



العشيرة ذلك، فبإداره بالسؤال: «ما حاجتك؟» فإذا قضاها له، أمره بشرب قهوته اعتزازاً بنفسه. وإذا امتنع الضيف عن شرب القهوة وتجاهله المضيف ولم يسأله ما طلبه فإن ذلك يُعد عيباً كبيراً في حقه، وينتشر أمر هذا الخبر في القبيلة. وأصحاب الحقوق عادة يحترمون هذه العادات فلا يبالغون في المطالب التعجيزية ولا يطلبون ما يستحيل تحقيقه، ولكل مقام مقال.

ليست القهوة للسلم فقط بل تستخدم للحروب. فكافة القبائل في السابق، إذا حدث بينها شجار أو معارك طاحنة وأعجز إحدى القبائل بطل معين، كان شيخ العشيرة يجتمع بأفرادها ويقول: «من يشرب فنجان فلان ويشير بذلك للبطل الأنف الذكر؟» «أي: من يتكفل به أثناء المعركة، ويقتله؟» فيقول أشجع أفراد القبيلة: «أنا أشرب فنجانك». وبذلك يقطع على نفسه عهداً أمام الجميع بأن يقتل ذلك البطل أو يُقتل هو في المعركة. وأي عار يجلبه هذا الرجل على قبيلته إذا لم يُنفذ وعده! هكذا تحولت القهوة من رمز للالفة والسلام إلى نذير حرب ودمار.

طريقة تحضيرها

تُحمّص القهوة أولاً على النار بواسطة إناء معدني مقعر يُسمى

في الكرم عند العرب. عند سكب القهوة وتقديمها للضيوف يجب أن تبدأ من اليمين عملاً بالسنة الشريفة، أو تبدأ بالضيف مباشرة إذا كان من كبار السن. والمتعارف عليه أنك تكرر صب القهوة حتى يقول الضيف «بس» أو بهز فنجان القهوة. وهناك آداب توارثها أبناء شبه الجزيرة العربية كافة في شرب القهوة وهي أنه عند صب القهوة باليد اليسرى وتقديم الفنجان باليد اليمنى، وأيضاً يتم تسليم الفنجان للذي يصب القهوة الذي يدعى «المقهوجي» باليد اليمنى كذلك، بعض المناطق في السعودية يشترط لديهم أن تكون القهوة بالفنجان ليست مملوءة وإنما تُصب القهوة في الفنجان بنص مقدار الفنجان وإذا امتلأ الفنجان وتم تقديمه للضيف تعتبر إهانة. أما عند البعض فيشترطون أن يكون الفنجان مملوءاً بالقهوة ونقصان ذلك يعتبر إهانة.

مهارة صب القهوة أيضاً أن تُحدث صوتاً خفيفاً نتيجة ملامسة الفنجان - أي الكاسات التي تُصب بها القهوة - ومفردها كما ذكر - فنجال - ببعضها البعض. وكان يُقصد بهذه الحركة تنبيه الضيف إذا كان سارحاً، أو كما تقدم في الأفراح، أما في الأعراس كالعزاء أحياناً فعلى مقدم القهوة ألا يصدر صوتاً ولو خفيفاً، كما أن مهارة شرب القهوة أن يهز الشارب الفنجان يمينا وشمالاً حتى تبرد القهوة ويتم ارتشافها بسرعة، بلغ من احترام البدو والعرب في السابق للقهوة أنه إذا كان لأحدهم طلب عند شيخ العشيرة أو المضيف، كان يضع فنجانه وهو مليء بالقهوة على الأرض ولا يشربه، فيلاحظ المضيف أو شيخ

«المحماسة»، وتُحرّك القهوة حتى تنضج جميع جهاتها بواسطة عصاتين من الحديد تشبهان الملعقة الطويلة. ثم تطحن القهوة بواسطة إناء معدني يُسمى «النجر» وتوضع مع بهاراتها المعروفة، كالقرنفل والزعفران والهليل، في دلة كبيرة تُسمى القمقوم أو المبهار ثم تُسكب بعد عدة عمليات مُركبة في دلة مناسبة وتقدم للضيوف.

تطوّرت هذه الأدوات الآن، فالنجر مثلاً تقابله الطاحونة أو المطحنة الكهربائية، والمحماسة تقابلها المحمصة الكهربائية، والدلة تقابلها الحافظات أو الترامس. الترامس يطلق عليها «الزمرمية» عند بعض المناطق في المملكة العربية السعودية.

