

**يبدأون الاحتفال به قبل مجيئه بفترة طويلة**

**السودانيون يستقبلون الشهر الكريم بـ «الزفة»**

■ يعتمد الناس في إثبات الهلال على ما قتله وسائل الإعلام الرسمية لهذا الشأن

الله السلاطية والعلوية.

■ في الخميس الأخير من  
رمضان يعد السودانيون  
ـ «الرحمات» ليتصدقوا  
ـ على الفقراء  
ـ المساكين

الاقبال على قراءة القرآن  
مكي حماد بطريقة  
معتمدة في الملايين

الدينية في المساجد

لـى وقت متـاخر من  
الليل ويمضـي الكـثير  
وقاتـهم خـلف شـاشـات  
ـتلفـزة

A black and white photograph showing a group of men in traditional Islamic attire, specifically white robes (agals) and turbans (ghutras). They appear to be gathered in an outdoor setting, possibly a market or a public square, with some structures visible in the background.

التراویح في المساجد أو في الخلاوي  
الزوايا التي تجمع بعض أهل الحي  
بخلون التراویح. ويسمعون الواقع  
تي تختلف صلاة التراویح. يصلى  
أهل السودان صلاة التراویح عادة  
هاتي ركعات. وتشهد صلاة التراویح  
قبلاً ملحوظاً. وحضوراً مشهوداً  
حيث تزدحم المساجد بالصلوة من  
رجال والنساء والشباب والأطفال في  
شهد يسر الناظرين. ولا تتزمر الغلب  
مساجد هناك بختتم القرآن في هذه  
صلاة. لكن بعضها يصرخ على ذلك.  
في بعض المساجد يحرضون على  
براءة بعض الأذكار عقب كل ركعتين  
من صلاة التراویح. كلوهم: اللهم إله  
نبو كريم، تحب العفو، فاغف عننا.  
وتنتشر في بلاد السودان - كما في  
بعض من بلاد الإسلام - عادة السهر  
في وقت متأخر من الليل، حيث يمضى  
كتير أوقاتهم خلف شاشات التلفاز  
لتلحظة أيضاً عادة النوم حتى وقت  
قلبيه. وعند البعض قد يستمر النوم



جلسات فراغ القرآن ياباحد المساجد



حركة اليم نشط في نهار رمضان



المختار جماعي

**الشباب وصغار السن يذهبون إلى الأندية الثقافية والاجتماعية والأسر تتبادل الزيارات العائلية**  
**ال الأيام الأخيرة من الشهر تشهد المنازل السودانية نشاطاً استعداداً لتحضير حلوي العيد**

روس دینیہ

حمد من بيته قبل الأذان حاملاً إفطاره  
كمية تزيد عن حاجته، لم يجلس  
في المسجد، وإنما في الشارع نافذاً  
متظاهراً أي شخص غريب ليقطر معه.  
ومن العادات الرمضانية عند أهل  
سودان غترة التهادي بين الناس  
عن الشهير الكروم، ويكون ذلك  
رسال الطعام والشراب قبل المغرب  
من الأسر، ويطلب الأغنياء من المقرباء  
أياهم واطعمتهم، لذا يشعرونهم  
خرج في ليالٍ ما يرسونه لهم  
بعد ذلك، وفي الخميس الأخير من  
رمضان بعد السوادنون عطافاً خاصاً  
رف بـ الرحمات يتتصدقون به على  
قرابة والمساكين، وهم يعتقدون في  
أن ترواح الموتى ثانية في هذا اليوم

سلاقة القهوة

سورة التراویح

3.3. *Thermos* 268

إذا كان الجو بارداً، وتلي  
وجبات العافية، وأشهرها  
هي نوع من اليمامية مع  
بدلة وهناءك أنتساً طعام  
الراح الروب وهو عبارة عن  
بـ ممزوج يقليل من الفول  
وـ طعام يسمى القراءة  
مع الإدام،  
طبق العصيدة من الوجبات  
عند أهل السودان، ويكون  
بطع عجين الذرة المطهي  
مع طبخ التقلية ذات اللون  
وـ مكوناته تختلف من اليمامية  
وطحونة وـ تسمى الويكة مع  
القرفة، وبعد تناول طعام  
يختسني الصائمون شراب

فيسعدون بالاري والارتساء بعد العطش والظماء طوال النهار.

ومن التشرية المشهورة عند أهل السودان في هذا الشهر الكريم شراب يصنع من رقائق دقيق الذرة البيضاء، حيث تطهى على النار، ويعمل منها مشروب أبيض يعرف بالاري، الذي ينبع منه خاصية الإرواء والإشباع، إضافة إلى شراب المانجو والبرتقال والكرندي وفمر الدين ونحو ذلك.

### المائدة الرمضانية

اما المائدة الرمضانية السودانية فلتتم على بسطة من سعف التخيير مستطيلة الشكل، يصطف الناس حولها صفين متواجهين، وبينما الإفطار يتناول التمر ثم البليبة وهي عبارة عن الحمسم، مخلوط مع أنواع أخرى من البقول للسلوة، ومضاف إليها التمر، وهو ملعام لا غنى عنه عند الفطور.

ثم يتبع ذلك تناول عصير

أو استبدال بعض حامض طوران بـ الشهير المبارك بالبرود من المصادر والمتعبيين، وذلك من خروج المواطن من تعاليهم وقت الظهر، وخاصة بعد صلاة العصر حيث تبدأ دروس العلم، وحلقات القرآن وتستمر إلى قبيل الليل بالقرب بقليل.

### شرب الأبرية

ويع حلول موعد الإفطار يتم شرب الأبرية ويعرف بـ الحلو - هو وهو شراب يروي النظمان، ويقضي على العطش الذي تسبّه تلك المناطق الارتفاعية الحرارة، والأبرية كما يصفه أهل تلك البلاد، عبارة عن ذرة تتبع سالمة حتى تنتهي جذورها ثم تعرض لأشعة الشمس حتى تجف، ثم تطحن مع البهارات، وتتعجن وتوضع على عينة حلقات في القرن حتى تتنفس.

ويستعد الناس عادة لتحضير هنا الشراب قبل رمضان بشهر، فإذا جاء الشهر التفضيل تقوم النساء بتحضير الأبرية بمالها فترة حتى يصبح



بيان على الغطارة والتقوابل



تحصين الأطفال



وتحسان بجمع السوانح