

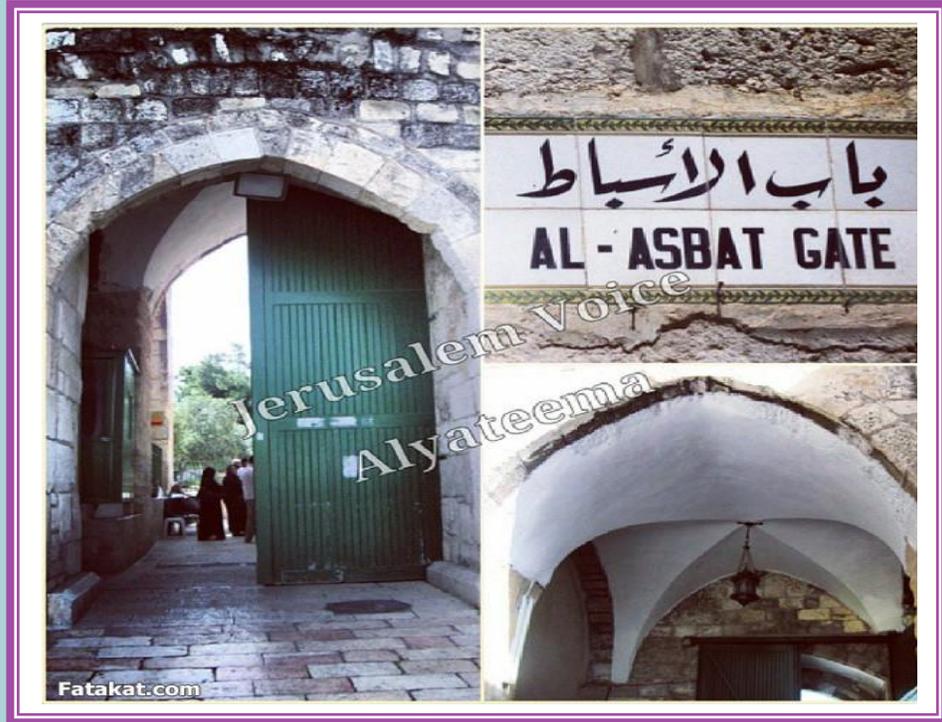


Australian palestinian cultural centre المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

تمرة رمضان - العدد رقم 12

القدس في القلب



في هذا
العدد

الديك الفصح

التطلي
والمعفود

قراءة تاريخية

مكونات
المطبخ
الشعبي

خرافيت ستي

الاجاجة اللّي
بتبييض ذهب

الأكل أيام زمان

السّموة و
جاشرية

متمزون من

فلسطين: رند

عبد المجيد

نصيحة رمضان

اشرح لطفك السياق العام عن شهر رمضان

الأطفال في سن صغير لا يكونوا مدركين بشكل كامل للسياق الديني والتاريخي لفرض الصيام، وكثيرًا ما يكون الأمر بالنسبة لهم أشبه بمهرجان سنوي يصوم فيه جميع الأشخاص الكبار. لذا ينبغي أن تشرح لطفك معنى الصيام وكيف أنه يتجاوز كثيرًا مجرد الامتناع عن الطعام والشراب إلى كونه تدريبًا للإنسان المسلم على الرقي الإنساني.



Australian palestinian cultural centre

المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

قراءة تاريخية: مكونات المطبخ الشعبي بالقدس العثمانية

في كتاب " الحياة الاجتماعية في القدس في القرن العشرين" لدكتور صبحي سعد الدين غوشة كتب ما يلي: لو دخلنا إلي أي منزل شعبي في مدينة القدس القديمة في أوائل القرن العشرين، لوجدناه صورة لا تختلف كثيراً عن صورة أي بيت كنعاني، هناك زير الماء وأكواب فوقه لشرب الماء، هنا طاحونة يدوية لطحن الحبوب، هناك الغربال والمنخل، هناك الهاون الحديد، والصاج الحديد لصناعة الخبز، والخضار الجافة مثل الثوم والفلفل والبامية وغيرها معلقة هنا وهناك، حتى طاولة الطعام – الطبلية – ذات الأرجل القصيرة التي يتحلق حولها أفراد العائلة يأكلون بأيديهم وكذلك الحلل – جمع حلة- النحاسية والقذور ذات اللون الأسود جراء سخام الحطب.

لم يكن أثاث المطبخ كبيراً أو كثيراً – وقد تمت إضافات عدة للمطبخ البدائي- وهي النملية أو ثلاجة الماضي: كانت عبارة عن خزانة من طابقين الأعلى أبوابها مغطاة بشبكة حديدية ناعمة مثل التي تستعمل في المنخل، وذلك لتمكينها من إدخال الهواء إلي داخل الخزانة ومنع دخول الذباب والنمل والصراصير إلي داخلها، وفي هذا الجزء يوضع الطعام حتى لا يفسد وحتى لا يحط عليه الذباب وغيره من الحشرات، وفي الأسفل تحفظ بعض مواد الطبخ مثل السمن والبقول وغيرها. أضيف إلي النملية قطعة جديدة وهي ثلاجة الثلج: وهي صندوق خشبي مبطن بألواح الزنك وتوضع فيه اللحوم والخضار، وتوضع فوقها ألواح الثلج وتغطي حتى لا تفقد حرارتها، وكان على أصحاب البيوت إحضار الثلج يومياً من مصنع الثلج خارج السور أو من بائعي الثلج الذين يوصلونه إلي البيت، وكان الناس يلفون لوح الثلج بقطعة خيش حتى لا يذوب بسرعة.

كان الطبخ على الحطب هو الدارج في القرى وبعض المنازل، ولكن أهم وسيلة للطبخ كانت بآبور الكاز أو البريموس، والذي كان يستعمل للطبخ ولتسخين ماء الحمام، ويوضع تحت نوع من الأفران المحلية الصنع لخبز الخبز وصواني الطاجن واللحم بعجين وغيرها. كما كانت المرأة تجلس على الأرض وتضع أمامها اللوح: وهو قطعة خشبية سميكة صغيرة لها قائمتان صغيرتان ترتفعان قليلاً عن الأرض، لتقزم عليه الخضار أو ترق العجين لتصنع منه رقاقاً تحشيه باللحم أو الجبن أو غيره. وقد كانت تعمل مونة البيت بنفسها فهي تجفف الباميا وتجمعها بأبرة وخيط على شكل عقد تعلقه بالشمس حتى يجف، كما أنها كانت تقطف ورق الملوخية وتنشره تحت الشمس على سدر مغطى بقطعة شاش، أما البندورة فكانت تعصرها لتعمل رب البندورة وأيضاً تنتشف جزء منه وجزء تعمل منه مخلل أيضاً. أما البقول مثل الحمص والفاصوليا واللوبيا فكلها يتم تجفيفها أو شراؤها جافة. أما اللبن كان يوضع في كيس قماش تنزل منه معظم المياه ثم يكوّر على شكل كرات صغيرة من اللبنة ويوضع مع الزيت في مرتبان ويستعمل عند اللزوم، وكذلك صنع الكشك أو الجميد من اللبن بتشكيله على شكل مخروطي بحجم كف اليد المغلقة ويوضع على طبق القش ليحفظ بالشمس وعندما يصبح يابساً يوضع في غرفة الخزين، ولا استعماله يتم تذويبه بوضعه في لّقان فخار أي صحن كبير حيث يبدأ الكشك بالذوبان تدريجياً ويضاف إليه بعض الماء حتى يذوب تماماً ويستعمل لطبخ المنسف أو المطفية أو اللبنة وغيرها من أكالات اللبن.

والفواكة يتم تجفيفها أو طبخها في ماء وسكر المغلي لعمل المربي والتطلي، أما تجفيف اللحم المعروف بالقورما فلم تكن تجيده إلا بعض نسوة، تملح السمك لعمل الفسيخ فقد كان دارجاً. وفي أوقات الفراغ النساء، كنّ يفتالن الشعيرية، وهي عجينة عادية توضع بين الإبهام والسبابة ويتم الضغط عليها لتخرج على شكل حبة أرز وتوضع على المنخل حتى تجف، ويمكن استعمالها بدل الرز أو مع الرز وقد كنا نتسابق للمساعدة في هذه العملية المسلية. أما فتل المفتول بأنواعه الثلاث المفتول البلدي والكسكسون المغربي أو المغربية البيروتية فلها مختصات كنّ يفتلنها لم تتطلبها منهن بعد دفع أجرتهن أما عمل الخل من العنب أو التفاح فكان يتشريحه ووضعه بقنينه زجاجية مغلقة حتى يصبح خل ثم يصفى ويستعمل بعمل المخلاتات وكذلك إضافته للطعام، ويبقى أن نذكر أن كبس ورق العنب بمرطبان كان دارجاً وكذلك عمل مختلف أنواع المخلاتات من زيتون وخيار وفقوس وغيره من الخضار وأيضاً الكبس بالزيت لعمل مكدوس البانجان أو شطة الفلفل أو الزيتون الجريز أو حتى سلطات الخضرة المكبوسة بالزيت.



Australian palestinian cultural centre

المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

أزياء أيام زمان

شريحة

ستارة تعمل من القصب الموصوف يشد بعضه ببعض، يستعملها أصحاب الحوانيت عند إغلاق حوانيتهم واللفظ كان من الدارج على السنة العامة في العصر العباسي.



متميزون من فلسطين: رند عبد المجيد



الطالبة البالغة من العمر 17 عاماً، من قرية كفر مالك قضاء شرق مدينة رام الله في فلسطين وقد أنهت صف 11 علمي، تحدّثت عن مشاريعها فقالت "لديّ اختراعان ، الأول هو جهاز لإذابة الثلج عن الصحن اللاقط للأقمار الصناعية "الستلايت"، والثاني هو سجادة الصلاة الإلكترونية التي شاركت بها في مسابقة معرض العلوم والتكنولوجيا، وحصلت على المرتبة الثالثة على مستوى محافظة رام الله". وتوضح عبد المجيد أنّ "السجادة عبارة عن سجادة صلاة تعد الركعات للمصلين الذين يسهون في الصلاة وينسون عدد الركعات، وهي تساعد من لديهم مشاكل التشتت والوسواس القهري وكبار السن، على معرفة عدد الركعات خوفاً من السهو.

وتقول "خطرت لي الفكرة عندما واجهت هذه المشكلة، ففكرت بتوزيع استبيان، استنتجت من خلاله أن هناك عدداً كبيراً من المصلين، يعانون المشكلة نفسها". تحتوي سجادة الصلاة الإلكترونية على شاشة صغيرة أمام المصلي، تُظهر له عدد الركعات، أما بالنسبة لمن لا يجيد القراءة، فسيتم وضع شاشة تحتوي على أربعة أضواء تمكنه من معرفة عدد الركعات التي صلاًها. وتشرح رند "هدفي أن تصل هذه السجادة إلى كل بيت، وأن يتم تسويقها بسعر معقول بحيث تكون بمتناول الجميع، وستكون متوافرة بالحرم المكي في حال وافقت إدارة الحرم على ذلك، ونحن نبحث عن مستثمر فلسطيني سواء في فلسطين أو الخارج، كي يخرج هذا الاختراع بالطابع الفلسطيني، وبعد توفر السجادة في الأسواق، سأقوم بتوزيع عدد منها على المساجد عن أرواح شهداء فلسطين وشهداء الثورات العربية".

أما عن اختراعها الثاني وهو إذابة الثلوج عن صحن التقاط الأقمار الصناعية فتوضح "تتوقف أجهزة التلفاز عن العمل عادةً بعد تساقط الثلوج وتراكمها على الصحن اللاقطة، ومعظم الناس يخرجون إلى أسطح بيوتهم ويرشون الملح على سطح الصحن اللاقط لإذابة الثلج، لذلك ففكرت بتصميم جهاز يعمل على رش مادة "الإيثانول" على الصحن اللاقط من خلال الضغط على زر من داخل البيت، دون الحاجة للصعود إلى السطح، كما يمكن استخدام هذا الجهاز في إذابة الثلوج عن أسطح المزارع والمخازن بالطريقة نفسها، ما يقلل من الخسائر الاقتصادية الناتجة عن تراكم الثلوج".

حكي سياسي

كيف بيتوقعوا مني إني
أخذ قرارات مصيرية ،
وأنا لما قيس الجزمة
بسأل يلي جنبي :
شو !! ضيقة ولا لا ؟



ترجمة آخر زمن





Australian palestinian cultural centre

المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

الأكل قديماً

جاشرية

هي شراب لبن
الأبل صباحاً
محلاة بالعسل
ومضاف لها
اللوز النيء
المبروش إلا
أنها كلمة تحمل
ثلاث معاني
متباعدة وهي
نصف النهار أو
السحر أو
الشرب مع
الصبح، و جاء
في كتاب درة
الغواص في
أوهام الخواص
للحريري:
خالفت العرب
بين ألفاظ متفقة
المعاني
لاختلاف
الأزمنة
وقصرت أسماء
الأشياء على
وقت دون وقت
كما سمت شرب
الغداة صبوحةً
وشرب العشيّة
غبوقةً وشرب
نصف النهار
قبلاً وشرب أول
الليل فحمة
وشرب السحر
جاشرية .

أكل البرية والخلا السموة



له أسماء شائعة مثل: الصموة، المشطة، بربران، زايغان، شجرة الوحش، صغيرة، شجرة الجبل، شوق الكلب، مشطار، ابوطربوش، ريم البرد، عفية، ام حنيف. شجرة ترتفع إلى حدود المتر أو المتر ونصف لها ساق وأغصان ولون الساق والأغصان أخضر ورقها يتميز بخضرة غامقة قريبة من لون ورق الليمون من حيث الطول والعرض وإن كانت أقل قليلاً من ناحية الحجم وتكمن أهميته في الورق فقط وليس بالأغصان، ثمارها تشبه ثمار البندورة تماماً؛ إلا أنها أصغر حجماً. تنبت في الأراضي الجدرية القريبة من القرى مباشرة خاصة في المناطق الجنوبية مثل غزة والنقب وبئر السبع، وبعض الناس يزرعون نبتة على مقربة من بيوتهم. تعمر لبضع سنوات وتزداد اخضراراً ونمواً بعد مواسم الأمطار وأكثر ما تنمو في بطون الأودية، وهي شجيرة لا تعلقوا كثيراً عن الأرض، حيث يصل ارتفاعها إلى ما يقرب من 80 سم أو أكثر قليلاً، وكان القدماء يستخدمونها في علاج الجروح حيث تؤخذ الأوراق خضراء وتغلى بالسمن البلدي ثم تترك لنقل درجة الحرارة ثم يدهن مكان الألم بالزيت وتلصق عليه الأوراق تحت شقفة قماش لمدة من الزمن. شاي السموة وهو بديل الأنسولين لأنه علاج لمرض السكر.

أزهار فلسطين



الطيون

الطيون نبتة برية، ويوجد منها المعمر والحولي، أزهارها صفراء؛ ينتشر في الأراضي البور والمناطق الرطبة، وعلى حواف الطرق. ويزهر الطيون مع بداية الخريف، خلال شهر أيلول ويستمر تزهيره حتى تشرين أول. يعتبر الطيون من النباتات المهمة للنحل؛ حيث يزهر في الفترة التي تقل فيها الأزهار. بذوره كثيرة تنتشر إلى مسافات بعيدة بمظلات نباتية خفيفة تركب الرياح. أوراقه مشعرة ذات ملمس غروي دبق رائحتها كافورية حادة.



Australian palestinian cultural centre

المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

حكي با فلسطيني



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

خراريف ستي : خروفية الجاجة إللي بتبيض ذهب

كان يا مكان في قرية صغيرة وأهلها فقرا شب نايط كسلان لا يشتغل ولا بدو يتعلم صنعة، وكان الختباريات بشفقن عليه وبطعمه لأنه إمه دايماً غضبانه عليه، لأنه لا بزرع أرض ولا برعى غنم ولا فوقه ولا تحته، وكانت تحكي له مين بدو يكانك وإنت داير هامل روح تعلمك شغلة.

ومرة من المرات وقف عند بيت وحدة ختيارة من إللي بشفقن عليه، قالت له: ميرري حالتك كيف صايرة مثل الدابة الجربانة لا حدا بقربها ولا هبي بتتفع حدا؟ رد عليها: طيب هسعيات أنا جوعان إطمعيني بعدينش بخرفك خراف يعجبك. أكل وشرب وتمدد على المصطبة والختيارة قاعدة قبالة، قالت له: هات تانشوف خرافك، قالها: أنا بدي أتجوز هيك عقلي قلي وإنت عندك بنت ما حدا طلبها ولا حدا رح يطلبها لأنها قرعة صلعة بلا شعر، بس أنا مش فارقة معي مادامها بتطبخ وبدير بالها عليي.

زعلت الختيارة وقالت له: ولك يا غضيب وهو إنت قادر تُصرف عالك لتسخطُ بنات الناس معك، أنا مش موافقة ولو أبوها عايش لقتلك موت، بس لأنه دارنا فيهاش زلمة صرت إنت تطاول وتطلب بنتي هدية، وإللي إجت بنتها من وراها وقالت: يمه أنا برضى أتزوجه بس مهري جاجة شلبية بدي لونها عسلي، رَوَّح الشب عند إمه وقالها هيد وهيد صار وبدي جاجة من الخُم، ضربته وقالت له روح انصرف فش ولا حتى قشر بيضة إلك، أول إيشي اشتعل وبزوجك ست ستها مش ضايل إلا تجييلي وحدة قرعة. لف القرية دار دار ولا حدش أعطاه جاجة، طلع ع الخلا وصار يعيِّط ودموعه تنزل على صدره قد ما ناح وبكى ولربه اشتكى، وإلا مرق زلمة غريب وقاله: معك أكل أنا جوعان؟ قاله: معيش غير شوية قطين، قاله: نزل الزلمة عن حصانه وطلع من الخرج جاجة عسلية، وصار يشفقها قطين ويحط بثمها، وإلا شب قله: إنطيني جاجتك مهر لعروستي القرعة، رد عليه الفارس: إذا بتعمل إللي بقلك عليه بتصير الجاجة شراكة إللي وإلك، هاي الجاجة ما بتوكل إلا شحذة ولما تبيض بتبيض ذهب، وأنا صرت استحي أطلع أشحد من الناس كسرة خبز أو قطين، شو رايك أنت تصير تشحد والذهبات بالنص، وهم بحكوا وإلا الجاجة باضت ذهبية زغيرة، قال الشب النايط: تع نروح عند الصايغ بالمدينة ونشوف إذا كان ذهب عنجد وإلا لا، وراحوا والصايغ فرح بالذهبة واشتراها منهم بثلاث مجيديات.

قال الشب للفارس خذني معك ع بلدكم أنا بديش إرجع عبلدنا فش حدن بشحدني، وافق الفارس وأخذه معه، وصار الشب النايط كل يوم يسرح ببلد شكل ويشحد وكمان يتشرط، يعني ما بدي حلو ولا سمن بدو أكل خيف لأنه بطنه عصافيري لا بحب الدسم ولا طبيخ، والناس تشفق عليه وتطمعه طلبه وهو يزوي بالوديان ويطمعي الجاجة وكل أسبوع يروح ع الفارس وينطيه حصته من الذهب ويقول خبيلي حصتي عندك تاتصير حق أرض وبيت ومعصرة، والفارس كان يعين له نصيبه وما يصيبه.

وفي ليلة مرض الشب النايط وراح نام ع مصطبة بيت الفارس وصار يهذي ويخرف عن الجاجة، والفارس يقول: يا حرام فقد عقله من الحصبة، وبعد شوي إجت بنته تشرب الشب شوية عدس مسلوق وما حطت اللقمة بثمه وإلا الجاجة طلعت من عبه، بخعت البننت ونكبت زبديّة العدس، نطت الجاجة وأكلت شوي، وباضت بيضة ذهب، وإلا البننت أخذت الجاجة وبيضتها وهربت عند إمها وقالها: هيد وهيد صار، أمها ما صدقتها، وصارت البننت إطمعي فيها وهي تبيض ذهب، إنهيلت إمها وقالتها: بدي أذبحها وأطلع كل الذهب إللي فيها، قطعت راسها وفار دمها وإلا ما لقت جوا إلا لحم وعظم مثل أي جاجة ثانية.



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 سdney 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 ووفقا 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

أمثال عن الطعام:

اللي عادمين الزيت ، بسووا زلابية

عادمين : يفتقرون ، بسووا : يصنعون، زلابيه : عجين يُقلى بالسمن أو بالزيت ثم يعقد بالدبس أو السكر (أصل الكلمة فارسي)

يضرب هذا المثل في الحث على استغلال اقل الموارد والامكانيات لدى الانسان لتوفير قوته ومصدر رزقه .

ولهذا المثل صيغة تداول أخرى (اللي عادمين الطحين بسووا فطير)

