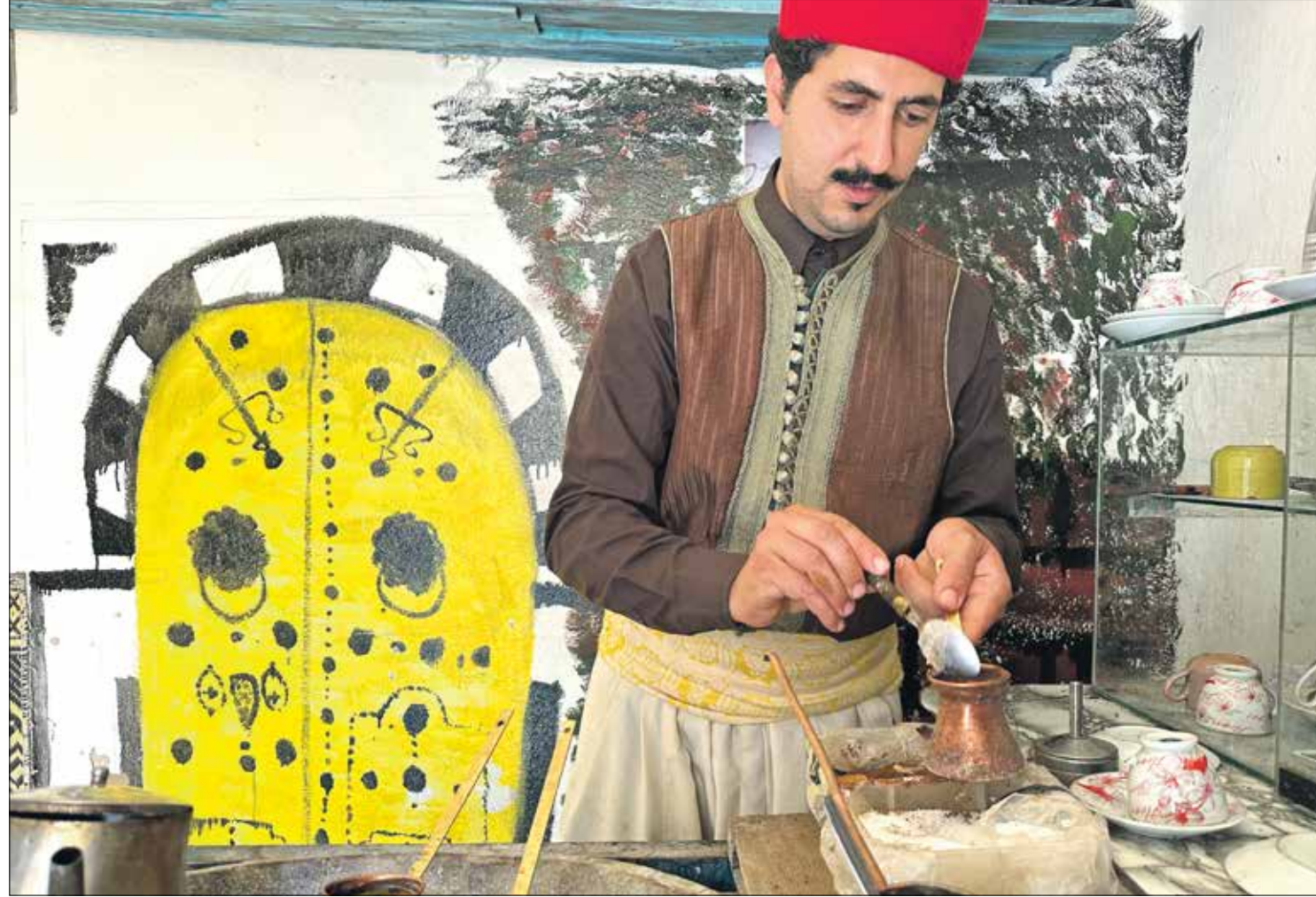


## هوامش

يُعدُّ أمير ثامر منذ سنوات القهوة على الفحم بطريقة تقليدية في تونس، إذ لا يزال كثيرون يفضلون مذاق القهوة العربية على تلك العصرية، رغم انتشار آلات تحضيرها وإعدادها

تولس - مريم الناصري



أمير ثامر يُعد القهوة على الفحم في تونس (العربي الجديد)

## أمير ثامر صانع القهوة العربية في تونس

واحدة يفوق عمرها 30 سنة، رغم أنه اشتري أخرى جديدة، لأن مذاق القهوة في تلك القديمة مختلف بسبب حجمها وسماكتها. ويقول ضاحكاً: «ربما يستغرب البعض كلامي، لكنني أُمَيِّز هذا الأمر استناداً إلى خبرتي في إعداد القهوة منذ سنوات». يضيف: «أبحث عن أجود أنواع القهوة العربية التي تختلف عن القهوة البرازيلية التي تعتمد في إعداد القهوة العصرية اليوم. وأطحن القهوة بنفسي، وأخلطها بأشياء أخرى مثل اللوز أو الحمص أو قشور الليمون المجففة بعد طحنها لإضفاء نكهات ومذاقات مختلفة. وهذه طريقة قديمة خاصة بالتونسيين، لذا يختلف مذاق القهوة لديهم عن القهوة في بلاد الشرق، حيث تستخدم في الأساس حبوب الهال أو جوزة الطيب لإضفاء نكهة على القهوة. ولا ننسى أيضاً أن التونسيين يتميزون بإضافة قطرات من ماء الزهر بعد سكب القهوة في الفناجين». ويسأل أمير لدى تقديمه القهوة كل شخص عن نوع القهوة التي يريدها ومذاقها وكمية السكر فيها، ويُشير إلى أنّ «كمية البن يجب أن

تتناسب مع كمية الماء، وأن النار لا يجب أن تكون قوية كي تُحضر القهوة على مهل، مع إضافة بعض الماء في كل مرة من أجل الحصول على المذاق المطلوب». ويعمل أمير بمفرده من دون أن يستعين بمساعد، علماً أنّه لا يقدم في مقاهي أي مشروبات أخرى سوى القهوة العربية. وهو يتنقل طوال اليوم حاملاً طبق القهوة بين أزقة المدينة العتيقة لتوزيع الطلبات على التجار وأصحاب المحلات والعاملين فيها. وقد اعتاد الجميع منذ سنوات على مذاق قهوته في السوق العتيقة، ويُستدعى أمير دائماً للمشاركة في مهرجانات وتظاهرات ثقافية في مناطق عدة، خصوصاً تلك التي تقام في الشوارع والساحات العامة وسط المدن. ويقدم لزوار المهرجانات قهوته الشهيرة في كل تونس، وليس في مدينة تريبس فقط. واليوم يواجه أمير، على غرار باقي أصحاب المقاهي، مشكلة إيجاد القهوة بعدما تراجعت نسبة توريد كميات منها، ما يضطره إلى التنقل إلى مدن عدة للبحث عن حبات القهوة الخام ذات المذاقات الجيدة.

الليمون أو الحمص وقليل من الشعير أو حتى نواة التمر لإضفاء مذاقات مختلفة. وتُطهى في ركوات (دلال) نحاسية أو فخارية أو فضية تسمى «زوجة» في تونس، ولا تقدم سوى في فناجين قديمة أنيقة. ويجب سكب القهوة للضيوف في وضع الوقوف مع الإمساك بالطبق في اليد اليسرى لسكب القهوة في الفناجان قبل تقديمه باليد اليمنى. وعند صب القهوة في الفناجان تعطر ببعض قطرات ماء الزهر، وتقدم في طبق من نحاس أو فضة. ورغم انتشار المقاهي العصرية، تتمسك العديد من المقاهي خاصة تلك التي توجد في المدن العتيقة بإعداد القهوة العربية التي يُفضلها كثيرون. وتقدم هذه القهوة بطريقة خاصة ومختلفة عن تلك العصرية، إذ تُسكب في فناجين خاصة توضع في أظفار فضية أو نحاسية، ومعها إبريق صغير يحتوي على ماء الزهر من أجل إضافته إلى القهوة بحسب الاختيار.

### «الزوجة»

ويقول أمير إنه يستعمل «الزوجة» المصنوعة من نحاس، وإنه يحافظ على

### باختصار

يختلف مذاق القهوة في تونس عن تلك في بلاد الشرق، حيث تستخدم حبوب الهال أو جوزة الطيب لإضفاء نكهة عليها

يخلط أمير القهوة بأشياء أخرى مثل اللوز أو الحمص أو قشور الليمون المجففة لإضفاء نكهات مختلفة. وهذه طريقة خاصة بالتونسيين

يجب أن تتناسب كمية البن مع كمية الماء، ولا يجب أن تكون النار قوية كي تُحضر القهوة على مهل

قبل أن تفتح المحلات التجارية أبوابها، وتدب أي حركة في سوق العين القديمة بمدينة تريبس في محافظة باجة، يسبق أمير محمد ثامر الجميع إلى مقهاه الصغير منذ شروق الشمس، ويبدأ في تحضير كل ما يلزم لإعداد القهوة العربية بالطريقة التقليدية القديمة على موقد الفحم، وهو الطريقة التي تجعل مذاق القهوة أكثر تميزاً. يوقد الفحم في وعاء كبير، ويجهز كل ما يلزمه لإعداد القهوة العربية التي تملأ راقحتها المكان مباشرة، وكل الأماكن المحاذية لمقهاه الصغير. ويسمع العابرون طقطقة ملعقته الصغيرة على وعاء تجهيز القهوة، ونغمات الأغاني التونسية والشرقية. بالشاشية والزي التونسي التقليدي والفرملة والبلغة والسرورال التونسي، ويايتسامته المعتادة، يستقبل أمير رواد مقهاه منذ ساعات الصباح الأولى، خاصة التجار وأصحاب المحلات الذين اعتادوا أن يشربوا القهوة عنده. يُخبر أمير «العربي الجديد» أنّه تعلم إعداد القهوة من أفراد في عائلته كانوا يعملون في المقاهي، ثم حافظ على نفس الطريقة التي كانت تستخدم قديماً في إعداد القهوة على الفحم. وهو الوحيد في تونس الذي لا يزال يعد القهوة على الفحم بدلاً من الغاز. ويقول: «تجهز القهوة على الفحم على مهل ما يكسبها مذاقاً خاصاً يختلف عن تلك التي تعد على الغاز». وفي ركن صغير ذي مساحة ضيقة أمام مقهى أمير، يختار الرفاق وبعض المارة الالتقاء منذ ساعات الصباح الأولى، ويشربون القهوة ويتحدثون، وهم يسمعون دندنات الأبحان والأغاني التونسية والشرقية التي تملأ المكان وتشكل ميزة إضافية للطابع التقليدي القديم للمقهى.

### مكانة مميزة

كل شيء في مقهى أمير بسيط، من طاولات ومقاعد وحتى الفناجين التي يُقدم فيها قهوته بعد إعدادها بعناية لزواره، فالقهوة العربية تحظى بمكانة مميزة لدى التونسيين، وهي رفيعة المجالس الصباحية، ومؤسسة الأمسيات الليلية في العديد من مقاهي المدن العتيقة، ولا تزال تصدر مجالس الضيافة في المناسبات كتعبير عن حسن الكرم والضيافة. في الماضي كانت تجهز القهوة على موقد بدائية تتضمن حفرة في الأرض وبعض الحطب، وتُطهى في أوان من فخار، وبعدها باتت تعد على ما يسميه التونسيون موقد «الكانون»، وهو وعاء فخاري يوضع فيه الفحم ليطهو القهوة أو الشاي. وكانت النساء يشترين حبوب البن ويحمصنها في البيت بدلاً من شراء تلك الجاهزة. وللقهوة العربية في تونس طقوس ومذاقات مختلفة عن تلك الموجودة في الشرق، فهي تُطحن وتُخلط ببعض قشر

## وأخيراً

## كيف يتفاعل الأدب مع الصحافة؟

### سعدية مفرد

تحت شعار «الأدب أفقاً للتفكير»... يتساءل عنوان ندوتي التي شاركتُ فيها بمعرض الكتاب الدولي في الرباط (مساء أمس الأربعاء). كيف يتفاعل الأدب مع الصحافة وكيف يتبادلان الأدوار؟ انطلاقاً من هذا السؤال الكبير تأتي الأسئلة الفرعية التي اقترحتها منظم الندوة في بقية الدعوة: «كيف يساهم الأدباء في الرفع من سوية الكتابة الصحافية؟ وكيف يستفيدون منها لتطوير مهاراتهم كأدباء، سواء كانوا كتاب قصة روائية أم حتى شعراء؟ ثم كيف ينظر الأدباء إلى استسهال الكتابة الصحافية في زمن الصحافة المواطنة والكتابة المتاحة للجميع على المواقع الإعلامية والإخبارية الإلكترونية؟ وهل ما زال هناك مجال للأدباء لأن يحققوا التميز الذي حققته الأجيال السابقة عبر الصحافة في المستقبل؟ أم إن الأديب بلغته الراقية صار محكوماً عليه بالانزواء داخل عمله الأدبي بعيداً عن عموم القراء الإلكترونيين الذين يملؤون الفضاء الأزرق؟». ومثل هذه الأسئلة حاضرة دائماً في ذهن معظم الشعراء والروائيين والقصاصين وغيرهم من الكتاب المبدعين المشتغلين في مهنة الصحافة، وغالباً ما

توانية عنها، له أسباب أخرى، أهمها فكرة الزهد بعملية النشر نفسها، وهو يعيش في مطبخه الصحافي، مفككاً عناصر السحر وخصوصيته في ذهن المبدع وذهن القارئ أيضاً. وأتى النشر الإلكتروني في العقدين الأخيرين ليزعج هذه الفكرة ويرسخها، ليس لدى المبدع العامل في الصحافة وحسب، ولكن أيضاً لدى كثيرين غيرهم بعد أن عايشوا إمكانية النشر السريع جداً بمعزل عن آراء الآخرين وقدراتهم على التدخل والتحكم بالنشر نفسه، ثم بشكلة، وطبيعته، وتوقيته، كما كان وما زال يحدث في النشر الورقي أو النشر المسؤول ضمن سياق مؤسسات صحفية لها كيانها الاعتباري ومعاييرها الخاصة في النشر. أسئلة أخرى انبثقت من أسئلة الندوة وشجعت على المزيد من التفكير بأهمية البحث عن إجابات تسهم بإنقاذ المهنة الإبداعية، وخصوصاً لدى الشباب الباحث عن وصول سريع وآمن إلى المتلقي بعيداً عن مخاطر الاستسلام لطبيعة النشر الذاتي في وسائل التواصل الاجتماعي ومغرياتها السهلة، وما توفّره للكتاب، مبدعاً أم غير مبدع، من «فرص» كثيرة قد تنقذه أحياناً، ولكنها غالباً ما تدسُّ سُمّ الرفاهية الإبداعية في عسل النشر الاستهلاكي السريع... للأسف!

جودة تقنية خاصة تتميز بها أعمال المبدعين العاملين في الصحافة بعد النشر، فعمله اليومي (المبدع العامل في الصحافة) الدؤوب بين نصوص الآخرين ومحاولة تجويدها تدوينياً على الأقل، تسهم دائماً في تطوير مهاراته الأولية في الكتابة، وتجويدها، وتحسين صورتها النهائية. يحدث هذا مع الروائي، ومع القاص، ومع الشاعر أيضاً، وهو لا يتعارض مع فكرة فطرية الكتابة، وغويتها، وفكرة أنّها تنطلق أساساً من موهبةٍ دنيئة في ذات المرء!

وهروب المبدع الصحافي من فكرة النشر، أو ربما

يحرص كثير من المبدعين الصحافيين على البقاء في دائرة إبداعهم الخاصة في سبيل الهروب من فكرة السرعة التي تلاحقهم