

گزارش «شهروند» از وضع زیتون رودبار

باغ‌های زیتون تشنه‌اند

امسال نخستین سالی است که زیتون‌های رودبار بعد از ۱۴ سال به دلیل تغییرات آب‌وهوایی آفت ندارند

پس از ساخت اتوبان جدید، راسته زیتون فروش‌های رستم آباد سوت و کور شد

می‌شکنند و در دبه‌های پلاستیکی آبی، آنها را شیرین می‌کنند. زیتون‌ها را در آب نمک و سرکه، تلخ نگه می‌دارند تا نرم نشوند. وقتی که در فروشگاه‌ها زیتون لازم باشد هسته‌ها را می‌گیرند و در آب معمولی چند بار تعویض آب می‌کنند تا شیرین شود: «همه زیتون‌هایی که الان در فروشگاه‌ها دیدید، زیتون پارسال است. هسته زیتون که در بیابان مقاومت کم و سریع له می‌شود. به اندازه نیازمان بی‌هسته و چندین‌بار تعویض آب می‌کنیم و شیرین که شد می‌دهیم به بازار. چیزی که زیتون را نگه می‌دارد، تلخی‌اش است. تعویض آب کار راحتی نیست و دقت خاصی می‌خواهد.» زیتون‌ها از زمانی که از درخت چیده می‌شوند، فقط یک روز وقت دارند تا رنگ‌شان عوض نشود: «قاعده دارد. اگر آب زیاد تعویض شود، له می‌شود و کم باشد، تلخی‌اش می‌ماند.» زیتون‌ها را وقت شیرین کردن با دستگاه‌های پمپاژ از مخازن بزرگ در بشکه‌های کوچک آبی می‌ریزند. روی بشکه‌ها یک توری دارد که آب از آن خالی می‌شود و آب تازه می‌ریزند.» زمین کارگاه خیس و نمناک است.

رئیس اداره حفاظت محیط‌زیست رودبار به تازگی از آلودگی آب‌های زیرزمینی رودبار به دلیل پساب‌های واحدهای فرآوری زیتون خبر داده است. به گفته بهروز اژحدود ۲۵ واحد فرآوری زیتون که برای کنترل پساب‌های شان اقدامی نکرده‌اند، خطریه دریافت کرده‌اند و پرونده‌های چند واحد هم به واحد قضایی ارجاع داده شده است.

از غصه‌های زیتون بگویند

در حیاط کارخانه روغن‌کشی سگ‌ها می‌دوند و صدای شان در باد منجیل گم می‌شود. راهی که از بزرگراه به کارخانه‌ها می‌رسد، تازه آسفالت شده. امسال هنوز مسیر باغ‌دارها به این جاده نرسیده است. کارخانه سوت‌و‌کور است، فقط در گوشه‌ای از حیاط یک کارگر پای دستگاه زیتون بی‌هسته ایستاده و کنارش یک فرغون هسته زیتون. زیتون‌ها تا ۱۰ روز دیگر سیاه می‌شوند و دستگاه روغن‌کشی به راه می‌افتد: ۳سال است بخش روغن‌کشی را به کارگاه فرآوری زیتون اضافه کرده است. «زیتون شست‌وشو و آسیاب می‌شود و در دستگاه دکانتر فشار باعث می‌شود روغن آن بیرون بیاید. در بخش دیگر هم آب و روغن را جدا می‌کنند. زیتون‌ها حتی برای روغن‌گیری هم به رودبار می‌آیند. چون ولی این جابجایی برای هر کیلو زیتون ۲۰۰ تومان می‌گیریم. بطور متوسط رودبار به اندازه کل کشور نیست. زیتون، ۳۰۰-۲۰۰ تن روغن می‌دهد. تا قبل از آمدن دستگاه‌ها مردم به شکل سنتی زیتون‌ها را در تابه‌های بزرگ سرخ می‌کردند و با کمک دستگاه‌های شبیه سنگ‌های آسیاب در پرس‌های طولانی و سخت، روغن‌شان را می‌گرفتند: «زیتون ما به اندازه مصرف داخلی است، اگر هم صادر کنیم به کشورهای ضعیف است، مثل عراق و سوریه. مشکل این است که سرمایه‌مان که بیرون می‌رود، برنمی‌گردد. بار می‌رود ولی پولش نمی‌آید. اوایل بار می‌فرستادیم فقط با طرف توافق می‌کردیم، الان چک هم می‌گیریم. اما اسمی تونیم پولش را بگیریم.» ۶-۵ نفر در کارگاه مشغولند اما دستگاه‌ها که راه بیفتند کارگرها به حدود ۱۵-۱۰ نفر هم می‌رسند. ۳-۲ کارگر ثابت کار بسته‌بندی انجام می‌دهند. مثل کار هر چند در هر ۴ فصل سال در جریان است اما کمتر و بیشتر می‌شود.

زیتون‌ها برای روغن‌کشی باید کاملاً سیاه شوند، کارگرها آنها را یکی‌یکی با دست از درخت می‌چینند. زیتون روغنی نباید به زمین بیفتد: «تولید روغن زیتون در ایران خیلی کم است و بسیاری از شرکت‌ها مجبور می‌شوند روغن زیتون را از کشورهای مثل اسپانیا وارد کنند، تولید رودبار به اندازه کل کشور نیست. زیتون استان‌های دیگر روغن زیادی ندارند.» زیتون پرتقال است، خشکی هوا و شوری خاک را تاب می‌آورد، اما خشکسالی و تسالی به‌طور مستقیم بر میزان محصول تأثیر می‌گذارد. سال‌های ۷۳-۷۲ تسالی بود و بیشترین میزان تولید زیتون در این مدت بوده. هزار و ۲۰۰ تن زیتون از ۴ هزار و ۱۴۹ هکتار باغ به دست آمد. در مقابل سال‌های ۸۷-۸۶ خشکسالی بود و با این که میانگین سطح زیر کشت افزایش پیدا کرد، محصول هزار و ۲۷۰ هکتار باغ به ۳ هزار و ۲۹۴ تن زیتون رسید پژوهش‌برسی تأثیر خشکسالی بر تغییر بازدهی محصول زیتون در شهرستان رودبار، دمای بالا کیفیت روغن زیتون را پایین می‌آورد.

زیتون کاران رودباری می‌گویند، بگویند به داد ما برسند. آفتی که امسال دست از سرشان برداشته، سال‌ها زندگی و سرمایه‌شان را نابود کرد. کم‌آبی خیلی‌های‌شان را عاصی کرده، توسعه بزرگراه کسانانی را که بیش از ۵۰-۴۰ سال در کار فروش زیتون بودند، ورشکست کرد و خیلی سال است که خبری از «دوازدها» نیست. آنها می‌گویند چرا کسی از غصه‌های زیتون نمی‌گوید؟



غصه‌های زیتون

می‌کنیم. از ۱۰ شهریور تا ۲۰-۱۵ مه‌ماه زیتون می‌خریم. بستگی به آب‌وهوا دارد، اگر فصل گرم باشد، زود رشد می‌کنند و سرد باشد، زیتون باید بیشتر روی درخت بماند.»

شیرین شدن زیتون کنسروی و زیتون شکسته فرق دارد. زیتون‌های شکسته هیچ مواد شیمیایی نخواهند. چندین‌بار که آبشان عوض شود، تلخی‌شان می‌رود و زمان طولانی نیاز دارند، اما به زیتون‌های کنسروی «سود» می‌زنند: «در ۲۰۰ لیتر آب و سرکه و نمک، ۳ کیلو سود می‌ریزیم. معمولاً ۱۲ ساعت سود در آب می‌ماند، بعد به زیتون‌ها سوزن می‌زنیم اگر تا دوسوم داخل زیتون نفوذ کرده باشد، آب را عوض می‌کنیم. البته این زمان به هوا و دما هم بستگی دارد. اگر هوا گرم‌تر باشد، زودتر سود را برمی‌داریم.» زیتون‌ها که شیرین شدند، باید آنها را در آب نمک بخوابانند تا له نشوند.

پارسال فصل خوبی برای زیتون‌دارها نبود، در رودبار و گرگان و طارم و حاشیه سفیدرود، زیتون‌ها را سرما زد. زیتون در دمای منفی ۱۰ درجه به پایین دچار سرمازدگی می‌شود. امسال درخت‌ها پربارترند. هر شب حدود ۲۰ تن زیتون به این شرکت فرآوری می‌آید. ۲۰ زن در بخش پاک‌کردن زیتون‌ها می‌نشینند و دانه‌دانه زیتون‌ها را پاک می‌کنند، برگ‌ها و دم‌ها را می‌گیرند و زیتون‌هایی که لکه دارند، جدا می‌کنند. از ۸ صبح تا ۶ بعدازظهر، زنی در کارگاه نیست و تنها یک زن در اتاق تارک زیتون پاک‌کنی نشسته و با دستگاهی سنتی زیتون‌ها را دانه‌دانه می‌شکند: «این زیتون مقدارش کم است و برای آشناس. دستگاه‌ها خاموش بودند و این خانوم را آوردیم که بشکند. الان زیتون‌ها در آب نمک سرکه است و آماده نشده است که خانم‌های دیگر بپایند و زیتون پاک کنند.»

خورشید سنگی گرد به دست گرفته است، کوه زیتون‌های یک طرف زیرانداز را مشت‌مشت می‌کشند طرف خودش، می‌شکند و می‌گذارد گوشه دیگر. زیتون‌ها یکی‌یکی زیر ضربه سنگ سیاه خورشید می‌شکنند: «یک جوری باید بزنی که هسته‌اش نشکند.» زیتون‌ها دهان‌شان مثل پسته باز می‌شود، روغن می‌ریزد روی زیرانداز. دست‌های خورشید بعد از یک روز زیتون‌شکنی نرم و لطیف می‌شود، خاصیت روغن زیتون. هنوز هم مردم محلی حجم کم زیتون را به این شکل



اندازه‌های‌شان با هم فرق دارد. زیتون کنسروی و بی‌هسته مال مسافرهاست. محلی‌های این‌جا زیتون شکسته می‌خورند، چون طعمش تلخ‌تر است و بقیه خوش‌شان نمی‌آید.»

در پشتی مغازه به حیاطی باز می‌شود که تا چشم کار می‌کند منبع‌های بزرگ پلاستیکی سفید است. همه پیر از زیتون. زیتون سبز شکسته می‌شود و در مخازن پر از آب نمک و سرکه قرار می‌گیرد. دستش را در آب می‌برد و زیتون‌های سبز را نشان می‌دهد. زیتون‌های امسال حدود ۱۰۰ مخزن سفید بزرگ را پر کرده‌اند. عصر در حیاط خبری از کارگرها نیست. صدای دستگاه‌های فرآوری از زیرزمین دفتر مرکزی می‌آید. فقط یکی از دستگاه‌ها کار می‌کنند: «این دستگاه شست‌وشو و جداسازی

زیتون‌هاست.» دو کارگر از یک طرف زیتون‌ها را در دستگاه می‌ریزند و زیتون‌ها بعد از شست‌وشو از صافی‌ها رد می‌شوند، زیتون‌های ریز، متوسط و درشت هم در کدام در یکی از سطوح مخزن سرازیر می‌شوند. دستگاه جداسازی هسته زیتون و دستگاه زیتون‌شکنی و روغن‌کشی و عماره برگ زیتون خاموش‌اند: «الان زیتون تازه نداریم، کارگرها رفته‌اند سر باغ که بار بیاورند. فصل روغن‌کشی هم هنوز نرسیده، اوایل آبان تازه شروع می‌شود.»

بیشتر کارگرها روزمزدند، بیمه نمی‌شوند. کارگرهایی که روی درخت می‌روند روزی ۸۰ تومان می‌گیرند و زن‌ها که زیتون‌ها را جمع می‌کنند، روزی ۴۰ تومان درآمد دارند: «تبارشان را هم می‌دهیم.» مه‌ماه زمان کار است. گاهی کارگرها شبانه‌روزی کار می‌کنند: «۱۲ ساعت شب بیدار می‌شوند و آب زیتون‌ها را عوض می‌کنند: «صبحانه هم به این کارگرها می‌دهیم. بیشتر محصولات را سر باغ می‌خریم. گاهی بعد از این که چیده می‌شود و زمانی که محصول زیتون باشد، روی درخت همان طوری خریداری

شغل می‌دهیم. از اولی که اتوبان را ساختند، رستم‌آباد نابود شد، منجیل و غذاخوری‌هایش هم نابود شدند. حالا نوبت رودبار است.» رودبار از این زیتون‌ها نژادهای زیتون اسپانیایی و تعداد کمی یونانی بودند که در ۱۳ استان کشور کشت کردند و به این منطقه هم گرایش پیدا کرد. به این نوع زیتون مانزالیا می‌گویند، ولی این زیتون‌ها نمی‌توانند با زیتون رودبار رقابت کنند. اگر آن زیتون‌ها کیلویی ۸ تا ۱۰ هزار تومان باشد، زیتون رودبار کیلویی ۱۸ هزار تومان است. بهترین نوع زیتون منطقه هم، زیتون ماری و زرده است. «زیتون‌ها هر کجا که باشند، در کرمانشاه، شیراز و قم برای فروش به رودبار می‌آیند: «طلام بیشتر زیتون دارد، اما رودبار شهر زیتون است. زیتون‌های رودبار فرق دارند.»

رمضانی ملک‌رودی، مجری طرح زیتون سال گذشته درباره تولید زیتون رودبار گفته است: «سالانه حدود ۴هزار تن روغن زیتون در داخل تولید می‌شود که حدود ۸۰ درصد آن در بازارهای رودبار به فروش می‌رسد. همچنین ۵۰هزار تن کنسرو زیتون در کشور تولید می‌شود و باز ۸۰ درصد آن در همین بازارها به فروش می‌رسد.»

۴۵ روز کار شبانه‌روزی

درخت‌ها را باید از زمستان شخم بزنند، هرس می‌کنند و کود بدهند تا اواخر شهریور که زیتون می‌رسد. از آن زمان، روستا به روستا و شهر به شهر زمان رسیدن زیتون‌ها فرق دارد اما همه‌شان دیگر تا آبان‌ماه می‌رسد و فصل زیتون تمام می‌شود.

اوج کار برای زیتون‌دارها همین زمان است. باید هر ۱۵ روز یک بار آب آبیاری شوند. اما احمد که در راسته رودبار ۶-۵ مغازه زیتون‌فروشی دارد، می‌گوید: «در ۶ ماه فقط ۳ بار زیتون‌ها را آب دادیم. پمپاژی در وسط شهر هست که ۱۰ سال است ساخته‌اند، اما روش نمی‌کنند.»

رویه‌روی مغازه‌ها به سمت اتوبانی است که فقط ۱۵۰ متر آن مانده تا کامل شود و رودبار را از یاد مسافران گذری، ببرد. مثل ۴۰ مغازه‌ای که با ساخته‌شدن نیمه اتوبان، سهم جاده قدیم رودبار و متروک شده‌اند و آن ۴۰-۳۰ مغازه‌ای که در رستم‌آباد کرک‌ها را پایین کشیدند و راسته زیتون‌فروشی‌های رستم‌آباد سوت‌و‌کور شد. احمد می‌گوید: «برای ما فرقی ندارد، تغییر

تولید بیشتر زیتون گذاشت. زمین‌های زیادی را به شکل ۹۹ ساله به باغداران شهرهای دیگر می‌داد تا در زیتون به خودکفایی برسیم.» بخشی از این زیتون‌ها نژادهای زیتون اسپانیایی و تعداد کمی یونانی بودند که در ۱۳ استان کشور کشت کردند و به این منطقه هم گرایش پیدا کرد. به این نوع زیتون مانزالیا می‌گویند، ولی این زیتون‌ها نمی‌توانند با زیتون رودبار رقابت کنند. اگر آن زیتون‌ها کیلویی ۸ تا ۱۰ هزار تومان باشد، زیتون رودبار کیلویی ۱۸ هزار تومان است. بهترین نوع زیتون منطقه هم، زیتون ماری و زرده است. «زیتون‌ها هر کجا که باشند، در کرمانشاه، شیراز و قم برای فروش به رودبار می‌آیند: «طلام بیشتر زیتون دارد، اما رودبار شهر زیتون است. زیتون‌های رودبار فرق دارند.»

در فروشگاه شیشه‌های زیتون سیاه درشت کنار زیتون‌های سبز ریز چیده شده‌اند: «ان درشت‌ها زیتون اسپانیا و یونان است. از ترکیه و سوریه هم زیتون وارد می‌کنیم. یک زمانی صادر می‌کردیم ولی آن زمان گذشته.»

رودبار در دامنه کوه بنا شده، آبی که از کوه‌ها سرازیر شده، دامنه‌ها را سرسبز می‌کند. در قدیم آبیاری زیتون‌ها از همان جا تأمین می‌شد. «زمانی سفیدرود خروشان بود. الان آب ندارد. آبی که از کوه‌ها می‌آید کم شده. ۵-۴ سال است درخت‌ها کم بار می‌دهند و زیتون‌های‌شان ریز است و کم‌چرب. زیتون سیاه هم بستگی به آب و خاک و داشت دارد. تمام درخت‌های این منطقه سنتی نگه داشته می‌شوند و برداشت‌شان هم هنوز به همان روش قدیم است.»

در فصل‌هایی که باران نمی‌بارد، باغ‌های زیتون باید هر ۱۵ روز یک بار آب آبیاری شوند. اما احمد که در راسته رودبار ۶-۵ مغازه زیتون‌فروشی دارد، می‌گوید: «در ۶ ماه فقط ۳ بار زیتون‌ها را آب دادیم. پمپاژی در وسط شهر هست که ۱۰ سال است ساخته‌اند، اما روش نمی‌کنند.»

رویه‌روی مغازه‌ها به سمت اتوبانی است که فقط ۱۵۰ متر آن مانده تا کامل شود و رودبار را از یاد مسافران گذری، ببرد. مثل ۴۰ مغازه‌ای که با ساخته‌شدن نیمه اتوبان، سهم جاده قدیم رودبار و متروک شده‌اند و آن ۴۰-۳۰ مغازه‌ای که در رستم‌آباد کرک‌ها را پایین کشیدند و راسته زیتون‌فروشی‌های رستم‌آباد سوت‌و‌کور شد. احمد می‌گوید: «برای ما فرقی ندارد، تغییر

شادی خوشکار | پساد خبر خوب است. هر چه که با خودش بیاورد، مال کسی نیست، مال همه است. خورشید در سایه درخت‌ها نشسته است و به یاد می‌آورد بادهای پاییزی جوانی‌اش را: «بعد از تمام شدن هر باد شدیدی و قبل از روشن شدن هوا از خانه بیرون می‌آمدیم، با فانوس، هر جا که زیتون ریخته بود، جمع می‌کردیم. باد ز حلال است. یعنی زیتونی که باد با خودش می‌آورد.» رودبار کنار منجیل است، شهر پادها، پادها تا دامنه‌های رودبار ادامه پیدا می‌کنند و گاهی مثل چوب‌های کارگران بالای درخت، زیتون‌ها را به زمین می‌ریزند.

درخت‌ها در دامنه کوه ایستاده‌اند، با شاخه‌های باریک سخت و برگ‌های تیره کوچک. سبزی تیره کوهپایه‌ها از درختانی است که تازه اول پاییز شاخه‌هایشان خم شده و می‌خواهند بارشان را به زمین بریزند. از نهال‌های جوان که باید میوه‌شان را یکی‌یکی با دست چید تا درخت‌های پیر که چوب می‌خورند و باران زیتون روی سر کشاورزان می‌ریزند. باغ‌ها تاریک‌اند، سایه درخت‌های زیتون آفتاب را پس می‌زنند. زیر پای درختان زیراندازی برای زیتون‌ها پهن شده. مردها بالای درختان بلند می‌روند و سا چوب‌هایی نازک به برگ‌های پریزیتون و شاخه‌های خم شده می‌زنند. کار درخت که تمام می‌شود، زن‌ها زیتون‌ها را روی روانداها جمع می‌کنند. فصل چیدن زیتون رودبار است. ز یازدی.

درخت‌ها در اردیبهشت گل‌های خوشه‌ای داده‌اند و اوایل پاییز دانه‌های سبز به بار نشسته‌اند. هر خانواده‌ای سراغ باغ‌های زیتونش می‌رود: زین تون یا زینستان (زیتونستان) بار درخت‌ها رنگ‌شان را عوض می‌کند. مار ز (زیتون ماری)، گرد ز یازدی: مخصوص کنسرو و روغن زیتون. سیاز (زیتون سیاه روغنی). زیتون نوبرانه هر سال، زیتون ماری است.

چیدن زیتون کاری خانوادگی است. نه مثل برداشت برنج که زن‌ها به شالیزار می‌زنند و آوازهای شاد و غمگین محلی می‌خوانند. چنم‌ها در زمستان به شاخه‌هاست و باری که آورده‌اند. نخستین سالی است که زیتون‌های رودبار بعد از ۴۴ سال آفت ندارند. جهاد کشاورزی گیلان در ۸۳ فصل ۸۳ گذشته کرده. گفته یک‌سال است آفتی به اسم مگس زیتون به زیتون‌ها زده و به ۶۵ درصدشان آسیب رسانده است. امسال سرمایه هوا مگس‌ها را از بین برد، بعضی‌ها هم می‌گویند: «مگس گرماست که مگس‌آفتی نیست. اما هر چه هست، تأثیر سم‌پاشی نبوده: «دولت فقط از این برجسب‌ها آورد و به شاخه‌ها آویزان کردند. آن هم تأثیری ندارد. سم‌پاشی باید کلی باشد، این که یک نفر مامت از سم‌پاشی کند و باغ همسایه نکند، فایده ندارد. تنها کمکی که از دولت می‌خواهیم همین است.» کشاورزان و زیتون‌فروشان رودباری به یاد می‌آورند که آفت‌ها از زیتون‌هایی که از عراق یا ترکیه وارد شدند، سرایت کرد: زیتون‌ها در گونی‌های قرمز به گفته مدیر جهاد کشاورزی گیلان در سال ۹۲، ۴هزار هکتار از باغات زیتون شهرستان رودبار در اثر آفات مگس زیتون دچار آسیب شدند.

مردم رودبار «دوازنون» (دوا زنها) را یادشان است. تا قبل از انقلاب فصل برداشت زیتون که تمام می‌شد، ماموران با لباس‌های مخصوص و با دست‌چینیم، خورشید چادش را به گردن می‌آویختند و باغ‌ها می‌آمدند و سم‌پاشی می‌کردند. بچه‌ها در کوچه‌ها می‌دویدند و داد می‌زدند: دوازنون اومدن، می‌رفتند خانه و از ترس درها را می‌بستند. آن زمان باغ‌ها آفت نرس می‌گرفتند.

امسال زیتون‌ها ریزترند اما بار زیاد شده و آفتی نیست. بعضی‌ها می‌گویند کمی که بگذرد آفت خود را نشان می‌دهد، زیتون‌ها را باید زود از درخت بچینیم. خورشید چادش را به کمر بسته و زیر درخت نشسته است. با دست‌های پیر و پرچوک مشت‌مشت زیتون‌ها را از روی گونی سفید برمی‌دارد و درون سطل می‌ریزد: «الان که فصل زیتون نیست. زیتون آن وقت‌ها زمستان می‌رسید. آن قدر سر درخت می‌ماند که درشت و رسیده و چرب می‌شد.» خورشید جوان که بود با بچه‌ای که با چادر کم‌شمر بسته بود زیر درخت‌ها زیتون جمع می‌کرد، برف آمد، کم‌کم همه جا را سفید کرد. مجبور شدند زیتون‌ها را بگذارند و برگردند خانه. چند روز بعد که برف‌ها آب شد، برگشتند و زیتون‌های ریخته روی زمین را جمع کردند. نه خراب شده بودند و نه کسی دست بهشان زده بود.

می‌گویند زیتون را مسافران از سوریه با خود به رودبار آوردند. بعضی‌ها می‌گویند کردهای سوریه آوردند و اصلاً خود رودباری‌ها از شام (سوریه) آمده‌اند، بعضی‌ها هم می‌گویند زیتون از لبنان به رودبار رسیده. رودبار شهر سفیدرود، با آب‌وهوایی شبیه مناطق مدیترانه‌ای میزبانی برای زیتون‌های تلخ و سبز. سال ۱۳۴۰ جام مارلیک کشف شد، روی آن تصویر دو گاو بالدار بود که از درخت زیتونی بالایا می‌روند. جامی که ۵۰-۳۵ سال قدمت دارد.

زیتون‌فروشی‌های رودباری می‌گویند الان دیگر قم و شیراز هم زیتون می‌کارند: «زیتون‌های‌شان دو برابر زیتون رودبار است اما خشک است.» اوایل دهه ۸۰ دولت طرحی به نام طوبا برای