

«فلسطيني يحافظ على صناعة «الحلقوم»



يحافظ الشاب محمد سدر، على صناعة حلوى الحلقوم في دكان صغير في البلدة القديمة في مدينة الخليل بالضفة الغربية، بذات الطريقة التي ورثها عن جده قبل حوالي مئة عام

والحلقوم نوع من الحلوى مصنوعة بالأساس من الهلام والنشا والسكر. وغالباً ما تُنكه الأصناف التقليدية بماء الورد أو البرتقال أو القرفة أو النعناع

.وتعرف في بعض الدول العربية باسم الملبن، وتكون على شكل مكعبات صغيرة مغطاة بالسكر لمنع التصاقها ببعضها

وقال سدر فيما كان يواصل خلط مكونات الحلقوم: «نقوم بهذا العمل منذ أقل شي مئة عام من أيام جدي وبعدها أبي والآن أنا». وأضاف «هذه صناعة تقليدية سهلة ما فيها تعقيدات، ولا يوجد فيها مواد حافظة فقط سكر وماء ونشا».

.وأوضح سدر أنه يتم عمل الحلقوم من خلال وضع الخلطة لمدة أربع ساعات على النار ليتم طبخها

وقال: «بعد ذلك يتم وضعها في قوالب خشبية لثاني يوم حتى تبرد ثم نقوم بتقطيعها إلى قطع صغيرة»، وأضاف: «هناك

««وصفة لخلطة السكر والنشا والماء بمقادير معينة «علشان يطلع مضبوط

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2024.