



کیسه‌های کنجد، این‌جا تبدیل به دبه‌های ارده می‌شود

کارگاه ارده‌گیری شاغلام در بافت تاریخی اردکان قرار دارد



• آسیاب

کنجدهای تف داده شده، صبح زود داخل سنگ آسیاب عصاره ریخته می‌شوند. سنگ این آسیاب برخلاف سنگ مازاری‌ها که یکی ایستاده و یکی خوابیده است، هر دو حالت خوابیده دارند و صبح تا شب مدام می‌چرخند و می‌چرخند تا کنجدها را آسیاب کرده و عصاره‌ای را که از آن بیرون می‌ریزد به صاحبش تحویل دهند و اینگونه ارده تولید می‌شود. ارده‌ای بدون هیچگونه ماده افزودنی که علاوه بر اینکه خوردنی مقوی و پرخاصیتی است برای ساخت حلوا ارده و روغن ارده کنجد نیز استفاده می‌شود.

غلامرضا فرزندی معروف به شاغلام، سنگ آسیاب و تانکر ارده‌ای را که زیر سنگ قرار داد تا عصاره کنجد داخلش ریخته شود، چک می‌کند. او ظرفی را زیر شیر تانکر ارده می‌گیرد و ظرف را پر از ارده می‌کند. برچسب اطلاعات و تاریخ تولید را روی ظرف می‌چسباند و می‌گوید: در اینجا چهار نفر کار می‌کنیم. تولید ارده و حلوا ارده جزو مشاغل بیشتر مردم اردکان است. درآمدش هم خدا را شکر بد نیست. شغل سختی است. به غیر از مراحل شست‌وشو، حمل‌گونی‌های سنگین کنجد و نمک، کنار کوره ایستادن و این موارد را هم دارد؛ اما من این شغل را دوست داشته و استعدادش را دارم. در قدیم همه مراحل آن با دست انجام می‌شد و با شتر سنگ آسیاب را می‌چرخاندند؛ اما اکنون این کارگاه، نیمه‌سنتی است و برخی از فعالیت‌ها با دست و برخی دیگر با برق انجام می‌شود. ارده را مردم هم به صورت خالص می‌خرند و هم ما به صورت ارده شکلاتی، ارده کاکائویی، ارده توت‌فرنگی و... می‌فروشیم. انواع روغن‌هایی که از این دانه روغن بدست می‌آید نیز در این کارگاه تولید می‌شود.

مشتری‌ها می‌آیند و می‌روند و شاغلام افزون بر عمده‌فروشی ارده به حلوا ارده‌سازان، فروش به صورت خرده را نیز دارد. بیرون کارگاه، محوطه باز حسینه است و چند پیرمرد کنار مغازه‌های قدیمی‌شان آفتاب گرفته‌اند و نانی در ارده می‌زنند و می‌خورند. بوی کنجد و بوی ارده همه جا پیچیده است.

• تغار شوردون لا

کنجدهای از آب و نمک گرفته شده وارد مرحله سوم یا همان تغار سوم می‌شوند که به زبان عصاره به آن تغار شوردون لا گفته می‌شود. غلامرضا فرزندی درباره این مرحله نیز صحبت می‌کند: این تغار هم مخلوطی از آب و نمک است و باید در دو مرحله کنجد در آب و نمک کشیده شود تا ذرات ریز و پوسته آن به طور کامل جدا شود. آب این تغارها خودش از کف خالی نمی‌شود و ما روزی یک بار یا دو روزی یک بار با دستگاه برقی، پوسته‌های کنجد کف تغار را بیرون می‌کشیم.

• تغار آب شیرین

دانه‌های کنجد پوست کنده و شسته شده به مرحله آخر شست‌وشو رسیده و در تغار چهارم ریخته می‌شوند. صاحب عصاره قدیمی و معروف شاغلام، خسته و نفس‌زنان بیل را گوشه‌ای می‌گذارد و می‌گوید: در تغار آب شیرین، شوری کنجدها گرفته می‌شود. تمامی مراحل تولید ارده پشت سر هم انجام می‌شود و فاصله‌ای بین آن‌ها نیست. پس از تغار آب شیرین تا هنوز کنجدها نم دارند، باید در کوره بریزیم تا تفت بخورند و بو داده شوند.

• کوره

کوره کمی آن طرف‌تر از تغارها و دستگاه پوست‌کنی است و غلامرضا فرزندی وقتی آن را روشن می‌کند، درباره مدت‌زمان و درجه حرارتی که باید کنجدها تفت خورده و بو داده شوند، توضیح می‌دهد: کنجدها دو ساعت با حرارت ۴۰۰ درجه و مستقیم در کوره تفت داده می‌شوند و همزن کوره، کنجدها را می‌چرخاند و هم می‌زند. پس از آن نیاز به حرارت غیر مستقیم دارد که سه ساعت نیز درجه حرارت کوره قطع می‌شود و کنجدها با داغی خود کوره حرارت می‌بینند، اما همزن قطع نمی‌شود و در این سه ساعت، کار می‌کند. کنجدها باز هم از کوره بیرون آورده نمی‌شوند و همزن قطع می‌شود و کنجدها از شب تا صبح درون کوره می‌مانند.

کنجدهای تف داده شده، صبح زود داخل سنگ آسیاب عصاره ریخته می‌شوند. سنگ این آسیاب برخلاف سنگ مازاری‌ها که یکی ایستاده و یکی خوابیده است، هر دو حالت خوابیده دارند و صبح تا شب مدام می‌چرخند و می‌چرخند