

شجر الزيتون

مجلة شهرية

نُصَدْرُ عَنْ الْفَضْلِ التَّجْوِيزِيَّةِ الْمَلْمُوحَةِ بِمَجْمَعِ الشَّيْخَةِ

لجنة التحرير

أمين سامي حوينة

محمد عبد الهادي

اسماعيل عمود الثاني

سيد أحمد خليل

محمد شفيق الجبيلي

صورة الغلاف :

عمل الزبيب 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 ونساء إلى ساحة التجفيف، حيث يعرض لأشعة الشمس. فإذا كان الجو صحوً والشمس ساطعة، تم جفافه في ثمانية أيام، ويتغير لونه إلى ذلك اللون الذهبي القاتم الذي نعرفه جميعاً.

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

الزبيب الذي نأكله ونضعه في كثير من أنواع الحلوى، كالكنافه والقطائف والخشاف وغيرها، يرد معظمه من بلاد اليونان. والزبيب في بلاد اليونان يؤخذ من نوع من العنب الصغير الخالي من البذور، وهو المعروف عندنا باسم (العنب البناتي).

وتتمزكروم هذا العنب على هيئة شجيرات لا تملأ من الأرض بأكثر من متر واحد. وعندما تنمر تلك الشجيرات تنثلي بعنايد العنب، التي يبلغ طول الواحد منها أحياناً ٢٥ سنتيمتر، وزنته ما يقرب من أقة. ولما ينضج العنب تماماً، يستأجر الفلاحون من القرى