

## مقهى أهل البيت عشر سنوات من العطاء

مقهى أبي الأحرار وعشر سنوات من العطاء بمناسبة مرور عشر سنوات على تأسيس مقهى أبي الأحرار, نعيد نشر هذا التقرير للفائدة, والذي نشر سابقا بموقع المسجد الجامع بالشعبة. والشكر للجنة القائمة على موقع المسجد الجامع لجهدهم المبارك. وقد سمعت سماحة السيد محمدعلي السيد هاشم العلي يطلق على هذا المقهى أسم (كافى الأمام الحسين)

تقرير وتصوير - عيسى البراهيم

في كل مجلس من مجالس الحسين عليه السلام لا يخلو من بركاته , فالكل يسعى إلى تقديم البركة في المجالس فالبعض يقتصر على تقديم المرطبات كالعصير والكيك والبعض الأخرى يضع وجهه العشاء بعد القراءة والكل يسعى على أخذ بركة سيد الشهداء الأمام الحسين (ع).  
واليوم موقع الجامع يسلط على الضوء على إحدى بركات الأمام الحسين والذي يختلف عن الآخرين حيث يقتصر على تقديم المشروبات الساخنة من شاي والقهوة والزنجبيل والحليب ونعناع وغيرها وأصبح هذا المقر معروف لدى أهالي المبرز وهو مقهى أهل البيت الذي يقع بالقرب من ساحة الأربعين بالمبرز ويتوافد العديد من المؤمنين على هذا المقهى نظراً إلى موقعه حيث يقع بالقرب من الحسينية الجعفرية وحسينية العربي وحسينية المهنة وساحة الأربعين والجامع الكبير فكل شخص يخرج من هذه المجالس يتواجد في هذا المقهى حتى أصبح مقر رئيسي يسعى إليه العديد من أجل شرب الشاي أو القهوة والنعناع .  
وموقع الجامع الكبير سلط الضوء على مقهى أهل البيت (ع) بالمبرز حيث تواجدت عدسه الجامع في مقر مقهى أهل البيت وأُخِذَتْ بعض الصور للمقهى وألتقينا بمؤسس المقهى الحاج حبيب الحميد وتحدث عن

حيث أتت فكرة المقهى حينما كانت جلسته بسيطة وتقتصر على عدد معين ويقوم بعمل أبريق شاي واحد للمتواجدين وفي ليلة استشهاد الأمام الصادق (ع) جاء السيد محمد علي العلي وشاهد الجلسة وقرر أن يؤسس المقهى وبعدها جاء الدعم من المؤمنين للمقهى من أجل توسعت المقهى وفي ليلة الواحد وعشرين من ليلة رمضان المبارك من العام 1422هـ وهي تصادف استشهاد الأمام علي(ع) تم افتتاح المقهى وفي أول

سنه من الأفتتاح تواجد العديد من طلبة العلم أمثال السيد محمد علي العلي والسيد حسين العلي والشيخ عادل الأمير والسيد عبدالأمير السلطان والسيد محمد رضا العلي والسيد عبداً باقر العلي والعديد من الطلبة .

وتحدثنا إلينا الحاج حبيب الحميد : إن المقهى يفتح في أليالي التي تصادف مناسبات أهل البيت فقط وأيضاً طيلة أيام عاشوراء وفي ليالي عاشوراء يكون الحضور كثير والتحضير يبدأ من وقت مبكر حيث يبدأ بإعداد الشاي والقهوة من بعد صلاة المغرب ويقوم بعمل حوالي 30أبريق من شاي والقهوة وتكلف الليلة الواحدة 6أكياس من الشاي و 2كيلو من القهوة وكيس ونصف من السكر وأيضاً كيلو من الزنجبيل ويعمل بالمقهى حوالي 10اشخاص والبعض يأتي للعمل تطوعي والكل يريد خدمه الأمام الحسين (ع) ونقوم بالتوزيع من بعد الصلاة حيث يشمل المقهى على الشاي المخدّر والنعناع والقهوة والزنجبيل والحليب وأيضاً نضع التمر أو الكيك التي تصل إلينا من المؤمنين وأيضاً هناك البعض من يقدم التبرعات للمقهى فالبعض يقدم الشاي أو الحطب أو مبالغ وغيرها ويوزّع العمل على مجموعات من الشباب حيث يقوم البعض بأعداد الشاي والقهوة ومجموعه تعد الزنجبيل والحليب ومجموعه تقوم بالتوزيع على المؤمنين ويتوافد العديد من المؤمنين للمقهى ويستمر تقديم المشروبات من بعد صلاة المغرب إلى الساعة 11ليلاً والجدير بالذكر إن هذا المقهى لقي استحسان الجميع على ما يقدمه المقهى من الخدمات .



