

اليوم العالمي للقهوة .. لماذا ؟

في مارس 2014، اتفقت الدول الأعضاء في “منظمة القهوة العالمية” على تنظيم يوم القهوة العالمي في الأول من أكتوبر ليكون يوماً يحتفل به محبي القهوة في جميع أنحاء العالم، من خلال إبراز قطاع القهوة وجودته وشغف عشاق هذا المشروب بإحدى أهم هبات الطبيعة على الإطلاق. فلماذا يوم عالمي للقهوة؟ بل لماذا القهوة من الأساس؟ يخطيء من يعتقد أن المغرمين بشرب القهوة، يجهدون أنفسهم في التفكير بفوائدها أو أضرارها. فحتى وإن أخذ هذا الموضوع أكثر من حقه في البحث والتنقيب عن أخطار القهوة ومنافعها، فإن الذين يهيمون عشقا في أشكالها ومداراتها، لا يعيرون اهتماما للدراسات العلمية وآخر التحاليل المتعلقة بشربها واقتنائها، مهما كانت النتائج. وأقرب مثال يدفعهم لعدم المبالاة هذه، هو ما حدث سنة 1991، عندما تم إدراج القهوة في قائمة المواد المسببة للسرطان من قبل منظمة الصحة العالمية، ليتم تبرئتها مع حلول عام 2016.

داء القهوة

أنصار هذا المشروب السحري، يدركون جيدا أنهم مصابون بـ “داء القهوة”، داء لا يقتل ولا يُحيي، لكنه منبه لكافة حواس الإنسان وينتقل منها وبها: ذوقا وشما ونظرا ولمسا وحق سمعا..لكنه يعتلي صاحبه بحاسة واحدة مسيطرة هي الإحساس، إحساس كالذي يصيب العاشق والمحِب، فيتمكن من بدنه الذي يستسلم كل الاستسلام لهذا الجسم الغريب الذي يتغلغل في الشرايين، ويسري في العروق مجرى الدم، فيصبح ملازما له، غير قادر على التخلص من مغرباته ومكوناته، فهي عبارة عن مزيج معقد من أكثر من ألف مادة كيميائية!! القهوة تحتوي على الكافيين وفيتامين ومغنيسيوم، كما تحتوي على مواد كيميائية نباتية مثل البوليفينول، وعدة أحماض كحمض الكلوروجينيك، وحمض الكينيك، والديتيرين، والكافستول والكهويل. أما ما يميزها فلا يعدو أن يكون مجرد الكوب الذي يحتويها، ونوع حبة البن المستخدمة، وكيف يتم تحميصها، وكمية الطحن، وكيف يتم تخميرها. أما عدا ذلك ففرض من الكلام الذي لا يغني عن التعلق بها، والاستمرار في مرافقتها.

“مدمن كافيين”

القهوة عند البعض إدمان من نوع خاص، فصاحبها في عداد “مدمني الكافيين”، يتعاطاها في الصباح والمساء، وليس سهلا إقناعه بالتخلي عنها، حتى وإن كان قادرا على ذلك. لكن وحدهم من يرون خلاصهم في القهوة، يفهمون أنها ليست إدمانا أو عادة سيئة. فحين تصبح القهوة شكلا من أشكال الإدمان يصعب دونها أن تشعر بالاسترخاء والراحة. قواميس اللغة العربية نفسها، ومعاجمها تخبرنا بأن لفظ القهوة مشتق من الفعل “قها” ويقال “أقهي فلان” أي دام على شرب القهوة، أي ارتدّت شهوته عنه من غير مرض. ويخبرنا المعجم الوسيط بأن الفعل “أقهي” يعني دام على شرب القهوة، أي داوم على شربها واعتاد عليها. فشارب القهوة إذن مدمن عليها، مصاب بدائها، لكنه ليس عيلا، ولا مهددا بمرضها، فهي بالنسبة إليه ليست سوى هبة ممتعة من هبات الطبيعة، أخت الوقت التي تُشرب على مهل، لوحة فنية صامتة تنساب برومانسية، تروي العروق، فتتعش القلب، وتكفر عن حماقات العقل، وتضبط كيمياء الجسد بحرفية لا يفهمها إلا المدمنون شمًا وحقًا..وبدون سكر، فمن يدمن عليها سيكتشف يوما أن حلاوتها في مرارتها، وأن سوادها الحبشي زينة مسك، لولاه ما غلى ثمنها، وارتفع شأنها، وذاع صيتها، وزرعت بكل مزرعة، ودخلت كل بيت.

حل سحري

القهوة حل سحري يمكنه أن يمحو القلق والاكتئاب ويزرع روح الطمأنينة، وينثر الاسترخاء كعطر يفوح في الأرجاء، فوحده فنجان القهوة من يملك القدرة على إحتواء القلق والوجع، إذ ليس صحيحا أنها مدعاة للعصبية والنزفة، بل طريق لتوازن النقائص واحتواء أبجديات الجسد، ومن يضبط هذا البدن المتقلب غير فنجان قهوة ينساب مساء كالنسيم ليترد كل مقدمات الصداغ، حتى تمضي عقارب الوقت آخذة معها كل لحظات الألم والاضطراب.



القهوة حالة خاصة، تهيم بالنفس البشرية في كل الدروب و الأمكنة، صديقة الشعراء والمرهفين والحالمين بمذاق الطبيعة والحياة، فمن يعد قهوته في بصمت يدرك جيدا أن الوقت يشير إلى أنه بخير. فما زالت القهوة أيقونة الصباح، ورفيقة المساء وسيدة الأفراح والأتراح. وهي كما يقول عنها من يعرفها: تصنعها بنفسك، لا أن تأتيك على طبق، لأن حامل الطبق هو حامل الكلام، والقهوة صاحبة الصمت ورفيقة السكون. بل أن فنجان قهوة وصوت طرب ورواية جميلة كفيلة بنقل الإنسان من حال إلى حال، كما لو أصبحت صحراء جرداء مفعمة بالبساتين والظلال.

طقوس الذوق

يقال أن للقهوة طقوس لا يعرفها إلا أصحاب الذوق الرفيع، طقوس جنونية كمراقبة ذوبان زبدها في جزئيات الماء الخفية والتقاط عبقها بشغف. ووحدهم من يرون إخلاصهم في القهوة، يفهمون أنها ليست إدمانا أو عادة. فمن آداب شرب القهوة استنشاق رائحتها، وتركها تداعب خلايا رأسك. ومن الحكمة ألا تُشرب القهوة على عجل، فالقهوة أخت الوقت تُحتسى على مهل.. حنونة هي حين تُقدّم لنا روحها في سبيل مزاجنا المتقلب.. فلولا مرارتها لما استمتعنا بلذة السكر والعسل والحلوى. للقهوة سحر يبطل تعويذات الوحدة والإرهاق. هي صوت المذاق، ورائحة الصوت، وعذوبة المساء لا تتلخص إلا بفنجان قهوة وطرب يجوب الأرجاء. القهوة لمن يهواها غذاء ومذاق وعطر راق يفوح في الأجواء. القهوة كالحب، كلما صبرت عليها أكثر، ازداد طعمها حلاوة وتعتقا.

خلاف فقهي

لطالما تعرضت القهوة للمحاكمة، سرا وعلنا، وأدخلت سجون المستودعات عنوة لسنوات وسنوات، ومُنعت من التجول في الشوارع والمقاهي، ونفيت إلى أراض لا تقوى فيها على النمو والنبات، فحُرِّمت وجُرِّمت.. وتفنن معارضوها في إهانتها ومطاردتها.. واصفين من يحتسيها بأرذل الأوصاف. لكنها كانت في كل مرة تحيا من جديد، وتنهض من رماد المزارع المحروقة والمحلات المقفلة، وتنتزع مكانا لها بين مشروبات الطبقة الراقية وتنتشر عنوانا لكرم الضيافة، وفخامة المجالس. لم تكن القهوة محل خلاف بين العلماء أو السياسيين أو بين الباحثين والصيدلانيين فحسب، بل كانت أيضا محل خلاف بين الفقهاء، فقد ناقش الجزيري الحنبلي (القرن 10 هجري) في كتابه "عمدة الصفة في حل القهوة" موضوع القهوة من منظور فقهي إسلامي، وذكر أن: "من قال بحلها يرى أنها الشراب الطهور المباركة على أربابها الموجبة للنشاط والإعانة على ذكر الله تعالى وفعل العبادة لطلبها ومن قال بحرمتها مفرط في ذمها والتشنيع على شربها. وقال الجزيري أن القهوة سببت فتنا في مكة ومصر والحجاز وغيرها من بلاد المسلمين، حتى أنه روي أن بعض الأمراء أمر بهدم المقاهي وتكسير أواني الشرب وإتلاف حبوب البن ومعاقبة من يشربونها.

حرب وشهداء

وفي كتابه "التاريخ الثقافي للقهوة والمقاهي" ذكر محمد الأرنؤوط أن جماعات صوفية في دول إسلامية كانت تشرب القهوة في وقت ما بكلمات كبيرة في هيئة "السُكْر" عن طريق كأس ضخمة مليئة بالقهوة، وصار البن يباع في شوارعها في أماكن على هيئة خمارات والناس يجتمعون عليها بشكل مخالف للدين.



ومن بين أنواع القهوة الجاهزة في العالم هناك مشروب قهوة باردة محلاة يسمى “مزگران” يحظى بشعبية كبيرة في دول مثل البرتغال، وإسبانيا، والنمسا، وأيضا الجزائر (حيث تم اختراع المشروب). في كتابه “كل شيء عن القهوة” الصادر عام 1922، يتحدث الكاتب الأميركي وليام يوكرز عن قهوة “مزگران” في الفصل المعنون “آداب وعادات البن في العالم” وتحت عنوان “آداب وعادات البن في أفريقيا” فيقول “مزگران قهوة مُحلّاة باردة يضاف إليها الماء وقطع الثلج، أصلها من الجزائر”، ويشير يوكرز إلى أن القهوة أخذت اسمها من منطقة “مزگران”. ويضيف يوكرز “إنه مشروب الصيف المشهور جدا والمعروف باسم مزگران، والذي يعني في أوروبا الماء البارد والقهوة الباردة، أو ما قد يسميه الأميركيون coffee highball”.





و”مزگران” منطقة غربي الجزائر، هي اليوم مدينة تتبع ولاية “مستغانم”، كانت تسكنها قبيلة تحمل الاسم نفسه “قبيلة مزگران”. والمعروف أن قهوة “مزگران” انتقلت إلى خارج الجزائر مع بعض الجنود الفرنسيين إلى فرنسا، حيث يعتقد أن القهوة ظهرت في الجزائر عام 1840م، ولدى عودتهم إلى بلادهم اقترح الجنود الفرنسيون على المقاهي تقديم هذا المشروب لزبائنهم وأطلقوا عليه تسمية “مزگران”. وتتميز “قهوة مزگران” بشدة تحميص بُنّها مقارنة بغيرها، وذلك حتى تحافظ على قوة مذاقها بعد إضافة الماء والثلج إليها”. وصنّعت موسوعة “تايسن أطلس” المتخصصة في متابعة أخبار الأطعمة عبر العالم، قهوة “مزگران” Mazagran الجزائرية في قائمة أشهر أنواع القهوة في العالم.

القهوة العربية .. رمز الكرم

ومن أنواع القهوة أيضا والتي تشتهر بها المنطقة العربية، هي ما يطلق عليها القهوة العربية، وهي مشروب يتدرج لونه من الأصفر (الأشقر) إلى الأسود مروراً باللون البني، حسب درجة حمس حبوب القهوة، ويشتهر بها أهل شبه الجزيرة العربية والعراق وبلاد الشام ومصر وتتميز بأنها مرة وليس فيها سكر بتاتا. وهي مدرجة ضمن القائمة التمثيلية للتراث الثقافي غير المادي في منظمة الأمم المتحدة للتربية والعلم والثقافة لعام 2015. أول من جاء بها إلى اليمن، موطنها الأول في الجزيرة العربية، هو رجل دين من أهل عدن اسمه جمال الدين أبو عبد الله محمد بن سعيد الذبحاني الذي عاش في منتصف القرن التاسع الهجري (منتصف القرن الخامس عشر الميلادي) من الحبشة حيث كان يسافر لها، وقدمها لأهل بيته وأصدقائه وضيوفه لتعديل المزاج وللتعافي من الوهن والإجهاد، ثم بدأ المزارعون في اليمن في زراعة البن بعد انتشار شربها في الطبقة العليا وبعد ذلك قلدّهم العامة وانتشر شربها بين اليمنيين وأصبحت عادة اجتماعية يومية، بعد ذلك انتقلت إلى مكة، فعمت الحجاز، ثم انتشرت في مصر بواسطة طلاب يمنيين أخذوها معهم في رواقهم في جامع الأزهر للاستعانة بها على السهر من أجل المذاكرة والدرس، ثم انتقلت إلى نجد.



القهوة العربية تقدم مع التمر

وفي القرن الخامس عشر وصلت القهوة إلى تركيا ومن هناك أخذت طريقها إلى مدينة البندقية في عام 1645م. ثم نقلت القهوة إلى إنجلترا في عام 1650م عن طريق تركي يدعى باسكا روسي الذي فتح أول محل قهوة في شارع لومبارد في مدينة لندن عام 1652م، فأصبحت القهوة العربية قهوة تركية، وقهوة إيطالية، وقهوة بريطانية بعد أن تدخلت أمزجة هذه الشعوب ورغباتهم في تجهيز القهوة. وتعدّ القهوة العربية رمزاً من رموز الكرم، وقد حلت عند العرب محل لبن الإبل، فباتوا يُفخّرون بشربها وصارت مظهرًا من مظاهر الرّجولة في نظرهم وهذا لا يعني أن النساء لا تشربها. ويعقد الرجال لها المجالس الخاصة التي تُسمّى بالشبّة أو القهوة أو الدّيوانيّة، وعادة يقدم معها التمر حتى أصبح في وقتنا الحاضر ملازمًا لها بعد توفره بكميات كبيرة.

حيلة منزوع الكافيين

إرضاء الأصوات الرافضة لانتشار القهوة، والمحذرة من الاستمرار في شربها، بحكم تأثيرها على الجسم والعقل وتسببها في ظهور أمراض على غرار السرطان، بسبب احتوائها على مادة الكافيين (المُضرة في نظرهم).. لجأ تجار القهوة إلى “حيلة” يتم من خلالها نزع الكافيين من القهوة بعدة طرق، ومن المفترض أن خصائص وفوائد القهوة لا تتغير كثيرا بعد هذه العملية، إلا أن طعمها يتغير فيصبح أقل حدة وأكثر إرضاء للأشخاص غير القادرين على تحمل مرارة القهوة أو رائحتها، أو الأشخاص الذين يعانون من حساسية الكافيين. وبذلك تبقى القهوة منزوعة الكافيين محتفظة بخصائص الحبوب الأصلية، تمد الجسم



وبعيدا عن معضلة الكافيين، أصبح للقهوة روادا وعاشقون يهيمون شوقا في اليوم مرات عديدة بين عشرات أصناف القهوة المنتشرة حاليا، وطرق تقديمها وتزيينها، ووسائل طحنها و درجات تحميصها والنكهات المضافة إليها. حتى أن مدمن القهوة الأصلي أو التقليدي ضاع بين كل هذه الأشكال و”الطبخات” والكبسولات لما أصبح يعرف بالقهوة العصرية أو المختصة، حيث يوجد اليوم عشرات المعايير والتسميات التي تشكل نقطة الانطلاق في العثور على النوع المفضل.

قائمة أنواع القهوة الأكثر شيوعا:

- إسبرسو

- رستريتو

- لونغو

- أمريكيانو

- كابتشينو

- الموكا

- فلات وايت

- لاتييه



-

- لاتييه ماكياتو

-

- لاتي آرت

-

- رد آي

-

- مازاگران

-

- آيريش كوفي

-

- دوبيو

-

- كورتادو

-

- كافي أولي (قهوة بالحليب)

-

- الغالو



- فراي

- كوريتو

- القهوة التركية...وغيرها من الأنواع

خشية

معدل الإستهلاك السنوي من القهوة حول العالم يقدر بحوالي سبعة ملايين طن، يتم احتساءها بطرق مختلفة باختلاف المناطق والأشخاص أنفسهم، لكن أكثر ما يخشاه صاحب القهوة، أن ينفذ مخزونها الاستراتيجي من مزارع كولومبيا و البرازيل وإثيوبيا وفيتنام..حينئذ سيقضي الأمر أن يزرعها في فناء البيت وعلى شرفات المنازل وفوق الأسطح وعلى رفوف المطابخ.

<https://youtu.be/eKLHKQXwaX4>