

ابلاغی الشیخہ

وكراسي إضافية خارج المقهى لجلس الزبائن. ومُصاحب القهوة كان يقوم في معظم الأحيان بخدمة عملائه بنفسه وتقديم القهوة أو الشاي لهم فيما يوظف بعضهم (سبائنا) أي عمال على يزداد العمل.

لغاضهم كانت في البدايات الأولى تقدم القهوة العربية فقط لروادها لكن بعضها بدأ يقدم الشاي بعد دخوله إلى الكويت للمرة الأولى في بداية القرن الـ20 إضافة إلى تقديم شراب الـ «شربت» وتدخين «القدو» أي النرجيلة وفيما بعد دخل الـ «صامليت بونيتة» وهو «شراب غازي كان يجلب من البصرة ثم بدأ بتصنيعه في الكويت المرحوم محمد بوشري في عشرينيات القرن الماضي».

«القهوة» كما يسميها الكويتيون قديما هي المكان الذي كان يقصده التجار ونواخذة الغوص والأهالي لتبادل الأحاديث وإجراء معاملاتهم التجارية من بيع وشراء واستضافة التجار القادمين من الخليج العربي بهدف التبادل التجاري وعقد الصفقات المختلفة.

إن أغلبية المقاهي قديما كانت عبارة عن دكاكين صغيرة أو «عرشان» وهي جمع «عريش» فتفتح أبوابها من الساعة السابعة صباحا إلى العاشرة ليلا وتحتوي على مطبخ صغير يضم موقدا لعمل الشاي والقهوة و بوضع فيها عدد الكراسي الخشبية التي تنسج الواحد منها لجلوس ثلاثة إلى أربعة أشخاص



محمد السريع.. من
دهاليز الوظائف
إلى أضواء الشهرة
وال نجومية

12



كعكة الفراولة المحشوة بالكرامة

11



مفتاح أبواب الجنة .. في شهر الغفران

08

