



# Australian palestinian cultural centre المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

تمرة رمضان - العدد رقم 13

في هذا  
العدد

أحمد بن  
محمد بن  
علي الولي  
بن جبارة  
المقدسي

مزروعات  
الكنعانيين

الراعي  
والحيّة

الخصاء

الرمانية

السميدية

ذكر فلسطين بالقرآن الكريم

بسم الله الرحمن الرحيم

قال الله تعالى : { ولقد بوأنا بني إسرائيل ميوأ صدق ورزقناهم من الطيبات فما اختلفوا حتى جاءهم العلم إن ربك يقضي بينهم يوم القيامة فيما كانوا فيه يختلفون} يونس/93. صدق الله العظيم  
المراد هنا بالمبوأ هنا المنزل المحمود المختار وقيل هو أرض مصر وقيل الأردن وفلسطين وقيل الشام .  
وذكر محمد رشيد رضا في تفسير " مبوأ صدق " هو منزلهم (أي بني إسرائيل) من بلاد الشام الجنوبية المعروفة بفلسطين .

من أعلام فلسطين -

**أحمد بن محمد بن علي الولي بن جبارة المقدسي**

شهاب الدين أبو العباس المرادوي المقدسي الحنبلي ولد في قرية مرده قرب نابلس في عام 647هـ/1249م وسكن بيت المقدس، له عدة مصنفات منها شرح لفصيدة حرز الأمانى المشهورة بالشاطبية في القراءات السبع، وشرح ألفية ابن معطي المسماة "الدرة الألفية في علم العربية" في النحو وله كتاب في التفسير عنوانه "فتح القدير في التفسير". توفى في القدس 728هـ/1328م، ودفن بمقبرة مامل.



# Australian palestinian cultural centre

## المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

التطريز

الفلاحي الفلسطيني



### حدث في فلسطين - مزروعات الكنعانيين

يعد الكنعانيون أول من امهتت الزراعة في العالم ، فقاموا بعناية الأشجار المثمرة وتحسين نتائجها، وتربية الأزهار، فالزراعة فن كنعاني قديم اقتبسه سكان البحر الأبيض المتوسط عن بلادنا. وقد عاد "تحتمس الثالث" الفرعون المصري من غزواته لبلاد الشام، في القرن الخامس عشر قبل الميلاد، ومعه الكثير من أشجارها وزهورها التي أدخل زراعتها لبلاده. ومن مزروعات البلاد في عهد الكنعانيين العرب:

الكتان: وهو نبات معروف يستعمل في نسيج بعض الأقمشة. كانوا يعملون منه فتائل للقناديل، كما كانت النساء تقوم بغزله. وأشهر مزارع الكتان الفلسطيني، منذ أكثر من 3500 سنة، كانت في أغوار أريحا.

البلسان: شجر يبلغ طوله 14 قدماً ذو ساق ناعمة وأوراق صغيرة يستخرج من فروعه وسوقه البلسم المعروف برائحته العطرة الذي طالما أطنب الشعراء والمؤرخون القدماء بمدحه. واشتهرت فيه، في تلك العصور، سهول أريحا التي كانت مصدراً رئيسياً لثروتها، وبلاد عجلون. وكانت القوافل التجارية تحمله إلى مصر وتبيعه لسكانها الذين كانوا يستعملونه في تحنيط موتاهم. وكان البلسان يستعمل علاجاً ضد الالتهابات.

السرو: كان يستعمل لبناء المراكب وآلات الطرب ولبناء البيوت المشيدة. ويطلق على السرو البري "الشربين" وهو من أشجار غابات الجبال دائمة الخضرة. والشربين أكبر ورقاً من السرو وأصغر ثمرًا. الرّتم: نوع من الشيح ينمو في الصحاري. ويصنع فحم من جذوره وجذوعه.

السوسن: واحدته "سوسنة". كان يزرع هذا الزهر الجميل في البساتين وضرب به المثل في الجمال. وكان من أحب الأزهار لنفوس الكنعانيين.

كما زرعوا الكُرْكُم و الزوفا والصفصاف والقِرْفَة والأثل والدَّلب والبلوط والبطمه والخرنوب و السنط وقد نقل الكنعانيون الزيتون والكرمة والنخيل والرمان والتين واللوز إلى مختلف مستعمراتهم التي أسسوها على سواحل البحر الأبيض المتوسط. كما أدخلوا من هذه السواحل إلى المناطق الداخلية من بلاد الشام.



# Australian palestinian cultural centre

## المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

حرف شعبية قديمة

### الخصاء

اعتاد مربي

المواشي بخصاء

ذكور مواشيهم

حتى تسمن أكثر

ويوقت أقصر

ولهذه المهمة هناك

حرفيون مختصون

إسمهم الخصاء ،

وكانوا يستعملون

خيط المصيص

لربط الخصية مما

يجعلها تذوب

طبيعياً دون أن

تؤذي الماشية .

### حكاية شعبية فلسطينية - الراعي والحية

يُروى أن راعياً كان يرعى غنماته في إحدى التلال ، صعد صخرة عالية وأخذ ينفخ في مزماره فخرجت حية ترقص أمامه ، طربت وتغنجت وتمايلت ، وغمرها الفرح والسرور وهو يعزف بمزمارة ويتلاعب فيه .  
توقفت الحية ، وألقت ليرة ذهبية ودخلت جحرها . صار هذا الراعي يتردد كل يوم إلي ذلك المكان وينفخ في مزماره ، وتخرج الحية للرقص ثم ترمي إليه بالذهب . تحسنت حال الرجل ، فأصبح من الأثرياء الذين يملكون المال والعقارات . أحب هذا الرجل أن يذهب لأداء فريضة الحج فأوصى ابنه أن يرعى غنماته في جميع السهول والأودية والتلال ، ما عدا ذلك المكان .

ذهب الرجل إلي الديار المقدسة ، وساق ابنه غنماته إلي المراعي ولكنه تساءل : لِمَ منعني والدي أن أذهب إلي ذلك المكان ؟ إن وراء الأكمة ما وراءها . سأذهب غداً وأرى . وصل الابن المكان ، وصعد الصخرة العالية ، وأخذ ينفخ في مزماره فخرجت الحية ، ورقصت ثم ألقت ليرة ذهبية . قال الابن : إن هذه الأفعى تملك كنزاً فإذا قتلتها حصلت على الكنز . شحذ سيفه وصعد إلي الصخرة في اليوم التالي ، وأخذ ينفخ في مزماره فخرجت الحية تتلوى طرباً فما كان من الابن إلا ضربها بالسيف فقطع ذنبها فلدغته ، وتركته جثة هامدة .

فتشت الأم عن ابنها فوجدته ميتاً . دفنته وهي تجهل سبب موته . عندما رجع الأب قصّوا عليه حاية ابنه وكيف وجدوه جثة هامدة . عرف السبب .

بعد مضي أيام خرج الحاج إلي تلك التلة وصعد الصخرة وأخذ ينفخ في المزمار فخرجت الحية ورقصت قليلاً وألقت إليه بليرة ذهبية ثم قالت : أيها الحاج المحترم لا ترجع إليّ أبداً فإنك لن تتسى ولدك وأنا لن أنسى ذنبي .



# Australian palestinian cultural centre

## المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

حزّر فزّر

شيء لاهو

داخل الدار

ولا خارجها

الجواب : الشباك

بتقدر تحكي عشر

مرات وبسرعة

خاتم

قدسي على

حافة قرنة

كرسي

### أكلة فلسطينية شعبية – الرمانية



أكلة تراثية من مدينة خان يونس ، وهي أكلة لها شعبيتها في قطاع غزة وجنوب فلسطين. وهي أكلة نباتية خالية من اللحوم. بس فيها لحم الفقرا العدس وعزم الرجال الباذنجان وعسل الحكي لهو الرمان .  
**المقادير :** كاس عدس صغير + كيلو باذنجان مقطع مكعبات + ملعقة

كبيرة كمون + ملح + 4ملعقة كبيرة من معقود الرمان + نصف كاس ماء + 2ملعقة كبيرة دقيق + نصف فص ثوم

**الطريقة :** اسلقي العدس حتى يستوي نصف استواء ثم اضيفي قطع الباذنجان و دعيهم لمدة نصف ساعة .

. تبلي بالملح و الكمون و الرمان . ذوبي الدقيق بالماء ، اضيفيه للقدر و دعيه يغلي قليلا . قلى الثوم المفروم بالقليل من الزيت ، اضيفيه للقدر . صبي المزيج في صحن او بايركس ، قدميه باردا مع الخبز و الفلفل أو البصل الأخضر.

### منزلة الباذنجان

**المقادير:** كيلو ونصف باذنجان + ثلاث أرباع كيلو لحمة مقلية مع بصل وصنوبر + 10 حبات بندورة مقشرة ومقطعة + علبة صلصة بندورة + ملح + بهار + زيت زيتون + ماء  
**الطريقة:** نغسل الباذنجان، ثم نقطعه شرائح ونملحه، ممكن أن نقليه أو أن ندهنه بفرشاة بالمازولا ونضعه في صينية بالفرن ونشويه. نقلي اللحمة ونضيف لها قرفة وبهار مشكل وفلفل أسود وقليل من جوزة الطيب وملح ثم نضيف لها صنوبرا مقليا. نضع البندوره في طبق عميق ونضيف لها ماء مغليا ونتركها مدة خمس دقائق فيصبح تقشيرها أسهل، ثم نقطعها مربعات. نحضر صينية بايركس ونصف حلقات الباذنجان المقلية أو المشوية، ثم نضع طبقة سميكة من اللحمة ثم طبقة من البندورة وطبقة أخرى من الباذنجان، ونضع طبقة من البندورة على السطح. نضيف نصف ليتر من الماء إلى صلصة البندورة وملعقة صغيرة من الملح، ثم نضيفها من جهة واحدة على البايركس. نضع البايركس في الفرن مدة 45 دقيقة إلى ساعة. يقدم بجانبها الرز أو تأكل بالخبز العربي ومقبلاتها مخلل خيار وزيتون أخضر.



# 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

من الحلويات الفلسطينية – السميدية (العصيدة)



المقادير

كوب سكر  
كوب سميد ناعم اي فرخه  
3 اكواب ماء  
قد تحتاجي اكثر حسب نوع السميد  
نصف كوب ماء زهر  
نصف كوب ماء ورد  
نصف كوب سمنه او زبدة حسب الرغبة

للزينة

صنوبر وقلوبات حسب الرغبة

الطريقة

نحمص السميد بربع كوب من السمنه مدة 5 دقائق  
يضاف الماء بالتدريج الي السميد حتي يغلي المزيج  
وونضيف السكر ويحرك معا يترك 7 دقائق لحتي يشتد المزيج  
يضاف ماء الزهر والورد ويحرك  
نحمص الصنوبر بباقي السمنه او الزبدة ونزين بها العصيدة وتقدم اما ساخنه او تبرد  
في حال التبريد لا نضيف السمنه علي الوجه وتترك مزينه بالقلوبات وبالعافيه

بنيئة

هي عبارة عن حلاوة شعبية لذيذة قوامها التمر والطحين والسمن حيث يوضع  
الطحين على النار ويقلب حتى يحمر ( يهنهن ) ثم يرفع من على النار  
ويضاف إليه التمر ويخلطان معاً ، ويمرس المخلوط حتى يخرج نوى التمر (   
الطعام ) ثم يوضع المخلوط في قدر ويضاف إليه السمن ويقلب به ويقدم .  
وأفضل وقت لصناعتها هو فصل الشتاء حيث تعطي الجسم حرارة ، وقد تبقى  
أياماً وهي محفوظة ويؤكل منها .



# 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

## أمثلة شعبية فلسطينية

إِبْرَمِيلُ الْفَاضِي بَرْنُ \*\*\* بِرُشْ عَ النَّازِ بَارُودُ \*\*\* بِسْرِقِ الْكُحْلِهِ مِنَ الْعَيْنِ

بِشْتُرِي الرَّسْنَ قَبْلَ الْجَمَلِ \*\*\* بِشَوْفِ الشَّعْرَةِ الْبَيْضَةِ فِي اللَّبَنِ

## كنايات شعبية فلسطينية

بِجَعَجِ عَ الْفَاضِي \*\*\* بِحَلْبِ النَّمْلَةِ \*\*\* بِالْعِ رَادِيُو

## فلسطين بين الحاضر والماضي

