

مجالس الشتاء :-

يقول المثل الشعبي « الشتاء ضيق ولو انه فرج » ففي الشتاء يجبس الناس في منازلهم فلا يستطيعون الخروج للعمل او الزراعة ، ويبلغ حب الناس للنار وعشقهم لها في اوقات المطر ان يشبهوها بالفاكهة حيث قالوا « النار فاكهة الشتاء » وعن هذا يعبر الشاعر :-
النارفاكهة الشتاء ومن يرد

اكل الفواكه شاتيا فليصطل
كما ان النار في الشتاء هي امنية المرء يتمناها له ولن يجب فيقول المثل الشعبي « يا ريت النار من حظي وحظ نسيبي » وسبب حب النار هو معرفتهم باخطار البرد وانه السبب للكثير من الامراض « البرد سبب كل عله » ولهذا هم يفضلون النار على الاكل والشرب « دفاها ولا مرعاها » الدفا عفا ولو كان في الصيف « ولهذا فجانب الموقد هو احب مكان ومجلس في ايام الشتاء الموت ولا فراق الموقد » ويقولون ايضا « النار المليحة خير من المعزب الردي » (٥٨) ومن هذه المفاهيم يقولون في توبيخ الجبان « المتدني فيك بردان » . ولذلك فان البحث عن اماكن الدف يكون هو هدف النساء والاطفال والرجال ، فالطابون (التنور) هو مجمع

وديوان النساء والاطفال الصغار في الشتاء وعند بناء الطابون يكيّفونه حسب الحاجة فشكله هرمي حتى لا يقف الماء في الشتاء على سطحه وتتساقط قطرات الماء الى داخله . اما داخل الطابون ففيه المخيز في المنتصف ويحيط بالمخيز ما يسمى (القصة) وعليها تجلس النساء والاطفال يروين القصص الشعبية او ينسجن الصوف او يسلين الاطفال بالاحاجي (٥٩) وتحرص النساء الا تزبل الطابون في فصل الشتاء الامساء حتى يكون الزبل قد اكتمل احتراقه عند الصباح.
اما الرجال فانهم يقضون اوقاتهم في النهار. اما في الدكاكين والدواوين هو في الحقيقة مجلس الرجال فانهم يقضون اوقاتهم في النهار خاصة، في الليل اذ يجتمعون مساء ويوقدون النار الكبيرة من اشجار الرثم التي جلبها الشباب من الغور ويجلسون حتى منتصف الليل حول اباريق القهوة المرة واحاديث الشيوخ المسنين وقراءة الف ليله وليلة والوزير سالم وابوزيد الهلالي وتفريية وسيرة بني هلال ، أو يلعبون الصينية (٦٠) اما النساء والاطفال فيجتمعون لياحول مجلس الجدة وقصصها الشعبية .

٥٨- المعزب - المضيف ٥٩- من احاجي (حزازير) فصل الشتاء ما يتعلق بالمطر . شي مندوف لا هو قطن ولا هو صوف = الثلج . جاجتنا بتكاكي ع روس الزكاكي بيضها الصغير بخزوق الركاكي - البرد ٦٠- في لعبة الصينية راجع مقالة محمود مصلاح في مجلة التراث والمجتمع المجلد الاول العدد الثاني ص ٥٩ .

صناعات شتوية :-

يقوم الفلاحون اثناء فصل الشتاء او في بدايته ببعض الصناعات اللازمة والضرورية أهمها :-

١- صناعة القرو: يحتفظ الفلاحون بجلود الضأن التي يذبحونها في الاعياد والمناسبات ويملحونها ويحفظونها في اماكن لاتصلها القطط ، وفي اوائل الشتاء ينشرون الجلود على الارض بعد غسلها بالماء جيدا ثم يطحنون « الشبه » ويفركونها بالجلد كي يبقى طريا وبعد ان ينشف الجلد يستعملونه للجلوس عليه امام المواقد او ليكون فوق الفراش عند المنام ويسميه البعض الجاعد .

٢- صناعة القروة :- وهي كصناعة الجاعد الا انه يفضل لصنائه القروة جلود الخراف الصغيرة والقروة نوعان : اما قروة نسائية وتكون حتى الوسط وبدون اكمام تلبسها المرأة بعد ان تبطنها على الجلد بقماش اسود ، او قروة رجالية وتكون قصيرة كالنسائية او تصل الى تحت الركبة وتبطن بقماش اسود وتسمى قروة « خيالية » .

٣- صناعة الجرازي : حيث يقوم الرجل بغزل اصواف خرافة التي يجزها في نيسان

ويغزلها بالمغزل اليدوي وتقوم زوجته بنسج الصوف جرازي للزوج والابناء .

٤- صناعة ادوات الزراعة : واهمها صناعة المحراث البلدي حيث يتفقد الفلاحون ادوات الزراعة « تشارين » خاصة المحراث والقووس ويتم اصلاح الثالث منها أو استبدالها بغيرها . ويستغل الحطب الذي يقطعه من اشجاره وقت تقليمها في « تشارين » ٥- صناعة ادوات الالبان :-

كالسقا والمروة التي تصنعها النساء من جلود المعازر بعد ازالة الشعر عن الجلد وتلميحه ثم تدبغة بدباغ ماخوذ من قشر سيقان وجذء شجر السنديان (البلوط) ولهذا يقولون « البلوط اوله للغنم وآخره للغنم » وبالسقا يخضون الحليب الرايب ، اما المروه فهي اصغر من السقا وتستعمل ليوضع بها اللبن والمخصص لاكل العائلة « ويسمى اللبن الشديد او لصناعة الجميد او الكشك » .

مأكولات شتوية :-

من الصعب ان نحدد المأكولات الشتوية او ان نخصص هذه الاكلة لهذا الفصل او ذلك ، ولكن كثيرا من المأكولات يكثر