



۱۴

معجزه درمان آسیب‌های نخاعی

رویای فراجوانی آقای زاکربرگ

۱۵

درباره میراث روبه احتضار

۱۶

زندگی

سه‌شنبه ۲۵ آبان ۱۴۰۰ شماره ۶۰۸۰



رونق روستاها با اگروتوریسم

درنقاط پیشرفته دنیا و در سرزمین‌هایی که چالش‌های اولیه زندگی را حل کرده‌اند، روستایک جای دست و پاگیر و مشکل‌دار نیست بلکه جایی است برای تداوم کشاورزی، پشته‌های ای برای امنیت غذایی و البته فضایی برای رونق گردشگری و کسب درآمد. این کشورها به اگروتوریسم فکر می‌کنند، صنعتی که همان گردشگری کشاورزی است و به اقامت و گردش و تفریح در مزرعه ربط پیدا می‌کند. در این شاخه از گردشگری، افراد شهرنشین که از شلوغی و فضاهای کسالت‌بار شهری خسته شده‌اند و میل پیوستن به طبیعت، هرچند به مدت کوتاه‌را دارند به حومه شهرها و روستاها سفر می‌کنند و در دل مزارع با طبیعت و کشاورزی همنشین می‌شوند و زندگی به سبک روستا را تجربه می‌کنند. مقصد سفر این گردشگران معمولاً مزارع خانوادگی است، جایی که در آنها انواع محصولات تازه در دسترس است و دربرخی از آنها حتی غذاهایی با همان محصولات آماده می‌شود. گفته می‌شود گردشگری در مزرعه یکی از ارزان‌قیمت‌ترین و درعین حال مفرح‌ترین شیوه‌های گذراندن اوقات فراغت است که به اقتصاد روستاها نیز کمک شایانی می‌کند.



دربرخی کشورها که درحوزه اگروتوریسم سرمایه‌گذاری کرده و برای آن برنامه دارند البته به‌جز تماشای مزارع و خوردن یا خرید محصولات، برنامه‌های متنوعی نیز تدارک دیده شده به طوری که گردشگران می‌توانند قایق سواری یا سوارکاری کنند، به پیاده‌روی در طبیعت بروند، شنا را تجربه کنند، در مسابقه‌های آشپزی شرکت کنند، از موسیقی محلی لذت ببرند یا به خرید صنایع دستی تولید مردم روستاها مشغول شوند.

چنین یکی ازکشورهای موفق دراین حوزه است که تا سال ۲۰۱۲ توانسته بود در بخش کشاورزی و گردشگری حدود هفت میلیون شغل با درآمد سالانه ۲۴۰ میلیارد یوان ایجاد کند و لی آخرین آمارهای این کشور نشان می‌دهد این درآمد به بیش از ۷۰۵ میلیارد یوان رسیده است. گردشگری در مزرعه در اروپا نیز صنعتی پررونق است به طوری که در اتریش، فرانسه و اسپانیا که از مقاصد پرتفرده گردشگری هستند روی هم رفته حدود ۱۰ هزار مزرعه به جذب گردشگران مشغولند. قابلیت جذب گردشگران در مزارع گوناگون کشورما نیز وجود دارد؛ هرچند این شاخه از گردشگری بسیار مغفول مانده است. روستاییانی که در کشورمان همواره از خشکسالی و کاهش درآمد می‌نالند و بار و بنه را برای مهاجرت به شهرها و حاشیه‌ها جمع می‌کنند اگر بدانند که داشته‌هایشان تاچه اندازه با ارزش است آن وقت قدر مزرعه را می‌دانند. البته توسعه اگروتوریسم نیاز به برنامه‌ریزی و راهنمایی جوامع محلی دارد که آن‌هم کار دولت‌ها و مسوولان است.



مردم روستای قاضده صومعه‌سرا با حفظ سنت پخت شکر سیاه برای پاییز و زمستان خود شغلی ماندگار ایجاد کرده‌اند

یک کسب‌وکار سیاه و شیرین



مخصوصاً در روستای ریکنده قائمشهر می‌کارند و هر سال تبدیل به ۲۰۰ تن شکر سرخ می‌شود با نیشکر صومعه‌سرا و روستاهایش فرق دارد. این نیشکرها ظریف و قدکوتا هستند، انگار که ساقه‌های نی از زمین سبز شده باشد. این نی‌های کوتاه قامت اما حکایت مفصل و شیرینی دارند. نیشکر بومی در صومعه‌سرا بیش از ۱۳۰ سال است برای عده زیادی شده است کسب و کار. از دوره قاجارها همیشه مردمی در این دیار بوده‌اند که دل به دل ساقه‌های نیشکر داده و زندگی‌شان را به آن پیوند زده‌اند. گرچه با گردش ایام، نیشکرکارها هم ریزش داشته و تعدادشان از گذشته کمتر شده است ولی هنوز دستکم ۷۵ نفر در صومعه‌سرا در حداقل ۲۳ هکتار زمین نیشکر می‌کارند و سرشان گرم کسب و کار خویش است. بخش شیرین ماجرا نیز از همین جا آغاز می‌شود، از کاری سخت درمزرعه و تلاش‌های بی‌وقفه کنار دیگرهای آتشین که حاصلش محصولی تاریخی به نام شکر سیاه است که در آن نه از غرغره‌های متداول خبری هست و نه از این که چرا فلان ارگان و بهمان نهاد به داد اشتغال مان نرسید. این مردم خودشان می‌دانند و نیشکرهایی که می‌کارند و روانه دیگرهای جوشان می‌کنند. آنها به شکرهای سیاه و کام‌های شیرین فکر می‌کنند.

آدم‌های ناآشنا جور در نمی‌آید. او می‌گوید اگر در هزار متر زمین برنج بکاری و در هزار متر دیگر نیشکر کشت کنی، درآمدی که از نیشکر به دست می‌آید دو برابر برنج است. پس نیشکر صرفه اقتصادی دارد و همین صرفه‌است که سال‌هاست آدم‌ها را نسل به نسل در قاضده به مزارع نیشکر دلگرم کرده و پای دیگرهای جوشان تولید شکر نکه داشته است.

استقبالی که از شکر سیاه می‌شود البته فقط از سوی گیلانی‌ها یا مردم شمال نیست چرا که مردمی که نه سرخ، نیشکر قاضده را انتخاب می‌کنند، شکرکی که مزه حلواشکری می‌دهد و می‌شود آن را لای تکه‌ای نان پیچید و به عنوان صبحانه یا عصرانه صرف کرد یا آن را به عنوان دارو به کار برد.

شکرهای سیاه تولید شده در روستای قاضده هیچ وقت روی دست هیچ شکرپزی نمی‌ماند و محمدرعی و بقیه شکرپزها به همین دلیل است که رضایت خاطر دارند. او یادش می‌آید که از ۲۰ سال قبل به آن طرف، تولیدکننده‌ها مجبور بودند شکرهای تولیدی را مغازه به مغازه برای فروش ببرند و گاهی هم بی‌نتیجه بگردند ولی حالا که ورق برگشته این مردم و مغازه دارها هستند که به قاضده می‌آیند تا شکرهای سیاه را پیش خرید کنند چون اگر دیر بچینند شکرکی برای خرید باقی نمی‌ماند و باید تا سال بعد صبر کنند. محمدرعی قربانزاده باور دارد که این وضع نتیجه یک اتفاق است که خود او باعث و بانی آن شده است، این که آن کارگاه‌های خانگی قدیمی که شکل و ظاهرشان چنگی به دل نمی‌زد تبدیل به کارگاه‌های ترو تمیزی شده‌اند که به قول او در شان نیشکر صومعه‌سرا هستند. او می‌گوید سال‌ها قبل اگر کسی گذرش به کارگاه‌های شکرپزی می‌افتاد کنیفی و کهنگی ساختمان‌ها دست نمی‌آید. اما عرفی که برای کاشت نیشکر و تولید کف و دوشاب و شکر ریخته می‌شود با درآمدی که نصیب زارع و شکرپزی می‌شود، جبران می‌شود. محمدرعی راضی است، او حتی یک بار هم گله و شکایت نمی‌کند. مردم روستای قاضده هم از این که نیشکر بومی می‌کارند و بخشی از تکیه اقتصادی‌شان را به لوله شکر زده‌اند، رضایت دارند. محمدرعی حتی حرف جالبی می‌زند که با حساب و کتاب

چند برابر بزرگ‌تر که قادرند ساقه‌های درشت و قطور نیشکر را زیر دندانه‌های خود خرد کنند و آب و تقاله را در طرف‌های جداگانه بریزند.

سفر شکر سیاه برای خروج از قلب نیشکر دقیقاً از پای همین دستگاه آغاز می‌شود و اشتغال زمستانه مردم روستاهای صومعه‌سرا را که قطب تولید این شکر سنتی‌اند، رونق می‌دهد.

آب سبز رنگ نیشکرها که شبیه آب کرفس است در دیگ‌های مسی ریخته می‌شود، به گفته قربانزاده در هر دیگ حدود صد لیتر عصاره نیشکر. سپس شعله‌های اجاق بالا کشیده می‌شود تا عصاره جوش بیاید، آن وقت سه ساعت زمان می‌برد تا آب پراز ناخالصی و سبزی رنگ به عصاره ای تیره‌رنگ که همان شکر سیاه است تبدیل شود. مردم بومی به این شکر می‌گویند «سیاشکر» که برگردان شده شکر سیاه است که البته «ه» آن حذف شده است. برای این که این محصول خوب عمل بیاید و به ذائقه‌ها خوش باشد شکرپزها با ملاقه‌های بزرگ و کودی که شلپ می‌خوانند دائم آن را از ناخالصی‌ها پاک می‌کنند و در یک ساعت آخر کار هم با ملاقه دسته بلند چوبی که نام گیلکی‌اش «کترای» است شکر را به هم می‌زنند تا به دیواره‌ها و کف نجسید و نسوزد.

محمدرعی می‌گوید فوت آخر کوزه‌گری همین جاست و وقتی یک شکرپز است که می‌داند عصاره‌کی آماده‌ش می‌شود و کی نزدیک سوختن است، مثل یک آشپز ماهر که با نگاه هم می‌فهمد برنج چه زمانی به عمل می‌آید و موقع دم کشیدن آن می‌رسد.

سبق‌ت شکر سیاه از برنج

سیا شکر محصول عرق ریختن است مثل خیلی از کارها که تا عرق ریخته نشود و آستین همت بالا نزود حاصلی به دست نمی‌آید. اما عرفی که برای کاشت نیشکر و تولید کف و دوشاب و شکر ریخته می‌شود با درآمدی که نصیب زارع و شکرپزی می‌شود، جبران می‌شود. محمدرعی راضی است، او حتی یک بار هم گله و شکایت نمی‌کند. مردم روستای قاضده هم از این که نیشکر بومی می‌کارند و بخشی از تکیه اقتصادی‌شان را به لوله شکر زده‌اند، رضایت دارند. محمدرعی حتی حرف جالبی می‌زند که با حساب و کتاب



صومعه‌سرا، خاستگاه ایریشم ایران است، ایریشمی به لطافت جنگل‌های باستانی هیرکانی، صومعه‌سرا جای رویدن خوشه‌های برنج با آن عطر منحصر به فرد ایرانی هم هست، جای پرورش توت فرنگی‌های قرمز و آب‌دار، قد برافراشتن درخت‌های صنوبر و حتی سر از خاک برآوردن گل‌های خوش‌رنگ زعفران.

آب و هوای صومعه‌سرا با آن زمین‌های تالابی‌اش جان می‌دهد برای کشت و زرع، چه بوته‌های جای باشد، چه توتون و چه نیشکر. نام نیشکر برای گیلان البته شاید غریب به نظر بیاید. نیشکر حتی اگر نخواهیم درامی برد سمت خوزستان، به تکه گرم و شرعی ایران در جنوب، به جایی که قد ساقه‌های نیشکر از قد آدم‌ها بالا می‌زنند و ساقه‌های قطور بریده شده‌اش آنقدر زیر دست کارگران و دستگاه‌ها منقلب می‌شود که بشود قند و شکر. صومعه‌سرا و برخی از روستاهای آن هم اما نیشکر دارند، ولی نیشکر خودشان را حتی نه آن نیشکری که در قائمشهر مازندران می‌روید و از آن شکر قرمز می‌گیرند. نیشکری که

روی شعله‌ها می‌جوشید ولی حالا تقریباً سهم هر کارگاه یک دیگ مسی است که از آب سبز رنگ نی‌ها شکرکی شبیه حلوا می‌سازد.

سفر از نیشکر به شکر

ماجرای تولید شکر سیاه در قاضده از کاشت قلمه‌های نیشکر در مزارع آغاز می‌شود. این کوچولوهای سبزرنگ از اواخر فروردین هر سال در زمین‌های مستعد روستا کاشته می‌شوند و تا اوایل آذرماه به رشد خود ادامه می‌دهند تا جایی که به مرحله برداشت می‌رسند. موعد برداشت، اواخر پاییز است، درست زمانی که زن‌های روستا به مزارع می‌روند، با داس‌ها ساقه‌های نیشکر را قطع می‌کنند و آنها را روی هم در گوشه‌ای از مزارع می‌چینند. پاییز قاضده سرد و مرطوب است ولی زن‌ها برای این که چراغ کارگاه‌های شکرپزی را در ماه‌های دی و بهمن روشن نگه دارند به سرما و رطوبت تن می‌دهند. محمدرعی قربانزاده می‌گوید برداشت نیشکرهای محلی کار سختی است چون نه فقط در مقایسه با نیشکرهای غول‌آسای کوبایی در خوزستان که حتی نسبت به نیشکرهای مازندران نیز ریز نقش‌ترند که همین کار را در دشوار می‌کند. ریزنقشی نیشکرها تصویر ساقه‌های نازک شوید و جعفری و تره را در ذهن تداعی می‌کند که پاک کردن و دستچین کردنشان کار آسانی نیست.

شکر لوله‌ها که چیده شدند و نیشکرها که روی هم قرار گرفتند حالا باید بمانند تا تیزی برگ‌هایشان از بین برود. چطور؟ با پلاسیده شدن ساقه‌ها و برگ‌ها به قول محمدرعی، او می‌گوید نیشکرهای برداشت شده که گوشه‌ای دیو می‌شوند سه حسن دارند. اول این که زبری‌هایشان که آزرده‌نده است از بین می‌رود، دوم این که اگر برف بیاید و یخندان شود محصول از بین نمی‌رود و سوم این که اگر بادهای گرم میل وزیدن کنند نیشکرها دوباره خشک و زیر نمی‌شوند.

شکر لوله‌ها بعد از چند روز سر و کارشان دوباره به زن‌های روستا می‌افتد. آنها با داس یا هر وسیله تیز دیگری، ساقه‌های نیشکر را از زبری‌ها و ناصافی‌ها پاک می‌کنند و به کارگاه‌های آبگیری می‌فرستند. دستگاه‌های آبگیر نیشکر چیزی است شبیه آبمیوه‌گیری‌های معمول ولی



مریم خباز

جامعه

قاضده نام یک روستاست، جایی نزدیک و شبیه به روستاهای کلسر، سنگجوب و شکر باغان که همگی مثل مهره‌های یک گردن‌آویز به صومعه‌سرا متصلند و همگی به کشت نیشکر اشتغال دارند. میان این روستاها اما قاضده یک چیز دیگر است. هر هکتار از باغ‌های نیشکر این روستا هر سال حدود ۶۰۰۰۰ کیلو نیشکر می‌دهد که به زبان مردم محلی می‌شود شکر لوله.

شکر لوله برای نیشکر اسم با مسما و بازه‌ای است، یعنی یک لوله شیرین که از آن شکر می‌گیرند. در لنگرود نیز روستایی است به نام لیلاستان که به آن لوله خرسان هم می‌گویند که منظور از لوله همین ساقه‌های نیشکر است و منظور از خرسان، خرس‌های کوه‌های لاهیجان است که به هوای خوردن نیشکرهای ترد و شیرین از کوه پایین می‌آمده‌اند.

داستان تولید نیشکر در گیلان و قد کشیدن شکر لوله‌ها و سپس تولید شکر سیاه و محصولات جانبی مثل کف و دوشاب اما فعلاً به صومعه‌سرا و روستاهای تابعه‌اش محدود شده است، جایی که ده‌ها نفر مثل محمدرعی قربانزاده، دستکم در ۱۰ کارگاه خانگی و نیمه صنعتی دشواری تولید شکر سیاه را به خود هموار کرده‌اند. پای این سنت اجدادی ایستاده‌اند، محصولی طبیعی تولید می‌کنند و از درآمدش نیز بهره‌مند می‌شوند.

محمدرعی ۴۵ ساله است و از وقتی یادش می‌آید در کارگاه شکرپزی پدر کار کرده است. با این که حالا روی پای خود ایستاده و یکی از شکرپزهای قاضده است همچنان با روزگار کودکی خاطره بازی می‌کند. او می‌گوید اگر یک سال شکر نیز در آن سال برایش سال نمی‌شود و انگار یک چیزیش کم است چون این شکرهای سیاه چنان در تار و پود خاطراتش به هم تنیده شده‌اند که مثل دانه‌های چسبنده شکر، قوام دارند و جدا شدن از آنها سخت است. کارگاه او اما کوچک و جمع و جور است مثل کارگاه‌های کر بلائی قربان خوشگو، مرتضی شکرگزار و محمدریمی و ده‌ها شکرپز دیگر که زمستان هر سال دیگ شکرپزی را بار می‌گذارند و بوی عصاره نیشکر را در قاضده پخش می‌کنند. ۳۰ سال قبل که صاحب بزرگ‌ترین کارگاه شکرپزی روستا هنوز زنده و رو پا بود، سه دیگ هم‌زمان



info@jamejamOnline.ir

روابط عمومی: ۲۳۰۰۴۴۴۴

#بزرگراه-آبگرفتگی

ممی زاده از اسلامشهر:

تقاطع بزرگراه آزادگان به اسلامشهر با بارش باران مانند دریاچه می‌شود و تردد را برای خودروها سخت می‌کند. لطفاً مسوولان به این مشکل توجه کنند، چرا که باعث آزار مردم می‌شود.

#مترو-واکسن

سمیعی از تهران:

باید تدابیری اندیشیده شود کسانی که از مترو وسایل نقلیه عمومی استفاده می‌کنند، کارت واکسن همراه خود داشته باشند.

#کارگر-ساختمانی

یک شهروند:

با فرارسیدن فصل سرما سختی کار برای کارگران ساختمانی دو چندان می‌شود؛ چرا که اکثر آنها فاقد بیمه تأمین اجتماعی هستند. از دولت و مجلس تقاضا داریم در این خصوص رسیدگی لازم را داشته باشند.

#تهرانپارس-سدمعبر

لاهوری از تهران:

بین فلکه اول تا چهارم تهرانپارس مغازه‌های میوه‌فروشی و سوپرمارکت‌ها بعضی از اجناس خود را در محل عبور عابر پیاده قرار می‌دهند و سد معبر می‌کنند. همچنین جمع شدن اشغال در جوی‌های آب این محدوده باعث ایجاد بوی بد می‌شود که اهالی محله را آزار می‌دهد.

جوابیه

در پی درج پیامی در روز سه‌شنبه ۱۴۰۰/۸/۱۱ با عنوان «کمبود جای پارک در مترو صادقیه» سرپرست اداره روابط عمومی شهرداری منطقه ۵ شهر تهران با ارسال نمابری اعلام کرد: با توجه به وجود پارکینگ عمومی مترو و همچنین ظرفیت بالای پارک‌های حاشیه‌ای نیازی به ایجاد پارکینگ عمومی نیست. شایان ذکر است املاکی که در مالکیت شهرداری باشد نیز در آن معبر وجود ندارد.

جوابیه

در پی درج پیامی در روز سه‌شنبه ۱۴۰۰/۸/۱۱ با عنوان «آسفالت نامناسب ورودی بزرگراه شهید صیاد شیرازی جنوب، ورودی بزرگراه شهید همت» مدیر روابط عمومی شهرداری منطقه ۵ شهر تهران با ارسال نمابری اعلام کرد: مرمت قسمتی از بزرگراه شهید صیاد شیرازی شمال به جنوب، خروجی بزرگراه شهید همت غرب که درگیر خرابی و فرسودگی شدید بود، انجام شده‌است و مرمت دیگر قسمت‌های معبر نیز پس از مساعد شدن شرایط جوی، در اولویت اجرا قرار می‌گیرد.