



اردکان / میزد

سمانه ملازینلی

عکس‌ها:

بهارک روشن بخش



کوچه پسکوچه‌های اردکان بوی دانه‌های کنجد می‌دهد

ارده‌های شاغلامی

اردکان را به ارده و حلوا ارده‌اش می‌شناسند؛ شهری که

کوچه پسکوچه‌هایش بوی دانه‌های کنجد می‌دهد، بوی زمستان و صبحانه‌ای که گرم می‌کند. در بافت قدیم و تاریخی این شهر کارگاهی است که سالیان سال آن را به نام کارگاه عصارای می‌شناسند. جایی که عصاره کنجد را از آن بیرون می‌کشند و ارده تولید می‌کنند و این ارده خالص برای تولید روغن و حلوا ارده به دست حلواسازان می‌رسد. در چوبی کارگاه عصارای شاغلام باز است و گونی‌های کنجد در راهرویی که به کارگاه می‌رسد، روی هم تلنبار شده است. در انتهای کارگاه عصارای اتفاقی است و غلامرضا فرزندی اردکان، پشت تغارهای (حوضچه) پر از آب ایستاده و به کمک شاگردش کنجدها را می‌شوید.

کافی است؛ اما خودم باید با لمس کردن کنجدها اوستایی کنم و بفهمم که دانه کنجد از غلاف پوستش بیرون آمده است یا نه. کنجدهای پوست کنده همزمان که می‌چرخند، از خروجی دستگاه بیرون می‌ریزند و آماده ورود به تغار دوم می‌شوند.

● تغار شورودن

حالا دیگر وقت آن رسیده که دانه‌های کنجد خوب شسته و ضد عفونی شوند تا خاک و گل در آن نماند. این کار در حوضچه‌ای چسبیده به حوضچه نخست انجام می‌شود. با این تفاوت که در آن فقط آب نیست بلکه آب و نمک در انتظار کنجدها نشسته‌اند. غلامرضا فرزندی همان‌طور که با بیل کنجدهای پوست کنده را داخل آب و نمک می‌ریزد، می‌گوید: ما به این حوضچه، تغار شورودن می‌گوییم. در این تغار، کنجدها خوب ضد عفونی می‌شوند و خاک و گلی که از زمین کشاورزی دارند، ته‌نشین می‌شود و خود دانه کنجد بالا می‌آید.

این کار توسط نمکی که به آب اضافه شده، انجام می‌شود. نمک موجب می‌شود تا خود دانه کنجد روی سطح آب بایستد و پوسته آن پایین برود. ما گاهی سبدهایی را که داخل آن سنگ نمک است نیز داخل تغار، شناور می‌گذاریم تا غلظت نمک این تغار پایین نیاید.

تغار شورودن، مرحله سختی است و حتماً باید چند نفر دست به دست هم بدهند تا کنجدهای شسته شده از آب بیرون کشیده شود. این کار به وسیله چند سبد انجام می‌شود. شاغلام استادانه ابتدای تغار ایستاده و گاهی با دست و گاهی با بیل، دانه‌های کنجد را به سمت انتهای تغار که شاگردش ایستاده هدایت می‌کند. داستان شاگرد، سبد را زیر کنجدها می‌زند و بالا می‌آورد، کمی مکث می‌کند تا آب آن گرفته شود و کنجد را در تغار بعدی می‌ریزد. کشیدن کنجدها از تغار شورودن زمان می‌برد و کنجدها مدام با دست یا بیل زیر و رو می‌شوند.

شست‌وشوی کنجد، آسیاب کردن، بو دادن این دانه‌های روغنی و تبدیل آن به ارده کار چندان آسانی نیست اما چون شاغلام عاشق شغل عصارای است و خودش آن را حدود ۳۰ سال پیش انتخاب کرده با جان و دل و عشق کارش را انجام می‌دهد و همچنان که عرق از سر و رویش می‌ریزد، لبخند نیز از لبانش محو نمی‌شود.

غلامرضا فرزندی کنار تغار اولی که پر از دانه‌های کنجد است، ایستاده و درباره شروع تولید ارده اینگونه می‌گوید: کنجدی که از زمین کشاورزی می‌آید، انواع مختلفی دارد و بسته به نوع کنجد، مقدار آن، پوست و ضخامت که دارد، مدت زمانی که باید در آب خیسانده شود متفاوت است. بعضی از کنجدها باید چهار ساعت در آب خیس بخورند و برخی به ۱۲ ساعت خیس خوردن در آب نیاز دارند.

این تغار، تغار خیساندن کنجد است. پس از آن که کنجد خیس خورد، کف تغار صافی دارد و آبش تخلیه می‌شود. کنجد را تنها از ایران تهیه نمی‌کنیم. کنجد از افغانستان، پاکستان، سودان، عراق و... نیز می‌آید. به دلیل اینکه گیاه کنجد به آب فراوان نیاز دارد در ایران کمتر کشت می‌شود. از طرفی برای عصارای‌ها صرف نمی‌کند؛ چون کنجد ایرانی پر از خاک است و ارده کمتری از آن تولید می‌شود.

● دستگاه پوست‌کنی

پس از اینکه دانه‌های کنجد خیس خورد، نوبت به این می‌رسد که پوستش از آن جدا شود. این کار به وسیله دستگاه پوست‌کن انجام می‌شود. غلامرضا فرزندی با یک صافی در دست به سمت تغار خم می‌شود و تند و فرز کنجدها را به دستگاه که نزدیک تغار گذاشته شده، می‌ریزد. دستگاه روشن می‌شود و می‌چرخد اما به امان خود رها نمی‌شود؛ چون باید بالای سر آن ایستاد و با دست نیز کنجدها را بالا آورد و زیر و رو کرد، کاری که صاحب با تجربه کارگاه عصارای انجام می‌دهد و می‌گوید: دو دقیقه زمان برای پوست کردن کنجد