

## موسم التين في بلادنا

أخذت تتوسع في كثير من المناطق على حسابها. ومن هذا الموقف اجدني مشدودا الى قلبي لأسجل ما تعيه ذاكرتي ولأستجمع ما نسيته مسن افواه الكثير من الفلاحين الذين عاشوا هذا الموسم سنين طويلة من عمرهم وتفاعلا معه بكل جوارحهم. فموسم التين كان يعتبر من اجمل مواسم شعبنا بل من اعيادهم ينتظرونه بفارغ الصبر ويحسبون الاشهر والايام في انتظاره ويستعدون لاستقباله والتمتع به حتى النهاية، الاطفال ليلعبوا ويمارسوا هواياتهم المفضلة في الصيد (١) واللعب، والنساء لترتاح من عناء موسم الحصاد ولتقوم بتجهيز ما يحتاجه بيتها من ادوات منزلية كنسيج

نحن الان في شهر آب، بداية موسم التين في فلسطين، واجلني اليوم مشدودا الى قلبي - اكثر من اي وقت مضى - وامام مخيلتي شريط سينمائي باهت اللون والصورة عن ذكريات هذا الموسم قبل عشرين سنة خلت، وانا لم ابلغ الرابعة عشرة من عمري، ولكنه شريط ذكريات اعيشه كل عام في مثل هذا الموسم الا ان الصورة تزداد غموضاً مع الزمن. ولا اعرف اذا كانت الايام ستمحو هذا الشريط نهائيا من مخيلتي بسبب التطور الحضاري السريع الذي يهدد كل موروث من عاداتنا وتقاليدنا. حتى ان شجرة التين نفسها قد اصبحت هذه الايام مهددة بالزوال والاندثار اذا لم تجد العناية اللازمة والتجديد لكرومها، حيث أن شجرة الزيتون قد

(١) صيد العصافير ويكون بواسطة الفخ او المغيطة او بواسطة شعر ذنب الخيل حيث يعمل « شرجة » على عرنوس ذرة بيضاء ويربط العرنوس فوق اشجار التين . بالشلاف وهو عبارة عن عصا تشد كالقوس ويكون طرف القوس مثقوبا ويربط طرف الخيط الذي يشد القوس لعود صغير مبريا من احد طرفيه ويوضع الطرف المبري في ثقب القوس بحيث يكون حساسا يسقط من الثقب عند اي ثقل يقع عليه وتوضع حبة تين على طرف القوس عند الثقب ويوضع هذا على شجرة زيتون فعندما يقف العصفور على العود فيفتح القوس ويمسك الخيط على ارجل العصفور وغالبا ما تكون العصافير التي يصيدها الاطفال في موسم التين صغيرة الحجم يسمى بعضها « فسيسي » ويردد الاطفال على لسانه

القش اطباقا وجونا (١) وتصنع الفخار (٢) للوازم بيتها . والاباء ليتمتعوا بشهر نزهة مع عائلاتهم في كروم العنب والتين، اما الشباب فيجلون فيه فرصة العمر حيث يتمكن الفرد منهم ان يقتنص نظرة الى فتاة احلامه، نظرة لا يحاسب عليها اطلاقاً اذ يتجمع الشباب الاصدقاء في مجموعات « ويمشرون » قبيل غروب الشمس الى كروم التين في الوقت الذي يصادف عودة الفتيات الى القرية وهن في اجمل لباس واحسن زينة، وتحمل

عندما يصيدونه انا فسيسي ما مني

ويروون في ذلك انه استعطف من العصفور لأطلاق سراحه لانه لايسمن ولايغني من جوع واذا اطلق سراحه يغنون على لسانه انا الفسيسي الغدار ورك مني بشبع دار

(١) تسمى الاطباق عند الفلاحين « - الصواني » وتنسج من القش الملون او الابيض وتكون المرأة قد حضرت القش اثناء درس نبات القمح . وتصنع المرأة الاطباق الملونة لتزين بها جدران البيت وقد حل السجاد والتطريز اليوم محل الاطباق على الجدران. اما القش الابيض فتصنع منه اطباقا للاستعمال حيث يوضع عليها صحن الطعام يقدم عليها التين والعنب . اما الجونة فهي وعاء مجوف كان يستعمل لحفظ الثياب بدل الخزائن . وهناك « القبة » وهي جونة صغيرة تجمع بها الذبيل والزيتون.

(٢) يعتبر موسم التين موسم صناعة الفخار ايضا حيث يتم تجهيز طينة الفخار في كروم التين ويشوى هناك ايضا وتصنع المرأة جميع حاجتها منه من اواني للشرب والاكل او لحزن الزيتون والزيت والدبس ومن اسماء الاواني الفخارية المحلية « جرة او زير طوس ، سفل ، مغطاس ، وضاية ، عسليية زبادي اباريق » . ( في صناعة القش والفخار راجع : ترمسعي - دراسة في التراث - لجنة الابحاث الاجتماعية ص ١٢٨، ١٢٩ ) .