



Reçu CLT/LHE

Le 31 MARS 2023

N° 0184

المملكة العربية السعودية

Kingdom of Saudi Arabia

القائمة التمثيلية لحصر التراث الثقافي غير المادي

Representative List of Saudi Arabia ICH Inventory

### Intangible cultural heritage elements in KSA

1	Gates and façades in traditional Ihasaa architecture	14	Jewelry and ornaments	27	Al Sadu	40	Al Sahaf
2	Plastering	15	Silver jewelry in the south	28	Sesame extractor	41	Saudi Kabsa
3	Embroidery	16	Beads maker	29	Grinding in quern	42	Rosary making
4	Al Janbia and dagger making	17	Fronds maker	30	Al Swani	43	Headband maker
5	Tailor	18	Al Dayasa	31	Al Dahia dance	44	Censer making
6	Ironsmith	19	Wooden decorations in Ihasaa architecture	32	Saudi ornaments	45	Al Mashaleh
7	Jewelry and ornaments	20	Marriage in northern KSA	33	Pot making	46	Pottery
8	Popular museums	21	Al Naddaf	34	Al Mahak	47	Khirazat alrawi
9	Folkloric arts	22	Holy Kaaba Covering	35	Old doors carpentry	48	Mummification
10	Al Shimagh	23	Falconry	36	Traditional gunpowder making	49	Cage maker
11	Coffee	24	Traditional garments in Assir	37	Prestige	50	Cottage building
12	Translation of leisure time	25	Ink and mats	38	Palm tree in decorative engravings	51	Stamps and seal writings
13	Traditional architectural art	26	Traditional children garments	39	Al Janadria	52	Al Majilis
53	Al Bakila	54	Al Kamaa or Al Fakaa				



عناصر التراث الثقافي غير المادي في المملكة العربية السعودية



الرقم	العنصر	رقم	العنصر	رقم	العنصر	رقم	العنصر
1	البوابك والواجهات في صارة الإصنام التقليدية	14	الحلي والزينة	27	السدر	40	حرفة لصحاف
2	التجويص	15	الحلي الضخمة في الجنوب	28	مصبرة السمسم	41	الكهبة السعودية
3	التكثير	16	الخرال	29	الطنن في الرحى	42	صناعة المسابح
4	صناعة الجذبية والخنجر	17	الحواس	30	المواشي	43	صناعة الصائب
5	لحمك	18	الديسة	31	رأسه الحبة	44	صناعة المباخر
6	الحداد	19	الزخارف الضخمة في صارة الإصنام	32	الزخارف السعودية	45	للمشايخ
7	الحلي والزينة	20	الزجاج في شمال المملكة	33	صناعة الدلال	46	المخار
8	المتاحف الضخمة	21	للذئاب	34	المحك	47	خرارة الروي
9	الفنون التقليدية	22	كسوة الصبية المشرفة	35	لجارة الأبواب القديمة	48	التحنيط
10	للمساج	23	الصنارة	36	الصناعة التقليدية للبرود	49	القفاص
11	المهورة	24	الملابس التقليدية في صير	37	الوجهة	50	بناء المشا
12	ترجمة وآت الفراخ	25	المداد والحصر	38	الثلثة في النقوش الزخرفية	51	الاختام ومكتبة الاسهار
13	فن الصارة التقليدية	26	ملابس الأطفال التقليدية	39	الجنادرية	52	المجلس
53	البكينة	54	الكسا أو اللع				

Kingdom of Saudi Arabia  
Ministry of Culture and Information  
Office of the Minister

Certificate

Ministry of Culture and Information certifies that the element of coffee has been inscribed on the Representative Intangible Cultural Heritage Inventory List along with 54 other elements covering all areas of intangible cultural heritage.

The inventory list of such elements has been kept at the Ministry of Culture and Information Undersecretary for International Culture Relations under letter no. 118 dated 2/2/2014. This list is being reviewed and updated continuously given vast geographical area of KSA and the increasing number of population.

Minister of Culture and Information  
Abdul Aziz Bin Mohie El Dien Khouja



بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



المملكة العربية السعودية

وزارة الثقافة والإعلام

(٢٦٣)

مكتب الوزير

### شهادة

تشهد وزارة الثقافة والإعلام بأن عنصر القهوة قد تم إدراجه في القائمة التمثيلية لحصر التراث الثقافي غير المادي مع ( 54 ) عنصراً آخر من عناصر التراث الثقافي غير المادي شملت كافة ميادين التراث الثقافي غير المادي.

وقد أودعت قائمة حصر هذه العناصر لدى وكالة وزارة الثقافة والإعلام للعلاقات الثقافية الدولية بالرسالة رقم ( 118 المؤرخة في 2014/2/2 ) ، وهذه القائمة جار العمل على مراجعتها وتحديثها بشكل مستمر نظراً لتوسع المساحة الجغرافية للمملكة وكذا الازدياد المضطرد للسكان .

وزير الثقافة والإعلام

عبدالعزیز بن محیی الدین خوجه



Kingdom of Saudi Arabia  
Ministry of Culture and Information  
Office of the Deputy Minister for International Culture Relations

**Certificate**

Ministry of Culture and Information certifies that the element of coffee has been inscribed on the Representative Intangible Cultural Heritage Inventory List along with 54 other elements covering all areas of intangible cultural heritage.

The inventory list of such elements has been kept at the Ministry of Culture and Information Undersecretary for International Culture Relations under letter no. 118 dated 2/2/2014. This list is being reviewed and updated continuously given vast geographical area of KSA and the increasing number of population.

Undersecretary of International Culture Relations  
Doctor Abdul Aziz Bin Sultan Al Melhem



وزارة الثقافة والإعلام

Kingdom of Saudi Arabia  
Ministry of Culture and Information  
Office of the Deputy Minister for  
International Culture Relations.



المملكة العربية السعودية  
وزارة الثقافة والإعلام  
مكتب وكيل الوزارة للعلاقات الثقافية الدولية

المرافقات :

٨١٤

/

/

التاريخ :

الرقم :

### شهادة

تشهد وزارة الثقافة والإعلام بأن عنصر القهوة قد تم إدراجه في القائمة التمثيلية  
لحصر التراث الثقافي غير المادي مع ( 54 ) عنصراً آخر من عناصر التراث  
الثقافي غير المادي شملت كافة ميادين التراث الثقافي غير المادي.

وقد أودعت قائمة حصر هذه العناصر لدى وكالة وزارة الثقافة والإعلام للعلاقات  
الثقافية الدولية بالرسالة رقم ( 118 المؤرخة في 2014/2/2 ) ، وهذه القائمة جار  
العمل على مراجعتها وتحديثها بشكل مستمر نظراً لاتساع المساحة الجغرافية للمملكة  
وكذا الازدياد المضطرد للسكان .

وكيل الوزارة للعلاقات الثقافية الدولية

د. عبد العزيز بن سلطان المحم



**Kingdom of Saudi Arabia  
Handicrafts**

**Dallah (coffeepot) making**

**Identification of element:**

**Field: Handicrafts**

**Name of element: Dallah (coffeepot) making**

**Name used locally: Delal al qahwa (coffeepots)**

**Another name:**

**Characteristics of element: Coffeepots and welding tools**

**Practiced by: Men**

**Individuals and entities concerned:**

**Brief description:**

Coffeepot making is one of the traditional crafts in KSA. Craftsmen used to bleach and polish the pots, known as "rab al dalal". Making these pots was developed and spread in northern KSA. Although it has several types, they all have commonalities in form and method of making. The most important pots are: albaghdadia, alhimsia, raslan pot, najdia, hailia, hisawia and janwbia.

**Detailed description:**

**Promotion of element and methods of preservation:**

**Restrictions:**

**Waiver of copyrights:**

**Documentation and sources:**

**Sources of literary materials:**

1. الهيئة العليا لتطوير مدينة الرياض - الجنادرية - المهرجان الوطني للتراث والثقافة، 1425







المملكة العربية السعودية

الحرف والصناعات اليدوية



صناعة الدلال (دلال القهوة)

تحديد العنصر

الحقل	الحرف والصناعات اليدوية
-------	-------------------------

اسم العنصر	صناعة الدلال (دلال القهوة)
------------	----------------------------

الاسم المستخدم محليا	دلال القهوة
----------------------	-------------

اسم آخر	
---------	--

التقارير والمذكرات

مذكرات الاجتماعات

التقارير والمذكرات

مذكرات الاجتماعات والتقارير

التقارير والمذكرات

مذكرات الاجتماعات

مذكرات الاجتماعات والتقارير والمذكرات  
مذكرات الاجتماعات والتقارير والمذكرات  
مذكرات الاجتماعات والتقارير والمذكرات  
مذكرات الاجتماعات والتقارير والمذكرات  
مذكرات الاجتماعات والتقارير والمذكرات

التقارير والمذكرات

المذكرات والتقارير الاجتماعية	
-------------------------------------	--

المذكرات والتقارير	الاجتماعية
--------------------	------------



المذكرات والتقارير الاجتماعية	مذكرات الاجتماعات والتقارير
-------------------------------------	-----------------------------

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. الهيئة العليا لتطوير مدينة الرياض – الجنادرية – المهرجان الوطني للتراث والثقافة، 1425</li> <li>2. السيد، هيام ، الفن الشعبي ، 1425 هـ . <a href="http://www.islamonline.net">http://www.islamonline.net</a></li> <li>3. سياسية التعليم في المملكة العربية السعودية ، الطبعة الأولى ، 1390 هـ / 1970 م ، الطبعة الثانية 1394 هـ / 1974 م .</li> <li>4. الجمعية العربية السعودية للثقافة والفنون، 2000، <a href="http://www.Riyadh.org.sa">www.Riyadh.org.sa</a></li> <li>5. الحربي ، سهيل سالم . التصوير التشكيلي في المملكة العربية السعودية ، مؤسسة الفن النقي ، الطبعة الأولى . 1423 هـ / 2003 م .</li> <li>6. خليل ، نادية محمود محمد : إستلهم مقومات الفن الشعبي في عمل مكملات الزى والزينة ، رسالة ماجستير في الاقتصاد المتزلي . جامعة حوان ، كلية الاقتصاد المتزلي . قسم الملابس والنسيج . 1997 م .</li> </ol>	<p>مصادر المواد الادبية</p>
--	-------------------------------------

	<p>مصادر المواد السمعية</p>
	<p>مصادر المصنفات المرنية</p>

### الهيئات والمنظمات المشاركة في الدراسة

- وزارة الثقافة والاعلام

### مزود الخدمة

- إعداد: أ. ابراهيم الشمري
- اشراف: د. محمد البيالي

آخر تحديث للبيانات  
28-8-2014

Kingdom of Saudi Arabia

Coffee

Identification of element:

Field: Popular beverage

Name of element: Coffee

Name used locally: Coffee

Another name: Mahila, Keif, Bon, Finjan, Sakhina, Murr

Characteristics of element: Coffee beans, cardamom, saffron, carnation, ambergris, shamtari

Practiced by: Men

Individuals and entities concerned:

Brief description:

Coffee tree grows in equatorial climate, which is hot and humid during the growing season and hot and dry during harvesting.

Coffee was not known to Arabs during the eras before and after the advent of Islam and during the Umayyad age. It was introduced to the Arabian Peninsula in the seventh Hijri century corresponding to the thirteenth century A.D. It was first known to the people of Yemen, Mecca, Cairo, Istanbul and then the entire world. Although the coffee beans were not known to Arabs before the seventh Hijri century, the word "kahwa" or coffee was part of the Arabic language which is one of the names of wine. Fairuz Abadi, the famous linguist, says in *Al Moheet Lexicon* (1/231): Coffee: Wine, it is said it was called kahwa from the verb "toqhi" which means it goes away with appetite for food.

Coffee is the brown or black bitter drink taken from the boiled water in ground coffee beans, with light concentration along with cardamom and spice in order to give the pleasant smell of cardamom and spice. It is made this way by inhabitants of the desert and other Arabs in general and people in GCC countries in particular. Their coffee is yellow and golden brown. There is also the northern coffee that is dark in color and strong. This coffee is known in Iraq and the Levant, and it has special taste that cannot be resisted by any Bedouin. A Bedouin sips this coffee and his soul and mood become readily quiet and he enters into a state of tranquility. Coffee is prepared to give good mood rather than satiation. It is not drunk in order to fill one's stomach, and for this reason it is usually poured in small quantities in the bottom of the cup.

#### Detailed description:

Coffee is considered a symbol of generosity for Arabs; they take pride in drinking it and it became an aspect of manhood in their views. They hold special assemblies for coffee and they call them "alshaba", "kahwa" or "diwaniya".

Coffee has special protocol and utensils for Arabs. The most important one is the pot "dallah" (plural "delal") brought by some hosts from far countries at high prices in order to gain good reputation. Pots have different types, such as "hisawya", "Omani", "raslania", and "qurashia". The oldest and the best in quality is "albghdadia". The name of each type indicates its place of making, with the exception of "raslania" which is named after the family of Raslan in the Levant and "qurashia" which is made in Mecca.

The host person becomes infuriated if someone informs him that his coffee has a defect or its taste has changed. They have an expression for this situation "qahwatq saida" which means that the coffee has a taste that is not part of its ingredients. In this case, the host must change his coffee and replace it with another.

Coffee has gained great respect from Arabs, including Yemenis, people of the Levant, GCC people and Saudis in particular. Coffee has its own etiquette that is known for all people and tribes. Coffee must be poured for guests by a standing person holding it in left hand and the cup should be served by the right hand. The person serving coffee should not sit down until all guests finish their coffee. Sometimes it is better to serve a second cup for the guest once he finishes the first cup as he may feel shy to request more. This is part of Arabian generosity.

Upon pouring coffee and serving it to guests, serving must start from the right direction in pursuance of the Prophet's Sunna, or directly by the guest if he is old. The etiquette makes it necessary to keep pouring coffee several times until the guest says "enough" or shakes his cup.

The etiquette of coffee known in the Arabian Peninsula is that coffee must be poured by the left hand and cup must be served by the right hand. The cup is given to the person serving coffee (known as "qahwaji") also by the right hand. In some areas of Saudi Arabia, coffee is poured in the cup to fill only half of it. Pouring to the brim of the cup is considered in such areas an insult to the guest. In other areas, pouring half of the cup is an insult as it must be filled to the brim.

One of the skills associated with serving coffee is the making the sound of cups touching one another. This sound aims to call the guest's attention to the fact that coffee shall be served; however, in weddings or funerals, coffee server should not cause any sound. A person drinking coffee usually moves the cup to the right and left until it becomes cold and then he sips it quickly.

Part of the Bedouin and Arabs' respect for coffee in the past was noticed when someone has a request from the tribe's chieftain or host. The person lays the filled cup on the ground and does not drink it, then the host or the chieftain notices that he has not drunk his coffee and therefore asks him about his request. If the person's request is met, the host orders him to drink his coffee. If the guest refuses to drink coffee and the host ignores him and does not ask him about his request, this is deemed to be a sign of disrespect. This incident becomes quickly known to all people in the tribe. People who come with requests usually respect these traditions and do not exaggerate in their requests so that they can be easily met.

Coffee is not only about peace but also about war. All tribes in the past, when a dispute or a devastating war erupted between them, and if a certain hero was seen by other tribes as unconquerable, the Sheikh of a defeated tribe used to call his clan and ask them "who would drink the cup of the (said) hero?" which meant that who would kill that hero in the battle. The most courageous person in the clan would reply "yes, I would drink his cup." According to this reply, that person would pledge to kill the said hero or he himself be killed in the battle. If he failed to be up to his promise, the person who made this pledge would be deemed to have brought shame upon his own tribe. In this way, coffee turned from a symbol of warmth and peace to a portent of war and destruction.

#### Coffee in poetry:

Several poets, including Mohamed Bin Abdullah Al Qadi, have skillfully described coffee and its making.

(Excerpt of one of his poems on coffee and its flavors written in Bedouin Arabic)

Another poet, Rakan Bin Hathleen, gave one of his poems on coffee.

A third poet, Mohamed Bin Ahmed Bin Mohamed Al Sedeiri, also has a poem on coffee.

#### Method of preparation:

Coffee beans are first roasted on a deep pan known as "mihmasa", and then coffee beans are stirred by two iron sticks that look like long spoons until they fully cooked. Coffee is then ground in a metal pan known as "najr" along with the accompanying spices, such as carnation, saffron and cardamom in a bigger pot known as "qamqoom" or "mibhar", and then it is poured after several processes in a suitable pot for serving guests.

These utensils have developed today. Najr, for instance, is now turned into the electric grinder; mihmasa is currently turned into the electric toaster; dallah is now known as coffeepot or flask. Flasks in some parts of KSA are known as "zamzamia".

#### Promotion of the element and methods of preservation:

Restrictions

Waiver of copyrights

#### Documentation and sources:

Sources of literary materials:

1. [http://ar.wikipedia.org/wiki/%D9%82%D9%87%D9%88%D8%A9\\_%D8%B9%D8%B1%D8%A8%D9%8A%D8%A9](http://ar.wikipedia.org/wiki/%D9%82%D9%87%D9%88%D8%A9_%D8%B9%D8%B1%D8%A8%D9%8A%D8%A9)
2. <http://www.khayma.com/salehza.yadneh/maalafat/maqoulat/part-13.htm>

Sources of audiovisual materials

Sources of visual materials

**Entities participating in the study**

- **Ministry of Culture and Information**

**Service provider:**

- **Prepared by: Mr. Ibrahim Al Shammari**
- **Supervised by: Dr. Mohamed Al Bialli**

**Last updated on 28/8/2014**

## المملكة العربية السعودية

### القهوة



### تحديد العنصر

المشروبات الشعبية	الحقل
القهوة	اسم العنصر
القهوة	الاسم المستخدم محليا
المهيلة ، الكيف ، البن ، الفنجال ، الساخنة ، المرّ	اسم آخر
البن ، الهيل ، الزعفران ، المسمار ، العنبر ، الشمطري	الخصائص المميزة للعنصر



الممارسون	الرجال
-----------	--------

الأفراد والمؤسسات المعنية	
---------------------------------	---

### الوصف الموجز

تنمو شجرة البن طبيعياً في المناخ الاستوائي الذي يكون حاراً رطباً في موسم النمو، وحاراً جافاً في موسم القطف.

القهوة لم تعرف عند العرب في الجاهلية ولا في صدر الإسلام ولا في العصر الأموي لأنها لم تدخل جزيرة العرب إلا في القرن السابع الهجري الموافق للقرن الثالث عشر الميلادي. عرفها أهل اليمن، فمكة ومنها إلى القاهرة وإسطنبول فالعالم. ومع أن قهوة البن لم تكن معروفة عند العرب قبل القرن السابع الهجري إلا أن كلمة (قهوة) كانت موجودة في اللسان العربي كاسم من أسماء الخمر. قال العالم اللغوي الفيروز أبادي في معجم القاموس المحيط (231/1) القهوة الخمر قيل سميت بذلك لأنها تقهى أي تذهب بشهوة الطعام

القهوة هي ذلك الشراب البنيّ أو الأسود المرّ الذي يُتخذ من مغليّ حبات البن المسحوقة ، خفيفة التركيز توضع فيها حبات الهيل والبهار المستخدم لتفوح منها رائحة الهيل والبهار الزكية ذات النكهة والرائحة الزكية والمميّزة عند أهل البادية والحضر من العرب عامة وأهل الخليج خاصة، والتي تكون قهوتهم صفراء مائلة للون البني الذهبي وهناك القهوة الشماليّة الغامقة اللون والأكثر تركيزاً التي تعتبر قهوة أهل العراق وبلاد الشام، ولها نكهة خاصة تنتشي لها نفس البدوي ولا يستطيع مقاومة إغرائها، فيحتسي منها رشقات قليلة تُنعش روحه وتعدل مزاجه وتعيد إليه راحته وهدوءه. والقهوة للكثيف وإعدال الرأس والمزاج، وليست للشبع والارتواء، وهي لا تُشرب كي تمتليء منها البطون، ولذلك تُصَبّ منها كمية قليلة في قعر الفنجان.

### الوصف التفصيلي

تُعتبر القهوة رمزاً من رموز الكرم عند العرب، فباتوا يُفاخرون بشربها وصارت مظهرًا من مظاهر الرّجولة في نظرهم. ويعقدون لها المجالس الخاصة التي تُسمى بالشبّة أو القهوة أو الذبوانيّة.

وللقهوة بروتوكولات خاصة بها وأوان خاصة عند العرب ، تُسمى الدلّة (وجمعها دلال) التي يجلبها بعض المُضيفين من بلدان بعيدة وبأسعار باهظة طمعاً في السمعة الحسنة. والدلال أنواع ، فمنها الحساوية والعمانية والرسلائية والقرشية، وأقدمها وأثمنها وأجودها البغدادية. ولاسم كل نوع دلالة



على مكان صنعها، باستثناء الرسائل التي تنسب لأسرة رسلان في الشام، والقرشية التي تصنع في مكة.

وتثور في المقابل ثائرة المضيف إذا أخبره أحد أن قهوته فيها خلل أو تغير في مذاقها، ويُعبرون عن ذلك بقولهم: "قهوتك صايدة" أي بها طعم غير مكوناتها؛ ولا بُد في هذه الحالة أن يُعبر المضيف قهوته حالاً ويستبدلها بأخرى.

القهوة تحظى بالكثير من الاحترام عند العرب من اليمنيين و الشاميين و الخليجيين و السعوديين على وجه الخصوص. والقهوة لها عادات قبلية متعارف عليها بين الناس وكل القبائل. فيجب أن تسكب القهوة للضيوف وأنت واقف وتمسك بها في يدك اليسرى وتقدم الفنجان باليد اليمنى ولا تجلس أبداً حتى ينتهي جميع الحاضرين من شرب القهوة. بل وأحياناً يُستحسن إضافة فنجان آخر للمضيف في حال انتهائه من الشرب خوفاً من أن يكون قد خجل من طلب المزيد. وهذا غاية في الكرم عند العرب.

عند سكب القهوة وتقديمها للضيوف يجب أن تبدأ من اليمين عملاً بالسنة الشريفة، أو تبدأ بالضيف مباشرة إذا كان من كبار السن. والمتعارف عليه أنك تكرر صب القهوة حتى يقول الضيف "كفى" أو بهز فنجان القهوة.

وهناك آداب توارث عليها أبناء شبه الجزيرة العربية كافة في شرب القهوة وهي أن صب القهوة باليد اليسرى وتقديم الفنجان باليد اليمنى، وأيضاً يتم تسليم الفنجان للذي يصب القهوة الذي يدعى (القهوجي) باليد اليمنى كذلك، بعض المناطق في السعودية يشترط لديهم أن تكون القهوة بالفنجان ليست مملوءة وإنما تُصب القهوة في الفنجان بنص مقدار الفنجان وإذا امتلئ الفنجان وتم تقديمه للضيف تعتبر إهانة. أما عند البعض فيشترطون أن يكون الفنجان مملؤ بالقهوة ونقصان ذلك يعتبر إهانته.

مهارة صب القهوة أيضاً أن تُحدث صوتاً خفيفاً نتيجة ملامسة الفناجيل التي تصب بها القهوة - ومفردها كما ذكر - فنجال - ببعضها البعض. وكان يقصد بهذه الحركة تنبيه الضيف إذا كان سارحاً، أو كما تقدم في الأفراح، أما في الأحزان كالعزاء أحياناً فعلى مقدم القهوة ألا يصدر صوتاً ولو خفيفاً، كما أن من مهارة شرب القهوة أن يهز الشارب الفنجان يميناً وشمالاً حتى تبرد القهوة ويتم ارتشافها بسرعة.

بلغ من احترام البدو والعرب في السابق للقهوة أنه إذا كان لأحدهم طلب عند شيخ العشيرة أو المضيف، كان يضع فنجانته وهو مليء بالقهوة على الأرض ولا يشربه، فيلاحظ المضيف أو شيخ العشيرة ذلك، فيبادره بالسؤال: "ما حاجتك؟" فإذا قضاها له، أمره بشرب قهوته اعتزازاً بنفسه. وإذا امتنع الضيف عن شرب القهوة وتجاهله المضيف ولم يسأله ما طلبه فإن ذلك يُعد عيباً كبيراً في حقّه، وينتشر أمر هذا الخبر في القبيلة. وأصحاب الحقوق عادة يحترمون هذه العادات فلا يبالغون في المطالب التعجيزية ولا يطلبون ما يستحيل تحقيقه، ولكل مقام مقال.

ليست القهوة للمسلم فقط بل تستخدم للحروب. فكافة القبائل في السابق، إذا حدث بينها شجارٌ أو معارك طاحنة وأعجز إحدى القبائل بطل معين، كان شيخ العشيرة يجتمع بأفرادها ويقول: "من يشرب فنجان فلان ويشير بذلك للبطل الأنف الذكر؟" (أي: من يتكفل به أثناء المعركة، ويقتله؟) فيقول أشجع أفراد

القبيلة: "أنا أشرب فنجاله". وبذلك يقطع على نفسه عهداً أمام الجميع بأن يقتل ذلك البطل أو يُقتل هو في المعركة. وأي عارٍ يجلبه هذا الرجل على قبيلته إذا لم يُنفذ وعده! هكذا تحولت القهوة من رمز للألفة والسلام إلى نذير حرب ودمار.

القهوة في قصائد الشعراء :

لقد ابداع الكثير من الشعراء حول القهوة ، فهذا الشاعر محمد بن عبدالله القاضي اشهر من وصف القهوة وطريقة إعدادها بشكل يفوق الخيال ، حيث قال :

يا مل قلب كل ما التّم الاشفاق \*\*\* من عام الاول به دواكيك وخفوق  
الى عنّ له تذكار الاحباب واشتاق \*\*\* باله وطاف بخا طره طاري الشوق  
قربت له من غاية البن مالاق \*\*\* با لكف صافيهها عن العذف منسوق  
احمس ثلاث يا نديمي على ساق \*\*\* ريحه على جمر الغضا يفضح السوق  
حذراك والنّيه وبالك والاحراق \*\*\* واصحى تصير بحمسة البنّ مطفوق  
الى اصفرّ لونه ثم بشتت بالاعراق \*\*\* وصارت كما الياقوت يطرب له الموق  
وعطت بريح فاضح فاخر فاق \*\*\* لا عنبر ريحه بالانفاس منشوق  
دقه بنجر يسمعه كل مشتاق \*\*\* راع الهوى يطرب الى دق بخفوق  
واحشه بدلة مولع كنها ساق \*\*\* بلورة منصوبة ثقل غرنوق  
خله نفوح وراعي الكيف يشناق \*\*\* الى طفع له جوهر صخ له ذوق  
اصفر قموره كا لزمرد بالاشعاق \*\*\* وكبارها الطافح كما صافي الموق  
وزله على وضحا بها خمسة ارناق \*\*\* هيل ومسمار با لاسباب مسحوق  
مع زعفران والشمطري الى انساق \*\*\* ريحه مع العنبر على الطاق مطبوق  
كما قال الشاعر راكان بن حثلين يقول :

ياما حلا الفجال مع سيحة البال \*\*\*\* في مجلس ما فيه نفس ثقيله

كما قال الشاعر محمد بن أحمد بن محمد السديري :

صبه ومدّه يا كريم السبالي \*\*\*\* يبعد همومي يوم اشمه بالانفاس  
فنجال يغدي ما تصور ببالي \*\*\*\* روابع تضرب به أخماس وأسداس

طريقة تحضيرها:

تُحمص القهوة أولاً على النار بواسطة إناء معدني مقعر يُسمى "المحماسة"، وتُحرك القهوة حتى تنضج جميع جهاتها بواسطة عصيتان من الحديد تشبهان الملاحة الطويلة. ثم تُطحن القهوة بواسطة إناء معدني يُسمى "النجر" وتوضع مع بهاراتها المعروفة، كالقرنفل والزعفران والهيل، في دلة كبيرة تُسمى القمقوم أو المبهار ثم تُسكب بعد عدة عمليات مُركبة في دلة مناسبة وتُقدّم للضيوف.

تطوّرت هذه الأدوات الآن، فالنجر مثلاً تقابله الطاحونة أو المطحنة الكهربائية، و"المحماسة" تقابلها المحمصة الكهربائية، والدلة تقابلها الحافظات أو الترامس. الترامس يطلق عليها (الزمزميه) عند بعض المناطق في السعودية

الترويج للعنصر وطرق المحافظة عليه

## القيود المفروضة

## التنازل عن حقوق الملكية

## التوثيق والمصادر

1. <a href="http://www.wikipedia.org/wiki/%D9%82%D9%87%D8%A9%D8%B9%D8%BA%D8%A8%D9%8A%D8%A9">www.wikipedia.org/wiki/%D9%82%D9%87%D8%A9%D8%B9%D8%BA%D8%A8%D9%8A%D8%A9</a>	مصادر المواد الابنية
2. <a href="http://www.khayma.com/salehzayadneh/maiafat/maqoulat/part-13.htm">http://www.khayma.com/salehzayadneh/maiafat/maqoulat/part-13.htm</a>	

	مصادر المواد السمعية
	مصادر المصنفات المرئية

## الهيئات والمنظمات المشاركة في الدراسة

- وزارة الثقافة والإعلام

## مزود الخدمة

- إعداد: أ. ابراهيم الشمري
- اشراف: د. محمد البيالي

آخر تحديث للبيانات  
28-8-2014

