

# المشروب الشيطاني و"نبيذ" المسلمين و"الشاذلية" الاحتفال بالقهوة في يومها العالمي

لا يمل عشاق القهوة من التغزل بها كل صباح، والتوقف عند رائحتها، وشمّها قبل الرشفة الأولى، فهي التي تعلن بداية اليوم بشكل رسمي، وتحفز الحواس باتجاهها. وهي رفيقة العمل، وجلسات الأصدقاء، والأقرب إلى روائح الأمهات ومطابخهن، وهي التي فتحت المقاهي في كل العالم، وجمعت حولها السياسيين والأدباء والمعارضين.

كثيرة هي القصص المرتبطة بالقهوة، في هذا التقرير يورد رصيف22 لكم أغربها.



# قصة أول فنجان قهوة في العالم

النزاع حول أول حبة بن يدور بين اليمن وأثيوبيا، [القصة](#) الأثيوبية تقول إن راعياً اسمه "كالدي" أو "خالدي" لاحظ أن الماعز في قطيعه يتغير سلوكها كلما أكلت من هذه الحبات البنية الخضراء، فقرر تذوقها عملاً بقاعدة أن ما تأكله الحيوانات لا يضر البشر.

لاحظ الراعي أن طاقته ازدادت وتركيزه ارتفع، فأخذ بعض هذه الحبوب إلى أحد الأديرة القريبة حيث رفض الراهب تجربتها ورمها في الموقد، ففاحت رائحة القهوة المحمصة السحرية في العالم للمرة الأولى، ما جلب بقية الرهبان الذين أصروا على تذوقها، فأضافوا الماء للحبوب الساخنة ليردوها، ومن هنا كان أول فنجان قهوة في العالم.

الأسطورة تقول إن راعياً من اليمن لاحظ أن الماعز في قطيعه يتغير سلوكها كلما أكلت من هذه الحبات البنية الخضراء، فقرر تذوقها عملاً بقاعدة أن ما تأكله الحيوانات لا يضر البشر. لاحظ الراعي أن طاقته ازدادت وتركيزه ارتفع، فأخذ بعض هذه الحبوب إلى أحد الأديرة القريبة حيث رفض الراهب تجربتها ورمها في الموقد، ففاحت رائحة القهوة المحمصة السحرية في العالم للمرة الأولى، ما جلب بقية الرهبان الذين أصروا على تذوقها، فأضافوا الماء للحبوب الساخنة ليردوها، ومن هنا كان أول فنجان قهوة في العالم.

أما القصة الثانية فتقول إن زارعها وصانعها الأول أبو الحسن الشاذلي صاحب أحد الطرق الصوفية من قرية [موكا](#) في اليمن، وأنه بعد أن نفي وداهمه الجوع، وجد حبات لنبات يشبه الكرز، فتذوقه فوجده مرّاً وقاسياً، فوضعه على النار ليقلل من قسوته وكان هذا أول فنجان قهوة عرفه العالم، وهي القصة التي تفسر تسميتها بالشاذلية في بعض مناطق اليمن والجزيرة العربية.

## قصة الحبات السبع غير المحمصة

بعض النظر عن اكتشافها، لكن زراعتها الأولى بدأت من اليمن، إلا أن زراعتها احتفظوا بسر زراعتها سرا، ولم يكونوا يبيعونها إلا محمصة خوفاً من أن يقوم التجار ببيع بذورها وإعادة زراعتها.

كانت أول عملية تحميص وتحضير للقهوة في عام 1414 ميلادي، ومن اليمن وصلت إلى مكة، لكن تاجراً هندياً يقال إن اسمه "بابا بودان" كان يستورد هذه الحبوب من الجزيرة العربية تمكن من تهريب 7 حبات غير محمصة في موسم الحج، فأخذها إلى بلاده، وحاول زراعتها

. في الهند ونج، ومن هناك انتشرت زراعة القهوة في كل العالم

كانت اليمن لقرون المركز الرئيسي لإنتاج وتصدير القهوة في العالم، ونتيجة انتشارها بين الصوفيين وسميت بنبيذ المسلمين بالإضافة إلى اسمها الأول [الشاذلية](#)، فاعتُبرت مشروباً إسلامياً لأن الصوفيين كانوا يشربونها قبيل التعبد.

## قصص تحريمها من رجال الدين والسياسيين

أول مقهى في العالم ظهر في مكة، وتم إصدار فتاوى من مختلف الشيوخ حينها انتقلت من مكة إلى أماكن مختلفة بتحريم القهوة، تحديداً في عام 1511 ميلادي، وذلك بسبب تأثيرها على الجسم ومقارنتها بالكحول، إلا أن فتاوى إباحتها غلبت في النهاية، وقد ساهم إقبال الصوفيين عليها ورفضهم لفتاوى تحريمها في هذا الأمر.

أيضا انتشر الإسلام انتشرت القهوة، ويمكن القول إن رائحتها الساحرة عُرِفَت في العالم مع بداية القرن الخامس عشر، فوصلت إلى مصر وبلاد الشام. أما في عهد العثمانيين فقد تم توثيق افتتاح أول مقهى واسمه "كيفا خان" في العام 1554 ميلادي بعد أن كان مشايخ السلطنة قد حرموها، وتم افتتاحه على يد سوريين أحدهما من حلب. والآخر من دمشق.

لكن لاحقاً وفي عهد مراد الرابع قام هذا السلطان بتحريم القهوة بعد أن وصلت أخبار تجمع معارضيهِ والمتمردين على السلطنة فيها، فكان يقطع رأس من يشربها.

في أوروبا، وكما هي عادة المستشرقين، كتب هؤلاء عن عن مشروب غريب ذو لون أسود داكن مر الطعم يشربه الناس في الشرق، وظل هذا الغموض محيلاً بفنجان القهوة حتى حلول القرن السابع عشر، حيث دخلت إلى فينيسيا في عام 1615 ميلادي، ومن هناك انتشرت وأصبحت الموضة الجديدة في القارة العجوز.

وكما هي العادة، حاربها رجال الدين والكنيسة في البداية، مطلقين عليها اسم "الاختراع الشيطاني المر"، وقد أثارت جدلاً كبيراً إلى أن تدخل البابا كليمنت الثامن، الذي قرر أن يتذوق القهوة بنفسه قبل أن يتخذ القرار النهائي بخصوصها، وبعد أن شعر بالرضا عند شربه أول رشفه، منح المشروب موافقة بابوية.





## أصناف القهوة الأربعة في العالم

غالبية محصول القهوة في العالم يأتي مما يسمى "حزام البن" وهي الدول الموجودة على أو حول خط الاستواء بين مداري السرطان والجدي.

هناك **أربعة** أنواع مميزة من حبوب القهوة: الأرابيكا "أي العربية"، الروبوستا، الليبيریکا، والإكسيلسا. لكل منها نكهة وخصائص مختلفة تعتمد بالأساس على اختلاف المنطقة والتربة والمناخ وطرق المعالجة. فإن كنتم من عشاق القهوة، سيتم لكم هذا الشرح التعرف إلى خصائص كل نوع، وربما سؤال النادل في المرة القادمة عن نوع قهوتكم.

الروبوستا هي أكثر أنواع القهوة انتشاراً في العالم، وتتميز بنكهة قوية وحموضة عالية. الأرابيكا هي النوع الأكثر جودة، وتتميز بنكهة ناعمة وحموضة منخفضة. الليبيریکا هي نوع نادر، وتتميز بنكهة فريدة وحموضة عالية. الإكسيلسا هي نوع نادر، وتتميز بنكهة فريدة وحموضة عالية.

### أرابيكا

تتميز حبوب أرابيكا بنكهة ألطف وأحلى من باقي الأصناف، مع نكهات تشمل الفواكه والتوت والزهور، وأحياناً مع تداخل روائح مثل الشوكولاتة والمكسرات، وذلك حسب الصنف وظروف الزراعة الخاصة. تحتوي حبوب العربية عادة على نسبة أقل من الكافيين مقارنة بحبوب

الروبوستا، مما يجعلها الخيار الأفضل لمن يرغبون بقهوة لطيفة، وهي تشكل 75% من محصول القهوة العالمي.

## روبوستا

تتميز حبوب الروبوستا بنكهة أقوى مع من الأرابيكا مع مذاقات أرضية وخشبية أكثر مرارة وحموضة. وتحتوي هذه الحبوب عادة على نسبة أعلى من الكافيين مقارنة بحبوب الأرابيكا، مما يمنح عشاقها نكهة أكثر حدة، تُستخدم الروبوستا في خلطات الاسبرسو والقهوة الفورية، لأنها تنتج رغوة أكثر سماكة، ولديها قابلية أفضل للذوبان، مما يجعلها مثالية للكابتشينو والمشروبات الأخرى التي تحتوي على اسبرسو.

تنمو حبوب الروبوستا في مناطق في إفريقيا وإندونيسيا، وبعض مناطق فيتنام.

## ليبيريا

تنتشر زراعتها في غرب أفريقيا وتحديداً في ليبيريا التي تنسب إليها، وهذا النوع أقل شيوعاً بكثير من حبوب الأرابيكا والروبوستا، إذ تشكل بالكاد 2% من محصول القهوة العالمي، وتوصف بأنها تحتوي خليط نكهات فواكه وزهور وتوابل، ونظراً لأنها حادة المذاق وقوية، فقد لا تكون محببة لدى جميع عشاق القهوة.

حبوب الإكسيلسا لها نكهة حامضة وفاكهية، ويتم تشبيهها في بعض الأحيان بمزيج من الكرز الحامض، والتوت الداكن، والحمضيات الخفيفة. وتُستخدم في الخلطات لإضافة تعقيد إلى ملامح النكهة، لكنها عموماً تحتوي على محتوى أقل من الكافيين من حبوب الروبوستا والأرابيكا.

## إكسيليا

البعض يصنفها بأنها نوع من أنواع الليبيركا وليست صنفاً قائماً بذاته، تُزرع هذه الحبوب في جنوب شرق آسيا، وتحديداً في فيتنام والفلبين، توصف بأنها مسببة للارتباك، وشديدة الحموضة أكثر من المرورة.

المصدر: موقع رصيف 22