



مركز الانطلاقة للدراسات

ALENTILAQAH RESEARCH CENTER (A.R.C)



يحررها خالد غنام "أبو عدنان" - استراليا -2023

من مساجد مدينة القدس

### المسجد اليعقوبي

يقع بمنطقة باب الخليل إلى الشرق من ساحة عمر بن الخطاب، بحارة الضوية المعروفة اليوم بـ "حارة العسلية". يجاوره كنيسة تابعه للبروتستانت من الغرب؛ والنزل المسيحي من الشمال وبيوت ومساكن لمسيحيين من طوائف البروتستانت واللاتين والأرمن. وهو ينسب إلى الشيخ شمس الدين بن عبد الله البغدادي. يرجع أصل البناء إلى الفترة الرومانية، وتحديداً إلى القرن السابع أو الثامن ميلادي، وقد حول في القرن التاسع الهجري/الخامس عشر الميلادي إلى الزاوية دعيت منذ ذلك الوقت باسم زاوية الشيخ يعقوب العجمي.



### منزلة باذنجان

90 دقيقة

ثلاثة كفاكير لشخص الواحد بها 84 سعر

حراري

#### المكونات:

- 1- كوب حمص شامي منقوع
- 2- كيلو باذنجان مقشر ومقطع حلقات سميكة
- 3- ½ كيلو لحم مقطع مكعبات صغيرة
- 4- ½ كيلو بندورة مقشرة ومقطعة مكعبات
- 5- ثمرة بصل كبيرة مقطعة شرائح , 3 ثمرات فلفل ملون (أحمر وأخضر وأصفر)



- 6- 4 فصوص ثوم مهروس , 2 ملعقة كبيرة زيت زيتون، ملعقة كبيرة صلصة طماطم، ملعقة فلفل أسود، ½ ملعقة صغيرة كركم + كوبين ماء مغلي + ملح حسب الرغبة

#### طريقة التحضير:

نقطع الباذنجان حسب الرغبة قوارب أو دائري، ينقع بالملح ثم يعصر منه نشوي الباذنجان مع رشة زيت زيتون ثم نبدأ بالحشوة نضع اللحم المفروم والبصل البندورة مع باقي المكونات ونقلبها جيدا نحشي قوارب الباذنجان بخلطة اللحم مع الصوص مع كاسة ماء ثم يوضع بالفرن 30 دقيقة ويحمر. يقدم مع زر بالشعيرية أو يغمس بالخبز .

### البلايط أو حلاوة الشعيرية

40 دقيقة

لكل 100 غرام فيها 220 سعر حراري

#### المكونات:

- 1- كوب شعيرية
- 2- كوب حليب سائل
- 3- ½ كوب سكر معلقين كبيرتين نشا
- 4- ملعقة صغيرة هيل
- 5- رشة ملح
- 6- رشة فانيليا
- 7- ملعقة صغيرة ماء زهر
- 8- 3 كبيرة ملاعق زيت نباتي للقلي



#### للتزيين

- 1- جوز مبروش
- 2- قرقة مطحونة
- 3- جوز هند مبروش

#### طريقة التحضير:

نحمص الشعيرية حتى تتحمر وتأخذ اللون البني الفاتح، نضيف الحليب وماء؛ لا نضيف لها السكر إلا بعد أن تستوي لو أضفنا السكر تبقي ناشفة. ثم نضيف لها الفانيليا وماء زهر ثم نسكبها في صحن ونزينها بالمكسرات ونرش بالقرقة.

## الديك الفصيح: أنواع إبر الخياطة

إبرة أداة محددة الرأس مثقوبة الذنب يخاط بها القماش المصنوع من خيوط. يخيط الثوب فهو خياط، ضم بعض أجزائه إلى بعض بواسطة الخيوط الإبرة أو الماكنة. مهنة الخياط هي تفصيل القماش وصنعها. أما الحائك فهو من حاك الثوب أي نسجه. ودُرُوز الثوب دُرُوزَه خاطه باليد خياطه غير متقنه. ورثا الثوب أي أصلح فتقنه بخيط من لونه. ويقال بَثُّ هي أساساً واحد من الخيوط الداخلة في جدل الحبل. وبَثِّي يعني رايح راجع. رَحَل الثوب أي نقل الأجزاء المطرزة منه إلى ثوب جديد. ورَحَل الثوب تعني رقعة رقعة برقعة كبيرة وجميلة. ويبرم الحبل أي يجعله طافتين ثم فتلته فهو مبروم. وشكَّ الخياط الثوب أي باعد بين الغرزتين. وشلل الثوب خاطه خياطة خفيفة متباعدة الغرز. وسجفت الخياطة الثوب بطنت حواشيه وخاطتها. وتشاريب في الخياطة هي زَمْ خفيف لاستيعاب الزيادة في طول الثوب. وبالتأكيد لن نتحدث عن إبرة الطبية ما يحقن بها الدواء السائل. أو إبرة النحلة وإبرة الدبور هي الزنبار أو الزبانة أي الأداة المدببة التي تستعمل للدفاع عن النفس .

من أشهر أسماء الإبر في التراث الشعبي إبرة الحبك (الجمع: إِبْر الحَبْك) أو السنارة (الجمع: سِنَارَات) هي أداة تستخدم في الحبك اليدوي لإنتاج الأقمشة المحبوكة. وهي على هيئة رمح مسنون من أحد طرفيه ومسدود من الطرف الآخر. إلا أن سنها ليس بحدة إبرة الخياطة. ولكل من الطرفين استخدامه، حيث أن وظيفة الطرف المسدود هي حماية الغرز النشطة من الانزلاق والحل، في حين يستخدم الطرف المدبب لشغل الغرز. تشغل الغرز الجديدة بشكل عام عن طريق ايلاج الجزء المدبب لإحدى الإبرتين في غرز نشطة على الأبرة الأخرى، ولقطة لفة من الخيط حول الإبرة الأولى وتممريرها من تلك الغرز النشطة. بهذا تستقر الغرز القديمة في النسيج، وتشكل بدلا منها غرز جديدة على الأبرة الأولى. وفي بعض الحالات، لتنفيذ أشكال معينة، قد يتم شغل الغرز من إبرة أخرى ثالثة (لعمل شكل الضفيرة مثلا) أو حتى شغل غرز من النسيج نفسه (أي تم شغلها من قبل).

ومبيرة هي إبرة كبيرة يخاط بها أكياس القمح ولخياطة وشد اللحف ويسمونها أيضاً مُسَلَّة إلا أنها أطول حجماً وكان يستخدمها الرجال أكثر من النساء. وهناك إبرة الذب وهي إبرة سميكة لعمل لتربيط الحبال وعمل جدائل مخيوطة. وإبرة الجدل لها فتحة كبيرة يدخل منها أحد الحبال ليجدل مجموعة حبال مجدولة لصنع البيارق. وهي قريبة من إبرة الشَبْك إلا أن إبرة الشَبْك تكون مقوسة الشكل وتشبك القماش بالحبال المعلقة. وإبرة الحبل وهي إبرة سميكة وفتحت خيطها واسعة وهي تستخدم لعمل حبال الزينة التي يتدلى منها الفوانيس والأعلام. وإبرة سمك هي إبرة قوية متينة وقصيرة كانت تستخدم لصنع شباك صيد السمك. وما يعرف باسم إبرة غرز فهي إبرة صغيرة تكون رأسها مدببة ورفيعة جداً تستخدم لغرز البامية في خيوط من أجل تعليقها لتجفيفها. وإبرة القطب هي تلك الإبرة ذات فتحة خيط رفيعة إلى أنها سميكة حيث أنها تقطب الخيوط فوق بعضها ورفع سماكة الأجزاء المطرزة. أما إبرة الركع فهي ذات فتحة خيط واسعة يتم إدخال خيطين منها من أجل سد الثقوب الواسعة في الثياب أو الأكياس. أما إبرة العَدّ فهي إبرة غير مثقوبة تستخدم عادة من عدّ الأجزاء المطرزة، وهذه إبرة كانت نادرة فهي تكون نتيجة خطأ مصنعي، إلا أن النساء قديماً كانت تعتبرها إبرة مباركة تفك السحر وتمنع الضرر، وهي مذكورة على أنها إبرة التخزيق حيث كان يكتب اسم الشخص الحسود على ورقة ويتم تخزيق اسمه بواسطة هذه الإبرة لمنع حسده وردّ كيد عينه. وهي كذلك التي كانت تُحمى بالنار من أجل تقب الدمامل والحبوب القيحية .

أما بيت الإبرة فهو صندوق البوصلة صندوق يصل ارتفاعه إلى الخصر أو يقف على سطح السفينة يُنَبِّثُ أمام ربان الدفة حيث توضع أدوات الملاحة لحمايتها والوصول إليها وصولاً سهلاً. كان الغرض التقليدي منها هو تثبيت البوصلة المغناطيسية للسفينة والمثبتة في محاور لإبقائها مستوية أثناء انحدار السفينة وتدحرجها. يمكن تقسيم الصندوق إلى أقسام وتتضمن محتوياته عادةً بوصلة واحدة أو أكثر ومصباح زيت أو مصدر ضوء آخر. قد تخزن الأجهزة الأخرى مثل مؤقت الرمل لتقدير السرعة في الصندوق أيضاً

## نبات أصله فلسطيني: البيقية الفلسطينية



الاسم العلمي:

*Vicia palaestina* Boiss

نُشر لأول مرة في:

(1849) Pl. Orient. 9: 116

له اسم علمي مرادف:

*Ervum palaestinum* (Boiss.) Stank

نُشر لأول مرة في: (1999) Kul't. Fl. 4(2): 251

البيقية الفلسطينية أو الكرسة أو الكُشْنَى نوع نباتي علفي مهم يتبع جنس البيقية من الفصيلة البقولية، المعروفة بقدرتها على تثبيت النيتروجين الجوي من خلال بكتيريا المستجذرة أو الرايزوبيوم. موطنه بلاد الشام، وهو يزرع بكثرة هناك كمحصول علفي.

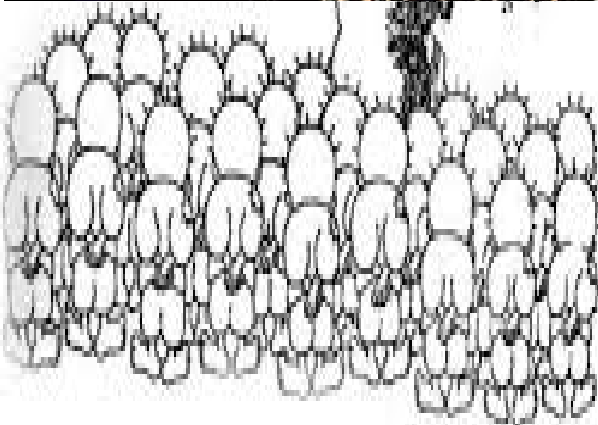
**تقاليد شعبية قديمة:** (مسك الختام): عبارة تقال طعماً بنهاية سعيدة، ويقولها المتحدث متمنياً أن يكون قوله مقبول من الحضور، وعادة ما يقولها وهو يقدم عطية زيادة عن المطلوب منه إكراماً للحاضرين. وهي تقال أيضاً متمنياً أن تكون منية الشخص بعيدة عن المنغصات وتقال أيضاً حُسن الختام.

**آداب الطعام:** حُكَّت يمناي: يقولها المضيف لضيف كان مشتاق له بعد أن يشبع، ويغسل يده، يذهب له ويقول له حُكَّت يمناي شوق ليك يا الله بيك وطلتك طلة خير ومحبة. وهي تقال فقط إذا كان المضيف قد بدأ بالأكل فعلاً ولا يقدر أن يسلم على ضيفه عند استقباله.

**قالت لي ستي:** دموع الؤرؤر: تتواجد في بعض نواحي الجليل شجيرة تسمى الؤرؤر وهي طويلة ساقها بقدر إصبع اليد تحمل أزهار بيضاء كثيفة. من عجائب تلك الشجيرة أنك إذا قلت لها: يا شجرة الؤرؤر إبكي على شبيب إللي راح من بلادنا، مات الحيا من يوم ما رح شبيب ويهزها قليلاً وإذا بأزهارها تتساقط كأنها تذرف الدموع.

## دروب غير مطروقة في فلسطين

صدر كتاب جديد للقنصل البريطاني السابق جيمس فن عن المؤسسة العربية للدراسات والنشر من ترجمة جمال أبو غيدا وتقديم جوني منصور. هذا الكتاب، ونصوص أخرى من القرن التاسع عشر تأثرت برياح المسيحية الأنجليكانية، وهو تيار كان في صعود مستمر، ولا يزال منتشرًا في الولايات المتحدة، وله تأثير بالغ الأهمية في جوهر الحياة هناك، وأيضاً له تأثير في فترات معينة على صناعات القرار.



[Type here]