Ambiance, senteurs et traditions ramadanesques ancrées dans les provinces du sud

Actualité Maroc

Posté par: Visiteur

Publié le : 27-09-2007 19:32:15

Les populations des provinces du sud réservent un accueil exceptionnel pour le mois de Ramadan dans une ambiance de recueillement et de piété et un profond respect à leurs coutumes et traditions, en affichant, sur fond de fraternité et d'entraide, leur attachement à la manière de se conduire et d'accomplir le jeûne, tout en puisant le meilleur du patrimoine culturel et religieux pour agrémenter leurs soirées en ce mois béni.

Les différentes activités et veillées initiées durant ce mois sacré par les populations locales, qui traduisent quelques facettes du patrimoine socioculturel propres aux habitants du Sahara marocain, s'illustrent par le chevauchement de plusieurs activités à caractère religieux ou de divertissement, conservées et perpétuées de génération en génération et redessinent une des facettes des traditions marocaines, qui se résument en le respect que vouent tous les Marocains à ce mois sacré.

L'aspect marquant et prédominant de ces veillées du Ramadan dans ces provinces est cette omniprésence de l'animation nocturne à l'intérieur des foyers et dans les rues.

La gente féminine choisit de se réunir, dans la soirée, autour du jeu populaire appelé "Sig" qui se déroule généralement sur un amas de sable d'une hauteur de 60 centimètres et ayant la forme d'une bosse présentant deux versants opposés (appelé Lbra).

Le Sig se joue au moyen de Sigat, bâtonnets de 30 à 40 centimètres de longueur, au nombre de 8 et aux facettes colorées et avec des parties arrières lices et monocolores, ainsi que des cailloux, le tout sur fond de joutes orales entre les deux équipes en compétition.

Au moyen des Sigat, chaque équipe se déplace en haut de l'amas de sable en direction de l'équipe adverse pour tenter de faire sortir l'adversaire de la compétition.

Le Sig est divisé en deux parties parallèles et égales, qui sont subdivisées elles aussi en deux lignes en pointillés et de petits trous indiquant la zone vers laquelle les bâtons doivent être déplacés.

Le jeu possède certaines règles qui interdisent à tout membre de l'une des équipes de se rapprocher de l'amas de sable tant qu'un membre n'a pas réussi un lancer qui retourne le bâton soit en position pile, soit en position face. Un tel mouvement réussi permet au joueur de se déplacer le long des trous en haut du tas de sable en direction de l'équipe adverse et ce, selon le nombre de points marqués.

Le score est déterminé en fonction de la position prise par les bâtons au cours du jeu qui peut s'étaler sur des heurs. Les éléments de jeu, ses outils et l'essence même du jeu établit la similarité entre le jeu et le contexte géographique large du désert, ce qui lui confère une plus grande popularité.

En ce mois de piété et de solidarité, les populations locales renforcent leurs liens familiaux et amicaux en organisant des visites pour se retrouver entre eux dans une ambiance conviviale autour du thé. Les veillées entre familles ou amis se poursuivent elles aussi tard dans la nuit.

Les mosquées connaissent une intense animation caractérisée par une grande affluence de fidèles qui s'y rendent pour accomplir leurs prières dans une atmosphère de piété, le tout baigné dans l'odeur agréable des encens (b'khour).

Durant le mois de Ramadan, les marchés et souks des villes du sud prennent des couleurs variées et dégagent des senteurs et parfums particuliers qui attirent de nombreux visiteurs venus faire leur emplettes et s'approvisionner en toutes sortes de produits. Les marchés se caractérisent également par l'émergence d'activités "saisonnières", proposant un éventail de produits dont les différentes épices et autres ingrédients, des variétés de dattes, des fruits, légumes, gâteaux, pain et autres sucreries traditionnels.

A Laâyoune, le commerce est beaucoup plus florissant pendant ce mois béni, affirment des citoyens rencontrés au marché de skikima ou le long de la rue de Boukraa.

Cependant, les traditions culinaires du Ramadan dans les provinces du sud ont changé et plus particulièrement la Meida de F'tour, en raison de la richesse et la diversité culinaires et autres habitudes alimentaires qui ont gagné toutes les régions du Royaume.

Par le passé, la consistance du repas du mois de jeûne tournait invariablement et systématiquement autour de la soupe et des dattes, ainsi que le traditionnel thé sahraoui et le lait, les boissons les plus prisés chez les habitants des provinces du sud. Le repas du S'hour se résumait à "Belghman", repas à base d'orge et d'eau mélangée au sucre. Occasionnellement, le S'hour est constitué de la viande de chameaux cuite dans l'eau sans épices.

Certains Sahraoui rencontrés durant ce mois béni nous diront que les gens mangeaient des repas constitués généralement de datte, de la soupe rouge (une préparation à base d'orge) ou de la soupe blanche "smida" ou encore de Dchicha, question de coller à la production et aux coutumes locales, du temps où la région était constituées de familles d'éleveurs où de commerçants.

Les temps ont bien changé, nous dira un cheikh Sahraoui, se rappelant non sans brin de nostalgie cette époque où le repas était des plus simples et se résumait à Belghman, Zomit, Laayche, Tidkit, Tichtar, repas à base de viandes séchées. "Nos femmes se donnent aujourd'hui tant de mal pour préparer et garnir la table de "F'tour", dit-il.

"A l'exception de la soupe, de Dchicha, du Maro (repas formé du riz et de la viande), T'bikha et Afchai, les autres menus traditionnels ne sont plus sollicités par les habitants locaux", fait observer un autre.

Le développement des provinces du sud, la floraison des marchés et autres souks locaux, l'adoption du mode de vie citadin, la sédentarisation des populations locales, l'amélioration des conditions de vie des citoyens, ont été pour beaucoup dans les changements des habitudes culinaires et rituels locaux.

La radio, la télévision, les journaux et même l'Internet et le recours aux livres de cuisine ont fait contribué à l'évolution des habitudes culinaire dans le sud, relève un jeune journaliste.

"La cuisine Sahraoui ne cesse d'innover et à chaque Ramadan les habitants renouent avec les anciennes coutumes qu'ils préservent jalousement", ajoute-t-il.

La population Sahraoui redouble d'efforts en ce mois en revivifiant les traditions d'antan pour accueillir comme il se doit cet "hôte d'exception" qu'est le Ramadan et que d'aucuns qualifient de mois de la ferveur, de la Baraka et de l'abondance.

MAP