وغير ذلك من الأمور . كما يبدو أنه قضى بأن الضرورات قد تبيحُ المحظورات أحيانا . وحفظ الأمانة من الضرورات ؛ والتصرف بها دون إذن من صاحبها ، من المحظورات . أما وقد طال انتظار عودة صاحب التفاح ، وليس من الممكن الجزم بأنه سيعود ، فيجوز لنا ألا ننتظر أكثر مما فعلنا . وألا نترك التفاح يتلف ويتعـفن . بل نأكله على نيّة أن ندفع ثمنه إن عاد صاحبه .

وهكذا كان . أكل الجميع من هذا التفاح . وابتلع النسيان صاحب التفاح .

المدرسة الحكومية الجديدة

كانت المدرسة الحكومية الجديدة في أقصى الشمال من منطقة البيادر، لجهة الشرق من الطريق العام . وكانت ابتدائية مختلطة ، للبنين والبنات . وكانوا في الزيب يقولون المدرسة الحكومية ، بدل الرسمية . وأحيانا كانوا يُسمونها مدرسة الحديقة ، لوجود حديقة فيها .

كان مبنى المدرسة من الحجر الصخري الأبيض . وكان مستطيل الشكل ، طرفاه الأبعدان واحد غربي والثاني شرقي .

وكانت واجهة المبنى تطل على جهة الجنوب .

وكان المبنى يرتفع عن الأرض بضع درجات ، تؤدي الى ممشى عريض .

وكان المبنى يتألف من ثماني غرف . كانت الأولى الى أقصى الغرب ، وبابها يفتح الى جهة الشرق . وكانت الغرفة الثامنة الى أقصى الشرق ، وبابها يفتح الى جهة الغرب ، ويقابل باب الغرفة الأولى . وكانت الغرف الـست بينهما على صف واحد ، يفتح باب كل منها لجهة الجنوب .

وكان الممشى يمتد بين باب الغرفة الأولى وباب الثامنة ، مرورا بأبواب الغرف الست .

وكانت الغرفة الأولى للمُدرسين ، والثامنة للمدير .

وكانت الغرف الست للصفوف الستة . الأولى منها للصف الأول ، وهي تحاذي غرفة المُدرسين . والثانية منها للصف الثاني ، وهكذا .

وكان هناك ملعب كبير أمام المدرسة .

يليه لجهة الجنوب مزرعة المدرسة . وهي التي كان أهل الزيب يُسمونها الحديقة . فيها كان الأستاذ علي عبد العال ، يعطي دروسا تطبيقية في الزراعة . وكان قسمٌ من هذه المزرعة للدواجن ، فيه حظيرة بداخلها جهاز لفقـس البيض .

وكان أول مدراء المدرسة الحكومية هو عبد الرحيم الكرمي .

وكان هذا الرجل أنيقا ، وكان مهيبا . كنا نحن التلاميذ نرى في هندامه أمرين غير مألوفين لدينا . أولاهما كان سلسلة تتدلى من عروة صدريته إلى أحد جيبي الصدرية .

عرفنا لاحقا أن تلك كانت ساعة جيب ، ولم نكن نعلم من قبل بوجود هكذا ساعة .

كان يقف على الممشى أمامنا كل صباح ، بينما نحن نقف في طوابير صفوفنا في

الملعب . ويسحب السلسلة من جيبه ، وغطاؤها المستدير ما يلبث أن يفتح ، منتصبا . فيلقي عليها نظرة ، ثم يغلق الغطاء ، ونسمع تلك الطقة الناعمة ، ويعيدها الى جيبه . ولا ينبس ببنت شـفة .

لم نكن رأينا مثل هذه العظمة من قبل .

وثانيهما كان غريبا علينا أيضا . وهو الغطاء على الحذاء . كنا نعرف الحذاء الفضفاض ، المصنوع من الكاوتشوك ، والمعروف باسم الكالوش . وكان البعض منا ، بعد ارتداء الحذاء ، يرتديه ، ليحمي الحذاء والأقدام من مياه الأمطار في الطرقات . أما هذا الشئ الذي كنا نراه على حذاء المدير ، وهو يقف أمامنا على الممشى ، وأنظارنا كلها شاخصة

اليه ، فلم نكن نعرفه .

كان هذا الغطاء على الحذاء ، عبارة عن قطعة من نسيج الصوف المُقوّى ، تتلبّس الحذاء من فوق ، وتصل الى مقدمته . فتحمي القدمين من البرد . وربما كان هذا هو ما أراده المدير من ارتداء هذا الغطاء .

الطريق العام بين العين وتحت البلد

الطريق بين العين والمدخل الشرقي للبلد ، هو ذلك القسم من الطريق العام ، الواقع بين مبنى العين شمالا والمدخل الشرقي للقرية جنوبا . وكان على جانبي هذا الطريق عدد من المنازل والمحلات والجنائن .

لجهة الغرب من الطريق ، كان هناك جنينة فيها منحلة . كان الأولاد يقطعون الطريق هرولة حين يمرون بها ، وهم في طريقهم من المدرسة واليها ، خاصة اولئك الذين سبق أن لسعتهم نحلة ، ولم يسارع أحد الكبار وينزع إبرتها من جلدهم ، ويفرك مكانها بالثوم . وكانت لسعة الدبور أكثر إيلاما لهم ، لأن الشفاء من هذه اللسعة كان يستعصي حتى على الثوم .

ولجهة الغرب من الطريق أيضا ، كان هناك صالون حلاقة . وكان هذا الصالون للرجال . أما النساء ، فكان لهن الماشطة . تأتيهن الى بيوتهن وتـزيِّنهن .

وكان أهل الزيب يقولون دكانة الحلاق ، ولا يقولون صالون حلاقة .

وعلى آخر هذه الجهة من الطريق ، كان هناك محل كبير ، يسمونه الحاصل . بابه عال وعريض . كانت تنقل اليه المحاصيل من البساتين والحقول والمزارع ، ومن هناك تـشحن الى مدينة عكا ومدينة حيفا .

لجهة الشرق من الطريق العام ، كان هناك منازل مصطفى الداود ، أبو فايزالشاويش ، الشيخ علي أبو الهدى .

مصطفى الداود كان معماريا . وأبو فايز الشاويش كان من رجال قوى الأمن . وكان المخفر قريبا من جسر سكة الحديد .

الطريق الى تحت البلد وحيِّ الرمل

كان الطريق الذي يتفرع عن ساحة المنزول ويتجه شرقا من مقهى حسن الخطيب حتى الطريق العام ، يسمى طريق تحت البلد . وكان أقصر من الطريق الى العين ، وأكثر انحدارا . وهو الطريق الوحيد الذي كان يتسع لمرور السيارات فيه . وكانت هناك زريبة للمواشي عند أوله من جهة الساحة ، قبالة المقهى . وكانت عليه دكانتان ، ومنازل عديدة . وكانت المنطقة السكنية الواقعة الى الجنوب من تحت البلد تعرف بالرمل .

طريق ضيِّق على الشاحنات

كان سائق السيارة يجد صعوبة وهو يقود سيارته على هذا الطريق ، خاصة عندما يصل الى زاوية أحد المنازل هناك . كانت هذه الزاوية غائرة في جنب الطريق . وكان يجد مشقة في تجاوز هذه الزاوية بسلام ، خاصة إذا كانت سيارته شاحنة كبيرة . وكان من هذه الشاحنات ، تلك التي تحمل المرطبات والواح الثلج الى مقاهي الساحة ؛ وتلك التي تحمل البضائع الى الدكاكين والمتاجر .

وكانوا في الزيب يقولون أوُطمْبيل ولا يقولون سيارة .

يوسف حسن الخطيب

إحدى هذه الشاحنات ضربت شابا في ساحة المنزول وقتلته . وكانت وفاة هذا الشاب حديث الناس في الزيب لأيام وأسابيع .

تفصيل ذلك فيما يلي :

كان يوسف حسن الخطيب ، ابن صاحب المقهى الكبير في ساحة المنزول ، ينتظر بفارغ الصبر ، وصول الشاحنة التي كانت تحمل المرطبات وألواح الثلج الى المقهى . فاليوم كان يوم عرسه . وهو يريد أن يُريح باله ، ويطمئن الى أنّ جميع التحضيرات قد أنجزت ، قبل أن يذهب الى المنزل ، ويستعد للزّفة .

وصلت الشاحنة ، وقفز يوسف الى جانبها ، ليساعد السائق على الرجوع بها ، بحيث تقترب مؤخرتها من مدخل المقهى وتلاصقه ، فيتم نقل الصناديق والألواح من أرض الشاحنة الى أرض الرواق ، رواق المقهى ، دون الحاجة الى صعود الدرجات اليه .

وبينما كانت الشاحنة ترجع الى الوراء ، حصل المُقدّر للشاب ، اختفى من مكانه جنب الشاحنة ، حيث كان السائق يأخذ منه الإشارة ، وخطا مُتجها نحو مؤخرتها ، كي يتمكن من الصعود الى الرواق قبل أن تسدّ الشاحنة الطريق اليه . فما إن صار بين الشاحنة وتصوينة المقهى حتى انعصر بينهما وتكسرت عظامه .

وكان حزن القرية عليه شديدا . وهي التي عرفته شابا نشيطا ، بارّا بوالديه ، مرضيّا عليه منهما . والأشدّ إيلاما على قلوب الأمهات خاصة ، هو أن وفاة الشاب جاءت يوم كانت عروسه ستزف إليه .

كانت العروس عند وقوع الحادث ، تتجلى وهي في ثوب الزفاف الأبيض ، وحولها النساء من عائلتها وعائلة العريس ، وأخريات من أهل البلد .

فماذا فعلت المسكينة عندما بلغها الخبر؟

صُعـقت . وخرجت بعض النسوة ليستطلعن عن صحة الخبر ، وهن مذهولات . وما لبثن أن عدن ، وهن في ذهول . وأخذن يندبن ، ويجهشن بالبكاء .

وأغمي على العروس .

ولما استفاقت وجدت أن عرسها قد انقلب الى مأتم . ووفقا للعادات والتقاليد في مثل هذه المناسبات الحزينة ، جيئ لها بالقدور من على المواقد ، بعد افراغ الطعام منها على الأرض . وأخذت تولول ، وتندب حظها العاثر ، وتمرغ وجهها وثوبها الأبيض بالشحتار .

فيما بعد ، زوّج الوالدان المفجوعان هذه الصبية لابنهما الثاني . وكانت هذه من العادات المعروفة أيضا .

زريبة المواشي

كان هناك زريبة للمواشي عند أول الطريق من ساحة المنزول الى تحت البلد . وكانوا في الزيب يسمونها السـيرة ، بكسر الراء .

وهي مكشوفة ، لا سقف لها .

وكانت جدران المنازل تحيط بها من جهتي الشرق والجنوب . أما من جهة الشمال ، فكان هناك ما سماه أهل الزيب الـسِّـنِـسْـلة . وهي جدار من الحجر الرملي ، الواطئ والسميك ، يفصلها عن الطريق الى تحت البلد . وجدار مماثل ، من جهة الغرب ، يفصلها عن أول الطريق الى الحارة القبلية.

كانت هذه الزريبة واسعة ، وأرضها ترابية ، ووعرة . وفيها انحدار قليل باتجاه الشرق . وكانت تنبت في ارجائها الأعشاب والأزهار البرية في فصل الربيع .

وكان تجار المواشي يأتون اليها بأغنامهم وأبقارهم من قرى مجاورة . وبعضهم ، خاصة تجار الأغنام ، كانوا يأتون ومعهم الرعاة . فيبقى هؤلاء مع المعز والضأن في

الزريبة ، ويذهب التجار الى مقهى حسن الخطيب ، المُـطل عليها . فليس بينهما سوى الطريق .

وهناك تتم عمليات البيع والشراء ، كما يتم احتساء الشاي ، في رشـفات لها صوتٌ يستنكره الذوق العام .

دكانتان ومنازل وأسماء أصحابها

وكانت على طريق تحت البلد دكانتان ، واحدة لمحمود عبدالحميد على جانبه الشمالي ، والثانية لعيسى حمودة على جانبه الجنوبي ، بالقرب من الطريق العام .

وعلى هذا الطريق كانت منازل عبد القادر عبد الحميد ، محمود الشيخ طه وابنائه فتح الله وفهد ويونس ، ومحمود الخطيب .

وكان محمود الخطيب جارا لنا في البيارات . الحدود الجنوبية لبيارته كانت مشتركة مع الحدود الشمالية لبيارتنا .

وكان على طريق تحت البلد منزل كبير لعائلة السعدي . وكانت له تصوينة عالية من الحجر الرملي . زاويتها الجنوبية-الغربية كانت تسـد جزءا من الطريق .

وعلى هذا الطريق أيضا كان منزل محمد الجميل . ابنه جميل كان صديقا لي .

وابنه صالح عمل لفترة سائقا على سيارة نصف شحن لوالدي .

وكان يقود هذه السيارة في فترة سابقة رجل اسمه جبران ، يسكن مع زوجته وأخته في منزل على البيادر . وكان اسم أخته مارغو . وكانت تخرج حاسرة ومتبرجة ، خلافا لجميع الصبايا في الزيب . وهذا ما دلنا على أن جبران كان مسيحيا . وبعد جبران ، كان السائق شابا من مدينة صفد أو طبريا . وكان ينام عندنا في الدار . وكان يلفت انتباهي قوله كلمة أبي عندما يذكر والده . ونحن في الزيب نقول أبوُيْ ، ولا نقول أبي .

في أحد الأيام الأخيرة لنا في الزيب ، خرج والدي في الشاحنة ، وكان يقودها صالح ، ومعه آخرون . وبقيت أنا في المنزل ، وكان جميل معي .

ذهبوا كغيرهم من شباب الزيب والقرى المجاورة ، الى المشيرفة ، شمالي الزيب ، ليحملوا قدر ما يستطيعون من ملاقط قضبان سكة الحديد ، التي كانت مكدّسة هناك ، في معسكر ، كان أخلاه الجيش الإنكليزي قبل أيام . وكانت هذه الملاقط ، المصنوعة من الحديد الصلب ، تجد من يشتريها بأثمان مجزية .

ذلك اليوم ، فتحتُ الصندوق الذي كان والدي يحفظ فيه سلاحه . وأريْتُ جميلا

قطعة سلاح رشاش اسمها سْـتِنْ جن ، كانوا يختصرونه الى سْـتِنْ ؛ و مسدس اسمه نمرة

تسعة ، أو بارابيللو ؛ و قنابل وكمية من الذخيرة . وكنا حريصين على أن لا نمس هذه

القنابل .

حملنا الرشاش ، وتفحصناه بعد أن نزعنا خزان الرصاص ، وتأكدنا أن لا رصاصة في بيت النار .

وهذا ما كان والدي درّبنا ، إخوتي وأنا ، عليه ، وعلى كيفية التصويب وإطلاق النار .

وكان هذا الصندوق الخشبي مُطعما من الخارج ، بشرائط من قماش المخمل ، وصفائح النحاس . وهو يُعرف باسم صندوق العروس ، لأنه كان يحمل جهاز العروس من ملابس وحُلي ، عند انتقالها يوم الزفاف من بيت أهلها الى بيت عريسها .

والمسدس كان يُعرف أيضا باسم فرْد ، وخزان الرصاص باسم مُـشـْط .

أم سميِّة

كان عند الجدار الغربي لمنزل السعدي ، منعطف يتجه شمالا ، ويؤدي الى ساحة ترابية صغيرة . على الجهة الشرقية منها ، كان منزل محمود قاسم . وكان هذا الرجل يضمن بيارتنا في معظم مواسم البرتقال .

على الجهة ذاتها من هذه الساحة ، كان منزل أم سمية . وهي خياطة نسائية ، مشهورة بخياطة جهاز العرايس . ولم يكن ليروق لها ، وهي المُعتدّة بنفسها ، أن تخيط

بعضُ النساء ثوب الزفاف لبناتهن عند بنات بدورة في عكا . ولطالما أظهرت عيوبا في

شغل غيرها .

وكانت أم سمية واحدة من ثلاث أخوات . جميعهن تزوجن من خيرة شباب الزيب . وهن من مليحاتها ، وعلى درجة مرموقة من الحسن والظرف . وكن إذا حضرن حفلة

زفاف ، وتمايلن على النغمات والزغاريد ، أمام النساء الحاضرات ، من صبايا البلد وعجائزها على حد سواء ، زدناهن طربا ، وزدن العرس ألقا وتوهجا .

وكان اسم والدتهن نزهة . وكانت حين تدعو لهن بالحفظ والصون ، تقول يا لطيف ، يا أمين ، يا حفيظ . ذلك أن اسماء بناتها كانت لطيفة وأمينة وحفيظة .

يونس الشيخ طه

على الطريق الى تحت البلد أيضا ، كان منزل يونس الشيخ طه . وهو من رجال

الزيب العشرة ، الذين قتلتهم إحدى المنظمات العسكرية الصهيونية ، في كمين نصبته لهم ، على الطريق العام ، قبالة مستعمرة نهاريا ، وهم في طريقهم بشاحناتهم الصغيرة ، المُحملة بالبرتقال واليوسف أفندي ، من الزيب الى عكا .

زوجته كانت حاملا . لذلك ، ووفقا لعاداتهم في الزيب ، مرّرها ذووها من تحت نعش زوجها ، ليشهد الناس على أن الرجل مات وزوجته حامل منه . ولما وضعت مولودها ، وكان صبيا ، أسمته يونس ، على اسم أبيه .

ومن بين هؤلاء الرجال العشرة الذين سقطوا ضحايا هذا الكمين ، كان محمد عبد عيسى عطايا . و زوجته أيضا كانت حاملا ، فمرّرها ذووها تحت نعش زوجها . ولمّا وضعت ، وكان مولودها صبيا أيضا ، أسمته محمدا ، على اسم أبيه.

قبل الكمين وبعده

لا بد من الوقوف قليلا هنا ، مع أهل الزيب وهم ينتظرون ما سيقع على رجالهم الذين نزلوا ذلك الصباح الباكر الى عكا . والوقوف معهم أيضا ، وهم يستقبلون جثث هؤلاء

الرجال .

لكن قبل ذلك ، لا بد أيضا من التمهيد ببعض المعلومات ذات الصلة .

كان أصحاب البيارات والبساتين في الزيب ينقلون حمضياتهم الى سوق الخضار للبيع بالجملة في مدينة عكا ، مرورا بمستعمرة نهاريا . كانوا ينقلون صناديق البرتقال واليوسف أفندي والحامض الى هناك في سيارات شحن صغيرة من نوع بيك أب . وكان هذا النقل يتم

في الصباح الباكر ، كي يحضروا السوق من أوله .

وكانت الواحدة من هذه السيارات تنقل عددا من الأشخاص مع صناديقهم . يتولى كل منهم حمْل صناديقه من بستانه الى السيارة ، ومنها الى سوق الخضار .

وكان والدي واحدا من أصحاب البيارات ، وكان عنده سيارة بيك أب . وكان ينقل عليها البضائع من المدينة الى متجره في ساحة المنزول . كما ينقل عليها الحمضيات من بيارته الى سوق الجملة في المدينة .

وكانت تدور مناوشات ، من حين لآخر ، بين رجال الزيب من جهة ، والمستوطنين اليهود من جهة ثانية . وكانت الهجمات تقع على الزيابنة في أثناء مرورهم بمستعمرة نهاريا ؛ وعلى المستوطنين في أثناء مرورهم بالزيب ، وهم في طريقهم بين نهاريا الواقعة جنوبي

الزيب ، ومستعمرة حانوتا في أقصى الشمال من فلسطين . وكان يسقط قتلى وجرحى في هذه الهجمات . وكان من عادة هؤلاء المستوطنين أن يردوا سريعا على أي هجوم يتعرضون اليه .

ذات يوم وقع هجوم على المستوطنين . فقال والدي لأخي محمد ، وكان هو الذي يقود

السيارة ، أن لا ينزل الى عكا في الغد . وشدد عليه القول .

مع ذلك ، استطاع بعض من كان ينقل حمضياته في سيارتنا ، أن يقنعوه أن لا خطر

هناك ، وأن السيارات الأخرى سوف تنزل بالحمضيات الى عكا .

وقبل طلوع الشمس ، انطلق هؤلاء جميعا بسياراتهم . وكانت سيارتنا في الطليعة . لكن ، قدّر الله وما شاء فعل . توقف أخي أمام بستان أحد الذين كانوا معه في السيارة ، وهو نايف الداود ، ليحمل اليها هذا الشاب صناديقه من بستانه . وفي أثناء ذلك ، مرت السيارات الأخرى ، وأصبحت سيارتنا في مؤخرة الموكب . وعلى مسافة قصيرة ، قبل مستعمرة نهاريا ، استطاع أخي ومن كان الى جانبه ، أن يروا هذه السيارات تقف قبالة المستعمرة . ورأوا مسلحين على جانب الشارع ، ورجالا ينزلون من سيارات الزيب . فما كان من أخي إلا أن توقف واستدار بسيارته راجعا .

في هذه الأثناء ، كان والدي علم أن السيارات قد انطلقت الى عكا . فأسرع الى ساحة المنزول ، وكنتُ معه . رأيته غاضبا ، كما لم أره من قبل أبدا . ينادي على كل من يصادفه في الطريق باسمه ، قائلا : أولادنا رموا بأنفسهم على الموت .. إذهب ودبّ الصوت على دار أبو (فلان) ، وأبو (فلان) . ويسمي آباء الشباب الذين نزلوا مع حمضياتهم الى عكا . ويضيف : أولادكم سوف يعودون اليكم مُحمّلين ، أي موتى .

وما لبثت هذه الصرخات أن شقت طريقها الى آذان أهل القرية . فتقاطروا الى ساحة المنزول . وكان والدي قد صعد الى سطح المسجد ، وأنا معه ، كي يترصّد الاصوات على الجهة الجنوبية للقرية . والصوت ، كما هو معروف ، يحمله الهواء بعيدا ، في سكون ساعات الصباح الأولى .

وكان ذلك الدرج الحجري الى سطح الجامع ضيقا جدا ، ودرجاته عالية جدا .

بعض الواصلين الى الساحة ، لحق بنا الى السطح ، ومعظمهم بقوا في الساحة .

سمع من كان على السطح صوت طلقات رصاص . فطلبوا السكوت ، كي يتأكدوا من ذلك ، في حال سمعوا زخة أخرى من الطلقات . وسمعوها مرة ثانية .. وثالثة .. ورابعة . وتعالت مع كل مرة ، أصوات ساخطة ، وأصوات غاضبة ، وأصوات خائفة ، وأصوات تبتهل الى الله أن يلطف ويرحم .

وما هي إلا دقائق بعد ذلك ، إلا وسمعنا من على السطح صوت زامور سيارة ، وكان متصلا ، لا ينقطع . فركض الناس الى تحت البلد .

وصل أخي ومن كان معه . وبالكاد استطاعوا تلك اللحظة ، أن يُخبروا بما رأوا وسمعوا .

بعد ذلك بساعات قليلة جدا ، وصلت سيارة شحن الى تحت البلد ، وفيها جثث عشرة رجال . صعد والدي الى هذه السيارة . وكلما حمل جثة على ذراعيه ، نادى بالأسم على والد صاحب الجثة . هذا ابنك يا أبو .. هذا ابنك يا .. هذا ..

شباب عشرة . لا واحد ، ولا اثنان ، ولا ثلاثة . بل عشرة .

أراد اليهود أن يرهبوا أهل الزيب . أن يرموا الذعر في قلوبهم ، ويستأصلوا شـأفتهم .

التقط أهل الزيب الرسالة . وجاء ردهم أن هيهات ، " فشـروا " .

شكّلت هذه الفاجعة نقطة تحول في الزيب. كان امتلاك السلاح أمرا هاما منذ سنين . فأصبح الآن أكثر أهمية من ذي قبل . وكان السلاح غالي الثمن . أغلى مما كان باستطاعة الكثرين توفيره .

صار امتلاك السلاح عند أهل الزيب أكثر أهمية لهم من امتلاك الذهب . صاروا يبيعون حُليّ زوجاتهم لشراء قطعة سلاح .

مع الإشارة الى أن السلاح كان أكثر ندرة من الذهب . نعم . هكذا كان في ظل حكومة الإنتداب البريطاني في فلسطين . وما أدراك ما حكومة الانتداب البريطاني ، ومدى تواطئها ضد الفلسطينيين . بعد سنة 1936 ، والانتفاضات المتعاقبة ضد الحكومة ، وضد تدفق المهاجرين اليهود من أصقاع الدنيا الى فلسطين ، صار السلاح أكثر ندرة من الذهب .

حيّ الرمل

كان حي الرمل على الطرف الجنوبي للقرية ، الى الغرب من الطريق العام ، والى

الشرق من البحر . وكان يفصله عن البحر شاطئ رملي عريض . وكان يمر بالقرب من هذا الحي ، خط سكة الحديد .

وهم في الزيب كانوا يتذكرون الحادث الأليم الذي وقع على هذا الخط . وهو دهْـك القطار للرجل الطيب محمد محمود صبحة ، الذي كان ذاهبا من بيته في حي الرمل الى بستانه . كان الرجل أصمّا ، وكان يسير على خط السكة . ولما أطلق القطار القادم من ورائه ، صفارته ، لم يسمعها ، وكان ما كان .

في حي الرمل ، كانت المنازل متباعدة . تتخللها اشجار العنب والحرير والكينا ؛ وأحواض ، أو " مساكب " ، كما كانوا يُسـمونها ، يزرعون فيها الفجل والبصل والثوم والنعنع والبقدونس والكزبرة .

طبيعة الأرض في حي الرمل كانت مختلفة . فهي سهل ليِّن ، دهْـس ، لا هو رملي

تماما ، ولا ترابي تماما .

وحي الرمل كان المجال الذي توسعت فيه القرية جنوبا مع الوقت ومع تكاثر السكان ، كما توسعت شمالا في منطقة البيادر .

من العائلات التي سكنت فيه عائلة محمود صبحة ، بعدما بنوا منزلا هناك ، وانتقلوا اليه من منزلهم القديم في الحارة الغربية . وكان في جوار المنزل ، عدد من أشجار الحرير . وكان الكوز في حجم البرتقالة . قشرته رقيقة ، لونها أخضر ضارب للصُفرة .

كنت أحيانا أزور أختي في هذا المنزل . فهي كنة صاحبه .

وكان كوز الحرير يدهشني . أفـلقه ، فيتطاير منه الحرير الأبيض . وتـلحق به عيناي ، وهو يتناثر لامعا في الهواء .

ومن سكان حي الرمل ايضا ، عائلات الحاج عبده ، أبو محمد اللبناني ، موسى

عطايا ، سليمان الغزي ، موسى الشيخ طه .

وكان هناك ، على تل رملي ، قريب من الطريق العام ، وبضع مئات من الأمتار

الى الجنوب من تحت البلد ، منزل محمد علي الشيخ طه ، الذي استشهد في القرية ، يوم هاجمتها فرقة من لواء كرملي ، التابع لمنظمة الهاغاناة المسلحة ، في 13- 14 أيار 1948 .

الطريق الى الحارة القبلية

الطريق الى الحارة القبلية تبدأ من ساحة المنزول ، وتتجه جنوبا حتى تصل الى مطلّ على

البحر . هذا الطريق منحدر كجميع الطرقات الرئيسية والمتفرعة عن الساحة . وانحداره

يشتدّ بين المطلّ ورمل الشاطئ . وكان على الطريق الى الحارة القبلية ، بالإضافة الى المنازل ، دكان ، وملحمة ، ومعصرة زيتون ، وفرن .

دكان وملحمة ومنازل وأسماء أصحابها

بعد الزريبة لجهة الشرق ، ودكان سليم عودة لجهة الغرب ، كان هناك على أول الطريق للحارة القبلية ، دكان لظطام عبد الرازق ، مماثل في حجمه للدكان الأول . وكان بينهما قطعة أرض صغيرة مهملة .

بعد ذلك ، على طريق الحارة القبلية ، كانت هناك ساحة صغيرة . عليها لجهة

الشرق ، معصرة زيتون ، يليها ملحمة كامل محمد ، أو كامل لمحمد ، كما كانوا يقولون في الزيب . وذلك ربما للالتقاء الحرفين الساكنين في اللفظ العامي ، اللام مع الميم في كامل

محمد . وهم في الزيب ، غالبا ما كانوا يبدأون الاسم الثاني بحرف اللام . وكانوا ينطقون الأسم محمد ، بكسر الحاء ؛ وأحمد ، للمناسبة ، بكسر الهمزة .

وكان منزل الميعاري يتصدرهذه الساحة ، لجهة الجنوب . وكان مؤلف من طبقتين ، له درج خارجي من الخشب ، يصعد الى الطبقة الثانية .

وكان فرن عودة يليه لجهة الغرب . وبين منزل الميعاري والفرن ، كان الطريق يُتابع سيره في الحارة القبلية .

منزل ثان لعائلة الميعاري ، كان بعد الساحة بقليل . وكان فيه جمل واحد أو اثنين . وذات مرة ، ضربت سيارة جملا للميعاري . فتداركه قبل أن يموت وسمّى بالله وذبحه . ثم وزعه على جيرانه ، من كان منهم يأكل لحم الجمل ، ومن كان لا يأكله ، دون استثناء . وهو فعل ذلك على أمل أن يُعوِّضوا عليه بشئ من ثمن الجمل .

وفي الحارة القبلية ، منازل محمود شحادة ، أحمد شحادة ، محمد شحادة ، محمود عبدالحميد ، فتح الله عبد الحميد .

وكان هذا الأخير شيخا مُعمما . كان الأولاد يحفظون القرآن الكريم على يديه . والنساء يأتين اليه ، طالبين منه تفـسيرا لرؤيا ؛ أو حجابا ليلبسه أحد أعزائهن ، وقاية من

الشـر .

وتتفرع عن هذا الطريق ، كما عن باقي الطرق الرئيسية في الزيب ، أزقة ضيقة . تتعرّج يمينا ويسارا ، صعودا وهبوطا .

قبل نهاية هذا الطريق بقليل ، كانت هناك ساحة ، حولها منازل . على ضلعها الجنوبي ، كان منزل عبد الرحمن العلي . وعلى ضلعها الغربي ، منازل عودة عودة ، حسن الفران ، سليم الترشيحاني ، المعروف بسليم أبي خشب . وعلى ضلعها الشمالي ، منزل محمد موسى الأسعد .

وعند الزاوية بين الضلعين الغربي واالشمالي ، زقاق يؤدي الى حوش . وكان لهذا الحوش باب من الخشب كبير ، " يفوِّت جمل " ، على حد قولهم . كان في الحوش منزل جدي لوالدي محمد عودة وجدتي مريم حمزة ، التي لم أرها . كانت توفيت قبل أن أولد .

وفيه أيضا منازل محمد سعيد حسين ، وعبد العال ، ومحمود عودة .

ولجهة الشمال من هذا الحوش ، كان منزل محمود عبد الحفيظ .

وفي الناحية الغربية-الشمالية من هذه الحارة ، كان منزل جدي لوالدتي الحاج ابراهيم السـعدي وجدتي حليمة . وكانت جدتي هذه فقدت بصرها عندما كبرت في السن . أنا رأيتها في هذه السن . كانت نحيلة الجسم ، متـقدة الذهن . تعرف الصغير والكبير من نبرة صوته . وتناديه باسمه . ومن نبرة الصوت أيضا ، تعرف حال زائرها ومزاجه في تلك الساعة . وتذهله بما تبادره به ، من سؤال يسبر أغوار نفسه . أما جدي الحاج ابراهيم ، فلم أره ؛ كان توفي قبل أن أولد . وكان من القلائل في ذلك الزمان ، الذين شـدّوا الرحال الى بيت الله الحرام في مكة المكرمة ، واستطاعوا أداء فريضة الحج .

وفي هذه الناحية أيضا ، كانت منازل عبد الهادي ، أبو كمال الشيخ طه ، أحمد حمادة ، مصطفى صالح ، توفيق صالح .

معصرة الزيتون

كانت معصرة الزيتون على الضلع الشرقي لساحة الفرن . وكانت معصرة كبيرة ، ومكان تلاقي وفرح في مواسم عصر الزيتون .

يأتي النسوة والصبايا الى المعصرة ، حاملين قفف الزيتون على الرؤوس والخواصر .

وبينما هن ينتظرن ، في مجموعات من اثنتين أو أكثر ، انتهاء رجالهن من عصر الزيتون ، كن يستعرضن آخر أخبار بعضهن البعض الآخر . ويدور الحديث بينهن ، وتتنوع النبرات . منها الوديعة المسالمة ، ومنها المتعالية المتفاخرة ، ومنها المرحة الجذلى .

وكذلك تتنوع الموضوعات . منها حجم الغلة هذا الموسم ، وكمية الزيتون الأخضر وكمية الأسود .

ومنها المعاونة في القطاف هذه السنة . من عاون من ، ومن لم يعاون . وتحليل الأسباب ، وتأويلها . والدخول فيما لا تحمد عقباه ، من غيبة وبُهتان .

وربما دار الحديث أيضا حول مواضيع هي الأقرب الى قلوبهن .

فتتناول إحداهن بالهـمْس واللمْـز ، فلانة التي رفضت أن " تعطي " ابنتها لدار فلان . وتضيف ، بصوت مسموع ، وبمرارة : هي الخسرانة . على شو شايفه حالها ؟ ابن فلان شاب من أحسن الشباب .

وتتناول أخرى فلانة بنت فلان ، وكيف " حردت " في بيت أهلها ، فذهب الزوج الى هناك ، وحملها على كتفه ، وعاد بها الى بيته .

أو كيف منّ الله على فلانة أخيرا ، بمولود ذكر بعد ثلاث إناث ، وزال عنها القلق من ضرّة تـنغصُ عليها حياتها .

وكيف رفض فلان أن " يعطي " ابنته لابن فلان ، قائلا للأب ، بذكاء ، أن ابنته

" كبيرة " على ابنه . فظنّ الأب أن القصد من كلمة " كبيرة " هو السن ، وردّ أن لا بأس بذلك . ما اضطر الأول للقول ، " كبيرة بالمنزلة والمقام " .

وكيف أن فلانة لعبت بعقل فلانة ، وأوْغرت صدرها على زوجها . وظلت وراءها ، تحط من قدره وقدْرعائلته . ما أفسح في المجال واسعا ، لتذرّ النعرة العائلية قرْنَها . ويتفاقم الخلاف بين الزوجين . وينتهي الأمر بينهما الى أبغض الحلال .

ولم يكن الصِّبْية غائبين عن المعصرة .

كانوا يسرحون ويمرحون في أرجائها . وربما خرج احدهم الى الفرن قبالة المعصرة . وعاد منه برغيف ساخن ، أعطته إياه احدى قريباته هناك . ثم جاء بالرغيف الى القفران ، المليئة بالزيتون المدقوقة حباته ، والمكدسة قفيرا فوق آخر . وفتح الصبي طبقتي الرغيف حتى آخره . والصقهما من جهة اللب ، بالزيت الراشح من القفير ، المصنوع من القنب ، والتقط بهما الزيت . ثم لفّ الرغيف على بعضه ، وأكله بشهية بالغة .

وهم في الزيب كانوا يقولون " الزيت الطفاحي " ، أي الذي تطفح به قفران الزيتون .

وكان الرغيف في الزيب سميكا . ما إن يُـفـتح وهو ما زال ساخنا ، إلا و يعلو من لـبابه بُخارٌ ، يحمل رائحة القمح . يا سعْدُه من أكل من خبْـز الزيب !

فرن عودة

كان فرن عودة الفرن الوحيد في القرية ، وهو لابن عم والدي .

وكان هذا الفرن يستقبل النسوة ، وعلى رؤوسهن أطباق القـشّ الواسعة ، وعليها

الخبز ، أو الفطاير ، أو كعك العيد ؛ أو صواني العجـّة ، أو الكفتة ، أو الكبـّة ، أو السمك ، أو المناقيش بالبصل ، أو المناقيش بالزعتر .

وكانوا في الزيب يقولون خبز مْحمّر ، بدل مناقيش بالبصل ؛ ومناقيش ، بدل مناقيش بالزعتر . لم يضيفوا كلمة الزعتر ، لأن كلمة مناقيش لم تكن تعني لهم شيئا غير المناقيش بالزعتر .

لم يكن في الفرن عجين ، لا للمناقيش ولا لغيرها . كانت المرأة تعجن وترق في

بيتها . وتأتي الى الفرن بأرغفة الخبز العجين ، وقد بسطتها على طبق القش **،** طبقة فوق طبقة ، تفصلهما قطعة من القماش . وتركت الطبقة العليا لأرغفة العجين التي عليها الزيت والزعتر أو البصل . أو تأتي بالخلطة ، وتبسطها على العجين في الفرن ، حين يكون العدد المطلوب من المناقيش أكبر مما تتسع له طبقة واحدة منها .

وكان من عادتهم في الزيب أن يخبزوا يوما بيوم . وإن بات الخبز ليلة واحدة ، سـمّوه خبز بايت ، وتجنب الأولاد أكله .

وكانوا يقولون كماجة بدل رغيف . وكان الرغيف سميكا ، قليل الاتساع .

وكان الفرن واسعا . رُزّت على جنباته أوتاد ، عليها الواح الخشب التي كان النسوة يضعن عليها المناقيش قبل أن تخبز ، والخبز والمناقيش لتبرد عليها بعد أن تخبز .

وفي أيام البرد ، كان هؤلاء النسوة يتسابقن الى حجز سطح الأتون ، ليبسطن عليه الخبز العجين . وذلك لتدفئته قبل خبزه . وهذا إجراء كـنّ يتخذنه كيلا يخرج خبزُهن من الفرن ، وعلى الرغيف رشـمٌ من النقـاط السّـوُد .

وفي أيام البرد أيضا ، كان الفتيان يتراقضون الى الفرن قبل أن يقفل عند المغيب ، ليملأ لهم الفران ما يحملونه من المناقل وغيرها ، بالنار . يعودون بها الى منازلهم ،

ويضعونها قريبا من فراش الجد والجدة ، لتدفئته .

وكان وقود الفرن من بزر الزيتون الذي تفتت تحت حجر الرحى في المعصرة .

كان الفران يضع كومة من هذا البزر في الجهة اليسرى داخل الأتون . ويفصلها عن أرضية الأتون ، حيث يُخبز الخبز ، بقطع من جذوع الأشجار اليابسة ، ثم يُشعل النار

فيها .

وكانوا في الزيب يُسـمون بزر الزيتون هذا ، الجفت ، بكسر الجيم وتسكين الفاء .

علما أن هذه الكلمة هي عندهم أيضا اسم بندقية الصيد ذات الفوهتين . والجفت أفضل أنواع الوقود للفرن ، وذلك لنظافته ، وطيب رائحته ، وشدّة حرارته ، وطول أمد اشتعاله .

ثالثا : شاطئ الزيب وبحرها

كانت الواجهة الغربية للزيب تطل على البحر . لا بل " فـقـسُ الموْج " كان تحت نوافذها . وكان الشاطئ الجنوبي رمليا . وله ذكريات عند أهل القرية ، منها لغز العطر على الرمل ، ومنها السمكة العملاقة . وكان هذا الشاطئ ينتهي في أقصى الجنوب بصخور ، تتخذ منها

نساء الزيب ساترا ومسبحا . وكانت في بحر الزيب جزيرة صغيرة ، قريبة من الشاطئ . يقصدها الصبية ليصطادوا العصافير عليها . أما الشاطئ الشمالي ، فكان صخريا . وكانت فيه مغارة عجيبة . تقصدها المرأة التي تأخر حبلها لتجد فيها العلاج . وعلى هذا الشاطئ ، كانوا يصطادون السمك بواسطة " التـفنيس " ، أي إعشاء السمك بتسليط الضوء القوي عليه

واصطياده . أما في عرض البحر ، فكانوا يصطادون السمك عادة بواسطة الديناميت ، ويوقعون أنفسهم في حوادث ، تصل أحيانا الى حد المأساة .

الشاطئ الرملي

لغز العطر على الرمال

الشاطئ الجنوبي للزيب طويل وعريض . وهو رملي نظيف ، تنهال قبضة الرمل منه عن راحة اليد ، دون أن يترك عليها أثرا ، أو أن ينبعث منه غبار .

عثر بعض النسوة ، ذات يوم ، على وعاء مُلقى على رمال الشاطئ ، يقارب حجمه حجم " قدرة اللبن " ، كان البحر قد قذف به الى هناك . وكانت تفوح منه رائحة عطرية . فما إن رفعته إحداهن ، إلا وتفتت بين يديها ، وانداح العطرُ المُكثف على الرمل ، وفاحت رائحته في الهواء .

كل واحدة منهن ، حملت على طرف ثوبها ، قبضات من هذا الرمل المُعطر .

في البيت ، ملأت به طاسة أو طاستين . ووزعت ما بقي منه .

وما لبثت حكاية هذا العطر ، أن أصبحت حديث الناس في الزيب ، لأيام وأيام .

لكن رائحة العطر ، بقيت في البيوت لأسابيع وأسابيع .

وبقي لغز هذا الوعاء ، سـرّا من أسـرار البحر .

السمكة العملاقة

ذات يوم أيضا ، جاد البحرُ على أهل الزيب بسمكة عملاقة .

وجدوها مُمددة على رمل الشاطئ . طولها " طول الزلمة " ، أي الرجل . لونها أسود ، ضارب للزرقة . وبطنها أبيض .

تجمهر الصغار والكبار حولها . لم يروا مثلها من قبل .

احتاروا في تحديد اسـمها . هي ليست من صنف الحوت ، ولا من صنف كلب البحر .

كما احتاروا فيما عـساهم يفعلون بها .

أخيرا ، أشـار عليهم أحدهم ، أن يذهب هو أو غيره الى محمود السِّلوادي ، ويدعوه ، لكي يأتي ويرى .

وكان هذا الرجل ، الأسمر ، طويل القامة ، معروفا من أهل الزيب . كان تاجر

سمك . وكان من عادته أن يأتي الى القرية من المدينة ، ويشتري ما يجد عند صيادي السمك .

جاء السِّلوادي ، وفحص السمكة . وتم الاتفاق على أن يشحن السمكة الى عكا ، وأن يذهب معه اثنان من " أصحابها " ، وأن يبيعوها بالمفرّق إن لم يجدوا من يشتريها بالجملة ، وأن يتقاسموا الثمن ، نصفه للسِّلوادي ، والنصف الثاني لأصحاب السمكة . ثم رفع الرجال السمكة العملاقة الى البيك أب .

وهكذا كان .

السباحة على البُـقباق

عند آخر الشاطئ الرملي لجهة الجنوب ، منطقة اسمها البقباق . صخورها تشكل ساترا لمن أراد السباحة من النساء .

وكان بعض فتيات القرية يذهبن الى البقباق ، مع امهاتهن أو أخواتهن الكبريات ، ويسبحن ، وهن في فرح عظيم .

وكانت تأتي الى البقباق مجموعات من النساء من قرى مجاورة للزيب ، منها ترشيحا .

الجزيرة

صيد العصافير

في بحر الزيب جزيرة صغيرة ، غير بعيدة عن الشاطئ . وهي صخرية جرداء . ولا اسم لها ؛ كانوا في الزيب حين يذكرونها ، يقولون الجزيرة .

كان الفتيان المهرة يذهبون اليها سباحة . يمضون فيها بعض الوقت ويعودون . وكانوا يتنافسون فيما بينهم على من يقطع المسافة بين الشاطئ والجزيرة قبل الآخر .

وكان البعض منهم يقصدها ليصطاد العصافير التي تحط عليها ، وتبيت داخل الكوى والثغور في صخورها . يأتون الى الجزيرة ، حاملين معهم شبكة وعُبّا . ويمكثون

هناك ، حتى وقت الأصيل .

كانوا يرصدون كـوّة ، كبيرة بعض الشئ ، تدخلها شمس الصباح الباكر ، وتضيئها .

ما يسهل عليهم رؤية العصافير والتقاطها . ومتى رأوا ، من بعيد ، أن سربا من العصافير قد آوى الى هذه الكوة ، يقتربون منها ، حابسي الأنفاس ، ويطرحون الشبكة على بابها ، ويثبتونها بالأثقال . ثم يغادرون الجزيرة .

ويعودون عند الصباح ، وقد غمرت أشعة الشمس تلك الكوة ، والعصافير ما زالت هناك ، غافية ربما . فيتسلل احدُهم من تحت الشبكة الى الداخل ، وبيده العُبّ . ويضع فيه ما استطاع أن يمسك به من العصافير .

والعُبّ كيس من شبك الصيد الضيِّق العيون ، خيط بابه على إطار من الحديد ، له مقبض ، ويشبه مضرب التنس . يستخدم الصيادون العُبّ ، لنقل السمك العائم على سطح البحر بعد ضربه بالديناميت ، الى بطن القارب .

رحلات العيد الى الجزيرة

وكان الفتية والفتيات يقصدون هذه الجزيرة في مواسم الأعياد . يستمتعون بالنزهة البحرية على ظهر قارب الصيد ، ربما أكثر مما يستمتعون برؤية الجزيرة في حد ذاتها . وكانت الأجرة زهيدة جدا ، ما كان يضطر صاحب القارب ، أن ينقل من الركاب ، أحيانا ،

ما يزيد عن طاقة قاربه . فينقلب بمن فيه وتقع الكارثة .

العلاج في مغارة ام طمْرون

الشاطئ الشمالي للقرية صخري . وفي الصخور هناك خرْقٌ كبير ، يسميه أهل الزيب مغارة أم طمرون . في داخلها صخرة على صورة جمل رابض في الماء .

ومنهم من كان يعقتد أن المرأة التي تأخر حبلها ، يكون بها نقزة من شيئ أخافها ،

وقذف الرعب في قلبها . وكانوا يعتقدون أيضا ، أن هذه النقزة تزول عن هذه المرأة

المرعوبة ، إن هي توكلت على الله ، وانقادت لأمر أم موسى الداية .

وأم موسى هذه ، كانت ماشطة وداية في آن معا . ولها معرفة ودراية في أمور

النساء .

فتذهب المرأة مع أم موسى ، الى مغارة أم طمرون ، وبرفقتها بعض النسوة من الأقارب " اللزم " ، أي الأخوات وبنات العم . وبمساعدة أم موسى والأخريات ، تركب على ظهر تلك الصخرة العجيبة ، التي اصطلحوا على تسميتها الجمل .

وبينما هي على ظهر الجمل ، تتفنن النسوة في محاولات إضحاكها . الكل يهتم بها ويدللها . ويغدق عليها الكلام الجميل . هذه تطري جمالها . هذه تقرصها من خدها .

هذه تهمس في أذنها بشئ يضحكها . هذه تتغزل بزين الرجال زوجها . هذه تمتدح حسن عشرتها .

وما إن ترى موسى أن المرأة قد سكن روعها ، وانفرجت أسارير وجهها ، حتى تعاجُـلها برشـة هائلة من ماء البحر . فتنقز المرأة ، لا بل تشهـق ، دون أن تفقد انشراحها . ثم ترميها بسبع رشّات من سبع موجات متتاليات ، مصحوبات بتعاويذ وأدعية . ثم تجسها

هنا وهناك في جسدها ، وتعلن أن المرأة قد انفكّت عنها بإذن الله نقزتها . وتنزلها عن ظهر الجمل .

فتأخذ النسوة بالغناء ، وبحمده تعالى وشكره على مِنة الشفاء .

ويسبحن جميعا ما طاب لهن من الوقت .

ويعدن أدراجهن كل الي بيتها ، على أمل أن يسمعن الخبر الطيب عما قريب إن

شاء الله .

التـفنيـس : طريقة لصيد السمك على الشاطئ

كان بعضهم في الزيب يصطاد السمك على الشاطئ ، بطريقة عُرفت باسم التـفنيـس . أي إعشاء السمك ، بتسـليط الضوء الشديد عليه .

كان الصيد بهذه الطريقة يحتاج الى قنديل و " عُـبّ " .

كان هذا القنديل قوي الضوء ، يعلق في الأمكنة الواسعة ، كالساحات والدواوين ، لينيرها . وهو مؤلف من خزان للكاز في أعلاه ، وفي أسفله زجاجة في داخلها كيس من خيط الحرير .

وللقنديل حلقة يعلق بها ، مثبتة فوق خزان الكاز ، المستدير الشكل . وعلى جانب الخزان ، مسكة لمنفاخ يضغط الهواء في الخزان ، ويدفع الكاز المضغوط في أنبوب يصل الى الكيس .

وفي وسط الخزان من أسفل ، إطار صغير ، قطره لا يزيد عن الثلاثة سـنتيمترات .

في وسطه قطعة معدنية دقيقة ، عُرفت باسم فوُنة . فيها ثقبٌ يبُخ الكاز المضْغوط ، الذي يصل اليها عبر أنبوب . ويتدلى من الإطار كيسٌ رُبط اليه ، مصنوع من خيط الحرير ، وفي نسيجه ثقوب غاية في الدقة .

وتحمي هذا الكيس من الهواء ، زجاجة مُقببة ، واسعة ومستديرة ، تحملها ملاقط مُثبتة في قاعدة الخزان .

كان اسم هذا القنديل في الزيب لوكس .

أما العُبّ فهو كيس مصنوع من الشبك ، وبابه مخيوط على إطار من الحديد ، له شكل مضرب التنس .

كان الصيد بهذه الطريقة يتم بعد المغيب . ينفخ الصياد القنديل . فيتبلل الكيس

بالكاز . عندئذ ، يُشعله . ويرفع الزجاجة الى أعلى ويضغط ، فتلقطها الملاقط . ومتى انكمش الكيس وصار لونه كلون الجمْر ، ينفخ من جديد ، الى أن يمتلئ الكيسُ ، ويصدر عنه صوت طقة . بعد ذلك ، ينفخ مرة أخيرة ، بضع نفخات ، فيشـتدّ النور .

عندئذ ، يحمل القنديل بيد ، والعُبّ باليد الثانية . وينزل الى الشاطئ الصخري ، مُسطحبا معه من يساعده .

وبحذر ، يتنقل هناك بين الصخور في داخل الماء ، الى عمق يتراوح بين الركبة والخصر . وإن رأى سمكا في إحدى الفـُرج بين الصخور ، توقف عند باب الفـُرجة ، وسلط الضوء على السمك . وفي اللحظة المناسبة ، يغرف السمك بالعُبّ ، وبسرعة البرق ينتـشله من الماء . ويتناول مساعده العُبّ ، مُمسكا إياه من تحت الإطار ، فيغلقه على السمك ، كيْلا يقفز الى الماء .

حول صيد السمك في عرض البحر

لم يكن صيد السمك في الزيب مهنة يتفرغ لها الصياد ، إلا فيما ندر . فغالبا ما كان الصياد صاحب أرض ، ينقطع اليها كليا أو جزئيا في مواسم الفلاحة والحصاد .

كان الصياد ، قادرا الى حد بعيد ، على تحديد كيف سيكون حال البحر في الغد ،

" نوّا " ، أو غير ذلك . ومعنى كلمة نوّ ، بفتح النون ، هائج .

وكان يخرج في قارب الصيد الى عرض البحر ، ومعه رجل أو اثنين . ويكون هو

" ريِّـس " القارب . يقف عند مقدمته ، وعينه على البحر أمامه ، علهُ يرى فوجا من

السمك . وبينما هو هناك ، يُحددُ اتجاه سير القارب ، بإشارة من يده الى الرجل الذي يتولى التجديف .

والتجديف ، كما هو معروف ، تسييرُ القارب بالمجداف . والمجداف خشبة طويلة ،

تمسكها اليد من طرف ، وطرفها الثاني مُسـطح . يُربط مجدافٌ الى كلِّ من وتدين على جنبي بطن القارب ، بحيث يكون الطرف المسطح الى الخارج ، ومقبضُه الى الداخل .

وللسير الى الأمام ، يضرب الرجلُ البحر بحدّي المجدافين معا ، ويجذب المقبضين معا باتجاه صدره . وللسير الى اليسار ، يضربُ البحر بالمجداف الذي بيده اليسرى فقط ؛ وللسير الى اليمين ، يضربه بالذي بيده اليمنى .

عدد كبير من صيادي السمك في الزيب كان من عائلة الشيخ طه . منهم من عُرف في الزيب بهذا الاسم ، مثل شاكر الشيخ طه وشقيقه أبو معروف ، وأبوخليل الشيخ طه وشقيقه العبد شاكر . ومنهم من لم يُعرف بهذا الاسم . مثل عبد الوحيد ، وكان ريِّـسا ، وشقيقه يوسف .

وكان هناك صيادون من العائلات الأخرى ، مثل أبو سليمان الغزي ، سعد الدين أبو

خالد .

وكان الصيد أحيانا بالشباك ، وبالديناميت في معظم الأحيان . ولقد جلب الصيدُ بالديناميت ، المآسي لعدد من الأسر في الزيب .

وكانت حكومة الانتداب البريطاني تمنع استخدام الديناميت ، بل واقتناءه أيضا . وكانت قوانينها الزاجرة ، المتعلقة بالديناميت ، تتشددُ في ذلك المنع . لا للحفاظ على حياة الصيادين ، ولا على الثروة السمكية ، بل لأن الفلسطينيين كانوا في ردهم على هجمات المستوطنين اليهود ضدّهم ، يضربونهم بالديناميت .

وكانوا في الزيب يقولون كلمة بحري ، بدل صيّاد ؛ و سـرح ، بالفتحة على السين والراء ، بدل خرج الى عرض البحر ؛ و مُـؤداف ، بدل مجداف ؛ و تربين ، بالكسرة على الراء ، بدل ديناميت ؛ و شخطورة أو سُـنبُـك ، بدل قارب .

سعد الدين أبوخالد

كان صيد السمك بالديناميت محفوفا بالمخاطر ، يفضي بالصياد أحيانا الى بتر أحد أطرافه أو الى وفاته .

من ضحاياه ، عبد شاكر ، الذي انفجر اصبع الديناميت في يده ، ما أدى الى بترها .

ومنها ، سعد الدين أبوخالد ، الذي قتله الصيد بالديناميت .

كان هذا الرجل ، ذات يوم ، في عرض البحر ، يصطاد السمك . ولما رآى فوجا كبيرا منه ، أشعل فتيل رزمة من أصابع الديناميت ، ورماها على السمك . وانتظر الوقت المعهود لطلوع الانفجار . لكن الانفجار لم يطلع . ظن الرجلُ أنّ نار الفتيل انطفأت قبل ان تصل الى الديناميت ، فغطس في الماء ليستعيد الرزمة . إلا ان الانفجار طلع في هذا المسكين

وقتله .

قيل يومها ، انّ الفتيل المشتعل " عـسّت " ناره ، أي خبت دون أن تنطفئ ، ثم عادت واشتعلت . فتأخر طلوع الانفجار .

حكاية أبي خليل مع والدي

ومن حكايا الديناميت التي كان البعض يرويها ، حكاية طريفة بين أحد الصيادين ووالدي .

كان والدي في مطلع شبابه دخل مهنة صيد السمك . الأمر الذي لم يرق لأصحاب هذه المهنة . ومنهم أبو خليل ، الصياد أبا عن جد . فاعتبر أن سليما قد تعدى لا على المهنة

فقط ، بل وعليه أيضا . وساءت العلاقة بينهما .

ذات يوم ، وبينما كان سليم على الشاطئ ، رأى اثنين من رجال البوليس قادمين اليه ، ومعهما أبو خليل . فقرفص ، وأخذ يحفر في الرمل . وكان يخامره شعور بالارتياب : هل إن أبا خليل ، القادم اليه مع البوليس ، قد " فـسد " عليه ؟ لفق تهمة ضده ؟

وما إن اقترب الرجال الثلاثة من سليم ، وصرخ أحدهم باسمه ، حتى انهمك ، أو تظاهر أنه انهمك ، في ردم الحفرة بعد أن وضع حذاءه فيها .

ومع الصرخة الثانية ، هبّ سليم واقفا ، وتقدم نحوهم .

سأله البوليس أين الديناميت الذي في حوزته . أجاب أن لا ديناميت في حوزته ، وأنه لا يتعاطى بالديناميت . عندها قال أبو خليل : بلى . وأضاف أنه رآه وهو يخفيه تحت الرمل هناك . فأمر البوليس سليما أن يُخرج الديناميت من تحت الرمل . فحفر في أكثر من مكان ولم يجد شيئا .

عندئذ ، هرع أبو خليل الى الحفرة ، وأخرج .. حذاء .

رابعا : بعض بساتين الزيب وبيّاراتها

تقع أراضي الزيب الزراعية على جانبي الطريق الساحلي العام ، الممتد في فلسطين من حدودها الشمالية مع لبنان الى حدودها الجنوبية مع مصر، مرورا بالزيب ، وعكا وحيفا وتل أبيب ويافا ، حتى غزة وديرالبلح وخان يونس ورفح . وتقع البساتين وبعض البيّارات والحقول وكروم الزيتون ، لجهة الشرق من هذا الطريق ، والبيارات بمعظمها لجهة الغرب منه . وبينما كانت الحقول وكروم الزيتون أراض بعل ، تسقيها الأمطار فقط ، كانت البساتين والبيارات أراض تسقيها الأمطار ومياه الريّ . مياه ريّ البساتين من نبع المناوات ، وهو الى الشرق من البساتين . وهذه المياه لا تصل الى البساتين لجهة الغرب من الطريق . فكانت مياه ريّ هذه البساتين من آبار ارتوازية . ولذلك سُميت ، بيّارات . والواحدة منها بيّارة ، الاسم المشتق من بئر . وكانوا في الزيب يقولون حنانة أيضا ، بتشديد النون الأولى .

بساتين وبيّارات وأسماء أصحابها

بيارة عبدالله الخطيب كانت واحدة من تلك البيارات القلائل الواقعة لجهة الشرق من الطريق العام . وهي تحاذي الضفة الشمالية لوادي القرن .

وكانت تمتاز عن غيرها من البيارات بماء بئرها . كان ماءً باردا . وكان بعض النسوة يقصدن هذه البيارة ، عند الأصيل من أيام الصوم في شهر رمضان المبارك ، ويملأن جرارهن بالماء . وكان صاحب هذه البيارة سـمْحا ، كريم الخلق . لذلك كان يأذن لهن

أيضا بأن يقطعن " طرابين " شجر " الشمام " ، ليضعنها في جرارهن ، فتعطي هذا الماء الزلال شيئا من طعم ماء الزهر .

والطرابين هي أطراف الأغصان الطرية . والشمام هو الأبو صْفير ، وليس البطيخ الأصفر . كان اسم هذا النوع من البطيخ عندهم في الزيب هكذا ، البطيخ الأصفر .

ومن هذه البيارات الشرقية والواقعة الى الشمال من الوادي ، كانت بيارة محمد سعيد حسين . وهو زوج عمتي . وكانت هذه البيارة كبيرة . وأشجارها كثيفة . وكان فيها

عريشة ، قريبة من بوابة البيارة .

ومنها أيضا ، ولكن الى الجنوب من وادي القرن ، بستان قريب من القرية . يفصل بينهما الطريق العام . وكان هذا البستان لرجل من عائلة السعدي . وكان اسم هذا البستان البخشة . وكان ذا رونق وجمال ، بعرائشه وأشجار الورد والريحان ، التي زينت الجزء المُطل على الطريق العام منه . وكان في هذا الجزء ، تحت الأشجار والعرائش ، مقاعد مصنوعة من الحديد ، ذات أشكال مُـنمّقة . في سنوات الزيب الأخيرة ، زال هذا الرونق عن البستان ، ربما لأن مالكه لم يعد يأتي اليه بضيوفه من العائلات المرموقة .

ومنها أيضا بستان خضر صبحة ، زوج أختي ، على مسافة عشرات الأمتار الى الشرق من الطريق العام ، ومئات الأمتار الى الجنوب من القرية . وهو بستان مشمش ، من نوع يُعرف باسم اللوزي ، الحلو البزرة . ولم يخلُ من نوع آخر من المشمش ، كان معروفا باسم الكلابي ، المُرّ البزرة . كان هذا البستان جميلا . أشجار المشمش ذات الأغصان

اللينة ، تتمايل مع هبات النسيم ، ويتدلى منها الثمر المُختم باللون الأحمر . أوراقها الخضراء رقيقة وناعمة ، إن التقطت ضوء الشمس ، ابتكر البستان حركة ألوان وظلال لا متناهية .

ومنها بيارة توفيق الصالح ، وبيارة فتح الله وفهد الشيخ طه . ومن البيارة الثانية ، كان معسكر الجيش البريطاني في جبال اللوز يشتري حاجته من الماء .

ومن البيارات ، الواقعة لجهة الغرب من الطريق العام ، بيارة محمد عطايا ، بيارة محمود الخطيب ، بيارة سليم عودة ، بيارة خضر صبحة الثانية ، بيارة اسماعيل حسين ، بيارة محمد علي الشيخ طه ، بيارة حسن صبحة . وهذه البيارة أيضا كانت تبيع الماء للمعسكر

البريطاني .

بيارة سليم عودة

كانت بيارة والدي سليم عودة إلى الجنوب من القرية . وكانت حدودها الشرقية الطريق العام ، والجنوبية بيارة اسماعيل حسين ، والغربية بيارة خضر صبحة ، والشمالية بيارة محمود الخطيب .

وعلامة الحدود كانت أشجار الكينا والسرو ، تزنرُها أطواق من الأسلاك الشائكة . وهذه الأسلاك هي سياجات البيارة ، مع ما ينمو على السياج عادة من نبات شائك ، مثل

العليق ، الذي يتعلق بما حوله ، وله ثمر كثمر التوت ؛ ومثل الطيّون ، الذي كان يؤتى به الى البيوت لطرد أو قتل بعض الحشرات برائحته القوية ، والذي كانوا يضربون به الصبّار لتنظيفه من الشوك . وشوك الصبار دقيق جدا ، كالوبر ، كما هو معروف . وللطيون ورق لزج ،

يلتقط هذا الشوك بسهولة . وللطيون زهر أصفر اللون .

كانت واجهة البيارة تطل على الطريق العام . بوابتها مصنوعة من قطع الخشب الطويلة والغليظة ، والمثبتة بشكل متعارض ، ضمن تربيعتين من الخشب الغليظ أيضا ، هما مصراعي البوابة .

كانوا في الزيب يقولون " مورينة " لقطعة الخشب الطويلة ، غليظة كانت أو رفيعة .

وكانت بوابة البيارة قريبة من الطرف الجنوبي للواجهة .

وكان هناك عند هذا الطرف شجرة مشمش كبيرة ، من النوع الكلابي ، ذي البزرة المُرة . كانت هذه الشجرة على السياج تماما ، وأغصانها تمتد الى الخارج . وفي موسـم المشمش ، كان بعض المارة يقطفون الثمر عنها ويأكلون . وبعضهم يملأون به ما لديهم من الأوعية ، وينصرفون .

كانوا في الزيب يقولون " صدقة جارية " ، عن الشجرة التي يأكل من ثمرها من يشاء من عابري السبيل .

وموسـم المشمش قصير ، كما هو معروف . وكانوا يقولون " جمْعة مِـشِـمْـشية " ، في أمر يعتبرونه قصير الأمد .

كانت تلك الأيام جميلة .

وكانت البوابة تفتح على فـسحة ترابية صلبة .

تليها بئر ارتوازية . فمها واسع مستـدير .

وكانت البئر بين بركة ماء لجهة الجنوب ، وحظيرة لجهة الشمال .

وكان للحظيرة شباك عريض ، يطل على البئر . وكان في الحظيرة موتور قريب من هذا الشباك ، وقشاط عريض يصل الموتور بمضخة عند سطح الماء في البئر ، على عمق

أمتار قليلة ، لا تتجاوز الأربعة أو الخمسة .

وكانوا ينهوننا نحن الصغار ، عن الإمساك بهذا القشاط ، خشية أن " ينتعْنا " ، أي يحملنا ويقذف بنا الى البئر .

وكان الموتور يُدار بمفتاح يُعرف باسم مناويل . وبه أيضا كانت تدار محركات السيارات في ذلك الزمان .

ومتى دار الموتور ، راح القشاط يدور ، ويُشغل المضخة . فتسحب هذه الماء في أنبوب متصل بها ، وطرفه الآخر مُثبت على حافة البركة . وكان لهذا الموتور صوت عريض متقطع ، طقطقات تذهبُ بعيدا في سكون البساتين .

كانت تلك الأيام جميلة .

وكان في الحظيرة عدد كبير من الصناديق الفارغة ، يحتفظون بها هناك ، بعيدا عن الشمس أو المطر ، لأنها مصنوعة من الخشب .

وفي مواسم الحمضيات ، كانوا يقطفون البرتقال ، واليوسف أفندي ، والليمون الحامض ، والليمون الحلو ، والمغربي ، والأبي صفير . ويأتون به في الصناديق الى الحظيرة ، حيث يتم توضيبُه ، استعدادا لشحنه في صباح اليوم التالي ، الى عكا أو حيفا .

وكانوا أيضا ، يملأون أكياس الخيش ، بما تساقط على الأرض من هذه الحمضيات ، بفعل الرياح ، أو لشدة النضج ، ويأتون به إلى الحظيرة . وكانت هذه الثمار تعرف باسم الجُوُل .

وكانوا ، في ذروة الموسم ، حين تهبط أسعار الحمضيات ، يحملون الجُوُل الى خارج البوابة . ويحملون الى هناك أيضا الثمار المضْرُوبة . واسمها عند أهل الزيب العـوِّير ، أي الثمار التي أصابها عطب في قشرتها ، أو كسر في أثناء النقل .

وكان من عادة المكاري أن يمُرّ ببوابات البيارات والبساتين ، ويحمل على حماره ما يجده هناك ، من الجوُل والعـوِّير ، ويبيعه في القرى التي لا حمضيات في أراضيها .

كانت تلك الأيام جميلة .

في يوم الرّي ، كان العم أبو قاسم يُدير الموتور ، فيصلُ الماءُ الى البركة . وتوّا يفتحُ السِّكر ، فيندفع ماء البركة من خلاله الى الجدول . وقد روعي التناسق بين الماء الداخل الى البركة ، والماء الخارج منها . فهي على امتداد ساعات الرّي ، لا تفرغ ولا تفيض .

كان والدي يوكلُ أشغال البيارة الى ابن عمه ، أبي قاسم محمود عودة ، لينصرف هو بمعظم وقته الى تجارته .

كان الجدول يُتاخمُ السياج مع بيارة اسماعيل حسين ، ويصل بالماء الى الزاوية الجنوبية-الغربية للبيارة . وكانت تتفرع عن هذا الجدول ، الممتد من ضلعها الشرقي الى ضلعها الغربي ، سـواقٍ تقطعُ البيارة من جنوبها الى شمالها .

وخريرُ السواقي يؤنـسُ النفـس .

كان العم أبو قاسم ، يفتح بمجرفته ، ترعة ضيقة في الجدول . فينهمر الماء منه الى الساقية التي بين أول صفين من الشجر . ويسقيهما منها ، شجرة بعد شجرة . ثم يسد هذه الترعة ، ويفتح أخرى ، ليجرى الماء في الساقية الثانية ، بين صفين أخريين من الشجر . وهكذا ، الى أن يسقي الشجر في آخر صفين لجهة الغرب .

وكانوا في الزيب يقولون الريف بدل الصف من الشجر .

كانت تلك الأيام جميلة .

غالبية الشجر في البيارة كانت من شجر البرتقال اليافاوي . وهو البيضاوي الشكل ، الحلو الطعم وعلى شئ من الحموضة ، ذو النكهة الفريدة .

تليها أشجار اليوسف أفندي ، فالليمون الحامض .

وكانت هناك شجرات من نوع اسمه المغربي .

ونوع آخر ، أصغر حجما . قشرته ملساء ، ولونه أصفر . هو الليمون السكري .

ونوع اسمه الأبو صْفير . بقيت منه بضع شجرات ، بعد تطعيمه بنوع من اليوسف أفندي ، اسمه الكلمنتين .

ومن الأبي صفير كانوا يصنعون ماء الزهر ، وزيت ماء الزهر ، العالي القيمة .

وكانوا يفركون ورقة الأبي صفير ، الطرية ، القصِفة ، بين راحتي اليدين . فيعطيهما زيتها شيئا من عطره الزكي .

وكان في البيارة أشجار أخرى ، من غير الحمضيات .

منها بضع شجرات موز . وكنا إخوتي وأنا ، نعجب كيف أن الشجرة كانت تموت بعد أن يكتمل نمو القطف الذي تحمله . ثم تنبت من جذورها شجرة جديدة .

ومنها بضع شجرات تفاح . بعضها من نوع السكري . والباقي من نوع آخر ، حبته أكبر بقليل من حبة السكري . ولها خدّ أحمر . وطعمها حلو على حامض .

ومنها شجرات الرمان . بعضها من نوع البْرادي ، وهو الحلو . وبعضها من نوع الخضاري ، بالخاء الساكنة ، ذي الحب الأحمر والطعم الحامض . وبعضها من نوع اللفاني ، وهو لا حلو ولا حامض .

ومنها شجرات الدراق ، صغير الحبة .

ومنها شجرات التين ، على أنواع . الطوالي ، ذو الكوز الطويل واللب الأحمر والأبيض ؛ البْياضي ، ذو الكوز الكروي واللب الأشقر والطعم الحلو ؛ البقراطي ، ذو الكوز الكروي على بعض الاستطالة واللب الأحمر . وكان اسمه في الزيب الشـتاوي .

ومنها شجرات الكمثرى ، صغير الحبة أيضا .

كانوا في الزيب يقولون انجاص ، ولا يقولون كمثرى .

وكان في البيارة أكثر من شجرة عنب . منها واحدة من نوع الحلواني ، كانت عند الحظيرة . أغصانها المرفوعة على أعمدة ، كانت تغطي المدخل اليها .

وكانت العصافير تحط على أشجار العنب والتين . وزقزقـتها نغمات توحي بالأمن والأمان .

وكانت نسمات الصباح ، تحمل من جبال اللوز المجاورة ، صوت موسيقى حزينة . ربما هي موسيقى الحنين أو النوستالجيا . يعزفها جندي في معسكر الجيش البريطاني هناك ، ويشكو بها غربته عن الأهل والديار .

كانت تلك الأيام جميلة .

في موسم الحمضيات الأول بعد سقوط القرية ، تسلل والدي اليها من جنوب لبنان ، وبصحبته صهره خضر صبحة . دفعتهما الى هذه المخاطرة ، رغبة جامحة ، لأن يريا ما حلّ بأرزاقهما ، بعد أن طال الانتظار .. لأشهر .

وكان والدي يتحرقُ شوقا ، ليرى بعينه ، ما إذا نجح تطعيم أشجار الأبي صْفير في بيارته بالكلمنتين . ذلك أن هذه التجربة كانت جديدة على الزيب .

أخذا الطريق مشـيا من بلدة الناقورة حتى البساتين ، عبر جبل عامل ، ليتفاديا نقطة الحدود البريطانية في رأس الناقورة .

رأيا الأرزاق ، وعادا سالميْن .

بعد عودته الى البيت ، الذي كان استأجره لشهر واحد ، بخمسة عشر جنيها فلسطينيا ، من يوسف عواضة ، في صور ، روى كيف أن الكلمنتين في البيارة ، " مثل التراب على

أمه ! " أي أن الشجر مُثـقلٌ بالثمر .

من رأى وجهه وهو يروي ذلك ، أدرك كيف يكون الفرحُ مُرّا .

خامسا : جوانب من حياة الناس في الزيب

أعمال الرجل وأعمال المرأة

أعمال الرجل

كان الرجل في الزيب ، على وجه العموم ، يعمل في أرضه . وكانت هذه الأرض غالية عليه . ورثها عن الآباء والأجداد . وهي وفـيّة له . يُكرمُها ويتعبُ عليها ، فتكرمُه وتغدقُ عليه الخير الكثير . وفوق ذلك كله ، كانت ملكيّة الأرض تعطيه قيمة اجتماعية . وكان حريصا على هذه القيمة ، حِرْصه على العِرْض والشرف . ولأجل هذا كله ، كان لا يُفرِّط في الأرض ، ولا يُقصِّر في خدمتها.

كان الرجل في الزيب يحرث أرضه ، بوسائله ومُعداته البدائية .

يضع النّير على رقبتي الثورين ، ليقرن أحدهما الى الآخر . ثم يربط سكة الحراثة بهذا النير . ويُمسك عصا السكة بيده ، ويضغط عليها نزولا . فتغورُ السكة في الأرض ، وتشـقها . وبينما الثوران يجرانها الى الأمام ، تنقلبُ التربة الرطبة . وما إن تأخذ من حرارة الشمس ما يكفي ، إلا وتفوح منها رائحة الأرض الزكية .

وهو يحمل باليد الأخرى عصا طويلة . اسمها المِنساس . على طرفها حديدة ، ينخـس بها الثور إذا تراخت عضلاته ، أو مال عن الخط وعوج التلم . من هنا جاء في

الأمثال : التلم الأعوج ، من الثور الكبير . بمعنى أنّ الملامة إن أخطأ أحدُهم ، يجب أن تقع على " كبيره " ، أي المسئول عنه .

وفي أثناء حراثة الأرض ، كان يُعـشبُها .

ينزع العشب من التراب ، خاصة تلك العشبة التي هو يعرفها تماما ، واسمها نجيل ، بتسكين النون . جذورها قوية . تمتد في الأرض ، وتمتص الغذاء منها ، فتشكل خطرا على المزروعات . ويصعبُ اقتلاع هذه العشبة ، إلا بالمحراث .

وكان يُـسمِّدُ الأرض .

ينـْثرُ عليها السماد الكيماوي ، أو الرّوْث الذي كان جففه لهذه الغاية ، واسمه عندهم في القرية ، الزبل . وبعد ذلك ، يمرّ على السماد أو الزبل بالشوكة ، ليخلطه مع التراب . وهذه الشوكة عبارة عن عصا ، في طرفها أداة من المعدن ، تشبه اليد العملاقة ، ولها أصابع طويلة ونحيلة .

وكان يزرع الأرض .

يبذر الحب في الأحواض . وعندما ينمو ويصبح شتلا ، يقلع الشتل من الأحواض ، ويزرعه ، غرسة بعد غرسة ، في سفوح الأتلام .

وكان يسقي الأرض .

يمشي بمحاذاة الساقية ، ومِجْرفته في يده . يُغلقُ على الماء هنا ، ليفتح له هناك . ويُراعي في ذلك ، المقدار اللازم من الماء . فلا يزيد عليه ، ولا ينقص منه .

وكان يتعهد المزروعات بالرعاية . وينام في العراء لحراستها في مواقيت الجني والحصاد .

وكان ينقل القمح من الحقل الى البيدر . ثم يدرسه ، ويتعاون مع زوجته في التذرية وفصل التبن عن القمح .

وكان يتولى بيع المحاصيل ، وشراء ما يحتاجه لبيته ولأرضه .

أعمال المرأة

كانت المرأة في الزيب تقوم بأعمال المنزل . كما كانت ، بوجه العموم ، تشارك في بعض أعمال زوجها .

أعمالها المنزلية كانت عديدة . منها صُنع الخبز ، طهيُ الطعام ، جلبُ الماء ، جليُ الأواني ، غسلُ الملابس ، تنظيفُ البيت . ومنها العناية بالدواجن ، وبحديقة المنزل ، حلبُ البقر والماعز ، إعدادُ المؤونة . ومنها السهرُ على راحة الزوج ، وعلى تربية الأولاد .

الخبز الذي تأكله الأسرة ، كان من صنع يدها .

كل يوم ، مع أشعة الشمس الأولى ، تبدأ بنخل الطحين . تسفيه من الكيس الى

المنخل ، وتنخله . فيتساقط نقيّا في اللجن ، وتبقى النخالة في المنخل .

ثم تعجن الطحين . ترش الماء عليه ، وتخلطه . ثم تصب عليه الماء شيئا فشيئا ، بينما هي تخلطه مع الخميرة .

والخميرة قطعة صغيرة من عجين اليوم السابق ، احتفظت بها لتكون الخميرة لعجنة اليوم التالي .

وتتابع الخلط ورش الماء ، الى أن يصل العجين الى القوام الصحيح . عندئذ ، تتركه في اللجن ، لتعود اليه عندما يخمر ، بعد ساعات .

ثم ترقّ العجين . تُكوِّرُ العجين بين راحتيها ، قطعة بعد قطعة . ثم ترق هذه القطع ، واحدة تلو الأخرى . وفي أثناء الرق ، ترش الرغيف بالطحين ، كيلا يلتصق بالشوبك .

بعد ذلك ، تحمله على الطبق الى الفرن . وهناك تصُفه على الألواح وتنتظر . وعندما يأتي دورها ، تناوله الى الفران ، الذي يخبزه ثم يطرحه أمامها ، أرغفة ناضجة منتفخة . فتصُفها على الألواح . وتنتظرُ الى أن تخفّ سخونتها . عندئذ ، تضع الخبز على الطبق ، وتعودُ به الى بيتها .

كانوا في الزيب يقولون خبْز كـْماج ، للدلالة على أنه خبز فرن وليس خبز صاج . ويقولون كماجة ، بدل رغيف . وكان الرغيف سميكا ، وقطرُه لا يزيد على العشرين سنتيمترا .

وكانت المرأة تصنعُ أيضا الخبز المرقوق .

وهذا يدوم طريا وسليما من العطب لمدة أطول . لذلك كانت تخبز منه ما يكفي لثلاثة او أربعة أيام .

توقد النار تحت الصاج ، وترق العجين . وفي أثناء الرق بالشوبك ، ترش الرغيف بالطحين كيلا يلتصق به . ثم ترفعُه على أحد ساعديها . وتبدأ في تلويحه ، فتنقله من ساعد لساعد ، بحركة موْزوُنة ورشيقة ، فيتسعُ ويترقق . عندئذ ، تطرحُه على مخدة مستديرة . تـسوِّيه عليها ، ثم تقلبه بها على الصاج . وبلمح البصر ، ترفع المخدة ، ويبقى الرغيف على الصاج هنيهة . فيستوي ، ويتـنشـفُ ، ويتحمّر . فترفعه عن الصاج ، وتطرحه على طبق بقربها .

وكان اسم الخبز المرقوق في الزيب ، الخبز المليوح .

وكانت تطهو الطعام ، كل يوم أيضا . وتحاول ألا تزيد كميته عن حاجة أسرتها ليوم واحد . وكان الطهو عموما ، على نار الموقدة .

وكانت تبني فرن البستان ، مرة كل سنة تقريبا .

تفعل ذلك عند انتقالها مع زوجها والأولاد للسكن هناك ، طيلة فصل الصيف .

ترُزّ في الأرض مدماكا من الحجارة على شكل دائرة ناقصة . ثم تطيِّن هذا المدماك ،

وتبني عليه مدماكا آخر ، وتطيِّن الإثنين معا . وربما أضافت مدماكا ثالثا . وبذلك تنتهي من بناء الموقدة .

ثم تأتي ببرميل الكاز الكبير . تقص طرفه الذي فيه الفتحة ، فتحصل على صفيحة مستديرة من الحديد . وقبل أن تـثبِّت هذه الصفيحة على الموقدة ، لتكون لها سقفا وسطحا في آن ، تطلي جهة السقف منها بخلطة من الرماد والتراب . ثم تـثـبِّـتها على الموقدة ، جاعلة فتحتها فوق عمق الموقدة ، على الطرف الأبعد عن وجهها . وذلك لأن دخان الموقدة سـوف يصعد مرورا بهذه الفتحة .

كان هذا الطلي بالرماد والتراب ، يُعرف في الزيب بالتـشـويف . وهو لضبط حرارة النار تحت الرغيف ، وحمايته من الاحتراق قبل أن ينضج وجهه .

ثم تبني قبة الفرن . وهذه القبة ، توفر الحرارة اللازمة فوق الرغيف لإنضاج وجهه . كل يوم ، تبني بالطين مدماكا واحدا ، دائريا ، حول حافة الصفيحة ، بارتفاع لا يعدو عرض القيراطين . وتتركه ليجفّ ويتحجّر . وكل يوم ، تضيق دائرة المدماك أكثر فأكثر ، الى أن يكتمل بناء القبة ، وفي أعلاها فتحة ، تركت ليخرج منها الدخان .

وكانت تنقل الماء الى البيت من الخارج . ترفعه من البئر ، أو تحمله من العين .

طيّب الله ثراها .

وكانت تجلي الأواني ، داخل البيت ، وأحيانا خارجه ، على ضفة الوادي .

وكانت تغسل الملابس .

توقد النار تحت الماء . ومتى سخن ، تصبّ منه على غسيلها في اللجن . وتأخذ في

" سـنّ " ، أي فرك ، مكعب الصابون البلدي الكبيرعلى الملابس ، قطعة بعد قطعة ؛ ثم في قرص القطعة ، ودعكها ، وفضِّها . ثم تأتي بالماء النظيف ، وتفوِّح الملابس فيه . بعد كل ذلك ، تعصرها وتنشرها .

ولتفويح الملابس البيضاء ، كانت تذيب في الماء مكعبا من النيلة ، ليزداد البياض

بياضا .

كما أنها غالبا ما كانت تضع البوتاس في ماء الغسيل . أو تغسـل بماء الرماد ،

لأنه كماء البوتاس ، أشدّ قدرة على إزالة الوسخ عن الملابس .

وكانت تحضِّر ماء الرماد قبل يوم الغسيل بيوم واحد على الأقل . تضع كمية من الرماد في الدست ، ثم تضيف الماء ، وتتركه لليوم التالي ، كي يروق تماما ، فتصفيه .

وكانت تكوي الملابس .

كانت المكواة على الفحم . لها جوف ، وقبضتها مثبتة فوق غطائه . والغطاء مثبت بمفصلة . كانت ترفع هذا الغطاء ، وتفرغ الفحم المُتوقد في جوف المكواة . ثم تردّ الغطاء عليه ، وبسرعة تشدّه بشنكل له الى اليمين ، وآخر الى اليسار . وما إن تنتهي من هذا ، إلا وتحمى المكواة ، فتبدأ بالكوي .

وكانت تنظف البيت .

وتعتني بالدواجن . تكنس أوساخها . وتضع لها العلف والماء .

وتجمعُ البعْر والروث .

وتعتني بحديقة البيت .

وتحملُ الزيتون الى المعصرة .

وتجلبُ الحطب الى البيت .

وتحلبُ البقر والماعز .

وكانت تعد مؤونة البيت .

وكانت تسهر على راحة الزوج . وتقف الى جانبه في الأوقات الصعبة . وتخفف عنه من وقع البلايا والأرزاء . تشدّ من أزره ، وتغمُره بالعطف والتحنان .

وكانت تسهرعلى تربية الأولاد . تعمل على سـد حاجاتهم ، من المأكل والملبس . وتحنو عليهم ، وتبتسم لهم . تغذي روحهم المعنوية . وتجمِّل في أعينهم الخصال الحميدة والأخلاق النبيلة . وتنهاهم عما لا يليق بهم فعله . وتـقوِّم ما اعوجّ من سلوكهم .

كما كانت المرأة ، رحم الله الأم التي أرضعتها ، تشارك زوجها في بعض أعماله .

تعملُ معه في بذر الحب في الأرض ، وجني المحاصيل ، وقطف الفواكه ، ومشق الزيتون ، وغربلة القمح على البيدر ، وطحنه في مطحنة المناوات .

هذه الصورة عن نشاط المرأة في الزيب ، كانت واقعا ملموسا في حياة الناس . وكانت في الوقت نفسه ، نموذجا حيّا تتطلع اليه الزوجة الشابة ، وتسعى لتحقيقه . وهي إن نجحت في ذلك ، تحظى بالإحترام . ويقال فيها إنها بنت أصل وأصول . وإن فشلت ، كان الرأي فيها رأيين . رأيٌ يأخذ عليها المآخذ كلها . ورأيٌ آخر ، يردّ الأمر كله لغِلظة في معاملة زوجها لها . ولسان حال أصحاب هذا الرأي يقول : هذه المسكينة ، ما هنئ لها

عيش ، ولا ارتاح لها بال ، منذ أن انتقلت الى بيته .

من مآكلهم في الزيب

كانت مآكل الزيب متنوعة . وذلك يعود لما كانت تتمتعُ به بنت الزيب من ذوق ومهارة وحُسن تدبير . كما يعود لكثرة المواشي والدواجن والأسماك ؛ ولخصوبة الأرض ، وتنوع الغلال . فكانت الخضار والقطاني والحبوب من حقول القرية وحواكيرها ؛ والبُـقول من براريها ؛ والزيتون والخرّوب والتين من كرومها ؛ والمشمش والليمون الحامض من بساتينها .

مآكل من اللحوم والألبان

كانت مصادر اللحوم والألبان متوفرة لدى أهل الزيب . فالغنم والبقر والماعز في حظائرهم . والدجاج والأرانب في حواكيرهم . والأسماك في البحر الى جوارهم .

الأصّ

هو القصّ ، أو الضِّلع . وهو وجبة الغداء في يوم العيد .

والقص أحد جنبي القـفص الصدري للخروف ، وقد حُـشـي بالرز واللحم ، وطهي في الفرن .

كانت المرأة تفرم اللحمة على الماكينة ذات اللون الفضي ، ثم تخلطها بالرز ، مع رشة من الملح ، وأخرى من الفلفل الأسمر الناعم .

ثم تحـشـو القصّ بهذه الخلطة ، وتخيطه . ثم تضعه في صينية ، وتذهب به الى

الفرن .

وهناك ، يطهو الفران القصّ ، ويُحـمِّرُه .

وتعود به الى بيتها .

وفي الطريق ، تفوح رائحة الأص الشهيّة في الهواء ، وتعلن من جديد أنّ اليوم يومُ

عيد .

الأرِّيصة

أو القرِّيصة .

تنطق بالهمزة أو القاف المضمومة ، وبالياء المماثلة لها في لفظ " الكويت " .

وهي أقراص كبة السمك ، مقلية أو مشوية .

كانت المرأة تدق هبرة السمك ، وترشّ عليها خلطة من الملح والقرفة والكمون والفلفل الأسمر الناعم والمردقوش والحبق والنعنع . ثم تضيف البصل المفروم ، والبرغل الناعم . بعد ذلك ، تخلط هذه العناصر وتمْعكها معا . ونتيجة المعْك هي الكبة .

ثم تقرصُ قطع الكبة برؤوس أصابعها ، القطعة بعد الأخرى ، وتجعلها بين راحتيها أقراصا . وأخيرا ، تقلي الأقراص بزيت الزيتون ، أو تشويها .

الجاج المحشي

هو الدجاج المحشو بالرز واللحم .

كانت سيدة الدار تخلط الرز باللحمة المفرومة ، وتضيف الصنوبر والفلفل الأسمر والملح . ثم تحشو الدجاجة بهذه الخلطة ، وتخيطها . بعد ذلك ، تضعها في طنجرة ، وتسكب الماء فوقها حتى تغمر الدجاجة فيه ، ثم تضع الطنجرة على النار .

متى نضجت الدجاجة المحشوة ، ترفعها من المرق ، وتضعُها في الصينية ، وتدهنُها بالسمن ، وتحمِّرها في الفرن .

كانت العادة أن تجلس الأسرة حول المائدة ، ذات القوائم القصيرة . وأن يتناول الجميع

طعامهم من الصينية ، لا من الأطباق . خاصة حين تكون الوجبة جاج محشي .

وكانوا يختارون لهذه الأكلة دجاجة "عِـتـئـيِّه " ، انقطعت عن البـيْـض . وهي الدجاجة الكبيرة في السن .

وغالبا ما كانت وجبة الغداء يوم العيد ، إما الأصّ أو الجاج المحشي .

وكانوا يقولون جاج مْحمّر ، للأكلة ذاتها .

الحطايم

هي البرغل المفتول ، وعليه المرق واللحم والعظام .

كانت السيدة تحضِّر المفتول ، أولا .

تأتي بالبرغل الخشن من مؤونتها ، و " تـنمِّـشه " ، أي ترشه بالماء . ومتى رنخ وطري ، " تبُـسـه " بزيت الزيتون ، وتحركه في العمق ، كي يصل الزيت الى حبات البرغل جميعا .

ثم تبدأ بـفتـل البرغل . يد ترشـه مرة بالماء المملح ، وأخرى بالطحين ، بينما راحة اليد الثانية تمر على البرغل بحركة دائرية ، فتلتقط حبته الطحين ، ويكبرُ حجمُها . وتستمر عملية الفتل هذه ، الى أن تصل حبة المفتول الى الحجم المطلوب . عندئذ ، تنقلُ المفتول الى المصفاة . وهذه إناء مستدير ، عميق ، وقعْرُه مُـثقـب .

وتحضِّر المرق ، ثانيا .

تضعُ اللحم والعظام والحمص المبلول في الطنجرة ، وتضيف عليها من الماء ما يغمرها جميعا ، دون أن يصل ارتفاعه في الطنجرة الى ما فوق العلو الصحيح ، أو الآمِن . ذلك أن المفتول ، إن لامسه المرق في أثناء غليانه ، يتلبّد ، ويتحوّل الى كتل من العجين .

ثم تضع المصفاة الملآى بالمفتول على الطنجرة . وتسد الفراغ الذي بينهما بشريط من العجين ، لتمنع البخار من التسرب . ثم تطرح قطعة من القماش على المصفاة ، كي تحفظ في المفتول لمدة أطول ، البخارَ الذي سوف يتغلغل فيه .

بعد ذلك ، تشعل الموقدة ، وتضع عليها هذا الجهاز المؤلف من طنجرة فيها عناصر المرق ، وفوقها المصفاة وفيها المفتول .

وفي الوقت المناسب ، ترفع القماش عن المصفاة ، وترى أن المفتول قد صار لونه عـسليا ، فتضرب عليه بأصابع يدها ، وتتأكد من أنه قد نضج .

عندئذ ، تنقل المفتول من المصفاة الى وعاء واسع وعميق ، وترشه بقليل من الماء ، وتحركه . ثم تعيده الى المصفاة التي ما زالت على الطنجرة ، وذلك ليشتد قوام حبّاته .

بعد ذلك ، تفك المصفاة عن الطنجرة ، وتـفرغ المفتول في وعاء . ثم تضيف السمن اليه ، وترشـه بالقرفة الناعمة والفلفل الأسمر . ثم تلقي في الطنجرة ، وهي ما زالت على النار ، أكواز البصل الصغيرة ، التي كانت قلتها بزيت الزيتون .

وأخيرا ، ترفعُ الطنجرة عن النار .

وكان أفراد الأسرة يجلسون حول مائدة الطعام ، ذات القوائم القصيرة ، وعليها صينية

الحطايم ؛ اللحم والعظام يجللان المفتول والمرق والحمص وأكواز البصل . وبعد باسم الله ، الكل يمد يده الى الصينية . الصغار والكبار يأكلون ، و " يرُمّوُن عظامهم " ، فتنسى السيدة تعبها كله .

الـشُـشْـبَرَك

هو رُقاقات العجين ، محشوّة باللحم ، ومطبوخة في اللبن الرائب .

كانت المرأة تنخلُ مقدارا من الطحين ، وتعجنه ، وترقه بالشوبك ، وتلوِّح الرغيف بين ساعديها ليتسع ويرقّ . ثم تبسطه على الطاولة ، وتكبس عليه فنجانا قلبت أسفله الى أعلى ، وبه تقطع الرغيف أقراصا رقيقة ، توزع عليها الحشوة ، من اللحمة المفرومة مع البصل والبقدونس . ثم تطوي القرص ليأخذ شكل نصف الدائرة . تـقفلها على الحشوة ، وتلفّ أحد طرفيها حول الطرف الثاني ، فتأخذ شكلا حلزونيا .

بعد ذلك ، تضعُ مقدارا من اللبن الرائب في طنجرة ، وتحركه على النار حتى يغلي .

وفي أثناء التحريك ، تضيف اليه قليلا من الماء ، وقليلا من النشاء .

ثم تقلي الحبّات الحلزونية بزيت الزيتون ، وتسقطها في اللبن الذي ما زال على النار . ومتى نضجت ، تسكبُ الـشـشبرك في الأطباق قبل أن يبرد ، ليجمد اللبن فيها ، لا في

الطنجرة .

الصيّاديّة

هي الرز مع السمك .

كانت المرأة تنقع الرز في الماء .

ثم تقطع البصل على شكل أقمار . وتضع زيت الزيتون على النار في طنجرة ، وتهيل

البصل عليه ، وتـقلبه .

ثم تصفي الرز . وتضيف اليه الزعفران . ثم تحركه ، وتهيله على تقلاية البصل

في الطنجرة . وتضيف مقدارا من الماء يزيد على مقدار الرز بنسبة النصف . ثم تحرك الخليط ، وتتركه على النار الى أن ينضج الرز .

في أثناء ذلك ، تقلي السمك في زيت الزيتون .

وفي الوقت المناسب ، تـفتحُ الطنجرة ، فترى أن الماء قد جفّ ، والرز قد نضج ، واكتسب لون العاج . فترفعه عن النار .

عندئذ ، تضعُ السمك المقلي فوق الزر . وتعيدُ الغطاء الى الطنجرة ، كي تمتـزج الأبخرة وتنصهر . وتكتسب الصيادية نكهتها ، ويكتمل نضجها .

وكان لديهم في الزيب كلمة " تهبيل " ، للدلالة على هذا المعنى ، أي جعْل البخار يتفاعل مع الطبخة . وهذه الكلمة مشتقة من كلمة " هِبّال " عندهم ، التي تعني بخار .

الصيصان المحمّرة

هي فراخ الدجاج ، المُحمّرة في الفرن .

كانت المرأة تنظفُ الفراخ ، بعد أن تـشُـقها من أسفل الى أعلى . ثم تضعها في

صينية ، وتـدهنها بالسمن ، وتحمِّرُها في الفرن .

وكانت هذه السيدة تحضر الصيصان المحمّرة بطريقة ثانية أيضا ، تعطيها

" ماوية " أكثر ، ونكهة مختلفة . فبدل أن تدهنها بالسمن ، كانت تضعُ الفراخ على خلطة من البصل المفروم ، والفلفل الأحمر المدقوق ، وزيت الزيتون . ثم تحمِّرُها في الفرن .

وكلمة ماوية هنا ، بكسر الواو وتشديد الياء ، تعني شيئا من البلل والطراوة .

عرُوسة اللبنة

هي رغيف ملفوف على اللبنة ، يؤكل قضْما .

كانت تبسط رغيف المرقوق ، وتدهنه باللبنة ، ثم تلفه كي يسهل قضْمُه .

وإن دهنته بالزعتر ، فهي عروس زعتر .

من الأطعمة الخفيفة الأخرى التي كانت لديهم في الزيب ، دبس الخروب ، دبس

العنب ، الحلاوة ، العسل ، والمربى .

فتة الكروش والمقادم

هي فتة الخبز وعليها المرق والمقادم والكروش المحشوة بالرز واللحم .

كانت السيدة تنظف مقادم ذبيحة الغنم ، ثم تلوِّحُها بالنار لتنظفها من الشعر . ثم

تضعها في الماء وتسلقها مع الحمص ، والقرفة ، وجوزة الطيب ، وقطع الليمون الحامض . وتتركها على النار لتغلي حتى تنضج .

في هذه الأثناء ، كانت تحضِّر الكروش . تنظفها تماما ، ثم تحشوها بخلطة من الرز واللحم ، وعليها الفلفل الأسمر . ثم تخيطها ، وتغليها في الماء ، مع القرفة وجوزة الطيب . وتتركها على النار حتى تنضج .

عند وقت الغداء ، تـفـتّ الخبز في الصينية . وتسحب الخيوط من الكروش ، وتوزّع حشوتها الساخنة فوق الخبز المفتوت ، وتـفـسِّخ الكروش ، وتوزعها فوق الرز ، وتسكبُ المرق الساخن في الصينية ، ثم تضيف المقادم .

كانوا في الزيب يقولون كوارع أو كراعين ، بدل مقادم ؛ وشلوط ، بتسكين اللام ،

بدل لوّح .

الفـراكة

هي برغل ممعوك مع اللحمة .

كانت المرأة في الزيب تدقُ اللحمة الهبْرة في جرْن الكبة حتى تصبح ناعمة كالمرْهم ، حسب تعبيرها . وبينما هي تفعل ذلك ، كانت تـشـرِّشـها ، أيضا حسب تعبيرها ، أي تسحب منها العروق التي تظهر فيها .

ثم تنقل كتلة اللحمة المدقوقة ، من الجرن الى الصينية . وترش عليها مجموعة من البهارات والتوابل ، منها المردقوش ، الحبق ، القرفة ، الكمون ، الفلفل الأسمر ، الفلفل الأحمر المجفف والمدقوق . ثم تضيف البرغل الناعم ، وتمْعكه مع اللحمة والتوابل . هذه هي الفراكة .

بعد ذلك ، تقطع برؤوس أصابعها قبضة من الفراكة . ولتصبح هذه القبضة "عصورة فراكة " متماسكة ، تجمعُ يدها عليها ، وتشد قليلا ، ثم تضعها على الطبق . وتستمر في تكتيل الفراكه هكذا ، برشاقة وبلا توقف حتى تنتهي منها .

كانوا في الزيب يقولون عصّوُرة فراكة ، وكبتولة فراكة .

الكبة بلبن

هي الكببُ المحشوة بالبصل واللحمة ، والمطهوة مع اللبن الرائب .

كانت المرأة تدق اللحمة الهبْرة في جُرْن الكبة .

ثم تنقلها الى الصينية ، وترشّ عليها الملح والقرفة والكمون والفلفل الأسمر الناعم والمردقوش والحبق . وتمعكها مع البرغل الناعم .

بعد ذلك ، تأخذ من الكبة القطعة تلو الأخرى ، وتكوِّرها حول إصبعها ، لتجعل لها جوفا ، فتحشوه بخلطة مقليّة ، من البصل واللحم ، عليها الفلفل الناعم والملح .

ومتى انتهت من حشو هذه الكبب ، تخلط اللبن بمقدار يساويه من الماء ، وتضيف النشاء اليه ، وتشعل النار تحته ، وتحركه دون توقف .

ومتى غلى ، تسقط الكبب فيه .

ومتى غلى من جديد ، ترفع الكبة بْلبن عن النار ، وتسكبها في الأطباق .

اللبن

هو اللبن الرائب .

كانت المرأة تملأ الوعاء حليبا من ضرْع البقرة .

ثم تضعه على النار ، وتحركه كل حين ، كيلا يلتذع .

ومتى غلى الحليب ، ترفعه عن النار .

ثم تحضِّر الرّوبة . تأتي بالطاسة التي احتـفظت فيها بقليل من لبن الترويبة السابقة ، وقد أصبحت الآن حموضته ظاهرة ، وهذا هو المطلوب لتصْلح الروبة . تسكب عليها قليلا من الحليب ، وتحركها بلطف .

ثم ترى ما إذا خفت حرارة الحليب الى الدرجة المناسبة لترويبه . فتغمس فيه خنصرها وتعد من واحد الى سبعة . ان استطاعت أن تتحمل حرارته حتى العدد سبعة ، تسكب عليه الروبة ، وتحركه قليلا .

ثم تغطي الوعاء جيدا ، وتـلفه بغطاء من القماش السميك .

ثم تكشف عنه الغطاء ، بعد سبع ساعات في الطقس الدافئ ، أو بعد ليلة كاملة في الطقس البارد .

حينئذ يكون ما في الوعاء قد أصبح لبنا . تعلوه طبقة من القشطة ، المائل لونها الى الصفرة .

لون قشطة اللبن من حليب الغنم ، يكون أشد صفرة ، لأن هذا الحليب أكثر دسما ، كما هو معروف .

اللبن إمّـو

هو يخنة اللحم والبصل في اللبن الرائب .

كانت المرأة في الزيب تسلق اللحمة مع رؤوس البصل الصغيرة .

وعندما تنضج اللحمة ، ترفع الطنجرة عن النار ، وترفع منها البصل واللحمة ، وتترك المرق فيها حتى يبرد .

عندئذ ، تسكب فيه مقدارا من اللبن يعادل مقداره ، وتضيف الى المزيج ملعقة من النشاء ، وتحركه على النار .

ومتى غلى ، تسقط فيه اللحمة مع البصل وهوما زال على النار ، وتحرّك هذه اليخنة

قليلا ، ثم ترفعها عن النار .

اللبن إمِّـو يخنة . لذلك ، هو يتكامل مع الرز المفلفل .

لسان الثور

اسم هذه الأكلة لسان الثور ، وهوعلى اسم بقلة بريّة ، يُلفّ بورقها الرز واللحم .

كانت السيدة تسلق الورق بعد أن تزيل عروقه .

وكانت تفرم اللحمة في تلك الماكينة الفضية اللون . تـلقمها اللحمة بيد ، قطعة بعد قطعة ، وباليد الأخرى تدير الماكينة بالمقبض عند مؤخرتها . فتنزل اللحمة من ثـقوب القرص في مقدمة الماكينة ، حبالا ما تلبث أن تتقطع .

ثم تحضِّر الحشوة . تبدأ بالرز فتصوِّله ؛ تسكب عليه الماء ، وتحركه قليلا ، ثم تتركه ، ليطفو على سطح الماء ما في الرز من شوائب . عندئذ ، تقـش هذه الشوائب بيدها ، ثم تزل الماء عن الرز ، وتخلط معه اللحمة المفرومة . ثم تضيف السمن ، ورشة من الفلفل الأسمر ، وأخرى من القرفة ، وتخلط .

ثم تبدأ في اللفّ . تبسط الورقة ، ثم تمد الحشوة عليها ، على شكل إصبع رفيع ، وتلفها . ثم تضعها مع مثيلاتها في الطنجرة ، على شكل صفوف نائمة الى جوار بعضها البعض الآخر . وتضع شرائح اللحم بين الطبقة والأخرى من هذه اللفائف .

وأخيرا ، تسكب الماء عليها ، وتوقد النار تحتها ، وتتركها هناك الى ان تنضج .

المأرينة

كانوا في الزيب يقولون مأرينة عن المعكرونة ، بالفتحة على الميم والهمزة .

وكانت تباع في رُزم صغيرة ، داخل غلاف لونه أزرق نيلي .

ولتحضير أكلة المعكرونة ، كانت المرأة تسلق اللحمة . وفي طنجرة ثانية ، تسلق المعكرونة ، بعد تـقصيف عيدانها .

ثم تضع المعكرونة المسلوقة في صينية . وتضيف اليها اللحمة المسلوقة والمرق . وتضيف أيضا ، رب البندورة والملح والفلفل الأسمر ، وتخلطها جميعا .

ثم تذهب بالصينية الى الفرن .

وعندما يرى الفران أن المرق فيها قد تخثر ، وأن وجهها قد تحمّر ، يسحبها من الأتون على اللسان الخشبي ، وينادي : صينيتـك يا إم (فلان) .

المْبَلبَلة

هي البرغل مع لبن خفيف رقيق ، اسمه المخيض .

كانت المرأة تنقع البرغل في المخيض .

ومتى لان وانتـفـش ، تنادي على أولادها : المْبلبلة ، يا وْلاد .

المحمّر

هو السمك المُحمّر مع البصل .

كانت تفرم البصل وتعصره بين يديها كي تتخلص من معظم مائه .

ثم تخلطه بالفلفل الأحمر المدقوق ، مع رشة من الكمون وأخرى من الملح .

ثم تضع السمك في صينية ، وتطمره بخلطة البصل ، وتدلق عليها زيت الزيتون

بسخاء .

بعد ذلك ، تذهب بالصينية الى الفرن ، وهناك يطهوها الفرّان ويُحمِّـرها .

المخيض

هو اللبنٌ الرائب بعد أن فصل عنه الدسم بواسطة الخض .

كانت بنت الزيب تخض اللبن في الضّرْف .

والضّرْفُ كيـسٌ من جلد الغنم . أزيل عنه الشعر ، ثم كـشـط ونظف تماما . ثم

دُبغ . أي مُلح ، وطرح في الشمس . ثم نـُعِّم . وتكرر التمليح فالتـشميس والتنعيم ، الى أن جفّ تماما . بعد ذلك ، خيط الجلدُ ، وأصبح ضرْفا .

كانت تضيف قليلا من الماء على اللبن ، ثم تسكبُ المزيج في الضرف . وتنفخ فيه حتى يمتلئ بالهواء . ثم تسـد رقبة الضرف بإحكام ؛ تجمع الرقبة على بعضها البعض

الآخر ، وتربطها بحبل متين .

عندئذ ، تبدأ في الخضّ . وهو حركتان متعاقبتان ، دفعٌ الى الأمام ، وجذبٌ الى الوراء ، بينما الضرفُ ممسوك عند أسفله بين قدمي السيدة . وبالخضِّ تتفلتُ المواد الدهنية من زمام اللبن .

بعد الخضِّ تفتحُ الضرف ، وتـفرغه في اللجن . وهذا وعاء واسع مكشوف . هُنيهات ، وتطفو الزبدة على سطح الحليب . فتزيلها من هناك . ويبقى في الوعاء لبن خـفيف رقيق ، فيه طرفُ حموضة ، واسمه المخيض .

مآكل من الخضار والقطاني والحبوب

كان أهل الزيب يزرعون الخضار في حواكيرهم وبساتينهم ؛ والقطاني كالعدس والحمص ، والحبوب كالقمح والشعير في حقولهم .

ولهذه الحقول عندهم أسماء ، منها الشاحوط ، ضهر البيّاض ، الزواريب ، المناوات ، وجبال اللوز .

ومن الخضار التي عرفتها الزيب ، البندورة ، الكوسى ، القرع ، الباذنجان ، الملوخية ، الفلفل ، السلق ، السبانخ ، الملفوف ، القنبيط ، الخس ، الخيار ، القثاء .

وكانت البندورة عند أهل الزيب بعْلية ، عموما . ورائحة هذا النوع من البندورة

فريدة ، وفي طعمها حموضة ظاهرة . وهي بعْلية لأنها تنبت في الأرض البعْل ، التي تسقيها الأمطار فقط . والبندورة من الخضار الصيفية .

وكانوا أحيانا يأتون بالبندورة من قرية على الحدود مع لبنان ، اسمها طربيخا ، وربما يُـكتب بالتاء ، تربيخا ، كما هو الحال مع قرية طرشيحا ، التي تـكتب بالتاء . وكانت البندورة من طربيخا زهرية اللون ، حبتها كبيرة الحجم ، كثيرة الأخاديد . أما طعمها ، فكان فيه شئ من الحموضة .

واسم القنبيط عند أهل الزيب الأرنبيط ؛ والقثاء الفؤوس .

كما عرفت القرية البطاطا ، القلقاس ، اللفت ، الفجل ، الشمندر ، الجزر .

وكان الجزر من النوع ذي اللون البنفسجي .

وكانت الزيب تزرع البصل والثوم بكثرة . وتتموّن منهما ما يكفي حاجة البيت طوال السنة . ويقال انّ أحد الحكماء ، وهم أطباء الزمن القديم ، مرّ بالزيب ورأى أحواض الثوم والبصل في جوار منازلها ، فلم ينزل عن دابّـته . بل تابع طريقه قائلا لخادمه : لا حاجة بهذه القرية لنا . إنهم يأكلون من الثوم والبصل ما يكفيهم شرّ المرض .

وكانت تزرع من الحبوب والقطاني القمح ، الشعير ، الذرة الصفراء والبيضاء ، السمسم ، الحُمص ، الفول ، العدس ، الفاصوليا ، البازيلا .

الأبو آمنة

هو الكبّة بدون لحم .

كانت بنت الزيب تأتي بالفلفل المجفف من مؤونتها ، وهو أحمر حرّيف ، وتنقعُه

في الماء ليستعيد شيئا من طراوته .

ومن المؤونة أيضا ، تهيلُ في الصينية المقدار المطلوب من البرغل الناعم . ثم

" تـنمِّـشُ " البرغل ، أي ترشه بقليل من الماء ، وتتركه قليلا ليرنخ وتزول عنه قساوته .

ثم تدُقّ الفلفل في جُرْن الكبّة . وحين يصبح ناعما ، تضيفه الى البرغل في الصينية ، مع رشة من الملح ، وأخرى من الكمّون ، وثالثة من المردقوش . ثم تخلط هذا المزيج

وتمْعكه .

الأبو آمنة أكلة لذيذة مع زيت الزيتون والبصل الأخضر .

اسنان عيـشة

هي الفول الناعم المطهو مع الرز . عيـشة هي عائشة .

كانت المرأة تغلي الفول المجروش على نار الموقدة . ثم تطحنه ، وتهيلُ عليه الرز ، وتسكبُ بعض الماء ، وتحرك المزيج ، ثم تعيده الى النار ، وتستأنف التحريك حتى يكتمل نضجه .

ثم " تحوس " البصل المفروم بزيت الزيتون .

ثم تغرغ هذه "الحوسة " على الطبخة ، وتحرّكها .

وأخيرا ، تسكبها في الصحون ، دون أن تتقزز نفسُها من الاسم : اسنان عيـشة .

الحريرة

هي البيصارة بدون ملوخية .

كانت المرأة في الزيب تغلي الفول المجروش على نار الموقدة .

وتنقع الفلفل الحرِّيف المجفف . وحين يرنُخ ، تدقه .

وتدق الثوم مع الكزبرة اليابسة . وتـقلبهما على النار ، مع زيت الزيتون .

ثم ترفع الفول عن النار وتطحنه . وتضيف اليه قليلا من الماء ، وتعيده الى النار .

وعندما ينضج الفول ، تضيف اليه الثوم مع الكزبرة . ثم تضيف الفلفل ، وتحرك بلطف . ثم تسكب الحريرة في الاطباق .

الخبز المحمـَّر

هو أرغفة خبز صغيرة ، على وجهها طبقة من البصل والفلفل .

كانت المرأة تنخل الطحين ، لتفصل عنه النخالة . ثم تعجنه ، وتزيد عليه الماء

قليلا ، لتحصل على عجينة رخوة . وتقرص من العجينة قطعة صغيرة ، ترقها بين راحتيها ، ثم تبسطها في الصينية ، التي كانت دهنتها بزيت الزيتون . وتتابع القرْص والرّق ، الى أن تمتلئ الصواني بهذه الأرغفة الصغيرة .

ثم تفرم البصل ، وتهرس الفلفل الأحمر الحرِّيف ، وتخلطه مع البصل المفروم ، والملح والكمون الناعم .

ثم توزع هذه الخلطة على أرغفة العجين ، ثم تبسطها . وتذهب بالصواني الى الفرن .

هناك ، تتحـمّرالأرغفة ، وتفوح منها رائحة تفتح الشهية .

الدشايـش

هي خبز الجريش .

كانت بنت الزيب قادرة على الانتفاع مما يبدو أن لا نفع منه ، خاصة إن كان فيه

بقايا من نِعْمة . والقمح نِعْمة .

جريش القمح ، مثلا ، الذي استخرجت منه للتو ، النشاء لتحضير الخبيصة ، يبقى

فيه شيء من القمح . لذلك كانت ترفعه من الماء ، وتعصرُه بين يديها . ثم تعجنه بزيت الزيتون ، مع الكمون والملح .

ثم تعمِّر الموقدة تحت الصاج . وترق عجين الجريش ، وتخبزه .

ومن هناك ، من على الصاج ، تفوح من الدشايش رائحة القمح والزيتون ، لتعلن الدشايش عن أصلها من غير تواضع .

الديُوك

هي فتة الباذنجان .

اسم هذه الفتة عند أهل الزيب " ديوك " ، حسب الحاجة خضرة ، المولودة في أواخر القرن التاسع عشر .

لتحضير الديوك ، كانت المرأة تقطف حبات الباذنجان ، وهي ما زالت " بـنـيّات " ، أي صغيرة . ثم تقطع قمعة الباذنجانة ، ومن هناك تـشـقها نزولا الى ما قبل أسفلها بقليل ، أربع قطع متصلة ، على صورة زهرة أقحوان ضخمة .

ثم تغلي الماء على نار الموقدة ، وتسقط الباذنجان فيه ، وتتركه في الماء حتى

ينضج تماما .

عندئذ ، تسكب مرق الباذنجان في إناء ، وتضيف اليه حبّ الرمان الحامض ، وعصير الليمون الحامض ، والثوم المدقوق مع الملح والنعناع .

ثم تفت الخبز في الصينية ، وتسكب المرق فوقه . وأما الباذنجان ، فتجلل

به وجه الصينية ، ثم تضيف عليه زيت الزيتون .

الرزوُعدس

هو الرز مع العدس المجروش .

أكلة رَخصة شهية ، لونها أصفر .

كانت بنت الزيب تسلق العدس المجروش . وقبل أن ينضج بقليل ، تهيلُ عليه الرز ، وتحرك الخليط .

ثم تفرم البصل ، وتـقليه بزيت الزيتون .

وعندما تنضج الطبخة ، تسكب فوقها تقلاية البصل ، وتحرّكها . ثم ترفعها عن

النار ، وتسكبها في الأطباق ، وهي ما زالت ساخنة . فيرتاح الرزوعدس في الطبق .

وعندما تخف عنه الحرارة ، يشتد قوامه ، آخذا الشكل المستدير ، والوجه المنبسط .

طبخة الرزوعدس لا تترك لتبرد في الطنجرة ، ولتقدم في الطبق على شكل الكتل . فهذا الشكل لا ترضاه السيدة ، لأنه لا يفتح الشهية .

الرِّشـتايه بعدس

هي شرائط العجين المطبوخة مع العدس المجروش .

كانت المرأة تضع العدس المجروش على نار الموقدة .

ثم تنخلُ الطحين ، وتعجنه بدون خميرة . ثم تقرصُ قطعة من العجين برؤوس أصابعها ، وترقها بالشوبك . وتواصل الرق الى أن يُصبح الرغيف رقيقا جدا . عندئذ ، تلفـه بعناية فائقة ، ثم تقطع بالسِّكين من هذه اللفافة ، الدائرة الرقيقة تلو الأخرى ، بدقة

متناهية .

ثم تفتح هذه الدوائر لتتحول الى أشرطة ، فترشها بالطحين . ثم تعود الى قرص العجين ، ورقِّ الرغيف ، ولفه ، وتقطيعه الى دوائر ، ورشّ الأشرطة بالطحين .

ومتى أصبح عندها ما يكفي من هذه الأشرطة ، ترفعها بين أصابعها ، وتسقطها في العدس على النار ، وتحرك الطبخة بتؤدة .

ثم تفرم البصل ، وتهيله على زيت الزيتون في المقلاة . وتضعها مكان الطنجرة على الموقدة . ثم " تـوزّ " الموقدة ببعض عيدان الحطب كي تزيد اشتعالها .

وفور انتهائها من إعداد هذه التقلاية ، تـفرغها في الطنجرة ، وتحرك . بعد قليل ، تنضج الطبخة ، فترفعها عن النار . ثم تسكب الرِّشتاية بعدس في الأطباق .

الزيتون

الزيتون من مآكل الزيب .

لم يكن يخلو منه بيت .

ونادرا ما غاب صحن الزيتون عن المائدة .

أخضر ، يسبح في الزيت وعصير الليمون الحامض .

أسـود ، ذو وقار . يتلألأ في قـصْعته .

كانت بنتُ الزيب تحضر مؤونة الزيتون كل سنة .

وكانت تقـدمه مع المجدرة ، اللبنة ، البيض المقلي .

كما تقـدِّمه وجبة كاملة مع بصلة كبيرة .

وفي الحقل ، غالبا ما كان الرجل يفتح صرّة زاده على الزيتون ، مع البصل

والملح .

الشلباطو

هو الباذنجان مع البرغل والبندورة .

كانت المرأة تقطف من حاكورة منزلها ما تحتاجه من الباذنجان والبندورة الحمراء الناضجة .

تـقـشر الباذنجان ، وتـقطعه .

وتـقـشر البندورة ، وتـقطعها .

ثم تأتي بالبصل من مؤونة البيت ، تـقـشره وتقطعه .

ثم تضع هذه الخضار في طنجرة ، وتخلطها مع زيت الزيتون ، وتسكب الماء فوقها . ثم توقد النار تحتها .

بعد ذلك ، تأتي بالبرغل الخـشن ، وتهيله فوق خلطة الخضار في الطنجرة . ثم تعصر فوقه الليمون الحامض ، وتضيف الملح . ثم تحرك الطبخة ، وتتركها على النار حتى تنضج تماما .

وعند الغداء ، ترفع الشلباطو بالمغرفة من الطنجرة الى الأطباق .

الكبة حِيلة

هي الكبة بدون لحمة ، مطهوة في اللبن الرائب .

كانت المرأة تأتي بالبرغل الناعم في صينية ، وترشـه بقليل من الماء .

بعد قليل ، تـقلبه بيديها ، وترش عليه المردقوش ، الكمون ، الحبق ، القرفة ، القرنفل ، والملح . وتقلبه من جديد .

ثم تمْعكه مع قليل من الطحين ، فيتماسك ، ويصبح كبة .

ثم تأتي بقِدْر من اللبن الرائب . تـفرغه في طنجرة ، ثم " تكـسرُه " بالماء ، أي تسكب عليه بعض الماء كي ينحل ويفقد قوامه الرجراج . ثم تحرك المزيج وتضع الطنجرة على نار الموقدة .

ثم تأخذ برؤوس أصابعها ، القطعة تلو القطعة من الكبة ، وتكوِّرها حول اصبعها

على شكل الكبب . وتحشوهذه الكبب بتـقلاية البصل ، ثم تسقطها في طنجرة اللبن على النار . وتترك الكبب تغلي في اللبن حتى تنضج .

أخيرا ، ترفع الطنجرة عن النار وتسكب الكبة حيلة في الأطباق .

وكانت أحيانا ، ربما للتنويع ، أو للضرورة ، تطبخ الكبب في العدس المطحون ، بدل اللبن .

المجدّرة

هي البرغل مع العدس .

كانت السيدة تأتي بالعدس والبرغل الخشن من مؤونة بيتها .

تنقي العدس من الزؤان وصغار الحصى ثم توقد النار تحته .

ثم تنقي البرغل وتضيفه الى العدس .

وكانوا في الزيب يقولون إن البرغل مسامير الرُكب ، وإنه يُـقوِّي العصب . وذلك للتدليل على أهميته عندهم .

وفي أثناء طبخ العدس والبرغل على النار ، كانت تحضر التقلاية . تفرم البصل وتـقلبُه في المقلى مع زيت الزيتون .

وعندما يجفّ الماء عن خلطة العدس والبرغل في الطنجرة ، تفرغ المقلى على الطبخة ، وتحركها .

كانت تـقدم المجدّرة مع البصل والزيتون وسلطة البندورة ، وأحيانا مع اللبن الرائب .

ودائما مع كلمة " بالهنا والعافية " ، جهرا أو في سرِّها .

مْحوّج البتـنجان

هو صينية الباذنجان بالفرن .

كانت السيدة تطبخ الخضار مباشرة من أرضها . من أتلام في البستان ، أو في الحاكورة . وكان لكل منزل حاكورة ، إن كان هذا المنزل في إحدى ضاحيتي الزيب ، البيادر أو الرمل .

تتنقل بين هذه الأتلام ، وتتفقد ثمارها ، لترى كم نضج عندها ذلك اليوم من البندورة ، أو من البامية ، أو من الباذنجان ، أو من الكوسى . ونتيجة لما ترى ، كانت تعرف ماذا تطبخ لذلك اليوم .

ترى ، مثلا ، أن عدد حبات البندورة الواجب قطفها لشـدة نضجها ، لا يكفي لطبخة مثل المْنَزلِة ، التي تحتاج الى كمية من البندورة أكبر من ذلك . كما تلاحظ ، من ناحية ثانية ، أن بعض حبات الباذنجان قاربت أن " تـبزّر" ، أي يقـسو بزرُها ، ويتحول لونه من الأبيض الى البني ؛ ومذاقها من الحلو الى المُرّ . عندئذ ، تعرف أنها ستطبخ مْحوّج الباذنجان ، الذي لا حاجة به الى البندورة .

لتحضير هذه الطبخة ، كانت تقطف الباذنجان وتقشره وتقطعه وتضعه في الصينية .

ثم تأتي بالبصل من مؤونة البيت . وتضربه بالمدقه ، ثم تعصره بين راحتيها . وبعد أن تصفيه من مائه ، تضعه في قصعة كبيرة .

ثم تأتي بالفلفل الأحمر الحريف . وتضربه بالمدقه ، ثم تـلقيه في القصعة ، وتخلطه مع البصل ، مع رشة من الملح .

ثم تأتي بصينية الباذنجان المقطع ، وتغطيها بخلطة البصل مع الفلفل ، وتصبّ عليها زيت الزيتون بسخاء .

وأخيرا ، تذهب بصينية مْحوّج البتـنجان الى الفرن .

المدأدأة

هي البصل مع الفلفل .

وتحضيرها بسيط وسريع .

كانت المرأة تهرس البصل بالمدقة ، وكذلك تفعل بالفلفل الأحمر الحريف .

ثم تخلطهما ، مع رشة ملح ، ورشة كمون .

ثم تضيف زيت الزيتون .

المدأدأة أكلة حادة المذاق ، تلذع اللسان والفم .

الملوخية اليابسة

هي البيصارة ، الملوخية اليابسة مع الفول المجروش .

كانت سيدة الدار توقد النار تحت طنجرة الفول المجروش .

ثم تهرس الفلفل الحريف المجفف ، والثوم ، والكزبرة اليابسة . كل على حدة .

وكانت تستمتع بالرائحة الزكية ، بينما هي تقلب الثوم والكزبرة في زيت الزيتون على النار .

وقبل أن يكتمل نضج الفول ، ترفعه عن النار ، وتهرسه . ثم تضيف اليه قليلا من الماء ، وتعيده الى الموقدة .

ثم تأخذ بيدها القبضة تلو الأخرى من الملوخية اليابسة ، وتطرحها على الفول . وباليد الثانية ، تحرّك المزيج .

بعد ذلك ، تفرغ مقلاة الثوم والكزبرة في الطنجرة ، وتحرّك .

وقبل أن ترفع الطنجرة عن النار ، تضيف اليها الفلفل ، وتحرك بلطف .

وأخيرا ، تسكب طبخة الملوخية اليابسة في الاطباق ، وتبتسم ، احتراما لرائحتها .

المنزلة

هي الباذنجان مع البندورة والحمص .

هم كانوا في الزيب ينطقون هذا الاسم بالميم الساكنة والنون المفتوحة والزاي المفتوحة والمشددة واللام المكسورة .

الوقت أصيل . والشمس في الأفق ، على أمتار فوق البحر .

وعند الشباك الغربي ، كانت السيدة تجلس على المدّ . وهو مقعد بسيط ، يتسع لأكثر من شخص . وفي يدها صينية صغيرة ، فيها مقدار قبضتين من الحمص .

تـنقيه من الشوائب ، ثم تنقعه في الماء .

في صباح اليوم التالي ، تفرك الحمص بين أصابعها وتزيل عنه القشر ، ثم تضعه في الماء ، وتوقد النار تحته .

ثم " تخطف إجرْها " ، أي تسرع ، الى الحاكورة ، وتقطف الباذنجان والبندورة .

تـقـشر الباذنجان ، و تقطعه على شكل مكعبات ، وترميه على الحمص في الطنجرة . وتفعل الشئ ذاته في البندورة ، وتحرك الخلطة . ثم تضيف البصل ، وزيت الزيتون ،

والملح ، وقليلا من الماء ، وتحركها مرة ثانية .

وأخيرا ، تترك المنزلة على النار حتى تنضج .

مآكل من البُـقول والنباتات البريّة

الى جانب الخضار والقطاني والحبوب ، التي كان أهل الزيب يزرعونها في أراضيهم الخصبة ، كانت هذه الأراضي تجود عليهم بالبُـقول البرِّية ، ومنها الفرْفحينة والبرْبزينة والقرْصعنّة والخـبّيزة والصيّادة .

وكانوا يعرفون مواسم هذه النباتات ، والمناطق التي تنبتُ فيها . ولذلك عندما كان النسوة يتداعين الى " التبقيل " ، أي قطف البقلة ، كن يعرفن أن موسم الصيّادة ، مثلا ، هو فصل الربيع ، وأنها تنبت في التربة الرملية . فينطلقن باكرا عند الصباح ، مشيا على

الأقدام ، الى شاطئ رأس الناقورة ، بالقرب من " الخراء " ، أي نفق القطار . هناك ، يجدن نبتة الصيّادة ، ذات النوّارة البنفسجيّة ، مسترخية على التربة النديّة ، وقد امتلأت عروقها وأوراقها بالعافية . فيقطفن منها ما يكفي الحاجة ويزيد ، ويحملنه الى بيوتهن .

وعندئذ ، يكون الوعد بأكلة شهيّة من الفطاير بالصيّادة ، قد تحققت الخطوة الأولى

منه .

ومن البُـقول البرِّية التي عرفتها الزيب أيضا ، الهليون والفطر . واسم الفطرعند أهلها الفـؤُع .

ومنها بقلة الحُمّيض ، ذات الورق العريض الناعم .

وكذلك نبتة الحْورِّي ، ذات الورق الأخضر الطريّ ، التي تنمو بالقرب من المياه ، على ضفاف وادي القرن شمالي القرية ، وفي مناطق أخرى .

ومن النباتات البرية التي عرفتها الزيب نبتة الزعتر ، ذات الورق الأخضر ، الصغير المستدير ، والزهر الأبيض ، والرائحة الطيبة ، والمذاق اللاسع . وقد اهتمّت بنت الزيب بالتموّن من هذه النبتة اهتماما شديدا ، لا يقاربُه ، ربما ، سوى اهتمامها بالتموّن من نبتة

المرمية . وهي التي أحبّت مذاق الزعتر وخبِرت فوائده ، كما خبرت فوائد المرمية . فالزعتر علاج للزكام ، كما المرمية علاج للمغص . وكانت تخرج مع غيرها ، في أوائل فصل الربيع ، الى اماكن هاتين النبتتين الجليلتين ، في الأراضي البعيدة ، حيث المرابيع ونبْـتُها النّضر . يملأن بهما الأكياس ، ويعدن الى منازلهن .

ومن البقول أيضا ، الشومر والسمّاق والقـُرِّيص والخـُرْفـيش والعلت ، وهو الهندباء .

ومنها ، أخيرا ، اللوُف ولسان الثور والمُؤرة والفيجن .

المُؤرة نبتة متـشعِّبة العروق ، حِرِّيفة . كانت بنت الزيب تعرف ذلك ، وتعرف أنّ مكمن الحرافة في هذه النبتة هوعروقها وحـسب . لذلك كانت " تمـشق " هذه العروق ، أي تنزع الورق عنها ، وتـقصِّفها بيدها ، ثم تـطرحها في كيس اللبن الذي تقطع فيه اللبنة ، لتعطيها شيئا من مذاق المؤرة .

كما تعرف أن لنبتة الفيجن ، ذات الأريج الهادئ ، والورق الرفيع ، والنوّارة الصفراء ، عروقا طيبة . فكانت تـقصِّف هذه العروق ، وتضعها على وجه بُرنية الزيتون الأسود عند حِفظه ، فتعطيه شيئا من مذاقها دون تلكؤ .

السـلطة

كانت بنت الزيب تحضر طبق السلطة من إحدى البقول التالية :

الأرْصعنة

الحْـورِّي

الزعتر

الصيّادة

الفرفحينة

تفرُم هذه العشبة الغضّة ، بعد تنظيفها من التراب ، ثم تفرُم عليها البصل ، وتخلطهما مع رشة ملح ، وعصير الليمون الحامض ، وزيت الزيتون .

وكانت السـلطة من هذه البُـقول ، ترافقُ أطباق المجـدّرة والمشاوي والفول والحمص ، وتجعلُ اللقمة منها أكثر استساغة . وكانت سلطة البقول تأخذ مكان سلطة البندورة في فصل الشتاء ، حين ينتهي موسم البندورة ، وتغيبُ سَـلطتها عن المائدة .

الفطاير

وكانت هذه السيدة تحضر الفطاير من إحدى البقول التالية :

الأرْصعـنـّة

الحُـمِّيض

الصيّادة

الفرفحينة

الفطاير ، أو الفطائر ، رقاقات العجين وقد طويت على حشوة من البقلة المُتبّلة ، وخبزت في الفرن .

كانت سيدة الدار تأتي بالطحين وتنخُله في اللجن . ثم تأتي بقبضة من العجين ، كانت اقتطعـتها من عجنة اليوم السابق ، وتركتها في الطحين ، لتكون خميرة لعجنة اليوم الراهن . وتضعها في طاسة ، وتطرِّيها بالماء . ثم تكفـتها على الطحين في اللجن . وتخلط الخميرة مع الطحين ، وتصب عليه الماء على دفعات صغيرة ، وتمْعكـُه ، الى أن يصير عجينة مباركة . ثم تغطيها بشرشف ، لأن الطقس بارد ، وتتركها للغد كي تخمر .

عند الصباح الباكر ، كانت تذهب مع غيرها من الذاهبات لقطف البقلة .

ورحلات " التبقيل " هذه كانت ممتعة لهن ، لما تتيحه من وقت للثرثرة . يتبادلن الأخبار ويتجاذبن أطراف الحديث ، بينما تهب على وجوههن نـسائـمُ الصباح الباردة ، وتلامـسُ وجنتاهن الطافحة بالعافية .

وفي طريق العودة ، والسلال والأكياس ملآى بالخير ، يتوقـفن عند الوادي ، ويغـسلن البقول مرة واثنتان وثلاث ، الى أن تنظف من التراب .

وعند وصولها الى بيتها ، كانت هذه السيدة العالية الهمّة ، تحضر الحشوة لفطائرها . تفرمُ البقلة . ثم تفرمُ البصل وتضيفـه اليها . ثم تضيف الملح وعصير الليمـون الحامض والفـلفـل الأحمر المدقـوق . ثم تمزج هذه الخلطة ، وترفع قليلا منها على رؤوس أصابعها ،

وتـذوقها . فـتـبستـم .

ثم تأتي بلجن العجين ، وتجلس على الحصيرة . وأمامها " المْرَقة " ، أي الطاولة القصيرة القوائم ، التي كانت المرأة ترقّ العجين عليها . " الطبق " أيضا الى جانبها . وهذا صينية واسعة مصنوعة من القـش ، كانت تضع قطع العجين عليها استعدادا لرقها ، كما تحمل عليها أرغفة العجين الى الفرن .

ثم تقرص العجين . تقطعُه برؤوس أصابعها ، قطعة بعد قطعة .

ثم تكوِّرُه بين راحتيها ، وترصفه على الطاولة أمامها ، وعلى الشرشف بالقرب منها . ومتى انتهت من تكوير العجين ورصْفه ، تضع على الطاولة كومة صغيرة من

الطحين ، وتبدأ في الرق والنسْـف ، بحركتين متعاقبتين .

والنسْـف هنا يعني قذفُ الطحين برؤوس الأصابع من الكومة الى الرغيف العجين ، للحؤول دون التصاقه بالشوبك في أثناء الرق .

ثم تأخذ في الحشو والطيّ والتلقيط . تضع الحشوة على الرغيف ، وتطويه من أطراف ثلاثة ، وتلقط كل طرف مع الآخر . وتضع هذه الفطائر على الطبق ، الواحدة بعد الأخرى وتخبزُها في الفرن .

المحيوس

والمحيوس تحضره من إحدى هذه البقول :

البرْبزينة

الخـبِّيزة

الصيّادة

الفـرْفحينة

الفؤع ، أي الفطر

اللوُف

الهليون

كانت بنت الزيب تفرم هذه البقلة ، وبعد أن توقد النار تحت المقلى ، تـطرحُها فيه ، فوق البصل وزيت الزيتون ، ثم تـقلبُها حتى تنضج . عندئذ ، ترُشها بقليل من الملح وتعصرُ عليها الليمون الحامض . وتـسمِّيها باسم البقلة ، مُضافٌ اليه كلمة محيوس أو محيوسة . هليون محيوس ، مثلا ، أو خـبِّيزة محيوسة .

قبل الفرم ، كانت تنظف هذه العشبة من التراب ، وتعيدُ تنظيفها حتى تسقط عنها آخر حبة تراب عالقة بها . فهي لا تريد ، أن " يسْـرك " المحيوس تحت الأضراس .

وهي كانت تعلم أن غـسْـل هذه الخضار بعد فرمها ، يُـفقدها بعض " خواصِّها " في الماء . لذلك هي كانت تغسلها قبل أن تفرمها .

أما اللوف ، هذه النبتة ذات المذاق الحادّ ، الذي " يُـنمْنِم " في الفم ، فيقضي على متعة التذوق والتلذذ ، فكانت تنـقعه في الماء لبعض الوقت ، بعد فرْمه ، للتخفيف من حدّته .

وعلى محيوس البربزينة والفطر والهليون ، كانت أحيانا تـفقـسُ البيض ، قبل رفعه عن النار بقليل .

وكانت ترى أن إضافة الشـومر الأخضر الى الخبيزة ، قبل رفعها عن النار بقليل ، يعطيها مذاقا شهيا . كما أنه ، بحسب ظنها ، يمنع " نفخة البطن " .

من مربيات الزيب وحلوياتها

الإيـنر

تنطق الهمزة مع الياء في الكلمة " إينر " ، تماما كما يُنطق اسم الحرف الأول من أبجدية اللغة الإنكليزية . والنون مفتوحة .

هو شراب القرفة الساخن ، يُـقـدّمُ احتفاء بالمولود الجديد .

تغلي الجدة عيدان القرفة . و تضيفُ الرز ، وتحرّك . وعندما ينضج الرز ، تضيف السكر . وتـقدّمُه في الكاسة ، بعد أن تطرح فيه شيئا من الجوز والصنوبر .

البَحْتِة

هي الرز المطبوخ مع الحليب والسكر .

كان اسمها في الزيب " بحْـتة " . اسم خفيف على اللسان ، ونطقه أيسر من نطق

" الرز بالحليب " ، وأكثر تواضعا ، ربما ، وحياءً ، من هذا الاسم المُركب والممتد .

ليْـتهم وجدوا ، اسما رشيقا كهذا ، لاسم مركّب آخر ، هو الرز بالعدس ، الذي ينطقونه رُزّوُعدس .

لتحضير البحتة ، كانت السيدةُ تغلي الحليب ، ثم تهيلُ عليه الرز . وتحرّك المزيج ، بدون توقف ، كيلا يشيط الحليب .

حين ينضج الرز ، تضيف السكر وتحرّك . ثم ترفع البحتة عن النار . وقبل

أن تسكبها في الكاسات ، تضيف اليها القليل من ماء الزهر ، الذي بدونه لم تكن لـتتِمّ الصالحات .

البْـسِـيسة

هي حلوى من الطحين والسمسم في دبس الخروب .

يحبها الكبار والصغار .

كانت الأم تأتي بالسمسم وتحمِّـصه في الطنجرة . ثم تـقـلبه مع زيت الزيتون .

ثم تضيفُ الطحين ، وتحرك .

والأولاد ينتظرون .

ثم تضيفُ الدبس ، وتحرك .

ثم ترفعُ المزيج عن النار .

وتتركه الى أن تخف سخونته .

والأولاد ينتظرون ، بلهفة وفرح .

ثم تكـوّره في راحة يدها ، فينال هوية ، واسما : البْـسـيـسـة .

تناولها الأم للأولاد ، كرة بعد الأخرى . وتـفرحُ لـفرحهم بها .

وهي لـو كانت ذاقت إبول الريف الفرنسي ، لـفرحت لنفسها أيضا .

البلـوظة

يُنطقُ اسم هذه الحلوى بالباء المفتوحة .

ولها اسم آخر هو الهيطلية .

هي الحليب ومعه الطحين والسكر .

كانت السيدة تضيفُ الطحين الى الحليب على النار ، وتحرّك بلا توقف .

ثم تضيف السكر ، وتحرك المزيج حتى يغلي ، ويُصبح بلوظة .

عندئذ ، ترفعها عن النار . وتباشرُ في سكبها في الأطباق ، قبل أن تجمد في

الطنجرة .

البليـلِة

هي القمح المسلوق ومعه ماؤه المُحلى بالسكر .

كانت بنت الزيب تسلقُ القمح حتى ينضج . وتقدمه في الطاسة ، غارقا في مائه المحلى بالسكر . وكانت أحيانا تطرحُ عليه حب الرمان الحلو .

الخبـيصة

هي نقيعُ الخروب ومعه النّـشا .

الطقس بارد . والوقت بين العصر والمغرب . وشمسُ الأصيل تغمرُ القرية بدفئها وتحنانها .

كان تحضير الخبيصة للغد ، يبدأ اليوم .

تقوم المرأة الى مؤونة بيتها ، وتأخذ ما يكفي من القمح والخروب .

ثم تضرب قرون الخروب بالمدقة ، ضربات خفيفات . تـضعضعها فقط .

ثم تنقعها في الماء الى صباح الغد .

الجاروشة في فناء الدار . تجلس عندها على الحصير ، وتـلقـمها القمح القاسي بيد ، وتديرُها باليد الأخرى . والقمحُ يتكسّر بين حجري الجاروشة ، ويتفـلت منهما الى الحصير . وهكذا يتحوّل القمح الى جريش .

وتنقع هذا الجريش في الماء الى الصباح أيضا .

وينام الصغار على الوعد .

يستيقظون في الصباح ، وينتظرون الخبيصة بشـغـف عـظيم .

تجـسّ الأم الخروب ، فتتأكد من أنه صار هـشـا . فتفركه بين أصابعها ، لتنفك عنه حلاوته ، وتذوب في الماء .

ثم تفعل الشيء ذاته بجريش القمح . تفركه حتى يتحلل في الماء ، ويصير كالنشا المُذاب .

ثم تأتي بالمصفاة ، وتضعها فوق طنجرة . وتسكب فيها نقيع الخروب ، فينزل هذا

الى الطنجرة ، ويبقي فتات قشرته في المصفاة .

ثم تضع النقيع الصافي على نار الموقدة .

وتفعل الشئ ذاته بنقيع الجريش . تصفيه من فتات قشرة القمح ، وتتركه ليروق .

وما إن يبدأ نقيع الخروب بالغليان ، حتى تسكب عليه نقيع الجريش شيئا فشيئا ، وتحرّك المزيج دون توقف ، الى أن يعقد ويصير خبيصة .

عندئذ ، تسكبها في الأطباق .

ويفرح بها الصغار . وأساريرهم تـشهد بذلك .

ويفرح بها الكبار . وألسنتهم أو قلوبهم تقول : سـلمت يداك .

الزلابية

هي قطع من العجين المقلي .

كانت السيدة تحضِّرُ العجين الرخو ، من الطين الأبيض . وليس من طحين المؤونة ، وهو البلدي ، الذي يطحنه زوجها في مطحنة المناوات ، شرقي القرية .

كان للطحين الأبيض أسماء عُرف بها في الزيب . منها شحادة عطا الله ، أضالاتي ، استرالي ، و زيرو ، أي صفر . لكنهم كانوا يقولون " زيرو " ، ربما للرنة الموسيقية في هذه الكلمة .

بعد تحضير العجين ، كانت تغلي زيت الزيتون في المقلى العميق . وفيه تسـقط قطعا من العجين ، على شكل حلقات وأصابع . كانت تفعل ذلك بحذر شديد ، خوفا من أن

" يطرُش " الزيت الشديد الحرارة ، أي تثب منه قطرات ، على وجهها أو يدها .

تـتحمر القطعُ في الزيت ، فترفعها منه . هذه هي الزلابية .

شـراب التوت

كان الأولاد يتناولون شراب التوت بالقصبة .

يصنعون القصبة ، ويعصرون التوت فيها .

القصب كما هو معروف ، نبات ساقه يتألف من أنابيب وكعوب . لونه أخضر ، ومتى يـبـس صار عاجيا .

كان الولد يعرف أين ينبت القصب . فيذهب الى هناك ، ويأتي بساق منه أو أكثر . ويقطع من الساق أنبوبا مع كعبه ، ويتركه في الشمس أياما ليجف ويـيبـس . وكان ينجر لهذا الأنبوب قضيبا نحيلا ، طوله يزيد على طول الأنبوب .

وعندما يتحول لون الأنبوب من الأخضر الى العاجي اللامع ، يعلم الولدُ أنه أصبح

صلبا . فيملأه بالتوت ، ثم يضربُه بالقضيب . يدكهُ دكا . ثم يسحب هذا القضيب من الأنبوب ، وبشغف عظيم ، يلعقُ عنه شرابَ التوت . ثم يعودُ لضرب التوت من جديد .

ويتعاقبُ الضرْبُ واللعْـقُ .

ويتكـثف اللونُ البنفسجي حول فم الولد وعلى وجنتيه ، وهو سعيد .

صينية الأمح

صينية قمح . القاف همزة ، في الزيب وفي الجوار ، وأبعد من الجوار .

هي رُقاق محشو بالجوز .

كانت المرأة في الزيب تأتي بالطحين من مؤونتها ، وتـنخله ، ثم تعجنه بالماء مع رشة ملح ، وتقرصه اثنتا عشرة قطعة .

وكانت تحضِّر الحشوة ، من الجوز والسكر والقرفة الناعمة وماء الزهر .

بعد ذلك ، تدهن الصينية بزيت الزيتون . وترق قطعة العجين بالشوبك لتصبح رغيفا . ثم تتناقل هذا الرغيف بين ساعديها ، فيتسع . تماما كما تفعل بالرغيف من خبز المرقوق العجين . ثم تبسطه في الصينية و تـسقـِّيه ، أي تدهنه بالسمن . وتبسط فوقه الرغيف الثاني ، وتـُسقـِّيه .

وتكرر الرق والبسط والتسقية حتى الرغيف السادس .

عندئذ ، تبسط الحشوة على هذا الرغيف .

ثم تعاود الرق والبسط والتسقية حتى الرغيف الثاني عشر ، وهو الأخير .

ثم تـفرِّضُ الصينية ، أي تجعل فيها خطوطا متوازية ، تتقاطع مع خطوط متوازية أيضا ، لكنها مائلة .

ثم تأخذ الصينية الى الفرن . وتأخذ معها أيضا " الأطِـر " ، أي السكر المعقود .

وعندما تنضج صينية القمح ، و " يتحمر " وجهُها و " يتأمّر " ، تسكبُ عليها

السكر المعقود وهي ما زالت على أعلى درجات سخونتها ، فتشربه وهي تهَـسْهـس له .

إذن ، هذه هي الحلوى المسماة صينية أمح ، النسخة الريفية عن أختها المدنية ذات الاسم العريق ، المعروف في بعض بلاد والشرق الغرب وفي كل بلاد العرب : البقلاوة .

أما لماذا أعطوها الاسم " صينية أمح " ، ولا قمح بين مكوناتها ، فأمر متروك للتكهنات .

العصيدة

هي الطحين المطبوخ ، تغمس اللقمة منه بالسمن والسكر .

كانت السيدة عند أول غليان الماء في القدْر، تهـيلُ عليه الطحين . يدٌ ترفع بها وعاء الطحين فوق طنجرة الماء ، ويدٌ تهيله بحساب . ويكون هناك من يساعدها ، فيُحرِّك الطحين في الماء ، بتـؤدة .

ويستمر التحريك بعد الانتهاء من هيْـل الطحين ، الى أن يصل العجين الى القوام

الصحيح . وهو لا الشديد ولا الرخو ؛ والمتجانس تماما ، لا كتل فيه .

عندئذ ، تصب العصيدة في صينية . ثم تـفتح في وسطها كـوّة ، وتسكب فيها

السمن .

العصيدة لا تـقدم في الأطباق . واللقمة منها تؤخذ من الصينية مباشرة ، وتغـمس بالسمن وبالسكر .

الكعـك

كانوا يصنعون الكعك في العيديـْن ، الفطر السعيد والأضحى المبارك .

وكان النسوة يعرفن سلفا ، اليوم الذي سوف تـنهمكُ فيه إحداهن بتحضير الكعك ، فيأتين لمساعدتها . وكان هذا اليوم يقع في الأسبوع الأخير قبل العيد .

كانت السيدة تعجنُ الطحين بالسمن والسكر . وريثما يحين الوقت لتقريصه وحـشوه ، تكون أعدّت له الحـشوة . وهي جوز مقـشور ، ضربته مع السكر بالمدقـة ، ضربات خفيفات لتكسره ، دون أن تسحقه . وهي أيضا التمر المدقوق .

وفي هذا الوقت ، يصل عدد من النساء للمشاركة . وبينهن الأخت ، ابنة العم ، ابنة الخال ، الكنة ، زوجة الأخ . وبعضهن يحمل الصواني الفارغة ، لتكون في متناول اليد إن احتجن اليها .

تلقائيا ، يتوزع العمل عليهن . هذه ترق العجينة ، وتـكوِّرُها على الحشوة . وهذه تأخذ منها الكرة المحشوة ، وتـمُـدّها في " الطابع " ، أي قالب الكعك ، ثم تقرعُـه على

الطاولة ، فتـسقط منه الكعكة ، وقد انطبعت نقـشتـه على وجهها . فتبسطها في الصينية . وهذه أخرى ترق العجينة ، وتطويها على الحـشوة ، ثم تلقط طرفها ، وتـنـقـشُ وجهها بملقط الكعك . ثم تبسطها في صينية ثانية .

وتلقائيا أيضا ، يدور الحديث بينهن . والكلام " مناولة " ، يشارك فيه جميع من يريد المشاركة ، لا تستأثر به أيّ واحدة منهن . وتكون المواضيع شتى . والنوايا صافية . والكلفة مرفوعة . والمعاتبة دليل محبة . والدنيا عيد .

تمتلئ الصواني بعد ساعات . فـيحملها بعـضهن الى الفرن .

وهناك ، حيث يعبقُ المكانُ برائحة الكعك ، ينتظرن دورهن ، مع أخريات سـبقـنهُـن .

اللمـُناضة

هي الليمونادة ، عصير الليمون الحامض المُحلى بالسكر .

كانت الزيب بلد حمضيات . بساتينها أشجار برتقال ويوسف أفندة وليمون .

والليمون ، كما هو معروف ، حلـوٌ وحامـض .

كانوا في الزيب يستمتعـون بالليمون الحامض . الصِّبية والصبايا على وجه الخصوص ، كان يـسيلُ له لعابُهم . وكانوا يأكلونه على طريقتهم . يقطفون الحبة الصفراء الكبيرة ، ويحِفونها على سطح خشن ، كالحجر الرملي ، فتزولُ عنها قشرتها الصفراء . ثم يتناولونها مع الملح . ويتلمّظون . يصطفقُ للطعم الحامض لسانهم ، وهو يتلـمّسُ ما تبقى منه على سقف الحلق .

وكان الكبار يعصرونه على مآكلهم .

وكذلك كانوا يصنعون منه شراب الليمونادة .

يختارون منه حبات مما قطفوه اليوم . يقطعونها على شكل اهرامات صغيرة ، بدون تقشيرها . ويغمرونها بالسكر ، ويتركونها لبعض الوقت . ثم يـمْعكونها بأصابعهم ، فيمتزجُ زيتُ القشرة بالعصير ، ويعطي الشراب نكهة الليمون اللذيذة . وأخيرا ، يُصفون العصير ، ثم يُبرِّدونه بالثلج إن وُجد .

الـمـئيـئة

هي مزيج الحليب مع عصير الخروب .

كانت السيدة تضربُ قرون الخروب الخضراء بالمدقة . ثم تعصرها بين راحتيها .

فتسيل منها عصارة حلوة المذاق ، خرنوبيّة النكهة . ثم تضيف الحليب الى هذه العصارة . ومنهما يولدُ شرابٌ عبقريّ ، حلاوته منه وفيه . اسمه ، مع ذلك ، مْـئيـئـة ، متواضع جدا .

المعكرونة

هي أصابع الكعك في معقود الخروب .

كانت المرأة في الزيب ترش اليانسون على الطحين ، وتخلطهما . ثم تبـُس الخليط بزيت الزيتون ، وتخلطه . ثم تضيف قليلا من السكر ، وبعد أن تخلطه ، تضيف قليلا من الماء ، وتعجن الخليط .

وتـتابع إضافة السكر والخلط ، واضافة الماء والعجْن ، الى أن ينفذ المقدارُ المقرر من السكر لهذه الخلطة بكامله .

وبعد أن يرتاح العجين قليلا ، تبدأ السيدة في قرْصه . تأخذ منه برؤوس أصابعها ،

القطعة تلو القطعة . وتـفتـلها بين راحتيها ، وتعطيها شكل حبة البلح الطويلة . ثم تـفتلها برؤوس أصابعها نصف فتلة على شبكة الغربال ، فينطبع على وجهها شكل الشبكة . ثم تـمُدها بالصينية .

ومتى انتهت من الفتل والطبع ، تأخذ صوانيها الى الفرن .

وهناك ، عندما تتلوّح حبات المعكرونة بالنار ، وتعلو وجهها المُطبّع ظلالُ حُمرة ، تكون نضجت . فيـسحب الفرانُ الصواني من الأتون . وتفوح منها رائحة القمح والزيتون .

وما إن تصل السيدة الى البيت ، ترمي المعكرونة في معقود الخروب ، الذي كانت أعـدّته من ماء الخروب ، المغلي مع قليل من الرز ، ليشتد قوامُه بعض الشئ . وبهذه

الخطوة ، تنتهي من تحضير المعكرونة .

المغلي

هو مغلي القرفة مع الرز ، المحلى بالسكر .

تغلي السيدة عيدان القرفة على النار . ثم تصفي ماء القرفة ، وتضيف اليه

الرز ، وتعيد المزيج الى النار . وتحركه حتى ينضج الرز . عندئذ ، تضيف السكر .

كانت كاسة المغلي ، والرز الناضج في قعرها ، تجلبُ الدفء في الليالي الباردة .

المفروكة

هي فتة الخبز في دبس الخروب .

كان خبز الزيب من الطحين البلدي . وكانت " الكماجة مْحـمّرة ومْأمّرة " ، أي كان الرغيف سميكا ، ناضجا ، لونه قمحاوي ولون وجهه ضارب الى الحمرة .

كانت السيدة تـفت الخبز الطازج في الصينية ، فتفوح منه رائحة القمح .

ثم تدلق عليه مقدارا من دبس الخروب .

ثم تمعك الخبز بالدبس ، الى أن يتلاشى أحدهما في الآخر .

ويتلاشى اسماهما في الاسم الجديد : مفروكة .

الملاتيت

هي أقراص الكعك غير المحشو .

كانت الملاتيت أكلة مفضلة لدى كبار السن في الزيب ، خاصة إن كانت أضراسهم

ضعيفة .

كانت الجدة تخلط الطحين واليانسون معا .

ثم تبـُس الخليط بزيت الزيتون ، وتخلطه من جديد ، ليصل الزيت اليه جميعا .

ثم تعجنه . وفي أثناء عجنه ، تضيف السكر والماء على دفعات متعاقبة . ثم تترك العجينة ترتاح قليلا .

عندئذ ، تبدأ في قرصها ، قطعة تِلو الأخرى .

وتضع القطعة في قالب الملاتيت ، وتمدها فيه .

وهذا القالب خشبي مستدير ومنقوش ، واسع وقليل العمق .

ثم تضربه على المائدة ، فيسقط القرص منه ، وتضعه في صينية كانت دهنتها

بزيت الزيتون .

وأخيرا ، تخبز الصواني في الفرن . وتفوح رائحة الملاتيت من الأقراص الواسعة المحمّرة .

من المُؤن المنزليّة

كانت المرأة في الزيب تعتبر أن توفير الـمُؤن لبيتها ، هو من أهم واجباتها . وكانت ترى أن البيت بدون مؤونة ، بيتٌ خرِبٌ . مؤونة الرز والسكر كانت من المحلات . وكذلك كانت مؤونة القطاني التي لا يزرعها زوجها في حقله ، كالعدس والفول والحمص . ومؤونة الزيت كانت من الزيتون الذي يعصره زوجها في المعصرة . ومؤونة الطحين ، كانت من القمح الذي يطحنه في المطحنة . أما مؤونتها من مكونات الخضار والفواكه والحبوب ، فكانت من صنع يدها .

الأُطين

تنطق كلمة الأطين بالضم على الهمزة ، والكسر على الطاء المشددة . أما الياء فيها فحرفٌ مشاغب . لا هو كالياء في كلمة طين ، ولا في كلمة طيف . هو أقرب الى الياء

في كلمة الكويت وكلمة السويد .

الأطين أكواز التين المجفف .

كانت بنت الزيب تفرش الحصيرة ، وتفرغ عليه سلال التين التي جاءت بها للتوّ من الكروم . ثم تفرزه ثلاث كومات ، واحدة للمربّى ، وثانية للشريحة ، وثالثة للأطين .

الكومة من تين الأطين غالبا ما كانت الأصغر بين الثلاث . وكانت أكواز التين فيها هي أيضا الأصغر حجما .

بعد تفريغ التين وفرزه ، كانت هذه السيدة تـفرِّدُ الأكواز الصغيرة على الحصيرة ، وتتركها للشمس .

ومتى جفت تماما ، تحفظها في سلة . وتطمئن الى أن الهواء سوف يكون دائما على تماس بالأطين ، ليبعد عنه التلف .

البامية الناشفة

كانت المرأة تأتي في أواخر الصيف بكمية البامية التي تكفي عائلتها لمؤونة سنة . وتنشرها على شرشف تحت الشمس ، حتى تجف تماما .

عندئذ ، تضعها في كيس رقيق مصنوع من الخام ، لتؤمِّن لها التهوية اللازمة .

كانت تختار لهذه المؤونة ، قرون البامية المتوسطة الحجم . لم يكن من عادتها أن تقطف البامية الصغيرة الحجم ، لا لطبختها اليومية ، ولا للمؤونة . أما الكبيرة الحجم ، فكانت تقطفها وتطبخها بالزيت إن كانت ما زالت غضة طرية . وإن كانت غير ذلك ، تتركها على أمها ، لتأخذ الحب من داخلها فيما بعد ، وتبزره في الأرض .

تطلي التين

هو مربّى التين .

كانوا في الزيب يقولون تطلي ، ولا يقولون مربّى ، بالتاء المتوحة والطاء الساكنة .

كان شجر التين هناك في البساتين والحواكير وفي جوار المنازل . في حيّ الرمل وحده ، كان هناك خمس وأربعون شجرة تقريبا .

كما كان شجر التين ينبت بكثرة ، منذ القِـدم ، في الأراضي البعل ، التي لا ماء يسقيها سوى ماء المطر . والتين البعل هو الأكثر حلاوة .

ولذلك كانوا في الزيب يُـفضِّلونه لصنع المربى على غيره .

كانت المرأة تحمل سلالها ، وتنطلق مع غيرها من النساء ، عند صباح أحد أيام

الصيف ، الى كروم التين في الأراضي البعل . وكانت هذه الرحلة سيرا على الأقدام ، بطبيعة الحال . وكانت طويلة . مع ذلك ، كانت هذه السيدة تستمتع بها . فالمشي لمسافات طويلة ، لم يكن ليتعبها . بل كان يزيدها نشاطا ، خاصة أن اللواتي يترافقن في مثل هذه الرحلات ، كنّ أقارب وأحبّة . يمضين الوقت وهن يثرثرن ويتمازحن .

نوع التين المُفضّل عند أهل الزيب ، كان اسمه البْياضي . لونه متى نضج عاجي . ومتى نضج أكثر ، فاض قلبُ الكوز بالعسـل ، ودمعت عينه . إشارة ربما الى أنّ وقت رحيله عن أمه قد حان .

فتأتي السيدة وتقطف هذه الثمرة المباركة . وتملأ بها السلال . وتجعلها مؤونة ، يأكل منها الصغار والكبار في أيام البرد ، علها تقيهم شرّ أسْـقامه .

في البيت ، كانت " تشـرِّحُ " الأكواز ، تجعلها شرائح . تشـقها الى نصفين ، من العين حتى العنق .

ثم تنشر الشرائح في الشمس الى أن يتبخر ماؤها وتجف .

حينئذ ، تغلي الماء المُـذاب فيه المقدار الصحيح من السكر ، الى أن يعقد . وهي تعرف متى يكون هذا السائل قد عقد . ترفع قليلا منه في الكفكير ، وتلتقط منه نقطة برأس اصبع السبابة . وتجعل هذا الرأس يلتقي مع ، ويفترق عن رأس إصبع الإبهام ، والسائل بين الرأسين . إن تمـغـط بينهما ، تعلم أنه قد عقد .

عندئذ ، تسقط فيه الشرائح ، وتحرك .

ومتى غلى معقود السكر مع التين ، تضيف اليانسون ، وتحرّك .

ثم تضيف السمسم والجوز . ثم تعصر الليمون الحامض ، الذي بدونه " يسكر " السكر المعقود متى برد ، وتظهر بلوراته . وهذا ينتقص من جمال المربّى . والأسوأ من ذلك ، أنّ صحْن هذه البلورات تحت الأضراس في أثناء المضْغ ، يـشغل الآكل عن الاستمتاع بلقمة المربّى .

أخيرا ، ترفع المربّى عن النار ، وتتركه ليبرد بسلام .

في اليوم التالي ، تعـبِّئه في المراطبين .

تطلي السفرجل

كانوا في الزيب يزرعون السفرجل ، غالبا على ضفاف السواقي والغدران . وكانوا

قد لاحظوا ، جيلا بعد جيل ، أن شجره على ضفاف وادي القرن عندهم ، كان على الدوام

جزْلا ، يحملُ ثمرا كثيرا . فـفهموا أن شجرة السفرجل تحب الماء ، تماما كما أن ورقها يحب الحركة والارتعاش .

ثمر السفرجل ، العنبري اللون ، فوّاح . رائحته العطرة تـشِي بوجوده في المكان قبل أن تراه العين .

مربّى السفرجل أحمر اللون ، لامع . مذاق الثمرة ظاهر فيه ؛ لم تطغ عليه حلاوة السكر . على حين أنّ لحم الثمرة ، الذي كان يُنهكُ الحلقوم عند ابتلاعه ، صار بفعل الحرارة والسكر الذي انعقد فيه ، سهلا ، سائغا . يعلكُ عند المضغ .

كانت المرأة في الزيب تحضِّر مربّى السفرجل في فصل الخريف .

تغسل حباته ، وتزيل الوبر عنها .

ثم تقطعها ، الى أصابع نحيلة جدا .

ثم تصب قليلا من الماء في طنجرة ، وتهيل مقدارا من أصابع السفرجل ، وتفرشه في قعر الطنجرة . ثم تهيل فوقه مقدارا مماثلا من السكر ، وتفرشه . ثم تهيل السفرجل ، وفوقه السكر . وهكذا ، طبقة فوق طبقة .

في صباح اليوم التالي ، تشعل الحطب في موقدتها . ومتى استعرت النار ، تضع الطنجرة عـليها ، وتحركُ الخليط ، بين الحين والآخر .

وبعد أن يغلي ، ويعقد ، تعصر عليه قليلا من الليمون الحامض ، وتحركه . ثم ترفع الطنجرة عن النار .

متى برد ، تفرغه في المرطبانات .

وتحفظه مؤونة لذيذة ، للصغار والكبار على حد سواء .

تطلي القرْع

هو مربى اليقطين . كانوا في الزيب يسمونه القرع .

كانت المرأة تـقـشرُ اليقطين ، وتـقطعُـه ، ثم تـنـقـعُه لساعات طوال ، في ماء الكلس

الصافي . وذلك ليكسب قـوامُه شيئا من المرونة ، فلا ينفرط عند الغلي .

بعد ذلك ، ترفعه من ماء الكلس ، وتغسله ، مرة بعد أخرى .

ثم تضعه في طنجرة ، وتضيف اليه كمية من السكر ، وزنها يعادل وزن اليقطين بعد الـقـشر والنـقع . وتتركه مع السكر لبضع ساعات .

ثم توقد نارا خفيفة تحت الطنجرة ، وتحرِّكُ خلطة اليقطين والسكر .

ومتى ذاب السكر ، " توز النار " تحتها ، أي تضع المزيد من الحطب في الموقدة ، لتزيد النار اشتعالا . وتـتابع التحريك ، الى أن يعْقد السكر . " توز " بالتاء الساكنة والواو المكسورة والزاي المشددة .

أخيرا ، تضيف اليانسون ، وتحرك قليلا . ثم تـعْصُر الليمون الحامض ، وترْفع الطنجرة عن النار .

متى برد المربى ، تحفـظه في المرطبانات .

تطلي المشمش

كان المشمش أحد أهم صادرات الزيب الى المدينة .

كان بعض بساتينها من المشمش ، وفي بساتين الحمضيات كان هناك صفوف من

شجره .

وهو نوعان ، على الأقل ، اللوزي والكلابي . حبة اللوزي كبيرة ، وفي خدِّها

حـُمْرة . وبزرتها حلوة . أما الكلابي ، فحبته صغيرة ، ولونها شمامي .

وكانوا في الزيب يهرعون الى قطف ثمار المشمش ، فور نضوجها . فهم يعلمون أنها متى نضجت ، وثقلت بما تحمل من السكر ، سقطت عن أمها . ولهذا ، كان موسم المشمش

قصيرا .

وكانوا يُحبون ثمرة المشمش اللوزي الجميلة . يأكلونها فاكهة . ويكسرون بزرتها ويأكلون اللب .

وكانوا يكسرون بزرة المشمش الكلابي ، وينقعون اللب في الماء ، ويجدّدون له الماء مرات ، الى أن تذهب عنه مرارته . وعندئذ يأكلونه .

ولتحضير مؤونتها من مربّى المشمش ، كانت المرأة تهرسُ الحبّ الشديد النضج بأصابع اليدين ، وتضيف السكر ، وتحرك المزيج ، ثم تتركه لساعات .

ثم تغليه حتى يتبخر عنه ماؤه ، ويعقد .

الدؤة

الزعتر الأخضر هو الزعتر عند أهل الزيب . أما الزعتر الجاف والمدقوق ، والمضاف اليه السماق والملح والسمسم ، فهو الدُؤة . وتنطق بالهمزة المشددة المفتوحة .

نبتة الزعتر البرية ، تزخر بها في فصل الربيع منطقة تقع الى الشرق من أراضي الزيب ، كانت تعرف باسم " أراضي الغير " . وهي الأراضي غير المملوكة من أحد

بعينه .

وهي منطقة ذات جمال ساذج ، لا تنميق فيه ولا تزويق . مروج وروابي ، وسفوح وثنيّات . تنمو فيها أشجار البلوط والزعرور والخروب والجميز والتين والصبار والعليق ، ونباتات الزعتر والفطر والحميض والمرمية ، وأزهار المضعف والنرجس والسوسن والأقحوان . كل ينمو على سـجِيّـته . ثمار وأوراق وألوان وظلال . طيور وهوام . هواء نقي .

وحين ترتفع شمس الربيع في سماء تلك الأماكن ، تفوح في الهواء رائحة التراب الطهور .

من هذه الأماكن ، كانت بنت الزيب تقطف الزعتر لمؤونتها . تأتي اليها مع غيرها من نساء القرية . تملأ الأكياس، وتعود مع رفيقاتها الى القرية .

في البيت تفرشُ الزعتر في الظل ، ليجف على مهل . وتعود اليه من حين لآخر ، لتـُقلبه .

ومتى جف تماما ، تضعه في كيس مصنوع من القنب . وبعد أن تـشد رباطه ، تأخذ في ضربه بمدقة الكبة . وتستمر في ذلك الى أن يُصبح ورقُ الزعتر ناعما .

عندئذ ، تفرغ الكيس في اللجن ، وتنقي الزعتر من العروق والشوائب .

ثم تضيف السّماق الى الزعتر النظيف ، وتـدير يدها فيه . تخلطه جيدا مع هذا المُكون الأساسي .

ثم تضيف رشات من مُكون أساسي آخر ، هو الملح . وتحرك يدها في الخليط ثانية .

ثم تعبئه في أكياس صغيرة ، مصنوعة من الخام أو الكتان .

ويبقى المُكون الأساسي الثالث . وهو السمسم . فلا تـضيفه الى المؤونة ، ولو فعلت ذلك ، لتعرّض الزعتر الى التلف . فهي تعرف أن السمسم المطمور في الزعتر ، سرعان ما تحـْمى حبّاته في هذه البيئة ، وتترطب . ما يجعل الزعتر يتكتـل حول حبة السمسم ، ويتـشلشل . لذلك هي لا تضيفه إلا الى كيس الزعتر الذي تأخذ منه حاجتها اليومية .

وكان لديهم في الزيب كلمة " أوُطع " ليصفوا بها حال الزعتر إذا تكتل وتلف .

دهن ليِّة الخروف

هذه المؤونة ليست موسمية . بل هي ليّة الخروف ، تعالجها المرأة متى توفرت

لديها ، وتحفظها من الفساد .

تفرمُ اللِيّة قطعا صغيرة . وتقلبها في الطنجرة على نار خفيفة .

وحين يذوب الدهن ، ينـْسِل عن غيره من مُكونات الليّة . فتصفيه في القِدْر،

وتحفظه .

كانت تطبخ به بعض الخُضر، وخاصة الملوخية .

الرُبّ

الرُبّ عند أهل الزيب هو دبس الخروب .

كانت المرأة تصنعه من ثمار شجرة الخروب ، التي تنبت وتعمِّر في الأراضي غير المملوكة ، الى الشرق من بساتين القرية .

وتكثر في تلك الأراضي أشجار برية أخرى ، مثل الجُـمِّيز والتين . وعلى أغصان هذه الأشجار ، تبني العصافير الأعشاش لصغارها .

وكانت المرأة تأخذ معها ابنتها الى هناك ، لتساعدها في قطف الخروب وغيره . ولتتعرف على البقول والنباتات البرية وهي في أرضها .

قرون الخروب الناضجة ذات قشرة متينه ، ولون بنيّ مُظلم ، ضارب الى السواد .

كانت تضربُ بالمدقة ، القرن منها بعد الآخر ، ضربا خفيفا ، وتضعضع قوامه . ثم ترميه في لجن الماء .

كانت تنقع هذه القرون المـُنهكة ، من المغرب الى صباح اليوم التالي .

عندئذ ، تكون قد " نفـشت " وأصبحت طرية . فتـفتتها في الماء ، القرن تلو

الآخر . ثم تأخذ في فرك فتات الخروب ، فتذوب حلاوته في الماء .

بعد ذلك ، تصفي ماء الخروب من التفل ، وتغليه على النار حتى يعقد ، ويصبح رُبّا .

الزيت

كان أهل الزيب يقولون : في أيلول ، يدور الزيت في الزيتون . ما يعني أن حبة الزيتون قد امتلأت بالزيت ، وحان قطافها .

كانوا يقطفونه ويعصرون معظمه . ويملأون بزيته البكر خوابيهم .

وكانوا يقولون الزتون ، ولا يقولون الزيتون ؛ والزيت ، لا زيت الزيتون . ذلك أنه لم تكن هناك حاجة لذكر هذا الأصل للزيت . أما إن كان الكلام عن زيت أصله غير الزيتون ، أضافوا اسم هذا الأصل . كانوا يقولون ، مثلا ، زيت الخرْوع . وهو ما كانوا يشربونه لتـليـين المعدة . وفي أواخر أيام الزيب ، جاءهـم من الخارج زيت من غير الزيتون ، عرف باسم زيت عـيواظ ، زهيد الثمن ، يشتريه بعض الناس للقلي . وهؤلاء من أصحاب العوز .

هل من علاقة بين العوز وعـيواظ ؟

الزيتون

شجرة الزيتون مباركة .

وهي تنبت بكثرة على الهضاب الشرقية للزيب . وهذه أراضٍ بعل . تشرب فقط من مياه المطر .

وكان أهل الزيب يقيسون مساحة كرم الزيتون بما يُسمى المارس ، بكسر الراء . فيقولون نصف مارس زيتون ، أو ربع مارس . وكانوا يقولون رُغبة زيتون . وهذه ربما تكون أصغر من ربع المارس .

مؤونة الزيتون كانت عادة من الأسود والأخضر .

كانت المرأة تضرب حبات الزيتون الأسود بالمدقة ، دون أن تكسر بزرها .

بعد ذلك ، تخلط هذا الزيتون " المرصوص" بمقدار من الملح .

ثم تضعه في قفير ، أو في كيس مصنوع من القنب . وتضع عليه حجرا ثقيلا ، أو جرن الكبة ، للضغط على الزيتون وعصْر مائه منه .

ثم تغسله وتصفيه وتحفظه في الأوعية ، وتضيف اليه عشبة الفيجن البريّة ، لتعطيه مذاقها الطيب .

أما المؤونة من الزيتون الأخضر ، فكانت من ثلاث فئات : المُشقق ، المُسبّح ، والمرصوص .

الزيتون الأخضر المُشقق . كانت السيدة تشق حباته بالسكين ، وتغمره في الماء

ليومين . وتغيّر الماء مرتين أو ثلاث يوميا . ثم تحفظه في الماء المملح الذي أضافت اليه زيت الزيتون وعصير الليمون الحامض والفلفل الأحمر المدقوق .

الزيتون الأخضر المُسبح . كانت تترك حباته على حالها ، دون شق أو رصّ . تحفظه في الماء المملح ، وتضيف اليه الفلفل وعصيرالليمون الحامض . ثم تـسد الوعاء بإحكام ، فيبقى الزيتون صالحا لسنتين وأكثر .

وكانت تضبط درجة الملوحة في هذا الماء على النحو التالي : تذيب الملح في الماء ، ثم تضع فيه بيضة . إن طفت البيضة على سطح الماء ، تعلم أن درجة ملوحته صحيحة .

أما إن رسبت البيضة ، فتزيد الملح ، إلى أن تطفو . عندئذ ، تسكب هذا الماء فوق الزيتون .

أخيرا ، الزيتون الأخضر المرصوص . كانت تضرب حباته بالمدقة ، دون أن تكسر البزر . ثم تغمره في الماء . وتجدد الماء كما تفعل بالزيتون المشقق . ثم تحفظه في الوعاء مع الليمون الحامض ، عصيرا أو قطعا ، ومع قرون الفلفل الأحمر . وأخيرا ، تصب عليه الزيت بسخاء .

وكانت هذه السيدة تحفظ مؤونة الزيتون في المراطبين . والمرطبان يشبه الجرة الصغيرة ، لكنه مصنوع من الزجاج وليس من الفخار ، ولون هذا الزجاج ضارب الى

الخضرة ؛ أو في البراني . والبُرْنيّة جرّة صغيرة ، مطلية من الداخل بالخزف ؛ أو كانت تحفظها أحيانا في جرة الفخار التي كانت حفِظت فيها الزيت أو الزيتون ، فتشرّبت بالزيت ، ولا خوف أن تشرب المزيد منه .

السّـمـْن

كانت المرأة في الزيب ، تصنع مؤونة السمْن من حليب الضّأن ، الغني بالدسم .

تضيف الى الحليب بعض الماء ، ثم تفرغه في الضّرْف . وتـنفخُ فيه حتى يمتلئ

بالهواء . ثم تربط عـُنقه بحبل لتسـُدّه بإحكام .

وعندئذ ، تخضّ الحليب لفترة من الزمن ، هي تعرف طولها .

والضّرْفُ جلدُ الشاة ، بعد أن أزيل الشعر عنه ، وكشط ، ودُبغ ، وخيط جلد القوائم . والدباغة عمل يشتمل على تنعيم الجلد وتمليحه ، ثم نـشره في الشمس وتجـفيفه .

بعد الخضِّ ، تـفرغ الضرْف في طنجرة كبيرة . وترى الـزبْـدة طافية على وجه المخيض ، فـيـشعّ وجهُـها بالـرِّضا .

ترفعُ الزبدة من الطنجرة ، وتحفظها في وعاء ، الى أن تتجمّـع كمية منها ، تفي بحاجتها لصُـنع الـسّـمْن .

عندئذ ، تضع بعض البرغل في طنجرة ، وتضع الزبدة فوقه ، وتشعل النار تحت الطنجرة .

وتتفقد الزبدة من حين لآخر .

وعندما ترى بعينها الخبيرة أن الزبدة قد تخلصت من بعض مكوناتها ، وقاربت أن تصبح سمنا ، ترفعها عن النار ، وتتركها لبعض الوقت ، كي تترسّب هذه المكونات غير المرغوب فيها تحت البرغل .

وأخيرا ، تحفظ السمن الصافي في البُرْنـيّة .

وهم في الزيب كانوا يقولون سَـمنة .

السميدة

هي البرغل .

كانت بنت الزيب تسلق القمح لتحضير مؤونة البرغل في أحد أيام الصيف الأخيرة .

تشـمِّر عن ساعدها في الصباح الباكر ، وتوقد نارا قوية ، وتضع عليها دسْت القمح الغارق في الماء .

وتبدأ في سلق القمح . تحركه بين كل فينة وأخرى ، وتؤجج النار تحته . وإن لم يكن معها من يُبادلها الأحاديث في أثناء ذلك ، تسرح مع أفكارها . تفكر بفلانة ابنة فلان عروسا لابنها ؛ بالغرفة التي سوف تضاف الى المنزل بعد موسم البرتقال هذه السنة ، ليَدخل ابنها على عروسه فيها ؛ بالكلام الحلو الذي سمعته من زوجها وهما في طريقهما يوم أمس من مطحنة المناوات ؛ بفلانة ومكرها وألاعيبها .

كانت تحضر مؤونة البرغل من ثلاث فئات . البرغل الخشن ، وهو للمجدرة وغيرها من أصناف الطبخ . البرغل الناعم ، وهو للكبة والكـُبب . ودقيق البرغل ، وهو لبعض اصناف المرق والحساء .

بعد سلق القمح ، كانت هذه السيدة تنشره على الحُصر تحت الشمس ، طبقة رقيقة من الحب ، العاجيّ اللون ، اللامع . ورائحته تفوح منه ، وتملأ المكان .

حين يجفّ تماما ، تجرشه . يدٌ تضع قبضة منه في فم الجاروشة . و يدٌ تدير الحجر على حب القمح .

الجاروشة جهاز مصنوع من الحجر البركاني الأسود . يتألف من قاعدة ، وهي قرْص سميك ، من هذا الحجر الخشن ، طولُ شعاعه يقرب من طول الساعد . في نقطة الوسط منه ، وتدٌ من خشب السنديان أو الشوح ؛ ومن قرْص ثان ، يدورعلى قرْص القاعدة ، ويماثل في حجمه حجم القرص الأول . في نقطة الوسط منه ، ثقب مستدير ، يتسعُ للوتد ، وللالتقام القمح . وفي نقطة الوسط من شعاعه ، مقبض خشبي .

وتـُلقم السيدة فم الجاروشة قبضة من القمح بعد أخرى ، ويدها الثانية ما تزال على المقبض ، والحجر يدورعلى الحجر ، وحبات القمح تتفتت بينهما .

والجريش مايزال يتفلت من بين الحجرين ، ويتساقط على الحصير .

وينتهي الجرْشُ في آخر المطاف ، ويصل القمح بذلك ، الى المرحلة الأخيرة من مراحل صنع البرغل .

هي مرحلة فرْز الجريش الى برغل خشن ، برغل ناعم ، ودقيق البرغل . وهي من خطوتين . أولى وفيها تأخذ السيدة الجريش في الغربال ، مقدارا بعد مقدار ، وتهزه يمينا وشمالا . فيتساقط خليط البرغل الناعم ودقيق البرغل من ثقوب الغربال ، ويبقى فيه الخشن . وفي الخطوة الثانية ، تفرز دقيق البرغل عن البرغل الناعم . فتضع هذا الخليط ، مقدارا بعد مقدار ، في غربال ثقوبه أضيق من ثقوب الأول . وتأخذ في هزّه ، فيتساقط دقيق البرغل ، ويبقى البرغل الناعم في الغربال .

الشريحة

هي شرائح التين المجفف .

كانت المرأة تأخذ جزءا من التين الذي قطفته لمؤونة مربى التين ، وتضعُه في سلة ، أو في " سـفط " ، ليكون مؤونتها من الشريحة .

السـفط صندوقة من الخشب الرقيق والأملـس ، صنعت في الأصل لحفظ البقلاوة . والسفط بيضاوي الشكل ، وله غطاء .

كان هناك من النساء من تجدُ في بيتها سفطا ، كانت وضعته جانبا ، لوقت الحاجة ، بعد أن نفذت منه البقلاوة . وكان السفط يأتي الى الزيب من المدينة ، وفيه غالبا البقلاوة أو

أحيانا المعمول ، من محلات حسن الصمدي في بيروت ، أو الحِـدْأة في عكا ، أو مهنا في الشام .

الفلفل الأحمر

تخرج الجدة ذات الوجه الصبيح الى حاكورتها ، في أحد أيام الخريف ، والسلة في

يدها . تتنقل بين شجيرات خـُضر ، تتدلى منها قرون الفلفل الأحمر الحرّاق . وتقطف القرون جميعا ، لتكون مؤونتها للسنة القادمة .

فهي لا تستسيغ الكبّة ، ولا البيصارة ، على سبيل المثال ، ما لم تكن مـُشربة بحُـمرة الفلفل ، وحرّاقة .

كانت تشك الخيط في القرون ، عند أعناقها ، وتجعلها قلائد ، تعلقها في الشمس .

وهي لا ترى غضاضة في غرْز الفلفل بالإبرة هكذا . أما البامية ، فلا تغرزها . ذلك أن البامية ليست كالفلفل ، الذي سوف يُدق أو يُصحن عند الطبخ . أما البامية فلا تُدق

ولا تصحن .

وكانت هذه الريفية الواثقة من نفسها ، تسمع أن النساء الوافدات الى الزيب مع أزواجهن من بلدان أخرى ، يجعلن البامية والتين في قلائد . فترفض أن تأخذ هذا عنهن . بل وتستنكره عليهن . وترد على ما تسمع ، بشيء من الدعابة ، وتقول " نحن قلائدنا من

الذهب ، وهنّ من البامية . "

اللبنة

قبل أن تخلد الى النوم ، كانت المرأة تأتي بما بقي من اللبن ، بعد ترويبه بأيام ، وهو كثير ، وتحركه مع رشة ملح ، ثم ترمي فيه كسرات من عروق عشبة المؤرة البرية ، ثم تـفرغـه في كيس اللبنة .

وهذا الكيس مصنوع من الخام وله رباط . والخام نسيج من القطن .

ثم تـشد رباط الكيس ، وتعلقه على غصن شجرةٍ في الدار ، أو على وتدٍ في جدار .

وتعود اليه ، في صباح اليوم الثالث أو الرابع ، وقد سال من الكيس معظم مصل

اللبن ، ذو اللون المائل الى الصفرة . وبقيت فيه اللبنة .

وكانت تأخذ من اللبنة قطعة صغيرة بعد أخرى ، وتحوِّل هذه القطع بين راحتيها الى كرات صغيرة ، تضعها على شرشف كانت بسطته . وتتركها هناك ليومين أو ثلاثة ، فتجف الكرة من الخارج ويتماسك قوامها .

حينئذ ، تحفظ الكرات في زيت الزيتون داخل مرْطبان ، تضعه على الرف الى جانب المرطبان الذي كانت حفظت فيه اللبنة قبل بضعة أيام .

كانوا في الزيب يقولون لبنة زآليط ، بمعنى كرات . وزألوطة اللبنة هي الكرة من

اللبنة .

المَزهْر

هو ماء الـزهر .

كانت بنت الزيب تصنعه من أزهار شجرة ، هي تعرف لها اسما واحدا هو الشمّام . ولا تعرف أن لهذه الشجرة اسما آخر هو الأبو صْفير . وقطعا هي لم تكن تعرف أن للشمام اسما ثالثا هو في المعاجم النارنج .

وكانوا في الزيب يُطعِّمون شجر الأبي صفير في بساتينهم بنوع آخر من الحمضيات ، يكون ثمره أغلى ثمنا من ثمر الأبي صفير وأكثر رواجا . ويُبْـقون على القليل من شجراته ، إكراما لزهره .

وزهر الأبي صفير يتساقط عن الشجرة حين يعقد الثمر . أي حين ينتفخ العرق الأخضر عند كعب الزهرة ، بفعل بدء الثمرة في النمو . حينئذ ، تستنفذ الزهرة الغاية من وجودها . فتجمع نفسها على نفسها ، وترحل .

لكن الإنسان منذ القِدم ، وجد لهذه الزهرة غاية ثانية ، نبيلة . هي استقطار العطر

منها .

وكانت بنت الزيب ، كغيرها من نساء الأرض ، قد تلقـت خبر هذا الاكتشاف بسرور . وجعلت من عطر زهر الأبي صفير مؤونة ، تـنعش به على مدار السنة ، قلبها وقلوب أحبتها . وتعطر به الماء في الكوب ، والسكر المعقود في الحلوى . كما تقضي به على المغص في الأمعاء ، والألم في الرأس .

إذن ، يتساقط الزهر . ويتكون منه بُسط بيضاء ، جميلة ، تغطي التراب تحت

الشجر .

لكن هذه السيدة لا ترضى للزهر النبيل أن يتلوّث ويُهان ؛ أن يلتقط التراب بما تغشاه من ندى الصباح . لذلك كانت تفرشُ له تحت الشجرة ما تيسر لها من صحائف . ثم تهز الشجرة كي يتساقط عنها الزهر . أو تتسلقها وتهز أغصانها ، غصنا بعد الآخر . فهي تعلم أن لا حاجة للزهر هناك بعد أن عقد الثمر . ودليلها على ذلك ، هو أن الزهرة قد التـفـت على نفسها . أو كما كانت هي تقول : الزهر غـمّض .

كانت في اليوم الصحو ، تباشر في تحضير مؤونتها من ماء الزهر .

تضع الكركة على الموقدة ، وتثبتها عليها ، ثم تملأها بالماء .

ثم تضع على الكركة المصفاة الملأى بالزهر ، وتضع على المصفاة غطاءها .

وعندئذ ، توقد نارا قوية تحت الكركة .

الكركة جهاز لتقطير ماء الزهر ، مصنوع من معدن التوتيا . وهو مؤلف من طنجرة كبيرة للماء ، عليها مصفاة لها غطاء مخروطي الشكل . يخرج من جوانبه ثلاثة أنابيب

نحيلة .

وتقطير ماء الزهر يجري على النحو التالي : بخار الماء في الطنجرة يتصاعد ، وينفذ الى الزهر الذي في المصفاة من خلال ثقوبها ، ويتشبّع بأريج الزهر . ويتابع صعوده الى سقف الغطاء المخروطي الشكل ، حيث يتحول بفعل اختلاف درجة الحرارة بين داخله

وخارجه ، الى قطرات ، تسيل في الأنابيب ، وتنزل ، قطرة بعد قطرة ، الى الزجاجات التي كانت وضعتها السيدة تحت مـصبات الأنابيب ، ووضعت في فم كل زجاحة قمْعا .

كانت المرأة حين يبدأ ماء الزهر بالتقطر ، تنادي بصوتها المُبْـتهج على من في المنزل من أولادها ، وتلتقط بيدها أوائل القطرات ، وتفركها بين راحتيها ، وتقول اللهم صلي على سيدنا محمد ، ثم تمسح بهذا العطر الفواح ، جبين من يأتي اليها منهم .

تتكـوّن على سطح ماء الزهر في الزجاجة طبقة من الزيت . هي زيت ماء الزهر ، أو زيت المزهْر ، حسب لفظهم في الزيب .

وزيت المزهْر له قيمة واعتبار . كانت السيدة تسْحبه من على وجه ماء الزهر بواسطة قطارة ، وتحتفظ به في القماقم والقوارير . والمؤونة من هذا الزيت كانت تدوم لسنوات ، دون أن يفقد الزيت شيئا من خصائصه . وهو للرجل طِيبٌ في وقت صلاة الجمعة ، وللمرأة طِيبٌ في أكثر من وقت . وهو أيضا الهدية للعزيز الغالي .

الملوخية اليابسة

في أواخر الصيف ، كانت المرأة تقطف أوراق الملوخية ، وتنظفها .

تضعها في لجن كانت ملأته بالماء ، وتربِّتُ عليها ، ليزول عنها ما علق بها من تراب .

ثم ترفع أوراق الملوخية براحتيها ، وتهزها ليتساقط عنها الماء . ثم تطرحها في صينية كبيرة .

ثم تفرغ اللجن من الماء الكدر . وتسفحه بالماء النظيف . ثم تملأه من جديد . وتعيد اليه الملوخية . وتكرر ما فعلته بها مرة ثانية ، وثالثة ، الى أن ترى أن الماء في اللجن بقي على حاله ، نظيفا .

وكلمة " زُوم " عندهم في الزيب ، كانت تعني المرة الواحدة من الغسل .

وفي نهاية المطاف ، تبسط شرشفا في الظل ، وتنشر عليه لثلاثة أيام على الأقل ، ما يفي بحاجتها من الملوخية ، لمؤونة الخريف والشتاء والربيع . وهي تختار الظل لتحتفظ الملوخية بلونها.

ومتى جفت الأوراق وتيبـّست ، تفركها بين راحتيها .

بعد ذلك ، تنخل هذا الفريك ، لتنقيه من العروق . وكانت تحتفظ لهذا الغرض

بمنخل ثقوبه ، أو عيونه كما كانت تقول ، أوسع من عيون منخل الطحين ، وأضيق من عيون الغربال .

وكانت أخيرا ، وبينما هي تعبئ الملوخية اليابسة في كيس مصنوع من الخام ، وله

دكة ، تـتمتم داعية الله أن يبارك في هذه المؤونة . ثم تربط الكيس ، وتعلقه على وتدٍ له في جدار المطبخ أو في مخزن المؤن .

ميِّة البندورة

هي رُبّ البندورة ، أو معجون البندورة .

البندورة مُكوِّن رئيسي في عدد كبير من المآكل . وهي من الخضار الصيفية ،

وغير متوفرة في باقي فصول السنة . لذلك كانت المؤونة من مية البندورة في الزيب من الضرورات الحتمية لمآكلهم في هذه الفصول .

ومن ناحية ثانية ، كان انتاج القرية من البندورة يفيض عن حاجتها . ونقل الفائض منها الى أسواق المدينة لم يكن ذا جدوى ، لأن أسعارها هناك ، في ذروة الموسم ، كانت متدنية ، لا تغطي تكاليف النقل . لذلك أيضا ، كان تحويل هذا الفائض الى مية البندورة أمرا ضروريا لحفظه من التلف .

كانت المرأة في الزيب تحضر مؤونتها من مية البندورة في شهر أيلول .

تعصر البندورة وتصفي العصير من القشر والبزر ، في الدّست . والدّست طنجرة كبيرة من النحاس ، المطلية من الداخل بالقصدير ، الفضي اللون . وأحيانا ، كان النصف العلوي من الخارج مطليا أيضا .

ثم توقد نارا قوية تحت الدّست ، وتحرك عصير البندورة بعد إضافة الملح اليه .

وعندما يغلي ، وتظهر الفقاقيع ، كانت هذه السيدة تحاذر وهي تعاود التحريك ، من أن تنفقئ الفقاقيع ، ويصيب ماؤها الحارق وجهها .

ويتبخر بالغلي معظم الماء الذي في عصير البندورة ، وتنخفض الكمية في الدّست الى أقل من النصف .

عندئذ ، ترفعه عن النار ، وتفرغه في الصواني ، وتترك هذه الصواني في الشمس ليومين وأكثر ، حتى يتبخر ما بقي في العصير من ماء ، ويبقى ما قال أهل الزيب أنه مية البندورة ، رغم خلوّه من الماء تقريبا .

وكانت هذه السيدة تعرف طريقة ثانية لتحضير ميّة البندورة . وهي عصْر البندورة جيدا ، وتصفيتها في الصواني ، وتركها في الشمس ، وتحريكها من حين لآخر ، الى أن يتبخر ماؤها ويشتد قوامها .

من الواضح أن هذه الطريقة بسيطة ، لا حاجة فيها للنار والغلي ؛ وآمنة ، لا خوف فيها من فقاقيع تحرق اليدين والوجه . بالإضافة الى ذلك ، ميِّة البندورة بهذه الطريقة ألذ طعما ، لأن روح البندورة ، بحسب السيدة ، سلمت من عذاب النار .

ورق الدوالي المكبوس

هو ورق العنب المكبوس .

كان أهل الزيب يزرعون شجر العنب في البساتين والحواكير ، وفي بعض الحقول . كما كان ينبت في أراضيهم البعيدة ، ولا أحد يعرف من زرعه .

وكان اسم شجرة العنب في الزيب ، دالية .

وكانوا يعتنون بهذه الشجرة ، نظرا لما تقدمه لهم من فوائد . يأكلون ثمرتها فاكهة ، يطبخون ورقها ، ويصنعون الدبس والزبيب من عناقيدها . وينعمون بظلالها الوارفة ، يرفعون الأغصان ويجعلون منها عرائش فوق سطوح المنازل ، وفي البساتين والحقول .

كانت مظلة الحقل المصنوعة من الخيش أو الكرتون ، تقي من أشعة الشمس . أما إن كانت المظلة من أغصان شجرة العنب ، فهي لا تقي من أشعة الشمس وحسب ، بل وتنعش النفس أيضا ، بحفيف أوراقها مع كل نسمة هواء .

كانت المرأة تحضر مؤونتها من ورق الدوالي المكبوس قبل نهاية موسم العنب ، حين يكون الورق ما زال غضا .

تكـدِّسـه في مرطبان ، ورقة فوق ورقة ، وتحكم الإغلاق عليه . فهي تعلم أن الهواء يُـفسده . لذلك هي كانت بعد إغلاق المرطبان بغطائه ، تضع قطعة قماش من حرير سميك ، أو من نسيج مُقوّى ، وتشدّها على عنق المرطبان بخيط معدني ، تلفّ طرفيه ، أحدهما على الآخر .

العرس في الزيب

كان العرس في الزيب مناسبة يفرح بها أهل العروسين ، وأهل القرية عموما . ويتجدد بها الأمل عند الصبايا العوازب بأن يأتي ابن الحلال ، ولا يتأخر كثيرا . وكان العرس يستمر لأيام ، وفقا لبرنامج وتفاصيل معينة .

فيما يلي صورة لعرس يستمر ثلاثة أيام ، هي الثلاثاء ، الأربعاء ، والخميس :

الثلاثاء : الإعلان عن بدء العرس . وليلة الحنة .

تأخذ أم العريس طريقها ، وبرفقتها الأخت والإبنة وغيرهما ، الى بيت أهل العروس ، وهن يحملن على أطباق تغطيها قطعٌ من القماش المُطرّز ، الصابون المطيّب ، العطور ، المكاحل ، الأمشاط المربعة الشكل والمصنوعة من العاج ، دبابيس الشعر والبـُكل المصنوعة من الحديد ، والمزينة بالورود الصغيرة ، الملونة . وفي الطريق تغني إحداهن ، وترد الأخريات وراءها ، أهزوجة مطلعها :

هيّوا بنا ، هيّو بنا

رُشـوا العطر عَـدروبنا

فتلبي هذا النداء ، النسوة في المنازل على الطريق ، ويلتحقن بالموكب . يمشين جميعا وراء حاملات الأطباق ، والكل يغني ويزغرد ويصفق .

في بيت أهل العروس ، حركة لا تهدأ . صبايا يرقصن . صِبْية يلعبون . نساء يثرثرن ، ويتضاحكن . ومن بين هؤلاء ، تقوم الماشطة لتؤدي واجبها على أكمل وجه . وتعمل ما بوسعها لتبدو العروس أكثر جمالا وتألقا . وهي الخبيرة في فنون التبرج

والتزيّن .

وفي المساء تكون ليلة الحناء ، أو الحنة ، كما يقول أهل الزيب . في جو من الفرح والهناء ، تحني الماشطة يدي العروس وقدميها . وتحني الصبايا أيديهن وأيدي الصغيرات منهن . وكيفية ذلك هي لف اليد بشرائط رفيعة ، وبخيوط المصيص ، على صورة نقشة

معينة . ثم تغطية اليد بعجينة الحناء . ثم لفها بقطعة قماش ، وربطها الى صباح اليوم

التالي . على أن تنتبه العروس الى يديها ، وتحفظهما مما يمكن أن يشوه النقشة .

الأربعاء : حفلة يقيمها للعروس كبير العائلة في بيته ، لإعلان رضاه بالمصاهرة بين

عائلته وعائلة العريس .

تأتي جرار الشراب من دار العريس الى دار العروس .

تفك الماشطة الرباط عن يدي العروس وقدميها ، والكل ينتظر بشوق واضح ليرى جمال الحناء . كيف هي حمرة الخضاب على البشرة . هل هي حمرة زاهية ، وغنية . وكيف هي الخطوط على الكفين والأصابع ، هل هي نقية .

ينهمك الجميع في إتمام زينة العروس . الماشطة ومعها أم العروس وقريباتها يعملون بجد واهتمام في تسريح شعرها ، وفي صبغ الخدين والشفتين ، وفي وضع ثوب الفرح عليها . ثم تجلس العروس في " الصمدة " ، أي الكنبة التي وُضعت في صدر الغرفة . ويجلس الصغار والكبار أمامها ومن حولها . هذه ترقص . وهذه تغني . وهذه تزغرد . وهذه تسوِّي للعروس ثوبها وشعرها . وهذه تحمل صينية ، عليها أكواب شراب الورد .

وتنتقل العروس الى بيت كبير في عائلتها ، هو جدها لأبيها ، أو عمها . وذلك للترحيب بها وتكريمها ، وللتعبير عن رضاه بالمصاهرة بين عائلتي العروس والعريس .

ترافق هذا الانتقال مظاهر الأبهة والفخار . العروس على ظهر فرس كان زيِّن سرجها لهذه الغاية . وهي الآن تسير الهوينى . أمامها شباب يسحجون ويدبكون . ووراءها جمهرة من الأهل والمحبين . ووراء هؤلاء أحد شباب العائلة ، يحمل بارودة انكليزية ، ويطلق منها رصاصة بين الحين والآخر .

وما إن يصل موكب العروس إلى المنزل المقصود ، حتى ترتفع أصوات الزغاريد ، ويتخللها إطلاق الرصاص من القادمين ومن المستقبلين . وتدخل العروس ، ثم النساء . وتجلسها إحداهن على الصمدة التي هيئت من قبل لهذه الغاية . وتتجدد همة الحاضرات حول العروس . وتعلو نبرة الأغاني والزغاريد . وتنهي إحدى الصبايا رقصتها ، وقبل أن

تجلس ، تأخذ بيد العروس ، وتدعوها لتقوم وترقص . فيقف بعض النساء ويصفقن ، تشجيعا

للعروس لتقوم وترقص . فتنزل العروس عن مرتبتها ، وتتمايل راقصة ، وسط حلقة من النساء . وتأخذ إحداهن بالغناء :

أنا أرقص أرقص ولا على بالي

وأنا بنت العمايم والرجال

وأنا من حبة القمحة الكبيرة

صليبي وما يخالطها زوان

وأنا إن نخيت أبو العريس بس أحبه

سخي الكف دباح الحيال

يسخى عالحيال ويدبحها

ويفرقها على أسعد الرجال

يفرقها على (فلان) بالأول

أبو الوجه السموح الأبيض مدور

كلمة الحيال مفردها الحُول ، وهو الخروف الذي لا عيب فيه .

الخميس : والد العريس يذبح الخراف . العريس ينتقل الى ساحة المنزول . زفة العروسين أمام منزل العريس .

والد العريس يذبح الخراف ، بينما تتمايل والدة العريس في رقصة لطيفة ووقورة ، وتغني داعية السامعين الى التكبير والصلاة على النبي .

يستعد العريس في دار جده أو عمه ، لما يُسمى " الطوفة " ، أي الانتقال الى مكان حفلة الزفاف . وهو الآن بين أقاربه وأصحابه ، يسعد بهم ، ويسعدون به ، وتأخذهم أحيانا روح الدعابة الى ما يُضحكهم جميعا . وبينما هم كذلك ، تدخل عليهم أم العريس أو أخته ، وعلى رأسها طبق كبير ، يتدلى من أطرافه شرشف من حرير ، وعليه ملابس العريس .

يستحم العريس ومعه أحد أعز أصحابه ، يساعده في الاستحمام والتطيب .

وتبدأ الطوفة بأغنية مطلعها :

طلـّْعـُولـْنا هالعريس لنشوف حالاتو

فيخرج العريس على الناس ، وهو في كامل أناقته ، بل في كامل رجولته . فيبدو جادّ الملامح ؛ رزينا ، من غير عبوس .

العيون كلها عليه .

يتحرك العريس من الدار ، بينما الشباب أمامه ، يدبكون ويسحجون . حتى يصل الى ساحة المنزول . هناك ، يعلو صوت الطبول ، ويلعلع صوت إطلاق الرصاص . وبين صفين من الرجال ، يقرعون الأرض بأرجلهم ، على إيقاع الطبول ، يمشي العريس الى الصمدة ، وهي المقعد العالي ، أمام الحاصل عند صدر الساحة . وتنطلق حناجر النساء بالزغاريد . وكنّ تجمعن على السطوح ، خاصة على سطح منزل عبد الرازق ، المواجه للصمدة . يجلس العريس ، وتصل الى الحاضرين صواني الشراب .

ويجلس الرجال ، ومعهم الضيوف من خارج الزيب ، حول فسحة أمام العريس . في هذه الفسحة ، تدور رقصة الدبكة على أنغام الشبابة ، وهي مزمار من القصب . أو يجلس الزجالة والقوالون في فريقين يقابل أحدهما الآخر . فريق ينافس فريقا ، في سرعة البديهة ، وجمال التعبير ، والرد الشافي . وذلك حول قضية ، يختارها كلا الفريقين . وغالبا ما يكون موضوعها في الغزل أو في الشجاعة أو في الكرم .

وتجلس النساء على السطوح المطلة على الساحة ، يسمعن ويتفرجن . ومنهن من تأخذ للنساء دورا في المباهاة والمفاخرة ، فتغني بأعلى صوتها :

آويها ومن كفر كنا أمس العصر حمّلنا

وعلى باب عكا حطينا محاملنا

آويها ويا أبو (العريس) يا نوار منزلنا

ريت الأعادي غنم ، ودبـّاحـْها مِنا

يستمر الاحتفال الى المساء من يوم الخميس . ويحين وقت الزفة . فيذهب الرجال الى العروس في بيت ذويها ، ويأتوا بها الى بيت والدها . فتدخل لتودع الأهل . وبعد وقت قصير ، تخرج من المنزل والأهل وراءها . النساء والرجال حول العروس ، وهي على الفرس ، وإحدى قريباتها تغني لها أغنية مطلعها يقول :

من طلعتك يا جوهرة

والشمس ردت لورا

والشمس ردت للنجوم

و رجالك قدامك هجوم

إحدى قريبات العريس تقول أغنية مطلعها :

أخدنا بنتكم ومدللتكم

أخدناها وزدناها دلال

يتابع موكب العروس طريقه الى بيت العريس ، مرورا بساحة المنزول . ولكن ، قبل وصول الموكب الى الساحة ، ومنعا من أن يراها العريس قبل زفافها اليه أمام بيته ، " يخطفه " اصحابه ويبتعدون به حتى تمر العروس .

أمام منزل العريس ، إحدى القريبات تنظر الى العروس وتغني :

لبّستك الأبيض وقطعتك الوادي

وتنظر الى العريس وتغني :

واصطادها يا عريس لو كنت صيادي

واصطادها يا عريس من بين عينيها

وختاما ، تلصق العروس خميرة على باب المنزل ، وتدخل .

رياضة اسمها الإيمة : حجر سـليم

تنطق الهمزة في كلمة " الإيمة " كما يُنطق اسم الحرف الأول من أبجدية اللغة الإنكليزية . والإيمة اسم واحدة من أجمل ألعاب الرياضة في ذلك الزمن ، زمن الجيل الأخير من أهل الزيب ، الذي شبّ وعاش فيها وتزوج وأنجب . ومن الممكن تسمية هذه الرياضة رفع الحجر ، لأن هذا هو المقصود من كلمة إيمة . والحجر الذي يرفعه المتبارون ، رملي مكعب الشكل ، وأحيانا يكون فيه بعض الاستطالة . وله مقبض نحته صاحب الحجر في وسط سطحه العلوي ، وجعله على قياس قبضة اليد ، تاركا تجويفا الى جانبيه ومن تحته .

كانت وقائع المباراة تجري عند العصر من يوم يتفق عليه اللاعبون . ويصل هذا الخبر الى أهل القرية بالتواتر ، والراغبون منهم في مشاهدة المباراة ، ينتظرون عصر ذلك اليوم بفارغ الصبر . واستعدادا لها ، كان كل مُتبار يأتي بحجره الى ساحة المنزول ، تحديدا الى الزاوية الشمالية-الشرقية ، بين الحاصل ومقهى عيسى البصويِّة . ويتمرن على رفع حجره وأحجار غيره ، في أي وقت يشاء ، من ليل أو نهار . ومدى الرفع هو الى آخر مدى ارتفاع الذراع الى أعلى .

صاحب الحظ الأوفر في الفوز على الجميع ، هو طبعا صاحب الحجر الأثقل وزنا ، وقد صار بعد التمرين يرفعه بيُسْـر ، وبالتالي ، يستطيع أن يرفع باقي الأحجار بيُسْـر أيضا .

يحكى أنه كان لوالدي وهو في أول شبابه ، حجر . وكان هذا الحجر معروفا باسم حجر سليم . وذلك لأن أحدا غيره لم يستطع رفعه . لأرْوِ ، ولو باختصار ، حكاية حجر سليم ، لا على أني معجب بأبي ، فكل فتى بأبيه معجب ، بل على أني ما عرفت حكاية غيرها .

كما يحكى أن بعض المتنافسين اتفقوا على أمر ، معه يستحيل ، كما ظنوا ، على

سليم أن يرفع حجره في اليوم المشهود . ومعلوم أن أشد أنواع الهزيمة ايلاما في مثل هذه المباريات ، أن يفشل المتباري أمام الناس في رفع حجره هو !

تحت جنح الظلام ، عـشية المباراة ، جاء اثنان منهم الى الأحجار في الساحة . وسقيا حجر سليم ماء ، حتى أشبعاه . ويقال أنهما كررا سقاية الحجر مرة ثانية قبيل بزوغ الفجر . ويقال أيضا ان سليما كان علم بهذا التدبير ، أو بهذه المؤامرة . وعلم من هو الشاب الذي دبرها . ويقال أنه مع ذلك ، ذهب ونام ملء جفنه تلك الليلة .

ونهض قبل شروق الشمس ، وذهب الى الساحة ، وأخذ يتمرن من جديد على رفع حجره ، وقد ازداد وزنه قليلا . أنهى عمله ، وغادر الساحة . ويقال انه هـمّ ، قبل أن يغادر الساحة ، أن يسقي حجر الشاب المتآمر . لكنه ، هكذا يقال ، عدل عن هذه الفكرة .

وعند عصر ذلك اليوم ، تجمهر الناس في الساحة . رجال وشباب وصِبْية على أرضها . نساء وصبايا فوق السطوح من حولها . ووسط الهتاف ، وقف المتبارون في صدر الساحة ، كل أمام جحره . قيل انهم كانوا أربعة متبارين ، وقيل خمسة . وقفوا هناك

صفا واحدا ، ورفعوا أيديهم تحية للناس المتجمهرين من حولهم .

و كما هي العادة ، الفائز في المباراة السابقة ، تولى أمر الإشارة في المباراة الراهنة .

فنفخ صفارته . ووقف المتبارون وقفة الاستعداد ، وسكت الحضور أمام هذا المشهد المهيب ، وران على الساحة صمت رهيب . وبدأ هذا الشاب بنفسه . انحنى فوق حجره ، وتلمّـس قبضته ، وتمتم بكلمات ، ورفع الحجر الى المدى الأعلى ، ثم أنزله ، وسط التصفيق والتهليل والتكبير .

ثم دعا المتباري الثاني باسمه ، وأطلق الصفارة . فرفع هذا حجره الى المدى الأعلى ثم أنزله ، وسط التصفيق والتهليل والتكبير .

وتتابع الرفع والتصفيق ، إلى أن رفع كل متبار حجره . وانتهت الجولة الأولى من المباراة ، وهي في الحقيقة مجرد تحمية للمباراة الرئيسية .

وهي أن يرفع المتباري جميع أحجار المتبارين الآخرين .

وباختصار ، تبارى الجميع ، ونجح الآمر في رفع الأحجار جميعا . أما الآخرون ، فمنهم من نجح في رفع حجر واحد ، اثنين ، ثلاثة . لكن أحدا لم يستطع رفع حجر سليم .

وبقي هذا الحجر في الساحة ، في الزاوية الشمالية-الشرقية ، بين الحاصل ومقهى عيسى البصويِّة . وعرفه أولاد ذلك الجيل باسم حجر سليم .

الـنـقـشـة : فرْحة الحفظ من القرآن الكريم

الشيخ فتح الله

كانوا في الزيب يرغبون بتحفيظ أبنائهم القرآن الكريم . وكان أحد الوالدين يقصد الشيخ فتح الله من أجل هذه الغاية . يبدي له رغبته هذه ، ويتوافق معه على شئ معلوم ، ويتبادلان التمنيات بالخير .

وكان الشيخ يعطي الدروس في منزله في الحارة القبلية .

وفي الأيام المُحددة من الأسبوع ، يأتي الصبية الى غرفة في المنزل ، ويأخذون

دروسا في التلاوة والتجويد ، وتمارين في الحفظ والتسميع من القرآن الكريم . وكانوا يحفظون أيضا ، شيئا من المدائح النبوية .

والظاهر أن كلمة كـُتاب ، بالضمة على الكاف والشدة المفتوحة على التاء ، لم تكن معروفة في الزيب . فهم كانوا يقولون ، على سبيل المثال ، ختم ابننا جزء عـمّ عند الشيخ فتح الله ، ولا يقولون في الكـُتاب .

الـنـُّقـْشـة

وعند الانتهاء من حفظ جزء عـمَ ، يعطي الشيخ إفادة للصبي ، تقول إن فلان ابن

فلان ، قد ختم بفضل الله تعالى ، جزء عـمّ من القرآن الكريم ، على يد الشيخ فتح الله عبد الحميد ، وذلك في تاريخ كذا .

وكانوا في الزيب يسمون هذه الإفادة النقـشة . ربما لأن كلماتها كانت منقوشة بالألوان وبالقلم العريض ، ضمن إطار مزركش ، وعلى قطعة من الورق المُقوّى ، طولها يقارب الخمسين سنتيمترا ، وعرضها نحو الخمسة والثلاثين .

وكان هذا الصبي يطوف بالنقـشة في طرقات القرية وأزقتها ، والصِّبية من حوله . هو يتلو شيئا مما حفظ ، وهم يردّون من بعده . وينتقل من التلاوة الى الإنشاد . فيُنشد بعض المدائح النبوية ، والآخرون يُشاركون .

وكانت هذه الأصوات الفتيّة النديّة ، تصدح بين جنبات المنازل ، وتملأ الأثير بعبق رَوْحاني ، تخشع له قلوب السامعين . فيخرج هؤلاء من المنازل ، ويباركون للصبي ، ويدعون له ، وبعضهم يوزع الشراب أوالملبّس .

أقوال مأثورة وأسـئلة في المعلومات العامة

كان من بين الرجال في الزيب ، كما في أي مجتمع آخر ، رجال " متكلمون " ، يـشار اليهم بالبنان . صوتهم جهوري . كلامهم واضح لا تعقيد فيه ، يصل الى غايته بيُـسْر وصفاء . وكان لهم حضور واعتبار . أحبهم الناس وأحبوا أحاديثهم ، لما كان فيها من مُـلح وقصص وأقوال مأثورة .

أقوال مأثورة

فيما يلي أقوال مأثورة ، ما زال يذكرها قدامى أهل الزيب :

* التلم الأعوج من الثور الكبير . ( الغلطة غلطة الكبير . سكة الحراثة يجرها ثوران . )
* الـدّرْب الطويل يكـشف المعيوب . ( معرفة شخص ما ، تكون أوثق بعد التجربة والمعاشرة ، خاصة في أثناء السفر . )
* الرجال محاضر ، مِشْ مناظر . ( لا يعيبُ الرجل شكله . )
* عصفور باليد ، ولا عشرة على الشجرة .

- العروس على مجلاها ، ما بتعرف مين بتولاها . ( في آخر لحظة ، من

الممكن حدوث ما ليس في الحسبان . )

* إذا الكذب بنجِّي ، الصدق أنجى .
* إذا لم يكن للفتى من الله عون ، فإن أول ما يجني عليه اجتهاده .
* إشـتغـل بالمقصْقصْ ليجيلك الطيّار . ( ارض بالعمل الزهيد ، لبينما يتيسر ما هو أفضل منه . )
* إللي بـتـستر بمال غيره عريان .
* من عاشر القوم أربعين يوما ، صار منهم أو رحل عنهم .
* إللي بِعـْرِف ، بِعـْرِف . واللي ما بِعـْرِف ، بقول كفّ عدس .

القصة هنا هي أن أحدهم وجد رجلا مع امرأته في وضع مريب . فركض وراءه يريد قتله . وما زال يتعقبه حتى رآه . فما كان من الرجل إلّا أن مدّ يده الى كومة عدس على البيدر ، وملأ كفه عدسا . وأخذ يقول للناس وهو يمدّ كفه بالعدس : انظروا ، هذا الرجل يريد أن يقتلني بسبب كف من العدس ! هذه الأكذوبة ، أنجت الرجل وسترت الزوج ، الذي قال : اللي بِعـْرِف بِعـْرِف . واللي ما بعرف ، بقول كف عدس .

* إللي عندو فلفل ، برُشّ عالعدس . ( الفلفل هنا المال الكثير ، والرش على العدس بلاهة في الإنفاق . )
* إللي مش من كيسه ، يا مـْدَرِّي ، درِّ . ( يصرف من غير حساب لأن المال لغيره . )
* إن طاب الكلام ، أخذنا المرأة والحمار ؛ وإن ما طاب الكلام ، كله كلام بكلام .

قصة هذا المثل أن رجلا كان على ظهر حماره وزوجته خلفه . فرأى في طريقه رجلا أعمى ، يمشي متعبا . فنزل وأركبه مكانه على ظهر الحمار . ولما وصل الى بيته ، طلب من الأعمى أن ينزل عن ظهر الحمار ، ويمضي في سبيله . لكن هذا امتنع عن النزول ، قائلا أمام الناس : هذا الحمار حماري ، وهذه المرأة امرأتي . فكذبته الزوجة وعنفته . عندئذ ، نزل الأعمى عن الحمار وهو يتمتم بهذا المثل .

- بنت الجود عانت واستعانت ، وبنت النذل حطت راسها ونامت .

* تدير (قفاك) للدبابير، و تقول من الله المقادير ! ( الغلطة غلطتك . )
* جاجْتن (الدجاجة إن) حَـفـْرَت ، عَراسْها عَفـْرَت . ( هي السبب في تعاستها . )
* حُط راسك بين هالروس ، ونادي يا قطاع الروس . ( يخفّ حمل المصيبة إن كانت عامة . )

قيل هذا المثل في المناسبة التالية : في الأيام والأسابيع الأولى بعد خروجهم من الزيب ، اعتاد بعض الرجال على الالتقاء معا في مقهى البحر في مدينة صور ، يتبادلون ما سمعوه من أخبار حول فلسطين . وسرعان ما بدأوا يشعرون أن انتظارهم للعودة الى بلدهم وأرزاقهم ، سيطول لمدة لا يعلمها إلا الله ؛ وأن اليأس بدأ ينال منهم ، والكارثة قد حلت بهم . عندئذ قال أحدهم ، وهو محمد سعيد حسين ، هذا المثل .

- دوام الحال من المُحال .

* دُور مع الدرب ولو دارت ، وْخود بنت العم ولو بارت . ( من الأصول أن تتزوج من ابنة عمك ، ولو لم يرغب بالزواج منها أحد من قبل . )

- زيوان بلدنا ولا قمح الغريب . ( حب الزيوان صغير ومُرّ . )

- عدس مْألالو ، بـِزْعل وبـِرضى لحالو . ( لا أحد يكترث لحرده . )

- عطا الرجال للرجال دين ، وعطا الرجال للأنذال صدقة .

- فلاح مكفي ، سـلطان مخفي . ( إشادة بمعيشة الفلاح لوفرة رزقه . )

* كبْر البيدر ولا شماتة العِدى . ( بيدر كبير بالقش ، لا بالقمح . )
* كلب تجره للصيد ، لا فيه ، ولا في صيده . ( لا نفع ممن يأتيك للمساعدة بعد إلحاح منك . )
* كل واحد يسوق حمارته عَبـْصارته . ( يعمل برأيه . )
* كل واحد ينسف لصدره . ( يُؤثر نفسه على غيره . )
* لا تقول فول ، ليْسير بالمكيول . ( إنتظر ، ولا تطمئن للوعود . )
* ما كل ما يتمنى المرء يدركه ، تجري الرياح بما لا تشتهي السفن .
* مِثلِك يا زين الدار الهُبْلان كثار .

ولهذا المثل قصة . وهي أن رجلا خرج من بيته وليس في نيته أن يعود اليه ، وذلك ليبتعد عن زوجته وعن جهلها وقلة فطنتها . وكان في أثناء غيابه عن بيته ، كلما سألته امرأة الى أين هو ذاهب ، يرد عليها انه ذاهب الى جهنم . فتعطيه الواحدة منهن الذهب أوالطعام أوالملابس ، راجية منه أن يوصل الأمانة الى قريب لها هناك ، في جهنم . فما كان من الرجل إلا أن عاد الى بيته ، وقال لزوجته مثلك يا زين الدار الهبلان كثار .

* من راقب الناس مات همّا .

أحد الزيابنة ، وهو شاكر الشيخ طه ، وضع هذه الحِكمة فوق باب منزله

ليحميه بها من الحسد .

- من ساواك بنفسـه ، ما ظلمك .

* يا رايح على بِيْـسان لتـشِدّ فدّان ، الهامل ببلده ، هامل وين ما كان .
* يا طالب الدبس من (قفى) النـِّمس . ( لن يأتيك الخير طالما أنك تطلبه من غير أهله . )

أسئلة في المعلومات العامة

وكان من عادة الكبار أن يطرحوا على الشباب أسئلة ، من مثل ما يلي :

كلمتان خفيفتان على اللسان ، ثـقيلتان في الميزان ، قريبتان من الرحمن . ما هما ؟ الجواب هو : سبحان الله وبحمده ، سبحان الله العظيم .

كيف يكون خادم القوم سيدهم ؟ إذا خدمهم رياء ، سقط من أعينهم . وإذا خدمهم مروءة ونخوة ، كبر في أعينهم . فكيف يكون سيدهم ؟ الجواب : إذا خدمهم لوجه الله فهو سيدهم .

دعاء يطلب فيه الداعي من ربه المغفرة ، لنفسه ولوالديه ، والرحمة لهما ، مشيرا الى فضلهما عليه . ما هو ؟ الجواب : ربِّ اغفر لي ولوالديّ ، ربِّ ارحمهما كما ربّياني صغيرا .

وكانت أسئلتهم أحيانا للدعابة ؛ مثلا : خشبات الحبس خمس خشبات . قـلها بسرعة سبع مرات . مثل ثان : مريم ابنة عمران . من أبوها ؟

ويا سعد من توالت إجاباته الصحيحة مِن بين الشباب ، فينال رضى هؤلاء الشيوخ ، ويذيع مع الأيام صيته ، وتصير له سمعة عطرة بين أهالي الزيب .

مفردات وتعابير لغوية في كلام أهل الزيب

فيما يلي مفردات وتعابير لغوية كانت متداولة في كلام أهل الزيب . وإدراجها هنا لا يعني أنها بالضرورة انقرضت ولم تعد ترد في كلام أولادهم وأحفادهم . كما لا يعني أنها خاصة بأهل الزيب وحدهم ، دون سواهم .

- ادّرْكم : تعثرت قدمه بحجر أو بعائق ما .

- اسْبطار : مستشفى .

- أخره : بضم الهمزة . مثلا ، هات أخره واحد . بمعنى واحد ثان .

- أشاني : مثلا ، صحن أشاني . أي مصنوع من الخزف أو البورسلين .

- أوام : بسرعة .

- أوُضه : غرفة .

- أوطع : مثلا ، الطحين أوطع . بمعنى أصابه العفن .

- إرمح : تقال عادة للصغار ، بمعنى إمش وابتعد من هنا . وفيها استحضار لصورة

غزال يركض .

- إسّه : الآن .

- إمّوُ : بمعنى الشجرة . مثلا ، برتقال من تحت إمّوُ . أي من تحت الشجرة .

- بالمشمش : رَدّ أو تعليق ساخر يفيد النفي . مثلا ، سوف يحصل فلان على ما يريد .

المخاطب أو السامع : نعم . بالمشمش .

- بحتة : رز بحليب .

- بْراره : ما بقي من خضار أو فاكهة بعد انتقاء أفضله .

- برْطِعْ : تقال عادة للصغار ، على سبيل المداعبة . بمعنى إمش وابتعد من هنا . وفيها

استحضار لصورة ثور أو حمار يركض .

- بَرْطم : تكلم متعمدا ألا يكون كلامه واضحا .

- بُرْنيّـة : إناء مصنوع من الفخار ، جوفه مطلي وأملس ، يشبه الجرة الصغيرة .

- بعـِدْ : بمعنى المزيد . مثلا ، هات بعد .

- بْعيد عنك : أو بعيد عن السامعين . تمني من المتكلم أن يبتعد الاشمئزاز أو الأذى عن

المخاطب أو السامع . مثلا ، الولد وسّخ على حاله ، بعيد عنك .

- بلا معنى : يقوله المتكلم إن ورد في كلامه ما يمكن أن يذكر السامع بأمر يتعلق بالمضاجعة .

- بيارة : بستان يُسقى من بئر ارتوازي .

- تبدّل : بالسكون على التاء . ارتدى أحسن ما عنده من ملابس .

- تخمِة : بفتح التاء والخاء . رغوة تطفو على سطح المرق في الطنجرة عند غلي اللحمة

وغيرها .

- ترويج : رشّ رغيف المرقوق العجين بالطحين في أثناء رقه .

- تغسّـل : مثلا ، بدِّي أتغسّل . بمعنى استحمّ .

- تطلي : بفتحة على التاء ، وسكون على الطاء . مربّى .

- تمخطر : مشى بخيلاء .

- تِمنيِّه : وعاء لكيل اللبن والحليب .

- توُب : قميص .

- توْجيهة : أفضل ما في صنوق الفاكهة أو الخضرة ، وقد وُضع على وجهه . مثلا ،

توجيهة صندوق التفاح .

- جُنطاس : بالسكون على النون . إناء للشرب أو لغرْف الماء .

- جُنـفيص : بالسكون على النون ، والياء تنطق كما في اسم الكويت . نسيج من الكتان

الردئ ، الغليظ الخيوط ، الخشن .

- جُوُز فارغ : مثلا ، لأجلك لن أفعل كذا . المخاطب يعلم أن لدى المتكلم دافعا غير

الذي يدعيه ، فيرد : لا تطعمني جوزا فارغا .

- جُوُل : فاكهة تلتقط عن الأرض ، بعد أن سقطت لشدة نضجها أو بفعل الرياح .

مثلا ، برتقال جُوُل .

- حاجي : كفى .

- حاكورة : جنينة المنزل ، تزرع فيها الخضراوات .

- حطايم : طعام من البرغل المفتول بالطحين ، وعليه المرق واللحم والعظام .

- حـمّض : مثلا ، حمض الأكل . بمعنى فسد ، وفي طعمه حموضة كريهة .

- حنانة : شدة على النون . بستان أو بيارة .

- حْوينة : للأسف . مثلا ، شاطت الطبخة ، يا حْوينتها .

- خطم : بفتح الخاء والطاء . خطا خطوة . مثلا ، خطم خطمة ووقف . أو الصبية

ماشية تتخطم تخطيم . بمعنى ماشية بكبرياء غير آبهة بأحد .

- دار : عائلة . دار فلان جماعة محترمون .

- داشر : بالكسرة على الشين . لا أهل له ليربوه . أخلاقه سيئة . أيضا ، الأرض الداشرة

هي الأرض المتروكة ، لا أحد يعتني بها .

- دربْس : بالسكون على الدال والكسرة على الراء . من النقولات . حَبّة الدربس غير ملفوفة

بالورق .

- دكه : بالفتحة على الدال وبتشديد الكاف وكسْرها. مثلا ، ماشي مثل الدكه . أي منتصب

القامة ، وبثقة في النفس ظاهرة .

- الدم طارش من حلقه : متعجرف وعنيد .

- دؤة : زعتر مدقوق ومخلوط بالملح والسماق والسمسم .

- دؤماءة : مدقة .

- رَطن : بالفتحة على الطاء . تكلم بلغة أجنبية ، لا يفهمها السامع .

- رُوحَن : مثلا ، روحنت اللحمة . بمعنى رائحة العفن فاحت منها .

- ريف : صفّ من الشجر .

- زألوطة : مثلا ، زألوطة لبنة . واحدة من كرات اللبنة المحفوظة بالزيت .

- زرْنأ : شرب من الإبريق ، جاعلا رأسه الى الخلف والماء يصب في فمه من أعلى .

- زلفة : ملعقة .

- زنبع : بالفتحة على الزاي والسكون على النون . بال الولد ، أخرج بوْله .

- زوُم : المرة من الغسل . مثلا ، غسل الخضار زوم بعد زوم حتى نظفت .

- ساخن : مريض .

- ساكو : جاكيت .

- سـِت : جدة .

- سـِـتـيِّة : صحن مسطح ، مصنوع من الخزف .

- سجرة : شجرة .

- سختيان : جلد الحذاء .

- سـِدِّه : سطح داخل الغرفة ، مساحته نصف مساحتها تقريبا . وارتفاعه يصل الى أكثر

من نصف ارتفاع سقفها . له سُلـّم ثابت أو متحرك . هو في المطبخ ، لحفظ

المؤونة ؛ وفي غرفة النوم ، لحفظ الفرُش واللحُف للضيوف . وأحيانا يكون لنوم

بعض أفراد الأسرة .

- سـرأ عألك : سرق عقلك . بمعنى جعلك تفصح عما أردت كتمانه . مثلا ، انتبه يا بُنيّ ،

لا تدعْه يسرق عقلك بكلامه الحلو ، ويجعلك تبوح بما لا تود البوح به .

- سَـرَح : خرج في القارب ليصطاد السمك .

- سرماية : حذاء . أو ، ضمنا ، شئ تافه .

- سُكر فضّه : سكر نبات .

- سْكمْلة : بالفتحة على الكاف واللام . منضدة ، يوضع عليها فنجان القهوة أو ما شابه .

- سَـكنْ : رماد .

- سِـن سائط : بلا قيمة ، للاستنكار . مثلا ، فلان سـن سائط ؟ ليه ما عـزمُوه ؟

- سيخ : سكين المطبخ .

- سِـيد : جد .

- شـال : أخفى ، احتفظ . مثلا ، شال النقود لوقت الحاجة . شـالت صيغتها عند أمها .

- شـِبـْرِبـْنِدر : مثلا ، ربّت ابنها شـِبـْربْـنِدر . يعني بعناية فائقة .

- شحّاطة : كبريتة ، علبة عيدان الثقاب .

- شحْويطة : بالشين المضمومة والياء الشبيهة بياء الكويت والطاء المفتوحة . مشاية .

- شـدِّه : ورق لعب .

- شِـيـلِه بِـيـلِه : البتة ، أبدا . مثلا ، لا عنده فهم ولا ملاحظة ، شيله بيله .

- صُحّارة : صندوقة للخضار أو الفواكه .

- صفط : أو صفت . هان على . مثلا ، الأم لا تصفط ابنها ولو غضبت منه .

- صُوصَل : نقى . مثلا ، صوصلت العدس . بمعنى رفعته من الماء برويّة ، لتبقى

ذرات التراب راكدة في قاع الوعاء . أيضا ، نزع العشب من التربة بعد

حرثها . مثلا ، صوصل الأرض .

- طارة : مخدة مستديرة تستعمل في الخَبْز على الصاج .

- طأ : مات من الكمد ، أو نتيجة صمته على القهر .

- طبلية : طاولة قصيرة القوائم ، يتناول عليها أفراد الأسرة طعامهم .

- طخ : أطلق الرصاص . مثلا ، طخ اللص وقتله . وأيضا ، جدا . مثلا ، القميص جديد

طخ . بمعنى جديد جدا .

- طرْش : مواشي ، بقر وغيره .

- طفر : بالفتحة على الطاء والشدة المفتوحة على الفاء . أهاج الغضب . مثلا ، طفرْني .

بمعنى أهاج غضبي وجعلني أفقد صوابي .

- طفش : بالفتحة على الطاء والفاء . ترك الأهل والديار ، ولا يدري الى أين .

- طفش : بالشدة على الفاء . أكرهه على المغادرة . مثلا ، بقي وراءه حتى طفشه من البلد .

- طنـش : بالفتحة على الطاء والشدة المفتوحة على النون . تجاهل ما سمع .

- طوُبن : تعبأ بالدخان . مثلا ، الغرفة طوبنت من كثرة إشعال النار فيها .

- طوشة : مُعاركة بالأيدي والعُصيّ .

- طيّرْ ميّ : بفتح الميم وتفخيمها . بال ، أخرج بوله .

- عَبَـسْ : لا أمل . مثلا ، نصحته أكثر من مرة ، لكن عبـسْ ، لم يسمع النصيحة .

- عَـدِّة : كانوا يبيعون البرتقال والفلفل وغيرهما بالعدِّ ، لا بالوزن . مثلا ، عند بيع البرتقال ،

بدل أن يعدوه حبة فحبة ، كانوا ، للسرعة ، يعتبرون ما تستطيع اليدان حمله ، أربع

أو خمس حبات ، عَـدِّة واحدة .

- عـَديِّة : البيع بالعدّ ، لا بالوزن . مثلا ، كنا نبيع الفلفل بالعدّيِّة ، والبندورة بالوزن .

- عديلة : كيس كبير مصنوع من نسيج خشن ، اسمه الخيش . نظرا لحجمها الكبير ، كانت

العديلة تستعمل لتعبئة التبْن ، الخفيف الوزن .

- عروسة : رغيف فيه طعام خفيف كاللبنة أو المربى ، يلفّ ليؤكل قضما .

- عزومة مراكبيّة : دعوة غير جادة ، توجه للمجاملة .

- عـَـس : بالشين المشددة . بدا خامدا وهو متقد . مثلا ، نار الفتيل عـست .

- عصْريّات : فترة تشمل وقت العصر وما قبله وبعده بقليل .

- عـوِّير : حبات الخضار أو الفاكهة المضروبة ، التي اصابها تلف وهي

على الشجرة أو أثناء النـقل . ويُمكن أكلها بعد إزالة هذا التلف عنها .

- غرش : بالفتحة على الغين والراء . سكت وانطوى على نفسه . سكت ليدرأ عن نفسه ما لا

تحمد عُقباه لو تكلم .

- فاع : مثلا ، فاع فيِّ . بمعنى رفع صوته غاضبا ، ولم يدعني أكمل كلامي .

- فحر : حفر . مثلا ، فحر جورة ، وخبأ سلاحه فيها .

- فرْد : مُسدّس .

- فستيان : فستان .

- فـنس : بالشدة المفتوحة على النون والسكون على السين . أغمض عينيه من شدة الضوء عليهما .

- كارّة : عربة يجرها بغل .

- كـْراية : بالأجرة . مثلا ، محلي هذا كرايه ، وليس مِلكا لي .

- كركة : بالفتحة على الحرفين الأوليين . جهاز لاستقطار ماء الزهر ، مصنوع من معدن

اسمه توتيا أو زنك .

- كماجة : بالسكون على الكاف . رغيف خبز عربي سميك .

- كندرة : حذاء ، رجالي أو نسائي .

- كوبجة : رشّ رغيف الخبز بالطحين في أثناء رقه .

- كوَيـِّس : جيِّد . مثلا ، فلان رجل كويس وابن حلال . أيضا ، أنا موافق ، أوكي .

- كيلة : بالكاف المكسورة والياء كما في اسم الكويت . وعاء لكيل الزيت .

- لأ : مثلا ، لأ الماء على وجهه . بمعنى رمى الماء على وجهه ليغسله أو ليطفئ حرّه .

- لأوش : بمعنى ثرثر ، للتسلية وتمضية الوقت .

- لخم : بالفتحة على اللام والخاء . مثلا ، لخم الولد . بمعنى أفقده القدرة على التصرف ،

بكثرة الكلام .

- لزم : بفتح الزاي . مثلا ، هما أبناء عم لزم . يعني أبويهما أخوة .

- لعـْبَط : تحرك في كل اتجاه . مثلا ، سمك طازه ، عمبلعبط .

- لكْس : بالضمة على اللام . قنديل يضيئ بضخ الكاز في كيس مصنوع من الحرير .

- مأرينة : معكرونة .

- مثل دودة البرودة : بطئ جدا .

- مـْشحـَّر : مسكين ، غلبان . مثلا ، هذا المشحر ، ضحكوا عليه وأخذوا نقوده منه .

- مـْخضِّر : ناطور الحقل .

- مْدُوحِسْ : مثلا ، إصبعه مدوحس . بمعنى متورّم ومتقيّح .

- مْدُوعِن : ماغط رأسه الى الأمام ، وصامت ، ليُعبِّر عن حرَده ، أوعن أنه مكسور الخاطر .

- منشل : بالكسرة على الميم والسكون على النون والفتحة على الشين . وعاء كالجرة

الصغيرة ، يُرفع فيه الماء من البئر أو البركة .

- من عضام الرقبة : من الأقارب . يهمنا أمره .

- مرْأعه : سُـخرية .

- مْرأه : بالهمزة المشددة والمفتوحة . طاولة قصيرة القوائم لرقّ العجين عليها .

- مـسْـمـس : مثلا ، مـسْـمـس ريقنا . بمعنى أزْعلنا وكـدّرنا .

- معك : بالفتح على الحرفين الأوليين . مثلا ، معك خلطة الكبة . أي جبلها جيدا .

- معنئ : بفتح العين وكسر النون المشددة . رافعا رأسه باعتزاز .

- مْفوِّت : تجاوز وقت نضجه ، فات وقت قطافه .

- ملاكي : باللام ألف المشددة . مثلا ، زيتون ملاكي . أي من أرض لها مالك .

- مليوح : خبز صاج ، مرقوق .

- منساس : عصا طويلة في طرفها حديدة ، ينكز بها الحارث مؤخرة الثور ، ويستنهض همته

إن تباطأ في جرِّ سكة الحراثة .

- نائض ومنْـؤوض : ناقض ومنقوض . كلام يناقض بعضُه البعض الآخر .

- نأنأ : تناول طعامه ببطء زائد .

- نشـل : مثلا ، غسل الزيتون ، ثم نشـله من الماء . بمعنى رفعه .

- نفسه خضره : ما زال يرغب في النساء رغم كبر سنه .

- نـمّـش : رش البرغل بالماء .

- نمليّة : خزانة من الخشب ، جانباها وبابها من سلك المُنخل . يتحرك فيها الهواء ولا يدخلها

النمل .

- نؤطة : مرض مفاجئ ومميت .

- نؤوط : هدايا ثمينة للعروس من أهلها وأهل العريس والأقارب ، غالبا ما تكون من الذهب .

- هِـبّال : بخار .

- ولا أمر عليك : مثلا ، ناولني كذا ، ولا أمر عليك . أي رجاء ، وليس أمرا .

- ولا غنى عنك : يقال لمن رد على مناداة ليست موجهة اليه .

- يا بعيد : مثلا ، الأم لولدها : الله يؤصف عمرك يا بعيد . بمعنى أنها تدعو على غيره .

- يْحُرّ : يلجّ . مثلا ، حاجي تحُر بالكلام . بمعنى كفاك إصرارا على الكلام في هذا

الموضوع .

- يدها خضره : ما تزرعه ، من الزهر أو الخضار أو الشجر ، ينجح ويعيش .