



مركز الانطلاقة للدراسات

ALENTILAQAH RESEARCH CENTER (A.R.C)



يحررها خالد غنام "أبو عدنان" - استراليا -2023

من مساجد مدينة القدس

### جامع الزاوية النقشبندية

وقد تأسست التكية البخارية أو الزاوية النقشبندية بهدف إيواء الزائرين وإطعام الفقراء وخاصة القادمين من آسيا الوسطى ومسلمي الهند وبنغلاديش واندونيسيا وتركيا والقوقاز وغيرها من الدول الإسلامية، وقد قام الشيخ عثمان بك البخاري المعروف بالصوفي بتوسيع الزاوية عام 1731 م. ويطلق عليها أيضا الزاوية الازبكية أو البخارية نسبة إلى القائمين عليها، وقد ذكرها كثير من مؤرخي بيت المقدس، ويعتقد أنها بنيت في أواخر العهد المملوكي أو أوائل العهد العثماني. وتقع خارج الحرم القدسي لكن داخل أسوار البلدة القديمة وتحوي هذه الزاوية جامعا صغيرا يقع على طريق باب حطة.

جامع المغاربة: يقع داخل الحرم، بالقرب من باب المغاربة. فيه الآن متحف ودار الكتب الإسلامية



## مقلوبة الباذنجان الدجاج

90 دقيقة

قطعة دجاج مع ثلاثة كفاكير من المقلوبة لشخص بها 313.5 سعر حراري



### المكونات:

- 1- دجاجة 1000 غرام
- 2- ثلاثة كوب أرز بسمتي
- 3- حبتين باذنجان كبيرة شرائح
- 4- حبة بطاطا مقطعة شرائح
- 5- بصلة ( قرفة - فلفل أسود- كركم- عود قرفة ورق الغار- لومي - جوزة الطيب )

### طريقة التحضير:

ننظف الدجاج ونسلقه مع التوابل والبصل 30 دقيقة نصفية ثم نقوم بتحمير الدجاج بالفرن مع رشه زيت زيتون . نقطع الباذنجان ونضع عليه ملح ثم نعصرة ونفردة بصينية فرن مع رشه زيت زيتون ونغطيه ونضعه بالفرن 10 دقائق . وأيضا نقطع البطاطا بنفس الطريقة .  
ننقع الأرز البسمتي ربع ساعة ونصفه ونضيف عليه فلفل أسود كمون قرفة رشه فقط .  
تحضير طنجرة المقلوبة. نقطع حلقات عريضة من البندورة وبعدها رشه من الأرز ثم الدجاج طبقة ثم الباذنجان المشوي وبعدها أرز ثم البطاطا ثم أرز , نشرب مرق الدجاج على الخليط لغمرته ويوضع على النار هائة لمدة 45 دقيقة .

### مطقطقة

قطعين من المطقطقة بها 237 سعر حراري

### المكونات:

- 3 أكواب دقيق الطحين + معلقتين كبيرتين حليب بودرة + معلقة كبيرة بكنغ باودر + رشه ملح + ملعقة صغيرة سكر + كوب ماء دافئ + ربع كوب زبدة مذابة كوب قطر. للوجه: رشه قرفة + رشه سمس + رشه جوز.



### طريقة التحضير:

نضع الطحين والحليب البودرة والبكنغ باودر ورشه الملح والسكر في وعاء ونخلطهم. ثم نضيف عليهم الزبدة المذابة ونبسهم وأخيراً نضيف الماء الدافئ ونعجن حتى نحصل على عجينة طرية ونغطيها لترتاح لمدة نصف ساعة. بعد مضي الوقت نخرج العجينة ونقطعها 4 أقسام ونفرد كل قطعة بالشوبك مع رش الطحين ثم نمسحها بالطحين من الطرفين ونلفها كالرول. نقطع الرول قطع رفيعة سيكون شكلها كالسينابون بهذه الطريقة حتى ننهي كل الكمية. بعدها نبدأ بفردهم ورش الطحين عليهم سيصبح شكلهم كالشرائط ثم نفردهم في صينية ندخلهم الفرن في الأرضية والحرارة من الأعلى على درجة حرارة 200. وبعد أن يتحمص الوجه نخرج الصينية ونقلبهم ونعيدهم للفرن ثم للمرة الأخيرة نعود ونقلبهم ونعيدهم للفرن حتى يتحمصوا من جميع الأطراف.  
بعدها نخرجهم ونضعهم في وعاء ونسقيهم بالقطر ونرش عليهم القرفة ونقلبهم ثم نرش عليهم السمس ونقلبهم. نصفيهم من زوائد القطر ونضعهم في طبق التقديم ونزينهم بالجوز والسمسم وصحة وهنا

## الديك الفصيح: شيلة بيلا وأخواتها

شيلة بيلا عندما يشترك عدة أشخاص في حمل الشيء الواحد. ويقال بيلا بيلا بمعنى كذا وكذا. وشيلة ما يحمله بمرّة. ويسمى أيضاً عثلة وحملة. ويقال الشيلة هو الحجر الثقيل أو غيره يمتحن الرجل قوته برفعه عن الأرض. وفصيحة الرفيع، المربع، المهراس، المشوال. وقالت العرب: أجدى الحجر إذا أشاله ورفعته بمعنى يمتحن به قوته. قال أبو عبيد: الإجداء إشالة الحجر ليعرف به شدة الرجل. وشيلا بيلا تعني أن تأخذ الشيء بقلوب بعض، مثل العقاب الجماعي وبيع الجراف. وبهذا معنى يتم المجازفة بإصدار الأحكام بقصد تحقيق ربح سريع. ورغم ذلك الجملة تستخدم بمعنى مقولة المشروع بضاعة وعمل وكل ما يلزم العمل. وهي كذلك تعني النفي المطلق بمعنى أبداً مثل قولهم: عمري ما حكيت معه بالمرّة، شيلا بيلا. ولها معنى أن اشترى البضاعة دون أن يزنها حيث أنه شالها من الفعل العربي شال أي رفع ومنه الشيلة أي "ما يستطيع الرجل حمله" فشيلة بيلا عبارة تستعمل عند البيع والشراء وتعني "دون وزن/كيل البضاعة" أي ما يقابل بيع الجراف\* كما تعني "دون اختيار أو انتقاء"، "بوه على خوه"، "قطع لف"، "بقلوب لعض"، "فقوسه بخياره" "اشتريتهن بالشيلة". شيلة باللهجة الدارجة تعني ما يمكن للشخص أن يشيله أي يحمله، ويقال تجارة مشايلة أو بيعة شيلا وهي التي تتم على غير عادة دون وزنها أو عدّها .

وقد تكون مستوحاة من التركية العثمانية شؤيله بؤيله بمعنى متوسط أو معتدل وهي تعني مجازاً كما هو أو على حاله؛ وهي مكونة من شؤيله *şöyle* بالتركية المعاصرة بمعنى "هكذا" ومن بؤيله *böyle* بالتركية المعاصرة) وهي تعني كذلك هكذا أو بهذه الطريقة، ومن استعمالاتها في التركية المعاصرة عبارة *şöyle ya da böyle* بمعنى بطريقة أو بأخرى أو "بأية وسيلة". إلا أن هناك لفظ تركي مطابق للفظ العربي *beuylé cheuylé*: وهي بمعنى اشترى بضاعة بدون وزن أو عدّ. وهي بمعنى هكذا أو على حالها. كما تطلق على المشروب المركب من عنصرين مستقلين كالفهوه والكاكاو أو كالشاي مع الزهوران أو الحليب مع السحلب .

وهناك ألفاظ شعبية مقاربة لهذا الجملة في التقدير العشوائي أو المتاجرة بالنظر مثل قولهم: جههون الزيتون بالتحمين على كمية الزيتون التي تم تلقيطها في يوم واحد. وهي تستعمل بمعنى الفوضى أو الحكم الظالم، رغم أن معناها الحقيقي هو سطوع الشمس وفعلها جهجه بمعنى شعشع وانجلى ما به، كأن يقال جهجت السماء أي أصحت وانقشع الغيم، وجهجه الفجر أي لاح من جذرها السرياني *Gahgah* ، حيث أن أضاء أو مجّده في السرياني *Gah*. وفي اللغة الفصحى يقال أجهى القوم أي أجهت لهم السماء أي انكشفت وأصحت. وكذلك يقال جهجه الرجل بالسبع جهجة ههجه أي صاح به ليكفّه. قد يكون أصلها من "جههجو" أو "جهجه" بمعنى: صياح الأبطال في الحرب وغيرهم، وقد جَهَّجُوا وَتَجَهَّجُوا، قال: فجاء دُون الزَّجْرِ وَالتَّجَهُّجِ وَجَهَّجَةً بِالْإِبِلِ: كَهَجَّجَ. وَجَهَّجَهُ بالسبع وغيره: صاح به لِيكْفَ كَهَجَّجَ مقلوب.

وفي اللهجة اللبنانية يقال: قاموه شيلط بيلط أي رفعوه بيديه ورجليه. وتلفظ بفلسطين حملوه مشولط مبولط. وهي أنهم حملوه كيفما اتفق، حيث أنهم حملوه دون تخطيط مسبق وقاموا بعملهم بسرعة وتخطيط. حبريش من الناس أي خليط من أوباشهم لا تستطيع التمييز بينهم. وأصلها فعل حبر أي حثق بالشيء وهي من السريانية *σabar* والمعلوم أن الشين بنهاية الكلمة السريانية تعني نفيها مثل بدي بمعنى أريد بديش بمعنى لا أريد، ويقال حبريش للشخص عديم القيمة، والحبريشية هم النصابين أو الأوباش. حبطرش موجود بكثرة وهي مكونة من كلمتين سريانيتين حب *σab* طرش *tarcha* وهي تعني كثير الغنم مثل حبوب القمح الغير معدودة. حبطرش كلمة تُردها أفواها وهي من محكيّتنا الفلسطينية وتعني الكثير الكثير.. وهذا الكثير يوحى أحيانا بل مرارا احياءات سلبية فنقول عن شخص ما ان غرائبه حبطرش ويعني ذلك ان غرائبه لا حد لها. ويقال والله هل زلمه معو مصاري حبطرش بمعنى أن أمواله لا تأكلها النيران من كثرتها. ولها استخدام غريب وغير دارج بمعنى أن الشخص وزنه زائد لدرجة كبيرة، إلا أن المعنى العام أنها تعني الكثير من الشيء.

الاسم العلمي: *Atriplex palaestina* Boiss

نُشر لأول مرة في: (1853) Diagn. Pl. Orient. 12: 96

له اسم علمي مرادف:

*Atriplex glauca* subsp. *palaestina* (Boiss.)

نُشر لأول مرة في: (2011) Index Syn. Fl. Afrique N. 2: 24

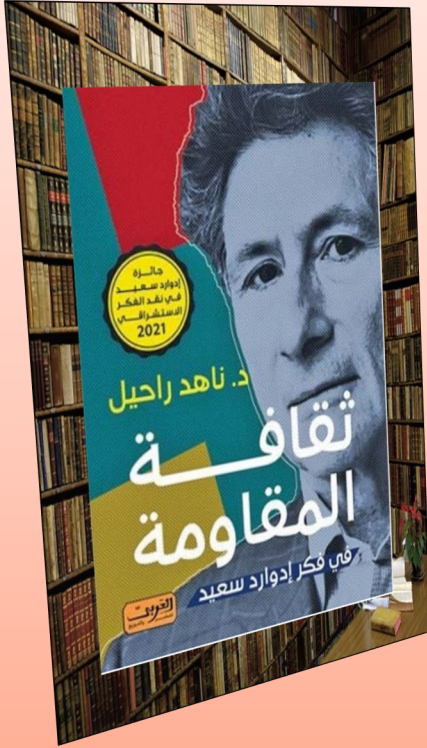


يُعرف أيضا بالاسم الرغل الرمادي هو نوع نباتي يتبع جنس الرغل من الفصيلة القطيفية. يعرف هذا النبات بأسماء عدة منها: القَطْف أو القَطْفَة أو القَطَاف أو السَرْمَق (من الفارسية: سَرْمَه) أو السَرْمَج أو السَرْمَة أو قَطْف سَرْمَة أو البَقْل الذَّهَبِي والحليم والأتريلكس والطربيلكس. ينتشر نبات الرغل برّيا في العديد من المناطق الصحراوية والسبخات نظرا لما يتميز به من مميزات خاصة كإمكانية نموه في العديد من الاراضي وتحمله الجفاف والحرارة العالية والرطوبة والملوحة والرياح والهواء الرطب المشبع بالملوحة.

**تقاليد شعبية قديمة:** عقد أصابع اليدين: عندما يحاول شخص ما طلب مساعدة الشيطان لإبطال صلحة يقوم بعقد كفيه، ويكون هناك نواظير للمخطوط يمنعون عقد أصابع اليدين. ويُعتقد أن عقدهم بالعرس قد تؤدي لعقم العريس.

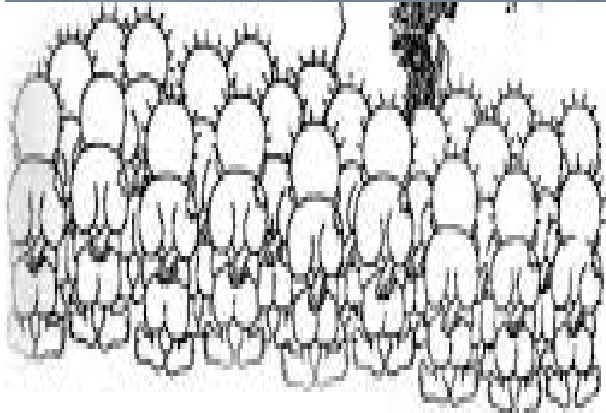
**آداب الطعام:** إذا حضر الطعام بطل الكلام، فلا يجوز التحدث والأكل في الفم، بل يجب نقل الطعام بين النيع واللثة إذا اضطر الشخص للتحدث، ويكون كلامه حشيماً خفيض الصوت. لذا يجب أن تكون لقمة صغيرة حتى يقدر التحكم بها.

**قالت لي ستي:** بزقة العبد: تحاول الأم تعويد طفلها على الذهاب للحمام وعدم التبول بفراشه، وتبدأ بتعزيره كلما فعل ذلك، لكنها بالنهاية تجلب له عبد أسود يصرخ بوجهه ويبص في فمه مما يجعله يتجنب فعلته.



## ثقافة المقاومة في فكرة إدوارد سعيد

صدر عن دار العربي للنشر كتاب تأليف ناهد راحيل، والكتاب حاصل على جائزة إدوارد سعيد في الفكر التنويري ونقد الفكر الاستشراقي عام 2021، يسعى الكتاب لمحاولة استقراء أعمال إدوارد سعيد حول المثقف وعلاقته بالسلطة. وفيه تتناول الناقدة بالدرس والتحليل انشغال المفكر الفلسطيني الراحل بصياغة مفهوم المثقف وصوره ومهامه ودوره في مواجهة السلطة، بالإضافة إلى إستراتيجيات سعيد الذي عاش طوال عمره في الولايات المتحدة، لمقاومة أشكال الهيمنة الثقافية الغربية.



[Type here]