



# Australian palestinian cultural centre المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

## تمرة رمضان - العدد رقم 6

في هذا  
العدد

العلمي  
الفاروقي

تاريخ صناعة

النحاس في

فلسطين

أبو البننتين

البرجاوي

السماقية

الكلاج

ذكر فلسطين بالقرآن الكريم

بسم الله الرحمن الرحيم

قال الله تعالى: {أَوْ كَالَّذِي مَرَّ عَلَى قَرْيَةٍ وَهِيَ خَاوِيَةٌ عَلَى عُرُوشِهَا قَالَ أَنَّى يُحْيِي هَذِهِ اللَّهُ بَعْدَ مَوْتِهَا فَأَمَاتَهُ اللَّهُ مِائَةَ عَامٍ ثُمَّ بَعَثَهُ قَالَ كَمْ لَبِثْتَ قَالَ لَبِثْتُ يَوْمًا أَوْ بَعْضَ يَوْمٍ قَالَ بَلْ لَبِثْتَ مِائَةَ عَامٍ فَانظُرْ إِلَى طَعَامِكَ وَشَرَابِكَ لَمْ يَتَسَنَّهْ وَانظُرْ إِلَى حِمَارِكَ وَلِنَجْعَلَكَ آيَةً لِلنَّاسِ وَانظُرْ إِلَى الْعِظَامِ كَيْفَ نُنشِزُهَا ثُمَّ نَكْسُوهَا لَحْمًا فَلَمَّا تَبَيَّنَ لَهُ قَالَ أَعْلَمُ أَنَّ اللَّهَ عَلَى كُلِّ شَيْءٍ قَدِيرٌ}. البقرة/259 صدق الله العظيم

قال هشام بن الكلبي: ثم أوحى الله تعالى إلى أرميا عليه السلام فيما بلغني: إني عامر بيت المقدس فأخرج إليها فانزلها. فخرج حتى قدمها وهي خراب، فقال في نفسه: سبحان الله أمرني الله أن أنزل هذه البلدة وأخبرني أنه عامرها فمتى يعمرها ومتى يحييها الله بعد موتها ذكر القرطبي أن القرية المذكورة هي بيت المقدس في قول وهب بن منبه عفتادة وغيرهم والذي أدخل بيت المقدس حينئذ بخنصر وكان والياً على العراق وكذلك واقفه الشوكاني وجمهور المفسرين

## من أعلام فلسطين - العلمي الفاروقي

خير الدين بن أحمد بن نور الدين علي بن زين الدين عبد الوهاب الأيوبي العلمي الفاروقي الرملي الحنفي ولد سنة 993 وتوفي سنة 1081 إحدى وثمانين وألف .

فإن له رحمه الله : حواشي على البحر الرائق، ومنح الغفار، وعلى شرح الكنز للعيني، وعلى جامع الفصوليين، وعلى جامع الفتاوى، وعلى مجموعة مؤيد زاده، وعلى البزازية، وله كتابات على الظهيرية، وعلى الوالوجية، وعلى التاتارخانية، وعلى أنفع الوسائل للطرسوسي، وعلى مشتمل الأحكام، وعلى جواهر الفتاوى، وعلى لسان الحكام، وعلى الذخائر الأشرفية، وعلى الإسعاف، وعلى فتاوى شيخه العلامة محمد بن سراج الحانوتي، وعلى فتاوى قارئ الهداية، وعلى فتاوى ابن نجيم، وعلى فتاوى شهاب الدين أحمد بن الحلبي، وعلى الزيلعي (يقصد تبين الحقائق)، وعلى النهر، وعلى الجوهرة للحدادي، وعلى عشر محلات من المجتبى، وعلى تسع مواضع من الدرر والغرر، وعلى سبعين موضعاً من صدر الشريعة، وعلى سبع مواضع من الإصلاح والإيضاح لابن كمال باشا، وعلى الضياء المعنوي، وعلى أحد وعشرين محلاً من شرح الوهبانية، وعلى سبعين موضعاً من شرح تحفة الأقران لمؤلف منح الغفار. ولقد جردت جميع الحواشي المذكورة فكانت تزيد على المائة والخمسين كراساً في مسطرة خمسة وعشرين سطرًا في قطع النصف بخط معتدل.



# Australian palestinian cultural centre

## المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

التطريز

الفلاحي الفلسطيني



حدث في فلسطين

### تاريخ صناعة النحاس في فلسطين

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. أما عن فنون الفلسطينيين من منحوتات خلال العصرين الحديث والنحاسي فقد ورثوا بحق ما بدؤوه النطوفيون و صنعوا من الطين والحجر، التماثيل الإنسانية الصغيرة التي تجسد «الربة الأم»، (أريحا، منحطة، الناصرة، بئر سبع وجيلات) والتماثيل التي تتكون من مجموعات عائلية تمثل أبا وأما وطفلا ويعتقد البعض انه أقدم تالوثٍ قدسه الإنسان والتماثيل الأدمية ذات الوجوه المميزة أو الغريبة وهناك تماثيل الحيوانات المتعددة (وخاصة الثور المقدس)، وقد ظهرت بشكل واضح الأعمال النحاسية في جنوب فلسطين ولاسيما في موقع بئر سبع حيث القرب من مناجم المعدن الخام والكشف عن أفران وبواتق الصهر والشوائب المتبقية من الصناعة.

ولعل ما عثر عليه في نحل مشمار من كنز من المصنوعات النحاسية لخير دليل على مدى تقدم الفلسطينيين آنذاك حيث أن مدى إتقانها وتنوعها قد يجعل الباحث لأول وهلة يرجع نسبتها إلى عصور متأخرة أكثر تقدما كالعصر البرونزي الوسيط مثلاً إلا أن هذا الشعب يؤكد تفوقه مرة أخرى في التعامل مع المعدن من خلال ما كشف في كهف نحل قناة من كنز حلقات الذهب والالكتروم.

و أخيراً فالجدير بالذكر أن التأثيرات الحضارية المتبادلة بين مصر وفلسطين والمعاملات التجارية قد أظهرتها أنواع متعددة من الأواني الفخارية خلال العصر الحجري النحاسي ومن قبله الحديث في فلسطين قد مثلها أيضاً بعض أنواع الأدوات الحجرية وأدوات الزينة وعادات الدفن أسفل المنازل والمسكن الكهفية وغيرها. بل وازدادت عمليات التأثير والتأثر خلال العصر البرونزي المبكر في فلسطين عصور ما قبل الأسرات الفرعونية في مصر.



# Australian palestinian cultural centre

## المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

حرف شعبية قديمة

### البرجاوي

إن كلمة برجاوي كانت تعني لأهالي الجليل بائع القماش الجوال . ولذلك لاحتكار هذه المهنة من أهالي برجا ، حيث اشتهرت برجا بصناعة الخام والغزليات وأنواع الشاش والأقمشة وصناعة الشراشف والمناشف إضافة لما كان يستوردونه من حلب ودمشق وبيروت من منسوجات وأقمشة . كان البرجاوي يتقاضى أجره بأي عملة متوفرة وأحياناً يقايضها بما يملك المشتري . وهذا دليل على الانفتاح الاقتصادي بين الجليل والقرى اللبنانية المجاورة وتواصل مع مانتجه المدن السورية واللبنانية .

### حكاية شعبية فلسطينية - أبو البنتين

يحكى أن شخصاً من مدينة جنين بفلسطين ؛ رزقه الله بابنتين ؛ ولما كبرتتا ؛ كان نصيب الابنة الأولى أن تتزوج من شاب من قرية الجلمة ؛ وكان نصيب الابنة الثانية أن تتزوج من شاب من قرية جبع . تقع قرية الجلمة في مرج بني عامر ويعتمد أهلها في معيشتهم على زراعة المحاصيل البعلية (المطرية) ؛ بينما تقع قرية جبع في جبل نابلس (هضبة السامرة) ويعتمد أهلها في معيشتهم على زراعة الزيتون والرعي وصناعة الفخار لوجود تربة صلصالية في أرضها تصلح لصناعة الفخار ؛ وكان الفخار من المستلزمات الأساسية لحياة الناس وأصبح الآن للذكرى فقط . بعد مدة من الزمن كونت الابنتين أسرتين كل أسرة تتكون من 4-5 أطفال . ذات مرة أراد الأب أن يتفقد ابنتيه ليقف على أحوالهما ؛ لأنه كما قال المثل : همّ البنات للممات . فركب حماره وسافر إلى البنت الأولى المتزوجة في قرية الجلمة ؛ وكان ذلك في منتصف شهر 12 ؛ فلما وصل سألها عن أحوالها فأجابت : لقد تأخر نزول المطر تأخر خضير ونخشي من المحل (القحط) على موسم هذا العام ؛ ونتضرع إلى الله ليل نهار أن يمن علينا بالغيث وينزل المطر كي لا يموت أولادي من الجوع ؛ فهم وكما تراهم أمامك عبارة عن كوم من اللحم لا حول لهم ولا قوة ولا أحد منهم يستطيع مساعدتنا في شيء ولا أن يساعد نفسه وإن أكبر واحد فيهم لا يزيد عمره عن ثمان سنوات ؛ وأن زوجي لا صنعة له سوى الزراعة البعلية (المطرية) وأضاف: "يا ربي مالي باب غير بابك." رجع الأب إلى بلدته جنين ؛ وبعد أسبوعين هطلت السماء أمطاراً غزيرة استمرت أسبوعين كاملين لم ينقطع لها خيط ؛ ففرح لفرح ابنته المتزوجة في قرية الجلمة والتي كانت قد شكت له من قلة المطر ؛ فاستبشر خيراً وقرر أن يزور ابنته الثانية ؛ فاستغل أول توقف بسيط للمطر وسافر إلى جبع ليطمئن على أحوال ابنته الثانية وكان ذلك في منتصف شهر 1 ؛ فلما وصل سألها عن أحوالها فأجابت :لقد صببنا وجبة الفخار التي تراها أمامك تملأ الغرفة الواسعة منذ أسبوعين ولم تجف للآن والدنيا تمطر المطر الغزير (المطر كبّ من الرب) ونحن نتضرع إلى الله ليل نهار أن يتوقف المطر كي يجف الفخار ونبيعه ونشتري بثمنه القمح كي نصنع الخبز للأطفال الذين تراهم أمامك عبارة عن كوم من اللحم لا حول لهم ولا قوة ؛ وأن زوجي لا صنعة له سوى الفخار وليس له أرض زراعية ولا يوجد أمامه باب للرزق سوى الفخار وكما قال المثل : يا ربي مالي باب غير بابك ؛ فليس أمامي غير الدعاء لله عز وجل أن يوقف المطر ليحفظ الفخار ونبيعه ونشتري للأولاد قمحا يأكلونه كي لا يموتوا من الجوع . رجع الأب إلى بلدته ؛ فسألته زوجته (أم البنات) عن أحوال ابنتيها فقال لها :إن أشنت ... الطمي ، وإن أصحت ... الطمي .إن أشنت الطمي على ابنتك التي في جبع ؛ سوف يموت أولادها من الجوع ؛ لأن الفخار لا يجف بسبب المطر . وإن أصحت الطمي على ابنتك التي في الجلمة ؛ سوف يموت أولادها من الجوع ؛ لأن الزراعة تعتمد على المطر .



# Australian palestinian cultural centre

## المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

### حزّر فزّر

الحبل في رقبتة ،  
والدق في صلغته

الجواب : الوتد

بتقدر تحكي عشر

مرات وبسرعة

بطتنا بطت

بطتكم سبع

بطات وبطة

بتقدر بتتكم تبط

بطتنا سبع بطات

وبطة مثل ما

بطتنا بطت

بطتكم سبع

بطات وبطة

### أكلة فلسطينية شعبية - سماقية

أكلة شعبية متميزة تشتهر بها معظم المدن الفلسطينية وخاصة مدينة غزة. يتم إعداد طبخة السماقية في معظم المناسبات السعيدة أو الحزينة في المآتم والأفراح والأعياد. يتم تقديمها من قبل أهل العريس في الليالي التي تسبق حفل الزفاف مثلما تقدم خلال الأيام الثلاثة للعزاء وأيضا يتم إعدادها في اليوم الأخير من رمضان وفي أيام عيد الفطر

**المقادير :** وهي مقادير تكفي لخمس أطباق من الحجم المتوسط  
أوقية سماق حب + كيلو بصل + نصف كيلو سلق طازج + كيلو لحم + أوقية حمص منقوع لمدة عشر ساعات تقريبا + رأس ثوم + نصف كيلو طحينة حمراء + قليل من حبات عين جراداة والفلفل الأخضر والشطة الحمراء حسب الرغبة وملح + زيت ذرة + أوقية دقيق أبيض

### الطريقة:

- فرم السلق فرما ناعما، ثم يغسل جيدا، ويصفى من الماء .  
- تفرم البصلة فرما متوسطا، ثم يقلب البصل بالزيت على نار متوسطة حتى يصبح لون البصلة ذهبيا .  
- نضع اللحم المقطع قطعًا صغيرة والمسلق مسبقا فوق البصل بدون الشوربة ، ونحرك قليلا .  
- ثم نضع السلق المفروم فوق ، ونضع الحمص أيضا .  
- ثم ينقى السماق في حلة ويضاف إليه الملح ولتر ماء ،  
ويوضع على نار حتى يغلي ونتركه حتى يبرد ونعصره .  
- بعد ذلك يجب أن يصفى في المنخل الناعم في إناء .  
- ثم نضع الدقيق فوق ماء السماق .  
- ثم ندق الجراداة مع الملح والفلفل والثوم ، وتوضع على السلق والحمص ،  
وعندما نشعر أنها نضجت نضع السماق على الخليط .  
- بعد ذلك نحرك تحريكا دائريا وبسرعة حتى تسبك ،  
ثم نضع نصف كيلو طحينة حمراء على الخليط



بتدريج ونحرك دون ترك التحريك  
إلى أن نراها قد اختلطت ببعضها البعض،  
ثم نسكبها في صحن التقديم .



# 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 - الكلاج النابلسي



الكلاج النابلسي او ( الألاز ) وهى عبارة عن رقائق بشكل دائرى

حجم كبير وتصنع العجينة من السميد وتكون العجينة طرية ويقوم

الحلونجى بطبعها على صدر من النحاس الخاص يعنى تعمل

العجينة فى محلات الحلو والكلاج يعمل باكثر من طريقه ساقدم لكم طريقتين.

**الطريقه الاولى يحشى بالجوز :**

**المقادير :** نحتاج الى جوز حسب حجم الصينيه - سكر خشن -- قرفه ناعمه - 2 ملعقة كبيرة

ماء زهر

نفرد الرقاق على صينييه مدهونه سمن وبين الفرد فى الرقائق ندهن سمن بالفرشاة ثم نضع الخليط

فى المنتصف ونكرر العمليه فى الفرد ودهن السمنه بين الطبقات ندهن الوجه النهائى بالسمن.

يخبز بالفرن من الاعلى والاسفل حتى يتحمر

نخرجه من الفرن ونسكب عليه القطر الساخن مهم لازم ساخن ثم نغطيه بالقصدير بعد ان يبرد

يقطع ويقدم وصحه وهنا

**الطريقه الثانيه بالجبنه:**

نقطع الرقاقه الكبيره الى 4 اجزاء ونقوم بحشوها بالجبن وتلف مثل الاصابع تقلى بزيت ولكن ليس

غزير ومن ثم مباشرة توضع فى قطر ساخن ونرش فستق حلى وتقدم صحه وهنا نشاهد كيف

نحشى الجبنه ورقائق الكلاج ذات وجه خشن ووجه ناعم لذلك يكون الحشو على الوجه الخشن

ونترك الناعم للخارج

**ملاحظه :** ممكن تخزين اصابع الكلاج بالجبنه فى الفريزر بعد لفها وعند حضور الضيوف نخرجها

ونقلها



# 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

ارْبُط الحمار جَنْب رفيقه ، إذا ما تعلّم من شهيقه يتعلّم من نهيقه  
أشْكي لمين وكُلّ اللّي حَوَالِيّ مجاريح \*\*\* أعزب دهر ولا أرمل شهر  
اضرب الطينة في الحيط إن ما لِرقت عَمّت \*\*\* أعطي سِرْك لّي يصونه

## كنايات شعبية فلسطينية

إطّائر الشّرار بين عينية \*\*\* أعصابه في ثلاجة \*\*\* أكل لحمه

## فلسطين بين الحاضر والماضي

