

2015

القهوة العربية

رمز الكرم

أدرجت في القائمة التمثيلية
للتراث الثقافي غير المادي
للبحرية باليونيسكو

قهوة
GAHWA

القهوة العربية

مقدمة

تعد القهوة العربية في دولة الإمارات العربية المتحدة، كما في سائر الدول الخليجية والعربية الأخرى، عنواناً للكرم الذي يحرص عليه أبناء الإمارات، حتى أصبحت ضيافتها تقليداً وطنياً أصيلاً، وأحد رموز الشخصية الإماراتية في كل مكان. وليس أدل على أهمية القهوة ورمزيتها الخالدة في التراث الإماراتي والخليجي الأصيل من أنها العنصر الثابت على المائدة في الحل والترحال، وأن رائجتها التي تبعث في النفس الانشراح، والراحة والرضا تجذب القاصي والداني على مدار الساعة، حتى قيل إن إكرام الضيف يبقى ناقصاً بدونها، ولو قدم له صاحب البيت ذبيحة كاملة، إضافة لحقوقه الأخرى المتعارف عليها في المجتمع، ومنها: الاستقبال بحفاوة، وحسن الوفادة، والإكرام المناسب، والتي يلخصها القول البدوي: «إذا أقبل أمير، وإذا جلس أسير، وإذا قام شاعر». والضيف الذي لا تقدم له القهوة يشعر بالإهانة، وعدم الاحترام، وبأن مضيفه قصر في واجبه نحوه، ولقد ذهبت التقاليد والأعراف بعيداً في إعطاء القهوة مكانة اجتماعية مميزة عندما جعلت شرب فنجان القهوة دليلاً على التسامح والتصالح بين المتخاصمين، وإقراراً بتلبية المطالب التي اتفق عليها، ذلك لأن الخروج دون شرب فنجان القهوة دليل على استمرار المشكلة موضوع الخلاف، كما أنه أمر معيب بحق صاحب البيت سرعان ما ينتشر بين أفراد القبيلة أو المجتمع، وهو ما يتنافى مع مكانته وحسن انتمائه إليها.

وفي إطار حرص دولة الإمارات العربية المتحدة، والمملكة العربية السعودية، وسلطنة عمان، ودولة قطر على التعريف بهذا التراث الأصيل تم إدراج عنصر القهوة العربية في القائمة التمثيلية للتراث الثقافي غير المادي لليونسكو في ديسمبر 2015 من خلال ملف دولي مشترك تقدمت به هذه الدول، وأصبحت القهوة العربية ضمن التراث الإنساني للشعوب.





طرق إعداد القهوة

ثم وضعها على النار وتحريك البن بأداة تسمى (المحماس)، وهي مقبض طويل رأسه على هيئة هلال، حتى تميل حبات البن إلى اللون الأحمر أو البني إشارة إلى النضج.

بعد ذلك توضع في المنحاز أو الهاون، أو النجر، لطحنها وتنعيمها، وقديماً كان يستخدم لطحن البن (نجر الحجر) وهو صخرة لها سطح مربع واسع، وقاعدة صغيرة، توضع بجانب (الكوار)، ويصاحب طحن البن في النجر صوت جميل يتماهى مع رائحة خاصة تملأ المكان.

يوضع البن بعد دقه أو طحنه في دلة كبيرة، وكانت القهوة توضع قديماً في ما يسمى (الززمية) وهي إناء من الفخار يحافظ على حرارتها، وطعمها، ولونها، أما الآن فقد توضع في سخان أو (دلة) لهذه الغاية. أما الماء الذي يضاف للبن المطحون فيجب أن يكون نظيفاً لذلك يحرص البدو على حفظ ماء القهوة في قربة خاصة.

تبدأ عملية إعداد القهوة في الغالب صباحاً، ويمكن أن تتم في أي وقت آخر، بتجهيز أدواتها اللازمة من دلال، وقدر، وفناجين، ومحماس، وغيرها وهي ما تعرف بـ (السلة أو المعاميل). وقديماً كان البدو يحفرون حفرة دائرية الشكل غير عميقة تحيط بها ثلاث حصيات توضع عليها دلة الخمرة بعد إشعال الحطب في هذه الحفرة، وذلك للمحافظة على القهوة ساخنة تقدم للحضور في كل حين، وفيما بعد عرف ما يسمى بـ (الكوار)، الذي يبنى في إحدى زوايا المجلس من الطين، ثم يلبس بالحصي، ويبطن بصفائح من الحجر الأملس ليكون موقداً توقد فيه نار القهوة، وبجانبه مكان مخصص لجلوس الشخص الذي يُعدّ القهوة، ومستودع صغير لتخزين الحطب يُطلق عليه (بيت الحطب).

ولإعداد القهوة، تقوم المرأة في البيت بفرز حبات القهوة، واستبعاد غير المناسب منها، ثم غسلها وتجفيفها، يلي ذلك تحميسها من قبل الرجل أو المرأة بوضع كمية من البن في (التاوة) ومن



أصل القهوة وموطنها الأول

حتى عام 1690 عندما جاء الاحتلال الهولندي ونقل زراعتها إلى أوروبا، والبرازيل، ومناطق أخرى في العالم. أما عن اكتشاف شجرة البن فيقال: إنه جاء بالصدفة عندما لاحظ أحد رعاة الماعز نشاطاً في حركتها، مع قلة النوم عندما تأكل من مراعي تنمو فيها هذه الشجيرة.

والاسم العلمي لشجرة البن هو شجرة البن العربي، وهي نبتة يتراوح ارتفاعها بين 4.3-6.1 متر، إلا أن المزارعين يقلمونها حتى لا يتجاوز طولها 3.7 متر. ولشجرة البن أزهار بيضاء ذاتية التلقيح، وتنتج الشجرة المتوسطة من الثمار في العام الواحد ما يكفي لصنع 0.7 كجم من البن المحمص.

تُشير الموسوعة البريطانية إلى أن كلمة (coffee) مشتقة من الكلمة العربية «قهوة»، وهي بدورها مشتقة من الإقهاء، لأنها تقهي أي تقلل شهوة شاربها للطعام، أو تذهب بها. وهناك رواية أخرى ترجع هذه الكلمة إلى مقاطعة «كافا» في جنوب غرب إثيوبيا (الحبشة) باعتبار هذه البلد الموطن الأصلي لشجرة البن، ومنه انتشرت إلى سيلان، وسورينام، وجاوا، والبرازيل ومناطق أخرى في العالم. أيضاً ترى بعض المراجع أن الموطن الأصلي لشجيرة البن هو بلاد اليمن فهي من أوائل الدول التي زرعها، وصدرت ثمارها، بدليل أنه يطلق على البن (Arbika) أي القهوة العربية، ومن أشهر أنواعه (الموكا)، وهو مسمى مشتق من ميناء (مخا) اليمني، على البحر الأحمر الذي اشتهر قديماً كميناء لتصدير البن.

وعموماً، فإن هذه الروايات تعطي أدلة واضحة على أن زراعة البن قديمة كما تظهرها الرسومات في بعض الأديرة في اليمن والتي تعود إلى القرن الخامس عشر، وأن اليمن استأثرت بهذه الزراعة



معدات وأدوات القهوة

يُطلق على الأدوات التي تستخدم في صنع القهوة وتقدمها اسم «المعاميل» وتشتمل على الموقد، والدلال بأنواعها المختلفة، والمحماس، والفناجين، والنجر، والمبرد، والنقيرة، والملقاط، والمبخرة، والبيز، والمركا، والمنفاخ، والتاوة. ومن بين هذه الأدوات:

- المحماس: قطعة من الحديد بطول 40 سم تقريباً، تنتهي بقطعة مستديرة الشكل ورقيقة قطرها من 5 إلى 7 سم، وتستخدم في تقليب حبوب البن الموضوعة في التاوة على النار لتحميسها.
- التاوة: صحن دائري مصنوع من الحديد لتحميس حبات البن، وهي متنوعة الأحجام حسب كميات البن المراد تحميسها فيها، إذ يتراوح قطرها بين 15-75 سم. والتاوة مزودة بيد طولها 45 سم تقريباً للإمساك بها بعيداً عن النار.

- الملقاط: أداة من الحديد على شكل قضيب يستخدم للإمساك بالجمر وإخراجه خارج الموقد، ولتحريك الجمر داخل الموقد وتوزيعه توزيعاً مناسباً يستخدم عود من السمر.
- المنحاز: وعاء أسطواني الشكل مصنوع من الحديد، يخصص لدق وتنعيم حبات البن التي تم تحميصها، بواسطة قطعة من الحديد تسمى (يد) أو (رشاد) وهي مغزلية الشكل يصل طولها

إلى 80 سم. تمسك في منتصفها بيد واحدة أثناء عمليات الدق أو التنعيم، ويمسك المنحاز باليد الأخرى.

- الدلال: تعتبر من أهم الأدوات التي تستخدم في تحضير القهوة وتقديمها لذا يبذل في تصميمها وصقلها وزخرفتها جهد خاص، حتى أصبحت تحفاً فنية. تصنع الدلال من أجود أنواع النحاس الأصفر والأبيض، وتتكون من ثلاثة أنواع هي:

1- دلة القهوة: وهي أكبرها حجماً، توضع عادة فوق الجمر، وفيها بقايا القهوة والهيل، حيث تغلى أكثر من مرة، ومنها يؤخذ ماء القهوة الذي يغلى ويصب في دلة الملقمة.

2- دلة الملقمة: وهي دلة متوسطة الحجم مقارنة بالتوعين الآخرين، توضع بجانب النار وفيها يتم تصفية القهوة، ومن ثم نقلها (زلها) إلى الدلة الثالثة (الملزلة).

3- دلة المزلة: وهي أصغر الدلال المستخدمة في القهوة، ومنها تصب القهوة لشاربيها.

