



ДЖОРДАН МАЙКЛМАН
ЗАХАРИ КАРЛСЕН

МАГИЯ
— кофе —

**ПОЛНАЯ
ЭНЦИКЛОПЕДИЯ**



Издательство АСТ
Москва



УДК 663.9(03)
ББК 36.98я2
М14

Jordan Michelman, Zachary Carlsen
THE NEW RULES OF COFFEE: A Modern Guide for Everyone
Crown Publishing Group

Публикуется с разрешения Ten Speed Press, an imprint of Random House, a division of Penguin
Random House LLC и with Synopsis Literary Agency

Все права защищены.

Ни одна часть данного издания не может быть воспроизведена или использована в какой-либо форме, включая электронную, фотокопирование, магнитную запись или иные способы хранения и воспроизведения информации, без предварительного письменного разрешения правообладателя.

Перевод с английского Ничипорчук Л. (ООО «Экспример»)

Майклман, Джордан.

М14 Магия кофе. Полная энциклопедия / Джордан Майклман, Захари Карлсен: [перевод с английского Л. Ничипорчук]. — Москва : Издательство АСТ : Кладезь, 2019. — 160 с: ил. — (Библия напитков мира).

ISBN 978-5-17-115404-2 (ООО «Издательство АСТ»)

ISBN 978- 0- 399-58162- 5 (англ.)

Что вы знаете о кофе? На протяжении веков люди наслаждаются этим напитком, а история происхождения кофе уходит и вовсе в прошлые тысячелетия.

Мы надеемся, что книга станет для вас путеводителем в магический мир современного кофе, который невозможно представить, не заглянув в его прошлое, а также в будущее напитка.

В книге собраны пятьдесят пять правил, в которые мы включили самую полезную информацию — от советов до ответов на вопросы, чем же на самом деле является кофе и почему сейчас мы не представляем без него свой день. От книги вы получите не меньшее удовольствие чем от чашечки хорошего кофе.

УДК 663.9(03)

ББК 36.98я2



ISBN 978-5-17-115404-2 (ООО «Издательство АСТ»)

ISBN 978- 0- 399-58162- 5 (англ.)



© Джордан Майклман, Захари Карлсен, 2018
Иллюстрации © Келси Ротен, 2018
© ООО «Издательство АСТ», 2019

The background is a light beige color with a pattern of white line-art coffee cups and snowflakes. The cups are in various styles, including mugs, tumblers, and a coffee machine. The snowflakes are simple six-pointed shapes. The overall theme is winter coffee.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение 6

**1 ВСЕМИРНЫЕ ПРАВИЛА
ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ 9**

**2 ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ
КОФЕ ДОМА 43**

**3 ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ
КОФЕ В КОФЕЙНЕ 93**

**4 ПРАВИЛА НОВОГО
КОФЕЙНОГО БУДУЩЕГО 143**

Благодарности 156

Алфавитный указатель 157



ВВЕДЕНИЕ

Кофе, какой же длинный путь ты проделал!

В кофе нет ничего нового. Люди наслаждаются этим напитком с момента знакомства с ним в XVI веке и по сей день, а история происхождения кофе уходит и вовсе в прошлые тысячелетия. Скорее всего, и вы выросли там, где пьют кофе, и помните, как все в вашей семье любили угощаться им. Со сливками или без... А может, это был сладкий кофе, который пили за завтраком, или в выходной, или, возможно, в качестве легкого перекуса с печеньем. Но за последний десяток лет с этим старинным напитком произошло нечто особенное: развитие качества и предпринимательской деятельности (воплощенное такими первоклассными кофейными компаниями, как Stumptown и Blue Bottle) было встречено большой волной общественного интереса и энтузиазма, что, бесспорно, привело к новой золотой эре кофе на радость его обожателям по всему миру. Кофе стал лучше на вкус и обрел большее значение, чем когда-либо. Никогда ранее не было стольких способов его заваривания и употребления, и с каждым днем кофе занимает все более важное место в жизни общества.

В каком уголке нашей планеты вы бы ни находились, скорее всего, где-то поблизости прямо сейчас открывается новое местечко, где подают кофе. И это не случайность — это нечто гораздо большее.

Вот чему посвящена книга под названием *«Магия кофе. Полная энциклопедия»*. Мы надеемся, что она станет для вас путеводителем в чудесный мир современного кофе, который невозможно представить, не заглянув в прошлое этого напитка, а также в его будущее. Неважно, наслаждаетесь ли вы пряным тыквенным латте или ред-



ким и изысканным Вуш Вуш¹, приготовленным в аэропрессе, — лучшего времени для кофемана просто не найти.

Мы провели последнее десятилетие в Sprudge, каждый день рассказывая о кофе истории, собранные в наших домах в Портленде, в кафе, на кофейных фермах и международных фестивалях. Мы работаем с сотнями журналистов по всему миру, гоняясь за кофейными историями, и за эти годы успели узнать о кофе кое-что новенькое. Всем этим мы поделимся с вами на страницах «Магии кофе».

В книге собраны пятьдесят пять правил, в которых мы выкладываем перед вами все — от советов до основной информации о том, чем же на самом деле является кофе и почему сейчас он как никогда важен. Мы уверены, что эта книга станет причиной появления не одной навязчивой идеи о кофе, и надеемся, что прежде всего вы получите от нее удовольствие, наслаждение и возможность посмеяться и поразмыслить — точно так же, как от чашечки хорошего кофе.

¹ Вуш Вуш — разновидность арабики, найденная около 30 лет назад в Эфиопии, вблизи деревни Вуш Вуш, в честь которой и получила свое название. — *Прим. ред.*



The background is a solid light brown color with a repeating pattern of white coffee beans scattered across it. The beans are drawn in a simple, sketchy style with a central crease and some internal texture lines.

== 1 ==

**ВСЕМИРНЫЕ
ПРАВИЛА
ПРИГОТОВЛЕНИЯ
КОФЕ**

Кофе — это фрукт

ПРАВИЛО № 1 История обжаренного кофе, который мы перемалываем, варим и пьем, берет свое начало от зернышка, являющегося частью фрукта. Цветущее растение из рода *Кофейных деревьев* дает сладкие красные плоды, которые обычно называются кофейными ягодами. Семя внутри этого плода, так называемое кофейное зерно, развивается внутри мякоти точно так же, как косточка внутри вишни — именно его обрабатывают, поставляют в разные уголки планеты, обжаривают, заваривают и подают в качестве восхитительного бодрящего напитка. Жизнь вашей любимой чашечки кофе начинается именно с того момента, когда кофейное зерно больше походит на ягодку, которую вы скорее добавили бы в пирог, нежели стали бы заваривать в чашке.

Жизнь вашей любимой чашечки кофе начинается именно с того момента, когда кофейное зерно больше походит на ягодку, которую вы скорее добавили бы в пирог, нежели стали бы заваривать в чашке.

Кофейное дерево принадлежит к семейству растений под названием *Мареновые*, объединяющему маленькие цветущие деревья и кустарники. Среди них есть и несколько видов кофе, из которых мы выделим два самых распространенных в кофейной индустрии: *арабика* и *робуста*. Арабика — насыщенный и высококачественный кофе. Помните знаменитый рекламный лозунг «100% арабика»? Он до сих пор используется, чтобы подчеркнуть элитарность напитка (хотя в хороших кофейнях действительно заваривают именно этот кофе, а потому и необходимости громко заявлять об этом нет). Арабика — прихотливый, подверженный заболеваниям и сложный в уходе сорт, но из него можно получить ни с чем несравнимую чашечку кофе.

Робуста — жизнестойкий, менее подверженный заболеваниям вид, который гораздо легче выращивать и в котором содержится в два раза больше кофеина, чем в арабике. В то же время



этот сорт кофе обладает менее изысканным вкусом — именно он оставляет привкус жженой резины. Помните терпкие нотки в классическом итальянском эспрессо? Да-да, это робуста.

Следуя основной идее этой книги, отметим, что прямо сейчас агрономы и эксперты в области кофе по всему миру трудятся над улучшением качества и вкуса напитков, приготовленных из сорта робуста. В данный момент стандартом высококачественного кофе все еще является арабика, но кто знает, что будет уже через 10 лет?

Как и винные сорта винограда, арабика и робуста отличаются внутривидовым разнообразием. Арабика может самоопыляться и склонна к генетическим мутациям, поэтому при изготовлении высококачественного кофе все больше внимания уделяется ха-

рактикам разных сортов арабики. К главным ее разновидностям относятся Бурбон, Типика, Катурра и Пакамара, а также другие, искусственно выведенные сорта. Так, Шардоне и Пино Нуар имеют разные вкусовые характеристики и лучше адаптированы к природным условиям, но и у них есть свои поклонники. То же самое можно сказать и о других видах: сейчас ценители кофе могут влюбиться в сорт под названием Гейша, в котором присутствуют жасминовые нотки; в Пач — естественную мутацию Типики, впервые обнаруженную в Гватемале; и даже в Вуш Вуш — редкий сорт кофе, найденный в Эфиопии, а сегодня благополучно произрастающий в Колумбии.

Несмотря на все это разнообразие, кофе любого сорта — всегда плод с зернами внутри.

Регионы произрастания кофе, виды обработки и оттенки вкуса



Кофе — это живучий кустарник, который выдерживает самые различные природные условия и прекрасно себя чувствует даже в качестве комнатного растения. Но плантации самого изысканного кофе располагаются вблизи экватора, в зоне от тропика Козерога¹ до тропика Рака². Тропический климат и возвышенности — это идеальные условия для культивирования элитного кофе. Есть и другие места, где произрастают сорта более низкого качества, но кофе, собранный в Восточной Африке, Северной и Южной Америке и в Азиатско-Тихоокеанском регионе, является самым высококлассным. Именно его подают в элитных кофейнях. Мы привыкли думать, что вкусовые качества кофе привязаны к регионам — такая точка зрения была распространена благо-

даря Starbucks³ и их программе Coffee Passport⁴ в 1990-х годах. На сегодняшний день она устарела, и хотя сорта кофе, произрастающие в Кении, Бразилии и других странах, отличаются разнообразием вкусов и ароматов, на современных кофейных фермах благодаря непрерывно поступающей информации уже научились выращивать, обрабатывать и высушивать кофе. Теперь содержание влияет на качество сортов гораздо больше, чем регион их произрастания. Благодаря легко отслеживаемому экспорту мы видим, что вкус, который приобретает кофе, это дань не только условиям выращивания и микроклимату, но и способу обработки. И неважно, будь то Кения или Бразилия, — не бывает двух мастеров, одинаково выполняющих свою работу.

¹ Тропик Козерога — самая южная широта, на которой солнце в полдень может подняться в зенит; одна из пяти основных параллелей, отмечаемых на картах Земли. — *Прим. ред.*

² Тропик Рака — самая северная широта, на которой солнце в полдень может подняться в зенит. — *Прим. ред.*

³ Starbucks (англ.) — всемирно известная американская компания по продаже кофе и одноименная сеть кофеен. — *Прим. ред.*

⁴ Coffee Passport (англ.) — мобильное приложение, служащее карманным кофейным справочником. — *Прим. ред.*

НЕКОТОРЫЕ УГОЛКИ МИРА,
ГДЕ ПРОИЗРАСТАЕТ КОФЕ

Боливия	Бурунди
Бразилия	Коста-Рика
Колумбия	Эквадор
Демократическая Республика Конго	Эфиопия
Сальвадор	Гаити
Гватемала	Гондурас
Гавайи	Индонезия
Индия	Кения
Ямайка	Никарагуа
Мексика	Папуа-Новая Гвинея
Панама	Руанда
Перу	Таиланд
Танзания	Йемен

