

پای صحبت یکی از تولید کنندگان قوتو؛ مردم از قوتو، خاطره‌های شیرین دارند

هدی رضوانی پور

گزارش

قوتو در طعم‌های متنوعی تولید می‌شود. قوتوی چهل گیاه که مقوی‌ترین و اصلی‌ترین نوع قوتو هست از موادی مثل کنجد، تخم آفتابگردان سیاه، هل سیاه، هل سبز، خشخاش، تخم خرفه، تخم کاهو، تخم کتان، دارچین، زنجبیل، تخم گشنیز و... تهیه می‌شود. پایه اصلی سایر قوتوها هم همین مواد است و بسته به نوع هریک بعضی از مواد مثل پسته، نارگیل، گل گاوزبان و... به آن اضافه می‌شود. این مواد باید شسته و بوداده شود، به همان میزان به آن شکر اضافه شود و در آسیاب به پودری تبدیل شود که به آن قوتو می‌گویند.

قوتو چه انواعی دارد و در حال حاضر بیشتر کدام نوع آن در بازار خریدار دارد؟

قبلاً فقط دو نوع قوتوی چهل گیاه و نخودی وجود داشت اما الان با توجه به پیشرفت جامعه مدل‌های متنوعی از قوتو مثل قوتوی پسته‌ای، نخود و نارگیل، خشخاشی، کنجدی، بادامی، گل گاوزبان، گل محمدی، زعفرانی و... هم تولید می‌شود. برای درست کردن هر نوع قوتو مواد خاصی در نظر گرفته می‌شود. مثلاً برای چهل گیاه یک سری مواد که در سوال قبل گفتم استفاده می‌شود که پایه اکثر مدل‌های قوتو را تشکیل می‌دهد و در حال حاضر هم همین قوتوی چهل گیاه بیشتر خریدار دارد و ویژه در ذائقه مردم استان کرمان.

شما تولید کننده هم هستید یا فقط فروشنده؟

به طور کلی هم تولیدکننده و هم فروشنده هستیم. مشتری‌های زیادی از شهرهای دیگر هم داریم که تلفنی سفارش می‌دهند و از طریق پست برایشان قوتو ارسال می‌کنم. قوتو علاوه بر استان کرمان در بسیاری از استان‌های کشور هم طرفدار دارد و این خوراکی محبوب را دوست دارند.

جدیداً قوتو را بصورت قرص و فشرده هم تولید می‌کنند. با قوتوی قرصی موافقت یا پودری؟

بله. قوتو را با دستگاه پرس به حالت قالبی در می‌آورند که به نظرم برای مجالس و شب‌نشینی‌ها جالب‌تر و راحت‌تر هست. البته بیشتر برای مردم استان‌های دیگر که با خوردن قوتوی پودری مشکل دارند. من قوتوی پودری را ترجیح می‌دهم. شاید چون استان کرمانی هستیم و ذائقه‌مان به نوع پودری عادت دارد. البته هرچه بیشتر به جلو می‌رویم مواد غذایی از حالت فله در آمده و به سمت

سیرجان یکی از شهرهای سنتی و قدیمی استان کرمان است که در آن تنوع سوغاتی‌ها و خوراکی‌های سنتی را به وفور می‌توان دید. یکی از این خوراکی‌های سنتی قوتو است که قدمت صدساله ای در سیرجان دارد. معمولاً از آن برای مراسم شب عید، جشن ولادت نوزاد و در مراسم‌های مختلف استفاده می‌شود. تهیه قوتو یکی از مشاغلی است که سیرجانی‌ها سعی کرده‌اند آن را تاکنون حفظ کنند و امید است که این سنت زیبا و قدیمی همچنان باقی بماند تا بدست آیندگان برسد. اگر سری به راسته بازار قوتوی سیرجان زده باشید تنوع قوتوهای رنگارنگ چشم شما را خیره می‌کند و بعید نیست که در شما این وسوسه ایجاد شود تا طعم این قوتوهای متنوع را تست کنید. معین قائمی ۹ سال است که در حوزه تولید قوتو فعالیت دارد و از انتخاب خود راضی است چراکه شغل خود را شغل شیرینی می‌داند و تجربه‌های متفاوتی در این چند سال پشت سر گذاشته. او در گفتگوی پیش رو از قوتو و هر چیزی که به قوتو مربوط است؛ برایمان می‌گوید.

چه شد به سراغ این شغل رفتید؟ آیا علاقمند بودید یا شغل خانوادگی‌تان است؟

کی‌شود گفت شغل خانوادگی است. پدر بزرگ، عموها و پدرم از بازاری‌های قدیم سیرجان هستند و در صنف‌های دیگر در بازار مشغولند. من هم این شغل را از پدر و برادر بزرگترم یاد گرفتم. در کودکی شاگرد آن‌ها بودم تا زمانی که مهارت کافی در این شغل پیدا کردم و مستقل شدم. البته هنوز هم خودم را شاگرد آن‌ها می‌دانم.

ز انتخاب شغل خود پشیمان نیستید؟

خیر. تقریباً ۹ سال است که در این شغل مشغول هستم و در کنارش دانشگاه را هم ادامه دادم. می‌شود گفت تمام اساتید و دوستانم از مشتریانم هستند. حتی آگه چیزی لازم نداشته باشند گاهی به بازار می‌آیند و قدم می‌زنند و یاد کودکی می‌کنند و از خاطرات و زمان قدیم برایم تعریف می‌کنند. این برای من لذت بخش هست. همین که بازار قوتوها و این شغل، خاطرات مردم را زنده می‌کند. پشیمان نیستم چون مردم شغل ما را دوست دارند و همیشه به خوبی از آن یاد می‌کنند و خاطره‌های شیرین دارند از این خوراکی و این شغل شیرین.

مراحل تهیه قوتو و موادی که قوتو از آن تهیه می‌شود را توضیح دهید.