

بسم الله الرحمن الرحيم



جامعة بوليتكنيك فلسطين

كلية الهندسة

دائرة الهندسة المدنية والمعمارية

مشروع تخرج

" اعادة تأهيل قصر دويك كمطعم تراثي فلسطيني "

الباحث

سجود عمرو

اشراف

م. فادي صلاح

بناء على توجيهات الأستاذ المشرف م.فادي صلاح وبموافقة أعضاء اللجنة الممتحنة، تم تقديم هذا البحث الى دائرة الهندسة المدنية والمعمارية في كلية الهندسة والتكنولوجيا للوفاء بجزء من متطلبات الحصول على درجة البكالوريوس في الهندسة المعمارية.

توقيع رئيس الدائرة

توقيع المشرف

2019/2018

الإهداء

قال تعالى " من ذا الذي يقرض الله قرضا حسنا فيضاعفه له أضعافا كثيرة والله يقبض ويبسط واليه ترجعون " .

أعظم وأكثر الإهداءات مباركة تلك التي نهدبها لله عز وجل، فاني بداية أقرض الله عملي وبحثي هذا في سبيل نفع الأمة والدين.

أم البدايات والنهايات، الى المحراب الأول، والصخرة الأولى، والسجدة الأولى الى القدس الشريف وحنايا العتيقة أهدي
دراستي كلها عسى الله أن يسخرنا يوما لخدمتك والدفاع عنك.

والدتي، لا شكر يفيك حقك ولكن ان كنت أنوي أن أهدي أجر هذا العمل لأحد فلن أهديه الا لعينيك وروحك المعطاءة.

والدي، أعظم نعمة منحتني اياها ربي أهديك شيئا بسيطا من انجازات طفلك. عليها تشعرك بسرور وامتنان من ثمرة زرعته
فأنبتت حصادا جميلا.

أخوتي، السند والعزوة ورونق الحياة وبهجة عمري وأيامي، أهديكم جزءا مني ومنكم شاركتموني اياه فيما مضى، طفولة
عشناها سويا أودعها اليوم معكم باهدائي لكم انجازي هذا الذي هو بمثابة اعلان عن اشتداد عضدي ونماء جذعي.

أخواتي، صديقاتي شقائق الروح بنات مسجد دورا الكبير، أهديكن ما تعاهدنا عليها سابقا من ابداع وعطاء كل في محرابها،
أهديكن خالص ما حاولت جاهدة أن أكون عليه من تفوق وهدى وعلم وخلق.

رفيقات الدرب الطويل زميلاتي وأخواتي، أهديكن فرحتي وسعادتي وكرم الله علي بكن، رفيفات الخير والمحبة والهدى والعلم
وكما قال الامام الشافعي:

سلام على الدنيا ان لم يكن بها صديق صدوق صادق الوعد منصف.

خالاتي وجدتي، الدعوة الصادقة الطيبة والوجه الباسم، أهديكن عملي هذا.

جامعتي، خير مكان يقضي الانسان فيه وقته، صرح علم يتلقى فيه دروس العلم والحياة، أهديك نتاج دراستي في حناياك وهذا
أقل ما يمكن أن يوجد المرء به على نبراس مشتعلا بالعلم.

أساتذتي، وكل من علمني لو حرف واحد جزيتم عني خير الجزاء، وأهديكم بحثي هذا.

أخيرا أهدي هذا العمل اليّ، الى انكساراتي وضعفي، الى قوتي وانتصاراتي، الى كل اللحظات وكل العبرات التي انهمرت

في سبيل الوصول الى الحلم المنشود، وأقول لحلمي عهدا يا عظيم سنلتقي يوما ما، وها أنا على الطريق.

الشكر والتقدير

لله الحمد في الأولى والأخرة، له الحمد في المبتدى والمنتهى، له الحمد والمنة والشكر أن وفقني وبعد تعب وجد واجتهاد من انهاء هذا البحث المتواضع في سبيل العلم.

أسأل الله عز وجل أن يجزي مشرفي الأستاذ فادي صلاح عني خير الجزاء لما قدمه لي من علم ومساعدة واشراف طيلة هذه الفترة، كما وأطلب من الله أن يبارك بجهود الدكتور غسان دويك الذي أشرف علينا طوال هذا الفصل ولم يبخل علينا بالمعلومات ولم يتردد من توجيهنا بالاتجاه الصحيح.

أشكر جامعتي (جامعة بوليتكنك فلسطين) بكل من فيها من طاقم تدريسي وأكاديمي، ورفقاء الدرب الطويل زملاء وموظفين على جهودهم المباركة لخدمة هذا الصرح سائلة الله عز وجل ان يوفقهم لما فيه الخير في الدنيا والاخرة.

كما وأشكر كل من ساهم ولو بدعوة صادقة في انجاح هذا البحث سائلة الله عز وجل أن يكون بذرة خير في طريق العلم، وأسأله تعالى أن يكون خالصا لوجهه الكريم ولخدمة دينه وأمة الحبيب صلى الله عليه وسلم.

فهرس المحتويات

الصفحة	الموضوع	الرقم
II.	الاهداء	-
III.	الشكر والتقدير	-
IV.	الفهارس	-
XVI.	الملخص	-
XVII.	Abstract	-
1	الفصل الأول: مقدمة البحث وأهميته.	
2	تمهيد	1.1
2	مشكلة البحث	1.2
3	أهمية البحث	1.3
3	أهداف البحث	1.4
3	حدود منطقة الدراسة الجغرافية	1.5
4	منهجية البحث	1.6
5	هيكلية البحث	1.7
6	محددات البحث	1.8
6	وصف المشروع	1.9
7	الفصل الثاني: الموروث التراثي الشعبي في إعداد الأصالة على هيئة طبق.	
8	تمهيد	1.2

8	الطعام التراثي والطعام الشعبي	2.2
9	تصنيف دراسات الطعام الشعبي	1.2.2
9	الوظيفية الاجتماعية والدينية للطعام	2.2.2
10	الأدوات والوسائل المستخدمة في اعداد الطعام	3.2
10	الوسائل	1.3.2
14	الأدوات	2.3.2
25	أنواع الطعام التراثي الفلسطيني	4.2
25	الأكلات القديمة	1.4.2
45	الأكلات المستحدثة	2.4.2
48	الفصل الثالث: المعايير التصميمية للمطاعم.	
50	الاشتراطات التخطيطية للمطعم	1.3
50	متطلبات الموقع	1.1.3
50	المواقف	2.1.3
50	تصنيف مواقف السيارات	1.2.1.3
50	معايير تصميم المواقف (الأبعاد)	2.2.1.3
51	الاشتراطات الفنية للمطاعم	2.3
51	الشروط العامة الواجب توافرها لفتح المطعم	1.2.3
51	متطلبات التهوية	2.2.3
52	المتطلبات الكهربائية	3.2.3
52	المعايير التصميمية للمطاعم	3.3

53	عناصر المطعم	1.3.3
53	مدخل المطعم والاستقبال	1.1.3.3
54	المطبخ	2.1.3.3
56	غرفة الطعام	3.1.3.3
60	الحمامات	4.1.3.3
60	المصاعد	5.1.3.3
61	سلام الطوارئ	6.1.3.3
62	الفصل الرابع: الحالات الدراسية.	
64	مقدمة	1.4
64	الحالة الدراسية المحلية الأولى: مطعم الخربة {خربة بتير}	2.4
64	نبذة عن قرية بتير وموقعها	1.2.4
65	النشاط الاقتصادي	1.1.2.4
65	عائلات بتير	2.1.2.4
65	المشهد البصري	3.1.2.4
68	فكرة المشروع	2.2.4
72	الوضع الراهن للمطعم (سلبيات وإيجابيات)	3.2.4
72	الإمكانيات والمحددات	4.2.4
73	الحالة الدراسية المحلية الثانية: مطعم قصر السلطان {مدينة الخليل}	3.4
73	نبذة عن مدينة الخليل	1.3.4
73	الموقع	1.1.3.4

74	التسمية	2.1.3.4
74	الجغرافيا	3.1.3.4
74	فكرة المشروع	2.3.4
75	موقع المطعم	3.3.4
76	فراغات المطعم	4.3.4
87	الوضع الراهن للمطعم (ايجابيات وسلبيات)	5.3.4
88	الإمكانات والمحددات	6.3.4
88	الملخص	4.4
90	الفصل الخامس: برنامج المشروع.	
91	تمهيد	1.5
91	عناصر المشروع	2.5
94	الهيكلية الوظيفية	3.5
95	الخلاصة	4.5
96	الفصل السادس: تحليل أرض لمشروع.	
97	تمهيد	1.6
97	اختيار أرض المشروع	2.6
97	مدينة الخليل	1.2.6
97	الموقع الجغرافي	1.1.2.6
98	الطبيعة المناخية	2.1.2.6
98	المواقع المقترحة للمشروع	3.6

101	تحليل أرض المشروع المختارة	4.6
101	التحليل العمراني للموقع	1.4.6
102	التحليل البيئي للموقع	2.4.6
105	الخلاصة	5.6
106	الفصل السابع: المشروع.	
107	فكرة المشروع	7.1
108	مخططات المشروع	7.2
123	النتائج والتوصيات	
124	المصادر والمراجع	

فهرس الصور:

الصفحة	الصورة	الرقم
4	منطقة الدراسة.	صورة (1.1)
11	الطابون الفلسطيني /صناعة الخبز /نابلس/1890م.	صورة (1.2)
12	الصاج على النار.	صورة(2.2)
12	البابور.	صورة(3.2)
13	الكانون.	صورة(4.2)
13	فرن الطين.	صورة(5.2)
14	موقد النار.	صورة(6.2)
14	جرة حفظ الزيت.	صورة(7.2)
15	جرن الكبة.	صورة(8.2)
15	الصفرية.	صورة(9.2)
16	الباطية.	صورة(10.2)
16	الدست.	صورة(11.2)
17	الحلة.	صورة(12.2)
17	القدر.	صورة(13.2)
17	محمصة القهوة .	صورة(14.2)
18	جرن القهوة والمهباش.	صورة(15.2)

18	البكرج.	صورة(16.2)
19	دلّة القهوة.	صورة(17.2)
19	مطحنة القهوة.	صورة(18.2)
20	الغربال.	صورة(19.2)
20	الكربال.	صورة(20.2)
20	المغطاس.	صورة(21.2)
21	البقلولة.	صورة(22.2)
21	القربة.	صورة(23.2)
22	زير الماء.	صورة(24.2)
22	الجرّة.	صورة(25.2)
23	العسلية.	صورة(26.2)
23	ابريق الفخار.	صورة(27.2)
24	الشربة.	صورة(28.2)
24	النملية.	صورة(29.2)
24	الخرانة.	صورة(30.2)
25	المفتول.	صورة(31.2)
26	الزرب.	صورة(32.2)
27	المسخن.	صورة(33.2)
27	ورق العنب.	صورة(34.2)
28	الشختورة.	صورة(35.2)

28	الخبيزة.	صورة(36.2)
29	الفخارة.	صورة(37.2)
29	القبوات.	صورة(38.2)
30	المجدرة.	صورة(39.2)
30	الفريكة.	صورة(40.2)
31	الملتوت.	صورة(41.2)
31	المطبق.	صورة(42.2)
32	كراديش الذرة.	صورة(43.2)
32	المقلى.	صورة(44.2)
33	الزلابية.	صورة(45.2)
33	السمبوسك.	صورة(46.2)
34	الششبرك.	صورة(47.2)
34	الرقاقة.	صورة (48.2)
35	الرقاقة بالبندورة.	صورة(49.2)
35	الجريشة.	صورة(50.2)
36	الذرة باللبن.	صورة(51.2)
36	مطقية.	صورة(52.2)
36	لبنية فول.	صورة(53.2)
37	دقة.	صورة (54.2)
37	المعمول.	صورة (55.2)

38	الهبطلية.	صورة(56.2)
38	الدبس.	صورة(57.2)
39	العنبيّة.	صورة(58.2)
39	الخبیصة الخلیلیة.	صورة(59.2)
40	الملین.	صورة(60.2)
40	الزبيب.	صورة(61.2)
41	الحلقوم.	صورة(62.2)
41	الدبابة.	صورة(63.2)
42	كرات اللبنة بالزيت.	صورة(64.2)
42	العكوب.	صورة(65.2)
43	الأرقیطة.	صورة(66.2)
43	الفلافل.	صورة(67.2)
44	دلّة قهوة.	صورة (68.2)
44	لبن مخيض.	صورة(69.2)
45	مشروب قمر الدين.	صورة(70.2)
45	المقلوبة.	صورة(71.2)
46	القدرة.	صورة (72.2)
46	الرقاب المحشّية.	صورة (73.2)
47	المنسف.	صورة(74.2)
53	Functional layout for a small restaurant	صورة (1.3)

56	أحجام وأشكال الموائد.	صورة (2.3)
57	ترتيب الطاولات بشكل متوازي.	صورة (3.3)
57	ترتيب الطاولات بزواوية	صورة (4.3)
58	الأبعاد بين الطاولات وبين الأعمدة الانشائية في صالة الطعام.	صورة (5.3)
59	الأبعاد المناسبة لكل وجبة على المائدة.	صورة (6.3)
59	الأبعاد المناسبة للمقاعد والطاولات.	صورة (7.3)
64	موقع وحدود قرية بتير.	خريطة (1.4)
66	السلاسل الجبلية/ خربة بتير.	صورة (1.4)
66	قطار بتير / القدس-بيت لحم	صورة (2.4)
66	صورة جوية لقرية بتير.	صورة (3.4)
67	ينابيع بتير.	صورة (4.4)
67	مسار بتير.	صورة (5.4)
67	الكبارة اثار رومانية.	صورة (6.4)
68	المبنى من الخارج.	صورة (7.4)
69	مسقط أفقي للطابق الأول	صورة (8.4)
70	الأثاث الخارجي.	صورة (9.4)
71	زاوية خارجية للمطبخ.	صورة (10.4)
71	حفر الزرب.	صورة (11.4)
73	مدينة الخليل.	صورة (12.4)
74	موقع مدينة الخليل بالنسبة لمحيطها.	صورة (13.4)

75	موقع القصر في مدينة الخليل.	صورة (14.4)
76	مخطط الطابق الأرضي.	صورة (15.4)
77	فراغ رقم 1 كما يظهر من المدخل.	صورة (16.4)
77	فراغ رقم 2.	صورة (17.4)
78	فراغ رقم 1 كما يظهر من المدخل.	صورة (16.4)
78	فراغ رقم 2.	صورة (17.4)
79	فراغ رقم 4-b.	صورة (20.4)
79	فراغ رقم 4-b.	صورة (21.4)
79	فراغ رقم 4-c.	صورة (22.4)
80	فراغ رقم 4 كما يظهر من منطقة الشواء في الخارج	صورة (23.4)
80	فراغ رقم 3.	صورة (24.4)
81	فراغ رقم 6.	صورة (25.4)
81	مخطط الطابق الأول.	صورة (26.4)
82	فراغ رقم 7.	صورة (27.4)
82	مخطط الطابق الثاني.	صورة (28.4)
83	مطلع درج حمامات الاناث.	صورة (29.4)
83	بلكونة في الطابق الثاني غير مستغلة.	صورة (30.4)
84	مطلع درج حمامات الاناث.	صورة (29.4)
85	الساحة الخلفية.	صورة (33.4)
86	الساحة الأمامية والمدخل.	صورة (34.4)

87	لقطات منظورية.	صورة (35.4)
98	خارطة فلسطين.	صورة (1.6)
98	محافظة الخليل.	صورة (2.6)
99	الاقتراح الأول.	صورة (3.6)
99	الاقتراح الثاني.	صورة (4.6)
101	أرض عين سارة.	صورة رقم (5.6)
102	القصر في الأرض المقترحة.	صورة رقم (6.6)
106	الأرض المقترحة.	صورة رقم (7.6)

فهرس الجداول:

الرقم	الجدول	الصفحة
جدول (1.3)	نسب المساحات داخل المطبخ.	55
جدول (2.3)	علاقة ارتفاع صالة الطعام بمساحتها.	58
جدول (3.3)	علاقة عرض الممر بمساحة صالة الطعام.	59
جدول (4.3)	الحد الأدنى لعرض الممرات حسب نوعها.	60
جدول (1.5)	المدخل	92
جدول (2.5)	المطبخ	92
جدول (3.5)	صالة الطعام.	93
جدول (4.5)	عناصر الحركة العمودية.	93

فهرس الأشكال:

الرقم	الشكل	الصفحة
شكل (1.5)	الفراغات المقترحة	91
شكل (2.5)	العلاقات بين فراغات المدخل	94
شكل (3.5)	العلاقات بين فراغات صالة الطعام.	94
شكل (4.5)	العلاقات بين فراغات المطبخ.	95
شكل (5.5)	العلاقات بين الفراغات الرئيسية في المطعم.	95
شكل رقم (1.6)	أرض النبي نوح/دورا	100
شكل رقم (2.6)	الوصولية والمعالم البارزة.	103
شكل رقم (3.6)	استعمالات الأراضي.	104
شكل رقم (4.6)	ارتفاعات المباني	105
شكل رقم (5.6)	طبوغرافية الأرض.	107
شكل رقم (6.6)	الاعتدال الربيعي والصيفي.	107
شكل رقم (7.6)	زوايا الشمس.	108
شكل رقم (8.6)	حركة الشمس والرياح.	109

فهرس الخرانت:

الصفحة	الشكل	الرقم
108	الوصول	1
109	الموقع العام	2
110	طابق التسوية/ فرش	3
111	الطابق الأرضي/ فرش	4
112	الطابق الأول/ فرش	5
113	طابق التسوية/ أبعاد	6
114	الطابق الأرضي/ أبعاد	7
115	الطابق الأول/ أبعاد	8
116	الواجهة الجنوبية	9
117	الواجهة الشرقية	10
118	الواجهة الشمالية	11
119	الواجهة الغربية	12
120	المقاطع	13
121	تفاصيل ترميم الواجهة الشمالية	14
122	تفاصيل الفرن الحجري	15

المستخلص

الهوية، الحضارة، التراث، التاريخ الزمني والمكاني، كلها مصطلحات تمر على أذهاننا مئات المرات قراءة في مجلات وأبحاث، وسماعا في خطابات واحتفالات، ولكن اذا ما أردنا أن نضع هذه المصطلحات في مركب واحد ونسيره نحو العمل الدؤوب من أجل أن تتحقق هذه الكلمات واقعا عمليا لا نظريا، فنحافظ على هويتنا ونبني حضارتنا ونحمي تراثنا ونعيد لحاضرنا ومستقبلنا ماضيها الجميل الزاخر بكل ما هو أصيل.

لذلك جاء مشروع المطعم من باب الحفاظ على المطبخ الفلسطيني العريق ليكن وجها من أوجه المقاومة الفلسطينية التي تتعدد أسبابها وطرقها ولكنها تخدم هدفا واحدا أوحد.

يجذب بفراغته وطريقة ترتيبها، وسحر الأجواء الريفية التي عاشها الفلاح الفلسطيني ببساطتها لتشكل جوا فريدا من نوعه في أروقة المطعم يجلب كل من يمر بحذو هذا المطعم، فتستدعيه رائحة الطعام وسحر الأجواء فيخيل اليه حاجة بثوب فلسطيني أصيل تعد المرق واللحم في قدر نحاسي على نار ملتهبة تشعل معها كل الحنين الى الأصالة، فيأبى أن يفارق الوطن والديار أبدا ما عاش.

من أجل هذا كله استند البحث على العديد من الدراسات النظرية، وغيرها العملية المطبقة في أغلب البيوت الفلسطينية، فقدم بحثا شاملا موسعا عن المطبخ الفلسطيني بأدواته ووسائل الاعداد وأنواع الأكلات المعدة، كما أن البحث اشتمل على دراسة حالتين دراسيتين محليتين للاستفادة قدر الامكان من التجارب المحلية في هذا الاطار، وتم دراسة المعايير التصميمية والتخطيطية للمطاعم بوجه عام، واسقاطها على متطلبات وأهداف المشروع من أجل اعداد برنامج للمشروع يوضح الفراغات ومساحاتها المطلوبة، ومن ثم ادراج اقتراحين لموقعين من الأراضي ليقام المشروع على واحدة منهما اختيرت بالمفاضلة بحيث تلبي احتياجات ومتطلبات المشروع، والتي تعتبر الخطوة الاولى على طريق تصميم المشروع، وأخيرا تم التوصل الى مجموعة من النتائج والخروج بتوصيات من الضروري الأخذ بها .

Abstract:

Identity, civilization, heritage, temporal and spatial history are all terms that pass through our minds hundreds of times in magazines and research, in speeches and celebrations. If we want to put these terms in one hand we should work hard in order to make it real instead of being theoretical.

To serve our identity, build our civilization, protect our heritage and restore our present and future to our beautiful past, with all that is inherent.

Therefore, the restaurant project came out of the preservation of the old Palestinian cuisine to be one of the aspects of the Palestinian resistance, which have many causes and methods, Which serve one goal and only.

And the magic of the rural atmosphere lived by the Palestinian peasant simplicity to form a unique atmosphere in the corridors of the restaurant brings everyone who passes by the restaurant, the smell of food and the charming atmosphere will let each person who comes by the restaurant imagine an old Palestinian woman who is cooking the gravy and meat in a copper pot on a blazing fire. As a result, he or she won't leave his or her homeland no matter what.

For this purpose, the research was based on many theoretical studies, and others, the process applied in most Palestinian homes. It provided comprehensive research on the Palestinian kitchen with its tools, preparation methods and types of prepared food. The research included studying two local study cases to benefit as much as possible from local experiences. The design and planning criteria for restaurants were examined in general and dropped to the project's requirements and objectives in order to prepare a project program that clarifies the spaces and their required areas. Hence, two proposals were submitted for two land sites to be built on one of the selected ones Which is considered the first step in the design of the project. Finally, a set of results has been reached and recommendations made necessary.

الفصل الأول

مقدمة البحث وأهميته

1.1. تمهيد.

2.1. مشكلة البحث.

3.1. أهمية البحث.

4.1. أهداف البحث.

5.1. حدود منطقة الدراسة الجغرافية.

6.1. منهجية البحث.

7.1. هيكلية البحث.

8.1. محددات البحث.

9.1. وصف المشروع.

1.1. تمهيد:

منذ عام 1948 لم يحصل تقريباً أي تطور على المستوى المجتمعي الفلسطيني ليفوق المستوى العائلي، بحيث يصبح هناك تطور مجتمعي شمولي، يعيد لأم جراح وانكسارات الشعب الفلسطيني.

إن الفهم الصحيح لدور الأسرة الفلسطينية سواء الممتدة أو النووية، هو الشعلة الوحيدة التي تضيء درب الحفاظ على الهوية الفلسطينية وتعزيز التراث الفلسطيني بكل أشكاله، وإن الرابط المشترك بين الحاج أبو محمد الذي عاش في الخمسينيات والحاج أبو أنور الذي عاش في التسعينيات هو الأرض وفلاحة الأرض، وذاك الطبق المصنوع من القش والذي يعلوه خبز الطابون وزيت زيتون وزعتر مطحون.

فلا شك في أن هذه المعاني والعادات تتجاوز حدود ظاهرها لتتعدى إلى ما بعد ذلك.

فالذاكرة إنما هي الربط بين ماضٍ وحاضر ومستقبل، وإنما الروح كما الجسد تعود بها الذكريات إلى رائحة الأرض ورائحة الطعام، فتعود هذه الذاكرة بمن هو في ديار الغربة فيلهبه الشوق لبلده ودياره.

سنبله قمح ترنحت طويلاً في تلك الأرض وتغذت وروت بدماء الشهداء، ونمت بعرق جبين الشرفاء، ملئت عزة وثباتاً وفخراً وأصالة تغذيها سوريا على مائدة لمت شملة عائلة فلسطينية، فتقاسموا سوياً خبز الطابون الأصيل، وتشاركوا زمناً خبياً في جعبته روعة مذاق المسخن ورائحة المفتول ودفء الزرب وبساطة الخبيزة وسحر الملتوت والمطبق، والكثير الكثير مما زخر به المطبخ الفلسطيني.

تم عمل دراسة توثيقية لكافة الأكلات التراثية، التي عاش عليها أجدادنا في فترة النكبة وما بعدها عام {1948 م}، في محاولة لإعادة إحياء أكلاتنا الأصيلة ومن يقوم بإعدادها من أمهاتنا وجداتنا، ونشرها على صفحة الكون للملا، في صورة مطعم فلسطيني تراثي أصيل يعطينا تصوراً واضحاً عن أكلات وتراث منطقة جنوب فلسطين، بحيث يتيح للزبائن تعلم طريقة طهي بعض أنواع الطعام، وتذوق الطعام التراثي في جو عائلي فلسطيني.

2.1. مشكلة البحث:

تكمن مشكلة البحث في ندرة المطاعم التي تقدم الطعام التراثي الفلسطيني، بل تكاد تكون معدومة في الضفة الغربية وبالتحديد منطقة جنوب الضفة الغربية {الخليل وقراها}.

3.1. أهمية البحث:

تتبع أهمية البحث من أهمية الهوية الفلسطينية للفلسطينيين في الداخل أو في الشتات، فإن وجود مطعم يقدم الأكلات التراثية القديمة التي هي حلقة وصل بين الفلسطيني وأرضه، وهي التي تؤكد على أحقية الفلسطيني بأرضه فهو بذلك يدحض كل مزاعم الاحتلال بأحقيتهم بالأرض الفلسطينية، بل ويثبط محاولات الاستيلاء على التراث الشعبي أو الرسمي على حد سواء.

4.1. أهداف البحث :

- الهدف الرئيسي:

يهدف البحث الى توسيع دائرة المعرفة بالطعام والأكلات الشعبية التراثية، من أجل حمايتها من السرقة، وتعزيز الانتماء للأرض والبلد. فهذا المشروع بمثابة الحمى الذي يحيط بهويتنا وماضينا وحاضرنا.

- الأهداف الفرعية :

1. تعليم الزوار بعض فنون الطعام الشعبي.
2. إحياء اللغات والجلسات الفلسطينية العائلية .
3. خلق توجه نحو إعادة إحياء الزمن الجميل والذكريات .
4. توثيق صلة الأجيال الجديدة بالتراث والهوية الفلسطينية الأصيلة .
5. معرفة صفات ووصفات الأكل الشعبي .

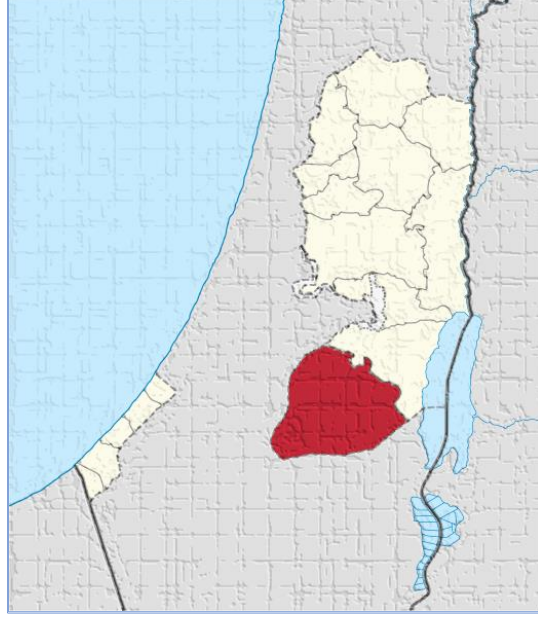
5.1. حدود منطقة الدراسة الجغرافية :

تم التركيز في الدراسة على منطقة جنوب فلسطين { الخليل وقراها }، وقد تم اختيار هذه المنطقة للدراسة لعدة اعتبارات أهمها:

1. مشكلة البحث المتمثلة في عدم وجود مطاعم تراثية تقدم الأكل الفلسطيني التراثي، في مدينة الخليل على الرغم من مساحتها الكبيرة التي تشكل نسبة لا يُستهان بها من مساحة فلسطين.

2. الأهمية التراثية والعمرانية لمدينة الخليل ووجود المسجد الابراهيمي مما يجعل منها مزاراً سياحياً وخصوصاً أهالي أراضي الثمانية والأربعين.

3. غياب الأطعمة التراثية عن ساحة المدينة على وجه الخصوص واستبدالها بمطاعم تقدم الأكلات السريعة الدخيلة على المطبخ الفلسطيني.



صورة (1.1): منطقة الدراسة. (مصدر الصورة: موقع www.google.ps)

6.1. منهجية البحث.

1. جمع المعلومات حول المطبخ الفلسطيني، وما يحتويه من معدات وأواني، وما يحضر فيه من طعام، ومن ثم توثيق هذه المعلومات.
2. مقابلة شخصيات فلسطينية عاشت في أزمان مختلفة عاصرت النكبة وما قبلها للاستفادة من خبراتهم في المطبخ الفلسطيني.
3. البحث عن حالات دراسية محلية وعالمية من أجل الاستفادة منها.
4. زيارة الحالة الدراسية المحلية في بيت لحم وتوثيق المعلومات ورفع المبنى المقام فيه المطعم.
5. زيارة الحالة الدراسية الثانية قصر السلطان والقيام بدراستها للاستفادة منها.
6. توثيق المعايير التصميمية للمطاعم.
7. وضع برنامج للمشروع.

8. اختيار موقع مناسب لتصميم المطعم عليه وتحليلها بيئياً وعمرانياً.

7.1. هيكلية البحث :

في ضوء المنهجية المذكورة أعلاه تم تقسيم محتويات الدراسة للفصول التالية:

الفصل الأول : مقدمة البحث وإطاره العام.

يحتوي هذا الفصل على رؤية الباحث التي يطمح الوصول إليها من خلال هذا المشروع ،كما ويحتوي على أهداف المشروع، أهميته، معوقاته، ومشاكله.

الفصل الثاني: الموروث التراثي الشعبي في إعداد الأصالة على هيئة طبق.

يتناول هذا الفصل تعريف بالطعام الشعبي ، وأهميته ،وكيفية الحفاظ عليه ،ومراحل تطوره عبر الزمان ومن منطقة لأخرى.

الفصل الثالث: المعايير التصميمية للمطاعم.

يتضمن هذا الفصل شرح لكافة المهام المزمع من المبنى تأديتها والخدمات التي يسعى إلى تقديمها، والمعايير العالمية المتبعة في إنشاء المطعم وفراغاته، مع تطويع بعض هذه المعايير بما يناسب التراث والبلد.

الفصل الرابع : الحالات الدراسية.

يتناول هذا الفصل حالات دراسية تشترك مع المشروع الذي بين أيدينا بجوهره وفكرته، في محاولة للاطلاع على بعض الخطوات المُتخذة من قبل الغير في الحفاظ على التراث، من أجل تحسينها وتلافي ما بها من أخطاء، والتقدم خطوة أكبر في هذا المجال.

الفصل الخامس: برنامج المشروع.

ويتضمن شرح لمحتويات المشروع وطبيعة الفراغات ومساحاتها ومتطلباتها ووصف لطبيعة الحركة والوصول وموقع المشروع .

الفصل السادس: تحليل أرض المشروع.

يوضح هذا الفصل المفاضلة بين اقتراحين من قطع الأراضي، وتحليلها بيئياً وعمرانياً، ومن ثم اختيار واحد من الاقتراحات بما يتفق ومتطلبات المشروع المزمع تصميمه.

8.1. محددات البحث:

1. قلة المراجع التي تتناول موضوع التراث الفلسطيني بصورته الكاملة.
2. ندرة وجود حالات دراسية محلية تخدم هدف البحث.
3. صعوبة إيجاد أشخاص أصحاب خبرة في الطعم التراثي الشعبي الأصيل.
4. اقتصار البحث على منطقة جنوب فلسطين وذلك بسبب صعوبة إجراء المقابلات وجمع المعلومات الخاصة بكل فلسطين من شمالها إلى جنوبها.
5. تنوع الطعم التراثي الذي يزر به المطبخ الفلسطيني واختلافه من منطقة إلى أخرى.

9.1. وصف المشروع :

يقصد بوصف المشروع وضعه ضمن إطار التوصيف المعماري من حيث طبيعة الفراغات وعلاقتها مع بعضها البعض، ومكان المشروع والتحليل البيئي والجغرافي والاجتماعي والاقتصادي للموقع .

فالمشروع هو عبارة عن مطعم تراثي يقدم كافة الأكلات الشعبية التراثية في صورة تعليمية في بعض الفراغات بهدف نشر الخبرة وعدم حكرها على الأجيال السابقة، ويقدمها أيضاً بصورة العائلة الفلسطينية وجلستها الدافئة بحيث يكون هناك فراغات تلي هذا الغرض وتعيد الذكريات والحنين لأيام الزمن الجميل، كما وتعكس صورة الهوية الفلسطينية بصفتها الناصعة البيضاء أمام السياح والزبائن الغرباء، وأيضاً جلسات خارجية منفتحة على الطبيعة بحيث يرى الزبون الأرض الخضراء المزروعة والمناظر الخلابة.

كل ما سبق ضمن إطار استخدام النظام التراثي المعماري المستخدم في المباني القديمة بما تحمله من جوهر.

ووضعه في بوتقة عصرية تتناغم مع هدف وفكرة المشروع سواء من حيث مواد البناء أو طريقة البناء.

الفصل الثاني

الموروث التراثي الشعبي في إعداد الأصالة على هيئة طبق.

1.2. تمهيد.

2.2. الطعام التراثي والطعام الشعبي .

1.2.2. تصنيف دراسات الطعام الشعبي.

2.2.2. الوظيفة الاجتماعية والدينية للطعام.

3.2. الأدوات والوسائل المستخدمة في إعداد الطعام.

1.3.2. الوسائل.

2.3.2. الأدوات.

4.2. أنواع الطعام التراثي الفلسطيني.

1.4.2. الأكلات القديمة .

2.4.2. الأكلات المستحدثة.

1.2. تمهيد:

بداية لا بد لنا أن نعي أهمية البحث الذي نقوم به ،ونفهم بصورة جدية وواقعية ضرورة التشبيث بالتراث الفلسطيني الأصيل ،وكما ذكر في كتاب "الثقافة والتراث والهوية " أن أغلبية الشعوب عندما تقرر التخلي عن تراثها سواء قصراً أو اختياراً فإنها تتخلى عن معظم الأشياء فيما عدا الطعام التراثي المتوارث من جيل لآخر ومن جد لحفيد لابن كما ذكر أن معظم الجاليات العربية في الدول الأجنبية تخلت عن تراثها المتمثل في لباسها وعلاقاتها الاجتماعية وعاداتها وتقاليدها ولم يبق ما يربطهم سوى بعض المطاعم التي تقدم الأكلات التي تميز كل شعب عن الآخر ،حتى أنه ذكر أن اللبنانيين يحبون اكل "الكبة النيئة" بشكل خاص لأنها تميزهم عن غيرهم من الشعوب العربية التي تأكل الكبة المقلية أو المشوية .

إذا فان الطعام التراثي لأي جماعة من الناس يشكل هوية خاصة تميزهم عن غيرهم في حال اندثرت كل المعالم الأخرى والتفاصيل التي من شأنها إضفاء روح خاصة وبناء هيكل مميز لكل أمة من الأمم .

وكما تقول بعض الباحثات أنه قبل سنوات تم إدراج موضوع في صحيفة يحمل عنوان "المقلوبة في المطبخ الإسرائيلي" وتقول: انها كانت جدتها تعد المقلوبة حتى قبل دخول اليهود الى فلسطين .فكيف بها الان تصبح اكلة تراثية يهودية؟

والطعام التراثي في فلسطين له خواصه ومميزاته التي تميزه ،ويعتبر كاللهجة المحلية التي تختلف من إقليم لآخر ومن منطقة لأخرى ،فتصبح هذه اللهجة هي المميز الذي تتماهي به الجماعات الإنسانية فيما بينها ،فعلى سبيل المثال فإننا عندما نسمع لهجة "الكاف" مثل "كام أي قام " ولهجة الجاف "مثل" جيف حالج" اي كيف حالك؟" فإننا ندرك بأسماعنا أن اللهجة الأولى تعود لشمال فلسطين واللهجة الثانية إنما ينطق بها جنوب فلسطين .

فالطعام كذلك ندركه بأذواقنا لا بأسماعنا فننتعرف به على عادات وتقاليده وطريقة حياة مجتمع من المجتمعات .

وكما جاء في كتاب "الثقافة والتراث والهوية " فالطعام الشعبي يعني : هو اللهجة المحلية للبلد ،لأن له صفات ووصفات تميزه عن غيره من الطعام الذي قد يعد قومي او عالمي أو ذلك الذي يعتبر تجارياً يحضر للاستهلاك بالجملة .

2.2. الطعام التراثي والطعام الشعبي:

يجب التفريق بين مصطلح الطعام التراثي، وكذلك الشعبي .

الطبق التراثي الفلسطيني: هو ذلك الطبق الذي تكون كل أو معظم مكوناته من صلب الأرض أي مما يزرع الفلسطيني في أرضه وهو يعبر في الغالب عن عادات وتقاليده وأجواء جماعة أو منطقة محددة ، كما أن له خصائصه وصفاته وطريقة إعداده التي تجعله فريداً من نوعه ولا يشبه أي طبق آخر، وهو متوارث عن جداتنا وأجدادنا السابقين ويعزز صموده وأحقية الفلسطينيين بالأرض ويتميز بوجود النفس الطيب فيه .

الطبق الشعبي الفلسطيني: هو ذلك الطبق الذي يكون في متناول معظم طبقات الشعب وسُمي شعبياً لأنه يراعي ظروف ومتطلبات أفراد الشعب وخصوصاً الطبقة الكادحة التي ليس في متناول يدها الوجبات الفخمة التي يعرف بها الأغنياء وقد يكون التراثي شعبياً وهو كذلك في بعض الأحيان إذا ما تكلمنا عن "العدس، والخبيزة، والقلية... الخ"

وهذا البحث يوضح أن الفرق بسيط بين الطعام التراثي والشعبي، لذلك فإننا عندما نستخدم مصطلح الطعام الشعبي فإننا بالضرورة نقصد التراثي منه وليس ما هو دارج اليوم من غير التراث وفقاً لما استجد مع تطورات الحياة وغلاء المعيشة.

1.2.2. تصنيف دراسات الطعام الشعبي:

تتم دراسة الطعام الشعبي عند شعوب العالم ضمن ثلاثة تصنيفات:

• دراسة اثنوغرافية :

وهذه الدراسة تعرف بأنها دراسة أفقية أي أنها لا تهتم بزمن وتاريخ الطعام وكيفية تطوره من زمن لآخر، وإنما تدرس نوع الطعام وطريقة إعداده وأجوائه ومواسم الإعداد وكيفية الجلوس على المائدة وطريقة الأكل وما إلى ذلك .

• الدراسة التاريخية :

وهي تسمى بالدراسة العمودية أي أنها تهتم بتسلسل الطبخة وكيفية تطورها عبر الزمن ومن جيل لآخر .

• دراسة المقارنة :

هذا النوع من الدراسات لا يهتم فقط بدراسة حالة مجتمعية أو محلية واحدة ، وإنما يقوم بعمل مقارنة ما بين الناحية الاثنوغرافية من جهة والتاريخية من جهة أخرى ويبحث في أوجه الاختلاف وكما يبحث في أوجه الشبه والأسباب التي أدت الى استمرارها وبقائها.

وتم اعتماد الدراسة الاثنوغرافية في هذا البحث.

2.2.2. الوظيفة الاجتماعية والدينية للطعام.

قال تعالى " وإذ قال ربك للملائكة إني جاعل في الأرض خليفة " .سورة البقرة .

إن كل شيء خلقه الله عز وجل في هذه الحياة لهدف معين، وكل منا يجب عليه أن يدرك هذا الهدف، والكل مشترك في هدف واحد عظيم ألا وهو خلافة الارض. كل شخص بطريقته وأسلوبه .بحيث تتعدى وظيفة الطعام كونه حاجة أساسية للعيش إلى قوة يتمكن بها الشخص من أداء مهامه الدنيوية والأخروية من عبادات واستصلاح للأرض "فالمؤمن القوي خير وأحب إلى الله

من المؤمن الضعيف"، وهو أيضا حلقة وصل بين أفراد هذه الأمة يقوي العلاقات الاجتماعية والإنسانية فيما بينهم فيتشاركون الهموم والأفراح والأحزان والمناسبات الاجتماعية والدينية على مائدة الطعام.

من هنا تنبع أهمية الحديث عن الطعام وبالتحديد التراثي منه، لأنه يعبر عن علاقات الشعب الفلسطيني بشكل عام ومنطقة جنوب فلسطين "الخليل وقراها" بشكل خاص، وهو موضوع البحث.

3.2. الأدوات والوسائل المستخدمة في إعداد الطعام:

يحتوي هذا البحث على أهم الوسائل المستخدمة في إعداد الطعام ألا وهي الطابون والزراب والموقد والفرن والكانون.

1.3.2. الوسائل.

2. الطابون:

قالت جدة لوالدي في الماضي: "بيت ليس فيه بقرة وطابون جياح أهله"، من هذه المقولة نفهم أن الطابون كان عماداً لكل بيت فلسطيني سواء أكانوا أغنياء أم فقراء، أسرة كبيرة أم أسرة صغيرة، فهو الركن الذي يعد فيه كل ما يمكن أن يقبى الأسرة من لقم بسيطة أو طبخات دسمة ثقيلة، وهو الذي يشهد على كرم أهل البيت وبساطتهم وطيبة قلوبهم.

الطابون الفلسطيني

من تراثنا العربي الفلسطيني الذي كاد أن ينقرض كلياً من قُرانا الفلسطينية في زمن لا يعرف أغلب الناس ما هو الطابون.

تطلق كلمة الطابون على الغرفة التي تحتوي على الموقد، وهي غرفة صغيرة بحجم خم الدجاج، سقفها منخفض ومدخلها صغير للمحافظة على الحرارة في الداخل، وكذلك تطلق الكلمة على الموقد نفسه، والذي يدعى أيضا بيت الخبز أو بيت العيش.

الطابون مدفون في الأرض، وهو مصنوع من الطين الأصفر المخلوط بالقش، قطره 80-100 سم وعمقه حوالي 40 سم، والفتحة في الوسط بقطر 40-50 سم. وغطاء الفتحة من الحديد ويدعى صمّامة الطابون.

قاع الطابون مغطى بحجارة بازلتية سوداء، صغيرة ومستديرة ومنفصلة عن بعض، وتدعى الرضف. والهدف من الرضف هو زيادة الحرارة والمحافظة عليها لوقت أطول بسبب توهجها البطيء.

يستعمل الطابون من الداخل للخبز والطبخ (الصواني والقِدرة) والشّي (الباذنجان) والتحميص (حبوب القهوة)، أما أساس الطابون وهو الجدار الخارجي المغطى بالرماد (السكن) فيستعمل لشي البطاطا والكستناء والبلوط، و تجمير الفحم لاستعماله في كانون التدفئة ولصنع القهوة في البيت يستعمل الطابون لصنع المسخّن أو المحمّر، وهو خبز طابون مغطى بخليط من البصل والزيت والبهارات بالإضافة إلى الدجاج المحمّر.

إخراج الخبز أو الصينية من الطابون يدعى القلع. تشغيل الطابون يسمى تدوير، ويقال دارت الطابون أي شغلته للمرة لأولى، وهذا يحدث عادة في أول موسم الشتاء. تزويد الطابون يوميا بمواد وقود يسمى تزبيل، ويؤبّل الطابون مرتين في اليوم، عنأ الفجر، وعند الغروب. والمواد المستعملة للتزبيل هي زبل الماشية أو الجفت (بقايا الزيتون بعد عصر الزيت منه) أو خليط من الاثنتين، وعند الحاجة إلى استعمال الطابون مبكراً يتم خلط الزبل أو الجفت بالقصل (عيدان القمح الجافة) الذي يشتعل بسرعة.

تطور الطابون :

كان الطابون قديما عبارة عن طينة مبللة بالماء مخلوطة بالتبن، وهذا هو الشكل الأول للطابون والذي لم يعد اليوم موجوداً سوى في بعض القرى التي ما زال أهلها محافظين على تراثهم وهويتهم، والشكل الدارج اليوم هو الذي يكون على هيئة فرن من الحديد يتم صناعته عند الحداد بالحجم الذي يريده الزبون ويحتوي في داخله على الرظف وله بيت من النار يتم فيه اشعال النار بحيث يخبز الخبز على لهب النار المشتعلة، وله داخونة لكي تقوم بتمرير الدخان من خلالها.

هناك الكثير من الأكلات التي كان يتم إعدادها في الطابون، ومنها الورق دوالي، والدجاج المشوي، والمسخن، والمعمول، وغيرها الكثير من الأكلات التي سنتحدث عنها مطولا فيما يلي من البحث.



صورة (1.2): الطابون الفلسطيني /صناعة الخبز /نابلس/1890م. (المصدر: www.bethlehem.edu)

3. صاج لصنع الخبز:

وهو صحيفة معدنية رقيقة مقعرة تستعمل لصنع خبز الشراك الرقيق من العجين غير المخمر، يستعمل بكثرة عند البدو. ويستخدمه الأهالي في الريف في الأفراح والمناسبات لإعداد خبز الشراك على الصاج لاستعماله كثرديد للمنسف.



صورة (2.2): الصاج على النار. (المصدر: www.google.ps)

4. الببور (بريموس):

وهو أداة نحاسية للطبخ وتسخين المياه والتدفئة. ويتكون من: خزان للكا، ويد لضغط السائل (الدقّاش)، وثلاثة أقدام تحمل الببور وما عليه، ورأس حديدي يتكون من تجاويف لتسخين السائل وتحويله إلى غاز يشتعل بسرعة، ويتصل بالخزان بثقب يزوده بالكا عند ضغطه؛ وقطعة حديدية دائرية منفردة في أعلاها، وتدخل قاعدتها في تجويق الرأس وتسمى "طربوش"



صورة (3.2): الببور. (المصدر: www.google.ps)

5. الكانون أو المنقل:

يُصنع من الصلصال على شكل دائري، وذو قاعدة عريضة، وله نهايات بارزة من الأعلى لإمكان وضع أواني الطبخ عليها عند الحاجة. ويستخدم للطهي وجلي القهوة والتدفئة. ويوجد منه عدة أشكال بعضها مصنوع من النحاس أو الحديد.



صورة (4.2): الكانون. (المصدر: www.google.ps)

6. فرن الطين:

يُعتبر فرن الطين من أكثر الوسائل التقليدية المستخدمة قديماً في صناعة الخبز والمعجنات، وأغراض الطهي أيضاً، ويتوفر فرن الطين بأحجام مختلفة فمنه الكبير ومنه الصغير، ويبنى غالباً في ساحة المنزل الخلفية، ويتميز طعم الخبز المصنوع في فرن الطين بلذّة لا تُقاوم ورائحة شهية، ويُستخدم الحطب في إشعال نار الفرن، ويُعدّ فرن الطين في كثير من الثقافات العربيّة جزءاً أصيلاً من التراث الشعبي ورغم الحداثة التي طرأت على معظم مناحي الحياة، إلّا أنّ استخدام أفران الطين ما زال قائماً في بعض المناطق حتّى يومنا هذا.



صورة (5.2): فرن الطين. (المصدر: www.google.ps)

7. موقد النار:

حيث كان الفلسطينيون يشعلون موقداً من النار، بجمع الحطب الموجود حولهم وإشعال النار من أجل طبخ الكثير من الأكلات وخصوصاً في العزائم والولائم الكبيرة، وكانوا يستخدمونها أيضاً للأنس والتدفئة، واجتماع العائلة حول النار له نكهة خاصة.



صورة (6.2): موقد النار. (المصدر: www.google.ps)

2.3.2. الأدوات.

1. جرة حفظ زيت الزيتون:

وهي إناء زجاجي أسطواني الشكل معتم اللون لحفظ الزيت من تأثير الضوء، له عنق ضيق تتوسطه فتحة يتم إغلاقها بقطعة من الفلين.



صورة (7.2): جرة حفظ الزيت. (المصدر: www.google.ps)

2. جرن الكبة:

هو كتلة حجرية كبيرة ذات شكل أسطواني يتوسطها تجويف دائري قطره 30 سم، يضيق بالأسفل إلى نحو 20 سم؛ أي تكون قاعدة التجويف أضيق من فوهته، وله حواف جميلة الصنع وسميكة. قاعدته سميكة مسطحة لتحكم توازنه على الأرض. استخدم قديماً لصنع الكبة وطحن اللحم لعمل الكفتة.



صورة (8.2): جرن الكبة. (المصدر: www.google.ps)

3. الصفريّة:

الصفريّة إحدى أواني الطبخ (قدر) مصنوع من النحاس الأحمر المطلي بالخارصين ما يعطيه لوناً أبيضاً لامعاً، يكون أكثر نظافة ويمنع النحاس من التأكسد. وللصفريّة أحجام عدة بحيث تكون صغيرة جداً لا تتعدى سعتها اللتر؛ أو تكون كبيرة جداً وكافية لطبخ ذبيحتين كاملتين. وتوجد منها أحجام أكبر عند عليّة القوم، قد يصل بعضها إلى ارتفاع متر ونصف المتر، أو أكثر، وقطرها أكثر من مترين ونصف المتر. وكانت أحجام الصفريّة تقاس بعدد حلقاتها، فالكبير منها له ثماني حلقات؛ لكي يتمكن من حملها ثمانية رجال، وكلما صغر الحجم قل عدد الحلقات.



صورة (9.2): الصفريّة. (المصدر: www.google.ps)

4. الباطية أو الكرمية:

الباطية إناء من الخشب، مستدير الشكل، كان يستعمل للعجن ووضع الخبز فيه، وأحياناً وضع الطبخ فيه للأكل، وهو جزء أصيل من تراث فلسطين، كان يصنع من جذع شجرة، يجوف من الداخل، ويتم تحويره من الخارج بشكل دائري يتسع من الأعلى ويضيق من الأسفل، ويشذب كي يصبح أملس الملمس. وهو بعدة أحجام؛ كي يتناسب مع عدد أفراد العائلة، أو عدد الضيوف. وكانت الباطية تستخدم في المناسبات الاجتماعية؛ فتقدم فيها المناسف (الرز باللحم واللين) للضيوف، كما كانت تستخدم لعجن الطين، ولصنع المقتول. ويسمى الوعاء الخشبي الأصغر من الباطية بـ الكرمية.



صورة (10.2): الباطية. (المصدر: www.google.ps)

5. الدست:

عبارة عن وعاء ضخم من النحاس الأحمر، يستخدم لإعداد الولائم الكبيرة، في المناسبات الاجتماعية كالأعراس والمآتم والصلح العشائري.



صورة (11.2): الدست. (المصدر: www.google.ps)

6. الحلة (القدر النحاسي):

وعاء نحاسي أكبر من الطنجرة وأصغر من الدست، وفوهتها أضيق قليلاً من قاعدتها، تستخدم لطهي الطعام، وتسخين الماء للحمام أو الغسيل، ولسلق البرغل، وعمل المرببات. وهي بأحجام متعددة.



صورة (12.2): الحلة. (المصدر: www.google.ps)

7. القدر:

صنع القدر من الفخار المشوي، وكان يستخدم للطبخ قبل استعمال الأواني المعدنية، وللقدر غطاء محكم، يعمل على كتم البخار لإنضاج الطعام في أقصر مدة.



صورة (13.2): القدر. (المصدر: www.google.ps)

8. محمصة قهوة (المحماسة):

وهي إناء معدني دائري من الحديد موصول بيد من حديد، توضع على النار، ويتم تحميص حبوب القهوة فيها إلى الحد المناسب. وتحرك القهوة كي لا تحترق، بواسطة يد مربوطة فيه



صورة (14.2): محمصة القهوة. (المصدر: www.google.ps)

9. جرن القهوة والمهباش:

وعاء من الخشب سميك له فوهة وجيب عميق ينزل فيه المهباش لطحن القهوة بعد تحميصها ويستخدمه بعض الرجال بالنقر بالمهباش في داخله أو على حافته بإيقاع جميل يطرب له السامعون وربما يتغنوا معه. وهو مكمل للجرن أو شطره الثاني حيث لا يقوم واحد دون الآخر وهو من عود بطول 60 سم وله مقبض من وسطه يمسكه الرجل ويطحن به القهوة.



صورة (15.2): جرن القهوة والمهباش. (المصدر: www.google.ps)

10. البكرج:

إناء نحاسي ذو الخرطوم المعقوف والمقبض النصف دائري تقريباً، قاعدته عريضة وله وسط أقل سمكاً من القاعدة وفوهته لها غطاء متحرك مثبت بمحور على الحافة، توضع به القهوة وتُصَبّ منه. ويحرص كل بيت أن يكون عنده واحداً أو اثنين.



صورة (16.2): البكرج. (المصدر: www.pfnd.net)

11. دلة القهوة:

هي ذلك الوعاء النحاسي ذو اللسان القصير والمقبض المستقيم والذي تصبّ منه القهوة باليد اليسرى.



صورة (17.2): دلة القهوة. (المصدر: www.pfnd.net)

12. مطحنة القهوة:

آلة يدوية تصنع من الخشب أو النحاس لها مقبض محوري وفتحة علوية لإدخال حبوب القهوة أو الهيل المحمص وهناك جرار لاستقبال القهوة المطحونة.



صورة (18.2): مطحنة القهوة. (المصدر: www.pfnd.net)

13. الغربال:

وهو أداة أسطوانية تشبه المنخل؛ إلا أنه أكبر منه حجمًا، وتتكون قاعدته المشبكة من خيوط لحمية مشدودة إلى حوافه، ويستخدم في تنقية الحبوب الصغيرة (كالكمح والعدس) من الشوائب، لإعدادها لعملية الطحن أو الطبخ؛ حيث تسقط الحبوب من ثقوبه الصغيرة، وتبقى الشوائب بداخله.



صورة (19.2):. الغربال. (المصدر: www.pfnd.net)

14. الغربال:

يستخدم الغربال في عملية تنقية الحبوب كبيرة الحجم من الشوائب، (مثل: الفول والحمص) من الشوائب.



صورة (20.2): الغربال. (المصدر: www.pfnd.net)

15. المغطاس:

إناء فخاري أسود يشبه بشكله الجرة وسعته لتر ونصف تقريباً يستعمل لترويب الحليب ليصبح لبن رايب قبل بيعه.



صورة (21.2): المغطاس. (المصدر: www.pfnd.net)

16. البقلولة:

وعاء فخاري يشبه الطبق العميق بعض الشيء وكان يستعمل لترويب الحليب ليصبح لبن رايب قبل بيعه. وهي أكبر من المغطاس.



صورة (22.2): البقلولة. (المصدر: www.pfnd.net)

17. القربة:

جلد ماعز أو الضأن كاملاً عدا الرأس مدبوغ وتم إغلاق أطرافه عدا الرقبة وله في إحدى يديه مقبض من الخشب وفي الرجل الموازية لها مقبض آخر يسمى "الخدمة" أو "خدمة القربة" وتستعمل لجلب الماء وتحملها النساء على ظهورهن بربط اليد والرجل ويدار الحبل "الرمة" على الرأس. وتتسع بعضها لأكثر من تنكتين.



صورة (23.2): القربة. (المصدر: www.pfnd.net)

18. الدلو:

وهو إناء له علاقة يربط بحبل، يلقي في ماء البئر لاستخراج (نشل) الماء للشرب وسقي الحيوانات، وري المزروعات. وكان يصنع من جلود الحيوانات قديماً، ثم من الكاوتشوك أو الحديد.

19. زير الماء:

وهو أنية أسطوانية تنتسح في وسطها، وتضيق قاعدتها، لها عنق دائري أطول من عنق الجرة، تصنع من الفخار أو الطين المحروق، ويستعمل لحفظ ماء الشرب، بعد جلبه من الآبار أو الينابيع. ويمتاز الزير بقدرته على تبريد الماء بشكل يستسيغه الشارب.



صورة (24.2):. زير الماء. (المصدر: www.pfnd.net)

20. الجرة:

تتعدد أحجام الجرار بتعدد استعمالاتها؛ فمنها الضخم الذي يوضع في البيت ومنها ما هو لنقل الماء. أما جرة البيت فهي أنية فخارية ضخمة توضع في ركن البيت غالبًا، وتغطي بغطاء عليه إناء لانتشال الماء والشرب يسمى "ركوة" أو "كيلة"، تنتسح في وسطها وتضيق في قاعدتها؛ وتختلف الجرة عن الزير في حجمها الضخم وفي أن الزير له عنق؛ أما الجرة، فليس لها عنق .

وهناك جرار صغيرة كانت تستخدم لنقل الماء من الينابيع إلى البيوت، وتدعى "الزروية"، وهي جرة فخار شبه أسطوانية ولها رقبة وفوهة ضيقة. وكانت النساء يحملنها على رؤوسهن بعد أن تريحها بقطعة قماش دائرية سميكة، تسمى "الطرحة".



صورة (25.2):. الجرة. (المصدر: www.pfnd.net)

21. العسلية:

وهي أصغر من الجرة قليلا، وتستخدم لنقل الماء.



صورة (26.2):. العسلية. (المصدر: www.pfnd.net)

22. إبريق فخار:

وهو أنية فخارية بيتية صغيرة متنقلة، تتسع لنحو لترين من الماء، في أحد جانبيها أنبوب من جنسها، وفي الجانب الآخر مقبض فخاري نصف دائري، وكان الحصادون يحملونها إلى حقولهم كي يبقى الماء بارداً .
أما إبريق الفخار الصغير كان مخصص لشرب الأطفال، ويسمى بالكعكوز أو الكوز وهناك مثل فلسطيني يقول: "كل ما دق الكوز بالجرة"



صورة (27.2): ابريق الفخار. (المصدر: www.pfnd.net)

23. الشربة:

وهي إبريق من الفخار له رقبة طويلة؛ ولكنه بلا أنبوب وبلا مقبض، يتم الشرب من بابه.



صورة (28.2): الشربة. (المصدر: www.pfnd.net)

24. النملية:

وهي عبارة عن خزانة توضع عادة في المطبخ لحفظ الطعام. وتتكون من ثلاثة طوابق خشبية. وكانت النملية قديمًا جزءاً أساسياً من تجهيزات البيت.



صورة (29.2): النملية. (المصدر: www.pfnd.net)

25. الخزانة:

وهي عبارة عن حافظة خشبية للملابس والأواني المنزلية. ولها عدة أنواع: فمنها ما يثبت بالجدار؛ ومنها ما هو متحرك.



صورة (30.2): الخزانة. (المصدر: www.pfnd.net)

4.2. أنواع الطعام التراثي الفلسطيني:

قسمت الأكلات الفلسطينية التراثية في هذا البحث، الى أكلات كانت تحضر في الماضي وانقرضت اليوم، وأكلات كانت تطبخ في الماضي ولا زالت تحضر لليوم، ونصنف المائدة الفلسطينية الى طبق رئيسي وحلويات ومشروبات ومخبوزات.

1.4.2. الأكلات التراثية القديمة:

الأطباق الرئيسية.

1. المفتول:

يعد المفتول من اشهر الطبخات القديمة التي كان لاعدادها اجواء خاصة ولطبخها كذلك أوقات مميزة.

قديمًا كانت تجتمع مجموعة من النساء يقطنّ في نفس القرية بعد موسم دراسة القمح، يقمن بطحن القمح لواحدة منهن ومن ثم قتله بحيث يصبح جاهزاً للطبخ، ويعبأ في شواتل {أكياس} كبيرة، ومن ثم يقمن بتوزيع صحن صحن على الجيران المجاورين لهم، وفي اليوم التالي تكرر نفس الجلسة لجارة اخرى.

أما بالنسبة لألية طبخه فانه يتم وضع كمية معينة منه في قور من الطينة المشوية {صينية مجوفة} ويتم وضعه على النار لغاية أن تصبح كل حبة لوحدها { يتفتل } وهنا يتم خلطه مع صلصة من القرع والبندورة والبصل والسمنة، من ثم يصبح جاهزاً للأكل.

كثيراً ما كان يطبخ عندما يذهب الناس إلى رعاية الحلال أو إلى الأرض لفلاحتها. وبعض الناس قد يقومون بطبخه لوحده والصلصة أو اليعنينة بجانبه وليست مختلطة معه.

ومن الممكن أيضاً أن يتم طبخه باللبن الجميد المطبوخ بشوربة لحم الخروف، حيث يُفلفل في هذه الشوربة ويتم أكله مع اللحم، ولكن هذه الطريقة كانت تعتمد على مدى غنى الأسرة وارتياحها الاقتصادي



صورة (31.2): المفتول. (المصدر: ar.wikipedia.org)

2. أكلة الزرب:

يكاد يكون الزرب أشهر وأفخم أكلة يُعدها أهل جنوب فلسطين في حال حضر متصرف أو حاكم أو ضيف رفيع المقام. للزرب غرفة خاصة يتم بناؤها من الحجر والطين، ويُحفر بداخلها حفرة كبيرة يتم إشعال كمية هائلة من النار بداخلها حتى يحمر الحجر ليصبح أحمر كالدّم، عندها يتم وضع الخروف في داخل الزرب، وإغلاقه لما يقارب 4-5 ساعات.



صورة (32.2): الزرب. (المصدر: ar.wikipedia.org)

3. المسخن:

المسخن وما أدراك ما المسخن!

من المعروف أن المسخن هو الأكثر شهرة في مناطق شمال فلسطين، ولكننا لا يمكننا أن نتغاضى عن كون أهل جنوب فلسطين يعدونه في مناسباتهم ويعتبرونه من الأكلات التي تقدم في حال وجود ضيف رفيع المنصب. يتم خبز الخبز العادي المعروف من القمح في الطابون، وتكون السيدة قد حضرت نفسها لهذه الطبخة قبل ليلة، بحيث يزيل الطابون في الليل، ومن لصباح الباكر تقوم بخبز العجين، وحالما تنتهي من الخبز تضع الدجاج في الطابون لكي يتم شيه، وأخيراً تقوم بتقلية كمية كبيرة من البصل بزيت الزيتون بحيث تقوم بتشريب الزيت للخبز كل رغيف على حدى، ويوضع عليه البصل والمكسرات، هكذا حتى تنتهي من صف الأربعة فوق بعضها البعض ثم يوضع الدجاج المشوي أعلى الخبز ويُقدّم.

وهناك من يقوم بسلق الدجاج وتشريب الخبز بماء الدجاج من ثم يقوم بتحمير قطع الدجاج.

قد تختلف الطريقة من بلد لآخر ومن قرية لأخرى، لكن لا يختلف اثنان على طعم المسخن الشهي وإن اختلفت طرق إعداده.



صورة (33.2): المسخن. (المصدر: ar.wikipedia.org)

4. ورق الدوالي {ورق العنب}:

كان يتم تليقظ الورق ولفه دون سلقه كما هو الدارج اليوم، يعبأ بالأرز ويُلف بسهولة أكبر من اليوم بحيث لا يُطوى من الجوانب وإنما فقط من اتجاه واحد، يتم تعبئة القدر ووضعه في الطابون.



صورة (34.2): ورق العنب. (المصدر: ar.wikipedia.org)

5. الشختورة

وهي من الاكلات البسيطة التي كانت تعد في موسم نمو الخبيزة،تفرم الخبيزة وتطبخ مع الأرز والجريشة والبصل ووضع قليلاً من زيت السيرج.



صورة (35.2): الشختورة. (المصدر: ar.wikipedia.org)

6. الخبيزة:

تعد في موسم نمو الخبيزة بحيث يتم غسلها وفرمها جيدا وتطبخ بالزيت والبصل.



صورة (36.2): الخبيزة. (المصدر: ar.wikipedia.org)

7. المحشمة:

هي أكلة تتكون من الأرز واللحم وسميت بهذا الاسم لأنها كانت تعد للمرأة الوالدة ويعتبرونها محشمة لأنها قد أنجبت طفلاً.

8. الفخّارة:

فهي تشبه إلى حد ما القدره الخليلية بالشكل مع اختلاف الطعم تماما حيث يستعاض بها عن القدر النحاسي بآخر فخاري في قضاء الخليل ويضيفون إليها الحمص والثوم والبصل ويطبخونها في فرن البيت ويشبه مذاقها القدره الغزاوية.



صورة (37.2): الفخارة. (المصدر: ar.wikipedia.org)

9. القبوات (الأبوات):

وتضم الكرشات بأنواعها (أم مليس وأم القطع وأم الشرط أو الشرايط) على مرقتها أو باللبن والفوارغ التي تطبخ مع الكرشات أو مع ورق الدوالي (ورق العنب). وتقلَى وتحمّر قشور الكرشات (السماط) وعناقيد الفوارغ (درم أو ضرم) وقشور اللية مع البصل والمنديل (غشاء كرشة الخروف) المحشي باللحمة المفرومة أو الكفتة أو الكبد.



صورة (38.2): القبوات. (المصدر: ar.wikipedia.org)

10. المجدرة:

طبق من مأكولات المشرق العربي تشتهر بها سوريا ولبنان والأردن وفلسطين والعراق. مكوناته الأساسية العدس والارز. وهي من المأكولات العربية التراثية.



صورة (39.2): المجدرة. (المصدر: ar.wikipedia.org)

11. الفريكة:

وهي قمح يتم حرقه قليلا على نار الحطب وهو أخضر، ثم تفرك السنابل المحروقة (المشلوطة) وتجمع حبوبها. وتطبخ الفريكة بنفس طريقة طبخ الأرز، ويستحسن طبخها مع لحم الخروف الغني بالدهن.



صورة (40.2): الفريكة. (المصدر: ar.wikipedia.org)

المخبوزات.

1. الملتوت:

هو عبارة عن عجينة تصنع من قمح مطحون {طحين}، وزيت الزيتون بالإضافة إلى تشكيلة خاصة من البهارات والسمن البلدي، يتم تقطيعه إلى قطع مستديرة الشكل، من ثم يتم رقعها واحدة واحدة ومن ثم خبزها في الطابون.



صورة (41.2): الملتوت. (المصدر: ar.wikipedia.org)

2. المطبق:

نفس طريقة عمل الملتوت ولكن يكون شكل الخيزة أو العجينة مربعة الشكل، ويُحشى بالسكر والمكسرات {الجوز واللوز}.



صورة (42.2): المطبق. (المصدر: ar.wikipedia.org)

3. كراديش الذرة:

تطحن الذرة لتصبح طحيناً ناعماً، من ثم يتم عجنها مع قطع من البصل المفروم وزيت الزيتون وقليلاً من الكركم، يتم تمليسه بالماء، وأخيراً خبزه بالطابون.



صورة (43.2): كراديش الذرة. (المصدر: ar.wikipedia.org)

4. المقلّي:

عجينة يتم صنعها من القمح وخطها بالبصل المفروم المفروك بالملح، ويتم قليها بالزيت، وكانت تعد في العيد، وكان الأهالي يأخذونها إلى بناتهم عندما يتزوجن. عام {1948}.



صورة (44.2): المقلّي. (المصدر: ar.wikipedia.org)

5. الزلابية:

عجينة نفس عجينة المقلّي { طحين وماء وكرم وملح }، يستثنى منها البصل، تقلى بالزيت. وكانوا يعدونها بكثرة في الأعياد. وكانوا يغلفون هذه الزلابية في حورة من الجلد {تستخدم لف الهدايا} لبناتهم. ولنا أن نتخيل جمال منظرها وحلو طعمها من وصف ابن الرومي لها عندما قال:

رأيتُه سحرًا يقلّي زلابية من رقة التجويف كالتشر في القصب
يلقي العجين لجينا من أنامله فيستحيل شبابيكاً من الذهب.



صورة (45.2): الزلابية. (المصدر: ar.wikipedia.org)

6. السمبوسك في الطابون:

عبارة عن عجينة يتم عجنها بالماء والملح والخميرة، ويتم تجهيز اللحم المفروم مع البصل والدهون والشحوم عن طريق تحميصها، من ثم يتم حشو العجينة باللحم وإغلاقها جيداً ووضعها في الطابون.



صورة (46.2): السمبوسك. (المصدر: ar.wikipedia.org)

الشوربات:

1. الششبرك {ذنين قطاط}:

تفرم اللحمة وتم تحميصها في الطابون مع البصل والملح وبعض البهارات، وتكون قد أعدت مسبقاً عجينة يتم لفها وتقطيعها دوائر من ثم تفتيحها ليسهل وضع اللحمة بداخلها من ثم تغلق وتوضع في وعاء مفروود وتغطى بقطعة من القماش كي لا تجف، أخيراً يتم وضعها في طنجرة ويخلط معها اللبن الجميد والقليل من الأرز وتترك في الطابون لغاية نضجها وتؤكل ساخنة على هيئة شوربة.



صورة (47.2): الششبرك. (المصدر: ar.wikipedia.org)

2. الرقاقة {مقطشة}:

عبارة عن عجينة ترق على لوح من الخشب ويرش عليها الطحين بكثرة من ثم يتم تقطيعها على شكل مربعات صغيرة {2*2 سم} تقريبا، يتم إضافتها إلى العدس واللبن اللذين يُغليان على النار، و ينتظر لغاية ما { تورق } أي تنفتح، يتم عمل ثومة ناعمة تقي بالسمن البلدي وتضاف إليها حال استوائها {تقليية ثومة}.



صورة (48.2): الرقاقة. (المصدر: ar.wikipedia.org)

3. الرقاقة بالبندورة:

عبارة عن عجينة نفس عجينة المقطشة ولكنها تقطع الى شرات بالطول كالمعكرونة وتطبخ في قدر بالبندورة بدلا من العدس واللبن.



صورة (49.2): الرقاقة بالبندورة. (المصدر: ar.wikipedia.org)

4. اللبنة:

عبارة عن شوربة تتكون من الأرز واللبن الجميد والزهر المقلي توضع جميعها في وعاء يطبخ في الطابون، تترك حتى تغلي وينضج الأرز والزهرة، وتؤكل ساخنة.

5. الجريشة:

يتم تنقية القمح وتنظيفه جيدا من اي شوائب، من ثم ينقع في ماء ساخن في وعاء لمدة ليلة كاملة، من ثم يصفى من الماء ويوضع في قدر كبير على النار حتى تتفتح حبات القمح، وأخيرا يضاف لها {مغطاس من اللبن الجميد}، وتصبح جاهزة للاكل. وهناك من يؤكلها على الفطور مع حليب والزبدة على وجهها وكانت أكلة صحية جداً تشفي الجسم من الكثير من العلل.



صورة (50.2): الجريشة. (المصدر: ar.wikipedia.org)

6. الذرة باللبن:

بعد بذر الذرة في الأرض، تنمو على شكل عرائش {عرايش}، وبعد ذلك تقطف وتدرس بالدواب، تقوم السيدة بنقعها في الماء وتوضع في حوض مخصص لها حتى تقشر جلدها ويسهل دقها، أخيراً توضع في قدر على النار ويضاف لها اللبن الجميد لغاية استوائها وتصبح جاهزة للأكل.



صورة (51.2): الذرة باللبن. (المصدر: ar.wikipedia.org)

7. مطفية (زهرة باللبن):

تطهى قطع اللحم، يضرب لبن الجميد مع مرق اللحم على الخلاط، ويضاف إلى اللحم، تقلى قطع الزهرة (القرنبيط) ثم تضاف إلى لبن الجميد، ويضاف الثوم، تترك حتى تنضج الزهرة جيداً، يقدم هذا الطبق مع الأرز.



صورة (52.2): مطفية. (المصدر: ar.wikipedia.org)

8. لبنية فول (فول باللبن):

فول أخضر يسلق، وتسلق قطع اللحم، ويوضع لبن رائب (أحياناً يعمل بلبن جميد) على النار مع تحريك مستمر وعند الغليان تضاف مرق اللحم وعند الغليان يضاف الفول واللحم. يقدم بجانب طبق من الأرز المبهر.



صورة (53.2): لبنية فول. (المصدر: ar.wikipedia.org)

التحلية:

1. المفتوتة:

في حال كان لدى الفلاح ضيف وأبى أن يأكل اللحم فإنهم يقومون بإعداد المفتوتة له وهي إكلة متعارف عليها في عام 1949 م، يقومون بعجن عجينة خفيفة {ر هفة} وخبزها ومن ثم فتها مع الزبدة والسكر ويقدم بجانبها اللبن البلدي {المخيض}، كثيرا ما كانت تعد هذه الأكلة في مناسبات الصلح العشائري بين أهل القرى.

2. شدة:

عبارة عن دبس وزيت زيتون وزيت سيرج وبهارات وقلية وأربعين نوع من البهارات كانت تعد لأغراض الشفاء والعلاج، كما كانت تعد للحاج أو المعتمر، وفيها الكثير من الفوائد الصحية ، ولا زال هناك عدد لا بأس به من الناس يعدونها.

3. دقة {الحج او السفر}:

عبارة عن قمح يقلى ويطحن ويخلط مع زبيب ومكسرات وعجين بالسמיד، يوضع في ظبية من الجلد كالجراب، ويزود به المسافر لتعينه على مشقة السفر.



صورة (54.2): دقة. (المصدر: ar.wikipedia.org)

4. المعمول:

كما هو المعمول المتعارف عليه اليوم ولكنه كان يُخبز في الطابون، وكان يعد في الأعياد {عيد الفطر}.



صورة (55.2): المعمول. (المصدر: ar.wikipedia.org)

5. الهبطلية:

تعتبر من الحلويات وتتكون من الأرز والحليب وتوضع على النار حتى تنضج، وتبرد ومن ثم يضاف لها القطر لمن أحب ذلك.



صورة (56.2): الهبطلية. (المصدر: ar.wikipedia.org)

6. الدبس:

وهو شراب مركّز داكن اللون مائل إلى اللون الأحمر حلو المذاق يغمس مع الطحينة والبعض يستمتع بشربه خاصة في صباح الأيام الشتائية الباردة.



صورة (57.2): الدبس. (المصدر: ar.wikipedia.org)

7. العنطبخ (عنب طبيخ، ويسمونه في القضاء عنبية):

وهو مرّبي (تقلي) العنب مع بذوره والتي تعطيه طعماً مميزاً إضافة لفوائدها الصحية العديدة والتي ثبتت طبياً، ويخزن في أوعية فخارية تسمى براني (جمع بُرنية).



صورة (58.2): العنبيّة. (المصدر: ar.wikipedia.org)

8. الخبيصة الخليلية:

وهي من عصير العنب الخليلي الأبيض الصافي مع السميد تسكب بعد طبخها وهي سائلة في أطباق.



صورة (59.2): الخبيصة الخليلية. (المصدر: ar.wikipedia.org)

9. الملبن الخليلي :

المشهور والمطعم بحب القريش (الأريش) الأسود اللذيذ المستخرج من أكواز أشجار القريش المنتشرة في جبال الخليل وفلسطين وهي من الصنوبريات كما يضيف البعض له قليلا من حبات الصنوبر، والملبن أقرب شكلاً إلى ألواح قمر الدين المعروف في بلاد الشام والذي يتواجد عادة على موائد الإفطار في رمضان ويحضر من المشمش بالطريقة ذاتها التي يحضر فيها الملبن من العنب، ويغلف بذات الطريقة، والفارق هو أن قمر الدين حامض بينما الملبن حلو المذاق، كونه من مجفف الخبيصة الخليلية المطبوخة من عصير العنب والسميد.



صورة (60.2): الملين. (المصدر: ar.wikipedia.org)

10. الزبيب:

وهو العنب المجفف، ويضاف للكثير من المأكولات وخاصة الحلويات.



صورة (61.2): الزبيب. (المصدر: ar.wikipedia.org)

11. الكُسْبَة أو الكسيبة:

هي حاصل طحن السمسم المحمر في الفرن مع كمية من الأملاح.. بعد تحميره وتحميصه جيدا. حيث تتم معالجته بالدبك لاستخراج زيت السيرج منه. ومن ثم يتم بيع الكتل المتبقية والتي تسمى كُسْبَة بثمان رخيص وينادى عليها في المعصرة "كسيبة بسيرجها.. الله يفرجها".

12. الخلقوم:

راحة الخلقوم نوع من الحلوى مكونة بالأساس من الهلام والنشا والسكر.



صورة (62.2): الحلوم. (المصدر: ar.wikipedia.org)

المقبلات:

1. الدبابة:

هي عبارة عن برغل ناعم يتم وضعه في وعاء، ويخلط مع بندورة مجففة، وفلفل احمر مجفف، من ثم يكبكب {أي يعمل كشكل الكبة} ويتم شويه في الطابون. وهي تشبه الكبة الشامية.



صورة (63.2): الدبابة. (المصدر: ar.wikipedia.org)

2. فتة البندورة:

عبارة عن بندورة وبصل وماء فقط وكانت تسمى {فتوشة}.

3. كرات اللبنة بالزيت:

عبارة عن لبن كان يعد بالخريطة من ثم ينشف ويتم تشكيله على شكل كرات ويغمر بالزيت ويوضع في مرتبانات، ويخزن.



صورة (64.2): كرات اللبنة بالزيت. (المصدر: ar.wikipedia.org)

4. العكوب او {العجوب}:

وهناك العكوب بالأرز واللحم، وآخر باللبن، وآخر بالطماطم، وأخيراً بالبيض. وهو ما كان دارجاً في منطقة الجنوب العكوب البيض بحيث يعد كالمفركة {بطاطا وبيض} كان يوضع في الطابون حتى ينضج ومن ثم يضاف إليه البيض ويؤكل بالخيز. وكما أنه كان يضاف إلى المقلوبة كما القرنييط.



صورة (65.2): العكوب. (المصدر: ar.wikipedia.org)

5. الارقيطة:

عبارة عن نبات بري يقطف وينظف ويطبخ مع الأرز، أو قد يضيف له البعض نبتة اللوف {نبتة تنمو في الخلاء}، وتحضر على شكل شوربة.



صورة (66.2): الأرقطة. (المصدر: ar.wikipedia.org)

6. الفلافل:

تمتاز فلافل الخليل بطعمها الطيب والمميز لتشكله توابله وإضافة البقدونس لعجينته وتزيينه بالسهم قبل قليه، إضافة للفلافل المحشية بالبصل المقلي والسماق والصنوبر. وتضاف لسندويشات الفلافل مقالي الزهرة والبطاطا والباذنجان والسلطة والشطة ويضيف البعض إليها البقدونسية أو سلطة الطحينة بالليمون أو اللبن الرائب.



صورة (67.2): الفلافل. (المصدر: ar.wikipedia.org)

المشروبات:

1. القهوة العربية:

تعتبر من أشهر وأكثر المشروبات تناوياً في الدول العربية، ولا يكاد يخلو منزل عربي من حبوب أو مسحوق البن العربي بنكهته المميزة، ويكثر تناولها في المناسبات والأعياد. وكانت تعد دائماً على نار الحطب بشكل مستمر طوال النهار دون توقف، خصوصاً في بيت المختار.



صورة (68.2): دلة قهوة. (المصدر: ar.wikipedia.org)

2. اللبن المخيض:

هو شراب مميز عند أهل الخليل كما يستعملونه في الكثير من طبخاتهم المميزة وخاصة اللبنة بأنواعها المختلفة.



صورة (69.2): لبن مخيض. (المصدر: ar.wikipedia.org)

3. قمر الدين:

يعتبر من صنف المشروبات بحيث ينقع في الماء الساخن، ومن ثم يتم دهسه ويضاف له كمية مناسبة من الماء ويشرب.



صورة (70.2): مشروب قمر الدين. (المصدر: ar.wikipedia.org)

لا بد من التنويه الى أن الحياة القديمة كانت تعتمد في معظمها على الحلال { الأغنام والأبقار }، وكان يُستفاد من هذه الحيوانات في كل مناحي الحياة، بحيث كان يؤخذ منها الحليب الذي يمكن أن يتم شربه مباشرة أو استخدامه في الحلويات كالهيطلية، كما كان يستخدم لعمل اللبن المخيض واللبن الجميد والجبنه البيضاء واللبنه ومختلف أنواع الطعام التي كانت كلها تعتمد على الألبان والحليب.

2.4.2. الأكلات المستحدثة وتشتهر بها منطقة جنوب فلسطين:

1. المقلوبة:

تتكون المقلوبة من اللحم الذي يسلق لغاية استوائه، ويتم قلي القرنبيط في هذه الأثناء، من ثم يضاف القرنبيط المقلي والأرز المنقوع إلى شوربة اللحم وتغطي الطنجرة لغاية استواء الأرز.



صورة (71.2): المقلوبة. (المصدر: ar.wikipedia.org)

2. القدرة الخيلية

من أشهر الأكلات التي يشتهر بها أهل الخليل اليوم، تتكون من أرز وسمن بلدي ولحم أو دجاج حسب الرغبة، بحيث يتم سلق اللحم مع البصل وحال استوائه يضاف إليه الأرز من دون أن يكون قد نُفِع، ويضاف السمن البلدي والكرم والتوابل اللازمة من ثم توضع في الفرن وتقدم بجانب اللبن أو السلطة.



صورة (72.2): القدرة. (المصدر: ar.wikipedia.org)

3. الرقاب المحشية:

يتم سلق الرقبة قبل حشوها أو نصف سلق، نضع عليها قيل السلق ورق الغار والبهارات، ترفع من الماء ثم تُحشى بالأرز المففل مع اللحم، نرجع إلى طريقة عمل الأرز مع اللحم في الخروف المحشي، ثم تلف بورق القصدير المدهون بالزيت، وتوضع في فرن متوسط الحرارة لمدة ساعتين تقريبا حتى تنضج.



صورة (73.2): الرقاب المحشية. (المصدر: ar.wikipedia.org)

4. المنسف:

تجري صناعة المنسف باستخدام لبن الجميد ويطبخ فيه اللحم حيث أن اللبن من أهم مكونات المنسف ويطبخ اللحم في المرق والجميد، وقد يخلط معه اللبن الرائب، ويضاف السمن البلدي للأرز المفلفل، ويقدم في طبق كبير مع "الشراك" (الخبز الرقيق المخبوز على الصاج)، يوضع عليه الأرز ومن ثم اللحم ويزين باللوز والصنوبر والبقدونس المفروم.



صورة (74.2): المنسف. (المصدر: ar.wikipedia.org)

الفصل الثالث

المعايير التصميمية للمطاعم

1.3. الاشتراطات التخطيطية للمطعم.

1.1.3. (متطلبات الموقع).

2.1.3. المواقف.

1.2.1.3. تصنيف مواقف السيارات.

2.2.1.3. معايير تصميم المواقف (الأبعاد).

2.3. الاشتراطات الفنية للمطاعم.

1.2.3. الشروط العامة الواجب توافرها لفتح المطعم.

2.2.3. متطلبات التهوية.

3.2.3. المتطلبات الكهربائية.

3.3. المعايير التصميمية للمطاعم.

1.3.3. عناصر المطعم.

1.1.3.3. مدخل المطعم والاستقبال.

2.1.3.3. المطبخ.

3.1.3.3. غرفة الطعام.

4.1.3.3. الحمامات.

5.1.3.3. المصاعد.

6.1.3.3. سلالم الطوارئ.

1.3. الاشتراطات التخطيطية:

1.1.3. متطلبات الموقع:

1. أن يقع المطعم على شارع تجاري، أو في المراكز التجارية، أو في الأماكن المخصصة لذلك في المخططات المعتمدة
2. أن يبعد الموقع عن محلات بيع الغاز مسافة لا تقل عن 35 متراً.
3. أن يبعد الموقع عن محطات الوقود مسافة لا تقل عن 30 متراً مفاصة من الحدود الخارجية للأرض .
4. المساحة لا تقل عن 320 م² والواجهة لا تقل عن 20 م.

2.1.3. المواقع:

اختيار البعد و الموقع المناسب للموقف عن المدخل حسب نوع الوجبات. تصميم المواقع يجب أن يناسب سرعة تجدد الزبائن. تكون مواقع الموظفين في الخلف و يفضل أن تكون غير ظاهرة للعيان. توفير مواقف للشاحنات عند المدخل الخلفي.

1.2.1.3. تصنيف مواقف السيارات:

1. مواقف بجوار الأرصفة.
2. المواقع السطحية: تنشأ على مستوى سطح الأرض كمواقف الأسواق أو المباني العامة أو المواقع التي تنشأ بالدور الأرضي.
3. مواقف بالقبو (في بعض العمائر مواقف أسفل المباني): تنشأ تحت مستوى الدور الأرضي للمبنى، وتصل بسطح الأرض عن طريق منحدرات مناسبة للدخول أو الخروج منها.
4. مواقف متعددة الأدوار: وهي التي تنشأ من عدة طوابق و تستخدم عادة في الأماكن العامة التي يرتادها الناس بكثرة مثل المناطق التجارية.
5. مواقف المعوقين.

2.2.1.3. معايير تصميم المواقع (الأبعاد):

يجب أن تؤمن المساحة المخصصة للسيارة الواحدة (سيارة الركاب العادية PASSENGER CAR) بحيث تضمن سهولة حركة السيارة عند دخولها للموقف وخروجها منه.

الأبعاد التالية توضح الحد الأدنى للأبعاد المناسبة لوقوف أي نوع من أنواع سيارات الركاب العادية.

الطول = 5.50 م

العرض = 2.60 م

في حالة الوقوف المتوازي يكون الطول 6.50م والعرض 2.5م.

2.3. الاشتراطات الفنية للمطاعم:

1.2.3. الشروط العامة الواجب توافرها لفتح المطعم:

1. توفير الإضاءة الجيدة لجميع مرافق المطعم.
2. يجب أن تكون جميع التوصيلات الكهربائية منفذة طبقاً للمواصفات و الأصول الفنية .
3. في حالة استخدام مواد الفحم أو الحطب يجب توفير مستودع منفصل، لتخزين الفحم والحطب، وعدم الإضرار بالآخرين
4. يلزم توفير مراكز للسيارات وفق الأنظمة البلدية المعمول بها وفي حالة المطاعم المستقلة يلزم توفير موقف سيارة لكل 2م50 من مساحة الأرض كحد أدنى لعدد المواقف المطلوب تأمينها
5. أن تكون مواد البناء المستعملة في الانشاء مطابقة للمواصفات القياسية المعمول بها في البلد أو إحدى المواصفات.
6. توفير متطلبات السلامة حسب تعليمات الدفاع المدني.
7. التقيد بالاشتراطات الخاصة بالخدمات البلدية المتعلقة بذوي الاحتياجات الخاصة، والصادرة من الادارة العامة للشئون الهندسية.

2.2.3. متطلبات التهوية :

1. أن يتم تهوية غرف التحضير والإعداد والغسيل ودورات المياه بمعدل لا يقل عن تغير هوائها خمس عشرة مرة في الساعة.
2. أن يتم تهوية غرف الطبخ بمعدل لا يقل عن خمس وثلاثين مرة في الساعة، وأن يركب فوق أجهزة الطبخ هواية (hood) لسحب الهواء من فوقها مباشرة.
3. أن يتم تهوية المستودعات بمعدل لا يقل عن تغيير هوائها ست مرات في الساعة.

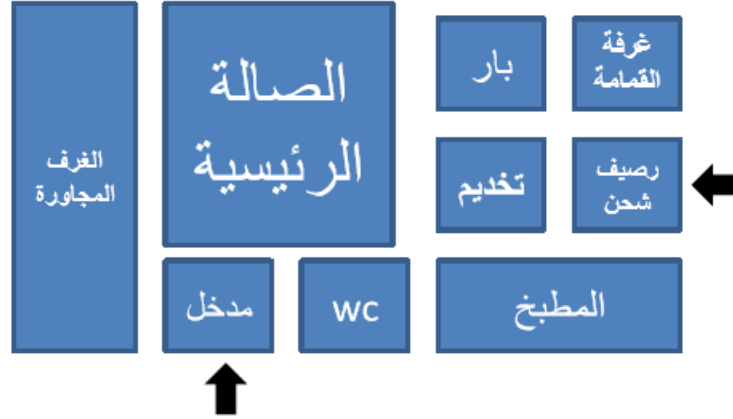
3.2.3. المتطلبات الكهربائية :

ويشترط الأتي :

1. أن تكون الكابلات والأسلاك من الأنواع والأقطار المناسبة، وأن تكون معزولة جيدة، وممددة داخل مواسير، وأن يراعى تطبيق المواصفات القياسية الخاصة بألوان الأسلاك، وأن يتم تأريض جميع الدوائر بدون استثناء.
2. أن يتم تأريض أساسات المبني.
3. أن تكون المعدات والأجهزة الكهربائية (مثل النفايات- مواد الطهي والأفران الثلاثيات - مكيفات الهواء - وكافة المعدات) من الأنواع المعتمدة، والمأمونة الاستخدام، ومطابقة للمواصفات العالمية.
4. يراعى توفير التوصيلات الأرضية للأجهزة والتركيبات والدوائر الكهربائية طبقا للمواصفات القياسية.
5. يراعى إحكام غلق الفتحات، والفجوات، المخصصة للخدمات بحواجز وقائية.
6. توفير قواطع التيار الكهربائي المناسبة والمؤمنة ضد أخطار التسريب الأرضي للتيار في الأماكن المبتلة.
7. تم تركيب أجهزة التدفئة التي تزيد قوتها على (1000) كيلو وات داخل تطويقات من مادة غير قابلة للاشتعال.
8. أن تكون الإضاءة كافية في جميع مرافق المبني، كما يجب أن تكون المصابيح من الأنواع المثبتة وغير قابلة للانفجار، على أن تكون المصابيح داخل حافظ مناسب و يمنع استخدام المصابيح المدلاة بأسلاك.

3.3. المعايير التصميمية للمطاعم:

- يجب تحديد نوع المطعم من حيث الوجبات المقدمة (كميتها، نوعيتها و إذا كنت ثابتة أو متغيرة يوميا) ومن حيث طريقة الخدمة (خدمة على الطاولة، خدمة ذاتية أو متعدد الأنظمة)، الزبائن (عدهم و نوعيتهم).
- غرفة طعام الزبائن هي الغرفة الرئيسية في المطعم.
- يتم توزيع باقي المرافق (المطبخ ، حمامات ، ... ، إلخ) كمجموعات حول الغرفة.
- يجب أن تتلاءم باقي المرافق مع نوع ونظام المطعم.
- يجب تصميم الغرف الوظيفية بمرونة بحيث يمكن تعدد وظائفها.
- في المطاعم السريعة يتغير الزبائن بمعدل 3 مقاعد في الساعة فيما عدا المطاعم التقليدية بمعدل 2 في الساعة في المطاعم المتخصصة والمسائية يبقى الزبائن بمعدل 1.3-2 ساعة .



بلان توضيحي لفراغات المطعم

صورة (1.3): Functional layout for a small restaurant

(المصدر: neufert-arabic.pdf)

1.3.3. عناصر المطعم:

1. المدخل، الاستقبال، الاستعلامات، المحاسبة و التّقديم.
2. المطبخ : مساحته لا تقل عن 15 متر مربع يفصل عن صالة الطعام وأن يكون جيد التهوية.
3. غرفة التحضير والغسيل (جناح الخدمة): مساحتها لا تقل عن 9 متر مربع يجب الفصل بينها وبين المطبخ.
4. صالة الطعام (في حالة تقديم الطعام للزبائن داخل المطعم) : مساحتها لا تقل عن 30 متر مربع. تفرش صالة الطعام بالطاولات المناسبة والملائمة، ويمكن أن تكون صالة الطعام مقسمة بحواجز بارتفاعات لا تزيد عن 1.5 متر، كما يمكن أن تكون الصالة مقدمة الى جلسات عربية.
5. دورات المياه ومغاسل الأيدي.
6. المستودع : المساحة لا تقل عن 9م 2.

1.1.3.3. مدخل المطعم والاستقبال:

مدخل المطعم: يجب أن يكون واضح ومميز وذو حجم مناسب، بالإضافة إلى مداخل لإدخال الحاجيات التموينية والأحمال.

الاستقبال: وهو من أهم ما يجب أن يراه القادم عبر المدخل الرئيسي، إذ أن القادم لأول مرة غالباً ما يبحث عن مكان

الاستعلامات للسؤال عن حاجته، وبالقرب من طاولة الاستقبال تتوزع المكملات المهمة الأخرى التي يحتاجها الزبون.

2.1.3.3. المطبخ:

تعتبر معايير مطابخ المطاعم الصغيرة و المتوسطة متقاربة.

1. قدرة المطبخ تعتمد أوليا على عدد مقاعد الزبائن، طلبات الزبائن (نظام، مدى ونوعية الوجبات المقدمة) ونسبة المواد الأولية القابلة للتجدد بما يناسب تجدد الزبائن في اليوم أو أوقات الذروة.
2. يتم تركيب جميع أدوات و معدات المطبخ (طاولات، أفران، ...) داخل وحدات متساوية الأبعاد (0.53*325 م).
3. في المطابخ الحارة التي تخدم من (200-100) وجبة توضع الأجهزة الرئيسية في مجموعة واحدة تحتل مساحة 30 م² من المساحة المستخدمة، أو 50 م² في المطابخ الكبيرة.
4. أسطح العمل و مناطق التخزين توضع في أماكن مناسبة في نهاية المجموعات الوظيفية.
5. أفضل مكان لكونتر التسليم بين منطقة التحضير و صالة الطعام، ويجب أن يحتوي على مكان للطلبات الساخنة و آخر للطلبات الباردة و مكان وحاوية أو أرفف للأواني ومعدات المائدة.
6. يفضل فصل الأحواض ومغاسل الصحون و ترتيب آلية لإعادة الصحون لمنطقة التسليم.
7. يحسب 10-15 % من المساحة تكون مكاتب و غرف للموظفين مزودة بغرفة تغيير الملابس وحمامات.
8. إذا كان عدد الموظفين أكثر من عشرة موظفين تصيح غرفة الاستراحة ضرورية.
9. يجب توفير شفاطات للهواء عند كل منطقة طبخة أي أنه يمنع استخدام أجهزة تكيف تعيد تدوير الهواء الداخلي .

نسب المساحات داخل المطبخ مبينة في الجدول التالي :

10%	تسليم السلع (يضمن ذلك مخزن النفايات)	مطبخ
20%	تخزين المجمدات و المبردات و المون الجافة	
18%	المخزن اليومي	
2%	الخضار و مطبخ السلطة	
8%	مضبخ الوجبات الباردة و الحلويات	
8%	مخابز الكيك	
2%	تحضير اللحوم	
8%	منطقة الطبخ	
10%	منطقة التنظيف	
17%	ممرات الحركة	
15%	غرفة الإستف	

جدول(1.3): نسب المساحات داخل المطبخ.
(المصدر: neufert-arabic.pdf)

يقسم المطبخ الى ثلاثة أقسام:

1. المنطقة الأولى: وتشمل المستودعات ومكتب الاستقبال.
2. المنطقة الثانية: تشمل منطقة تجهيز وطبخ الطعام.
3. المنطقة الثالثة: تشمل مستودع الوقود ومواد التنظيف.

1. المنطقة الأولى وتنقسم الى ثلاثة أجزاء :

- مستودع الأواني النظيفة.
- مكتب الاستقبال، ويكون مؤثث بشكل مناسب لاستقبال المرشدين وملحق به دورة مياه.
- مستودع المواد الغذائية.

2. المنطقة الثانية صالة الطبخ ويلزم فيها الآتي :

- ألا تقل مساحة صالة الطبخ عن 64 م².
- أن تتصل بالمسلخ بباب متحرك في حالة وجود مسلخ .

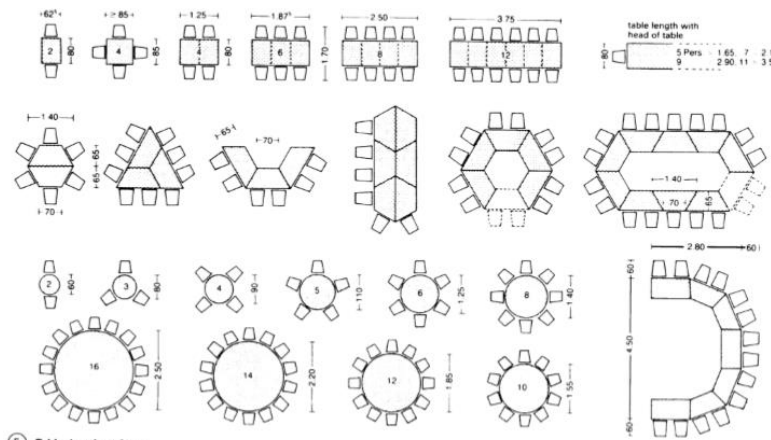
- شبكة مواسير مأمونة تكون أرضية لتزويد الموقد بالغاز.
- تتوافر فيها الصنابير والأحواض بشكل كافٍ.

2. المنطقة الثالثة مستودع الوقود ومواد التنظيف و أدواته :

- أن يكون منفصلا عن المطبخ ومستودع المواد الغذائية، تبدأ منه توصيلات مأمونة لمواسير الغاز حتى صالة المطبخ.
- توفير أرفف لوضع المنظفات.
- المسلخ وملحقاته (الحظيرة وحجرة تجميع الجلود): ويسمح به في المناطق التي ليس بها نقاط ذبح (مسلخ) في أحياء المدن والقرى، تغطي الطاقة الاستيعابية لاستهلاك السكان حسب الأنظمة والتعليمات المنظمة لذلك.

3.1.3.3. غرفة الطعام :

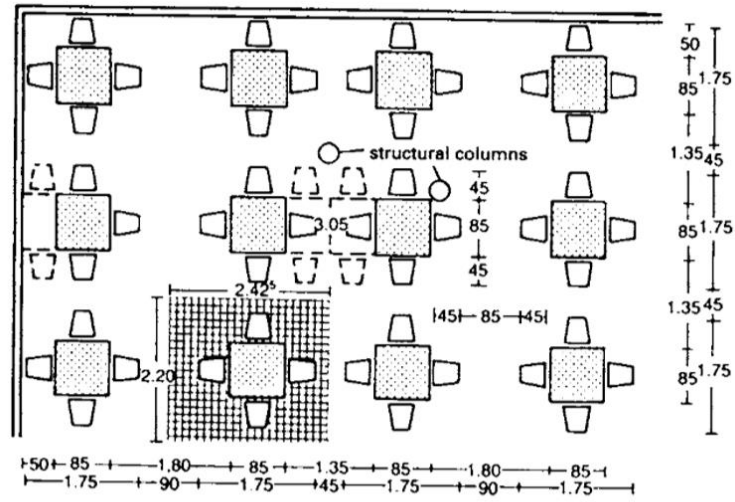
1. يحسب عدد الطاولات و الكراسي بحيث يمكن تكوين مجموعات من الطاولات.
2. يفضل توفير طاولات مميزة في موقع مميزة للزبائن غير العاديين.
3. يمكن وضع مكتب للخدمة السريعة.
4. غرفة الغداء (الطعام) الكبيرة يمكن تقسيمها إلى مناطق وأقسام صغيرة.
5. يمكن وضع غرفة الطعام و الحمامات في طابق آخر.



أحجام و أشكال الموائد

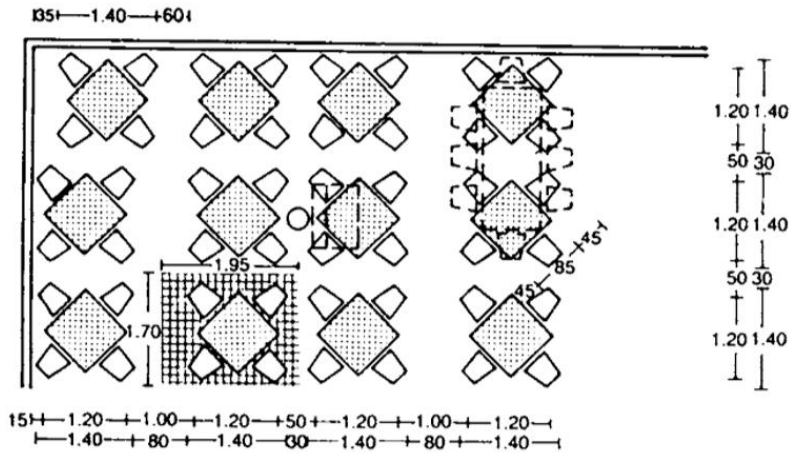
صورة (2.3): أحجام وأشكال الموائد. (المصدر: neufert-arabic.pdf)

• أفضل مكان للأعمدة الإنشائية في وسط مجموعة من الطاولات أو في ركن الطاولة.



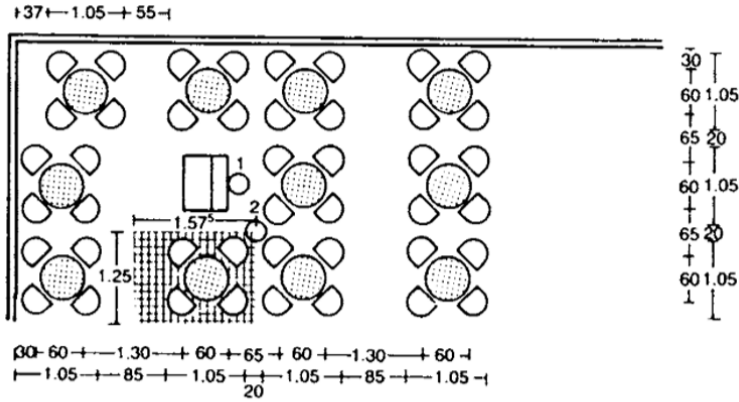
3 Parallel table arrangement

صورة (3.3): ترتيب الطاولات بشكل متوازي. (المصدر: neufert-arabic.pdf)

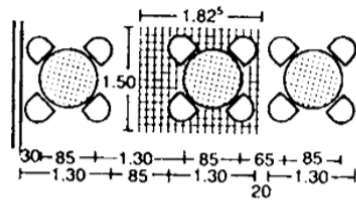


4 Diagonal table arrangement

صورة (4.3): ترتيب الطاولات بزاوية. (المصدر: neufert-arabic.pdf)



5 Minimal table spacing



6 Café table arrangement

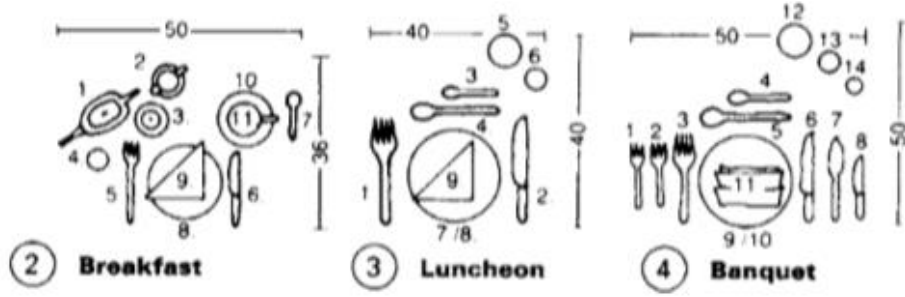
صورة (5.3): الأبعاد بين الطاولات وبين الأعمدة الانشائية في صالة الطعام.
(المصدر: neufert-arabic.pdf)

• يجب ربط ارتفاع قاعة الطعام بمساحة القاعة كالتالي :

المساحة (م ²)	الارتفاع (م)
=< 50	2.5
> 50	2.75
>100	=> 3
=< 100	=> 2.50

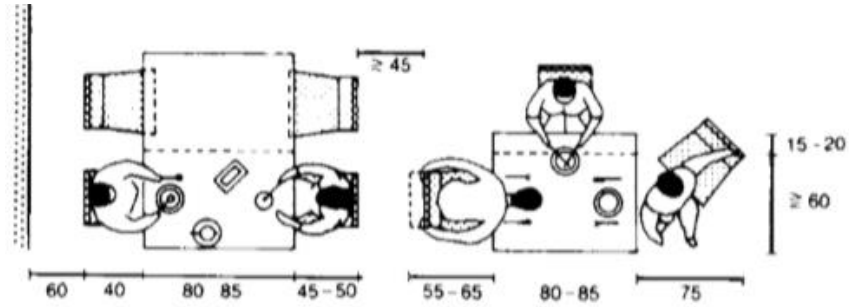
جدول (2.3): علاقة ارتفاع صالة الطعام بمساحتها.
(المصدر: neufert-arabic.pdf)

- أماكن الجلوس: المساحة المناسبة لكل وجبة على المائدة.



صورة (6.3): الأبعاد المناسبة لكل وجبة على المائدة.
(المصدر: neufert-arabic.pdf)

- للجلوس بارتياح لتناول الطعام يترك للفرد مساحة (0.6*0.4 م)، يترك مسافة خلف الجالس للوقوف على الأقل (0.15-0.35 م) للوقوف بارتياح أو (0.6 م) إذا كان بجوار جدار.



صورة (7.3): الأبعاد المناسبة للمقاعد والطاولات للجلوس براحة.
(المصدر: neufert-arabic.pdf)

- الممرات الخاصة بغرفة الطعام: يحسب الممر في غرفة الطعام حسب مساحتها.

مساحة صالة الطعام (م ²)	عرض الممر (م)
>100	=>1.10
>250	=>1.30
>500	=>1.65
>1000	=>1.80
<1000	=>2.10

جدول (3.3): علاقة عرض الممر بمساحة صالة الطعام. (المصدر: neufert-arabic.pdf)

يراعى في حساب الممرات إمكانية مرور ذوي الاحتياجات الخاصة.

تقسم الممرات داخل الصالة حسب تفرعها:

الحد الأدنى للممر	نوع الممر
2م	الممر الرئيسي
0.9م	الممر الواسطي
1.2م	الممر الجانبي

جدول(4.3): الحد الأدنى لعرض الممرات حسب نوعها.
(المصدر: neufert-arabic.pdf)

4.1.3.3. الحمامات:

يمكن اعتبار الأبعاد التالية في تصميم الحمامات.

- يلزم توفير مرحاض لكل 1-10 أشخاص ، وكذلك مغسلة لكل 1-10 أشخاص.
- وفي حالة زيادة العدد عن (10) أشخاص يزداد العدد بنفس النسبة
- الحد الأدنى لمساحة الدورة لا تقل عن 1.20 م².
- يكون المراض عربياً ، وإذا زاد العدد عن (1) يلزم أن يكون هناك عند (1) مرحاض إفرنجي.
- توفير دورات مياه للسيدات في حالة ارتياد العائلات لهذه المطاعم بنفس النسبة السابقة

5.1.3.3. المصاعد:

أ- يجب أن تكون جميع المصاعد مجهزة لخدمة ذوي الاحتياجات الخاصة والعامة من مستخدمي المواقف على حد سواء بحيث تصل جميع أدوار الموقف ببعضها بما في ذلك القبو.

ب- يراعى أن يتم تزويد المصعد بجرس إنذار وهاتف لمخاطبة مكتب خدمات الموقف في حالة تعطل المصعد.

6.1.3.3. سلالم الطوارىء:

يتم تأمين سلالم للطوارىء لجميع أءوار المواقف (متعدد الأءوار) ويجب فصل سلالم النءاءة بواسطة أبواب مقاومة للحريق، كما يجب أن تكون سلالم النءاءة في أطراف المبنى في مكان مفتوح، ويجب أن يوصل المخرج النهائى للسلالم في الطابق الأرضى إلى الشارع أو إلى منطقة مكشوفة متصلة بشارع أو طريق ، ويزود بدرابزين ارتفاعه ١ متر ، ويجب ألا تزيد المسافة الفاصلة بين أى نقطة بالموقف وأقرب سلم طوارىء عن (30م).

الفصل الرابع

الحالات الدراسية

1.4. مقدمة

2.4. الحالة الدراسية المحلية الأولى: مطعم الخربة {خربة بتير}.

1.2.4. نبذة عن قرية بتير وموقعها.

1.1.2.4. النشاط الاقتصادي.

2.1.2.4. عائلات بتير.

3.1.2.4. المشهد البصري.

2.2.4. فكرة المشروع.

3.2.4. الوضع الراهن للمطعم (سلبيات وإيجابيات).

4.2.4. (الإمكانيات والمحددات).

3.4. الحالة الدراسية المحلية الثانية: مطعم قصر السلطان {مدينة الخليل}.

1.3.4. نبذة عن مدينة الخليل.

1.1.3.4. الموقع.

2.1.3.4. التسمية.

3.1.3.4. الجغرافيا.

2.3.4. فكرة المشروع.

3.3.4. موقع المطعم .

4.3.4. فراغات المطعم.

5.3.4. الوضع الراهن للمطعم (ايجابيات وسلبيات).

6.3.4. الإمكانيات والمحددات.

4.4. الملخص.

وتبلغ مساحة أراضي القرية 8 آلاف دونم اغتصب اليهود 7800 دونم عام 1948م يزرع في أراضيها الزيتون. ويبلغ عدد سكانها 4555 نسمة فيها مدرستان حكوميتان ومدرسه لوكالة الغوث للبنات وفي القرية جمعية خيرية تعرف بجمعية بتير الخيرية تأسست عام 1975م وتشرف على روضة أطفال. وفيها مركز النور لتحفيظ القرآن الكريم. قرية بتير موقع أثري يحتوي على أساسات أبنية، برك، أراضي، مرصوفة بالفسيفساء والعديد من الخرب.

1.1.2.4. النشاط الاقتصادي:

بتير بلدة زراعية، حيث يكثر في أراضيها زراعة الزيتون والفواكه بأنواعها والخضار بأشكالها التي ترتوي من ماء ينابع منها: عين البلد، عين جامع، الفوار، أبو الحارث، والقصير، تُنتقل مياهها إلى الأراضي الزراعية عبر شبكة منسقة من القنوات، يعود بعضها إلى تاريخ قديم.

2.1.2.4. عائلات بتير:

ينتسب أهل بتير إلى قبيلة بني حسن، التي أسكنها صلاح الدين الأيوبي فيتسع قرى تحيط بالمدينة المقدسة.

ومن فروع هذه القبيلة: عائلة عوينة ومنها: آل الشيخ، حمّاد، عليان، حسن، جبر، وعائلة البطمة ويتبعها: مصطفى، المشني، القيق، أبو حسين، وعائلة البطحة ومنها: الشامي، فارس، أبو مر، وعائلة معمر وعائلة أبو نعمة، ويتبعها عبد اللطيف، وأبو حارثية، وعائلات قسقص وعائلات قطوش وأبو عبيدالله والنجار، وأبودر، والقيسي.

3.1.2.4. المشهد البصري:

تمتاز القرية بمشهد ريفي يجمع بين البيوت والحقول، إضافة الى تضاريسها المميزة وجبالها الخضراء، ومن أهم العيون فيها عين الهوية وعين العامود، وتمتاز بوجود مواقع أثرية قديمة مثل محطة قطارات قديمة وسكة حديد، وفيها الكثير من الخرب الاثرية القديمة العائدة للعهد الروماني، وتنتشر فيها المقامات. وفيها الينابيع الصافية والتي لا زالت تبعث بالحياة للسكان والمزروعات، والبرك والقنوات الرومانية التي تروي المزروعات التقليدية من الخضروات كالمفوف والبادنجان البتيري، وتمتاز عمليات الري باستخدام طرق ري تقليدية تم توارثها عبر مئات السنين (غياضة 2009).

وقد أدرجت لجنة التراث العالمي التابعة لمنظمة الأمم المتحدة للتربية والعلم والثقافة "يونسكو"، قرية "بتير" الواقعة قرب بيت لحم، في جنوب القدس بقائمة التراث العالمي لليونسكو وقائمة التراث العالمي المهدد بالخطر.



صورة (1.4): السلاسل الجبلية/ خربة بتير. (المصدر: www.google.ps)



صورة (2.4): قطار بتير / القدس-بيت لحم. (المصدر: www.google.ps)



صورة (3.4): صورة جوية لقرية بتير. (المصدر: www.google.ps)



صورة (4.4): ينابيع بئير. (المصدر: www.google.ps)



صورة (5.4): مسار بئير. (المصدر: www.google.ps)



صورة (6.4): الكبارة اثار رومانية. (المصدر: www.google.ps)

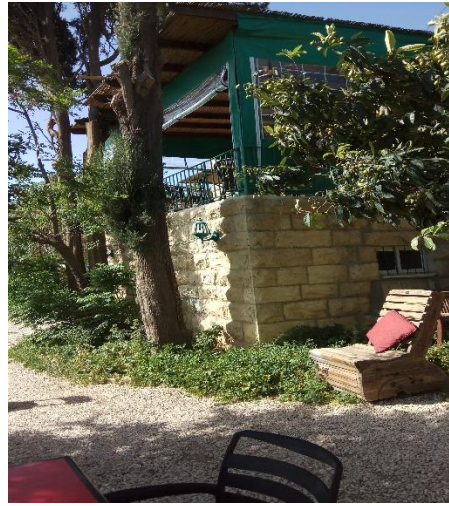
2.2.4. فكرة المشروع.

جاءت فكرة المشروع بعد ادراج قرية بتير على لائحة التراث العالمي، انطلاقا من طبيعة المنطقة الريفية البسيطة التي أصبحت مسارا سياحيا يأتيه الفاسي والداني من كل أنحاء فلسطين ومن خارجها، فقرر السيد منيف العدوي وشريكين آخرين له بعمل مطعم يقدم الطعام التراثي الفلسطيني، بحيث يخدم الحركة السياحية الموجودة في البلد.

المطعم قائم بشراكة ذاتية أي أنه عمل خاص بحت، وليس هناك أي دعم حكومي لهذا المشروع. فهو قائم بأموال الثلاث شركاء، وخدمة الشيف أبو خالد العناتي الذي يملك عشرون سنة من الخبرة في الطعام الغربي والعربي الأصيل، ومجموعة من العمال اللذين يقومون بتأدية الطلبات والخدمات للزبائن، وتم تشغيل المطعم بكلفة تقارب الأربعمائة الف شيكل {400.000} حسب السيد منيف العدوي.

الخربة: اسم المطعم نبع من اسم القرية التي يقبع فيها، إذ أن القرية اسمها الخربة فجاء الاسم تعزيزا لتراث قرية الخربة الريفية البسيطة.

تم استئجار بيت أثري قديم يعود الى الثلاثينيات، مهجور وأصحابه في الخارج، يطل بشكل مباشر على سكة الحديد والينابيع الموجودة في الوادي، وقام أصحاب المشروع باعادة ترميم المبنى بحيث تعافى وأصبح صالحا للاستخدام، وترتيب البيئة المحيطة به بحيث بلغت مساحة الأرض المحيطة بالمطعم ثمانمائة متر مربع {800 م²}.



صورة (7.4): المبنى من الخارج. (المصدر: الباحث)

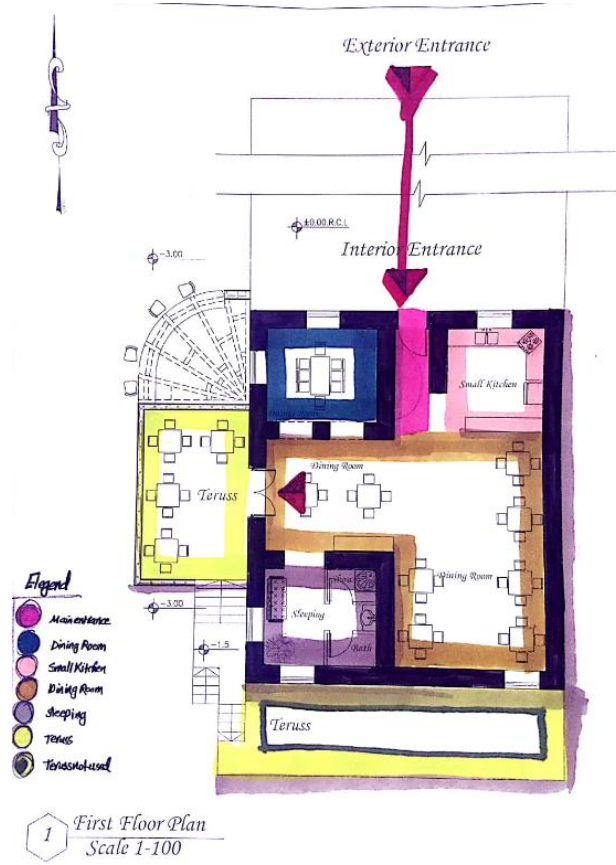
فكرة المطعم قائمة أيضا على التواصي إذ أنك تحتاج الى الحجز والتوصية على الطعام قبل ذهابك الى الخربة، ويرفض أصحاب المطعم عمل قائمة طعام كما هو الدراج في جميع مطاعم العالم، من منطلق أننا موجودون لتلبية رغبة الزبون بحيث

اننا نصنع ما يحب ان يأكل دون ان نفرض عليه لائحة طعام. ويتم التعامل مع الزبائن القادمة دون حجز بتوفير بعض الوجبات مثل المشاوي والرقاب المحشية التي يمكن اعدادها بسرعة.

ويتم تقديم الزيت والزعر وخبز الطابون كنوع من الضيافة في المطعم.

فراغات المطعم :

يتكون المطعم من مدخل يتوسط الواجهة تقريبا يحده من اليمين مطبخ صغير وغرفة واسعة، ومن اليسار غرفتين مفصولتين بشكل غير مباشر، بحيث تطل الغرفة الثانية على بلكونة مطلة على الوادي، وتعتبر مدخلا اخر للمطعم، تم اضافة غرفة صغيرة وحمام للمطعم بهدف المبيت ولكن الفكرة فشلت لأنها بحاجة الى أيدي عاملة والكثير من التكاليف، وهناك ساحة، يوجد أسفل هذه البلكونة غرفة صغيرة في الطابق الارضي وأمامها بار صغير، تستخدم هذه الغرفة في حالات الضغط الكبير في أيام رمضان، كما ويوجد تحت المطعم بأكملة مغارة كبيرة لكنها غير مؤهلة لغاية الان، كما وتم استئجار غرفة جتنبية للمبنى على حدودو الأرض يستخدمها أصحاب المطعم كمطبخ خدماتي تتم فيه جميع عمليات الاعداد والتحضير.



صورة (8.4): مسقط أفقي للطابق الأول. (المصدر: الباحث)

أثاث المطعم:

الأثاث بسيط جدا يوحي ببساطة أهل البلد وبالحياة القديمة الريفية التي لا تجد فيها الكثير من البهورة والزركشة المتكلفة، ولكنك تجد الألوان الزاهية التي توحى بجمال الحياة وتوحي بجمال الروح التي صنعتها، يعتمد أصحاب المحل الى اقتناء قطع الأثاث القديمة التي يشترونها قطعة قطعة، بحيث يجد الزائر في المطعم كل كرسي بلون وشكل مختلف عن الأخرى، وهو شيء محبب لم يظهر أي تناقض أو ازعاج في الرؤية البصرية، المبنى من الداخل يفرش بالبسط القديمة الملونة ويوجد به سلّات القش العتيقة والصواني النحاسية التراثية، الاضاءة بسيطة جدا كل مصباح يغلفه زخرف وشكل معين وليس هناك أي وجه شبه بينهم لكن هناك انساق فطري جميل، يوجد أيضا هناك التعليقات المطرزة بالاضافة الى البراويز الجميلة، خلاصة القول أن كل أثاث المحل هو عبارة عن {خردة}، وتجدر الإشارة الى أن هناك صعوبة في ايجاد مثل هذه القطع وان وجدت فهي غالية الثمن.



صورة (9.4): الأثاث الخارجي. (المصدر: الباحث)

المطبخ والشيف أبو خالد العناتي:

ان من أهم ما يمكن أن يمتلكه المطعم هو شيف ماهر في الطبخ العربي الفلسطيني الأصيل يكون قادر على صنع هذه الأكلات الشهية، وتقديم الصورة الفلسطينية بأبهى حلّة، الشيف العناتي صاحب خبرة خمس سنوات في الكلّ الغربي وخمسة عشر سنة في الأكل العربي، يقوم باعداد كل ما يخطر في بال الزائر من التراث الفلسطيني، يعمل الشيف في مطبخ تبلغ مساحته ما يقارب السبعون مترا مربعا، يتكون المطبخ من ثلاث غرف واحدة لجليّ الأواني، والأخرى مخزن، وأخيرا الوحدة الصحية، بالاضافة الى منطقة الاعداد، يوجد في المطبخ أربعة أفران تعمل على الغاز يتم عمل الصواني والرقاب المحشية والكثير من الأكلات فيها، بالاضافة الى الكوانين التي تستخدم لتحضير المشاوي.



صورة (10.4): زاوية خارجية للمطبخ. (المصدر: الباحث)

يوجد في مصطبة أعلى من مكان الجلسات ثلاث حفر للزرب، واحدة للخرفان، واثنان للدجاج، بحيث تم عمل الحفر بطريقة نظيفة بعيدة عن الزبائن وقريبة من المطبخ.



صورة (11.4): حفر الزرب. (المصدر: الباحث)

ويقول أن زبائن المحل هم أهل الداخل الفلسطيني بحيث يأتون من الناصرة وسخنين والقدس، وأهل شمال فلسطين طولكرم وجنين ونابلس، بالإضافة إلى الزوّار الأجانب الألمان والفرنسيين والأمريكيين وغيرهم الكثير، كما أن هناك زبائن من أهل مدينة بيت لحم، ولكن الاعتماد الكبير على حركة السياحة الموجودة في المنطقة بحيث يقومون هؤلاء الزوّار بتناول وجبة الإفطار في المطعم من ثم يذهبون في مسار مع دليل سياحي من المطعم ويعودون أخيراً إلى المطعم لتناول وجبة الغداء.

1.2.4. الوضع الراهن للمطعم (ايجابيات وسلبيات).

الايجابيات:

1. بلغ المطعم عاما من العمر، أي أنه لا زال في طور النمو، والوضع الراهن للمطعم جيد جدا بالنسبة لمحاولة تكاد تعتبر الاولى من نوعها في المنطقة.
2. يخدم المطعم الان حوالي 150 شخصا، ويعمل أصحاب المحل على زيادة السعة من خلال استغلال سطح المبنى من أجل الجلسات، ويقول السيد منيف أن هذه الخطوة ستكون جاهزة مع بداية شهر رمضان المقبل ان شاء الله.
3. يحاول أصحاب المحل تطوير المطعم بحيث يكون تراثي مئة بالمئة اذ أنهم سيقومون بتوحيد اللباس للعاملين في المطعم بحيث يكون زي الفلاح الفلسطيني القديم، كما هناك محاولات لشراء أواني تقديم الطعام مثل صواني القش وأواني الفخار وما الى ذلك.
4. المطعم على موعد مع الفرن العربي الذي سيجوز بحيث يستعمل أمام الزبائن ويرى الزبون طعامه أثناء عملية الاعداد.
5. بالاضافة الى أن هناك نوايا لاستغلال المغارة التي أسفل المبنى في أقرب وقت ممكن بحيث تكون فيها الجلسات العربية لتكتمل بذلك حكاية الفلاح الفلسطيني الريفي البسيط صاحب الكرم والجود.

السلبيات:

1. لا زال هناك بعض المناطق الغير مهذبة في محيط المطعم وبها الحشائش المؤذية مما يسيء الى المشهد البصري.
2. عدم وجود وحدات صحية كافية، وكذلك منفصلة للاناث والذكور.
3. ترميم بعض الأجزاء داخل المبنى بطريقة خاطئة بحيث تظهر الجسور الخرسانية في بعض المناطق.

4.2.4. الإمكانيات والمحددات.

1. من أكبر التحديات التكلفة التشغيلية العالية للمطعم.
2. الاحتلال اذ ان موقع المطعم حساس جدا من الناحية المنية فالمنطقة بأكملها على حدود الخط الأخضر يمنع فيها أي عملية بناء وبالتالي الحد من امكانية التوسع في المطعم.
3. اغلاق الجيش الاسرائيلي لمدخل القرية وبالتالي منع الزبائن من الدخول بعد أن يكون المطعم قد قام بتحضير الطعام مما أدى في بعض الحالات الى تكبيد المظم الخسائر.
4. وجود شيف قادر على اعداد الأطعمة الأصيلة في الطعام الفلسطيني، وتكون لديه الخبرة والقدرة العمرية التي تسمح له بالعمل لوقت طويل .
5. توفير الأدوات والأثاث التراثي الذي يعكس فكرة المشروع.
6. المخاطرة الكبيرة في تقبل الناس لفكرة من هذا النوع، اذ انها فكرة جديدة على أهل البلد.

3.4. الحالة الدراسية المحلية الثانية: مطعم قصر السلطان { مدينة الخليل }.

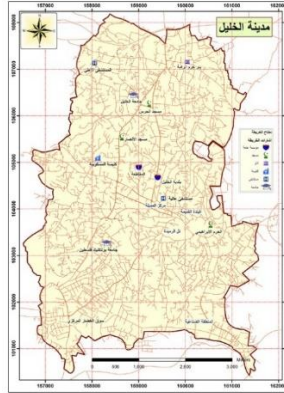
1.3.4. نبذة عن مدينة الخليل.

1.1.3.4. الموقع:

الخليل مدينة فلسطينية، ومركز محافظة الخليل. تقع في الضفة الغربية إلى الجنوب من القدس بحوالي 35 كم. أسسها الكنعانيون في العصر البرونزي المبكر، وتُعد اليوم أكبر مدن الضفة الغربية من حيث عدد السكان والمساحة، حيث تُدر عدد سكانها في عام 2014 بقرابة 200 ألف نسمة، وتبلغ مساحتها 42 كم. 2 تمتاز المدينة بأهمية اقتصادية، حيث تُعد من أكبر المراكز الاقتصادية في الضفة الغربية. وللخليل أهمية دينية للديانات الإبراهيمية الثلاث، حيث يتوسط المدينة المسجد الإبراهيمي الذي يحوي مقامات للأنبياء إبراهيم، وإسحق، ويعقوب، وزوجاتهم.

تُقسم مدينة الخليل حاليًا إلى البلدة القديمة والحديثة، وتديرها بلدية الخليل التي أُسست عام 1927، كما أنها مركز محافظة الخليل التي يضم التقسيم الإداري الحالي لها العشرات من القرى والبلدات، ويُقدر عدد سكان المحافظة بأكثر من 684 ألف نسمة. (2014) تقع البلدة القديمة بمحاذاة المسجد الإبراهيمي. وهي عبارة عن أزقة وبيوت ودكاكين قديمة، وتضم العديد من الأسواق. تقوم إسرائيل بإغلاق أجزاء كبيرة منها وتنتشر قوات من الجيش الإسرائيلي فيها لوجود تجمّع حديث لليهود الأرثوذكس يسعى للسيطرة على العقارات في تلك المنطقة. تسيطر إسرائيل على حوالي 20% من مساحة المدينة بحسب إتفاق إعادة الإنتشار في الخليل في عام 1997، ولكن تتحمل السلطة الفلسطينية إدارة الشؤون المدنية للفلسطينيين فيها. يحيط بالمدينة أيضًا الكثير من المستوطنات الإسرائيلية، أكبرها مستوطنة كريات اربع، والمستوطنات والتجمعات اليهودية تحتكم لجسم بلدي منفصل.

في السابع من تموز 2017، أدرجت منظمة الأمم المتحدة للتربية والعلم والثقافة "اليونسكو" البلدة القديمة في مدينة الخليل والمسجد الإبراهيمي على قائمة التراث العالمي المهدد بالخطر بوصفها منطقة تُعرف بقيمتها العالمية، وقد حصلت مدينة الخليل والمسجد الإبراهيمي على أغلبية أصوات الدول المشاركة في التصويت الذي جرى في مدينة كراكوف البولندية



صورة (12.4): مدينة الخليل. (المصدر: ar.wikipedia.org)

2.1.3.4. التسمية:

سُميت مدينة الخليل بهذا الاسم نسبةً إلى نبي الله إبراهيم الخليل، الذي يعتقد أتباع الديانات السماوية بأنه أبو الأنبياء. حيث يعتقد أنه سكن مدينة الخليل في منطقة المسجد الإبراهيمي بعد هجرته من مدينة أور السومرية. كانت تسمى بقرية أربع نسبة إلى ملك كنعاني اسمه أربع، وسميت بعدها حبرون نسبة للملك عفرون الحثي الكنعاني الذي باع المغارة ل إبراهيم دون مقابل وحسب الرواية التوراتية بأربعة شواقل وكان الشاقل العملة الكنعانية. سميت فيما بعد بالخليل ويبلغ عدد سكانها 320,000 نسمة.

3.1.3.4. الجغرافيا:

تقع المدينة على هضبة ترتفع 940 م عن سطح البحر. يربطها طريق رئيسي بمدینتي بيت لحم والقدس، وتقع على الطريق الذي يمر بأواسط فلسطين رابطة الشام بمصر مروراً بسيما. وقد بنيت الخليل على سفحي جبلي الرميدة وجبل الرأس على ارتفاع 927 م، وفي الوادي بين الجبلين الذي يختلف اسمه على طول مجراه، حيث يعرف بوادي التفاح، وهو يخترق وسط الخليل.



صورة (13.4): موقع مدينة الخليل بالنسبة لمحيطها. (المصدر: ar.wikipedia.org)

وتقع الخليل على بُعد 35 كم للجنوب من مدينة القدس، و46 كم غرب نهر الأردن، و152 كم جنوب مدينة جنين، و229 كم غرب مدينة الكرك الأردنية.

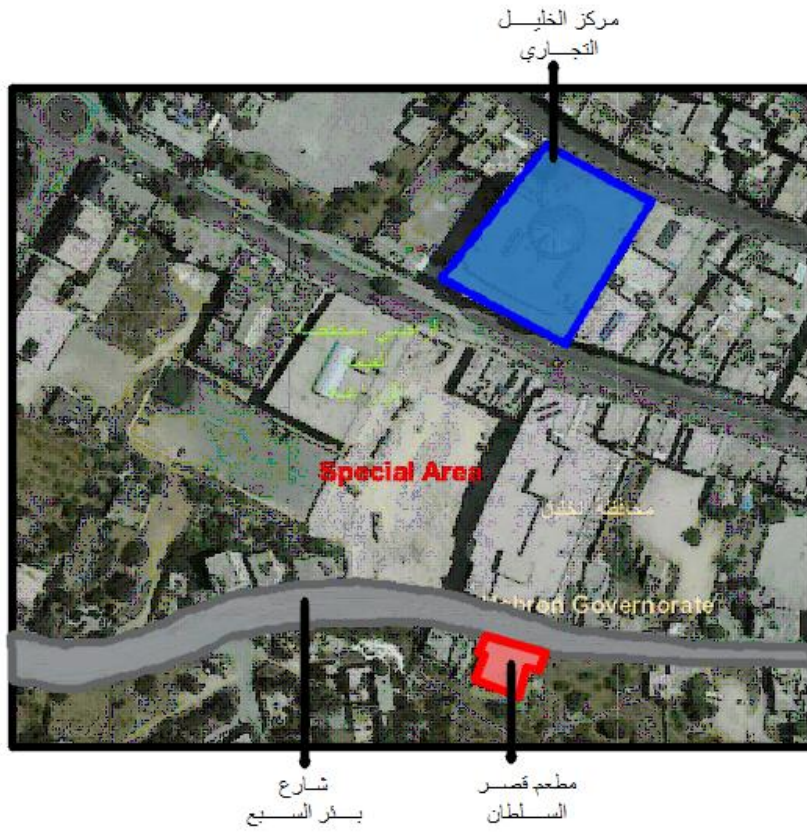
2.3.4. فكرة المشروع.

يقول السيد حسن الحسن ابن أخ صاحب مطعم قصر السلطان بدر القواسمة، أن عمه اشترى القصر من أصحابه ليكون سكناً له ولم يكن يخطر بباله أن يجعله مطعم، ولكنه رجل نشيط وقوي ويحب العمل الدؤوب لذلك أراد تصليح المبنى وترميمه ليصبح مناسباً للعيش، فقام بتهذيبه وتحسينه واهتم بنفسه بالحديقة الخارجية، إذ أنه قام بتبليطها وزراعتها بالورود وإضافة حجارة الرخام والمياه إلى الساحة، وبعد أن حصل على نتيجة طيبة فكر في أن يفتح القصر كمكان لالتقاء رجال الخليل فيه، وعلى حد قوله أنه أراد أن يجتمع فيه أي اثنين يريدان بيع أو شراء أرض ما، فيتناولان فنجانين من القهوة ويتمان أمورهما وكان الله بالسر عليهما.

ومع الوقت أصبح المطعم يقدم المشاوي لمن يحب بالإضافة الى الأراجيل والمشروبات الساخنة والباردة والبوظة، والمطعم لازال مكثفيا بهذا الحد من الخدمة.

3.3.4. موقع المطعم.

يقع المطعم تقريبا في المنطقة الفاصلة بين البلد القديمة والبلد الحديثة، إذ أنه يحاذي شارع بئر السبع الممتد من مدرسة الشرعي الى غاية باب الزاوية عند مدخل تل ارميدة، وهو يقابل مجمع السيارات في مدينة الخليل. يعتبر موقع القصر حساس جدا إذ أن المستوطنين يستخدمون هذا الشارع أثناء زيارتهم لمقبرة موجودة في المنطقة في الطابق السفلي لأحد المنازل المحاذية للقصر، هذا وان دل فانما يدل على ضرورة احياء واشغال هذه البيوت من أجل حمايتها من انتشار اليهود وتوسعهم في المنطقة.



صورة (14.4): موقع القصر في مدينة الخليل. (المصدر: الباحث)

4.3.4. فراغات القصر (المطعم).

الطابق الأرضي ويتكون من:



صورة (15.4): مخطط الطابق الأرضي. (المصدر: المهندس عبد المنعم الدغامين)

فراغ رقم 1: غرفة جلوس مفروشة بجلوسات عربية مخصصة للذكور.

فراغ رقم 2: غرفة جلوس مفروشة بجلوسات عربية مخصصة للإناث.

فراغ رقم 3: غرفة جلوس مفروشة بجلوسات عربية مخصصة للذكور.

فراغ رقم 4: المطبخ وينقسم الى ثلاثة أقسام.

• a: مطبخ صغير يوجد بداخله المجلى ومنطقة غسل وشطف الصحون.

• b: منطقة اعداد الطعام وهي ليست عملية كبيرة لأن المطعم يعتمد على جلب المواد الخام جاهزة فقط تحتاج للشواء.

• c: مخزن صغير للأدوات، مفتوح على منطقة الشواء في الخارج.

فراغ رقم 5: منطقة وسطية بها ثلاجة عرض تحتوي على الفواكه التي تستخدم في اعداد العصائر.

فراغ رقم 6: مطبخ درج على غرفة علوية تخدم العائلات فراغ رقم 7 في الطابق الأول.



صورة (16.4): فراغ رقم 1 كما يظهر من المدخل. (المصدر: تصوير الباحث)



صورة (17.4): فراغ رقم 2. (المصدر: تصوير الباحث)



صورة (18.4): فراغ رقم 5 (المصدر: تصوير الباحث)



صورة (19.4): فراغ رقم 6. (المصدر: تصوير الباحث)



صورة (20.4): فراغ رقم 4-b. (المصدر: تصوير الباحث)



صورة (21.4): فراغ رقم 4-b. (المصدر: تصوير الباحث)



صورة (22.4): فراغ رقم 4-c. (المصدر: تصوير الباحث)



صورة (23.4): فراغ رقم 4 كما يظهر من منطقة الشواء في الخارج. (المصدر: تصوير الباحث)

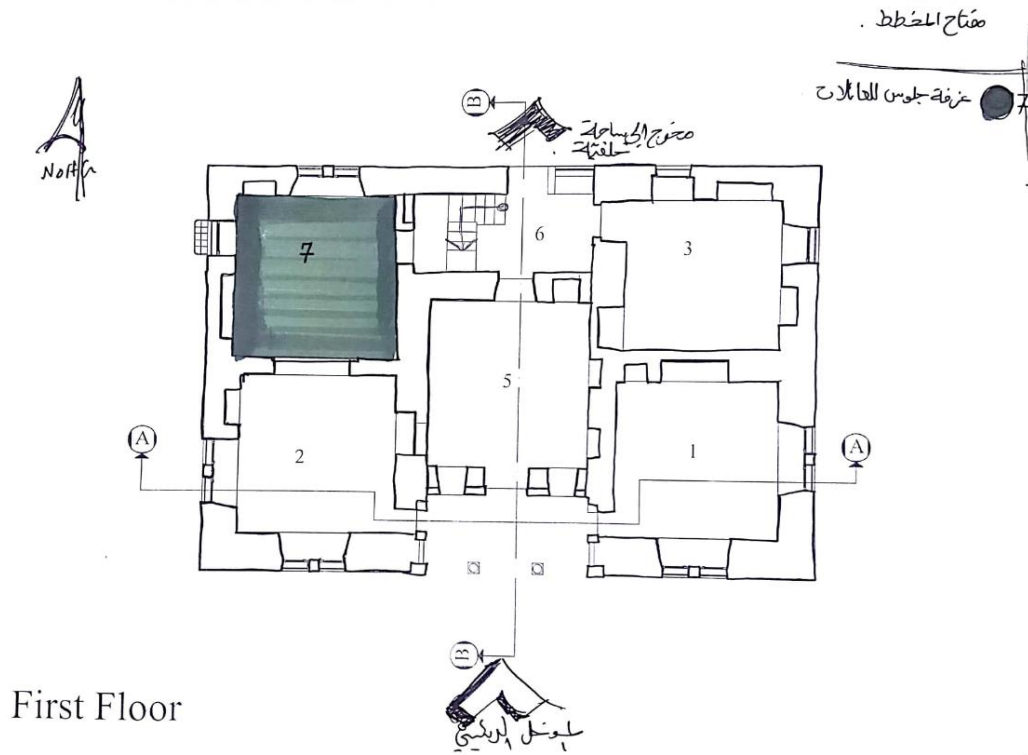


صورة (24.4): فراغ رقم 3. (المصدر: تصوير الباحث)



صورة (25.4): فراغ رقم 6. (المصدر: تصوير الباحث)

الطابق الأول ويتكون من:



First Floor

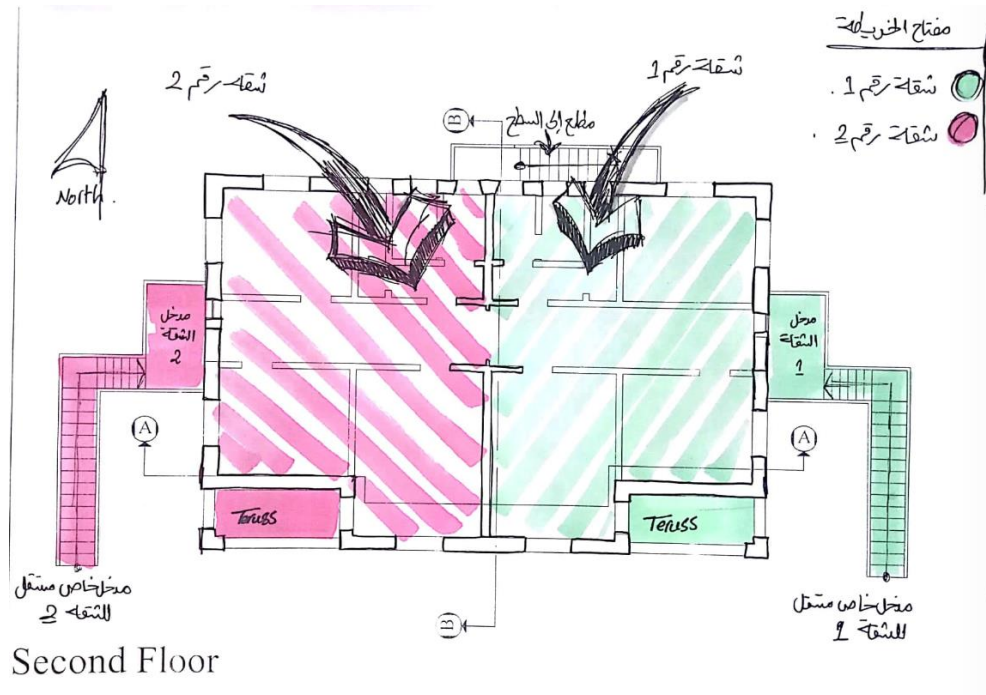
صورة (26.4): مخطط الطابق الأول. (المصدر: المهندس عبد المنعم الدغامين)

فراغ رقم 7: غرفة علوية تخدم العائلات مجهزة بجلوسات عربية.

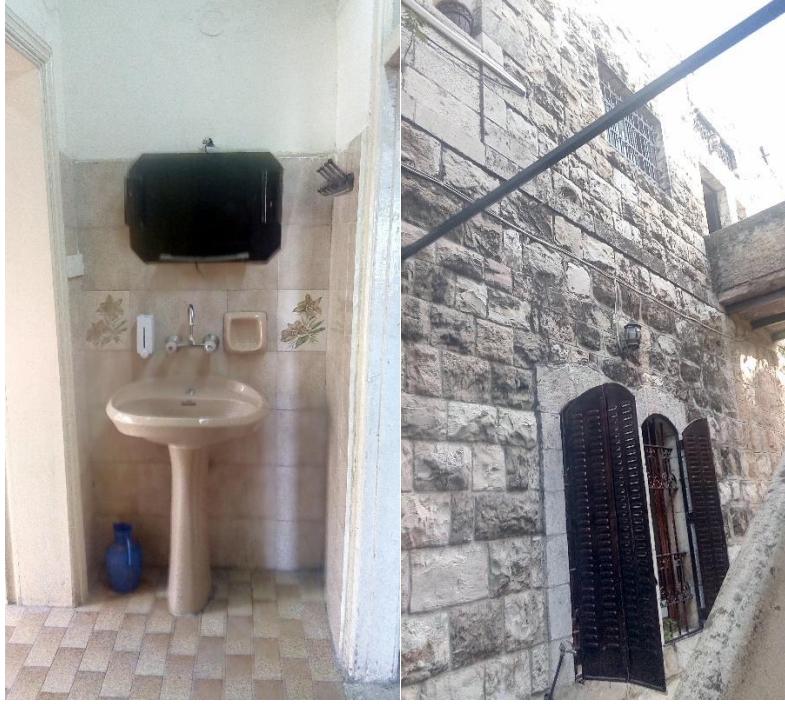


صورة (27.4): فراغ رقم 7. (المصدر: تصوير الباحث)

الطابق الثاني: عبارة عن شقتين تم اضافته للمبنى حديثا. وحاليا يتم تجهيزه من أجل أن يخدم المطعم لكن غير مقرر طبيعة الفراغات التي ستكون بداخله ولكن توجد به الوحدات الصحية للاناث مطع الدرج اليمين والذكور الجهة اليسرى المقابلة.



صورة (28.4): مخطط الطابق الثاني. (المصدر: المهندس عبد المنعم الدغامين)

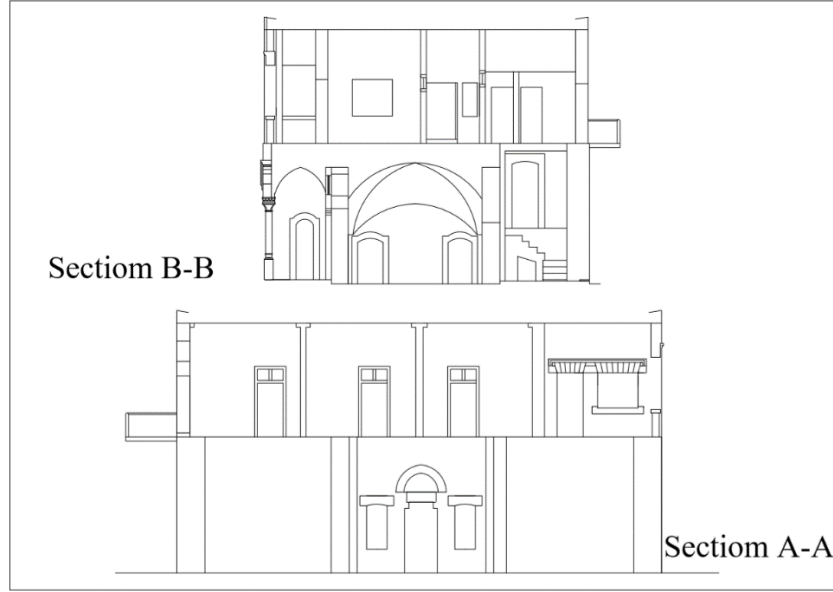


صورة (29.4): مطعم درج حمامات الاناث. (المصدر: تصوير الباحث)



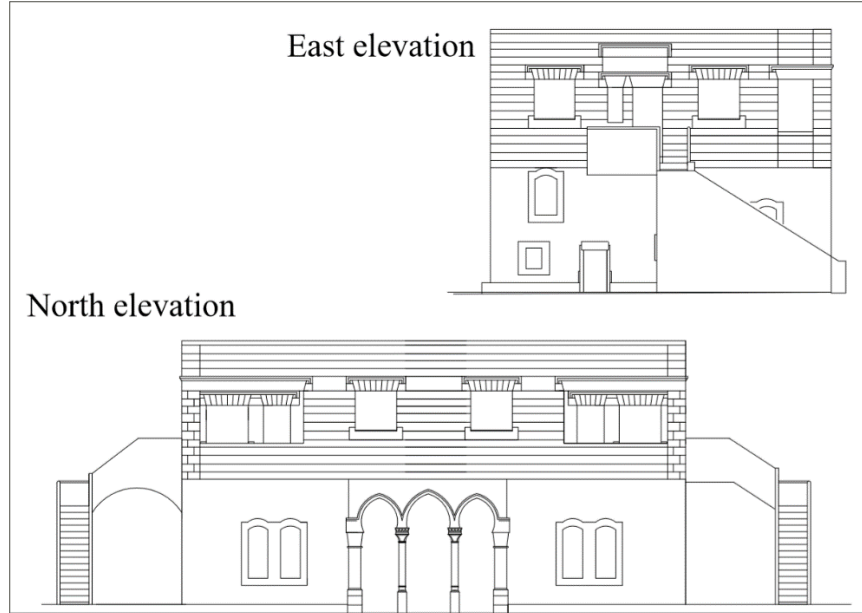
صورة (30.4): بلكونة في الطابق الثاني غير مستغلة. (المصدر: تصوير الباحث)

قَطَاع (a-a) ، وقطاع (b-b):



صورة (31.4): القطاعات. (المصدر: المهندس عبد المنعم الدغامين)

الواجهة الشمالية المطلة على الشارع والواجهة الشرقية المطلة على باب الزاوية:

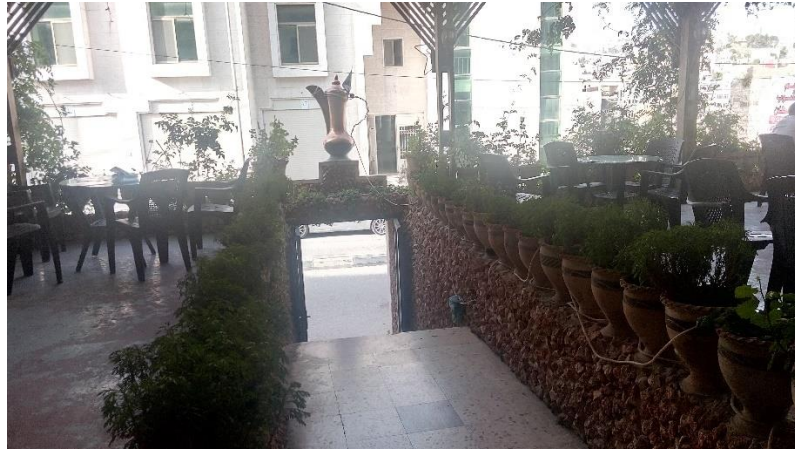


صورة (32.4): الواجهات. (المصدر: المهندس عبد المنعم الدغامين)

الساحات الخارجية:

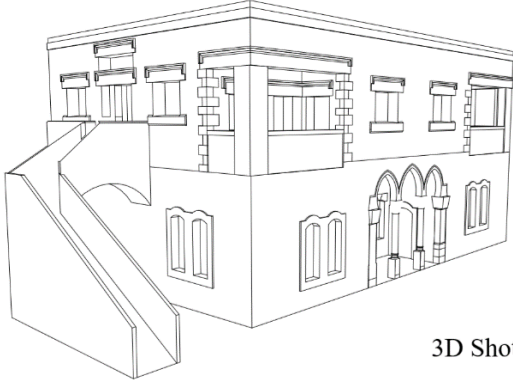


صورة (33.4): الساحة الخلفية. (المصدر: تصوير الباحث)

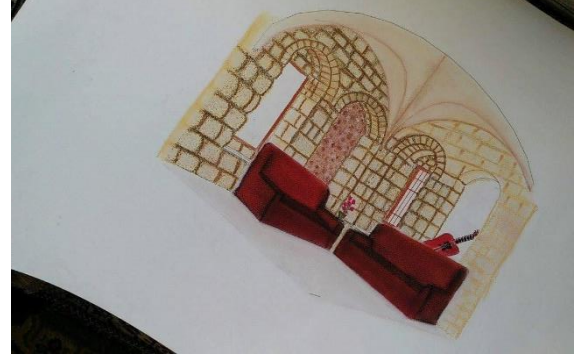


صورة (34.4): الساحة الأمامية والمدخل. (المصدر: تصوير الباحث)

لقطات منظورية:



3D Shot



صورة (35.4): لقطات منظورية. (المصدر: المهندس عبد المنعم الدغامين)

5.2.4. الوضع الراهن للمطعم (ايجابيات وسلبيات).

الايجابيات:

1. استغلال البيوت القديمة الأثرية من أجل احيائها والحد من انتشار المستوطنين.
2. موقع المشروع يعد موقعا جيدا يخدم حركة السياحة في المنطقة لو أن هناك اهتمام من الدولة يدعم هذا التوجه.
3. الأسعار في متناول اليد.
4. وجود وحدات صحية مفصولة للاناث والذكور.
5. وجود جلسات تخدم كلا الجنسين بالاضافة الى العائلات.
6. بيئة القصر تعيدك الى الحياة الهنيئة التي تلامس القلب حيث أنه لا يوجد تكلف ولا تصنع فيه وانما جمال صنع بأنامل وأيدي بسيطة معطاءة.

السلبيات:

1. عدم اهتمام أصحاب المطعم بتقديم الطعام التراثي الذي يعبر عن تراث أهل الخليل.
2. الخدمة غير جيدة ولا تشجع الزبون على العودة مرة أخرى.
3. عدم وجود مواقف سيارات للمطعم تسمح للزائرين وخصوصا العائلات بركن سياراتهم في مأمّن .
4. قد يعتبر البعض المكان عبارة عن قهوة أو(كوفي شوب) وليس مطعما بالمعني الحرفي.

6.2.4. الإمكانات والمحددات.

5. من محددات المشروع أن الموقع خاضع للسيطرة الاسرائيلية والفلسطينية أيضا مما يجعل الوضع معقد الى حد ما في تلك المنطقة.
6. ضعف وقلة الخبرة في تسويق وادارة المشروع كمطعم.
7. عدم وجود توجه أو نية لعمل الأكلات التراثية في المطعم، بالإضافة الى عدم وجود طاهي صاحب خبرة في هذا المجال.
8. من ضمن امكانيات المشروع هو خاماة المواد المبني منها القصر اذ أنها دافئة شتاءا باردة صيفا، مما يعفي صاحب المشروع من هدر المال لتغطية هذه الجوانب.
9. من امكانيات المشروع أيضا وجود مساحة أمامية وخلفية تخدم الزبائن وتوفر جوا طبيعيا مريح للنفس.

4.4. الملخص:

المشروع الأول :

- يمكن اجمال ما تم دراسته في المشروع الأول في عدة نقاط بعد النظر اليه من زوايا مختلفة.
- ❖ يطرح المشروع فكرة استغلال البيوت الأثرية بطريقة ذكية تحافظ على التراث من الاندثار، وفي نفس الوقت تخلق مشروعا يدر ربحا على صاحب المشروع مما يشجع الناس على نهج هذا الأسلوب.
- ❖ يعيد مطعم بتير ذاكرة الانسان الى الزمن الجميل خصوصا أنه يقع في منطقة ريفية {خربة بتير} مما يسمح للناس التخلص من ضوضاء المدينة وعناء العمل بالتمتع بأجواء الريف الطبيعي.
- ❖ يحتاج أي مشروع من هذا النوع الى تسخير الخبرات والمعارف القديمة من أجل الخروج بمحتوى تراثي يليق بتاريخ فلسطين وعراقة المنطقة، بحيث يجب توظيف من لديه علم بالمطبخ الفلسطيني والأكلات التراثية.
- ❖ من دراسة المشروع يمكن القول أن موقع بتير السياحي هو من خدمه بالدرجة الأولى اذ أنه يعتمد اعتماد كلي على السياح الأجانب الذين يتوافدون من ألمانيا وأمريكا واسبانيا وفرنسا وغيرها من الدول، ويمكن القول لولا ادراج بتير على لائحة التراث العالمي لما نجح المشروع بهذا الشكل اذ أنه يقع في خربة وليس في المدينة، وأهل الخرب لازالوا يعتمدون في موائدهم على الاكلات التراثية أي أنهم ليسوا بحاجة الى مطعم ليعرفهم على هذه الأكلات.
- ❖ تحتاج مثل هذه المشاريع الى دعم وتوجيه من الحكومة اذا ما أريد بها النهوض بمستوى البلد الثقافي والعمراني والسياحي والاقتصادي.

المشروع الثاني:

- يمكن اجمال ما تم دراسته في المشروع الثاني في عدة نقاط بعد النظر اليه من زوايا مختلفة.
- ❖ حاجة منطقة الخليل وما حولها من المدن الى مطعم تراثي يعبر عن أصالة هذه المدينة.

- ❖ وجود البلدة القديمة والكثير من المباني الأثرية التي تساعد على خدمة هذا المشروع وتعدد مواقعها ايضا اذ أنها لا تنحصر في بقعة معينة من مدينة الخليل.
- ❖ خصوصية مدينة الخليل ومنطقة جنوب فلسطين في عاداتهم وطرقهم وأعرافهم، واختلافهم عن غيرهم من المدن.
- ❖ بعد ادراج البلدة القديمة في الخليل على لائحة التراث العالمي عام 2017، لا بد من استغلال هذه النقطة في رفع المستوى السياحي والتراثي للبلد.
- ❖ تسخير الكثير من الطاقات الشبابية في عمل يعد وطنيا يخدم حضارة المدينة وحضارة فلسطين أجمع، ونقل الخبرات والكفاءات من الأجيال السابقة الى اللاحقة.
- ❖ لا بد من وجود من يدير المشروع ويكون لديه الخبرة والرغبة في أن واحد من أجل انجاح المشروع
- ❖ مثل هذه المشاريع تحتاج الى صبر وطول انتظار أحيانا من أجل ظهور نتائج ايجابية اذ أنها تطرح فكرة جديدة على أهل البلد، ولا بد من أخذ بعض الوقت من أجل رواج الفكرة.
- ❖ ضرورة اختيار موقع مناسب ليخدم المشروع بحيث يوفر الأجواء الريفية الفلسطينية القديمة وفي ذات الوقت يتيح لأبناء المدن وغيرهم من التمتع بهذا الجمال.

الفصل الخامس برنامج المشروع

1.5. تمهيد

2.5. عناصر المشروع

3.5. الهيكلية الوظيفية

4.5. الخلاصة

1.5. تمهيد.

على إثر المعايير التخطيطية والتصميمية للمطاعم التي تمت دراستها في الفصل الرابع، وكذلك تحليل ودراسة الحالات الدراسية المختارة سيتم في هذا الفصل تحديد الفراغات التي سوف يتم وضعها في المطعم وكذلك مساحة كل من هذه الفراغات.

2.5. عناصر المشروع.

تحتوي المطاعم على العديد من المساحات ويمكننا أن نحصرها في ثلاثة عناصر رئيسية: الأول هو مدخل الجمهور والاستقبال، والثاني هو قاعة خاصة لتناول الطعام، والأخير هو المطبخ.



شكل (1.5): الفراغات المقترحة (المصدر: الباحث بتصرف عن تصميم المطاعم/محمد ماجد الخلوصي)

مساحة المطعم : المطعم مصمم ليخدم 200 زبون، بالتالي فإننا نحتاج إلى مساحة مطعم تبلغ 450 م² وتم تحديد مساحة كل فراغ ونطاق خدمته وذلك كما هو موضح في الجداول التالية :

الفعالية الأولى: المدخل

الرقم	اسم الفراغ	المساحة (بالمتر المربع)
1	المحاسبة	9
2	الانتظار	12
المجموع = 21م ²		

جدول (1.5): المدخل (المصدر: الباحث بتصريف عن تصميم المطاعم/محمد ماجد الخلوصي)

الفعالية الثانية:

المطبخ تبلغ مساحته بالاعتماد على عدد الزبائن باعتبار أن المقعد الواحد يحتاج 0.78 متر مربع فإن مساحة المطبخ تبلغ 156 متر مربع، وهذا يؤكد أن مساحة المطبخ يجب أن تكون من 35-50% من مساحة المطعم كله.

الرقم	اسم الفراغ	النسبة المئوية %	المساحة بالمتر المربع
1	الاستلام	5	7.8
2	تخزين الطعام	20	31.2
3	الإعداد	14	21.85
4	الطهي	8	12.5
5	صنع المخبوزات	10	15.6
6	غسل الأطباق والأواني	5	7.8
7	ممرات العبور	16	25
8	تخزين القمامة	5	7.8
9	المنشآت الخاصة بالموظفين	15	23.5
10	متنوعات	2	3
المجموع = 156 م ²			

جدول (2.5): المطبخ (المصدر: الباحث بتصريف عن تصميم المطاعم/محمد ماجد الخلوصي)

الفعالية الثالثة: صالة الطعام.

الرقم	اسم الفراغ	المساحة الكلية م ²
1	أماكن الجلوس	320
2	ممرات الحركة	20
3	الحمامات	24
المجموع = 364 م²		

جدول (3.5): صالة الطعام. (المصدر: الباحث بتصريف عن نيوفرت/الطبعة الثالثة)

الفعالية الثالثة: عناصر الحركة العمودية.

الرقم	اسم الفراغ	المساحة م ²
1	أدراج	13
2	مصاعد	4.5
المجموع = 17.5 م²		

جدول (4.5): عناصر الحركة العمودية. (المصدر: الباحث بتصريف عن نيوفرت/الطبعة الثالثة)

المساحات الخارجية:

الرقم	اسم الفراغ	المساحة بالمتر المربع
1	مواقف ل 150 سيارة	1875
2	متطلبات الحركة للسيارات 60% من مساحة المواقف	1125
3	حديقة خارجية	1000
المجموع = 4000 م²		

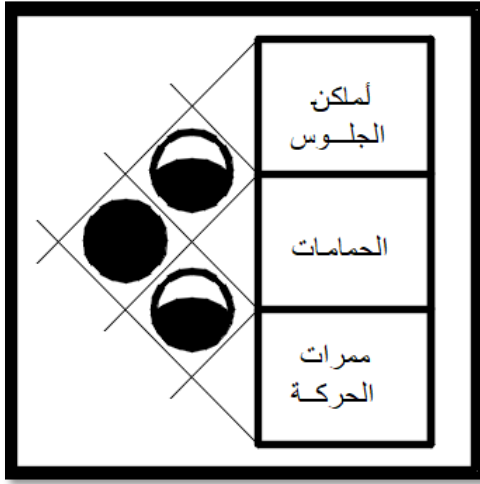
جدول (5.5): المساحات الخارجية. (المصدر: الباحث بتصريف عن نيوفرت/الطبعة الثالثة)

بناء على ما تم حسابه من مساحات داخلية وخارجية للمشروع فإننا بحاجة إلى قطعة أرض تبلغ مساحتها الكلية = 4558.5 م².

3.5. الهيكلية الوظيفية.

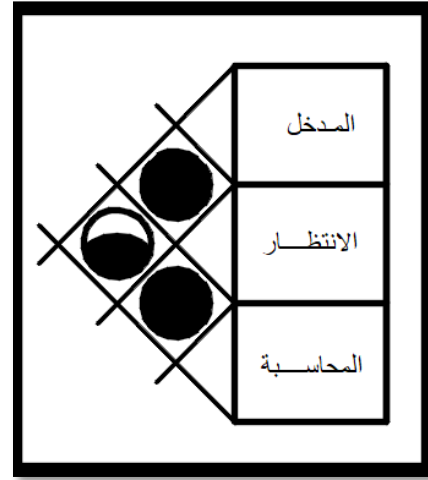
ترتبط العلاقات الوظيفية ببعضها البعض فيما بينها في المشروع فتكون إما علاقات وظيفية قوية أو حسب التكامل متوسطة أو ضعيفة

حيث يساعد معرفة تلك العلاقات على ترتيب وظائف المشروع معاً، الأمر الذي يسهل استعمال تلك الوظائف دون عناء. وبناء على العلاقات التالية تم تصنيف علاقة الفراغات مع بعضها البعض:



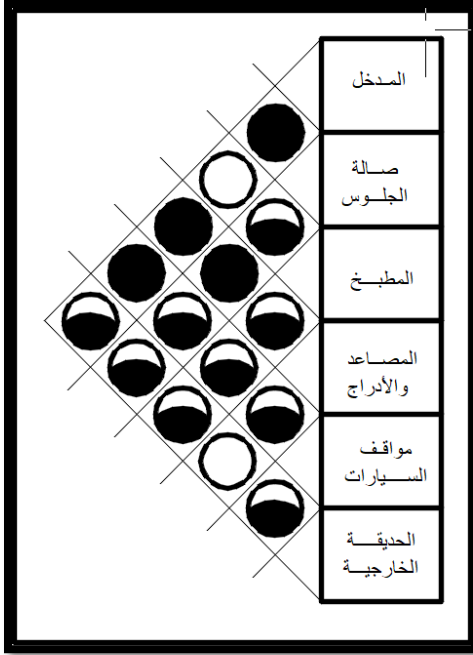
شكل (3.5): العلاقات بين فراغات صالة الطعام.

(المصدر: الباحث بتصريف عن نيوفرت/الطبعة الثالثة)

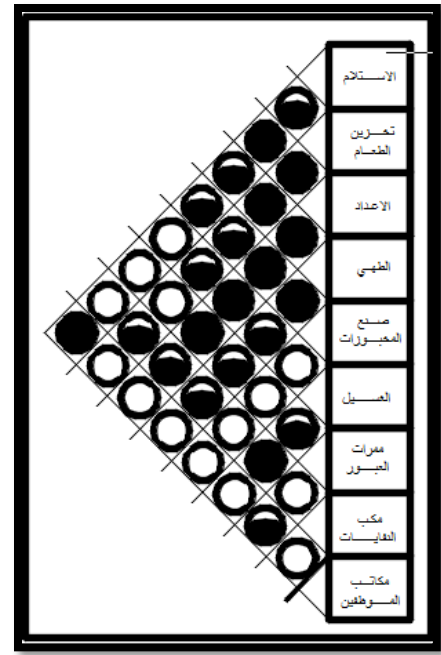


شكل (2.5): العلاقات بين فراغات المدخل.

(المصدر: الباحث بتصريف عن نيوفرت/الطبعة الثالثة)



شكل (5.5): العلاقات بين الفراغات الرئيسية في المطعم.
(المصدر: الباحث بتصرف عن نيوفرت/الطبعة الثالثة)



شكل (4.5): العلاقات بين فراغات المطبخ.
(المصدر: الباحث بتصرف عن نيوفرت/الطبعة الثالثة)

4.5. الخلاصة.

في هذا الفصل تم حساب برنامج المشروع حيث شمل تحديد المساحات بشكل مفصل لكافة المرافق والخدمات، وتم حساب مساحة الأرض اللازمة والتي سيقام عليها المشروع بالإضافة إلى تحديد العلاقات الوظيفية للمشروع، ليساعد ذلك في تسهيل العملية التصميمية، مما يجعل المشروع أكثر ترابطاً وانسجاماً في جميع أجزائه.

الفصل السادس

تحليل أرض المشروع

1.6. تمهيد

2.6. اختيار أرض المشروع.

1.2.6. مدينة الخليل.

1.1.2.6. الموقع الجغرافي.

2.1.2.6. الطبيعة المناخية.

3.6. المواقع المقترحة للمشروع.

4.6. تحليل أرض المشروع المختارة.

1.4.6. التحليل العمراني للموقع.

2.4.6. التحليل البيئي للموقع.

5.6. الخلاصة.

1.6. تمهيد.

تعتبر مرحلة تحليل الموقع مرحلة مهمة في العملية التصميمية، فتصميم أي مشروع يجب أن تسبقه هذه المرحلة وذلك لمعرفة المشاكل التي قد تواجه المشروع وبالتالي التغلب عليها، وهي مرحلة أساسية من أجل الانتقال الى مرحلة التصميم وانشاء تصميم يناسب الفئة المصمم لها، ومن خلال دراسة وتحليل معايير التخطيط والتصميم الخاصة بالمطعم، وحسب مطالب البحث، تم اختيار مدينة الخليل لإقامة المشروع فيها من بين المدن الفلسطينية حيث أننا نوهنا منذ بداية البحث أن المشروع يختص بمنطقة جنوب فلسطين وبالتحديد مدينة الخليل وقراها المحيطة للأسباب التي تم ذكرها في الفصل الأول من هذا البحث.

2.6. اختيار أرض المشروع:

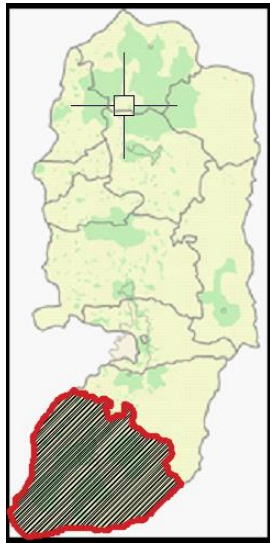
بعد اقتراح فكرة المشروع (مطعم تراثي) كان لا بد من اختيار قطعة أرض مناسبة تتلائم والهدف والغاية المرجو تحقيقها من المشروع، وبعد تحديد مكان تصميم وانشاء المشروع ألا وهو مدينة الخليل، وجب اختيار قطعة أرض من مدينة الخليل أو من قراها المحيطة. مع مراعاة سهولة الوصول لجميع أبناء جنوب فلسطين لهذه الأرض وخدمتها لأكبر عدد ممكن من الناس لانجاح المشروع.

1.2.6. مدينة الخليل:

1.1.2.6. الموقع الجغرافي:

تقع مدينة الخليل وسط فلسطين في جنوب الضفة الغربية، على هضبة ترتفع 940 مترا عن سطح البحر، وهي مركز محافظة الخليل التي يتبعها مائة قرية فلسطينية. تربط طرق رئيسية المدينة بمدينتي بيت لحم والقدس، فهي تقع على الطريق التي تمر بأواسط فلسطين رابطة الشام بمصر مروراً بسيناء. وبنيت الخليل على سفحي جبلي الرميدة وجبل الرأس، في الوادي بين هذين الجبلين الذي يختلف اسمه على طول مجراه، حيث يعرف بوادي التفاح، وهو يخترق وسط الخليل.

كما تقع على بُعد 35 كلم إلى الجنوب من مدينة القدس، و46 كلم غرب نهر الأردن، و152 كلم جنوب مدينة جنين، و229 كلم غرب مدينة الكرك الأردنية.



صورة (2.6): محافظة الخليل.
(المصدر: www.google.ps)



صورة (1.6): خارطة فلسطين.
(المصدر: www.google.ps)

2.1.2.6. الطبيعة المناخية

تمتاز محافظة الخليل باعتدال مناخها، إذ يبلغ معدل حرارة أشهر الصيف 21° بينما ينخفض المعدل إلى 7° شتاءً، ومعدل مطرها السنوي يصل إلى 589 ملم، حيث أن مناخ محافظة الخليل هو نفسه مناخ حوض البحر الأبيض حيث تنخفض الحرارة شتاءً وتتأثر بالمنخفضات القادمة من قبرص وأوروبا عموماً وتتراوح معدلات الحرارة شتاءً بين 5-9 وتختلف باختلاف ارتفاع المنطقة ويهطل المطر بشكل متقطع على المحافظة لكنها تتميز بمعدل هطول جيد يتراوح بين 500 مم-600 مم وهذا ما يجعلها أراض زراعية خصبة وكما أن مرتفعات الخليل كحلحول ونوبا وسعير فيكاد لا يغيب عنه الزائر الأبيض *الثلوج* حيث تتساقط بكثرة على هذه المرتفعات عند التعرض لمنخفضات قطبية وخاصة في شهري شباط وآذار، أما صيفا فتعد الخليل من مناطق الاضطراب لاعتدال الطقس فيها حيث تتراوح معدلات الحرارة بين 24-27 وتعد المرتفعات الجبلية المناطق الجاذبة للزوار لاعتدال حرارتها التي قد تصل لأدنى من 22 صيفا.

3.6. المواقع المقترحة للمشروع:

هناك موقعين مقترحين للمشروع الأول في مدينة دورا، مقام النبي نوح، جبل المدارس. والموقع الثاني يقع في مدينة الخليل، رأس الجورة بالقرب من استاد الحسين الرياضي.



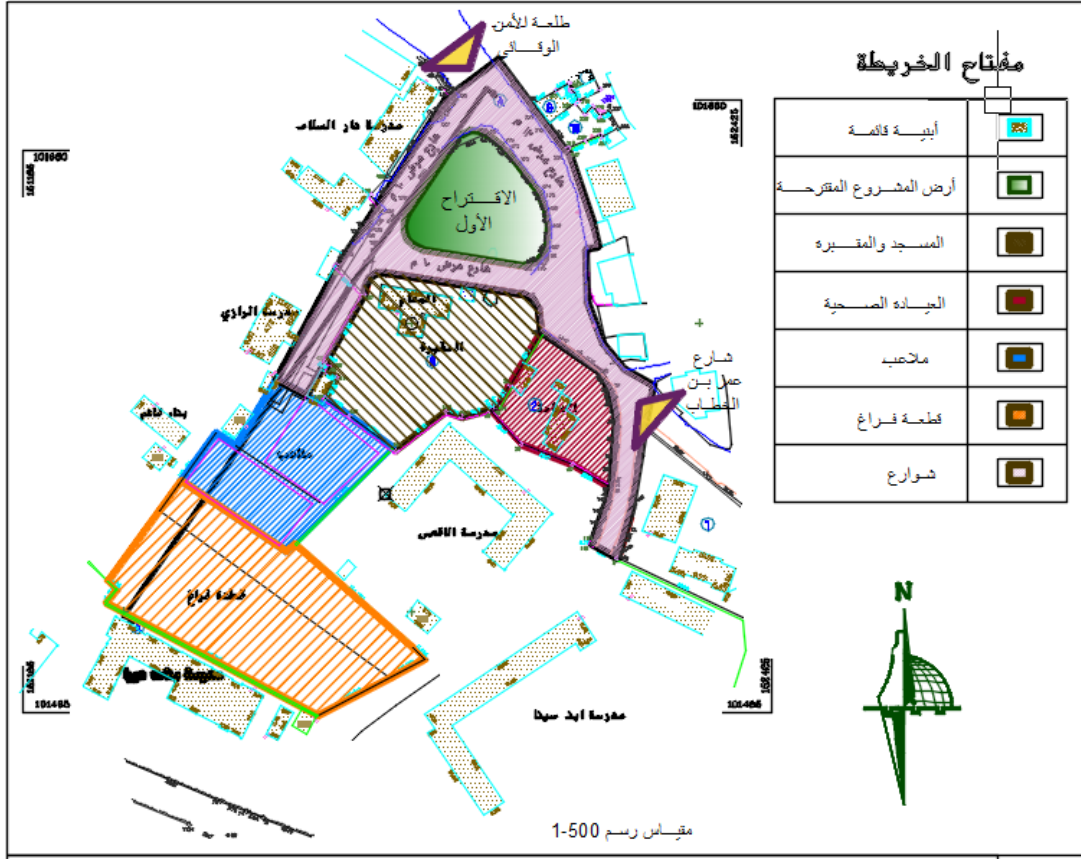
صورة (4.6): الاقتراح الثاني.

(المصدر: <http://geomolg.> /بتصرف الباحث)

صورة (3.6): الاقتراح الأول.

(المصدر: <http://geomolg.> /بتصرف الباحث)

الاقتراح الأول : كما هو موضح في الشكل أدناه.



الشكل رقم (1.6): أرض النبي نوح/دورا

(المصدر:المهندسة بشرى نصار بتصريف الباحث)

تبلغ مساحة قطعة الأرض 151.9394 م²، وهي تقع على ارتفاع 871 م عن مستوى سطح البحر، يمكن الوصول الى الأرض من مدخلين رئيسيين اما من شارع الأمن الوقائي القادم من وسط البلد، واما من شارع عمر بن الخطاب (طلعة المدارس) كما يسمى، يجاور قطعة الأرض مقام للنبي نوح عليه السلام يستخدم كتكية لعمل الجريشة في رمضان وتوزيعها على المحتاجين، كما أنه يستخدم كمصلى للمار من تلك المنطقة، ويحيط بها أيضا مدرسة الرازي ومدرسة دار السلام والأقصى والعيادة الصحية ومقبرة.

تعتبر قطعة الأرض تقريبا في قلب مدينة دورا القديمة الأثرية ولها مكانة أثرية ودينية مهمة مما تشجع على استغلالها كمطعم أثري، ولكن بسبب قربها من المدارس بشكل كبير اذ أن محيطها كله مدارس للاناث والذكور لذا لن يتم اعتماد هذه القطعة للمشروع.

الاقتراح الثاني : كما هو موضح في الصورة أدناه.



الصورة رقم (5.6): أرض عين سارة.

(المصدر: مختبر GIS جامعة بوليتكنك فلسطين/بتصرف الباحث)

وهي قطعة أرض بمساحة 8800 م² وهي أرض منبسطة وترتفع عن سطح البحر 2920م، ومن مميزات هذا الموقع أنه يقع على شارع رئيسي (شارع عين سارة) وبالقرب من ملعب الحسين الرياضي، كما انه يوجد قصر في قطعة الأرض يعود عمره الى 130 عام تقريبا وهو ملك لعائلة سنقرط كما هو الحال في العديد من المحلات والأراضي المحيطة بقطعة الأرض أيضا.

سيتم استغلاله كفراغات للمطعم مع الاضافة والتعديل عليه، يمكن الوصول لقطعة الأرض بسهولة وهي منطقة وسطية تخدم مدينة الخليل والمدن والبلدات المحيطة بها جنوبا وشرقا وغربا، كما أن المنطقة تحتاج الى مساحات خضراء وبقعة ترفيهية تخفف من الازدحام والضغط التجاري والسكاني في تلك المنطقة.

وبعد تقييم الاقتراحين وبالنظر الى ايجابيات وسلبيات كل منهما تم اختيار قطعة الأرض الثانية لإقامة المشروع عليها .

3. استعمالات الأراضي:

تقع الأرض في حوض عين سارة بشكل ملاصق لحدود حوض نمرة وشعابية، وتصنف المباني في داخل هذا الحوض الى 118 مباني صناعية، 14440 مباني تجارية، 14 مبنى ديني، 67 مؤسسات، 2760 مباني سكنية، 53 مبنى تعليمي، و226 غير ذلك. حيث بلغ عدد سكان هذه المنطقة 19305 نسمة لعام 2014.

4. المباني المحيطة بالأرض:

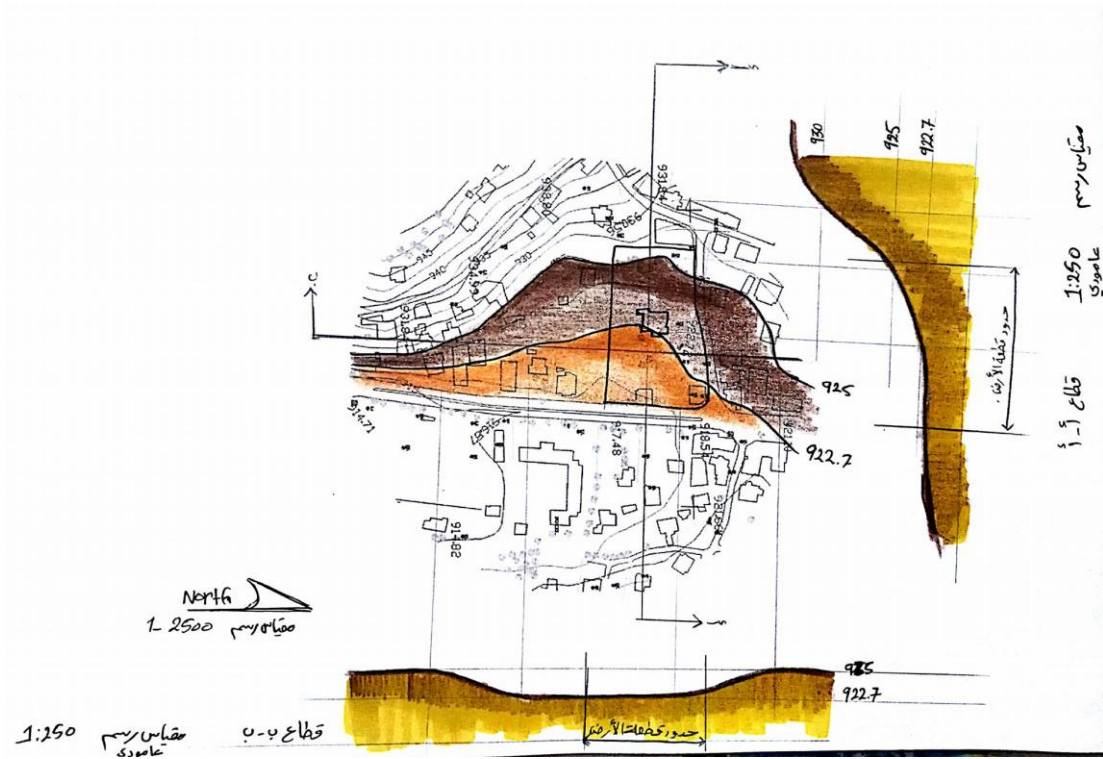
بالنظر الى المباني المحيطة بالأرض نرى العمارات السكنية والمنازل الصغيرة والمحلات التجارية الواقعة على الشارع.



2.4.6. التحليل البيئي للموقع:

1. طبوغرافية الأرض:

يوجد فرق منسوب 3 م بين أول الأرض من ناحية شارع عين سارة وآخرها من ناحية الشارع الفرعي العلوي، وفرق المنسوب هذا عبارة عن كومة من التراب يمكن ازالتها ببساطة أي أنه يمكن اعتبار الأرض منبسطة ولا يوجد كتطور فيها، كما هو موضح في الشكل أدناه.



الشكل رقم (3.6): طبوغرافية الأرض.

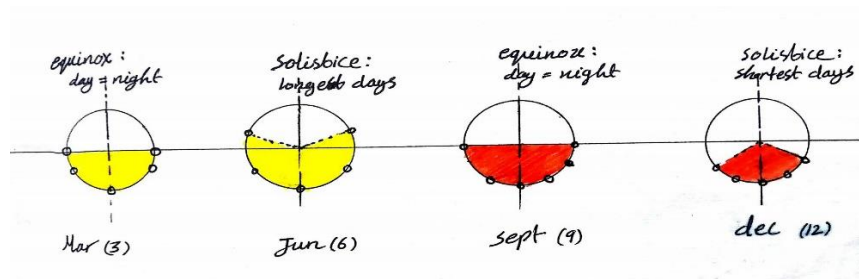
(المصدر: مختبر المساحة جامعة بوليتكنك فلسطين/بتصرف الباحث)

2. تحليل الشمس والرياح:

أ- حركة الشمس:

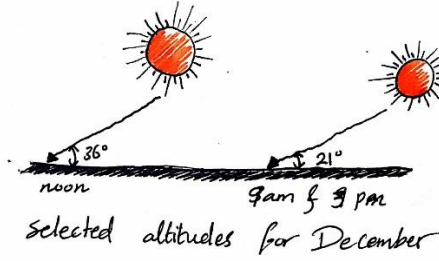
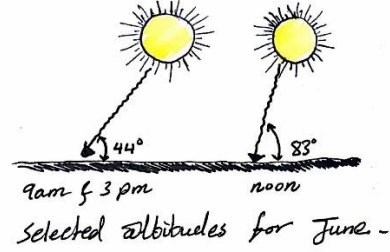
وأشارت بيانات التقرير المتوفرة حول معدل ساعات سطوع الإشعاع الشمسي خلال العام 2008 الى أن محطة رام الله سجلت أعلى وأدنى معدل لساعات سطوع الشمس، حيث سجل أعلى معدل خلال شهر حزيران 12.5 ساعة/يوم، بينما سجل أدنى معدل لشهر كانون أول/يناير 5.1 ساعة/يوم.

والشكل (4.6) يوضح الاعتدال الصيفي والاعتدال الربيعي، والشكل (5.6) يوضح زوايا الشمس



الشكل رقم (4.6): الاعتدال الربيعي والصيفي.

(المصدر: الباحث)



الشكل رقم (5.6): زوايا الشمس.

(المصدر: الباحث)

ب- حركة الرياح:

وسجل أدنى معدل لسرعة الرياح خلال العام 2008 في محطة الخليل حيث بلغ 2.0 كم/ساعة في شهر آب/أغسطس، بينما كان أعلى معدل لسرعة الرياح في محطة رام الله حيث بلغ 15.4 كم/ساعة في شهر أيار/مايو

وأشارت بيانات السلاسل الزمنية في التقرير إلى أن المعدل السنوي لحرارة الهواء للفترة 1975-1995 تراوح ما بين 15.4 درجة مئوية في محطة الخليل و22.7 في محطة أريحا. وتبين النتائج أن المعدل السنوي لحرارة الهواء لعام 2008 تراوح ما بين 16.9 درجة مئوية في محافظتي رام الله والخليل و24.2 درجة مئوية في محطة أريحا.

ت- تصنيف الرياح:

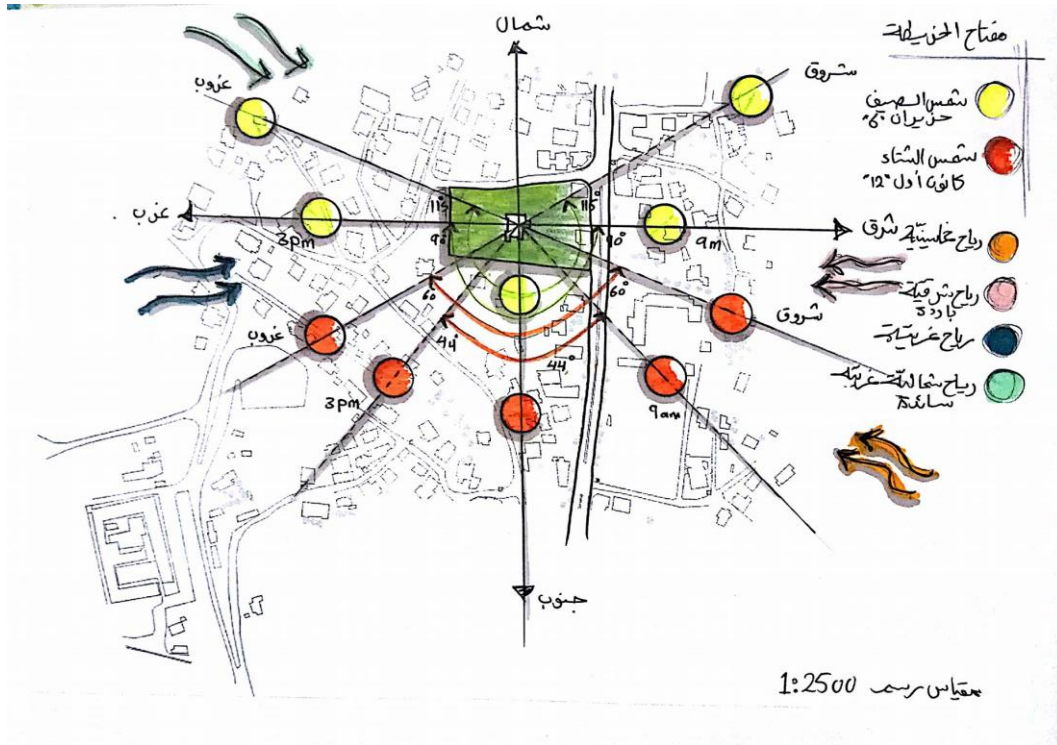
فصل الشتاء:

الرياح الجنوبية الغربية التي تجلب المطر، والرياح الشرقية وهي جافة لقذومها من المناطق الشرقية الباردة.

فصل الصيف:

رياح غربية ورياح شمالية غربية، تساعد على تلطيف درجة الحرارة، ورياح شرقية جافة نسبياً، والرياح الخماسينية التي تكون محملة بالغبار غالباً.

والشكل المرفق يوضح حركة الشمس والرياح بالنسبة لقطعة الأرض.



الشكل رقم (6.6): حركة الشمس والرياح.

(المصدر: مختبر المساحة جامعة بوليتكنك فلسطين/بتصرف الباحث)

ث- الغطاء النباتي:

تخلو الأرض من الغطاء النباتي حيث لا يوجد فيها لا أشجار ولا شجيرات.

5.6. الخلاصة:

بعد معرفة الاعتبارات التخطيطية لإنشاء المطعم والتي تم التحدث عنها في الفصل الرابع، فإن هذا الفصل طبق هذه الاعتبارات لاختيار قطعة الأرض المناسبة للمشروع حيث تم اختيار الاقتراح الثاني وذلك بناء على المقارنة بينه وبين الاقتراح الأول، وكون إيجابيات الموقع الثاني أفضل ومساحته أنسب للمشروع. وسيتم استخدام هذه المعلومات لتوزيع الفراغات المناسبة للمطعم بالمساحات المناسبة ضمن المبنى الموجود التابع لعائلة سنقرط مع الاضافة والتعديل عليه بما لا يضر بتاريخ هذا المبنى اذ ان الهدف من المطعم ابراز تراث وهوية البلد بالاضافة الى تدعيم المشروع بمساحات خضراء حوله تخلق جوا من الراحة ومنتفص للمنطقة.

الفصل السابع

برنامج المشروع

1.7. فكرة المشروع.

2.7. مخططات المشروع.

1.7. فكرة المشروع (Concept) .

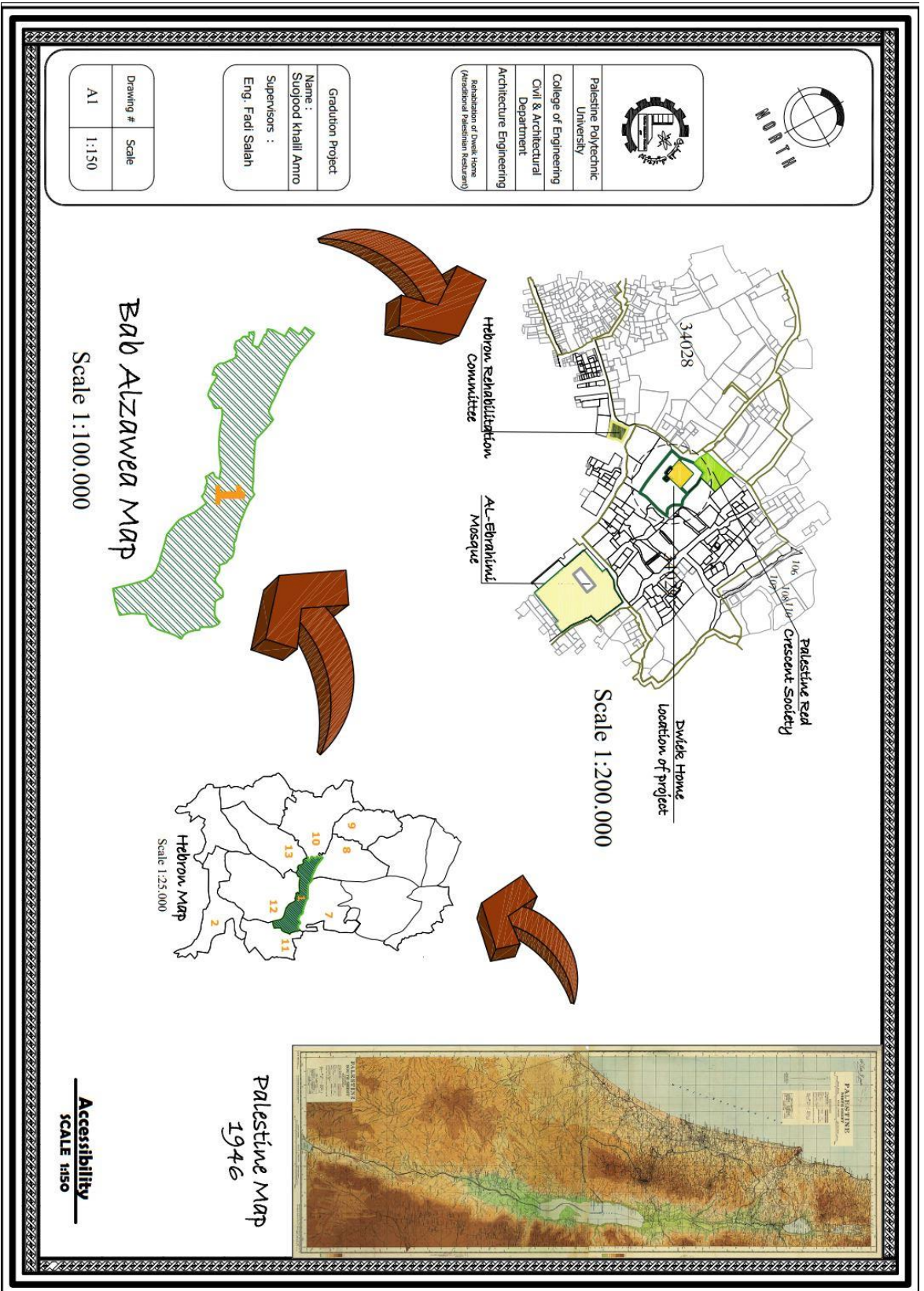
concept:

How we can save the old beautiful image of the old town? Using a new materials and new forms to redraw the image of old life style of Palestinians, some of these images is "HOUSH" its describe how were Palestinian families live in the past, they were close together, meeting in any opportunity to celebrate in wedding for example, or to console each other in death.

So we redescribe this image in a simple bridge connect between old & modern life style, this bridge start from the edge of dweik home & end with a simple new cube (cafe) has a rotation towards the old house, this arrangement of component of project created "HOUSH" with his simple style and beautiful soul, more than this our project is located near Hebron mosque, we can see its minaret from housh Very briefly.

The project incarnate the beautiful relation between modernity & ancient image of old town without distortion this image.

2.7. مخططات المشروع.





Palestine Polytechnic
University

College of Engineering
Civil & Architectural
Department

Architecture Engineering

Rehabilitation of Dweik Home
(Atreational Palestinian Restaurant)

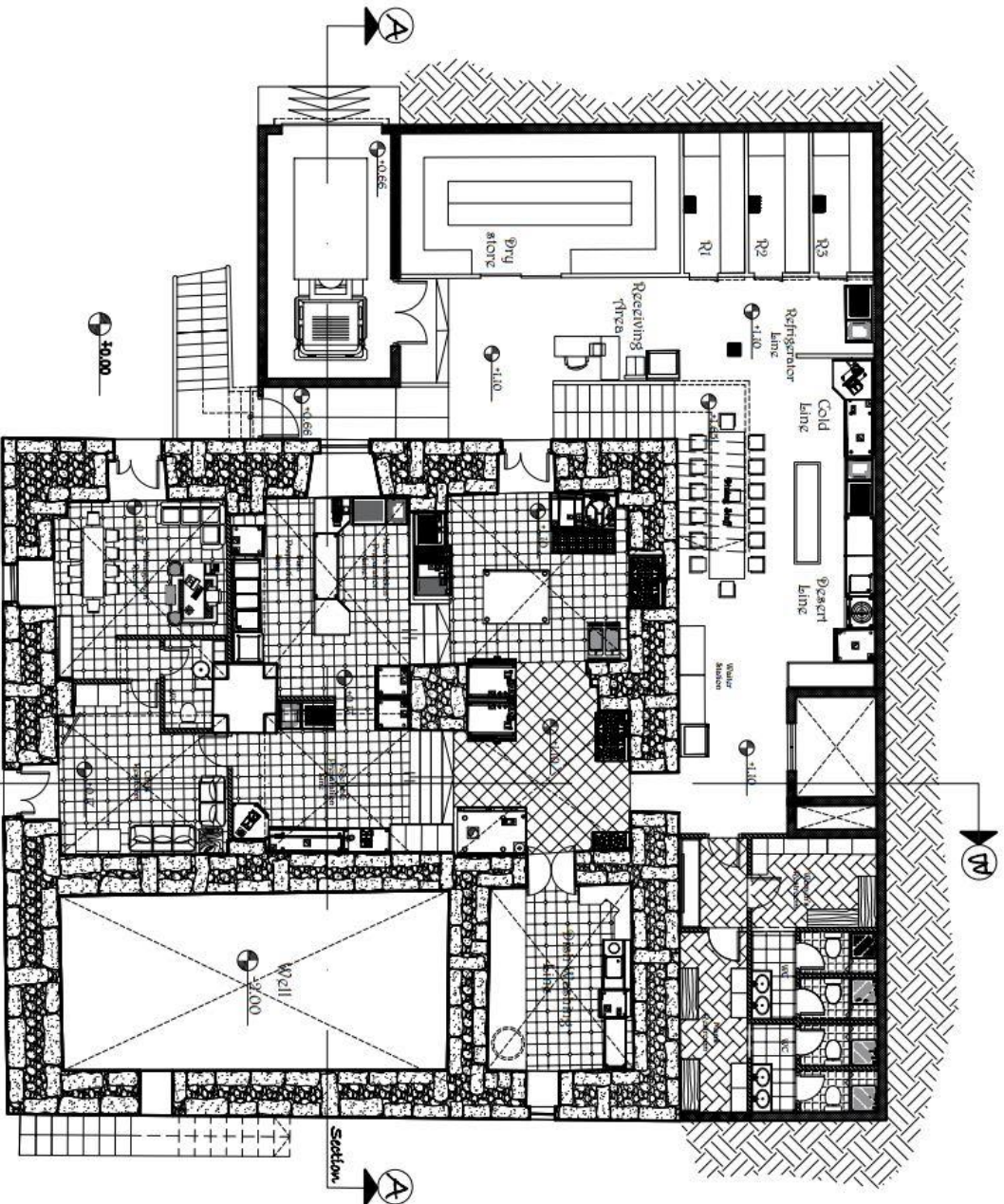
Graduation Project

Name :
Sujoood Khaili Amro

Supervisors :
Eng. Fadi Salah

Drawing # Scale

A3 1:50



BASMENT FLOOR (Furniture)

SCALE 1:50



Palestine Polytechnic
University

College of Engineering
Civil & Architectural
Department

Architecture Engineering

Rehabilitation of Dweik Home
(Attradisional Palestinian Restaurant)

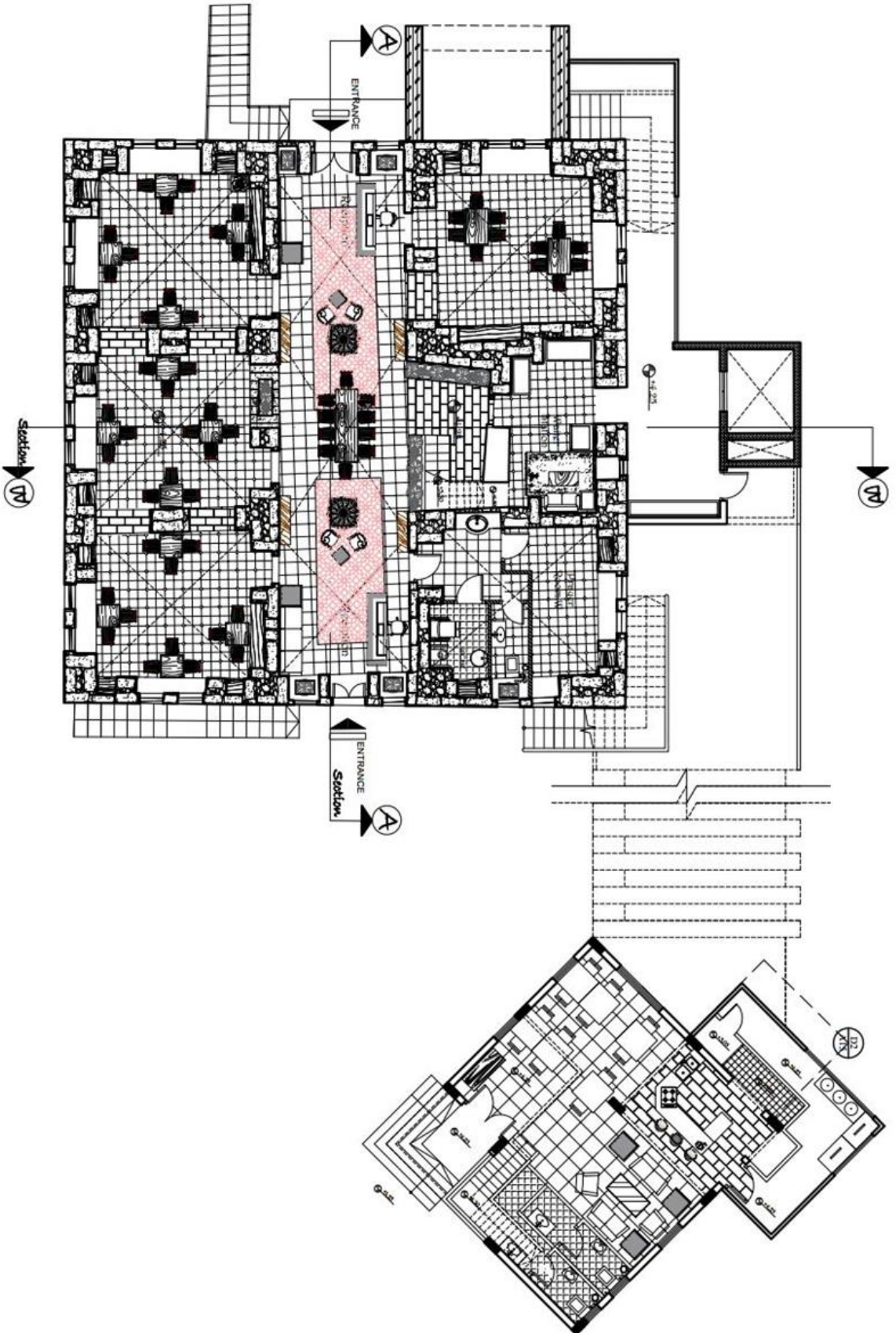
Graduation Project

Name :
Sujoood Khalil Amro

Supervisors :
Eng. Fadi Salah

Drawing # Scale

A4 1:50



GROUND FLOOR (Furniture)

SCALE 1:50



Palestine Polytechnic
University

College of Engineering
Civil & Architectural
Department

Architecture Engineering

Rehabilitation of Oweik Home
(Traditional Palestinian Restaurant)

Graduation Project

Name :

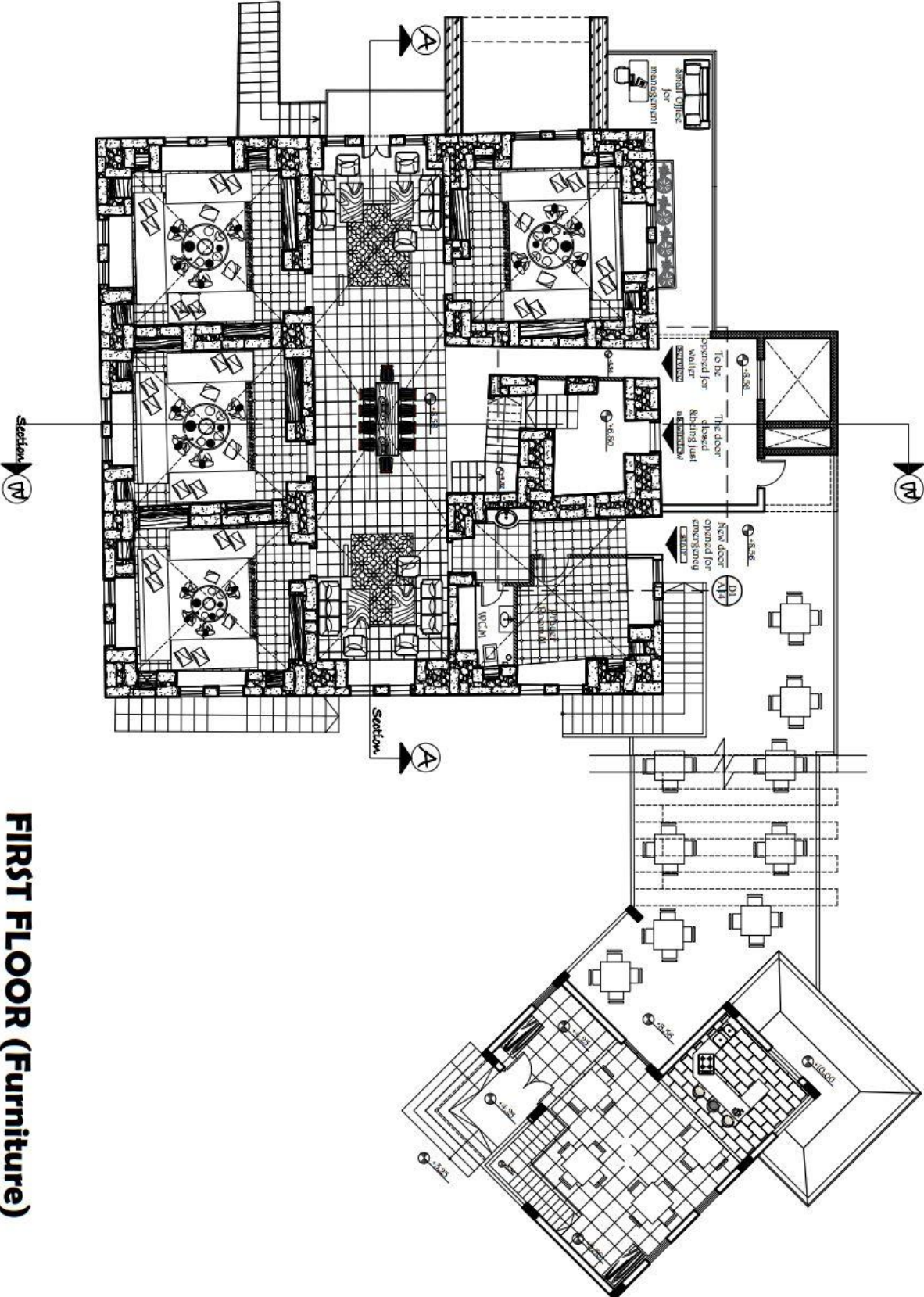
Suljoood Khallil Amro

Supervisors :

Eng. Fadi Salah

Drawing # Scale

A5 1:50



FIRST FLOOR (Furniture)
SCALE 1:50



Palestine Polytechnic
University

College of Engineering
Civil & Architectural
Department

Architecture Engineering

Renovation of Dweik Home
(A traditional Palestinian Restaurant)

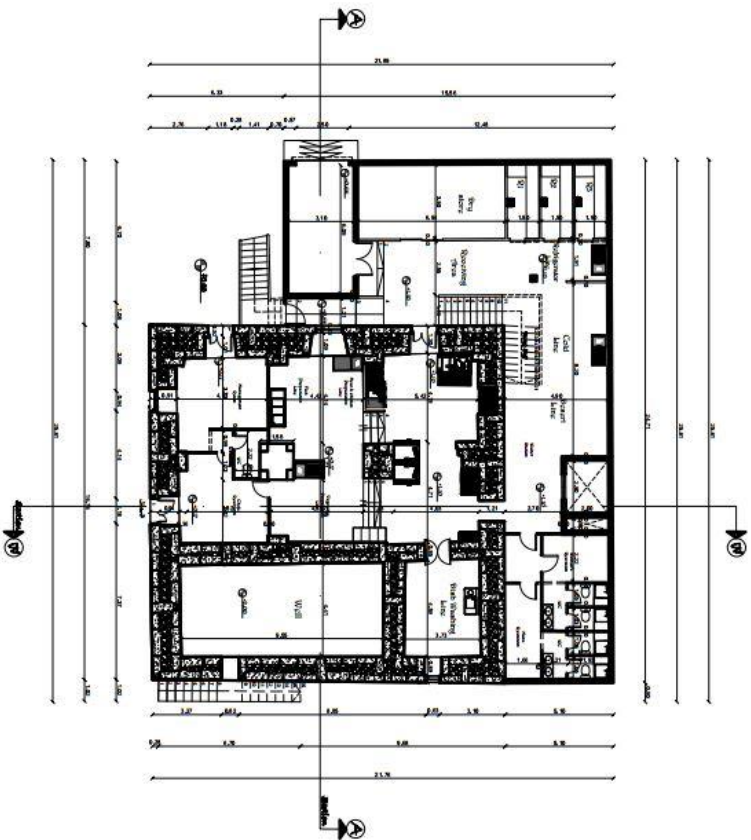
Graduation Project

Name :
Sujoood khail Amro

Supervisors :
Eng. Fadi Salah

Drawing # Scale

A6 1:100



BASEMENT FLOOR (Dimension)

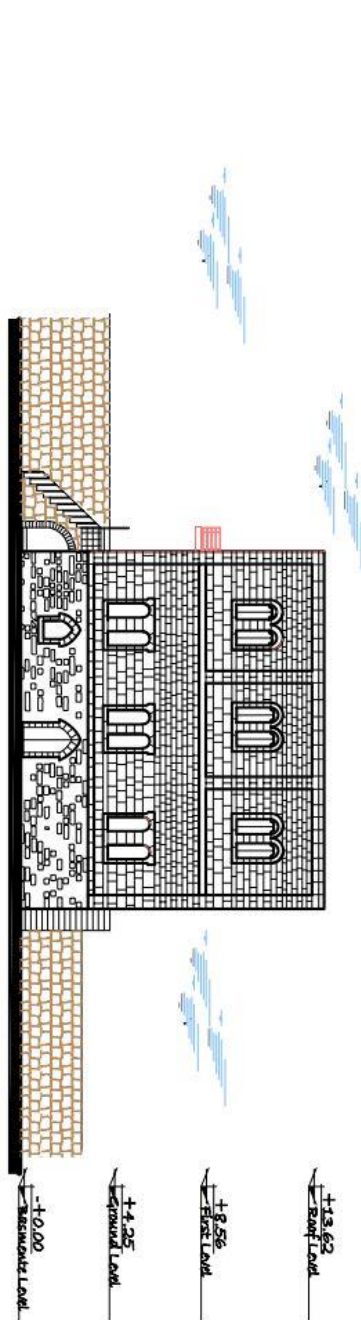
SCALE 1:100



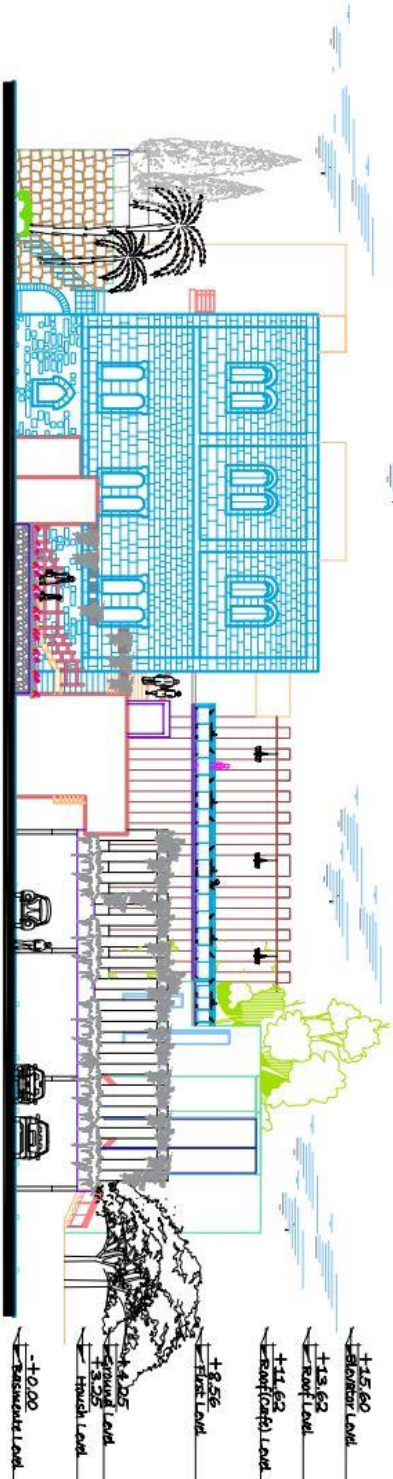
Palestine Polytechnic
University
College of Engineering
Civil & Architectural
Department
Architecture Engineering
Rehabilitation of Dwell Home
(Traditional Palestinian Restaurant)

Graduation Project
Name :
Sujoood Khalil Amro
Supervisors :
Eng. Fadi Salah

Drawing #	Scale
A9	1:100



SOUTH ELEVATION (before editing)
SCALE 1:100



SOUTH ELEVATION (After editing)
SCALE 1:100



Palestine Polytechnic University

College of Engineering
Civil & Architectural
Department

Architecture Engineering

Rehabilitation of Dweik Home
(A traditional Palestinian Restaurant)

Graduation Project

Name :

Suofood Khailil Amro

Supervisors :

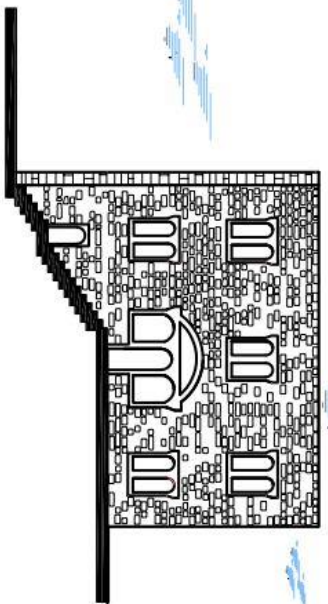
Eng. Fadi Salah

Drawing #

Scale

A10

1:100



+13.62
Roof Level

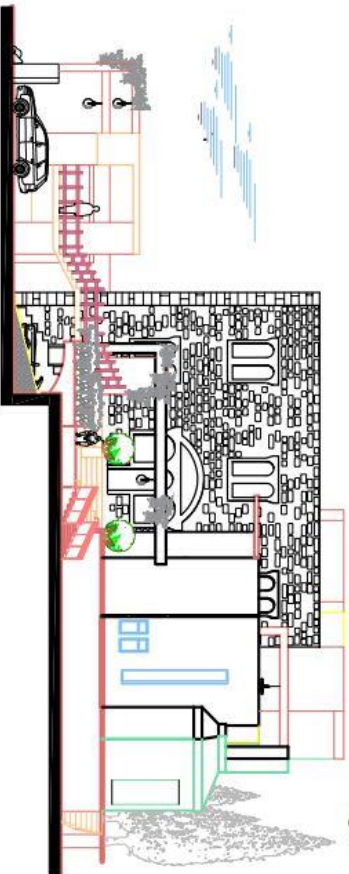
+8.25
First Level

+4.25
Ground Level

-1.00
Basement Level

EAST ELEVATION (before editing)

SCALE 1:100



+15.60
Balcony Level

+13.62
Roof Level

+11.62
Roof (for 6) Level

+8.25
First Level

+4.25
Ground Level

+3.25
Hatch Level

-1.00
Basement Level

+13.00
Chimney Level

EAST ELEVATION (After editing)

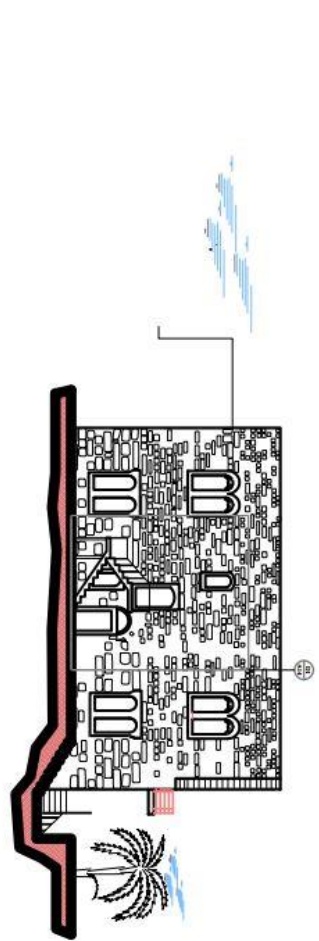
SCALE 1:100



Palestine Polytechnic University
College of Engineering
Civil & Architectural Department
Architecture Engineering
Rehabilitation of Dweik Home
(A traditional Palestinian Restaurant)

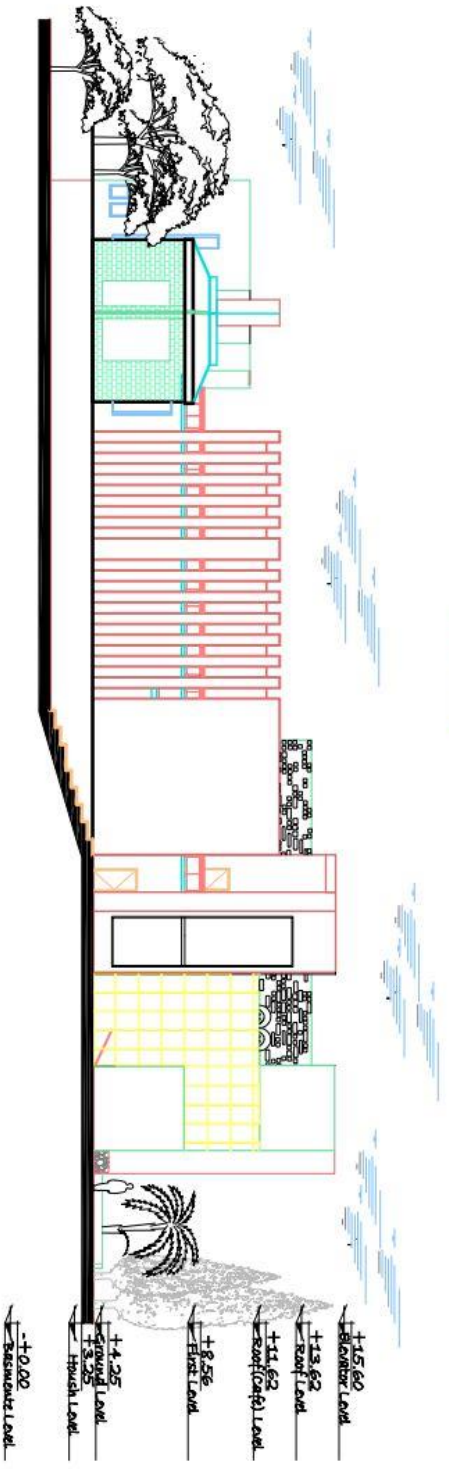
Graduation Project
Name :
Sujoood Khaili Amro
Supervisors :
Eng. Fadi Salah

Drawing #	Scale
A11	1:100



NORTH ELEVATION (before editing)
SCALE 1:100

+13.62 Roof Level
+14.25 Ground Level
+18.25 First Level
+14.30 Mezzanine Level
+0.00 Basement Level



NORTH ELEVATION (After editing)
SCALE 1:100

+15.60 Balcony Level
+13.62 Roof Level
+14.62 Roof (Ceiling) Level
+8.25 First Level
+14.25 Ground Level
+0.00 Basement Level



Palestine Polytechnic University

College of Engineering

Civil & Architectural Department

Architecture Engineering

Rehabilitation of Dweik Home (A traditional Palestinian Restaurant)

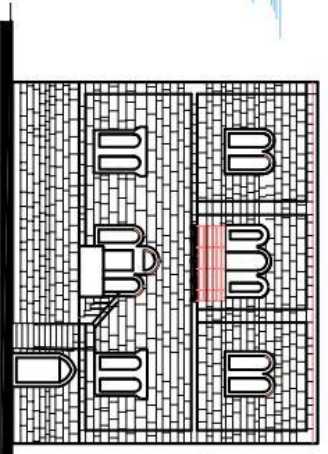
Graduation Project

Name : Sujoood Khalil Amro

Supervisors : Eng. Fadi Salah

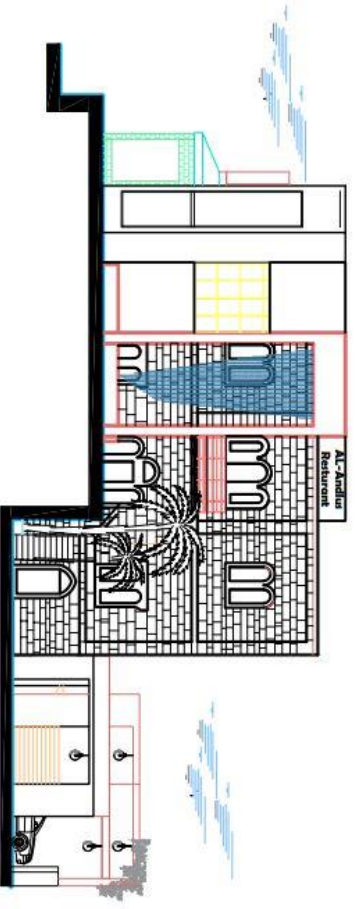
Drawing # Scale

A12 1:100



- +13.62 Roof Level
- +14.30 Terracotta Level
- +8.56 First Level
- +4.25 Ground Level
- 1.00 Basement Level

WEST ELEVATION (before editing)
SCALE 1:100



- +15.60 Balcony Level
- +13.62 Roof Level
- +11.62 Roof/Ceiling Level
- +8.56 First Level
- +4.25 Ground Level
- +3.25 House Level
- 1.00 Basement Level

WEST ELEVATION (After editing)
SCALE 1:100



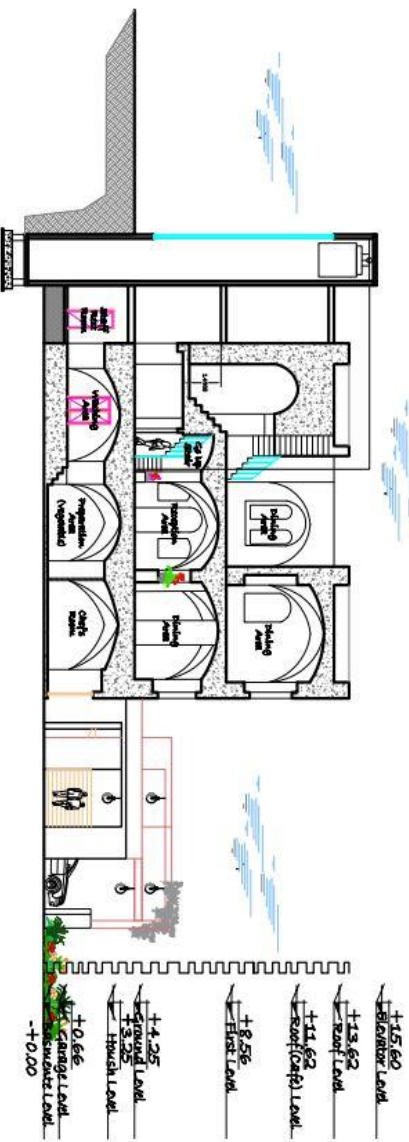
Palestine Polytechnic University
 College of Engineering
 Civil & Architectural Department
 Architecture Engineering
 Rehabilitation of Dweik Home
 (Archeological Palestinian Resturant)

Gradution Project
 Name :
 Sujofood Khaili Amro
 Supervisors :
 Eng. Fadi Salah

Drawing #	Scale
A13	1:100



SECTION A-A
SCALE 1:100



SECTION B-B
SCALE 1:100

- +15.60 Balcony Level
- +13.62 Roof Level
- +11.62 Roof (Garage) Level
- +8.56 First Level
- +4.25 Ground Level
- +3.25 House Level
- +0.66 Garage Level
- 0.00 Basement Level

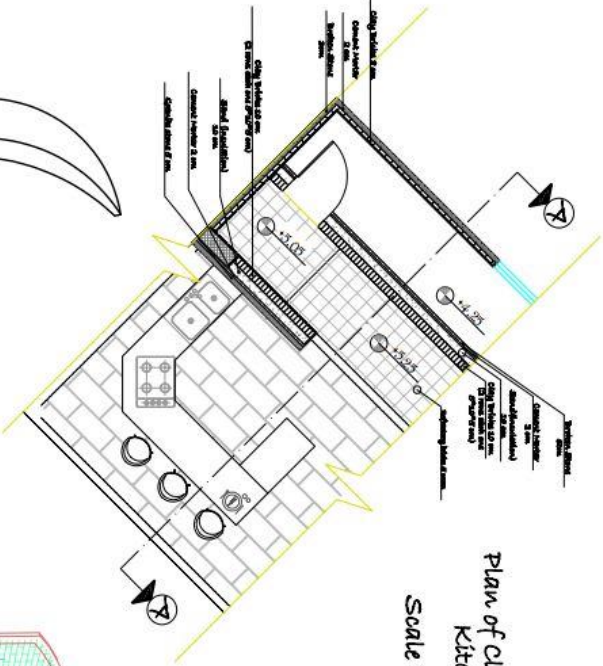
- +15.60 Balcony Level
- +13.62 Roof Level
- +11.62 Roof (Garage) Level
- +8.56 First Level
- +4.25 Ground Level
- +3.25 House Level
- +0.66 Garage Level
- 0.00 Basement Level



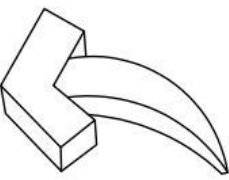
Palestine Polytechnic University
 College of Engineering
 Civil & Architectural Department
 Architecture Engineering
 Rehabilitation of Dweik Home
 (Aboriginal Palestinian Restaurant)

Graduation Project
 Name :
 Sujojoed Khaalil Amro
 Supervisors :
 Eng. Fadi Salah

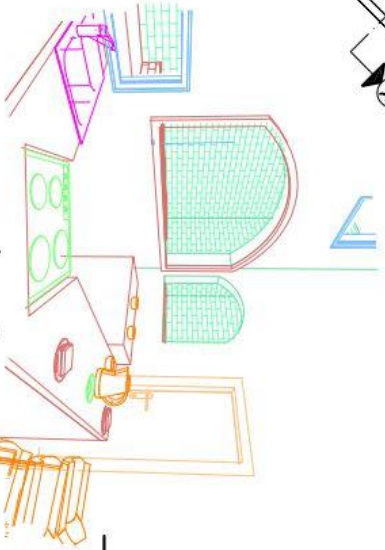
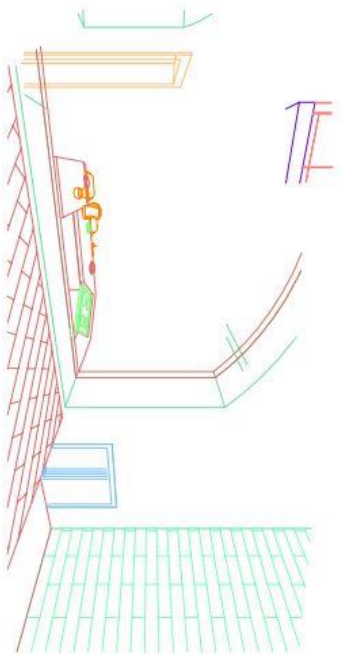
Drawing #	Scale
A15	1:50



Plan of clay oven kitchen
 Scale : 1-25

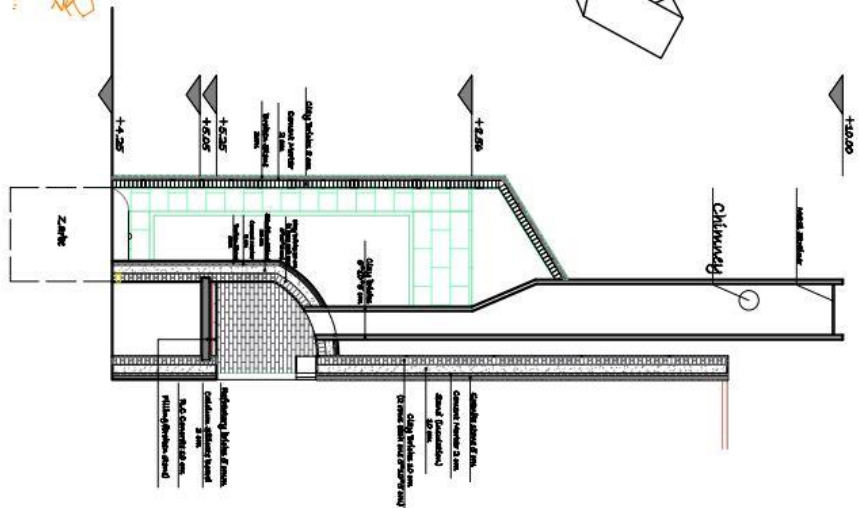
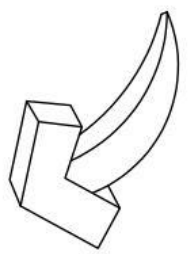
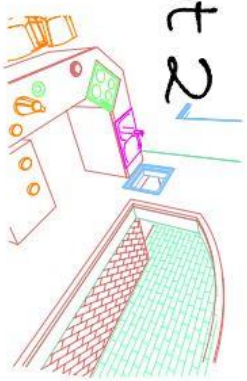


Shot 3



Shot 1

Shot 2



Detail Section A-A
 Scale : 1-25

Oven Detail 2
 SCALE 1:25

النتائج والتوصيات:

□ النتائج :

وفي نهاية هذا البحث تم الوصول الى بعض النتائج التي سوف يتم اعتمادها والاستفادة منها في تصميم المشروع، وهي كما يلي:

1. أهمية وضرورة وجود مطعم تراثي يعبر عن المطبخ الفلسطيني في جنوب الضفة الغربية.
2. ضرورة أن يعكس تصميم المبنى الهوية والثقافة المعمارية الفلسطينية.
3. المطعم ليس مكان لتناول الطعام فقط، انما من الممكن ان يكون مكان يجتمع فيه الناس ليعيدوا ذكريات الماضي وايام الزمن الجميل.
4. ضرورة وجود المطعم في منطقة وسطية يسهل الوصول اليها من شمال وجنوب الخليل.
5. أهمية وجود المناطق الخضراء في المشروع المقترح والتي تشجع على جذب الناس اليها.

التوصيات:

وكذلك يجدر بنا الإشارة الى بعض التوصيات التي يجب أخذها بعين الاعتبار في التصميم ومنها

1. أهمية وجود مطعم تراثي، يحاكي المطبخ الفلسطيني القديم الذي يجسد تاريخ وهوية فلسطين.
2. ضرورة التشجيع على الاستثمار في مشاريع من هذه النوعية، لأنها تعمل على أكثر من صعيد، الأول الحفاظ على المطبخ الفلسطيني والثاني استغلال المنازل الأثرية حفاظا عليها من الهدم أو الضياع تحت سيطرة الاحتلال.
3. ضرورة وجود صورة فلسطينية تعزز الثقافة والهوية في مدينة الخليل لما لها من أهمية دينية وتاريخية وبالتالي سياحية، فقد تكون هذه الصورة على شكل مطعم تراثي فلسطيني يقدم ما لذ وطاب من الطعام، بالاضافة الى انه يجعل الزبون يعيش الحياة البسيطة الريفية الجميلة التي عاشها أجدادنا.

المصادر والمراجع

تم ترتيبها حسب ما وردت في البحث.

المصادر والمراجع العربية:

1. كتاب الثقافة والتراث والهوية/ شريف كناعنة.
2. تصميم المطاعم/ محمد ماجد خلوصي/ 2002.
3. أكلة هنية من الأكلات الشعبية الفلسطينية من مطبخ جدتي/ د.ادريس محمد صقر جرادات.
4. دليل قرية بتير.

المصادر والمراجع الانجليزية:

1. .neufert-arabic.pdf
2. Design and Equipment for Restaurants and Foodservice
3. Neufert[1].Ernst.and.Peter-Architects.Data.3rd

المواقع الالكترونية:

1. www.google.ps
2. www.bethlehem.edu
3. www.pfnd.net
4. ar.wikipedia.org
5. <http://geomolg>
6. <http://www.aljazeera.net>
7. <http://www.israj.net>
8. <http://www.pcbs.gov.ps>
9. www.slideshare.net

المقابلات الشخصية:

1. الحاجة ءامنة عبد الفتاح نصر.
2. الحاجة صبحة عبد القادر عمرو.
3. السيد منيف العدوي.
4. الشيف خالد العناتي.
5. السيد حسن الحسن.
6. السيد رشاد سلهب.
7. الاعلامي باسل الحاج.

المخططات والخرائط:

1. المهندس عبد المنعم الدغامين.
2. المهندسة بشرى نصار.
3. المهندسة علياء الزير/ مختبر الGIS/ جامعة بوليتكنك فلسطين.
4. الباحث.