

تناولها في فصل دون آخر. ففي فصل الشتاء يكثر الفلاحون من عمل الحلويات الشعبية « المسفن » « او المطبق (٦١) والعوامه والبحة (٦٢) والمهلبية (الهيطلة) (٦٣). و اقراص السبانخ والسلق والزعر والحميضة، والمشاط (٦٤). لكن هنالك اكلة واحدة تكاد لا تطبخ الا في فصل الشتاء فقط وهي « المفتول » (٦٥) وفي رأيي ان سبب ذلك يعود الى ان المفتول يحتاج الى نار حامية حتى يستوي اللحم الموجود في القدر (لحم العجول هو المفضل) او الدجاج البلدي كبير السن (العتافي) ومن هنا فالفلاحون يستغلون ايام البرد الشديد وخاصة ايام تساقط الثلج لطبخ المفتول ويقولون في مثل هذه الايام « اليوم يوم

٦١- المسفن او المطبق - عجينة فطير يخبز ويدهن بالزيت ثم يوضع عليه السكر او القطر.
٦٢- البحة - الحليب مع الارز . ٦٣- الهيطلة - الحليب مع النشا . ٦٤- المشاط يمزج الطحين مع الزهرة المسلوقة والبيض والماء ويقطع اقراصا تلقى بالزيت .
٦٥- المفتول : - ويسمى في منطقة القدس كسكسون وفي منطقة بيت لحم مرعون ويسميه البعض المغربية لان اصلها مغربية من المغرب العربي وهي من اهم الاكلات الشعبية هناك وتسمى الكسكسي . كما ان اهالي الساحل الفلسطيني يكثرون من طبخها في «ونسة الاموات» ويدفن اللحم في المفتول لان في ذلك اجرا وثوابا اكثر ويقول تعالى «ان تبدوا الصدقات فنعما هي وان تخفوها وتؤتوها الفقراء فهو خير لكم ويكفر عنكم من سيئاتكم والله بما تعملون خبير . صدق الله العظيم .

بحجم حبة الكرسنة وتكرر هذه العملية عدة مرات حتى تحصل على كفاية العائلة منه . وبعد ذلك يوضع المفتول في القصرية (٦٦) وتوضع القصرية على باب القدرة الموضوع على النار وبه اللحم والمرق والحمص والزهرة أو البيذنجان ، ثم تضع عجينا على حافتي القدرة والقصرية (باب القدرة وقاع القصرية) ليمنع تسرب البخار الى الخارج بل يتسرب بخار القدر من الثقوب الصغيرة في قاع القصرية . وبعد أن ينشف المفتول ترفع القصرية ويتك ما بها (كور المفتول) ويوضع عليه قليلا من الزيت (مفتول مزيت) ثم يصبون عليه المرق حتى يتشرب المفتول وبعد ان يبرد يأكلونه بالملاعق .
ومما يغنيه الاطفال : -
هبل ياكور المفتول

هبل والا لاهبت
هبل ياكور المفتول
واحنا حاوليك بنجول
ومن اغاني دلعونا : -
ما احلى اكل اللحمه مع المفتول
من دية حبيبي زريف الطول
مهما اعملت بايدك عندي مقبول
يا ام عيون الكحلا والحاجب نونا (٦٧)
الاطفال والشتاء : -
رغم أن فصل الشتاء ثقيل على الاطفال لأنه يحرمهم من متعة اللعب في الحقول والساحات ويلزمهم البقاء في البيوت ، الا انهم لا يفقدون الوسيلة للترفيه واللعب والتسلية وقضاء اوقات فراغهم حيث يمارسون في فصل الشتاء العابا خاصة تلائم هذا الفصل ومنها البنانير (٦٨)

٦٦- القصرية : تشبه مصفاة الارز الا ان جوانبها اعلى وقاعدتها اضيق ومصنوعة من الفخار وقاعدتها ثقوب صغيرة حتى يدخل منها البخار الى المفتول . ٦٧- نونا : على شكل حرف النون مقلوباً . ٦٨- لعبة البنانير : وتلعب على اربعة اشكال ١- الجورة الكبيرة : العدد غير المحدود وتحفر جورة في ساحة البيت عمقها خمسة سنتمترات وقطرها كذلك يقف اللاعبون على بعد ثلاثة امتار منها ، وبعد القرعة يضع احدهم بنورة على الارض ويراس اصبعه الشاهد يدفع البنور (يتقف) باتجاه الجورة وهكذا يفعل بقية اللاعبين واقربهم الى الجورة يقوم بدفع بنورة ثانية نحو الجورة واذا وقع بها يقوم هو بدفع بقية البنانير وتكون البنانير من نصيب من يدخلها جميعها . ب- الجورة الصغيرة : تحفر جورة صغيرة اصغر من الاولى وعدد اللاعبين اثنان يضرب الاخر بنورة نحو الجورة يقوم وذلك بوضع البنورة فوق اصبع الشاهد ومعقوف ويضرب البنور بابهامه ثم يضرب احدهم بنورة واقربهم للجورة يضرب البنورة نحوها ومن يدخل بنورة اولاً في الجورة بضربة وبنفس الطريقة على بنورة صاحبه اينما كان فان اصابه فهو له .