



مركز الانطلاقة للدراسات

AL-ENTILAQAH RESEARCH CENTER (A.R.C)



ح



فت

لثيم

تمرة رمضان - العدد رقم 21

يحررها خالد غنام "أبو عدنان" - أستراليا - 2023

من مساجد مدينة القدس



مسجد ولی الله محارب: يعود تاريخه إلى الحقبة الأيوبية، يقع عند النقاء طريقي باب السلسة وسوق البашورة، في أول الزقاق المتجه إلى الجنوب الموصى إلى حارتي الشرف "اليهود" والمغاربة. ينسب إلى منشئه ولی الله محارب الذي أنشأه في (العاشر الأول من ربيع الأول 595هـ / كانون الثاني 1199م) كما يفيد نقش التأسيس الذي يعلو مدخله.



جامع باب الغوانمة: يقع داخل الحرم، بالقرب من باب الغوانمة. يسمى جامع بـ «مئذنة الغوانمة» لوقوعها قرب باب الغوانمة. كذلك سميت بـ «منارة قلاوون»، حيث أنها قد جددت في عهد السلطان المملوكي محمد بن قلاوون عام 730هـ - 1329م. كذلك أطلق عليها منارة السرايا لقربها من مبني السرايا الواقع خارج المسجد الأقصى المبارك والتي اتخذت مقراً للحكم في العهد المملوكي.



المسخن:
90 دقيقة

ر غيف مسخن مع قطعة فخد 375 سعر حراري

المكونات:

- 1- خبزتين طابون
- 2- بصل كمية منيحة من 6-10 بصلات حسب الحجم
- 3- زيت زيتون حسب الرغبة
- 4- فخد جاج
- 5- سماق
- 6- فلفل أسود
- 7- ملح
- 8- ورق غار
- 9- هيل حب
- 10- لومي
- 11- قرفة عيدان
- لتزين وصنوبر.



طريقة التحضير:

ينقع فخد لمدة ربع ساعة بخل وزيت وملح بعدها منقطع البصل شرائح ونضعهن بصنية وسية ونضع زيت زيتون بكيميه كثير ونغلس فخد جاج ونضعهن على البصل ونثليهن جيداً وبعدها نضع جميع أنواع البهار والسماق وكأس من الماء ونفركه جيداً حتى يصبح لون الدجاج بنفسجي ثم يترك من نصف ساعة حتى يتشرب الدجاج التكهه ثم يوضع بالفرن على درجة حرارة 280 مدرة 45 دقيقة.
خبز الطابون يفرد ونبدأ بوضع تسييكة البصل ونفردها على كل رغيف (تشريبه الزيت الزيتون والبصل) ثم نضع رشة سماق مع الصنوبر ونحرر خبزة الطابون من الأسفل والأعلى.

عنبر التفاح

حبة عنبر لشخص الواحد بها 114 سعر حراري

المكونات:

- 5 تقاحات متوسطات الحجم أو 10 حبات تفاح عنبر + كوبين سكر + كوب ماء + عصير نصف ليمونة + ½ ملعقة كبيرة ملون طعام أحمر + قطع من العيدان الخشب النظيف.

الطريقة التحضير:



نضع السكر والماء على النار حتى يغلي ثم نعصر الليمون عليهم ونتركهم حتى يغلو ويصبح الخليط متجانس ثم نضع ملون الطعام الأحمر ثم نطفي النار ونتركهم حتى يبرد. نطف قطع التفاح جيداً ثم نغز العيدان الخشب داخل التفاح ثم نغمس قطع التفاح بالقطر الأحمر ونقلبها ونضعها في الصينية وتقدم باردة.



[Type here]

الديك الفصيح: خنجر وسكين وخوصة

خنجر: جمعها خناجر نوع من السكاكين الصلبة له مق江山 وغمد ونصل محدي ضلاب ذو حدين، وقد يكون له رأس واحد أو رأسان، وهو سكين كبيرة منحني النصل يجعلها الرجل في منطقته وهو يستخدم كسلاح للدفاع أو الهجوم، ولغة الخنجر والخنجر السكين أو العظيمة منها من الفارسية خون (دم) كار (فأعل). وإذا طالت نصل الخنجر واستقامت سموه شبريه وجمعها شباري وشبريات، ونسمع في أغنية الشعبية أغنية الجُفُر: يا ريمه أفرعت وتقول طلّقني * فرمون خُنْجَنِي معاك ع شبريك علّقني * يا موخ خُنْجَنِي معك يا بحر عَرْقَنِي * ضرب الشباري ولا حُكْم الصنَّهُونِي. أما شبر أشار باليد والأصابع عند التكلم وهي كلمة مولدة، مأخوذة من الشبر من الشبر، وكذلك تعني تقاضي أو ميز أو سلك سلوك الأطفال من السريانية chabar. وكذلك ثانية بمعنى نطق في الكلام وتكلم بكل جدية وكلام طيب عن شخص ما أو قضية ما (المهجة صدد). من السريانية chfar تلفظ القاء باء. ولغة شتر الشيء قدره. وفلاناً عظمه. وشبر: بطر.

خوصة وجمعها خوص وهو ورق النخل قبل من السريانية *sou* ، والخُواصُ وهو بائع الخووص. وفي العامية: خوشه جمعها إخْوْصُنْ ، لعلهم سموها كذلك لمشابهة نصلها لورقة النخل. وخُواصُ: فلانة، وفي أقوالهم "فلان ما فيهوش خواص". أي لا فلانة ترجى منه. وإذا قالوا ذلك عن المريض قالمعني أنه سيموت ولا أمل في شفائه. ويقال خوصة قطعة منسوجة من شعر المعزى يوضع فيها الزينتون المحسوسة لتعصر في المكبس فيخرج الرزب ويفقى التمر فيها.

ساطور عبارة سكين كبير لقطع اللحم من السريانية *sotoûro* سكين الطباخ الكبير، وبعدهم صاطور. ويقال سطر فلان بالسيف سطر إذا قطعه به كانه سطر مسطور، ومنه قيل لسيف القصاب: ساطور. أما الصاطور في اللغة الصاقور بالفاف وهو الصوق وفسروها بأنها الفأس وجعلوا لها الحجارة الشاقوف. والصحيح أن الصوق والصاقور هي الفأس العظيمة التي لها رأس واحد دقيق تكسر به الحجارة، وهو المعلول أيضاً والعامية تسميه بالدبورة. فالساطور شيء مختص بقطع اللحم والصاقور شيء آخر مختص بتكسير الحجارة وهي معرية من اللاتينية *securis* فأس وعربتها المقراع.

وأما سكينة أو السكين وهي أخص منه. ولغة السكين الله ينبع لها من السريانية يُذَكَّر وَيُؤْنَثُ وَالغالب عليه التذكر. والسكاكيني صانع السكين نسبة إلى الجمع، وهي مولدة لأن القياس الرد إلى المفرد.

قطاعة أداة بقطع بها القطاع حجارته وقصبها، أو أداة الجزار الكبيرة بقطع بها اللحم بعظامه، والقطيع وجمعها قطعن الطائفة من الغنم والنعم وسواها. والقطيعة في الأكل القرفة على أكل كميات كبيرة، والقطيعة أي الداهية كما في قولهم: قطيعة تقطعهم أو قولهم القطعة ولا القطيعة. وقطاعة أي الاقتصار على تناول الطعام القاطع. وهو عند العامة ما ليس من لحوم حيوانات البر ولا من الديانها. وفصيحتها التخس. تقول العرب تخس النصارى أي تركوا أكل اللحم. إلا أن القطاعة أعم لأنها تشمل الامتناع عن أكل البيض ومحوه أيضاً، التخس يقتصر على ترك أكل اللحم فقط.

موس وجمعها أمواس وفصيحتها الموسى وجمعها مواس هي المخلقة الله من فولاذ يخلق بها و تستعمل أيضاً في أغراض مختلفة، تذكر وتؤثر في الفصحى وتذكر فقط في العامية وهو أنواع وأشكال أشهرها موس سبع طقات وموس قرن غزال وموس كياس. ومنه في المثل الشعبي: وصل الموس لدقنو. كلب بلع موس عند خراه يتسمى عواه. وفي حديث عمر - رضي الله عنه - : كتب أن يقتلوا من جرث عليه المؤاسى أى ثبت عائلة، لأن المؤاسى إنما تجري على من ثبت، أراد من بلع الحُمَّ من الكفار.

مشرط أداة حادة يتشرط بها وفصيحتها مشرط وجمعها مشارط: اسم الله من شرط: مبضع، أداة يُشقُ بها الجلد في الجراحة "مشرط جراح"، بينما المشرط وجمعها مشارط بمعنى المبضع: الشرطة والشرطي وهم الطائفة من خيار أعوان الولادة. والشاروط والشاروطية عود طويل رطب يستعمل للضرب كالعصا. وشرط الدبى أي الدياب المكتوم على سلك أو شريط مشكلاً شريطياً من النتاب. وهي كناية عن الطول. ويقال بالمثل الشعبي: طوبل مثل مشرط الدبى. والشاروط الطويل المشتتب القليل اللحم الدقيق. يكون ذلك من الناس والإبل، وكذلك الأنثى بغير هاء.



الاسم العلمي:

Cerinthe palaestina Eig & Sam

نشر لأول مرة في:

(1943) Bot. Not. 1943: 353

السرنته الفلسطينية أو ملينة أو عشبة العسل أو عسلية جنس نباتات عشبية مفترسة طبية برية حولية أو معمرة من فصيلة الحمحمية. أوراقها متعاقبة حاضنة بحرية اللون. أزهارها سفلية التجميع، صغيرة القد، صفراء اللون أو نارية. تفرز رحيقاً عسلي المادة يجرسه النحل. أوراقه طبية تستعمل في علاجات العين. بذوره تُسكن المغضص وأوجاع الظهر.

تقاليد شعبية قديمة: حرز الكركعة: إذا سمعت امرأة أن أحدهم عمل لها أو لأسرها عمل سحري مدفون، تجلب سلحفاة صغيرة (كركعة) وتسكناها في حاكورتها وتحميها من القبط، حتى تتعثر على العمل المدفون فهي حرز للبيت وأهله.

آداب الطعام: لا يجوز التحدث في المضافة بكلام ناب ولا المزاح الثقيل ولا الغيبة والنميمة أو الغمز واللمز والتجريح وإذا تحدث أحدهم أنصت باقي ولا يجوز مقاطعته حتى ينهي حديثه أو الاستئذان منه بداخلة صغيرة.

قالت لي ستي: خيط النسية: إذا تكرر نيسان أمر معين، تقول المرأة بربط خيط حول أحد أصابعها وهي تقول: عقلي مش براسي وراسي من شاييفني، يا إصبعي هيانتي عصبك تذكار، ولما شوف خيط بتذكرة نسوتي.

[Type here]

فلسطين في الفضاء الصهيوني

عن دار "داد" للنشر والفنون، دمشق 2022، صدر حديثاً كتاب للكاتب والمترجم الفلسطيني السوري محمود الصباغ، محتواه بين صفحاته على 11 مقالة ودراسة ترجمت عن اللغة الإنجليزية، وبعضها كتب في الأصل باللغة العبرية، بين عام 1992 و2014، أي في فترة الانتفاضتين الفلسطينيتين المعاصرتين وببداية انحسار ما يعرف بـ"الربيع العربي"، ولهذا دلالته البالغة، إذ لطالما شكلت الانتفاضة الفلسطينية الأولى صدمة قوية هزت المجتمع الإسرائيلي عمودياً، وبات سؤال "القلق الوجودي" عن مستقبل الدولة مطروحاً بقوة. الكاتب هو أيضاً مترجم في الشأن الإسرائيلي وعلم الآثار وتاريخ فلسطين القديم، عضو مشارك ومؤسس في مركز الجرمق للدراسات منذ العام 2021.

