

# Al Gahwa

Gahwa: A Symbol of Emirati Hospitality

Activity Guide

# القهوة

القهوة العربية: رمز الضيافة الإماراتية

دليل النشاط



This activity guide provides an opportunity to explore *Gahwa* or Arabic coffee, a cultural practice and a pillar of hospitality traditions in the United Arab Emirates and Arab region as a whole.

The importance of *Gahwa* in the traditional culture of the United Arab Emirates led to its inscription on the UNESCO Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity in 2015.

Explore this element of Emirati hospitality and its meaning in social and cultural terms. *Gahwa* is a tradition that has been passed down for generations and is a representation of hospitality, a welcome reception of longstanding values. The serving of *Gahwa* is a recognised symbol of generosity, and it is at the forefront of Emirati *majlis* customs. It is served at all occasions, including social and national celebrations.

Learn more about *Gahwa* as a symbol of Emirati hospitality; the history of its discovery; its preparation and etiquette; its references in the writings of travellers, in poetry and popular proverbs; and its inscription on the UNESCO Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity. We also invite you to join in the discussion and to write and draw in the guide.

يقدم دليل الأنشطة فرصة متميِّزة لاستكشاف "القهوة العربية" والتي تشمل أهم العادات والتقاليد التي تعكس كرم الضيافة الإماراتية. تحظى القهوة العربية بمكانة ثقافية رفيعة في دولة الإمارات العربية، بوصفها تقليداً تراثياً وسلوكاً ثقافياً في الإمارات والمنطقة العربية على وجه العموم.

وبفضل العناية التي أولتها الجهات الرسمية في الدولة بهذا العنصر الثقافي؛ فقد تم إدراج القهوة في القائمة التمثيلية للتراث الثقافي غير المادي في منظمة اليونسكو في عام 2015.

يسلط هذا الدليل الضوء على جانب مهم من سنع الضيافة الإماراتية التي تتمثل بتقديم القهوة العربية، التي كانت وما زالت في صدارة المجالس الإماراتية باعتبارها عادة اجتماعية توارثتها الأجيال للتعبير عن كرم الضيافة وحُسن الاستقبال والقيم الأصيلة. تعد القهوة العربية المشروب الرسمي لأهل الإمارات، والتي يجري تقديمها في جميع المناسبات الاجتماعية والوطنية وغيرها.

يمكنك من خلال هذا الدليل التعرّف إلى القهوة العربية: رمز الضيافة الإماراتية، وتاريخ اكتشافها، وطرق تحضيرها وأداب تقديمها، وتناقل موروثها، وذكرها في كتابات الرّحالة، وحضورها في الشعر والأمثال الشعبية، وإدراجها في اليونسكو، كما يفتح الدليل باب النقاش والأخذ بالآراء مع إتاحة المجال للكتابة والرسم فيه.



## Gahwa: A Symbol of Emirati Hospitality

The serving of Gahwa is one of the most important cultural practices in the heritage of the United Arab Emirates. It represents the spirit of Emirati hospitality and the values of kinship and social communication. Served daily throughout the Emirates, you can find Gahwa in every home, majlis or social event.

The serving and drinking of Gahwa follows specific social customs. Drinking one finjan (a small coffee cup) can be the basis of a reconciliation or an engagement, or even a means of settling disputes. Gahwa represents social, ethical and cultural values, whether in a city or rural village.

## القهوة العربية: رمز الضيافة الإماراتية

تعدّ القهوة العربية من أهم الرموز الثقافية المتأصلة في التراث الثقافي لدولة الإمارات العربية المتحدة، وتحمل تقاليدھا المتوارثة روح الضيافة الإماراتية، وقيم الترابط والتواصل الاجتماعي بين أفراد المجتمع، فالقهوة تقدم يومياً في أرجاء الإمارات كافة، ولا يخلو منها بيت أو مجلس أو مناسبة اجتماعية، وتمثل طريقة تقديمها أهم تقاليد الضيافة والقيم الأصيلة في سائر المجتمعات العربية عامة والمجتمع الإماراتي خاصة.

ولقد ذهبت الأعراف والتقاليد بعيداً في إعطاء القهوة مكانة اجتماعية مميّزة عندما جعلت شرب فنجان واحدٍ منها سبباً في صلح، أو خطبة، وبه يمكن تجاوز الخصومات وفضّ النزاعات، فهي بذلك باتت تُشكّل رمزاً ثقافياً ووطنياً أصيلاً في منظومة القيم الاجتماعية والأخلاقية السائدة في مجتمع الإمارات وفي بواديه وحواضره.

### Did You Know?

Gahwa is a celebrated cultural heritage in the United Arab Emirates- it is an expression of generosity and hospitality that has been inherited by generations for centuries. The subject of Arabic coffee has a rich presence in oral history. It features in poetry, storytelling, narratives, folktales and traditional performing arts. Its inherited rituals reflect Emirati culture and lifestyle, whether in social spaces, homes, nomadic dwellings or on a trip.

### هل تعلم؟

أنّ التراث الإماراتي احتفى بالقهوة العربية وأعطائها رمزية، وأفسح لها مكاناً وحضوراً كبيراً في مفردات التاريخ الشفهي، كالشعر النبطي والتغريد، والمرويات، والخراريف، وفنون الأداء التقليدية، حيث تعكس طقوسها التقليدية المتوارثة ثقافة المجتمع الإماراتي وأسلوب حياة أفرادہ في صحرائهم وخيامهم ومنازلهم ومجالسهم، وفي حلهم وترحالهم.





## Preparation of Gahwa

Gahwa is prepared using a group of utensils called *ma'amel*, and it begins with roasting green coffee beans in a *tawa* pan, stirring them with a *mehmas* (long ladle). The beans are roasted until they become golden or dark brown in colour.

The beans are then cooled and the husks removed using a flat basket called *Almebradah*. Then the beans are ground using a mortar and pestle- a *menhaz* and a *reshad*. During this time, water is boiled in the *dallat alkhamra* pot. The hot water is then added from the *dallat alkhamra* to the *dallat al talqeema*, where two small cups of ground coffee are added to the boiling water, and the coffee is left to boil for 10 minutes.

As soon as the coffee is brewed in the *dallat al talqeema*, palm fibres are placed in the spout to filter the coffee as it is poured into another, smaller pot called *dallat almazalah*, in which some *gnad* or spices are added. These are usually saffron, cardamom seeds, cinnamon, rose water, nutmeg or cloves. The coffee is left in the *dallat almazalah* for some time to rest and is filtered again by placing palm fibres in the spout of the *dallah* upon serving it.

### Did You Know?

Traditionally, leftover ground coffee was added to the water in the *dallat al khamrah* to obtain a stronger and more concentrated coffee.

## فن تحضير القهوة العربية

تُحضّر القهوة العربية باستخدام مجموعة من الأدوات التي تسمى "المعاميل". يبدأ تحضير القهوة العربية باختيار حبوبها الخضراء، التي يتم وضعها في المقلاة "التاوة"، لتحمس بهدوء على النار في الموقد "الكوار"، ويتم تحريك هذه الحبوب بـ"المحماس" حتى تتحول هذه الحبوب إلى اللون الأشقر الفاتح أو البني الداكن، ثم يتم تبريدها وإزالة قشورها باستخدام "المبردة"، ثم يتم طحن الحبوب المحمسة مع المكونات الأخرى بالمنحاز والرشاد "الهاون".

وبعد ذلك يتم غلي الماء في دلة "الخمرة"، ثم يُضاف إلى دلة التلقية، حيث يُضاف فنجانان من القهوة المطحونة إلى المياه المغلية، وتترك القهوة تغلي على النار لمدة عشر دقائق.

وما إن تتخمر القهوة في دلة التلقية حتى يتم وضع "ليف النخلة" في فوهتها لتنقية القهوة عند صبها في دلة أخرى أصغر تسمى دلة المزلة، والتي وُضع فيها بعض من "القناد" أو المنكهات كالزعفران أو حبوب الهيل، أو القرفة، أو ماء الورد، أو جوزة الطيب، أو القرنفل الذي يسمى محلياً "المسمار". وعادة ما تترك القهوة لبعض الوقت في دلة المزلة لترتاح، وتُصفى ثانية بوضع "ليف النخلة" في فوهة الدلة لتنقية القهوة عند التقديم.

### هل تعلم؟

من تقاليد إعداد القهوة الإماراتية إعادة استخدام القهوة وذلك بإضافتها إلى دلة "الخمرة" للحصول على قهوة ذات نكهة أقوى وتركيز أشد.

### Label the tools used in Gahwa preparation using the text above



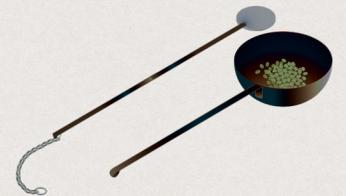
4



3



2



1



8



7



6



5

# فن تحضير القهوة العربية Preparation of Gahwa

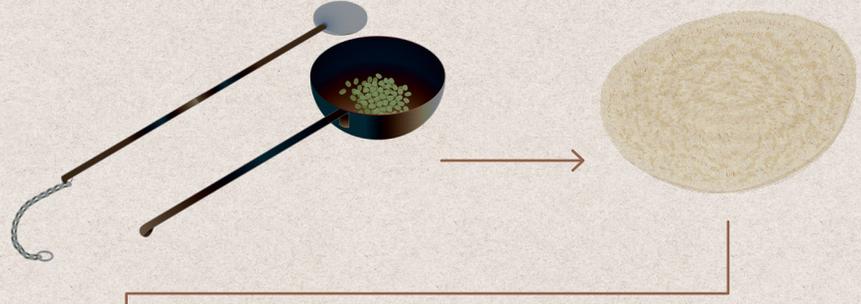
## 1 التحميص Roasting

يتم وضع التاوة على النار ثم توضع فيها حبوب البن الخضراء لتحميصها، ثم تقلب بشكل مستمر بواسطة المحماس حتى يصبح لونها بنياً أو بنياً داكناً.

**التاوة (المقللة):** أداة مصنوعة من الحديد تُحمض بها حبوب القهوة، ويتم تقلبها بواسطة المحماس- وهو أداة معدنية على شكل ملعقة ذات مقبض طويل ورفيع.

Roast the coffee from green to a golden brown colour in the *tawa* and stir it with the *mehmas*.

The *tawa* is a cast iron pan and the *mehmas* is a stirring tool (a long thin spoon) used for roasting coffee beans.



## 2 التبريد Cooling

تُبرّد حبوب القهوة وتزال قشورها وذلك بتحريكها وتقلبيها باستخدام المبردة.

**المبردة:** وعاء دائري من سعف النخيل يستخدم لتبريد حبوب القهوة المحمصّة وإزالة قشورها.

*Al mebradah* is a flat basket made of palm leaves used for cooling and getting rid of the beans' shells.

## 3 دق حبوب القهوة Grinding

في هذه المرحلة يتم دق حبوب القهوة والمنكهات الأخرى وطحنها باستخدام الرشاد والمنحاز.

**الرشاد والمنحاز:** عبارة عن هاون ومدقة، يصنعان من المعدن أو الخشب، ويستخدمان لدق حبوب القهوة والمكونات الأخرى وطحنها.



Grind the coffee beans or spices using the *reshad* and *menhaz*.

The *reshad* and the *menhaz* are a mortar and pestle made of brass used to grind the coffee beans and spices.

## 4 الغلي Boiling

يتم غلي الماء باستخدام دلة الخمرة.

ثم يضاف الماء الساخن من دلة الخمرة إلى دلة التلقيمة مع إضافة القهوة المطحونة ثم مواصلة الغليان لمدة عشر دقائق أخرى.

**دلة الخمرة** هو وعاء نحاسي يُستخدم في إعداد القهوة لغلي الماء، ويتسع من إثنين إلى أربعة لترات من الماء.

Boil hot water in *dallat alkhamrah*.

Pour the hot water into the *dallat al talqeema*, then add the freshly roasted ground coffee and boil for 10 minutes.

*Dallat alkhamrah* is the first coffee pot used for boiling the water. It can hold two to four litres of water, and it is made of red or yellow brass.

## 7 التقديم Serving

من آداب تقديم القهوة أن يحمل المقهوي الدلة بيمينه اليسرى والفناجين بيمينه اليمنى حتى يتمكن من تقديمها بيده اليمنى، وعند صب القهوة يجب عدم ملئ الفنجال بأكثر من نصفه، وإذا اكتفى الضيف من تناولها يشير إلى المقهوي بهز الفنجان أي يمالته بعض الشيء من جانب إلى آخر كدلالة على الاكتفاء.

**دلة المزلة** وعاء من النحاس يُستخدم لتقديم القهوة للضيوف مع وضع "ليف النخيل" في الفوهة لتنقية القهوة عند صبها.

The *megahwi* (coffee server) holds *dallat almazalah* with the left hand and the *finjan* or coffee cup in the right hand.

Gahwa must be served and presented using the right hand. It is customary to fill the *finjan* a third full. Guests should signal to the server when they have had enough *Gahwa* by slightly tilting the *finjan* from side to side.

The *dallat almazalah* is made of brass, and it is the pot used to serve Arabic coffee to guests. A *leefah* is placed in the spout to filter the coffee when pouring.

## 5 التصفية Filtering

يتم وضع مصفاة مصنوعة غالباً من لحاء النخيل في فوهة دلة التلقيمة لتصفية القهوة عند صبها في دلة المزلة.

Place the *leefah* (a batch of palm tree fibers) in the spout of the *dallat al talqeema* to filter the coffee when pouring it into *dallat almazalah*.

## 6 القناد Seasoning

يتم وضع المنكهات المختارة في دلة المزلة وصب القهوة من دلة التلقيمة إلى دلة المزلة، ثم تترك لتغلي دقيقتين إضافيتين حتى تصبح القهوة جاهزة للتقديم.

A selection of spices are placed in *dallat almazalah* (the serving pot), and the brewed coffee from *dallat al talqeema* is poured into *dallat almazalah* which is then left to boil for an additional 2 minutes, at which point the coffee will be ready to serve.



## Serving Etiquette

The serving of Gahwa is an integral part of majlis etiquette in the United Arab Emirates. The majlis is a social space in the home where guests are received. The person serving the Gahwa holds the coffee pot with his left hand and the *fanajeen* (plural for *finjan*) with his right hand.

The coffee is served to the oldest or most important guests first, and then continues to the other guests, starting from the right side of the majlis and moving towards the left. Each finjal is filled to about a quarter and then served to the guest. Usually, after drinking one cup (and no more than three), the guest signals they have had enough coffee by shaking the finjal.

The person serving the Gahwa must not ignore or skip any of the guests, nor turn his back on them, and must remain standing until the process of serving coffee to everyone has been completed. At the same time, the host focuses on welcoming the guests and on chatting with them on various aspects of life. This hospitality concludes with the burning of oud incense. The oud is placed in a burner and served to the guests using the right hand.

## آداب التّقديم

تعد طريقة تقديم القهوة العربية جزءاً مهماً من تقاليد المجالس في الإمارات، ومن آداب تقديم القهوة أن يبدأ المقهوي بحمل دلة القهوة بيده اليسرى، والفناجين بيده اليمنى.

تقدم القهوة أولاً للضيف الأكبر سناً أو الأكثر أهمية في حالات معينة، وباستخدام كلمات مهذبة، مثل **"تفضّل أتقهوي"** ثم يتراجع المقهوي خطوات بعد التقديم، ويتابع تقديمها من الجهة اليمنى إلى اليسرى. ويملأ الفنجان إلى الربع تقريباً، ويقدمه للضيف. وعادة ما يعلن الضيف بعد احتساء فنجان واحد، ولا يزيد على ثلاثة، أنه قد اكتفى من شرب القهوة، وذلك بهزّ الفنجان حتى يقول للمقهوي **"كافي كفيت الشر"**، ويرد عليه المقهوي بقوله **"كفيت وسلمت"**، وعند قول الضيف **"غنمت"** عند تسليم فنجانه، يرد المقهوي بقوله **"سلمت"**.

وأثناء تقديم القهوة، يجب على المقهوي ألا يتجاهل الضيوف أو يتخطى أحد منهم، وألا يدير لهم ظهره، ويبقى واقفاً حتى الانتهاء من عملية تقديم القهوة للجميع. وفي الوقت نفسه، يحرص المضيف على الترحيب بالضيوف، ويتبادل معهم أطراف الحديث في مختلف شؤون الحياة. وتُختم الضيافة بـ"كسرة العود" التي توضع في المدخن وتقدم للضيوف باليد اليمنى ليتطيبوا بها.





## Passing Down Heritage

The knowledge and customs surrounding Gahwa are represented by a set of values, traditions and skills, passed on to generations through social observation and practice. This knowledge is considered an essential component of the Emirati cultural identity and personality, and is associated with generosity, hospitality and integrity.

Emiratis have passed on the cultural traditions inherited from their ancestors and so have helped to preserve and revitalise them. Even Emirati children are familiar with the rituals, customs and etiquette of serving and drinking Gahwa, and with its inherent values in their culture.

Cultural organisations across the United Arab Emirates have devoted considerable effort to protecting Emirati heritage and promoting it. The Department of Culture and Tourism - Abu Dhabi launched a unique initiative to revive the traditions of Arabic coffee with 'Bait Al Gahwa', a model experience in the region that not only creates the atmosphere and practices of preparing and serving Arabic coffee but transfers this knowledge and customs to future generations.

## تناقل الموروث

تحيط القهوة مجموعة من القيم والتقاليد والمهارات الحية، التي يجب معرفتها والتي تتوارثها الأجيال من خلال المشاهدة والممارسة الاجتماعية. كما وتعد هذه المعرفة مكوناً أساسياً من مكونات الهوية الثقافية والشخصية الإماراتية، التي ارتبطت بالكرم والضيافة والقيم الأصيلة.

لقد نقل الإماراتيون تقاليدهم الثقافية التي ورثوها عن أسلافهم، وحافظوا عليها، ومن بينها جميع العادات والتقاليد المتعلقة بالقهوة العربية، والتي ورثوها لأبنائهم، حتى غدا الطفل الإماراتي عارفاً بطقوسها وعاداتها، وآداب تقديمها وشربها، وجميع قيمها المتأصلة في ثقافته المحلية.

وقد أولت الدوائر والهيئات الثقافية في الدولة جهوداً خاصة لحماية التراث الإماراتي والترويج له على المستويين المحلي والعالمي، وفي هذا السياق، بادرت دائرة الثقافة والسياحة - أبوظبي بإطلاق مبادرة متفردة لإحياء تقاليد القهوة العربية من خلال "بيت القهوة" الذي يعد أول تجربة نموذجية متنقلة في المنطقة العربية والعالم. كما تسعى الدائرة لتوفير الأجواء والإمكانات الملائمة لممارسة تقاليد إعداد وتقديم القهوة العربية، ونقل معارفها وآدابها للأجيال الحالية والمقبلة.







## UNESCO Listing of Arabic Coffee

## إدراج القهوة العربية في اليونسكو

The United Arab Emirates successfully led efforts to inscribe Arabic coffee on the UNESCO Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity, in 2015.

The inscription helps to preserve and transfer the knowledge, skills and values associated with Gahwa from one generation to the next.

The inscription contributes towards strengthening the Emirati national identity among the younger generations.

It represents part of the heritage of humanity and contributes to embracing other cultures and establishing respect, understanding and peace among peoples.



نجحت دولة الإمارات العربية المتحدة في إدراج القهوة العربية في القائمة التمثيلية للتراث الثقافي غير المادي للبشرية التي تعتمدها منظمة اليونسكو في عام 2015، كما سبق لها أن أدرجت عناصر أخرى في اليونسكو؛ شملت كلاً من الصقارة والسدو والتغردة والعيالة والرزفة.

ويُعدُّ هذا الإدراج إنجازاً ثقافياً إماراتياً، ورصيداً إضافياً للجهود الاستثنائية التي تقوم بها أبوظبي لحماية التراث الإماراتي، وتسليط الضوء عليه عالمياً من خلال منظمة اليونسكو، ما يسهم في تعزيز الهوية الوطنية الإماراتية في نفوس النشء، ويعمّق الشعور بالفخر والاعتزاز بالتراث الإماراتي باعتباره جزءاً من تراث الإنسانية جمعاء الذي من شأنه أيضاً الإسهام في الانفتاح على الثقافات الإنسانية الأخرى، وخلق الاحترام والتفاهم والسلام بين الشعوب، ونقل المعارف والمهارات والقيم المرتبطة بتقاليد القهوة العربية من جيل لآخر.

Can you name these other intangible heritage elements from the UAE?

دوّن في الفراغ في أسفل كل من الصور أدناه اسم عنصر التراث الإماراتي المُدرج في اليونسكو.



-----

-----

-----

-----

# ثقافة

أبوظبي للثقافة  
ABU DHABI CULTURE



دائرة الثقافة والسياحة  
DEPARTMENT OF CULTURE  
AND TOURISM

