



عکس: پویا بازارگرد

کاشت تا برداشت، ۳ مرحله دارد

از او درباره سختی‌های کاشت و برداشت برنج می‌پرسیم. هاشمی زاده می‌گوید: «این روزها کشاورزهای منطقه ما مشغول شخم‌زدن زمین‌ها هستند چون الان فصل نشا و کاشت برنج، فصل بهار است. بعد از شخم‌زدن، باید منتظر اربیه‌بشت باشیم که زمان نشا است. برنج کاران مازندران سالانه طی سه مرحله مزارع جلگه‌ای خود را زیر کشت برنج می‌برند. مرحله اول که از اواخر اسفند شروع می‌شود، آماده‌سازی مزارع و خزانه‌گیری برنج است. بعد از آن نوبت به مرحله دوم یعنی کاشت بذریه همان «نشا» در کل زمین می‌رسد، مرحله سوم هم برداشت محصول در ماه شهریور انجام می‌شود. این را هم بدانید که بعضی‌ها با دست نشا می‌کنند و بعضی‌ها هم به صورت مکانیزه و با دستگاه. نکته بعدی این هم که چون بارندگی در این جاذیاد است، زمین‌های کشاورزی مان در فصل پاییز و زمستان برای کار دیگری، قابل استفاده نیست.»

روزی که برنج هاشمی

متولد شد!

از هاشمی زاده درباره این که چطور شد نام خانوادگی او روی این نوع از برنج نام گذاری و ماندگار شد هم می‌پرسیم که می‌گوید: «من و دیگر کشاورزان گیلانی، معمولاً برنج نمی‌فروشیم یا خیلی کم می‌فروشیم، ما به صورت شلتوک می‌فروشیم. ما شالیکاران برای رسیدن به دانه برنج سفید که برای مصرف به دست شما می‌رسد، باید پوسته اولیه آن را که شلتوک نام دارد به وسیله آسیاب‌های سنگی یا یک سری دستگاه‌های خاص بکوبیم و جدا کنیم که این کار را کارخانه‌داران انجام می‌دهند. آن زمان، من شلتوک‌های خاصی که توضیحاتش را به شما گفتم برداشت کرده بودم و بردم به شالی کوبی روستای چاپارخانه چون مشتری و خریدار خوبی داشت. صاحب کارخانه آمد، نگاه کرد و گفت که مدل این برنج چیست؟ گفتم نمی‌دانم اسمش چیست، من این‌ها را از بین برنج‌های بینام جدا کردم، چند سالی کاشتم و اضافه‌شان کردم. از آن بنده خدا گفتم، این برنج را دست کم نگیر و مطمئن باش روزی معروف خواهد شد. از آن طرف هم مگر این برنج مرغوب کار خودت نیست، پس بیا اسمش را بگذاریم برنج هاشمی!

از همان جا، برنج هاشمی متولد شد و دیگر همین اسم هاشمی روی این برنج ماند و معروف شد.»

از ۱۰ سالگی، برنج می‌کارم

«یوسف هاشمی زاده»، متولد ۱۳۲۷ و ساکن روستای چاپارخانه از بخش خمام است. او که سواد خواندن و نوشتن ندارد، نه مرکز تحقیقات برنج داشته و نه از علوم آن مایشگاهی سر در می‌آورد، کاری کرده کارستان و نامش را در تاریخ کشاورزی کشور مان ماندگار کرده است. او درباره ورودش به حرفه کشاورزی می‌گوید: «من از بچگی مشغول به کشاورزی هستم. پدر و مادر هم کشاورز بودند. از ۱۰ سالگی به همراه برادرم مشغول این کار شدم. ما برنج کار هستیم و چیز دیگری نمی‌کاریم.»

سال ۶۴ فقط ۳ مشت برنج هاشمی داشت!

از او درباره ماجرای کشف برنج هاشمی می‌پرسیم که این‌طور توضیح می‌دهد: «سال ۱۳۶۴ تقریباً ۳ هکتار مزرعه داشتم. آن زمان من فقط برنج بینام می‌کاشتم. برنج‌های دیگر هم بود ولی من بیشتر بینام می‌کاشتم. همان سال در زمان برداشت برنج بود که متوجه یک نوع خاص تر شدم که کمی بزرگ‌تر و نازک‌تر بود. از ظاهرش خیلی خوشم آمد ولی شاید به اندازه سه مشت هم نمی‌شد. بی‌توجه از کنارش عبور نکردم و همان سه مشت را برداشتم. بعد هم آن‌ها را ماندند یک داری با ارزش در شیشه خالی مریار بختم تا سال بعد، آن‌ها را دوباره بکار و نتیجه را ببینم. این کار را چندین سال تکرار کردم و هر سال محصول که می‌رسید روزها در هوای شرجی و گرمای غیر قابل وصف تابستان شمال، ساعت‌ها در تمام شالیزار می‌گشتم تا از لایه‌های هزاران شاخه برنج چند دانه شلتوک را جمع کنم که از بقیه بلندتر و خوش‌فرم‌تر بود. اگر درست بادم باشد، ۵ سال تلاش کردم و طول کشید که همه این برنج‌ها، شد ۵۰ کیلو. الان هم که در ۷۰ یا ۸۰ درصد زمین‌های کشاورزی گیلان، برنج هاشمی کاشت و برداشت می‌شود و تقریباً رقم دیگری نمی‌کارند و همه دنبال نشای برنج هاشمی هستند.»

بدون منت هزینه سال‌ها زحمت را به

کشاورزان دیگر دادم

از او می‌پرسیم که آیا این نوع برنج به صورت قانونی به نام شما ثبت شده یا نه که می‌گوید: «به من گفتند که برنج هاشمی را به نام من ثبت کردند ولی این که این کار را انجام دادند یا نه، حقیقتاً خبر ندارم و دنبالش هم نبودم. هر چه که هست، نام خانوادگی من را روی این برنج گذاشتند و همین برای من بس است که در همه جای ایران، این برنج مرغوب با نام هاشمی شناخته می‌شود. آن زمانی هم که برنج را کشف کردم، اطلاعی از حقوق مالکیت تجاری و معنوی و روند ثبت آن نداشتم. نظارت جهاد کشاورزی هم آن قدر نبود تا بداند کشاورزان در هر روستا چه شلتوکی می‌کارند و چه چیزی برداشت می‌کنند. به همین دلیل من بدون منت یا پولی اضافه‌تر، نتیجه سال‌ها زحمتم را در اختیار دیگر کشاورزان روستا گذاشتم و در اندک زمانی، خوشه‌های برنجی که حالا به اسم «هاشمی» مشهور شده، در شالیزارهای گیلان کشت شد و به بار نشست. برنجی که خیلی زود سر از شالیزارهای مازندران هم درآورد و حالا در بیشتر شهرهای شمالی، این رقم از برنج نشامی‌شود.»

نمی‌دانم برنج‌های خارجی چه طعمی دارد

از او می‌پرسیم که خودتان فقط برنج هاشمی مصرف می‌کنید یا رقم‌های دیگر برنج را هم امتحان کردید؟ به ویژه برنج‌های خارجی که این روزها به دلیل قیمت پایین، فروش‌شان بیشتر از قبل شده و راه‌شان را به سفره‌های ایرانی‌ها پیدا کردند. «هاشمی زاده» می‌گوید: «من و خانواده فقط و فقط برنج هاشمی می‌خوریم. برنج‌های خارجی اصلاً نمی‌دانم چه هستند، چه طعمی دارند و ... در این سال‌ها، اصلاً سمت‌شان هم نرفتم، چه برسد به این که دم کنیم و بخوریم. برنج هاشمی را هم می‌توان آبکش کرد و هم به صورت دمی میل کرد اما ما بیشتر اوقات به خاطر خاصیت و طعم بهتر آن در حالت دمی، به این صورت آن را می‌پزیم و می‌خوریم.»

۹ فرزند دارم که کمک دستم هستند

از آقای هاشمی می‌پرسیم که آیا فرزندانش هم با او در همین حرفه برنج کاری مشغول هستند یا نه، که می‌گوید: «من ۹ تا فرزند دارم، ۶ تا پسر و ۳ دختر. چندتا از پسرهایم با من کار می‌کنند و همه‌شان کمک دست من هستند. خانمم هم از ۱۵ سالگی در شالیزارها بزرگ شده و همان‌جا هم کار کرده است. او هم در حد توانش مخصوصاً قدیمی‌ترها، خیلی به من کمک می‌کرد. این را هم بگویم که من دی ماه ۹۵ به‌خاطر یک تصادف شدید جاده‌ای که مقصر هم نبودم، مدت‌ها در بیمارستان بستری بودم و الان خدا را شکر، خیلی بهترم. بعد از آن اتفاق، کارهای فیزیکی را کمتر انجام می‌دهم چون فشار زیادی به من وارد می‌کند و این روزها، به‌عنوان ناظر کیفی برند هاشمی در کنار پسرهایم، زمین‌های مان را اداره می‌کنیم.»



تشخیص برنج هاشمی کار هر

کسی نیست

از آقای هاشمی که سال‌هاست در حوزه برنج مشغول به کار است و تجربیات زیادی دارد، می‌پرسیم که آیا برنج هاشمی را می‌توان از روی ظاهر تشخیص داد که نمونه اصل و مرغوب‌آن باشد یا خیر؟ او می‌گوید: «برای تشخیص برنج هاشمی اصل، باید خیلی تجربه داشته باشید و به این راحتی‌ها، نمی‌توان شناخت. فرمول خاصی هم ندارد که من الان به شما بگویم و بتوانید با استفاده از آن، این نوع برنج را از بقیه متمایز کنید و تشخیص دهید. برنج‌های دیگری هستند که از لحاظ ظاهر و حتی عطرشان شبیه هاشمی است اما اصل نیست و تشخیص تفاوت‌هایش هم کار هر کسی نیست. بنابراین به جز خرید از مراکز معتبر و آشنایان قابل اعتماد، راه دیگری ندارد.»



تمام تلاش من این است که سفره‌های مردم بدون برنج نشود

«راستش را بخواهید من این را نمی‌دانم که آیا ما با این همه کشاورز مستعد و توانمند می‌توانیم در حوزه برنج خود کفا شویم یا نه، این یک مسئله کلان و تخصصی است اما این که می‌بینم الان از دیگر کشورهای جهان برنج آوردند و بازار داخلی را با آن پر کردند، اذیت می‌کند. او با این مقدمه ادامه می‌دهد: «در کنار همه مشکلات و بی‌توجهی‌ها، من و فرزندانم و دیگر کشاورزهای کشور عاشقانه کار پر برنج برنج را انجام می‌دهیم تا به سهم خود وظیفه‌مان را در قبال آینده ایران به درستی انجام دهیم. مامی دانیم به جز تغییر کاربری‌های زیاد زمین‌های کشاورزی، در آینده‌ای نزدیک به دلیل افزایش جمعیت کشورها، اصلی تولیدکننده برنج، امکان خرید برنج از آن‌ها بسیار دشوارتر می‌شود و این می‌تواند شرایط دشوار و سفره‌های مردم را از برنج خالی کند و تمام تلاش من این است که سفره‌های مردم کشور عزیزم بدون برنج نشود.»

عطر، طعم، نرمی و ... از

ویژگی‌های برنج خوب است

هاشمی زاده درباره دلایل محبوبیت برنج هاشمی در بازار از اوایل دهه هفتاد و ویژگی‌های منحصر به فرد آن می‌گوید: «اصلی‌ترین دلیل این که مردم مشتری این رقم از برنج شدند این است که تا ساعت‌ها بعد از پخت، نرمی و طعم خوب خود را حفظ می‌کند. این مورد، یکی از ویژگی‌های یک برنج خوب است. کیفیت بالا بعد از پخت، عطر و طعم مطبوع، بلند و کشیده بودن دانه‌هایش، قلمی بودن و ... باعث شد تا این رقم از برنج خیلی زود جای خودش را در بازار و البته سفره غذایی هموطنانم باز کند. یک مزیت کمتر شنیده‌شده اش هم این است که برخلاف دیگر مدل‌های برنج در برابر آفت مقاوم است بنابراین کشاورزان از سم کمتری برای دفع آفت‌های آن استفاده می‌کنند که همین هم باعث افزایش کیفیت برنج هاشمی می‌شود.»



به جز

لوح تقدیر، به

من چیز دیگری

ندادند

هاشمی زاده، کشاورزی چاپارخانه‌ای است که بدون کمک‌های دولتی توانست یکی از بهترین نمونه‌ها از برنج‌های ایرانی را کشف و به رشد کشاورزی برنج ایرانی کمک شایانی کند. از او می‌پرسیم که مسئولان در این سال‌ها از او بابت این کار، تقدیر کردند یا نه که می‌گوید: «هیچ چیزی به من ندادند تا بتوانم کارم را گسترش بدهم یا مثلاً وام‌های ارزان‌قیمت یا ماشین‌های کشاورزی برای انجام بهتر کارها در اختیارم بگذارند. شالی کاری فعالیت سخت و هزینه‌بر است. به رغم آن که برنج به دست آمده در شالیزار ما سفره‌های زیادی را رنگین کرده و به کشاورزی ایران و کشاورزان زیادی کمک کرده اما مازندگانی راحتی نداشته‌ایم. مسئولان در این مسیر سخت، چند سال در میان، فقط چند لوح تقدیر به من دادند و بس.»