



آستانه اشرفیه / گیلان

مهری شیرمحمدی

عکس‌ها:

سعید نیک‌پور

می‌خواهند پیله‌های بادام چیده شده را به دستگاه‌های اتوماتیک بادی بسپرنند.

می‌پرسم: چرا بادام را برای خشک کردن به کارخانه نمی‌فرستید؟ از افزایش هزینه‌ها شکایت دارد و توضیح می‌دهد: «بیشتر آن‌ها کارخانه‌های برنج‌کوبی هستند. یک طبقه را بادام خشک می‌کنند. تا وقتی هم برداشت برنج تمام نشده، اولویت با خشک کردن برنج است. غیر از این، بادامی که زیر آفتاب خشک شده باشد طعم بهتری دارد تا بادامی که با حرارت مصنوعی خشک شود.

برای بذر سال بعد هم باید بادام زیر آفتاب خشک شود. من هر سال ۱۵ گونی بادام را زیر آفتاب خشک می‌کنم و نگه می‌دارم برای بذر سال بعد».

مرا به مزرعه‌اش دعوت می‌کند. زیر آفتاب داغ آخرین روزهای شهریور، مزرعه یک هکتاری بادامش را نشان می‌دهد و می‌گوید: «بادامی که من تولید می‌کنم کاملاً ارگانیک است. اصلاً کود شیمیایی نمی‌زنم. یک استخر درست کردم برای اردک‌هایم. هر سال کف استخر را که با فضولات اردک‌ها پر می‌شود، می‌تراشم و می‌ریزم داخل مزرعه بادام. بادامی که من تولید می‌کنم ریزتر است ولی هم خوشمزه‌تر است هم سالم‌تر. مشتری‌های خاص خودش را هم دارد. مشتری‌های من بادامی را که توی آفتاب خشک شده باشد، می‌خرند به‌خاطر همین برایم صرف نمی‌کند بفرستم کارخانه».

بخشی از مزرعه هنوز بوته‌های سبز بادام با گل‌های زردرنگ کوچکش، چهره به آفتاب داده‌اند. می‌پرسم از کجا می‌فهمید غده‌های زیرزمینی بادام رسیده و وقت برداشت رسیده است؟

داخل مزرعه می‌رود، چند بوته را از ناحیه ساقه بررسی می‌کند و می‌گوید: «ساقه تقریباً خشک می‌شود، ولی امتحان هم می‌کنیم». دسته‌ای از بوته را از جا می‌کند و پیله‌های بادام تر را نشانم می‌دهد. یکی از پیله‌ها را باز می‌کند

از آزادراه اصلی رشت که به سمت پل سفیدرود بروید، نرسیده به شهر آستانه اشرفیه، بازار فروش عمده محصولات کشاورزی، پررونق است. روبه‌روی این بازار، خیابانی دوبانده است که یک لاین آن با بادام زمینی فرش شده است. کشاورزان پیله‌های ترا به خریداران عمده می‌فروشند.

اما فقط این محور نیست، از خیابان اصلی آستانه اشرفیه به سمت بندر کیشهر که بروید، بیشترین مزارع بادام زمینی را می‌بینید. اگرچه روستاهای پایین دست مصب سفیدرود در شهرستان آستانه اشرفیه زیر کشت بادام زمینی است؛ اما در بالادست و روستاهای نپی دهکا، کورکا، استخر بیجار، پرکاپشت مهدیخانی، خوشکاروندان، نقره ده، تمچال و... بیشترین مزارع تولید بادام را دارند.

مزارعی که چند روزی است برداشت بوته‌های سبزرنگ آن آغاز شده و کشاورزان پیله‌های ترا زیر آفتاب داغ و کف آسفالت در حاشیه خیابان پهن می‌کنند. محلی‌ها شرایط سخت خشک کردن بادام را می‌دانند و با احتیاط رانندگی می‌کنند. نزدیک مزرعه حمید اکبری می‌روم. جلو مزرعه ایستاده و بادام‌هایی را که در سطح خیابان پخش شده، جمع می‌کند. با ناراحتی می‌گوید: «از روی عمد بود. خدا شاهد است. اقلاً چند کیلو بادام مرا از بین برد. من که کنار بادام‌ها را حفاظ گذاشته بودم. راه داشت برو و ولی از قصد سرماشین را کج کرد و از روی پیله‌های بادام رد شد».

می‌پرسم: حالا چرا بادام را توی مزرعه پهن نمی‌کنید.

پاسخ می‌دهد: «تو مزرعه هم هست، برو ببین. ولی این جوری زودتر خشک می‌شود. آسفالت زیر آفتاب داغ‌تر می‌شود و گرمای زمین پیله‌های ترا زودتر خشک می‌کند. تا خشک هم نشود، نمی‌توانیم برای سرخ کردن بفرستیم».



در مسیر راه، چند کارخانه بادام خشک‌کنی، با نصب پرده از بادام‌کاران



این روزها فرشی از بادام زمینی در خیابان‌های آستانه اشرفیه پهن است

خشک شدن زیر آفتاب

«سپیدرود» در پیچ و تاب خود در نهایت از شهرستان «آستانه اشرفیه» می‌گذرد. آبرفت‌های بزرگ‌ترین رود گیلان در روستاهای این شهرستان، زمینی حاصل‌خیز به‌جا می‌گذارد. شهرستانی که از ۱۰۰ سال به این سو با تولید «برنج» و «بادام زمینی» شهرت پیدا کرده است. این روزها اگر گذرتان به این شهرستان بیفتد، فرشی کرم‌رنگ با خواصی کم‌نظیر را می‌بینید که بر آسفالت خیابان پهن شده است. کشاورزان، پیله‌های تر بادام زمینی را بر آسفالت داغ پهن می‌کنند تا بهتر خشک شوند.