

تبدأ تباشيره في العشر الأواخر من رمضان

عيد الفطر

عادات جميلة منذ القدم

عيد الفطر هي مناسبة دينية يكافئ بها الصائم حيث يفطر بعد مضي شهر كامل من العبادة وإخلاص النية في صيامه، هي مناسبة سعيدة يفرح بها كل من الصغار والكبار. وتتميز السلطنة بعدد من الطقوس والعادات الخاصة للاحتفال بهذه المناسبة، ففي هذا التقرير بعض منها، ليستشعر القارئ الأجواء الجميلة التي يسمو ويتغنى بها العمانيون في العيد.

إعداد: أنوار البلوشية / المصور: سيف الرواحي





تسمى «العيدية» وتبدأ طقوسها من صباح اليوم الأول للعيد، حيث ينتظر الأطفال الآباء والأمهات بعد صلاة العيد، يقبلون الأيدي والتنهائي للحصول على عيديتهم. تعد العيدية رمز تواد وتواصل، ليست مقتصرة على الأطفال وحدهم، فهي تقدم للأم والأخت والعمة والخالة والجد والجددة كمبرون محبة، وهي عادة جميلة ورسالة محبة وود، وعن مدى ارتباط العيد بالعادات والتقاليد، يؤكد علماء الاجتماع أن العيدية هي جزء مهم من دور الأب العربي، حيث ينظر الطفل لأبيه، أنه الكبير الذي يرعاه ويحنو عليه، هو رمز الأمان ومبعث الفرح. يشهد العيد في عمان مظاهر رئيسية متمثلة في صلة الرحم والزيارات العائلية، ويخصص مكان يسمى «القلة» أو العيود لتبادل التهاني. وفي بعض المناطق تتطور فكرة العيود، حيث تقام في ساحة واسعة يتوافد عليها الصغار والكبار، يلبسون الملابس الجديدة والزاهية بتنوع ألوانها وتطريزاتها. تشكل «العيود» الفرحة والبهجة والسرور لدى الجميع، حيث يتم فيها عرض

على الأموال، بمعنى أنها فرضت لتطهير نفوس الصائمين، وليس لتطهير الأموال كما في زكاة المال. فقد يقع الصائم في شهر رمضان ببعض المخالفات التي تخدش كمال الصوم من لغو ورفث وصخب وسباب ونظر محرم، فشرع الله عز وجل هذه الصدقة لكي تصلح له ذلك الخلل الذي حصل فيه، ليكون صياما تام الأجر، ولكي يفرح به فرحا تاما يوم القيامة. وحتى تعم الفرحة في يوم العيد لكل المسلمين والناس، ولا يبقى أحد يوم العيد بحاجة إلى القوت والطعام. وهي زكاة للنفوس والأبدان، تعبر عن شكر العبد لله عز وجل على نعمة الحياة والصحة التي أنعم الله عز وجل بها على عبده المسلم، لذلك شرعت على الكل بما فيهم الصغير والعبد والصائم والمفطر، سواء أكان مفطرا بسبب شرعي أم غير شرعي.

العيدية والعيود

الأطفال هم الفرحة الأولى للعيد بابتهاجهم بملابسهم الجديدة والمبالغ الرمزية التي

شراء أوراق الموز الناشف، والحطب الذي يستخدم وقودا للشواء وطبخ اللحم، والسكاكين والأدوات المستخدمة في ذبح وتقطيع لحوم العيد. وكذلك يباع مستلزمات الزي العماني للرجال الخناجر العمانية والعصي والدشاديش العمانية والأحذية وغيرها.

زكاة الفطر

اعتاد العمانيون إخراج زكاة الفطر، وهي أحد أنواع الزكاة الواجبة على المسلمين، تدفع قبل صلاة عيد الفطر، أي قبل انقضاء صوم شهر رمضان. وهي واجبة على كل مسلم، وأضيفت الزكاة إلى الفطر لأنه سبب وجوبها. تجب على كل مسلم يكون لديه ما يزيد عن قوته وقوت عياله وعن حاجاته الأصلية في يوم العيد وليلته. ويلزم المسلم أن يخرج زكاة الفطر عن نفسه وزوجته وعن كل من تلزمه نفقته ويستحب إخراجها عن الجنين الذي أتم أربعين يوماً في بطن أمه أي نَفَخَتْ فيه الروح. وتمتاز عن الزكوات الأخرى بأنها مفروضة على الأشخاص لا

العديد من العوائل العمانية بعرض منتجاتها في الهبطة، حيث وتُعد الهبطة موسم ممتاز لكسب الربح. وتعد الهبطة فرصة لمربي الأغنام والأبقار والإبل لبيع مواشيهم بأسعار جيدة، نظرا للإقبال على المواشي المحلية في الهبطات. كذلك يباع في الهبطة مختلف احتياجات العيد من الملابس والمواشي، والحلوى العمانية وألعاب الأطفال، ويتنقل العمانيون من هبطة إلى أخرى في الولايات القريبة للبحث في أسواقها عن الأفضل خاصة عن اللحوم الحية، أما بالنسبة للأطفال فتعد الهبطة أولى أفراح العيد، حيث يرتدون أجمل ما لديهم من الملابس العمانية، متوجهين إلى الهبطة لشراء الألعاب والمكسرات والمأكولات العمانية التي تباع في الهبطة. كما يباع في الهبطة أول مستلزمات العادات العمانية التي تقام خلال أيام العيد، مثل: مستلزمات إعداد العرسية من اللحم الطازج والسمن البلدي، كما يشتري العمانيون من الهبطة عيدان المشاكيك المصنوعة من جريد النخيل، وخصفة الشواء المصنوعة من سعف النخيل، وبالإضافة إلى

هبطات العيد

يحرص أهالي المناطق المختلفة في السلطنة على الاستعداد قبل أيام العيد في شراء الأضاحي لعيد الفطر من الأسواق الشعبية التي تقام في تلك الأيام. وهي عبارة عن سوق تقليدي موسمي يقام قبل عيد الفطر وعيد الأضحى بثلاثة أيام في مختلف أسواق ولايات السلطنة، كما تختلف أيام إقامتها من ولاية إلى أخرى، ففي بعض الولايات تقام خلال العشرة أيام التي تسبق العيدين الفطر والأضحى. وتسمى «الهبطة» وهي مأخوذة من هبوط أهل البلاد من حاراتهم وقراهم إلى السوق، أو «الحلقة» وهي مأخوذة من تحلق الناس حول البائعين، أو «الجلب» المأخوذة من جلب السلع، وهذه التسمية شائعة في محافظتي شمال الشرقية، وجنوب الشرقية. تعد الهبطة من الإرث العماني الذي حافظت عليه الأجيال المتعاقبة، وهي من المناسبات الاجتماعية التي يتم خلالها لقاء أفراد المجتمع مع بعضهم البعض للاستمتاع بما يحدث من فعاليات خلالها، كالمناداة. ويمكن تحقيق عوائد اقتصادية منها حيث تقوم

تبرز أول مظاهر الاحتفال بالعيد في «التهلولة»، التي تكون في ليلة العيد بعد رؤية هلال عيد الفطر، وهي التهليل والتسبيح الذي يصح به الرجال. وكذلك تكون التهلولة عند استقبال عيد الأضحى المبارك منذ بداية شهر ذي الحجة استبشارا بعيد الحج، وذلك بخروج الصغار إلى ساحات وممرات المنطقة، وترديد آيات التسبيح والتهليل. ومنذ الليل تبدأ النساء بتجهيز الأمور اللازمة لاستقبال الضيف السعيد، بوضع الحناء لهن وللأطفال في اليدين والرجلين. والعمانيون يفضلون الحفاظ على تقاليدهم وتراثهم العريق وإظهاره بشكل أكبر في عيد الفطر، ومن بين ذلك ارتداء الملابس التقليدية مثل الدشداشة والمصر والخنجر العماني والعصي والبنادق بالنسبة للرجال، وترتدي النساء كذلك الحلي والمجوهرات والأزياء التقليدية المتنوعة بحسب المناطق. يأكل الرجال الوجبة الصباحية ثم يتوجهون إلى الساحات المخصصة للتجمع من أجل أداء صلاة العيد في جماعة.



اطلاق المدفع - عزوة فنجاء

تموير سيف الرواحي



منظر عام من عزوة فنجاء

حاملو الأعلام على البواب: افتح الباب يا بواب، ليدخل ذياب الخطم، يرددها ثلاث مرات، فيفتح الباب في الثالثة على مصراعيه، ثم هناك من الداخل عدد من الأشخاص يصدرون عويا مثل عوي الذئاب رمزا للقب أهل فنجاء (ذياب الخطم) فتتجه العزوة كلها إلى الحجر فتخرج من الباب الشرقي ثم تقف وتؤدي العازي، وبعد ذلك ترمي بالبنادق في الهواء، ثم تعود إلى ساحة العزوة داخل الحجر، فتقوم مجموعة رماة الأهداف برمي الأهداف في منافسة شريفة، وتبقى العزوة تؤدي الأهازيج الغنائية حتى يدخل وقت عشاء المغرب فينفخ في برغ. تثير هذه المناسبة البهجة والفرحة والسرور والألفة في نفوس الناس صغارا وكبارا. والفنون الشعبية المختلفة التي ترافق العزوة، كما يصاحبها أيضا مسابقات الرمي وإطلاق النار على أهداف معينة وإطلاق المدفع الذي دائما ما يسعد كل من حضر، الأمر الذي يظهر التمييز الخاص للعزوة في فنجاء.

الجانب الشرقي انطلقت من مركزها الكارحة العلوية لتقف باللقتان أمام الكارحة الحديدية، وعندما تسمع إطلاق النار من الفرقة القادمة من الجانب الغربي، تتحرك لتلتقي الفرقتان أعلى المنازل، فتتطلق الفرقتان معا بشلة المزمّل، حتى الساحة التي تتجمع فيها جميع الفرق عند برج الخطم، وهناك شلة المزمّل، أيضا في انتظار فرقتي قعيد وطوي منصور، فأيهما يصل أولا تتطلق الفرقتان من الساحة لملاقاتهما لتعود الثلاث الفرق في مجموعة واحدة إلى الساحة المذكورة في انتظار الفرقة الرابعة والشلة مزمّل، وعندما تقترب الفرقة الرابعة من المكان تتطلق المجموعة لاستقبالها، ويندمج الجميع في مجموعة واحدة، لتتطلق إلى الحجر وهم يرددون شلة المزمّل، حيث لكل فرقة شلة للمزمّل خاصة بها، ويمرون عبر طريق السوق القديم، حتى تصل الحجر للدخول من الباب الغربي قاصدة مكان العزوة التاريخي، وهنا يكون الباب مغلقا فتتقدم الأعلام الأربعة، فينادي

العماني. ومن المظاهر الحديثة للاحتفال بالعيد فقد تقام المهرجانات المسرحية والترفيهية التي تعرض فيها مسرحيات مسلية للأطفال ويتم فيها توزيع الهدايا لهم، وكذلك مشاركتهم في مسابقات ترفيهية. وهناك مناطق تتميز بالاحتفال فيما يسمى ب «العزوة»، حيث قال عنها المصور سيف الرواحي: العزوة في فنجاء موروث تقليدي أصيل، فيه يتم تشكيل أربع فرق، لدى كل فرقة علم (بيروق) وطبلان (رحماني وكاسر) وبرغوم (البوق)، وتتجمع كل فرقة في مركزها المعلوم، وأول فرقة تتطلق حسب المألوف والمتعارف عليه، فرقة الجانب الغربي ومركزها سيلة المحاضر، لتتطلق بأهازيجها (المزمّل) وتدخل الحجر من الصباح الغربي وتخرج من الصباح الشرقي، ثم تتوقف لأداء العازي، ثم تتطلق بشلة مزمّل، حتى منتصف الطريق، وتتوقف ليتم إطلاق النار (النفضة)، في هذه الأثناء تكون فرقة

السلطنة وتسمى «البرار». أما المشاكك فهي عبارة عن لحم مقطوع قطع متساوية الحجم والطول، ويعرّض بداخل عود رفيع، ويشوى بعدها بالنار، يقلّب يمينا ويسارا وبعدها يأكل فور نضوجه سواء مع الخبز أم بدونه. ولا يحلى العيد إلا بوجود الحلوى العمانية التي تدخل في صناعتها الكثير من المواد الطبيعية منها: النشا، والسكر البني واستبدل مع مرور الزمن بالسكر الأبيض المصنّع، وقد يستبدل في بعض الأحيان بالعسل الطبيعي أو التمر. ويستخدم فيها السمن، وماء الورد المحلي المنتج في الجبل الأخضر في سلطنة عمان، و المكسرات التي كلما زادت وتوعت في الحلوى زادت جودتها، والزعفران، والماء، والهيل، ومنتجات أخرى حسب الطلب كالتين، والعسل، أو الدبس .

العزوة والفلكلور العماني الأصيل

في بعض المناطق يستقبل الناس العيد بفنون الرزحة والرزة ومبارزات السيوف الترفيهية والنصائد الشعرية وغيرها من الفلكلور

عود خشبي طويل للضرب أو لتحريك العرسية ويسمى بالعصى. تختلف بعض مناطق السلطنة بطهيها للعرسية، فالبعض يطهوها على الخشب والجمر لتعطي مذاقا أطيب، والآخر على نار آلة الطبخ، وغيرهم يضيف للعرسية دجاج أو سمك أو قطع لحم صغيرة. ما يميز العرسية هو «الترشة» التي تضاف إليه كنوع من أنواع الصلصة، وتقدم للأطفال والكبار. الوجبة الثانية هي المقلاي «مقلي، قلية»، هو عبارة عن لحم متبل بهارات مختلفة وتوابل مشكلة، يتم تناولها في وجبة غداء اليوم الأول من العيد، والبعض يتناوله في اليوم الثاني، مع الخبز العماني أو خبز «الرخال». أما المظلي يختلف قليلا عن المقلي، بحيث يوضع اللحم على الحجارة والفحم حتى ينضج. أما في اليوم الثالث غالبا يخرج «الشواء» من جوف حفرة عميقة مليئة بالفحم والخشب و «الخصف». «الخصفة» هي قطعة قماش سميكة معبئة بأوراق الموز الأخضر الذي يحمي اللحم الذي بداخلها من الاحتراق. ويتبل لحم الشواء بخلطة فريدة من التوابل التي تختلف باختلاف مناطق

الألعاب المختلفة بتشكيلاتها التي يجلبها الأطفال، إلى جانب الحلويات العمانية التي تتقنها اليد المحلية بعدوتها وطعمها وقيمتهما الغذائية، ويحرص جميع الاهالي على تشجيع أولادهم للذهاب إلى العيود، فيما يستمتع الاهالي والأسر والعائلات بمتابعة الفنون الشعبية التي تقام قرب العيود، حيث تشكل هاتان العادتان سمة بارزة في معظم ولايات السلطنة.

العرسية والحلوى العمانية

بعد صلاة العيد، يتوجه العمانيون إلى بيوتهم لتناول فطور العيد مع العائلة، ويكون الإفطار عبارة عن تمر وشاي وحلويات تقليدية عمانية وخليجية، مثل الطرشة، والهريس، والثريد، بينما تتكون وجبة الإفطار في العادة من طبق العرسية، وهي الوجبة الرئيسية التي يتناولها العمانيون في صباح أول يوم عيد سواء الأضحى أم الفطر. وتتميز بطريقة طهي مختلفة حيث يوضع إناء كبير يسمى «المرجل أو الصفرية» ويوضع فيه أرز وماء، ويستخدم