

ليلة من عقب التراث..

أبناء «حي الثورة» بسيحوت يحيون عادات الأجداد في مجلس «المنصب الحامد»

المهرة (سيحوت) / محمد حسين حيمد

حفاوة الاستقبال.. نبض الموروث يتجدد

ليلة من ليالي عيد الأضحى المبارك لم تكن كغيرها من الليالي؛ فقد تزينت بتفاصيل عيادية فرائحة تفوح بعقب التراث الشعبي الأصيل، لترهن مجدداً أن من العادات والتقاليد تنبع السعادة الحقيقية. وبمزيج ساحر بين الفلكلور والواجب الاجتماعي، توجه أبناء حي الثورة بمديرية سيحوت صوب بيت السيد المنصب محمد علي الحامد لتهنئته ومعابدهته بمناسبة عيد الأضحى المبارك.

وحيث تخطو عتبات ذلك البيت، يستقبلك حسن الضيافة وبشاشة الوجه، حيث غمرت السعادة روح السيد المنصب، وتجلت تفاصيل الزيارة في أبهى صور الجمال والبهاء كأولى محطات هذا المحفل الاجتماعي البهيج.

مجلس الألفة.. وكرم الضيافة

فور وصول الوفود إلى بيت السيد المنصب، تعالت أصوات قرع الطبول إيذاناً ببدء الترحيب الدافئ. وكما جرت العادة بحيويتها وكرمها الحاضر دوماً، طيف بفناجين القهوة الفواحة والحلوى المحلية على الحاضرين الذين جلسوا في حلقات متعددة.

تجدت في تلك الحلقات معاني الألفة والمحبة، وكان الماضي العريق قد استعاد مكانه وصاغ تفاصيله في قلب الحاضر المشرق.

بين نغمات الطبول وقصائد الشعراء

بعد انقضاء الترحيب الرسمي، انطلقت الفقرات الفلكلورية التي ألهمت حماس الحاضرين، وتمثلت في ثلاث لوحات تراثية:

لعبة العدة (المرازيح):

هب الشباب مسرعين لأخذ العصي والتروس، وانتظموا في صفوف متراصة وبخطوات ثابتة متناعمة مع إيقاعات الطبول، و«الطاسة»، و«المرواس». وفي تلك الأثناء، انبجحت من أسننة الشعراء الكلمات والأهازيج الشعبية، ليتناغم الراقصون وقارعو الطبول في تراقص منسجم. تقدم المشهد أهل الخبرة والدراية بهذه اللعبة، وخلقهم شباب يقدر الحماس من أعينهم، لتستمر هذه الجوقة الشعبية في تقديم لوحة جمالية ملأت نفوس السامرين بالبهجة.

سمره الحناء

أطلقت هذه الفقرة بنكهتها الخاصة، حيث اصطف الحاضرون في صفين متقابلين يتحركان بحركة متماثلة تضبطها صفة موحدة الإيقاع. تارة يتقدم الصف الأول نحو الآخر بانتظام، وتارة يقابل الصف الثاني بالمثل. وقبل خوض تفاصيل هذه اللعبة المحملة بالموروث، كان الشعراء يتناوبون على إلقاء قصائدهم، يلحنها للملحنون بألحانها التراثية الخاصة لتبث الحماس في الميدان.

فقرة «الكلابة».. مسك الختام

كان حسم تلك الليلة وتتويجها من نصيب فقرة «الكلابة»، وهي اللعبة الشعبية الشهيرة التي تميزت بها مديرتنا سيحوت



الأستاذ سويلم
عصعوص، والأستاذ
محمد أحمد ربيع، إلى جانب حشد
من الشخصيات الاجتماعية والشبابية الساعية للحفاظ على
هذا الإرث الثقافي الأصيل.

شهدت الأمسية التراثية حضوراً متميزاً لكوكبة من الشخصيات الاجتماعية والثقافية البارزة من أبناء مديرية سيحوت، يتقدمهم صاحب المحل ومضيف اللقاء السيد المنصب محمد علي الحامد، والأستاذ سالم أبو بكر مول الدولية، ووكيل نيابة الغيضة القاضي فكري سالم أبو بكر مول الدولية، والمقدم أحمد حسن عبد الحبيب، والقائم بأعمال حي الثورة

حضور نخبوي يزين الأمسية

تلاجة الأجداد الطبيعية.. كيف تحولت الحاجة في الأرياف إلى فن متوارث لحفظ اللحوم؟



رصد / أصيل البريهي :

في ظل غياب وسائل التبريد الحديثة وانقطاع التيار الكهربائي في كثير من المناطق الريفية لا يزال الريف يحتفظ بحلول تقليدية مبتكرة تعكس عمق الخبرة الإنسانية وقدرتها على التكيف مع الظروف، ومن أبرز هذه الحلول طريقة حفظ اللحوم عبر التجفيف والتي تمثل نموذجاً حياً للإبداع الشعبي المتوارث عبر الأجيال. وتظهر هذه الطريقة التي تبدو بسيطة في ظاهرها نظاماً دقيقاً قائماً على مراحل متكاملة تهدف إلى الحفاظ على اللحم لأطول فترة ممكنة دون أن يفقد جودته أو قيمته الغذائية.

مراحل إعداد اللحم وتجفيفه

التعليق السخي.. خط الدفاع الأول:

تبدأ العملية مباشرة بعد ذبح المشية وتقطع اللحم حيث يُغطى بكميات وفيرة من الملح الخشن.

ولا يقتصر دور الملح على تحسين النكهة بل يُعد عنصراً أساسياً في سحب الرطوبة من الأنسجة ما يحد من نمو البكتيريا ويؤخر عملية التلف.

الكبس والتخلص من السوائل

بعد التعليق يوضع اللحم داخل أكياس قماشية كبيرة، وتضغط بواسطة أثقال أو حجارة ثقيلة. تساعد هذه المرحلة على تصفية الدم والسوائل المتبقية وهي خطوة حاسمة لضمان نجاح عملية التجفيف.

"التهريد".. تجهيز اللحم للهواء

عقب التأكد من خلو اللحم من السوائل، يُقطع إلى شرائح طولية رفيعة فيما يُعرف محلياً بـ"التهريد". ويهدف هذا التقطيع إلى زيادة مساحة التعرض للهواء، ما يُسرّع عملية التجفيف بشكل متوازن.

التعليق والتهوئة الطبيعية

في المرحلة الأخيرة تعلق شرائح اللحم على حبال متينة في أماكن مظلمة وجيدة التهوية، حيث تتعرض لتيارات هواء مستمرة تساعد على تجفيفها تدريجياً دون تعريضها لأشعة الشمس

المباشرة. **شهادة من الواقع: نكهة أصيلة تتحدى غياب التبريد** في هذا السياق يؤكد الأستاذ مختار البريهي أن هذه الطريقة التقليدية تعد من أفضل الحلول البديلة والمستدامة، خاصة في ظل انعدام الكهرباء ووسائل التبريد في المناطق الريفية. وأشار إلى أن اللحم المجفف يحتفظ بقيمته الغذائية، بل ويكتسب نكهة مميزة لا توفرها وسائل الحفظ الحديثة. كما أن عملية التجفيف، إذا أُجريت بشكل صحيح، تضمن بقاء اللحم صالحاً للاستهلاك لفترات طويلة دون أي تغيير في طعمه أو رائحته.

إرث لا ينتهي

لم تعد هذه الطريقة مجرد وسيلة لحفظ الطعام، بل تحولت إلى طقس اجتماعي يعكس روح التعاون والخبرة المتراكمة بين أفراد المجتمع.

ويظل "التقديم" شاهداً حياً على حكمة الأجداد، ودليلاً على أن الحاجة قادرة دائماً على ابتكار حلول عملية تتجاوز حدود الزمان والمكان. إنها "تلاجة طبيعية" صمدت أمام الزمن، ولا تزال تثبت أن البساطة قد تكون أحياناً أكثر كفاءة من أكثر التقنيات تطوراً.