



Australian palestinian cultural centre المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

تمرة رمضان - العدد رقم 21

في هذا
العدد

أحمد ابن
تيم
المقدسي

الحرم
الابراهيمي

حنان أم

السروجي

الزغاليل او

السمان مع

الفتة

الغزاوية

البلورية

ذكر فلسطين بالقرآن الكريم

بسم الله الرحمن الرحيم

قال الله تعالى { واورثنا القوم الذين كانوا يستضعفون مشارق الأرض ومغاربها التي باركنا فيها وتمت كلمة ربك الحسنى على بني إسرائيل بما صبروا ودمرنا ما كان يصنع فرعون وقومه وما كانوا يعرشون { الأعراف/137 . صدق الله العظيم

روي عن الحسن البصري وقتادة في تفسير (مشارق الأرض ومغاربها التي باركنا فيها) أنها أرض الشام وذكر الشوكاني أن الأرض هي أرض مصر والشام ولكن ابن جرير الطبري استبعد كونها أرض مصر فقال (فإن ذلك بعيد عن مفهوم الخطاب مع خروجه عن أقوال أهل التأويل والعلماء بالتفسير وعن زيد بن أسلم قال هي قرى الشام وعن عبد الله بن شوذب: فلسطين وعن كعب الأحماس قال: إن الله بارك في الشام من الفرات إلى العريش .

والمراد بالمباركة في أرض الشام قال الشوكاني (والمباركة فيها إخراج الزرع والثمار فيها على أتم ما يكون وانفع ما ينفق) . وذكر ابن جرير الطبري أن المراد بذلك (هو جعل الخير فيها ثابتاً دائماً لأهلها).

من أعلام فلسطين -

أحمد بن محمد بن إبراهيم بن هلال بن تيم بن سرور المقدسي أبي محمود ابن تيم
المقدسي

ولد في القدس 714هـ/1314م ودرس فيها، وله عدة كتب منها "مثير الغرام إلى زيارة القدس والشام"، والمصباح في الجمع بين الأذكار والسلاح، واقتفاء المنهاج في أحاديث المعراج، وإفحام المماري بأخبار تميم الداري، وشرح سنن أبي داود في كتاب سماه "انتماء السنن واقتفاء السنن". توفي عام 765هـ/1364م.



Australian palestinian cultural centre

المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

التطريز

الفلاحي
الفلسطيني



حدث في فلسطين - الحرم الابراهيمي



يعتبر الحرم الابراهيمي أقدم مكان له قداسة على مر العصور ، الا ان دراسات علم الآثار مازالت غير قادرة على تحديد متى أسس هذا الحرم وكيف بدأ التعبد فيه وهل كان قائم قبل سيدنا ابراهيم عليه السلام

ولا نعرف على وجه اليقين متى بدأت قدسية الموقع، فالمصادر التاريخية لا تسعفنا في تتبع تاريخ الحرم قبل الفترة الرومانية بكثير، وبالتالي لا نعرف متى حدد موقع دفن الأنبياء، ومتى بدأت قدسيته تأخذ مكانتها بين السكان. وقد نستطيع إعادة تاريخ قدسية المكان إلى قرون عدة قبل الميلاد، لكن تبقى هناك فجوة تاريخية كبيرة، حيث عاش سيدنا إبراهيم الخليل في القرن السابع عشر قبل الميلاد؛ أي أن الفجوة التاريخية تزيد على ألف عام، التي من ناحية علمية لا نستطيع التكهن بها، كما أن الآثار لم تستطع إسعافنا.

يتكون المبنى الحالي من سور ضخم (حير) شيد فوق مغارة مزدوجة. وينتاب تاريخ بناء الحير بعض الشك، فقد ذكر المؤرخ الروماني يوسيفوس (ولد حوالي 37م ومات بعد العام 100م بقليل) كل المباني التي بناها الملك هيرودوس (حكم 37 ق.م إلى 4 ق.م)، ولا يذكر الحرم الإبراهيمي من ضمنها، ولا يربط ما بين المبنى وهيرودوس، لكن الطراز المعماري الذي بني به الحير لا يدع مجالاً للشك بأنه على الطراز المعروف بالهيروديان. ويتميز هذا البناء باستعمال الحجارة الضخمة التي قد تصل إلى أمتار عدة طولاً (أطولها 7.5م)، وبارتفاع قد يزيد على متر (أعلاها 1.4م).

ويذكر بأنه وعلى الرغم من ضخامة البناء وعمره المديد الذي يزيد على ألفي عام، وعلى الرغم كذلك من تعرض المدينة إلى العديد من الزلازل الشديدة، فلم يفقد المبنى رشاقته، ولم يتعرض إلى ضرر يذكر يقتضي ترميمه. وأما الحجارة فهي شديدة التهذيب، ويحيط بالحجر إطار مسمم عرضه حوالي 10 سم. والحير الأصلي مبنى غير مسقوف مستطيل الشكل، يبلغ طوله 59,28م، وعرضه 33,97م، وارتفاعه 16م، أما سمك الجدران فيبلغ حوالي 2,68م، ويتجه المبنى باتجاه الجنوب الشرقي. ويتشكل كل جدار من الخارج من جزأين، الأسفل مداميك عادية صماء ضخمة وعالية، أما الجزء الثاني فترتفع منه دعامات مدمجة بالجدار بلغ عددها 48 دعامة (16 دعامة في الجدارين الطولين، و8 دعامات في الجدارين العرضيين)، يزداد عددها وتقاربها كلما اقتربنا من الأركان، الأمر الذي يحولها إلى شكل من أشكال الأعمدة المدمجة، فتزيد المبنى مناعة وتضفي عليه لمسات جمالية تكسر رتابة الجدار المرتفع الصم الخالي من الفتحات. وينتهي كل جدار ببضع مداميك من فترات لاحقة (على الأغلب من الفترة العثمانية) مغطاة بالملاط (كشفت أثناء الترميم الأخير وكحلت حجارتها).



Australian palestinian cultural centre

المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

حرف شعبية قديمة

السروجي

وهو حرفي يصنع كل ما يلزم لركوب الدواب من سروج وبرادع وخرج و مساند و لبادات و حياصة حزام و مخلاة و أجام و أرسان و ورشمتان حداج الجمل و جنازير صغيرة . وله عادة يكون له ورشة في سوق معروف كما أنه كان يتعامل مع حرفيين آخرين إذا لزم الأمر .



حكاية شعبية فلسطينية - حنان أم

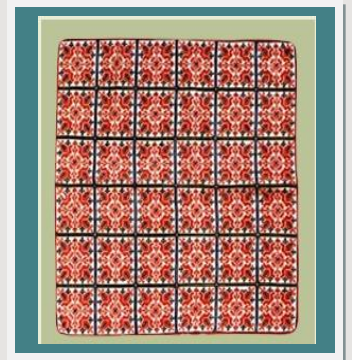
يا زمان خبرنا عن أيامك وأحبيكي إلنا أترحك قبل أفراحك وعلمنا من حكمتك ، قال قالوا بعد الصلاة والسلام على النبي - صلى الله عليه وسلم - كان في مرة ترملت بكير . يا ناري مات اللي كان يحميها ويسعدها وترك لها وليداً وحيداً ، عاهدت الله أن لا تتزوج بعده ، لتتفرغ لتربية هذا الشبل حتى توصله غلي بر الأمان ، فتحفظ الأمانة وتؤدي الرسالة التي وعدت بها الزوج قبل أن ينتقل إلي دار القرار مطمئناً للتربية الصالحة لولده وفلذة كبده .

خرج الغلام في أولى خطواته ورأى خم الجيران وبيضاته ، فأخذ البيض وأسرع غلي أمه يريها ما أصاب . ضحكت الأم وقبّلت وليدها وربّنت على كتفه قائلة : الحمد لله أصبحت تكسب وتجب . كبر الغلام وكبرت سرواته وسطواته حتى أصبح من المحترفين زعماء العصابات المرهوبين .

كانت الأم تُشجّع ابنها وتُخفي المسروقات وتبيعهها في الحارات لبعض المعارف والصديقات وتتصدى لما تسمع من إشاعات . شَبَّ الغلام وأصبح من أصحاب الجسارة حتى قادتته جرأته وهواه إلي ما لا تُحمد عقباه . قُبض عليه بالجرم المشهود وصدر عليه حكم بالإعدام بعد أن سرق خزنة السلطان . جلس السلطان ليُشرف على الإعدام ليكون عبرة لمن يتحدى التاج والصولجان . قادوا المجرم بأغلاله إلي المشنقة لا رحمة ولا شفقة

سُئِل السؤال التقليدي عما يشتاق من هذه الدنيا قبل الفراق ؟ قال أريد قبلة من لسان والدتي حتى أشفي غليلي ولوعتي !!! تقدمت الأم باكية منتحة وأخذت ابنها بالأحضان فسيفرّق بينهما الزمان .

مدّت لسانها ليقبّله فضغط عليه بأسنانه فقطعه بأسنانه أمام الناظرين . أدار السلطان في الجماعة طرفه واستغرب هذا العقوق وما للوالدة من حقوق وسأل الشاب فكان الجواب : إن هذا اللسان هو الذي أوصلني إلي هذا المكان .





Australian palestinian cultural centre

المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

حزّر فزّر

اشي اشي

لولا حملة ما

مشي

الجواب : الكندرة

بتقدر تحكي

عشر مرات

وبسرعة

شفتاك

شفتني

ما

شفتاك

شفتني

أكلة فلسطينية شعبية – الزغاليل أو السمان مع الفتة الغزاوية

الطبق الشهير في غزة ويعتبر واحد من ألد الأطباق التي اشتهر به أهلها عبر الاجيال

المقادير

عدد من الزغاليل أو السمان حسب افراد العائلة
ارز مصري او بسمتي أو خليطهما كما أفعل ولكن الأساس انه ارز مصري
نحتاج الى كأس من الارز لحشو الفر
و نحتاج 2.5 او اكثر حسب افراد عائلتك لعمل ارز الفتة
عيش الرقاق اما جاهز او معد في البيت وانا سبق قدمته على هذا
2 بصلة متوسطة واحدة لاعداد أرز الحشو واخرى تضاف الى المرق مع فصين من الثوم
ملح + فلفل اسود + بهار مشكل + هيل ناعم + هيل حب + قرفة ناعمة + ورق غار + حبات من الفلفل الاسود +زيت
نباتي أو سمنة أو زبدة او خليطهما لإعطاء نكهة مميزة
دقة مكونة من توم وفلفل اخضر و ورق ريحان واذا لم يتوفر ورق نعناع و عصير ليمون وقليل من الخل حسب الرغبة
+مكسرات مقلية للزينة

الطريقة :

ينظف السمان جيدا و يغسل بالماء والدقيق والخل و يجفف جيدا . نضع خليط البهارات الناعمة معا مع الملح و يفرك بها
السمان من الداخل والخارج كما في الصورة وبذلك يصبح جاهز للحشي .

لعمل خلطة الحشوة :

ينقع كاس رز مصري أو طويل حسب الرغبة حوالي نص ساعة .ثم نقلب بصلة صغيرة بالقليل من الزيت حتى تذبل
وتصفى قليلا . نضيف الأرز ونقلبه قليلا ثم نضع عليه حوالي نص كاس من الماء و البهارات المشكلة .وغالبا الخلطة تكون
بهاراتها ظاهرة نوعا ما خصوصا القرفة والهيل والفلفل الاسود لاعطاء الحشوة النكهة الخاصة بها (ممكن اضافة الكبد
والقوانص لو متوفرة مع ذلك بنقلبيها مع البصل حتى تتضج ثم نضيف الارز) . والارز هنا لا ينضج تماما بس نصف
نضج فقط ويتم نضجه عند سلق السمان . ونضيف اليه القليل من المكسرات المقلية ويحشى به السمان و يخيظ أو يكتف .
ثم نضع ملعقتين من الزيت النباتي في قدر و نسخنها ثم نضيف السمان المحشي و نقلبه على نار هادئة مع اضافة بصلة
مقطعة او كاملة مع فصين من الثوم . ونستمر في التقليب الى أن ياخذ السمان لون قليلا وينزل مائه حوالي 10 دقائق
.وبعدنا نضيف عليه ماء مغلى الى أن يغمر السمان و نضيف حبات من الهيل وورق الغار وممكن حبتين من المستكة
و عود من القرفة وحبنتين من القرنفل ... حسب ما بتحبي بهارات المرق ان تكون بس هذه الاضافات تعطي المرق نكهة
رائعة . وهنا بعد تمام النضج ياخذ حوالي ساعة على نار متوسطة ما شاء الله المرق رائع جدا طبعا يضبط ملحه ويصبح
جاهز . ننشل الفر من المرق في صينية فرن انا عادة اضيف اليه عصير ليمون .ورشة سماق و رشاش من الزيت و ادخله
الفرن لياخذ لون جميل وطعم رائع

ناتي هنا للارز ... ينقع الارز بماء مملح حوالي نص ساعة . إستعمل كاس ونصف رز بسمتي وكاس مصري . يقلب جزء
من الارز المصفى(حوالي 3/2 كاس فقط مع ملعقتين من الزيت أو السمن حتى ياخذ لون أصفر خفيف . هذه الخطوة لزوم
التجديد وهي خروج عن التراث في اعداد الأرز للفتة .ثم نضيف باقي الأرز ونقلبه حتى تكتسي حبات الارز بالزيت.ثم
نضيف جزء من مرق السمان وممكن تخفيفها بالماء المغلى .لانا نريد استخدام المرق في تشريب خبز الرقاق ويضبط ملح
الارز ويترك حتى ينضج

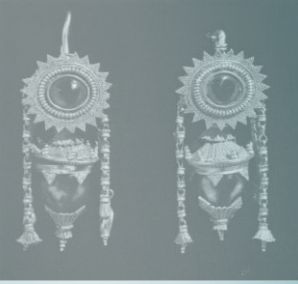
يقطع خبز الرقاق ويشرب بالمرق الساخن و اللذيذ . يمكنك اضافة م ص من الزيد او السمن للمرق
ولكن المرق يكون دسم بمافيه الكفاية فلا يحتاج . وقد كانت جدانتا تصيف اليه القليل من السمن البلدي لإعطاء الفتة نكهة
ومذاق خاص . ونضيف الى الفت القليل من دقة التوم والليمون ونغطيه جيدا ونتركه قليلا حتى يطرى ويشرب المرق .
يرص الرقاق المشرب بالمرق في طبق التقديم .و يرتب فوقة الأرز الناضج . ثم السمان بعد تحميره جيدا بالفرن . ويقدم مع
الزبادي و دقة التوم والليمون بعد اضافة القليل من المرق اليها و سلطة خضراء وممكن تقدم الفتة والارز بنفس الطريقة
مع الدجاج المحشى او المقطع او اللحم حسب الرغبة . وبالهناء و الشفاء



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 - البلورية



البلوريه نوع من انواع البقلاوة المشهورة بفلسطين وبلاد الشام
بدنا لعمل البلوريه عجينه كنافه خشنه

اهم الملاحظات :

- 1- اذا كانت عجينه الكنافه طازه تقطع ونباشر العمل فيها
- 2- اذا كانت مفرزة ننتظر حتى يذوب الثلج واذا احسستى ان العجينه ناشفه بخيها بقليل من الماء وقومى بعملية التقطيع
- 3- عند شوى البلوريه لا يقفل الغاز عليها حتى لا تنشف
- 4- القطر يجب ان يكون ساخن عند وضعه على البلوريه مقاديرة 3كوب سكر - 1وربع كوب ماء - قليل من عصير الليمون - قليل من ماء الزهر

الطريقة:

نحضر الكنافه الخشنه ونقطعها ونرصها بصينييه مدهونه سمن (مش كثير يكون السمن) ونحضر صينييه اصغر من الاولى ونقوم بالضغط جيدا قدر الامكان وهذه خطوة مهمه يجب الضغط جيدا ويمكن قص كيس نايلون ووضعها بين الصينييتين والرس جيدا اى نضغط بكل قوة

نفرد الحشوة وهى مكونه من فستق حلبى مدقوق شوى وسكر خشن وقطر نخلط الحشوة ثم نوزعها على الكنافه وايضا نضغط جيدا

نضع الطبقة النهائيه من الكنافه ونعيد الكرة بالضغط بالصينييه الاصغر قدر الامكان مهمه هذه الحركه الضغط

ندخلها الفرن ويكون فقط من الاسفل ونتركها لمدة بسيطه لانا لا نريد ان تتحمر فقط عند ترك الكنافه الصينييه تكون جاهزة

نحضر صينييه اخرى مدهونه سمن (قليل) ونقلب الكنافه الى الصينييه الثانيه ونقوم بادخالها الفرن لمدة من خمس الى عشر دقائق (لا يقفل الفرن)

نخرجها من الفرن ونسقيها بالقطر الساخن وتترك تبرد ثم تقطع وتقدم صحه وعافيه



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 شعبتي فلسطيني

الْجَايَاتُ أَكْثَرُ مِنَ الرَّايِحَاتِ *** إِجَاهِلُ عَدُوِّ نَفْسِهِ
جَائِي يَصْنَطَادُ فِي الْمَيِّ الْعِكْرَةَ *** الْجَزَارُ مَا يَخَافُ مِنْ كَثْرَتِ الْعَنَمِ
جَائِبٌ مَعَهُ زُعَيْطٌ وَمُعَيْطٌ وَنَطَاطُ الْحَيْطِ

كنايات شعبية فلسطينية

خَلِيهَا عَلَى اللَّهِ *** دَاهِيَةٌ مُسَيِّحَةٌ *** دَخَلَ فِي قَلْبِهِ

فلسطين بين الحاضر والماضي



Bonks Palestine. Vue generale de Liberteido prise de la forteresse