



# Australian palestinian cultural centre المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

تمرة رمضان - العدد رقم 30

في هذا  
العدد

ابن العربي

الحياة  
الاقتصادية  
بالقدس بعد  
الفتح  
الإسلامي

العزة

العنزوية

الجاروشي

الفسيف

المجدرة

الحمرا

مضروبة

نمورة

ذكر فلسطين بالقرآن الكريم

بسم الله الرحمن الرحيم

قال الله تعالى : { والتين والزيتون وطور سنين } التين/1-2 . صدق الله العظيم

اختلف المفسرون في المقصود بالتين والزيتون هل هو ذات الثمرتين أو انهما إشارة الى شيء آخر وعلى الرأي الثاني اختلفوا ايضاً في تحديد المشار اليه فعن ابن زيد التين مسجد دمشق والزيتون مسجد بيت المقدس وعن ابن عباس التين مسجد نوح على الجودي والزيتون مسجد بيت المقدس . والقائلون بهذا القول ذهبوا اليه لان القسم بالمسجد موضع العبادة والطاعة فلما كانت هذه المساجد في هذه المواضع التي يكثر فيها التين والزيتون وذهب جماعة اخرى من المفسرين أن المقصود بالتين والزيتون المدن التي تكثر زراعتها فيها فعن كعب أن التين دمشق والزيتون بيت المقدس وعن شهر بن جوشب التي الكوفة والزيتون الشام .

من أعلام فلسطين - ابن العربي

ومن الوافدين إلى بيت المقدس ، في الربع الأخير من القرن الخامس الهجري ، وكان لهم دور كبير في إبراز وإعطاء صورة حية للحياة العلمية ، والحركة الفكرية ، في بيت المقدس ، ابن العربي ، ففي سنة 485هـ/1092م ، قام شاب أندلسي من أهل إشبيلية ، ومواليدها سنة 468هـ/1075م ، بالقدوم إلى الشام مع والده ، في طريقهما إلى مكة المكرمة لأداء فريضة الحج ، وفي الفترة التي زار فيها هذا الشاب بيت المقدس ، كان الحكم فيها بيد السلاجقة الذين شهد عهدهم ازدهاراً علمياً وإحياءً ثقافياً ، وخاصة في علوم الفقه والحديث وغيرهما من العلوم الإسلامية الأخرى ، هذا الشاب هو ، الإمام ، العالم ، القاضي ، أبو بكر ، محمد بن عبد الله بن محمد بن عبد الله بن أحمد بن العربي الأندلسي الإشبيلي . وهكذا يتضح ، أن ابن العربي أصر على البقاء في القدس ، والتفرغ للاشتغال ، بالعلم والدراسة ، وكان هذا واضحاً في قوله : "وأدخل إلى مدارس الحنفية ، والشافعية في كل يوم ، لحضور التناظر بين الطوائف ، لا تلهينا تجارة ، ولا تشغلنا صلة رحم" . وأمام هذه الرغبة القوية لابن العربي لبقائه في بيت المقدس ، فقد امتدت زيارته لبيت المقدس أكثر من ثلاث سنوات .

ولابن العربي كثير من التصانيف منها: عارضة الأحوذ في شرح جامع أبي عيسى الترمذي ، الأصناف في الفقه ، كوكب الحديث والمسلسلات ، أمهات المسائل ، نزهة الناظر ، ستر العورة ، المحصول في علم الأصول ، الناسخ والمنسوخ ، معاني الأسماء الحسنى ، الإنصاف في مسائل الخلاف ، أحكام القرآن ، أنوار الفجر في تفسير القرآن ، القوامع والعوامم ، قانون التأويل . توفي ابن العربي سنة 543هـ/1148م ، ودفن بمدينة فاس . وواضح ، أن رحلة ابن العربي إلى بيت المقدس كانت دليلاً قاطعاً وقوياً على أن هذه المدينة ، كانت من المراكز الفكرية المهمة في العالم الإسلامي ، قبيل الاحتلال الصليبي لها .

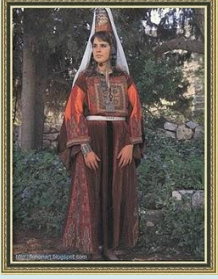


# Australian palestinian cultural centre

## المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

التطريز

الفلاحي الفلسطيني



### حدث في فلسطين - الحياة الاقتصادية بالقدس بعد الفتح الإسلامي

روى أبو المعالي ابن المرجى -في كتابه فضائل بيت المقدس - بإسناده عن سلامة بن قيصر " أن عمر بن الخطاب - رضي الله عنه - لما فتح بيت المقدس وقف في رأس السوق في أعلاه فقال : لمن هذا الصف؟ - يعني صف البزّارين - فقالوا : للنصارى . قال : لمن هذا الصف الغربي الذي فيه حمام السوق ؟ فقالوا : للنصارى . فقال بيده هكذا : هذا لهم وهذا لهم - يعني النصارى - وهذا مباح لنا ، يعني السوق الأوسط الذي بين الصفيين ، يعني السوق الكبير الذي كان فيه قبة الرصاص . "

وهذا الأثر شاهدٌ على بدايات تنظيم الحياة التجارية والاقتصادية في بيت المقدس ، لم يكن فيه سطحية وعشوائية كما يفهم من ظاهر هذا الخبر من أن الخليفة حدد مساحات السوق بإشارته اليدوية ، إذ إن الخبر يفيد بتوجيه أصدرته أعلى الجهات بالبدء في تنظيم السوق وفق الرؤية العامة التي رآها الخليفة عن معاينته للمكان ، وكان الأمر منظماً تنظيمًا دقيقاً وهو ما يمكن أن نؤكد بما تحدثت عنه البرديات الباقية اليوم من أن الخليفة عمر بن الخطاب - رضي الله عنه - أجرى عام 20 هجرية أول مسح للأراضي الفلسطينية للوقوف على إمكاناتها الزراعية والاقتصادية لتسهيل جباية الأرزاق النقدية والعينية ولتحصيل الخراج وفق النظام الإسلامي الجديد . ومن المؤكد أنه جرى تعيين إدارة تنفيذية لمتابعة الشؤون التجارية والاقتصادية في المدينة المفتوحة حديثاً ، والتي حظيت باهتمام الخليفة نفسه .

أما الصناعات فهي بالغالb صناعات بدائية أي تعتمد على الصناعات الغذائية التي تنتجها الأراضي الزراعية المحدودة في المدينة وضواحيها كالمُرَبِّيَّات والنبيبذ والأعلاف والصابون المصنوع من زيت الزيتون - التي تشتهر به أرض بيت المقدس وما حولها ، وأن كان هناك احتمال منطقي لوجود صناعات أخرى ترتبط بحركة البناء النشيطة - كما أورد الرحالة أركولف - مثل صناعات الحجر بأنواعها وصناعات المعادن الفنية المرتبطة بالزخرفة والزينة للمساجد والكنائس والمباني الحكومية الإدارية ومنازل عليّة القوم ، كما أورد الرحالة أن صناعات الأدوات المنزلية النحاسية والزجاجية تكفي حاجة المدينة وأن بها معامل الأدوات الزراعية البدائية .

فمدينة بيت المقدس - القدس - لم تكن تمر بها حركة التجارة الدولية دمشق - عدن ولم تكن مدينة حكم أو عاصمة إدارية فهي كانت تابعة لمدينة الرملة وأحياناً لمدينة عكا . وبعد الفتح الإسلامي نمت كل من عكا والرملة نمواً سريعاً واكتفت القدس كونها مدينة عبادة واعتكاف .

كما أن دخول المسلمين الفاتحين الأوائل لم يضيف لبيت المقدس قيمة اقتصادية وذلك لانشغالهم بالفتوحات تارة والاعتكاف تارة أخرى . إلا أن الانتعاش الحقيقي جاء للمدينة بالحقبة الأموية من خلال الزيارات المتكررة للخفاء والولاة لفترات طويلة مما جعل أسواق المدينة تتوسع وتتنوع خدماتها .



# Australian palestinian cultural centre

## المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

حرف شعبية قديمة

### الجاروشي

هو حرفي يعمل بمطاحن الحبوب التي كانت تُدار بواسطة الدواب وهي عملية شاقة تتطلب جهد عضلي كبير وفي المواسم يتم العمل بنظام المنوبات على مدار الساعة وكل نوع من الحبوب له عيار وطريقة تختلف مع اختلاف نوع الحبوب .



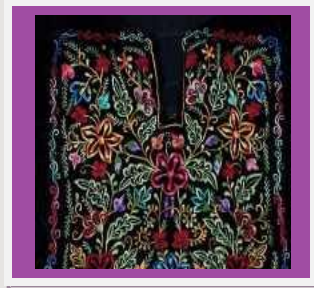
### حكاية شعبية فلسطينية - العنزة العنزوية

كان يا مكان يا مستمعين الكلام. وما يطيب الهرج والكلام إلا بذكر الله. لا إله إلا الله. في هالعنزة إليها أربع أولاد واحد اسمه سعسع واحد اسمه محم واحد اسمه معمع واحد اسمه حمام. كل يوم بتطلع العنزة الصبح وبترجع الظهر حامله على ظهرها يندك (1) حشيش وابتزازها مليونه حليب. أولادها جوا الدار. بتدق ع الباب. يا أوليادي ما.. يا اسخيلاتي ما.. افتحوا بوبياتي با. ع ظهري بندق حشيش... وابتزازي مليونات حليب. بهيظوا (2) الأولاد، وبتفتحوا الباب. بولكوا هالحشيش ويرضعوا الحليبات وبقيلوا بجنب امهم. والله يوم من ذات الأيام طلعت العنزة في رزقة أولادها.. هي بتطلع من هون والغول بيحي من هون. أثاري الغول يبقى سامع وعارف إنه في غنزه وأولادها. أجا الغول. صار يدبب ع الباب ويقول بصوت هرج. يا أوليادي ما.. افتحوا ابوبياتي با. ع ظهري بندق حشيش... وابتزازي مليونات حليب. هاظوا السخول يفتحوا.. نط الزغير.. قالهم ولكم هذا الغول. الغول. مش الغول... ما ردوش على سعسع وراح يفتحوا الباب. زرق واتخبى بالقش. والله فتحوا الباب من هون والغول فات من هون. صاروا يتفارقوا (3). نط عليهم الغول وسرطهم (4) في بطنه. ما أقرب من فرج الله أجت العنزه.. لقيت الدار قفزه والمزار بعيد (5). خرفها سعسع من قصص لسلام عليكم.. طلعت.. راحت على ظهر بيت الغول وقعدت تدبك... صار الغول يقول: مين اللي ع حيطاننا كسر فخارنا ردت عليه العنزة:

- هاي العنزة العنزوية، أم قرون احديدية، اللي أكل معمع ومحم وحمام يطلع ع البر يزاحم. قالها الغول استنيتي تمنني أعمل قرون من عجين وانزل لك. استنته. عمل قرون من عجين وقعد بالشمس. ونزل لها. قالت يا ستين بقرون العجين وكسرتهن بظربة واحدة. قالها استنيتي تمنني أعمل قرون من طين... عمل قرون من طين وقعد بالشمس تانشفت ونزل لها.. برظه كسرتهن بظربه واحدة. قالها استنيتي تمنني أعمل قرون حديد. فاظت مع العنزة. قالت له وبعدين معاك وراحت ظاربه بطنه بقرونها وفجرتة.. نطوا أولادها معمع ومحم وحمام.. أخذتهم وختت الغول متلس (6).

هوامش الحكاية :

- 1- كومة ضخمة، حمل
- 2- يهجمون
- 3- يصرخ الواحد في أثر الآخر
- 4- ابتلع
- 5- لا أحد موجود
- 6- ميت وملقى على الأرض





# Australian palestinian cultural centre المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

حزّر فزّر

اثنين ملاح،  
واحد حلو،  
وواحد قباض  
أرواح

الجواب : عيد الفطر،

وعيد الأضحى

بتقدر تحكي عشر

مرات وبسرعة

بسيطه

وماتسبسطهاش

وصعبه

وماتصتصعبهاش



## أكلة فلسطينية شعبية - الفسيخ " أكلة صباح عيد الفطر في فلسطين "



المقادير : 1 كيلو سمك بوري كيس ملح 2 ملعقة كبيرة شطه  
الطريقة

تغسل السمكه جيد

يخلط كيس ملح مع 2 ملعقة كبيرة شطه

نبتا نحشيش نخاشيش السمكه بالملح والشطه

ونرش كميه من الملح والشطه على باقى جسم السمكه

ثم نحضر شنته نايلون ونضع فيها السمك الملح ونقلل الشنته جيدا ونضعها فى شنته اخرى ونقلها  
جيدا ثم نضعها فى علبة بلاستيكة ونضعها فى مكان جاف ( ممكن فى دولاب المطبخ من تحت ) ولا  
نفتح العلبة لمده شهر ونصف حتى يتم التمليح .

## المجدرة الحمراء



المجدرة الحمراء، وهي أكلة فلاحية في الجليل مكونة

من العدس والبرغل (القمح المسلوق) وزيت الزيتون والبصل،

واسمها مأخوذ من شكلها "المُجَدَّر"، أما لونها الأحمر فيأتي

من البصل المقلي إلى درجة الاحمرار. وهناك أيضا المجدرة

البيضاء، وتكون بصلتها "نية". كانت المجدرة سابقا من أشهر أكلات الفلاحين، وكانت تؤكل على  
البيدر في يوم الغلة (آخر يوم من الدراس) وفي أواخر موسم قطف الزيتون. في الضفة الغربية تطبخ  
المجدرة بالرز بدل البرغل. جيل طابخات المجدرة أخذ بالتناقص للأسف، ولكن هناك ميل لدى بعض  
نسائنا صغيرات السن في الجليل إلى إحياء هذه الأكلة، فهي بسيطة جدا، قليلة التكاليف، رائعة المذاق  
وغنية بالبروتين والحديد والفيتامينات .

## مضروبة

وهي أكلة شعبية قوامها الطحين والسمك المملح (الفسيخ) حيث يؤخذ السمك المملح ويغسل ثم يوضع  
في الماء الذي يغلي على النار، ثم تضاف إليه البهارات ويقلب معها ثم يصب الطحين على الخليط  
ويقلب حتى ينضج ويصبح متماسكاً فيضاف إليه قليل من الدهن ثم يوضع في أطباق مسطحة ويسوى  
بطريقة جميلة حيث يقدم للأكل وقد تقدم هذه الأكلة كعشاء أو غداء وأحيانا تؤكل مساءً



# 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 - النمورة أو الهريسة



المقادير:

- 3 فناجين من السميد.
- 1 فنجان من الحليب.
- 1 فنجان من السكر.
- 1/2 ملعقة من ماء الورد.
- 1 فنجان من مسحوق الجوز الهند.
- 100 غرام من الزبدة.
- 1 فنجان من اللوز.

كيفية الإعداد:

اخلط جوز الهند والزبدة والسميد في وعاء (زبدية أو طاسة) وفي وعاء آخر ضع السكر والحليب وماء الورد واخلطهم جيداً. افرش محتويات الزبدية الأولى فوق في صينية (بعد أن تيل داخلها بالسمنة). على أن تكون الفرشة مستوية وبشكل دائري. ثم ضع محتويات الزبدية الثانية فوق محتويات الزبدية الأولى التي فرشتها في الصينية (أترك الصينية زهاء ساعة).

سخن الفرن وأدخل الصينية عشر أو (15) دقيقة ثم أخرجها واستعمل السكين لتقسيم محتويات الهريسة بشكل مربعات وضع اللوز فوق المربعات وأعد الصينية إلى الفرن حتى يصبح لون الهريسة بنياً انتظر حتى تبرد ثم قدمها مربعات.

(القطر):

المقادير:

- 6 فناجين (أو أكواب) سكر.
- 2 كوب ماء
- 1 ملعقة صغيرة عصير ليمون.
- 1/2 كوب ماء زهر

يوضع السكر في قدر ويضاف إليه كمية من الماء. يوضع على نار خفيفة ويحرك باستمرار حتى يذوب السكر وتظهر الرغوة على وجه القطر، تزال الرغوة ويترك ليغلي على النهار مدة خمس دقائق.. يضاف عصير الحامض إلى القطر قبل رفعه عن النار بدقيقتين. يرفع القطر عن النار ويوضع عليه ماء الزهر ويحرك.



# 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 شعبي فلسطيني

رَجَعْتُ حَلِيمَةَ لِعَادَتِهَا الْقَدِيمَةَ \*\*\* رَبَّنَا مَا سَاوَى بَيْنَ عَبِيدُهُ إِلَّا بِالْمَوْتِ  
الرَّجُلِ إِدْبَ مَطْرَحَ مَا تُحِبُّ \*\*\* إِلِرَّحْمَهُ تُخْصِنُ وَالْبَلَا يَعْمُ  
رُضِينَا بِالْهَمِّ وَ الْهَمُّ مَا رِضِي فِينَا

كنايات شعبية فلسطينية

لِتْ وَ عَجِنْ \*\*\* مَا بِنِعْرِفْ لَهُ أُسَاسْ \*\*\* مَسَاحْ جُوخْ

فلسطين بين الحاضر والماضي

