



رامین یکی از جوان های کارگشته ترشک‌سازی فرحزاد است/ عکس: امین محمدی

با یک گردش علمی در ترش‌ترین نقطه جهان چطورید؟ این جوان ۲۱ ساله یکی از استاد‌های ترشک‌سازی فرحزاد است

# آخ... دهنم آب افتاد!

سمانه خانی

خوراکی هم خوراکی‌های قدیم! الوهای ترش و لواشک‌هایی که نگاه کردن به‌شان آب را از لب و لوجه آدم آویزان می‌کند کجا و این آلوهای پاستوریزه بی‌خاصیت شور کجا؟ ما که مثل شما دلمان لک زده بود برای مرور خاطرات قدیمی، این بار قسمت ترش خاطرات را انتخاب کردیم و به یاد روزهای کشدار تابستان و مک زدن لواشک‌های ترش که دهان را پر از آب می‌کرد، بکراست رفتیم سراغ راسته آلوچه‌ها و لواشک‌های ترش و از دنیای ترش و شور خوراکی‌ها دلی از عزا در آوردیم و یک دنیا خاطره را زنده کردیم. همین‌که از اتوبوس‌های شهرک پیاده شوی، صف طولی تاکسی‌ها یک نفس داد می‌زنند: «فرحزاد... فرحزاد». حالا تا بهشت خوراکی‌های ترش، قد یک دور برگردان فاصله داریم و به جای سلول‌های خاکستری، این غده‌های بزاقی هستند که به کار افتاده‌اند و اجازه نفس کشیدن هم به ما نمی‌دهند، چه برسد به حرف زدن. اینجا جایی در دل ده فرحزاد است. گزارش ما را در قلب آلوچه‌سازی دنیا می‌خوانید.

## مرحله اول: خرید آلو

اوستا صادق فقط ۳۰ سالش است اما آن قدر سرش شلوغ است که فرصت سین جیم شدن از طرف خبرنگارجماعت را ندارد. برای همین شاگرد خفش رامین را به‌مان معرفی می‌کند تا در دنیای تک‌رنگ و ترش و شور الوها و لواشک‌ها گم نشویم. رامین فقط ۲۱ سالش است اما حساسی در کار درست کردن الوها دارد. «ما اصالتاً ترکیه، پدرم چند سال تهران کار کرد اما دوام نیاورد. برای همین درسم که تمام شد و سیکل را که گرفتم، آمدم تهران. عمویم فرحزاد کار می‌کرد، من هم آمدم اینجا.



وقتی به جاهایی مثل فرحزاد رفتید خیلی هم برای خوردن ترشک‌ها هول نشوید؛ چون خرید از یک جای غیرمطمئن همان و هزار جور درد و بلاگرفتن همان



دیدن عکس لواشک و زغال‌اخته و آلو ترش هم دهان آدم را آب می‌اندازد

«در خانه مادر بزرگم توی مرند، یک عکسی است که عموهایم دور یک چرخ‌ری در فرحزاد جمع شده‌اند و دارند آلو می‌خورند». گویا عکس آن قدر قدیمی و زهار دررفته شده است که دیگر تشخیص دادن می‌دهد. خودش عاشق آلوچه است؛

چون توی کار مادست زیاد است، مجبوریم با بالا بردن کیفیت، مستری را راضی نگه داریم خود من چون کارم کیفیت دارد، از خارج از ایران هم مستری دارم

## تکات بهداشتی را جدی بگیرد

رامین حالا درست مثل یک استاد کار حرفه‌ای یک روپوش بلند می‌پوشد و همه کارهایی را که برای درست کردن آلوچه‌های خوشمزه لازم است، برایشان توضیح می‌دهد. او می‌گوید: «درست کردن آلوچه و لواشک، فرایند پیچیده‌ای نیست، فقط باید حواست باشد که درصدها را با هم درست مخلوط کنی و آخر کار هم حساسی آنها را بخیسانی که جا بیفتند. آن وقت است که از خوردن آلوچه‌ها سیر نمی‌شوی و دوست‌داری همه پول‌های جیب‌ت را خرج کنی تا باز هم از آن آلوچه‌های خوشمزه گیرت بیاید». همه کار‌هایی که رامین و ۲ نفر دیگر از دوستانش در آنها کار می‌کنند، از یک راهروی باریک تشکیل شده است که داخل آن پر از سطل‌های آبی‌رنگ است. رعایت کنند.

## یک دستورالعمل ناب

یک بطری آب زرشک، آن قدر آلو و لواشک‌ها را ترش می‌کند که دیگر احتیاج به هیچ معجون خاصی نیست. اما خوب، از آنجایی که همه کاسب‌ها خوب و بد دارند، بعضی‌ها هم پیدا می‌شوند که داخل آب زرشک جوهر لیمو می‌ریزند؛ «تشخیص آلوچه‌های جوهر لیمودار از غیر جوهر لیمویی‌ها کار آسانی است؛ آن قدر که فقط به چشم‌های تیزبین احتیاج دارد و البته کمی هم ذائقه باهوش». رامین می‌گوید: «جوهر لیموی ناب کیلویی ۵ هزار تومان است. فایده‌ای ندارد که آن را به الوها اضافه کنی چون هم مدت ماندگاری آلوچه‌ها را پایین می‌آورد، هم باعث می‌شود که مصرف‌کننده بیماری دهان و لثه بگیرد. برای همین ما این کار را نمی‌کنیم. نه پولش را داریم، نه برایشان صرف می‌کند که به خاطر بیشتر در هم کشیده شدن چهره مشتری‌هایمان، کار و سابقه‌مان را خراب کنیم».

گوشه دیوار روی یک تخت چوبی، گونی‌های پر از آلوچه و زردالوهای طلایی روی هم انبار شده‌اند. رامین لابه‌لای سطل‌های فرمز و آبی گم می‌شود اما با داد و فریاد می‌گوید: «حواستان باشد که آب شاه‌توت روی لباس‌تان نریزد که آن وقت با هیچی پاک نمی‌شود». ما محو خوراکی‌های ترش داخل سطل‌ها شده‌ایم که بالاخره خودش با یک بشقاب پر از آلوچه‌های شفاف و زرشک از در وارد می‌شود. به این می‌گویند آلوچه ناب فرحزاد. رامین با لیخند به حرف‌هایش ادامه می‌دهد: «من بچه شهر ستانم. هر وقت که می‌روم دیدن پدر و مادرم، از همین آلوچه‌هایی که خودم درست کرده‌ام، برایشان می‌برم. خواهرم عاشق قیسی خوابانده شده در آب زرشک و آب شاه‌توت است. خودم همیشه یک شیشه مخصوص برایش درست می‌کنم».

## عشق آلوچنگلی

رامین از مشتری‌هایی تعریف می‌کند که به او و اوستایش سفارش‌های چند صد کیلویی می‌دهند. بعد ادامه می‌دهد: «ما که خودمان جا و سرمایه نداریم، برای مصرف روزانه‌مان آلوچه درست می‌کنیم. صرف ندارد که در حد و اندازه‌های چند صد کیلویی آلوچه بخیسانیم اما اگر مستری بخواد و پایه باشد و البته بیعانه هم بدهد، تا حد چند صد کیلو هم برایش درست می‌کنیم». رامین کارش داخل انبار تمام شده است و باید برگردد. می‌گوید: «مشب شلوغ می‌شود؛ هم هوا خوب است هم مردم شاد هستند. ما که اینجا فامیل نداریم که برویم عروسی اما همین که ماشین پول می‌دهد و دوست دارد که جنس خوب بخرد. با این حال، خیلی از سازنده‌ها به جای شهید گران شاه‌توت که از پختن و قوام آمدن آب شاه‌توت درست می‌شود، از رنگ اسما رتیز و رنگ غذا استفاده می‌کنند و برای برق شدن آن هم جوهر لیموی بی‌کیفیت درجه‌چندم را به نصف قیمت یعنی کیلویی ۵ هزار تومان می‌خرند و به خورد مردم می‌دهند.

