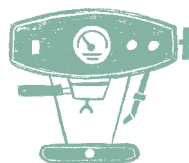






МАКСВЕЛЛ КОЛОННА ДЭШВУД

СЛОВАРЬ КОФЕ



Кофе от А до Я,
от выращивания и обжарки
до приготовления и дегустации

Иллюстрации – Том Джей

ПЕРЕВОД С АНГЛИЙСКОГО ЕЛИЗАВЕТЫ ДУДАР

хлеб*соль®

Москва

2018

Для Лесли

СОДЕРЖАНИЕ

7	Вступление
13	А–Я
234	Указатель
238	Благодарности



ВСТУПЛЕНИЕ

Влюбиться в кофе можно по-разному, я знаю два способа. Первый вариант: вы пьете кофе с самого детства, тогда ваши отношения с ним развиваются с течением времени, и вы углубляетесь в его кулинарный и культурный потенциал. Второй вариант: вы почти им не интересовались, а затем прозрели благодаря одной чашке, которая изменила все. Это сопровождается недоверием и путаницей в голове вместе с радостным возбуждением – и пути назад уже нет.

Ко мне относится второй сценарий. Кофе никогда не вызывал у меня интереса. Вначале я занимался портретами и другими зарисовками, это и была моя первая профессия. Как многие художники, я подрабатывал в сфере обслуживания. Со временем стало понятно, что моя страсть связана с ней. Я встретил жену, и вместе мы приняли решение отправиться в путешествие. После шести месяцев, проведенных в Индии, мы очутились в Мельбурне (Австралия) с рабочей визой.

Тогда мы не знали, что этот город породил активный рынок кофеен и не уступающую ему культуру потребления кофе. Я получил работу в пригородном кафе и через некоторое время начал обсуждать кофе с многими постоянными посетителями. Они-то и открыли для меня многогранность напитка, и, признаюсь, я немного растерялся. Конечно, я считал интереснейшим испы-

танием освоить сложный латте-арт, но тот факт, что кофе сам по себе многогранное кулинарное явление, не был для меня очевиден. Один из постоянных клиентов, заметив мою заинтересованность, посоветовал зайти во время обеденного перерыва в небольшую кофейню под названием Brother Baba Bhudan. Так я и сделал. Хозяйка с ползущей по ноге татуировкой кофейного дерева предложила мне попробовать кофе моносорта. По ее словам, он прибыл из Кении и обладает нотами клубники и ванили. Надо быть честным: я был настроен скептически. Я понятия не имел, что представляет собой кенийский кофе (чем он может отличаться от любого другого?), и полагал, что никаких вкусовых нот я не замечу.

Затем вышел на улицу и попробовал эспрессо. Вот это было озарение. Скрамный напиток был таким невероятным, что я просто не мог в это поверить. Он мгновенно перевернул все мои представления о кофе и о его потенциале. Я не только уловил вкусовые ноты, это была одна из самых невероятных вещей, что я пробовал. Сказать, что кофе доставил мне удовольствие, – это ничего не сказать. Потихоньку я начал сходиться с ума. Почему только сейчас до меня дошло, что кофе стоит попробовать и что он окажется необыкновенным? Воодушевлен был не только я, но и моя жена, и мы сразу поняли, что хотим работать с кофе. На следующий день я сменил работу и вступил на бесконечный путь познания кофе.

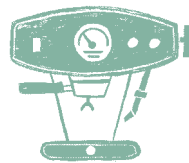
Вплоть до возвращения домой наше пребывание в Мельбурне ушло на посещение кофеен и обжарщиков, а также на курсы с чемпионами бариста.

По возвращении в Великобританию мы предприняли ряд важных мер: переехали в другой город, открыли магазин, погрузились в мир конкурентоспособного кофе, начали сотрудничать с учеными и производителями кофемашин и продолжили изучать кофе. Он стал для нас целой вселенной.

Для меня кофе остается увлекательным, перспективным и полным очарования. Для разных людей он означает самые разные вещи. Этот изумительный напиток полон вкусов, тайн, истории и бесчисленных легенд. С помощью этого словаря я буду счастлив открывать и исследовать кофе вместе с вами.

Максвелл Колонна Дэшвуд









СМ. ТАКЖЕ

Бариста *с. 19*

Эспрессо *с. 213*

Мировой чемпионат
бариста *с. 112*

АВТОРСКИЙ НАПИТОК | СОРЕВНОВАНИЯ

В мире кофе термин «авторский напиток» (английское название – signature drink) в основном характерен для Мирового чемпионата. С самого начала в 2000 году фирменный напиток был и остается важнейшей частью того набора, который необходимо приготовить участнику наравне с эспрессо и напитками на основе эспрессо и вспененного молока. Указания весьма расплывчаты и сводятся к приготовлению некоего коктейля на основе эспрессо. Использование алкоголя недопустимо. Для алкогольных напитков существуют отдельные соревнования Coffee in Good Spirits (сокращенно CIGS). Одна из основных целей – не заглушить характер кофе и дополнить его, создав уникальный напиток, который подчеркивает вкус ингредиентов – в первую очередь, конечно, кофе. Это сложно. Многие бариста трудятся ночи напролет, исследуя немыслимые сочетания, прежде чем найдут решение. Приготовление авторского напитка – самая зрелищная часть работы бариста на соревнованиях.

СМ. ТАКЖЕ

Терруар *с. 182*

АГРОНОМИЯ | ВЫРАЩИВАНИЕ

От греческого «полезаконие», агрономия – наука о произрастании зерновых культур и о землеустройстве. Понимание агрономии может положительно повлиять на успехи в хозяйстве. У некоторых ферм есть назначенный на месте агроном,

СМ. ТАКЖЕ

Cup of Excellence с. 227

C. eugenioides с. 224

Виды с. 32

Терруар с. 182

другие с тем же успехом пользуются время от времени услугами независимого специалиста, который уведомляет хозяев о методах работы. Понимание агрономии поможет поддерживать и управлять процессом произрастания кофе. Сейчас многие кофейные хозяйства разбиты на несколько более мелких, управляемых отдельно. Ведь малейшие изменения в солнечном свете, климате и почве оказывают серьезное влияние на поведение растений и на качество плодов. Конечно, погода и климат вне зоны контроля фермера, однако приспособиться к большинству подобных изменений вполне реально: подкорректировать орошение земель или пересмотреть время сбора урожая.

АРАБИКА | виды

Многочисленные пачки кофе украшает надпись «100% арабика». Такой кофе претендует на знак качества. *Coffea arabica* (в переводе с лат. «кофе арабийский») – название самого распространенного вида кофейного дерева в мире. Другой распространенный вид – *Coffea robusta* («кофе конголезский»). В природе есть и другие виды кофе, например *C. liberica*, но их можно встретить только в отдельных районах. Любой ценный кофе в основном относится к классу спешелти* и представляет собой ту или иную разновидность арабики. Поэтому указание арабики на упаковках расценивается как коммерческая выгода. Однако сам по себе вид не гарантирует качество, и коммерческой арабики в мире значительно больше, чем спешелти. Так как в этом сегменте представлена (за некоторым исключением) та или иная арабика, вы, скорее, столкнетесь с указаниями на определенные ее разновидности. Арабика берет начало в Эфиопском нагорье, где

* Спешелти (specialty coffee) – кофе особо высокого качества. Класс спешелти может получить только арабика и лишь небольшой ее процент.

