

قهوة عربية

Posted on 2018 ,7 أغسطس



Categories: [أشجار ونباتات](#), [السعودية](#), [المشروبات الساخنة](#)

بواسطة: منال أبو بكر

القهوة العربية، هو مشروب البن الساخن والذي يعد جزءاً هاماً من الطقوس الاجتماعية في [المملكة العربية السعودية](#) وفي الخليج عامة، وقد أدرجت القهوة العربية عام 2015 ضمن القائمة التمثيلية للتراث الثقافي غير المادي للبشرية في منظمة اليونسكو

وتعد القهوة العربية رمزاً من رموز الكرم وتقليداً عربياً لحسن الضيافة والتعبير عن الاحتراف بالضيف ولشدة أهمية ضيافة القهوة العربية في دول الخليج العربي يعد عدم تقديمها اهمالاً في حق ضيافة الضيف حتي وان اقيمت له وليمة علي شرفه وقد حلت عند العرب محل لبن الإبل، ويعقد الرجال لها المجالس الخاصة التي تُسمى بالشبّة أو القهوة أو الدّيوانيّة، [وطريقة تحضير القهوة](#) لها طقوس خاصة وعادة يقدم معها التمر حتى أصبح طقساً متلازماً لتقديم القهوة العربية مع التمر

أدوات القهوة العربية

يُطلق على الادوات المستخدمة اسم "المعاميل" وهي معدات خاصة أهمها التاوة (وهي مقلاة مستديرة واسعة لتحميم حبوب القهوة)، والمحماس (وهي ملعقة ذات طرف هلالى الشكل لتقليب الحبوب)، والملقط الحديدي لوضع وتوزيع الجمرات داخل

الموقد. تطوّرت هذه الأدوات فيوجد الان المطحنة الكهربائية و المحمصة الكهربائية، والتّرامس (الزّمزميه) بديلا عن الدلة وكان للدلة قديما ثلاثة أنواع لأغراض مختلفة

- (دلة الخمرة) وهي عبارة عن وعاء كبير لغلي القهوة والهيل
- (ودلة التلقية) وهي عبارة عن إناء متوسط الحجم يُستخدم لتصفية القهوة
- (ودلة المزلة) وهي عبارة عن إناء صغير يُستخدم لتقديم القهوة

آداب تقديم القهوة العربية

يجب أن يكون المضيف أو من يقوم بصب القهوة وتقديمها واقفا وممسكاً بالدلة بيده اليسرى ويقدم الفنجان باليد اليمنى ويجب أن يبدأ من اليمين عملاً بالسنة أو يبدأ بالضيف مباشرة إذا كان من كبار السن أو شيخاً أو ذا شأن وقدر عال والمُتعارف عليه أن يكرر صبّ القهوة حتّى يقول الضيف "بس" أو بهزّ فنجان القهوة

- ولا يجلس المضيف أبداً حتّى ينتهي جميع الحاضرين من شرب القهوة. بل وأحياناً يُستحسن إضافة فنجان آخر للضيف في حال انتهائه من الشرب خوفاً من أن يكون قد خجل من طلب المزيد، تصب القهوة في الفنجان حتي النصف فقط وإذا مليء الفنجان وتم تقديمه للضيف يعد إهانة للضيف. أما عند بعض القبائل فيشترط أن يكون الفنجان مملوءاً بالقهوة حتى أن نقصانه يعدّ إهانة، وعند صب القهوة في الاحتفالات والمناسبات المبهجة يجب ان يقوم من يصب القهوة بهز الفنجانين هذا خفيفا حتي تصدر صوتا عند تلامسها مع بعضها البعض فتنبه الضيوف لتناول قهوتهم اما في الأحزان كالعزاء فعلى مقدم القهوة ألا يصدر صوتاً ولو خفيفاً، اما شارب القهوة فيقوم بهز الفنجان يميناً وشمالاً حتّى تبرّد القهوة ثم يقوم بارتشافها بسرعة

آداب صب القهوة

كان العرف ينص علي ان تصب القهوة للضيف الواحد اربع مرات ولكل مرة فيهم اسما مختلف

- فالفنجان الأول يسمى (الهيّف) ويشربه المضيف ليثبت للضيف أن القهوة ليس بها ما يؤذيه
- الفنجان الثاني ويسمى (فنجان الضيف) ويشربه الضيف وهو عنوان للإكرام والمعزة
- الفنجان الثالث ويسمى (فنجان الكيف) ويشربه الضيف وهو للاستمتاع بطعم القهوة
- أما الفنجان الرابع يسمى (فنجان السيف) ويشربه الضيف أيضاً وهو يرمز إلى أن الضيف سيقف مع مضيفه في حالة تعرضه لأي أذى أو اعتداء

وللقدر الكبير لضيافة القهوة العربية فإن لكل حركة في تقديمها وشربها تشير إلى دلالة ومعني فمثلا إن قدمت القهوة لضيف ولم يشرب فنجانه سأله المضيف عن حاجته او مشكلته ليقوم بحلها اما ان تجاهل المضيف سؤال ضيفه عد ذلك عيبا كبيرا ويعير به في القبيلة، ولذا فإن المضيف و الضيف أو صاحب المشكلة و القائم علي حلها عادة ما يكونوا علي وعي وتفهم تجاه هذه الاديبيات فلا يقوموا بمطالب او حلول مزعجة ولا تطاق حتى لا تهدر قيمة القهوة العربية وقدرها

تراث إنساني

ونظراً للأهمية الثقافية والتراثية التي تحظى بها القهوة العربية، قامت كل من دولة الإمارات العربية المتحدة والمملكة العربية السعودية وسلطنة عمان وقطر بإدراج القهوة العربية عام 2015 ضمن القائمة التمثيلية للتراث الثقافي غير المادي للبشرية في منظمة اليونسكو.