

ASFKA UZMIYAH

כל תכנית המשק מבוססת הייתה עלASFKA UZMIYAH של תצורת המשפחה. בוגמר איסוף היבולים היו מפרישים מגידולי השדה כמוות חיטה שתספק כמה לחם למשפחה לכל השנה.

כך נס קיטניות, כמו עדשים או חימצה (חומוס). שעורה, תירס, שיבולת שועל מידלו להאבותת בעלי החיים בחצר.

לכל משפחה פרה לחלב ומוצריו. הכל לתצורת הבית. היה בבית מזווה יפה עשוי עץ מהוקצע ובו החיטה שאוחסנה בזמן הגורן לאפיית לחם לכל השנה.

בלילות החורף היו יושבים כולנו סביב השולחן, מבקרים את החיטה ומווצאים את זרעי העשבים.

לפי הצורך היו נוטעים עם שק חיטה לטחנות על החצבאני והלייטאני, לטחינת החיטה لكمח.

את שק החיטה היו שמים על גב חמור או פירדה כך שיסתדר בשני הצדדים בשווי משקל, וקשרים כדי שלא יפול בדרך.⁸

אם השק כבד, הולכים רגל אחרי התמור או הפירדה. הטחנה בחצבאני הייתה של הכפר רגיר, כפר ייחידי של עלויים⁹, שלא אהבנו אותם במיוחד.

היט מהחכים בתור, הערבה אופה ביניים פיתות, לעיתים מהחכים עד הערב וחזרים בלילה הביתה. לא היה כל חשש. הסביבה הייתה שקטה מאוד. אהבנו יותר לטחון את הקמח אצל הנוצרים בדיר מים. הנוצרים היו "תרבותיים" יותר, נקיים יותר. אפילו הפיתות שלהם היו טעימות יותר.

פירות מיובשים, זיתים, בצל, ובכלל כל מה שניתן לשמר היו מכינים לשימוש במשך כל השנה.

סוכר, אורז, תה, ונפט - מצרכים אלה בלבד היו ניקנים בכספי.

הפרי העיקרי בצדון היה פרי התאנה.

בעונת התאנים מתרוקנים הכפרים הערביים. לכל אחד הייתה בהרים חלקת תאנים. מי שלא הייתה לו חלקה משלו, חכר אצל אחר. הערבי היה מעמיד אוחל, מעין סוכה שנקרה "חימה", מבנה יפה עשוי מעמודים דקים מסודרים בעגול, קשורים מלמעלה. זה השילד. מבאים מהשדות ומהנהלים צמחים ריחניים, קולעים בין העמודים וקשרים מסביב בגומה. את הפתח הנמוד