



مركز الانطلاقة للدراسات

ALENTILAQAH RESEARCH CENTER (A.R.C)



بسم الله الرحمن الرحيم

تمرة رمضان - العدد رقم 9

يحررها خالد غنام "أبو عدنان" - استراليا - 2023

## من مساجد مدينة القدس

### مسجد ومقام السيوفي



يقع في حي الواد على مقربة من سوق القطانين. لا يعرف تاريخ إنشائه. له محراب وفيه مقام ينسبه الناس إلى أحد الأولياء يُعرف باليوسفي. إلا أن الباحث محمد الكفراوي ذكر أن اسمه مسجد ومقام السيوفي وهو يقع داخل أسوار البلدة القديمة لمدينة القدس في نهاية شارع الواد بالقرب من حائط البراق، يبلغ طوله ثمانية أمتار وعرضه أربعة أمتار، وفيه محراب ومقام لأحد الأولياء ويُعرف بالسيوفي.

جامع باب حطة: يقع داخل الحرم، بالقرب من باب حطة. تقام فيه الصلوات



## فقاعية:

80 دقيقة / 4 أشخاص / 1031.76 سعرة حرارية



## المكونات:

- 1- (كيلو دجاج مقطع 4 أو 8 قطع
- 2- 3/4 كيلو سلق مفروم
- 3- 1/4 كيلو أرز مصري
- 4- 1/2 كوب حمص مسلوق
- 5- مرق الدجاج
- 6- ثمرة بصل كبيرة مقطعة أرباعاً
- 7- ( 5 فصوص ثوم , 1/2 كوب بصل مفروم , 2 ورق غار , عود قرفة , 3 رؤوس حبهان , ملح وفلفل أسود حسب الرغبة , 2 ملعقة كبيرة زيت زيتون , قرن فلفل أخضر حار , 1/2 كوب عصير ليمون)

## طريقة التحضير:

اسلقي الدجاج بالطريقة المعتادة مع بصلة مقطعة أرباعاً وورق الغار والقرفة والحبهان وفصي ثوم والفلفل الأسود. في مقلاة على نار متوسطة، ضعي البصل المفروم والزيت، وقلبي حتى يذبل البصل، ثم أضيفي السلق المفروم، وقلبيه حتى يذبل. اغسلي الأرز جيداً، ثم ضعي الأرز والسلق في قدر كبيرة، ثم أضيفي المرق والملح، وضعي القدر على نار متوسطة. استمري في تقليب الفقاعية حتى ينضج الأرز. افرمي قرن الفلفل الحار وثلاثة فصوص ثوم، ثم ضعيها على الفقاعية وقلبي. أضيفي الدجاج والحمص، وقلبيهما مع الفقاعية. ارفعي الفقاعية من على النار، ثم أضيفي عصير الليمون، ثم قدميها .

## حلاوة السميد مع الجبن النابلسي

زبدية لشخص الواحد بها 287 سعر حراري

## المكونات:

- كوبين سميد + نصف كوب جبنة مبروشة (نابلسية او بلدية محلاة بدون ملح) + نصف كوب سكر + 3 أكواب ماء + للتزيين لوز مبروش أو فستق حلبي.

## طريقة التحضير:

نحمص السميد مع الزبدة على نار هادئة حتى تتحمر. نضيف الماء والسكر وتحرك جيداً ولكن نبعد وجهنا عن النار لأنها رح تفور. تضل نحرك حتى تتجانس ويمكن أن تحتاج قليلاً من الماء ثم في النهاية يضاف الجبن المبروش ومكسرات.



## الديك الفصيح: قفة وبقجة وزنبيل والشنطة

بقجة يُقال لها في اللهجة الفلسطينية "بكجة" صرة من الثياب (تركية فارسية) بَقَّجَ تبقيج أي عمل الشيء على شكل بقجة. وهي عبارة عن قطعة قماش كبيرة مربعة تحزم داخلها الأمتعة الضرورية، تستخدم البقجة لنقل الملابس من مكان لآخر، وأهمها بقجة العروس والتي عادة تكون الساتان مطرز؛ فهي مثل الحقيبة بالوقت الحالي. أما حقيبة زمان وجمعها حقائب كانت جلدية وتشبه الصندوق وهي ما يحمل على الفرس خلف الراكب، أما الخريطة فهي كيس قطني وهي التي يضع فيها المسافر فيها الزاد ونحوه ولها حبل لربطها لجلالة الحمار أو للمساعدة في حملها على الظهر. وحُرْجُ شيء كالكيس يقص الجزء الأوسط ومن إحدى راقتيه ويخاط فمه فيصبح قابلاً لأن يوضع على الدابة لتحمل الأشياء في شفتيه اللتين يسمون الواحدة منهما عيناً. أما زوادة هي صرة طعام قماشية يحملها العامل معه إلى الحقل تضم بضع أرغفة وصحناً من الطبخ.

بخصوص الشنطة فهي ما يشبه صندوق من جلد أو ورق مقوى أو بلاستيك أو قماش، يكون لها سحاب أو قفل أو حزام وأحياناً عجلات ومساحة تحمل فيها الملابس أثناء السفر أو اللوازم الشخصية مثل شنطة كتب المدرسية. علماً أن الفقراء كانوا يستخدمون الأكياس الكتانية ذات حبل شريطي عريض لحمل الكتب المدرسية. والشنطة تُلَفُّ ثقيلة في وسط فلسطين شنطة لتفريقها عن فستان خفيف تلبسه العجائز يسمى شنطة وقد ورد بالغناء الشعبي: (يا أم الشنطة الحمرا المنقوشة \*\* عا شير ميه قوام بَطُوشِي) (لَمَن لاقاك حمرا ومغشوشة \*\* صاحوا عليك: صباح الشوما). وعندما يقال شنطتها مبلشة بالغالب يقصد فستانها فالمقصود بدلبش الأغراض أي جمع خليطاً من الأشياء فوق بعضها، وليس كثير من القطع فظهر مدلبش. أما دلبع بلبسه أي ليس قطع غير متاسقة فوق بعضها البعض.

ونعرف أن الزنبيل وجمعها زناويل هي القفة أو الجراب أو الوعاء. وأصل التسمية زنبل وهو وعاء من عسف النخيل وخصه، أكثر ما يكون لحفظ التمور والفواكة المجففة وخاصة القطين، وفي المثل الشعبي: إَلِّي بِنْفَتَح زنبيلها كُلُّ النَّاس بِنْعَي لها. وحزمة ما يربط فيه الحطب وعادة ما يكون شريط من حبل المصيص أو قطع طويلة من الخيش الذي يستعمل بنسج الشالات، والمَحْرَمَة لقم الخبز تحزم بورق البصل الأخضر وتؤكل كذلك. أما رزمة هي حزمة معقودة من العيدان أو الورق ويقال ضمة لعيدان الخضراء مثل ضمة بقدونس. وهناك أنواع السلال المختلفة ومنها سبب الغسيل وسلات البصل والثوم والبطاطا في المطابخ، وسلّة تحمل فيها المرأة مشتريات من السوق، وأقوى أنواع السلال تلك التي كانت تستعمل لجمع الفواكة الشجرية مثل البرتقال والتفاح.

وهناك أشياء كثيرة لتخزين وحفظ الأغراض لعل أهمها الحصالة هي علبة تجمع النقود لها فتحة من فوق لوضع النقود وقد يكون لها فتحة سفلية لإخراج النقود، إلا أن بعض الحصالات ليس لها فتحة سفلية ويتم إخراج النقود بكسرهما. وأصل الكلمة من حاصل وجمعها حواصل إي مخزن البضائع ومستودع المحاصيل الزراعية. وتعتبر الفُقَّة المَقْطُف الكبير، وعاء من حُوص أو نحوه لحمل البضائع وغيرها تشبه الزبيل إلا أنها أكبر وأقوى وهي تعمر أكثر. وأقوى منها الشليف وهو شوال من الخيش المبطن لنقل التراب على البيهيم للبناء، أما قَحْفُورَة: وعاء كالفقعة لنقل التراب أو هي قفة التي بلى أعلاها وتستخدم بقيتها لتقعد فيه الدجاجة الرنقاء تحضن بيضها.

كما أن بعض الأغراض يعتبر حشوها أساس استخدامها فوجه الفرشة أو المخدة بحاجة للحشوة حتى تتمكن من استعمالها، ويقال حشا المخدة أو الوسادة بالقطن أي ملاءها حتى تصبح محشية، وبعض الحشوة أو الحشوات يمكن أكلها مثل حشو الرز في الكوسا في طبخة المحاشي. وبالعكس فإن التحميلة حشوة من نوع خاص فهي دواء يوضع في الدبر، وأصلها تحاميل أي مقدار ما يحمل العتالة في الميناء، فيقال حمولة العتال أي ما يتحمل حملة. وكذلك يقال حملت المرأة أي أنها حبله وحامل. والحوصلة هي معدة الطير. وهذا يذكرنا بالخوابي هي إناء كبير كالخزانة الصغيرة كانت نساء الريف تصنعه من الحور أو السَّمَقَة بعد الجبل مع التبن أو الفصول ويجعلن للخابية في العادة تجويفين لكل منهما باب من أعلاه وفتحة صغيرة من أسفله أو من جانبه الأمامي ويخزنن في الحبوب. وإذا كانت الخابية صغيرة أو ذات تجويف واحد سموها الكُوارَه وجمعها كواير. وزرازير هي الفتحة الصغيرة في أسفل خابية الحبوب تفتح فينزل منها الحبوب بكثرة. ومَكْفِيَة أو مَجْفِيَة وهي وعاء مصنوع من القش يستخدم لحفظ الخبز وحمل الزيتون وتذرات القمح، له غطاء مزخرف، والوعاء مبطن من الداخل بالقماش.

## نبات أصله فلسطيني: الطربة الفلسطينية



الاسم العلمي Callistemma palaestinum (L.) Halácsy

نُشر لأول مرة في

Denkschr. Kaiserl. Akad. Wiss., Wien. Math. -Naturwiss. Kl. 64: 477 (1894)

الاسم العلمي Lomelosia palaestina (L.) Raf

نُشر لأول مرة (1838) Fl. Tellur. 4: 95

الاسم العلمي Tremastelma palaestinum (L.) Janch

نُشر لأول مرة في (1916) Oesterr. Bot. Z. 66: 395

الطربة الفلسطينية أو دوالب الهنا أو دوالب الهواء جنس نباتي يتبع الفصيلة الخمانية. يضم أربعة أنواع مقبولة وخمسة وستين نوعاً لم يحسم أمره بعد نبات عشبي شوكي يزهر في فصل الربيع أزهاره عالية بالغالب بيضاء اللون، إن هناك أزهار زهرية وبنفسجية. النطاق الأصلي لهذا النوع هو E. Medit. إلى إيران وشبه الجزيرة العربية. إنه سنوي وينمو بشكل أساسي في المناطق الأحيائية الصحراوية أو الشجيرات الجافة.

**تقاليد شعبية قديمة:** (السنونية – البربارة): عند بروز سن الطفل الأول يُسلق القمح والحمص. ويُجمع الأولاد والأقارب والجيران، ويضعون الطفل في الوسط وينثرون السليقة على رأسه، والحضور تلتقط الحبوب وتأكلها. فتتم الفرحة وتخرج الأسنان بسهولة ويسر وانتظام.

**آداب الطعام:** تراعي كمية الطعام التي على المائدة فإن قلّ الخبز يكون المضيف بخيلاً، وإن كان أكل الضيف كل الطعام يكون فجعناً. فخرّب بيتك وبيّض وجهك، فلا يبدأ الضيف بأكل اللحم مباشرة.

**قالت لي ستي:** زي ما قال نعمان النعسان إللي قال: قمت بكير دغشي، لحط تبناات جحشي، لقيت الحيط بنقب بالحرامي والمزبلة بتعوي ع لكلااب. قمت نفلني ونفلتو. من حم عزمي إجيت تحتو. دونك رقبتي حمرا حمرا قد ما قتلتو.

{Type here}



من الطرد إلى الحكم الذاتي المسعى الصهيوني لوأد فلسطين  
صدر حديثاً عن المؤسسة العربية للدراسات والنشر كتاب جديد  
لأستاذ العلوم السياسية والدراسات الدولية في جامعة بيرزيت د.  
علي الجرباوي. يقول فيه: وجدت إسرائيل ضالتها باعتماد نموذج  
إسرائيل مشوه من الحكم الذاتي، هو «الحكم الذاتي خارج نطاق  
السيادة» لتحشر المصير الفلسطيني فيه، بالإضافة إلى أنه أتاح لها  
الاستيلاء على القدس والضفة، وحال دون قيام دولة فلسطينية، فقد  
مكن هذا النموذج إسرائيل، أيضاً، من الاستعاضة عن تنفيذ  
"ترانسفير فيزيائي للفلسطينيين"، أصبح متعذراً بالقيام بـ  
"ترانسفير قانوني" لهم أقصاهم عنها، حتى وهي مستمرة في  
احتلالها لهم."

