



קפה מטעים

הדרך לספל קפה מתחילה בפרי אדום ובגב כואב

שתיחים של פולי קפה צהובים
לבנבנים פרושים לייבוש
בגואטמלה צילום גליה גוטמן



על פי אגדות מקומיות, סגולותיו של הקפה התגלו לראשונה על ידי רועה עזים מאתיופיה, שבה מגדלים עד היום את מין הערביקה הנחשב לאיכותי ביותר. לא רחוק משם, באוגנדה, צומחים זני הרובוסטה כבר מאות שנים, ואילו באגם אטיטלן שבגואטמלה מתגאים בפולי הקפה ומכנים אותם האספירין של בני המאיה. ביקור במטעי קפה בשלוש מדינות // גליה גוטמן





על פי האגדה רועה אתיופיה היה הראשון שהבחין בסגולותיו של פרי הקפה צילום גליה גוטמן

באזור הראר מגדלים בעיקר קפה ממין ערביקה. המבינים מתארים את טעמו כ"פירותי ובעל גוף וארומה". אנחנו מתייחסים אל הקפה כאל "תרופה"

ערנותו עולה פלאים. על פי האגדה, נזיר שהשמועה הגיעה לאוזניו טעם אף הוא מהגרגירים, הרגיש בהשפעתם הממריצה והבין שהם יסייעו לו ולחבריו להישאר ערים אל תוך תפילות הלילה. כך התגלה שיח קפה הבר. השאר, כמו שאומרים, היסטוריה, ומי שמתעקש יכול למצוא הקשר נוסף בעובדה שהמילה Buna'ma פירושה "צבע חום" באמהרית.

אתיופיה: רחוק מסטארבקס

רוב מטעי הקפה של אתיופיה מרוכזים בדרום-מערב המדינה, אך מקורו של קפה הראר, אחד ממותגי הקפה המפורסמים באתיופיה, במזרחה דווקא, באזור העיר הראר (Harar). את הדרך לעיר מנקדים שיחי צבר, שיובאו לאתיופיה על ידי הפורטוגלים. על עצי השיטה המלכינה קנים של אורגים, ועל אחדים מהם תלויות כוורות קטנות עשויות זרדים. מן המפורסמות הוא שהקפה אוהב צל, ואילו האקלים במזרח אתיופיה יבש ומדברי למדי, ובכל זאת גדל כאן לא מעט קפה בצל הצמחייה הגדלה על מדרונות ההרים והגבעות. ואולם, אתיופיה, שנכון לשנת 2013 היא יצרנית הקפה החמישית בגודלה בעולם ומדורגת במקום ה-13 בעולם כיצואנית קפה, רחוקה מלמצות את

איך אתם אוהבים את הקפה שלכם לפני הטיסה - הפוך? אספרסו קצר? מקיאטו? בנמל התעופה של מקלה (Mekelle), בירת מחוז טיגריי (Tigray) שבצפון אתיופיה, ירתיחו לכם אותו על אש פתוחה ויגישו אותו סמיך, מריר, שחור ומהביל בכוסות קטנות. באמת שאין הרבה שדות תעופה כאלה בעולם. באתיופיה, הנחשבת למולדת הקפה עלי אדמות, קוראים למשקה, וגם לטקס הכנתו ושתייתו, בשם "בונה" (Buna). טקס הבונה הוא הזדמנות לא רק לשתות קפה אלא גם להתענג על ריח הזרדים שעליהם פוזרה קטורת ביד נדיבה, לבלות בחברותא, לנהל שיחת חולין ולהתעדכן ברכילות האחרונה. האמת? הקפה שלהם לא משהו. התוצרת הטובה, כך נראה, הולכת ליצוא, אבל אין באתיופיה מי שלא יספר לכם את האגדה המוכרת על רועה הצאן שרעה את עדרו באזור ממלכת קפה (Kefa) שבדרום אתיופיה. אותו רועה הבחין שבסוף היום העזים שלו מלאות עוז, בעוד העזים של שכניו חסרות מרץ. עברו חודשים והרועה הבין שהסוד נמצא בצמח שפירותיו קטנים ופשוטים למראה, שכל הנראה שומרים על ערנות העזים שאוכלות מהם. הרועה טעם מהפירות האדומים והבשרניים וגילה שגם



שליבים בגידול ובייצור הקפה

1. הכנת הזרעים

פירות הקפה נאספים ומקולפים, והחלק הרירי מוסר מהפרי על ידי התססה. את הפולים המתקבלים אפשר לזרוע מיד או לייבש בצל לצורך זריעה עתידית.

2. הנבטה

פולי הקפה מוכנסים למצע גידול. יש שתי שיטות עיקריות להבשלת הפולים: על מצע אדמה עם זבל פרות ודשן זרחני או בשקים שאותם ממלאים בתערובת של אדמה, זבל פרות, חול, חצץ וקליפות קפה. בתהליך, שרובו נעשה באזור מוצל, הפולים נובטים והצמחים הצעירים מגיעים לגובה של 20-40 סנטימטר.

3. שתילה

הצמחים מועברים לשדה, ושם שותלים אותם תחת עצים גבוהים המגנים עליהם מפני שמש ישירה או באזורים שמלכתחילה חשופים פחות לשמש. אזורי הגידול הם סובטרופיים (למשל ברזיל, ג'מייקה או זימבבווה) או משוונים (למשל אתיופיה, קניה וקולומביה).

4. קציר

צמחי הקפה מניבים פרי שלוש-ארבע שנים אחרי שתילתם, בהתאם לזן שבו מדובר. הפרי הופך לאדום כשהוא בשל. איסוף פירות הקפה נעשה בדרך כלל באופן ידני מאחר שברוב המקרים החלקות נמצאות במדרונות הרריים. בתוך 10-14 יום אחרי האיסוף יהפכו הפירות לבשלים מדי.

5. עיבוד הפולים

לפני קלייתם עוברים פולי הקפה תהליך הכולל הסרת הקליפה, ייבוש ותסיסה.

6. קלייה

קליית פולי הקפה מעניקה להם את טעמם הייחודי. בתהליך הקלייה מחממים את הפולים בחום של 180-240 מעלות צלזיוס, ומהפולים משתחרר שמן הקפה - שהוא למעשה המרכיב שאותו אנחנו שותים. הכנת תערובת הקפה (ערבוב של שני זנים או יותר) נעשית לעתים לפני הקלייה ולעתים אחריה.

7. טחינה

כדי למצות את השמנים שבקפה יש לטחון את הפולים. מידת הטחינה נקבעת לפי ייעודו של הקפה, למשל: טחינה דקה מאוד מתאימה לקפה טורקי ולקפה בוק; טחינה בינונית מתאימה לקפה פילטר ולמקינטה; ובגרגרים טחונים גס משתמשים בפרקולטור.

8. חליטה או בישול

בהכנת רוב סוגי הקפה - מקינטה, פרקולטור וכדומה - חולטים את הקפה הטחון כך שהשמנים שבו עוברים מיצוי ומגיעים למים. בהכנת קפה טורקי מבשלים את הקפה במים. פעולה זו דורשת מידה של מומחיות כדי לא להרוס את טעמו של המשקה; יש להימנע מהרתחה של הנוזל ולהשתמש בכלי שישמור על השמנים בל יתנדפו במהלך הבישול.

כתבה: עינת דהאן



מקומי נושא על גבו שק של קפה לשקילה באזור אגם אטיטלן צילום גליה גוטמן



איסוף הקפה נעשה בדרך כלל באופן ידני מאחר שרוב החלקות הרירות צילום אימג' בנק



מקומיים מייבשים את פולי הקפה באתיופיה צילום אימג' בנק

רק כשרואים את הכפריים קוטפים את הפירות אחד-אחד וסוחבים אותם על הגב בשקים כבדים, מבינים שגם היופי והמראות כאן אינם מקלים כהוא זה על עבודת הפרך הסיזיפית ועל הטיפול בקפה המפונק

הפוטנציאל הטמון בפולי הזהב השחור. אין בה כמעט חוות גידול או מטעי ענק, המגדלים ברובם אינם מאורגנים ויכולת השיווק שלהם מוגבלת. עצרנו ליד בקתה בחלקה קטנה ומוצלת, בין גידולי ירקות וכמה עצי פרי, צמח גם קפה. זה היה בנובמבר (נובמבר ודצמבר הם חודשי קטיף הקפה). נערה צעירה, בתה של בעלת הבקתה, נשאה סל גדול עם פירות ירקקים-אדמדם שקטפה זה עתה. מי שרואה לראשונה את הפירות הקטנים, האדומים והבשרניים האלה מתקשה לדמיין שבתוכם מתחבאים אותם פולי קפה ירקקים-צהבהבים, שבעת קלייתם משחיימים ומפיצים ניחוח משכר ושהמשקה המופק מהם גרם לאוכלוסיית העולם להתמכר אליו. הנערה פיזרה אותם על גבי מחצלת והחלה לנקותם, למיינם ולסלק את היבול הפגום. בעוד שבועות ספורים, כשהפרי יתייבש, ימלאו בו כמה שקים ואלה יימכרו למפעל מקומי, שם יקולפו הפולים ויעברו עיבוד נוסף.

"צורת הטיפול כאן בקפה לא השתנתה מאז המאה העשירית לספירה", קבע המדריך המקומי בפסקנות. "מגדלים אותו במטעים משפחתיים, קטנים ומפוזרים, לצד גידולים אחרים, בעיקר ירקות ופירות. שיטת גידול זאת נקראת Garden coffee." "כמה קילו קפה את מוכרת בשנה וכמה כסף הוא מכניס לך?", שאלתי את המקומית. היא חיכה

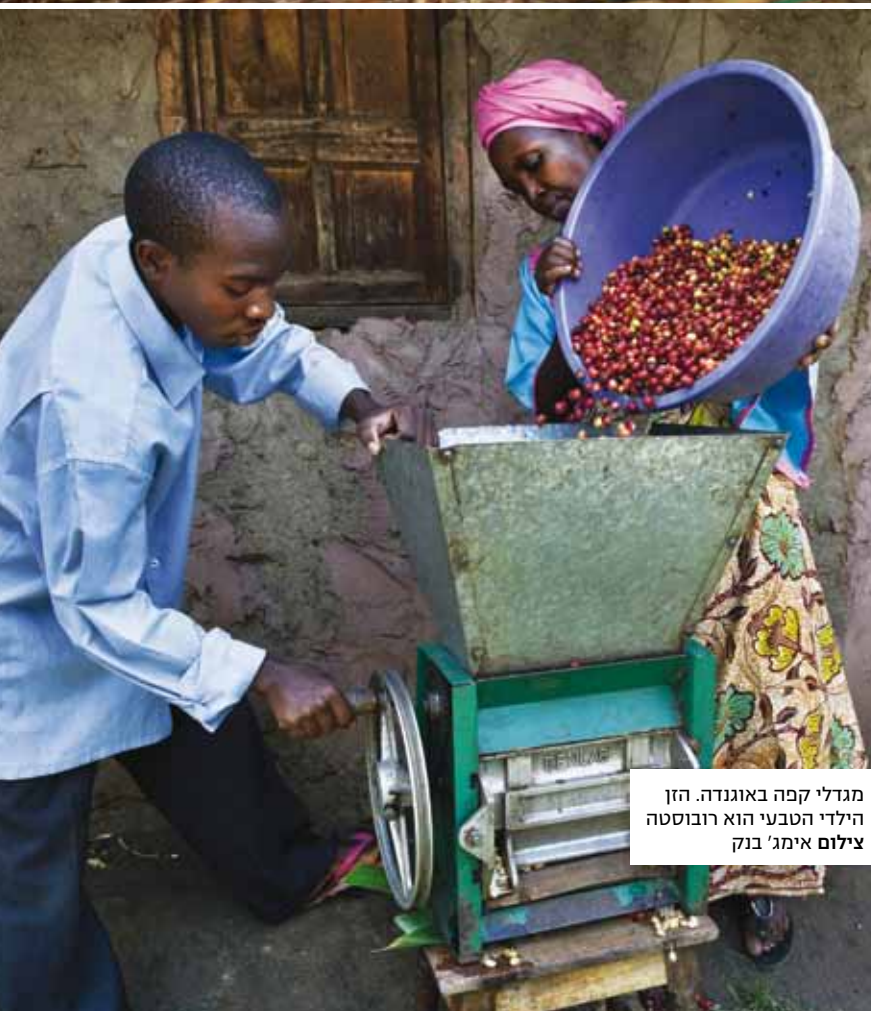
וחשפה שיניים צחורות. "ממש לא הרבה", תרגם המדריך. "כמו מגדלי קפה אחרים בסביבה, היא שוקלת ברצינות לעקור חלק מעצי הקפה ולגדל במקומם קאת (כעברית "גת" - ג.ג.) יותר קל לגדל אותו ולעשות ממנו כסף". "שמעת על סטארבאקס?", שאלתי. לא היה לה מושג על מה אני מדברת, אבל הוזמנו לשתות בונה. תוך שהיא קולה את פולי הקפה מישהו בחבורה שלנו עשה חשבון, שלו הייתה לה מכונת אספרסו, שוט היה עולה אולי 15 אגורות (ראו מסגרת על קפה וסחר הוגן). באזור הראר (ובעצם באתיופיה כולה) מגדלים בעיקר קפה ממין ערביקה (Coffea Arabica). המכונים מתארים את טעמו כ"פירותי ובעל גוף וארומה". "אנחנו מתייחסים אל הקפה כאל תרופה", חייך המדריך (כאילו שאצלנו זה לא כך, חשבתי לעצמי). "כשמגיעים אלינו אורחים מכובדים אמא שלי מכבדת אותם בחטיף שמכינים מהחלק הבשרני של קליפת הפרי, שאותו כותשים ומערבבים עם חמאה, פלפל שחור ותבלינים".

אוגנדה: מיזם תירותי

מדרום-מערב לאתיופיה נמצאת אוגנדה. גם היא מנוקדת בגידולי קפה, גם הקפה שלה מנסה לפלס את דרכו אל השוק העולמי וגם בה המקומיים כמעט אינם זוכים ללגום מן הקפה המשובח הגדל במדינתם.



טקס קפה באתיופיה. רוב הקפה מיוצא למדינות העולם צילום אימג' בנק



מגדלי קפה באוגנדה. הזן הילדי הטבעי הוא רובוסטה צילום אימג' בנק

במקרה של אוגנדה זהו הקפה מזן בוגיסו ערביקה, שעליו גאות המדינה ושמויעד ברובו ליצוא (ראו מסגרת על הזנים השונים של הקפה). בעצם, הערביקה חדר לאוגנדה רק אי שם בתחילת המאה ה-20. הזן הילדי הטבעי הוא הרובוסטה (Coffea Robusta), והוא חלק מההוויה המקומית כבר מאות שנים. מגוון זני הרובוסטה הגדלים באוגנדה ומספרם הגדול הם דוגמה נדירה של קפה הצומח בר. ואולם, גם באוגנדה אין מתווכחים עם הכסף שמכניס זן הבוגיסו ערביקה, הנקרא על שם אזור בגיסו (Bagisu) במזרח המדינה, בגבול עם קניה. למרות קשיי השינוע (לאוגנדה אין נמל משלה) ואי היציבות הפוליטית המאפיינת את החלק הזה של העולם, מיליוני אנשים תלויים כאן בתעשיית הקפה לפרנסתם. כמו באתיופיה, גם באוגנדה הקפה גדל לרוב במשקים משפחתיים קטנים (Shambas), לצד ירקות שונים ובצלם של עצי בננה ועצי צל אחרים. קשה לחשוב על מקום טוב ויפה יותר לקידום מיזם תיירותי הנשען על מסורת הקפה המקומית מאשר מפלי סיפי (Sipi Falls) שבמזרח המדינה, בשיפולי הר אלגון (Elgon), לא רחוק מהגבול עם קניה. שמורת הר אלגון ומפלי סיפי הם שכיות טבע ונוף מהיפות והירוקות ביותר שיש. ביניהם, בגובה הנע בין 1,600 ל-1,900 מטר, צומחים עצי קפה. הגידול במדרונות אינו פשוט כלל ושינוע התוצרת על פני רשת דרכים לא מפותחת קשה ומתיש, אבל יש כאן שפע של מים וצל, בדיוק מה שצמח הקפה אוהב. מי שהוביל אותנו בשבילי השמורה וב"נתיב הקפה" שבה הם שני אחים שהקימו מיזם תיירותי משלהם. אחד מהם, ויליוס, ריתק אותנו בתיאורים על החיים כאן וסיפר על המוהר הגבוה - לפחות פרה אחת אם לא חמש ויותר - שנדרשים לו חתנים מיועדים, ועל הזוגיות מחוץ לנישואים הנפוצה מאוד כתוצאה מכך. אחיו מרטין סיפר על טקס ברית המילה שעבר כשהיה בן 17, ותיאורו היה מסמר שיער. הוא החזיק חזק במוט הברזל, הישיר מבט אל כדור השמש, חש במבטים של אמו ושל כל אנשי הכפר נעוצים בו והרגיש איך מוחו נמס מכאב, אך לא העז להוציא הגה. כמה עוצמה הייתה בתיאור התמציתי הזה. בין מטעי הקפה ילדה קלעה לעצמה מחצלת אישית מעלי בננה, ויליוס ומרטין סיפרו על אביהם שמוצאו משבט המסאי שבקניה ושרצח, ככל הנראה, על ידי אנשי שבט קרמוג'ה (Karamoja), החיים בצפון אוגנדה ומתפרנסים משוד עדרים. מי יודע. הם, על כל פנים, רוצים לחיות ולהתפרנס בכבוד. העסק שלהם הוא חלק מיוזמה אזורית המעודדת את הכפריים לגדל זנים משובחים, לשפרם ולהגדיל את היבול. בעונת הקטיף התיירים מוזמנים לקטוף את הקפה "שלהם" במטעים המקומיים ולהתנסות בתחנות השונות שהוא עובר עד שהוא נמוג לספל - קילוף במתקנים מסורתיים מקומיים, קלייה על אש פתוחה, טחינה במכתש ועלי ובישול על האש (ראו מסגרת על



קפה מטעים

ערביקה נגד רובוסטה

צמח הקפה גדל בדרך כלל באזורים טרופיים, סביב קו המשווה. זהו צמח עדין למדי, וגידולו דורש צל, משקעים רבים, דלילות חמצן, מזג אוויר ממוזג ותנאי קרקע מיוחדים. הוא רגיש לשינויי טמפרטורה, למזיקים ולקרה. בסוג הבוטני "קפה" כלולים מינים רבים, שניים מהם הם המינים העיקריים המשמשים היום לייצור המשקה המעורר: ערביקה (שמהווה כ-60 אחוז מייצור הקפה בעולם) וקאנפור, המוכר יותר בשם רובוסטה (זהו שמו של הזן העיקרי במין זה). הערביקה נחשב לטעים יותר אך גם רגיש יותר למחלות ולטפילים, ונעשים ניסיונות רבים ליצור הכלאות בין שני מינים שיחברו בין הטעם של הערביקה לעמידות למחלות של הרובוסטה. בנוסף להם יש עוד שני מינים שאותם מגדלים בקנה מידה קטן הרבה יותר - ליבריקה ואקסלטה - אבל חלקם בייצור העולמי זניח.

ערביקה (Coffea Arabica)

זהו מין הקפה הראשון שתורבת, והוא נחשב למין העדין והטעים יותר.

תיעוד ראשון: 1753

מקור: אתיופיה

אזורי גידול: אמריקה הלטינית, מרכז אסיה ומזרחה, בעיקר הודו ואינדונזיה

תנאי גידול אופטימליים: אקלים ממוזג, משקעים - 1,500-2,000

מילימטר, טמפרטורות - 15-24 מעלות צלזיוס (ממוצע שנתי), גובה -

1,000-2,000 מטר

פולים: הפרי מכיל שני פולים מוארכים ושטוחים שצבעם ירוק כהה.

צמח: גובהו 9-12 מטרים, אבל במטעים גוזמים אותו לגובה 3 מטרים.

שורשיו עמוקים

מפריחה לפני בשל: 7-9 חודשים

זנים ידועים: טיפיקה ובורבון הם הנפוצים ביותר, ובעקבותיהם צועדים

הזנים קאטורה (ברזיל, קולומביה), מונדו נובו (ברזיל), טיקו (מרכז אמריקה),

בלו מאונטיין (ג'מייקה וקניה) וסן רמון

תכונות וטעמים: הערביקה ארומטי, נוטה להיות מתקתק יותר מהרובוסטה,

ומרירותו עדינה

תכולת קפאין: 0.8-1.4 אחוזים

רובוסטה (Coffea canephora)

רובוסטה נחשב לאיכותי פחות מהערביקה, אך עמיד יותר למחלות

ולטפילים.

תיעוד ראשון: 1895

מקור: מערב עד מזרח אפריקה

אזורי גידול: מערב אפריקה ומרכז, דרום-מזרח אסיה, ברזיל

תנאי גידול אופטימליים: אקלים לח חם, משקעים - 2,000-3,000

מילימטר, טמפרטורה - 24-30 מעלות צלזיוס (ממוצע שנתי), גובה -

800-0 מטר

פולים: אובליים, קטנים יותר מהערביקה, צבעם ירוק בהיר

צמח: גובהו מגיע עד 10 מטרים. שורשיו לא עמוקים

מפריחה לפני בשל: 10-11 חודשים

זנים: רובוסטה הוא למעשה שמו של אחד הזנים של המין קנאופורה, והוא

הזן הנפוץ לגידול ממין זה

תכונות וטעמים: טעמו של הרובוסטה מר

תכולת קפאין: 1.7-4 אחוזים

כתבה: עינת דהאן

השלבים השונים של גידול הקפה).

אחד המקומיים שפגשנו מכר לי חלת דבש, ישר

מהכוורת שעל העץ הגבוה. ממש ממול, על גדת

מקווה מים, התרחשה סצנה שנראתה לי כמו ציור -

נשים כובסות, ילדים, פרות. אפריקה. מרטין

ויוליוס הדגימו תהליך מזורז של הכנת קפה. ריח

הקפה שנקלה על האש היה כה חזק, שמיד נקהלו

סביבנו מקומיים מהכפר, ובן רגע ניצתה שם מסיבת

ריקודים ספונטנית ועליזה, אנושית ושובת לב. בת

כמה את, התעניינה בלי מילים זקנה נלכבת שבפיה

נותרה רק שן אחת, ואמרו עליה שהיא בת מאה או

לכל הפחות בת 85. העניין שנשים מגלות בגיל

חוצה תרבויות ויבשות. כך גם הקפה.

גואטמלה: האספירין של המאה

פסגת "האף של האינדיאני" (Nariz del Indio)

נמצאת בגובה של כ-500 מטר מעל אגם אטיטלן

שבדרום-מערב גואטמלה. העלייה אליה תלויה,

הזיעה ניגרת, אבל כשניצבים למעלה ומשקיפים

על האגם שמרצד למטה בירוק, בטורקז ובכחול

עמוק, על הרי הגעש סן פדרו (San Pedro), אטיטלן

(Atitlan) וטולימן (Toliman) המתנשאים מעליו

ועל הציפורים הדרוסות והפרפרים הצבעוניים,

שוכחים את המאמץ. המון קפה צומח כאן בצל

העצים הענקיים והצמחייה המגוונת, אלא שהתיירים

הלבנים שמגיעים לאגם אטיטלן מעדיפים להיזרק

ברובם בכפרים שלחופי האגם, ומי שפוגשים

בשבילים המתעקלים בדרך היפהפייה לפסגה הם

טיילים מיטיבי לכת ובעיקר עובדי קפה מקומיים.

הגענו לכאן בדצמבר, בשולי עונת קטיף הקפה.

חשבת, איזו דרך ארוכה עשה הקפה עד שהתפשט

והגיע מאפריקה לאמריקה הדרומית והמרכזית, ועד

שהמשקה המופק מן הפולים נמסך במחזור הדם

של האנושות. רק כשרואים את הכפריים קוטפים את

הפירות אחד-אחד וסוחבים אותם על הגב בשקים

כבדים, מבינים שגם היופי והמראות כאן אינם מקלים

כהוא זה את עבודת הפרך הסיזיפית והטיפול בקפה

המפונק. הם קוטפים, מייבשים בשמש, אופים בתנורים,

מאחסנים ומשווקים, ואת מה שנשאר הם טוחנים

ושותים. זו התורה על רגל אחת.

הכפר סן פדרו דה אטיטלן (San Pedro de Atitlan)

בנוי על מדרונותיו של הר הגעש סן פדרו, וככל

הכפרים שעל גדות האגם רחובותיו מתפתלים בעליות

מטורפות. על הבוקר הציעו נשים מקומיות עם סלים

על ראשן לחם בננה עטוף בכד צבעוני. האגם התערסל

בשמש החמימה ובכל חצר, גינה וחלקה פנויה הבהיקו

שטיחים של פולי קפה לבנבנים, תמימים למראה,

שנפרשו לייבוש בשמש. כל כמה שעות גורפים אותם

לערמות ומשטחים שוב בעזרת מגרפה.

מעל הכפר, בגובה של כמה מאות מטרים מעל האגם,

צומח הקפה. אלמר, הצעיר המקומי שהוביל אותנו

בין מטעי הקפה, נולד וחי בסן פדרו. בבית הוא



מקומי הופך ומפזר מחדש את הפולים במגרפת עץ צילום גליה גוטמן

הקואופרטיב. הממונה בעמדת השקילה עמד לצד הדרך עם מאזניים ביד - כאלה שהערכים בארץ היו שוקלים בהם סכום בשנות ה-50. מכאן הם יישאו את השקים למטה לכפר, שם תתבצע מלאכת הקילוף והייבוש, ואחרי שיפרידו את בשר הפרי מהקליפה והציפה, יישאו אותו בחזרה למעלה למטעים ויפזרו אותו כרשן. צמחי הקפה שמדושנים ברשן כימי, אמר אלמר, אינם מחזיקים מעמד הרבה שנים ואינם מניבים יכול טוב.

התיישבנו בקפה גואטמלה (Café Guatemala), שם הקפה נחשב למשובח במיוחד. לירינו ישבו אמריקאים מתבגרים, אנשי ניו אייג' למיניהם ותרמילאים בני לאומים שונים. נשים בחצאיות ארוכות וצבעוניות, חלקן עם סינרים רקומים להפליא, שיערן שחור ומבהיק, פסעו בסמטאות ונשאו על ראשיהן גיגיות עם כביסה רטובה מן האגם וסלים עם ירקות ועם גרגירי קפה. גברים מבוגרים בני המקום, במכנסיים לבנים עם רקמה צבעונית ובכובעי קש לבנים, ישבו על ספסל, פטפטו ביניהם וקראו עיתון. צעירים מקומיים בג'ינס החליפו משפטים עם הזרים ששתו קפה ובלעו בשקיקה את האגדה האורבנית, שלפיה ארנסטו צ'ה גווארה הגיע לאזור באמצע שנות ה-50 של המאה הקודמת, התארח בקאסה קצ'יקל (Casa Cakchiquel), אחד מבתי המלון הראשונים שנבנו בעיירה פנחצ'ל (Panajachel) סביב אגם אטיטלן, ובמסגרת שיטוטיו באזור טייל גם הוא בין מטעי הקפה שמעל לכפר. מעניין איך הוא אהב את הקפה שלו. ©

מדבר צוטוחיל (Tz'utujil), אחת מלשונות המאיה המדוברות באזור אגם אטיטלן, בבית הספר דיבר ספרדית ואנגלית למד מן התיירים. בכל הכפרים סביב מגדלים קפה, ואלמר מכיר כאן את כולם ומקווה שבעזרת תושייה, רוח יזמות ושכל טבעי יצליח להקים חברת טיולים ולשמש דוגמה לצעירים אחרים, שאינם רוצים עוד להיות קוטפי קפה.

טיפסנו בסמטאות הכפר והמשכנו מתנשפים אל עצי אבוקדו ענקיים ואל מטעי הקפה שביניהם. אלמר סיפר על השאמאנים המקומיים שאנשי הכפרים עדיין נועצים בהם בעניינים רבים ודיבר בשבחו של הקפה המקומי. "יש לנו כאן שלושה סוגי אקלים", אמר. "על שפת האגם חמים וממוזג, למעלה בין מטעי הקפה קריר כשהשמש שוקעת, ומעבר להרי הגעש קר ממש. אם מערבבים את הקפה שצומח למטה, קרוב יותר ליד האגם, עם הקפה שצומח כאן בגובה, מקבלים תערובת בטעם ובאיכות מיוחדים". לעסתי פרי או שניים. הטעם לא הזכיר בכלום את הקפה שאנחנו שותים. אלמר חיך. "את הפולים הלא קלויים לא אוכלים כמובן, אבל המרקחת שמקבלים כשכותשים אותם ומערבבים עם מיץ לימון משמשת אותנו כתרופה לכל מיני חוליים. זה האספירין של המאיה". קיבלתי גם מרשם נגד צלוליטיס: קולים פולי קפה, טוחנים, שופכים עליהם מים פושרים, ממתינים שלוש-ארבע דקות ומניחים במקום הרצוי. מטעי הקפה שייכים לקואופרטיב שבו חברים רוב תושבי הכפר. את הגבול בין החלקות השונות מסמנים בצמחי אגבה. פגשנו במקומיים, שקים על שכמם, שנשאו את הקפה לשקילה במאזניים של



סחר הוגן

גידול הקפה, שהוא החלק הקשה של העבודה, כמעט ואינו מתוגמל. הסחר ההוגן מציג פתרון המחלף אלפי מגדלים ממלכות העוני // אנדרז אטינגר

הבעיה הולכת ומחמירה שכן כדי לגדל קפה נדרשת השקעה כספית ראשונית - בשתילים, בדישון, בכלי עבודה ועוד. חקלאים קטנים במדינות מתפתחות נתפסים על ידי מלווים כקבוצת סיכון שכן קשה להגיע אל בעל החוב לצורך גבייה. כדי לפצות על הסיכון לכאורה מבקשים מלווי הכספים ריביות גבוהות במיוחד על ההלוואות שהם מעמידים לחקלאים כאלה. גם במקרה שהרווח מהמכירות עולה על עלויות הייצור, ההכנסה אינה מספיקה כדי להחזיר את הריבית על ההלוואה הראשונית והחוב החקלאי ממשיך לתפוח.

הסחר ההוגן מציג פתרון המחלף אלפי מגדלי קפה ממלכות עוני כאלו. בסחר הוגן מובטח לחקלאי מחיר מראש ללא קשר לתנודות במחיר הקפה בשוק העולמי, והמחיר כולל תוספת תשלום המאפשרת לקהילות המגדלים להשקיע במרפאות או בחינוך לילדים.

כיוון שמרכיב הפולים בקפה מוכן הוא כה קטן, עבורנו הוא זניח. אם מחיר הפולים בכוס הקפה שלנו יעלה, בקושי נרגיש בהבדל, אך מבחינת המגדל תוספת כזאת תקבע אם ילדיו יוכלו ללמוד או ייאלצו לעבוד. כיום תנועת הסחר ההוגן כבר בעלת ותק של יותר מ-30 שנה (הסחר ההוגן מחויב למנגנון פיקוח שקוף ולקריטריונים דמוקרטיים), וההוכחות להצלחתה בשטח מרשימות. לנו קשה לעתים לקלוט את המשמעות של תוספת כזאת, אך מבחינת המגדל שמביא את ילדו למרפאה שהוקמה מתוספת הסחר ההוגן, במקום להיגרר איתו לעיר לקבלת סיוע רפואי, הסחר ההוגן הוא הבדל בין חיים למוות של ילדו.

אפשר למצוא באתר התנועה מגוון סרטונים המספרים את סיפורן של קהילות סחר הוגן שונות: www.fairtrade.org.uk

רבים מאיתנו יושבים מדי יום בבתי קפה ומשלמים עשרה שקלים ואף יותר עבור כוס קפה, אך רק מעטים מאיתנו יודעים שאף שבכוס הקפה שלנו יש רק מעט יותר מפולי קפה ומים, מתוך העשרה שקלים שאנו משלמים רק כשתי



אגורות (במקרה הטוב) משולמות למי שגידל את פולי הקפה. העיוות הנורא הזה, של הוספת הערך לאורך שרשרת המזון מהמגדל ועד לצרכן, הוא הדבר שהסחר ההוגן מבקש לשנות.

מגדל הקפה מוכר לסוחר המקומי פולי קפה ירוקים (לא קלויים) בכ־14 סנט לקילו, הכוללים את עלויות הגידול, האריזה בשקים וההובלה למרכז האיסוף המקומי. כאן מתוספות הוצאות שילוח וביטוח, והמייצא מקבל כ־45 סנט לקילו. המייבא מוכר את הקפה למפעל המעבד בכ־52 סנט לקילו, המפעל מוכר את התוצרת לאורזים ולמשווקים בכדולר וחצי לקילו. כאן מתוספות עלויות מיתוג ופרסום וקילוגרם קפה מעובד נמכר לסיטונאים בסביבות עשרה דולרים. המחיר הקמעונאי עומד על כ־30 דולר לקילו. בבית קפה המחיר מתייקר, כמובן. כפי שאפשר לראות, גידול הקפה, שהוא החלק הקשה של העבודה, כמעט ואינו מתוגמל ואילו רווחי העתק נשארים בידי סוחרים ביניים ובעיקר בידי פרסומאים ורשתות שיווק שאינם מוסיפים דבר חומרי לקפה אבל זוכים לחלק הארי של עוגת ההכנסות.

במשך שנים, כשממשלות פיקחו על הייצור ועל המחיר, היה שוק הקפה העולמי יציב. ואולם, מאז פתיחת השווקים בשנות ה־80, נפח הייצור גדל מאוד בעידוד מדיניות ממשלתית מוטת יצוא בעוד הביקוש העולמי כמעט לא השתנה. התוצאה הייתה נפילה מתמשכת במחיר הקפה, עד כדי כך שכיום מחירו אף אינו מכסה לעתים את עלויות הייצור של יצרנים קטנים רבים.



אנדרז אטינגר - חוקר את תחום הפוליטיקה של המזון במרכז השל בתל אביב

צילום שאטרסטוק