



من عادات رمضان

المائدة الرمضانية قديما

كانت المائدة الكويتية في رمضان غنية بالأنواع رغم تقليديتها، فكان التمر واللبن ضيفين دائمين في الفطور وكذلك التشريب، وهو على نوعين خبز الخمير أو الرقاق، وكلاهما يصنع في المنزل، حيث يخبز الخمير في التنور، في حين يصنع الرقاق بإضرام النار بالرمث أو العرفج اللذين يجلبان من خارج السور ويباعان على من يرغب، ويوضع فوقه إناء كبير محذب أسود اللون يسمى التاوة، ثم تسكب العجينة فوقه حتى تحمر.

وكان الكويتيون يفضلون تشريب الخبز الخمير على الرقاق، أما الهريس فكان يحلى بالدارسين المطحون، ويسكب عليه الدهن العداني إن توفر.

أما الأرز – أو العيش كما يسمى محليا – فكان على أنواع ودرجات من الجودة كعيش البلم من كراتشي وكلوئا، وعيش البيشاور والزيرة رانكون والعنبر العراقي، ويطبخ مشخولا يضاف له وللتشريب مرق القرع أو الطماطم وربما أضيف له اللحم أو الدجاج أو السمك.

ويؤكل السمك في الفطور فقط، ولا يؤكل في السحور حتى وإن تبقى من الفطور شيء لاعتقاد الكويتيين بأن أكل السمك في السحور

يتسبب في العطش نهارا، وربما اكتملت المائدة ببعض الفواكه المتوافرة في تلك الأيام ولا تتعدى الرقي والبطيخ والتمر غالبا.

أما المشروبات الباردة فلا تتعدى أيضا ثلاثة أنواع لدى العامة، وهي اللبن الذي يحضر منزليا لمن لديهم أغنام أو ماعز أو يباع في الأسواق، واللومي وهو وضع الليمون الجاف في الماء وينقع حتى يصبح لون الماء بنيا وطعمه حامضا ويشرب باردا، ويفضل الناس الليمون الصحاري الذي يجلب من عمان، لأن مفعوله أقوى وطعمه ألذ في الشرب أو في الطبخ.

وثالث المشروبات الباردة كان البيديان، وهو شراب اللوز المعروف، ولا يتوافر لدى كل البيوت في المائدة الرمضانية يوميا وإنما بشكل متقطع.

وقد عرفت المائدة الكويتية أنواعا من الحلويات في رمضان والأعياد والمناسبات الأخرى.

وأهم الحلويات القديمة اللقيمات التي يتم تحليتها بماء السكر أو الشيرة والزلاية، وهي حلوى شبكية محبوبة في رمضان والرهش، ويحلى بزيت السمسم المعروف بالهردة أو بالدبس.

خليل إسماعيل
.. من برج المراقبة
في المطار إلى أضواء
الفن والنجومية



12

الأرز الإيطالي
بالمأكولات
البحرية



11

الصيام.. سمو
بالروح وشفاء
للجسد من
عالله



08