

البن اليمني.. مشروب اجتماعي من القرن الـ14





الشارقة: أحمد النجار

يعتبر المؤرخون أن اليمنيين من أوائل المستخدمين الذين حولوا استهلاك القهوة لمشروب اجتماعي ضمن عادة منتظمة في بداية القرن الرابع عشر، واستخدموها لتنشيط ذهنهم ومساعدتهم على السهر ليلاً لإقامة صلواتهم. مشيرين أن القهوة دخلت الجزيرة العربية في القرن الثالث عشر الميلادي، حيث عرفها أهل اليمن أولاً، ثم مكة فالقاهرة وإسطنبول والعالم. تتميزاً لميناء المخاء Mocka Coffee وتعد اليمن من الدول المصدرة لمحصول البن منذ القدم والذي عرف باسم

الذي يصدر منه البن اليمني، حيث تم شراء أول شحنة من قبل الهولنديين من ميناء المخاء عام 1628، لكن البرتغاليين الذين غزوا سواحلها الغربية أول من تعرف إلى القهوة اليمنية، وتعدّ القهوة اليمنية من أجود أنواع القهوة في العالم. وهناك أصناف مختلفة من القهوة في اليمن، منها القهوة البيضاء أو البيضاء (نسبة إلى مدينة البيضاء)، وتتكون من البن المطحون والمحمص تحميصاً خفيفاً ومضافاً إليه أنواع عدة من المكسرات، وقهوة الصباح: وتُصنع فقط من البن المطحون المحمص تحميصاً متوسطاً مع إضافة الزنجبيل والسكر. وقهوة القشر: تصنع من القشور الخارجية لثمرة البن فقط، وعادة ما تقدم في فترة المساء وهناك أنواع أخرى تختلف من منطقة يمنية لأخرى. فالقهوة الحضرية، تقدم في الأفراح والمآتم كأبرز مشروب يتناوله الخاصة والعامة على مدار السنة. وتزداد أهميتها، في فصل الشتاء، فهي دافئة تقاوم نزلات البرد والتهاب اللوزتين.

فيما تحضر القهوة الحضرية من نصف لتر من الماء، ونصف ملعقة من الزنجبيل، وملعقة قرفة مطحونة، ونصف ملعقة هيل مطحون، ونصف كوب سُكَّر بُنِّي، ونصف كوب سُكَّر أبيض، ونصف كوب زبيب أسود، وأحياناً كوب عسل طبيعي بدلاً من السكر والزبيب. ثم يتم غلي الماء على نار هادئة مدة نصف ساعة، إلى أن تنحسر كمية الماء ويتحوّل لون القهوة إلى بُنِّي داكن، ثم تُصفى إلى الفناجين، عبر مصفاة تصنع كغطاء «للدلة» أو «الجمنة» من عذق النخل، لإمساك الشوائب والقشور. أما القهوة الصناعية، وتتفرع هذه القهوة إلى أنواع عديدة، أشهرها «قهوة الوالدة»، وهي قهوة تعتني النساء بتحضيرها من سُكَّر النَّبَات (قطع كبيرة من بلورات السكر)، ويضاف إليها أيضاً شراب «عَنَاب»، «برير»، «قَشْر»، «ينسون»، «شمّار»، و«قرفة».

وعرفت شبه الجزيرة العربية ومنها اليمن، قهوة التمر العربية، خصوصاً المناطق الساحلية والسهلية الغنية بزراعة النخيل. وتحضر هذه القهوة من ثلاث حبّات من التمر المهرّوس، بيضة، نصف ملعقة فانيليا، نصف ملعقة باكينج باودر، أربع ملاعق من دقيق البر الناعم، ثلاث ملاعق بن متوسط التحميص، ربع ملعقة زنجبيل، وملعقة قرفة. وتخلط هذه المكونات بماء ساخن (كوب) في صاج ذي سطح مصقول زيتي يمنع التصاق القهوة، ثم يُصب فوق هذه المكونات نصف لتر ماء ساخن، ويغلى على النار لمدة نصف ساعة. وبعد ذلك، يُصب هذا المزيج في دلة تحتوي على ملعقة بن مطحون، وملعقة هال مطحون.