



جامعة النجاح الوطنية – كلية الفنون الجميلة

مؤتمر الفن والتراث الشعبي الفلسطيني الثالث

واقع وتحديات 1911/10/10

الباحثة المشاركة: ناديا البطمة

– من مركز حسن مصطفى الثقافي – محافظة بيت لحم مقره قرية بتير

الموضوع: أثاث وفرش وأدوات البيت الفلاحي الفلسطيني

مرجعية البحث الميداني: قرية بتير ومحيطها من قرى الريف الغربي في بيت لحم وهي حوسان، نحالين، وادي فوكين والخضر وارتاس.

الزمن الذي يدور حوله البحث: زمن الانتداب البريطاني حتى الاحتلال الإسرائيلي من 1920-1970 يتحدث هذا البحث عن محتويات البيت الفلاحي من أثاث وفرش وأدوات مستعملة تلبى أغراض وحاجات الأسرة التي يعمل أفرادها في ميدان الزراعة ويحملون ثقافة الفلاحة بغض النظر عن شكل البيت أو مواد بنائه وأنواع عقدهوسقفه، أو كان البيت برواق أو فناء أو احد البيوت المتركمة أي متجمعة أو بيوت لعائلات ذات الجاه أو الثراء، فالبحث غير معني بالعمارة والمجتمع بحاجة لنفس الأدوات والأثاث والفرش وان تفاوتت من الناحية الاقتصادية في فخامتها أو بساطتها وأعدادها وإحجامها وأحياناً نوعيتها إلا أن طبقة الفلاحين الكادحة متساوية الظروف ونمط المعيشة.

تظهر هذه الدراسة الاستعمالات والمناسبات والمعاني الثقافية والاجتماعية من خلال الصور المرفقة في البحث. إن فلسفة ومنطق الفلاحين في معيشتهم محوره البساطة والاعتدال وسد الحاجة والاكتفاء الذاتي والاستقلالية وعدم الحاجة للناس. ويعزز هذا المنطق ما يعبر عنه المثل الشعبي القائل على لسان المرأة:-
– " إلهي في دار خيتي ما بتطولوش ديتي" بمعنى أن الإنسان لا يستطيع التصرف إلا في ممتلكاته التي تكون تحت تصرفه ولو كان أخاه أو أخته.

– " إذا انهذ البيت لا اسفة على الخوابي" ويضرب هذا المثل للتمسك بالأساس والمهم قبل المكملات والتوابع الأخرى إذا لا أهمية لها بلا القواعد.

– " يا بيتي يا بيوتاتي يا مستر عيباتي فيك بوكل وفيك بنام وفيك بمد اجرباتي":

تعتر المرأة بيبتها لأنه يحقق ذاتها ويلبى حاجاتها مادياً ومعنوياً ونفسياً واقتصادياً ولا ترضى عن بيتها بديلاً من بيوت أهلها أو أهل زوجها.

ما الحاجات التي يلبيها البيت الفلاحي لأهله ومجتمعه:

البيت الفلاحي مأوى ليلي للراحة بضع ساعات من الليل قبل بزوغ الفجر وبدأ نهار عمل طويل وشاق وتكاد البيوت أن تكون فارغة نسبياً خلال النهار خاصة أوقات المواسم الزراعية الشاقة كموسم الحصاد وجد الزيتون وقد عبرت إحدى المعلمات القرويات الأوائل عن برنامج والدتها البيتي واليومي قائلة:- " أمي أهم ما تفعله هو خدمة الحيوانات أولاً في البيت فبعد خروج البغل والغنم تنظف تحتها وتنتشر الزيل و تعلف الدجاج ويقودنا هذا التعليق إلى قوة العلاقة ما بين الفلاح وحيواناته الأليفة فهي شريكة حياته ويكن لها الحب والعطف ويسكنها في بيته وأحياناً تحت سقف واحد في "الراوية" وأحياناً تقوم الخوابي بعمل حاجز بين المصطبة والأرضية إذا لم تكن المصطبة مرتفعة كثيراً وفي الغالب يكون لها " زريبة " وحظيرة أو " صريرة" تصطف فيها صباحاً ومساءً للحلب أو لإرضاع الصغار "القطم" في الخارج قبل إدخالها للمبيت .

كما يستفاد من أية سقيفة أو مغيرة لخزن الحطب والجفت والتبن والزيل ولا بد من وجود أو بناء مقراً للطابون والقابل للشراكة مع الجارات وتقاسم "الوقعات" وهذا يخفف العبء واستهلاك الطاقة خاصة إذا كانت العائلة لا تحتاج استعماله أكثر من مرة في النهار. ومع شراكة أصحاب الطابون تتجمع النساء على هذه المصلحة وينتج عنها روابط وعلاقات نسائية واجتماعية تؤدي إلى النسب والمصاهرة.

البيت الفلاحي عبارة عن مأوى شتوي يتواجد فيه أهله دون غياب في الأيام الشديدة المطر أو الثلج والتي تحول دون الوصول إلى الأرض والخلاء القريب أو البعيد. لذا يقول المثل الشعبي:- " الشتاء ضيق لو انه فرج" وعلاقة هذا المثل بالبيت أنه يجمع أفراد الأسرة في وقت واحد في مكان واحد ولا مجال للاستفادة من سطح المنزل أو فناء البيت او محيطه. لذا يقولون " البيت ضيق والحمار رفاص" ويقولون أيضاً " البيت الذيق (الضيق) بسع 100 صديق" بينما في الأوقات الأخرى يخرج الطفل الرضيع مع أمه محمولاً في الحذل على ظهر أمه العاملة وتشد هـ/على رأسها والذي يعلوه عادةً حمل آخر تتجه به نحو السوق للبيع أو نحو الخلاء للعمل، وهناك تنصبه على غصن شجرة في منطقة ظليلة.

- وكم تباهت جدات الفلاحين في وصف حياتها وسرد حكاياتها كأن عانت آلام الطلق وهي تزرع تحت حمل ثقيل على رأسها أثناء عودتها للبيت، أو أنجبت توأمها في الخلاء، وقصص مغامراتها كثيرة.
- البيت مأوى صيفي حيث يقول المثل:- "الصيف بساطه واسع" أي يسهل الاستفادة من كل بقعة في السطح والمدخل وتحت الرواق والحاكورة وتحت معرش الدالية وشجرة التوت الضخمة التي تنصب عليها أراجيح الأطفال وتجلس في فيها النساء المطرقات ويوضع زير ماء مجاور وطاسة للشرب ولا ضير من

انجاز أعمال منزلية في ظلها كلف ورق الدوالي او إعداد عصير بندورة أو عصير عنب للحفاظ. أما سطح المنزل فينشر عليه الغسيل (والملبن) وهو مكان مناسب لتجفيف البندورة ومساطيح العنب والتين ويستفاد من الحائط للنوم والسهر ليلاً.

– والصيف يَمكّن الفلاح من إخلاء بعض أو كل أفراد العائلة للبيت في العزب لقضاء وقت من الصيف خارج حدود المنزل.

– الحاجة الثانية التي يقضيها البيت انه المكان الأفضل لإتمام العمل الزراعي وتطبيقاته ومنتجاته، أي أن الفلاح يعمل أعمالاً زراعية خارجية ويكمل أعماله الزراعية بأعمال داخلية في البيت ويفسر هذا المثل هذه الناحية: ((اطحن ع سبع مطاحن، و اخبز باب دارك)) وهذا يبين أن للأعمال الداخلية خصوصية ويجب أن تتم بعيداً عن أعين الناس وفي البيت. ولعل هذا يشكل الفرق بين حياة المدينة و حياة القرية حين يقول المثل: ((الفلاح من بذره والتاجر من شجره)) بمعنى أن الفلاح يبدأ في الأمور من أصولها وأساسها حتى النهاية بينما (المدني التاجر) يشتري من الفلاح ما أنجز ولذا يقولون أيضاً: ((لولا الفلاح ما عاش المدني)). ويقولون أيضاً "فلاح مكفي ملك مخفي"

– البيت مكان لتحضير واعداد الطعام اليومي خاصة وجبة العشاء الرئيسية. التي تجمع أفراد العائلة مساء. كما أن الطعام الموسمي والصناعات الغذائية كحفظ البندورة وعمل التطالي والمربيات وصناعة الدبس والعنبية وحفظ الزيتون و صناعة البرغل والجبنه البيضاء واللبنه كلها تتم في البيت ... الخ فتجدهم يقولون "خزين الصيف بينفع للشتا".

وكذلك الصناعات والحرف اليدوية التقليدية كصناعة القش المطرز بألوان زاهية وهي حرفة نسائية كي تعد ما تحتاج من اواني وادوات فقد كانت النساء تقف امام (القادم: الكادم) المحمل برزم القمح قبل درسه في البيدر (الجرون) وتجمع العيدان اللازمة اي (تقشيش) وتعزل السنابل عن السيقان وهي فرصة وإمكانية متاحة لكل النساء على اي بيدر دون اعتراض من احد وهذا العمل يتم صيفا بينما يؤجل نسجه الى الشتاء حيث تقضي المرأة وقتاً أطول في البيت وتكون المشاغل الزراعية اقل نسيباً ولا يفوتها ان توفر حاجاتها من ربلت السنام البري ليكون حشوة ومنه أيضاً تصنع المكانس.

أما صناعة السلاسل بأحجام وأشكال عدة فهي مهنة رجالية حيث كان الرجل يجمع عيدان الزيتون النامية أسفل الساق وعيدان التفاح والعليق والرتم من الأشجار في شهر تموز تحديداً حيث تكون الأغصان في اوج نموها ثم تشذب من الأوراق وتتقع بالماء ثم تنسج مباشرة وكان في قرنتي بتير عجوز من اصل مغربي (ابو عيسى المغربي) يتقن هذه الحرفة ويشتري منه الناس حاجتهم وكان ينقع رزم العيدان المشدبة والطويلة الرفيعة في ماء البركة او حوض الماء الملاصق للنبع ولا احد يعبث بهذه الرزم أو يُخربها.

كما يصنع الرجال " البرذعة" المحشوة بالقش والسنام لتوضع على ظهر الدابة تحت الأحمال ويصنع الرجال (هراوي) الخشب للأدوات الزراعية كالفأس والطورية

– البيت يسد حاجة اجتماعية حيث يتجمع أفراد العائلة والأهل والأقارب والجيران للسمر والسهر واستضافة الولايا والنسائب وزيارة المرضى وإقامة الأفراح والمناسبات وطلعة والعروس إلى بيت الزوجية وكذلك استقبال عرائس الأبناء في بيت العائلة. ثم وداع واستقبال الحجاج أو الزائرين والغائبين وجميع الامور المتعلقة بالنساء، وحياتهن تتم في البيت أما الرجال فحياتهم الاجتماعية مرتبطة مع الجماعة الرجالية في الساحة والمضافة بشكل عام ويستثنى من ذلك المشايخ والوجهاء والأغنياء الذين يملكون غرف استقبال لضيوفهم وغالبا ما تكون (العلاي) او تشكيل البيت (مدني) وبذلك يختلف نمط المعيشة . ولا يدخل البيوت والاحواش من الرجال الا المحارم والاقارب وفي حضور رجال البيت.

(وبعد الهجرة تغير نمط الحياة وتكوين البيت من حيث الهندسة والتصميم ومع هذا كان يضاف غرفة خارجية تمثل البيت القديم أو تخصص غرفة من البيت الحديث يمارس فيها الكبار حياتهم وأعمالهم وتحركاتهم على النمط القديم وينتقلون إلى البيت الجديد للنوم خاصة أوقات الشتاء والبرد واشعال المواقد.

– البيت يسد حاجة نفسية لأصحابه وهو توفير الأمن والطمأنينة والسلامة من الأخطار والمخاوف المنوعة والممكنة الحدوث سواء من حيوانات كاسرة أو اعتداء بشري كاللصوص أو أخطار عوامل الطبيعة كالبرد الشديد والحر الشديد او ظروف مالية كالفقر و العازة أو الصحية كالمرض و الشيخوخة. لذا يسعى الفلاح بكل جهده ان يمتلك و يبني بيته بالقرب من اخوته او ابناء عمه وفي بلده فهم (عزوته) اذا ما جار عليه الزمن وهذه الاسباب مجتمعة هي التي جعلت تكوين القرى في مساكن مترابطة و متواصلة وفي احواش مسورة مغلقة و حارات متجاورة. وهناك نوع من التراضي والقبول للمشاركة مع الجيران في الجدران والحيطان والسلاسل والأزقة وكان بناء البيت من اهم الأساسيات واعز الأمانى وحاجة ملحة وتحققها يعد انجازاً عظيماً ومشرفاً. وكانت العونة والعمل باليد والنقود واجب ودين على المتعاونين من الأهل والأصدقاء والجيران والأصهار لإتمام بناء البيت.

– ويقول المثل الشعبي: ((طابون ملك ولا سرايا بالاجرة)) و ((اسقيفة لك خير من قصر لغيرك)) و ((مغارة ملك احسن من قصر بالايجار)) وهذا كله يشير على ان البيت ستر وغطا لاهله في الحياة وعند الممات.

أثاث وفراش البيت الفلاحي وأوانيه وأدواته

– في البيت الحديث تتوزع الغرف لتسد احتياجات الأسرة كلها فهناك غرف النوم وغرف الاستقبال وغرف للطبخ وأخرى للتخزين وحمامات وشرفات ومداخل وأماكن لجلوس أفراد العائلة ومكاتب للدراسة والعمل المكتبي وقاعة طعام ومناسبات عائلية وتتمثل هذه الأماكن في البيت القديم بغرفة واحدة أو اثنتين تخلو

من الأثاث الثابت الذي يشغل حيزاً وإنما البيت هو المساحة الفارغة التي تتم فيها كل العمليات اللازمة وبانتهاء العمل يصبح هذا الحيز متاحاً بالقيام بغيره فمثلاً تفرش الغرفة ليلاً للنوم و يطوى الفراش صباحاً وترتب زاوية للجلوس.

- لذا أول أغراض البيت هو فراش الأرض او (المصطبة) ويكون حسب الحالة المادية.
- فيمكن ان يكون حصيرة من القش المنسوج والمزخرف والحصر أيضاً أنواع وألوان وأسعار.
- المفروش من الصوف ويكون منسوجاً محلياً على النول اليدوي و هو من إعداد البدويات وكما يغلب عليه اللون الأحمر بدرجاته المختلفة و تتخلله خطوط زرقاء وخضراء ويسمى مزودة، بساط، حجرة . ولأنه من الصوف وثقيل كان معظم الناس يفرشونه فوق اللحف لمنح العائلة الدفء ليالي البرد الشديد المفروش المدني وهو من إنتاج المدن كحلب ودمشق والمجدل وفيه زخارف، الا ان نسيجه ناعم ويشبه السجاد في تشويق وشكله وهو بساط جميل.
- الفرشات وهي محشوة بالصوف والقطن تستعمل للجلوس والنوم أيضاً وهي بمثابة الكنب والأثاث المنجد ولا يزال الجيل القديم يرغب في الجلوس على الأرض ويعتبره عملياً ومريحاً لأنه اعتاد على ذلك. وتسمى الفرشة بالطراحة أيضاً وعند فرش الفرشات لجلوس الضيوف كانوا يضعون للضيف المهم والرئيس فرشتين فوق بعضهما وفي صدر البيت.
- الجودلة او الجنبية، او الطراحة وهي فرشات صغيرة تصنعها النساء من الملابس البالية وتلبسها وجهاً علوياً و هي سهلة الحمل والتنقل من مكان الى اخر في ارجاء المنزل و خارجه. وتجلس عليها النساء اثناء العمل لتقي الجسم من البرد والرطوبة.
- الجاعد وهو من جلد الخروف وهو دافئ بسبب صوفه ويفرش على الارض وعلى وجوه الفرشات لزيادة الدفء.
- المخدات او الوسائد و تحشى بالصوف او القطن وهي تستعمل للنوم وتستعمل كمساند للظهر ومرتكى للأيدي على جوانب الفرشات. وتنفن الفلاحات في تزيينها بالتطريز وتجعل لها روسيات من قماش الستان اللامع والمبهج و كله يتبع الامكانيات المادية مع شطارة وعدل ربة البيت والصبايا المطرقات.
- اللحاف ويحشى أيضاً بالقطن او الصوف ويستعمل كغطاء ومنه أحجام مفرد، ومجوز، وصغير للطفل.
- وجوه الفرشات من قماش الكتان المتين ووجوه اللحف والمخدات ووجه للمطوى من قماش القطن والكتان حيث يمكن فكها وتنظيفها واعادة تركيبها ليبقى الفراش نظيفاً سليماً.
- سرير الطفل ويمكن ان يكون معدنياً او من الصوف كالحذل.
- المطوى او (ركسة الفراش) او (معزل الحوايج) لظها تسميات لمكان تُرتب و تطوى فيه الفرشات واللحف والمخدات خاصة المستعملة للضيوف وتنباهى النساء بما تملكه من فراش زائد عن حاجه افراد الاسرة

اليومي ويقول المثل: ((اللي ما الو طرش، ما اللو فرش)) لان اهم عوامل توفر الفراش هو وجود (الخراف) و مصدر الصوف و الفراش الجيد له قيمة عند اصحابه. وهو اشارة على قدرتهم المالية واستعدادهم للضيافة والاكتفاء الذاتي من كل شيء. ويقول المثل الشعبي: ((حاجتك في الدار بتقول لك نعم)). وبما ان هذه المواد الخام، القطن والصوف وقماش الكتان كلها انسجة طبيعية فانها تعمر طويلا، اذا ما وجدت النظافة والجفاف والعناية الكافية من التشميس والتهوية والتجفيف والندف وقد كانت مهنة (تجديد الفراش) مزدهرة مع ازدهار استعمال هذا النوع من الفراش في البيوت والساحات وهناك عائلات متخصصة في المهنة فمن مدينة الخليل تشتهر عائلة سلهب حيث تورث هذه المهنة لأبنائها وهم صغار رغم وصولهم إلى درجات مختلفة من العلم العصري ولهم محلات في الخليل وبيت لحم والقدس ورام الله وان تعلمت الأجيال الجديدة فهم يعرفون مهنتهم جيدا رغم انحسارها واختلاف البضاعة.

– وتورث العائلة الفراش لأبنائها ويوزع عليهم حتى القديم والمستهلك منه يمكن تجديده. وقل ما نجد اليوم فراشا من مواد خام طبيعية وأصبح الشائع ما هو مصنع من مواد صناعية وبتروولية كالأسفنج وخصائصه وصفاته مختلفة.

أدوات لحفظ الملابس والحاجيات.

– صندوق العروس وهو من الخشب مزين بالرسومات ومرصع بقطع معدنية دائرية صغيرة وهو جميل يباع على شاكلته اليوم صناديق متعددة الأحجام مستوردة من الهند والصين وتوضع في غرف الاستقبال كتحف فنية. وكان صندوق العروس خزانة ملابسها وحاجياتها الخاصة وتحفظ به طوال حياتها وفي مراحل لاحقه حلت محله خزانة خشبية تم تطويرها إلى غرفة نوم بكامل قطعها.

– خزائن الحائط:

– وهي من أهم الأثاث والموجودات الضرورية لترتيب البيت وحفظ المستلزمات الحياتية. وتكمن أهمية هذه الخزائن أنها في تكوين جدران البيت و لا تأخذ حيزا من الفراغ المخصص للحركة والجلوس والنوم والعمل .

– ويقوم النجار بنقطيها وتنجيرها وإغلاقها بأبواب خشبية أو زجاجية وخشبية أو يوضع لها ستارة من قماش في أسوأ الأحوال. وهي تستوعب أغراض المنزل المختلفة من ملابس وأدوات تقديم الطعام أو تخزين المواد الغذائية كجرار الزيت أو أكياس القماش وأواني القش المحتوية بداخلها على مواد بيتية سواء غذاء أو غيره كالخيوط و المسلات والمجففات من أعشاب بابونج أو دقة الزعتر، أو مواد لا تحفظ في الخوابي كاللبن الجميد.

كل أنواع البيوت الشعبية فيها هذه الفتحات والخزائن حتى بيت الطين والدبش ويختلف مستوى إعداد هذه الخزائن فيمكن أن يزين الخشب بالحفر والزخرفة.

- وفي جدران البيوت القديمة هناك حلقات حديدية يمكن أن يمد بينها حبل في زاوية تعلق عليه الملابس أو تستعمل لحاجز وسائر أو يعلق حذل الطفل وكذلك حلقة في وسط السقف فيها قضيب حديد وفي نهايته سلة أو أكثر. وقد كانت سلة البيض تعلق في مثل هذه الأماكن الآمنة كما أن جزء من الذبيحة يمكن أن يلف بقطعة قماش مرطبة بالخل تعلق في مجرى الهواء ما بين الشباك والباب في الأعلى كي يؤجل طبخها يوما أو يومين. وغالبا يعلق الفلاح أي غرض ممكن على الحائط في الداخل والخارج كأطباق القش والصواني. ولو نظرنا إلى ترتيب البيت ومحيطه لوجدنا كافة الأدوات تقريبا تعلق على الجدران قدر الإمكان.

أدوات خاصة بالنظافة و الاستحمام:

- يتوفر في البيت الفلاحي أدوات خاصة بالنظافة الشخصية ونظافة ملابسه منها: لجن الغسيل المعدني من النحاس او الحديد ويستعمل أيضاً كحوض للاستحمام أيضاً حيث يدخل هذا اللجن في الزاوية القريبة من الباب و بعد ذلك يفرغ من الماء وينظف ويركن في مكان خاص به باب الدار . سخان الماء معدني يوضع فوق النار مع طاسة او كيلة لغرف الماء بها .

وهذا عرض لأدوات وأثاث وأواني للاستعمال المنزلي وعلى رأسها المطبخ مصنفة حسب موادها الخام

التي صنعت منها فهناك أدوات وأواني وأغراض طينية كالخوابي وزجاجية (كاللامطة) او المصباح ونحاسية كالدست ومعدنية كالصاج وحديدية كالسكاكين (الحوص) وخشبية كالباطية وحجرية كحجر الدرداس للزيتون وجلدية كالسقا لخض اللبن والاقمشة كخرائط أي أكياس اللبن والحبن لتصفيتها من الماء. واكياس الخيش بأحجام مختلفة كان هناك كيس ابو خط احمر وكيس ابو خط ازرق ولا نزال نراها في المحلات التجارية والتي تباع الحبوب والبذور لأنها جيدة التهوية وخيوطها الطبيعية من القنب والخيش لا تتكاثر فيها الحشرات سريعا لئما هو الحال مع البلاستيك اليوم.

- في بيئات مجتمعنا العربي الفلسطيني الثلاث تُستعمل نفس الأدوات من نفس المواد الخام ولكن التباين يكون في الاستعمال الأغلب والأكثر لأداة ما دون أخرى ففي الوقت التي تستعمل الأدوات الطينية في الريف ويشكل منها خوابي يستعمل الخشب في المدن كالعنابر والنملية التي دخلت في مراحل لاحقة إلى بيوت الريف كما أن مادة النحاس التي تستعمل في البيئات الثلاث يكثر استعمال بعض الأدوات النحاسية في المدن (كالسدر النحاسي) الذي يستعمل لقلي وشي الحلويات او يوضع على حامل معدني ويقدم عليه الطعام بالشكل الذي يضع فيه الفلاحون طبق القش بدلا عن سدر النحاس، وأمثلة أخرى

على الفخار انه منتج فلاحى ومدنى أكثر منه فى البادية التى تفضل النحاس لأنه يتحمل الصدمات والنقل ومواقدهم حجرية وليست طينية وأدوات الماء قرب جلدية وحجر الدرداس أداة ريفية للزيتون بينما جرن دق اللحمه الحجرى أداة مدنية لتحضير أكلة الكبة، المزدهرة فى ريف ومدن الشمال الفلسطينى والصاج المعدنى أداة للخبز فى البادية بالدرجة الأولى بينما الطابون هو أداة الخبز الأولى عند الفلاحين وافران المدينة تنتج خبزا يختلف فى شكله وطعمه عن خبز الطابون لذا دائما يشتهى الفلاح الخبز المدنى ويشتهى المدنى خبز الطابون ويبتدر الناس ويقولون:- الفلاح بغمس الخبز الفلاحى بالمدنى وبالعكس ولا يعنى هذا أن الفلاح لا يخبز على الصاج وها هو خبز الصاج اليوم صناعة مدنية تتم فى شوارع المدن لتحضير أكلة (المنسف) ويستعمل فى تحضير الشطائر وسعره أعلى من أى خبز. (ولم يفت إحدى النساء الفلسطينيات أن تعمل على تحضير خبز الصاج الطازج فى أحد مطاعم السمك فى أبو طي فى دولة الإمارات العربية)، ومن أسماء خبز الصاج (خبز الشراك) وفى منطقتنا القدس وبيت لحم يسمى خبز الفراش والواحدة تسمى فرشوحة.

- وفى المدن اقترن اسم العائلة بالمهنة والحرفة فهناك عائلة الفاخورى والهنّاس والقرّاز والنجّار والحدّاد والطحان.

الأدوات الطينية

صنعت المرأة الريفية من مادة الطين الأدوات التى تحتاجها المكونة من الصلصال الأبيض المسمى (بالحوار) والمخلوط (بالفروح) أو التبن الناعم وفى جميع أنحاء الريف الفلسطينى كانت تصنع الأدوات الطينية التالية:-

- **الخبابى:** ومفردها خابية وهى كالحزانة لحفظ الحبوب والفواكه المجففة ولها باب علوى واسع وفتحته سفلية تغلق بعد إخراج المواد منها. والخبابى أحجام مختلفة ويمكن أن تكون خابية كبيرة مقسمة إلى عدة أحجام من ميزات الخابية أنها لا تتأثر بالحرارة الخارجية وهذا عامل مساعد على حفظ المواد أو الحبوب المخزنة فيها.
- **الكانون والموقد:** وهى أدوات طينية لحفظ النار وإشعالها إما للتدفئة شتاءً أو للطبخ على مدار العام.
- **قحف الطابون:** وهو أنية دائرية واسعة من الجهة السفلية التى ترتكز على الأرض وفى الأعلى يوجد فتحة أخرى بحجم رغيف الخبز ويثبت هذا الإناء فى حفرة ويغطي بغطاء ويحاط الطابون بالنار ويتم خبز العجين الذى يوضع فوق (الرضف) وهى قطع حجارة تسخن وتساعد فى إنضاج الخبز ويستعمل أيضاً للشوي والطبخ.

- قاعدة طينية لمجرشة حجرية كي يسهل جمع الحبوب المجروشة من حوضها وفي نفس الطينة يتم تمليس وصقل جدران السقيفة أو بيوت الدنش والطين كما يظهر في الصور النادرة والملونة لعمليات إعداد الطينة والتي يساعد الرجل في نقلها وتحضيرها وإعدادها وهناك أماكن وأراضي تسمى (الحورة) وأخرى تسمى (مطينة) نسبة إلى تربتها الصالحة لهذه الأعمال.

أواني من الفخار المشوي:-

- **القدرة:** وهي وعاء للطبخ اليومي مفلطحة الشكل ولها أذنان على جانبي الفوهة

- **الهشة:** وهي الجرة الكبيرة وتكون أكبر من الزير ومن أدوات الماء أيضاً الجرة أو العسلية والشربة والإبريق (وصحن مرس اللين) وصحن سكب الطبخ كلها من الفخار.

- " القور " أو "قصيرية" المفتول والبعض يسميه (قور المرمعون) وهذا الاسم الشائع للمفتول. وهناك أواني للزيت ويقال في المرأة المدبرة "سوت له البيت وإبريق زيت" وهو من الفخار من أسماء الأواني " القطوسة والقفقور " اللبن والحليب والسرمين وكانت تغطى بقطعة قماش قطنية. وقد وعيت صناعة الفخار في قرية نحالين في الخمسينيات حيث كانت النساء تسوقه في قريتنا القري بقمنا ، وصناعة الفخار في الزمن الحاضر تخص الرجل بينما كانت في الماضي تخص المرأة.

إن صناعة الفخار من أقدم الصناعات ورافقت حياة الإنسان عبر الزمان والعصور المختلفة وهي وسيلة من وسائل معرفة ودراسة حضارات الأمم السابقة وفي المتاحف الأثرية أوان فخارية تروي تاريخ أصحابها. فقد وجدت صناعة الفخار في فلسطين من 6000 سنة قبل الميلاد واقتصرت على التشكيل باليد وبعد 3000 سنة بدأ الحرفي باستعمال الدولاب وتطورت الصناعة من حيث الشكل والنقش والزخرفة ... الخ. حتى دخلت الكهرباء في عملية الشي.

وما يعنيننا في هذا البحث أن أواني الفخار في العالم كله هي أكثر الأواني سلامة وصحة للطبخ أو الأكل والشراب وجميع استعمالاته آمنه ومفضلة لأنها لا تتفاعل مع الحوامض كاللبن والبندورة ولا تتحلل المادة في الطعام لذا تحفظ فيها الأطعمة المختلفة كالخل الحامض والدبس الحلو والزيت والسمن..... الخ. ويقول الناس أن طبخ القدرة على نار الحطب لذيد والفخار سهل التنظيف لا يحتاج إلى عناية خاصة كالمعادن فتقول المرأة في المثل الشعبي "بغسلها بريقي أحسن ما يكفيهاش إبريقي" أي تنظيفها حال تفريغها وبقليل من الماء خاصة في (العزب). ولكن خطر الكسر تتعرض له أواني الفخار بسهولة فيقال: " لولا الكاسورة ما عمرت الفاخورة" ولا تزال صورة بائع القدور القادم من قرية الجيب شمال غرب القدس في ذاكرتي حيث كان يأتي في الخمسينيات يطوف القرى وقد رتب القدور على ظهر حماره بطريقة تحول دون تكسرها على رأي المثل (فخار يكسر بعضه) رغم تقليد النساء للبضاعة لتقرر ما تشتريه من حيث الحجم والجودة.

فكانت تضرب بأصابعها حول الآنية لتتأكد من سلامتها وجودة صناعتها، ويصدر صدىً لهذه الضربة على الفخار.

أواني وأدوات نحاسية:

في الريف والبادية والمدينة وفي الشرق والعالم العربي والإسلامي تزدهر صناعة أواني وأدوات نحاسية خاصة للطبخ لأنها تعمر طويلاً ويمكن أن تتوافر بأحجام كبيرة تكفي لاستعمالاتها في التكايا ولطبخ (القرى) في الساحات والأكل الجماعي حتى الأحجام والأشكال تتساوى فالدست موجود في دمشق والهند وأندونيسا وماليزيا والخليج والقدس على نفس التكوين. ولا يستغني أهل الريف عن هذه الأواني والأدوات سواء للطبخ أو التقديم فنهم يحتاجون إليها في الصناعات الغذائية كالدبس والعنبية والسمن البلدي ولكن ثمنها غالي نسبياً لذا يرتبط اقتصاد أواني النحاس بالحالة المادية فيمتلكها المشايخ والوجهاء والأغنياء وفي العادة إن هذه الأواني تعار وتستعار دون أدنى حرج. وذلك من أوجه الحياة الجماعية والتعاونية بين الناس وتمشياً مع روح الإسلام الداعية إلى التعاون والكرم وإطعام الطعام ونبز البخل والشح قال تعالى في سورة الماعون "قويل للمصلين الذين هم عن صلاتهم ساهون، الذين هم يراعون ويمنعون الماعون" صدق الله العظيم.

والنحاس معدن غالي الثمين وسعره محفوظ لذا يعتبر وجوده ثروة ، ومن ميزات الطبخ في النحاس أفضل بسبب سمك جدار الآنية، فلا تتشعث فيه الأطعمة بل بالعكس تبقى فيه حرارة كامنة تساعد على انضاج الطعام بسهولة وبشكل أفضل، والميزة الثانية أنه يحتمل تحريك الطعام بقوة بالمغارف خاصة الطعام الذي يلزمه تحريك عنيف كما في طبخ الجريشة (العصيدة) وفي طبيخ العنبية أو العنب الطبيخ وباللهجة الخليلية (العنطبيخ) النحاس نوعان منه الأحمر والأصفر وهو من المعادن الصلبة التي تتحمل الحرارة ولكنها تحتاج إلى عناية دائمة والمحافظة على نظافتها وجفافها لئلا تتأكسد وتتكون مادة خضراء سامة سهلة الذوبان في الماء تسمى (جنزراً) وقد حرصت النساء على فركها بالسكن لإزالة آثار الدهن أو ما يعلق بها ولتلميعها ثم يتم تجفيفها تحت أشعة الشمس.

وهناك مهنة التبييض أو طلي النحاس بالقصدير المرافقة لوجود النحاس واستعمالاته وكان المبيض يطوف الريف والبادية ويقوم بهذه المهمة علاوة على المبيض المقيم في المدينة ، وكانت مجموعات من المبيضين القادمين من مصر تنتشر في البوادي والريف وتقوم بهذه المهمة قبل عام 1948.

أواني مصنوعة من النحاس الأحمر:

- الحلة: وهي أكبر وعاء نحاسي للطبخ وفوهتها مفتوحة فتحة واسعة.
- الدست وفوهته أضيق من قاعدته وهو احجام عدة وشكله هرمي وله اذنان حتى يسهل رفعة.

- طناجر مختلفة الاحجام مع غطاء محكم وهذه الطناجر لا بد من وجود واحدة أو أكثر في كل بيت.
- المنسف: وعاء واسع له قاعدة دائرية ويرتفع قليلاً الإطار الواسع المحيط بالدائرة وهي أواني للجدد والكرم والضيافة.
- المصافي: مختلفة الأحجام والصواني- لجن الغسيل.
- أواني النحاس الأصفر: واهم الأواني هو أباريق القهوة ودلات القهوة وصواني التقديم ومنقل النحاس ووجودها في الساحات أكثر من البيوت لأن القهوة مشروب الرجال وغالباً النساء يشربن الشاي في البيوت.
- أواني معدنية أخرى: أواني الألمنيوم وتوتيا وأواني حديدية وهي شائعة الاستعمال ومنها ما هو للطبخ أو التقديم وسعرها أرخص من النحاس. حلت أواني الألمنيوم مكان النحاس فترة من الزمن إلا أن معدن (الستانلس ستيل) وهو الصلب أو الحديد الذي لا يصدأ لأنه يضاف له معادي أخرى مثل النيكل والكروم وهو معدن لامع وثقيل يفضل على هذه الأواني المعدنية من ناحية صحية في الطهي والاستعمالات المختلفة رغم غلاء سعره عن الألمنيوم، وقد تزودت بيوت الفلاحات بأواني الألمنيوم كبيرة الحجم من طناجر ومصافي ومناسف بعد أن فتحت غزة على الضفة الغربية عام 1967 حيث كان هناك مصنع للألمنيوم، ولأنه رخيص الثمن انتشر استعماله بشكل شعبي كبير لكن من سيئاته أنه يحصل انحلال أو تسرب بسهولة لذرات الألمنيوم إلى الغذاء خاصة الحوامض كالبنندورة واللبن.
- أواني من الحديد: المقالي الواسعة خاصة لقلي الزلابية والأمشاط.
- محماسة القهوة: ويلفظها النحاس (محماسرة) ولها ذراع طويلة للتحريك
- السكاكين الزهرية نسبة إلى الرّؤر الذين كانوا يصنعونها أثناء تجوالهم وإعدادهم لأدوات الزراعة وإصلاحها.
- الخطاف والكلاب: عبارة عن حلقة من المعدن غالباً ما تكون مثبتة مع البناء في الجدار والسقف ويتصل بها الكلاب يعلق عليه اللحم أو الذبيحة أو ما شابه كما هو عند اللحام.
- المقوار المعدني وله يد خشبية وهو لنقل الخضر الكوسا، والباذنجان وغيرها لعمل المحشي.

أواني من الزجاج

- أهم ما كان مصنوعاً من الزجاج في استعمالات الفلاحين هو المصابيح الزجاجية ذات الفتيلة ويغطي الفتيلة المستعملة (الشيثة) من الزجاج أيضاً وتصنع في الخليل اليوم ولكن تحفاً فنية مدهونة ومزركشة.
- ومن الأواني الزجاجية القديمة (الداميجان) ولها اسم آخر (الفيه) وهي عبارة عن جرة زجاجية كبيرة ومنها ما هو دائري ومنها ما هو مفلطح عند القاعدة وترتفع بعنق عال وفي فوهتها فتيلة. ويرفق دائماً مع

الداميجان أو الألفية قفص حديدي مفروش بالقش كي يحميها من الصدمات ويفضل اللون الغامق منها فهو مناسب للزيت أكثر من الأبيض الشفاف والذي كان يستعمل لحفظ النبيذ عند المسيحيين. - وهناك مجموعة من صناعات الزجاج كالفناني والمرطبات والأباريق والكاسات. وتقوم صناعة الزجاج على أساس توفر مادة السلكا (وهي نوع من الرمل) الموجودة في رمال بوادينا وخاصة بادية التعامرة ما بين بيت لحم وأريحا.

أواني من الخشب

- المغارف والملاعق الخشبية وهي مناسبة للآنية الفخارية خاصة.
- الباطية وهي وعاء خشبي دائري ومجوف ومقعر ويصنع من أخشاب السنديان (البلوط) ولها حافة على محيطها وهي أكبر حجماً وما هو أصغر يسمى كرمية والحجم الأصغر من الكرمية يسمى هناية وهي أوعية لعجن العجين وحفظ الخبز ولسكب الطعام خاصة الفتات.
- الهاون الخشبي بأحجام عدة ثم مهباش القهوة أو جرن القهوة وكان يتقن من يعد القهوة بضرب المهباش في الجرن وإخراج أنغام جميلة تطرب الجالسين.
- الشوبك أو المرق ويستعمل لرق العجين.
- الطبلية وهي طاولة قصيرة الأرجل يتحلق حولها أفراد الأسرة لتناول الطعام للدارسة في الليل على ضوء المصباح كما تجلس إلى جانبهم النساء المطرقات (وفي المدن الطبلية هي صينية خشبية طويلة يقطع عليها العجين وينقل عليها الخبز والكعك للبيع وتستعمل الطبلية في البيوت المدنية لتناول الطعام بينما تستعمل أطباق القش في القرى).
- لوحة الفرم وخاصة لتشريح الرشته بعد رقعها وتصفيطها طويلاً وتقطيع اللحم وغالباً ما يخصصون قطعة من ساق شجرة لتقطيع الذبائح إذا كانوا من مربي المواشي والأغنام.

أواني الجلد:

- أدوات اللبن: مثل السقاء أو الشكوة والشراع وهو من جلود الماعز بعد إزالة الشعر عنه بعد أن يغمر بالرماد لمدة ثلاثة أيام فيسهل نزع الشعر ثم يكشط بسكين ويدبغ بدباغ يأخذونه من قشر جذور شجر البلوط. والسقا يستعمل لخض اللبن الرائب وفصل الزبدة عنه ويسمى اللبن بعد الخض (بالمخيض).
- الغريال: ويصنع من جلود البقر وكان النور يبيعون الغراييل واستعمالته في تنقية الحبوب كثيرة وكما أن الجلد يبطن به الفلاحون أواني القش التي توضع فيها الخضر والفواكه ليزيدها متانة.

أواني الحجارة:

- الطاحونة أو المجرشة من حجر البازلت وهناك حجر المسن أو المشحذ ويسمى (حجر المية)
- وحجر الدرداس وهو دائري وله حوض صخري وهو لفرم الزيتون الذي يصنع منه الزيت أول الموسم بكميات قليلة ويسمى زيت (طفاح) وهو زيت عالي الجودة وطعمه مميز.

أواني من القش:

- أبدعت النساء في نسيج القش وتطريزه بالألوان ومن هذه الأدوات:
- المنقلة أو أطباق القش المزخرفة أو السادة بلون القش. وهناك القدح يشبه السل وكانت الأم تضع مولدوها حديث الولادة في القدح كسرير.
- وهناك مشغولات عدة بأحجام وتشكيلات مختلفة وأسماء متنوعة مثل (القبعة) وهي بمثابة صحن من القش يستعمل عند الخبز وتوضع فيه الخميرة والطحين الذي ينشر على وجه العجين كي يسهل تقطيعه وهناك الجودة وتختلف أسماء القطع المنسوجة من القش من منطقة إلى أخرى.
- ثم السلات والسالل وتسمى أيضاً (القرطل والقرطلة) التي تصنع من فروع الأشجار الطويلة الرفيعة بعد إزالة ما عليها من أوراق ويكون عادة في شهر تموز حيث يجتمع أغصان العليق والتفاح والزيتون وتتفع بالماء وعادة يقوم بنسجها رجل بينما قش القمح تنسجه المرأة.
- أكياس الخيش وأكياس القطن (خريطة) لتصفية اللبن والجبن من الماء ولوضع الحاجيات هذه الأواني والأدوات المنزلية التي تتواجد في بيوت الفلاحين.

