

התרגום לא היה בגוף הסרט, אלא בכתב יד, על פס צלולואיד, שהוקרן בנפרד בצד שמאל של הבד והופעל ידנית. צריך היה לדעת היטב את שפת הסרט, כדי לעקוב אחרי הנעשה על הבד; התרגום הכתוב היה תמציתי מאוד בהשוואה לשפע הדיבור שעל הבד ומתרגם לא זריז יכול היה לאבד את הקשר.

ליל הסדר היה הבולט בחגים שנשמרו באשדות-יעקב. הושקעו מאמצים טכניים רבים כדי לאפשר את הארוחה המשותפת לזמן, צעיר וטף. סוכת ענק הוקמה סמוך לצריף חדר האוכל וחלק מהקירות החיצוניים של הצריף הוצאו, כדי ליצור אולם אחד גדול, המכיל כ-1000 מקומות ישיבה, ואף יותר. בנוסף לספסלים הרגילים נבנו ספסלים מקרשים, שהונחו על בלוקים. לוחות השולחנות המאולתרים היו מכוסים נייר לבן. מרחב הישיבה שהוקצב ליחיד לא הרבה מעל 30 ס"מ. בתנאים אלה לא היה מה לחשוב על הגשת אוכל. לכן עמדו המנות המוכנות על השולחנות - כבר החל משעה עשר בבוקר, כדי להספיק את העריכה. כל זה בתנאי, שמזג האוויר לא סיכל את ההכנות. גשם שוטף לא איפשר לשבת בסוכה הסמוכה לחדר האוכל. במקרה כזה צריך היה לוותר על הארוחה המשותפת וטקס ליל הסדר הפך למסיבת חברים מן השורה.

טקס ליל הסדר לבש עם השנים צורה קבועה ואופיינית לכל קבוץ. קריאת הגדת המקום, מקהלה וריקודים, שירה ונגינה ואולי נאום קצר. בין כל אלה - גם האכילה, שהייתה צריכה להיות דבר מיוחד. אך בתנאים הקיימים הייתה לכל היותר מביכה. הישיבה על קרש בלתי מהוקצע, במשך מספר שעות, במרחב 30 ס"מ המוקצבים, לא תרמה לרוממות הרוח. מנת עוף, התייבשה במשך השעות, הירקות או החמוצים נעשה תפלים, והמרק - שהתעקשו להגישו חם, לא היה חם - אם בכלל. הישיבה הייתה מאמץ בגלל החום הרעש והצעקות של הילדים. גם ישיבתו ממול של זלמן שז"ר עם אשתו ובתו המונגולואידית, שכל שנה התארחו לליל הסדר במשק, לא הועילו. את קריאת ההגדה אי אפשר היה לשמוע. הכנר סשה פרנס עמל, לשווא, לעניין את הקהל בנגינתו. פה ושם היה חבר שניסה להשתכר מהיין המתוק הזול; ההצלחה הייתה לרוב חלקית בלבד. בכל שנה, כשקמתי מהשולחן, נשבעתי כי "לעולם לא יותר", אבל מה לעשות, אי אפשר שלא ללכת - מה יגידו...

היה נדבך איכות חיים באשדות-יעקב, שחברי המשק התעלמו מקיומו - תרבות האוכל. צריך גדול שימש כחדר אוכל, שהיקפו איפשר ל-600 מבוגרי המשק לאכול בשתי משמרות. המטבח עצמו לא פיגר אחרי הישגי הטכנולוגיה של התקופה. מקור האנרגיה היה קיטור. סירים ומחבתות מנירוסטה שימשו לבישול ולטיגון. המסגרים בנו מדיח כלים באורך שלושה מטרים ומכונה לפריסת כיכרות לחם. הבעיה הייתה, כיצד לנצל את הציוד. הטבחות לא היו אותן קרפוט-הונגריות של קבוץ "מחר", שידעו למצות את 26 המילים של התקציב היומי עד למקסימום. ותיקות המטבח, ממוצא פולני, לא ידעו ולא טרחו להסתדר עם תקציב, לא היה להן עניין בעבודתן. הן חשו מרומות ע"י הגורל, שריתק אותן לנצח לעבודות שרות ולא איפשר להן לכבוש לעצמן מקום עבודה מכובד ומעמד בחברה. תמוה שציבור החברים היה מוכן להשלים עם מצב כזה לאורך השנים. ההסבר לכך אולי באידיאולוגיה מסולפת שניסתה לכפות על הצבור לבוז לעינוגים שבחומר ולראות את הקידמה ברוח. שיטה, שפעלה במשך השנים לא רע בגוש המזרחי. וכמו שם, כך גם כאן, שכבה בעלת מעמד יצרה לעצמה פריבילגיות, ששחררו אותה ממסקנות נתיב הייסורים הרעיוני.

מילת המפתח הייתה "דיאטה". משמעות הדיאטה הייתה שונה מהתפיסה הרפואית של מזון דל שומן, דל מלח ושיוצא מזה. דיאטה בחדר האוכל הינה זכות ומעמד, ומרכיביה העיקריים שמנת וסוכר. ארבע דרגות דיאטה היו קיימות, בהתאם לארבע דרגות הפריבילגיה שפלוני אלמוני היה זכאי. המעמד היה מוחלט וערעור היה ככפירה בדרכה הרעיונית של התנועה. שאר בני תמותה חטפו את המוגש להם - המנה או 'במקום' - מהר ובהיסח הדעת, דבר שרק סייע לקצר משך המשמרת...

בנובמבר 1944 הודיע אילן על בואו ובבוא העת חשבנו להערים על מנגנוני המשק ולהגיע בכוחות עצמנו, באוטובוס, לטבריה לבית החולים. הרי למדנו, שמסימני הצירים הראשונים ועד ללידה עצמה יש לנו הרבה זמן. ירדנו בניחותא מהשער לכיוון הכביש הראשי, שם הייתה תחנת אגד. בדרך עברה לידנו בנימין רז'ביסקי