

- الخارج (الحمام): بيت الخلاء بناء صغير يقوم على جورة (حفرة) امتصاصية، ويستخدم إبريق ماء للتطهر والوضوء، وكانوا لا يهتمون به كثيرا وبعضهم يقضي حاجته في الخلاء.
  - المزبلة: مكان في طرف الحوش. تجمع به زبله الغنم للاستفادة منها في تدفئة الفرن، أو تسميد التربة وهي مكان محترق فيقول المثل عن المتكبر ما بتكبر إلا المزبلة. والزبل يعدّ مصدرا دائما للنار حيث يبقى مشتعلا.
  - الكيش: كنعوش كوز شجر اللزاب اليابس ويستخدم في إشعال النار.
- يمنى المفلح القاسم العمر (٧٠) سنة، (١٣ / ١٢ / ٢٠١٥ م).

### مستلزمات أدوات الأكل في المنزل:

- الهوادي: توجد في الموقد (النقرة) ثلاث قطع صخرية متساوية الحجم سهلة الثبات على الأرض تستخدم لتثبيت أدوات الطبخ وصنع القهوة.
- الحطب: يُجمع الحطب من الأشجار التي تزخر بها المنطقة وأجوده حطب السنديان. كما وأن حطب اللزاب والزيتون سريع الإشتعال وقليل الدخان، بعكس التين ولذلك قالوا: أخضر الزيتون ولا يابس التين.
- الخُبز: للخبز قدسية عظيمة في الموروث الثقافي الشعبي عند الآباء والأجداد. حتى أنهم يرفضون رمي الفتات منه لا بل كان يصل بهم الوضع إلى أن يحلفوا به، وأن الأمان يعطى لمن أكل خبزا من قبل المعزب ولو اكتشف أن له ثأرا عنده، وكانوا يحفظونه بالملفة من القماش ومن يتوفر عنده الخُبز والزيت (زيت الزيتون) هو بخير.

## أنواع الخبز (★):



- كماج: ويخبز في الفرن (الطابون) وهو أسمك من الشراك وبقطر (٢٠) سم تقريبا وكانت الأمهات والجدات ماهرات بصناعته وإنضاجه حتى أصبح مثلاً يضرب لوجه المزيونة من الصبايا وللسيء يقولون وجهك كماج ما هو حلو.
- إرضاف: جمعها رصف، خبز كماج لكن يوضع حصو (قطع من الصخور النارية) في أرضية الفرن، وتوضع عليها عجينة الخبز، فتعطي الخبز مذاقا وشكلا محببا.
- الشراك: وهو على نوعين شراك عويص؛ غير خامر ويعمل على عجل، وشراك خامر وهو الأحسن ويعمل بعد تخمير العجين ويبقى طريا.



(★) لقاء مع تمام فلاح العوض، العمر (٨٥) عام، بتاريخ ٢٨/٥/٢٠١٦.

- اللزاقات: عجينة خامرة؛ توضع على الصاج بدون طحين تفرد (ترق) على الصاج، وتكون النار هادئة، وتخلع عن الصاج بسكين، وتقلب حتى تنضج، وتوضع في صينية ويدلق (يدار) عليها السمن البلدي، أو زيت الزيتون، حسب المتوفر والرغبة ويضاف إليها السكر.



- المطابق: عجينة عويص وشديد. يقطع إلى قطع وترق كل قطعة وحدها في صينية وتدهن بالزيت وعددها ست قطع وتطبق فوق بعضها وتوضع بالفرن حتى تنضج، وبعد ذلك ترش بالسكر، أو تدهن بالعسل، وتؤكل.
- القُرْاصَة بضم القاف (ملة): غالبا ما تكون من أكالات الرحلات وهي عجينة عويصة وشديدة وسميكة، عند الرق وتوضع في النار التي تصنع من الجلة (روث البقر الناشف)، وتقلب ثم تنظف من السكن (الطق عليها بعضا)، ثم تفت (تقسم)، ويوضع عليها الزيت، أو السمن البلدي حسب الرغبة والمتوفر.
- المهاليد جمع مهيدة: عند الحاجة إلى الخبز بسرعة، تخبز المهاليد وهي عجينة عويصة شديدة، وتخبز في الفرن كخبز الكماج.
- أقراص العيد: عججين مع بعض الإضافات وتقدم في الأعياد.
- طراميز الذرة جمع طرموز: بنفس طريقة خبز الكماج.
- كراديش شعير جمع كردوش: بنفس طريقة خبز الكماج.
- خبز بلوط: بنفس طريقة خبز الكماج لكن تماسكه قليل ويستخدم أيام المَحَل.