



# Australian palestinian cultural centre المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

تمرة رمضان - العدد رقم 7

القدس في القلب



باب الغوانمة

في هذا  
العدد

الديك الفصح

كباية وكاسة

قراءة تاريخية

خبز مدني  
وخبز فلاحي

خرافيتي

أبو البننتين

الأكل أيام زمان

الخرفيش و  
طبرزد  
الأبلوج

مستزون من

فلسطين:

أريج لاون

نصيحة رمضانية

## تجنب النوم بعد الإفطار

بعض الناس يلجأ إلى النوم بعد الإفطار والحقيقة، فإن النوم بعد تناول وجبة طعام كبيرة ودسمة قد يزيد من حمول الإنسان وكسله. ولا بأس من الإسترخاء قليلا بعد تناول الطعام. وتظل النصيحة الذهبية لهؤلاء الناس هي ضرورة الاعتدال في تناول طعامهم، ثم النهوض لصلاة العشاء والتراويح، فهي تساعد على هضم الطعام، وتعيد لهم نشاطهم وحيويتهم



# Australian palestinian cultural centre المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

## الديك الفصيح : الفرق بين كباية وكاسة

في التراث الشعبي ارتبطت كلمة كأس بالخمير وأحياناً بالعصائر والمرطبات وكلمة كوب بالمشروب الساخن أما الماء فله كوز أو كيلة توضع فوق الزير، إلا أننا الآن نستخدم هذه الكلمات بتداخلية المعنى وقلة دراية بمغزى المسمى.

الكأس أو لفظها المخفف بالعامية كاسة مصنوعة من الزجاج وقد يكون لها يد أو اذن لنمسكها منها، وهي قليلة الاستعمال قديماً لغلاء ثمنها وسهولة كسرها ومن أشهر أنواعه الفلسطينية الخليلي الأخضر والكاوي الأصفر فدرجة نقاوة الزجاج الفلسطيني ليست عالية، أما الأنواع الفاخرة من الكاسات فهي عجمية أشهرها الشيرازي والعثملي والطللياني، أما الكوب فهو مصنوع من الفخار وبالغالب له يد أو اذن تُحمل منه، والأكواب أنواع وأشكال منها الصفدي الأبيض والنايلسي الأحمر والغزوي الأسود وتلحمي الأبيض ومُعزق بالأزرق، وهذا كله قيل نهاية القرن التاسع عشر.

كلمة كوب لها اشتقاقات عديدة باللهجة العامية منها، كَبَّ الإناء أي قلبه على رأسه، وكَبَّ الرجل أي قلبه على وجهه وكب الماء أي رماها من الوعاء إلى الأرض، وكَبَّب أي عمل اللحم المفروم كباباً بنتنبيته على الأسياخ قبل شوائها على النار، والكُبَّة هي الإبل العظيمة وأما كُبَّب أي جماعة من الخيل. أما بالعامية فالكُبَّة أكلة شعبية غلافها من سميد البرغل وتُحشى باللحم المفروم مع حب الصنوبر وتُقلى بالزيت. وبما أن الكلمتين لهما جذر عربي فلنا أن نتعرف على عليهما من القواميس العربية الفصحى، التي تذكر ما يلي:- يطلق لفظ الكأس على الكوب المملوء بالشراب فقط ولا يشترط ذلك في الكوب ولهذا لم يأت لفظ الكأس في القرآن إلا للكوب المملوء شرباً كقوله تعالى: "وكأساً دهاقاً" ودهاقاً تعني مملوءة وقال تعالى: " وكأس من معين ببيضاء لذة للشاربين "فهي مملوءة بالمعين. الكأس فهو القدح الذي يشرب به الخمر إذا كان فيه الخمر، وهو إناء فيه شراب فيدخل في مفهومه المشروب، فالإناء إذا كان فيه خمر فهو كأس، الكأس اسم مؤنث،

قال الشاعر: من لم يمت عبطة يمت هرما ♦♦♦ للموت كأس والمرء ذاتقها. أن الكأس إناء من أنية شراب الجنة. ويظهر مما سبق كذلك أن الكأس مرتبط بالشراب أو الخمر معروفة لدى العرب قبل الإسلام، أما الكوب فهو الكوز المستدير الرأس الذي لا أذن له ولا عروة وجمعه أكواب، وقال الشاعر: متكنأ تصفق أبوابه ♦♦♦ يسعى عليه العبد بالكوب. وجاءت الإشارة إلى الكوب في القرآن الكريم بصيغة الجمع وفي أكثر من آية، منها قاله تعالى: ﴿ يُطَافُ عَلَيْهِمْ بِصِحَافٍ مِنْ ذَهَبٍ وَأَكْوَابٍ ﴾ [الزخرف: 71]. وهكذا من الآية السابقة يظهر بوضوح أن الكوب من أنية الجنة.

### كانت ستتزوج

لكنها علمت من مصدر موقوف انه غير صالح  
للزواج لا ماديا ولا صحيا ولا اخلاقيا  
و بعد فترة علمت انه تزوج المصدر الموقوف نفسه



نكت  
الفيس  
بوك



# Australian palestinian cultural centre

## المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

### قراءة تاريخية: خبز مدني وخبز فلاحي

كتبت د. عابدة النجار في كتابها " القدس والبنيت السلبية": لم يكن تعب المرأة في المدينة بقدر تعب القروية التي تقوم بالعجين وخبزه في الطابون. فالطابون من صنع المرأة القروية وبمساعدة قريباتها وجاراتها تبنيه من الطين أو الصلصال، فهو يبنى على شكل قبة مستديرة لها فتحة من فوق وله باب معدني له مقبض يرفع لإدخال الأربعة التي تستقر على الأرضية الداخلية المفروشة بحجارة بركانية ملساء تسمى الرضف، تُجلب من الواد تكاد تكون ذات أحجام متساوية. ويوقد الطابون بطريقة خاصة لتسخينه إذ يلف على محيطه الخارجي الحطب أو جلة ( مصنوعة من روث الدواب بعد تنشيفه) أو الجفت ( بواقي بزر الزيتون بعد عصره). وتوضع في قلب الطابون الأربعة المعجونة بطريقة وكأنها خاصة في الباطية الخشبية من طحين الزيرو الأبيض الإسترالي المستورد أو من طحين القمح البلدي المفضل لدى القرويين.

ويظل الرغبة دون حراك في قلب الطابون حتى يحمر وتبشر رائحته المغرية بأن الخبز جاهز للأكل. واستغلت النساء الطابون لشواء اللحم وصينية المعاليق بالعيد وما طاب مذاقه من شواء، ومنه فقس بيضة كاملة على وجه الرغبة لتتضج قبله بشكل متكامل. وحرص أهل الريف على إهداء الأهل والأصدقاء في المدينة خبز الطابون لتكون أئمن هدية يقدرونها كونها من اختصاص أهل القرية. كان أهل المدينة يحبون خبز الطابون، لخصوصيته ونكهته كونه يخبز في فرن يختلف عن أفران القدس المنتشرة في الحارات، والتي لا رصف أو حجر فيها تحفر في قلب العجينة فراغات تتشكل كلوحات فنية في قلب الرغبة. فخبز المدينة كان مختلفاً بعد أن يحمر يقطع أرغفة، ترسل على طبلية خشبية يحملها أجير الفرن لخبزها بفرن الحارة وإعادتها. ويكون الخبز كماج أو الخبز المنقوش أو الإفرنجي مستطيل الشكل.

وكان أكثرية أهل القدس يعتمدون على الأفران العامة التي يقوم الرجال بالعمل فيها. وكانت تُحمى بالحطب قبل انتشار الأفران الكهربائية والغازية. وكان الناس يرسلون أكلات خاصة تطبخ بالأفران وليس على البريموس أو بابور الكاز الذي كان الأهم في المطبخ للطهي سواء أكان نمره (4) أو نمره (8) الذي كان يحمل على رأسه " قدر" يتربع فيه خروف العيد. وظل البابور يذكر أهل فلسطين بمنزلته الكبيرة في المطبخ قبل استعمال أنواع أخرى من الوقود، وقد أصبح اليوم من القطع التراثية في بيوت من يحمل ذاكرة الوطن. استعمل أهل القدس الحطب للوقود والفحم الحجري في تدفئة الغرف بالكانون، وكان الحطب يُباع في الدكاكين منها محل صالح مجج، شارع سليمان ص.ب. 874، ت 711. واعتمدت أفران القدس أيضاً عليها لتظل موقدة تخدم أهل القدس وتوفر لهم الخبز الساخن، وكعك العيد والخاروف المحشي واللحم بعجين وصينية لحمه وأقراص السبانخ.

وشهدت أفران القدس ازدحامات وحركة في الأعياد الإسلامية والمسيحية، حيث كان خروف العيد وكعك العيد من حلبة وتمرية وكنافة تخبز بشكل يكاد يكون جماعياً. وظل أصحاب أفران القدس يتذكرون عملهم الذي كان الأهم، لأنه يتعامل مع رغبة الخبز للغني والفقير. ففي حارات القدس ظلت ذاكرة فرن الصفدي في وادي الجوز، ومخبز إبراهيم خضر داخل باب العامود، وكان متعدداً لتوريد الخبز العربي والإفرنجي إلي المستشفيات والمدارس والأيرة والمنازل، والفرن الوطني في حارة النصرى لأصحابه نقولا اشتكف وديب خليل بطشون. وعرفت المخايز بدورها مطحنة القدس الكبرى في شارع مأمّن الله منذ عام 1876م، وشركة المطاحن الشرقية لمحمود درويش الداوودي في باب العامود رقم 120 لترقد المخايز بالطحين، وليتذكرها أحفادهم، وظل مخبز أبوسينية في حارة الشرف التي هدمها اليهود والمعروفة اليوم بحارة اليهود، يُطعم أهل القدس الخبز والكعك بسمسم، ويوصل الطلبات للناس، فرائحة الكعك لم تتغير من حارة لحارة أو فرن لفرن.



# Australian palestinian cultural centre المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

أزياء أيام زمان

## غالية

ضرب من الطيب عرفه العرب منذ العصر الإسلامي، أول من سماه بذلك سليمان بن عبد الملك الأموي، لأنه مصنوع من أخلاط يغلي بعضها مع بعض على النار. وفي رواية أن معاوية أول من سماه بذلك حينما دخل عليه عبدالله بن جعفر ورائحة طيبة تفوح منه فلما سأله عنه أجابه: مسك وعنبر جمع بينهما دهم بان. فقال معاوية: غالية، أي غالية الثمن. فجرى الاسم.



متميزون من فلسطين: الفنانة أريج لاون



فتاة من مدينة الناصرة تعزف على لوحاتها بحرفية منذ الصغر، تعشق فرشاتها ولا تستطيع أن تعيش دون براءة و عفوية الأطفال في إبداعاتها، جعلتها الظروف تتمسك بفرشاتها لتعبر عن مشاعرها فتحاول دائما المزج بين الواقع والخيال، فتشعر

بالسعادة عندما تبذل لأن الفن يجري في عروقها، تتعامل مع عالم الأرقام ولديها القدرة في التوفيق بينه وبين موهبتها، هي إنسانة عصامية عملت منذ نعومة أظفارها وطورت نفسها بنفسها. تعترف أريج أن الألم العميق يصنع منا أشخاصا مبدعين.

وتعتبر لوحة شجرة الزيتون من بين أبرز لوحاتها الفنية التي نالت إعجاب الكثيرين من نقّاد فن الرسم، وناس عاديين من مختلف التوجهات والثقافات، من فلسطين وخارجها.

وقالت لاون: "منذ فترة وأنا أحاول أن ابتكر عملاً فنياً يجسد شجرة الزيتون، وذلك أثناء موسم حصاد الزيتون، مضيفة: "عندما كنت أدق حبات الزيتون، لاحظت بقعاً عشوائية تنتثر على القماش، ومن هنا راودتني فكرة بناء لوحة فنية أجسد فيها شجرة الزيتون ومكونة من البقع المنتشرة خلال عملية رصّ الزيتون." واستخدمت لاون 900 حبة زيتون في رسم شجرة الزيتون ورسمت عليها بالذهب التزاماً بمفهوم أن الزيتون يعتبر الذهب الأخضر لفلسطين، ورمز للهوية الفلسطينية والصمود في الأرض.

وإلى جانب فكرة استخدام الزيتون في فن الرسم، استطاعت لاون أن تؤلف أفكاراً إبداعية أخرى، مثل "لوحة فنانين القهوة"، وهي عبارة عن عمل فني مكون من 256 فنجان قهوة، قامت بلصقها على لوح خشبي، ورسمت عليها باستخدام بِنّ القهوة المتبقي في قاع الفنجان بعد شرب القهوة

## حكي سياسي



## ترجمة آخر زمن





# Australian palestinian cultural centre المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

الأكل قديماً

## طيرزد الأبلوج

من أنواع الحلوى، معروفة عند العرب في العصر المملوكي مصنوعة من سكر نبات ملون، ومن حلوى السكر الطيرزد وهو عنب أو سفرجل مطبوخ يُصنع منه السكر الطيرزدي، كتب البعض أن الأبلوج من أنواع الطيرزد وهو فارسي الأصل، وقال ابن بيطار الطيرزد معرب أي أنه صلب ليس برخو ولا لين وقال الملح الطيرزد وهو الصلب الذي ليس له صفاء انتهى. وأقول يظهر من بعض كلماتهم أن الطيرزد هو المعروف بالنبات ومن أكثرها أنه القند، وقال البغدادي في جامعه السكر حار في أوائل الثانية رطب في الأولى وقد يصفى مرارا و يعمل منه ألوان فأصفاه وأشفه وأنقاه يسمى نباتا اصطلاحا ودون من هذا وهو مجرش خشن نقي غير شفاف وهو الأبلوج ودون ذلك وهو العصير يسمى القلم لأنه يقلم متطاولا كالأصابع والنبات أقل حرارة وبعده الأبلوج وبعده القلم وبعده العصير المطبوخ وأطفها النبات ثم الأبلوج ثم القلم القليل البيض و يسمى الأبلوج الصلب منه بالطيرزد



أكل البرية والخلا **الخرفيش**  
ومن أسمائه أيضا: شوكة مريم، السلبين، كعيب، شوك الدمن، حرشف بري. وهو عضو من عائلة عباد الشمس، الخرفيش جنس نباتي من

الفصيلة النجمية يضم نوعين من النباتات الشوكية هما السلبين المريمي و السلبين العاجي. هي عشبه تبدأ بالنمو مع أول الشتاء وقد تتأخر الى بداية البرد , أوراقها خضراء عريضة بأشواك على أطرافها مشربة بنقاط بيضاء تسمى حليب مريم، يكون ارتفاعها من متر إلى مترين تنفرع وتعطي اكواز عليها أشواك حادة، وتزه من رأسها أزهارا تشبه إلى حد كبير العصفور، تبدأ العشب بالذبول مع بداية الصيف ومن ثم تنفتح الاكواز عن جفافها وتطلق البذور البنية اللون والتي تكون معلقه بما يشبه المظلة وتحملها الرياح إلى أماكن بعيده وهذا سر انتشار العشب الكبير. يمكن أكل الأوراق الطازجة بعد إزالة الشوك من أطرافها ويفضل البعض طبخ الأكواز بمرق اللحم بما يعرف خروفشة مريم ، كما يتم جمع البذور وتجفيفها واستخدامها في علاجات متعددة خاصة في أمراض الكبد وهو موجود ضمن وصفات الطب الشعبي الفلسطيني ، كما أنه يدخل في صناعات الأدوية الكيميائية.

أزهار فلسطين



**أنيمون  
(البخيتة)**

نبات عشبي ينتشر في أغلب مناطق الوطن؛ أزهاره تخرج من شرنقته، وتكون حمراء حين نضجها؛ وبنفسجية قبل النضج بقليل؛ وبيضاء في البداية. وتزهر البخيتة خلال الفترة من شباط إلى نيسان. ويبدو أن التسمية (بخيتة) مأخوذة من "البخت" أي "الحظ"؛ فقد كان الصبية يلعبون بها ليخمن أحدهم لون الزهرة قبل فتح الشرنقة



# Australian palestinian cultural centre

## المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

فلسطيني  
حكي با

تَسْتَلُّ  
دَسَاتَسِيْن  
النَّشْعَتْس  
مَسْشَرَات

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](mailto:Aus.pal.cultural.centre@hotmail.com)

خراريف ستي : خروفية أبو البنين

كان يا مكان يا سامعين يا كرام، في زلمة فلاح متزوج وما عنده أولاد بس الله رزقه بنين، عشرين هيك كانوا الناس ينادوه أبو البنين، هي صحيح أمه قالت له بيع أسوارتي وتزوج وحدة ثانية تجيبك ولد يحمل اسمك ويساعدك بأرضك، هاي مرتك شرشها زهري شوف إمها ما خلفت إلا بنات وكمان بناتها ما خلفن إلا بنات، أوعى يمه تحبلها، ترى ثلاثة قطعة ظهر وهم البنات للممات، قام باس إيد إمه وقالها: مش رح أخلها تحبل وإنتي خلي إسوارتك مزينة إيدك، لابدي أولاد ولا كمان بنات أنا راضي بقسمتي والبنات رحمة بالبيت وحنية علي لما أكبر.

كان أبو البنين يفلح أرضه لحاله ولما يبجي وقت الحصاد كان يجيب ناس بالأجرة، والناس تقوله: خلي بناتك يساعدنك بالحصاد هيد نص ربك بروح عليك، قام رد عليهم وقال: بناتي مستنات في البيت تا يبجي مين يخطبهن، ما بدي إياهن يصرن مثل حسن صبي، وحسن صبي هي بنت واسمها حُسن كانت وحيدة أبوها وكانت تحرث الأرض معه لحد ما الشمس حرقت وجهها وحطبت إيديها وصار شكلها زي الأولاد، ولما انكسر إجر أبوها صار كل شغل الأرض عليها، صحيح كل الشباب كانوا يحبوا زي أختهم بس ما حدا طلب إيها ولا من أبوها خطبها، ولما صار عمرها عشرين أبوها راح ع المختار وقال له: بدي أزواج حُسن وأدفع مهرها، فقال له المختار مين يرضى يتزوج حسن صبي؟ قال له أبوها: حسن صبي عندها بيت إله علالي وأرض مسورة بالزيتون، فقال له المختار: أنت بديك تعطيه كل مالك وإنت وين تزوج؟ قال له أبوها: لقيت شغل خادم بمسجد الجزار فيه منامه وعبادة وشغلتي بس ساعة الصبح أكُتس وأنظف المسجد.

قام المختار زوج حسن صبي لحامد ابن أبو صبحي الناطور. إجى عدل البنين بأسبوع واحد زينة خطبها سليم ابن أبوسامر اللي أرضه فوق أرض أبو البنين، أرض أبوسامر عالية وزيت زيتونها أصفر صافي كان بيبيعه بالغالي للباشا اللي كان مسؤول عن فوانيس شوارع نابلس، كان الباشا نمر يقول: زيت أبوسامر بضوي حارة من قوته وكمان ثقيل ما بنحرق بسرعة، سليم ابن أبوسامر كان عنده حصان كان يتمختر فيه بالقرية وكل البنات تنمنى تركب ورا سليم لأنه هو الوحيد اللي عنده حصان بكل القرية، هو الحصان كان هدية إله من الشيخ جرار لأنه سليم قتل أربع فرنساوية من تاعون نابليون، فرحت زينة أنه خطبها سليم وأبوها قالها إيش بديك مهر، فقالت: بدي الحصان إلي لحالي؟ فقام سليم شري إليها عرباية كلش يعني مثل تاعت الباشا نمر، فيها كرسيين وسقفها بفتح وبسكر لأنه من الجلد الانجليزي، يوم زقتها صارت مضرب مثل القرية.

أما أختها زينب فهاي تاعت الحب والمراسيل، حبت مصطفى ابن أبو فويق الفران، هو ما كان فران لا كان فخار يعني بعمل أغراض من الفخار وبييعهن، وكان شاطر بصنعه وما كان يرضى يبيع لحدا من قريته، كان يقول بيع الغريب واشتري من الغريب تا تضل عند أهلك حبيب، المهم طلعت ريحة زينب ومصطفى وصارن بنات القرية يقولوا ماله ما خطبها؟ كأنه خايف تطلع مثل إمها ما بتجيب إلا بنات؟ أو يمكن هو اللي ما بنفع يحبل البنات؟ بس أم وفيق ما استنته تا يرجع من الشام، راحت طلبتها وقالت لأمها: هيدا بنتك ثمها مغبر بالفخار تا يبجي مصطفى ويحكوا الزلام بس لا تطلبوا بالغالي يا نسايب أبوسامر! ولما رجع مصطفى خطبها المختار إله وقالت زينب: مهري شطحة ع يافا، فقامت اختها قالت إله ونقوطي إلك تركبي عربيتي الكلش وتدوري يافا فيها بس بترجعيها تا ترجعي. قام مصطفى قال إله: رح أهديكي فخار صحنون وصواني مشغول إيدي، بس هذا مافي منه بالبلاد هذا من طينة تركية وأخرى هندية تا تقولي: عرتهم حصان بكلش بس أهوني صحنون الهند وصواني تركية.



# 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 سدني 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 إلى تنمية الوعي الوطني والثقافي لدى أبناء الجالية الفلسطينية في أستراليا وتوثيق الروابط الاجتماعية 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 إلى توحيد الجهود وتوثيق العلاقات مع جميع المؤسسات العربية والأسترالية الداعمة للقضية الفلسطينية وتفعيل اللغة العربية

أمثال عن الطعام:

البلاد اللي بتصلها ، كول بصلها .

اللي بتصلها : التي تصل إليها

كول : لفظ عامي بصيغة فعل أمر من الفعل أكل

هذا المثل يعكس معتقد سائد بأن الإنسان إذا زار بلاد غير بلاده عليه أن يأكل من بصلها . ظنا منهم تناول البصل يقيهم من الأمراض المنتشرة في تلك البلاد.

