



إمارة أبوظبي
القطاع الثقافي
مجلس التراث العظم



سجل وقوائم عنصر التراث غير المادي
إمارة أبوظبي
دولة الامارات العربية المتحدة

Intangible Cultural Heritage
Register and inventory of Abu Dhabi Emirate
United Arab Emirates

مشروع المسح الميداني الشامل للتراث الثقافي غير المادي لإمارة أبوظبي

Intangible Cultural Heritage
Register and inventory of Abu Dhabi Emirate

سجل وقوائم عنصر التراث غير المادي
United Arab Emirates
دولة الامارات العربية المتحدة

Reçu CLT / CIH / ITH
Le -7 JAN. 2015
N° (0795)

0107400023

content content content content content content content content

Content

Oral traditions and expressions:

- Poetry

Performing arts:

- Al Ayyala
- Al Taghreedla
- Al Harbiya

Social practices, rituals and festive events:

- Maalis
- Food habits
- Marriage traditions
- **Tarbes**
- Children Games
- Falconry

Knowledge and practices concerning nature and the universe:

- Wells

Traditional craftsmanship:

- Al Sadu
- Camel gear
- Palm tree fronds
- Garment and women fashion
- Henna
- Men and women costumes
- Jewelry

Coffee

Coffee is the main drink for the people of Gulf and the Middle East Area. It is drunk during chatting and conversation. Coffee has been the companion of Bedouins and city residents during residence or travel. Coffee is drunk in the morning and evening during councils, family and intimate gatherings either for male and female wealthy or poor people. In addition to the remarkable energy felt by those who drink it, coffee is thought to have a lot of health benefits as it cures a lot of diseases especially bleeding besides its other benefits. Coffee is one of the oldest drinks ever known in the Middle East and is distinctively popular with the Bedouins who compassionately consider it as their favorite drink with great eager and appreciation. Accordingly, coffee forms an integral part of the culture and traditions of this area.

Origin of Coffee

The word is derived from «Coffee». The Encyclopedia Britannica indicates that the word «coffee» means coffee beans. The word itself is derived from being caffeinated because coffee curbs or eliminates the desire of those who drink too much of it.

Some people think that the word is named after Kaffa County in the south west of Ethiopia as the original home for coffee. Accordingly, some people think that it is named after coffee beans. Some people think that Yemen is the original home for coffee beans plant that was later grown in wet hot areas such as eastern and western India, Brazil and some parts of Africa.

It is said that human beings have known coffee for only four hundred years.

Arabic Coffee

The Arabic coffee hold a sublime position for Bedouins and drinking coffee is greatly associated with attributes such as generosity. Therefore, the Arabs developed songs to express their generosity and expenditure on their favorite drink as set out in their long verses and praise for those who are characterized by these attributes. Generous people always open their doors for visitors and do not hesitate to purchase coffee however expensive it is as it shows happiness and generosity. This meaning is expressed by pots always put over fire to indicate that they prepare coffee too much. Accordingly, they have to spend generously to buy the coffee and pepper. Further, their doors are always open by day and night for receiving guests as the first thing the guest do when he enters is to have a cup of coffee following which he/she feels safe for his blood, honor and money.





Coffee Preparation

First: Utensils preparation:

Coffee service begins with the preparation of coffee tools such as kettles, pots, cups, roasters and else known as the «Utensils». The coffee pot was made of pottery before the spread of the metal ones especially copper in different types and shapes made by very skilled craftsmen.

Pots are divided into three types according to their use:

- **Coffee Filter:** It is a bigger pot filled with hot water that is put on fire and coffee with cardamom residues being collected therein and heated more than once by day and night.
- **Coffee Pot:** It is a medium size pot from which coffee is added to the hot water in a big pot. Coffee is taken from the bottom of said pot and they say «provide with coffee» i.e. proceed with the preparation process.
- **Final Stage Pot:** It is a bit smaller pot used for pouring coffee to the cups.

First: Utensils Preparation:

The word «Cups» is a Persian word. It is thought that when coffee was first known, it was drunk in small china, an copper cups of different sizes. Afterwards, the china cups of different shapes prevail. A saucer is always put with the cup.

Second: Making a fire:

Fire is made either before or after the preparation of the coffee utensils.

Third: Coffee Beans Roasting:

The coffee maker puts an amount of coffee beans in the coffee roaster that looks like a kettle and is made of iron with a circular hollow dish of a wide edge in order to heat the beans. The roaster is put to fire and coffee beans are stirred with a stirring stick which is a long handle with a crescent like head until beans turns into red which is an indication that they are well done.

Fourth: Coffee Grinding:

Coffee beans are put in a multi shape mortar made of wood or iron to grind and change same into powder.

The grinding stone is a tool used for grinding coffee. It is made of a big stone with a wide square surface and small base together with a small hole in the center where cardamom is ground to be used as coffee spice.



Medical Benefits

Ancient Arabs discovered that coffee beans contain (caffeine) a nerve stimulator and strengthen the heart muscle. The scientific studies have recently proved several medical and psychological benefits for coffee including the following important ones:

- It refreshes mind and muscles, **increases** heart beats, acts as a diuretic, and is prescribed for those who suffer from asthma, and cures migraine and drowsy.
- Drinking mild amounts of coffee improves ones performance as it refreshes mind. Experiments proved that those who drink coffee perform their works better than others and their performance increases as coffee improves mood and boosts intellectual production.
- It is scientifically proved that coffee helps digestion so it is recommended drinking coffee after meals.
- It is proved that the strong smell of coffee is appealing and is used as a treatment for children. Women use coffee residue after drying same as a powder to be put on the whip of the newborns to relieve or remove inflammation and eruptions.
- It is well known that coffee gatherings help eliminate depression and create a sense of happiness, fun, and enthusiasm for those who drink it.

It is said that Arabs built special rest houses where they and their riding animals used to rest and refresh whilst people enjoy drinking some cups of coffee.

- Coffee preparation, cup holding, coffee pouring, amount of coffee in the cup
- **guest rights, priority of coffee serving, number of cups, types of cups, invitation for coffee, coffee drinking times, courtesy**
- **Coffee Preparation & Drinking**

Coffee service begins with the preparation of coffee tools such as kettles, pots, cups, roasters and else known as the «Utensils». Coffee is heated as the Bedouin puts an amount of coffee beans in the coffee roaster that looks like a kettle made of iron with a circular hollow dish of a wide edge in order to heat the beans. The roaster is put to fire and coffee beans are stirred with a stirring stick which is a long handle with a crescent like head until beans turns into red which is an indication that they are well done. Said beans are put in a multi shape mortar made of wood or iron to grind and change same into powder. The grinding stone is a tool used for grinding coffee. It is made of a big stone with a wide square surface and small base together with a small hole in the center where cardamom is ground to be used as coffee spice.

- The coffee beans are put in a big pot which was made of pottery before the spread of the metal ones especially copper in different types and shapes made by very skilled craftsmen.



Drinking Coffee

Coffee drinking follows various traditions, customs and conventions that differ according to the area, environment, tribe, and lifestyle. We cannot deal with the subject of coffee without indulging into fun and happiness as coffee making is always associated with pleasant, friendly conversations. The coffee maker starts with preparing the pots, kindling the fire and examining and roasting coffee beans whilst reciting some verses of poetry or singing his favorite song during grinding coffee beans which differs according to the mortar used. Wood mortars give more freedom in grinding and diversification of the rhythms used. They also help control the degree of coffee softness or roughness.

Coffee Preparation Manners: Coffee is first served to the chief or the oldest member, then to guests. If the father of the coffee maker attends the council, the coffee maker serves his father first. If there is a chief or a guest, the father points to the son to serve the chief or the guest first, following which the coffee maker starts serving coffee from right to left. In the event of big meetings attended by chiefs and important figures sitting in the middle, coffee is served by four men with two serving the middle area and the other two serve the right and left sides.

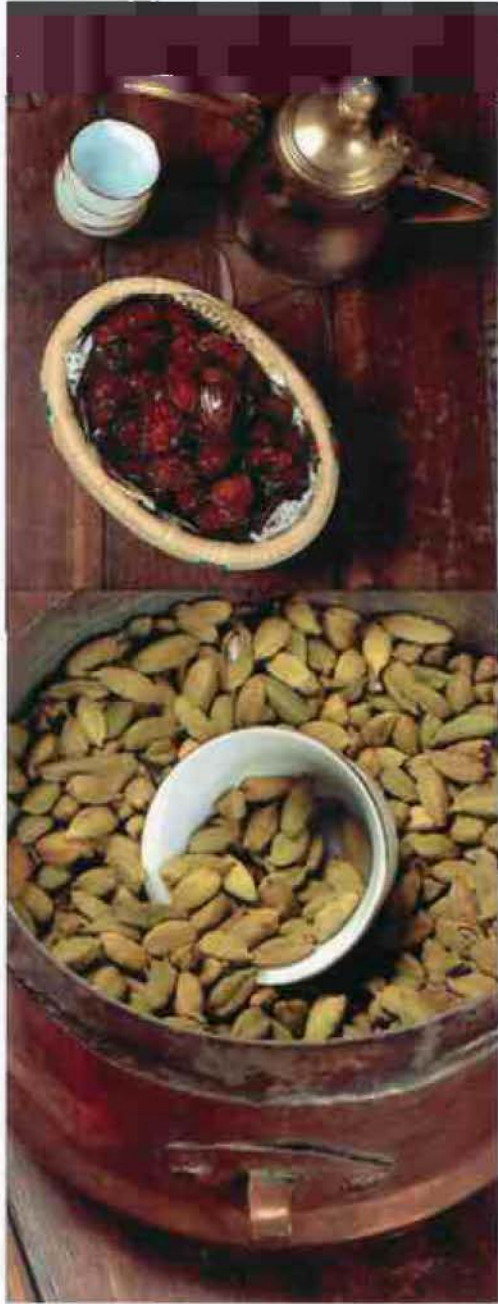
It is traditional not to fill the cup as this represents a big mistake. It is also wrong to serve a little quantity of coffee as this means that the person served is a minor or accused of breach of honor. It is customary to serve half full cups. If a boy attends the council with his father, coffee must be served to him as neglecting the boy represents a big offense to his father that may lead to ruinous war which is declared when enemies scatter the coffee utensils around the fire, cover same with ashes and then put the fire out indicating that all the people attending said meeting are cowards and this may lead to bloodshed for rehabilitation. It is customary to drink two or three cups only whilst drinking the fourth represents a fault.

Some tribes consider drinking four consecutive cups is an indication that the person is in need of help. It is customary to serve the coffee consecutively with ten to fifteen minute interval. To move the empty cup from right to left many times whilst being held between the thumb and forefinger is an indication that the guest does not need any more coffee.



الخطبة

٠٢	• - النشعر	التفاليد و أشكال التعبير الشعبي
٠٣	• العياله	فنون وتفاليد أداء العروض
٠٤	• التعرودة	
٠٥	• الحربية	
٠٦	• المجالس	الممارسات الإجتماعيه و الطفوس و الإحتفالات
٠٧	• عادات الطعام	
٠٨	• عادات الزواج	
٠٩	• القهوة	
١٠	• ألعاب الأطفال	
١١	• الصفاة	
١٢	• الآبار	المعارف و الممارسات المتعلقة بالطبيعة و الكون
١٣	• السدو	المهارات المرتبطة بالفنون الحرفيه التقليديه
١٤	• عناد الأيل	
١٥	• السعف	
١٦	• زينة و أزياء المراه	
١٧	• الخفاء	
١٨	• ملابس الرجال و النساء	
١٩	• الحلبي	



الحقل

الممارسات الإجتماعية والطقوس والأحداث الاحتفالية

اسم العنصر

القهوة العربية

الاسم المستخدم محليا

القهوة

الخصائص المميزة للعنصر

حبوب بن، هيل، أدوات ومعدات إعداد القهوة

الممارسون

فئات اجتماعية متنوعة في مناطق مختلفة

الأفراد والمؤسسات المعنية

هيئة أبوظبي للسياحة والثقافة

وزارة الثقافة والشباب وتنمية المجتمع



القهوة

يعبر القهوة لمشروب الرئيسي لسكان الخليج والشرق الأوسط، بما فيليب اليمن والحديث، فالقهوة كانت ولا زالت رفيعة لسدوي والحصري في الحنّ والرحال، يتم تناولها في الصباح وفي المساء، وفي الدواوين وعند الجلسات العائلية، وفي الأمسيات الحميمة، والقهوة مشروب الفقراء مثلما هي مشروب الأثرياء، وهي للنساء مثلما هي للرجال.

ويعتقد أهل الشرق الأوسط أن للقهوة فوائد عديدة، فإلى جانب أنها تمنح شاربها نشاطاً ملحوظاً فهي تكفي العديد من الأمراض، وبخاصة نزيف الدم، وغير ذلك من الفوائد.

وتعد القهوة من أقدم المشروبات التي عرفها أبناء الشرق الأوسط، وقد احتلت في الوسط الشعبي مكانة السيادة دون مزارع، خاصة بين البدو الذين يعتبرونها مشروبهم المفضل، الذي احتضنوه بشغف وتقدير لا مثيل له، ومن ثم أصبحت القهوة حصة لا يتجزأ من تقاليده وعادات هذه المنطقة.

أصل القهوة

تشير الموسوعة البريطانية أن كلمة coffee مشتقة من الكلمة العربية «قهوة»، وكلمة «قهوة» نفسها مشتقة من الإقحوة، وهو الامتناع عن شيء، ذلك لأن القهوة تكفي شاربها عن كثرة تناول الطعام، أي تقلل شهوته إليه، أو تذهب بها.

كما نجد بعض الأراء التي ترجع كلمة coffee إلى مقاطعة «كافا» في جنوب غرب إثيوبيا باعتبار الحبيشة الموطن الأصلي لشجرة البن، حسب إحدى الروايات، وفي رواية أخرى أن بلاد اليمن هي الموطن الأصلي لشجيرة البن، ثم أدخلت زراعتها في المناطق الحارة الرطبة، مثل الهند الشرقية والجزيرة، والبرازيل، وبعض المناطق في أفريقيا.

ويقال أن عمر القهوة وعهد البشر بها كمشروب لا يزيد عن أربعائة عام، وقد تم اكتشاف القهوة مصادفةً، وهناك روايات عديدة حول ذلك أشهرها أن بعض النس جاءوا إلى قس وأخبروه أن الحمار عندهم عندما تأكل حبوب البن فإنها تطلق مستنشقة طوال الليل، فأمر القس بإحضار هذه الحبوب، واستحصروا منها ثروة، ثبت بتجاربههم أنه ينه الشارب

الفوائد العلاجية

لقد اكتشف العرب القدماء إن حبوب البن تحتوي على مادة (الكافين) وهي مادة مشددة للأعصاب، ومقوية للقلب، ويذكر أنه كان للعرب محلات خاصة للقهوة، يقفون عندها لتسريح ركايلهم من عناء السفر، وتنشط قواها، في حين يستمتع الناس بارتشاف ما تيسر من فواحين القهوة، أما حالياً فقد أثبتت الدراسات العلمية أن للقهوة

فوائد طبية ونفسية عديدة، أهمها أن القهوة:

١- تنشط الدماغ، وتنشط العضلات، وتسرع ضربات القلب، وتعمل كمدر للبول، وتوصف أيضاً لعلاج الربو المزمن، وفي علاج صداع الشقيقة والانسداد.

٢- تناول كميات معتدلة من القهوة تحسن أداء المرء لعمله، لأنها تنشط الدماغ، وقد أجريت تجارب أثبتت أن الرجال الذين تناولوا القهوة أدوا أعمالهم أفضل من غيرهم، وأن مستوى أداء ارتفع لديهم.

لأن القهوة تحسن المزاج وتساعد على الإنتاج الفكري.

٣- ثبت علمياً أن القهوة مفيدة جداً في الهضم، لذا ينصح بشرب القهوة بعد تناول الطعام

٤- ثبت أن زلجة البن الفواحة مجبة جداً، وتستخدم في علاج الأطفال، كما تستخدم النساء حبات القهوة بعد تجفيفها كمشحوق، ويوضعها على فخذ الطفل الرضيع لتخفيف أو إزالة الانتهاجات والظنح.





القهوة العربية:

مكافئة سامية في نفوس العرب وبخاصة البدو. كما تلازم شرابها بقدر كبح بصفة الكرم، فتعدوا بكرمهم ويدلهم في سبيل مشروبهم المفضل. ودواوينهم العامرة والإشادة بين يتحلون بهذه الخصال. فأهل الكرم لا يحتقون أبوانهم في وجه القادمين. ولا يترددون في شراء القهوة، وهي مادة الكيف والسطح مهما غلا ثمنها. وقد عرفوا عن هذا بكرة ملازمة الدلال للناظر. وهذا كناية عن كثرة إعداد القهوة فيها مما يستوجب البذل بسخاء لشراء البن واليهال.

كما أن بيوتهم مشرعة في ليها ونهارها لاستقبال الضيوف، وأول ما يدخل البيت الضيف البيت يشرب فبجبال القهوة فيعدوا أمثا على دمه، وعرضه. وماله. أمثا دواوين القهوة، في أي وقت كانت فهي ليست محددة العدد، وليست هناك شروط مسقة على الحاضرين. بل هي جلسات ودية، ديمقراطية، تراخي فيها أناب الحديث. ونطرح فيها كل موضوعات الساعة والتي غالباً ما تهتم الحاضرين. وذلك بقصد مناقشتها، وتبادل الآراء والمفترجات، والتوصل لحلول الناجمة للمشكلات العارضة. كل ذلك يتم وسط أجواء تسودها المحبة، والإحترام والتقدير لكل الآراء مهما تباينت، وتناقضت.

وقبعض الأحوال تكون هنالك دواوين خاصة بالنساء، حيث تقتصر على تجاذب أطراف الحديث وسط أهازيج الأغنيات، والطرب، والموسيقى. وقد تروي بعض الحكايات والقصص، والمأثورات، كما يحضر الشعر والأدب وسط أرباب البيوت، وتبادل المعرفة والخبرات بصنوف الطبخ المختلفة. ويبدأ عادة الاستعداد لهذا الدواوين بالاستئذان من الأرواح، بتقديم الدعوات، ثم تجهيز القهوة.

طريقة إعداد وتناول القهوة:

وتحكم طريقة تناول القهوة عادات وتقاليد، وأعراف مختلفة حسب تباين المناطق والبيئات والقبائل وأساليب العيش. لكن لا يمكن النظر للقهوة مجرد عن الكيف والطرب، فعندها يجتمع الأصدقاء ويتطيب السمر، يبدأ صاحب الكيف في تهينة الدلال، وإشعال النار. وتتخص البن وتحميسه وكثيراً ما يتمثل ببعض الأبيات من القصيد، أو يتغنى بما يطربه من الأغنيات المحببة إليه، وخاصة أثناء سحن البن، فكل نوع من الأجران بطريقة في دق البن المحمص مختلفة، فأجران الخشب تتيح حرية أكبر في الدق، وفي تلويين الإيقاعات المخطوية. كما تساعد أكثر في التحكم بمقدار الخشونة والنعومة. ومن المعلوم أن جلسات القهوة تساعد على التخلص على السأم، وتحقق نشوة خاصة للشارب. وتدخل المسرة إلى قننه وتدفعه إلى البهجة والمرح. والإقبال على الحياة بروح متجددة.

البضفة أو الحمرة:

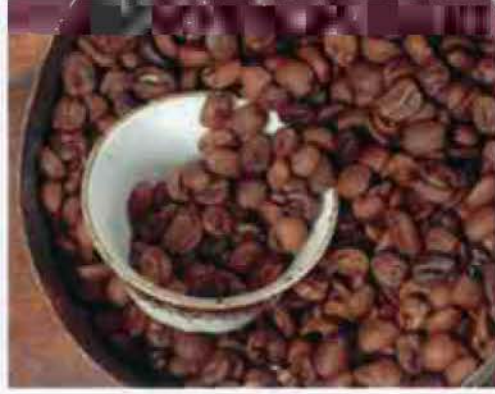
ثم يوضع البن بعد ذلك في دلة كبيرة والدلة معروفة منذ القدم وكانت تصنع من الفخار قبل أن تنتشر الأنواع المعدنية. خاص من النحاس. وهي أنواع وأشكال مختلفة كما لها صناع ماهرة. وتنقسم الدلال حسب استخداماتها إلى ثلاث أنواع:

وهي أكبر حجماً من الدلال العادية، وتوضع فوق الجمر وبها الماء الساخن وفيها تجمع بقايا القهوة والهبل وتغلى أكثر من مرة في اليوم. واليئة. دلة الملكة أو المنفعة. وهي أكبر دلة متوسطة الحجم قليلاً. ويتم فيها تنعيم البن بعد نقل جزء من الماء الساخن من الدلة الكبيرة. إذ يرفع البن من قاعها ويقال (لكم) القهوة أي جهازها تجيداً لصنعها.

دلة المزله أو «المبهرة»:

وهي أصغر الدلال المستخدمة في عمل القهوة، ومنها تصب القهوة في الفناجين. وكعبة (فجان) فارسية الأصل. ويعتقد إن القهوة في بدايات انتشارها كانت تشرب بما يتوفر من أكواب صغيرة نسبياً سواء أكانت من الخزف أو النحاس أو غير ذلك، وأحجام مختلفة منها الكبير والمتوسط والصغير. ثم شاعت فناجيل الخزف الصيني أيضاً بأحجام وأشكال مختلفة. ويوضع مع الفناجين عادة وعاء به ماء يثقل له (السفلة) التي تشرية استوائية دائمة الخضرة يضطر من بذورها المضمصة المظخونة مشروب ساخن. يسمى القهوة، فضله الناس في كل قطر من أقطار المعمورة تقريباً على غيره.

أما عملية إعداد القهوة فتبدأ بإعداد وتجهيز أدوات القهوة من دلال، وقدر، وفناجين، ومحماس، وغيرها والتي تعرف ب (السلة أو المناميل) وبلي ذلك لحميس البن. حيث يقوم البدوي بوضع كمية من البن بالمحماسة التي تشبه المعلقة أو الشاوة، والتي تصنع من الحديد بالطرق، لها صحن دائري بعرض متوسط، عريض الحافة، منفر، وذلك بعرض لحميس البن. ثم توضع على النار ويتم تحريك البن بالمخياط. وهو مقبض طويل رأسه على هيئة هلال لتحريك البن في المحماسة. حتى يميز لون الصب إلى الاحمرار إشارة إلى نضجه. ثم توضع حبوب البن في المنحاز أو الهاون الذي يستخدم في تنعيم وطحن القهوة. ويصبح من الخشب أو الحديد، وله أشكال مختلفة. ومن أدوات القهوة الطيرة (نجر الحجر) وهي صخرة كبيرة لها سطح مربع وسطح، وألها قاعدة صغيرة، إلى جانب الوجاز من الجانب الأيمن وفي وسطها حفرة صغيرة يدق فيها الهبل ويستخدم كتهال للقهوة.



٥ الفساجيل لها أحجام مختلفة وهو إنا نشرب القهوة

ال فوائد الطبية للقهوة:

ذكرت (دائرة المعارف البريطانية) في طبعة ١٩٨٧م فوائد القهوة ففادت: (تنشط القهوة الدماغ .. وتسرّع القلب .. وتعمل كعند للبول .. وقد توصف القهوة في علاج الربو المزمن .. وفي علاج صداع الشقيقة والانسقاف) وأكد الكتاب الطبي الأمريكي الشهير (Current medical diagnosis) عام ١٩٩١م إن الكيفيات الصغيرة أو المعتدلة من الكافيين ٢٠-٣٠ ملغ يوميا تحسن أداء المرء لعلمته اليومي.

ويمن الشفايف؟ وبين شرابة الهيبيد؟

ويمن الحيوود اللي تشبيل الشفايل؟

ويمن السيوف اللي تسعدل عن السيل؟

ويمن الريماحج اللي تحسث كل عسايل؟

القهوة منشط للتفكير:

ليست هذه دعابة للقهوة بل حقيقة كما تقول الباحثة الأمريكية: جودت وإرمان، وقد درس الدكتور: هاريس ليرمان، وهو باحث في علم النفس، كمية الكافيين اللازمة لتنشيط الدماغ ومعرفة ما يحدثه فحان القهوة في الصباح من تأثير على القدرة على التفكير، فأعطي مجموعة من الرجال كسولات تحتوي على كمية من الكافيين تعادل ٢٥٦،١٢٨،٦٤،٢٢ ملغ على التوالي، أعطى هذه المجموعة احدي هذه الكسولات في كل صباح، ثم اجري عليهم فحوص شعرة قوة انتباههم والقيام بأعمال دقيقة، وأعطى نفس المجموعة من الرجال صوبا وهمية في أيام اخرى من غير علمهم، كانت النتيجة أن الكافيين قد رفع مستوى الأداء عندهم.

أدوات القهوة:

١- الطيبة: وهي وعاء من الخند يشع لضعفة كيلوغرامات من البن الأخضر. والطيبة (الجراب) أو جراب صعر عليه شعر.. شبة الكيس، وهو من خلد الطاء.

٢- المحجاسة: تشبه المظفة، تقريبا تصنع من الحديد بالطرق. صنعها الداتري عريض الحافة، مفرع، يتسل بمقخص ذي أربعة أضلاع مزين بطرفات محقورة، وهي لتحسيس البن.

٣- الجرن أو لهماش: هو جرن اسطواني من الخشب، وجوف الجرن واسع من الداخل، وفوهته ضيقة تزين بإطار عريض من المعدن لحمايتها من الصدمات أثناء الدق، وتستخدم للدق قطعة خشبية تدعى (يد الجرن) أو (يد لهماش).

٤- الدلال: أوعية نحاسية لعلي القهوة مع الماء في النار، وهناك أنواع مختلفة من الدلال منها: الصالحانية -الرسولية - الشكبة - الحسوي - الكويتي - الفطري - الاسطوسلي - ويضاف الكرج والطبخ.

هكذا قصة عن اكتشاف حيث بدأت إن اكتشافها يرجع إلي قس عربي عندما جاءه إغراب وبلغوه ملاحظتهم علي الماعز عند رعيها تأكل حبوب البن فإنهم شاهدوا علي هذه الحيوانات إنها صارت قلقة متيقظة دائما الحركة طوال الليل، فما كان من القس إلا أن أمر الأغراب بإحضار هذه الحبوب ثم استحضروا منها شرابا ثبت نتائجهم إنها تسميه الحروب

بعض صفات القهوة:

تحتوي القهوة علي ١,٣٪ من الكافيين وبعض الزيوت الطيارة، يمكن الحصول علي القهوة بتحميص البن ثم تحميه إلي مسحوق دقيق، ويحتوي البن علي الكافيين وبعض المعادن والأملاح والقليل من البروتينات والنتين، ويحتوي علي القليل من المواد الدهنية والكاربوإيدراتية، وللقهوة رائحة مقبولة وطهو وطعم فيه شيء من المرارة التي تجعل القهوة مقيدة جدا في الهضم ويستحسن تناولها بعد الأكل أي بعد تناول الطعام لتساعد علي الهضم وإذا ما أخذت قبل الطعام قد تزيد الإفرازات لمعدة وما بها من أحماض تسبب بعض آلام المعدة لذلك كان فحان القهوة مستحيا بعد الغذاء فهو بعد الغذاء خاتم وقبل الغذاء يسبب الغثيان.

مكانة القهوة:

احتلت القهوة في الوسط الشعبي مكانة السيادة دون منازع، فعين خرجت من أحضان المصنوفة لتشتيع بين الناس عامة، فلما تمتصقه آخرين هم البدو الذين احتضنوها بشعاف، وتقدير لأمثل لهما، محافظين علي روح المصنوفة من جود معتقبة، وأريحينهم، وإفادهم، وتعطفهم من أدران الدنيا.

وقد تحققت هذا الانسجام في أروع صورة بن بدو الشام، الذين أصبح إعداده القهوة علي أيديهم فتا يحتاج إلي المزيد من الأدوات، وجره، ونشها، وروفا، وتقديمها مرتبط بالمناخات الدنية كالأيام، وذكرى الحسين .. ولاتمد باستمرار الاقي المناطق المتصلة ببلاد الشام والجزيرة العربية، وفي المناطق جميعها احتضني الناس بالقهوة، وأحاطوها بهالة من التقدير، وقد عبر سليم بن عبد الحسي من شعراء نجد عن هذه المكانة حين جعل القهوة علي حامة الرأس إذا ما التي غيرها عند الأقدام حين قال:

نسبت عبد السناف من طليح فرطاس .. تعيسون ممن حسارت كبير السوايس
بالقهوة اللي شاتها هامة السراس .. وسقافها يرفع إلسي غيرها ديس وهداه

يحرص أصحاب محامس البن علي إضفاء مذاق خاص تركيبة (توليفة) البن، فيعطر الناس بلبضون إضافة الهندباء الجرية أو الحوان (الهلل) إلي القهوة، يحتوي البن علي الكافيين، وهي مادة منبهة للجهاز العصبي، ويرى بعض الناس أنه من الأفضل صحياً أن يتناول الناس البن العالي من مادة الكافيين، وتزال هذه المادة في معظم الحالات بخلامة الماء البارد الذي يتم بمساعدة بعض المواد الكيميائية بئدة تاريخية فقط، كما روتها الأساطير عن البن، فقد اكتشف لأول مرة في أيويبا، عندما لاحظ رعاة الماعز أن قطعانهم تظل متيقظة طوال الليل إذا ما أكلت أوراق شجيرات البن ومبارها.

وقد وصل البن إلي جزيرة العرب في القرن السابع الهجري، الثالث عشر الميلادي، ومن العرب أحدث بقية الشعوب اسم القهوة، وقبل أن تتخذ القهوة شراباً قبل ٧٠٠ سنة حلت، كان البن غذاء، فنبذة، ثم كذا، انتقل البن من جزيرة العرب إلي تركيا خلال القرن السادس عشر الميلادي، ثم إيطاليا في مطلع القرن السابع عشر.

وأقيمت المفاهي في أوروبا في القرن السابع عشر الميلادي، وكان الناس يتلون في هذه المفاهي مناقشة القضايا المهمة ومن المحتمل أن يكون البن قد دخل إلى أمريكا في ستينيات القرن السابع عشر الميلادي، أما البرازيل فقد عرفت زراعة البن في القرن الثامن عشر الميلادي.

حاولت الأقطار المتقدمة لبن التحكم في أسعاره وفرض الإنتاج سنويات طوية، فالتقت على تصدير حمض نسيية تتحدد إجمالاً صادراً كل قطر من البن، ثم حاولت السيطرة على الأسعار من خلال القيام بتحرير كميات من البن لتكون بمثابة مخزون احتياطي يبدأ عن تصديره، لكن في عام ١٩٦٣م ساعدت الأمم المتحدة في الترتيب لعقد الاتفاقية أطلق عليها الاتفاقية الدولية للبن، وبموجب هذه الاتفاقية فتت الأقطار المنتصرة لبن أن تقوم بتصدير حمض محددة لكن دولة، كما وافقت الدول المنتصرة على مراعاة الحد الأدنى للأسعار، وأن تعمل على الحد من شراء حاجتها من البن من الدول التي في توقع على الاتفاقية، إلا أن هذه الاتفاقية في نخط إلا بالنظر للقليل من المتاح.

اكتشاف القهوة:

يحيط بقصة اكتشاف القهوة غموض غير منه والتضارب الحكايات حولها، فمنها ما يعزق في الحرافة ومنها ما هو يعمل قنبلاً إلي الواقع.



الكلمة : قَهْوَة

قَهْوَة: وتلفظ (كهوة) وهي شراب الحنظل وبنجان (نكهوى) أي احسن القهوه، وبنجان: (السبر نكهوه عن ثلاث) أي نحسي القهوه عنده، وينادي كبير القوم قاتلاً (كهوة) حين يأمر بإحضارها

ومن آداب تقديم القهوه:

تقدمها إلى الشيخ أو كبير القوم أولاً، أو من كان من خارج نطاق العشرة أو البلد، وإذا كان والد ساقى القهوه موجوداً في المجلس، فعلى والده أن يتوجه نحوه أولاً ويقدم له القهوه، فإن كان هناك شريح أو ضيف، فعلى الوالد أن يؤثر له بيده أن يقدم القهوه إلى الشيخ أو الضيف أولاً، وإذا تم تقديم القهوه إلى أول من في المجلس، دار الساقى بأقداحه من اليمين إلى اليسار، أما إذا كان المجلس كبيراً، وكان شيوخ القوم ووجهائهم قد توسطوا، تقدم أربعة سقارة مرة واحدة، الثلاث يتجهان إلى حيث الوسط وواحد يتجه شمالاً والأخر يميناً، ومن الاصول في تقديم القهوه عدم ملء الشجان، فهذا عيب، كما انه من العيب أن تقدم بضع فطرات في الشجان، فهذا معناه إشارة للشارب بأنه قاصر أو انه مطعون بشرفه.

أما الاصول فهو صب القهوه في الفنجان إلى اقل من النصف تقريباً، وإذا كان في المجلس ضيف حشتر مع والده فيجب تقديم القهوه له، وعدم تجاوزه، لأن تجاوزه معناه إهانة لوالده، وكذلك تكون الأمانة حاله، وقد تؤدي إلى (فص خشوم) أي جرب فيروس، إذ جنس احدهم في مجلس ودار الساقى بالقهوه عنى الجلس، وتجاوزه ولم يقدم له القهوه، ومن علامات اعلان الحرب ان يتقدم الأعداء ويتناولوا جميع الدلال حول النار والمسامة (المعاميل) ويهينوا الرماد عليها، ويغلقوا النار في مجلس شيخ أو قوم، فهذا معناه ان ذلك المجلس لا يضم الا اليميناء، وهي إهانة لا يمكن رد الاعتذار فيها إلا بالدم، كما ته من الاصول المتبعة عند الشارب، ان يشرب فنجانين أو ثلاثة فنجانين متتالية، فان شرب الرابع فقد يكون من المخاذ عليه.

وعند بعض العشائر يعتبر من يشرب أربعة فنجانين متتالية دخياً يحتاج إلى مساعدة، وإلى جانب ذلك فان الاصول تقتضي تقديم القهوه تناماً عنى فترات، وبين المرة ولمرة ما يتأخر عشرة دقائق إلى ربع ساعة، أما علامة الاكتفاء من شراب القهوه فهي هز الفنجان الفارغ يمناً ويساراً عدة مرات، وهو بين السبابة والإبهام.



الكلمة : دَحْنَه

دَحْنَه (والدجانه) من الاغناظ البدوية، وهي تعني ما يترسب من القهوه المستعملة في قعر الدلة.

الكلمة : حَبَّار

حَبَّار: الرائحة الكريهة في القهوه، فإذا تركت القهوه لمدة طويلة في الدلة واحتلخت ورائحتها برائحة معدن الدلة، أو ذب إليها الفساد، قاتوا (كحوتكم موهرة) والاصل في اللفظة (الهجار) من حجر الشيء وأهمره وأي تركه، فهي قهوة مهجورة.

الكلمة : حَبْلَه

حَبْلَه: حثالة القهوه وما يتبقى منها في قعر الدلة، وكانت النساء يستعملنها بعد تنظيفها كمشحوق يوضع على أفضاد الطفل للرضيع، لتخفيف أو إزالة اللانهدات والمغشح.

الكلمة : سَرِب

سَرِب: هو قهالة القهوه وما يترسب منها في قعر الدلة والمادة ما ان تكون من سرب الآتاء أي سال ما فيه، أو من الرواسب، رسب الشيء في الآتاء رسوباً أي سفل فيه وقلبوها للفظه من رسب إلى سرب.

الكلمة : مِخْطَاس

مِخْطَاس: وعاء مقعر من حديد أو نحاس، لتحسين به حبسب القهوه عنى النار.

الكلمة : مِخْبَاط

مِخْبَاط: حديدة أو خشية من الالونوس تقلب بها حبسب القهوه عند تحميصها في النحاس.

الكلمة : نَحْر

نَحْر: الهاون المصنوع من معدن النحاس تدق به حبات القهوه، ويكون صوت الدق عالياً متصلاً، و(نحر الخشب نحر).

الكلمة : حَمْرَه

حَمْرَه: دلة من دلال القهوه تكون كبيرة الحجم، يقور بها ما اجتمع وتبقى من بقايا القهوه والهيل، الكلمة: دلال دلال، جمع (دلة) أي دلة القهوه.

الكلمة : رِشْلان

رِشْلان: النحاس الأصفر، فيقال: (دلال رِشْلان) أي دلال قهوه مصنوعة من النحاس الأصفر.

الكلمة : مَرَلَه

المَرَلَه: الدلة الكبيرة التي تنتج بها القهوه فهي (حمره) ثم (لكمه) ثم (مَرَلَه).

الكلمة : مَرْمِيَه

مَرْمِيَه: دالة القهوه الكبيرة، واللفظة من استعمال الحصر، وهي قصبة.

الكلمة : مَرْمَلَه

مَرْمَلَه دلة صغيرة (برلون) أي يصون بها صافي القهوه في دلة (مَلْمَكَمَه) ثم يصعون فيها (الكناد) أي الهبل.

الكلمة : مَسَابِيل

معامل مصنوعة الآت القهوه من المحاسن والمزلة والمكتمه والقذور والسحون والسواقي والشاينين .. الخ، هي من الشبيحة عمل قائمهايل في العامية تعني الأدوات التي تعمل بها القهوه.

الكلمة : مَلْمَكَمَه

مَلْمَكَمَه: وتلفظ (ملكمه) وهي دلة القهوه الكبيرة تنضم بالقهوه وتطبخ فيها أولاً، ثم توزع عنى (المزلات) وقالبوا، (تكم القهوه) أي طبخها في (الملكمه).

الكلمة : مَهْرَاس

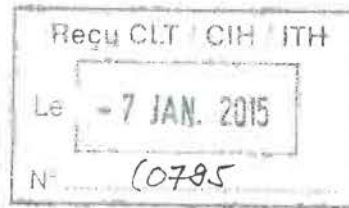
مَهْرَاس: مدق تدق وتهرس به القهوه.

الكلمة : مَهْرَاس

مَهْرَاس: أيضاً نوع من انواع (مخاخيز) أي الهاويرين، تدق وتسنح به حبسب القهوه، وهي من هشم في الفصص أي كسر، فالهشمي هو ما يقوم بتكسير حبات القهوه أي الهاون.

الكلمة : قَدَاد

قَدَاد: ويلفظ (كناد) وهو نبات الهبل الذي تعطر به القهوه العربية الشهيرة، قيقوتيم يعطب عليها طعم الهبل، فهي قهوة خفيفة أكثرها هبل، من أقوالهم: (دلتكم ماله كناد .. كال كنادها التمر)، واللفظة قصبة.



Intangible Heritage Department
Abu Dhabi Authority for Culture and Heritage
Intangible Cultural Heritage (ICH) Inventory

Arabic Coffee

Social Practices and Rituals



United Arab Emirates, Abu Dhabi

Identification of element:

Field: Social Practices and Rituals

Name of element: Arabic Coffee

Local name: Alqahwa

Other names:

Characteristics of element: Coffee beans and cardamom, and utensils used, including dallah, mehmas, cups, and other tools; also, Majlis, coffee servers and coffee drinkers.

Practiced by: Men/ Women/ owners of public coffee shops

Name of individuals and communities:

- All categories of community who prepare and enjoy coffee;
- Men and women preparing coffee in their houses;
- Groups of individuals who are considered bearers of coffee heritage, such as sheikhs, and chieftains who serve coffee in their Majlis.
- Elderly Bedouin men and women.
- Owners of coffee trading and roastery shops.
- Coffee servers who prepare and serve Arabic coffee in public coffee shops.

- Officials in different agencies.
- Those serving it in hotels, onboard flights and at embassies abroad, etc.

Brief description:

Coffee is the most popular hot beverage of inhabitants of the GCC and Middle East region. It is particularly served in the evening when people socialize together. It has always been associated with Bedouins and is now prepared by inhabitants of urban areas, whether they are settled or travelling. It is drunk in the morning and evening, in the Majlis (meeting space) and during family gatherings and get-togethers with friends. Coffee is the drink of the poor and rich, men and women. People in the UAE believe that coffee has many benefits, including a stimulant, and is used in the treatment of several diseases, especially hemorrhage. Coffee is also one of the oldest drinks known to Middle East inhabitants. It has been incontestably the most popular drink, especially among Bedouins who consider coffee their most favorite and cherished drink. For this reason, coffee has become an integral part of the UAE habits and traditions.

Detailed description:

Coffee is considered the main drink for all the inhabitants of the Middle East. It is the best thing to be served during nightly chats and it has been always the companion of Bedouins and urbanites whether they are settled or travelling. It is drunk in the morning and evening, in the get-togethers of ladies and men and during all social occasions. Coffee is the drink of the poor and the rich, men and women. People in the UAE believe that coffee has many benefits, including remarkable vigor, treatment of several diseases, especially hemorrhage. Coffee has been related to their habits, and for this reason it has gained popularity among people.

The Encyclopedia Britannica indicates that the word “coffee” is derived from the Arabic word “qahwa” which comes from the Arabic word “iqha’a” which means abstention. Coffee makes the drinker abstain from other types of food and reduces or suppresses his/her appetite. Other opinions indicate that the word “coffee” is derived from the name of Kaffa province, west of Ethiopia, which is the country of origin of the coffee tree, according to some accounts. In another account, it is said that Yemen is the country of origin and then it was introduced in other humid and hot areas, such as Eastern and Western India, the Arabian Peninsula, Brazil and some other areas in Africa.

It is also said that Man recognized coffee only four hundred years ago as it was discovered by chance. There are several accounts regarding this. The most famous account is as follows: some people came to a clergyman and told him that Arab shepherds noticed that their sheep had eaten coffee beans, and then they suddenly began to act strangely and they remained up all night. Shepherds tried to taste it and found it unpleasant and then threw it in fire. After the coffee beans were thrown in fire, the shepherds smelt a pleasant aroma and from that time onwards they began to drink it after boiling it with water. In this way, they discovered that it keeps its drinker awake.

Ancient Arabs discovered that coffee beans contained caffeine, a substance that could stimulate nerves and the heart. Arabs even used to have certain stations or places where they would give rest to their riding animals, and perk up their mood by sipping some cups of coffee.

Coffee drinking is governed by several habits and traditions, based on regions, the environment, tribes and lifestyles. However, coffee is closely associated with socializing and singing. When people sit together in the evening, the host begins to prepare the coffee pots. He lights up the fire and stirs the coffee while chanting some lines of poetry or chanting one of his favourite songs.

As for the preparation of coffee, it starts with the preparation of coffee tools, known as “sallah” or “maameel”. This includes the dallah, which is part of the utensils in which Arabic coffee is prepared, in addition to the stove, cups (fonjals), najar, mabrad, naqira, tongs, incense burner, beez, merka, bellows, etc. The word “maameel” is a plural word which includes all the above-mentioned tools. We will mention each one of the above in detail:

Dallah (coffee pot):

The Dallah was made in the past of clay before the emergence of other metal types, especially those made of copper. It is usually made with broad head and high front. It is made with different forms and shapes, including big, medium and small dallah.



Dallahs (coffee pots)

Dallah are manufactured by professional craftspeople in the UAE. They learnt their craft a long time ago from their fathers and grandfathers whom maintained its presence and significance. They introduced several modifications to this craft. The importance of dallah in the UAE is clear in its presence in all Majlis gatherings of men or women. It is also present in all official occasions, reception halls, and different agencies in the country. In these spaces, you can easily smell the scent of coffee fused with the scent of cardamom, with coffee being served at all times in such places.

In the past, there were three types of dallah with different sizes according to their use. They are as follows:

Alkhamra:

It is bigger than a normal coffee pot. Perhaps this name is given to it because it is the pot where coffee is made. The name refers to fermentation. This dallah is placed on embers on alkwar with hot water along with cardamom and coffee residue.

Almalkama:

This refers to a medium sized dallah where coffee is prepared on fire after taking part of the hot water from the big dallah “alkhamra” and adding coffee grinds to it until it boils and bubbles up and the coffee scent is smelt, indicating that coffee is ready. Then it is taken away from fire and it is left until it clears and then poured slowly in the smaller dallah.

Almazla:

It is the smallest dallah used in coffee making. It is used after making the coffee in the medium sized dallah. Filtered coffee is poured in this dallah and then it is mixed with cardamom or any other spices preferred by coffee drinkers. Almazla dallah is also used to serve coffee directly into cups, locally known in the UAE as “fanayeel”, and the singular is “finyal”. These cups are usually smaller than teacups and they are designed for coffee serving. Such cups are placed on a small plate called “mallah” which also contains water to wash the cups.

Arabs in the Arabian Peninsula have known coffee pots and cups (fonjals) for hundreds of years and they used them in their present day shape. They used such utensils for serving coffee as one of the major symbols of wealth and hospitality. Cups (fonjals) have evolved with the passage of time, beginning as wide clay pieces until they emerged as small glass and ceramic cups. Our forefathers were keen on lighting up the maameel fire for coffee dallah and made it ready in shaar houses to welcome and receive relatives and guests.

In the UAE, several heritage institutions have shown great interest in coffee, its safeguarding and promotion. For instance, the Abu Dhabi Authority for Culture and Heritage declared the opening of registration for the Arabic traditional style of coffee making contest which is held annually as part of the events of Abu Dhabi International Hunting and Equestrian Exhibition.

The contest, aimed at reviving, promoting and transmitting the UAE heritage and safeguarding deep-rooted traditions, features Arabic hospitality practices. The contest also introduces such practices to young people under the age of twenty, encouraging them to take part in the activities in order to ensure that traditions are transmitted to the younger generations. Contestants are evaluated according to the stages of coffee making, starting with roasting, grinding, brewing and serving to guests.

Heritage clubs in the UAE also take interest in the heritage traditions and their revival. The Heritage Village, an affiliate of Emirates Heritage Club, has undertaken the task of reviving the manufacturing of different types of dallah, as part of old traditional crafts

available in the popular souk. The smithery section makes different shapes and sizes of dallah, each of them manifesting a certain beauty. Visitor to the souk notices numerous types and colors of dallah and cups; some shaped as a falcon or candle, another as the dome of Emirates Palace, a third one featuring the Etisalat building or Burj Al Arab, or it comes decorated with beautiful engravings inspired by the UAE surroundings. Some other pots and cups feature drawings of camels, boats, palm trees, etc.

In the past, Arabs used to have interest in manufacturing dallah. They used both copper and white brass, making beautiful designs and traditional engravings to the extent that such dallah became a kind of objet d'art acquired only by the elite. There are different types of dallah; one of them is the Emirati dallah known for its broad head and high front; there is also the Omani dallah, also known as Arabic dallah, some of which are manufactured in Baghdad and known as Baghdadia dallah. There is also alraslania dallah named after the metal used, which is copper, known as raslan. Some accounts indicate that this name is related to a Syrian family known to have been famous of manufacturing such type of pots. Some other types are made in Bahrain and KSA, including alhesawia, related to the Saudi city of Alihsaa, and alqurashia dallah, made in Mecca, which has different sizes and magnificent decorations.

Alseridan:

It is the stove where the fire is lit. It is also known as alkwar. It is used either to prepare coffee or to warm rooms in wintertime. It is made of different sizes of wood, but it usually comes in a 60x35 cm rectangular shape. It is filled with ashes and soil and then a hole is dug in the middle where charcoal is placed. Some of them have legs while others are placed on a big decorated metal tray to avoid the floor coverings catching fire.



Alseridan

Almehmas:

A 40cm rectangular iron piece ending with a round end with 5-7cm diameter. It has a tapered edge and it is used to stir beans of coffee placed on altawa. Almehmas is used also to lift the edges of alruqaq bread and some other ladies use it to take out such bread completely from the oven when it is done. Almehmas sometimes has beautiful decorations and engravings, and some of them taper with beautiful geometric and decorative shapes.



Almehmas

Altawa:

It is a tool (coffee pan) on which coffee beans are placed to be stirred. It is made of thick iron to avoid searing the coffee beans. There are different types and sizes based on the quantity of coffee beans that need to be roasted. Some of them are small in size ranging in diameter between 15 and 25 cm approx. Other bigger types range in diameter between 60 and 70cm approx. This bigger type is used on occasions when a considerable amount of coffee is needed. Altawa is usually deep as coffee beans are placed on it. It has a 45cm handle so that the person will not feel the heat from the fire.



Altawa

Aljorn:

There are different shapes of aljorn. It has several other names. It is made of a cylindrical shape made of hard palm trunk with different shapes and sizes. Some types are more than half a metre high. The most common shape of the bellows is the form of a cup with a broad mouth of 20-30cm in diameter approximately, gradually narrowing to the bottom and then it broadens again to form a base on which the almenhaz can rest. It is emptied from inside so that its depth becomes 60cm approx. In that cavity, coffee beans that need to be ground are poured and then hammered with a solid wooden or iron piece known as “yad” or hand, which sometimes is called “rashad” which is 80cm long. The lower part is cylindrical in shape with 5-7cm in diameter, while the upper part comes in spindle like form and wider diameter. It comes decorated with engravings and tapers with a conical head with four sides. When hammering, the handle is held by one hand from the middle. The place of the grip is smooth cylindrical in form and 15 cm long, bordered in both ends with raised rings.

Almenhaz:

Sometimes almenhaz is coloured and decorated with several decorations and bright colours. Some of them are painted with glazing insulating materials to embellish and maintain them, in addition to the broad metal frame that protects them from shocks while in use.



Almenhaz

Alkeer or bellows:

This is the tool used to increase the heat of the fire. It has several types that are sometimes decorated with bright colours. It is locally made from two equal polished wooden boards in the form of a triangle that has a neck in the front gradually tapering between the two boards. In its end, an iron handle is made through which the bellows can be held while bellowing the fire. The sides of the bellows are covered with a piece representing soft bag. This bag gradually tapers towards the front. In the middle of the board there is a circular opening where air comes in to the interior bag while opening the two boards. Then, it is filled with air which comes out upon pressing the bag through an iron pipe in the front side of the bellows to help in increase the flames.



Alkeer or bellows

Alnaqira:

Alnaqira is locally made of stones and is used as part of coffee making tools. The first stone has a flat surface with a hole in the middle, and it is used to grind cardamom which

is deemed the main spice used in coffee. The second one represents the pestle used in pounding. Some engravings and decorations can be seen on the sides of alnaqira.



Alnaqira

Altofaria or the tray:

It is a round plate with 20-30cm approx. in diameter. It is made either of copper or white brass. It is painted with white tin to be shining. Coffee cups are placed on this item. It has several decorations and embosses around its edges.



Altofaria or the tray

Albeez:

It is part of coffee making tools. It is made of a two layered cloth with cotton or wool stuffed in between and then fixed with stitching. It is made by ladies at home and it has usually a square shape of 20cm in each side or a 30x20cm rectangle. It works as a protective tool for the coffee maker's hand so that he will not feel the heat of utensils put on fire, such as dallah and other items.

Almehfaza:

An item made of leather and is considered one of the tools used in making coffee to preserve green beans. It is usually made with different sizes and diverse shapes, according to the amount of coffee that needs to be preserved. It comes in a cylindrical shape with a round base. It has a leather rope through which it can be handled and hung.

Sometimes it has two pockets, one for coffee and the other for cardamom beans. It is sometimes decorated with leather fringes dangling from the base.

Water pot:

It is a big or small pot made of copper and painted with white tin. It is used for water and is usually placed next to coffee making tools in a higher place to provide water when coffee so needs.



Water pot

Chain:

It is an iron chain dangling from the ceiling of the Majlis for about one meter and a half. It has hooks so that dallah can be hung after they are cleaned. This is made so that cleaned dallah will not be soiled again.

Almelqat or almehbash (tongs):

It is rectangular piece of iron with two hands tied in one end and left loose in the other end. Each hand is 30-50 cm long and it is used to move embers on the stove. It may also be used to stir coffee and to transfer embers to the incense burner



Almelqat or almehbash (tongs):

Almarki:

It is a rectangular iron rod with flat sides. It is put on fire and then over it dallah is placed. It is locally made.



Almarki

Almabrad:

A rectangular wooden tool decorated with some engravings and embellishments. It is the place where coffee beans are poured to cool down prior to grinding.

Mehraq alqahwa:

When coffee, after grinding, is put in the lokma dallah, the power will float over bubbling water. For this reason, it needs to be stirred by almehraq or stirrer. It is usually made of a bamboo or frond stick of 30-40 cm long.

Allithama or allifa:

It is small tuft of palm fibre through which coffee is filtered. It prevents floating cardamom pieces from getting into the cup during coffee pouring.

Cups: (fonjals)

It is believed that coffee in the past was drunk in relatively small cups, whether made of clay, ceramic or other material. Nowadays, Arabic coffee has special cups that have no handles or saucers. The size of a cup differs; it can be small, medium or big size. It is now made of white chinaware with beautiful coloured decorations. It is a small chinaware cup with a wider top and narrower base. It is usually white in colour and sometimes comes in brown colour. In the top edge of the cup, there are sometimes golden or silver engravings. It is usually 5cm high, 6cm in diameter and 2.7 in base.



Cups: (fonjals)

Almallah or cup washing vessel:

It is a round vessel with a 40cm diameter top and 20cm diameter base and 15cm in depth. It is always filled with water and is used to wash cups. In the past, this vessel was made of clay or wood. But nowadays, it is made of glass, chinaware or aluminium. It is usually put next to cups.



Almallah or cup washing vessel

Alfattash or albaqadeer:

It is a square opening in the ceiling of the Majlis, and it is usually above the stove to work as ventilator to dispose of smoke. It also allows sunlight to get into the Majlis. This opening has a tin coated door that has two legs, each of which has its own holder fixed in the ceiling carrying it movably. Behind it there is a small scaffold fixed to the wall. In its upper part, there is a small ring in which a long rope is tied, dangling to the Majlis within the reach of the coffee maker. If he decides to open it, he can withdraw the rope and tie it to a peg next to him, and to close it he would release the rope to go up it is normal level.

Alwajjar:

Alwajjar is built from clay in one of the corners of the Majlis in the form of mastaba with a flat surface. Fire is lit in the eye of Alwajjar, which is the right end, then the interior of the stove is lined with slabs of soft stone. Behind it there is a place where the coffee maker sits down. Alwajjar is also known as mesawi alqahwa. It is basin accommodates dallah, tongs and other coffee making tools. Beneath it, there is a hole to collect ashes from burning fire.

Alkammar:

It is made of shelves with cross extension made of white plaster or wood. They are fixed in the wall one above the other, with spaces to have room for dallah, cups and other coffee making utensils.

As for preparing coffee, it starts with putting coffee beans on almehmasa which looks like almeghlat or altawa, made of ductile iron. It has a round plate of a medium depth, with wide concave edge. It is used to roast the beans which are put and stirred by almekhbat. Almekhbat is a long crescent-shaped handle used to stir coffee beans in almehmasa until coffee beans turn reddish which means that they are cooked. Then, coffee beans are placed in almenhaz or the mortar to be ground. Mortar is made of wood or iron and has several shapes. One of coffee making tools is alnaqira “najar alhajar”

which is a large stone that has square wide surface and small base, in addition to alwajjar, from the right side. In its middle, there is a small hole where cardamom is pounded to be used as spice for coffee.

Then, coffee is put in a large dallah which has been known to people for a long time. Dallahs were made of clay before the emergence of metal types, especially those made of copper.

A Bedouin home is divided into two sections; one for the ladies called “almahram”, and it is known for its cooking fire and house furniture, and the other section is that allocated for men, and known as Majles or Majlis (pronounced in the UAE as “mayles”). It is also known as almekaad or arabaa. The coffee making fire is usually lit at the Majles. In some Arabian tribes, the house of the sheikh is usually the proper place for coffee making

Majles.

Coffee has its special taste and ceremonies. It is held in high esteem by UAE people as it is part of their deep-rooted heritage to which Emirati people are connected in all their actions, whether they are settled or travelling, during occasions of joy and grief. Serving coffee by the host indicates a warm welcome and generosity. The hospitality of a guest is not complete unless the host serves coffee to his visitor, even if he serves meat and other delicious kinds of food and drinks.

Serving coffee in Majles is subject to strict social traditions which vary according to different regions and environments, tribes, life styles, different traditions, and personal beliefs. Such habits are similar to laws that govern the host and visitors alike. They may not be breached and must be always observed especially among people of the desert who are keen on stressing these meanings in their Majles and Majles spaces.

Majles has several names in GCC dialects. In the UAE, there are several names given to that element, including albarza and almayles, which indicate the different types of Majles, whether in urban or Bedouin areas, and whether it is held by sheikhs or merchants or even the general public, regardless of their profession and the objective of meetings. Such Majles spaces in the past used to be frequented by experienced men, known as “aloraf”. Several people used to frequent such spaces to meet them. Some of them are aged people who have knowledge and experience in life affairs. They also include poets, historians and genealogists. For this reason, Majles spaces were considered a great source of thinking, literature, culture, transmission of heritage and poetry from grandfathers to sons.

Majles of sheikhs are known for their formality given the great number of important matters tackled in the gatherings. Such issues include honour and blood cases. There are simple Majles in normal houses, but this type of Majles is not formal and official matters may not be discussed. In these houses, people usually get together, drink coffee and exchange news and other life affairs. They also listen to poetry and singing, in addition to stories and anecdotes.

Gatherings are usually held without special invitations, unless there is an emergency or an important matter that requires a quick meeting. Other important official Majles spaces, they are held usually at forenoon, especially judiciary, reconciliation and engagement

Majles, in addition to other serious matters. People coming from remote areas would be able to reach the Majles early at that time. These Majles spaces are usually restricted to sheikhs and other dignitaries and those concerned with the matter raised for discussion or settlement. Ladies do not attend these spaces unless they come to testify. However, young men are sometimes encouraged to attend this Majles in order to receive proper preparation.

These Majles spaces may be held at different times; sometimes they are held at noon time if lunch is a necessity in the gathering. They may also be held in the afternoon if the gathering is held to emphasize cordiality and communication. This type of Majles is usually attended by ladies, especially the old, who are well respected by men. Such ladies come from different backgrounds, as some of them are traditional physicians, tribe historians, poets, narrators and cowrie-shell reader. Young ladies who would like to enjoy the chat come to these spaces to take part and enjoy themselves while using their manual spindles. In addition to male Majles spaces and mixed Majles, there are special Majles spaces for ladies where they meet to welcome a cherished guest or chat together on different matters. In this way, Arabs used to bring up their daughters with oratorical skills.

These spaces have been the link and media platforms for people. News and other stories are quickly spread in the Majles, including poetry, songs, anthems and many other types found in neighbouring villages.

With regard to the laws and rules governing coffee in the UAE, it is part of the coffee etiquette to serve coffee from right to left. However, this may sometimes be not acceptable to some people who consider coffee a sign of high social standing. They believe that coffee should not be served to anyone just because he is sitting the first one to the right side. They believe that first cup should be served to the man who is known for his generosity, wisdom and sagacity. The second cup should be served to alaqeed or the knight of battle. The third one should be served to the brave among tribe members, given the importance of courage for Arabs.

If coffee is prepared at the honour of a guest coming from a remote area, he must be served the first cup when he enters the place while coffee is being prepared. Then, cups continue to be served starting from the right side after the guest, unless there is an older man who in this case must be served first. If there are several delegations from different regions are coming to the place and there is more than one delegation head, the chieftain is asked to determine the first one to be served coffee. This is determined according to strict criteria, including importance, social status and the one who has more military equipment. Any mistake in choosing the first person to be served coffee would constitute a major flaw that would entail disputes and conflicts among tribes in the future, especially if several persons in the delegation stand on equal footing. If the chieftain is present at the Majles and no strangers are around, he shall be treated as a guest. If the Majles is attended by an old lady, she is served coffee first as a sign of respect, and she is most of the time the wife of the host, who is usually the chieftain.

It is necessary for the server of coffee, according to traditions, to hold the coffee pot with his right hand and never use his left hand in serving the cup. The host should pour the first cup or alheef for himself in order to taste it and ensure its quality and to reassure those present that it does not contain any harmful materials. The coffee server must bow while pouring the cup so that it becomes within the reach of the guest's hand. Pouring into the cup must be continuous without interruption so that the guest would enjoy the sight of coffee being poured. The amount poured in the cup should not exceed 1 cm, which means that it only just covers the bottom of the cup.

A guest should drink with his right hand, or otherwise he shall be viewed to have breached hospitality etiquette and insulted the host. He should drink in a sitting position and should hand the cup to the host himself or the server after shaking it several times with his right hand as a sign that he has had sufficient.

Bedouins used to serve their guests three cups of coffee. The first one, which comes after alheef, is called the cup of the guest which is served to welcome the coming guest whether he is known or not. Once he enters the place, the guest must drink his cup, unless he refuses to do so due to an apparent ailment. The guest would be allowed to refuse the second cup. However, he may not be allowed to reject the first cup because this would be regarded as a serious insult to the host or a sign of bad omen. Refusing the first cup would also indicate that the guest has a certain issue to settle, and this means that his matter should be resolved first before he sips his coffee. Both the host and the guest would never start their conversation unless the guest sips his first cup. The second cup is called "alkeef" or almazaj, which means that the guest is in a mood to chat with his host. The third cup is called alseef or the sword. This means that the person who drinks this cup vows to help the host in case of distress, aggression or war.

The husband may be out of house and only the wife is available. In this case, the wife should pour to the guest the first cup only. Otherwise, this shall be deemed to be an insult to the lady if he decides to wait for the second "alkeef" cup, and would even indicate that the lady has given him too much beyond the rules of hospitality.

There are several types of cups, including aljaha cup. This one is served to mediators who mediate in disputes. Those people used to have great social standing among Bedouin tribes. There is also althar cup or cup of retaliation. This one is used in cases of murder, invasion or assault on a girl. Tribe members get together at the chieftain's house, along with the horsemen. The sheikh holds the coffee pot and pours a cup to the brim and places it in the middle of the Majles saying that this cup is that of (giving the name of the aggressor). This means that retaliation must be done against that aggressor. The horsemen of the tribe hasten to the cup and the person who holds it first shouts loudly that he will avenge on that aggressor and takes the cup in one sip. Then, it becomes mandatory on that horseman to kill the aggressor for whom he drank the cup of coffee. If he fulfils his promise, the horseman is called "raiee alawal" and from that time on, he becomes the first person to be served coffee in such gatherings. If he fails to kill him, then the horseman shall no longer be regarded with high esteem and people would stay away from

him and never consider him a man. Even the coffee server may ignore him while serving coffee to other guests.

Invitation to drink coffee is always made in morning or evening time or whenever necessary. Invitation is made when the host tells his neighbours that the Majles of the forenoon or evening shall be at his house or he sends his messenger or altaresh to tell other people. This messenger would be one of the host's sons or servants. People may also hear the sound of coffee grinding, and then they come to know that the host is calling them to have their coffee. In this case, they enter without invitation and then drink their coffee.

Promotion of element and methods of preservation:

- Documenting coffee and its practices, including its values and social habits and traditions transmitted to young men from the Majles and to young ladies through their mothers and grandmothers.
- Display traditional coffee tools at state museums.
- Introducing coffee making to students in the UAE, especially through summer activities held at camps.
- Include information on coffee in the school curricula as part of heritage knowledge and promote it through TV and radio heritage programs.

Coffee is served at houses and Majles spaces as a gesture of hospitality. It is also served during social events and at all government offices, hotels, tourist institutions, airlines and embassies of the UAE abroad.

Imposed restrictions:

Cession of rights

Cession of right obtained from Abu Dhabi TV, Emirates TV, and some Emirates Coffee Majles.

Documentation and resources:

Literary material resources:

1. احمد عبدالله الدامغ- الصفوة مما قيل في القهوة- الجزء الأول ، مطابع الطيار- السعودية- الرياض 1413 هـ ص 5.	مصادر المواد الأدبية
2. http://www.uaesons.net/vb/showthread.php?p=77702 - ³ a. أحمد عبدالله الدامغ، الصفوة مما قيل في القهوة، الجزء الثاني، مطابع الطيار للأوفست، الرياض، المملكة العربية السعودية، 1413م، ص79.	
3. http://www.uaesons.net/vb/showthread.php?p=77702 -5	
4. عمل ميداني، مقابلة مع الأستاذ سعيد حمد سعيد الكعبي، الباحث والخبير في التراث المعنوي بهيئة أبوظبي للثقافة والتراث، يوليو 2011..	
5. أحمد بن مساعد الوشمي، من تراثنا، مطابع الحرس الوطني، الرياض، المملكة العربية	
6.	
7.	

السعودية، 1405 هـ ص 19.

8. مقال- ياسين صويلح- الماثورات الشعبية – مركز التراث الشعبي- قطر – الدوحة – العدد 71- السنة 19-2004 ص 20.

9. عمل ميداني – مقابلة مع السيدة فاطمة نبيب – بدع زايد – 2008

10. محمود مفلح اليكر- القهوة العربية في الموروث والأدب الشعبي – بيسان للنشر والتوزيع والإعلام- لبنان – بيروت- 1995- ص 102.

11. عمل ميداني – مقابلة مع السيدة موزة ناصر – سويحان – 2008.

12. مقال- عائشة الخليفة- الماثورات الشعبية- مركز التراث الشعبي لدول الخليج العربية- قطر الدوحة –السنة الثانية- العدد الخامس- يناير 1987م – ص 97.

13. احمد عبدالله الدامغ- الصفوة مما قيل في القهوة- مطابع الطيار- السعودية- الرياض 1413 هـ ص 113

14. عمل ميداني – مقابلة مع السيدة موزة ناصر – سويحان – 2008.

15. المرجع السابق- مقابلة مع السيدة موزة ناصر – سويحان – 2008.

16. أحمد بن مساعد الوشمي- القهوة من تراثنا- كلية الملك خالد العسكرية- مطابع الحرس الوطني- السعودية- 1405 – ص 2

17- <http://www.diwanalarabtv.com/vb/showthread.php?t=980>.

18. ياسين صويلح: باحث سوري، مقال، مجلة الماثورات الشعبية، مركز التراث الشعبي لدول الخليج العربية، الدوحة، دولة قطر، العدد 71، السنة 19 أبريل 2004م، ص 7-26.

19. <http://www.khayma.com/salehzavadneh/moalafat/maqoulat/part-13.htm>.

20- <http://www.khayma.com/salehzavadneh/moalafat/maqoulat/part-13.htm>.

21. د. السيد حافظ الأسود- البيت الشعبي – جامعة الإمارات العربية المتحدة- إدارة المطبوعات – 1996 ص 75.

22. 1- أنظر، ياسين صويلح: باحث سوري، مقال، مجلة الماثورات الشعبية، مرجع سابق، ص 8- 13.

23. 2- <http://www.3deed.com/vb/thread92126.html>.

24- <http://fashion.azyya.com/151611.html>.

- Audio material resources:

- Video material resources:

Authorities and organizations participating in the submission

- Abu Dhabi Authority for Culture and Heritage/ Intangible Heritage Department
- Zayed Heritage and History Centre / Emirates Heritage Club
- Ministry of Culture, Youth and Community Development

Information Provider:

Prepared by: Mahasin Abdul Rahim Wagee Allah

Supervised by: Dr. Ismail Ali Al Fihail

Dr. Nasser Bin Ali Al Himiri

Data updates:

10/7/2010

18/7/2011

Last updated: 10/3/2014

Reçu CLT CIM ITH
 Le - 7 JAN, 2015
 N° (0795)

**Intangible Heritage Department
 Abu Dhabi Authority for Culture and Heritage
 Intangible Cultural Heritage (ICH) Inventory**

الممارسات الاجتماعية والطقوس



الإمارات العربية المتحدة، إمارة أبوظبي

تحديد العنصر

العادات والتقاليد	الحقل
القهوة العربية	اسم العنصر
مجالس "ميلس" القهوة	الاسم المستخدم محلياً

اسم آخر	البرزة أو المرمس
الخصائص المميزة للعنصر	البن، والهيل، وأدواتها الخاصة من الدلال والمحماس، والفناجين وغيرها من الأدوات، كذلك المجالس، والمقهوين، وشاربي القهوة.
الممارس	الرجال/ النساء/ وأصحاب المحلات العامة لشرب القهوة
الأفراد والمؤسسات المعنية	<ul style="list-style-type: none"> - جميع فئات المجتمع الذين يقومون بإعداد القهوة والاستمتاع بها، - الرجال والسيدات، الذين يقومون بإعداد القهوة في منازلهم. - المجموعات من الأفراد ممن يعتبرون حاملين لتراث القهوة ، مثل الشيوخ وكبار القبائل الذين يقومون بتقديم القهوة في مجالسهم. - كبار السن من البدو رجالاً ونساء. - أصحاب محلات تجارة القهوة والمحامص. - المقهوين الذين يقومون بإعداد وتقديم القهوة العربية في المحلات العامة لتناول القهوة. - المسؤولين في مؤسسات ومكاتب الدولة المختلفة. - المهتمين بتقديمها في الفنادق، وأثناء رحلات الخطوط الجوية، وفي مقر السفارات الخارجية وغير ذلك.

الوصف الموجز

تعتبر القهوة المشروب الرئيسي لكل سكان الخليج والشرق الأوسط، بها يطيب السمر والحديث، وكانت رفيقة للبدوي والحضري في الحل والترحال، يتم تناولها في الصباح والمساء، وفي الدواوين وعند الجلسات العائلية، وفي الأمسيات

الحميمة. والقهوة مشروب الفقراء مثلما هي مشروب الأغنياء، وللنساء مثلما للرجال. ويعتقد أهل الإمارات أن للقهوة فوائد عديدة، فإلى جانب أنها تمنح شاربها نشاطاً ملحوظاً، فهي تشفى العديد من الأمراض، وبخاصة نزيف الدم، وغير ذلك من الفوائد. وتعد القهوة من أقدم المشروبات التي عرفها أبناء الشرق الأوسط، وقد احتلت في الوسط الشعبي مكانة السيادة دون منازع، خاصة بين البدو الذين يعتبرونها مشروبهم المفضل، الذي احتضنوه بشغف وتقدير لا مثيل لهما. ومن ثم أصبحت القهوة جزءاً لا يتجزأ من تقاليد وعادات الدولة.

الوصف التفصيلي

تعتبر القهوة المشروب الرئيسي لكل سكان الخليج والشرق الأوسط، بها يطيب السمر والحديث، وكانت رفيقة للبدوي والحضري في الحل والترحال، يتم تناولها في الصباح والمساء، في مجالس الرجال والنساء، وفي كل المناسبات الاجتماعية. كما يتناولها الفقراء والأغنياء على حدٍ سواء. ويعتقد أهل الإمارات أن للقهوة فوائد عديدة، فإلى جانب أنها تمنح شاربها نشاطاً ملحوظاً، فهي تشفى العديد من الأمراض، وتوقف نزيف الدم، وارتبطت بتقاليدهم وعاداتهم. لذلك احتلت في الوسط الشعبي مكانة السيادة دون منازع.

تشير الموسوعة البريطانية إن كلمة "قهوة" مشتقة من الكلمة العربية "قهوة" وكلمة "قهوة" نفسها مشتقة من الاقهاء وهو الامتناع عن شيء، ذلك لأن القهوة تقهي شاربها عن كثرة تناول الطعام أي تقلل شهوته إليه، أو تذهب بها. كما نجد بعض الآراء التي ترجع كلمة coffee إلى مقاطعة "كافا" في جنوب غرب إثيوبيا باعتبار الحبشة الموطن الأصلي لشجرة البن حسب إحدى الروايات. وفي رواية أخرى أن بلاد اليمن هي الموطن الأصلي ومن ثم أدخلت زراعتها لاحقاً، في المناطق الحارة الرطبة، مثل الهند الشرقية والغربية، وجزيرة العرب، والبرازيل، وبعض المناطق في أفريقيا.

ويقال إن عمر القهوة وعهد البشر بها كمشروب لا يزيد عن أربعمائة عام، وقد تم اكتشاف القهوة مصادفة. وهناك روايات عديدة حول ذلك أشهرها إن بعض الناس جاءوا إلى قس واخبروه أن الرعاة العرب لاحظوا أن أغنامهم تأكل من حبوب البن فيبدوا عليها نشاط غريب وتظل مسيقظة طول الليل، وحاول الرعاة أن يتذوقوها فلم يستسيغوا طعمها فألقوها في النار فكانت لها رائحة ذكية عبقة فعمدوا بعد ذلك إلى شرب ماءها بعد غليها فيه، فثبت بتجاربهم انه ينبه الشارب.¹

وقد اكتشف العرب القدماء إن حبوب البن تحتوي علي مادة (الكافيين) وهي مادة منشطة للأعصاب، ومقوية للقلب، حتى أن العرب كانت لهم محطات خاصة يقفون عندها لتستريح ركائبهم من عناء السفر، وتتشط قواها ويستمتعون هم بارتشاف ما تيسر من فناجيل القهوة.

وتحكم طريقة تناول القهوة عادات وتقاليد، وأعراف مختلفة حسب تباين المناطق والبيئات والقبائل وأساليب العيش. لكن لا يمكن النظر للقهوة بمعزل عن الكيف والطرب، فعندها يطيب السمر، وبهذه الروح يبدأ صاحب الكيف في تهيئة الدلال، وإشعال النار، وتفحص البن وتحميسه وكثيراً ما يتمثل ببعض الأبيات من القصيد، أو يتغني بما يطربه من الأغنيات المحببة إليه، وخاصة أثناء سحن البن، فلكل نوع من الأجران طريقة في دق البن المحمس مختلفة، فأجران الخشب تتيح حرية أكبر في الدق، وفي تلوين الإيقاعات المطرية، كما تساعد أكثر في التحكم بمقدار الخشونة والنعومة.

أما عملية إعداد القهوة فتبدأ بإعداد وتجهيز أدوات القهوة والتي تُعرف بـ " السلة أو المعامليل" وتشمل من الدلال، والدلال ومفردها دلة، وهي الأواني التي تُعد وتُطبخ فيها القهوة العربية، كذلك الموقد، والفناجين، والنجر، كما تشمل المبرد،

¹ - احمد عبدالله الدامغ- الصفوة مما قيل في القهوة- الجزء الأول ، مطابع الطيار- السعودية- 1413 هـ ص 5.

والنقيرة، والملقاط، والمبخرة والبيز، والمركا، والمنفاخ، وغير ذلك. وكلمة المعاميل هي كلمة جمعية، تستعمل لتعني جميع هذه الأدوات.² وسوف نستعرض بشيء من التفصيل هذه الأدوات.

الدلال

ارتبطت الدلال منذ القدم بصناعتها وتقديمتها، وقد كانت في السابق تُصنع من الفخار، ذلك قبل أن تنتشر الأنواع المعدنية، وخاصة المصنوعة من النحاس. وهي عادة ما تكون ذات رأس عريض ومقدمة عالية، كما تُصنع بأشكال وأحجام مختلفة، فمنها الدلة الكبيرة، والمتوسطة، والصغيرة.

لصناعة الدلال حرفيون مهرة، في دولة الإمارات العربية المتحدة، توارثوا صناعتها منذ زمن بعيد، من الآباء والأجداد، وحافظوا على حضورها وأهميتها، بعد أن أدخلوا عليها الكثير من التعديل والتجديد، وليس أدل على مكانتها لدى أبناء الإمارات، من تصدرها في كافة المجالس، فلا تخلو منها المجالس الرجالية أو النسائية، كما تكون حاضرة في جميع المناسبات الرسمية، وفي صالات الاستقبال في مؤسسات الدولة المختلفة، فهناك عبق البن الممزوج بأريج الهيل، يفوح دائماً في فضاءات تلك الأماكن، وذلك لصب القهوة المستمر في فناجين الضيافة.³

² - احمد عبدالله الداغ - الصفاة مما قيل في القهوة- مطابع الطيار - السعودية- الريا1413 هـ ص 152.

³ - <http://www.uaesons.net/vb/showthread.php?p=77702>.



وقديماً كان لمن يعتني بعمل القهوة، ثلاث أنواع من الدلال على الأقل، ذات أحجام مختلفة، تبعاً لاستخداماتها، وهي:-

الخمرة

وهي أكبر حجماً، من دلال القهوة العادية، ولعل هذا الاسم مأخوذ من كونها تُطبخ فيها القهوة، حيث أنه يدل على التخمر، كما توضع دائماً فوق الجمر على الكوار، وبها الماء الساخن، وما تبقى من بقايا الهيل والبن.

الملكمة

ويُقصد بها الدلة المتوسطة الحجم، والتي يتم فيها تلقيم القهوة أي طبخها، على النار، وذلك بعد نقل جزء من الماء الساخن من الدلة الكبيرة "الخمرة"، وإضافة مسحوق البن عليه، حتى يغلي ويرتفع من قاعها، وتفوح رائحة القهوة، إذاناً بالانتهاء من صنعها، ثم تبعد عن النار، وتترك حتى تصفو، ومن ثم تُصب برفق في الدلة التي أقل منها حجماً.

المزلة

هي أصغر الدلال المستخدمة في عمل القهوة، وتستخدم بعد طبخ القهوة في الدلة المتوسطة، حيث يُصب فيها صافي القهوة، ويقال "زل القهوة"، ثم يُوضع بها الهيل، أو أي بهارات للنكهة مستحبة لشاربي القهوة، وتستخدم دلة المزلة أيضاً لتقديم القهوة، حيث تُصب منها مباشرة في فناجين، والتي يقال لها بالعامية في

دولة الإمارات " فناييل "، ومفردها فنيال "، وهي أكواب أصغر حجماً من أكواب الشاي، مخصصة لسقاية القهوة، وعادة ما تُوضع تلك الفناجين في إناء صغير يسمى " الملة " به ماء لغسلها⁴.

وعرفت البادية العربية منذ مئات السنين الدلال والفناجين واستخدمتها بشكلها الحالي، واعتمدها كأدوات لسقاية القهوة العربية، وأحد رموز العراقة والضيافة، كما تطورت الفناجين مع مرور الزمن، من أوان فخارية متسعة، إلى أوان زجاجية وخزفية صغيرة. وحرص الأجداد على إشعال نار المعامل لدلال القهوة، وأن تكون جاهزة في بيوت الشعر، للترحيب بالأقارب والضيوف.

وفي دولة الإمارات العربية، ينعكس الاهتمام الكبير لدى المؤسسات التي تهتم بالتراث، بالقهوة وصونها والترويج لها، فمثلاً أعلنت هيئة أبوظبي للثقافة والتراث، عن بدء التسجيل في مسابقة إعداد القهوة العربية وفق الطريقة التقليدية، التي تقام سنوياً ضمن فعاليات المعرض الدولي للصيد والفروسية بأبوظبي.

وتشمل المسابقة التي تهدف لإحياء وترويج ونقل التراث الإماراتي، وصون العادات والتقاليد الأصيلة، لطقوس الضيافة العربية والتعريف بها، خاصة للفئات العمرية تحت سن العشرين، وحثهم على المشاركة، لضمان توريثها للأجيال الجديدة. كما يتم التقييم للمتسابقين على كل مراحل إعداد القهوة، بدأ بمرحلة القلي والدق والتحميص والطهي، وانتهاءً بكيفية التقديم للضيوف.⁵

⁴ - أحمد عبده الدامغ، الصفوة مما قيل في القهوة، الجزء الثاني، مطابع الطيار للأوفست، الرياض، المملكة العربية السعودية، 1413م، ص79.

<http://www.uaesons.net/vb/showthread.php?p=77702>

⁵ - عمل ميداني، مقابلة مع الأستاذ سعيد حمد سعيد الكعبي، الباحث والخبير في التراث المعنوي بهيئة أبوظبي للثقافة والتراث، يوليو 2011..

كما ترعى أندية التراث بالدولة، تفاصيل حياة الأجداد، من خلال الاهتمام بإعادة إحيائها، فأخذت على عاتقها قرية التراث في أبوظبي، التابعة لنادي تراث الإمارات، تنشيط مهنة صناعة الدلال بأنواعها، ضمن المهن التقليدية القديمة، التي يتيحها السوق الشعبي، فتفنن قسم الحدادة في إنجاز أشكال وأحجام متنوعة من الدلال، كل منها تبرز جمالاً، بحيث يلاحظ الزائر للسوق، نماذج بأشكال وألوان شتى، لا حصر لها من الدلال والفناجين، على هيئة صقر أو شمعة، أو قبة قصر الإمارات، أو على شكل مبنى الاتصالات، أو برج العرب، أو مُزخرف سطحها بنقوش جميلة مستوحاة من بيئة الإمارات، أو رسوم للإبل والزوارق والنخيل وغير ذلك.⁶

وقديماً اهتم العرب عموماً بصناعة الدلال، كما استخدموا في صنعها أغلى أنواع النحاس وهو الأصفر والأبيض، وتفننوا في تصاميمها، وأبدعوا في صقلها ونقشها، وزخرفتها بالزخارف التقليدية الجميلة، حتى أصبحت بمثابة تحف فنية يقتنيها سادة القوم. وللدلال أسماء شتى منها الدلال الإماراتية، وهي عادة ما تكون ذات رأس عريض ومقدمة عالية، أما الدلال العمانية، والتي تصنع في عمان، فتعرف باسم الدلال العربية، كما يُصنع بعضها في بغداد، ويطلق عليها اسم الدلال البغدادية، وهناك الدلال الرسلانية، والتي سميت كذلك نسبة إلى المعدن المستخدم في صناعتها، وهو النحاس الأصفر، والذي يعرف باسم رسلان، أو كما يُعتقد أن التسمية، تعني نسبتها إلى عائلة سورية، يُقال إنها اشتهرت بصناعتها، كما تُصنع أنواع في البحرين، أما في المملكة العربية السعودية، فقد تميزت الدلال الحساوية، نسبة إلى مدينة الإحساء والدلة القرشية، التي تصنع في مكة المكرمة، وهي دلال نحاسية بأحجام مختلفة وبزخارف رائعة.⁷

⁶ - <http://www.alittihad.ae/details.php?id=28164y=2010>

⁷ - إعداد أحمد بن مساعد الوشمي، من تراثنا، مطابع الحرس الوطني، الرياض، المملكة العربية السعودية، 1405 هـ، ص 19.

الصريدان

وهو الموقد الذي تُشعل فيه النار، ويُسمى أيضاً الكوار، ويُستخدم إما لإعداد القهوة أو لتدفئة الغرف خلال فصل الشتاء، و يصنع من الخشب بأحجام مختلفة، لكنه عامة يكون على شكل مستطيل بطول 60 سم، وعرض 35 سم تقريباً، ويحشى بالرماد والطين، ثم تحفر حفرة في الوسط يوضع فيها الجمر، بعض هذه المناقد لها أرجل في حين البعض الآخر يوضع على صينية معدنية كبيرة، وذلك حتى لا يتسبب في حريق، بعد أن تلون و تتركش بنقوش جميلة.



المحماس

عبارة عن قطعة مستطيلة من الحديد يبلغ طولها حوالي 40 سم تقريباً، تنتهي بقطعة حديد مستديرة يكون قطرها حوالي 5-7 سم، وحافتها رفيع، تستخدم هذه الأداة في تقليب حبوب البن الموضوعة في " التاوة " على النار لتحميسها، كذلك يستخدم المحماس لرفع أطراف خبز الرقاق عن الطوة كما تستخدمه بعض النساء بمهارة لاستخراج خبز الرقاق بكامله من النار بعد نضجها، أحياناً تكون للمحماس بعض النقوش والزخارف الجميلة، كما تنتهي بعضها بأشكال هندسية جميلة ومزخرفة.⁸

⁸ - أنظر - مقال - ياسين صويلح - المأثورات الشعبية - مركز التراث الشعبي - قطر - الدوحة - العدد 71 - السنة

19-2004 ص 20.



التاوة

التاوة عبارة عن وعاء تصنع خصيصاً لتحميس حبوب البن عليها، وذلك لإعداد القهوة، وهي تصنع من الحديد السميك تجنباً لحرق البن، وهناك عدة أنواع منها وذات أحجام مختلفة حسب كميات البن المراد تحميسها، فالبعض صغير الحجم يتراوح قطره بين 15 - 20 سم، تقريباً أما الأنواع الكبيرة فيتراوح قطر الواحد منها بين 60 - 75 سم تقريباً، حيث تستخدم في المناسبات التي تتطلب كميات كبيرة من القهوة، وعادة ما تكون التاوة عميقة، حيث توضع عليها حبوب البن، كما لها يد بطول 45 سم تقريباً لتمسك منها بعيداً عن النار.⁹



عمل ميداني - مقابلة مع السيدة فاطمة لبيب - بدع زايد - 2008.⁹

أو المنفاخ الكبير

هناك أشكال عديدة من الجرن كما أنه يعرف بعدة أسماء، وهو عبارة عن وعاء اسطواني من خشب جذوع أشجار النخيل الصلبة، يصنع بأحجام وأشكال مختلفة حسب ما يراد، وقد يزيد ارتفاع البعض منه عن نصف المتر، أما الشكل الغالب منه فيكون على شكل كأس بفوهة متسعة قطرها بين 20 - 30 سم تقريباً، تضيق تدريجياً كلما اتجهنا إلى أسفل ثم تبدأ في الاتساع لتكون قاعدة يستند عليها المنحاز، يفرغ من الداخل ليصبح عمقه حوالي 60 سم تقريباً، وتسكب في هذا التجويف حبوب البن المراد جرشها بعد تحميسها، وتدق بقطعة صلدة من الخشب أو الحديد تسمى " يد " كما تسمى " رشاد "، ويكون طولها حوالي 80 سم قسمها الأسفل اسطواني قطره 5-7 سم تقريباً، بينما القسم الأعلى بشكل مغزولي، وبقطره أكبر، ومزين بالنقوش المحفورة، وينتهي برأس مخروطي ذي أربعة أضلاع، ويُمسك باليد عند الدق بيد واحدة من وسطها ومكان القبضة أسطواني أملس طوله حوالي 15 سم محجوز من الطرفين بحلقتين نافرتين.

أحياناً يزين المنحاز، ويلون بنقوش مختلفة، وألوان زاهية، كما أن بعضها يُصدف ويُعرق بعروق فضية، بالإضافة إلى دهنه أحياناً أخرى بمواد لامعة وعازلة لحفظه وتجميل سطحه، ووضع إطار عريض من المعدن لحمايته من الصدمات أثناء الاستخدام.¹⁰

¹⁰- أنظر - محمود مفلح البكر- القهوة العربية في الموروث والأدب الشعبي - بيسان للنشر والتوزيع والإعلام- لبنان - بيروت- 1995- ص 102.



الكير أو المنفاخ

يعتبر الآلة التي تنفخ بها النار لزيادة اشتعالها ووقودها، وتوجد منه أنواع عديدة، تزخرف وتلون أحياناً بألوان زاهية، وهو صناعة محلية مكون من لوحين متساويتين ومصقولتين من الخشب، على شكل مثلث له عنق في مقدمته، التي تضيق تدريجياً بين اللوحين، وفي نهايته يثبت عمود من الحديد يمسك به المنفاخ في حالة النفخ، كما تكسى جوانبه بقطعة تمثل كيساً ناعماً، يضيق هذا الكيس تدريجياً في اتجاه المقدمة، ويوجد في وسط اللوح الأسفل فتحة مستديرة ينفذ منها الهواء إلى باطن الكيس عند فتح اللوحين، ومن ثم يمتلئ بالهواء، الذي يخرج عند الضغط على الكيس، عبر قصبه من الحديد في مقدمة المنفاخ لنفخ النار في الموقد.



النقيرة

النقيرة تصنع محلياً من الصخر، ودائماً توضع ضمن أدوات القهوة، وهي عبارة عن صخرتين، الأولى تكون مستوية السطح، وفي وسطها حفرة صغيرة تستخدم لدق الهيل، الذي يعتبر البهار الأساسي للقهوة، والقطعة الثانية تمثل عمود النقيرة الذي يدق به، كما يحفرون على جوانب النقيرة بعض الرسومات والزخارف.¹¹



الطوفرية أو الصينية

وهي صحن دائري الشكل قطره 20 - 30 سم تقريباً، تصنع الطوفرية من النحاس الأحمر أو الأصفر، كما تطلّى بالقصدير الأبيض لتصبح لامعةً، توضع عليها فناجيل القهوة، وغالباً ما تكون مزخرفة بنقوش جميلة محفورة فيها وبارزة حول أطرافها.¹²

¹¹ عمل ميداني - مقابلة مع السيدة موزة ناص - سويحان - 2008.

¹² أنظر - مقال - عائشة الخليفة - المأثورات الشعبية - مركز التراث الشعبي لدول الخليج العربية - قطر الدوحة - السنة الثانية - العدد الخامس - يناير 1987م - ص 97.



البيز

البيز يعتبر ضمن أدوات القهوة، وهو عبارة عن قطعة من القماش ذات طبقتين، يحشى ما بينهما بالقطن أو الصوف ويضغط بالخياطة عليها، تقوم بصنعها النساء في البيوت، وتكون عادة مربعة الشكل ضلعها 20 سم أو مستطيلة بطول 30 سم وعرض 20 سم تقريباً، أو ما يقارب ذلك القياس زيادة أو نقصاً، أما مهمتها فهي تقي يد صانع القهوة من حرارة الأواني التي توقد تحتها النار مثل الدلال وغيرها.¹³

المحفظة

وهي وعاء يصنع من الجلد ضمن أدوات القهوة، لحفظ البن الأخضر، وعادة تصنع بأحجام مختلفة، وأشكال متنوعة، حسب كميات البن المراد حفظها، تكون اسطوانية الشكل ولها قاعدة مستديرة، كما لها حبل من الجلد تحمل وتعلق به، وأحياناً تكون ذات مخبأين، مخبأً لحبوب البن والآخر لحبوب الهيل. كما تزين بالأهداب الجلدية التي تتدلى من قاعها.¹⁴

¹³ أنظر - احمد عبدالله الداغ - الصفاة مما قيل في القهوة - مطابع الطيار - السعودية - الرياض 1413 هـ - ص 113

¹⁴ عمل ميداني - مقابلة مع السيدة موزة ناصر - سويحان - 2008.

إبريق الماء

وهو إبريق كبير أو صغير الحجم، يصنع من النحاس الأحمر، ويطلق بالقصدير الأبيض، وهو خاص بالماء ويوضع بالقرب من أدوات القهوة في مكان مرتفع لحاجة القهوة من الماء.¹⁵



السلسلة

سلسلة من الحديد تعلق في سقف المجلس وتتدلى فوق وجار الدلال على ارتفاع يقدر بمترو نصف وفيها سناكير لتعليق الدلال بعد تنظيفها، حين الفراغ من القهوة، وذلك لإبعادها عن خشاش الأرض.

الملقاط أو الملقط أو المهباش

عبارة عن قطعة مستطيلة رفيعة من الحديد ذات شعبتين طرفها الأسفل واحد وطرفها الآخر ذو طرفين مفترقين ولكل منهما طرف مسطح مثلث الشكل معكوف، يتراوح طولها بين 30-50 سم تستخدم لتحريك الجمر في الموقد، كما قد يستخدم لأغراض أخرى كتحميس القهوة، وقد يستخدم أحياناً لنقل الجمر إلى المدخن.

¹⁵ المرجع السابق - مقابلة مع السيدة موزة ناصر - سويحان - 2008.



المركي

وهو قضيب من الحديد مستطيل ، جوانبه مسطحة و طرفاه مفروشان يوضع على متن النار وتوضع فوقه الدلة وهو صناعة محلية.



المبرد

هي أداة خشبية مستطيلة تزينها بعض الزخارف والنقوش ، وتسكب فيها حبات البن عند تحميصها كي تبرد تمهيداً لسحقها .



محراك القهوة

إذا وضعت القهوة بعد طحنها في دلة اللقمة طفا مسحوقها على غليان الماء، لذلك تحتاج إلى تحريك فيكون هناك محراك تحرك به الدلة في هذه الحالة وغالباً يكون عود من الخيزران أو الجريد، بطول من 30 - 40 سم تقريباً.

اللثامة أو الليفة

وهي خصلة صغيرة ونظيفة من ليف النخل تصفى بها القهوة، حيث توضع في ثعبة الدلة، لتحبس ما طفا من قشر الهيل لئلا يخرج إلى الفنجان عند صبها.

الفناجيل

يعتقد إن القهوة في بدايات انتشارها كانت تشرب بما يتوفر من أكواب صغيرة نسبياً، سواء أكانت من الفخار أو الخزف أو غير ذلك. أما اليوم فيستخدم للقهوة العربية، فناجيل خاصة لا مقابض ولا صحون لها، ويختلف حجم الفنجال حيث يمكن أن تكون كبيرة، أو متوسطة، أو صغيرة، وقد أصبحت تصنع من الخزف الصيني الأبيض والمنقوش الملون بالنقوش الجميلة، وهي عبارة عن كأس صغير من الصيني، متسع من أعلى ويقل اتساعه تدريجياً نحو القاعد، ويكون غالباً أبيض اللون وأحياناً بني، ويكون مزيناً في طرفه الأعلى ببعض النقوش المذهبة أو الفضية، وغالباً يكون بارتفاعه 5 سم والقطر حوالي 6 سم، والقاعدة 2.7 سم.



الملة أو طاسة غسول الفناجيل

عبارة عن إناء دائري الشكل عميق نسبياً، يبلغ قطره عند الفوهة حوالي 40 سم وعند القاعدة حوالي 20 سم، وعمقه حوالي 15 سم. يكون دائماً مملوء بالماء لغسل فناجين القهوة، وقديماً كان يصنع هذا الإناء من الفخار، أو من الخشب، حيث أصبح حديثاً يصنع من الزجاج أو الصيني، أو الألمونيوم، وعادة ما يكون بجانب الفناجين.



الفتاش أو الباقدير

وهو فتحة مربعة في سقف المجلس، تكون غالباً فوق موقد النار ليخرج منها الدخان، كما تعطى ضوءاً للمجلس، ولها باب مكسو من أعلاه بصفيح التتلك وله رجلان ولكل رجل منهما حامل مثبت في السقف يحملها بشكل متحرك وخلفه محالة صغيرة مثبتة في الجدار، في طرفه الأعلى حلقة صغيرة، يربط فيها حبل طويل، ينزل إلى المجلس ويكون طرفه في متناول من يعمل بإعداد القهوة، فإذا أراد أن يفتحه سحب الحبل وربطه في وتد خاص عنده وإذا قفله أطلق الحبل فارتفع إلى مستواه العادي.¹⁶

الوجار

يبني الوجار بالطين في زاوية من زوايا المجلس، على شكل مسطبة ذات سطح مستوي، وتوقد النار للقهوة في عين الوجار وهو طرفه الأيمن، ثم يبطن موقد النار من داخله بصفائح من الحجر الأملس وخلفه مكان يجلس فيه من يعمل القهوة، يسمى الوجار مسوى القهوة ويتسع حوض الوجار للدلال والملقاط وغير ذلك من أدوات القهوة، كما توجد في أسفله حفرة يجمع فيها رماد النار لزاحته.

الكمار

هي رفوف تبني ذات امتداد عرضي من الجص الأبيض، أو من الخشب، ومثبتة في الجدار بعضها فوق بعض وبأبعاد تتسع للدلال والفناجين وغيرها من أواني القهوة.

أما عمل القهوة نفسها فيبدأ بوضع البن أولاً بالمحماسة التي تشبه المغلاة أو التاوة، والتي تصنع من الحديد بالطرق، والتي لها صحن دائري بعمق متوسط، عريض الحافة، مقعر، وذلك بغرض تحميس البن، ثم توضع على النار ويتم

¹⁶ إعداد أحمد بن مساعد الوشمي - القهوة من تراثنا - كلية الملك خالد العسكرية - مطابع الحرس الوطني - السعودية - 1405 - ص

تحريك البن بالمخباط، وهو مقبض طويل رأسه على هيئة هلال لتحريك البن في المحماسة، حتى يميل لون الحب الى الاحمرار إشارة إلى نضجه. ثم توضع حبوب البن في المنحاز أو الهاون الذي يستخدم في تنعيم وطحن القهوة، ويصنع من الخشب أو الحديد، وله أشكال مختلفة. ومن أدوات القهوة النقيرة " نجر الحجر" وهي صخرة كبيرة لها سطح مربع واسع، ولها قاعدة صغيرة، الى جانب الوجار من الجانب الأيمن وفي وسطها حفرة صغيرة يدق فيها الهيل ويستخدم كبهار للقهوة.

ثم يوضع البن بعد ذلك في دلة كبيرة والدلة معروفة منذ القدم وكانت تصنع من الفخار قبل ان تنتشر الأنواع المعدنية. خاص من النحاس.

يُقسم بيت البدوي إلي قسمين، أحدهما والذي يخص النساء ويسمي المحرم، وتميزه نار الطبخ وأثاث البيت، والثاني والذي يخص الرجال ويسمي الديوان أو المجلس، الميلس بلهجة أهل دولة الإمارات العربية المتحدة، كما يُعرف بـ المقعد أو الربعة، ومكان الديوان هو الذي تُوجد فيه نار القهوة. أما في بعض القبائل العربية، فيكون بيت الشيخ هو المكان المناسب لديوان القهوة.

وللقهوة ومذاقها وطقوسها، مكانة خاصة لها احترامها، الذي يصل إلى حد القداسة لدى أهل دولة الإمارات العربية المتحدة، كما تُعتبر جزء من التراث الراسخ، الذي ارتبط منذ القدم بالإنسان الإماراتي، في حركته وسكونه، وحله وترحاله، وأفراحه وأتراحه، أما تقديمها للضيف من قبل المعزب" المضيف " عند استقباله، يُعكس حرارة الترحاب، وعنوان الأصالة والكرم لديهم، حيث لا يعتبر الضيف أن مضيفه أكرمه، إن لم يقدم له القهوة، حتى لو نحر له الذبائح وقدم له ما لذ وطاب، من أنواع الأكل والشراب.¹⁷

كما يخضع تضييف القهوة في الدواوين، لعادات تضبطها تقاليد اجتماعية دقيقة، ومختلفة حسب تباين المناطق والبيئات، والقبائل وأساليب العيش، والموروثات

¹⁷ - <http://www.diwanalarabtv.com/vb/showthread.php?t=980>.

المختلفة، والرصيد الذاتي من الموروث العقائدي، ومدى عمقه وأصالته، هذه العادات أشبه ما تكون بالقوانين، تحكم المعزب " المضيف " والضيوف معاً. ولا يجوز الإخلال بها، كما لا بد أن تراعى فيها كل المعايير والنظم، التي يحرص أبناء البادية على ترسيخها خاصة في دواوينهم أي مجالسهم.¹⁸

للمجالس تسميات عدة في اللهجات الخليجية، أما في دولة الإمارات فهناك العديد من المفردات الدالة على مصطلح المجلس مثل " البرزة " و " الميلس " وهي كلمة دالة على مختلف أنواع المجالس سواء كانت للحضر أو البدو، للشيوخ أو التجار، أو لعامة الناس باختلاف مهنتهم وأهداف جلساتهم، وكانت هذه المجالس في الإمارات تضم قديماً الرجال ذوي الخبرة، المعروفين باسم " العُراف " حيث كان الكثير من رواد المجالس يتوافدون إليها لمجالسة هؤلاء العُراف، فمنهم المسنون أصحاب الدراية والمعرفة في شؤون الحياة، والشعراء، وحفاظ التاريخ، والأنساب، لذا كانت بالفعل تعتبر رافداً، من روافد الفكر والأدب والثقافة، ونقل التراث والشعر، من السلف إلى الخلف¹⁹

وتتصف دواوين الشيوخ بالرسمية، وذلك لكثرة الموضوعات الهامة التي تطرق، وغالباً ما يفصل فيها والتي تتمثل في قضايا العرض والدم. كما أن هناك دواوين بسيطة تنشأ في البيوت العادية، لا تتسم بالرسمية، ومناقشة الموضوعات الجادة، وفي هذه البيوت يلتقي الناس عادة لشرب القهوة وتداول الأخبار، وأمورهم الحياتية، والاستماع للشعر والغناء، والحكايات والقصص.

والاجتماعات عادة تتم بغير دعوة خاصة، إلا إذا كان هنالك أمر طارئ، أو خطب جل يستدعي الاجتماع السريع، أما الدواوين الرسمية الهامة فتعقد في وقت

¹⁸ -أنظر، ياسين صويلح: باحث سوري، مقال، مجلة المأثورات الشعبية، مركز التراث الشعبي لدول الخليج العربية، الدوحة، دولة قطر، العدد 71، السنة 19 أبريل 2004م، ص7-26.

- <http://www.khayma.com/salehzayadneh/moalafat/maqoulat/part-13.htm>.

¹⁹ - <http://www.khayma.com/salehzayadneh/moalafat/maqoulat/part-13.htm>.

الضحى، خاصة دواوين القضاء، والمصالحة، وخطبة العروس، وغير ذلك من الأمور الجادة، لأن هذا الوقت يتيح للقادمين من المناطق البعيدة الوصول مبكراً، وهذه الدواوين عادة ما تقتصر على الشيوخ وكبار الشخصيات، ومن لهم علاقة بالموضوع المطروح للمناقشة أو التسوية، ولا تحضرها المرأة إلا للإدلاء بشهادة، ولكن أحياناً يشجع الشباب من الفتیان لحضورها وذلك لتهيئتهم وإعدادهم للمستقبل.

يمكن عقد هذه الدواوين في أوقات مختلفة حسب ما يُري، فأحياناً تعقد ظهراً إذا كان الغداء من ضروريات الجلسة، كما يمكن أن تعقد عصرًا خاصة إذا كانت الجلسة تتم عن الود والحب والتواصل. ومثل هذه اللقاءات الودية كثيراً ما تحضرها النساء خاصة المسنات، وفي الغالب فيعاملن باحترام من قبل الرجال، فهن فئات مختلفة فمهن الطبية الشعبية، ومؤرخة القبيلة، والشاعرة أو الراوية، والتي تبصر الودع. كما يمكن أن تأتي النساء الشابات الآتي يريدن الاستمتاع بالحديث و المشاركة، أو الاستمتاع وهن يغزلن في المغازل اليدوية. والي جانب دواوين الرجال، والدواوين المختلطة، توجد هناك دواوين خاصة بالنساء، حيث يحتفن بضيافة عزيزة، أو ليتناولن الأحاديث في موضوعات مختلفة. لذلك يربي العرب بناتهم على الجرأة ومعرفة الخطابة.

هذه الدواوين قد مثلت حلقة وصل، ومنابر إعلامية، فسرعان ما تنتقل منها الأحداث والحكايات والأخبار، والقصائد ودواوين الشعر، والأغاني والأناشيد وغيرها، إلي غيرها من الدواوين الأخرى في القرى المجاورة، في مختلف المناطق والجهات.²⁰

وبالعودة إلى القوانين والأعراف التي تحكم القهوة، في دولة الإمارات العربية المتحدة، فمن آدابها أن تُقدّم القهوة وتدار من اليمين إلى الشمال، غير أن ذلك لا

²⁰- انظر- د. السيد حافظ الأسود- البيت الشعبي- جامعة الإمارات العربية المتحدة- إدارة المطبوعات - 1996 ص 75.

يروق للبعض ممن يعتبرون إن للقهوة مكانة سامية، وفي ذلك خلط بين من يستحقها ولا يستحقها، فهي لا يجوز أن تصب لأي كان، أو على الأقل لا يجوز تقديم الفنجان الأول، لرجل ما لمجرد قعوده في يمين المجلس، إذ يرون أن الفنجان الأول، من حق الرجل الذي يمتاز بالكرم والجود، أو الحكمة ورجاحة العقل. أما الفنجان الثاني، فلا بد أن يُقدم للعقيد " فارس المعارك "، والثالث يُقدم للشجاع من أبناء القبيلة، لما للشجاعة من أهمية عند العرب.

أما إذا أعدت على شرف قادم من منطقة بعيدة، أو إذا دخل أثناء إعدادهما، فإن الدور يبدأ به، أينما كان مجلسه، ويستمر بمن يجلس على يمينه حتى ينتهي بمن في المجلس، إلا إذا كان هناك كبيراً في السن، فيجب أن يُبدأ به. وإذا كان هناك عدة وفود من عدة مناطق، وكان هناك أكثر من رئيس وفد، فلا بد من استشارة شيخ القبيلة، حول من تصب له القهوة أولاً، وهو يحدده وفق معايير معينة ودقيقة جداً، كأن يكون أكثرهم مكانةً ونسباً وحسباً، وعدةً وعتاداً. وأي خطأ يلزم ذلك، يعد خرقاً خطيراً، قد يجر مستقبلاً إلى منازعات وصراع بين القبائل، خاصة إذا تساوت مراتب عدد من الرجال. أما إذا كان شيخ القبيلة جالساً في المجلس وليس هناك ضيوف غرباء، فيعامل معاملة الضيف سواء بسواء، كما أنه وفي حال هناك امرأة طاعنة في السن، فإن القهوة تُقدم إليها قبل غيرها احتراماً وتقديراً، إذ غالباً ما تكون زوجة صاحب البيت، الذي هو شيخ القبيلة.²¹

كذلك فإن العرف يلزم المعزب أن يحمل الدلة بيده اليمنى، وأن لا تُقدم القهوة باليد اليسرى، كما يجب على المعزب صب الفنجان الأول، الذي يسمى " فنجان الهيف " لنفسه أولاً، والأهداف من ذلك، هو معرفة جودة القهوة، والتدليل على حسن النية، بالإضافة لطمأنة الضيوف، بأن القهوة خلية من مادة ضارة. كما أن من واجب المعزب، أن ينحني ليصبح الفنجان أدنى من صدر الضيف وفي متناول يده. أما حينما يصب القهوة لأبد من نزول خيطاً رفيعاً من القهوة مع رفع الدلة

²¹ - أنظر، ياسين صويلح: باحث سوري، مقال، مجلة الماثورات الشعبية، مرجع سابق، ص 8-13.

عن الفنجان، دون قطع الخيط، والغاية من هذا إمتاع الضيف بمنظر انسكاب القهوة قبل شربها. ثم عن كمية القهوة المقدمة في الفنجان، فلا بد أن لا تتجاوز رشفة صغيرة، تغطي قاع الفنجان بارتفاع "1 سم" تقريباً.

وعلى الضيف أن يتناول الفنجان باليد اليمنى، وإلا خالف أداب الضيافة، وأهان للمعزب، كما يجب عليه الجلوس باحترام إكراماً لتناول الفنجان، وبعد أن يرتشف الضيف ما يكفيه من فناجين، مناولة الفنجان يداً بيد للمعزب، أو الذي يصب القهوة، بعد أن يحركه عدة مرات بيده اليمنى، وذلك رمزاً بأنه اكتفى.

كما حدد البدو عدد الفناجين، التي يجب أن تقدم إلى الضيف بثلاث فناجين، الفنجان الأول: وهو الذي يأتي بعد فنجان الهيف، الذي يُسمى فنجان الضيف، ويعني إنه فنجان الترحيب بالقادم سواء أن كان معروفاً، أو لا، وشرب هذا الفنجان حينما يُقدم، لابد من شربه، إلا لعلة مرضية واضحة، وقد يُسمح للضيف برفض الفنجان الثاني، أما الأول فلا يجوز رفضه، لأن ذلك يُحسب إهانة كبيرة بحق المضيف، أو إنذار بشرّ قادم، أو عرض حاجة يراد قضاؤها، وحينها لابد أن تُقضى حتماً، لكي يشرب الضيف القهوة بهناء. كما أن الضيف والمضيف لا يبدآن بالحديث، إلا بعد أن يشرب الضيف الفنجان الأول. أما الفنجان الثاني الذي يُسمى فنجان الكيف " المزاج "، ويوصف من يشربه بأنه صاحب كيف، وهو على استعداد لمسامرة مضيفه ومؤانسته وتبديده وحشته. ثم يأتي ذكر الفنجان الثالث، والذي يُسمى فنجان السيف، بمعنى إن من يشربه، ملتزم بدعم وعون ومساعدة المضيف في حالة أي شدة تقع، أو عدوان يأتي، أو حرب تدور.

وقد يحدث أن يكون الزوج غائباً ولا يوجد سوى امرأته، فإذا قدم الضيف فللمرأة أن تقوم بواجب الضيافة، وهنا على الضيف أن يكتفي بالفنجان الأول فقط، وإلا

أعتبر ذلك إهانة لها، وبأنه نال حق الضيافة، وزاد عليها فنجان الكيف، كما يدل على أن المرأة بذلت نفسها له، إذا سمحت بذلك.²²

وهناك عدة أنواع من الفناجين منها فنجان الجاهة، ويُقصد بها مجموعة الأشخاص اللذين يُعرفون بوسطاء الخير، لأنهم يقومون بدور الوسيط بين أي طرفي نزاع، وهؤلاء يحتلون مراكز اجتماعية بين عشائر البدو. كما أن هناك ما يُعرف بفنجان الثار، الذي يكون في حالة القتل أو الغزو أو الاعتداء على فتاة، فإن القبيلة تجتمع في بيت الشيخ، ومعه بعض أفراد القبيلة، خاصة الفرسان، حيث يتناول شيخ القبيلة الدلة، ويصب فنجاناً ممثلاً من القهوة، يضعه في منتصف المجلس ويُخبر إنه فنجان فلان ذاكراً اسم المعتدى، والمراد هنا الثار منه. فيتسارع فرسان القبيلة إلى الفنجان ومن يأخذه أولاً يصرخ، "أنا راعي فلان" ويشرب القهوة جرعة واحدة، ويصبح عليه أن يقتل صاحب الفنجان الذي شرب القهوة من أجله، فإذا نفذ الوعد وانتقم، فإنه يسمى راعي الأول، ويقدم له الفنجان الأول دائماً. أما إذا تخاذل عن أخذ الثار، فمعنى ذلك أنه نكث بأعز شيء تحترمه القبيلة وتقده وهو "فنجان القهوة" وأصبح ذلك الشاب لا يستحق الاحترام والتقدير، ومن حق القبيلة أن تقاطعه ولا تضعه في عداد الرجال، كما يحق لساقي القهوة أن يتخطاه عندما يصب القهوة للحضور.

وتكون الدعوة إلى شرب القهوة في الفترات الصباحية، أو المسائية أو كلما دعت الضرورة. وتتم الدعوة بأن يخبر المعزب المجاورين بأن ديوان الضحى أو المساء في بيته، أو عن طريق المرسال أو الطارش، الذي يمكن أن يكون أحد أبناء المعزب أو خدمه، أو عن طريق سماع صوت النجر "مدق سحن البن" الذي يقوم مقام الدعوة وكأنه يدعوهم لشرب القهوة فيدخلون دون دعوة ويشربون القهوة.²³

²² - <http://www.3decel.com/vb/thread92126.html>.

²³ - <http://fashion.azyya.com/151611.html>.



الترويج للعنصر وطرق المحافظة عليه

- التوثيق عن القهوة وطقوسها، وما يلتف حولها من قيم وعادات وتقاليد اجتماعية، يتم نقلها للشباب من الذكور من مجالسها، وللإناث من الأمهات والجَدات.
 - الاحتفاظ بأدوات القهوة التقليدية، بمتاحف الدولة.
 - تنوير تلاميذ المدارس بالدولة، بطرق صنعها، خاصة الأنشطة الصيفية أثناء المعسكرات.
 - تضمين معلومات عنها في المناهج المدرسية ضمن التزويد بمعرفة التراث، كذلك بثها في وسائل الإعلام ضمن البرامج التراثية في منتديات الإذاعة والتلفزيون.
-
- تقدم القهوة في المنازل والمجالس كنوع من الضيافة، كما تقدم في المناسبات الاجتماعية، ومكاتب الدولة كافة، والفنادق، والمؤسسات السياحية، والخطوط الجوية، وفي سفارات الدولة في الدول الأخرى.

القيود المفروضة

التنازل عن حقوق الملكية

التوثيق والمصادر

مصادر المواد الأدبية	
	1- احمد عبدالله الدامغ- الصفاة مما قيل في القهوة- الجزء الأول ، مطابع الطيار- السعودية-الرياض1413 هـ ص5.
	2- احمد عبدالله الدامغ- الصفاة مما قيل في القهوة- مطابع الطيار- السعودية-الرياض1413 هـ ص152 .
	3- http://www.uaesons.net/vb/showthread.php?p=77702
	4 احمد عياش الدامغ، الصفاة مما قيل في القهوة، الجزء الثاني، مطابع الطيار للأوفست، الرياض، المملكة العربية السعودية، 1413م، ص79.
	5- http://www.uaesons.net/vb/showthread.php?p=77702
	6- عمل ميداني، مقابلة مع الأستاذ سعيد حمد سعيد الكعبي، الباحث والخبير في التراث المعنوي بهيئة أبوظبي للثقافة والتراث، يوليو2011..
	7- أحمد بن مساعد الوشمي، من تراثنا، مطابع الحرس الوطني، الرياض، المملكة العربية السعودية، 1405 هـ، ص19.
	8- مقال- ياسين صويلح- الماثورات الشعبية – مركز التراث الشعبي- قطر –الدوحة – العدد 71- السنة 19-2004 ص20.
	9- عمل ميداني – مقابلة مع السيدة فاطمة لبيب – بدع زايد – 2008
	10- محمود مفلح البكر - القهوة العربية في الموروث والأدب الشعبي – بيسان للنشر والتوزيع والإعلام- لبنان – بيروت- 1995- ص102.
	11- عمل ميداني – مقابلة مع السيدة موزة ناص – سويحان – 2008.
	12- مقال- عائشة الخليفة- الماثورات الشعبية- مركز التراث الشعبي لدول الخليج العربية- قطر الدوحة – السنة الثانية- العدد الخامس- يناير 1987م – ص97.
	13- احمد عبدالله الدامغ- الصفاة مما قيل في القهوة- مطابع الطيار- السعودية-الرياض1413 هـ ص113
	14- عمل ميداني – مقابلة مع السيدة موزة ناصر – سويحان – 2008.
	15- المرجع السابق- مقابلة مع السيدة موزة ناصر – سويحان – 2008.
	16- أحمد بن مساعد الوشمي- القهوة من تراثنا- كلية الملك خالد العسكرية- مطابع الحرس الوطني- السعودية- 1405- ص2
	17- http://www.diwanalarabtv.com/vb/showthread.php?t=980 .
	18- ياسين صويلح: باحث سورى، مقال، مجلة الماثورات الشعبية، مركز التراث الشعبي لدول الخليج العربية، الدوحة، دولة قطر، العدد 71، السنة 19 أبريل 2004م، ص7-26.
	19- http://www.khayma.com/salehzayadneh/maalfat/maqoulat/part-13.htm .
	20- د. السيد حافظ الأسود- البيت الشعبي- جامعة الإمارات العربية المتحدة- إدارة المطبوعات – 1996 ص75.
	21- أنظر، ياسين صويلح: باحث سورى، مقال، مجلة الماثورات الشعبية، مرجع سابق، ص8-13.
	22- http://www.3deel.com/vb/thread92126.html .

3- http://fashion.azyya.com/151611.html .	
--	--

	مصادر المواد السمعية
--	----------------------------

	مصادر المصنفات المرئية
--	------------------------------

الهيئات والمنظمات المشاركة في الدراسة

- هيئة أبوظبي للثقافة والتراث/ إدارة التراث المعنوي.
- مركز زايد للتراث والتاريخ/ نادي تراث الإمارات.
- وزارة الثقافة والتراث وتنمية المجتمع.

مزود المعطيات

- إعداد: محاسن عبد الرحيم وقيع الله
- إشراف: د. ناصر بن علي الحميري- د. إسماعيل علي الفحيل
- الصور: من مواقع الإنترنت.

تحديث للبيانات

- 2010/7/10
- 2011/7/18
- آخر تحديث
- 2014/3/10