

التقاليد الاجتماعية للقهوة في شبه الجزيرة العربية من خلال كتابات الرّحالة الغربيين: رؤية الآخر



ياسر هاشم الهياجي⁽¹⁾

ملخص

الأهداف: تسعى هذا الدراسة إلى تسليط الضوء على ما كتبه الرّحالة الغربيون عن القهوة، وما يرتبط بها من عادات وتقاليد وممارسات في أثناء زيارتهم في شبه الجزيرة العربية من بداية النصف الثاني من القرن العاشر الهجري/ السادس عشر الميلادي حتى القرن الرابع عشر الهجري/ العشرين الميلادي. **المنهج:** اعتمدت الدراسة في استقراء النصوص ذات الصلة بالجوانب الاجتماعية للقهوة على المنهج الوصفي التحليلي من خلال جمع الحقائق وتفسيرها وتحليلها واستنباط النتائج والدلالات لما ورد في مضمون تلك الرحلات. **النتائج:** ألقت الدراسة الضوء على ما دونه العديد من الرّحالة الغربيين باختلاف اهتماماتهم وأهدافهم عن عادات القهوة وتقاليدها الاجتماعية في المناطق التي زاروها، وعن مجالس القهوة، وما يدور فيها من حكايات، وما تضمه من أنية وأدوات ووجار، وما إلى ذلك من مظاهر الثقافة المادية وغير المادية وخاضوا في أدق تفاصيلها. وقد ركزت الدراسة على ستة محاور، هي: تميز القهوة في الجزيرة العربية، طريقة تحضير القهوة، وتقديمها، أدوات القهوة، العادات والتقاليد وآداب الضيافة، القهوة كمكان ثقافي، القهوة والمقاهي. **الخاتمة:** كانت القهوة دوماً أداة الوصل بين الرّحالة الغربيين وأهل المناطق التي ارتحلوا إليها. فقد تهيأ للرّحالة مقابلة الأئمة والأمراء والأشراف والأعيان، كما تهيأ لهم مشاركة العامة في مقاهيمهم

(1) أستاذ مشارك، كلية السياحة والآثار، جامعة الملك سعود، المملكة العربية السعودية.

الإيميل: yasseralthiagi@gmail.com

- تُسَلَّم البحث في: 2023/11/19، عُدِّل في: 2024/1/16، أُجيز للنشر في: 2024/1/21.

و(قهوتهم)، والبدو في صحاريهم ومضاربهم، ودونوا ملاحظاتهم ومشاهداتهم عن عادات القهوة وتقاليدھا الاجتماعية في المناطق التي زاروها، وجمعوها في كتابات بقيت مصدراً مهماً من مصادر تاريخ شبه الجزيرة العربية، وسجلاً شاملاً، ومادةً علميةً تساعد الباحثين في تعرّف جوانب كثيرة من ثقافتها وموروثها.

الكلمات المفتاحية: التقاليد الاجتماعية، الرحّالة الغربيون، القهوة، أدب الرحلات

The social traditions of coffee in the Arabian Peninsula through the writings of Western travelers: Another perspective

Yasser H. Alhiagi⁽¹⁾

Abstract

Objectives: This study aimed to shed light on Western travelers' writings about coffee, along with the associated customs, traditions, and practices during their visits to the Arabian Peninsula from the beginning of the 10th Hijri/16th AD century to the 14th Hijri/20th AD century. **Method:** The study relied on a descriptive-analytical approach in examining texts related to the social aspects of coffee. It involved collecting facts, interpreting and analyzing them, and deriving results and implications from the content of these journeys. **Results:** The study highlighted on what numerous Western travelers recorded about the customs and social traditions of coffee in the regions they visited, exploring coffee gatherings, the stories shared in them, as well as the utensils, tools involved. The research focused on six axes: the uniqueness of coffee in the Arabian Peninsula, coffee preparation and presentation, coffee tools, customs, traditions, and hospitality etiquette, coffee as a cultural space, and coffee and coffeehouses. **Conclusion:** Coffee has consistently served as a means of connection between Western travelers and the residents of the regions they traveled. It facilitated encounters with imams, princes, nobles, notables, and the general public in coffeehouses. Travelers documented their observations on coffee customs and social traditions in the areas they visited, contributing valuable historical sources, a comprehensive record, and scholarly material that aids researchers in understanding various aspects of the culture and heritage of the Arabian Peninsula.

Keywords: social traditions, Western travelers, coffee, travel literature

(1) Associate Professor, College of Tourism and Antiquities, King Saud University, Saudi Arabia.
Email: yasserahiagi@gmail.com

- Submitted: 19/11/2023, Revised: 16/1/2024, Accepted: 21/1/2024.

المقدمة

تُعدّ كتابات الرّحالة الغربيين من أهم مصادر المعرفة والتدوين لدراسة التاريخ الحضاري للجزيرة العربية؛ إذ توافد على المنطقة عبر أربعة قرون عددٌ كبيرٌ من الرّحالة، وعلى الرغم من تنوّع طبيعتهم واختلاف توجهاتهم وأهداف رحلاتهم (الشيباني، 2000، ص. 1526)؛ فإنه لم يفت لهؤلاء الرّحالة تناول أوجه الحياة المختلفة، فرصدوا باهتمام بالغ وعينٍ ذكية، كثيراً من مظاهر الحياة الاجتماعية بأدق تفاصيلها، من خلال معاشيتهم اليومية، واحتكاكهم بسكان المناطق التي زاروها، وتدوين ملاحظاتهم ومشاهداتهم التي ضمنوها بين ثنايا كتاباتهم، وكان لها دور في رقد المعرفة الاجتماعية، وإعطاء معلومات مهمة عن الجزيرة العربية تغني الباحث للاستقاء منها ما انتهى لمادته أياً كان عنوانها.

كانت القهوة ولا تزال من سمات الحياة اليومية في المجتمع العربي، ومن أكثر العناصر التراثية تغلغلاً في الحياة الشعبية للأفراد والمجتمعات، وهي وسيط رمزي في تعزيز قيم الكرم والتفاخر والضيافة. وكم أطنب هؤلاء الرّحالة في وصف تقاليد القهوة وأماكن شربها، وكم أشادوا بالعبادات الحميدة والتقاليد الكريمة التي لا تزال متأصلة في المجتمع إلى اليوم، وتُعدّ جزءاً من التراث الثقافي غير المادي.

تركز هذا الدراسة على تتبع ما ورد عن القهوة في كتابات الرّحالة الغربيين الذين وطئوا أقدامهم أرض الجزيرة العربية، وتحديد الجزء الذي تشغله المملكة العربية السعودية حالياً، وذلك منذ مطلع القرن العاشر الهجري / السادس عشر الميلادي حتى القرن الرابع عشر الهجري / منتصف القرن العشرين، وما ذكروه من إشارات متناثرة بين طيّات صفحات مؤلفاتهم من تفاصيل عن الجوانب الاجتماعية ومظاهر الحياة اليومية، وما يرتبط بالقهوة من عادات وتقاليد وممارسات، مما دونوه في مشاهداتهم عن القهوة وتفاصيلها بما تحمله من مكانة اجتماعية وما تعنيه من قيمة رمزية ودلالة معنوية.

وفي كتابات بعض الرّحالة الكثير من المبالغات والشكوك والغمز واللمز؛ وهو ما يسترعي التمحيص والتبصر بصحة المعلومات التي جاءت في مشاهداتهم من خلال إخضاعها للعقل والمنطق، ومقارنتها بما جاء عند الرّحالة الآخرين؛ ومن ثم، فإن الدراسة

ستقف عند هذه المشاهدات المهمة لتحقيق أهداف الدراسة، ولكنها لن تقف عند المشاهدات المكررة للرحالة التي سبق إثبات أمثالها في أوصاف بعض الرّحالة السابقين. ستركز الدراسة على ستة محاور تسلط الضوء على ما دونه عدد من أولئك الرّحالة الغربيين، وتستجلي من سطورهم التقاليد الاجتماعية للقهوة آنئذ، وهي على النحو الآتي:

تميز القهوة في الجزيرة العربية، طريقة تحضير القهوة، وتقديمها، أدوات القهوة، العادات والتقاليد وآداب الضيافة، القهوة كمكان ثقافي، القهوة والمقاهي.

أهمية الدراسة

تتمكّن أهمية موضوع الدراسة في أهمية القهوة نفسها، بالإضافة إلى إبراز مدى تأصل العادات والتقاليد الاجتماعية المصاحبة للقهوة وتجذرها في المجتمع العربي لا سيما أن الرّحالة جاؤوا على فترات متعاقبة من الزمن. كما تكتسب الدراسة أهميتها من أهمية كتب الرحلات وقيمتها العلمية كمصدر تاريخي جدير بالاهتمام في وصف المجتمعات وأحوالها الاجتماعية ومظاهرها الثقافية. وبلا شك ستمهد هذا الدراسة لدراسة تلك العادات والتقاليد وفتح آفاق رحبة لباحثين آخرين في هذا المجال لإعداد بحوث شاملة ومستفيضة تضيف شيئاً من العلم والمعرفة للمكتبة العربية.

أهداف الدراسة

- تعرّف العادات والتقاليد، وجمع ما كُتب عن التاريخ الاجتماعي للقهوة في ثنايا كتب الرّحالة الغربيين من بداية النصف الثاني من القرن العاشر الهجري / السادس عشر الميلادي حتى القرن الرابع عشر الهجري / العشرين الميلادي.
- الخروج بصورة مجملّة عن التقاليد الاجتماعية للقهوة؛ وذلك استناداً إلى مشاهدات الرّحالة الغربيين ومذكراتهم التي تعد مصدراً مهماً من مصادر تاريخ شبه الجزيرة العربية.

المنهج

اعتمدت الدراسة في استقراء النصوص ذات الصلة بالجوانب الاجتماعية للقهوة على المنهج الوصفي الذي يُعدّ الأنسب لموضوع الدراسة، وهو يُعرّف بأنه: "الجمع المتأنّي والدقيق للسجلات والوثائق ذات العلاقة بموضوع الدراسة من أدلة وبراهين تبرهن على إجابة أسئلة الدراسة" (العساف، 1995، ص. 206). كما يعتمد على المنهج التحليلي فهو يسعى إلى جمع الحقائق والبيانات وتفسيرها وتحليلها واستنباط النتائج والدلالات المفيدة لموضوع الدراسة، وما ورد بمضمون تلك الرحلات.

أبرز الرّحّالة الغربيين الذين زاروا الجزيرة العربية

كانت بداية وصول الرّحّالة الغربيين إلى الجزيرة العربية -بحسب علم الباحث- في مطلع القرن العاشر الهجري / السادس عشر الميلادي، وازدادت هذه الرحلات مع ازدياد أهمية موقع الجزيرة العربية، حتى وصلت ذروتها خلال القرن الثالث عشر الهجري / التاسع عشر الميلادي، ولهؤلاء الرّحّالة ملاحظات وتقارير دونوها عن الجزيرة العربية خلال رحلاتهم (الطريفي، 2005، ص. 23). وستستعرض هذه الدراسة أبرز الرّحّالة الغربيين الذين زاروا الجزيرة العربية، وكتبوا مشاهداتهم عن التقاليد الاجتماعية للقهوة مراعية التسلسل الزمني في ذلك، وبما يحقق أهداف الدراسة.

يُعد في طليعة الرّحّالة الغربيين الذين زاروا الجزيرة العربية الرّحّالة الإيطالي لودفيكو دي فارثيما Varthema، الذي سُمّي (الحاج يونس)، ووصل إلى مكة قادماً من دمشق ضمن قافلة من حجاج الشام في سنة 909هـ / 1503. وكانت رحلته وصفاً لمغامراته، ولم يكن له اهتمام بالوصف الجغرافي أو عادات الناس (بدول، 1989، ص. 26). وفي عام 998هـ / 1589 زار بائز Paez الجزيرة العربية، ووصف القهوة بأنها: "ماء يُغلى مع قشرة ثمرة يدعونها البن؛ لأن سكان جنوبي شرق الجزيرة العربية يستعملون القشرة لا الحب نفسه"، وعلى الرغم من اقتضابه فإنه أول وصف للقهوة في أدبيات الرحلات الأوروبية (زيمة، 1999). تبعه الإنجليزي جوزيف بيتس Pitts أو (الحاج يوسف) في عام 1091هـ / 1680 كأول انجليزي وثاني أوروبي يدخل مكة (الشيخ، 1995، ص. 8). كما يُعدّ العالم الدنماركي كرسنين نيبور Neibur من

رواد الرحلات الأجنبية إلى الجزيرة العربية، وتحمل رحلاته مع رفقائه مكانة متميزة في أدب الرحلات الأوروبية لجزيرة العرب؛ وقد وصل إلى جدة في نهاية سنة 1176 هـ / 1762، ومكث فيها ستة أشهر قبل أن ينتقل إلى اليمن.

ومن أكثر الرّحالة الذين تركوا وصفاً مسهباً لرحلاتهم الأسباني باديا Badia، وقد وصل إلى جدة عام 1222هـ/1807 تحت اسم (علي بك العباسي) مدعياً أنه مسلم، ومن سلالة الخلفاء العباسيين، وقد ركز على وصف الحرمين والمشاعر المقدسة. ثم تبعه الألماني اللغوي أولريخ كاسبر سيتزن Seetzen في عام 1224هـ / 1809 (السلمي، 2013، ص ص. 53-63).

ومن أبرز الرّحالة الغربيين الذين زاروا الجزيرة العربية السويسري بيركهارت Burkhardt في عام 1230هـ / 1814 تحت اسم مستعار (الشيخ إبراهيم الشامي)، أطلقه عليه والي مصر محمد علي باشا (الطريفي، 2005، ص. 24). وجاء ضمن قافلة من الحجاج النوبيين، وزار مكة المكرمة والمدينة المنورة والطائف وجدة وينبع، وتجول فيها مدة من الزمن، وسجل كل ما شاهده عن تلك البلاد وأهلها، وأنماط حياتهم، وملامح الحياة الاجتماعية والاقتصادية والسياسية والثقافية (بدول، 1989، ص. 47). كما دحض مزاعم تحريم القهوة، وأكد أن ذلك غير صحيح؛ فهم يشربونها دوماً وبقدر كبير. كما أشار بيركهارت في رحلته إلى أن البن الذي يستهلك منه سكان الصحراء كميات كبيرة، يستورده أهل نجد بأنفسهم؛ إذ يرسلون قوافلهم إلى مناطق إنتاجه في اليمن لجلبه⁽¹⁾. واعتبر تجارة القهوة جزءاً أساسياً من تجارة جدة؛ حيث تصل السفن

(1) تؤكد أغلب الدراسات أن موطن القهوة الأصلي هو اليمن، كما هو عند الرحالة الفرنسي جان دي لاروك (دي لاروك، 2004، ص. 163)، وهناك آراء أخرى تؤكد أنه انتقل من الحبشة إلى اليمن (مقشر، 2016، ص. 250). ومهما يكن من أمر، فإن سمعة تجارة القهوة اليمنية كانت قد بلغت كل أوروبا في النصف الأول من القرن الثامن عشر، وتسابقت بل تصارعت القوى الأوروبية على المنتج وطرق الحصول عليه، وكانت المخا ميناءً تجارياً عالمياً لتصدير القهوة لجميع أنحاء العالم. وكان بيت الفقيه وسوق صنعا وعدن أسواق رسمية للقهوة (الحميري، 2022، ص ص. 522-528)، ومن أشهر المناطق التي تزرع البن في اليمن: بنو مطر والحيمة وحراز وخولان في صنعا، والعدين، ويافع، وريمة ووصاب.

المحملة بالقهوة من اليمن على مدار السنة قبل أن تُبحر إلى مصر وتركيا والبحر الأبيض المتوسط (بيركهارت، 2005، ص.ص. 24-25). كما أشار إلى أن جدة كانت مركزاً لتبادل التجارة الداخلية للبحر الأحمر، فسفن (المخا) تحمل إليها القهوة، حيث تُنقل في سفن أخرى إلى السويس وينبع ومراكز أخرى في سواحل الجزيرة العربية وإفريقيا (العرايبي، 2012، ص. 15).

وتُعدُّ رحلة الفرنسي موريس تاميزيه Tamisier عام 1250هـ/ 1834 إحدى الرحلات الأوروبية إلى الجزيرة العربية، وقد جاء مرافقاً للحملة العسكرية لمحمد علي باشا على عسير؛ فإلى جانب مهمته العسكرية، وتسجيل أحداث الحملة بدقة متناهية، ضمَّن رحلته قدراً كبيراً من المعلومات عن طبيعة البلاد والسكان والقرى والقبائل، من خلال لقاءاته وحواراته المباشرة مع الأشخاص الذين التقاهم (الطريفى، 2005، ص. 25).

أحد رواد اكتشاف الجزيرة العربية، ومن أكثرهم علمية وموضوعية الفنلندي جورج والن Wallin المتخصص في اللغات، والذي سُمِّي (الشيخ عبدالولي) (البادي، 2002، ص. 18). وقد قام برحلتين إلى الجزيرة العربية بدأت الأولى في 1261هـ/ 1845، والثانية عام 1264هـ/ 1847؛ فقد ارتحل مع البدو في صحارى الشمال، وشاركهم قهوتهم، وأبدى كثيراً من الملحوظات (زيمة، 1999). وأهدى لأهل حائل بعضاً من القهوة والتبغ، كما زار مكة وجدة والجوف (بدول، 1989، ص. 130). وفي عام 1270هـ/ 1853 زار الجزيرة العربية الإيرلندي ريتشارد بيرتون Burton، وقال عنها: "الأرض التي تولع بها قلبي"، كما كتب عن أحوال الحجاز وعادات السكان والشعائر الدينية ومناسك الحج. ووصل في عام 1271هـ/ 1854 إلى الحجاز الرَّحَّالة والروائي الفرنسي شارل ديديه Didier الذي ظل متنقلاً بين جدة والطائف، وألَّف كتاباً ضمَّنَه حديثاً عن الجغرافية الاجتماعية والحياة الاقتصادية، ووصفاً جغرافياً وبشرياً لكل من جدة والطائف (عبدالمنصف وإسماعيل، 2015، ص.ص. 10-11). وتمتلئ أسطر أوصاف رحلته الطويلة بإشارات كثيرة عن القهوة (ديديه، 2001).

ومن أبرز الرَّحَّالة الأوروبيين الذين زاروا الجزيرة العربية البريطاني بالجريف Palgrave في عام 1279هـ/ 1862، الذي يمتلك، إلى جانب إجادته اللغة العربية،

خبرة عسكرية ودبلوماسية، وقد سجل ملاحظات وانطباعات مهمة عن الأحوال الاجتماعية للمناطق التي زارها بدءاً من الجوف التي وصلها ومعه البن، ثم حائل، وبريدة، والرياض، والنفوف، والقطيف (البادي، 2002، ص. 59). وقد ارتبطت أوصاف رحلته مع القهوة ارتباطاً وثيقاً. وفي بريدة تحدث بالجريف عن أسواقها، وقدم في سياق أوصافه معلومات مهمة عن تجارة القصيم المباشرة مع اليمن، إذ مثل البن سلعة مهمة فيها. ولا يفوت بالجريف الفرصة دون أن يعطي وصفاً لنتاج هذا النشاط التجاري، بقوله: "إذا اجتمع حطب الغضا والمرخ مع بُن المخا فإن القهوة تكون فائقة الجودة" (بالجريف، 2001، ص. 349). وخلص إلى الحكم بأن أفضل بن هو البن اليمني من المخا، وهو النوع الذي يُستهلك في الرياض على وجه الخصوص، وفي جزيرة العرب على وجه العموم (بالجريف، 2001، ص. 484). وبهذا القدر من الإلمام بأخبار القهوة، يواصل بالجريف متابعتة بعرض تقرير وافٍ عن مسارات تجارة البن من اليمن إلى نواحي جزيرة العرب، عاكساً دراية غير مسبوقه بأسرارها ومسالكتها؛ مما يؤهله لأن يكون الأهم فيما كتب عن طرق انتشار البن ولا سيما في نجد وشرق الجزيرة العربية (بالجريف، 2001، ص. 459). كما زار الجزيرة العربية المستشرق الفرنسي جوزيف هاليقي Halévy في عام 1285هـ / 1869. وفي عام 1294هـ / 1878 وصل إليها الفرنسي تشارلز هوبير Huber الذي يعود له الفضل في اكتشاف حجر تيماء، الذي يُعد الآن من أنفس ممتلكات متحف اللوفر بباريس (البادي، 2002، ص. 145). وعاد مرة ثانية برفقة عالم الآثار الألماني جولوس أويتنج Euting في عام 1300هـ / 1883. ومن أهم الأسماء في تاريخ اكتشاف بلاد العرب البريطاني الجيولوجي تشارلز داوتي Doughty الذي زارها في عام 1291هـ / 1875، وجاب الجزيرة العربية من جميع أطرافها، ونقل كثيراً من القصص والحكايات التي سمعها والمعلومات القيمة التي أوردها عن شعب الجزيرة العربية. كما وصل إلى الجزيرة العربية البريطاني ويلفرد بلنت وزوجته الليدي آن Wilfred Blunt and Lady Ann في عام 1295هـ / 1879، وزارا الجوف وحائل، ودونا كثيراً من أحوالها وأوضاعها الاجتماعية التي كانا منبهرين بها، وقد دونت آن قائلة: "... إن ما رأيته في حائل كان بلا شك أبداع شيء رأيته في حياتي" (بدول، 1989، ص. 137). وزارها الهولندي كريستان هورخرونيه

Hurgronje في عام 1303هـ / 1885 المتخصص باللغات السامية، وقدم معلومات عن المجتمع وعاداته في الحجاز. كما زار الجزيرة العربية في عام 1327هـ / 1909 إليوس موزيل Musil الذي قدم مع رفيقه كارل رسوان Raswan وصفاً لحياة القبائل الرُّحَّل (بدول، 1989، ص. 141). وزار الرياض الدانماركي راونكير باركلي Barclay في عام 1330هـ / 1912، كما زار الهفوف أيضاً قبل أن يغادر إلى بلاده. وزارت حائل السيدة جرتروود بل Bell في عام 1332هـ / 1914 (بدول، 1989، ص. 138). والأمريكي لويل توماس Thomas في عام 1335هـ / 1917، الذي امتدح القهوة ووصفها بأنها لذينة فاخرة (توماس، 2013، ص. 46-94).

ولعل من أشهر رَحَّالة القرن العشرين الذين كتبوا عن الجزيرة العربية، وغطى بزياراته مناطق كثيرة فيها جون فيلبي Phillby، الذي اعتنق الإسلام، وعُرف باسم (الحاج عبدالله)، وقد دوّن 15 كتاباً، ألّف أكثرها في المملكة العربية السعودية التي قضى فيها وفي البلاد العربية المجاورة 40 عاماً منذ عام 1340هـ / 1922، وقد ضمّن رحلاته معلومات عن الطيور والحيوانات والجيولوجيا والأعراف والتاريخ والآثار والوصف الجغرافي (البادي، 2002، ص. 471؛ الفارس، 1997، ص. 211-230).

من خلال الاطلاع على مدوناتهم، نجد أن بعض الرَحَّالة لم يذكر القهوة البتة في مرويّات رحلته؛ نظراً لأن الزمن الذي تمت فيه الرحلة لم تكن القهوة تعرف الشيوع بعد، وربما أن شربها كان يتم في أماكن محدودة. ولهذا كانت رحلاتهم خالية الوفاض تماماً من شيء يذكر القهوة كما هي رحلة الإيطالي فارثيما عام 909هـ / 1503. كما اختلفى شأن القهوة من مدونات البعض ممن كانت لهم مآرب سياسية أو دينية أو دوافع عسكرية، وصار ذكر القهوة يأخذ مكاناً هامشياً في مدوناتهم ومشاهداتهم؛ ذلك أن الأولويات تصرفهم عن الاهتمام بالمسائل الجانبية؛ ولهذا اختلفى الحديث عن القهوة إلا من إشاراتٍ عابرة.

تميز القهوة في الجزيرة العربية لدى الرَحَّالة الغربيين

نظراً لارتباط القهوة بالإرث الثقافي لسكان الجزيرة العربية؛ فقد مُيّزت القهوة العربية خلافاً عن غيرها، كما مُيّزت في هذا الجزء من الجزيرة العربية عن غيره.

وقد سجل الرُّحالة الغربيون في مشاهداتهم وأوصافهم لتقاليد القهوة في المناطق التي زاروها، اختلافات مهمة للقهوة وتقاليدھا عن المناطق والثقافات الأخرى⁽²⁾، تبدأ الاختلافات في المذاق والأذواق عند تحميس بذور البن في وعاء معدني فوق نار خفيفة. فهناك ميل إلى التحميس الخفيف جداً بحيث يبقى لون المشروب مائلاً إلى الصفرة، وهناك أيضاً التحميس المتوسط الذي يحوّل لون البذور من الأخضر الشاحب إلى البني الفاتح ويسمى "الأشقر"، وهناك التحميس القوي الذي يُحوّل البذور إلى لون بني داكن أقرب إلى السواد (زيمة، 1999).

ويصف بالجريف 1279 هـ/ 1862 الذي زار المناطق الشمالية والوسطى من الجزيرة، رائحة القهوة التي تناولها في هذه المناطق بأنها كانت طيبة ومنعشة، وأنها منشط حقيقي، وهي تختلف تماماً عن الطين الأسود الذي يمسه العثمانيون، وعن القهوة المائية التي تصنع في فرنسا من حبوب البن بعد غليها (بالجريف، 2001، ص. 77). كما تختلف كمية القهوة المقدمة للضيف في الفنجان؛ إذ يذكر بالجريف أن "القهوة تُقدّم أربع مرات؛ بمعنى أربعة فناجين، ولكن إذا جمعنا كل ما يُقدم خلال هذه المرات الأربع نجده لا يساوي ما يشربه الشخص الأوروبي في وجبة واحدة وهي وجبة الإفطار" (بالجريف، 2001، ص. ص. 74-77). كما يذكر بالجريف أن حبوب القهوة تجرش، ولا تتحول إلى مسحوق، حيث تتحول إلى حبيبات خشنة يميل لونها إلى الاحمرار، على عكس البن المطحون في بعض البلدان، الذي يكون بلا رائحة؛ بسبب الحرق أو الطحن (بالجريف، 2001، ص. 74). ويُعدّد بالجريف خصائص القهوة النجدية وتميزها؛ ويشير إلى أن ما يجعل القهوة مميزة، خاصة في نجد عن غيرها من مناطق جزيرة العرب، أمران: أولهما أن القهوة يُضاف إليها الزعفران والقرفة وتوابل أخرى، وثانيهما أن القهوة تشرب وحدها؛ أي غير مصحوبة بالدخان والنارجيلة مثل بقية المناطق، وهذا يعزز طعمها لدى الشارب، كما تتميز بعبقها، فضلاً عن حجم الفنجان الذي تقدم فيه؛ مما يؤدي إلى إشباع التذوق (بالجريف، 2001، ص. 459).

(2) تختلف خصائص القهوة ونكهاتها بناءً على نوع التربة، وتضاريس المناطق التي تُزرع فيها، والظروف المناخية، وطرق المعالجة.

يوليوس أويتنج، الذي حل بالجوف عام 1300هـ/1883، وهو يشرح طريقة إعداد القهوة عند البدو، يُذكر أنها تختلف عما يُسمى بالقهوة التركية؛ إذ تتفوق عليها في الطعم وإثارة الانتباه، فبينما المرء في أوروبا يريد القهوة جاهزة أمامه على المائدة، ويستمتع معها بتدخين السيجار، فإن البدوي يجد متعة بالغة في مراقبة العمليات الطويلة المملة في إعداد القهوة؛ بحيث يبدو أن شرب القهوة لا يُمثّل أخيراً سوى الجانب غير المهم في العملية (أويتنج، 1999، ص ص. 43-44). وحين تطرقت الليدي آن بلنت لطريقة صنع القهوة، ذكرت أن هنالك عملية لا متناهية لتنقية حبات البن وفرزها، وتُعدّ أصغر حجماً وأقلّ لوناً من البن الموجود في أوروبا؛ ومن ثم عملية التحميص والطحن في "النجر"، ومن بعدها تأتي عملية الغلي الفعلية لثلاث مرات (بلنت، 1978، ص ص. 64-65).

كما ذكر بيركهارت أنه في رحلة عودته من الطائف، متوجّهاً إلى مكة المكرمة، توقف في مقهى شداد، وقدم وصفاً بأنه:

لا تقدم القهوة في فناجين مفردة لكل زبون، كما هي عادة التقديم في معظم نواحي الشرق -وقد سبق له زيارة دمشق والقاهرة-، ولكن من يطلب قهوة يحصل على إناء فخاري صغير من القهوة الساخنة، يحتوي على عشرة فناجين إلى خمسة عشر فناجناً صغيراً، ويشرب المسافر عادة مثل هذا القدر ثلاث مرات في اليوم أو أربعاً، وتسمى هذه الأباريق (مَشْرَبَة) (بيركهارت، 2005، ص. 81).

طريقة تحضير القهوة

لا شك في أن القهوة تمر بعدة طرق ومراحل في تحضيرها وإعدادها، وتتنوع بتنوع المجتمعات وثقافاتهما. وتولى مكانة خاصة من بين كل ما يستهلكه المجتمع، كما يحافظ على تقاليد التعامل مع إعدادها واستهلاكها، وتوريثها من جيل إلى جيل كجزء من خبرات المجتمع ومزاجه ونمط حياته. وقد شاع في الجزيرة العربية طرق تحضير معينة سيتم إيرادها كما شاهدها الرّحالة الغربيون.

يوثق المستشرق الألماني يوليوس أويتنج في أثناء رحلته لجزيرة العرب طريقة إعداد البدو للقهوة كما شاهدها في الجوف، وهو الذي وصف الحياة الاجتماعية في الجوف وحائل؛ فيذكر أنه في البداية تشعل النيران في الحطب الموجود في الحفرة

(الوجار) أو يشعل الفحم في الفرن الموجود في الركن على ارتفاع 1.5 قدم (45.72 سم)، وذلك باستخدام الفحم الذي ينفخ فيه بمنفاخ. ثم بعد ذلك توضع حبوب البن على محمصة من الحديد ذات ذراع طوله قدمان (61 سم)، وتقلب أثناء التحميص بوساطة ملعقة مربوطة بسلسلة حديدية. ثم توضع بعد ذلك في المبرادة، ثم توضع في النجر وتطحن بأدوات حجرية، ثم تُخرج بوساطة ملعقة التقليل الحديدية. وفي أثناء ذلك تُجهز الدلال الثلاث؛ إذ يوضع الماء في أكبرها على النار حتى يغلي، ثم يُصب في الدلة الثانية التي تحتوي على البن المطحون. وتوضع فوق النار لمدة عشر دقائق حتى تختفي الرغوة وينضج البن تماماً ويظل مترسباً في القاع. وخلال ذلك تُطحن بعض حبوب الهيل وتوضع في الدلة الثالثة ويصب عليها محتوى الدلة الثانية التي نضج فيها البن. ثم توضع الدلة الثالثة في النار قليلاً ثم تُنحى جانباً حتى تترسب كل المواد في القاع. وعندما يغلي الماء في دلة القهوة الصغيرة، يُلقى الشبخ فيها البن المطحون ثم يسحب الدلة إلى الورا قليلاً لتهداً. ومن ثم يأخذ عوداً من أعواد القرنفل وشيئاً من الحبهان "الهيل" من "صرة" يضعها في غترته "غطاء رأسه" أو بعض التوابل الذي يقال عنها بهار، ثم يطحن هذا مع ذلك ويلقي ذلك المسحوق في دلة القهوة (داوتي، 2009، ص. 433). كما يذكر توماس أن طقوس القهوة تزداد تعقيداً عندما يتم تعطيها بالهال، وفي أية مرحلة من مراحل طبخها يستعمل الهال (توماس، 2013، ص. 154). وبعد نحو ثلاثين دقيقة إلى أربعين دقيقة تكون قد أعدت القهوة (أويتنج، 1999، ص. 43).

أما بالجريف الذي وصل الجوف عام 1279هـ / 1862؛ فيصف طقوس إعداد القهوة، بادئاً من وصف المجلس (القهوة) وطريقة جلوس الضيوف إلى بدء الإعداد؛ من إشعال الحطب، وحمس البن ودقه بالهاون إلى مراحل الطبخ والتوزيع والتقديم والتكرار إلى أن ينفض المجلس، ويقدم لهذه المراحل رأياً معبراً بقوله: إن سويلم (مُعدّ القهوة) كان يقوم بعمله بحرص ودقة كما لو كان رفاهية الجوف كلها تعتمد على هذه العملية التي تستغرق ما يزيد قليلاً على نصف ساعة (بالجريف، 2001، ص. 74). وبعد أن يصب حبوب البن المحمصة في الهاون (النجر) يبدأ في جرشها عن طريق دقها في فتحة الهاون الضيقة، باستعمال يد الهاون وبمهارة فائقة، تصيب ضرباته فتحة الهاون الضيقة ولا تخطئها. إلى أن يتم جرش الحبوب، بحيث لا تتحول إلى مسحوق.

ثم تُفَرَّغ بعد جرشها عن طريق العَرْف، بعد أن تتحول إلى حبيبات خشنة يميل لونها إلى الاحمرار (بالجريف، 2001، ص. 74). وبعد الانتهاء من هذه التجهيزات، تحضر دلة أصغر تملأ إلى أكثر من النصف بالماء الساخن الذي يؤخذ من "اللجمة"، ثم يهز البن المطحون داخل الدلة الصغيرة ليُخلط بالماء، ويوضع على النار إلى أن يغلي، وتحرك من حين إلى آخر باستعمال عصا صغيرة كلما فار الماء؛ منعاً للطفح. ويجب ألا تشتد فترة الغليان أو تطول، بل على العكس تكون قصيرة وطفيفة، قدر المستطاع. وفي أثناء غليان القهوة يجرش الهيل أو قليل من الزعفران ويُلقى على القهوة التي تفور لتحسين نكهتها؛ إذ تُعدّ هذه التوابل مكوناً أساسياً من مكونات القهوة في الجزيرة العربية (بالجريف، 2001، ص. 75). ويذكر بالجريف أن القهوة في بريدة أكثر من ممتازة؛ والسبب في ذلك أن أجود أنواع بن اليمن يأتي إلى القصيم، ويجرى تسويتها على لهب هادئ (بالجريف، 2001، ص. 349). كما قدّم بالجريف وصفاً لطريقة تنقية البن غير المحمص وغربلته للتخلص مما يكون قد اختلط به عند شرائه بكميات كبيرة، قبل أن تحمّص (بالجريف، 2001، ص. 74). أما موجه؛ فيرى أن جودة المكونات وكميتها ومهارة المضيف ذات أهمية بالغة في صنع القهوة (موجه، 2020، ص. 52).

ويصف داوتي الناس وهم يفدون إلى قهوة أحد الشيوخ لتناول قهوة منتصف النهار، ويصف أعواد الحطب الملقاة على الأرض بجوار وجار القهوة، ويقوم أحد الحاضرين باستعمال الزناد بتوليد شرار النار، ثم يروح بعد ذلك ينفخ في ذلك الشرر خلال بعض من روث الإبل الجاف محولاً إياه إلى شعله كبيرة يضعها تحت بعض عيدان القش الجافة، ثم يوضع فوقها شيء من مسحوق روث الإبل، وعندما تشتعل النار يبدأ الشيخ بإحضار الدلال (أوعية صنع القهوة) التي تُحفظ في سلة خاصة يقولون لها (فاتية). وينهض أحد الجالسين؛ ليملاً الدلة بالماء من قربة الماء المصنوعة من الجلد، وعندما تكون الدلة على النار يوضع البن عليها، والناس جلوس على شكل دائرة حول وجار القهوة (داوتي، 2009، ص. 399-400). كما يصف داوتي ذلك الجمع حول وجار القهوة بالبهيج (داوتي، 2009، ص. 432). أما موجه؛ فيذكر أنه "وفي أثناء غليان الماء يتم تحميص حبوب القهوة في مقلاة من الحديد تسمى (المحماسة)، ويقلبها بملقعة طويلة حتى تكتسب لوناً أحمر، ثم تُطحن وتحول إلى مسحوق داخل

الهاون البرونزي (النجر)" (موجيه، 2020، ص. 84). ويذكر بالجريف أن في بريدة من الأنواع الممتازة هاون قهوة كبير مصنوع من النحاس ومن معدن ممتاز وينبعث عنه في أثناء استعماله رنين يشبه رنين الجرس (بالجريف، 2001، ص. 370).

ويذكر موجيه أنهم يضعون مرشحاً من ألياف النخيل على فوهة الدلة، التي يغمسها في الفنجان، ويسحبها للأعلى بثقة عالية، وهذه الحركة هي التي تُحدّد القدر المناسب من القهوة في الفنجان (موجيه، 2020، ص. 52)؛ وهو ما يشير إليه بيركهارت الذي ذكر أنه توضع حزمة من الأعشاب المجففة في فم الإبريق أو المشربة تُصبُّ القهوة من خلالها (بيركهارت، 2005، ص. 81). ثم يُصْفَى مشروب القهوة من خلال قطعة من ليف النخيل توضع خصيصاً لهذا الغرض في بزبوز الدلة؛ استعداداً لصب القهوة بعد تجهيز فناجين القهوة الصغيرة (بالجريف، 2001، ص. 75).

وقدّم ألويس موزيل بين 1326-1327هـ/1908-1909، الذي سَمِّي باسم موسى الرويلي؛ لأنه قضى معظم أيام رحلته مع قبيلة الرويلة في الجوف، ومن خلال معاشيته لهم قدّم خلاصة مشاهداته لمراحل إعداد القهوة من شب النار، وحمص البن، وغلي القهوة إلى مراسيم تقديمها، وهي لا تختلف كثيراً عما ذكره الرّحالة الآخرون. ويصف الرّحالة فيلبي (الحاج عبدالله) طقوس إعداد القهوة، بدءاً من التجمع حول وجار القهوة على حصير متواضع، وكيف يقوم المضيف بعملية تحميص البن المملة، ثم طحنه بعد ذلك، ليسكب المسحوق في دلة القهوة، ومن تلك الدلة في دلة أخرى أصغر، ويكرر العملية نفسها إلى أن يصبح المشروب جاهزاً (فيلبي، 2009، ص. 180-181).

تقديم القهوة

لتقديم القهوة عادات خاصة، تحمل الكثير من قيم الأصالة والكرم، وتؤدي طريقة تقديم القهوة رسائل للتواصل بين الضيف والمضيف في تقدير الضيف ومكانته. أما عن طريقة تقديم القهوة؛ فيذكر أويتنج أن الشخص يقوم بإمساك الفناجين الصغيرة - وكلها بلا أيدي أو أطباق - في يد، وتراوح بين ستة وثمانية فناجين بعضها داخل بعض، وتحمل صوتاً استعداداً لصب القهوة للحاضرين. (داوتي، 2009، ص. 433)، وتكون

الدلة في اليد الأخرى، ثم يصب فنجاناً للجالسين بحسب ترتيب أهميتهم ولا يتجاوز ما يصبّه في الفنجان نصف محتواه (أويتنج، 1999، ص. 44). ويذكر بالجريف أن حجم فنجان القهوة لا يزيد على حجم نصف قشرة البيضة في أفضل الأحوال، ولا يوضع فيه أكثر من نصفه (بالجريف، 2001، ص. 76).

ويصف بالجريف عملية التقديم بأن دلة القهوة تمسك في يد، والفناجين في اليد الأخرى، ويشرب مُعدّ القهوة أول صبة من القهوة، أمام الجميع مراعاة لقواعد الإتيكيت؛ ليتأكد من حسن إتقانها وطعمها وحرارتها وثقلها وخفتها، فيما يُفسر بالجريف ذلك أنه طمأنة من مُعدّ القهوة للشاربين؛ ليثبت لهم "أن الدلة خالية من السم" (بالجريف، 2001، ص. 76)، فليس من عادة العربي أن يسمّ ضيفه، ثم يُقدّم بعد ذلك للضيوف مبتدئاً بأولئك الذين يجلسون بالقرب من الوجار، وهم -بلا شك- الشخصيات المهمة والضيوف المميزين. ويكون المضيف هو آخر من يأخذ القهوة (بالجريف، 2001، ص. 76). وعند تقديم فنجان القهوة يسبق ذلك التقديم بكلمة "سَم" التي معناها كما يقول بالجريف "أذكر اسم الله"، ويجب ألا يُتناول الفنجان إلا بعد أن ترد عليه قائلاً "بسم الله" (بالجريف، 2001، ص. 77). ويصف موزيل أنه عند صب القهوة تنزل خيطاً رفيعاً من ارتفاع لا بأس به (موزيل، 2010، ص. 62).

وبعد أن يسير طقوس التقديم بالشكل الذي وصفه الرَّحالة، يجري صب القهوة للمرة الثانية، ولكن بترتيب معكوس؛ إذ يشرب المضيف أولاً في هذه المرة، في حين يشرب الضيوف بعده (بالجريف، 2001، ص. 77). ويذكر داوتي أن فناجين القهوة تدور على الحاضرين دورتين (داوتي، 2009، ص. 435). وفي المناسبات الخاصة، التي من قبيل الاستقبال للمرة الأولى، على سبيل المثال، تُقدّم القهوة ثلاث مرات، وفي أحيان أربعة فناجين (بالجريف، 2001، ص. 77). ويُعدّ رفض القهوة إهانة لا تُغتفر (بالجريف، 2001، ص. 76). وهو ما يؤكده بيركهارت أن رفض دعوة أحدهم لتناول القهوة يُعدّ إهانة بالغة (بيركهارت، 2005، ص. 31). ويذكر فيلبي في زيارته للأمير سعد بن عفيصان حاكم منطقة الأفلاج، أنه أكرمهم وقَدّم لهم دورين من القهوة، وعند الانتهاء راح يُمرّر عليهم المبخرة في إشارة منه لإنهاء شرب القهوة، وإيداناً بالرحيل (فيلبي، 2009، ص. 44).

أدوات القهوة

للقهوة أدوات عديدة ومختلفة عند سكان شبه الجزيرة العربية، منها ما يتعلق بتحضير القهوة، وإعدادها، ومنها ما يختص بتقديمها. كما تميزت الدلة إلى جانب وظيفتها في تقديم القهوة، بمكانتها لما تعنيه من قيمة رمزية ودلالة معنوية، كالدلة التي تبدو تحفة فنية يتباهى بها في المجالس أمام الضيوف، ويمكن ذكر أبرز أدوات القهوة التي جاءت في كتب الرُّحالة الغربيين بما يأتي:

- **الدلة:** تعتبر الدلة النحاسية تحفة أدوات القهوة، وقد وصلت في تطورها الفني إلى مستويات شكلية ذات جمال يجعل منها أداة زينة، إضافة إلى مهمتها الوظيفية. فنراها كبيرة الحجم وكأنها مجسم لتزيين واجهة الجدار. يصف بالجريف أن على حافة الوجار توجد مجموعة من دلال القهوة النحاسية التي تسترعي الأنظار، التي أحصاها ذات مرة باثني عشرة دلة في صف واحد، تتباين في أشكالها وأحجامها، ويفرق بين الدلال التي وجدها في الجوف عن تلك التي شاهدها في الرياض؛ من حيث الشكل والنقوش التي تزينها، وأنها طويلة ونحيلة وعليها عديد من دوائر الزينة البارزة الجميلة، إضافة إلى البزابير الطويلة التي تشبه مناقير الطيور، وأغطيبتها التي تشبه الأبراج (بالجريف، 2001، ص. 72). وذكر فيلبي في أثناء تلبيته لدعوة أحدهم لشرب القهوة في الرياض، أنه شاهد في الوجار ثماني دلال لامعة من دلال القهوة (فيلبي، 2009، ص. 470). كما ذكر فيلبي في إحدى مشاهداته أن "خلف المدفأة كانت هناك تسع من دلال القهوة دمشقية الصنع، وكان القسم الأمامي من المدفأة مخصصاً للنار ولدلال القهوة المستعملة بالفعل، هذا بالإضافة إلى الماشة والمنفاخ" (فيلبي، 2009، ص. 452).

- **النجر:** وعاء مجوّف من النحاس الأصفر تُدق فيه حبوب القهوة وسحقها، ويحدث ضجيجاً هائلاً، وقد يُصنع من الخشب المزين بالمسامير (داوتي، 2009، ص. 433؛ فيلبي، 2009، ص. 88). وذكر داوتي في كلامه عن عبدالله البسام في عنيزة: "وكان لجرنه صوتٌ شجي كأنه جرس الضيافة يدعو الناس للقهوة" (زيمة، 1999). ولاحظ والن وجود الهاونات الحجرية الكبيرة المستخدمة في طحن القهوة

في كل مكان في نجد (زيمة، 1999). ويذكر موجيه أن النجر أكثر من كونه مطحنة؛ فهو "آلة موسيقية كجرس كبير مقلوب، وتتنوع الأصوات الصادرة عن ذلك الهاون بحسب الدق على قاعه وحوافه" (موجيه، 2020، ص. 84). ويصف بالجريف الهاون بأنه كتلة حجرية يبلغ طولها قدماً واحدة (3.48سم)، وسمكها نحو بوصة ونصف البوصة (3.81سم) (بالجريف، 2001، ص. 74).

- **يد النجر:** هي عصا غليظة طولية بحدود 30سم، ثقيلة ومصنوعة من النحاس أو الرخام أو نوع من أنواع الحجر الأخضر، يتم الحصول عليها من مدينة المذنب في جنوب القصيم، ويصنعون منه أيادي للهاون مختلفة الأطوال (فيلبي، 2009، ص. 88)، وتصدر صوتاً مميزاً عند دقها على النجر.

- **المحمصة / المحماسة:** مغرفة كبيرة من الحديد توضع على النار (فتحة مدخنة موقد القهوة)، وتوضع عليها حبوب البن، وتحرك حتى تحمر ويتصاعد منها قليل من الدخان، ثم تترك لتبرد قبل أن تدق بالهاون (بالجريف، 2001، ص. 74).

- **القوطية:** صندوق الفناجين الذي يستوعب 4 فناجين (داوتي، 2009، ص. 433).

- **ممسحة المواعين:** قطعة من القماش يلف بها الفناجين لمسحها قبل استخدامها (داوتي، 2009، ص. 433).

- **المشربة:** إناء فخاري صغير تُقدّم به القهوة الساخنة في المقاهي، ويحتوي من عشرة إلى خمسة عشر فناجناً صغيراً (بيركهارت، 2005، ص. 81).

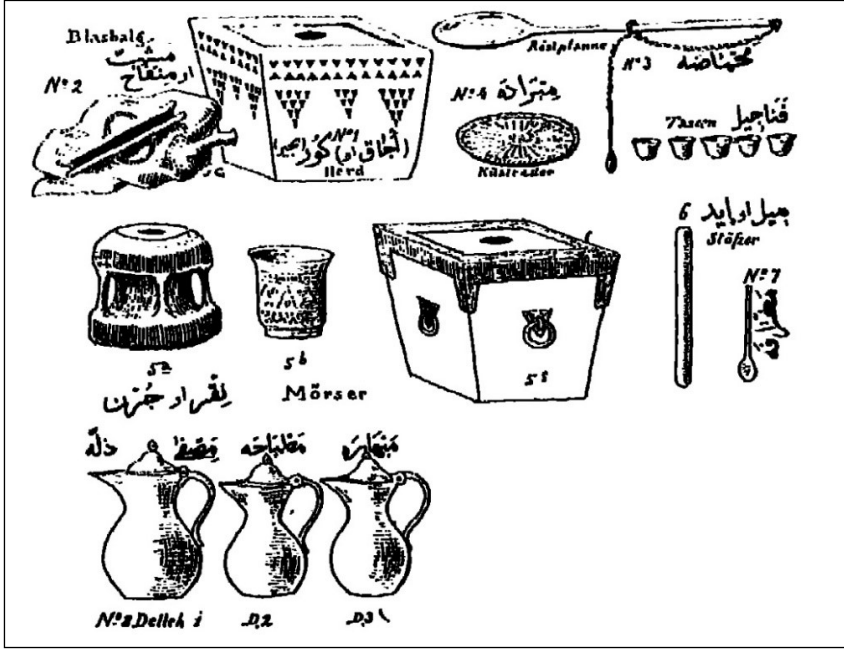
- **عصا التحريك:** عصا خشبية تستخدم لتحريك الماء عندما يفور حتى لا يطفح من المشربة (بالجريف، 2001، ص. 74).

- **الفاتية:** سلة خاصة تُحفظ بها أوعية القهوة (داوتي، 2009، ص. 399).

- **اللجمة:** كلمة دارجة بين البدو، يُقصد بها الدلة الكبيرة التي يوضع فيها الماء على الجمر، وبعد أن تسخن محتوياتها، يؤخذ منها ما يكفي الدلال الصغيرة (بالجريف، 2001، ص. 73-74).

شكل 2

رسوم توضيحية لأدوات عمل القهوة



المصدر: (أويتنج، 1999، ص.44).

القهوة: العادات والتقاليد وآداب الضيافة

لقيت العادات والتقاليد في الجزيرة العربية اهتماماً منقطع النظير من الرّحالة الغربيين الذين زاروها؛ ذلك أن القهوة تحتل مكانة خاصة في المجتمع العربي؛ إذ هي تعتبر من أهم عناصر الضيافة لدى العرب، ولا تكاد تخلو أي مناسبة منها؛ لارتباطها بالعادات والتقاليد، وتعتبر رمزاً من رموز الجود والضيافة والكرم.

يذكر فيلبي أنه لما وصل مع رفاقه إلى العوشية⁽³⁾ وجد قطعياً من الأغنام يبلغ عددها 600 رأس تشرب من الماء، أخبره الرعاة الثلاثة أنها للملك عبدالعزيز (طيب الله ثراه)، وأنها في طريقها إلى مخيمه في بريدة. يقول فيلبي:

(3) العوشية قرية تقع في شرق محافظة عنيزة في منطقة القصيم، وتبعد عنها مسافة 20 كلم تقريباً.

أنخنا رحالنا عند قُصير منعزل هو الوحيد في القرية، ثم أقبل علينا ابن صاحب القصر الذي لا يتعدى عمره عشر سنوات، وما إن علم بأنه أنهكنا التعب؛ إذ أمضينا اليوم كله على الطريق، حتى حيانا ورحب بنا ببشاشة وشهامة كما لو كان رجلاً بالغاً من خيرة الرجال، ودعانا إلى الدخول إلى القهوة (زيمة، 1999).

من أبرز التقاليد المرتبطة بتقديم القهوة، أن كمية القهوة التي توضع في الفنجان لها قدر معين، ويجب أن تكون قليلة، كي يشرب الضيف عدة مرات، وليس دفعة واحدة. وفي هذا يذكر داوتي أنه بينما كان جالساً دارت عليهم الفناجين الصغيرة مرتين، وفيها بعض قطرات من القهوة السوداء تبتلع على رشفات وهي تغلي (داوتي، 2009، ص. 401). ويصف نيبور تقديم القهوة في أقداح صغيرة لا يسمح كل منها إلا بجرعة واحدة، وتُعاد الأقداح بعد الانتهاء من شرب ما فيها؛ لتملاً من جديد، وهكذا مرات عديدة (زيمة، 1999). وفي حال زادت الكمية فإنه قد يُساء الفهم، على أنه رغبة في أن ينصرف من المجلس بسرعة. ويذكر نيبور أن في هذا يتجلى أحد معاني التقاليد العربية في الضيافة؛ ذلك أن تقديم قح كبير مفعم قد لا يكون لائقاً، وقد يكون في هذا ما معناه: "إليك هذا، أيها الضيف، اشربه وارحل". ويذكر بالجريف أن هناك حكمة تشيع بين البدو والحضر، وربما في كل أنحاء شبه الجزيرة العربية تقول: "املاً الفنجان لعدوك" (بالجريف، 2001، ص. 77). ويمضي نيبور معلقاً: "الإنسان العربي قنوع بالأشياء الصغيرة، والعرب يعيشون حياتهم كما يشربون القهوة قانعين بمصّة منها بين الفينة والأخرى" (زيمة، 1999).

لقد لعبت القهوة دوراً محورياً في ترسيخ الحياة الاجتماعية؛ فقد كان لفنجان القهوة دور في بناء العلاقات، والتواصل الاجتماعي، وتجاوز الخصومات، وفض المنازعات؛ حيث قدّم الفنلندي والن (عبدولي) ملحوظات شخصية عن أثر القهوة في بناء العلاقات الشخصية في الصحراء: "إن على الغريب في الصحراء أن يجود بشيئين إثنيين، البن، والتبغ؛ ليكتسب لقباً كريماً". ويبدو أن والن تعلم إجادة صنع القهوة؛ فهو يقول متفخراً: إنه نال استحسان ضيوفه عندما أعدّها وقدمها لهم. والظاهر أن بيرتون (الحاج عبدالواحد)، مثل

والن، تعلم هو الآخر صنع القهوة العربية؛ فهو -كما يقول- كان يعدها لنفسه ولضيوفه، وأنه كان يحمل مؤونته من البن معه دوماً في ترحاله. ويذكر الفرنسي شارل ديدييه 1271هـ/1854، الذي أشار إلى أثر القهوة في بناء العلاقات الاجتماعية، إنه أصبح أثيراً بين رفاق رحلته حينما ضاعف لهم كمية القهوة (ديدييه، 2001).

لقد مرت قصة القهوة مع الرّحالة الذين جابوا حواضر الجزيرة العربية وصحاريها، بتقلباتٍ عدة؛ من مرحلة المفاجأة بالقهوة إلى مرحلة الانبهار بقوتها الاقتصادية؛ ومن ثم حالة العشق والإدمان التي نشأت بينها وبين إنسان الجزيرة العربية؛ فقد وصف الإنجليزي لويس بلي عام 1277هـ/1760، إدمان العربي بالقهوة، بقوله: إن "مخ العربي - مكون من القهوة"، مضيئاً؛ "ومن اللافت للنظر أنه بينما لا يكلف العربي نفسه عناء حمل غيار واحد من الملابس، فهو يتحمل بغيره في الوقت ذاته بحمل إناء القهوة (الدلة) والهاون وأدوات أخرى، فضلاً عن البن والزعفران والعنبر" (زيمة، 1999). أما داوتي فقال: "إن البدو يصعب عليهم أن يتذكروا مجيء الصباح إلا بعد شرب القهوة" (داوتي، 2009، ص. 436). "كما كانوا يُقسّمون بحياة هذه القهوة، وأن القهوة تفتشت بين العرب مثل دينهم وراحت تروق للمزاج" (داوتي، 2009، ص. 472). ويذكر موجه أنه لا يمكن تخيل أسلوب عيش البدوي في وسط الصحراء دون مراسم احتساء القهوة؛ فهي واحدة من تلك الملذات القليلة التي لا يمكن الاستغناء عنها في بيئة متقشفة (موجه، 2020، ص. 118). كما ذكر بالجريف "أن فنجان القهوة الجيدة يقفز من أجلها العربي الحقيقي هوة سحيقة كي يحضرها، أكثر من الإنجليزي عندما يثب لإحضار اللحم البقري المُحَمَّر" (بالجريف، 2001، ص. 95). ويرسم بالجريف صورة معبرة عن القهوة، في طلّاع الصباح في بريدة، حيث يقول: "كنت أستيقظ على جلجلة دق الهاون الآتي من كل دار استعداداً لإعداد قهوة الصباح" (زيمة، 1999).

ويذكر بيركهارت الذي زار جدة ومكة والطائف والمدينة وينبع، أن أهل المدينة وأجزاء أخرى من الحجاز يستهلكون القهوة بإسراف إلى الحد الذي يمكن شراء الفاكهة من البساتين إما بالنقود وإما بحبوب القهوة (بيركهارت، 2005، ص. 321). كما يذكر بيركهارت "أن الشغف بالشاي في إنجلترا وهولندا لا يوازي شغف عرب شبه

الجزيرة العربية بالقهوة" (بيركهارت، 2005، ص. 321). ولاحظ بيركهارت أيضاً أن أهل الحجاز كانوا يفرطون في تناول القهوة، ومن الشائع جداً أن يشرب الناس من عشرين إلى ثلاثين فنجاناً في اليوم الواحد، أما العمال الفقراء؛ فيشربون من ثلاثة إلى أربعة فناجين يومياً (بيركهارت، 2005، ص. 31). كما يذكر بيركهارت أن دلة القهوة لا تكاد تُرفع من فوق النار في منازل مكة المكرمة، وأن القهوة في المدينة المنورة أكثر انتشاراً في البيوت منها في المقاهي (زيمة، 1999).

ويصف نيبور العلاقة الحميمة التي كانت قد نشأت بين العربي والقهوة كما لاحظها: "يستيقظ العربي قبل الشروق؛ ليشعل النار، ويجلس القرفصاء بجانبها ينتظر أن تفوح قهوته، التي وضعها على النار، وحين تصبح القهوة جاهزة يصبها ليشرب" (زيمة، 1999). ومثلما تُشرب القهوة في الصباح عند الاستيقاظ، تُشرب في سائر اليوم، "وعندما يقومون باستراحة في الطريق يبدؤون في تسخين قهوتهم ليحتسوها في مدة استراحتهم" (موزيل، 2010، ص. 130-253). كما يمتدح بيرتون القهوة التي كانت تُعدّ في بيوت مكة المكرمة والمدينة المنورة، وأن قهوة القشر⁽⁴⁾ تُشرب في مكة المكرمة إلى جانب القهوة العربية (زيمة، 1999).

وتصف الإنجليزية الليدي بلنت تميز العرب بإكرام الضيف، وتفردهم بهذه المكرمة، وافتخارهم بها على الأمم، حتى أصبحوا مضرباً للمثل:

ففي أي مكان من بلاد العرب، ما على المرء إلا أن يدخل أي بيت يرغب، ويكون واثقاً من أنه سيُرحب به، فَحَجَّرَ القهوة تظل مفتوحة طيلة اليوم، ووصول ضيف إشارة إلى هذين الشكلين من أشكال التسامح اللذين لا يعرف العرب سواهما، القهوة، والحديث. والنار موقدة دائماً وفناجين القهوة تُدار في الحال (بلنت، 1978، ص. 149).

كما تذكر بلنت التي وصلت الجوف في 1296هـ / 1879، أنها نزلت في ضيافة رجل تسميه بـ (حسين)، وبعد سماعها عتاباً متكرراً من آخرين حضروا المجلس على عدم

(4) «قهوة القشر» هي نوع من القهوة المصنوعة من قشور حبوب القهوة؛ حيث تفصل الحبوب عن قشورها خلال عملية المعالجة، وتعدّ قهوة خاصة من تلك القشور.

منحها لهم أسبقية ضيافتها، تقول: إنها تناولت القهوة للمرة التاسعة أو العاشرة منذ بدء المجلس. وتكررت التجربة مرة أخرى في سكاكا حينما ذهبت إلى هناك تلبية لدعوة أميرها ابن درع، وهناك تمضي بلنت قائلة: "أكرمنا في كل المنازل، وكان علينا أن نشرب فناجين لا نهاية لها من القهوة المطعمة بالهيل، وأن نأكل ما لا يحصى من تمر حلوة الجوف" (بلنت، 1978، ص. 63-64). كما وصفت بلنت مجالس القهوة في الجوف، بيد أنها اهتمت -وهي المرأة الأرسقراطية- بجوانب الأناقة والنظافة وحسن الضيافة في تلك المجالس أكثر من اهتمامها بطقوس تقديم القهوة. وعند انتقالها إلى حائل -حيث حلت ضيفة على أمرائها من آل رشيد- واصلت حديث القهوة بتأكيد كرم الضيافة، وتناولها القهوة مراراً في المجالس الأميرية (بلنت، 1978، ص. 14). ويذكر يوليوس أويتنج (عبد الوهاب بن فرنس الشوابي) عام 1301هـ/ 1883 قصة رمزية للمغزى ذاته، فهو يقول: إنه أظهر الغضب في (كاف) الرجل الزنجي التابع لعبدالله بن خميس الذي كان يُعد القهوة، وقدمها له آخر الحاضرين ممن كانوا في المجلس، مما أدى بعبدالله إلى أن يعتذر له، ويصنع له قهوة خاصة ويقدمها له بنفسه (أويتنج، 1999، ص. 34).

اجتماعياً، اشتهر أهل الجزيرة العربية بالكرم، وعندما يكون الكرم صفة، فإن القهوة تغدو رمزاً؛ حيث ذكر شارل هوبير كرم الضيافة التي لاقاها في أثناء نزوله في جبة وحائل، وأنه في ثلاث ليالٍ دخل تسعة عشر منزلاً وكانوا يقدمون له القهوة (هوبير، 2003، ص. 58) ويقر أرشيبولد فوردر الذي وصل الجوف في 1318هـ/ 1901 أن جوهر حاكم الجوف كان يدعو إلى القهوة على الرغم من كراهيته له لكونه مسيحياً (زيمة، 1999).

ومن تقاليد القهوة التي ذكرها الرّحالة الأوروبيون، أنه إذا لم يستطع كبير القوم أن يقوم بإعداد القهوة، ينوب عنه أحد كبار الأسرة، أو أحد أبنائه. وهو ما ذكره فيلبي أن أمير جيش الأحساء الذي كان قد بلغ من الضعف مبلغاً لا يستطيع معه القيام وحده بشرف إعداد القهوة للضيوف، قام أحد كبار الأسرة بإعداد القهوة والشاي نيابةً عنه (فيلبي، 2009، ص. 53). وذكر داوتي عند زيارته لعنيزة أن عبدالله، ابن الأمير (زامل) كان يجلس خلف الوجار يعد القهوة للضيوف، وقد قدر داوتي عمره بنحو 20 سنة (زيمة، 1999). ويذكر بالجريف أنه "ليس هناك عربي، مهما بلغ من الرفعة، يرى نفسه

أرفع من إعداد القهوة بنفسه، بدلاً من ترك المهمة لأحد عبيده، فإعداد القهوة عمل لا يترفع عنه الرجال". كما ذكر من ضمن مشاهداته وأوصاف رحلته أنه في منازل الأثرياء يقوم رب البيت بنفسه أو أحد أبنائه بواجب الضيافة (بالجريف، 2001، ص. 72).

ومن آداب تقديم القهوة أن التسلسل الهرمي للأعمار يمثل حقيقة ثابتة لا تتزعزع في تقاليد القهوة (موجيه، 2020، ص. 66). كما توزع القهوة من جهة اليمين، ويبدأ بالشيوخ أو الشخصيات الرئيسية إن وجدت (داوتي، 2009، ص. 433). ويذكر فيليب أن عند صب القهوة يقدم الفنجان الأول للأمير أو للشخصيات المهمة؛ وذلك التزاماً بالأعراف والتقاليد السائدة (فيلبي، 2009، ص. 92). كما يصف بالجريف لحظة دخول الزائرين إلى قهوة أحدهم وتحيته للحاضرين وكيف يركز نظره لرب البيت الذي يرد على الزائر السلام قبل الآخرين الذين يحذون حذوه وينهضون واقفين يسلمون، وكيف تجري عملية الاستقبال والمصافحة بداخل القهوة. وكيف تُخصص للضيف أفضل مسند وأجدّ سجادة (بالجريف، 2001، ص. 73).

يقول بيركهارت ضمن مشاهداته أنه رأى عادة، متوارثة بين سكان جدة والبادية، وهي تناول فنجان مليء بالزبدة المذوبة أو السمن وبعده فنجان قهوة اعتقاداً بأن ذلك يقويهم (بيركهارت، 2005، ص. 32). "وكان أهل الجزيرة العربية يضعون قطعة بخور فوق المبخرة أثناء شرب القهوة، وخاصة في قرى الواحات وفي أيام الأعياد" (داوتي، 2009، ص. 241).

وضمن آداب تناول القهوة، عمل ألويس موزيل على تقييم المراحل المتعددة لصنع القهوة بحسب معانيها الاجتماعية والتقليدية، وليس من خلال الأوصاف العملية؛ فهو مثلاً يؤكد وجوب تناول الفنجان باليد اليمنى؛ لأنها كما يقول الروائي الفرنسي ميشيل تورنيه Michel Tournier "أكثر أعضاء الجسد روحانية" (موجيه، 2020، ص. 52)، ويكون تذوق القهوة بطرف اللسان، ورشفها بالشففتين، ثم التريث في الشرب؛ إذ ليس من اللائق أن يشرب المرء كل ما في فنجانه من القهوة بجرعة واحدة، كما أن من اللائق أن يكتفي الضيف بالفنجان الثالث، ورفض قبول أن يصب له للمرة الرابعة. كما سمع توماس أنه عند ارتشاف القهوة يصدر صوتاً، ووصف ذلك بأنه طريقة مهذبة ليظهر المرء أنه مستمتع بشرب القهوة (توماس، 2013، ص. 129).

القهوة كمكان ثقافي

لقد شُرعت للقهوة مجالس خاصة بها، وأصبح لها قانون وأعراف وتقاليد في شربها، والتعامل معها. فقد ذكر الرَّحالة الغربيون القهوة بوصفها مكاناً لإعداد مشروب القهوة. تذكر الليدي بلنت أن "القهوة مشروب ومكان" (بلنت، 1978، ص. 14). وأشار الفنلندي والن إلى "القهوة"، وبالقهوة لا يعني المشروب، ولكن الاسم هنا لمكان. "والمكان إما حجرة في كل منزل، مخصصة لاستقبال الضيوف وتقديم القهوة، وإما مكان بالاسم نفسه في وسط ساحة المدينة"، مثلما رأى والن في وسط الجوف. ومثل هذه الغرف كانت منتشرة في جميع مناطق نجد وشمال الجزيرة، وهي بديل للمقاهي التي تنتشر في الحجاز وحواضر سواحل الخليج. فمن بعد الحجاز شرقاً وشمالاً لا نقرأ عن وجود المقاهي، بل يتحول شرب القهوة جماعة إلى تلك (القهوة) (زيمة، 1999). وذكر داوتي في أثناء زيارته لعنيزة عام 1878 أنه تناول قهوة بعد الظهر في (قهوة) رجل يُدعى زامل (وزير الخزانة ورئيس الوزراء للأمير طلال بن الرشيد) (بالجريف، 2001، ص. 139) التي قال إنها "مفروشة بالحصير دون سجاد، وهذا الحصير من نوع المدات التي يجلبونها من الأحساء، وكانت جدران القهوة مزينة بالزخارف الجصية" (زيمة، 1999). كما يصف داوتي في أثناء زيارته إلى حائل مكان القهوة بأنه متناسق وجدرانه مزينة بالمغراء الصفراء والجبس، وتزينه أعمدة الصفوف الطويلة التي تسند وسط السقف البسيط المكون من خشب الأثل وعسب النخيل. وكانت القهوة قد تأثرت ألوان جدرانها من أثر النيران التي توقد لعمل القهوة للضيوف، وكان عند مدخل القهوة حوض نحاسي تملؤه النساء العاملات بمطبخ الأمير بالماء يومياً لمن يريد الشرب، ومُصَلَّح القهوة يأخذ الماء الذي يحتاج إليه من ذلك الإناء، وفي أقصى الغرفة، ذكر داوتي أنه يوجد وِجَارَان من وِجَارَات القهوة، يجرى فيهما إشعال الحطب عندما يكون الطقس بارداً، وتشب النار تحت دلال القهوة العملاقة، في وِجَارَات من الطين تشبه فرن الحداد (داوتي، 2005، ص. ص. 430-435؛ 2009). ويصف داوتي أحد القصور في عنيزة أن مدخل القصر يفضي إلى قاعة القهوة الضخمة، وهي مخصوصة لخدمة ضيوف الأمير؛ ففي الصباح يتناول فيها الضيوف إفطارهم ثم يذهبون لحال سبيلهم، وهي قاعة مبنية من الطين، شأنها شأن القصر الضخم؛ وبالقاعة مجموعة من الأعمدة

المرتفعة يرتكز عليها السقف البسيط المكون من أخشاب الأثل (الطرفاء) وشرح سيقان النخيل، والخوص المجدول، الذي لطخه الدخان المنبعث يومياً من وِجَار⁽⁵⁾ القهوة، وأسفل تلك الجدران توجد مصاطب مبنية من الطين ومفروش فوقها سجاد بغدادي (داوتي، 2009). كما يذكر داوتي أن الشيخ ضاهر كان يمتلك مقهى (قهوته)؛ نظراً لأن كل شيخ من شيوخ القرى له قهوة خاصة، ويجري من خلالها تقديم القهوة في أوقات معينة من النهار (داوتي، 2009، ص. 293).

ويذكر بالجريف أن القهوة ملمح أساسي لا غنى عنه في كل البيوت في كل أنحاء شبه الجزيرة العربية من أقصاها إلى أقصاها، وهي تتباين من حيث الحجم والتأثير وفقاً لظروف صاحبها (بالجريف، 2001، ص. 70). كما يذكر بالجريف أن ركن القهوة هو مكان التميز، ويبدأ منه التكريم والتشريف بدرجات متزايدة إلى كل أنحاء القهوة، والمكان الذي يجلس بالقرب منه رب البيت وضيوفه الذين يريد تكريمهم (بالجريف، 2001، ص. 72). كما قدّم بالجريف أوصافاً دقيقة عن مجالس القهوة وإعدادها وتقديمها؛ فهو يصف قهوة (غافل) في الجوف بأنها:

صالة بيضوية كبيرة، يصل ارتفاعها إلى عشرين قدماً⁽⁶⁾ (6.096م)، وطولها خمسون قدماً (15.24م)، وعرضها نحو ستة عشر قدماً تقريباً (4.877م)، والجدران مطلية بالبني والأبيض، وتتخلل جدرانها تجاويف مثلثة الشكل توضع فيها الكتب والمصابيح والأشياء الأخرى. فيما سقف القهوة مُسطح، ومصنوع من الخشب، أما أرضية القهوة؛ فكانت مفروشة بالرمال الناعم النظيف، ومزينة على طول جوانب الجدران بقطع طويلة من السجاد وضعت من فوقها مساند مكسوة بالحرير. وفي أقصى طرف القهوة -الطرف البعيد عن الباب- يوجد وِجَار صغير، وهو موقد القهوة الذي يتكون من كتلة كبيرة مربعة من صخور الجرانيت

(5) «وِجَار» هي كلمة تطلق على المكان الذي توقد فيه النار من أجل إعداد القهوة العربية، ويتخذ الوِجَارُ عدة أشكال، منها المربع ومنها المستطيل، وبأحجام مختلفة؛ حيث يتخذ أحد جوانبه لإيقاد النار، وجانبه القصي تُصَفُ فيه «الدلال».

(6) 1 قدم = 30.48 سم.

أو نوع آخر من الأحجار يبلغ طول ضلعها نحو عشرين بوصة⁽⁷⁾ (51 سم تقريباً). ويوجد فيها تجويف على شكل مدخنة، مفتوح من الأعلى ويتصل بالأسفل بفتحة على شكل أنبوب يمر من خلالها الهواء الذي يصل إلى فحم الخشب المكوم في منتصف المدخنة من الداخل؛ مما يساعد على سرعة غليان الماء في إناء القهوة الموضوعه فوق فوهة المدخنة (بالجريف، 2001، ص. 71).

ويصف بالجريف قهوة الأمير طلال بن الرشيد في قصره بحائل بقوله:

كانت القهوة مستطيل طوله نحو ثمانين قدماً (24.4م)، وعرضه يزيد عن أربعين قدماً (12.2م)، في حين كان الارتفاع مناسباً لهذه الأبعاد، وكانت دعائم السقف المُسطح ترتكز على ستة أعمدة كبيرة مستديرة على شكل صف واحد رئيس، وكانت أبعاد وِجَار القهوة تتناسب مع أبعاد الصالة نفسها (بالجريف، 2001، ص. 137).

يُقَدِّم بالجريف وصفاً للوجار في نجد ومناطق الجنوب وشرق الجزيرة العربية بقوله:

يستبدلون الوجار بوجار مفتوح عبارة عن تجويف في الأرض له حاجز صخري مرتفع، وبه مكان للوقود؛ مُرجعاً سبب هذا التباين في مواقد القهوة داخل الجزيرة العربية إلى توفر الحطب في الجنوب والمناطق الأخرى، الذي يتمكن السكان بفضلهم من إشعال النار على نطاق أكبر، بينما في المناطق التي لا يتوفر فيها الحطب يلجأ الناس إلى استخدام الفحم النباتي السيئ، ويقتصدون في استعماله (بالجريف، 2001، ص. 71).

ويذكر بالجريف أن (القهوة) في الرياض أكبر حجماً، فتشكل أحياناً (4م)، فيما (القهوة) في الجوف والقصيم وسدير أصغر في الحجم. وبينما (القهوة) في هذه المناطق مفتحة ومشرعة النوافذ، فإن "القهوة" في الرياض مظلمة بسبب خلوها من النوافذ وذلك -كما يقول- بسبب حرارة رياح الصيف (زيمة، 1999). كما وصف بالجريف قهاوي الرياض بأنها لا مثيل لها في إعداد القهوة (بالجريف، 2001، ص. 459).

(7) 1 بوصة = 2.54 سم.

ويقول بيرتون وهو يصف منازل الطبقة الوسطى في المدينة، وفي المجلس نوافذ صغيرة أقرب إلى الطاقات في الجدار، ولها مغاليق خشبية ومصاريعها من قصب، وهناك تجويفات في الحوائط بها حواش (وسائد) للجلوس عليها. أما السقف فمن جريد النخيل المصفوف على عوارض من سوق النخيل. وقد دهن باللون الأحمر، أما الجدران، فمشيدة من طين وطوب أحمر بالإضافة إلى خط من الخشب مثبت بالجبس، وليس هناك في المجلس ما يمكن أن يطلق عليه أثاث سوى سجادة في الوسط. ويوجد في الجدار صفة، وهي رف صغير من أحجار تحت قوس معماري، وعلى هذا الرف (الصفة) تُصَف الأشياء التي تستخدم باستمرار، كفنجانين وأدوات القهوة، والأرض مغطى بتراب أسود متماسك، وخلال موسم الحر، يرشونه بالماء مرتين يومياً. أما الطبقات العليا؛ فتأثرت بالفخامة التركية والمصرية في السكن. وفي هذه المناطق تكون مساكن الفقراء متشابهة في كل شيء (بيرتون، 2009، ص ص. 20-21).

فيما وصف فيلبي القهوة التي دخلها في (العوشزية) بأنها "تلغها العتمة وغطى جدرانها السواد حيث لا يوجد فيها منفذ واحد للدخان عدا فتحة صغيرة في الجهة الأخرى من السقف البعيدة عن موقد النار" (زيمة، 1999). كما ذكر فيلبي في وصفه لقهوة أمير القويعية (سليمان بن جبرين) أنها كانت مجرد غرفة صغيرة فُرِشت أرضيتها بالرمل، وكانت خالية من الحصير والسجاد أيضاً،

وجلسنا ونحن نسند ظهورنا إلى جدار الغرفة، على جانبي وجار القهوة، الذي جلس مضيفنا أمامه ليقوم بتصليح القهوة والشاي لتقديمهما للضيوف، وفي الوقت نفسه كانت هناك ترتيبات أخرى تجرى على قدم وساق لإكرام وفادتنا، وبعد أن جرى توزيع القهوة والشاي، اختفى الأمير عنا لحظة ثم عاد بعدها ليعلم لنا أن العشاء كان جاهزاً وينتظرنا. ثم قام الأمير وهو يسير أمامنا صاعداً درجاً... وهناك جرى تقديم القهوة والشاي مرة ثانية بعد أن جلسنا وسندنا ظهورنا إلى الجدار (فيلبي، 2009أ، ص. 194).

لم تكن القهوة مجرد مكان لتناول مشروب القهوة فحسب، بل كانت مكاناً ثقافياً وإعلامياً لا غنى عنه لكل أفراد القبيلة. يذكر داوتي أن "وجار قهوة شيخ العشيرة اليومي هو مصدر تعليم رجال العشيرة، وهذا الوجار يمثل الجامعة عند كل من يكبر،

ويستطيع المشي والكلام" (داوتي، 2009، ص. 73). كما يصف وجار قهوة شيخ العشيرة بأنه: "وكالة أبناء عند أفراد تلك العشيرة، وكانوا يصفلون أفكارهم وخبراتهم وآراءهم في مقهى شيخ العشيرة" (داوتي، 2009، ص. 73).

القهوة والمقاهي

تحتل المقاهي مكاناً مهماً في وسط الفضاء العمراني للمدينة في الجزيرة العربية، وهي فضاءات مفتوحة لكل الناس ومن كل الديانات والأجناس؛ وهو ما استرعى انتباه أولئك الرّحالة الغربيين الذين وطئت أقدامهم مدن الجزيرة العربية، ولا سيما مكة وحواضر الحجاز الأخرى ومدن ساحل الخليج. ففي مطلع القرن السادس عشر كان شرب القهوة قد راج على نطاق واسع في الحجاز، وانتشرت فوراً ظاهرة تخصيص أماكن عامة لشرب القهوة صارت تعرف بـ "المقاهي". ذكر الرّحالة الدانمركي كارستن نيبور، أنه تمكن في جدة من أن يرتاد أماكن شرب القهوة (المقاهي) دون مواجهة أي إزعاج أو مضايقة (زيمة، 1999).

أحصى بيركهارت (1230هـ / 1814) أعداد المقاهي في الشارع الرئيس في مدينة جدة بسبعة وعشرين مقهى (بيركهارت، 2005، ص. 31) وأمامها تُنصب سقيفة يجلس الناس تحتها، وتقدم الشيشة بأنواعها والقهوة والشاي، وأنها كانت تكتظ بالرواد طيلة اليوم، الذين كانوا يجلسون على كراسي عالية (المراكيز)، بالإضافة إلى الكراسي العادية، التي لم تكن يوماً مرتبة أو منظمة، ولم يكن يرتاد هذه المقاهي إلا الرواد من التجار البسطاء، والملاذ الدائم لمن يعملون في البحر؛ حيث كان من الممكن أن يتخذوها محلاً دائماً لإقامتهم، كما كان يمكن مشاهدة الرجل يدعو صديقه لتناول القهوة حال مروره من أمام المقهى (بيركهارت، 2005، ص. 31).

وفي حائل يصف داوتي ضاحية الوسيط، التي تقع عند ناحية البوابة الشمالية لحائل أنه كان بها "أربعون قهوة"، وأربعون أسرة، ثم أصبحت أطلالاً بلا سكان؛ إذ مات أهلها بوباء الطاعون (داوتي، 2009، ص. 473). ويقول داوتي "ومن عادة الرجال في حائل الجلوس في المقاهي لتناول القهوة العربية والتحدث فيما بينهم" (داوتي، 2009، ص. 430).

ويصف داوتي زيارته للُغلا: "كانت أجزاء قرية العُلا مختلفة، وصل عددها إلى أربع وعشرين سوقاً أو منطقة، سمعت فيها كلها أصوات ضربات أيدي الهاونات التي تستعمل في طحن البن، وقد دخلتُ كل هذه المقاهي، وكانوا يرحبون بكل الغرباء فيها" (داوتي، 2009، ص. 298). ويعلق داوتي بأن وجود النعال عند باب أي منزل من المنازل يدل على أن ذلك المكان مقهى من مقاهي قرية العُلا (داوتي، 2009، ص. 299).

وتحدث بيركهات عند زيارته الخاطفة للطائف في عام 1814، عن قضايا اجتماعية، ومنها القهوة والمقاهي، وعن انتشار فكرة المقاهي في حواضر الحجاز. واصفاً أنها تقام عادةً بالقرب من مناطق الآبار (بيركهات، 2005، ص. 53). ويشير إلى أنه كان في السابق في الطريق بين جدة ومكة المكرمة اثنا عشرة مقهى تقدم القهوة واللوجبات الخفيفة المتنوعة للمسافرين، وقد ذكر عدداً من المقاهي في الطريق من مكة إلى الطائف: مقهى شميسة، ومقهى سالم، والحجلية، ومقهى شداد، وقهوة قرى، ووصفها بأنها سقائف فسيحة مرتكزة على قوائم وأعمدة (بيركهات، 2005، ص. 53-59). كما أشار بيركهات إلى انتشار مقاهي موسمية في منى وعرفات، وذكر أيضاً وجود مقاهٍ في سوق المناخة وأمام الباب المصري، وهما سوقان للقوافل الواردة للمدينة المنورة (بيركهات، 2005، ص. 53-59). ويذكر بيركهات أن بحرة كان فيها صف من الدكاكين، تُباع فيها القهوة (زيمة، 1999). والطائف، التي وصل إليها بيركهات عن طريق جبال الكر (طريق مكة المكرمة - الطائف الجبلي) مروراً بعدد من المقاهي في الطريق، كانت مركزاً لتوزيع البن الآتي إليها براً من اليمن وعبر السراة عن طريق القوافل؛ لاستهلاك الطائف، والمتاجرة به في مكة المكرمة ونجد (بيركهات، 2005، ص. 53-59).

وأحصى الرَّحالة الفرنسي شارل ديدييه عام 1271هـ/1854، المقاهي الواقعة ما بين جدة والطائف - عن طريق السيل - باثني عشر مقهى، ذاكراً أسماءها والمسافة بين كل واحدة والتي تليها، كما يورد معلومات عن الخدمات الإضافية التي توفرها هذه المقاهي، وخاصة الكبيرة منها، مثل: الحليب والأرز والخراف المشوية. إضافة إلى أوصافه المملوءة بتجاربه الشخصية مع شرب القهوة (زيمة، 1999).

ويُعدُّ بيركهاتر مقاهي مكة المكرمة المتوزعة على أحيائها؛ فهو يقسم المقاهي على حسب التمايز الاجتماعي والاقتصادي؛ فمقاهي حيّ (الشبيكة)، وهو من أرقى أحياء مكة، ينزل فيها سماسرة القوافل، وعن طريق هؤلاء تؤجر جمال البدو؛ للقيام برحلات إلى جدة والمدينة المنورة. وفي المقابل يرتاد مقاهي (المسقلة) الأعراب والتجار البدو الذين يسافرون زمن السلم إلى اليمن عامة، وإلى المخواة خاصة، ومن هناك يستوردون الحبوب والبن والزييب. وفي (المسعى) أيضاً تمتد المقاهي التي تزدهم من الثالثة صباحاً حتى الساعة الحادية عشرة مساءً، وتكون أكثر ازدحاماً ليالي رمضان والحج والمولد. وتتواصل الإشارة إلى مقاهي (القشاشية) وهي -كما يحدد بيركهاتر- خاصة بعلية القوم، وعلى النقيض منها مقاهي (المعلاة)، فهي للطبقات العامة (بيركهاتر، 2005، ص. 96-109).

ولاحظ الرَّحَّالة الفرنسي موريس تاميزيه عام 1249هـ/1834 انتشار المقاهي في ينبع، وذكر أنه مرَّ في جدة بمقاهٍ وسط البلد، وكانت مزدحمة بالناس سواء من المواطنين أو الأجانب، وهي مشيدة، كما يصفها تاميزيه، على شكل عشة تصف فيها سُرر القهوة (المركز) التي كانت تستعمل للنوم والجلوس، وتعلق على سقوفها زينة متدلّية على شكل قوارب صغيرة (زيمة، 1999).

وأشار بيرتون إلى وجود المقاهي في الوجه وينبع، وانتشارها في المدينة المنورة وجدة وفي الطريق فيما بينهما، وكذلك في مكة المكرمة. ولعل ما انفرد به عن غيره في وصف المقاهي تحديده لسعر القهوة في هذه المقاهي بأنه كان في حدود القرش والقرش والنصف، وأن المسافر مضطر إلى شرب فنجان على الأقل كل ساعتين في أثناء الراحة من السفر (زيمة، 1999).

والمقاهي، بالصورة التي عرضناها، كانت بحسب الرَّحَّالة الغربيين تتركز في مناطق غرب جزيرة العرب وحواضرها؛ مثل: مكة المكرمة والمدينة المنورة وجدة والطائف، وفي حواضر سواحل الخليج والتي تختلف تماماً من بعدها شرقاً في نجد والشمال، لتظهر بديلاً عنها "القهوة" كمكان مخصص لاستقبال الضيوف وتقديم القهوة.

الخلاصة

هذا بعض مما تيسر جمعه مما وثقه الرَّحَّالة الغربيون في كتاباتهم عن عادات القهوة وتقاليدها الاجتماعية في المناطق التي زاروها، وربما يكون قليلاً جداً مقارنة بما أعرضنا عنه أو لم نستطع جمعه؛ وحسبنا أن هذه الإشارات قد أوضحت كثيراً من التفاصيل التي تكتنف قهوة الجزيرة العربية من الأسرار والجمال والطقوس والغموض. أما عن العلاقات الخاصة التي تشكَّلت بين هؤلاء الرَّحَّالة وأهل المناطق التي ارتحلوا إليها؛ فإن القهوة كانت دوماً أداة الوصل بين الطرفين، والوسيلة الفاعلة لترسيخ الوشائج. فقد تهيأ للرحالة مقابلة أئمة الدولة السعودية وملوكها وأشرف الحجاز وأمراء آل رشيد وأعيان الجوف، وفي مجالس استقبالهم خبروا تناول القهوة الرسمية، كما تهيأ لهم مشاركة العامة في مقاهيهم و(قهوتهم)، والبدو في صحاريهم ومضاربهم. ومن خلال فنجان القهوة الذي استضيفوا به، عرف الرَّحَّالة الكثير من أحوال البلاد الخاصة والعامة.

المراجع

- أويتنج، يوليوس. (1999). *رحلة داخل الجزيرة العربية* (سعيد السعيد، ترجمة). دار الملك عبدالعزيز.
- البادي، عوض. (2002). *الرَّحَّالة الاوربيون في شمال الجزيرة العربية: منطقة الجوف ووادي السرحان* (ط 2). الدار العربية للموسوعات.
- بالجريف، وليام جيفورد. (2001). *وسط الجزيرة العربية وشرقها (1862-1863)* (صبري حسن، ترجمة؛ مج1). المجلس الأعلى للثقافة.
- بلنت، الليدي آن. (1978). *رحلة إلى بلاد نجد* (محمد غالب، ترجمة؛ ط 2). دار اليمامة للبحث والترجمة والنشر.
- بودل، روبن. (1989). *الرَّحَّالة الغربيون في الجزيرة العربية* (عبدالله نصيف، ترجمة). جامعة الملك سعود.
- بيركهارت، جون لويس. (2005). *رحلات إلى شبه الجزيرة العربية* (هتاف عبدالله، ترجمة). الانتشار العربي.

- توماس، لويل. (2013). مغامرات مع لورنس في جزيرة العرب أثناء الثورة العربية الكبرى 1916-1918 (أحمد إبيش، ترجمة). دار الكتب الوطنية. هيئة أبو ظبي للسياحة والثقافة.
- الحميري، أمل عبدالمعز. (2022). البعثات الفرنسية إلى الموانئ اليمنية 1709-1736. مجلة الآداب، 1(24)، 506-536.
- داوتي، تشارلز. (2005). ترحال في صحراء الجزيرة العربية. (صبري حسن، ترجمة؛ ج1، مج2). منشورات المجلس الأعلى للثقافة.
- داوتي، تشارلز. (2009). ترحال في صحراء الجزيرة العربية (صبري حسن، ترجمة؛ ط2، ج1، مج1). المجلس الأعلى للثقافة.
- ديديه، شارل. (2001). رحلة إلى الحجاز في النصف الثاني من القرن التاسع عشر الميلادي 1854م. (محمد البقاعي، ترجمة). دار الفيصل الثقافية.
- زيمة، ألبخت. (1999). شبه الجزيرة العربية في كتابات الرّحالة الغربيين في مائة عام (1770م-1870م). (غازي شنيك، ترجمة). مكتبة الملك عبدالعزيز العامة.
- السلمي، حورية عبدالعزيز. (2013). كتابات الرّحالة الأوروبيين مصدراً للتاريخ الحضاري للمدينة المنورة من مطلع القرن العاشر الهجري حتى نهاية العصر العثماني: دراسة تحليلية مقارنة [رسالة دكتوراه غير منشورة]. جامعة أم القرى.
- الشيباني، محمد عبدالهادي. (2000، أكتوبر 21). أهداف الرّحالة الغربيين في الجزيرة العربية، ضمن الرحلات إلى شبه الجزيرة العربية [ورقة]. ندوة الرحلات إلى شبه الجزيرة العربية، دار الملك عبد العزيز.
- الشيخ، عبدالرحمن عبدالله. (1995). رحلة جوزيف بيتس (الحاج يوسف) إلى مصر ومكة المكرمة والمدينة المنورة. الهيئة المصرية العامة للكتاب.
- الطريقي، طلال خالد. (2005). رحلات الغربيين إلى الجزيرة العربية دراسة في الدوافع والأهداف. مجلة الدبلوماسية، 24، 22-25. <http://search.mandumah.com/Records/382735>
- عبدالمنصف، خالد إبراهيم؛ وإسماعيل، منار مصطفى. (2015). ملامح من كتابات الرّحالة والمؤرخين الإغريق والرومان القدامى والأوروبيين في العصر الحديث في شبه الجزيرة العربية. حولية الاتحاد العام للآثاريين العرب: "دراسات في آثار الوطن العربي"، 18(18)، 1-19. <https://doi.org/10.21608/cguaa.2015.29927>

- العربي، عبدالرحمن بن سعد. (2012). جدة في كتابات رحّالة غربيين في القرن الثالث عشر الهجري / التاسع عشر الميلادي. مجلة جامعة الملك عبدالعزيز - الآداب والعلوم الإنسانية، 20 (1)، 3-63. <http://search.mandumah.com/Records/727874>.
- العساف، صالح. (1995). المدخل إلى الدراسة في العلوم السلوكية. مكتبة العبيكان.
- الفارس، أسعد. (1997). رحالة الغرب في ديار العرب. صقر الخليج للنشر والإعلان.
- فيلبي، هاري سينت. (2009 أ). قلب الجزيرة العربية: سجل الأسفار والاستكشاف (صبري حسن، ترجمة) (ط.2، ج.1). المجلس الأعلى للثقافة.
- فيلبي، هاري سينت. (2009 ب). قلب الجزيرة العربية: سجل الأسفار والاستكشاف (صبري حسن، ترجمة) (ط.2، ج.2). المجلس الأعلى للثقافة.
- مقشر، عبد الودود قاسم. (2016). نشأة القهوة العربية وانتشار زراعة البن في اليمن ما بين القرنين الرابع عشر والسابع عشر الميلادي، مجلة أبحاث، 1 (6)، 245-290.
- موجيه، تيري. (2020). بدو المملكة العربية السعودية. العبيكان.
- موزيل، ألويز. (2010). في الصحراء العربية رحلات ومغامرات في شمال جزيرة العرب 1908-1914. (عبدالإله الملاح، ترجمة). دار الكتب الوطنية. هيئة أبو ظبي للثقافة والتراث.
- هوبير، شارل. (2003). رحلة في الجزيرة العربية الوسطى، 1878-1882: الحماد، الشمر، القصيم، الحجاز (إليسا سعادة، ترجمة). دار الكتب.

د. ياسر هاشم عماد الهياجي، أستاذ مشارك بكلية السياحة والآثار بجامعة الملك سعود بالرياض، المملكة العربية السعودية. حاصل على الدكتوراه في إدارة التراث من جامعة الملك سعود، 2018. لديه أكثر من 25 ورقة منشورة في مجلات ومؤتمرات علمية محكمة، وستة كتب في مجالات إدارة التراث الثقافي، كما شارك في العديد من مشاريع التوثيق والحفاظ على التراث الثقافي.

الإيميل: yasseralthiagi@gmail.com

للاستشهاد:

الهياجي، ياسر هاشم. (2024). التقاليد الاجتماعية للقهوة في شبه الجزيرة العربية من خلال كتابات الرّحّالة الغربيين: رؤية الآخر. *مجلة دراسات الخليج والجزيرة العربية*، 50(193)، 261-296.

<https://doi.org/10.34120/jgaps.v50i193.3049>

To cite:

Alhiagi, Y. H. (2024). The social traditions of coffee in the Arabian Peninsula through the writings of Western travelers: Another perspective. *Journal of the Gulf and Arabian Peninsula Studies*, 50(193), 261-296. <https://doi.org/10.34120/jgaps.v50i193.3049>