



Australian palestinian cultural centre المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

تمرة رمضان - العدد رقم 9

في هذا
العدد

الأشرف
الأعز
العلوي

عبد الرحيم
بن علي

صوصمبّر

العقيلية

صنية

الزهرة

بالطحينية

النمورة

الفلسطينية

ذكر فلسطين بالقرآن الكريم

بسم الله الرحمن الرحيم

قال الله تعالى { وإذا قلنا ادخلوا هذه القرية فكلوا منها حيث شئتم رغداً وادخلوا الباب سجداً وقولوا حطة
نغفر لكم خطاياكم وسنزيد المحسنين } البقرة/58 صدق الله العظيم
اختلف العلماء في تعيين القرية فقال الجمهور هي بيت المقدس وقيل اريحا من بيت المقدس وقال ابن
كيسان انها الشام. وذكر الضحاك انها الرملة والاردن وفلسطين وتدمر وعن ابن عباس أن الباب المذكور
في الآية يدعى باب الحطة من بيت المقدس.

من أعلام فلسطين - الأشرف الأعز العلوي

تاج العلاء الأشرف بن الأعز بن هاشم العلوي، نسابة معمر، ولد بمدينة الرملة
الفلسطينية سنة 482 هـ، ثم انتقل إلى آمد، وأخيراً استقر في حلب إلى أن توفي
سنة 610 هـ.

من مؤلفاته:

1. نكت الأبناء، مجلدان.
2. جنة الناظر وجنة المناظر، خمس مجلدات و في التفسير.
3. تحقيق غيبة المنتظر.



Australian palestinian cultural centre

المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

التطريز

الفلاحي الفلسطيني



حدث في فلسطين - عبد الرحيم بن علي

قال في حقه السلطان صلاح الدين الأيوبي : لا تظنوا أنني ملكت البلاد بسيفكم ، بل بقلم الفاضل "

إن القاضي الفاضل - رحمه الله - كان موضع ثقة صلاح الدين ومحل أسراره ووزيره الأعلى فلا يقطع أمراً دونه ، فكان يستشيريه في المهمات الكبيرة خاصة ، بل أن سلطانه مُطاع والسلطان له مُطيع ، وهو صاحب القريحة والوقادة والبصيرة النفاذة .

ويروى أن القاضي الفاضل دخل على صلاح الدين - وهو بفراش الموت - وكان يقرأ بسم الله الرحمن الرحيم " لا إله إلا هو عليه توكلت " - توبة 129 صدق الله العظيم . فتبسم له السلطان وأسلم روحه إلي ربه سبحانه وتعالى .

قال الإمام الذهبي في ترجمته : المولى الإمام العلامة البليغ ، القاضي الفاضل محيي الدين ، يمين المملكة ، سيد الفصحاء ، أبو علي عبد الرحيم بن علي بن الحسن بن أحمد بن المفرج ، اللخمي ، الشامي العسقلاني المولد ، المصري الدار ، الكاتب ، صاحب ديوان الصلاحي ، وُلد سنة 529 هجرية .

وقال عنه العماد الأصبهاني : قضى سعيداً ، ولم يُبق عملاً صالحاً إلا قدمه / ولا عهداً في الجنة إلا أحكمه ، ولا عقد برّ إلا أبرمه ، فإن صنائعه في الرقاب ، وأوقافه متجاوزة الحساب ، لا سيما أوقافه لفكك الأسرى ، وأعان المالكية والشافعية بالمدرسة ، والأيتام بالكتاب ، كان للحقوق قاضياً ، وفي الحقائق ماضياً ، والسلطان له مطيع ، وما افتتح الأقاليم إلا بأقاليده آرائه ، ومقاليده غناه وغناؤه ، وكنت حسناته محسوباً ، وإلي آلائه منسوباً ، وكانت كتائبه كتائب النصر ، وبرايعته رائعة الدهر ، وبراعته بارية للبر ، وعبارته نافثة في عقد السحر ، وبلاغته للدولة مجمّلة وللمملكة مكتملة ، وللعصر الصلاحي على سائر الأعصار مفضلة ، نسخ أساليب القدماء بما أقدمه من الأساليب وأعربه من الإبداع ، ما ألفيته كرر دعاء في مكاتبة ، ولا ردد لفظاً في مخاطبة إلي أن قال : فإلي من بعده الوفاة ؟ وممن الإفادة ، وفيمن السيادة ؟ ولمن السعادة ؟

ومدحته الشعراء على حُسن تدبيره وآرائه النفاذة ، وقدرته على حل المعضلات التي تتعرض لها دولة صلاح الدين ، واجتهاده في الصيام والقيام وحبه للعلم ، وتواضعه وحلمه وجوده وكرمه وإنفاقه وجهاده .

في سنة 596 هجرية لبّى القاضي نداء ربه عندما كان أحوج ما كان إلي الموت عند تولي الإقبال وإقبال الإقبال ، وهذا يدل على أن الله به عناية

وذكر صاحب النجوم الزاهرة أنه كان بين الملك العادل أبي بكر بن أيوب والفاضل وحشة فلما بلغ مجيء العادل إلي مصر دعا الله أن يقبضه إليه فمات قبل دخول العادل ، فعندما كان داخلاً العادل من باب النصر ، كانت جنازة الفاضل خارجة من زويلة .



Australian palestinian cultural centre

المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

حرف شعبية قديمة

العقيلية

اختصّ العقيلية
بحفر الآبار في
مناطق الصخور
الكلسية لتجميع
مياه الأمطار في
مناطق تعاني من
شحّ الماء ، كانوا
يحفرون الآبار
على شكل جرة
الفخار وبعد
الانتهاء من الحفر
يضعون طبقة من
الأسمنت ثم
يرصعونها بقطع
فخارية ثم طبقة
أسمنت ثانية مما
يمنع تسرب الماء
من البئر .

حكاية شعبية فلسطينية

صوصمبر

كان هالمرّة و هالزلمة . وهالزلمة إله أخت متجوزة ببلد ثاني . راح الزلمة يزور أخته . قالت له : مالك ياخي ضعيف ومهموم ؟ قال لها : والله ما عم أكل إشي طيب ولا عم أتهنا بلقمتي . قالت له : ياخي مرتك مش مزبوطة وأنا ببرهن لك .

كان عندهن ديك اسمه صوصمبر . نادت له : صوصمبر . إجا !!! قالت له انذبح ، انذبح ، يا صوصمبر انمعط ، انمعط ، يا صوصمبر إنغسل ، انغسل ، إنحشي ، إنحشي ، إنطبخ ، إنطبخ .

قالت لأخوها : كل بس ما تكسر عظم ممصم تممصم . أكلوا وانبسطوا وبس خلصوا . قالت : يا صوصمبر قوم تأمبر . قام الديك مثل ما كان !!!

قالت له : ياخي خوذ هالديك وهو يكشف لك مرتك . راح الزلمة ع بيته . قالت له مرته : شو جايب لنا من عند أختك ؟ قال لها : جبت لك هالديك . قال له : يا صوصمبر إنذبح إنمعط ... حتى قعدوا ياكلوا ، قال لها : بس ما تكسري العظم . بس خلصوا ، قال : يا صوصمبر قوم تأمبر . قام الديك مثل ما كان .

كيفت المرّة وقالت بعبها : بكرة باكل أنا وصحبيي . راح جوزها ع الشغل وإجا زبون العوافي . نادت الديك وقالت له : إنذبح إنمعط ... بس صار الديك بالطنجرة صار يططق ولزق فيها . راحت المرّة تقيمه لزقت ، إجا صحبيها يفكها لزق الآخر .

إجا جوزها وشاف كل الناس ملزقة وأول واحدة هي وعشيقها . قال الزوج : يا صوصمبر فك كل الناس ما عدا مرتي واللي بتحبّه ، إبرم فيهن كل البلد حتى يتهدلوا ويتعزّروا . بالآخر قال : يا صوصمبر فكهن ، وطلّق المرّة وتجوز غيرها ، وعاشوا مبسوطين باللذة والنعيم وطيب الله عيش السامعين .



Australian palestinian cultural centre المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

حزّر فزّر

واقف على

رجل،

وبينعز

نعير العجل

الجواب : الباب

بتقدر تحكي عشر

مرات وبسرعة

شجرة

نَتِّشْ إِجِبْتْ

أَنْتِشَهَا مَا

أَنْتِشْتِشْ

أكلة فلسطينية شعبية - صنية الزهرة بالطحينية

المقادير: رأسين زهرة (قرنبيط) بين المتوسط والصغير + لحمة مفرومة + فصين ثوم كبار مهروسين + ملعقة كبيرة ونصف كزبرة خضراء مفرومة ناعم + ملعقة كبيرة خل أبيض + ملعقة كبيرة عصير ليمون + ملعقة كبيرة ماء + ملح

الطريقة: نقلي الزهرة وبنصفها من الزيت. نضع اللحمة المفرومة في طنجرة كبيرة بدون زيت وبنقلها حتى الاستواء ثم نخفف تحتها النار ونضع الثوم والكزبرة ونقلبهم ثواني مع اللحمة ثم نضع الزهرة ونقلبها أنا ما بحركها بالملعقة عشان ما تتفتت بسكر الطنجرة وأضع فوطة على الطنجرة وبمسكها باحكام من الطرفين وبخضها (بحركها للأسفل والأعلى حتى تختلط جيدا .ونتركها على نار هادئة جدا دقيقتين فقط ثم نضعها بالصينية. ثم نضع بالخلاط الطحينية والخل والليمون ومكعبه الماجي وملح حسب الرغبة والماء ونخلطهم حتى يتجانسو ثم نضعهم على النار ونحركهم باستمرار حتى الغليان. ثم نضعهم على الزهرة. ثم نضع عليها قصدير ونعمل شقوق في و ندخلها الفرن حوالي 25 دقيقة مش لازم تتشف عنها المي لازم يكون عليها مي لأنها بعد ما تطلع من الفرن بتتشف شوي ويتكون طرية. تؤكل بالخبز العربي وميت صحة وعافية.



والخنفر وش أكلة شعبية قوامها الطحين الذي يضرب بالبيض والسكر ، وقد كان يستعمل الأرز بدلاً من الطحين حيث يغسل ويوضع في الشمس ثم يطحن حتى يصبح ناعماً جداً.

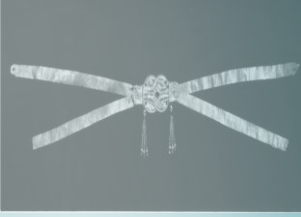
ويكسر البيض في القدر ويضاف إليه الهيل والزعفران وماء الورد ويضرب معاً ثم يضاف الطحين ويضرب مع الخليط السابق ، ثم يضاف قليل من الخميرة ، ويترك المخلوط يختمر ثم يقطع إلى دوائر ثم تقطع الدوائر على شكل مثلثات وتوضع في السمن المغلي على نار خفيفة حتى يحمر ويقدم للأكل



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 – النمورة الفلسطينية



طبق فلسطيني أصيل جدا وتختلف طرقه ومقاديره من بيت لآخر

المقادير: -

3كوب سميد

1/2كوب سكر

1/2كوب زبدة سايحة او سمن سايح

كوب حليب دافي

2ملعقة صغيرة دقيق خصوصا لما يكون السميد خشن لتماسك النمورة

2م ص صغيرة من البيكنج باودر

ملعقة كبيرة من ماء الزهر (اختياري حسب الرغبة)

ملعقة طحينية لدهن الصينية

تحضير القطر ويحضر بالطريقة المعروفة

يلزمنا:-

2كوب من الماء

3كوب من السكر

ملعقة صغيرة من عصير الليمون

ملعقة صغيرة من ماء الزهر حسب الرغبة

تضاف في الآخر عندما نطفئ النار على القطر

الطريقة

يخلط السميد مع السكر معاً

تضاف الزبدة السايحة الى السميد وتترك باليد

يضاف الى الخليط البيكنج باودر والحليب والدقيق وماء الزهر ويعجن بالحليب الدافئ

تدهن الصينية بالطحينية وتوضع عجينة النمورة وتقرد باليد

تزين بحبات من اللوز المقشور وتقطع براس سكين حاد

وتترك الصينية مدة نصف ساعة لتتراح

توضع الصينية في فرن حرارته متوسطة ويحمر من الأسفل ثم من فوق

يصب عليها القطر البارد تقطع النمورة عندما تبرد تماما



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 سدي 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 شعبي فلسطيني

اللي بدعس ع طرّفك ادعس ع رقبته *** إن ذبل الورد ريحته فيه
إن شفت صاحبك طمّاع سمّي حالك غشيم *** أول الرقص حنّجله
إيده ف اقداخ الزيت وعينه ع صاحبة البيت

كنايات شعبية فلسطينية

إيده طايله *** أنفخ عليه بطيخ *** اللي في قلبه ع راس لسانه

فلسطين بين الحاضر والماضي

