



مركز الانطلاقة للدراسات

ALENTILAQAH RESEARCH CENTER (A.R.C)



ح



فتن

رَبِّ الْمُلْكِ الْعَظِيمِ

تمرة رمضان - العدد رقم 24

يحررها خالد غنام "أبو عدنان" - أستراليا - 2023

من مساجد مدينة القدس

مسجد قلاون (المنصوري)



يقع في طريق مار فرنسيس، مقابل دير اللاتين الكبير، بالقرب من الباب الجديد. ينسب إلى مؤسسه وواقه السلطان المملوكي الملك المنصور سيف الدين قلاون (678-689هـ/1279-1290م)، الذي شيده ووقفه في سنة (686هـ/1287م) كما يفيد النقوش المثبتة على حائطه المطل على الطريق العام. كان يعرف أيضاً باسم المسجد القلندرى.



كوسة والباذنجان المحمشى

محمشى
60 دقيقة

خمسة حبات كوسة مع ثلث حبات باذنجان لشخص بها 575.75 سعر حراري

المكونات:

- 1 كيلو من الأرز المصري
- 2 كوسة 2 كيلو
- 3 باذنجان 1 كيلو
- 4 ربع كيلو لحم مفروم خروف
- 5 فلفل أسود فلفل حلو هيل كمون كركم
- 6 بندورة خمس حبات مفشرين
- 7 رب البندورة
- 8 ماء ساخن كوب
- 9 معلمين زيت زيتون وملح حسب الرغبة



تغسل الكوسة والباذنجان جيدا وتغور من الداخل بشكل متوسط وتنقع بالماء والملح لمدة 5 دقائق وتقمع من رأسها وأسفلها وتوضع بمصفاية على رأسها حتى يتصرفى كل الماء الذي عدل بها.

الخشوة

ينقع الأرز لمدة 10 دقائق ثم يصفى من الماء ويضاف عليه الملح والتوابل ورشة زيت زيتون واللحم المفروم .

طريقة التحضير

نأخذ مقدار كف اليد من الأرز بما يعادل معلقتين كبيرة من الخشوة حسب حجم الكوسة والباذنجان ونضع الخشوة بداخلها بمقدار نصف الحبة تكون ممتلأ فقط، بعد الانتهاء من حشو كل المقدار نقوم بتحريك حبات المحمشى برجها حبة حبة حتى يتحرك الأرز بداخلها ويتوزع. نحضر طنجرة الطبخ ونضع المحتوى بداخلها بشكل دائري ومرصوص رص بها ونضع عليه رشة ملح وماء بمقدار غمرة المحمشى لمدة 10 دقائق ثم تصفي عصير البندورة ورب البندورة عليه 30 على نار هادئة .

المطبق الفلسطيني

قطعتين لشخص بها 534 سعر حراري

المكونات:

مقادير العجينة:

كوبين دقيق الطحين + كوب زيت الزيتون + رشة الملح + كوب من الماء الدافئ. حشو المطبق: كوب جوز المروش + ثلاثة ملاعق قرفة مطحونة + ثلاثة ملاعق زيت الزيتون.

مقادير عمل القطر:

كوبين سكر + كوب ماء + ملعقة صغيرة من عصير الليمون + ملعقة صغيرة ماء الورد .

طريقة التحضير:

نungen الدقيق مع الزيت بالماء ونتركها حتى ترتاح قليلا. نقطع العجين كرات ثم نرقها حتى تصبح رقيقة وندهنها بالزيت ونثني الأطراف فوق بعضهما البعض ونضع بالداخل الخشو ونطريقهم على بعض. نضعهم في صينية الفرن على أن تكون بها زيت الزيتون ونشويهم بالفرن. عند التحمير نقابهم على الجهة الأخرى ثم نضعهم في القطر .



الديك الفصيح: شطحة وكسورة وطشة

شطحة هي الرحلة القصيرة التي مدتها بعضاً سويعات وتكون يقصد الترثه وتكون عادة لمناطق قرية وليس بعيدة، وكان يقوم بها سكان المدن لزيارة أملاكهم في القرى، وكذلك الاستمتاع في الطبيعة. وأصل الاسم من السريانية chateo شطح أي مد الشيء على الأرض. وباللغة الفصحي شطح في صورة مفرد وجذرها وجذعها شطح؛ معنى مصدر شطح في السير أو في القول: تباعد واسترسل مقوب شطح. وهي تشبه استخدام كلمة سيران عن الدمشقيين. إلا أن السيران أصلها تركي Seyran معربة من السير أي أن الجماعة يسيراون إلى مكان نزهتهم على الأقدام. وكلمة سيران مثل أسوار، وهي جمع سور أي حائط يطوف بالمدينة سمي به لارتفاعه. وقيل من السريانية سورو Chouro. سور تعني الضيافة بالفارسية.

الكرزدة هي التمشية للترقيه. ممكن ان تكون الكرزدة بالسيارة او على الأرجل. الكرزدة ليست الى مكان معين وقد تكون لفة طويلة او قصيرة. وأصلها كسرد او كرثرة أي تمشي ببطء واستمتاع دون ان يكون ذاهباً إلى هدف معين، فهي لتنفس والترثه؛ ويقال: روح تكثير أي دعنا نسير في مشوار قصير ممتع. والمصدر منها كسردة. وكمسورة أو كسريرة هي النزهة القصيرة الممتعة مشيًّا على الأقدام من التركية Gezdirmek بمعنى راح يمشي متزهـاً. المشوار وجمعها مشواير: يقول العامة أروح مشوار، أو عن الفعل منه: أمشوار وأرجع؛ يعنيون أنهم يذهبون لمكان ما ويرجعون. وهو الطلاق الواحد من المشي أو الركوب وهو أن يذهب الرجل ويعود في سفر قريب أو بعد. ويستعار للترثه. أصلها من السريانية ثوار chwar أي قفز كما يقف الغراب والغزال. باللغة الفصحي المشوار مدى تجري فيه الذئبة حين بيعها أو محل الدواب للعرض، وأصلها من الفارسية نشخوار nochkhār بمعنى احترار، ومن هنا يتبيّن أن مشوار العامية من أصل فارسي تطورت دلالته كالتالي: اجزار ما أبقت الذئبة من علفها. المكان تعرض فيه الدواب إقبالاً وإباراً - سير الذئبة. الطلاق الواحد من المشي أو الركوب - النزهة. والمشوار استعمل في المسافة يقطعها الإنسان وينسمي مشوار طويل. خرج في مشوار أي في حولة قصيرة محددة بقطعتها السائر. مشوار الطفل بين البيت والتادي أرسله مشواراً طويلاً أو مشواير مُتعددة.

طشة هي المشوار القصير والذي يقصد به التمشية في الحالات أو المناطق القريبة . باختلاف ضيبيتها الطشة بالفتح مطرة قليلة ومنها يقال طشت الأرض فالطلشاش من المطر: الرشاش، وهو دون الوابل. والطشة بالكسر الصغير من الصبيان، ومنها الطسطوش وهي قدر صغير، تكون من الفخار المطلي، تووضع في الطابون لإنصاف ما فيها. والطشة بالضم الشعلة، وتحذر الأم طفلها طش لفهمه، بطريقة ما، بأن النار تکوي، وتحرق من يمسها. في العراق، يستخدم مصطلح "الطشة"، الشعبي الدارج، لوصف "الباحثين عن الشهرة عبر منصات ومواقع التواصل الاجتماعي"، من خلال ما ينشرونه من محتوى تحول لتنافس وبحث مستمررين عن كل ما هو غريب وغير مألوف أو مثير، حتى لو كان على حساب الشخص نفسه. وأصل الكلمة طش أو طشة وهي تسمية تطلق على الشخص الذي نال المرتبة الأخيرة بين المتسابقين في شأن ما. طشه بالحجازية بمعنى ارميه وطشها بمعنى ارميها. ومنها طش الرصاص التي يلجل لها البعض لرد صبية العين. والمقططفنة أكلة فلسطينية قوامها: ماء وسمن قليل أو زيت وبصل، يُحاس البصل مع السمن حتى يحمر، يضاف إليه الماء إلى أن يغلي، ثم يُقْعَد فوقه للخبر، ومن ثم يؤكل بعد أن تخف حرارته .

بالنسبة لمصطلح الكشنة وهو منتشر ومتداول فقط في اللهجة الخليجية وفي دول الخليج، ويقول فلاسفة اللغة وخبراء التاريخ اللغوي، بأن أصل كلمة كشنة يعود إلى الكلمة التركية "Kastanyola" ، وتنطق "كاستانيولا" وتعني باللغة التركية نزهـة إلى البرية، كما يوجد بعض المؤرخين والناس التي تقول بأن أصل الكلمة يعود إلى الفارسية وتنطق في الفارسية "كستن" ، والتي تشير إلى المزرعة أو البرية، كما تعني التجوال في المتنزه والبريات. أما رحلة هي ما تتطلب الترحال أي مشوار طويل أكثر من نصف يوم مما يتطلب تحضير الأطعمة والمشروبات وعادة ما تكون لمناطق خالية من الخدمات مثل الغابات والأحراش والشواطئ البعيدة. وفي الرحلات الطويلة التي قد تستمر شهور والتي يقوم بها الرحالة فإن كل المسافة التي يقطعونها كل يوم تسمى مرحلة. ومن أقوال العامة: تبكي تبكي زي ما رحتي جبتي وهي تبكي تتغير لا يحمل معنى محمد لها. وكان الأجداد يقولون شيء مقارب باللغة التركية: جبى جلدى اي يسیر نفس المسافة راحا آتيا.



الاسم العلمي: *Cyclotaxis palaestina* Boiss

نشر لأول مرة في: 1849 Diagn. Pl. Orient. 10: 49

لها اسم علمي مرادف: *Scandix palaestina* (Boiss.)

نشر لأول مرة في: 1872 Fl. Orient. 2: 918

عشبة إبرة الراعي تابعة لفصيلة تُعرف باسم الغرنوقيات، ويشار إلى أن طبيعة هذه العشبة أنها تثمر كل عامين، كما تتميز برائحتها القوية، واحتواها على العديد من الفيتامينات المهمة لصحة الإنسان، ولهذه النبتة أوراق خضراء فاتحة، أما بالنسبة للأزهار فهي وردية وبنفسجية اللون، و يتميز ساق العشبة بأنه دقيق ولو نه أحمر وهو منتفخ من جهة العقد. وتعتبر الغابات الصحراوية، والغابات الرطبة، والمنحدرات، بالإضافة إلى الشواطئ وكذلك التنوءات الصخرية الجافة هي الأماكن التي تنمو فيها هذه العشبة، كما أنها قد تكون موجودة بالقرب من بعض المناطق السكنية.

تقاليد شعبية قديمة: تكليس الليل: يعتقد أن تكليس البيت بالليل سيجلب الحشرات والأمراض إلى البيت، وإذا اضطررت امرأة لتكليس بيتها قالت: كنست إبليس وأولاده كنست عتمة إم الشرور ولم يتفعلاها بالمجرود.

آداب الطعام: إللي بيوكل خبز السلطان بيضرب بسيفه، فلا يجوز أن يأكل الشخص عند الأعيان ثم يخرج يشتم بهم أو يقلل من شأنهم، لأن الناس سوف تعيبه، حيث أن الأكل عن الأعيان يعني إعلان الولاء والطاعة لهم.

قالت لي ستي: تواليل النجوم: إذا نمت تحت ضوء القمر وكان في نجوم ضاوية جنه، لا تطلع على النجوم وتتسى القمر، لأنه بغار، خلي عينك عليه وإلا بسحب النوم من عينك، وما تهمل النجوم وإلا بتطلع تواليل (تأثيل) بين أصبعيك.

صدر حديثاً

دراسات في تحولات المجتمع الفلسطيني ما بعد أوسلو، الفواعل
والمؤسسات الفلسطينية

كتاب صدر حديثاً عن مركز الشرق للدراسات الإستراتيجية ومكرز رؤية التنمية السياسية من تأليف مجموعة من الباحثين وتحرير أحمد عطاونة وحسن عبيد. بهدف دراسة التحولات في المجتمع الفلسطيني بعد أوسلو في كل من الضفة الغربية وقطاع غزة والأراضي المحتلة عام 1948 والشتات، من خلال سلسلة إصدارات ومؤتمرات تسعى لفهم التحولات الاجتماعية الفلسطينية. ليضع بين يدي النخب الفلسطينية، وصانعي القرار ومراعي الفكر والدراسات وكل مهتم بالشأن الفلسطيني، حقيقة المشهد على المستوى السياسي والاجتماعي والاقتصادي من حيث طبيعته وفاعليته في مسار القضية الفلسطينية، للمساهمة في بلورة رؤية أو مشروع يعيد الاعتبار للقضية الفلسطينية، ويخرجها من المأزق الذي تعانيه منذ أربعة عقود أو يزيد.

