

## إتيكيت القهوة.. شربها وتقديمها



لا تكاد الحضارات والثقافات المختلفة تجتمع على مشروب ما بقدر القهوة، التي تحتلّ وطقوس شربها أهمية على نطاق واسع، ما يقتضي وجود أصول إتيكيت خاصة بها.

فيما يلي بعض من قواعد الإتيكيت الخاصة بشرب القهوة وتقديمها:

### إتيكيت القهوة للمضيف/ المضيّفة

- لا تخلطوا بين فنجان القهوة العربية وفنجان القهوة التركية؛ ذلك أن الأول يقدّم للضيوف من دون صحن خاص به، فيما الثاني لا يقدم من دون صحن.

- عند صبّ القهوة العربية وتقديمها، احنوا ظهوركم بقدر معقول يشي باحترام الضيف وأمسكوا الدلة بيدكم اليسرى وصبّوا باليمنى وقدّموا بها الفنجان.

- إن حرّك الضيف فنجانه عند إعادته فمعنى هذا أنه لا يرغب بالمزيد.

- ابدأوا بالضيافة من يمين الجلسة، حتى إن كان في يسار الجلسة من هم أعلى قدراً أو عمراً.

- يتحدّد مقدار القهوة في الفنجان بحسب كلّ ثقافة على حدة، لكن بالمجمل لا تجعلوه طافحاً حتى نهايته.

- في القهوة التركية، تحرّوا أن يكون الصحن من نفس طقم الفنجان. في حال اخترتوا صحنًا غيره، كونوا واثقين من كونه متناسقًا معه حجمًا ولونًا.
  - لا تقدّموا فناجين قهوة من أطقم عدة على صينية واحدة.
  - ضعوا يد الفنجان باتجاه الضيف؛ لتسهيل حمله من دون إرباك.
  - تأكّدوا من كون خامة الصينية لا تسبّب انزلاق الفناجين عنها، وحين تهتمّون بتقديم الفناجين للضيوف احنوا طهركم بمقدار معقول.
  - استفسروا من الضيوف عن نوع القهوة التي يرغبون، إن كانوا يفصّلون العربية أم التركية، ومن ثم أسألوهم عن درجة حلاوة القهوة التركية.
  - حدّدوا مكان فناجين القهوة الحلوة والمرّة على الصينية، ولا تخلطوا بينها، أو ضعوها على صينيتين منفصلتين. ثمّة حل آخر يتمثل في جلب القهوة مرّة ومن ثم تقديم السكر إلى جانبيها.
  - تأكّدوا من وجود طاولات صغيرة ليضع الضيوف فناجينهم عليها.
- إتيكيت القهوة للضيوف
- إن وجدتم جزءًا من القهوة قد لطّخ الفنجان أو الصحن، قوموا بمسحه بمحرمة ورقية من دون لفت النظر نحوكم.
  - إن كنتم أنتم من ستختارون الفنجان من بين فناجين عدة على الصينية، فتناولوا أقربها إليكم، وضعوه على الطاولة أمامكم في البدء ومن ثم تناولوه لتحتسوا منه.
  - عند الفراغ من احتساء القهوة أعيدوا فناجلكم للصينية ولا تتركوه أمامكم.
  - قدّموا القهوة مرة واحدة، وليس على مراحل، مهما كان حجم ضيوفكم كبيرًا.
  - لا تصدروا صوتًا خلال شرب القهوة.