

اندىكى
ازىتو،
بىسىپىرىست
ازىمە چىز || *



حسین
کریمزاده

مدیر وبسایت
@hosseinkarimzadeh.art



انوشه
صادقی آزاد

طراح گرافیک
@anooshehsa



حسن
کریمزاده

مدیر هنری
@hassanland



نادر
داودی

سر دبیر
@naderdavoodi



آبان ۱۴۰۴



STORY MATTERS

ART | FOOD | LIFE | STYLE

دانلود رایگان تمام شماره‌های کافیات
از طریق وبسایت امکان پذیر است.

مطالب خود را به صفحه‌ی اینستاگرام کافیات پیشنهاد دهید.
نوشته‌ی شما نباید بیشتر از ۱۰۰ کلمه باشد.

با تشکر از
افشین معماریان، هومن حمدان، مینا هاشمی، مریم دونفری و سمیرا هاشمی



HIGH.GRAPHIC STUDIO

^03

عکس

28

5

سرمقاله

کافه

31

6

زندگی

قهوه

34

11

معماری

فرهنگ

36

15

کافه

نمایش

41

18

نگاه نو

آشپزی

49

21

گرافیک

قهوه

55

25

زندگی

G



elgado



پودر قهوه فوری

3in1
CLASSIC

ویرانه‌ی شکوه‌مند

نادر داودی

📷 naderdavoodi

بی‌احترامی، زخمی‌ست بر روح فضا. هر قدر
معماری چشم‌نواز باشد، هر قدر نور و رنگ در
هماهنگی دل‌انگیز شوند، اگر احترام از میان
برخیزد، همه چیز تهی می‌شود. فضا، بی‌اخلاقی
را تاب نمی‌آورد؛ زیبایی در غیاب منش، به
صورتی بی‌جان بدل می‌گردد. در حقیقت، ادب
نه یک رفتار اجتماعی، که جوهر حضور انسان
در جهان است. همان نیرویی که از خشونت
می‌کاهد و به زندگی معنا می‌بخشد. بی‌احترامی،
قطع پیوند ما با امر انسانی است؛ و آن‌گاه، هر چه
ساخته‌ایم، تنها ویرانه‌ای شکوه‌مند خواهد بود.



نون و نغمه

محمد رضا کوهستانی

📷 mrkoohestani

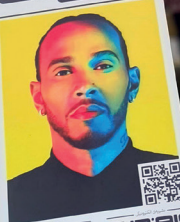


چند روز پیش، پگی گو (Peggy Gou)، دی جی
 شاخص موسیقی الکترونیک، با اجرای
 غافلگیرانه در نانوایی The French Bastards
 پاریس، موجی از هیجان در شبکه‌های اجتماعی
 به راه انداخت.

او به همراه دوست و همکارش Bambounou یک بست موسیقی کوتاه اجرا کرد و فضای معمولی نانواپی را به کلپ کوچکی بدل نمود. میان بوی نان تازه و صدای تکنو، قهوه و کروسان هم سرو شد. در کنار این اجرا، پگی گو یک پاپ آپ برند شخصی خود، Peggy Goods نیز در



کافیات



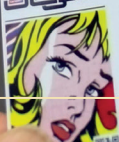
کافیات



کافیات



کافیات



کافیات





همان مکان برپا کرد و محصولاتش را برای بازدیدکنندگان عرضه نمود.

این رویداد در بحبوحه‌ی هفته‌ی مد پاریس برگزار شد و به عنوان یکی از نوآورانه‌ترین اجراهای «غیررسمی» شناخته می‌شود؛ ترکیبی از فضای شهری، فرهنگ خوراکی محلی، و موسیقی الکترونیک، که مرز بین رویداد پر سروصدا و جشن غیررسمی خیابانی را درنوردید.

در رسانه‌ها و اینستاگرام‌ها کاربران با هشتگ #DJandCroissant لحظات را به اشتراک گذاشتند.

کافه سنترال پرک Central Perk

فرناز گسیلی

📷 farnazgosili

کافه سنترال پرک یکی از نمادهای ماندگار سریال محبوب «فرندز» است که از سال ۱۹۹۴ تا ۲۰۰۴ پخش می‌شد. این کافه در سریال، محل اصلی گردهمایی شش دوست اصلی ریچل، مونیکا، چندلر، جوئی، راس و فیبی بود و صحنه‌های زیادی از گفت‌وگوها، عاشقانه‌ها و لحظات خنده‌دار آنجا اتفاق افتاد.





مبل نارنجی معروف، کانتر قهوه، گیتار
فیپ، ماگ‌های قهوه و جایی که ریچل
کارش را به عنوان پیشخدمت شروع
کرد از ویژگی‌های نوستالژیک این کافه
است. لوگوی کافه توسط مایکل بروزا
طراحی شده و کاملاً متقارن است تا
از داخل و بیرون خوانا باشد.

سنترال پرک کاملاً تخیلی است و هیچ
کافه‌ی دائمی اصلی‌ای در نیویورک
ندارد، اما طرفدارها و وارنربرادرز
چندین بار نسخه‌های واقعی و پاپ‌آپ
ساختند تا خاطرات سریال زنده شود.
کافه‌های پاپ‌آپ سنترال پرک با الهام

از دکور و حال و هوای کافه‌ی سریال
فرندز چندین بار در شهرهای بزرگ
مثل نیویورک، لندن و دُبی برای
تجربه‌های خاص یا تبلیغ راه‌اندازی و
بعد از مدتی تعطیل شدند.



وقتی انعام

تبدیل به اجبار
می‌شود

طاہر داودی

📷 t.davoodi.3840



טורנטו – הרב רבקה קארט בנקי אמ ראו דסטגה מיגדארם, מנוי פנימני זאחר מי שוד: 15 درصد, 18 درصد, 20 درصد. דר גזשטה אנאם נשנהאי אז קדרדני בוד, אמה חלא בישטר שביה מליאטי גיררסימי בה נזר מירסד קה משטריאן גוואן זיר פזאר הזינהאי זנדיגי בהסחי מיפרדאזנד.

נזרסנגי אחר שרקיט H&R Block נשן מי דהד קה בישטר קאנאדאי ה, בהויזה גוואנאן 18 תא 34 סאלה, מעקדנד פרנהג אנאם אז קנטרל ארז שדה אסט. אנהא תקריבא דר המה גא – אז קאפי שאפ האי קוקי תא קליניק האי פיזיותראי –





با درخواست انعام مواجه می‌شوند. بسیاری همچنان می‌پردازند، نه به دلیل رضایت، بلکه برای پرهیز از نگاه قضاوت‌گر یا عذاب وجدان. این فشار روانی یادآور چیزی است که در اصل قرار نبود وجود داشته باشد. در بسیاری از کشورهای آسیایی یا اروپایی، هزینه‌ی خدمات مستقیماً در فاکتور لحاظ می‌شود. نتیجه آن است که کارکنان از حقوق مشخص برخوردارند و مشتریان احساس نمی‌کنند هر بار مجبورند تصمیمی اخلاقی درباره «ارزش کار دیگری» بگیرند.

رابطه‌ی نابیدا

سمیرا هاشمی

📷 samirahashemi_64

در استانبول هم وقتی صحبت از انعام می‌شود، همه می‌دانند که ماجرا فقط چند سکه یا اسکناس نیست، بلکه یادگاری‌ست از رابطه‌ای ناپیدا میان خدمت‌کننده و مشتری. حالا در کانادا، جایی که جوانان میانِ گرانی و اضطرابِ آینده سرگردانند، انعام به نشانه‌ای تازه بدل شده است: اجبار، یا شاید هم عذاب وجدان. دانشجویی می‌گوید بیست درصد می‌دهد و بعد حس می‌کند مسخره است، اما اگر ندهد تا نیمه‌شب فکرش آرام نمی‌گیرد. بعضی





می‌خواهند مدل اروپا یا آسیا را بیاورند، بعضی می‌گویند باید دستمزد بالا برود. پشت این جدل‌ها، پرسش بزرگ‌تری پنهان است: احترام و عدالت، چطور باید میان آدم‌ها تقسیم شود؟



گرافیک دیزاین و زیبست روزمره

از خوانایی تا اطلاعات حیاتی

علی قسمتی

 qesmatiali



وقتی از گرافیک حرف می‌زنیم، ذهن اغلب به‌سوی پوستره‌های فرهنگی، تبلیغات تجاری یا هویت‌های بصری معطوف می‌شود. اما در زیر این لایه‌های پرزرق‌وبرق، نوعی از طراحی وجود دارد که کمتر دیده می‌شود اما بیشترین تأثیر را دارد: گرافیک اطلاعاتی و کارکردی.

این نوع طراحی، زیربنای نظم اجتماعی و امکان زیست روزمره است؛ همان چیزی که تعیین می‌کند آیا دارویی درست مصرف می‌شود، آیا مسافری در ایستگاه سردرگم می‌ماند، یا آیا کاربر می‌تواند بی‌خطا از یک اپلیکیشن بانکی استفاده کند. در این سطح، «خوانایی» دیگر تنها به متن محدود نیست؛ هر رنگ، تصویر یا آیکن باید بتواند بی‌واسطه معنا را منتقل کند.

تابلوی سبزرنگ خروج اضطراری، بدون حق یک واژه، نمونه‌ی کامل خوانایی است: پیامی که بی‌درنگ دریافت می‌شود. در این معنا، گرافیک زبان پنهان زندگی روزمره است؛ زبانی که اگر حذف شود، ارتباط میان انسان و محیط مختل می‌شود.

اما خوانایی فقط دیدن نیست، بلکه درک کردن است. این همان «خوانایی شناختی» است. هماهنگی میان طراحی و ذهن انسان، میان حافظه‌ی کوتاه‌مدت، توجه و تصمیم‌گیری. وقتی نشانه‌ها بی‌نظم یا متناقض‌اند، بار ذهنی افزایش می‌یابد و مسیرهای شناختی انسان مختل می‌شود. نتیجه‌اش همان چیزی است که در مقیاس اجتماعی به آشفتگی، خطا و بی‌اعتمادی تبدیل می‌شود.

در نظریه‌ی طراحی اطلاعات، «اطلاعات کاربردی» داده‌هایی هستند که برای عمل مستقیم طراحی می‌شوند: دوز دارو، زمان حرکت قطار، یا دستور ایمنی در هواپیما. این اطلاعات باید سه ویژگی داشته باشند: وضوح، دسترس‌پذیری و قابلیت عمل. حذف یا ضعف در آن‌ها، فقط نقص زیبایی‌شناختی نیست؛ خطری است برای سلامت و کارکرد جامعه.



مطالعات پزشکی و پژوهش‌های حوزه‌ی تعامل انسان و کامپیوتر (HCI) نشان داده‌اند که طراحی ضعیف می‌تواند به خطاهای دارویی، اشتباهات انسانی و حتی مرگ منجر شود.

گرافیک‌دیزاین در عمیق‌ترین لایه‌ی خود، زیرساخت نامرئی زندگی مدرن است. خوانایی - چه بصری و چه شناختی - همراه با اطلاعات کاربردی، سه ستون اصلی این ساختارند. گرافیک اطلاعاتی نه زینت است و نه ابزار تبلیغ؛ بلکه نظم‌ی حیاتی است که بی‌صدا عمل می‌کند تا جهان روزمره‌ی ما از هم نپاشد.

قهوه پارتی

مرشید محمدی

📷 this_is_mahshiid

«قهوه‌پارتی» اصطلاحی است برای گردهمایی روزانه یا «مهمانی قهوه» که در آن افراد در ساعات روز (عموماً صبح یا عصر) دور هم جمع می‌شوند، قهوه می‌نوشند، گفت‌وگو و فعالیت تفریحی دارند. بدون استفاده از الکل یا مصرف مواد سنگین.

در فضای ایران، اخیراً ویدیوهایی از «قهوه‌پارتی مختلط» در کیش منتشر شد که باعث جنجال شد، زیرا زن و مرد در محیط عمومی به همراه موسیقی در کنار هم حاضر بودند. برگزارکنندگان این رویداد بازداشت شدند و پرونده‌ی قضایی تشکیل شد.

به طور کلی، این موج نشان‌دهنده‌ی تمایل برخی جوانان به شکل جدیدی از دورهمی و تفریحات سالم‌تر است، اما در ایران با محدودیت‌ها و نظارت‌های سخت نیز همراه است. نمی‌توان با قطعیت گفت «قهوه‌پارتی»





دقیقاً از کجا آغاز شده چون این پدیده‌ی جدید ترکیبی از چند روند اجتماعی است، اما می‌شود چند سرنخ تاریخی و معاصر را با هم مقایسه کرد:

○ مفهوم گردهمایی‌های اجتماعی در کافه‌ها ریشه‌ای دیرپا دارد؛ کافه‌خانه‌ها در امپراتوری عثمانی از قرن شانزدهم به‌عنوان محلی برای گفت‌وگو، هنر، نشر اخبار و تبادل افکار عمل می‌کردند.

○ در دهه‌های اخیر، روند «مهمانی‌های روزانه بدون الکل با موسیقی و نوشیدنی‌های غیرالکلی» (مانند coffee raves یا soft clubbing با تمرکز بر قهوه به‌جای نوشیدنی‌های الکلی) به‌عنوان واکنشی به سبک زندگی سالم‌تر و میل جوانان به فضاهای تفریحی متفاوت مطرح شده است.

بارِ عام

آرش حسن‌پور

arashsnpr_

فضایی عمومی و داخلی. کمابیش مردانه. در تصویر شش نفر حاضرند که دو نفر از آن‌ها را ناقص و نصفه نیمه می‌بینیم. کافه و میز بار. دوگانگی در قشرهای اجتماعی. طبقه‌ی متوسطِ انتلکت‌نما در پس‌زمینه با آن عینک آلامُد و ادایی

و دو مرد کارگر پیشه یکی میان سال و دیگری کهن سال. همه جُز مرد موقرِ خوش پوش، ایستاده اند و در موقعیتِ گذر هستند. گویی ماندن آن‌ها در این نقطه دوامی ندارد و باید «بروند». می‌دانیم کافه اقلیم تعامل و معاشرت است اما اینجا خبری از مُصاحبت نیست. پس فضا امکان درنگ هم نمی‌دهد. افراد دلخوش به کلام یا نگاه مهرآمیز یکدیگر نیستند، بلکه تکیه‌شان به میز جلوی بار و دُمی آسودن است. چند تابلو و گل‌آرایی به دیوارها هویت بخشیده و چهره‌ی افراد از دسترس نگاه ما خارج است؛ جُز بومِ صورت پیرمرد که گردِ پیری بر موهای تُنک و معدودش نشسته است. در انتهای قاب و پس‌زمینه دالان یا راهرویی است که به تیرگی ختم شده و رَه به‌جای نامعلومی می‌برد. پوشش ضخیم حاضران خبر از زمهریر زمستان می‌دهد اما بر چهره‌ی مرد سالمند چیزی غیر از مَسرت و شعف نیست که به‌عکس گرمای ویژه‌ای پیشکش می‌کند. او ما را به معنایی مرموز و غریب فراخوانده و دعوتی راستین می‌کند. او گلایه‌ای از سالیانِ عُمَر، مِحنت‌ها، مُعوقات، جور عائله، کمبودها، دندان‌های عاریه‌ای و زمختی زمانه ندارد؛ سرخوش و شادخوار است.



پیرمرد، بی‌اعتناء و فارغ‌البال، انگاریک پیاله
خیام سرکشیده است.



حسن کریمزاده

hassanland

مهربان

در کافه‌ای غرق در نور طلایی، جایی که عطر
قهوه چون نوایی جادویی در هوا می‌رقصد،
کارکنان با لبخندهای گرم، گویی از دل قصه‌های
عاشقانه بیرون آمده‌اند، به استقبال مشتریان
می‌روند. هر سفارش با دقت و محبت سرو
می‌شود، فنجان‌ها با رقص دستی مهربان روی





میز می‌نشینند. گارسون‌ها،
با طنزی شیرین و گفت‌وگوی
صمیمی، روح خسته‌ی
رهگذران را جلا می‌دهند. در
این گوشه‌ی شهر، زمان نرم
و آهسته می‌گذرد؛ خنده‌ها،
نگاه‌های پُر مهر و کلمات
دل‌انگیز، مثل آتشی در شبی
سرد، قلب‌ها را گرم می‌کند
و کافه را بهشتی کوچک
می‌سازد.

قهوه در پرواز

نازیلا لباف

 nazillabaf



در آسمان، میان ابرهائی که چون خاطرات
 کودکی درهم می‌پیچند، فنجانی قهوه به آرامی
 بخار می‌کند. اما مهماندار با لبخندی محتاط،
 آن را همچون رازی تلخ پیش می‌کشد. می‌گوید
 این آب از جایی آمده که کسی نمی‌بیندش؛ از دلِ
 مخازنی که شاید ماه‌هاست فراموش شده‌اند،
 مثل نامه‌هایی که هرگز باز نشدند. در آن تاریکی
 فلزی، باکتری‌ها در سکوتی گرم زندگی می‌کنند،
 بی‌آن‌که قصدِ شری داشته باشند. و من، در
 میان پرواز و سقوط، ناگهان حس می‌کنم چقدر
 نزدیکم به زمین، به مرگ، و به طعمِ پنهانِ زندگی
 در جرعه‌ای قهوه.



بی احترامی در کافه

انوشه صادقی آزاد

📷 anooshehsa

در کافه‌ای کوچک، زیر نور کم‌سوی لامپ‌های زرد، کارکنان با چهره‌هایی سرد و بی‌تفاوت، انگار از جهانی دیگر، به مشتریان نگاه می‌کردند. سفارش‌ها با تأخیر، با اکراه، روی میزها پرت می‌شد. یکی فنجان قهوه را چنان گذاشت که مایع تلخ به اطراف پاشید. گارسون، با لبخندی که بیشتر به تمسخر شبیه بود، به اعتراض آرام زنی میانسال بی‌اعتنایی کرد. در سکوت سنگین کافه، کلمات تند و بی‌رحم کارکنان، مثل باد سردی، روح مشتریان را می‌خراشید. اینجا، زمان گویی متوقف شده بود؛ نه گرمای گفت‌وگو، نه لبخند واقعی. فقط سایه‌ای از بی‌احترامی، مثل گرد و غبار، بر همه چیز نشسته بود.



ماچا جیہ؟

آہو شفیع

📷 aahooshafiei

«ماچا» Matcha نوعی پودر بسیار ریز چای سبز است که از برگ‌های چای سبز *Camellia sinensis* تهیه می‌شود.

ویژگی‌ها و جزئیات مهم ماچا عبارتند از:
 ○ برگ‌های چای برای ماچا معمولاً در مدت زمانی مشخص تحت سایه رشد می‌کنند تا محتوای کلروفیل و آمینواسیدی مانند تیائینشان افزایش یابد.

○ پس از برداشت، برگ‌ها بخار داده، خشک



می‌شوند و سپس به پودر بسیار نرم آسیاب می‌شوند.

○ برخلاف چای سبز معمولی که فقط عصاره برگ مصرف می‌شود، در ماچا تمام برگ پودر شده مصرف می‌شود و بنابراین مواد مغذی بیشتری وارد بدن می‌شود.

مزایا و مخاطرات احتمالی:

○ ماچا سرشار از آنتی‌اکسیدان است، بخصوص کاتچین‌هایی مانند EGCG که با سلامت قلب، کاهش التهاب و محافظت سلولی مرتبط‌اند.

○ همچنین ممکن است به افزایش تمرکز، انرژی و سوخت‌وساز بدن کمک کند (به دلیل ترکیب کافئین و تیانین)

○ اما چون حاوی کافئین است، مصرف زیاد آن ممکن است باعث بی‌خوابی، اضطراب یا ناراحتی معده شود، مخصوصاً در افرادی که به کافئین حساس‌اند.

○ کیفیت پودر ماچا اهمیت زیادی دارد؛ نمونه‌های بی‌کیفیت ممکن است ناخالصی یا افزودنی‌هایی داشته باشند که تأثیر منفی دارند.



میلاد اخگر

milad.akhgar

غربت محله

[خودروی ۲۰۶ از جنوب خیابان سنای به شمال
آن در حال حرکت است، سرنشینان خودرو دو
مرد حدوداً ۴۰ ساله‌اند.]

شوفر: سنای پرکافه شده، بالاهاش دیگه
رسمی کلابه...

کمک‌شوفر: می‌دونی که سنای مسیر برگشت
من از مدرسه بود، اون موقع‌ها اصلاً این‌جوری
نبود...

شوفر: چه‌جوری بود؟



کمک شوفر: پر از تاسیساتی، تک و توک لباس بچه، یکی دوتا کافه و اصناف عادی یه محل... شوفر: خب الان که با حال تر شده، یه عده جوون اومدن محله رو قشنگ تر کردن... کمک شوفر: اما روح محله رو از بین بردن... شوفر: اتفاقاً به محله روح دادن... کافه از تاسیساتی بهتر نیست؟ کمک شوفر: یکی از کارهایی که کردن اینه که حس غربت ایجاد کردن؟ شوفر: غربت؟ کمک شوفر: آره... برای اهالی محل با سبک پوشش و رفتارشون و بودنشون حس غربت ایجاد کردن، انگار اون ها اگه مثل این جوون ها نباشن غریبه ن... تو محل خودشون غریبه ن... بعد این ها، این جوون ها اصلاً راجع به این ناحیه هیچی نمی دونن... شوفر: خب... ندونن... تو خیلی سخت می گیری... کمک شوفر: آخه به این آسونی ها هم نیست... [خودروی ۲۰۶ به خیابان تخت طاووس می رسد.]

تنهایی مشترک

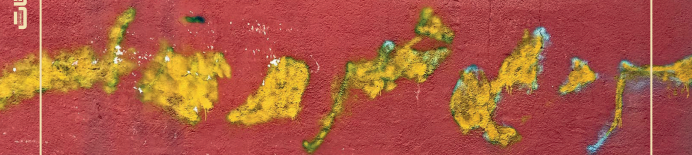
نادر داودی

@naderdavoodi



در خیابان سنایی، وقتی گام‌ها آرام و بی‌هدف
 بر سنگفرش فرسوده‌ی پیاده‌رو می‌لغزند،
 آدمی ناگهان گرفتار همان حسی می‌شود که
 «پروست» از خاطره‌ی مادلن و چای خویش
 بیرون می‌کشید: «لحظه‌ای که بی‌آنکه بخواهی،
 تمامی تناقض‌های زندگی، همچون طعم‌های
 ناسازگار، در دهان جانت به هم می‌رسند.»
 اینجا ویتترین‌های براق و شیشه‌های تمیز
 فروشگاه‌های کودک، با عطر بی‌وزن شیر خشک
 و پارچه‌های نخی ملایم، در کنار چهره‌ی سرد
 و غایب اداراتی می‌نشیند که پنجره‌هایشان
 کمتر گشوده می‌شود، و نام‌های بی‌روح‌شان
 تنها در لوح‌های
 فلزی کج بر دیوار
 باقی است. همین
 که عطر قهوه‌ی
 تازه از کافه‌ای
 کوچک به مشام
 می‌رسد، بوی تلخ
 و خفه‌ی زباله‌ای
 فراموش‌شده در
 جوی کناری، نفس
 را می‌گیرد و آن





تجربه‌ی دوگانه، آن امتزاج ناگزیر، تو را وامی‌دارد که به خودِ پیکره‌ی شهر به‌مثابه‌ی خاطره‌ای فکر کنی؛ خاطره‌ای که هیچ‌گاه یک‌دست نیست، که همواره چیزی از رؤیای ناتمامِ مدرنیتهٔ ایرانی را با سماجتِ حکومتی خاکستری در هم می‌تند. و شاید درست همین تضاد است که به خیابان «سنایی» جذابیتی پروسقی می‌بخشد - حسی که تو را به گذشته‌ای خیالی پیوند می‌دهد - گذشته‌ای که هرگز به تمامی درنیافته‌ای و آینده‌ای که در آن، حتی زیبایی همواره با سایه‌ی موش و بوی گند آمیخته است. آنجا، هر قدم، همچون ورق‌زدنِ صفحه‌ای از خاطرات، تو را در برابر حقیقتی می‌نشانَد؛ ما به سازگاری عادت کرده‌ایم، اما در همان عادت، رؤیایی را هم بی‌وقفه به دوش می‌کشیم.

آینده در گذشته

مجتبا رفیعی

@mojtabaa_rafiee



دیوید نیوول اسمیت، عکاس برجسته‌ی انگلیسی، نخستین بار ذوقِ عکاسی را در ایامی یافت که در خدمت نیروی هوایی سلطنتی بود. او در سال ۱۹۶۴ میلادی به جمع اصحاب روزنامه‌ی نام‌آشنای آبرزور پیوست و با دوربین نیکون مدل F، صحنه‌هایی گویا و به‌یادماندنی از دهه‌های شصت و هفتاد میلادی ثبت کرد؛ تصاویری که امروز نه‌تنها یادگاری از گذشته‌اند، بلکه بازتابی از روح زمانه.

یکی از این تصاویر در سفر وی به تهران برداشته شده؛ عکسی که به‌سان چراغی، روشنی‌بخشِ راه آینده و سندی است از دید نافذ و هنر والای این عکاس زمان‌شناس.



پودینگ ترنج

نونا کریمزاده

 nonakarimzadeh

برنج، این غله‌ی ساده و پُرکاربرد، در فرهنگ‌های مختلف جهان به شکل‌های گوناگون در دسرها جلوه‌گر می‌شود. جدول «۱۰ برترین پودینگ برنجی جهان» در آوریل ۲۰۲۴ نشان می‌دهد که چگونه هر کشور با طعم، بافت و سنت‌های خاص خود، این دسر را به اثری فرهنگی بدل کرده است.



در صدر این فهرست، Firin Sütlaç فیرین سوتلاچ از ترکیه با امتیاز ۴/۴ قرار دارد؛ دسری که با پختن برنج در شیر و سپس برشته کردن روی آن در فر، ترکیبی از نرمی و طعم کاراملی ایجاد می‌کند. پس از آن، Khao Niao Mamuang



(برنج چسبناک با انبه) از تایلند و Sholeh Zard (شله‌زرد) ایرانی، هر دو با امتیاز ۴/۳، در رتبه‌های دوم و سوم قرار گرفته‌اند.

در میان دسرهای هندی، Kheer و Phirni نمایندگان اصلی هستند؛ اولی لطیف و خامه‌ای و دومی سنتی و معطر به هل. کشورهای اروپایی نیز سهم خود را دارند؛ دانمارک با Risengrød و Risalmande که هر دو با بافتی کرمی و طعم دارچین یا بادام محبوب‌اند.

در رتبه‌های پایین‌تر نیز دسرهایی مانند Zerde از ترکیه، Sakkarai Pongal از جنوب هند، و

این جدول نشان می‌دهد که در سراسر جهان، برنج فقط غذای اصلی نیست؛ بلکه بستری برای خلق شیرینی‌هایی است که از شرق تا غرب، طعم مشترک انسان‌ها را به هم پیوند می‌دهد.

CURRENT RANKING (APR 2024)

- | | | | |
|----|---|--|-----------|
| 1 |  | Fırın sütlaç
 TURKIYE | ★★★★★ 4.4 |
| 2 |  | Khao niao mamuang
 THAILAND | ★★★★★ 4.3 |
| 3 |  | Sholeh zard
 IRAN | ★★★★★ 4.3 |
| 4 |  | Phirni
 PUNJAB, INDIA | ★★★★★ 4.3 |
| 5 |  | Kheer
 ODISHA, INDIA | ★★★★★ 4.1 |
| 6 |  | Risengrød
 DENMARK | ★★★★★ 4.1 |
| 7 |  | Risalamande
 DENMARK | ★★★★★ 4.1 |
| 8 |  | Zerde
 TURKIYE | ★★★★★ 3.9 |
| 9 |  | Sakkarai pongal
 TAMIL NADU, INDIA | ★★★★★ 3.9 |
| 10 |  | Arroz doce
 PORTUGAL | ★★★★★ 3.8 |



احترام پنهان

ملینا اخگر

melinaakhgar

انعام پولی نیست که هدر برود. نه، هرگز. سکه یا اسکناسی که می‌گذاریم روی میز، جان دیگری می‌گیرد؛ مثل وردی که در هوای پُر از بوی نان و قهوه پراکنده می‌شود. دوستی آن را برمی‌دارد، اما آنچه واقعاً برداشته، چیزی دیگر است: «نشانه‌ای از دیده‌شدن». در شهری که همه با شتاب می‌گذرند و هیچ‌کس به هیچ‌کس نگاه نمی‌کند، همین حرکت کوچک شبیه جادویی است که رابطه‌ی انسان‌ها را کمی نرم‌تر، کمی روشن‌تر می‌کند. انعام معامله نیست، احترام است؛ و احترام، عجیب‌ترین و کمیاب‌ترین دارایی ماست.





مسیر لاواتزا

رضا علیدادی

rezaalidadinnoor

برند ایتالیایی لاواتزا سال‌هاست که در بازار جهانی قهوه به عنوان نماد اصالت و نوآوری شناخته می‌شود. در سال ۲۰۱۸، لاواتزا توانست رشد چشمگیری در بازار انگلستان ثبت کند. این برند با بازراه‌اندازی قهوه‌ی فوری Carte Noire توانست سبد محصولات خود را کامل‌تر و متنوع‌تر کند. فروش محصولات لاواتزا در این سال ۱۷ درصد رشد داشت و در بخش قهوه‌دانه‌ها این رشد به ۲۱ درصد رسید. هم‌زمان، لاواتزا با عرضه‌ی دستگاه خانگی پریمیوم Idola و ادامه‌ی موفقیت Qualità Rossa در بخش قهوه رُست و آسیاب‌شده، جایگاه خود را در بازار تقویت کرد. نتیجه‌ی این موفقیت‌ها، تبدیل شدن لاواتزا به سومین تأمین‌کننده‌ی بزرگ قهوه در خرده‌فروشی انگلستان بود.

در سال ۲۰۱۹، لاواتزا پروژه‌های جدیدی را آغاز کرد. یکی از مهم‌ترین آن‌ها معرفی مجموعه Tierra بود؛ قهوه‌هایی که از کشاورزی پایدار و با همکاری Rainforest Alliance تولید شده‌اند. این قهوه‌ها ابتدا در رستوران‌ها و کافی‌شاپ‌ها عرضه شدند و بعد وارد فروشگاه‌های خرده‌فروشی شدند. همچنین معرفی محصولات جدید مانند



Qualità Oro در قالب دانه‌ی قهوه و تقویت برند Carte Noire در قهوه‌ی فوری، از دیگر اقدامات مهم این سال بود. بازگشت موفق Carte Noire باعث شد این برند به عنوان محصول سال در بخش نوشیدنی‌های گرم انتخاب شود.

در همین سال، لاواتزا کمپین تلویزیونی «بیش از یک قهوه‌ی ایتالیایی» را راه‌اندازی کرد تا نشان دهد این برند فقط اسپرسو تولید نمی‌کند و انواع تجربه‌های قهوه را ارائه می‌دهد.

همچنین همکاری با باشگاه‌های آرسنال و لیورپول و رویدادهای معتبر مانند ویمبلدون و هفته‌ی مُد لندن، به معرفی بهتر برند و آموزش مشتریان کمک کرد.

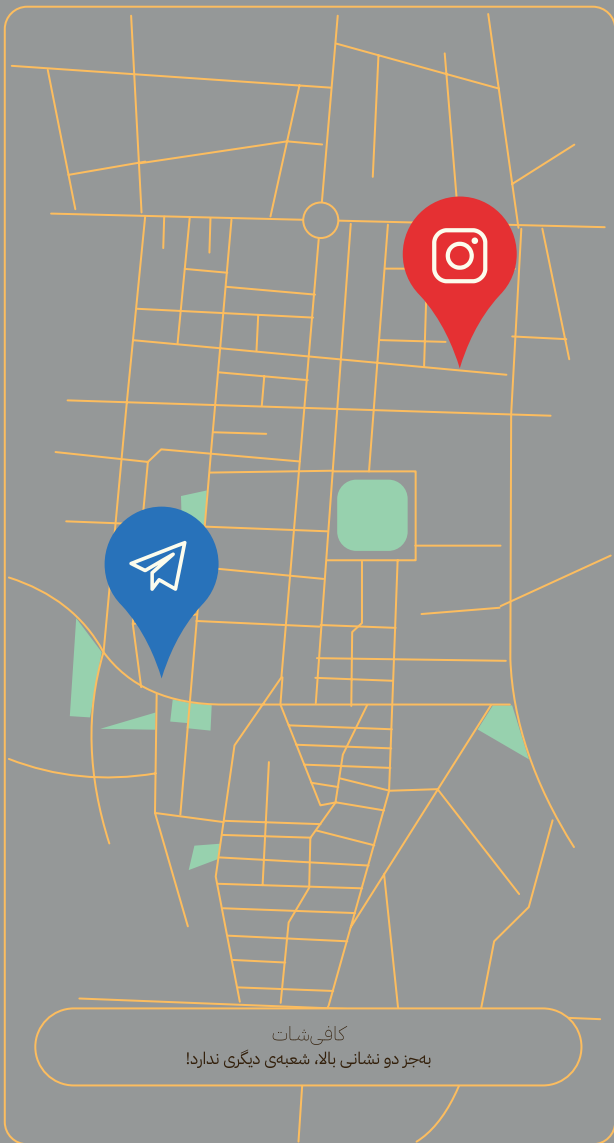
عسل تلخ

انوشه صادقی آزاد

📷 anooshehsa



یک قاشق کوچک عسل، همه‌ی عمر دوازده زنبور را می‌بلعد. جانورک‌هایی که با بال‌های لرزان‌شان، از گلی به گل دیگر می‌روند؛ سی‌هزار بار لب می‌زنند به گرده‌های خاموش، هزار و دویست و هفت کیلومتر پیر می‌کشند روی هوای سنگین و بی‌رحم. و سرانجام، قطره‌ای شیرین در تاریکی کندو می‌چکد، انگار خونِ ریز و زردشان. ما بی‌هیچ فکری، آن را با نوک قاشق می‌لیسیم، بی‌آنکه بفهمیم چه رنجی در این شیره خوابیده است. چه بسا، زندگی آدمی هم همین باشد: عمری پرواز بی‌ثمر، که در دهان دیگری گم می‌شود.



کافی شات
به جز دو نشانی بالا، شعبه‌ی دیگری ندارد!