تجاربی کوچک از دنیای جادویی قهوه

نسخه ۱.۰۰

حامد قدوسی
www.chaay.ghoddusi.com

زمستان ۱۳۹۴

مقدمه: لذت قهوه

من عاشق قهوه، این نوشیدنی جادویی، هستم و روز فکری‌ام - که حدود یک و نیم ساعت دیرتر از روز جسمی‌ام شروع می‌شود - با نوشیدن یک لیوان قهوه داغ شروع می‌شود. پیش از زندگی در وین تجربه چندانی از قهوه خوب نداشتم، ولی یک دهه زندگی در اروپا و تجربه فضای قهوه‌خانه‌ها در نقاط مختلف اروپا تا حدی ذایقه‌ام را در مورد قهوه خوب تحت تاثیر قرار داد. ضمن این‌که از برخی بزرگان در مورد جذابیت استفاده از فضای قهوه‌خانه‌ای برای انجام کار علمی و نوشتن درس گرفتم و کار کردن در قهوه‌خانه جزو جدایی‌ناپذیر و بخش بهرمور سبک کارم شد.

وقتی به آمریکای شمالی آمدم، قهوه‌های کم رمق - و از نظر من بی‌کیفیت - بسیاری از قهوه‌خانه‌های زنجیره‌ای این‌جا آن‌قدر برایم جذاب نبود. تصمیم گرفتم دست به کار شوم و تحقیقاتی در این زمینه بکنم و تا حد ممکن در زمینه تولید قهوه روزانه خودم (و گاه دوستان و همکاران) خودکفا شوم. به قهوه خانه‌های مختلف سر زدم و از آن‌هایی که قهوشان را دوست داشتم در مورد نوع قهوه و روش درست‌کردنش پرسیدم. در مورد موضوع خواندم و از دوستان پرس و جو کردم و به برخی نتایج عملی رسیدم. خودکفایی در تهیه قهوه نه تنها لذت نوشیدن آن را افزایش داد، بلکه بی‌نیازی از خرید آن از مغازه‌ها و صرفه‌جویی زمانی و پولی هم به دنبال داشت.

متنی که می‌بینید دستاورد آن تجربه شخصی است که تصمیم گرفتم مستندش کنم، به این امید که شاید به درد بقیه هم بخورد و باب گفت و گوهای بیش‌تری را در این زمینه باز کند. فلسفه این نوع نوشته‌ها، اشتراک شادی‌های کوچک است. شادی‌هایی که دست و پا کردن‌شان در زندگی روزمره سخت نیست ولی می‌توانند لذتی مستمر و روزمره به ما هدیه بدهند.

متن با نظر گرفتن ترکیبی از مخاطبان مقیم ایران و خارج از ایران (خصوصا آمریکای شمالی) تهیه شده است و به همین خاطر هم کمی از تمرکز صرف روی اطلاعات ویژه یک گروه خاص فاصله دارد. به طور مشخص سعی کرده‌ام تا حد امکان از ارائه راهنماهای خرید در این متن پرهیز کنم و صرفا روی اصول کلی بحث کنم.

سنت نوشیدن قهوه در ایران هم محبوب و گسترده شده است و به نظر می‌رسد که تعداد قهوه‌فروشی‌ها در نقاطی مثل خیابان انقلاب دارد به تدریج از تعداد کتاب‌فروشی‌ها بیش‌تر می‌شود. به این خاطر حدس می‌زنم که خواننده ایرانی هم امکان‌های متنوعی برای تجربه انواع مختلف قهوه آماده‌شده در خارج از منزل و یا تهیه آن در منزل و محل کار را داشته باشد و ممکن است مطالب این نوشته برایش کاربردی باشد.

تکرار می‌کنم که این متن ماحصل تجربه شخصی یک علاقه‌مند آماتور است. نوشته از زبان نویسنده روایت می‌شود و سعی نشده است که تجربه‌های شخصی نویسنده سرکوب شده و با یافته‌های صرفا عینی جای‌گزین شود. این متن تلاش ندارد که دانش‌نامه کامل قهوه باشد. بلکه بیش‌تر سرنخ‌ها را - خصوصا آن‌هایی که در زندگی روزمره ممکن است به کار بیایند - جمع‌بندی کرده است.

در جریان پژوهش و نوشتن متوجه شدم که یکی دو سایت ایرانی (به طور مشخص انجمن قهوه و آیکافی) به طور تخصصی به موضوع می‌پردازند و احتمالا مطالب‌شان تفصیلی‌تر و تخصصی‌تر از این راهنما خواهد بود. خوانندگان

علاقه‌مند به جزییات دقیق‌تر را به مطالعه آن‌ها دعوت می‌کنم. در متن هر جا که مفید بوده ارجاع ابرمتنی به صفحات خارجی داده شده است تا علاقه‌مندان بتوانند بیش‌تر در مورد موضوع بخوانند.

مریم مومنی ، محمدرضا فخرآبادی، شورا ابراهیمی و لیلا موری متن پیش از انتشار را به دقت نمونه‌خوانی کرده و پیش‌نهادهای متعدد و قابل‌توجهی برای اصلاحات زبانی و در مواردی فنی ارائه کردند. صفا هراتیان (موسس آیکافی) متن را از منظر فنی و تخصصی بررسی کرد و توصیه‌ها و تذکرهای محتوایی مهمی ارائه کرد. نهایتا، محمدمهدی بناساز متن را از دید یک قهوه‌نوش حرفه‌ای مقیم ایران خواند و موارد مفیدی به آن اضافه کرد. از همه آن‌ها بابت لطفشان و وقت قابل‌توجهی که برای این کار صرف کردند بسیار سپاسگزارم. نظرهای این دوستان کیفیت متن نهایی را در مقایسه با متن اولیه به طور قابل‌ملاحظه‌ای به‌تر کرد. ولی هنوز هم ممکن است اشکالات فنی یا نارسایی‌های زبانی در متن باقی باشد که طبعا مسئولیت همه آن‌ها با من است. قطعا دریافت نظرهای سایر دوستان و خوانندگان به اصلاح این متن در ویرایش‌های بعدی کمک خواهد بود.

تاریخچه قهوه

قهوه نوشیدنی خیلی قدیمی‌ای نیست. ریشه آن به احتمال زیاد به اتیوپی و سرآغاز تجارت جهانی آن به بندر موکا (موخا) یمن باز می‌گردد. مستنداتی هست که می‌گوید قهوه به شکلی که امروزه ما می‌شناسیم از اوایل قرن ۱۵ میلادی (خاصه بین صوفیان) نوشیده می‌شده و در اواسط قرن پانزدهم میلادی، شرقی‌ها آن را به غربی‌ها معرفی کردند. پس بر خلاف برخی تصورات، قهوه در واقع از شرق به غرب راه یافته است و نه برعکس.

برخی متون می‌گویند چون مسلمانان از نوشیدن الکل منع شده بودند قهوه را جای‌گزینی برای آن یافتند. صوفیان مسلمان در شمال آفریقا و یمن از خاصیت نشاطبخش قهوه در مجالس و محافل خود استفاده می‌کردند. سنت قهوه‌نوشی هم از طریق همین صوفیان مسلمان به نقاط دیگری از جمله ایران و آسیای شرق معرفی شد. هر چند که این معرفی جنبه تجاری گسترده و فراگیر به خود نگرفت.

گسترش تجاری و همگانی قهوه (ورای فضای صوفیانه) مدیون گسترش امپراطوری عثمانی است. مقامات عثمانی با تصرف مصر و آشنا شدن با سنت نوشیدن قهوه در قاهره، دمشق و مکه به آن علاقه‌مند شده و در اواسط قرن ۱۶ میلادی مکان‌های عمومی برای نوشیدن قهوه (قهوه‌خانه‌های امروزی) را در استانبول ایجاد کردند. به تبع آن قهوه در اواخر قرن ۱۶ و اوایل قرن ۱۷ میلادی از طریق عثمانی‌ها هم به اروپایی‌ها و هم در سطح عمومی به ایران معرفی شد. معروف است که عثمانی‌ها نتوانستند وین را تصرف کنند، ولی سنت قهوه‌خوری خود را از طریق این شهر به کل اروپا تسری دادند.

در واقع جامعه ایران خیلی پیش از آن‌که در قرن نوزدهم میلادی با چای آشنا شود، قهوه مصرف می‌کرده است. قهوه‌خانه‌های ایران (خصوصا در اصفهان و قزوین) از دوره صفوی و احتمالا زمان شاه طهماسب اول برپا شده و در دوره شاه عباس به اوج رونق خود رسیدند. برای اطلاعات بیش‌تر مدخل قهوه در دانش‌نامه ایرانیکا را ببینید. جالب است که امروزه در بسیاری از روستاها و شهرهای کوچک نام جایی که افراد برای صرف چای و قلیان جمع می‌شوند «قهوه‌خانه» است، ولو این‌که در آن محل هیچ وقت قهوه‌ای تهیه نشده باشد[1]. در واقع نوشیدنی قهوه جای خودش را به چای داد ولی قهوه‌خانه تبدیل به مفهومی برای مکان تجمع همگانی شد که هنر و نقالی قهوه‌خانه‌ای هم از دل آن بیرون آمد.

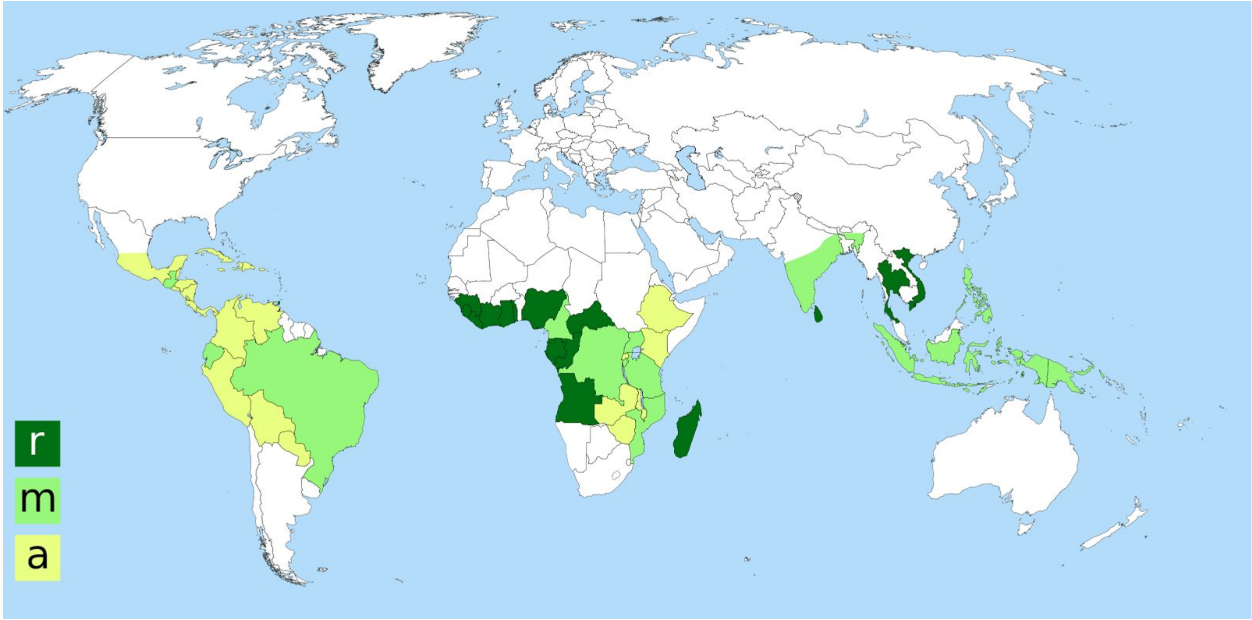
برخی مورخین معرفی قهوه در اروپا را به عنوان یک نقطه تحول مهم در تاریخ روشن‌فکری ذکر می‌کنند. بر طبق این فرضیه، ظهور قهوه و قهوه‌خانه برای اولین بار امکان ایجاد فضای عمومی (Public Sphere) حول نوشیدنی جدیدی را ایجاد کرد که بر خلاف نوشیدنی‌های الکلی - که بیش‌تر ایجادکننده حالت مستی و خمودی است - امکان هوشیاری و تحرک و تمرکز ذهنی و گفت‌وگوی فعال فکری در حین نوشیدن تدریجی قهوه را فراهم می‌کرد. شاید ریشه تاریخی «روشن فکری قهوه‌خانه‌نشین» هم کمابیش به این فرضیه برگردد.

به تبع تحولات در سمت مصرف اقتصاد، سمت عرضه قهوه هم در طول چهار قرن قبل متحول شده و تولید آن از مرکزیت اتیوپی به مستعمره‌های هلند و اسپانیا و فرانسه در آسیای جنوب شرقی (اندونزی و ویتنام) و آمریکای

[1] در زبان آذری به بخش نزدیک آشپزخانه «قف‌خانا» می‌گویند که حدس من این است که همان قهوه‌خانه باشد. اصطلاحی آذری هست که پولت را جمع کن و «ایکی اتاق، بیر قفخانا» (دو اتاق و یه قهوه‌خانه) بخر که احتمالا به همین مفهوم اشاره دارد. از دوست قدیمی‌ام دکتر سجاد اکبری بابت یادآوری این مثل ممنونم.

جنوبی منتقل شد. تا قبل از قرن بیستم قهوه ماده‌ای گران و نسبتا اشرافی بود که عامه مردم حتی در اروپا قدرت خرید آن (یا حداقل نوع مرغوب آن) را نداشتند. مستعمره‌های اروپایی در آمریکای لاتین و آسیای جنوب شرق (اندونزی و ویتنام) تبدیل به مراکز اصلی تولید قهوه شدند.

امروزه صنعت قهوه یکی از بزرگ‌ترین صنایع مواد خام (Commodity) در دنیا است و ارزش قهوه مبادله شده در بین سه محصول خام برتر در سطح جهان جای دارد. برزیل بزرگترین تولیدکننده قهوه دنیا است و ویتنام، اندونزی و کلمبیا در رده‌های بعدی قرار دارند. قهوه در حوالی خط استوا و در کمربندی موسوم به کمربند قهوه می‌روید. در شکل زیر نقاط تولید قهوه ربوستا (سبز پررنگ)، عربیکا (زرد) و هر دو (سبز پسته‌ای) نشان داده شده است. در بخش بعدی در مورد این قهوه‌ها صحبت می‌کنیم.



در دهه شصت تلاش‌هایی برای ایجاد یک سازمان هماهنگ‌کننده تولیدکنندگان (چیزی شبیه اوپک در حوزه نفت) صورت گرفت که منجر به تشکیل International Coffee Organization یا ICO شد. این سازمان در اواخر دهه هشتاد تضعیف شد و عملا کارتل تولیدکنندگان قهوه از هم پاشید. این مقاله اقتصادی استدلال می‌کند که ICO کارتل موفقی بود و در طول حیاتش توانست با بالاتر بردن قیمت قهوه، سالیانه حدود هشت میلیارد دلار درآمد اضافه را از مصرف‌کنندگان به تولیدکنندگان قهوه (که عمدتا کشورهای فقیر هستند) منتقل کند.

هنر قهوه خوب

قهوه خوب محصول انتخاب فناوری دم‌کردن (یا به‌عمل‌آوردن) (Brewing) درست، دانه قهوه با کیفیت، آسیاب و نگهداری مناسب و نهایتا رعایت اصول تهیه قهوه است که بخشی از آن به فناوری و بخش دیگر به هنر و تجربه فردی که قهوه را درست می‌کند باز می‌گردد. این‌جا برخی اصول مفهومی و ابتدایی حاکم بر تهیه قهوه خوب را فهرست می‌کنیم و در بخش بعدی درباره رابطه بین اصول قهوه خوب و انواع فناوری تهیه آن به صورت ملموس‌تری بحث می‌کنیم.

دانه‌های قهوه (Coffee Beans)

قهوه در دو نوع اصلی عربیکا (Arabica) و ربوستا (Robusta) وجود دارد که این اسامی لزوما به محل تولید فعلی آن‌ها اشاره نمی‌کنند. ضمنا نباید دانه قهوه عربیکا را - که یک خانواده از دانه‌ها است - با قهوه عربی - که شیوه‌ای از دم کردن قهوه است - اشتباه کرد. قهوه عربیکا سهم بیش‌تری از تولید جهانی دارد (حدود ۷۵٪) و در نقاط مختلف دنیا کشت می‌شود. برزیل تولیدکننده اصلی قهوه عربیکا و ویتنام بزرگ‌ترین تولیدکننده قهوه ربوستا است. پودر قهوه‌ای که ما مصرف می‌کنیم می‌تواند به اصطلاح تک‌خاستگاه (فقط عربیکا یا فقط ربوستای خالص) یا ترکیبی از آسیاب‌شده این دو باشد. اگر می‌خواهید در مورد قهوه تک‌خاستگاه بیش‌تر بدانید، این مطلب آیکافی را بخوانید.

این دو قهوه از جنبه طعم و خاصیت با هم تفاوت‌های مهمی دارند. قهوه عربیکا کافئین کم‌تر و اسید و شکر بیش‌تری دارد، شیرین‌تر است، و از حیث مزه نوع مرغوب محسوب می‌شود. ولی در عوض قیمت آن به طور متوسط تقریبا دو برابر ربوستا است[2].

قهوه ربوستا در مقابل این امتیاز را دارد که حالت خامه‌ای (کریما) به قهوه تولید شده می‌دهد، ولی در عوض طعم تلخ قوی‌تری دارد. در نتیجه، توصیه کاربردی این است که اگر قهوه کم‌حجم و قوی لازم دارید (مثل اسپرسوی سایز کوچک جنوب اروپا)، از قهوه ترکیبی (که در آن ربوستا بخش خامه‌ای و طعم تلخ قهوه و عربیکا بخش شیرین طعم را تولید می‌کند) استفاده کنید. ولی برای قهوه‌هایی با سایز بزرگ‌تر (مثل قهوه صبحانه)- خصوصا با دستگاه قهوه فیلتری- استفاده از قهوه عربیکا مناسب است.

بودادن دانه قهوه (Roasting)

دانه قهوه خام (که سبز رنگ است) را باید تحت حرارت بو داد تا برای مصرف آماده شود. بر حسب این‌که دانه خام و سبز قهوه تا چه دمایی بو داده می‌شوند، می‌توان آن‌ها را به سه دسته ضعیف (سبک) (Light)، متوسط (Medium) و قوی (Dark) تقسیم کرد. معمولا در زمان حرارت دادن، دانه قهوه در دو دما صدای تق‌مانندی داده و تغییر حالت می‌دهد. بسته به این که آیا میزان بو دادن به آستانه صدای اول یا دوم برسد قهوه سبک یا قوی خواهد بود. در این مطلب سایت آیکافی می‌توانید تغییر رنگ تدریجی دانه‌ها را مشاهده کنید.

قهوه سبک خاصیت اسیدی بیش‌تری دارد، به رنگ قهوه‌ای روشن است و مهم‌ترین ویژگی آن حفظ شاخصه‌های اصلی دانه قهوه (مثل بو و مزه) است. هر قدر به سمت بودادن بیش‌تر پیش می‌رویم شکر قهوه پرداخت شده و به کارامل

---

[2] هر چند که این قاعده کلی نیست و قهوه ربوستای مرغوب می‌تواند از کافه عربیکای نامرغوب گران‌تر هم باشد.

میل می‌کند (طعم قهوه از ترش به شیرین‌تر بودن میل می‌کند) ولی در عوض از کیفیت اصلی دانه (مثل بو و مزه اسیدی) دور می‌شویم.

این که چه درجه‌ای از بو دادن دانه را بپسندیم تا حد خوبی به سلیقه افراد، حساسیت معده آن‌ها به اسید، حجم و دفعات قهوه‌ای که می‌نوشند و نوع فناوری تولید قهوه بر می‌گردد. من شخصا بودادن وینی (Vienna Roast) را که دمای بودادن آن تا ابتدای طیف قوی است ترجیح می‌دهم، چون در این دما اسید دانه گرفته شده است، قهوه بعد از طبخ حالت خامه‌ای (کریما) دارد و از طرف دیگر طعم تلخی که در بو دادن ایتالیایی (Italian Roast) (قوی‌ترین حالت بو دادن) وجود دارد هنوز ایجاد نشده است.

قهوه سبک

قهوه متوسط

قهوه قوی

یک روش بهبود کیفیت دانه قهوه بی‌کیفیت و ارزان، این است که آن را هر چه بیش‌تر بو بدهیم تا طعم و درجه کافئین آن قوی شود. به این خاطر قهوه‌های اکثر قهوه‌فروشی‌های زنجیره‌ای- علی‌رغم قوی بودن- خوش طعم نیستند و طعم تلخی دارند که صرفا با افزودن شیر یا شکر قابل تحمل است.

نگهداری دانه و پودر

قهوه‌سازان حرفه‌ای معمولا به جای پودر قهوه، دانه آن‌ها را نگه می‌دارند و موقع تهیه قهوه، آن را آسیاب می‌کنند. این باعث می‌شود که عطر و خاصیت قهوه بیش‌تر حفظ شود. ولی اشکال آن این است که هر بار برای استفاده، باید دانه‌ها را آسیاب کرد که زمان‌بر است. البته دستگاه‌های گران‌قیمت‌تر تهیه قهوه (هم نوع فیلتری و هم اسپرسو) ممکن است آسیاب سرخود داشته باشند که قهوه را به اندازه نیاز آسیاب کند. دانه قهوه باید در محیط خنک، خشک و به دور از نور نگهداری شود.

اگر از قهوه آسیاب‌شده استفاده می‌کنید، یا باید آن را به صورت تازه مصرف کنید و یا بسته‌هایی بخرید که هوای داخل آن تخلیه شده است (به اصطلاح وکیوم شده‌اند) و امکان نفوذ رطوبت و هوا در آن‌ها نیست. در هر صورت دانه و پودر (غیر وکیوم) قهوه باید در محفظه دربسته نگهداری شوند. نگهداری در یخچال از حیث دمای پایین مفید است، ولی باعث نفوذ رطوبت و طعم یخچال به قهوه می‌شود. برای رفع این مشکل، خود من پس از باز کردن بسته قهوه از جعبه فلزی خالی قهوه Illy برای نگهداری آن استفاده می‌کنم که هم غیرشفاف است و هم چون خوب چفت می‌شود، جلوی نفوذ رطوبت به قهوه را می‌گیرد. یک روش دیگر، استفاده از ظرف‌های مخصوص نگهداری قهوه است که گاه امکان وکیوم شدن هم دارند.

تحلیل مزه قهوه

قهوه‌ای که خوب عمل‌آوری نشده باشد و زمان کافی به آن داده نشده باشد (به اصطلاح Under Extracted)، حالت اسیدی و ترش‌مزه دارد و از طعم قوی و یک‌دست قهوه دور است. دلیل این مشکل این است که عصاره اسیدی قهوه در اولین مرحله خارج می‌شود ولی خارج شدن عناصر دیگر (مثل عناصر شکلات‌مانند قهوه) نیازمند پردازش و زمان بیش‌تر است. از طرف دیگر اگر قهوه بیش از حد در تماس با آب جوش باشد، عناصر شکلاتی آن استخراج شده و طعمش به سمت تلخی پیش می‌رود.

قهوه اسپرسویی که خوب عمل‌آوری شده باشد حالت خامه‌ای، رنگ قهوه‌ای یک‌دست و عطر زیاد دارد (شکل سمت چپ). در مقابل قهوه نارس رنگ قهوه‌ای متمایل به زرد دارد و همچون آش و خورشتی که جا نیفتاده باشد عناصر آن از هم جدا هستند و به اصطلاح خودمان آب و دان آن هر کدام یک طرف می‌رود (شکل سمت راست). دست‌یابی به قهوه جاافتاده سمت چپ، محصول مجموعه‌ای از عوامل (مثل کیفیت دانه، بو دادن، انتخاب درست درجه آسیاب قهوه، دمای آب و از همه مهم‌تر کیفیت دستگاه دم‌کردن قهوه) است.

قهوه نارس و ترش‌مزه

قهوه جا افتاده و خامه‌ای

دمای آب در زمان تهیه قهوه

به‌ترین دما برای عمل‌آوردن قهوه حدود ۸۸-۹۵ درجه سانتی‌گراد است. در زمان تهیه قهوه‌هایی که آب به صورت دستی به پودر اضافه می‌شود (مثلا فرنچ پرس)، وقتی آب به جوش آمد، باید برای حدود ۳۰ ثانیه صبر کرد تا دمای آن به ۹۵ درجه برگردد و بعد آب را روی پودر قهوه ریخت[3]. علاوه بر دما، کیفیت آب هم تاثیر مهمی روی طعم

[3] یک خطای بزرگ رساندن دمای آب صرفا به ۹۵ درجه و دم کردن قهوه قبل از جوش آمدن آب است. رسیدن به دمای جوش باعث تغییراتی در آب (از جمله آزادسازی برخی گازها) می‌شود که به طور قابل ملاحظه‌ای روی طعم قهوه اثر دارد. در نتیجه آبی که به دمای جوش رسیده و بعد به ۹۵ برگشته با آبی که فقط تا دمای ۹۵ درجه رسیده است تفاوت دارد.

قهوه دارد. به عنوان یک قاعده کلی، باید سعی شود از آب شیر - خصوصا آبی که طعم دارد - برای تهیه قهوه (خصوصا قهوه فیلتری) استفاده نشود و تا حد امکان از آب بسته‌بندی‌شده استفاده شود تا طعم عناصر شیمیایی افزوده شده به آب بر مزه قهوه غلبه نکند.

دمای نوشیدن

کیفیت قهوه به شدت به دمای آن هنگام نوشیدن بستگی دارد و به محض سردتر شدن و عبور از دمای مناسب، مزه اصلی قهوه از دست می‌رود. به نظر می‌رسد دمای ۶۰-۷۰ درجه به‌ترین دما برای لذت بردن از طعم قهوه است. یک اشکال لیوان‌های بیش از اندازه بزرگ قهوه در قهوه‌فروشی‌های زنجیره‌ای آمریکا این است که چون نوشیدنش خیلی طول می‌کشد و مایع در این مدت سرد می‌شود، مزه قهوه تا آخر آن حفظ نمی‌شود.

شیر در قهوه

بهتر است شیری که به قهوه اضافه می‌شود گرم باشد. اگر شیر سرد و با حجم زیاد به اسپرسو اضافه شود، ممکن است دمای آن را ناگهان کم کرده و به زیر دمای مطلوب برساند. دستگاه‌هایی با قیمت نسبتا ارزان وجود دارد که هم شیر را گرم می‌کنند و هم حالت کف (فوم) به آن می‌دهند. اشکال این دستگاه‌ها این است که تمیز کردن‌شان سخت است و نیاز به محل مناسب برای شستشو دارند و استفاده از آن‌ها در محیط اداری کمی سخت است.

لیوان قهوه

قهوه‌سازهای حرفه‌ای سعی می‌کنند از لیوانی که قبلا گرم شده است استفاده کنند و قهوه را در فنجان سرد نمی‌ریزند تا از تغییر دمای ناگهانی آن جلوگیری کنند.

فناوری‌های تهیه قهوه

باید بین ابزار یا فناوری تهیه عصاره قهوه پایه (قهوه اسپرسو، فیلتر، الخ) و محصول نهایی (که از ترکیب قهوه پایه و مواد دیگری مثل شیر و شکلات و خامه و کارامل و الخ تهیه می‌شود) تفاوت گذاشت. در این بخش به انواع روش‌های عمل آوری (Brewing) قهوه می‌پردازیم و در بخش بعد انواع نوشیدنی‌هایی که با قهوه درست می‌شود را شرح می‌دهیم.

۱) دستگاه اسپرسو (Espresso Machine)

اسپرسو (به معنی سریع در زبان ایتالیایی) حرفه‌ای‌ترین نوع قهوه در جنوب و مرکز اروپا به شمار می‌آید و قهوه‌ای است که در آن آب داغ با سرعت (در مقایسه با روش فیلتری) و فشار از داخل محفظه حاوی قهوه عبور کرده و مخلوط قوی ولی کم‌حجمی از قهوه را تولید می‌کند. به خاطر شیوه تولید سریع قهوه اسپرسو اصطلاح شات (Shot) برای این نوع قهوه به کار می‌رود که اگر آن را در مقابل اصطلاح تولید آهسته (با تأنی) و قطره‌ای (Drip) قهوه‌سازهای فیلتری بگذاریم، به درک تفاوت دو روش کمک می‌کند. در این شیوه، پودر ریز قهوه در یک محفظه فلزی معروف به Portafilter ریخته شده و کوبیده می‌شود و سپس این محفظه در محل خود نصب می‌شود تا در معرض بخار آب داغ پرفشار قرار گیرد.

متناسب با ترکیب وزن پودر قهوه و حجم آب، شات اسپرسو در سه گروه کلی ریسترتو (۷-۱۰ گرم قهوه و حدود ۳۰ میلی‌لیتر آب)، نرمال (۷-۱۰ گرم قهوه و حدود ۶۰ میلی‌لیتر آب) و لانگو (۷-۱۰ گرم قهوه در حدود ۹۰ میلی‌لیتر آب) طبقه‌بندی می‌شود. البته این اعداد تقریبی است. تفاوت این سه شات صرفا در حجم آب نیست (به اصطلاح رابطه خطی نیست!)، بلکه به میزان آبی که از درون مقدار مشخصی پودر قهوه عبور کرده است هم بستگی دارد. وقتی فقط ۳۰ میلی‌لیتر آب از درون پودر قهوه عبور می‌کند، عصاره شیرین‌تر آن را استخراج می‌کند و قهوه‌اش به شکلات شبیه‌تر است. ولی وقتی آب بیش‌تری عبور کند، بقیه عناصر قهوه به مخلوط اضافه شده و از شیرینی شات کم می‌شود.

کیفیت آب، فشار آب و دمای آن در کیفیت اسپرسوی خروجی بسیار موثر است و به این خاطر دستگاه‌های اسپرسوی حرفه‌ای و با کیفیت، قیمت بسیار بالایی (در حد چند هزار دلار) دارند که از توان خرید بسیاری از افراد خارج است. این دستگاه‌ها بیش‌تر در رستوران‌ها و قهوه‌فروشی‌ها وجود دارند که نمونه‌ای از آن را در عکس زیر می‌بینیم.

دستگاه اسپرسوی حرفه‌ای

نوع سادهتر و ارزان‌تر این دستگاه (که هم‌چنان جزو گران‌ترین روش‌ها حساب می‌شود و حداقل حدود ۲۵۰ دلار هزینه دارد) برای استفاده در خانه و محل کار مناسب است.

اشکال عمده تهیه قهوه به شیوه اسپرسو زمان‌بر بودن و مدیریت پسماند آن است. در دستگاه کوچک خانگی/اداری عملا برای هر فنجان کوچک اسپرسو باید محفظه پودر قهوه یک‌بار پر شده و پس از تولید باید پودر قهوه خیس در ظرف زباله خالی شده و محفظه قهوه برای فنجان بعدی تمیز شود که علاوه بر زمان‌بر بودن، می‌تواند شلختگی زیادی در سطل زباله یا محیط اطراف دستگاه ایجاد کند. ایراد دیگرش این است که به خاطر وجود مکانیسم پیچیده و قطعات حساس دستگاه، نگهداری و تمیز کردن آن لازم و در عین حال سخت است. نهایتا با این شیوه در هر دور فعالیت دستگاه حداکثر یک یا دو فنجان کوچک قهوه درست می‌شود و پذیرایی از تعداد زیادی مهمان با آن زمانبر و ناکارامد است. ضمن این که اگر دستگاه بی‌کیفیت باشد، امکان تولید اسپرسوی واقعی با آن وجود ندارد و قهوه خروجی ممکن است نارس و بدون خامه‌ی شکل‌گرفته روی اسپرسو باشد.

۲) دستگاه قهوه کپسولی (یا به اصطلاح Nespresso[4])

به خاطر مشکلاتی که تهیه قهوه اسپرسوی اصل و واقعی در محیط کار دارد، دستگاه‌های ساده‌تر خودکار و کاربرپسندتر (User Friendly) معرفی شده‌اند که هم کیفیت نزدیک به قهوه اسپرسو را تولید می‌کنند و هم از عیب زمان بر بودن و کثیفی به دور هستند. ضمن این‌که قیمت دستگاه هم از دستگاه اسپرسوی واقعی به مراتب کم‌تر است و می‌توان با قیمتی حدود ۴۰ تا ۱۵۰ دلار آن را تهیه کرد. البته در ایران دستگاه‌های نسپرسو به خاطر فراگیر نبودن کمی حالت لوکس دارد و تا جایی که من پرس و جو کرده‌ام قیمت ریالی آن‌ها بیش از معادل ارزی نمونه‌های مشابه در کشورهای دیگر است. مثلا دستگاهی که در خارج از ایران حدود ۱۰۰ دلار قیمت دارد، در داخل به قیمتی حدود ۶۰۰-۷۰۰ هزار تومان فروش می‌رود.

[4] نسپرسو نام یکی از مارک‌های تجاری برای این نوع قهوه‌ساز (و البته یکی از مهم‌ترین آن‌ها) است ولی همانند موارد مشابهی مثل زیراکس و کلینکس و تاید و الخ برای اشاره به کلیت شیوه تهیه قهوه هم به کار می‌رود.

بین دستگاه‌های مختلف من شخصا طرفدار دستگاه نسپرسو هستم چون هم کیفیت معقولی دارد و هم کپسول‌های آن همه جای دنیا و در تنوع زیاد یافت می‌شود. در این صفحه می‌توانید مارک‌های مختلف این نوع دستگاه‌ها را ببینید. من از این دستگاه استفاده می‌کنم و به نسبت قیمتش از عملکرد آن راضی هستم.

در زمان خرید دستگاه قهوه کپسولی باید به این نکته دقت کرد که کپسول‌های آن در جایی که زندگی می‌کنید یافت شود (و یا دقیق‌تر بگویم به قیمت مناسب یافت شود). در اروپا برخی دستگاه‌های خیلی خوش‌کیفیت و با قیمت مناسب وجود دارند که متاسفانه کپسول آن‌ها به راحتی در آمریکا یا ایران یافت نمی‌شود و باید از خیرشان گذشت. البته هزینه خرید این کپسول‌ها معمولا از هزینه خرید پودر قهوه بیش‌تر است و ضمنا این محدودیت را دارد که فرد به دلخواه خود نمی‌تواند انواع مختلف قهوه را با هم مخلوط کند.

در زمان خرید دستگاه نسپرسو، توصیه اکید من پرهیز از دستگاه‌های بی‌کیفیت و چند کاره است که علاوه بر قهوه، چای و شکلات داغ و امثال آن را هم تولید می‌کنند. دما و فشار دستگاه قهوه باید برای تهیه اسپرسوی خوب بهینه‌سازی شده باشد وگرنه دستگاه شما شترگاوپلنگی می‌شود که هیچ کدام را درست تولید نمی‌کند.[5] قهوه خروجی برخی از این دستگاه‌ها که در بخش انتظار دفاتر کار (مثل مطب پزشکان و بانک‌ها و تعمیرگاه و غیره) در آمریکا یافت می‌شود، با فاصله زیادی بدترین قهوه‌ای است که من در عمرم تجربه کرده‌ام.

[5] فراموش نکنیم که دمای بهینه آب جوش برای تولید چای سبز و قهوه حدود ۱۰ درجه با هم تفاوت دارد.

دستگاه‌های قهوه خوب معمولا طیف وسیعی از انواع کپسول‌های قهوه (با طعم‌ها و شدت‌های مختلف) را دارند. این نمونه‌ای از کپسول‌های دستگاه نسپرسو است که من شخصا استفاده می‌کنم. قیمت هر کپسول حدود ۵۰-۶۰ سنت است.

۳) دستگاه موکا (Moka Pot)

علی‌رغم شباهت اسمی، دستگاه موکا را (که گاه موکا اسپرسو هم نامیده می‌شود) نباید با قهوه موکا (که حاوی شکلات است) اشتباه گرفت. این دستگاه در قرن بیستم در ایتالیا اختراع شد و ابزار بسیار محبوبی (خصوصا در منازل) است. علی‌رغم ساده بودن مکانیسم‌اش می‌تواند قهوه داغ و خوب تولید کند. به تعبیری، مسیر تولید قهوه در دستگاه موکا معکوس دستگاه اسپرسو است. هر چند که قهوه خروجی هر دو دستگاه اسپرسو نامیده می‌شود، ولی به نظرم باید اسم دیگری برای قهوه این دستگاه انتخاب شود و اصطلاح اسپرسو برای ماشین‌های حرفه‌ای تحت فشار حفظ شود. در این وسیله آب در بخش پایینی جوش آمده و با فشار از محفظه میانی که حاوی پودر قهوه است عبور کرده و در قوری بالایی جمع می‌شود. اگر حرارت اجاق و کیفیت قهوه‌جوش خوب باشد، آب محفظه پایین پس از رسیدن به نقطه جوش - ظرف کمتر از یک دقیقه - به طور کامل بخار شده و تبدیل به قهوه قوی در قوری بالایی می‌شود. ولی به هر حال امکان تهیه قهوه خامه‌ای (کریما) که از دستگاه اسپرسوی واقعی بیرون می‌آید با این نوع دستگاه صفر است.

این نوع قهوه‌جوش را می‌توان با قیمت مناسب (در محدوده‌ای از ۲۵ تا ۱۰۰ هزار تومان برای مدل‌های چینی و حدود ۸۰ تا ۲۰۰ هزار تومان برای مدل‌های ایتالیایی) و از نقاطی مثل بازار تجریش (در تهران) یا مغازه‌های

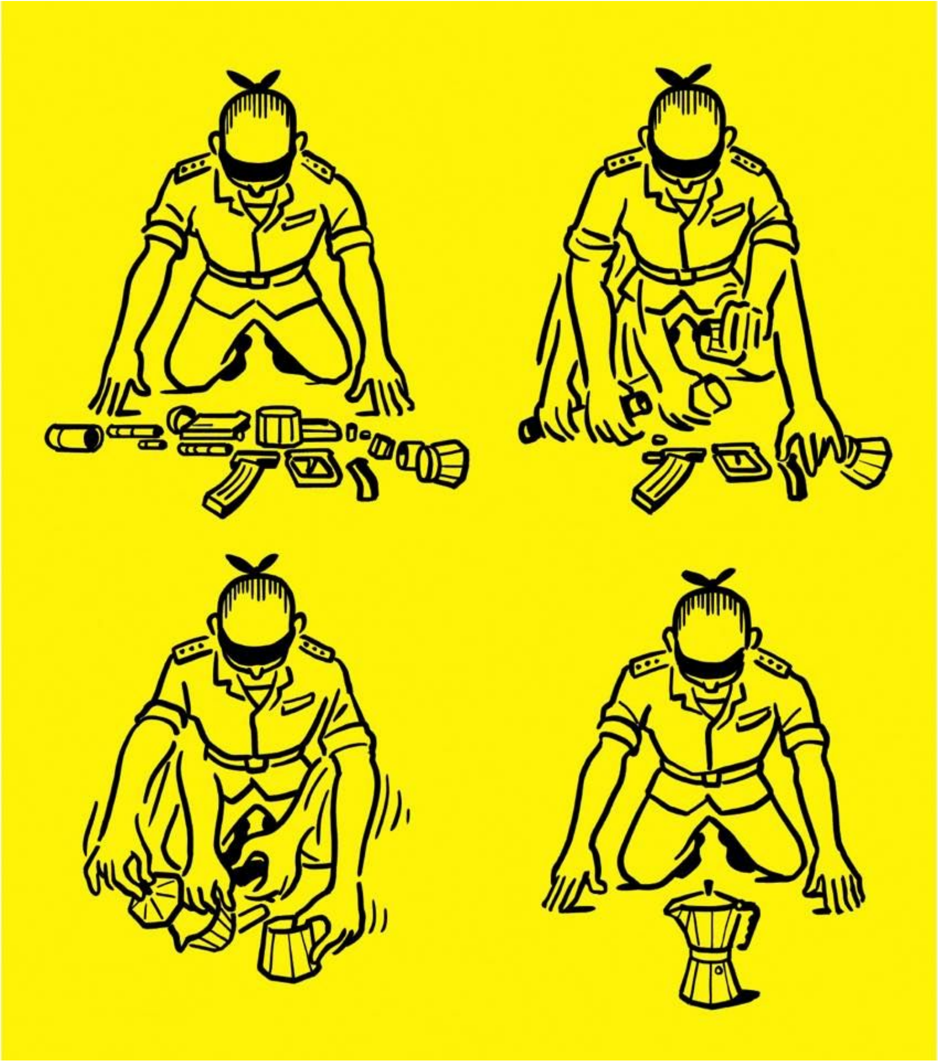
قهوهفروشی شهرهای مختلف خرید. نوع چینی یا ایرانی آن از فلز سبک‌تر ساخته می‌شود و طبعا کیفیت پایین‌تری دارد. اصل آن ایتالیایی است که از جنس چدن سنگین است و درز ندارد و موقع تهیه قهوه اجاق را کثیف نمی‌کند.

در برخی قهوه‌جوش‌های موکا امکان پیچ‌شدن یک لوله به سوراخ خروج بخار هست که می‌توان از آن برای داغ کردن شیر همزمان با تهیه قهوه استفاده کرد.

در قهوهفروشی‌ای در شهر مشهد، نوع بامزه‌ای از دستگاه موکا را دیدم که به جای جمع کردن قهوه در قوری بالایی، مستقیما قهوه را در داخل فنجان یا قوری می‌ریزد و برای درست کردن اسپرسو روی اجاق‌های برقی (هیتر) کوچک در محیطهایی مثل دفتر کار مناسب است.

تصویر سمت چپ اجزای مختلف قوری موکا را نشان می‌دهد. موقع درست کردن قهوه، حواستان به قوری روی اجاق باشد و قوری موکا را روی شعله روشن گاز فراموش نکنید. در غیر این صورت ممکن است پس از بخار شدن آب، حرارت شعله واشر پلاستیکی آب‌بندی را (که قطعه کلیدی برای قوری موکا است) ذوب کند و قوری شما عملا غیرقابل استفاده شود.

اگر می‌خواهید بدانید که آیا قهوه خور حرفه‌ای شده‌اید، باید بتوانید یک دستگاه موکا پات را با چشم بسته باز و تمیز و بسته کنید. شبیه کاری که این آقا در تصویر زیر می‌کند.



۴) دستگاه قهوه فیلتری یا قطره‌ای (Drip Coffee)

این دستگاه احتمالا آشناترین و رایجترین نوع دستگاه (خصوصا در داخل ایران) است. دستگاه قهوه فیلتری انواع و اقسام مختلف دارد، ولی مکانیسم عمل همه آن‌ها شبیه هم است: پودر قهوه در داخل یک فیلتر (کاغذی یا دایمی) ریخته شده، دستگاه آب جوش را از بالا روی این فیلتر می‌ریزد و آب جوش عبور کرده از داخل قهوه در قوری پایینی جمع می‌شود.

اگر کیفیت دستگاه فیلتر یا کیفیت فیلتر آن پایین باشد، قهوه خروجی ممکن است ترش و بدمزه باشد. تهیه قهوه با کیفیت خوب نیازمند تنظیم دقیق دمای آب و حجم آب روی فیلتر است تا آب فرصت کافی برای تماس با قهوه و استخراج عصاره آن را داشته باشد. ضمن اینکه درجه آسیاب قهوه در این روش خیلی مهم است و اگر سطح تماس آن با آب کم باشد، قهوه نارس تهیه می‌شود. من این آزمایش را انجام داده‌ام که قهوه یکسانی را با چند دستگاه مختلف تهیه کرده‌ام و خروجی دستگاه فیلتر ارزان‌قیمتی که داشتم بدترین کیفیت را داشت. مضاف بر آن اگر قوری حاوی قهوه برای زمان زیاد روی حرارت بالا بماند، قهوه داخل آن طعم ماندگی و گاه سوختگی پیدا می‌کند.

این فناوری نوع دستی و کوچکی به نام کمکس (Chemex) هم دارد که در آن آب به صورت جداگانه جوش آمده و سپس روی فیلتری که معمولا روی یک فنجان نصب شده است ریخته می‌شود. در تهیه قهوه ویتنامی از این روش استفاده می‌شود.

۵) پرکولاتور (Percolator)

این فناوری ساده و ارزان قیمت، از روش‌های مورد علاقه من برای تهیه قهوه در خانه است. این فناوری جزو روش‌های قدیمی و سنتی (قبل از اختراع برق) آماده کردن قهوه است و تا سه دهه قبل جزو روش‌های محبوب به شمار می‌رفت، ولی با آمدن دستگاه‌های برقی کمابیش منسوخ شد. پرکولاتور - همان طور که از اسمش پیدا است - قهوه را با شیوه چرخاندن مداوم آب جوش در داخل یک قوری آماده می‌کند و تنها فناوری‌ای است که آب را فقط یک بار از داخل قهوه رد نمی‌کند، بلکه جریان مداومی برای تماس مایع و پودر قهوه دارد.

پرکولاتور در واقع یک قوری ساده با سبدی فلزی برای پودر قهوه است که این سبد در داخل قوری روی یک پایه قرار می‌گیرد (سبد در سمت چپ شکل زیر نشان داده شده است). کل قوری روی اجاق قرار می‌گیرد، آب جوش از میله وسط بالا می‌آید و روی سبد معلق حاوی پودر قهوه می‌ریزد، قهوه استخراج شده از طریق سوراخ‌های سبد فلزی دوباره به مایع کف قوری بر می‌گردد، این چرخش ادامه می‌یابد و قهوه داخل قوری مرتبا قوی‌تر می‌شود.

به لطف خاصیت چرخاندن مداوم آب داغ، این دستگاه یکی از قوی‌ترین روش‌ها برای استخراج حداکثری عصاره قهوه است و در مقایسه با بقیه روش‌ها در زمان دم‌کردن بوی قهوه با شدت بیش‌تری در خانه می‌پیچد. ضمن این‌که اگر به اصل اساسی «خودداری از ترش بودن قهوه» برگردیم، چون قهوه تهیه شده نارس نیست، طعم ترش ندارد و به سلیقه من، یکی از شیرین‌ترین طعم‌های قهوه را تولید می‌کند. البته باید مراقب بود که قوری بیش از اندازه و با حرارت خیلی زیاد روی اجاق نماند که در آن صورت قهوه می‌سوزد و طعمش به تلخی می‌زند.

یک امتیاز دیگر پرکولاتور این است که اگر دستگاهی با اندازه مناسب داشته باشید، می‌توانید در یک نوبت برای بیش از ده نفر میهمان قهوه داغ و خوش‌بو تهیه کنید. پرکولاتور کوچک‌تر هم برای کسانی که به تهیه قهوه در طبیعت و در زمان راهپیمایی یا کوهنوردی علاقه دارند، ابزار ایده‌آلی است. می‌توان پرکولاتور را روی گاز پیک‌نیک کوهنوردی یا آتش مستقیم در طبیعت قرار داد و از نوشیدن قهوه تازه لذت برد.

یک نقطه ضعف پرکولاتور لزوم تمیز کردن سبد و دور ریختن پس‌ماند نسبتا غلیظ آن است. تمیز کردن پرکولاتور در مقایسه با دستگاه موکا سخت‌تر است، چون در دستگاه موکا تمام آب تبخیر می‌شود و پودر قهوه باقی‌مانده در محفظه خشک بوده و به سادگی و با یک تکان دور ریخته می‌شود. زباله پرکولاتور ولی خیس و چسبنده است و برای تمیز کردن آن زحمت بیش‌تری لازم است. یک اشکال دیگر پرکولاتور این است که به زمان طبخ بیش‌تری (در مقایسه با موکاپات) نیاز است. مجددا تولید قهوه خامه‌ای با پرکولاتور ممکن نیست.

۶) فرنچ پرس (French Press)

این وسیله با وجود مکانیسم ساده‌اش، عمل‌کرد حیرت‌انگیزی دارد. پودر قهوه و آب را در داخل آن ریخته شده و پس از بستن در فرنچ پرس حدود ۳-۴ دقیقه (متناسب با درجه آسیاب قهوه) صبر می‌کنیم. سپس فیلتر فلزی را توسط دسته بالایی به پایین فشار می‌دهیم تا پودر قهوه را به کف برده و مایع قهوه را از آن جدا کند. قهوه شما آماده است.

فرنچ پرس شیشه‌ای یا پلاستیک فشرده

فرنچ پرس استیل

حسن این وسیله سادگی، سرعت، ارزانی و امکان تهیه قهوه برای چند نفر (خصوصا اگر حجم وسیله بزرگ باشد) است. وسیله نسبتا رایجی در منازل، خصوصا برای تهیه قهوه پرحجم برای نوشیدن همراه با صبحانه، است. چون قهوه سرد می‌شود، می‌توان ابتدا قهوه را در فرنچ پرس تهیه کرده و سپس آن‌را در فلاسک ریخته و سر میز گذاشت. به نظر من قهوه خروجی فرنچ پرس کمی شبیه پرکولاتور است، چون فرصت کافی برای استخراج عصاره قهوه دارد، خروجی آن شیرین است و تندی اسپرسو یا ترشی قهوه فیلتر را ندارد. در عوض آن بوی مطبوع قهوه در فضا نمی‌پیچد و طعم تلخ اسپرسو هم با آن قابل تولید نیست. ضمن این که تهیه قهوه خامه‌دار با آن ممکن نیست.

۷) قهوه ترک (Turkish Coffee)

ما ایرانی‌ها تا حد خوبی با قهوه ترک آشنا هستیم. در دهه‌های قبل تجربه بسیاری از مردم ایران از قهوه، فنجان‌های قهوه قوی و تلخی بود که در منازل یا برخی مغازه‌ها (که بیش‌تر توسط هم‌وطنان ارمنی اداره می‌شد) تهیه می‌شد. به نظر می‌رسد با آمدن دستگاه‌های فیلتردار از معروفیت و محبوبیت قهوه ترک کاسته شده است. بر خلاف قهوه‌های نوع اروپایی - که در آن مایع قهوه و پودر آن از هم تفکیک می‌شوند - در قهوه ترک و عربی پودر قهوه در داخل ظرف باقی می‌ماند و در نتیجه عنوان قهوه رفلیترنشده هم به آن اطلاق می‌شود. این نوع قهوه، هم در ترکیه و هم در مناطقی که تحت نفوذ فرهنگی عثمانی بوده‌اند - مثل بالکان و یونان و قبرس و کشورهای عربی و حتی ارمنستان - رایج است.

در زمان تهیه قهوه ترک، آب سرد و قهوه (و در صورت تمایل مقداری شکر) در یک ظرف مسی (یا اخیرا استیل) کوچک دسته‌دار ریخته شده و هم زده می‌شوند. مخلوط آب و قهوه سپس روی حرارت ملایم و با چند بار هم‌زدن به نقطه جوش رسانده شده و زمانی کوتاه بعد از جوش آمدن از روی آتش برداشته و یکی دو بار دیگر به مدت کوتاهی روی آتش گذاشته شده و سپس سرو می‌شود. حرارت باید ملایم باشد تا زمان کافی برای طبخ (عمل‌آوری) قهوه و استخراج عناصر آن داده شود.

قهوه ترک به نسبت بقیه قهوه‌ها غلیظ و قوی است و نوشیدن حتی یک فنجان کوچک آن می‌تواند باعث نشاط یا گاهی تپش قلب شود. در ترکیه این قهوه معمولا با شیرینی‌های ظریفی مثل باسلوق ترکی (یا لقوم) و در بالکان و یونان گاهی با انواع مربا خورده می‌شود[6]. در رستوران‌های یونانی از این قهوه با عنوان «قهوه یونانی» هم یاد می‌شود، ولی واقعا تفاوت اساسی با قهوه ترکی ندارد.

یک نکته منفی مهم قهوه ترک این است که برای تهیه آن فرد باید زمان نسبتا قابل توجهی را سر اجاق صرف کند و در نهایت هم حجم بزرگی از قهوه تهیه نمی‌شود. برای رفع این مشکل، دستگاه‌های برقی وجود دارند که به نظرم

[6] در آثار نیکوس کازانتیزاکس خصوصا در «مسیح بازمصلوب» توضیحات مفصلی در مورد سنت نوشیدن قهوه ترکی به شیوه یونانی ذکر می‌شود.

کیفیت قهوه‌شان هم خوب است و مشکل اساسی زمان‌بر بودن روش سنتی را هم ندارند، چون خودشان آب را به دمای مناسب رسانده و نیاز به هم‌زدن دستی قهوه را هم رفع می‌کنند.

من گاهی حتی از بسته‌های آماده قهوه ترک هم استفاده کرده‌ام که خروجی‌اش قابل قبول بوده است.

یک بار که از این قهوه درست کرده بودم، همکاری ترکیه‌ای را که مدتی مهمان دانشکده ما بود به نوشیدن آن دعوت کردم و به عنوان یک ترک، از کیفیتش راضی بود. صحبت از دستگاه خودکار قهوه ترک شد و گفتم که در این‌جا به راحتی پیدا نمی‌شود و گران است. در سفر بعدی‌اش به ترکیه یکی از آن دستگاه‌ها را برایم هدیه آورد.

۸) قهوه عربی (Arabic Coffee)

قهوه عربی و قهوه ترک از یک خانواده (و مثل برخی انواع دیگر خوراک‌های ترکی/عربی از یک ریشه) هستند ولی تفاوت‌هایی هم با هم دارند. قهوه عربی معمولا در قوری‌های فلزی به اسم دله و روی ذغال تهیه می‌شود و موقع تهیه آن، اضافاتی همچون هل هم ممکن است افزوده شود. در حالت ایده‌آل، این قهوه بسیار غلیظ بوده و باید حالت کش‌سان و کمی شبیه کارامل پیدا کند. موقع سرو کردن هم ممکن است آن را از ارتفاع بالا داخل فنجان بریزند. دقت کنید که رنگ آن لزوما همانند رنگ قهوه غلیظ اروپایی، قهوه‌ای تیره نیست و ممکن است به زردی بگراید.

قهوه عربی معمولا در فنجان‌های کوچک و به صورت گرداندن دور مجلس ارائه می‌شود. هموطنان عرب و خوزستانی رسوم جذاب و پیچیده‌ای برای پذیرایی با قهوه دارند که می‌توانید نمونه‌هایی از آن را اینجا بخوانید.

از تهران خبر ندارم، ولی من یک دله زیبا و سایز متوسط شبیه چیزی که در سمت راست تصویر هست را از بازار دزفول به قیمت حدود ۳۰ هزار تومان تهیه کردم. در زمان استفاده از دله روی گاز باید دقت کرد که چون این وسیله در اصل برای استفاده روی زغال ساخته شده است، در مقابل شعله مستقیم گاز آسیب‌پذیر است و خصوصا لحیم نوک آن ممکن است در صورت تماس با حرارت مستقیم ضعیف شود.

تصویر دله روی زغال

۹) قهوه آماده (Instant Coffee)

از دید قهومخوران حرفه‌ای، قهوه‌های آماده (خصوصا نسکافه) توهین به کیفیت قهوه است. ولی خب تجربه من می‌گوید اگر کمی از نسکافه سنتی و خصوصا بسته‌های ۳ در ۱ (قهوه، شیر،شکر) فراتر برویم، می‌شود قهوه‌های آماده دیگری پیدا کرد که کیفیت‌شان خوب باشد. توصیه می‌کنم که تا حد امکان از بسته سه در یک - که در ایران هم خیلی رایج شده است - پرهیز کنید، چون علاوه بر این‌که طعم مناسب قهوه را نمی‌دهند، حاوی شکر فراوان و شیر خشک است و برای استفاده روزانه ماده سالمی نیست. قهوه آماده را باید به خوبی هم زد که عصاره آن آزاد شود و طعم و عطر مناسب پیدا کند. ترجیح شخص من بسته قهوه‌های اسپرسوی بدون شیر و شکر است که باید با حجم اندکی آب مخلوط شود و نیازی هم به شیر و شکر ندارد. اگر از بسته اسپرسوی آماده استفاده می‌کنید، دقت کنید که حجم آب آن باید بسیار اندک (در حد یک سوم یک استکان کوچک) باشد و نباید مثل نسکافه یک لیوان پر آب جوش را برای تهیه آن استفاده کرد.

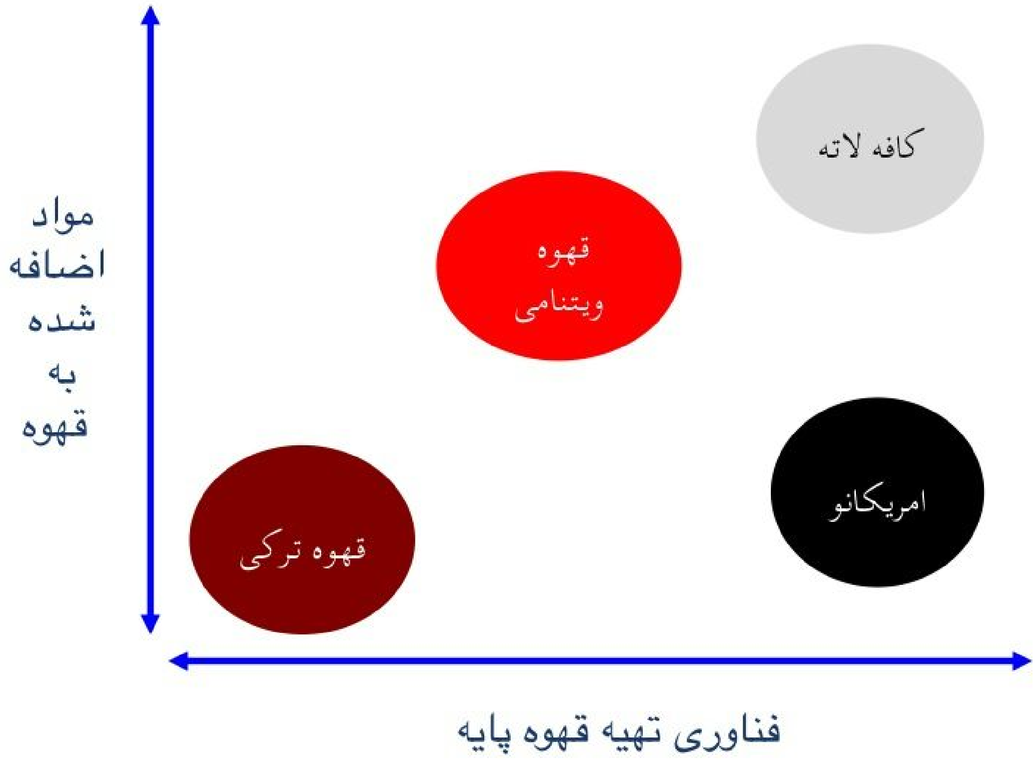
۱۰) و نهایتا قهوه فرانسه!

ظاهرا این طور که محققان امر قهوه می‌گویند، این نوع قهوه صرفا در کشور ایران یافت می‌شود و در فهرست قهوه‌های رایج در دنیا چیزی به اسم قهوه فرانسه نداریم! البته قهوه فرانسه، نامی برای گروهی از قهوه‌های همراه با شیر و نیز نوعی از شیوه بو دادن دانه قهوه است که ربطی به بحث ما ندارد. اگه به قهوه‌خانه‌های ایرانی سر بزنید، معمولا در ابتدای فهرست قهوه‌شان نوشیدنی به اسم «قهوه فرانسه» وجود دارد که شکل تهیه آن به اندازه قهوه‌فروشی‌های ایرانی متنوع است. شخصا از چندین قهوه‌فروشی مختلف در مورد این‌که قهوه فرانسه چیست سوال کرده‌ام و تقریبا هر بار پاسخ متفاوتی دریافت کرده‌ام. یکی از جمع‌بندی‌های خود من این است که تقریبا هر چیزی که قهوه ترکی یا قهوه فوری نیست، قهوه فرانسه (شاید همان قهوه فرنگی) نامیده می‌شود. یک فرض می‌تواند این باشد که در ایران قهوه فیلتر به اسم قهوه فرانسه نامیده می‌شود. ولی در قهوه‌خانه حرفه‌ای در جاده قم، این قهوه را فهرست دیدم و سفارش دادم و باریستا با اطمینان کامل به من توضیح داد که قهوه فرانسه دو شات اسپرسو با شیر (یا همان ماکیاتو) است! برای تعریف ایرانی دیگری از قهوه فرانسه، این متن را ببینید که چه طور چند روشی را که در بالا از هم تفکیک کردیم، نهایتا در ذیل تعریف قهوه فرانسه دوباره یک‌پارچه کرده است.

به هر حال، تعریف دقیق این نوع قهوه را به خوانندگان واگذار می‌کنیم تا به شیوه جمعیتی یا Crowdsourcing، به جمع‌بندی در مورد تعریف و ویژگی‌های آن برسیم.

نوشیدنی‌های مبتنی بر قهوه

در بخش قبلی توضیح دادم که باید فضای حالت تهیه قهوه را به صورت یک شکل دو بعدی زیر تصور کرد که در آن محور افقی فناوری تهیه قهوه پایه (مثل اسپرسو یا فیلتری یا قهوه ترکی) و محور عمودی انواع افزودنی‌ها به قهوه پایه (مثل شیر و فوم شیر و شکل و آب جوش و الخ) را نشان می‌دهد.



تصویر زیر پوستری است که من در یکی از شعبه‌های قهوه‌فروشی معروف آیدا در وین از آن عکس گرفته‌ام و در حد خوبی انواع قهوه‌ها را - که پایه بیش‌تر آن‌ها اسپرسو است - توضیح می‌دهد. اگر همین تصویر را با پوستر مشابهی که اخیرا در بعضی شعبه‌های استارباکس وجود دارد مقایسه کنید، می‌بینید که تعریف برخی قهوه‌ها ممکن است تفاوت‌های اندکی از یک کشور به کشور دیگر داشته باشند.

پس به طور خلاصه، برای تهیه قهوه دو مرحله داریم: اول یک شات اسپرسو یا یک لیوان قهوه فیلتر از دستگاه قهوه تولید می‌کنیم و سپس با اضافه کردن مواد مختلف مثل شیر و شکر به آن، قهوه مورد نظر را تولید می‌کنیم. من سعی کرده‌ام برخی انواع قهوه مشتقه از اسپرسو و قهوه فیلتر را در جدول زیر توضیح بدهم. در نوشتن نام‌ها دقت کنید که در زبان انگلیسی به قهوه Coffee و به قهوه‌خانه *café* (یا همان Coffee Shop) می‌گوییم، *حال آن‌که به خود قهوه نوشیدنی در زبان فرانسه café ، در ایتالیایی Caffé و در آلمانی Kaffee گفته می‌شود*. در نتیجه اسامی انگلیسی قهوه‌های مختلف، متناسب با اینکه شکل رایج آن به شکل فرانسه یا انگلیسی نوشته شوند، ممکن است به صورت Coffee X یا Caffe X ذکر شود.

نوع قهوه	عناصر اصلی	فرآیند تولید
اسپرسو (Espresso)	اسپرسو	خروجی دستگاه بدون هیچ ماده اضافه
اسپرسوی دوبل (Double Espresso)	اسپرسو	دو بار خروجی دستگاه بدون هیچ ماده اضافی
ملانژ (Melange) (قهوه معروف وینی)	اسپرسو، شیر، خامه	اسپرسویی که روی آن مقداری شیر جوشیده (داغ) اضافه شده و روی آن خامه پف‌کرده اضافه می‌شود.[7]
کاپوچینو (Cappuccino)	اسپرسو، شیر، کف شیر (Foam)	یک یا دو (یا گاهی حتی چهار) شات اسپرسو،[8] مقدار قابل توجهی شیر داغ، کف شیر در بالا. معمولا در فنجانی بزرگ و پهن سرو می‌شود.
کافه لاته (*Caffè Latte*)	اسپرسو، شیر داغ	یک شات اسپرسو و مقدار خوبی شیر داغ. بر خلاف کاپوچینو شیر معمولی دارد و کف ناشی از همزدن شیر در آن نیست. معمولا در لیوان بلندی سرو می‌شود و مقدار شیر آن از کاپوچینو بیش‌تر است.
کافه او له (Cafe au Lait)	قهوه فیلتر (در آمریکا)، اسپرسو (در اروپا)، شیر داغ	قهوه با مقدار زیادی شیر گرم مخلوط شده و حالت «شیر قهوه» پیدا می‌کند. به تعبیری کافه او له نوع فرانسوی لاته است که به جای اسپرسو از قهوه دمی استفاده شده است. معمولا در فنجان بزرگی سرو می‌شود.
آمریکانو (Americano)	اسپرسو، آب جوش	اسپرسویی که با مقدار قابل توجهی آب داغ رقیق شده است. شیر آن در صورت تمایل به صورت جداگانه توسط مشتری اضافه می‌شود.
ماکیاتو (Macchiato)	اسپرسو، کف شیر	یک یا دو شات اسپرسو با اندکی کف شیر یا شیر گرم. تفاوت آن با اوله یا لاته این است که شیرش کم است و غلبه طعم با طعم تلخ قهوه اسپرسو است. ماکیاتو می‌تواند تک شات یا دو شات باشد. فرق سفارش دادن ماکیاتو با اسپرسوی خالی این است که در ماکیاتو شیر گرم اضافه می‌شود ولی در اسپرسو مشتری می‌تواند در صورت تمایل شیر سرد را خودش اضافه کند.
کافه موکا (Caffè Mocha)	اسپرسو، شیر، شکلات	یک شات اسپرسو به مخلوط شکلات داغ و شیر اضافه می‌شود. غلبه طعم و بو با شکلات است ولی به خاطر شات اسپرسو کافیین هم دارد.
قهوه ویتنامی	قهوه فیلتر، شیر عسل یا شیر و شکر کاراملی.	قهوه ویتنامی شیرین است ولی طعم شیرینی آن شبیه کارامل است و مطبوع است. قهوه قوی است که به خاطر داشتن همزمان کافیین و شکر خصوصا در زمان خستگی می‌تواند سرحال‌کننده باشد.

[7] در اتریش همیشه در کنار قهوه یک لیوان کوچک آب هم سرو می‌شود تا اثر غلیظشدن خون پس از صرف قهوه از بین برود.

[8] یک بار خسته بودم و از قهوه‌خانه‌ای در نیویورک درخواست کاپوچینوی بزرگ ولی با شات دوبرابر کردم. باریستا با شوخی پرسید یعنی هشت شات اسپرسو لازم داری؟ و توضیح داد که کاپوچینوی بزرگ‌شان چهار شات دارد.

برای جمع‌بندی آخر، این تصویر را هم از سایت آیکافی برداشته‌ام که توضیح تصویری دیگری برای انواع اسپرسو ارائه می‌کند.

شیر مورد استفاده در کاپوچینو و بقیه قهوه‌های شیردار را می‌توان با گرم‌کن (سمت راست) داغ کرده و با به هم زدن آن با همزن (سمت چپ) فوم تولید کرد. برخی گرم‌کن‌ها همزن سرخود هم دارند.

آخر کار جا دارد از هنر شیر قهوه یا Latte Art هم یاد کنیم که روشی برای افزودت لذت بصری به قهوه‌های مبتنی بر اسپرسو است و در آن با افزودن شیر، خامه یا فوم شیر به خامه (کریما) روی قهوه اشکال مختلفی خلق می‌شود.

آخر داستان

امیدوارم مطالعه این متن کیفیت لذت بردن و انرژی گرفتن از قهوه خوردن در موقعیت‌های مختلف زندگی را برای خوانندگان به‌تر کرده باشد. وقتی می‌خواهید صبح‌تان را سرحال‌تر شروع کنید، در زمان‌های خستگی و افسردگی که می‌خواهید به کمک قهوه انرژی ناگهانی بگیرید و روی پای‌تان بایستید، هنگامی که حین نوشتن یا خلق اثری یا انجام پژوهش علمی قهوه‌تان را مزمزه می‌کنید و تمرکز پیدا می‌کنید، وقتی در میانه یک مکالمه جذاب و داغ با رفیق‌تان هستید، و به خصوص زمانی که می‌خواهید سرخوشی نوشیدن قهوه خوب را به لذت بودن با معشوق‌تان اضافه کنید.

لطفا پیش‌نهادهای خود را برای بهبود آن به آدرس ghoddusi@gmail.com ارسال کنید.

تصویری از مزارع قهوه در کاستاریکا