



مركز الانطلاقة للدراسات

ALENTILAQAH RESEARCH CENTER (A.R.C)



يحررها خالد غنام "أبو عدنان" - استراليا - 2023

من مساجد مدينة القدس



مسجد ومقام الشيخ شكي مكي

يقع في باب الساهرة، وتحديداً على يمين الداخل إلى داخل مدينة القدس القديمة من الباب المذكور تجاه المسجد الأقصى، حيث يقابل مدرسة القادسية. البعض يؤكد أن بناء المسجد يعود إلى القرن الحادي عشر الميلادي وآخر القرن الخامس الهجري، بنى المسجد وبداخله ضريح الشيخ أبو القاسم مكي وهو يعتبر علم من أعلام الشافعية في الفترة العباسية.

جامع حجازي: خارج أسوار البلدة القديمة، ويقع في حي باب الساهرة، له مئذنة، وتقام فيه الصلوات.



منسف لبن

90 دقيقة - ثلاثة كفاير مع قطعة لحم وكوب لبن لشخص الواحد بها 1475 سعر حرارية
المكونات:



- 1- نص كيلو لبن نعاج - أو نص كيلو لبن عيران
- 2- كيلو لحم خروف
- 3- ½ كيلو أرز بسماتي
- 4- أرز مصري
- 5- + ملعقتين سمنة بلدي
- 6- رأس جميد
- 7- بصله
- 8- ملح
- 10 - فلفل أسود حسب الرغبة
- 11 - فلفل ابيض حسب الرغبة
- 12 - كركم حسب الرغبة
- 13 - رشة هيل
- 14 + 3 خبز شراك.
- 15 للترزين: لوز- صنوبر مقلي + شوية بقدونس مفروم.

طريقة التحضير الجميد :

خليط الجميد :-

نضع الجميد بقطعة قماش بالوسط ثم ندق الجميد بالهاول حتى ينفتت ثم يوضع فوقه كوب ماء ساخن ويغطى حتى يذوب الجميد يخلط جيدا بالخلاط ثم يضاف عليه لبن العيران ثم نقوم بغلي الجميد , يضاف الملح بعد الغلي لتأكد من درجة ملوحة المكونات وضاف عليه ملعقة من السمن البلدي ونطفئ النار عليه. سلق اللحم :- نسلق اللحم بالماء المغلي مع إضافة التوابل الملح لمدة 45 دقيقة. نضيف مقدار كاستين من ماء اللحم على جميد ونصفية حتى لا يتغير لون الجميد بعد غلي اللبن مع مرق اللحم تضاف قطع اللحم حتى تتسبك مع بعضها البعض 10 دقائق . سلق الأرز نقع الأرز المصري والأرز البسمتي 15 دقيقة , نحضر طنجرة ونضع بها ملعقة سمنة بلدي ثم نضع ربع ملعقة كركم حسب الرغبة يضاف مرق اللحم أو ماء ساخن حسب الرغبة بكمية الدسامة بالطعم . تحضير خبز لشراك كوب طحين رشة ملح رشة سكر كاسة ماء فاتر صاج . يسخن الصاج ويفرد العجين بشكل رقيق على شكل دائري دقيقتين على كل رغيف ثم يغطي بقطعة قماش حتى ينضج الأرز
يفرد خبز لشراك بصينة ويوضع عليه سمن بلدي ربع ملعقة حتى يتحمر ثم يضاف عليه تشربة الجميد وفوقها الأرز واللحم ويزين باللوز والصنوبر والبقدونس ويغطى بخبز شراك لتقديمه ساخن .



سميدية أو عصيدة السميد

زبدية عصيدة لشخص بها 204 سعر حراري

المكونات:

- كوب سكر + كوب سميد ناعم + 3 أكواب ماء
نصف كوب ماء زهر + نصف كوب ماء ورد
نصف كوب سمنة أو زبدة. للزينة: مكسرات محمصة .

طريقة التحضير:

نحمص السميد بربع كوب من السمينة مدة 5 دقائق. ثم نضيف الماء بالتدريج إلى السميد حتى يغلي المزيج. وبعدها نضيف السكر ونحركهم معاً، ثم نتركهم 7 دقائق لحتى يشتد المزيج. ثم نضيف ماء الزهر والورد ونحرك. وفي مقلاة نحمص المكسرات بباقي السمينة ونزين بها العصيدة وتقدم إما ساخنة أو عندما تبرد. في حال أكلها باردة لا نضيف السمينة على الوجه.

الديك الفصيح: تجليات كلمة أخ

الأخ وجمعها إخوان أي من جمعك وإياه صلب أو بطن ومنه أيضاً أخو الرضاعة، وأخت مؤنث أخ وجمعها أخوات وتلفظ بالعامية خوات. ولعل أشهر الأمثلة على ذلك المعتقد العربي القديم أنصر أخاك ظالماً أو مظلوماً، ضمن العصبية الجاهلية التي تعتبر من العار على الإنسان أن يهناً وأخواه في مصاب ووجب عليه أن ينصره حتى لو كان معتدياً، ثم جاء الإسلام ليصوب ذلك بأن يكون الأخ حسان أخوه الذي أول من يمنعه من أن يظلم. ومن جانب آخر نجد أن الأخت تعتبر أباها سندها الحقيقي قبل ابنها وزوجها وفي قصة تراثية حكى أن الحجاج بن يوسف قبض على ثلاثة في تهمة وأودعهم السجن، ثم أمر بهم أن تضرب أعناقهم. وحين قدموا أمام السيف.. لمح الحجاج امرأة ذات جمال تبكي بحرقة.. فقال: أحضروها. فلما أن أحضرت بين يديه.. سألتها ما الذي يبكيها؟ فأجبت: هؤلاء نفر الذين أمرت بضرب أعناقهم هم زوجي.. وشقيقي.. وابني فلذة كبدي.. فكيف لا أبكيهم؟! فقرر الحجاج أن يعفو عن أحدهم إكراماً لها، وقال لها تخيري أحدهم كي أعفو عنه.. وكان ظنه أن تختار ولدها.. خيم الصمت على المكان.. وتعلقت الأبصار بالمرأة في انتظار من ستختار؟! فصمتت المرأة هنيهة.. ثم قالت أختار أخي وحيث فوجئ الحجاج من جوابها.. سألتها عن سر اختيارها.. فأجبت: أما الزوج فهو موجود "أي" يمكن أن تتزوج برجل غيره، وأما الولد فهو مولود "أي" أنها تستطيع بعد الزواج إنجاب الولد"، وأما الأخ.. فهو مفقود أي" لتعذر وجود" الأب والأم فذهب قولها مثلاً؛ وقد أعجب الحجاج بحكمتها وفطنتها... فقرر العفو عنهم جميعاً... وهناك .

ولإن العلاقة الأخوية هي أسمى العلاقات الاجتماعية لذا نجد القصص تتحدث عن المآخاة بين القبائل ويقال آخا أو خاوا أي عاهد على الأخوة والناس يقبلونها إلى خاوا. ومن أشهر قصص المآخاة هي ما حدث في المآخاة بين المهاجرين والأنصار، وكذلك تذكر المصادر روايات متعددة لقصة أخو الشما الذي آخاها ونصرها عن أهل زوجها. وبالمثل الشعبي يقال: وأنا أخو شما، أخو أخته، ست خواتها، سائدة ع كتف أخوها. وآخ هي صرخة للتعبير عن الألم وكأنها استغاثة بالأخ عليه. وتعتبر أكبر دليل على أن الشخص عندما يشعر بالألم وتحيط به المصائب يطلب النجدة من أخيه قبل أن يطلبوا من غيره، حتى لو كان أخوه ضعيفاً إلا أن رابطة الدم تجعله ينصره بكل قوة حتى لو خسر حياته فداءً لأخوه. إخُ كلمة تقال للجمل حثاً له على أن يبرك. وفي الأغنية: إخُ يَا جَمَلْنَا وَالرَّاعِي قَتَلْنَا. أَيْ أَوْ أُجِّيَّ كَلِمَةً يَعْبِرُ بِهَا عَنِ الْاِحْتِجَاجِ عَلَى عَمَلٍ أَوْ أَمْرٍ مَا أَوْ عَنِ الْاِعْجَابِ بِهِ. بَوُّ شَخْصٍ لَا نَفوذَ لَهُ وَإِنَّمَا يَقْدِمُهُ أَصْحَابُ النَفوذِ كَصُورَةٍ يَخْدَعُونَ بِهَا الْاُخْرِينَ كَمَا يَرِيدُونَ. وَيَقَالُ وَخَى الْبَعِيرُ أَي سَارَ سَيْرًا مُسْتَقِيمًا، وَمِنْهَا جَاءَتِ الْوَخْيُ أَي الطَّرِيقُ الْمُعْتَمَدُ. الْاُخْيَةُ، وَالْاُخْيَةُ عِبَارَةٌ عَنِ عُوْدٍ فِي حَائِطٍ، أَوْ فِي حَبْلِ يُدْفَنُ طَرْفَاهُ فِي الْاَرْضِ، وَيُبْرَزُ طَرْفُهُ، كَالْحَلْقَةِ تُشَدُّ فِيهَا الدَابَّةُ جَمْعُهَا اُخْيَا وَأُوخْيُ .

وهناك معاني سيئة تأتي حروفها من لفظ أخ حيث يقال الخويّة أي العشيقة وأصل اللفظ الخويّة: مَفْرُجٌ مَا بَيْنَ الضَّرْعِ وَالْقُبُلِ مِنَ الْاَنْعَامِ، إِلا أَنَّهُا تَسْتَعْمَلُ بِمَعْنَى خَاوَتِ أَي سَرَقَتْ لَوْصَفِ أَي عِلَاقَةٌ سَرِيَّةٌ مَعَ بِنْتٍ. وَهَنَاقَ لَفْظٌ آخَرَ هُوَ خَاوَا وَالَّذِي يَعْنِي بِالْاِكْرَاهِ وَالْاِجْبَارِ، وَهِيَ بِالْاَسَاسِ ضَرِيْبَةٌ عَرَفِيَّةٌ كَانَتْ تَدْفَعُهَا الْقَوَافِلُ نَظِيْرَ عِبُورِهَا مَرَابِعِ الْقَبَائِلِ الْعَرَبِيَّةِ، نَظِيْرَ الْاِسْتِمْتَاعِ بِأَمَانَتِهَا وَمَا هَا وَأَنْسَتِهَا، إِلا أَن الْمِصْطَلَحَ بِالْوَقْتِ الْحَالِي يَسْتَعْمَلُ لِاِجْبَارِ أَحَدِ الْاَشْخَاصِ الْاَنْصِيَاعَ لِقَرَارِ شَخْصٍ آخَرَ وَإِلا تَعْرَضُ لِلضَّرْبِ. وَفِي الْمَغْرِبِ الْعَرَبِيِّ يَتَمُ اسْتِعْمَالُ مِصْطَلَحِ خَاوَا بِمَعْنَى الْاِخْءِ بَيْنَ الْقَبَائِلِ وَالشُّعُوبِ. وَكَلِمَةُ مَخَاوِي تَقَالُ لِمَنْ لَهُ اتِّصَالٌ بِالْجَنِّ، وَيَكُونُ تَوَاصُلُهُ بِشَكْلِ مُسْتَمِرٍّ عَلَى أَنَّ هَذِهِ الْعِلَاقَةُ قَدْ تَتَطَوَّرُ تَصَبِيْحَ زَوَاجٍ رَسْمِيٍّ أَوْ الدَّجْلِ عَلَى النَّاسِ. وَهَنَاقَ نَرَى الْعِلَاقَةَ بِالرِّضَا مَعَ الْعَفَارِيْتِ، وَهِيَ عَكْسُ الْمَسْكُونِ أَوْ الْمَلْبُوسِ الَّذِي يَدْخُلُ جَسَدَهُ الْجَنُّ رَغْمَ عَنِ اِزْدَانَتِهِ. وَ(مَخَاوِي شَمَا) هِيَ جَمَلَةٌ مِنْ أَفْضَلِ الْجَمَلِ الْمُسْتَعْمَلَةِ لِلْمَدْحِ وَالثَّنَاءِ فِي حَقِّ مَنْ تَقَالُ لَهُ، وَعَلَى سَبِيْلِ الْمَثَالِ إِذَا كُنْتَ تَبْحَثُ عَنِ شَخْصٍ أَمِينٍ وَوَفِي. وَيَقَالُ الْاِخُّ لِكُلِّ شَيْءٍ الْقَدْرُ.

نبات أصله فلسطيني: السيلينة الفلسطينية



الاسم العلمي: Silene palaestina Boiss

نُشر لأول مرة في: (1849) Diagn. Pl. Orient. 8: 80

السيلينة الفلسطينية السيلين أو اللصيق نوع نباتي يتبع جنس

السيلينة من الفصيلة القرنفلية. وهي نبات عشبي يزهر سنويا

في فصل الربيع، لون أزهاره زهري داكن، يبلغ ارتفاع ساقه 70 سم. يمكن أن تؤكل الأوراق الطرية نيئة في السلطة. عادة ما تؤكل الأوراق القديمة مسلوقة أو مقلية ومقلية بالثوم وكذلك في العجة.

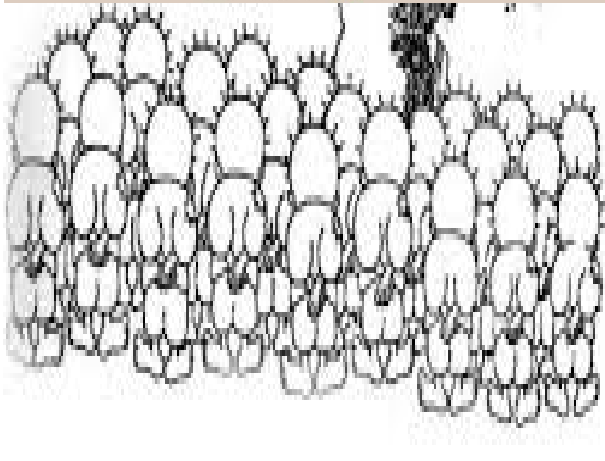
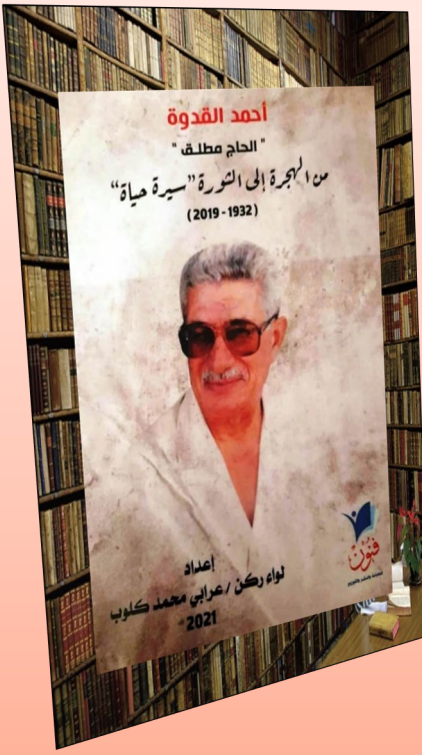
تقاليد شعبية قديمة: الاستقبالية: هي عادة بنات يافا في تجمع في أحد البيوت لتداول بالشؤون العامة، وتحدث بقضايا المدينة والتعرف على السكان الجدد بالحي وكذلك البحث عن العرائس وترفيه البرئ بالنكات والحزازير.

آداب الطعام: أكل الليل كله ويل فلا يجوز الاكثار من الأكل بأوقات متأخرة من الليل، بل يستحسن عدم أكل بعد العشاء، وبنفس الوقت فيقال عن الفقراء نام من غير عشا أي أنه لم يأكل طوال اليوم وبقي جائع استر جوعه لبعد العشاء فصار بطنه يؤلمه.

قالت لي ستي: سنان الخُند: إذا تأخرت نبوز أسنان الطفل، تقوم الأم بجلب حيوان الخلد وتذبحه، وتعلق فك الخلد في رقبة الطفل، وتمسح لثته بدم الخلد، وهي تغني: خلد أبو اسنان طول انهاره بطبق بسنانه وبكرا وليدي بطق بإسنانه سنالك يا خلد.

من الهجرة الي الثورة، (سيرة حياة)

صدر عن دار فنون للطباعة والنشر والتوزيع بالقاهرة كتاب بالتزامن مع الذكرى السنوية الثانية لرحيل القائد الفلسطيني الحاج احمد القدوة " مطلع تموز 2019"، ويؤرخ كاتب الكتاب اللواء ركن عرابي كلوب، مراحل هامة من حياة الراحل "الحاج مطلق" الذي أمضى اكثر من نصف قرن من حياته في خدمة الرياضة الفلسطينية في الشتات قبيل العودة الى ارض الوطن، حين شغل الراحل مناصب هامة ومنها: رئيس اللجنة الاولمبية الفلسطينية، رئيس المجلس الاعلى للشباب والرياضة، ورئيس جمعية الكشافة الفلسطينية. ذلك بجانب عمله التنظيمي والعسكري في حركة فتح.



[Type here]