



# Australian palestinian cultural centre المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

## تمرة رمضان - العدد رقم 11

في هذا  
العدد

أحمد بن

محمد بن

يونس

الدجاني

معالم

الحضارة

النطوفية

أبو العدس

المجلخ

الفريكة

البلايط

ذكر فلسطين بالقرآن الكريم

بسم الله الرحمن الرحيم

قال الله تعالى : (وجعلنا بينهم وبين القرى التي باركنا فيها قرى ظاهرة) سبأ -18 صدق الله العظيم

والحديث في هذه الآية الكريمة عن أهل سبأ في اليمن، فقد ذكر ابن كثير في تفسيره نقلاً عن الحسن ومجاهد وقتادة وغيرهم أن المقصود بالقرى يعني قرى الشام وكما نقل أيضاً عن ابن عباس قوله القرى التي باركنا فيها بيت المقدس واتفق النيسابوري وابن جرير على أنّ المراد بالقرى التي بارك الله فيها، بلاد الشام وقال ابن تيمية " هو ما كان بين اليمن - مساكن سبأ - وبين قرى الشام القرى المباركة من العمارة القديمة ."

وقد أجمع المفسرون بأن هذه الأرض هي أرض الشام، لكنهم اختلفوا على أمر حدود هذه الأرض ومدى امتدادها. فمنهم من قال بأنها ما تعرف حالياً ببلاد الشام وتخوم الجزيرة العربية، ومنهم من ضمّ لها العراق، وآخرون نصّوا على أنها محصورة فقط في فلسطين وما حولها.

من أعلام فلسطين - أحمد بن محمد بن يونس الدجاني

متصوف مقدسي الأصل ولد في المدينة المنورة عام 991هـ/ 1583م، وتوفي فيها عام 1071هـ/ 1661م، ألف حوالي سبعين كتاباً أكثرها في التصوف منها: "شرح الحكم العطائية" التزم فيه أن تختتم كل حكمة بحديث يناسبها، وحاشية على المواهب اللدنية، والسمط المجيد في تلقين الذكر لأهل التوحيد.

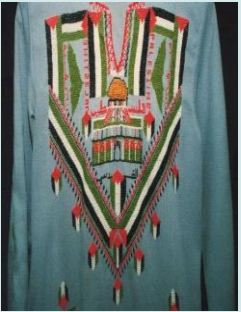


# Australian palestinian cultural centre

## المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

### التطريز

#### الفلاحي الفلسطيني



### حدث في فلسطين - معالم الحضارة النطوفية - أريحا مثالا

مدينة أريحا التي يعود بداية تاريخها إلى النطوفيين أي إلى ما قبل الألف الثامن ق.م، وقامت باكتشافها بشكل كامل "كتلين كينيون" عام 1951. وان عمل قبلها في البداية جارستانج في العشرينات من القرن. والموقع الأثري بشكل عام مكون من أكثر من 23 طبقة أثرية ، وهي المدينة المسورة والتي سبقت بألاف السنين أي استيطان مديني معروف حتى الآن في العالم القديم مما يفترض معه إنها أقدم مدينة في التاريخ . فقد توفرت فيها مقومات وجود الإنسان الأول من ماء وغذاء وحيوان و خامات صوانيه جيدة لصنع أدواتهم الخ .واستحقت إن تكون خير تعبير عن بداية ما يسمى بالثورة المدينية Urban Revolution .

وكانت اريحا تشغل مساحة عشرة أفدنة تقريبا وقد عدد سكانها تقريبا ثلاثة الألف نسمة .وقد دلت أثارها على وجود إدارة مركزية قوية بها آنذاك تنظم شؤونها وان هناك زعيما أو حاكما قويا لهذه المدينة . بل دلت أيضا على اقتصاد قوي آنذاك ، تمثل في نتاج العمليات الزراعية وتجارة المواشي مع مصادر الدخل عن طريق التجارة الخارجية في الملح والكبريت والقار(مصادر البحر الميت ) كما يرى ميلارت كما يعتقد البعض إن الأريحيين استوردوا الفيروز من سيناء، و إن معظم الأدوات الصوانية المصنوعة من مادة السبج (الأوبسيديان) مستوردة من بلاد الأناضول.

ويعتقد أن سكان اريحا قد اعدوا الصهاريج الأرضية لتخزين مياه الأمطار لاستخدامها حين الحاجة .وتطورت المساكن في اريحا مع دخولها عصر الفخار وتحولت من الاستدارة إلى الاستطالة وازدادت حجراتها إلى ثلاثة غرف وبنيت بالطوب اللبن على أساس من الحجر وكسيت جدرانها بالجص وطلايت ببعض الزخارف النباتية وغطت الأرضية بطبقة من الجص أيضا وفرشت بالحصير المجدول وكانت هناك مواقد غائرة في الأرض استخدمت للطهي . كشف في اريحا أيضا موقع محاط بجدار حجرية يقع بجوار نبع مياه رأى العلماء فيه هيكل أو معبدا أو مكان لإقامة طقوس دينية . بل وكشف عن عدة مباني تتكون من حجرة واحدة في نهايتها نيشة وبوسطها حوض وبها ما يشبه المذابح ارتبطت أيضا بمفهوم الأماكن المقدسة أو الهياكل التي تحتوي على رموز مقدسة.

ولعل من أهم اللقى التي كشف عنها باريحا تلك التماثيل الأدمية والمنحوتات الحيوانية التي وجدت في حجرات المساكن وأماكن العبادة وتتكون من مجموعات عائلية تمثل أبا وأما وطفلا ويعتقد البعض انه أقدم ثلوثٍ قدسه الإنسان فضلا عن بعد المنحوتات التي تمثل العضو الذكري للرجل كمظهر للخصوبة . كما كشف عن عدة من التماثيل الأنثوية المعروفة بتماثيل الإلهة الأم والتي انتشرت في جميع أنحاء الشرق الأدنى القديم بل والشرق الأقصى خلال العصر الحجري الحديث وان رجعت إلى أقدم من ذلك في أوربا خلال العصر الحجري القديم الأعلى. كما نحتوا تماثيل من الحيوانات، حيث عثر على أعداد كبيرة منها، كأشكال نذرية مشكلة- منها الماعز- الماشية والخنازير وقد صنع أهل أريحا أيضا أواني من الحجر وجدلوا الحصير .



# Australian palestinian cultural centre

## المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

حرف شعبية قديمة

### المجلخ

وهو حرفي يتجول بين القرى وحارات البلدات ، يحمل آتته على ظهره ، وهي عبارة عن مسن دائري يخترقه قضيب حديد متصل بدولاب له دعسه ، فيدور ذلك المسن على محوره ومعه جراب يضع فيه المبرد والسبلة ومس الزيت وشاكوساً صغيراً وبعض التباشيم وأشياء أخرى .

يقوم بجلخ الأمواس والسكاكين بأنواعها والمقصات وأحياناً المناجل والحواشيش . كان المجلخ حرفي فقير ولكنه صبور ومحبوب من زبائنه .

حكاية شعبية فلسطينية

### أبو العدس

يُروى أن رجلاً تزوج بامرأة من بلدة مجاورة ، وكان هذا الرجل لا يأكل إلا عدساً .

زارت الفتاة أهلها فلاحظوا ضعفها وشحوب وجهها . سألوها عن سبب هذا الضعف والشحوب . قالت : إن زوجي لا يأكل إلا عدساً في كل الأوقات . وقد تحاورت معه كثيراً حتى يقلع عن هذه العادة ، ولكن كل محاولاتي باءت بالفشل .

قال أخوها : الآن اذهبي إلي زوجك ، وضعي هذا المنوم في الشاي ، ونحن نتكفل بالباقي .

عشاءً جلس الزوج لتناول الشاي ، فوضعت له منوماً فيه . أخذ الأخوان أبا العدس ووضعاه في مغارة ، وعندما أفاق أشبعاه ضرباً قاتلين : يا أخي أنكر ! قال : نعم يا أخي نكير ! قال : إن هذا البخيل " أبو العدس " الجاحد النعمة لا يأكل لحمًا ولا دجاجاً ولا سمكاً . أين المقبلات والمكسرات والحلويات ؟ إن العداس الظالم نفسه وعياله سنصليه النار وبئس القرار . ضيقوا القبر عليه واعصروه عصراً ، بقيا يضربانه ويهددانه حتى أغمي عليه ، فحملاه وأرجعاه إلي بيته ووضعاه في فراشه .

أفاق أبو العدس من غيبوبته فنادى متأوهاً صائحاً باكياً متألماً ، اقتربت منه زوجته وأخذت تلاطفه وتسامره ، وتسأله عن سبب صياحه وتسمي عليه ، فقال لها : كنت الآن في القبر وانهال علي أنكر ونكير ضرباً لأني أكل من ذلك الكيس مشيراً إلي كيس العدس . قالت زوجته : أي كيس ؟ قال : الكيس الذي أمامنا . قالت : أنتني كيس العدس ؟ قال : لا تذكرني ذلك الاسم أمامي ورّعي ما عندنا منه على الجيران ، فمنذ الآن لن يدخل هذا النوع من الحبوب بيتنا ، سنأكل ما لذّ وطاب أما تلك الأكلة فعاقبتها وخيمة في الدنيا والآخرة .



# Australian palestinian cultural centre

## المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

حزّر فزّر

بتبوسها و

تدوسها

الجواب : السجارة

بتقدر تحكي عشر

مرات وبسرعة

هر السمسم  
في الصندوق  
أنا بسفي  
وأمي بتسفي  
، أنا بسفي  
من مسفي  
أمي ، وأمي  
بتسفي من  
مسفائي

### أكلة فلسطينية شعبية – الفريكة

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

تعدّ "الفريكة" من الأكلات الشعبية الدارجة في فلسطين؛ يتم الحصول عليها من حرق سنابل القمح الخضراء حرقاً خفيفاً على قش ناشف أو نتش؛ ثم تجمع وتفرك لاستخراج حبات القمح

**مقادير:** بصله متوسطه مفرومه ناعم + 4 أكواب فريكة صحيحة وليست الناعمة+نصف كوب زيت نباتي ويفضل زيت الزيتون + 4 أكواب مرقة +ملح+فلفل أسود+ بهار.

### الطريقة :

تغسل الفريكة وتترك ربع ساعه .

يقلب البصل المقطع بالزيت حتى يصفر .

توضع الفريكة وتقلب مع البصل جيداً

(الفريكة تاخذ زيت ضعف ما بياخذ الرز من الزيت )

تضاف المرقة ويجب أن تكون دافئه

يضاف الملح والفلفل الأسود والبهار حسب الرغبة .

تحرك على نار هادئه حتى الغليان ثم تبرد النار وتحرك مرتين فقط أثناء الطبخ حتى تتشرب وتتضج

(حوالي نصف ساعه). نطفي النار تحتها ونتركها من نصف ساعه الى ساعه حتى تتفتح وتقدم مع

الدجاج المحمر أو اللحم وتزين باللوز المحمر كما تعدّ طبقاً ملازماً لأكلة المسخن الفلسطينية؛ حيث تقدم

على شكل شوربة؛ كما تطبخ مع الزغاليل





# Australian palestinian cultural centre

## المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

حلي ومجوهرات في  
التراث الشعبي الفلسطيني



تواصلوا معنا

Follow Us on Facebook

<http://www.facebook.com/groups/aus.pal.cultural.centre/>

Mail address:

P.O. Box 911, Rozelle,  
NSW, 2039 Australia

E-mail :

[Aus.pal.cultural.centre@hotmail.com](mailto:Aus.pal.cultural.centre@hotmail.com)

من الحلويات الفلسطينية –

### الشعيرية \*\* البلايط \*\*

اولا الشعيرية زمان كانوا يعملوها بالبيت ومن الدقيق والماء والملح وبعدين تبدأ السيدات عند العصر يلتموا الاخوات والجارات في تشكيلها حبات صغيرة ورفيعة وبعدين ينشفوها ويحتفظوا بها لاستخدامها في عمل هذه الحلوي الرمضانية ومعروفه في عدة دول عربية في الامارات اسمها البلايط وهنا الشعيرية المحلاه



المقادير البسيطه

باكيت شعيريه

سكر حسب الرغبة

ماء لطبخها

ورشه ملح

ممكن اضافه جبنه حلوة لاعطائها مذاق رائع وهاي حسب

الرغبه ممكن جبنه بلديه او عكاوي او موزاريللا حسب

ولكن انا عملتها حسب ما كانت الوالدة تعملها

للكرنشه

جوز وقرفه

وجوز هند

الطريقه

نحمص الشعيريه لحتي تتحمر وتأخذ اللون البني الفاتح

نضيف لها نص ملعقه ملح وماء لحتي تلين

لا نضيف لها السكر الا بعد ان تستوي لو اضفنا السكر تبقي ناشفه

بعد ان تستوي نحليها حسب الرغبة وتبقي علي النار لحتي تشرب الماء وتصبح متماسكه

الان نضيف لها اما فانيللا او ماء زهر حسب الرغبة انا اضفت الفانيللا

تسكب وتزين بالمكسرات وترش بالقرفه وعافيه



# Australian palestinian cultural centre المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

عن المركز الثقافي  
الفلسطيني الأسترالي  
هو مؤسسة ثقافية فلسطينية  
تعمل في أستراليا،  
تأسس المركز الثقافي الفلسطيني  
الأسترالي في مدينة سdney عام  
2009.

يعمل المركز الثقافي الفلسطيني  
الاسترالي على أحياء التراث  
العربي الفلسطيني، والمساهمة  
في المشروع الثقافي العربي  
والفلسطيني في أستراليا.  
كما يقوم المركز الثقافي  
الفلسطيني الأسترالي بدعم  
ومساندة الشعب الفلسطيني أينما  
وجد والدفاع عن كافة حقوقه  
المشروعة بالطرق السلمية  
ووفقاً للقانون الأسترالي.  
للمركز الثقافي الفلسطيني  
الأسترالي خطط تهدف الى تنمية  
الوعي الوطني والثقافي لدى  
أبناء الجالية الفلسطينية في  
أستراليا وتوثيق الروابط  
الإجتماعية بينهم.  
كما أن مهمة المركز الثقافي  
الفلسطيني الأسترالي الأساسية  
تكمن في توثيق الصلة بين أبناء  
الجالية الفلسطينية في أستراليا  
والقضية الفلسطينية على مختلف  
الأصعدة بالإضافة الى توحيد  
الجهود وتوثيق العلاقات مع  
جميع المؤسسات العربية  
والأسترالية الداعمة للقضية  
الفلسطينية وتفعيل اللغة العربية

## أمثل شعبي فلسطيني

بداوي الناس وهو مريض \*\*\* بدو يعرف البيضة مين باضها والجاجة مين جاها  
بدو الخبز مخبوز والمي في الكوز \*\*\* بدك عنب ولا تفائل الناطور  
بدو جنازة يشبع فيها لطم

## كنايات شعبية فلسطينية

إللي في قلبه ع راس لسانه \*\*\* إللي فات مات \*\*\* أنفخ عليه بطيخ

## فلسطين بين الحاضر والماضي

