



Australian palestinian cultural centre المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

تمرة رمضان - العدد رقم 22

في هذا
العدد

الديك الفصح

الكشك
والجميد

قراءة تاريخية

بناء منزل
السكاكيني

خراريف ستي

أبو رجل
مسلوخة

الأكل أيام زمان

تثبيلة البصل

و القبار

ممتزون من

فلسطين:

عابدة أبو

فرحة

القدس في القلب



منبر صلاح الدين الأيوبي

نصيحة رمضان

صوم مرضى السرطان

وفيما يتعلق بمرضى السرطان، يُنصح بضرورة استشارة الطبيب المعالج قبل اتخاذ أي قرار يخص الصيام، حيث ان قدرة المريض على الصيام تحددها عدة عوامل، منها: نوع المرض ومدى تقدمه، الخطة العلاجية (بما فيها الأدوية وأعراضها الجانبية) والآثار المترتبة على الصيام وانعكاسه على استقرار الحالة، لذلك من الطبيعي أن القدرة على الصيام تختلف من مريض إلى آخر. وبحسب الأطباء يمكن لمريض السرطان تأخير جرعة الدواء إلى المساء بعد استشارة الطبيب إذا كان الدواء الذي يتم تناوله هو لمرة واحدة في اليوم، وبشرط أن لا يؤثر ذلك في فعالية العلاج أو مدى تحمله. أما الدواء الذي يتم تناوله مرتين في اليوم، فهناك أدوية لعلاج السرطان تؤخذ كل 12 ساعة. ونظراً لقصر وقت الليل وحيث ان بعض الأدوية يجب أن تؤخذ مع أو بعد وجبة، فقد يتعذر على المريض الصيام لأنه قد يتعارض مع مواعيد العلاج



Australian palestinian cultural centre المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

الديك الفصح : الفرق بين الكشك والجميد

عشق أهل بلاد الشام (الكنعانيون) لبن الغنم رغم أنه موسمي في فصل الربيع من كل عام، وأقاموا له عيد بياض بعل أي مشروب أهل السماء طبقاً لمعتقدهم الوثني، لكنهم لم يكتفوا بذلك بل عملوا على تخزين لبن الغنم لباقي شهور السنة. وأقدم طريقة وجدت في مدينة جبيل اللبنانية وكانت عبارة عن كرات لبن مكبوس بزيت الزيتون (دعايل لبن إيل) في الألف ثانية قبل الميلاد، وهناك نوع آخر من الكرات اللبن بالأعشاب مكبوس بزيت (كعايل لبن إيل) وجدت في آثار منطقة صور اللبنانية وفي آثار قرطاج التونسية.

وحدث تطور مهم في منطقة القلمون السورية في ابتكار الكشك أو الكشك باللعة الدارجة وهي خلطة خاصة من البرغل ولبن الغنم والأعشاب والبهارات، أصولها أن تقدم قرابين إلي آله بعل وهي مرتبطة بمدينة بعلبك (بيت بعل أو كعبة بعل) اللبنانية، وفي الوقت الحالي هناك خلطات متعددة للكشك أشهرها في فلسطين الكشك الغزاوي وفي سوريا الكشك الحمصي والبعلبي في لبنان.

أما الجميد وأصله الشميد في آرامية وأقدمه من الساحل السوري أو على الأقل هذا هو أقدم مصدر في علم اللقى الأثرية في منطقة وادي شمرة، فهو جزء أساسي من أكلة آرامية قديمة اسمها الشاكرية، مازالت معروفة في بعض المناطق، ولكن بمكونات غير كاملة حيث أن الشاكرية الأرامية تتكون من البصل والعدس والبرغل وفي قدر ثاني مطبوخ لحم الماعز بمحلول الجميد ويذكرها مؤرخه العصر الأموي باسم المَصِيْرَة. وهي جد مختلفة عن الشاكرية المعروفة الآن. أما مكونات الشميد أو الجميد فهي لبن الغنم الخائر أو مخضوض (بالكشوة بالأردن أو الضرف بلبنان أو الجف بسوريا أو الكزْبَسُ بالأرامي) ثم يتم إضافة الملح وتحويجة لها وتجفيفها. بالتأكيد هناك طرق مختلفة لتحضير الجميد من لبن الغنم، ويذكر التاريخ منطقة الرقة السورية كأكبر منتج للجميد بالقرن التاسع عشر، وفي فلسطين يعتبر الجميد الخليي أفضل أنواعه،

وبالوقت الحالي يعتبر الجميد الكركي أفضل وأعلى الأنواع وله سر خلطة مميزة بشهادة خبراء الطبخ. والمنسف بالتراث أكلة إكرام للضيوف كما هي مذكورة بالدلعونا الفلسطينية (ي بلادي الواجب منك معروف *** تحبي زوارك مع لظيوف) (السمن البلدي ولحم الخروف *** طعام المُسَنَّف لّي يزوروناً). وكل هذا الحديث عن لبن الغنم، إلا أن لبن الماعز بالوقت الحالي أصبح أكثر شيوعا، بل أن هناك أنواع من الكشك والجميد تحضر منه، والبعض يعتبره أقل دسماً من لبن الغنم وأنه صحي أكثر، رغم أن تخزين لبن الماعز غير مذكور بالكتب لأنه متوفر طوال العام، وفي منطقة وسط فلسطين (الرملة / نابلس) يتم عمل مُسَنَّف لبن الماعز أو البقر الطازج أي أنهم لا يستخدمون الجميد مطلقاً، كما هو الحال مع أكلة لبن أمه المشهورة في الساحل الفلسطيني واللبناني وهي أيضاً تحضر من لبن الماعز الطازج.

أما الشنكليش فهو لبن الماعز المجفف والمخلوط مع بهارات أما خضراء أساسها الزعتر أو حمراء أساسها الشطة الحمراء وهي حديثة العهد حيث عرفتها دمشق أثناء حكم المماليك. الجدير بالذكر أن نذكر أن ابن طولون ذكر نوع آخر من جامد اللبن واسمه قمبرسية الجرة البعلبكية وقال أنه أدم لب غنم مجفف في عموم بلاد الشام، وهي محدودة الانتشار في منطقة بعلبك. والآن فإن كببس كرات اللبن بزيت الزيتون أصبحت تحضر من لبن البقر، في أسلوب تجاري لتغلب على غلاء الأسعار، وأحياناً يسمى الخش التجاري خصوصاً بالجميد، فلا يشتري الجميد الأصلي إلا من أشخاص معروفين بنزاهتهم وبعدهم عن الغش. قد يكون الفرق كبيراً بين طعم الكشك وطعم الجميد إلا أنهما من نفس المصدر، وموسم تحضيرهما مازال يحظى بأغاني وعادات تراثية منتشرة في عموم أرض كنعان من حلب لغزة مروراً بعلبك والكرك.

يارب السنة الجاي
مصاري كثير و وزن قليل
مصاري كتييييييييي
و وزن قلييييييل
ش نلخبطي السنة الماضية



واحد يسأل صاحبه :
إذا دخلنا الجنة وتزوجنا الحور
العين
حريمانا الي بالدنيا ايش نسوي
فيهم!؟
قال: بنعطيهم للكفار

نكت
الفيس
بوك



Australian palestinian cultural centre

المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

قراءة تاريخية: بناء منزل السكاكيني

في قراءة نقدية مبدعة لذكريا محمد بعنوان أحلام ممزقة من يوميات خليل السكاكيني المنشورة كتب ما يلي: يحس القارئ في البدء أن ثمة تعاكساً بين التحسن المستمر لظروف السكاكيني، الذي يجعل بناء البيت هدفه، والتفاؤل الذي يرتبط به، وبين حركة البلد التي تتجه نحو الانفجار. لكنه سرعان ما يكتشف أن بيت السكاكيني الخاص يتحول، بالتدرج إلى رمز لفلسطين وأحلامها، وإلى رمز لأحلام النخبة الثقافية الجديدة فيها. فلم عائلة السكاكيني في بناء بيتها الخاص إنما هو حلم فلسطين ذاتها في أن تجد لها مكاناً تحت الشمس. يكتب السكاكيني في عام 1935 لابنه سري:

(1- أما البيت فنحن جادون في أمره لا هازلون .. وإذا رأيت أن توافينا باقتراحاتك الجديدة والشروط التي يجب أن نستوفيها في البناء فعلت وهمتك عالية. أما الشروط التي خطرت لنا حتى الآن فهي كما يلي: أن يكون البناء مقاوماً للزلازل 2- أن يكون مقاوماً للحريق ... 4- أن يكون بسيطاً. 5- أن يكون قابلاً للتغيير والتعديل. 6- أن تكون مرافقه من حمام ومرحاض على أحدث طراز. 7- أن يكون منيعاً. 8- أن يكون فيه جهاز للتدفئة... 9- أن يكون فيه جهاز للتهوية. 10- أن تكون غرفه واسعة... 12- أن تكون فيه ردهة واسعة لحفلات الرقص والأعياد والأعراس والاجتماعات).

هذا في الحقيقة بيت رمزي، أنه، بشكل ما، فلسطين المستقبل كما يراها السكاكيني، وكما تراها النخبة الحديثة، فهو: بيت المستقبل، مقاوم للزلازل، منيع، بسيط، حديث، به مجال للرقص والفرح. ويضيف في رسالة في عام 1937، معلقاً على رد فعل الناس على البيت الذي بناه، فرحا مستبشراً: (لا أستغرب أن يستغرب الناس أنني بنيت داراً وأنا الصعلوك العريق في الصعلكة ... وقد أنفقت عليها من غير حساب.

أما البناء فأعظم بناء، وأما النجار فأعظم نجار، وأما الحداد فأعظم حداد، وأما البلاط فأعظم بلاط، وأما القصار فأعظم قصار، وأما الدهان فأعظم دهان). وتضيف الرسالة ذاتها كي تزيد من قوة الرمز: (لعلني قلت لك قبل اليوم إنني عزمتم أن أسمى داري الجزيرة، لأن الطرق تحيط بها من كل الجهات إلا جهة واحدة، كما سميت جزيرة العرب، وهي شبه جزيرة، وإنني سأدعو كل غرفة باسم: هذه صنعاء، وهذه دمشق، وهذه قرطبة، وهذه بغداد، وهذه القاهرة. وأما اليوم فإنني سأدعو أبواب الدار: الأبواب الدهرية، فمتى رجعت يا سري ظافراً غانماً راقياً .. أنشدها مع المنشدين: انفتحت أيتها الأبواب الدهرية ليدخل ملك المجد).

بيت السكاكيني، جزيرته، أو (الدار القوراء) كما يسميها على طريقة المصادر الكلاسيكية القديمة، فقد ابتلعه، كما نعلم، الموجة الصهيونية، ولم يعيش فيه صاحبه سوى سنوات قليلة. لقد سلب من صاحبه، الذي رمي في المنافي بعد عقد واحد من بناء البيت. وبهذا قد اكتمل الرمز، وحصل مع فلسطين تماماً كما حصل مع بيت السكاكيني: فقد أغرقتها هي الأخرى موجة الهجرة اليهودية وابتلعته، وأرسلت أكثر من نصف شعبها للمنافي. كان السكاكيني يقيم بيتاً له ولعائلته، لكنه، في الأعماق، كان يرسم رمزاً لفلسطين كلها. وقد دمر الرمز والواقع معاً، في لحظة واحدة.

وإذا كان السكاكيني وغيره قد أدهشوا بحركة الشيخ المعمم (القسام)، فقد أدركوا بقوة أن الانفجار القادم من الأعماق نتج عن الضغط الصهيوني العنيف: (ومهما يكن الأمر فلا بد أن العالم يعرف أن فلسطين لا تطاق، وأن الأمة العربية ليست لقمة سائغة، وسنرى إذا كان الإنجليز أكبر دولة استعمارية، وإذا كان اليهود أصحاب هذا النفوذ الطويل والعريض، فجدير بفلسطين أن تفخر أنها تقاوم الإنجليز و اليهود معاً.



Australian palestinian cultural centre المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

أزياء أيام زمان

كلكون

من المواد التي كانت تتزين بها المرأة في العصر العباسي على هيئة طلاء أحمر خاص بالوجه.



الأشتيك

تطلقه العامة في مصر على قطعة مربعة تحت الإبط من الثوب، وعربيته: النُفَاجَة، اللَّبْنَة، والبنيقة، الدخريص، والسَّبْجَة، والسَّعْجِدة، والينفقة.



متميزون من فلسطين: عابدة أبو فرحة

رغم أن المجتمع الفلسطيني مجتمع عربي تسيطر عليه السلطة الذكورية، وليس من السهل أن تخترق امرأة أي مجال غير اعتيادي، فإن عابدة أبو فرحة تمكنت بفضل تصميمها ودعم أسرتها على اختراق حاجز التقاليد والمحرمات المجتمعية. بالعتابا والميجانا وظريف الطول غنّت عابدة أبو فرحة وصدح صوتها بالشعر الفلسطيني قبل أن تُدونه وتكتبه بأشكال مختلفة، فأحيت بذلك كغيرها من الشعراء الشعبيين والزجالين إرثا مهما في تاريخ الفلسطينيين وطنا وقضية.

ورغم أنها ليست الزجالة الفلسطينية الأولى، فإن هذا النوع من الفن بطبيعته لم تدخل إليه النساء بكثرة، ويظل صعبا على المرأة أن تحتل مكانة فيه، خاصة مع وجود "فحول" هذا اللون من الفن الفلسطيني الذي اعتدنا اقتصاره على الرجال. وكنتيجة طبيعية، كان لولادة عابدة (أم مرعي) في بيت يعشق أهله هذا الفن بدءا من الأب الزجال رجب صبيحات والأشقاء الفنانين، وانتهاء بقريتها الجملة "بلد الزجالين" كما يُطلق عليها، الدور الأكبر في بروزها.

لكن الدعم الأقوى لعابدة (40 عاما) جاء من بيت الزوجية، والمؤازرة الخاصة من زوجها ووالده الشاعر محمد أبو فرحة الذي نظم قصائد شعرية وأهداها لعابدة في حفل زفافها، وأرشد ذاكرتها أيضا بأشعار كثيرة. يشار إلى أن عابدة ترأست مؤخرا منتدى الأدبيات الفلسطينيات في مدينة جنين، وتسعى لإطلاق ديوان شعري خاص تنظّمه بكل أنواع الزجل، وتعمل على جمع روايات شفوية لأنواع الغناء الشعبي الذي كانت تردده النسوة في المناسبات

حكي سياسي



ترجمة آخر زمن





Australian palestinian cultural centre

المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

الزكزك قديمآ

تنبيلة البصل

البصل العسقلاني
النبي هو وجبه
فطور لعمال بناء
المقابر
الفرعونية، لكنه
كان محرماً على
طبقة الكهنة إلا
مطبوخاً، ولما
احتل الرومان
مصر سخروا من
تحريم أكل البصل
نبيئاً، بل أنهم
حضروا تنبيلة
عبارة عن طبق
إضافي لإي وجبة
يأكلونها،
وفرضوها على
طبقة الأعيان في
مصر دليل ولانهم
للحاكم الروماني.
أما مكوناتها فهي
بصل ورق
أخضر وبصل
عسقلاني (البنّي
اللون) وثوم
وبقدونس مع
الملح وزيت
الزيتون الرملاوي
(نسبة لمنطقة
الرملة في
فلسطين).

أكل البرية والخلا القبار



له أسماء عديدة منها: أصف، لصف، كبار، كبر، أبار، طنذب، خيار
الواوي، شوك لحمار، عنب الحية، تفاحة الغراب، شفلخ. وهو من فصيلة
الكباريات وأن أسماؤه مشتقة من اليونانية مثل كبار وكبر وقبار أما اسمه
الكنعاني الآرامي فهو أصف أو لصف. هو نبات شجيري شوكي له جنبه
يصل ارتفاعها إلي 1.5 متر، ذات فروع منحنية القمة، أوراقه بياضوية
شبه مستديرة. ساقه قصيرة، له عدة أفرع ممتدة؛ ساقه القديمة لونها أبيض؛ والساق الحديثة
لونها بين الأخضر والبنّي- البنفسجي؛ الأوراق متبادلة بسيطة سميكة، حوافها متكاملة؛ أزهاره
جذابة لونها أبيض يشوبها اللون الوردي.

ولهذا النبات استخدامات طبية؛ ويمكنه العيش في الأماكن الصخرية والشاهقة، كما ينمو في
مناطق البور وعلى المقابر. وهو يعتبر من التوابل العربية القديمة حيث أن زهوره تكبس بالماء
والمح وتستخدم في إعطاء الطبخ نهكة حامضة حادة. كما أن مخله يؤكل كفاتح شهية يقدم قبل
الطعام وقت غير طويل حيث يساعد على تنشيط الغدد الحمضية بالجهاز الهضمي. وهو أيضاً
جزء من الشراب الفارسي السكنجيين وهو عبلة عن عصير حامض حلو مخلوط بأوراق
النعنع.

ازهار فلسطين

العشر



العشر شجرة معمرة دائمة الخضرة، تعيش في المناطق الحارة، وتنمو في أنواع مختلفة من
التربة. تعيش في فلسطين في الأغوار.



Australian palestinian cultural centre

المركز الثقافي الفلسطيني الاسترالي

حكي با فلسطيني

شعرفني
كله فلسطيني
PALESTINE . AUSTRALIA

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 أبو رجل مسلوخة

يا سامعين الكلام في هذا الحكي ما عليه ملام على إللي بنهار بصحى وبالليل بنام، لإنه هاظا حكي للى مش معانا وبضله سهران طول الليل، داير من حارة لحارة تا يوكل توالي الناس ويسرق الأكل اللّي مش مخبي. وهاي إحكايته اللّي إنقالت واللّي قالها ما قالها كلها خوف ورعب منها قال شو ما قال: كان في واحد بطال لا شغلة ولا عملة وإمه تتهز عليه وتقوله: الإيد البطالة نجسة، وتحكي مع قرابيه تا يوخذوا معهم يفلح الأرض، لكن راسه ناشف لا بسمع الحكي ولا يعرف مصلحته.

ومرة المختار قالها هاتي أشوفه بهالشغلة السهلة، في عندي حصيدة بدي حدا يحرسها لبكرة الصبح وجنبها في عريشة فيها منقل ليدفها ويعمل شاي وفيها بارودة كمان، يعني إذا شاف حدن قرّب من الحصيدة خليه يصرخ فيه وإذا شافه بسرّ منها يطخه وما عليه دية. قالت المرة لابنها بس هو قال لا بخاف، قالتله خلص أنا باجي معك، فوافق وطلعوا مع بعض، وهي تقوله بكره بتصير تشتغل وبجوزك وبذبح المعزة بعرسك.

وإلا قالها ابنها: معزتك داشرة عمرها ما نامت بالليل، أنا عمري ما شفت معزة بتسرح بالليل إلا معزتك، قالت له: هاي معزة مأصلة ورثتها عن حماتي، وهي قالت لي: هاي بتغنيني عن عازت الزلام. وهاتي ربيتك من ورا حليبها. ولما وصلوا العريشة قالت له إمه روح طل عالحصيدة عيين ما أعملك شاي، وفانت عالعريشة وفانت وراها المعزة، ولعت نار بالمنقل، وإلا المعزة صارت غولة وقالت لها: بدك تذبحيني عشرين إبنك المقلعة، وقامت الغولة أكلت المرة وبعدينش زنتها من ثمها عالحصيرة وإلا صار شكلها عروس بس إجريها مسلوخة وطالع من حنقها راس فار دموعه نازلة.

رجع الولد عالعريشة وإلا الغولة بلعته وتفته وإلا صار راسه مثل الكلب المسعور وإجره مسلوخة وإلجر الثانية صارت إجر معزة، طلعت الغولة أكلت الحصيدة كلها وتفتها وإلا صارت حراذين سود وعيونهن حمر.

هجموا الحراذين عالبلد وصاروا يوكلوا كل شي فيها، والغولة شردت ما بنعرف وين راحت، وكمان الحراذين هربن الصبح من البلد. قام المختار الصبح وسمع الناس بتحكي وبترغي عن حراذين أكلت كل شي بالبلد، راح إركاظ وإلا ما لقي الحصيدة تاعيتوه ولا العريشة، وصار هو كمان يلطم زي النسوان ويقول: يا ويلي من الديانة بدهم مصاريهم وراحت الغلة.

صار يدور ع المرأة وابنها بس لا لقاهم لا بالبيت ولا بأي مطرح. بالليل نام أهل القرية بكير من القهر، وصاروا يسمعون أصوات معزة بتتوح ويقولوا هذه المعزة: المرة وابنها، صاروا أزلام يطلعوا بدهم يشوفوا شو مال المعزة، بس ما حدن شافها، بس في ولد زغير طلع وما رجع. ثاني إنهار قلبوا الدنيا عليه، وبالأخير لا قوا قميصه عليه دم.

رجعوا بالليل سمعوا صوت المعزة، طلّعوا الزلام وكل واحد حامل فانوس قلبوا الأارظ قلابة بس ما لا قوا إيشي، بس في ولاد طلّعوا وراتهم شافوا أبو إجر مسلوخة وإمه العروس، خطفوا منهم ولد واختفوا، ركضوا الأولاد عبيتهم وخرقوا لإمياتهم إيش صار.

وصارت النسوان بالليل ما تخلي أولاهم يطلعوا إذا سمعن صوت المعزة وإلا حتى لو ما سمعن صوت إي إيشي، وصار أبو رجل مسلوخة ينتقل من قرية لقرية، لحد ما صار كل الأولاد بالليل يقعدوا بالبيت من المغرب للفجر، وإلا بطلع بره عتبة الدار يمكن ما يرجع.



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:

صوص المشمش بيوكل وبقمز

بقمز: يقفز ويتنقل من مكان لآخر

في هذا المثل وصف لتفريخ الدجاج في موسم جني ثمار فاكهة المشمش في بداية شهر أيار، لإعتدال درجات الحرارة، فتقل خطورة الطقس البارد بالشتاء والربيع على فراخ الدجاج .

