

# عادات أهل الكويت في رمضان



يمتاز شهر رمضان في الكويت بطابعه المميز والمحبيب لدى الجميع، لما له من عادات وطقوس خاصة دأب الكثير احياءها في هذا الشهر بالتحديد، فهي بمنزلة استحضر للماضي الجميل بكل تفاصيله، من ازياء تقليدية واطباق شعبية واحتفالات رمضانية خاصة لا تزال موجودة في وقتنا الحالي فالعديد من العوائل الكويتية مازالت حريصة على احيائها في هذا الشهر المبارك، لما لها من وقع محبب لدى الكبار والصغار على حد سواء. فعلى الرغم من تطور الحياة وتمدننا فإن هذه العادات الرمضانية مازالت محافظة على طابعها التراثي الاصيل، لكن البعض يجدها اختلفت كثيراً واخذت منحى تجارياً شغل العديد من الأبناء ورباب البيوت عن طقوس كانت محببة في الماضي.

عاداتهن الجميلة في تقديم وجبة الفطور فتزدهر المأدب بالأطعمة الشعبية كالتشريب والهريس والجريش واللقيات وصب النقشة فكثيرات هن اللاتي لا يتقن اعداد هذه الأطباق لذا يفضلن شراؤها من المطاعم الشعبية المنتشرة في المنطقة.

**«الحصيرة» و«النقصة»**  
اختلف رمضان كثيراً عما كان عليه في الماضي، فقديمًا كانت تعد العدة لهذا الشهر الكريم، من تجهيز للقرش وشراء أو أن جديدة للطحين (جذور) وغيرها من المستلزمات، أما اليوم فقد اختلفت التحضيرات والاحتياجات، ففي الماضي كانت المرأة الكويتية هي المسؤولة عن تدبير المنزل من الألف إلى الياء، إذ نجدها تستيقظ في الصباح الباكر بعد أداء صلاة الفجر، تكتس وتنظف و ( ترز الإيدام) تحفظها في (الملاة) كي تقي طعامها وطعام أسرته من المحسوس وغيره من الكائنات الزاحفة، وبعد أن يعلو صوت المأذن إيدانها بالانفطار، نجدها جهزت (الحصيرة) وقدمت الطعام لزوجها وابنتها، ليس هذا فحسب فقد كانت ربة المنزل آنذاك حريصة على تقديم نقصة من طعامها لجيرائها وفي حال جاءتها (نقصة) من احد استوقفت صبيتهم وبارتتهم (بنقصة) من وجبتها هكذا هي حياة الأسر الكويتية قديمًا مترابطة ومحبة وبسيطة على الرغم من قسوة الحياة والعيش.

فقد كان اطفال الفريج يحرصون على اللهو بالقرب من مدفع الإفطار بجانب قصر سمان وعندما يطلق يهللون ويكبرون، ومن الطريف تعدد البعض اجبار اقربانهم فتح افواههم ليثبتوا صياهم ففي حال جاء لسائهم ابيض نالوا احترام رفاقهم عدا ذلك يتهمهم الجميع بأنهم مفطرون، وكثيراً ما كان يتحائل البعض فيشربون اللبن او الحليب لتكتسب أسنثهم اللون الأبيض تجنباً للسخرية، ومن العادات الجميلة الأخرى الخاصة بالأطفال هي ليلة ناصفو وتكون غالباً في ١٥ شعبان وهي عبارة عن تجمع الأطفال بعد صلاة العشاء على رأس العاير وحولهم مجموعة من الأطعمة وهي عبارة عن (شروكة) بين بعضهم بحيث يجلب كل طفل من منزله القليل من الطعام له ولرفاقه مردين اهزوجة (ناصفو ناصفو سلم ولدهم)، ومن العادات الأخرى القريعيان وهو خاص بالبيدات والصبيان الذين كانوا يجوبون الفرجان في منتصف شهر رمضان بعد الفطور مرتدين ازياء فرحة حاملين بأيديهم اكياسا و(مالال) ليضعوا فيها (القرقيعان) وهو عبارة عن حلوى (شاكلت) و(برميت)

وكما تقدم في الماضي بعض المشروبات، فإذا حل رمضان بالصيف يقدم شراب اللوز الذي يعرف (بشربت البيدان) إضافة الى الشاي والقهوة.. أما إذا كان رمضان في الشتاء فيقدم الشاي بالحليب وشاي اللومي والدارسين والزعرن وايضا القهوة الحلوة وهي عبارة عن الزعفران المغلي بقليل من السكر.

**الخبز وخبز التشريب**  
لا تخلو موائد الإفطار في البيوت الكويتية من (التشريب)، وهو عبارة عن خبز (الخخير او الرقاق)، والخخير هو خبز التنور، أما (الرقاق) فهو خبز يوضع على حديدية ملساء دائرية محمية تعرف بالتابوة، (التشريب) هو الاكلة المفضلة على موائد الإفطار، فيقطع قطعاً صغيرة ويسكب عليه (مرق اللحم) الذي يحتوي في الغالب على صنفين هما القرع و(البطاطس) وحبات من الليون الجاف الذي يعرف باللومي (اصحاري) الذي يجلب من عمان، ويفضل الصائم في شهر رمضان اكلة التشريب في الغالب من خبز (التنور)، وكان في الماضي يختلف كثيرا في الطعم والشكل عن الوقت الحاضر، ولدرجة لذة الخبز المخبوز جيدا

اعتاد اهالي الكويت في السهرات الرمضانية بالسابق وبالاخص في الدواوين التي تستمر باستقبال روادها الى ساعات متأخرة قبل السحور، ومن خلال تلك الاجواء الشعرية الرمضانية تتنافس بعض الدواوين في تقديم اطباق خاصة من الطعام تعرف (بالغنية) وتختلف بالشكل والنوع ما يتم تقديمه في الوقت الحاضر، ففي الماضي كانت تقدم اطباق خفيفة من الاكل مثل الفول المبخوخ (الباجيلا) والحمص (النخعي) و (المخلبية) إضافة الى تشكيلة متنوعة من الحلويات الشعبية الكويتية واهم ما يميز تلك الاصناف، نكهتها ومذاقها الطيب ورائحتها الزكية، فكان يدخل في صناعتها الهيل والدارسين والزعفران وهي مجموعة بهارات حلوة المذاق وتستورد من الهند.

في الماضي كانت «الغنية» تقدم بوقت لا يزيد على الساعة العاشرة مساء، أما في الوقت الحاضر فتقدم في ساعة متأخرة قبل السحور بقليل، كما اختلفت في الشكل المضمون لاحتوائها على اصناف من الاكلات المسمة واصبحت الحلويات التي هي في الماضي اساس «الغنية» هامشية.

فهي ستكون آخر يوم للغداء وتعود بي الذاكرة الى ايام بيتنا المبني من الطين والجندل والباسجيل وقيل وقت الغداء كنت اشتم رائحة الطبخ الكويتي الاصيل المنبعث من البيوت الكويتية المجاورة وما هي الا دقائق قليلة قبل موعد الغداء الذي يكون بعد صلاة الظهر مباشرة حتى تتبادل الاطباق فيما بين البيوت مع بعضها البعض فكنتم نقوم بتوزيع الاطباق على بيوت الجيران وكانوا يهلولوني بالانتظار لاستلام الاطباق التي تخص اسرتي وخلال عودتي للبيت التهم ما استطعت اكله مما احتواه الطبق من (نحف) للحوم واكل (الحشوة) واقوم بصليح سطح الطبق بيدي حتى لا يكتشف بأنني قد اكلت جزءا منه فبعد صلاة الظهر يجتمع جميع افراد الاسرة حول المائدة التي تضم تشكيلة من الاطباق المميزة المبخوخة في البيت او المهداة من الجيران والمعارف ويبدأ التندر حول هذه الوجبة بان كل واحد يذكر الاخر بان هذه الوجبة هي الاخيرة وغدا هو الصيام فيتندر رب الاسرة ويقول شعبوا ترسووا بطنكم ترى باجر ماكو غدا.

**غنية رمضان**  
الجنة، وعلقت ابواب النار، وصفت الشياطين. وقال بعض الزهاد: إن شهر الصيام مضمناً نَسَكُ وسباق إلى رضا المعبود و وصف الصالح بن عبّاد هذا الشهر فقال ضمن أبيات: موقف بالنهار غير مريب واجتماع بالليل عند المساجد أما في ذم شهر رمضان، وهو من قبيل الدعابة كما ذكرنا أنفاً، فقال: كتب أبو علي البصير ( وكان من طرفاء وقته ) إلى ابن مكرم في شعبان: كتبت إليك في آخر يوم من أيام

عاداتهن الجميلة في تقديم وجبة الفطور فتزدهر المأدب بالأطعمة الشعبية كالتشريب والهريس والجريش واللقيات وصب النقشة فكثيرات هن اللاتي لا يتقن اعداد هذه الأطباق لذا يفضلن شراؤها من المطاعم الشعبية المنتشرة في المنطقة.

كثيرة هي عاداتنا الرمضانية القديمة فهي لا تقتصر على الأكلات الشعبية فحسب، فمن العادات المحببة في الماضي والتي كان يشترك فيها الأطفال، عادة (الواردة) المقترنة في هذا الشهر لا ننسى (بو طييلة) الذي لم يعد موجودا في وقتنا الحالي، بوطييلة كان يجوب الفرجان حاملاً الطيلة لايحافظ الصائمين لتناول وجبة الفطور قبل أذان الفجر وهو في الغالب ما يكون (حماراً) أو بناء.

المناسبات الكويتية القديمة التي انقرضت كثيرة، وتذكر تلك المناسبات حالياً من باب التندر والطرافة، ومعلم أبناء الجيل الحالي لا يعلمون شيئاً عن المناسبات والعادات التي مارسها وتعود عليها مجتمعهم في الماضي فأصبحت في اطياف الذكري.

## أوراق رمضانية

**عادل العامل**  
كان لا بد أن تكون لشهر رمضان تأثيراته المتنوعة البارزة على الأدب العربي قديماً وحديثاً، بفعل مكانته الدينية الرفيعة، و انعكاسه الروحي والعلمي في مختلف نشاطات الحياة اليومية للناس في العالم العربي الإسلامي.

و كان في العصور السابقة أكثر تأثيراً بطبيعة الحال، لسياسة الحياة العامة آنذاك، و انشغال الناس بالمشهر و طقوسه و أجوائه على نحو أوسع و أعمق مما هي عليه الحال في وقتنا هذا لأسباب كثيرة معروفة. و قد انعكس ذلك أيضا في الأدب بمختلف تجلياته و أنواعه، كالشعر و

الدنيا، بإدبار شعبان، و أول يوم من أيام الآخرة، بإقبال شهر رمضان!  
وقال بشار بن بُرْد:  
قل لشهر الصيام أنحلت جسمي  
إن يبقائنا طلوع الهلال  
أجد الآن كل جهدي فنيا  
سترى ما يكون في شؤالي!  
وقد جاء في إحدى نواثر التراث أن أعرابيا زار أبناء عمه في شهر رمضان، فجلسوا يصوم، وكان لا يعرف ما معنى رمضان و لا الصوم، كما هي حال كثيرين من الأعراب في

الجنة، وعلقت ابواب النار، وصفت الشياطين. وقال بعض الزهاد: إن شهر الصيام مضمناً نَسَكُ وسباق إلى رضا المعبود و وصف الصالح بن عبّاد هذا الشهر فقال ضمن أبيات: موقف بالنهار غير مريب واجتماع بالليل عند المساجد أما في ذم شهر رمضان، وهو من قبيل الدعابة كما ذكرنا أنفاً، فقال: كتب أبو علي البصير ( وكان من طرفاء وقته ) إلى ابن مكرم في شعبان: كتبت إليك في آخر يوم من أيام

الحكاية و التهانئ و النواصر و الأخبار. بل و كانت هناك، بفعل روح التسامح الديني و حب النكحة آنذاك لدى الناس، و منهم الأبياء و الفقهاء بوجه خاص، مداعبات بشأن القدرة على الامتناع عن الطعام و الشراب خاصة في أوقات الحر.

و قد أفرد أبو منصور الثعالبي في كتابه ( اللطائف و الطرائف )، مثلا، بابين أحدهما في مدح شهر رمضان و الآخر في ذمه، ضمن ابواب كثيرة أخرى مماثلة تتناول أفورا مختلفة كالدهر و الشجاعة و الحقد و المطر و الكتب و المال و الشتاء.. إلى آخره. و مما جاء في مدح الشهر قوله في الحديث المرفوع: إذا دخل شهر رمضان فتحت أبواب

كوب أرز مصري  
- نصف ملعقة نعنع طازج مفروم صغيرة  
- صلصة مفرومة  
- حبثا طماطم مفروماتان

**مطبخ رمضان**  
كوب أرز مصري  
- نصف ملعقة ملح كبيرة  
- فنجان عصير ليمون صغير  
- فنجان زيت زيتون صغير  
- ملعقة صنوبر كبيرة  
- حبثا بطاطا  
- بصلتان  
- حبثا طماطم  
**الطريقة**  
يغسل الأرز بالماء جيدا ١  
يفرم النعنع و البقدونس و يغسلان ثم يصفيان جيدا ٢  
يقطع البصل و الطماطم مكعبات صغيرة  
تخلط المقادير جيدا و توضع في مصفاة، و بعد ذلك نحفظ بماء الحشوة المصفى على حدة ٤  
تقطع البطاطا و الطماطم و البصل شرائح و توضع في قعر الطنجرة ٥  
٦ يحشى ورق العنب و يلف جيدا و يوضع فوق الخضار المقطعة الموجودة في قعر الطنجرة كي لا يحترق أو يبلصق، يضاف ماء الحشوة الذي تم وضعه جانبا ٧  
٨ يغطى سطح الطنجرة ببطيقي كي يثبت ورق العنب، و تغطى جيدا و توضع على النار حتى الغليان، ثم تطهى على نار هادئة لمدة ساعة و نصف الساعة.

## رمضان الأوس

**أسمار وحماد وأسرى**  
باسم عبد الحميد حمودي

المفروم ويضاف الملح والبهار ويعدك بالبيدين جيدا حتى تحصل على عجينة الكبة، وتلحن على ماكينة اللحم مرتين ناعما وتوضع جانبا ١  
٢ يفرم البصل ناعما ويقلى بالزيت مع الصنوبر واللحم، ويضاف إليه الملح والبهار ويقلى جيدا حتى الاستواء، ثم يترك جانبا حتى يبرد.  
٣ تبرم الكبة على شكل أقراص وتحشى ثم تعلق جيدا حتى تأخذ شكل أقراص الكبة وتغلى بالزيت وتوضع في مصفاة.  
٤ يقلى التوم المفروم ناعما مع الكزبرة ويضاف اللبن الزبادي مع البيضضة، ويضاف إليه الماء ثم يترك على نار هادئة حتى يغلي، ويضاف بعدها الششاء المذوب بالماء البارد، ثم تضاف الكبة المغلية وتقدم.

## مطبخ رمضان

كغ لحم مفروم ناعم  
- ملعقتا بهار حلو صغيرتان  
- ملعقة قرفة ناعمة صغيرة  
- ملعقتا ملح صغيرتان  
- نصف كوب زيت نباتي  
مقادير صلصة اللبن  
٨ - أكواب لبن زبادي  
- بيضة كاملة  
- نصف باقة صغيرة كزبرة  
- نصف فص ثوم  
- نصف كوب زيت نباتي  
- كوبا ماء  
- ملعقتا شاء كبيرتان  
- ملعقتا ملح صغيرتان  
- نصف كوب عصير ليمون

## مقادير

٤٠٠ غ لحم مفروم ناعم  
- ملعقتا بهار حلو صغيرتان  
- ملعقة قرفة ناعمة صغيرة  
- ملعقتا ملح صغيرتان  
مقادير الحشوة  
- حبثا بصل مقطعتان ناعما  
- كوب صنوبر

## كبة باللبن

مقادير عجينة الكبة  
٣ - أكواب برغل  
٤٠٠ غ لحم مفروم ناعم  
- ملعقتا بهار حلو صغيرتان  
- ملعقة قرفة ناعمة صغيرة  
- ملعقتا ملح صغيرتان  
مقادير الحشوة  
- حبثا بصل مقطعتان ناعما  
- كوب صنوبر

## مقادير

٤٠٠ غ لحم مفروم ناعم  
- ملعقتا بهار حلو صغيرتان  
- ملعقة قرفة ناعمة صغيرة  
- ملعقتا ملح صغيرتان  
مقادير الحشوة  
- حبثا بصل مقطعتان ناعما  
- كوب صنوبر

## مقادير

٤٠٠ غ لحم مفروم ناعم  
- ملعقتا بهار حلو صغيرتان  
- ملعقة قرفة ناعمة صغيرة  
- ملعقتا ملح صغيرتان  
مقادير الحشوة  
- حبثا بصل مقطعتان ناعما  
- كوب صنوبر