



تمرة رمضان - العدد رقم 30

يحررها خالد غنام "أبو عدنان" - استراليا -2022

معلومة عن المسجد الأقصى

عندما احتله اليهود عام (١٣٨٧ هـ - ١٩٦٧ م) كان أول عمل قاموا به هو الاستيلاء على حائط البراق وقاموا بتدمير حارة المغاربة، وتسويتها بالأرض بعد أربعة أيام من احتلال القدس، وشردت جميع سكانها المسلمين، وكان في حارة المغاربة قبل أن تهدم أربعة جوامع، والمدرسة الأفضلية وأوقاف إسلامية أخرى، وبذلك دقت جرسات اليهود تاريخ حارة وقفية إسلامية.



من أقول ياسر عرفات

إن شعبا كشعب فلسطين  
روى الحرية بدماء أبنائه  
فلا بد أن ينتصر.



شخصية إسلامية فلسطينية: ضمرة بن ربيعة الإمام، الحافظ القدوة محدث فلسطين أبو عبد الله الرملي مولى المحدث علي بن أبي حملة، مولى آل عتبة بن ربيعة القرشي. ولد في مدينة دمشق وعاش بمدينة الرملة ومات فيها سنة 818م. حدث عن إبراهيم بن أبي عتبة، وإدريس بن يزيد الأودي، ويحيى بن أبي عمرو السبائي، وسفيان الثوري، وعلي بن أبي حملة مولاة وعثمان بن عطاء الخراساني، وخليفة بن دعلج، وعبد الله بن شاذب، والسري بن يحيى البصري، وأبي عمرو الأوزاعي، وإسماعيل بن أبي بكر الدمشقي، وبلال بن كعب العكي، ورجاء بن أبي سلمة وسعيد بن عبد العزيز، وعمرو بن عثمان الحمصي، وحيوة بن شريح وعبد الله بن ذكوان، وعبد بن موهب، وإبراهيم بن حمزة وأحمد بن هاشم والوليد بن يزيد بن أبي طلحة العطار الرميون، وخلق سواهم. روى عبد الله بن أحمد بن حنبل عن أبيه قال: ضمرة رجل صالح، صالح الحديث من الثقات المأمونين لم يكن بالشام رجل يشبهه هو أحب إلينا من بقية، بقية كان لا يبالي عن حدث.

يُظهر تحليل النفاضل والتكامل على الأسنان المكتشفة في موقعين أثريين في فلسطين أنه في العصر البرونزي والعصر الحديدي المبكر، كان بعض الناس على الأقل بين الكنعانيين والفلسطينيين قادرين على تناول فول الصويا والكرم والموز؛ فقد أفادت الدراسة أن بعض البقايا غير المتوقعة قد كشفت من أسنان الكنعانيين والفلسطينيين الذين ماتوا في أواخر الف الثانية قبل الميلاد: أكلوا الموز، حيث أن الباحثون يطبقوا بشكل متزايد الأساليب العلمية لتحليل النفاضل والتكامل السني أو النظائر المضمنة في مينا الأسنان للحصول على معلومات جديدة حول النظام الغذائي والهجرات وصحة السكان القدامى. بعد كشط كل سن بدقة، أعد الباحثون حلاً من الخام وحلوا تلك باستخدام مطياف الكتلة لتحديد البروتينات في العينات. تمت مقارنتها بالبروتينات المعروفة الموجودة في الأطعمة المختلفة والتي تنفرد بها محاصيل معينة، وجدوا أنهم أكلوا الموز أكثر من مرة؛ هذا يعني أنه كان من الممكن أن يكون جزءاً مهماً من نظامهم الغذائي

اكتشفت بقايا الموز في مدينة مجيدو الكنعانية القديمة التي تقع إلى الجنوب الشرقي من حيفا على بعد حوالي 35 كيلومتراً. مجدو أو تل المتسلم يعود تاريخها إلى الألف الثالثة قبل الميلاد. تميزت مجدو في ظل الحضارة الكنعانية العريقة؛ بالبناء الحجري والأسوار الكبيرة، والقصور الفخمة، واشتهرت بصناعة النسيج والملابس ولا سيما تقدمها بمجال الزراعة، ولهذا السبب توقع الباحثون أن الموز من السلع الثمينة التي يشتريها الأغنياء ليست بمتناول جميع الشعب، خصوصاً أن مجيدو عرفت كمدينة غنية وتحتوي على قصور بها كنوز ومجوهرات، فقد عثر في عام 2016 على القبر الملكي بالمدينة الذي احتوى جثث مزينة بالمجوهرات الذهبية والفضية تخص نخبة المدينة، كما تم العثور على أكلي فول الصويا في مقبرة عائلية متقنة إلى حد ما تحتوي على أكثر من 20 جثة وقرابين جنازية من الفخار والتحف البرونزية.



من المثير للاهتمام أنه تم اكتشاف بقايا الموز على أسنان وجدت في بلدة تل الشيخ أحمد العريني، والتي تعود لفلاح كنعاني عاش بعد حوالي 500 عام، لم يظهر عليه أي علامات معينة على المكانة الاجتماعية العالية. بلدة تل الشيخ أحمد العريني تقع إلى الشرق من تل الحسي على الطريق تجاري قديم الذي يربط البحر الأبيض المتوسط مع بيت جبرين، الذي كان مأهولاً بالسكان خلال المراحل الثلاث الأولى من العصر البرونزي القديم ومحصناً فقط خلال المرحلة الأولى والثانية من العصر البرونزي القديم.

رغم ذلك، يؤكد الباحثون أن الموز في تلك الحقبة كان مستورداً ولا يوجد دلائل على زراعته في المنطقة إلا بعد قرون أو حتى آلاف السنين. أفاد فريق دولي من الباحثين أنه كان لابد من استيرادها، على الأرجح من الهند أو شرق آسيا. فمن الواضح أن حضارات العصر البرونزي حول البحر الأبيض المتوسط كانت أكثر تقدماً مما كان متصوراً، وكذلك أنها كانت تتاجر فيما بينها، عبر الطرق الداخلية وعبر البحر. لكن النتائج الجديدة تسلط الضوء على مدى اتساع وتنوع شبكاتهم التجارية، وإلى أي مدى كان الكنعانيون منفتحون على العالم منذ آلاف السنين.

تشير هذه الأدلة الغذائية إلى "شبكة تبادل ديناميكية ومعقدة تربط البحر الأبيض المتوسط بجنوب آسيا"، حيث قالت كريستينا وارينز، عالمة الأنثروبولوجيا بجامعة هارفارد وأحد الباحثين الرئيسيين: "إن الفاكهة المستوردة ربما تم تجفيفها، مثل رقائق الموز الحديثة، إننا نميل إلى الاعتقاد بأن التجارة في ذلك الوقت كانت تركز على المعادن والمواد الخام والأحجار الكريمة، لكننا نرى الآن أنه كان هناك بالفعل تجارة مكثفة في التوابل والمواد الغذائية". إن دراسة حساب النفاضل والتكامل للأسنان تفتح مجالاً جديداً تماماً للدراسة يمكن أن يوفر لنا الكثير من المعلومات حول التيارات التاريخية الأوسع والقصص الفردية والفردية، أننا لأول مرة يمكننا القول أن هذا الشخص أكل هذا أو ذلك خلال حياته، فلم يعد الموتى مجرد هياكل عظمية مجهولة، يمكننا الاقتراب جداً من تاريخهم الشخصي.



## صدر حديثاً

صدر حديثاً عن دار فضاءات للنشر والتوزيع كتاب الفلافلوجيا: الفلافل والقضية الفلسطينية للكاتب الفلسطيني الاسترالي خالد غنام "أبو عدنان". وقد تم إقامة حفل توقيع الكتاب ضمن فعاليات معرض عمان للكتاب نهاية سبتمبر 2021. الفلافلوجيا هو علم الفلافل الذي يدرس علاقة الفلافل بالقضية الفلسطينية من منظور علمي، في ظل الهجمة الصهيونية لسرقة التراث العربي الفلسطيني، ففي خارج الوطن العربي يتم الترويج أن الفلافل منتج "إسرائيلي" تم ابتكاره فيها ونقله للدول الغربية، وكانت ردة الفعل العربية عاطفية وغير مقنعة للأجانب لذا كانت فكرة الفلافلوجيا. علم الفلافل أو الفلافلوجيا، هو علم من ابتكار الكاتب وهذا هو الكتاب الأول في هذا العلم، حيث يقوم ببحث عن الفلافل بطريقة جديدة، مستخدماً أسلوب التشعب بدراسة التفاصيل لبناء التكامل البيئي بين الأجزاء المكونة للمنتج الحضاري مع إبقاء الترابط المتلازم للأرض والإنسان في فلسطين وقدرته على تحقيق الظروف الموضوعية لإنتاج الفلافل باعتباره منتجاً حضارياً خاصاً به.

