

# «بیزه»؛ قطب تند و تیز ایران

دربار هروستایی که با داشتن مزرعه‌های فلفل و ۳۰ کارگاه فلفل کوبی فعال به یکی از قطب‌های این گیاه تند در کشور تبدیل شده و این روزها مردم آنجا مشغول برداشت و فراوری فلفل هستند



د ر زندگی سلام امروز بخوانیم:

## موهات چرا سفید شده ر فبق؟!

### واکاوی قتل پسر شیشه‌ای توسط پدرش

به‌یمنانه خبرساز شدن ماجرای پدری که با وارد کردن ضربات متعدد چاقو پسر معتادش را کشته، از رفتار اصولی با فرزند معتاد گفتیم

### خانمم به صورت ناشناس پیام عاشقانه

### داد و گند زدم

### طنز! بودجه منو اذیت نکنین!

خانواری و کسب و کار جالب‌شان بخوانید، پرورنده امروز می‌تواند یک سفرنامه کاغذی جمع و جور به سرزمین فلفل باشد. سرزمین کوچک و کهنی که مردمش هم در سفره و هم در کار عاشق فلفل هستند و هر ساله عکاسان زیادی در این فصل به بیزه می‌آیند تا با گشت و گذار در روستا بتوانند منظره‌های منحصر به فردی از برداشت، خشک کردن و فلفل کوبی‌های این روستا را ثبت کنند. طوری که این روزها هر عکسی از بیزه بیرون می‌آید، فلفل‌ها حضور پررنگی در قاب دارند و رنگ و لعاب خاصی به آن داده‌اند. درباره این روستا و کسب و کار مردمش با «سید تقی هاشمی اصل» رئیس شورای ۴۷ ساله روستای بیزه گفت و گو کردیم و اطلاعاتی به دست آوریم که حسابی خواندنی است.

## بیزه‌ای‌ها به غیر از فلفل، مرزه و زیره هم می‌کاشتند

به فلفل قرمز تغییر رنگ می‌دهد. این روند تا قبل از فصل سرما ادامه دارد و بسته به شرایط آب و هوا فلفل سبزهایی را که قرمز می‌شوند، دوره‌ای جمع و در بیابان خشک می‌کنند. بعد هم برای پودر کردن به فلفل کوبی می‌برند. البته فلفل محصول و تجارت عمده بیزه است. قبلا این جا گندم و مرزه هم زیادی می‌کاشتند. اما الان به خاطر کمبود آب یک سری از اهالی روستا از هندوستان، زردچوبه نساییده، زیره و ادویه جات دیگر را وارد کرده، در آسیاب‌های سنگی پودر و بسته بندی می‌کنند. اسپند هم یکی دیگر از محصولاتی است که در بیزه بسته بندی و روانه بازار می‌شود.

«فلفل بیزه قرمز، درشت و تند است اما فلفلی که از بندرعباس می‌آید فلفل پاپریکا و شیرین است. البته این منطقه یک نوع فلفل تند هم دارد. فلفل اسلام شهر، ورامین و کرج هم دلمه است.» هاشمی اصل با این توضیح در باره کشت فلفل در بیزه می‌گوید: «در بیزه، کار کاشت در زمین‌هایی که زیر کشت فلفل هستند، از اسفند تا فروردین هر سال شروع می‌شود. بعد از آبیاری فلفل‌ها در مرداد و شهریور ماه وقتی بوته‌های فلفل، بزرگ می‌شوند نوبت وجین کردن و جمع‌آوری آن‌هاست. بوته‌ها هر ۱۵، ۱۰ روز یک بار شکوفه می‌دهد، فلفل سبزی می‌شود و بعد از مدتی هم

بسته بندی می‌کردند تا آماده ار سال به بازارهای هدف شود و حالا در بیزه اتفاقات دیگری هم افتاده. فلفل، یک محصول آب دوست است اما چندسالی می‌شود که قنات‌ها در بیزه کم آب تر شده‌اند و دیگر نمی‌شود مثل قبل در مزرعه‌ها، فلفل کاشت ولی این باعث نشده است مردم بیزه، از تجارت تند و تیز خود دست بکشند. حالا کسب و کار خیلی‌ها در این روستا به غیر از کاشت، خرید و فروش فلفل از نقاط مختلف کشور و تجارت آن به بیزه یا کارخانه‌هاست. خلاصه این که محصول فلفل در گذشته و تجارت آن در دوره فعلی، روستای بیزه را در سطح استان خراسان رضوی و کشور شاخص کرده و خیلی‌ها این روستا را به نام قطب فلفل می‌شناسند. اگر می‌خواهید درباره این روستای ۳۹۵



## [...]

**اولین بار شاید حدود ۳۵،۳۰ سال قبل کسب و کار مردم، کاشت و برداشت و آسیاب فلفل شد اما این که چه کسی باعث شد این کار در بیزه به تجارت تبدیل شود، نمی‌دانیم**

## فلفل، کسب و کار مردم بیزه است

«کسب و کار حدود ۳۰ تا ۴۰ درصد مردم بیزه، کاشت فلفل و تجارت آن است. بقیه کشاورز هستند، بخشی از جمعیت روستا هم سالخورده‌اند و از دور کار کردن خارج شده‌اند. قبلا بیزه پر از چشمه‌های آب بود و فلفل قرمز در منطقه کشت می‌شد اما الان قنات‌ها کم آب شدند و خشکسالی تعداد مزرعه‌های فلفل را کم کرده است.» هاشمی اصل با این مقدمه از رونق تجارت فلفل در بیزه می‌گوید: «فصل برداشت فلفل‌های مختلف در کشور متفاوت است. بعضی اهالی روستا که در کار تجارت فلفل هستند، در فصل‌های مختلف، فلفل مناطق گوناگون را می‌خرند و بنا



فصل فلفل‌های کرج، اسلام‌شهر و ورامین است و بیزه‌ای‌ها بعد از آن به سراغ فلفل‌های منطقه خودمان یعنی جوی، جغتای و داورزن می‌روند و بعد هم فلفل شاهرود. این فلفل‌ها را در فصول مختلف سال می‌خرند و خشک می‌کنند. البته نوع فلفل‌ها متفاوت است.»



## تبدیل فلفل به پودر، سوزناک است

قبلا که قنات‌ها، آب کشاورزی به دردیخوری داشت همه در بیزه مزرعه فلفل داشتند اما الان نه. البته باز هم بیشتر مردم، کسب و کارشان فلفل است. خشک کردن فلفل زیاد در دسر ندارد چون آن را رو به آفتاب پهن می‌کنند و خشک می‌شود. اما وقتی فلفل‌های خشک شده را انبار و بعد آسیاب می‌کنند، خیلی سخت است. پودر فلفل، چشم‌رامی سوزاند، آدم را به سرفه می‌اندازد و آماده کردن آن به صورت پودر، چالش‌های زیادی دارد. به نظر من واقعا جزو مشاغل سخت است.»



را آسیاب می‌کردند تا فلفل‌ها به حالت پودری که قابل مصرف است در بیایند. مرحله بعدی بسته بندی است که گاهی به صورت عمده صورت می‌گیرد و بعضی‌ها هم خودشان کارگاه بسته بندی در ابعاد کوچک تر دارند.

## می‌خواهیم فلفل کوبی‌ها را

## از روستا خارج کنیم



رئیس شورای روستای بیزه با اشاره به این که قصد دارند کارگاه‌های فلفل کوبی را به خارج از روستا منتقل کنند، توضیحاتی درباره این طرح و دلایل آن ارائه می‌دهد: «ما برای این که کارگاه‌های فلفل کوبی را از حالت سنتی در بیاوریم، داریم روی تعریف ناحیه صنعتی کار می‌کنیم. آب و برق آن هم در دست شده و الان ۵ سال است پیگیر یک زمین هستیم تا دولت آن را با قیمت مناسب واگذار کند و کارگاه‌ها را به خارج از روستا انتقال بدهیم. این طور فرایند کاشت و برداشت و فراوری فلفل از مرحله جمع‌آوری تا آسیاب شدن، صفر تا صد به صورت صنعتی انجام و به روز می‌شود. الان کارگاه‌ها طوری است که طبقه بالا حالت مسکونی دارد و طبقه پایین آسیاب و کارگاه است و بیشتر شبیه مشاغل خانگی است. حتی جزو این مشاغل هم به حساب نمی‌آید. این فلفل کوبی‌ها نزدیک مناطق مسکونی هستند و چالش‌هایی را ایجاد می‌کنند به همین دلیل قصدمان این است کارگاه‌ها را از روستا جدا کنیم. اگر دولت حمایت کند این سنت و تجارت در روستا پایدار باقی می‌ماند و می‌توانیم واقعا به قطب فلفل تبدیل شویم. اما اگر مسائلی مانند مالیات بر ارزش افزوده به همین منوالی که دارانجام می‌شود، باشد فاتحه این تجارت خوانده است. سال گذشته مالیات‌های عجیبی برای بعضی جوان‌ها که در تجارت فلفل بودند، برپند و آن‌ها هم این کار را رها کردند و از روستا رفتند. اگر اراده دولت روی ماندن و زندگی در روستاست، باید از این کارگاه‌ها حمایت کند.»



## یک بار در بیزه از آسمان، گندم باریده است!

بیشتر غذاهای مردم بیزه است. «او در ادامه جاذبه‌های بیزه را این طور معرفی می‌کند: «بیزه مزرعه‌های فلفل و کارگاه‌های فلفل کوبی دارد که می‌تواند برای گشت و گذار جالب باشد. مادر روستا یک درخت سرو کهن سال (به گویش محلی گلی) داریم که در شمال روستا قد کشیده و در میراث طبیعی کشور ثبت شده است. قدمت بیزه خیلی زیاد است و بیشتر اهالی روستا سید هستند. اصلا به بیزه دارالسادات بیزه می‌گفته‌اند. یک روایت عجیب درباره روستا وجود دارد که در زمان عالم ربانی سید محمدحسن بیزه‌ای سبزواری (قرن هفتم هجری) اتفاق افتاده است. مقبره او در روستای بیزه است. می‌گویند در دوره سید محمدحسن، مردم آن قدر در ستکار بودند که یک بار به جای باران از آسمان، گندم باریده است. حتی بعضی اهالی تا چند وقت نمونه‌هایی از گندم داشتند و آن را مبرک می‌دانستند.»

مردم بیزه چندسالی است به خاطر تجارت تند و تیزشان، جشنواره فلفل هم راه اندازی کرده‌اند و در این جشنواره از کشت فلفل و محصولاتشان می‌گویند. از هاشمی اصل درباره تاثیر کاشت و فراوری فلفل قرمز در سبک زندگی مردم بیزه می‌پرسم و او یک ماجرای بامزه را تعریف می‌کند: «از قدیم در بیزه فلفل قرمز می‌کاشتند و به همین خاطر غذاهای این روستا خیلی تند است. الان فصل در دست کردن سس فلفل قرمز تند است. مردم با همین فلفل‌هایی که از بوته جدا می‌کنند، سس درست می‌کنند و آن را با اشکنه، آبگوشت و حتی ماکارونی می‌خورند. فلفل و سس آن چاشنی

## [...]

**کسب و کار حدود ۳۰ تا ۴۰ درصد مردم بیزه، کاشت فلفل و تجارت آن است. بقیه کشاورز هستند، بخشی از جمعیت روستا هم سالخورده‌اند و از دور کار کردن خارج شده‌اند. قبلا بیزه پر از چشمه‌های آب بود و فلفل قرمز در منطقه کشت می‌شد اما الان قنات‌ها کم آب شدند و خشکسالی تعداد مزرعه‌های فلفل را کم کرده است**

## [...]

**از قدیم در بیزه فلفل قرمز می‌کاشتند و به همین دلیل غذاهای این روستا خیلی تند است. الان فصل درست کردن سس فلفل قرمز تند است. مردم با همین فلفل‌هایی که از بوته جدا می‌کنند، سس درست می‌کنند و آن را با اشکنه، آبگوشت و حتی ماکارونی می‌خورند. فلفل و سس آن چاشنی بیشتر غذاهای مردم بیزه است**