

✚ کارآفرینی برای زنان روستایی

صبیحه خانم که سال هاست عروس این خانواده است و در کارآفرینی و خلاقیت همپای دخترهای خانواده بوده است، جشن گل غلطان را یکی دیگر از محل های درآمد از گل محمدی در منطقه فرخند می داند که با استقبال خوبی روبه رو بوده است. «یکی دیگر از کارهایی که با گل محمدی انجام دادیم و استقبال خوبی هم از آن شد جشن گل غلطان نوزادان بود که مشتری های زیادی هم داشت. گل غلطان در واقع قرار دادن نوزادانی که نخستین بهار زندگی شان را تجربه می کنند در میان گل های محمدی است و سپس غلطاندن این کودک در پارچه ای بزرگ و سفید همراه گل ها. ما تزئین این کار را یاد گرفته ایم و برای خانواده هایی که تمایل داشته باشند مراسم مختلفی برگزار می کنیم.» او ایام برداشت گل محمدی را یکی از ایام پرکار برای روستاییان می داند، ایامی که همه از ۶ صبح تا آخر شب مشغول به کار هستند و مردها کارهای دیگر خود را تعطیل می کنند تا کمک دست زنان باشند.

«در سراسر ایامی که مزارع گل محمدی برداشت دارند نه تنها خود و خانواده درگیر کار تمام وقت هستیم بلکه گاهی هم مجبور می شویم از دیگر روستاهای اطراف کارگر بیاوریم که کارهای روی زمین نماند. این طور وقت ها پیش آمده است که روزانه تا حدود سی نفر کارگر گرفته ایم. در فصل گل تا دو ماه درگیر گل و گلاب گیری هستیم. از نماز صبح تا ظهر به گل چینی می گذرد. بعد از آن هم کارگاه می رویم و گلاب می گیریم. البته در این مرحله غنچه ها را برای خشک کردن جدا می کنیم و بعضی از گل ها را برای شربت پر می کنیم.»

✚ از فرخند تا عراق

زهرا خانم، دختر بزرگ خانواده که تا اندازه ای نقش مادری در بزرگ کردن خواهرها و برادرها داشته است، وقتی از کار گلاب گیری صحبت می شود، از سختی ها و حساسیت ها می گوید و البته دینی که بر گردن آن هاست تا گلابی ناب دست مشتریان بدهند. «گلاب گیری ۶ تا ۱۲ ساعت طول می کشد. گلابی که می گیریم سه مدل سبک، سنگین و دوآتشه دارد. وقت گلاب گیری باید خیلی مراقبت کنیم و حواس ما به دیگرها باشد. مردم باید گلابی ناب از ما خریداری کنند و از آن راضی باشند. رضایت مردم خیلی مهم است. تا الان هم خدا را شکر همه راضی بوده اند و بیشتر گلابی که تولید می کنیم همین جادم باغ به فروش می رسد. بعضی از عطاری های مشهد هم مشتری ما هستند و به صورت کلی گلاب می خرند. تا الان گردشگرانی از رشت، اصفهان و یزد داشته ایم. حتی از عراق مشتری داشته ایم. شاید اگر تولید بیشتری می داشتیم، به سمت صادرات هم می رفتیم. الان مقدار تولید گلاب ما در سال حدود ۱۰ تن می شود. قدیم خیلی بیشتر بود و به حدود ۱۰۰ تن می رسید اما به علت کم آبی، محصول کمتر شده است. شاید با بارندگی های اخیر و پیشرفت علم در کشاورزی، تولید ما هم بیشتر شد. آن وقت قدم هایی هم برای صادرات برمی داریم.»

در کنار همه کارهای خاصی که خواهران اسحاقی انجام می دهند تا کارآفرینانی خانگی باشند، یک اتفاق جالب را فاطمه خانم رقم زده است که آن پرورش صفر تاصد شتر مرغ در باغ پدری است. او به طور اتفاقی شیوه پرورش این پرنده را در تلویزیون می بیند و به آن علاقه مند می شود

✚ مهم دور نریختن است

ملیحه خانم که دختر پر جنب و جوش خانواده است، وقتی حرف از گل و گلاب پایان می یابد و قرار می شود درباره دیگر فعالیت های اقتصادی این گروه پنج نفره صحبت کنیم از محصولاتی رونمایی می کند که هم زمان با فصل گل محمدی تولید می کنند. «هم زمان با گل محمدی، فصل توت هم هست که در کنار فروش توت تازه، توت خشک، شیره و مربای توت هم درست می کنیم. خیلی وقت ها این محصولاتی که آماده می کنیم در خانه خودمان مصرف می شود و برای بازار نیست. مهم این است که چیزی را دور نریزیم و از همه محصولات استفاده حداکثری داشته باشیم. مثلاً در فصل میوه ها هر مقدار که تازه به فروش برسد که هیچ ولی اگر چیزی بماند و بخواهد خراب شود، سریع محصولاتی دیگر مثل میوه خشک و لواشک درست می کنیم. در همین فصل بهار، از زمین های اطراف، خارشتر، کاسنی، پونه، نعنای بابونه، گل ختمی و بومادران جمع می کنیم و عرق آن ها را مثل گل محمدی می گیریم و می فروشیم.» آن ها در این باغ حیوانات اهلی مانند گوسفند، مرغ و خروس، اردک، غاز و بوقلمون هم نگهداری می کنند که به گفته خودشان هر چه را بماند به این حیوانات می دهند و دورریز ندارند.

✚ همپای طلای سرخ

انگورها که تمام می شود دخترها کم کم سراغ زمین های زعفران اشرف و زهرا خانم می روند. اشرف خانم به طور خاص تری در کار زعفران است. او سال ها پیش طلاهای خود را می فروشد و وارد کار زعفران می شود. «چهارده سال پیش که ازدواج کردم زمین های زعفران را گرفتیم و کاشتیم. در این سال های کم آبی و بی آبی زعفران محصول خوبی بود. آن زمان طلاهایم را فروختم و پشیمان نیستم چون درآمد خوبی دارد. سال اول محصولی نداد و درآمدی نداشت ولی الان راضی هستیم. فصل زعفران که می شود، زن های روستا حسابی درگیر هستند. دیگر کار اصلی زنان اینجا زعفران می شود. حتی از بیرون و از روستاهای اطراف هم کارگر می آوریم. صبح ها برای جمع کردن گل، قبل از طلوع آفتاب می رویم. بعد از آن هم پای پاک کردن گل ها می نشینیم. فقط آب دادن زمین ها با مردان است و گرنه همه کارهای دیگر زعفران را خود خانم ها انجام می دهند.»

او که زعفران را برای فروش به بازار آماده می کند، برای هر چه بهتر شدن محصولی که تولید می کند کم کم سراغ دستگاه خشک کن نیز می رود تا حرفه ای کار کند. «اوایل با سختی خودم گل ها را روی پارچه خشک می کردم. خیلی هم سخت بود ولی الان دستگاه خشک کن گرفته ام. گل ها را بعد از خشک کردن برای فروش به بازار رضا می بریم. چون امسال گل کم بود سود ما از زعفران خوب بود. زمین اینجا شکر خدا خاک شیرینی دارد. یعنی خوب بار می دهد.» زعفران که تمام می شود، کارهای فصلی این خواهران خلاق و کارآفرین هم تمام می شود و به قول خودشان مشغول کارهای خانه و خانه تکانی دم عید می شوند اما در این میان، از تنقلات شب چله و شب عید غافل نمی شوند و با تولیدات خودشان به پذیرایی میهمانان می روند.

✚ باید اهل کار باشی

اشرف خانم که همه فن حریف است و نشان می دهد حسابی اهل کار است، عقیده دارد در روستا همیشه کاری برای انجام دادن هست و می توان با توجه به امکانات موجود، کاری دست و پا کرد. «کار همیشه هست. در فضای روستا همیشه می توانی کاری پیدا کنی. فقط باید اهل کار و خلاق باشی و البته پشت کار را بگیری. خیلی از خانم های روستای ما برای خودشان کار می کنند. بعضی ها هم کارهای خانگی مثل دوردوزی روسری برای دیگران انجام می دهند. برای کارآفرینی باید اهل ریسک باشی. خیلی وقت ها شده است که طلا فروخته و کاری را شروع کرده ایم. اول کار هم نتیجه خوبی نگرفته ایم یا حتی موفق هم نشده ایم اما کار را رها نکرده ایم و به راهی دیگر زده ایم. خیلی ها هستند که ناامید می شوند اما ما ناامید نشده و در بن بست ها راهی پیدا کرده ایم.»

ناامیدی و ترس مشکل خیلی از ما برای رفتن و قدم گذاشتن در مسیر تولید و کارآفرینی است. گاهی فقط کافی است دیوارهای ذهن را بشکنیم تا از بن بست ها به راهی برسیم که نه تنها برای خود بلکه برای دیگران هم جاده های اقتصادی بسازیم.

✚ شروع فصل ترش باغ!

فصل گل محمدی که تمام می شود، کم کم غوره های باغ می رسد و کار جدید این خواهران شروع می شود. اشرف خانم فصل غوره ها را فصل ترشی می داند که محصولات مختلفی از آن تولید می شود. «فصل گل محمدی که تمام می شود، دیگر غوره ها رسیده اند و ما کار آب غوره گیری، تهیه پودر غوره و ترشی غوره را شروع می کنیم. این کارها را از قدیم و از مادرم یاد گرفته ایم. بعد از آن، غوره ها می رسد و انگور می شود و کار درست کردن انواع کشمش های سبز و دودی و مویزها را شروع می کنیم. یک اتاق مخصوص را نخ کشیده ایم که مخصوص آویزان کردن انگورهاست. هم زمان، شیره انگور و سرکه هم درست می کنیم. در گذشته که آب فراوان بود تا ۱۸۰ تن انگور از این باغ جمع می شد ولی الان که آب کم است، مقدار محصول هم کم شده است. مثلاً سال گذشته حدود ۳ تن انگور از باغ جمع کردیم. در این فصل، زردآلودها و سیب ها هم می رسند که علاوه بر فروش تازه، کمپوت، لواشک و مربای آن ها را هم درست می کنیم. در کنار این ها آلبالو را هم داریم که مربا و شربت آن را آماده می کنیم. خیلی از این محصولات ما مثل لواشک، مربا و کمپوت برای بچه های خودمان است و فروش بیرونی ندارد یا حتی بین همسایه ها به فروش می رود و به مغازه نمی رسد.»

✚ از پوست تخم شتر مرغ صنایع دستی درست می کنیم

در کنار همه کارهای خاصی که خواهران اسحاقی انجام می دهند تا کارآفرینانی خانگی باشند، یک اتفاق جالب را فاطمه خانم رقم زده است که آن پرورش صفر تاصد شتر مرغ در باغ پدری است. او به طور اتفاقی شیوه پرورش این پرنده را در تلویزیون می بیند و به آن علاقه مند می شود. البته قبل از این یک بار هم در کار جوجه کشی وارد شده است که نتیجه ای نگرفته اما از آنجایی که کارآفرینی همراه با ریسک و خطر است، ناامید نشده و به پرورش شتر مرغ روی آورده است. «چهار سال پیش ۸۰۰ هزار تومان پول دستگاه دادم و ۴۰۰ هزار تومان دوازده عدد تخم شتر مرغ خریدم. از همه آن تخم ها فقط دوتا باز و بقیه خراب شدند. کار سختی بود اما این جوجه ها را خودم بزرگ کردم. دوتا شتر مرغ دیگر هم از بازار خریدم. الان یک خانواده شتر مرغ دارم که دیگر مولد شده اند. تا پارسال که تخم ها قابلیت نگهداری نداشتند، آن ها را می فروختم. از پوست آن ها هم برای تزئین سفره هفت سین استفاده می کردیم. حالا قرار است آموزش ها را یاد بگیریم و با پوست تخم ها صنایع دستی مثل فانوس و چراغ خواب و این طور وسایل هم تولید کنیم. از امسال جوجه هم می دهند. قصد دارم تخم ها را در دستگاه بگذارم و جوجه گیری کنم و یک مزرعه شتر مرغ راه بیندازم.»

