



Australian palestinian cultural centre المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

تمرة رمضان - العدد رقم 25

في هذا
العدد

صباحي
خيزران

شاسو من
غزة

الدرس

قصائص
الأثر

الكُرَشْ
أو الكُرَشَاتُ

صينييه

السميد

بالحليب

كعكة

القرحة

ذكر فلسطين بالقرآن الكريم

بسم الله الرحمن الرحيم

قال الله تعالى " أَلَمْ تَرَ إِلَى الَّذِينَ خَرَجُوا مِنْ دِيَارِهِمْ وَهُمْ أُلُوفٌ حَذَرَ الْمَوْتِ فَقَالَ لَهُمُ اللَّهُ مُوتُوا ثُمَّ أَحْيَاهُمْ إِنَّ اللَّهَ لُدُو فَضْلٍ عَلَى النَّاسِ وَلَكِنَّ أَكْثَرَ النَّاسِ لَا يَشْكُرُونَ " : 243 سورة البقرة . صدق الله العظيم فإنه وقع الطاعون بالشام في كفل حارس وعموم منطقة الرملة (ضم نابلس وقرهاها) فخرج منهم (في نسخة: فخرج منه: كما يشير المجلسي صاحب بحار الأنوار) خلق كثير كما حكى الله تعالى هرباً من الطاعون فصاروا إلى مفازة فماتوا في ليلة واحدة كلهم، فبقوا حتى كانت عظامهم يمر بها المار فينحيها برجله عن الطريق، ثم أحياهم الله ورددهم إلى منازلهم فبقوا دهرأ طويلاً ثم ماتوا وتدانوا. (تفسير القمى: 70)

وعن سعد، عن ابن أبي الخطاب (المجلسي: في المصدر: محمد بن الحسين بن أبي الخطاب) أنه قال: إن هؤلاء أهل مدينة من مدائن الشام من بني إسرائيل، وكانوا سبعين ألف بيت، وكان الطاعون يقع فيهم في كل أوان، فكانوا إذا أحسوا به خرج من المدينة الأغنياء، وبقي فيها الفقراء لضعفهم، فكان الموت يكثر في الذين أقاموا، ويقل في الذين خرجوا، فصاروا رميماً عظماً، فمّر بهم نبي من الأنبياء يقال له حزقيل

من أعلام فلسطين - صباحي خيزران

ولد الشيخ صباحي خيزران في مدينة عكا، تخرج من الأزهر بشهادة العالمية، وكان قاضياً شرعياً في عكا وحيفا.

له كتاب فصل الخطاب في الرد على القسام والزنكلوني والقصاب طبع حيفا 1343.



Australian palestinian cultural centre

المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

التطريز

الفلاحي الفلسطيني



حدث في فلسطين - شاسو من غزة

إن دراسة الثقافة المادية للشاسو على جدران المعابد المصرية تؤكد أنهم من الشعوب الكنعانية حيث تجسّد مشاهد معارك سیتی الأول معركة من خلف جدران حصن في أرض كنعان والأرجح أن يكون من غزة فمشاهد الأشخاص تختلف عن بقية سكان المدن الأخرى وتعتبر أردية الشاسو وملابسهم كمؤشر من المؤشرات العرقية وهو ما اعتمد عليه الباحث في استبعاد أن يكون لهم علاقة بإسرائيل.

ولعلنا ندرك أن الفراعنة لم يعطوا فلسطين إسمًا جامعًا فهي حاصور ويابوس وأريحا وهبرون وإعكو ومجدو أي أنها تعاملت مع كل مدينة على حدا دون أن تربطها ببعضها ، إلا أن الجامع بينهم هو أنهم كنعانيون أي الذين يصبغون أزياءهم ، وتميز أهل غزة بزيهم الأزرق والأحمر مما يجعلهم أكثر المدن تشابها مع شاسو.

والكساء يتمثل في ارتداء المنزر القصير لا يصل إلى الركبة وكانوا متحزمين بحزام ومن الجهة الأمامية في وسط المنزر يتدلى شريط عمودي، ويتميز الشاسو بكسوة الرأس غير المألوف.

أما مشاهد الكرنك التي تظهر انتصار سیتی الأول وجليه للأسرى من الشاسو فكانت تظهر الأسرى وهم يرتدون عباءات فوق المآزر، وتختلف أردية المحاربين عن المدنيين عند الشاسو فمن مشاهد معركة قادش في الأقصر اتضح أن المحاربين كانوا يرتدون منزرا قصيرا أو كسوة للرأس وقد ظهر الشاسو ضمن جيش الفرعون منذ فترة حكم رعمسيس الثالث

كما زين الشاسو ملابسهم بالشرابيش التي كانت منتشرة في أرض كنعان ولم تقتصر على الشاسو كما زين الشاسو صدورهم بتعاويذ دائرية الشكل تشبه إلى حد بعيد تلك التعاويذ التي كانت ترتديها الشعوب السامية الحضرية.

أن كل صفات ملابس الشاسو تشبه إلى حد بعيد الملابس العربية المعاصرة وبالذات ملابس سكان حضرموت حيث إنهم لفترة قريبة جدا كانوا يرتدون نقبا أو مآزر وقمصان ومناديل مربوطة على الرأس بالطريقة السابقة نفسها ذلك لأن أراضي الجزيرة العربية هي مكان تشكّل شعوب ما قبل الأقوام العربية التي هاجرت من الجزيرة إلى الشام وفلسطين أرض كنعان وبلاد مختلفة وهذا يؤكد على أن مشاهد معابد الكرنك تصور الهيئات الخارجية لكثير من شعوب أرض كنعان ومن بينهم الشاسو الرعويين الرحل، سكان السهوب والمناطق شبه الصحراوية إذ كانت لهم ثقافة مادية خاصة بهم وقد شكلوا قومية موحدة لا علاقة لها بكلمة إسرائيل المدونة على لوحة مرنبتاح.



Australian palestinian cultural centre

المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

حرف شعبية قديمة

قصّاص الأثر

اعتاد الفلاحين
والبدو في فلسطين
أن يستقدموا
قصّاص أثر ليتابع
لهم آثار الماشية
ويعرف السارق .
وقد رُويت قصص
كثيرة تتبع قصّاص
الأثر فيها الحالة
ووصل إلي القرى
والأشخاص وأجبر
السارق على
إرجاع أو دفع ثمن
المسروق .



حكاية شعبية فلسطينية - الدرس

كان لرجل ابن مدلل ، يبيد المال يمينة ويسرة على أصحابه الكثر المتربعين في داره . أكلاً وشرباً ونوماً ، وغير أبهين بالأخلاق والآداب ، رغم كثرة مواظ والده وزجره له ولأصحابه .

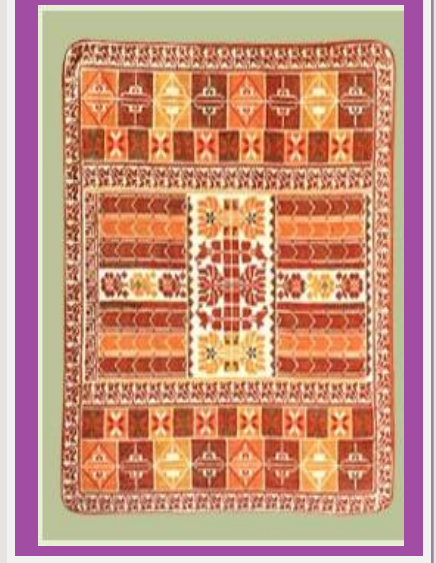
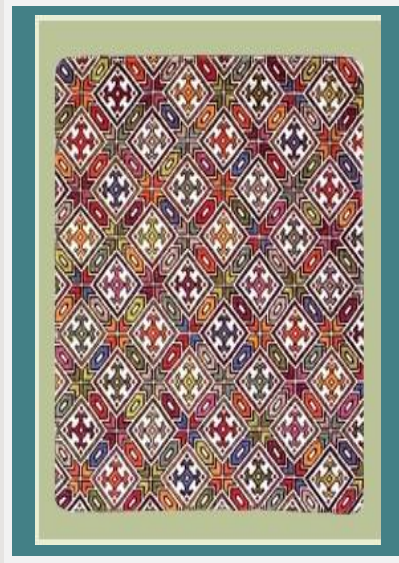
في إحدى الليالي ذبح الوالد خروفاً ولّفه في بطانية وقال لولده ، لقد قتلت لصاً حاول الدخول إلي الدار ، فذهب وأخضر بعض أصحابك لنواريه الثرى .

ذهب الشاب إلي أصدقائه واحداً بعد الآخر ليساعده في دفن اللص الذي قتله والده . استنكروا طلبه ولم يلبوا رغبته ، فلما يئس الشاب من أصدقائه قال له والده : إن لي نصف صاحب ، هو فلان الأعور ، فذهب إليه وأخبره بأمره .

ذهب الشاب إلي صديق والده فأخبره بالحادثة ، أتى مهرولاً فحفروا الحفرة ودفنوا الجثة فيها وأجروا الماء فوقها للتمويه .

طلب الوالد من ابنه أن يشج رأس ابن صديقه ففعل ، وفي اليوم التالي شج رأس ابنه الآخر ، أتى الصديق قائلاً : لو تئيد النار على صدري ما بقول المي على شو بتجري .

أما أصحاب السوء فقد وشوا بالرجل وولده فحضرت الشرطة ونبشت القبر وتيقنت من أن القتل كان خروفاً ، فاتعظ الشاب وابتعد عن رفاق السوء .





Australian palestinian cultural centre

المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

حزّر فزّر

له تاج وما هو

ملك، وببيل ع

الوقت وما هو

ساعة

الجواب : الديك

بتقدر تحكي عشر

مرات وبسرعة

د باب ما

فرملنا به

و دباب

فرملنا به

أكلة فلسطينية شعبية - الكرش أو الكرشات

أكلة شعبية فلسطينية، وهي ليست سهلة بل أنها من أصعب أكالات تحضيرها. وفرحتها تأتي أن أهل البيت عندهم خير وذبحوا خروفاً. وطريقتها قريبة من مثيلاتها في المطبخ العربي.

المقادير

2 كرشه + 2 فوارغ او مصارين

الحشوة

5كأس رز مصري + 1 كأس حمص منقوع ومسلوق نصف سلق

1بصله كبيره مفرومه ناعم ومفروكه بملح ومعصوره

زيت نباتي تقريبا كأس واحد

ملح-فلفل-قرفه مطحون-هيل مطحون-بهار مشكل-كركم او عصفور

اولا تنظيف الكرشات والفوارغ

بالنسبة للكرشات نقوم بقط المادة المخاطيه واي اوساخ موجوده ونشطفهم بماء وصابون الجلي(لن يؤثر على طعم الكرشات). من ثم قمت بنقعهم بعصير ليمون وخل لمدة 15 دقيقه وبهذه الطريقه تخلصت من رائحة الكرشات الكريهه والغير مرغوبه اما بالنسبه للفوارغ فقمت بقلبها من الداخل الى الخارج وكررت عملية تنظيف الكرشات تماما وحصلت على فوارغ نظيفه وبيضاء بياض الثلج

نأتي الان للحشو

بعدها قمت بحشو الكرشه واستخدمت الابره والخيط لغلاقها واحكمت اغلاقها ومن ثم قمت بعمل

تقوم برأس السكينه حتى بنضج الارز وقت الطبخ لتدخل المرقه داخل الكرشه

قمت بنقع الرز لمدة 8 ساعات بماء مغلي

شطفت الرز وقمت باضافة البهارت والحمص والبصل المفروك

بعدها قمت بحشو الكرشه واستخدمت الابره والخيط لغلاقها واحكمت اغلاقها ومن ثم قمت بعمل

تقوم برأس السكينه حتى بنضج الارز وقت الطبخ لتدخل المرقه داخل الكرشه

الطبخ : في قدر على النار نضعها ونغمرها بالماء وبعد الغليان نقوم برفع الرغوة او القشطه عن وجه

المياه

ثم نضع رأسان من البصل الكامل والمقشر في الماء و أوراق الغار وحببات من الهال العربي وعودان من

القرفه ثم نغلق القدر. نتركها على نار متوسطه لمدة ساعتان أو تضع بالفرن لمدة ساعة أو أكثر شوي

وبعدين ممكن تتحمر بالقلي بزيت زيتون. وصحيتين يا فلاحين .



Australian palestinian cultural centre

المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

حلي ومجوهرات في

التراث الشعبي الفلسطيني



تواصلوا معان

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 - صينية السميد بالحليب



المقادير:

3اكواب سميد

3اكواب حليب

كوب سكر

نصف كوب ماء زهر

نصف كوب سمنه

الطريقة:

نحمي الفرن بالاول

يوضع السميد والحليب والسكر في قدر ويحرك لحتي يسخن ويغلي لحتي يثخن

الان يوضع في الباييركس

الاننت توضع بالفرن المدهونه بالسمنه

وتترك لحتي يتحمر سطح السميد ويزين بالصنوبر

يسقي بالقطر ويزين بالصنوبر ويقدم بارد

كعكة القزحة



يعد كعك القزحة" أو "الكعك الأصفر" أو "المخمر"

أحد المأكولات الذي يصنف مع الحلويات لأن البعض

يرش عليه السكر قبل أكله.

يحضر كعك المخمر بعجن دقيق القمح مع الماء والزيت، مع الكمون واليانسون والكرم، مع إضافة مزيج آخر وهو عبارة عن دقيق القمح الممزوج (المبسوس) مع زيت الزيتون، ثم ترك هذا العجين لمدة كافية لتخميره؛ ثم يخبز بعد رسم أشكال عليه بواسطة قطعة مطاطية تدعى "قالب"، أو برقّه علة غربال.

وكان المخمر ملازماً لأعياد المسلمين في المجتمع الفلاحي الفلسطيني. وتسميته بالكعك لا تتبع من طعمه (فهو ليس حلواً بل مالحاً مع مسحة من المرار). وبسبب هذا الطعم الخاص كان كعك القزحة مرتباً "بخميس الأموات"، وهو أول خميس من شهر نيسان، ويتطابق مع "خميس الصليب" من عيد الفصح عند المسيحيين، وفيه يزور المسلمون قبور أمواتهم ويأخذون معهم كعك القزحة لتوزيعه على الصنّية



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 شعبتي فلسطيني

أحز حُرْ مَهْمَا انضمام *** حَسَبْنَاهُ مُوسَى طَلَع فِرْعَوْنُ
حُطُّ راسكُ بين هَالرُّوسِ وَقُولْ يا قَطَّاعُ الرُّوسِ
حُطُّ عَقْلُكَ في راسكُ *** أَلْحَقْ ما فيه حَيها

كنايات شعبية فلسطينية

الشَّرْ في عينية *** شَطَّتْ رِيالْتُهُ *** صارُ وَتَصَوَّرُ

فلسطين بين الحاضر والماضي

