



ریکنده/مازندران

مآنده مطهری زاده
عکس‌ها:
مصطفی شانچی

فقط «هفت‌تپه» در استان خوزستان نیست که به نیشکرهایش می‌نزد، روستای ریکنده در شهرستان قائمشهر استان مازندران نیز از جمله مراکز اصلی کشت نیشکر یا شکر سرخ مرغوب در کشور محسوب می‌شود که چرخ اقتصاد روستا را نیز می‌چرخاند. از شهر ساری مرکز استان تا روستای ریکنده، حدود ۳۰ کیلومتر (۴۰ دقیقه) راه است. صبح زود روز جمعه ۱۰ دی ماه که عازم این سفر کوتاه می‌شویم، هوا آفتابی تا قسمتی ابری است. وقتی به روستا می‌رسیم، مزارع نیشکر از دور چشم‌نوازی می‌کنند. نی‌های سبزی که آوازه شیرینشان همچون قامتشان بلند است و سخاوتمندانه آن را خرج شیرین‌کامی دیگران می‌کنند. فقط کافی است یکبار مزه شیرین‌تر از عسل شکر قرمز ریکنده را زیر زبانتان چشیده باشید، حتم دارم بعدش از مشتریان همیشگی این محصول پرزحمت خواهید شد.

گیاه نیشکر که در گویش مازندرانی به آن «لله‌شیرین» می‌گویند شامل دو نوع یک‌ساله و هفت‌ساله است که گیاه هفت‌ساله آن ضخیم و پرآب‌تر از نوع دیگرش است. این گیاه متناسب با شرایط آب و هوایی مازندران در دوره رشد به باران فراوان و آبیاری منظم نیاز دارد و در هنگام رسیدن و برداشت محصول، هوای خشک و آفتابی را می‌طلبد.

● سوغات زمستانه مردمان ریکنده

راهنمایی که همراه ماست می‌گوید بیشتر خانوارهای روستاهای کوهساران و ریکنده قائمشهر شغل آبا و اجدادیشان تولید نیشکر است و شکر سرخ، سوغات زمستانه مردمان این دیار محسوب می‌شود. «سیدکتنی»، «گل افشان»، «سید ابوصالح»، «ریکنده»، «بهنمیر» و «واسکس» از جمله مناطقی در مازندران هستند که کشت نیشکر در آن‌ها رواج دارد و شمار کارگاه‌های سنتی در برخی از این مناطق به ۲۰۰ واحد می‌رسد. ریکنده در این میان، مرکز و قطب تولید نیشکر به شمار می‌رود. دو سوم خانوارهای این روستاها به تولید این محصول می‌پردازند و از این طریق امرار معاش می‌کنند.

در این روستاها تمامی خانه‌ها دارای کارگاه محلی شکر سرخ هستند و سطح زیرکشت بسیار وسیعی در آن به نیشکر اختصاص دارد.

راهنما ادامه می‌دهد: «از آذرماه تا اواخر بهمن فصل برداشت نیشکر در ریکنده است؛ اما از کاشت تا برداشت نیشکر مراحل چندماهه دارد. نیشکرکاران، یک ماه مانده به بهار، نی‌ها را زیر خاک مرطوب قرار می‌دهند تا بهار از راه برسد. در فصل بهار زمین را که در زبان محلی به آن لاله‌جار می‌گویند، شخم زده و آماده می‌کنند. در ادامه نی‌های جوانه‌دار را از زمین خارج کرده در شیاری که روی زمین ایجاد کرده‌اند قرار داده و روی آن خاک می‌ریزند».

● مزارع سرسبز نیشکر

همچنان که گوشم به حرف‌های راهنماست، از مناظر بیرون هم غافل نیستم. برخی از روستاییان، مشغول برداشت نیشکر هستند. نیشکرهایی که در دسته‌های چندتایی روی زمین گذاشته می‌شوند تا بعد به سمت کارگاه‌ها حمل شده و برای گرفتن شیر به داخلشان آماده شوند.

راهنما با گوشی همراهش مشغول صحبت کردن با کسی است که قرار شده برای تهیه گزارش از مراحل کار، به کارگاهش برویم.

۱۰ دقیقه بعد، در کارگاه «کاظم چاکری» هستیم و او با مهربانی و لبخند از ما استقبال می‌کند. معلوم است خسته از کار است اما با روحیه باز طوری با ما احوالپرسی می‌کند که انگار نه انگار تا همین چند لحظه پیش، در کارگاه مشغول کار بوده است. عمو کاظم با آنکه صبحانه‌اش را میل کرده به گرمی از ما می‌خواهد میهمان سفره ساده و بی‌ریایش باشیم. ما هم بر سر سفره می‌نشینیم و لقمه‌ای نان و پنیر و گردو با شکر قرمز می‌خوریم تا دست عمو کاظم را رد نکرده باشیم؛ خوشمزه‌ترین بخش این سفره ساده و بی‌ریا هم همین شکر قرمز خوشمزه و تازه است که مانند باقلوا در دهان آب می‌شود و مزه گس و شیرینش حلق را جلا می‌دهد؛ بی‌خود نیست می‌گویند شکر قرمز برای زکام (سرماخوردگی و حتی آنفولانزا) خوب است.

● آبیگری نی‌ها در کلواسر

صبحانه خورده و نخورده عمو کاظم شروع می‌کند به توضیح دادن درباره کاشت و برداشت نیشکر. می‌گوید: «نیشکر در مرحله داشت به چند مرحله و چین، کوددهی و آبیاری نیاز دارد تا اواخر پاییز که فصل برداشت برسد و با داس یا هر وسیله دیگری بریده، پرکنده و به کارگاه پخت که در گویش محلی به آن کلواسر می‌گویند حمل شود. برای تولید شکر قرمز تکه‌های ساقه نیشکر در میان چوبی استوانه‌ای شکل به نام «کلوادار» که از تنه درخت



«ریکنده» قائمشهر را
حالا همه با شکر سرخش می‌شناسند

حکایت شیرین نیشکر