

واکاوی تاریخچه تولید و مصرف مغز سبز پسته در گفتگو با مهدی آگاه

زمرد پسته ایران

(قسمت اول)



۳۱ سال پیش، مهدی آگاه پس از بازگشت از سفر آلمان با دیدن یک بسته مغز سبز که قرار بود کلمپه خانگی را مزین کند و تداعی این نکته در ذهنش که مغز سبز برای آلمان‌ها خیلی قیمتی است، به عرصه ای گام نهاد تا محصولی در کمال زیبایی تولید کند؛ به طوری که برای مشتری در وهله اول غیرقابل باور بوده که رنگ آن واقعی است! در نهایت، مداومت و پافشاری آگاه در تولید و صادرات این محصول، زمینه‌ساز حضور پررنگ مغز سبز ایران در بازار اروپا می‌شود؛ تا جایی که دیگر در اروپا همه مغز سبز باکیفیت را می‌شناسند و می‌دانند که منشأ آن از ایران است. در ادامه جزئیات این رویداد تاریخی را از زبان وی می‌خوانید.

آقای آگاه! تاریخچه تولید و مصرف مغز سبز به چه زمانی بر می‌گردد؟

مغز سبز پسته به میزان اندک تقریباً ۸۰۰-۷۰۰ سال بود که شناخته شده بود و در اروپا به خصوص آلمان مصرف داشت. از زمانی که اعراب سیسیل را تصرف کردند کشت پسته در منطقه برون‌ت در سیسیل رایج شد و مغز سبز پوست کنده آن به آلمان فرستاده می‌شد. همیشه یک مقدار کم مغز سبز، حدوداً سالی ۲۵۰ تن، از سیسیل به آلمان می‌رفت. آنجا هم در غذاهای خیلی لوکس، مثل سوسیس، کالباس و بستنی‌های گران قیمت مصرف می‌شد. ولی اکثر آلمان‌ها پسته آبی را تا دهه ۶۰ میلادی به هیچ وجه نمی‌شناختند؛ پسته در پوست را اصلاً ندیده بودند؛ اگر کسی به آنها پسته می‌داد با پوست به دهان می‌انداختند!

مغز سبز را اعراب به سیسیل بردند؟

کشت پسته را مسلمانان به سیسیل بردند. یکی دو رقم محلی وجود داشت که به عنوان مغز سبز به اروپا فرستاده می‌شد. امروز در سیسیل یکی دو رقم پسته محلی وجود دارد که به صورت مغز سبز هنوز به اروپا صادر می‌شود. متوسط سالیانه تولید آن ۲۰۰ تا ۲۵۰ تن است که همگی آن در دامنه کوه آتشفشانی اتنا در برون‌ت تولید می‌شود.

غیر از مغز سبز سیسیل، از اوایل دهه ۶۰ میلادی تنها پسته دیگری که در حالت رسیده به صورت مغز سبز به اروپا صادر می‌شد مقدار کمی از پسته‌های قزوین بود که در حدود سالی ۴۰ تن مغز سبز بود و از آنجا توسط تجاری مثل حاج اصغر قدس به آلمان صادر می‌شد. در همان زمان افغانستان هم از پسته رسیده خود سالی حدود ۱۰۰ تن مغز سبز تولید می‌کرد. آن را تجار و شرکت‌های ایرانی از جمله شرکت صادرات پسته ایران (به مدیریت آقای جواد مرشد) از افغانستان می‌خریدند و در تهران با دستگاه‌های آلمانی دو پوست می‌کردند و با گواهینامه ایران به آلمان صادر می‌کردند. بنابراین تا آغاز دهه ۶۰ میلادی سیسیل تنها عرضه کننده مغز

سبز بود، اما از آن به بعد محصول قزوین و افغانستان هم اضافه شدند. در آن زمان سیسیل حدود ۲۵۰ تن، قزوین حداکثر ۵۰ تن و افغانستان هم ۱۰۰ تن مغز سبز تولید می‌کردند که جمعاً به حدود ۴۰۰ تن مغز سبز می‌رسید و کل آن به آلمان صادر می‌شد. بنابراین در آستانه دهه ۸۰ مصرف مغز سبز به حدود ۴۰۰ تن رسیده بود.

تولید مغز سبز چطور افزایش پیدا کرد؟

قبل از اینکه ایران در دهه ۹۰ میلادی به طور وسیع وارد این کار شود، به دنبال افزایش تقاضا، ترک‌ها شروع به چیدن پسته کال که مغزش سبز است کردند و آن را به اروپا صادر می‌کردند.

مگر ترک‌ها برای شیرینی جات خودشان از مغز سبز پسته کال استفاده نمی‌کردند؟

خیر، صرفاً برای صادرات مغز سبز تولید می‌کردند. این ترک‌ها بودند که مغز سبز پسته کال را به سایر بازارها بردند. اولین بار حدود سال‌های ۸۵ یا ۸۶ میلادی بود که ترک‌ها شروع به فرآوری پسته کال کردند و یک مقدار مغز به اسپانیا فرستادند. من سال ۱۹۸۷ برای بازدید از کارگاه‌ها به آنجا رفتم و متوجه شدم بیشتر به فرانسه و اسپانیا می‌فرستند. هیچ وقت نشنیدم که توانسته باشند مستقیم به آلمان بفرستند. چون آلمان‌ها به تجار ترکیه اعتماد نداشتند.

وضعیت قیمت مغز سبز در آن زمان چگونه بود؟

در سال ۱۹۸۶ قیمت مغز سبز پسته خیلی بالا رفته بود، ولی قیمت مغز معمولی ایرانی حدود ۶ مارک (ارزش هر مارک آلمان تقریباً نیم یورو بود) بیشتر نبود. قیمت پسته هم ۲ تا ۳ مارک بود. در آن زمان من در جلسه‌ای در آلمان شنیدم مغز سبز سیسیل در حدود ۳۶ مارک آلمان معامله می‌شود. در واقع به دلیل از بین رفتن محصول سیسیل در یک سال آور، بازار مغز سبز با کمبود شدیدی روبرو شده بود. این اختلاف خیلی شدید بین قیمت مغز و مغز

هم حق داشتند این طور فکر کنند، چون آن پسته به صورت کال چیده شده بود، پسته ممتاز بود و رنگش درست مثل زمرد بود. فکر می کردند ما مغزها را مثلاً با آب اسفناج جوشانده ایم یا رنگ اضافه کرده ایم که آنقدر سبز شده اند؛ باور نمی کردند که واقعی باشد! بالاخره یک شرکتی آنها را خرید و بسته بندی کرد و در فروشگاه هایی برای تزئین کیک توزیع کرد. اولین مغز سبز پسته ای که من فروختم همین ۸۰۰ کیلو بود. مغز سبزی که آقای مرتضوی فرستاده بود فروش نرفت! به این خاطر که ظاهرش کمی به هم مالیده و مات شده بود، بالاخره تابستان آنها را به ایران برگرداند و در داخل فروخت و دیگر هم این کار را ادامه نداد.

شما چطور؟ ادامه دادید؟

من سال به سال ادامه دادم. سال ۱۹۸۸ به سیسیل و ترکیه رفتم و از همه مناطقی که مغز سبز از آنجا به اروپا می رفت بازدید کردم که ببینم چطور کار می کنند و چه دستگاه هایی دارند. بعد به ایران برگشتم و ۸ تن مغز سبز عمل آوردم. ۳ تا ۴ سال طول کشید تا به حدود ۳۰ تن مغز سبز رسید؛ تا آن موقع تنها بودم. سال سوم یا چهارم بود که دیگر همه در اروپا مغز سبز باکیفیت را می شناختند و می دانستند که منشا آن از ایران است.

این حجم مغز سبز را به همان روش که توضیح دادید آماده می کردید؟

با معرفی شرکت پها (P-Ha) که دستگاه های پسته پوست کنی را می ساخت به بروننه در سیسیل و بعد به شهر غازی آنتپ در ترکیه رفتم و از نزدیک کار این دستگاه را دیدم. دستگاه شامل دو غلتک بود که با سرعت های متفاوت ولی هم جهت می چرخیدند. این باعث می شد پوست پسته پاره شود، سپس با هوا پوست از مغز تفکیک می شد.

و شما آن دستگاه را خریدید؟

نخریدم! به شرکت سازنده گفتم می خواهم بخرم به این بهانه که به آن شهرها بروم و از نزدیک عملکرد دستگاه را ببینم، وگرنه قصد خرید نداشتم. معقول هم نبود برای مقدار کمی مغز سبز که تازه می خواستم شروع کنم و نمی دانستم اصلاً می شود فروخت یا نه، دستگاه بخرم.

دستگاه فعلی خمیرگیری را که در حال حاضر به صورت انبوه با آن پسته پوست می کنند را فکر می کنم شخصی به نام آقای نعمتی اولین بار برای آقای ارجمند ساخت. بعد بقیه هم شروع کردند به خریدن آن دستگاه.

البته دیده بودم که در قزوین مغز پسته خیس خورده را داخل گونی می کردند و با پا روی گونی راه می رفتند و به این شکل پوست را از مغز پسته جدا می کردند.

شما چطور عمل کردید؟

من دیدم روش قزوینی ها بهداشتی نیست، از این رو کیسه متقال محکم گرفتم، مغز پسته کال را به صورت دیگی می جوشاندم و کارگرها آن را با دست می مالیدند، خیلی هم خوب از آب در می آمد. این مغز شروع کرد تناژ پیدا کردن؛ یعنی آن ۸۰۰ کیلوپی که سال

سبز باعث شد چند نفر از ایرانی ها هم همانند تجار ترک به کار چیدن پسته کال و صادرات مغز سبز به اروپا علاقه مند شوند؛ مثل برادر کوچک تر آقای حسن مرتضوی، نماینده آن زمان تعاونی پسته رفسنجان در آلمان. به این ترتیب، کسانی که با بازارهای اروپایی کار می کردند کم کم متوجه این داستان شدند که می شود مغز سبز را در ایران به صورت کال چینی به عمل آورد.

چه شد که شما شروع به تولید مغز سبز کردید؟

من تابستان سال ۱۹۸۷ به آلمان رفته بودم. یک هفته بعد از اینکه برگشتم، در خانه یک بسته مغز سبز دیدم، پرسیدم از کجا آمده؟ گفتند خانم شفیی پور (خانمی بسیار خانه دار از خانواده های باغدار در رفسنجان) پسته ها را کال چیده و از مغز پوست شده آن برای تزئین روی کلمپه استفاده می کنند و یک بسته به منزل ما هم فرستاده اند. گفتم قیمت این پسته حدوداً ۳۶ مارک می شود، پس باید این کار را کرد. فصل پسته بود و هنوز دیر نشده بود. بررسی کردم و متوجه شدم رنگ پسته ممتاز از همه بهتر است. پس مقداری پسته ممتاز کال چیدم و دانه دانه به صورت دستی پوست کردم و ۸۰۰ کیلو مغز سبز درست کردم و به اروپا با هواپیما صادر کردم. جالب است که برادر آقای حسن مرتضوی هم همان سال کال چیده بود و ۷ تن مغز سبز تولید کرده بود.

گویا آماده سازی مغز سبز هم روش خاصی دارد.

در سال اول روش ما این بود که مغز پسته کال را چند ساعت در آب می گذاشتیم و بعد کارگر پسته ها را دانه دانه با دست پوست می کرد؛ ۸۰۰ کیلو پسته ۸۰۰ هزار دانه می شد! آقای مرتضوی هم از برادرش پرسیده بود چطور پسته ها را پوست کند؛ او هم توصیه کرده بود که با یک پارچه زیر داخل ماشین لباسشویی بشکه ای کوچک (کهنه شور بچه) بریزند تا پوست شوند. ۸۰۰ کیلوپی که من فرستاده بودم اول فروش نرفت، چرا که گفته بودند رنگ سبز این مغزها زیادی قشنگ و خوب است، پس احتمالاً شیمیایی است. می گفتند نمی شود ایران چنین پسته ای داشته باشد. البته تا حدی





اول با دست دانه‌دانه پوست کندم در سال دوم به ۸ تن رسید که با روش کیسه مالی عمل آوردم. ما حدود دو کیلو مغز پسته کال در هر کیسه متقالی می‌ریختیم و کیسه‌ها را هر روز در آفتاب می‌گذاشتیم تا چند ساعت آفتاب بخورند؛ تا زمانی که من در کارگاه خودمان بودم از همان کیسه‌های متقالی استفاده می‌کردیم. بعدها دیگر آن کار را تعطیل کردم، ولی می‌شد با آن کیسه‌ها تا ۴۰۰ تن مغز سبز عمل آورد.

چرا ادامه ندادید و در آن مقطع کار را رها کردید؟

اگر اشتباه نکنم ۱۴ سال پیش و شروع بیماری‌ام بود. جدا از این، برادرم ایرج که کارهای صادرات مغز سبز را در تهران انجام می‌داد کسالت داشت و سنش هم بالا رفته بود. سوم اینکه سهام شرکتی را که در اروپا برای توزیع پسته و مغز پسته تشکیل داده بودیم به مدیر آلمانی آن شرکت فروخته بودیم.

در ایران به طور گسترده امکان تولید مغز سبز وجود دارد؟ یا حتماً باید رقم خاصی باشد؟

نیاز به رقم خاصی نیست. الان هر نوع پسته کالی چیده شود به فروش خواهد رسید. تفکیکی بین نوع و رقم نیست.

یعنی مهم نیست رنگش مثل پسته ممتازی که توضیح دادید، باشد؟

چرا، ولی گریدها فقط بر اساس شدت و ضعف رنگ مغز سبز هستند، دیگر خیلی کاری به جزئیاتش مثلاً اینکه سبزش زمردی باشد و بدرخشد، ندارند. قیمت خود پسته ممتاز الان خیلی بالا است، برای همین لزومی ندارد آن را کال بچینند. من شاید قبلاً گفتم پسته کال زرندهی بهترین پسته برای مغز سبز است، اما الان کسی نمی‌آید دو تن پسته گران بخرد فقط برای اینکه این دو تن رنگش با بقیه فرق می‌کند.

پس این امکان وجود دارد از هر جایی بتوانیم پسته کال برای مغز سبز برداشت کنیم.

بله، همه جا امکانش هست. در مناطقی نظیر راین در استان کرمان که تابستان‌های

خنک‌تری دارد، مغز پسته حتی تا آستانه رسیدن سبز می‌ماند.

غیر از شما چه کسانی وارد کار مغز سبز شدند؟

من مدتی بعد با آقای علی هنری برای تولید مغز سبز شریک شدم. محلی را به قیمت چهارده میلیون تومان در جاده تهران خریدیم و شروع کردیم به مغز کال عمل آوردن. سال بعد از آن بود که آقای جهانگیر ارجمند هم مایل بود وارد این کار شود، من به شریکم آقای هنری گفتم اگر در این کار رقابت باشد خیلی بهتر است، چرا که بازار اروپا کشش دارد. آقای ارجمند هم با همان روش کیسه مالی شروع کردند به عمل آوری مغز سبز.

آقای گرامی و آقای عباس رسول زاده هم شروع کردند. حدود چهار رقیب شدیم برای صادرات مغز سبز. آقای رسول زاده بعد از یک سال و آقای گرامی بعد از دو سال این کار را رها کردند. آقای ارجمند جزو کسانی هست که تا به امروز کار را با کیفیت بالا ادامه داده است.

ناگفته نماند که آقای جلال‌پور هم بعد از اینکه کارگاه خود را تجهیز کرد در اوج صادرات مغز سبز یک سال تا ۷۰۰ یا ۹۰۰ تن صادر کرد. البته ما دیگر نبودیم. صادرات من متوقف شده بود. جای خالی من را تقریباً آقای جلال‌پور و آقای جهانگیر ارجمند پر کرده بودند. البته بعدها آقایان اکبر و احمد رنجبر، آقای فیروزی و آقای رضا نظری به جمع صادر کنندگان مغز

سبز پیوستند. در حال حاضر فکر می‌کنم میزان صادرات مغز سبز پسته ایران حدود ۱۸۰۰ تن باشد.

آمریکایی‌ها چگونه نمی‌توانند مغز سبز تولید کنند؟

برای آمریکایی‌ها چیدن پسته کال به دلیل بالا بودن هزینه‌های کارگری گران تمام می‌شود و هم اینکه بازار مغز سبز در آنجا وجود ندارد. فکر نمی‌کنم آمریکا کشوری باشد که به این سال‌ها مصرف کننده مغز سبز باشد.

شنیده‌ام آمریکایی‌ها نمی‌توانند مغز سبز تولید کنند چون مغزشان زرد و به دردنخور است.

هیچ مغزی از آغاز زرد نیست. بله، مغز پسته آمریکایی زرد است، اما وقتی رسید زرد می‌شود. من در شیلی دیدم که مقداری پسته‌کاری دارند و مغز سبز هم مصرف می‌کنند. پسته شیلی هم عمدتاً خندان نمی‌شود، چون به خاطر جریان آب سرد از قطب جنوب حرارت از ۳۲ درجه سانتی‌گراد بالاتر نمی‌رود. به همین دلیل پسته‌شان عمدتاً دهن بست می‌ماند. این دهن بست ماندن باعث می‌شود که به تولید مغز سبز روی آورند. الان باید تولید مغز سبز شیلی به ۴ تا ۵ تن رسیده باشد. در چند سال اخیر در کشور آرژانتین هم پسته‌کاری وسیع انجام شده که محصولشان در بازار به صورت کانتینر خرید و فروش می‌شود، ولی اطلاعی از اینکه امکان تولید مغز سبز آنجا وجود دارد یا خیر، ندارم.

بخش دوم این گفتگو در شماره بعدی

ماهنامه دنیای پسته ...