

بيتك السيد
كمادات لتفتيح
الهالات السوداء
أسفل العين **13**



مطبخنا
طبق ليبي:
الكوسكوس بلحم
الغنم والكرم **12**

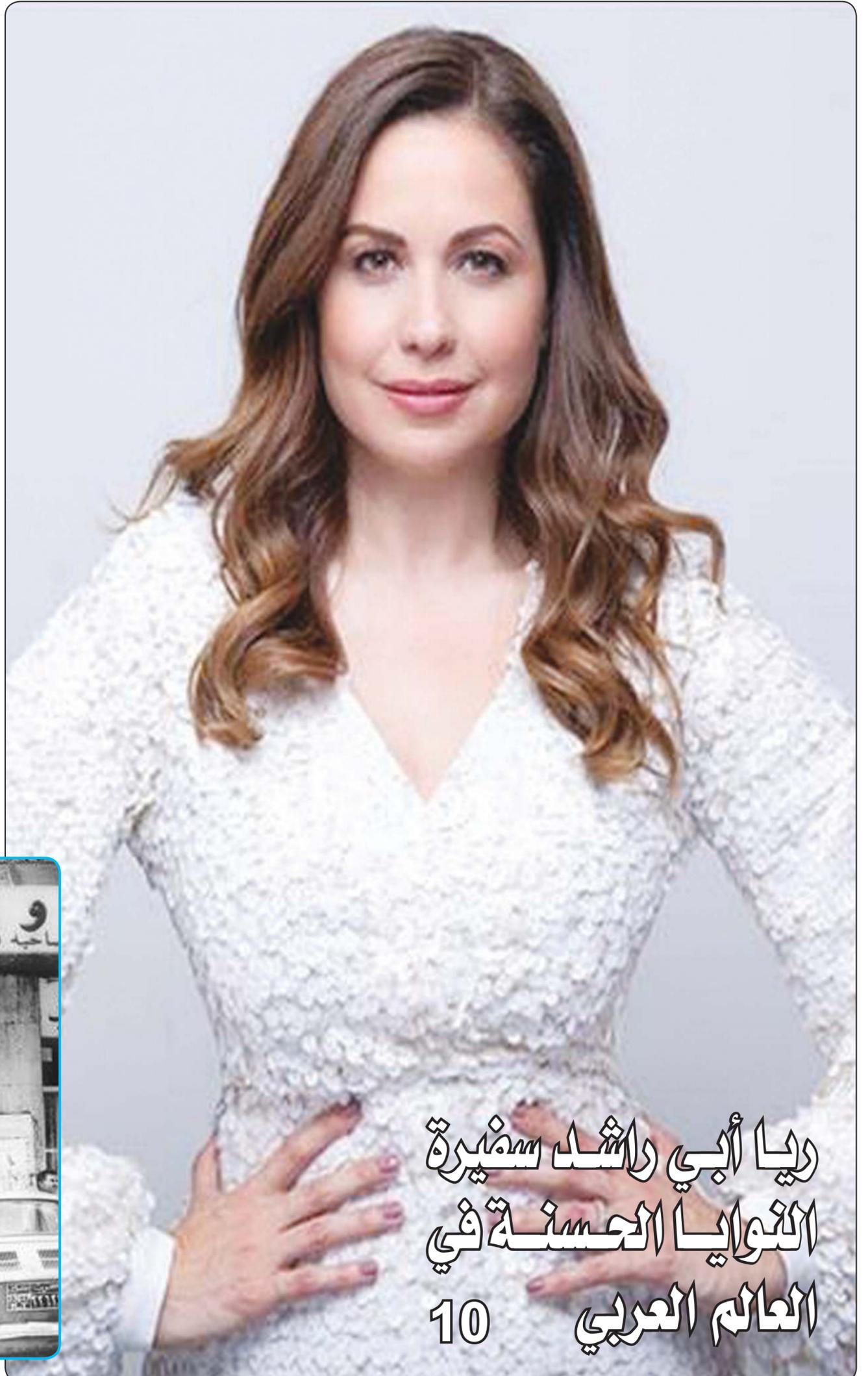


إسلامية
رمضان يكبح
جماح النفس
البشرية **08**



سوق الحلوى في الكويت قديماً

يتفرع هذا السوق أيضاً من سوق الخضرة وينتج من الشمال إلى الجنوب ليلتقي بسوق الغربلي، ويبدأ هذا السوق من بداية الربع الغربي الأخير من سوق الخضرة تقريباً ويضم عدداً كبيراً من الدكاكين المتخصصة ومعظمها في بيع أنواع الحلويات المختلفة وخاصة منها «الحلوى المسقطية». وكانت الحلوى - التي يشار إليها «بالمسقطية» - من المنتجات المهمة التي يرغب فيها الكويتيون ويتناولونها على الدوام وخاصة في فصل الشتاء، ويأخذونها معهم للسفر (للزهاب) أو لاهدائها لاصدقائهم خارج البلاد. كما كانت سفن السفر والغوص تأخذ معها كميات كبيرة من الحلوى من ضمن المواد الغذائية الرئيسية. ويصنع معظم أصحاب دكاكين الحلوى هذا المنتج في بيوتهم أو في بعض الأماكن المخصصة لذلك في السوق، وكانت المنافسة شديدة بين صنّاع الحلوى الذين يتفنون في صنعها بإضافة الهيل والزعفران والمواد الأخرى التي تعطيهذا المذاق الخاص والنكهة المرغوب فيها. وكان المشترون يفضلون الحلوى الفاخرة المصنوعة من قبل بعض الباعة المعروفين، وذلك للنكهة الخاصة التي تتميز بها الحلوى التي ينتجونها نتيجة لاستخدام الأنواع الفاخرة من السمن البلدي، وإضافة كميات أكبر من الهيل والزعفران عليها، والطريقة الخاصة التي يتبعونها في صنعها، ولا يمانع الكثير من المشتريين في دفع مبالغ أكبر لشراء الأنواع الجيدة من الحلوى التي اشتهر بها بعض الصنّاع. وفي مقدمتهم المرحوم علي النقي وأبناؤه. وكانت الحلوى تباع بالوزن وتوضع الكميات المراد تصديرها إلى الخارج في علب مصنوعة من التلك (الصفير) مختلفة الأحجام التي يصنعها التناكه. ويشترى كثير من القادمين من السعودية والعراق كميات كبيرة من الحلوى لإخذها لبلدانهم، مما جعلهم يشكلون سوقاً كبيراً لتصدير هذا المنتج. وكان عدد دكاكين بيع الحلوى في هذا السوق يزيد عن 15 دكاناً بينما توجد فيه دكاكين أخرى لبيع المنتجات الغذائية الأخرى. ويعتبر هذا السوق آخر فرع من فروع سوق الخضرة من ناحية الغرب، حيث تقع بعد ذلك براحه ابن بحر.



ريا أبي راشد سفيرة
النوايا الحسنة في
العالم العربي **10**