



مركز الانطلاقة للدراسات

ALENTILAQAH RESEARCH CENTER (A.R.C)



يحررها خالد غنام "أبو عدنان" - استراليا -2023

من مساجد مدينة القدس



مسجد ولي الله محارب: يعود تاريخه إلى الحقبة الأيوبية، يقع عند التقاء طريقي باب السلصة وسوق الباشورة، في أول الزقاق المتجه إلى الجنوب الموصل إلى حارتي الشرف "اليهود" والمغاربة. ينسب إلى منشئه ولي الله محارب الذي أنشأه في (العشر 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 مبنى السرايا الواقعة خارج المسجد الأقصى المبارك والتي اتخذت مقرا للحكم في العهد المملوكي.



المسخن:

90 دقيقة

رغيف مسخن مع قطعة فخذ 375 سعر حراري

المكونات:

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



طريقة التحضير:

بنقع فخاذ لمدة ربع ساعة بخل وزيت وملح بعدها منقطع البصل شرائح ونضعهن بصنية وسبعة ونصع زيت زيتون بكميه كثير ونغسل فخاذ جاج ونضعهن على البصل ونقلبهن جيذا وبعدها نضع جميع أنواع البهار والسماق وكأس من الماء ونفركه جيذا حتى يصبح لون الدجاج بنفسجي ثم يترك من ربع لنصف ساعة حتى يتشرب الدجاج النكهه ثم يوضع بالفرن على درجة حرارة 280 مدرة 45 دقيقة.

خبز الطابون يفرد ونبدأ بوضع تسبيكة البصل ونفردھا على كل رغيف (تشربيه الزيت الزيتون والبصل) ثم نضع رشة سماق مع الصنوبر ونحمر خبزة الطابون من الأسفل والأعلى.

عنبر التفاح

حبة عنبر لشخص الواحد بها 114 سعر حراري

المكونات:

- 5 تفاحات متوسطة الحجم أو 10 حبات تفاح عنبري + كوبين سكر + كوب ماء + عصير نصف ليمونة + 1/2 ملعقة كبيرة ملون طعام أحمر + قطع من العيدان الخشب النظيفة.

الطريقة التحضير:

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



الديك الفصيح: خنجر وسكين وخوصة

خنجر: جمعها خناجر نوع من السكاكين الصلبة له مقبض وغمد ونصل محدب صلب ذو حدين، وقد يكون له رأس واحد أو رأسان، وهو سكين كبيرة منحنية النصل يجعلها الرجل في منطقتها وهو يستخدم كسلاح للدفاع أو الهجوم، ولغة الخنجر والخنجر السكين أو العظيمة منها: من الفارسية خون (دم) كار (فاعل). وإذا طالت نصل الخنجر واستقامت سموه شبريّه وجمعها شباري وشبريات، ونسمع في أغنيتنا الشعبية أغنية الجفرا: يا ريمه أفرعت وثقول طلقني * قزموّل خذني معك ع سديرك علقني * يا موح خذني معك يا بحر عرقني * ضرب الشباري ولا حكم الصهونيّا. أما شبر أشار باليد والأصابع عند التكلم وهي كلمة مولدة؛ مأخوذة من الشبر من الشبر. وكذلك تعني تفاخر أو مئز أو سلك سلوك الأطفال من السريانية. chabar وكذلك تأتي بمعنى نَمَق في الكلام وتكلم بكلام جديّة وكلام طيب عن شخص ما أو قضية ما (لهجة صدد). من السريانية chfar تلفظ الفاء باء. ولغة شبر الشيء قدره. وفلاناً عظمه. وشبر: بطر .

خوصة وجمعها خوص وهو ورق النخل قبل من السريانية soušo ، والخواص وهو بائع الخوص. وفي العامية: خوصه جمعها إخوص، لعلمهم سموها كذلك لمشابهة نصلها لورقة النخل. وخواص: فائدة، وفي أقوالهم "فلان ما فيهبوش خواص". أي لا فائدة ترجى منه. وإذا قالوا ذلك عن المريض فالمعنى أنه سيموت ولا أمل في شفائه. ويقال خوصة قطعة منسوجة من شعر المعزى يوضع فيها الزيتون المسحوق لتعصر في المكبس فيخرج الزيت ويبقى التمز فيها .

ساطور عبارة سكين كبير لقطع اللحم من السريانية sotoûro سكين الطباخ الكبير، وبعضهم صاطور. ويقال سطر فلان بالسيف سطر إذا قطعه به كأنه سطر مسطور، ومنه قيل لسيف القصاب: ساطور. أما الصاطور في اللغة الصاقور بالقاف وهو الصوقر وفسروها بأنها الفأس وجعلوا لما تكسر له الحجارة الشاقوف. والصحيح أن الصوقر والصاقور هي الفأس العظيمة التي لها رأس واحد دقيق تكسر به الحجارة، وهو المعول أيضاً والعامية تسميه بالدبورة. فالساطور شيء مختص بقطع اللحم والصاقور شيء آخر مختص بتكسير الحجارة وهي معربة من اللاتينية securis فأس وعربيتها المقراع .

وأما سكيّنة أو السكين وهي أخص منه. ولغة السكين آلة يذبح لها من السريانية يُذَكَّر ويؤنث والغالب عليه التذكير. والسكاكيني صانع السكين نسبة إلى الجمع، وهي مولدة لأن القياس الرد إلى المفرد .

قطاعة أداة يقطع بها القطّاع حجارته ويقصّبها، أو أداة الجزار الكبيرة يقطع بها اللحم بعظمه، والقطيع وجمعها قطعان الطائفة من الغنم والنعم وسواها. والقطيعة في الأكل القدرة على أكل كميات كبيرة، والقطيعة أي الداهية كما في قولهم: قطيعة تقطعهم أو قولهم القطيعة ولا القطيعة. وقطاعة أي الاقتصاد على تناول الطعام القاطع. وهو عند العامة ما ليس من لحوم حيوانات البر ولا من ألبانها. وفصيحتها التتخس. تقول العرب تتخس النصارى أي تركوا أكل اللحم. إلا أن القطاعة أعم لأنها تشمل الامتناع عن أكل البيض ومحوه أيضاً، التتخس يقتصر على ترك أكل اللحم فقط .

موس وجمعها أمواس وفصيحتها الموسى وجمعها مَواس هي المخلقة آلة من فولاذ يخلق بها وتستعمل أيضاً في أغراض مختلفة، تذكر وتؤنث في الفصحى وتذكر فقط في العامية وهو أنواع وأشكال أشهرها موس سبع طقات وموس قرن غزال وموس كباس. ومنه في المثل الشعبي: وصل الموس لدقنوك. كلب بلغ موس عند خراه بتسمع عواه. وفي حديث عمر - رضي الله عنه -: كتب أن يقتلوا من جرث عليه المَواسي أي نبتت عانته، لأن المَواسي إنما تجري على من أنبت؛ أراد من بلغ الحلم من الكفار.

مشرط أداة حادة يشرط بها وفصيحتها مشراط وجمعها مشارط: اسم آلة من شرط: مبضع، أداة يُشقّ بها الجلد في الجراحة "مشرط جراح"، بينما المشرط وجمعها مشارط بمعنى المبضع: الشرطة والشرطي وهم الطائفة من خيار أعوان الولاية. والشاروط والشاروطة عود طويل رطب يستعمل للضرب كالعصا. ومشارط الذباب أي الذباب المكتوم على سلك أو شريط مشكلاً شريطاً من الذباب. وهي كناية عن الطول. ويقال بالمثل الشعبي: طويل مثل مشراط الدبان. والشاروط الطويل المتشذب اللحم الدقيق. يكون ذلك من الناس والإبل، وكذلك الأثني بغير هاء.

نبات أصله فلسطيني: السرنته الفلسطينية



الاسم العلمي:

Cerinthe palaestina Eig & Sam

نُشر لأول مرة في:

(1943) Bot. Not. 1943: 353

السرنته الفلسطينية أو ملينة أو عشبة العسل أو عسلية جنس نباتات عشبية مفترسة طيبة برية أو 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 طيبة تستعمل في علاجات العين. بذوره تُسكن المغص وأوجاع الجنب والظهر.

تقاليد شعبية قديمة: حرز الكركعة: إذا سمعت امرأة أن أحدهم عمل لها أو لأسرها عمل سحري مدفون، تجلب سلحفاة صغيرة (كركعة) وتسكنها في حاكورتها وتحميها من القطط، حتى تعثر 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 الباقي ولا يجوز مقاطعته حتى ينهي حديثه أو الاستئذان منه بمداخلة 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 شايفني، يا إصبعي هياتني عصبك تذكاري، ولما شوف خيط بتذكر نسوتي.



فلسطين في الفضاء الصهيوني

عن دار "دال" للنشر والفنون، دمشق 2022، صدر حديثاً كتاب للكاتب والمترجم الفلسطيني السوري محمود الصباغ، محتويًا بين صفحاته على 11 مقالة ودراسة ترجمت عن اللغة الإنكليزية، وبعضها كتب في الأصل باللغة العبرية، بين عام 1992 و2014، أي في فترة الانتفاضتين الفلسطينيتين المعاصرتين وبداية انحسار ما يعرف بـ"الربيع العربي"، ولهذا دلالاته 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.



[Type here]