



سوسیس و کالباس خانگی کارخانه‌ای

زهرامی گوید ویژگی خاص سوسیس‌ها و کالباس‌هایش این است که مزه و قیافه‌اش درست شبیه به سوسیس و کالباس‌های کارخانه است. این را نه خود او، که مشتری‌هایش می‌گویند اما تولید سوسیس و کالباس در خانه چطور انجام می‌شود؟ کار تولید، از ۸ صبح تا ۱۰ شب زمان می‌برد و در تمام مدت، او باید حواسش به غذایش باشد. اول از همه او باید مرغ و گوشت که ماده اولیه تولید است، خریداری کند. کلهری می‌گوید گوشت و مرغش را از یک جای مطمئن خرید می‌کند. گوشت ران مرغ و سینه از خریدهای اول صبح است. چرخ کردن گوشت‌ها اولین کاری است که او انجام می‌دهد. بعد از چرخ کردن، گوشت‌ها باید در یخچال نگهداری شوند. اضافه کردن ادویه‌های مخصوص و بعد ریختن تمام محتویات در غذا ساز و میکس کردن همه مواد با هم از کارهای بعدی است.

ریختن آب‌یخ یا یخ در این مرحله مهم است. ریختن مواد در سوسیس یا کالباس ساز و بعد درون کاور مخصوص ریختن مراحل بعدی است. بعد اما باید تمام مواد در یک زمان معین بپزند. بعد از پخت اما سوسیس‌ها و کالباس‌ها باید در یخچال بمانند. بعد از این است که می‌توان از سوسیس یا کالباس استفاده کرد. این مراحل همان مرحله‌ای است که در کارخانه هم انجام می‌شود. هرچند که او می‌گوید برای تولید سوسیس و کالباس کارخانه‌ای باید فریزر و یخچالش را خالی کند تا بتواند پروسه طولانی تولید را در یک روز انجام دهد. تولیدی که شاید در یک روز به اندازه ۱۰ کیلو هم باشد. او می‌گوید که تولید ۱۰ کیلو سوسیس و کالباس در روز اما خیلی زمانبر است و انرژی زیادی می‌خواهد. او به تنهایی کارهایش را انجام می‌دهد، اما این روزها دوست دارد کسی همراهش باشد، هدفی که البته کرونا باعث شده است به آن فکر نکند.

تبلیغات دهان به دهان

زهرامی گوید حاضر نیست برای سود بیشتر هر کاری کند. همین رویه را از همان ابتدا در تولید به کار گرفت. کارش را با آماده کردن سوسیس و کالباس برای خانواده‌اش شروع کرد. خانواده هم، از محصولاتش خوش‌شان آمد و همین شد که به دوستان، اعضای خانواده خود و حتی همسایه‌هایشان از کیفیت سوسیس‌ها و کالباس‌ها گفتند. دایره کوچک مشتری‌ها کم بزرگ شد تا امروز که او مشتری‌های ثابت و همیشگی و البته رهگذری خود را دارد؛ کسانی که همچنان با تبلیغ دهان به دهان کار زهرامی را گسترش می‌دهند. او می‌گوید می‌توانسته هزینه کند و تبلیغ گسترده راه بیندازد، اما برایش مهم بوده به هر قیمتی تبلیغ نکند و کیفیت محصولاتش، خودشان به عنوان یک تبلیغ عمل کند. درواقع او خواسته است رنگ، بو، مزه و ریخت سوسیس‌ها و کالباس‌هایش در ظرف غذا، معرف خودشان باشند. او از این شیوه از تبلیغ راضی است و می‌گوید تعریف‌ها و تمجیدهای ساختگی برای تولیداتش نکرده و همین هم، راستگویی و صداقتش را نشان داده است.

یک پیشنهاد

با این که تولید سوسیس و کالباس زحمت زیادی دارد، اما زهرامی از این کسب و کار خانگی خیلی راضی است و حتی به خانم‌هایی که فرزند کوچک دارند هم این شغل را پیشنهاد می‌دهد. او می‌گوید اولین حسن این کسب و کار این است که با سرمایه اولیه اندک هم می‌شود آن را شروع کرد. سرمایه‌ای که البته ابتدا صرف کلاس‌های آموزشی و تهیه چند وسیله خاص می‌شود. وسایل دیگر مانند یخدان، یخچال، بخاریز و اجاق گاز و قابلمه در همه خانه‌ها وجود دارد. بنابراین، ابتدا حداقل نیازی به تهیه آنها نیست. بعد از یکی دو بار فروش هم، هزینه وسایل و حتی آموزش‌ها به دست می‌آید. او می‌گوید می‌توان مدیریت کرد و در روزی که قرار است تولیدی در خانه انجام شود، خانم‌ها یخچال خودشان را خالی یا اجاق گاز خود را برای پخت زیاد آماده کنند. به نظر خانم کلهری و تجربه‌ای که در این مدت به دست آورده تولید سوسیس و کالباس می‌تواند کسب و کار خوبی برای خانم‌هایی که می‌خواهند در خانه بمانند باشد.

مشکلات خودشان را نشان می‌دهند

زهرامی گوید از ماه رمضان کار تولید سوسیس و کالباس خانگی را شروع کرده است، از زمانی که گوشت و مرغ برایش کیلویی ۷۵ هزار تومان درمی‌آمد. حالا اما در روزهایی که قیمت مرغ و گوشت هر روز بالا می‌رود، کیلویی ۱۱۰ هزار تومان گوشت و مرغ می‌خرد. او می‌گوید که دوست ندارد هر هفته قیمت محصولی را که تولید می‌کند، بالا ببرد، موضوع اما قیمت تمام‌شده و سود اندکی است که او دریافت می‌کند. تفاوت‌های زیادی به جز مزه، در سوسیس و کالباس‌های او و کارخانه وجود دارد. او از گوشت فیله و بدون پوست و استخوان استفاده می‌کند اما کارخانه همه مواد یک مرغ یا گوشت گوساله و گاو را به سوسیس و کالباس تبدیل می‌کند. هرچند قیمت تمام‌شده او و کارخانه با هم متفاوت است، زمانی که در کارخانه و در تولید انبوه تولیدی انجام می‌شود، ناخودآگاه قیمت پایین‌تر می‌آید. در نهایت اما قیمت تمام‌شده هر دو یکسان است، برای کلهری، کیفیت مهم‌تر است و البته حاضر نیست به خاطر تولید بیشتر، کیفیت را فدای کمیت کند. او می‌گوید مشتری‌های ثابت خودش را دارد، کسانی که هفته‌ای دو سه کیلو از محصولات او را خرید می‌کنند و همین هم برایش کافی است.

منهای نمک‌های نگه دارند

سوسیس‌ها و کالباس‌های زهرامی اما یک فرق مهم با نمونه کارخانه دارد. درست است که مزه‌شان شبیه هم است و حتی در قیافه هم شبیه‌اند، اما یک ویژگی خاص، سوسیس و کالباس‌های او را با نمونه کارخانه‌ای، متفاوت کرده است. او از نمک‌های فسفات و نیترات استفاده نمی‌کند، همان نمک‌هایی که در کارخانه‌های تولید سوسیس و کالباس برای ماندگاری بیشتر استفاده می‌شود. او می‌گوید که در کارخانه‌ها از نمک‌های فسفات و نیترات استفاده می‌شود، برای این که مشتری‌ها بتوانند سوسیس و کالباس را در مدت زمان طولانی استفاده کنند، ولی سوسیس و کالباس‌های او، به کمک فریزر سه ماه و در یخچال هم یک ماه ماندگاری دارد. او می‌گوید البته بعد از هر برش، سوسیس‌ها و کالباس‌هایش اکسید و یک لایه نازک تیره یا خشک شدگی در آنها دیده می‌شود، اتفاقی که البته در سوسیس‌ها و کالباس‌های کارخانه‌ای نمی‌افتد. زهرامی دلیل استفاده نکردن نمک‌های نگه‌دارنده را دلیل سلامتی می‌داند، هرچند نمک‌های نگه‌دارنده را می‌توان با استفاده معین، براساس آنچه سازمان‌های سلامت و تولید غذاهای آماده دستور داده‌اند، در غذا استفاده کرد اما او ترجیح می‌دهد سوسیس و کالباس‌هایی صدرصد سالم تولید کند.