

حلاوة نهر خوز - البصرة

أرسل الاستاذ الدكتور **محمد عامر فياض** من جامعة البصرة المعلومات التفصيلية عن حلاوة نهر الخوز المشهورة بها منطقة ابو الخصيب في البصرة ولقد استقى المعلومات من صاحب اقدم محل في صناعتها وهو السيد **محمود ابراهيم عبد الرحمن** وقد اجاب عن اسئلتنا بما يلي :

على ضفاف نهر خوز كانت هناك معامل صغيرة لصناعة السلال والادوات الاخرى التي يستخدم خوص النخيل كمادة اوليه في صناعتها لذلك سمي هذا النهر بنهر خوص ثم تغيرت التسميه الى خوز لسهولة اللفظ .

قبل اكثر من مائة عام صنعت حلاوة نهر خوز من قبل الحاج عبد الرحمن ابراهيم محمد وهو من مواليد 1885م سكنة ابو الخصيب/ نهر خوز ثم ورثها عنه ولديه الحاج **ابراهيم عبد الرحمن** مواليد 1927 والحاج **صالح عبد الرحمن** مواليد 1932 تصنع حلاوة نهر خوز من دبس الدمعه الخالص مع الراشى جيد النوعيه يصنع دبس الدمعه سابقا في مدابس خاصة في قضاء الفاو والمدينه وناحية بني منصور حيث يوضع تمر الحلاوي او الساير او الديرى في اسطوانه مصنوعه من حصران القصب بقطر اكثر من متر وفي الشمس حيث يجمع الدبس الناتج عن عصر التمر من اسفل الاسطوانه.

يوضع 20 كغم من الدبس في قدر كبير تحت نار من الخشب لمدة 8الى 10 ساعه ويحرك باداة خشبية حتى يتحول الى لون ابيض ثم ينقل الى قدر اخر ويخلط مع كميته مماثلة من راشي الموصل ثم يعبأ بعلب وباوزان مختلفة .

في الوقت الحاضر وبسبب استخدام ماكنه كهربائيه تسغرق صناعة الحلاوة 2الى 3 ساعات.