

باغی که میانه محدوده‌های انتهای فرامرز عباسی، یانبار و بلوار کارگر
امروزی قرار گرفته، روزگاری محل تولد یکی از نخستین کارخانه‌های
قند ایران بوده است؛ ساختمانی که در بین موسسید کرده‌های مشهدی
به کارخانه قند آبکوه شهره است. این سازه که برابر تقویم‌ها ۸۸ سال
از آغاز ساخت آن می‌گذرد، شما هاست در قلب شهر انزوا گزیده و
بایانیکه همواره زندگی می‌کند اماردی کردهای خود در تاریخ مشهده
بر اینجای دیده‌اند، همچنان باقی است.

به روز گاری رفته ایم که کمبود فند، کام خیلی ها را تلخ کرده بوده و وجود یک کارخانه تولید فند، ضروری به نظر آمده است؛ کارخانه ای شرکین که تاثیر زیادی بر زندگی اجتماعی و اقتصادی مردم این شهر گذاشته است.

از نگاه تاریخی، قصه قند در ایران بسیار کهن است. بسیاری از کارشناسان تاریخ صنعت معتقدند اقوام ایرانی نخستین قوم سازنده قند و شکر بوده‌اند که توانسته‌اند با استفاده از روش‌های کاربردی در زمینه تولید و تصفیه شکر گیاهی به صورت سنتی به قند و نبات شیرین دست یابند. با این همه ایرانیان جزو نخستین قندسازان نوین نیستند، زیرا قصه قند نوین از اروپا آغاز می‌شود. ساخت قند به شکل کارگاهی که حاصل تصفیه شکر خام و تبدیل آن به قند است، در سال ۱۵۷۰ میلادی آغاز می‌شود. آندریاس مارگراف، پس از قطعه‌قلعه و خشک کردن چغندر، نخستین واحد تولید کله قند از ملاس چغندر را راه‌اندازی می‌کند. حدود ۲۲ سال پس از این تاریخ اما این بزبنی‌اندلسی، درست‌است که نخستین کارخانه قند در جهان را تأسیس می‌کند و این عنوان را به نام خود سند می‌زند.



ساختمان قند آبکوه در اوایل ساخت، سال ۱۳۱۴ خورشیدی

گشت چغندر در اراضی کشف رود

مشهد برای ایجاد کارخانه قند باید ابتدا چقدر می‌داشت تا بتواند این صنعت را در خود نهادینه کند. این قصه سال ۱۲۹۶ خورشیدی با آوردن بذر چقدر توسط محمدولی اسدی، نایب التولیه آستان قدس، کلیدمی خورد. او بذرها به ارمغان آورده را در هشت نقطه از اراضی کشاورزی آستان قدس می‌کارد و از قضا کار رونق می‌گیرد و چقدر خیلی در مشهد به خصوص در اراضی کنه‌نیست بومی می‌آید. در ادامه، چقدرهای کمی شنیده می‌شود به وزارت اقتصاد ملی در تهران فرستاده می‌شود تا آزمایش شوند.



محوطه کارخانه قند آبکوه و کوه چغندرهای که قرار است فراوری شوند

صاحبان و کارگران

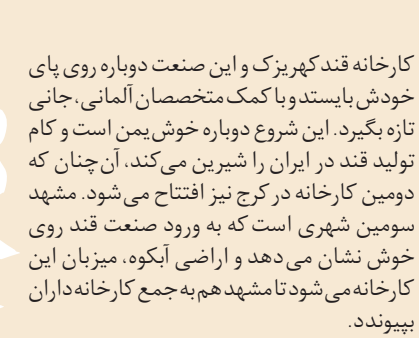
راه اندازی کارخانه قند که به نوعی فصلی بود، در آن زمان برای روسایبی های یک شانس بزرگ محسوب می شد. ساکنان قلعه ایکوه و دیگر روستاهای اطراف مشهد که در بهار و تابستان به کشت و زرع مشغول بودند، می توانستند در شش ماهه دوم سال و پس از برداشت محصول خودشان در کارخانه مشغول به کار شوند و از بیماری نجات پیدا کنند، به همین دلیل بیشتر کارگران کارخانه قند ایکوه از شهر مشهد و دیگر آبادی های اطراف آن مانند ایکوه، بجارآباد، شاندیز، طرچه، فتح آباد و محمدآباد تأمین می شد. مدت کار این کارگران دوازده ساعت بود که در دو شیفت بر سر کار حاضر بودند. جالب است بدانید دکتر شیخ، پزشک خیر و معروف مشهدی، نیز از کسانی بوده که در این کارخانه کار می کرده است.

از شروع تا تعطیلی قند آبکوه

ظرفیت اسمی کارخانه در زمان شروع به کار آن ۲۵۰ تن در روز بود اما تولید کارخانه، ارتباط مستقیم با میزان تولید چغندر قند داشت، البته مشهد با وجود مزارع چغندر با مشکل مواد اولیه مواجه نشد و ظرفیت کارخانه در سال ۱۳۴۵ حدود ۲۰۰ تن بود.

درباره یکی از کارخانه‌های صنعتی شهر که دیرزمانی است کارش به تعطیلی کشیده شده است

قصه قند در مشهد



پس از ریشه دار شدن این بذر در ایران است که کارخانه قند کهریزک در حوالی تهران، قند را در ایران بومی می کند. این کارخانه را در سال ۱۲۷۷ خورشیدی، بلژیکی ها در کهریزک می سازند.

در آن دوران، آن ها تحقیقات مفصّلی درباره تولید قند در ایران می کنند، ولی سرشان با جولان قندها‌ی ارزان روسی به بستگی می خورد پس از سه سال، چراغ کارخانه خاموش می شود. سی سال طول می کشد تا

کارخانه قند آبکوه؛ سومین در کشور

از شروع این صنعت تا زمانی که نخستین کارخانه
 قند در ایران تأسیس می‌شود، ۸۴ سال فاصله
 است؛ زیرا کارخانه قند نیاز به چغندری داشته که
 بومی ایران نباشد و بذران را پولاک اتریشی (معلم
 طب دارالفنون، طبیب مخصوص و معلم جغرافی
 ناصرالدین شاه قاجار) در سال ۱۲۳۷ خورشیدی
 به ایران می‌آورد.



مراسم افتتاح کارخانه قند آبکوه، سال ۱۳۱۴ خورشیدی

بان ۱۳۱۵ ساعت ۳ بعد از ظهر با حضور جمعی از رجال و روسای ادارات مشهد، برگزار می شود. روپان شروع تولید را، محمود جم، که سمت رئیس الوزرای داشت، پیچ می زند. عبدالصمد فرهنگ، هم ریاست کارخانه را برعهده می گیرد. در کنار و سیزده نفر از اهالی چکسلواکی و لهستان نیز حضور داشتند تا امور فی کارخانه با مهارت انجام شود. دکتر «یوهومیل کینسکی»، مدیر فنی و «پروپتوکفسکی»، به عنوان شیمی دان، «یان سومارا»، سرمکانیکس کارخانه، همراه ۱۰ نفر دیگر، مورین و کیفیت کارخانه را برعهده می گیرند.

اراضی آبکوه؛ یک انتخاب خوب

دیگر خبری از شرکت اشکودا نیست زیرا این شرکت سهامی خاص در سال ۱۹۹۹ میلادی منحل می شود. ولی ناشی در تاریخ ایران به عنوان شرکتی که در شکل گیری صنایع قند نقش اول را بازی کرده، ثبت شده است. شرکت در فاصله سال های ۱۳۱۱ تا ۱۳۹۹ خورشیدی حدود ۴ کارخانه قند در ایران راه اندازی می کند که یکی از آنها، قندابادی مشهد است.

اما پس از تصمیم‌گیری برای ساخت یک کارخانه قند در مشهد، باید جایی برای برپایی آن یافت؛ مکانی که نزدیک به مزارع باشد، وسعت لازم و امکانات مورد نیاز را داشته باشد و کارگران بتوانند به راحتی به محل کار خود بروند. اراضی آبکوه که آن زمان در مجاورت روستای آبکوه بوده و در بیش‌کیلومتری مشهد قرار داشته و یک انتخاب خوب است.

ابتدا زمینی به وسعت ۲۷۹ هزار مترمربع برای کارخانه رانفر گرفته می شود. کارشناسان و تکنسین های چکسلواکی به مشهد می آیند و آستین همشان را می زنند. سازه های صنعتی برای این صنعت، ۱۶ هزار و ۸۹۶ مترمربع زیر بنا را اشغال می کنند و در کنارش مسکن هایی برای کارگران، سقف و ستون می خورد و ساختمان ها بالا می روند و ماشین آلات نصب می شوند، البته ساخت نخستین کارخانه صنعتی مشهد بدون دردسر هم نیست؛ زیرا در حین ساختمان سازی چند کارگر از ارتفاع سقوط می کنند و جان می بازند.

مصائب تولید

مسئله رقابت کالای ایرانی و خارجی از همان زمان که نخستین کارخانه تولیدی در مشهد راه اندازی شده، مطرح بوده است. در نامه نگاری میان مسئولان مختلف که حالا جزو اسناد تاریخی محسوب می شود، مشکلاتی مانند فروش قند و ممنوعیت واردات قند خارجی مطرح شده است.

برای نمونه، در نامه‌ای که شرکت «سپاهی قندو شکر و چای» استاندارد شمال شرقی، نویسنده، به مشکلات قند آبشاره می‌کند و از شکایت اهالی کارخانه می‌گوید: «مدتی است که قند و شکر از نامید وارد نمی‌شود و محصول کارخانه آبکوه هم مصرف خراسان را تأمین نمی‌کند. از این گذشته قندهای کارخانه آبکوه، سست و نرم است و قیمت آن از قندهای کلخوی و مخروطی خارجی گران‌تر است. اضطراب دیگر کارخانه آبکوه فقط دوستان نر قند تولید می‌کند که مصرف یک هفته تا ۱۰۰ روز می‌شود و دیگر شهرهای خراسان بده است». او در ادامه، گران‌پاشی را هم از احتکار و گران فروشندگی و کمبود این کالای اساسی اعلام می‌کند.

از اقبال شرکت، همان موقعی که این نامه فرستاده می‌شود، وزیر صناعت در مشهد حضور دارد و از محتوای نامه مطلع می‌شود. وزیر صناعت در جلسه‌ای با شرکت، این مسئله را رد و ادعا می‌کند که قندآب کوکیزیت قند خارجی را دارد و تولید شرکت حدود ۱۰ هزار خورار در سال ۱۳۱۶ بوده که بیشترین میزان آن به دلیل درخواست وزارت مالیه به شکر تبدیل شده است. از طرفی اظهار می‌کند که دلیل این درخواست شرکت، منفعت طلبی برای فروش قند خارجی است نه دلسوزی! در دیگر مکاتبات، اشاره شده است که شرکت قند و شکر برای فروش سه کیلو دانه خارجی، ۵۵ دینار و ۱۷ ریال قند آب کوکیزیت ۳۰ ریال قند را عمل دریافت می‌کند و به همین



بردیفی از قندهای تولید شده در کارخانه قند آبکوه، احتمالاً دهه ۴۰ قرن ۱۴ خورشیدی



کارکنان در حال تست یکی از دستگاه‌های تولید قند



می‌شده است. کارخانه قند چناران، دهه ۳۰ قرن گذشته



مال‌هایی با بار چغندر، تصویری که هر صبح برای مدت‌ها در ورودی کارخانه‌های قند تکرار می‌شده است. کارخانه قند چناران، دهه ۳۰ قرن گذشته