

فرُّخْد، قمصر خراسان!

گشتی در روستای فرخ د، گلستانی با اتفاقات غافلگیر کننده و گلابی استثنایی در کنار آشنایی با سبک زندگی مردمش



علیرضا کردار | روزنامه نگار

پرونده

وقتی متوجه شدم در نزدیکی مشهد روستایی وجود دارد که چند سالی است با باغ های گل محمدی و گلابش شناخته می شود، تصمیم گرفتم برای تماشا و گرفتن گزارش راهی آن منطقه شوم. روز های آخر اردیبهشت و اوایل خرداد، فصل برداشت گل محمدی و همزمان با جشنواره گلاب گیری، بهترین زمان برای دیدن فرخ د بود. هر چند بعدا متوجه شدم «فرخ د» همان «فرخی» است که نامش را به چند شکل تلفظ می کنند. این پرونده را بخوانید تا در کنار آشنایی با این جاذبه گردشگری، ببینیم گلاب، این محصول دلپذیر ایرانی چیست و چگونه تولید می شود.

ZENDEGI - SALAM

ضمیمه روزنامه خراسان

سه شنبه ۶ خرداد ۱۳۹۹

۳ شوال ۱۴۴۱ هـ ۲۶ می ۲۰۲۰

شماره ۲۰۳۸۶

۱۶۰۶

بهداشت چشم ها

در روزگار کرونا

۲

۵ سوال پرتکرار والدین از مشاوران در روزهای کرونایی

۳

جهان آینده چه شکلی خواهد بود؟

گفت و گویی تلفنی با ۴ نوجوان درباره آینده جهان و پیشرفت فناوری ها

۴

مراسم آیینی فرخ د

فرخ د که به قولی کوتاه شده «فرخ خط» به معنی خطه فرخ و نیک است، چند سالی می شود که گرفتار خشکسالی و حتی آب دزی است که باعث شده فرخی از روستا برود و جوانان این روستا به شهر مهاجرت کنند. اهالی امیدوارند بابر جسته شدن صنعت گلاب، شاهد مهاجرت معکوس و رونق گردشگری روستا باشند. هر چند فرخ د به دلیل نزدیکی به مشهد شاهد اقامت گردشگران زیادی نیست ولی با این حال سنت پرننگ اهالی فرخ د، مهمان نوازی آن هاست. امکان ندارد در روستا شوید و با آغوش باز به استقبال شما نیایند. فرخ دی ها با خوشرویی شمارا به منازلشان دعوت می کنند، حتی اگر قصد خرید یکی از خبصه های آن ها محسوب می شده است، از همان زمان که به دلیل قرار گرفتن سر راه کاروان زائران امام رضا (ع) مهمان نواز همان های آقا بوده اند هنوز هم هستند. جومذهبی روستا فقط به گرمی داشت زوار خلاصه نمی شود. هر سال با آغاز فصل گلاب گیری اولین و مرغوب ترین گلاب روستا تقدیم حرم مطهر رضوی می شود تا عطر حرم را دو چندان کند. همچنین به گفته اهالی روستا، در دوماه محرم و صفر هر شب مراسم عزاداری در روستا برپاست و روز اول نوروز هم اهالی سال نورا با حضور در خانه خانواده شهدا آغاز می کنند.



را داشته باشد با احتیاط جدا می کنند. این کار باعث می شود به بوته صدمه وارد نشود و خار گل ها هم به دست فرد فرو نرود. همچنین نباید گل را تحت فشار گذاشت تا پلاسیده نشود. علاوه بر گل کاملا باز، غنچه های گل هم یکی دیگر از محصولات باغ است که برای تزئین غذا، تهیه دمنوش، مربا و همچنین ساخت محصولات تزئینی مانند تاج سر و گردنبند استفاده می شود. شربت و مربا، دیگر محصولات گل محمدی هستند.

چیدن گل محمدی، یکی از جاذبه های گردشگری!

ساعتی از روز گذشته و با گذران کار برداشت گل را آغاز کرده اند. به سمت یکی از مزارع بزرگ روستا می رویم. بوی گل فضا را پر کرده است و ما که مثلا می خواهیم پروتکل های بهداشتی کرورنا را حفظ کنیم، بی خیال رعایت بهداشت می شویم و ماسک ها را برمی داریم! هر چند به گفته اهالی خوشبختانه کرورنا به روستا نرسیده است و همان اوایل اوج بیماری، با کنترل راه های ورودی جلوی شیوعش را گرفته اند ولی باز هم ورود گردشگر خطر سرایت این بیماری را به دنبال دارد. مرد، زن و کودک، سبد و کیسه در دست، مشغول چیدن گل هستند. وقت برداشت گل از صبح زود تا حدود ظهر و زمانی است که روی بوته ها، گل به اصطلاح باز و جود داشته باشد. تصمیم می گیریم ما هم کمی گل بچینیم، کاری که از نظر صاحبان باغ اشکالی ندارد و اتفاقی که از جاذبه های گردشگری روستاست، به شرط این که به گل ها و مزارع صدمه نزینم. برداشت گل قلق دارد، انگشت شست را درون گل می گذارند و با دو انگشت اشاره و وسطی گل را از بالاترین قسمت که کمترین شاخه

شادی و خوراکی های لذیذ روستا

یک مراسم جالب روستای فرخ د، برگزاری جشن عروسی به شکلی است که کمترین فشار اقتصادی به خانواده عروس و داماد وارد شود. به گفته یکی از اهالی، داماد در شب مراسم جشن اش ده میلیون تومان شایا بش جمع می کند که می تواند هدیه مناسبی برای آغاز زندگی مشترک باشد. در فرخ د بیشتر از دواج ها فامیلی است که با رعایت امور پزشکی و گرفتن آزمایش ها انجام می شود. انگور یکی از محصولات اصلی فرخ د است که طبیعتا در خوراکی های این روستا هم نقش پرننگی دارد. یکی از این غذاهای لذیذ حلوا ی چرب و شیرین است که با مغز گردو و شیر انگور در ست می شود. غذای دیگری که به «قلقله» معروف است، تشکیل شده از شیر انگور، نان و کره محلی که بیشتر نسل قدیمی روستا آن را می شناسند و جوان تر ها کمتر آن را تهیه می کنند. همچنین به گفته اهالی، مخلوط شیر محلی و شیر انگور، یکی از مقوی ترین خوراکی های این روستاست که علاج کم خونی است.

گل غلتانی، واکسنی طبیعی برای آلرژی!

آیین گل غلتان یکی از مراسمی است که در چند منطقه کشور از جمله روستای فرخ د اجرا می شود. گل غلتان برای نوزادانی است که اولین بهار زندگی شان را می گذرانند و توسط مادر و بانوان فامیل انجام می شود. آن ها برای چیدن گل، اول صبح به باغ ها می روند و با ذکر صلوات و خواندن شعرهایی، پس از جمع کردن گل های چیده شده، آن ها را پرپر می کنند. سپس در خانه نوزاد را که حمام کرده اند، درون پارچه ای می خوابانند که گل برگ ها در آن ریخته شده و چند نفر چهار گوشه پارچه را با ذکر صلوات و شعرخوانی می گیرند و نوزاد را در گل برگ ها می غلتانند. در باور اهالی، غلتاندن نوزاد در میان گل های محمدی سبب شادابی او و دور ماندن از بدی هاست. یکی از آثار این کار که این روز ها هم توسط متخصصان تایید شده است، جلوگیری از بروز حساسیت فصلی و آلرژی در افرادی است که در نوزادی مراسم گل غلتان داشته اند.



گلاب فرخ د را به اسم قمصر صادر می کنند!

طبق گفته آقای حسن نظری، یکی از اهالی روستا که هم راه با خانواده اش در کار کاشت گل و گلاب گیری است، هم اکنون حدود ۱۰ کارگاه گلاب گیری در این روستا مشغول کار هستند که در یکی دو سال گذشته به این تعداد افزایش یافته است. طبق گفته آقای نظری، مزرعه گل محمدی هر یک ماهه دو نیم نیاز به یک بار آبیاری دارد. مخصوصا یک بار قبل از عید و یک بار هم زمان با شکفتن اولین غنچه ها. اگر کشاورزی بخواهد محصول سال آینده بهتری داشته باشد باید در تابستان هم یکی دو بار مزارعش را آبیاری کند تا از شیوع آفت و کرم جلوگیری کرده باشد. از هر هکتار مزرعه گل، بسته به

کیفیت بوته ها و میزان مراقبت و آبیاری آن ها، حدود پنج تا ۱۰ تن گل برداشت می شود. همچنین از هر کیلو گل، بین نیم تا دو لیتر گلاب گرفته می شود. جالب است بدانید، گلابی که تازه گرفته شده، ممکن است اصلا بویی نداشته باشد ولی بعد از گذشت چند روز، بوی آن ظاهر می شود و هر چه بگذرد بیشتر و باثبات تر خواهد شد. بنا به گفته آقای نظری، کیفیت گل و گلاب فرخ د دست کمی از بهترین گلستان های کاشان ندارد، در حالی که قیمت بسیار کمتری دارد. تا جایی که برخی گل ها و گلاب این روستا را بسته بندی می کنند و به نام محصولات قمصر به فروش می رسانند و حتی صادر



روش گلاب گیری و انواع گلاب

مقدار گل محمدی، گلاب سبک قیمت کمتری نسبت به گلاب ممتاز در بازار دارد. **گلاب دو آتیشه:** اگر بعد از یک بار انجام فرایند گلاب گیری، مجدداً به گلاب به دست آمده گل محمدی اضافه شود و فرایند تقطیر دوباره روی آن تکرار شود، گلاب دو آتیشه به دست می آید. غلظت گلاب دو آتیشه بسیار بالاست، طعم تلخی دارد و مصارف درمانی آن بیشتر است.

گلاب سه آتیشه: اگر فرایند گلاب گیری برای بار سوم انجام شود، گلاب سه آتیشه به دست می آید که معمولاً به مقدار بسیار کم تولید و برای مصارف خاص از آن استفاده می شود.

گلاب پساب: در صورتی که بعد از فرایند گلاب گیری، روی تفاله های گل محمدی آب بریزیم و عمل تقطیر را دوباره انجام دهیم، گلاب رقیقی تولید می شود که کیفیت پایین و عطر کمی دارد.

روستایی که غافلگیرتان می کند

توصیه اکید می کنیم که برای رسیدن به روستای فرخ د، گول نقشه های آنلاین و مسیر یاب های هوشمند را نخورید و گرنه مجبور می شوید مسیر مستقیمی را که در عرض نیم ساعت می شود رفت، یک ساعت و نیم و با عبور از کمر بندی مشهد و در حالی که اعصاب تان به هم ریخته است، طی کنید، در ست مثل ما! روستای فرخ د حدود ۱۰ کیلومتری مشهد به سمت کلات است. به عبارت دیگر، از خیابان عبادی، نرسیده به خواجه ربیع، وارد جاده کلات می شوید و به سمت سه روستای تاریخی پاژ، فارمد و فرخ د می روید. شاید اگر تا الان اسم فرخ د را نشنیده اید به این دلیل است که نام این روستا در گویش عامیانه این گونه تلفظ می شوند: فاز، پر مه و فرخی. در این فصل وقتی به محدوده روستای فرخ د می رسید نیاز نیست به تابلوها نگاه کنید، چون بوی گل محمدی چنان فضا را پر کرده است که به راحتی متوجه می شوید به مقصد رسیده اید. نباید منتظر باشید تا به یک بافت سنتی و روستایی برسید، ناگهان می بینید که در حاشیه جاده کوچه ها شمار خورده اند فرخ د ۱۰ و ۱۲ و همان جا آغاز روستاست. کافی است وارد یکی از همین کوچه ها شوید تا به سمت دل روستا بروید. روستایی که در بدو ورود خیلی هم شکل و شمایل روستایی ندارد و بهتر است بگوییم شبیه منطقه ای از شهر است ولی پس از عبور از چند کوچه می توانید کوچه باغ هایی با دیوار های کاهگلی و سایه سار درختان در هم تنیده را ببینید که با پرده تابلو شمارا به سمت باغ های گل و کارگاه های گلاب گیری راهنمایی می کنند. مخصوصا در این فصل سال که حتی افرادی هم در کوچه ها ایستاده اند و از شما می خواهند تا در باغ آن ها عکس بگیرید و از فروشگاه شان خرید کنید. از یک سو بوی خوش فضا و از سوی دیگر زیبایی باغ های گل محمدی، به استقبال تان می آیند. به فرخ د خوش آمدید.



روستایی با قدمتی بیش از ۳۰۰ سال

روستای فرخ د با جمعیتی حدود ۱۲ هزار نفر، در دهستان تبادکان قرار دارد. طبق مدارک تاریخی، قدمت این روستا به ۳۰۰ سال قبل می رسد که هر چند با توجه به مجاورت آن با روستای تاریخی پاژ، قطعاً باید تاریخچه ای قدیمی تر برای این روستا متصور بود. از آثار دیدنی این روستا می توان به بقایای قلعه قدیمی، درخت چنار کهن سالی که چندین بار دچار آتش سوزی شده و البته باغ های گل محمدی آن اشاره کرد. از قدیم محصول اصلی فرخ د انگور بوده است که اهالی آن تقریباً ۲۰ نوع انگور مرغوب را در این روستا پرورش می دهند. همچنین زعفران هم طبق سنت بیشتر روستاهای خراسان، در فرخ د هم کشت می شود که از نظر کیفیت دست کمی از زعفران های برتر ایران ندارد. به گفته مردم روستا، تقریباً ۵۰ سال است که در این روستا گل محمدی کاشته می شود. هر چند در ابتدا جنبه اقتصادی نداشته و برای مصرف شخصی اهالی بوده ولی به مرور جزئی از محصولات اصلی روستا شده و تقریباً ۲۰ سال قبل محصول گل فرخ د به کارخانه های گلاب گیری کشور فروخته می شده است. از بهار سال ۹۴ اهالی و مسئولان روستا تصمیم می گیرند تا از این محصول زیبا و خوشبو برای رونق روستا و اقتصاد استفاده کنند که از همان سال جشنواره برداشت گل محمدی در فرخ د برگزار می شود. هر چند دوسالی است که به دلیل همزمانی ماه مبارک رمضان با فصل برداشت گل، این جشنواره برگزار نمی شود و مخصوصا امسال به دلیل شیوع بیماری کرورنا کاملاً تعطیل شده است، با وجود این علاقه مندان به طبیعت و به خصوص گل و گلاب، در روز های پایانی اردیبهشت و اوایل خرداد باز هم راهی این روستا می شوند و از طبیعت زیبا، بوی دل انگیز و محصولات با کیفیت فرخ د لذت می برند.

عکس ها: علیرضا کردار و ایرنا