

آداب



گیلان

مریم طهماسبی

عکس‌ها: بهزاد خسروی

تسریع در عمل آوری کنوس‌ها به تناوب با کفگیر قابلمه را هم می‌زنند تا همه قسمت‌های آن پتکا شود؛ کاری که مخصوص خانم‌هاست و البته که ظرافت پخت و چشیدن طعم آن حسی زنانه را می‌طلبد.

در ادامه میوه‌های جوشیده را داخل کیسه‌ای قرار داده و با ضربه زدن به ازگیل و جدا کردن دانه و پوست از آن، آب حاصل را درون ظرف دیگری گذاشته و پس از حرارت دوباره و تغییر رنگ آن به شکل قهوه‌ای، رب از آن بدست می‌آید.

شاید بد نباشد بدانید که محلی‌ها علاوه بر میوه از چوب و شاخه‌های درختان کنوس هم به خاطر دوام بالایی که دارد برای ساخت دسته تبر و بیل استفاده می‌کنند. آن‌ها اعتقاد دارند چوب درخت کنوس اگر در شعله ملایم قرار گیرد، مستحکم‌تر از قبل می‌شود.

امروزه رسم کنوس دوشو فقط در چند روستا و دهستان آمل، بابل، بهشهر و برخی دیگر از مناطق مازندران دیده می‌شود؛ روستاهایی که تعدادشان به تعداد انگشت‌های دست هم نمی‌رسد. این رسم قدیمی که قدمتی به بلندی عمر سکونت انسان در جنگل‌های البرز دارد امروز با خالی شدن روستاها و جنگل‌ها از بومیان، هر ساله کم‌رنگ‌تر می‌شود.

• برای کنوس دوشو دیگر همراهی نیست

جنگل‌های انبوه زرد و نارنجی شده مازندران تا همین چند سال پیش در پاییز میزبان خانواده‌ها و اهالی محل و کوچک و بزرگانی بود که دسته جمعی برای چیدن کنوس گرد هم آمده و با پیمودن مسیری نسبتاً طولانی و حدود دو ساعت پیاده‌روی به درختان ازگیل می‌رسیدند. جمعیتی زیاد و با شور

کوچک در پیشگیری از دیابت، کاهش سطوح کلسترول، کاهش خطر ابتلا به سرطان، تقویت سیستم ایمنی و کاهش فشار خون هم در این سال‌ها اثبات شده و به محبوبیت بیشتر آن کمک کرده است.

• آیینی برای پیوند دادن اعضای خانواده‌ها و نزدیکی بیشتر مردم محلی

جمع‌آوری کنوس تا خارج کردن آن از جنگل، تمیز کردن، شستن، پخت و فراوری آن در میان مردم مازندران فرایندی است که از سال‌های دور به صورت خانوادگی یا توسط اهالی محل و همسایه‌ها انجام می‌شده و حالا هم، هر چند کم‌رنگ‌تر از گذشته اما همچنان ادامه دارد.

کنوس چینی یا چیدن ازگیل البته بیشتر از آنکه چیدن میوه از درخت باشد، جمع‌آوری آن از پای درخت‌هاست. تبدیل کنوس به فراورده‌های خانگی با رسوم خاصی همراه است که گذشت زمان آن را تبدیل به آیینی پیونددهنده اعضای خانواده‌ها و نزدیکی بیشتر مردم محلی با یکدیگر کرده است.

در فصل کنوس چینی، مردان و زنان هر خانواده یا همسایه‌ها، به اعماق جنگل‌های مازندران می‌روند تا ازگیل‌های رسیده را که پای درختان ریخته شده جمع‌آوری کنند و یا با پهن کردن پارچه و کیسه به زیر درختان ازگیل و تکاندن آن، میوه‌ها را برداشت کنند. سپس با انتقال آن به خانه‌ها میوه ازگیل را برای شست‌وشو در داخل تشت بزرگی قرار داده و پس از جدا کردن شاخ و برگ و تمیز کردن کامل، میوه‌ها را به همراه مقداری آب روی حرارت آتش قرار می‌دهند تا کاملاً پخته و به زبان محلی «پتکا» شود. خانواده‌های گیلکی برای

