

الحلوى البحرينية التقليدية تستعيد مكانتها في رمضان





يجلس السبعيني محمد غريب، أمام قدر كبير وفي يده عصا خشبية سميكة، يحرك بها مزيجاً من السكر والمواد الأخرى لصناعة الحلوى البحرينية التقليدية التي تتحوّل خلال شهر رمضان إلى طبق رئيسي في المملكة الخليجية

وفيما يتصاعد البخار من المزيج الأحمر اللون الذي يُطبخ على نار قوية، يقوم غريب بانتقاء المواد المختلفة من نحو عشر قدور، ويرميها الواحدة تلو الأخرى في القدر الحديدية الكبيرة، ثم يعود لتحريك المزيج

وقال غريب وهو مسؤول المبيعات في أحد أقدم شركات تصنيع الحلوى التقليدية المسماة «حلوى»: «امتازت البحرين منذ القدم بعدد من الصناعات، ومن ضمنها الحدادة والحياسة وصناعة السيوف، لكن الذي تبقى منها قليل، «وعلى رأسها صناعة الحلوى

وتشتهر البحرين بمطبخها التقليدي الذي يميّز بمأكولات شعبية عُرفت منذ القدم، ولا تزال تُطهى في كثير من البيوت. ولعل أبرزها هذه الحلوى التقليدية التي بدأت صناعتها، بحسب باحثين، قبل نحو قرنين

وقديماً كانت تؤكل مع خبز التنور لتشكّل وجبة دسمة، ولكن مع تطور أسلوب تناولها، أصبحت تقدّم وحدها في المناسبات والأعياد والاحتفالات، خصوصاً خلال رمضان، حتى أن بعض البحرينيين يردّون مقولة «لا قهوة بدون حلوى».

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2024.