



مركز الانطلاقة للدراسات

ALENTILAQAH RESEARCH CENTER (A.R.C)



بحررها خالد غنام "أبو عدنان" - استراليا -2023

من مساجد مدينة القدس

المسجد العمري الكبير

يقع بالجهة الجنوبية من حارة الشرف التي كانت تؤدي إلى حارة المغاربة من جهة الغرب. ويتوصل إليه عبر زقاق طويل يبدأ من التقاء طريقي باب السلسة وخان الزيت قريباً من خان السلطان، ثم الاتجاه جنوباً. أما تاريخ بناء المسجد وبانيه فيبدو أنه قريب من تاريخ وقفه، فقد أورد مؤرخ القدس (مجير الدين الحنبلي) أن بناء منارة للمسجد "من جهة القبلة، وهي مستجدة بعد الثمانمائة". كما أورد وقائع حول إحدى الدور الملاصقة له ويحددها بسنة (878هـ/1473م). ما دفع البعض إلى ترجيح أن إنشائه كان قبل هذه الفترة.

جامع كرسي سليمان: يقع داخل الحرم، في الجهة الشرقية. وتقام فيه الصلوات





الكشك:

45 دقيقة مدة التحضير

ثلاثة كفاكبير لشخص بها 601.25 سعر حراري

المكونات:

- 1- رأسان من الكشك المُجفّف، والمنقوع قبل الاستخدام بلبيلة كاملة
- 2- كوب من الجريش القمح
- 3- نصف رأس من الجميد المنقوع والمهروس
- 4- كيلو ونصف من اللبن الرائب المخضوض
- 5- كوبان من الحمص المسلوق
- 6- كوب من العدس المسلوق
- 7- رأس ونصف من الثوم المهروس
- 8- نصف كوب من زيت الرّيتون
- 9- رشّة فلفل أسود ورشّة ملح

طريقة التحضير:

اغسلي الجريش بالماء البارد مرّة واحدة، ثم اسلقيه في الماء في قدر فوق نار متوسطة الحرارة حتّى ينضج. ضعي الجميد، واللبن في الخلّاط الكهربائي، واخفقي المكونات جيّداً، ثمّ أضيفيها إلى الجريش، والكشك، واتركي المكونات فوق النار حتّى يصبح الخليط كثيفاً. أضيفي العدس، والحمص، واتركي الكشك لمدة خمس دقائق إضافية. قلّبي الثوم في مقلاة فوق نار متوسطة الحرارة في زيت الرّيتون لمدة خمس دقائق، ثمّ اسكبيه فوق الكشك واطبخيه لعدة دقائق. ارفعي الكشك عن النار واسكبيه في أطباق مُنفصلة أوفي طبق كبير، واتركيه جانباً حتّى يبرد .



معمول العيد الفلسطيني

حبة المعمول بها 80 سعر حراري

المكونات:

- 1/2 كوب دقيق الطحين + 750 جرام سميد + كوب سمنة + 1/2 كوب سكر + 1/2 كوب ماء دافئ + 1/4 كوب ماء ورد + 1/4 كوب ماء زهر + ملعقة صغيرة خميرة + ملعقة صغيرة محلب مطحون + ملعقة كبيرة يانسون مطحون + 1/3 ملعقة صغيرة مستكة مطحونة + 1/2 كوب حليب طازج. مقادير حشوة التمر: 250 جرام تمر منزوع النواة + معلقتين كبيرتين سمنة + ملعقة كبيرة ماء زهر + ملعقة صغيرة قرفة + ملعقة صغيرة هيل + رشّة جوزة الطيب + رشّة كبش قرنفل. مقادير حشوة الجوز: 1/2 كوب جوز مبشور + ملعقة صغيرة قرفة + ملعقة صغيرة هيل + رشّة جوزة الطيب + رشّة كبش قرنفل + 3 ملاعق كبيرة ماء الزهر + ملعقة كبيرة زبدة + 1/4 كوب قطر. مقادير حشوة فستق حلبي: 1/2 كوب فستق حلبي مبشور + ملعقة صغيرة قرفة + ملعقة صغيرة هيل + رشّة جوزة الطيب + رشّة كبش قرنفل + 3 ملاعق كبيرة ماء الزهر + ملعقة كبيرة زبدة + 1/4 كوب قطر. للزينة: كوب سكر بودرة. (لكل كيلو عجين) نحتاج: 1/2 كوب فنجان جوز + 1/2 كوب فستق حلبي.

طريقة التحضير:

نخلط الدقيق مع السميد والدقيق والسكر في وعاء كبير. نضيف السمن وماء الزهر وماء الورد ونعجن المكونات معاً بيديك حتى تتشكل كتلة متماسكة. نغطي العجينة وتركها ترتاح لحوالي 7 ساعات. نذوب بعدها الخميرة في الماء ثم نضيف المزيج إلى خليط العجينة. نضيف المحلب + المستكة المطحونة + رشّة صغيرة ملح. ونذوب السكر بالحليب. نضيف ماء الزهر بالتدريج حتى تتكون عجينة متماسكة (جامدة). أو حليب أبو قوس + قطر + ماء للزهر. تغطي العجينة بغطاء رطبة (مبللة قليلاً بالماء) لتحافظ على العجينة رطبة خلال فترة العمل. نعجن المكونات من جديد حتى تتشكل عجينة متماسكة ثم نترك العجينة تتخمر لساعتين. في هذه الأثناء نضع السمن في قدر على النار ثم ضيفي معجون التمر ونحرك حتى نحصل على مزيج يشبه المعجون. نرفع الحشوة عن النار ونضيف ماء الزهر إليها، ونضيف إليه مقادير البهارات والزبدة. نأخذ تباعاً كرات صغيرة من العجين ثم نحشيها ونشكلها باستخدام قوالب المعمول، أو عمله حلقات وزخرفتها بالمنقاش. نضع المعمول في قالب مدهون بالقليل من الزبدة ثم نخبزه حتى يحمر الوجه. نرش المعمول بالسكر الناعم.

الديك الفصيح: مبسوط مكيف مزقطط

السَّعِيدُ هو النهْرُ الصغير والجمع سَعْدٌ، أما سَعِدَ وسَعِدَ أي شاعَرَ بِالرَّضَا والفرح والارتياح، عكس شَقِيَ ويقال حَظَّ سعيد لمن تنمَنَى له التوفيق، حَظًّا مُؤَقَّفاً، طَيِّباً. وقال ابن شهاب: (يا ابن السعيد أبا السعيد ومن له بطوالع السعد السعادة تسبق). أما سَعِدَ فهو نبات تصنع منه الحُصْر وكراسي القش ويداوى به القروح. ومن السريانية saʒdo ولا بد أن نميزها كلمة سريانية أخرى تعني السعدان: saʒdo القرد النسناس. أما فرحان أي أنه مسرور ومتهيج، الفَرَحُ حَفْلَةُ الغُرْس، إِفْرَاحُ الوَلَدِ أي إِذْخَالُ الفَرَحِ والسُرُورِ عَلَيْهِ. ومُفْرَحٌ هو المُخْتَاخُ المَغْلُوبُ الفقير، والذي لا يُعْرَفُ له نَسَبٌ ولا وِلاءٌ، والقَيْلُ يوجَدُ بَيْنَ الفَرَيَيْنِ. وفي الحديث النبوي قال رسول الله صلى الله عليه وسلم: الصَّوْمُ لِي وَأَنَا أُجْزِي بِهِ، يَدْعُ طَعَامَهُ وَشَرَابَهُ وَشَهْوَتَهُ مِنْ أَجْلِي، الصَّوْمُ جُنَّةٌ، وَلِلصَّائِمِ فَرْحَتَانِ: فَرْحَةٌ حِينَ يُفْطِرُ، وَفَرْحَةٌ حِينَ يَلْقَى اللَّهَ عَزَّ وَجَلَّ، وَلِخُلُوفٍ فِيهِ أَطْيَبُ عِنْدَ اللَّهِ مِنْ رِيحِ الْمُسْكِ. ويقال جَاءَ مَبْسُوطاً أي مُنْشَرِحاً، بِرَحَابَةِ صَدْرٍ، بِاسِطاً ذِرَاعِيهِ. ومنها بسطُ الأمور: جعلها بسيطة لا تعقيد فيها، أَوْجَزَهَا واختَصَرَهَا، سَهَّلَهَا بسَطَ المَعْلَمُ الدرسَ للتلاميذ. وكذلك تَبَسَّطَ الرَّجُلُ أي تَرَكَ الإِخْتِسَامَ. كما يقال بسيط الوجه أي متَهَلِّلٌ، مشرق، مبتهج، وبسيط القلب أي طبيعي، ساذج، على الفطرة. وقال ابن زيدون: (لا تزلْ دولتكم مبسوطَةً، بسيطةً، في طيِّها، قبضُ الذول). ومبسوط بمعنى خال من التعقيدات أي حياة بسيطة. من الأرامية pchîta: ومنها جسمه مبسوط أي متعافي، وحياته مبسطة أي غني.

وأما مَكَيَّفٌ فهي اسم فاعل لفعل كَيَّفَ أو كَيْفَ بمعنى السرور والطرب؛ لَذَّةٌ ناتجة عن حُسن حالة الجسم. تركية keyf من أصل عربي. ويشتقون منها الفعل كَيْفَ. ويقال جاي كيفي أن أفعل كذا أي رغبتني أن أفعل كذا. ويقال سرح كيفه أي مال إلى الانبساط والمرح، وتقال بنفس المعنى كيفه سارح. كما يقال على كيفه أي على هواه ووفق رغباته. وكذلك بكيفه برضاه وطبق رغبته. ومنها كَيْفٌ للسؤال عن الأحوال والكيفيات كأن يقال كيف حالك. والكيف هو المخدرات وخاصة الحشيش. ومنها الكيفية بمعنى الطرب والحبور والتنعيم. أما كَيْفَةٌ فهي قشر أغصان التوت يجفّف ويُعطى علفاً للبقر أيام الشتاء من السريانية: kiftto قلفة. والقشر المذكور يشبه القلفة. أما المتجلي فهي الذي زال عنه الغم والهم وظهر ارتياحه للناس وأصبح فرحاً، وتظهر عليه علامات الاستمتاع بزوال الكرب، من خلال الضحك والكلام المريح وشكر الله. والتجلي تعني الظهور ومنها عيد التجلي يكون في السادس من آب من كل عام (حسب التقويم الغربي) ويحتفل المسيحيون بظهور عيسى عليه السلام. كما نسمعهم يقولون صهّصل الرجل أي ضحك ضحكاً عالياً. وهي من الصهيل. وينطقها البعض صهصن، وفي اللغة الصهصلة الضحك الخفي، والصهصلق الصوت الشديد للمرأة والرد والفرس. ويقال مُصَهِّلٌ وتعني أن هذا الشخص في حالة روقان أكثر من الطبيعي.

أما مَرْقُطٌ وهي صفة للشخص الفرح، التي حسنت حاله وأصبح في مَسْرَةٍ. ومنها زقط بمعنى مسك ولعبة الزقطة. أما زلُغَطٌ أو زغرد فهي صاح بغناء الابتهاج المسمى زلغوطه وأنها من زغد وتلفظ زغلط. وقيل من الأرامية zalghat. وفي شفاء الغليل: زغلط إذا توت بلسانه بغير حروف كما يفعله نساء العرب. وفي لسان العرب أن الأصل زغردة النساء وهو مأخوذ من زغردة البعير. وقد ذكر دوزي في معجمه: زغلط والزلغوطه، وزلغط والزلغوطه، وزغرت والزرغورته. أما المدّ فقال: يستعمل هذه الأيام الفعل زغرط بمعنى زغرد. والزلغوطه وجمعها زلاغيط وتلفظ زغرودة؛ وهي صيحة فرح مصحوبة بببتين من الشعر. قيل إنها من الأرامية zalgoûtha أو zalgoûta أي الابتهاج والتعبير عن فرح ما. عربيها التهليل. وجرت العادة أن يبدأ كل شطر من بيتي الزلغوطه بهتاف: أها أو أويها أو أوها أو هاي أو هاها وأن تنتهي ب صوت لولولولي. ومثال ذلك: " اسم الله لأولكن واسم الله لاخركن * واسم الله لأبو فلان هلي مزيئكن لولولولي". وقد شاعت لفظة زلغط قديماً وكانت تلفظ زغلط وأصل المادة الزغد وعي أصل معناه العصر. وزغد البعير يزغد زغداً أي هدر هديراً كأنه يعصره أو يقلعه. وزغد سقاءه أي عصره حتى يخرج الزيد من فمه. ويقال زغد البعير وزغرد وزعبد بمعنى واحد، والهدير يتقلع من صدره أو حلقه. وكذلك زغردة النساء هي أصوات تعصرها في حناجرها مضغوطةً عليها. والظاهر أن العامة قالت في زغرد زرغد ثم جعلت اللام مكان الراء والطاء مكان الدال .

نبات أصله فلسطيني: زهرة قوس قزح الفلسطينية



الاسم العلمي:

Iris palaestina (Baker) Barbey

نُشر لأول مرة في:

(1882) C.Barbey-Boissier & W.Barbey, Herbor. Levant: 159

له اسم علمي مرادف: *Xiphion palaestinum* Baker

نُشر لأول مرة في: (1871) J. Bot. 9: 108

له اسم علمي مرادف: *Juno palaestina* (Baker) Klatt

نُشر لأول مرة في: (1872) Bot. Zeitung (Berlin) 30: 498

له اسم علمي مرادف: *Thelysia palaestina* (Baker) Mattei

نُشر لأول مرة في: (1915) Boll. Stud. Inform. Reale Giardino Colon. 2: 99

زهرة قوس قزح الفلسطينية لها اسم آخر هو إكليل إيزيس وهو نبات بصلي معمر من آسيا، بما في ذلك منطقة فلسطين والأردن ولبنان وسوريا وتركيا. لها أوراق طويلة وضيقة تشبه الحزام وساق قصير. تتفتح الأزهار العطرة المبكرة باللون الرمادي المخضر / الأبيض أو الأصفر والأبيض.

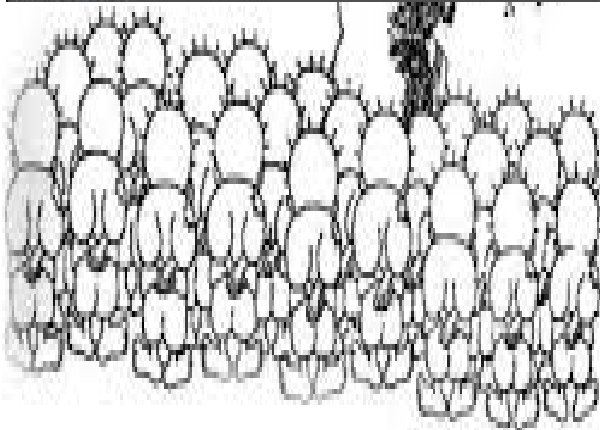
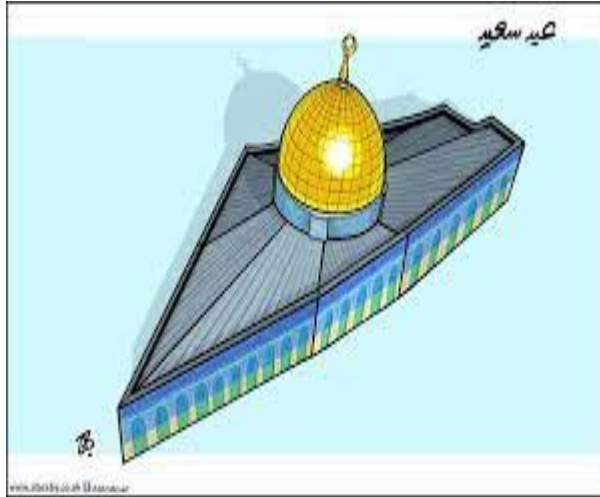
تقاليد شعبية قديمة: العسرونية: هي عادة بنات الجليل للتجمع في أحد المنازل لتناول المشروبات وأكل النكرشات والتحدث في الأخبار والأحوال وعقد الصلحات والتطيب الخواطر، ويمنع فيها ارتفاع الضحك والصراخ فتكون أحاديثهن ودودة.

آداب الطعام: خدمتها بلقمتها وهي تقال لكل العاملين بخدمة أهل العرس أو المأتم حيث تتطوع الفقيرات بخدمتهم مقابل إطعامهم، ويقبل الناس خدمتهم على الربح، حيث يعتقدون أن هذا سيجلب البركة ورضا الرب.

قالت لي ستي: حلاوة البدوي: المعروف أن البدو أكثر الناس حبا للحلويات، فعندما يشترون الحلويات لا تبيت في بيوتهم حيث يملأون بطونهم بها، حتى ولو سبب لهم ذلك آلام بالمعدة، ويقولون أكلت بقلوة لحد ما يبست كرشتي.

أغانينا - التراث الشعبي الشفهي المنقول لبلدة بيتا

صدر حديثا عن دار الفاروق للثقافة والنشر في نابلس، كتاب جديد للكاتب والباحث الدكتور سرمد فوزي التايه، ويحتوي الكتاب على ما جاء مشافهة على ألسن العارفين والمتقنين للتراث والفن الأصيل ضمن جغرافيا وتاريخ بلدة بيتا الفلسطينية جنوب نابلس. ويرصد الأغاني الشعبية كما وردت على لسان أصحابها ومُرَدِّديها بمصطلحاتها ولهجتها ولكنها العامية الأصلية والمناسبات السعيدة والحزينة، ويتضمن الجزء الأول أغاني النساء، ثم الجزء الثاني المتعلق بأغاني الرجال، وأخيرا الجزء الثالث للمتفرقات والمحتوي أهازيج إحياء المولد النبوي الشريف، والأغاني الوطنية، إضافة إلى ما كان يُردَّد في الأتراح وهناك أيضا ما يُقال في حالات قطف ثمار الزيتون، وحصاد القمح والشعير وشتى أنواع البذور.



[Type here]