

تولید قهوه مرغوب و گران قیمت از فضولات فیل

فیل‌های شمال تایلند سهم بزرگی در اعطای یک فنجان قهوه خوب به گروهی از انسان‌ها دارند. نزدیک به ۲۰ فیل ساکن در منطقه حفاظت شده ...



هر یک فنجان قهوه "عاج سیاه" ۵۰ دلار قیمت دارد اما نه قیمت بالای آن و نه روش غیرمعمول تخمیرش سبب نشده تا مشتریان از نوشیدن آن خودداری کنند. آنها کنجکاوند بدانند قهوه‌ای که از فضولات فیل درست شده، چه طعمی دارد.

فیل‌های شمال تایلند سهم بزرگی در اعطای یک فنجان قهوه خوب به گروهی از انسان‌ها دارند. نزدیک به ۲۰ فیل ساکن در منطقه حفاظت شده "مثلث طلایی" در مرز لائوس و میانمار هم اینک در تولید نوعی از قهوه دخالت دارند که به آن اصطلاحاً "قهوه سرگین فیل" گفته می‌شود.

این فیل‌ها هر روز مقداری میوه قهوه که با غذایشان مخلوط شده، دریافت می‌کنند و پس از ۲۴ ساعت آنها را که تقریباً هضم نشده، دفع می‌کنند. این میوه‌ها سپس شسته می‌شوند و پس از جدا کردن دانه‌های قهوه، آنها را برای بو دادن به بانکوگ منتقل می‌کنند.

نتیجه این تلاش مشترک فیل‌ها و انسان‌ها نوعی از مرغوب‌ترین قهوه جهان در حال حاضر است که "عاج سیاه" (Black Ivory) نام دارد و در یک هتل پنج ستاره برای نوشیدن یک فنجان از آن باید ۵۰ دلار پرداخت کرد.

بلیک دینکین، تاجر کانادایی، چهره اصلی در پشت پرده این ایده جدید است. او می‌گوید: «فیل‌ها گیاه‌خوار هستند. معده آن‌ها به عنوان یک محفظه تخمیر طبیعی عمل می‌کند. طی فرایند هضم یک واکنش آنزیمی رخ می‌دهد که منجر به کاهش تلخی می‌شود.» آقای دینکین اضافه می‌کند که فرآیند آرام تخمیر در روده فیل‌ها سبب اعطای طعمی ویژه به دانه‌های قهوه می‌شود.

نگرانی فعالان حقوق حیوانات

این تاجر کانادایی ۴۲ ساله پس از نزدیک به ۱۰ سال فکر و تحقیق روی این ایده و سرمایه‌گذاری شخصی ۴۰۰ هزار دلاری روی آن، کارش را با فروش ۷۰ کیلو قهوه سرگین فیل آغاز کرد. در این بین میزان تولید این قهوه ۶ برابر شده است.

بلیک دینکین، صاحب شرکت تولید قهوه عاج سیاه در کنار یکی از کارمندانش

بلیک دینکین به دویچه‌وله می‌گوید که از همان ابتدا تلاش کرده تا از روش‌های غیر اخلاقی که برای تولید قهوه در مورد دیگر حیوانات به کار گرفته می‌شود، دوری کند. در اندونزی و ویتنام تولید قهوه از فضولات گربه زباد (از خانواده راسویان) از سال‌ها پیش رواج دارد.

فعالان حقوق حیوانات از این نکته انتقاد می‌کنند که این روش که در ابتدا منحصر به جمع‌آوری فضولات این حیوانات وحشی و استخراج دانه‌های قهوه از درون آن بود، حالا تبدیل به تجارتی شده است که در آن این گونه حیوانات در شمار انبوه در مزارع پرورش

داده و نگهداری می‌شوند. این حیوانات اغلب در قفس قرار داده شده و به زور به آنان میوه‌های قهوه خورنده می‌شود.

ابتدای امسال سازمان جهانی "ترافیک"، حامی حقوق حیوانات وحشی، در گزارشی نسبت به افزایش روز افزون به کارگیری گربه زباد در تولید قهوه هشدار داد. صندوق جهانی طبیعت (WWF) نیز در این مورد اظهار نگرانی کرده است. پیچ منوپاوویتز، مدیر برنامه این سازمان، می‌گوید: «#171;ما نگران این هستیم که این روش تولید قهوه منجر به شکار بیشتر گربه‌های زباد شود.»

در حال حاضر بسیاری از این گونه‌ها به دلیل از دست دادن زیستگاه طبیعی خود در معرض تهدید قرار گرفته‌اند. آقای منوپاوویتز در مقابل تولید قهوه از فضولات فیل را "نوآورانه" خوانده زیرا این فیل‌ها در مناطق حفاظت شده زندگی می‌کنند.

استقبال مشتریان از قهوه "عاج سیاه"

بلیک دینکین، تولید کننده کانادایی، می‌گوید که ۸ درصد از سود حاصل از قهوه تولیدی‌اش را به بنیاد "مثلث طلایی" اهدا می‌کند زیرا این بنیاد زیستگاهی امن را برای فیل‌ها ایجاد کرده و اطمینان حاصل می‌کند که این حیوانات در جریان تولید قهوه مورد سوءاستفاده قرار نگیرند.

به گفته آقای دینکین میوه‌های گیاه قهوه اثر مخربی روی فیل‌ها ندارد زیرا این فیل‌ها وعده‌های اصلی غذای خود را که روزانه ۲۵۰ کیلوگرم است، دریافت می‌کنند و تنها بخش اندکی از این غذا را میوه‌های قهوه تشکیل می‌دهد.

او همچنین نگرانی‌های موجود در این باره را که قهوه حاصل شده از این روش ممکن است حاوی فضولات فیل‌ها باشد، رد می‌کند. به گفته وی دانه‌های قهوه به دقت شسته می‌شوند و پس از بررسی دقیق طبق بالاترین استانداردهای بهداشتی به عمل می‌آیند.

در حال حاضر قهوه "عاج سیاه" در شماری از هتل‌های لوکس در تایلند، دوبی و مالدیو عرضه می‌شود. مدیران این هتل‌ها واکنش مهمانان به این قهوه جدید را مثبت می‌خوانند و می‌گویند که فرایند تخمیر غیرمعمول این قهوه تا به اینجا مشتریان را از نوشیدنش باز نداشته است.