

# عام القهوة السعودية 2022



يا أهلا و سهلا بعشاق القهوة و رائحة البن  
هذا المقال خاص جدا، لأنه أعد احتفالا بعام القهوة السعودية 2022

## تاريخ نشأة القهوة

- ظهرت القهوة في السعودية و بالضبط في مكة بالقرن 15م، لكنها في البداية كانت عبارة عن قهوة أوراق شجر القهوة أو قهوة قشر القهوة.
- اقترن شرب القهوة في البداية بمجالس علماء الدين، لمساعدة القهوة على تحملهم قيام الليل و التجهد.
- بعد اختراع مصطلح "المقهى" في عهد المماليك، أصبحت مجالس القهوة في مكة والحجاز مرفوقة بالموسيقى، لكن ليس كتجارة ربحية.



## مظاهر ارتباط القهوة بالثقافة و التراث السعودي

- أصبحت القهوة أول مشروب يقدم للضيف و رمزا من رموز حسن الضيافة و الكرم لدينا.
- كان الرجل البجوي السعودي يعد القهوة لضيوفه وسط المجلس
- تميز زي العسكري لمنطقة القصيم مثلا، بجيب داخلي خاص لمحصله الشخصي من القهوة لإعدادها في البر.



مع مرور الزمن، أصبحت القهوة السعودية تتميز عن غيرها في العالم بأسره. تنفرد بنوعية البن، طريقة إعداده، ثم كيفية تقديمه كمشروب وفق الموروث الثقافي السعودي.

## البن الخولاني

- تتركز زراعة البن في المملكة العربية السعودية، وخصوصا البن الخولاني في المنطقة الجنوبية التي تتميز بمدرجاتها الجيلة المناسبة لزراعة البن و نموه، خصوصا بمنطقة جازان (محافظة الدائر)، منطقة عسير، بالإضافة إلى منطقة الباحة.
- تعد زراعة متأصلة في التراث السعودي لما يقارب 300 سنة.
- يعتبر البن الخولاني أجود أنواع البن في العالم لنظافة سلالة و عدم تحسين جودته كيميائيا. ما جعل المملكة العربية السعودية تعمل على دعم زراعته، حيث تستهدف الوصول إلى زراعة أكثر من مليون شجرة بن خولاني سعودي بحلول عام 2025م.

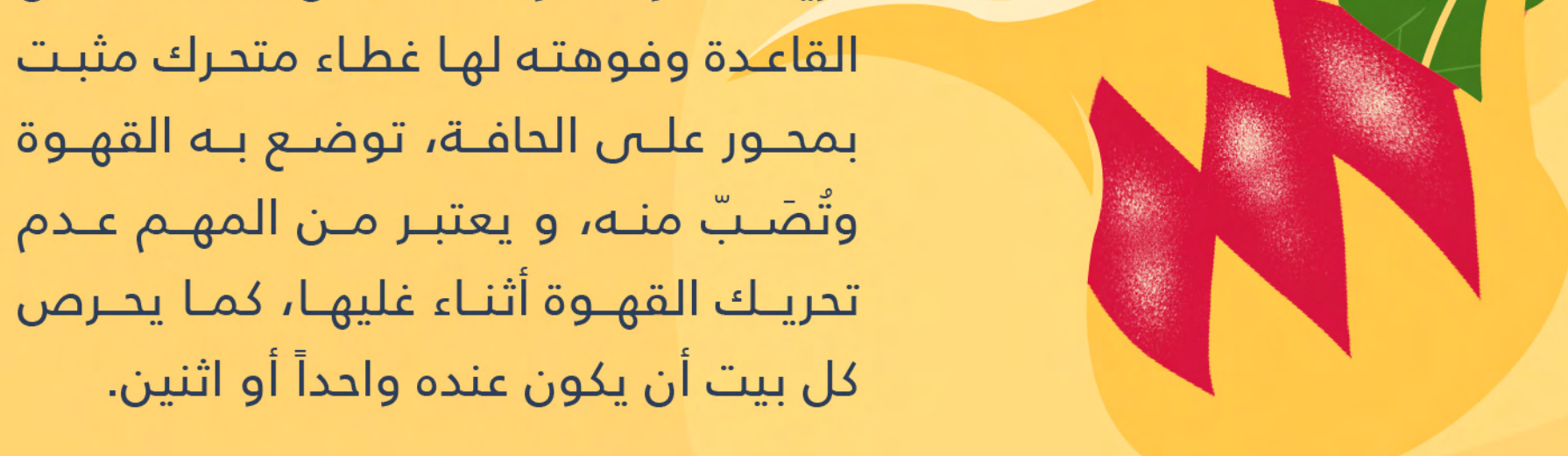


## أدوات إعداد القهوة السعودية

- 01 - **محمصة قهوة (المحماسة):** وهي إناء معدني دائري من الحديد موصول بيد من حديد، توضع على النار، ويتم تحميص حبوب القهوة فيها إلى الحد المناسب. و تحرك القهوة كي لا تحترق، بواسطة يد مربوطة فيها.

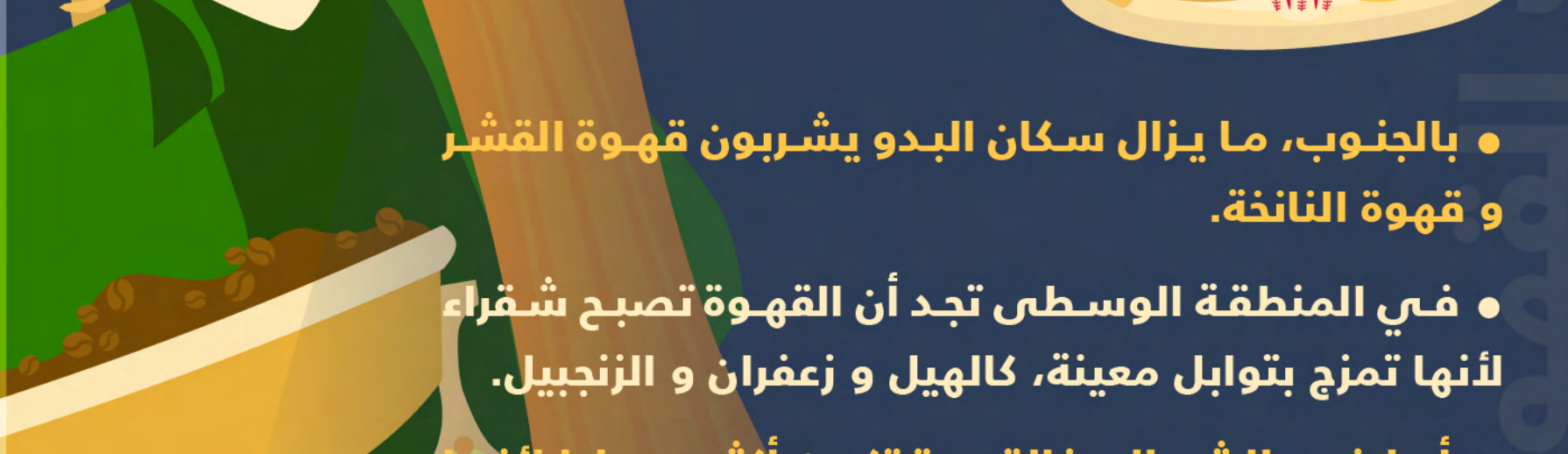


- 02 - **جُرْن و مهباش القهوة:** وعاء من الخشب سميك له فوهة و جيب القهوة بعد تميمصها و يستخدمه بعض الداخله أو على حافظه بإيقاع جميل يطرب و المهباش هو مكمل للجرن أو شطره الآخر وهو من عود بطول 60 سيم الرجل و يطحن به القهوة.



## 03 - دلة الغلي:

- إناء نحاسي ذو الخرطوم المعقوف و المقبض النصف دائري تقريبا، قاعدته عريضة وله وسط أقل سمكا من القاعدة وفوهته لها غطاء متحرك مثبت محور على الحافة، توضع به القهوة و تُصَبّ منه، و يعتبر من المهم عدم تحريك القهوة أثناء غليها، كما يحرص كل بيت أن يكون عنده واحداً أو اثنين.



## تنوع نكهات القهوة عبر ربوع المملكة

- بالجنوب، ما يزال سكان البدو يشربون قهوة القشر و قهوة النانحة.
- في المنطقة الوسطى تجد أن القهوة تصبح شقراء لأنها تمزج بتوابل معينة، كالهيل و زعفران و الزنجبيل.
- أما في الشمال، فالقهوة تكون أكثر سوادا لأنها تعد بدون إضافات و بين محمص جيدا.



## نقدم لكم 13 وصفة قهوة سعودية،

تمتاز بإضافة توابل وأعشاب مختلفة التي تغير من نكهة القهوة، و تأخذنا في رحلة ذوقية من منطقة لأخرى.

ملاحظة: هذه الوصفات ليست بالضرورة الوحيدة التي تستعمل في كل منطقة على حدة، لكنها المميزة فيها.



## طريقة تقديم القهوة السعودية

للقهوة السعودية طريقة خاصة حتى عند تقديمها، بحيث يرمز كل فعل و آنية لمغزى توارثناه عبر الأجيال.

تقدم القهوة في: **دلة التقديم** هي ذلك الوعاء النحاسي ذو اللسان القصير والمقبض المستقيم والذي تصب منه القهوة باليد اليسرى.

**فنجان الهيف:** عند جاهزية القهوة يعتمد القهوجي إلى تذوقها و التأكد من جودتها.

**فنجان الضيف:** و هي صبة الترحيب بالضيف، و مبادرته بالقهوة.

**فنجان الكيف:** هو فنجان الإستمتاع بطعم القهوة من قبل الضيف.

**فنجان السيف:** في شرب هذا الفنجان مغزى يقدمه المضيف للضيف كأن يكون على أهية الإستعداد لمشاركتهم بالحروب.

كل هذه العادات و التقاليد تمثل انعكاسا ثقافيا صادقا للقيم السعودية الأصيلة التي تبرز تاريخ القهوة السعودية و جودة البن السعودي.

كما تظهر أسرار حفاوة استقبال الضيف في البيت السعودي.

## وأنت قول لنا كيف تحب تشرب قهوتك؟ وكيف تقدمها لضيوفك؟

