



Le Ramadan dans les provinces sahariennes : L'empreinte de la sédentarité (Géoparc Jbel Bani)

Le Ramadan dans les provinces sahariennes : L'empreinte de la sédentarité (Géoparc Jbel Bani)
 Le mois béni du Ramadan est bien là. Un mois de piété et de miséricorde attendu par les musulmans du monde entier. Dans les provinces marocaines du Sud, comme partout dans le Royaume, on se prépare à accueillir ce mois sacré. Mais comme les choses ont changé, ici! Les Sahraouis nomades se sont sédentarisés au point que tout a changé. Même les habitudes culinaires. Mohamed Salem est un septuagénaire, natif des environs de D'chira. Ses parents campaient au milieu de nulle part dans ce vaste désert. Ils vivaient d'élevage et de chasse. Mohamed Salem se souvient qu'aux environs de leur campement, lorsque son père sortait à la chasse armé d'un vieux fusil de fabrication française acheté à Guelmim, il revenait toujours avec une ou deux gazelles abattues, très tôt dans la matinée, avant que ne commence la grande chaleur et que ne souffle le Chergui qui desséchait tout. Lorsque le père rentrait, raconte Mohamed Salem, avec ses gazelles dépouillées, il les remettait à la maman qui devait en distribuer aux voisins et veiller à la cuisson du Ftour. Austères étaient les habitants de nos provinces sahariennes, se souvient Mohamed Salem. Le Ftour, dit-il, consistait en sept dattes sèches, de « Chnine » puis un peu de lait caillé mélangé avec une grande quantité d'eau, indispensable pour étancher la soif de la journée de jeûne. Après la prière du crépuscule, commençait la cérémonie du thé, une sorte de rite dans le quotidien de tout Sahraoui. Trois verres de thé très fort et très sucré, permettaient au



Sahraoui de reprendre ses esprits et de se détendre. Chez de rares familles, le thé était accompagné de bouillie à base de farine d'orge, à peine salée. Mais en général, le Ftour ne comprenait que les sept dattes sèches, le chnine et le thé. Après le Ftour, les hommes se rassemblaient pour effectuer la prière ramadanesques de Taraouih, après on dînait souvent en groupe chez le chasseur qui avait abattu du gibier, ce jour-là. La coutume: on se déplaçait d'une tente à l'autre pour apprécier le thé et échanger les nouvelles concernant la pluie, les pâturages ou les prix des animaux. Aujourd'hui et depuis que les gens sont devenus citadins, les mœurs ont été bouleversées. Les mets du Nord ont été intégrés à la cuisine sahraouie et les consommateurs sont devenus plus exigeants. Les différents gâteaux, les dattes et les nombreux fruits garnissent les tables des jeûneurs sahraouis. La harira indispensable dans tous les foyers a remplacé la bouillie de farine d'orge et la volaille s'est substituée à la viande de gibier. Les maisons cossues ont remplacé les tentes. Mais ces maisons sont souvent fermées et les contacts se font de plus en plus rares, même parmi les membres d'une seule famille, déplore avec nostalgie, Mohamed Salem. Si les jeunes Sahraouis se réjouissent de ne pas avoir connu le mode de vie ancestral, Mohamed Salem, par contre, l'évoque avec nostalgie et éprouve une certaine fierté et du plaisir.

Le 14 Août 2010 Source web Par : libération