



# Australian palestinian cultural centre المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

تمرة رمضان - العدد رقم 24

في هذا  
العدد

نصر بن  
إبراهيم  
النايلسي

الإسنيون

حنكة

القاضي

الداشورة

كوسا

محشي

العرايس

وربات

بالقشطة

ذكر فلسطين بالقرآن الكريم

بسم الله الرحمن الرحيم

قال الله تعالى : { وجعلنا ابن مريم وأمه آية وآيينهما إلى ربوة ذات قرار معين } المؤمنون /50 .  
صدق الله العظيم

أخرج ابن جرير عن مرة النهزي قال سمعت رسول الله صلى الله عليه وسلم يقول (الربوة الرملية) وعن ابن عساكر عن ابي هريرة أنها (أي الربوة) الرملية من فلسطين وقال قتادة وكعب أنها بيت المقدس وقال سدى أنها فلسطين وعن ابي العالية هي ايليا لأرض بيت المقدس .

من أعلام فلسطين - نصر بن إبراهيم بن نصر بن إبراهيم بن داود النايلسي المقدسي

أصله من نابلس ، ولد قبل سنة عشر وأربعمائة ، أقام بالقدس مدة طويلة ، في الزاوية ، التي على باب الرحمة ، المنسوبة إليه ، فكان يحدث ، ويفتي ، ويدرس بها. ولم تحدد المصادر الفترات الزمنية التي قضاها الشيخ نصر في بيت المقدس أو في دمشق ، لكن هذه المصادر أشارت إلى قيام الشيخ نصر بجولات زيارات إلى بعض المدن ، حيث كان ينتقل بينها ويقوم فيها ، من أجل الدراسة ونشر العلم ، ومن هذه المدن ، غزة ، صور ، صيدا ، دمشق ، وبيت المقدس ، كما أشارت هذه المصادر إلى أن الشيخ نصر قدم دمشق سنة 480هـ/1087م ، في أواخر عمره ، وسكن فيها عشرة سنوات إلى أن توفي سنة 490هـ/1096م. ولم يقتصر دور العالم الفقيه نصر المقدسي على نشاطه في التدريس والإفتاء والحديث ، بل إنه ساهم مساهمة كبيرة في تصنيف العديد من الكتب المتخصصة في العلوم الإسلامية ، وخاصة في فقه المذهب الشافعي ، ومن هذه التصانيف: التهذيب في المذهب ، الكافي ، التقريب ، الانتخاب الدمشقي ، الحجة على تارك المحجة ، شرح الإشارة



# Australian palestinian cultural centre

## المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

### التطريز

#### الفلاحي الفلسطيني



### حدث في فلسطين - الإسينيون

هي جماعة دينية عاشت في منطقة قمران قرب البحر الميت في القرن الخامس قبل الميلاد ، يصفها بعض المؤرخون أنها أقدم جماعة عاشت ضمن مفاهيم الاشتراكية في التاريخ ، بينما يراها آخرون أنها من شيع اليهود التي هربت من القدس إبان احتلال الأسكندر المقدوني لها ، كما أن هناك قلة يربطوها بجماعات دينية كانت تنتظر قدوم المسيح عليه السلام .

كان لإسينيون أسلوب حياة مغلق على نفسه يعتمد على موارد المادية والروحية ، حيث كانوا يأكلون ما يزرعوا بنظام الوجبات المشتركة فكل الانتاج هو ملك للجماعة وكل فرد له حق المأكل والمشرب والمبيت بالتساوي ، كما كان ينعدم عندهم الطبقية المجتمعية ، كما جميع أعضاؤها - ذكورا وإيناثاً - يلبسون زي فضفاض لونه أبيض ، وهذا الزي مغزول من القطن الذي كان يزرعونه . ومن الناحية الروحية كان عندهم نقاء روحي وتعفف عن المذات وزهد في الرغبات .

كان عندهم هيكلية مراتبية في المجال الروحاني حيث يكون بالمرتبة العليا الامام الصالح ثم الكهنة ثم النساك ثم العوام و ثم أبناء التجربة . حيث كان من الصعب الدخول للجماعة دون اجتياز فترة تجربة لتعود والتأقلم مع أسلوب حياتهم وكانت تمتد هذه الفترة لمدة عام وأحيانا عامين .

اهتم الإسينيون بالزراعة والأعمال اليدوية مثل النجارة وأعمال البناء ، كما كانوا لا يقبلوا أن يعمل عندهم خادم أو أجير من خارج الجماعة من مبدأ كرههم للعبودية ، الا أنهم عرفوا بكرمهم لمن يزورهم من الجماعات الأخرى إيماناً منهم أنهم سخرروا لخدمة الإنسانية .

لقد تعمق الإسينيون في فهم أسرار الحياة وتوغلوا في أعماق النفس وأدركوا معنى الإنسان الباطن والإنسان الخارجي : الترابي الحيواني ، كانوا يدرسون العلوم كالتاريخ والآداب والأديان والفلسفة ، كما كانوا يقرؤون الافستا لزرداشت وكتب موسى - عليه السلام - والأنبياء - عليهم السلام أجمعين - كانوا بالنسبة لإسينيون عبارة عن مرشدين لطريق القويم .

لقد بلغ الإسينيون مرتبة عليا في الحكمة والفلسفة والمعرفة ، وعرفوا معنى الجمال والكمال والسعادة النفسية كما عرفوا مدى بعيد قوة الطاقة الكامنة في العقل وكيفية استعمالها بالخير أو الشر تأثراً بالبودية والهندوسية .

كان الإسينيون لا يؤمنون بالزواج بل كانوا ينتقون من أولاد غيرهم من الذكور ويتبنوهم ، ولم يعرفوا قانون التجارة فالزواج والتجارة من المحرمات عندهم .

ما زال الإسينيون لغزاً محيراً لعلماء الآثار ودارسين التوراة ، فهم قريبين من اليهودية إلا أنهم ليسوا يهوداً ولم يثبت أنهم عاصروا المسيح عليه السلام ، كما أن إسرائيل تمنع التنقيب في مدينتهم قمران .



# Australian palestinian cultural centre

## المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

حرف شعبية قديمة

### الدَّاشُورَة

الدَّاشُورِي هو الحرفي الذي يعمل بالدَّاشُورَة وهي مزرعة لتربية البغال والحمير ، حيث يوضع فيها الدواب حديثي الولادة ليسمنوا ويكبروا ، والدَّاشُورِي أما كان يشترى الدواب الصغيرة أو يربّيها بالأجر ، وهو حرفي يجيد فن البيطرة أيضا .



### حكاية شعبية فلسطينية - حنكة القاضي

كان كبير قوم يقضي بين الناس بالحق ، وكان مشهود له بالعدل ونشر الخير والإصلاح بين الناس ، وكان له من أبنائه ، شاب لا يؤمن بقدرة أبيه ، على حل المعضلات الصعبة بين الناس ، أراد هذا الشاب أن يختبر والده ؛ ليتأكد من مهارته وبراعته ، في القضاء بين الناس .

ترك الشاب والده وخرج بين القبائل ، يبحث عن رزقه في بلاد الله الواسعة ، فاهتدى إلى بيت رجل متزوج من اثنتين ، ومكث عنده يعمل في الزراعة والحصاد ، من غير أن يعلم أحد ، أنه ابن ذلك القاضي الشهير .

كان للزوجة الثانية طفلا صغيرا ، رزقها الله به بعد زمن طويل من الحرمان ، ولم يكن لزوجته الأولى أحد من الأبناء ، فكانت عاقرا ، وكان بين الزوجتين تناحر وغيره وشقاق ، وفي يوم من الأيام أصرّت الزوجة الأولى في نفسها مكيدة للزوجة الثانية ، فهي تشعر بأن زوجها لا يحبها كما يحب الزوجة الثانية ، وأن زوجها يميل إلى الثانية بسبب طفلها ، أما هي فلا تملك أطفالا ، وهكذا اشتعلت نيران الحقد في قلبها .

وفي حين غفلة ، وبينما كان الطفل الصغير يلهو فرحا ، اختطفته أيدي الزوجة الماكرة ، وألقت به في بئر للمياه فمات .

كان ابن القاضي الذي يعمل في الزراعة عند زوجها ، يرقب عن بُعد ما يحدث ، ولكنه لا يتمكن من الكلام ، كما لم تشعر به الزوجة القاتلة ، عندما فعلت فعلتها .

اجتمعت العشيرة ، وتباحثوا فيما بينهم عن سبب قتل الطفل ، ومن الذي يقف وراء هذا الحدث الأليم المفزع ، واتجهت الأنظار صوب تلك المرأة ، ولكنهم لا يملكون دليلا واحدا ضدها ، وأخيرا اتهمها زوجها بأنها من وراء قتل الطفل ، أنكرت المرأة القاتلة بشدة ، وتدخلت عشيرتها ، وأصبحت كل عشيرة تتهم الأخرى أنها هي التي تقف وراء قتل الطفل ، وكادت الحرب أن تقع بين العشيرتين ، وأخيرا اتفق الجميع على القضاء العشائري ليحكم بينهم .

أجمع الحاضرون ، على التقاضي عند شيخ العشيرة الشهير ، والمشهود له بنزاهته ونقائه وبراعته ، في القضاء بين الناس ، إنه القاضي أب العامل الذي يعمل عندهم في المزرعة ، وهم لا يعلمون أن هذا العامل هو ابن ذلك القاضي .

كان العامل يجلس قريبا منهم ، يراقب ويستمتع لما يدور من هنا وهناك ، وقال في نفسه : إنني تركت والدي ؛ لأنني لا أثق بقدرته على حل المعضلات الصعبة ، والآن تشهد له الناس بالخير والنزاهة والذكاء ، فهذه واحدة بحق أبي ولأنتظر الثانية .

ذهب الجميع إلى القاضي ، وبينهم ابنه الذي كان متخفيا بلثام ، واعتبر أن هذه فرصة قوية لاختبار والده ، في حل المعضلات الصعبة بين الناس ، بدأ الحاضرون يقصّون للقاضي ما حدث بشأن الطفل المغدور ، وابنه يستمع باهتمام كبير ، ينتظر حكم والده .

بعد أن أنهى الجميع كلامهم ، قال القاضي للزوجة الثانية أم الطفل : اعرف انك لم تقتلي الطفل ، وأنت أمه الرؤوفة الطيبة ، ولكنني أريد منك طلبا واحدا فقط ، سوف يتبّت من خلاله براءتك أمام العشائر .

قالت له وما هو ؟ قال لها : أريد منك أن ترفعي ثوبك عن ساقيك أمام جميع الحاضرين ، ثم تمشي من أمامنا خمسين مترا ، صرخت المرأة في وجهه غاضبة مقسمة ، أن لو ماتت العرب جميعهم ، وعن بكرة أبيهم ما فعلت ما يطلبه منها .

توجه القاضي إلى الزوجة الأولى التي قتلت الطفل ، وطلب منها ما طلبه من الثانية ، فقالت له : أرفع ثوبي ، وأثبت براعتي ، بإظهار الساقين الاثنتين ، وليست الساق الواحدة .

عندئذ أصدر القاضي حكمه أمام جميع الحاضرين قائلا : أنت التي قتلت الطفل .

وفجأة وأمام الجميع ، كشف ابن القاضي اللثام عن نفسه ، ووقف قائلا بأعلى صوته : أشهد يا أبي بأنك القاضي الحق النزاهة ، شهد العرب لك ببراعتك وبعذك ، وبحسن تصرفك ، فقد رأيتها بعيني تلقي بالطفل في بئر للمياه .



# Australian palestinian cultural centre المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

حزّر فزّر

أحمد حمد لف

البلد نصه فضة

ونصه ذهب

الجواب : البيضة

بتقدر تحكي عشر

مرات وبسرعة

كل أكلة

آكلها

كلها كل

يوم أكلة

كلوقز

## أكلة فلسطينية شعبية - كوسا محشي



رغم أنها ليست من الأكلات الفلسطينية ،

إلا أنها أصبحت أكلة شعبية بمخالطة الشعوب

العربية. وتعود أصولها لمدينة القاهرة المصرية.

**المقادير:** 2 كغم كوسا متوسط الحجم + نصف كوب صلصة + 2 كغم بندورة حمراء + كوب أرز + نصف كغم لحم مفروم + كوب سمن + بهار وفلفل وقرفة حسب الرغبة + عصير نصف ليمونة، ثوم حسب الرغبة

**الطريقة:** يغسل الكوسا وينقر بالمنقار ويفرغ من لبه، يغسل الأرز وتضاف له جميع التوابل واللحم والسمن ويخلطوا جيداً. تحشى كل واحدة من الكوسا حتى ثلاثة أرباعها. تقشر البندورة وتفرم ناعماً ثم توضع مع ملعقتي سمن وملح على نار متوسطة وتحرك على النار لمدة خمس دقائق يوضع الكوسا فوق البندورة ويضاف إليه الماء حتى غمر سطح الكوسا. بعد أن يغلي تخفف النار تحته ويترك على نار خفيفة مدة ساعة ونصف وقبل أن ينضج الكوسا بقليل يدق الثوم ويضاف عصير الليمون إلى الكوسا ويقدم ساخناً مع مرق البندورة.

## العرايس



**المقادير:** خبز عرايس صغير + 2 كيلولحم مفروم ناعم

+ 3 حبات بندورة مفروم ناعم + نصف كاس زيت زيتون

+ 3 حبات بصل مفروم ناعم + بهارات وملح + فلفل

احمر مطحون

**طريقة العمل:**

نقوم بوضع البصل والبندورة والزيت والملح علي اللحم ونعجنه ناخذ جزء منه ونضع عليه الفلفل

الاحمر المطحون للناس اللي بتحب الفلفل

بعها بنحضر الخبز ونفتحة ونفرد من اللحم المتبل داخله

ملاحظة قبل وضعه علي الفحم ادهنه بالمتبقي من تبييله الدجاج حتي لا يطلع مقرمش

بعدها يتحمر علي الناحيتين نضعه في الحرارة ويقدم بعدها



# 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 – وربات بالقشطة



المقادير: عجينة بقلوة رقائق + سمنة + الحشوة

+ علبه حليب اي ليتر + علبه قشطة اي 3 دل + ماء الزهر  
القطر: كاسه ونصف ماء + قليل من ملح الليمون + ماء زهر  
التزين: فستق حلي

طريقة العمل: الفرن 200 درجة احمرارة

نعمل القطر اولا نخلط السكر والماء والليمون ونضعهم بالطنجرة على النار ونحركه باستمرار حتى يتعقد قليلا وبالاخير نضيف معلقة اكل ماء زهر على القطر ونحركه ونتركه على جنب حتى يبرد

نبدأ بالحشوة ناتي بالطنجرة نضع الحليب والكريده والنشاء ونخلطهم مع بعضهما البعض ونضعه على النار ونبقى نحركه حتى يتماسك قليلا وبالنهاية نضيف معلقة اكل ماء زهر ونحركه ونتركه حتى يبرد

ناتي بالصينية وناخذ برقائق البقلوة كما هي ونقسمها مربعات كل مربع يتكون من عدة طبقات وناتي بالحشوة ونضع فوق كل مربع ونطويها تصبح على شكل مثلث ثم نضيف عليها السمنة وندخلها الفرن ونتركها حتى تشقر ومن ثم نخرجها من الفرن ونسكب القطر مباشرة ويزين بالفستق الحلي 4 معالق ماي زينا اي النشاء 3 كاسات سكر

بس ست البيت المعدلة بتعمل كمان العجينة بالبيت!!!

العجينة: 3 كاسات طحين + كاسه ماء دافئ + 2 ملعقة كبيره زيت طعام + بيضه + ملعقة صغيره ملح + رشه + فانيلا ملعقة صغيره

نعجن كل المقادير مع بعض وتتكون عنا عجينه متماسكه غير صلبه ونقطعها ل 12 قطعه صغيره ونغمسها بالنشا ونتركها لساعه كامله لترتاح نبدأ بالفرد نحتاج كميته وفيه من النشاء --- ونبدأ بفرد العجينه قطعه قطعه وبينهن نضع كميته وفيه من النشاء. وهنا فردنا كل القطع بشرط وضع طبقه كبيره من النشاء بين كل طبقه نقلب العجينه ونفردها ومع الفرد بنلاحظ اختفاء النشاء. بنرفع طبقه طبقه مع ازاله النشاء ----- ووضع نشاء جديد القديم ما بنكبه بنستعمله بعد دقائق حتى ينشف قليلا لانه اصبح رطب. وهون اخر شئ اصبحت كبيره ومثل الشاشه بيضاء ورقيقه جدا لكميه كبيره قسمتها من النصف وغلقتها بورق زبد ونابلون ووضعنا نصفها بالفريزر بس احرصي تضعي فوقها شئ حتى لا تتكسر.



# 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 الأسترالي 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 شعبتي فلسطيني

حامِها حَرَامِها \*\*\* حايصن وِلايصن  
حَبِّ حَبِيبِكْ لَوْ عَيْدُ أَسْوَدَ \*\*\* حَبْرُ عَلَي وَرَقْ  
أَحْبِسْ حَبْسَ وَ لَوْ فِي قَصِرْ

كنايات شعبية فلسطينية

سُمِعْتُهُ مِثْلَ الطَّيْلِ \*\*\* سَمِنَ عَلَي عَسَلْ \*\*\* سِنَّهُ بِضَحَاكْ

فلسطين بين الحاضر والماضي

