



قهوة نامه عبد الله الناصر

كان درويش في شفته التي تقع في الطابق الثامن تحت القصر المسنوم عام 1970 حين طاح بولته في لثمة الطويل إنه لا يحتاج من العالم سوى خمس دقائق ليستطيع تحضير قهوته (أريد فقط مائة لمدة خمس دقائق من أجل القهوة خمس دقائق لأتمكن من وضع هذا القدر على قافيه). وهي صرخة تذكّر بصرخة دوجويفسكي في رواية (الآلهة) (دع العالم يا هذا للمحيم كل ما أردته بالتأكل الحاصل على فضائل الضلالي الذي لي).



تحضير القهوة كان يبدو أمراً غير محتمل بالنسبة للفيلسوف الموهب كائناً فحين يقول الحادم للفيلسوف إن تحضير القهوة سوف يستغرق لحظات كان كائناً يهتف "سوف" إن "سوف" هي المستحيلة. ثم يابح تعليقه على الحادم "شكراً لله فحين حسن لحظ أنه لن تكون هناك قهوة في العالم الأخير وأنا لن اضطر حيناً لأنتظار القهوة" وخلال لحظات التحضير تلهف الفيلسوف سمعه لأقدام الحادم. وعين يسبح صريرها فوق السلالم الخشبية. عثقت إلى صوته بفرح وتخلق تيمناً الشهيرة "يايسك يايسك إلى أين يايسك"

وصية البن

يقول المسافر في أغنية (أوتيل كاليفورنيا): (البعض يرقص ليتذكر والبعض يرقص من أجل النسيان).

أما عاشق القهوة فيرقص الرقصتين، يتذكر كي لا يتلاشى الشغف، وينسى كي لا تفنى المعرفة، ولا يبرد الأمل.

صانع القهوة الحقيقي كل يوم يصعد الجبل. والباحث عن القهوة (الحق) لا يتوقف عن تعلم لغات رهبان الجبل ولهجة الغيم وإيحاءات الفواكه وفحص سلالات القهوة، لكنه أيضًا لا يكف عن النسيان.

أتذكر أيها المرید رغبتك في التطواف من أجل قهوة لا يعرفها أحد.

كم من الطرق تحتاج لتجد (الطريقة)؟

أعني الطريقة العارفة المخبأة في قده مجهول، والتي تحلم ألا يعرفها أحد سواك لصنع القهوة.

أتذكر أنك والنادلين قد أقسمتم لمالك المقهى بعدم إفشاء الطريقة.

لكن الوهم كل الوهم أن تظن أن القهوة خلطة سرية أو معادلة موزونة في فنجان تخضع لحقوق الملكية.

تخلص من كل قسم ومن كل وعد وكل خريطة وكل وسيط وكل وظيفة إذا أردت أن تصل إلى منابع البن.

سافر بين السرطان والجدي لكن لا تصل.

كم شجرة قهوة ستزور في إثيوبيا وكينيا، أو في جاوا وسومطره، أو في كولومبيا وهندوراس، أو في بنما والسلفادور لتعقدها بصوتك الخاص قبل أن تطلب منها أن تكون معتقة بك فقط؟

كم طريقة للقطف وكم جهة ستجرب للطواف حول شجيرة القهوة التي تحمل اسمك هناك؟

كم شوذاً وكم ليلة ستطوف حول الشجرة كي تتأكد من رشد كل ثمرة وحمرة قلبها قبل أن تدعها تغادر الغصن وتتدحرج في سلتك؟

ثم بعد ذلك كم شمنا وهواء ستجرب لتجفيف البذور فوق سرر الشمس كي تصل إلى الحموضة والقوام والبهار الفريدين اللذين يشبهان قلبك ولا تعرف سرهما

شركات القهوة وباروناتها حول العالم؟

كم نازًا ستبتكر وكم درجة حرارة ستنتقي وكم فرقة ستصفي لها كي تجد عطرك السري بين ثمانمائة عطر تخفيها في قلبها حبة البن المحمصة؟

أراقب أيها الفريد تطوافك الأسود الطويل في كيمياء وعواصم البن، وأفكر أن أسعد العيون في البيت هي عين الموقد التي تحضر فوقها القهوة الشقراء، وأجمل الصباحات هي الصباحات التي يرقص فيها الماء رقصته الصوفية الدائرية فوق البن النائم في قمع التقطير. أتأمل أسفارك أيها الحاج وأوقن أن أجمل الطرق والقوافل كانت دائمًا طرق الحج إلى القهوة وأن أصفى المسالك هي مسالك بيوتات القهوة في العالم القديم والعالم الذي يصحو الآن ويصغي للموجة الثالثة من موجات القهوة.

إغلم أن عليك الذهاب بكل ما تستطيع إلى القهوة. لكن عليك أيضًا ألا تجدها.

وإذا حدث يومًا ووجدت القهوة فعليك بالتظاهر بعدم العثور عليها والبحث عنها من جديد. فالقهوة هي الطريق، وعلى الطريق الجيدة أن تمنح الحكايات لا النهايات.

حقيبة جاليفر

أنا مجرد سائح محظوظ. وهذا ليس لأنني عثرت على كنز في حقيبة منسية في قطار الأنفاق.

فلم يكن في الحقيبة التي نسيها جاليفر (عرفت فيما بعد أنه باحث في المكتبة البريطانية بلندن) ورقة يانصيب أو خريطة كنز بل كانت الحقيبة مكتظة بمسودات لا نهائية من عمل لم يكتمل.

لم يكن ثمة كنز لكن يمكن القول إنني في الحقيبة عثرت على نفسي.

كانت الرزمة الضخمة من الأوراق أشبه بموسوعة كونية من مشروع لا يزال ساخنًا عن (القهوة). وكنت قبل الحقيبة من أنصار حزب الشايية (علم جمال الشاي) مثل محارب الساموراي والفيلسوف الياباني صاحب كتاب (الشاي) أوكاكورا كاكوزا. والشايية يصمون القهوة بالغرور والنبذ بالغطرسة والكاكاو بالبراءة المتكلفة ويسبغون السحر فقط على الشاي.

وكنت بسبب أوراق الشاي المتجدرة في قلبي غير مؤمن كثيرًا بالقهوة كأداة معرفة واكتشاف وتغيير، إلا أنني بعد حقيبة جاليفر بدأت أشم طريقًا جديدًا وموازيًا، بمعالم لا نهائية.

بدأت رحلة شغف طويلة لاكتشاف هذه النجمة الخضراء النائمة في شجيرة القهوة، واكتشاف ذاتي من خلالها بشكل أكبر، ورحلت لاحق القصص اللانهائية لهذه الفاكهة الأولى التي بدأت مع الأسلاف.

سمحت لنفسي بالاحتفاظ بالحقيبة لعدة أيام، وبعد أن نسخت أجزاء كبيرة من الوثائق والمسودات، سلمت الحقيبة للمتحف، خلعت نظرتي القديمة للأشياء وقررت أن أصعد الجبل.

كان مذهلاً ما وجدته في الحقيبة من وثائق نادرة عن القهوة منسوخة من كثير من متاحف ومكتبات العالم بما فيها مكتبة فرنسا الوطنية ومكتبة الكونجرس والمكتبة البريطانية وقصاصات لا نهائية مجهولة المصدر.

ومذ وجدت الحقيبة أصبت بالقهوة، وتعلمت المشي.

وهكذا مشيت في طرقات بيوت القهوة التاريخية في الحجاز والقاهرة ودمشق وإسطنبول وفيينا ولندن وباريس وبرلين وسان فرانسيسكو وبوسطن ونيويورك وعواصم الفايكنج.

صعدت جبل القهوة، قارئاً ومُحبّاً، ثم تلميذاً في مدارس القهوة، ونادلاً في أيام الإجازات القصيرة، ثم معلّم تحميمص، مشاءً بشكل أكبر في مقاهي الكون. وخلال تلك الرحلة التي استغرقت سنوات عدّة، حقّضت دواخلي القهوة (كما يقول بلزاك).

درست خلال تلك الرحلة كيمياء القهوة والماء، وتزوّثت روعي بالحزام الكوني الذي يحيط بخاصرة أشجار القهوة في العالم.

قرأت تاريخ الحب والحرب، والعقائد والفلسفة، والكشوفات الجغرافية والثورات، والموسيقى والفنون المرتبطة بالقهوة. قرأت كل شيء كي أعرف القهوة، فعرّفت كل الأشياء، وتيقّنت أنه لا أحد يصل إلى القهوة.

تشقّمت الكون الكامن في جرم حبة البن، فعرّفت وأحببت وتغيّرت، ثم رويت.

فاكهة الحرب وشمس السلام

كرز الكلام

في البدء كانت القهوة، وفي مهد البشر الأول في الحبشة احمز كرز الكلام.
تأسرني فكرة الشجرة التي لم يزرعها الإنسان الأول بنفسه لكنها وجدت إلى جانبه
وأينعت في روحه كثمرة صوفية وطهورية.

أسلاف الإنسان الأول في الحبشة، النيانديرتال، ربما قبل أن يغادر آدم بيته في
الجنة، عاشوا جنبًا إلى جنب مع كرز القهوة الجبلية في غابات الحبشة العذراء دون
أن ينتبهوا إلى قواها السرية.

أخذت ثمرة القهوة من أسلافنا الأوائل في الحبشة لون سحناتهم وشربت عصارة
أرواحهم العاصية المتمردة.

كان لا بد للقهوة أن تتعلم العصيان من إنسان ما قبل التاريخ كي تصبح مشروب
العصاة والمبدعين والثوار والموسيقيين والمتصوفين المسلمين والمتمردين
التطهرتين في الكنيسة.

إن القهوة مشروب ينزع عن الإنسان لباس الكهنوت والملكوت ويلبسه قميص
البساطة والتبسط مع الإله والناس والأشياء، وقد كان أول شيء علمته القهوة للناس
هو أن يتجردوا من كل الأصوات ويطلقوا الصلاة.

ومع أن العرب هم الذين سموا القهوة بهذا الاسم، الذي يخلع عليها ظلال الخمر
والنبيذ، إلا أن المتصوفة الشاذلية في الجزيرة العربية استخدموا القهوة كعقار
ديني ينشطهم للمزيد من الصلوات والتجليات، فيما استخدمتها الحركة التطهريّة
الكالفينية في كنيسة إنجلترا في القرن السابع عشر كبديل عن الكحول. ورغم أن
المتدينين هم أول من اكتشف سز القهوة وروج لها قبل ستة قرون إلا أن القهوة
تجلت بعد ذلك كمشروب ثوري ووقود رأسمالي لآلة الإنتاج العالمي وعقار منشط
للجنود في الحروب الأهلية والعالمية دون أن تتخلى بالمقابل عن تبرجها كرفيقة
إبداع وفن ومحبة وسلام أيضًا.

قرأت أن الفضل في اكتشاف القهوة يعود لأحد متصوفة اليمن أتباع الطريقة
الشاذلية ويدعى جمال الدين.

واشتقاق اسمه بالعربية من الحسن والجمال ملهم بالنسبة لمن لا يتحدث العربية

ويكتشف أن أول شخص في العالم اكتشف جمال القهوة كان اسمه مرتبظا بالجمال وبالدين.

يروى أن جمال الدين هذا لم يكتشف القهوة إلا حين سافر إلى مكة للحج، وهناك شاهد أحد حجاج الصين يغلي أوراق مشروب ليساعده على السهر ليطول العبادة في الليل.

عرف جمال الدين أن هذا المشروب الدافئ يُدعى الشاي، وحين عاد لليمن فكر جمال الدين أنه لا بد من وجود نبتة مماثلة لها نفس التأثير المنبه وتوصل إلى شجيرة تنبت في جبال اليمن، ذات أزهار بيضاء، وثمار كرز أحمر، أسماها القهوة، وتوصل الشيخ جمال الدين بحكم أنه كان أيضًا كيميائيًا إلى الطريقة الصحيحة لغلي بذور القهوة لإخراج كيميائها وإكسيرها الروحي الذي سيعينه على إطالة الصلوات والأناشيد في الليل.

ومن المثير بالنسبة لي كقارئ قهوة معرفة ارتباط اكتشاف القهوة بالسفر والمناسك الروحية، فلولا متصوف صيني لما انتبه متصوف يماني يزور المشاعر المقدسة إلى ثمرة القهوة التي صارت حديث العالم واخترعت فكرة اللقاء والأحاديث.

بعد أن يسرد أنتوني وايلد مؤلف كتاب (القهوة: تاريخ أسود) هذه القصة المدهشة عن جمال الدين أو جمال القهوة كما أحب أن أسميه، يذهب بعيدًا في استجلاب روايات إنجيلية تقترح أن شجرة الخلد أو المعرفة التي أغوت آدم لم تكن شجرة تفاح بل كانت شجرة القهوة.

بل إن كاتبًا آخر هو ستيفن توبك يورد أساطير عن ولادة القهوة تصل للزعم بأن الملاك جبرائيل هو من أحضر القهوة للنبي محمد كبديل روحي للنبيد بعد تحريم النبيذ في الإسلام. وما زال الغرب يترجم مفردة القهوة: نبيذ العرب (wine of Arab) وأحيانًا نبيذ العربي (wine of Arabi).

قيل إن آدم حين ترك داره في السماء وجد نفسه في الهند واستمر في المشي غربًا حتى التقى بحواء قريبًا من مكة. أليس مدهشًا أن مقهى العالم الأول كان أيضًا في الجزيرة العربية وتحديداً في مكة.

يورد مؤرخو القهوة قصصًا كثيرة لتحريم القهوة في بقع كثيرة من العالم، ففقهاء المسلمين في الحجاز في القرن الخامس عشر الميلادي وبتأييد من الخليفة المملوكي آنذاك حرموا القهوة لكنها صمدت وازدهرت وتجاوزت محنة التحريم

لتصبح مشروب الناس والخليفة التركي أيضًا. ثم حين فكرت القهوة بالسفر إلى أوروبا ودخول بيوت المسيحيين في إنجلترا وفيينا قامت الكنيسة في بريطانيا وفي الفاتيكان بحملة عنيفة لسحقها وطردها من القارة الأوروبية، واعتبرتها مشروبًا مُحمديًا وعصيدة مُحمديّة مفسدة. لكن القهوة في النهاية انتصرت، وتخطت حملات التحريم والتجريم والتشويه، ودشنت الثورات ضد الكهنوت الكنسي والثورة ضد الأنظمة الملكية في القارة العجوز كما حصل في الثورة الفرنسية.

ومهما يكن فالقهوة خلقت لتنتصر. لتقدح شعلة الكلام وتصدّر الثورات.

والقصص التي اختلطت بالقهوة تقول إن سحابة البن تبرق وتمطر في الحرب والسلام، وإن شذا القهوة الأمومي هو الترياق الذي يفك البارود والسموم والغضب. لقد صنعت القهوة طاولة الحوار والجدل والمجتمع المدني الحديث، حتى إن عالم اجتماع كندي هو جون مانزو قال مرة إن علم الاجتماع لم يكن ليوجد لولا القهوة والمقهى.

في المنفى وجدنا البن

الإنسان الذي وجد القهوة وأنقذته من الهلاك كان في الواقع منفيًا ومطروذًا ينفذ حكمًا بالعيش في منفاه خارج أسوار مخا في عام ١٢٥٨ م. كان هذا هو الدرويش المتصوف عمر الشاذلي بحسب ويليام أوكيرز مؤلف السفر الضخم (كل شيء عن القهوة - طبعة ١٩٢٢) أو القديس عمر (saint Omar) كما ورد في كتاب مؤلف أمريكي آخر نشر في شيكاغو عام ١٨٩٨.

يذكر ويليام أوكيرز أنه بحسب مخطوط عربي محفوظ في مكتبة فرنسا الوطنية فإن الشيخ عمر كان منفيًا من مدينة مخا في اليمن عام ١٢٥٨ ميلادية فهام على وجهه في البراري وناله الجوع والعطش والخوف من الوحوش والسباع حتى عثر على شجيرة لها ثمر يشبه الكرز فصعد إليها وعمد لتناول ثمارها الحمراء، ثم قام بعدها بغليها وشرب رحيقها فشعر بذهاب شهوته للطعام وذهب عنه النعاس، ثم أذاعها حين عاد من منفاه بين الناس.

تعاضم شعوري بالعلاقة بين القهوة والنور حين كنت في شمال أسكتلندا أتعلم تحميص القهوة على يد معلم تحميص أسترالي في مزرعة نائية. أخبرني معلمي العجوز سايمون أنه كان يشعر بالتيه واليأس والعزلة وضعف تقدير الذات طيلة أربعين عامًا قضاها بين أستراليا واليابان ثم بريطانيا. ولكونه ولد لأم يابانية وأب أسترالي فقد كان في الرابعة من عمره فقد غادره الشعور بالأمان وتعرض للتنمر المستمر في المدرسة والشارع مما جعله خائفًا طيلة الوقت وغير قادر على تكوين أي نوع من العلاقات الإنسانية. وحتى بعد انتقاله للدراسة الجامعية في شيفيلد وحصوله على درجة جامعية في اللغة اليابانية ووظيفة في جامعة شيفيلد البريطانية فإن ذلك لم يخرج من سجن الوحدة واليأس ومنفى الذات الخبرة. زاد الأمر سوءًا حين خسر سايمون وظيفته وشعر بتخلي الكون عنه إلى الأبد. في تلك الليلة نام سايمون مهمومًا عاطلًا للمرة الأولى فرأى نفسه في النوم وفي يده دلة قهوة عربية. كان حلقة طريقًا بالنسبة له، يقول سايمون، لم يعره أي اهتمام. في عطلة نهاية الأسبوع وجد نفسه يتسكع في سوق الأحد الشعبي في المدينة دون هدف محدد سوى تزجية الوقت، لكنه ولدهشته أبصر على طاولة أحد البائعين أدوات قهوة شرقية من بينها دلة قهوة عربية تشبه تلك التي كان يمسك بها في المنام. أخبرني سايمون بتأثر، ونحن نشرب القهوة على ضفاف نهر نيس في مرتفعات أسكتلندا الشمالية، أن قلبه بدأ ينبض بشدة حين رأى دلة القهوة وأنه قرر على الفور اقتناءها والعودة بها إلى البيت. قال في نفسه: ربما كانت تلك رسالة

من السماء وعلي أن أصافحها جيدًا، وهكذا كان فقد سافر إلى بريستول في جنوب غرب بريطانيا لتعلم تحميص القهوة حتى تمكن في سنوات قليلة من تأسيس شركته الخاصة في شمال أسكتلندا وبدأ في استيراد القهوة من مختلف دول حزام البن العالمي وتقديم القهوة المحمصة الطازجة لأهل مدينته الصغيرة. لقد دخل النور إلى عينيه من جديد وشعر بتناغمه مع الكون في الثلث الأخير من عمره حين عثر على رسالة القهوة في السوق:

إن القهوة في عالم مؤثث بالخراب هي السبيل، ولا سبيل ولا مرفأ بدون تيه ونفي وحصارات.

لقد كتب الشاعر محمود درويش أجمل وأطول نص سردي عربي في القهوة تحت الحصار الطويل داخل شقته في بيروت وتحت القصف والخوف، ونشر هذا النص الشهير في كتابه السردى (ذاكرة للنسيان).

كان درويش في شقته التي تقع في الطابق الثامن تحت القصف المستمر عام ١٩٨٢ حين ظل يردد في نضه الطويل إنه لا يحتاج من العالم سوى خمس دقائق ليستطيع تحضير قهوته (أريد فقط هدنة لمدة خمس دقائق من أجل القهوة، خمس دقائق لأتمكن من وضع هذا الفجر على قدميه)، وهي صرخة تذكر بصرخة دوستويفسكي في رواية (الأبله): (دع العالم يذهب للجحيم. كل ما أردته دائمًا كان الحصول على فنجان الشاي الذي لي).

وفي نص درويش السردى الطويل عن القهوة والذي ذكر درويش في مقابلة له أنه يفخر كثيرًا به، يسرد درويش تعريفات كثيرة للقهوة كطريقة للعيش والتبصر والتأمل الذاتى، ويصر على أن القهوة (هي أن تصنعها بيديك، لا أن تأتيك على طبق، لأن حامل الطبق هو حامل الكلام، والقهوة الأولى يفسدها الكلام، فالقهوة مرآة اليد، واليد التي تصنع القهوة تؤثث النفس التي ستشربها). وما زالت التأملات الدرويشية الأخرى التي تطرز نضه الأسمر الطويل أشبه بالتعاليم التاوية التي يرددها ذواقة القهوة وبيوت القهوة في الوطن العربي.

تشريح الكأبة والقوة

في كتاب روبرت بيرتون الموسوعي التاريخي -تشريح الكأبة - (صدر في ١٧٠٠ صفحة عام ١٦٢١ ميلادية)، جاء ذكر القهوة في الفصل الذي يتحدث فيه بيرتون عن الخمور العطرية المعدلة للمزاج والمضادة للاكتئاب والحزن كالنبيذ.

يقول بيرتون (لدى الثرك، وبسبب عدم شربهم للنبيذ، مشروب شديد المرارة وأسود كالسخام، يشربونه ساخناً كالجحيم، وأغلب الظن أنه هو نفسه المشروب الأسود الذي كان يحتسيه الأسبرطيون). وفي فهرس الكتاب وصف بيرتون القهوة بـ (المشروب الروحي التركي).

ومن يقرأ تاريخ محاربي مدينة أسبرطة الإغريقية قبل الميلاد لدى الفيلسوف والمؤرخ اليوناني بلوتارخس وغيره، يدرك أن مشروب أسبرطة الأسود كان أشبه بالمشروب السحري الذي لا يستطيع شربه واستساغته سوى محاربي أسبرطة الأشداء، بل إن بعض المصادر تدعي أنه حساء من دم، قيل إنه دم الغزال. وحين استقدم دونيسوس ملك صقلية آنذاك طاهياً من عبيد أسبرطة ليُعدّ له مشروب أسبرطة الأسود طمغاً في اكتساب شجاعة الأسبرطيين الخارقة، لم يستطع شربه وقام ببصقه في الحال، الأمر الذي جعل الطاهي الأسبرطي يقول للملك الصقلي: يجب أن تكون أسبرطياً لتفهم مشروب أسبرطة.

قد يبدو بيرتون مبالغاً وهو يربط مشروب الترك الأسود بمشروب الأسبرطيين، وقد يكون الرابط هو المفعول السحري لكلا المشروبين الغامقين على الجسد والروح. لقد كان محاربو أسبرطة لا يعقدون عند ولادتهم بالماء بل بالنبيذ، وكانوا بحسب مبادئ التربية الأسبرطية يرضعون حليب الحرب والقسوة والجوع والخشونة منذ السابعة من أعمارهم ويمنعون من استخدام المشاعل أثناء تجوالهم في الليل في البراري ليتعودوا على وحشية وظلامية وظيفتهم الوحيدة في الحياة: الحرب. ومن شاهد فيلم ٣٠٠ سيدرك معنى المحارب الأسبرطي وكيف تمكن ثلاثمائة مقاتل أسبرطي من حماية اليونان من مائة ألف فارسي.

في ذات السياق كان الأوروبيون وهم يرون قوة وهيبة الإمبراطورية التركية في القرن السابع عشر يربطون بأسهم وبهجتهم بمشروبهم الأسود الغريب، حد أن بعض المصادر الغربية تذكر أن مفردة قهوة (COFFEE) محرّفة من (QAWA) أي (قوة). وحدّ أن بعض الرهبان الإنجليز حذّر من شرب القهوة لأنها ستمسخ المرء إلى شخص بملامح تركية.

القهوة شمس الغرب

لا نبالغ حين ننقل عن مؤرخي النهضة الأوروبية أن القهوة كانت شمس التنوير في أوروبا. فقبل سطوع القهوة على القارة العجوز في القرن السادس عشر كان الأوروبيون مصابين بعادة شرب الكحول صباحاً ومساءً ومبللين بالدعة والخمول معظم ساعات النهار.

الأتراك ولعقود طويلة منعوا وصول القهوة إلى أوروبا واحتكروا زراعتها في إمبراطوريتهم لأسباب غامضة، ولم يسمحوا بتصديرها قبل سلقها بماء حار كي لا يتم استزراعها خارج الإمبراطورية، وكانهم يعلمون أنها ستوقظ أوروبا من الظلمات. ولم تكن هزيمة الأتراك على أبواب فيينا في منتصف القرن السابع عشر هي وحدها مفتاح اليقظة الأوروبية آنذاك بقدر ما كانت أكياس القهوة الخضراء التي خلفها الأتراك وراءهم بعد الهزيمة.

تقول الأسطورة أن حصار فيينا الشهير كان يوشك على النجاح ممهداً لاختراق عثماني لأوروبا لولا جرأة الجاسوس والدبلوماسي والتاجر البولندي كولشيتسكي الذي سبق له العمل في إسطنبول ويجيد التركية.

تنكر كولشيتسكي بلباس عثماني واخترق خطوط الأتراك وهو يغني أغنيات شعبية تركية حتى تمكن من التسلل والوصول لإمبراطور بولندا آنذاك الذي تلقى رسالة الاستغاثة وهب لنجدة فيينا من الحصار الطويل وهزم الأتراك.

وحين وجد الإمبراطور كميات كبيرة من حبوب القهوة الخضراء في معسكرات الترك عند أسوار فيينا قدمها مكافأة لكولشيتسكي الذي اقتنص الحبوب العربية الخضراء وسارع لافتتاح أول مقهى في فيينا وأوروبا تحت اسم (الزجاجة الزرقاء).

لم يكن يوجد في أوروبا قبل هبوب القهوة عليها من الشرق مشروب يقظة يجمع العامة والنخبة على طاولة مشاعة ويقدم شعلة التفكير الخلاق والتنوير والعقل.

يذكر المؤرخ توم ستانديج في كتابه (تاريخ العالم في ستة كؤوس) أن أوروبا حين عرفت القهوة في القرن السادس عشر والمقاهي في القرن السابع عشر وجد أهلها في القهوة نديماً دافئاً ومشروباً بديلاً عن الكحول وأن أولئك الذين ارتادوا المقهى في الصباح بدلاً عن الحانة شعروا بتغير كبير في نشاطهم البدني والذهني وتفوقوا في إنجاز أعمالهم اليومية.

ويمضي توم ستانديج ليؤكد بحماس أن بيوت القهوة في أوروبا كانت مدخل

أوروبا لعصور النهضة والتنوير، فقد كانت القهوة العربية في القارة الباردة شمسا يدور حولها الناس وينشرون في حضرتها أحاديث الفن والفلسفة والشعر والسياسة وهواجس المدنية والتغيير. وهو ما أكده الألماني يورغن هابرماس في دراسته النقدية لمقاهي لندن في القرن الثامن عشر حيث وصف بيوت القهوة في إنجلترا في بداية القرن الثامن عشر بأنها لعبت دور الحيز العام (public sphere) والفضاء الذي مكن الطبقة البرجوازية من نقاش أمور المجتمع والسياسة بحرية وأفضى لصناعة رأي عام وتغيير سياسي وديموقراطية. ويؤكد هابرماس على تعريف مصطلح (عام) بالمفتوح والمتاح للجميع، وهو الحيز الذي تصفه الفيلسوفة حنة أرندت بـ (العالم المشترك) الذي يشبه حاليًا حيز الشبكات الاجتماعية على الإنترنت من حيث حرية وصول المعرفة للعموم وقدرة المعرفة بعد تداولها بين الناس على صناعة الأحداث في المجتمع وتغييره.

كان المقهى في إنجلترا وفرنسا والنمسا في القرنين السابع عشر والثامن عشر هو بيت الحكمة وركن المتكلمين من فلاسفة التنوير مثل ديكارت وسبينوزا وفرانسيس بيكون الذي أثبت بالتجربة والملاحظة فوائد القهوة الطبية. أما الفيلسوف الفرنسي المشاكس فولتير فقد عاد من منفاه في إنجلترا إلى باريس متأثرًا بفلاسفة التنوير الإنجليز الذين تشرب أفكارهم في مقاهي لندن، ومفتونًا بتفاحة نيوتن ومنهجه العقلي ومولغا بالقهوة حتى قيل إنه كان يشرب خمسين فنجان قهوة في اليوم. ويعتقد أن قهوته كانت تستورد خصيصًا له وأنها كانت ممزوجة بالشوكولاتة، وعاش فولتير أكثر من ٨٠ عامًا، رغم تحذيرات الأطباء من أن القهوة ستقتله.

والمأمل لحالة المجتمع الإنجليزي قبل التنوير وبعده (عصر الأنوار) يدرك أن القهوة وبيوت القهوة ساهمت بتحرير العقل الإنجليزي بعض الشيء من سطوة المعتقد الكاثوليكي وثقل الطبقة ورسخت الديموقراطية في أوساط الشعب. فحين سقطت الملكية في بريطانيا نبتت المقاهي هناك كما نبت الفطر في الصحراء العربية بعد المطر، حيث وصل عدد المقاهي في إنجلترا وحدها بين عامي ١٦٥٢ و١٦٧٥ إلى ثلاثة آلاف مقهى. وكانت تلك المقاهي أماكن اجتماعات شعبية جادة تروج للديموقراطية والمساواة إذ سمحت بجلوس الزبائن من جميع الطبقات للحديث في جميع الموضوعات السياسية والاجتماعية والأدبية وحتى عقد الصفقات التجارية لتجار التأمين والسفن والذين كانت ترفض دخولهم آنذاك غرفة التجارة الإنجليزية (Royal exchange) التي كانت مقصورة على النبلاء والسياسيين.

أما المثير للغرابة حقًا فهو أن المقهى لعب دور الجامعة آنذاك في إنجلترا فقد

كانت المقاهي في بداية افتتاحها في إنجلترا وتحديدًا في أكسفورد ولندن تسمى (جامعات) أو (Penny universities) إذ لا يكلف دخول المقهى سوى بنس واحد مقابل دخول المرء مكانًا اعتبر وقتها مصدرًا بديلًا للتعلم المستمر والنقاش والجدل الجاد بين المهتمين بمجال ما وقناة مفتوحة لنشر الأخبار، بل إن الصحف المطبوعة في إنجلترا بدأت وازدهرت في مقاهي لندن واتكأت بداياتها في التوزيع والتسويق على رواد المقهى.

مقاهي الجاذبية والرياضيات:

تشریح الدولفين

كان قدوم الإغريقي باسكوا روزي إلى لندن من مدينة سميرنا (إزمير التركية حالياً) في منتصف القرن السابع عشر حدثاً مفصلياً في تاريخ القهوة في بريطانيا. فهذا الإغريقي العاشق للقهوة والعارف بتفاصيلها والذي عمل خادماً لأحد التجار البريطانيين في تركيا، لم يطق صبّاً على فراق مشروبه التركي الأسود فقام باستيراد البن إلى لندن وافتتح أول مقهى في لندن عام ١٦٥٢. تقول الحكاية إن أهل لندن أغرموا بالقهوة حدّ أن مقهى باسكوا روزي كان يحضّر ستمئة قذح قهوة في اليوم (بحسب رواية ماثيو جرين).

بحلول عام ١٦٦٢ كان في لندن وحدها أكثر من ثمانين مقهى، توزعت على زبائن من مختلف الطبقات والاهتمامات. كان لكل مقهى ثيمته الخاصة، فمقهى (الطفل) مثلاً كان مقصد رجال الدين (الإكليروس)، ومقهى لويدز كان المقهى الذي يجتمع فيه تجار لندن وملاك السفن والبحارة وتتعقد فيه الصفقات (تحول لاحقاً إلى بنك لويدز)، ومقهى (باتون) كان مقهى الأدباء وغرفة الأخبار والمكتب الذي ولدت فيه صحيفة الجارديان، أما مقهى (الإغريقي) الذي افتتحه اليوناني جورج قسطنطين عام ١٦٦٥ فقد كان مقهى الفلاسفة والمنطق وعلماء الرياضيات والفلك والفيزياء.

كان مقهى (الإغريقي) يحمل مسحة علمية وتنويرية وذا صبغة أكاديمية خرافية، حدّ أنه كان مقر انعقاد لقاءات الجمعية الملكية البريطانية التي كان يرأسها آنذاك إسحاق نيوتن، وهناك اعتاد نيوتن لقاء صديقه الرياضي والفلكي الشهير البروفيسور إدموند هالي (مكتشف مذنب هالي)، والعديد من علماء الرياضيات والمنطق والفلك والفيزياء. وكان المقهى مكاناً تعقد فيه محاضرات متسلسلة في الرياضيات يتم الإعلان عنها بوقت مسبق. تكلف قيمة الدخول للمقهى بنسأ واحداً فقط، وهو ما جعل مقاهي لندن تعرف في تلك الفترة بالجامعات الرخيصة (penny Universities). ومن العجيب أن إسحاق نيوتن قد قام في أحد المرات باستخدام إحدى طاولات المقهى الإغريقي كطاولة تشریح وقام بالفعل بتشریح دولفين أمام طلابه (مشروب الشيطان / بول كريستال).

الأغرب من ذلك أن بيت القهوة كان هو البذرة التي تسببت باكتشاف نيوتن للجاذبية. فالتاريخ غير المتداول يقول إن نظرية الجاذبية قد لمعت وانطلقت شرارتها في رأس السير إسحاق نيوتن إثر سماعه لنقاشات زملائه في الجمعية

الملكية حول حركة الكواكب والتي دارت في مقهى (الإغريقي) اللندني. نضجت الفكرة في عقل نيوتن وبدأ في الاشتغال على المعادلات اللازمة لحل معضلة زملائه الرياضية. وبالفعل نجح نيوتن في الوصول للمعادلات المطلوبة وقام بإطلاع زميله العالم إدموند هالي على حله للمسألة بمعادلات رياضية كانت في الواقع إثباته الرياضي للجاذبية، الذي كتب مسودته في كتاب (principia) في مقهى كان يتردد عليه في مدينة كيمبردج عام ١٦٨٤.

مقهى الرياضيات الآخر هو مقهى (سلوتر) في مارتن لين بلندن، والذي ارتبط اسمه باسم عالم الرياضيات الفرنسي الشهير النابغة أبراهام دي موفري، تلميذ نيوتن ثم زميله في الجمعية الملكية. وكان دي موفري يقوم بإعطاء دروس في الرياضيات داخل المقهى، بالإضافة إلى تقديمه لاستشارات حسابية وإحصائية تتعلق باحتمالات الربح والخسارة لزيائن المقهى الذي كان قبلة لمحترفي رياضة الشطرنج الذهنية. وقد كان نيوتن معجبًا بنبوغ دي موفري وكان حين يتلقى مسألة رياضية في المقهى فإنه يحيل السائل مباشرة إلى تلميذه دي موفري قائلًا للسائل إنه يعرف هذه المسألة أكثر منه.

مقهى "مارين" اللندني في بيرش لين كان أيضًا قبلة لتلاميذ الرياضيات بين عامي ١٦٩٨ و١٧٠٤ وفيه كان المتخزج في أكسفورد، جون هاريس، يقدم دروسًا في الرياضيات وعلوم الفلك.

هذا الارتباط بين القهوة والرياضيات يمكن للباحث أن يجد بعض آثاره في تراث الأدب الإنجليزي الذي كُتب في تلك الفترة. فأحدى مسرحيات توماس، سيد سيرف على سبيل المثال، تضمنت حوارات بين الشخصيات وجدلاً حول ارتباط القهوة بنبوغ المرء في الرياضيات:

الزبون الأول: هل صحيح يا سيدي أن القهوة تلهم المرء ليبرع في الرياضيات؟
الزبون الثاني: من المؤكد أن القهوة تبدد النعاس والتشوش وتساعد على التركيز وهي بهذا تساعد المرء على التقدم في الرياضيات.

قهوة الإنكشارية

لا يمكن فهم القهوة دون فهم الحروب والآلام.

فالقهوة رفيقة وربيبة المحاربين والفرسان منذ وصولها من الحجاز والشام إلى إسطنبول عاصمة العالم في القرن السادس عشر. إذ كانت فرقة محاربي النخبة السلطانية العثمانية المعروفة بالإنكشارية أحد أهم أسباب ازدهار القهوة في تركيا آنذاك مثلما كان محاربو الساموراي وراء انتشار السمات الجمالية للشاي كمذهب روحي وجمالي وخلف تجذّر طقوس وشعائر مذهب الشايّة ووراء تطوير عمارة حجرة الشاي في اليابان.

وهذا الربط بين القهوة والمحارب لا يعني أن القهوة كانت تغذي غريزة القتل كما كان مشروب محاربي أسبرطة الأسود، بقدر ما كانت قهوة البن و (بيت القهوة) دار السلام التي تحتضن جروح المحارب وعزله وتهذب أعشاب الوحدة والخذلان وتعيده من جديد إلى عائلة الحياة والمحبة والتصوف.

للمشروب الروحي التركي إذا (القهوة) قصة تشبه قصة المشروب الروحي الياباني (الشاي)، فكلا المشروبين اكتشفته في البدء طبقة رجال الدين: البوذيون بالنسبة للشاي في اليابان والمتصوّفون اليمينيون بالنسبة للقهوة، وكما اعتبرت طبقة المحاربين النبلاء (الساموراي) الشاي مشروبها المرادف للسلام والتناغم الداخلي والنقاء والاحترام والسكون، فقد كانت القهوة وبيوت القهوة لدى محاربي فرقة الإنكشارية في إسطنبول هي مكان السلام وما بعد الحرب وفترة الخلود إلى العائلة.

ينبغي أن نتذكر أن طبقة محاربي الإنكشارية قد تأسست في الأصل كفكرة محاربي نخبة لحماية السلطان العثماني وخلافته في بداية القرن الرابع عشر، وكانوا يُختارون بشكل خاص من العبيد وأيتام النصارى المنتزعين منذ الطفولة من أسرهم وجذورهم، والذين تجري تربيتهم تربية إسلامية وعسكرية صارمة بحيث لا يعرفون أبًا يدينون له بالولاء سوى السلطان، ولا مذهبًا في الحياة سوى الحرب وفنون الحرب. كان محاربو الإنكشارية مصنوعين ليكونوا في مناخ معزول تمامًا عن الناس في ثكنات خاصة وعلى قطيعة مع الحياة المدنية الطبيعية كالزواج ومزاولة التجارة، مكتفين برواتبهم العالية وولانهم الأبوي الروحي للسلطان.

وكآلة فتك وفرقة ذات بسالة نادرة اكنسحت الدولة العثمانية بواسطة مشاة الإنكشارية أوروبا وحققت انتصاراتها العسكرية والتوسعية الشهيرة، قبل أن تسوء الأحوال الاقتصادية في النصف الأول من القرن السابع عشر وتتدنى مرتبات

الإنكشارية، ليضطر السلطان أحمد الأول لفك التابؤات القديمة المحرمة على فرسان الإنكشارية ويسمح لهم بمزاولة التجارة والزواج، وهنا تحديدًا وجد محاربو الإنكشارية في القهوة وبيوت القهوة طريقهم للمعيشة والتعايش من جديد مع المجتمع الذي كانوا معزولين عن مخالطته، فاتخذ الإنكشاريون القهوة وتأسيس المقاهي تجارة لهم ومكانًا للحياة، ووصل عدد المقاهي بفضلهم إلى أكثر من ألفي مقهى في إسطنبول وحدها بحسب شهادة الرحالة البريطاني تشارلز وايت.

كانت بيوت القهوة في إسطنبول هي بيوت الإنكشارية الجديدة وقنطرة تمدنهم وأنسنتهم من جديد بعد ثلاثة قرون من العيش في الحرب والتوحش والعزلة والثكنات، وكان القهوة في حياة محاربي الإنكشارية كانت إكسير التمدين والسلام والمشاركة في الحياة الاجتماعية مثلما كان القمح سببًا في تحول المحارب السومري إنكيدو من حياة البرية والتوحش والاعتماد الغذائي الكامل على الصيد إلى معرفة القمح والخبز وحياة التمدين بحسب أسطورة (جلجامش)، أقدم قصة كتبها البشر.

لم تكن القهوة مجرد مهجر وأرض جديدة لمحاربي الإنكشارية أعادت اندماجهم بالمجتمع والناس، لكنها كانت أيضًا محلًا لطقوسهم الدينية أيضًا على الطريقة البكتاشية الصوفية، مع هذا سياسيًا وديموقراطيًا جريئًا وجيب تمرد نغص حياة سلاطين بني عثمان ووقف إلى جانب العامة ضد السلطة، مكتبًا تجاريًا، صالونًا ثقافيًا وموسيقيا، وفضاء هندسيًا يستقطب أمهر مهندسي العمارة آنذاك لبناء أجمل بيوت القهوة في إسطنبول. ومن وجهة نظر السلطة فقد أفسدت القهوة محاربيها الخُلص وجعلتهم شوكة في خاصرتها، حد قيام السلطان محمود الثاني في النصف الأول من القرن التاسع عشر بإبادة فرق الإنكشارية إبادة جماعية، أنهت خمسة قرون من أنوار طبقة المحاربين، فيما بقيت معظم بيوت القهوة التي بناها جنود الإنكشارية في إسطنبول شاهذا على روائح الديموقراطية والفن وقلق الإنسان بين الحرب والسلام.

ارتباط القهوة بالمحاربين بزغ أيضًا في الحرب الأهلية الأمريكية (١٨٦٠-١٨٦٥). فقد كانت تتم تغذية روح المحارب الأمريكي وتذخير بسالته الحربية وتهذيب أخلاقياته بحصة يومية من القهوة تبلغ ٤٣ غرامًا من البن للجندي (ما يعادل عشرة أقداح قهوة بمعايير تلك الحقبة)، وكان الجنود من شدة شغفهم بالقهوة يربطون مطاحن القهوة اليدوية بكعوب بنادقهم، ويصطفون في طوابير يومية للحصول على ترياقيهم العظيم ليواصلوا القتال.

بل إن مؤرخين مثل جوناثان موريس يؤكدون أن مفردة (قهوة) كانت طاغية في أرشيف رسائل جنود الحرب الأهلية أكثر من مفردات (بنادق) و (مدافع) و(بارود). وبلغ الأمر ذروته في خريف عام ١٨٦٢ إثر اشتداد الحرب بتكليف محاربين يافعين مثل السيرجنت ويليام مكنيلي باختراق خطوط النار لإيصال القهوة السوداء للجنود في الخطوط الأمامية من أجل ضمان رضا المحاربين وثباتهم. والمثير أن ساقى القهوة المراهق مكنيلي قد أصبح فيما بعد رئيساً للولايات المتحدة، أما الجنود الأمريكيون فأصبحوا بعد نهاية الحرب قوة مؤثرة في المجتمع المدني بعد أن أدخلوا طقوس القهوة اليومية بضراوة إلى مشهد الحياة الأمريكية المعتاد، الأمر الذي ساهم بتطوير تقنيات تعبئة وتحميص القهوة بشكل صناعي لتلبية حاجة البيت الأمريكي اليومية من القهوة، وهو ما جعل الأمة الأمريكية وبتأثير محاربيها القدامى أمة قهوة تستهلك نصف استهلاك العالم للقهوة بداية القرن العشرين.

أسفار القهوة وآلامها

تهريب القهوة

تمددت الإمبراطورية العثمانية بعد هزيمتها للمماليك عام ١٥١٦ في معركة مرج دابق الشهيرة بحلب، واستولت على الشام ومصر ثم احتلت اليمن في عام ١٥١٧ وأحكمت السيطرة على تجارة وتصدير القهوة، وأصدر السلطان سليم الأول قانونًا يمنع تصدير حبوب القهوة الخضراء من اليمن قبل غليها منعًا لمحاولة زراعتها خارج حدود الإمبراطورية. نجح الأتراك في احتكار زراعة القهوة لعقود طويلة قبل أن يتمكن حاج هندي يدعى (بابا بودان) خلال زيارته لليمن حوالي العام ١٦٠٠ من تهريب سبع حبات قهوة خضراء إلى الهند بعد أن أخفاها عن العيون بربطها حول بطنه برباط ضاغط، وتمكن الحاج بابا بودان بالفعل من زراعة القهوة بنجاح في جنوب الهند.

الهولنديون

أما الاختراق المؤثر تاريخيًا لحظر زراعة القهوة خارج الإمبراطورية التركية فكان بواسطة الهولنديين، حيث تمكن بحار هولندي عام ١٦١٦ من تهريب شجيرة قهوة من ميناء عدن إلى أمستردام ومن ثم زراعتها في بيت زجاجي هناك بنجاح، قبل أن يقوم الهولنديون لاحقًا في ١٦٥٨ بزراعة القهوة في آسيا في جزيرة سيلان ثم في ١٦٨٨ في جزيرة جافا الإندونيسية (جاوه) التي كانت خاضعة لهولندا. فشلت المحاولات الأولى لزراعة القهوة في جاوه بسبب حدوث زلزال مدمر إلا أن الهولنديين أعادوا المحاولة حيث حصلوا على شتلات قهوة من مليبار الهندية وزرعوها في جاوه بنجاح، فنجحت هولندا في إنشاء مستعمرات القهوة في جاوه وسومطره وارتبط مسمى القهوة الجيدة القادمة من إندونيسيا رسميًا باسم جافا في الأسواق العالمية منذ القرن السابع عشر.

توسع الهولنديون بعد ذلك بزراعة القهوة في جزر سومطره وبالي وأصبحت القهوة أحد أهم السلع التجارية الهولندية حول العالم قبل أن يقوم الهولنديون بإهداء شتلات من القهوة للإمبراطور الفرنسي لويس الرابع عشر.

الفرنسيون

كان البحار الفرنسي دي كليو مؤمنًا بأن المستقبل للقهوة وكان يحاول إقناع لويس الرابع عشر بزراعة القهوة خارج فرنسا إلا أن الإمبراطور لم يكن متحمسًا

ورفض العرض، وهنا قامت إحدى نبيلات القصر الفرنسي بالتعاون مع طبيب الملك بمساعدة دي كليو في الدخول لحديقة الملك وسرقة ثلاث شتلات من الشجيرة السحرية.

تأبط دي كليو شتلات القهوة المهربة وتوجه بحزًا إلى جزر الإنديز الفرنسية في الكاريبي ليحقق حلمه الخاص بزراعة القهوة هناك وتصديرها للعالم. تعرضت سفينة البحار الفرنسي أثناء رحلته الطويلة في الأطلسي عام ١٧٢٠ لهجمات متكررة من القراصنة ولعواصف عاتية علاوة على محاولات تخريب الجواسيس الهولنديين لمحاولته، ثم نفاذ ماء الشرب، فلم ينج من شتلات دي كليو الثلاثة سوى شجيرة واحدة. ظل دي كليو في سفينته المتعبة يتقاسم الماء مع الشجيرة الناجية حرصًا منه على حياتها الشخصية. وحين وصلت الشجيرة سالمة للجزيرة زرعها كليو في تربة خصبة وقام على حراستها ليلاً ونهاذا خوفًا من تعرضها للسرقة أو التخريب (كاثرين تكر، ٢٠١١).

وبفضل شجيرة دي كليو المهربة من قصر لويس الرابع عشر ازدهرت القهوة في جزر المارتينيك وغوايانا الفرنسية، ثم زرعت القهوة بنجاح في المستعمرة الفرنسية القريبة سينت دومينغو (المعروفة الآن بجمهورية الدومينيكان) عام ١٧٢٤ قبل أن تصبح الدومينيكان في جزيرة هاييتي بحلول عام ١٧٨٨ مصدرًا لنصف محصول القهوة في العالم.

تهريب القهوة للبرازيل

في بوكيه ورد وعبر قصة حب تم تهريب القهوة للبرازيل في عام ١٧٢٧.

تقول الحكاية إن السيرجنت فرانسيسكو ديل ميلو بالهيتا ذهب لجزيرة غوايانا الفرنسية في الكاريبي في مهمة دبلوماسية كمحكم للفصل بنزاع حدودي على الأرض بين هولندا وفرنسا وكانت عينه على شجيرات القهوة المحروسة دائمًا والممنوع تصديرها بقرار فرنسي.

تودد الرجل لزوجة حاكم الجزيرة الفرنسية وغازلها وأعجبت به فقامت بإهدائه باقة ورد بعد أن خبأت داخل الباقة أغصان قهوة خضراء أصبحت فيما بعد أمًا لأشجار القهوة في البرازيل، والتي باتت في عام ١٨٤٠، وبعد حرق مزارع القهوة في هاييتي إثر ثورة العبيد الشهيرة هناك، المصدر الأول للقهوة في العالم وما زالت تحتضن حتى الآن ثلث أشجار القهوة في العالم.

تحريم القهوة في الشرق

في عام ٩١٧ هجرية الموافق لعام ١٥١١ ميلادية صدر مرسوم سلطاني من السلطان قنصوه الغوري سلطان المماليك آنذاك بتحريم القهوة في الحجاز ومصر، وذلك بناء على ما رفعه له ناظر الحسبة بمكة خاير بك من محضر طويل تمت فيه إدانة القهوة من منظور شرعي وطبي. وإثر ذلك المرسوم تتابعت فتاوى تحريم القهوة، فهدمت المقاهي وكسرت أوانيها، وأحرقت حبوب البن، وعوقب من يشرب القهوة وشنع عليه.

وقد جرى توثيق ذلك المحضر البانس في مخطوطات للقهوة تعود إلى القرن العاشر الهجري مثل كتاب (رسالة القهوة) لأحمد بن موسى بن عبدالغفار المالكي المصري (توفي عام ٩٤٠ هجرية)، وكتاب (عمدة الصفة في جل القهوة) لعبدالقادر بن محمد بن عبدالقادر الأنصاري الجزيري الحنبلي (توفي عام ٩٧٧ هجرية). وكتاب الجزيري رغم كونه الأشهر تداولاً لدى مؤرخي القهوة بحكم انتشار وتحقيق مخطوطته في أوروبا والشرق، إلا أنه في الواقع اعتمد كثيراً على فصول كتاب سبقه وهو كتاب ابن عبدالغفار المالكي (رسالة القهوة)، والذي رغم كونه الكتاب الأول في تاريخ القهوة، إلا أنه قد ظلم ولم يأخذ نصيبه من الذيوع والانتشار.

وبالعودة لكتاب (رسالة القهوة) لابن عبدالغفار المالكي فإن الحكاية تقول إن خاير بك ناظر الحسبة في مكة الذي عينه السلطان المملوكي قنصوه الغوري كان يطوف بالكعبة ليلة الجمعة ٢٣ ربيع الأول عام ٩١٧ هجرية (٢٠ يونيو ١٥١١ ميلادية) فشاهد جماعة يحتفلون بعيد المولد النبوي في أحد أنحاء المسجد الحرام وهم يشربون شيئاً "يتعاطونه على هيئة الذين يتعاطون الفسكر" بمعنى أنهم كانوا يديرون قدح القهوة بينهم، ولما استفسر عن ذلك قيل له "هذا شراب سمي بالقهوة يُطبخ من قشر يأتي من بلاد اليمن يقال له البن". وزاد كارهو القهوة من التحريض ضد مشروب القهوة فذكروا لخاير بك "إن هذا الشراب قد فشا أمره بمكة وصار يباع في مكة على هيئة الخمرات ويجتمع عليه بعض الناس من رجال ونساء، مع دف ورباب وغير ذلك من آلات الملاهي". ولما جمع خاير بك بعض العلماء في صباح يوم الجمعة ٢٣ ربيع الأول أخبره الفقهاء بحرمة الاجتماع على القهوة بناء على ما وُصف لهم، لكنهم انتهوا إلى أن القهوة كنبات شأنها شأن النباتات فيرجع فيها إلى الأطباء. إثر ذلك استدعى خاير بك الأخوين الطبيبين الأعجميين نور الدين وعلاء الدين الكازروني لأخذ رأيهما في أمر القهوة فقالا له "إنها شراب بارد مفسد للبدن المعتل"، وشهد بعض الحضور في ذلك المجلس شهادة زور تتضمن أنهم شربوا القهوة فتغيرت

حواسهم وأنكروا هيتهم وتغير عقلهم، مما أدى إلى إعلان الأمير خير بك للنداء بمكة المشرفة ومسعاها ونواحيها وطرقها بالمنع من تعاطي القهوة. ثم تابع خير بك مسعاها ووثق تلك الواقعة وأقوال العلماء والأطباء في محضر تنضح لفته بالتهويل من أمر القهوة بعث به للسلطان المملوكي بمصر، والذي سارع مدفوعاً بتحريض بعض جلسائه من فقهاء وقضاة القاهرة إلى إصدار مرسوم سلطاني بتحريمها.

لم يصمت الفقهاء المؤيدون للقهوة فأصدروا فتاوى تدحض الشبهات الواردة في محضر مكة الشهير، واشتهر بعض العلماء في الشام والحجاز بإشاعة القهوة وإباحتها والتردد عليها وكتابة الأشعار التي تنتصر لها، وساعد سقوط الدولة المملوكية وصعود الدولة العثمانية في مصر والحجاز واليمن وقيام العثمانيين في دمشق ببناء بيوت قهوة كأوقاف ومصدر دخل للدولة على إعادة الاعتبار للقهوة وإباحتها وإفشائها من جديد بعد منتصف القرن العاشر الهجري.

ومن أشهر المآسي التي تسبب بها بعض الفقهاء المتحاملين على القهوة حادثة القاهرة الشهيرة عام ٩٤١ هجرية حين قام الفقيه الشهاب السنباطي بإلقاء موعظة في الجامع الأزهر أنكر فيها شرب القهوة ومجالسها وحض العوام على الإنكار على من شربها، فخرج المئات من العوام بعد صلاة الجمعة من الأزهر كالأسود الضارية (فدخلوا بيوت القهوة، وضربوا أهلها، ونهبوا أموالهم، وكسروا أوانيهم) مما أزعج الباشا نائب السلطان في مصر، فأصدر أمره للشيخ السنباطي باعتزال الخطبة والفتيا ومنعه من التدريس وإمامة الناس في الصلاة. ولما علم أهل القهوة بما وقع من الباشا خرجوا في شوارع القاهرة يببالغون في التضرع والدعاء على من أفتى بحرمة القهوة، وأنشدوا في أزقة مصر أناشيد مليئة بالخشوع والفرح جاء فيها (الغارة يا سيد الكونين) ابتهاجاً بانتصار القهوة على أعدائها، معلقين على عزل الباشا للشيخ السنباطي (إن هذا من بركات القهوة، فما رام أحد إخمادها إلا عوجل بالعقاب، وازدادت ظهوراً وانتشاراً).

تحريم القهوة وتعميدها في الغرب

قبول دخول القهوة إلى إنجلترا بشيء من العداء والشك، ولم تسلم القهوة من هجمات كنيسة إنجلترا الأنجيلكانية، والتي نشأت في الجزر البريطانية على يد هنري الثامن بعد انفصاله عن البابوية عام ١٥٣٠. واعتبرت القهوة التي عبرت إلى بريطانيا منتصف القرن السابع عشر مشروبًا إسلاميًا وتركيا يمثل تحديًا دينيًا وثقافيًا للثقافة المسيحية، بل غذه بعض الكتاب الإنجليز (سلاحًا تركيا سرّيًا يهدد مشاعر الوطنية في بريطانيا، قام بإدخاله يهود كانوا يقيمون في كنف الدولة العثمانية).

وكان الهجوم الديني على القهوة في إنجلترا أقوى منه في باقي الدول الأوروبية مثل فرنسا وألمانيا اللتان تلكأتا في الترحيب بالقهوة لأسباب سياسية واجتماعية تتعلق غالبًا بكون المقهى قنطرة مساواة محتملة بين الطبقات الاجتماعية. أما في إنجلترا فقد كان التوجس من القهوة دينيًا ووطنيًا بالدرجة الأولى، فحين دخلت القهوة إلى إنجلترا في القرن السابع عشر كان الإنجليز يسمونها حبوب المحمديين، واعتبرها أحد الكتاب الإنجليز (عصيدة محمدية يشربها المرتد عن المسيحية)، وأشاع العديد من الكتاب الإنجليز آنذاك إلى أن القهوة تمثل خطرًا ثقافيًا لأنها باعقادهم (تجعل الإنجليز مستعدين للتحوّل إلى الإسلام).

في سنة ١٦٦٥ نشر مؤلف إنجليزي مجهول كتاب "خصائص المقهى" ذم فيه القهوة باعتبارها من نتائج التسامح الديني مع المسلمين. وشهدت تلك الفترة صعود تيار قوي ضد القهوة في إنجلترا لأنها، بحسب الكتاب الإنجليز في القرن السابع عشر، قد تصبح كالقرآن مقدمة الإسلام إلى قلوب المجتمع الإنجليزي.

وقد ورد في كتاب (الإسلام في بريطانيا: ١٥٥٨-١٦٨٥) للبروفيسور نبيل مطر الباحث في العلاقات الأوروبية الإسلامية القديمة بجامعة مينيسوتا (منشورات جامعة كامبريدج ١٩٩٨) العديد من الإشارات لكتاب إنجليز من القرنين السابع عشر والثامن عشر تدم القهوة وتشنع على شارب القهوة. ففي نص لمؤلف إنجليزي مجهول كُتب عام ١٧٢٧ نقرأ (القهوة شراب الشيطان طبخها بمساعدة الأتراك لتدمير العالم المسيحي). ووصف كاتب إنجليزي آخر القهوة بأنها (ساحرة تركية قبيحة) وأن (العناصر السرية في القهوة تتغلب على العقيدة البروتستانتية وتحوّل شارب القهوة إلى دين من شرق المتوسط). وذهب بعض الكتاب الإنجليز في القرن السابع عشر إلى أن (شاربي القهوة الإنجليز أخذت تظهر عليهم ملامح الكفار المحمديين، وبدأت بشرتهم تسود كالغاربة والأتراك، كما بدأت أخلاقهم في الانحطاط).

وفي مؤلف اسمه (شارع البيرة) للنحات والرسام والأديب الإنجليزي ويليام هوغارث (١٦٩٧-١٧٦٤) ذكر أن (حبوب القهوة هي حبوب الكفار، والتحول إلى شرب القهوة بدل الجعة ردة عن الطريقة الفطرية وانسلاخ عن الإنجليزية، وسعي فاجر إلى أصناف مختلفة من الأشربة الأجنبية المدمرة)، وهو ما يشير إلى أن الهجوم الإنجليزي على القهوة كان له دافع اقتصادي قومي أيضًا، فقد اجتذبت المقاهي المواطنين الإنجليز وسخرت الطبقات البرجوازية المحبة لليقظة والعمل، وتسببت بخسائر فادحة لصانعي الجعة. وذكر كتاب آخرون أن القهوة كالقرآن خطرة على المجتمع الإنجليزي وتهدد نسيجه: (ما إن بيعت القهوة عندنا حتى ظهر بيننا القرآن) في إشارة لظهور أول ترجمة إنجليزية للقرآن على يد ألكساندر روس في نفس الفترة التي دخلت فيها القهوة إلى إنجلترا منتصف القرن السابع عشر.

وبالعودة إلى الفنان ويليام هوغارث فإن من الغريب (المسكوت عنه) أن والده ريتشارد كان محبًا للقهوة وكان قد افتتح مقهى (اللاتيني) في بوابة القديس جون بلندن عام ١٧٠٤، وكان أشبه بمقهى نخبوي يجبر فيه الزبائن على الحديث باللاتينية بحكم محبة ريتشارد هوغارث لها وتخصه فيها، إلا أن المقهى أغلق أبوابه بعد ٣ سنوات فقط بعد أن فشل في تحقيق أية أرباح وانتهى الأمر بمالكة إلى الإفلاس والسجن لمدة خمس سنوات في سجن (فليت). وكان النحات والرسام ويليام يتردد وهو طفل على سجن فليت اللندني لزيارة والده في الحبس (هل يمكن أن تكون مأساة والده مع بيت القهوة سبب موقفه المتطرف من القهوة؟).

ولم ينسلم حتى المسرح الإنجليزي من توظيفه لשתم القهوة والمقاهي، ففي مسرحية (المكر في جميع المهن) أو (بيت القهوة) التي عرضت في لندن عام ١٦٦٤ كان الحوار المسرحي في غالبه هجاء خالصًا للمقاهي والقهوة التركية وثناء على الجعة الإنجليزية، ووصفت زوجة الخباز الغاضبة في تمثيلية توماس سانت سيرف (خداع تروغو) القهوة بـ (شراب الكفار البغيض). ودخل أطباء إنجليز على الخط الإيديولوجي المتعصب ضد القهوة فذكر وليام باري عام ١٦٠٠ أن القهوة (تسکر الدماغ) وتم توظيف اجتهادات واستقرارات رجل الدولة والفيلسوف الإنجليزي فرانسيس بيكون حول تأثيرات القهوة المشابهة للأفيون بشكل سلبي ضد القهوة والمقاهي.

وبالإضافة إلى هذا التوجس الديني الحضاري المتعصب من القهوة في أوساط بعض الكتاب الإنجليز، فقد كان السياسيون أيضًا يتخوفون من تأثيرات القهوة وبيوتاتها على كراسيهم، وقد حاول على سبيل المثال ملك إنجلترا تشارلز الثاني منع

القهوة وإغلاق المقاهي عام ١٦٧٥ وأصدر بالفعل أمراً ملكياً شيطناً في القهوة وأتهمها بتفكيك المجتمع وحرمانه من السلم الاجتماعي. لكن هذا المنع لم يصمد طويلاً أمام تعطش المجتمع الإنجليزي للنور والقهوة.

من جهة أخرى، لم يكن درب القهوة في إيطاليا الكاثوليكية مفروشا بالورد، فقد انتفض ضدها رهبان الفاتيكان ووصفوها بمشروب الشيطان الذي قدمه للكافرين المحمديين كبديل للنبذ المحرم عليهم.

لكن بابا الفاتيكان، كما تقول الحكاية، قام فيما بعد بحيلة طريفة لتشريع القهوة إذ طلب أن يجربها بنفسه، فلما أعدت له وتذوقها أعجب بها كثيراً وقال لرهبان الكنيسة إن هذا المشروب مبهج ورائع فلماذا نتركه للكفار (يعني المسلمين)؟ وقرر أن يقوم بطقس تعميد القهوة في الكنيسة، وفعلاً قام بطقوس تعميد القهوة في الكنيسة بالماء المقدس، وهكذا تم تطهير القهوة ومباركتها بكل بساطة من البابا ليستطيع أن يشربها ويستمتع بها الأوروبيون.

آلام البن: القهوة والعبودية

تعزز كاترين تكرر مؤلفة كتاب (حضارة القهوة) فكرة ارتباط القهوة بصعود القوى الاستعمارية والرق بعد اكتشاف العالم الجديد، حيث تشير لتحول أفريقيا وآسيا ومستعمرات العالم الجديد في القارة الأمريكية على يد الدول الأوروبية ومنذ القرن السادس عشر إلى مزرعة ضخمة لإنتاج القهوة بواسطة العبيد والسكان الأصليين البسطاء. فقد قامت مثلًا فرنسا بزراعة القهوة في ساحل العاج وألمانيا في الكاميرون وبريطانيا في كينيا وأوغندا وزيمبابوي والبرتغاليون في أنجولا والاطاليون في إريتريا والبلجيكيون في الكونجو، وبلغ جشع المستعمر الأوروبي أوجه في ممارسة البريطانيين الذين منعوا السكان الأصليين من زراعة القهوة وحصروا حق زراعة القهوة بالمستوطنين الإنجليز في زيمبابوي.

في عام ١٧١٥ ميلادية قامت شركة الهند الشرقية الفرنسية بتحويل جزيرة في المحيط الهندي احتلتها فرنسا وتدعى البوربون (Bourbon) (ري يونيون حاليًا) إلى مستعمرة لإنتاج القهوة وعملت على جلب عدد كبير من الرقيق والسجناء المنفيين من فرنسا للعمل على استزراع القهوة التي جلبت شتلاتها تهريبًا من مدينة المخا اليمينية. ومن هذه الجزيرة الفرنسية بزغت سلالة قهوة البوربون أحد أشهر وأجود سلالات البن التي تشتهر بنكهاتها الحلوة في القدح، والتي انتقلت زراعتها في بداية القرن التاسع عشر بواسطة الإرساليات الفرنسية إلى دول أفريقية مثل بوروندي ورواندا إضافة إلى بعض دول أمريكا اللاتينية كالبرازيل وغواتيمالا وبيرو والسلفادور وهندوراس.

توسع الرجل الأبيض في زراعة القهوة في مستعمرات العالم الجديد في أمريكا اللاتينية مستخدمًا عمالًا مختطفين من أفريقيا حيث زرعت هولندا القهوة في سورينام عام ١٧١٨ وزرعت بريطانيا القهوة في جامايكا في عام ١٧٣٠ أما البرتغال فقد هزبت القهوة من غوايانا الفرنسية وزرعتها في البرازيل في عام ١٧٢٧ مستعينة بمليون ونصف مليون أفريقي اختطفوا عنوة من أفريقيا، ونهضت محاصيل القهوة البرازيلية على أكتافهم حتى عام ١٨٨٨ حين تم منع تجارة الرقيق في البرازيل. المستعمرات الإسبانية في أمريكا اللاتينية قامت هي الأخرى على ظهور العبيد المجلوبين من أفريقيا قبل صدور قرار ينهي الرق في تلك المستعمرات عام ١٨٥٠.

ومن أشهر الأعمال الأدبية التي رصدت صعود المستعمر الأبيض فوق أكتاف الفلاحين القرويين وتسخيرهم في مزارع القهوة لجني الثراء الفاحش مقابل

أجور زهيدة وظروف معيشية سيئة رواية (ماكس هافيلار) المنشورة بالهولندية عام ١٨٦٠ والتي استعرض فيها المؤلف الهولندي مولتا تولي (وهو اسم مستعار لإدوارد ديكر) بصيغة محتجة سياسات شركة الهند الشرقية، ذراع هولندا التجاري الاستعماري، والتي كانت تحتل الجزر الإندونيسية وتفرض ضرائب باهظة على إقطاعيي وبارونات مزارع القهوة في إندونيسيا، والذين أُجبروا بدورهم الفلاحين القرويين في جاوا وسومطرا على زراعة القهوة والسكر بدلاً من الأرز مما خلق حالة من الجوع والفقر لدى القرويين الإندونيسيين، أصحاب الأرض الأصليين. ليس هذا فحسب، بل إن التجار الهولنديين كانوا أيضاً يبيعون الأفيون المخدر على السكان المحليين ويوقعونهم في الإدمان عليه. وبحسب الروائي الإندونيسي براوموديا أنانتا فإن رواية (ماكس هافيلار) تعتبر شعلة أثارت وعي المواطن الأوروبي بسياسات حكوماته الكولونيالية وجرائمها في الشرق والغرب، ومهدت لاستقلال إندونيسيا من الاستعمار الهولندي عام ١٩٤٥.

أما في دول أمريكا الجنوبية والوسطى فقد كان بارونات القهوة من الأوروبيين البيض يسخرّون الزوج والسكان الأصليين من الهنود لزراعة مساحات شاسعة من القهوة وسط ظروف غير إنسانية تصل إلى حد القهر والتعذيب في بعض الأحيان، وما زالت هناك متاحف لآلات التعذيب في بعض تلك الدول توثق حكايات العذاب التي لازمت تجارة القهوة في القرن الثامن عشر ومنتصف التاسع عشر. كما خلد التاريخ الشفوي للزنج في أمريكا هذا القهر المتعلق بالقهوة وظهرت قسّمات جرح القهوة التاريخي في أغانيهم القديمة. ففي إحدى تلك الأغنيات الزنجية يقول المغني: (فاكهة القهوة الحمراء تعني دم الرجل الزنجي. وبشرة الزنجي تعني القهوة السوداء التي تجعل البيض أثرياء). كان هذا أيضاً حال السكان الأصليين من الهنود مع صورة القهوة الحزينة المدموغة في ذاكرتهم التاريخية بالألم والاضطهاد والظلم، ولو تحدثت مع فلاح قروي من السكان الأصليين في القرن التاسع عشر عن معنى القهوة لأجابك: (القهوة تعني العمل الشاق بأجر بخس).

ومن المفارقات المؤلمة أنك لا تزال تشاهد حتى الآن وفي دولة فقيرة مثل جواتيمالا سيدة ألمانية شقراء تدير مزرعة قهوة شاسعة تعود ملكيتها لأحد أجدادها المستوطنين الألمان الذين هاجروا في القرن التاسع عشر بالآلاف من ألمانيا وتملكوا مساحات شاسعة من أراضي جواتيمالا الخصبة، واحتكروا زراعة ثلثي مزارع القهوة منذ منتصف القرن التاسع عشر. عاش هؤلاء الألمان حياة الثراء الفاحش، في غيتوات ألمانية منعزلة فارهة، موظفين الفلاحين القرويين البسطاء مقابل

عملات معدنية مزيفة عليها دمغة صاحب المزرعة الألماني. وبالتالي فإن أجور هؤلاء الفلاحين الغواتيماليين كانت غير ذات قيمة خارج أسوار المزرعة، وتسمح لهم فقط بالتبضع من متجر الإقطاعي الأشقر المقام داخل حدود المزرعة.

أحد أسوأ فصول الألم المرتبطة بالقهوة والرق كانت في الدومينيكان، أحد جزر الكاريبي التي احتلها الإسبان ثم الفرنسيون، إذ كان يتم تطهير الجزيرة من السكان الأصليين وجلب الرقيق من أفريقيا للعمل بمزارع القهوة حتى بلغ عددهم نصف مليون زنجي مختطف عام ١٧٨٨. وبسبب القهر والظلم والاستعباد الذي مارسه المستعمر الفرنسي، وبتأثيرات الثورة الفرنسية على الملكية عام ١٧٨٩ انتفض مزارعو القهوة الأفارقة ضد الفرنسيين وقاموا بثورة عنيفة أحرقوا خلالها كل مزارع القهوة وأعلنوا استقلالهم تحت مسمى جمهورية هاييتي عام ١٨٠٤، وتسبب ذلك بالقضاء كلياً على زراعة القهوة في الجزيرة والذي كان يمثل نصف إنتاج القهوة في العالم آنذاك.

لا يزال الملايين من المزارعين البسطاء في دول حزام القهوة يعتمدون على القهوة للعيش، وحين تنخفض أسعار القهوة تتوقف الحياة في تلك الدول النامية وقد يهاجر بعض أولئك المزارعين لدول أخرى وقد يموتون في طريقهم للهجرة مثلما حدث قبل سنوات لأربعة عشر مزارعا مكسيكياً ماتوا في صحراء كولورادو الأمريكية أثناء محاولة الوصول إلى أرض الأحلام. لهذا تأتي اليوم أهمية التجارة العادلة والمباشرة مع مزارعي القهوة بعيداً عن سيطرة البارونات والشركات الرأسمالية، وهي، أي التجارة العادلة والشراء المباشر دون وسيط، ممارسة تترسخ الآن مع موجة القهوة الجديدة، بل هي جزء أساس من روح القهوة الحديثة، فكل فنجان قهوة رائع يستمتع به المرء يجب أن يكون خالياً من آلام المزارعين البسطاء، محققاً أجوراً عادلة لهم، وموفراً حياة كريمة لعائلات أولئك المزارعين، وطفولة كاملة الحقوق لأطفالهم.

القهوة والموسيقى

القهوة تكتب الموسيقى

يذهب بعض مؤرخي الموسيقى مثل جون رايس إلى أن القهوة في أوروبا كانت الوقود السحري للنهضة الموسيقية الأوروبية في القرن الثامن عشر، فقد تميز القرن الثامن عشر تحديدًا بإنتاج أضخم وأعقد منتج موسيقي عبر التاريخ كفا ونوغا.

فيفالدي وحده أنتج خمسمائة كونشيرتو وأربعين أوبرا وجورج فيليب تيليمان كتب في ذات الحقبة ١٧٠٠ كانتاتا للكنيسة، علاوة على توهج موسيقيين خارقين مثل باخ وهايدن وموزارت وبيتهوفن في نفس الفترة التي أعقبت ظهور وانتشار القهوة والمقاهي في أوروبا.

هذا الإشعاع الموسيقي الهائل في أوروبا القرن الثامن عشر لم يكن مجرد مصادفة، يقول جون رايس، بل ساهم فيه وجود عقار طاقة ملهم هو القهوة ووجود مكان كان أشبه بالمختبر الموسيقي والفني هو المقهى، حدّ أن المشهد الأول لأوبرا موزارت (Così fan tutte) التي دشنها في فيينا عام ١٧٩٠ يحدث في مقهى (bottega di caffè) ويتضمن حوارًا فلسفيًا داخل المقهى. وحدّ أن أول شيء عمله بيتهوفن بعد أن دفن أمه في ألمانيا وانتقل للعيش في فيينا هو دعوة أستاذه هايدن إلى كوب قهوة في إحدى بيوت القهوة هناك.

وقبل التوسع في ذكر مشاهد القهوة في موسيقى أوروبا، لا بد من العودة إلى الشرق حيث ظهرت القهوة أولًا، فهل شهد الشرق زواجًا مماثلًا بين البن والوتر؟

كانت حوانيت القهوة في دمشق في القرنين السادس عشر والسابع عشر تتنافس على استجلاب أعذب الحناجر للغناء فيها طمعًا في جذب مرتادي القهوة وكان من أشهر هؤلاء المنفردين بالألحان والأغنيات المغني مصطفى تنكز والمتوفى عام ١٦٠٨ (الغزي، الكواكب السائرة). وقد كان من حوادث دمشق التي أوردها الشيخ أحمد الحلاق في مؤلفه (حوادث دمشق اليومية) قدوم ثلاثة مغنين يهود من حلب للغناء في بيوت القهوة بدمشق عام ١٧٢٦ وكان صيتهم ذائعًا وقتها بإتقان العديد من الآلات الموسيقية. وربما لهذا السبب وصفت مقاهي دمشق آنذاك بأنها (تصيد ذوي الشجن).

واللافت أن بيوت القهوة في فلسطين في القرن السادس عشر وتحديدًا في مدينتي غزة والقدس كانت أيضًا ملاذًا للموسيقى والمغنين قبل أن يصدر السلطان سليمان القانوني بحسب الوثائق العثمانية فرمانًا بإغلاق بيوت القهوة في القدس

في عام ١٥٦٥، إلا أن السلطان مراد الثالث قد سمح في نهاية القرن السادس عشر ببيوت القهوة حتى الثلث الأول من القرن السابع عشر وصدور قرار منع القهوة الشهير على يد السلطان الغازي مراد الرابع الذي أمر بشكل مفاجئ وصارم بقتل كل من يعارض قرار المنع. لكن القهوة كانت تتنفس من جديد في كل مرة يتم فيه وأد شذاها وهو ما كان في النصف الأخير من القرن السابع عشر حيث سمح بالقهوة مرة أخرى في عهد السلطان محمد الرابع ابن أخ مراد الرابع وصاحب قصة حصار فيينا الشهيرة والذي قام الجيش بخلعه عام ١٦٨٧ بعد الهزيمة على أبواب فيينا.

بيوت القهوة في الحجاز وفي مكة تحديدًا كانت أيضًا عامرة بالأصوات العذبة ففي عام ١٨١٠ وبحسب رواية الرحالة السويسري بوركهارت (إبراهيم بن عبدالله) كانت مقاهي مكة تزدهر ليلاً بالشبان الذين يغنون الأغنية الكورالية التي كانوا يسمونها (الجوق) والتي يصاحبها التصفيق وآلات الطنبور والربابة والناي قبل أن تخبو تلك الأغنيات الليلية مع صرامة الغزو الوهابي بحسب عبارة بوكهارت في الجزء الأول من كتابه (ترحال في الجزيرة العربية).

في الجزء الأوروبي من الدولة العثمانية وتحديدًا في البوسنة والهرسك في منتصف القرن الثامن عشر كانت بيوت القهوة أيضًا مشعة بالموسيقى، وازدهرت بيوت القهوة بتواجد المغنيين الشعبيين وعازفي الآلات الوترية الذين كانوا يعرفون باسم (الفوسلار) نظرًا لقيامهم باستخدام آلة الربابة في العزف وقد جاء اسم الفوسلار من مسمى آلة الربابة بالبوسنية (gusle).

في فيينا، ووراء كل عمل موسيقي لبيتهوفن كان هناك قدح قهوة شهير يفك به بيتهوفن ريق صباحه، إذ يذكر كاتب سيرة بيتهوفن دونالد مكاردل أن بيتهوفن كان يبدأ كل صباح بقدح قهوة قوية وسوداء. وكان بيتهوفن من الصرامة والدقة بحيث أنه كان يستخدم ستين حبة قهوة لتحضير قدح قهوته، يقوم بعدها بيده حبة حبة كل صباح. ولا يعرف أحد سر الرقم ٦٠ الذي اختاره بيتهوفن مثلما لا يعرف أحد لماذا كان بيتهوفن يقلد وضوء المسلمين أثناء لحظات غنائه وتأليفه للموسيقى داخل البيت كطقس يلزم لحظات التأمل اليومي الطويل لبيتهوفن قبل خروجه صباحًا من البيت.

الموسيقار الإيطالي روسيني صاحب أوبرا (حلاق إشبيلية) وأوبرا (إيطالية في الجزائر) كان أحد عشاق القهوة وعرف أنه تردد كثيرًا على مقاهي باريس التي انتقل للعيش فيها من إيطاليا، وقابل روسيني في باريس بلزك الذي كان أحد أصدقائه وعرفه على المثقفة الفرنسية أولمبيا بيليسير التي تزوجته وبقيت معه حتى مات.

كانت موهبة روسيني حديث أوروبا والعالم وهو في منتصف العشرينات بحسب الفرنسي ستاندال، ولقيت أوبرا حلاق إشبيلية إعجاب بيتهوفن نفسه الذي قال لروسيني: نريد المزيد من الحلاقين.

من أشهر المقاهي الباريسية التي ارتبطت باسم روسيني مقهى تورتوني (Tortoni cafe) والذي كان يلتقي فيه بالإضافة إلى بلزاك كلاً من الرسام مانيه والموسيقي فاجنر الذي قدم إلى باريس خصيصاً للتعرف عن قرب على عبقرية روسيني الموسيقية.

يقول روسيني عن القهوة (إن القهوة علاقة غرامية تستمر لعدة أيام، وهو الوقت الذي يكفي تماماً لتأليف أوبرا).

ومعروف أن روسيني اشتهر بتأليف المسرحيات الغنائية المرححة وحبه للطبخ حتى إن كثيراً من الأطباق الباريسية ابتكرها طباقون فرنسيون خصيصاً للزبون الدائم روسيني وارتبطت باسمه مثل طبق (Tournedos Rossini) الذي ابتكره الشيف الفرنسي دوغليري خصيصاً له.

القهوة اختلطت أيضاً بموسيقى موزارت، ففي رسالة لزوجته قبل وفاته بقليل كتب موزارت أنه تحت تأثير القهوة السوداء والتبغ كتب كامل مقطوعة (Rondo) أو المارش التركي. وهذه المقطوعة الشهيرة التي كتبها موزارت وهو في السابعة والعشرين من عمره كتبت في بيت من بيوت القهوة في فيينا عام ١٧٨٢، وهي الحركة الثالثة من السوناتا الحادية عشرة لموزارت وكثيراً ما تعزف مقطوعة المارش التركي هذه كمقطوعة منفردة إذ تعد من أشهر ما ألف موزارت للبيانو.

وفي هذه المقطوعة التي اختار اسمها موزارت بنفسه، يبدو انبهار موزارت بالإمبراطورية العثمانية، التي كانت على وشك اقتحام أوروبا عبر فيينا في مناسبتين تاريخيتين، لدرجة استلها موزارت موسيقى فرقة الموسيقى العسكرية العثمانية (المهتير خانة) أو موسيقى الفرقة الإنكشارية كموضوع للتأليف، وهي فرقة الموسيقى العسكرية الأقدم في التاريخ، وقد تكرر استلها موزارت الموسيقي المرحلة الكلاسيكية الآخرين مثل بيتهوفين وهايدن لموسيقى الفرقة العسكرية العثمانية في أعمالهم، كما يبدو من خلال كتابة موزارت تلك الرسالة لزوجته إيمان موزارت مثل مجايله من موسيقيي القرن الثامن عشر والتاسع عشر بتأثير القهوة، المشروب التركي، على الخلق والابتكار.

أما الروسي تشايكوفسكي فلم تخل مقطوعته العظيمة (كسارة البندق) من رائحة

القهوة فقد كانت أحد الحركات الموسيقية في سيمفونية كسارة البندق مخصصة لرقصة القهوة، وقد أطلق عليها تشايكوفسكي (الرقصة العربية)، وهو ما يرسخ ربط مبدعي أوروبا بين القهوة والعرب، والذي عبر عنه الروائي الفرنسي جوستاف فلوبيير مرة بقوله: (تعطيك القهوة الشعور العظيم أنك عشت مرة في الشرق).

العظيم باخ هو الآخر لم تخل موسيقاه من رائحة القهوة، بل إنه قد ألف أوبرا مصغرة عن فتاة تدمن القهوة وغرقت تلك الأوبرا أو الكانتاتا في ألمانيا في بيت قهوة في مدينة ليبزج اسمه زيمرمان عام ١٧٣٥.

في (كانتاتا القهوة) لباخ يحاول الأب جاهذا ثني ابنته عن إدمانها شرب القهوة، ويهددها بمنعها من الزواج، من النافذة، من المشي والحفلات. لكن الفتاة العنيدة تختار القهوة، وتقول بكل وضوح السوبرانو لوالدها: (إن لم أشرب ثلاثة أقداح من القهوة كل يوم يا أبي فسوف أموت من اليباس). وتضيف بكل هيام وهي تُسر لشبان القرية: (القهوة ألد من ألف قبلة وألطف من النبيذ الحلو العتيق، وإذا كان لا بد من زوج فليكن زوجا يجيد صنع القهوة). وفي نهاية الكانتاتا يستسلم الأب لإرادة البنت المحبة للقهوة، ويغني الكورس: (تبقى القهوة شقيقة البنات).

استمر ارتباط بيوت القهوة بالموسيقى في القرن العشرين، ففي اليابان انتشرت في منتصف القرن العشرين مقاهي ال (أوتاغويه كافييه) والتي يغني فيها الزبائن مع بعضهم وكذلك مقاهي (غوغو كافييه) والتي كان يرقص فيها الزبائن بشكل جماعي. أما في السبعينات فكانت مقاهي اليابان محضنا لموسيقى الجاز، وقد عرف الروائي الياباني الشهير هاروكي موراكامي بولعه بموسيقى الجاز، وقبل أن يكتب روايته الأولى عام ١٩٧٩ افتتح موراكامي مع زوجته مقهى صغيرا في كوكوبونجي غرب طوكيو عام ١٩٧٤ وأحضر بيانو والده القديم ليعزف لطلاب الجامعة في نهاية الأسبوع في مقهاه الحميم، الذي تحول مع الوقت إلى قبلة لعازفي الجاز اليابانيين الشباب والذين أصبح بعضهم من مشاهير العازفين في اليابان.

وبعد سنوات من العمل كنادل وعازف في مقهاه الصغير في كوكوبونجي، انتقل موراكامي إلى (سانداغايا) وسط العاصمة وأحضر بيانو كبيرًا بدل بيانو والده القديم ليستمر في عزف القهوة ونشر روح موسيقى الجاز في طوكيو، حتى تمكن بإلهام من الموسيقى من كتابة روايته الأولى (أنصت إلى عزف الريح) عام ١٩٧٩. وقد استمر تأثير مقهى موراكامي الموسيقي في جميع أعمال موراكامي الروائية الشهيرة، لا على مستوى العناوين المستوحاة من أغنيات البيتلز والبيتش بويز وغيرهم، بل حتى على مستوى الشخصيات داخل روايات موراكامي والتي كانت أشبه بمعلمي

موسيقى محترفين، يحصل القارئ عبرهم على جرعة تعليمية فاتنة من تاريخ ونقد الموسيقى.

في نيويورك، في ستينيات القرن العشرين، كانت بيوت القهوة مكان إشعاع الوعي الاجتماعي والسياسي الذي ساهمت بتغذيته موسيقى الفولك الشعبية الأمريكية والتي كانت تقدم مباشرة لرواد المقاهي بكل حميمية ومباشرة مما أدى لرواج هذا النوع من الموسيقى الشعبية في تلك الحقبة.

كان بوب ديLAN الحائز على جائزة نوبل للأدب عام ٢٠١٦ أحد الموسيقيين الشعراء الذين أزهروا في المقهى النيويوركي. وكان بوب يتردد بالتحديد على مقهى الضوء الغاز (gaslight) بنيويورك، حيث كتب وغنى أغنياته الشعبية الشهيرة المستوحاة من نبض الشارع الأمريكي وحكايات الحياة اليومية وقيماتها الاجتماعية والسياسية مثل أغنيته الخالدة على لسان الجندي الجريح: (الطرق على أبواب الجنة).

وقد تحدث بوب ديLAN بإسهاب عن دور المقهى في ضخ الدم في الموسيقى الأمريكية في كتاب سيرته الذاتية العظيم (أخبار الأيام)، وحكى كيف كان مغنوا المقاهي النيويوركية يجتمعون ويدردشون في مطعم (ميلز تافرن) قبل أن يتفرقوا في المساء للغناء في مقاهي الغاز لايت وأوتريه ومقاهي الجاز في جرينيتش فيليج. وقد وصف ديLAN بإسهاب في (أخبار الأيام) بداياته في احتراف الغناء وأيامه وقدم سردًا رائعًا للياليه الطويلة التي أمضاها مغنيًا في مقاهي جرينيتش فيلج بنيويورك والتي كانت أحد أبرز محاضن مغني الفولك والجاز والبلوز الريفية في أمريكا الستينات.

يكتب بوب ديLAN وصفًا لمقهى الغاز لايت في (أخبار الأيام): (لم يكن غاز لايت راقياً. لكنه كان يمتلئ عن آخره من بدء العروض حتى آخرها، حتى إنك تجد صعوبة في التنفس. يصطف الناس على امتداد الجدران حتى في ليالي الشتاء القارسة، وهناك طوابير في الخارج والممرات في انتظار فرصة للدخول. كنت أغني في فقرات مدتها عشرون دقيقة. غنيت الأغنيات الشعبية. غنيت مع فان رونك وستوكي وهال واترز وبول كلايتون ولوك فوست ولين تشاندلر وآخرون). في موضع آخر يتحدث ديLAN عن صديقه المغني لين تشاندلر (كنث ولين تشاندلر أصدقاء نعمل معاً في مقهى الغاز لايت. كنا نحتسي القهوة ونتصفح الصحف اليومية المتروكة على المنضدة بحثاً عن موضوع لكتابة أغنية. كان تشاندلر موسيقياً جازاً من أوهايو يغني الأغنية الشعبية مع كونه يجيد التأليف والتوزيع الأوركسترالي. كان يغني كمن يحصد الأشياء، ويتمتع بذاك الشيء الذي يسميه الناس الكاريزما). ويصف

بوب ديLAN في سيرته الذاتية، وبشكل ساحر، علاقته بالمغني العظيم فان رونك (فان رونك كان المغني الوحيد الذي كنت أتحرق للتعلم منه. كان بخارًا مرخصًا من بروكلين، له بنية نجار، وشارب عريض كثيف. كان يحوّل كل أغنية شعبية إلى ميلودراما سريالية. وكان صوته أشبه بشظية علاها الصدا، يستطيع إخراج تشعبات دقيقة كثيرة منه، مرهفة، قاسية، متفجرة. كان متمكنًا من أدواته ويستطيع تخدير الجمهور أو صعقهم أو دفعهم إلى الصراخ والجنون. كان فان رونك هو الشخص الذي قدمني للمشهد الموسيقي، وكنت سعيدًا لغنائي إلى جانبه، كل ليلة في الغاز لايت).

كانت القهوة حاضرة دائمًا في أيام بوب ديLAN، في انتظاراته واجتماعاته في المقاهي مع زملائه المغنين في نيويورك، وفي مفردات أغنياته أيضًا. وقد تحدث ديLAN بإجلال عظيم في (أخبار الأيام) عن شخصية الروائي الفرنسي بلزاك وتأثير أقداح القهوة اليومية اللانهائية في صناعة إبداع بلزاك السردية.

تنقل بوب ديLAN كثيرًا بين المدن، ومارس في فترات من حياته تجربة التخفي ونفي ذاته الطوعي عن الحشود والمشهد الموسيقي، مفضلًا خلع صوته الذئبي الأجلش والتفرغ لحراسة عائلته الصغيرة كراع بسيط، ولا يمكن الحديث هنا عن أيام بوب ديLAN دون الإشارة إلى احتفائه بالقهوة كقطيعة مع الماضي، ومرافق وجودي للارتحال الأبدي في أغنيته القصصية الحزينة (قدح قهوة آخر من أجل الطريق) التي كتبها فوق طاولة قهوة في حانة (النهاية الأخرى) في جرينتش فيلج صيف عام ١٩٧٥.

موسيقى الكرز

إذا كانت القهوة قد صنعت الموسيقى، فإن الموسيقى أيضًا تصنع القهوة.

في أقصى الشرق من أرخبيل إندونيسيا، في (Ruteng) يجتمع المزارعون وعوائلهم ليفتتحوا خطوات الحصاد بعزف الموسيقى التراثية والغناء والرقص بشكل جماعي قبل أن ينتشروا في مزارع القهوة لقطع ثمار القهوة بأيديهم حبة حبة. وكانهم بالأغنيات الجميلة ونايات القصب يستأذنون كرز القهوة الأحمر أن يقوموا بإنزاله من الجبل واصطحابه للعالم.

في النصف الآخر من العالم، وفي أحد مزارع القهوة في سان ماركوس في جواتيمالا تلف امرأة سلة القطف أو (الكاناستا) حول خصرها وتبدأ طقس قطف القهوة وهي تغني بالإسبانية أغنية (مي كورازون مي أمور) وهي أغنية غجرية ترسم دائرة شاسعة باتساع الحقول حول القلب الوحيد والوحدة الحمراء القانية.

في ذات الوقت تتردد الأغنية نفسها في المزارع المجاورة بأصوات الأطفال والنساء والرجال الذين يدشنون موسم القطف بتلك الأغنية. يبدو المشهد وكأن الجبال كلها تردد ذات الصدى ونفس اللحن العجري الحزين في الوقت الذي تتقاذف فيه حبات كرز القهوة الحمراء في السلال بينما تترك في حالها على الغصن ثمار كرز القهوة الخضراء التي لم تنضج بعد.

أغنيات قطف القهوة وطقوس الحصاد الجماعية تشبه أغنيات قطف العنب وعصره في مزارع النبيذ.

القلب حين يُقطف من أحدهم لا يستطيع الانتظار. وثمره القهوة الحمراء لا ينبغي تركها تنتظر طويلًا بعد القطف حتى لا تفقد كيميائها العذبة. إذ ينبغي البدء بمعالجتها مباشرة بعد القطف واستخلاص حبتي القهوة الخضراوين منها قبل استكمال مراحل المعالجة الدقيقة التي تنتهي بحبوب قهوة خضراء مجففة وسعيدة في الغلال.

أغنيات القطف في جبال القهوة حول العالم لا تتطير وتتبخر في السماء. إنها تسقط كالمطر على التربة وتصبح جزءًا من نسغها الذي يغذي أشجار القهوة طيلة حياتها ويمنح كل مزرعة قهوة صوت مذاقها وهويتها العطرية الخاصة.

في الرياض، وسط صحراء الجزيرة العربية، وفي أحد بيوت القهوة المتخصصة، يضع معلم التحميص في الغرفة الزجاجية المخصصة للتحميص جهاز فونوغراف

تترجع وسطه أسطوانة فرقة بينك فلويد (هي يو) حيث النداءات الشغوفة المتتالية للإنسان بأن يفتح قلبه ويعود للوطن البيت، يعود لنفسه ويلامس الأشياء التي تشبهه، وألا يسمح للآخرين بدفن الضوء. ومن غير القهوة يستطيع أن يعيد الإنسان إلى وطنه وأشباهه وقبيلته المخلوقة مثله من نسل الشغف والعزلة ومن سلالة الغيم والكرز؟

في سان فرانسيسكو وفي مطلع موجة القهوة الثالثة عام ٢٠٠٢ كان أستاذ الفلسفة وعازف الكلارينت وعضو فرقة الأوركسترا السابق جيمس فريمان يحمص قهوة حانوته الصغير في مرآب سيارات تتصاعد منه موسيقى أوبرالية قبل أن تفوح منه روائح التحميص وسحب الأمل التي قادت جيمس فريمان بعد سنوات إلى أن يحول حانوته (الزجاجة الزرقاء) إلى أيقونة في عالم القهوة مثل أيقونة التفاحة Apple في وادي السيليكون. القهوة تصغي إلى الموسيقى في غرف التحميص، وعلى معلم التحميص أن يحسن اختيار الموسيقى التي تلائم كل سلالة، فللقهوة أيضًا ذوق موسيقي.

في العاصمة الإيرلندية دبلن لا تكتمل مسالك حجك في مقاهيها المختصة دون النزول في مقهى (قابلني في الصباح) وهو مقهى اتخذ من أغنية بوب ديLAN الشهيرة (meet me in the morning) اسقا له. إن المقهى هنا هو أغنية، والقهوة السوداء تعزف من قبل بطل إيرلندا في تقطير القهوة وتلاميذه دون أخطاء.

على البحر الأحمر، وفي مقهى اختار درجة حرارة تخمير القهوة المثالية اسقا له، يدير النادل كل صباح أغنية (أوتيل كاليفورنيا) لفرقة الصقور الأمريكية، والتي تتحدث أيضًا عن مآزق المكان الفاتن، كالحياة، الذي تدخله ولا تستطيع الخروج منه.

أقول لك يا صديق القهوة: القهوة الجيدة تصنع موسيقى جيدة والموسيقى الجيدة تمنحك قهوة جيدة. هل تتساءل مثلي لماذا يقوم نادلو القهوة في مسابقات الباريسا العالمية، بحرص وأناة، بتحضير موسيقاهم الخاصة (soundtracks) التي يطلبون تشغيلها أثناء عروض تحضيرهم الحية للقهوة أمام طاولة قضاة القهوة؟ وهل سبق وشعرت أن قائمة الموسيقى التي يبتها مقهى ما تفسد عليك طعم القهوة وشذاها؟ لست وحدك. فالموسيقى كائن اجتماعي ولا بد أن للموسيقى علاقة سرية سلبًا أو إيجابًا مع المكان الذي تذاع فيه بكل مكوناته من ناس وأشياء. إن الموسيقى جزء من هوية وتوقيع بيت القهوة، وإذا لم تستطع الموسيقى التناغم مع القهوة وروح شارب القهوة، فمن الأفضل ألا تكون.

لذا فإن من يدخلون بيت قهوة له روح شاعر أو موسيقي حتفا لا يصبح بإمكانهم الخروج. إنهم على موعد دائم مع الأمان، مع العودة إلى قدح القهوة والبيت الصغير.

كيوبيد يشرب القهوة العربية

في القرنين السابع عشر والثامن عشر شاع في ألمانيا التقليد الألماني المسقى "كافي كلاتش" والذي يعني تبادل الأحاديث المسلية خلال تناول القهوة.

أفتتح أقدم بيت قهوة في ألمانيا عام ١٧١١ في مدينة ليبزيغ ويحمل اسم (شجرة القهوة العربية)، ولا يزال مبنى هذا المقهى قائماً، إذ تم تحويله عام ١٩٩٩ لمتحف قهوة تاريخي.

كان الموسيقي الألماني الشهير شومان (Robert Schumann) يتردد على مقهى (شجرة القهوة العربية) بشكل منتظم ويؤلف فيه مقطوعاته، كما قام بتأسيس جماعة فنية في ذات المقهى اسمها (رابطة داود) استمرت جلساتها في المقهى بين أعوام ١٨٣٣ و ١٨٤٠، وفي ذات المقهى راودت شومان فكرة تأسيس مجلة موسيقية باسم الموسيقى الجديدة.

شومان ترك دراسة المحاماة لافتتانه بألة البيانو، وكان شومان (بحسب أستاذه فريدريك ويك) سيصبح أفضل عازف بيانو في أوروبا قبل تعرضه لإصابة دائمة في يده حرمته من تحقيق حلمه كعازف فتحول لمؤلف موسيقي.

الموسيقار العظيم فاجنر هو الآخر كان شغوفاً بالقهوة وكان يتردد على مقهى الشجرة العربية في ليبزيغ ويستمتع إلى نقاشات طاولة شومان في بيت القهوة دون أن يشارك فيها بشكل مباشر، بل إنه قام بإرسال أكثر من مقال باسم مستعار لمجلة شومان الموسيقية، وتم نشرها بالفعل. وسلوك فاجنر الحذر في بيت القهوة آنذاك كان له ما يبرره فالقرن التاسع عشر في ألمانيا كان يشهد معارك في فلسفة الموسيقى بين رواد الموسيقى الكلاسيكية. فروبرت وكلارا شومان كانا يقللان من موسيقى المجري فرانز ليست، عازف البيانو العظيم، وملهم ريتشارد فاجنر ووالد زوجته لاحقاً، ويعتبران موسيقى (ليست) استعراضية وبدون عمق، وبالتالي لم يكن من الصعب فهم ذلك التنافر الأسلوبى والتنافس ربما بين مدرسة الموسيقى والناقد شومان وبين مدرسة فاجنر في التأليف الموسيقي.

الموسيقي برامز صديق شومان وزوجته كلارا كان أيضاً مدمناً على القهوة السوداء ولا يبدأ التأليف كل يوم قبل أن يعدها بنفسه كما كان هو الآخر يتردد على مقهى (شجرة القهوة العربية) الذي احتضن بالإضافة للموسيقيين العمال الثائرين، ففي ذات المقهى كان يجتمع عمال المناجم الألمانية ومنه انطلق اضرابهم العام سنة ١٩١٧.

ويعرض بيت القهوة ومتحفها في ليبزغ خمسمئة قطعة تاريخية موزعة على خمس عشرة صالة عرض تغطي ٣٠٠ عام من تاريخ وثقافة القهوة، ويتصدر مدخل المقهى منحوتة من العصر الباروكي تمثل شخصاً عربياً يقدم قدحاً من القهوة لكيوييد (إله الحب والشغف في الميثولوجيا الإغريقية).

أهل القهوة

قهوة داود:

القهوة تطفئ الغضب

لا تتوقف الحكايات السحرية عن سحر المشروب الأسود، فبعض المؤرخين الغربيين (على سبيل المثال جوزيف والش في كتابه المطبوع عام ١٨٩٤) يشير إلى أن شروحات العهد القديم تذكر أن الجميلة أبيجيل كانت تصنع القهوة لداود لتهدئ من نوبات غضبه.

والحكاية الأصلية كما وردت في سفر صموئيل (العهد القديم) تشير للقصة التلمودية الشهيرة التي تجمع السيدة أبيجيل (إحدى الجميلات الأربع في العالم - كما ورد في التلمود) والنبي داود قبل أن يصبح ملكاً على بني إسرائيل.

تقول الرواية إن داود المشهور بقوته وبأسه كان مع فرسانه وغلمايه يعيشون في البراري ينشرون الأمن والسلام. كانوا كالسور في الصحراء يحمون دون مقابل مواشي الناس من العماليق والوحوش، ومن بين ما كانوا يحرسون تطوعاً قطعاناً هائلة يتجاوز عددها ثلاثة آلاف رأس لرجل ثري يقال له نابال. في موسم جزّ الصوف (وكان يعد موسم فرح وعطاء) أرسل داود غلمايه ليطلبوا بلطف بعض الطعام من نابال إلا أن الأخير كان جشعاً وأحمق وقام بطرد غلمان داود وذكر داود بسوء. وحين وصل الخبر إلى مسامع داود تمكن منه الغضب بسبب تنكر نابال للمعروف وهو الأمر الذي جعل داود يجهز على عجلي فرسانه للفتك بنابال.

ومن الملمه هنا أن نعرف أن معنى اسم أبيجيل بالعبرية (مصدر الفرحة) وكانت أبيجيل بحسب نص الكتاب المقدس (امرأة جيدة الفهم جميلة الصورة). سمعت أبيجيل (زوجة نابال في ذلك الوقت) بما حصل من زوجها تجاه داود من نكران للجميل وقلة عرفان وتهذيب، وعلى الفور جهزت حمولة من الأطعمة والأشربة الثمينة على بغالٍ واعترضت طريق داود، انحنى له، أقنعته بقبول الهدية، وذكرته بمنطقها اللطيف أن القتل والانتقام للبد والنفس عمل أقل من فروسيته ومن المجد الذي يهيئه له الرب. وبالفعل ذهب عن داود الغضب وامتدح حكمتها وبارك الرب الذي أرسلها لإنقاذه من الغضب لنفسه.

تمضي الأيام ليموت الثري الأحمق نابال ويطلب داود أبيجيل للزواج لتصبح الجميلة الحكيمة أبيجيل ثالث زوجات داود الذي أصبح فيما بعد ملك بني إسرائيل.

الطريف أن جورج باسكياس في كتابه المنشور باللاتينية عام ١٧٠٠ يؤكد بحماس أن حبوب القهوة المحمصة كانت من بين هدايا أبيجيل للنبي داود لمعالجة غضبه. ليس هذا فحسب، فالقهوة بحسب بعض الروايات التاريخية الطريفة كانت مشروب سليمان الحكيم الذي جاءت به الجن لسليمان من اليمن.

رفيقة جيوب الفرسان

كان الرجال في الصحراء العربية يحملون القهوة الخضراء في جيوبهم، لأنهم لا يستطيعون الاستغناء عنها في حلهم وترحالهم، وكانوا يميزون سلالات القهوة جيدًا، وحين يتنقلون في السفر أو الحضر فإنهم يحملون في جيوبهم صرة من حبوب قهوتهم المفضلة ولا يتنازلون عن حقهم في الحصول على المذاق الأثير لديهم في كل الأحوال.

وقد بلغ الوله بالبن أن الرجال في منطقة نجد كانوا يلبسون في حلهم وترحالهم ثيابًا تحتوي على جيب سري مخصص لحفظ حبوب القهوة الخضراء.

وبسبب الفقر الذي عاشته المنطقة أزمنة طويلة لم تكن كل الجيوب عامرة بالقهوة. لذا كان أولئك الذين لا تخلو جيوبهم من القهوة أشبه بالشخصيات المنتظرة والكاريزمية التي تلاحقها وتنتظر إطلالتها في المجلس عيون الرجال.

لقد كان وجود القهوة في البادية والحوضر يعني اكتمال تعريف المجلس واندلاع شرارة اللقاء والحكايات، فما هو المجلس بلا قهوة تحمص وتطحن بإيقاعات الهاون الراقصة قبل أن تصنع وتدار أمام الجلاس؟

وثمة في المروييات الشفاهية لعرب الصحراء في شبه الجزيرة العربية ما يشير إلى أنهم أحيانًا إذا ما حلوا ضيوفًا على أحد وقدم لهم قهوة لم تعجبهم أخرجوا من جيوبهم حبوب قهوتهم الثمينة المصرورة بعناية وحمصوها وصنعوها في التو، والقهوة الثمينة كانت تعني في قاموس عرب الجزيرة القهوة اليمانية وتحديدًا تلك التي كانت تزرع في مدينة مخا (Mocha) اليمنية.

ويمكن فهم هذا الالتصاق بالقهوة بالنسبة للبدوي في الصحراء كون تلك الحبوب الخضراء مرتبطة بسبحة طويلة من الرموز والتقاليد القبلية، فالقهوة رمز للرجل الكريم كما لاحظ ذلك الرحالة الفنلندي جورج والن الذي عاش عامين في شمال الجزيرة العربية وتحديدًا في الجوف وحائل وتيماء منتصف القرن التاسع عشر. يقول جورج والن (على الغريب في الصحراء أن يجود بشيئين: التبغ والبن).

كما التقط الرحالة الإنجليزي تشارلز داوتي منتصف القرن التاسع عشر بعض تلك القيم البدوية المرتبطة بصناعة وتقديم القهوة العربية. فقد لاحظ مثلًا أثناء إقامته في حائل أن من المعيب في بلدان الشمال ملء فنجان القهوة، والمعتاد هو سكب كمية صغيرة في الفناجين الصينية الشبيهة الحجم بفناجين الإسبرسو، إذ أن ملء الفنجان بين البدو إهانة مريرة يقرأها الضيف (اشرب وارحل) بحسب داوتي.

كما لاحظ داوتي أثناء إقامته لأشهر في مدينة عنيزة وسط الصحراء العربية أن أهلها يشربون القهوة بشراهة وبكميات يومية تفوق ما يستهلكه الأوروبيون، وكان داوتي قد وصف القبيلة التي قبلت باستضافته في حائل بأنهم (ملوك القهوة).

أما الرحالة والمستكشف الإنجليزي الأشهر ريتشارد بيرتون (مترجم ألف ليلة وليلة للإنجليزية) فقد تحدث كثيرًا عن بيوت القهوة في ينبع والوجه ومكة والمدينة المنورة بعد أن تمكن من دخول الديار المقدسة منتصف القرن التاسع عشر متنكرًا بهيئة حاج أفغاني، وأسهب في وصف بيوت القهوة وجودة القهوة في الحجاز. وقد سبقه بأكثر من أربعين عامًا المستكشف السويسري جو بوركهارت (الحاج إبراهيم بن عبدالله) والذي زار مكة والمدينة المنورة عام ١٨١٠ وكتب حين وصف طبائع أهل المدينة: (شرب القهوة في المدينة بلغ حدًا مبالغًا فيه يفوق ولع الناس في إنجلترا وهولندا بالشاي بمراحل إلى درجة أن أهل المدينة يقاوضون البن بالنقود والفواكه).

إن الكثير من طقوس القهوة المصاحبة لمقاهي القهوة المختصة في أوروبا وأمريكا والمتعلقة بتبجيل القهوة والاهتمام بمريد القهوة كضيف لا كزبون عابر أو مجرد مشترٍ لسعة عابرة هي طقوس تعيد الذاكرة إلى طقوس التبجيل البدوي للقهوة في صحاري العرب. يجري هذا الشيء أحيانًا دون قصد، لكن النزعة الوجدانية وطابع الفردانية المستعاد في حضارة بيوت القهوة الجديدة ومقاهي الموجة الثالثة تلتقي دون ترتيب مع فردانية محاربي الصحراء ونبلمهم وإضافتهم جانبًا وجدانياً وروحياً على الأشياء اليومية والعبارة كالقهوة.

في بيت القهوة تاك (Takk) ذي الطابع الآيسلندي (تاك تعني شكراً بالآيسلندية) والذي يقع في مانشستر شمال غرب بريطانيا، كان النادل يعد لي قهوة مقطرة بطريقة الإيروبريس وقد لاحظت أنه يقوم بعد تحضير القهوة بفحص لون القهوة تحت ضوء المصباح المتدلي من السقف ثم يقوم بتذوق القهوة قبل أن يسكبها في قدحي. قال لي النادل: علي التأكد من جودة مذاق القهوة ونقاوة لونها قبل تقديمها لكل زبون. إنه طقس يرافق كل قده قهوة سوداء.

وعلى الفور تذكرت روايات المستشرقين والمستكشفين الأوروبيين الذين اخترقوا صحراء جزيرة العرب في القرنين الثامن عشر والتاسع عشر وحديثهم عن قيام المضيف البدوي بشرب فنجان القهوة الأول (ويسمونه فنجان الهيف) قبل صب القهوة لضيفه من أجل طمأنة الزائر الغريب أن القده آمن وأن القهوة جيدة وخالية من عيوب التحضير.

في الصحراء العربية وبعد أن يتم التأكد من سلامة القهوة وجودتها يقدم للضيف الفنجان الحقيقي الأول ويسميه رجال القبائل العربية (فنجان الضيف) ويليه (فنجان الكيف) ويليه ذلك (فنجان السيف) وهي تسميات بدوية تحمل دلالات تسلسل وتطور العلاقة بين الضيف والمضيف (صانع القهوة) من منزلة العابر المسالم المصافح التي تتحقق بعد شرب (فنجان الضيف) إلى رتبة النديم والمؤانس بعد شرب (فنجان الكيف) ووصولاً إلى خانة الحليف والشريك الأمني بمجرد شربه أي الضيف للفنجان الثالث (السيف).

ينبغي القول إن الحضارة الغربية لم تصل في يوم من الأيام إلى هذه الدرجة من جدية أبناء الصحراء في تبجيل القهوة وربط القهوة بقيم الفروسية والشرف التي لا يقترب من مشابقتها سوى طقوس الحضارة الشرقية في تعاطيها مع الشاي. هذا التبجيل والتقدير للقهوة وصل بحسب روايات المستشرقين الذين زاروا بادية فلسطين والأردن إلى أن عرب تلك الهوادي كانوا يقسمون بالقهوة ويدفنون أدوات القهوة مع الموتى وربما وضعوها على شواهد الأضرحة كمنصب تذكارية للضيافة والكرم في جنبات الصحراء الموحشة.

قهوة إيمانويل كانت:

القهوة بوصفها اليابسة

فالفيلسوف الألماني إيمانويل كانت (١٧٢٤ - ١٨٠٤) أحد أهم فلاسفة التنوير في القرن الثامن عشر الذين أحدثوا ثورة في نظرية المعرفة وفلسفة الأخلاق والعلوم العقلية والفلسفة الغربية لا تقل عن الثورة التي أحدثها كوبرنيكوس في علم الفلك.

وبصفته الفيلسوف الرئيسي الأخير لعصر التنوير، كتب إيمانويل كانت أو (كانط) في القرن الثامن عشر مقالةً بعنوان (ما هو التنوير) يرد فيها على أحد القساوسة: (ليكن لدى الفرد الشجاعة لاستخدام عقله الخاص دون وصاية يجلبها لنفسه. إن هذا هو جوهر التنوير). وكان يقول دومًا (حدد نفسك بنفسك).

وقد اشتهر فيلسوف التنوير الأشهر بجدوله اليومي الصارم ورهافة عقله الخرافية، فهو وطيلة سنوات حياته يستيقظ في الخامسة صباحًا، ويبدأ يومه بشرب القهوة، فالكتابة والمحاضرة والغداء، ثم الخروج للمشي اليومي بعد الظهر، حتى قيل إن جيرانه كانوا يضبطون ساعاتهم على خروجه للمشي يوميًا في الرابعة والنصف عصرًا. وما زال الشارع الذي كان يمشي فيه في مدينة كونيغسبرج يسمى (نزهة الفيلسوف).

أدمن إيمانويل (واسمه يعني: الله معنا) على شرب القهوة، وكانت لحظة القهوة لديه لحظة مقدسة لا تحتمل التأخير، وكأنها كلمة الحب التي إن تأخرت صارت بائنة وخارج الزمن، وهو ما يذكر بمقولة الشاعر مريد البرغوثي في كتابه (ولدت هناك.. ولدت هنا): (أعظم ما في القهوة "التوقيت"، أن تجدها في يدك فور أن تتناولها. فمن أجمل أناقات العيش، تلك اللحظة التي يتحول فيها نَرْفٌ صغيرٌ إلى صُرورة).

يورد مؤرخ القهوة الأشهر ويليام أوكيرز في كتابه (كل شيء عن القهوة) قصة إيمانويل كانت مع القهوة في أواخر أيامه على لسان الفيلسوف توماس دي كوينسي، يقول: (اعتاد كانت في أواخر أيامه تناول القهوة كل ليلة بعد العشاء مباشرة، في طقس مبجل ولا يحتمل التأخير لحظة واحدة، وكان الخادم يحرص على أن تكون حبوب القهوة مطحونة، والماء مغليًا، حتى إذا حانت اللحظة التي يصدر فيها الفيلسوف كانت الأمر، ينطلق الخادم كالسهم ليضيف القهوة في الماء، ولكن حتى هذا التأخير الضئيل والدقائق التي يستغرقها تخمير القهوة كان لا يبدو محتملاً بالنسبة للفيلسوف المرهف كانت. فحين يقول الخادم للفيلسوف إن تحضير القهوة

سوف يستغرق لحظات كان كانت يهتف: "سوف؟ إن "سوف" هي المعضلة". ثم يتابع تعليقه على الخادم: "شكرًا لله. فمن حسن الحظ أنه لن تكون هناك قهوة في العالم الآخر، وأنا لن نضطر حينها لانتظار القهوة". وفي اللحظات التي يضطر فيها كانت لانتظار تحضير القهوة يرهف سمعه لأقدام الخادم، وحين يسمع صرير أقدامه فوق السلالم الخشبية، يلتفت إلى ضيوفه بفرح ويطلق تنهيدته الشهيرة: "يابسة.. يابسة.. أرى اليابسة!" وكأن رائحة القهوة لدى كانت هي لحظة الوصول لليابسة.

يذكر ويل ديورانت في (قصة الفلسفة) أن إيمانويل كانت عرف بتطبيق الفلسفة على كل شيء حوله، بما في ذلك طريقة ربط جواربه فكان يربطها بطريقة خاصة لا تشبه سواه. وبلغ من شدة انخطافه أثناء الكتابة اليومية وصرامة عقله الزمكانية أن أي تشويش بصري يوقف تدفق أفكاره، فقد روي أنه كان يكتب على طاولة خشبية منقلًا طرفه بين الورقة وبين قبة كنيسة مقابلة لنافذة غرفته، وحين استطالت أغصان شجرة زرعها أحد جيران كانت وغطت قبة الكنيسة اشتكى الفيلسوف لجاره من عدم قدرته على الكتابة، فما كان من جاره إلا أن استجاب وهذب شجرته، وعادت قبة الكنيسة للظهور، وعاد نهر الكتابة الكانتي للجريان.

ولم يكن مستغربًا من الفيلسوف العاشق للقهوة أن القهوة وطقوس تقديمها للضيوف كانت حاضرة في كتبه وتأملاته وتحليلاته العقلية فقد عرف عنه دقته وصرامته فيما يتعلق بالزمان والمكان والاختيارات الشخصية، وحتمية وجود تفسير فلسفي للاختيار الإنساني حتى لأبسط التفاصيل اليومية العابرة: نوع قدح القهوة، إضافة الحليب، عدد ملاعق السكر إن كان هناك سكر سيضاف في القدح، عدد مرات التحريك، وغيرها من التفاصيل العابرة. وقد تطرق كانت لتلك التفاصيل الهامشية وهو يشرح في كتبه أعقد القضايا الفلسفية التي صاغ قوانينها مثل فلسفة (الواجب الأخلاقي) وفكرة (الماكسيم أو الاختيار الفردي).

إن مفهوم القهوة كـ (يابسة) هو الثمن الذي دفعه الفيلسوف المغترب داخل ذاته سبعين عامًا، فإيمانويل كانت لم يسافر أبدًا في حياته كلها، لم ير بحر البلطيق القريب منه، لم يتزوج، ولم يبتعد أكثر من مئة ميل عن كونغسبرغ، لكنه لم يكف عن الوصول كل يوم إلى اليابسة.

قهوة كيركيجارڊ:

القهوة كمشهد وجودي

قبل سنوات احتفلت كوبنهاجن (باريس شمال أوروبا) بمرور مائتي عام على ولادة فيلسوفها التنويري ومفكرها الكبير سورين كيركيجارڊ، مؤسس الفلسفة الوجودية المؤمنة، المفكر الخارج عن أنساق الفلسفة المادية والمؤمن المتمرّد على تراث اللاهوت والكنيسة الأوروبية.

كان كيركيجارڊ يفكر خارج (الحشد)، وينتقد باستمرار طقوس الإيمان (الجماعي)، إذ الإيمان لديه قضية شخصية وانحياز للجواني داخله، للمطلق، للمحبة الإلهية، والمعرفة المتصوفة التي تنمو أغصانها داخل روح الفرد بهدوء وبصيرة ولا تتجه نحو شموع التلقين والتراتيل والحشود.

لذا اختلف كيركيجارڊ عن الجميع ومع الجميع، فهو مثلاً يختلف مع ديكارت (أنا أفكر إذا أنا موجود) ويقرر بإلهام (أنا أفكر إذا أنا غير موجود. أنا مؤمن إذا أنا موجود)، فالله بالمفهوم الكيركيجارڊي هو قنطرة اليقين، والوثبة في الظلام وبلا تفكير نحو الله هي وثبة الفارس نحو الوجود الحقيقي، بحسب ما توسع في شرحه كيركيجارڊ في كتابه (خوف ورعدة) والذي حل فيه كيركيجارڊ قصة الذبح ونفسية (فارس الإيمان) إبراهيم الخليل. وكيركيجارڊ يختلف أيضاً مع سقراط، فالقضية ليست أن تعرف نفسك، بل أن تتجاوز تلك المعرفة لتختار نفسك وتنحاز لنفسك، والحقيقة كما نطق بها كيركيجارڊ في الثانية والعشرين من عمره هي (أن تعيش من أجل فكرة).

كان الفيلسوف الدينماركي مدمناً على القهوة، يبدأ بها صباحه، ويختم بها سهرته، وبين أقذاح القهوة كان يكتب بتدفق لا نهائي، وأفكاره كانت بحسب وصفه تتساقط دون توقف على رأسه كالثمار في قصص الجنيات، وإنه لو كتب بعشرة أقلام لما استطاع القبض عليها. ولم تكن القهوة ملهمة أفكار وإبداع بشكل مباشر للفيلسوف كيركيجارڊ فهو يقول إنه على العكس من الشعراء الذين ينتظرون لحظات الإلهام ووحى الكتابة، يعاني من تدفق لا نهائي وغير محتمل لأفكاره الفلسفية يود لو يتخفف قليلاً من ضرباته. فقد كتب سورين كيركيجارڊ أربعة عشر كتاباً وثمانية عشر مجلداً من اليوميات في فترة لا تتجاوز ٨ سنوات وتوفي في الثانية والأربعين من عمره.

وفي حوارهِ مع طبيبه اشتكى كيركيجارڊ من ضعف مزمن في جسده فقال له الطبيب: أنت ضعيف لأنك تدمن القهوة وتمشي قليلاً، وطلب منه التوقف عن القهوة وممارسة المشي الطويل، وحين نفذ كيركيجارڊ النصيحة وعاد للطبيب بعد شهر، مخبئاً إياه بعدم تحسنه وباستمرار ضعفه، قال له الطبيب: هذا لأنك اسرفت في المشي وتوقفت عن القهوة. حينها قال كيركيجارڊ مقولته الشهيرة (حين أشرب القهوة تكون هي سبب ضعفي، وحين لا أشرب القهوة يتسبب ذلك بضعفي. إن هذا يلخص مشكلة الوجود الإنساني).

القهوة لدى كيركيجارڊ هروب من (التكرار) بالمعنى الفلسفي للتكرار أو ما يشبه مفهوم العود الأبدي لدى نيتشه. فالبيت لديه تكرر، والقهوة وبيت القهوة هو (الآن) والخلاص من التكرار، وهو يصرح في كتابه الفلسفي (التكرار) أنه يتردد يوميًا على المقهى، وأنه حين يشرب القهوة يشعر بمتعة تشبه متعة الصداقة. وهذا على ما يبدو أحد أوجه أواصر القهوة لدى كيركيجارڊ: أي اختيار القهوة كصديق ونديم. فليست المسألة (أن تعرف القهوة) وتفلسف هذه المعرفة، بل (أن تختار القهوة). تمامًا كما كان يردد كيركيجارڊ حول مفهوم المعرفة السقراطي: (الوجود ليس أن تعرف نفسك، كما يقول سقراط، ولكن أن تختار نفسك).

ولعل القهوة كانت تلائم صمت وعزلة كيركيجارڊ، ورفض المجتمع والإعلام الديناميكي له لاختلافه وفردانيته ونقده المتواصل للكنيسة، وكان كيركيجارڊ كلما رأى تساقط الأهل والأصدقاء وابتعادهم عنه يقول (يعجبني هذا الصمت)، ولهذا الانحياز المطلق إلى الذات، طلب كيركيجارڊ أن يكتب على شاهدة قبره (الفرد المنفرد).

الوجه الآخر للقهوة في حياة كيركيجارڊ يمكن استقراؤه من طقسه اليومي الوجودي مع القهوة والذي يرويهِ كاتب سيرته الذاتية جواكيم غراف إذ يحتفظ كيركيجارڊ بخمسين نوعًا من أقداح القهوة، وكل مرة يجلس لتناول قهوته يبدأ الطقس بمشهد هو أشبه بالتسخين الفلسفي اليومي. إذ يطلب كيركيجارڊ من خادمه أن يختار قدها واحدًا من أقداح القهوة الخمسين وأن يعطيه مبرزًا فلسفيًا لاختياره ذلك القدر دون غيره. ثم يبدأ الفيلسوف بعد ذلك بملء القدر الفارغ بجبل من السكر قبل أن يقوم بصب القهوة السوداء القوية فوق هرم السكر وتأمل مشهد زوبان السكر بإخلاص ثم تجرع وحل القهوة دفعةً واحدة.

إن منطق كيركيجارڊ الذي تدفق عبر آلاف الصفحات يمكن تلخيصه بالعبارة التالية: (في كل أحواله يشعر الإنسان بالندم). وكأنه يقول للإنسان: توقف عن الندم،

بلزاك:

مسرات القهوة وأوجاعها

ربما كان الروائي الفرنسي أونريه دي بلزاك (١٨٥٠-١٧٩٩) أحد أكثر نساك القهوة ومدمنيها في تاريخ الكتابة.

وقد عرف بلزاك بنظامه اليومي الصارم في الكتابة الليلية لساعات طويلة، إذ ينام كل يوم في السادسة مساءً ويستيقظ في الواحدة صباحاً ليبدأ، مستعيناً بعدد هائل من أقداح القهوة، الكتابة لسبع ساعات متواصلة. وبعد أن يتناول إفطاره في الثامنة ويرتاح لبضع ساعات يعود مجدداً لمواصلة الكتابة سبع ساعات أخرى بحسب رواية كاتب السيرة البلزاكية.

أسفر هذا الحكم الذاتي المؤبد بالكتابة عن إنتاج بلزاك لأكثر من تسعين رواية وأكثر من مئة نوفيلا وقصة قصيرة ومسرحية كان من أشهرها سفره السردي الضخم (المهارة الإنسانية)، قبل أن يموت مبكراً في الحادية والخمسين من العمر. ولم يكن لبلزاك أن يواصل هذا الصمود اليومي أمام طاولة الكتابة دون الاتكاء على قهوته اليومية التي يقال إنه كان يحضرها بمزج ثلاث سلالات من حبوب القهوة مجلوبة من ثلاث جزر: جاوا والبوريون والمارتينيك. ويمكن مشاهدة أدوات هذا الجموح البلزاكي في الكتابة في متحف بلزاك بباريس الذي يعرض للزوار طاولة كتابة بلزاك، وإبريق القهوة الخزفي الضخم الخاص به والمكون من قاعدة خزفية وإبريق خزفي باللون الأبيض والخطوط الكرزية. بالإضافة إلى ذلك فقد عرف أن بلزاك وعند خروجه النادر من البيت لمقاهي وصالونات باريس فإنه لا يغادر إلا حاملاً جرابه الجلدي الذي يحتفظ فيه بحبوب قهوته النادرة وطاحونة قهوته اليدوية، وكأنه ذاهب بهذه الذخيرة الحية إلى معركة.

لم يكتف بلزاك بكونه مدمنًا على القهوة كعقار ينشطه على السهر الطويل والكتابة السريعة فحسب، بل إنه كان أحد خبراء القهوة في فرنسا آنذاك، كما يشي بذلك نصه السردي الطويل عن القهوة (مسرات القهوة وأوجاعها).

في ذلك النص اللطيف يقدم بلزاك نصائح الخاصة في طرق إعداد القهوة السوداء بطريقة الغمر بالماء الساخن تارةً والماء البارد تارةً أخرى، ويقدم للقارئ حيله الخاصة لاستخلاص القهوة القوية باللعب بمتغيرات تخمير القهوة كنسبة الماء للبن، ودرجة نعومة الطحن، وحرارة الماء.

يقول بلزك: "القهوة قوة عظمى في حياتي؛ لاحظت آثارها على نطاق ملحمي، فالقهوة تحفص دواخلك. يدعي البعض أن القهوة تلهمهم، ولكن كما يعلم الجميع، فإن القهوة تجعل الكتاب المملين أكثر ملأً. فكر في الأمر: فرغم أن أكثر محلات البقالة في باريس تظل مفتوحة حتى منتصف الليل، فإن عددًا قليلًا من الكُتاب أصبحوا أكثر روحانية".

ويضيف بلزك وصفًا مجهريًا دقيقًا لتمدد جزيئات القهوة داخل المرء فيقول: (تمز القهوة من حجاب المعدة إلى الدماغ كأنها الكهرباء وتبعث منها إشعاعات تستعصي على التحليل).

يوصي بلزك الباحثين عن إكسير البن بشرب القهوة على معدة خالية للحصول على أفضل النتائج، ويمضي في وصف رحلة القهوة إلى الدماغ بطريقة سينمائية حربية تثير الضحك: (تهبط القهوة إلى المعدة مثل هبوطها في كيس مخملي مبطن بالمتذوقات والحليمان، وتنتهز عند شربها على معدة خاوية عدم وجود أي شيء آخر داخل الكيس لتهاجم البطانة الرقيقة الشغوفة للمعدة، فتطالب كالغذاء بإفراز عصارات هاضمة، وتجعل المعدة تتلوى وتتثنى، متضرعة لنزول العصارة كما تتضرع أفعى البايثون لربها، تقسو القهوة على بطانات المعدة الجميلة كما يلهب سائق العربة ظهور الأحصنة، فتشتعل ضفيرة الأعصاب ويتصاعد الشرر إلى الدماغ. هنا يبدأ كل شيء في الفوران، تزحف الأفكار في خطوة سريعة ككتائب جيش كبير متجهة صوب أرض قتال أسطورية، ويستخدم الوطيس).

ويواصل بلزك في نصه المثير وصف غزوة البن داخل الدماغ وتأثيره على كنانب الكلمات: (تتقدم فلول الذكريات، وترتفع البيارق الملونة، ثم ينتشر فرسان المجاز بسرعة وجلال، وينطلق سلاح مدفعية المنطق مع عربات وذخيرة مبعثرة، ثم بأوامر من المخيلة يصبوب القناصة ويطلقون النار، فتظهر النماذج والأشكال والشخصيات فجأة وينتشر الحبر على الورق، فالعمل الليلي يبدأ وينتهي بسيل عارم من الماء الأسود، مثلما تبدأ المعركة وتنتهي بالبارود).

قهوة بوب مارلي

كلما اقتربت القهوة من السماء اقتربت من القلب.

تستطيع شجيرة القهوة من نوع روبوستا أن تثمر على الأراضي المنبسطة لكن نبيذها الأسود أقل جودة من قهوة أرابيكا التي تتطلب الأماكن المرتفعة كي تزهر وتعبق. وكلما ارتفعت القهوة عن الأرض ولامست الغيم أصبحت أكثر شذى وتعتقت.

إن الغيم للقهوة بمنزلة القبو للنبيذ، وكلاهما، الغيم والقبو، من أسماء الحياة.

لم تكن جامايكا تعرف القهوة قبل أن يحصل حاكمها في القرن السابع عشر على شتلة قهوة كهدية من حاكم جزيرة المارتينيك الفرنسية. وبعد تسع سنوات قضتها الشجيرة في حضانة الأزرق في جامايكا وتربته السحرية الغامضة أصبحت قهوة الأزرق واحدة من أجمل وأعلى أنواع القهوة في العالم.

لكن ما علاقة هذه القهوة ببوب مارلي؟

كان بوب مارلي الذي حقق مجداً في الموسيقى وأبدع كلاعب كرة قدم ماهر، يحلم أن يصبح مزارعاً في يوم من الأيام، لكن الأيام لم تمهله.

توفي الأسطورة بوب مارلي عام ١٩٨١ وهو يبشر بثلاثة أشياء من خلال الموسيقى: الشغف والإلهام والتغيير.

لكن بوب مارلي ترك ولداً له جدائل أبيه الطويلة ويبتسم طيلة وقته يدعى روهان.

يقول مارلي الابن: لطالما شغفت بالمنظر الصباحي المتكرر لجدتي وهي تنشر القهوة الخضراء في الشمس ثم تحمصها في الهواء الطلق قبل أن تصنع قهوتها الصباحية.

عاش روهان بعد أبيه وهو يعتقد أن الشغف والإلهام والتغيير يكمنان أيضاً في القهوة الجيدة، ومضى ليعيش حلم والده: أن يكون مزارعاً.

أسس روهان مارلي في جامايكا أول مزارع بن عضوي في الأزرق وأسمى صنف القهوة (مارلي). ونجحت تلك القهوة نجاحاً هائلاً في الوصول لقهوة تحمل (توقيع) بوب مارلي الذي لا يخطئ القلب. فهي قهوة تلامس الغيم وتلامس روح بوب مارلي في وقت واحد.

سر القهوة الجيدة يكمن في الوصول لمعادلة كيميائية موزونة بين الأروما،

الحموضة، والقوام، بالإضافة للذعة غامضة لا يمكن تسميتها أو وصفها بدقة.

مارلي الابن توصل من خلال مزرعة العائلة لتلك المعادلة دون أن يغفل الالتزام بأخلاقيات المهنة ومبادئ التجارة العادلة التي تراعي حقوق المزارعين البسطاء في الحياة الكريمة والصحة والتعليم، في ذات الوقت الذي يوظف فيه روهان مهندسي وفناني القهوة الذين يهتمون بتفاصيل القهوة في جميع مراحل حياتها: ثمرة في السماء وقدحا على الطاولة.

ما لم يقله رامبو في القهوة

من كان يظن أن أيقونة الشعر الفرنسي الحديث آرثر رامبو (١٨٥٤-١٨٩١) الذي هجر الشعر والأدب وهو في ذروة مجده الشعري (في التاسعة عشرة من عمره) ثم هام على وجهه فوق (زورقه السكران) في موانئ أوروبا الغربية والنرويج وقبرص والإسكندرية ثم في الجزر الإندونيسية وموانئ البحر الأحمر، من كان يظن أن التطواف العظيم للشاعر الذي غير خارطة الشعر الحديث سينتهي به إلى أن يصبح تاجر قهوة في اليمن والحبشة وهو لم يتجاوز الثلاثين من العمر؟

بعد أن هرب رامبو من فرنسا وهو في الرابعة والعشرين من عمره، وصل إلى الإسكندرية ومنها إلى قبرص ليعمل كرئيس عمال في مقلع للحجارة ثم مراقب أعمال بناء، قبل أن يستقيل ويتجه للبحث عن عمل في جميع موانئ البحر الأحمر حتى وصل أخيرًا مريضا ومنهكا وعاطلا إلى ميناء الحديد في اليمن. يبتسم الحظ في السابع من آب عام ١٨٨٠ لرامبو وينجح في الحصول على عمل لدى تاجر فرنسي في عدن، وكان عمله يتضمن الإشراف على معمل لتنقية حبوب البن وتعليبها وتجهيزها للتصدير.

من ميناء عدن يكتب رامبو رسالةً إلى أهله في ١٤ نيسان ١٨٨٥ يقول فيها:

(التجارة الأساسية هنا هي البن، المعروف باسم (موكا). كل إنتاج الموكا يصدر من هنا، منذ أن صارت مدينة مخا أرضًا صحراوية قاحلة. أنا مكلف بعمليات الشراء والإرسال. أعمل يوميًا من الساعة صباحًا حتى الخامسة مساءً، دون يوم للعطلة. متى ستنتهي هذه الحياة؟). ويؤكد الفرنسي الفرد باردي رئيس الشركة التي عمل بها رامبو في عدن أن رامبو كان يرتدي لباس العرب ويتحدث العربية ويعطي أوامره للعمال في (معمل البن) بالعربية.

لا يعجبه الطقس القاسي في عدن فيعبر رامبو البحر الأحمر للضفة المقابلة ويصل بعد رحلة طويلة على ظهر الخيل إلى هرر في الحبشة للعمل مرة أخرى في تجارة البن وكيلاً لشركة باردي الفرنسية. في الرابع من أغسطس ١٨٨٨ يكتب رسالة إلى أهله من مدينة هرر ورد فيها:

(نستورد الأنسجة الحريرية والقطنيات، ونصدر البن والصفغ والعاج والذهب والخطوط).

ترك رامبو الشعر والعائلة وأوروبا المتحضرة ليستقر أخيرًا وهو في ريعان شبابه في مدينة هرر الإثيوبية، في منزل محاط بأشجار القهوة، وسرير بسيط في مكتبه

التجاري محاط بأكياس القهوة المعدة للشحن.

كان رامبو أول رجل أبيض يراه أهل هرر المتعصبون لإسلامهم وسحناتهم. وبحسب شهادات التاريخ فقد نال رامبو ثقة الأحباش ومحبتهم بذكائه وتواضعه وتبأسطه في حديثه معهم بلغتهم المحلية وحسن معاملته لهم. أليس من المصادفات الغريبة أن يكون شاعر فرنسا الأكثر تأثيرًا في القرن التاسع عشر هو أول من يقوم بتصدير البن إلى فرنسا من الحبشة وتحديدًا من هرر؟ لقد تحوّل هذا الفتى النحيل ذو العينين الطاعنتين في الزرقة من شاعر مراهق متمرد رجيم، يرتاد مقاهي (النزهة) و(الكون) وغيرها من مقاهي ساحة الدوق في بلدته الفرنسية الصغيرة (شارلفيل) بالإضافة إلى تسكعه وهو مراهق في مقاهي باريس مع صاحبه الشاعر بول فيرلين إلى أول تاجر بن فرنسي يقوم بفحص سلالات البن الحبشي وشراء أجود محاصيله من جبال هرر ثم فرزها وتصديره إلى المقاهي الفرنسية.

تعود معظم معرفتنا بأحوال رامبو في أفريقيا إلى رسائله إلى أمه وأخته وما كتبه عنه قلة من التجار والرحالة الأوروبيين الذين كانوا يقومون مثله بمغامراتهم في شرق أفريقيا وعدن. نعثر مثلاً على صورة شخصية (بورتريه) لرامبو في هرر إلى جوار شجيرة بن، ونقرأ على لسان ريغاس الذي عرفه في هرر أن رامبو (كان مقتصدًا جدًا. لم يحتس الخمر، ولا يشرب كل يوم سوى القهوة التركية). ويمكن الاستنتاج أن ريغاس لا يقصد هنا أن رامبو كان يشرب القهوة المحضرة على الطريقة التركية بل نستطيع الجزم أن رامبو كان يشرب القهوة على الطريقة الحبشية التقليدية (كما سيأتي وصفها بعد قليل) أما تسمية القهوة بالتركية هنا فلأن فرنسا عرفت هذا المشروب لأول مرة عن طريق الأتراك وتحديدًا عن طريق السفير التركي في باريس سليمان آغا عام ١٦٦٩ فارتبطت نسبة القهوة لدى الفرنسيين بالترك بسبب ذلك التاريخ.

لكن ما الذي شكلته القهوة بالنسبة لرامبو، الهارب من الشعر والشعراء والعائلة والطقس الفرنسي البارد ومن كل أحد؟

بحسب آلان بورير فإن الشاعر الفرنسي الهارب من الشعر كعزلة لغوية إلى الشعر بوصفه الحياة نفسها، كانت مادته الشعرية الجديدة، تتمثل في (فضاء وعزلة الصحراء في الحبشة، وفي القوة العينية التي يجسدها شحن بالات البن). كان رامبو هاربًا من الشعر إلى الشرق والصحراء والمغامرة المفتوحة، مستمزمًا بالمشي بلا نهاية في طرق التجارة والفناء.

لكن ماذا عن رائحة البن؟ ماذا عن القهوة كنديم لذاك الشاب الفرنسي الوحيد التائه طوعًا في أفريقيا؟ ماذا عن طقوس زراعة وحصاد القهوة وتفاصيل تحضير القهوة الحبشية التي عاصرها في هرر في نهاية القرن التاسع عشر؟ ما نصيب القهوة والمقهى من كتابات وسرديات الشاعر العظيم والمغامر المجنون؟ لا شيء. نكاد لا نعثر على شيء في تركة رامبو ومخطوطاته يتقاطع مع التاريخ السردى أو الشعري للقهوة، ويا له من صمت مطبق ذاك الذي يحيط بنا ونحن نحاول أن نتشمم أو نتلمس القهوة في رسائل ومخطوطات رامبو، أو حتى في مئات الكتب التي كتبت عنه والتي تحتفظ بها مكتبة مدينة شارل فيل مسقط رأس الشاعر المسكين (كما تصفه أمه).

أما المفارقة الحقيقية فهي أن نعثر على تلك التفاصيل التاريخية في مذكرات ألفرد باردي (بر العجم - مذكرات من أفريقيا الشرقية)، وباردي كما ورد من قبل، هو التاجر الفرنسي صاحب الشركة التجارية التي عمل رامبو لها مشرف عمال في عدن ثم شريكًا في مدينة هرر. يصف باردي طقوس القهوة الحبشية في كتابه فيقول (في هرر نشرب القهوة في طيسان صغيرة. يخرج القهوجي حبات البن الخضراء من علبة في زناره، ويحمصها على صفيحة حديدية فوق نار الحطب. خلال دقائق تتحمص حبوب البن، ويسحبها القهوجي من فوق النار حين تصبح شقراء اللون وقبل أن تسود، ثم يطحنها بمدق معدني لتتحول إلى مسحوق ناعم. توضع القهوة المطحونة بعد ذلك في إبريق نحاسي له مسكة طويلة لتغلي على النار وترغى أكثر من مرة، قبل أن تقدم القهوة للضيوف في طيسان صغيرة لها شكل البيضة التي قطعوا أحد طرفيها. يرشفون القهوة السميكة كالشوكولاتة ببطء ولا يشربونها بسرعة. تحضر القهوة للضيوف فور وصولهم للبيت العربي ودون أن يقوموا بطلبها...).

نعرف من رسائل التجار والمستكشفين الذين قابلوا رامبو في الحبشة أنه كان مُحَاظًا بالقهوة، يتفقد مزارعها، يعرف بالمعينة أسرارها، ينام بين خياشها في مكتبه، يشربها كل يوم، ويرسلها كهدية ثمينة إلى أمه في فرنسا. ونعرف الآن أن رامبو هو أول من أوصل أجود أنواع القهوة الحبشية إلى ميناء مرسيليا الفرنسي ومنه إلى مقاهي باريس حيث كان شعراؤها منشغلين بالضجة التي أحدثها نشر ديوان رامبو (إشراقات) من قبل الصديق القديم بول فيرلين، يقرأون قصائد رامبو الشاعر الذي لا يعرفون أين اختفى، ويحتسون في المقهى (دون علمهم) قهوة رامبو التاجر، والذي كان وقتها مجرد تاجر بن في الحبشة لا يعترف بالشعر الذي صار يسميه (لعنة) و (كلامًا تافهًا)، ولا يعرف شيئًا عن دواوينه وشهرته كشاعر.

لقد كتب رامبو (تاجر البن) أثناء إقامته في هرر الكثير عن جغرافيا الحبشة وأعراقها وقبائلها وطبائع إنسانها وظروفها الجيوسياسية آنذاك، لكننا لا نجد شيئاً ذا بال عن القهوة ومجالس القهوة وسوقها الشهير في هرر ولا نجد وصفاً لمزارعها أو طقوسها وأدواتها أو عن فضائها الاجتماعية المكانية. والوصف الوحيد الذي نعثر عليه في رسائل رامبو للقهوة هو (قهوة ملعونة) وهو الوصف الذي كان يستخدمه حين يستقبل شحنة بن مغشوش ومخلوط بالتراب لزيادة وزن الكيس، أو (لا أريد قهوتك القذرة) حين يختصم مع مورد قهوة جشع.

ولو عدنا للنصف الأول من حياة رامبو (رامبو الشاعر المراهق) وبحثنا في الأعمال الشعرية الكاملة لرامبو لوجدنا إشارات بسيطة في قصائده للقهوة تأتي مرتبطة تارة برمزية القهوة كإرث شرقي نادر وثمانين يخبئه الأسلاف للأبناء في الأقبية كالخمور (قصيدة ملهاة العطش - الآباء):

نحن أسلافك

هاك، خذ

من خمور خزائنا،

الشاي والقهوة النادرين.. يرتعشان في آنية الغلي.

وتارة تبرز غيوم القهوة كمشهد للنجاة كما في قصيدته (الطوفان):

بعد الطوفان

بنت القنادس بيوتاً

وتصاعد دخان القهوة في الحانات.

وربما كانت القهوة قدراً ينتظر رامبو الصغير في الشرق، إذ يكتب رامبو وهو في الثامنة عشرة من عمره نبوءة شعرية في ثنانيا قصيدته (دم فاسد): (سأغادر أوروبا/ سيلهب هواء البحر رثتي/ وتدبغ المناخات المجهولة بشرتي - السباحة، مضغ الأعشاب، الصيد، التدخين، اختراع مشروبات قوية كمثمل معادن فائرة، كما كان يفعل حول النيران أولئك الأسلاف الأعداء). وحين نقرأ هذه القصيدة لا نتخيل سوى الفصل الأخير من حياة رامبو كتاجر قهوة في الشرق تدبغ بشرته مناخات قاسية، ويشرب قهوته الحبشية الثقيلة الفائرة حول النار في جبال الحبشة، ديار أسلاف الإنسان الأول.

ويبقى أن ما لم يقله رامبو عن القهوة هو الكنز، ويغدو (صمت) رامبو هو الرسالة

التي أراد أن نقرأها عن القهوة. أن يمتلك عاشق القهوة الصمت والرؤيا. (على المرء أن يكون رائياً) يقول رامبو (الشاعر)، وهكذا يجب أن يكون أهل القهوة.

تشارلز ديكنز:

القهوة بوصفها مشروب أشرار

لا يحضرنا في تاريخ الأدب كاتب أدمن القهوة في طفولته كالروائي الإنجليزي تشارلز ديكنز (١٨١٢-١٨٧٠).

تقول الحكاية إن عائلة تشارلز ديكنز قد عانت في طفولته من متاعب مالية قاسية انتهت بسجن والده من قبل دائنيه، وإن أم ديكنز قد انتزعت من المدرسة بسبب عدم قدرتها على دفع الرسوم الدراسية، وأرغمته وهو طفل في الثانية عشرة من العمر على العمل في مصنع دهانات أحذية في لندن لكسب قوت العائلة.

كان الصبي الغض يعمل من الثامنة صباحاً حتى الثامنة مساءً في مصنع الأحذية مقابل ستة شلنات في الأسبوع (أقل من دولارين أمريكيين)، وأنداك أدمن تشارلز شرب القهوة والخلود إلى فضاء المقهى اللندني، إذ لم يكن يتاح للطفل الفقير أثناء فترات راحة العمال سوى التردد على بيوت القهوة القريبة من المصنع في كوفنت جاردن وشرب القهوة التي كان تمنها في تلك الفترة، وعلى العكس من الشاي، في تناول الطبقة العاملة.

ليس هذا فحسب، بل إن ديكنز يصف لحظة جلوسه في بيت القهوة بشاعرية عظيمة وبسيطة في الوقت نفسه حين يقول عن نفسه في (ديفيد كوبرفيلد): (في بيت القهوة كنت أسلم روعي للقهوة، وكانت روعي تنطامن وتخضع).

في واحدة من تلك اللحظات المعزّية في بيت القهوة حدث الانقلاب الربيعي لروح تشارلز ديكنز، وأزهرت في قلبه فكرة الكتابة.

تقول الحكاية إن الصبي ديكنز كان يشرب قهوته في أحد بيوت القهوة بلندن، ويتأمل من الداخل أرفف العرض في واجهة المقهى. وأثناء تحديقته في صحن زجاجي على الرف أصيب الطفل (بدهشة صاعقة وأحس برجفة في دمه) وهو يقرأ كلمة غريبة منقوشة على الصحن ويحاول دون جدوى أن يلامس لها معنى في ذاكرته. كانت الكلمة المحفورة التي وقعت عليها عينا ديكنز (Moor eeffoc) غير الموجودة أصلاً في القاموس، ولم يدرك ديكنز إلا متأخراً أن ما أبصره لم يكن سوى كلمة (coffee room) لكن ديكنز كان ينظر إلى النقش من الداخل فيقرأ الكلمة بشكل مقلوب ويفكر بمعناها وإيحاءاتها المحتملة مفكراً أنها ربما كانت جملة سحرية مستلّة من قصص الساحرات والجنيات. هذه الحادثة العابرة والرمزية شكلت منعطفًا

في حياة صبي مصنع الأحذية وجعلته يدرك كما يذكر لاحقًا في سيرته وهو يروي حادثة الصبي والمقهى أن الأشياء العادية والعابرة في الحياة يمكن أن تصبح خيالية ومدهشة إذا نظرنا إليها من زاوية مغايرة، وأن عينه الطفولية تستطيع اختراع المزيد من الكلمات الجديدة والشخصيات الغرائبية من ملاحظة السائد والعابر والعادي من زاوية مختلفة. وهكذا قادت القهوة وبيوتها ديكنز لتأملاته العميقة الخاصة ليبدأ بعد سنوات قليلة فقط مشروع ككاتب روائي عظيم.

استمر ديكنز في تغذية روحه الكاتبة بالقهوة الصباحية في بيوت القهوة اللندنية كطقس يومي، مؤمنًا بروح المشروب الأسود كغذاء طفولي، وبالمقهى كنقطة اتصال مجانية يتأمل فيها المجتمع دون أن تتلوث روحه بالسخام والضوضاء والكثرة. لكن كيف ظهرت شخصيات ديكنز الروائية التي تشرب القهوة؟ وكيف صبغتها القهوة؟

يقترح بعض النقاد والمؤرخين مثل مؤرخة الأظعمة البريطانية بين فوجلر أن ديكنز ككاتب يصيغ العديد من الشخصيات السلبية والسوداء في رواياته بمشروب القهوة. السيدة جيلي باي مثلًا في رواية ديكنز (المنزل الكئيب) هي مدمنة القهوة القوية والتي تجعلها القهوة كما يبدو تتجاهل هويتها الأنثوية كأم وزوجة فلا تكثر بمسؤولية بيتها وأطفالها، وبدلاً من ذلك فهي تنفق الليالي في شرب القهوة السوداء وتدبج خطابات طويلة طيلة الليل لمتابعة استثماراتها في زراعة القهوة في أفريقيا. وهو انتقاد ديكنزي مبطن لشخصية المرأة الناشطة وسيدة المجتمع غير التقليدية التي تهتم بنجاحاتها الشخصية وتلميع صورتها كناشطة اجتماعية ساعية للتفوق الفردي لكنها في ذات الوقت تهمل بيتها وزوجها وأطفالها، وكأن القهوة بحسب رؤية ديكنز المضمرة تنزع من الأنثى حنانها وصفاتها الأمومية التقليدية ومعالها الأنثوية المكرسة.

في ذات السياق، فإن شخصية هارولد سكولمب (في نفس الرواية) بظاهاها الطفولي الشاعر المرحة الساذج وباطنها الطفيلي الأناني الوجد ترتبط بالولع بالقهوة، حيث يردد سكولمب (أعطني قرح قهوتي والدراق ونبذ كلاريت. هذا ما أريده فقط من الحياة). لكنه في الواقع لم يكن سوى طفيلي كسول يعيش عالة على أصدقائه لتأمين تلك الكفايات ولا يريد أن يتحمل أي نوع من المسؤولية أو الجهد للاستمتاع بتلك الهناءات البسيطة.

ربط بعض النقاد هذا التنميط الديكنزي السوداوي لشاربي القهوة بعدم قدرة

ديكنز على الصفح عن أمه التي أرغمته على العمل في مصنع دهانات أحذية بدلاً من المدرسة، وارتباط تلك المأساة بإدمانه وهو طفل على القهوة السوداء وبيوت القهوة التي كانت آنذاك فضاء ذكورياً خالصاً تمنع من دخوله النساء، بينما كان الشاي في تلك الحقبة الفيكتورية في إنجلترا مشروباً وطقساً مؤنثاً مرتبطاً بالطبقة المخملية.

لكن نظرية (القهوة للأشرار والشاي للأخيار) في روايات ديكنز لا تصمد طويلاً حين نتفحص رواية ديكنز الأخرى (ليتل دوريت). فالمشهد الأول في الرواية يجسد المقهى كمرفاً أول ومكان آمن يلجأ إليه بطل الرواية آرثر كلينام في اللحظات الأولى التي يصل فيها لندن قادماً من سفر واغتراب استمر عشرين عاماً في الصين. يختار آرثر بيت القهوة بدلاً من بيت أمه كملجأ حميم ونقطة اتصال آمنة مع فضاء المدينة الصاخب، وحيز يوفر شعوراً بالانتماء للذات. يترك آرثر حقائبه في المقهى مضمراً نيته العودة للإقامة في أحد غرف بيت القهوة بدلاً من بيت الوالدة.

يكتب السارد ديكنز في ذلك الفصل من الرواية (الناس يشبهون البيوت التي يسكنونها). لذا فإن آرثر يعود فعلاً للسكن في القهوة - المقهى لأنه لا يستطيع تقبل فكرة العودة للعيش في منزل والدته الكئيب البارد الممل الفارغ من الدفء والمحبة، الذي ربما اكتسب هذه القسوة من شخصية الأم الفظة القاسية المتعصبة، التي ساكنته لعقود. وهكذا يختار آرثر المقهى كمكان يبدأ فيه حياته التي تأخرت عشرين عاماً، باحثاً عن حيز فيزيائي جديد منفتح على الآخر، تدور فيه نقاشات جديدة وأفكار غير مستعملة.

من المشاهد اللطيفة التي خلدها ديكنز في رواية (ليتل دوريت) تصوير القهوة كمضاد للارتباك. فحين يذهب آرثر كلينام إلى سجن مارشال سي لرؤية الأنسة إيمي دوريت يشعر بالارتباك والإحراج والتهيه، وحين يراه السجناء على تلك الحال يعرضون عليه المساعدة فيطلب منهم على الفور أن يدلوه على مقهى قريب. وبعد أن يذهب لمقهى قريب ويشرب القهوة يشعر بتماسكه وهدوئه من جديد، ويعود إلى السجن لرؤية الأنسة دوريت، والتي تصبح زوجته فيما بعد.

إن المقهى هو المكان الذي تحدث فيه الأشياء الجيدة. فحين تنحل عقدة رواية (ليتل دوريت) بنبأ حصول عائلة دوريت على تركة هائلة يتمكن إثرها السيد دوريت من دفع ديونه ومغادرة سجن الدائنين في فاشال سي، فإن هذا الخبر السعيد يصل أولاً لبيت القهوة القريب من السجن، وحين يغادر السجن سجنه الطويل فإن أول شيء يفعله هو المشي إلى المقهى والجلوس فيه لقراءة الجريدة. وكان المقهى يصبح (ما قبل البيت)، وموقع الاحتفال بالحرية.

المقهى الديكنزي أيضًا هو (علامة ترقيم) وسط أفعال الحياة، كما يقترح (ساندن)، أحد نقاد ديكنز. فقد كان من عادة ديكنز القيام بنزهات ليلية يومية لا نهائية مشيًا على الأقدام في شوارع لندن، وفي كل ليلة كان ديكنز يتوقف أثناء مشيه لتناول القهوة في أحد بيوت القهوة اللندنية (يقارب عددها خمسمائة مقهى في ذلك الوقت). وكان بيت القهوة بالنسبة لديكنز هو فاصلة يلتقط فيها أنفاسه ويستجمع فيها نفسه، ليتصل من جديد بخياله ويكتب.

يقول ديكنز في مقاله (نزهات ليلية): (ثمة قهوة بالقرب من سوق كوفنت جاردن، لا بد للمرء من الحصول عليها في وقت مبكر جدا من اليوم. إنها توفر صحبة أكثر من الأصحاب، بل صحبة دافئة أيضًا، وهذا أفضل). إن ديكنز، مثل بطله آرثر كلينام، لا يتوقف عن التبرك بالقهوة وبيوت القهوة حتى بعد أن ينال شهرة عظيمة ويبلغ ذروة مجده الأدبي.

قهوة اللاطمأنينة:

مقهى فيرناندو بيسوا

ما زال مقهى برازيليرا (المرأة البرازيلية) في العاصمة البرتغالية لشبونة يعج بالزوار، وما زالت طاولة شاعر البرتغال الأشهر فيرناندو بيسوا (١٨٨٨-١٩٣٥) المنحوتة من البرونز قبالة المقهى قبلة محبي الشاعر المتعدد الذوات، كاتب قصائد (دكان التبغ) و(تزجية الوقت) الخالدة، المغمور في حياته وصاحب الكتب اللانهائية بعد وفاته، والتي ما زالت تولد نصوصًا جديدة كل عام من حقيبتته السحرية التي ترك فيها عشرات الآلاف من المسودات غير المنشورة، والتي ابتاعتها مكتبة البرتغال الوطنية من ورثة الشاعر.

في خريف عام ١٩٦٤ اشترى شاب إيطالي من محطة قطار ليون الفرنسية كتابًا شعريًا صغيرًا لفيرناندو بيسوا بعنوان (دكان التبغ). وبدلاً من أن يكون مفعول الكتاب مجرد (تزجية للوقت) فقد تحول إلى انقلاب وجودي كبير في حياة أنتونيو تابوكي (الروائي الإيطالي الكبير فيما بعد). ذلك أن الدهشة البصرية النافذة ودخان العمق البسيط والصاعق في (دكان التبغ) كانت توائم النجاة و(الهديان) والوطن الجديد. يقول تابوكي عن تلك المصادفة السحرية في حياته: حين قرأت قصيدة بيسوا قلت لنفسني "إذا استطاع شاعر أن يكتب قصيدة بهذه الروعة، فإنه ينبغي لي أن أتعلم لغته". وهكذا كان، فقد هجر تابوكي باريس والسوريون والفرنسية والفلسفة وقرر دراسة الأدب وتعلم البرتغالية، فسافر للبرتغال وحصل على الدكتوراه في آداب اللغة البرتغالية، وتخصص في أدب بيسوا مترجماً كل أعماله الشعرية للإيطالية، تزوج أديبة برتغالية، واستوطن البرتغال فحصل على جنسيتها، وكتب روايات شهيرة خيم على أجوائها شبح بيسوا وأنداده الشعريون، قبل أن يموت أخيراً في لشبونة ويدفن في نفس المقبرة التي تحتضن رفاة ملهمه.

كان فيرناندو بيسوا من عشاق القهوة والمقاهي. يجلس في طاولته المعتادة كل يوم ليقابل زملاءه الكتاب، يدخن، يقرأ ويكتب ويلتهم فناجين قهوة ال (بيكا) البرتغالية المحلاة، وهي قهوة قوية تشبه الإسبرشو لكنها أكثر خفة وأفتح لوناً من نظيرتها الإيطالية. وفي مقهى (المرأة البرازيلية) تحديداً كتب بيسوا كثيراً من كتبه وكتب أقرانه الذين اخترعهم وخلقهم، وقد ذكر بيسوا أنه كتب جزءاً كبيراً من مقاطع كتابه الأشهر (اللاطمأنينة) في هذا المقهى مستخدماً قلم رصاص غير مبري وورق ساندوتشات أبيض حصل عليه من المقهى.

في ذات الكتاب يقول بيسوا (أنا اليوم متنسك في ديانتني الخاصة: حسبي فنجان قهوة)، وفي موضع آخر يلخص آمانياته وهو يتأمل العابرين في الشارع (فنجان قهوة، وتبغ، وأحلامي: كل ما أريده من الحياة). إن المقهى بالنسبة للشاعر يتيم الأب هو الصديق والبيت ومكتب العمل وقُبلَة الحياة.

حين قرأت قصيدة (تزجية الوقت) لبيسوا قبل سنوات قررت السفر إلى لشبونة لتتبع خطى بيسوا ومقاهيه وكتبه التي لم تترجم بعد للعربية. جلست على طاولة بيسوا في مقهى برازيليرا وأنا أقرأ له وأتخيل خطاه اللانهائية في شوارع لشبونة القديمة. مقابل المقهى مكتبة مصممة بشكل طويل ونحيل تشبه قبهو نبيذ تببع كتب بيسوا ونصوصه اللانهائية. (أنا الذي أعتبرني أختا لشجرة) يقول بيسوا، وهكذا يشعر عشاق شجيرة القهوة في كل مكان.

تشبه القهوة في غموضها وتعدد أوجهها وسلالاتها حقيبة بيسوا الغامضة التي عثر عليها في بيته بعد موته بسنوات وتضم قرابة ثلاثين ألف مستند مجهول بخط بيسوا. في كل عام يكتشف مؤرخو الأدب اسما جديدا لأحد قرناء أو أقنعة بيسوا الذين كان يخترعهم حتى قارب عددهم الثمانين كاتبًا أو قناعًا، وفي كل عام يكتشف أحد أولياء القهوة توقيعا سريًا جديدًا لحبوب القهوة.

كتب بيسوا مرة (فلتحفظ لي أيها الرب موهبة ألا أكون مهقا، وراحة أن أكون ضئيلا). وإذا كانت هذه التعويذة قد تحققت في حياة بيسوا فعاقز فعل الكتابة عبر أكثر من ثمانين اسما دون أن يكون معروفًا في حياته، فإن الكثير من النقاد يجمعون على أن فيرناندو بيسوا و(كونفدرالية الأقنعة والأرواح) التي خلقها وتركها بعد موته في حقيبتته السحرية الشهيرة، قد جعلت من بيسوا (المجهول حيًا) أحد أعظم الشعراء والنائرين في القرن العشرين بعد موته بعقود.

وإذا قُدر لأحد أن يشرب القهوة البرتغالية بمعية بيسوا فإن أغنيات (الفادو) الحزين وروح (السودادي) البرتغالية، ومخلوقات بيسوا اللانهائية ستشرب روحه، وإلى الأبد.

الشيخ أحمد العناياتي الدمشقي:

القهوة بوصفها البيت

بالنسبة إلي على الأقل، فإن أول من ارتاد بيت قهوة بقصد الكتابة اليومية كان شيخًا صوفيًا وشاعرًا مكثيًا اسمه أحمد العناياتي، الذي كان يقضي جل يومه للكتابة في مقهى دمشق قبل خمسمائة عام تقريبًا.

وكان الشيخ الشاعر والأديب أحمد العناياتي قد ولد في مكة لأم مكية وأب من نابلس. ثم قدم وهو شاب إلى دمشق سنة ٩٨٦ هجرية (١٥٧٨ ميلادية)، فتصوف وسكن في حجرة بالمدرسة البادرانية حتى وفاته.

يورد الحسن بن محمد البوريني (٩٦٣ - ١٠٢٤ هجرية) ترجمة مطولة للشاعر والأديب أحمد العناياتي في كتابه (تراجم الأعيان من أبناء الزمان):

(... وكان يتعمم بالصوف الذي يقال له المنزر. لم يتزوج في عمره ولم يضاجع قرينة تشغله عن صفاء فكره، في نظمه أو نثره. وكان متقللاً في المطعم واللباس، منقبضاً في الغالب عن مخالطة الناس. وكان الغالب عليه الاستيحاش من الأنام. وينفرد في غالب وقته كالطير الوجداني في الظلام. وكان يكتب بالخط الحسن، وينطق باللفظ المكي المستحسن. وينظم من الشعر ما يزرى بزهر الخمائل، ويزهو على فرند السيف إذا أزهرتة الصياقل).

إلى أن يصل البوريني للحديث عن تفاصيل يوم هذا الشاعر المتصوف في دمشق، فيقول:

(وكانت عادته في كل يوم على الصباح، أن يجيب داعي الفلاح، ثم يسير إلى بيت من بيوت القهوة، يكون فيه الماء الجاري مع المليح الساقى والجلوة. ويشرب من قهوة البن أقداحاً، ويرتاح بها كأنه عاقر راحاً. ثم يشرع في الكتابة، ولا يبدي لأحد في الغالب خطابه. وكان في الغالب يقضي نهاره حيث كان وقف الصباح. ولا يزول منه في الغالب إلا إذا راح في الرواح. وربما كان يبيت هناك).

ولعلنا نعثر هنا على خيط من أول خيوط علاقة الإنسان المدني ككاتب بالقهوة وبيت القهوة. علاقة تبرز من الشرق، وتعود إلى عام ١٥٧٨ ميلادية تقريباً، أي قبل ظهور الولايات المتحدة الأمريكية للوجود، وقبل عصر الأنوار الأوروبي بمتي عام.

كما تظهر هذه الترجمة التاريخية أن العرب هم من أضفى على المكان الذي تقدم فيه القهوة في الفضاء العام صفة (البيت)، وهي تسمية أخذها الإنجليز وتبثوها

لاحقًا كاسم للمقهى (بيت القهوة). وإذا كان علم الاجتماع الحديث يطلق على المقهى اسم (المكان الثالث) فإن بيت القهوة كان بالنسبة للشاعر العربي أحمد العناياتي الدمشقي (المكان الأول)، فهو بالنسبة إليه مكان للعزلة من الحشد، وملجأ للاستشفاء من أقدار الحياة، وغصن آمن يعصم من ضباع الوحشة، وامتكا هادي للتفكير والكتابة، وهو أحيانًا مكان للمبيت: إنه بيت حقيقي شامل يحقق وظائف المكان الأول (المنزل) وأكثر من ذلك بكثير. إنه بيت يتوفر على إشباعات جمالية ملهمة للكتابة كالماء الجاري، والساقى المليح المبتسم، والمشروب الداكن الذي يبعث في الروح نشوة الغياب والارتياح.

وفي بيت القهوة الذي يلجأ إليه كل يوم كتب أحمد العناياتي الكثير من القصائد في القهوة، ومن نظمه الذي يصف فيه جماليات القهوة شذى وامتزاجًا لونيًا مجسدًا في سواد القهوة وبياض فنجانها الصيني:

ضَبَّ في الصين مسكها فحكاها
لعش في بياض ثغريلـوخ
ليل وصل في صبح لقياً حبيب
طاب منها غبوقها والصبوخ

ويبدو أن الشاعر الغريب الذي قدم من الحجاز محل ولادته إلى بلاد الشام قد بقي غريبًا في دمشق، فما زالت لهجته المكية علامة تدل عليه في بلاد الشام، وهو يظل في غالب وقته (كالطير الوجداني في الظلام)، يتيقن من الأهل والأصحاب سوى من صحبة القهوة وبيت القهوة والأوراق، فبيت القهوة يغدو هنا هو (البيت) و (الأهل) و (المكتب) و (الناس).

لم يكتف الشيخ أحمد العناياتي بكونه العلامة التاريخية الأولى على ارتباط الكاتب والمبدع بالمقهى، بل ترك لنا أيضًا مخطوطًا نادرًا في (آداب القهوة) محفوظًا ضمن مخطوطات مكتبة فرنسا الوطنية، وهو أرجوزة طويلة في أدبيات القهوة وبيت القهوة، ولعل من أطف ما جاء فيها حثه مرتادي المقهى على دخول (القهوة) ب (السكون) والجلوس في (القهوة) جلوس (العاقل الرزين). وهي وصية شاعر متصوف يرى في بيت القهوة أو (القهوة) كما أسماها مكانًا له جلاله ووقاره، ومزازًا له حرمة وروحه الهادئة التي ينبغي أن تصان عن الصخب وطيش الأصوات المرتفعة.

الموجة الثالثة | قهوة الخاصة

الحركة الثالثة في سيمفونية القهوة

العالم يعيش الآن ما يسمى بمقاهي الموجة الثالثة، وهي مقاهي القهوة المختصة المستقلة، مقاهي العارفين وعشاق القهوة الذين يطاردون سلالاتها وأسرارها وقدها الفعلاً مثلما يطارد الرهبان والمحاربون المسيحيون ويتتبعون أثر قدح ال (هولي غريل) المقدس الذي يعتقدون أنه قدح المسيح الذي استخدمه في العشاء الأخير كما تقول الأسطورة.

عليك أن تنسى كل أقذاح القهوة التي تذوّقتها في حياتك إذا لم تطأ يوماً عتبات بيت من بيوت القهوة المخصصة أو (المختصة) كما شاعت ترجمتها من أصلها الإنجليزي (specialty coffee)، حيث يعامل كل قدح قهوة بعناية خاصة ومعايير جودة فائقة، تمامًا مثلما هو الحال مع زجاجة نبيذ لها شهادة ميلاد وتعتيق بارزة واسم منطقة وحقول عصرت فيها وأقبية خاصة وطقوس قطف وانتقاء وتخزين محاطة بهالة من التفاصيل المبهجة.

يصنّف محصول البن، وقبل تصديره، كقهوة مختصة (specialty coffee) عند حصول القهوة المحضرة منه على درجة تقييم ثمانين من مئة على الأقل من قبل مقيم قهوة مختصة مرخص (Q-grader) وذلك بحسب معايير معهد جودة القهوة العالمي والجمعية العالمية للقهوة المختصة (SCA). وتقيم محاصيل القهوة في جلسات تذوق منهجية وعبر بروتوكول تذوق محدد يُعرف بجلسة تذوق أو (Cupping) تُقيم خلالها جودة القهوة المحضرة يدويًا من حيث الشذى والعطرية، والمذاق، ودرجة الحموضة، والقوام، والاثزان والتجانس، والمذاق العالق باللسان بعد التذوق. القهوة التي تحقق درجة أقل من ثمانين من مئة تعتبر قهوة (تجارية) وغير مختصة، أما القهوة التي تحقق درجات أعلى من ثمانين في سلم التقييم فتصنّف قهوة مختصة وتُباع بسعر أعلى. لن تجد غالبًا (قهوة مختصة) على أرفف محلات السوبرماركت، بل في محامص القهوة المختصة الصغيرة التي تلاحق مزادات محاصيل القهوة المختصة المميزة حول العالم، وتوظف معلمي تحميص يحملون تراخيص من جمعية القهوة المختصة. تحقّق القهوة المختصة بكميات محدودة وبشكل دوري لتصل لفحّب القهوة طازجة، إذ أن معايير جودة القهوة المختصة تقتصر استهلاكها خلال شهرين على الأكثر من تاريخ التحميص.

بيوت القهوة المخصصة أو ما يسمى بمقاهي الموجة الثالثة تحوّل القهوة من

سائل تبحر عبره سفينة الكلام إلى سائل يكون هو سفينة الكلام وكعبة الحواس، إذ لا يكتفي مرتاد بيت القهوة هنا بشرب قدح عابر أثناء جلوسه مع صديق أو اشتغاله على مشروعه الخاص، بل هو يتجاوز هذا الطقس المعتاد إلى رتبة الوعي والتأمل في القهوة التي بين يديه: ما سلالتها، من أي مزرعة وبلد وصلت، وكيف عولجت وجُففت بعد القطف؟ وكيف حُفّضت وحُضرت، وما النوات والنكهات التي تصل إلى لسانه. ثم يُبحر الفريد في مكان القهوة الذي تُحضر وتُقدّم فيه: إذ يُحب فريد القهوة أن يكون المكان باسقا ومريحا وقريبا من الحواس، بعيدا عن الهوى البصرية النمطية لمقاهي الموجة الثانية (التجارية) الرأسمالية التي تسّلع القهوة مثل ستاربكس وكوستا ونيرو. كثيرا ما تكون بيوت القهوة المتخصصة نزاعة للفرداة لا التكرار، والبساطة لا التكلّف في تأثيثها، حتى إنك قد تجد بيت قهوة بطاولة خشبية بهيّة واحدة وطويلة كأنها شجرة صنوبر مستلقية، يتحلّق حولها جميع رواد المقهى. أما الساقى أو النادل في بيوت القهوة المختصة فهو ليس عامل قهوة بل هو عالم قهوة. وهو عالم يحب أن يتحدث مع الزبون بمحبة وطلاقة روحية حول القهوة وتفاصيلها المسكوت عنها.

نادل القهوة، أو البارستا، في بيوت القهوة المتخصصة لا بد أن يكون متخصصا ومتمرسا بتفاصيل القهوة من لحظة كونها ثمرة في المزرعة وحتى وصولها لبيت القهوة مرورًا بطرق التحميص ووسائل تحضير القهوة وأدواتها اليدوية والآلية. كثيرا ما يجري تبادل الحديث بين زبون القهوة والساقى حول مصدر القهوة وتفاصيل طريقة التحضير الدقيقة وأسرارها، بل إن بيوت القهوة المتخصصة ضمّم جزء منها ليبدو كمعمل كيمياء أليف يُتيح لفريد القهوة الجلوس قبالة البار الخشبي أو طاولة التحضير ومشاهدة تفاصيل تحضير قدحه بدءا من وزن حبيبات القهوة ووصولاً إلى طحنها بدرجة نعومة محدّدة ثم متابعة تخميرها بإحدى طرق التخمير والتقطير اليدوي مثل الكيمكس وأقماع تقطير الكاليتا والفي سيكستي (V60) وسخارة السايفن الزجاجية وغيرها.

ولا تكتمل المتعة البصرية في طقوس تحضير القهوة بدون حضور إبريق الماء ذي العنق المسمى عنق الإوزة (Gooseneck kettle) وهو إبريق معدني صمّمته شركات يابانية ليعطي النادل أو البارستا القدرة على صب الماء فوق القهوة بطريقة هندسية دقيقة تضمن التحكم بسرعة تدفق الماء وزاوية تدفقه حيث أن هبوط الماء على حبيبات القهوة المطحونة في قمع التخمير أو التقطير يجب أن يتم بدمائة وهدوء ودون عجلة وبحركات دائرية متوالية ذات إيقاع موزون أشبه بموجات

الساقى في بيوت القهوة المختصة لا ينتمي للطبقة العابسة من الطلبة الذين توظفهم ستاريكس بدوام جزئي ليقوموا بتحضير القهوة السيئة على عجل ودون محبة. الساقى جزء من طقس القهوة ومن أرومتها أيضًا، وأثمن حبوب قهوة في العالم ستظهر بمظهر رث ومذاق فقير حين يحضرها نادل عابس. لذا فإن جزءًا من متعة ارتياد بيت قهوة متخصص (بيوت الموجة الثالثة) هو الحديث مع الساقى السعيد عن التفاصيل والنسب والمبادئ والمعادلات والأدوات التي تصنع كوب قهوة سعيد يخطف القلب واللسان. وإذا وُجد نادل متجهم أو باريستا يتبرم من أسئلة مريدي القهوة فهو في الأغلب دخيل على قبيلة القهوة، فأهل القهوة إخوة، تمامًا كما كان الشاعر الفرنسي رامبو يقول (الشعراء إخوة).

ثمة تبجيل واضح لليد مقابل الآلة في مقاهي الموجة الثالثة. فتحضير واستخلاص روح القهوة باليد يضمن مزيدًا من التحكم البشري بمعادلات وتفاصيل الاستخلاص والتقطير، ويوفر متعة بصرية في مشاهدة هندسة انسكاب الماء الحار فوق مهاد القهوة المطحونة في قمع التقطير، ويُمكن مُريد القهوة من التحكم بمدّة الاستخلاص والتأكد من غمر القهوة بالمياه بطريقة موزونة، وهي أمور لا تتحقق في تحضير القهوة بمكائن القهوة. فوق كل هذا، تحضير القهوة باليد العارية ينحي جانبًا جلبة الآلة وضجيجها المؤذي في بيت القهوة.

ويمكن للمتأمل أن يلاحظ سمة أخرى في بيوت الموجة الثالثة هي العودة إلى الجذور والتاريخ فيما يتعلق بأدوات تحضير القهوة. فكثير من أدوات تحضير القهوة في بيوت القهوة المتخصصة هي أدوات تمت هندستها في نهايات القرن التاسع عشر وبدايات القرن العشرين مثل السايفن الزجاجي والموكا بوت ودورق الكيمكس الزجاجي بخصره المخشب الأنيق وصولاً لرواج مطاحن القهوة اليدوية التي تضمن تحكماً أكبر بدرجة نعومة الطحن. بل إن بعض الشركات ذهبت بعيداً في تصنيع وترويج أدوات تحضير قهوة من وحي بدايات النهضة الصناعية ومحركات البخار مثل أداة ستيم بونك (steam punk) والتي تستلهم حضارة وتاريخ طاقة البخار بدلاً من التكنولوجيا المتقدمة.

إن القهوة (المختلفة) كالشيطان، تكمن في التفاصيل. وأظن أن البحث الدائم عن تفاصيل القهوة المختلفة هو المبدأ الأساس الذي تنكئ عليه روح القهوة المختصة. هناك على سبيل المثال ثورة في أساليب زراعة القهوة وطرق معالجتها بعد القطف لتناسب معايير القهوة المختصة. ثمة اختراق تقني نشهده الآن في ابتكار مطاحن

البن يهدف للوصول إلى فهم أدق لدرجة الطحن التي تسمح بتحقيق أفضل درجات الاستخلاص وصيد أعذب نكهات البن الطبيعية في فنجان القهوة المقطرة وفنجان الإسبرسو. ما زال المهتمون بجودة القهوة المختصة يحاولون سبر التركيبة المثالية للماء الذي تحضر به القهوة المختصة، ولا زلنا نعرف القليل ونجهل الكثير عن أسرار هذا الماء. هناك تفاصيل تتعلق بدرجة حرارة الماء المناسبة لاستخلاص القهوة المختصة وهناك العديد من مدارس القهوة التي تستخدم درجات حرارة تتراوح بين ٩٢ درجة و٩٦ درجة مئوية. ثمة أيضًا تفاوت بين عشاق القهوة المختصة في النسبة المثالية لوزن القهوة والماء الخاصة بتحضير القهوة المقطرة، وفي تقنية صب الماء فوق قمع التقطير، وفي درجة التحميص المثالية للقهوة المختصة، وإن كان التحميص الفاتح هو السمة الأبرز لمحامص القهوة المختصة، خصوصًا في مشهد القهوة المختصة الاسكندنافية. ووسط كل تلك المدارس والأساليب التي تحاول صنع قده قهوة فريد ومبجل بطريقتها الخاصة، يظل المرء حذرًا في تحديد ما يظنه قده قهوته الفريد، ويبقى على محب القهوة أن يتواضع قليلًا ويحتفل بكون قهوة الخاصة جنيّة غصية على الترويض، وأن يستمتع في براري البن برحلة الطرد والطرديات أكثر من انشغاله بلحم الطريدة.

المياه المياه

لن نعرف القهوة حتى نعرف الماء.

من سوى الماء يبتكر في الفناجين صبايا الزمان؟

الماء مطر القهوة الذي يمحص ويقطر نبيذها وأعشابها الغامضة. ماذا لو كان المطر ملوثًا بخطايا القراصنة أو عاجزًا عن الأمومة والجادبية؟

وقتها لن تكون نوات القهوة معزوفة بإتقان، فبين الماء والقهوة كيمياء، والقهوة العظيمة تحترم الكيمياء، ولا تعطي كل عطورها وعسلها وفواكهها ونوتاتها بدون مياه توافق اشتراطات وأوزان القهوة. فالماء ليس مجرد ضيف في القدح بل هو وسيلة إذابة لاستخلاص المركبات والزيوت العطرية المخبوءة في البن. يشكل الماء ٩٨٪ من وزن القهوة المقطرة، ولولا الماء الجيد لما كانت القهوة.

كنت أستخدم لتحضير قهوتي السوداء مياهاً تحوي نسبة قليلة من أملاح الكالسيوم والماغنيزيوم ولم أكن أعلم أن كثيرا من الخير يفوتني في حبوب القهوة التي أحضرها حتى عرفت متأخراً أن القهوة تريد أن تُغمر بماء فيه نسبة معينة من الكالسيوم والماغنيزيوم كي تمنح النادل الذي يحضرها ما تكتنزه من إichاءات الفواكه والعطور.

فالكالسيوم والماغنيزيوم عنصران يحملان شحنة موجبة وعطور القهوة وفواكهها الجيدة ممثلة في مركباتها الحمضية تحمل شحنة سالبة. لذا يجب أن تملك المياه ما يكفي من الأصابع الموجبة كطاقة ارتباط وجذب تمسك وتستخلص النوات العذبة من حبوب القهوة المطحونة.

ولو تعمقنا قليلاً في أبحاث كيمياء القهوة لعلمنا أن أيونات الماغنيزيوم في الماء تحديداً لديها طاقة ارتباط أكبر تمكّنها من استخلاص نكهات مركبات وزيوت عطرية طبيعية في القهوة تضاهي نكهات الفاكهة الحلوة اللاذعة، بينما تميل أيونات الكالسيوم إلى استخلاص إichاءات حمضية ومنح قوام مثالي للقهوة المستخلصة.

ليس هذا فحسب بل يجب أن يكون الماء (رحباً) وقابلاً لجذب واحتواء المركبات الكيميائية الجيدة التي تمنح قدح القهوة عطوره ونكهاته المستحسنة. ويعتبر الكيميائيون وأهل صناعة القهوة المختصة عن (رحابة الماء) بمصطلح تي دي إس (TDS) ويرمز لمجموع الأملاح والمعادن المذابة في الماء والتي يجب ألا تزيد عن ٢٥٠ مليجرام في اللتر الواحد من الماء، إذ أن الماء الذي يحوي نسبة أكبر يصبح

(عسراً) و (ضيّقاً) وغير قادر على استخلاص وإذابة المركبات الثمينة من القهوة المطحونة وعاجزاً عن حملها وسوقها في قرح القهوة لينتهي الحال بنا لقرح قهوة خفيفة جداً بلا نكهة وأشبه بالماء الضراح. في المقابل، فالماء الخفيف الذي يحوي نسبة تي دي إس أقل من ٧٥ ميللجرام يصبح آلة جذب هائلة تجذب الصالح والطالح من كيمياء القهوة وينتهي به الحال لصنع قرح قهوة قوية جداً، مبالغ في استخلاصها، سوداء كالقار، ومُرّة بشكل غير مستساغ.

يدرك هذا الأمر جيداً عشاق القهوة السوداء المقطرة الذين يقتنون ويُعدّون قهوة مختصة أو مخصوصة فاتحة الحمص غالبية الثمن، وينفقون أوقافاً طويلة في البحث عن ماء يناسب القهوة. فمياه الصنبور التي تأتي مباشرة من بلدية المدينة قد تصلح لتحضير القهوة المغلية الأكثر تسامحاً كالقهوة العربية والتركية، لكنها لا تصلح في الغالب لتحضير القهوة المقطرة المخصوصة.

في مانشستر على سبيل المثال يفيد موقع الشركة المتحدة للمياه أن مياه الحي الذي أعيش فيه تأتي من بحيرة ليك ديستركت بعد معالجتها وتعقيمها كيميائياً. وبعد مراجعة نسب الأملاح والمعادن في المياه التي تصل الحي وجدت أنها تحوي نسبة ضئيلة جداً من الماغنيزيوم والكالسيوم، كما أنها ورغم كونها صالحة للشرب فإنها تعتبر مياهًا خفيفة (soft water) لا يتجاوز مقدار تي دي إس فيها سبعين غراماً في اللتر، وبالتالي فهي خيار سيئ لاستخلاص قهوة جيدة بأسلوب التقطير. وكى أتجاوز هذا المأزق كنت أبحث في السوق عن مياه معبأة توافق نسب واشتراطات الماء الجيد المعتمدة من جمعيات القهوة المختصة الأمريكية والأوروبية، حتى تمكنت بعد بحث طويل من العثور على مياه معدنية معبأة من أسكتلندا قريبة بعض الشيء من تلك المواصفات، ورأيت أثر تلك المياه في قرح القهوة. قمت أيضاً بتجربة تنقية مياه الصنبور بفلتر الماغنيزيوم من شركة تقنيات المياه (بي دبليو تي) الذي يقوم بنزع الكلور والمعادن التي لا تشاطئ القهوة الجيدة وضح أيونات الماغنيزيوم الضرورية لاستخلاص نكهات القهوة، ووجدت أثر ذلك في قهوتي اليومية بالفعل.

بطل العالم في تحميم القهوة المختصة الإيطالي جارديلي يذهب بعيداً في تأكيد الدور الذي تلعبه روح الماء في تحضير روح القهوة الجيدة، ففي حديثه للجنة تحكيم بطولة العالم السنوية لنادلي القهوة المختصة ذكر جارديلي أنه جرب تسعة أنواع مختلفة من الماء أثناء تجاربه التحضيرية للمسابقة بحثاً عن التركيبة المثالية للماء الذي يأمل أن يساعده في استخلاص أفضل قرح قهوة ممكن، والفوز ببطولة

في دبلن، العاصمة الإيرلندية، يحاول نادل القهوة الشهير كولن هارمون لفت انتباه محبي القهوة إلى معضلة الماء والقهوة. فبعد سنوات من البحث والتعلم في دروب القهوة المختصة قرر بطل إيرلندا والعالم السابق في تحضير القهوة المختصة أن يبتكر طريقة جديدة لمشاركة الناس هذا السؤال: هل كل المياه سواء؟ فبدأ في مقهاه الشهير: إسبرسو الطابق الثالث (3fe) بتقديم تجربة "تذوق المياه" للزبائن في مينيو المقهى، حيث يحصل الزبون على أربعة كؤوس مياه مختلفة المصدر والتركيب معدة من قبل المقهى المختص مقابل ثلاثة يورو. يقول كولن: (نحن ندرك عدم ثبات جودة الماء وتباين طعمه وتركيبه في إيرلندا. نحن نتعب كثيرًا في تحميص أنواع القهوة التي نبيعها، لكن بعض الزبائن الذين يشترونها ويحضرونها في البيت يشتكون من اختلاف طعمها عن القهوة التي يتذوقونها في المقهى. إنني أنفق الآلاف سنويًا لضمان ثباتية وجودة الماء الذي أستخدمه في تحضير القهوة وإسبرسو في مقهاي، وأريد لفت انتباه محبي القهوة عبر هذه التجربة إلى تحدي المياه).

تشكل الورقة البحثية التي نشرها البطل العالمي في تحضير القهوة المختصة، مُعلّم التحميص والباريستا البريطاني ماكسويل كولونا داش وود عام ٢٠١٤ في المجلة العلمية المحكمة (Journal of agricultural and food chemistry) التي تصدر من الجمعية الأمريكية للكيمياء منعطفًا هامًا في معرفتنا بتأثيرات نسب المعادن التي يحويها الماء على جودة مذاق واستخلاص القهوة. التقى ماكسويل في مقهاه في مدينة باث البريطانية صديقه كريستوفر هيندون الكيميائي في جامعة باث وتحدثا طويلًا عن مشاهداتهما العابرة لتأثير الماء على مذاق القهوة. أحد هذه المشاهدات التي عرفها ماكسويل هو ثبات طعم القهوة التي تذوقها في ملبورن الأسترالية في المقهى والمنزل واختلاف طعم القهوة بين المقهى والمنزل في مدينة مثل لندن. تحول النقاش العابر إلى بحث معلمي كيميائي طويل في معامل جامعة باث البريطانية وتوصل إلى أهمية معدني الماغنيزيوم والكالسيوم البالغة في استخلاص ومذاق القهوة، خصوصًا القهوة فاتحة الحمض السائدة في مشهد القهوة المختصة. ثم وسع ماكسويل ورقته البحثية المنشورة مع هيندون إلى كتاب موسوعي رائع هو كتابه (الماء من أجل القهوة).

ثمة العديد من المغامرين في كيمياء القهوة الذين قدموا وصفاتهم الخاصة المجانية على الشبكة العنكبوتية لتحضير ماء مخصوص للقهوة باستخدام معادن

كيميائية بسيطة يمكن شراؤها بسهولة من إي بي وأمازون. وإذا لم يكن لديك الشغف لتتحول إلى كيميائي يُجري تجارب منزلية من أجل تجويد مياه قهوته، فيمكنك الآن شراء وصفات أملاح جاهزة من شركة (Third wave water) تضاف مباشرة للماء المقطر، تغير كليًا من رؤيتك للمذاق الفاخر وتمطر لسانك المتعطش بقهوة لا تشبه قهوة أيامك الماضية.

لا يكفي البن الجيد للوصول إلى اليابسة. يجب أن نعثر أيضًا على المياه.

تحضير القهوة..

تخمير القهوة

رغم أن تحضير القهوة يتقاطع مع كثير من مبادئ ومفردات الفيزياء والكيمياء والعلوم الهندسية إلا أن محبي القهوة العرب ما زالوا غير متفقيين على استخدام وتوظيف تلك المفردات باللغة العربية.

فعلى سبيل المثال كانت الطريقة الأولى تاريخياً لتحضير القهوة تتضمن غلي حبوب القهوة المطحونة بالماء ثم ترشيح القهوة (تصفيتها) بطرق مختلفة كان من بينها ليف النخيل. تسمى هذه الطريقة القديمة في التحضير لدى الأوروبيين والأمريكيين (percolation) وتترجم بالعربية (التخلل أو التوشيح)، وهو مبدأ كيميائي يعني ارتشاح المذيبات عبر ورقة ترشيح، وتخلل القهوة كتطبيق لذلك المبدأ، يكون المذيب فيه هو الماء والمادة المختزفة هي حبيبات القهوة المطحونة بينما المكونات القابلة للذوبان هي العناصر الكيميائية من أحماض ومركبات عطرية تحتويها القهوة والتي تعطي للقهوة لونها ومذاقها ورائحتها المبهجة.

وحين شعرت السيدة ميليتا بينتز من دريسدن في ألمانيا عام ١٩٠٨ بالملل من الطعم المر للقهوة، بسبب التخمر الزائد (Brewing) للقهوة السوداء عند غليها، قامت بعمل ثقوب في كوب معدني، ثم وضعت عليه الورق النشاف الخاص بمدرسة ابنها، وقامت بصب الماء المغلي على القهوة المطحونة، وكانت النتيجة مذهلة: قده قهوة سوداء صافٍ وغني. وما زال فلتر ميليتا بينتز الورقي علامة تجارية ألمانية تباع حتى الآن.

لكن هل يتداول عشاق القهوة العرب في أدبياتهم وحوادثهم مصطلح "تخمير" القهوة (Brewing) أم يحرفونه إلى (تخدير) القهوة أو (تقطير) القهوة تحريزاً من الشبهات واللغات التاريخية التي تلتصق القهوة بالخمير. أظن مفردة (تخمير) تناسب طريقة تحضيرنا للقهوة، ففي (القاموس المحيط) يرد تخمير الشيء بمعنى (تركه حتى يجود) وهو ما نفعله حين نغمر القهوة بالماء الحار ومنتظر الحصول على قهوة جيدة، ويرد في (لسان العرب) معنى لطيف للتخمير (خامر الشيء أي خالطه) وهو ما يحصل بمزج القهوة بالماء، ومن معاني (التخمير): تغطية الشيء، يقال: خمر وجهه وخمر إناءه أي غطاه (لسان العرب)، وهذا معنى يصف أيضاً (تغطية) حبوب البن بالماء أثناء عملية تحضير القهوة.

التخدير كمفردة مقهى عربية ارتبطت بشكل أكثر قربًا بالشاي في الثقافة العربية الشعبية وتحديدًا في مقاهي بغداد القديمة في القرن التاسع عشر والعشرين ومنها انتقلت عبر الأغنية العراقية والهجرات النجدية للعراق لتصبح مفردة متداولة في الخليج العربي. لذا أميل بشكل شخصي إلى قصر "التخدير" على الشاي و"التخمير" على القهوة.

نوتات القهوة

كما أن للموسيقى سلفاً ونوتات فإن للقهوة أيضاً إichاءات ونوتات ترتسم على اللسان حين تمتزج به، ولها عجلة تصنيف للمذاقات (coffee taster flavor wheel) معتمدة من قبل جمعيات القهوة المختصة للمذاق والنكهة والأروما.

وفي حين يستلهم الموسيقي نغماته من كل مكان وزمان داخل الروح وخارجها، فإن صاغة القهوة المحترفين أو الباريسا لا يقومون باختراع نوتات للقهوة من لا شيء، فنوتات القهوة موجودة داخل حبوب القهوة الخضراء، لكن العارفين بأسرار السلالات وفنون القطف والمعالجة والتجفيف وطرق التحميص السرية وكيمياء الاستخلاص والتقطير، وحدهم من يستطيعون إخراج نوتات القهوة من الحبوب ويشيعونها في الأقداح.

تمثل (عجلة مذاقات القهوة) مرجعاً لغويًا يساعد متذوق القهوة على وصف إichاءات العطر والشذا والمذاق التي تلامس الأنف المدرب ثم حليمات اللسان الماهر. وقد يحتاج محب القهوة إلى تهيئة لسانه بماء فوار مُنكّه بالليمون، وتدريب لسانه على الحدس التذوّقي في جلسات تذوق ممنهجة ليستطيع استشعار إichاءات القهوة المختلفة، فاكهية كانت أم متعلقة بمفردات مشتقة من الأزهار والحلاوة والحموضة وربما النبيذ.

نوتات القهوة هي توقيعات الأرض الأصلية على حبة البن، وبصمة التاريخ والجغرافيا والسماء وطفرات الجينوم على كل قهوة غادرت مهدها الأفريقي واستوت على جبل قصي في أحد قارات العالم.

مقاهي الموجة الثالثة وبيوت القهوة المختصة تنفق الكثير من الوقت والجهد كي تحصل على محصول قهوة من سلالة جيدة. لكن السلالة والتصنيف النباتي لثمرة قهوة في مزرعة ما ليس هو التوقيع النهائي لمذاقها وشذاها، فتربة المكان الجديد الذي احتضن القهوة، ودرجة ارتفاعها عن الأرض وعوامل غامضة أخرى تشكل بالإضافة للسلالة توقيعا جديداً من النكهات أو النوتات التي تميز كل محصول قهوة عن غيره.

لكن حكاية إظهار هذه النوتات والنغمات السرية لا تنتهي هنا، فالعلماء يقولون إن في القهوة ألف نكهة وعطر لا يستطيع استخلاصها بدقة إلا الراسخون في القهوة والعارفون بكيمياء التحميص والتخمير وفنونهما. وصاغة القهوة وأولياؤها ينفقون جزءاً كبيراً من دراستهم وأوقاتهم للوصول إلى المعادلة الصحيحة لتحميص

القهوة المختصة من حيث ضبط حرارة وإيقاع التحميص لاستخراج ما يستطيعون استخراجها من نوات القهوة ونغمات الأرض الموقعة سراً داخل الحبيبات.

ينفق أساتذة التحميص أياها طويلة في دراسة كيمياء وفيزياء التحميص ويجتازون اختبارات مهنية متخصصة في التحميص ويسهرون ليالي طويلة للتوصل إلى البروفایل الحراري السري لكل نوع من سلالات القهوة، ويجربون رفع وخفض إيقاع الحرارة ثانية بثانية للخروج بلحن تحميص يُظهر صوت القهوة وعسلها ويخفي أي نشاز أو شائبة فيها.

لكن الوصول إلى المنجم لا يعني القدرة على صياغة المجوهرات، والوصول إلى حبيبات قهوة باذخة لا يعني بالضرورة قدرة الشخص على التمتع بموسيقاها في فمه.

يشبه الأمر حصول أحد الهواة في مزاد على كمنجة ستراديفاريوس نادرة من تلك الكمنجات التي صنعتها عائلة ستراديفاريوس الإيطالية في القرن السابع عشر.

لكن الأنغام التي لا يشبهها شيء في تلك الكمنجة اللغز لن تغادر صندوقها الخشبي إلا حين تستريح على كنف عازف ماهر.

وهو ما ينطبق على قهوة فاخرة ونادرة في بنما أو السلفادور أو جاوا أو كينيا حين تصل إلى يد مُحبِّ للقهوة لا يملك من المعرفة والاختصاص والمهارة في طرق التحضير والتخمير والاستخلاص اليدوي ما يمكنه من إخراج نوات تلك القهوة واستخلاصها في القدح، فالقهوة الثمينة تحتاج إلى يد معلم ماهر يظهر مجازات القهوة ولغتها العذبة في القدح.

(رائحة البن جغرافيا. رائحة البن يد. ورائحة البن ناي تزغرد فيه مياه المزاريب) يقول محمود درويش. ورحيق القهوة المختوم مزيج من الجغرافيا ويد معلم التحميص وحكمة الساقى وفيزياء أداة التقطير.

كما سوترا القهوة

أحد أجمل مفاتن حركة القهوة المختصة هو التنوع والتعدد الذي تقترحه تلك الموجة التي تعيشها القهوة اليوم.

والتنوع المذهل في مذاقات القهوة المختصة مرده إلى التنوع الجغرافي الكبير في أماكن وأساليب زراعة القهوة، وإلى وجود بصمة فيزيائية /هندسية/ كيميائية خاصة لكل طريقة من الطرق اليدوية العديدة التي يتم بواسطتها تخمير أو تقطير القهوة السوداء.

فهندسة امتزاج القهوة بالماء ليست واحدة من تلك الطرق. وقوانين الجاذبية والثيرمو ديناميك والفيزياء الحرارية تتأثر باختلاف أسلوب التحضير ونوعية المواد المستخدمة في أدوات التحضير (الشكل الهندسي لقمع التقطير، فلتر الترشيح، ورق الاستخلاص).

ليست المسألة محصورة بمزج ماء درجة حرارته أقل من الغليان بقهوة مطحونة للتو ونائمة في مهد يتخذ شكل قمع، وتمرير المزيج الأسود (خلاصة البن المقطر) عبر فلتر ترشيح خلال مدة لا تتجاوز دقائق بسيطة، فثمة تصميم عظيم ومبدأ علمي يختفي وراء كل مذاق عظيم.

عملاق أدوات القهوة المختصة الياباني (شركة هاريو) تتحدث مثلاً عن عبقرية الثقب الواسع لقمع في سكستي (V60) الذي تنتجه وتروج لتفوقه في ترشيح القهوة عبر تصميم ميلان القمع بزواوية ستين درجة وسماحه للفلتر الورقي بالنزول بشكل حر من فتحة القمع وداخل فوهة ورق الاستخلاص، مما يوفر انسيابية أكبر في تدفق السائل السحري إلى أسفل عبر ورقة الترشيح، ويحقق التوازن المطلوب في مدة التخمير بشكل يوصل مذاق ونوتات القهوة المطلوبة دون الوقوع في فخ المرارة التي قد تتسبب بها ثوان زائدة عن المدة المثالية للاستخلاص والتخمير.

منافسون آخرون مثل شركة (كاليتا) بقمع الترشيح المعدني أو الخزفي ذي الثقوب الصغيرة الثلاثة في أطراف قاعدة القمع الدائرية تقدم فلسفة مثيرة للتوازن المنشود في فيزياء تدفق السوائل، حيث أن الفلتر الورقي ذا القاعدة المسطحة يتكئ على قمع تقطير معدني بقاعدة واسعة مسطحة وثلاثة ثقوب صغيرة موزعة بشكل مثلث مما يوفر سلاسة رائعة واتزاناً في قوة تدفق سائل القهوة إلى أسفل باتجاه الدورق الزجاجي.

أما عملاق القهوة المختصة الأمريكي الزجاجية الزرقاء (blue bottle) فقد أنفق

مهندسوها خمسة أعوام من الأبحاث وجربوا أكثر من سبعين نموذجًا مبدئيًا حتى توصلوا لتصنيع قمع تقطير الزجاجة الزرقاء والذي يزعم أن هندسته الثورية وفلاتره الورقية الخاصة من البامبو توفر استخلاصًا متوازنًا للقهوة لا يتوفر في غيره وأنه يضمن التعبير الأكثر جمالاً وشفاء وتجانسًا للقهوة المقطرة. ثمة أربعون شقًا نحيلًا في جسد القمع الخزفي تضمن سلاسة في نزول الماء بالخاصية الشعرية وتتجاوز الاعتماد على الجاذبية وخطها في استخلاص القهوة. أما الفلتر الورقي فمصمم بذات الشقوق النحيلة التي تغفو على القمع بتجانس ساحر، وتجعل مجرد النظر للقمع والفلتر متعة بصرية مدهشة.

أنصار فن البساطة أو الميناميلزم قد يجدون بفيتهم في قمع التقطير المعدني (فينيكس ٧٠) من شركة سينت أنطونيو. وهو قمع ترشيح أشبه بقطعة فنية ويحمل اسمه أسطورة طائر الفينيق، مصمم بمزيج هندسي فيزيائي غريب وبسيط بزوايا سبعين درجة ومحيط شبه مكشوف، مما يخلق أداة تقطير متخففة وبسيطة بعمود تقطير أطول من أقماع التقطير الأخرى، وظروف استخلاص أكثر مثالية ووضوحًا، بحسب الشركة المصممة.

ولا تنتهي مغامرات مُحبي القهوة المقطرة عند أقماع كاليتا وفي سكستي وفينيكس، فقد أضافت شركة كينتو اليابانية شيئًا من الإثارة بابتكارها قمع تقطير خزفي يُدعى "كنتو" الذي يقدم تجربة التقطير البطيء للقهوة مدعومًا بفلاتر ورقية من القطن ولب الأخشاب، لمزيد من التلاعب بمتغيرات الاستخلاص وحلم الوصول إلى قمع التقطير الذي لا يشبه غيره في استخلاص القهوة.

فلتر دورق الكيمكس الزجاجي في المقابل ينتج مذاقًا مميزًا للقهوة يختلف عن طرق التخمير أو التقطير اليدوية الأخرى، حيث أن الفلتر الورقي المضاعف يخلق مقاومة بسيطة للجاذبية ويجعل فترة مناومة الماء لحبيبات القهوة أطول قليلًا مما يخلق قهوة أكثر غنى وكثافة من قهوات الطرق الأخرى. يقوم فيلتر الكيمكس الكثيف والمعالج بالأكسجين أيضًا بتخليص القهوة المستخلصة من زيوت ودهون القهوة غير المستحبة ويمرر فقط المركبات العطرية المنشودة في القهوة مما يوفر قهوة لذيذة أكثر صفاءً وأجمل قوامًا وأقل مرارة. أما القوام الفريد لأداة الكيمكس فهو عنصر جذب لا يمكن الإغماض عنه من قبل عشاق القهوة المختصة، حيث أنه أشبه بقمع زجاجي ملتحم بدورق التقطير في قطعة فنية واحدة مكللة بخصر خشبي جليل يتيح للنادل إمكانية تناوله والإمساك به دون أن يتأثر بحرارة المزيج في زجاجة الكيمكس. زجاجة الكيمكس تمثل قمع تقطير وإناء تقديم في وقت

واحد، وحين أتأمل زجاجة الكيمكس أتحسر على الشعراء الذين ماتوا دون الإمساك بها مزة واحدة طوال حياتهم.

والمثير أنه بسبب مكثثة تقطير القهوة السوداء في أمريكا منتصف القرن العشرين، ظلت زجاجة الكيمكس التي اخترعها الكيميائي الألماني بيتر شلومبوم عام ١٩٤١ حبيسة متاحف الفن الحديث في نيويورك وسان دييغو وغيرها حتى بدأ بعض العشاق الخالص بذاية الألفية الجديدة ومع ازدهار موجة القهوة الثالثة المختصة في إعادة اكتشاف تحضير القهوة بالكيمكس، وكانت النتيجة مذهلة، وما زالت شيئاً يستعصي على المقاومة.

سحارة السايفن الزجاجية تقدم متعة بصرية غير مسبوقه في تقطير القهوة. وهذه الأداة المكونة من دورقين زجاجيين مرتبطين بقناة مطاطية يعود تاريخها لسيدة فرنسية اخترعتها لتبهر بها رواد صالونها الأدبي عام ١٨٤٠ ميلادية قبل أن تنتقل هذه الأداة إلى أسكتلندا وأمريكا ثم تخبو في القرن العشرين بسبب كونها تحفة فنية وطريقة مسرحية لتحضير القهوة أكثر من كونها أداة عملية تستخدم بشكل يومي في المطبخ. طورت شركات يابانية هذه السحارة السحرية وتلقفتها موجة القهوة المختصة كأداة جذب للزبائن على بار القهوة. والمتعة المسرحية البصرية في أداة السايفن تقوم على مبدأ الضغط المتولد من بخار الماء الذي يتم تسخينه بموقد غازي صغير. يبدأ مشهد تحضير القهوة بالصعود العكسي للماء الفائر من أسفل (في الدورق السفلي) إلى أعلى (في الدورق العلوي) ثم هبوط القهوة المذابة في الماء مرة أخرى من أعلى إلى أسفل عبر قنطرة السايفن (بعد إزالة شعلة الموقد وانخفاض درجة الحرارة يتخلق ضغط عكسي في الدورق السفلي). مشهد الشعلة الصغيرة الزرقاء أسفل السحارة ثم صعود الماء الساخن للأعلى لاحتضان حبيبات القهوة والامتزاج بها ثم هبوط الاثنين معاً للعالم السفلي مشهد مدهش يشبه ألعاب الخفة، أما مذاق القهوة المخمرة بهذه الأداة فهو مذاق غني وحلو وواضح وضوح العناقات.

وفي سياق المتع البصرية والحسية المرتبطة بتحضير القهوة السوداء، لا يمكن إغفال الفتنة التي تخلقها لمحبة القهوة نافورة (الموكا بوت) الصاعدة من أسفل إلى أعلى من قاعدة إبريق القهوة الإيطالي العتيق (موكا بوت) الذي ابتكره المهندس الإيطالي ألفونسو بياليتي عام ١٩٣٣ م. إنها قطعة فنية ساحرة تقدم رقصة رائعة لقهوة كثيفة تشبه في إيجازها مذاق الإسبرسو.

هذه التحفة المصنوعة من الألومنيوم استقرت في معظم المطابخ حول العالم إذ بيع منها أكثر من ثلاثمائة مليون قطعة، وحين توفي ريناتو بياليتي (ابن الفونسو)

قبل أعوام قرر أولاده دفن رماده في دلة موكا بوت، تعبيرًا عن تعلق العائلة العظيم بصناعة القهوة الساحرة.

تنوع المتع التي تقترحها طرق وأدوات ووصفات تحضير القهوة المختصة المختلفة وتقاطعاتها مع الفيزياء والكيمياء والحواس شيء أشبه بكتاب (كاما سوترا) للقهوة لم تنته كتابته بعد. و(الكاما سوترا) كتاب هندي ضخم كُتب باللغة السنسكريتية قبل الميلاد بقرون، وهو نص مقدس لدى الهنود يتضمن تعاليم في فن الحياة وطرقًا لا نهائية متنوعة للوصول إلى المتعة والشغف والمحبة. وعلى سبيل توضيح فضيلة الدقة والفيزياء في صناعة القهوة المختصة سأقول إن هناك فرقًا بين إضافة القهوة إلى الماء وإضافة الماء إلى القهوة. هذه ليست مبالغة. فقهوة الأمريكانو وقهوة اللونق بلاك تحتوي فقط على الإسبرسو والماء، لكن عند تحضير الأمريكانو تتم إضافة الماء فوق جرعة الإسبرسو على العكس من قهوة اللونق بلاك حيث تتم إضافة جرعة الإسبرسو فوق الماء، وهو ما يمنح قهوة اللونق بلاك غنى أكثر ومذاقًا مخمليًا أكثر بسبب احتوائها على طبقة كريما أكثر. وهو ما يذكرنا بالجدل الفيزيائي الشهير الذي دار في كتاب (نواقة الشاي) حول الفرق بين إضافة الشاي للحليب وإضافة الحليب للشاي.

الزجاجة الزرقاء:

المرحلة الزرقاء

يعتقد أهل فيينا أن مقهى (الزجاجة الزرقاء) في شارع (كولشيتسكي) هو أول بيت قهوة يفتح أبوابه في النمسا عام ١٦٨٦م. ويحبي النمساويون كل عام ذكرى التاجر والجاسوس والمترجم البولندي / الأوكراني كولشيتسكي صاحب ذاك المقهى التاريخي، باعتباره بطلا قوميا ساهم في إنقاذ النمساويين من حصار الأتراك القاسي لفيينا عام ١٦٨٣م، وباعتباره أحد أهم الآباء الروحيين للقهوة في أوروبا كما هو الحال مع (الشاذلي) في جزيرة العرب.

تقول الأسطورة، كما سبقت الإشارة إليها، إن حصار الجيش العثماني لفيينا عام ١٦٨٣ ميلادية كان يوشك على النجاح ممهدا لاختراق عثماني لأوروبا لولا جرأة وإرادة الجاسوس والدبلوماسي والتاجر البولندي كولشيتسكي الذي سبق له العمل في إسطنبول ويجيد لغات كثيرة من بينها التركية. فبعد أن استبد اليأس بأهل فيينا من آثار الحصار الطويل وكاد يفتك بهم الجوع، قرر البولندي بالتجنس كولشيتسكي المغامرة بالخروج من العاصمة وطلب النجدة، فخرج متنكزا بلباس عثماني واخترق خطوط الأتراك وهو يغني أغنيات شعبية تركية حتى تمكن من التسلل والوصول لإمبراطور بولندا آنذاك الذي تلقى رسالة الاستغاثة وهب لنجدة فيينا من الحصار الطويل وتمكن من هزيمة الأتراك ومنع سقوط العاصمة النمساوية في أيديهم.

وإثر هزيمة الجيش التركي وجد جنود الإمبراطور البولندي كميات كبيرة من أكياس تحوي حبوبا خضراء في معسكرات الترك عند أسوار فيينا، واعتقد الجنود البولنديون، بسبب جهلهم بالقهوة، أنها أعلاف جلبها الأتراك لخيولهم وجمالهم، إلا أن كولشيتسكي الذي يعرف القهوة جيدا ويعشقها بسبب زيارته وإقاماته المتعددة في إسطنبول أدرك قيمة هذه الأكياس وطلب من الإمبراطور منحها إياه، وهكذا حصل كولشيتسكي على ذلك الكنز التاريخي، وسارع مستعينا بمعرفته بالقهوة وطرق تحضيرها وتخميرها لافتتاح أول مقهى في فيينا تحت اسم (الزجاجة الزرقاء)، ومنذ تلك اللحظة الزرقاء بدأ النمساويون في صنع علاقتهم الغرامية الخاصة بالقهوة والمقاهي.

وبعد ثلاثة قرون من حصار فيينا الشهير، يستلهم الأمريكي جيمس فريمان، أحد أيقونات القهوة المختصة في العالم، حكاية (الزجاجة الزرقاء) فيقوم بإحياء روح أب القهوة النمساوية الأول (كولشيتسكي) بتأليف سلسلة من المقاهي وبيوت

التحميص ومبيعات أدوات القهوة تحت ذات الاسم الزجاجاة الزرقاء (Blue bottle).

بدأ فريمان، وهو عازف كلارينت سابق في فرق أوركستراوية ويحمل درجة في الفلسفة، قصته مع القهوة عام ٢٠٠٢ كمعلم تحميص في مرآب صغير في شمال أوكلاند/ كاليفورنيا بحلم بسيط هو التحميص للسكان المحليين وتوصيل القهوة المحمصة حديثًا للبيوت خلال مدة لا تتجاوز اليومين من تاريخ التحميص. كبر الحلم المتواضع من مجرد إيصال القهوة الطازجة لعشاق القهوة في بيوتهم إلى بيع القهوة المحمصة في سوق المزارعين الشعبي نهاية الأسبوع قبل أن يخرج المارد من (الزجاجاة الزرقاء) وتزهر حانات القهوة الزرقاء (المختصة) في سان فرانسيسكو ولوس أنجلوس وسان دييجو وميامي ونيويورك وبوسطن قبل أن تعبر المحيط لافتتاح عشرات الفروع في اليابان.

أحد أعظم جماليات الموجة الثالثة من القهوة ممثلة ب (القهوة المختصة) وبيوتاتها هو نزعتها للاستقلالية والفردانية ونموها في الظل بعيدًا عن طموحات (التوسع) والتمدد و(قلق السعي إلى المكانة)، فطالما كان المجد في مشهد القهوة الكوني للمقاهي المستقلة الصغيرة لا لسلاسل المقاهي الإمبريالية من طينة ستاربكس وكوستا وغيرها من ديناصورات الموجة الثانية للقهوة.

التعصب ل (المتناهي في الضغر) لدى مُحبي القهوة المختصة ليس مجرد تعصب (شعري) عاطفي بقدر ما ينحدر من وعيهم العميق بكون الإبداع ظاهرة فردية لا يمكن تضخيمها وتمطيظها بشكل جماعي. والقهوة المختصة تحديدًا تعتمد في فهم أسرارها وطرق تحضيرها على الوعي الفردي الخاص والمهارة اليدوية للنادل أو البارستا، بشكل يجعل نقل هذه التجربة الجمالية الفردية إلى أمكنة وفروع أخرى مغامرة وتجديفًا في الهواء، وتهديدًا للثباتية (consistency) فما بالك حين يقرر أحد آباء القهوة المختصة في العالم مثل جيمس فريمان الانقلاب والتمرد على فكرة (الأشياء الصغيرة هي الرائعة) بالتمدد وتوسيع (الزجاجاة الزرقاء) إلى أكثر من خمسين فرعًا في أمريكا واليابان وربما غيرها قريبًا. وما بالك وعملاق القهوة السيئة (نيسله) يشتري ما يقارب السبعين بالمائة من أسهم شركة (الزجاجاة الزرقاء) بما يقارب النصف مليار دولار أمريكي.

لا شك أن مقاهي (الزجاجاة الزرقاء) قد ساهمت كثيرًا في صناعة (مرحلة فنية زرقاء) في مشهد القهوة في أمريكا رفعت من وعي المستهلك العادي بجماليات وأسرار القهوة المختصة، وقدمت على الدوام قهوة جيدة صقلت ثقافة اللسان

وأعادت تشكيل توقعاته لما تعنيه القهوة الجيدة، لكن تحول (الزجاجة الزرقاء) إلى (محيط أزرق) أمر يجعلها شبيهة ببارونات القهوة السيئة في العالم، شكلياً على الأقل.

إنّ كميّاً من روح وطقوس وأدوات القهوة المختصة هي في الأصل مستعادة من فترات تاريخية سابقة في أمريكا وأوروبا واليابان كانت فيها القهوة تجربة فردية تحضّر في المنزل بشكل يدوي لكن هذه الروح الفردية واللمسة اليدوية اندثرت لاحقاً بسبب المكننة الأمريكية لتحضير القهوة في القرن العشرين والتي انتشرت لجهاز مستر كوفي على حساب قمع التقطير اليدوي، وهو أمر ساهم بتسريع تحضير القهوة وتسليعها على حساب جودتها. والخوف حين نتأمل الحركة الحالية للزجاجة الزرقاء أن تتسلل تجربة المكننة والاستنساخ من جديد لحضارة القهوة المختصة، وأن تعود القهوة مرة أخرى إلى تشرب روح الشركات العملاقة على حساب بيت القهوة الصغير.

قهوة القطن

في شمال مانشستر وفي منطقة أنكوت القريبة من وسط المدينة كان مهد الثورة الصناعية في القرن الثامن عشر.

كان محزنًا أن تموت منطقة أنكوت ويترمد فيها العشرات من مصانع النسيج والقطن الشهيرة في مانشستر والتي ظلت لقرن كامل تنسج أردية العالم وأقطانه، قبل أن تخبو شعلتها إبان الحرب العالمية الأولى ثم تنطفئ تمامًا في منتصف القرن العشرين متأثرة أولاً بصعود مفاجئ لمارد القطن الياباني في أربعينيات القرن الماضي والذي عمد إلى تشغيل مصانع القطن اليابانية يوميًا ولمدة ٢٤ ساعة وأغرق السوق العالمي بقطن رخيص، ثم انهارت صناعة القطن الإنجليزي في خمسينيات القرن بمقاطعة (هند) غاندي الشهيرة للقطن الإنجليزي، إذ كانت الهند تستورد نصف الإنتاج البريطاني من القطن.

وإثر نكسة القطن الإنجليزي ومصانع شمال غرب إنجلترا تحديدًا خسر نصف مليون عامل وظائفهم وأوصدت ثمانمائة مصنع قطن أبوابها إلى الأبد.

ومنذ الستينيات ظلت مباني تلك المصانع الشاهقة المدموغة بالقرميد والطوب الأحمر مجرد أطلال موحشة وهياكل حمراء مهجورة في مانشستر ومدن شمال غرب إنجلترا.

وبعد نصف قرن من الوحشة والعناكب يعود أحد أكبر مصانع القطن في منطقة أنكوت بمانشستر لا لغزل خيوط القطن بل لغزل خيوط الشذى كبيت قهوة ومحكمة مختصة تحت الأسقف الواطئة والجدران القرميدية العتيقة نفسها.

قهوة (ANCOATS) في مانشستر تعود بك إلى أصل القهوة كطقس وتاريخ، فالقهوة تقدم في أقداح النبيذ الزجاجية المرهفة بساقها المستدقة. يجيء النادل بدمائه الأصدقاء ويسكب السائل الداكن بهدوء بكمية قليلة في قده الزجاج، يشرح لك إحياءات القهوة الموجودة في الكأس، ويحذرك من حمل الكأس من جزئه العلوي الذي يحضن القهوة حتى لا تفسد برودة يدك حرارة القهوة وتفسد كيميائها وفواكهها المعتقة.

الحجاز مقهى العالم الأول

يبدو أن فكرة المقهى كمكان ثالث قد خرجت إلى العالم من الحجاز، وتحديدًا من أم القرى في القرن التاسع الهجري. صحيح أن الحبشة واليمن شربتا القهوة أولًا، لكن بيت القهوة أو المقهى كفضاء عام لشرب القهوة كان فكرة مكية خالصة.

ومن الفتاوى الحجازية الطريفة في التراث العربي المخطوط للقهوة فتوى نقلها أبو سالم العياشي (توفي عام ١٠٩٠ هجرية) عن الشيخ الإمام الفقيه المتصوف صفي الدين القشاشي المدني (من فقهاء القرن العاشر الهجري)، فحين سئل الشيخ القشاشي عن حكم القهوة جعل القهوة (مستحبة) لأهل الحجاز. يقول القشاشي مازحًا وهو ينتصر للقهوة ناقلًا حكمها من مرتبة الجل إلى الاستحباب: (مما أنعم الله به على أهل الحجاز هذا البن لأنهم ضعفاء فقراء في الغالب، والناس يقدمون عليهم من الأفاق، والإنسان لا بد له من طعام يقدمه لمن دخل عليه، ولا قدرة لهم على تكلف ذلك لكل أحد يدخل عليهم، وهذه القهوة خفيفة المؤونة، والناس راضون بها غنيهم وفقيرهم، رئيسهم ومرؤوسهم، فكانت صيانة لوجه الفقير عند ورود أحد عليه، فلا يبعد أن تكون مستحبة عند أهل الحجاز).

تعلق أهل الحجاز بالقهوة تعلقًا تاريخيًّا، وقد كانت حوانيت القهوة وبيوتها تحيط بالحرم المكي في المئة العاشرة من الهجرة، واستمات المكثون قرونًا في الدفاع عن القهوة ضد فتاوى وحملات التحريم المتعاقبة منذ القرن التاسع الهجري حتى انتصرت القهوة وحوانيتها على الفتاوى والمراسيم السلطانية، وقد مرَّ أن المستكشف السويسري جو بوركهارت (الحاج إبراهيم بن عبدالله) والذي زار مكة والمدينة المنورة عام ١٨١٠ ميلادية قد كتب في وصف طبائع أهل المدينة: (شرب القهوة في المدينة بلغ حدًّا مُبالغًا به يفوق ولع الناس في إنجلترا وهولندا بالشاي بمراحل حدًّا أن أهل المدينة يقايضون البن بالنقود والفواكه).

يعود الآن مشهد القهوة الخاصة في الحجاز بقوة واختلاف من خلال عشاق حجازيين يفهمون أسرار القهوة وطاقتها وكيمياءها السرية. أذكر هنا عاشق القهوة عبدالرحمن عشقان وحانوته الحميم (كوب وكنبة) في جدة ومشهد رواده المخلصين الذين يعودون بشكل يومي للحديث عن القهوة ويجربون أنواعًا جديدة من البن وأنماطًا مختلفة من طرق التحضير، ويحتفلون باستمرار بابتكار وصفات سرية من مشروب يحمل (توقيع) النادل، ولا أنسى طقس قرع الأجراس النحاسية في المقهى والهتاف الجماعي حين يقوم الزبون بترك بقشيش في الدلو المعدني

الصغير المخصص للبقيشيش.. كما لا أنسى فكرة إنشاء (بار) المقهى حيث تطلب قهوتك وتشربها على رف بار القهوة وأنت تتحدث مع النادل وتملأ حواسك بحركات يديه وهو يحضر القهوة المقطرة أو يعزف باستمتاع على آلة الإسبرسو. يحتفظ عبدالرحمن بذات الزبائن الذين يترددون على مقهاه. ذات الوجوه التي تتنافس على الكنبة الكبيرة والبار كل يوم، والتي تسمى هذا المقهى (البيت) من شدة ارتياحها للمكان.

وفي مقهى آخر، اختار درجة حرارة ٩٢ (وهي حرارة الماء المستخدم في تقطير القهوة) تتواصل المغامرات بحثًا عن التفرد والثباتية: يفاجئك نادلون مدججون باللفظ والمحبة ومعرفة سلالات قهوتهم وإيحاءاتها ومعلمو تحميص تم جلبهم من كولومبيا لضمان العناية بحبوب القهوة الغالية وإخراج كل قدراتها الطبيعية من فواكه وزهور العالم.

في مقهى ثالث على البحر الأحمر يختلط صوت الجزر والمد بمدّ رائحة التحميص والفن المحلي وشذا القهوة. القهوة التي يتم شراؤها بواسطة رحلات سفر شخصية وشراء مباشر من مزارعي أفريقيا وأمريكا الوسطى واليمن يتم تحميصها بكل محبة ومعرفة ويتم تعبئتها في أكياس أشبه باللوحات الفنية التي تتألق بلوحات رسمت بواسطة فنانيين محليين. فخليط قهوة الإسبرسو يحمل اسم الرسامة العالمية فريدا كالدو وبورتريه شخصيًا لها في لفتة لم أشاهدها من قبل في مقاهي العالم، وقهوة اليمن وإثيوبيا وبيرو فردية المصدر تنصدر أكياسها لوحات فنية مذهشة تُشبع خطوطها وألوانها العين والروح والجغرافيا، فضلًا عن أن المحمص تباع أيضًا لوحات فنية بجانب القهوة وأدواتها.

وتحت هذا المشهد الحجازي الحميم يقف بهدوء معلم وخبير قهوة اسمه علي يحمل خلف ظهره ٢٠ عامًا من معرفة القهوة الخاصة. أنشأ مدرسة لتعليم فنون القهوة وأسرارها علاوة على قيامه برحلات إلى جنوب الجزيرة لتدريب مزارعي القهوة الشيوخ على الممارسات الجيدة لزراعة القهوة المختصة.

في المقهى الحجازي تستشعر الجذور الأولى لمقهى العالم الأول، وتستعيد فكرة أن القهوة حلال في كل بقاع الأرض، لكنها في الحجاز (مستحبة).

إزميرالدا:

غواية الجيشا

في رواية الفرنسي فيكتور هيجو (أحدب نوتردام) يقع الجميع في محبة فتاة غجرية جميلة بارعة في الرقص تدعى إزميرالدا. يقع في حبها الفارس النبيل والقس وحتى قارع أجراس الكنيسة الأحدب كوازيمودو، لدرجة أن هذا الفتى الأحدب الدميم يصاب بدهشة صاعقة وهو يتأمل جمال إزميرالدا التي تعطف عليه من بين الجميع، فيخاطبها بلهجة طفولية وهي تسقيه: (أنت من الشمس. قطرة من الندى. بل تغريدة عصفور. اللعنة. هكذا يجب أن يكون المرء في شكله الخارجي).

لقد كان هذا أيضًا ما قلته حين تذوقت قبل أعوام قهوة من إنتاج مزرعة إزميرالدا البنمية: (اللعنة. هكذا يجب أن تكون القهوة). إزميرالدا تلوي الأعناق مرة أخرى، ليس على هيئة امرأة لكن على هيئة قهوة في جبال بنما.

كانت قهوة إزميرالدا التي جربتها من سلالة تدعى (الجيشا) وكان تجربة تذوقها أشبه بصاعقة اخترقتني تمامًا وما زالت تواصل بروقتها وحرانقتها في رأسي. كان قدح (الجيشا) ذاك أشبه برؤية امرأة لا يتكرر جمالها إلا مرة كل ألفي عام. لم يكن مذاق قهوة تنتمي للأرض بل للسماء. شعرت بخشوع طفل أصم يستعيد سمعه فجأة ويسمع صوت أمه وحفيف ظلها الأخضر للمرة الأولى. امتزجت في فمي نكهات زهور غامضة وفواكه أمومية ليس لها اسم والتفت طويلاً حول لساني قوام خفيف راقص يشبه قوام شاي غامض ومقدس.

يقول الهولندي الشهير ويليم بوت، حكم مسابقات القهوة وخبير جودة القهوة العالمي عن سلالة قهوة الجيشا: (للجيشا شذا لا يصدق. إن شذاها أشبه بعطر نادر يحمل إحياءات الزهر والياسمين والبرغموت. داخل القدح تعجّ قهوة الجيشا بطيف من مذاقات لطيفة ونكهة تستقر طويلاً في اللسان. يمكن أن نتذوق نكهات الليمون والعسل وفاكهة البابايا وفواكه عصية على السرد).

كان ويليم بوت أحد الحكام الذين شهدوا ولادة قهوة الجيشا على طاولة مسابقة كأس قهوة النخبة في بنما عام ٢٠٠٤. في ذلك اليوم التاريخي صرخ أحد الحكام غاضباً بعد تذوقه لأحد العينات: (أبعدوها. من وضع هذه القهوة الإثيوبية على الطاولة؟ هذه ليست قهوة بنمية..). تلا ذلك صرخات بقية الحكام الذين صعقوا من جودة تلك العينة ومذاقها وشذاها غير المألوف في كل مزادات ومسابقات القهوة

العالمية، فحصلت تلك القهوة على مئة درجة من مئة وهي أعلى درجة تصل إليها قهوة في سلم تقييم القهوة المختصة.

كانت العينة الفائزة تخص قهوة من سلالة الجيشا تقدمت بها للمسابقة مزرعة هاسيندا إزميرالدا التي تملكها عائلة بيتيريسون السويدية الأصل. تواصل فوز قهوة الجيشا من مزرعة إزميرالدا في السنوات اللاحقة واستمرت في تحقيق مبيعات خيالية وصلت في عام ٢٠١٨ إلى أكثر من ٦٠٠ دولار للرطل الواحد وهو ثمن غير مألوف في مزادات القهوة الخضراء وقد يفوق سعر أفخم زجاجات النبيذ المعتقة (سعر رطل القهوة غير المختصة في بورصة نيويورك للسلع لا يتجاوز الدولارين). وبفضل تلك المصادفة غير المسبوقة في تاريخ القهوة الكوني تغيرت خارطة القهوة المختصة، وانتعشت زراعة القهوة في بنما، وانتقلت سلالة الجيشا للعديد من مزارع بنما قبل أن تنتقل من بنما للعديد من دول أمريكا اللاتينية وأفريقيا.

حين التقيت الهولندي ويليم بووت قبل سنوات في العاصمة الإيرلندية دبلن وسألته عن قصة اكتشاف قهوة الجيشا في عام ٢٠٠٤ أخبرني أن تلك الحادثة قد غيرت حياته إلى الأبد. فبعد عشرين عامًا من خبرته العالمية في مجال القهوة المختصة وإثر صاعقة الجيشا المدهشة التي شهدتها عام ٢٠٠٤ قرر ويليم بووت التحول من خبير قهوة إلى مزارع قهوة. وبالفعل فقد قام بشراء أرض جبلية مهجورة بالقرب من بركان بارو في بنما عام ٢٠٠٦ وبدأ بالفعل في زراعة أكثر من ستة آلاف شتلة من قهوة الجيشا عام ٢٠٠٧.

يقول ويليم بووت: لقد قررت أن أسخر خبرتي في عالم القهوة منذ كنت طفلًا في الرابعة عشرة أحمص القهوة في محمصة والدي في هولندا حتى أصبحت خبير تقييم قهوة عالمي (Q-grader) ومحكمًا في مسابقات القهوة لأقدم نموذجي الفلسفي الخاص في ممارسات زراعة القهوة. لقد افتتنت بقهوة الجيشا لكنني قررت أن أقيم علاقة مختلفة مع الجيشا، فقررت أن أزرعها في مكان بعيد عن سهل البوكيت الذي يحتضن معظم مزارع البن البنمية، واخترت أرضًا زراعية مهجورة في مرتفعات تجاوز الغيوم في منطقة شيريكى بالقرب من بركان بارو. تطلب الأمر في البداية جولة طويلة وصعبة باستخدام بغل صبور لاستكشاف تلك الأراضي المرتفعة، وبعد أن قادني قلبي للقطعة المناسبة، أسميت المزرعة (La mula) وتعني بالإسبانية "البغل" امتنانًا للبغل الذي ساعدني على الوصول، وهكذا أسست مزرعة لا مولا (finca la mula).

أخبرني ويليم بووت ووجهه يتهلل من الحب والشغف أن مزرعته (لا مولا) وبعد

سنوات من المحبة والصبر قد ربحت المركز الأول في مسابقة القهوة المختصة في
بنما عام ٢٠١٤. وبعد أن أهداني عينات قهوة خضراء غير محمصة من نفس المزرعة،
صنع لي قهوة جيشا من إنتاج "لا مولا"، فتذوقت للمرة الثانية رحيق الجيشا،
مستشعرا الدهشة والتقدير والخشوع الذي منحني إياه جيشا إزميرالدا في المرة
الأولى. لم تكن ذات إichاءات جيشا إزميرالدا لكنها حوت فتيل الدهشة الصاعق
نفسه من فواكه وعطور نادرة. ويا له من شيء أشبه بالشعر أن تحوّل حبة قهوة
فاتنة من متذوق للقهوة إلى مزارع.

لكن من أين أتت تسمية الجيشا؟ من أين وصلت هذه الفاكهة المعجزة إلى الدولة
الصغيرة بنما التي لم تكن معروفة في مشهد القهوة العالمي؟

هناك إجماع على أن اسم الجيشا كسلالة قهوة يعود إلى قرية صغيرة في غرب
إثيوبيا بالقرب من الحدود الشرقية لجنوب السودان (Gesha or Geisha). لا
علاقة لفتيات الجيشا اليابانيات بقهوة الجيشا.

تقول الحكاية إن القنصل البريطاني ريتشارد والي قام بجمع بذور قهوة من
غابات قرية جيشا الإثيوبية عام ١٩٢٦ وأرسلها إلى دائرة الزراعة في كينيا قبل أن
يتم استيراد هذه البذور في وقت لاحق من قبل معهد أبحاث القهوة في كوستاريكا.
وحيث فكرت عائلة بيتيرسون السويدية في نهاية التسعينيات في إعادة زراعة
القهوة في مزرعتهم هاسيندا إزميرالدا غرب بنما تم اللجوء لبنك بذور القهوة
الكوستاريكي للحصول على بذور قهوة لسلالة مقاومة لأحد أمراض القهوة الفطرية
الشائعة في بنما. كانت السلالة المقاومة المختارة هي سلالة الجيشا، والتي قامت
العائلة بزراعتها في مرتفعات البوكيت البنمية دون سابق تخطيط أو معرفة بإمكانات
هذه السلالة من حيث النكهة والشذى، فلم يكن معروفاً عن الجيشا سوى مقاومتها
العالية لمرض القهوة المذكور. وحين قامت مزرعة إزميرالدا باختيار عينات عشوائية
من سلالات قهوة مختلفة للمشاركة في مسابقة بنما السنوية للقهوة حدثت المعجزة
على طاولة التحكيم، وولدت قهوة (الجيشا) بثوب جديد وفي مكان قصي جداً عن
مسقط رأسها في الحبشة.

لقد بزغت الجيشا في بنما قبل أن تُعرف في دول أخرى زرعتها لسنوات طويلة
بفضل البيئة المناخية الجديدة في بعض مرتفعات بنما والمعروفة عند علماء المناخ
بمناخ المايكرو كلايمت (microclimate) أو ما يمكن ترجمته بالمناخ المجهري
حيث تتوافر ظروف مناخية غامضة ودقيقة ومميزة في بقع جغرافية محددة داخل
إقليم ما مختلفة عن المناخ السائد والعام لذات الإقليم ما يساهم في خلق منتجات

زراعية ذات جودة غير متوقعة وغير مألوفة.

قد يكون هذا المناخ المجهري في مزرعتي إزميرالدا ولا مولا مزيجًا من التربة البركانية والارتفاع الشاهق للأرض ونوعية الأشجار المجاورة لشجيرات القهوة وحصّة شجيرات القهوة المختلفة عن السائد من الشمس والظل بالإضافة إلى إطلالة تلك الغابات الجبلية على المحيطين الهادي والأطلسي وما تجلبه تلك الإطلالة الفريدة من رياح ورذاذ مالح يجعل شجيرات القهوة متعطشة أكثر للتراب وملتصقة به بشكل حميم الأمر الذي يجعل فواكه الأرض وسرها الدفين يسري ببطء في نسغ شجيرات البن، فيتوّج الجيشا ملكة لشجيرات البن.

لا تتوقف حكايات المغامر الهولندي وعاشق الجيشا المجنون ويليم بووت عند مزرعته البنمية "لا مول" بل يُحوّل في وقت لاحق بوصلته شرقًا ليصنع التاريخ، فيأخذ مغامرته بعيدًا إلى مهد القهوة الأول في غابات الحبشة ويساهم مع شركاء آخرين في إعادة زراعة سلالة الجيشا في قرية (جيشا) الإثيوبية على مساحة خمسمائة هكتار. وهكذا تعود الراقصة الأكثر براعة بين راقصات البن حافيةً إلى ترابها القديم، لتواصل قصة الإدهاش والإبهار.

المتشبعون لسلالات القهوة النادرة باهظة الثمن كالجيشا والذين يتقفون أثر محاصيل المايكرو لوت المجنية من مزارع قهوة صغيرة وقصية لا يتوقفون أبدًا عن ملاحقة تلك المشاعل السرية الضئيلة في ليل العالم المليء بالتكرار والضجر. والمأزق الحقيقي في ملامسة الجميل النادر أنه يرفع سقف الحواس والتوقعات إلى درجة تجعل العودة إلى الجمال البسيط والمألوف أمرًا محفوفًا بالمشقة.

ولأنه لا يمكن، ولأسباب عديدة، أن نشرب الجيشا كل صباح، يشعر محبو القهوة الذين تذوقوا قهوة الجيشا بالخذلان حين يضطرون إلى العودة للتأقلم مع بقية سلالات القهوة الأقل جمالًا. إن الجيشا هي القهوة التي تصعد بك إلى الغيم لكنها بعد ذلك تفسد عليك الشرفات.

الحج إلى القهوة:

الجراند تور

إذا أصبت بالقهوة فحتفا تتلبسك خرائط القهوة.

في منتصف القرن السابع عشر شاعت في أوروبا ظاهرة الجرانند تور (الرحلة العظيمة) وهو تقليد استمر أكثر من قرنين لدى شباب الطبقات الراقية في أوروبا يتمثل في سفر معرفي فردي طويل يمتد لأشهر وربما سنوات بما يشبه طقوس الحج الطويل عبر القارة العجوز لزيارة عواصم الفن والوقوف عند آثاره وعباته وفنانيه وموسيقييه والاختلاط بمناهل الثقافة والمدنية والفلسفة والتحضر بمختلف اللغات الأوروبية عبر خط سير يبدأ من ميناء دوفر البريطاني، يعبر بحر المانش، ليتصل حجاج الفن بعبتات الفنون في فرنسا وإيطاليا وسويسرا وألمانيا والنمسا.

الموجة الثالثة للقهوة التي يشهدها العالم الآن لا تترك محبي القهوة دون رجفة المعرفة وأشواق الوقوف على العتبات الجديدة، بطقوسها الفريدة ابتداءً بجذور مقاهي الموجة الثالثة في أستراليا ونيوزلندا واليابان مرورًا بمقاهي أوروبا المختصة في لندن وأدنبره ودبلن وبيلفاست وبرلين وهامبورج وأمستردام وأوسلو وهيلسنكي وكوبنهاجن ثم بيوت القهوة المختصة في نيويورك وسياتل وسان فرانسيسكو في أمريكا.

وفي كل مدينة تبدأ جولة لاكتشاف مشهد القهوة الجديد وحركته الثالثة، فعاشق القهوة المختصة حين يهبط نيويورك أو لندن يبحث عن خارطة مطبوعة لبيوت القهوة المختصة ويقسم أوقاته وحواسه بينها. إنها فعلاً أشبه بجولة فنية ووجدانية على محاضن الفن الحديث للقهوة، تتطلب من زائر لندن أو نيويورك على سبيل المثال التنقل بين مئة اسم على خارطة خاصة للمدينة تسمى (خارطة بيوت القهوة المختصة).

واللافت أن هناك بيوت قهوة مختصة في بريطانيا وأستراليا وأمريكا اتخذت لنفسها أسماء تحمل دلالات الحج والتطواف والوصول إلى عتبات الأشياء الجليلة، فثقة "مقهى مكة" في أستراليا وهناك مقهى في بريطانيا أضاف لاسمه عبارة "الأراضي المقدسة"، ولعل هذا الربط بين أجواء الحج ومفردات الواجهة الجليلة "القبلة" تذكر بعبارة الكاتب الأمريكي (دبليو إي أم الكوت، ١٨٣٩): أهل القهوة هم أهل الله.

المرأة في القهوة والمقاهي

المرأة والقهوة:

تأنيث المكان

إذا كان أهل البادية ما زالوا يحملون الامتنان لروح الشاذلي الذي وصل أرواحهم بالقهوة، فسموا قهوتهم العربية بالشاذلية عرفاناً ومحبة للشاذلي، فإن كل عشاق القهوة المقطرة في العالم يمتنون كل صباح للمرأة التي علمتهم لأول مرة كيف يستخلصون القهوة السوداء ببساطة أسرة.

ففي عام ١٩٠٨ وحين شعرت السيدة ميليتا بينتز من دريسدن في ألمانيا بالملل من الطعم المر للقهوة، بسبب التخمر الزائد (Brewing) للقهوة السوداء التي كانت تحضر آنذاك بطريقة الغلي، قامت باكتشاف واحد من أهم الابتكارات في تاريخ تحضير المشروب الأسود: الفلتر الورقي وقمع التقطير. فقد لجأت ربة المنزل الألمانية إلى عمل ثقوب في قاعدة إبريق نحاسي، ثم وضعت به الورق النشاف الخاص بمدرسة ابنها وأضافت القهوة المطحونة فوق القمع الورقي. بعد ذلك قامت ميليتا بصب الماء المغلي على القهوة المطحونة، وتجميع القهوة المستخلصة في إبريق تقديم. كانت النتيجة مذهلة: قده قهوة سوداء صاف وشهي وأقل مرارة. وما زال فلتر ميليتا الورقي علامة تجارية ألمانية تباع في معظم المتاجر العالمية حتى الآن. قبل هذا التاريخ كان حضور المرأة في (كتاب القهوة) مليئاً بمشاهد الجدل الاجتماعي وقصص المنع والتغيب عن فضاء القهوة الاجتماعي الخاص والعام، على اختلاف بسيط بين الدول والأقاليم في فترات المنع.

في الشرق قاومت المرأة في القرن الخامس عشر الميلادي لتحصل على حقها في شرب القهوة التي كانت توصم بالمشروب الذكوري، فصدر في عام ١٤٧٥ قانون تركي في إسطنبول يمنح المرأة الحق بطلب الطلاق إذا لم تحصل على حصتها اليومية من القهوة، دون أن يسمح لها بارتياح بيوت القهوة.

أما في البادية العربية فقد كانت المرأة فيما يتعلق باحتساء القهوة تعامل معاملة الرعاة والخدم، والفتيان الذين لم يشتد عودهم ولم يحملوا السيف، والبدوي يعتبر القهوة "للكيف والسيف" والفتاة لا تحمل سيفاً ولا يجيز لها العرف البدوي أن تكون صاحبة "كيف". وربما لهذا كان يسمح للمرأة المتزوجة فقط بشرب القهوة بينما تمنع العذارى من شربها (أحمد كعيدي، مجلة المعرفة السورية، مايو ٢٠٠٤).

في الحجاز، تظهر الصور المحفوظة لمجالس النساء في الحجاز في القرن الثامن عشر والتاسع عشر ضمن وثائق المكتبة البريطانية شرب الفتاة للقهوة والأرجيلة في المنزل الحجازي.

أما في حواضر نجد فثمة تفاوت في منع المرأة من شرب القهوة بين المدن والقرى النجدية، فقد منعتها بعض الحواضر وسمحت بها بعض المدن. وأذكر هنا مروييات شفاهية عن فتيات أحد حواضر نجد التي لم تكن تسمح للمرأة بشرب القهوة في النصف الأول من القرن العشرين، وقيام مجموعة من الشابات الصغيرات في البلدة باستغلال سفر الرجال أو غيابهم في البرية للتجمع في بيت إحداهن وشرب القهوة خلصة. ولم تخل تلك المحاولات التمردية بطبيعة الحال من قصص الوشاية واكتشاف ما أقدمن عليه من كسر تابو القهوة ومن ثم معاقبتهم من قبل ذكور العائلة. بل إن شاعرًا شعبيًا من إحدى المدن النجدية التي كانت تمنع النساء من القهوة كان يعير صديقًا له في بلدة مجاورة لأنه يسمح لزوجته بشرب القهوة، وكان شرب القهوة تشبّه بالرجال.

في أوروبا أيضًا كان المجتمع الأوروبي وحتى النصف الثاني من القرن التاسع عشر لا يحبذ شرب المرأة للقهوة في المنزل، وكان منع المرأة من دخول المقاهي شأنًا لقرون.

ففي ألمانيا والنمسا على سبيل المثال كان هناك تحفظ طيلة القرنين السابع عشر والثامن عشر على شرب النساء للقهوة ولم يسمح للنساء بارتياح المقاهي سوى في النصف الثاني من القرن التاسع عشر. وهذه الممانعة الذكورية لشرب الألمانيات للقهوة تظهر جليًا في سيمفونية / كانتاتا القهوة لباخ حيث يظهر الأب وهو يحاول إقناع ابنته المغرمة بالقهوة بالتوقف عن شربها ويهددها بالحرمان من الزواج. لكن الفتاة تتغزل بالقهوة وتصفها بأنها أفضل من مئة قُبلة وأنها أتمن من أفخم أنواع النبيذ، بل وتشتترط أن يكتب في عقد الزواج شرطًا يضمن تكفل الزوج بقهوتها.

في البندقية أيضًا لم يكن القانون يسمح للنساء بدخول بيوت القهوة. والمقهى الوحيد الذي كان يسمح بدخول النساء كان مقهى كافيه فلوريان الشهير والذي كان يتردد عليه زير النساء كازانوف.

الفرنسيات وخلال القرنين السابع والثامن عشر لم يكن بأحسن حالًا. فلم يكن لويس الرابع عشر يسمح إلا لسيدات الطبقة المخملية بدخول المقاهي. ومن القصص الطريفة المرتبطة بذاكرة المقاهي الفرنسية أن الفيلسوفة وعالمة الرياضيات

والفيزياء الشهيرة إيميلي دو شاتيليه (١٧٠٦ - ١٧٤٩) كانت تتنكر بزي رجل من أجل دخول مقاهي باريس للالتقاء بزملائها الرجال من الأدباء والعلماء والمفكرين مثل فولتير. وكانت إيميلي أول امرأة تنشر ورقة علمية في فرنسا وأول من قام بترجمة كتاب نيوتن الشهير (Principia) للفرنسية.

في أمريكا ارتبطت المرأة الأمريكية بتجارة القهوة، فأول تصريح لبيع القهوة في أمريكا الشمالية كان من نصيب امرأة في بوسطن تدعى دوروثي جونز في عام ١٦٧٠. وكان زوجها تاجرًا يسافر معظم العام في ولايات بعيدة فوجدت دوروثي في القهوة مشروعًا ومشروبًا واعدًا يؤمن لها دخلًا ماديًا مستقلًا في ظل غياب زوجها معظم الوقت.

وتجلت بسالة المرأة الأمريكية في الإصرار على الحصول على حصتها من القهوة في حادثة طريفة وقعت في مدينة بوسطن الأمريكية عام ١٧٧٧ إذ قامت مجموعة من عاشقات القهوة بتأسيس (حزب القهوة) إثر احتكار أحد تجار القهوة في بوسطن للقهوة ورفع سعرها بشكل مبالغ فيه، فتوجهت مئة سيّدة أمريكية بقيادة أبيجيل أدامز (زوجة مهندس الاستقلال الأمريكي جون أدامز) لمتجر التاجر وقمن بتقييده والاستيلاء على مخزون القهوة المكس في مستودعه والذهاب بغنيمتهن وسط دهول سكان بوسطن.

المفكرون والفلاسفة المهتمون بظهور فكرة بيت القهوة في أوروبا كبذرة أولى لفكرة "المكان الثالث" و"الحيز العام" بتعبير يورغن هابرماس، لاحظوا تغييرًا للمرأة في هندسة ذلك الفضاء العام. فدراسات هابرماس للمقهى اللندني في القرن السابع عشر ترسخ فكرة بيت القهوة كأحد المؤسسات التي خلقت في أوروبا مفهوم الحيز الاجتماعي العام (public sphere) والتي ساهمت بصناعة التنوير الأوروبي، لكن هابرماس يصف فضاء المقهى الإنجليزي بالفضاء الذكوري. فوجود المرأة في بيت القهوة آنذاك كان في المشهد الخلفي: نادلة أو مالكة للمقهى، لكنه لم يكن حاضرًا كقوة محرّكة في حوارات ونقاشات المقهى الاجتماعية والعلمية والثقافية، وذلك بسبب منعها من ارتياد بيوت القهوة في لندن آنذاك. بل إن وجود المرأة في المشهد الخلفي للمقهى لم يخل من الوصمة الاجتماعية، فحتى أولئك النسوة الإنجليزيات ممن عملن كنادلات أو مالكات مقاهٍ لم يكن يُنظر لهن في المجتمع الإنجليزي نظرة احترام وتوقير. وربما ساهم في تلك النظرة الدونية لوجود المرأة في المقهى وجود عدد قليل من بيوت القهوة اللندنية التي ارتبطت بالبعاء واستهدفت طبقة العمال مثل بيت قهوة (مولز) والذي كانت تمتلكه السيدة مول كينج عام ١٧٧٤ وتوظف فيه

نادلات قهوة جميلات يقدمن القهوة، وربما أجسادهن أيضًا، لمرتادي المكان.

لكن دعونا لا ننسى في المقابل أن المرأة الإنجليزية ومنذ بداية ازدهار بيوت القهوة على حساب غرف الشاي في لندن في منتصف القرن السابع عشر قد وقفت موقفًا مناهضًا للقهوة، وطالبت في عريضة عمومية شهيرة كتبتها نساء لندن في عام ١٦٧٤ بإقفال مقاهي لندن. واتهمت العريضة النسوية المسماة (عريضة النساء ضد القهوة) القهوة بالنسبب بالعجز الجنسي للرجال وتنشيط أسنتهم للحديث والجدل على حساب تأدية وظيفتهم الذكورية في فراش الزوجية. وجاء في تلك الوثيقة التاريخية النسوية الطريفة (لقد جعلت هذه البذور الكرزية المجلوبة من الصحراء رجالنا أقل خصوبة وأكثر تصحرًا. لقد بات فرساننا الإنجليز بسبب هذا الماء الطيني أشبه بعصافير فرنسية تتحدث كثيرًا ولا تفعل شيئًا على السرير).

ويبدو أن هذه الهجمة النسوية ضد بيوت القهوة التي سرقت منهن رجالهن لا تختلف كثيرًا عن مخاوف ملك إنجلترا آنذاك تشارلز الثاني الذي شعر أن بيوت القهوة اللندنية شجعت الناس على الحديث لفترات طويلة في أمور السياسة والفلسفة وأنها بذور فتن ومحاضن تمرد ضد الدولة، فأصدر أمرًا بمنع بيع القهوة عام ١٦٧٥.

يعرّف هابرماس الحيز العام بأنه: "مكان يحدث فيه التفاعل الاجتماعي خارج جدران المنزل وخارج مباني السلطة". وإذا كانت المرأة الأوروبية في القرنين السابع عشر والثامن عشر معزولة عن هذا (المكان الثالث) ومحرومة من صناعة التنوير الأوروبي داخل مؤسسة المقهى الذي ترتاده جميع الطبقات الاجتماعية آنذاك، فإنها كانت في نفس الفترة تؤسس في باريس حيزًا عامًا مرادفًا تمثل بظاهرة (الصالون الأدبي)، والذي بدأ مع صالون مدام دو رامبوليه (الغرفة الزرقاء) في منتصف القرن السابع عشر.

وبحسب بونيه كالون فإن وجود المرأة في الصالون الثقافي الباريسي كمهندسة للقاءات ومستضيفة للاجتماع اليومي في الصالون ومخططة لقائمة ضيوفه وبرامج حواراته وضابطة لإيقاع تلك النقاشات ولغتها قد ساهمت في خلق حوار مدني مهذب وأنيق ومتناغم في تلك الصالونات، مما جعلها تتشكل كحيز عام مشترك غير ذكوري كما هو الحال مع بيوت القهوة في إنجلترا في تلك الفترة التاريخية. لهذا يمكن القول إن تأخر دخول المرأة إلى بيت القهوة الأوروبي كشريك على طاولة المشروب والحوار ربما حرم فضاء المقهى الذكوري من فضائل الحوار المتمدن ولطافة السلوك ودماثة التواصل وأناقة اللغة وتهذيبها التي كانت تسم حوارات الصالونات الباريسية بالمقارنة مع عجلة حوارات المقهى اللندني التي كان يركبها كل

من يستطيع دفع بنس واحد من الرجال.

يذكرنا هذا بوصف الروائية الأمريكية كارسن ماكالرز للمقهى في رواية (أنشودة المقهى الحزين)، والمقاطع الدافئة التي كانت تسرد مشهد افتتاح أول مقهى في البلدة تملكه امرأة ويفتح أبوابه للجميع: (روح المقهى مختلفة تمامًا. حتى الغني النذل يُدب نفسه، من دون أن يؤذي أحدًا في مقهى محترم، والفقراء ينظرون إلى أنفسهم باعتراف بالجميل ويمسكون المألحة بأسلوب متأنق متواضع. لأن جو المقهى اللائق يوحي بهذه السمات: الرفقة، والشبع، وبهجة خاصة، وكياسة السلوك. لم يخبر أحد الحشد الذي اجتمع في المقهى تلك الليلة بتلك الأشياء، لكنهم عرفوها من تلقاء أنفسهم، وإن لم يكن في البلدة، من قبل، أي مقهى).

وقد يذهب بعض متأملي المقهى ونقاده، كالعراقي ياسين النصير، إلى اعتبار المقهى فضاء مؤنثًا موجودًا فينا قبل أن يوجد في فيزياء الشارع. يستخدم النصير الضمير المؤنث وهو يتحدث عن فضاء المقهى فيقول: (المقهى أنثى نحيا في خدر هئاتها العامة. المقهى أشبه ما تكون بالملجأ والمأوى والمكان الهناءة، كالعش والكهف والبيت القديم. المقهى فضاء مؤنث موجود فينا قبل أن يوجد في الشارع).

الحكمة الأنثوية تحضر في فضاء مقاهي الموجة الثالثة "المختصة" حين يكون معلّم القهوة والقائم على تحضيرها امرأة. وتبرز فكرة (معلمة القهوة) بشكل واضح في مشهد القهوة المختصة اليابانية، حيث لا تحضر المرأة كنادلة وحسب بل تتواجد في بعض بيوت القهوة مثل مقهى "المصنع" في كيوتو كخبيرة في أسرار وسلالات وتحميص القهوة المختصة وطرق تحضيرها اليدوية. تصف ميري وايت (عالمة الأنثروبولوجيا في جامعة بوسطن) حضور ومهارة معلمة القهوة اليابانية سا تشان في الأسطر التالية: (بتركيز شديد، تضبّ سا تشان الماء الحار فوق القهوة المطحونة الراقدة في فلتر قماشي يستند على قمع تقطير زجاجي. تضبّ سا تشان الماء بشكل دائري بهدوء وخشوع نادر، لدرجة أنها لا تشعر بوجود أحد حولها في المكان، ودون أن تذبّ منها ابتسامة أو كلمة. وقفها المتبصرة أثناء تحضير القهوة تشي بوقفة محترف بارع، وقفة راقصة أكثر من كونها وقفة معلمة قهوة. غير مسموح بالحديث أثناء صب الماء فوق البن. ينتهي وقت الحديث مع الزبون بعد أن تقوم المعلمة بمساعدته لاختيار نوع القهوة. إذا دخلت مقهى سا تشان وهي تعد القهوة فلا تقم بإلقاء التحية أو بالحديث. اجلس وانتظر فقط، فهي لن تشعر بوجودك. يقول زبائنها من الرجال إنها تبدو مثل قسيصة مهيبة في فضاء القهوة. وبالنسبة لي فإن سا تشان ورغم صغر سنّها تبدو الأكثر دقة وصرامة من بين معلمي القهوة الذين حضرت

ودونت مشاهد تحضيرهم للقهوة اليدوية المقطرة في اليابان). إن المتتبع لوجود المرأة في بيت القهوة الياباني كصاحبة مقهى أو معلمة قهوة يلاحظ حضورها الحكيم، ويلمس قدرتها على إضفاء حكمة أنثوية خاصة للقهوة كمشروب وفضاء (حياة القهوة في اليابان، ميري وايت).

المرأة والقهوة:

تأنيث الرحيق

ولدت القهوة من اللغة العربية كمفردة أنثوية، تمامًا كمفردة (الخمير)، أصل تسمية القهوة في العربية. يقول ابن منظور في اللسان: (والأعراف في الخمر أنها مؤنثة، وقد يُذكر، والعرب تسمي العنب خمزا، وأظن ذلك لكونها منه). وقال حسان: (كأن فاهها قهوة مَرَّة) أي خمرة يجتمع في مذاقها الحلاوة والحموضة، وكان الشاعر العربي القديم هنا يصف مذاق حلاوة قهوة اليارجاتشيف الإثيوبية التي تسلب الروح بحلاوتها الحامضة.

لكن هذه المفردة حين انتقلت إلى أوروبا صنفها اللغات الأوروبية جنديًا كلفظة مذكرة كما في الإنجليزية والفرنسية والإسبانية والألمانية على سبيل المثال.

شعراء العربية ومنذ ذبوع مفردة القهوة بروحها وجسدها الجديد (أي قهوة البن) في منتصف القرن الخامس عشر الميلادي أضفوا هالة الأنوثة وروح الأنوثة على القهوة كمشروب. نتذكر منذ طفولتنا المدرسية أرجوزة (أنا المحبوبة السمرا/ وأجلى في الفناجين)، والقهوة بسوادها أو سمارها تحمل طاقة أنوثة بحسب خبراء طاقة الأنوثة والألوان. ثم كبرنا على نص محمود درويش الطويل في القهوة وهو يتغزل بها ويفلسف إحياءاتها وكأنه يحاول مطولًا شرح جماليات أنثى (القهوة عذراء الصباح الصامت/ القهوة أخت الوقت / القهوة ساحرة تحاول كشف أسرار النهار / القهوة مرآة اليد... الخ).

وبالمقارنة مع الشاي مثلا (المذكر في اللغة العربية) تبدو القهوة فكرة جمالية أكثر تعقيدًا من الشاي، مثلما تبدو المرأة كائنًا جماليًا أكثر تعقيدًا وعمقًا من الرجل. فالرجل في معظمه كالشاي خط مستقيم، سهل ممتد وواضح، فيما المرأة في غالبها، كالقهوة، طاقة جمالية لطيفة لا يسهل شرحها أو الوصول إلى كنهها، أو فهم تفاصيلها الصغيرة بشكل كامل حتى من قبل علماء الفيزياء والكيمياء. درست طريقة الشاي (الشادو) في اليابان على يد معلمة شاي وواصلت دروس شاي الماتشا الأخضر في بريطانيا، ووجدت درب الشاي وتقاليده أوضح بكثير وأقل تعقيدًا من القهوة التي تتطلب معرفة لا نهائية وغوضًا مستمزمًا في تفاصيل البن وسلالاته وطرق تحميصه وتحضيره وعجلة مذاقاته الملهمة المحيرة وحساسية حبة البن الخرافية تجاه متغيرات الزمن والحرارة وكيمياء الماء ودرجة نعومة الطحن ولون التحميص وهندسة قمع التقطير وغيرها من متواليات وعناصر التحضير المعقدة، بالمعنى

إحياءات القهوة

ماذا في الاسم؟

إذا كان اسم القهوة والظلال المحرمة التي يبعث بها الاسم هو جرح القهوة التاريخي ومصدر آلامها وسبب مكابذاتها وملاحقاتها القديمة في بلاد العرب، فربما أصبح اسم "القهوة" اليوم هو مآلها وفردوسها الجديد في عصر الموجة الثالثة للقهوة، عصر القهوة المختصة أو قهوة الخاصة. فالاسم الجذر للقهوة بمعنى (خمرة العنب) يصبغ عالم القهوة اليوم ويجعلها كالنبيذ: عالقا مدهشًا مليئًا بدقائق وأسرار الزراعة والجغرافيا والكيمياء وفيزياء طرق التقطير والتحضير المتنوعة وفلسفة المذاق المعقد ونواته وإحياءاته.

يكتب الفرنسي جان لا روك في كتابه (رحلة إلى الجزيرة العربية السعيدة) والصادر عام ١٧١٥: (إن مفردة (قهوة) العربية تشير بدايةً إلى النبيذ. لكن هذه الكلمة تطورت لاحقًا لتشمل ثلاثة أشكال من المشروبات: النبيذ، قهوة القشر المحضرة من قشور البن، والقهوة المصنوعة من حبوب القهوة المطحونة). وقد تواتر كثيرًا في الكتب التاريخية الغربية للقهوة تسميتها "نبيذ العرب" وأحيانًا "نبيذ العربي".

وفي معرض تأصيله لمفردة القهوة العربية يستعرض الأمريكي ويليام أوكيرز في كتابه الموسوعي الضخم "كل شيء عن القهوة" (١٩٢٢) الآية القرآنية في سورة المطففين (يُسْقَوْنَ فِيهَا مِنْ رَحِيقٍ مَخْتومٍ. ختامه مسك) فيقول: إن أهل القهوة وأنصارها يجدون أنسًا في هذه الآية التي تذكر أن الأبرار في الفردوس سيمنحهم الرب نبيذًا فاخرًا رائحة آخره المسك الفاخر، وكان أهل القهوة وأنصارها المسلمين يعتقدون أن القهوة برائحتها العطرية هي رحيق الجنة المختوم ونبيذها المسكي الموعود الذي تشير له الآية. وهذه الصفة العطرية يرسخها جان لا روك في عبارته الشهيرة (القهوة ملكة العطور).

وفي التفاسير الإسلامية لهذه الآية يذكر العديد من المفسرين أن الرحيق هو الخمر الصافية أو صفوة الخمر وأجود أنواعها.

ثم نقرأ في قواميس العربية كمقاييس اللغة ولسان العرب والصحاح في اللغة وغيرها أن القهوة هي الخمر، وأنها سميت بذلك لأنها تُقهي، أي تذهب بشهوة الطعام. والمتتبع لشعر الخمريات في التراث العربي القديم يدرك أن مفردة (القهوة) استخدمت في اللغة العربية أولًا كاسم لخمرة العنب. فالشاعر الأعشى (توفي عام ٦٢٨

فقام فصب لنا قهوة

ثس كئنا بعد إرعاها

كئنا تكشف عن خمره

إذا صرحت بعد إزباها

وأبو نواس المتوفى عام ٨١٣ ميلادية يقول في أحد خمرياته:

إذا خطرت فيك الهموم فداوها

بكأسك حتى لا تكون هموم

أدرها وخذا قهوة بابلية

لها بين بصرى والعراق كروم

ولما اكتشف متصوفة اليمن قهوة البن في القرن التاسع الهجري / الخامس عشر الميلادي (على يد المتصوف صاحب المخا الشيخ علي بن عمر الشاذلي عام ٨١٦ هجرية الموافق ١٤١٣ ميلادية بحسب بعض المصادر، أو في عام ١٤٥٤م على يد مفتي عدن الفقيه الصوفي جمال الدين أبي عبدالله محمد بن سعيد الذبحاني المتوفى عام ٨٧٥ هجرية الموافق لعام ١٤٧٠ ميلادية بحسب مصادر أخرى) أطلقوا على هذا المشروب القادم من بلاد بر عجم (الحبشة) اسم (القهوة) فأعادوا الحياة لهذه المفردة الخمرية المهجورة في ثوب مشروب عطري غير مسكر هو قهوة البن أو قهوة قشر البن. لكن لماذا اختار المتصوفة تحديدا اسم (القهوة) وهو اسم من أسماء الخمر العديدة في التراث الشعري العربي القديم رغم أنهم لا يشربون الخمر ويحرمونها؟

لا بد من الإشارة هنا إلى أن الصوفية وقبل اكتشاف القهوة بقرون كانوا يتغزلون في أشعارهم بالخمر رغم عدم شربهم لها، وربما كان الدافع لتلك النزعة الشعرية الصوفية القديمة هو توق الصوفية الدائم لحالة النشوة المجازية الرمزية المرتبطة بنشوة الغياب والحب الإلهي. فهل وجد متصوفة القرن التاسع الهجري في قهوة البن تلك الآثار السحرية المدهشة التي أضفاها أسلافهم على قهوة العنب المسكرة؟ ثمة ما يشي بذلك الرابط في واقع الأمر، فمتصوفة اليمن وجدوا في قهوة البن عقازا خفيفا مبهجا يضاعف من قدرتهم على الاتصال بالله وإطالة الذكر والصلوات الليلية حتى الوصول إلى نشوة التعب والغياب في المحبة والمحبوب، وكانوا يعتقدون مجالس لذكر الله وتمجيده مستعينين بقهوة البن التي كانت تدار على الجلاس

بشكل جماعي وهم يرددون مانترا الصوفية (لا إله إلا الله).

قهوة البن إذا هي خمرة المتصوفة ونبیذهم الجديد بوصفها سلمهم البابلي للنشوة الإلهية والامتزاج بأسماء الله. وقهوة البن هي أيضًا ذاك الشيء الذي "يقهي" المتصوف العاشق مجازًا عن الحاجة للأشياء والناس، أي يغنيه عنهم ويسد شهوته إليهم. فالقهوة بهذا المعنى هي (الكفاية) و (العصمة) من الحاجة للآخر أو الحاجة للشبع الحسي، فهي تسد ثغرة في جدار الاحتياج مثلما يسد الكافيين الطريق على رسائل الأدينوسين المنومة للدماغ. هكذا تصبح القهوة (قوة) الفرد المستوحش والمنفي أمام إغراء المادة والحشد، وهذا يذكّر بارتباط وجود القهوة بالمنفى كما ورد في أحد روايات اكتشاف القهوة في اليمن على يد الشاذلي الصوفي. والقهوة بمعنى (القوة) وردت في كثير من المصادر الغربية التي أشارت إلى أن أصل كلمة كوفي الإنجليزية (coffee) يعود إلى (qawa) وتعني القوة والنشاط (vigor).

ومن أسماء القهوة لدى الصوفية (الراتب)، والراتب عند الصوفية الوزد والدعاء اليومي. فكان القهوة لديهم وردّ يومي لا يسهون عنه، وهي لديهم بمثابة الدعاء والصلاة التي تربطهم بالعشق الإلهي. وما زالت القهوة في بوادي الجزيرة والشام تسمى (الشاذلية) نسبة للشاذلي أحد مكتشفها من شيوخ الصوفية.

أما بيوت القهوة فقد أطلق عليها العرب والمسلمون أسماء تربطها بالمعرفة والفكر ومن أسماء بيوت القهوة التي وردت في مرويات القهوة التاريخية (شمس المعارف، دار العارفين، مكاتب العرفان)، بل إن أحد مقاهي إسطنبول الذي افتتحه رجل دمشق عام ١٥٥٥ ميلادية كان اسمه (مدرسة العلماء) وكان يرتاده ويشرب فيه الأعيان والأدباء، وهو ما يذكرنا باسم بيوت القهوة في إنجلترا في القرن السابع عشر (الجامعات الرخيصة). يقول الطبيب أحمد أفندي صاحب العمدة (ت ١٨٦٥): (منقوع القهوة مشروب الكتاب والمطالعين للكتب والشعراء وأهل الأدب)

وحين انتقلت القهوة للغرب أضفوا عليها أسماء تظهر دور القهوة في ارتقاء أوروبا فأسموها (مشروب الديمقراطية) إشارة إلى أن المقهى يلغي تماقًا فكرة الطبقة ويغذي تحت سقفه سحب التفكير والحوار بين كل الطبقات والأعراق لدرجة أن مؤرخ القهوة الشهير ويليام أوكيرز أطلق على المقهى وصف (بيت الحرية).

ومن معاني الخمر في قواميس اللغة العربية: المخالطة ومقاربة الشيء. تقول العرب: خامره الداء إذا خالط جوفه. وأجد هذا المعنى متحققًا في القهوة فهي تختلط بروح عشاقها وتخامر شغافهم وأفكارهم وتحفص دواخلهم (بالمعنى

البلازكي) فينتقلون من مرتبة المستهلك العابر لهذه الفاكهة إلى مرتبة العارف بها وبجلالها والمنصت لإيحاءاتها.

ومن اللافت أن هذه المفردة المتجددة (القهوة) بوصفها قهوة بن لا قهوة خمر عنب قد أدخلت إلى اللغة العربية أيضًا مفردة جديدة للوعاء الذي يحتضن هذا الرحيق الأسود وهي مفردة (فنجان)، وهي لفظة معربة وغير مذكورة في قواميس ومعاجم اللغة القديمة. ورغم محاولات بعض علماء اللغة المتأخرين إيجاد جذر عربي قديم لها في مادة (فجن) ومادة (فلج) إلا أنني أجد تلك الاجتهادات بعيدة كل البعد عن معنى (فنجان) القهوة الصيني الذي لم يعرفه العرب إلا مع اكتشاف القهوة في القرن الخامس عشر الميلادي، وأغلب الظن أن (فنجان) تحريف لفُجان (Fujian) وهي المقاطعة الصينية التي كانت مشهورة بصنع فناجين القهوة الصينية من البورسلين في القرن السادس عشر الميلادي، كما أشار لها جان لا روك في كتابه حين جلب تلك الفناجين الصينية معه من جزيرة العرب إلى فرنسا.

القهوة شيء يحدث

إذا كانت فكرة الإنسان الأولى عن القهوة أنها تمنح مزيدًا من الوقت، فإن القهوة بعد قرون من اكتشافها والتعمق في كيميائها الخاصة تثبت أن القهوة الجيدة هي الوقت، أو بعبارة محمود درويش (القهوة أخت الوقت).

والقهوة لمن يعرفها جيدًا هي الزمن الذي لا ينتظر أحدًا.

إن عليك أن تعرف الأوقات جيدًا لتظفر بالقهوة. فساعة التوقيت ليست حكرًا على الرياضيين والمنافسات الأولمبية. والقهوة تفصح عن زيتها وشذاها وفق حسابات دقيقة تتعلق بأسرار الوقت المناسب للقطف والتجفيف، والمدة المثلى لتحميصها أو تحميصها إذا ما شئت أن تتخيل النكهة المنشودة والحبة الخضراء كصورة نيئة في معمل تظهير صور.

ثقة دائمة وقت مناسب يُحسب بالثانية والدقيقة لتخمير القهوة المطحونة إذا كنت تعدها بطريقة الضغط الفرنسية، ووقت ترشيح مختلف إذا كنت تفضلها بطريقة التقطير بالفلتر الورقي، وزمن غلي محدد إذا كنت تعدها بالأسلوب الأثيوبي أو التركي أو العربي.

أيضًا حين يتعلّق الأمر بمدة الشذا الذي تمنحه القهوة بعد الطحن أو بعد التحضير فهناك قوانين صارمة يتحدث عنها صاغة القهوة المحترفون أو البارستا. فهناك إجماع على أن سر القهوة يكمن في الزيت العطري المتطاير المحبوس بين شفتي حبة القهوة، وأن هذا العطر الأسود يتفشى مباشرة بعد الطحن ويخفت بسرعة، لذا يفضّل بارستا القهوة طحن الحبوب في نفس الوقت الذي يقرر فيه تحضير القهوة، لتصل الأروما بكامل وحشيتها وطفولتها لأرواح الشاربين.

يجب ألا ننسى هنا أن قهوة الإسبرسو كانت ثمرة العجلة وقلة الصبر الإيطالي في التمتع بنشوة القهوة بأقل وقت ممكن يختصر فترة الاستخلاص والتحضير.

تظهر من جهة أخرى صرامة الوقت الضرورية للاحتفاظ بعطر القهوة في التعليمات المطبوعة على عبوات القهوة المحمصة المطحونة حيث تنصح بعض شركات تعبئة القهوة المنزلية مثل فولجر الأمريكية باستهلاك القهوة المطحونة خلال أسبوع على الأكثر. أما عملاق القهوة دنكن والذي يبيع ملياري كوب قهوة في العام فيذكر صراحة أن ناديه لا يحتفظون بالقهوة المفطرة لأكثر من ١٨ دقيقة بعد تحضيرها، وأنهم يتخلصون من أي أباريق قهوة لا تباع خلال هذه الدقائق الذهبية. وكأن القهوة لم تخلق لتترك.

ثمانية عشرة دقيقة. لماذا هذا الرقم تحديداً؟ شيء يشبه مدة الوظيفة السرية في رواية (إحدى عشرة دقيقة) للبرازيلي باولو كويلو.

القهوة والزمن. شيء يشبه العلاقة الغرامية السريعة وكان القهوة جنينة سمراء لا تتجسد إلا دقائق معدودة و عليك أيها العاشق الأرضي أن تستغل هذه الدقائق الخاطفة لتقول خلالها كل شيء عن عجزك.

الموسيقي الإيطالي روسيني وصف مرة القهوة بأنها (علاقة غرامية لا تستمر إلا لعشرة أيام أو عشرين يوماً، وهو الوقت المثالي والكافي لكتابة أوبرا).

وهذه الأيام البسيطة والعابرة التي تحدث عنها روسيني تذكر بتوصيات جمعيات القهوة المختصة التي ترى أن صلاحية البن عالي الجودة والمصنف كقهوة مختصة لا تتجاوز في العادة شهراً أو اثنين من تاريخ التحميص المطبوع على كيس القهوة. وهذا يعني من وجهة نظر عشاق القهوة المختصة أن أكياس القهوة المحمصة في الأسواق والتي يتجاوز تاريخ تحميصها الشهر غير صالحة للرفقة والاستمتاع.

أما جيرترود شتاين فتفكر خارج القدر حين ترسم بعداً زمنياً آخر للقهوة له صفة الديمومة. تقول جيرترود شتاين: (القهوة ليست مادة سائلة تدخل الجوف. فحتى تكون القهوة قهوة لا بد أن تكون شيئاً يحدث. شيئاً يستمر في الحدوث والتمدد. القهوة تمنحك المكان، لا بمعناه الجغرافي، بل مكاناً وجودياً في داخلك. القهوة تعطيك الوقت، لا بمعنى الدقائق والساعات بل بمعنى الفرصة، فرصة الوجود داخل ذاتك. كُن أنت أنت إذا واشرب قدحاً ثانياً من القهوة).

قهوة دو:

طريق القهوة

فلسفة "الزن" اليابانية تعني ببساطة: التأمل والتبصر. وقد ابتكر حكماء الزن طرقًا واسعة من مواضيع الحياة والطبيعة للتعبير عن التجريد الجمالي لفلسفة الزن وأسماوا كل طريق (دو). والدو الياباني أو الطاو الصيني هو سلوك فلسفي وتربية ذاتية هدفها الوصول إلى إتقان فن ما، بطريقة تحترم قوانين وجماليات ذلك الفن وتحقق عبر إتقانه التناغم والتوحد مع الطبيعة والكون.

فهناك مثلًا طريق الشاي (شادو)، وطريق الزهور (كادو)، وطريق البخور (كودو) وغيرها من جماليات الحياة العابرة التي حوّل فلاسفة الزن اليابانيون من خلالها ممارسة الأشياء العابرة إلى طقوس مؤتة بالوعي والتبصر وهندسة الفراغ بتفاصيل وحرافية تقود إلى ملامسة الروح عبر معانقة الحواس للعالم.

وإذا كان اليابانيون قد أخذوا الشاي عن مجتمعات الشان الصينية كنرياق محفز للتأمل لساعات مديدة وخرقة خضراء يصفى الرهبان بها العقل ويقاومون النوم، فإن سوزوكي يوشيو مؤسس مقهى (سازا كافي) قام وعبر تجربة تعلم شخصية امتدت خمسين عامًا من العثور على (دو) جديد في اليابان ينافس الشاي ويجد رواجًا ملهقا رغم تواجده في مدينة صغيرة في اليابان.

يبدو السيد سوزوكي في صورة له عام ١٩٦٩ كأحد محاربي الساموراي بعينيه المرهفتين العميقتين النافذتين كسيف الهاراكيري القصير. وإذا كان محاربو الساموراي لا يتركون سيوفهم مطلقًا إلا حين يدخلون (غرفة الشاي) باعتبارها دار السلام بالنسبة للياباني، فإن السيد سوزوكي حين فتح مقهاه عام ١٩٦٩ قد احتفظ بسيف الشغف في رحلته الطويلة الممتدة لنصف قرن من المشي في دروب القهوة. ورغم أن الشغف قد بدأ بمقهى صغير جدًا اسمه (سازا) بمدينة هيتاتشي ناكا بمحافظة إيباراكي وهي مدينة صغيرة يبلغ عدد سكانها حوالي ١٥٠ ألف نسمة إلا أن سازا كافي الآن هو أحد أشهر علامات القهوة المتخصصة في اليابان.

فلسفة القهوة كطريق تعني الوصول للإتقان عبر الحب. الوصول للتفاصيل الصغيرة عبر الشغف. وقد استلهم معلم القهوة سوزوكي فلسفة (الكودا واري) اليابانية ليصل لمنتهى القهوة.

والكودا واري (Kodawari) فلسفة يابانية تعني الإخلاص والإصغاء العظيم

اللامتناهي لأصغر التفاصيل لإتقان الصنعة. وعبر إصغائه خمسين سنة لرائحة القهوة العظيمة في كل جهات الدنيا وبواسطة تعليم نفسه بنفسه أسرار القهوة العظيمة المخصصة تمكن المعلم سوزوكي من معرفة أجود سلالات القهوة فردية المصدر وتعلم عبر عملية التجربة والخطأ المتكررة طرق التحميص السرية اللطيفة التي لا تحجب أسرار وفواكه القهوة وطرقًا متنوعة للتخمير اليدوي الفاتن للقهوة السوداء ثم سافر لمزارع القهوة حول العالم واشترى بعض المزارع الصغيرة في القارات البعيدة عن اليابان حتى أصبح يقدم في سازا كافييه أكثر من عشرين نوعًا من سلالات القهوة فردية المصدر، الأمر الذي بات معه سازا كافييه، ورغم وجوده في مدينة مجهولة، كعبة يابانية مطرزة بنقوش كرز القهوة وزهرة الساكورا.

إن القهوة دو مذهب روعي لا بد أن يدرسه ويقصده عشاق القهوة الجدد ونادلو الموجة الثالثة والقهوة المختصة بوصفه طريقة لإسعاد الذات وإسعاد الآخر أو الضيف. ومن أهم علامات هذا الطريق استلهام طقوس الإتقان وشعائر الضيافة، إذ على من يصنع القهوة أن ينسى فكرته السابقة عن القهوة وألا يتوقف عن دراسة أدق التفاصيل المؤدية لصنع قده عظيم (سلالة القهوة، طريقة التحميص، طريقة التحضير)، وعلى من يقدم القهوة أن يبذل كل جهده في إسعاد طالبها وكأنه صديق يزوره للمرة الأخيرة. وحين يكون كل لقاء هو اللقاء الأخير، وكل قده قهوة هو القده الأخير، نصل إلى الوعي والانضباط الذهني والجسدي الذي يحقق الوجود، حيث تتألق نجوم القهوة في عتمة الروح، وتتخلّى عن كل شيء سوى عن (هنا) و (الآن).

وإذا كان مذهب الزن الياباني يعتبر فن تنسيق الزهور الياباني (الإيكيبانا) واحتفالية الشاي (شانويو) نوعًا من التأمل ومدرسة للانضباط والاعتناء بحركة الجسد فإن جسد، النادل أو صانع القهوة وحركة يديه أثناء طقوس تحضير القهوة وتركيزه التام أثناء ذلك واهتمامه الفائق بنظافة القده ونظافة أدوات القهوة واستحضار طقوس التطهير أثناء تنظيف آلة الإسبرسو وأسطح الطاولات هي شعائر لازمة لتكون القهوة نوعًا من الفن الواعي، وطريقة في التناغم مع الكون والناس.

قهوة دو أو القهوة بروح الزن تتطلب أيضًا وعي الشارب ومرتاد بيت القهوة، فالقهوة الفاتنة لا تُحضّر على عجل، بل تتطلب صبر الزبون الذي يطمح بالحصول على قده ثمين. والقهوة التي نصل عبرها إلى صفاء الروح تتطلب أيضًا فكرة التخلي عن مصادر التشوش حين ندخل بيت القهوة.

يؤكد نادل القهوة الياباني الشهير شينجو ناجانوما هذه الفكرة حين يصف بيت القهوة الذي يملكه في طوكيو (نيجي ماكي قومو) بـ (المعبد). ونجد تعليمات

مطبوعة في مينيو المقهى تضمن عدم التشويش على مرتادي المقهى مثل (منع دخول أجهزة الحاسوب، منع التدخين، منع دخول القطط، خفض الصوت أثناء الحديث.. الخ). يقول ناجانوما عن تعليمات معبده الصارمة في طوكيو (أحاول في بيت القهوة الصغير هذا خلق لغة تناغم وتقدير ومحبة غير منطوقة بين الزبائن). ويبدو ناجانوما بالفعل مُعلّم زِن حقيقي في مقهاه، فهو يقوم بتحميمص القهوة بيده، ويحضّر القهوة المقطرة اليابانية (ديمي تاسي) بأسلوب الغمر اليدوي (pour-over) مستخدمًا خرقة بيضاء بدلًا من الفلتر الورقي، وبدقة يد خرافية تتماهى مع دقة العروض العسكرية.

تتجذر فكرة المقهى / المعبد في بيوت القهوة اليابانية (kissaten) فنجد بعض المقاهي تمنع الزبائن من العمل داخل المقهى لأكثر من ساعة، وبعضها تحظر العمل في أجزاء معينة من فضاء المقهى كالشرفة مثلًا في المقاهي التي تحوي شرفات. وكان الكيساتن أو بيت القهوة هو مكان للاستبصار وتأمل الذات وبناء الوعي والسلام الداخلي للمرء. ونستحضر هنا فكرة (anabateki) التي ظهرت مؤخرًا في ثقافة المقهى الياباني، وتعني حرفيًا (المكان السري الذي يشبه الحفرة)، وهي فكرة تعني لدى الياباني عثوره على بيت قهوة حميم يعجبه الخلود إليه، لكنه يعتبره سرًا ولا يخبر عنه أحدًا من الأهل أو الأصدقاء. إنه المقهى-الملجأ الذي نخفي اسمه عن دائرة المعارف كي نؤثث فيه عزلتنا الفردية الخاصة بعيدًا عن متطلبات الحشد والعائلة.

الإسبرسو:

ثمرة قلة الصبر

إن كان للصبر ثمرة، فإن لقلة الصبر أيضًا ثمرة.

والإسبرسو، هذا المشروب الأنيق الموجز، هو الثمرة الإيطالية لقلة الصبر.

ففي نهاية القرن التاسع عشر وبداية القرن العشرين، ومع تسارع عجلات الثورة الصناعية وازدهار الهندسة ومحركات البخار، بدت الحاجة ملحة لطريقة سريعة لتحضير قهوة طازجة دون أن يتجشم الزبائن والعمال ومرتاو المقاهي عناء الانتظار لدقائق قد تصل إلى عشر، من أجل التزود بحصتهم الصباحية الطازجة من القهوة.

تحقق حلم (القهوة العاجلة) أخيرًا على يد عدد من المخترعين الإيطاليين بدءًا بموريونديو الذي قدّم في تورينو عام ١٨٨٤ نموذج ماكينته البخارية للإسبرسو، والتي ظلت مجرد اختراع لم ينجح في الوصول لبيوت القهوة، قبل أن يقوم الإيطاليان لويجي بيزيرا وديسيديرو بافوني في مدينة ميلان عام ١٩٠١ بتطوير فكرة موريونديو ويقدمها مغا أول عملاق معدني في التاريخ قادر على تحضير قهوة مركزة خلال ثوان معدودة. أطلق بيزيرا وبافوني على المشروب الجديد: كوفي إسبرسو، وهو ما يمكن ترجمته بالقهوة السريعة، ومن هنا ولد الاسم: إسبرسو.

تخطت آلة بافوني حدود إيطاليا ووصلت عبر المهاجرين الإيطاليين في نيويورك إلى مقاهي نيويورك. ويمكن الآن لحجاج القهوة الذين يقصدون مقاهي نيويورك أن يشاهدوا آلة بافوني للإسبرسو معروضة في مقهى ريجيو Reggio في قرية جرينيتش والذي تم افتتاحه عام ١٩٢٧ وما زال يقدم القهوة حتى الآن.

في قصاصة لأحد الصحف الأمريكية تعود للعام ١٩٣٥ نقرأ وصفًا لمقهى ريجيو: (يمتلك مقهى ريجيو بقرية جرينيتش جهازًا معدنيًا عملاقًا يعمل بالبخار يدعى جهاز الإسبرسو. يمكن لهذه الأعجوبة تحضير قده قهوة في ثلاث ثوان فقط. لقد أنفق المالك السيد دومينيك باريزي "تحويشة" العمر البالغة ألف دولار ليستورد هذه الآلة العجيبة من إيطاليا، وغير مسموح لأحد أن يلمس هذا التنين العملاق سوى السيد باريزي. بواسطة آلة الإسبرسو هذه قدم باريزي مشروبًا يدعى الكابتشينو لأول مرة في أمريكا، وهو مشروب جديد يتكون من الإسبرسو والحليب المبخر والقرفة). ولا يمكن لعشاق القهوة في هذا العصر وهم يزورون مقهى ريجيو ويتأملون صور السيد

باريزي المعلقة على الحائط العتيق وهو يقف بفخر محارب قديم، ملتصقا بآلته العجيبة، سوى أن يطلقوا آهات الخشوع والتقدير.

لكن علينا ألا نتحمس كثيرًا بحسب مؤرخي القهوة الجدد. فصحيح أن آلة بافوني قد قدمت مشروب الإسبرسو كقهوة سريعة، إلا أن تلك الإسبرسو كانت في واقع الأمر مجرد قهوة مركزة شديدة المرارة محضرة بسرعة بفعل قوة البخار الذي يخلق قوة ضغط تمكن الماء المغلي من اختراق حبيبات البن المطحونة الناعمة ومن ثم استخلاص القهوة في ثوان معدودة، لكن تلك القهوة في الحقيقة ليست مشروب الإسبرسو الذي نعرفه الآن. وهذا يعود إلى أن التصميم الذي استخدمه بافوني نجح فقط في خلق ضغط جوي لا يتجاوز ٢ بار. أما جرعة الإسبرسو التي نعرفها الآن بشذاها وقوامها المخملي الكثيف المتوج بطبقة الكريما الذهبية فلم يعرفها العالم إلا بعد الحرب العالمية الثانية، وتحديدًا في عام ١٩٤٨ حين تمكن الإيطالي جيوفاني قاجيا من اختراع آلة إسبرسو تستخدم تقنية مكبس البستون وتستطيع خلق ضغط جوي مقداره ٩ بار.

وبواسطة ماكينة قاجيا ولد مشروب جديد وخلّاق لم يحل فقط مشكلة الوقت في تحضير القهوة، بل قدم مشروبًا ثوريًا جديدًا بالكامل مستخلصًا من البن، وابتكارًا حضاريًا حديثًا وأنيقًا في طريقة تذوق البشر وتقديرهم للقهوة.

من المهم لمحِب القهوة هنا أن يتذكر أن إيطاليا التي أينعت زهرة الإسبرسو بعد الحرب العالمية الثانية لا تنسى آلام حرمانها الطويل من القهوة الذي قاسته أثناء تلك الحرب. فقد عاش الإيطاليون سبع سنوات عجاف حرّموا فيها من القهوة، في الفترة بين عامي ١٩٣٩ و ١٩٤٦. تسبب بذلك الحرمان نظام موسوليني الفاشي الذي وصل الحال بوزير دعايته وحربه إلى حث الناس على تخفيف استهلاكهم للقهوة، وبث دعايات قومية تذكر الإيطاليين بأسلافهم الرومان الذين لم يشربوا القهوة.

وأمام الوضع الاقتصادي الصعب الذي عاشته البلاد أثناء الحرب ورفض المزاج الشعبي الإيطالي العام وقف استهلاك القهوة، فقد اضطر نظام موسوليني إلى مقايضة القهوة المستوردة من دول أمريكا الجنوبية والوسطى بالطائرات والغواصات الإيطالية بدلًا من احتياطي إيطاليا من الذهب. لكن ذلك أيضًا لم يكف لتغطية حاجة إيطاليا من البن المستورد، فتم فرض نظام حصص القهوة الإجباري على المواطنين مما جعل القهوة التي يقدسها الإيطاليون أندر من الكبريت الأحمر، إلى درجة أنه لم يكن ممكنًا الحصول على البن في تلك الفترة إلا من السوق السوداء وعبر كميات ضئيلة من القهوة المهربة من سويسرا.

وبعد انتهاء الحرب وعودة القهوة إلى أرواح الإيطاليين وشوارعهم، انبعثت لابللا ماكيئا أو ماكيئا الإسبرسو كما تنبعث العنقاء من الرماد، وشكل ظهور الإسبرسو مع جهاز قاجيا ثورة في معرفة إمكانات جديدة للقهوة، وفي زيادة جاذبية المقهى كمكان فاتن للقاءات وأيقونة حدائة جديدة في أوروبا وأمريكا بعد ندوب الحرب. عادت الدهشة من جديد إلى بيوت القهوة بعد سحابة الخراب بفضل ظهور تنين الإسبرسو الإيطالي، والتأم الباحثون عن الأناقات والجماليات الجديدة تحت أجنحة عنقاء القهوة في مقاهي لندن ونيويورك وملبورن، حد أن مقهى ذا موكا بار اللندني اختار الفنانة الإيطالية الجميلة جينا لولو بريجيذا لافتتاحه عام ١٩٥٣ وتدشين أجهزة الإسبرسو الجديدة التي اقتناها المقهى.

ليس هذا فحسب، فالإسبرسو يمثل ثورة في معمار القهوة وهندستها الحدائية، فهي أنثى البن القصيرة الأنيقة الصهباء اللاذعة المتوجة بتاج (الكريما) الذهبي، واكتشافها كان أشبه باكتشاف مادة بناء ثورية جديدة في بنية المقهى شكلت هيكلًا أساسًا لقائمة مشروبات المقهى الحديث التي لا تزال تواصل التخلق والوجود، بدءاً من مشروب الكابتشينو الإيطالي في الستينات وحتى مشروب الفلات وايت النيوزلندي في الثمانينات، ووصولاً إلى عذوبة الكورتادو الإسباني والبيكولو الأسترالي اللذين لم يزدھرا إلا مع ثورة القهوة المختصة في الألفية الجديدة.

وبالنسبة للإيطاليين فإن فنجان الإسبرسو بات، ومنذ ظهوره، طريقة للحياة الإيطالية أكثر من كونه مجرد مشروب. فالإسبرسو حدث مستقل في الشارع والمقهى والوجدان الإيطالي، له وقته الخاص وطقسه الخاص، وليس مشروبًا عابزًا مرافقًا للوجبات.

وعلاوة على أنه شكل طبقة جديدة في سلم المذاق الإيطالي، ورسخ من حضور الأناقة والعبقرية الإيطالية في المطبخ الكوني، فإن الإسبرسو شكل رافعة اقتصادية لإيطاليا ما بعد الحرب، ورابطة وجدانية بين إيطاليا والإيطاليين في الشتات أو ما يعرف بالديسابورا الإيطالية الذين بلغ تعدادهم في النصف الأول من القرن العشرين أكثر من تسعة ملايين إيطالي يمثلون حُمس السكان موزعين على قارات العالم. التقط هؤلاء المهاجرون سهم الإسبرسو الملتهب وأعادوا بواسطته الوهج إلى شعلة القهوة في بيوتات القهوة في أمريكا وبريطانيا وأستراليا، فانتعش اقتصاد إيطاليا من تحويلات باريستا القهوة البارعين، وتحسن مذاق القهوة في العالم في ستينات وسبعينات القرن الماضي، وتدفق الناس من جديد على بيوت القهوة لاستكشاف هذا المشروب الأنيق، ومشروباته التابعة الممزوجة بنسب متفاوتة من الحليب المبخر،

والذي كان أيضًا أحد هدايا آلة الإسبرسو للعالم.

عمقت (لايلا ماكيننا)، كما يسمي الإيطاليون آلة الإسبرسو تغنجا، من فكرة (المكان الثالث) كوسم للمقهى في ستينات وسبعينات القرن الماضي، إذ لا بد من ترك المنزل والذهاب إلى المقهى الذي يملك وحده مزية تحضير وتقديم الإسبرسو بهيئته الجديدة للناس. ونتج عن ذلك ظهور مفهوم بار القهوة (coffee bar) في لندن ونيويورك وبقية عواصم العالم الحديث. فقد بات بالإمكان بسبب ماكينة الإسبرسو تحضير قهوة طازجة عند الطلب وخلال وقت قصير، وأصبح هسيس آلة الإسبرسو وخوار البخار أثناء تسخين الحليب جزءًا من أصوات المقهى الحميمة وضجيج كائناته المستساغ.

كانت البداية مع مقهى (موكا بار) في لندن، وكالعادة، يظهر شخص إيطالي في لندن اسمه بينو ريزرفاتو، يعمل بانغا لمعدات الأسنان في سوهو، لينقذ لندن من مذاق قهوتها التعيش. ففي الوقت الذي كانت فيه لندن تتعافى من كدمات الحرب وتتشوق لأناقات الحياة الجديدة ولم تكن مقاهي لندن مهينة لمواكبة هذا الأمل. لم تعجب قهوة لندن هذا الإيطالي فقرر أن يفعل شيئًا. استغل السيد ريزرفاتو قرابته بمدير شركة قاجيا الإيطالية وتمكن من جلب أول جهاز إسبرسو حقيقي إلى بريطانيا، وقام بتحويل مغللة ملابس في حي سوهو دمرتها قنبلة ألمانية إلى أول إسبرسو بار أسماه (موكا بار).

أصبح مقهى (موكا بار) الذي أسسه بينو ريزرفاتو وافتتحته الممثلة الإيطالية جينا لولو بريجيديا حديث الناس في بريطانيا، وانتشرت إثره موضة بارات الإسبرسو في لندن فوصل عددها إلى أكثر من خمسمائة بار، كان الكثير منها محضًا لجيل الشباب من المراهقين الذين لم يكن القانون يسمح بدخولهم للحانات وشرب الكحول، فوجدوا أنفسهم في بارات الإسبرسو التي امتلأت بشغفهم للحدثة والتجديد فقدموا للعالم الكثير من الحركات الموسيقية الحديثة مثل موسيقى الروك أند رول التي ولدت في لندن في بار إسبرسو يدعى تو آيز (2's).

الإسبرسو، هذه الجميلة العصية على التعريف، تعيد اليوم، ومع ثورة الموجة الثالثة للقهوة وشيوع حركة المقاهي المستقلة والقهوة المختصة، تعيد تعريف نفسها وفلسفة مذاقها من جديد.

ولم يعد الإيطاليون الذي اخترعوا الإسبرسو هم وحدهم المعنيين بوضع مقاييس جودة الإسبرسو، فقد مدت موجة القهوة المختصة ذراعها إلى عالم الإسبرسو

واقترحت معايير إضافية لجرعة الإسبرسو الجيدة. ويمكن القول إن لكل باريستا طريقته في ابتكار معادلة الإسبرسو التي تخصه (وزن البن/حجم الإسبرسو المستخلص / مدة الاستخلاص بالثانية)، لكن أساتذة القهوة المختصة يتفوقون على مقاييس عامة تتمثل في اشتغال جرعة الإسبرسو على مزيج متوازن من الحموضة الهشة المتموجة، والحلاوة الثابتة، والمرارة المنظمة ذات المغزى، وبكل تأكيد على طبقة الكريما المبعجلة.

لهذا فإن أول ما يحتاجه محب القهوة ونادلها ليقترّب من كنه الإسبرسو، هو فضيلة الانتباه والتركيز الشديد والإصغاء إلى كل التفاصيل، فالإسبرسو هي الانتباه. يقول البارستا ستيفن موريسي بطل العالم في ٢٠٠٨ (إن تحضير الإسبرسو يشبه أن تنظر إلى القهوة بعدسة مقرّبة). أما تريستان ستيفنسن وهو باريستا وطاه عالمي فيذكر في كتابه (دليل النادل الفضولي إلى القهوة) أن إتقان الإسبرسو يشبه في صعوبته مشاهدة سباق سيارات سريعة بمنظار مقرب. يمنحك المنظار رؤية ممتازة للتفاصيل الصغيرة، لكنه قد يتسبب أيضًا بفشلك في اللحاق بخط النهاية في الوقت المناسب.

ويعود تريستان ستيفنسن ليؤكد: (إن جرعة الإسبرسو شيء مباشر وصريح، لكنه أيضًا شيء غير متسامح. إنه لا يغفر حتى للخطأ التافه في طريقة التحضير).

عالم الكيمياء البريطاني والباريستا ماكسويل داش يؤكد ملحوظات زملائه فيكتب في كتابه (قاموس القهوة): إن الإسبرسو فن مراوغ، متطلب، يصعب إرضاءه، وليس من السهل تحضيره بمواصفاته الكاملة. وهذا تحديدًا ما يمنح الإسبرسو هذه الهالة الرومانسية الآسرة. يقول خبير القهوة الأمريكي جيمس فريمان صاحب علامة (الزجاجة الزرقاء): (من شأن فنجان إسبرسو جيد أن يعيد خلق النهار، أو أن يصنع سماء داخل اللحظة، في عالم يفتقد للقلب).

وبالنسبة لي فالإسبرسو تشبه قصيدة الهايكو اليابانية. إنها منمنمة شعرية قصيرة جدًا لا تتجاوز الأسطر الثلاثة، يستسهل كتابتها كثيرون، لكنها مراوغة، تتطلب دوزنة لا نهائية، ورؤية عميقة للتفاصيل، لا تسلّم قيادها لأي شخص، وحتى من يتقنها مرة يفشل فيها أكثر من مرة، فالخطأ التافه في سطر الهايكو هو خطأ ضخم جدًا يفسد الغابة والبحر والسماء لا القصيدة وحسب.

أيادي البُنْ / جغرافيا الأقداح

ثقة امتزاج غريب للهويات والإثنيات لمن يتأمل جغرافيا القهوة.

ففي الغالب تعرف البلاد القهوة لأول مرة بسبب رجل غريب يحب القهوة، ودائماً ما كانت القهوة تزرع في دول حزام القهوة من قبل دول أخرى وتجار قادمين من ديار بعيدة. فالقهوة على سبيل المثال في جزر جاوه وسومطرة الإندونيسيتين زرعت هناك بفضل الهولنديين، وعلى مدى التاريخ الكوني للقهوة ظلت القهوة هدية الغريب لأهل الدار، لا العكس.

أول من افتتح بيت قهوة في انجلترا كان يهوديًا يدعى جاكوب في أكسفورد عام ١٦٥٠.

أول بيت قهوة في لندن افتتحه شخص يوناني اسمه باسكوا روزي عام ١٦٥٢.

أول من افتتح بيت قهوة في باريس (كافيه دي بروكوب) هو رجل إيطالي من صقلية واسمه فرانسوا بروكوب، وقبل ذلك كان سفير الترك في باريس سليمان أغا هو من قدم القهوة لأول مرة للفرنسيين عام ١٦٦٩.

أول بيت قهوة في ألمانيا افتتحه تاجر إنجليزي عام ١٦٧٩ في هامبورج.

أول بيت قهوة في فيينا افتتحه كولشيتسكي وهو بولندي شارك في الدفاع عن فيينا ضد الترك عام ١٦٨٢.

أول معرفة أهل الشام بالقهوة كانت على يد عالم من مكة، فبحسب المؤرخ نجم الدين الغزي أن الشيخ سعد الدين علي بن محمد بن عزاق جلب في عام ١٥٤٠ ميلادية (٩٤٧ هجرية) حبوب القهوة من الأراضي المقدسة إلى دمشق، وأشهر شرب القهوة في دمشق فاقتدى به الناس وكثرت من يومئذ حوانيتها في الشام.

أول بيت قهوة في إسطنبول افتتحه رجل من دمشق وآخر من حلب عام ١٥٥٤ وكان ذاك البيتان مصممين بعناية لجعل المكان مريحاً والزبائن يستقبلون بمنتهى التهذيب والدخول مقابل سنت تقريباً ثمن قدح القهوة. وقد وصف المؤرخ الأمريكي ويليام أوكيرز هذين البيتين في إسطنبول بأنهما أول معاهد الديموقراطية في الشرق، حيث كانت كل طبقات المجتمع تقصدهما للحديث عن شؤون المجتمع والمعرفة والأدب.

الطلاب اليمنيون ومن خلال رواقهم الخاص في جامع الأزهر أدخلوا القهوة للقاهرة عام ١٥١٠.

أول من أضاف الحليب للقهوة هم الهولنديون عبر سفير هولندا في الصين عام ١٦٦٠ في تقليد للطقس الإنجليزي بإضافة الحليب للشاي.
أول من أضاف السكر للقهوة هم المصريون في القاهرة عام ١٦٢٥.
القهوة شعوب وقبائل: القهوة دوماً تقول: تعارفوا.

بقايا القهوة

مانيفيستو القهوة:

كُونُ يَتَمَدَّد

القهوة ليست بابًا، ولا سُلْمًا للورد خلف السياج.

القهوة: الوردة خلف السياج.

القهوة ليست شذى أو زهرة محرمة.

ليست طبيبًا أو فرصةً سانحةً للحب.

القهوة تحررُ من كل حلم ومن كل وعد.

القهوة حرية الذهاب إلى لا شيء، وحرية امتلاك العدم.

ولو لم تكن حبة البن مجردة من الخرائط والمفاتيح لما اندلعت منها أدخنة الموسيقى ورائحة الأراضي الجديدة.

كثيرون يذهبون للمقهى، قليلون يذهبون إلى القهوة.

فالقهوة التي تخطف العقل تحتاج إلى عاشقٍ يفهم مزاجها كي تختطفه بالفعل.

كثيرون يريدون أن يفتحوا الصباح بمفتاح القهوة البني، لكن القهوة ليست مفتاحًا لباب، ولا بابًا للصباح.

هؤلاء الذين فتحوا أذهانهم بمساعدة القهوة يريحون بعض الخلايا في أدمغتهم ليتمكنوا من مواجهة الصباح لا ربحه.

لكن القهوة ليست آلة ربح. القهوة هي الربح.

ليس صعبًا الحصول على متعة عابرة من خلال القهوة. لكن ما هو خالد حقًا هو أن تصبح القهوة هي الرحلة، وأن يغدو قدح القهوة العظيم هو المغامرة اللانهائية، والجراند تور الذي كلما اعتقدت أنك مشيته وأتممت مناسكه وزرت بيوته في جهات الأرض، اكتشفت أن الطريق نحوه يتمدد ويتسع.

يد القدح: عروة اليقين

تشتهيك الوحيدة مزة مزة أيتها القهوة.
تقول الفتاة الوحيدة: (الحظ يبدأ بقهوة مزة).
تقول الوحيدة: لا أثق إلا بفنجان قهوة.
تقول: إنني أبحث عن علاقة. علاقة بالتأكيد خالية من الإنس.
مرة قالت المرأة الوحيدة: لا يهم أن تكون سلتي وفيرة بخيبات الإنس، ما دام لا يخونني الفنجان. ولا زلت أفكر: هل القهوة كعبة الوحيدين؟ هل ثمة من يتخلى عن الأرض من أجل بذرة مطحونة في قدح.
ومع كل فنجان أتخيل عدد الخيبات التي ذفنت برعاية فناجين القهوة. عدد الذين ههدتهم القهوة وتلبستهم إثرها مدى العمر.
لا أستطيع الجزم بنسبة الذين استبدلوا الشريك بكوب قهوة. لكن يُخيل إلي من تتنوع عدد القصائد الكابية التي دسنتها القهوة، ومن رصد صور فناجين القهوة ذات العدد الفردي في شبكات التواصل الاجتماعية، أن العدد لا بأس به.
وأفكر بهالة الأم التي اكتسبتها القهوة على مر الأيام.
لقد رأيت أشخاصا يمسون بعروة القهوة برهافة من يمسك بيد حبيبته المستدقة. وئمة من يتخيل العروة يد شخص غائب، ويصافحها بيقين يشبه الأطفال.

البقاء في المقهى أطول وقت ممكن

كنت أول زبائنه في الصباح.

تناولت إفطاري ولم أغادره، وجاء بعدي العشرات من المتعجلين.

الكل تناول قدها فائزا وغادر.

وحدتي بقيت أتأمل وحدة المقهى، وقررت ألا أغادر.

تزعجني فكرة المكان العاهر المكان الذي تقضي فيه سؤلك على عجل ثم تتركه.

هل المقهى محطة وقود؟

هل هو سيارة تقلك، ثم تركنها طيلة النهار ومعظم الليل؟

هل المقهى امرأة عجوز تتسول السلام في العشيات من أطفالها الكهول؟

وهكذا قررت أنني، ولصباح واحد على الأقل، سأجلس مع المقهى لا فيه.

كوب القهوة الثاني

يقول الشاعر الصيني لو تونغ (الكوب الأول يرطب شفتي وحلقي، والكوب الثاني يكسر وحدتي).

وكان الفرق بين القدر الأول والثاني يشبه الفرق بين العذرية والحب الأخير. بعض الشعراء مثل درويش يسمون القهوة عذراء الصباح. والأكثرية شغوفون بقدر الصباح الأول مثلما هو شغف المدخن بسيجارة الصباح.

درويش يتعصب لكوب القهوة الأول فيكتب في كتابه السردى الذي كتبه بخط يده للصحفية إيفانا مرشليان (أنا الموقع أدناه محمود درويش): القهوة الأولى هي أول دقيقة في الوقت. قبلها يكون الزمن نائماً. قبلها يكون كل شيء في حالة موت. وكان القدر الصباحي الأول عند درويش هو قبة الحياة التي تعيد غزالة الروح إلى التنفس وتجعل دمها رائقاً والمشهد سعيداً واليوم متصالخاً مع قرون الغزال.

القهوة الأولى لدى الشاعر (كناية) و (نداء). والنداء هنا نداء الحياة الذي يجب أن يكون عارياً ومعزولاً عن الصوت: صوت الهاتف، صوت الراديو، وحتى صوت الحبيبة، إذ القهوة الأولى يفسدها الكلام بحسب درويش.

في البداية يسمون القهوة العربية التي تعد لأول مرة في اليوم (بكرية) نسبة إلى البكارة. وتأنيث القهوة يعني بالضرورة تأنيث الوقت واللحظة وتغطية الزمان بظلال ناعمة وحنان ودفء وسكن.

لكن ما الذي يحمله القدر الثاني ولا يحمله الأول؟

العذرية والحب الأول ظلال تتماهى مع قدر القهوة الأول بالضرورة. حيث يجيء القدر الصباحي بعد الرقدة والموت الصغير في الليل، ليعقد المرء الذي ولد من جديد، أو ليدشن كوب القهوة حيائه ويومه.

الذين انغمسوا بطقس القدر الأول في الصباح وبشكل يومي يدخلون نفق تشعير القهوة أو تحويلها إلى شعيرة صباحية ضرورية بالنسبة لهم لتحل البركة وتنحل عقد اليوم والوظيفة أو ليتم تأنيث الفراغ لأولئك الصباحيين ممن لا يذهبون إلى الوظيفة.

القدر الثاني يحمل ابتداء صورة إعادة الزيارة بين عاشقين لا يكتفيان بلقاء يتيم.

اللقاء الثاني أو كوب القهوة الثاني يتضمن إحساس العمق بالارتباط، باليقين، ويتجاوز الزيارة اليتيمة بكل حمولاتها المرتبكة والهشة والطرية المبللة بنعاس

اللحظة الأولى.

وإذا كان القدر الأول هو أول دقيقة في الوقت، فإن القدر الثاني هو أول دقيقة في الحب، وأول دقيقة في المعرفة، والتلوحة التي تنغرس في الكتف بعد رؤية الضفاف. القدر الأول حمامة نوح الأولى التي رأت اليابسة وعادت لنوح بالغصن، والقدر الثاني هو الحمامة الثانية التي رأت اليابسة وذهبت لنفسها ولم تعد أبداً لسفينة نوح.

الوعي بشعرية العلاقة مع المقهى وفلسفة القدر الثاني جعلت مؤسس المقهى الكندي الشهير (second cup) يختار هذا الاسم كعلامة تظل سلسلة متاجر القهوة الشهيرة في كندا.

القهوة:

استعادة الأم

لا تنظر إلى القهوة كأمّ علاقاتها جيّدة مع السماء، أو سيّدة دزبها الزّب على أن توقظ أبناءها في الصباح وتشجعهم في الليل على تجاوز الليل.

أنت غافلٌ إذا كنت تنظر إلى القهوة كطلقة كافيين تردي غزالة الكسل، أو كسرة بخور تلتف الرائحة السيئة للكون.

القهوة ليست أمّا قوية وليست مشروب طاقة بقرون ثور إلا إذا كنت مجرد تريس في آلة الوظيفة تنظر إلى القشور لا إلى الكيمياء.

لتفهم القهوة عليك أن تذهب أنت إلى القهوة.

عليك أن توقظ القهوة كما توقظ أمك الأرملة لتؤنس وحدتها في الصباح.

أيقظ أنت القهوة كي تجلس معك كنديم حنون. كي تقابلك كصديق متعبٍ لكنه ما زال يتمتع بموهبة الغابة في الإصغاء إلى العابرين والأشجار.

قراء القهوة / كتاب القهوة

ثقة من يذهب إلى القصيدة أو يتبزج لها في الصباحات الباكرة حتى تمكنه من أن يكتبها.

وثمة من يشتري ديواناً ويقرأ قصيدة الشاعر ويناصفه المتعة.

وبالمثل فإن ثمة من يكتب القهوة وثقة من يقرأها.

الذين يبحثون عن القهوة مذ كانت ثمرة في الجبل، يختارونها، يحمصونها بأنفسهم، ثم يطحنونها بأيديهم العارية، ويعدونها بمحبة ومقاييس العارف، هم وحدهم من يكتب قدح القهوة.

أما أولئك الذين يذهبون إلى المقهى للاستمتاع بها بعد أن يحضرها لهم النادل فهم قراء القهوة.

وأنت: هل تكتب قهوتك بنفسك، أم تقرأ قهوة الآخرين؟

[Telegram:@mbooks90](https://t.me/@mbooks90)

مصادر وقراءات مقترحة

- 1- **All about Coffee.** By William Harrison Ukers. The tea and coffee trade journal company. New York. 1922.
- 2- **Tea and coffee.** By WM. A. Alcott. G. W. Light. 1839.
- 3- **Craft Coffee: A Manual: Brewing a Better Cup at Home.** By Jessica Easto & Andreas Willhoff. Agate Surrey; Sew edition. 2017.
- 4- **The World Atlas of Coffee: From Beans to Brewing -- Coffees Explored, Explained and Enjoyed.** By James Hoffmann. Firefly Books; Second Edition. 2018.
- 5- **The Coffee Dictionary: An A-Z of coffee, from growing & roasting to brewing & tasting.** By Maxwell Colonna-Dashwood and Tom Jay. Chronicle Books. 2017.
- 6- **The Curious Barista's Guide to Coffee.** By Tristan Stephenson. Ryland Peters & Small. 2015.
- 7- **The Devil's Cup: A History of the World According to Coffee.** By Stewart Lee Alen. Soho Press. 2018.
- 8- **Coffee: A Global History.** By Jonathan Morris. Reaktion Books. 2018.
- 9- **Uncommon Grounds: The History of Coffee and How It Transformed Our World.** By Mark Pendergrast. Basic Books. 2010.
- 10- **Specialty Coffee.** By Katrien Pauwels. Lannoo Publishers. 2019.
- 11- **The Little Coffee Know-It-All: A Miscellany for growing, roasting, and brewing, uncompromising and unapologetic.** By Shawn Steiman. Quarry Books. 2015.

- 12- **Coffee: A Drink for the Devil.** By Paul Chrystal. Amberley Publishing. 2016.
- 13- **How to Make Coffee: The Science Behind the Bean.** By Lani Kingston. Harry N. Abrams. 2015.
- 14- **The Professional Barista's Handbook: An Expert Guide to Preparing Espresso, Coffee, and Tea.** By Scott Rao. Scott Rao. 2008.
- 15- **Everything But Espresso: Professional Coffee Brewing Techniques.** By Scott Rao. Scott Rao. 2010.
- 16- **The World Encyclopedia of Coffee: The Definitive Guide To Coffee, From Humble Bean To Irresistible Beverage.** By Mary Banks , Christine McFadden , et al. Lorenz Books. 2015.
- 17- **Real Fresh Coffee: How to Source, Roast, Grind and Brew Your Own Perfect Cup.** by Union Hand-Roasted Coffee, Torz Jeremy, et al. Pavilion. 2016.
- 18- **Coffee Life in Japan.** By Merry White. University of California Press. 2012.
- 19- **The Philosophy of Coffee.** By Brian Williams. British Library Publishing. 2018.
- 20- **A People's History of Coffee and Cafes.** By Bob Biderman. Germinal Productions, Ltd/ Black Apollo Press. 2013.
- 21- **Water for Coffee.** By Maxwell Colonna-Dashwood & Christopher Hendon. Ripe Digital Print. 2015.
- 22- **Coffee Culture: Local Experiences, Global Connections.** By Catherine M. Tucker. Routledge, 2017.
- 23- **A History of the World in Six Glasses.** By Tom Standage. Doubleday Canada, 2010.