

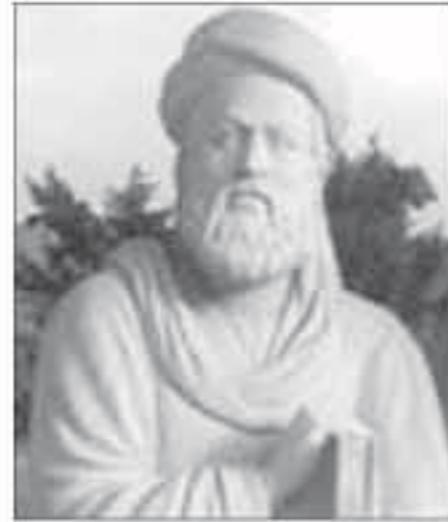
## المطبخ الـرمضاني



**لفائف الدجاج  
بالمجربة مع  
صلصة الخردل  
والنعناع**

13

## علماء من التاريخ



**ابن سينا .. أمير  
الأطباء وأرساطو  
الإسلام**

12

## من تاريخ السيلما



**مسلسلات  
كويتية من الزمن  
الجميل**

11

# سوق الحلوى في الكويت قديماً

يتفقون هذا السوق أيضاً من سوق الخضراء ويتجه من الشمال إلى الجنوب ليلتقي بسوق الفريطي، وبينما هذا السوق من بداية الربع الغربي الأخير من سوق الخضراء تغيرياً ويضم عدداً كبيراً من المذاكير تتخصص مقتليها في بيع أنواع الحلويات المختلفة وخاصة منها «الحلوى السقطرية». وكانت الحلوي - التي يشار إليها بـ«الحلوى السقطرية» - من المنتجات المهمة التي يرغب فيها الكويتيون ويتناولونها على الدوام وخاصة في فصل الشتاء، وبأخذولها معهم للسفر (الزهاب) أو لإهدائها لاصدقائهم خارج البلاد.

كما كانت سفن السفر والقوص تأخذ معها كميات كبيرة من الحلوي من ضمن المواد الغذائية الرئيسية، ويحصل معظم أصحاب المذاكير على الدوام والغوص تأخذ معها كميات كبيرة من المذاكير في بيروتهم أو في بعض الأماكن المخصصة لذلك في السوق، وكانت المناسبة شديدة بين صناعة الحلوي الذين يتلقون في صنعها بالإضافة إلى والزعفران والمواد الأخرى التي تعطيها المذاق الخاصة والنكهة المرغوب فيها.

وكان المشترون يفضلون الحلوي المقشرة المصوّعة من قبل بعض

الباعة المعروقين، وذلك لتنكة الخاصة التي تتميز بها الحلوي

التي ينتجونها نتيجةً لاستخدام الأنواع المقشرة من النسرين البيلي، وأضافة كميات أكبر من الهيل والزعفران عليها، والطريقة الخاصة

التي يتمتعون بها في صناعتها، ولا ينبع التغير من المشترون في دفع مبالغ أكبر لشراء الأنواع الجديدة من الحلوي التي اشتهر بها بعض الصناع وفي تقديمهم المرحوم على التقى وأبناؤه. وكانت الحلوي تباع بالوزن وتوضع الكيسات المراد تصديرها إلى الخارج في على مصوّعة من اللنك (الصلبيخ) مختلفة الأحجام التي يصنّعها الصناع.

ويشتري كثير من القارئين من السعودية والعراق كميات كبيرة من الحلوي لأنّها ليذاتهم، مما جعلهم يستغلون سوقاً كبيراً لمصرفي هذا المنتج. وكان عدد المذاكير بيع الحلوي في هذا السوق يزيد عن 15 مذاكراً بينما توجد فيه مذاكير أخرى لبيع المنتجات الغذائية الأخرى، ويعتبر هذا السوق آخر فرع من فروع سوق الخضراء من ناحية الغرب، حيث تقع بعد ذلك براحة ابن بحر.

