

عکس: سناژ و صفایان اهورا



## گردشگری سر بسته‌پسته

**تور بازدید از باغات پسته فیض آباد، ظرفیتی برای جذب گردشگر، که تا کنون کمتر اجرایی شده است**

**شما سیدی ایسته و اژه‌ای فارسی است که در جهان نیز با همین نام شناخته می‌شود.** این واژه و محصول آن دیرباز با گردشگری ایران پیوند خورده است. منتها بیشتر سو غاتی بوده، دست گردشگری که به ایران سفر می‌کنند، گاه نیز خود به تنهایی نماینده ایران در جهان شده است. کمتر پیش آمده کسی به فکر راهی دیگر برای درآمدزایی از طریق پسته باشد. مثلاً برگزاری تورهای گردشگری بر مبنای بازدید از باغات پسته تا از این طریق هم جلوی دلالتی ماکرفته و هم شغل‌هایی جدید برای بومیان ایجاد شود. مسیر ۲۰۰ کیلومتری مشهد تا باغات پسته فیض آباد، فرصت مناسبی است تا به ظرفیت‌های گردشگری پسته فکر کنیم و این افکار رادر ذهنمان پرورش دهیم تا با ورود به باغات پسته ظرفیت عملی این افکار را بسنجیم. فعلاً که همه چیز به نفع برگزار ی تورهاست، پاییز فصل سفر اروپایی‌ها به ایران است، پاییز و فت برداشت پسته نیز هست، ترکیب این دو با هم احتمالی تواند فرمول نجات بخش این صنعت باشد. برای آشنایی بیشتر با حال و هوای کشت و برداشت این محصول صادراتی، در روزهایی که فصل برداشت پسته است، راهی فیض آباد، یکی از مهم ترین مراکز کشت پسته در خراسان رضوی می‌شویم.

##### گرم و خشک اما جذاب

قدم در باغ‌های پسته که بگذارید اولین چیزی که احتمالاً توی ذوق می‌زند گرمای شدید هوا و خشکی زمینی است که تنها درختان پسته رنگ سرخ و سبز به آن بخشیدند اما کافی است کمی در باغ قدم بزنید تا خوشه‌های انبوه قرمز روی درختان کوچک شمارا به وجد بیاورد، نحوه جمع‌آوری پسته‌ها هم در نوع خود جذاب است، به ویژه برای افرادی که اولین بار است آن رامی‌بینند. نحوه جمع‌آوری پسته چیزی شبیه توت تکانی است، به این صورت که پارچه‌ای برزنتی روی زمین کنار درخت پهن می‌شودو کارگران بادستکش خوشه‌های پسته را روی پارچه می‌ریزند و سپس کارگران مرد محتویات پارچه را ا درون کیسه می‌کنند و تا پای ماشین انتقال می‌دهند. این تمام چیزی است که در باغ پسته می‌توانید ببینید. اما قسمت جذاب ماجرا کارخانه‌های فرآوری پسته است.

##### هوشمندهای خندان جدکان

وارد کارخانه یکی از باغات پسته در جاده فیض آباد می‌شویم؛ دستگاهی که قیمتش یک میلیارد تومان است با صدای بلند مشغول کار است. تنها کاری که در این کارخانه دستی انجام می‌شود ریختن خوشه های پسته به ورودی دستگاه است. بعد از آن همه چیز هوشمند پیش می‌رود. دانه‌ها ابتدا از پوست جدا، سپس شسته می‌شوند. در مرحله بعد دستگاه درجه بندی و دانه های ریز و درشت را از هم سوا می‌کند. بعد خندان و در بسته‌ها جدا می‌شوند. سپس خندان ها روی نوار حرکت می‌کنند تا درون هیتر خشک و در پایان نیز جلوی آفتاب پهن شوند. در بسته‌ها نیز وارد کانال دیگری می‌شوند تا از پوست جدا شوند. تماشای انبوه پسته‌های خندان روی زمینی وسیع بر لب هر تماشاچی خنده می‌نشانند.

##### خراسان و فیض پسته‌اش

عسالی می‌شود که برگزاری جشنواره پسته در دامغان رونق گرفته است، چنانکه حتی امسال با همکاری قطار گردشگری بر تعداد مخاطبان این برنامه افزوده شد. در رفسنجان و کرمان نیز به عنوان یکی از بزرگ ترین شهرهای تولید کننده پسته ایران، برنامه ریزی هایی برای برگزاری تورهای گردشگری پسته شکل گرفته است. در این میان شهرستان محولات و فیض آباد نیز با برخورداری از حجم وسیع باغ پسته می‌تواند دست پری در گردشگری پسته داشته باشد. به ویژه با توجه به هم زمانی سفر بسیاری از خارجی‌ها به قنات قصبه، همسایه فیض آباد، در این وقت سال.



### ای پسته تو خنده زده بر حدیث قند



بکن!» می‌بینم راست می‌گوید، مثل یک دسته‌بیل خشک شده فقط ایستاده‌ام کنار و نظارت می‌کنم. می‌روم جلو. پیش خودش می‌ایستم. نگاهش می‌کنم. می‌خندد و من هم می‌خندم. دست‌هایم را می‌برم لابه‌لای شاخه‌های درخت. یکی یکی از خوشه‌ها می‌گیرم و می‌اندازمشان روی زمین. یکی دیگرشان که جوان تر است کنایه‌ای می‌زند و می‌گوید: «دستات زخمی نشه!» خالاسته‌جمعی می‌زنند زیر خنده. حس بدی دارم. مثل این کلاس اولی‌هایی شده‌ام که تازه وارد محیط مدرسه شده‌اند و بچه‌های پایه‌های بالاتر مسخره‌شان می‌کنند. یکی دیگرشان وقتی که دستم فرزت ر شده بود

و با وجد بیشتری کار می‌کردم پرسید: «ذوق داری برای بسته جمع کردن نه؟» خندیدم و گفتم: «ره خوب، تا حالا این کارو نکردم.» بعد همان طور که دستش را می‌کشید به پیشانی اش گفت: «ولی من دیگه خسته شدم.» خنده روی لبانم می‌ماسد. اینجور مواقع مثل احمق‌هامی‌شوم. اصلاً نمی‌دانم حرف و واکنش درست در مقابل این جور صحبت‌ها چیست. چه باید بگویم که هم این باور مطلقشان به جماعت شهر نشین تلطیف شود و هم بدانند که ما هم واقفیم به سختی‌ها و سبک و سیاق زندگی‌شان. بدون اینکه برای این تجزیه و تحلیل‌های ذهنی‌ام جواب درخوری

پیدا کنم، ساکت می‌مانم و خودم را با جمع کردن پسته‌ها مشغول می‌کنم. از دستمزدهاش می‌پرسم، یکی از خانم‌ها می‌گوید: «ما روزی ۳۹ هزار تومن می‌گیریم. ولی مردها، ۵هزار تومن.» می‌پرسم چرا آن‌ها بیشتر می‌گیرند، می‌گوید: «چون اونابار کشتی هم می‌کنن.» منظورش این است که بارهای پسته که از درخت‌ها چیده‌اند را می‌کشند و می‌برند تا خالی کنند پشت کامیونی که بیرون از باغ و توی راه پارک شده است. آن‌ها از صبح علی‌الطول می‌ایند و تا یک ربع مانده به ۱۲ظهر مشغول کارند. سر ظهر نیمچه استراحتی می‌کنند و دوباره روز از نو روزی از نو. بعدازظهر جزو اضافه کاری‌شان محسوب می‌شود. برای هر ساعت اضافه‌کار ۵ هزار تومان می‌گیرند. درویر ۱۲ بود که آمدیم. الان حول و حوش یک ونیم است. یکی از دخترها همین‌طور که دست‌هایش را می‌زند به کمرش می‌گوید: «همین به ربع آخر مگه می‌گذره؟» مشخص است دیگر نای نای دارند. حق هم دارند. به اسم، پاییز آمده ولی آفتابش، آفتاب زل تابستان است و قشنگ فرق سرشان را نشان گرفته. حالا دوباره حرف آن خانم جوان را زیر لبم مزه می‌کنم. واقعا سخت است صبح تا غروب را مدام کار کنی و آخر سر هم صاحب باغ پسته فقط ۴۰ هزار تومان بگذارد کف دست.

## شماره ۱۱

روزنامه شهرامید ورزشکی

شنبه ۴ مهر ۱۳۹۸ ۱۷ مهر ۱۳۹۸ شماره ۲۹۹۹

## کی گشتی گ

### غذا در سفر

**یادداشتی به بهانه روز جهانی سنگ محک انسانیت، شرافت و حال خوب**



مسئولیت راهنمایی و آموزش گردشگران به جوانان قبایل سپرده شده و شخص دیگری حق بردن گردشگر به داخل جنگل را ندارد. به همین دلیل ما هم به دنبال جوان سیه چرده خوش سیمایی راهی اعماق جنگل شدیم و آموزه‌های زیادی آموختیم که یکی از آن‌ها روش صحیح طبخ غذا بسود. داخل جنگل نوعی سیب زمینی به وفور یافت می‌شود که شدیداً سمی است و خوردن آن چه خام و چه پخته خطر جدی مرگ را به دنبال دارد، اما مربی جوان ما پرایمان روش طبخ صحیح این سیب زمینی رادر مواقع اضطراری توضیح می‌دهد. او می‌گوید: «در صورت بی‌غذایی در جنگل، محلی‌ها هفت بار این سیب زمینی را آب‌پز و سپس آبکش می‌کنند. بعد از بار هفتم سیب زمینی بدون کوچک‌ترین خطری قابل خوردن است.» حال تصور کنید اگر من به تنهایی وارد آن جنگل شده بودم ممکن بود امروز در آرامگاهی روی سنگ مزارم می‌خواندید: «مهرگ در اثر خوردن سیب‌زمینی»

از آنجایی که دوست ندارم داستان را با غذاهای سمی و شوخی بی‌مزه در مورد سنگ مزار خودم تمام کنم، و از طرفی هم متنی که با پلو شروع شده بهتر است با پلو هم تمام شود، خاطره دیگری از روش‌های سنتی برای ماندگاری غذا برایشان تعریف و با این خاطره مطلب را به انتها می‌رسانم.

در یکی از روستاهای فیلیپین، برای شرکت در نوعی مراسم مذهبی خاص، به معبدی دورافتاده دعوت شدم و برای قدر دانی، مشغول مشارکت در آماده‌سازی مقدمات سفر شدم. یکی از کارها تهیه غذای سفر بود. چون در مسیر و در معبد یخچال وجود نداشت و هوای فیلیپین به شدت گرم و شرجی بود، باید غذایی آماده می‌شد که ماندگاری بالایی داشته باشد و از آنجایی که خوردنی رایج فیلیپین برنج است، این غذا از برنج تهیه شد ولی با روشی خاص. شروع کار کمی شبیه به هنر خاصی برگ‌ها را می‌تابانند و می‌یافتند و دیگر نیازی به بستن یا نخ گذاشتند. سپس بسته‌های پلورا داخل تنوری آویزان می‌کردند و ساعت‌ها می‌ماند تا دم می‌کشید و هم‌زمان دودی و ضد عفونی هم می‌شد. بعد از چند ساعت بسته‌هایی به بزرگی توپ تنیس، غذای چند روز آینده ما شد.

گردشگر، آشپز و مستندساز



## ته دیگ ایرانی سوژه «وال استریت ژورنال»

در مورد آموزش آشپزی به آشنیان جوان می‌گوید: «وقتی ته‌دیگ را بر می‌گردانم حیرت را در چشمانشان می‌بینم و همه می‌خواهند در مورد چگونگی آن سؤال کنند.» او سپس ادامه می‌دهد: «مهارت پخت ته‌دیگ در آشپزی ایرانی چیزی است که هر فرد در طول یک عمر کسب می‌کند.» این گزارش همچنین از قول «فیروزه دوما» نویسنده ایرانی از خاطرات شوهر فرانسوی اش در مواجهه با ته‌دیگ می‌نویسد: «در ابتدا همسرم وقتی اقوام برای صرف غذا دور هم جمع می‌شدند مجبور بود خود را کنار بکشد چرا که همه در حال جنگیدن برای ته‌دیگ بودند بعدها ما درم دشل برایش سوخت و قبل از دیگران ظرف ته‌دیگ را به او می‌داد تا برای خوش طعم ته‌دیگ بردارد سپس بقیه به سمت شبقاب ته‌دیگ هجوم می‌بردند.» وال استریت ژورنال در این گزارش دستور پخت ته‌دیگ سیب‌زمینی، برنج زعفران و ماکارونی را هم آموزش داده‌است.

مهدی کاوندی\* اپاد در جاده که می‌گذاری و سفر را آغاز می‌کنی، اهمیت غذا شروع به خودنمایی می‌کند. به ویژه وقتی ببینی در برخی کشورها موضوع غذا نوعی احوال‌پرسی مرسوم است. می‌خواهم شمارا ببرم شرق آسیا؛ همه می‌دانیم پر سیدن حال و احوال بعد از سلام رایج ترین جملاتی است که در دنیا رد و بدل می‌شود، اما حال و احوال چینی‌ها ندکی متفاوت است؛ آن‌ها به هم که می‌رسند می‌گویند: «سلام، پلو خوردی؟» هستند. دلالتان نیز از این وضعیت نهایت پلو خوردی.» و اگر چشمانت را نازک کنی و از من بپرسی: «راست میگویی؟» می‌گویم: «به همین برکت قسم که راست است. پلور نداری در اینترنت جست‌وجو کن!» و درست زمانی که تو مشغول جست‌وجو در دنیای بی‌انتهای اینترنت هستی، من با خود می‌اندیشم که ما ایرانی‌ها هم برای اثبات حقانیتمان به برکت، یعنی غذا قسم می‌خوریم.

می‌بینید؟ نه تنها در ایران، که در سراسر دنیا غذای سنگ محک همه چیز است. سنگ محک شرافت، صداقت، حال خوب. ما ایرانی‌ها هنگام تأیید بی‌چون و چرای شخصی، می‌گوییم: «سر سفره پدر و مادر بزرگ‌شده» هنگام صدور رأی ابطال شخصی دیگر، یا به قول معروف پیچیدن پرونده‌اش، می‌گوییم: «نون حروم می‌خورد.» و حتی وقتی به مشکل بزرگی در روند زندگی خودمان بر می‌خوریم، می‌گوییم: «کننه لقمه حروم وارد زندگی‌ام نشده!» سرفه نان، لقمه. حتی غذا سنگ محک بیماری هم هست و یکی از سؤالات رایج پزشکان این است که: «این روزی چا خوردی؟» حالا اگر همین مسیر را ادامه دهیم می‌بینیم که غذا حتی سنگ محک مرگ هم هست! دیابتی‌ها با خوردن قند جان خود را از دست می‌دهند، کلسترولی‌ها از خوردن چربی و...

این غذا چیست که جان می‌دهد، بیمار می‌کند، بیماری را درمان می‌کند و سرآخر هم جان می‌گیرد؟ ترجیح می‌دهم شمارا با این سؤال آزاد بگذارم تا خودتان به ما جواب بدهید و کسی چه می‌داند شاید هفته آینده مطلب شما اینجا، در همین ستون چاپ شده باشد.

صحبت از مسمومیت غذایی شد، خالی از لطف نیست خاطر‌های در باب نگاه به غذا برایتان تعریف کنم. در قلب مالزی جنگل استوایی حفاظت شده‌ای وجود دارد به نام پارک ملی «تامان نگارا» که مأمن حیوانات زیادی است و قبایل بومی اندکی هم دارد. برای حفاظت اصولی از این میراث طبیعی،

عکس: سناژ و صفایان اهورا

عکس: سناژ و صفایان اهورا