

حرف‌های جامانده



حلا سوهان چیست؟

مرز مشترک
سوهان و حلوا

اما این که چرا به این محصول این نام را داده‌اند به این دلیل است که نه سوهان است نه حلوا. سوهان قم را که احتمالا همه‌تان خورده‌اید. شیرینی خشک و گردی که مواد اولیه‌اش دو واحد روغن و یک واحد آرد دارد. حلوا هم که تکلیفش مشخص است، آرد و شکر سرخ شده. اما حلوا سوهان نه به سفتی سوهان است نه مثل حلوا شل. درصد بسیار کمی شکر دارد و شیرینی‌اش را از جوانه گندم می‌گیرد. اگر طعم سمنورا دوست دارید پس حتما این شیرینی هم به مذاق‌تان خوش خواهد آمد. نوعی از این محصول که با شکر سرخ و روغن کنگد آماده می‌شود، برای افرادی مناسب است که مشکل دیابت دارند. در این نوع، آرد برنج هم حذف شده است تا کسانی هم که رژیم لاغری دارند و نگران چاق شدنشان هستند، بتوانند از آن استفاده کنند. استفاده بسیار ناچیز از روغن در این محصول نسبت به انواع شیرینی و سوهان، از ویژگی‌های آن است؛ در هر صد کیلو فقط شش کیلو روغن. طعم‌های متنوع برای ذائقه‌ها و مزاج‌های مختلف، ویژگی دیگر این حلوا سوهان است.

علاوه بر حلوا سوهان مخصوص دیابتی‌ها، این محصول در هشت طعم مختلف تولید می‌شود. خانم فروغی می‌گوید اکثر کسانی که برای اولین بار با حلوا سوهان آشنا می‌شوند، فکر می‌کنند ما سمنو را خشک کرده‌ایم و می‌فروشیم، اما وقتی محصول را می‌چشند، طعمی تازه و جدید را تجربه می‌کنند.

نظم و ترتیب در کار خانم فروغی حرف اول را می‌زند، می‌گوید حتی وقتی بافتنی می‌بافت برای خودش ساعت کاری تعیین می‌کرد. سر ساعت در محل کار که همان اتاقش بود حاضر می‌شد و سر ساعت هم کارش را تمام می‌کرد

خودشان، بلکه در حیاط خانه ما. قرار شد آقای جلالی برای ساختن دیگ و تنور به خانه ما بیاید و من کنار ایشان مواد اولیه را تهیه کنم و در اختیارشان قرار بدهم. مواد اصلی آرد، شکر، روغن نباتی و پودر جوانه گندم بود. من اما با مشورت آقای جلالی کمی آرد برنج به ترکیبات اضافه کردم و به جای روغن نباتی از کره حیوانی و زعفران استفاده کردم.

حدود ۵۰ کیلو حلوا سوهان پختیم و با خواهرانم که معلم هستند تقسیم کردیم. به این ترتیب پای حلوا سوهان در مدرسه باز شد و نخستین سفارش‌ها را از مدرسه گرفتم. سراغ آقای جلالی رفتم و حلواهای پخته‌شده توسط ایشان را برای معلم‌ها فرستادم، اما خیلی زود متوجه شدند و اعتراض کردند که آن چیزی که ما در مدرسه خوردیم این چیزی نیست که برای ما فرستاده‌اید. این طور بود که مجبور شدم خودم پخت حلوا را آغاز کنم.

دستگاه پخت طراحی کردم

بیش از ۴۰ سال پا به پای کارهای روزمره خانه، بیرون از خانه کار کردن، کار آسانی نیست. رزومه خانم فروغی پر از تجربه‌های جالب و متفاوت است؛ پنج دوره پرورش قارچ، بافتن ۳۰ تخته فرش، ۲۵ سال بافندگی با ماشین، باغداری، تاسیس گاوداری، پرورش مرغ، ساختن گلخانه و در نهایت ایجاد کارگاه حلوا سوهانی و اشتغال‌زایی برای خانم‌های روستایی در شرایطی که بسیاری از مردان جوان روستا برای پیدا کردن شغل روستا را ترک کرده‌اند.

۱۲ ساعت ایستادن پای دیگ و هم‌زدن دائم مواد داخل آن کار بسیار سخت و طاقت‌فرسایی است، به همین خاطر پس از بررسی‌های فراوانی که انجام دادم، با کمک خواهرزاده‌ام به شهرک‌های صنعتی اصفهان سرزیم و توانستم کسی را پیدا کنم که با دستمزد یک میلیون و ۲۰۰ هزار تومان برایم دستگاهی بسازد به اسم داغ‌زن که بدون این که مواد به دیواره‌ها بچسبد بتواند مواد زیادی را مدام هم بزند.

بعد از این که کارم کمی رونق گرفت، از طرف جهاد کشاورزی غرفه‌ای در نمایشگاه صنایع دستی تهران گرفتم و شروع به فروش محصولاتم کردم، اما مردم وقتی با نوع بسته‌بندی محصولات روبه‌رو می‌شدند شاید کمی برای خرید شک می‌کردند، خیلی‌ها هم رک و راست به نحوه بسته‌بندی انتقاد می‌کردند. برای این کار هم دستگاه سلفون پیچی طراحی کردم تا حلواها به صورت کاملاً بهداشتی بسته‌بندی شوند.

با پیشرفت کارم کارگاه را هم گسترش دادم. کارگاه اولیه ۱۱۰ متر بود، اما کم‌کم به ۳۵۰ متر گسترش پیدا کرد. حالا برای ۱۶ نفر به صورت مستقیم و صد نفر به صورت غیرمستقیم کارآفرینی کرده‌ام. ساعت کاری کارگاه هم از ساعت ۶ تا ۱۰ صبح است. البته در این کارگاه فقط حلوا سوهان نمی‌پزیم، سالانه حدود یک تن سرکه سیب و انگور و تقریباً ۶۰۰ کیلو شیر انگور تولید کرده و می‌فروشیم.

کارهای تکراری با روحیه‌ام سازگاری نداشت

خانم فروغی می‌توانست به سادگی راه کارمندی را پیش بگیرد و به کار و روزمرگی عادت کند، اما انتخاب او چیزی دیگری بود «بعد از چند سالی دیدم نمی‌توانم بیکار بنشینم و تصمیم گرفتم دار قالی بزنم و قالیبافی کنم. ۱۵ فروردین هر سال یک دار قالی برپا می‌کردم و با کمک استاد دیگری که از اهالی همین روستا بود شب و روز می‌بافتیم تا قبل از تعطیل شدن بچه‌ها قالی تمام شده باشد. یعنی حدود دو ماه یک قالی بزرگ می‌بافتیم.

با همین روش حدود ۳۰ تخته فرش بافتم و فروختم. به بافتن علاقه زیادی داشتم، هنوز هم دلم پیش تار و پود قالی است و این علاقه را با همان شدت در اعماق قلم‌حس می‌کنم. سال ۱۳۶۶ کم‌کم از بافتن فرش به بافتن ژاکت و دستکش تغییر شغل دادم. یک شب تا صبح ۱۵ عدد کلاه بافتم البته با میل بافتنی. هم‌سر من وقتی علاقه‌ام به بافتن و بافتنی را دید، یک دستگاه بافت کاموا برایم خرید و کار بافتنی حرفه‌ای را به صورت رسمی آغاز کردم.

درست مانند یک کارمند هر روز ۸ صبح شروع می‌کردم و تا ظهر یک ژاکت که خیلی هم سخت بود، می‌بافتم؛ در عین حال یک تکه لباس نشسته هم نمی‌ماند، فکر ناهار را هم می‌کردم، همین‌طور فکر بچه که از مدرسه می‌آمد و هزاران فکر و دغدغه دیگر؛ بعد از ظهرها که بیشتر خسته بودم و وقت کمتری هم داشتم یک مقنعه یا یک شلوار می‌بافتم. شب‌ها هم تا دیروقت پای چرخ خیاطی، این تکه‌های بافته شده را به هم می‌دوختم.

وقتی تعدادشان زیاد می‌شد، بافتنی‌ها را برای اتوشویی به شهرضا می‌بردم. حدود ۲۵ سال بافتنی بافتم. حین بافندگی هم کارهای بسیار زیادی کرده‌ام. باغداری، تاسیس گاوداری، پرورش مرغ و پنج دوره تولید قارچ از کارهایی بوده که طی این سال‌ها انجام داده‌ام. نظم و ترتیب در کار خانم فروغی حرف اول را می‌زند، می‌گوید حتی وقتی بافتنی می‌بافت برای خودش ساعت کاری تعیین می‌کرد. سر ساعت در محل کار که همان اتاقش بود حاضر می‌شد و سر ساعت هم کارش را تمام می‌کرد.

ارث شهربانو به من رسید

مادر بزرگ مادرم «شهربانو» نخستین کسی بوده که حلوا سوهان پخته است. شهربانو سه پسر داشته که یکی از پسرانش پدر بزرگ من بوده، بعدتر پسرعمو و دختر عموی مادرم پیشه مادر بزرگ‌مان را پیش می‌گیرند، اما تولیداتشان به اندازه‌ای نبوده که بخواهند به عنوان شغل به آن نگاه کنند. فقط هر سال عید نوروز مراسم «حلوا پزون» داشتند، به این صورت که هر روستایی مواد اولیه را با خودش می‌آورده و چند روز بعد حلوا سوهانش را درون دستمال ابریشمی تحویل می‌گرفته است.

من خیلی با حلوا سوهان آشنایی نداشتم، اما خیلی دوست داشتم حرفه و هنر اجدادم را یاد بگیرم. در قم‌بان تنها کسی که بلد بود حلوا سوهان بپزد آقای جلالی بود. عید نوروز که رسید به آقای جلالی پیشنهاد دادم حلوا سوهان برای سفره عیدمان بپزد، اما نه در خانه



تجربه کار کردن با هم‌روستایی‌ها برای خانم فروغی بسیار شیرین و دلپذیر است

ظاهر محصول این کارگاه شبیه سمنو است اما وقتی طعم آن را می‌چشید با مزه تازه‌ای روبه‌رو می‌شوید

