عکس‌ها: ایران

«لیقوانی‌ها» فرمول سری خود را لو نمی‌دهند

سفر به سرزمین پنیر

حمید حاجی‌پور
روزنامه نگار

دبه‌های بزرگ فلزی شیر، مقابل کارگاه‌های پنیرسازی قطار شده‌اند. تا چند ساعت دیگر از شیر گوسفندی، پنیر خوش طعم و لذیذی به عمل خواهد آمد که سال‌هاست نه تنها در کشور که در خیلی از نقاط جهان هم اسم و رسمی به هم زده است. اینجا قطب پنیرسازی کشور است؛ روستایی در دامنه کوهستان سهند و بزرگ‌ترین روستای آذربایجان‌شرقی؛ لیقوان.

روستای «لیقوان» به پنیرش شهره است ولی این سؤال ذهن هرکسی را به خود مشغول می‌کند که مگر یک روستا چقدر تولید دارد که می‌تواند این همه بازار تقاضا را تأمین کند؟

■ سفر به سرزمین پنیر

از تبریز تا روستای تاریخی لیقوان ۳۶ کیلومتر است. برای رسیدن به این روستا باید از شهر «باسمنج» و روستاهای «هروی» که محلی‌ها به آن «هربی» می‌گویند و همین‌طور «بیرق» عبور کنیم؛ از جاده‌ای کوهستانی و از میان کوه‌های سر به فلک کشیده با چمن سبز مخملی و رودخانه «مهران رود» و باغ‌های سیب و گیلاس و زردآلو.

ویلاسازی به طبیعت زیبای این منطقه هم رحم نکرده. از باسمنج تا ۱۵ کیلومتری لیقوان ویلاها درحال پیشروی هستند و زیباترین زمین‌ها را به تصرف خود درآورده‌اند. از شانس، جاده باریک اما آسفالت درست و حسابی دارد. در طول مسیر، وانت‌بارهای زیادی را می‌بینم که به سوی لیقوان می‌روند. بارشان دبه‌های فلزی شیر است، گویی همه اهالی منطقه گوسفندان را می‌دوشند و شیرش را می‌فرستند لیقوان.

پس از چند دقیقه، روستایی نمایان می‌شود پلکانی شبیه به ماسوله گیلان و البته بزرگ‌تر از آن. راننده می‌گوید: «ما به این طور روستاها می‌گوییم طبقه‌ای. بارندگی در مناطق کوهستانی زیاد است و معمولاً تبدیل به سیل می‌شود. به همین دلیل خانه‌ها را روی هم و این طور طبقه‌ای می‌سازند.»

تا چشم کار می‌کند مغازه‌های لبنیاتی است که مقابل‌شان دبه‌های بزرگ شیر گذاشته‌اند. چند کارگاه هم در خیابان اصلی روستای ۸ هزار نفری لیقوان دیده می‌شود که پارچه‌های بزرگ سفید رنگی شبیه به پارچه‌های تنظیف را روی طناب پهن کرده‌اند.

اهالی منطقه هر کدام با پای پیاده یا اسب و قاطر یا وانت‌بار برای کارگاه‌های پنیرسازی شیر می‌آورند و حضورشان روستا را شلوغ‌تر از حالت عادی کرده. دبه‌ها را روی ترازو می‌گذارند و برای هر کیلو ۵ هزار تومان می‌گیرند. هر دبه فلزی که محلی‌ها به آن «پوتوق» می‌گویند، بین ۱۰ تا ۳۰ کیلو گنجایش شیر دارد.

مغازه‌ای که در آن پوتوق‌های شیر پشت هم قطار شده‌اند نظرم را به خود جلب می‌کند. مغازه‌دار پوتوق‌ها را وزن می‌کند و توی دفترچه‌ای وزن آنها را می‌نویسد و دبه خالی و دفترچه مهر شده را تحویل صاحبش می‌دهد. ۱۵ دقیقه‌ای که نظاره‌گر این کار هستم نزدیک به ۱۵۰ کیلو شیر گوسفندی خرید و فروش می‌شود!

از کریم ابطحی ۳۵ ساله درباره فعالیت کارگاه‌های پنیرسازی لیقوان می‌پرسم. می‌گوید: «بیشتر اهالی روستا در کار پنیر هستند و البته هر کدام به نوعی. برخی گوسفند پرورش می‌دهند و شیرش را به ما می‌فروشند و تعدادی هم توی کارگاه‌ها مشغول به کار می‌شوند که ۵ ماه از سال شبانه‌روزی پنیر تولید می‌کنند. از اواخر زمستان تا اوایل تابستان که گوسفندها شیر دارند، کار ماهم ادامه دارد وقتی هم شیر تمام شد، کار تولید تمام می‌شود و زمان فروش پنیر فرا می‌رسد.

- برای تهیه یک کیلو پنیر چند کیلو شیر مصرف می‌شود؟

- ۳ کیلو و نیم تا چهار کیلو.

- معمولاً هر روز چند کیلو شیر می‌خرید؟

- هر چقدر که دامداران برای ما شیر بیاورند، می‌خریم. روزی دست‌کم ۵۰۰ کیلو خرید داریم. گاهی شده روزی تا ۲ تن هم شیر خریده‌ایم.

- چه فرقی بین پنیر لیقوان با پنیر مناطق دیگر است؟

- برای تهیه پنیر لیقوان که قدمتی بیش از هزار سال دارد از شیر خالص گوسفند استفاده می‌کنند که کیفیت بهتری نسبت به شیر بز و گاو دارد. در مناطق دیگر شیر گاو و گوسفند را باهم مخلوط می‌کنند و کیفیت آن پایین می‌آید. باید این را هم بگویم که شیر گوسفندان منطقه لیقوان و روستاهای همجوارش به این خاطر که منطقه چراگاه‌های فوق‌العاده‌ای دارد کیفیت به مراتب بهتری نسبت به گوسفندان دیگر دارد. در ضمن ما از شیر گوسفندان قرمز رنگ که به آنها «قزل قویین» می‌گوییم، استفاده می‌کنیم که در مقابل گوسفندان رنگ روشن، شیر پرچرب‌تری دارند.

- روستا چند کارگاه پنیرسازی دارد و به کجاها محصول می‌فرستد؟

- لیقوان دست‌کم ۱۰۰ کارگاه تولید پنیر دارد و همه پنیرهایی که در روستای ما تولید می‌شود، به تبریز و تهران می‌رود و از آنجا هم به شهرهای دیگر اما خیلی جاها دیده‌ام که پنیر مناطق دیگر را به اسم لیقوان می‌فروشند. اگر کسی پنیر لیقوان را چشیده باشد، می‌تواند تفاوت پنیرهای متفرقه را متوجه شود. در کل پنیر لیقوان به‌دلیل چربی زیاد، کرم رنگ است و کیفیت بالایی دارد.

■ فنون تهیه پنیر لیقوان

لیقوان سال‌هاست به برندی مشهور در تولید پنیر تبدیل شده تا جایی که به صورت چمدانی به کشورهای امریکا، کانادا، مالزی، ژاپن، آلمان و روسیه صادر می‌شود. کارگاه‌داران لیقوانی عنوان می‌کنند وجود گل و گیاه‌های منحصربفرد در این منطقه و آب و هوای کوهستانی و البته خنکی هوا تأثیر مطلوبی بر شیردهی و کیفیت شیر گوسفندان دارد و به همین خاطر پنیر لیقوان نسبت به پنیر مناطق دیگر از کیفیت بالاتری برخوردار است. اما آیا فنون خاصی هم برای تهیه و به عمل آوردن این پنیر وجود دارد؟

از ابراهیم درباره طرز تهیه پنیر می‌پرسم. او بشکه فلزی گوشه مغازه‌اش را نشانم می‌دهد و می‌گوید: «شیرهایی را که می‌خریم داخل این بشکه می‌ریزیم تا از صافی رد شود و اگر چیزی غیر از شیر داخلش باشد از آن گرفته شود. شیر بعد از عبور از صافی به زیرزمین کارگاه می‌رود تا داخل بشکه‌های دیگر سرد شود.»

بقیه توضیحات را از زبان برادر ابراهیم که در کارگاه همراه با جوان دیگری درحال تهیه پنیر است، می‌شنوم. طبقه زیرزمین، کارگاه بزرگی است که در قسمت ابتدایی آن حلب‌های کوچک و بزرگ بسته‌بندی پنیر و دستگاه پرس گذاشته‌اند. سمت راست سالن کارگاه بشکه‌های استیل پر از شیر و سمت چپ هم پنیرهایی که در قالب پرس قرار دارند. وسط سالن هم پنیرهای قالب کوچک و آماده برای چیده شدن در حلب فلزی.

ابراهیم می‌گوید: «ما شیر را توی این بشکه‌ها می‌ریزیم و دمای آن را روی ۲۴ درجه نگه می‌داریم که خنک بماند و بعد از چند ساعت به آن مایه پنیر که همان مخمر یا قارچ پنیر است اضافه می‌کنیم. بعد از ۴ ساعت که شیر تبدیل به پنیرخام شد آن را داخل پارچه‌های سفید رنگی به نام «بز» می‌ریزیم تا آب آن کشیده شود و به قول معروف سفت‌تر شود. بعد از اینکه پنیر سفت شد آن را با چاقو به قالب‌های کوچک خرد می‌کنیم و داخل حلب می‌گذاریم. برای اینکه پنیر برسد، مایعی به نام «شوراب» داخل حلب می‌ریزم و پرس می‌کنیم تا هیچ هوایی به داخلش نرود. حلب‌ها را به انبار خنک می‌فرستیم که حداقل ۳ ماه آنجا بماند تا کاملاً برسد و قابل مصرف شود. در طول این ۳ ماه هر روز چند بار به انبار می‌رویم و حلب‌ها را تکان می‌دهیم تا از له‌شدگی و خراب شدن پیشگیری کنیم. در کل باید بگویم که برای ساخت هر کیلو پنیر بیش از ۱۰ ساعت زمان نیاز داریم و در طول ۶- ۵ ماهی که گوسفندان شیر دارند، شبانه‌روزی در کارگاه‌ها کار می‌کنیم.»

به گفته او مخمری که به شیر می‌زنند همه باکتری‌ها و آلودگی‌های احتمالی شیر را از بین می‌برد و شورابی که پنیر را ۳ ماه در آن می‌خوابانند باکتری تب مالت را به‌طور کامل نابود می‌کند. باید به این نکته هم اشاره کنم که اگر حلب کوچکترین درزی داشته باشد و هوا بکشد، پنیر آن خراب می‌شود. البته این را هم بگویم لیقوانی‌ها شگردی خاص برای عمل آوردن پنیر دارند که همچون یک راز بین خودشان از آن نگهداری می‌کنند. یک دستور تهیه سری که قاعدتاً به من هم نخواهند گفت.

چوپانی که با قاطر برای کارگاه ۲ دبه بزرگ شیر آورده درباره دوشیدن شیر و فروش آن به کارگاه‌های پنیرسازی برایم این طور می‌گوید: «از اواخر زمستان که گوسفندها شروع می‌کنند به زاییدن، شیر دوشی ماهم شروع می‌شود. ما بخشی از شیرشان را می‌دوشیم و بخشی هم می‌گذاریم برای بره‌هایشان. روزانه بسته به تعدادشان برای کارگاه‌ها شیر می‌آوریم. من ۲۰۰ گوسفند ماده دارم که روزی نزدیک ۱۰۰ تا ۱۳۰ کیلوشیر از آنها می‌دوشیم ولی به مرور هرچقدر به تابستان نزدیک می‌شویم شیرشان کم و کمتر می‌شود.»

پیش از رفتن، نیسان آبی‌رنگی با ۲۰ دبه پر از شیر سر می‌رسد. راننده، شیر را از «قشلاق» بستان آباد به لیقوان آورده. می‌گوید در این موقع از سال که هوای لیقوان هنوز گرم نشده و علف‌های مراتع درنیامده، چوپان‌های این منطقه گوسفندان خود را به بستان‌آباد و هشترود و تازه‌کند و قره چمن می‌برند و او هم شیر را از آنها به قیمت ۴ هزار و ۳۰۰ تومان می‌خرد و با سود ۷۰۰ تومانی به کارگاه‌های پنیرسازی می‌فروشد.

■ پنیر خوب، بسته‌بندی بد

شاید بتوان گفت لیقوان پایتخت پنیرسازی کشور است و گذشته از پنیر، کره و ماست و دوغ این منطقه هم فروش بسیاری دارد اما نکته‌ای که حتی خود اهالی به آن اعتراف می‌کنند نحوه بسته‌بندی پنیر است. به هر مغازه یا کارگاهی در این روستا سر بزنید بسته‌بندی‌های پنیر یک شکل است و فقط اسامی روی حلب‌ها تغییر می‌کند. خبری از نوآوری یا استفاده از طرح‌های جذاب نمی‌بینید. برخلاف طعم فوق‌العاده پنیر لیقوان بسته‌بندی آن بسیار ضعیف و بی‌کیفیت است.

یکی از اهالی لیقوان به نام عبدالله که کار آبا و اجدادی‌شان تهیه پنیر است در این باره می‌گوید: «یک تاجر آلمانی از ما پنیر می‌خرد و آنجا پنیرها را در بسته‌بندی‌های خیلی شیک می‌فروشد و خیلی هم مشتری دارد. ما آشنایی با صنعت بسته‌بندی نداریم و به زور توانسته‌ایم از شرایط تولید سنتی به تولید صنعتی برسیم. باید هزینه‌های دخل و خرج‌مان باهم بخواند. اگر بخواهیم بسته‌بندی جدید و شیکی تدارک ببینیم خرج‌مان زیاد می‌شود. ما پنیر را به قیمت ۲۳ تا ۲۵ هزار تومان می‌فروشیم و در شهرهای دیگر مثل تهران بین ۳۲ تا ۳۵ هزارتومان می‌فروشند. سود واقعی را در شهرهای بزرگ می‌برند، ما آنچنان سودی نمی‌بریم که بتوانیم از بسته‌بندی‌های جدیدی هم استفاده کنیم.»

پنیری که لیقوانی‌ها تولید می‌کنند شاید بهترین پنیری باشد که در کشور تولید می‌شود اما لیقوان هم گویی به سرنوشت زعفران خراسان دچار شده است و نبود بسته‌بندی‌های جدید و جذاب، صنعت تولید پنیر سنتی را با چالشی بزرگ روبه‌رو کرده؛ یک روز زعفران قائن اسپانیا و یک روز خرمای بم فرانسه و از کجا معلوم شاید فردا پس فردا هم پنیر لیقوان چین یا لیقوان رومانی.

نیم نگاه

■ از تبریز تا روستای تاریخی لیقوان ۳۶ کیلومتر است. برای رسیدن به این روستا باید از شهر «باسمنج» و روستاهای «هروی» که محلی‌ها به آن «هربی» می‌گویند و همین‌طور «بیرق» عبور کنیم؛ از جاده‌ای کوهستانی و از میان کوه‌های سر به فلک کشیده با چمن سبز مخملی و رودخانه «مهران رود» و باغ‌های سیب و گیلاس و زردآلو

■ اهالی منطقه هر کدام با پای پیاده یا اسب و قاطر یا وانت‌بار برای کارگاه‌های پنیرسازی شیر می‌آورند و حضورشان روستا را شلوغ‌تر از حالت عادی کرده. دبه‌ها را روی ترازو می‌گذارند و برای هر کیلو ۵ هزار تومان می‌گیرند. هر دبه فلزی که محلی‌ها به آن «پوتوق» می‌گویند، بین ۱۰ تا ۳۰ کیلو گنجایش شیر دارد

■ شاید بتوان گفت لیقوان پایتخت پنیرسازی کشور است و گذشته از پنیر، کره و ماست و دوغ این منطقه هم فروش بسیاری دارد اما نکته‌ای که حتی خود اهالی به آن اعتراف می‌کنند نحوه بسته‌بندی پنیر است. به هر مغازه یا کارگاهی در این روستا سر بزنید بسته‌بندی‌های پنیر یک شکل است و فقط اسامی روی حلب‌ها تغییر می‌کند

یک جدول با دو شرح

جدول روزنامه *ایران* دارای دو «شرح عادی و ویژه» است. در صورت تمایل به حل دو شرح ابتدا یکی از شرح‌ها را با مداد حل کرده و سپس با پاک کردن جواب شرح اول، به حل شرح دوم بپردازید.

۶۸۰۱

جدول عادی

◀ افقی:

۱- شریک لحظات شیرین کودکی- از تیم‌های گروه C جام جهانی ۲۰۱۸ روسیه که از پنجشنبه آغاز می‌شود
۲- محل عبور سیل- مقابل تنزل- ستارگان
۳- پسر سیامک و نوه کیومرث- لقب بانوان- ماشین خاکبرداری
۴- ساقه خشک غلات- طریق کوتاه- زادبوم- کلمه شرط
۵- صدمه- اعمال حسنه- اثر، علامت
۶- خیال‌ها، پندارها- زمان طولانی- ماه برفی
۷- سخت انگلیسی- سومین صنعت درآمدزا در جهان- پدر زال
۸- شهرستان- فیلمی از مانی حقیقی (روی پرده سینما) با حضور حسن معجونی ولیلا حاتمی- جمع نصیحت
۹- حجمی به شکل مثلث- شرق شناس- غوغا
۱۰- هالوژن نمک طعام- نوشیدنی معروف- واژگون
۱۱- خوشبو و معطر- محل ذخیره کالا- بوییدن
۱۲- گاز استخر!- ضمیر و باطن- فوت و فن- شهر عادت!
۱۳- اندیشه، عقیده- ویران کننده- قایق مسابقه‌ای
۱۴- چوپان- موشک- مسافر
۱۵- هواپیمایی نیروی زمینی- مناسبتی در آغاز زمستان

▼ عمودی:

۱- در ادعا همه فن حریف اما در عمل هیچ!
۲- دندان‌شوی- تورکاهکشی- ازمرکبات پرویتامین
۳- جنگل شاعرانه- اقیانوس ساکت- برادر دروغین کمبوجیه
۴- نام دلون- آشنا- پرنده تنها- کلمه تنبیه
۵- ریختن اشک- مقدمه چینی- شهر رازی
۶- هنوز بیگانه- دومین شهر پر جمعیت افغانستان- مقابل پیاده
۷- صورت، سیما- یاد گرفته- ضدپشتک
۸- سکنی گزیدن- شیوه- پسونداداختن
۹- ظرفی برای پذیرایی- یکی از واحدهای طول متریک- زوبین
۱۰- معمار تحصیلکرده- سزاوار- تیشه
۱۱- صاف و پوست‌کنده- آشیانه- بوی خوش
۱۲- نخست- کم مانده آدم شود!- شکیبا- پاسخ دلگرم کننده
۱۳- جزیره جنوبی- تالار- گمان
۱۴- صمیمی و مخلص- تخته شیرجه- گواهان
۱۵- کارگردان «به‌وقت شام» (روی پرده سینما)

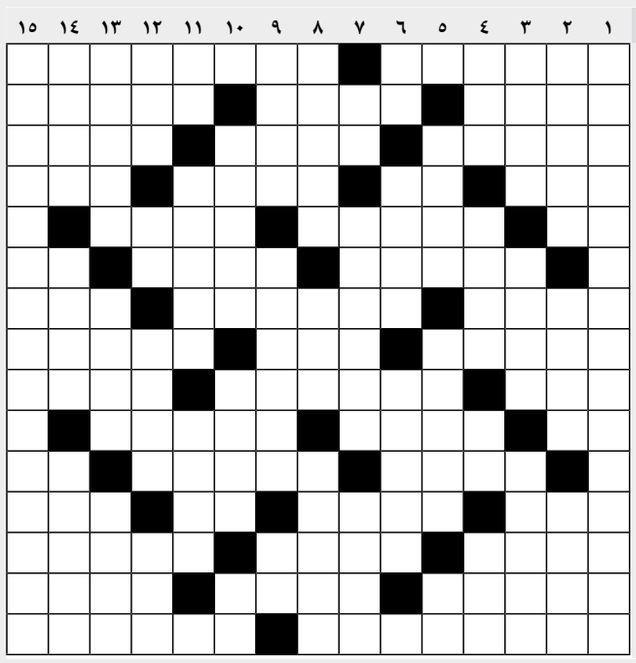
جدول ویژه

◀ افقی:

۱- تپه ماسه‌ای- فیلمی از پیمان قاسم خانی با حضور پژمان جمشیدی
۲- گلی زینتی- بمب مهلک و ویرانگر- اسب اصیل
۳- اختراع مارکونی- برج ایتالیا- برادر شیرازی
۴- آسانی- گیاه ناژو- آسان- بمب منتظر!
۵- دوش- پارچه سبک نخی- روشنایی آفتاب
۶- درشت و بدقواره و چاق- کشوری در غرب آفریقای مرکزی- صدای لاستیک پنچر
۷- مدرک تقلبی- تشک ورزش‌های رزمی- خودرو صحرایی
۸- نمایش- چغندر پخته- خداشناس
۹- با منال آید- ورزش خشن- از ملزومات خطاطی
۱۰- نشانه اسم مصدر- ماهیچه- نوعی عدسی
۱۱- علامت‌ها- زن همنشین- رنگ مو
۱۲- کشور آسیایی- پشیمان- ساز قلمی- یک نوع کشتی جنگی بزرگ
۱۳- واهمه- لباس بافتنی جلوباز- آکنده
۱۴- فرزند نتیجه- دنباله روعروس- حیوان بدبو
۱۵- ایمیل- شبکه بین‌المللی ارتباط مالی بین بانکی

▼ عمودی:

۱- اثری از آرنولد هاوزر
۲- مرکز تبت- میزان خلوص- در صبحانه میل کنید
۳- والده- از کهن‌ترین و زیباترین روستاهای پاوه- شاعر سیرالعباد الی‌المعاد
۴- کلمه تصدیق- وسیله‌ای برای پرواز- عموم- خانه بزرگ
۵- نه سرد نه گرم- ماه روزه- نفس چاق
۶- تصدیق عامی- شکوه شخصیت- مقدار فشار الکتریکی
۷- صدای فرو افتادن- عیار اروپایی قرون وسطی- همیشه
۸- سرشت- سرزمین دالایی لاما- جمع مکان
۹- گذرنامه- وسیله شخم زنی در قدیم- تاختن
۱۰- گله گوسفند- سمت راست- قانون جمع ثابت گرما
۱۱- میوه- تفسیر خواب- روانه
۱۲- محل زندان مسعود سعد- اشاره به دور- کیسه پول- بسیاری
۱۳- جمع جامعه- زبان برنامه نویسی- شهره آفاق است
۱۴- رنگ قرمز قالیچه- فدراسیون جهانی شنا- انس گرفته
۱۵- آهنگساز برجسته اتریشی دوران رمانتیک



حل جدول عادی شماره ۶۸۰۰

حل جدول ویژه شماره ۶۸۰۰