



مركز الانطلاقة للدراسات

ALENTILAQAH RESEARCH CENTER (A.R.C)



بسم الله الرحمن الرحيم

تمرة رمضان – العدد رقم 11

يحررها خالد غنام "أبو عدنان" – استراليا -2023

من مساجد مدينة القدس

مسجد الست قمرة



يقع في باب الجديد، وعلى يمين الداخل منه. تنسب تسميته إلى عدد من الأمراء المجاهدين الذين توفوا في القدس ودفنوا في القبة القيميرية، وهم: الأمير حسام الدين أبو الحسن بن أبي الفوارس القيميري المتوفى سنة (648هـ/ 1250م)، والأمير ضياء الدين موسى بن أبي الفوارس المتوفى سنة (661هـ/ 1262م)، والأمير ناصر الدين بن حسن القيميري المتوفى سنة (665هـ/ 1266م)، والأمير ناصر الدين محمد جابر بك أحد أمراء الطبلخانة بالشام وناظر الحرمين بالقدس والخليل المتوفى في سنة (776هـ/ 1374م)؛ ما دفع خبير الآثار أحمد طه إلى عدم استبعاد علاقة المسجد مع القبة القيميرية التي تقع قرب مقام سيدنا عكاشة الواقع إلى الغرب من أسوار مدينة القدس، ويرى أيضًا أن أصله ربما كان زاوية ضمت المسجد وضريح مؤسسها. ويجزم أن البناء القائم اليوم يعود إلى الفترة العثمانية.



لخنة نابلسية:

60 دقيقة

ثلاثة كفاكير لشخص بها 977 سعر حراري

المكونات:



- 1- كيلو لحمة خروف مقطعة مكعبات
- 2- ½ اللخنة ورق زهرة القرنبيط
- 3- ¼ كيلو برغل خشن منقوع
- 4- معلقتين كبيرتين زيت زيتون
- 5- 4 حبات فليفلة ملونة
- 6- 3 بصلات مقطعة شرائح
- 7- ثلاث حبات بندورة
- 8- ملعقة كبيرة لبن رائب
- 9- ملعقة صغيرة خل أحمر
- 10- غرام لية خروف, رشة بهارات مشكلة, ملعقة صغيرة دبس رمان, 3 فصوص ثوم, رشة فلفل أسود, رشة ملح.

طريقة التحضير:

أول شي ينقع قطع اللحمة باللبن والخل وشوية زيت حوالي 4 أو 6 ساعات. بتجيب مقللة بتسبج فيها قطع من لية الخروف، بتضيفي حبتين بصل مقطعة مكعبات، وبتقلبيها منيح بتضيفي قطع اللحمة المقطعة مكعبات وبتقلبيهم ع نار هادية وبتضيفي الملح والبهارات المشكلة وبتغطي المقللة وبتتركها ع نار هادية مع التقليب من حين لآخر وهون في ملاحظة إنه اللحمة الفليه بتستوي بسرعة خصوصاً إنها منقوعة بالخل واللبن. بتضيفي قطع الفليفلة الملونة وبتقلبي بهدوء لحتى تنذبل الفليفلة، وبتقلبي وبترجعي تغطيها لحد ما تنتشف نوعاً ما. أما اللخنة ورق زهرة القرنبيط بتغسلها بالورق وبتسلقيه زي الدوالي لكن الحشوة تختلف. (حشوة اللخنة: برغل خشن منقوع ومصفي وبفرم معه بصلة ناعمة وحب بندورة برضه فرم ناعم وحب فليفلة وبطح شوية ناعمة ناشف وعلقة دبس رمان ومعلقتين زيت زيتون ورشة ملح ورشة فلفل أسود ورشة بهارات مشكلة وبنحشهم مثل الدوالي). وبطح شرائح بندورة بقاع الطنجرة. وبصف حبات اللخنة الملفوفة وبطح فوقهم شرايح بندورة ورشة ملح ورشة زيت وكم سن ثوم وبطبخهم على نار هادية مثل الدوالي تماماً وصحة وهنا.

سميدية صفد

قطعة سميدية لشخص بها 354 سعر حراري

المكونات:

- كوب سميد ناعم + 3 أكواب حليب طازج + كوب سكر + 4 ملاعق كبيرة زبدة أو سمنة + ملعقة صغيرة هيل مطحون + فستق حلبي مبشور للتزيين.

طريقة التحضير:

نذيب الزبدة في وعاء على نار متوسطة الحرارة. نضيف السميد لها ثم نحرك بشكل مستمر حتى يتغير لون السميد. نخفض النار ثم نضيف الحليب تدريجياً مع الاستمرار في التحريك حتى يتشرب السميد الحليب. نضيف السكر ونحرك جيداً حتى اشتداد المزيج ثم ننتظر حتى يغلي. نضيف الهيل ونخلط مجدداً. نسكب المزيج في صينية مناسبة وننتظر حتى تبرد ثم نغطيها وندخلها إلى البراد مدة ثلاث ساعات كحد أدنى. نقطع حلاوة سميدية صفد ونزين وجهها بالفستق الحلبي.



الديك الفصيح: العصا بعض أنواعها واستعمالاتها

العَصَا: ما يُتَّخَذُ من خشب وغيره للتَوَكُّزِ أو الضَرْبِ، وسُميت كذلك لأن اليد والأصابع تجتمع عليها وذلك مأخوذ من عصوت القوم، إذا جمعتهم على خير أو شر. وعند العامة تُلحق التاء الاسم المقصور عند الإضافة فتقول عصاتي بدلاً من عصاي، وهي لغة مكروهة. وقد عدّ اللغويون العرب هذه عصاتي أول لحن سُمع في العراق. ومنه المثل (أشلق عصاتك عند نزولها فرج). والعصاية من العصا كما في المثل (لا تشوف أعمى وما تكسر عصاه مانك أرحم من الرب العماه)، وكذلك (مكسر عصا) (عصاة المجنون خشبة) (ابن أربعة رُبُوعه، وإن ما قعد، بالعصاية اضربوه) (اضرب النساء بالنساء، والحمير بالعصا) (إللي بكبر عصاه، ما ضرب) (إن غطغت باكرة، احمل عصاك وسافر) (إن قوست صبحية، دور عصاه الرعية. وإن قوست مسية، دور مغاره ذرية) (أول غزاوته، انكسرت عصاته) (برمي العصاة، قدام الراعي) (بيشوف الألف بحسبها عصاه. /أو ميذنه) (سيفك ولا عصاية غيرك) (صوم بلا صلاة، مثل الراعي بلا عصاة) (العصا من العصية، ولا تُلد الحية إلا حية) (عصاة الأب من الرب) (عصاة الجبان طويلة) (عصاة العز ولا تهاب) (عصاة المجنون خشبة، ومحاكاته غلبه) (العصاة العوجة، ظلها أعوج) (العصاة لمن عصى) (العصاة من الجنة)

والعصاية لها أسماء عديدة مثل القُوَّة والنُبوت والعوجية والقامة، ومنها أنواع مثل البزبوزة هي عصا لها طرف مدبب مدقوق بالمعدن والمسامير، وضربة البزبوزة القاضية تكون أفقية مستقيمة تتعامد مع صدر المضروب، فلا يتحملها أقوى الرجال ويسقط أرضاً على ظهره ويبز الدم فمه وأنفه. والعصا المبرشمة وهي يكون أحد رأسها مبرشم بالمعدن وهو عادة ما يكون الطرف الذي يضرب به. ويكون الطرف الآخر مبرعم بالجلد أي مدقوق بقطع جلدية سميكة. وكُرْمِيَّة قصعة طويلة لتتحريك الطبخ في الطناجر الضخمة الخاصة بالمناسبات. ويُقال أبو بعبول أي ذو العصا القصيرة الطرية سريعة الكسر. ومخجانة هي عصا قصيرة منعطفة الرأس لها عقلة محجنة وقد تكون نهايتها معكوفة، يحملها بعض الشباب للزينة والتباهي ويتخذها البعض عكازاً يتوكأ عليها. وفي أغاني الجفرا: **إطْلِعْ عَلِي الجبل تا قُصْ مَحْجَانِي * طَوَّلْ عَشِيرِ الصَّبَا يَا نَاسَ مَا جَانِي * وَازْغَيْفَ مِنْ خَبْزِمْ صَيْفِنِي أَوْ شَتَانِي * أَوْ فَنَجَانِ مِنْ رَيْقَهْمَ يَغْنِي عَنِ المِيَا. عُكَازَةَ: العُكَازَ والعُكَازَةَ جمع عُكَاكِيزَ وُعْكَازَات. عصا ذات زج في أسفلها يتوكأ الرجل عليها. عصا الأسقف. وفي المثل الشعبي: (ابن العازة، بدو ميت عُكَازَةَ).**

وكذلك الدَّبْسِيَّة وهي العصا من البلوط وغيره تنتهي بما يشله الكرة. والدبوس المقمعة أي العصا من خشب أو حديد في رأسها كرة معدنية مغروسة بالمسامير والدبابيس وتستخدم كسلاح في الطُوش والمعارك وتخريف الضواري. والمغزَلُ فهي عصا خشبية يركب في رأسها سلك (صنارة) تحويل صوف ووبر وشعر الأنعام إلى شلل صوفية. وعصا الشاروط أو الشاروطة عبارة عن عود طويل رطب يستعمل للضرب ما لم تصله يد من حبات الزيتون أثناء جمعه. والباكورة عصا من خشب البلوط تستعمل لكش الطيور وخاصة الحمام، والمشْرَخُ فهي عصا أعرض من الباكورة وهي من خشب البلوط تستعمل لوكر العجول وحظها على الأكل أثناء تسمينها. أما مُسَاسٌ فهي عصا طويلة التي يسوق بها الحراث الدواب. وذكر بالطراف الشعبية أن شيخاً أزهرياً يلتزم الفصحى في كلامه ضاعت له حمارة وابتنتها الصغيرة، فراح يبحث عنها ومرّ في طريقه لحراث فساله قائلاً: يا حراث يا ابن الحراث يا من مات جده وأبوه في الحراث، هل مرت عنك أتان معها رُ عِبْلَةٌ تصيح تَرَلَلٌ تَرَلَلٌ؟ وظن الحراث أن الشيخ كان يشتمه فأخذ مُسَاسَهُ وانقض على الشيخ يوسعه ويوجعه ضرباً وهو يقول: **بَدِي أَعْلَمُكَ كَيْفَ تَحْكِي عَرَبِي. فَجَدَوْلَهُ بِالْعَصَا جَدَوْلَةَ أَي ضَرَبَهُ بِشَدِهِ فِي مَعْظَمِ جِسْمِهِ.**

والبَطْبَاطُ الفلستيني أصل الاسم بالسريانية: شَبْبَاطُ أَي العُصِيَّة، من شَبَطُ أَي عصا وبَاطُ أَي صغيرة. هو جنس من النباتات يتبع فصيلة البطباطية من رتبة القرنفليات. النطاق الأصلي لهذا النوع هو غرب فلسطين، وشمال المملكة العربية السعودية. إنه نبات معمر وينمو بشكل أساسي في المناطق الأحيائية الصحراوية أو الشجيرات الجافة. يُسمى عصاة الراعي: فصيحها عصا الراعي وهو نبات برّي يؤكل مطبوخاً ويُستعمل في الطب القديم وتُأكل الطير بزوره. ويُسمى أيضاً بطباط جُنْجُرٍ وعلمياً اسمه *Polygonum Aviculare*. أما العصا السحرية كان الكهنة الأديان العتيقة يستخدمون أنواع معينة من العصي أثناء شعائرتهم الدينية وكذلك فعل السحرة الأمر نفسه، ولعل أشهر تلك المذكورة في ملحمة الإلياذة باسم عصا رايدوس؛ حيث ألعاب الخفة والسيرك بالوقت الحالي يعتبرون أنفسهم يملكون عصا رايدوس. وبالتأكيد هناك معجزة عصا موسى عليه السلام التي كانت تُلَقَفُ حبال وعصي السحرة.

نبات أصله فلسطيني: البازلاء الفلسطينية البرية



الاسم العلمي Aspalathus palaestinum (Bassi) Medik

نُشر لأول مرة في

(1787) Vorles. Churpfälz. Phys.-Ökon. Ges. 2: 381

وله الاسم العلمي ثاني: Bituminaria palaestina (Bassi) Brullo, C. Brullo, Miniss.,
Salmeri & Giusso

نُشر لأول مرة في (2016) Phytotaxa 266: 65

وله الاسم العلمي ثالث Psoralea palaestina Bassi

نُشر لأول مرة في (1768) Bononiensi Sci. Inst. Acad. Comment. 6 (Opusc.): 14

تعرف أيضا باسم البازلاء العربية هو نوع من أعشاب البحر الأبيض المتوسط المعمرة في جنس البيتوميناريا.
يعتبر من أعلاف الدواب وله استخدامات طبية.

تقاليد شعبية قديمة: (قلب الحفاية): عندما يستفيد أحدهم من خلاف حدث بين اثنين فوق يقلب حفايته ويدعي أن يستمر الخلاف بينهم، ومن قبل عقد الصلحات والعطوات يقوم شخص من تفقد الأحذية ويعدل المقلوب منها.

آداب الطعام: الضيف بروح ع العزومة مثل العريس التنظيف مهندم، بقولوا كول مع الكافر ولا توكل مع طويل الأظافر. ولا يشرب الماء إلا إذا شرب طالبها، وإن كان هناك كوب ماء لا يشربه كله حتى يشبع

قالت لي ستي: جاجة الفزعة: إذا تغير حال شاب وصار يخاف من الوسواس والوهم ويتسرب، تقوم أخته أو زوجته بشراء خلطة الفزعة من عند العطارين وهي مجموعة أعشاب وبهارات، وتشتري فروجة أي دجاجة صغيرة لم تبدأ بوضع البيض، وتسلق الفروجة بعد أن تحشي خلطة الفزعة داخلها وتطعمها للشاب المسرب. على يتكون الفروجة بيضة إذا المسرب يخاف بالنهار، والفروجة سودا إذا المسرب يخاف بالليل.

صدر حديثا

استشهاد شيرين أبو عاقلة.. سجل توثيقي

صدر حديثا عن مؤسسة الدراسات الفلسطينية كتاب من تقديم وتحرير خالد فراج، وإعداد كل من: رندة حيدر، وسناء حمودي، ولميس رضى، وهالة زين العابدين. ويعد هذا الكتاب محاولة لتوثيق ملابسات وظروف استشهاد الزميلة مراسلة الجزيرة في فلسطين شيرين أبو عاقلة، تكريما لها وتخليدا لذكراها، وذلك بعد أن اغتالتها قوات الاحتلال الإسرائيلي في مايو/أيار الماضي بطلق ناري. ويرصد الكتاب الفترة التي سبقت الاغتيال، من التصعيد الإسرائيلي الواسع في جميع مناطق الضفة الغربية، وصولا إلى التحريض الكبير الذي قامت به إسرائيل في مخيم جنين، والعمليات الفلسطينية في العديد من المناطق في الضفة الغربية وفي المدن الفلسطينية المحتلة.

