



یک فنجان اسپرسو

اسماعیل کیانی

A Cup of ESPRESSO

www.ketab.ir

سرشناسه: گیانی، اسماعیل، ۱۳۶۵ -

عنوان و نام پدیدآور: یک فنجان اسپرسو / اسماعیل گیانی.

مشخصات نشر: مشهد: انتشارات ترانه، ۱۳۹۸.

مشخصات ظاهری: ۴۲۴ ص.: مصور (رنگی)، جدول (رنگی)، نمودار (رنگی)؛ ۱۴/۵ × ۲۱/۵ س.م.

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۷۶۶۱-۸۹-۳

وضعیت فهرست نویسی: فیبا

موضوع: قهوه

موضوع: Coffee

موضوع: قهوه درست کردن

موضوع: Cooking (Coffee)

موضوع: قهوه -- صنعت و تجارت

موضوع: Coffee industry

موضوع: اسپرسو

موضوع: Espresso

رده بندی کنگره: TX۵۶۰

رده بندی دیویی: ۶۳۳/۷۳

شماره کتابشناسی ملی: ۵۹۴۶۱۳۰



TARANEH PUBLISHING

یک فنجان اسپرسو
اسماعیل کیانی
ویراستار: زهره کرانی وزینب شکوهی

چاپ پنجم: ۱۴۰۲

شمارگان: ۱۰۰۰ نسخه

۳۹۵ / ۱۰۰۰ تومان

طراحی جلد و صفحه‌آرایی: کمیل بیگ

لیتوگرافی، چاپ و صحافی: چاپخانه آستان قدس رضوی

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۷۰۶۱-۸۹-۳

کلیه حقوق برای انتشارات ترانه محفوظ است.

مشهد. میدان سعدی. پاساژ مهتاب. تلفاکس: ۳۲۲۸۳۱۱۰

فهرست مطالب

چمبر / ۵۰	پیشگفتار / ۱۲
تکسیک / ۵۰	فصل اول / ۱۴
تیپیکا / ۵۱	تاریخچه قهوه / ۱۵
ویلا سارچی / ۵۲	موج اول، دوم و سوم قهوه / ۳۲
ویلا لوبوس / ۵۲	درختان قهوه / ۳۶
بوربون / ۵۲	رشد گیاه قهوه / ۳۸
ماراگوکیپ / ۵۳	سیستم ریشه گیاه قهوه / ۳۹
موندونوو / ۵۳	برگ‌های قهوه / ۴۰
کاستیلو / ۵۴	کمبرود مواد معدنی در قهوه / ۴۱
پاکامارا / ۵۴	بهترین اقلیم جهت پرورش دانه‌های قهوه / ۴۲
کیشا / ۵۵	تکثیر درخت قهوه / ۴۲
سایر زیرگونه‌ها / ۵۶	گونه‌های قهوه / ۴۴
آفات و بیماری‌های گیاه قهوه / ۶۱	گونه عربیکا / ۴۴
آفات گیاه قهوه / ۶۱	گونه روبوستا / ۴۵
بیماری‌های گیاه قهوه / ۶۶	گونه لیبریکا / ۴۶
کشورهای تولیدکننده قهوه / ۶۸	زیرگونه‌های قهوه / ۴۷
برزیل (آمریکای جنوبی) / ۶۹	کاتیمور / ۴۸
بروندی (قاره آفریقا) / ۷۱	کاتوآی / ۴۸
کلمبیا (آمریکای جنوبی) / ۷۳	کاتورا / ۴۹
کاستاریکا (آمریکای مرکزی) / ۷۵	کلمبیا / ۴۹
اکوادور (آمریکای جنوبی) / ۷۷	هیرلوم اتیوپی / ۵۰
السالوادور (آمریکای مرکزی) / ۷۹	اس ال ۳۴ و اس ال ۲۸ / ۵۰
اتیوپی (قاره آفریقا) / ۸۱	



- گواتمالا (آمریکای مرکزی) / ۸۴
- هندوراس (آمریکای مرکزی) / ۸۶
- اندونزی (قاره آسیا) / ۸۸
- جامائیکا (آمریکای مرکزی) / ۹۲
- کنیا (قاره آفریقا) / ۹۳
- نیکاراگوئه (آمریکای مرکزی) / ۹۷
- پاناما (آمریکای مرکزی) / ۹۸
- پرو (آمریکای جنوبی) / ۱۰۰
- رواندا (قاره آفریقا) / ۱۰۲
- تانزانیا (قاره آفریقا) / ۱۰۴
- یمن (قاره آسیا) / ۱۰۶
- نگاهی کلی به برترین کشورهای تولیدکننده قهوه در سال ۲۰۱۸ میلادی / ۱۰۸
- روش‌های برداشت میوه (گیلاس) قهوه / ۱۱۰
- برداشت انتخابی / ۱۱۱
- برداشت برهنه کردن / ۱۱۴
- بهترین روش برداشت / ۱۱۷
- قهوه‌های لات / ۱۱۷
- قهوه میکرولات / ۱۱۷
- قهوه نانولات / ۱۱۸
- قهوه ماکرولات / ۱۱۹
- ساختار میوه و دانه قهوه / ۱۲۰
- غلاف / ۱۲۱
- دانه قهوه / ۱۲۳
- فراوری قهوه / ۱۲۵
- بررسی کلی روش‌های فراوری / ۱۲۷
- تخمیر در فراوری قهوه / ۱۲۹
- فراوری طبیعی (خشک) / ۱۳۳
- فراوری شستشو (خیس) / ۱۳۵
- فراوری عسلی / ۱۳۸
- فراوری پوست‌کنده خیس / ۱۴۱
- فراوری پالپ طبیعی / ۱۴۳
- فراوری بی‌هوازی و خواباندن در محیط غنی از گاز دی‌اکسید کربن / ۱۴۴
- فراوری کافئین زدایی / ۱۴۷
- خشک کردن قهوه / ۱۴۸
- اندازه‌گیری رطوبت دانه قهوه / ۱۴۸
- مرتب‌سازی دانه‌های قهوه بعد از فراوری / ۱۵۳
- دستگاه‌های مرتب‌سازی منطبق بر رنگ / ۱۵۴
- نگهداری (ذخیره‌سازی) قهوه سبز / ۱۵۴
- ترکیبات دانه قهوه سبز / ۱۵۶
- آلکالوئیدهای غیر فرار / ۱۵۷
- اسیدهای غیر فرار / ۱۶۰
- ترکیبات فرار / ۱۶۶
- اندازه صفحه / ۱۶۷
- AA / ۱۶۸
- آلتورا / ۱۶۹
- اکسلسو / ۱۶۹
- سوپریمو / ۱۶۹
- دانه‌های سخت / ۱۷۰
- دانه‌های فوق‌العاده سخت / ۱۷۰
- دانه‌های کاملاً نرم / ۱۷۰
- معایب دانه‌های قهوه / ۱۷۱
- دانه‌های کپک‌زده / ۱۷۴



نحوه ذخیره‌سازی قهوه / ۲۰۶
برشته‌کاری خانگی قهوه / ۲۰۹
قهوه ترکیبی و تک خاستگاه / ۲۱۵
چگونه یک قهوه ترکیبی ایجاد کنیم؟ / ۲۱۸
خصوصیات قهوه در مناطق مختلف جهان / ۲۲۲
قاره آفریقا / ۲۲۲
جنوب غربی قاره آسیا / ۲۲۶
جنوب شرقی قاره آسیا / ۲۲۸
قاره آمریکا / ۲۲۹
آمریکای جنوبی / ۲۳۲
عیوب رایج در عطروطعم قهوه / ۲۳۵
کافئین در قهوه / ۲۳۸
قهوه و طول عمر / ۲۳۹
قهوه و خطر بیماری / ۲۴۰
مصرف کافئین در دوران بارداری / ۲۴۱
نحوه مصرف توصیه شده / ۲۴۱
شیمی آب / ۲۴۲
اصطلاحات شیمیایی آب / ۲۴۲
توصیه‌هایی جهت داشتن آب مناسب / ۲۴۶
محاسبه املاح آب / ۲۴۷
تصفیه آب / ۲۴۸
آشنایی با مندرجات برجسب پاکت‌های قهوه / ۲۵۱
نام تجاری / ۲۵۱
کشور خاستگاه/ترکیب / ۲۵۲
دانه کامل/ آسیاب شده / ۲۵۳
اندازه بسته / ۲۵۳
تاریخ برشته‌کاری / ۲۵۳

دانه‌های ترش / ۱۷۵
دانه‌های قهوه سیاه / ۱۷۶
دانه‌های آسیب دیده کرم خورده / ۱۷۶
دانه‌های قهوه سرمازده / ۱۷۷
محصول قدیمی/کهنه / ۱۷۸
آسیب قارچی / ۱۷۹
دانه‌های قهوه شکسته و خردشده / ۱۸۰
دانه‌های Shells/Ears / ۱۸۰
دانه‌های قهوه شناور / ۱۸۱
دانه‌های قهوه نارس / ۱۸۲
دانه‌های قهوه لکه دار/خالداری / ۱۸۲
دانه‌های قهوه پژمرده / ۱۸۳
دانه‌های قهوه بلورین / ۱۸۴
پوسته‌ها/ غلاف‌ها / ۱۸۵
دانه‌های قهوه همراه با پارچمنت / ۱۸۵
مواد زائد خارجی / ۱۸۶
برشته‌کاری قهوه / ۱۸۷
فرایند برشته‌کاری / ۱۹۱
انواع دستگاه‌های برشته‌کاری / ۱۹۲
درجات برشتگی / ۱۹۴
شکست اول / ۱۹۶
شکست دوم / ۱۹۷
تغییرات در طول برشتگی / ۱۹۷
واکنش میلارد / ۱۹۷
میزان کافئین در درجات مختلف برشتگی / ۲۰۲
معایب برشتگی قهوه / ۲۰۲
دوره استراحت / ۲۰۵



غلظت / ۲۹۳	نوع مصرف (فیلتر یا اسپرسو) / ۲۵۴
انحلال پذیری / ۲۹۷	سطح برشتگی / ۲۵۵
عصاره گیری / ۲۹۹	یادداشت های عطر و طعم / ۲۵۶
درک تفاوت در عصاره گیری / ۳۰۳	روش های فراوری / ۲۵۷
نمودار کنترل دم آوری اسپرسو / ۳۰۶	ارتفاع / ۲۵۸
نسبت دم آوری / ۳۰۸	جوایز و گواهینامه ها / ۲۵۹
انواع نوشیدنی ها بر پایه اسپرسو / ۳۰۹	زیرگونه / ۲۵۹
ریسترتو / ۳۱۰	منطقه رشد / ۲۶۰
لایه / ۳۱۱	مزرعه / ایستگاه شستشو / تعاونی / ۲۶۱
کاپوچینو / ۳۱۲	کشاورز / تولید کننده / ۲۶۲
ماکیاتو / ۳۱۳	تاریخ برداشت / ۲۶۳
فلت وایت / ۳۱۴	گواهینامه ها / ۲۶۵
آفوکاتو / ۳۱۵	تجارت عادلانه / ۲۶۶
موکا / ۳۱۵	فیرترید جهانی / ۲۶۷
لونگو / ۳۱۶	گواهی طبیعی بودن توسط وزارت کشاورزی آمریکا / ۲۶۷
آمریکانو / ۳۱۷	گواهینامه اتحادیه جنگل های بارانی / ۲۶۸
کن پانا / ۳۱۸	گواهینامه Bird Friendly Shade Grown / ۲۶۹
کورتادو / ۳۱۸	باریستا / ۲۷۰
مقدار قهوه / پیمانه در سبد فیلتر / ۳۱۹	فصل دوم / ۲۷۲
انواع سبد فیلتر / ۳۲۱	یک فنجان اسپرسو / ۲۷۳
چگونگی تعیین ظرفیت سبد فیلتر / ۳۲۴	قسمت های مختلف دستگاه اسپرسو / ۲۷۵
کانالی شدن / ۳۲۷	تاریخچه اسپرسو / ۲۷۹
نشانه های کانالی شدن قهوه / ۳۲۹	دستورالعمل تهیه اسپرسو / ۲۸۲
نحوه عصاره گیری اسپرسو / ۳۳۵	پیمانه / ۲۸۳
قرص قهوه / ۳۴۰	بازده / ۲۸۵
کرما در اسپرسو / ۳۴۱	زمان / ۲۸۹
انواع مختلف دستگاه های اسپرسو ساز / ۳۴۵	تغییر اندازه سابه قهوه / ۲۹۱



منابع / ۴۲۱

- عصاره‌گیری اسپرسو با بخار (موکاپات) / ۳۴۷
- دستگاه‌های اسپرسوساز پمپی / ۳۴۸
- دستگاه‌های اسپرسوساز اهرمی / ۳۵۳
- نحوه کارکرد دستگاه اسپرسو / ۳۵۴
- مخزن آب / ۳۵۵
- پمپ / ۳۵۶
- بویلر و تولید گرما / ۳۵۷
- نازل بخار / ۳۵۹
- هذگروپ / ۳۶۱
- پورتافیلتر / ۳۶۶
- فشار دم‌آوری / ۳۶۸
- دمای آب جهت تهیه اسپرسو / ۳۶۹
- نحوه تمیزکاری ماشین اسپرسو / ۳۷۱
- موکاپات / ۳۷۶
- نحوه عصاره‌گیری / ۳۷۷
- آسیاب قهوه / ۳۸۱
- انواع آسیاب قهوه / ۳۸۶
- آسیاب تیغه‌ای / ۳۸۶
- آسیاب دندانانه‌دار مخروطی / ۳۸۸
- آسیاب دندانانه‌دار صفحه‌ای / ۳۸۹
- آسیاب‌های قهوه دوزدار و بدون دوز / ۳۹۳
- نحوه تمیز کردن دستگاه آسیاب / ۳۹۶
- هنر لاته / ۳۹۹
- شیمی شیر / ۴۰۲
- نحوه ایجاد هنر لاته به روش ریزش آزادانه / ۴۰۳
- تهیه فوم شیر بدون نازل بخار / ۴۰۹
- فرهنگ لغت قهوه / ۴۱۵



• پیشگفتار •

اولین تجربه‌های فردی از نوشیدن قهوه غالباً با بیان چنین جملاتی رقم می‌خورد: "چه کسی این نوشیدنی تلخ زنده رو می‌خوره؟" یا "چطور می‌توانم روزم را با همچنین نوشیدنی بدم‌زهای شروع کنم؟"

اما این همه‌ی قهوه نیست! قهوه بیش از آنکه یک نوشیدنی صرف باشد، یک علم است و بیش از آنکه یک نوشیدنی تلخ و زنده باشد، یک تجربه شیرین است. تنها کمی زمان نیاز است تا به دنیای اعجاب انگیزش وارد شوید و به هر گوشه‌اش سرک بکشید. با روش‌های دم‌آوری‌اش آشنا شوید، زیرگونه‌های مختلفش را بشناسید، با چشمان بسته عطرش را استشمام کنید و با چشمان باز طعمش را روی زبان‌تان مزه‌مزه کنید. قهوه یک نوشیدنی صرف نیست، بلیت سفری است دوطرفه، هر بار به گوشه‌ای از کروی خاکی‌مان.

روزهای زیادی از ورودم به دنیای قهوه می‌گذرد، هر روز که می‌گذرد، هر فنجان جدیدی را که می‌نوشم، پنجره جدیدی به رویم گشوده می‌شود و احساس می‌کنم هنوز در ابتدای راه هستم. دنیای پویای قهوه نه تنها از حرکت نمی‌ایستد که هر روز با معرفی یک روش کشت، یک مزرعه پر بار، یک زیرگونه هیجان‌انگیز یا یک روش دم‌آوری پیچیده افراد بیشتری را با خود همراه می‌کند. این همان چیزی بود که شور من برای پژوهش در حوزه‌ی قهوه را بیش از پیش برانگیخت و انگیزه‌ای بود برای تلاشی دوچندان تا مبادا از حرکت سریع آن بازمانم.

در کتاب پیشین با عنوان "قهوه‌های تخصصی" تمام تلاشم بر این بود تا علاقه‌مندان به دنیای قهوه را با شیوه‌های دم‌آوری این نوع از قهوه‌ها، آشنا سازم. پس از آن با توجه به کمبود (اجازه دهید بگویم نبود) منبع فارسی در این حوزه بر آن شدم تا با "الفبای قهوه" کلماتی بسازم که این خلأ را پر کند. صفحات پیش رو حاصل سال‌ها تلاش شبانه‌روزی است و اکنون به جرأت می‌توانم بگویم بانک اطلاعاتی کاملی در این حوزه محسوب می‌گردد. زنجیره‌ای که از تاریخچه پیدایش قهوه آغاز می‌شود و به "یک فنجان اسپرسو" ختم می‌گردد. اما این پایان رسالت الفبای قهوه نیست. در پروژه بعدی قصد دارم نمونه‌ای مستند از "ماجرای در مزارع قهوه جهان" را به دستداران این حوزه ارائه دهم. پروژه‌ای که به مرور نتایجش را انتشار و در دسترس دوستان قرار خواهد داد.



آنچه مسیر الفبای قهوه را هموارتر می‌کند، نظرات و انتقادات سازنده شماست. شما می‌توانید هر گونه انتقاد و پیشنهاد جهت هرچه بهتر شدن کتب مربوطه را از طریق سایت و اینستاگرام الفبای قهوه در اختیار بنده بگذارید، همچنین جهت حمایت از کتب الفبای قهوه، تصاویر و ویدئوهای خود را با درج هشتگ های رسمی الفبای قهوه در شبکه‌های اجتماعی منتشر نمایید تا در ارتقای سطح کیفی دانش قهوه و همچنین افزایش جمعیت دوستداران قهوه در کشور، شریک باشید.

در نهایت اشاره به این نکته خالی از لطف نیست که اصطلاحات و کلمات انگلیسی در قهوه، به قدری زیاد است که گاهی استفاده از عناوین جایگزین، باعث سردرگمی افراد شده یا در شکل واقعی آن اصطلاح اختلال ایجاد می‌کند. در این کتاب سعی گردیده تا از نزدیک‌ترین کلمات مشابه فارسی استفاده شود و در برخی از قسمت‌های کتاب نیز از عناوین انگلیسی با نوشتار فارسی استفاده شده است تا درک آن راحت‌تر گردد. به امید پیشرفت روزافزون صنعت و علم قهوه در کشورمان ایران.

از همسر عزیزم که در واپسین لحظات ویراست ادبی نهایی کتاب را متقبل شدند، کمال قدردانی و تشکر دارم.

سایت رسمی الفبای قهوه: www.coffeealphabet.com

الفبای قهوه در اینستاگرام: @coffeealphabet

هشتگ‌های رسمی الفبای قهوه در شبکه‌های اجتماعی:

(#کتاب_الفبای_قهوه) و (#یک_فنجان_اسپرسو)

اسماعیل کیانی

آبان ۱۳۹۸