

مظاهر الاحتفال به تأخذ أشكالاً كثيرة على جميع المستويات

رمضان في قطر.. مساجد عامرة وروحانيات عالية وقاوب خاشعة

■ تحفظ موائد القطريين منذ عقود بأطياق مختلفة وأصلت الأجيال المتعاقبة المحافظة على معظمها

وحرصاً على تعظيم النشاط الدعوي وتنمية الوعي الديني، فقد قامت جهات عديدة بتنظيم مسابقات رمضانية ذات أسلمة دينية، وعادة ما تنشر أسلطة هذه المسابقات في المساجد والجرايد المحلية، وتقوم كل جهة منظمة بتخصيص جوائز تمنية للخائزين وتنشر أسماؤهم في الجرائد.

أما صلاة التراويف فتليق حفاؤه
كبيرة واقتلاعاً ملحوظاً من يجهوز
المصلين، إذ تعيس المساجد في أيام
وليلها هذا الشهر أعياداً لها، ويصللي
الناس التراويف ثمانين ركعات،
وبعض المساجد تصللي عشرين
ركعة، ويعوضها يقرأ في الصلاة
جزءاً كاملاً، وببعضها الآخر يقرأ ما
تيسر له من القرآن.

وفي العشر الأخير من الشهر
ال الكريم تقام صلاة الليل في العديد
من المساجد القطرية، حيث يحرص
فيها الأئمة على قراءة خاتمة كاملة
من القرآن، ويختلف مقدار هذه
الصلاوة من مسجد لأخر، فبعضهم
يكتفى بقراءة جزء واحد، وببعض
الأخر يقوم بقراءة ثلاثة أجزاء
قراءة هادئة متأنية.

كما ويحرص العديد من المسلمين هناك على العمل بسنة الاعتكاف، فتختص لهم أماكن خاصة في المسجد للاعتكاف فيها، وتقوم بعض الجهات الخيرية بتوفير مناتم على شكل خيام صغيرة كي ينام فيها المتعفون.

على الطرف الآخر من المشهد الرمضاني القطري، يستعد الناس بشكل غير عادي لرمضان بتجهيز الأغذية الرمضانية، وشراء المواد الاستهلاكية الخاصة بهذا الشهر، فانت ترى قبيل رمضان ب أيام وقد ازدحمت المجمعات الاستهلاكية، وزاد الطلب على شراء المواد الغذائية، وغير ذلك مما يحتاج إليه الناس في هذا الشهر الكريم.

وما يلاحظ في هذا البلد الكريم

انتشار مواد خاصة لقطار الصائمين في المساجد ومقار الجمعيات وغيرها، حيث يقوم المحسنون من إبناء البلد والجمعيات الخيرية المختلفة بإعداد الموائد الرمضانية المخصصة للقراء والمساكين والعامل في الدولة. ويمتد أثر هذه الأعمال الخيرية ليشمل خدمة المسلمين أبناء صلاة التراويح بتوزيع الماء وبعض القهوة وغيرها.

ونعم بولة قطر في رمضان على

ويحرص الناس على أداء صلاة العيد في المساجد الخاصة، كما تقام صلاة العيد في المساجد، في المناطق التي لا تتوفر فيها مصليات خاصة للعيد.

ومن العادات المعمودة في صباح اليوم الأول من العيد، وبعد أداء الصلاة، خروج الأطفال بلباس العيد، حيث ينتقلون من بيت إلى بيت لجمعوا العبيدة والهدايا الشخصية لهذه المناسبة العزيزة على قلوب الصغار والكبار، ومتى يدخل الناس في الزيارات في جو تشغله منه دوام الالتفاف والمحمد، وتسعد قمه

■ تكوين عدة قوافل دعوية لتفطير المناطق النائية والبعيدة خصوصاً في المساجد والمدارس وغيرها ■ تخصيص العديد من الدروس الشرعية والدورات التعليمية لأبناء الجاليات ■ استضافة عدداً من الدعاة والعلماء من خارج البلد لتفعيل الجانب الوعظي والدعوي

تخصيص العديد من الدروس
الشرعية والدورات التعليمية،
والتي كان منها تعليم اللغة العربية
والأحكام الشرعية.
وتنستيفيذ الوزارة عدداً من
الدعاء والعلماء الأجلاء من خارج
البلاد لتفعيل الجانب الوعظي
والدعوي خلال هذا الشهر الكريم،
حيث تنتظم عدة دورات تغطي
جواب مهمه من التربية والدعوة،
ويتم نقل هذه الندوات مباشرة
عن طريق الشبكة العنكبوتية (ـ
الإنترنتـ) لتوسيع نطاق المستمعين
نقل هذه الندوات القيمة.



مشهد عام لشوارع الدوحة وقد حللت من السيارات بعد ساعة الافتتاح

A black and white photograph of a young girl with dark, curly hair. She is looking directly at the camera with a slight smile. She is wearing a light-colored top with a subtle, possibly floral or paisley, pattern. The background behind her consists of vertical stripes, which appear to be the curtains of a window. The lighting is soft, creating a gentle shadow on the right side of her face.

ومن حلويات شهر رمضان اكلة الساقو وهي تشبه الحلوي وأنضا هناك المحليبة وهي عبارة عن حليب وعيش الرز والسكر مضاد اليه الهيل والزعفران كذلك العصيدة والبلابيط
واهم ما يميز هذه الحلويات تكتفيها ومذاقها الطيب ورائحتها المميزة فكان يدخل في صناعتها الهيل والدارسين والزعفران وهي مجموعة من البهارات الحلوة المذاق كما نقدم ايضا بعض المشروبات فإذا حل رمضان بالصيف فيقدم شراب اللوز الذي يعرف بالبيتان بالإضافة إلى الشاي والقهوة.
اما إذا كان رمضان في فصل الشتاء فيقدم الشاي بالحليب وشاي اللومي والدارسين والزعتر وأيضا القهوة.

تحتفل دولة قطر كعاده غالباً
البلاد الإسلامية حكومة وشعباً
بقدوم شهر رمضان، وتيرز مظاهر
هذا الإحتفال من خلال الخطوات
التي تتخذ على المستويات كافة في
الاستعداد لاستقبال رمضان، فعلى
المستوى الإعلامي تكثر الكتاكيات
والتحفيفات والبرامج المتعلقة
بقدوم الشهر المبارك، وتخصص
لهذه المناسبة العزيزة مادة غزيرة

ويمتنع
ويكتسب شهر رمضان في دولة
قطر مذاقاً خاصاً، يمرص من خالله
القطريون على إحياء تقاليد وعادات
توارثوها من أزمنة بعيدة عن
الأجداد، لكن تخل العادات والتقاليد
الخاصة بالماكولات والمشروبات
هي الأبرز من بين مختلف الطقوس
التي تمارس في هذه الشهور الكريمة

المائدة الرمضانية

لكن في الوقت الذي تسود فيه
الأجواء الروحانية في قطر بشكل
 مشابه تقريباً لما يسود بقية دول
 الخليج فإن الأطياق القطرية
 الخاصة بشهر رمضان الكريم تتخل
 هي العادة الأكثر اختلافاً عن بقية
 الشعوب الإسلامية، حيث تحتفظ
 موائد القطرين منذ عقود من الزمان
 بعادات مختلفة، وأصلت الأجيال

النعافية من سكان قصر الحافظة على مخالفها حتى وقتنا الحاضر مع اختلاف الموائد الرمضانية المتعددة والدخيلة في هذا الشهر القفضل يحرض القهقرى على عاداته وتقاليده الرمضانية فيبدأ إفطار الصائم في قصر على حبات التمر واللبن وهي سنته من سن الإسلام (كان رسول الله صلى الله عليه وسلم يغطر على ثلاث تعرات « ومن أهم هذه الأطباقي وهى بمنبة أطباق رئيسية شاردا ما تخروا منها الموائد التي تقدم في شهر رمضان». الهربيس» التي تعد واحدة من الأكلات الرمضانية المعروفة خلال هذا الشهر والتي تتشكل طبقا رئيسيا وأساسيا فيها، وهي تصنع من الفرج المهروس مع اللحم ويضاف السمن البلدي والدارسين «القرفة» المطحونة. ولا تخلو موائد الإفطار في البيوت من طبق التفريد وهو عبارة عن خبز أو الرقاق مقطعاً قطعاً منفذة ومسك على جهة اللحم

الذى يحتوى بالغالب على اصناف من الخضراوات مثل البطاطس والقرع والباذنجان والكوسه و القرع
واساس اكلة الترید هو خبر التنور إلا انه في الوقت الحاضر يستخدم خبر الرقاقة وهو خبر رقيق يحضر بواسطة التawaة وهي صفحات من الحديد السميكة دائرية الشكل تقرباً حيث تقوم المرأة بمسح طبقة رقيقة من العجين فوقها بعد ان تتحمى جيداً كما تقوم بين فترات واخرى بمسح التawaة بطبقة خفيفة من الشحم لكي لا تتلتصق بها العجينة ويكثر الطلب على خبر الرقاقة في شهر رمضان المبارك.



الأطفال يحتفلون بشوائب رمذان

**المساجد تزدهر بجموع المصلين ويكثر قراء القرآن في الأوقات المختلفة
تنظيم مسابقات رمضانية ذات أسلحة دينية وتخصيص جوائز ثمينة للفائزين**

وتتفقىء، يتم من خلاله تنفيذ الأحكام المتعلقة بهذا الشكل القضى، وكيفية استغلال الأدلة في هذا الشهر، وضرورة العمل باستئنافه في الطاعات والقرى وصالح المبرات، إلى غير ذلك الأمور المهمة.

ولا تقتصر وزارة الأوقاف القطرية على هذه الجوانب، تقوم بتكوين عدة قوافل دعماً لتنمية المناطق النائية والبعيدة، وأثر هذه القوافل واضح وملحوظ خصوصاً في المساجد والمدارس وغيرها.

وكأنه لأثناء الحالات من الاتهام

تكون الغبة.

وكانت في الماضي الغبة تتكون من البرنيوش وهو عيش مطبخ بالسكر أو بالديس الذي هو خلاصة التمر أو عسل التمر بالإضافة إلى السمك المشوي أو اللقى أو المطبوخ... وهنالك من يستحب المكبوس ومنهم من يفضل المشخول وكلها أكلات شعبية لا تقدم على وجهة القطور وقد يفتقدها الإنسان طوال شهر رمضان كذلك تقدم الحلويات مثل الساقوا واللقيمات أو النشاء أو العصيدة أو البالابيط بالإضافة إلى التمر والشاي والقوفة.

يومين عند أحد منهم لتجتمعهم الآللة والمحبة على صحن واحد يعيدون حديث الذكريات.

كذلك النساء يجتمعون ويتناقشون ويسهرن وترجع بهم الذكريات إلى الماضي، إلى الطفولة ثم الشباب تم تحمل المسؤولية لأنهم أبناء حي واحد مشتركون في كل شيء والغبة هي رجوع إلى عادات وأكلات باقي أيام السنة إلى العيش لأن شهر رمضان الكريم له أكلته المشهور بها وهي الترير الذي يحل محل العيش، والهريس كما أن السمك يكون فيه شيء معدوم وبخلاف محلة الحجم الذي عادة ما يحيط بهم في شهر الغبات.

رمضان المبارك، شهر الغبات، غبة هي اسم لوليمة تؤكّل عند صرف الليل والغبة في تلك الأيام كلّ عن هذه الأيام في كل شيء، بعها يختلف وأكلاتها تختلف عدد فيها يختلف كل شيء فيها لف ما دعا التسمية.

القصد من الغبة هو التجمع الشباب لهم تجتمعهم والرجال لهم عيدهم كذلك النساء لهن تجتمعن هذه الوليمة التي تسمى الغبة شترك فيها غريب ولا يبعد إنما لأهل الحي والمنطقة... حيث يعيشون فيما بينهم ويتقرون

ومن حلويات شهر رمضان اكلة الساقو وهي تشبه الحلوي وأيضا هناك المحليبة وهي عبارة عن حليب وعيش الرز والسكر مضاف اليه الهيل والزعفران كذلك العصيدة والباليط

واهم ما يميز هذه الحلويات تكثتها ومذاقها الطيب ورائحتها المميزة فكان يدخل في صناعتها الهيل والدارسين والزعفران وهي مجموعة من البهارات الحلوة المذاق كما تقدم ايضا بعض المشروبات فإذا حل رمضان بالصيف فيقدم شراب اللوز الذي يعرف بالبيдан بالإضافة إلى الشاي والقهوة.

اما إذا كان رمضان في فصل الشتاء فيقدم الشاي بالحليب وشاي اللومي والدارسين والزعتر وأيضا القهوة.

شهر الغبقات

حلويات

اما الالقيمات فهي من حلويات شهر رمضان وتعمل من الحليب والهيل والسمن والزعفران والعجين المختمر وتقطع لقيمات وتتنقل في الدهن المغللي حتى الاخضرار ثم القرع والباذنجان والخوسيه و أساس اكلة الترید هو خبز التنور الا انه في الوقت الحاضر يستخدم خبز الرقاق وهو خبز رقيق يحضر بواسطة الناوة وهي صفححة من الحديد السعيل دائريه الشكل تقريبا حيث تقوم المرأة بمسح طبقة رقيقة من العجين فوقها بعد ان تحمى جيدا كما تقوم بين فترات واخرى بمسح الناوة بطبقة خففة من الشحم لكي لا تلتصق بها العجينة ويكتفى الطلب على خبز الرقاق في شهر رمضان المبارك.



حصار جمهوری



مدونة المصادر



برامح لقراء احتياجات رمضان