

يتنافس الناس في الليلة الأخيرة من شعبان في مراقبة هلاله

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

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

مراسيم هذه العادة قبل العيد بعدة أيام حيث يتم تهيئة تنور ضخم يتسع لعشرين ذبيحة أو أكثر، وهذا التنور مبني من الحجر والطين، كذلك يتم جمع الحطب وإعداد المكان المناسب. وفي أول يوم للعيد - أو اليوم الثاني بحسب اختلاف المناطق هناك - ويعد الانتهاء من صلاة الظهر والفراغ من معابدة الناس وصلة الأرحام والأقارب، يتجمع أهالي المنطقة لتجهيز وإعداد اللحم الذي سوف يوضع في التنور، ويتقسم أهالي الحي إلى مجموعات ويتم إعطاء كل مجموعة مهمتها، 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 أنواع خاصة من البهارات، وتُلف كل قطعة لحم في ورق الموز أو اللامبو، ويفضل الآخرون استخدام «الشوع» بدلا عن ذلك لأنه يعطي نكهة مميزة للحم بعد نضوجه، كما أنه يحمي اللحم من الاحتراق داخل التنور، 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، ويراعي عند وضع اللحم داخل الجراب أن يتم توزيع اللحم على هيئة طبقات يفصل بينها ورق الموز، وإذا لم يُجد فإنهم يستعيضون عنه بورق القصدير.

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

ويتفرق الناس في هذا اليوم، ليجتمعوا مرة أخرى في اليوم التالي قبيل الظهر، حيث يتم استخراج اللحم من التنور، 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، ويستمر تبادل الزيارات بين أهالي المناطق المختلفة طيلة أيام العيد.

■ **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 وعرفا اجتماعي محبب لدى الأهالي**



حفلات سمر بمشاركة الأطفال



فعاليات متنوعة



مطابخ

■ في اليوم الأول أو الثاني يتجمع أهالي المنطقة لتجهيز وإعداد اللحم الذي سوف يوضع في التنور

فله بهجته وموقعه الخاص في النفوس، حيث يخرج الناس إلى المصليات التي أعدت لأداء صلاة العيد، فيؤدون الصلاة جماعة. ومجمعات للتسوق، واستراحات للتعارف والتزاور واللقاء. ويرافق ذلك أحيانا إطلاق بعض العيارات النارية احتفاء بقدوم العيد السعيد.

كما تنظم بعض اللقاءات بين

مجالس الصلح والمصالحة بين المتخاصمين والمتشاحنين والمتنافرين؛ حيث يساهم المتخاصمون بعضهم بعضا، ويتناسى المتشاحنون ما كان بينهم من شحناء وبغضاء، ويصل المتقاطعون ما أمر الله به أن يوصل.

استقبال العيد
أما استقبال العيد عند أهل عمان

داخل الأسرة الواحدة، أو في المسجد داخل أهل الحي الواحد؛ ويلتقي الجميع لشرب القهوة بعد أداء صلاة التراويح؛ ومن العادات أيضا عند أهل عمان اجتماعهم في اليوم السابع والعشرين في الأسواق لشراء مستلزمات العيد.

مجالس الصلح
وتعقد في هذا الشهر المبارك

اجتماع الناس ظاهرة بارزة واجتماع الناس في رمضان ظاهرة بارزة عند أهل عمان، حيث يكثر 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

■ **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 عمان**
■ **ويتكرر ذلك أكثر من مرة في اليوم الواحد**

الإستعداد لإستقبال شهر رمضان في عمان يكون عادة بالتهيؤ للشهر الكريم منذ وقت مبكر، وقبل دخول الشهر الكريم بشهور، حيث يتواصى الناس بالجبر، 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 يجثون عن الأماكن المرتفعة، فيصعدون إليها شغفا وطلبًا للفوز بروية الهلال؛ حيث إن رؤية الهلال لها مزية ومكانة عند الناس في عمان، لذلك ترى أن من يسبق إلى رؤية هلال رمضان يشتهر اسمه بين الناس، ويذبح صيته. أهل الخليج عمومًا عاداتهم مقاربة 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 عزيزًا 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 «العريسة» وتسمى أيضا «البرنة»، 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 طبق العريسة ومنهم من يشرب «الشربة»، وتبقى هذه العادة حتى آخر يوم من رمضان.

الحلوى العمانية وتتميز واضح

أما فيما يتعلق بالحلوى فإن أهل عمان قد تميزوا عَمَّن سواهم من أهل الخليج بـ «الحلوى العمانية»، وهي حلوى لذيذة لا يخلو منها البيت العماني طيلة أيام العام، ولها أنواع عدة تتفاوت في قيمتها ومكوناتها، ويأتي في مقدمها «السلطانية» التي تعتبر أغلى أنواع الحلوى، ولا يحصل عليها إلا أغلبية القوم من شيوخ القبائل وكبار التجار نظرا لقيمتها المرتفعة، تليها حلوى بركا وحلوى نزوى وصحار، وتأخذ هذه الحلوى ألوانا 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



التنور الذي يوضع فيه الشواء



اللقيمات من الحلويات الشعبية الرائجة



أسواق عمان تشهد إقبالاً كبيراً