

آداب



یزد / یزد

سمانه ملازینلی

عکس:

بهارک روشن بخش



● پخت قهوه در دولچه مسی

محمد مرادی پشت پیشخوان مغازه اش که (به یاد مرحوم پهلوان ابراهیم یزدی) به شکل سردم زورخانه درست کرده ایستاده و دولچه‌های قهوه پزی را چک می‌کند. سه «دولچه» بزرگ مسی، دو تا ساده و یکی شیردار روی شعله‌های گاز پشت پیشخوان در حال جوشیدن است. محمد مرادی همان‌طور که قهوه آماده شده را از دولچه ساده به دولچه شیردار می‌ریزد، می‌گوید: «به این ظرف‌ها «قراوه مسی» هم می‌گویند اما ما به لهجه خودمان آن را «دولچه قهوه‌پزی» می‌گوییم. بهتر است این قهوه در ظرف مس پخته شود؛ چون لعابی که ظرف مس به قهوه می‌دهد با بقیه ظرف‌ها فرق می‌کند. تفاوت قهوه یزدی با دیگر قهوه‌ها در مراحل تهیه و پخت آن است. طبع قهوه چون باید تلخ نوشیده شود، سرد است. اما قهوه یزدی به خاطر اینکه هل و نبات و گلاب را در خودش دارد طبعش گرم می‌شود و خوش خوراکی اش معروف است، قهوه یزدی را به یک کودک بدهید می‌تواند بخورد به یک آدم ۸۰ ساله هم بدهید دست رد به سینه‌تان نمی‌زند».

محمد مرادی دولچه بزرگ مسی را برمی‌دارد و از پشت پیشخوان بیرون می‌آید، دولچه قهوه‌پزی را روی یک سینی مس می‌گذارد و پر از آب می‌کند و از کنار سنگ مازاری که گوشه مغازه گذاشته است ظرف قهوه پودر شده که از قبل آسیاب کرده است را بر می‌دارد و چند پیمانه داخل دولچه می‌ریزد. در حین انجام کار در مورد مراحل پخت قهوه نیز صحبت می‌کند: «قهوه را خودمان با دستگاه سنگ مازاری آسیاب می‌کنیم؛ چون دستگاه جدید تیغه دارد و قهوه که گیاه چربی است پوسته‌اش را از خودش جدا می‌کند، اما سنگ مازاری قهوه را می‌کوبد و پودر می‌کند به اصطلاح ما، خامه قهوه در قهوه می‌ماند و بیرون نمی‌رود».

● جوشیدن قهوه و شیرین کردن

«قهوه را که در دولچه ریختیم می‌گذاریم روی شعله تا به جوش بیفتد. وقتی که جوش آمد شعله را کم می‌کنیم تا سه الی چهار ساعت قهوه و آب قُل بخورد و بجوشد. دولچه‌ها پایینش به شکل خیکی و بالادهنه‌ای است، درش باید بسته باشد تا بخار از آن بیرون نرود و برگردد داخل دولچه. چون اگر بخارش بیرون برود مزه قهوه هم از بین می‌رود. هنگام جوشیدن نیز باید قهوه را به هم بزیم و این مهم است. قهوه را می‌توان هم با شکر شیرین کرد و هم نبات. ما قهوه را بیشتر با نبات شیرین می‌کنیم چون تجربه نشان داده نبات هم قهوه را عسلی‌تر می‌کند و هم آب و قهوه را دست هم می‌دهد یعنی قهوه و آب بعد از آماده شدن جدای از هم نیستند».

محمد مرادی از قفسه پشت سرش فنجان کوچک سفالی را برمی‌دارد و از قهوه‌ریز، فنجان را پر از قهوه می‌کند. بوی خوش قهوه و هل همراه با بخاری که از فنجان بلند می‌شود در مغازه می‌پیچد. فنجان روی یک نعلبکی جامی گیرد و هر دو توی یک سینی کوچک مسی سُر می‌خورند، کنار قهوه علاوه بر گلاب پاش مسی، کیک یزدی نیز گذاشته می‌شود و روی میز چوبی به دست مشتری می‌رسد.

● تفاوت قهوه یزدی با دیگر قهوه‌ها

نگاه قهوه‌پزِ پرتجربه که حرف اول قهوه‌پزی را در یزد می‌زند به شعله و دولچه قهوه‌پزی است. همان‌طور که سرگرم کار است صحبت هایش را نیز در مورد قهوه یزدی ادامه می‌دهد: «اگر بخواهم تفاوت قهوه یزدی را با دیگر قهوه‌ها بگویم می‌توانم به چند مورد اشاره کنم؛ یکی اینکه این قهوه را دم نمی‌کنند بلکه می‌جوشانند، قهوه باید آن قدر جوش بخورد تا لعاب ببندازد و قوام بیاورد، یکی دیگر از تفاوت‌هایش هم این است که قهوه یزدی قهوه فوری نیست که مشتری بیاورد و بگوید قهوه بدهید همان موقع زیر دستگاه برایش آماده کنند و بدهند میل کند. ما از صبح زود ساعت پنج، پنج و نیم به مغازه می‌آییم و قهوه را بار می‌گذاریم تا ساعت ۹ که مشتری می‌آید قهوه آماده شده باشد. قهوه یزدی باید بجوشد چون به زبان ما باید خامه‌اش را پس بدهد یعنی مزه‌دار شود اگر بخواهد نجوشد و فوری باشد، مثل بقیه قهوه‌ها خام و نیخته است».

به گفته او یزدی‌ها زمانی که قهوه به یزد آمد طعم تلخ و طبع سردش را دوست نداشتند و قهوه برایشان حالت ناپختگی داشت پس آمدند و این قهوه را به سبک و ذائقه خودشان درآوردند و با افزودن هل و گلاب و نبات آن را شیرین و طبعش را گرم کردند. آن‌ها با بودادن پودر قهوه و جوشاندن آن، قهوه را از حالت خامی درآوردند، به عبارتی آن‌ها قهوه را بومی منطقه خودشان کردند و یک نوشیدنی جدید خلق شد.

محمد مرادی می‌گوید: «این قهوه قدمتی ۴۰۰ ساله دارد و حرف یکی دوسال نیست، فقط ابتدا در مجالس اعیان و اشراف سرو می‌شده است اما در اواخر صفویه که مراسم شیعه رواج پیدا کرد قهوه نیز به روضه‌ها و مراسم‌ها راه یافت چون اعتقاد بر این بود که چه مجلسی اعیانی‌تر از مجلس امام حسین(ع) است که باید با شأن و با شکوه برگزار شود. از آن زمان در مراسم مذهبی و روضه‌ها پختن قهوه و قهوه خوردن رواج پیدا کرد و نام قهوه نیز به اسم قهوه روضه شهرت گرفت. قهوه در خانه‌های یزدی‌ها نیز محبوب بود تا اینکه انگلیسی‌ها جای آن ۱۱۰ سال