

مقدمة بحث عن القهوة السعودية

إن القهوة العربية هي المشروب الأكثر شهرة عند العرب، وعند أهل السعودية تسمى القهوة السعودية، حيث تعد عندهم رمزاً وشكلاً من أشكال حسن الضيافة والكرم، وهي المشروب الذي حل عند العربي بدلاً من لبن الإبل سابقاً، وقد تفاخر السعوديون بشرب القهوة وضيافتها، وقد اشتهرت القهوة السعودية بين أنواع القهوة الأخرى حتى باتت تعد الأشهر بين الأنواع، وقد توارث السعوديون عادة تقديم القهوة في المناسبات، حتى صارت تقليداً أصيلاً عندهم، وجعلوا لها أسلوباً مميزاً في الضيافة، فلها الأواني الخاصة، والأدوات المميزة، والفناجين التي لا تكون إلا للقهوة السعودية، وكذلك طريقة الإعداد الفريدة، وعبر هذا البحث سنقدم كل المعلومات الهامة حول القهوة العربية.

بحث عن القهوة السعودية كامل

إن ارتباط الثقافة السعودية بالقهوة السعودية المميزة، دفع وزارة الثقافة في المملكة العربية السعودية إلى اتخاذ العام ٢٠٢٢ عاماً للقهوة، حيث كان الهدف من وراء هذه المبادرة كعنصر ثقافي خارجي للمملكة العربية السعودية، حيث تم تجهيز ندوات ثقافية وحملات توضح ما تحمله القهوة السعودية من معانٍ وقيم عربية أصيلة مخلوطة بعبق المجتمع السعودي، وعلى نسق هذا الأمر يقدم البحث الآتي فقرات كاملة ومتنوعة عن كل ما يتعلق بالقهوة السعودية.

- عادات القهوة السعودية وأنواعها

إن المقصود بالمسميات للقهوة، أسماء الأدوات والطرق والمعدات التي تستخدم في طريقة صناعتها وتقديمها، حيث كانت هذه التسميات تراثية بحتة، فقد سمي الفنجان الذي يشري به مقدّم القهوة أمام ضيوفه باسم "الهيّف" وهو ما يساعد في جعلهم يتأكدون من سلامة القهوة، أما الفنجان الأول الذي يشربه الضيف، فيسمى فنجان "الكيف" وفيه يتلذذ بطعمها، ولو شرب الفنجان الثاني سمي بفنجان "الضيف" وهو رمز على كرم مقدم القهوة، ولو شرب الثالث سمي فنجان "السيف" والذي به يكون الضيف ومقدم القهوة متعاهدان على الأخوة بينهما، وهذه الأمور عريقة تراثية بحتة.

- مكونات القهوة السعودية

عندما يتم تحضير القهوة السعودية، يتم اختيار المكونات بدقة كبيرة، وذلك لتكون القهوة طيبة ولذيذة وخالية من أي خطأ وتمتلك طعمًا ومذاقًا خاصًا، حيث يتم تحضير القهوة السعودية من المكونات الآتية:

- 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 عمل القهوة السعودية

إن القهوة السعودية لها طريقة تقليدية في تحضيرها وإعدادها، حيث يتم تحميص حبوب القهوة على النار، وذلك من خلال ما يعرف بالمحماسة وهي إناء معدني خاص لهذه المهمة، ويتم تحريك الحبوب بواسطة يد حديدية طويلة بهدوء، وتستمر عملية التحريك حتى تنضج الحبات من كل جوانبها، بعد أن تصبح الحبوب سمراء يتم دقها في النجر وإضافة المكونات التي تم تحضيرها مسبقاً أثناء الدق، أو بعد نقلها إلى القمقوم أو المبهار، ومن ثم يتم غلي الخليط مع الماء، على نار هادئة وإضافة الحليب والمبيض إليه، وتركه لمدة حوالي ١٥ دقيقة على الأقل، ثم يتم نقل القهوة للدلة بعد تصفيتها من كل الشوائب والمكونات الخشنة، لتكون جاهزة للتقديم والشرب، ومع تطور الزمن تم استبدال الكثير من الأمور من معدات التحضير، حيث يمكن استخدام مقلاة من التيفال ثم طحن القهوة بالمطحنة الكهربائية، ووضعها في ترامس حافظة.

-اختيار نوع البن في القهوة السعودية

إن لأبناء المملكة العربية العديد من الطقوس المميزة عندما يتعلق الأمر بالبن الخاص بالقهوة السعودية، حيث يتم تحميص البن

بدرجات حسب الرغبة، ويختلف هذا الأمر باختلاف المناطق في المملكة، حيث تشتهر أنواع البن الهري والأشقر وهو الأشهر، والقطمي، كما يتم إضافة العديد من المكونات الأخرى إلى القهوة السعودية أثناء التحضير بحسب ذوق الصانع، حيث يمكن إضافة الزنجبيل والقرفة والزعفران والهال وحتى القرنفل، ومع اختلاف المناطق تختلف طريقة الصنع وتمتاز كل منطقة بأمور خاصة بها عن المناطق الأخرى، حيث يقدم أبناء المنطقة الغربية القهوة من البن والهيل فقط، وأهل حائل يمزجونها مع الزعفران والهيل والقرنفل، أما أهل الجنوب، فيضيفون القرنفل والقرفة والزنجبيل.

- عادات وطقوس صب القهوة

ترافق القهوة السعودية الكثير من العادات والتقاليد العريقة، والتي لا يمكن أن يتم تقديم القهوة من دونها، ومن تلك العادات ما يأتي:

- عندما يكون هنالك خللاً في القهوة، فعلى الضيف أن يعبر عن ذلك بقوله "قهوتك صايدة" وذلك يثير غضب المضيف بلا ريب إلا أن عليه أن يبذل قهوته كاملةً.
- عند صب القهوة للضيوف لا بد أن يكون الصاب واقفاً، ويقدم الفنجان باليمنى ويحمل الدلة باليسرى، ويتم تقديم القهوة للضيف حتى يعبر عن اكتفائه بهز الفنجان.
- من المهم عند تقديم القهوة أن يبدأ المقدم من اليمين في المجلس، أو أن يبدأ بالضيف إن كان صاحب منزلة كبيرة أو صاحب سن كبير.

• في بعض المناطق السعودية يتم التعارف على كمية معينة من القهوة.

• إذا كان للضيف حاجة عند المضيف فإنه يضع فنجان القهوة على الأرض ولا يشربه حتى يسأل حاجته ويعطاها.

• من المعيب جدًا تقديم القهوة في فنجان فيه خدش أو كسر وهذا يعد إهانةً للضيف وتقليلاً من شأن المضيف لنفسه.

- لماذا سميت بالقهوة السعودية؟

إن تسمية القهوة العربية بالقهوة السعودية تم اعتماده من طرف الجهات الرسمية، وتم تعميم هذا الأمر وإصدار القرارات الرسمية فيه، فالقهوة العربية باتت تعرف بالقهوة السعودية، وقد تمت تسميتها بهذا الاسم احتفاءً بالقهوة وإنتاج المملكة العربية السعودية السنوي من القهوة، حيث يعد من المنتجات الثقافية السعودية الهامة، التي يتم من خلالها التعبير عن التاريخ التراثي للمملكة، وكذلك انطلاقاً من أهمية العلاقة التي تربط الهوية السعودية بالقهوة العربية أو ما باتت الآن تعرف بالقهوة السعودية.

- عام القهوة السعودية ٢٠٢٢

إنّ المملكة العربيّة السّعوديّة قد سمّت العام ٢٠٢٢ بعام القهوة السّعوديّة، وذلك لارتباط القهوة بالثقافة السّعوديّة، كما ترتبط القهوة بالعادات والتقاليد فكانت من ضمن الإرث الثقافي في المملكة، وتعدّ القهوة السّعوديّة رمزاً من الرموز الوطنيّة، وعنصرًا أساسيًا في الثقافة والموروث الشعبي السّعودي، فهي علامةٌ مميزةٌ للملكة سواءً

بزراعتها أو الطرق المتنوعة لتحضيرها، وهي من الدلائل العظيمة على قيم كرم الضيافة فيها، ويهدف الاحتفال بالقهوة العربية وجعل هذا العام الحالي عامًا لها هو تعزيز مكانة القهوة السعودية على مستوى المملكة ومستوى العالم أجمع، لأنها رمزٌ للهوية السعودية وعنصرٌ هامٌ من عناصر الثقافة في المملكة، ومن هذا المنطلق سمي عام ٢٠٢٢ بعام القهوة السعودية.

خاتمة بحث عن القهوة السعودية

وفي الختام لا بدّ من الحديث أنّ القهوة السعودية هي أصل القهوة العربية المنتشرة في الدول العربية كافة، والتي يأمل المجتمع العربي السعوديّ من نقلها إلى دول العالم أجمع، ليكون لهذا الموروث الثقافي الأصيل المكانة والاسم المنتشر المشهور محليًا ودوليًا، كما يهدف المجتمع العربيّ في المملكة العربية السعودية لنشر المفهوم الخاص بالقهوة السعودية، ليعرف العالم أهمية القهوة وأنها ليست مجرد مشروبٍ يشربه العرب، وإنما هي رمزٌ للحضارة والثقافة، ومطلع للعديد من اللوحات والأغاني والقصائد، ومصدر إلهامٍ للكثير من مظاهر الحضارة العربية في المملكة العربية السعودية.