

*Tabun al-Zibl and Its Vernacular Terminology in the Folk Dialect of Saffa Village,
Ramallah, Palestine*

Salah Hussein Al-Houdalieh*

Al-Quds University- Palestine

shoudalieh@staff.alquds.edu

 <https://orcid.org/0000-0002-6468-9105>

Mohammad Hussein Nasser

Palestinian Ministry of Education- Palestine

mohammad.nasser12366@gmail.com

 <https://orcid.org/0009-0009-6050-8651>

Mohammad Ibrahim Nasser

Retired politician- Palestine

karajesht@gmail.com

<https://doi.org/10.63939/JSS.2025-Vol9.N38.279-314>

Received: 15/10/2025, **Accepted:** 26/12/2025, **Published:** 29/12/2025

Abstract: This study provides a comprehensive examination of Tabun al-Zibl in Saffa village—now completely disappear from use—as an essential component of Palestine’s tangible rural heritage. The study employs a multidisciplinary approach that combines literature review, field documentation, and anthropological analysis to examine the historical, social, cultural, and economic dimensions related to the traditional tabun. Particular attention is given to its architectural characteristics and construction materials—unshaped stone, wood, and a clay–straw mixture—alongside its operational mechanism, which relies on dried animal dung as the primary fuel source, and also to the terminologies related to it. These features show how effective the local community is at using the natural resources they have in their environmental context. Beyond its functional role in bread-making, cooking, and heating, the tabun also serves as a focal point of social interaction, especially among women, reinforcing its status as a locus of communal cohesion and cultural continuity. A qualitative field study was undertaken to assess the degree of familiarity among Safa’s residents with the popular terminology associated with Tabun al-Zibl and its linguistic and cultural implications. The findings reveal a gradual decline in the usage of traditional terms among younger generations, a trend attributed to ongoing social, economic, and technological change. The study concludes by underscoring the urgent need for integrated national and community-based strategies that employ digital documentation and linguistic approaches to effectively enable the local community to use the natural resources in its environment research to safeguard both the material and intangible heritage associated with Tabun al-Zibl throughout Palestine, ensuring its preservation and transmission to future generations.

Keywords: Tabun al-Zibl, Al-Muqhar, Saffa village, colloquial dialect, al-Makhbaz, Palestine.

*Corresponding author

طابون الزبل والمصطلحات الخاصة به في اللهجة الشعبية في قرية صفًا، رام الله، فلسطين

صلاح حسين الهودلية*

جامعة القدس-فلسطين

shoudalieh@staff.alquds.edu <https://orcid.org/0000-0002-6468-9105>

محمد حسين ناصر

وزارة التربية والتعليم - فلسطين

mohammad.nasser12366@gmail.com <https://orcid.org/0009-0009-6050-8651>

محمد إبراهيم ناصر

سياسي متقاعد -فلسطين

karajesht@gmail.com<https://doi.org/10.63939/JSS.2025-Vol9.N38.279-314>

تاريخ الاستلام: 2025/10/15 - تاريخ القبول: 2025/12/26 - تاريخ النشر: 2025/12/29

ملخص: يقدّم هذا البحث دراسة علمية متكاملة حول طابون الزبل في قرية صفًا، الذي لم يعد مستخدمًا على الإطلاق في القرية في الوقت الحالي، بوصفه أحد العناصر البارزة في الموروث المادي للبيئة الريفية الفلسطينية، مُستندة إلى منهجية متعددة التخصصات تجمع بين التنبع التاريخي لظهور الطابون، والتوثيق الميداني والتحليل الأثري والأنثروبولوجي. يهدف البحث إلى تحليل الجوانب التاريخية والاجتماعية والثقافية والاقتصادية المتعلقة باستخدام هذا النمط من الطوابين التقليدية، مبرزًا خصائصه المعمارية ومواد بنائه المختلفة المكوّنة من الحجارة غير المشدبة والأخشاب وخليط من الطين والقش، إضافةً إلى آلية تشغيله القائمة على استعمال روث الحيوانات المجفف كوقود رئيس؛ وهو ما يعكس كفاءة المجتمع المحلي في التكيف مع الموارد الطبيعية والظروف البيئية القائمة. كما يتناول البحث الوظائف المتعددة للطابون في الحياة اليومية، ولا سيما دوره في الخبز والطهي والتدفئة، فضلًا عن كونه فضاءً اجتماعياً تتلاقى فيه النسوة لتبادل الأخبار وممارسة بعض الأنشطة اليومية، بما يجعله رمزاً دالاً على الاستمرارية الثقافية والتماسك الاجتماعي. وقد تضمن البحث دراسة ميدانية نوعية استهدفت قياس مستوى معرفة عينة من سكان قرية صفًا بالمصطلحات الشعبية المرتبطة بطابون الزبل ودلالاتها في اللهجة المحلية، وأسفرت النتائج عن تراجع نسبي في تداول بعض هذه المفردات بين أفراد الجيل الشاب نتيجة للتحوّلات الاجتماعية والاقتصادية والتكنولوجية المتسارعة. وخلص البحث إلى التأكيد على أهمية تبني استراتيجيات وطنية وشعبية لصون هذا التراث المادي واللغوي، من خلال دمج تقنيات التوثيق الرقمي والبحث اللغوي في عمليات الحفظ والتوعية على مساحة الجغرافية الفلسطينية، بما يسهم في استدامة نقل المعرفة المتعلقة بطابون الزبل إلى الأجيال القادمة.

الكلمات المفتاحية: طابون الزبل، المُقحار، قرية صفًا، اللهجة الشعبية، المُخزِر، فلسطين.

*المؤلف المرسل

1. المقدمة

الطابون هو الموضع الذي تُطَبَّن فيه النار؛ أي تغطى دون أن تتطفئ. وقد جاء في لسان العرب أن الفعل "طَبَّنَ" يعني دفن النار كي لا تَطْفَأَ، والطابون مَدْفِنُهَا (لسان العرب 1443هـ، ص 264)؛ وهذا يعكس الطريقة التقليدية المتبعة لضمان استمرار اشتعال الزبيل ببطء حول المخبز ولتوليد حرارة لفترة زمنية طويلة نسبياً. وقد شكّل طابون الزبيل (والجمع طوابين) أحد المكونات الرئيسة في النسيج المعماري التقليدي في فلسطين، وكان يجمع بين البعد الإنشائي والوظائف المعيشية والاجتماعية. والطابون من منظور معماري هو عبارة عن غرفة صغيرة الحجم نسبياً وغير منتظمة الجدران والزوايا، مبنية بحجارة غير مشذبة وطين، مسقوفة بجذوع وأغصان الأشجار والطين، ولها مدخل منخفض؛ ويوجد في وسط أرضيتها المخبز الذي يكون على هيئة قبة منخفضة بفتحة علوية مصنوعاً من الحور المخلوط بالطين. ولا يُعد التصميم المعماري البسيط للطابون ومواده الإنشائية أمراً عفويتاً، بل يعكس معرفة متقدمة للتوزيع الوظيفي لمساحته الداخلية ولخصائص المواد الإنشائية المحلية وقدرتها على تخزين الحرارة وإعادة توزيعها بشكل متوازن، مما يجعله نموذجاً مبكراً لمفهوم العمارة المستدامة. أما وظيفياً، فقد استخدم الطابون للخبز بالدرجة الأولى، لكنه استخدم أيضاً في طبخ كثير من أنواع الوجبات الغذائية، وشي بعض الخضروات. وفي الوقت نفسه، اكتسب بُعداً اجتماعياً، حيث كانت النسوة يلتقن لتبادل الأخبار والخبرات والتسلية. كان الطابون حاضراً بشكل بارز في المشهد المعماري للقرى الفلسطينية حتى منتصف القرن العشرين، ولكنه بدأ بالتراجع التدريجي حتى غاب بشكل جزئي أو كلي عن ذلك المشهد.

وقد ارتبط بطابون الزبيل واستخداماته العديد من المفردات الشعبية التي بدأت منذ عدة عقود بالتلاشي من وعي والسنة المجتمع. وذكر البرغوثي أن اللهجة الفلسطينية الدارجة - شأنها شأن غيرها من اللهجات العربية - هي لغة الكلام والمشافهة والتعامل اليومي؛ وهي في غالبيتها غير مكتوبة، علماً بأنها وليدة اللغة العربية الفصحى في

أساسها. ولكن، كثير من مفرداتها مستمدة من لغات قديمة وأخرى حديثة. وأشار إلى أن اللهجة الفلسطينية الدارجة أضحت اليوم أكثر من ذي قبل عرضة للضياع بسبب العولمة والتغيرات الجذرية التي حصلت على مختلف مناحي حياة الفلسطيني؛ لذا لا بد من الاهتمام بها تدويناً ورسداً ودراسة قبل أن تضيع مع تقدم الزمن (البرغوثي 1987، ص 10-14).

تشير نتائج الحفريات الأثرية في منطقة جنوبي بلاد الشام (فلسطين والأردن) إلى أن البدايات الأولى لاستخدام الطابون تعود إلى العصر الحجري الحديث (9600-5800 ق.م)، حيث عُثر على كسر من المخبز (Tabun sherds) في موقع بسطة. وقد زادت الأدلة على استخدامه في صناعة الخبز خلال العصور البرونزية والحديدية (3600-1200 ق.م)، حيث عُثر على عديد من كسر المخبز في مواقع أثرية عدة، منها: وادي فينان 4، وتل اربد، وتل المزرعة، وخربة اللاهون، وتل المزار، وتل جاوه، وبيسان، وتل الساريم، وتل السلطان (عبيدات 2010: 178-179)، وتل حلف، وتل الشيخ أحمد العريني (36, 33: Gamrat 2019)، وطبقة فحل (Frankel 2011: 79)، وتل دير علا (135: Van der Steen 1991)، وأسدود (Dothan and Banitz-Cohen, Mullins and Freedman 1967: 72)، وتل أبييل القمح (Banitz-Cohen, Mullins and Freedman 1967: 72)، وبناءً على شواهد أثرية، فقد زاد استخدام الطابون بشكل ملحوظ خلال الفترات الكلاسيكية والإسلامية (Ebeling and Rogel 2015).

2. منطقة الدراسة

تقع قرية صفّا على بُعد نحو 16 كم إلى الغرب من مدينة رام الله، وتمتد بيوتها على سلسلة هضاب متصلة شديدة الانحدار من الجهات الشمالية والجنوبية والغربية، وما زالت بعض بيوتها القديمة قائمة في نواتها التاريخية التي تبلغ 90 دونماً. يبلغ متوسط ارتفاع سلسلة الهضاب المأهولة بالسكان عن مستوى سطح البحر حوالي 325 م في

جبتها الغربية، وحوالي 370م في نهايتها الشرقية (الهودلية 2003، ص 1-3). كانت صفاً قرية زراعية بامتياز حتى منتصف سبعينيات القرن الماضي، واشتهرت بزراعة الأشجار المثمرة، مثل: الزيتون، واللوزيات، والرمان، والتين، والصبّر؛ وكذلك زراعة كافة أنواع المحاصيل الشتوية والصفية، مثل: القمح، والشعير، والعدس، والذرة، والسّمسم، والمكّس، والبقوليات، والقثاء، والكوسا، والباميا، والبندورة. ومؤخراً بنيت فيها بعض الدفيئات البلاستيكية لزراعة الكوسا، والخيار، والبندورة. كما اعتمد كثير من سكانها على تربية المواشي والدواجن بغرض الاستخدام المنزلي وللتجارة.

بلغت المساحة الإجمالية التابعة لقرية صفاً خلال فترة الاستعمار البريطاني حوالي 14 ألف دونم (الدونم الواحد يساوي 1000 متراً مربعاً)؛ ولكن، تم مصادرة حوالي 1000 دونماً منها مباشرة عقب الحرب العربية-الإسرائيلية عام 1948م، وفي عام 2005م تم مصادرة حوالي 4300 دونماً نتيجة لبناء جدار الفصل العنصري الذي يمتد باتجاه شمال-جنوب في جزئها الغربي (Al-Houdalieh 2010: 174). بالإضافة إلى ذلك، قامت دولة الاحتلال الإسرائيلي عام 2016م بمصادر حوالي 350 دونماً من أراضيها الواقعة في الجهة الجنوبية، وبدأت في شهر تموز 2023م بالتحضير لإنشاء منطقة صناعية. وتحتوي أراضي صفاً على 22 موقعاً أثرياً تعود إلى عصور مختلفة، أقدمها العصر البرونزي المتوسط (2000-1550 ق.م)، وقد صودرت 11 موقعاً منها وضمّت إلى دولة الاحتلال (Al-Houdalieh 2024: 20-23).

تشير نتائج المسوحات والحفريات الأثرية التي أجريت في قرية صفاً إلى أنها سُكنت بادئ الأمر خلال الفترة الرومانية (63 ق.م - 324م) واستمر السكن فيها حتى الوقت الراهن (Al-Houdalieh 2010: 178). يبلغ عدد سكان القرية نحو 5200 نسمة (مقابلة شخصية مع عضو المجلس القروي السيد جمال عبد الكريم فلنه بتاريخ 2025/8/28)، وينتمون إلى ثلاث عشائر، هي: قراجا، والفلنة، ولاجنو عام 1948.

تتكون عشيرة قراجا من أربع حمائل، هي: ناصر، ونصر، ومنصور، والشيخ أحمد. وتتشكل حمولة الفلنة من عدة عائلات قدمت إلى صفا على فترات زمنية متباعدة من قرى مختلفة، مثل: اللطرون، وعين يرده، وبيتونيا. أما حمولة اللاجئين فتتكون من عدة عائلات قدمت إلى صفا عام 1948م وما بعده من قرى البرج، وبيير إماعين، والبرية، وبرفيليا، والقباب. وعليه، يُرجَّح أن الاختلاط السكاني الذي شهدته قرية صفا خلال القرون الثلاثة الماضية قد كان عاملاً رئيساً في إحداث تغييرات ملموسة في البنية اللغوية المحلية. إذ إن التفاعل المستمر بين الجماعات البشرية ذات الأصول المكانية المتنوعة يسهم عادة في تبادل المفردات والتراكيب اللغوية، واعتماد أنماط صوتية جديدة، الأمر الذي يؤدي إلى نشوء تحولات تدريجية في اللهجة الشعبية المحلية. ويعكس هذا التغير اللغوي طبيعة الدينامية الاجتماعية والثقافية التي تميز المجتمعات المحلية وتفاعلها مع المتغيرات السكانية على المدى الطويل.

3. منهجية الدراسة

تم اختيار قرية صفا لتكون موضوعاً لهذه الدراسة نظراً للعلاقة الوثيقة التي تربط الباحثين الثلاثة بها، حيث وُلدوا ونشأوا في بيئتها المحلية، الأمر الذي أتاح لهم إدراكاً عميقاً لتفاصيل ثقافتها المادية والشفهية. وقد عمل الباحثون على مدى سنوات طويلة على جمع وتوثيق المفردات الشعبية المرتبطة بمختلف مجالات الحياة القروية، بما في ذلك الحراثة والزراعة، وتقنيات البناء التقليدي، والرعي، وبناء الطابون واستخدامه، إلى جانب المفردات المتصلة بمواسم الحصاد وقطف الزيتون وطقوس الاستسقاء وزيارة المقامات وسائر الممارسات الريفية. وخلال هذا الجهد التوثيقي، تبين للباحثين أن جزءاً كبيراً من هذه الثروة اللغوية الشعبية المرتبطة بأنماط الحياة التقليدية بدأ يندثر نتيجة التحولات الاجتماعية والثقافية وتغير أساليب المعيشة. ومن هذا المنطلق، جاءت هذه الدراسة لتوثيق المفردات الخاصة بطابون الزيل، في إطار هدف أوسع يتمثل في حفظ الموروث

اللغوي المرتبط بالثقافة الشعبية، مع التطلع إلى إنجاز دراسات مستقبلية تشمل مجالات أخرى من اللهجة الشعبية لضمان توثيقها ونقلها للأجيال القادمة.

اعتمدت الدراسة على إجراء مقابلات شخصية مع عينتين من مجتمع الدراسة (سكان قرية صفًا)، وعلى مراجعة الأدبيات ذات العلاقة. تكونت العينة الأولى من 35 شخصًا من كبار السن (10 ذكور، و25 أنثى)، ممن استخدموا طابون الزبل في حياتهم اليومية، بهدف التعرف على مكونات الطابون، وطريقة بنائه، واستخداماته، ومدى انتشاره في النسيج المعماري للقرية خلال القرن العشرين والرابع الأول من القرن الحادي والعشرين، والمفردات اللغوية الشعبية الخاصة به. أجريت المقابلات الشخصية مع أفراد هذه العينة بشكل منفرد في بيوتهم في الفترة الممتدة بين شهري شباط وآب 2025، واستمر كل لقاء بين ساعة وربع وساعتين. وقد أوضح الباحثون مع بداية كل لقاء الهدف من المقابلة، وطلبوا السماح لهم بتسجيل المقابلة ورقيًا وصوتيًا، مع التأكيد على خصوصية التسجيل الصوتي بعدم نشره إن طلبت المستجيب (الذي أجريت معه المقابلة). في بداية كل مقابلة، كان يُطرح السؤال العام، وهو: "تحدث/ي عن الطوابين في قرية صفًا من بداية التحضير لبنائها وحتى توقيفها عن العمل"، وبعد الانتهاء من السرد تدخل الباحثون بطرح أسئلة مختلفة للاستفسار عما ورد في سرد المستجيب مستخدمين أسلوب النقاش.

تكوّنت العينة الثانية من خمسين مستجيبًا، تتراوح أعمارهم بين سبع سنوات وأربعين سنة، بهدف تقييم مدى إلمامهم بمفهوم الطابون والمفردات الشعبية المرتبطة به. تم اختيار المستجيبين بطريقة عشوائية تمثل عائلات القرية بشكل عادل. ولتحقيق هذا الهدف، تم إعداد استبانة تضم بيانات شخصية أساسية مثل الاسم، والجنس، والعمر، والتحصيل الدراسي، بالإضافة إلى قائمة المفردات الخاصة بطابون الزبل الواردة في هذا البحث، والتي كان المطلوب من المستجيبين الإجابة عنها بنعم أو لا. قام الباحثون

بالتناوب في طرح كل مُفردة من المفردات الشعبية المدرجة في الاستبانة بصيغة سؤال مباشر: ما هو ...؟ حيث تم وضع علامة في خانة "لا" إذا كانت الإجابة سلبية؛ أما في حال كانت الإجابة بنعم، فكان يتم توجيه سؤالاً أو عدة أسئلة للتحقق من صدق المستجيب ومعرفته الصحيحة لتلك المُفردة، وإذا تبين أنه لا يعرف فكانت توضع الإجابة لا. أُجريت المقابلات بشكل فردي في منازل المشاركين في الفترة الممتدة بين شهري آذار وأيار 2025، وامتدت مدة كل مقابلة بين 30 إلى 50 دقيقة، وهو ما أتاح للباحثين الفرصة لجمع بيانات دقيقة وموثوقة حول معرفة المستجيبين بمكونات التراث الشعبي المتعلقة بطابون الزبل.

4. الدراسات السابقة

حظي موضوع الطابون باهتمام ملحوظ من قِبل عدد من الباحثين من الناحيتين الأثرية والإثنوغرافية، لما له من دور محوري في الحياة الاقتصادية والاجتماعية لكافة التجمعات السكنية في جنوبي بلاد الشام (فلسطين والأردن) عبر العصور. ورغم هذا الاهتمام، لا يزال هذا الموضوع بحاجة إلى مزيد من البحث والدراسة المتعمقة لتغطية أبعاده المختلفة، سواء من حيث تطوره التاريخي أو تقنياته الإنشائية أو دلالاته الثقافية والاجتماعية واللغوية. ويعد طابون الزبل جزءاً لا يتجزأ من العمارة الشعبية وأداة أساسية في النشاط اليومي، خاصة فيما يتعلق بخبز الخبز وإعداد الطعام، مما يتيح مجالاً واسعاً لفهم أنماط المعيشة والاقتصاد التقليدي.

قدّم المُستشرق جوستاف دلمان في كتابه "العمل والعادات في فلسطين" وصفاً تفصيلياً لطرق خبز العجين في فلسطين والأردن اعتماداً على دراسة ميدانية أجراها في مطلع القرن العشرين، وقد صنّف هذه الطرق إلى سبعة أنماط رئيسية، هي: 1. الخبز على الجمر. 2. الخبز على الصاج، والصاج هو قرص معدني رقيق مُقعر يوضع معكوساً على النار. 3. الخبز باستخدام الزانتو، وهو طبق من الطين على شكل فطر،

تُقد عليه العجينة وتوضع بجانب النار للخبز. 4. الخبز بداخل الطابون (موضوع هذه الدراسة). 5. الخبز بداخل التنور، وهو فرن طيني أسطواني يُشعل فيه الوقود من الأسفل وتُخبز العجينة على جدرانه الداخلية. 6. الخبز في الفرن. 7. الخبز على الوقادة (Daman 1987: 29-140).

تُعد دراسة مكويتي (McQuitty 1984) من أبرز الدراسات التي تناولت هذا الموضوع، حيث أجرت مسحًا ميدانيًا في قرى شمال غرب الأردن شمل تحليل سبعة عشر طابونًا وخمس وقاديات وتطورًا واحدًا، إضافة إلى مقارنتها بالبقايا الأثرية المكتشفة في عدة مواقع أثرية. وتأتي أهمية هذه الدراسة في كونها جمعت بين المعاينة الميدانية والبيانات الأثرية لتقديم فهم متكامل لاستمرارية أنماط الخبز التقليدية.

كما تناول فان دير ستين وزملاؤه (Van der Steen et al 1991) في دراسة تحليلية مواعد الخبز الأثرية المكتشفة في تل دير علا والمؤرخة إلى العصر الحديدي، حيث ركزوا على خصائصها المعمارية والتقنية في سياقها الزمني. أما جيبيل وزملاؤه (Gebel et al. 1994) فقد تناولوا حجرة الطابون في قرية بسطة بجنوب الأردن، مبرزين تقنيات بنائها وموقعها في الساحات المكشوفة للمنازل، إضافة إلى تفاصيل صناعة المخبز، مما يعكس العلاقة بين التصميم المعماري والأنشطة اليومية.

خصص حمدان (1996، ص 495-501) جزءًا من كتابه "العمارة الشعبية في فلسطين" لعرض أنواع مواعد الخبز التقليدية، مع التركيز على طابون الزبل، موضحة تقنيات البناء، وصناعة المخبز، واستعمالاته، إلى جانب توثيق بعضًا من المفردات الشعبية المرتبطة باستخدامه. كما تناولت دراسة علي (Ali 2009) تقنيات تصنيع الطوابين وأدوارها الاجتماعية في منطقة عجلون، بينما ركزت دراسة عبيدات (2010) على الطوابين في شمال الأردن من حيث تقنيات التصنيع، والمواد المستخدمة، ووصف حجرة الطابون وآلية تشغيله.

تسلط دراسة ابلنج وروجل الضوء على قضية علمية مهمة تتعلق بخطأ تعريف الطابون في السجل الأثري، حيث تشير إلى أن بقايا الطوابين غالبًا ما يتم تسجيلها في سجلات التنقيبات الأثرية على أنها موقد (oven) أو فرن (tabun)، مما يؤدي إلى تفسيرات غير دقيقة ومربكة للأنشطة المعيشية في المجتمعات القديمة. وتوضح الدراسة الخصائص البنوية والمادية للطابون التي تميزه عن غيره من المنشآت الحرارية، مؤكدتان على ضرورة التعرف الدقيق عليه لفهم الممارسات اليومية وإنتاج الغذاء عبر العصور. وتبرز أهمية إعادة تقييم السجلات الأثرية لضمان توثيق هذا المكون الحيوي من التراث المادي بشكل صحيح (Ebeling and Rogel 2015).

تظهر هذه الدراسات مجتمعة أهمية الطابون كعنصر مادي وثقافي يعكس ممارسات تقليدية متوارثة، ويكشف عن ارتباط وثيق بين العمارة الشعبية والحياة اليومية. وفي هذا السياق، تسعى الدراسة الحالية إلى إضافة بعد جديد لهذا الموضوع، من خلال توثيق المفردات الشعبية المستخدمة في قرية صفا أثناء تشغيل واستخدام طابون الزبل، بما يثري الجانب اللغوي والأنثروبولوجي المتعلق بهذه الممارسة.

5. طابون الزبل والدلالة اللغوية المرتبطة به

1.5. طابون الزبل: بناء يتكون من غرفة واحدة تكون دائرية أو مستطيلة أو مربعة الشكل، مبنية من الطين وحجارة متوسطة الحجم وغير مشذبة (الدبش)، وتصل سماكة جدرانها إلى 80سم. تتراوح مساحتها الداخلية بين 6 و11 مترًا مربعًا، ويصل ارتفاعها من الداخل إلى 2,2 مترًا. تنحني الواجهة الداخلية للطابون الدائري بالتدرج نحو الداخل باتجاه الأعلى، وتشكل عند اكتمالها سقفًا مقببًا. أما الطابون مستطيل أو مربع الشكل، فواجهاته الداخلية والخارجية عمودية، وسقفه من الداخل مستوي، ومن الخارج مقبب، ويشكل مركزه أعلى نقطة فيه، وذلك ليساعد في تصريف مياه الأمطار. يتكون سقف الطابون سواء أكان مربعًا أو مستطيل الشكل من جذوع الأشجار المصفوفة بشكل

متوازٍ إلى جوار بعضها بمسافة فاصلة تصل إلى 60 سم في المتوسط، والتي تكون نهايتها كل منها مثبتتان في أعلى الجدارين المتقابلين، ويوضع فوقها بشكل متعامد أغصان أشجار وصفائح معدنية وملابس قديمة، والنتش، والسنام، والغبيرية، والطيون، وتُغطى بالطين. للطابون مدخل صغير الحجم ومنخفض، بحيث يتوجب على من يدخله أن يحني ظهره ويثني رُكبتيه قليلاً للأمام، ويكون له في بعض الحالات باب قصير مصنوع من الألواح الخشبية أو من الصفيح يوضع على المدخل من الخارج، وتتم إزالته من مكانه ليوضع جانباً عن الدخول. كان يوجد في أحد جدران العديد من الطوابين طاقة نافذة صغيرة فوق مستوى المدخل تستخدم للتهوية والإنارة، ولوضع المُقْحار والمُقْلَاع.

وذكرت السيدة صفية العبد جبر ناصر (80 سنة)، والسيد محمد عبد الفتاح سمارة (83 سنة)، والسيد محمد يوسف درويش (74 سنة)، والسيد عطية العبد جبر (68 سنة) بأن أعمال بناء الطابون كانت مَهْمَةً مشتركة بين الرجال والنساء، حيث كان الرجال يجمعون الحجارة اللازمة للبناء من الحقول المجاورة ومن بقايا الأبنية المتهدمة، ويقطعون جذوع وأغصان الأشجار وينقلونها إلى مكان البناء، ويقومون ببناء الجدران والتسقيف الخشبي، ويجبلون التربة. أما النسوة، فقد كُنَّ يجمعن التربة من الحقول، وتحضير المياه بنقلها من الآبار المجاورة بواسطة دلاء كبيرة على رؤوسهن وتجميعها في براميل حديدية، ويقمن "بتطيين" سقف الطابون والجدران. وذكر السيد محمد عبد الفتاح سمارة، والسيد محمد يوسف درويش، والسيد محمد رضوان ناصر (74 سنة) بأن بناء الطوابين في القرية كان يتم بنظام العونة، حيث يجتمع الأقارب والجيران من الذكور والإناث من مختلف الفئات العمرية، ويشاركون صاحب الطابون كل حسب إمكانياته الجسدية والمعرفية والمهاراتية.

وذكرت السيدة عيشة موسى معروف (72 سنة)، والسيدة فاطمة محمد نمر (76 سنة)، والسيد عطية عبد جبر أن كان لكل أسرة طابونها الخاص يقع بالقرب من بيتها،

حتى إن ساحة الحوش الواحد كانت تحتوي على عدة طوابين؛ ولكن في بعض الحالات كانت أسرتان أو ثلاثة تشترك في استخدام طابون واحد. والطابون المشترك هو الأساس ملكًا لأسرة واحدة، وتطلب أسرة صديقة أو اثنتان استخدامه لفترة زمنية يحددها المالك مقابل أن تشترك هذه الأسر في الأعمال المطلوبة لاستمرار عمله من تزييل وتجريف وتطين، أو مقابل مبلغ من المال. وذكرت السيدة سهام حسين ناصر (56 سنة)، والسيدة ابتسام موسى معروف (70 سنة)، والسيدة سامية محمد طليب (62 سنة)، والسيدة حلوة أحمد معروف (94 سنة) بأن المخبز كان يستخدم للخبز، ولتحميص الخبز المدهون بالزيت و"المرشوش" بالملح أو الزعتر، ولعمل المسخن بالبصل، والمخمرات، والملاطيت، والمطبق، وأقراص السبانخ والزعتر، والكراديش، والكراعين، ولإعداد وجبات غذائية مختلفة، مثل: الصواني والمشويات، والمجدرة، وقدرة العدس، ولشوي البطاطا والبندورة والبادنجان والبصل، وغيرها. أما الطابون كبناء فقد كانت النسوة والأطفال يجتمعون داخله في فصل الشتاء للتدفئة، وتناقل أخبار القرية وما يتوفر من أخبار إقليمية وعالمية، وفي فصل الصيف كانوا يجتمعون أمامه لنفس الغاية. وذكرت السيدة صفية العبد جبر ناصر، والسيدة حلوة أحمد معروف أن بعض النسوة واللاتي لا يتوافر لهنّ مسكن كُن يبتن بداخله شتاءً وصيفًا.

2.5. المخبز: بناء طيني دائري الشكل بدون قاعدة، عريض من الأسفل ويأخذ بالانحناء التدريجي للداخل لينتهي بفتحة في منتصفه. يبلغ متوسط قطره من الأسفل 80سم، وقطر فتحته العلوية 45سم، ويصل ارتفاعه إلى 50سم، ويبلغ متوسط سُمك جداره 2,5سم. وذكرت السيدة ابتسام موسى معروف بأن جدار المخبز إذا كان سُمكه أقل من 2سم يكون سهل الكسر، وإذا كان أكثر من 3,5سم فإنه يقلل من إمكانية إدخال الحرارة إلى داخله (شكل 1).



شكل 1: مِخْبَرِ طابون الزبيل مصنوع من الحُورِ .

وذكر كل أفراد عينة الدراسة بأن المِخْبَرِ كان يُصنع من الحُورِ الناعم المخلوط مع قليل من التبن بعد نقع الخليط بالماء وعجنه باليدين. وكانت عملية بناء المِخْبَرِ تمر بعدة مراحل، أهمها:

أ. تحضير التربة الحُورِيَّة، والتي كان يتم الحصول عليها نتيجة الحفر في المغاور القديمة باستخدام الفأس، وتكسير وتنعيم الكتل الكبيرة والصغيرة منها بالطرق عليها باستخدام حجر بحجم قبضة اليد يكون في الغالب مستوي السطح السفلي. وكان يتم الحصول على الحُورِ من مغارة موجودة في المنطقة المعروفة محليًا باسم الجدول (تقع مباشرةً إلى الشمال من جذر البلدة القديمة)، أو من التربة الناتجة عن حفر الآبار.

ب. نقل الحُور من مكان المنشأ إلى البيوت بواسطة أوعية معدنية أو بلاستيكية تحملها النسوة على رؤوسهن، أو بعد تعبته في أكياس من الخيش ونقله على ظهور الحمير ليتم تجميعه في كومة واحدة في مكان نظيف في ساحة البيت الأمامية (الحوش).

ج. ولكون المِخْبَز كان يُصنع على مراحل تمتد لعدة أيام، كانت المرأة تأخذ كمية ملائمة من الحُور تكفي لعمل يوم واحد وتضيف له كمية من التبن، ويتم خلطها باستخدام اليدين بطريقة تضمن التوزيع المتساوي قدر الإمكان للتبن في الحُور ويضاف إليه الكمية الملائمة من الماء، وتكرر هذه العملية حتى انتهاء صناعته. ويكمن السبب في إضافة التبن إلى الحور حتى لا يكون المِخْبَز ثقيلًا عند نقله إلى حجرة الطابون، ولكي يساهم في تجفيف المِخْبَز بشكل تدريجي دون أن يتعرض للتشقق أثناء التجفيف، وليزيد من تماسكه، وتُعرف هذه الكومة باسم الجَبْلَه.

د. يتم تهيئة مساحة بالقرب من هذه الجَبْلَه تكون أكبر من قطر المِخْبَز المراد صناعته، ويشترط أن تكون مستوية حتى لا تتكوّن تعرجات في أسفل المِخْبَز؛ ويمكن إضافة قطعًا من القماش القديمة الرقيقة على الأرض أو قليلاً من التبن حتى لا يلتصق التراب بطين المِخْبَز، ويمكن رش قليلاً من الماء عليها للترطيب.

هـ. تأخذ المرأة التي تبني المِخْبَز كُتل من الطين، وتبدأ بوضعها على الأرض على شكل حبل دائري، يعرف باسم "الدور الأول"، ومن ثم تضيف الدور الثاني والثالث، وهكذا. وكلما أضافت دورًا جديدًا تقوم بتسوية السطحين الداخلي والخارجي باستخدام راحتي اليدين اللتين على أن تكونا مبلولتان بالماء، وأن تكون قوة الضغط على إحدى السطحين مساوية لقوة الضغط على السطح المقابل؛ ويبلغ ارتفاع كل دور بين 5 و8 سم. وفي النهاية يتم عمل الفتحة العلوية على أن تكون مستوية السطح العلوي لوضع الغطاء عليها دون أن تسمح بمرور الرماد من بينهما إلى داخل المِخْبَز أثناء استخدامه في الطابون، ويعرف هذا الجزء من المِخْبَز باسم الحَبْجَه. وقد انفردت السيدة حلوة أحمد

معروف بالقول إنها كانت تضع سلكين إلى جوار بعضهما في أعلى المِخْبَز قبل البدء بتشكيل الحَبْجَة حتى تُكْسِبَهَا قوَّةً إضافيةً لمقاومة الثقل الواقع عليها من غطاء الطابون والرماد.

تأخذ عملية بناء المِخْبَز حوالي أسبوع، والسبب في ذلك يعود إلى ترك الدور حتى يشتد قوامه. وعند الانتهاء من بنائه يترك في مكانه عدة أيام حتى يجف تماماً، ثم يُنقل مباشرةً إلى الطابون بعد وضعه في لَجَن أو على قطعة خشبية عريضة، لتحمله امرأة على رأسها.

ذكرت السيدة صفية العبد جبر ناصر والسيدة عيشة موسى معروف، والسيدة آمنة جودة إبراهيم (96 سنة) بأن مالكة الطابون كانت نادراً ما تصنع مِخْبَز طابونها بنفسها لقلة الوقت لديها بسبب انشغالها بأعمال المنزل، وتدبير شؤون العائلة، بالإضافة إلى عملها في الزراعة وتربية الدواجن والحيوانات؛ ولهذا، كانت النسوة يطلبن من نساء مختصات بصناعة المخابز، مثل: السيدة فريدة مصطفى طبخنة، والسيدة نايفة أحمد ناصر، والسيدة رويدة عبد الله نصر، والسيدة حلوة أحمد معروف، والسيدة زهية عبد الهادي نصر، والسيدة عيشة محمد ناصر صناعة مِخْبَز بقياسات معينة مقابل مبلغ من المال، أو ما يقابله من الحبوب ومشتقات الألبان.

أفادت نتائج الدراسة الميدانية التي أجريت على استخدام طابون الزبل في قرية صفًا بأن جميع أفراد العينة وصفوا الخطوات التفصيلية اللازمة لتحضير أرضية الطابون. تبدأ العملية بتسوية الأرضية الترابية لحجرة الطابون، حيث يُرش كمية قليلة من الماء على موضع المِخْبَز في منتصف الحجرة، ثم يُدق هذا الموضع بواسطة حجر متوسط الحجم حتى يتماسك ويصبح صلباً. وأشارت معظم النساء إلى إضافة كمية من الملح (مقدار حفنتين كبيرتين) على الأرضية، بينما أضاف بعضهن قليلاً من الجفت مع الملح، وقليل منهن خلط الملح مع الشيد. تلى هذه الخطوات وضع قطعة حديدية مستديرة على

الأرضية، والتي توضع عليها حجارة صغيرة أو كسر من الفخار (تُعرف محلياً بـ "الشَّحْف") بارتفاع لا يتجاوز 4 سم، وبشكل متباعد تحت قاعدة المخبز لرفعها قليلاً عن قطعة الحديد. بعد ذلك يُوضع المخبز فوق هذه الحجارة الصغيرة أو الشَّحْف، ويوضع الرُّطْف بداخله تمهيداً لاستخدامه في عملية الخبيز. وأُشْرِن إلى أن السبب في وضع المِخْبَز مرتفعاً قليلاً عن الأرض هو حتى تدخل الحرارة إلى داخل المِخْبَز وتُحمي الرُّطْف، وأن إضافة الملح والشيد كان بهدف الحفاظ على الحرارة بداخل المِخْبَز، ولعزل الرطوبة التي قد تتسرب من التربة باتجاه الأعلى في فصل الشتاء، ولمنع الحشرات مثل الديدان والنمل من الانتشار داخل المِخْبَز. وللبدء باستخدامه في أول مرة، يتم حرق كمية كافية من الحطب مباشرة حول المِخْبَز حتى يصبح جمرًا، ويتم خلطه مع روث الحيوانات الجاف ويوزع على مساحة الجدار الخارجي للمِخْبَز وعلى غطائه، ويوضع فوقه قليل من الرماد لتبقى عملية توليد الحرارة مستمرة لفترة طويلة نسبيًا. وتسمى هذه الطريقة بـ "إحماء الطابون". وتستمر عملية الإحماء هذه مدة يومين إلى ثلاثة أيام.

وذكرت السيدة حلوة أحمد معروف، والسيدة صفية راضي نصر (78 سنة) أن عملية إحماء الطابون كانت أيضًا مهمة لإكساب الصلابة للمِخْبَز حتى لا يكون عرضة للكسر بسهولة، وأنه بهذا يكون مهينٌ للاستخدام سنوات طويلة ما دامت النسوة يحافظن عليه ويمنعن الحيوانات من الدخول إليه. وذكرتا أنه في بعض الحالات قد يتعرض جزء من جدار المِخْبَز للتشقق، فيتم إصلاحه في مكانه بإضافة قليلاً من الحُور المخلوط بالتبن والمجبول بالماء. أما إذا انكسر ويصعب إصلاحه فيتم استبداله بمِخْبَز جديد.

3.5. عَظَا: غطاء معدني رقيق (صاج)، دائري الشكل ومستوي، ويبلغ قطره

أكبر بقليل من فتحة المِخْبَز، ومثبت في وسطه يد معدنية يتراوح ارتفاعها بين 20-30 سم، وتستخدم لإزالة "الغطا" من مكانه عند الحاجة ووضعه جانبًا بالقرب من المِخْبَز،

بحيث يسهل إعادته لتغطية فتحة المخبز بعد الانتهاء من وضع العجين فيه. ويعرف الـ "عطا" أيضا باسم "سَدَادَه".

4.5. الرُظْف: هو حصى دائري أو بيضاوي الشكل بحجم بيض الحمام أو أكبر بقليل، ويتميز بنعومة سطحه الخارجي وانعدام الزوايا أو الحواف الحادة نتيجة تعرضه للاحتكاك المستمر بالمياه الجارية في الأودية المجاورة. يُستخدم الرُظْف لوضعه داخل المخبز على شكل طبقة أفقية بسماكة تُقارب 8 سم، وذلك لتوفير أرضية لوضع الأرغفة عليها أثناء عملية الخبز. وتكمن الوظيفة الرئيسية للرُظْف في تحسين توزيع الحرارة أسفل الرغيف، بالإضافة إلى خلق تأثيرات حرارية موضعية تُسهم في تعزيز نضج العجين وتشكيل علامات سطحية مميزة في أسفل الأرغفة. وتذكر السيدة آمنة جودة إبراهيم بأنها كانت تستبدل رُظْف طابونها مرة كل سنتين إلى ثلاث سنوات، وذلك لأن بعضه كان يَتَكَسَّر من الاستخدام اليومي وبفعل الحرارة، وأنها كانت تذهب إلى الوادي القريب (وادي دير بزيغ، وهو وادي موسمي) وتلتقط الملائم من حصاه، وتنقله في وعاء على رأسها أو في كيس تضعه على حمار، وتغسله جيدا وتجففه تحت أشعة الشمس قبل وضعه في المخبز.

5.5. سَاس الطابون: وهو الجزء السفلي من الوقود المشتعل والرماد المتراكم حول المخبز من الخارج، وكان يتم قَحره باستخدام المُفْحَار لتزليل الطابون أو لعمل تجويف فيه لغلي إبريق شاي أو ميرمية أو بابونج، أو لشوي البلوط، والبادنجان والبصل والبيض، ولخبز المَجْفَنَه". والمَجْفَنَه - كما وصفتها كل من السيدة حلوة أحمد معروف، والسيدة صفية راضي نصر - هي بصل مفروم مطهو على النار قليلا (مَدْبَل) ومضاف إليه سباغ وملح وقطع صغيرة من اللحم، توضع في وسط قطعة قماش بيضاء كبيرة الحجم نسبياً (ومن هنا جاءت التسمية لأنها تشبه قماش الكفن) وتُقرَد عليها بشكل مستطيل أو مربع الشكل بسماكة تتراوح بين 1-2 سم، وتُغَطَّى ببقية نفس قطعة القماش

من الجهات الأربع حتى لا يبقى أي جزء منها مكشوفاً، وتُرش بالماء؛ ومن ثم يتم تعرية (فَحر) ساس الطابون بالمُقحار حتى تظهر مساحة كافية من السطح الخارجي للمُخبز لتوضع عليه المَجفنه، وتُغطى بالرماد المخلوط بالوقود لمدة تصل إلى نصف ساعة، ومن ثم تُقلب في مكانها لمدة عشرة دقائق تقريباً قبل إزالتها ناضجة وبدون أن تحترق قطعة القماش.

6.5. تزييل: عملية وضع زبل حول المخبز. وتتم هذه العملية بجرف الرماد (السجن) وبقايا الروث المشتعل عن السطح الخارجي للمخبز بشكل تدريجي من الأعلى للأسفل باستخدام المقحار. ومن ثم يتم إضافة الزبل على المخبز وهو مغلق بغطاء معدني، ويوزع بشكل متساوي قدر الإمكان من حوله، ليتم دفنه بالرماد المخلوط بروث الحيوانات المشتعل ليساهم في الاشتعال التدريجي للروث المضاف لتوليد الحرارة المطلوبة للخبيز. وتعرف عملية إرجاع الرماد على الزبل والمخبز بـ "دمل الطابون". وذكر معظم أفراد عينة الدراسة بأن عملية التزييل كانت تحدث مرتين في اليوم، الأولى صباحاً والثانية مساءً؛ ولكن، يجب أن يتم بعد الانتهاء من الخبيز والاستخدامات الأخرى للطابون. أما البعض الآخر من أفراد عينة الدراسة فذكروا بأنهم كُنَّ غالباً يُزبلن طوابينهن مرة واحدة يومياً، خصوصاً عند المساء، وذلك لأنهن لا يستخدمن الطابون كثيراً للخبيز أو الطهي بسبب قلة عدد أفراد العائلة، ولا يوجد معهن من يشاركهن الطابون من الجيران والأصدقاء، وأن الحرارة الناتجة عن "تزييلة" واحدة تكفي لاستخدام الطابون.

وتختلف كمية الزبل المضافة من طابون إلى آخر، وذلك بالاعتماد على قطر المخبز وارتفاعه؛ ولكن، كان يفضل أن تتراوح سماكتها بين 3-5سم. يتكون الزبل من روث الحيوانات الجاف، والذي يكون مخلوطاً في كثير من الأحوال مع قليل من حطام القش والقصول وأوراق الزيتون والخروب الجافة (القيشة) والجفت (بقايا لب وأنوية ثمار الزيتون). وأفدنا بأن تجهيز زبل الطابون كان يتم بذهاب النسوة والأطفال إلى المراعي

لجمع "صوم" الحمير والبغال و"طع" البقر باستخدام اليد مباشرة، ونشره لعدة أيام فوق صخرة مستوية حتى يجف، ومن ثم يتم تعبئته في أكياس وينقل على الحمير والبغال إلى مكان قريب من الطابون؛ أو أن يتم جمع "طع" البقر و"بعر" الأغنام من الحظائر باستخدام مكانس النّيش، ونقلها إلى مكان تصل إليه أشعة الشمس معظم ساعات النهار، يعرف باسم "المكباه"؛ ويستمر تحريكه بالقدمين لعدة أيام حتى يجف تمامًا، ومن ثم يجمع في كومة ويخلط مع القَصُول والقش وأوراق الأشجار الجافة، ويتم نقله إلى المَزْبَل بداخل الطابون، أو إلى سقيفة (غرفة صغيرة) بالقرب من الطابون. وذكرت السيدة عيشة موسى معروف، والسيدة صفية العبد جبر بأن كل عائلة كان لها مكباتها الخاصة على النوادر (البيادر) تستخدم طيلة أيام السنة عدا موسم الحصاد والدراس.

ينتج عن عملية التّزْبِيل دخان كثيف، يبدأ بالظهور التدريجي على شكل خطوط عمودية متناثرة من ثقب سوداء في الرماد، وتعرف هذه المرحلة بـ "تدخين الطابون"، حيث يقال الطابون مَدْحَن؛ وعندما يزيد الدخان يقال الطابون "مُدْعك/ مَدْعزك"، دلالة على أن الزبيل يحترق بكثرة حول المِخْبَز. ويخرج الدخان من المدخل والطاقة، ويستمر لمدة لا تقل عن ثلاث ساعات متواصلة، ويقال عند انقطاع الدخان: "الطابون هَجَن"، كإشارة إلى أن الطابون أصبح جاهزًا للاستخدام. وفي حال اتخاذ العائلة قرارًا بالتوقف عن استخدام الطابون فإنها تتوقف عن تزيبيله، وتعرف هذه العملية بـ "تبريد الطابون".

7.5. طَرْحَه: تطلق على عدد الأرغفة التي توضع داخل المِخْبَز ليتم خبزها دفعة واحدة. ويتراوح عدد الأرغفة في كل طَرْحة من ثلاثة إلى خمسة أرغفة، وذلك بالاعتماد على قطر المِخْبَز وقطر الرغيف. فإذا كان قطر المِخْبَز كبيرًا وقطر الأرغفة صغيرة فإن الطرحة تكون بعدد أرغفة أكثر. والفترة الزمنية لكل طَرْحة، والتي تتحصر بين وضع الأرغفة إلى جوار بعضها على الرُظْف حتى إخراجها، تكون في العادة قصيرة في الطرحة الأولى والثانية والثالثة لأن المِخْبَز يكون حاميًا (بِشَاوِح)، وتزداد بالتدرج مع زيادة

عدد الطّرحات. وذكّرت السيدة عيشة موسى معروف والسيدة صفية راضي نصر بأن المرأة إذا شعرت بأن المخبّر شديد الحرارة فإنها تستخدم قطعة قماش مبلولة بالماء وتممرها بسرعة مرة إلى ثلاث مرات على سطح الرُظف لتخفيض درجة الحرارة. وإذا تمت عملية الخبز والمخبّر شديد الحرارة أو منخفضها فإن الأرفة تتضج في سطحها السفلي والعلوي دون النضوج من داخلها، وهذا يعرف باسم خُبز "السيس".

وتُعرف عملية وضع الرغيف وهو عجينا في المخبّر بـ "التدلاه"، وإخراجه منه ناضجا بـ "الكلع". ويعتمد العدد الإجمالي لـ "الطرحات" على كمية العجين في الباطية، وعند قول المرأة بأنها خبزت خمس طرحات فيعرف بذلك عدد الأرفة. وعند "كُلع" الخبز من المخبّر يكون قد التصق به بعض الرُظف، فتقوم المرأة بإزالتها وإعادتها إلى داخل المخبّر، وتُعرف هذه العملية باسم "التزطيف". ومع انتهاء استخدام المخبّر، يتم إعادة كمية من "السجن" عليه وعلى "الغطا"، وتعرف هذه العملية بـ "ترديد الطابون".

8.5. تجريف: عملية إزالة الرماد (السجن) من داخل حجرة الطابون، والذي يتراكم بالتدرج نتيجة احتراق الزبل من حول المخبّر. ويتم "التجريف" باستخدام المُفحار لتجميع الرماد البارد في أكوام من حول المخبّر تمهيدا لنقله بواسطة الفُفة أو اللجن أو السطل ونثره في الأرض الزراعية المجاورة، أو تجميعه في كومة قريبة من الطابون تعرف باسم "المسجنه". وتكرر عملية التجريد مرة واحدة كل عشر أيام في المتوسط، وتشارك فيها عدة نساء وأطفال من الجنسين. وذكّرت السيدة صفية راضي نصر، والسيدة حلوة أحمد معروف بأن النسوة كُنَّ يستخدمن السجن لتنظيف الطناجر والصحون من الدهون، و"شيشة اللامطة" من السناج.

9.5. تزفيت: مصطلح يطلق على الحرق الذي يحصل على أسفل الرغيف نتيجة ارتفاع درجة حرارة الرُظف. ويتم إزالته يدويا، وتجميعه في مكان لا تصل إليه

الأقدام داخل حجرة الطابون أو خارجه، وذلك للاعتقاد بأن الخبز له حُرمة ولا يجوز الدوس عليه.

10.5. مُفْحَار: لوحة خشبية رقيقة نسبياً بطول 30سم وبعرض 10سم في

المعدل، ويستخدم لإزالة الرماد عن غطاء المِخْبَر تمهيداً لعملية الخبيز، ولتسوية الرُطْف بداخل المِخْبَر، وكذلك لإزاحة الرماد من حول المِخْبَر تمهيداً لوضع روث الحيوانات الجاف والذي يكون مخلوطاً في كثير من الأحوال مع قليل من القش والقَصُول وأوراق الزيتون الجافة والجفت، ومن ثم يتم إرجاع كمية من الرماد عليه ليحترق الروث بالتدرج لتوليد حرارة بداخل المِخْبَر بشكل خاص والطابون بشكل عام. وتسمى عملية إزالة الرماد من على الغطاء ومن حول المِخْبَر بـ "التكحير". وبسبب استخدام المُفْحَار لفترة زمنية طويلة نسبياً، فإن الأجزاء الأمامية منه - وخصوصاً التي تلامس النار - تحترق وتتآكل. ويقال: "فلانه زي المُفْحَار"، كناية عن أنها طويلة ونحيلة، وأنها سمراء اللون، ويعتري تفاصيل وجهها بعض عدم الانتظام، بالإضافة الى أنها كثيرة الحركة. وذكرت السيدة ابتسام موسى معروف، أنها كانت تعمل نتوء بسيط في الطرف الأمامي للمُفْحَار لتستعويض به عن المُقْلَاع أثناء إخراج الرغيف الناضج من المِخْبَر. وقد ورد ذكر المُفْحَار في حكاية شعبية مُتداولة في قرية صفَا والمعروفة باسم "الشاه الجُرْدَا".

11.5. مُقْلَاع: عود خشبي بطول يصل إلى 40سم، مدبب إحدى النهايتين،

ويستخدم لإخراج أرغفة الخبز الناضجة من المِخْبَر، وذلك بغرس الطرف المدبب في طرف الرغيف حتى تتفادى المرأة إدخال يدها في المِخْبَر أو ملامسة الأرغفة الساخنة. وتقول المرأة لابنها الذي يعذبها أثناء عملية الخبيز: "رُوح من جنبي، ولَا بَكْلَع عينك بالمُقْلَاع".

12.5. كُبْجَة إِنْلَيْن: الكُبْجَة هي وعاء دائري مفتوح من الأعلى مصنوع من

سيقان نبات القمح الجافة بعد نقعها في الماء لإكسابها الليونة ليتم نسجها على شكل حبل

حلزوني في القاعدة ودائري في الحافة. يبلغ معدل قطرها 15سم، وارتفاعها 13سم، وتكون في العادة مغلّفة بقطعة قماش أو جلد لتقادي تسرب الطحين منها (شكل 2). أما الـ "ثُلين" فهو طحين. ويستخدم الـ "ثُلين" لرشه على العجين لتسهيل قطعه ولمنع التصاقه بيدي المرأة أثناء فرد الرغيف أثناء عملية الخبيز. وكانت تتم عملية فرد الرغيف برش قليل من الـ "ثُلين" على صُنِيّة قش (والتي تكون بالأساس غطاء للباطية)، ويوضع عليها كتلة عجينة ملائمة لعمل رغيف (عُرِفَت باسم "قُطْعَه")، ويتم رقعها بالضرب عليها براحه اليد، ومن ثم تحريكها بين الكفين باستخدام الساعدين بطريقة بهلوانية مدروسة ليزيد من قُطر الرغيف وتجانس سماكته وانتظام استدارته، وتعرف هذه الطريقة بـ "تَلْوِيح الرغيف".



شكل 2: كبة إثلين مصنوعة من سيقان نبات القمح.

13.5. تَطْيِين: عملية وضع الطين على عنصرين إنشائيين للطابون، هما

السقف والواجهات الداخلية. وتتم عملية تَطْيِين السقف بعد الانتهاء من عمل هيكله الخشبي وإضافة طبقة مرصوفة ومتصلة من النباتات عليه قبل المباشرة باستخدام الطابون؛ وتتراوح سماكة طبقة الطين بين 20 إلى 25سم. بالإضافة إلى ذلك، يتم إضافة طبقة طينية على سطح الطابون مرة كل سنة إلى ثلاث سنوات قبل حلول فصل الشتاء. ويعتمد اتخاذ قرار التَطْيِين الدوري - بعد معاينة دقيقة - على مدى الضرر الذي لحق بالسطح الخارجي للسقف نتيجة التآكل بفعل مياه الأمطار ونمو النباتات الموسمية البرية، أو لحدوث شقوق جديدة فيه، وعرفت هذه العملية بـ "تلييس الطابون". وكان يتم تَطْيِين الواجهات الداخلية لبعض الطوابين بشكل جزئي، وبالأخص لتعبئة الفراغات بين الحجارة؛ وذلك لمنع الزواحف والحشرات من الاختباء فيها. ويتكون الطين من الحُور المخلوط مع التربة الحمراء والقَصُول والتبن والرماد، ويتم مزجه بالماء بواسطة الرجال بالقرب من الطابون حتى يصبح متجانسًا ولزجًا وخاليًا من فقاعات الهواء، ولتحسين مرونته أثناء عملية التَطْيِين، ولمنع تشققه أثناء التجفيف. والتَطْيِين عمل جماعي يقوم به أفراد الأسرة المالكة له من الجنسين، ويعاونهم الأصدقاء والجيران والأقارب، حيث يقوم الرجال بتحضير التربة وجلبها ونقلها إلى السقف، وتقوم النسوة بعملية التَطْيِين. وذكرت السيدة عيشة موسى معروف أنه مع بداية ثمانينات القرن الماضي بدأ بعض الرجال يضعون طبقة رقيقة من الإسمنت على سقوف طوابينهم للاستغناء عن التَطْيِين السنوي.

14.5. المِرْبَل: المكان الذي يوضع فيه روث الحيوانات الجاف والمخلوط مع

القَصُول، ويكون في العادة مقابل مدخل الطابون. ويتم تشكيل المِرْبَل ببناء جدار بصف حجري واحد يبلغ ارتفاعه 80سم في المعدل، ويتم تسوية سطحه العلوي بحجارة صغيرة وطين، ويعرف باسم القاطع. وذكرت السيدة صفية راضي نصر بأن الزبيل كان يُكْوَم خلف القاطع، وفي كثير من الأحوال كان يوضع فوقه أكياس مليئة بالزبيل لتكفي الطابون

عدة أشهر. وأشارت إلى إن وجود المَزْبَل بداخل الطابون له حسنات كثيرة، منها: يحافظ على الزبل جافاً، ويوفر الجهد والوقت على المرأة التي تقوم بعملية التزيبيل.

15.5. نَجَاج: مادة ناعمة بنية اللون، تكون ملاصقة لسقف الطابون، أو متراكمة على شبكة خيوط العناكب التي تُتَسَج على خشب السقف من الداخل، وغالباً تكون متدليه لبضعة سنتيمترات. وتتشكل مع الزمن نتيجة تكاثف البخار الناتج عن عملية الخبيز والطبخ والحرارة والغبار والدخان المتصاعد نتيجة تزيبيل المَحْبَز. وهذه المادة غير مرغوب بها، خاصة وأنها عرضة للوقوع على الخُبز ورؤوس وملابس الموجودين في الطابون؛ ولهذا يتم إزالتها من فترة لأخرى باستخدام اليد مباشرة، أو باستخدام مكنسة الننتش. وذكرت السيدة عيشة موسى معروف بأن النجاج إذا وقع على الأرفة يكون طعم الخُبز مر. كما ذكر غالبية المستجيبين بأن النجاج كان يستخدم كمادة معقمة توضع على الجروح التي تصيب الإنسان، أو وضعه بعد خلطه مع الزيت على الجروح التي تصيب الحيوانات. وأشارت السيدة صفية راضي نصر بأن النجاج سريع الاشتعال، وقد حدث معها أثناء الخبيز فجراً بأن وضعت السراج (مصباح كاز) في كوة صغيرة بالقرب من سقف الطابون للإنارة دون أن تنتبه إلى خيوط النجاج المتدلّية فتفاجأت بامتداد النار السريع في سقف الطابون، حيث يتراكم النجاج على السقف الخشبي.

16.5. مِسْجَنَه: هي كومة من الرماد (السَجَن) الذي يتم نقله من الطابون نتيجة عملية التجريف، وتكون قريبة من الطابون. وإذا زادت كمية هذا الرماد، كان المزارعون ينقونه -بعد تعبئته في أكياس- على ظهور الحمير والبغال والجمال إلى حقولهم، وبالأخص ذات التربة الحمراء حتى تزيد خصوبتها وتقلل من تشققها. وذكر السيد عطية العبد جبر بأن بعض المزارعين استعاضوا عن الحيوانات بالتراكورات في نقل الرماد الى مزارعهم. وذكر السيد محمد عبد الفتاح بأن هذا الرماد كان يستخدم في بناء البيوت بعد خلطه مع الطين والشيد الذي كان يصنع محلياً في اللتاتين. وذكرت

السيدة ابتسام موسى معروف بأن الرماد ناعم جدًا، وفي حال هبوب رياح شديدة كان معظم أصحاب الطوابين يضعوا قليلا من الماء عليه، أو يغطونه بما يتيسر من الكرتون وقطع الأقمشة البالية ويضعوا عليها حجارة لتثبيتها.

17.5. باطيّه: وعاء دائري الشكل بقاعدة مستوية، ويتسع بالتدريج نحو الأعلى،

ويكون له فوهة عريضة قليلا. وذكرت السيدة حلوة أحمد معروف، والسيدة صفية راضي نصر أن غالبية العائلات كانت بواطيمهم (جمع باطية) قديماً خشبية، مصنوعة من جذوع الأشجار (شكل 3)؛ ولكن منذ منتصف سبعينيات القرن الماضي استعاض الناس عنها "ببواطي" معدنية مصنوعة من التوتيا. وكانت هذه "البواطي" تغطي إما بصواني منسوجة من القش (سيقان القمح) على أن يكون قطرها أكبر من قطر الباطية؛ أو من سدر معدني من التوتيا. وقد استخدمت الباطية لعجن الطحين، ولوضع الخبز الناضج فيه، بالإضافة الى تحضير المفتول. وذكرت السيدة صفية العبد جبر ناصر بأنها كانت تنسج صواني القش الملونة لها ولجاراتها بعد إحضار صبغات بألوان مختلفة وإذابة اللون الواحد أو لونين بالماء الساخن، ونقع القش فيها لمدة لا تتجاوز الخمس دقائق، ومن ثم يتم إزالتها وسكب ماء بارد عليها لتكون جاهزة للاستخدام. ويذكر كناعنة بأن كلمة باطية مأخوذة من الأرامية "باطيتا"، وقد وصلت إلى اللغة العربية الفصحى من الكلمة الفارسية "باتيه" (كناعنة 2024: 607).



شكل 3: باطيّة مصنوعة من الخشب.

6. أسباب هجران الطابون

ذكرت السيدة حلوة أحمد معروف بأن أهالي قرية صفّا كانوا يعتمدون بشكل كامل على تناول خبز الطابون ضمن وجباتهم الغذائية حتى مطلع ستينيات القرن الماضي. لاحقاً، ومع قيام السيد عبد اللطيف منصور ببناء فرن حطب خاص في باحة منزله حوالي عام 1962م، والذي استمر استخدامه لنحو أربع سنوات، بدأت بعض العائلات بالاستغناء تدريجياً عن طابون الزبل. وتبع ذلك قيام السيد موسى جمعة فلنه ببناء فرن حطب ثانٍ في عام 1966، واستمر تشغيله لمدة ثماني سنوات، ثم قام أبناء المرحوم العبد جبر ناصر بالشراكة مع السيد عبد الرحمن علي الشيخ أحمد ببناء فرن حطب ثالث عام 1981 في فناء بيته، واستمر استخدامه لمدة ثلاث سنوات. اعتمدت العلاقة

التشغيلية بين أصحاب أفران الحطب ومن يرغبون في الخبز على جلب النساء لعجين خامراً إلى الفرن، حيث يتولى صاحب الفرن تقطيع العجين وخبزه لقاء أجر نقدي محدد مقابل كل رغيف. وقد ذكرت السيدة آمنة جودة إبراهيم أن بعض العائلات التي توقفت عن استخدام الطابون اتجهت للاعتماد على وقادة الحطب وفرن الغاز، ومع مطلع عقد الثمانينات انتشر بشكل واسع استخدام الخبازة الكهربائية. وذكرت السيدة عيشة موسى معروف بأن التراجع الواضح في استخدام الطابون كان مع بزوغ فجر هذا القرن، وأنها هي آخر شخص توقف عن استخدام الطابون، وذلك في عام 2015م، وبهذا لم يعد لطابون الزيل وجوداً في القرية. يوجد في قرية صفّا في الوقت الراهن فرن حطب واحد قام بتأسيسه السيد عثمان محمد سالم فلنه عام 2010م بداخل بيت سكني بعد إعادة تصميمه الداخلي ليوافق مع استخدام الفرن، وفرن غاز أنشأه السيد عطية العبد جبر عام 2024م.

يُعرى هجران طوابين الزيل في قرية صفّا -كغيرها من القرى الفلسطينية- إلى مجموعة عوامل متشابكة، منها: الاقتصادي، والاجتماعي، والتغيير الملاحظ في أسلوب المعيشة ونمط الحياة. شكلت الوسائل الجديدة لإعداد الخبز والتي دخلت مجتمع القرية في العقود السبعة الماضية؛ والمتمثلة في أفران الحطب، والوقادات، وأفران الغاز، والخبازات دوراً رئيساً في تراجع استخدام طابون الزيل. علاوة على ذلك، لعب التحول الاقتصادي لسكان القرية من الزراعة والرعي إلى سوق العمل بالأجرة والوظائف الحكومية إلى نقص حاد في كميات الوقود اللازمة لتشغيل الطابون من الزيل والقُصُول والتبن. كما أن دخول المرأة ميدان التعليم والعمل الوظيفي قد أدى إلى قلة الوقت لدى النسوة لصناعة الخبز في البيت، مما أدى بالعائلة لتدبر أمرهم بالخبز الجاهز. وقد لعب الاكتظاظ السكاني في القرية، خصوصاً وأنها حدودية مع دولة الاحتلال الإسرائيلي، في انعدام المساحات المتاحة لبناء الطوابين في ظل عدم توسيع الخارطة الهيكلية لتتلاءم مع الزيادة السكانية. كما أسهمت العولمة والتأثر بالثقافة الاستهلاكية السائدة والتغيير في العادات

الغذائية في تقليل الطلب على خُبز الطابون حتى أصبح ينظر إليه كموروث أكثر منه ضرورة معيشية.

7. دراسة استقصائية لمعرفة المصطلحات الخاصة بطابون الزبل

لغرض التحقق من معرفة أبناء القرية المقيمين فيها من المصطلحات الواردة في هذا البحث فقد تم تصميم استبانة تحتوي على ثلاثين سؤالاً عن المفردات الآتية: الطابون، والمخبز، والتطيين، وجبلة الحور، والرُظف، وحبجة المخبز، والمقحار، والمقلع، والسجن، وقاطع الزبل، والمزبل، وإحماء الطابون، وتبريد الطابون، والنجاج، والباطيه، وكبعة إتلين، ودميل الطابون، والقصول، والقيشة، وصوم الحمير، والمكباه، وطرحه خُبز، وخبز لُسيس، والطابون بشاوح، وخُبز مَزْفَت، والطابون هَحَن، وترديد الطابون، وتجرّيف الطابون، والمسجّنه، وغطا الطابون. وقد تمت الإجابة عليها من 50 مستجيباً، منهم 27 ذكراً، و23 أنثى. ويظهر الجدول رقم 1 توزيعهم على الفئات العمرية، وجدول رقم 2 يظهر تحصيلهم الدراسي، ويُظهر جدول رقم 3 الإجابات الكليّة حسب الجنس والفئة العمرية والتحصيل الدراسي والمؤهل العلمي.

جدول رقم 1: التوزيع النسبي لأفراد عينة الدراسة حسب الفئة العمرية.

الفئة العمرية	العدد	النسبة المئوية
14-7	11	22
23-15	18	36
32-24	8	16
40-33	13	26
المجموع	50	100%

جدول رقم 2: التوزيع النسبي لأفراد عينة الدراسة حسب التحصيل الدراسي والمؤهل العلمي.

التحصيل الدراسي	العدد	النسبة المئوية
أساسية عليا	16	32
ثانوية	17	34
جامعية	17	34
المجموع	50	%100

جدول رقم 3: الإجابات الكلتية حسب الجنس، والفئة العمرية، والتحصيل الدراسي والمؤهل العلمي.

الرقم	المصطلحات الخاصة بطابون الزبل	الجنس		الفئة العمرية						التحصيل الدراسي والمؤهل العلمي				
		أنثى		40-33		32-24		23-15		14-7		أساسية عليا	ثانوية	جامعي
		نعم	لا	نعم	لا	نعم	لا	نعم	لا	نعم	لا	نعم	لا	
1	الطابون	18	8	18	6	12	1	12	3	1	15	3	15	
2	المخبز	14	12	17	7	11	5	10	5	11	5	10	11	
3	التطيين	9	18	13	10	12	5	6	9	9	5	8	9	
4	جبله الحور	13	14	15	8	11	4	10	7	12	7	8	12	
5	الزطف	40	7	19	4	12	1	12	4	17	2	14	17	
6	خبجة المخبز	6	21	7	17	6	4	7	0	5	11	5	5	
7	المفحار	7	20	12	11	12	6	6	0	8	8	8	8	

11-31 سنة، علمًا بأن 67% منهم تتراوح أعمارهم بين 11-19 سنة. أما الذين أجابوا بـ "نعم" على أكثر من عشرين سؤالًا من أسئلة الاستبانة فيبلغ عددهم 14 شخصًا تتراوح أعمارهم بين 26-40 سنة، علمًا بأن 71% منهم أعمارهم فوق 35 سنة.

4. أكثر المصطلحات التي حظيت بإجابة "نعم" من المستجيبين: هي: الرُّطْف، والطابون، والسَجَن، والمِخْبَر، حيث حصلت كل منها على 40، 36، 33، 32 على التوالي. أما أكثر المصطلحات التي كانت الإجابة عليها بـ "لا"، فهي: القَصُول، وخبز لُسيس، والمِكْباه، وكُبعة إتلين، وخبجة المِخْبَر، وقاطع الزبل، والمِسجَنه، والنَّجَاج، والطابون بِشَواح، والطابون هَحَن، ودَمِل الطابون، وتَرديد الطابون، والمُقْحار، حيث حصل كل منها على: 6، 10، 12، 12، 13، 14، 15، 15، 15، 16، 16، 17، 19 على التوالي.

5. بلغ عدد الإجابات الكلي بـ "نعم" على أسئلة الاستبانة من الذكور (وعددهم 27) 278، وبلغ عدد الإجابات الكلي بـ "لا" من نفس عينة الذكر 532. وقد بلغ عدد الإجابات الكلي بـ "نعم" على أسئلة الدراسة من الإناث (وعددهن 23) 363، وبلغ عدد الإجابات بـ "لا" من نفس عينة الإناث 348.

6. يلاحظ من إجابات عينة الدراسة أن الفئة العمرية بين 33-40 سنة قد حصلت على أعلى نسبة بإجابة "نعم"، وأن الفئة العمرية بين 7-14 سنة حصلت على أدنى نسبة بإجابة "نعم".

7. يظهر من إجابات عينة الدراسة بأنه لا توجد علاقة طردية بين مستوى التحصيل الدراسي والعلمي من جهة ومعرفة المصطلحات الخاصة بطابون الزبل من جهة أخرى، حيث بلغت الإجابات الكلية بـ "نعم" للمرحلتين المدرسيتين 228، وبلغت 213 للمرحلة الجامعية.

يعزو الباحثون عدم معرفة كل أفراد عينة الدراسة بمصطلح الطابون، على الرغم من كونه هيكلًا معماريًا واضحًا ومرئيًا على سطح الأرض، إلى توقف استخدامه بشكل نهائي في قرية صفًا لأكثر من عقد من الزمن، وكذلك إلى الاستغناء التدريجي عنه خلال العقود

الأربعة الماضية، مما حدّ من فرص تعرض أغلب أفراد العينة له عبر الملاحظة أو الاستخدام المباشر. أما بخصوص ارتفاع نسبة معرفة المستجيبين لمصطلح "الرُظف" من بين المصطلحات المدروسة في الاستبانة، فيعزو الباحثون ذلك إلى استمرار استخدامه في البيوت التي ما زالت تعتمد على وسائل الخبيز مثل أفران الغاز والوقادة، والتي يكون فيها الرُظف عنصرًا أساسيًا للخبيز. من جهة أخرى، يُعتقد أن تدني نسبة معرفة مصطلح "القُصول" لدى الذكور والإناث من عينة الدراسة يرتبط بانخفاض ملحوظ في الأنشطة الزراعية الشتوية، خاصة زراعة القمح والشعير، خلال العقود الأربعة الماضية. بالإضافة إلى ذلك، يعزو الباحثون امتلاك الفئة العمرية بين 33-40 سنة معرفة بمعظم المصطلحات مقارنة مع الفئات الأصغر سنًا إلى أنهم الأقرب زمنيًا من فترة استخدام الطابون، ومن حضور تلك المصطلحات على السنة أهل القرية، ولهذا كانت لهم الفرصة بسماعها واستخدامها.

8. الخاتمة

ارتبط استخدام الطابون مع بدايات الاستقرار البشري الدائم في منطقة بلاد الشام، حيث تعززت الحاجة إليه مع تأسيس القرى الزراعية وتدجين الحيوانات وزراعة المحاصيل الموسمية، مما أتاح توفر مواد الوقود اللازمة لتشغيله. وقد توسع استعمال الطابون بصورة ملحوظة خلال عصر التمدن الأول (العصر البرونزي القديم: 3600-2000 ق.م)، واستمر كعنصر أساسي في الحياة اليومية للمدن والبلدات والقرى الشامية حتى ظهور الأفران الآلية، التي بدأت تحل محله تدريجيًا في العقود الأخيرة. وقد شكّل طابون الزبل أحد أهم المكونات الإنشائية في النسيج المعماري في قرية صفا أسوة بغيرها من القرى الفلسطينية، وقد لعب دورًا اقتصاديًا واجتماعيًا تجاوز به كونه مجرد وسيلة صناعة خبز تقليدية. تدل المواد المستخدمة في بناء طابون الزبل واستخدامه على عمق إدراك الإنسان لخصوصية بيئته الجغرافية، والرغبة في تقليل تكلفته المالية وديمومة استخدامه لفترة طويلة. وعلى ضوء ذلك، يُعتبر طابون الزبل انعكاسًا مباشرًا للتكيف

البيئي والتقني لدى المجتمعات الزراعية الشامية القديمة والمعاصرة، وجزءاً لا يتجزأ من هويتها.

تمثل دراسة طابون الزبل في قرية صفًا نافذة مهمة لفهم التفاعل بين الموروث المادي والذاكرة الجمعية في المجتمع الريفي الفلسطيني، إذ يكشف هذا البحث عن دور هذا المكوّن المعماري التراثي في الحياة اليومية، وفي ترسيخ القيم والتقاليد المرتبطة بإعداد الخبز والمواءمة مع الظروف البيئية والاقتصادية عبر الأجيال. يوضح طابون الزبل ليس فقط وظيفة عملية مرتبطة بالمعيشة، بل أيضاً رمزاً للاستمرارية التاريخية والمقاومة الثقافية أمام التحولات الاجتماعية والسياسية التي شهدتها المنطقة عبر آلاف السنين.

تشير نتائج الدراسة الميدانية التي قام بها الباحثون إلى أن انعدام استخدام طابون الزبل في قرية صفا أدى إلى فقدان عدد كبير من المصطلحات الشعبية المرتبطة به، وخصوصاً بين الفئات العمرية التي تقل عن ثلاثين عاماً. فهذه المصطلحات، التي شكّلت جزءاً هاماً من الموروث اللغوي الشعبي، عكست علاقة حيوية بين الإنسان ووسيلة الخبز التقليدية. وبالإستغناء الكامل عن استخدام الطابون، فقد تراجع استخدام المفردات التي كانت تعبر عن مكوناته، وعناصره، واستخداماته، وطريقة الخبز؛ وأن هذا الاستغناء لم يكن تحولاً مادياً في صناعة الخبز فحسب، بل صاحبه تآكل في أحد جوانب الهوية الشعبية والفلكلور اللغوي الفلسطيني. ولهذا، فإن هذا الواقع الجديد يستدعي تدخلات ميدانية ممنهجة لحفظ هذه المفردات في كامل الجغرافية الفلسطينية ضمن مشروع توثيق التراث الشعبي الفلسطيني، لما لها من أهمية في صون الهوية الثقافية والوطنية، وتعزيز الارتباط التاريخي والاجتماعي والاثنوغرافي الذي امتاز به المجتمع الفلسطيني عبر العصور، لا سيما في ظل التحولات المتسارعة التي تشهدها المنطقة. إن توثيق طابون

الزبل والمفردات الخاصة به من خلال هذه الجهود الهادفة يساهم في تمكين الأجيال القادمة من فهم ومواصلة نقل إرثها التراثي بشكل واعٍ ومستدام.

References

Al-Barghuthy, A. (1987). Dictionary of the Arabic Palestinian Dialect. Vol. 1. Family Resuscitation Association. (Arabic).

Al-Houdalieh, S. (2003). The Genealogy of Prince Muhamad Karaja's Tribe in Saffa Village. Ramallah: Majd publication. (Arabic).

Al-Houdalieh, S. (2010). Survey of the historic core of Saffa village: An Ethnoarchaeological Study. *Ethnoarchaeological Journal* 2: 173-212.

Al-Houdalieh, S. (2024). Appropriation and expropriation of Palestinian archeological sites in the name of urban development: Khirbet Najmat el-Houdali as a case study. *Al-Quds Journal for Academic Research Humanities and Social Sciences* 1 (3): 19-30.

Ali Nabil. 2008. Ethnographic Study of Clay Ovens in Northern Jordan, Pp. 8-16 in Hans G. Gebel, Zeidan Kafafi and Omar Ghul (ed.), *Modesty and Patience, Studies and Memories in Honour of Nabil Qadi (Abu Salim) Yarmouk University, Monograf of the Faculty of Archaeology and Anthropology, Volume 6. ex oriente, Berlin, 2008.*

Banitz-Cohen, N.; Mullins, R.; Bonfel, R. (2015). Second preliminary report of the excavations at Tell Abel el Qameh (Abel Beth Maacah). *Bulletin of the Anglo-Israel Archaeological Society* 33: 35-60.

Dalman, G. (1987). *Arbeit und Sitte in Palästina. Band IV: Brot, Öl und Wein.* 2nd ed. Hildesheim: G. Olms Verlag.

Dothan, M. and Freedman, D. (1967). *Ashdod I: The first season of excavations, 1962.* *Atiqot* 7: Jerusalem: Israel Antiquities Authority.

Ebeling, j. and Rogel, M. (2015). The tabun and its misidentification in the archaeological record. *Levant* 47 (3): 328-349.

Frankel, R. (2011). Devices for baking bread in Talmudic literature. *Cathedra* 139: 79-114.

Gamrat, M. (2019). Egyptian kitchenware in southern Levant during Early Bronze IB2 period. *Studies in Ancient Art and Civilization* 23: 29-49.

Gebel H.G., hahme F., Hermansen B. Dahl and N. Qadi. 1994. Brotbacken in Basta. *Das Altertum* 39: 301-316.

Hamdan, O. (1996). Popular architecture in Palestine. Al-Birah: Family Resuscitation Association. (Arabic).

Ibn Manthur, M. (1443 H). *Lisan al-A'rab*. Beirut. Dar Sader. (Arabic).

Kanaaneh, M. (2024). Encyclopedia of non-Arabic vocabulary in the Palestinian colloquium. Second edition, volume 2. Acco: Dar al-Aswar. (Arabic).

McQuitty, A. (1984). An Ethnographic and Archaeological Study of Clay Oven in Jordan. *Annual of the Department of Antiquities of Jordan (ADAJ)* XXVIII: 259-267.

Obeidat, D. (2010). Tabun (clay ovens) in the area of northwestern Jordan. An archaeological and ethnographical study. *Jordan Journal for History and Archaeology* 4 (4). 171-198. (Arabic).

Person, B. (2023). Late Hellenistic and early Roman architecture. In eds. Scott Striping and Mark Hassler: *The excavations at Khirbet el-Maqatir: 1995-2001 and 2009-2016, vol. 2, the late Hellenistic, early Roman, and Byzantine periods*. Oxford: Archaeopress Publishing LTD. Pp. 14-32.

Van der Steen, E. J. (1991). The Iron age bread ovens from Deir 'Alla. *Annual of the Department of Jordan* 35: 135-153.

Short Bio of the first author.