

المسلم: الإمارات سعت لإدراج القهوة في سلم التراث العالمي

الشارقة 24 · 03-06-2020

جار التحميل...

الشارقة 24: تحدث سعادة الدكتور عبد العزيز المسلم، رئيس معهد الشارقة للتراث، عن القهوة وطقوسها ونكهاتها وطرق تقديمها وأبرز الشعراء الذين وصفوها وتفننوا في مدحها، وربطها بمظاهر العيد الأساسية بدولة الإمارات العربية المتحدة وذلك في برنامج "شدو الحروف". وذكر سعادة الدكتور عبدالعزيز المسلم، أن القهوة تغني عن الضيافة، إلا أن الضيافة لا تغني عن القهوة، لأنها أساس الضيافة والكرم عند العرب والإماراتيين خاصة، وقد اعتاد الإماراتيون في مجالسهم بالتباهي بالنكهات للقهوة، وأبرز ما يتباهون فيه هو الفنجان المسبوع الذي يجتمع فيه سبعة أصناف من المنكهات كالزعفران والعود والهال والقرنفل وغيره". وأضاف بأن القهوة عنصر أساسي من عناصر الجود والضيافة، ونظراً لأهميتها وقيمتها التراثية فقد سعت دولة الامارات العربية المتحدة عبر حراكها الثقافي إلى تسجيل عنصر القهوة بالتراث العالمي، ودعم خطاها حتى تم تسجيلها لدى منظمة اليونسكو، كما وصف الشعراء القهوة وتفننوا بوصفها ومذاقها وطقوسها". وأكمل سعادة الدكتور المسلم، أن العيد ليس فقط ضيافة وسعادة، بل هو فرصة مهمة وكبيرة للمسامحة والصفح، وكسر جبال الجليد بين الأحبة والإخوان، لأن به تصفو النفوس وخاصة عيد الفطر السعيد، كما أن للعيد أجواءه المميزة، والأجمل هو رضا القلوب ومنح السعادة للجميع ومساعدة الآخرين، وهنا يكون العيد عيداً أشمل وأجمل وأكمل". وبعض الشعراء يحب الخروج عن المألوف، وعن التقاليد والالتزام بطقوس العيد فيرتحل للبحر والصحراء ويخيم بالبر والواحات، ومع ذلك تكون القهوة رفيق رحلاتهم وأساس ضيافتهم. عادات القهوة للقهوة عادات خاصة، فلا يجوز إمساك الدلة باليد اليمن والصب منها، ولكن تمسك باليسار والفناجيل باليمن لتقديمها للضيوف مع مسح آخر رشفة من الدلة بالفنجال كي لا تقع على الأرض أو على ثياب الضيف، ويحبذ إصدار الصوت من الفناجيل عند المرور على الضيوف، كما يستوجب صب القهوة بكمية محدودة لا زيادة ولا نقصان، وتكون أقل من ربع الفنجال بقليل وتقدم بابتسامة عذبة للضيف، كما لا يجوز طلب الضيف أكثر من 3 فناجيل باعتبار أن الأول للضيف والثاني للسيف والثالث للكيف. وتتماز الدلة الإماراتية بشكلها وجمالها وأناقته ومن أبرزها الدلة القريشية وهي الأساسية والرئيسية في الإمارات لها شكل مميز، ثم دخلت الدلة الحساوية.

June 03, 2020 / 3:28 PM