

به نام خدا

ربّ ازگیل، سوغات برگجون

یکی از محصولات برگجون که خوشبختانه هنوز هم تولید می‌شود ربّ ازگیل است. متأسفانه بسیاری از تولیدات بومی روستا چه تولیداتی مانند جَوَال و جوراب پشمی که توسط مردان روستا تولید می‌شد، و چه تولیداتی مانند بلغور و توتگ که توسط زنان روستا تولید می‌شد، امروزه فراموش شده یا رو به فراموشی هستند. اما در این میان تولید ربّ ازگیل اگرچه محدود و منحصر به چند نفر شده است، ولی کماکان به عنوان میراثی از گذشتگان باقی مانده و می‌توان از آن بهره برد.

درخت ازگیل و میوه‌ی آن

ازگیل را میوه‌ای با قدمت ده هزار ساله و متعلق به شمال ایران (جنگل‌های جنوبی خزر و دامنه‌های رشته‌کوه البرز) در استان‌های گیلان و مازندران کنونی می‌دانند که در حدود ۷۰۰ سال پیش از میلاد (کمتر از ۳۰۰۰ سال قبل) به یونان و ۲۵۰۰ سال قبل به روم و سپس از طریق روم به سایر نقاط اروپا رسید.



میوهی ازگیل را در روستای برگجهان که گویشی مشابه گویش مازندرانی دارند، **گندس** می‌گویند. این میوه هنوز در روستا تولید می‌شود. خوشبختانه این درخت نوعی درخت جنگلی و خودرو و مقاوم است که می‌تواند بدون نیاز به توجه خاص باغبانی، به رشد و تکثیر خود و تولید میوه بپردازد؛ اگرچه تولید ازگیل مرغوب و مجلسی یا پیوندی حتما نیازمند رسیدگی و توجه است. درختان ازگیل **سکر** (یا غیرپیوندی) در کنار نهر و رودخانه و در باغ‌های رها شده و **لش** و حتی در کوه‌ها و صخره‌ها می‌رویند. این درخت در زیر سایه‌ی درختی مثل درخت گردو که اغلب درختان را خشک و عقیم می‌کند، رشد کرده و بارور است. این درخت آفتی تا کنون در روستا نداشته و تنها گاهی برخی از میوه‌های آن **کرمو** می‌شود. همین خصوصیات راز ماندگاری این درخت در برگجهان است و نسل آن را به عنوان یک درخت بومی حفظ کرده است.

در سال‌های اخیر نوعی از این درخت در روستا تکثیر شده است که دارای میوه‌های درشت و مجلسی است و امید را برای تکثیر بیشتر آن زنده کرده است. بنابراین شاید بتوان گفت نسل این درخت در روستا برخلاف درختان دیگر (مانند سیب و گیلان) رو به فزونی است.

میوهی درخت ازگیل انواع مختلفی دارد. درختان خودرو و سکر میوه‌ی ریز و اغلب ترش دارند. از قدیم این میوه را که ریز و ترش بود، به رب تبدیل می‌کردند و به دلیل نامرغوب بودن به عنوان میوه از آن برای خوردن استفاده نمی‌کردند. تا جایی که ازگیل ریز و ترش را اصطلاحاً **گندس ربی** می‌گفتند. میوه درشت‌تر و شیرین‌تر را که محصول درختان پیوندی بود برای خوردن به عنوان میوه و همچنین فروش در بازار یا استفاده در ترشی یا **گندس‌اوی** کاربرد داشت. درخت ازگیل مرغوب را روی درخت ازگیل غیرپیوندی یا درختان دیگر از این تیره، مانند **ویلیک** (نوعی زالزالک) پیوند می‌زنند. میوه‌های ازگیل‌های غیرپیوندی و پیوندی هرکدام چند نوع هستند که از نظر درستی و مزه متفاوت هستند. نوعی ازگیل غیرپیوندی به نام **گندس‌کاهگ** یا **گندس‌نرمگ** هست که کمی **گس** (با درصد آب کمتر) است و ازگیل کال آن هم زیر دندان نرم شده و حالت ترد ندارد. مزه این ازگیل هم به خوبی سایر ازگیل‌ها نیست. نوع ازگیل پیوندی که اخیراً شایع شده هم هست که بسیار درشت و خوشمزه است.

درخت ازگیل تقریباً آخرین درختی است که در بهار شکوفه می‌کند. همین ویژگی ساده سبب شده است که کمتر اتفاق بیافتد درخت ازگیل بار ندهد. به دلیل ناپایداری دمای هوا در اوایل بهار، درختانی مثل بادام و هلو و قیسی اغلب در روستا دچار سرمازدگی شده و بسیاری از سال‌ها بدون میوه یا با میوه کم مواجه شوند. از این نظر کمتر اتفاق افتاده که درخت ازگیل را سرما بزند.

درخت ازگیل جزو آخرین درختانی است که محصول آن جمع‌آوری می‌شود. این ویژگی سبب شده است که در فصل پاییز و زمانی که روستا و باغ‌ها خالی از حضور افراد است به این میوه دستبرد بزنند. موضوعی که متأسفانه سال‌های اخیر افزایش یافته و افراد وقتی برای چیدن ازگیل به باغ خود مراجعه می‌کنند می‌بینند میوه آنها را قبلاً چیده و برده‌اند. وجود این درختان در باغ‌های رها شده و **لش** و زمانی که برگ دیگر درختان ریخته افراد غیر بومی گاهی تصور می‌کنند این درخت و میوه بی‌صاحب است و آن را برای خود حلال می‌پندارند.

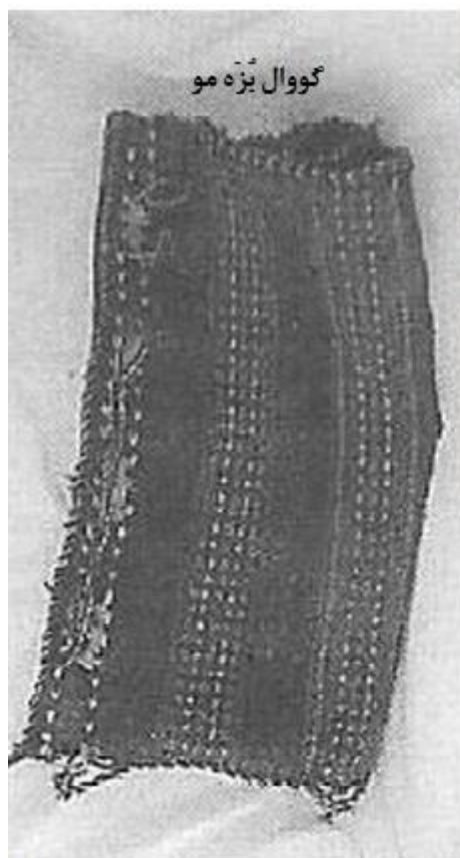


bargejoon.com

ویلک : درخت و میوه ای شبیه زالک که روی آن زالک یا ازگیل پیوند می زنند.

جمع کردن یا چیدن میوهی ازگیل

میوهی ازگیل را قبل از اینکه بالای درخت برسد باید چید. چرا که میوهی رسیده چیدنش سخت است، در هنگام حمل کردن له می شود و مدت زمان کوتاهی باقی مانده و خشک یا خراب می شود. بنابراین مثل میوهی خرمالو هنگامی که هنوز اصطلاحاً شل نشده باید چید و به منزل حمل کرد. به علت تیغ دار بودن درخت و مشکل بالا رفتن از آن اغلب میوه ازگیل را با تکاندن شاخه ها توسط چوب (پردو) بر زمین ریخته و جمع می کنند. زمان چیدن ازگیل در اواسط پاییز و زمانی است که نیمی از برگ درخت زرد و نیمی سبز است. گاهی وجود میوه های کرم زده (کرمو) که نرم و آبدار شده اند، نشانه ی خوبی برای مناسب بودن وقت چیدن میوه اند. یکی از وسایلی که در فرآیند جمع آوری ازگیل و تولید رب در قدیم استفاده می شد، جوال یا گُووال بزّه مو بود. نوعی گونی مجهز به قفل و بست لازم برای بار کردن بر روی چارپا که از موی بز بافته می شد. (برای اطلاعات بیشتر به مقاله مشاغل برگجون-کارافی ۲ منتشر شده در بخش کاروبیشه مراجعه شود). ازگیل جمع آوری شده را درون آن ریخته بر دوش چهارپا به منزل حمل می کردند.



bargejoon.com



از گیل را پس از حمل به خانه **وام چی ین**. یعنی دانه‌های میوه را از برگ و شاخه و خاشاکی که ضمن ریختن و جمع کردن همراه آن می‌شد جدا کرده و در گوشه‌ای از انبار روی هم به صورت فله قرار می‌دادند و سپس با پارچه ضخیم مثل همان گوال و گونی می‌پوشاندند. حسب مورد پس از ۳ تا ۷ روز دانه‌های از گیل به مرور رسیده و آبدار می‌شوند. در این فرایند و در اثر آب افتادن زیر پوست آن، حجم میوه هم کمی بزرگتر می‌شود. در این زمان باید میوه‌های رسیده را از دیگر میوه‌ها جدا کرد.

یادم هست ما از گیل‌های خود را به تهران برده و درون زیرزمین می‌گذاشتیم. همسایه‌ای داشتیم که متوجه بزرگ شدن میوه‌ها شده بود و به مادرم می‌گفت چرا بیشتر صبر نمی‌کنید که این از گیل‌ها خیلی درشت شوند بعد جدایشان کنید. مادرم به شوخی به او گفت اگر زیاد بزرگ شود می‌ترسیم از در زیرزمین بیرون نرود! چرا باید از گیل رسیده را از سایر از گیل‌ها جدا کرد؟ به چند دلیل. مهمترین دلیل مصرف تدریجی آن است. میوه‌ی از گیل چون به تدریج می‌رسد به دارنده‌ی آن فرصت می‌دهد به مرور آن را مصرف کند یا به بازار عرضه کند. برای خانواده‌ی من که فصل پاییز به تهران مهاجرت می‌کرد، همین ویژگی به آنها فرصت می‌داد به مرور بین همسایه‌ها و مغازه‌های محل مشتری از گیل یافت شده و تمام محصول مستقیم به دست مصرف‌کننده برسد

و این طور نبود که مثل گیلان و آلبالو ناچار باشند میوه را به میدان میوه و تره بار ارایه کنند. اما دلیل دیگر این است که اگر صبر کنیم که کل ازگیل ها برسند ازگیل هایی که زودتر رسیده اند له شده یا خراب می شوند.



مصارف میوه‌ی ازگیل

ازگیل را (به ویژه از نوع پیوندی آن را) می توان مانند هر میوه‌ی دیگر نوش جان کرد. ازگیل به دلیل کمیاب بودن اتفاقاً میوه‌ی پرفرداری است، هرچند افرادی هستند که هنوز آن را نخورده‌اند و نمی دانند حتی چگونه باید خورده شود. به ویژه این که افرادی نمی دانند با پوست و هسته‌های زیاد آن چه باید بکنند. باید میوه را پوست بکنند یا چه زمانی هسته‌ها را از میوه جدا کنند؟! در برگ‌جور دیگری هم از ازگیل استفاده می کردند. این که ازگیل را پس از چیدن و قبل از پوشاندن آن و رسیده شدن آن، درون ظرفی شیشه‌ای ریخته و ظرف را از آب به همراه مقداری نمک پر کرده و در ظرف را

محکم می‌بستند. مدتی بعد محصول به عنوان گندس اوویی قابل خوردن بود. این روش مدت زمان ماندگاری میوه را بسیار زیادتر از حالت معمول می‌کرد، هرچند مزه‌ی آن به کلی تغییر می‌کرد. با ازگیل می‌توان ترشی و محصولات دیگر مانند خورش و مربا و شربت و کنسرو هم درست کرد، ولی در برگجون رایج نبوده و نیست. اما مهمترین مصرف ازگیل در برگجون تولید رب ازگیل بود.

مراحل پختن رب ازگیل

1- **جداسازی و شستن گندس:** پس از رسیدن ازگیل و جدا کردن آن باید آنها را نگاهداشت تا به مرور مقدار ازگیل‌های رسیده به حدی برسد که ارزش تولید رب را داشته باشد. ازگیل‌های رسیده را که قبلا از برگ و شاخه جدا شده بود می‌شویند تا از آلودگی‌ها و خاک و گل و جانوران ریز عاری شود. سپس آن را درون ظرف فلزی مناسب (در قدیم دیگ یا غَزغون مسی و حالا قابلمه یا دیگ رویی) ریخته و از آب پر می‌کنند تا حدی که روی ازگیل را بپوشاند.



2- جوشاندن و چنگ زدن کندس و جداسازی اولیه: ظرف و محتویات آن را روی اجاق قرار داده و آن را می‌جوشانند. باید صبر کرد آب جوش بیاید و حدود ۲۰ دقیقه بجوشد. سپس به تدریج ازگیل‌ها را همراه آب با آگردان به ظرف‌های کوچک‌تر (مانند لگن) منتقل می‌کنند تا آن را چنگ بزنند. بدیهی است باید مدتی صبر کرد تا دمای آب دست را نسوزاند. با چنگ زدن ازگیل را له می‌کنند. هرچه له‌شدگی بیشتر باشد رب بیشتر و مرغوب‌تری بدست می‌آید. در این مرحله برای سبک کردن حجم مواد، تفاله‌های درشت (پوست و هسته‌ها) را با توده کردن مواد داخل دست و فشردن آن از مایع و مواد نرم‌تر ازگیل جدا می‌کنند.



3- جداسازی نهایی آب از تفاله‌ی کندس: در قدیم فرآیند جدا کردن تفاله‌های نرم و باقیمانده تفاله‌های درشت و هسته‌ها از بخش مایع این ماده ایجاد شده را توسط گوال انجام می‌دادند. گوال به دلیل بافت متخلخل خود و داشتن گوشگ و وسایل لازم برای آویختن، بهترین وسیله جداسازی تفاله‌ها

بود. اما اکنون جز چند خانواده‌ی معدود، افراد دیگری این وسیله را در اختیار ندارند. وسیله جایگزین گونی‌های نخ‌ی یا کنفی است. در هر حال گونی‌های پلیمری مثل گونی‌های اصطلاحاً پلاستیکی برنج و آرد مناسب نیست.



مواد مخلوط آب و ازگیل له شده را درون گونی ریخته و آویزان می‌کنند و زیر آن ظرف لبه‌دار مناسبی مانند لگن یا تشت قرار داده تا آب جدا شده از تفاله درون گونی به داخل آن بریزد. البته لازم است دقت در اندازه و مشخصات و محل استقرار ظرف انجام شود تا مایع چکیده از گونی به بیرون ظرف نریزد یا شتک نکند. پس از آن که مایع به خوبی از تفاله جدا شد و مایع باقیمانده در گونی به حدی نبود که ارزش معطل ماندن را داشته باشد، گونی را پایین آورده محتویات آن را دور ریخته و تشت را برای انجام مراحل بعدی پخت رب استفاده می‌کنند.



گفتنی است در گذشته هیچ ماده‌ی دور ریختنی (زباله) در روستا وجود نداشت. این تفاله‌ها و هسته‌ها را باد داده تا خشک شود و در طویله با کود حاصل از دام‌ها مخلوط می‌کردند و این ماده به **آمارت** یا همان کود تبدیل می‌شد. عده‌ای هم آن را نگاه‌داشته و در مزرعه کشت می‌کردند تا درختان جدید از گیل تولید شود. جالب است در روش اول هم خواسته یا ناخواسته در اثر پخش کود در باغ‌ها، تعداد زیادی درخت از همین هسته‌ها می‌روید.



4- **جوشاندن آب کندس:** به مایع بدست آمده در بالا گاهی **اوگندس** (آب کندس) می‌گویند. اما نام قدیمی‌تر و رایج‌تر این مایع **رُباو** (رب‌آب) است. در زمانی که هنوز انواع شربت‌ها در اختیار مردم نبود، همین رُباو شربتی گوارا و خوشمزه برای روستاییان بود و گاهی بچه‌ها دور از چشم مادر کاسه‌ای از آن برداشته و می‌خوردند و گاهی نیز مادران مهربان خودشان بچه‌ها را به خوردن این شربت دعوت می‌کردند.

مایع حاصل از فرایند جداسازی تفاله را دوباره در ظرف فلزی مناسب ریخته و روی اجاق قرار می‌دادند. کار زمان بر پخت رب تازه شروع شده است. زیرا این مایع را باید آن قدر روی شعله جوشاند و هم زد و هم زد تا ته نگیرد و در اثر تبخیر آب مایع روان قهوه‌ای رنگ رُباو به مایع غلیظ و چسبناک و زرشکی رنگ که رُب کُندس یا ازگیل تبدیل شود.



5- رب ازگیل: وقتی غلظت رب به حد دلخواه شما رسید آن را از روی شعله بردارید. باید توجه داشته باشید رب پس از سرد شدن غلیظتر می‌شود. یا بهتر بگوییم رب داغ روان تر است. رب تولید شده را پس از سرد شدن در ظرف شیشه‌ای دردار بریزید و از آن مصرف کنید. نوش جان.



طعم و مزه‌ی رب بیشتر از هر چیز متأثر از نوع ازگیل مصرفی است. ازگیل ترش و غیرپیوندی رب ترش‌تری به نسبت ازگیل شیرین و پیوندی ایجاد می‌کند. حسب سلیقه می‌توانید از هریک از ازگیل‌های ترش یا شیرین یا مخلوط آنها استفاده کنید.



مصرف رب ازگیل

مهمترین مصرف رب ازگیل در برگجون مصرف در آش به ویژه آش رشته است. هنگام مصرف آش در سر سفره رب را درون آش ریخته مخلوط کرده و نوش جان می کردند. بجز این از رب ازگیل به عنوان چاشنی ترش کردن انواع غذاها و خورشها استفاده می شد.



خواص ازگیل

با جستجو در اینترنت به خواص زیر در خصوص ازگیل و برگ درخت آن پی می‌بریم. در این جستجو اما در خصوص خواص رب ازگیل به طور مستقل مطلبی نیافتیم. از این که چه میزان خواص ازگیل در رب نیز حفظ می‌شود اطلاعی نداریم.

خواص دارویی ازگیل از روزگاران بسیار دور مورد توجه بوده است. بقراط ازگیل را برای مبتلایان به ترشی معده و مدفوع سوزان و عوارض تب نافع می‌پنداشت.

ازگیل از نظر طب سنتی سرد و خشک است.

در قدیم برای درمان آبسه‌ی دهان و گلو، آنژین، برفک، سالک، اسهال بچه‌ها، منظم کردن کار روده‌ها، ورم گلو و ناراحتی‌های حلق از جوشانده‌ی برگ ازگیل استفاده می‌کردند.

- امروزه می‌دانند ازگیل رسیده دارای آب، لعاب نباتی فراوان و تانن بوده و از قند گلوکز، فروکتوز، سوربیتول و بعضی اسیدهای آلی (اسید مالیک، اسید سیتریک و اسید تارتاریک)، اسید بوریک و همچنین سلولز و گروه ویتامین های ب و ث و املاح معدنی و کمی پروتئین برخوردار می‌باشد.
- خواص ازگیل و برگ آن به شرح زیر توسط خانم مریم مرادیان نیری- کارشناس تغذیه گردآوری شده است:
- ازگیل سرشار از ویتامین‌های گروه ب است. به همین دلیل اعصاب را تقویت می‌کند.
 - ازگیل دارای مقدار زیادی کربوهیدرات است که موجب تولید انرژی در بدن می‌شود.
 - ازگیل حاوی ماده‌ای به نام "تانن" است که بهترین دارو برای درمان عفونت‌های روده‌ی بزرگ به شمار می‌رود و به عنوان قابض و رفع التهاب معده توصیه و تجویز شده است.
 - ازگیل به دلیل داشتن ویتامین ث برای کم‌خونی ناشی از فقر آهن مفید است. زیرا این ویتامین جذب آهن را افزایش می‌دهد.
 - ازگیل برای فشار خون و چربی خون و قند خون مفید است.
 - مصرف ازگیل چه به صورت خام و چه به صورت کنسرو شده برای معالجه‌ی اسهال ساده اثر قطعی دارد.
 - خوردن ازگیل خام و خصوصاً نارس که تانن بیشتری دارد در معالجه‌ی خونریزی‌های داخلی مانند بواسیر، خونریزی رحمی و غیره تأثیر شفا بخش دارد.
 - ازگیل در معالجه‌ی ورم روده به کار می‌رود؛ بدین منظور باید ۲۳۰ گرم ازگیل را پس از جدا کردن پوست و دانه در کمی شیر حل نموده و مصرف کرد.
 - برگ ازگیل در معالجه‌ی زخم دهان و تورم مخاط گلو مؤثر است؛ بدین منظور باید ۵۰ گرم از برگ درخت ازگیل را در یک لیتر آب بجوشانند و با کمی از آن در شبانه روز چند مرتبه دهان را بشویند و غرغره کنند.
 - ازگیل ادرار آور است. بنابراین برای بیماری‌هایی مثل سنگ کلیه و مثانه و دفع آنها مفید است.
 - میوه‌ی تازه و رسیده‌ی ازگیل یا کنسرو آن برای درمان اختلال قاعدگی خانم‌ها مفید است.
 - جوشانده‌ی ۰٫۵ گرم برگ ازگیل پوست‌های ظریف را تقویت می‌کند و معالجه برفک است.
 - اگر هر روز سه بار با جوشانده‌ی برگ ازگیل غرغره شود، آنژین را معالجه می‌نماید.
 - ازگیل به دلیل داشتن لعاب، سینه را نرم می‌کند، عطش را فرو می‌نشاند و ضد صفرا است.
 - ضماد ازگیل جوش‌های بدن را از بین می‌برد.
 - برای معالجه‌ی اسهال خونی می‌توان مقدار دوز مشخصی از آن را بدون پوست خورد.
 - هسته‌ی ازگیل به علت داشتن اسید سیانیدریک، عنصری سمی است و خوردن آن خطرناک است.

منبع:

سایت برگجون (<http://www.bargejoon.com/>)