

رمضان في تونس: سنن وعادات

كتبه مختار الشيباني | 6 يونيو 2016



يبدأ المواطن التونسي الاستعداد لشهر رمضان المبارك قبل قدومه بأيام عديدة، حيث تنشط الأسواق، ويغدو الليل كالنهار كله حركة وحياء في أجواء من المشاعر الدينية العميقة والاحتفالات الخاصة بهذا الشهر الكريم، ويتميز شهر رمضان المبارك بمظاهر كثيرة ومتنوعة، والاحتفال به في تونس له خصوصية حيث تنشط الأسواق والمحلات التجارية قبل وخلال أيام رمضان، وتدب حركة غير عادية في الشوارع تصل إلى أوجها في أواخر الشهر الفضيل مع حلول عيد الفطر، كما تترين واجهات المقاهي وقاعات الشاي، وتتألاً صوامع الجوامع في كل المدن بالمصايح.

ويحمل شهر رمضان مكانة كبيرة في قلوب التونسيين حيث تتعدد المناسبات العائلية والأفراح وتترين ليالي رمضان في تونس بالموشحات الدينية، وتتنصب مواعده عامرة بالأكلات التقليدية مثل البريك والطواجن و"الزلايا" و"المخارق"، ويتميز شهر رمضان المبارك في تونس بمظاهر كثيرة ومتنوعة، سنحدثكم عنها هذا التقرير.



شهر الأفراح والمسرات

يتميز الشهر المبارك في تونس بكونه شر الأفراح والمسرات حيث يتبارك التونسيين بهذا الشهر وتتعدد فيه المناسبات الأسرية منها إقامة مواكب الخطبة بالنسبة للفتيات وتقديم الهدايا لهن ليلة 27 رمضان وتسمى (الموسم) للواتي تمت خطبتهن ويقع اختيار الهدايا حسب إمكانيات العائلة، كما تحتفل بعض العائلات في ليلة القدر بختان أطفالها بتنظيم سهرات دينية تحييها فرق إسلامية إلى حدود موعد السحور.

وتنظم العائلات الميسرة سهرات "السلامية" احتفالاً بالشهر المعظم، و"السلامية" مجموعة من المغنين ينشدون على ضربات الدف أدوارًا تمجّد الرسول الكريم - صلى الله عليه وسلّم - والأولياء الصالحين أو بعضًا من أشعار الصوفيين، وهذه الاحتفالات تقتصر على الرجال حتى يومنا هذا، غير أن النساء تشارك من بعيد بالزغرودة عند أجمل المقاطع.

وتجمع السهرات الرمضانية بين العبادة والمتعة والترفيه، ولكل طالب ما يريد، حيث يحظى شهر الصيام لدى مختلف فئات المجتمع بقداسة خاصة، إذ تستعد الأسر التونسية لاستقباله بشكل احتفالي، بتجديد مستلزمات المطبخ، وتهيئة المنزل لسهرات تتجدد كل عام إضافة إلى طلاء الجدران والأسقف بلون جديد مضيء.

ويعتبر رمضان عند العديد من التونسيين شهر تجديد العهد مع "اللمتات" العائلية وتوطيد العلاقات الأسرية فهو لشهر التزاور واللقاءات والخطوبات والأفراح، وفيه تتغير وتيرة الحياة والسهرة، فرائحة أجواء الشهر تتميز بعبق خاص له نكهة مميزة من اللمتات العائلية، وتشهد المدن الكبرى حركية وأنشطة ثقافية وتجارية مكثفة والتي من شأنها أن تمنح عشاق السهر فرصة التسلية، خصوصًا مع ارتفاع درجات الحرارة يقبل التونسيون على المهرجانات والسهرات والمقاهي التي تتحول إلى ملتقى العائلات والأصدقاء والخلان، وتحلو السهرات الرمضانية الصيفية لاسيما مع انطلاق فترة العطل المدرسية والجامعية، إضافة إلى عطل بعض الموظفين والعاملين السنوية.



طغيان الجانب الديني عند التونسيين في رمضان

يمثل شهر رمضان في تونس مناسبة للتكافل الاجتماعي ولإحياء التراث الإسلامي للمجتمع التونسي، فخلال الشهر الفضيل نلاحظ انتشار "موائد الرحمن" في مختلف أنحاء البلاد، كما نرى بعض الصور المختلفة من التضامن الاجتماعي خلال شهر رمضان ومن بينها تقديم المساعدات إلى الأسر الفقيرة وتنظيم قوافل تضامنية تقدم هدايا ومبالغ من المال للمحتاجين، أيضًا نتابع بعض الأنشطة التي تقوم بها الدولة التونسية خلال الشهر الكريم حيث تنظم المؤسسات الرسمية مجموعة من "موائد الرحمن" بهدف التخفيف من حدة الضغط على مشاعر المسلمين الدينية طوال العام وتماشياً مع الأجواء الاحتفالية والروحانية التي تسيطر على المواطنين.

ويحتل شهر رمضان مكانة روحية عميقة لدى التونسيين، حيث تمتلئ الجوامع في كل محافظات البلاد بروادها الذين يفترشون الشوارع والأحياء التي تقع بالقرب من الجوامع من أجل الصلاة أو سماع الدروس الدينية التي تحرص المساجد على زيادة جرعتها خلال شهر رمضان، وتصدح المآذن بتلاوات خاشعة للقرآن يؤمنها أئمة من خريجي جامعة الزيتونة للعلوم الإسلامية.

ويتسابق التونسيون عقب إفطارهم إلى حضور صلاة التراويح، ومواكبة مجالس الذكر وحلقات الوعظ الديني والمحاضرات والمسامرات الدينية، وتلاوة ما تيسر من القرآن إلى جانب عدد كبير من الأختام والإملات القرآنية، وحصص لختم الحديث النبوي الشريف، فيما تنظم السلطات

التونسية ما يزيد على الـ400 مسابقة لحفظ القرآن الكريم في كافة مساجد البلاد، لعل أشهرها المسابقة الدولية لحفظ القرآن الكريم، والتي تشهد مشاركة أكثر من 15 دولة عربية وإسلامية.



مائدة التونسيين في رمضان

جرت العادة على أن يفطر التونسيون على التمر واللبن ثم يؤدون صلاة المغرب ليعودوا بعد ذلك إلى مائدة الإفطار التي تتميز بنكهة خاصة في رمضان، حيث تعدّ المرأة التونسية أطباقاً من أشهر المأكولات تحافظ فيها على عادات التونسيين وتقاليدهم.

ومن العادات الحميدة التي تواكب هذا الشهر الكريم منذ ليلة دخوله والتي تطلق عليها في تونس "ليلة القرش" ما يعدّه التونسيون في تلك الليلة من حلويات، ففي تونس يهياً عادة إما طبق "الرفيسة" المكوّن من الأرز المطبوخ مع التمر والزبيب، أو "الدموجة" ورقات من العجين المقلي مفتتة ومحشوة بالتمر والسكر، وفي الشمال الغربي لتونس تحضر "العصيدة" بالدقيق والسمن والعسل وأما في الساحل فتصنع الفطائر بالزبيب، أما أهل الجنوب فيطبخون "البركوكش" وهو دقيق غليظ الحبات يطبخ بأنواع من الخضر.

وانطلاقاً من اليوم الأول لهذا الشهر الكريم تأخذ مائدة الإفطار صبغة خاصة، ويعتبر "البريك" من أبرز مكوناتها فهو أكثر المأكولات التي تتصدر المائدة في كلّ البيوت وبصفة يومية وهو عبارة عن نوع من الفطائر تصنع من أوراق الجلاش، وتتشابه مع السمبوسة، ولكنها فطائر كبيرة الحجم تحشى بالدجاج أو اللحم في مختلف المناطق مع إضافة البقدونس والأجبان والبصل، وبعد تناول "البريك" يأتي دور الحساء وخاصة "حساء الفريك" باللحم أو الدجاج، ثم تأتي الأطباق الأساسية الأخرى من الخضروات واللحوم المختلفة والتي تطبخ في تونس عادة بزيت الزيتون.

ومن الأطباق الأخرى الشعبية التي توجد على مائدة الإفطار التونسية نجد “الطواجن” بأنواعها المختلفة و”الطاجين” طبق شعبي مميّز وتختلف صناعته من منطقة لأخرى وهو عبارة عن كيك مالح يصنع من الجبن الرومي أو الموزاريللا مع البيض والبهارات وبعض الخضروات وأنواع من اللحوم وتمتج كل هذه اللوازم وتخبز في الفرن، أما السلطة على المائدة التونسية فلها أنواع كثيرة ويتم تقسيمها إلى سلطة مشوية وسلطة نيّة خضراء.

ومن العادات البارزة خلال شهر رمضان اعتناء أصحاب المخابز بتنوع أصناف وأشكال الخبز المحلى حبات البسباس وحبّة البركة، كما تغيّر أكثر المحلات من بضاعتها لتعرض مواد غذائية خاصة بهذا الشهر مثل “المسوقة” ورقات من العجين تستعمل لتحضير “البريك” والحلويات.

تختصّ الأحياء العريقة في تونس العاصمة في شهر رمضان أساسًا ببيع نوع من الحلويات التقليدية التي تعرف بها تونس وتسمّى “الزلابيا” و”المخارق” وهي من مشتقات القمح والعسل والجلجلان (السمسم) على شكل قطع مستديرة ومشبكة أو مستطيلة مع الاستدارة، وهي في الأصل من منطقة الشمال الغربي لتونس وما يزال سر صناعتها محفوظًا لدى سكان المنطقة الذين يختصون بها كما يعد “المقروض القيرواني” و”البوظة” و”المهلبية” و”الصمصمة” من أشهر الحلويات التقليدية إلى جانب انتشار صنع القطائف التي استقدم التونسيون سر صناعتها من الشام وتركيا.

رابط المقال : [/https://www.noonpost.com/12159](https://www.noonpost.com/12159)