

قهوه

تلخ دوست داشتنی

راضیه خوقینی / شاید شما هم در کافی شاپ، برای انتخاب از میان اسامی مختلف قهوه که اغلب فهرست بلند بالایی دارد، سردرگم مانده‌اید. اغلب علاقه‌مندیم تفاوت میان انواع آنها را بدانیم و اینکه اگر همگی از قهوه هستند چطور اینقدر ترکیبات گسترده و متنوعی از آن به چشم می‌خورد؟ در حقیقت همه نوشیدنی‌های کافی‌شاپ از دانه‌های قهوه به دست می‌آید؛ البته پس از برشته و آسیاب شدن آن. ماده اصلی یک چیز است: دانه قهوه برشته و پودر شده و البته آب و افزودنی‌هایی مثل شیر، خامه، شکر و عسل. ولی با ده‌ها طرز تهیه که حاصل ایجاد تفاوت‌هایی کوچک است. اما همین تفاوت‌های کوچک باعث ایجاد طعم‌های گوناگون می‌شود که عاشقان بسیاری در سراسر جهان دارد؛ آنقدر که بدون نوشیدن این تلخ‌مزه خوشایند، روزشان به‌راحتی شب نمی‌شود. از انواع اصلی و متداول قهوه که ما با آنها آشنایی داریم قهوه ترک، فرانسه، اسپرسو و قهوه‌های دم‌کردنی است. اما تفاوت آنها چیست؟

قهوه ترک، قهوه دمی چکه‌ای، قهوه فرانسه، اسپرسو

به‌طور کلی، دونزاد قهوه در دنیا بیشترین استفاده را دارد: عربیکا و روبوستا. دانه‌های عربیکا کافئین کمتر و طعم ملایم‌تری دارد. طعم این نژاد قهوه، به ترشی می‌زند. عربیکا گران‌تر است. روبوستا تلخ‌تر است و کافئین بیشتری دارد. قهوه‌های موجود در بازار معمولاً ترکیبی از دانه‌های روبوستا و عربیکا است. به این ترکیب میکس یا بلند (Blend) گفته می‌شود.

تفاوت قهوه ترک، اسپرسو، دمی و فرانسه، در میزان آسیاب آنها و نوع دم‌کردنشان است. قهوه ترک بسیار ریز آسیاب می‌شود و مثل آرد است. این قهوه را با قهوه‌جوش درست می‌کنند و در واقع به‌خاطر نوع دم‌کردنش که در کشور ترکیه متداول شده و به سایر نقاط جهان رفته، به قهوه ترک معروف شده است. قهوه اسپرسو، کمی درشت‌تر از قهوه ترک آسیاب و دم‌آوری آن تحت فشار با دستگاه اسپرسوساز یا دستگاه موکاپات انجام می‌شود. برای همین اسمش اسپرسو است. قهوه دمی فقط کمی درشت‌تر از قهوه اسپرسو آسیاب می‌شود و با استفاده از فیلتر و آب نزدیک به جوش (حدود ۹۵ درجه) دم می‌شود. قهوه ساز برقی، «کمکس» و «وی ۶۰» از ابزارهای دم‌آوری قهوه دمی است. قهوه فرانسه، درشت‌تر آسیاب می‌شود و با فرنچ پرس دم می‌شود. اسم این نوع قهوه هم به‌خاطر شیوه دم کردن آن که در فرانسه متداول شده، انتخاب شده است.

گذشته از میزان آسیاب قهوه، مقدار برشته و روست کردن قهوه هم مهم است. به‌طور کلی، ۳ درجه برای روست قهوه در نظر می‌گیرند: روست ملایم، روست متوسط و روست تیره. البته درجات بین این فاصله‌ها هم لحاظ می‌شود. روست قهوه باعث ایجاد فرایندهای شیمیایی در دانه‌های سبز قهوه و ایجاد عطر و طعم خوشایند قهوه می‌شود. مدت زمان و درجه حرارت روست، علاوه بر رنگ دانه‌های قهوه و سطح روغنی‌شان، بر عطر و طعم قهوه نیز تأثیر می‌گذارد.

نکته: هرچه روست قهوه ملایم‌تر باشد، کافئین آن بیشتر است.

افزودنی‌هایی که دنیای قهوه را بزرگ و بزرگ‌تر کرد نوع و محل کشت قهوه، نحوه عمل‌آوری، درصد ترکیب انواع قهوه به هم (Blending)، درجه روست قهوه (roast)، نحوه دم‌کردن (brewing) قهوه، طیف‌های بسیار زیادی از طعم قهوه به‌دست می‌دهد. حالا به این تنوع، افزودنی‌هایی مثل، شیر، شکر، خامه، شکلات، بستنی، عسل و کارامل را هم اضافه کنید. مقدار و نحوه افزودن هر یک از این مواد و ترکیب آن با مقدار و نوع متفاوتی از قهوه، محصولات بسیار زیادی خواهد داشت. ما فقط اسم تعداد اندکی از این محصولات را که جهانی شده‌اند و کلاسیک، در منوی کافی‌شاپ‌ها

می‌بینیم. همه این قهوه‌ها با یک یا دو شات اسپرسو به اضافه سایر افزودنی‌ها تهیه می‌شود. **نکته:** هنگام خرید به اطلاعات روی بسته‌های موجود در بازار توجه کنید.

باریستا: قهوه‌چی پر هنر

به کسی که هنر دم‌کردن قهوه و درست کردن انواع نوشیدنی از پایه قهوه با ترکیبات مختلف را بلد است، باریستا می‌گویند.



اسپرسو

اسپرسو، نوعی قهوه معروف ایتالیایی و یک نوشیدنی غلیظ با کف خامه‌ای شکل تقریباً به رنگ طلایی روی سطح قهوه است. به‌دلیل غلظت و درصد بالای کافئین در هر واحد، اغلب به‌عنوان پایه برای سایر نوشیدنی‌ها استفاده می‌شود. اسپرسو به روش عمارة‌گیری و با گذراندن آب داغ با فشار زیاد از میان ذرات آسیاب و فشرده شده قهوه در عرض ۳۰ ثانیه تهیه می‌شود. اسپرسو را در فنجان داغ می‌ریزند و همراه با بیسکوئیت یا شکلات سرو می‌کنند. واحد اندازه‌گیری اسپرسو «شات» و معادل ۲۵ الی ۳۰ سی‌سی است.

ریسترتو

اسپرسو است که با همان میزان قهوه خشک، اما با نصف مقدار آب. یعنی ۱۵ گرم قهوه خشک با ۳۰ گرم آب.

لانگو

لانگو یا قهوه طولانی، درست نقطه مقابل ریسترتو است و با آب بیشتری تهیه می‌شود؛ این نوشیدنی تلخ‌تر از اسپرسو، از نظر زمان و روش تهیه تفاوت‌هایی دارد.

امریکانو

تفاوتش با لانگو این است که آب داغ به یک شات

نکته:
کشت قهوه فقط در برخی نقاط امکان‌پذیر است. برزیل، ویتنام، کلمبیا، اندونزی، اتیوپی، هند، هندوراس، اوگاندا، مکزیک و گواتمالا از برترین تولیدکنندگان قهوه هستند.

اسپرسو اضافه می‌شود.

دوپیو یا همان دابل

دوپیو یا دابل اسپرسو، در واقع همان نوشیدنی در حجم دو برابر است که داخل لیوانی بزرگ سرو می‌شود و برای کسانی مناسب است که به کافئین بالایی نیاز دارند.

انواع قهوه با افزودنی‌ها

به نظر خیلی‌ها، قهوه در ترکیب با شیر یعنی یک طعم بسیار عالی. برای تهیه این نوع از قهوه‌ها، تهیه فوم یا کف شیر از ملزومات است.

فوم شیر

فوم شیر از بخار دادن به شیر، به وسیله نازل بخار دستگاه که نوعی خروجی بخار با فشار زیاد است تهیه می‌شود. بخار آب پر فشار باعث نفوذ هوا به داخل شیر شده و باعث دو برابر شدن حجم آن می‌شود.

نکته: فوم و کف شیر را با فرنچ پرس یا همزنی که با باتری کار می‌کند هم می‌توانید درست کنید. این قهوه‌های محبوب جزو قهوه‌هایی است که با اسپرسو، شیر و سایر افزودنی‌ها تهیه می‌شود.

شیر قهوه

افزودن قهوه غلیظ به شیر جوشانده شده با نسبت مساوی یک به یک.

لاته

لاته در واقع همان شیر به زبان ایتالیایی است. از ترکیب اسپرسو و شیرداغ با مقدار زیادی کف شیر یا فوم تهیه می‌شود. نسبت مواد در آن، یک شات اسپرسو، دو

شات شیر و مقداری کف شیر است.

لاته آرت

لاته‌ای است که باریستا با هنرمندی، طرح‌هایی با فوم شیر روی آن می‌اندازد.

موکا

قهوه موکا مانند لاته ترکیبی از اسپرسو با شیر است اما مقداری شکلات یا کاکائو یا هر دو به آن اضافه می‌شود.

کورتادو

اسپرسو برای کاهش اسیدیته، با مقدار کمی شیرداغ مخلوط می‌شود. این نوشیدنی می‌تواند شامل یک شات اسپرسو و یک تا دو شات شیر باشد.

کاپوچینو

اسپرسوی ترکیب شده با شیر داغ و فوم یا کف حاصل از بخاردهی به شیر که اغلب با دستگاه مخصوص تهیه می‌شود.

فندق

اسپرسویی در ترکیب با مقدار خیلی کمی شیر که همین مقدار کم باعث فندقی رنگ شدن قهوه می‌شود.

اسپرسیانو

نوشیدنی تهیه شده با اسپرسو، فوم یا شیر هوادهی شده و پودر کاکائو است. در برخی از کافی‌شاپ‌ها این نوشیدنی با نوتلا، پودر کاکائو، اسپرسو و کف شیر درست می‌شود. یک نوشیدنی خوشمزه که کمتر کسی می‌تواند برای مزه کردن آن مقاومت کند.

ماکیاتو

اسپرسویی که با مقدار کمی

کف شیر یا فوم درست می‌شود. تفاوتش با کاپوچینو غلظت بیشتر آن است.

کارامل ماکیاتو

همان ماکیاتو است به اضافه کمی کارامل.

قهوه وین

قهوه‌ای که مایه اصلی آن خامه زده شده با شیر است و اسپرسو به مقدار خیلی کم به آن اضافه می‌شود.

آنتوچینو

یک شات اسپرسو با شیر هوادهی شده که نسبت آنها با هم مساوی است.

قهوه برو

قهوه صبحانه یا اسپرسو است به اضافه خامه و شیر. یک شات اسپرسو، نیم شات شیر و نیم شات خامه.

کافه گوموسا

از ریختن یک شات اسپرسو روی یک تکه مارشمالو تهیه می‌شود.

اسپرسو کن پانا

در واقع یک شات اسپرسو است همراه با خامه (قنادی) که برای تزئین سطح آن استفاده می‌شود، ولی نقش اسپرسو در آن پررنگ‌تر است.

اسپرسو رومانو

یک شات اسپرسو که با یک تکه لیموترش سرو می‌شود.

گیلرمو

دو شات اسپرسوی داغ روی برش‌هایی از لیمو سبز ریخته شده و گاهی همراه یخ یا یک قطره شیر سرو می‌شود.

