

لتفادي الطوابير أمام المقصابات يومي العيد
مستلزمات تقطيع لحوم الأضاحي تستقطب الوهرانيين

تستعد العائلات الوهرانية هذه الأيام لاستقبال عيد الأضحى المبارك بطرق وأساليب متنوعة حيث يلاحظ في المدة الأخيرة اللجوء لاقتناء مستلزمات عصرية لتقطيع لحوم وأعضاء الأضاحي بنوع من الاحترافية والسرعة.
ويلجأ الكثير من المواطنين إلى اقتناء هذه الوسائل العصرية التي تستعمل غالبا في الآونة الأخيرة من قبل المقصابات لتفادي الطوابير أمام هذه المحلات كما هو معهود لاسيما في ظل الظرف الصحي الخاص بجائحة كورونا الذي يتطلب الحرص على تجنب الازدحام واحترام شروط التباعد الجسدي.

رواج واسع
ومع حلول أولى أيام شهر ذي الحجة من السنة الهجرية تنتعش سوق الخردوات التي تعرض تشكيلات متنوعة لأدوات النحر من مختلف العلامات التجارية والأحجام لاسيما أدوات تقطيع اللحوم ونفخ هيكل الأضحية وغيرها والتي تلقى رواجا كبيرا من طرف الوهرانيين في المدة الأخيرة على اعتبار أنها توفر الوقت والجهد وأيضا مشقة الانتظار الطويل أمام محلات الجزارة التي تقدم خدمة تقطيع الأضحية إلى جانب السعي لضمان تقطيع مثالي للأضحية.
وأصبح اقتناء هذه اللوازم ضروريا كونها تدخل ضمن مقتنيات النحر التي تعطي نكهة خاصة لهذه المناسبة الدينية على الرغم من ارتفاع أسعار هذه الأدوات والتي تتراوح ما بين 5 آلاف و7 آلاف دج مثلما لوحظ لدى باعتها بسوق الخردوات للحي الشعبي مديوني أو عند محلات بيع مستلزمات المطبخ والمطاعم بحي العثمانية الذين يعرضون بضاعتهم من مختلف العلامات التجارية وحتى تلك المستوردة.

اقتحام السوق الالكترونية
وبات سائدا أيضا اللجوء إلى الفضاءات الإلكترونية على غرار مواقع التواصل الاجتماعي التي تروج لهذه الأدوات من خلال ومضات إشهارية تحفز زبائن التسوق الإلكتروني على اقتناءها بأسعار تنافسية مع ضمان توصيل مجاني إلى المنازل فضلا على انتشار فيديوهات لتعليم تقنيات التقطيع عبر الفضاء الأزرق والتي تهدف إلى الدعاية لمنتوج معين أو لآخر عشية هذه المناسبة المهمة لدى عامة المسلمين.

وفي هذا الشأن قال أحد الباعة وهو مختص في بيع تجهيزات المطبخ والمطاعم أن هذه الأدوات العصرية تعوض استخدام الساطور وسكاكين التقطيع التقليدية التي تعتمد على الجهد البدني مشيرا إلى مخاطر استعمالها على صحة المستعملين كونها سببا في وقوع حوادث أليمة تعكر فرحة العيد من خلال الإصابة بجروح جراء سوء الاستخدام.

تسهيل عملية المنحر

ويرى السيد خير الدين الذي اعتاد على تقطيع الشاة بمعدات تقليدية أن عملية تقطيع اللحم كانت شاقة وصعبة في الماضي ولم أعد أقوى عليها لظروف صحية مما جعلني اقتني منشارا كهربائيا لتسهيل التقطيع بشكل سريع يضمن ترتيب متساوي لأجزاء الأضحية وبالتالي استهلاك مثالي لها سواء على الجمر أو المطهي بالاعتماد على الفرن.

ومن جهته يقول الحاج أحمد أن شراء هذه اللوازم المتطورة تستخدمها عائلتي بمناسبة عيد الأضحى وفي شتى المناسبات التي نقتني فيها الشاة يعد استثمار يجنبنا جشع بعض الجزارين الذين ينتهزون فرصة عيد الأضحى لرفع أسعار تقطيع اللحوم التي لا تخضع لتسقيف تجاري حيث يصل ثمن هذه الخدمة إلى 2.500 دج مثلما كان الحال في نفس المناسبة خلال العام الماضي.

خ.نسيمة/ ق.م