



مركز الانطلاقة للدراسات

ALENTILAQAH RESEARCH CENTER (A.R.C)



يحررها خالد غنام "أبو عدنان" - استراليا -2023

من مساجد مدينة القدس

مسجد عمر بن الخطاب

يقع في حارة النصارى إلى الجنوب من كنيسة القيامة،
مطلاً على ساحتها تحديداً. وهو يقوم في الموضع الذي
صلى فيه الخليفة عمر بن الخطاب "رضي الله عنه"
عندما فتح القدس ومنح وثيقة التسامح الشهيرة لأهلها
من النصارى عام (16هـ/ 638م)؛ لذا نسب إليه منذ
تأسيس الملك الأفضل له في سنة (589هـ/ 1193م).
وقد اعتنى المسلمون بهذا المسجد عبر تاريخهم
الطويل؛ ففي سنة (870هـ/ 1465م) تم تأسيس مئذنته
المربعة الشكل والجميلة التكوين؛ وتميز بناؤه بالمتانة
في القرن العاشر الهجري/ السادس عشر الميلادي.



ربيعية الفول الأخضر

30 دقيقة

ثلاثة كفاكبر لشخص بها 500 سعر حراري

المكونات:

- 1- ½ كيلو حب فول أخضر
- 2- كوب برغل أو أرز
- 3- بصلة كبيرة مفرومة ناعم
- 4- ملعقة صغيرة من زيت زيتون
- 5- ½ ملعقة صغيرة كمون
- 6- ½ ملعقة صغيرة كمون سبع بهارات
- 7- رشة فلفل أسود + رشة ملح
- 8- 3 كاسات ماء مغلي أو مرققة لحم.
- 9- للتزيين: مكسرات المقلية + بقدونس.



طريقة التحضير:

نسخن الزيت في طنجرة نضيف البصل ونقليه حتى يحمر. نغسل الفول ونضيفه للطنجرة مع الملح. نضيف 3 كاسات ماء أو مرق صافي ونطبخه 10 دقائق. نضيف البرغل والتوابل نضيف ماء مغلي إذا لزم نغطي الطنجرة وتخفف النار. يطبخ 10 دقائق أخرى. تزين بالمكسرات المقلية أو البقدونس.

المسفن المجلاوي

قطعة لشخص الواحد 178 سعر حراري

المكونات:

- 1 ½ كيلو غرام دقيق الطحين + 100 غرام من القزحة (حبة البركة) +
- ملعقة كبيرة من الكركم + ست حبات من المحلب + 1 ½ ملعقة كبيرة
- خميرة + ملعقتان كبيرتان حليب بودرة + ملعقتان كبيرتان م دقة الكعك
- المكونة (اليانسون والشومر) + ملعقتان كبيرتان سكر + كوب زيت
- الزيتون + كوب سمس ممحص.

طريقة التحضير:

نضع الطحين في وعاء كبير، ثم نضيف السمس، وحبة البركة والخميرة والكركم وزيت الزيتون، ونفرك المكونات باليدين جيّدًا لمدة عشر دقائق تقريبًا، حتى تتشكل عجينة ذات قوام رملي. نسكب الماء الدافئ ونعجن المكونات حتى تتشكل عجينة لينة وطرية، ثم نقسم لكرات ذات حجم متوسط، ثم نفرد بالشوبك بسمك متوسط. ندهن سطح قطعة من العجين بقليل من زيت الزيتون بعد الانتهاء من فرد كامل الكمية، ونثنى الطرف العلوي قليلًا، ونأخذ من نهاية الطرف الآخر ونثنيه، بحيث نثنيه كل نهاية، لتصبح على شكل الورد. نكرر الخطوات مع باقي كمية العجينة حتى انتهاء كامل الكمية. نخبز المسفن على نار متوسطة الحرارة حتى ينضج، وعندما نخرجه من الفرن ندهن وجهه بزيت الزيتون، ونقدمه.



الديك الفصيح: أغطية رأس البنات

تسميات شعبية كثيرة تطلق على الطاقية التي تضعها النساء على رؤوسهن تحت الغطاء الكبير. والاستخدام الحقيقي لها أنها تعمل على تثبيت جرة الماء وقت جلب الماء من العين، وكذلك وقت حمل المحاصيل وما شابه ذلك، فهي تشكل مثل مخدة طرية عبارة قطعة قماش دائرية سميكة، تسمى الطرحة، لها حواف تثبت الحمل وتساعد البنات في موازنة مشيتها دون أن يسقط الحمل. وهي عادة تكون بسيطة التطريز ومصنوعة من القطن، فهي ليست للزينة بل لمساعدتها بحمل الأغراض. كما اشتهرت أشكال متعددة لها كانت ترتديها البنات في الأفراح والمناسبات السعيدة. نذكر منها الصمادة وهي من قماش الثوب نفسه، تحيط بالرأس، وعليها زخرفة، وتربط بخيط أسود أسفل الذقن، به قطعة كبيرة من الذهب دائرية الشكل، تعرف باسم المِخْنَكَة. كما يوضع عليها من الأمام قطع صغيرة من الفضة، وتعرف في العامية باسم العشاري أو الريالات أو العثمانليات أو المجيديات، وهي أسماء لعملات تركية. تزين الصمادة من الأمام، وهي صغيرة نوعاً ما، ويبلغ عددها حوالي 60 إلى 100 قطعة، توضع فوق الرأس، ولكن يندر أن تلبس العذراء الصمادة فإذا لبستها صفت فيها نقوداً أقل مما يصف لصمادة المتروجة، أما الصبايا أو الفتيات، فإنهن يضعن صفاً أو صفيين من الجنيهات الذهبية، ويندر أن تلبسها العذراء، وتطرح عليها منديلاً يُدعى يزما. يسميها البعض الصِّفَّة: لما يصفونه عليها من الدراهم الفضية أو الذهبية، وربما زاد عددها على ثمانين قطعة. وقد تكون هذه الدراهم حصة المرأة من مهرها، ويحق لها التصرف بها. وهي منتشرة على الخصوص في قضاء رام الله.

الطواقي (الوقاه): ومنها ما يصنع من قماش الثوب ويطرز تطريزاً زخرفياً، ويربط بشريط أو خيط من تحت الذقن؛ ومنها الطاقية المخروطية المصنوعة من المخمل الأرجواني والمزينة بالنقود الذهبية؛ ولما تطرز إلا عند حافتها، ومنها طاقية القماش، وهي للأعياد والاحتفالات، وتصنع من قماش الثوب، ويوضع فوقها غطاء شاش غير مطرز، ومنها طاقية الشبكة، وتلبس تحت الشاش أيضاً وهي خيوط سود تنسجها الفتاة بالسنارة، ثم تزينها بالخرز البراق وتلبسها الفتيات. أما الشِّطْوَة: فهي قبة أسطوانية صلبة تغطي من الخارج بقماش أحمر أو أخضر؛ وتصف في مقدمتها أيضاً نقوداً ذهبية فضية؛ فيما تزين مؤخرتها بنقود فضية فقط. وترتبط الشطوة إلى الرأس بحزام يمرر تحت الذقن، ويتدلى الزناق من جانبيها. وكانوا يصفون فوق الدراهم صف مرجان. وقد زيدت الصفوف إلى خمسة في العشرينيات. وتطرز الشطوة تطريزاً دقيقاً، وتوضع فوقها خرقة مربعة من الحرير الأبيض تعرف بالتربيعة. والشطوة تحديداً تخص نساء بيت لحم وبيت جالا وبيت ساحور. أما الشاش أو العزفة أو الخزفة أو الحطة فهي من أغطية الرأس التي توضع فوق الأعصاب أو الطواقي، وهي عبارة عن قطعة مستطيلة من القماش الأبيض أو الأسود تنتهي بشراشيب من نفس لون القماش وقد يضاف إليها بعض الوحدات الزخرفية. وكذلك البرؤس فهو شال طويل يصل للخصر ويلبس فوق الطاقية أو الشطوة. الطُّفَطَاتُ والشُّكَّةُ أو العُرقِيَّةُ: تلبسها نساء أفضية الخليل والقدس ويافا، وفي غزة تسمى عَكِّيَّة، وتصف عليها حتى الأذنين نقود في صفيين فتسمى الطُّفَطَاتُ وتسمى الشكَّة أو العرقية إذا كانت النقود صفاً واحداً وتصف من الخلف أربع قطع من النقود أكبر حجماً من النقود التي تصف من الأمام. أما البرقع أو العزجة أو النشأف فهو قطعة من القماش تشبه اللثام. وهو غطاء للرأس مزين بالليرات الذهبية، تلبسه البدوية وقت الفرح، وتهديها الأم إلى ابنتها الوحيدة، أو توزعها على بناتها وقت الزواج أو قبله بقليل. وفي منطقة دورا جنوب الخليل فإن النشأف (أزميمه) عبارة عن قطعة نقد تعلق بالأنف لها حبل مربوط بالجزء المعدني من البرقع. البشنيقة (محرقة عن بخنق): وهي منديل بـ (أويه) أي بإطار يحيط بالمنديل بزهور أشكالها مختلفة، وفوق المنديل يطرح على الرأس شال أو طرحة أو فيشة وهي أوشحة من حرير وصوف. وهناك المنديل المدني الذي ترتديه بنات المدن وهو عادة ما يكون من قماش الحرير المحلي بخيوط ذهبية أو فضية، منقوش عليه اسم المرأة أو ما يدل على رمز خاص بها. وكذلك الحطة والعصبة: وهي تكون إما لفحة كبيرة أو شالا وكانت النساء تعقدنها فوق القبعات والمتروجة عادة تعتصب أما العزباء قلما ما تعتصب. وأيضاً الأغطية: ومنها الغطاء الأسود ويسمى القنعة وهو قماشة سوداء غير مطرزة يلبس في قطاع غزة على زي نصفي والغطاء الأسود البدوي وبه تطريز وشراشيب وزخارف والغطاء الأبيض وهو قماشة مستطيلة بشراشيب من ذاتها وبه زخارف بسيطة على الأركان الأربعة ومجال انتشاره الساحل. وكذلك العباية: يغطي بها الرأس أيضاً، ومنها: العباية السوداء، وهي أشبه بعباية الرجل وتنتشر لدى البدويات، والعباية المخططة، المعروفة بـ "عباية الأطلس" وهي في الغالب ذهبية مخططة بالأسود أو رمادية. أما الزربين فتلبسه المرأة على رأسها وهو شقة من الحرير مخططة خطوطاً تكون غالباً بيضاء ضاربة إلى السواد أو حمراء أو صفراء طولها أربعة أمتار وعرضها نحو نصف متر تطوي المرأة اعلاها مزدوجاً، وتضعه فوق الصمادة وتغطيه بمنديل مرسله إياه على ظهرها، وتشدّه على وسطها بزناق تاركة جزءاً منه منسدل فوق الزناق حتى يغطيها، ومن ثم ترسله تحت الزناق حتى القدمين. والشنبر / الملقع هي قطعة من الجرجيت تغطي به المرأة الرأس والرقبة وفوقه الحطة

نبات أصله فلسطيني: السراغة الجبيلة الفلسطينية

الاسم العلمي: *Symphytum palaestinum* Boiss

نُشر لأول مرة في 11: 94 (1849) Diagn. Pl. Orient.

له اسم علمي مرادف: *Symphytum palaestinum* var. *dentatum*

نُشر لأول مرة في: 4: 174 (1875) Fl. Orient.

له اسم علمي مرادف: *Symphytum palaestinum* var. *majus* Buckn

نُشر لأول مرة في: 41: 535 (1913) J. Linn. Soc., Bot.

له اسم علمي مرادف: *Symphytum palaestinum* var. *violaceum* Feinbrun

نُشر لأول مرة في: 26: 79 (1976) in Israel J. Bot.

له اسم علمي مرادف: *Symphytum brachycalyx* Boiss

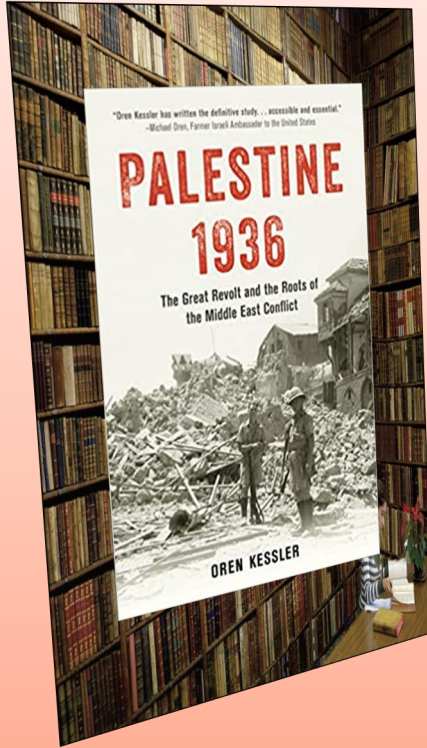
نُشر لأول مرة في: 4: 43 (1844) Diagn. Pl. Orient.

السراغة الجبيلة الفلسطينية تسمى أيضاً الكومفري الفلسطيني وهي عشبة برية معمرة تنمو على سفوح الجبال موطنها الأصلي جبل حرمون في الجليل، أوراقها فضية مغطاة بشعر كثيف من الصوف وأزهارها بيضاء جرسية، تزهر طوال فصلي الربيع والصيف. يتم تصنيفها ضمن التوابل البرية.

تقاليد شعبية قديمة: قص أظافر الرضيع: يتم إلباس يدين الرضيع بقفازات حتى لا يتعود على مص أصابعه وحتى لا يؤذي نفسه بخدش وجهه بأظافره، ولا تقص الأم أظافر الرضيع حتى يبدأ بأكل الخبز أي عندما يصبح عمره سنة أشهر وإن قصتهم قبل ذلك يتوقع من حلولها أنه سيصبح لص أو كثير الأكل عندما يكبر.

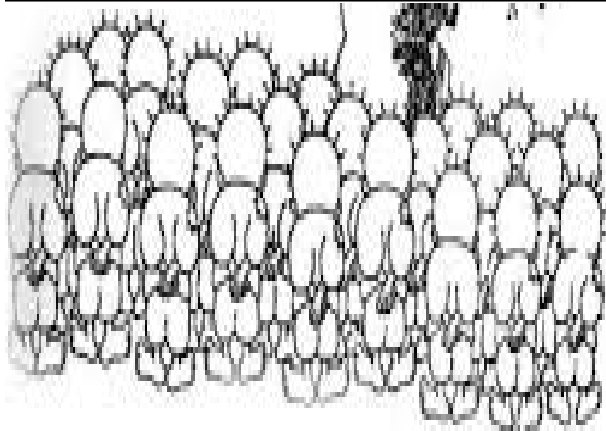
آداب الطعام: الأكل والهزيمة لمن عليهم عزيمة، فالذي يقبل أن يعزمه الآخرين فلا بد أن يقوم بعزيمتهم بالمستقبل، وأحياناً يكون العرف بالعزائم الدوارة مثل عزائم أبناء العمومة، فعندما يتعجل أحدهم يكون دليل على تهربه من دوره.

قالت لي ستي: دبكة الغيوم: إذا أكل شخص ما التصق بقعر الطنجرة من طعام، لأن معتقداً أن تركه حرام، يوم عرسه تتجمع الغيوم تدبك فوق بيته وأرضه وتمطر الدنيا فرحاً به وتعطي رزقاً فوق رزق زواجه.



فلسطين 1936 الثورة الكبرى وجذور الصراع في الشرق الأوسط

صدر عن دار رومان ونيوفيلد للباحث أورين كيسلر: كتب فيه أن التاريخ هو مفتاح لفهم الوضع الحالي بين الإسرائيليين والفلسطينيين". في ربيع عام 1936، اندلعت الأرض المقدسة في تمرد استهدف كلاً من الجالية اليهودية المحلية وسلطات الانتداب البريطاني التي ولدت المشروع الصهيوني على مدى عقدين من الزمن. استمرت الثورة العربية الكبرى ثلاث سنوات، وكلفت آلاف الأرواح -يهود وبريطانيون وعرب- ووضعت مسار الصراع في الشرق الأوسط منذ ذلك الحين. ومع ذلك، بشكل لا يصدق، لم يتم نشر أي تاريخ لهذه "الانتفاضة" الأساسية والتكوينية الأولى للجمهور العام. كانت ثورة 1936-1939 بمثابة البوتقة التي تلاقت فيها الهوية الفلسطينية، ووحدت العائلات المتنافسة، ومكونات المدن والبلدات الفلسطينية.



[Type here]