گوجه‌سبز به روایت ویکی‌پدیا

نام درختی است از تیره گل سرخیان که میوه آن کوچک و آبدار، دارای پوست نازک به رنگ سبز یا سرخ و یک هسته سخت است. برپایه نوشته‌های قدیمی، نژاد این گیاه قدمت ۲۰۰۰ ساله دارد و چینی‌ها اولین کسانی بودند که به کشت آن اقدام کردند. درختان گوجه سبز در نواحی معتدل بهترین رشد را دارند و در آب و هوای ملایم به رنگ‌های ارغوانی، قرمز، نارنجی، زرد و سبز روشن در می‌آیند. آب و هوای سرد باعث ایجاد رنگ قهوه‌ای و ظاهر نامطلوب میوه گوجه سبز می‌شود و در طعم آن نیز تأثیرگذار است.

ویژه‌نامه آخر هفته روزنامه جام جم

#هفتی جام جم

علی شاکری توضیح می‌دهد که چرا انگلیسی‌ها گوجه‌سبز نمی‌خورند

کسی که از درختان منچستر بالا می‌رود ایرانی است

علی شاکری

تحصیلکرده انگلستان و عاشق رمزارز که هنوز از آن پول درنیاورده

موضوعی که قرار است برایتان تعریف کنم را در زمان و مکان اشتباه کشف کردم. مثل همه مکاشفاتم. نمی‌دانم آن نگاه سنگین همسایه به کشف این موضوع که حالا بیاید تبدیل به یک ستون کوچک در روزنامه شود می‌ارزید یا نه اما به هر حال این هم کشفی است از کشفیات زندگی من.

ماجرا این بود که وقتی همسایه‌مان از پشت پنجره نگاه متعجب و عاقل‌اندرسفیه به من انداخت، عملا هیچ کاری نتوانستم بکنم و در آن لحظه فقط توانستم لبخندی مصنوعی و شاید از نظر همسایه محترم کمی ساده‌لوحانه بزنم و برایش دست تکان بدهم. من بالای درخت گوجه‌سبز حیاط همسایه‌مان بودم که سر و صدایم او را پشت پنجره خانه کشاند و دیدن مردی که دارد بالای درخت، گوجه‌سبز می‌خورد چشم‌هایش را گرد کرد.

ما در شهر منچستر زندگی می‌کردیم. نمی‌دانم موضوعی که می‌خواهم مطرح کنم می‌تواند درباره تمام کشور انگلیس صادق باشد یا نه. من از فرهنگ همه مردم انگلیس بی‌اطلاعم اما موضوعی که می‌خواهم مطرح کنم حاصل مشاهدات شخصی‌ام است از چند سالی که در شهر منچستر زندگی کردم.

کشور انگلیس به دلیل جزیره بودن و آب و هوای معتدلی که دارد، عملا با مفهومی به نام «نوبرانه» یا «میوه‌های فصلی» بیگانه است. به این معنی که همیشه همه میوه‌ها در دسترس هستند. گلابی‌های تازه در ظرف‌های سلفون‌کشیده یا گیلاس‌های درشت و قرمز در بسته‌بندی‌های شیک همیشه و در همه روزهای سال در مغازه‌ها پیدا می‌شود. فکر کنید چه زندگی بی‌مزه و بی‌هیجانی است که شما از لذت و هیجان دیدن تابلوی «چاقاله کیلویی ۷۰ هزار تومان» محروم باشید. در انگلیس همیشه همه میوه‌ها در دسترس‌اند به همان شکلی که باید باشند. همین‌قدر لوس و مصنوعی!

انگلیسی‌ها از درخت‌های آلو و گوجه‌سبز و زردآلو برای زیباسازی و جداسازی معابر استفاده می‌کنند و مورد عجیب این است که بهار این درخت‌ها شکوفه می‌دهند و شکوفه‌ها میوه می‌شوند و میوه‌ها می‌رسند و به زمین می‌ریزند و ماشین‌های نظافت شهری آنها را از زیر درخت‌ها و کف خیابان‌ها جمع‌آوری می‌کنند و می‌برند و هیچ کس به این میوه‌ها دست نمی‌زند! راستش را بخواهید اصلا مردم انگلیس میوه گوجه‌سبز و این‌جور میوه‌های نوبرانه بهاری را نمی‌خورد.

من اولین بار در اولین تابستان حضورم در انگلیس و به ضایع‌ترین شکل ممکن با این رویکرد فرهنگی (بی‌فرهنگی) آشنا شدم. روی درخت گیلاس، زیر نگاه‌های سنگین ملت، با سر و صورت و دست و بال قرمز، این گزاره را فهمیدم که: «اگر در انگلیس، در فصل بهار و تابستان، کسی را ببینید که از درخت‌های وسط و کنار خیابان بالا می‌رود، حتما ایرانی است!»

البته گوجه‌سبز همان‌طور که در ایران و برای ما ایرانی‌ها همیشه مایه دوستی و گرمی محافل است در انگلیس هم برای من همین کاربرد را داشت. بعد از آن روز که بالای درخت گوجه‌سبز حیاط همسایه‌مان، برای او که پشت پنجره متعجب به من زل زده بود دست تکان دادم، با هم رفیق شدیم و سال بعدش اولین ظرف نوبرانه گوجه‌سبز را خودش برایم آورد. حالا نمی‌دانم این کارش به رسم رفاقت بود یا برای این که دیگر آن سال از درخت خانه‌اش بالا نروم.

روایت علی احمدی از عجایب هندوستان و اصرارشان به پرستش هر چیزی

ای انبه مقدس که آن بالایی!

علی احمدی

نویسنده و کارشناس MBA از هندوستان که مدرکش به هیچ دردی نمی‌خورد

شاید باورش برای خیلی‌ها سخت باشد که رسمی ساده و بدون حاشیه مثل استقبال از نوبرانه که در کشور خودمان به عادی‌ترین شکل ممکن برگزار می‌شود، در گوشه دیگری از دنیا گاهی در حد خدا مورد تقدیس قرار می‌گیرد. برای آن شعرها می‌نویسند و تخت‌های پادشاهی در نبودش متزلزل می‌شوند. مردم هندوستان با ۴۰۰ زبان، تمام شاخه‌های مذاهب گوناگون عالم و تمدنی ۱۰ هزار ساله کاملا رفتار متفاوتی با این رسم کهن دارند.

یک بار در تابستان به استان ماهاراشترای هندوستان سفر کردم که انصافا بهترین نارگیل، موز، انبه و میوه‌های گرمسیری را به وفور دارد. در هر کوچه‌ای که گذر می‌کردم گاری‌های مخصوص فروش میوه‌های فصل با نازل‌ترین قیمت و بالاترین کیفیت سروکله‌شان پیدا بود.

همان‌طور که در فرهنگ عبری و مسیحی از قرن‌ها پیش جشن میوه نوبرانه به نام «کوانزا» برگزار می‌شده و همه‌ساله با سبدی پر از میوه و مراسم مذهبی خاص بهترین‌شان به خاخام‌ها و کشیش‌ها جهت افزایش برکت و رزق اهدا می‌شده است، هندوها میوه انبه را میوه‌ای متعلق به خدایان ویشنو و لاکشمی می‌دانند. ناگفته نماند که سه کرور خدای هندو تاکنون ثبت‌شده است. معادل ۳۰ میلیون که قوی‌ترین این خداها ویشنو، لاکشمی، هانومان، وباگوان هستند. هندوها اعتقاد دارند نمادی از این خدایان رأس هرم هندوییزم میوه‌های انبه و نارگیلند. هندوستان ۷۰ درصد کل انبه جهان را تولید می‌کند و نکته جالب این که ۹۰ درصد همین تولید در خود هند مصرف می‌شود. عملا باقی‌مانده انبه مصرف‌شده کشور هندوستان در بازارهای جهانی مورد مصرف قرار خواهد گرفت.

مصرف افسارگسیخته انبه، اغلب به علت باوری مذهبی است که می‌گوید باعث تقویت سیستم ایمنی هندی‌ها و ارتقای توان جسمانی‌شان می‌شود. جالب است بدانید برخلاف تصور خیلی از عوام، گفته می‌شود انبه در قرن ۱۵ به دست اشغالگران پرتغالی وارد این کشور شده است.

در دین هندو «بریهاسپاتی» خدایی شناخته‌شده و قدرتمند است که با خودش میوه بابرکت موز را به احترام ارباب ویشنو و الهه لاکشمی به زمین آورده است. به علت همین باور است که حتی برگ‌های این میوه محبوب در بین ما ایرانیان را هم در هندوستان می‌پرستند و آن را مورد احترام قرار می‌دهند. در هندوستان انار را که توسط ایرانیان به این کشور معرفی شده، تاج سلطنتی تمام میوه‌ها می‌نامند و آن را هدیه‌ای از خدای زمین یا الهه «بوهومیدوی» به این کره خاکی و سمبل زندگی، خیر و برکت و فراوانی می‌دانند.

همچنین در اساطیر هندو آمده از سرزمین پارس در زمان حمله نادر به استان ماهاراشترا میوه انگور معرفی شده و از آن به عنوان سمبل عشق یاد می‌شود. اما عجیب‌تر از همه این میوه‌ها، میوه نارگیل با قدمتی غیرقابل تخمین است. در آیین هندوها نارگیل به‌عنوان میوه خدا یاد می‌شود و در تمام مراسم مذهبی حضور دارد و از عصاره آن برای تطهیر افکار و اعمال جهت ارائه به خدا استفاده می‌شود. همه‌ساله مردم هندو مذهب بارها از میوه خدا در مراسم استفاده می‌کنند.

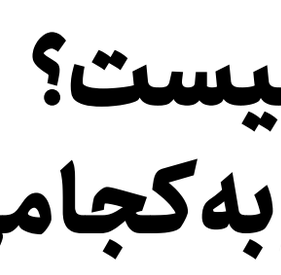
بله، هندوستان در مراسم استقبال از میوه‌ها کاملا منحصربه‌فرد عمل می‌کند و هیچ کشوری در دنیا به‌اندازه هندو مذهب‌ها با میوه‌ها ارتباط عاطفی و عرفانی برقرار نمی‌کنند.

گوجه‌سبز چیست؟ از کجا آمده و به کجا می‌رود؟

یک گزاره نسبتا تایید شده بین آدم‌هایی که همه چیزشان را پای رفاقت داده‌اند و می‌دهند هست که می‌گوید: «هر قدر که کم‌تر باشی عزیزتری!» حالا شده حکایت گوجه سبز و دیگر میوه‌هایی که همیشه نیستند. وقتی از راه می‌رسند اسم‌شان می‌شود نوبرانه و مردم برای خرید مثقال مثقال‌شان صف می‌کشند و زود هم می‌رود و مزه‌اش می‌ماند توی دهان عاشقانی که ۱۰ ماه دیگر آن را مزمزه می‌کنند تا دوباره سر و کله این سوگلی نوبرانه پیدا شود. تقریبا در همه اقلیم‌ها میوه‌هایی که این‌طور در جامعه سوگلی می‌شوند، حول‌شان چیزهایی شکل می‌گیرد که دیگر به آن میوه می‌شود به مثابه یک خرده فرهنگ نگاه کرد. مثلا در اقلیم‌های جنوبی کشور با خرما این برخورد را دارند و برای هر مرحله از سیر رسیدن خرما یک اسم خاص می‌گذارند و در هر مرحله می‌توانند با استفاده از اصول و مراسم خاصی آن نوع از خرما تبدیل به دسر، میان وعده یا وعده غذایی خاصی کنند که حتی خوردنش هم آداب و رسوم خاصی را می‌طلبد. گوجه سبز نیز به عنوان یکی از همین میوه‌های سوگلی که دو سه ماه از سال مهمان سفره‌ها است، مثل همه سوگلی‌های اقلیم‌های مختلف، خرده‌فرهنگ‌هایی را پیرامون خودش درست می‌کند که جالب توجه‌اند. از اسامی مختلفی که در هر مرحله از سیر رسیدن به خود می‌گیرد، تا غذاها و میان‌وعده‌هایی که در هر مرحله با آن درست می‌شود و تا خرده فرهنگ‌ها و آداب و رسومی که پیرامون آن شکل می‌گیرد. در این قسمت از هفتگ جام جم این خرده فرهنگ خوشمزه را با رسم شکل برایتان توضیح داده‌ایم.

شکوفه

شکوفه گوجه سبز برگ‌های لطیف و نازک سفید دارد با میانه سبز کم‌رنگ که زیبایی وصف‌ناپذیری را به درخت گوجه سبز می‌دهد. البته این زیبایی پر از ناز و کرشمه، خیلی وقت‌ها داد و اشک کشاورزها را درمی‌آورد. از آن‌جایی که در شرایط معمولی آب و هوا اواسط تا اواخر اسفند باز می‌شود و با کوچک‌ترین سرمایی که در اواخر اسفندماه طبیعی است، اصطلاحا «سرما می‌زند» یا «می‌سوزد» و دیگر آن سال از گوجه سبز خبری نیست.



گوجه سبز ریز

این شکل از گوجه سبز را یا بچه‌هایی که پدرشان باغ‌دار است خورده‌اند یا مرفهان بی‌دردی که حاضرند برای چند مثقال میوه نوبرانه پول گزاف بدهند. حالا چرا می‌گوییم بچه‌هایی که پدرشان باغ‌دار است؟ چون حتی خود باغ‌دارها هم زیاد به این گوجه‌سبزهای ریز دست نمی‌زنند، چرا که تا چند هفته بعد می‌توانند بسیار درشت‌تر از آن را از درخت بچینند و این اقتصادی‌تر است. این شکل از گوجه سبز که تقریبا اولین شکل بعد از شکوفه است که می‌شود به آن گوجه سبز گفت، هسته بسیار نرم و قابل خوردنی دارد که تلخی‌اش در ترکیب با ترشی میوه، طعم خاصی را به این میوه لاکچری می‌دهد.

گوجه سبز

چند هفته پس از آن گوجه سبزهای ریزی که با هسته می‌شود خورد و فقط بچه‌هایی که پدرشان باغ‌دار است یا مرفهان بی درد می‌خورند، چیزی سر شاخه‌های درخت عمل می‌آید که همه به نام گوجه سبز می‌شناسیم. گوجه سبز در واقع شکل نرسیده نوعی از آلو است که عاشقان این میوه اجازه نمی‌دهند چند هفته دیگر سر درخت بماند و برسد.

آلو

همه ما همیشه دوست داریم به اهداف‌مان در زندگی برسیم. به تقدیری که خدا برایمان تعیین کرده و چیزی که تمام عمر برای آن تلاش می‌کنیم. اما همیشه وسط راه رسیدن به این آرزوها دست‌هایی هستند که می‌آیند سر راه‌مان و این مسیر را قطع می‌کنند و مانع از رسیدن به مقصد می‌شوند. گوجه سبز بی‌نوا هم از همان موقع که سر درخت شکوفه می‌زند، مثل همه انواع مخلوقات خدا دلش می‌خواهد به آخر سیر تکامل خودش برسد و آلو بشود. اما از آن‌جایی که عاشقان نوع کال این میوه بسیار بیشتر از دوست‌داران نوع رسیده آن هستند، همیشه دست‌هایی سر راه تکامل این میوه می‌آیند و به بهانه نوبرانه مسیر رشد و تکامل آن را می‌برند.

لواشک

گوجه سبز در خانه کسانی که در اقلیم این میوه زندگی می‌کنند، حکم شلواری را دارد که به مرور شلوارک می‌شود و بعد دستمال و بعد دستگیره و آخر سر هم نخ دندان! از آن‌جایی که این میوه همیشه سال نیست، خانواده‌هایی که جان و بنیان‌شان به این میوه بسته است، کاری می‌کنند که آن را همیشه سال داشته باشند. بعضی نوع رسیده آن را خشک می‌کنند و آلو خشک به دست می‌آورند و برخی دیگر، آن را می‌پزند و هسته‌اش را می‌گیرند و شیره‌اش را پهن می‌کنند داخل سینی یا هر چه که بشود پهنش کرد و می‌گذارند در هوای آزاد یا زیر پنکه‌های فلزی قدیمی. یکی از خاطرات مشترک همه کسانی که بچگی‌شان به حسرت کشیدن کنار سینی‌های لواشک گذشته است، ناخنک زدن به سینی لواشکی است که هنوز خشک نشده.

آلو، آلوچه، قطره‌طلا

یکی از مشکلات جدی که مردم شهریار و برغان و کردان و دیگر جاهایی که گوجه سبز تولید می‌کنند با مردم دیگر شهرها دارند این است که این مردم غالبا فرق آلو، آلوچه و قطره طلا را نمی‌دانند. یک بار برای همیشه! آلو، رسیده گوجه سبز است. قطره طلا یک جور آلوی دیگر است که رنگش زرد است و فرق دارد و آلوچه نوعی فرآورده از آلو است که بسیاری از مردم به اشتباه آن را به گوجه سبز محترم نسبت می‌دهند!

خورشت گوجه سبز

یکی دیگر از مشتقات این میوه خوشمزه خورشت گوجه سبز با گوشت یا مرغ است که فقط در موقع خاصی از بهار هر سال پخته می‌شود و غذای اعیانی و سفارشی هر سفره‌ای است و اگر در بهار مهمان خانه‌ای از اقلیم گوجه سبز شدید و این غذا را جلوی‌تان گذاشتند، بدانید که در موضع نهایت احترام قرار گرفته شده‌اید.

دسر گوجه سبز

یکی از شکل‌های قدیمی خوردن گوجه سبز که گوجه‌سبزخورهای قدیمی آن را اختراع کرده‌اند، گوجه سبز کوبیده شده با نعنا است. پدربزرگ و مادربزرگ‌هایی که جوانی‌شان را به خوردن گوجه سبز تازه پای درخت سپری کرده‌اند، برای سال‌های پیری‌شان که سردی مزاج گوجه سبز اذیت‌شان می‌کند و دندان خوردن آن را ندارند، چیزی اختراع کرده‌اند که نه فقط برای خودشان بلکه برای همه عاشقان گوجه سبز و حتی کسانی که این میوه را دوست ندارند، دستاورد بزرگی است. در تهیه این میان وعده، هسته گوجه سبزها را درمی‌آورند و آن‌ها را داخل یک قابلمه در دار می‌ریزند و نعنا و نمک را اضافه می‌کنند. سپس در قابلمه را بسته و آن را به قدری تکان می‌دهند که گوجه سبزها با نعنا کوبیده شوند. سپس آن را با چند پر نعنای تازه سرو می‌کنند.