



مركز الانطلاقة للدراسات

ALENTILAQAH RESEARCH CENTER (A.R.C)



بحررها خالد غنام "أبو عدنان" - استراليا -2023

من مساجد مدينة القدس



مسجد عثمان بن عفان: يسمى أيضاً جامع البازار. يقع داخل أسوار البلدة القديمة في سوق البازار على الطريق المؤدية من باب الخليل إلى المسجد الأقصى المبارك؛ أي أنه يقع في وسط تجاري ينشط في حركة ذهاب الناس وإيابهم؛ ويبدو أن اسمه مستحدث؛ لكن بناءه يدل على قدمه. ومع ذلك، يخط الكثيرون بينه وبين مسجد آخر في نفس السوق يعرف بـ "مسجد غباين".

جامع حارة اليهود الكبير: يقع خارج الحرم، في الجهة القبلية لحارة اليهود. هدم عام 1967م.

جامع حارة اليهود الصغير: يقع خارج الحرم، في الجهة الشمالية لما يسمى بحارة اليهود. هدم عام 1967م.



اللصيمة (فتة عجر):

150 دقيقة - 354 سعرة حرارية للشخص

المقادير:

- 1- 10 كيلو عجر (بطيخ صغير أبيض من الداخل)
- 2- 3 كيلو بندورة + كيلو خيار
- 3- ليمونتين مقطعة صغير
- 4- فلفل أخضر حار - حسب الطلب
- 5- 5 بصلات متوسطة
- 6- رأس ثوم صغير
- 7- ملعقتين كبيرة ملح
- 8- كوب زيت زيتون
- 9- ضمة جراهه خضراء (شبت)
- 10- ضمة بقونس.



لعمل الخبز:

- 1- كيلو طحين
- 2- ملعقة صغيرة ملح
- 3- ماء للعجن

طريقة التحضير:

نشعل النار ونشوي عجر البطيخ حتى يلين. نعجن الطحين فطير بدون خميرة نقطعه كور كبيرة ونفردها بسمك نصف سم ونخبزها على صاجة ثم نضعها على الجمر وجهين ونرفعها ونفضها من آثار النار. في طاجن فخار كبير نضع الملح والفلفل الحار والثوم حسب الطلب ونهرسهم وندهم. نضع الليمون المقطع وجميع الخضار المقطعة صغير البندورة والخيار والبقونس والجرادة الخضراء والعجر المشوي ننظفه ونقشره ونقطعه كبير. نخلط جميع المقادير مع بعض ونضع نصف كمية زيت الزيتون ونخلط المكونات ونتذوق الملح. نقطع الخبز قطع حسب الطلب صغير أو متوسط رأس عصفور. نخلطه تماماً حتى يصبح الخليط مقبول. نرش باقي زيت الزيتون. نجملها بالبصل الطازج المقطع والفلفل الحار الأخضر.

كعك طحين

اربع حبات كعك طحين بها 178 سعر حراري

مكونات:

- مقادير العجينة: ثلاثة أكواب دقيق الطحين + نصف ملعقة هال مطحون
ثلاث ملاعق صغيرة بذور اليانسون + ثلاثة أرباع كوب زيت نباتي
ثلاث ملاعق صغيرة سكر + ملعقة صغيرة خميرة فورية
نصف كوب من الماء. مقادير الحشوة: 500 غرام معجون التمر
ملعقة كبيرة سمنة + ملعقة كبيرة زيت الزيتون + ملعقة طعام يانسون + ملعقة القرفة.

طريقة التحضير:

نعجن التمر مع جميع التوابل والبهارات حتى نحصل على معجون جاهز للاستخدام، ثم نقسم التمر لقطع كروية صغيرة بحجم حبة الجوز. في وعاء آخر نضيف الدقيق مع حب الهال واليانسون، ثم نضيف الزيت ونفرك بأطراف الأصابع حتى يبدو كالفاتات المتكتل. نذوب السكر مع الخميرة ونضيف إلى الخليط السابق ونعجن حتى تتكون لدينا عجينة متماسكة. بعدها نبدأ بتقسيم العجينة لكرات ثم يتم دحرجتها على سطح مستو لحتى نحصل على شكل طولي. ثم نفردها بشكل رقيق كما في الصورة الموضحة. نفردها التمر على شكل أصابع طولية ويوضع في منتصف العجينة على أن تكون الحشوة أقصر من العجينة بمقدار 1سم من الجهتين. نغلق العجينة من الأطراف جيداً. نلف أطراف العجينة على بعضها وتشكل بشكل كروي دائري ونضغط على الأطراف قليلاً. نخبز الكعك الفلسطيني بفرن شديد السخونة على حرارة 250° لمدة عشر دقائق حتى يتحمر.

عندما نسأل الخيارية أين كنتم تضعون المصاري، نجد أغلب بيتسم ويقال لك ما كان معنا مصاري تتحمل، وبالغالب نتعامل بالمقايضة، وعندما نبيع الموسم تدفع الديون للدكاكين التي كانت تباع ع الدقتر. إلا أن بعض السيدات أخبرنني عن أماكن يحملن فيها بعض القروش وهي أماكن صغيرة جداً مثل طوق جوا الصمادة وطية بالزنانر وصرة في جيبة عب الثوب. والخبنة وهو مخبأ داخلي في البرقع والهمود أو اللكمود فهي صرة صغيرة لها حبل يلبس مثل العقد وتتدلى الصرة تحت الملابس. أما الغدفة وتلفظ غطفة غطاء تغطي بها المرأة وجهها لتستر الرأس والعنق وحتى منتصف الصدر وكانت تعمل الغدفة من ناحية الصدر على شكل كيس تسمى المِخْنَكَة؛ أخذت هذا الاسم لكونها تكون تحت الحنك السفلي، تستعمل المِخْنَكَة لحفظ الهدايا عند الزيارة كالكهوه أو الهيل أو الحلوى وبعض المكسرات للصغار. وفي المثل الشعبي: العلة اللي دواها مصاري ما هي شي. لا بَشْتِغَلْ ولا الجوز بعطيني ومنين المصاري بدها تيجيني. مثل اللي خبي المصاري تحت الغيمة. من جاب فلوسه بنت السلطان عروسه. هين فلوسك ولا تهين نفوسك. اصرف ما في الجيب يأتيك ما في الغيب: يمكن أن يدخل هذا المثل الشعبي في قائمة الأمثال التي تحت الأفراد على بعض القيم مثل الكرم دون الخوف من نفاذ ما لديهم، بل وامتلاكهم لليقين الذي يدفعهم للاعتقاد بأن المال يمكن تعويضه.

وبالنسبة للرجال فمنهم من يلبس في الأيام الاعتيادية الدماية وهي ثوب طويل حتى أسفل الرجلين مفتوح من أمام، طويل الأكمام، لا ياقة له، ويربط برباطيات داخلية وخارجية، وله جيب أو جيبان للساعة والذزدان (المحفظة)، الذزدان على الغالب أن أصل الكلمة تركي: جوزدان cüzdan وتعني محفظة صغيرة من الجلد بها جيوب وتغلق عن طريق مسمار مثبت على سطح المحفظة، يستعمل الذزدان أو كما ينطقه البعض تازدان في حفظ النقود المعدنية والورقية ثم يوضع في جيب الفرملة أو القميص أو غير ذلك. كما أنها تلفظ جزدان من لفظ فارسي، وقيل في أصله أنه مركب من جزء العربية ودان الفارسية: لاحقة تدل على الاحتواء وهي لاحقة تعني المكان، والمعنى مكان الأجزاء، كانوا يصنعونه لوضع أجزاء القرآن الكريم. ويقال له الحمّال. فصحاء المثبنة وهي لغة يمانية. ويسمى المِصْرَ وهي كلمة مولدة. وعربه عطية بالعيبية. ويسمى جزدان الدراهم الذي يحمل في الجيب بالعفاص: الوعاء من جلد تكون فيه النفقة. وفي المثل الشعبي: مرة تاجر واشتهت جيبه ومرت البنا واشتهت عليّة. نفية الجيب بريّة العيب. وقال الغيلاني: (عجبت لمن يكنز المال حتى ** يجيء به حتفه رسمه) (يعيش فقيراً وفي كيسه ** دنائير يغني بها كيسه) (وما المال إلا الحصى إن تفضل ** على بذله في الندى حبسه) (إذا ما أهان الفتى ما له ** ببذل أعز به نفسه).

أما صرة وجمعها صرّات وصرّز: ما يُجمَع فيه الشّيء ويُشدّ ويكون غالباً من القماش مثل صرة النقود أو الثياب- صرة أمّعة: حاجيات الشخص المتنقل بحثاً عن عمل. ويقال صرة عرب: أي مشابهة دون تدقيق وحساب وهي صرة يوضع فيها مبلغ ما وتوضع تحت البساط. كان الكيس عبارة عن حقيبة مصنوعة من الجلد أو قماش الكتان أو البردي يرتديها الفلاحون والمسافرون، وكان مناسباً لحمل الأشياء الكبيرة، خاصة فيما يتعلق بالمسافات الطويلة. وكان هناك الحقائب الجلدية الصغيرة للعملات المعدنية. وصررت الناقة شددت عليها الصرار وهو خيط يشد فوق الخلف لنلا يرضعها ولدها وفي الحديث لا يحل لرجل يؤمن بالله واليوم الآخر أن يحل صرار ناقة بغير إذن صاحبها، فإنه خات أهلها. قال ابن الأثير من عادة العرب أن تصر ضرور الحلوبات إذا أرسلوها إلى المرعى سارحة ويسمون ذلك الرباط صراراً فإذا راحت عشياً حلت تلك الأصرة وحلبت فهي مصرورة ومصررة والصرة شرح الدراهم والدنانير وصررت الصرة شددتها. وفي المثل الشعبي: البنت الحرة مثل الذهب في الصرة أو في الجرة. خزينة في جرة وملحة في صرة. ما بعين الزلّمة إلا جيبه: مثل شعبي شهير يقال في حالات الزواج أيضاً، كدليل على أن الرجل ليس لديه عيباً في المطلق إلا إذا كان لا يمتلك المال في جيبه.

نبات أصله فلسطيني: النفل الفلسطيني



الاسم العلمي: *Trifolium palaestinum* Boiss

نُشر لأول مرة في:

(1849) Diagn. Pl. Orient. 9: 21

نفل فلسطيني أو البرسيم البري هو نوع نباتي من جنس النفل

من الفصيلة البقولية. موطنه الأصلي شرق حوض البحر الأبيض المتوسط من بلاد الشام إلى البلقان وإيطاليا إلى شرق أوروبا والقوقاز.

تقاليد شعبية قديمة: في أول شتاء تقوم بالبقالات بتحويش فطر الفطاريش من الخلاء وهنّ يغنن: يا فطروس بوز العجلة قوم قمبز ع إجري، يا فطروس الصوانة قوم قمبز قدامي، يا فطروس التبني قَرَب مني ولا تبعد عني، يا فطروس انطوش انطوش قوم قمبز عالجروش.

آداب الطعام: خبز مخبوز ومي بالكوز علامة القناعة والرضا وكان وجودها بالبيت دليل أن العائلة ليست بحاجة للمساعدة، ويضاف أحياناً اللبن فيقال خبز ولبن عافية ع البدن، وهذا التعفف يحمي الفقراء من حرج السؤال.

قالت لي ستي: فشخرة البعورة: التكبر عادة سيئة جداً، وتكون فشخرة كذابة لما تأتي من امرأة بعورة أي فقيرة لدرجة أنها تنكسب من جمع الزيتون الساقط على الطرقات، وهي مهنة مخجلة حيث أن المرأة تدخل أرض الغرباء لتشخذ ما سقط على الأرض.



المغيبات النساء والمدن الفلسطينية حتى سنة 1948

صدر حديثاً عن مؤسسة الدراسات الفلسطينية في فرعها بيروت ورام الله، من تأليف الباحثة الدكتورة منار حسن، من بلدة المشهد داخل أراضي 48، وترجمة علاء حليجل.

يُعنى هذا الكتاب بالمدن الفلسطينية التي كانت ثم غُيّبت، وهو لن يكون الأول الذي كُتب ويُكتب عن خراب المجتمع الفلسطيني وتدميره، إلا إن وظيفة المدنية كمُحفز مولد للحياة الحضارية لم تُبرز إلى الآن كما يجب، ومن أسباب ذلك اندثار الأرشيفات المنظمة التي يمكننا النهل منها ما هو بحاجة إليه من المعلومات.

