

مَجَلَّةُ الظُّلْمِ

العدد الثالث

نوفمبر ١٩٣٣

مجلة شهرية

تصدر عن الفصول التوجيهية للثقافة بمجمع النهضة

لجنة التحرير

أمين ساي حونة

اسماعيل عمود البقار
محمد شفيق الجبدي

محمد عبد المسادي
سيد احمد خليل

صورة الغرور :

عمل الن بيب ببلاد اليونان

المجاورة لجمعيه، فيكونون فرقا يشرف على كل منها
رئيس منهم، كما نعمل هنا في جمع القطن، ويبدأ الحصاد
في أغسطس من كل سنة، فيجمع العنب ويوضع في سلات
يحملها الفلاحون رجالاً ونساءً إلى ساحة التجفيف، حيث
يعرض لأشعة الشمس. فإذا كان الجو صحوً والشمس
ساطعة، تم جفافه في ثمانية أيام، وتغير لونه إلى ذلك اللون
الذهبي القائم الذي نعرفه جميعاً.

وعندما يتم تجفيف العنب، يقلب بمكانيس صغيرة
لتخليصه من العنايد، ثم يوضع في أكياس تنقل إلى
أسواق المدن والتاجر على ظهور البغال أو المراكب.

الربيب الذي نأكله ونضعه في كثير من أنواع
الحلوى، كالكنافه والقطائف والخشاف وغيرها، يرد
مُظلمه من بلاد اليونان. والربيب في بلاد اليونان
يؤخذ من نوع من العنب الصغير الخالي من البذور،
وهو المعروف عندنا باسم (العنب البتاني).

وتتم كروم هذا العنب على هيئة شجيرات لا تملأ
عن الأرض بأكثر من متر واحد. وعندما تنمر تلك
الشجيرات تنثلي بمنايد العنب، التي يبلغ طول الواحد
بينها أحياناً ٢٥ سنيمتر، وزنته ما يقرب من أفة. ولما
يضع العنب تماماً، يستأجر الفلاحون من القرى