

پخت نیشکر که حدود پنج ساعت وقت می‌گیرد؛ کاری که حالا به کمک همزن‌های برقی آسان شده است. پیش از این‌ها باید با «کترا» (کچپه)‌های چوبی، سه ساعته محتوای دیگ را هم می‌زدند تا شکر بدست آید. به خاطر طاقت‌فرسا بودن این کار عموماً محلی‌ها به کمک هم می‌رفتند.

● سوغاتی‌های شیرین کارگاه عمو کاظم

اما از نیشکر بدست آمده چه محصولاتی به عمل می‌آید؟ عمو کاظم می‌گوید: «سه محصول در این فرایند تولید می‌شود؛ روشکر، کف و شکر قرمز» و توضیح می‌دهد: «از روشکر یا شکر سیاه در پخت انواع شیرینی خانگی از جمله «بادونه» و «پشت زیک» استفاده می‌شود. کف هم به کار قنادی‌ها می‌آید». آفتاب به وسط آسمان رسیده و عمو کاظم همچنان مشغول کار است. حالا یکی دو تایی از مردان جوان هم او را همراهی می‌کنند. همزن‌های برقی هم انصافاً کار را راحت کرده‌اند.

عمو کاظم می‌گوید: «شورای روستای ریکنده آذرماه هر سال به نرخ‌گذاری شکر قرمز اقدام می‌کند؛ تعرفه فروش امسال هم هر کیلو ۵۰ هزار تومان تعیین شده که البته تا کیلویی ۶۰ هزار تومان هم به فروش می‌رسد».

او ادامه می‌دهد: «دوره برداشت به شیوه خانگی هم در ریکنده بین دو تا سه ماه طول می‌کشد و کار فشرده از مزرعه تا کارگاه در زمستان خستگی‌ها و دشواری‌های خودش را دارد».

عمو کاظم دوست دارد برای صرف ناهار همراهی‌اش کنیم اما وقت تنگ است و باید برویم؛ وقتی اصرار ما را برای رفتن می‌بیند، بدون معطلی به سراغ بقچه‌ای که گویا از قبل برای ما کنار گذاشته بود رفته و دست پر می‌آید. می‌گوید: «ناقال است». شکر قرمز، روشکر (شکرسیاه) با مشتقاتش شامل دو شیرینی «بادونه» و «پشت زیک»، سوغاتی‌های شیرینی هستند که از کارگاه عمو کاظم با خود به همراه می‌بریم.

«ممرز» است و با تیرک چوبی یا همان «کلواتیر» کوبیده می‌شود؛ تیرکی چوبی که در گذشته یک سر آن درون چوب بوده و سر دیگر آن را به گاو یا اسب بسته و حیوان با چرخیدن خود، تیرک را هم می‌چرخاند. با چرخش و فشار تیرک با سطح جانبی کِلوادار، نیشکر آب خود را از دست داده و با جوشاندن آب نیشکر، شکر قرمز استحصال می‌شود. از جایم بلند می‌شوم و سعی می‌کنم نزدیک‌تر بایستم تا عمو کاظم که مشغول کار است، برای صحبت کردن کمتر به زحمت بیفتد. ادامه می‌دهد: «نی‌ها را در کِلواسر آبگیری می‌کنند. (دقیقاً همین دستگاهی که عمو کاظم با آن کار می‌کند). می‌گوید: در گذشته این کار در زمان طولانی و با کمک حیوان و دستگاهی به نام کِلوادار انجام می‌گرفت. پس از آبگیری شیر درون دیگ‌های پخت نیشکر ریخته شده تفاله یا ملاس به مصرف دام می‌رسد یا به عنوان کود، پای درختان ریخته می‌شود.

● شیر نه بگيرد

آب نیشکر را پس از عبور از توری یا صافی، داخل «رودگ» که روی اجاق گاز تعبیه شده، می‌ریزند. رودگ همان دیگ‌های مسی بزرگ است که در گویش محلی به این نام خوانده می‌شود. سابقاً هیزم جُور گاز را می‌کشید، اما بعدها با ورود گاز، کارها شسته رفته‌تر و راحت‌تر شد.

از دشواری‌های گردآوری و حمل هیزم به کِلواسر هم اگر می‌شد گذشت، کنترل آتشی که با هیزم عمل آمده بود، دشوار بود، آن قدر که به قول عمو کاظم، از ترس نسوختن و ته نگرستن شیر، یک یا چند نفر می‌بایست مدام بالای سر دیگ یا رودگ می‌ایستادند و همین هم خود بر دشواری‌های کار می‌افزود. عمو کاظم می‌گوید: «آن موقع‌ها که به هیزم کار برمی‌آمد، مه غلیظ سیاه حاصل از دود برخاسته از هیزم چنان فضا را پر می‌کرد که به زور می‌توانستی تا یک متر آن طرف‌تر را هم ببینی!»



ساقه‌های نیشکر با دستگاه، آبگیری می‌شوند



از شیرابه‌های غلیظ شده نیشکر در شیرینی‌سازی استفاده می‌شود



فرآوری شیرابه‌های نیشکر با جوشاندن در دیگ‌های مسی برگ‌ها از ساقه نیشکر جدا می‌شود تا ساقه‌ها آماده استحصال بشوند

