

به مناسبت روز جهانی قهوه، بررسی باید و نبایدهای راهاندازی یک کارگاه رُست

# گام به گام برشته کاری قهوه



عکس ها، میثم دهقان

### انواع قهوه و «کمر بند قهوه» دنیا

از مقدار دریا ره انواع قهوه و کشور های کشت کننده آن می پرسیم. می گوید: «در دنیا منطقه ای داریم به نام «کمر بند قهوه»، که از نظر آب و هوایی برای رشد در ختان قهوه مناسب است. این منطقه در آسیا کشور های اندونزی، هند، گینه نو ویتنامو در آفریقا، رواندا، اوگاندا، اتیوپی و کنیا را شامل می شود و در آمریکا برزیل، گوآتمالا، السالوادور، هندوراس، کاستاریکا و پرو را می توان نام برد. قهوه عمدتاً به گونه های «عریبکا» و «روبوستا» تقسیم می شود. گونه روبوستا قهوه ای است که در سطوح پایین تر نسبت به سطح دریا کشت می شود، در مقابل آفت ها مقاوم تر است و طعم و مزه خاصی ندارد. قهوه های عربیکا اما با کیفیت تر است و حجم بیشتری از قهوه تولیدی دنیا را به خود اختصاص می دهد. عربیکا ها معمولاً در ارتفاع ۷۰۰ متری بالاتر از سطح دریا کشت می شوند و نسبت به آفات آسیب

پذیر ترند به همین دلیل مراقبت از آن سخت تر است و قیمت بالاتری نسبت به روبوستا دارند. محبوبیت عربیکا هم از روبوستا بیشتر است، چرا که طعم و مزه خاص و به یادماندنی دارند و هر منطقه، طعم خاصی از قهوه را کشت می کند. یک گونه نایاب از قهوه هم هست که «لیبریکا» خوانده می شود و میزان کشت این قهوه در دنیا بسیار کم و در خاور میانه بسیار کمیاب است.»



### سفر قهوه از دان سبز تا دانه های خوش رنگ قهوه ای

بعد از گپ و گفت اولیه، مقدار و بچه ها مشغول کار می شوند و مراحل کار را با حوصله برایم توضیح می دهند:

● مرحله اول، «انتخاب دان قهوه خوب و مناسب» است. قهوه هایی که با عنوان «اسپیشالیتی» و «پرمیوم کلاس» شناخته می شوند، از کشور های همسایه وارد ایران می شوند که باید نوع مرغوب آن را تهیه کنیم. عمده کار ما با قهوه های با کیفیت است.

● مرحله دوم، «نمونه گیری» یا «پروفایل گیری» است. وقتی بخواهیم قهوه را در حجم بالا رست کنیم، معمولاً یک کیلوگرم از آن

نمونه گیری می شود. یعنی رست های متنوع با روش های گوناگون و در مایات مختلف روی دانه قهوه امتحان می شود تا بهترین رست که به بالا ترین کیفیت و بهترین طعمی که می شود از دانه انتظار داشت منجر می شود، دستمان بیاید.

● بعد از پروفایل گیری، مراحل رست شروع می شود. وقتی قهوه وارد درام (ظرف بزرگی که در دستگاه رست قرار دارد) می شود، دمای آن شروع به پایین آمدن می کند، تا جایی که دمای قهوه با دمای درام رستر یکی می شود و از یک جایی به بعد، دمای قهوه دوباره بالا می رود که به آن «نقطه برگشت» می گویند. از نقطه برگشت، قهوه طویشتن را از دست می دهد

و وارد مرحله «خشک شدن» می شود و رنگ آن به زردی گرایش پیدا می کند. این مرحله به بعد، مرحله یک واکنش شیمیایی «ملارد» شروع می شود. مرحله یک، همان ترق تروق اولیه قهوه و صدایی شبیه درست شدن پاپ کرن است. در این مرحله رستر طعم ها و بوهای نامطبوع و یک سری اسید های

یک شغل

قهوه، این نوشیدنی سحرآمیز که برای بعضی ها از نان شب هم واجب تر است، آن قدر قابل احترام است که یک روز از تقویم جهانی را به آن اختصاص داده اند. روز جهانی قهوه، در همه جای دنیا از جمله کشور ایتالیا به شکل یک رویداد سالانه جشن گرفته می شود و در این روز، مسابقاتی بین بارستاها از تمام نقاط جهان برگزار می شود و هنرشان را برای درست کردن قهوه های جذاب و لانه های خلاقانه به نمایش می گذارند؛ شرکت های سازنده تجهیزات طبخ و سرو قهوه هم در این روز بیکار نمی مانند و دستگاه های مدرن خود را به روز می کنند و با مشتریانشان به مذاکره می نشینند و حتی کشاورزان قهوه هم از این روز برای ترویج تجارت عادلانه قهوه (fair trade coffee) و آگاه کردن مردم از شرایط دشوار کشت و کار این

یک شغل

### چرا باید به قهوه های داخلی اعتماد کنیم؟

مقدار در پاسخ این سوال که: «چرا باید با وجود برندهای خارجی، یک ایرانی به قهوه داخلی و رستری های محلی اعتماد کند؟» می گوید: «در سراسر دنیا و به خصوص اروپا، قیمت قهوه های کارگاه های محلی (local roastery) از قیمت قهوه های کارخانه ای خیلی بالاتر است چرا که حجم کار در کارگاه ها کمتر است و در نتیجه، توجه و مراقبت از قهوه بیشتر است

و محصول با کیفیت بالاتری به مشتری عرضه می شود. در مقابل، قهوه های برند کارخانه ها برای این که قیمت تمام شده شان کمتر شود، با کیفیت پایین تری ارائه می شوند. اما متأسفانه داستان در ایران برعکس است. مردم فکر می کنند قهوه تجاری برند خارجی که قیمت آن سه برابر قهوه کارگاه های داخلی و محلی است، بهتر است در حالی که کیفیت قهوه برند خارجی که وارد ایران می شود در بیشتر موارد پایین تر است. متأسفانه مردم ما بیشتر دنبال اسم و رسم هستند تا کیفیت. اما باید بدانند که ما کارگاه های محلی برشته کاری بسیار خوبی در ایران داریم که کیفیت محصولانشان حتی از برخی برندهای اروپایی که این روزها در بازار قهوه مطرح هستند، بالاتر است.»

مقدار در پاسخ این سوال که: «چرا باید با وجود برندهای خارجی، یک ایرانی به قهوه داخلی و رستری های محلی اعتماد کند؟» می گوید: «در سراسر دنیا و به خصوص اروپا، قیمت قهوه های کارگاه های محلی (local roastery) از قیمت قهوه های کارخانه ای خیلی بالاتر است چرا که حجم کار در کارگاه ها کمتر است و در نتیجه، توجه و مراقبت از قهوه بیشتر است

و محصول با کیفیت بالاتری به مشتری عرضه می شود. در مقابل، قهوه های برند کارخانه ها برای این که قیمت تمام شده شان کمتر شود، با کیفیت پایین تری ارائه می شوند. اما متأسفانه داستان در ایران برعکس است. مردم فکر می کنند قهوه تجاری برند خارجی که قیمت آن سه برابر قهوه کارگاه های داخلی و محلی است، بهتر است در حالی که کیفیت قهوه برند خارجی که وارد ایران می شود در بیشتر موارد پایین تر است. متأسفانه مردم ما بیشتر دنبال اسم و رسم هستند تا کیفیت. اما باید بدانند که ما کارگاه های محلی برشته کاری بسیار خوبی در ایران داریم که کیفیت محصولانشان حتی از برخی برندهای اروپایی که این روزها در بازار قهوه مطرح هستند، بالاتر است.»

### کیفیت بالای قهوه داخلی در مقابل قیمت سرسام آور برند خارجی

«مصطفی خانعلی زاده» مدیر فروش این کارگاه است. او مهندسی معماری خوانده اما حالا چهار سالی می شود که وارد صنعت قهوه شده است. از او درباره بازار قهوه و اعتماد مردم به برند ایرانی می پرسیم، توضیح می دهد: «اول کار، پیدا کردن مشتری وفادار سخت است. همه مدعی هستند برند خارجی کیفیت بالاتری دار دو بین مردم بر طرفدار تر است اما حالا گذشت زمان، کافه ها و قهوه فروشی های معتبر شهر که مشتری اصلی ما هستند، روز به روز با اطمینان بیشتری خرید می کنند و ترجیح می دهند برند با کیفیت ایرانی را به جای برندهای گران قیمت خارجی به مشتریان عرضه کنند. بهترین و با کیفیت ترین قهوه که دان سبز آن از آمریکای مرکزی وارد می شود، توسط کارگاه های محلی مثل کارگاه ما کیلویی ۱۲۰ تا ۱۴۰ هزار تومان قیمت گذاری می شود اما قیمت قهوه یک برند دسته سوم و بی کیفیت اروپایی، کیلویی ۲۵۰ هزار تومان، یعنی دوبرابر است. نکته مهم دیگر در مصرف قهوه این است که هر چه تازه رست تر باشد، عطر و طعم بهتری دار و مشخصه قهوه ای که از کشورهای دیگر وارد می شود، مدت زیادی در راه است تا به دست مصرف کننده برسد، در حالی که قهوه های تولید کارگاه های محلی، به شکل تازه در دسترس است. خوشبختانه به تازگی مردم هم متوجه این تمایز شده اند و تعداد بیشتری طرفدار قهوه تازه رست هستند.»



مقدار در پاسخ این سوال که: «چرا باید با وجود برندهای خارجی، یک ایرانی به قهوه داخلی و رستری های محلی اعتماد کند؟» می گوید: «در سراسر دنیا و به خصوص اروپا، قیمت قهوه های کارگاه های محلی (local roastery) از قیمت قهوه های کارخانه ای خیلی بالاتر است چرا که حجم کار در کارگاه ها کمتر است و در نتیجه، توجه و مراقبت از قهوه بیشتر است

و محصول با کیفیت بالاتری به مشتری عرضه می شود. در مقابل، قهوه های برند کارخانه ها برای این که قیمت تمام شده شان کمتر شود، با کیفیت پایین تری ارائه می شوند. اما متأسفانه داستان در ایران برعکس است. مردم فکر می کنند قهوه تجاری برند خارجی که قیمت آن سه برابر قهوه کارگاه های داخلی و محلی است، بهتر است در حالی که کیفیت قهوه برند خارجی که وارد ایران می شود در بیشتر موارد پایین تر است. متأسفانه مردم ما بیشتر دنبال اسم و رسم هستند تا کیفیت. اما باید بدانند که ما کارگاه های محلی برشته کاری بسیار خوبی در ایران داریم که کیفیت محصولانشان حتی از برخی برندهای اروپایی که این روزها در بازار قهوه مطرح هستند، بالاتر است.»

### تجهیزات لازم برای ایجاد کارگاه رست قهوه

وقتی درباره تجهیزات راهاندازی یک کارگاه خوب و مجهز از مقدار می پرسیم، توضیح می دهد:

مهم ترین وسیله، قلب کارگاه با همان رستر ۳۰ تا ۱۲۰ کیلوگرمی است که این روزها بین ۳۰۰ تا ۸۰۰ میلیون تومان قیمت دارد. چند نمونه گیر نیاز است که بین ۲۰ تا ۵۰ میلیون تومان هستند. یک کارگاه محلی، دو آسیاب صنعتی و سه آسیاب نمونه گیری نیاز دارد که آسیاب های صنعتی هر کدام بین ۷۰ تا ۱۰۰ میلیون تومان و آسیاب های معمولی بین ۵ تا ۱۰ میلیون تومان قیمت دارند. برای تأمین مواد اولیه حداقل ۲۰۰ میلیون تومان سرمایه مورت نیاز است. یک ماشین «اسپرسو مولتی بویلر» که برای عصاره گیری لازم است، بین ۵۰ تا ۷۰ میلیون تومان قیمت دارد. وسایل دم آوری قهوه، لوازم لابراتوار مثل رنگ سنخ ها، رطوبت سنخ ها و فرکتومترها برای بررسی غلظت قهوه و لوازم آزمایشگاهی که به طور معمول بین ۴۰ تا ۲۰۰ میلیون تومان قیمت دارند. ماشین آلات بسته بندی هم حدود ۱۰۰ میلیون تومان است.

مقدار در پاسخ این سوال که: «چرا باید با وجود برندهای خارجی، یک ایرانی به قهوه داخلی و رستری های محلی اعتماد کند؟» می گوید: «در سراسر دنیا و به خصوص اروپا، قیمت قهوه های کارگاه های محلی (local roastery) از قیمت قهوه های کارخانه ای خیلی بالاتر است چرا که حجم کار در کارگاه ها کمتر است و در نتیجه، توجه و مراقبت از قهوه بیشتر است

و محصول با کیفیت بالاتری به مشتری عرضه می شود. در مقابل، قهوه های برند کارخانه ها برای این که قیمت تمام شده شان کمتر شود، با کیفیت پایین تری ارائه می شوند. اما متأسفانه داستان در ایران برعکس است. مردم فکر می کنند قهوه تجاری برند خارجی که قیمت آن سه برابر قهوه کارگاه های داخلی و محلی است، بهتر است در حالی که کیفیت قهوه برند خارجی که وارد ایران می شود در بیشتر موارد پایین تر است. متأسفانه مردم ما بیشتر دنبال اسم و رسم هستند تا کیفیت. اما باید بدانند که ما کارگاه های محلی برشته کاری بسیار خوبی در ایران داریم که کیفیت محصولانشان حتی از برخی برندهای اروپایی که این روزها در بازار قهوه مطرح هستند، بالاتر است.»

مقدار در پاسخ این سوال که: «چرا باید با وجود برندهای خارجی، یک ایرانی به قهوه داخلی و رستری های محلی اعتماد کند؟» می گوید: «در سراسر دنیا و به خصوص اروپا، قیمت قهوه های کارگاه های محلی (local roastery) از قیمت قهوه های کارخانه ای خیلی بالاتر است چرا که حجم کار در کارگاه ها کمتر است و در نتیجه، توجه و مراقبت از قهوه بیشتر است

و محصول با کیفیت بالاتری به مشتری عرضه می شود. در مقابل، قهوه های برند کارخانه ها برای این که قیمت تمام شده شان کمتر شود، با کیفیت پایین تری ارائه می شوند. اما متأسفانه داستان در ایران برعکس است. مردم فکر می کنند قهوه تجاری برند خارجی که قیمت آن سه برابر قهوه کارگاه های داخلی و محلی است، بهتر است در حالی که کیفیت قهوه برند خارجی که وارد ایران می شود در بیشتر موارد پایین تر است. متأسفانه مردم ما بیشتر دنبال اسم و رسم هستند تا کیفیت. اما باید بدانند که ما کارگاه های محلی برشته کاری بسیار خوبی در ایران داریم که کیفیت محصولانشان حتی از برخی برندهای اروپایی که این روزها در بازار قهوه مطرح هستند، بالاتر است.»

مقدار در پاسخ این سوال که: «چرا باید با وجود برندهای خارجی، یک ایرانی به قهوه داخلی و رستری های محلی اعتماد کند؟» می گوید: «در سراسر دنیا و به خصوص اروپا، قیمت قهوه های کارگاه های محلی (local roastery) از قیمت قهوه های کارخانه ای خیلی بالاتر است چرا که حجم کار در کارگاه ها کمتر است و در نتیجه، توجه و مراقبت از قهوه بیشتر است

صحبت از چالش های این صنعت که به میان می آید، مقدار لیخند می زند و می گوید: «این کار در واقع یک زنجیره است که هر حلقه آن، برای خودش چالشی است. زنجیره ای که از خرید دانه خوب و مرغوب شروع می شود. انتخاب دانه مرغوب خودش حرفه ای جداست که به کافی بایر (coffee buyer) معروف است. دانش گونه شناسی قهوه که زیر مجموعه ای از خرید قهوه محسوب می شود، بسیار مهم است. هر حله بعد رست قهوه است که رستر باید با توجه به ذائقه مردم منطقه، برشته کاری را انجام دهد. مثلاً ذائقه مردم مشهد بیشتر قهوه های تلخ اسموکی با همان دودی با کافئین بالا دیده نه قوی و سنگین می پسندند. گرم و آلوده بودن فضای رست هم یکی از معضلات این کار است. اگر ایمنی لازم در فضای کارگاه رعایت و دودهای مضر حاصل از رست به بیرون هدایت نشود، باعث سرطان ریه و آسمان در بلند مدت می شود. سرویس دستگاه ها اگر منظم و به صورت هفتگی انجام نشود می تواند باعث آتش سوزی در برخی از کانال ها و فضاهای خروجی بشود. حمایت مردم از تولیدات داخلی هم که خودش بحث جداگانه ای است.»



● مرحله آخر، «بسته بندی» است. معمولاً قهوه ها را بین ۳ تا ۵ روز در بسته های دارای سوپاپ یک طرفه نگه می دارند تا گاز حاصل از رست به صورت کامل خارج شود و در زمان عصاره گیری یا سرو قهوه، طعم و مزه نامطبوعی نداشته باشد. پس از آن، بسته بندی انجام و بسته های قهوه با برند ایرانی وارد بازار می شوند.

جدول سخت [شماره ۴۴۴]

۱	۲	۳	۴	۵	۶	۷	۸	۹	۱۰	۱۱	۱۲	۱۳	۱۴	۱۵	۱۶	۱۷	۱۸	۱۹	۲۰	۲۱	۲۲	۲۳	۲۴	۲۵	۲۶	۲۷	۲۸	۲۹	۳۰	۳۱
۱	۲	۳	۴	۵	۶	۷	۸	۹	۱۰	۱۱	۱۲	۱۳	۱۴	۱۵	۱۶	۱۷	۱۸	۱۹	۲۰	۲۱	۲۲	۲۳	۲۴	۲۵	۲۶	۲۷	۲۸	۲۹	۳۰	۳۱
۱	۲	۳	۴	۵	۶	۷	۸	۹	۱۰	۱۱	۱۲	۱۳	۱۴	۱۵	۱۶	۱۷	۱۸	۱۹	۲۰	۲۱	۲۲	۲۳	۲۴	۲۵	۲۶	۲۷	۲۸	۲۹	۳۰	۳۱
۱	۲	۳	۴	۵	۶	۷	۸	۹	۱۰	۱۱	۱۲	۱۳	۱۴	۱۵	۱۶	۱۷	۱۸	۱۹	۲۰	۲۱	۲۲	۲۳	۲۴	۲۵	۲۶	۲۷	۲۸	۲۹	۳۰	۳۱

حل جدول شماره ۴۳۳

۱	۲	۳	۴	۵	۶	۷	۸	۹	۱۰	۱۱	۱۲	۱۳	۱۴	۱۵	۱۶	۱۷	۱۸	۱۹	۲۰	۲۱	۲۲	۲۳	۲۴	۲۵	۲۶	۲۷	۲۸	۲۹	۳۰	۳۱
۱	۲	۳	۴	۵	۶	۷	۸	۹	۱۰	۱۱	۱۲	۱۳	۱۴	۱۵	۱۶	۱۷	۱۸	۱۹	۲۰	۲۱	۲۲	۲۳	۲۴	۲۵	۲۶	۲۷	۲۸	۲۹	۳۰	۳۱
۱	۲	۳	۴	۵	۶	۷	۸	۹	۱۰	۱۱	۱۲	۱۳	۱۴	۱۵	۱۶	۱۷	۱۸	۱۹	۲۰	۲۱	۲۲	۲۳	۲۴	۲۵	۲۶	۲۷	۲۸	۲۹	۳۰	۳۱
۱	۲	۳	۴	۵	۶	۷	۸	۹	۱۰	۱۱	۱۲	۱۳	۱۴	۱۵	۱۶	۱۷	۱۸	۱۹	۲۰	۲۱	۲۲	۲۳	۲۴	۲۵	۲۶	۲۷	۲۸	۲۹	۳۰	۳۱

دب اکبر ۱۰- تنها- همنشین برهمن- قرار کردن ۱۱- لوکس

-فرزند صالح- نوعی موشک ضدتانک ۱۲- نغمه- خراب ۱۳- توطئه پنهانی- سحر وافسون ۱۴- از مقام های موسیقی قدیمی ایران- در خوابی می کشند ۱۵- مضمون داستان- سنگ قیمتی از ترکیبات آلومین- گیاه تالاب ها ۱۶- آسمان- هوشمندی ۱۷- دریافت کردن- نام چند تن از پادشاهان هخامنشی بود ۱۸- مکر و حيله- خوشاوندی ۱۹- تشک مخصوص جودو -نویسنده فرانسوی کتاب کاندید ۲۰- عنوانی که از طرف مخالفان به پیروان اسماعیلیه داده شده بود- سالی که مبنای آن گردش زمین به دور خورشید است.

طراح جدول: بیژن گوریانی

افقی: ۱- اثری از آنتوان سن اگزوپری، نویسنده فرانسوی -انجام و اداره امور ۲- روحانی زرتشتی- مرکز کهنه گیلویه و بویر احمد- گران ترین محله شهر برلین- پول کم ارزش ۳- خرس بر طرفدار کارتونی- جزیره، عشق نبوده گر-خیل و خسیس- براندازی حکومت از طریق نظامی ۴- نام پیرمان کشور کنگو- رود جاری در خراسان شمالی -از پیرمیران بنی اسرائیل- اصل هر چیز ۵- حالتی در شروع بازی شطرنج مشهورترین رمان استاندال، نویسنده فرانسوی- طریقه نوع ۶- بزرگترین عصب بدن- جنگجوی سوار کار قرون وسطی- جنگ ایران ایالتی و مسلمانان در زمان یزدگرد سوم ۷- مدفن پنجمین دوره از دوران پالئوژنیک- معادل فارسی پلاسما ۸- حایل میان دو چیز- چرب کردن- دستمزد- اصلاح عکس پس از ظهور ۹- توضیح اضافی بر مواد قانون- گروهی از جانوران بی مهره دریایی- صاحب- شگرد ۱۰- از پرندگان شناگر- مزعمیات کربلای پنج- آتش هفت دانه- سبلی ۱۱- معادل فارسی گرافیک- از کمین جنگ صفین.

عمودی: ۱- لاف و گراف- از صور فلکی نیمکره جنوبی آسمان ۲- لغت شناس- معادل فارسی اختاره ۳- واحد نظامی- صوت ۴- ترکیب شیمیایی آیدار- قسمت کوچکی از خمیار که بر اثر انفجار جدا شده باشد- توسط سیمرغ بزرگ شد- بیا به... و چهره ارغوانی کن ۶- گرداگرد دهان- هیدروسفر- حرف گنیش ۷- داستانی عرفانی درباره حضرت ابراهیم (ع) نوشته علی مودنی- شغل و حرفه ای ندارد ۸- مزدور- سیاه دانه ۹- بزرگترین رشته سلول عصبی- ستاره ای کم نور در