



Australian palestinian cultural centre المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

تمرة رمضان - العدد رقم 17

في هذا
العدد

أحمد عبد
الدائم
المقدسي

حائظ
البراق أم
المبكي

العجوز
والعقرب

بائع
الأخشاب
المشغولة
يدوياً

كوسا بلبن

القدرة
الغزاوية

الكرافية

ذكر فلسطين بالقرآن الكريم

بسم الله الرحمن الرحيم

قال اهرح تعالى { وشجرة تخرج من طور سيناء } المؤمنون/20 . صدق اهبت العظيم
ذكر القرطبي أن طور سيناء من أرض الشام وقيل هو جبل فلسطين وقيل أنه بين مصر وإيليا ومنه نودي
موسى عليه السلام وذكر الشوكاني أنه جبل بيت المقدس .

من أعلام فلسطين - أحمد عبد الدائم المقدسي

أحمد بن عبد الدايم بن نعمة بن أحمد بن نعمة بن إبراهيم بن بكير المعمر العالم مسند الوقت زين الدين أبو
العباس المقدسي الفندقي الحنبلي الناسخ.

ولد بفندق الشيوخ من جبل نابلس سنة 575 هـ، وأدرك الإجازة التي من السلفي لمن أدرك حياته، وأدرك
الإجازة الخاصة من خطيب الموصل أبي الفضل الطوسي، وأبي الفتح ابن شاتيل، ونصر الله القزاز، وسمع
من يحيى الثقفي وأبي الحسن الموازيني وابن طبرزد وغيرهم، رحل إلى بغداد وسمع من ابن كليب بقراءته
من عبد الخالق بن البدر وابن سكيئة وعلي بن يعيش وغيرهم، تفقه على الشيخ الموفق، وكتب بخطه المليح
السريع ما لا يوصف لنفسه، وبالأجرة، حتى كان يكتب إذا تفرغ في اليوم تسع كراريس وأكثر، وقيل انه
كان ينظر الصفحة نظرة واحدة ويكتبها، لازم النسخ خمسين سنة، وخطه لا نقط ولا ضبط، كتب على ما
قاله في شعره ألفي مجلد، وكان تام القامة حسن الأخلاق والشكل.

ذكر أنه كتب بخطه (تاريخ دمشق) مرتين، قال الشيخ شمس الدين: الواحدة في وقف أبي المواهب ابن
صصري، وكتب من التصانيف الكبار الشيء الكثير، وولي خطابة كفر بطنة (قرية قرب دمشق) وأنشأ
خطباً كثيرة، وحدث سنين عديدة، روى عنه الشيخ محيي الدين والشيخ تقي الدين بن دقيق العبد، والشيخ
عرف الدين الدمياطي، وابن الظاهري، وابن جعوان وابن تيمية، ونجم الدين ابن صصري، وشرف الدين
الفزاري الخطيب وأخوه تاج الدين، وولده برهان الدين، وعمر الدين إمام الكلاسة، وشرف الدين منيف
قاضي القدس، وعلاء الدين ابن العطاء وخلق كثير بمصر والشام.

كف بصره في آخر عمره وتوفي في 9 رجب 668 هـ 1270 م، ودفن بسفح قاسيون.
من تصانيفه: تاريخ القدس وفاكهة المجالس وكتاب مشيخة واختصار تاريخ ابن عساكر.



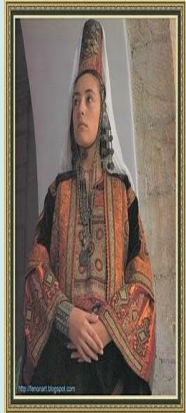
Australian palestinian cultural centre

المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

التطريز

الفلاحي

الفلسطيني



حدث في فلسطين - حائط البراق أم المبكى

حائط البراق حائط يحد الحرم القدسي الشريف من الغرب، وترجع هذه التسمية إلى أن الرسول (صلى الله عليه وسلم) طبقاً لما أشارت إليه مصادر إسلامية عديدة في تفسيرها للآية الكريمة "سبحان الذي أسرى بعبده ليلاً من المسجد الحرام إلى المسجد الأقصى الذي باركنا حوله" أن الرسول ركب البراق حتى باب المسجد الأقصى حيث ربط الدابة قرب الباب في مكان بالحائط الغربي للحرم، في الحلقة التي كان يربط فيها الأنبياء من قبل، ودخل المسجد حيث صلى بالأنبياء ثم عُرج به إلى السماوات العلاء.

أما حائط المبكى فهو - في زعم اليهود - جزء من الحائط الغربي للحرم القدسي الشريف وآخر أثر من آثار هيكل سليمان عليه السلام وأقول في زعم اليهود لأنه لا تستند إلى أي أساس ديني أو تاريخي أو قانوني. وليس هناك دليل على المكان الذي بُني فيه الهيكل، فبينما تذكر بعض المصادر أنه بُني خارج ساحات المسجد الأقصى، تذكر أخرى أن مكانه تحت قبة الصخرة وتذكر المصادر اليهودية أنه تحت المسجد الأقصى.

وطبقاً لما ذكرته المصادر التاريخية، فقد تم بناء الهيكل وهدمه ثلاث مرات، فقد تم تدمير مدينة القدس والهيكل عام 587 ق.م على يد نبوخذ نصر ملك بابل وسُبي أكثر سكانها، وأعيد بناء الهيكل حوالي 520-515 ق.م وهدم الهيكل للمرة الثانية خلال حكم المكدونيين على يد الملك أنطيوخوس الرابع بعد قمع الفتنة التي قام بها اليهود عام 170 ق.م، وأعيد بناه الهيكل مرة ثالثة على يد هيرودوس الذي أصبح ملكاً على اليهود عام 40 ق.م بمساعدة الرومان. وهدم الهيكل للمرة الرابعة على يد الرومان الذين فتحوا مدينة القدس عام 70م ودمروها بأسرها.

ويروى لنا الكتاب المقدس حالة الهيكل قبل الهدم الثالث، ونبوءة المسيح عليه السلام بخرابه، حيث لم يحافظ اليهود على كون الهيكل مكاناً للموحدين، وحولوا مكان الهيكل إلى مكان للبيع والشراء، فطبقاً لما ورد في إنجيل متى "ودخل يسوع إلى هيكل الله، وأخرج جميع الذين كانوا يبيعون ويشترون في الهيكل، وقلب موائد الصيارفة، وكراسي باعة الحمام، وقال لهم. مكتوب بيتي بيت الصلاة يُدعى، وأنتم جعلتموه مغارة للصوص..." "يا أورشليم يا أورشليم يا قاتلة الأنبياء وراجمة المرسلين، إليها كم مرة أردت أن أجمع أولادك كما تجمع الدجاجة فراخها تحت جناحها ولم تريدوا. هو ذا بيتكم يترك لكم خراباً..."

وفي فقرة أخرى من الإنجيل ورد النص التالي "ثم خرج يسوع ومضى من الهيكل. فتقدم تلاميذه لكي يروه أبنية الهيكل، فقال لهم يسوع أما تنظرون جميع هذه. الحق أقول لكم أنه لا يُترك هنا حجر على حجر لا يُنقض". ولقد تحققت نبوءة المسيح عليه السلام، فقد تم تدمير الهيكل على يد الرومان وهو التدمير الأخير للهيكل. وبينما تشير بعض المصادر إلى أن الهيكل لم يبق فيه سوى قسم من حائطه الغربي. تشير أخرى إلى أن سائر أجزاء الهيكل لم يبق منها شيء.

فعندما حدثت حادثة الإسراء لم يكن بهذا المكان بناءً معروف بالمسجد الأقصى، وإنما كان المكان الموجود بين أسوار الحرم الشريف في القدس مكاناً مخصصاً لعبادة الله سبحانه وتعالى، ولم يكن مسجداً بالمعنى الحالي، وإنما سُمي في الآية الكريمة بالمسجد، لأنه مكان العبادة. ومنذ حادثة الإسراء عرف أهل القدس سواء بالتواتر أو التوارث أنه يوجد مكان في الحائط الغربي للحرم القدسي يسمى البراق.



Australian palestinian cultural centre المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

حرف شعبية قديمة

بائع الأخشاب المشغولة يدويًا

وهو حرفي له ذوق
فني عالٍ ، كما كان
له ورشة بأحد
الأسواق وكان
يصنع من الخشب
عصيّ و غنوات
ومحجاة
وجوكلانة و عكاز
ودقاقيق وطوابع
للكعك ومدقات
وأوتاد وخيزرانات
، كما كان يقوم
بأعمال التواصي
للعرسان والحجاج
وعلية القوم .

حكاية شعبية فلسطينية - العجوز والعقرب

جلس عجوز حكيم على ضفة نهر ، وراح يتأمل في الجمال المحيط به ويتمتم بكلمات . وفجأة لمح عقربا وقد وقع في الماء . وأخذ يتخبط محاولا أن ينقذ نفسه من الغرق؟ قرر الرجل أن ينقذه .

مد له يده فلسعه العقرب . سحب الرجل يده صارخا من شدة الألم ولكن لم تمض سوى دقيقة واحدة حتى مد يده ثانية لينقذه فلسعه العقرب سحب يده مرة أخرى صارخا من شدة الألم .

وبعد دقيقة راح يحاول للمرة الثالثة على مقربة منه كان يجلس رجل آخر ويراقب ما يحدث؟

فصرخ به الرجل : أيها الحكيم لم تتعظ من المرة الأولى ولا من المرة الثانية وها أنت تحاول إنقاذه للمرة الثالثة؟

لم يأبه الحكيم لتوبيخ الرجل وظل يحاول حتى نجح في إنقاذ العقرب
ثم مشى باتجاه ذلك الرجل وربت على كتفه قائلا : يا بني.. من طبع العقرب أن يلسع ومن طبيعي أن أحب واعطف فلماذا تريدني أن أسمح لطبعه أن يتغلب على طبيعي





Australian palestinian cultural centre

المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

حزّر فزّر

له رقبة

وماله راس ،

وله أيدين ،

ومالو رجلين

الجواب : القميص

بتقدر تحكي عشر

مرات وبسرعة

شانتنا الجردة

القرعة جابت

توم أقرع أمرد

، أجا الديب

الأقرع الأجرد

أكل السخل

الأجرد الأمرد

، ظل السخل

الأقرع الأجرد

أكلة فلسطينية شعبية - كوسا بلبن



مقادير اللبن : لتر من اللبن الحامض (عيران) + 2ملعقة من النشا

+ ملح + عصير ليمونه ثم مدقوق

الطريقة :- يحرك اللبن والملح والنشا وعصير الليمون والثوم المدقوق

بمضرب السلك . ثم نضعه على النار يحرك طول فترة النار مدة ربع ساعه . بالاثناء نحضر الكوسا
مقادير الكوسا -: نصف كيلو لحمه مفرومه ناعم + كوسا حسب عدد افراد الاسره انا استخدمت لكل
شخص 4 حبات كوسا صغيره + بصل مفروم ناعم + ملح-فلفل اسمر مطحون + بهار-حب هان
مطحون + زيت للقلي

الطريقه-: تحفر الكوسا باداة الحفروتنقع بماء وملح . نقالب البصل واللحمه على النار مع اضافة
البهارات والملح . تحشى الكوسا باللحمه . تقلى الكوسا بالزيت قلي خفيف مع عدم تغير لونها . نغلي
ماء ونضع الكوسا بالماء المغلي مدة ربع ساعه على النار . ثم يصفى الكوسا من الماء . نضيف اللبن
على الكوسا ويترك على النار مدة ربع ساعه . قدم الكوسا مع الارز او مع الخبز.

القدرة الغزاوية

المقادير: نص كيلو رز ياسمين + ربع دجاجة + نص ملعقة عصفور ، كركم ، دقه نفس الكلمة
يعني

ملعقة بهار + نص ملعقة فلفل اسود مطحون + ملعقة سمنة + بصلة وسط + 3دروس ثوم او 5 +
زيت قلي القليل منه + مرقه الدجاجة .

ملاحظة قبل الطبخ: اذا نص كيلو الرز كفى صحن من الصحون اللي عندك. المرقه لازم تكون صحن
ونص علشان الرز يطلع مش يبسلم على بعضه وضارب صحبة كمان .

الطريقة: اول شي بتكوني طابخة الدجاج. ثاني شي يا ست البيت بتجيبى البصلة وتقطعها قطع طويلة
شرايح يعني 8 شرايح. وتقليهم بزيت القلي مع الثوم وخليهم يطروا شوي وبدون ما يصير لونهم
احمر. ثالث شي يا ستي .بعد ما يستوي البصل والثوم . بتجيبى المرقه وتحتطها على البصل وتخليه
يغلي معه شوي. بعدين بتحطي الرز والبهارات والفلفل والكركم



عليه زولمن تشوفيه غلى بسرعه غطي الرز ووطي النار من
المنظم اللي بالجرة واذا ما بتعرفي
خلي زوجك . وتبجطي الجاجة كمان في الوسط . ولمن تشوفيه
قرب يستوي اطفي الغاز وخليه ينهي
الاستويان مع البخار الصاعد . وبعد ما تشوفيه استوى عالآخر
حطي عليه ملعقة السمنة. وبالصحة والعافية



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 - الكراوية

وهي تقليد منتشر في فلسطين لتناولها شرابا أو حلوا بمناسبة ميلاد طفل جديد وبعض يقدمها بعد عودة الحجاج وآخرون يحبونها حلوى شتوية.

وهي لها أصول حلبية.

شرب الكراوية :

المقادير : 9 أكواب ماء + 3 ملاعق كبيرة كراوية مطحونة
(يمكن زيادة الكمية لإعطاء نكهة أقوى) +

3 ملاعق كبيرة قرفة مطحونة + 3 ملاعق كبيرة يانسون

مطحون + 1 ونصف كوب رز مطحون + 1 ونصف كوب سكر

التزيين : لوز مسلووق ومقشر + جوز هند + صنوبر أو زبيب و جوز..... (حسب الرغبة)
الطريقة: نغلي نصف كمية الماء مع السكر و الكراوية و القرفة و اليانسون ثم نخلط في وعاء آخر باقي الماء مع الرز المطحون جيدا ثم نضيفهم على الخليط الأول مع التحريك على نار هادئة إلى أن يصبح المزيج متماسك وكثيف ، نسكبه في زبادي التقديم و صحتين وهنا.

ملاحظات: الكمية كبيره يمكن عمل نصفها فقط. تقدم في المناسبات وخاصة مباركات الولادة. تقدم باردة او ساخنة بعد وضعها في الثلاجة لمدة ساعتين. تصبح أجمد بعد وضعها في الثلاجة. تزين قبل الأكل بدقائق .

حلو الكراوية:

المقادير: نصف كيلو كراوية + نصف كيلو رز ناعم + سكر حسب الطلب + ماء
وللزينة: جوز الهند .. جوز مفروم ناعم .. صنوبر .. بندق .. فستق ... لوز ...
الطريقة:

لتحضير عشر فناجين من الكراوية: يجب أولاً خلط الكراوية مع الرز ناعم في وعاء كبير. ثم نأتي بوعاء ونضع فيه عشر فناجين ماء ونضيف لهم عشر ملاعق من خليط الكراوية والرز الناعم ... ثم نضعهم على النار ومع التحريك المستمر

وعندما تغلي الكراوية جيداً نخفف من درجة الحرارة حتى نكمل التحضير على نار هادئة (إذا كانت الكراوية خفيفة نضيف لها مايلي : نأتي بكوب ماء ونضيف له ملعقتان من خليط الكراوية والرز الناعم لتعديل الوضع يعني ... ونضعهم في الوعاء ومع التحريك المستمر وبتجاه واحد وعلى نار هادئة..

وبعد أن تغلي جيداً نضع سكر حسب الطلب ... شئو في ناس بتحبتها دلعة وفي ناس بتحبتها وسط وفي ناس بتحبتها حلوة كثير

ومن ثم بعد وضع السكر نقوم بتحريكها على نار هادئة لمدة عشر دقائق .. وتنتهي الكراوية. نصب الكراوية في فناجين خاصة بالكراوية أو ممكن زبادي صغيرة ونرش عليها جوز الهند وفوقه المكسرات حسب الطلب والرغبة



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. 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

بِنْتُ العِرْزِ غَالِيَهُ لَوْ كَانَتْ جَارِيَةً * * * بَنِي أَدَمَ لَوْلَا ظَنُّهُ دَخَلَ الْجَنَّةَ

بوس الأيادي ضحكك ع اللحي * * * بيت الظالم خراب

البيت بيت أبونا وإجو العُرب يُطرُدونا

كنايات شعبية فلسطينية

جَابَ آخِرُتُهُ * * * جِلْدُهُ مَتَمَسِّحٌ * * * حَاصٌ وَلاَصٌ

فلسطين بين الحاضر والماضي

