



یزدی ها به شیوه خودشان از این نوشیدنی قدیمی استفاده می کنند

# بوی قهوه، عطر هل

مسجدش همه را به سمت خود فرامی خواند. وارد خیابان مسجد جامع که شوید انتهای خیابان، تابلو قهوه یزدی به شما چشمک می زند و میز و صندلی های چوبی جلو مغازه توی پیاده رو، مردم را به خوردن قهوه یزدی دعوت می کند. داخل مغازه نیز نیمکت های چوبی نظاره گر قهوه ریزها و سماورهای کوچک و بزرگی هستند که دور تا دور مغازه را گرفته است. سماورهایی که دیدنشان از روی زمین شروع می شود و چشم باید تا سقف همراهی شان کند. صاحب مغازه و تمام وسایل قدیمی از تلو یزیون و دوربین قدیمی گرفته تا قهوه ریزها و گلاب پاش ها و عکس پهلوان ها، «محمد مرادی» است. مردی جوان که سال ها تجربه پختن قهوه یزدی را در کارنامه کاری خودش دارد. کسی که به همراه پدرش راه و رسم درست کردن قهوه را از مرحوم «حاجی رضا فخر» یاد گرفت و بعد از ثبت این قهوه، در کنار درست کردن قهوه برای مراسم که راه و رسم همیشگی و چند ساله او است، دو سالی می شود دو شعبه قهوه اصل یزدی را در خیابان مسجد جامع و خانه لاری های یزد راه انداخته است.

قهوه یزدی را نمونه بومی شده یک نوشیدنی قدیمی می دانند. نوشیدنی که در کشورهای دیگر از جمله ایران شناخته شد و وقتی پا به یزد گذاشت مردمان این دیار از این گیاه، نوشیدنی جدیدی را طبق ذائقه خود و سازگار با محیط شان خلق کردند، به طوری که قهوه یزدی جایگاه ویژه ای را در مراسم مذهبی آن ها پیدا کرد و حتی خوردن قهوه به شکل یک سنت و فرهنگ درآمد.

تیر سال ۱۳۹۸ قهوه یزدی جزو میراث ناملموس کشور به ثبت رسید. این اتفاق مبارک سبب شد تا این قهوه که جزو جدانشدنی مراسم مذهبی بود، به صورت عامیانه در میان مردم شناخته و سرو شود و حتی فقط مختص یزدی ها نباشد و گردشگران نیز به سمت این نوشیدنی گرم، خوشمزه و غلیظ جلب شوند. پس برای اینکه قهوه روضه نام قهوه یزدی را به خود بگیرد و بین مردم بیاید به مکانی نیاز بود که در دل بافت تاریخی این نوشیدنی گرم و خواستنی را در اختیار علاقه مندان قرار دهد. چه جایی می توانست بهتر از خیابان مسجد جامع یزد باشد، خیابانی قدیمی، سنتی و دلبر که مناره های آبی