

— فارقنا ! فلحم عسافيرنا لا يُؤكل !
وما تكاد تفرغ من منظومتها ، حتى ينبري العمّ هوسيب مُكملاً :
أذهب إلى الجحيم ، يا قليل الإحساس !
لو أمسكت بك ، يا ابن الناس ،
لحبستك في القبو تحت الدرياس !
ثم يبرز لي ، من بين الحضرة ، شبهان أسودان مثل شيطانين ،
يُريدان الإمساك بي لحنقي ، ولكنني أهرب بخفة تعجز معها أقوى
السواعد عن الإمساك بي .

II

في تلك الأيام ، كما في يومنا هذا ، يبدأ القرويون بعمل الدبس من
العنب في أواخر فصل الخريف . إنها أيام مقدّسة ، ولا يفوت بيتاً أن
يحتفل بها ، ولعلّ الاحتفال بها لم يكن يقلّ روعةً عن أيام الأعياد
التقليدية .

كان الناس يتجمعون حول قدير كبيرة تُسمّى « اللكن » ، قد
أقيمت على أثافي فوق حُفرة عميقة تُوقد فيها النار مثل جهنم ، ويغلي فيها
عصير العنب حتى ينضج ، وليس يُترك العمل فيه ليل نهار ، تحريكاً
ووقداً ، حتى يصبح دبساً .

والدبس ، عندنا نحن القرويين ، هو المُوونة الأولى للشتاء ، وهو أهم
غذاء للجميع . كُنّا نُموّن ، كل عام ، تنكّة من الدبس وأخرى من زيت
الزيتون ، وتيناً مُجفّفاً ، وكيساً من البرغل ، وأكياساً من القمح