

2015

慷慨的象征

入选联合国教科文组织《人类  
非物质文化遗产代表作名录》

# 阿拉伯咖啡

قهوة  
GAHWA

# 阿拉伯咖啡





## 简介

与其它海湾和阿拉伯国家一样，阿拉伯联合酋长国的阿拉伯咖啡被认为是阿联酋公民慷慨大方的象征，是其热情好客的一个重要体现，它已经成为这个民族的真正传统，也是阿联酋民族性格中深受世界人民尊敬的一个特征。作为真正的阿联酋和海湾文化遗产，阿拉伯咖啡具有永恒的象征意义，是所有国家及各种场合中阿拉伯餐桌上固定和独特的元素。它的香气沁人心脾，令人沉醉，吸引着世界各地的人。它的诱惑和吸引力如此巨大，以至于在特地为客人举行的盛大宴会上，如果缺失咖啡的话，这种款待和盛情是不完整的。咖啡乃待客之道，是热情款待宾客的所有项目中不可或缺的一项。贝都因人总结道：“客人来时，他是王子。客人坐着的时候，他是个囚犯。客人离开时，他是个诗人。”

没有被招待咖啡的客人可能会感到不被尊重，他会认为主人没有履行对他们应有的义务，也没有给予他们应有的尊重。咖啡作为传统，它在彰显社会地位外还蕴含着更多的涵义，喝一杯咖啡是争议者之间宽容与和解的一种表现，亦是对所有商定条件的承认和接受。让客人离开而不向他们提供一杯咖啡，这说明争议将延续；此举也会令主人蒙羞，他理应对他们的客人更加热情。由于这样的行为与主人的社会地位和属性不符，所以这种事情很快在部落和社区成员之间传播扩散。

为了推广并提升真正阿拉伯文化遗产的认知度，出于共同的心愿，阿拉伯联合酋长国、沙特阿拉伯王国、阿曼苏丹国和卡塔尔国四国联合申报了联合国教科文组织人类非物质文化遗产，并于2015年12月成功获批。从此，阿拉伯咖啡被正式列入人类文化遗产名录。





## 咖啡的历史和起源

据《大英百科全书》记载，“咖啡”一词来源于阿拉伯语“qahwah”，源于iqhaa，意思是减少或抑制饮酒者的食欲。另一个版本将这个词的词根归源于埃塞俄比亚西南部（阿比西尼亚 Abyssinia）的Kaffa（Kafa）省，那里是咖啡树的原籍，咖啡从那里传到锡兰、苏里南、爪哇、巴西和世界其它地区。此外，一些参考文献指出，咖啡树的原始家园是也门，因为它是最早种植咖啡树的国家之一，然后出口咖啡树的果实。这种理论的证据是，咖啡豆被称为 Arbika，也就是阿拉伯咖啡，最著名的一种是摩卡咖啡（Mocha），它的名字起源于位于红海上的也门Al-Muka港，那里曾经是咖啡的主要市场和出口港。

总的来说，这些故事清楚地证明了咖啡种植有着非常古老的渊源，正如早在19世纪也门一些修道院的绘画所显示的那样。事实上，也门一直垄断着咖啡种植业，直到1690年，荷兰殖民者的到来将其种植业传到欧洲、巴西和世界其它地区。

据说，咖啡树的发现纯属偶然。有一个牧羊人发现他的山羊吃了牧场上的某棵树以后，变得精力充沛，异常活跃，以至于晚上都不想睡觉。

咖啡树其实是一种阿拉伯的咖啡灌木，高度从4.3米到6.1米不等。通过农民的修剪，它的高度不超过3.7米。咖啡树有可以自授粉的白花，每年，每棵树平均结出的果实足够生产0.7公斤的烘焙咖啡。

## 咖啡制备方法

制备咖啡的准备工作通常从早上开始，可以使用必要的工具随时完成，这些工具包括：一个名为dallah的特制咖啡壶，罐子和杯子，或者一个名为finjan的没有把手的精致小杯子，以及mihmas（一个咖啡烘焙器；一个适合加热和烘焙绿色咖啡豆的特制平底锅或装置），还有其它被称为煮泡篮的工具。

过去，贝都因人常常挖一个浅而圆的洞，周围围上三块石头，他们把咖啡壶放在上面，在洞里点燃柴火，保持咖啡的热度可供随时享用。这个后来被称为kuwar，是在马吉里斯Majlis（或客店）的一个角落里用粘土建造而成的，然后铺上鹅卵石，内衬软石板，成为制备咖啡的炉子。旁边总是有一个供人准备咖啡的地方，还有一个小小的用以储存木柴的容器。

为了准备制作咖啡，家里的女人们在清洗和烘焙咖啡豆之前，先把咖啡豆进行分拣，丢弃不好的咖啡豆。接下来，由男人或女人烘烤咖啡豆，他们把咖啡豆放在一个特制的平底锅（al-tawa）里，然后放在火上，用被称为mihmas的工具搅拌，直到咖啡豆变成红色或棕色，烘烤便完成了。

然后将烘烤好的咖啡放到研钵中，用研杵研磨，将咖啡磨到足够精细。在过去，咖啡豆是在一块石头上被磨碎的，石头的表面方而大，底部很小，放置在Kuwar边上。在研钵里研磨咖啡的时



候，发出一种令人愉快的声音，伴随着一种特殊的芳香蔓延开来。

将研磨后的咖啡转倒入一个大壶中。在过去，它被放在一个名为zamzamiya的陶瓷锅里，可以保持它的温度、味道和颜色，但现在人们通常使用加热器或特制的锅。然后将水加入磨碎后干净、新鲜的咖啡豆中。所以贝都因人倾向于把咖啡保存在一个特殊的瓶子里保鲜。

## 咖啡设备和工具

用于制作咖啡的工具被称为“ma`ameel”（或煮泡篮），还包括炉子或壁炉、各种类型的锅、mihmas（咖啡烘焙机）、没有把手的精致小杯子、研钵、Milqat、Mabk hara、Beza、Murka、Minfakh、Tawa等其他工具。这些工具中主要包括：

- Al-Mihmas: 40厘米的特殊铁制工具，末端是直径5至7厘米的圆形精致片，用于搅拌置于火上放入特殊锅（称为al-tawa）中的咖啡豆，使其在火上融化。
- Al-Tawa: 一种圆形铁盘，用于烘焙咖啡豆。它有不同的尺寸，根据制作咖啡的数量，从15到75厘米不等，它的手柄大约45厘米长，以防止人们触碰到火。
- 夹钳：一种杆状的铁制工具，用于固定柴火并将其从炉子内取出，或将柴火移到炉子内，并使用夹钳将柴火均匀分布。



- 研钵：一个由铁制成的圆柱形碗，用一根铁研杵研磨和粉碎烘焙后咖啡豆，研杵呈纺锤形，长80厘米。在研磨过程中，一只手握住研钵，另一只手把持研杵中间。
- Dallah: 制备和招待咖啡最重要的工具之一，因此它经过特别的设计、精炼和装饰，这一过程本身已经成为一种特殊的艺术。Dallah 是由最好的黄铜和白铜制成的，有三种类型：
  - 1-咖啡Dallah: 尺寸最大的一种，通常放在炉火上，咖啡和豆蔻煮沸后，将煮好的咖啡饮品倒入另一个壶中。

2-Dallah al Talgeemah: 与另外两个相比，它是一个中等大小的壶，被放在炉边，咖啡在里面被过滤，然后倒入第三个dallah, al-mzlah

3-Dallah al Mazallah: 咖啡制备中使用的最小的壶，用来最后饮用时倒咖啡。