



Australian palestinian cultural centre المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

تمرة رمضان - العدد رقم 18

في هذا
العدد

أبو البقاء
عبد
الوهاب
الصفوري

الاحتلال
الفارسي
لأرض
كنعان

وصفة
طبية

الفاخوري

الملوخية

البقلاوة

ذكر فلسطين بالقرآن الكريم

بسم الله الرحمن الرحيم

قَالَ اهْتِجَالِي: { قَدْ نَرَى تَقَلُّبَ وَجْهِكَ فِي السَّمَاءِ فَلَنُوَلِّيَنَّكَ قِبْلَةً تَرْضَاهَا فَوَلِّ وَجْهَكَ شَطْرَ الْمَسْجِدِ الْحَرَامِ وَحَيْثُ مَا كُنْتُمْ فَوَلُّوا وُجُوهَكُمْ شَطْرَهُ وَإِنَّ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ لَيَعْلَمُونَ أَنَّهُ الْحَقُّ مِنْ رَبِّهِمْ وَمَا اللَّهُ بِغَافِلٍ عَمَّا يَعْمَلُونَ } البقرة - 144. صدق اهل العظيم

إن رسول الله - صلى الله عليه وسلم - كان يصلي وأصحابه بمكة إلى جهة الكعبة ، و لما هاجر إلى المدينة أمره الله عز وجل ن يصلي نحو القدس، و بقيت صخرة هذه المدينة قبلة المسلمين مدة ستة عشر أو سبعة عشر شهراً ، وقالوا: إن تحويل القبلة من القدس إلى مكة كان في يوم الثلاثاء منتصف شهر شعبان و قيل في رجب من السنة الثانية من الهجرة النبوية . وما زال (مسجد القبلتين) في ظاهر المدينة يضم قبلتين: الأولى منهما متجهة للشمال نحو بيت المقدس، والثانية إلى الجنوب وتتجه نحو الكعبة.

من أعلام فلسطين - أبو البقاء عبد الوهاب الصفوري

أبو البقاء بن عبد الوهاب بن عبد الرحمن الصفوري الأصل (نسبة لقرية صفورية شمال الناصرة) الدمشقي أحد صدور دمشق، كان ذا وجاهة ومروءة واليه مرجع أهل دائرته في الأمور.

ناب في القضاء، وسافر إلى الروم، وتولى القضاء في صفد، وصيدا، وبيروت، وحماة. عمر في الصالحية قصرأ من أحسن المنتزهات بها، ويعرف فيه.

كان يعرف علم النجوم، والرمل الزايرجا حق المعرفة، توفي سنة 1035 هـ



Australian palestinian cultural centre

المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

التطريز

الفلاحي الفلسطيني



www.alsarafy.com



www.alsarafy.com



حدث في فلسطين - الاحتلال الفارسي لأرض كنعان

صعد نجم الإمبراطورية الفارسية سنة 550 ق.م، وبدأ التوسع في عهد الملك قورش باتجاه الأناضول، ثم تمكن قورش من احتلال بابل عاصمة الكلدانيين بفضل مساعدة بني إسرائيل؛ الذين عملوا جواسيس لصالحه، حيث قام اليهود بتسهيل مهمة الاحتلال عندما كان الملك البابلي يحتفل مع كبار رجاله وضباطه في قصره، وكان حراس المدينة يتعاكسون الخمر، فاقترح الجيش الفارسي المدينة، وقتل الملك ورجاله، ودمّر القلعة والقصر والأبنة الفخمة، وضم بابل إلى دولته.

وعندما احتل قورش أرض كنعان سمح لبني إسرائيل بالعودة، واعتبر أن وجود طائفة من اليهود موالية له وتدين بوجودها لإحسانه سيشكل نوعاً من التوازن تجاه الطوائف الموالية للمصريين في أرض كنعان، وأعاد إليهم بعض ما سلب منهم مكافأة لهم؛ ورغبة من قورش في استخدامهم كجواسيس له في فلسطين لبذر بذور التفرقة بين خصومه، وإعانتته في احتلال مصر، وتثبيت أقدامه في أرض كنعان، وبالفعل تمكن الفرس من احتلال مصر بمساعدة بني إسرائيل، واعتبر اليهود الملك الفارسي (قورش) مخلصاً أرسله الله لهم.

تذكر الكتب والدراسات أرقاماً مختلفة عن أعداد اليهود الذين عادوا إلى أرض فلسطين، بعضها يقول 42 ألفاً، والبعض الآخر خمسين ألفاً، وقسم ثالث يقول 37 ألفاً، وفي كل الأحوال فإن اليهود عند عودتهم لم يكونوا سوى أقلية حوالي 20% من سكان أرض فلسطين، وحاول اليهود الحصول على حكم ذاتي من الفرس، لكن الملك الفارسي رفض طلبهم، واكتفى بمنحهم حرية دينية، وقدم لهم مساعدات مالية لبناء مساكن للأسر الفقيرة، كما جند عدداً من اليهود في جيشه، شاركوا في احتلال مصر.

شرع زرو بابل، وهو اسم أكادي معناه، زرع بابل، أو المولود في بابل، وهو رئيس مجموعة اليهود الذين سمح لهم قورش في مرسومه الشهير 538 ق.م بالعودة، ويُقال إنه من سلالة ملوك الدولة الجنوبية، شرع زرو بابل في بناء الهيكل، إلا أن الأقوام المجاورة احتجوا على ذلك وهددوا بالعصيان، فتوقف البناء سنة 522 ق.م في عهد قمبيز الثاني، لكن داريوس الأول أباح لهم بناء المعبد سنة 520 ق.م وواكملت العملية عام 515 ق.م على نفقة الدولة الفارسية.

قسم داريوس الأول الإمبراطورية الفارسية إلى عشرين ولاية، وكانت فلسطين جزءاً من الولاية الخامسة، وداء بعد داريوس الأول الملك أحشوربوش، وكان قد تزوج من اليهودية إستير التي استغلت جمالها، وتسربت بطريقة مجهولة إلى القصر، وتزوجها الملك، وتدرجياً نقلته إلى موقف الداعم الكبير لليهودن حيث أخذ يزودهم بالمال والأسلحة لمواجهة أعدائهم.

وفي عام 458 ق.م أوفد الملك الفارسي أرتحشتا الأول الحاخام عزرا لليهودا بعد أن أصدر له أمراً بكتابة الديانة اليهودية، رغم أن الملك مجوسي! وبالفعل كتب عزرا التوراة استناداً إلى تكليف الملك أرتحشتا الأول، وهذا يقودنا للقول أنما جاء في التوراة إنما كان بهدف إرضاء أرتحشتا الأول، وقد ورد في التوراة أن الهدف من كتابته أي تمثل في تعليم الشعب شريعة إله إسرائيل وشريعة الملك، وكلمن لا يعمل بشريعة الإله وشريعة الملك فليقتض عليه بالقتل أو النفي أو الغرامة، إذن هذه التوراة لا علاقة لها بسيدنا موسى عليه السلام، فقد كتبت بعده بسبعة قرون. لقد قام عزرا بصياغة التوراة على الشكل الموجود حالياً وجاءت الصياغة بطريقة ترضي الفرس وتبرر أفعال ملوكهم الدموية في معاملة الشعوب المحتلة ولهذا نرى أن التوراة تصف الأنبياء بأشع الأوصاف فهم دمويون - حسب نص التوراة - ولا أخلاقيين في الكثير من المواضيع.

واستعان عزرا بنحميا الذي جاء إلى فلسطين من بابل، لكي يقودا جماعة العائدين إليها، ولكي يعاقب من لا يعمل بشريعة الملك، وشريعة الإله، واتخذ نحميا خطوات صارمة لمنع الزواج المختلط لضمان نقاء الدم اليهودي، كما بذل جهوداً لإقامة التنظيم العسكري اليهودي، ورغم الادعاء أنه أعاد تحصين القدس، وأنه رمم أسوارها، فإن الحفريات لم تكشف عن أية أدلة تشير إلى صدق مثل هذا الادعاء



Australian palestinian cultural centre

المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

حرف شعبية قديمة

الفاخوري

وهو حرفي

مخضرم في

التاريخ الفلسطيني

منذ قديم العصور ،

يستخدم الفخار

ومواد مساعدة

لصناعة الجرار

والأباريق

والمناشل

والدوارق والأكواز

والخوابي

والخضاضات

والصحنون

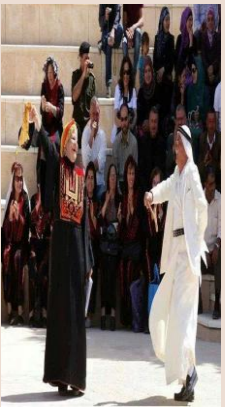
والشربات

والطاسات وغيرها

الكثير وكان يزيئها

بالزخارف

والألوان .



حكاية شعبية فلسطينية - وصفة طبية

دخل ثعلب داراً مملوءة بالمواشي لعله يحظى بإحداها . لاحظ صاحب الدار دخول الثعلب فأغلق الباب وذهب ليحلب فأساً ليقتله . أدرك الثعلب الخطورة ، وأيقن بالهلاك ز قال في نفسه : دبر يا فهيم ما بطيب رايك ن واطلع من عواقبها سليماً .

رأى ثوراً كبيراً فقال في نفسه : رفسة من هذا وينكسر الباب ! اتجه إليه وسلم عليه وقال : أيها الثور المظلوم ، إن صاحبك يحرث عليك ويدرس البيادر ، ويشتمك ويضربك ويذبحك ، تعال اضرب الباب فنهرب من هذا الظلم . قال الثور : هذا الرجل كسر قرني العام الماضي ، وهو شديد غليظ لا أجرؤ على مخالفته . إذهب إلي الحمار لعله يساعدك .

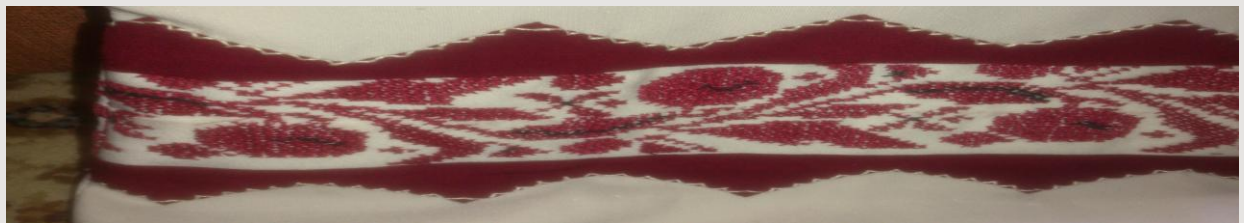
ذهب إلي الحمار وطلب منه رفس الباب بعد أن زين له سوء عمل صاحبه . قال الحمار : خلقتي لله للركوب والعمل ، ولا أريد أن أخالف ذلك . فتش عن غيري .

ذهب الثعلب إلي البغل وحيّاه ، وزين له الهروب حيث الحرية والماء والمرعى . قبل البغل ، ورفس الباب بحافريه فإذا هو أتر بعد عين . هرب كل ما في الدار من بقر وغنم وماعز ودجاج و قادها الثعلب والبغل إلي الغابة وأخذت تأكل وترتع .

ذهب الثعلب ليستكشف الغابة وفجأة رآه الأسد فصرخ فيه قائلاً : كيف تجرؤ على دخول مملكتي بدون أذني ؟ قال الثعلب : دخلتها برقة مجموعة كبيرة من الحيوانات ! تعال وانظر إليها . ذهب الأسد فإذا مجموعة كبيرة من الحيوانات ترتع في الغابة بقيادة البغل . تقدم من قائدها البغل وسأله : لماذا تدخل الغابة بدون إذن مني ؟

قال البغل : سمعت أنك مريض ، فجلبت لك وصفة طبية . قال الأسد : أين هذه الوصفة التي تزعم أنك جلبتها ؟ قال البغل : إنها مكتوبة على حافري . قال الأسد مخاطباً الثعلب : تقدم واقراً لي هذه الوصفة . قال الثعلب : منذ متى تتعلم الثعالب ؟ العلم حكراً على الملوك .

تقدم الأسد ليقراً الوصفة عن حافر البغل فأشبعه البغل رفساً حتى هشمه وألقاه أرضاً . تقدم الثعلب وأخذ بعض الأسد عضاً مؤلماً . قال الثعلب : أنا مع الحيط الواقف .





Australian palestinian cultural centre

المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

حزّر فزّر

بتوكل منه

حتى تشبع،

وما بتوكله

الجواب : الصحن

بتقدر تحكي عشر

مرات وبسرعة

مفتاحي مع

مفتاح عبد

الفتاح ومفتاح

عبد الفتاح مع

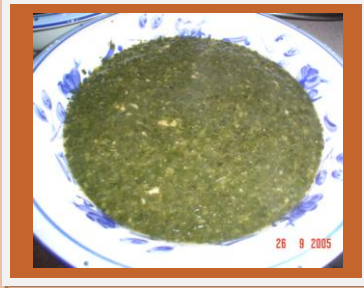
مفتاحي

ومفتاحي فتح

ومفتاح عبد

الفتاح ما فتح

أكلة فلسطينية شعبية – الملوخية الخضرة



المقادير:

3 اكواب مرقة-1ك ملوخية خضراء-10فصوص

توم كبير -ملح -كزبرة جافة -ملعقة زيت او سمن + دجاجة كاملة

الطريقة :

بعد غسل الملوخية وتقطيفها تقطع بالمخرطة حتى تصبح ناعمة
بعد غلى المرقة نضيف الملوخية وبمجرد ان تغلى دقيقة نرفعها

من النار .لاتضعى الغطاء على الاناء حتى لاتهبط الملوخية.

نفرم الثوم مع الملح والكزبرة الجافة ناعما ثم نحرهم فى السمن او الزيت حتى يصبح لونها ذهبى

نضيف التوم المحمر على الملوخية ونضع الغطاء . رهيبه الملوخية مع الارز الابيض.

فى بعض البلاد صعب تواجد الملوخية الخضراء ولكن ممكن ان نستخدم الملوخية المجمدة ولكن

سنستخدم كوب او كوب ونصف مرقة لان الاكياس المجمدة غالبا ما تكون اقل من النصف كيلو.

ملوخية بوراني (ورق)

اكله معروفه ببلاد الشام ولبنان والاردن وفلسطين

المكونات والمقادير:

2 كيلو ملوخيه ورق + 2راس ثوم مفروم + دجاجه مسلوقه ومنزوعه العظم + كوب مرق دجاج +
حبتين بندوره مقشره ومفرومه + صنوبر مقلي + مكعب ماجي + ليمون للتزين

طريقة التحضير:

يسلق الدجاج جيدا وينزع منه الجلد والعظم ويستثنى الجناح والرقبه والظهر ثما توضع طنجره على النار ويضاف اليها زيت قلي ثما يضاف اليها الثوم المقطع حتى يشقر ثما يضاف الدجاج المقطع ويقلب جيدا وبعد ذلك يضاف الملوخيه الورق وتقلب جيدا ويضاف اليها البندوره المقطعه بعد التقشير وتقلب ايضا واخيرا يضاف مرق الدجاج وتترك على نار هادئه لمده ساعه ار ربع ويضاف اليها مكعب ماجي حتى تتبخر كافه السوائل التي بها وتوضع في جاط التقديم ويضاف على وجهها الصنوبر وقطع الليمون بجانبها للتزين وصحتين والف عافيه .



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 – البقلاوة



المقادير:

- صينية 25 * 40.
- 2 كوب من السمن أو الزبدة غير المملحة.
- 1/2 كيلو من الرقائق الخاصة بالبقلاوة (ما يساوي 15 رقاقة 40 * 40 سم).
- 4 كوب من الجوز الناعم وكوب من السكر ليخلط مع الجوز.
- 1/2 كوب من الفستق الحلبي الناعم.
- 4 كوب من القطر.

الطريقة:

- يذوب السمن أو الزبدة على نار خفيفة.
- يمسح قطر الصينية المعدة للخبز بالسمن أو الزبدة الحلوة أو بفرشاة خاصة أو بباطن الكف.
- توضع رقاقة واحدة في الصينية ثم تدهن بالسمن جيداً بواسطة الفرشاة الخاصة.
- يوضع رقائق آخر ويدهن بالسمن بالطريقة السابقة وهكذا حتى يصبح عدد الرقائق (أو الرقائق) ستاً.
- يوضع خليط الجوز فوق الرقائق ويمد بالتساوي فوق الرقائق. وينثر ربع كوب سمن فوق الجوز.
- يوضع رقائق فوق الحشو ويدهن بالسمن ثم بقية الرقائق حتى يصبح عدد الرقائق فوق الحشو (12) رقائقاً، يُبلّ باطن اليد بالماء ويمسح وجهه الرقائق قليلاً بالماء ثم يمسح جيداً بالسمن، تقطع البقلاوة بسكين حادة جداً إلى قطع (حسب الطلب أو الرغبة).
- توضع الصينية في فرن حار درجته (325) ف مدة نصف ساعة ثم ترفع درجة حرارة الفرن إلى (450) ف مدة خمس دقائق أو عشر دقائق إلى أن يصبح لون البقلاوة ذهبياً.
- ترفع الصينية من الفرن ويضاف القطر إلى البقلاوة وهي ساخنة.
- تزين البقلاوة بالفستق الحلبي الناعم وتقدم باردة.



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
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
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

أمثلة شعبية فلسطينية

إلبيضة ما تكسر حَجْرٌ *** بين البايغ والشاري يفتح الله
بين حانته ومائه ضاعت لحانا *** تا ييجي الصبي بصلّي ع النبي
تبات نار تصبح رماد ولها رب يدبرها

كنايات شعبية فلسطينية

إلحال من بعهه *** حاميه حراميهها *** حج مطاوع

فلسطين بين الحاضر والماضي

