

«ريوق العيد».. بين الدرايل والعقيلي وحلويات سويسرا

أهل الكويت قديماً اعتادوا تناول القدوع في الصباح والتحلية بـ «الرهش»

كريم طارق

ارتبط عيد الفطر المبارك في أذهان الكويتيين منذ القدم بالكثير من العادات والمظاهر الاحتفالية ومن بينها بعض العادات الغذائية. لعل من أبرز ما يميز أيام العيد هو «الريوق» والذي يرى كثيرون أنه اختلف عما مضى من حيث الشكل والمضمون. كذلك فإن كعك العيد يعتبر من أوثق الظواهر ارتباطاً بهذه المناسبة السعيدة التي تحل بعد شهر الصوم والانقطاع عن الطعام فتتمثل عادة تطورت على مر الزمن. للتعرف على ما طرأ في هذا الموضوع من تغيير التفتت «الأنباء» الباحث في التراث الكويتي والهجرة وعضو فريق الموروث الكويتي حسين القطان للتعرف على أبرز العادات المرتبطة بفقير العيد لدى أهل الكويت قديماً.



حلويات عربية وخليجية استعادوا للعيد

وقد أوضح القطان أن أهل الكويت كانوا يتناولون في أول الصباح قبل صلاة العيد «القدوع» وهو عبارة عن حبات من التمر مع القهوة. وأضاف أنه بعد صلاة العيد تجتمع الأسرة لتناول «ريوق العيد» الذي يتكون من عدة أصناف منها الدرايل وقرص العقيلي والكك لتوضع تلك الأصناف في «البوداي» وهي جمع بادية أي الدعاء الصغير، أما الحلوى والرهش فيتم وضعها في «طوس» جمع طاسة وهي وعاء عميق من المعدن، وغالباً ما تكون تلك الأواني مزخرفة وفوق منها الرائحة الطيبة نتيجة خلط الحلوى بالهيل والزعفران والمكسرات، كما تتم إضافة دبس الرمان أو السكر «الرهش» خاصة في أيام الشتاء.

كما أوضح أن هناك بعض الأطعمة والمخبوزات الأخرى التي يتم إعدادها خصوصاً لريوق العيد أيضاً مثل «البنفت»، والخبز الخمير أو خبز الرقاق وجدر الباجلة، إلى جانب الحلبي بالهيل، بينما كان يفضل البعض الشاي بالحليب والذي كان يغمس فيه البصم والكك وقرص العقيلي والدرايل. وفي سياق متصل، ولوقوف على ما اعتري عادات العيد الغذائية من تغيير عمدت «الأنباء» إلى استطلاع آراء بعض المواطنين والمقيمين حول تغير عاداتهم الغذائية يوم العيد في الماضي والحاضر وكذلك عن مدى ارتباط بالملكوالات الخاصة بالعيد مثل الكك وإقبالهم على شرائها.

في هذا الشأن أشار رئيس مركز 25 الاجتماعي طلال

أصحاب المخابزل «الأنباء»: أسعار الكك ثابتة رغم رفع الدعم عن الديزل وغلأء جميع المكونات



الشفيف هلال يقدم الحلويات

شهر كامل وهو شهر رمضان الكريم، وأضاف الضاحي أن كك العيد هو عادة عربية شرقية جديدة على الشعب الكويتي منذ سنوات، أما حلويات العيد التي كانت ولا تزال جزءاً لا يتجزأ من التراث الكويتي الشعبي الأصيل والتي ما زالت «ريوق» الكثير من الأسر الكويتية صباح العيد هي: «الدرايل» والزلابيا والغريبة والقرص العقيلي والبصم ولسان الثور» إلى جانب الحليب والشاي.

وفيما يتعلق بالأسعار، أكد الضاحي أن أسعار الكك في مختلف المخابزل بشكل عام وفي مخبزه على وجه الخصوص ثابتة طوال العام سواء كانت في الأعياد أو في غيرها من الأيام العادية، بل يحرص على تخفيضها خلال هذه الفترة حتى يستطيع الجميع شراء الكك وإدخال البهجة والفرحة إلى على الكبار والصغار رغم والمستخدمة في إعداد تلك الحلويات.

الشفيف هلال الذي يعمل في مهنة إعداد الحلويات والكك منذ أكثر من 16 عاماً، أشار إلى أن الكك والحلويات الشرقية عادة لا غنى عنها في عيد الفطر المبارك، لافتاً إلى أن الإقبال على تلك المنتجات يبدأ قبيل العيد بخمسة أيام لتكون «وقفة» العيد هي الأكثر إقبالا وازدحاماً من غيرها من الأيام، وأضاف الشفيف هلال أنه يبدأ بتحضير الكك منذ انطلاق شهر رمضان، مشيراً إلى أن الكك المصري هو الأكثر طلباً من ضمن المنتجات التي يقدمها المخبز في العيد، موضحاً طريقة عمله ومكوناته التي يتم إعدادها عبر خليط من الزبدة والطحين والسمن ورائحة الكك والسكر.

ضخمة خلال هذه المناسبة. ولفت إلى أن الإقبال على شراء الكك وسائر المنتجات من الحلويات والبسكوت يصل إلى ذروته في ليلة العيد «الوقفة»، حيث يتوافد الزبائن خلال هذه الفترة بصورة كثيفة من قبل مختلف الجنسات حرصاً منهم على إدخال البهجة والفرحة في قلوب أسرهم في العيد باعتبار الكك أحد مظاهر تلك البهجة، متوقعاً أن يقل الإقبال في هذا العام كنتيجة طبيعية لما يشهده الوطن العربي من أزمات وحروب فضلاً عن ارتفاع متطلبات الخام المستخدمة في صناعته، ارتفاع أسعار الديزل في الكويت وارتفاع أسعار المواد الخام المستخدمة في صناعته مثل الدقيق والسكر والسمن، مشيراً إلى أن الخبز كان بإمكانه تقديم طلب إلى إرخاوات التجارة لزيادة أسعار الحلويات والكك خلال فترة الأعياد، إلا أن إدارة المخبز فضلت الحفاظ على الأسعار السابقة مراعاة للظروف المعيشية وحالة الارتفاع في الأسعار التي تشهدها البلاد، وذلك حرصاً منها على إدخال البهجة والفرحة في قلوب المسلمين خلال العيد.

من جهته، أشار جاسم الضاحي أحد أصحاب المخابزل إلى أن كل فرحة تصحبها احتفالات تصحبها حلوى شرقية كانت أو غربية، مؤكداً أن الكك بأنواعه أصبح تقليداً شرقياً مرتبطاً بصورة كبيرة ومميزة بعيد الفطر المبارك، لافتاً إلى أنه أصبح عادة من شأنها أن ترسم الفرحة والعائلة المسلمة خلال العيد خاصة بعد صيام دام طوال نهار

دائماً ما يقترن الكك بعيد الفطر المبارك، فمن منا لا يحمل في ذاكرته أجمل وأسعد اللحظات التي ارتبطت بهذه العادة والتراث العربي الذي يعد مظهراً من مظاهر الاحتفال بالعيد، لما تخلفه عملية إعداده وتجهيزه من أجواء لا تنسى ولحظات تسودها البهجة والفرح. ولا تزال هذه العادة جزءاً لا يتجزأ من الموروث الاجتماعي لدى مختلف دول الوطن العربي باختلاف أنواعه ومسمياته والمواد المستخدمة في صناعته، ولكنه في النهاية يظل عادة لا يمكن الاستغناء عنها للتعبير عن سعادتنا بحلول العيد، ولكن مع مرور الوقت انتقلت تلك الصناعة من المنازل إلى المخابزل ومخالت الحلوى، حيث أصبحت الكثير من الأسر تفضل الشراء الجاهز عن تحمل معاناة إعداده وتحضيره التي قد تستغرق ساعات طويلة.

وللتعرف أكثر على أسعار وطرق صناعة الكك، زارت «الأنباء» عدداً من أصحاب المخابزل المشهورة بصناعة الكك وغیره من حلويات العيد مثل البسكوت والبيتيفور وغيرها، والذين أكدوا حرصهم على عدم هذه العادة وصناعة الكك باعتباره إحدى العادات الاجتماعية والعربية الأصيلة المرتبطة بعيد الفطر لدى جميع المسلمين، لافتين إلى أن معظم المخابزل حرصت خلال هذا العام على تثبيت أسعار العام الماضي على الرغم من رفع الدعم عن الديزل وغلأء بعض السلع المستخدمة في صناعته، وذلك حرصاً منهم على إحياء هذه العادة وما تخلقها من أجواء يسودها الفرح والبهجة.

أكد مسؤول أحد أكبر المخابزل في حولي السيد الطيب أن كك العيد عادة اجتماعية أصيلة لا تكتمل فرحة العيد دونها، حيث يحرص المخبز في كل عام على تقديم جميع أنواع الكك والمعمول والبسكوت والغريبة» وذلك لشاركه جموع المواطنين والمقيمين على هذه الأرض الطيبة فرحتهم بحلول عيد الفطر. وأضاف الطيب أن التحضيرات والتجهيزات التي يقوم بها المخبز لهذه المناسبة تجري على قدم وساق منذ انطلاق الأيام الأولى من شهر رمضان الفضيل، وذلك لتغطية طلبات الزبائن من كميات

أن شراء أو تحضير الكك أصبح ضمن العادات الجميلة المرتبطة بعيد الفطر، مؤكداً أن تلك العادة من شأنها أن توطد العلاقات فيها تصفو النفوس وتتسامح، وتتعرز به علاقات التواصل الأسري والاجتماعي، حيث يتم التجهيز والتحضير لها في الأسبوع الأخير من الشهر الفضيل، لصناعة رمز من رموز قديم العيد لتبدي الإبداعات في الأنواع والأصناف والأشكال المختلفة والعديد من نكهاتها مع كك العيد قالت: «كنت أسافر مع أسرتي إلى حلب لقضاء العيد بين الأهل والأحبة، حيث كان للمغتربين أيضاً كك خاص لهم، ليتجمع الأهل والجيران لإعداده بعد صلاة التراويح وسط أصوات الفرح ورنه الضحكات والنكات التي كانت تسود تلك الاجتماعات، مشيرة إلى أنه في ظل الوضع الراهن لم يعد أهل حلب كسابق عهدهم يصنعون الكك في بيوتهم لانقطاع الكهرباء لفترات طويلة، ولكنهم أوجدوا بديلاً يعينهم على خبز الكك مثل العودة إلى فرن الغاز، متمنية أن تعود سورية بلداً للامن والأمان ووطننا للفرح في العيد وغیره من المناسبات.

من ناحية، أكد سالم مبارك على مدى الارتباط الوثيق بين اسم الكك وعيد الفطر المبارك، موضحاً أن ذلك الارتباط جاء بعد حرص جداتنا على توريث هذه العادة التي تسهم في رسم البهجة والسعادة في نفوس كل فرد في الأسرة إلى أمهاتنا اللاتي نقلن بدورهن هذا الموروث إلى بنات العائلة.



طلال الفضلي



فاطمة بركات



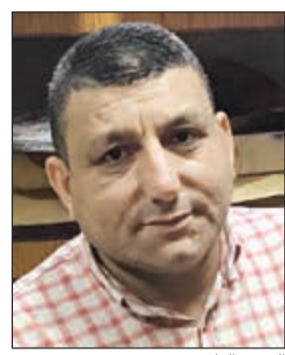
حسين القطان

استقبال المهنيين.

ضيوف vip



جاسم الضاحي



السيد الطيب

وحول ارتفاع أسعار الحلوى وتجهيزاتها في العيد، أرجع ذلك الأمر إلى الاختلاف الكلي في تلك التجهيزات وارتفاع تكلفتها فأصبح هناك ما يعرف «بغريباته الحلوى»، فضلاً عن حرص بعض العائلات على اختيار نوع الحلوى الأعلى ثمناً وترقيته، بالإضافة إلى العديد من العادات الأخرى الدخيلة مثل التفرة بين الضيف «العادي» والضيف «vip»، وعدم استخدام الحلوى التي تم فتحها مسبقاً، مشيراً إلى أنه من المؤسف الإشارة إلى أن الكك والحلوى لم تعد ضمن العادات الاجتماعية التي يحرص عليها الأهالي في عيد الفطر كونها أيضاً لم تعد مصدر البهجة لدى الأطفال، نتيجة اهتمامهم بالعبادي والخروج للتلذذ في المجمعات التجارية وشراء الألعاب الإلكترونية، بينما يركز الكبار على الشاليهات والدواوين ذات نصيب الأسد من الزيارات في الأعياد. بدورها، قالت فاطمة بركات من الجالية السورية في الكويت

الفضلي إلى حدوث تغير واختلاف في الكثير من العادات المرتبطة بالأعياد في بعض المنازل الكويتية مع مرور الوقت، خاصة المتعلقة منها باستقبال المهنيين واللباس وطرق إعداد وتقديم الحلويات ونوعها، لافتاً إلى أنه في الماضي كانت تقدم جميع أنواع الكك والحلوى العربي، أما في الوقت الحالي فتغيرت تلك الحلويات لتظهر المنتجات المستوردة بأشكالها المختلفة من سويسرا وبريطانيا، مشيراً إلى أنه من ضمن العادات الدخيلة أيضاً أن يتم وضع أسماء «العوائل» على الحلوى التي يقدمونها خلال

مواطنون ومقيمون لـ «الأنباء»: تراث أصيل وجزء لا يتجزأ من بهجة العيد



100 متسابق للقرآن بتعاونية القادسية

الكندري ختام مسابقة القرآن الكريم في مسجد الغملاس بمشاركة أكثر من 100 متسابق، بالإضافة إلى حضور الأبناء لحفل القرعيعان الذي تم في حديقة الشهيد عبدالوهاب العبد الرزاق، مشيراً إلى أن هذين النشاطين نالا استحسان المساهمين وقدموا صورة مشرقة عن أداء مجلس الإدارة وحرصه على إطلاق الأنشطة الهادفة. وأشار في تصريح له إلى أن هذين الإنجازين الرمضانيين كانا ضمن الأنشطة الاجتماعية والثقافية والإيمانية الخاصة بالشهر الكريم، حيث شهد حفل القرعيعان حضوراً لافتاً وبرامج متنوعة ومسابقات ونقش حناء وتسالي للأطفال

محمدراتب أعلن رئيس لجنة الخدمات والعمل الاجتماعي في جمعية القادسية التعاونية د.علي الكندري



د.علي الكندري

تعاونية الفحيحيل كرمت موظفيها المتميزين



جانب من تكريم الموظفين

محمدراتب قام رئيس مجلس إدارة جمعية الفحيحيل التعاونية محمد العتيبي ونائب رئيس مجلس الإدارة بداح العسبلان ونائب رئيس اتحاد الجمعيات ورئيس لجنة المشتريات خالد العتيبي

وأمين السر نفاع العنزي وأمين الصندوق خالد الجريد بتكريم بعض موظفي الجمعية تقديراً لجهودهم ودورهم المميز وعطائهم المخلص وتفانيهم في أداء عملهم للنهوض بالجمعية. واختتم الحفل بتهنئة الموظفين المكرمين وحثهم على الاستمرار في العطاء.

تخفيضات على أكثر من 50 صنفاً في مهرجان العيد بتعاونية الجهراء



جانب من الافتتاح

محمدراتب

أطلقت جمعية الجهراء التعاونية مهرجان العيد بمناسبة عيد الفطر المبارك بتخفيضات تصل إلى 50% على أكثر من 50 صنفاً، بالتعاون مع كبرى الشركات الموردة. وأكد رئيس مجلس الإدارة جزأ العنترتي أن المهرجان يأتي ضمن سلسلة الخطة التسويقية في مكافحة غلاء الأسعار طوال العام، موضحاً أنه تم توفير الكميات طوال فترة المهرجان ولبس حتى نفاذ الكمية في سوق الجهراء والواحة.

وقال العنترتي خلال افتتاحه مهرجان العيد بحضور المدير العام عجيل ماطر والإدارة التنفيذية إن الأصناف المشمولة في المهرجان تم اختيارها بعناية، كما تم إعداد بروشور خاص للمهرجان، وتم وضع الأصناف المشمولة فيه حتى يسهل على رواد الجمعية معرفة السلع المخفضة.

وأوضح أن الجمعية تسير في تطور كبير من ناحية المركز المالي، حيث عزز مؤخرًا وديعة الجمعية بـ 500 ألف دينار ليصبح إجمالي الوديعة 4,5 ملايين دينار.

لمسبة.. تغيير

بمسبة.. تغيير

بمسبة.. تغيير

المستلزمات	الكميات	التكلفة
صحة	50 كد	600 كد
إيتام	15 كد	180 كد
أسرة	50 كد	600 كد
معاق	25 كد	300 كد
إمام	25 كد	300 كد
حافظ قرآن	10 كد	300 كد
تعليم عالي	50 كد	120 كد
		600 كد

نستقبل زكاة أموالكم 2.5%

www.alnouri.org

الخط الساخن 1802444

الساخن 9666698

011010411918