

التراث المنزلي في منطقة
جنين والجليل
Traditional housewares in the
Jenin and Jalil districts

إعداد

أ. د. عبدالرؤوف أحمد عرسان جزار

Prof Dr-Abd Al Raouf A Jarrar

History Professor

Al-Quds open university _ Jenin , Palestine

00972599765670



ملخص:

يعرض هذا البحث مجموعة من المقتنيات والأدوات المنزلية التي كانت تستخدم في منطقة جنين والجليل، قبل منتصف القرن العشرين، والتي أخذت في الانقراض والتلاشي شيئاً فشيئاً؛ لتحل محلها أدوات حديثة في الغالب مصنوعة من البلاستيك أو من مواد أخرى، نتيجة للتطور السريع في جميع مناحي الحياة.

يمثل التراث الشعبي الفلسطيني بجميع جوانبه أحد أهم ركائز الهوية الشعبية الفلسطينية؛ لما يحمله من خصائص مرتبطة بتاريخ الشعب الفلسطيني. فهو يتميز بالخصوصية والمحلية؛ لذا نجد إسرائيل تسعى جاهدة لسرقة تراثنا الشعبي، وتهويده ضمن مخطط مدروس، لطمس الهوية الفلسطينية وإنكار تاريخ الشعب الفلسطيني المتجذر في هذه البلاد منذ الأف السنين، وكان هذا من دوافع اختيار الباحث لهذا الموضوع، فضلاً عن التناقص في عدد هذه الأدوات، وندرة استخدامها في البيوت في العصر الحاضر، وعدم معرفة الكثير من الناس بها. وعليه سوف أقوم بتسليط الضوء على مجموعة من هذه الأدوات من حيث صناعتها واستخداماتها وفوائدها.

إن أهم ما يميز الأدوات المنزلية التي كانت تستخدم في السابق في منطقة جنين والجليل أنها في معظمها صناعة يدوية، ومن خامات طبيعية متوفرة في فلسطين، وذات سلامة مطلقة فيما يخص صحة الإنسان وسلامته، ولا توجد أي أعراض جانبية ضارة من تكرار استخدامها. كما أن هذه الأدوات مرتبطة في الحياة اليومية لأبناء الشعب الفلسطيني في السابق، وتمثل جزءاً من تاريخه على هذه الأرض منذ الأف السنين.

كانت هذه الأدوات في الغالب محكمة الصنعة من حيث جمال الشكل والدقة في الصنع، وقدرتها على التحمل في أصعب الظروف، فقد أصبحت تتصف بهذه المواصفات بعد تجارب لتطويرها قام بها الإنسان الفلسطيني على مدى مئات السنين حتى اتخذت هذا الشكل الجميل والمتين.



Abstract:

This research presents a collection of housewares that were used in the areas of Jenin and Jalil before the middle of the 20th century, and that are gradually disappearing and being replaced by modern plastic tools or other materials, due to the rapid development in our life. Such traditional and cultural housewares are particularly important as they are part of the Palestinian identity, history, and culture, which are being intestinally destroyed by Israel. The continuous garbling and Israelization of the Palestinian history and culture, as well as the gradual disappearance of traditional housewares are indeed the main motives of this research. The history, make, use, and functionalities for a set of traditional handmade housewares will be the focus of this research. In particular, the safety of these housewares, which are made from natural raw materials, will be discussed and compared with the safety of the modern housewares. In addition, the design, beauty, and reliability of Palestinian traditional housewares will be addressed in this research, with a special focus on the design history and evolution.

المقدمة

تستخدم مواد التراث الشعبي والحياة الشعبية في إعادة بناء الفترات التاريخية الغابرة للأمم والشعوب، ولإبراز الهوية الوطنية والقومية والكشف عن ملامحها التراثية. والأدوات التراثية التي كانت تستعمل في البيوت في منطقة جنين والجليل -وهي أدوات مبتكرة وأصيلة- تم تطويرها في حقب تاريخية متلاحقة، وهي متجذرة في هذه الأرض منذ آلاف السنين. وتكمن أهمية التراث الشعبي في مساهمته الكبيرة في تراكم المعرفة، وهو المحدد للثقافة لأي شعب من الشعوب بما يحويه من خصائص تميز هذا الشعب عن غيره، لما له من أهمية في دراسة المجتمعات الإنسانية على حقيقتها. فالتراث الشعبي مرآة صادقة، يقدم صور لحياة الآباء والأجداد بشفافية وأصالة. لذلك فإن إسرائيل تسعى إلى سرقة أدوات التراث الشعبي وتسويقها على أنها تراث من الماضي اليهودي مرتبط بهذه الأرض؛ لإقناع العالم بأنهم أصحاب حق في هذه المنطقة عن طريق التزييف والتزوير، وهذه حقيقة لا يمكن لأحد إنكارها.

أهمية الأدوات التراثية المنزلية:

1. الأهمية الصحية:

خلو هذه الأدوات من المواد الكيماوية المسرطنة، وهي ذات سلامة عالية عند استخدامها ولا ينتج عنها أي ضرر صحي أو مضاعفات ضارة بصحة الإنسان؛ لأنها مصنوعة من خامات بسيطة، وموجودة في الطبيعة، ولا تحمل أي صفة كيماوية، في الوقت الذي كثرت فيه الأدوات المنزلية الضارة بصحة الإنسان وخصوصا البلاستيكية منها.

2. الأهمية التاريخية والتراثية:

تكمن الأهمية التاريخية والتراثية لهذه الأدوات بأنها شواهد لإبراز الهوية الوطنية والقومية للشعب الفلسطيني، وتدل على أصالة هذا الشعب وتجذره في هذه الأرض، فهذه الأدوات وجدت في فلسطين منذ آلاف السنين، واستمر الإنسان الفلسطيني في تطويرها حتى



اتخذت هذا الشكل الجذاب والجميل، لدرجة أن الكثير من السياح والأغنياء يقومون بشرائها كتحف أثرية يزينون بها بيوتهم.

تمهيد:

يمثل مصطلح «التراث الشعبي» مفهوماً شاملاً إلى مجموعة متكاملة من الموروثات الحضارية التي تخص أي شعب من الشعوب¹. يُعرف التراث الشعبي بأنه كل ما ينقل إلى الأفراد الأحياء من الأجيال السابقة، حيث يرتبط هؤلاء بعلاقات قوية مع الجماعات التي تعهد إليهم بمتروكاتهما. يتضمن التراث الشعبي مصطلحات مترادفة مثل الموروث الشعبي والموروثات الشعبية، ويتميز بجانبين رئيسيين: الجانب المادي والجانب المعنوي².

وتعتبر الإبداعات اليدوية من أبرز عناصر التراث المادي في منطقة جنين والجليل، وتشمل مجموعة متنوعة من الحرف التقليدية مثل صناعة الفخار الملون، وصناعة الأدوات من القش، وصناعة الزجاج والصابون والصدف، بالإضافة إلى البسط والحصر، ودباغة الجلود، والوشم، والتطريز، وأعمال النقش والحفر على الخشب والنحاس. كما تشمل هذه الإبداعات صناعة الأدوات من أغصان الزيتون، والملابس والأزياء، والبيوت الشعبية التقليدية، فضلاً عن الصناعات الغذائية وطرق التخزين، وأدوات العمل الزراعي، وأدوات الصناعات اليدوية، وأدوات الأكل، وأدوات تحضير الطعام، وصناعة المهود، ومراجيح الأطفال، وغيرها من الصناعات التي أبدعها الإنسان الفلسطيني عبر العصور³.

يعتبر التراث الشعبي هوية فريدة لأي شعب، تميزه عن الشعوب الأخرى، ويعكس تاريخه العريق الذي يحتفي به. ومن الجدير بالذكر أن هذا التاريخ العريق قد ساهم في تطوير تلك الشعوب ولا يزال يؤثر

1- خورشيد، الموروث الشعبي، ص12.

2- علقم، مدخل لدراسة الفلكلور، ص39.

3- جامعة القدس المفتوحة، المجتمع المحلي الفلسطيني، ص209.

فيها⁴.

إن التراث الشعبي في منطقة جنين والجليل، وكذلك في المناطق الفلسطينية الأخرى، لا يمكن فصله عن التراث الشعبي في الدول العربية المجاورة؛ نظراً للتواصل الجغرافي والثقافي والتاريخي بينها، وما يجمعها من ماضي مشترك وحاضر متشابه ومستقبل موحد. لذلك اختار الباحث هذا الموضوع كموضوع للدراسة، نظراً لأهمية التراث الشعبي في فهم المجتمعات الإنسانية بواقعها، حيث يعتبر التراث الشعبي مرآة تعكس الحياة بشفافية وأصالة⁵.

تستخدم مواد التراث الشعبي والحياة الشعبية في إعادة بناء الفترات التاريخية الغائرة للأمم والشعوب، كما تسهم في إبراز الهوية الوطنية والقومية وكشف ملامحها التراثية. وتعكس هذه الأدوات الموروثة تأثيرات وتفاعلات الثقافات والحضارات الأخرى⁶.

جنين والجليل: موقعهما وأهميتهما التاريخية والجغرافية

تقع منطقتا جنين والجليل في شمال فلسطين، وتعدان منطقتين متلاصقتين تقريباً، يفصلهما فقط سهل مرج بني عامر. وتمتد منطقة الجليل شمالاً حتى تصل إلى حدود سوريا ولبنان. منذ العصور التاريخية المبكرة، ظلت جنين والجليل مترابطتين ارتباطاً وثيقاً باعتبارهما وحدة جغرافية متكاملة، لا يمكن فصلهما⁷ إلا في ظروف استثنائية كما حدث بعد حرب ١٩٤٨م.

مدينة جنين

تعتبر جنين مدينة كنعانية عريقة، من أقدم المدن التي نشأت في فلسطين، وما زالت مأهولة بالسكان حتى اليوم، وتعد مركزاً

4- الراوي، موسوعة الامثال الشعبية ، ص5 .

5- الراوي ، موسوعة الامثال الشعبية والعامية في الوطن العربي ، دار أسامة للنشر والتوزيع ، الأردن عمان ط ، ص5 .

6- الراوي ، موسوعة الامثال الشعبية ، ص6

7- خورشيد ، الموروث الشعبي ، ص 12 .

لمجموعة من القرى والبلدات القديمة التي تشكل اليوم محافظة جنين⁸.

التسمية والتاريخ:

ورد اسم جنين في المخطوطات المصرية القديمة، وفي رسائل تل العمارنة، وكذلك في النصوص البابلية والأشورية، وفي التوراة والإنجيل، بالإضافة إلى الحفريات الأثرية في تل تعنك وتل المستسلم (مجدو) غرب مدينة جنين⁹.

على مر العصور، أطلقت على جنين عدة أسماء، منها: «عين جهانيم»، «جهانيم»، «عين جنيم»، و«جانيم»، ثم قلبت الميم إلى نون لتصبح جنين. أشار المؤرخ اليهودي يوسيفوس إلى المدينة باسم «جنينا» وتطور الاسم لاحقاً إلى «عين جينين» ثم «جينين» واستقرت التسمية أخيراً على جنين بواحدة ياء، بينما أطلق العرب المسلمون اسم جينين كما ورد في معجم البلدان¹⁰،¹¹. أطلق عليها الصليبيون عليها أسماء مثل «جيرين» و«جراند جيرين» و«ميجور» (ماينر) جالينا تميزاً لها عن بئر جيرين في زرعين، وقد ارتبطت هذه الأسماء بمعاني في الجنائن والصبار، وفقاً للمؤرخين والرحالة¹².

الموقع الجغرافي:

تقع جنين على خط عرض ٢٧ و ٣٢ شمالاً وخط طول ١٨ و ٣٥ شرقاً، وتمثل الرأس الجنوبي لمثلث مرج بن عامر في شمال فلسطين، وتتبعها مجموعة كبيرة من القرى، وترتفع المدينة بين ١٢٥-٢٥٠ متراً عن سطح البحر¹³. تبعد جنين نحو ٤٠ كم عن البحر الأبيض المتوسط

8- الحاج حسن، جنين ماضي وحاضر، ص 2.

9- الحاج حسن، جنين ماضي وحاضر، ص 2.

10- دباغ، بلادنا فلسطين، ج 4، مج 2، ص 34.

11- ياقوت، معجم البلدان، ج 2، ص 202.

12- الحاج حسن، جنين ماضي وحاضر، ص 2.

13- دباغ، بلادنا فلسطين، ج 4، مج 2، ص 32.

غرباً، وحوالي ٥٠ كم عن نهر الأردن شرقاً، مما يجعلها تقع في موقع متوسط بين غرب وشرق فلسطين.¹⁴

الأهمية التاريخية والدينية:

زارها ياقوت الحموي واصفاً إياها بأنها «بليدة حسنة بين نابلس وبيسان من أرض الأردن، بها عيون ومياه رأيتها»¹⁵. ويعد موقعها أحد مداخل مرج بني عامر الجنوبية المؤدية إلى جبال نابلس. تقوم جنين الحالية على موقع مدينة «عين جنيم» الكنعانية، ومع دخول العهد الروماني كانت تعرف باسم جينا، ضمن قرى مقاطعة سبسطية¹⁶. كما مر السيد المسيح عليه السلام بالقرب منها عدة مرات في طريقه من الناصرة إلى القدس، ويقال أنه شفى المجذومين العشرة¹⁷.

منطقة الجليل

تمتد منطقة الجليل شمالاً من جنين، ويحدها من الجنوب سهل مرج بني عامر الذي يفصل الجليل وقراها وبلدات جنين وقراها. وتشمل منطقة الجليل شمال فلسطين وتمتد حتى جنوب لبنان. كانت تسمية الجليل في الماضي تشمل السلسلة الجبلية المحاذية لساحل الشام حتى خط عرض حمص¹⁸، بينما تشير اليوم إلى مرتفعات شمال فلسطين حتى جبل عامل في جنوب لبنان، وتشمل أقضية صفد، طبريا، بيسان، وعكا، وتعرف بلواء الجليل.

تقع الجليل شرق البحر الأبيض المتوسط، وتضم مدناً رئيسية مثل الناصرة، صفد، وعكا. يبلغ متوسط ارتفاعها عن سطح البحر ٥٠٠-٧٠٠ متر، وتغطي سفوحها الغطاء النباتي الكثيف، وتعدّ من أهم المناطق

14- الحاج حسن ، جنين ماضي وحاضر، ص 3 .

15- ياقوت ،معجم البلدان ، ج 2 ، ص 202 .

16- دباغ ، بلادنا فلسطين ، ج 4 ، مج 2 ، ص 34 .

17- دباغ ،بلادنا فلسطين ،ج 4 ، مج 2 ، ص 35 .

18- ياقوت ،معجم البلدان ، ج 2 ، ص 157 .

الجبليّة في فلسطين،¹⁹ بما تحتويه من انهار وغابات وكهوف سكنها الإنسان منذ العصور الحجرية. وأعلى جبال الجليل جبل الجرمق الذي يشكل أعلى قمة في فلسطين.²⁰ تُعد منطقة الجليل مقصداً سياحياً واستجماًماً لسكان البلاد نظراً لمناظرها الخلابة، وتتساقط فيها كميات كبيرة نسبياً من الأمطار والثلوج في فصل الشتاء، كما تمثل أهمية استراتيجية كبيرة للاحتلال الإسرائيلي لوقوعها على الحدود اللبنانية والسورية.

الجغرافيا الطبيعية:

تتألف منطقة الجليل من مساحات سهلية وتليّة وهضاب وجبال. يحدها البحر الأبيض المتوسط غرباً، وحدود لبنان شمالاً، وحدود سوريا والأردن شرقاً، بينما تمتد جنوباً عبر منخفضات وادي نهر جالود، وسهل مرج بني عامر ووادي نهر المقطع. تشغل المرتفعات الجبلية والهضاب معظم المنطقة، وتشمل الأجزاء الشمالية من الغور في فلسطين، المكونة من سهل الحولة وبحيرة طبرية، ووادي الأردن، وتنتهي المرتفعات غرباً عند سهل عكا- حيفا، ويبلغ متوسط عرض الجبال بين وادي الأردن والسهول الساحلية نحو ٤٠ كم، بينما يصل طولها إلى ٦٠ كم.²¹

المساكن الشعبية في منطقة جنين والجليل:

تشترك معظم المساكن القديمة في منطقة جنين والجليل في خصائص تصميمية ووظيفية متقاربة، حيث تمثل مساكن متعددة الوظائف²²، وتم بناؤها باستخدام المواد المتاحة محلياً²³. فقد شيدت الغالبية العظمى من المساكن القديمة والأسوار المحيطة بها

19- الكياللي، تاريخ فلسطين الحديث، ص12.

20- جامعة القدس المفتوحة، فلسطين والقضية الفلسطينية، ص82.

21- جامعة القدس المفتوحة، فلسطين والقضية الفلسطينية، ص82-83.

22- شكري عراف، القرية العربية الفلسطينية، ص39.

23- يوسف ابو عبيد، صور من التراث الشعبي في عرابة، ص100.

من الطين والصخور الكلسية المتوفرة في المنطقة. ويطلق على المسكن اسم البيت إذا كان واسعاً، بينما يُعرف بالخشة -أي الكوخ- إذا كان ضيقاً²⁴.

تتميز الأسطح العلوية لهذه المساكن غالباً بأنها مكشوفة، مما يجعلها عرضة لتسرب المياه، الأمر الذي يتطلب صيانتها سنوياً، وغالباً ما تقوم النساء بهذا العمل قبل موسم الأمطار²⁵. بعض المساكن اتخذت أشكالاً هندسية محددة، وتبلغ سماكة جدرانها أحياناً متراً ونصفاً. في الجهة اليمنى من المسكن توجد درجات تؤدي إلى غرفة كبيرة محاطة بالمصاطب، يوضع عليها الفراش، وعادة ما يفرش على الحصر المصنوعة من قش النباتات التي تنمو على ضفاف الأنهار والمستنقعات²⁶.

وتحتوي هذه المساكن على غرفة للضيوف وغرفة للطعام، كما يوجد في الطابق السفلي قبو خاص مساحته مساوية لمساحة الطابق العلوي، وينزل إليه عبر ثلاث درجات، وله نافذتان صغيرتان للتهوية. يستخدم القبو عادة لتربية الحيوانات أو تخزين الطعام والفواكه المجففة مثل القطين والبقوليات، أما في فصل الصيف فيتم نقل الحيوانات إلى قسم خاص في الساحة السماوية للمسكن يعرف بالسيرة²⁷.

شهد البناء في منطقة جنين والجليل تطوراً ملحوظاً بعد المرحلة الأولى من المساكن الطينية، حيث بدأ السكان باستخدام الحجارة في بناء جدران مساكنهم، بينما بقي السقف مصنوعاً من الطين. وتضمنت هذه البيوت مجموعة من المرافق الداخلية التي تهدف إلى الاستفادة القصوى من المساحات، مثل الخزائن (الحامل أو المطوي) لتخزين الفراش، والرفوف المخصصة للأدوات والأواني على ارتفاعات مختلفة، ومساحات صغيرة تعرف باسم الثريا.

24- حكمت فريحات، اليامون جغرافيا تاريخ فلكلور ص 57.

25- يوسف ابو عبيد، صورة من التراث الشعبي في عرابة، ص 102.

26- عراف، القرية العربية الفلسطينية ص 39.

27- يسرى عرنيطة، الفلكلور الشعبي في فلسطين، ص 287.



كما توجد مساحة مرتفعة على أحد الجدران تسمى الراوية أو السدة، تستخدم لتخزين المؤونة والأدوات المنزلية وأواني زيت الزيتون، بينما يوضع بين قنطرتين مخزن طيني للقمح وآخر للطحين يُعرف بالخابية²⁸. ومن أجزاء البيت أيضاً العقادية، وهي سدة على مسافة من السقف تستخدم لتخزين السمن البلدي والعسل والبصل والثوم والمؤونة الخفيفة الأخرى²⁹. كما توجد القطع، وهو جزء منفصل من البيت لتخزين الحطب أو المؤونة الثقيلة³⁰.

أما توزيع المساحات داخل البيت، فقد شملت المصطبة التي تحتل ثلثي عرض البيت، بينما يشغل القاع الثلث الآخر، وترتقي المصطبة عبر درجات قليلة. كما تضم بوابة البيت باباً صغيراً يُعرف بالخوخة، يسمح لأهل البيت بالتعرف على الزائر قبل دخوله³¹. وفي طرف المصطبة غير المقابل للباب يوجد الموقد في البيوت الجبلية، الذي يستخدم للطبخ، والخبز، والتدفئة، وللسهر خلال أيام الشتاء البارد³² زودت بعض البيوت بأبواب سرية وأدراج مراقبة وغرف حراسة لاستخدامها وقت الخطر، إضافة إلى الديوان العام مخصصاً لاستقبال عامة الناس. كما توجد أقبية أرضية لتخزين الحبوب والمحاصيل، وأحياناً لتخبئة السلاح في حالات انعدام الأمن أو تعرض البيوت للسرقة³³. فيما يتعلق بالإضاءة، اعتمد السكان في البداية على السراج بزيت الزيتون، ثم استبدل بالسراج اللامع أو اللوكس المشتعل بالكاز، وكان اللوكس يستخدم غالباً في المناسبات والأعراس لإضاءة الساحة³⁴. أما المياه، فاستند السكان على جمع مياه الأمطار من الآبار الداخلية، حيث كان يستخدم الدلو أو المضخة اليدوية لتخزين المياه في أوعية

28- حكمت فريحات، اليامون جغرافيا تاريخ فلكلور ص 57.

29- نمر سرحان، موسوعة الفلكلور الفلسطيني، ص 144.

30- نمر سرحان موسوعة الفلكلور الفلسطيني، ص 145.

31- نمر سرحان، موسوعة الفلكلور الفلسطيني، ص 144-157، 145.

32- . شكري عراف، القرية العربية الفلسطينية، ص 39.

33- عمر حمدان، العمارة الشعبية في فلسطين، ص 284.

34- إبراهيم عثمان، الحياة الاجتماعية في قرية عربية فلسطينية نموذج قرية بيت صفا، ص 26.

مختلفة، وعند الجفاف كانوا يلجأون إلى السقّائين لجلب المياه من العيون المجاورة، ويتم نقلها إلى البيوت باستخدام قَرَب من جلد الماعز³⁵.

كما تأثر تصميم البيت بمهنة صاحب المنزل ووضعه الاجتماعي، فالفلاح يحتاج إلى وجود الزرائب ومخازن التبن، أما المختار فبيته مزود بفراش كافٍ وملحق بالديوان، ويختلف تصميم البيوت حسب الطبقة الاجتماعية، وشمل حجم الأسرة، شكل الأسوار والبوابات، والشبابيك وزخرفتها، وتنظيم الواجهات، وارتفاع ومساحة البيت التصنيف ووجود البيت المنفرد والبيت المرتبط بالحوش، وكان هذا النمط هو الأكثر شيوعاً في البيوت الفلسطينية³⁶.

الأدوات المنزلية المصنوعة من الفخار :

تعد الأدوات المنزلية المصنوعة من الفخار في منطقتي جنين والجليل من أكثر الأدوات انتشاراً واستخداماً، لاسيما فيما يتعلق بالطعام والشراب. وقد اكتسبت هذه الأهمية منذ عصور مبكرة، إذ يشير الباحثون إلى أن الفخار ظهر لأول مرة في العصر الحجري الحديث، والذي عرف باسم العصر الحجري الفخاري. ويبرز هذا التصنيف الدور المركزي للفخار في حياة الإنسان القديم، ويميزه عن غيره من المواد التي استخدمت في صناعة الأدوات، لما له من خصائص فريدة مثل سهولة الصنع، وقلة الكلفة، وطول فترة الاستخدام، رغم قابليته للكسر³⁷.

أهمية الفخار لا تقتصر على وظيفته العملية، بل تمتد إلى كونه مؤشراً أثرياً يساعد في دراسة المراحل الحضارية التي مر بها الإنسان. فالأواني الفخارية تمثل معياراً أساسياً في التاريخ النسبي، وتوضح تطور الفنون القديمة عبر أنماطها وزخارفها. كما أتاح الفخار للإنسان إمكانية تخزين فائض إنتاجه الزراعي من الطعام والشراب،

35- صبحي غوشة، الحياة الاجتماعية في القدس، ص. 371-373.

36- عمر حمدان، العمارة الشعبية في فلسطين، ص. 286.

37- جامعة القدس المفتوحة، تاريخ الشرق الأدنى القديم، ص. 37.

مما ساهم في استقرار المجتمعات وتحولها الاجتماعي والاقتصادي والديني³⁸.

وقد كان للكنعانيين دور محوري في تطوير صناعة الفخار، حيث استفادوا من الابتكارات التقنية في المحيط الحضاري، مثل إدخال الدولاب الفخاري الذي رفع من جودة الإنتاج ودقته.³⁹ وتميزت الأواني الكنعانية بقدرتها على الجمع بين السمات الفنية السائدة في وادي النيل، ووادي الرافدين، وكريت، وقبرص، وبحر إيجه، ما يعكس تفاعلاً ثقافياً واسعاً⁴⁰.

تعود صناعة الفخار في فلسطين إلى ما قبل ٤٠٠٠ عام قبل الميلاد، حيث استخدم في تخزين المحاصيل الزراعية، مما يعكس المكانة التاريخية لفلسطين بوصفها أرض الحضارات، ومن هنا كان لابد من ربط تصنيع التراث بالتسويق الجيد إذ أن هذه الصناعة استمرت حتى اليوم (2023, obaid)، إذ ورثها الفلسطينيون جيلاً بعد جيل، وظلت مربحة حتى تراجعها في العقود الأخيرة بسبب عوامل متعددة، منها غزو المنتجات البديلة، البلاستيكية والمعدنية والزجاجية، وضعف الدعم الرسمي لهذه الحرفة، بالإضافة إلى القيود التي فرضها الاحتلال الإسرائيلي على الصناعات التقليدية⁴¹.

برزت مدن فلسطينية عديدة كمراكز لصناعة الفخار، فقد كانت غزة السبابة في هذا المجال، تلتها الخليل التي تميز فخارها باللون الأحمر، ثم قرية ارتاح في قضاء طولكرم، المعروفة بتراثها الفخاري منذ العهد الروماني. كما لا تزال بلدة جبع في جنين تنتج أنماطاً متميزة من الفخار الفلسطيني التقليدي. ويعزى تميز الفخار الفلسطيني إلى طبيعة التربة الجبلية الغنية، التي تمنح الأواني الفخارية صلابة وقوة ولوناً مميزاً.

وعلى الرغم من التراجع الملحوظ في صناعة الفخار في فلسطين في

38- جامعة القدس المفتوحة تاريخ الشرق الأدنى القديم ، ص 37 .

39- جامعة القدس المفتوحة، تاريخ الشرق الأدنى القديم، ص 322.

40- جامعة القدس المفتوحة ، تاريخ الشرق الأدنى القديم ، ص 322 .

41- إبراهيم سكيك ، غزة عبر التاريخ ، ج 1، ص 121 .

الوقت الراهن، فإن هذا التراجع يعزى إلى غياب الاهتمام المؤسسي بهذه الحرفة وغياب سياسات تشجيعها، إلى جانب استبدال الأدوات الفخارية تدريجياً ببدائل صناعية كالبلستيك والزجاج والمعادن. كما لا يمكن إغفال أثر الاحتلال الإسرائيلي الذي عمل على محاصرة الصناعات الفلسطينية الأصيلة. فضلاً عن تراجع الطلب المحلي نتيجة عزوف المستهلك الفلسطيني عن اقتناء الفخار في حياته اليومية. يعد الفخار من أعرق الصناعات التقليدية في فلسطين، إذ تعود جذوره إلى أكثر من أربعة آلاف عام قبل الميلاد، حينما استخدمه المزارعون الفلسطينيون لأغراض التخزين الغذائي وكأوان للطعام والشراب. وقد تميز الحرفيون في مدينتي الخليل وغزة بمهارتهم العالية في صناعة الفخار وتشكيله، مستفيدين من خصائص التربة الجبلية الفلسطينية التي تمنح المنتج الفخاري لوناً جميلاً وصلابة فائقة. وعلى الرغم من بساطة هذه الصناعة بوصفها فناً شعبياً ذا طبيعة بدائية وشيوعاً بين عامة الناس، إلا أنها تعد في الوقت ذاته من أكثر الحرف تعقيداً لصعوبتها التقنية وارتباطها بالتجريد الفني. ارتبطت الأدوات الفخارية في بداياتها بالوظائف الزراعية، إذ استخدمت الجرار في التخزين، إلى جانب صناعة دمي وتمثيل صغيرة لأغراض دينية أو اجتماعية⁴². كما بلغ تأثير الفخار الفلسطيني خارج حدوده، حيث عُثر على نماذج منه في مصر والأناضول، وكذلك في الساحل السوري قرب طرطوس، إضافة إلى مواقع متعددة في بلاد الرافدين، وهو ما يدل على انتشار هذه الصناعة وارتباطها بالتبادل التجاري والثقافي⁴³.

ويصنع الفخار عادة من تربة فخارية ذات لون مائل إلى الأصفر، تستخرج من مناطق محددة تُعرف محلياً باسم المتربة، التي تكون أحياناً على شكل كهوف صغيرة. بعد استخراجها تجفف التربة وتطحن وتنخل، ويضاف إليها مسحوق الفخار القديم بعد سحقه، ثم يمزج الخليط بالماء لتكون عجينة لزجة تشكل منها الأدوات المطلوبة

42- جامعة القدس المفتوحة، فلسطين والقضية الفلسطينية، ص35.

43- جامعة القدس المفتوحة، فلسطين والقضية الفلسطينية، ص22.

مثل الجرار والقوارير والأباريق والمصابيح الزيتية⁴⁴. تتم عملية الصناعة على مراحل متعاقبة يترك فيها الإناء ليُجف تدريجياً قبل استكمال تشكيله، ثم يرش بمحلول من التربة الفخارية، وبعد الجفاف يعرض للشواء في حفر مخصصة. ولا يخرج الإناء من الحفرة إلا بعد أن يبرد خشية تشققه نتيجة الفارق الحراري⁴⁵.
تُظهر الأدوات الفخارية والخشبية في منطقة جنين والجليل تنوعاً وظيفياً يعكس مستوى التطور الحرفي والعملي في الحياة اليومية التقليدية. ومن بين هذه الأدوات:

طوس:

هو وعاء فخاري يصنع على هيئة كأس طويل يمتد شكله ليشبه البطيخة الطويلة، ويبلغ ارتفاعه نحو ٤٠ سم. استخدم تقليدياً لتحويل الحليب إلى لبن، وذلك عبر إضافة كمية من اللبن إلى الحليب بداخله لبدء عملية التخمير⁴⁶.

المغرفة:

أداة خشبية على شكل ملعقة كبيرة، وظيفتها الأساسية تحريك الطعام أثناء الطبخ وسكبه من قدر الفخار. وتمتاز بذراع طويل تمكن المرأة من حماية يديها من حرارة النار والبخار عند الطهي⁴⁷.

طباخة:

وعاء فخاري مخصص لطهي الطعام داخل الطابون، عُرف بقدرته على إنضاج الطعام بسرعة⁴⁸، الأمر الذي جعله بمثابة طنجرة ضغط تقليدية. كانت تشتري غالباً من أسواق اللد والرملة، وتتميز ببنيتها

44- الموسوعة الفلسطينية ، ص 59 .

45- جمعية انعاش الاسرة / البيرة ، دراسات المجتمع والتراث الشعبي الفلسطيني / ترمسعيا ، ص 128.

46- عزازي، قبس من تراث المدينة والقرية الفلسطينية ، ص 154.

47- نمر سرحان، الفلكلور الفلسطيني، ص 726 .

48- عزازي، قبس من تراث المدينة والقرية الفلسطينية ، ص 155.

العريضة عند القاعدة التي تضيق تدريجياً نحو الأعلى، وتنتهي بفتحة ضيقة⁴⁹.

القدر:

وهو إناء من الفخار المشوي استخدم للطبخ قبل انتشار الأواني المعدنية. ويتميز بغطاء محكم يساعد على حفظ البخار داخل الإناء، بما يسرّع عملية نضج الطعام ويوفر الجهد والوقت⁵⁰.

زبدية:

وعاء فخاري يستخدم لتناول الطعام، ويصنع بألوان وأحجام مختلفة. كانت أسواق غزة من أبرز مراكز إنتاجها، حيث كان التجار يجلبونها لتوزيعها في القرى والمدن الفلسطينية. وتنقسم الزبديات إلى أحجام متعددة: الصغير لتناول الطعام، والمتوسط، والكبير المعروف باسم صحن أبو عشرة، الذي يستخدم في العادة لعجن العجين⁵¹.

جرة حفظ زيت الزيتون:

وهي إناء فخاري ذو رقبة طويلة خصص لحفظ زيت الزيتون. وقد صنعت بعض هذه الجرار بأحجام معيارية لتستخدم كوحدات قياس للزيت، حيث يقال مثلاً: «فلان عنده كذا جرة زيت»⁵². إلى جانب ذلك، ظهرت الجرار الزجاجية الأسطوانية ذات اللون المعتم، والمصممة بعنق ضيق يغلق بقطعة فلين، وذلك لحماية الزيت من تأثير الضوء⁵³.

الطابون:

يعد الطابون من أهم مكونات البيت الريفي في جنين والجليل،

49- <http://www.pfnd.net/vb/showthread.php?t=84910>

50- <http://www.pfnd.net/vb/showthread.php?t=8491>

51- عزازي ، قيس من تراث المدينة والقرية الفلسطينية، ص 149.

52- <http://www.pfnd.net/vb/showthread.php?t=84910>

53- عزازي ، قيس من تراث المدينة والقرية الفلسطينية، ص155.

خصوصاً في القرى، حيث استخدم لإعداد الخبز. يصنع الطابون من طين خاص يعرف (طين الحور)، ويتخذ شكلاً دائرياً عند القاعدة بمساحة تقارب المتر المربع، ثم يضيق تدريجياً نحو الأعلى لينتهي بفتحة صغيرة تسهل إدخال الأرغفة. يفرش قاعه بحجارة ملساء صغيرة تعرف بالرضف، توضع عليها الأرغفة لتخبز. ويغطي الطابون بغطاء لمنع دخول السناج والشوائب. أما وقوده، فيتألف من روث الحيوانات المجفف أو بقايا المحاصيل الزراعية بعد الحصاد. ويشعل الوقود حول جوانب الطابون الخارجية حتى يصل إلى درجة الحرارة اللازمة للخبز. كما استخدم الطابون وسيلة للتدفئة، إذ كان الفلاحون يطمرون الحطب الجاف في الزبل نصف يوم حتى يتحول إلى فحم متقد، ثم يستخرج ويوضع في الكانون لتدفئة البيوت في الشتاء⁵⁴.

أجزاء الطابون:

تطلق كلمة الطابون على كل من البناء الذي يحتوي على جهاز الخبز، وكذلك على الجهاز نفسه. ويرجح أن الاستعمال الأصلي للكلمة هو للإشارة إلى البناء أمراً لاحقاً ناتجاً عن تعميم اسم الجزء ليشمل الكل، ويتكون الطابون من جزأين رئيسيين:

▶ **البناء الخارجي:** وهو الهيكل الذي يضم الجهاز والأدوات المستعملة في إعداد الخبز. وغالباً ما يكون البناء صغير الحجم ويعرف باسم خشة.

▶ **الجهاز والأدوات الداخلية:** وهي جميع المعدات المستعملة في عملية الخبز الموجودة داخل البناء المذكور⁵⁵.

1. بيت العيش :

● العيش يشير إلى الخبز، أما بيت العيش فهو جهاز دائري يشبه القدر، يبلغ قطر قاعدته نحو ٧٠-٨٠ سم، بينما يقارب قطر فتحة الأعلى نصف قطر القاعدة. ويصنع بيت العيش من طين اصفر

54- عزازي، قيس من تراث المدينة والقرية الفلسطينية، ص155.

55- كناعنة، دراسات في التراث الشعبي الفلسطيني، ص241.

(حور)، مخلوط بالتبن بهدف تحسين تماسك الطين وزيادة متانته. كما يغطي قاع بيت العيش بالكامل بطبقة من الحجارة الصغيرة المعروفة محلياً باسم الرصف، ويكون حجم كل حجر تقريباً بحجم بيضة الحمامة⁵⁶.

2. الصمامة:

وهي غطاء مستدير مصنوع من التلك، يحتوي في وسطه مقبض عمودي مستدير يرتفع عن سطح الغطاء نحو ١٥ سم، وتكون مساحة الغطاء، المسمى محلياً الصمامة، أوسع قليلاً من فتحة بيت العيش، ويستعمل لسد هذه الفتحة حسب الحاجة⁵⁷.

أما الأدوات التي تستعمل في عمل الخبز، وتعد كجزء من جهاز الطابون فهي:

1. المقفار:

وهو لوحة خشبية رقيقة يبلغ عرضها نحو ١٠ سم، وطولها حوالي ٣٠ سم، وسمكها نحو ٢ سم. يستعمل هذا اللوح لإزالة الرماد والوقود عن الصمامة وبيت العيش، وتعرف عملية التنظيف هذه محلياً باسم التقهير، فيقال: قحرت الطابون. كما يستخدم اللوح لإعادة تغطية بيت العيش أو الصمامة بالرماد، وتسمى هذه العملية التقبير، فيقال قبرت الطابون.

وبمرور الوقت، يتفكّم سطح اللوح تدريجياً وتتهرأ أطرافه، حتى يشبه شكل المرأة الزائدة السمرة والنحافة، فيقال « وجهها مثل المقفار أو وجه فلانة مثل المقفار. كما تستعمل بعض النساء اللوح أحياناً لتأديب الأطفال فيقال: «نزلت لابنها بهالمقفار على قفاه»⁵⁸

56- كناعنة ، دراسات في التراث الشعبي الفلسطيني ،ص242.

57- كناعنة، دراسات في التراث الشعبي الفلسطيني ، ص243.

58- كناعنة ، دراسات في التراث الشعبي الفلسطيني ،ص243-244.



2. المقلع:

• وهو عود رفيع مدبب الطرف (يسمى محلياً مزحمت)، يبلغ طوله ٢٠-٤٠ سم، ويستعمل بغير طرفه المدبب في رغيف الخبز لإخراجه من بيت العيش، وذلك لتجنب ملامسة المرأة ليدها داخل بيت العيش، أو لمس الخبز الساخن. وتسمى عملية إخراج الخبز من بيت العيش بهذه الطريقة محلياً (قلع الخبز) فيقال: قلعت الخبزات⁵⁹.

3. حجر الطابون:

• وهو حجر مستدير وناعم تجلس عليه المرأة أثناء عملها في الطابون، وقد ترتب حول بيت العيش، أو قرب باب الطابون من الخارج أحجار مشابهة لتوفير مقاعد للآخرين. ويعتقد أن العديد من النساء كن يخبئن نقودهن تحت حجر الطابون⁶⁰.

صاج لصنع الخبز:

وهو صحيفة معدنية رقيقة مقعرة تستعمل لتحضير خبز الشراك الرقيق من العجين غير المخمر، ويشيع استخدامه بين البدو. كما يستخدمه الأهالي في الريف خلال الأفراح والمناسبات، لإعداد خبز الشراك على الصاج، ويقدم غالباً كثرید للمنسف⁶¹.

الببور (بريموس):

وهو أداة نحاسية تستخدم للطبخ وتسخين المياه والتدفئة. ويتكون من عدة أجزاء: خزان للكار، يد لضغط السائل تعرف (الدفّاش)، ثلاثة أقدام تدعم الببور وما يوضع عليه، رأس حديدي يحتوي على تجاويف تعمل على تسخين السائل وتحويله إلى غاز قابل للاشتعال بسرعة، ويتصل بالخزان عبر ثقب يمدّه بالكار عند الضغط، وقطعة حديدية

59- كناعنة ، دراسات في التراث الشعبي الفلسطيني ، ص244.

60- كناعنة ، دراسات في التراث الشعبي الفلسطيني ، ص244.

61- <http://www.pfnd.net/vb/showthread.php?t=84910>

دائرية تسمى طربوش، تدخل قاعدتها في تجويف الرأس⁶².

المكواة:

يستخدم هذا الجهاز في البيوت لكي الثياب بعد غسلها، ويتألف من بلاطة حديدية سميكة مزودة بمقبض علوي للإمساك به أثناء الكي. وتختلف أجزاؤه وأشكاله حسب مصدر الحرارة: فمكواة البابور لا تحتوي على مخزن للوقود، بينما مكواة الفحم مزود بمخزن يوضع فيه الفحم المشتعل، مع فتحات جانبية لإدخال الهواء والحفاظ على اشتعال النار⁶³.

الصفريّة:

الصفريّة إحدى أواني الطبخ التقليدية، وهي قدر مصنوع من النحاس الأحمر المطلي بالخارصين، مما يمنحه لوناً أبيض لامعاً ويسهل تنظيفه ويمنع تأكسد النحاس. وتتنوع أحجام الصفريّة لتناسب أغراض الطبخ المختلفة، فقد تكون صغيرة بسعة لا تتجاوز اللتر، أو كبيرة بما يكفي لطهي ذبختين كاملتين. كما توجد أحجام أكبر تحفظ عادة في المنازل، ويصل بعضها إلى ارتفاع متر ونصف أو أكثر، وقطرها يزيد عن مترين ونصف. وكان يقاس حجم الصفريّة بعدد الحلقات المرفقة بها، فالكبير منها يحتوي على ثماني حلقات ليستطيع ثمانية رجال حملها، وكلما صغر الحجم قل عدد الحلقات⁶⁴.

الدست:

هو وعاء ضخم مصنوع من النحاس الأحمر، يستخدم لإعداد الولائم الكبيرة في المناسبات الاجتماعية، مثل الأعراس والمآتم والصلح العشائري⁶⁵.

62- <http://www.pfnd.net/vb/showthread.php?t=84910>

63- <http://www.pfnd.net/vb/showthread.php?t=84910>

64- <http://www.pfnd.net/vb/showthread.php?t=84910>

65- <http://www.pfnd.net/vb/showthread.php?t=84910>



الحلة (القدر النحاسي):

وعاء نحاسي حجمه أكبر من الطنجرة وأصغر من الدست، وفوهته أضيق قليلاً من قاعدته. يستعمل لطهي الطعام، وتسخين الماء للحمام أو الغسيل، وسلق البرغل، وعمل المربيات. وتتوفر الحلة بأحجام متعددة⁶⁶.

صناعة أطباق القش:

تعد حرفة القش من الحرف الشعبية الفنية العريقة المنتشرة في فلسطين، وكانت تحظى باهتمام خاص لدى القرويين. تقوم المرأة الفلسطينية بنسج أدوات منزلية متنوعة من القش لأغراض مختلفة، مثل: نقل الحبوب، والثمار، وللزينة، وللإستخدامات المنزلية الأخرى. ومن أبرز هذه الأدوات: الطبق أو الصينية، والقوطة والقبة والجونة والمهفة وغيرها. وتتميز بعض القطع المصنوعة منذ خمسين عاماً بدقة التصميم واستخدام الألوان وتنسيقها.

ولم تكن خامة قش القمح هي الوحيدة المستخدمة في صناعة القش، بل استخدمت أيضاً ألياف عسف النخيل في بعض الأطباق، وأغصان الزيتون في صنع السلال. وتختلف أحجام أطباق القش بشكل كبير، كما تتنوع الزخارف المستخدمة فيها، وغالباً ما تكون خطوطاً منحنية متلاحقة تبدأ من مركز الطبق وتمتد نحو الحافة، وقد تتقاطع هذه الخطوط أحياناً لتشكيل أشكالاً هندسية متنوعة⁶⁷. بعد حصاد القمح وتجميعه على البيار، تقوم النساء بأخذ السلامة العليا من ساق القمح بعد قطع السنابل، واختيار السلاميات الطويلة البيضاء، ثم حزمها في رزم إلى حين الحاجة، وتسمى هذه العملية في القرى (التقشيش).

وتتم صناعة الأدوات المنزلية بغمر القش في الماء، وقد يصبغ بعضه بألوان صناعية حسب الرغبة. تقوم المرأة بنسج القش حول حزمة صغيرة من القش الغليظ، وتستعمل المخرز لإدخال القشة الجديدة

66- <http://www.pfnd.net/vb/showthread.php?t=84910>

67- شوملي، السياحة الثقافية في فلسطين، ص 118-119.

وربط الأدوار الحزونية مع بعضها البعض، لتتشكل في النهاية إحدى الأدوات التقليدية المصنوعة من القش، مثل: الطبق أو القبة أو الترويج أو الجونة.⁶⁸

صناعة الأطباق:

تعرف هذه الأدوات باسم الصواني، ومفردها صنية. تبدأ عملية تصنيعها بعقد مجموعة من القش، غالباً ما لا تتجاوز أربعة إلى خمسة أعواد، بشكل دائرة قطرها ١-١,٥ سم. بعد ذلك، تقوم المرأة بثني القش حول هذه العقد بشكل دائري، وهي العملية المعروفة باسم دور الصنية، يتم ذلك بإحداث ثقب صغير بواسطة المخز وإدخال القشة فيهن ثم ثنيها دوائر متراصة حتى اكتمال الطبق، وتضم القش إلى الحشوة قبل بدء الدور التالي.

خلال عملية النسيج، تقوم المرأة بتلوين الأطباق وفق مهارتها وإبداعها، مخرجة أشكالاً هندسية جميلة. وتستمر العملية حتى يصل قطر الطبق إلى الحجم المرغوب، وقد يصل أحياناً إلى ٧٠ سم. بعد الانتهاء، تقوم بعض النساء بختم الطبق، أي إنهاء تصنيعه بقطعة صغيرة من القماش بطول ٤-٦ سم لضمان تماسكه، بينما يقوم البعض الآخر بتغطية الدور الأخير كاملاً بالقماش وتثبيته بالخيط والإبرة للحفاظ على الطبق لأطول فترة ممكنة.

كما تشكل المرأة في الدور الأخير من الطبق مثلثاً صغيراً بارتفاع ٣ سم ليستخدم كعلاقة لتعليق الطبق على الحائط. تستخدم الأطباق الكبيرة الملونة عادة لتقديم الطعام للضيوف أو في المناسبات، بينما تصنع الأطباق الصغيرة غير الملونة غالباً للاستخدام اليومي في المنزل، وتسمى الصواني.⁶⁹

وكان اهتمام المرأة في منطقتي جنين والجليل بنسيج القش كبيراً، نظراً لأهميته كعنصر أساسي في الأدوات المنزلية الشعبية.⁷⁰

68- جمعية إنعاش الأسرة- البيرة، دراسات المجتمع والتراث الشعبي الفلسطيني، ترمسعي، ص 129.

69- http://al-hakawati.net/arabic/Culture_Traditions/craft25.asp

70- شوملي، السياحة الثقافية في فلسطين، ص 118.

المهفة:

تعد هذه الأداة من أنواع الأطباق الصغيرة، لا يتجاوز قطرها (٢٠-٢٢ سم). ويثبت في طرفها الأخير مجموعة من خيوط الصوف يتراوح طولها بين (٥-٦ سم)، لتؤدي وظيفة تحريك الهواء عند استعمالها كمهفة. وتحرص المرأة على تلوين المهفة وإضفاء لمسات جمالية عليها، كما تزود في أحد جوانبها مقبضا أنيق الشكل ليتسنى الإمساك بها بسهولة أثناء الاستخدام.

وفي كثير من الأحيان، يضاف إلى مركز المهفة مرآة صغيرة قطرها نحو ٧ سم تستعملها المرأة عادة عند الاكتحال أو التزين.⁷¹

القبة:

تلفظ بضم القاف وتسكين الباء وفتح العين، وتشير إلى وعاء يصنع من القش، تستخدم لحفظ المحاصيل الزراعية ونقلها أو لحفظ مواد أخرى. وتقوم المرأة بصناعته بالطريقة ذاتها التي يصنع بها الطبق القشبي، إذ تبدأ بالأساس الدائري، وعندما يبلغ الحجم المطلوب تبدأ في رفع حافة جدار دائري للوعاء. وتستمر عملية بناء الجدار من القش تدريجياً حتى تصل إلى الارتفاع المناسب، ثم يختم الدور الأخير بالطريقة نفسها التي يختم بها الطبق.

ويبلغ متوسط قطر هذا الوعاء نحو ٢٥ سم وارتفاعه ٢٠ سم، وغالباً ما يزخرف ويلون ليضفي بعداً جمالياً⁷². وقد كان لهذا الوعاء، إلى جانب الطبق، حضور وظيفي مهم في البيئة الريفية، حيث استخدم في إعداد الخبز والطعام.⁷³

الجونة:

تصنع الجونة بالطريقة نفسها التي تصنع بها القبة، غير أنها تمتاز بكبر حجمها واتساعها، إذ تصل سعتها إلى نحو (٣٠-٤٠ كغم) من

71- http://al-hakawati.net/arabic/Culture_Traditions/craft25.asp

72- http://al-hakawati.net/arabic/Culture_Traditions/craft25.asp

73- شوملي، السياحة الثقافية في فلسطين، ص 118.

القمح. وغالباً ما تعتمد المرأة إلى تغليفها من الخارج بجلد الماعز أو البقر، بهدف حمايتها من التلف وضمان استمرار استخدامها لأطول فترة زمنية ممكنة⁷⁴. وقد شكلت الجودة وعاء أساسياً في الحياة الريفية، حيث استخدمت في خزن الحبوب المختلفة، فضلاً عن حفظ منتجات التجفيف التقليدية مثل العنب والتين وشقح البندورة المجففة⁷⁵.

الترويح:

يلفظ الاسم بكسر التاء، ويشبه هذا الوعاء القبة القشبية في تصميمه، إلا أنه أصغر حجماً، إذ يبلغ قطره نحو ١٥ سم وارتفاع جداره بين ٧-١٠ سم. ويستخدم هذا الوعاء كمكيال للدقيق، حيث يحمل فيه الدقيق المخصص لعملية إعداد الخبز في الطابون⁷⁶.

طبق:

هو وعاء يصنع من قش القمح ويستعمل لأغراض متعددة، من بينها استخدامها غطاء لأوعية العجين أو لوضع الخبز عليه عند خروجه من الفرن، حيث يكون الخبز الذي يطهى على هذا الطبق عادة أكثر سمكاً من غيره. كما يستعمل بعض هذه الأوعية لأغراض زخرفية، فيعلق على الجدران بعد تلوينه بالأصباغ المختلفة. أما طبق الخبز والعجين فيظل خالياً من الأصباغ، ويستخدم بشكل عملي لتناول الطعام عليه⁷⁷.

حصيرة:

الحصيرة هي فراش يوضع على الأرض، ويوضع فوقه بعد ذلك الفراش المصنوع من الصوف. وتصنع الحصيرة من قش يعرف

74- http://al-hakawati.net/arabic/Culture_Traditions/craft25.asp

75- شوملي، السياحة الثقافية في فلسطين، ص 118.

76- http://al-hakawati.net/arabic/Culture_Traditions/craft25.asp

77- عزازي، قيس من تراث المدينة والقرية الفلسطينية، ص 154.



باسم الورقة، وهو نبات طويل الساق ينمو على ضفاف الأنهار، وتعد الحصيرة المصنوعة منه صناعة محلية تقليدية⁷⁸. وتعد الحصيرة من قطع الأثاث الريفي الأساسية، ويمكن الاستفادة منها في الوقت الحاضر في البيوت الحديثة أو الفنادق، لما تتمتع به من متانة وقيمة جمالية ووظيفية⁷⁹

صناعة المكانس:

كانت النساء تصنع المكانس من نبات النتش لاستخدامها في تكنيس ساحات البيت وحضائر الأغنام والأبقار. أما المكانس المخصصة للاستعمال داخل البيت، فتصنع من نبات السنام، وهو نبات بري ناعم ينتمي إلى العائلة النجيلية⁸⁰.

سل:

هو وعاء يصنع من أغصان شجر السريس أو أغصان شجر الخروب بعد تجريدها من الأوراق، ثم تنقع هذه الأغصان في الماء حتى تصبح طرية. بعد ذلك، تقوم النساء المتخصصات بصناعة السلاسل باستخدام هذه الأغصان. ويستعمل هذا الوعاء لأغراض متعددة، منها حفظ التين وخرن البصل، وكذلك لنقل التين والحمضيات من البيارات إلى أماكن التغليف⁸¹.

السلال:

يستعمل البوص في صناعة السلال باتباع طريقتين رئيسيتين: أسلوب النسيج وأسلوب اللف. وينقع البوص في الماء قبل الاستخدام لجعل الألياف مرنة وسهلة التشكيل. وتشتهر صناعة هذه السلال في منطقة الأغوار حيث ينمو البوص بكثرة. وتستعمل

78- عزازي، قيس من تراث المدينة والقرية الفلسطينية، ص 146.

79- شوملي، السياحة الثقافية في فلسطين، ص 119.

80- جمعية إنعاش الأسرة -البيرة، دراسات المجتمع والتراث الشعبي الفلسطيني، ترمسعي، ص 129.

81- عزازي، قيس من تراث المدينة والقرية الفلسطينية، ص 152.

السلال في نقل الحبوب والخضار والفواكه، وكذلك لتخزين المواد الغذائية المختلفة⁸².

صندوق:

هي قطعة أثاث مصنوعة من الخشب، تستعمل لحفظ الملابس، وتشترىها العروس عادة ضمن جهازها لتخزين ملابس العرس، وتتميز هذه القطعة بوجود باب يغلق بقفل لحماية محتوياتها⁸³.

الباطية أو الكرمية:

الباطية وعاء خشبي مستدير الشكل، كان يستعمل للعجن ووضع الخبز فيه، وأحياناً لطهي الطعام. تعد الباطية جزءاً أصيلاً من التراث الفلسطيني، حيث كانت تصنع من جذع شجرة يجوف من الداخل، ويحور من الخارج بشكل دائري يتسع من الأعلى ويضيق من الأسفل، ثم يشذب ليصبح ملمسه أملساً. تتوفر الباطية بعدة أحجام لتناسب عدد أفراد العائلة أو الضيوف. وقد استخدمت في المناسبات الاجتماعية، إذ تقدم فيها أطباق المناسف (الرز باللحم واللبن) للضيوف، كما استخدمت في عجن الطين ولصنع المفتول. ويطلق على الوعاء الخشبي الأصغر حجماً من الباطية اسم الكرمية، بينما تتنوع الأحجام الأخرى بين الكبيرة والمتوسطة والصغيرة بحسب الحاجة⁸⁴.

سعن:

هو وعاء يصنع من جلد الغنم أو عجل صغير، يؤخذ كاملاً ودون تمزيق، ويستعمل لخض الحليب أو اللبن وفصل الزبدة عنه⁸⁵.

82- شوملي، السياحة الثقافية في فلسطين، ص 119.

83- عزازي، قبس من تراث المدينة والقرية الفلسطينية، ص 153.

84- عزازي، قبس من تراث المدينة والقرية الفلسطينية، ص 143.

عزازي، قبس من تراث المدينة والقرية الفلسطينية، ص 152-85.

غزل الصوف:

كان الفلاحون يغزلون صوف الغنم باستخدام المغزل اليدوي، ثم تنسج هذه الخيوط بعد ذلك بواسطة السنارة⁸⁶.

أدوات تستخدم للإضاءة:

سراج:

هو وسيلة للإضاءة، كان يصنع في البداية من الحجر، عبر حفر تجويف في قطعة من حجر البازلت بشكل دائري أو مستطيل، ويبلغ حجمها تقريباً كف اليد، ينحت في إحدى الحواف العليا قناة ضيقة لوضع الفتيلة، بحيث يكون أحد طرفيها داخل الزيت والطرف الآخر على حافة السراج حيث تظهر الشعلة. مع مرور الزمن، تطورت صناعته هذه الوسيلة، فاستعيض عن الحجر بالمعادن والزجاج، لتصبح تتكون علبة معدنية أو زجاجية مزودة بغطاء، تحتوي على فتحة يدخل منها الفتيل داخل العلبة، مما أتاح استخداماً آمناً وفاعلية للإضاءة⁸⁷.

المصباح -لمبة الكاز - اللامضة:

كانت هذه الأدوات تستعمل قديماً للإضاءة، وتتكون من قاعدة دائرية لتخزين الوقود (الكاز)، يعلوها تاج معدني رقيق مكون من قطعتين منفصلتين، يسمح بمرور الهواء اللازم للاشتعال، ويحتوي على مجرى دائري توضع فيه زجاجة رقيقة شفافة يمكن فكها بسهولة لأغراض التنظيف. ويتوسط القاعدة فتحة مسننة لتركيب التاج عليها، بينما يتوسط التاج فتيلة يغمر طرفها السفلي في الوقود، ويبقى جزء صغير من الفتيلة مكشوفاً ليشتعل. وتوضع الزجاجة فوق التاج، فتعمل على منع الهواء من إطفاء الشعلة وزيادة شدة الإضاءة⁸⁸.

86- جمعية إنعاش الأسرة - البيرة، دراسات المجتمع والتراث الشعبي الفلسطيني، ترمسعي، ص 139.

87- عزازي، قبس من تراث المدينة والقرية الفلسطينية، ص 152.

88- <http://www.pfnd.net/vb/showthread.php?t=84910>

الفانوس أو القنديل:

كان يستعمل قديماً لأغراض الإضاءة، ويتكون من قاعدة دائرية مخصصة لتخزين الوقود (الكاز)، يحيط بها مقبضان طوليان يستخدمان لتثبيت الزجاجات التي تتوسطهما، ويحتوي على فتيلة تُغذى بالوقود لإشعال الضوء، وكان البدو يعتمدون عليه عند خروجهم ليلاً⁸⁹.

لقس أو لوكس:

يلفظ اسمه «لوكس» ويعد مرحلة متطورة من الفانوس، إذ يوفر إضاءة أقوى بكثير منه، ويستخدم كوسيلة بديلة عند انقطاع التيار الكهربائي⁹⁰.

الأجران والمدقات:

استخدم الإنسان منذ زمن بعيد الأجران والمدقات المصنوعة من البازلت في طحن الحبوب البرية، وهو ما يعكس تطور أساليب إعداد الطعام وتيسير طهيهِ وتناوله⁹¹.

جرن الكبة:

هو كتلة حجرية كبيرة ذات شكل أسطواناني بتوسطها تجويف دائري يبلغ قطره ٣٠ سم، ويضيق تدريجياً في الأسفل ليصل إلى حوالي نحو ٢٠ سم، بحيث تكون قاعدة أضيق من فوهته. يتميز بحواف سميكة متقنة الصنع، وبقاعدة سميكة مسطحة تمنحه الثبات على الأرض. وقد استخدم قديماً في إعداد الكبّة وطحن اللحم لعمل الكفتة⁹².

89- <http://www.pfnd.net/vb/showthread.php?t=84910>

90- <http://www.pfnd.net/vb/showthread.php?t=84910>

91- الموسوعة الفلسطينية، ص28.

92- <http://www.pfnd.net/vb/showthread.php?t=84910>

طاحونة حجرية:

كانت الطاحونة (الجاروشة) من الأدوات الأساسية في البيت قديماً، حيث اعتمد عليها الناس بشكل كبير في إعداد خبزهم اليومي. فكانت ربة البيت تطحن كمية من الحبوب كل يوم، ثم تعجنها وتخبزها⁹³. تتكون الطاحونة من حجرين دائريين يوضع أحدهما فوق الآخر. في الحجر السفلي وتد حديدي يمر عبر فتحة دائرية في وسط الحجر العلوي، يدخل فيه قطعة خشبية مستطيلة مثقوبة تسمى الفراشة. وتستخدم الفتحة الوسطية لإدخال الحبوب بين الحجرين. أما اليد فهي وتد خشبي مثبت في الحجر العلوي، يستعمل لتحريك الطاحونة باليد، فتدور الفلقة العليا فوق الحبوب وتقوم بطحنها⁹⁴.

الصابون البلدي:

يصنع هذا المنتج من زيت الزيتون والصودا الكاوية (الاطرونة) حيث يغلى الماء ويضاف إليه الصودا حتى يذوب تماماً، ثم يضاف الزيت وهو على النار مع الاستمرار في التحريك، بحيث تكون نسبة الزيت نحو ٣٠٪ تقريباً. وبعد أن يتماسك المزيج يرفع عن النار ويسكب، ثم يترك ليجف ويقسم إلى ألواح⁹⁵.

الجاعد:

يصنع الجاعد من جلد الضأن بعد دبغه، ويستخدم في الشتاء للجلوس عليه بجانب النار أو فرشته فوق مكان النوم، لما يوفره من دفء⁹⁶.

القربة:

تصنع من جلد الماعز، وكانت تستخدم قديماً بديلاً عن الجرة الصغيرة

93- نمر سرحان، موسوعة الفلكلور الفلسطيني، ص408.

94- عزازي، قبس من تراث المدينة والقرية الفلسطينية، ص 154-155.

95- جمعية انعاش الاسرة- البيرة، دراسات المجتمع والتراث الشعبي الفلسطيني، ترمسعي، ص129.

96- جمعية انعاش الاسرة - البيرة، دراسات المجتمع والتراث الشعبي الفلسطيني، ترمسعي، ص 130.

أو التتكة في جلب الماء من العين أو من آبار الجمع⁹⁷.

خابية:

الخابية خزان يصنع من الطين الأحمر المعروف باسم (سمكة حماء)، ويبنى على هيئة خزان الماء. وله فتحة علوية تستخدم لصب القمح إلى داخلها، وفتحة أخرى صغيرة في أسفله تسمى الزرزورة، وهي دائرية الشكل وتفتح عند الحاجة لأخذ القمح، فينسب منه سريعاً، ثم تغلق بقطعة من القماش. وتتسع الخابية لحوالي مائة رطل من القمح، وقد صممت خصيصاً لخزن الحبوب⁹⁸.

طبلية:

هي طاولة خشبية قصيرة الأرجل، ترتفع عن سطح الأرض بنحو ٣٠ سم، ويكون سطحها دائرياً أو مربعاً، لوضع أطباق الطعام والخبز والماء أثناء تناول وجبات الطعام⁹⁹.

الخاتمة

التراث الشعبي أصبح اليوم علماً يُدرس في العديد من الجامعات والمعاهد، لذا فإن الاهتمام به ينبغي أن يكون من أولويات الجامعات والمعاهد الفلسطينية، للحفاظ عليه من الاندثار، ومن محاولات السرقة والتزوير والدسائس التي تحاك ضده. يشكل التراث أساس الحضارة والمدنية، وهو خير شاهد على إنجازاتها، ويبقى أثره دليلاً حياً على هذا التاريخ الحضاري. إن الأمم والشعوب التي تحافظ على تراثها تتبوأ مراكز متقدمة عالمياً، فكلما ارتقت ثقافة الشعوب وتقدم مجتمعاتها، ازداد حرصها على تراثها.

97- جمعية انعاش الاسرة- البيرة، دراسات المجتمع والتراث الشعبي الفلسطيني، ترمسعي، ص 130.

98- عزازي، قبس من تراث المدينة والقرية الفلسطينية، ص 147.

99- عزازي، قبس من تراث المدينة والقرية الفلسطينية، ص 155.



ينبغي على الجميع صون هذا التراث الجميل، فالتخلي عنه يشبه الانفصال عن الهوية، إذ يشكل التراث جزءاً أساسياً من هوية الشعوب وأصالتها. ومن هنا تأتي الحاجة لمطالبة مؤسسات السلطة الوطنية الفلسطينية بتبني مشروع وطني لحماية أدوات التراث من الاندثار والتزييف، وإبرازها للرأي العام العالمي عبر خطوات إبداعية جديدة؛ لأن المعركة التراثية مع الاحتلال لا تقل خطورة عن معركة الأرض نفسها.

تشير هذه الأدوات إلى تجذّر الإنسان الفلسطيني في أرضه عبر العصور، وتقدم دروساً وعبراً للأجيال القادمة. كما أن التراث يشكل جزءاً أساسياً من هوية الإنسان وركيزة هامة تثبت مكانته، فالإنسان من دون تراث يصبح كالريشة في مهب الريح. ويقول المثل الفلسطيني: «من لا ماضٍ له لا حاضر له». ويستمد الإنسان من تراثه الفخر بحضارات الأجداد، لذا يجب صونه من الطمس والضياع والسرقه والتزوير .

إضافة إلى قيمته الثقافية، تحمل هذه الأدوات أهمية صحية كبيرة، إذ خالية من المواد الكيماوية المسرطنة، وآمنة تماماً للاستخدام، ولا تسبب أي أضرار صحية أو مضاعفات، لأنها مصنوعة من خامات طبيعية بسيطة موجودة في الطبيعة، على عكس العديد من الأدوات المنزلية الحديثة، خصوصاً البلاستيكية، التي تشكل خطراً على صحة الإنسان.

قائمة المصادر والمراجع

- إبراهيم سكيك ، ابراهيم ، غزة عبر التاريخ ، ١٩٧٥م.
- جامعة القدس المفتوحة ، تاريخ الشرق الأدنى القديم ، ط١، ١٩٩٤م.
- جامعة القدس المفتوحة ، فلسطين والقضية الفلسطينية ، ط١ ، ٢٠٠٥م .
- جامعة القدس المفتوحة ، المجتمع المحلي الفلسطيني ، ط١ ، ١٩٩٥م
- جمعية انعاش الاسرة / البيرة ، دراسات في المجتمع والتراث الشعبي الفلسطيني / ترمسعيا .
- الحاج حسن ، ملخص ، جنين ماضي وحاضر ، المكتبة الوطنية ، عمان ، ط١ ، ٢٠٠٨م .
- حمدان، عمر ، العمارة الشعبية في فلسطين ، تحرير ناجي عبد الجبار، مروان أبو خلف، جمعية انعاش الاسرة، البيرة، ط١، ١٩٩٦م.
- خورشيد، فاروق، الموروث الشعبي ، دار الشروق ، ط١ ، ١٤١٢ / ١٩٩٢م .
- دباغ ، مصطفى مراد ، بلادنا فلسطين ، بيروت :دار الطليعة .
- الراوي ، موسوعة الامثال الشعبية والعامية في الوطن العربي ، دار أسامة للنشر والتوزيع ، عمان ط١ .
- سرحان، نمر ، موسوعة الفلكلور الفلسطيني ، دائرة الاعلام والثقافة ، عمان ، ط١ ، ١٩٨٥م .
- شوملي، قسطندي ، السياحة الثقافية في فلسطين ، منتدى أبحاث السياسات الاجتماعية والاقتصادية في فلسطين ، القدس رام الله ١٩٩٩م .
- عبيد، يوسف ، صورة من التراث الشعبي في عرابة ، دار صفاء للنشر والتوزيع ، عمان ، ط١ ، ١٩٩١م .
- عثمان ، ابراهيم، الحياة الاجتماعية في قرية عربية فلسطينية نموذج بيت صفافا ، دار الشروق ، عمان ، ط١ ، ٢٠٠٥م .
- عراف ، شكري ، القرية العربية الفلسطينية، دار نشر بالعمق، ط٣ ، ١٩٩٦م .
- عزازي ، صباح السيد ، قبس من تراث المدينة والقرية الفلسطينية،



- دار الجليل للنشر ، عمان ، ط ١ ، ١٩٨٩م .
- علقم ، نبيل ، مدخل لدراسة الفلكلور ، جمعية انعاش الاسرة ، البيرة ، ١٩٧٧م .
- غوشة ، صبحي ، الحياة الاجتماعية في القدس ، المؤسسة الغربية للدراسات والنشر ، بيروت ، ط ١ ، ٢٠١٠م .
- فريحات ، حكمت ، اليامون جغرافيا تاريخ فلكور ، دار الشروق ، عمان ، ط ١ ، ٢٠٠٠م .
- كناعنة ، شريف ، دراسات في التراث الشعبي الفلسطيني ، ٢٠١٣م .
- الكيالي ، عبدالوهاب ، تاريخ فلسطين الحديث ، المؤسسة العربية للدراسات والنشر ، ط ١١ ، ١٩٩٩م .
- الموسوعة الفلسطينية ، القسم الثاني ، الدراسات الخاصة ، ط ١ ، بيروت ، ١٩٩٠م .
- ياقوت ، الامام شهاب الدين أبو عبدالله الحموي الرومي البغدادي الحموي ، معجم البلدان ، ط ٢ ، بيروت : دار صادر ١٩٩٥م .
- يسرى ، عرنيطة ، الفنون الشعبية في فلسطين ، منشورات المجمع الثقافي ، أبو ظبي ، ط ٣ ، ١٩٩٧م .

المواقع الالكترونية :

- <http://www.pfnd.net/vb/showthread.php?t=84910>
- http://al-hakawati.net/arabic/Culture_Traditions/craft25.asp
- Obaid.S.Hanan, almusawi A mohammed Abdelwahab Nasser. (2023). The reality of the responsibility of the digital media marketing and its role in enhancing societal security for students of Jordanian public universities and development methods,
- INTERNATIONAL MINNESOTA JOURNAL OF ACADEMIC STUDIES, (VOL,1),(ISSUE,2), PP:40-15.



الجامعة الإسلامية بنيسوتا

Islamic University of Minnesota

المركز الرئيسي IUM