

قهوه خوری به سبک مردم قاجار

۲ آبان ۱۴۰۲ ساعت ۱۱:۲۴

مشرق زمینی‌ها به جای اینکه دانه‌های قهوه را در آسیاب تبدیل به آرد کنند آن را در دهان می‌کوبند تا به صورت توتون نیم کوب اسپانیایی درآید. ایرانیان نیز قهوه را مانند اروپائیان می‌جوشانند.

جای یکی از نوشیدنی‌های غالب و مورد علاقه ایرانیان در دوره قاجار بود. با این حال جالب است بدانید که تهیه و خوردن قهوه نیز میان مردم رواج زیادی داشت. قاجاریان به روش‌های خاصی قهوه را آماده می‌کردند که تا حدودی متفاوت از روش تهیه مردم سایر کشورها بود.

«قهوه در ایران نیز به مانند ترکیه مایع بسیار غلیظی است که اگر به گوئیم به جای نوشیدن آن را می‌خورند سخنی به گزاف نگفته‌ایم. مشرق زمینی‌ها به جای اینکه دانه‌های قهوه را در آسیاب تبدیل به آرد کنند آن را در دهان می‌کوبند تا به صورت توتون نیم کوب اسپانیایی درآید. ایرانیان نیز قهوه را مانند اروپائیان می‌جوشانند: ولی به جای آنکه آن را بگذارند ته نشین شود مرتباً قهوه جوش را به شدت تکان می‌دهند تا تفاله قهوه با مایع درهم آمیزد به این ترتیب وقتی قهوه را در فنجان می‌ریزند به شکلات غلیظی شباهت دارد ایرانیان قهوه را بدون قند و در فنجان‌های کوچک چینی بدون نعلبکی صرف می‌کنند. به جای نعلبکی از زیر فنجان‌های نقره‌ای کوچک استفاده می‌کنند.»

منبع: سرهنگ گاسپار دروویل، سفرنامه دروویل، ترجمه جواد محیی، تهران، انتشارات گوتنبرگ، چاپ دوم، ۱۳۴۸، ص ۹۷

آدرس مطلب :

<https://www.cafetari.kh.com/news/۴۹۳۶۵/قهوه-خور-ی-سبک-مردم-قاجار>