

عبر السهول والتلال، مُرورا بالفيافي والجبال.. مناطق مغربية بَعَبَ التاريخ.. مدن على اختلاف تَمَوُّعها، تختلف ألسنتها ولهجاتها وعاداتها وتقاليدها.. لكنها تَجْتَمع في عمق الموروث الثقافي الأصيل.. وفي تَجْدُر العادات الزَّاخِرة.

هسبريس استقت آراء وتصريحات نساء مغربيات تحدثن عن عادات مدن ومناطق بعينها استعدادا لاستقبال عيد "الحولي"، مُجَمِّعات غير مختلفات حول نقطة واحدة.. القلة القليلة مَن لازال يمارس تلكم العادات.. التي منها من قضى وانقضى ومنها من ينتظر...

قلعة السراغنة: لا تحلو الأضحية إلا بـ "الصَّردي"

مليكة المُنحدرة من إقليم قلعة السراغنة بمنطقة تانسيفت الحوز، تتباهى بما تزخر به المنطقة من ثروات فلاحية أهمها زيت الزيتون ذو الجودة العالية إضافة إلى "الصَّردي" والذي يغدو مطلب المواطنين من خارج المنطقة ومن داخلها خلال مناسبة العيد لما يتوفر عليه من مواصفات السنة النبوية في الأضحية.

تحتفي المرأة السراغنية بعيد الأضحى المبارك أو حسب اسمه الدارج "العيد لكبير" بوضع القليل من الحناء على جبهة خروف العيد، استبشارا وفرحا بقدومه إلى البيت. وبما أن المغاربة اختاروا تناول الشواء كطبق رئيسي نهار عيد الأضحى بلا منازع، تتميز ليلة العيد بذات المنطقة بطهي "الركبة والكتف" على البخار، على أن تقوم ربات البيوت بتبخير "الرأس" طيلة الليل على الجمر حتى يكون جاهزا لتقديمه على وجبة الإفطار في اليوم الذي يلي العيد..

زاكورة: العيد في "البلاد" شيء آخر

من جهتها توضح الحاجة فاطمة من إقليم زاكورة، بأن أجواء ذاك اليوم في "البلاد" لا يضاهيها شيء مقارنة بمكان آخر، مهما تفوق عليه زينة أو بهجة.. "نتناول قطع الكبد ملفوفا بالشحم" كخطوة أولى متبوعة بطبق من المَرَق.. وهي أطباق لا يُعينا على هضمها إلا شراب "خَلّ" مزيج من أعشاب طبية زاكية الرائحة".

مُضيفة أن نساء المنطقة يحرصن على تحضيره قبل العيد بأيام عدة وبكميات وفيرة.. أما عن فطور اليوم الموالي فلزاما أن يكون قطعاً من اللحم المتبل المشوي مع كؤوس من الشاي الشهير الذي يحسن أصحاب المنطقة من المغرب الشرقي صنعه..

وزان: عيدنا مسابقة "ملّ" واحتفالية "بوجلود"

وإلى منطقة سَبَت مصمودة نواحي مدينة وزان، تحكي رجاء والشوق يَشُدُّها إلى المنطقة التي ترعرعت فيها، "تستيقظ النساء صباح العيد باكرا، لإعداد خبز خاص بالمنطقة يدعى "الملّ" إضافة إلى "رزة القاضي" حتى يتسنى للرجال أخذ نصيب منها معهم"، مستطردة بالقول "بعد أداء صلاة العيد يجتمع الرجال في المسجد ليتناولوا وجبة الفطور وكل واحد منهم يتباهى بجودة ولذة ما صنعت زوجته، حتى إن نالت واحدة منهن شرف الفوز على الباقيات، كان لزاما عليها استضافة الرجال أصدقاء زوجها لوجبة اليوم الموالي".

تضيف رجاء الوزانية "هو ذات اليوم الذي يقوم فيه الشباب واليافعون والرجال بحياكة لباس من جلد خروف العيد وإلباسه لأحدهم ليصبح بذلك "بوجلود" أو "بولبطاين" مرفوقا بفرقة من الموسيقيين الشعبيين وبزغاريد النساء ورقص الأطفال.."

أفورار: لا بقايا عظام في البيوت

وتحكي "مَيّ الزوهرة" عن العادات المُنْدَثرة لأهل دوار "أيت علوي" قرب المدينة الصغيرة والجميلة أفورار التابع ترايبا لإقليم أزيلال.

تقول الجدة العجوز "عندما كنت شابة صغيرة، كان عشاؤنا ليلة العيد طبق "لحم الرأس"، لتجتمع بعدها نساء الدوار

وبحوزة كل واحدة منهن العظام المتبقية، نجمعها ونذهب بها ليلا وسط مزيج من الأهازيج والزغاريد لرميها في مياه ساقية "تاكُرْزوزت" الشهيرة بالمنطقة، على ألا تلتفت النسوة وراءهن.. تاركات العظام تستقر في قعر الساقية" ..

فاس: آخر طعام الخروف.. حناء ونعناع

أهل مدينة فاس العتيقة، يفطرون صباح العيد بالعصيدة الفاسية المقدمة مع الزبدة والعسل.

وهم الذين لا يُقدمون على ذبح خروف العيد دون وضع وريقات من الحناء والنعناع بين شذقي "الحولي"، ليقوموا بعدها بِذِرِّ الملح على دمه المَهْرَق..

الرباط: البوباليطا والخبز المَزُوق

نساء العاصمة الرباط، وحسب الحاجة خديجة "لم يكن ليمددن أيديهن إلى لحم الأضحية إلا إذا كانت مُخَضَّبَة بالحناء إلى المِعَصَمِينَ، مُسْتَمْتَعَات بعدها بتحضير "البُوباليطا" وملئه بقطع اللحم وتركه يجف. وليَقُمْنَ صبيحة اليوم التالي بعجن "الخبز المَزُوق" بكثير من حبات السمسم والكراوية".

طنجة: الصغار يطبخون

ومن عروس الشمال طنجة، تخبرنا سارة عن فرحة الأطفال الخاصة بعيد الأضحى، وحرصهم على اقتناء طواجين صغيرة حتى يتسنى لهم طبخ طبق غداء يوم العيد في الأحياء وأمام البيوت، "الطنجاويون يحرصون على تناول الكبدة المشوي والقلب و"الطيحان" على وجبة الفطور، على أن يتم تحضير "العلاوة" أو "التقلية" لتناولها على الغداء" تقول سارة..

كاتب المقالة : ماجدة أيت لكناوي

تاريخ النشر : 26/10/2012

من موقع : موقع الشيخ محمد فرج الأصفر

رابط الموقع : www.mohammdfarag.com