



به صورت سنتی است و گاهی موجب آسیب به شاخه‌های درختان هم می‌شود. مردان روی تنه درختان رفته و آن‌ها را تکان می‌دهند تا آلوهای قرمز رسیده روی برگ‌های زرد و علف‌هایی که قبل‌تر از آلوها زمین را پرکرده‌اند، بریزند و زخمی نشوند.

البته برای چیدن آلوهای سرشاخه‌های درخت، از چوب‌های نازک و بلند درخت سپیدار کمک می‌گیریم. حالا به کمک زن‌ها و بچه‌ها آلوها را از روی زمین و پای درخت‌ها برمی‌داریم و در جعبه‌های چوبی روی هم می‌ریزیم و جعبه‌ها را گوشه‌ای از باغ می‌گذاریم تا برای انجام کار اصلی به خانه‌ها ببریم. جمع کردن محصول چند روزی طول می‌کشد. به همین خاطر باید هر دو سه روز یک بار به باغ سر بزنیم تا آلوهایی که دفعه قبل نرسیده و با تکان از درخت جدا نشده را هم جمع کنیم».

#### • پوست کردن آلو، سخت‌ترین بخش کار

پس از اینکه مردان با زحمت بسیار، جعبه‌های آلو را به منزل می‌رسانند، کار زنان و دختران خانه تازه شروع می‌شود. زنان با سرانگشتان ظریف خود پوست سفت آلو را جدا کرده و دانه دانه، کنار هم روی سبدهای بزرگ چوبی قرار می‌دهند.

صغری خانم، پیرزنی دوست‌داشتنی و آرام با موهای حنایی، صورتی استخوانی و لب‌هایی خندان؛ مادری است مثل تمام مادران و مادرزگان مهربانی که سراغ داریم.

او هم مثل تمام زنان روستا، آستین‌هایش را بالا داده و پا به پای عروس و نوه‌هایش مشغول پوست کردن آلوهاست. ابزار کارشان هم خیلی ساده

و حساب شده انجام شود تا نهال‌ها از آفت به دور باشند و آسیب نبینند. آبیاری منظم درختان در سلامتی و افزایش محصول و حتی عمر مفید و محصول‌دهی درخت اثر دارد. اگر تمام مراحل به‌خوبی انجام شود و از درخت خوب مراقبت شود، یک نهال کاشته شده، ۲۰ و حتی تا ۲۵ سال هم محصول خوبی می‌دهد. آلوهایی که مدل‌ها و اسم‌های مختلفی دارند؛ آلو رسمی، شوقانی، شمس، طرجه که برای خورشت خیلی خوب است، حاج حسنی، کبرایی و...».

او از تفاوت این اسم‌ها هم برایمان می‌گوید: «آلو بخارا که همان آلو رسمی است، از معروف‌ترین و پرفروش‌ترین انواع آلو خشک خرو است که سایز متوسط و طعمی ملس دارد.

آلو حاج حسنی، سایز درشت‌تر و رنگی زردتر دارد و البته طعمش هم مقداری ترش است. آلو شوقانی، آلوبی هسته جدا با سایزی بزرگ و زرد رنگ و طعمی ملس است. آلو پر طرفدار بعدی هم آلو طرجه است که رنگی سبز مایل به نباتی و طعمی شیرین دارد».

#### • آلوها به شکل سنتی جمع می‌شوند

زمان جمع کردن آلوها که برسد، کوچه باغ‌های خرو میزبان آمد و شد باغدارانی می‌شود که با موتور، نیسان و حتی قاطر راهی زمین‌ها می‌شوند. آن‌ها مدام کوچه‌باغ‌ها را آب‌پاشی می‌کنند تا غبار کمتری روی آلوها بنشیند و محصول با کیفیت‌تری برداشت کنند. حالا همه چیز برای جمع‌آوری یک محصول خاص آماده است.

امیر آقا با صورتی آفتاب سوخته می‌گوید: «اینجا هنوز جمع‌آوری محصولات

**آلو بخارا که همان آلو رسمی است، از معروف‌ترین و پرفروش‌ترین انواع آلو خشک خرو است که سایز متوسط و طعمی ملس دارد. آلو حاج حسنی، سایز درشت‌تر و رنگی زردتر دارد و البته طعمش هم مقداری ترش است**