

«اربه دوشو» شیره جنگل‌های هیرکانی

مهری شیر محمدی

فقط جمع‌آوری ازگیل نیست که در پاییز، خانواده‌های گیلکی و مازنی را به جنگل‌های می‌کشاند. «اربه» یا «اربا» هم هست؛ میوه‌ای که مثل ازگیل در دل جنگل و در حاشیه روستاها یافت می‌شود. اربه، خرمالوی وحشی است؛ میوه‌ای که رسیده‌اش بی شباهت به آلو یا گوجه‌فرنگی نیست. ردپای درختان اربه را می‌توان بر نام روستاهای گیلان و مازندران دید. روستاهایی همچون اربولنگه، اربستان، اربه‌دار، اربه‌کله و... روستاهایی که هنوز تک و توک درختان اربه دارند و پاییز که دوشاب‌های اربه بر تشتهای مسی قوام می‌آید، عطر «اربه دوشو» در تمام روستا می‌پیچد. گیلانی‌ها یک هفته مانده به دوشاب‌پزی، ته حیاط چند اجاق علم می‌کنند. مردها از قبل اربه‌ها را از درخت‌ها چیده و داخل سبدهای چوبی می‌ریزند. بعد اربه‌ها را تمیز می‌کنند و می‌ریزند توی تشتهای چوبی و با یک کوبه چوبی مرتب به اربه‌ها ضربه می‌زنند تا شیریه آن جدا شود. بعد با ساقه‌های برنج صافی درست می‌کنند و شیریه را از کاه و کلش برنج عبور می‌دهند. سپس شیریه صاف را چندین ساعت در تشتهای مسی می‌جوشانند تا غلیظ شود. آخر سر شیریه غلیظ را در ظرف‌ها و کوزه‌های گلی می‌ریزند. اربه دوشو تا سال بعد در ظرف، سالم خواهد ماند.

در قدیم برای زن زائو با دوشاب اربه، حلوایی درست می‌کرده‌اند تا قوت بگیرد، یا شب‌های سرد زمستان که برف می‌بارید، ذوق و شوق همه خوردن برف دوشاب یا شیریه اربه جنگلی بوده است.



در جنگل‌های غرب گیلان، درختان اربه بیشتر از شرق گیلان است. بر اساس یادداشت‌های یک تالش‌شناس، تولید دوشاب اربه یکی از مهم‌ترین محصولات تالش بزرگ بود و برای روستاییان درآمد سرشاری هم داشت. علی عبدلی بر اساس آمار رسمی سال ۱۳۷۶ خورشیدی، می‌نویسد: «تنها در بلوک تالش دولاب، هزار و ۱۰۰ خروار دوشاب تولید شده بود». شکل تولید این شیریه جنگلی در شرق و غرب گیلان کمی متفاوت است. به گفته «تقی اسکندری تاسکوه»، دوشاب‌پزی در تالش به صورت دسته جمعی و با کار گروهی زنان و مردان صورت می‌گیرد.

وی می‌گوید: «مراسم دوشاب‌پزی با آمدن پاییز آغاز می‌شود و به مدت یک ماه و نیم ادامه دارد. یک ماه مانده به مراسم، کوره‌های مخصوصی در گوشه حیاط برپا می‌شود. پس از ارباچینی و جدا کردن ضایعات، خرمالوی وحشی را داخل تشتهای چوبی گودی می‌ریزند و با کوبه‌های چوبی مخصوص، خرمالوها را می‌فشارند تا شیریه آن جدا شود».

اسکندری می‌افزاید: «پس از جداسازی شیریه، مقداری سبوس برنج را می‌سوزانند و خاکستر حاصل را الک کرده و با اربای کوبیده شده مخلوط می‌کنند، این مخلوط یک شب باید بماند. سپس شیریه‌ای که اضافه‌ات آن به وسیله خاکستر جدا شده، برداشته و در تشتهای مسی می‌ریزند. تشتهای روی آتش مداوم باید بجوشد و مرتب هم زده شود تا سر نرود. وقتی یک سوم مایع حاصل، بر اثر حرارت بخار شد و رنگ آن از زردی به قرمزی متمایل گشت و ریزجوش‌های قوام آمدن رازد؛ اربه دوشو آماده است».



با اینکه تهیه اربه دوشو در روستاهای غرب و شرق تقریباً به یک شکل است ولی نحوه استفاده آن کمی متفاوت است. در هر دو ناحیه برف دوشو (مخلوط برف و شیریه اربه) خوراکی خوشمزه زمستان‌های سرد است اما کاربرد اربه دوشو به عنوان چاشنی پلو تنها ویژه لنگرود است. چند سالی است برای احیای مراسم سنتی دوشاب‌پزی، «جشنواره اربه دوشو» در برخی از روستاهای غرب گیلان برگزار می‌شود. با احیای مراسم دوشاب‌پزی و برگزاری چندین جشنواره، تولید و خرید این شیریه مغذی گیلان نیز افزایش یافته است.

و هیجان که گاهی اوقات جمعیتشان نیمی از جنگل را پر می‌کرد و صدای شادی و خنده‌ها و صحبت‌هایشان تا فرسنگ‌ها آن طرف‌تر می‌رفت و شوری به جنگل‌های رنگ پریده پاییزی می‌داد و سکوت پاییزی را می‌شکست. بیشتر خانم‌ها چوب بلندی از چوب‌های خشک شده درختان به دست گرفته و بر شاخه‌های درختان ازگیل می‌کوبیدند و پس از آنکه میوه‌ها همه بر زمین ریخته شد آن‌ها را در کیسه‌هایی جمع می‌کردند.

آن‌ها کمتر از دو روز به اندازه یک سال برای هر خانواده کنوس می‌چیدند و جمع می‌کردند. هر چند که کنوس چینی اغلب توسط زنان انجام می‌گرفت و مردان به دلیل مشاغل خود در این کار کمتر حضور داشتند اما انتقال کنوس‌ها از جنگل به خانه بیشتر توسط مردان انجام می‌شد. ناگفته نماند هنگامی که خانم‌ها و کودکان مشغول جمع کردن و چیدن کنوس‌ها بودند، مردان هم بیکار نمی‌ماندند. آن‌ها برای دور کردن حیوانات وحشی و همچنین افزایش روحیه و گرم کردن فضای سرد و پاییزی جنگل آوازهای محلی سر می‌دادند و آوازهای محلی یا همان «خونش» می‌خواندند.

خونش‌ها و آواز خواندن‌ها در خانه‌ها و در زمان پخت کنوس‌ها برای تهیه ترشی نیز ادامه داشت و چون دیواری میان خانه‌ها نبود می‌توانستند همراه با دیگر همسایه‌ها، حیاط به حیاط هم دود آتش کنوس‌پزان به آسمان و هم صدای زنان و مردان آوازخوان را ببینند.

پس از تهیه کنوس دوشو همه چیز به مساوات میان اعضای خانواده و همسایه‌ها تقسیم می‌شد و حتی به خانواده‌هایی که در این فعالیت حضور نداشتند هم چند شیشه می‌رسید.



درخت‌های کنوس، درخت‌هایی جنگلی هستند. کنوس میوه جنگل است



کنوس، بیشتر از آن‌که به کار تازه‌خوری بیاید، مناسب تهیه دوشاب است



**امروزه رسم
کنوس دوشو فقط
در چند روستا و
دهستان آمل، بابل،
بهشهر و برخی دیگر
از مناطق مازندران
دید می‌شود؛
روستاهایی که
تعدادشان به تعداد
انگشت‌های دست
هم نمی‌رسد**

