

نشای بادمجان هم حساب و کتاب می‌خواهد حاج اکبر و نشای ونگون!

بادمجان یکی از محصولات کشاورزی سمنان است که هنوز به روش سنتی کشت می‌شود. البته بادمجانی که به روش سنتی کشت می‌شود، طعم خاص خود را هم دارد. در این روش پس از شخم‌زدن زمین و آماده‌سازی آن، جوی‌هایی به عمق تقریباً ۳۰ سانتی‌متر و عرض ۴۰ سانتی‌متر درمی‌آورند و آن را پر آب می‌کنند. سپس نشاهای بادمجان را از خزانه بیرون می‌آورند و در لبه‌های جوی‌های پر آب در زمین کشت می‌کنند.



آقا رضا که کشاورز ماهری بود، می‌گفت فاصله بین هر دو نشا ۲۵ سانتی‌متر است. یعنی برای هر متر به چهار نشا نیاز است. با محاسبه طول مسیری که نشا می‌شود، به راحتی می‌توان تعداد دقیق نشاها را حساب کرد. در آخر برای اینکه احتمال خراب شدن بعضی از نشاها وجود دارد، چند نشای اضافه هم در نظر می‌گیریم. مثلاً اگر طول مسیر نشاکاری ۱۲۰ متر باشد، ۴۸۰ نشای اصلی نیاز داریم و ۲۰ نشا هم برای خطاهای احتمالی، و در نهایت به ۵۰۰ نشا نیاز داریم.



این مراحل باید به سرعت انجام شوند تا نشاها سبز شوند. به همین منظور همسایه‌ها و دوستان به کمک هم می‌آیند تا هم کار بهتر انجام شود و هم هزینه‌های کارگری کاهش پیدا کند. حاج اکبر، همسایه ما هم امسال همانند هر سال زمین‌ها را آماده کرده بود که بادمجان‌ها را نشا کند. همسایه‌ها هم آمده بودند و پس از پرشدن جوی‌های آب مشغول نشاکاری شدند. اما پس از مدتی نشا تمام شد و حاج اکبر پسر خود را فرستاد تا ۱۰۰ نشای دیگر بیاورد. در این مدت همسایه‌ها معطل شدند تا نشاها برسد. کار را شروع کردند، اما باز هم پس از مدتی نشا تمام شد. دوباره پسر حاج اکبر رفت و پس از مدتی با نشا برگشت. در این مدت حاج اکبر و همسایه‌ها حساسی عصبانی شده بودند، چرا که همه از کارهای خود عقب مانده بودند.



البته حاج اکبر کشاورز قابلی است، اما چون چندی قبل به بیماری کرونا مبتلا شده بود، نتوانسته بود به این جزئیات بپردازد. این یک مورد کوچک بود که نشان داد محاسبه و پیش‌بینی نکردن چه ضررهایی دارد. اما اگر همه کشاورزان همین کار را بکنند، در کل به کشور ضرر بزرگی وارد می‌شود که جبران آن سخت است.

