



آستانه اشرفیه / گیلان

مهری شیرمحمدی
عکس‌ها: آرشیو

کدو تنبل، طعم غذاهای گیلانی را در پاییز و زمستان کامل می‌کند

از کتام تا تورپره

می‌کردیم و کدو تا یک سال هم سالم می‌ماند. کدو اگر روی زمین چیده شود در اثر رطوبت زود پوسیده می‌شود.

او از گذشته‌ها یاد می‌کند که چگونه مادرش هر روز صبح با پوره کدو حلواپی نان می‌پخت، از اینکه هر شخصی کدوی مصرف سال خودش را در حاشیه باغ و بیچار پرورش می‌داد. گردن باریک کدوهای سبزی که شبیه قلیان است، بر تیرک‌های چوبی چفت شده. به فروشنده می‌گویم: «کدو قلیانی» که قابل خوردن نیست، چرا می‌کارند؟

می‌گوید: «برای دام. ما به این‌ها می‌گوییم «دام کدو». ماهیگیران برای پره صیادی می‌برند. چون توخالی است، در فاصله‌های مختلف بر تور پره نصب می‌کنند و وقتی پره را در دریا پهن می‌کنند، «دام کوئی» روی آب می‌ایستد و مسیر پره‌اندازی را مشخص می‌کند. البته الان بیشتر یونولیت روی پره می‌زنند».

بعد برای اینکه مطمئن بشود توضیحاتش را فهمیده‌ام، این را هم اضافه می‌کند که «پره، تورهای بزرگ ماهی‌گیری است که قایق‌های موتوری چندین کیلومتر در دریا پهن می‌کنند و بعد از مدت معینی ماهیگیران به صورت دسته جمعی با کمک تراکتور و یا نیروی بازو، پره را از آب بالا می‌کشند».

فروشنده از کاربردهای دیگر کدو قلیانی می‌گوید: «قدیم‌ها سر این کدوها را می‌بریدند و چون توخالی بود، حبوبات داخل آن می‌ریختند تا حشره نزنند، درست مثل بطری؛ الان بیشتر جنبه تزئینی دارد. آقای فلاح نامی در روستای لیالستان هست که با کدو قلیانی وسایل تزئینی درست می‌کند».



جاده آستانه اشرفیه را به سمت بندر کیشهر طی می‌کنم. جاده‌ای که هر سال از شالیزارها و باغ‌های دو سوی جاده کاسته می‌شود و ویلا و آپارتمان از آن سر برمی‌آورد. مسیری که تا پل چوبی بندر می‌رسد و فروشندگان محلی کدوهای خود را برای فروش گذاشته‌اند.

زنان محلی با هیزم نان محلی می‌پزند. دود زغال نیم‌سوخته و عطر «نان خُرفه» مرا وادار به توقف می‌کند. زنی کنار دکه چوبی خمیر نارنجی رنگی را ورز می‌دهد. از او نان خرفه می‌خواهم. می‌گوید: «یک کم صبر کن توئه داغ شود. تازه هیزم گذاشتم» و به ظرف دایره‌ای شکل سفالی روی آتش اشاره می‌کند و

به شهر «آستانه اشرفیه» می‌روم. شهری که پایه‌هایش بر بستر سپیدرود ایجاد شده و زمین‌هایش از آبرفت سپیدرود تغذیه می‌شود به همین دلیل محصولات کشاورزی این منطقه بسیار متنوع و باکیفیت است.

اگر از برند برنج آستانه و بادام زمینی بگذریم، کدوی آستانه هم خواهان زیادی دارد. هر چند در تمام گیلان انواع کدو کشت می‌شود ولی جلگه آستانه در دو نوبت کدو تولید می‌کند؛ کدوی تابستانه و کدوی پاییزه و کسانی که طالب کدوی آستانه هستند، اواخر تابستان به آستانه می‌روند تا کدویی بخرند که آفتاب داغ جلگه آن را شیرین‌تر کرده است.

بر اساس آمار اداره جهاد کشاورزی، شهرستان آستانه سالانه حدود ۱۵ هزار تن کدو تولید می‌کند، هر چند امسال به خاطر گرمای زودرس و کاهش بارندگی، تولید کدو کاهش چشم‌گیری داشت. با این حال چند کیلومتر مانده به ورودی شهر آستانه، مردم محلی، تولیدات کشاورزی خود را به فروش می‌رسانند؛ پاچ‌باقلا، انواع کدو، بادام زمینی و سبزیجات محلی مهم‌ترین این محصولات است.

«خاش کدو»، «کدوی سفید»، «کدو قلیانی»، «کدو انجیری»، «کدو مرغانه» و «آباجی مارکدو» برخی از انواع کدو در گیلان است اما از همه معروف‌تر کدویی است به شکل گلابی که پوست نازکی دارد و نوع تابستانه آن بسیار شیرین است. این نوع کدو و کدو انجیری به ویژه در آستانه بیش از همه کشت می‌شود.



جلوی واژه «کدو حلواپی» در لغتنامه دهخدا نوشته شده کدویی که به غایت شیرین و رسیده باشد و نام دیگرش را «کدوی رشتی» هم نوشته‌اند.

مورخان نوشته‌اند، مصرف کدوی آب‌پز و پخت انواع خوراک با کدو، آن را به یکی از پرمصرف‌ترین صیفی‌جات گیلان تبدیل کرده است.

به سراغ یکی از فروشندگان کدو در آستانه اشرفیه می‌روم. دکه چوبی که در طبقات مختلفش انواع کدو چیده شده است.

دکه چوبی با کلهش برنج مسقف شده و چند کدوی حجیم نیز با طناب‌هایی از جنس گالی و کنف آویخته شده است.

فروشنده با خنده می‌گوید: «قدیم خانه‌ها کُتَم (اتاقک چوبی با ایوان) داشت و از تلار، کتام و کندوج (انبار چوبی ویژه خشک کردن برنج) کدوها را آویزان

پاییز از راه رسیده و طبیعت آرام آرام بوم رنگ خود را بر جلگه و جنگل‌های گیلان می‌کشانند؛ زرد و قرمز و نارنجی. برای من اما، حکایت جلگه پر بار گیلان هنوز ناشناخته مانده که با نخستین بارش‌های نیمه شهریور، دوباره بوته‌های کدو گل‌های زرد خود را می‌شکفت و برای دومین بار کشاورزان منتظر می‌شوند، چین دوم کدو را در پاییز به بازار عرضه کنند. کدوهای خوش‌رنگ؛ سفید، نارنجی، زرد و حتی سبز کمرنگ. کدو در زبان گیلکی، «کوئی» و «کتو» هم تلفظ می‌شود.