

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

کتابنا

ذکریات غر الجبال



الغلاف:

صورة لساحة المهدي ١٩١٧

شعار برنامج أجيال:

تصميم عادل ناصر

تصميم وطباعة:



شركة نور للطباعة والتصميم

www.nourdp.ps

إشراف وتنسيق:

رائدة منصور

تم طبع هذا الكتاب بمساعدة مالية من:



المؤسسة الألمانية للتنمية

مصادر الصور الموجودة في الكتاب :

منزل السيدة ماري أنسطاس : صورة الدلو صفحة ٦، صورة الباب صفحة ٨، صورة المكوى والدلو صفحة ١١، صورة المعزل صفحة ١٢، صورة الطباخ صفحة ١٥، صور الادوات القديمة صفحة ٣٤، صورة الباطية صفحة ٥٠، صورة المفاتيح صفحة ٦٨.

مجموعة مها السقا : صورة الخابية في أعلى صفحة رقم ١١ ، صورة الحذل في أعلى صفحة رقم ٣١، صورة السيدة المتوفاة في أسفل صفحة رقم ٣٧ .
السيدة أنجيل جراد : لباس السيدة صفحة ١٣ (وهي عزيزة ابو صباح)،
صورة الترابط العائلي (عائلة جريس عيسى سابا)، صورة العروسين صفحة ٣٩ (وهو عرس السيد عزيز الياس ابو صباح).

السيدة هيلدا نور: صورة صفحة ٢١ (وهو صليبا نور و زوجته لبيبة).
السيدة انطوانيت فنواقي : صورة الحنة صفحة ٤١ ، وهما السيدة منى وعائدة ابراهيم من بيت ساحور.

الموقع الإلكتروني bethlehemremembered.com: صورة الغلاف، بالإضافة إلى الصور في الصفحات التالية: صفحة ١٣ (لباس الرجل فقط) ، صفحة ١٤ (صورة الطابون)، ١٥ (صورة الدجاج)، ١٠، ١٧ ، ٢٢ ، ٢٦ ، ٢٧ ، ٣٢ ، ٣٣، ٣٥ ، ٥٢ ، ٦٤.

حقوق الطبع محفوظة © 2008



إهداء

نهدي هذه الصفحات لكل أجيالنا على مر العصور
إحياءً وتقديراً لأجيال ذبلت وأصبحت في طي النسيان
تخليداً وعرفاناً لأجيال عاصرناها وتعلمنا منها الكثير
حبا وتواصلا مع أجيال قادمة كي لا تنسى ماضيها الجميل

فلنستنشق عطر زمن لا يمكن استرجاعه
إلا من خلال من عايشوه.

مسئولة برنامج أجيال
رائدة منصور

مجموعة السيدات من برنامج أجيال اللواتي قمن بإعداد كتاب
"كتابنا "ذكريات ع البال"



انطوانيت عطوان



انجيل مرزوقة



اسما بشارة



جورجيت مشحور خوري



جانيت الحيحي



انطوانيت قنواقي



ريتا حزبون



رضى الغوالي



جوليت السخل



سهام عبد ربه



سميرة عويس



سعاد الاعرج

مجموعة السيدات من برنامج أجيال اللواتي قمن بإعداد كتاب
"ذكريات ع البال"



لوريت لولص



كريمة ناصر



عفاف ابو دية



ماري سلسع



ماري انسطاس



ليلى نزال



نادية الطرح



مي ناصر



مريم السعدي



هيلدا نور



نهى عطوان



نهى جراد



نصيفة حبش

الفهرس

الفصل الأول :

أيام زمان

- | | |
|--------------------------------------|----|
| الباب الأول : الحياة القديمة | ١٧ |
| الباب الثاني : العلاج القديم | ٢٢ |
| الباب الثالث : الألعاب القديمة | ٢٦ |
| الباب الرابع : الأغاني القديمة | ٢٨ |
| الباب الخامس : الأدوات القديمة | ٢٩ |
| الباب السادس : الكلمات القديمة | ٣٠ |
| الباب السابع : عادات الأفراح والمآتم | ٤٦ |

الفصل الثاني :

المأكولات الشعبية القديمة

- | | |
|-------------------------------|----|
| الباب الأول : طرق حفظ الأطعمة | ٥٨ |
| الباب الثاني : أصناف الطبخ | ٦١ |
| الباب الثالث : الحشائش | ٦٨ |
| الباب الرابع : الحلويات | ٧٠ |

الفصل الثالث :

الأمثال القديمة ٥٥



المقدمة



يسر مجموعة ديار ودار الكلمة للصحة المجتمعية أن تقدم للقارئ العربي والفلسطيني هذا الكتاب الذي يحوي جواهر قيمة من حكم وحكايات وطرق حفظ وإعداد العديد من المأكولات الشعبية في بلادنا الحبيبة. ويأتي هذا الجهد كباكورة نتاج لبرنامج أجيال، هذا البرنامج الأول من نوعه في فلسطين والذي يهدف الى بث رجاء بحياة حبلى بالأمال حتى في سني الآلام...

برنامج يجمع المئات ممن قد بلغوا الخمسين فما فوق... يجمعهم من جميع الكنائس حيناً لدراسة الكتاب المقدس... وأخرى لتعلم الحاسوب وثالثة للانخراط في تمارين رياضية أو للاشتراك في رحلات ترفيهية أو مؤتمرات تثقيفية. هذا بالإضافة الى برنامج العناية البيئية في القرى والمخيمات في محافظة بيت لحم.

أعضاء أجيال علمونا... أن لا يأس مع الحياة... وأن لا خمول مع الإيمان... وأن كل شيء ممكن إن عشنا في الرجاء... فتحية إكبار للعقول التي أنتجت هذا الكتاب وتحية اعتزاز لأجيال علمتنا معنى الإبداع في السنين الذهبية... إننا إذ نقدم هذا الكتاب للقارئ إنما نفعل هذا كي لا ننسى تراثنا الذي أوشك أن يبيد، وكلنا أمل أن يساهم هذا الكتاب في الحفاظ على تراثنا الشفوي من الضياع، وأن يبقى ذخراً لأجيال وأجيال.

فشكري الخالص للسيدة رائدة منصور، مسؤولة برنامج أجيال وللجنة التحضيرية. ولكل من ساهم في إعداد هذا الكتاب، وأخص بالذكر:

مجموعة السيدات من برنامج أجيال اللواتي تطوعن بالوقت والجهد لتدوين المعلومات الواردة في الكتاب.

الأستاذ المربي السيد عيسى أبو غنام الذي ساهم مشكوراً بعملية التدقيق اللغوي لمادة الكتاب.

المؤسسة الألمانية للتنمية التي قامت بالتمويل الكامل لطباعة وإنتاج هذا الكتاب.

و إلى الأمام يا أجيال.

القس الدكتور متري الراهب

رئيس مجموعة ديار



الفصل الأول

أيام زمان

الحياة القديمة

الباب
الأول

إحنا ستات أجيال
من الخمسينات للبعينات
نكتب لكم هذه الصفحات
عن جدودنا وجدود جدودنا
لأننا عشنا عيشتهم لسنوات
وبها الصفحات اللي انكبت
ذكريات حلوة في قلوبنا انحفرت
متمنى تتصفحوها
وتتمتعوا وانتو بتقروها
هالحياة اللي عشناها
يوم بيوم مارح ننساها
فيها لعبنا وغنينا
وفيها ضحكنا وبكىنا
ولما ضينا حيننا
وحتى نفهمونا
متمنى تجارونا
وتجوبوا في هالصفحات
وتتمتعوا في الكلمات
وحتى ما تملونا
رح نبدا نسترجع هالذكريات

كيفية خزن القمح والطحين :

بعض الناس كان عندهم عنبر وهذا العنبر مصنوع من الخشب له باب من الاعلى وفتحة صغيرة من الأسفل لها باب يفتح الى اعلى ويضعوا فيه اما قمح او طحين وبعضهم كان عندهم خابية



مبنية لخزن القمح بين غرفتين مصنوعة من طين وقش ومن اعلى مفتوحة وفي كل غرفة لها فتحة في الخابية من اسفل وكل عائلة تأخذ القمح من غرفتها .

بالنسبة للعجين كانوا يصنعوا الخميرة بايديهم يعجنوا قليل من الطحين مع قليل من الملح والماء ويضعوها على كمية قليلة من الطحين في القبة ويطركوها لمدة يومين او ثلاثة ايام حتى تخمر وتكون حامضة او مخللة .

يعجنوا في الباطية المصنوعة من الخشب او في لجن ويغطوه بالمنقلة (الطبق) حتى يخمر تحمل الام العجين على رأسها وتضع على رأسها احواه (وهي عبارة عن قطعة مربعة من القماش تلف على شكل دائرة) وتغطي الباطية بالطبق او المنقلة وتضع فوقها قبة الطحين لرش العجين عند التقطيع .



طريقة كوي الملابس :

كان المكوى مصنوع من الحديد وغميق وله فتحتين من كل جانب وله باب وعلى الباب مسكة من خشب عالية يوضع في هذا المكوى فحم ثم يشعلوا الفحم في المكوى وبعدما تجمر يحمى المكوى ثم تبدأ الام بالكوي .

وبعد هذا اصبح لديهم مكوى على البابور يحمى عليه ويكونوا .

طريقة جمع المياه :

كل عائلة كانت تحفر بئر باب بيتها وبئر في الخلا ويكون واسع من اسفل ورفيع من الاعلى ويسموها زردومة البئر وعلى الفتحة يضعوا حجر كبير له فتحة في الوسط ويسموها حمرة وله غطاء من حديد وبعضهم يضعوا على الحمرة قوس من حديد ويعلقوا عليه البكرة بواسطة ينشلوا المياه (يسحبوا) .



ايام زمان ما كان يوجد خزانات للمياه على البيوت ولا حنفيات في داخلها كانوا يجمعون المياه في فصل الشتاء في الابار ويخرجوا المياه منه بواسطة الدلو (سطل) أو ركوه اما على البكرة او سحب باليد وكل بيت يوجد عنده خطافة اذا سقط الدلو في البئر يخرجوه بواسطة ينشلوا المياه من البئر ويضعوها في زير من فخار شرط ان يكون يرشح ويضعوا عليه غطاء وطاسة وكل العائلة صغير وكبير والضيف يشرب من نفس الطاسة .

ملاحظة: العائلات اللواتي لم يكن لديهم بئر ماء كانت الطريقة للحصول على المياه من عين الماء بواسطة قربة توضع على الظهر وتسمى سعن .



وكان زمان سقف البيت عالي جدا ومجوف اسمه عقد جملون الغرفة يوجد فيها فتحة على شكل قوس اسمه المعزل وعلى الباب صليب اما حفر على الحجر او على الباب كانوا يناموا على الارض وفي النهار يرفعوا الفراش على المعزل ويضعوا الجوادل والبسط وتصبح غرفة جلوس .

وفي ايام الصيف كانوا يضعوا ماء في شربة او ابريق من فخار والغطاء قريشة من شجرة الصنوبر ويضعوهن على الطاقة (الشباك) حتى تبرد وتصبح مثل الثلج وكل العائلة تشرب من فتحة الابريق او باب الشربة .

بالنسبة لغسل الوجه والايادي بواسطة المسلق وهو عبارة عن برميل صغير وله حنفية وفتحة من فوق يضعوا فيه الماء . كانوا يستحموا بوعاء كبير واسع مصنوع من حديد او نحاس واسمه اللجن ويجلسوا فيه ويصبوا الماء بواسطة الطاسة على رؤوسهم واجسامهم ويجمعوا مياه الحمام ويغسلون فيها المسطبة (ارض البيت)

الاضاءة :

كانوا عايشين على ضوء سراج الزيت وبعدها على لامبة الكاز ثم الكهرباء .

الولادة :

ما كان دكتور او دكتورة للولادة ، كانت قابلة يسمونها الداية تأتي على البيت في حالة الولادة وتلد المرأة على يديها وكانت الوالدة الام تبقى في البيت لفترة اربعين يوما تاكل شوربة فراخ الدجاج وحمام وارانب ويعملوا لها مغلّة وكسبة وهي مصنوعة من تفل السمسم حتى يصبح عند المرأة حليب لطفلها .

ملاحظة: اول ما يخلق الطفل يملح ويمرّج بزيت الزيتون لمدة اربعين يوما .

طريقة لف الطفل : بعد ما يستحم الطفل تمسك أمه رجله ويديه وتمرجها بالزيت وتمدها وتلفه بالقوفلية وتربطه بالحزام من كتفيه حتى قدميه ويصبح كالطرق .

اللباس :



كان الرجل يلبس الكبر الروزا او القمباز وتحتة السروال وفوقه العباءة او الشالة وعلى راسه الكفيه وبعضهم الطربوش والحطة والعقال .
المرأة كانت تلبس الثوب الاسود على صدره القبة المطرزة وعلى اكمامها السواعد وعلى جوانب الثوب تطريز خفيف البنايق ومن طرف الثوب من تحت تطريز بسيط وتلبس

فوق الثوب التقصيرة المطرزة بالحرير والقصب وعلى راسها الخرقة البيضاء وبعضهن في المناسبات والافراح يلبسن الثوب الملكي والتقصيرة وعلى رؤوسهن الشطوة وفوقها الخرقة البيضاء .

قطف الزيتون :



كانت ايامه من أجمل ايام السنة لما فيه من الخير والبركة وكانت العائلة كلها تعمل رجالا ونساء في عملية القطف ومن ينهي قطف زيتونه يذهب لمساعدة جاره في القطف وكانت تتم العملية بفرحة حيث الرجال يقطفون الحب ويغنون الاغاني الخاصة وكذلك النساء اللواتي يجمعن الحب عن الارض كذلك كانوا يتعاونون معا عند عصر الزيتون الذي كان يتم في المعصرة التي تسمى (البد) وفيها تدور عجلات ضخمة من الحجر وتهرس الزيتون وبعد اكتمال عملية فرز الزيت تكون الفرحة الكبرى .

في ايام جداد الزيتون (قطف) يذهبون الى الخلاء ، الكبير ، والصغير تاخذ الام اطفالها وتأخذ لهم الحذل (مرجوحة) وهي عبارة عن مقاطعة (حبل) وحرام حتى تنيم طفلها الرضيع ثم يصعد الرجال على السلالم حتى يقطفوا الزيتون ويرموه على الارض والنساء تلم الزيتون وتضعه في الاكياس واثناء القطف يغنون ويقولون :

زيتونتي حبها زميري يا زيتتها بقاطع الخنزيري

زيتونتي حبها بلح يا زيتتها يملا القدح

ويقول الرجال :

سابقنا هلالقات هالصفير المبطبات

وهن يقلن بالمثل :

سابقنا هلجدادين هلفصر المطحليين ويهللوا ويتحدثوا اثناء القطف وما كانوا يشعروا بتعب .
كانت هذه الايام رائعة .

ملاحظة : معصرة الزيتون كانت تشتغل على الفحم الحجري .



كيفية صنع الطابون وتشغيله :

الطابون مصنوع من الطين الابيض اسمه حور (او قلاله) والقش على شكل هرم وله فتحة مستديرة وغطاء من حديد مع يد في وسطها .
ويوضع هذا الطابون في سقيفة صغيرة من زينكو او مغارة اذا وجد او يعملوا له غرفة صغيرة مع شباك صغير ويكون بعيدا عن البيت قليلا
ويقعد الطابون على ارض مسقوله بالاسمنت ويوضع الرظف في داخله
وهو عبارة عن حجارة صغيرة بحجم حبة الجوز تكون من صوان .

تشغيله : يوضع على الطابون قفة زبل مخلوطة من القصل وزبل الغنم والجفت المأخوذ من الزيتون بعد عصره وورق الصنوبر وورق الزيتون الناشفة من تحت الشجر توضع قفة الزبل على باب الطابون وينزل ويتفرق على جوانبه ثم يوضع اربعة عيون مع قماش على جوانبه مبلله بالكاز او ناشفة وتشعل حتى تنفرد النار على كل الطابون ثم يرفع الرماد من حول الطابون فوق الزبل ويبقى يدخن طول الليل وطول النهار حسب وقت الحبيز وعندما ينقطع الدخان يصبح الطابون حامي واذا لم يحمى يضعن قليل من الزبل مرة ثانية عليه ويشتعل الزبل من جديد ويدخن حتى ينقطع الدخان تقوم الجدة او الام بحمل الباطية على رأسها وعليها المنقلة والقبعة .

وتذهب الى الطابون امام باب بيتها او بيت الجيران تضع الباطية على جنب ثم تمسك خشبة عرضها تقريبا ١٠سم وطولها ٣٠سم واسمها مقحار الطابون وتضع رجل على اليمين ورجل على الشمال حتى تتمكن ان تصل الى فوهة الطابون تمسك الخشبة وتقهر من حول الغطاء ، بالمعنى ، تنزل الرماد والنار من حول الغطاء حتى تفتح ، تضعها على اليمين وتبدأ بالحبيز بحيث تضع قليل من الطحين الموجود في القبعة على العجين وتقطع وترق بين يديها (تبسط) وترميه في الطابون ويكون رغيفا بجانب الآخر ويسع الطابون اربعة ارغفة وتضع عليه الغطاء وتنتظر حتى ينضج ثم تخرجه بواسطة خشبة رقيقة (مقلاع) او بأيديها وتكون رائحته لذيدة جدا .

الدعبوب هو عبارة عن عجينة بقيت بعد الحبيز بحجم الرغيف يقطعوها قطعاً صغيرة بحجم



التفاحة ويخبزوها في الطابون ونوزعها على الصغار .
ملاحظة: يكون داخل الطابون سراج زيت اذا كان الخبيز ليلا تشعله .

كانوا يصنعوا طباخ من الطين صغير ويوضع فيه النار وبعد الطبخ على الموقدة يضعوه على الطباخ يتسبك وينشف خصوصا الملفوف وورق الدوالي وايضا كانوا يعملوا طباخ صغير يعملوا عليه القهوة .

تربية الدجاج والمواشي :



في الماضي كانوا وكنا نصحى بكير على صوت الديك وهو يصيح كل البيوت كانوا يعتنوا بتربية الدجاج والارانب والمواشي ويأكلوا البيض واللحوم ويشربوا الحليب كان البيض لذيذ جدا كانوا يطعموا هذه الدواجن شعير ونخالة وطحين القمح والحشائش كل بيت كان باب داره خم للدجاج او قفص كان الدجاج ملون اسود وابيض وبني ومخلوط والدجاجة العتيقة (كبيرة السن) يذبحوها ويطبخوا عليها مرعون واذا لاحظوا على دجاجة لم تاكل وتبقى بارخة لا تقف يقولوا هذه الدجاجة

بدها ترقد يضعوا البيض الطازج تحتها وتبقى بارخة على البيض لمدة ٢١ يوما حتى تعرق الدجاجة على البيض حينئذ يتكون الصوص داخل البيضة وبعد ما يتم تكامله ينقر البيضة ويخرج منها وتبقى الدجاجة ترعى صيوانها حتى تكبر وتصبح دجاج وبهذه الطريقة يكثر الدجاج في البيوت واللي ما عنده ديك بين الدجاج يأتي لجاره ويقول له اقرضوني الديك تبعكم في عنا جاجة بدها تركد ويركدوها بنفس الطريقة ويصبح معها صيوان .

وبالنسبة للأرانب كانوا يذبحوا ويأكلوا لحمها وتكثر بسرعة بواسطة الولادة المتكررة ويطبخوا على لحم الارانب مرعون او صينية بالطابون وارنب محشي بالطابون او بين ورق الدوالي .
وبالنسبة للمواشي تقريبا كل بيت كانوا يربوا عنزه شامية يحلبوها ويشربوا حليبها ويعملوا الهيطلية والارز بالحليب وكانوا يعملوا الهيطلية بنشا القمح بعد جرشه ونقعه بالماء طول الليل

طريقة الغسيل قديماً :

كنا نسخن الماء في كزان الغسيل على الموقدة ونار الحطب والقرامي ونغسل الثياب على ايدينا في لجن الغسيل مصنوع من النحاس او الحديد والغسيل الابيض نضعه في الماء المغلي ونبرش عليه صابون ونضع صودا الغسيل ونغمره في الماء بواسطة خشبة طويله وبعد ما يغلي وينظف

نشله ايضا بالخشبه ونضعه في اللجن ونضع عليه ماء بارد ونبحه مرتين وفي المرة الثالثة نضع في الماء نيلة تكون مربوطة في قطعة من القماش ونبح الغسيل فيها وهذه النيلة تجعل الغسيل ناصع البياض ومياه الغسيل نقش فيها باب الدار وبيت الخارج .

وإذا كان الغسيل في فصل الشتاء وبقي نار في الموقدة نضع حبة جفت الزيتون في كانون النار ونسحب النار من الموقدة ونضعها فوق الجفت حتى يجمر ندخله على البيت للتدفئة وإذا لم يوجد نار في الموقدة نضع قرامي وعروق الشجر الناشفة والحطب والجفت في الكانون ويشعله حتى يجمر ندخله الى البيت ويجلسوا بجانبه جميع العائلة صغير وكبير ويحمصوا عليه الخبز ويعملوا القهوة والشاي ، وكانت تعمل الجدة بسياسة الراعي وهي من طحين قمح وزيت زيتون فقط ونأكلها مع القطين بعد تسخينه على الكانون كان لذيذ جدا .
وبالنسبة لتنظيف البيوت : نمسح المصطبة بالكاز والماء ونركع على ركبنا ونمسح المصطبة ارض البيت ، اذا كان بلاط عربي او مدة او بلاط عادي والمكنسة كانت من القش او النتش كانت مكنسة النتش لتكنيس باب البيوت كانوا يجيئوا النتش من الخلاء ويضموه مثل باقة الورد ويربطوها من العنق في خيط مصيص .



الفرق بين الماضي والحاضر :

اليوم كل شئ موجود وجاهز من لحف ومخدات وملاحف وفرشات في الماضي كان ياتي المنجد على البيت ونعمل الفرشات واللحف والمخدات من صوف الغنم او من القطن

بالنسبة للملاحف كانت من قطعتين الوجه شاش والسفلى من قماش جامد نفرش الحصيرة على الارض ونضع عليها القطعة السميكة ثم اللحاف ونضع الشاشة على وجه اللحاف ونخيط وتكون القطعة السفلى اكبر حجما من الشاش نأخذ اطراف السفلى ونثنيها على الشاش ونبدأ بالخياطة على اربع جهات .

وبعد فترة اذا اهترت (تمزقت) نرقعها بقطعة جيدة عدة مرات وبعد شراء غيرها نستفيد من القديمة ونعمل بيوت مخدات وفوط للاطفال وكلونات وايضا كنا نرثي الكلسات اذا تمزقت على بيضة من خشب .

كنا ناكل اشياء مفيدة ومسلية لا يوجد فيها مواد حافظة مثل هذه الايام ، تسالينا كانت الزبيب والقطين والترمس وبزر البطيخ بعد تميمه واللوز والجوز والقضامة كان رجل يأتي ويحمل القضامة في كيس من الخيش على ظهره ويقول نحاس ورصاص بقضامة . وكنا دائما نتظره حتى يأتي ونبدل معه النحاس والرصاص ويعطينا قضامة وايضا في جداد الزيتون نبدل زيتون بترمس ونأخذ قصيصة وعصيصة وجلثون من الفلاحات ونعطين قطع من الخبز وهكذا كانت الحياة بسيطة وحلوة وهنية .

اذا رعدت الدنيا يذهبوا الى الخلاء ويلقطوا الحلزون وينسلوه من بيته ويغسلوه ويحوسوه مع البصل والبندورة وايضا كانوا يصطادوا العصافير وينظفوها ويضعوا عليها البصل والتوابل ويضعوها في الطابون ويلقوا على كل عصفور عجينة مثل الدعوب ويخبزه في الطابون . وايضا اقرص السبانخ والسلق تفرصها من نفس عجينة الخبز وتخبزها على الرظف في الطابون كانت هذه الاشياء لذيدة جدا .

الترابط العائلي :

كان الترابط العائلي يتمثل في الساحة او في المجلس العائلي حيث كانت جميع الحامولة تلتقي للتشاور وحل المشاكل العائلية واستقبال الضيوف وكان كبير الحامولة هو رئيس هذا المجلس والكل يحترمه ويصغي لما يقول . كانوا اثناء جلستهم يشربون القهوة ويتسامرون ويتحدث الرجال عن اعمالهم وما صادفوا في حياتهم ، عن الزراعة ومشاكل الاراضي وعن هواياتهم في صيد الغزلان والطيور وغير ذلك من المواضيع . وكان اكرام الضيف واجب اذ كانوا يقدمون له الطعام والمبيت في الساحة .

وكان ترابطهم يتجلى في عدة نواح منها :

البناء والمشاركة : حيث كان الجميع يساعدون بعضهم في اعمال البناء حيث يلتقي الرجال عند من

يشرع في بناء بيت له فبعضهم يخلط وبعضهم يحمل الحجارة وكانت النساء يزغردن ويقمن بتجهيز الطعام لكل الذين يعملون في البناء وهكذا فقد كان التقارب بين الامل عميقا وكانت المحبة تجمعهم على الخير وعلى مساعدة بعضهم البعض .
كذلك كان الترابط العائلي يتجلى واضحا أيضاً في الافراح والاتراح .



قصص واقعية :

هذه القصص جميعها حسب ما روي لنا وسمعناه من اجدادنا .
تقول القصة : ان امرأة من بيت لحم قد خطت وزنت وقرر اهلها ان يذبحوها فهربت ولا تدري الى اين حتى وصلت بيت يقال انه بيت شخص من عائلة (حزبون) ، قرعت الباب بسرعة هائلة ودخلت ملهوفة قائلة عمي انا اخطات ومنك السماح انا داخل على الله وعليك وعلى ولاياك» وكان ذلك الرجل كبير في السن وله هيبتة في العائلة فقال لها وصلت فقصت عليه قصتها وما حصل معها وقالت انا اعرف انني اخطأت . فقال لها ادخلي تلك الغرفة»
ودخل معها ثم قال لها اخلعي كل ثيابك مثل ما ولدتك امك صاحت المرأة : لا يا عمي لا استطيع . قال لها لا تخافي عليك الله وأمان الله .
خلعت كل ثيابها فقال لها اسبحي على الارض على يديك ورجليك ففعلت ذلك ثم قال لها قفي وامشي وبيديك على الجدران ففعلت ثم قال اجلسي على الارض ففعلت ثم قال لها انهضي والبسي ثيابك واخرجي من الغرفة وخرج هو قبلها ووجد اهلها كلهم في بيته ينتظرون ابنتهم لذبحها فقال لهم :

اسمعوني ، فسكت الجميع وقال لهم هل تقبلون بشهادتي ، قالوا نعم فقال اقسم بالله العظيم انك يا (فلانة) من يوم ما ولدتك امك ثم حبيت حتى مشيت لم ار عليك اي شئ ردى .
فصدقوا اهلها كلام الرجل واقتنعوا بكلام هذا الرجل الجليل وسامحوا ابتهم ولم يذبحوها .
يقال انه لهذا السبب اصبحت عائلة حزبون اكبر عائلة في بيت لحم .

قصة واقعية اخرى (نادرة) :

في يوم من ايام الاحد كان رجل متوجها الى الكنيسة وهو يلبس احسن ثيابه (قنباز الروزا) واذا بامرأة تسكب سطل ماء من شباك بيتها وكان هو قد وصل تحت الشباك فنزل الماء على راسه وثيابه فرفع رأسه الى فوق وقال لها صحيح يا امرأه انك بتضحكي» ولم يغضب منها وهذا ان دل على شئ فإنما يدل على طيبة قلبهم وصفاء نيتهم .

القصص التالية تبين هيبة المختار قديما وتحكمه بالجميع :

روي ان امرأه كانت تسكن في بيت لحم في حوش سمور» ويسمى ايضا (حوش كشاس) كانت هذه المرأة تطبخ فنقص عليها الملح فنزلت بسرعة لتشتري ملحاً من الدكان المجاور ولم تلبس عباءتها كما هو متبع قديما .

فرآها المختار اثناء مروره من هناك وسألها يا مريم» هل عندك عباءة قالت عندي ولكني نزلت مسرعة الى الدكان القريب . فانتظرها حتى اشترت الملح وذهب معها الى بيتها وطلب ان تربه العباءة فأحضرتها قال لها امسكيها من هذه الجهة وامسك هو من الجهة الاخرى واخذ شبريته وبدأ يقطع العباءة . واذا بزوجها يدخل البيت . تفاجأ الزوج وقال مالك يا عمي فردت الزوجة واخبرته بما حصل معها . فرد زوجها وقال للمختار بدل ما قصيت عباءتها كان الاحسن لو قصيت رقبتها .

قصة اخرى :

كان السوق قديما في بيت لحم في منطقة باب الدير وفي يوم أحد كانت إحدى النساء خارجة من الكنيسة فوجدت بائع قمح ، وكانت النساء قديما تلف يدها ب (ردان) كمها اي طرفه الواسع حتى لا تظهر يدها . فلما رأته المرأة بائع القمح ارادت ان تشتري فمدت يدها الى القمح بعد ان حلت ردانها وارادت ان تفحص القمح وصادف ذلك وجود المختار الذي رأها وذهب الى بيتها وأخبر زوجها عما رأى فقال له زوجها : يا عمي المختار كان بإمكانك ان تقطع يدها المكشوفة فأنت (بتمون) تستطيع عمل كل شئ .

هذه قصة حقيقية أخرى حصلت في بيت لحم روتها جدة لحفيدتها واسم الجدة هناء». قالت كان من عادة الناس قديما ان يخطبوا لابنائهم دون ان يرى الخطيب خطيبته وكان من عادة الرجال ان يذهبوا عند بعضهم في نفس الحارة وكل ليلة يسهرون في بيت واحد منهم يتسامرون ويلعبون الشدة . في احدى الليالي ذهب الرجال الى بيت شخص من حارة القواوسة وكان الناس يدعونهم باسم دار بصله (ولا زال بيتهم موجودا الى يومنا هذا حيث اشترته جمعية الرجال الارثوذكسية).

وكانت ابنة هذه العائلة مخطوبة وكان الخطيب مع الرجال الذين جاؤوا للسهر عندهم يرافق والده وعندما قرعوا الباب فتح لهم الاب ورحب بهم وعندما رأى الخطيب رجوع الى الخلف مسرعا وقال لزوجته :

يا مريم العريس هنا ، خبيئ البنت فلم تدري الام اين تخبيئ البنت وكان عندهم في الغرفة معزل وهو الذي يخبيئون فيه الفراش بعد النهوض من النوم فقالت الام لابنتها ذات الاثني عشر عاما ، يا عفيفة اطلعي على المعزل واجلسي وانتظري حتى يذهب الرجال من البيت ثم تنزلي . سمعت البنت كلام امها وصعدت الى المعزل لكن السهرة طالت فنعمست البنت ونامت وعندما غرقت في النوم تدحرجت من اعلى المعزل حتى انها سقطت في حضن خطيبها .

وهذه حادثة حقيقية حصلت ايام الحرب العالمية عندما كان الاتراك يجندون الرجال للحرب ومن يرفض الذهاب معهم كان يخبيئ عنهم ويسمونه (الفرار) . حصلت هذه الحادثة مع سيدة من بيت جالا تدعى هيلانة الصوص زوجة عبدالله جعينية . حيث كانت هذه السيدة في يوم من ايام الصيف الحارة موجودة في ارضها التي كانت تسمى قديما العزبة وكانت تهتم بالقيام بجولة لقطف العنب وعندها سمعت صوت انين واستغاثة فاتجهت نحو الصوت فإذا برجل ملقى تحت شجرة زيتون بين الحياة والموت وهو يطلب الماء من شدة العطش فساعدته السيدة للوصول الى العريش وهو المكان الذي يقيمون فيه في العزبة وهو مبنى من الحجارة والطين ومغطى بالخشب واغصان الاشجار . قدمت له هذه السيدة الشراب وكانت قد اعدت الطعام لابنها الوحيد الذي كانت تنتظر عودته من العمل ، فقدمت هذا الطعام للرجل حتى شبع واعطته بقية الطعام ليأكل منه في طريقه الذي لا يدري الى أين .

وعند عودة ابنها قصت عليه ما جرى ومدحها لقيامها بعمل الخير وسأل عن اسم ذلك الرجل إلا ان السيدة لم تكن تعلم حيث انها لم تسأله عن اسمه . ومرت الايام والسنون وبعد خروج الاتراك من البلاد توجهت هذه السيدة ومعها ابنتها (تريز) الى القدس لأن السيدة كانت ستجري لها

عملية جراحية وهي الزائدة الدودية وبعد خروجها من المستشفى واثناء توجهها الى باب العمود واذ برجل يضع يده على كتفها وهو يقول لقد وجدتك ايتها السيدة الصالحة فصرخت السيدة في وجهه : ومن اين تعرفني يا رجل ابتعد عني وألا اخبرت الشرطة . فضحك الرجل وقال لها : الا تذكريني يا (ام جبرا) انا والله لم أنس ذلك اليوم الذي انقذت فيه حياتي وساعدتني على الفرار . وبعد ان تذكرته قالت لم اعمل معك سوى الواجب ثم ذهب واشترى بعض الاغراض والطعام لابتها وعادت السيدة الى منزلها لتقص على عائلتها ما حصل معها في ذلك اليوم .



العلاج القديم

الباب الثاني

التداوي بالاعشاب :

استعمل الانسان الاعشاب والبذور واوراق النباتات وجذورها للتداوي والعلاج ولا زال يستعملها حتى ايامنا هذه وهي موجودة في بلادنا ويمكن الحصول عليها بسهولة ومن هذه النباتات :

الزعتر، المرمية، الشومر، البابونج، الجعدة، الكمندرة، النعنع، المليسة، الشومر، اليانسون، الطيون، القبار، الزنجبيل، بذر الكتان، وغيرها كذلك الورود التي تجفف اوراقها وتستعمل مثل الكركدية، واكليل الجبل (حصى البان) .

الزعتر : شرب كاس صباحا من الزعتر المغلي يمنع التعب والارهاق ويخفف السعال كذلك يمنع حدوث التهابات في الامعاء . ويقال انه ينشط الذاكرة كما انه يخلط بعد غليه بالعسل وكربونات الصوديوم ويستعمل غرغرة لعلاج التهاب اللوزتين .

المرمية : يمكن شربها لوحدها بعد سكب الماء المغلي عليها وتركها قليلا كما يمكن شربها مع الشاي او المليسة فهي تطهر الامعاء وتقضي على الاسهال ويستعمل ايضا ماؤها لعلاج اللثة (مضمضة) .

البابونج (القريةة) : يستعمله معظم الناس حيث له عدة فوائد ويجهز بأن يوضع في وعاء ويسكب عليه الماء المغلي ويغطى ويترك قليلا ولا يغلى على النار يستعمل في حالات التهاب الرشح والتهاب اللوزتين ولعلاج الامساك، وغسول/ وكمادات للعينين، ولعلاج التهاب الجلد كذلك يستعمل لعلاج الامساك الشديد بان يضاف اليه قليلا من زيت الزيتون ويستعمل كحقنة شرجية . كذلك مغاطس للالتهابات المهبلية عند النساء ويستعمل كذلك تبخيرة في حالات الرشح والزكام . كما تغسل به الجروح المتقرحة فيطهرها ويسرع في شفائها .

اليانسون : مفيد للامعاء وفي حالات الرشح كما انه مخدر للالام ولذلك يجب عدم اعطائه بكثرة للاطفال لانه يسبب الحمول .

الشومر: مفيد في حالات المغص وهو طارد للغازات كما ان ساقه المنتفخة مفيدة للامعاء حيث ان أليافه تساعد على الهضم وليونة الامعاء .

الجمعدة: تنقع في الماء البارد وتشرب بقدر فنجان قهوة تفيد في حالات الاسهال والتسمم المعوي .

الكمندرة: تفيد مثلها مثل الجمعدة .

التنعع: يوضع في وعاء ويصب عليه الماء الساخن ولا يغلى بتاتا يفيد في حالات المغص وهو طارد للغازات كما يستعمل لعلاج حمى الامعاء بان تعمل عجينة ممزوجة بالنعع والخل وبعد ان تخمر توضع على البطن ثلاثة ليالي متتالية فتساعد على القضاء على الحمى . كما انه يفيد من يعاني من آلام المرارة .

بذر الكتان: يغلى بذر الكتان مع كمية مناسبة من الماء ويصبح قوامه غروي وجامد قليلا ثم يوضع على قطعة قماش وتلف قطعة القماش عليه ويوضع دافئا على ظهر المصاب بالسعال فيشفى . ولبذر الكتان تجربة مع احدى السيدات التي قالت انها عندما ولدت ابنتها البكر تكون في صدرها مع الحليب (خراج) وهو عبارة عن التهاب ومدة وسبب لها الما شديدا و اراد الطبيب اجراء عملية جراحية لها لاجراء هذه المدة إلا انها رفضت واستعملت بدلا من ذلك بذر الكتان حيث وصف لها طريقة استعماله بان تستعمل ثلاثة انواع من الزيوت : زيت زيتون وسيرج وسمنة بلدية وتضع معها كمية من بذر الكتان ثم وضعت المزيج على قطعة قماش ووضعتها مساء وهي دافئة على مكان الالم وبقيت حتى الصباح حيث انفتح الدمى ونزلت منه كل المدة وشفيت .

الزنجبيل: هو نبات تؤخذ جذوره وتستخدم اما طازجة او مجففة ومطحونة يغلى قليل من الزنجبيل المطحون ويشرب لعلاج الرشح والسعال . او يغلى الطازج منه او ينقع في الماء ويشرب ماؤه فهو مفيد للروماتيزم وآلام المفاصل ، كذلك مفيد لآلام المعدة .

القباز: تستعمل جذورها بعد تجفيفها وطحنها ناعما مع عجينة وتوضع في قطعة من النايلون وتوضع على المفاصل مرة كل خمسة عشر يوما فهي مفيدة لتفتيت الكلس عن المفاصل المتكلسة .

الطيون: عشبة سامة لا تؤكل بل تغلى مع الماء لتصبح تبخيرة للمفاصل الملتهبة . كما يمكن

خلطها بعد طحنها مع نصف ملعقة صغيرة من الخردل مع عجينة تلف بالقماش وتوضع على المفاصل الملتهبة فتخف الألم .

اكليل الجبل (الحصى لبنان): يغلى مع الماء ويشرب ويفيد لعلاج حصر البول .

الكر كديه: عبارة عن اوراق ازهار نبتة الكر كدية، تنقع في الماء وتشرب ، مفيدة لتنظيم ضغط الدم .

صابون الزيت البلدي (الصابون النابلسي): يستفاد منه بعد برشه في عدة وصفات فإذا خلط مع زيت الزيتون ووضع على نار هادئة يصبح بشكل مرهم يدهن منه على رقبة وظهر الطفل المصاب بالسعال المزمن لمدة ثلاثة ايام . كما يستعمل الصابون المبروش بعد خلطه بالبيض لتجبير الكسور بالطريقة العربية وقد اشتهر بهذه الطريقة لتجبير الكسور السيد المرحوم ابو ابراهيم القطيمي من بيت لحم وسكانها .

حلاوة الطحينية: تسخن قليلا على النار وتوضع في قطعة قماش ثم توضع على الدمامل فتساعد على فتحها وخروج المدة منها .

عصارة الصبار: تستخرج من نبات الصبار وتستخدم في علاج الحروق الخفيفة وتسليخات الشمس ولدغ الحشرات .

الفلفل الحلو: يساعد في علاج الغازات وآلام المعدة .

الثوم: مفيد للدورة الدموية وامراض القلب ويقلل من نسبة الكولسترول ويقي من امراض الجهاز التنفسي . يمكن تناوله طازجا ويوضع في عدة اطعمة .

البصل: يستعمل البصل المشوي لعلاج الجروح ولفتح الدمامل بوضع البصلة المشوية وهي ساخنة على مكان الجرح او الدمل . كما يستعمل عصيره مع العسل كعلاج للسعال الديكي . كما انه مفيد لمرضى السكري .

رجل الحمامة: نبتة يستخدم زيتها لعلاج الارهاق العصبي وللإسترخاء ويمكن غليها وتشرب لعلاج امراض الكلى والرمل وحصى المرارة .

حب الهيل: يغلى بالماء ويستعمل لتطهير الفم والجلد ولعلاج حب الشباب .

نبته الطيون: يستخدم لالتهابات المسالك البولية . الطريقة : استعمال خارجي ، تغلى النبتة ومن ثم يغسل بها .

القطين: الحد من السعلة وتسليك الامعاء . الطريقة : من اجل الحد من السعلة يغلى القطين لمدة ١٠ دقائق على النار ومن ثم يترك ليبرد ويتم تناوله ٣مرات يوميا ويتناول كما هو جافا لتسليك الامعاء والمعدة .

البيلسان: للحد من السعلة ايضا . الطريقة : يغلى الماء وتسقط النبتة فيه ويترك لمدة ٥ دقائق ومن ثم يشرب في النهار على فترات .

الخروب: للسعلة . الطريقة : يدق الخروب ومن ثم يغلى لمدة ١٥ دقيقة ويشرب على الريق للحد من السعال .

حبة البركة: (القزحة): لتنشيط الذاكرة . الطريقة : توضع مع الزعتر فتزيد من قدرة استيعاب الاطفال وتقوي الذاكرة عند الكبار ، كما تعطى للمرأة الوالدة على شكل حلوى لتعويض الدم الذي نزفته أو يخلط مع العسل لنفس السبب .

الزعرور البري: تغلى النبتة وتشرب على فترات النهار من اجل الدوخة وعدم التركيز وايضا لعلاج الاذن الداخلية .

الاقحوان: من اجل الوجع النصفي .

لعلاج وجع البطن: يعطوا المريض القليل من زيت الخروع خوفا من ان يكون معه دود ، واذا كان وجع واسهال يشربوا اعشاب مثل ، الجعدة ، والكمندرة ، والبابونج ، والميرمية ، وشراب الرمان .

لعلاج وجع الرأس: يلف بمنديل بشدة او ماء مع خل يوضع على الراس وماء وملح بالاذن خوفا من ضربة الشمس .

لوجع الاذن: تبيخ الاذن بزيت بارد

لعلاج الجرح: يوضع قهوة مطحونة لقطع النزيف او شرى التين او عشبشون العنكبوت .

لعلاج قرصة العقرب: يحرح مكان القرصة ويمص ويبصق عدة مرات ويوضع الثوم مكان اللدغة .

لعلاج بنات الذنين (اللوزتين): تخرج من زند اليد (المعصم) مع بلع بيضة جامدة .

لعلاج لفحة الهوا: يعملوا له كاسات هواء واذا طفل يسخن الزيت ويفرك صدره وظهره و من ثم يوضع قطعة من الجريدة المخرمة .

ولعلاج وجع الظهر: توقف على ظهره بنت بكر

لعلاج الخوفة: يذبحواله دجاجة سمراء اذا كانت الخوفة في الليل ودجاجة بيضاء اذا كانت الخوفة في النهار ويطبخوها ويفتحوها في وجهه على غفلة حتى يخاف ويسموها خوفة بتطرد خوفة .

لعلاج ردة العين: تقوم كبيرة البيت بالصلاة على راسه وهي حاملة حبة ملح بين اصابعها وتصلي على راسه قائلة حوطك بالله ورجال الله والعين الحسودة اللي ما بتخاف الله الى اخره وتعلق له خرزة زرقاء وتذوب حبة الملح في كوب من الماء وتذهب الى مفرق الطرق وترشق الماء . وتقول: انتشر الشر على الشوك والشجر والعافية رجعت لصاحبها .

اذا انكسرت رجل او يد شخص: يجبر بمزيج من البيض والخل والملح .

للحرارة العالية: تشرم الاذن او يضعوا دودة العلق خلف الاذن (لتمتص الدم منه) .





الألعاب القديمة

الباب الثالث

لعب اطفالهم قديما (الدمى) :

لعبهم من شرايط العروس والطابة والدحلة والدراجة من خشب ومسايير وعلب بوية كنادر فاضية . ويلعبون السبع حجار والطقة والجري والحجلة والحالات والغماوية والحامية والسيجة والنط بالحبل والرمية بلوز المشمش .

الالعب الغنائية مثل :

حلقة حلقة زيتونة	جاب البابا ليمونة
حطيناها على الطاقة	اجت خالتي السراقة
سرقتها وراحت	على طريق المدينة
لا كعكة ولا تينة	كعك الشام غالي
خالتي بين العسكر	يشرب شراب ويسكر

طلعت على السطوح
شافني الدكتور
يا فستقة يا بندقة يا حبة كستنا

لفحني الهوا
واعطاني دوا

سنابل سنابل سنابل ذهب	راح المعلم ع طريق حلب
جاب للجديدة اساور ذهب	جاب للعتيقة اساور تنك
ماتت الجديدة في ضوء القمر	دفنوا العتيقة بجلود البقر

سنسلتين معمرتين ضربت الكف على الكفين

طلع الباشا بلا طنطور	طنطوره حايل مايل
حايل على بنت الترك	بنت الترك بتتوضي
في ابريق نحاس و ابريق فضة	ابريق المعلولة دقة محلبة
بكله حلقها طير عقلي	

لعبة على أصابع الايدي :

تبدأ بثني الاصابع بالترتيب وتقول : هذا الزغير الشاطر ، هذا لبّاس الخواتم ، هذا كبير الهبيل ، هذا لحاس الصحون ، هذا قصاع القمول ، هذه قرصة النملة ، هذه قرصة البرغوث .
خرزة برزة طاحت تملأ قالت طش بش اطلع يا ملان الكرش وبعد ان تختبئ جميع الاصابع يفتح يده ويضرب عشرة عصي .

ابو شوشة وابو شوشة ابو حلاوة منفوشة ، قالوا فيش نغطيها قالوا بورقة اللوفة
واللوفة مع الراعي والراعي بده بيضة والبيضة مع الحاجة والحاجة بدها علفة
والعلفة في العلية والعلية بدها مفتاح والمفتاح مع النجار النجار بده الفلوس
والفلوس مع العروس والعروس بدها لبنة واللبنة مع الغنمة والغنمة بدها عشة
والعشة فوق الجبال والجبال بدها مطرة والمطرة شربها العصفور والعصفور بده بارود
والبارود مع الشباب والشباب بدهم قطين والقطين في سروج الخيل .

الفريق الاول صاحي

الفريق الثاني نائم

عمي يا جمال سرقولك جمالك - سيفي تحت راسي ما بسمع كلامك
يردد هذا عدة مرات حتى ينتهي من سرقة الاولاد

يقوم الفريق الثاني من النوم ولم يجد احد وراه يلحق بالفريق الاول ويقبض على الاولاد
(جماله)

الفريق الاول

الفريق الثاني

يقفوا مقابل بعضهم بعضا

ما حدا

مين بحب العبد الاسود

نهرب

وإن آجا

نهرب

تهربوا

فيلحق بهم ويمسك جميع أعضاء الفريق

الفريق الاول

الفريق الثاني

صبحكم بالخير يا عمير العميرة

مسيكم بالخير يا عمير العميرة

يلا اعطونا بتتكم يا عمير العميرة

ما منعطيكم اياها الا بألف ومية

بنزل على دوركم منكسر ابوابكم والشمع ضوا بكم هذه عروستنا

ويبقوا على هذا الموال حتى ياخذوا كل البنات

الفريق الاول

عمي يا جمّال

جمالك فين

بوكلو إه

يشربوا إه

عمي عمي في عندي عروس

شو اسمها

طمير طمير موسيقى هذه فلانة الانتىكا

ويردد عدة مرات حتى ينتهي بأذهن

الفريق الثاني

نعم سلطان

في الانقرة

حشيش وذرة

شرب الندى

في

فلانة

هذه اللعبة في المدارس قديما :

جميع بنات الصف يشبكو اياديهم مع بعض ويعملن دائرة واسعة وتقف بنت في وسط الدائرة وتقول :

البنت

انزلت البركة البركة

لقيت خواتي ستة

لقيت بندوب الازعر

يمشي بتمختر

بنت اخته عيوش

حنت ايديها

مع اصابع اجريها

حطو القطف

محطوط ومحطوط

يا وليداني

يا معطاراتي

يا ام الحردبة

دقة القبة

يا اولاد عمي على فين رايعين

اصحوا تقطعوا سراجكم

شو بتعطوني كرامية

الجميع

يا خالي

يا خالي

يا خالي

يا خالي

يا خالي

يا خالي

يا خالي

بالسلة

بالسلة

آمنة

آمنة

آمنة

آمنة

على شمة الهوا

بتقطيلنا اياهم

بنعطيك وحدة منا

يا مدارس يا مدارس ياما اكلنا ملبس خالص ، واللملبس في الكباية اشكرك يا معلمتنا عنظافة
مدرستنا مدرستنا حلوة خالص ما نقصها ملبس خالص العربية طقش بابور ابابور ،
اجا خالي من اسطنبول حاكالي حكي تركي خلا عويناتي تبكي
اكل الحصرم يا عيوني شو ما طبختوا طعموني طبخنا كنافه ومقلوبة يحرم عليى ما ذوقه ريتهها
تطلع محروقة يطلع منها دخان ، دخانه يا دخانه كل العسكر سكرانه جوز بنتك وافرح فيها ولا
تفتح دكانة .

يا عجوزتي وين رايحة على الصلاة
خذينا معك اصحوا تبرقوا في الصلاة
اخذتهم وبدأت تصلي - صلي صلاتك يا حردون امك وابوك في الطابون
وهم ييزقوا وتلحق بهم بالعصا

قبل ما يلعبوا الغماية يحدرجوا على من يبقى حتى يغمض عيونه
حدرة بدرة قال لي عمي عد للعشرة ١٠٩٨٧٦٥٤٣٢١
يا عشار يا بشار جيب العدة والمنشار والحقني على باب الدار اذبح قطة وعلق فار باب دكانة
العطار .

الأغاني القديمة

الباب الرابع

اغاني الاطفال عند النوم :

- يا حمام يا حمام وين هملحو بدو ينام تحت اللحاف والشرشف فوق ريش النعام
- روح يا كوكش عنا ، لا تيجي توكلنا ، هذا فلان الشاطر ، بده ينام الننا الننا
- نام يا روحي نام ، عين الله ترعاك ، عين الله ترعاك ، ملائكة السماء يحرسوك ، ويحفظوك
- نامي نامي نامي لا يجي الحرامي نامي روحي بالهناء وريح الماما من العناء نامي يا عيني في الصباح ، يا زينة كل الملاح
- اوه يا عين هذا بده ينام ولا يا عين شنارة بالليل تسرحي وبالنهارة دواره هذا بده ينام ، لذبحله جوز الحمام ، الى آخره

اغاني للاطفال :

- حطي زيت يا حجة تنقلي قرص العجة .
- سوت لي ستي الحجة كل كيبية هلقدة ، سوت لي ستي العجوز كل كيبية قد الكوز
- على التث تش تش ، والنومة تحت المشمش ، كل ما هب الهواء ينزله حبة مشمش
- على التث تش تش لا جيب الحنة ونقش التث تش تش بنى له بيت ، صغير على قده ، وفلان طلع زعلان ، يا بيه بالله ترده .
- صحة وصحتين وصحة ، كل العوافي معها ، واللي ما نقول لك صحة ، ياريتة قلبها يوجعها ، ويكون دواها عندنا ، ويضرها وما ينفعها
- حبيبي حبيته في قلبي خبيته وان سألوني عنه لا شفته ولا ريته
- طلع سنه خبي الخبز عنه طلع الثاني خبوه في الخزانة طلع الثالث يا فرحتك يا أمه
- دخلنا دير السودان واكلنا خووخ ورمان كركه ولا صيصان
- هذا صغير الشاطر - هذا لباس الخواتم - هذا كبير البهلول - هذا الحاس الصحون - هذا قصاع القمول - كف الدينار - كف الحمار - قرصة النملة - قرصة البرغوث - دبي يا نملة وتستمر عدة مرات حتى يصل ، ويغروه .

اغاني المطر :

مار نقولا جينا ليك شح المطر داخيلك وحننا اليوم عبيدك مفتاح السماء في ايدك هي مبويا هي مبويا
حطوا الفول في الجرة تنسنتنا رحمة الله يا رب اقبل الشالة وحننا تحتك خيالة يا رب اقبل النبوت
وحننا تحتك منا نموت طلبنا الفتة من امنا ضربتنا على ثمننا يا ربنا يا ربنا وحننا الصغار شو ذنبنا امطر
علينا ويلنا

امطري وزيدي على قرعة سيدي ، سيدي في المغارة
ذبح قط وفارة راح لامة ينوص ، سوتله فطيرة ،
على قد باب السيرة ، اكلها ونام صبح القدح ملان ، رز ولحمة وباذنجان

امطري يا مطيرة على عروق الشجيرة بكرة بيجي الراعي
بندبحله هالبقيرة ٠٠٠





الكلمات القديمة

الباب الخامس

بعض الكلمات التي كانوا يستعملونها :

حديثاً	قديماً
كبريته	تشحاته (كحاته)
سكين	خوصة او مخدم
تسكيرة الباب - اللقطة	الزبقة - الزرفيل
الشباك	الطاقة
الارض البلاط	المسطبة او الوطاة
ملء اليد الواحدة	لهوه
شوية (قليل)	نتفة
كثير	هول
نادى	زقق
كباية	قيقرة
كفكيرة	مغرفة
مصفاة المرمعون	كور المرمعون
جاط العجين	باطية او لجن للعجين
زبدية	قبة
طبق	منقلة
حبله	حاتشورة (حاكورة)
عبارة عن كيلة	الطاسة
وعاء نحاس للطبخ في المناسبات	دست
الصاج لخبز الشراك	الصاج
مقلى	مقلى من حديد اسود
مكوى	مكوى الفحم وايضا مكوى البابور
لامبة الكاز	البنورة
للإضاءة قديما	السراج



بعض الأدوات المستعملة قديماً



الأدوات القديمة

الباب السادس

الادوات التي كنا نستعملها قديما :

لجرش العدس والقمح والزعر والفريكة	الجاروشة
للعجين	الباطية
لتنظيف القش من القمح والشعير والعدس وغيرها من الحبوب	الغريال
لتغطية العجين	المنقلة
لوضع الخميرة مع قليل من الطحين لرش العجين عند الخبز	القبعة
لطبخ العزائم والتطالي الحلو	الدست
للحمام مع طاسة	اللجن
لشرب الماء	الطاسة
لنشل الدلو من البئر	الخطافة
لنشل الماء من البئر	الركوة
لنقل الصرار او لوضع زبل الطابون فيها وقت التزليل	القفة
لوضع الزيت وعمل الرصيص (الزيتون الاخضر)(والمالح)	الجرة
للخبيز على الحطب	الصاج
ايضا للخبيز على الرصف	الطابون
لتقطيع الشجر الناشف	الشرخ
لتنجير العصي والهواري	القدوم
لحصد القمح والشعير والعدس وايضا لتقطيع الحشائش	المنجل
لغزل صوف الغنم بعد قصه	المغزل
لتصليح الاحذية الخربانة ودق المسامير فيها	السنديان
لوضع الاكل فيها وتوجد في المطبخ بدل التلاجة	النملية
لوضع مياه الشرب فيه	الزير
لتعليق الذبيحة بعدما يذبحوا خروف يعلق عليه ثم يسلك	الكلاب
مصنوع من طين ابيض وقش مثل الطابون للمطبخ بعد النار	الطباخ
لتنخيل الطحين	المنخل

عادات الأفراح والمآتم

الباب السابع

عادات المآتم :

في الساحة اذا علم الرجال ان احداً من الحامولة او العائلة مريض يقوموا بزيارته عدة مرات حتى يشفى واذا توفي يذهب جميع الرجال الى الساحة لحين دفنه ، يذهبوا الى بيته وينقلوه الى الكنيسة وبعد جنازته ينقلوه الى المقبرة حيث يدفن وكان يشارك في مراسم الدفن جميع الاقارب والاهل والمعارف وكانت النساء على المقبرة تقديباها (تمزق) وتلطم على وجهها ويغمي عليها وبعد الدفن يعودوا الجميع الى بيت المرحوم وهناك يأتي الأكل من بيت رجل ثاني أخذ العزيمة ويقدموا للرجال والنساء لقمة رحمة وبعد الرحمة يذهب الرجال الى الساحة ويقوموا فيها العزاء لمدة اسبوع مع تقديم الأكل لجميع افراد الحارة - وبعد اسبوع يقام صلاة جناز الثالث والتاسع بعدها يغلق الميتم ويستمر الحداد في الحارة لمدة اربعين يوما ثم يقام الجناز وتفك بعده الحامولة الحداد أما العائلة تستمر في الحداد مدة سنة كاملة ، كانت نساء العائلة يلبسن الاسود من الرأس الى القدم ويضعن قطعة من القماش الاسود فوق القبة المطرزة وايضا على جميع التطريز حتى ان حلق الاذن يغطي بقطعة سوداء والرجال يضعوا قطعة من الشبر الاسود على قبة الكمباز او الجاكايت .

وكانت النساء تحرم من غسل الهدوم الملونة والجيران تحرم من نشر غسلهم على سطح المنازل خوفا من ان يسموها شماتة ، ولم يكن احد من افراد الحارة يعزي بعضهم بعض لأن الفقيد كان يعتبر فقيد الحارة كلها لا لعائلة واحدة .

اثناء حداد الاربعين ، كانت عائلة الفقيد لا يستحموا ولا يغسلوا ولا يأكلوا اللحوم ويستمروا على هذه الحال لمدة اربعين يوما .

فيما يلي بعض نواعي المياتم التي تنوح بها السيدات في حالة الوفاة :

يا دار خليني في ظلك ساعة أنا راحلة وانت مقيمة

يا دار ما عدنا نراك ولا نقيب على جباك

يا دار ما نصدك انت البحر ونحنا طيورك
باطل عليك باطل لا هو صحيح ولا يفعلوا رب السما العالي

(يابا) يا ويا محلى قول يا احلى من السكر على قلبي

(يابا) يا وين بدك لقعد على دربك وأردك، دربك وعر والليل فيه ظلمة

(يابا) يا وين رايحة يا عنبر ومسك فايحة

يا نايمة وسط المراح متتيش نوامة
على الشغل قوامة
عجينك خمر والليل راح
يا عنبر ويا مسك فايح

هاتوا حكيم ارمني هاتوا حكيم رومي يحس المفاصل تنده يا وقعة الشومي

جبت الدواء على طرف كمي
هب الهوى وأخذه مني
وقالوا لي ما يطيب ياخي ياخي الاخوات .
لا تبات جين خواتك زيارات



عادات الافراح :

كان افراد الحامولة يجتمعون دائما في الساحة وهي مركز اقامة الافراح والاتراح وحل قضاياهم ونزاعاتهم ان وجدت . كانت الساحة تسمى المضافة وكان الناس يجلسون على الفرش والبسط ويستندون على المخدات وامامهم كانون النار وباريق القهوة .

الزواج :

عندما يصمم الشاب على الزواج تذهب النساء الى منزل الفتاة وتبدأ بالنظر اليها من رأسها الى قدميها ثم تسأل ان كانت تجيد الطبخ والخبيز والغسيل واعمال المنزل وتكرر الزيارة عدة مرات حتى اذا اعجبت النساء بالفتاة يبلغن الشاب انها جيدة حينئذ يوافق هذا الشاب على خطبتها فتبدأ مراسيم الزواج التي تبدأ بالطلبة فيقوم والد العريس بابلاغ الرجال برغبة ابنه بالزواج من ابنة فلان ويبلغون والد العروس بذلك وتذهب الجاهة المكونة من رجال الحامولة الى بيت والد العروس ويخبرونه بأن ابن فلان يرغب ان يتقدم بطلب يد ابنتك ان لم تكن مطلوبة لأحد ابناء عمومتهما لأن ابن العم ينزل عن الفرس وبعد موافقة والدها يتم توزيع الحلوى التي كانت عبارة عن حلقوم ويقدم معها العرق ثم القهوة .

بعدها تذهب النساء من طرف العريس (والدته واخواته) الى بيت العروس للاتفاق على موعد الكسوة وهي عبارة عن شراء فستان للخطوبة وبعض الملابس وبعض قطع الذهب ، ويحدد موعد الخطوبة .

تم الخطوبة في منزل والد العروس فيذهب اهل العريس وافراد الحامولة مع الخوري ويقدم العريس للعروس ذبلة ذهب وخاتم ذهب وعشرين قرش (مجدي) ملفوفة بمنديل ابيض

اغاني الخطبة :

تبدأ النساء من طرف العريس بالغناء وإصدار الزغاريد الخاصة بالخطبة ويقولن :

ها هي يا (فلانة) وقع خاتمك مع دقة النوبة

ها هي وسنونك البيض مثل الثلج محسوبة

ها هي والخييل صارت مسروجة ومركوبة

ها هي و بنت الاجاويد لابن الكرام مخطوبة



اما الاغاني الخاصة بالخطوبة فهي :

يا (فلان) شمس الضحى
يومنه سمع بيّه
طلب عروس وما استحي
بفيد العروس انتخى
يا (فلان) شمس الضحى
يومنه سمع بيّه
طلب العروس وما استحي
انتخى له بفيد العروس

وايضا اغنية :

يا هالدار طوبة على طوبة
يا هالدار جالس على جالس
عمّرها (فلان) بالخطوبة
زينها (فلان) بالعرايس
عقبال خيه وعقباله
عقبال خيه على حده
خطب وتجوز من حاله
خطب واتجوز من يده

هدية العيد خلال فترة الخطوبة :

بعد فترة من الخطوبة يتم تحديد موعد الزواج واذا جاء احد العيدين او كلاهما اثناء فترة الخطوبة فيكون على العريس ان يقدم هدية للعروس وكانت تسمى عيدية العروس وهي في عيد الميلاد المجيد عبارة عن قالب حلاوة او اكثر ومكسرات وبعض الملابس حسب مقدرة العريس اما في عيد الكبير (عيد الفصح المجيد) فتكون العيدية عبارة عن مئة بيضة ملونة وبيضة اي (١٠١) بيضة وكذلك مئة حبة و حبة من المعمول الذي تصنعه والدة العريس واخواته وكذلك الحلوى وبعض الملابس حسب مقدرة العريس .

الرضوة :

قبل اتمام الزواج بعدة ايام تحصل الرضوة فيذهب مجموعة من الرجال من اهل العريس والحامولة الى بيت والد العروس فيقدموا له ما يسمى (الفيد والحقائق) وهي عبارة عن سبعة وخمسين قرشا لوالد العروس وكذلك يتم ارضاء العم والخال وبعد ان يتم ذلك يقول اهل العريس لأهل العروس خلف الله عليكم .

وعند اهل بيت لحم هناك عادة تسمى اللوائح وهي سبعة دنانير : وهي للأُم والاخت والجدة وللخال والخاله والعم والعمة حيث ان الرضوة في بيت لحم هي للأُم .



تبدأ مراسم الزواج من بداية الاسبوع بحضور
الاهل والاقارب والاصدقاء إما في الساحة او
في منزل والد العريس ويقوم الرجال بالغناء
والدبكة والمواويل والدحية وتقوم النساء بالغناء
والرقص .

كانت ملابس العروس توضع على اطباق القش
وملابسها عبارة عما اشتراه لها عريسها للخطبة
وخلال فترة الخطبة وما قد جهزته العروس
بنفسها سواء كان تطريزا او من اشغال الصنارة وايضا ملابسها الخاصة .

وكانت النساء من قريبات العروس يحملن الاطباق على رؤوسهن ويذهبن بها الى منزل العريس
مع الغناء اما العروس فلا تذهب معهن . كذلك كانت العروس ترسل مع ملابسها صندوقا
خشبيا لتضع فيه حاجاتها الخاصة في منزلها بعد الزواج . وعند وصول النساء الى منزل العريس
تستقبلهن النساء من اهل العريس بالزغاريد ويشترك الجميع بالغناء وتقوم ام العروس او احد
قريباتها بعرض ملابس العروس .

في ليلة الزفاف تقوم النساء بجبل الحناء اي عجنه ويحملنه على رؤوسهن بعد تزيينه بالورد
ويذهبن به الى بيت العروس وهن يغنين ويزغردن حتى يصلن الى بيت العروس وهناك يستمر
الغناء والرقص ويضعن الحناء على يدي العروس وكذلك يدي الصبايا والنسوة من الحضور مع
الغناء والزغاريد .

من الاغاني اثناء الذهاب الى بيت العروس للحنة :

يا ما مشينا من الصبح للعصر	حتى لقينا طبيبات الاصل
يا ما طلبنا (فلانة) من بيها	يا بيها يسوى مدينة مصر
يا ما مشينا من بلد لبلد	حتى لاقينا غاليات الولد
يا ما طلبنا (فلانة) من بيها	يا بيها يسوى مدينة حلب
وحنا ذبحنا عالطريق ذبيحة	لما وصلنا دار ابوك يا مليحة
وحنا ذبحنا عالطريق كبشين	لما وصلنا دار ابوك يا زينة

ومن أغاني الحنة في بيت العروس :

حنة ولاك يا جالب الحنة
حنة ولاك يا جالب الريحة
حنة ولاك يا جالب العطرة
رشوا المخدة بالورد والحنة
رشوا المخدة بالورد والياسمين
(فلان) عريس عروسته منا
(فلان) عريس عروسته مليحة
(فلان) عريس عروسته شقرة
خلو (فلان) يفرح ويتهنى
خلو (فلان) يفرح بالعرايس

اما في بيت العريس فيقوم شباب العائلة والاصدقاء بحلاقة ذقن العريس وهم يغنون ويرقصون ثم يحضر اهل العروس الى بيت العريس وهناك تبدأ سهرة العرس بالاغاني والرقص والزغاريد ويتم ذلك عادة يوم السبت لأن الاعراس كانت دائما تقام في أيام الآحاد .
وفي السهرة اثناء زيانة العريس اي حلاقة ذقنه يغنون له :

مزنر عالبدلة والبدلة تحلاله
يا فلان يا خيه بالسيف قدامه
وكذلك الزغاريد ومنها
ها هي شلحتك بدلة العزوية
ها هي ولبستك بدلة العريس
ها هي يا شمعة اسكندرانية
ها هي تضوي على القدس

ويغنون للعريس في هذه المناسبة
زيينه يا مزين واودعه لامه
يا دمة هالغالية نزلت على كمه
زينه يا مزين ب موس الذهب
لا توجعوا فلان لانه عزب

يوم العرس :

في اليوم المحدد للزفاف وهو يوم الاحد دائما يتجمع اقارب العروس وافراد حامولتها وصديقاتها في بيت والد العروس ويغنون لها بعض الاغاني لوداعها

يا (فلانة) يا رفيقتنا يا العال العال
يا (فلانه) يا رفيقتنا يا روح الروح
لدرينا ودعناها قبل زمان
لدرينا ودعناها قبل ما تروح

كما يتجمع اهل العريس واقاربه واصدقاؤه وحاملته في منزل والد العريس وقبل موعد العرس
بساعة على الاقل يتوجهون الى منزل والد العريس وتغني النساء اثناء ذلك عدة اغاني منها :

قطعنا البحر بحرين
قطعنا البحر يا عمي
على مكحولة العين
على اللي خصرها ضمة

وعند دخولهن منزل والد العريس يقلن :
وسع مراحك يا بي (فلان) يا بدوي

وكذلك :
يا عرايس هالسنة يا حريح حريح
يا عرايس هالسنة يا حريح ندى
ويقلن للعروس هذه الزغروطة :

ها هي الله معك الله معك
ها هي وإذا في دار ابوك مسمار
ها هي والبكاء ما ينفعك
ها هي اخلعيه وخذيته معك

ويرحب اهل العروس باهل العريس بهذه الزغروطة :

ها هي مرحبا يا عزازي
ها هي واللي ما تفرح بطلتكم
ها هي مييتين حمرا تزاوي
ها هي تنكسر كسر القزاوي

وكذلك هذه الزغروطة :

ها هي يا مرحبا واهلا
ها هي يا نخلة طويلة
ها هي يا بعوينة الكحلا
ها هي تسد باب المعلا

يدخل والد العريس والعريس وكبار الشخصيات ويقفوا امام والد العروس ويعدونه بان ابنته ستكون عندهم معرزة مكرمة .

فكانت العادة ان العريس عليه ان يدفع المال لابناء عمومة العروس ويسمى هذا المبلغ (شاة الشباب) واذا لم يدفع لهم ويرضيهم تحصل مشاكل وخلافات الى ان ياخذوا طلبهم وبعد ذلك يمسك والد العروس او اخوها بيدها ويذهب الجميع الى الكنيسة .

اثناء وجود العروس في بيت والدها تغني لها النساء من اهل العريس هذه الاغاني :
قومي اطلعي قومي اطلعي من حالك واحنا حطينا حقوق ابوك وخالك

وعندما يخرجها والدها من البيت تقول النساء قريباتها هذه الزغروته :

ها هي خذوها يا الامارة ها هي وانتم الكاسيين
ها هي هذه بنت ابو فلان ها هي بتنهدا للسلطين

اما النساء من اهل العريس فيقلن :

خلف الله عليك يا ابوها بدال الخلف خلفين
وكذلك يغنين بعد ذلك :
يخلف على ابو (فلان) يخلف عليه بالاول
طلبنا النسب منه واعطانا غزال مصور
يخلف على ابو (فلان) يخلف عليه بالثاني
طلبنا النسب منه واعطانا جوز غزلاني

ويغنين للعريس اثناء ذهابهم الى الكنيسة :

قل لي وين اكللك يا عريس يا زين في صلاة العذارى بين الهيكلين
قلي وين ازفك يا عريس يا زين زفيني بما في ساحة باب الدير

عند باب الكنيسة يسلم والد العروس يد ابنته الى العريس بعد ان يقبل العريس راس الوالد وتبدأ الاحتفالات الدينية . اثناء الاكليل تقف احدى الكبيرات بالسن من اهل العريس خلف العرسان

وتبدأ بخياطة طرف بدلة العريس بطرف فستان العروس خيطان بدون عقدة وهذا يعتبر فال حسن حتى يعيش العريس والعروس معا متماسكين دائما .

ثم يخرج الجميع من الكنيسة مع العريس والعروس في زفة كبيرة عبر شوارع المدينة متجهين الى منزل والد العريس وهم يغنون ويرقصون ويدبكون حتى يصلوا الى منزل والد العريس او الى الساحة وهناك يقدمون الحلوى والمشروب .

وعند وصولهم الى بيت العروس يوضع على جانب الباب قطعة عجينة وفوقها اوراق ليمون خضراء وتضع العروس يدها على الاوراق الخضراء ويدق العريس على الورقة والعجينة . العجينة والاوراق تضعها والد العريس على جانب الباب . وهذه العملية تعتبر فال جيد وخير وبركة .

وتستمر النساء بالغناء وكذلك الرجال وفي هذه الاثناء يتم طبخ وتجهيز العشاء وهو عبارة عن مناسف تطبخ في (الدسوت) على نار الحطب وتقوم بالطبخ عدة نساء من عائلة العريس ويشاركهن الرجال في ذلك . ثم يقدم العشاء للجميع وبعده يبدأ النقوط وهو تقديم النقود للعريس والعروس حيث تقف والد العروس بجانبها وهي حاملة منديلا مفتوحا ويأتي العريس ويرفع الغطاء عن وجه عروسته بالشبرية بعد ان يرش عليها الملح ، دلالة على انه سيحميها . ثم يبدأ تقديم النقوط والهدايا .

المباركة بعد العرس :

في اليوم التالي للعرس ياتي اهل العروس ليلباركوا لاهل العريس وللعروسين ويحضرون معهم الحلوى والفسق والمشروب والفواكه .

يوضع الفستق في سل من القش ويوضع في وسطه رطلية العرق (وهي زجاجة كبيرة تتسع لحوالي رطل) ويغطى بالاغصان الخضراء (من نبتة الفلفل الحار وهي شجرة كبيرة) .

توضع الفواكه في سل آخر وتحمل النساء الاغراض المذكورة على رؤوسهن ويتوجه الجميع الى منزل والد العريس مع الغناء والزغاريد ويستقبلهم اهل العريس ايضا بالزغاريد . ثم توزع

الخلوى والفسق والفواكه والمشروب على جميع الحاضرين .

ملاحظة : هذه العادة (عادة المباركة) في مدينة بيت جالا فقط تذهب العروس مع العريس واهل زوجها الى الكنيسة صباح الاحد بعد اسبوع من الزفاف يقوم اهل العريس بزيارة اهل العروس وتسمى (الفردة) وياخذوا معهم مثل الاغراض التي احضرها اهل العروس للمباركة . يذهبون مع الغناء ويستقبلهم اهل العروس بالزغاريد ويقدم اهل العروس الغداء للجميع وبعد الإنتهاء منه يقدم والد العروس لابنته هدية وهي عادة قطعة من الذهب بمناسبة دخلتها الى بيته بعد خروجها منه يوم الزفاف . تلبس العروس في هذا اليوم عادة فستانا اسود .

زغاريد متنوعة :

ها هي افتحوا باب الدار
ها هي وانا طلبت من ربي
ها هي خلو المهني يهني
ها هي وما خيب الله ظني (الله سمع مني)

ها هي الحمد لله يا الله
ها هي والمية ع مجراها
ها هي زلت الهموم ان شاء الله
ها هي والنصر من عند الله

ها هي وجهك رغيف البيتي
ها هي ويخلف عليك يا امها
ها هي كانك قمر وطليتي
ها هي على حسن ما ربيتني

ها هي ارفعي راسك لا تبالي
ها هي وراك ابوك واخواتك واعمامك
ها هي وراك ميتين (٢٠٠) رجال
ها هي يهدوا الجبل لو كان عالي

ها هي تستاهلي يا بنت الحسب والنسب
ها هي يستاهل ابوك بوسة الراس
ها هي تستاهلي علبة ملانة ذهب
ها هي ومن فوفه مية (١٠٠) ذهب

ها هي ميلي على الجنين ما انت مايلة
لا انت من الشينات يرخص حقك
يا نخلة بين الجبال العالية
يا الامن خيل الاصيل غالية

ها هي عليك بخال الخال لن ردت العلا
لا توخذ إلا من كانت امها
دور ولا توخذ بنات الهذائل
وعماتها وخالاتها زي النجوم الزواهر

ها هي يا تفاح يباري (تقال بعد العرس)
وإحنا ناسبنا (فلان)

والمي عليه جاري
وما يعلى على نسبه عالي

ها هي يا رب سلم بيها
يا اطلع جهاز الغالية

يا رب كثر ماله
يا اطلع القمر من داره

ها هي يا خيارة وفقوسة
هذه فرحتنا ب (فلان)

يا طاسات منقوشة
عقبال اخو العروسة

ها هي الرز ما هو عيش
واللي ما يسوي زي (ابو فلان)

ولا طعام الجيش
والا الفشر عlish

ها هي يا ابو (فلان) يا قفة المال
لولاك يا ابو فلان

يا عليها مية (١٠٠) كيال
ما صار للحمولة حال

ها هي حوطك بالله وحده
والثالثة العذراء مريم

والثانية تنتين
ترد عنك العين

ها هي معمولنا معمول الهوى
واشهدوا يا حاضرين

حطيناه في الفرن ما استوى
ما كل العرايس سوا

ها هي يا زيتون اخضر
فلان وحداني

والزيت ينقط منه
يا رب كثر منه

ها هي الطول طول القنا والعنق مايل ميل
يا نايمين الضحى واتنبهوا الليل

والخصر من رفته هد القوى والحيل
(فلان) صاد الغزالة اللي عليها العين

اغاني العرس :

والفرح عادتنا وعادة اهالينا
واللي ما فرحش لا اجا ولا ظل
تعالوا هنوني يا كل اهلي
تجوز واجاني سند ظهري

جد الفرح لينا يا مين يهنينا
واللي فرح لينا ييجي ويهنينا
تعالوا هنوني يا كل الناس
تجوز واجاني ناموس الراس

رجع جمل العيلة باقي غايب
تجوز جمل العيلة شملنا التم

هالليلة واخرى ليلة يا حبايب
هالليلة واخرى ليلة بنات العم

واجب عليكن ترقصن هالليلة
واجب عليكن ترقصن قدامه

واجب عليكن يا بنات العيلة
واجب عليكن يا بنات اعمامه

وانا ربيت في دار ابوي على عز وع دلال
وانا ربيت في دار ابوي ع عز وع غية

قولي لي عlish ربيتي يا عوينات الغزال
قولي لي عlish ربيتي يا عوينات الحية

(فلان) زرع جنينة في باب الحوش
والورد مفتح فيها احمر منقوش

من هو زرع جنينة في باب الحوش
يا فلانه قومي اسقيها ولا تنسيها

(فلان) زرع جنينة في باب الدار
والورد مفتح فيها اشكال الوان

من هو زرع جنينة في باب الدار
يا (فلانة) قومي اسقيها ولا تنسيها

تلو لحي يا دالية (أيضاً للرجال) :

يا ام غصون العالية
تلو لحي تقدر اطول

تلو لحي يا دالية
تلو لحي عرضين وطول

لميني بحضنك لم
لميني وانا ما بلتم

هي يا اكمام الزم
هي يا ام اكمام الزم

يا حلالي ويا مالي (للرجال) :

يا حلالي ويا مالي ويا ربعي ردوا علي
وانا رايع ومروح وملقي درب الشامية
لاقتني بنت الاصيل وحاملة سعين المية
قلت لها خية خية اسقيني شربة مية
قالت اشرب واتهنى يا ريتها صحة وعافية
وانا رايع ومروح وملقي الدرب الغربية
لاقتني بنت البخيل وحاملة سعين المية
قلت لها خية خية اسقيني شربة مية
قالت اشرب واتدردي يا ريتها سم وهارية
يا حلالي ويا مالي ويا ربعي ردوا علي
يا حلالي ويا محلاة وعيونه سود مكحلاة
ولاحا يا بنت لاحا يا ام حدود التفاحة
ولو حطوكي في السما لصير حمامة بجناحة
ولو حطوكي في البحر لصير سمكة سباحة
ولو حطوكي في الصندوق لصير للقفل مفتاحة

يا حلالي ويا مالي
يا حلالي ويا مالي
يا حلالي ويا مالي
يا حلالي ويا مالي
يا حلالي ويا مالي
يا حلالي ويا مالي
يا حلالي ويا مالي
يا حلالي ويا مالي
يا حلالي ويا مالي
يا حلالي ويا مالي



الفصل الثالث

المأكولات الشعبية القديمة

طرق حفظ الأطعمة

الباب
الأول

زمان آه على أيام زمان ، أيام جدودنا وجدود جدودنا ، الله يرحمهم ، كانت الحياة أسهل وأبسط ، كان معظم الطعام قديماً من منتجات الأرض ، أي خضروات وفواكه مثل : السبانخ ، السلق ، الخييزة . . . وكذلك البقوليات مثل : العدس ، البازيلاء ، الفاصولياء وغيره ، وكانت هذه البقوليات والمنتجات تحفظ بطرق مختلفة لحين الحاجة .

أما اللحوم أو الدجاج فكانت تطبخ مرة واحدة في الأسبوع ، ولعدم وجود الثلاجات كانت تحفظ لليوم الثاني وذلك بواسطة لفها بقطعة من الشاش ووضعها في القرطلة (السلة) ، وتعلق السلة في سقف الغرفة على كلاب خاص مثبت في البناء لهذه المهمة .

وفيما يلي بعض الطرق المستخدمة قديماً لحفظ الأطعمة :

العدس : بعد ان يحصد ويغربل وينقى من الحصى والشوائب يغسل العدس ويجفف ويوضع عليه الملح والثوم والزيت ليمنع تسوس العدس .

البندورة : كانت تحفظ بعدة طرق حيث انها لا تتوفر طيلة ايام السنة .

الطريقة الاولى : تقطع حبة البندورة نصفياً وترش بقليل من الملح وتعرض للشمس حتى تجف

الطريقة الثانية : تعصر البندورة وتصفى ويضاف لها الملح وتغلى على النار حتى تصبح كثيفة ثم توضع في وعاء وتعرض للشمس مع التحريك اليومي الى ان تجمد وتصبح مثل رب البندورة .

الطريقة الثالثة : تعصر البندورة ويضاف اليها الملح ثم تعبأ في زجاجات وتغلق جيداً وترفع هذه القناني في وعاء كبير وتغمر بالماء وتوضع على النار الى ان يغلي الماء حولها .

ورق العنب : يُشك بالإبرة والخيط ليصبح على شكل قلادة ويعلق في الهواء حتى يجف .

البامية : بنفس الطريقة السابقة .

الكوسا: بعد حفره يشك بالإبرة والحيط ويترك في الهواء إلى أن يجف .

العنب: يصنع منه الزبيب ، الدبس ، الملبن ، عصير العنب ، النبيذ ، الخل .

العنبية: يتم تفريط العنب ثم غسله ووضع على النار والعنب حب بعد ما يغلي نوضع عليه سكر بقدر ما نحب حلاوته ونبقى نحرك فيه خوفا من ان يلتصق بالطنجرة حتى يعقد ، نقوم بعصر حبة ليمون على الطنجرة ونبقى نحرك إلى أن ينضج ، ثم يصب في مرطبات .

الزبيب: يوضع قليل من الرماد في الماء ويخلط ويترك لليوم الثاني . يؤخذ الماء الصافي منه ويوضع عليه قليل من الزيت ويوضع العنب في السائل ثم يخرج منه ويوضع في الشمس مع التقليب من يوم لآخر حتى يجف ثم يحفظ في كيس قماش .

الدبس: يهرس العنب ويصفى حتى ينزل كل السائل ثم يوضع العصير في الدست (وعاء كبير) مع قليل من تراب الحور ويغلى على النار ويترك لليوم التالي حيث يصفى ويؤخذ العصير الصافي ويغلى حتى يصبح كثيفا ولونه يصبح بنيا . ثم يعبأ في زجاجات .

الملبن: يعصر العنب ويصفى في طنجرة كبيرة ويغلى على النار ثم يضاف اليه كمية مناسبة من السميد المخلوط بالطحين والمذاب بقليل من الماء مع التحريك حتى لا يتكتل نستمر بالتحريك الى ان يصبح لون السائل شفافا وكثيفا وهكذا يكون قد نضج ، يضاف اليه السمس القريش والمكسرات . ويصب على قطع قماش كبيرة او قطع نايلون كبيرة ، يترك في الشمس لمدة يوم بوضع مستو ثم يعلق على الحبل عدة ايام حتى يجف الملبن تماما . ثم يزال الملبن عن القماش بوضع كمية قليلة من الماء على خلف القماش ، بعد ان يتم ازالته يجفف جيدا ثم يخزن . اما الملبن المصنوع على قطع النايلون فيحفظ كما هو لحين الاستعمال .

النبيذ: يهرس العنب ويوضع في وعاء كبير (جرة) ويترك عدة أيام وقبل ان يصبح طعمه حامضا يصفى عدة مرات .

حفظ التين: يؤخذ التين الناضج ويفرد على التراب في الشمس ، يقلب يوميا الى أن يجف أو يؤخذ التين الناضج وترص الحبات وتوضع على طبق وتعرض للشمس تقلب بين الحين والآخر

حتى تجف تماما على الوجهين ، يرش عليها قليل من الطحين وتخزن .

حفظ المشمش : يصنع منه المربى والقمردين .

١ . طريقة حفظ المشمش (التجفيف) : كل ٣ كاسات سكر كاسة ماء :

أولاً : يغلى الماء ويوضع السكر عليه لمدة ١٠ دقائق

ثانياً : يغسل المشمش ويوضع في مصفاة

ثالثاً : بعد ما يعقد السكر نضع المشمش لمدة ٥ دقائق وبعدها ينشل في صينية ويوضع القطر عليه ونضعه لمدة ٢٠ يوم في الشمس .

٢ . المربى : يضاف السكر الى ثمار المشمش بعد ازالة البذور منها بنسبة ثمانية اواق من السكر لكل رطل مشمش ، يطبخ على النار الهادئة الى ان تنضج وتحفظ في مرطبانات مغلقة جيدا .

٣ . القمردين : يهرس المشمش حتى يصبح سائلا ويوضع على النار حتى يغلي ثم نضيف له خليطاً من السميد والطحين مع التحريك المستمر حتى يعقد ويصبح كثيفا ولونه شفافا . يسكب على شرائف قماش ويسوى سطحه حتى يصبح مستويا ويترك تحت الشمس ويعلق في اليوم الثاني على الحبل ويترك في الشمس عدة ايام حتى يجف مع ملاحظة ان لا يترك في الخارج ليلا اذ يجب ادخاله الى البيت ليلاً .

بعد ان يجف يزال القمردين عن القماش بأن نبلى خلف القماش بقليل من الماء وبعد انتهاء العملية نترك قمر الدين حتى يجف تماما ثم يخزن .

المخللات : الفقوس والخيار (المخللات) : توضع في تنكة او وعاء كبير مع ورق الدوالي والفلفل الحار يضاف اليها ماء الملح (طوشة البيضة) أي بنسبة ٣ ملاعق كبيرة لكل لتر ماء . تغلق التنكة او الوعاء جيدا وتحفظ لفصل الشتاء .



اصناف الطبخ الذي اشتهر به آبؤنا واجدادنا

الباب
الثاني

الضلعة (ضلوع الخروف):

المكونات: ضلوع الخروف (القفص الصدري) + يد الخروف، لحمة مفرومة، ارز، ملح، بهارات، ثوم، صنوبر، سمطة.

الطريقة:

- يقلى اللحم بالسمطة حتى ينضج ويضاف اليها الارز والملح والفلفل والبهارات ثم كمية مناسبة من الماء المغلي ويفلفل الارز ليصبح نصف ناضج .
 - يضاف اليه الصنوبر المقلي .
 - فتح يد الخروف بالسكين وكذلك قطع الضلوع او يفتحها اللحم ويدهن داخلها بالملح والبهارات .
 - تحشى بالارز واللحم وتخييط وتدهن بالسمن وتوضع في الفرن حتى تنضج .
- ملاحظة:** كانت هذه الطبخة تقدم دائما في عيد الكبير (عيد الفصح) .

الجريشة:

المكونات: لحمة خروف، جريشة (قمح مجروش)، بندورة، ملح، فلفل، بهار، بصلة، ورق غار .

الطريقة:

- تسلق اللحمة بالماء ويضاف اليها الملح وورق الغار والفلفل والبهار .
- تنقى الجريشة وتغسل وتسلق بالماء مع التحريك ويضاف اليها شوربة اللحمة
- يضاف اليها عصبر البندورة مع التحريك المستمر الى ان تنضج ويمكن اضافة قليلا من اللية المذوبة الى الجريشة .
- تسكب الجريشة ويوضع عليها قطع اللحم المسلوق الناضج .
- كانت هذه الطبخة تجهز دائما في بيت ساحور في عيد العذراء سيدتنا مريم الموافق في ٢٨ آب من كل عام ولا زالت هذه العادة لغاية ايامنا هذه .

المنسف:

المكونات: لحمة خروف، ارز، بصلة، ورق غار، ملح، فلفل، عيدان قرفة، بهار .

الطريقة:

- تسلق اللحمة ويضاف اليها البصلة وورق الغار والملح وعيدان القرفة والفلفل والبهار

- يقطع الخبز ويوضع عليه مرق اللحمه ويوضع في الصينية وفوقه الارز ويغطى بقطع اللحمه الناضجة .
- يقدم المرق مع الارز .
- كان المنسف يقدم دائما في المناسبات سواء الافراح او الاتراح .
- اما المنسف في مدينة بيت لحم فكان يضاف إليه قليل من عصير البندورة الى مرق اللحم .

فتة الباذنجان :

المكونات : لحمه خاروف ، باذنجان ، بندورة ، بصل ، ورق غار ، عيدان قرفة ، ملح ، بهار ، ارز ، شعيرية ، لوز .

الطريقة :

- تسلق اللحمه ويضاف لها البصل وورق الغار والفلفل وعيدان القرفة وتترك على النار حتى تقترب من النضج .
- يقطع الباذنجان قطعاً كبيرة نوعاً ما وكذلك البصل ونضيفه الى اللحمه المسلوقة .
- يضاف عصير البندورة الطازجة وتترك على النار حتى تنضج تماماً .
- يقطع خبز الطابون قطع بحجم اللحمه ويوضع في الصينية ويضاف اليه يخنة الباذنجان حتى يترنخ الخبز
- يضاف الارز المفلفل بالشعيرية على وجه الخليط ونوضع فوقه قطع اللحم واللوز المحمص .
- يوضع بقية يخنة في جاط كبير ويوضع مع الوجبة ليضاف عند اللزوم .
- يقدم مع الوجبة مخلل الفقوس ، فلفل حار ، فجل .
- **ملاحظة :** كان البعض يقدم هذه الطبخة في الافراح في مدينة بيت جالا .

الشيشبرك (ذنين قطاط) :

المكونات : طحين ، ملح ، ماء ، لحمه مفرومة ، بصلة ، فلفل ، بهار ، سمينة ، جوزة الطيب ، لبن جميد ، ثوم .

الطريقة :

- تجهز عجينة الشيشبرك من الطحين والماء وقليل من الملح وتعجن جيداً لتصبح عجينة جامدة قابلة للرق ، تقطع قطع متوسطة وتترك لترتاح ثم ترق لتصبح رقيقة وتقطع بواسطة فنجان او غيره الى دوائر صغيرة نوعاً ما .
- توضع السمينة والبصلة المفرومة ناعماً في طنجرة على النار حتى يصبح لون البصلة اشقر .
- يضاف اليها اللحمه المفرومة والبهارات والملح ويقرب مع البصلة على نار هادئة حتى تنضج .
- توضع كمية مناسبة من اللحمه على قطعة العجينة وتغلق وتلف لتصبح بشكل طاقية ، وتوضع جانبا وهكذا حتى نهاية الكمية .

- يجهز اللبن الجميد السائل ويوضع في طنجرة على النار حتى يغلي ويضاف اليه الشيشيرك ويترك على نار هادئة حوالي نصف الساعة .
- يحمى قليل من السمنة بالمقلاة ويوضع عليها الثوم المفروم حتى يصبح اشقر ويضاف اليه الشيشيرك ، ويقدم ساخناً .

الشعيرية : كانت الجدة تعجن عجينة جامدة جدا مع قليل من الملح وتجمع النساء والصبايا ويجلسن على الحصيرة ويضعن المناقل امامهن ويأخذن قليلاً من العجينة ويبرمنها بين كفي ايديهن حتى تصبح طويلة ورفيعة نوعا ما ويقطعنها بين اصابعهن الابهام والسبابة قطعاً صغيرة ورفيعة بشكل حبة الشعير فوق المناقل متفرقة قليلا عن بعضها حتى لا تلتصق معا واثناء الفتل يتحدثن ويمزحن ويضحكن كأنها لعبة وتسلية ويضعوها بالهواء حتى تنشف ثم يجمعوها ويضعوها في كيس من القماش .

ملاحظة : انني اتذكر كانت الجدة تقول لنا يلا يا بنات تعلن اقعدن وفتلن ونجلس ونبدأ نفتل ونتسابق مع بعض وبهذه الطريقة نكثر الشعيرية في البيت وكانوا يضعونها منها على طبخة المجردة (الارز بالعدس).

المرمعون (المفتول البلدي) :



أيام زمان ما كان مصانع لعمل الشعيرية والمرمعون كانت النساء تعملها في البيوت . بالنسبة للمرمعون كانت كل ست بيت تفتل المرمعون على ايديها تضع برغل ناعم في الباطية وترش على قليل من الماء ثم قليل من طحين القمح وتفركه بهدوء على شكل دائرة حتى يتماسك الطحين على البرغل تعاد هذه الطريقة عدة مرات حتى تكبر حبة البرغل حسب الرغبة ويضعوه على المناخل حتى ينشف ، وبهذه الطريقة تعمل ست البيت كمية تكفيهم لمدة بعد الانتهاء من طبخ هذه الكمية تعيد العمل ثانية هذه كانت حياتهم قديما كل شئ على ايديهم .

ملاحظة : المناقل هي اطباق القش .

المكونات : مرمعون بلدي ، دجاج ، بصلة كبيرة ، ملح ، فلفل ، بهار ، رب البندورة ، سمنة

الطريقة :

- يسلق الدجاج ويضاف اليه راس البصل المقطع ويترك على النار حوالي ساعة .
- يضاف اليه صلصة البندورة (عصير البندورة الطازجة) ورب البندورة وتترك على النار تغلي ويضاف اليه الفلفل والبهار الى ان ينضج الدجاج .
- تجهيز المرمعون اثناء طبخ الدجاج :

- يوضع المفتول البلدي في مصفاة الطنجرة الخاصة بطبخ المفتول ويوضع الماء في الطنجرة (كمية مناسبة) وعندما يغلي الماء توضع المصفاة على الطنجرة وتترك حتى تفتح حبات المفتول، نحركها بين الحين والاخر مع ملاحظة رشها بقليل من الماء كلما لزم.
- يوضع المفتول بعد تهيئله في طنجرة، تحمى السمنة وتضاف اليه ويحرك جيدا وتضاف صلصة الدجاج والبندورة مع كمية مناسبة من الملح والبهارات ترفع على نار هادئة حتى ينضج المفتول وتجف الصلصة، ويقدم المفتول مع صلصة الدجاج ويمكن استبدال الدجاج بلحمة الخروف.

ملاحظة: لم تتوفر قديما الطنجرة الخاصة لطبخ المرمعون لذلك كانت تستعمل مصفاة بنفس حجم فتحة الطنجرة التي يطبخ فيها الدجاج. وتثبت هذه المصفاة فوق الطنجرة بواسطة عجينة جامدة قليلا ثم يبرم وتلف حول مكان التقاء الطنجرة بالمصفاة (لمنع تصاعد البخار من الجوانب) وينضج الدجاج اثناء تهييل المفتول في المصفاة فووه.

الارز باللبن:

المكونات: لحمة خروف، ارز، لبن

الطريقة:

- تسلق اللحمة حتى تنضج يضاف اليها الملح والبهار ويضاف اليها اللبن الجميد بعد نضجها تماما وتترك تغلي قليلا ثم يضاف اليها الارز (المنقوع والمصفى) تحرك وتترك حتى ينضج الارز.
- توضع السمنة في المقلى ويضاف اليها الثوم المقطع حتى يصبح اشقر. تسكب وتقدم ساخنة.

الحلزون:

المكونات: حوالي ٢٠٠ حبة حلزون، ارز، بندورة، ملح، فلفل اسود، زيت زيتون.

الطريقة:

- ينظف الحلزون ثم يسلق وتخلص من ماء السلق
- يوضع زيت الزيتون في طنجرة ويضاف لها البصل المفروم الى ان يصبح لونه اشقر ثم نضيف اليه الحلزون ونقلبه ثم يضاف اليه عصير البندورة وتترك تغلي قليلا.
- يضاف كمية مناسبة من الارز بعد نغعه ونحرك بين الحين والاخر الى ان ينضج الارز.

المقلى (عجة البيض):

المكونات: بيض، زيت زيتون، ملح، فلفل، بهار، كمون، طحين، بصل مفروم ناعم،

ثوم مفروم ناعم، بقدونس (زعتمانة) ونعنع.

الطريقة:

- نضع البيض في وعاء عميق ونضيف اليه جميع المكونات السابقة ونخلطها معا جيدا الى ان

يتجانس الخليط .

- يحمى الزيت في المقلاة ويصب عليه كمية من المزيج ليصبح قرصا بحجم المقلى ، نقلبه على الجهتين حتى يحمر نكرر حتى انتهاء الكمية .

المشاط :

المكونات : زهرة ، زيت زيتون ، بصلة ، ملح ، فلفل ، بهار

الطريقة :

- تجهز عجينة عادية طرية من الطحين والماء والملح والخميرة .
- يحمى زيت الزيتون في طنجرة ويضاف اليه البصل المفروم ليصبح لونه اشقر .
- تقطع الزهرة ويضاف اليها الملح والفلفل والبهار وتضاف الزهرة الى الزيت والبصل وتقلب حتى تنضج .
- تقطع العجينة بشكل كرات صغيرة وتبلل راحة اليد بالماء وتفرد عليها العجينة ويوضع بداخلها الزهرة وتغلق وتقلى بالزيت الحار (الحامي) .
- **ملاحظة :** ما يتبقى من العجين يحشى بالعجوة ويقلى .
- هذه الاكلة الشعبية تجهز عادة يوم عيد الغطاس حيث انها عادة قديمة حسب المثل : (يوم عيد الغطاس حلال الطشطشة) .

رشته (رقاق) و ارز و بندورة :

المكونات : رشة بلدية (يدوية) ، ارز ، بندورة ، ثوم ، ملح

الطريقة :

- يحمر الثوم بزيت الزيتون في طنجرة ويضاف اليه عصير البندورة الطازجة والملح وتترك تغلي قليلا ثم يضاف اليها كمية مناسبة من الارز والرشته وتترك على نار هادئة حوالي نصف ساعة ، وتقدم ساخنة .

الدشايش :

المكونات : قمح مجروش ، زيت زيتون ، ملح بهارات ، بصل .

الطريقة :

- ينقع القمح المجروش بالماء طول الليل ثم يؤخذ ويعصر ويضاف اليه البصل المفروم ناعما والملح والفلفل البهار والزيت ويصنع منها اقراص مع الضغط عليها وتوضع في الطابون حتى تنضج .
- اما ماء القمح المنقوع فيصفى ويؤخذ منه النشاء ويضاف الى الحليب الساخن مع التحريك المستمر مع كمية مناسبة من السكر وملعقة سمنة ، تترك على نار هادئة حتى تعقد ويصبح جامد قليلا ويصب في صحنون تؤكل ساخنة او باردة .

فتة على فتة :

المكونات: خبز يابس ، عصير بندورة طازجة ، زيت زيتون ، بصل ، ملح ، فلفل اسود .

الطريقة:

- تقلى البصلة بزيت الزيتون ويضاف اليها عصير البندورة والملح والفلفل وتترك لتغلي حوالي ربع ساعة .
- يقطع الخبز اليابس (البائت) قطع مناسبة ويضاف الى صلصلة البندورة وتترك لتغلي قليلا حتى يصبح الخبز طريا .

المجدرة :

المكونات: ارز ، عدس حب ، زيت زيتون ، بصل ، ملح ، فلفل ، كمون ، عرق اصفر

الطريقة:

- يسلق العدس حتى ينضج ويضاف اليه الملح والكمون والعرق الاصفر والفلفل ثم يضاف اليه الارز ويترك حتى يتفلفل .
- يقلى البصل المفروم بزيت الزيتون ليصبح لونه اشقر ويضاف الى الارز والعدس يحرك ، يترك قليلا على النار ، يسكب ويؤكل ساخنا .

ما هو اصل تسمية المجدرة بهذا الاسم؟

روي ان رجلا اثناء سيره في الطريق شم رائحة طبخ ولم يعرف ما هي هذه الطبخة ففرع باب البيت التي تصدر منه الرائحة وطلب ان يعرف ما هي هذه الطبخة فكشف غطاء الطنجرة ونظر فيها وقال آه من جد رأى ومع الوقت اصبح اسم طنجرة الارز بالعدس (مجدرة) .

الغرفة :

المكونات: عدس مجروش ، ارز ، زيت زيتون ، بصل ملح ، فلفل ، كمون ، عرق اصفر

الطريقة:

- تقطع البصلة وتقلي بزيت الزيتون ويضاف اليها العدس المجروش ويقلى بالزيت ثم يضاف اليه الماء المغلي ويترك على النار حتى ينضج .
- يضاف اليه الكمون والعرق الاصفر والفلفل والملح ثم يضاف اليه كمية مناسبة من الارز المنقوع ويحرك ويترك على نار هادئة حتى ينضج الارز . تقدم ساخنة .

المسحولة (ذرة و عدس):

المكونات: ذرة بيضاء مجروشة ، عدس مجروش ، بصل ، ملح ، زيت زيتون

الطريقة :

- يقلى البصل المفروم بزيت الزيتون ليصبح لونه اشقر ويضاف اليه الماء حتى يغلي .
- يضاف لها الذرة المجروشة وتترك على النار تغلي مع التحريك حتى تقترب من النضج ويضاف اليها العدس المجروش وتحرك باستمرار حتى لا تلتصق الى ان تنضج ثم تسكب في الباطية ويقدم معها البندورة والبصل النيئ .

شوربة العدس :

- المكونات :** عدس حب ، زيت زيتون ، بصلة مفرومة ، ثوم مفروم ، ملعقة طحين ، ملح ، فلفل ، كمون ، عرق اصفر

الطريقة :

- يسلق العدس بالماء وبعد ان يغلي قليلا نضيف اليه البصل المفروم والثوم المفروم ونخلط الطحين مع زيت الزيتون حتى يصبح ناعما دون ان يتكتل الطحين ونضيفه الى العدس كذلك الكمون والعرق الاصفر والفلفل ، يترك على النار الى ان ينضج العدس ثم يضاف اليه الملح . ويقدم ساخنا .

شوربة العدس المجروش :

- المكونات :** عدس مجروش ، زيت زيتون ، بصلة ، ملح ، كمون ، عرق اصفر ، فلفل
- الطريقة :**

- يقلى البصل بزيت الزيتون ويضاف اليه العدس المجروش ويقلى قليلا ثم يضاف اليه الماء المغلي ويترك على النار حتى ينضج العدس .
- يضاف اليه الكمون والعرق الاصفر والفلفل والملح يترك ليغلي قليلا ، ويسكب ساخنا .

الرشة و عدس (الرقاق) :

- المكونات :** عدس حب ، رشة بلدية ، زيت زيتون ، بصلة ، فلفل ، كمون ، عرق اصفر
- الطريقة :**

- يسلق العدس حتى ينضج وتبقى عليه كمية مناسبة من الماء ويضاف اليه الملح ، الكمون ، العرق الاصفر والفلفل .
- تضاف الرشة البلدية (المصنوعة يدويا) وتحرك وتترك على نار هادئة ثلث ساعة تقريبا .
- تقلى البصلة المفرومة بالزيت حتى تحمر قليلا وتضاف الى العدس والرشة ثم ترفع عن النار .
- وتقدم ساخنة .
- يقدم معها البصل الأخضر والزيتون الأخضر والمخللات .

ملاحظة : تسمى طبخة الرشة والعدس باسم (السماط) ويقدمها من عليه نذرٌ في عيد القديس نيقولا في بيت جالا .



الحشائش

الباب الثالث

الخبيزة :

المكونات : خبيزة مقطعة، بصلة، زيت زيتون، ملح،

الطريقة :

- تقلى البصلة مع زيت الزيتون ثم يضاف اليها الخبيزة المقطعة مع التحريك .
- تترك على نار هادئة حتى تنضج يضاف لها الملح .
- يقدم معها الليمون، والزيتون، والمخللات .

اللفيطة :

المكونات : لفيطة مفرومة، زيت زيتون، ملح

الطريقة :

- تسلق اللفيطة حتى تنضج ويضاف اليها الملح
- تسكب في الصحن ويضاف عليها زيت الزيتون النقي .

الحويرنة :

المكونات : الحويرة مفرومة، لبن، ملح

الطريقة :

- تفرم نبتة الحويرة ناعما ويرش عليها قليلا من الملح وتترك لمدة ساعة ثم تغسل وتصفى في كيس قماش وتعصر وتوضع في وعاء ويضاف اليها اللبن وتترك .
- في اليوم التالي توضع في كيس قماش لمدة ساعة حتى يتصفى منها الماء . ثم توضع في وعاء وتحرك جيدا وتحفظ في مرطبان .
- تؤكل كوجبة فطور او عشاء ويضاف اليها زيت الزيتون .

الخميرة :

المكونات : خبز، ملح، ماء، زيت زيتون، ثوم

الطريقة :

يقطع الخبز اليابس (البات) قطع صغيرة بحجم اللقمة ويوضع في خليط من الماء والزيت والثوم المدقوق، يخلط جيدا حتى يصبح الخبز طري .

المشوية :

المكونات : كوسا، بندورة، ثوم، ملح، زيت زيتون

الطريقة :

يشوى الكوسا وكذلك البندورة ويضاف ايضا الثوم المدقوق والملح توضع في الصحن ويضاف اليها زيت الزيتون .

المفغوصة :

المكونات : كوسا، لبن جميد، ثوم، ملح

الطريقة :

يشوى الكوسا في الطابون او في الفرن ثم يهرس ويضاف اليه لبن الجميد (المروس) السائل وكذلك قليل من الملح (لأن لبن الجميد مالح) ويضاف الثوم المهروس وتخلط ثم توضع في الصحن ويضاف اليها زيت الزيتون .





الحلويات

الباب الرابع

المطبق :

المكونات : طحين، زيت زيتون، نشاء، قطر، رشة ملح

الطريقة :

- تعجن العجينة عادية جامدة ثم تقطع قطعاً متوسطة وتترك لترتاح، ثم ترقق واثناء ذلك يضاف اليها النشاء حتى تصبح رقيقة جداً
- ندهنها بزيت الزيتون ونطويها من الجوانب ثم نطويها مرة اخرى لتصبح على شكل اربع مثلثات
- نخبزها بالفرن ثم نوضع في القطر بحيث تكون هي ساخنة والقطر بارداً.

بسياسة القدرة :

المكونات : طحين قمح، زيت زيتون، دبس

الطريقة :

- يخلط الطحين مع الدبس حتى يذوب جيداً
- نوضع كمية من زيت الزيتون في طنجرة على النار ويضاف اليها مزيج الطحين والدبس مع التحريك المستمر حتى لا تلتصق ونستمر الى ان يصبح الخليط متماسكا كالعجينة الجامدة.

الحلبة :

المكونات : ٣ كاسات سميد مع كاس طحين، ثلاثة ارباع كاس زيت زيتون، ملعقة صغيرة خميرة، ٣ ملاعق كبيرة حلبة مسلوقة، واحد ونصف كوب قطر، سائل الحلبة، رشة ملح.

الطريقة :

- نخلط السميد مع الطحين ويضاف اليه زيت الزيتون ويخلط جيداً ثم يضاف اليه الخميرة المذوبة في الماء الفاتر وحببيات الحلبة وسائل الحلبة والملح وتعجن معا جيداً لتصبح عجينة جامدة نوعاً ما.
- تفرد في صينية بسمك ١ سم وتقطع بشكل البقلاوة ويوضع على كل قطعة حبة لوز.
- تترك لتخمر ثم تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى يحمر الوجه قليلاً. ويصب عليها القطر البارد وهي ساخنة.

السسمية :

المكونات : كيلو عسل مع كيلو سكر و كيلو سمس

الطريقة :

- يذوب العسل مع السكر على نار هادئة ثم يضاف السمس ويحرك
- تدهن الصينية بالزبدة وترص فيها العجينة وتضغط جيدا وتقطع وهي دافئة

المخمرات (الملاطيت) :

المكونات : كيلو طحين، ٢ كاس سكر، كاس زيت زيتون، ذرة ملح، ٣ ملاعق يانسون

مطحون، ماء يانسون وشومر مغلي

الطريقة :

- يخلط الطحين والسكر والملح واليانسون ثم يضاف الزيت ويخلط جيدا ويعجن بالخميرة وماء الشومر واليانسون ويترك حتى يخمر .
- تقطع العجينة اقرصاً صغيرة يوضع عليها السمس وتوضع في الصينية وتترك لترتاح ثم تخبز .

العوامة :

المكونات : ٣ كوب طحين، واحد ونصف كوب نشاء، ذرة ملح، ٣ ملاعق صغيرة خميرة

الطريقة :

- القطر : ٣ كوب سكر مع ٢ كوب ماء، ملعقة صغيرة ليمون، ملعقة صغيرة ماء زهر .
- نخلط الطحين مع النشاء والملح ويعجن مع الخميرة لتصبح العجينة طرية نوعا ما .
- تقطع حبات صغيرة وتقلّى بالزيت ثم يوضع بعد نضجه في القطر .

أصابع زينب :

المكونات : ٤ كوب سميد، ٢ كوب طحين، ١ كوب زيت زيتون، ملعقة صغيرة خميرة، كوب

سمس محمص، نصف كوب يانسون ملعقة صغيرة مستكة ومحلّب مطحون، نصف كاس

سكر، زيت، قطر، فستق حلبي .

الطريقة :

- يخلط السميد مع الطحين واليانسون والمستكة والمحلّب والسكر الناعم ثم تخلط جيدا بزيت الزيتون .
- يعجن الخليط مع الخميرة الدافئة والماء الدافئ لتصبح العجينة متماسكة ونتركها حتى تخمر
- نقطع العجينة قطعاً صغيرة ونبرمها مثل الاصبع بطول ٧ سم ثم نحركها على المبرشة ليصبح

شكلها خشن

- تقلى هذه الاصابع بالزيت ثم توضع في القطر البارد وترش بالفستق الحلبي .

الكعك بالعجوة :

المكونات : كيلو طحين ، واحد ونصف كوب مرجين او سمنة ، واحد ونصف كوب زيت ذرة ، قليل من المستكة المطحونة ملعقة كبيرة محلب مطحون ، رشة ملح ، نصف ملعقة صغيرة خميرة ، عجوة

الطريقة :

تخلط المواد السابقة معا وتعجن لتصبح متماسكة وتقطع كرات صغيرة وتبرم لتصبح طويلة يضغط عليها ثم توضع العجوة (المبرومة والمخلوطة مع القرفة وكبس القرنفل المطحون والسمنة) تعلق العجينة على العجوة وتلف لتصبح بشكل دوائر توضع في صينية وتخبز في فرن متوسط الحرارة .

الهريسة :

المكونات : كيلو سميد ، كاس لبن (لتر) ذرة ملح ، كاس سكر ، ملعقتين كربونات (مسطحة) ، ٤ ملاعق كبيرة سمنة .

الطريقة :

- يخلط السميد بالسمنة ويوضع اللبن في وعاء ويضاف اليه السكر والكربونات ويحرك حتى يفور ، ثم يضاف الى الخليط ويحرك ويخلط جيدا
 - تدهن الصينية بالطحينية ويصب الخليط ويسوى سطحه ويقطع ويزين بحبات اللوز والفستق وتخبز في فرن متوسط الحرارة حتى يصبح سطحها بني
 - يعاد تقطيعها ويضاف اليها القطر البارد
- القطر : ٧كاسات ماء ، ٤ كاسات سكر ، ملعقة سمنة ، وبضع نقط ليمون

الزلابية :

المكونات : كيلو طحين ، ملعقة كبيرة نشاء ، ٢ملعقة صغيرة خميرة ، زيت للقلي ، قطر ، ماء ، ذرة ملح .

الطريقة :

- يخلط الطحين مع النشاء وتضاف اليه الخميرة المذوية وتعجن معا ويضاف لها ماء حسب الحاجة . وتترك حتى تخمر

- تقطع العجينة قطعاً صغيرة بحجم حبة الجوز ثم ترق على شكل قرص .
- يحمى الزيت وتقلى به اقراص العجينة وتوضع في القطر .
- القطر : ٤ كاسات ماء ، ٤ كاسات سكر ، سمينة ، وبضع نقاط ليمون .





الفصل الثاني

الأمثال القديمة



المثل ما احرم شيء ما قاله ..

هذه الأمثال القديمة على زمان جدودنا لا تنسى :

- * كل وقت أعطيه وقته *
- * اللي يشوف القبة بحسبها مزار *
- * ياما تحت السواهي دواهي *
- * طنجرة ولقت غطاها *
- * المرأة دولاب والرجل جلاب *
- * كثير الحركة قليل البركة *
- * الغريب لازم يكون اديب *
- * على قد فراشك مد اجرريك *
- * كبرها بتكبر صغرها بتصغر *
- * اليوم اللي بروح ما بعاود يبيجي *
- * صالح القوم ولا تحاسبهم *
- * كثر النط بقصر العمر *
- * واحد حامل دقنه والثاني متغلب فيه *
- * بعد ما شاب ودوه على الكتاب *
- * العز للرز والبرغل شقق حاله *
- * البيت معمور وصاحبته بتدور *
- * جارك القريب ولا اخوك البعيد *
- * حطت ايدها على ركبته واطلعت حجتها *
- * ما في إشي ببلاش غير العمى والطراش *
- * مال الوقف بهد السقف *
- * اللي في عادة عمره ما بدشرها *
- * ما بتلاقي المنافس غير على الخنافس *
- * اللي دق الفرن دق الغطاء *
- * عد رجالك عدي من الاقرع للمصدي *
- * اللي عقله في راسه بعرف خلاصه *
- * ما عود الا وإله دخان *
- * ما بقى من العمر قد ما مضى *
- * مات ابوه وتناهبوه *
- * الطمع فرق وما جمع *
- * الجنة بلا ناس ما بتنداس *

- * مثل ما تراني يا جميل براك *
- * بحب الكبرة ولو إنّه على خازوق - شايف حاله ولو إنّه مفلس *
- * عند البطون بتغيّب الدهون - تقال للشخص لم يسمع وهو ياكل *
- * كل جيل مع جيله بيلعب *
- * موت يا حمار حتى يجيك العليق - تقال للشخص قليل المروة *
- * كل واحد بجر النار لقرصه - تقال للطماع اللي بحب كل شيء له *
- * كل طويل لا يخلو من الهبل وكل قصير لا يخلو من الخبث *
- * ما ل الناس ومالنا بنوكل وبنشرب في دارنا *
- * اقعد في دارك احسن لك وخير لك بتصون عرضك وتتوفر عليك مالك *
- * من طين بلادك لط خدادك *
- * من حالك اعذر جارك *
- * المجانين اولاد ناس *
- * مثل الغراب ودى ولا جاب - بروح ما برجع *
- * مثل الحية تحت التبن - تقال للخبيث *
- * مجنونة البنات عاقلة النساء *
- * المحروس مقروص *
- * مجنون يحكي وعاقل يسمع *
- * من حين لحين يفرجها رب العالمين *
- * مطرح ما ابتزق الزق *
- * من دهنه قلبي له *
- * مشترى العبد ولا ترباته *
- * مثل التلطميس ما بعرف الجمعة من الخميس *
- * مثل الشحمة والنار *
- * مثل الاطرش في الزفة *
- * برش على الموت سكر *
- * بدق على الطبول تيسمعو اهل القبور *
- * لا تجري جري الوحوش غير نصيبك ما بتحوش *
- * بسوي السوايا وبخرق في الزوايا *
- * العمر ما بصير عمرين *
- * الشمس ما بتتغطى باليدين *
- * الحلو حلو لو قام من النوم والبشع بشع لو غسل كل يوم *
- * وجهه ما بيضحك للرجيف السخن *
- * لاقيني ولا اتغديني *
- * يا شايف الشاب وتزويقه ، يا ترى مفطر ولا على ريقه *

* ما في قبيله إلا ولها هبيلة *
 * سبحان الخالق بخلق وبعبل وبحسب علينا بني آدمين *
 * نجوم السماء اقربلك *
 * الدهر اللي بجيش معك تعال معه *
 * اطلوع السلم درجة درجة *
 * برمي العصا قدام الراعي *
 * بخلط الخبائة مع النجاسة *
 * اشتدي يا ارض اشتدي ما حدا عليك قدي *
 * الواحد بنام على الجنب اللي يريحه *
 * اللي في ايده مش إله *
 * القرد في عين امه غزال *
 * قرد يسليك ولا غزال ييمقتك *
 * لا إلهي ولا لأ حباب قلبي - يضرب للشيء القليل *
 * نيالك يا فاعل الخير *
 * شحاد ومنتشخرط *
 * عتيقك عتيقك ما في جديدك خير *
 * بزيد على الطين بله *
 * بدلت غزلانها بقرود *
 * القراب عقارب *
 * هات للمجنون الف عقل ما بعجبه الا عقله *
 * عصاة المجنون خشبة *
 * المية بتجري تحت اجره من غير ما يدري *
 * خذ من عبدالله واتكل على الله *
 * النار ولا العار *
 * نارك ولا جنة غيرك *
 * من يومك يا خالة وانت على حاله *
 * موت وليتك من صفاوة نيتك *
 * من وين الك هم يبعث الله *
 * ناس في عز وناس في معزى *
 * من هالمراح ما في ولا رواح *
 * من كثرة همه اخذ وحدة قدامه *
 * من ثمك لباب السماء *
 * الناس محاضر مش مناظر *
 * ما بحن على العود غير قشره *

- * غَسَّل وجهك ما بتعرف مين ببوسه ، وكَنَّس بيتك ما بتعرف مين بدوسه *
- * من شاف احبابه نسي اصحابه *
- * غاب يوم ورجع يقول وين باب الدار *
- * مثل البقدونس بطلع على المزابل وبتاكله الاكابر *
- * قلة الشغل بتعلم التطريز *
- * عرس المجانين في كوانين *
- * الله بعطي الفول للي ملوش سنان توكله *
- * ابتنبلش الفوله في تمه *
- * الحيط الواطي كل الناس بتنطه *
- * بدوب الثلج وبيين اللي تحته *
- * لولا الغيرة ما حبلت النسوان *
- * بجيك يوم مثل دق الثوم *
- * كل شئ قسمه ونصيب اما الجيزة بالتسيب *
- * تتيجي الصبي بنصلي على النبي *
- * علمناهم على الشحدة سبقونا على الابواب *
- * البننت اذا بينت نابها بلحقها ما بهابها *
- * الشيبة هيبة ما هي عيبة *
- * الميه في البير بدها تدبير *
- * دخلنا دارهم وشفنا احوالهم عرفنا عشاهم من عشا احمارهم *
- * كل على ذوقك والبس على ذوق الناس *
- * الغني بغنوله والفقير بيكوله *
- * على قد فراشك مد رجيلك *
- * خلي الزيت بجراره تتيجي اسعاره *
- * ما بصبر على الجور غير الثور *
- * ما بتعرف خيرى الا ما تجرب غيرى *
- * قاضي الاولاد شفق حاله *
- * عند العقرب لا تقرب عند الحية افرش ونام *
- * لا تبكي على حبيبك ابكي على نصيبك *
- * المال الحرام ما بدوم *
- * عيون كبار وخراب ديار *
- * غاب القط العب يا فار *
- * اللي ياكل على ضرسه ينفع يفسه *
- * عد البيض في المقلى ولا تعد اشهر الحبلى *
- * يا الأهل ملح الطحين ، والملح ما عنه غنى *

- * طبخته على النار وعينه على طبخة الجار *
- * من عاشر القوم يوم صار منهم *
- * كرمال عين تكرم مرج عيون *
- * لبس الاسمر احمر واضحك عليه ولبس الابيض اسود وتفرج عليه *
- * ما حدا بيقول عن زيتته عكر *
- * ماتت الحمامة وانقطعت الزيارة *
- * الراس اللي ما في كيف حلال قطعه *
- * الكلمة في وقتها بتسوى حسان *
- * خير ما منك خير دخانك بعمي العينين *
- * اللي قبع قبع واللي ربع ربع *
- * المكتوب ما منه مهروب *
- * بخلق من الشبه اربعين *
- * معك قرش بتسوى قرش *
- * معي عيش ومعك عيش وفراغ العين ليش *
- * مش كل مره بتسلم الجرة *
- * كاسات الهوى بتشيل العلة من غير دوا *
- * مثل اللي اجاها جوز وقالت عنه اعور *
- * مش كل الطيور لحمها بتاكل *
- * مش عارف راسه من رجليه *
- * الميدة ميدان والخطية على اللي بقوم جوعان *
- * ما ضل في الميدان غير ابو حميدان *
- * يا جاي بلا عزيمة يا قليل القيمة *
- * يا اللي ابوه طينة وامه لاصه من وين تجيه الكواسية *
- * يوم على الارض ولا ميه تحتها *
- * يا بيتي يا بيتاتي يا مستر عيباتي فيك بوكل وفيك بشرب وفيك بريح جرياتتي *
- * يا رايح كثر الملايح *
- * يطلع ويفضح ولا يضل في البطن يسطح *
- * يا صبر ايوب على المكتوب *
- * يا ظالم لك يوم مثل دق الثوم *
- * سيرة الولايا بتهد الزوايا *
- * انا بحلف وابني بشلف *
- * السكافي حافي والحايك عريان *
- * يا جايب البنات يا حامل الهم للممات *
- * يا مسترخص في اللحم عند المرقة تندم *

* يا معمر في غير بلدك لا هو الك ولا لولدك *
 * ذاق الطعمية ورجع عالصينية *
 * يا مهون العرس ويا مصعب طقاطيقه *
 * اشتهى الحاجة واكلها بريشها *
 * يا موخذ الصغار يا غالب التجار *
 * يا مستعجل وقف تاقولك *
 * يا مشتغل بهم الناس همك خليته على مين *
 * ياما وردة خلفت زردة وياما زردة خلفت وردة *
 * يوم الك ويوم عليك دير بالك وفتح عينيك *
 * يا اللي مثلنا تعالوا لعندنا *
 * حسدتني حماتي على طولتي وقصر عباتي *
 * واحد حامل ذقنه والثاني متغلب فيه *
 * مثل ما تراني يا جميل براك *
 * اجا للعميان صبي، عموه وهم يحسسوا عليه *
 * بحب الهدية ولوني غنية *
 * مثل عبد القادر قوم اشتغل مش قادر قوم كل هيني قايم *
 * ما بحكي عليك غير المكيود منك *
 * على قلبي صدا ما بحب حدا *
 * كان الناس يدوروا على الجدود، صاروا يدوروا على الخدود *
 * عمر شجرة ما وصلت لربها الا اجا الهواء وكسرهما *
 * غضب الاب من غضب الرب *
 * الشتاء ضيق ولو انه فرج *
 * صاحب الحق عينه قوية *
 * اخلع السن واخلع وجعه *
 * على بخت الحزينة سكرت المدينة *
 * عمر الدم ما بصير مية *
 * خذوا البنات من صدور العمات *
 * العضة محبة ولو من ثم كلبة *
 * بوس الايادي ضحك على اللحى *
 * بتوزن مروتها في الميزان *
 * سبع صنايع والبخت ضايع *
 * الحمار حمار ولو بين الخيول ربي *
 * العقل في البني آدم زينة والبغل حرث مدينة *
 * فتش عن الجار قبل الدار *

- * صباح الخير يا جاري انت في حالك وانا في حالي
 * الحكيم إلك يا كنة واسمعي يا جارة
 * اجت الحزينة تتفرح ما لقتش مطرح
 * طبعه طبع اللبن ما بغيره غير الكفن
 * جوزك على ما عودتبه وابنك على ما ربيتبه
 * اعطي الخبز للفران ولو اكل نصفه
 * كبوا القهوة من عماهم قالوا الخير اجاهم
 * هين قرشك ولا تهين نفسك
 * لو الجمل شاف حردبته لوقع وانكسرت رقبتة
 * شو بهري ثوبك يا هبيل كثر المية والغسيل
 * النميمة في الاهل والحسد في الجيران
 * من حب عبد عبده ومن حب حجر نقله
 * خذ من الحزمة عود والباقي ياخذوها القروود
 * قالوا للديك صيح قال كل شئ في وقته منح
 * اللي ما بستحي تعمل ما بشتهي
 * خذ الاصيله ولو على الحصيرة
 * طلبته المشتية واكلته المستحية
 * سبع مغازل تغزل والشكيرة لصاحبة البيت
 * اطلب الخير لجارك بتلاقيه بدارك
 * طبي الجرة على ثمها بتطلع البنت لامها
 * بين يوم وليلة صار عندها عيلة
 * العروس على مجالها ما بتعرف مين بتولاها
 * اللي بدو يسكر ما بعد قداح
 * بوس الكلب من ثمه تتاخذ غرضك منه
 * جاجة حفرت على راسها عفرت
 * ما بيجي من الغرب شئ يسر القلب
 * كبر القمر وتدور ونسي زمانه الأول
 * لا عين تشوف ولا قلب يحزن
 * الطول طول النخلة والعقل عقل السخلة
 * البيت ضيق والحمار رفاس
 * قده قد الفارة وصوته أملي الحارة
 * عند الخدمة نادوا نجمة وعند اللقمة رفشي وساع
 * حجة الشبعان اربعين لقمة
 * خبي حطباتك لكبار لعمك شهر آذار

- * خذي صاحب صنعة ولا توخذي صاحب قلعة *
- * شو بجبرك على المر إلا الأمر منه *
- * الحجر في محله فنطار *
- * ان كثروا الطبّاحين بتخرب الطبخة *
- * حلو اللسان قليل الاحسان *
- * على بال مين يلي بترقص بالعتمة *
- * لبس المذراة بتصير مره *
- * مجنون بيرمي حجر في بير مية عاقل ما بطوله *
- * ام اقوال غلبت ام افعال *
- * بخت الشاطر خاطر وبخت العفنة بالحفنة *
- * ما تقول خوخ حتى يصير بالسلة *
- * شاور الاكبر منك والاصغر منك وارجع على شور عقلك *
- * لا برحم ولا بخلي رحمة الله تنزل عليه *
- * اللي بياكل على ضرسه بينفع نفسه *
- * لا تدخل بيت الطنان ولا تاكل عيش المنان *
- * اليد اللي ما بتقدر تبوسها وادعي عليها بالكسر *
- * ان ضربت اوجع وان طعميت اشبع *
- * قالوا لكثير الغلبة خذ نصف الدنيا واسكت قال والنصف الثاني لمن ؟ *
- * قال شو دخلك بيت عدوك قال حبيب قلبي فيه *
- * اللي بدو يصير جمال لازم يوسع باب داره *
- * خيط العفنة باع وخيط المعدلة ذراع *
- * اذا بتشوف العجين على ايديها طلقها ولا تندم عليها *
- * ريحة الإم بتلم وريحة الأب بتخم *
- * المعرفة عايرت الكفكيرة قالتلها كلنا قرايع مطبخ *
- * واحد حامل ذقنه والثاني متغلب فيها *
- * اليوم اللي بروح ما بعاود يجي *
- * المبلول ما بخاف من رش المطر *
- * الخي خي مراته والرعة بتحلف بحياته *
- * بكره بتقعد على الحيطه وبتسمع الزيتة *
- * مرت الاب غضب من الرب لا بتحب ولا بتتنحب *
- * العقل في بني آدم زينة واللي فاقدته حزينة *
- * ما بحكي عليك غير المكيود منك *
- * اطعم بنتك واکرمها ما بتعرف مين بيحي بعدك يحرمها *
- * حطيت حقك لخلي غراب البين يدقك *



صور مختلفة لأنشطة





برنامج أجيال



الختامة

منتمنى تكونوا استمتعوا
وبذكرياتنا تمتعتوا
وإذا طال الزمن فينا
بذكريات جديدة منوعه كور
يا أولادنا وأحفادنا
ما عنا كثير نثريكم
لكن في كتابنا
كنوز ثمينة بنهديكم
حتى تتذكرونا
وتتذكروا اللي كان
من تاريخ جدودنا
وحياة صارت في طي النسيان
لكن مهما مر الزمان
والعمر مهما قصر وطال
وتغيرت علينا الأحوال
ذكرياتنا بتظل ع البال