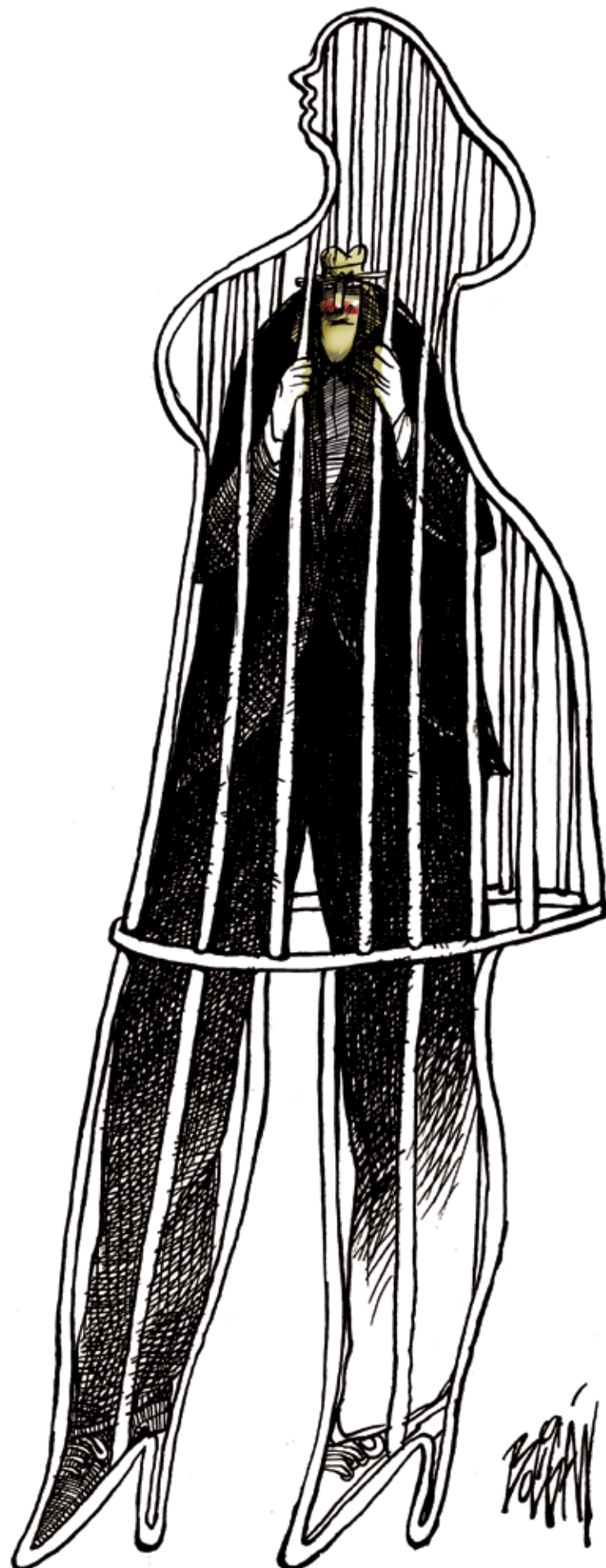


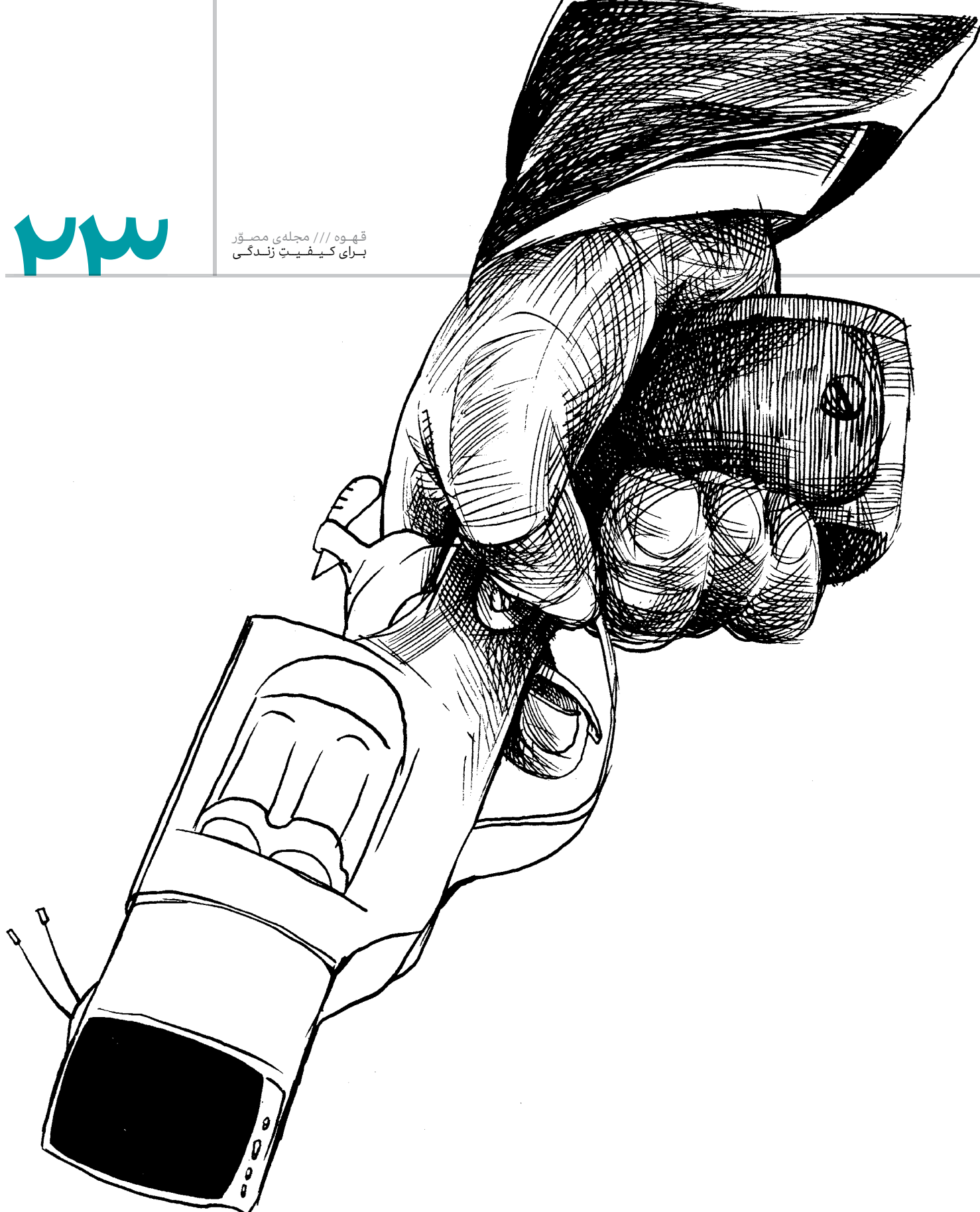


پرندہ‌ی جایزه‌ی نخست (بخش فانتزی) جشنواره‌ی ولدیپرس کارتون ۲۰۱۹



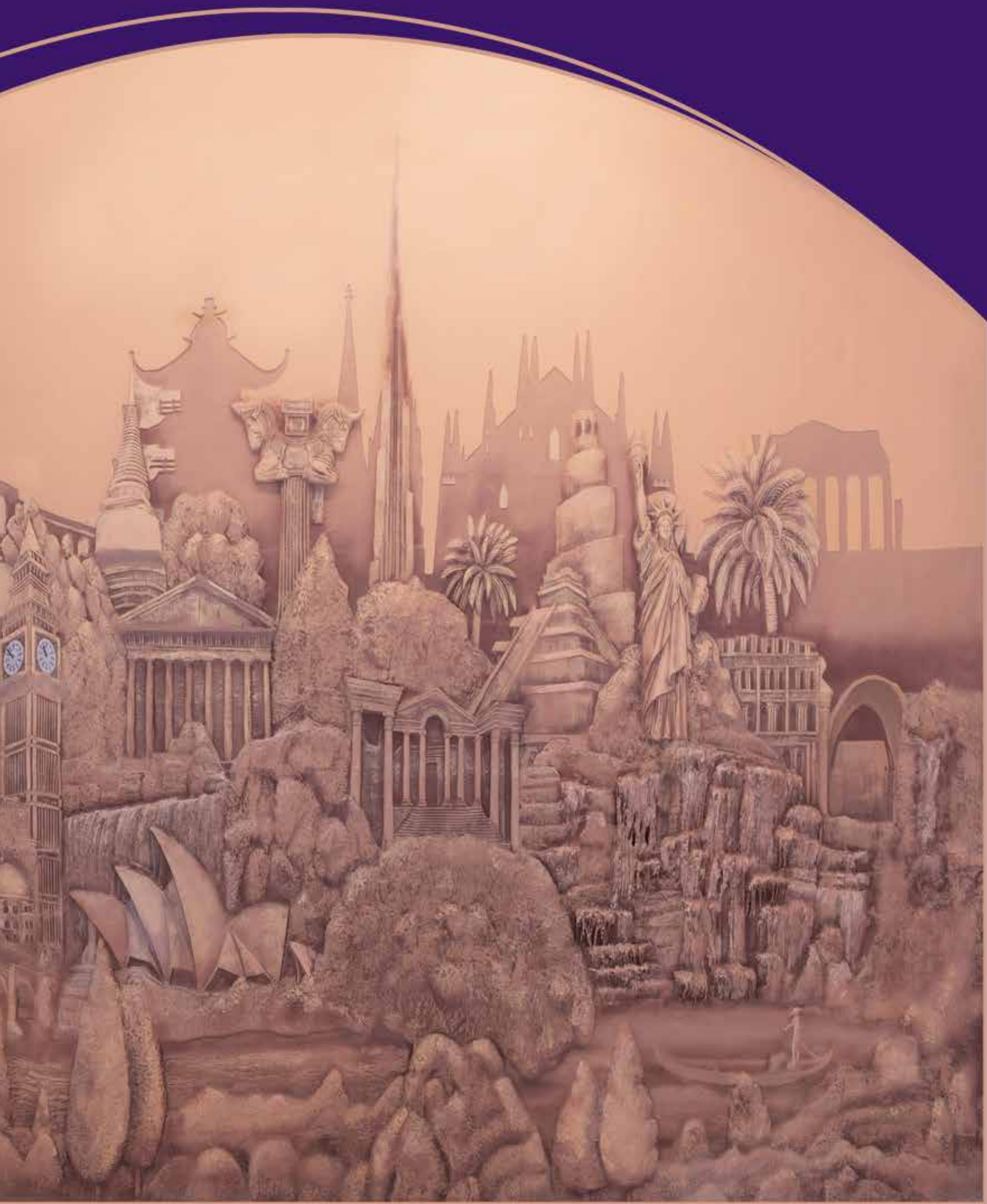
آثار آنخل بولیگان علاوه بر ایجاد موقعیتی طنزآمیز، مخاطب را به تفکر و تأمل در مورد سوژه‌های سیاسی و اجتماعی وامی‌دارد. طی ۳۸ سال کار به عنوان کارتون‌نویست، این آثار به لحاظ ساختار گرافیکی تغییر و تحول بسیاری را تجربه کرده‌اند. به عقیده‌ی آنخل «تأسف‌آور است که انسان‌ها هنوز از تاریخ و اشتباه‌های اسفبار آن عبرت نگرفته‌اند و در عصر حاضر همچنان شاهد افراطی‌گری، خودخواهی، توحش و تمام‌اشتباه‌هایی هستیم که بارها تکرار شده‌اند». بولیگان همچنین معتقد است انتخاب یک طنز هوشمندانه می‌تواند تأثیری عمیق در اذهان ایجاد کند. او به این طریق نقش خود را به عنوان یک هنرمند در ساختن دنیایی بهتر ایفا می‌کند.





نمونه‌های قابل توجهی از آثارش را که توسط خودش گلچین شده ارائه کرده‌ایم؛ کارتون‌هایی که همه‌مان را به تعمق و تأمل وامی‌دارد، تفکری در مورد پوچی فرهنگ سرمایه‌داری، خودخواهی‌های آن و تمام چیزهایی که سلامت روابط و روح و روان ما و نیز سلامت سیاره‌ای را، که ما آن را خانه‌ی خودمان می‌دانیم، به سمت نابودی سوق می‌دهد ○

بولیگان از زندگی روزمره و وقایع اجتماعی برای کارتون‌هایش الهام می‌گیرد. او شکارچی ایده‌ها، احساس‌ها و پوچی‌هایی است که بین انسان‌ها رخ می‌دهد. او برش‌هایی از طنز، گرافیک، استعاره و شعر را با یکدیگر ادغام، و در قالب تکنیک و طراحی منحصر به فردش بسط می‌کند. این‌جا، در مجله‌ی قهوه، ما



Indigo

INTERNATIONAL RESTAURANT & COFFEESHOP

یکی از لذت‌های زیبای انسان، شناخت و تجربه‌ی محیطی فراتر از محیط زندگی او است. اما این فرصت گاه به سختی دست می‌دهد.

رستوران ایندیگو، با هدف ایجاد تجربه‌ای جهانی در سرزمین ایران تأسیس شده است.

در طراحی داخلی ساختمان رستوران، از آثار هنری استفاده شده است که به نمایش بناهای زیبای جهانی می‌پردازد. تابلوی معروف جهان در یک قاب، از جمله تابلوهایی است که بناهای جهان را در یک قاب به تصویر کشیده است. وقتی تمام طعم‌ها و ذائقه‌های جهانی را در یک دهکده‌ی ایرانی میان شلوغی تهران تجربه کنی و در آن میان، چشمت به شگفتی‌های زیبای معماری جهان بیفتد، انگار در دنیای بی‌مرزی وارد شده‌ای که تجربه‌ای کمیاب را برایت رقم زده است.

برای اولین بار در ایران، میانه‌ی مرداد ماه، رنگ‌های بنفش و پر از اسرار زیبایی ایندیگو، برای شما دنیایی تازه را رقم خواهد زد.

جهانی در یک رستوران

کافه و رستوران مجلل و بین‌المللی ایندیگو

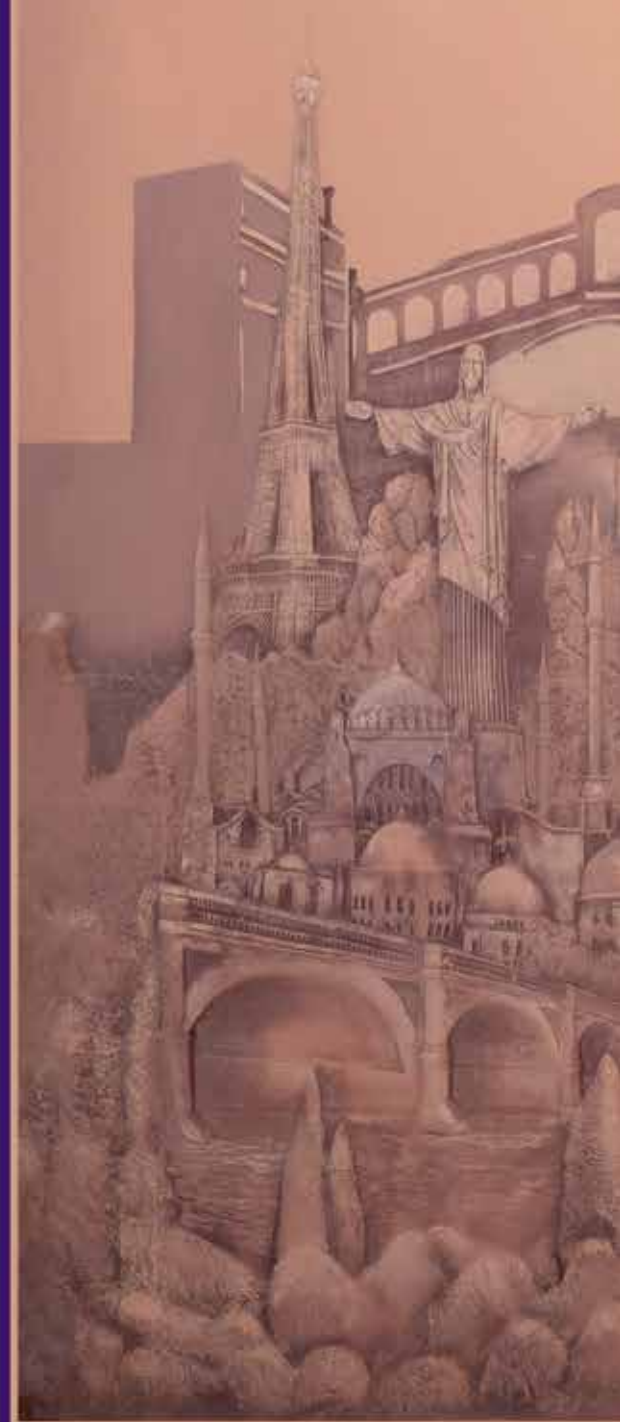
www.indigorestaurant.ir

@indigorestaurant.ir

ابتدای فرشته، مرکز خرید لئومال

«پارکینگ اختصاصی»

Opening soon





[قهوه‌ای] [۷۹]

قهوه‌ی بر داده

[FA] هاجر هوشبندی

حفظ عطر منحصر به فرد یک گونه‌ی خاص از قهوه یا گونه‌های متنوع انجام نمی‌شود.

متخصصان بو دادن قهوه در همه‌جای دنیا، به طور کلی، خودآموزند و بسیاری از آن‌ها رموز تجارتشان را از راه آزمون و خطا فرا گرفته‌اند. هر رُستری (شرکت بو دادن قهوه) شیوه، سلیقه، یا فلسفه‌ی مختص به خودش را دارد. آن‌ها شاید در تولید آن‌چه خودشان از نوشیدنش لذت می‌برند همه چیز را بدانند، اما درباره‌ی همه‌ی فرایندهای ماهرانه و روش‌های گوناگون بو دادن دانه‌ی قهوه دانش کافی ندارند. البته منظورمان این نیست که قهوه‌ی خوش‌طعم و خوب بو داده شده نایاب است چون آن را تقریباً در هر کشوری می‌توان یافت؛ مقصود این است که آینده‌ی بو

فرایند بو دادن قهوه یکی از جذاب‌ترین جوانب صنعت قهوه است. دانه‌ی سبز قهوه را، که از طرفی عطر و بویی ندارد، و از طرف دیگر مزه‌ی بدی می‌دهد، می‌گیرند و آن را به دانه‌ی قهوه با بویی فوق‌العاده و دلپذیر تبدیل می‌کنند. قهوه‌ی تازه پوداده شده بسیار خوش‌عطر، تحریک‌کننده، فرح‌بخش و به تمام معنا خوشمزه است.

پیرامون بو دادن قهوه‌های نامرغوب در مقیاس تجاری پژوهش‌های فراوانی صورت گرفته است، و اکثر آن‌ها نیز معطوف به کارآمدی این فرایند و روش‌های به کار رفته در تولید قهوه‌ی فوری بوده‌اند. از آن‌جا که این قهوه‌ها چندان جالب و معطر نیستند، در جریان تولیدشان کار چندانی در خصوص ایجاد شیرینی یا



منظورمان
این نیست که قهوه‌ی
خوش طعم و خوب بو
داده شده نایاب است
چون آن را تقریباً در
هر کشوری می‌توان
یافت؛ مقصود این
است که آینده‌ی بو
دادن قهوه روشن
است، چنان که
شاهد اکتشاف‌ها و
پیشرفت‌های زیادی
در راستای یافتن
روش‌های بهتر برای
این فرایند هستیم

محصول نهایی نیز تیره‌تر خواهد شد. شیرینی قهوه به شکل یک خط منحنی بین نقاط بالای اسیدیته و تلخی نمایش داده می‌شود. یک متخصص بودهی قهوه می‌تواند با کمی دستکاری، به شیرین‌ترین حالت قهوه به نسبت درجه‌ی بو دادن برسد، و قهوه‌ای بسیار شیرین و البته کاملاً اسیدی، یا قهوه‌ای بسیار شیرین اما با اسیدیته‌ی پایین‌تری تولید کند. با این حال، این تغییر و تنظیم‌ها حین بو دادن، کیفیت یک دانه‌ی نامرغوب را بهبود نمی‌بخشد. در مقابل، فرایند بو دادن بر اسیدیته، شیرینی و تلخی دانه‌ها تأثیرگذار است. بوده‌نگان قهوه با دقت در استفاده از دما و زمان، این سه ویژگی را متعادل می‌کنند ●

دادن رخ می‌دهد، و بسیاری از آن‌ها موجب کاهش وزن دانه‌ها می‌شود، البته نه فقط به خاطر تبخیر رطوبت آن‌ها. بو دادن به روش آهسته (۱۴ تا ۲۰ دقیقه) بیش از روش سریع، که در ۹۰ ثانیه قابل انجام است، باعث کاهش وزن دانه‌ها (بین ۱۶ تا ۱۸ درصد) می‌شود. و در روش آهسته قهوه‌ای بهتر و البته گران‌تر به دست می‌آید.

به منظور تنظیم این سه ویژگی مهم در قهوه، می‌توان فرایند بو دادن را در مورد این سه ویژگی کنترل کرد: اسیدیته، شیرینی، و تلخی. همه این را قبول دارند که فرایند بو دادن هرچه طولانی‌تر باشد، در نهایت اسیدیته کمتر خواهد بود. برعکس، هر چه قهوه آهسته‌تر بو داده شود تلخی‌اش بیشتر و

دادن قهوه روشن است، چنان که شاهد اکتشاف‌ها و پیشرفت‌های زیادی در راستای یافتن روش‌های بهتر برای این فرایند هستیم.

به زبان ساده می‌توان گفت که فرایند بو دادن قهوه شامل رسیدن به رنگ نهایی دانه‌ی قهوه (روشن یا تیره) در مدت زمان مشخص است (سریع یا آهسته). فقط این که بگوییم «یک دانه‌ی قهوه روشن بو داده شده» کافی نیست، زیرا فرایند بو دادن ممکن است تقریباً سریع یا کاملاً آهسته بوده باشد. عطر و طعم قهوه‌ی بو داده شده به روش سریع و آهسته متفاوت است، حتی اگر ظاهر دانه‌ها مشابه به نظر برسد.

واکنش‌های شیمیایی متعددی طی عملیات بو



اختصاصی قهوه

ماریوس هیزبین!

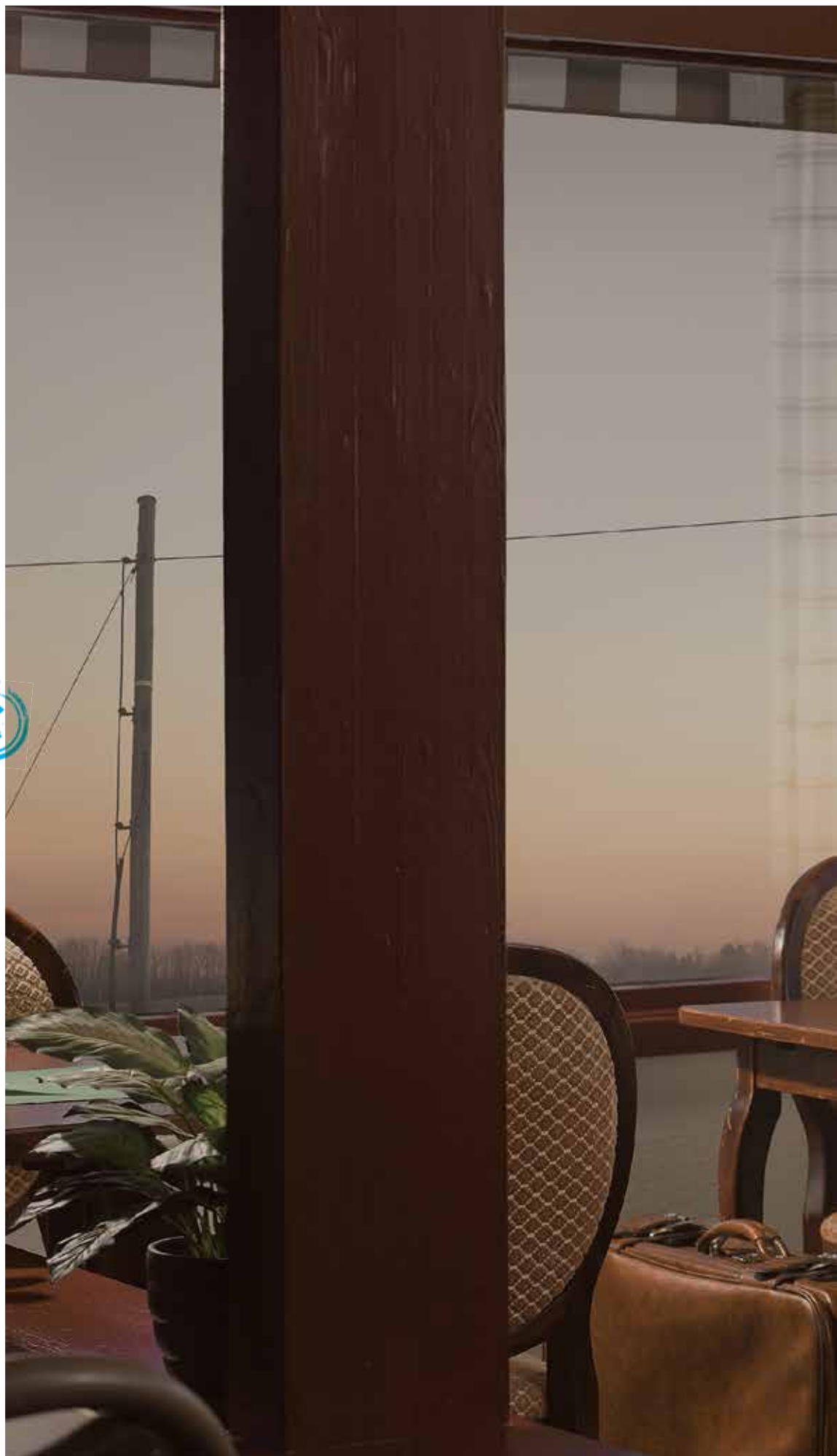
[کافه عکس] [۴۰]

[به‌دبیری مهدی کریم‌زاده]

[حسن کریم‌زاده]

تنها یک عکس در اندازه‌ی کوچک کافی بود تا از بین تصاویر پیشنهادی اینستاگرام نگاهم را بدزدد! در شرح عکس یک چشم‌انداز با عنوان «خانه‌ی مجاور جاده» نوشته شده بود: «نیازی نیست بگویید ادوارد هوپر» (Edward Hopper) را تداعی می‌کند، چون دقیقاً ادوارد هوپر را تداعی می‌کند! عکاس این‌گونه، جسورانه، تأثیرپذیری خود را از آثار نقاشی هوپر اعتراف می‌کند.

«اوله ماریوس یورگنسن» (Ole Marius Jorgensen) عکاس نروژی وزاده‌ی سال ۱۳۵۵ خورشیدی/۱۹۷۶ میلادی است. در ابتدای کار به دلیل شیفتگی‌اش به دنیای سینما تلاش کرد تا استودیوی شخصی خود را در زمینه‌ی تولید فیلم در انگلیس راه بیندازد اما مدتی بعد با این واقعیت مواجه شد که حرفه‌ی سینما فرایند



Yesterday was a good day



اوله سناریوی
عکس خود را روی
کاغذ ثبت می‌کند
تا ایده را به طور
کامل مجسم کند.
سپس برای تهیه‌ی
اسباب مورد نیاز
صحنه به بازارهای
دست دوم فروشی
سر می‌زند



Noisy couple



Elevator music

بسیار گسترده و پیچیده‌ای دارد که از عهده‌ی اوله ماریوس
 تنها بر نخواهد آمد. اما از پا ننشست و این شیفتگی را با
 سرسختی به سمت عکاسی سوق داد؛ "سرسختی" از آن جهت
 که باید این بار روایت‌های ذهنی‌اش را نه در هزاران فریم، که
 در یک فریم خلاصه می‌کرد. به عبارتی او از عکاسی به عنوان
 ابزاری برای ارائه‌ی خود و ایده‌های هنری‌اش بهره برد.
 اوله در نخستین پروژه‌هایش، به‌ویژه در نماهای شهری،
 از فتوشاپ و امکان لایه‌بندی و مونتاز لذت می‌برد، اما بعدها
 ترجیح داد تصاویر دلخواه خود را در داخل دوربین بسازد و
 نه در آتلیه و کامپیوتر. این چالش بزرگ و خودخواسته‌ی اوله



Slow night

جالب است بدانیم روند کار اوله نسبتاً شبیه تولید یک فیلم است؛ با این تفاوت عمده که او دستیاری ندارد. اوله سناریوی عکس خود را روی کاغذ ثبت می‌کند تا ایده را به طور کامل مجسم کند. سپس برای تهیه‌ی اسباب مورد نیاز صحنه به بازارهای دست دوم فروشی سر می‌زند. بعد از چیدمان صحنه، طراحی نور را با ظرافت و حساسیتی که در سینما سراغ داریم آغاز می‌کند. و سرآخر دگمه‌ی شاتر دوربین خود را می‌فشارد و تمام. اما سرچشمه‌ی این میل سیری‌ناپذیر اوله ماریوس به داستان‌گویی، و نیز سرآغاز روایت‌های تصویری‌اش کجا است؟

ماریوس ممکن بود دردسرهای متعددی پیش پایش بگذارد، اما نتیجه‌ی آن، هر چه بود، برایش راضی‌کننده بود و هست. گذشته از به دوش‌کشیدن تجهیزات نه‌چندان سبک به این‌طرف و آن‌طرف، انتظاری سرشار از «عشق و نفرت» برای رسیدن به نور مناسب در فضاهای خارجی، از مصائب عمده‌ی او به شمار می‌رود. می‌گوید: «در مرور عکس‌هایم توجه داشته باشید که در نروژ سردسیر زندگی و فعالیت می‌کنم و نه در کالیفرنیا یا آفتاب!» با این حال در مواردی نادر، از نتیجه‌ی عکاسی در موقعیت زمانی به اصطلاح «ساعت آبی» (Blue Hour) شگفت‌زده شده است.





The old house



The dreamer



Message to the past





Listening to the lovers next door

و «منظره‌ی فراموش‌شده» یکی پس از دیگری پا به عرصه‌ی وجود گذاشتند. از این بین اما پروژه‌ی «پشت پرده» از اقبال بیشتری برخوردار شد و نام اوله ماریوس یورگنسن را در جامعه‌ی به‌شدت "حساس به حریم خصوصی" نروژ شناساند. او این پروژه را با الهام از افسانه‌ی انگلیسی «تام چشم‌چران» (Peeping Tom) (خیاطی به نام تام که به خاطر هیز بودنش کور شد) و با محوریت افشای اسرار پشت پنجره‌ها آغاز کرد. به‌تازگی نخستین کتاب اوله با عنوان «ابرقهرمانی نیست» در ۸۰ صفحه‌ی قطع وزیری توسط انتشارات «New heroes & pioneers» به چاپ رسیده و منتشر شده است.



• نقاش رئالیست آمریکایی (۱۹۱۷ - ۱۸۸۲) که آثارش به فرم‌های خلاصه، نورهای تند موضعی، و رنگهای موجز و تمپلات شهره هستند. تابلوی «شب‌زنده‌داران» که به سال ۱۹۴۲ خلق کرد یکی از شاهکارهای او است.

یادآور دنیای غریبی است که روی اندرسن (Roy Andersson)، فیلم‌ساز سوئدی، به تصویر کشیده است. گواه این ادعا، اثری است به نام «رنگ‌های وال‌استریت» که از پرسپکتیو و عمق میدان رازگونه‌ای برخوردار است و شمای بیننده را در موقعیتی قرار می‌دهد که هرآن انتظار رخدادی را بکشید! از انتهای کوچه، از چپ و راست خیابان یک‌طرفه، از شیرفلکه‌ی گاز، یا از پنجره‌ی روبه خیابان؛ فرقی نمی‌کند، مهم تعلیقی است که درگیر آن شده‌اید.

خلق سه اثر به نام‌های «زن در یک وان»، «ابرقهرمانی نیست»، و «مُتل پنومبرا» دقیقاً تکلیف کاری و مسیر پروژه‌های او را مشخص کرد. بعد از آن بود که مجموعه‌های «سفر فضایی»، «تصویر یک فروشنده»، «بلوند یخی»

او می‌گوید: «آن‌ها بیشتر وقت‌ها هنگام دیدن فیلم‌ها، یا بازدید از گالری‌های نقاشی به ذهن من خطور می‌کنند.» همچنین خلاقیت تصویری خود را مدیون مرور آثار عکاسانی چون «گریگوری کروودسن» (Gregory Crewdson)، «آنی لیبوویتز» (Annie Leibovitz) و «اریک الماس» (Erik Almás) می‌داند. این وابستگی کاملاً مشهود آثار اوله به اتمسفر سینما، تابلوهای او را از مرز یک عکس صرف خارج می‌کند و در فضایی بینابینی قرار می‌دهد؛ گویی یک فریم از فیلم پرماجرائی را پیش رویمان می‌گذارد که قبل و بعدی بسیار طولانی دارد. در گپ‌وگفت با اوله ماریوس محال است نامی از اسپیلبرگ، هیچکاک، لینچ و دنیای پر راز و رمز آثارشان به میان نیاید. میزانشن‌های ساده، پرسناژهای غالباً تنها، و فام‌های خاکستری، ملایم و سرد عکس‌های او

هندوانه‌ی دربسته

قدیمی‌ها می‌گفتند ازدواج مثل هندوانه‌ی دربسته است. کسی از توی آن خبر ندارد. درست است که تا زن و شوهر زیر یک سقف نروند، نمی‌توانند خیلی بادقت به نقاط ضعف یا قوت هم پی ببرند، اما فاکتورهایی وجود دارند که می‌توان با توجه به آن‌ها قبل از ازدواج تا حدی به اخلاق و رفتار طرف پی برد و درباره‌ی بودن یا نبودن با او تصمیم گرفت. در این چند خط قصد داریم درباره‌ی خصوصیت مردهایی که زیر یک سقف رفتن با آن‌ها آن‌قدر هم راحت نیست حرف بزنیم. مردهایی که اگر این روزها با این خصوصیات در زندگی شما هستند، باید به ادامه‌ی راه و ازدواج با آن‌ها بیشتر فکر کنید. البته این که با چه کسی ازدواج کنیم یا نکنیم، مسأله‌ای شخصی است و تصمیم اول و آخرش با شما؛ این‌ها فقط راهکارهایی هستند که کمک می‌کنند شما تا حدی جانب احتیاط را رعایت کنید.

مردی که زیادی به مادرش وابسته است

ازدواج با پسرهایی که همیشه به مادرشان تکیه داشته‌اند کمی مشکل‌ساز خواهد بود. نه برای این که مجبورید همیشه با خانواده‌ی همسرتان سر کنید؛ بلکه فقط به این دلیل که مادر همسر در این مواقع یک جور رقیب برایتان حساب می‌شود. مردهایی که زیادی به مادرشان وابسته‌اند، سعی دارند همیشه شما را با او مقایسه کنند. به نظر این دسته از مردان مادر هیچ‌وقت اشتباه نمی‌کند، پس همسر هم باید مثل مادر باشد. اگر دوست ندارید که یک روز شوهرتان بعد از کلی جر و بحث راهی خانه‌ی مادرش شود، همین الان قید ازدواج با چنین مردی را بزنید!

مردی که همیشه شاکی است

بعضی آدم‌ها دست خودشان نیست، همیشه‌ی خدا ناراحتند. اصلاً هم فرقی ندارد اتفاقی افتاده باشد یا نه. آن‌ها همواره در حال نالیدن از دست زمین و زمانند و مشغول ناسزا گفتن به شانس و اقبال خودشان. این آدم‌ها همیشه دنبال بهانه‌ای برای شکایت هستند. شاید شما با این روحیه کنار آمده باشید اما باید یادتان باشد این جور مردها معمولاً تلاشی برای تغییر اوضاعشان نمی‌کنند؛ شکایت می‌کنند اما تلاش نه!

مردی که همیشه بی‌پول است

بی‌پولی هرازگاهی هیچ ایرادی ندارد، اما اگر این "پول ندارم" ها خیلی طولانی شد چه؟ اگر هربار که در دوران نامزدی با هم بیرون می‌روید قرار باشد شما دست توی جیب‌تان بکنید چه؟ این‌جا است که باید درباره‌ی ازدواج با مرد بی‌پول رویاهایتان کمی بیشتر فکر کنید. از او رک و

پوست‌کنده بپرسید که چرا همیشه بی‌پول است؟ عقل این‌طور حکم می‌کند که با کسی ازدواج کنید که ثبات مالی دارد. یعنی پولش را برای موارد غیرلازم خرج نمی‌کند و از کار کردن بیزار نیست. البته این به این معنی نیست که مردهایی که فقط پس‌انداز می‌کنند مطلوبند، یا آن‌هایی که جنس‌های گران نمی‌خرند، نه! مسأله فقط استمرار حضور مقداری پول در زندگی است. پس با کسی ازدواج کنید که حداقل مدیریت مالی بلد باشد، حالا چه برای یک حقوق کم و ساده و چه برای میلیون‌ها تومان درآمد ماهانه!

مردی که عاشق کنترل همه چیز است

این خصلت در مردهایی که تازه ازدواج کرده‌اند بیشتر دیده می‌شود: این که دوست دارند نشان دهند روی همه‌ی امور دور و برشان احاطه دارند و می‌توانند زمین و زمان را کنترل و مدیریت کنند. مدیریت کردن و داشتن استعداد آن اصلاً بد نیست، اما این که کسی بخواهد شما از صبح تا شب طبق برنامه و اصولی که او تعیین می‌کند زندگی کنید بد است. این مردها می‌خواهند همه چیز را دست خودشان بگیرند، از زمان دید و بازدید اقوام، تا خرید مایحتاج خانه و حتا برنامه‌ی غذایی. اگر در همین دوران نامزدی به این ایراد مرد آینده‌ی زندگی‌تان پی برده‌اید مسأله را به او گوشزد کنید و اگر احساس کردید قابل تغییر نیست برای شروع زندگی با او زیاد عجله نکنید!

مردی که شیفته‌ی خودش است

آدم‌های خودشیفته عاشق خودشانند. آن‌ها نه تنها خودشان را از نظر زیبایی تحسین می‌کنند، بلکه عقل و کمالاتشان را هم در حدکمال می‌بینند. ازدواج با این دسته آدم‌ها گاهی دردسرهای بزرگی درست می‌کند، چرا که خودشیفته‌ها به هیچ وجه نمی‌خواهند ضعف‌هایشان را ببینند و از آن‌ها خبر داشته باشند. به عقیده‌ی این آدم‌ها تقصیرها همیشه گردن دیگران است و آن‌ها هیچ عیب و ایرادی ندارند!

مردی که قانون سرش نمی‌شود

هنوز معلوم نیست چرا و چه‌طور؟ اما توی دنیا زن‌ها بیشتر عاشق مردهای بد و بدجنس می‌شوند تا مردهای صاف و ساده؛ مردهایی که توی کار و حرفه‌شان دوز و کلک زیاد می‌زنند و خیلی هم راحت درباره‌ی راه‌های دور زدن قانون صحبت می‌کنند. شاید جذابیت داشته باشند اما این آدم‌ها هرقدر هم که به شما ابراز علاقه کنند باز هم برای زندگی مشترک مناسب نیستند. مردی که می‌تواند قانون را خوب دور بزند، مطمئن باشید یک روز به جای قانون شما را خیلی راحت دور می‌زند! ○







/// کاهش علائم بیماری پارکینسون
/// بهبود عملکرد سیستم ایمنی بدن و کاهش سرعت
انتشار عفونت ویروس اچ.آی.وی در بدن
/// پیشگیری از پوکی استخوان
/// کاهش روند پیری
/// جلوگیری از لخته شدن خون و رسوب چربی در رگ‌های
خونی
/// تصفیه‌ی خون و کنترل کلسترول و فشار خون
/// بهبود عملکرد مغز و افزایش هوشیاری
/// افزایش متابولیسم و کمک به کاهش وزن
/// افزایش کارایی سیستم ایمنی بدن
/// آثار ضدالتهابی
/// رفع لک و آکنه از روی پوست

محتویات چای

برگ چای حاوی کلسیم، منیزیم، سدیم، پتاسیم، پیگمان فلاونیک، تئوفیلین، ویتامین، کلروفیل، تانن و کافئین است. چای از تشکیل لخته‌های خونی در سرخرگ‌های اصلی جلوگیری می‌کند. این لخته‌ها در واقع ترکیبی از چربی خطرناک و کلسترول هستند. محققان هلندی به این نتیجه رسیده‌اند که فلاوونوئید چای سیاه باعث کاهش کلسترول بد خون (LDL)، که یکی از عوامل حمله‌های قلبی و مغزی است، می‌شود. علاوه بر آن، مردانی که در روز بیش از ۴ فنجان چای سیاه می‌نوشند، نسبت به کسانی که مصرف روزانه‌شان فقط ۲ یا ۳ فنجان است، کمتر در معرض خطر بروز سکته‌ی مغزی هستند. هر یک فنجان چای، بین ۱۵۰ تا ۲۰۰ میلی‌گرم فلاوونوئید دارد؛ درست همان اندازه که در چای سبز موجود است.

کاهش خطر حمله‌ی قلبی

پزشکان دانشگاه غرب استرالیا در یک پژوهش جدید به این نتیجه رسیده‌اند که نوشیدن منظم چای سیاه یا سبز، خطر حمله‌ی قلبی و ابتلا به بیماری‌های قلبی را به میزان ۱۱٪ کاهش می‌دهد. متخصصان تغذیه معتقدند که دو فنجان چای معادل مصرف پنج نوبت سبزیجات یا ۲ عدد سیب، آنتی‌اکسیدان دارد. یکی از مزایای چای، که دلیل آن میزان قابل توجه فلاوونوئید است، جلوگیری از گسترش سرطان است. محققان دانشگاه راتگرز نشان دادند که وجود ترکیبی به نام TF-2 در چای سیاه سبب می‌شود سلول‌های سرطان کولورکتوم (قسمتی از روده) دست به خودکشی بزنند. ضمن این که این ترکیب تأثیری روی سلول‌های سالم ندارد. چای سیاه، می‌تواند اثر همگی میکروب‌ها را، از جمله میکروب‌هایی که باعث اسهال، ذات‌الریه، التهاب مثانه و عفونت‌های پوستی می‌شوند، خنثا کند. از خواص دیگر چای سیاه کمک به جلوگیری از پوسیدگی دندان‌ها، کاهش میزان کلسترول، تسکین آرتروز، از بین بردن تبخال و احتمالاً کمک به سوختن چربی است. نوشیدن مرتب چای، حافظه را تقویت می‌کند و راه جدیدی برای پیشگیری و درمان آلزایمر است.

هشدار

اما با همه‌ی این‌ها باید یادآور شد که چای را خیلی داغ نخورید. دلایلی در دست است که خوردن چای خیلی داغ ممکن است به مخاط گلو و نای آسیب برساند و منجر به بروز سرطان شود ○

خواص درمانی چای سیاه

[مژگان آبایی]

آیا می‌دانستید که مصرف روزانه‌ی چای می‌تواند از بروز حمله‌های قلبی و مغزی جلوگیری کند؟ چای، بعد از آب، بیشترین مصرف را در تمام دنیا دارد و خواص زیاد آن در پیشگیری و درمان بیماری‌ها بسیار مفید است.

حفظ سلامت بدن

چای سیاه، پرمصرف‌ترین چای در دنیای غرب، در واقع همان چای سبز است که برگ‌هایش را بیشتر خشک می‌کنند و این کار سبب می‌شود طعم و رنگ آن تغییر کند. اما آیا می‌دانید همین چای سیاهی که هرروز دم می‌کنید و می‌نوشید، فواید خیلی زیادی دارد؟
/// پیشگیری از سرماخوردگی و آنفولانزا، تسکین علائم و تسریع درمان آن

/// ضد عفونی‌کنندگی و جلوگیری از بوی بد دهان

/// پیشگیری از دیابت نوع دوم و کاهش اثرهای آن

/// محافظت از تعادل آب و الکترولیت‌های بدن

/// رفع خستگی و استرس

/// جلوگیری از آرتروز و بهبود دردهای آن

/// کاهش علائم مواد حساسیت‌زا



عکس از مجموعه‌ی شخصی محمدعلی جدیدالاسلام

صبغی فرهنگی هم یافت، چنان که شاعرانی در آن جا گرد می‌آمدند و سروده‌های خود را در معرض شنیدن و انتقاد دیگران قرار می‌دادند. شاعران و هنرمندان این دوره به جای تجمع در دواير مختلف دربار و دیوان صفوی، در قهوه‌خانه‌ها جمع می‌شدند. اگرچه در ابتدا، مراجعان قهوه‌خانه‌ها، عمدتاً از طبقه‌ی مرفه جامعه، به‌خصوص رجال حکومتی بودند، ولی به‌تدریج، توده‌ی مردم به‌ویژه پیشه‌وران برای گذراندن اوقات فراغت به آن جا تردد کردند.

بعد از ورود چای به ایران، تعداد مراکز تجمع برای تفریح، وقت‌گذرانی، خوردن و نوشیدن ۲ تا شد: یکی قهوه‌خانه و دیگری «چایخانه». اعیان و اشراف به سوی چایخانه سوق داده شدند و از مردم فاصله گرفتند. اما قهوه‌خانه که به پاتوق اقشار متوسط و پایین جامعه تبدیل شده بود، از تمام اصناف و اقشار پذیرایی می‌کرد. گفته شده که در آن جا، به جز قهوه و چای، انواع «مخدرات» رایج و احیاناً مشروب الکلی نیز وجود داشت؛ برعکس در چایخانه که ویژه‌ی اشراف و درباریان و فرزندان آنان محسوب می‌شد، از این نوع مواد خبری نبود. بنابر روایت «آدام

هر جامعه متشکل از نهادهای اجتماعی متعددی است. یکی از این نهادها، که در ایران، طی چند سده‌ی اخیر، با جامعه‌ی ما پیوند خورده و در مقاطعی از زمان، رونق چشمگیری داشته، قهوه‌خانه است.

سابقه‌ی تشکیل قهوه‌خانه در ایران، به دوره‌ی سلطنت شاه طهماسب اول برمی‌گردد و نخستین بار در پایتخت آن زمان صفویان، قزوین، دایر شد. این نهاد، از خارج مرزها به ایران آمد و به‌تدریج با آداب و سنن ایرانی عجین شد. دو برادر آلمانی که برای آموزش ارتش به ایران آمده بودند، این نهاد را افتتاح کردند و در آن قهوه فروختند. در دوره‌ی شاه عباس اول، با انتقال پایتخت به اصفهان، قهوه‌خانه گسترش چشمگیری را تجربه کرد و اصفهان به عنوان مرکز اصلی این نهاد درآمد. توجه فراوان شاه عباس به قهوه‌خانه موجب رونق فراوان آن شد. حتا گفته شده که شاه برخی میهمانان مهم خارجی خود را به قهوه‌خانه‌ها می‌برد و در آن جا ازشان پذیرایی می‌کرد.

رونق قهوه‌خانه‌ها بعد از دوره‌ی شاه عباس و تا سده‌ی پایانی عصر صفوی ادامه داشت. از همین زمان بود که قهوه‌خانه

[قهوه‌ای] [۸۰] [محمدحسن پورقنبر]

سیر تحول قهوه‌خانه در ایران