خراسان روزنامه صبح ایران
دوشنبه ۱۳ شهریور ۱۳۹۶ . ۱۳ ذی الحجه ۱۴۳۸ . شماره ۱۹۶۲۶

نبض بازار

برخی کارشناسان معتقدند که جهش اقتصادی بعضی کشورها مدیون دو چیز است: یکی نفت و دیگری قهوه. در ایران اما اکثر افراد به نوشیدن چای عادت دارند نه قهوه. اما چندی است که قهوه جای خود را حسابی در دل مردم باز کرده و تقریبا از هر قشر و سن و پیشه‌ای مشتری دارد. به گفته کسانی که مدت‌هاست در این عرصه فعال هستند، طی سه سال اخیر، بازار فروش و مصرف قهوه پررونق بوده و گویا این روند، همچنان رو به رشد است.

آنچه برای خریدن و تهیه قهوه باید بدانید

بفرمایید یک فنجان قهوه!

خبرنگار روشنک غفاریان
h.habibi@khorasannews.com

بنابر تصور بعضی‌ها، قهوه نوشیدنی رایج در اروپا و آمریکا بوده که با گذر زمان، مرزها را درنوردیده و حالا به ما رسیده است. غافل از این که ایرانی‌ها خیلی پیشتر، قهوه خوران قهاری بوده اند که کسی به گردشان هم نمی‌رسید. در زمان صفویه، قهوه خانه‌های زیادی به سبک معماری ایرانی ساخته شدند که «کافی شاپ»های امروزی را درسته در جیبشان می‌گذاشتند. با ورود قهوه و مصرف روزافزونش در آن زمان، ایران به شبکه اقتصادی جهان وصل شد. قهوه نه فقط در اقتصاد که در فرهنگ جامعه آن زمان هم نقش مهمی داشته، مثلا آداب «قهوه قجری» هنگام خواستگاری یکی از این موارد است. این رسم، برای سنجش صداقت و شجاعت خواستگار طراحی شده بود. به این صورت که دو فنجان قهوه به فرد مورد نظر تعارف می‌کردند و به او می‌گفتند که در یکی زهر ریخته شده است. اگر خواستگار بیچاره حاضر به انتخاب و نوشیدن یکی از دو فنجان می‌شد، دختر را به او می‌دادند. بعدها، صدقه سر انواع چای و دمنوش که از چین آمد، حضور قهوه میان مردم کمرنگ شد و تا مدت‌ها بعد، این نوشیدنی تلخ، فقط خوراک روشنفکرها، نویسندگان و همچنین جماعت متجدد بود. اما این روزها، سر هر کوچه و پشت هر پس کوچه یک کافی شاپ سبز شده که کلی پای ثابتِ قهوه خور دارد. مغازه‌های قهوه فروشی گله به گله درِ هر خیابانی یافت می‌شوند و برای هر سلیقه و متناسب با هر بودجه، چیزی برای عرضه به مشتری دارند. حالا دیگر، خیلی‌ها برای خودشان یک پا متخصص قهوه شده اند و به مدد اسباب و وسایل به روز شده این صنعت، هر جور قهوه‌ای را در خانه درست می‌کنند «باقلوا»! گویا دوران طلایی قهوه، بار دیگر به بازار ایران بازگشته است. دخل و خرج هم برای آن که از قافله عقب نماند، این هفته به سراغ حرفه‌ای‌های این عرصه رفته و ضمن صرف انواع قهوه، به اطلاعات مهمی نیز دست یافته است.

افتصاد

چه نوع قهوه‌ای بخریم؟

انتخاب نوع قهوه ارتباط کاملا مستقیمی با ذائقه شما دارد. بسته به این که گونه گیاهی اش چه باشد، عطر، طعم و تلخی آن متفاوت است. اگر دانه قهوه «روبوستا» باشد، کافئین بیشتری دارد و طبیعتا تلخ تر است، درحالی که عطر و طعم «اربیکا» عالی است و میزان تلخی آن کمتر. در این بین، قیمت جهانی «اربیکا» ۲ تا ۳ برابر بیشتر از «روبوستا»ست. دانه‌های قهوه در بازار می‌توانند «روبوستا»، «اربیکا» یا مخلوطی از هر دو باشند. این مخلوط‌ها با درصدهای بسیار متنوعی ترکیب می‌شوند و فرمول آن در انحصار برندهای سازنده شان است. اگر شما قهوه‌ای تلخ با کافئین بالا می‌پسندید، یا روزهای سخت کاری با کلی دوندگی را پیش رو دارید، ترکیبی با درصد روبوستا بیشتر می‌تواند شما را ساعت‌ها شاداب و آماده به یراق نگه دارد. از طرف دیگر، اغلب قهوه‌های برند در دنیا، از لحاظ عطر و طعم برتری دارند و در ترکیبشان درصد بیشتری از انواع اربیکا وجود دارد.

یکی از عوامل موثر در طعم تلخ قهوه، تفت دادن آن است. هر چه قهوه بیشتر تفت بخورد رنگش تیره تر و طعمش تلخ تر می‌شود. البته این فراوری روی قیمت هم بی تاثیر نیست. قهوه «سبز» کلا تفت داده نمی‌شود و اصولا خام است. این نوع قهوه بیشتر برای کاهش وزن و لاغری کاربرد دارد. البته دخل و خرج نمی‌تواند به تنهایی تاثیر آن را در کاهش وزن تایید کند، اما این طور که دستگیرش شده، قیمتش از حدود کیلویی ۵۰ هزار تومان شروع می‌شود و برای برند «کلمبیا» تا ۱۲۰ هزار تومان در هر کیلو نیز می‌رسد. قهوه‌ای که به صورت فله فروخته می‌شود، مدل بسته بندی ندارد و برند نیست. چون هزینه بسته بندی در کار نیست ارزان تر است و برای استفاده روزمره به صرفه تر. اما اگر قهوه‌ای برند بود، بسته بندی می‌شود و دیگر فله اش موجود نمی‌باشد. کلا قهوه‌های برند، عطر و طعم بهتری دارند، کار بهداشت شان درست است و به تبع آن گران ترند.

قهوه آسیاب شده یا دانه درسته؟

وقتی به مغازه قهوه فروشی می‌روید هم پودر قهوه برای فروش هست و هم دانه‌های آن. اگر در خانه آسیاب برقی یا دستی مخصوص دارید، به صرفه است که دانه درسته بخرید. گرچه بسیاری مغازه‌ها بابت آسیاب کردن دانه‌ها از شما پول نمی‌گیرند ولی بعضی هم می‌گیرند. جدای از این، پودر قهوه خیلی سریع تر عطر و بوی خود را از دست می‌دهد، پس اگر قبل از هر بار تهیه قهوه خودتان آن را آسیاب کنید، نتیجه کار محشر خواهد شد.

با این حال، باید در مورد نوع دانه و میزان آسیاب کردن آن برای تهیه انواع قهوه چیزهایی بدانید. مثلا میزان فوم در قهوه ترک به جنس دانه ربط دارد. گویا دانه‌های هندی، فوم بیشتری می‌دهند. نظر به این که قهوه ترک ملایم و به قول استادان فن «لایت» است، برای تهیه آن از دانه روبوستا یا ترکیبی که درصد بیشتری روبوستا دارد، استفاده می‌کنند. آقای نیک، یکی از فروشندگان قدیمی قهوه می‌گوید: «چون در روش تهیه قهوه ترک عصاره گیری نداریم، دانه اربیکا برای این کار حیف می‌شود. همچنین، دانه‌هایی با رنگ روشن برای قهوه ترک مناسب هستند، چون وقتی حرارت می‌بینند زیادی تیره نشده و رنگ قهوه را سیاه نمی‌کنند». اگر قرار باشد دانه قهوه به روش ترک تهیه شود، باید خیلی خوب آسیاب شود؛ درست مثل آرد. اما برای تهیه قهوه فرانسه یا «اسپرسو»، دانه را در حدی می‌سایند که به شکل دانه‌های شکر درآید.

> یکی از عوامل موثر در طعم تلخ قهوه، تفت دادن آن است. هر چه قهوه بیشتر تفت بخورد رنگش تیره تر و طعمش تلخ تر می‌شود. البته این فراوری روی قیمت هم بی تاثیر نیست

نگوییم «نسکافه»، بگوییم «قهوه فوری»

قهوه فوری را همه می‌شناسند. نوع «عمل آوری» شده قهوه که هیچ دنگ و فنگ اضافی ندارد و فقط با کمی آب داغ آماده خوردن است. «نسکافه» در اصل نام برندی معروف و قدیمی است که در ذهن مردم ایران جا خوش کرده و هر نوع قهوه فوری با هر نام و نشان تجاری را می‌گویند: نسکافه! قهوه فوری به صورت فله هم فروخته می‌شود و در هر کیلو ۱۰۰ تا ۱۵۰ هزار تومان ارزان تر از برندهای بسته بندی شده است. اما دانه‌های قهوه‌ای رنگ در شیشه‌های قشنگ مارکدار بیشتر خریدار دارد. قهوه فوری دو مدل کلی دارد: «کافه گُلد» و «کافه کلاسیک». مدل «گلد» از دانه‌هایی با کیفیت بهتر تهیه شده و عطر بهتری هم دارد. درضمن غلیظ‌تر هم هست که این ویژگی‌ها سبب بالا رفتن قیمتش شده. نام‌هایی چون «نسکافه»، «جاکوبز» و «دیوید اُف» در بازار مشهد شناخته شده اند و هر کدامشان دو تا پنج مدل مختلف دارند که از نظر میزان تلخی با هم فرق دارند. مثلا «دیویداُف» کرم رنگ تلخی کمتری نسبت به مدل اسپرسوی آن دارد. بهتر است هنگام خرید از فروشنده درباره طعم و غلظت هر مدل بپرسید تا انتخاب درستی داشته باشید.

ساز و برگ تهیه قهوه

انواع و اقسام ادوات تهیه قهوه در بیشتر مغازه‌های قهوه فروشی یافت می‌شود و حد و مرزی برای آن نیست؛ از قهوه جوش‌های کوچک دستی گرفته تا دستگاه‌های تخصصی و حرفه ای. ممکن است برای درست کردن یک فنجان قهوه، هزار جور زَلم زیمبو به کار رود. قهوه جوش‌های ساده دستی، رایج ترین وسیله‌ای هستند که در همه فروشگاه‌ها پیدا می‌شود. قیمت آن‌ها از ۲۰ تا ۸۰ هزار تومان متغیر است. اندازه شان از حجم یک فنجان تا قد یک شیر جوش متغیر است و طبیعتا هر چه بزرگ تر، گران تر. اما جنس فلز آن تاثیر بیشتری روی قیمتش دارد. قهوه جوش‌های مسی و برنجی گران تر از انواع استیل و روی هستند و مورد تایید حرفه‌ای‌های قهوه خور! یک آقای کافه من که به گفته خودش حدود هشت سال سابقه کار دارد، نوع مسی را بهترین قهوه جوش می‌داند: «مس رسانای بسیار خوبی است و حرارت را یکنواخت به مخلوط می‌رساند و در نهایت قهوه خوبی به عمل می‌آید. البته باید برای کار با این قهوه جوش‌ها مهارت کسب کنید».

نوع دیگری از قهوه جوش‌های دستی وجود دارد که با آن «اسپرسو» درست می‌کنند. طرح و رنگ‌ها یشان زیباست و نه چندان گران. یکی از فروشندگان قهوه در بولوار سجاد مشهد معتقد است که این‌ها قهوه سازهای مسافرتی هستند و برای تهیه «اسپرسوی واقعی» باید از دستگاه‌های قهوه ساز کمک گرفت. تصور بیشتر ما از قهوه ساز همان وسیله برقی خوشگلی است که زیاد جا نمی‌گیرد و با آن انواع قهوه و کاپوچینو را می‌توان درست کرد. اما مدل‌های «گازی» که (روی اجاق گاز قرار می‌گیرند)، نوع حرفه‌ای قهوه سازها محسوب می‌شوند. این طور که آقای فروشنده می‌گوید، برندهای ساخت ایتالیا در دنیای قهوه سازها حرف اول را می‌زنند. مارک‌هایی چون Bialityو GAT از این جمله اند. او یک قهوه جوش سه تکه با نام «موکاپات» نشانم می‌دهد که ۴۵۰ هزار تومان قیمت دارد. اما آن قهوه ساز کوچک و مشکی روی میز، نظر مرا جلب کرده. فروشنده می‌گوید که با «لیزر» کار می‌کند و قهوه خوبی هم در می‌آورد: «قابل شما را ندارد... ۶۴۰ هزار تومان...».

قهوه به جای نفت

اگر کمی وقت بگذارید و بازار قهوه را رصد کنید، به راحتی در می‌یابید که مصرف این نوشیدنی در ایران رو به افزایش است. این می‌تواند فرصتی باشد برای یک چرخه درآمدزایی پرسود. فرقی هم نمی‌کند چه کسی کجای این چرخه است. چه کافه من و فروشنده جزء قهوه باشد، چه وارد کننده تجهیزات یا مربی با سابقه و حرفه ای، همه از این جریان اقتصادی بهره خواهند برد. تازه، لازم نیست در تولید قهوه به خودکفایی برسیم. آن را وارد کرده، فراوری می کنیم و سپس می‌فروشیم. درست همان کاری که ایتالیا کرده است. رئیس انجمن قهوه و کاکائوی ایران معتقد است که «سود حاصل شده از فراوری قهوه بسیار بیشتر از تولید دانه و کشت آن است». او همچنین گله کرده که در برزیل، «وزارت قهوه» دارند و این محصول برای آنان یک کالای استراتژیک است. درحالی که ایران قهوه را کالایی لوکس می‌داند و برای وارداتش حدود ۱۲ درصد تعرفه می‌گذارد. به گفته آقای رستمی «اگر فراوری قهوه در ایران پا بگیرد، سود آن به حدی زیاد است که ظرف کمتر از ۱۰ سال می‌تواند جایگزین صادرات نفت شود».

نوع قهوه	قیمت هر کیلو
قهوه فله مدیوم	۷۵ هزار تومان
قهوه فله دارک	۸۰ هزار تومان
قهوه لازارین	۲۴۰-۱۳۰ هزار تومان
قهوه لامبورگینی	۲۲۰-۱۸۰ هزار تومان
قهوه لاواتزا	۱۴۰-۷۰ هزار تومان
قهوه فوری کلاسیک فله	۴۵ هزار تومان
قهوه فوری گلد فله	۹۵ هزار تومان
قهوه فوری جاکوبز سبز رنگ	۲۰۰ هزار تومان
قهوه فوری دیویداف	۲۵۰ هزار تومان
پودر شیر کم چرب فله	۲۴ هزار تومان
قهوه ترکیب مخصوص	۱۰۰ هزار تومان
قهوه پالیز ویژه	۱۲۰ هزار تومان