

المطبخ الرمضاني	علماء من التاريخ	من تاريخ السيلما
لفائف الدجاج بالجبنة مع صلصة الخردل والنعناع 13	ابن سينا .. أمير الأطباء وأرسطو الإسلام 12	مسلسلات كويتية من الزمن الجميل 11



سوق الحلوى في الكويت قديماً

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 الصناع وفي مقدمتهم المرحوم علي النقي وأبناؤه. وكانت الحلوى تباع بالوزن وتوضع الكميات المراد تصديرها إلى الخارج في علب مصنوعة من التلك (الصفيرج) مختلفة الأحجام التي يصنعها القناكة.

ويشتري كثير من القادمين من السعودية والعراق كميات كبيرة من الحلوى لأخذها لبلدانهم، مما جعلهم يشكلون سوقاً كبيراً للتصدير 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 براحة ابن بحر.

يتفرع هذا السوق أيضاً من سوق الخضرة ويتجه من الشمال إلى الجنوب ليلتقي بسوق الغربلي. ويبدأ هذا السوق من بداية الربع الغربي الأخير من سوق الخضرة تقريباً ويضم عدداً كبيراً من الدكاكين تخصص معظمها في بيع أنواع الحلويات المختلفة وخاصة منها «الحلوى المسقطية». وكانت الحلوى - التي يشار إليها بـ«المسقطية» - من المنتجات المهمة التي يرغب فيها الكويتيون ويتناولونها على الدوام وخاصة في فصل الشتاء، ويأخذونها معهم للسفر (للزهاب) أو لأهلانها لاصفاقتهم 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 صناع الحلوى الذين يتفننون في صنعها بإضافة الهيل والزعفران والمواد الأخرى التي تعطيها المذاق الخاص والنكهة المرغوب فيها.

وكان المشترون يفضلون الحلوى الفاخرة المصنوعة من قبل بعض