

آقایوسف چطور در مزرعه‌اش در روستای چاپارخانه
گیلان یک گونه برنج به عمل آورد

قصه برنج هاشمی

رقم برنج هاشمی توسط «یوسف هاشمی»، کشاورز روستای «چاپارخانه» در سال ۱۳۶۴ به‌طور اتفاقی در مزرعه‌اش کشف شد. او پس از آن با دیدن برنج با خود گفت: برنج خوبی است! و مشتی از آن را جمع کرد. یوسف هاشمی سال به سال آن را کاشت و هر سال بر تخم جو آن افزود تا بتواند کل مزرعه‌اش را از این نوع برنج بکارد. پیش از این رقم برنج، یوسف هاشمی مانند عموم مردم گیلانی برنج «بی‌نام» در مزرعه‌اش می‌کاشت.

او نخستین بار این نوع برنج را به کارخانه برنج‌کوبی برد تا برنج سفید دریافت کند، پس از آن، آن را به خانه برد و پخت و از طعم و بوی برنجی که کشف کرده بود، بسیار خوشنود شد.

یوسف هاشمی، نخستین بار یک گونی تخم جو به برادرش داد تا او نیز این نوع برنج را بکارد. این رقم برنج، برنجی بود که مردم روستا برای دیدنش به مزرعه یوسف هاشمی می‌آمدند تا این نوع برنج را با این نوع مرغوبیت از نزدیک ببینند و آرام آرام برنج یوسف هاشمی در روستای چاپارخانه پخش شد و کم‌کم در روستاهای اطراف نیز معروفیت پیدا کرد که امروز نیز در تمام استان گیلان این رقم را می‌کارند. دولت در پخش این نوع برنج هیچ گونه سهم و نقشی نداشته و این مردم بودند که آرام آرام اقدام به گسترش برنج هاشمی کردند.

او می‌گوید: چند سال پیش برای ثبت معنوی این رقم به مؤسسه تحقیقات ثبت بذر و نهال کشور در کرج معرفی شدم ولی این مرکز اعلام کرد به دلیل اینکه تولید این بذر به حد تجاری رسیده، امکان ثبت آن وجود ندارد! برنجی که هنوز به اسم یوسف هاشمی ثبت نشده، زیرا مسئولان گفته‌اند ثبت حدود ۸ میلیون هزینه دارد، در این سال‌ها تنها دو سکه و یک پلوپز ۱۸ نفره به او داده‌اند.

«برنج هاشمی» و «برنج علی کاظمی» نسبت به برنج بینام در هر هکتار شالیزار متوسط ۵۰۰ تا ۶۰۰ کیلوگرم محصول بیشتری می‌دهد، حدود ۲۵۰ هکتار از شالیزارهای ایران با برنج هاشمی کشت می‌شود. کشاورزهای شمال حالا سایتی را هم راه انداخته‌اند به نام «برنج شمال» که در آن قصه ارقام برنج را نوشته‌اند. قصه برنج هاشمی هم همان‌جا درج شده است.

• انواع برنج هاشمی

برنج هاشمی بر دو نوع است، برنج گرم‌گونه و برنج سردگونه؛ اما چگونه می‌توان این‌ها را از هم تشخیص داد؟ برنج گرم‌گونه ساقه کلفت‌تری نسبت به برنج سردگونه دارد، برنج سردگونه چون نازک‌تر است کرم ساقه‌خوار به‌راحتی نمی‌تواند به درون آن نفوذ کند، بنابراین میزان سم به‌کار رفته برای کشت برنج هاشمی سردگونه بسیار کمتر بوده و این موجب ارگانیک بودن بیشتر برنج سردگونه هاشمی می‌شود.

برنج سردگونه هاشمی نسبت به برنج گرم‌گونه حدود ۱۰ روز دیرتر برداشت می‌شود یعنی اگر ما دو مزرعه با دو مشخصات کاملاً یکسان داشته باشیم و در یکی برنج سردگونه و در دیگری برنج گرم‌گونه هاشمی بکاریم، برنج سردگونه حدود ۱۰ روز دیرتر به بار می‌آید و این دیر به بار آمدن این نوع برنج سبب می‌شود از نظر خوراکی نسبت به برنج گرم‌گونه غنی‌تر باشد و همچنین طعم و بوی به مراتب بهتر و بیشتری داشته باشد.

برنج هاشمی حالانه فقط در گیلان که در الموت هم کاشته می‌شود. برنج هاشمی الموت از مرغوب‌ترین برنج‌های هاشمی است.



کار کاشت و داشت برنج در الموت، عمدتاً به عهده خانم‌هاست



مردها در کار برداشت محصول، به خانم‌ها کمک می‌کنند



• شوق محصول نو

کمی بالاتر در داخل روستای «شهرستان سفلی» قدم می‌زنم. جلوی در منازل پر است از کیسه‌های پهن شده که رویشان شلتوک ریخته‌اند. هرکسی حاصل شالیزارش را آورده و زیر نور طلایی خورشید پهن کرده تا خشک شود.

همسایه‌ها با دیدن محصول نو به هم «مبارک باشه» می‌گویند.

حاج حسن و همسرش فریده زارعی، مویی سپید کرده‌اند ولی شلتوک را خودشان با دست و چنگک مقابل در منزلشان در هوای آزاد پهن می‌کنند. می‌گویند این روزها کارخانه‌ها هم دستگاه خشک کردن شالی دارند ولی بعضی اهالی ترجیح می‌دهند شالی را به شیوه سنتی و طبیعی خشک کنند. حاج حسن می‌گوید این ۲ تن شلتوک حاصل یک سال زحمت و کار او روی ۵ هزار مترمربع شالیزار است.

حالا پس از برداشت باید شلتوک را مقابل در خانه پهن کنند تا چند روز بماند و خشک شود.

فریده زارعی می‌گوید: «آفتاب اگر خوب باشه و هوا ابری نباشه دو روز بسه». پس از این دو سه روز، شلتوک را انبار می‌کنند و بعد در کارخانه‌ها شلتوک تبدیل به برنج می‌شود.



آن‌طور که آمارها نشان می‌دهند منطقه الموت غربی و شرقی در استان قزوین دارای ۳ هزار و ۷۵۰ هکتار شالیزار است و به گفته اهالی انواع برنج هاشمی، حسن سرا، علی کاظمی، طارم، موسی طارم، خنجر و... در الموت کشت می‌شود.

هر چند حالا دیگر بیشتر کارها با ماشین انجام می‌شود و دستی نیست؛ اما همچنان کار پرمشقت کشت برنجی که قوت غالب همه ماست باری بر پشت خمیده زن‌های خانواده است.

منطقه الموت غربی و شرقی در استان قزوین دارای ۳ هزار و ۷۵۰ هکتار شالیزار است و به گفته اهالی انواع برنج هاشمی، حسن سرا، علی کاظمی، طارم، موسی طارم، خنجر و... در الموت کشت می‌شود