



پیشخوان مغازه قهوه‌فروشی محمد مرادی، پر است از ابزار قدیمی قهوه‌پزی قهوه یزدی معمولاً با کیک یزدی صرف می‌شود



بعد از ظهر قهوه برای عزاداران امام حسینی آماده باشد. در خیابان مسجد جامع هم، گردشگران قهوه یزدی را دوست دارند چون طعمش با قهوه تلخ معمولی فرق دارد و وقتی یک بار می‌خورند می‌گویند یکی دیگر هم بیاور و من خوشحال می‌شوم که می‌توانیم قهوه یزدی را به مردم معرفی کنیم».

• یکی قهوه‌بریز است و یکی قهوه‌بده

در کنار محمد مرادی که حالا استاد قهوه‌پزی شده است، پدر پیرش «علیرضا مرادی» که الان ۷۴ ساله است نیز حضور دارد کسی که در مراسم‌ها در کنار حاجی رضا فخر قهوه‌پز معروف، چای بریز مجلس امام حسین (ع) بود او هم خاطرات خوبی از قهوه یزدی در زمان قدیم دارد و در این باره می‌گوید: «استاد قهوه‌پزی خیلی قدیم در یزد سیدی بود معروف به «سید نعل‌بند» که در میدان امیرچقماق کار می‌کرد و قهوه می‌پخت. آقا رضا فخر شاگرد سید نعل‌بند بود و قهوه‌پزی را از او یاد گرفت. ۴۵ سال با آقا رضا فخر در مراسم و روضه همراه و دوست بودیم خدا بیامرزدش، قهوه‌ای درست می‌کرد که کسی به پایش نمی‌رسید، چه قهوه‌ای می‌پخت! هر کسی می‌خورد می‌گفت یکی دیگر هم بیاور. بادم می‌آید تا ممکن بود در کتری بزرگ مسی، روی هیزم قهوه را می‌جوشاند. قهوه خیلی حساس است و وقتی داردمی جوشد مرتب باید با «کمچلی» (ملاقه) هم‌ورس کنند (به هم بزنند) بعد آن را در قهوه‌ریز کوچک می‌ریختند که وسط قهوه‌ریز جای زغال داشت و زغال‌ها قهوه را گرم نگه می‌داشت».

پیرمرد یکی از قهوه‌ریزهای قدیمی مغازه پسرش را برمی‌دارد و آن را نشان می‌دهد که به شکل سماوری کوچک هست و میانش لوله‌ای برای نگهداری زغال دارد. او ادامه می‌دهد: «در مراسم مذهبی یکی قهوه‌بریز است و یکی قهوه‌بده، یکی هم استکان و رچین است؛ یعنی استکان‌ها را در مراسم جمع می‌کند. قدیم در یزد کسی چایی نمی‌خورد؛ همه قهوه می‌خوردند کم‌کم رسم چایی‌خوری آمد و مردم چون چای درست کردن آسان‌تر بود، رفتند سمت چای».

پیرمرد ادامه می‌دهد: «حالا خوشبختانه دوباره رسم قهوه‌خوری دارد برمی‌گردد چه در مراسم ختم و چه مراسم مذهبی و کافی‌شاپ و قهوه دارد جای خودش را باز می‌کند، فقط قهوه یزدی و طرز تهیه‌اش را نباید خراب کرد بلکه باید به همان روش قدیم و ساعت‌ها جوشاندن و شیرین کردن با نبات و هل و گلاب آماده کرد تا مردم بدانند اصل قهوه یزدی چیست».

محمد مرادی از قفسه پشت سرش فنجان کوچکی برمی‌دارد و از قهوه‌ریز، پر می‌کند. بوی خوش قهوه و هل همراه با بخاری که از فنجان بلند می‌شود در مغازه می‌پیچد



پیش برای ما آوردند و قهوه را از ما گرفتند و گرنه که قبل از چای این قهوه بود که با آداب و رسوم خودش آماده می‌شد و مردم برای درست کردنش وقت می‌گذاشتند».

زمانی که مشتری می‌آید و قهوه از قهوه‌ریز به داخل فنجان سرازیر می‌شود پودر هل آسیاب شده داخل قهوه ریخته و مخلوط می‌شود. هوای سرد و زمستانی مردم را بیشتر به سمت قهوه می‌کشاند. از طرفی خوردن قهوه یزدی در خیابان مسجد جامع، روبه‌روی مناره‌های سر به فلک کشیده آسمان و میان مغازه‌های ترمه و دارایی، حال و هوای خاص خودش را دارد.

• کار را از قهوه‌پز قدیمی محله «شاه ابوالقاسم» یاد گرفتم

اینکه چرا قهوه‌پز یزدی، شغل قهوه‌پزی را انتخاب کرده و حالا پشت شعله‌های گاز، سرد و گرم چشیده این شغل شده است را محمد مرادی با اشتیاق این‌گونه توضیح می‌دهد: «الان ۳۶ ساله هستم از چجگی به همراه پدرم و پدر بزرگم به مراسم و روضه‌ها می‌رفتم. یزد همیشه از قدیم تا به امروز به برگزاری بهترین مراسم مذهبی و سینه زنی‌ها معروف بوده است، من هم علاقه داشتم آب در سماور می‌کردم و قند پای تال می‌گذاشتم (می‌خندد) حسینی‌ه حاجی یوسف، حسینی‌ه سرپلک، مسجد جامع و خلاصه در محلات قدیمی که بیشتر روضه بود از این کارها می‌کردم. پدرم آن زمان در مراسم چایی بریز بود و کنار سماور می‌نشست، مردی بود به نام «سید عزیزاله حسینی‌فرد» ملقب به «حاجی آقا رضا فخر» که قهوه‌پز قدیمی محله «شاه ابوالقاسم» بود و برای مراسم قهوه درست می‌کرد و در این کار خبره بود و حرف اول قهوه‌پزی در یزد را او می‌زد. من هم در کنار مرحوم حاجی رضا فخر بودم و قهوه‌پزی را دوست داشتم و کم‌کم از او یاد گرفتم. با کمک بزرگان یواش یواش قهوه‌بریز و قهوه‌بده شدم».

• قهوه روضه، شد قهوه یزدی

محمد مرادی ادامه می‌دهد: «قهوه یزدی بعد از ثبت در میراث ناملموس نام قهوه یزدی را به خود گرفت چون بیشتر در مراسم این قهوه سرو می‌شد، نام قهوه روضه را داشت و قهوه‌پزی و سرو قهوه در روضه یک سنت در یزد به شمار می‌رود. ماه محرم که می‌شود ماه قهوه‌پزی است در ماه محرم برای مراسم خانه امام حسینی روزی ۷۰ کیلو قهوه می‌پزیم. از صبح بار می‌گذاریم تا ساعت سه