

را دنبال کنیم. اگر اول بهار بارندگی بود، ۴۵ روز از بهار گذشته بادم را می‌کاریم. اگر بارندگی نبود و هوا زودتر گرم شده بود، ۳۵ فروردین به بعد بادم زمینی با پیله را که از سال قبل خشک کرده‌ایم، می‌کاریم. آبیاری و کوددهی هم مرتب صورت می‌گیرد. البته من کود حیوانی استفاده می‌کنم».

او از آفت‌های بادم زمینی می‌گوید که زحمت چندین ماه را به سرعت از بین می‌برد: «یک نوع قارچ هست که اگر بیفتد همه بادم را خشک می‌کند. پیش از اینکه پیله بادم بزرگ شود، از ساقه بادم را خشک می‌کند. مجوریم سم ضد قارچ بزنیم. متأسفانه هنوز جهاد کشاورزی هم نتوانسته علت بروز این قارچ را آزمایش کند و دلیل آلودگی را بفهمد و به کشاورزان روش مقابله را آموزش دهد. ما هم چاره نداریم، مجبور می‌شویم از سم استفاده کنیم».



حمید اکبری با تمام این مشقت‌ها کشاورزی را دوست دارد و می‌گوید: «من چهار سال است بازنشسته شده‌ام و روی زمین پدری بادم و دیگر محصولات کشاورزی می‌کارم. انتهای همین زمین باغی دارم که میوه‌های استوایی را پرورش می‌دهم. البته در تعداد کم و به اندازه مصرف خانواده».

مرا به خانه کوچک وسط مزرعه دعوت می‌کند و می‌گوید: «من در لاهیجان خانه بزرگی دارم ولی از زندگی در مزرعه لذت می‌برم. درست است که کار کشاورزی زحمت دارد ولی اینجا آرامش روحی دارم».

پایان بخش گفت‌وگو ما خوراکی‌هایی است که با بادم زمینی تهیه می‌شود و می‌گوید: «کره بادم زمینی خیلی خاصیت دارد. بادم که خشک شد و دادیم برای سرخ کردن، می‌ریزیم داخل مولینکس، آن قدر می‌زنیم تا به روغن بیفتد. با این بادم خورشتی هم مانند فسنجان درست می‌کنیم. به‌جای گردو بادم زمینی بریز ببین چقدر خوشمزه است».



پیله‌های خشک راهی کارگاه‌های تهیه آجیل می‌شوند



پیله‌های تر، همراه شاخ و برگ‌ها چیده می‌شوند

## کشاورزان پیله‌های تر را زیر آفتاب داغ و کف آسفالت در حاشیه خیابان پهن می‌کنند. محلی‌ها شرایط سخت خشک کردن بادم را می‌دانند و با احتیاط رانندگی می‌کنند



پیله‌های بادم زمینی، پس از خشک شدن



با آن که کاشت و داشت بادم زمینی تا حدودی مکانیزه است اما برداشت آن، دستی است

و می‌گوید: «هرچه بادم سُرخ‌تر باشد، رسیده‌تر است. اگر کمرنگ بود هنوز برای برداشت زود است. بقیه را نمی‌کنیم تا برسد».



حمید اکبری از سختی‌های کشت بادم زمینی می‌گوید و دلالتی که زحمت چندماهه کشاورز را می‌ربایند. از محصولی که می‌توانست برند آستانه اشرفیه باشد ولی رقبا گوی سبقت را از گیلان ربوده‌اند. «تا ۱۰۰ سال پیش بادم زمینی فقط در آستانه اشرفیه کشت می‌شد. خاک شنی این منطقه مستعد کشت بادم است. اما متأسفانه روش کشت ما هنوز سنتی است. چند سال پیش، از دشت مغان آمدند و شیوه کشت و کار را از ما یاد گرفتند. حالا دشت مغان بیشترین تولید بادم زمینی را دارد، آن هم به صورت مکانیزه و در مزارع چندین هکتاری. از کاشت تا برداشت و خشک کردن تماماً مکانیزه و با دستگاه‌های اتوماتیک است. ولی در شرایط فعلی، بادم‌کاری اصلاً برای کشاورز گیلانی صرف اقتصادی ندارد. این وقت سال کارگر برای برداشت پیدا نمی‌شود. تا برداشت برنج هست، کسی سراغ بادم نمی‌آید. دستمزد کارگر نسبت به پارسال چهار برابر شده است». وی از قیمت بادم خام می‌گوید که سودش به جیب دلالت می‌رود: «پارسال این موقع بادم خام را کیلویی ۱۴ هزار تومان از ما می‌خریدند و سرخ کرده را ۱۲۰ هزار تومان می‌فروختند. امسال باز هم قیمت پایین‌تر از کشاورز می‌خرند و کیلویی ۱۰۰ هزار تومان بادم درجه یک خرید و فروش می‌شود. مافیای بادم نمی‌گذارد کشاورز بادم را به قیمت روز بفروشد. این است که فقط زحمتش برای کشاورز می‌ماند».



حمید اکبری، فرایند تولید بادم زمینی را توضیح می‌دهد که بین چهار تا پنج‌ماه طول می‌کشد: «زمین را که شخم زدیم، کود دادیم و آماده شد، باید هواشناسی

