

قهوه‌فروشی یکی از مشاغلی است که جوانان امروزی از آن استقبال کرده‌اند

یک فنجان آرامش

حسین برادران فراپاورد به مغازه با چهره شاداب و خندان مغازه‌دار که جوانی ۳۰ ساله است روبه‌رو می‌شوم. ظاهر مغازه بانمای چوب‌قهوه‌ای و نورهای مخفی ملایم هماهنگی کاملی با قفسه‌های شیشه‌ای پر از دانه‌های قهوه ایجاد کرده است. وجود این همه رنگ‌قهوه‌ای برایم جالب است حتی میز و صندلی‌ها به همان رنگ قهوه‌ای هستند. در میان گفت‌وگو با صاحب قهوه‌فروشی متوجه شدم این رنگ غالب، علاوه بر هارمونی احساس آرامش و سکون بیشتری را ایجاد می‌کند. در این گزارش با چم و خم شغل قهوه‌فروش‌ها آشنا می‌شویم.

تفدادن و دم کردن تفاوت قهوه‌هاست

مصطفی محمدنژاد متولد ۱۳۷۰ و دومین کسی است که در محله کوی امیرالمؤمنین^(ع) مغازه قهوه‌فروشی راه انداخته است. او اطلاعات جامع و کاملی درباره انواع قهوه دارد.

محمدنژاد درباره میوه قهوه و دلیل نام گذاری انواع قهوه می‌گوید: «درخت قهوه در مناطق گرمسیری و مرطوب زمین می‌روید. با توجه به میزان ارتفاع و رطوبت فضا و دوری و نزدیکی به دریا نوع دانه قهوه به نام‌های روبوستا و عربیکا به دست می‌آید. دانه‌های روبوستا تلخ و کافئین بیشتری دارند و دانه‌های عربیکا معمولاً به ترشی می‌زند و کافئین کمتری دارند. به قهوه‌های به دست آمده از مخلوط قهوه عربیکا و روبوستا میکس می‌گویند. بهترین قهوه تولید کشور کلمبیا و بدترین نوع آن قهوه ویتنام است. دانه‌های قهوه بعد از چیدن سبز رنگ هستند و با خشک شدن به رنگ قهوه‌ای تبدیل می‌شوند. میزان روشنی یا تیره بودن قهوه در طعم و مزه آن تأثیر دارد. بعد از خشک کردن دانه‌های

قهوه، نوبت رست (تفدادن) است. برخی مغازه‌دارها رست قهوه را در دستگاه تخمه‌گردون انجام می‌دهند. استفاده از این روش کیفیت قهوه را پایین می‌آورد. رست قهوه در دستگاه‌های صنعتی مجهز بهترین کیفیت را دارد. بعد از رست دانه‌های قهوه، آسیاب و در پایان دم کشیده و قهوه آماده خوردن می‌شود. این همه قهوه با نام‌های متفاوت: قهوه ترک، فرانسه، اسپرسو یا کاپوچینو همه از همان ۲ نوع دانه قهوه (روبوستا و عربیکا) به دست می‌آید.

او ادامه می‌دهد: همه انواع قهوه به دلیل تفاوت در رست (تفدادن) آسیاب کردن و دم کردن قهوه به وجود آمده است. به عنوان نمونه چون برای اولین مرتبه ترک‌ها دانه‌های قهوه را با روش رست و دم کردن خاص خودشان درست کردند این قهوه به قهوه ترک معروف شده است. با توجه به نوع رست، آسیاب و دم کردن ۲۰ نوع قهوه وجود دارد. با توجه به تنوع فراوان قهوه کافه‌دارهای کمی وجود دارند که بتوانند انواع قهوه را تهیه و دم کنند. جالب است بدانید بسته به ساعت شبانه روز حتی نوع فعالیت (ورزشکار، کارمند، کارگر، خانم و آقای) و ذائقه هر فرد، کافه‌دار می‌تواند خوردن قهوه خاصی را به مشتری توصیه کند و این نشانی از تنوع بسیار زیاد قهوه دارد.

استقبال از مغازه‌های قهوه‌فروشی

مغازه‌های قهوه‌فروشی در مدت ۱۰ سال گذشته به شدت افزایش یافته است به همین دلیل درآمد گذشته را ندارد. اما یک کافه‌دار مجرب هنوز هم می‌تواند با تولید قهوه خوب درآمد زیادی داشته باشد.

محمدنژاد می‌گوید: «به دلیل کافئین موجود در

قهوه و نشاط و نیروبخشی‌ای که ایجاد می‌کند مغازه‌های قهوه‌فروشی در حال گسترش هستند. بیشتر مشتری‌های صبح قهوه‌فروشی‌ها کارگران و صاحبان مغازه‌ها هستند که با خوردن یک فنجان قهوه و گرفتن انرژی کار خود را شروع می‌کنند. در بین روز نیز افراد مختلف حتی خانم‌های خانه‌دار و افراد میانسال و بازنشسته نیز مشتری این نوع کاسی هستند. بیشترین مشتری‌های شبانه هم تپ‌جوان به ویژه جوانان ورزشکار هستند. چون قهوه‌فروشی‌ها به مکانی برای دوره‌های دوستانه تبدیل شده‌اند جوانان علاقه زیادی به قهوه‌سراها و کافی‌شاپ‌ها

منطقه ۳



پیدا کرده‌اند. امروز در همین محله امیرالمؤمنین^(ع) ۳۸ مغازه قهوه‌فروشی و کافی‌شاپ وجود دارد. با افزایش تعداد قهوه‌فروشی‌ها و کافی‌شاپ‌ها مشتری‌ها درآمد ماحیلی کم شده است. در سال اخیر با توجه به تحریم‌ها و محدودیت ورود قهوه قیمت‌ها افزایش یافته است. اما از طرف دیگر چون مشتری‌ها برای قهوه مرغوب پول خوبی می‌دهند و برخلاف دیگر اجناس قهوه را می‌توان با توجه به موقعیت مکانی و نوع قهوه با قیمت خوبی فروخت کافه‌دار مجرب و باسلیقه می‌تواند درآمد خوب و زیادی داشته باشد.

ضرورت دستگاه آسیاب قهوه

این کافه‌دار می‌گوید: «دستگاه آسیاب قهوه یکی از وسایل ضروری در قهوه‌فروشی‌هاست. آسیاب در انواع صنعتی و خانگی وجود دارد. آسیاب صنعتی را می‌توان روی درجه بسیار ریز و درشت تنظیم کرد و بر همین منوال دانه‌های قهوه را آسیاب کرد. میزان درشتی و ریزی آن در نوع قهوه‌ای که در جریان آسیاب دانه‌های قهوه به دست می‌آید بسیار مؤثر است. دانه‌های ریز، مزه و طعم تلخ‌تری دارند و هر چه دانه‌ها درشت‌تر بشود از تلخی طعم قهوه کاسته می‌شود. برای تهیه قهوه فرانسه باید با تنظیم درجه آسیاب، دانه‌های قهوه را به میزان مورد نظر آسیاب کرد و اگر درشتی و ریزی پودر قهوه به میزان استاندارد و لازم نباشد طعم واقعی قهوه فرانسه به دست نمی‌آید. به دلیل کیفیت پایین قهوه وارد شده به ایران که به طور معمول همراه با ریگ زیادی است کارکرد مفید دستگاه آسیاب قهوه خیلی کمتر از میزان استاندارد جهانی است.

بهترین دستگاه قهوه‌ساز، صنعتی است

محمدنژاد می‌گوید: «دستگاه قهوه‌ساز یا اسپرسو در ۳ نوع صنعتی، نیمه‌صنعتی و خانگی وجود دارد. بهترین نوع دستگاه قهوه‌ساز دستگاه صنعتی است. با دستگاه صنعتی قهوه‌ساز می‌توان فشار و حتی حرارت مورد نیاز را برای عمل آوری انواع قهوه به وجود آورد. قهوه به دست آمده در این دستگاه بهترین کیفیت و طعم را دارد. اما به دلیل قیمت زیادی که این دستگاه دارد و همچنین نیاز به مهارت و بژه برای تنظیم فشار و حرارت، بیشتر کافه‌داران توانایی استفاده از قهوه‌ساز صنعتی را ندارند و بیشتر از دستگاه‌های قهوه‌ساز نیمه‌صنعتی یا قهوه‌ساز خانگی استفاده می‌کنند، البته با تهیه قهوه با این روش (نیمه‌صنعتی و خانگی) از مرغوبیت قهوه کاسته خواهد شد و قهوه به دست آمده طعم و مزه مطلوبی نخواهد داشت. دستگاه خانگی شاید کیفیت قهوه‌ساز صنعتی را نداشته باشد اما برای مصرف در خانه مناسب است.

۳ سال اخیر با توجه به تحریم‌ها و محدودیت ورود قهوه قیمت‌ها افزایش یافته است

