



مركز الانطلاقة للدراسات

ALENTILAQAH RESEARCH CENTER (A.R.C)



يحررها خالد غنام "أبو عدنان" - استراليا -2023

من مساجد مدينة القدس



مسجد سوقة علوان

مسجد أثري يعود تاريخه إلى العصر العثماني في فلسطين. يقع داخل أسوار البلدة القديمة لمدينة القدس، في سوقة علوان الذي يمتد من موقف السيارات الكائن في باب الخليل وحتى ملتقى طريق البازار وحارة النصارى من الشرق. يتسم البناء بالأقواس، وللمسجد محراب مجوف مبلط ببلاط صغير ملون، وقد تم ترميمه حديثاً، ولا يوجد للمسجد مئذنة، وفيه مكتبة صغيرة.

جامع حارة الخوالدية: خارج الحرم، داخل السور، أمام دير الفرنج. جددت عمارته أيام الملك المنصور قلاوون (686 هـ)، (1287م) .



مجدة برغل أو أرز

15 دقيقة

ثلاثة كفاكير لشخص الواحد بها 75 سعر حراري (الرز)
ثلاثة كفاكير لشخص الواحد بها 55 سعر حراري (برغل)

المكونات:

- 1- كوبين عدس البني
- 2- كوبين أرز البسمتي الأسمر أو برغل خشن
- 3- 6 أكواب ماء
- 4- حبة بصل كبيرة مفرومة جيداً
- 5- ملعقتين كبيرتين زيت زيتون
- 6- حبة بصل كبيرة مقطعة إلى شرائح
- 7- معلقة صغيرة فلفل أسود كمون حسب الرغبة.



طريقة التحضير:

يوضع العدس في طنجرة كبيرة ثم يضاف 6 أكواب من الماء ويضاف الملح والفلفل الأسود والكمون. وتترك المحتويات لتغلي على النار نصف ساعة، مع التحريك كل فترة مع إزالة أي رغوة تتشكل عليها. في مقلاة متوسطة الحجم وعلى نار عالية نوعاً ما يطهى البصل المقطع في ملعقة ونصف كبيرة من زيت الزيتون حتى يصبح طرياً ويحمر قليلاً لمدة 5 دقائق

بعد طهي العدس يضاف الأرز أو البرغل والبصل المقلي مع زيت البصل فوق العدس وماء العدس يترك على النار لمدة 15 إلى 20 دقيقة أو حتى ينضج الأرز ويضاف المزيد من الماء عند الحاجة. في المقلاة المستخدمة لطهي البصل، يقلى البصل المقطع شرائح في حتى يصبح لون البصل ذهبي مقرمش ولمدة 10-15 دقيقة. يقدم طبق المجدة من العدس والأرز وعليه البصل المقلي.

خبيسة الخروب

زبدية الخبيصة لشخص 123 سعر حراري

المكونات:

مقادير الطبقة السوداء (الغامقة):

كوب رُب الخروب + كوب نشا + كوب سكر + 6 أكواب ماء فاتر.

مقادير الطبقة البيضاء:

3 أكواب حليب طازج + 3 ملاعق كبيرة نشا + 3 ملاعق كبيرة سكر.

للتزيين: كوب مكسرات مبروشة.



طريقة تحضير:

أولاً الطبقة السوداء: نضع في طنجرة 5 أكواب ماء + كوب سكر + كوب رُب الخروب، ونحركهم على النار، حتى يغلي المزيج. بعد ذلك نذيب النشا بكوب الماء المتبقي عندنا (ماء بارد)، حتى يذوب النشا، ونصبه فوق المزيج مع التحريك المتواصل، بواسطة المشبك (الخفاقة). بعد أن يجمد المزيج، نرفعه عن النار ونصبه في كاسات أو صحن التقديم. ثانياً طريقة تحضير الطبقة البيضاء: نضع في الطنجرة على النار كوبين حليب + 3 ملاعق سكر، ونحركهم جيداً بعد ذلك نذيب النشا بكوب حليب بارد ونصبه فوق المزيج حتى يتخثر، ثم نوزعه فوق الطبقة السوداء. ونزينه بالمكسرات المبروشة. يوكل بارد.



الديك الفصيح: دكران وشاعوب وإدقران والمجل

الشاعوب والشُوب والشُعبة: وهو عود طويل من معدن أو خشب، له أصابع كأصابع (الشوكة أو المذراة) يستعمله الفلاح في جمع القش المحصود، أو في نشره ويسطه خلال عملية درس السنابل. والشاعوب يستخدم كركيزة لفرع من فروع الشجرة أو نحوه أو يستخدم للثقيفة أو المغنطة التي يستخدمها الأطفال في صيد العصفير بقذفها بالحصى من الثقيفة. أما الشرعة: من أدوات الحراثة، وهي قطعة تؤخذ من جلد العجل بعد ذبحه توضع في الماء لعدة أيام، ثم تنظف وتجفف، يربط أحد أطرافها بالسكة والطرف الآخر برقبة الحيوان الذي يقوم بالحراثة. وكذلك المنجل: وهي حديدة عقفاء يُقَصَّب بها الزرع، وهي أداة خاصة لحصد القمح والشعير، وهي على شكل مُسنَّن النصل. الشاعوب "دكران": هو الاداة المصنوعة من الحديد ومقبضها من الخشب، كانت تستخدم قبل اداة المذراة في فصل الحبوب عن القش "التبن" كان يستخدمها الفلاح في المرحلة الأولى من عملية التذرية. ويُقال دكرام للشاعوب العتيق ويلفظ كذلك دُقرُم على أن الزراعة تكون نوع من التعبد والتقرب للإله الداجون وهي كلمتين دك بمعنى يحفر بزرع ورام بمعنى ليتعبد أو معبد. وباللهجة الدارجة دكرة هي نوع من التبشيمات يدخل من طرف البرك في سكة المحراث. وفصاها الدجر. أما إدقران وجمعها دقرانات ودقارين فهي عند الفلاحين الفلسطينيين المعاصرين أداة كالمذراة إلا أن رأسها عبارة عن شوكة حديدية كبيرة لها أربعة أصابع بدل الخمسة للمذراة الخشبية. ولا بد أن نميزها عن الدقران التي واحدها دقرانة وهي مجموعة أخشاب مقصوصة بشكل متساوي تنصب معاً لعمل مُعرَّش كرمة العنب. ويقال المذراة التي جمعها مذريات ومذاري وهي أداة من الخشب لها عصا طويلة تتصل بكف خشبية لها أربعة أو خمسة أصابع متساوية، وهي من فعل ذرى يذري تذرية الريح التراب أي أطارته وفرقته، وذرى الحنطة نقاها من الريح. وذر الملح أي نشره، والذرة هي الكمية القليلة من الشيء. التُورج: آلة يجرها ثوران أو نحوهما تُداس بها أعواد القمح المحصود ونحوه لفصل الخب من السنابل

ومنجل الحشائش غير مُسنَّن النصل. وفي المثل الشعبي: (في أيار، احمل منجلك وغار) (إذا طلع صينك حصّاد، إرم منجلك وقعاد)، وقد الغناء الشعبي ورد أن الحصّاد ناجى منجله كثيراً، لأنه المُعين والمُسعف: (من منجلي يا منجلأه رايح للصايغ جلا * منجلي يا بو الخراخش طاح في الزرع يطاحش * منجلي هل أبو رزة وأنا جبتُه من غزة * زرعنا واحنا صحابه بالمنجل ما نهابه * والزرع دلى عنوقه بالمنجل لنسوقه). وقد أوشك المنجل على الرحيل في ظل ظهور الحصادات الآلية؛ الحصّادة هي آلة مُستخدنة تمشي كالسيارة على دواليب، سرقت دور الحصّاد وألغت صورة تراثية حميمة، كانت غنية بقاء جماعات من الأفراد، حيث يكون غناء وفرح وعرق وخير عميم. السكة هي حديدة الفدان التي تشق الأرض، ونسمع في أغاني الحرّات قول امرأة تتعزل بالحراث النشيط: (كُلُّ الحوارث حَلَّتْ * عيني على فدّانه * يا سكتُه من قَصّه * وغزّ لأن يا ثيرائه). وهناك كلمات كثيرة عن أدوات الحصيد نذكر منها أرم كلمة يستعملها الحرّات في مخاطبة دابته وقت الحراثة؛ ليحثها على الاستمرار في جرّ المحراث في الاتجاه نفسه. وإذا قال: أرم عنّه فهو إنما يأمر الذّابة أن تجر المحرث خارجة عن شجرة أو حجر. والبشمة وجمعها بشمات هي قطعة من الخشب أو المعدن تدق في قلب عصا الفأس ونحوها لتحشرها في موضعها وتثبتها فيه ويقال يبشم الفأس تبشيم. وبقيشت إيدّه أي ظهر عليها بقايش وهي انفخاخ في الجلد مليء بسائل كالماء نتيجة غير المتعودون على استعمال الفأس فيقال بقلثت يده أي ظهر في راحة يده حب مليء بالماء. والبلطة نوع من الفؤوس لقطع الخشب، وبولد الفأس حدّدها عند الحداد ليعود حاداً. والحش يكون بقطع الحشائش بالمنجل أو اليد. والراجود هي تلحين للرجاد هو نقل أكداس الحصاد من الحقل إلى أرض البيادر. وهذا النقل يؤتى على الجمال، وأن العجلات المصنوعة خاصة للرجاد، تكون طويلة وذات حواجز جانبية كالسلام. في عملية الرجاد أداة خشبية يدعونها (الشيالة) أو (الخطاف) وهي عبارة عن عصابتين ثخينتين ملساتين طولهما نحو 75 سم بينهما زاوية حادة والعصا العليا مستقيمة قليلاً، والسفلى مقوسة ومدببة. والائنتان مربوطتان من رأس الزاوية المذكورة بصفيرة من خيوط الجلد. وهذه الأداة تستعمل في رفع الأغمار من الأرض ونقلها الى ظهور العجلات.

نبات أصله فلسطيني: قريبط فلسطيني



الاسم العلمي: *Evax palaestina* Boiss

نُشر لأول مرة في:

Diagn. Pl. Orient. 11: 2 (1849)

له اسم علمي مرادف: *Filago palaestina* (Boiss.) Chrtek & Holub

نُشر لأول مرة في: *Preslia* 35: 3 (1963)

القريبط الفلسطيني أو صُوفانة هو جنس من النباتات يتبع الفصيلة النجمية من رتبة النجميات هي من النباتات تتبع فوق رتبة النجمونات من ثنائيات الفلقة. الصُوفان: نباتٌ عُشبيّ من الفصيلة المركّبة يظهر له زَغَب يشبه الصُوف.

تقاليد شعبية قديمة: إذا أكل شخص بقية رغيف من شخص آخر أضيف إلى عمره من عمر ذلك الشخص. وإذا شرب شخص من إبريق جديد عليه أن يشرب بتأني حتى يعمر الإبريق ويبارك الله برزق ذاك الشخص.

آداب الطعام: واجبات شارب القهوة: لا يجوز أن يعطي رأيه القهوة مدحاً ولا ذمّاً، ويعتدل أثناء شربه، ولا يجوز أن يسكب القهوة على الأرض عمداً، ويجب أن يهز فنجانَه بعدما يكتفي، ولا يضع فنجانَه أمامه إلا إذا أراد طلباً.

قالت لي ستي: اللقمة المنفوسة: إلهي بده يوكل ويرتاح يوكل بعيد عن عيون الناس، وإن أكل قدام الناس لا تمد إيد قبل ما يمده إيدهم، وكل مع الناس على اسنان وخبي لسان، وإن وقع منك أكل على الأرض ظُبه بجيبك. وإن أخذت طبخة زبارة جلالها بكماجة وإمشي بسرعة حتى ما تَنفَس.

غريب في أرضي: فلسطين وإسرائيل وقصة منزل عائلة واحدة

صدر عن دار هرست في مدينة لندن للباحثة الفلسطينية البريطانية فداء جريس تروي فيه أنه بعد اتفاقيات أوسلو عام 1993، سُمح لعدد قليل من الفلسطينيين بالعودة إلى مسقط رأسهم في إسرائيل. وكان من بينهم فداء جريس وعائلتها. تروي هذه المذكرات المكتوبة بشكل جميل قصة رحلتهم، والتي هي أيضًا قصة فلسطين، من النكبة إلى الحاضر - حكاية خمسة وسبعين عامًا من الصراع والنزوح والاحتلال والعودة والبحث عن الانتماء، من خلال الرؤية بالعين. كاتبة واحدة وعائلتها. جريس تكشف كيف اختار والدها صبري، أحد قادة منظمة التحرير الفلسطينية ومستشار ياسر عرفات، المنفى عام 1970 بسبب عمله.

