ZENDEGI - SALAM
زندگی سلام
ضمیمه روزنامه خراسان
سه‌شنبه • ۱۲ دی ۱۳۹۶
۱۴ ربیع الثانی ۱۴۳۹ • ۲ ژانویه ۲۰۱۸
۹۴۵

آشنایی با شغل جذاب، خوشبو و هیجان‌انگیز «باریستا»

کیمیاگری در کافه!

الهه توانا- میز و صندلی کنج کافه، گاهی بهترین نقطه دنیاست برای فرار از هیاهوی خیابان‌ها و شلوغی‌ها و استرس‌های هر روزه؛ برای دیدن یک دوست، برای یک قرار کاری آرام و قهوه با آن طعم یگانه و عطر سرمست‌کننده‌اش، جادوی حال خوب کافه است. حالا تصور کن قرار باشد هر روز در چنین فضایی کار کنی، نفس بکشی و وقت بگذرانی. فکر کن بلد باشی یک مشت دانه سبز و سخت را به یک فنجان نوشیدنی مطبوع و محبوب تبدیل کنی؛ «باریستا»، کیمیاگری است که این کار را خوب می‌داند، آدم خوشبختی که یکی از خوشبوترین و خوشمزه‌ترین و هیجان‌انگیزترین شغل‌های دنیا را دارد. پرونده امروز، آشنایی با زیروبم این شغل است. هفته گذشته با دو برادر باریستا قرار گفت‌وگو داشتم؛ گفت‌وگوی مفصل چندساعته‌ای که خلاصه‌اش را در ادامه می‌خوانید، به همه سوالات و کنجکاوی‌های شما درباره این شغل پاسخ خواهد داد.

عکس‌ها: صادق ذباح

باریستا، دانشمندی که قهوه دم می‌کند

مصطفی ۳۴ ساله است. عضو انجمن باریستای ملی ایران، داور مسابقات باریستای ایران طی دو دوره و مدرس فنی وحرفه‌ای. هتلداری خوانده و از ۲۲ سالگی وارد حرفه قهوه شده‌است. کارش را با باریستایی توی هتل شروع کرده، بعد کم‌کم مستقل شده و حالا هم چندسالی است که با یک گروه حرفه‌ای، آکادمی قهوه راه‌انداخته‌است. این آکادمی به‌صورت تخصصی در حوزه‌های مختلف قهوه کار می‌کند؛ از برشته‌کاری قهوه تا مشاوره راه‌اندازی کافه و آموزش پرسنل کافه و آموزش باریستا.

با برادران باریستا توی کافه کوچک و جمع‌وجوری قرار دارم. ۱۰ صبح است و طبق توقعم، کافه حسابی خلوت؛ خوشحالم که برای ضبط کردن گفت‌وگویمان مشکلی نداریم. نیم‌ساعت نمی‌گذرد که توی کافه جایی برای ایستادن باقی نمی‌ماند و نیمکت جلوی در هم به قُرقِ مشتریان بیرون‌بر درمی‌آید. بقیه مصاحبه را بین صدای خرت‌خرت آسیاب قهوه و فش‌فش دستگاه اسپرسوساز ضبط می‌کنیم. فکر می‌کنم کاش وسیله‌ای هم بود که می‌شد این بوی تلخ و تازه را ضبط کرد و نگه‌داشت. برادران باقرپناه اما هم به این سروصداها عادت دارند، هم مثل من از بوی کره داغ سرگیجه نمی‌گیرند. چند دقیقه‌ای طول می‌کشد تا من هم به فضا عادت کنم؛ حالا همه حواسم پیش دنیای جالب باریستاهاست.

مرتضی، ۲۸ ساله است. دانش‌آموخته انجمن تخصصی قهوه اروپا و مدرس فنی و حرفه‌ای. فوق دیپلم حسابداری دارد و آن‌قدر رشته تحصیلی‌اش را دوست داشته که اصلا فکر نمی‌کرده یک‌روز کاری غیر از حسابداری انجام بدهد. برادرش واسطه آشنایی او با محیط کافه و کار باریستا می‌شود و مرتضی به‌قول خودش چشم باز می‌کند و می‌بیند وسط این حرفه است و دیگر نمی‌تواند رهایش کند.

۱

این‌روزها به‌واسطه کسب‌وکار پررونق کافه‌ها، باریستا به شغل کنجکاوبرانگیزی تبدیل شده‌است. فکر می‌کنم این سوال خیلی از جوان‌ها باشد؛ چطور می‌شود باریستا شد؟

مرتضی: قبلش بهتر است تعریف دقیقی از باریستا داشته‌باشیم؛ باریستا کسی است که پشت بار می‌ایستد و نوشیدنی گرم برمبنای قهوه درست می‌کند. مجموعه مهارت‌های باریستا در یک دوره ۸۵ ساعته با عنوان «متصدی کافی‌شاپ» یا دوره ۲۰۸ ساعته هتلداری در سازمان فنی‌وحرفه‌ای آموزش داده می‌شود که البته این آموزش‌ها از ۱۵-۱۰ سال پیش تا الان به‌روز نشده‌است. در آموزشگاه‌های خصوصی هم دوره‌های مختلفی برگزار می‌شود. در مشهد، آموزشگاه‌ها تا جایی که من می‌دانم متصدی کافی‌شاپ را بیشتر به‌صورت تئوری تدریس می‌کنند و فقط یک موسسه است که قهوه و مهارت‌های باریستا را به‌صورت تخصصی آموزش می‌دهد. برای گذراندن این دوره‌ها، محدودیت سنی و جنسیتی وجود ندارد و هرکس به قهوه و مشتری‌مداری (customer service) -ارتباط برقرار کردن با مشتری در این کار خیلی مهم است- علاقه داشته‌باشد می‌تواند آموزش ببیند.

۲

این حرفه در دنیا چطور آموزش داده می‌شود؟

مرتضی: انجمن تخصصی قهوه اروپا، در چهار ماژور یا رشته دوره آموزشی برگزار می‌کند؛ مهارت های باریستا، دم‌کردن قهوه به روش دستی، برشته‌کاری (Roast) و درک مهارت‌های حسی یا چشیدن قهوه؛ یعنی چطور مثل یک متخصص از زبان و کامت استفاده کنی و قهوه را بچشی که این خودش فرایند فوق‌العاده پیچیده‌ای دارد. برای هرکدام از این ماژورها، در دنیا مسابقه برگزار می‌شود. قبل از تحریم‌ها، مدرسان انجمن تخصصی قهوه هر سال به ایران می‌آمدند و دوره‌های آموزشی برگزار می‌کردند. ایران هم تا دو سال پیش عضو این انجمن بود اما به دلیل تحریم دیگر ما را به رسمیت نمی‌شناسند. با این‌همه، مسابقات باریستا هر سال به همت انجمن باریستای ایران در تهران برگزار می‌شود.

۳

حالا که بحث مقایسه پیش آمد، بگویید وضعیت باریستاهای ایرانی در دنیا چطور است؟

مصطفی: تفاوت خارجی‌ها با ما این است که آن‌ها معمولا شروع‌کننده هستند، جدیدترین تجهیزات اول در اختیار آن‌ها قرار می‌گیرد و تا به ما برسد، حداقل ۳تا۶ ماه طول می‌کشد. زمان، الان در کار ما خیلی مهم شده و خیلی راحت می‌تواند ما را عقب بیندازد.

مرتضی: البته بین باریستاهای ایرانی و خارجی از لحاظ علمی، فاصله‌ای وجود ندارد. الان در برشته‌کاری کشورمان خیلی قوی شده و نیازی به محصولات خارجی نداریم؛ می‌توانیم دانه سبز را وارد کنیم و با همان کیفیت، چه بسا بهتر روست (برشته) کنیم. در عصاره‌گیری قهوه (ترکیب قهوه آسیاب‌شده خشک با آب داغ) هم در رقابت با باریستاهای خارجی خیلی خوب عمل می‌کنیم.

۴

همه قهوه‌هایی که می‌شناسیم دستورالعمل تهیه خاصی دارند که کمابیش در همه‌جای دنیا هم یکسان است. می‌خواهم بدانم خلاقیت و ابتکار در این حرفه جایی دارد یا باریستا صرفا باید طبق دستورالعمل کار کند؟

مصطفی: درست است، بعضی اُردرها مثل اسپرسو، لاته و کاپوچینو در همه‌جای دنیا تقریبا قانون مشخصی دارند اما خلاقیت باریستا هم مهم است. باریستاها در مسابقات غیر از چهارتا اسپرسو و چهارتا کاپوچینو، باید چهارتا قهوه ابداعی خودشان را هم درست کنند. قهرمان باریستای آمریکا در سال ۲۰۱۴، «لیلا قنبری» باریستای ایرانی-آمریکایی بود که در چرخه طعم اسپرسو توانست یک طعم را به اسم خودش ثبت کند؛ او یک تکه از چوب درخت را آتش زد، دودش را قاطی اسپرسو کرد و اسپرسوی دودی به‌وجود آورد.

۵

این اسم‌های عجیب و غریبی که توی منوی کافه ها هم می‌بینیم، همان خلاقیت باریستاست؟

مصطفی: قهوه ابداعی که در مسابقه از باریستا خواسته می‌شود هم اساس و قاعده‌ای دارد، هر ترکیب کردنی مجاز و نشانه خلاقیت نیست. موضوع دیگری که الان در کافه‌ها مد شده، شکل غیرعادی سفارش‌هاست که مشتری برای خوردن و نوشیدن شان به زحمت می‌افتد. من فکر می‌کنم، سادگی همیشه بهتر است. ضمن این‌که گاهی مشتری خواسته‌ای غیرمعمول دارد؛ مثلا ترکیب آب‌هویج و پرتقال که در منوی خیلی از آب‌میوه‌فروشی‌ها است برای بدن مضر است و ما نباید چنین چیزی را سِرو کنیم.

مرتضی: موضوع دیگری که الان توی کافه‌ها دیده می‌شود، ترکیب نوشیدنی‌های انرژی‌زا با قهوه است که تأثیر بدی روی بدن دارد.

۶

بعضی از باریستاها با مشتری‌شان گپ می‌زنند، چند تا سوال می‌پرسند و براساس آن به او نوشیدنی پیشنهاد می‌کنند. این کار جزو وظایف باریستاست یا صرفا یک ترفند تبلیغاتی؟

مرتضی: ببینید بعضی نوشیدنی‌ها، آداب نوشیدن در زمان‌های مختلف دارند؛ مثلا آن‌هایی که با شیر ترکیب می‌شوند، مثل کاپوچینو و لاته بیشتر مناسب صبح هستند و نوشیدنی‌هایی که شیر کمتری در آن‌ها استفاده می‌شود، برای عصر بهترند. خب باریستا باید این نکات را بداند. ضمن این‌که بعضی وقت‌ها مشتری نمی‌داند چه چیزی انتخاب کند. من اگر بگویم در شغل ما دانش روان‌شناسی وجود دارد، مبالغه نکردم. زبان بدن، تماس چشمی و حال‌وهوای مشتری برای ما مهم است؛ یک باریستا اگر بتواند این‌ها را تشخیص بدهد خیلی عالی است.

۷

شاخصه‌های طعمی قهوه یعنی چه؟

مرتضی: تصور بیشتر مردم از قهوه، یک نوشیدنی تلخ است درحالی‌که تلخی یکی از شاخصه‌های قهوه است. قهوه‌ها با توجه به مناطق رشدشان در اقلیم‌های مختلف، شاخصه‌های طعمی و اسیدیته‌های مختلفی به خودشان می‌گیرند؛ تلخی، تنها یکی از این شاخصه‌های طعمی است. ما می‌توانیم از قهوه، مزه‌های میوه‌ای مثل مرکبات و گیلاس بگیریم؛ بدون این‌که چیزی به آن اضافه کنیم. این‌ها قهوه‌های «موج سوم» محسوب می‌شوند؛ موج سوم یعنی استفاده از قهوه‌های تک‌خاستگاه. قبلا قهوه‌ها، باکیفیت و بی‌کیفیت، از تمام مناطق ترکیب می‌شد و درنهایت به‌صورت طبیعی چهارتا شاخصه مزه‌ای ایجاد می‌کرد؛ تلخ، شیرین، ترش و کاکائویی. اما قهوه‌های تک‌خاستگاه هرکدام طعمی مشخص و نیاز به عصاره‌گیری مخصوص به خودش دارد. حالا باریستاها باید شرایط خاص رشد، فرایند شست‌وشو و خشک شدن قهوه را هم بدانند چون همه این‌ها روی طعم تأثیر می‌گذارند. من دوست دارم باز تأکید کنم که قهوه تلخ نیست.

۸

اگر کسی خیلی غمگین باشد، چه چیزی به او پیشنهاد می‌کنید؟

مرتضی: قهوه بدون شیر، ترکیب با آب داغ؛ چون شیر یک کم سنگینی ایجاد می‌کند. بعد سعی می‌کنم از شاخصه‌های طعمی قهوه برایش توضیح بدهم تا خودش بتواند آن‌ها را در قهوه‌اش پیدا کند. باریستا اول خودش باید بداند دارد چه چیزی را عصاره‌گیری می‌کند و چه مزه‌ای می‌دهد. قسمت جذاب ماجرا آن‌جاست که این کشف طعمی را با مشتری درمیان بگذارد و مشتری هم آن طعم را پیدا کند. باریستا همچنین باید بداند قهوه در دماهای مختلف چه طعم‌هایی را آزاد می‌کند. چون قهوه در دمای مناسب نوشیدن (۷۰ درجه) یک طعم و ویژگی رو می‌کند، سرد که می‌شود طعم دیگری دارد. زبان ما هم از دماهای ۷۰ درجه به پایین قابلیت تشخیص بیشتری دارد.

باریستا؛ هزینه‌های آموزش و درآمد

هزینه‌های یادگرفتن قهوه نه خیلی زیاد است نه خیلی کم. با چیزی حدود یک میلیون تومان می‌شود مجموعه مهارت‌های مقدماتی و متوسطه باریستا را یاد گرفت؛ این مبلغ برای ۱۲ تا ۱۵ جلسه است و شامل آموزش نوشیدنی سرد، منوی گرم و قهوه دم کردن می‌شود. البته فکر نکنید بعد از این چند جلسه، یک باریستای کاردرست خواهیدشد. حرفه‌ای شدن در این کار، بسته به استعداد و علاقه فرد یکی دو سالی زمان می‌برد. باریستایی که توی کافه کار می‌کند، طبق قانون کار حقوق می‌گیرد؛ یعنی به‌طور میانگین بین یک تا دو میلیون تومان اما اگر در ماژوری تخصصی کار کند، مثلا روستر قهوه باشد یا در طعم‌شناسی متخصص باشد درآمدش تا شش میلیون تومان هم می‌رسد که البته هنوز در ایران خیلی عرف نشده‌است. اگر هم کسی بخواهد خودش بیزینس راه بیندازد باید روی ۱۵۰ میلیون تومان به بالا حساب کند؛ چون تجهیزات کافه خیلی گران و تماما وارداتی است.

دم‌ودستگاه کافه

برای راه‌اندازی یک کافه کلی تجهیزات لازم است؛ دستگاه اسپرسوساز، آسیاب که مکمل دستگاه اسپرسو است و به‌صورت صنعتی و در حجم بالا قهوه را آسیاب می‌کند، یخچال، یخ‌ساز، شوی کیک (به حالت گرم و سرد کار می‌کند)، فر، فریزر، وسایل دم‌آوری قهوه به روش دستی (V ۶۰) و... . در روش دم‌آوری با فیلتر کاغذی، شاخصه‌های طعمی قهوه شفاف‌تر و واضح‌تر است و طعم‌ها قابل دریافت‌تر. این فیلتر کاغذی باعث می‌شود قهوه دمی سالم‌تر باشد چون اسیدهای چرب مضر قهوه را می‌گیرد. البته نگران نباشید اسپرسو ضرری برایتان ندارد، فقط به‌خاطر چربی خاصش بهتر است در بلندمدت زیاد مصرف نشود.

فوت‌وفن درست کردن یک قهوه خوب

۹۵درصد قهوه آب است، پس آبی که در قهوه به کار می‌رود باید خوب تصفیه شده‌باشد. نکته دیگر این که قهوه باید تازه روست باشد؛ بسته به ذائقه‌تان می‌توانید قهوه‌تان را از گونه «عربیکا» یا «روبوستا» انتخاب کنید. عربیکا در ارتفاعات بالای هزارمتر رشد می‌کند و روبوستا زیر هزار متر. روبوستا، کافئینش کمی از عربیکا بیشتر است، تلخ‌تر و خوردنش هم سخت‌تر است. ارزان‌ترین قهوه‌های دنیا از این گونه انتخاب می‌شوند. نکته مهم بعدی، عصاره‌گیری قهوه است. «موکاپات» وسیله‌ای است که بیشتر قهوه‌خورها توی خانه دارند. این وسیله سه قسمت دارد؛ بستر قهوه، بستر آب که حتما باید آب داغ در آن ریخته شود (آب سرد، تلخی قهوه را افزایش می‌دهد) و یک خروجی که عصاره‌گیری در آن انجام می‌شود. در این مرحله باید حواستان باشد که عصاره‌گیری خیلی طولانی نشود؛ برای این وسیله حدود دو تا سه دقیقه کافی است. آخرین نکته هم این است که قهوه را به اندازه آسیاب کنید؛ برای موکاپات، آسیاب به اندازه دانه‌های شکر پیشنهاد می‌شود.

ویژگی‌های باریستا

باریستا باید روابط عمومی خوبی داشته‌باشد و به مطالعه علمی قهوه، تحقیق و به‌روز کردن همیشگی خود علاقه داشته‌باشد؛ قهوه دنیای وسیع و بی‌پایانی دارد که هر روز تجهیزات، تکنولوژی و علم جدید وارد این دنیا می‌شود. باریستا همچنین بهتر است خوش‌پوش باشد و ظاهر خوبی داشته‌باشد. یک باریستای خوب مشتری‌اش را می‌شناسد؛ مثلا می‌داند قهوه‌اش را با شکر ترجیح می‌دهد یا بدون شکر. باریستا همچنین باید حافظه خوبی داشته‌باشد؛ چون جزئیات خیلی زیادی در این کار وجود دارد. درواقع به‌نظر من، باریستا دانشمندی است که قهوه دم می‌کند، نه کسی که صرفا با یکسری دستگاه کار می‌کند. نکته مهم دیگری که باریستاها باید بدانند این است که مشتری با یک آستانه تحمل مشخص وارد کافه می‌شود، سفارش باید در همین زمان تحویل داده شود نه این‌که مشتری برای یک لاته مثلا نیم ساعت معطل بماند. همچنین بد نیست بدانید آیتم‌های زیاد یک منو، دلیل قوی بودن کافه نیست. یک کافه بهتر است چند آیتم محدود داشته‌باشد اما همان‌ها را عالی و باکیفیت سِرو کند.

رمز و راز تزیین قهوه

دیزاین قهوه و نوشیدنی‌های گرم به دو روش دستی و بدون قلم (free pouring) و با قلم (eatching) انجام می‌شود. این‌ها زیرشاخه «لته‌آرت» هستند که یکی از مهارت‌های باریستا محسوب می‌شود. باریستا از طریق بخاردهی با دستگاه، از شیر فوم می‌گیرد. یعنی هوا را به داخل پروتئین‌های شیر تزریق می‌کند، به شیر حجم می‌دهد و چند میلیون حباب غیرقابل رویت ایجاد می‌کند. این حباب‌ها چون سبک‌اند، روی سطح شیر می‌آیند. کار البته به همین سادگی‌ها هم نیست و کلی تمرین طاقت‌فرسا نیاز دارد. این روزها پای تکنولوژی‌های جدید هم به بعضی کافه‌ها باز شده‌است، مثل «سلفی‌چینو» که عکس مشتری را روی قهوه پرینت می‌گیرد. مشتری با موبایل از خودش سلفی می‌گیرد، عکسش به دستگاه ارسال و از طریق کرم اسپرسو یا پودر کاکائو روی لاته یا فوم شیر پرینت می‌شود.

بهترین قهوه‌ها

قهوه‌های با گونه عربیکا، از «اتیوپی» و «پاناما» این‌روزها مرغوب‌ترین قهوه‌ها محسوب می‌شوند؛ محصول پاناما، گران‌ترین قهوه موجود است که به پول ما می‌شود کیلویی ۱۸ میلیون تومان. قیمت قهوه‌ها به‌طور کلی به کیفیت، نوع برشته‌کاری و اگر ریشه‌ای‌تر نگاه کنیم به ارتفاع از سطح دریا بستگی دارد؛ هرقدر ارتفاع محل کشت از سطح دریا بالاتر باشد، کیفیت قهوه بیشتر می‌شود. بد نیست بدانید این روزها ما می‌توانیم قهوه‌هایی با همان کیفیت کشورهای خارجی و حتی بهتر تولید کنیم. البته قطعا منظور برشته‌کاری قهوه است، نه کشت آن؛ چون فقط کشورهایی که در مدار خطی استوا هستند می‌توانند قهوه کشت کنند. این یک بحث کاملا تخصصی است، نه صرفا شعاری برای حمایت از تولید داخلی. ضمن این‌که مصرف قهوه‌های ایرانی، چون هزینه تمام‌شده‌شان کمتر است برای مشتریان هم به‌صرفه‌تر است و مشتری می‌تواند با صرف هزینه‌ای کمتر، قهوه باکیفیتی مصرف کند.