



مركز الانطلاقة للدراسات

ALENTILAQAH RESEARCH CENTER (A.R.C)



بحررها خالد غنام "أبو عدنان" - استراليا -2023

من مساجد مدينة القدس

مسجد القرمي



مسجد أثري يعود تاريخه إلى العصر الأيوبي يقع ضمن مجمع معماري يقوم في إحدى محلات القدس التاريخية التي كانت تعرف بمحلة مرزبان (حي القرمي اليوم)؛ وتحديداً بالقرب من حمام علاء الدين البصير. وينسب إلى مؤسس زاوية القرمي الشيخ شمس الدين أبو عبد الله محمد بن أحمد التركماني الشهير بالقرمي الشافعي الذي ولد في دمشق في سنة (720هـ/1320م) وعرف بالعبادة والزهد والصلاح وتوفي في القدس سنة (788هـ/1386م). أما المسجد والزاوية فيقومان ضمن أوقاف الأمير ناصر الدين محمد بن علاء الدين شاه بن ناصر الدين محمد الجبيلي بالمحلة المذكورة الذي كان له اعتقاد كبير بالشيخ القرمي فوقف عليه ثلث أملاكه.



الرمانية :

90 دقيقة مدة التحضير

صحن مكون من ثلاثة كفاكير سكب لشخص الواحد به 112.75 سعر حراري

المكونات:

- 1- عصير 3 ثمرات رمان أو ½ كوب دبس الرمان
- 2- 5 ملاعق كبيرة دقيق القمح الأبيض
- 3- 2 كوب ماء
- 4- 2 كوب عدس أسمر
- 5- 2 ثمرة باذنجان متوسطة الحجم
- مقطعة مكعبات صغيرة
- 6- 5 ملاعق كبيرة طحينة
- 7- 2 فص ثوم مفروم
- 8- ½ قرن فلفل أخضر حار مفروم
- 9- 5 ملاعق كبيرة زيت زيتون
- 10- ملعقة صغيرة ملح فلفل كمون



طريقة التحضير :

اسلقي العدس واتركيه على النار حتى يغلي ثم صفيه اسلقي الباذنجان، ثم صفيه من الماء أذبيي الدقيق في الماء. أضيفي العدس والباذنجان وخليط الماء والدقيق والملح والفلفل، وقلبيه باستمرار حتى يغلي، أضيفي عصير الرمان أو دبس الرمان، وقلبيه لمدة 5 دقائق.
شوحى الفلفل الأخضر والثوم في الزيت بالكمون والفلفل الأسود حتى يصبح لون الثوم ذهبيا، ضعي الثوم على العدس وقلبيه على نار هادئة لمدة 5 دقائق، أضيفي الطحينة وقلبيه لمد 5 دقائق أخرى.
يمكنك أن تزينيه بالبصل المقلي أو بحبات الرمان وقدميه مقبلات ساخنة أو باردة أو طبقاً رئيسياً مع الخبز العربي.

الوريات بالجبن

قطعتين وربات بها 105 سعر حراري

مكونات:

(مقادير العجينة: عجينة البقلاوة المكونات كيلو غرام من الدقيق المخصص للحلويات. كوبان من الماء. نصف كوب زبدة ذائبة. ملعقة صغيرة من الملح. كوب من النشا لفرد العجينة) + كيلو غرام جبن نابلسي أو عكاوي + كوب من السمن الذائب + قطر حسب الرغبة.



طريقة التحضير:

نضع الدقيق المنخول مع الملح في وعاء كبير. نضيف القليل من مقدار الزبدة الذائبة وليست ساخنة على الدقيق مع العجن بأطراف الأصابع حتى تتكون عجينة متجانسة بالزبدة. نضيف الماء بشكل تدريجي مع العجن المستمر حتى تتكون لديك عجينة متماسكة لا تلتصق بأطراف الأصابع أو الوعاء. نضع العجينة في وعاء ونغطيها بغطاء نظيف ونتركها بدرجة حرارة المطبخ لترتاح لمدة نصف ساعة. نقوم بتقطيع العجينة لعشر قطع أو أكثر وذلك حسب الرغبة، ثم نشكلها لدوائر ونتركها في كيس بلاستيكي لترتاح لمدة عشر دقائق. نرش النشا على سطح نظيف وجاف تماماً، ثم نحضر كل قطعة من العجين على حدة، ثم فردها بواسطة الشويك مع رش العجينة بشكل مستمر حتى تصبح رقيقة جداً. نضع رقائق العجينة بعد فردها بكيس بلاستيكي مع رش كل قطعة بالنشا، ثم نضعها في البراد لمدة ساعة ونصف. نخرج الرقائق من البراد ونفردنا معاً، حتى يتكون لدينا عجينة الوريات. ندهن الصينية المخصصة لتحضير البقلاوة بالقليل من الزبدة، ثم نقسم عدد رقائق العجينة بالتساوي لتكوين طبقتين من العجينة. نضع الرقاقة الأولى بالصينية وندهنها بالقليل من الزبدة من جميع الاتجاهات، ثم نضع الرقاقة الثانية وندهنها بالزبدة وهكذا حتى يتم تشكيل الطبقة السفلية. ثم نقوم بتقطيع الجبنة على شكل شرائح رقيقة، ونضعها في طبق عميق ونغمرها بالماء عدة ساعات للتخلص من الملح كي تصبح حلوة المذاق. ونضع الجبن في مصفاة والضغط عليها قليلاً للتخلص من الماء. نسخن الفرن إلى درجة حرارة 200 درجة مئوية، ونثبت الرف الشبكي في المنتصف، ونحضر صينية ذات حواف عالية مقاس 30 سنتيمتراً. نضع رقاقة من العجينة في الصينية وإبقاء جزء متدلياً خارج الصينية، وندهن الرقاقة بكمية من السمن الذائب، ثم نضع رقاقة ثانية وندهنها بالسمن، ونضع بقية الرقائق مع ترك أربع رقائق للتغطية، وندهن بالسمن بين الرقائق عند وضعها في الصينية. نوزع الجبن فوق الرقائق، ونضع رقائق فوق الجبن، ثم ننثي أطراف العجينة المتدلية من حواف الصينية لتغطي الجبن، ونضع بقية الرقائق وندهن بكمية كافية من السمن. نقطع الوريات حسب الشكل المرغوب مع مراعاة عدم الوصول إلى الحشو والقاع كي لا تتساقط الجبنة إلى قاع الصينية أثناء خبزها. نخبز الوريات لمدة ثلاث أرباع الساعة حتى تصبح باللون الذهبي، ونخرجها من الفرن ونوزع القطر مباشرة. نعيد تقطيع الوريات ثانية مع الوصول إلى القاع، ونخرجها من الصينية ونقدمها بارد

الديك الفصيح: جنون ترللي

عقله ترللي أي عقله ضعيف وتصرفاته غير متزنة. وهي تذكر بالأمثال الشعبية على شكل بيت شعر قديم (إذا لم تكن لي الزمان شرم برم * فلا خير فيك والزمان ترللي)، وقد جاء هذا البيت في كتاب المستطرف في كل فن مستطرف من تأليف شهاب الدين محمد بن أحمد أبي الفتح الأبيهي ذكر فيه شرح البيت: قيل أن العرب قديماً كانت تتركب وتضم بعض الكلمات للتيسير، ومنها هنا كلمة شرم برم والأصل أنها شر مبرم بمعنى شر مؤكد وواقع، وكلمة ترللي والأصل أنها تراءى لي بمعنى ظهر وتيسر وطاوع. إلا أن بعض المختصين اعتبر كلمة ترللي أعجمية فقليل ترللي مزعزع العقل أو السمع أو البصر. كان يقال "عينو ترللي" أي نظره ضعيف لا يرى بوضوح، أو "عقلو ترللي" أي ناقص العقل ومزعزع التفكير "وبهذا المعنى يقولون: عقلو شيش بيش" وأصلها من التركية Teureul أي عديم الفهم وهو استعمال قديم. أما قولنا ترللي ترللي أي أشياء مختلفة الأنواع من التركية Durlu Durlu، وهناك بالتركية كلمة أكثر قرباً Terelelli تعني شعنون أو طائش. ولفظ مجنون أو جنون باليونانية هو تريلا تريلا tréla tréla أو trélla trélla إلا أن أغلب اللهجات العربية تستعمل الكلمة على أن معناها مجنون أو شيء له علاقة بخفة العقل وعدم رجاحة الرأي .

بطبيعة الحال هناك كلمات كثيرة لوصف الجنون أو الشخص الذي يتصرف بشكل غير منطقي، والبعض يعتبر المجنون يتحول من إنسان إلى حيوان، فيشتم بأنه حمار أو كلب أو جحش أي لا يمتلك عقل ليفكر قبل أن يتصرف ومن أمثلة ذلك: بغل عنيد بغباءه، وتيس عبدك يا رب أي عاند بغباء. وجحش أي أصر على موقفه بعناد ورفض تغيير رأيه حتى بعد ضربه. وفي بعض الحالات يكون الانسجام معروف أنه سليم العقل إلا أنه تصرف بطريقة غير لائقة بموقف معين فيقال: رؤش أو روشن خفة عقله من صدمة أصابته. قتل راسه أي لم يعد يميز الخطأ من الصواب. سويج صفة لشخص الذي يفعل أشياء لا يفعلها الصاحي العاقل. وتهته أي خربط بالحكي وفقد تركيزه. ومهسهش أي اهتز برأيه وأصلها ارتجاج الجسد بسبب القشعريرة. مهوي وأصلها من الاستهواء أي ذهب هواه وعقله. طرئش وأصلها أن كلامك لا يطرب وكله إزعاج. ومونون أي تأتيه حالات من عدم التركيز. وكذلك مهستر أي أنه تأتي نوبات من مرض الهستيريا ويقال لنفس الوصف أثول. وشاخط ومرندل وهتيشجة ولا رونديلا خالص كازة ولا حبة يعني لا عتب عليه مرفوع عنه القلم .

أما أوصاف الشخص قليل العقل فتبدأ بوصفه أنه شاب على البركة أو درويش أي أن تفكيره محدود. وإذا ساءت حالته قليل عنه بليد أي عاجز عن التحرك أو التصرف بسبب شدة كسله. وبلعوص أي شخص تافه لا أهمية له. أو حزلوط وجمعها حزاليط وحزلوطة وجمعها حزلوطات مسكين وكذلك حزيط يعني مسكين. ويقال عايش سبهلا أي أعاش بلا سلاح ولا عصا ولا يريد لا غرض من الدنيا ولا الآخرة. وكذاك تنبل هو رجل قصير وناصح كسلان وبليد، لا يعمل ولا يتكلم ويكثر من النوم. أمات تافه هو قليل العقل، وأصلها أن الطعام تافه أي بلا طعم ودلع. تلم أي عديم الإحساس. وفي المثل الشعبي: عايب المسلمين بصير درويش وهامل النصارى بصير قسيس. أجرب ما بساويش تكة سيجارة. زي فص الجمل لا في الأرض ولا في السما. سبع صنایع والعقل ضایع. عورة بتخفف مجنونه وطرشا عالباب بتتنصت

أبله ضعيف العقل وعاجز الرأي وفي العامية أهبل، ومنها فعل انهبل أي فقد صوابه وكذلك انهبّل أي تظاهر بالهبل. أو أخوت صار بعقله لوته، أو عجز عن التفكير بشي محدد. أو البهلول من ضيّع عقله، ويوصف المعته بها كما أن البعض يعتبر الدراويش بهاليل. أما البهلوان هو من يتكسب مع عمل الأفعال المضحكة. عيبط جمعها عباط وعبطاء: أي غبي، أبله، غير ناضج رجل عيبط. ويقال استعبط فلان فلانا، تعني أنه ظنه عيبطاً، وبصيغة أخرى استعبط علينا أي أنه حسب أننا مجانين. وفي المثل الشعبي: العايز بصير أهبل. حظ في السحاب وعقل في التراب. حزين اللي ما شاف اللبن شاف الشنينة وانهبّل. دق الطبله بتيجي مية هبله. العدو الشلش أحسن من الصاحب الأهبل. عصاة المجنون خشبة ومحاكاته غلبه.

نبات أصله فلسطيني: البطباط الفلسطيني



الاسم العلمي:

Polygonum palaestinum Zohary

نُشر لأول مرة في:

Fl. Palaestina 1: 341 (1966)

البَطْبَاط الفلسطيني أصل الاسم بالسريانية: شَبَطْبَاط أي العُصَيَّة، من شَبَطَ أي عصا وبَاطُ أي 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.

تقاليد شعبية قديمة: (خلع العقال): يكون عادة في بيوت العزاء، حيث لا يبلس أهل المتوفي العقال. كما أن المهزوم بالمعارك والطوش لابد أن يحمل عقاله بيده اليسرى، والهارب المقبوض عليه بانتظار محاكمة يعقدوا عقاله على رقبته.

آداب الطعام: إذا أخذ عائلة هدية لعائلة أخرى، فلا بد أن تحملها المرأة، حتى لا يتسبب الإحراج الرجال، إلا البُرَّة فهي هدية يحملها الرجل ويعيظها باليد لأخته في بيتها أو أي ولية من رحمه. وكذلك العيدية لكنها تكون مالاً نقداً.

قالت لي ستي: بيز الشيخ دنون: إذا تأخر الطفل بالمشي تقوم أمه بتصدق بذبيحة تكون بالغالب طير بري تم صيده بواسطة فخ ولم يقتل، تطبخه بالفريك وتذهب لخدم مقام الشيخ دون وتعطيه إياه لتوزيعه على الفقراء بالمقابل يقوم شيخ المقام بلف البيض على رقبة الطفل، وهي قطعة أقمشة يعلقها زوار على المقام على الضريح.

[Type here]

صدر حديثاً

تحولات النخبة الفلسطينية مراجعات في التاريخ والهوية

صدر حديثاً للمؤلف صقر أبو فخر عن المؤسسة العربية للدراسات والنشر، وتثير محتويات هذا الكتاب قضايا تاريخية وراهنة وشائكة وحيوية في الوقت نفسه مثل الهوية والمستقبل، الهويات الموروثة المعيقة لمشروع التحرر الوطني. ويدرس الكتاب تمثّلات الذاكرة الفلسطينية كالسير والمذكرات، ويعالج مسألة ضمور الأنتلجنسيا الفلسطينية الحديثة، والتحولات الكبرى التي خضع لها المجتمع الفلسطيني منذ صدور قانون الأراضي العثماني حتى نهايات القرن العشرين.



■ فلسطينيو الداخل



www.arabi21.com Arabi21News

