



РУТ БРАУН

Кофеман

{
КАК НАЙТИ,
ПРИГОТОВИТЬ
И ПИТЬ СВОЙ КОФЕ
}

ХЛЕБ*СОЛЬ®

Москва 2019

УДК 641.55
ББК 36.997
Б87

Ruth Brown

COFFEE NERD. HOW TO HAVE YOUR COFFEE AND DRINK IT TOO

Copyright 2015 by Ruth Brown

Публикуется с разрешения Adams Media, an imprint of Simon
& Schuster, INC (США) при содействии
Агентства Александра Корженевского (Россия)

Перевод на русский язык А. Ковригиной

Оформление переплета В. Брагиной

Браун, Рут.

Б87 Кофеман. Как найти, приготовить и пить свой кофе /
Рут Браун ; [пер. с англ. А. Ковригиной]. — Москва : Эксмо,
2019. — 240 с. — (Есть. Читать. Любить).

ISBN 978-5-04-090902-5

Кофе — это круто! За последнее десятилетие произошли уникальные перемены в том, что касается продажи и употребления кофе: из повседневного дешевого напитка из скромной забегаловки на углу он превратился в дорогой и обретший массу новых разновидностей статусный напиток, который готовят виртуозы-бариста и подают в модных кофейнях. Это коснулось всех развитых стран мира, и вряд ли эпоха «высокого» кофе быстро закончится. Автор решила написать свою книгу как человек извне, а не изнутри кофейного бизнеса, чтобы познакомить читателя не только с историей, но и со всеми нюансами, позволяющими сделать его истинным ценителем и знатоком современного кофе. «Начиная с подбора подходящего кафе до приготовления напитка собственноручно, я отсею всю чепуху и «сварю» именно то, что вам нужно, чтобы знать практически все о том, что в вашей чашке, и не прослыть идиотом в самом навороченном кофе-шопе. Кофе – это круто, так почему бы и вам не стать крутым?»

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-090902-5

© А. Ковригина, перевод. 2017
© Оформление ООО «Издательство «Эксмо», 2019

ПОСВЯЩАЕТСЯ

**Джеймсу,
который предпочитает
диетическую колу**

Содержание

Введение / 9

Глава 1: Познакомьтесь с историей кофе / 15

Глава 2: Познакомьтесь с кофе сегодня / 27

Глава 3: Изучи, что представляет собой кофе / 51

Глава 4: Найдите свое кафе / 85

Глава 5: Начните варить дома / 123

Глава 6: Купите кофейных зерен / 167

Глава 7: Рецепты / 185

ПРИЛОЖЕНИЕ А:

Словарь / 225

ПРИЛОЖЕНИЕ Б:

Таблица перевода единиц измерения / 231

Об авторе / 233

Алфавитный указатель / 235



Введение

Когда кофе стал таким классным напитком?

Всего несколько лет назад это было нечто стоимостью 75 центов за кружку, прежде всего допинг двух видов: обычный¹, со сливками и сахаром, и черный.

Сегодня цена за кружку кофе свыше 4 долларов, на его приготовление уходит в три раза больше времени, притом что порции вполтину меньше.

Ушли в прошлое уютные, тихие кафе со старыми, потрепанными диванами и дешевыми кексами, превратившись в индустриальные лаборатории, где все посетители выглядят как денди XVIII века или крутые ламберсексуалы².

Все эти новшества можно было бы легко списать на очередную причуду хипстеров³, как, например, маринова-

- ¹ Обычный кофе (*англ. regular coffee*) — американизм, обозначающий кофе со сливками и сахаром. (Здесь и далее примечания переводчика.)
- ² Ламберсексуал (*англ. lumberjack*) — дровосек, лесоруб. Мужчина, придерживающийся грубого стиля в одежде и прическе: фланелевые рубашки в клетку, рабочие ботинки, борода.
- ³ Под хипстерами подразумевают молодых людей, представителей среднего класса, которые увлекаются инди-роком, артхаусным кино и любят модные винтажные шмотки. Большое место в жизни хипстеров занимает посещение кофеен.



ние рапунцеля¹ или принятие участия в Лиге по корнхолу² в баре. Но правда в том, что нынешние кофейные тенденции — от дешевой продукции до самой культовой — существуют десятилетиями и в ближайшее время, вероятнее всего, их развитие не прекратится. Хорошо, что большинство людей так же, как и вы, не разбираются в сортах кофе и способах его приготовления, так что еще есть время, чтобы все разузнать и тем самым оказаться в более выигрышном положении.

Недешевое удовольствие на первый взгляд, особенно в сравнении с чашкой дрянного кофе за 1 доллар из местной забегаловки. Но если подумать иначе, почти в каждом большом городе вы можете попробовать лучшие мировые сорта кофе, приготовленные первоклассными обжарщиками и признанными бариста³ на оборудовании мирового класса, не превышая счет в 10 долларов.

Вот в чем секрет: на самом деле не так сложно стать авторитетом среди почитателей кофе. Вы затратите намного меньше времени и денег, чем ваши друзья, которые занимаются кроссфитом⁴ или увлекаются компьютерной игрой «Candy Crush Saga»⁵.

Откуда я знаю? Я такая же, как вы, — обычный человек. Каждое утро я встаю с постели, иду в офис, включаю компьютер

- 1 Рапунцель (англ. rump) — огородное растение, корни которого используют в пищу подобно репе, а молодые листья — как салат, спаржу.
- 2 Корнхол — игра, суть которой попасть мешочком с сухими кукурузными зернами в отверстие на специальной доске.
- 3 Бариста — специалист по приготовлению кофе или напитков на основе кофе.
- 4 Кроссфит — система физических упражнений, включает в себя элементы тяжелой атлетики, пауэрлифтинга, гимнастики и другие.
- 5 «Candy Crush Saga» — «Кэнди Краш Сага» — компьютерная игра-головоломка.

и в офисной мини-кухне измельчаю ровно 20 грамм свежесобранного, цельнозернового кофе единого происхождения¹. Затем в течение четырех минут я настаиваю кофе во френч-прессе, прежде чем продолжить свой трудовой день. Я не профессионал в области производства кофе. Я никогда не работала бариста*. Я узнавала о кофе, дегустируя его, экспериментируя с ним — методом проб и ошибок. Я читала и общалась с людьми. И вы это сможете сделать.

Как только у вас получится, ваши новообретенные знания заполнят другие области вашей жизни, сделав вас лучше и интереснее**. Представьте себе: сногшибательная девушка или парень, чье внимание вы так отчаянно пытались привлечь, соглашается пойти с вами на свидание. Чтобы произвести впечатление, у вас есть пара часов, 15 долларов и 25 центов (четвертак валялся под диваном) и несколько тем для обсуждения, которые вы почерпнули из немногих лекций преподавателей киноведческого факультета. Справитесь? Конечно, вы устроите потрясающее свидание за чашечкой кофе.

Для начала пригласите свою подругу или друга в небольшое кафе, абсолютно новое и никому не известное, чей адрес даже не числится на «желтых страницах»². Вы пред-

1 Кофе единого происхождения — single-origin coffee — кофе, собранный в одном регионе с одной плантации.

2 «Желтые страницы» — Yelp.com, сокращенно от Yellow Pages — веб-сайт для поиска ресторанов, салонов красоты, магазинов и т.д.

* Давным-давно, еще до того, как узнать хоть что-нибудь о кофе, я работала в баре, в котором была эспрессо-машина, но лучше об этом умолчать. Достаточно будет сказать, что ожоги в конце концов зажили, и я приношу свои извинения всем тем, кто когда-либо заказывал обезжиренное молоко — я наливала вам цельное.

** Результаты не гарантированы.



лагаете оплатить счет, потому что знаете, что здесь можете позволить себе даже самый дорогой напиток. Ваши знания экзотических кофейных плантаций (Кариаманга¹, Сулавеси², Гакенке³ (Где это? Не волнуйтесь, ваша спутница или спутник тоже этого не знает) превратят вас в истинного путешественника и откроют возможности для непринужденных комментариев по текущим геополитическим вопросам: «Качество кофейного производства Восточного Тимора⁴ намного улучшилось с тех пор, как государство стало независимым от Индонезии...» Ваша способность распознавать «аромат карамели и чеснока с нотками жевательных мармеладных мишек» свидетельствует о наличии класса и хорошего вкуса, в то время как ваше предпочтение продукции местного производителя и остроумная беседа с бариста представят вас настоящим знатоком в данной области.

Большинство книг о кофе написаны представителями этой отрасли. Эта книга не является одной из них. Нормальные потребители кофе, такие как мы с вами, не нуждаются в понимании молекулярного строения эспрессо (конечно, хорошо бы в этом разобраться, но я не могу это объяснить) — мы просто хотим знать, у какого кофе лучший аромат и вкус.

Так что эту книгу можно рассматривать как любительское руководство, которое поможет вам разобраться в этой области, начиная с того, как найти хороший кофе и как сва-

1 Населенный пункт в Эквадоре.

2 Принадлежащий Индонезии крупный остров.

3 Район северной провинции Руанды.

4 Демократическая Республика Восточный Тимор — государство в Юго-Восточной Азии, занимающее восточную половину острова Тимор, на русском языке официально принято португальское название государства — Тимор-Лешти.

рить хороший напиток. Я отфильтровала и выкинула всякий бред, оставила лишь тот материал, который вам действительно нужно знать, чтобы извлечь максимум пользы из вашей чашки и чтобы не выглядеть полным кретинком, заказывая кофе в кафе.

На сегодняшний день кофе — это действительно крутой напиток, и нет преград, которые помешали бы вам стать таким же.





1

Познакомьтесь с историей кофе

Согласно документам, история кофе начинается с Эфиопии... Эй! Я отсюда вижу ваш пристальный взгляд. Смотрите-ка, я поняла. Вы выбрали эту книгу, чтобы узнать, какой же кофе хорош на *сегодняшний день*, так почему мы должны говорить о давно умерших африканцах?

Скажем так: вообразите, что вы пытаетесь разузнать о панк-роке от четырнадцатилетнего парня в Солт-Лейк-Сити во время фестиваля музыки и экстремального спорта. Конечно, вы получите доскональное представление о каждой группе, принт которой украшает собой футболки с надписями на актуальные темы. Но информация будет скудная из-за нехватки довольно важных исторических моментов и контекста. Вам нужно знать о тех группах, которые были до панка.

В действительности, чтобы понять, что же сейчас происходит в мире кофе, важно осознать, что текущие события на самом деле не являются таковыми, какие они есть. Точно так же панк-рок был частичной реакцией на помпезность мейнстримового рока 1970-х. Сегодня кофейные тренды в большинстве своем являются реакцией на хорошо налаженный бизнес по франшизе кофе 1990-х.

Если говорить серьезно, то история торговли кофе довольно ужасна. Рабство, эксплуатация, бедность и разру-

