



مركز الانطلاقة للدراسات

ALENTILAQAH RESEARCH CENTER (A.R.C)



يحررها خالد غنام "أبو عدنان" - استراليا -2023

من مساجد مدينة القدس

مسجد الخانقاة الصلاحية



مسجد الخانقاة (الزاوية الصلاحية) مسجد أثري يقع داخل أسوار البلدة القديمة لمدينة القدس، في حارة النصارى، بالقرب من كنيسة القيامة. يُعتقد أن صلاح الدين الأيوبي هو من بناه بعد معركة حطين في سنة 583 هـ / 1187 م، فنسبت إليه، وأوقفها على الصوفية في سنة 585 هـ / 1189 م. وهي أول خانقاة أنشئت في القدس بعد تحريرها. وقد كان لها دور ملموس في الحركة الفكرية في القدس، إلى جانب دورها في التصوف. وقد تولى مشيختها عدد من العلماء المتصوفة.





مسلوعة:

60 دقيقة

ثلاثة كفاكير لشخص الواحد بها 318 سعر حراري

المكونات:

- 1- نصف كوب أرز منقوع لمدة 30 دقيقة
- 2- كوب عدس مجروش حبة حمراء
- 3- 3 بصلات
- 4- رشة كمون , رشة كركم , 4 ملاعق زيت زيتون ,
ملعقتان زيت زيتون , رشة ملح

طريقة التحضير:

يُنقى العدس ويغسل جيدًا. يوضع العدس في الزيت النباتي بقدر على النار، ويقلب جيدًا. يضاف إلى القدر 3 أكواب من الماء مع رشة ملح وكمون. عقب الغليان، تزال الرغوة البيضاء ويقلب من حين لآخر حتى تمام النضج. يضاف الأرز إلى العدس بعد نضجه مع كوب ماء ويقلب جيدًا. تضاف مرققة الدجاج والكركم إلى خليط الأرز. يمكن إضافة كوب آخر من الماء في حال أصبح الخليط شديد التماسك، حتى ينضج. يوضع زيت الزيتون في مقلاة وتوضع عليه بصلة مفرومة حتى يصفر لونه. يضاف خليط البصل إلى العدس والأرز مع قليل من الشوربة وتترك حتى الغليان.

الحلبة (نمورة حلبة أو هريسة حلبة)

أربع قطع حلبة لشخص بها 323 سعر حراري

المكونات:

- 1- نصف كوب من الحلبة ويفضل أن تكون محمصة
- 2- كوبين سميد ناعم.
- 3- نصف كوب طحين أبيض
- 4- ربع كوب زيت زيتون حسب الرغبة زبدة أو سمنة
- 5- ملعقة كبيرة خميرة فورية . ملعقة صغيرة سكر ناعم, ملعقة صغيرة ملح طعام , ملعقة صغيرة البيكنج بودر, كوب الماء + قطر جاهز.



طريقة التحضير:

نغلي حبوب الحلبة في كوب وربع من الماء لمدة ربع ساعة أو حتى تلين، وبعد نضج الحلبة نضيف إليها الطحين والسميد وربع كوب الزيت والخميرة والبيكنج بودر، ونعجن المكونات معًا. بعد ذلك نفرّد المكونات في صينية مدهونة بالزيت، ونقطعها إلى مربعات وهي غير مستوية ونتركها لتختم لمدة ساعة على الأقل. ندخل صينية الحلبة في فرن ساخن على حرارة 180 درجة. نخرج الصينية من الفرن ونسقيها بالقطر البارد ونتركها ربع ساعة ثم نقطعها بعد التشرية وتقديم

الديك الفصيح: مجرفة وطورية والمجرود والقاحوفة

يَجْرُفُ الطين قشره وكسحه بالمجرفة، والناس يقولون جَرَفَتِ المرأةُ الطابون أي كَشَطَت وكسحت ما حول مخبزه من الرماد الزائد. ويقولون عن موسم الزيتون الجيد أنه ماسية امْجَرَفُه أي أن الشجر فيها يحمل حملاً شديداً من الثمر فكانما القي الثمر عليه بالمجرفة. وتكبير المجرفة هي الجرافة وهي مركبة كبيرة للجرف. والجِرْفَة هي جذع الشجرة مجوّف يستخدم كمعلف للحيوانات أو كقارب صغير. وفي اللغة الجِرْفَة الجبل من الرمل. ومن الخبز كسرتة. والجِرْفَة سمة في الفخذ أو الجسد أو أثر يحدث من قطع جلدة من جسد البعير من غير أن تبين. والجِرْفَة أن تقطع جلدة من فخذ البعير وتجمع على عجزه. والمِجْرَفَة أداة جرف مثل الطورية: وهي أداة تتكون من صفحة فولاذية، لها عصي (هراوة) طولها متر واحد تقريباً، وتبدو فائدة المجرفة في النكش حول الأشجار والخضار وتهيئة مساحات الأرض التي لا يستطيع المحراث أن يصل إليها. فهي أداة تُشَبِّه المنكوش أو المجرفة أو الفأس لتستعمل لنكش الأرض لزراعتها، ولها أسماء باللغة الفصحى: مِعْرَقة وفأس ومِخْفَار ومِنْكَاش؛ فهي نوع آخر من الصابّات على أنها أكثر عرضاً في حديدة الحفر. وفي الشعر الشعبي: (يا رَبِّي تَشْفَقْ عَلَى الْفَقْرِيَّةِ ** تَحْفَفْ عَلَيْهِمْ ضَرْبَ الطُّورِيَّةِ) (وإِسْحَطْ يا رَبِّي هَالْإِقْطَاعِيَّةِ ** التَّرْوَةَ تَرْوَتْنَا وَهُمْ يَمْصُوهَا). طورق أي أخذ جانب الطريق ومشى فيه مفسحاً وسط الطريق لمن هم لأعلى مقاماً. وقيل معناها مشى في الطاروق وهو مجرى الماء والأوساخ فوق الأرض ووسط الجادة، إذ كانت الجادة مقعرة لا محدبة فالكهريز أي البالوعة كان مكشوفاً وسطها. وأطرقت الإبل أي تفرقت على الطريق وتركت الجواد. وطورنو آلة خراطة الحديد من الإيطالية. Torno وفي المثل الشعبي: اللي كسبناه بالمعلقة حظيناه بالمجرفة، صهر بسند الظهر وصهر بيجيب المجرفة للقبر .

مجروود آلة لجرف الزبالة يرادفها المقحفة أو حديدة يجرد بها مشتار العسل ما يلصق بالشهد من وضر الخلايا ومن أفراخ النحل وينزع بها الأقراص من خلاياها. ثم عمّ لكل ما تقطع به أقراص الحلوى. وفصيحه المنزعة ومولدها المحفض. جَرَوْدُ العود أي قشّر بعض لحائه، والساق قشّر بعض ساقها. وكلمة مجروود جاءت به العامة من جرد الشيء إذا قشره. أو من جردّه إذا عراه. وجاءت بصيغة المفعول به وهو بمعنى الفاعل. وبالرغم من أن أصل المعنى في مادة جرد القشر والانتزاع، فإن كلمة مجروود جاءت من جرد الشيء قذف به، والجريدة رمى بها، لأن المجروود أيضاً هو الأداة التي توضع عليها أرغفة العجين ويقذف بها إلى الفرن، فهو بصيغة المفعول وبمعناه؛ فالمجروود اسم مفعول من الجرد وآلة من الحديد تحمل النار عليها. وفلان مجروود على السفر أي معوّد عليه، وهاتان من كلام المولدين. وأرض مجروودة كثيرة الجراد .

قاحوفة أو القحف هي الخشبة المنقوشة الرقيقة يجمع بها الطحين والبرغل. والقحافة أو لقحافة كل ما اقتحفته من الشيء، القَحْف أو القَحْف وجمعها قُحوف وقُحوفه هي الجرة الكبيرة (تسع ثلاثين لتراً على الأقل) تصنع من الفخار ويوضع فيها زيت الزيتون. والقحافة وجمعها قحافات هي المَكْوَرَة يقحف بها الكوسا تمهيداً لحشوه بالأرز واللحم ليطبخ ويؤكل بعد ذلك. وقَحْف المرأة أي أنهكها بكثرة النكاح، وفلان امقَحَف أو مقَحَفات إنسانه أي صاحب خبرة طويلة. والقحاف كثير القحف، ومنه قول النابذة: قَحَافَ قَبْرِ السَّبْعِ عَلَيَّ بَلَبَهُ خَلِّي نَسِيمَ الْهَوَا يُعْبُرُ عَلَى أَصْحَابِهِ. وفي اللغة الفصحى القحف وجمعها أقحاف وقحوف: هو العظم فوق الدماغ وما انفلق من الجمجمة فبان. والقحح أو القحقة من القصة إذا انتملت. وهي إناء من خشب مثل قحف الرأس كأنه نصف قحح، وهو شدة الشرب، وأيضاً ما يلي ظهر الراكب من السرج. ويقال قحف الجبسة أكل لبابها حتى ما يقرب من قشرها الأبيض، وكذلك قحف الرماتة أي قشرها. والمقَحَفَة وجمعها مقاحف هي المذراة يُقَحَفُ بها الحب أي يذرى، وهي أداة تجرف بها الزبالة. وفي المثل الشعبي: الطنجرة عايرت المغربه وقالت لها يا عورة يا مقَحَفَه، قالت القِدرة للمغرفة: يا سودا يا مقَحَفَة.

نبات أصله فلسطيني: للاحاح قنسي



الاسم العلمي: Androcymbium palaestinum Baker

نُشر لأول مرة في: (1879) J. Linn. Soc., Bot. 17: 445

الاسم العلمي: Colchicum palaestinum (Baker) C.Archer

نُشر لأول مرة في: (2008) First published in Bothalia 38: 83

اللاحاح عشب معمر من أحاديات الفلقة، له جعثن (كورمة)، بيضي الشكل، وتغطي الجعثن حراشف بنية، ويتشكل سنويا جعثن جديد. له أوراق قاعدية خيطية تتشكل في الربيع. النورة عنقودية تزهر في الخريف. الأزهار بنفسجية فاتحة، أما الثمار فتنضج في بداية الصيف. النطاق الأصلي لهذا النوع هو NE. ليبيا إلى جنوب غرب. سوريا. إنه نبات جيوفيت درني وينمو بشكل أساسي في المنطقة الأحيائية شبه الاستوائية.

تقاليد شعبية قديمة: (قفل الظهر): وهو عمل يعمل للمرأة الحامل التي تشكو من لوحة أي التواء أو خطر في حملها؛ فتذهب إلى ختيارة مولدة حفيدتها وتحمل معها قفل صغير، يُقرأ على القفل بعض التعاويذ ثم تعلقه الحامل على ظهرها حتى تُنجب. وإذا استمرت الأوجاع تقوم الختيارة بوضع منخل على ظهر الحامل وتربطه بحبل تمرره حول بطن وظهر الحامل ثم تعقده على مفتاح وتلويه مراراً وهي تقرأ القرآن.

آداب الطعام: الصحن الدوّار من التقاليد العربية المحببة، حيث تقوم ربة المنزل بملاً أول صحن من طبختها وترسلها إلى الجيران قبل أن يأكل أهل بيتها، وجرت العادة ألا يعود الصحن فارغاً بل يكون مملوء بطبخة الجارة.

قالت لي ستي: عندما لا يعقد زهرة شجرة ما لمدة ثلاث مواسم، يحضروا لها امرأة حامل لتهددها فتلتصق بطنها على جذع الشجرة وتمسك بيدها بأحد أغصانها وهي تقول: إذا ما بتحملي مثلي رح يخلعوكي من مطرح.

7 أيام في فلسطين

أصدر الكاتب الفلسطيني الإسباني جهاد يوسف حرب، كتابا جديدا تحت عنوان "7 أيام في فلسطين"، يُسلط الضوء على تاريخ الحركة الصهيونية، وتمهيد الاستعمار البريطاني للاستيلاء على الأراضي المحتلة، وتهجير سكانها الأصليين. ويتناول الكتاب الذي صدر باللغة الإسبانية، معاناة الفلسطينيين المستمرة في التنقل بين مدنهم، في ظل الحواجز الإسرائيلية، وحملة الاعتقالات المستمرة بحقهم، وتوغل الاستيطان، وهدم الفصل العنصري. وأكد حرب أن "كتابه يفصح ممارسات الاحتلال بحق الفلسطينيين، وينقل واقعهم المؤلم، بعكس ما تتناقله وسائل الإعلام الغربية، التي تتبنى الرواية الصهيونية غير الحقيقية". ساعدته في تحرير الكتاب سلطنة ديل لاغو.

