



يحررها خالد غنام "أبو عدنان" - استراليا -2023

من مساجد مدينة القدس

مسجد حارة الحدادين



وهو مسجد مُنْدرَسٌ كان في منتصف حارة الحدادين التي تمثل جزءاً من حارة النصارى اليوم. ويفيد تقرير محفوظ في مؤسسة إحياء التراث والبحوث الإسلامية، صادر عن إدارة الأوقاف في سنة 1944م "أن هذا المسجد خرب ولا يستعمل للصلاة، وأنه يقع بجوار فرن حسن بيك الترجمان، وأن أصحاب الفرن يستعملونه لتخزين الحطب. ولدى مراجعة الأوقاف لأصحاب الفرن تم استرجاع مفتاح المسجد منهم". ولم يعثر فريق البحث الميداني له على أثر.

جامع حارة الأرمن: داخل أسوار البلدة القديمة، بالقرب من دير الأرمن، وهو مهجور.



زهرة بالطحينة:

45 دقيقة

ثلاثة كفاكير لشخص بها 554.3 سعر حراري

المكونات:

- 1- رأس زهرة (قرنبيط) صغير
- 2- ½ كيلو لحمه رأس عصفور
- 3- معلقتين زيت زيتون
- 4- بصلة صغيرة
- 5- طحينية أربع معالق
- 6- لبن أربع معالق روب
- 7- ليمون حبة
- 8- ملح فلفل أسود كمون معلقة صغيرة

طريقة التحضير:

نغسل الزهرة ونرش عليها ملح وكمون ونشويها بزيت زيت ونحتى تحمر أو المقلاة الهوائية نشوح اللحم مع البصل مع ملح مع التوابل .نضع طبقة واللحم والبصل والزهره فوقها بشكل دائري . نخلط الطحينية باللبن والليمون لتكوين صوص الطحينية بالخلاط مع ربع كوب ماء ساخن ، ونسكب الطحينية على الزهرة ولحمه. نضعها ربع ساعة بالفرن على الوسط أو حتى تغلي. نحمر الوجه وبالصحة والهنا وتقدم بالأرز أو الخبز جانباً .



دحدح يافا (ابتكار عائلة دحدح)

قطعتين من الدحدح لشخص بها 634 سعر حراري

المكونات:

- 4 أكواب سميد ، ½ 1 كوب حليب ، كوب دقيق الطحين ، كوب سكر ، كوب سمنة ، معلقتين صغيرتين خميرة فورية ، معلقتين كبيرتين ماء ورد ، معلقة كبيرة بكنج باودر ، معلقة صغيرة كركم.

الحشوة:

¾ كوب حليب + كوبين سميد + كوب سكر + كوب بندق أو لوز مجروش + ½ كوب جوز هند مبشور + معلقتين كبيرتين قرفة مطحونة + معلقتين كبيرتين ماء ورد.

طريقة التحضير:

نسخن الفرن عند درجة حرارة 180 درجة مئوية. نضع السميد والدقيق والسكر والخميرة والبيكنج باودر والكركم في وعاء كبير، ونقلب جيداً حتى تمتزج المكونات. نضيف السمن ونعجن بيدين، حتى يتشرب السميد السمن. نضيف ماء الورد والحليب تدريجياً، ونعجن جيداً لمدة خمس دقائق. نغطي الوعاء بورق نايلون، ونتركه في مكان دافئ لمدة 30 دقيقة. نضع السميد والسكر والبندق وجوز الهند والقرفة في وعاء، ونقلب جيداً. نضيف ماء الورد والحليب، ونقلب جيداً حتى يتشرب السميد الحليب، ويصبح كالرمل المبلل. نقسم العجين إلى جزأين متساويين، ثم نفرّد الجزء الأول في صينية مدهونة بالقليل من السمن، ونضغط عليه بيدين حتى يتساوى. نفرّد الحشو فوق العجين بمعلقة خشبية حتى يتساوى، ثم نفرّد الجزء الثاني من العجين، ونفرّده بيدين. نشكل الوجه بواسطة ملقط الكعك (منقاش)، ثم نقطع الدحدح مكعبات. نضع الصينية في الفرن لمدة 30 دقيقة، حتى تُصبح ذهبية اللون. نقدم حلوى الدحدح باردة.



الديك الفصيح: حارة خشة دخلة

حارة هي المحلة الواحدة في القرية أو المدينة أو الحي. وفي اللغة الفصحى الحارة كل محلة دنت منازلها. وذكرها الأزهرى: يقال داره في حارة فلان. وقال الزبيدي: لأن أهلها يحورون إليها أي يرجعون لها. وقال أنيس فريحة: أرجح أن اللفظة آرامية سريانية *oirta* أو *seyârta* ومعناها الأصلي مقام الرعاة، مخيم للرعاة، ثم أطلقوها على الدير مقام الرهبان. ونجد في الآرامية أن كلمت حيرتا تعني المعسكرات وفي العدنانية حيرة. ولما كانت الشوارع والأزقة مسدودة بأخرها وأحياناً لها باب تشكّل نوعاً من المعسكر خوفاً من السراقات والاضطرابات فسميت حارة، فهي كالمعسكر ليلاً. ويرى قبيسي أن هناك صلة بين الكلمات التالية: حرّ (بمعنى السخونة) ضد البرد، وحرير، وحرّة، وحيرتا (المعسكر)، وحيرة/ وحارة. أما خُشّة هي الدخلة المظلمة، وخُشّ فيه دخله. وأصلها بالآرامية الأوغارتية Σch خُشّ بمعنى دخل. وهي فصيحة وفي مستدرك التاج والم: خُشّه أي طعنه. والسحاب جاء بالخُشّ أي المطر القليل. والبعير جعل في أنفه الخشاش. أما خُشّة فهو المسكن الحقيير. عربيتها الخُصن وهو بيت من قصب أو شجر. وقيل الخص من السريانية *soûša* خوص. وإيضاً دخلة هي شارع فرعي من شارع الحارة الرئيسي وعادة يكون الشارع الرئيسي أوسع، وبعض الدخلات تكون معتمة بسبب ضيق شارعها وارتفاع عمراتها؛ ومن هنا فإن الحارة مكونة من عدة دخلات. وليلة الخُشّة هي الليلة الأولى للعروسين. والدخلة هي معسلة النحل. ودخلك كلمة تقال في استفتاح الكلام بمعنى بحياتك، بريك، من فضلك، أرجوك. وأصلها دخيلك. كما في قولهم في الدلعونا: دَخَلْكَ دَخَيْلْكَ دَخَيْلْكَ عَ نُومِ الخُصْنِ وَأَنَا دَخَيْلْكَ * بَسُّنْ أُنَاغِينِي أَبْطَرْفَ مَدْيَيْلْكَ يَ إِمَّ السَّوَالِفِ لِمَعَطْرُونَا .

الدرب الطريق مطلقاً وهي كلمة مولدة قيل من السريانية *derba*. وفي لغة الدرب باب السكة الواسع. والباب الأكبر كباب الخان ونحوه. وقيل إن الدرب الباب في العربية القديمة من الفارسية دَرَبْدُ: باب. والدرب أيضاً المضيق بين جبلين، والدرب الباب الواسع على السكة وعلى كل مدخل من مداخل الروم درب دروبها؛ والمراد درب أو زقاق غي نافذ السكة الواسعة. والدرب خط التطريز على الثوب، ومنه الدُرْبِيَّةُ وهي الجيبة أو ما يشبه المعطف لكن من قماش محشو برافة من القطن أو الصوف. ودربونة أي الدرب الضيق أو الزقاق وهو الطريق المفتوح النافذ من الطرفين يكفي للراجل والدابة. ويقال دَرَابٌ بمعنى عابر سبيل، سالك الدرب وجمعها دَرَابَةٌ. ودَرَبْتُ الباب أغلقه وأسندته بما يمنع فتحه من الخارج. وأيضاً الزاروب وجمعها زواريب الطريق لا منفذ له أو الطريق الضيق عموماً من السريانية *zaroûbé* أو *zrîba* بمعنى ضيق. فيكون معنى زاروب المضيق والطريق الضيق. وجمعه زواريب وفصيحة الزَرَبُ. ويقال زرب عن الوعاء الذي سال منه الماء لتقب فيه وهو من الجذر السرياني *zrab* بمعنى حصر في مكان ضيق. ومنها جاءت بالغة الفصحى زَرَبٌ للغنم يزرعها زرباً؛ بنى لها زريبة، وزرب المواشي في الزريبة أدخلها فيها. زُورَبٌ قلت وانسل هارباً، سورب تسرب كما يتسرب الماء من الشقوق أو أصبح كالسراب .

كذلك زقة وفصيحتها زقاق الطريق الضيق وجمعها أزقة وزقازيق. قيل من الآرامية أخذت *chqâqa* بالمعنى الاستعاري ومختصرة *schqâq* و *zqaq*. وفي لغة الزقاق السكة أو الطريق الضيق دون السكة، نافذاً كان أو غير نافذ. وأهل اليمن يسمون الزقاق خانقاً .

سبكة هي الطريق. من الحبشة أو الأغلب من العربية الجنوبية. والسبكة وجمعها سبك هي حديدة الفدان التي تشق الأرض. وهي كذلك الطريق المستوي ومنها سكة الحديد. ونسكع في أغاني الحرات قوا امرأة تنغزل بالحرث النشيط الجاد: كُلُّ الحَوَارِثِ حَلَّتْ عَيْنِي عَلَى فَدَانِهِ * يَا سِبْكُهُ مِنْ فَضْوٍ وَغَزْلَانٍ يَا ثِيرَانَهُ. أما طَرْقَةٌ هي الطريق الضيق بين الحجر والمقاصير، ويقال لها في بعض الجهات: الرِّق والطَّرْقِيَّة. بالنسبة للعقبة هي مجموعة درجات في زقاق للصعود إلى دخلة في الحارات الجبلية. والعقبة طريق وعر صاعد إلى أعلى، وهي المرقى الصعب من الجبال أو الطريق في أعلى الجبل. وفي السريانية العقبية: لحف الجبل وسفحه. أما القصبه وجمعها القصب والقصاب. تأتي بمعنى البئر حديثة الحفر. القصر أو جوفه. والمدينة أو معظم المدن. والقرية ووسطها. وقصبه البلاد عاصمتها. والقصبه أربعون ذراعاً وسدس ذراعاً مربعة. واسم لمقياس من القصب يستعمل في المساحة طوله أربعة أذرع، وهو من وضع الآراميين عنهم أخذه العرب، وظلت بلادنا تستعمله إلى عهد العثمانيين حيم استبدل بالدونم بالتركي؛ ولكنه بقي من ذلك الوقت. والميدان هي الساحة الرئيسية في القرية ومنها مداخل كل الحارات وهي المركز التجاري الذي تكثر فيه الدكاكين وفيه توجد المكاتب الرسمية ومسجد كبير أو كنيسة. والميدان في اللغة هو فسحة متسعة للسباق.

نبات أصله فلسطيني: البكورية الفلسطينية



الاسم العلمي:

Calendula palaestina Boiss

نُشر لأول مرة في:

(1849) Diagn. Pl. Orient. 10: 83

البكورية الفلسطينية أو الأذريون الفلسطيني أو بَيْض القِطّ نوع نباتي يتبع جنس البكورية من الفصيلة النجمية. تنبت في الأراضي الرملية والزراعية المهملّة في الساحل والجبال الساحلية والداخلية. إشارة إلى اليوم الأول من الشهر عند الرومان للدلالة على استمرارية إزهارها.

تقاليد شعبية قديمة: عقبال عندك: عبارة ملازمة لكل خبر سعيد وبه خير، فيقال عقبال عندك فلان إياه صبي أو عقبال عندك فلان اشتغل وظيفة محترمة، أو عقبال عندك فلان رجع من الحج. وكلها تعني أنني سعيد أن الخير أصاب فلان وأتمنى أن تنال مثلما نال من خير وهو دعاء للتحبب.

آداب الطعام: واجبات ساقى القهوة: أن يشرب الفنجان الأول، يظل يصب لنفس الشخص حتى يهز الفنجان، لا يملأ فنجان لحدّه فلا يكون طافح ولا ناقص، وتكون كل عدة القهوة نظيفة، إذا كسر الساقى الفنجان بأن شربه الضيف فهذا يعني أنه يطلب أن يعاونه ربه بالتضييف.

قالت لي ستي: قرّاص الخسفة: وهي قرّاص من نبتة الهندباء والبصل والسماق توضع في قلب عجينة، تقوم عملها الأم لتوزيعها على الأطفال، إذا وُلد لها طفل يوم الخسوف أو ليلة ظهور المحاق، حتى لا تصبح عينه فارغة وقادرة على الحسد. والطفل المعني لا يأكل من الخسفة ويبقى بلا طعام طوال النهار مثل الصيام ولا يأكل بالمساء إلا خبزة حاف.

[Type here]

جماعة ضغط من أجل فلسطين

صدر عن دار الهاني للكتب في مدينة لندن للكتاب الفلسطيني سمير الشوا كتابه الجديد باللغة الإنجليزية بعنوان: «جماعة ضغط من أجل فلسطين» وكفاح جماعي من أجل المستقبل” والذي يعبر عن تجربته الشخصية والغوص في الهوية الفلسطينية ومستقبلها، وذلك بعد كتابه الاول “غزة.. الى ابن؟ عرض سمير الشوا القضية الفلسطينية من خلال تجربته بالكشف عن التجارب المأساوية البشعة التي أدت في النهاية الى خسارة “الوطن” فلسطين. وأعطى الكاتب في كتابه مساحة كبيرة لمفهوم “جواز السفر” والذي اكد فيه “نحن الفلسطينيون نحمل هويتنا معنا أينما نذهب”.



[Type here]