

سبزینه



اهواز / خوزستان

معصومه عامری

عکس‌ها:

امیر عبیداوی



قرمز که روی شاخه‌های بوته چای قرمز با نظم و ترتیب خاص، جای گرفته‌اند، می‌شویم. هر شاخه بیش از ۲۰ گل آماده چیدن دارد.

زمان کشت گیاه اواخر بهار است و برداشت آن اواخر پاییز. در روستای علوه اهواز اغلب کشاورزان، مزارع خود را به کشت این گیاه اختصاص می‌دهند؛ حتی نخل‌دارها هم دور و بر نخل‌ها، چای قرمز می‌کارند. البته چای قرمز به آفتاب مستقیم و آب نیاز دارد و زیر سایه درخت‌ها محصول مرغوبی نمی‌دهد.

تا پیش از شروع سرمای زمستان، هر چقدر که گل چیده می‌شود، بوته‌ها باز هم گل می‌دهند اما سرمای زیاد موجب خشک شدن گیاه می‌شود. این‌ها را از توضیحات زن‌ها می‌فهمم؛ در مسیر رسیدن به مزرعه.

زن‌های روستا و بچه‌ها بی‌هیچ تأملی، مشغول چیدن گل‌ها می‌شوند. سبدهای حصیری خیلی زود از گل‌های قرمز پر می‌شود. روال کار ساده است؛ باید گل‌ها را یکی یکی بچینی و مشتت که پر شد، بریزی توی سبد. سبدها که پر بشود، زن‌ها آن‌ها را می‌گذارند روی سرشان و می‌برند نزدیک ماشین، جایی که باید گل‌ها بار بشوند و به خانه آورده شوند. عکاس‌ها از همه زاویه‌ها عکس می‌گیرند و دختران روستا ریز ریز می‌خندند.

پیدا می‌شود. ابوعلی بذرها را برمی‌دارد و در گوشه‌ای از زمین کشاورزی‌اش در روستا می‌کارد و منتظر می‌ماند. دو هفته بعد دو تا گیاه از سه بذر کاشته شده سبز می‌شوند و ابوعلی خوشحال و منتظر به گل نشستن گیاه‌ها می‌شود. سه ماه بعد، دو گیاه رشد کرده و به گل می‌نشینند. کم‌کم گل‌ها از رنگ گلبهی به قرمز تغییر رنگ می‌دهند و ابوعلی گل‌ها را می‌چیند و خشک می‌کند و از آن‌ها بذر می‌گیرد و بعد به اهالی روستا خبر می‌دهد که تعدادی بذر چای قرمز دارد. او در مورد خواص دارویی گیاه با اهالی صحبت می‌کند. پس از آن، اهالی روستا تصمیم می‌گیرند که چای قرمز را کشت کنند.

این روزها نه تنها کشاورزان و فقط در مزارع که حتی در حیاط منازل روستایی‌ها، چای قرمز کاشت و برداشت می‌شود و زنان روستا با خشک کردن این دمنوش خوش‌رنگ و خوش‌طعم درآمدزایی می‌کنند.

کاشت چای قرمز (الشای الاحمر) یا چای ترش، یا چای مکه سال‌هاست که در روستای علوه رونق دارد.

● سبدهای حصیری از گل‌های قرمز پر می‌شود

از میان نخل‌های بی‌بار و سبز می‌گذریم، وارد مزرعه‌ای پر از گل‌های صورتی و