

میکسولوژی چیست؟

میکسولوژی؛ واژه پر تکرار این روزها!

در عرصه مدرن نوشیدنی‌های کوکتل، اصطلاح، "میکسولوژی" (ترکیب کردن) و "ترکیب کننده" به عنوان بخش معمول از واژگان بار و کافی شاپ‌ها به حساب می‌آید. امروزه این لغات بیش از پیش برای توضیح در رابطه با نحوه ترکیب کردن کوکتل‌ها و افرادی که این کار را انجام می‌دهند، مورد استفاده قرار می‌گیرد. سوالی که ایجاد می‌شود این است که تفاوت یک میکسولوژیست با متصدی بار چیست؟ جواب این سوال آسان نیست و چگونگی تفسیر تعاریف این دو لغت جای بحث دارد.

میکسولوژی به چه معناست؟

به عنوان یک تعریف پایه، میکسولوژی اصطلاح دیگری برای ترکیب کردن نوشیدنی‌ها است و ترکیب کننده (میکسولوژیست) نیز اصطلاح دیگری برای متصدی بار یا مسئول اصلی بار است. با این حال، میکسولوژی به صورت کلی به عنوان مطالعه دقیق و جامع هنر و مهارت ترکیب کردن نوشیدنی‌ها به حساب می‌آید. به بیان دیگر می‌توان میکسولوژی را مطالعه شیمی نوشیدنی‌ها و میکسولوژیست را فردی بیان کرد که این علم را مطالعه و تمرین می‌کند.

لغت‌نامه مارین-وبستر تاریخ مرتبط با میکسولوژی را با سال 1872 نسبت می‌دهد و آن را به صورت "هنر یا مهارت آماده سازی نوشیدنی‌های ترکیبی" تعریف می‌کند. در این لغت‌نامه، متصدی بار به صورت "فرد ارائه دهنده نوشیدنی‌ها در بار" تعریف شده است و بیان شده است که این لغت اولین بار در سال 1825 مورد استفاده قرار گرفت. اساساً این تعریف می‌تواند شفاف و مبهم باشد.

تعریف میکسولوژی و موارد استفاده آن در بین صاحبان بارهای نوشیدنی با شک و ابهام فراوانی مشاهده می‌شود. این تعاریف، معمولاً چنین برداشتی را ایجاد می‌کنند که میکسولوژیست مهارت بهتر و بیشتری نسبت به متصدی بار دارد. در حالی که چنین چیزی صادق نیست. هیچ کدام از این افراد نسبت به دیگری ارجحیت ندارد و هریک نیاز به مجموعه مهارت‌های یکسان و متفاوت دارند.

میکسولوژیست یا متصدی بار (بارتندر)؟

آیا میکسولوژیست یک نام فانتزی و علمی برای متصدی بار است؟ از نظر فنی جواب این سوال بله است ولی به طور کلی نشان داده شده است که تفاوت هایی بین این دو حرفه وجود دارد و در برخی موارد این دو لغت به جای هم مورد استفاده قرار می گیرند. با این حال به طور کلی پذیرفته شده است که میکسولوژیست کار ترکیب نوشیدنی ها و متصدی بار وظیفه ارائه نوشیدنی ها را بر عهده دارند.

بیشتر بخوانید: حس بویایی و تاثیر آن در طعم شناسی

میکسولوژیست

در صنعت بار، به طور کلی پذیرفته شده است که میکسولوژیست فردی است که ویژگی های زیر را داشته باشد:

- در جهت ایجاد تحول و تکامل در حوزه بار مطالعه و تلاش هایی را کرده باشد.
- قدرت ایجاد کوکتل های نوآورانه، با استفاده از ترکیبات منحصر به فرد، خانگی و یا تاریخی (و یا غیرمعمول) و ترکیب کردن آنها برای ایجاد طعم و مزه منحصر به فرد در نوشیدنی ها را داشته باشد.
- در رابطه با کوکتل های کلاسیک مطالعه و تفکر مجدد داشته باشد.
- منجر به مشخص کردن و اصلاح تکنیک ها و نوشیدنی های مورد استفاده در بار شود.
- نوشیدنی های قدیمی را به روز رسانی کند.

در فرهنگ کوکتل، میکسولوژیست ها نام هایی را نیز برای خود انتخاب می کنند. به عنوان مثال، نام مستعار تونی ابو-گانیم [1]، "میکسولوژیست مدرن [2]" است و یکی از کتاب های محبوب وی نیز به این نام است. گری "گاز" رگان [3] نویسنده کتاب "لذت میکسولوژی [4]" توسط بسیاری از افراد این حوزه به عنوان منبع لازم و ضروری مورد استفاده در بار به حساب می آید.

بسیاری از میکسولوژیست ها به عنوان مشاور نیز فعالیت می کنند و با شرکت های سازنده نوشیدنی های الکلی همکاری می کنند. این افراد به رشد و توسعه کوکتل ها و مطرح شدن برندها در رویدادهای عمومی کمک می کنند.

علاوه بر این، برخی از میکسولوژیست‌ها در بار نیز به طور منظم فعالیت می‌کنند. با این حال، این افراد پیش از حرکت در مسیر شغلی جدید و معرفی به عنوان میکسولوژیست، سال‌ها به عنوان مسئول بار فعالیت کرده‌اند.

متصدی بار (بارتندر)

در مقابل میکسولوژیست، عنوان مسئول بار یک مرد یا زن را در ذهن یادآوری می‌کند که قادر به آماده سازی تعداد زیادی نوشیدنی ترکیبی با سرعت بالا است. این افراد معمولاً باهوش و با وظایف چندگانه هستند، که قادر به اجرای تمامی کارها حتی در زمان شلوغ بودن بار نیز هستند.

متصدی بار باید انواعی از مهارت را که برای وی بسیار مهم است داشته باشد. برخی از این مهارت‌ها توسط میکسولوژیست‌ها به شکل معمول مورد استفاده قرار نمی‌گیرد. به طور کلی، متصدی بار نیاز دارد که:

- نسبت به کوکتل‌های معمول و محبوب آشنایی کامل داشته باشد.
- قادر به ارائه خدمت به افراد در زمان واحد باشد
- قادر به مدیریت صندوق بار باشد
- شلوغی جمعیت را کنترل کند
- عاشق تعامل با افراد باشد و تصمیم‌گیری‌های سریع داشته باشد.

افراد شاغل در حرفه متصدی بار، زمانی که در ساخت کوکتل‌ها نیز مهارت کافی را داشته باشند، به عنوان میکسولوژیست شناخته می‌شوند.

صرف زمان زیاد در پشت میز بار، دیدگاه مناسبی را در رابطه با ذائقه مشتری ارائه می‌دهد که در نهایت منجر به رشد و پیشرفت در حرفه خود می‌شود.

علاوه بر این، بسیاری از دستوره‌های ابتکاری و محبوب کوکتل توسط متصدیان باهوش ایجاد شده است.

شک و تردید باقی مانده است (یا خیر)

به این مورد باید توجه داشت که هر دو تعریف ارائه شده به نوعی کلیشه ای هستند. بسیاری از افراد ترکیب کننده هستند که در هیچ یک از این دو دسته قرار نمی گیرند و تعداد بیشتری نیز در یکی از بخش ها تخصص دارند. به شکل ساده می توان بیان کرد که این حوزه بسیار گسترده بوده و فرصت های شغلی متعددی را برای افراد دارد.

هر موقعیت در حوزه کوکتل، شایستگی های خاص خود را دارد و به همین دلیل تردیدها هنوز هم در این حوزه باقی مانده است. در حقیقت، بسیاری از جوانب مثبت پشت پرده مخالفت استفاده از "میکسولوژی" قرار گرفته اند که بسیاری از این موارد، آن هایی هستند که دیگران به عنوان میکسولوژیست در نظر می گیرند.

- Tony Abou-Ganim's[1]

- The Modern Mixologist[2]

- Gray "Gaz" Regan[3]

- The Joy of Mixology[4]

سایت و پیج اینستاگرام من رو دنبال کنید تا از دنیای هیجان انگیز قهوه و نوشیدنی های سرد همواره مطلع باشید.

نویسنده: [رضا پورمحمودیان](#)

کپی برداری با ذکر منبع بلامانع است.

[پیج اینستاگرام من](#) [فروشگاه حامی کافه](#)

www.pourmahmoudian.ir