

Délices, spiritualité et convivialité à Tata Jeunes et enfants passent leur temps libre dans les oasis et jardins (Géoparc Jbel Bani)

Délices, spiritualité et convivialité à Tata Jeunes et enfants passent leur temps libre dans les oasis et jardins (Géoparc Jbel Bani) Les traditions de Tata, région quasi-désertique, située au sud de l'anti-Atlas, sont, en effet, façonnées par le besoin de vivre dans un environnement hostile et au climat sec, hormis les oasis qui offrent un havre de paix pour les habitants. Ainsi, les habitants de la région ont su, au fil des siècles, tirer le meilleur de leur environnement, pour dénicher les ingrédients qui font leurs plats quotidiens. Ces recettes, aujourd'hui au coeur du mode de vie de la population de Tata, prennent un intérêt particulier lors du Ramadan. Ainsi les habitants de Tata veillent à choisir des aliments qui procurent force et énergie et aident le jeûneur à résister à l'ardeur des travaux quotidiens, surtout en ces journées d'été longues et chaudes. La table ramadanesque à Tata est centrée sur "Lahssoua", une soupe à base de farine de blé dur et de maïs, ainsi que sur les dattes, localement produites, dont "Bouytoub", "Boufegous", "Ljihel" et "Bouzekri", observe la MAP. Parmi les spécialités locales, figurent également "Lamris", une boisson préparée à partir de la farine de blé dur cuite et mélangée à l'eau, au sucre et à des plantes médicinales, ainsi que "Ezzrig", fait de petit-lait ou de lait de chèvre et de plantes médicinales, avec une touche de modernité qui consiste à ajouter une boisson gazeuse pour adoucir la préparation. Le Ramadan à Tata, c'est également

une ambiance empreinte de spiritualité, avec une grande affluence aux mosquées, lieux de prière et de récitation et d'apprentissage du Saint Coran, qui connaissent en ce mois sacré la multiplication des prêches pour expliquer le Livre Saint et la commémoration de la vie du Prophète Sidna Mohammed. Le 1 Juillet 2015 Source web par : libération