

بافق؛ جایی که درخت نخل، قربانی مهمان‌نوازی می‌شود

در دل کویر، جایی که آب کمیاب است و مهمان کمیاب‌تر، سنتی شکل گرفته که گویای شکوه مهمان‌نوازی مردمان بافق است. عشایر برای استقبال از مهمانان خاص، گوسفندی قربانی می‌کنند؛ اما در شهرستان بافق از توابع یزد، رسم متفاوتی دارند: درخت نخل قربانی می‌شود.

به گزارش خبرنگاران گروه جامعه خبرگزاری گزارش خبر، در بافق بعد از انتخاب خرماي نر، سر آن را می‌زنند، تا دل سفیدش و پنیر نخل نام دارد و پیشکش مهمان شود. طعمی سرد از دل کویری گرم. در میانه تنه نخل، مغز ترد و شیرینی وجود دارد که شیرین و گس است که به آن "پنیر نخل" گفته می‌شود و بسیار مقوی و گران‌قیمت است. که برای دستیابی به آن معمولاً سر درخت را می‌اندازند و برگ‌ها و لیف‌های دور برگ‌ها را تا رسیدن به میانه و پنیر نخل، جدا می‌کنند.

نخل؛ موجودی زنده با روح انسان‌وار

محمد حسین درویشی، نخل‌دار باتجربه بافق، می‌گوید درخت خرما چیزی فراتر از یک گیاه است. او ویژگی‌هایی از نخل را برمی‌شمارد که عجیب شبیه انسانند؛ نخل نیز "زایمان" می‌کند، با خوشه‌هایی که در بهار متولد می‌شوند.

برخلاف سایر درختان، اگر سر نخل را قطع کنید، جانش را می‌گیرد. دل سفید درون تنه‌ی نخل وظیفه تغذیه شاخه‌ها و خوشه‌های خرما را دارد و همان دل، منبع پنیر خرماسست؛ ماده‌ای خوراکی با طبع سرد و نادر.

پنیر نخل یا بقولی (غاپ) سوغات لذیذی که از دل نخل بیرون می‌آید و بسیار مقوی است. هر نخل ۳ تا ۱۰ کیلوگرم پنیر دارد و پنیر نخل تمام خواص خرما را دارد یعنی سرشار از قند و مواد معدنی ویتامین کالری و آهن است

پنیر نخل که در واقع مریستم انتهایی نخل بوده بسیار مقوی و عامل رشد و نمو و تولید برگ و میوه جدید است. مریستم که یکی از حساس‌ترین بخش‌های گیاهی بوده در صورت آسیب دیدن باعث مرگ گیاه می‌شود.

نخل داران آن دسته از نخل‌هایی را که زمان ثمردهی آنها تمام شده است قطع می‌کنند و پنیر آن را که در قسمت انتهایی تنه نخل است بیرون آورده و استفاده می‌کنند.

ضیافت پنیر نخل؛ سرو بر لیف و با طعم شیر و سکنجبین

مردمان کویر در مهمانی‌های خاص، تنه نخل را می‌تراشند تا به پنیر دل آن برسند. این پنیر را قطعه‌قطعه کرده، روی لیف نخل قرار می‌دهند و همراه شیر و سکنجبین سرو می‌کنند. تقابل طبع گرم خرما و سرد پنیرش، تصویریست از تعادل در طبع طبیعت.

نخل در خدمت زندگی؛ از صنایع دستی تا آتش‌زنه

به گفته این کشاورز فعال، درخت نخل چیزی برای دور ریختن ندارد. لیف‌هایی ظریف به نام «سیس» در میان تنه و شاخه‌ها دیده می‌شود که هم صنایع دستی ساخته می‌شود، هم پادری، هم آتش‌زنه.

برخی باور دارند نام «بافق» ریشه در "بافته" دارد، نشانه‌ای از هنر دستی مردم آن؛ گروهی دیگر آن را از "بافق" گرفته‌اند، جایی که طلوع و غروب خورشید چشم‌نواز است و مقصدیست برای سفر به سوی نور.

آیین نوروزی؛ زایمان نخل و خوراکی بی‌نظیر

در ایام نوروز و روز طبیعت، پس از آنکه نخل‌های ماده خوشه می‌دهند، اهالی به سراغ نخل‌های نری می‌روند که زایمان نکرده‌اند. قربانی‌شان می‌کنند تا پنیر آن را به‌عنوان خوراکی نوبرانه بر سر سفره آورند.

قدمت ۵ هزار ساله؛ نخل از دل تاریخ تا سرزمین چین

نخلستان‌ها قدمتی پنج‌هزار ساله دارند. از الواح گلی تا متون ساسانی، همه از حضور خرما در ایران سخن می‌گویند. منابع چینی نیز از نخل ایرانی با نام "دنان" یاد کرده‌اند؛ و جالب آنکه در سده نهم میلادی، ایرانیان آن را به چین برده‌اند و کشاورزی‌اش را گسترش داده‌اند. حتی در اروپا، اسپانیا پیشینه‌ای ماندگار در کشت خرما دارد.