

# شاي أو (شاهي) البخاري .. الفن والأصالة بوادي حضرموت

**الشاي أو الشاهي هو عبارة عن أوراق تؤخذ من شجيرات لا يكاد ارتفاعها يزيد على متر ونصف تظل خضراء طول العام وتوزع تلك الشجيرات ولا يقطف منها شيء في العام الأول فإذا دخلت في السنة الثانية تقطف أوراقها وتجفف ثم تبرم وتخمر بطرق خاصة، وبذلك يكسب الشاي شكله الذي نراه اليوم، ويزرع في شرق آسيا والهند وشرق أفريقيا وبعض الدول الآسيوية والأفريقية.**

سينون / تحقيق وتصوير / جمان دويل بن سعيد



فرنسية . كل ذلك تكون حاضرة في عدة الشاهي كالحاشية بجانب الملك ورغم صغر فنجان الشاهي الحضرمي إلا أنه يفعل فعلته ويؤثر عليك تأثيراً واضحاً ويحكى البعض بأنه يشعر بشيء من الصداق إذا امتنع عن شرب الشاهي لفترة يوم أو يومين . والشاهي يعطيك حيوية ونشاطاً وربما أصابك بالآرق وأفسد عليك النوم ولكن برغم هذا تبحث عنه وتسمى عند الحضارم (بالخرمة)

بعض الأشعار التي قيلت في جلسة الشاهي قيلت في شراب جلسة الشاهي أشعار كثيرة لكبار شعراء حضرموت مثل الحبيب علي بن محمد الحبشي وصالح بن علي الحامد وعلي أحمد باكثير .

أما حداد بن حسن الكاف فله أشعار كثيرة ترك الأثر واضحاً في صاحبه لاسيما إذا كان المجلس عامراً بالأخلة والأحاب والعيد الحسان.

وهو يقول:

قال المعنى بن حسن

سنسن بصوت الدان يا ذا الرضي

وخلنا بانيسط

على خزامه لي يحسدون

●●●●●●●●●●

يادائر الشاهي تفضل اسقنا من كاس شاهي هندي فنجان من شاهيك ينسبني لوعتي يارزين لفنون

وفي أغنية الفنان المرحوم حسين بن سعيد الكاف:

جبر القلوب واجب يا حبيب

ساعة كل من حضر

بيننا الكأس دائر

شاهي عطري وشاكر

في وسط الفناجين

وفي أغنية قال الفتى لبت إحدى أبياتها:

ودي بسمره أنا وياه

في وسط بستان ولا بانضلي

وأشوف البخاري على يميناه

من كاس شاهي يسقينا واسقيه

وفي الأغنية الحضرمية المشهورة (ما باش يا القهوة السوداء)

وهي من التراث تقول بعض أبياتها

أنا الشاهي الغالي

ادخل في المجلس العالي

الطعم والنزق الحالي

يابخت من صب له فنجان

●●●●●●●●●●

لا تضربوا قهوة الدلة

تلقي في الحلق لك كله

تركوا أبوها لها كله

وصبروا على شاهي الفنجان

وفي إحدى المملوجات التي تحكي عن الشاهي تقول بعض كلماته

خرمان خرمان للشاهي والعدة

فقدان فقدان للشاهي من مدة

لحقونا أنا تعبان

لشاهي أنا خرمان

●●●●●●●●●●

شوقني له وأنا عطشان

حرمونا وأنا خرمان

اسمع حنة الفنجان

لشاهي أنا خرمان

تكثفي بهذه النماذج الشعرية ويرغم أن في جعبتنا الكثير منها..

تعريف البخاري والسماور

البخاري والسماور هما أساس عدا الشاهي ويختلفان في الشكل والحجم ولكن عملهما واحد فالبخاري يأخذ كمية من الماء أقل مما يأخذ السماور لذا يستخدم السماور في حالة العدد الكثير من الحضور أي في حالة تواجد أكثر من أفراد الأسرة أي من ١٥ وما فوق أو المناسبات الأسرية الكبيرة كزواج

وغيره بينما في وقتنا الحاضر استخدمت الكهرباء بدلاً عن الفحم لتسريع غليان الماء ولكن شاهي الفحم أفضل من الشاهي الذي يغلي بواسطة الكهرباء من حيث رسوخ الشاهي كما شرحناه سابقاً.

ولعل اسم البخاري والسماور مشتقة من اسم مدينة بخارى

وسمرقند وتسمى في سينون بعدة الشاهي..

●● المراجع لهذه الدراسة:

● عدد من كبار السن من مدينة سينون.

● كتاب (أكواب الشاهي) صورة من الأدب الحضرمي مؤلفه

الشيخ عمر بن محمد باكثير.

● إذاعة سينون برنامج (حرف وصناعات شعبية) إعداد

وتقديم الإعلامي نزار سالم باحميد.



● لماذا سمي بالشاهي؟

– اكتشف في الصين كما تروي بعض الكتب وتقول الأساطير الصينية القديمة أن ناسكا حضر من الهند إلى الصين يدعو الناس إلى المحبة والخير وما أن وطأت قدماه أرض الصين حتى عزم على الصوم سبعة أعوام يعد فيها ربه ويسبح بحمده ، وظل على هذا الحال مستيقظاً ثلاثة أعوام ثم غلبه النوم فلما استيقظ غضب على نفسه غضباً شديداً وجد العزم على تنفيذ رغبته مهما كلف ذلك ففزع مرة ثانية في العبادة والتسبيح ، وبعد خمس سنوات بدأ رأسه يميل للتعاس حتى وقعت يده على شجرة قريبة فآخذ يشغل نفسه بمضغ أوراقها فوجد أنها تكسبه القوة والنشاط على مغالبة النوم ، وأستطاع أن يتم المدة التي فرضها على نفسه في يقظة وعبادة ، وكانت هذه الشجرة يطلق عليها باللغة الصينية (شا ) فاطلق عليها اسم الشاي ..

قد يختلف البعض عن صحة هذه الأسطورة ولكن المؤكد أن الشاي أول ما عرف بالصين ثم انتقل إلى اليابان والهند وأوروبا ، وأخيراً انتشر في جميع أنحاء العالم .

## سينون وشاهي البخاري

تميز وادي حضرموت عن غيره من مناطق اليمن والجزيرة العربية بل وربما مناطق العالم في تجهيز وإعداد شاهي البخاري أو السماور عرفها كل بيت في مدينة سينون ولا يمكن الاستغناء عنه غالباً ، ويوجد تجهيزه وإصلاحه الرجال والنساء على حد سواء، وغالباً ما تكون من مهام المرأة في منزلها وتعد من ألوان الفن والتميز .

وقد وجد الشاهي في محافظة حضرموت في أوائل القرن الرابع عشر الهجري عندما قام بجلبه من بلاد الحجاز السيد حامد بن عبدالله الجيني، وبداية لم يلق الشاهي قبولا عند أهل حضرموت لأنه مشروب جديد لم يكن له وجود بينهم إذ كان مشروب القهوة هو السائد والحاضر في المجالس كلها وعلى مستوى اليمن، إلا أن الشاهي فرض نفسه وأصبح منافساً حقيقياً وقويًا لمشروب القهوة الذي مالبث أن تخلى عن مكانته ليحل محلها الشاهي هذا المشروب الجديد الذي استطاع أن يلف الناس حوله خصوصاً من ذوي الكراء والطبقات الراقية وظل الشاهي هو المتصدر في جلسات الأتس والطرب والأفراح وجلسات الدان الحضرمي .

أول من استعمل الشاهي بمدينة سينون السيد العلامة الإمام علي بن محمد الحبشي -رحمه الله- عام ١٢٢٦هـ .

ثم تبعه عامة الناس بعد أن عرفوا أن العلامة الحبشي قد شربه وأنه ليس من المحرمات أو المسكرات لأنه شيء جديد بالنسبة لهم . وحينها أصبح شرابهم المفضل وعقدوا له المجالس الخاصة وجعلوه جزءاً من غذائهم اليومي فوجبة الفطور تكون بالشاهي ووجبة الغداء فلا بد أن يعقبها الشاهي ووجبة العشاء أيضاً . وجلسة البسط أي عند الضحى تكون بالشاهي وإذا جاء الضيوف أو الأصدقاء فلا بد من شاهي البخاري .

مما جعلهم يفتنون أكثر من غيرهم في طبخه وإعداده ويستهلكون منه كميات كبيرة فأقل بيت يستهلك من كيلو ونصف إلى اثنين كيلو من الشاهي شهرياً . وأنواع الشاهي كانت كثيرة وغالباً ما تنسب إلى التاجر الذي يستورده فمنه الباسلاما والعتاس وبن طالب والمشعبي والحبشي وهناك أيضاً أنواع أخرى مثل الشاهي العطري والشاكر بينما في وقتنا الحاضر تعددت الاسماء ولكن ضمن هدف اسم التاجر المؤرد باوزير والكبوس وغير ذلك .

## أهم أدوات إعداد الشاهي حسب الألووية

● المشمع :- وهو طربال صغير ينسج لأدوات العدة التي توضع عليه بترتيب خاص.

● التبسي :- وهو وعاء حديدي دائري يوضع فيه البخاري أو السماور وضحن آخر لغسل الفناجين يوضع أمام البخاري أو السماور.

● البخاري أو السماور :- وهو الأساسي ويصنع من النيكل غير القابل للصدأ أو الحديد الاستل ستيل وبهما فتحتان واحدة من النحاس توضع فيها الجمار الملتهبة والأخرى يسكب بها ماء .

● البراد :- وفيه توضع أوراق الشاهي وتوضع فوق فوهة البخاري أو السماور التي بها الجمار .

● الملتقي أو القعادة :- وهو مصنوع من الحديد ويوضع أسفل البخاري ليقف عليه وتحت صحن صغير يتلقى ماينفخ من شبكة البخاري من رماذ أو جمار صغيرة حتى لاتحرق الطربال.

● الفناجين :- وهي من الزجاج الصافي ولها أشكال وأحجام متعددة متناسقة الجمال .

● غلب السكر والشاهي :- وهي أواني تصنع من الزجاج أو النيكل متعددة الأشكال والأحجام تستخدم في حفظ السكر والشاهي قرب العدة .

● الملاعق :- وهي مصنوعة من الحديد غير القابل للصدأ وتستخدم في تحريك الشاهي في الفنجان حتى يذوب السكر .

● غلب التبغ :- وهي مصنوعة من الزجاج وبها غطاء حديدي وهي توضع بها السكر الإضافي المصاحب لفناجين الشاهي .

● معاشر الشاهي :- تصنع من الزجاج أو الحديد ويوضع فيها فنجان الشاهي وعلبة التبغور.

● قصعة الصخر :- وفيها يحفظ الصخر ( الفحم ) الذي يتم تزويد البخاري بالصخر حتى تبقى النار مشتعلة طيلة جلسة الشاهي.

● الباسوب أو ( الكانون) :- مصنوع من الحديد الخالص ويستخدم في إشعال النار بعد وضع الصخر فيه ثم يأخذ ويضع الصخر في البخاري أو السماور .

● المروحة :- وهي مصنوعة من سعف النخيل تستخدم لاشتعال النار بواسطة تحريكها باليد بطريقة أفقية سريعة أمام فوهة الباسوب ( الكانون ) ليصدر منها هواء يساعد على توجع النار.

● القانصة :- مصنوعة من النحاس أو الحديد وتستخدم في وضع الصخر الملتهب من الباسوب إلى البخاري أو السماور .

● المنخاش :- وهو مصنوع من الحديد الصلب دائري رقيق وفي طرفه ممسك من الخشب ويستخدم في تحريك الجمر وسط البخاري أو السماور لتوزيع الجمر بشكل جيد .

● دلة الماء :- لتزويد البخاري أو السماور بالماء .

● البالدي :- وبه الماء الكثير ويوضع دائماً بين العدة ليستخدم الماء في غسل الفناجين وتزويد دلة الماء، وكذا السماور بالماء في حالة نقصان أو بعد كل صبة لشاهي .

● الفلاس أو ( اللن ) :- ويوضع فوق البالدي لغرف الماء منه في وقت الحاجة .

● منشفة الفناجين :- وهي قطعة من القماش مستطيلة الشكل أو مربعة أحياناً تستخدم لمسح الفناجين وتنشيفها بعد غسلها حتى تحتفظ بلعائنها وكذلك العدة بأكملها بعد الانتهاء من تعاطي الشاهي وانتهاء فترة السمر .

● النشافة :- وهي مصنوعة من الإسفنج وتستخدم في رفع الماء الذي يخرج من فوهة البخاري أو حنيفة السماور إلى معشرة

العدة أو إلى أي مكان آخر .

● الملتقة :- وهو عبارة عن وعاء مصنوع من الحديد النيكل أو الزجاج يتم فيه وضع المياه الوسخة من باقي غسيل الفناجين وكذلك الشاهي في حالة تعميمه أخرى ووضع شاهي آخر حتى تمتلئ ثم يسكب منها وتعود مرة أخرى لنفس الغرض ...

● هذه هي أبرز أدوات إعداد الشاهي وإذا دخلت بيتاً حضرمياً في مدينة سينون ستجدها في المقدمة أم مصفوفة على الأرض أو مرصوفة بالدولاب الذي يطلق عليه ( العماري ) الخاص بها ..

وتحرص الأم عند تزويج ابنتها على أن تكون في أول القائمة فهي وسيلة من وسائل دوام الألفة والمحبة بين الزوجين حينما تجلس العروسة بين يدي زوجها في غرفتهم الخاصة وقد تزينت بأجلى ما لديها من ثياب وحلي وتطيبت بأروع الطيب وهي جالسة خلف عدة الشاهي وهي متناسقة معها تأخذ هذا وتمسح هذا وتنفخ النار حتى لا تطفئ وينتهي السمر وربما أحضرت شيئاً من الحنظل واللوز وغيرها من المكسرات وهذه عادة لازالت في بعض البيوت حتى يومنا هذا ..

خطوات تجهيز الشاهي بالطريقة الحضرمية

فيعد أن يملا البخاري أو السماور بالماء النظيف توضع النار أو الجمر في الفوهة النحاسية المخصصة لها في البخاري أو السماور ويترك البخاري شامخاً على الملتقي (القعادة) حتى يبدأ الماء بالغليان، في هذه الفترة يتم غسل شجيرات الشاهي في البراد وتصفيتها ويتم تحديد الكمية بحسب عدد الحاضرين ثم يوضع له ماء آخر بعد الغليان ليعطي شجيرات الشاهي بالبراد ويضع البراد فوق فوهة البخاري أو السماور بعد إعادة سكب كمية من الماء التي سحبت إلى البخاري أو السماور أثناء غسل الشاهي أوضع الماء الآخر بعد الغسيل وهنا يمكن للجالس أمام عدة الشاهي يتفقد حالة النار هل تحتاج إضافة بعض الفحم أو

الصخر لكي يستعيد البخاري أو السماور غليانه للمرة الثانية.

يأخذ البراد قسطاً من الوقت على النار ويخار الماء وكلما زادت الفترة كانت أفضل وهذه الفترة تسمى فترة رسوخ الشاهي أي تفاعله ونضجه في هذه الحالة يمكن أن تأخذ فنجاناً من الشاهي .

● كيف تتم عملية تحضير فنجان الشاهي؟

– خذ فنجاناً من معشرة الفناجين وخذ معه ملعقة ومن عليه السكر ضع الكمية التي ترغب ولا تكثر .بهده خذ البراد من مكانه من فوق البخاري أو السماور وقبل أن تسكب الشاهي تأكد أنك قمت بتكرس الشاهي أي أنك سكبت الشاهي في فنجان وأعدته مرة أخرى إلى البراد مرة أو مرتين .

وبعد أن قمت بعملية تكرس الشاهي أسكب كمية قليلة من الشاهي في الفنجان يوري السكر الذي وضعت فيه ثم اكمل ماتبقى من الفنجان من ماء البخاري أو السماور الحار، وإذا كانت كمية الشاهي الذي وضعت في الفنجان كثيرة يقال هذا فنجان قاطع أو حاد قم بتخفيفه من خلال تقليل كمية الشاهي وكثر في الماء .

قدم الشاهي لأهل بيتك أو ضيوفك في معشرة حسب عدد الموجودين تكون صغيرة أو كبيرة ولا تنسى أن تضع غلب التبغور الصغيرة وقم بتوزيعها حسب العدد ودائماً كل اثنين في علة لزيادة كمية السكر في الفنجان في حالة نقصانه .

وتجلس الأسرة الحضرمية عند الظهيرة يتبادلون فيها أطراف الحديث وتعد من أحلى ساعات الصفاء .

ويتم شرب الشاهي وارتشافه على دفعات وبين الفنجان الأول والثاني تسمى الصبة ومن الناس من يرغب تناول الشاهي قبل الأكل ومنهم بعده ونحن عندما نطلق كلمة الشاهي فنعني الشاهي (الأحمر) لأن هناك أنواعاً أخرى من الشاهي والتي أصبحت في وقتنا الحاضر ملازمة للشاهي الأحمر في وقت المناسبات مثل الشاهي الحومري (الكركليل) والشاهي الأخضر والزنجبيل وهناك منعشات أخرى مثل الأوفلتين والكاكاو والنسكافة وقهوة