



# Australian palestinian cultural centre المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

تمرة رمضان - العدد رقم 20

في هذا  
العدد

خليل عبد  
الله الخليلي

صلح الرملة

الرزق من  
الله

قر دحجي

صيادية

السماك

والطاجن

بطحينية

عش البلبل

العاشوراء

ذكر فلسطين بالقرآن الكريم

بسم الله الرحمن الرحيم

قال الله تعالى: {فَضْرِبْ بَيْنَهُمْ بِسُورٍ لَهُ بَابٌ بَاطِنُهُ فِيهِ الرَّحْمَةُ وَظَاهِرُهُ مِنْ قِبَلِهِ الْعَذَابُ}. سورة الحديد آية 13 . صدق الله العظيم

يورد الطبري في تفسيره : حدثنا ابن البرقي، قال: ثنا عمرو بن أبي سلمة، عن سعيد بن عطية بن قيس، عن أبي العوام مؤدّن بيت المقدس، قال: سمعت عبد الله بن عمرو بن العاص يقول: إن السور الذي ذكره الله في القرآن ( :فَضْرِبْ بَيْنَهُمْ بِسُورٍ لَهُ بَابٌ بَاطِنُهُ فِيهِ الرَّحْمَةُ وَظَاهِرُهُ مِنْ قِبَلِهِ الْعَذَابُ ) هو السور الشرقي، باطنه المسجد، وظاهره وادي جهنم.

من أعلام فلسطين - خليل عبد الله الخليلي

مكان الولادة : مدينة الخليل

أبو يعلى خليل بن عبد الله بن احمد الخليلي القزويني الحافظ، احد أئمة الحديث وروى عن علي بن أحمد بن صالح القزويني وأبي حفص الكتاني وطبقتهما. وقد كان إماماً حافظاً من المصنفين. من مؤلفاته:

1. الإرشاد في علماء البلاد في معرفة المحدثين وغيرهم من العلماء.
  2. الإرشاد في أخبار قزوين.
- توفي سنة 446 للهجرة.



# Australian palestinian cultural centre

## المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

التطريز

الفلاحي الفلسطيني



### حدث في فلسطين - صلح الرملة

كان صلاح الدين الأيوبي رجل دبلوماسي ويجيد فن التفاوض وكان عنده فريق مفاوض متنوع الاختصاصات وما نوره هنا في اتفاقية صلح بين صلاح الدين وريتشارد قلب الأسد . وفي دبلوماسيته الشيء الكثير من النزاهة والصدق حتى مع العدو المهزوم .

كان لوقع الانتصارات التي حققها صلاح الدين الأيوبي على الصليبيين في بلاد الشام أثرها العظيم في أوروبا، لا سيما سقوط بيت المقدس في أيدي المسلمين سنة 1187 بعد موقعة حطين، وانكماش الممالك الصليبية في بلاد الشام، مما جعل صوت البابوية يرتفع مجدداً منادياً ملوك أوروبا وأمراءها للقيام بحملة صليبية جديدة تسترد بيت المقدس، واستجاب لها ثلاثة من أكبر ملوك أوروبا، وهم ريتشارد قلب الأسد ملك إنجلترا، وفيليب الثاني أغسطس ملك فرنسا وفرديريك بربروسا، إمبراطور ألمانيا، الذي اختار طريق البر وتعرض لمصاعب كثيرة انتهت بغرقه في أحد أنهار آسيا الصغرى، وتشتت حملته،

فيما وصل فيليب أغسطس وريتشارد قلب الأسد إلى عكا، وبدأ حصار المسلمين، إلا أنه لم يكد يمضي الوقت حتى دبت الخلافات بين قائدي الحملة الصليبية على خلفية خلافات قديمة بينهما، وقفل فيليب عائداً إلى بلاده . وتحمل ريتشارد وحده عبء مواجهة المسلمين بقيادة صلاح الدين، ودارت بينه وبين صلاح الدين عدة معارك خلال عامي 1191 و1192، وكان أهمها معركة أرسوف التي أو شك فيها صلاح الدين أن يقضى على الصليبيين لولا قيام ريتشارد بتنظيم صفوفه.

غير أن موقف صلاح الدين ازداد قوة وصلابة في الدفاع عن بيت المقدس، وفي المقابل بدأت تظهر داخل الجيش الصليبي خلافات كبيرة، إضافة إلى قلق القائد الصليبي ريتشارد من الأبناء التي كانت تصله تباعاً عن عودة عدوه اللدود فيليب أغسطس إلى الاعتداء على أملاكه في الغرب، وبدت المفاوضات مطلباً ملحا للطرفين، فبدأت سلسلة مفاوضات عسيرة وانتهت إلى توقيع اتفاق عرف باسم صلح «الرملة» في مثل هذا اليوم 2 سبتمبر 1192،

ومما تضمنته بنود اتفاقية الصلح هذه أن تتوقف الحرب بين الطرفين لمدة ثلاث سنوات وثلاثة أشهر على أن يكون للصليبيين المنطقة الساحلية من يافا وقيسارية وحيفا وأرسوف وما عدا ذلك يبقى بأيدي المسلمين بما فيها بيت المقدس، وعلى أثر هذا الصلح غادر ريتشارد عن طريق البحر عائداً إلى بلاده، حيث واجهته مصاعب جمّة في طريق عودته، سار خلالها متنكراً عبر النمسا، واكتشف أمره الإمبراطور الألماني ووضع في السجن ولم يطلق سراحه إلا بدفع فدية كبيرة، وقتل بعدها في معركة ضد خصمه اللدود فيليب أغسطس سنة 1199، أما صلاح الدين فقد توفي في دمشق في 1193 .



# Australian palestinian cultural centre

## المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

حرف شعبية قديمة

### قر دحجي

وهو رجل حرفي له خبرة طويلة في تصليح الآلات البسيطة كالجفت والبارودة والقداحة وبعض أنواع الساعات وبعض أنواع المسدسات الأوروبية الصنع ، عادة ما يكون له بسطة في سوق كبير أو دكان ، ونادراً ما كان يتجول بين القرى أو حواري المدن .

### حكاية شعبية فلسطينية - الرزق من الله

عاش رجلان متجاوران مدة طويلة من الزمن ، كان أحدهما يعتقد أن الرزق عبارة عن مهارة وذكاء وقوة ، وكان الآخر يعتقد أن الرزق بيد الله رب العالمين ، فهو الذي يرزق النملة السوداء ، في الليلة الظلماء ، على الصخرة الصماء ، ولا ينسى من فضله أحداً أبداً ، وكان يؤمن بأن على الإنسان الجد والاجتهاد في طلب الرزق ، وأن الباقي على الله تعالى. كان الجار الأول كثيراً ما كان يتهم جاره ، بأنه كسول ولا يبحث عن رزقه ، أما هو فكثير الحركة والنشاط في البحث عن رزقه.

في يوم من الأيام زار الوالي المدينة التي يقطن بها الاثنان ؛ ليتفقد أحوال الناس ، ف جذب اهتمامه الجار الأول ، حيث كان كثير الحركة والنشاط والحيوية ، أراد الوالي أن يكافئه بهدية ثمينة على نشاطه وكثرة حركته. وفي اليوم الثاني عاد الوالي مرة أخرى إلى المدينة ، ومعه دجاجة مطهية شهية ، مجهزة تجهيزاً ملكياً خاصاً. قدّم الوالي الدجاجة إلى ذلك الرجل مكافأة له على ذكائه ونشاطه وكثرة حركته.

أخذ الرجل الدجاجة وذهب بها إلى جاره معاتباً وشامتاً ، قال له : انظر كيف رزقني ربي طعاماً ملكياً شهياً ، بسبب ذكائي وكثرة حركتي أمام الوالي. قال له جاره : أتبيعها ؟ اتفق الاثنان على ثمنها فباعها وانصرف.

بدأ الجار الوائق بربه يأكل الدجاجة مع زوجته وأطفاله ، وإذ بكيس ممتلئ بالذهب داخلها بعد أن أكل وحمد الله ، ذهب إلى جاره وقال له : أنظر إلى هذا الذهب ، كان الرزق لك فصار لي ، فالله وحده مُقسّم الأرزاق ، واللي إلك .... إلك ما هو لغيرك ، واللي لغيرك مُحَرَّم عليك





# Australian palestinian cultural centre

## المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

حزّر فزّر

بيحاكي كل

الناس، ومافية

روح ولا

إحساس، وما

بيعيش إلا

بقطع الرأس

الجواب : قلم الرصاص

بنقدر تحكي عشر

مرات وبسرعة

القصمان

لبسوا

قمصان

وأكلوا

قرصان

أكلة فلسطينية شعبية -

### صيادية السمك والطاجن بطحينية - على طريقة اهالي حيفا



المقادير للصيادية:

3 كيلو سمك هامور او لؤس أو النوع المرغوب +

10 بصلات حجم وسط + 4 كاسات ارز بسمتي

او امريكي + زيت زيتون + ملح + ورق عصفر اصفر +

قرفة + فلفل اسود + صنوبر

المقادير للطاجن:

2 كاسة طحينية (مسمم) + 4 كاسة ماء + 1/2 (نصف) كاسة عصير ليمون + 2 بصلة وسط + ملح + صنوبر

الطريقة:

يقلى السمك المنظف في زيت الزيتون الحار حتى يستوي ثم ينزع شوك السمك وينقى جيدا وتوضع قطع لحم السمك الكبيرة في صحن لاستخدامها مع الصيادية وتوضع الفتايف الصغيرة المتبقية وحدها لاستخدامها مع الطاجن .

يقطع البصل إلى شرائح ريش ويقلى بزيت الزيتون حتى تحمر قليلا .

تحضر طنجرة مناسبة الحجم لكمية الأرز ثم يفرّد في قعرها البصل المقلي ويفرد فوقه قطع لحم السمك الكبيرة ثم يطمر السمك والبصل بالأرز ( مثل المقلوبة). ثم تغلى في وعاء آخر كمية الماء المطلوبة لطهي الأرز أي 8 كاسات ماء ل 4 كاسات أرز أمريكي ( حسب التعليمات المرفقة مع الأرز) ويوضع معها مقدار ملعقه صغيرة من أوراق العصفر و كمية الملح والفلفل الأسود المرغوبة وعندما يغلي الماء يسكب بتأني فوق الأرز في طنجرة الصيادية وتغلى الطنجرة وتترك على نار هادئة حتى يستوي الأرز تماما كما نطهو الأرز العادي.

بعد الاستواء تقلب الطنجرة على صدر كما في المقلوبة ثم يرش عليها قليلا من القرفة و الصنوبر المقلي وقليل من البصل المحمر.

ويكون الطاجن قد تم اعداده كالتالي ليقدّم إلى جانبها:

إعداد الطاجن: يمزج 2 كاسة طحينية مع 4 كاسة ماء مع نصف كاسة عصير ليمون في طنجرة و ملعقه صغيرة ملح ( حسب الرغبة) حتى تكون كثافة المزيج مثل اللبن الرايب ثم يضاف البصل المقلي (2 بصلة) ويوضع الوعاء على نار متوسطة و يحرك المزيج لغاية أن يبدأ بالغليان أو التفتوير فتضاف فتايف السمك الصغيرة إلى الطاجن ويحرك ويرفع عن النار لأنه لا يحتاج إلى الغلي طويلا. ثم يسكب الطاجن في جاط مسطح ويرش عليه قرفة وبقدونس و صنوبر مقلي ويقدم إلى جانب الصيادية وألف صحة وعافية



# 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](mailto:Aus.pal.cultural.centre@hotmail.com)

من الحلويات الفلسطينية – **عش البلبل**



**مقادير العجينة :**

3مقدار طحين

1/2سمن ذائب

ماء الزهر + ماء

خلط كل المقادير حتى تتحصلى على عجينة خليها ترتاح مدة 20 دقيقة

**الحشو :**

1مقدار لوز + 1مقدار جوز + 1مقدار بندق + 1/2مقدار سكر + 1/2مقدار سكر + بللى بماء

الزهر

**الطريقة:**

حلى العجينة وقطعها مربعات ثم خدى القوالب ورشيهم بقليل من السمن الذائب وبعدين ضعى العجينة + الحشو + القطايف المرشوش بقليل من ماء الزهر وسمن ثم ادخليها الفرن 180 درجة عند اخراجها اسقيها بالعسل أو القطر أو الشاربات وانثرى عليها الفستق وبالصحة والعافية

**العاشوراء**

وهذا الطبق من الأطباق المحبوبة جداً لدى الشعب الفلسطيني



**المقادير:-**

250جرام قمح بدون قشور،

4أكواب حليب،

نصف كوب لوز تزال عنه القشرة،

نصف كوب زبيب.

**الطريقة:**

يقلى القمح بالماء في وعاء وتنزع الرغوة عن السطح، ثم يترك جانباً طوال الليل. يوضع على النار مرة أخرى ويترك لينضج جيداً في وعاء الضغط، ويحتاج الى ساعة وربع على نار هادئة حتى لا يلتصق بالإناء.

ثم يضاف الحليب والسكر ويترك المزيج في وعاء عميق للتقديم ويجمل السطح باللوز المقشّر والزبيب..

وبالهناء والعافية



# 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

أمثل شعبي فلسطيني

تيتي تتي مئل ما رُحُتي جيتي \*\*\* تيجي مع العوران طابات

ثلثين الولد لخاله \*\*\* ثوب غيرك ما بليق عليك

جابوا الخيل ليحذوها مدت الفيران ايديها

كنايات شعبية فلسطينية

إلخالق الناطق \*\*\* حنم له بالعشرة \*\*\* خليها بيناتنا

فلسطين بين الحاضر والماضي

