



آن ها را در محلی تاریک و خنک از سقف آویزان می‌کردند تا ^{ساقم بماند} ~~خلفنگه~~ پختند، و تا پایان فصل از آن به عنوان یک منبع غذایی استفاده می‌کردند، به چنین حالتی از نگهداری انگور آونگ کردن و به این نوع انگور، انگور آونگگی (Avangi) گفته می‌شده است.

تاکستان داری در قوچان:

در سال‌های پیشین به دلیل استفاده‌های مهم اقتصادی از انگور، تاکستان‌های بسیار وسیعی در قوچان بوده است اما به تدریج بنا از دست دادن زمین‌های تولید و مصرف و عدم صرفه اقتصادی، از دامنه تاکستان‌های بزرگ کاسته

شده ^{است.} ~~مزرعه~~ باغ‌های انگور به صورت پشته‌هایی از خاک تشکیل می‌شود که در هر پشته ۲ تا ۳ ردیف طولی تاک می‌کارند و بین پشته‌ها جوی‌هایی برای آبیاری می‌سازند. پشته‌ها را از نظر اندازه به نام‌های سرکاری و سه‌پاگسای می‌شناسند که در حقیقت هر پشته یک واحد باغ انگور است مثلاً بزرگی و کوچکی هر باغ از تعداد پشته‌های تشکیل دهنده آن شناخته می‌شود. جوی‌های آب هم می‌توانستند مرز بین تاکستان‌های مالکین آن باشند. عموماً واژه تاک در قوچان رایج نیست و از اصطلاح میم (Meym) به جای آن استفاده می‌شود.

هنگام برداشت محصول پایان ماه میزان (از ماه‌های سربانی) است و این محصول از کیفیت مطلوبی برخوردار می‌شود. پس از آن که انگورچینی آغاز می‌شود برگ‌های سبز به جامانده بر روی تاک را به عنوان علوفه و علف چر به حشم‌داران اجاره می‌دهند و قبل از سرد شدن هوا تاک‌ها را کاملاً هرس می‌کنند، شاخه‌های بلند به دست آمده از هرس را برای تهیه ذغال میم مورد استفاده قرار می‌دهند. برای جلوگیری از سرمازدن باید تمام اندام به جامانده تاک را با لایه‌ای از خاک کاملاً بپوشانند، در فصل زمستان بسته به شرایط جوی یک یا دوبار باغ را به عنوان یخاب آبیاری می‌کنند. با شروع

روش سنتی تولید شیره انگور در قوچان

محمد رضا جوهرچی
عضو هیأت علمی موزه گیاهشناسی دانشگاه فردوسی

□ درآمد:

تولید شیره انگور یکی از منابع اقتصادی عمده در قوچان بوده است که اکنون به دلایل مختلف از رونق افتاده و روش‌های سنتی تهیه آن نیز در حال فراموشی است. شیره انگور به دو صورت باز (مایع) و بسته (جامد) تولید می‌شود که بستگی به طریقه تولید و نوع انگور مصرفی دارد. بهترین آن از نظر طعم و مزه و کیفیت، نوع جامد است که به عنوان غذایی به خصوص در فصول سرد مورد استفاده قرار می‌گیرد. در این مقاله ابتدا اشاره مختصری به تاکستان داری و تنوع انگورهای قوچان و فرآورده‌های آن می‌شود سپس تهیه شیره انگور به روش سنتی، توصیف می‌گردد.

مقدمه:

در شهرستان قوچان انگورهای متنوعی وجود دارد، که یکی از مهم‌ترین آن‌ها انگور کشمش‌ی دانه یا انگور زرین است که از نظر میزان

مواد معدنی و آلی و کیفیت غذایی از بهترین انگورهای جهان به شمار می‌رود. این گونه از انگور که بیش از ۷۵٪ تاکستان‌های قوچان را شامل می‌شود، در گذشته کاربردهای اقتصادی متعددی داشته است زیرا در تهیه الکل، سرکه، خشکبار و شیره انگور مورد استفاده قرار می‌گرفته، همچنین به طور تازه نیز مصرف می‌شده است. تولید سرکه طبیعی از این انگور یکی از فرآورده‌های مهم بوده که در تهیه انواع ترشیجات و سایر مواد غذایی و درمانی مورد استفاده فراوان قرار می‌گرفته است. تولید کشمش از طریق بودادن (شعار کردن) هم یکی از اقلام عمده تجاری و صادراتی قوچان بوده است. برای مصارف خانگی، خوشه‌های انگور را به ساقه‌های بلند بریده شده با نخ می‌بستند و

هو

۳- انگور سفید: به رنگ سبز مایل به سفید است، جبه‌های کروی با بافت گوشتی و خوشه‌های متوسط با دانه‌های کمی بزرگ است.

۴- انگور سیاه: انگوری به رنگ سیاه با ظاهری گردآلود و جبه‌های کروی است که خوشه‌های آن متوسط و بافت آن نرم و آبدار است. دانه‌ها نسبتاً کوچک است، پوست انگور به راحتی جدا می‌شود.

۵- تَفُتَفُ (Tof - tofi): انگوری به رنگ سبز با جبه‌های کروی و بافت آبدار و نرم است که پوست آن به سهولت و به طور کامل جدا می‌شود، دانه‌های آن کوچک است، از این رقم انگور بیشتر به صورت داربست در منازل کاشته و استفاده می‌شود، برای آن که مدت بیشتری بتوان از آن استفاده کرد معمولاً خوشه‌ها را بدون این که از ناک بچینند با کیسه پارسه‌ای نازک می‌پوشانند تا از دستبرد پرندگان نیز در امان باشد.

۶- گل‌ورطبق: نوعی انگور ابلق، به دو رنگ سبز و ارغوانی با جبه‌های کروی است، دانه‌های آن متوسط و بافت آن گوشتی و ترد است و بیشتر به عنوان یک میوه فائزتری در مهمانی‌ها مورد استفاده قرار می‌گیرد و معمولاً انگور کمبایی است.

۷- لعل (میسکه = Miscah): از انگورهای سنگین با جبه‌های کروی بسیار بزرگ با رنگ سبز مایل به ^{سرمه} زرد یا کمی زرد رنگ پریده است که دانه‌های درشتی دارد و خوشه‌های آن بزرگ ولی غیر فشرده است، بافت آن گوشتی و ترد است.

۸- فخری: انگوری به رنگ سبز مات و جبه‌های کشیده و دراز است، پوست آن ضخیم و بافت آن گوشتی است.

۹- گلین بارماق (انگشت عروس): مانند انگور فخری است اما رنگ آن کمی طلایی و پوست آن لطیف‌تر و بافت آن نیز نرم‌تر است، انگور خوش مزه‌ای با جبه‌های ظریف‌ترو کشیده‌تر از فخری می‌باشد.

۱۰- صاحبی: انگوری است با خوشه‌های به رنگ ارغوانی، جبه‌های کمی کشیده دارد، بافت آن گوشتی و ترد و خوش خوراک است و بیشتر برای پذیرایی مورد استفاده قرار می‌گیرد.

۱۱- عسگری: جبه آن دراز و دارای دانه‌های ظریف و به رنگ سبز است و بافت آبدکی و نرمی دارد اما به شیرینی و لطافت عسگری مشهود و کاشمیر نیست.

۱۲- خلیلی: از انگورهای زودرس با جبه‌های کمی کشیده و بافت گوشتی و ترد و

فصل بهار - قبل از جوانه زدن - خاک‌ها را از روی بوته ناک برداشته و پشته‌ها را هموار می‌کنند تا ناک بتواند دوباره رشد و نمو کند.



در این میان از کود حیوانی نیز برای تقویت خاک استفاده می‌شود.

یکی از آفت‌های باغ‌های انگور هجوم گرومی سار، گنجشک، قوش یا دستبرد رویاه و شغال است. به همین منظور باغداران اشخاصی را به‌عنوان دستباز (قوشبون=Ghushboon) در ازای پرداخت مزد به کار می‌گیرند تا با ایجاد سر و صدا و سنگ اندازی با فلاخن، پرندگان را فراری دهند و مانع هجوم شغال و رویاه شوند. تاکنون داری در قوچان بعد از کشت غلات و علوفه یکی از شاخص‌های مهم اقتصادی منطقه بوده است.

انگورهای قوچان:

در قوچان ارقام گوناگونی از انگور کشت می‌شده‌است. گفته می‌شود این تنوع ره‌آورد تجار و علاقه‌مندانی بوده‌است که از ماوراءالنهر و بخارا، نژادهای مختلف این انگور را به شمال خراسان کشانده و باعث تنوع و توسعه باغ‌های انگور در قوچان شده‌اند. مهم‌ترین این انگورها همان انگور کشمش بی‌دانه یا انگور زرین است و جز آن عبارت است از: انگور سبزی، سیاه، انگور سفید، انگور سنگ، گلین بارماق (انگشت عروس) تف‌تف‌سی سرخک (یا قوتی)، خلیلی، گل‌ورطبق (گل‌برطبق)، صاحبی، فخری، لعل (میسکه)، عسگری و غیره.

۱- انگور زرین: انگور کشمش قوچان یا بی‌دانه است که از مرغوب‌ترین، مهم‌ترین و معروف‌ترین انگورها می‌باشد، جبه این انگور کروی متوسط به رنگ سبز یا سبز مایل به زرد است، بافت آن گوشتی، ترد و فاقد دانه است، خوشه‌های آن بزرگ و سنگین است و گاهی به وزن بیش از ۳ تا ۲ کیلوگرم می‌رسد.

۲- انگور سبزی: انگوری با جبه‌های سبزرنگ بسیار بزرگ است که خوشه‌های سنگین دارد، بافت آن گوشتی و نرم دارای دانه‌های متوسط است.

تمیز کردن پاها یا پوشاندن چکمه‌های لاستیکی ساق بلند عمل فشردن انگورها توسط لگد کوبی انجام می‌گیرد، در حین لگدمالی از خاک مخصوصی به نام خاک شیره برای رسوب دادن املاح سنگین و قلبایی شدن و زلال کردن آب انگور استفاده می‌شود، خاک شیره نوعی سولفات مضاعف است که در اطراف قوچان به وفور یافت می‌شود و آن را به مقدار لازم در حین لگدمالی روی انگورها می‌پاشند. آب انگور حاصله از طریق نودان به تشت زیر آن منتقل می‌شود و پس از گذشتن از صافی پارچه‌ای در مخازن بزرگی نگهداری می‌شود تا ناخالصی و املاح آن ته‌نشین گردد. سپس از آب زلال آن برای مرحله بعد استفاده می‌کنند.

پخت:

برای پخت آب انگور از تنورهای مخصوصی به نام داش استفاده می‌شود. داش تنوری است که بر روی سطح زمین تا ارتفاع ۱ متر با کاهگل به شکل مکعب یا مکعب مستطیل ساخته می‌شود، کف داخلی داش محل استقرار منبع حرارتی است و در یکی از پهلوهای آن منفذی برای عبور مواد سوختی یا ملزومات آن ایجاد می‌گردد. در سطح فوقانی داش حفرات دایره‌شکلی به اندازه کف ظرف پخت (تشت‌های مسی) ایجاد می‌شود. پس از گرم

شدن داش، تشت‌ها را که معمولاً به صورت چهارتایی هستند تا ۲/۳ ظرفیت آن‌ها با آب انگور صاف شده پر می‌کنند تا با حرارت تنور به جوش آید، در ضمن پخت با کفگیر به طور مرتب کف‌های ایجاد شده را پر می‌دارند و آن را هم می‌زنند تا این که آب انگور کاملاً پخته شده و به قوام آید. برای خوش طعم کردن شیره معمولاً مقداری هل یا میخک یا مخلوطی از آن‌ها را در پارچه‌ای ملول کوچک بسته‌بندی کرده و داخل تشت‌های در حال پخت می‌اندازند.

انبار و چمچه زدن:

آب انگور پخته شده را پس از عبور دادن از صافی پارچه‌ای، داخل مخازن تمیزی می‌ریزند تا به تدریج حرارت خود را از دست داده و سرد شود و تا قبل از این که روانی خود را از دست بدهد به دفعات و به طور متناوب با چوب تمیزی به شکل و اندازه دسته بیل که سر برآمده‌ای دارد و چمبه (Chombah) نامیده می‌شود آن را هم می‌زنند، چمبه زدن یا هم زدن زیاد باعث یک نواختی و هموژنیزه شدن و تغییر رنگ و بسته شدن شیره می‌گردد. این عمل تا هنگامی انجام می‌شود که شیره کاملاً سنگین و بسته شود و از حالت عسلی یا انگشت پیچ

دارای دانه می‌باشد، رنگ آن سبزه مات و هم زمان با سرخک می‌رسد.

۱۳ - سرخک (یاقوتی): از انگورهای زود رس یا حبه‌های کروی و یساقوتی رنگ و ریز است، خوشه‌های آن متراکم است و معمولاً دانه ندارد.

۱۴ - انگور سنگ: از انگورهای دیررس یا حبه کروی متوسط و بافت گوشتی است دانه‌های آن نیز ریز است.

در قوچان هر خوشه فرعی (خوشه چه) از یک انگور را جرینگه (چلینگه - Jelingah) و حبه انگور را قوژمه (Ghujmah) می‌گویند، مثلاً برای تهیه سرکه حتماً انگور باید به صورت قوژمه درآید تا بتوان از آن سرکه طبیعی مرغوبی تهیه کرد، چون وجود لاشه خوشه (چوبی بودن) موجب تشکیل الکل چوب (متانول) می‌شود که در مصارف خوراکی بسیار خطرناک است.

روش سنتی تهیه شیره انگور جامد:

این روش دارای ۴ مرحله است که به ترتیب عبارت است از: آبیگیری، پخت، انبار و بسته‌بندی.

آبیگیری:

انگورها را پس از جمع‌آوری، توسط سبدهای بزرگ چوبینی که با ترکه‌های درخت ارغوان

بافته شده است به محل کارگاه حمل می‌کنند و سپس در مخزن مخصوصی به نام چُرُق (Chorogh) می‌ریزد.

چرق، مخزن مکعب مستطیل شکلی است که با کاهگل ساخته می‌شود و کف آن معمولاً ۳۰ تا ۵۰ سانتیمتر از سطح زمین ارتفاع دارد، بسته به محل استقرار آن ممکن است از یک طرف یا از دو طرف با دیوار کارگاه مماس باشد. در یکی از پهلوهای عرضی از پایین، مجرای ناودانی شکلی برای خروج آب انگور تعبیه می‌شود، در کف داخلی پاشویه‌های (سکوهای باریکی) به عرض ۱۰ سانتیمتر ساخته می‌شود تا با الوارهای چوبی متعدد یک اندازه که به صورت عرضی قرار می‌گیرند پوشانده شود، به نحوی که حوضچه کم عمق و شیب‌داری در زیر آن برای خروج آب انگور به طرف نساودان به وجود آید، روی الوارها را با جاروی سفید (جاروی سیخی) می‌پوشانند تا مانند صافی مانع عبور تفاله به حوضچه زیرین شود. پس از تمیز کردن و آماده نمودن چرق، انگورها را داخل آن می‌ریزند و سپس با آب تمیز چند بار انگورها را آب می‌گیرند تا شسته شود و آب زلال از نودان چرق خارج شود. سپس آبیگیری انگور به روش لگدزدن آن در چرق انجام می‌شود، برای این کار فرد قوی هیکلی را به کار گرفته و با

می‌خورند. این غذا مورد علاقه کامل نوجوانان و جوانان است.

خارج شده و به صورت جامد و پسته‌رنگ کرم آجری رنگ در آید.

برای سفیدتر شدن رنگ شیره از پودر سفیدکننده که در قنادی هم استفاده می‌شود در هنگام پخت به مقدار مجاز می‌توان بهره گرفت.

آماده‌سازی و بسته بندی :

پس از بسته شدن شیره که به حالت نیمه جامد درآمده است. آن را در کوزه‌های سفالی در اندازه‌های یکسان یا مختلف یا ظروف مناسب دیگری بسته‌بندی می‌کنند تا به بازار عرضه گردد، در سابق معمولاً از کوزه‌های سفالین با ظرفیت تقریبی یک کیلویی یا دو کیلویی استفاده می‌شد که پس از پرکردن کوزه‌ها، شیره در آن کاملاً به حالت بسته و جامد درمی‌آمد. در انتهای «بازار سبزوار» واقع در شهرستان قوچان کارگاه‌های ساخت کوزه قرار داشت که کوزه‌های مسورد نیاز را تولید می‌کردند.

شیره انگور در رژیم غذایی مردم قسوجان از جایگاه ویژه‌ای برخوردار است و در اکثر منازل وجود دارد. یکی از موارد مصرف تفتنی آن هنگام زمستان است که برف تمیز را با شیره مخلوط کرده و اصطلاحاً برف شیره می‌نامند و آن را در گرمای مطبوع کرسی بسا لذت