



# Australian palestinian cultural centre المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

## تمرة رمضان - العدد رقم 2

في هذا  
العدد

أبو المعالي

المقدسي

استخراج

الكحل عند

الكنعانيين

الليرة

الذهبية

الزيات

مقلوبة

بازنجان

القطايف

ذكر فلسطين بالقرآن الكريم

بسم الله الرحمن الرحيم

قال الله تعالى :

{وحشر لسليمان جنوده من الجن والأنس والطيير فهم موزعون. حتى إذا أتوا على واد النمل قالت نملة يا أيها النمل ادخلوا مساكنكم لا يحطمنكم سليمان و جنوده وهم لا يشعرون} [النمل/18]

صدق الله العظيم

ذكر فخر الدين الرازي أن وادي النمل واد بالشام كثير النمل ويقع هذا الوادي بجوار عسقلان في فلسطين

من أعلام فلسطين -

### شيخ الإسلام الكمال بن أبي شريف أبو المعالي المقدسي

الشيخ محمد بن محمد بن أبي بكر بن علي، حفظ القرآن العظيم والمنهاج للنووي، و ألفية ابن مالك الأندلسي في النحو، وقرأ الشيخ الكمال القرآن بعدة قراءات، وعين أعيان المعيدين بالمدرسة الصلاحية، ثم تولى مشيخة المدرسة الصلاحية في القدس الشريف، وقد كان موقفه صارماً تجاه عدم السماح للمسيحيين باستحداث وبناء قبة لهم عند دير صهيون وقام بهدمها، ومن مؤلفاته: الإسعاد بشرح الإرشاد في الفقه، الدرر اللوامع بتحرير جمع الجوامع في الأصول، الفرائد في حل شرح العقائد توفي عام 1501/822م ودفن بمقبرة بماملأ.



# Australian palestinian cultural centre

## المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

التطريز

الفلاحي الفلسطيني



### حدث في فلسطين - استخراج الكحل عند الكنعانيين

تشير الآثار وبقايا الإنسان الذي عاش في العصر النحاسي (4000-6000 قبل الميلاد) إلى أن الاجتماع البشري شهد تطوراً ملحوظاً في هذه، ومن أمثلة هذا التطور ارتفاع العمل في الزراعة، وزيادة استئناس الحيوانات، كما أنه تم اكتشاف النحاس وصنعوا منه الأدوات، ورغم ذلك بقيت الأدوات الحجرية هي الأساس. وعرف الإنسان صناعة الفخار النسيج والخزف وطورها. ولم يكتف بمجرد صناعة هذه الأشياء، بل اهتم بأن يكون الإنتاج على مستوى عالٍ من الذوق الرفيع وعثر المنقبون على لوحات مزخرفة أحدها عبارة عن مشهد ديني، تشتمل على شخصية معبود جالس، وأمامه أشخاص يقدمون له مراسم الولاء والطاعة، إضافة إلى لوحات تتكون من رسومات لطيور وحيوانات. ومن الأدوات التي عُثر عليها المناكيش والأزاميل والمخارز والصحون العميقة والمسطحة، والجرار والمكاشط والمثاقب ورؤوس السهام وخلال العصر النحاسي استخدم الفلسطينيون لأول مرة الدولاب؛ فأصبحت أوانيهم أكثر تناسقاً واستدارة وتنوعاً. وتعددت ألوان الفخار كما في موقع اليرموك جنوب وادي الأردن حيث كشف عن أواني فخارية مطلية باللون الأحمر ومزخرفة

وكل الدلائل تشير لتقدم الكنعانيين على غيرهم من الحضارات بتحضير مادة كحل من أكاسيد النحاس، وبخاصة الملخيت (أكسيد النحاس) الذي استخدم في الكحل وبعض أدوية العيون وكذلك لصناعة اللون الأزرق، ثم حجر الفيروز وهو حجر نصف كريم يستخدم للزينة كما استخدمه الكنعانيون بعد طحنه في عمل بعض المواد الخاصة بالتلوين، والكحل (أكسيد النحاس الأحمر) الذي استخدم في زينة كبار الكهنة ورجال الدولة والقادة العسكريين وكان للكحل صفة القداسة بالحضارات القديمة كما نسبت لنقب تحديداً، فهي دموع آلهة وتعويدة ضد لبس الجن وهي تداوي العين وتجميلها واستخدمها الكهنة لتبرك والطبابة وتعد من أهم المكتشفات الكنعانية في العصر النحاسي ثم قاموا بتصديرها إلى أرجاء العالم وعرفت باسم دموع الآلهة الكنعانية كهل.



# Australian palestinian cultural centre

## المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

حرف شعبية قديمة

### الزيّات

حرفي يجرد دابته  
وعليها ظرفان  
مملوءان بالزيت .  
إما زيت زيتون أو  
زيت معمل جلبه من  
حيفا وربما من لبنان  
وخاصة داريا . أو  
ربما أربع تنكات  
على حمالة من  
حديد . معه أوعيه  
مصنوعة من زينكو  
سعة أوقية أو أقه  
وقمع ويجوب البلاد  
منادياً : زيت يا  
عواز ... زيت يا  
عواز ... تخرج  
النسوة ومعهن  
الأواني الفخارية أو  
الزجاجية فيريهن  
الزيت وربما تدوّقنه  
أو شمنه ، فإذا نال  
الإعجاب اشتريهن .

### حكاية شعبية فلسطينية – الليرة الذهبية

يُحكى أنّ رجلاً ميسوراً ، كان له ولد وحيد ، بالغت أمّه في تدليله والخوف عليه ، حتى كبر ، وأصبح شاباً ، لا يتقن أيّ عمل ، ولا يجيد سوى التسكع في الطرقات ، واللّهو واقتراف الملدّات ، معتمداً على المال الذي تمنحه إياه أمّه خفيةً ، ودون علم والده!

وذات صباح ، نادى الأب ولده ، وقال له: كبرت يا بني ، وصرت شاباً قوياً ، ويمكنك ، منذ اللحظة ، الاعتماد على نفسك ، وتحصيل قوتك بكذكّ وعرق جبينك قال الابن محتجاً ولكنني لا أتقن أيّ عملٍ يا أبي قال الأب: يمكنك أن تتعلّم .. عليك أن تذهب الآن إلى المدينة وتعمل .. وإيّاك أن تعود منها قبل أن تجمع ليرة ذهبيةً ، وتحضرها إليّ! خرج الولد من البيت ، وما إن تجاوز الباب ، حتى لحقت به أمّه ، وأعطته ليرة ذهبية ، وطلبت منه أن يذهب إلى المدينة ، ويعود منها في المساء ، ليقدم الليرة إلى والده ، ويدعي أنّه حصل عليها بعمله وكّدّ يده!

وفعل الابن ماطلبت منه والدته ، وعاد مساءً يحمل الليرة الذهبية ، وقدمها لوالده قائلاً: لقد عملتُ ، وتعبتُ كثيراً حتى حصلت على هذه الليرة . تفضل يا أبي تناول الأب الليرة ، وتأملها جيّداً ثم ألقاها في النار المتأججة أمامه في الموقد ، وقال : إنّها ليست الليرة التي طلبتها منك . عليك أن تذهب غداً إلى المدينة ، وتحضر ليرةً أخرى غيرها! سكت الولد ولم يتكلم أو يحتج على تصرّف والده! وفي صباح اليوم الثاني ، خرج الولد يريد المدينة ، وما إن تجاوز الباب ، حتى لحقت به أمه ، وأعطته ليرة ثانية ، وقالت له لا تعد سريعا . امكث في المدينة يومين أو ثلاثة ، ثم أحضر الليرة وقدمها لوالدك تابع الابن سيره ، حتى وصل إلى المدينة ، وأمضى فيها ثلاثة أيام ، ثم عاد ، وقدم الليرة الذهبية لوالده قائلاً عانيتُ وتعبتُ كثيراً ، حتى حصلتُ على هذه الليرة . تفضل يا أبي تناول الأب الليرة ، وتأملها ، ثم ألقى بها بين جمر الموقد قائلاً: إنّها ليست الليرة التي طلبتها منك .. عليك أن تحضر غيرها يا بني سكت الولد ، ولم يتكلم!

وفي صباح اليوم الثالث ، وقبل أن تستيقظ الأم من نومها ، تسلل الابن من البيت ، وقصد المدينة ، وغاب هناك شهراً بأكمله ، ثم عاد يحمل ليرة ذهبية ، وقد أطبق عليها يده بحرص كبير ، فقد تعب حقاً في تحصيلها ، وبذل من أجلها الكثير من العرق والجهد . قدّم الليرة إلى أبيه وهو يبتسم قائلاً أقسم لك يا أبي أن هذه الليرة من كدّ يميني وعرق جبري .. وقد عانيت الكثير في تحصيلها

أمسك الأب الليرة الذهبية ، وهمّ أن يُلقي بها في النار ، فهجم عليه الابن ، وأمسك بيده ، ومنعه من إلقائها ، فضحك الأب ، وعانق ولده ، وقال

الآن صرت رجلاً ، ويمكنك الاعتماد على نفسك يا بني ! فهذه الليرة هي حقاً ثمرة تعبك وجهدك ، لأنك خفت على ضياعها ، بينما سكتت على ضياع الليرتين السابقتين ... فمَنْ جاءه المال بغير جهد ، هان عليه ضياع هذا المال



# Australian palestinian cultural centre المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

حزّر فزّر

بيتنا العالي

وسكانه تتر ،

والقيد قيد الله

ومفتاحه حجر .

الجواب : الجوزة

بنقدر تحكي عشر

مرات وبسرعة

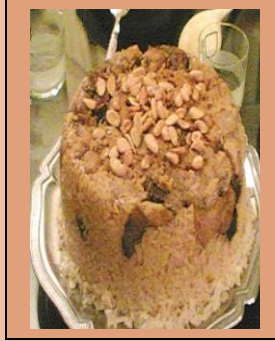
بسيطة

ما

تستبسطهاش

## أكلة فلسطينية شعبية - مقلوبة باذنجان

هي الأكلة الفلسطينية الأولى ، وتعرفها كل قرى ومدن ومخيمات فلسطين. وهي منتشرة في عموم بلاد الشام. تصنع بأكثر من طريقة إعتقاداً على نوع اللحم المستخدم ونوع الخضار المستخدمة.



الفكرة الرئيسية هي وضع اللحم والخضار المقلية مع الأرز وطهيها، وبالتالي فإن تنوع أشكال المقلوبة يعتمد على التعديل في المحتويات حسب الرغبة.

وتعد المقلوبة اكلة مهاجرة مع اهلها فلقد انتشرت في سوريا والاردن ولبنان وحتى بعض دول الخليج. تأتي تسمية المقلوبة من طريقة تقديمها، إذ يتم

عادة "قلب" الإناء الذي تحتويه على سدر مما يجعل الأكلة تتخذ شكلا "الطنجرة" المقلوبة.

### المقادير :

كيلو غرام ونصف باذنجان مستدير + 2 أوقية لحم ظأن موزات + 4 كوب ماء + ملح + صنوبر + كوب ونصف أرز طويل نصف كوب سمن لتحمير الصنوبر + بهار وقرفة + نصف ملعقة صغيرة من العصفر + كوبان ونصف من زيت نباتي لقلي الباذنجان.

### الطريقة :

يقشر الباذنجان ويقطع إلى شرائح ثم تقلّى قطع الباذنجان بالزيت وتصفى على قطع من الورق لامتصاص الزيت. يسلق اللحم بعد إزالة (زفرته) ويضاف إليه الملح والتوابل وتغطى الطنجرة لمدة أربعين دقيقة .

يغسل الأرز وتوضع ملعقتا طعام من الأرز غير المطبوخ في قعر الطنجرة ثم يوضع اللحم فوق الأرز. وتوضع قطع الباذنجان فوق اللحم وعلى جوانب الطنجرة، يضاف الأرز المتبقي فوق الباذنجان ثم يضاف مرق اللحم الساخن إلى الأرز تدريجياً حتى يتغير ترتيب الأرز والباذنجان، توضع الطنجرة على نار خفيفة لمدة أربعين دقيقة .

تقلب الطنجرة على صينية أو طبق أكبر من الطنجرة، ينثر الصنوبر المحمر على سطح الباذنجان ويقدم ساخناً مع اللبن والسلطة



# 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 -

### القطايف بالجبنه

المقادير:

- 1 كيلو قطايف متوسطة الحجم.
- 1/2 كيلو من الجبنه البيضاء.
- 3/4 كوب من السمن أو الزبدة.
- (القطر حسب الطريقة السابق ذكرها).

الطريقة:

- يقطع الجبن إلى قطع صغيرة وينقع بالماء إلى أن يصبح طعمه حلواً.
- يصفى الجبن جيداً من الماء.
- يحشى كل قرص من القطايف بملعقة طعام بالجبن.
- يطوى القرص ويضغط على أطرافه بالأصابع جيداً.
- يدهن كل قرص بالسمن ويصفى في الصينية المعدة للخبز.
- توضع الصينية في الفرن الساخن حتى تحمر الأقراص.
- تغمس الأقراص بالقطر الساخن وتقدم ساخنة.

ملاحظة: يمكن إنتاج قطايف بالجوز وفي هذه الحالة يستعاض عن الجبنه بكوبين من الجوز المفروم والمخلوط بالسكر وماء الزهر.





# 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

## أمثلك شعبي فلسطيني

إتعرّش في حبال هوا \*\*\* إجزك وأجزه في الفلقة \*\*\* إجي يُعرج قدام مكرّسحين  
إحترنا يا أفرع من وين نبوسك \* حفر بير وطم بير ولا تعطل أجير

## كنايات شعبية فلسطينية

إجي فاتح ثمة \*\*\* إجت منك ما جت مني \*\*\* إحنا بواد وانّت بواد

## فلسطين بين الحاضر والماضي

