رمضانيا الصباح
11
العدد 3083 - السنة الحادية عشرة
الجمعة 16 رمضان 1439 - الموافق 1 يونيو 2018
Friday 1 June 2018 - No.3083 - 11 th Year

يتنافس الناس في الليلة الأخيرة من شعبان في مراقبة هلاله

رمضان في عمان.. الحلوى لا تنقطع من البيوت ومجالس صلح للمتخاصمين

■ يتميز أهل عمان عمّن سواهم من أهل الخليج بـ «الحلوى العمانية» اللذيذة والتي لا يخلو منها بيت

■ يجتمع كل أصحاب القرية أو الحي الواحد في أحد المساجد لأداء صلاة التراويح

■ تتفاوت المساجد في عدد الركعات فالبعض يصلي التراويح عشرين ركعة والبعض الآخر يصليها ثمان

■ اجتماع الناس في رمضان ظاهرة بارزة عند أهل عُمان ويتكرر ذلك أكثر من مرة في اليوم الواحد

■ تعقد في هذا الشهر المبارك مجالس الصلح بين المتخاصمين والمتشاحنين والمتنافرين

■ العيد عند أهل عمان له بهجته وموقعه الخاص وتقام بالقرب من مصلياته مجمعات للتسوق

■ «الشواء» عادة قديمة في العيد وعرف اجتماعي محبب لدى الأهالي

حفلات سمر بمشاركة الأطفال

الاستعداد لاستقبال شهر رمضان في عمان يكون عادة بالتهيؤ للشهر الكريم منذ وقت مبكر، وقبل دخول الشهر الكريم بشهور، حيث يتواصى الناس بالخير، ويذكر الناس بعضهم بعضا باقتراب موعد حلول شهر رمضان.

ويستقبل أهل عمان شهر الخير بالفرح والبهجة والسرور؛ وأكثر ما تتجلى هذه المشاعر في الليلة الأخيرة من شهر شعبان؛ حيث يخرج الناس لمشاهدة هلال رمضان، ويتنافسون في مراقبة هلاله، فتراهم يبحثون عن الأماكن المرتفعة، فيصعدون إليها شغفا وطلبًا للفوز برؤية الهلال؛ حيث إن رؤية الهلال لها مزية ومكانة عند الناس في عُمان، لذلك ترى أن من يسبق إلى رؤية هلال رمضان يشتهر اسمه بين الناس، ويذيع صيته.

أهل الخليج عمومًا عاداتهم متقاربة وأعرافهم متشابهة ؛ حيث تتنوع الأكلات الرمضانية عندهم، والتي منها الشربة والهريس والثريد وغير ذلك من الأكلات الخليجية المشهورة في هذا الشهر الكريم.

ويعتبر شهر رمضان ضيفاً عزيزا ينتظره العمانيون بلهفة وحفاوة، حيث يستحوذ عليهم الجانب الديني والثقافي لما لهذا الشهر المبارك من عظمة تستدعي أن تليق بروحانيته، وتناسب أجواءه الروحية من خلال التواصل الديني.

وفي أول أيام شهر رمضان تقوم كل أسرة بطبخ «العرسية» وتسمى أيضا «الدرنة»، ومنهم من يطبخ أكلة «القبولي»، وتتضمن المائدة العمانية على الإفطار صحنًا من الرطب واللبن ولا تخلو من السمبوسة والبقلاوة ولقمة القاضي، وبعد صلاة المغرب تتناول الأسرة طبخ العرسية ومنهم من يشرب «الشربة»، وتبقى هذه العادة حتى آخر يوم من رمضان.

الحلوى العمانية وتميز واضح

أما فيما يتعلق بالحلوى فإن أهل عمان قد تميّزوا عمّن سواهم من أهل الخليج بـ«الحلوى العمانية»، وهي حلوى لذيذة لا يخلو منها البيت العماني طيلة أيام العام، ولها أنواع عدة تتفاوت في قيمتها ومكوّناتها، ويأتي في مقدمها «السلطانية» التي تعتبر أغلى أنواع الحلوى، ولا يحصل عليها إلا علية القوم من شيوخ القبائل وكبار التجّار نظرا لقيمتها المرتفعة، تليها حلوى بركا وحلوى نزوى وصحار، وتأخذ هذه الحلوى الوانا عدة، فمنها ما هو أسود اللون ومنها ما هو أصفر ومنها الأحمر، ويتم إضافة اللوز أو الفستق إليها، وفي بعض الأنواع يُضاف إليها الكازو والزعفران والهيل والسمن العربي، وحديثا تم إدخال التمر في هذه الحلوى رغبة في تطوير صناعتها واستحداث مذاقات جديدة لها.

قطايف

فعاليات متنوعة

الليالي الرمضانية

وظاهر الليالي الرمضانية قد لا تختلف عن غيرها من الدول الخليجية، حيث يجتمع كل أصحاب القرية، أو الحي الواحد في أحد المساجد لأداء صلاة التراويح، وتتفاوت المساجد في أداء عدد ركعات صلاة التراويح حسب ما يراه أئمة المساجد ومشايخها: فالبعض يصلي التراويح عشرين ركعة، والبعض الآخر يصليها ثمان ركعات.

■ في اليوم الأول أو الثاني يتجمّع أهالي المنطقة لتجهيز وإعداد اللحم الذي سوف يوضع في التنّور

اجتماع الناس ظاهرة بارزة

واجتماع الناس في رمضان ظاهرة بارزة عند أهل عُمان، حيث يتكرر اجتماعهم أكثر من مرة في اليوم الواحد؛ فإضافة إلى اجتماعهم وقت أداء الصلوات المكتوبة: يجتمع الناس في حلقات لتدارس وقراءة القرآن بعد الفجر والعصر من أيام رمضان؛ كما يجتمعون عند تناول طعام الفطور في البيت داخل الأسرة الواحدة، أو في المسجد داخل أهل الحي الواحد؛ ويلتقي الجميع لشرب القهوة بعد أداء صلاة التراويح ؛ ومن العادات أيضًا عند أهل عُمان اجتماعهم في اليوم السابع والعشرين في الأسواق لشراء مستلزمات العيد.

مجالس الصلح

وتعقد في هذا الشهر المبارك مجالس الصلح والمصالحة بين المتخاصمين والمتشاحنين والمتنافرين؛ حيث يسامح المتخاصمون بعضهم بعضًا، ويتناسى المتشاحنون ما كان بينهم من شحناء وبغضاء، ويصل المتقاطعون ما أمر الله به أن يوصل.

استقبال العيد

أما استقبال العيد عند أهل عُمان فله بهجته وموقعه الخاص في النفوس، حيث يخرج الناس إلى المصليات التي أعدت لأداء صلاة العيد، فيؤدون الصلاة جماعة، وتقام بالقرب من تلك المصليات مجمعات للتسوق، واستراحات للتعارف والتزاور واللقاء، ويرافق ذلك أحيانًا إطلاق بعض العيارات النارية احتفاء بقدوم العيد السعيد.

كما تنظم بعض اللقاءات بين الرجال يقومون خلالها ببعض الحركات الدبكات التي تدل على أصالة الأجداد ومفاخر التراث، ويلاحظ التواجد المكثف للأطفال في تلك المواقع حيث يحضرون ابتغاء الحصول على الهدايا والحلوى التي تقدم في العيد خصيصًا لهم

«الشواء» عادة قديمة

وإن ذُكر العيد ذُكر معه أهم عاداته عند أهل عُمان، تلك هي عادة الشواء، وهي عرف اجتماعي من الأعراف المحبّبة لدى هذا الأهالي، يجتمع فيها أهل الحي ليقوموا بما يشبه حفلة الشواء الجماعية، وتبدأ مراسيم هذه العادة قبل العيد بعدّة أيّام حيث يتم تهيئة تنّور ضخم يتسع لعشرين ذبيحة أو أكثر، وهذا التنّور مبني من الحجر والطين، كذلك يتمّ جمع الحطب وإعداد المكان المناسب.

وفي أول يوم للعيد – أو اليوم الثاني بحسب اختلاف المناطق هناك – وبعد الانتهاء من صلاة الظهر والفراغ من معايدة الناس وصلة الأرحام والأقارب، يتجمّع أهالي المنطقة لتجهيز وإعداد اللحم الذي سوف يوضع في التنّور، ويتقسم أهالي الحي إلى مجموعات ويتم إعطاء كل مجموعة مهمّتها، ويتم خلال ذلك تقطيع اللحم إلى أوصال مناسبة وإزالة الشحوم المتعلقة بها – وذلك لأن الشحوم بطبيعتها سريعة الذوبان مما لا يتناسب مع طريقة الشواء هذه –، ويضاف إلى اللحوم أنواعٌ خاصة من البهارات، وتلف كل قطعة لحم في ورق الموز أو اللامبو، ويفضّل الآخرون استخدام « الشوع » بدلا عن ذلك لأنه يعطي نكهة مميزة للحم بعد نضوجه، كما أنه يحمي اللحم من الاحتراق داخل التنّور، ثم يتم وضع اللحم كله داخل الوخيفة أو الخيفة وهو الجراب الذي يوضع فيه اللحم، ويكون مصنوعا من سعف النخيل، ولها تسمية أخرى عند بعض المناطق وهي الخصف، ويُراعى عند وضع اللحم داخل الجراب أن يتم توزيع اللحم على هيئة طبقات يُفصل بينها بورق الموز، وإذا لم يُجد فإنهم يستعيضون عنه بورق القصدير.

وفي المقابل يتم تهيئة التنّور ويوضع فيه الحطب الذي قد تم إعداده مسبقا، وتوقد النار في هذا الحطب حتى يصبح جمرا متقدا، عندها توضع « الخيفة » داخل التنّور ويحكم عليها الإغلاق من أعلى التنّور بوضع غطاء حديدي يمنع تسرّب الأكسجين إلى الداخل أو دخول الأتربة على التنّور، كما أن هذه الطريقة تساعد التنّور على البقاء حارًا يومين أو يزيد.

ويتفرّق الناس في هذا اليوم، ليجتمعوا مرة أخرى في اليوم التالي قبيل الظهر، حيث يتم استخراج اللحم من التنّور، وتلك عملية تأخذ بعض الوقت نظرا لكثرة اللحم الموجود، وفي الوقت ذاته تقوم النساء في البيوت بإعداد الأرز الذي سيؤكل مع هذا اللحم، وبعد الانتهاء من الصلاة يذهب الناس إلى مجلس الحي أو القرية ليتناولوا الغداء معا، ويتم تخصيص جزء من اللحم للنساء اللاتي في البيوت.

ومما يذكر هنا في هذه المناسبة أن الناس يجتمعون عادة ليقوموا بزيارة شيوخ القبائل، وقد يؤدي ذلك بهم أن يقطعوا مسافات طويلة، ويستمرّ تبادل الزيارات بين أهالي المناطق المختلفة طيلة أيام العيد.

أسواق عمان تشهد إقبالا كبيرا

النقيمات من الحلويات الشعبية الرائجة

التنور الذي يوضع فيه الشواء