Australian palestinian cultural centre
المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

تمرة رمضان – العدد رقم 27

في هذا العدد

الامام الشافعي
فاروقو في القدس
قمر الزمان
الغلاييني
البامية
صينية الباميه
الـغـريـبـه
عرقسوس

ذكر فلسطين بالقرآن الكريم

بسم الله الرحمن الرحيم

قال الله تعالى: **{سُبْحَانَ الَّذِي أَسْرَى بِعَبْدِهِ لَيْلاً مِّنَ الْمَسْجِدِ الْحَرَامِ إِلَى الْمَسْجِدِ الأَقْصَى الَّذِي بَارَكْنَا حَوْلَهُ لِنُرِيَهُ مِنْ آيَاتِنَا إِنَّهُ هُوَ السَّمِيعُ البَصِيرُ}** (الاسراء – 1) صدق الله العظيم

فقد نص القرآن الكريم على ان المسجد الاقصى مبارك كما هي الارض المحيطة به وهي أرض فلسطين . اجمع المفسرون على أن المقصود بالمسجد الأقصى بيت المقدس وسمي الأقصى لبعد المسافة بينه وبين المسجد الحرام ولم يكن حين إذن وراءه مسجد ولقد وصف الله تعالى المسجد الأقصى بقوله(الذي باركنا حوله)أي بالأنهار والثمار والأنبياء والصالحين فقد بارك الله سبحانه وتعالى حول المسجد الأقصى ببركاته في الدنيا والآخرة وعن ابن عباس أن الأرض التي بارك الله فيها حول المسجد الأقصى هي فلسطين والأردن وقال أبو قاسم السهيلي: قوله الذي باركنا حوله يعني الشام ومعناه في السريانية الطيب لطيبه وخصبه وقيل سمي الشام مباركاً لأنه مقر الأنبياء وقبلتهم ومهبط الملائكة والوحي وفيه يحشر الناس يوم القيامة

من أعلام فلسطين – الامام الشافعي

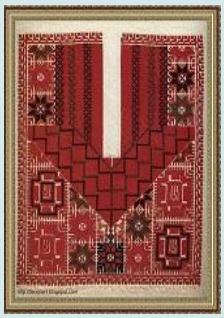
الامام الشافعي احد الائمة الاربعة عند اهل السنة واليه نسبة الشافعية كافة . وهو ابوعبد الله محمد بن ادريس بن العباس بن عثمان بن شافع الهاشمي القرشي المطلبي. ولد عام 150 هجرية . وكان ابوه قد هاجر من مكة الى غزة بفلسطين بحثا عن الرزق لكنه مات بعد ولادة محمد بمدة قصيرة فنشأ محمد يتيما فقيرا .

برع الشافعي بعلوم الدينية كلها وترك لنا إثراً دينيا كبيراً وأهم مصنفاته كتاب الأم في الفقه وهو بسبع مجلدات وكتاب المسند في الحديث النبوي الشريف ، إلا أن سيرته ومجالسه وفتاويه لها مدرسة كاملة بالعلوم الدينية وأيضا له ديوان شعر يتميز بالبلاغة وسعة الخيال .

توفي بغزة عام 175 هجرية فهو لم ليعمّر سوى 25 سنة .

التطريز

الفلاحي الفلسطيني



حدث في فلسطين – فاروقو في القدس

كان النصارى السريان مبتهجين بالفتح الإسلامي لبيت المقدس ، وليس حبهم للمسلمين مولاةً واعتقاداً ، وإنما لأنهم اعتبروا المسلمين بمثابة الأداة الإلهية لمعاقبة البيزنطينيين الذين انحرفوا عن تعاليم المسيحية التي يؤمن بها السريان . تتحدث المصادر عن استقبال صفرينيوس للخليفة عمربن الخطاب – رضي الله عنه – وعهده له ألا يسكن في القدس أحد من اليهود ، وما كان منه من إنشاء المسجد في موضع ما تسميه المصادر المسيحية الهيكل ، وكيف عرص صفرينيوس على الخليفة عمر ثياباً ومئزراً لما رأى من رثاثة ملابس الخليفة ، ورفض الخليفة هذا العرض متعللاً بأنه لا ينبغي للمرء أن يأخذ شيئاً من آخر لم يعطه الله إياه ، وأنه إذا طمع المرء بما عند رفيقه يكون قد تصرف ضد مشيئة الله ، ووصفوه بالعدل وعدم الجشع ، وتحدثوا عن زهده وتواضعه ، ويحكون أنه قَبِلَ أن يلبس الثياب التي عرضها عليه الأسقف بعد إلحاحه بشرط إعادتها له بعد غسل ثيابه . وأطلق السريان لقب فاروقو على الخليفة عمر والتي تعني المُخَلِّصْ ، وهو أحد ألقاب السيد المسيح – عليه السلام – رغم أن هذا اللقب في الأساس قد كان لقّبه به النبي محمد صلى الله عليه وسلم .

ويروي ضمرة بن ربيعة الفلسطيني عن أبي السَّيباني قال : صنع صاحب عجم بيت المقدس لعمربن الخطاب طعاماً ، فأخذ عمر كلما جاءت صَحْفَةً وفرغها في أُخرى ، فقال له : ليس هكذا يؤكل هذا يا أمير المؤمنين ، فقال : ويلك من يجئ يحسن يأكل هذا بعد اليوم .

ولكن هذا الشعور الإيجابي العام كان يصحبه غصّة كبيرة من انحسار المسيحية وانقطاع سيادتها ، واعتبار ذلك من البلاء الموعود نتيجة انحراف المسيحية عن أوامر الرب حتى إن صفرونيوس عندما كان يتجول مع الفاروق عمر في القدس بثيابه الرثة كان يتحدث إلي الرهبان بلغته اليونانية " حقاً إن هذا الرِّجْسُ الآتي من الفقر كما أخبر النبي دانيال " وفي هذه الكلمات تعبير عن حزنه وألمه الشديدين على ما جرى من هذه النهاية الصعبة للسلطة المسيحية وهو ما عجّل بوفاة هذا البطريرك العجوز .

حكاية شعبية فلسطينية– قمر الزمان

يُحْكَى أنَّ الملك الذي كان يحب الأذكياء، ويقرِّبهم إليه دائماً ، ويسعد بمجالستهم واختبارهم بأسئلته الذكيَّة ، كان في أحد الصباحات يتنزَّه مع وزيره في حديقة القصر الواسعة ، فمرَّا ببحرة رائعة تزيِّنها تماثيل أسود يخرج الماء العذبُ من أفواهها بطريقةٍ مُعْجِبَةٍ وساحرة . شعر الملكُ بالعطش ، وطلب من الوزير أن يسقيه شربة ماء .. فتناول الوزير طاسة فضية كانت على كانت على الحافة ، وملأها ، ثم سقى الملك ، وأعاد الطاسة إلى مكانها . نظر الملك إلى الطاسة بعد أن استقرَّت في مكانها ، ثم التفت إلى الوزير ، وقال : أيّها الوزير ! لقد تكلَّمتِ الطاسةُ ، فماذا قالت ؟! وجمَ الوزيرُ ، وكسا التعجُّبُ ملامِحَهُ ، ولم يدرِ بماذا يجيب .فالطَّاسة جماد ، ولايمكن لها أن تتكلم ، ولكن هل يجرؤ على قول هذا للملك ؟!

ولمَّا طال صمتُ الوزير ووجومُهُ ، صاح به الملك : أُمْهِلُكَ ثلاثة أيام لتأتيني بما تفوَّهت بهِ الطاسة ، وإلاَّ نالكَ منِّي عقابٌ قاسٍ !عاد الوزير إلى بيته مهموماً حزيناً ، ثم دخل غرفته ، وأغلق على نفسه بابها ، وراح يفكِّر ويفكِّر ، ولكنه لم يهتدِ إلى حلٍّ أو جابٍ مقنعٍ ، وراح يتساءل : (ترى ماذا يقصد الملك بسؤاله ؟ .. هناك جوابٌ ، ولاشك ، يدور في خلده .. ولكن ماهو ؟.

طالت خلوةُ الوزير في غرفته ، فقلقت عليهِ ابنته الوحيدة قمر الزمان ، فاقتربت من باب الغرفة ، ونقرت عليه بلطف ، ثم استأذنت بالدخول ، فأذن لها. قالت قمر الزمان لأبيها: مضى عليكَ يومان وأنتَ معتكفٌ في غرفتكَ ، وأرى الهمَّ واضحاً على وجهكَ، فماذا جرى ياأبي؟! قال الوزير : حدثَ أمرٌ جَلَلٌ يا ابنتي ! .. لقد طرح عليَّ الملكُ سؤالاً صعباً ومستحيلاً ، وامهلني ثلاثة أيام لأجيبه عليه ، وإلاَّ عاقبني عقاباً قاسياً! قالت قمر الزمان: وماهو السؤال ياابي ؟ قال الوزير: سَقَيْتُهُ الماء في طاسة ، ولمَّا أعدتُ الطَّاسةَ إلى مكانها ، قال لي : لقد تكلَّمتِ الطَّاسةُ ، فماذا قالت ؟ ضحكتْ قمر الزمان، وقالت : إنَّه سؤالٌ ذكيٌّ ، وجوابُهُ يجب أن يكون ذكيَّاً أيضاً! صاح الوزير بلهفة : وهل تعرفينَ الجوابَ ياابنتي ؟ قالت قمر الزمان : طبعاً .. فالطَّاسةُ قالتْ : صبرتُ على النَّار ، وطَرْقِ المطارِقِ ، وبعدها وصلتُ إلى المباسِمِ ، وما مِنْ ظالمٍ إلاَّ سَيُبْلَى بِأظْلَمَ! وعلى الفور ، لبس الوزير ثيابه ، وقصد مجلس الملك ، ثم نقل إليه الجواب كما قالته له ابنته.

أُعجِبَ الملك بالجواب الذي كان أذكى من السؤال ، ولكنَّه شكَّ في أن يكون الوزير هو الذي اهتدى إليه...وفي صباح اليوم التالي ، فاجأ الملكُ الوزيرَ قائلاً: أيُّها الوزير ! أريدك أن تأتي إلى مجلسي غداً لاراكِباً ولا ماشياً ..وإن فشلتَ، فإن عقابكَ سيكون قاسياً ، وقاسياً جدَّاً! صعق الوزير للطلب المُعْجِزِ ، وانصرف من مجلس الملكِ مهموماً ، وعندما وصل إلى بيته ، استنجدَ بابنته قمر الزمان ، وحدَّثها عن طلب الملكِ ، وطلبَ منها الحل. ابتسمت قمر الزمان ، وقالت لأبيها: وهذا أيضاً حَلُّهُ هَيِّنٌ ياأبي!

وفي صباح اليوم التالي ، أَحْضَرَتْ قمرُ الزمان لأبيها دابَّةً صغيرةً، فركب عليها ، وذهب إلى قصر الملكِ ، وهو راكب على الدَّابةِ ، وقدماه على الأرض. ذهلَ الملكُ لِحُسْنِ تصرُّفِ الوزيرِ ودَهاءِ حَلِّهِ ، فأدناهُ منهُ ، وهمسَ له: قُلْ لِي مَنْ يقولُ لكَ ذلكَ .. ولكَ الأمان! قال الوزير : إنَّها ابنتي قمر الزمان يامولاي! قال الملك : أحضِرها لي في الحال!

ولما مثلت قمر الزمان بين يديِّ الملك ، أعجبه جمالها ، ولكنَّ ذلكَ لم يثنهِ عن اختبارها في سؤالٍ مُعْجِزٍ ، تكون الإجابةُ عليهِ مستحيلة . قال الملك : سأتزوَّجكِ الليلةَ ياقمر الزمان ، وأريدكِ أن تحملي منِّي في الفورِ، وأن تَلِدِي الليلَةَ ولداً يكبرُ في ساعات ، ويغدو في الصباحِ ملِكاً يجلس على عرشي!

ابتسمت قمر الزمان، وقالت : أمركَ يامولاي! واقتربت من النافذة المطلَّة على جزء كبير من الحديقة لازرع فيه ، ثمَّ التفتتْ إلى الملكِ ، وقالت: أريدُكَ يامولايَ أن تحرثَ هذه الأرض الليلة ، وتزرعها الليلة ، وتقطف الزرع الليلة ، وآكل من ثمارها في الصَّبح !ذهل الملكُ ، ونهض صائحاً : هذا غير معقول!!

قالت قمر الزمان: كيف تريدني إذن أن أُنْجِبَ لكَ ولداً الليلة ، ويكبر في ساعات ، ويغدو في الصباح ملكاً ؟! سُرَّ الملكُ من جواب (قمر الزمان) ، ثمَّ عقد قِرانه عليها ، وأصبحت ملكة إلى جواره ، وعاشا معاً حياةً هانئةً سعيدة

حرف شعبية قديمة

الغلاييني

هو صانع الغليون من التراب المطحون المنخول ، يتخمّر في الماء ويُعجّن جامداً ، حينئذ يعمل منه الغلاييني بواسطة قالب يعدّ لذلك ، ثم تُشوى في فرن مُعدّ لها ، وغبّ إخراجها من الفرن تُدهن باللون المطلوب ، والغليون كانت يستعمل لتدخين التِتِنْ ، وكان أهل المدن خاصة يافا وغزة مشهورين بهذه الصنعة .

حزّر فزّر

ديكنا باض ع الحدود، البيضة إلنا ولا لليهود

الجواب : الديك لا يبيض

بتقدر تحكي عشر مرات وبسرعة

لحم الحمام حلال ولحم الحمار حرام

أكلة فلسطينية شعبية – البامية

المقادير:

نصف كيلو بامية + نصف كيلو لحـم شـــقف + ثلثا كـــوب زيت ذرة + 4 حـبات بندورة مشرحة أو ماء بندورة من العلب + 2 بصلة متوسطة ومفرومة + 3 رؤوس ثوم مفروم + عصير حبة ليمون + ملعقة ونصف ملح + نصف ملعقة فلفل.

الطريقة:

اغسل البامية واقطع جذوعها السفلى ثم نشفها واقلها بزيت الذرة حتى تحمر، اقل اللحم حتى يحمر مع البصل، أضف الثوم وعند الاستواء النسبي أضف البامية وماء البندورة، أضف الملح والفلفل وعصير الليمون وكوب من الماء وحرك المزيج جيداً فوق نار هادئة لمدة 25 دقيقة حيث تنضج، تقدم ساخنة إلى جانب طبق من الأرز «أما إذا طبخت البامية بدون لحمة فيمكن تقديمها باردة».

صينية الباميه

المقادير:

باميه - بصل -لحم مفروم -كزبره بقدونس شبث ا
و نوع تفضليه فلفل رومي -طماطم - 3فصوص ثوم-
طماطم -مكعب ماجي - فلفل اسود كوب ماء حار سمنه -زيت

الطريقة:

حطي2م طعام سمن فارم في مقلاة حطي عليه الباميه وتكون مقطعه حلقات الى ان تذبل الباميه.
حطي بصل مقطع طويل في صينية التقديم وحطي عليه شويه زيت وحمريه .
حطي على البصل الباميه المقليه وخليها شويه على النار.
حطي على الباميه لحم مفروم سبق قليه مع البصل والبهارات. حطي اي نوع خضار تفضليه (ممكن بقدونس وشبث)
حطي على اللحم المفروم طماطم حلقات وفلفل اخضر وخليها على نار هادئه.
بعدين جيبي زبديه حطي فيها صلصة طماطم + حبه ماجي+ شويه ثوم + فلفل اسود + كأس ماء حار
ويقلب الى ان تذوب الماجي وحطي خلطة الصلصه فوق صينية الباميه
اطفئي النار وادخليها في فرن حار لمدة نصف ساعه حتى تتسبك .بعد ماتخرجيها من الفرن رشي عليها كزبره خضراء. وصحة على كلبج.

من الحلويات الفلسطينية – الـغـريـبـــه

المقادير:_

1000جم دقيق ابيض منخول
500جم سمن بلدى
250جم سكر بودره منخول
قليل من الفانيليا

التحضير :

يدك السمن باليد حتى يصير لونه ابيض ويضاف اليه السكر ويتابع الدعك حتى يصير الخليط هشا كالكريما يضاف
الدقيق تدريجا بعد نخله مع الاستمرار فى الدعك بالاصابع حتى تتكون عجينة
تترك بالثلاجة لترتاح مدة ساعة وبعد تدعك باليد مرة اخرى وتقطع العجينة قطعا متساوية بحجم البيضة وترق بين الكفين
على شكل اقراص مستديرة او اصابع ثم تدور مثل الكعكة
ترتب فى صينية مدهونة بالسمن وتغرس فى كل واحدة حبة من الفسدق

الطهى:

توضع فى فرن ذو درجة حرارة هادئة اى 150 درجة تقريبا حتى تكسب اللون الوردى من اسفلها

عرقسوس

مشروب شعبي فلسطيني ذو نكهة فريدة، وفوائد طبية عظيمة،

يحضر من تصفية مادة العرق سوس التي توضع في شاش

نظيف يصب عليه الماء بعد تخميره مع مادة بيكربونات

الصوديوم (كربونة الطبخ) لعدة ساعات في مكان دافئ مشمس.يتم الحصول على مادة العرق سوس من نبات شجري معمر ينبت في كثير من بقاع العالم مثل سوريا ومصر وآسيا الصغرى وأواسط آسيا وأوروبا، ويباع عند العطارين.يفضل البعض إضافة السكر إلى المشروب؛ فيما يفضل البعض بقائه بدون سكر. يتجول بعض الباعة في شوارع مدن فلسطين لبيع هذا المشروب، لابسين ألبسة خاصة مقصبة جميلة تلفت الأنظار إلى أن استعمال هذا المشروب موغل في القدم

حلي ومجوهرات في التراث الشعبي الفلسطيني

تواصلوا معانا

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

أمثال شعبية فلسطينية

خُذْ مِنْ عِلْمُهْ وِما عَليكْ مِنْ عَمَلُهْ *** طِلِعْ مِنْها مِثِلْ الْشَّرَةْ مِنْ الْعَجينْ

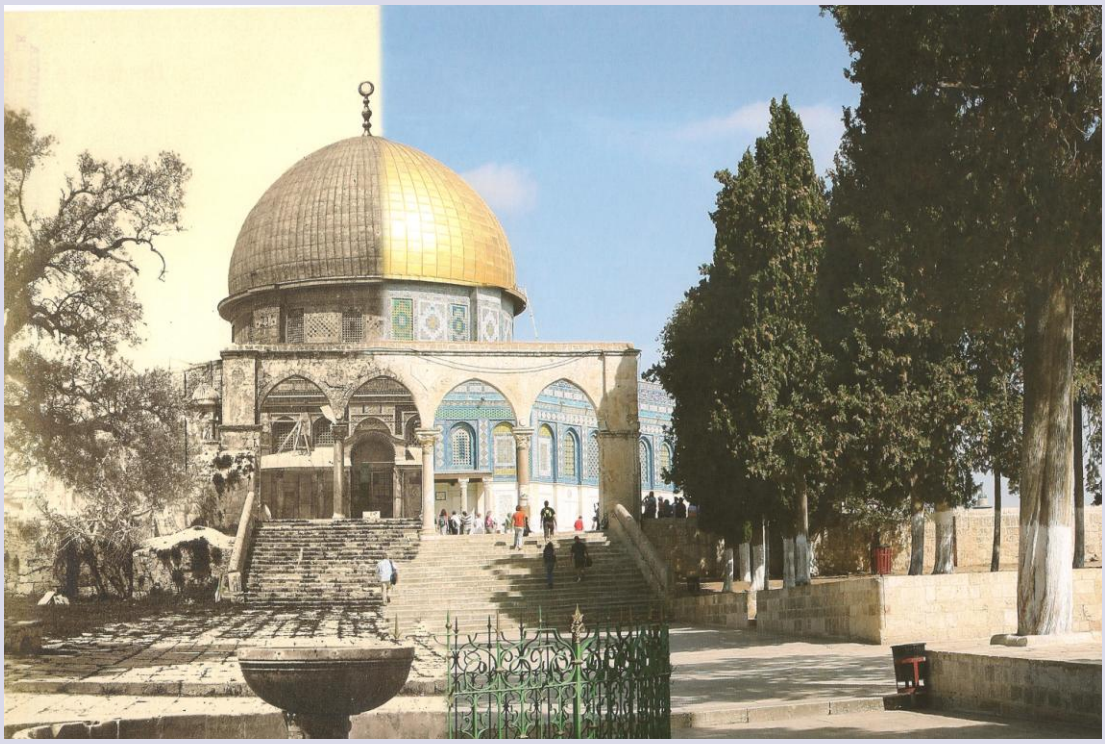
إِلْخَسارَةْ إِلْلي تْعَلِمْ مَكْسَبْ *** خَطَبوها تْعَزَّزَتْ دَشَّروها تْنَدَّمَتْ

خَلِّي الْزِّيتْ في جْرارُهْ بِغْلَى وْتيجي أَسْعارُهْ

كنايات شعبية فلسطينية

عَمَّرْ الْطَّاسَةْ *** عَنْقَّرْ عِقالُهْ *** عِينُهْ حَمْرَا

فلسطين بين الحاضر والماضي



عن المركز الثقافي الفلسطيني الأسترالي

هو مؤسسة ثقافية فلسطينية تعمل في أستراليا،
تأسس المركز الثقافي الفلسطيني الأسترالي في مدينة سدني 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 ووفقا 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