



Australian palestinian cultural centre المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

تمرة رمضان - العدد رقم 10

في هذا
العدد

مكي بن
عبد السلام

المقدسي
الرميلي

التوراة لا
تروي

تاريخ
فلسطين

كوز بطاط

المَجْبَر

الفتة على

الطريقة

الفلسطينية

حطوى

الدحاح

ذكر فلسطين بالقرآن الكريم

بسم الله الرحمن الرحيم

قال الله تعالى

{ وقضينا إلى بني إسرائيل في الكتاب لتفسدن في الأرض مرتين ولتعلن علواً كبيراً }

صدق الله العظيم

ذكر الشوكاني في تفسير الآية أن المراد بالأرض أرض الشام وبيت المقدس.

من أعلام فلسطين - مكي بن عبد السلام المقدسي الرميلي

ومن علماء بيت المقدس ، خلال القرن الخامس الهجري ، الإمام العالم ، الشهيد ، أبو القاسم ، مكي بن عبد السلام المقدسي الرميلي ، ولد سنة 432هـ/1040م ، ونشأ ببلده ، ثم رحل في طلب الحديث إلى مصر والشام والعراق ، فأكثر السماع ، سمع ببيت المقدس: أبا عبد الله بن سلوان ، وغيره ، وحدث عنه أبو القاسم بن السمرقندي ، وآخرون ، وكان له تلاميذ عديدون في شتى البقاع التي زارها ، ومنهم أبي بكر ، محمد بن عبد الله ، المعروف بابن العربي ، الذي سمع منه ببيت المقدس ، كان الرميلي عالماً ، فقيهاً ، فاضلاً ، صالحاً ، درس الفقه على المذهب الشافعي بالمسجد الأقصى.

شارك الشيخ أبو القاسم في الحركة الفكرية في بيت المقدس ، ولم يقتصر نشاطه العلمي على الاشتغال بالحديث ، فقد اشتغل بالإفتاء أيضاً ، فقد كانت الفتاوى تأتيه من مصر والساحل ودمشق وغيرها ، واشتغل أبو القاسم بالتأليف ، فقد شرع في تأليف كتاب عن تاريخ بيت المقدس وفضائله ، ولكنه لم يكمله بسبب أسره من قبل الصليبيين عند احتلالهم بيت المقدس ، ولما عرفوا أنه من علماء المسلمين ، قتلوه بالحجارة سنة 492هـ/1098م. وهذا يدل على همجية الاحتلال الصليبي وتقصدهم العلماء والقتل والإبادة لجعل الشعوب الإسلامية تعيش في جهل وتخلف حتى يبقوا مسيطرين عليها مستفيدين من خيراتها.



Australian palestinian cultural centre

المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

التطريز

الفلاحي الفلسطيني



حدث في فلسطين - التوراة لا تروي تاريخ فلسطين

إن الدراسات التاريخية الفلسطينية لها خصوصية عن باقي الدراسات التاريخية وذلك لارتباطها بالكتب السماوية وتفاسيرها مما جعل قراءة فلسطين تاريخيا موازيا لقراءة التوراة . وصار لزاما علينا تأكيد رواية التوراة لتاريخ فلسطين أو تعديل التوراة لتوافق علم التاريخ الفلسطيني الأكاديمي .

أن الافتراض الجزمي أن ما هو موجود من آثار عينية في أرض فلسطين لتكفي لكتابة تاريخها وفقا لعلم أكرولوجيا - علم دراسة الآثار واستنباط شكل حياة الانسان في مكان معين ووقت محدد - كما أن ذكرها بحضارات مجاورة مثل الإغريقية أو الفرعونية لا يفي برسم صورة الحياة عليها . إن هذا الافتراض يشكل انتهاكا صهيونيا صارخا للأسس العلمية لقراءة التاريخ الفلسطيني القديم ، وهنا نود أن تستشهد بما قاله جيه ماكسويل ميلر بخصوص القراءة التاريخ من التوراة :

أن التراث الكتابي يجب صونه أساسًا لإعادة بناء تاريخ أصول إسرائيل هو صحيح على نحو مطلق، واعتراضي السابق على ذلك لدى المجادلة، أن التراث لم تكن له علاقة بتاريخ أصول إسرائيل، اعتراض خاطئ. فلولا التراث الكتابي لما كان لدينا أي شيء نطرح عنه أسئلتنا التاريخية بشأن الأصول، لأن أصل إسرائيل التراث هو بالضبط ما ننشده. إسرائيل لا يمكن تحديدها هويتها بعيدًا من أدب الكتاب الذي يوجد فيه. ففي حين قد يكون من الممكن والضروري أن نكتب تاريخًا لأصول إسرائيل مستقلة عن وجهات نظر التاريخ الكتابي، استنادًا إلى الأدلة بدلاً من العقيدة أو اللاهوت، فإن فهمنا لإسرائيل التي نبحت عن أصولها هو نتاج لذلك التراث الكتابي والعقيدة واللاهوت، ولا معنى له من دونه.

إن الاسم الجغرافي فلسطين في النصوص الآشورية أو الفلسطينيين الأسطوريين في الحكاية، الكتابية ليسا مطابقين لفلسطين المهاجرة في النصوص المصرية للقرنين الثالث عشر والثاني عشر الأسبق، مع أن الأسماء الثلاثة كلها يمكن ربطها تاريخياً بفلسطين هُردت، التي تستخدم مصطلحاً جغرافياً لسورية الجنوبية. مهما كانت رغبة المرء في ادعاء الاستمرارية التاريخية لشعب ما، فإن مرور القرون قد انطوى على تحولات جذرية. إن فلسطين - ويمكن للمرء أن يفكر هنا أيضًا بالداناو وتجر (من "شعوب البحر"، ز م)

في النصوص ذات الصلة - يمتلكون سياقهم التاريخي بين الغزاة أو المهاجرين إلى فلسطين، الذين يشار إليهم غالبًا بوصفهم "شعوب البحر". إن مصطلح فلسطينيين، مع ذلك، يعود إلى سكان السهل الساحلي الفلسطيني الجنوبي ضمن التراثات الكتابية الأسطورية لشمشون وشاول وداود. مثل الكنعانيين في قصص أسفار التكوين ويشوع والقضاة، يأخذون دور العدو الخرافي في قصص أصل مملكة إسرائيل. إن المسألتين التاريخيتين للاستمرارية اللغوية والهوية هما مسألتان مختلفتان وينبغي عدم مناعتهما. في حين أن استمرارية الأمم يمكن إثباتها، فإن العمل الأثري الكثيف عن السهل الفلسطيني يوحى بالأحرى إلى أن السكان هنا هم أصليون، تأثروا على نحو مهم وازدادوا بفعل عناصر من بحر إيجه والمنطقة الساحلية الأناضولية. هذا الحكم قد لقي الدعم أيضًا عن طريق ما نعرفه عن لغة وديانة السهل الساحلي، الذي هو سامي غربي السمات تأثر كثيرًا بمصر مثلما تأثر بالعناصر الإيجية أو الأناضولية الأثرية.



Australian palestinian cultural centre

المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

حكاية شعبية فلسطينية - كوز بطاط

حرف شعبية

قديمة

المَجْبَر

بسبب قلة

الأطباء لجأ

القرويون

والبدو

وحتى

الكثير من

سكان

المدن إلي

المجبر

العربي

لِيُجَبَّر

كسور

عظامهم

باستخدام

الطحين

والبيض

والقصب

أو البايير ،

والجميل

أن معظم

المجبرين

كانوا لا

يتقاضون

أجراً بل

كان عملهم

لتقرب الله .

في أحد أيام الشتاء ، عاد صاحبنا من حقله مبكراً على غير العادة وبسرعة دخل بيته المتواضع المبني من الطين اللبن والذي يتكون من غرفتين الأولى للمعيشة والنوم في نفس الوقت وبها فرن للخبيز ومبنى على الفرن مصطبة ينام فوقها صاحبنا وزوجته وأولاده منها سرير ومنها فرن يُحمى بالحطب والقش أيام الشتاء وهو ما يسمى بالبحراية ، والغرفة الأخرى تستخدم كحظيرة للحمار الوحيدة والبقرة البيتمة التي شح لبنها من زمن بعيد التي لا تكاد تجر الساقية لتروى أرضه المتواضعة التي لا تكاد تتعدى الست قراريط ، على عكس زوجة صاحبنا الولود التي لا تكاد تستريح من الحمل ويزيد جمالها عاماً بعد عام !

دخل صاحبنا بيته بسرعة وطلب منها إعداد عشاء يليق بشريكه الجديد في الأرض التي تزيد عن الفدان وفحلة عشار وحمار لسه بخيره! فقامت الزوجة الجميلة بإرسال إبنا لشراء ما تيسر من الفاكهة وذبحت ذكر البط البيتيم وأوقدت الكانون وشرعت في تجهيز الوليمة الدسمة التي لا تقام إلا في الأعياد والمواسم!

عاد صاحبنا بعد صلاة العشاء ومعه ضيفه الكريم بعد أن قاما سوياً بإبرام العقد عند كاتب المحامي وأخذ قيمة الفحلة التي نويها شرائها من السوق بعد باكر والتي اشترط الضيف أن تكون الفحلة بكرية!

تناول الجميع العشاء وبعده علت الضحكات والحكايات والقششات ودار الشاي على الحضور والفاكهة التي تزور البيت بين حينٍ وحينٍ! مر الوقت بسرعة ونهض الضيف ومعه صاحبنا لتوصيله لأول الطريق وفجأة كشر الشتاء عن أنيابه وفتحت السماء أبوابها لتغرق الأرض وتقطع الطرق ويطل البرد بوجه التي لم تعرفه القرية من قبل استحال على الضيف الذهاب لبلدته التي تبعد قليلاً واضطراً معاً للعودة بسرعة لبيت صاحبنا الذي احتار أين سينام ضيفه! فَرَشَ صاحبنا ما تيسر لمنام ضيفه أشعل له الشالاية التي نشرت الدفء ووضع له البراد على النار وعمل بعض الشاي ولما تاخر الوقت استأذن ضيفه وتركه ليأخذ حقه من النوم توجه صاحبنا للنوم مع أولاده في غرفة البحراية التي لا تكاد تنفصلها عن صالة البيت إلا ستارة بالية من ثوب قديم!

دخل الزوج غرفة البحراية التي كانت عبارة عن فرن بلدي مصنوع من الطوب اللبن ومبنى عليه ما يشبه المصطبة مفروشة بالحصير ومفروش عليها بطانية من الصوف الأسود ومرتبّة محشوة من بقايا قماش قديم، عندما يحل الشتاء ويشد البرد يُحمى الفرن بالحطب وقش الأرز وبالتأكيد ليس هناك حاجة لغطاء طالما أنت نائم في غرفة الفرن!

لم يكن هناك سوى بصيص من ضياء يأتي من صالة البيت لمصباح الكيروسين التي يتراقص شعاعه على الستارة القديمة والتي هرب شعاع منها على جسد زوجته الشبه عارى والتي لا يدري لماذا زاد جمالها هذه الليلة في نظره أكثر وطال عليه الليل يغالب النوم بلا جدوى ، فقام ونظر من خلف الستارة على الضيف فوجده غارقاً في سبات عميق وانتقل ببصره على أولاده الذين راحوا في أحلام سعيدة وأحس صاحبنا بالبرد فاقترب من زوجته وأيقظها برفق وقال لها بصوت خافت : اصحى يا ولية ! عايزين نشوى كوز بطاطا ! أعقل يا راجل عندنا ضيوف ! كله نائم وذكر البط كابس على نفسي والعشوة الدسمة خلت جسمي قايد نار ! أعقل يا راجل! مضت ساعة ثم اقترب الزوج مرة ثانية من زوجته وقال : ما تيجي نشوى كمان كوز بطاطا ! أعقل يا راجل !

نهض صاحبنا مبكراً وأيقظ ضيفه وتناول طعام الإفطار وأشرقت الشمس لتغازل بأشعتها قطرات المطر التي ظلت متشبسة بأوراق الشجر الأخضر كحبات اللؤلؤ النفيس الذي يغازل زهور البرسيم الجميلة .

توجه صاحبنا ليوصل ضيفه لأول الطريق ولكن حدثت مفاجأة فقد أعطى الضيف صاحبنا ثمن جاموسة اخرى ليشتري جاموسة بالأضافة للفحلة التي أنفق عليها وطلب من صاحبنا أن يزرع قيراط أو اثنتين بطاطا فتعجب صاحبنا وسأل : ليه بطاطا بالذات ؟ فرد الضيف وهو يبتسم: لأنى أموت في البطاطا المشوية! أنصرف الضيف وعلى وجهه ابتسامة عريضة ! عاد صاحبنا لبيته مسرعاً وسأل الزوجة وفي صوته نبرة شك وتردد : أمبارح ؟ إحنا شويينا كام كوز بطاطا؟! فردت عليه في دلال : وانا فاكراة يا راجل ! ما أنت اللى بتعد ! ركب صاحبنا حمارته واتجه لحقله وهو يفكر في البطاطا المشوية وغرق في افكاره أيكمل الشركة ويذهب باكر للسوق وهل سيزرع البطاطا أم لا ؟!



Australian palestinian cultural centre

المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

حزّر فزّر

يابوكرش يا نونو،
يا للي بيحكي من
مصارينو ، من
غير ضرب ما
بيجي، ويطرب
اللي حوالينو

الجواب : العود

بتقدر تحكي عشر
مرات وبسرعة

غابت الشمس ،

واستغظلمطلست

على عباد الله

المستغظلمطلسين

فاستغظلمطلسلوها

أكلة فلسطينية شعبية - الفنة على الطريقة الفلسطينية

مقادير :

دجاجة مقطعة ، ورق غار، قرفة، 5 بصلات حجم وسط ، توابل الدجاج ، زنجبيل مطحون ، سماق ، فلفل اسود ، صلصلة البندورة ، 2 فص ثوم، لوز مقلي او فستق، زيت ذرة ، 1 فلفل اخضر نصف كيلو كفتة ، نصف كيلو رز طويل او حسب الرغبة ما بتفرق كثير ، رقاق (خبز الفنة المقرمش او الفراشيج) .

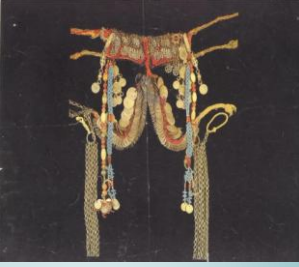
الطريقة : (هاي طريقة قرى رام الله وفي طرق ثانية!!)

1. اول شي بنسلق الدجاجة نصف سلقة يعني ما تستني عليها لغاية ما تستوي طبعاً مع ورق الغار وبصلة وبس يمضي عليه نصف ساعة بتملحيه شوية وبترفعيه وحطيه على جنب.
2. بنقطع البصل ترنشات وبنق الفلفل الاخضر مع التومة وبنتلهم سوى مع البهارات كلها وبنحط عليهم شوية زيت ذرة وملعقتين صلصلة وكوب ماء وبتحطيمهم عل النار مدة 15 دقيقة اول شي نار عالية وبعد هيك نار هادية بس يذبل البصل ويستوي حطيه عل جنب .
3. بتنقعي الرز حوالي ربع ساعة في الماء.
4. بننشل الجاج من المرققة وبنحطه في صينية تكفي للدجاجة وبنجيب خليط البصل والصلصة وبنتل فيه الدجاجة من جميع الجهات بتحطيه كله على الدجاجة طبعاً يكون فيه شوية مرققة ولو لقيته المرققة قليلة زوديه شوية بس ما تغرقه لانو الدجاجة حتكمل استواها على البخار وبتغطي الصينية وبتسببها على نار متوسطة حوالي دقيقتين وبعدين خليه على نار هادية كثير حوال ساعة او ساعة الا ربع لغاية ما تشوفي الدجاجة استوت يعني جهزت.
5. بنجيب مقلى بتحطي فيه شوية زيت ذرة وشوية سمن بس يكون السمن اكثر من الزيت وبتقلي فيه اللوز بس يشقر لونه ارفعيه وخليه على جنب.
6. اما بالنسبة للكفتة بتقليها مع شوية زيت ذرة وبتبليها بالملح والسماق والبهار العادي والفلفل الاسود والحبان بس تستوي اطي اثار وخليها على جنب.
7. بتصفي الرز من الماء كويس وبتقلي الرز بنفس المقلى تبع اللوز علشان ياخذ كل الطعم الموجود في الزيت المتبقى من اللوز قلبيه خمس دقائق وبعدهك بتقدري لكل كاسة رز كاسة مرق واذا لقيتته محتاج بتزوديه خليه يغلي دقيقتين وبعدين وطى النار خليه هادية كتير لغاية ما يستوي منيح.
8. بتروحي للدجاجة اللي في الصينية وبتحطيه في الفرن للشواء من 3 الى 5 دقائق علشان تشويها شوية.
9. كده اجا وقت التقديم : بتسقي الرقاق من مرققة الدجاج طبعاً لازم تكون سخنة وبس يتشرب الرقاق المرققة بتحطي طبقة الكفتة فوقه وبعدين طبقة الرز الابيض والدجاج طبعاً بالوسط ورشي عليها اللوز والفستق . بكده بتكون جاهزة يارب تتول اعجابكم وتردو عليا



Australian palestinian cultural centre المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

حلي ومجوهرات في
التراث الشعبي الفلسطيني



تواصلوا معنا

Follow Us on Facebook

<http://www.facebook.com/groups/aus.pal.cultural.centre/>

Mail address:

P.O. Box 911, Rozelle,

NSW, 2039 Australia

E-mail :

Aus.pal.cultural.centre@
hotmail.com

من الحلويات الفلسطينية – حلوى الدحدح



المقادير:

- 2كوب دقيق.
 - 2كوب سميد.
 - نصف كوب زيت دافئ + نصف كوب سمنة خميرة.
 - نصف ملعقة صغيرة عصفور
 - كاسة حليب للعجن.
- ### الحشو:
- كوب سميد.
 - كوب سكر.
 - 2ملعقة كبيرة قرفة.

الطريقة:

- يخلط دقيق السميد مع الدقيق والعصفور ويضاف الزيت الدافئ والسمنة ويفرك جيداً.
 - تضاف الخميرة إلى كوب الحليب وتضاف إلى الخليط السابق.
 - يتم عجنها بالحليب حتى تصبح قابلة للفرد.
 - تغطى وتترك مدة نصف ساعة
 - تقسم إلى جزئين ، يفرد الجزء الأول في صينية
 - ثم تخلط مقادير الحشو بملعقتين من الماء وتفرد فوق الجزء الذي فردناه (اي انها تكون في الوسط).
 - يفرد الجزء الآخر من العجينة فوق الحشو ثم نقطعها ثم نضعها في الفرن على حرارة عالية مدة نصف ساعة تقريبا (حتى تحمر الجوانب) ثم نحمرها من الاعلى
- وصحتين وعافية



Australian palestinian cultural centre المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

عن المركز الثقافي
الفلسطيني الأسترالي
هو مؤسسة ثقافية فلسطينية
تعمل في أستراليا،
تأسس المركز الثقافي الفلسطيني
الأسترالي في مدينة سدي عام
2009.

يعمل المركز الثقافي الفلسطيني
الاسترالي على أحياء التراث
العربي الفلسطيني، والمساهمة
في المشروع الثقافي العربي
والفلسطيني في أستراليا.
كما يقوم المركز الثقافي
الفلسطيني الأسترالي بدعم
ومساندة الشعب الفلسطيني أينما
وجد والدفاع عن كافة حقوقه
المشروعة بالطرق السلمية
ووفقا للقانون الأسترالي.
للمركز الثقافي الفلسطيني
الأسترالي خطط تهدف الى تنمية
الوعي الوطني والثقافي لدى
أبناء الجالية الفلسطينية في
أستراليا وتوثيق الروابط
الإجتماعية بينهم.
كما أن مهمة المركز الثقافي
الفلسطيني الأسترالي الأساسية
تكمن في توثيق الصلة بين أبناء
الجالية الفلسطينية في أستراليا
والقضية الفلسطينية على مختلف
الأصعدة بالإضافة الى توحيد
الجهود وتوثيق العلاقات مع
جميع المؤسسات العربية
والأسترالية الداعمة للقضية
الفلسطينية وتفعيل اللغة العربية

أمثل شعبي فلسطيني

أولها شهامة وآخرها ندامة *** بات مغلوب ولا تبات غالب
بِتتغوى بَشَعِرِ بِنْتِ خالْتها *** بحب الكَبْرَة ولو على خازوق
بِدُو سَلْتَه بدون عنب

كنايات شعبية فلسطينية

إيده مخزوقة *** بحطه في جيبته الرغيرة *** بخاف من خياله

فلسطين بين الحاضر والماضي

