رمضانيات الصباح

07

العدد 3385 - السنة الثانية عشرة
الإثنين 29 رمضان 1440 - الموافق 3 يونيو 2019
Monday 3 June 2019 - No.3385 - 12 th Year

دروس ولطائف من رحلة النبي إلى الطائف

ص 08

عبدالعزيز المسلم: «خطوات الشيطان» .. كوميديا ورعب نفسي حقيقي على خشبة المسرح

ص 10

إسحق نيوتن .. مكتشف الجاذبية انهار عقله وأصيب بالجنون!

ص 13

سوق الحلوى في الكويت قديماً

يتفرع هذا السوق ايضاً من سوق الخضرة ويتجه من الشمال الى الجنوب ليلتقي بسوق الغربللي، ويبدأ هذا السوق من بداية الربع الغربي الأخير من سوق الخضرة تقريبا ويضم عددا كبيرا من الدكاكين تتخصص معظمها في بيع أنواع الحلويات المختلفة وخاصة منها «الحلوى المسقطية». وكانت الحلوى - التي يشار اليها «بالمسقطية» - من المنتجات المهمة التي يرغب فيها الكويتيون ويتناولونها على الدوام وخاصة في فصل الشتاء، ويأخذونها معهم للسفر (للزهاب) أو لاهدائها لاصدقائهم خارج البلاد.

كما كانت سفن السفر والغوص تأخذ معها كميات كبيرة من الحلوى من ضمن المواد الغذائية الرئيسية. ويصنع معظم اصحاب دكاكين الحلوى هذا المنتج في بيوتهم أو في بعض الأماكن المخصصة لذلك في السوق، وكانت المنافسة شديدة بين صناع الحلوى الذين يتفننون في صنعها باضافة الهيل والزعفران والمواد الأخرى التي تعطيها المذاق الخاص والنكهة المرغوب فيها.

وكان المشترون يفضلون الحلوى الفاخرة المصنوعة من قبل بعض الباعة المعروفين، وذلك للنكهة الخاصة التي تتميز بها الحلوى التي ينتجونها نتيجة لاستخدام الأنواع الفاخرة من السمن البلدي، واضافة كميات أكبر من الهيل والزعفران عليها، والطريقة الخاصة التي يتبعونها في صناعتها، ولا يمانع الكثير من المشترين في دفع مبالغ أكبر لشراء الأنواع الجيدة من الحلوى التي اشتهر بها بعض الصناع وفي مقدمتهم المرحوم علي النقي وأبناؤه. وكانت الحلوى تباع بالوزن وتوضع الكميات المراد تصديرها الى الخارج في علب مصنوعة من التنك (الصفيح) مختلفة الأحجام التي يصنعها التناكه.

ويشتري كثير من القادمين من السعودية والعراق كميات كبيرة من الحلوى لأخذها لبلدانهم، مما جعلهم يشكلون سوقا كبيرا لتصريف هذا المنتج. وكان عدد دكاكين بيع الحلوى في هذا السوق يزيد عن 15 دكانا بينما توجد فيه دكاكين اخرى لبيع المنتجات الغذائية الأخرى، ويعتبر هذا السوق آخر فرع من فروع سوق الخضرة من ناحية الغرب، حيث تقع بعد ذلك براحة ابن بحر.