

پیچ و تاب عطر بهارنارنج در مازندران



این روزها عطر شکوفه های بهار نارنج در کوچه باغ های شهرهای مازندران پیچیده است و مردم این دیار نیز با پهن کردن انواع پارچه زیر درختان به جمع آوری گلبرگ های آن پرداخته تا در تهیه مربا و یا عرق گیری استفاده کنند.

گلبرگ های ضخیم بهار نارنج، زبانه ای شکل به رنگ سفید متمایل به زرد است که بر روی آنها حفره های ترشخی اسانس را به روشنی می توان دید.

گل های نارنج در ایران به نام بهار نارنج مشهور بوده که قسمت مهم موارد استفاده از آن است.

در اردیبهشت ماه گل های بهار نارنج شکفته میشوند و این گلها برای تهیه مربا و عرق بهار نارنج استفاده می گردد.

نارنج درختی است به ارتفاع ۴ الی ۶ متر همیشه سبز، بدون کرک با ساقه ای دارای پوست تقریباً صاف متمایل به خاکستری؛ برگ های پایا،

متناوب با انتهای نوک دار و کناره‌های دالبری به رنگ سبز تیره و براق است.

این گیاه بومی مناطق استوایی آسیا از جمله هند و چین است و در مناطق گرم و نیم‌گرم به خوبی رشد می‌کند، در اسپانیا، جنوب آمریکا، کالیفرنیا، برزیل، ایتالیا و همچنین در نقاطی از ایران از جمله استان‌های گیلان، مازندران، گلستان و فارس رویش دارد و امروزه به طور وسیع در دیگر مناطق مثل مدیترانه کشت می‌شود.

میوه این درخت دارای سطح پوست میوه ناصاف و برجستگی‌های کوچک به رنگ زرد نارنجی و گوشت ترش و نسبتاً تلخ است.

گل‌های بهار نارنج به صورت منفرد و یا چندتایی در طول محور شاخه‌ها قرار گرفته‌اند. این گل‌ها، معطر، ترد و شکننده و کاسه‌ای شکل با ۵ لوب و جامی سفیدرنگ متشکل از ۵ گلبرگ می‌باشند.

یک شهروند تنکابنی در حالی که برای پهن کردن پارچه بزرگی در زیر درختان نارنج برای جمع آوری شکوفه های آن تلاش می کند به خبرنگار ایرنا گفت: جمع آوری شکوفه های بهارنارنج برای درست کردن مربا و عرق گیری انجام می شود و از کاری که می کنم لذت می برم.

پروانه همرنگ به برگزاری جشنواره بهار نارنج در این شهرستان اشاره کرد و افزود: هر ساله در اردیبهشت ماه این جشنواره برگزار می شود و محصولات زیادی که مرتبط با بهار نارنج باشد برای فروش در آنجا عرضه می شود.

وی اظهار داشت: عرق گیری بهار نارنج را به شیوه سنتی در همین جشنواره آموزش می دادند و من هم که علاقه زیادی در این زمینه داشتم آن را یاد گرفتم.

این شهروند تنکابنی فروش شکوفه های بهار نارنج را یکی از منابع درآمدی مردم روستاهای منطقه برشمرد و خاطرنشان کرد: از آنجایی که درخت بهار نارنج در حوزه شهری کم است و مردم علاقه زیادی به درست کردن مربای آن دارند، برخی روستاییان با جمع آوری این شکوفه ها از باغ های خود و عرضه آن در شهر به امرار معاش می پردازند.

وی یادآور شد: از عرق بهار نارنج برای درست کردن شربت در تابستان و یا برای تسکین برخی دردها استفاده می کنم که بسیار مفید است.

یک دانش آموخته طب سنتی با گرم و خشک دانستن طبیعت عرق بهار نارنج به خبرنگار ایرنا گفت: عرق بهار نارنج موجب ایجاد تفریح و تقویت در مزاج مغز و قلب می شود و برای افرادی که ضعف قلب و دلهره و اضطراب یا حالت منگی در مغز دارند می‌توان تجویز کرد.

مریم کوهستانی افزود: به دلیل گرم و خشک بودن طبیعت عرق بهار نارنج، اگر افراد گرم مزاج به بهانه تقویت قلب و مغز و استفاده از آثار ضد اضطرابی آن از این عرق استفاده کنند ممکن است بیقراری

و گرمای بدن آنها تشدید شود.

وی با اشاره به اینکه عرق بهار نارنج در ظروف مسی قلع اندود تا هفت سال و در ظروف شیشه ای فقط تا یکسال قابلیت نگهداری دارد ، اظهار داشت : از عرق بهار نارنج برای کاهش درد سینه ، تپش قلب ، قولنج، تقویت اشتها و از بین بردن آروغ و نفخ معده نیز استفاده میشود.

کوهستانی خاطرنشان کرد: گل و روغن بهار نارنج برای درمان مشکلات معده و عصبی، نقرس، زخم دهان و آرامبخش برای تنشهای عصبی و کمخوابی بسیار مفید است.

وی به کسانی که مشکل بی خوابی دارند توصیه کرد که حتما قبل از خواب مقداری عرق بهارنارنج بنوشند.

یک کارشناس صنایع غذایی، لینالول ۳۴ درصد، لینالیل ۱۷ درصد، استات ۶ درصد، لیمونن ۱۵ درصد و همچنین پینن، نرولیدل، ژرانیول، نرول، متیل آنترانیلات، ایندول، سیترال، فارنه سول، و جاسمون را از ترکیبات شیمیایی اسانس گل بهارنارنج عنوان کرد.

مریم منصوری در گفت و گو با خبرنگار ایرنا افزود: مربای بهار نارنج مقوی معده و ضد تشنج است و بهتر است در درست کردن آن از شکر کمتری استفاده شود.

وی اظهار داشت: عرق بهار نارنج برای معطر کردن شربت ها استفاده می شود و به عنوان ماده معطر در شکلات سازی ، داروسازی و نوشابه سازی نیز مورد استفاده قرار می گیرد.

به گفته این کارشناس، در روزهای گرم تابستان که دمای هوا بالا میرود و میزان تعریق بدن زیاد میشود، بهتر است هر روز نصف لیوان عرق بهارنارنج را با نصف لیوان آب مخلوط کرده و آن را با یک قاشق سکنجبین شیرین کرده و میل شود.

وی یادآور شد: شکوفه های بهار نارنج دارای عمر کوتاهی هستند بنابراین برای صنایع تبدیلی آن چنان مقرون به صرفه نیست اما می توان بر روی مشاغل خانگی حساب ویژه ای باز کرد.