



Australian palestinian cultural centre المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

تمرة رمضان - العدد رقم 16

في هذا
العدد

خير الدين
أحمد
الرملي
الفاروقي

النجمة
السداسية

أربع
كلمات

بائع الجبال

العكوب بلبن

البحثة

بربرة

ذكر فلسطين بالقرآن الكريم

بسم الله الرحمن الرحيم

قال الله تعالى: { ولقد كتبنا في الزبور من بعد الذكر أن الأرض يرثها عبادي الصالحون } الانبياء/105 .
صدق اهرح العظيم عن ابن عباس أن المراد بالأرض المقدسة (أي ارض الشام وفلسطين) ووافقه في ذلك
الشوكاني وذكر مجيد الدين الحنبلي في أحد الأقوال أنها الأرض المقدسة ترثها أمة محمد صلى الله عليه وسلم

من أعلام فلسطين - خير الدين أحمد الرملي الفاروقي

شيخ الإسلام خير الدين بن احمد بن علي زين الدين بن عبد الوهاب الأيوبي العليمي الفاروقي الرملي،
والفاروقي نسبة إلى الفاروق عمر بن الخطاب ولد في مدينة الرملة في رمضان من سنة 993 هـ، تعلم
القرآن الكريم ومبادئ الفقه على شيوخ بلده، كالشيخ موسى بن حسن الغبي، ثم رحل إلى مصر سنة 1007
هـ، فمكث في الأزهر ست سنين اشتغل بالفقه الشافعي، ثم انتقل إلى المذهب الحنفي وتعمق في دراسته على
الشيخ عبد الله محمد التحريري الحنفي، والشيخ محمد سراج الحانوتي صاحب الفتاوى المشهورة، وأجازه
سنة 1009 هـ، وقرأ على الشيخ أحمد محمد عبد العال، وغيرهم، وأفتى وهو بالجامع الأزهر، وكتب له
إجازة شيخه التحريري وشيخه عبد العال عند توجهه في ذي القعدة سنة 1113 هـ إلى بلدة الرملة، واجتمع
في عودته بعلماء غزة ويحاكمها الأمير احمد بن رضوان، وفي الرملة أخذ في الإقراء والتعليم والإفتاء
والتدريس والأمر بالمعروف والنهي عن المنكر، واشتهر علمه وبعد صيته وشاعت فتاواه في الآفاق
ووردت إليه الأسئلة من كل جهة وشجع على الزراعة فقام بغرس الكروم بيده.
من مؤلفاته:

1. الفتاوى الخيرية لنفع البرية، طبع على الحجر، وبولاق 1273 هـ واتلستانة 1311 هـ.
2. مظهر الحقائق (حاشية على البحر الزائق في فقه الحنفية للزين بن النجيم.
3. حاشية على الأشياء والنظائر، لتاج الدين السبكي.
4. حاشية على الكنز، للعيني.
5. رسالة فيمن قال إن فعلت كذا فأنا كافر.
6. حاشية على منح الغفار.

توفي الشيخ خير الدين ليلة الأحد 27 رمضان من سنة 1081 ودفن بمحلة الباشقردي بالرملة، وبنى عليه
ولده نجم الدين قبة.



Australian palestinian cultural centre

المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

التطريز

الفلاحي

الفلسطيني



حدث في فلسطين - النجمة السداسية

يعود استخدام النجمة السداسية بوصفها شكلاً هندسياً ليس ذا مضمون يهودي أو غير يهودي؛ فقد وُجِدَت النجمة السداسية في النقوش المصرية القديمة، والهندوكية، والصينية، وفي نقوش حضارات أمريكا الجنوبية، وكانت أيضاً رمزاً خصب كنعانياً. كما وُجِدَت هذه النجمة على ختم عبراني يعود إلى القرن السابع قبل الميلاد، وعلى قبر عبراني في القرن الثالث، وعلى معبد يهودي في الجليل في القرن نفسه، وفي مقابر اليهود بالقرب من روما، وعلى حوائط القدس، وفي أحجية عربية من القرن التاسع. ووجدت في نصوص سحرية بيزنطية، وفي كتب سحر من العصور الوسطى الغربية، وفي الفلكلور الألماني، وفي آثار فرسان المعبد، وهي إحدى شارات الماسونيين الأحرار تعتبر من أهم وأقوى الرموز في السحر والشعوذة لدى ديانات مختلفة، ولا يزال حتى الآن يُستخدم في السحر والعلوم الشيطانية؛ لاستدعاء الجان والأرواح الشريرة.

وهناك إجماع على أن الجذور العميقة لرمز النجمة السداسية تعود إلى قرون من الزمن، سبقت بداية تبني هذا الرمز من قبل الشعب اليهودي. واستناداً إلى روايات غير موثقة؛ فإن الدرع الذي استعمله النبي داود - عليه السلام - في المعارك، كان دُرْعاً قديماً، وقام بلفه بشرائط من الجلد على هيئة نجمة سداسية.

كان داود بن جوريون - رئيس وزراء الدولة الصهيونية سابقاً - يفضل أن يطلق على تلك الدولة الناشئة اسم "دولة الهيكل الثالث"، واتخذت تلك الدولة في عهده الشارات والشعارات والرموز، التي تتخذها الدول عادة للدلالة على هويتها وغايتها، فاختير شعار نجمة داود لكي يُوضَعَ على العلم الإسرائيلي.

وهذه النجمة يُراد بها لدى الصهاينة عدّة معانٍ، والتي ترمي في النهاية إلى أن تلك الدولة هي دولة كدولة داود، الجامعة بين سلطان الدين وسلطان الدنيا؛ كما كانت دولة داود الأولى، فهناك أسطورة "دافيد وجوليات" التي تُريد إظهار إسرائيل بمظهر "دافيد" صغير مسكين أمام "جوليات" العملاق العربي، هذا ما ينسبه البعض "لعقدة العماليق"؛ نسبة للعمالقة الفلسطينيين الذين سكنوا الأرض أيام محاولة اليهود الدخول لفلسطين، وقَاتَلهم يوشع بن نون، ففي مدخل الكنيسة لافتة: "تذكر ما فعل بك العماليق"، والمتعارف بينهم أن أولئك شعبٌ كان ينبغي إبادة.

وتلك النجمة ترمز إلى ما كان يُسمّى بخيمة الاجتماع، وهي الخيمة التي كان يتعبد فيها موسى - عليه السلام - في سيناء أثناء محاولة الدخول لفلسطين، فلما فتحت بعد عصر النبي بقيادة داود - عليه السلام - نقلت تلك الخيمة ووضعها في القدس، ثم شرع في بناء مكان كبير للعبادة فوقها، وهو ما يُسمّى عند أهل الكتاب بالهيكل. وقد اعتمد علم إسرائيل الحالي بالرغم من المعارضة الشديدة من زعماء اليهود، الذين كانوا يريدون وضع الـ Menorah، وهو الشمعدان اليهودي كشعار للدولة اليهودية، والواقع أن اختيار الصهاينة للنجمة السداسية كان اختياراً ذكياً، يُعبّر عن غموض موقف الصهيونية من اليهودية.

فالصهيونية ترفض العقيدة اليهودية؛ ولكنها تريد في الوقت نفسه أن تحل محلها، وتستولي على جماهيرها، ولإنجاز هذا الهدف احتفظت الصهيونية بالخطاب الديني والرموز الدينية، بعد أن أعطتها مضموناً دنيوياً قومياً، وقد احتفظت الصهيونية بفكرة القداسة الدينية، ولكنها خلعتها على الدولة والشعب، وعلى تاريخ الأمة؛ أي إن ثمة تداخلاً كاملاً بين الدنيوي والقدس. والنجمة السداسية تتسم أيضاً بهذا التداخل؛ فهي رمزٌ شائع بين اليهود وعلامة عليهم؛ أي إنها رمزٌ قومي، ولكن هذا الرمز اكتسب إحياءاً دينياً لا ترقى إلى مستوى المضمون الديني المحدد، فهو يحمل قداسة ما، ولكنها قداسة مُرتبطة بالرمز الدنيوي، وقد يكون غموض مصدر القداسة عيباً من المنظور الديني، ولكنه من منظور صهيوني يشكّل مصدر قوة؛ إذ كان الصهاينة يبحثون عن رمز يجسد فكرة قداسة اليهود لا قداسة اليهودية، وهذا ما أنجزته لهم نجمة داود.



Australian palestinian cultural centre

المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

حرف شعبية قديمة

بائع الجبال

وهو حرفي
وُجِدَ من قدم
الحضارة في
فلسطين ،
وعادة ما
يكون مستقر
في ورشة في
أحد الأسواق
ويقوم
بصناعة
جبال ليف
وجبال ليف
النخيل وليف
قنّب وجبال
شعر الماعز
وجبال وبر
الجمل
وأقفاف
ومرس
وخيطان
مصيص
وحُصر
قشاق وققف
قش
وسجادات
الصلاة القش

حكاية شعبية فلسطينية - أربع كلمات

كان يا مكان في قديم الزمان شب بحب بنت شيخ القبيلة وهي كمان بتحبه ،راح طلب إيدها من الشيخ كبير قومه وعشيرته ، بس الشيخ رفض أن يزوجه إلا بشرط واحد ، فهو لا يريد مهرا لبنته ، ولا مالا ، ولا ذهباً ولا تجارة

شرطه أن يكون مهر بنته تفسير الأربع كلمات الآتية ، الأولى صدق ، الثانية من صدق ، الثالثة من صدق ، الرابعة من صدق ، أربع كلمات فقط.

خرج الشاب حزينا هائما على وجهه ، يسير بين القرى والمدن ، ويقطع القفار والجبال ، والوديان والهضاب ، يبحث عن الإجابة ، كان يسأل عن رجل حكيم لعله يروي ظمأه ، فيجيبه على تلك الكلمات ، فلا يهم من يكون هذا الحكيم.

وفي طريقه ، وبعد أن بلغ منه الجهد مبلغه ، وأخذ الإعياء منه مأخذه ، ألقت به ظلمة الليل إلى بيت رجل فقير. كان الشاب منهكا متعبا ، إلى درجة أنه لم يتمكن في تلك الليلة من تناول الطعام ، فمئذ أن جلس على الفراش ، غطّ في نوم عميق ، وعندما استيقظ في صباح اليوم الثاني ، أراد صاحب البيت أن يخفف عنه ما يشعر به من ألم ومرارة ، فسأله عن قصته ، وما فعل الزمان به.

حكى الشاب قصته للرجل الذي ساقته الأقدار إليه من غير ميعاد ، قال الرجل للشاب : وجدت ضالتك ، فخذ عني إجابتك:

أما الكلمة الأولى فهي : ربّي ولد ولدك أمّا ولد بنتك فلا.

وأما الكلمة الثانية فهي : عمّر في مُلكك وأما ملك غيرك فلا.

وأما الكلمة الثالثة فهي : تزوج من شكلك أما شكل غيرك فلا.

وأما الكلمة الرابعة فهي : الرجل الفطين يفهم في حديث الرجال ، أما الدُون فلا .

فرح الشاب بتفسير الكلمات الأربع فرحا شديدا ، وعاد مسرعا إلى لشيخ عشيرته ؛ ليخبره عن تفسير الكلمات الأربع ، لعله يحظى ببنت شيخ العشيرة.

استقبل شيخ العشيرة الشاب باهتمام بالغ ، وأيقن أن الشاب نجح في الامتحان ، وأنه أهل للزواج من ابنته، وكان للشاب ما أراد.



Australian palestinian cultural centre المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

حزّر فزر

في الزرع

أخضر وفي

السوق أسود

وفي الدار

أحمر

الجواب : الشاي

بتقدر تحكي عشر

مرات وبسرعة

شرشفنا مع

شريف

وشرشف

شريف زي

شرشفنا

أكلة فلسطينية شعبية - العكوب بلبن



والعكوب لمن لا يعرفه نبات شوكي يتواجد بكثرة في فلسطين

لا سيما في جبال الجليل

والاغوار ونابلس، وتميزت مدينة نابلس بأهتمامها الشديد

بهذا النوع من الغذاء فيطهونه على مدار العام سواء في

موسمه أو غير موسمه حيث يتم تجفيفه وتجميده ليبقى محفوظا طوال فصول السنة
وتعتبر هذه الأكلة من الأكلات التي تميز بعض المدن الفلسطينية، فهي لا تطبخ إلا لكل عزيز
وغالي، ويكثر استخدامها في المواسم وخاصة في الأعياد شهر رمضان، وفي شعبان حيث يحتفل
أهالي المدينة بطقوس نادرة بهذا الشهر من خلال اللوائح التي تقيمها الأسر. والعكوب كما هو أكلة
الغوالي في الأراضي الفلسطينية فهي أيضا هدية لها قيمتها حيث تقوم كل عائلة بإرسال كميات ليست
قليلة لأقاربها المتواجدين في الخارج. أن تناول هذه الوجبة أمر سهل جدا وممتع لكن الصعب هو
اعداد هذا الطبق ليكون جاهزا للأكل، حيث تعتبر عملية الإعداد مهمة صعبة تبدأ بجمعه من الجبال
ومن ثم البدء بما يسمى " التعقيب " وتعني تنظيفه من الاشواك والقشور وهذا الامر يعتبر متعب ويأخذ
الكثير من الوقت لذلك لا مناص من أن يشارك أفراد العائلة في هذا العمل. أما ان كان الهدف تخزين
العكوب ليبقى على مدار العام فان ذلك يتطلب تجفيفه أو تجميده.

المقادير : كيلو عكوب منظف ومقلي + نصف كيلو لحمة خاروف + لبن رايب مخفوق مع صفار
بيوضه + بصل وثوم وملح ورشة بهار

الطريقة : نغسل اللحمه جيدا ونقليها مع البصل ونضيف الملح في الزيت حتى يذبل البصل . منضيف
الماء وتتركها لتستوي هيك صار عنا شورة اللحمه اللي راح نشغل عليها .بعد ما تستوي اللحمه
نضيف العكوب للشوربه ومنتزكها تغلى قليلا (انا بتركه لحتى يستوي العكوب). بعد ما يستوي منكون
محضرين اللبن بخفقه مع صفار بيوضه او ملعقة نشا ونغليه على النار شوي .ومنسكبه على العكوب
والشوربه في ناس بتحط اللحمه والبصل والعكوب كله مع بعض اول شي .بس من خلي اللحمه استوي
عالاخر . منحرکه ونتركه ليغلى اللبن قليلا . نهرس الثوم ومنقليه ونحطه على الشوربه وصحتين
وعافيه ما في اسهل منها الطبخه مثل





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 – الرز بحليب (البحثة)

المقادير:

- 3/4 كوب رز مصري.
- 8 أكواب من الحليب.
- 1 كوب سكر.
- 1/2 كوب فستق حلبي.
- 1/2 ملعقة صغيرة مستكة.
- 1/2 كوب ماء زهر.



يغسل الأرز ويوضع في وعاء على النار مدة عشر دقائق ثم يضاف إلى الحليب ويحرك باستمرار مدة 3/4 الساعة. يضاف السكر إلى الحليب ويحرك (يترك على النار لمدة خمس دقائق مع التحريك). تدق حبات المستكة مع السكر تضاف للحليب. يضاف ماء الزهر إلى الحليب ويحرك، ويرفع عن النار ويسكب في أطباق ويزين بالفستق الحلبي.

حلوى بربارة

وهي حلوى فلسطينية مشهورة في مدينة الناصرة والشمال اخذت عن اخوتنا المسيحيين في عيد البربارة والذي يصادف اليوم السابع عشر من كانون الاول. الاكلة وكما اتضح لي لم تقتصر على الناصرة وضواحيها بل عرفتها معظم المدن الفلسطينية باختلاف بسيط في طريقة التحضير والمكونات وفي التسمية ايضاً .

بربارة غزة كانت تتكون من :قمح مقشر ، سكر للتلية ، زبيب بدون نوى ذو حب صغير ، لوز مقشر ،نشاء " كورنفلور" ومكسرات للتجميل .

اما طريقة التحضير فكانت تتم بسلق القمح واطافة كل من اللوز وزبيب ليغلي الجميع ، ثم يضاف النشاء المذوب ليغلي من جديد ، وتسكب بعد ذلك في طبق وتقدم باردا بعد ان تزين بالمكسرات والقرفة والحلوة وقد يضاف اليها ماء الزهر قبل سكبها في الطبق

في غزة اما في القدس وبيت لحم فقد يضاف الى القمح وزبيب والقمر دين والجوز المدقوق والشومر المطحون وحب اليانسون وعيدان القرفة وحب الجاص والمشمش المجفف.

البربارة عرفت ايضاً باسم المسلوقية أو السنونية مع اختلاف بسيط في مكوناتها وطريقة تحضيرها ، وقد كانت تصنع خصيصاً للأطفال الذين بدأت اسنانهم بالظهور ، فيحتفل ذويهم بهذه المناسبة السعيدة ويصنعون لهم السنونية نسبة إلى الاسنان التي ظهرت بعد مرحلة الرضاعة



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 سdney عام
2009.

يعمل المركز الثقافي الفلسطيني
الأسترالي 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
ووفقاً للقانون الأسترالي.
لمركز 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

بُكَرَةٌ يُذُوبُ التَّلْجُ وَيَبِينُ المَرَجُ *** بَلَا مَا نُنْشُرُ غَسِيلَنَا الوَسِخَ عَلَى الحِيطَانِ
الْبَلَادِ بِلَادِ اللَّهِ وَالْحَلْقُ عَبِيدُ اللَّهِ *** الْبَلَادُ اشْتَقَّتْ لَ هِلْهَا
بَلَدْنَا زُ غَيْرُهُ وَنَعْرِفُ بَعْضَنَا

كنايات شعبية فلسطينية

تَعَبَكَ رَاحَهُ *** ثَقِيلَ دَمٌ *** ثُورُ اللَّهِ بَيْرَسِيمُهُ

فلسطين بين الحاضر والماضي

