

مقدمة بحث عن القهوة السعودية

لقد كان أهل العرب في القدم أهل بادية وراعاة للإبل والأغنام، وكان شراهم الدائم لبن الإبل والأغنام، إلى أن تعرفوا على القهوة فحشوقها وتوارثوها من جيل إلى جيل حتى أصبحت رمزاً أصيلاً من رموز الأصالة العربية والضيافة الحسنة، فقد تفاخر السعوديين بقهوتهم السعودية على مر الأجيال، وتفردوا في قهوتهم بطريقة تحضيرها وأساليب تقديمها والدلالات الخاصة بشرب القهوة، فالقهوة السعودية لها نكهة خاصة بعبق الهيل اللذيذ، فميزوها السعوديون بأدوات خاصة وأواني معينة، ومسميات تحمل دلالات جميلة في الثقافة السعودية، حتى باتت أشهر أنواع القهوة في العالم، وعبر هذا البحث سنقدم كل المعلومات الهامة حول القهوة السعودية.

بحث عن القهوة السعودية

فيما يأتي ندرجُ بحثاً متكامل الفقرات عن القهوة العربية التي عُرفت فيما بعد باسم القهوة السعودية:

نشأة القهوة العربية

كانت دولة اليمن أول من زرع القهوة وشربها، فقد أحضرها رحال يميني قادم من بلاد الحبشة إلى مدينة عدن في القرن الخامس عشر الميلادي، لنتشر بعد ذلك في كل البلاد العربية المجاورة لتصل إلى مكة والحجاز وبقية مناطق شبه الجزيرة العربية، لتصل بعد ذلك إلى تركيا، وتبدأ في الانتشار بشكل واسع في القارة الأوروبية، ليبدأ بلاد العرب في زراعتها وتطويرها، وقد تنافست العديد من شعوب العالم على أصالة القهوة وجودتها وطريقة تحضيرها فكان لها العديد من المسميات منها القهوة السعودية واليمنية والتركية والبريطانية والإيطالية [1].

تسمية القهوة السعودية

لقد دخل البن المملكة العربية السعودية في القرن السادس عشر الميلادي، ليصل إلى مكة، وينتشر انتشاراً واسعاً بين الناس، فقد أصبح المشروب الأكثر طلباً في بلاد شبه جزيرة العرب، فأبدع الشعب السعودي في تحضيرها وإنتاجها، لنتشر زراعة البن في المملكة العربية السعودية وتصبح جزءاً من ثقافتها وتقاليدها، وبذلك أصبحت القهوة الرفيق الدائم للإنسان العربي والسعودي في جميع مجالسه السعيدة منها والحزين، وبذلك تم إطلاق مبادرة القهوة السعودية في عام ٢٠٢٢ ميلادي، لربط أصالة القهوة العربية بالمملكة، بحيث تم تغيير اسم القهوة العربية إلى القهوة السعودية في مختلف المقاهي والمنتجات.

القهوة السعودية وعاداتها

لقد أبدع أهل المملكة العربية السعودية في تقديم القهوة وتحضيرها، كما وأصلوا فنجان القهوة ضمن مبادئ أخلاقية وتعاملات اجتماعية بينهم، فقد أطلقوا على فنجان القهوة الذي يشربه مقدم القهوة أمام من يستضيفهم باسم الهيف حيث يطمأن من هم في مجلسه بأن القهوة سليمة وغير مسمومة، أما الفنجان الأول الذي يقدم للضيف يسمى فنجان الكيف فيه يتمتع بطعمها وتذوقها، وأطلقوا على الفنجان الثاني الذي يقدم للضيف بفنجان الضيف وهو رمز على كرم صاحب البيت، ولو شرب الضيف فنجان ثالث، فهو بمثابة عهد بين صاحب البيت والضيف على الأخوة والحماية ويسمى فنجان السيف، وهي عادات تراثية بحثة [2].

عام القهوة السعودية

ارتبطت القهوة السعودية ارتباطاً أصيلاً بثقافة الكرم والجود والضيافة الكريمة، فقد تداخلت القهوة بالمجتمع والعادات والتقاليد العربية البدوية الأصيلة، وهذا الاهتمام الكبير بالقهوة السعودية دفع وزارة الثقافة السعودية إلى اتخاذ عام ٢٠٢٢ عامًا للقهوة، من أجل الارتقاء بالموروث الشعبي والقهوة العربية السعودية إلى المستوى الدولي، فالقهوة السعودية ليست مجرد مشروب يتناول في مختلف المناسبات، بل إنها تمتلك دلالات عميقة على الكرم والضيافة، والتنوع الثقافي، والخصوصية الفريدة للثقافة السعودية.

أفضل أنواع القهوة السعودية

اختلفت وتنوعت أنواع القهوة السعودية ودرجة تحميص القهوة وألوانها بحسب عادات كل منطقة، وقد تميزت الشركات السعودية بأنواع ذات جودة عالية من القهوة من هذه الأنواع ما يلي:

- **قهوة باجة:** قهوة ذات جودة مميزة وعالية، وهي من أشهر الأنواع في المملكة العربية السعودية.
- **قهوة أجيال:** وهي قهوة سعودية مميزة ولذيذة، وتعد من أقدم شركات القهوة في المملكة.
- **قهوة العميد:** تتميز بأنواعها المختلفة والتميزة، وهي من أجود أنواع القهوة في المملكة.

- **قهوة محمد أفندي**: وهي قهوة منتشرة في الأسواق السعودية، ذات أصل تركي تتميز بتنوع نكهاتها ورونقها.
- **قهوة شاهين**: وهي قهوة موجودة في الأسواق السعودية، ذات أصل مصري.
- **قهوة العروبة**: هي قهوة سعودية تعمل على توفير نكهات مميزة من القهوة.
- **قهوة كيف المسافر**: قهوة للمسافرين تحضر على عجل، لتعطيم مذاق وكيف جميل.

مكونات القهوة السعودية

لقد اشتهر السعوديين بقهوتهم السعودية ذات المذاق الجميل والنكهة المميزة، فقد تنوعت طرق تحضيرها بحسب كل منطقة في المملكة، ولكن اجتمعت المكونات الأساسية لمشروب القهوة في جميع أنحاء البلاد وهي كالتالي:

- قهوة خضراء بمقدار فنجان قهوة متوسط الحجم.
- ماء صافي بمقدار ستة أكواب.
- حليب سائل بمقدار فنجان، أو ملعقة من مبيض القهوة.
- زعفران بمقدار ملعقة متوسطة.
- الهيل المطحون بمقدار ملعقة كبيرة.
- القرنفل المطحون بمقدار نصف ملعقة متوسطة.
- قرفة مطحونة بمقدار ربع ملعقة.
- زنجبيل مطحون بمقدار ربع ملعقة متوسطة.

طريقة تحضير القهوة السعودية

إن تحضير القهوة السعودية يمر بعدة مراحل من الإعداد والتحضير، فتبدأ عملية إعداد القهوة بتحميم حبوب القهوة على النار داخل إناء معدني خاص لهذه المهمة، ويتم تحريك الحبوب داخل الإناء بواسطة أداة من الحديد طويلة وبهدوء، حتى تتحمص جميع جوانب حبة البن، وتختلف درجة التحميم حسب لون القهوة المطلوب إعدادها، وبعد أن تنتهي عملية التحميم يتم دق القهوة أو طحنها وإضافة المكونات من الهيل والزنجبيل والمطيبات حسب كل منطقة تختلف نوعية وكمية هذه المطيبات، وبعدها يتم غلي الخليط مع الماء، على نار هادئة وإضافة المبيض أو الحليب حسب الرغبة، وتركه لمدة حوالي ١٥ دقيقة على الأقل، ثم يتم نقل القهوة للدلة بعد تصفيئتها من كل الشوائب والمكونات الخشنة، لتكون جاهزة للتقديم والشرب.

عادات وطقوس صب القهوة السعودية

ترافق تقديم القهوة السعودية بالعديد من الطقوس والعادات ذات الدلالات المتعددة حسب التاريخ السعودي العريق ومنها ما يلي:

- عندما تقدم القهوة للضيف يجب أن يكون مقدم القهوة واقفاً، بحيث يقدم الفنجان للضيف باليد اليمنى، ويعبر عن اكتفاء الضيف بفنجان واحد بهزه في يده.
- من الواجب عند الضيافة أن يبدأ مقدم القهوة بصب القهوة من يمين المجلس، أو أن يبدأ بالضيف.
- إذا كان للضيف حاجة عند راعي البيت، فإنه لا يشرب فنجان قهوته عند صبه ولكن يضعها أمامه تعبيراً منه على أن له حاجة، ولا يشربه حتى يقضى صاحب البيت حاجته.
- مما يقلل من شأن الضيف ويعيب على صاحب البيت، أن تقدم القهوة في فنجان مكسور أو مخدوش أو به عيب.
- ويقال لصاحب البيت بأن قهوتك صايدة إذا كان هناك خلل واضح في القهوة أو بها طعم غير مقبول، وفي هذه الحالة يغضب صاحب البيت إذا كان هناك خطأ في قول الضيف.

خاتمة بحث عن القهوة السعودية

وفي الختام فإنه لا بد لنا من التذكير بأن أصل القهوة السعودية هي القهوة العربية الأصيلة ذات المنشأ التراثي والحضاري الأصيل، والتي تناقلت عبر الأجيال من سكان البادية إلى سكان المدن، فقد اعتبرت القهوة السعودية موروثاً أصيلاً يتم الحديث عنه محلياً ودولياً، حيث أن المجتمع العربي في المملكة العربية السعودية يهدف إلى نشر المفاهيم الخاصة بالقهوة السعودية للعالم، وتوضيح أهمية القهوة في العادات العربية الأصيلة، حيث أنه ليس مشروباً عادياً، إنما هي ثقافة ومصدر إلهام للعديد من الحضارات العربية في شبه جزيرة العرب.

موقع المرجع