

بسته‌های آجیل، سوغات اراک



شاهدانه‌ها پیش از بو داده شدن، خشک می‌شوند



و با پودر آن جوزقند تهیه می‌کنند. این خشکبار در نراق و دلیجان بسیار رایج است.»

او آماده‌سازی گندم را برای بو دادن، متفاوت با سایر اقلام ذکر کرده و می‌گوید: «گندم برای ترد شدن باید مدتی در آب پنیر خیسانده شود. این کار را در خارج از محوطه کارگاه باید انجام داد که هوای آزاد باشد و گندم ترش نشود. خیساندن گندم فوت و فن خودش را دارد و باید با دقت انجام شود. آب پنیر را از کارخانه‌های تهیه پنیر می‌خرند. این آب باید مربوط به همان روز و تازه باشد تا طعم و بوی گندم را خراب نکند. گندم را پس از پاک کردن و شستن در آب پنیر خنکای شب در هوای آزاد حیاط خیس می‌کنند تا چهار پنج ساعت یا شب تا صبح زود بماند؛ بعد در سید فلزی می‌ریزند تا آب از گندم جدا شود. گندم مرطوب با آب پنیر سپس به همین کارگاه منتقل می‌شود و همه مراحل دیگر آجیل جز نمک‌پاشی روی آن انجام می‌شود.»

● شاهدانه اگر بیشتر حرارت ببیند تلخ می‌شود

امروز که به کارگاه آمده‌ایم، نوبت بو دادن شاهدانه است که دقت بیشتری برای بو دادن لازم دارد؛ زیرا به گفته او شاهدانه اگر کمی حرارت بیشتر ببیند تلخ می‌شود. پسرش گونی شاهدانه را می‌آورد و با سرتاس بزرگ در سرند می‌ریزد و مشهدی عبدالرضا با تکان دادن سریع خاک و خرده پوست را از شاهدانه می‌گیرد. می‌گوید: «برای بو دادن شاهدانه کوره باید نیم ساعت قبل روشن شده و در بالاترین درجه بماند تا محفظه بالایی خوب داغ شود» کوره را مدام زیر نظر دارد. بدون لمس کردن محفظه و از روی تجربه، زمان خالی کردن شاهدانه را می‌داند و فوری با سرتاس شاهدانه‌های گرد و ریز را از داخل تشتی که سرند شده داخل محفظه بالای کوره می‌ریزد و دکمه چرخش را می‌زند. با هر چرخش دودی کمرنگ از کوره بلند می‌شود و با ادامه کار بویی خوش در محوطه کارگاه می‌پیچد. مشهدی مدام با دست و چشیدن میزان بو دادگی شاهدانه را می‌سنجد. حرارت کوره بسیار بالا و گرمایش از دور قابل حس است، اما داستان مشهدی عبدالرضا گویی با این داغی سوزان آموخته شده وقتی او با تخته‌ای چوبی از شاهدانه‌های در حال بویین شدن از داخل محفظه بر می‌دارد و با دستانش گرمای آن و با چشیدن میزان بو دادگی را امتحان می‌کند. حدود ۸ دقیقه از شروع چرخش در کوره می‌گذرد که او دکمه چرخش را قطع و با گذاشتن یک تشت رویی در زیر مخزن خروج، شاهدانه‌های بو داده شده را تخلیه می‌کند و سریع به دستگاه نمک سود انتقال می‌دهد. آب نمک روی شاهدانه داغ که ریخته می‌شود، بخاری داغ از آن برمی‌خیزد. میزان نمک به آب را بدون چشیدن، چششی می‌داند. در دستگاه نم‌کن شاهدانه‌ها در آب نمکی که به آن‌ها پاشیده می‌شود بالا و پایین می‌پزند و می‌چرخند.

حالا زمان خشک شدن است. شاهدانه‌های نمکین در تشت تخلیه و روی گونی پهن می‌شوند و مشهدی عبدالرضا با علی گویان همراه پسرش دو طرف گونی را گرفته و روی دستگاه خشک کن پهن می‌کنند تا هوای ملایم دستگاه در حین حرکت گهواری در آن‌ها دمیده و خوب خشک شوند. بوی هوس‌انگیز شاهدانه بو داده در فضا پیچیده، چندتایی برداشته و می‌چشم. عطر خوب خانه مادر بزرگ را دارد، وقتی از کیسه پارچه‌ای بالای تاقچه شاهدانه و آجیل در مشتمان می‌ریخت.

گیاه شاهدانه، یکی از قدیمی‌ترین گیاه‌هایی است که توسط آدم‌ها کشت شده است. در بعضی از کتاب‌های قدیمی به شاهدانه گیاه مقدس می‌گفته‌اند. از این گیاه برای درمان بعضی بیماری‌ها، کم کردن دردها، درمان افسردگی و... استفاده می‌شود.

از ساقه‌های گیاه نر شاهدانه الیافی تهیه می‌شود که برای بافت طناب، گونی و پارچه‌های ضخیم و تولید مواد کامپوزیت به کار می‌رود. شاهدانه در استان‌های فارس، اصفهان، تهران و شمال ایران برای تولید الیاف یا بذر کشت می‌شود. بو داده بذر شاهدانه، یکی از آجیل‌های مقوی است؛ کاری که «حاج حسن شمس» در آن، خبره است.

حاج حسن شمس همراه برادر، حرفه پدری را از سال ۱۳۴۷ ادامه داده و این روزها در کارگاه بزرگش بساط بو دادن آجیل حساسی به‌راه است. حاج حسن می‌گوید: «به جز کم شدن وسع خرید مردم، کرونا هم عاملی در کاهش خرید آجیل در این دو سه سال بوده، اما ایرانی‌ها، هر کار هم که بکنند، باز آجیلشان ترک نمی‌شود. هنوز تخمه آفتابگردان و نخودچی درشت و کوره (ریز) و گندم شاهدانه بیشترین تقاضای خرید را دارند.»

از حاج حسن درباره تهیه مواد اولیه می‌پرسم، می‌گوید: «انواع مغز را بیشتر از تبریز و ارومیه می‌خریم و بخشی از داخل استان، ولی شاهدانه از مشهد و افغانستان می‌آید که نوع افغانستانی آن ارزان‌تر است.»

● بو دادن همه آجیل‌ها مثل هم است

در کارگاه آجیل فروشی شمس، استادکار قدیمی‌اش مشغول کار است. «مشهدی عبدالرضا عینی» ۶۰ سال دارد و به گفته خودش از جوانی کار در کارگاه را شروع کرده و در نزد حاج شمس مرحوم فوت و فن بو دادن آجیل را آموخته است. او اکنون همراه پسرش همه کارهای آماده‌سازی انواع آجیل را انجام می‌دهد. در کارگاه سه دستگاه ابزار اصلی کار هستند؛ کوره حرارتی آجیل، دستگاه نم‌پاش و دستگاه خشک کن. استادکار قدیمی درباره بو دادن انواع آجیل می‌گوید: «فرم بو دادن همه اقلام آجیل انواع تخمه و مغز بیجات مثل هم است. اول در سرند (صافی) برای گرفتن خاک و خاشاک ریخته می‌شود، سپس در کوره حرارتی بسته به نوع هر کدام از ۸ تا ۱۰ دقیقه حرارت دیده و بو داده می‌شود و پس از آن در دستگاه نم‌پاش در آب نمک چند دقیقه‌ای گردانده و نمکین می‌شود، آن‌گاه به دستگاه خشک کن منتقل و رطوبت از آن گرفته می‌شود.»

او ادامه می‌دهد: «همه آجیل‌ها همین است؛ چه شاهدانه باشد، چه تخمه آفتاب‌گردان. فقط تنده و گندم بو دادنشان مختصری فرق می‌کند.»

● «تنده» از مغز زردآلو تهیه می‌شود

«تنده» یا «تخمه شیرینک» هم از آجیل‌ها و سوغاتی‌های اراک است که از مغز زردآلو تهیه می‌شود.

استادکار قدیمی توضیح می‌دهد: «هنگامی که زردآلو را خشک می‌کنند هسته‌های آن را جدا کرده و بعد می‌شکنند و یا بو می‌دهند و هسته زردآلو‌هایی که تلخ هستند را چند روز در آب می‌خیسانند و آبش را عوض می‌کنند تا شیرین شوند، بعد آن‌ها را خشک می‌کنند که هم به عنوان مغز شیرین در آجیل به همراه گندم و شاهدانه و مغز گردو به کار می‌رود و هم اینکه آسیاب می‌کنند

**در کارگاه
آجیل‌فروشی شمس،
استادکار قدیمی‌اش
مشغول کار است.
«مشهدی عبدالرضا
عینی» ۶۰ سال دارد
و به گفته خودش از
جوانی کار در کارگاه
حاج شمس مرحوم
فوت و فن بو دادن
آجیل را آموخته**