

سفر به پایتخت پنیر ایران

آشنایی با لیقوان تبریز، روستایی با ۸ هزار نفر جمعیت و ۵۰۰ کارخانه پنیر سازی از زبان اهالی آن



الیه توانا | روزنامه نگار

پرونده

اگر گذرتان به ۴۰ کیلومتری تبریز بیفتد، در دامنه کوه سهند راه بیفتید و دوتا روستا

را پشت سر بگذارید، در روستای سوم از منطقه‌ای خنک و سرسبز سردر می‌آورید که غافل گیرتان خواهد کرد، اما اگر قصد سفر نداشته باشید، با کمی پرس و جو در شهر خودتان هم می‌توانید نشانه‌ای از این روستا پیدا کنید که در غافل گیری، دست کمی از سفر ندارد. کافی است لبنیاتی‌های مورد اعتماد محل زندگی‌تان را بشناسید و وضعیت جیب‌تان هم بهتان اجازه دهد تا با یک قالب پنیر مرغوب، کیف مبسوطی به خودتان هدیه دهید اما اگر فرصت و امکان این و آن را ندارید، پرونده امروز را دریابید. در ادامه، روستای لیقوان را که به پایتخت پنیر ایران معروف است، از زبان لیقوانی‌ها می‌شناسیم.

عکس‌ها از فارس، ایستنا

یکی از تولید کنندگان پنیر لیقوان از مراحل تولید و دلایل طعم خاص و مورد پسند این پنیر می‌گوید

راز خوشمزگی پنیر لیقوان



«اصغر مهران‌پور لیقوان» مثل بسیاری از اهالی این روستا در کار تولید و پخش پنیر است. از آنجایی که بهانه سفر مجازی ما به لیقوان، پنیر معروفش است، با آقای مهران‌پور درباره فرایند تولید این پنیر و از طعم استثنایی‌اش صحبت می‌کنم. مهران‌پور می‌گوید، زندگی بیشتر اهالی لیقوان به‌طور مستقیم یا غیر مستقیم با تولید پنیر گره خورده است: «ما در روستای هشت هزار نفری‌مان بیشتر از ۵۰۰ کارخانه پنیر سنتی داریم و هر کس به نام خودش پنیر لیقوان تولید می‌کند. بیشتر جمعیت روستا یا

گوسفنددار هستند یا کارخانه‌دار. البته کارخانه‌های این‌جا کوچک هستند و در بهترین حالت، در نهایت تولیدشان ۲۰ هزار حلب پنیر است. بقیه اهالی یا برای گوسفنددارها کار می‌کنند یا برای کارخانه‌دارها یا نیشان دارند و توزیع پنیر برعهده‌شان است یا در شهرهای دیگر نمایندگی پنیر لیقوان دارند». آقای مهران‌پور فرایند تولید پنیر لیقوان را توضیح می‌دهد: «این پنیر از شیر خالص گوسفندی درست می‌شود که فقط سه، چهار ماه از سال به‌دست می‌آید. از زمان به‌دنیا آمدن بره تا پایان دوران شیردهی گوسفند ماده، یعنی از بهمن تا اواخر خرداد، شیر داریم و بعد از این باید تا سال بعد صبر کنیم. شیوه شیر دوشیدن در لیقوان به گونه‌ای است که هیچ آلودگی به شیر وارد نمی‌شود. چون از معدود جاهایی است که مردان شیر دارهای می‌دوشند. در بیشتر روستاها این کار برعهده زنان است و کوچک‌تر بودن اندازه دست‌زنان باعث می‌شود که نتوانند این کار را به‌تمیزی مردها انجام بدهند. پس از تحویل شیر به کارخانه، مرحله عمل‌آوری شروع می‌شود. بعد از دلمه بستن شیر، آن را درون پارچه‌ای می‌ریزند و طی ۲۴ ساعت، تحت نظر یک استاد کار چهار عمل اصلی روی آن انجام می‌شود تا آب شیر گرفته شود. کل این فرایند در همه کارخانه‌های لیقوان، به‌صورت دستی است.»

همه پنیرهای سنتی با نام لیقوان فروخته می‌شود



آقای مهران‌پور می‌گوید، پنیر بعد از طی مراحل اولیه در کارخانه، به‌زاغه فرستاده می‌شود: «حلب‌های پنیر را به‌مدت سه‌ماه در زاغه‌نگه می‌داریم. زاغه، فضاهایی تونل مانند در دل کوه است با یک در و روزنه‌ای برای جریان هوا. به دلیل دمای مناسب زاغه‌ها که در تمام طول سال ثابت است، پنیر پروسه جافتان را طی می‌کند و بعد از این به اصطلاح می‌گوئیم پنیر «رسیده» می‌شود». اما این تنها راز طعم شگفت‌انگیز پنیر لیقوان نیست: «یکی از علل معروفیت پنیر لیقوان، مرغوب بودن شیر گوسفند هاست. گوسفند های این‌جا از گیاهان روئیده در کوه‌های سهند تغذیه می‌کنند که کیفیت شیرشان

را بالا می‌برد. خالص بودن شیر هم دلیل دیگر طعم خوب پنیر است؛ پنیر لیقوان هیچ نوع افزودنی، غیر از مایع پنیر ندارد». درست است که لیقوان، به پایتخت پنیر ایران معروف است اما همه پنیرهای لیقوان موجود در بازار، تولید این روستا نیست: «پنیر گوسفندی غیر از روستای مادر اردبیل، آذربایجان شرقی و غربی، کردستان، کرمانشاه، زنجان و تا حدودی همدان تولید می‌شود و همه این پنیرها به نام لیقوان به فروش می‌رسد، حتی پنیر گاوی. در لیقوان یک گاوه هم پیدا نمی‌شود ولی پنیر گاوی سنتی تولید شهرهای دیگر هم به اسم لیقوان فروش می‌رود. البته معمولاً اسم شهر و روستا به‌صورت پسوند، روی بسته‌بندی می‌آید؛ مثلاً پنیر لیقوان کردستان. درواقع لیقوان حالا دیگر یک نوع پنیر به‌شمار می‌رود تا برند». از آقای مهران‌پور می‌پرسم پنیر لیقوان برای اهالی این روستا هم خوردنی‌ویژه و گرانی است؟ جواب می‌دهد: «پنیر لیقوان در کل کشور، لوکس محسوب می‌شود. این‌جا خودت تولید کننده‌ها خرده‌های پنیر را که قیمت کمتری دارند، برای خانه‌شان می‌برند». خب اگر جزو آن‌هایی هستید که وسعتان به خرید این خوردنی لوکس می‌رسد، امتشخیص پنیر لیقوان اصل را از زبان کارگشته این حوزه بخواهید: «پنیر لیقوان اصل باید کاملاً سفید باشد، بقیه پنیرها کمی مایل به زرد هستند. در قالب پنیر باید حفره‌های بزرگی به‌اندازه فندق وجود داشته باشد، مابین حفره‌ها می‌گوئیم «چشم‌بلیلی»، نکته آخر این که پنیر لیقوان بعد از قورت دادن، کمی احساس ترشی در دهان تولید می‌کند».

گفته‌های یکی از اهالی لیقوان درباره غذا، آداب و رسوم و دیدنی‌های این روستا

لیقوان فراتر از یک روستاست

۶۰-۷۰ گوسفند جمع می‌شود. گوشت قربانی را بعد از بسته‌بندی، بین همه اهالی تقسیم می‌کنیم».

اهالی روستا در خانه‌شان از گردشگرها پذیرایی می‌کنند حالا که تا این‌جای پرونده آمده‌اید، اصلاً بعید نیست که هوس سفر به لیقوان به‌سرطان زده‌باشید. توضیحات آقای مولوی درباره وجه گردشگری این روستا به‌تازگی می‌کند که بهتر تصمیم بگیرید: «مادر لیقوان متأسفانه هتل و مسافرخانه نداریم. بیشتر مهمانان مان مسافر تبریز هستند که همان‌جا اقامت می‌کنند و چندساعتی برای گردش به لیقوان می‌آیند اما اگر کسی بخواد شب را در روستا بماند، اهالی با مهمان‌نوازی در خانه‌شان از او پذیرایی می‌کنند. اگر دوست دارید به لیقوان سفر کنید، بهترین زمان اردیبهشت تا پایان تابستان است. این‌جا از مهر هواسرد می‌شود. ما بخاری‌ها را اول پاییز روشن می‌کنیم و تا آخر فروردین همچنان هوای سردورف داریم». در لیقوان، بهترین تفریح گشت و گذار در طبیعت بکری است که شبیه آن را جای دیگری پیدا نمی‌کنید اما دیدنی‌هایی هم دارد که چندانایی از آن‌ها پیش‌نهاد ویژه آقای مولوی است: «سال‌ها پیش لیقوان و چند روستای مجاور، متعلق به یک خان بوده است. «عمارت سنگی» که خانه اربابی زیبایی است، یادگار آن دوران به‌شمار می‌رود. این عمارت به‌همراه قبرستان و حمام عمومی روستا به دلیل ارزش میراثی‌شان ثبت ملی شده‌اند. حمام عمومی روستا هنوز برقرار است، باین که همه خانه‌ها حمام دارند ولی اهالی ترجیح می‌دهند راز گاهی سروتن‌شان را در این حمام بشویند».



«اکبر مولوی لیقوان» کارمند یک شرکت خصوصی و گزارشگر افتخاری رادیو تبریز، از سبک زندگی لیقوانی‌ها تعریف می‌کند و توضیحاتی هم برای مسافران لیقوان دارد: «لیقوان روی نقشه، یک روستاست شبیه به بقیه روستاها اما برای ما فراتر از روستاست. دلیلهای مهم همه می‌دانند: شهرت پنیر لیقوان ولی شاید ندانید که پنیر ما ثبت ملی شده و تلاش‌هایی برای ثبت جهانی‌اش در دست پیگیری است. شغل بیشتر لیقوانی‌ها دامداری و تولید پنیر است و کم‌وبیش به کشاورزی مشغول‌اند اما کشاورزی هم این‌جا به‌پنیر ربط پیدا می‌کند. ما حدود ۱۴۰ هزار رأس گوسفند در لیقوان داریم و عمده مزارع‌مان زیر کشت یونجه و علوفه است تا بتوانیم تغذیه دام را فراهم کنیم». آقای مولوی درباره اهمیت پنیر در سفر لیقوانی‌ها می‌گوید: «شما پنیر را فقط در وعده صبحانه می‌خورید ولی ما در هر سه وعده کنار غذای اصلی‌مان پنیر داریم. البته نه لزوماً پنیر لیقوان که قیمتش خیلی بالاست. ما معتقدیم پنیر به دلیل شوری‌اش به هضم غذا کمک می‌کند».

آبگوشت لیقوان به‌اندازه پنیرش بی‌نظیر است

از آقای مولوی می‌پرسم لیقوان به‌جز پنیر چه شاخصه دیگری دارد؟ بدون تردید جواب می‌دهد: «آبگوشت. اگر پنیر لیقوان نبود، ما می‌توانستیم روستای مان را با آبگوشتش به همین اندازه معروف کنیم. این آبگوشت که در ترکی به آن «پیتی» می‌گوئیم، بهترین و محبوب‌ترین خوراک و غذای رسمی منطقه مادر مراسم مهم است. راز طعم خاص پیتی در نوع طبخ است و گرنه مواد اولیه‌اش با بقیه آبگوشت‌ها تفاوت چندانی ندارد. در لیقوان هر کسی آبگوشت نمی‌پزد فقط آشپزهای خاص از عهده کار می‌آیند. آشپزهای حرفه‌ای، صبح زود موقع طلوع آفتاب، دیگ‌های پر از گوشت و حبوبات را روی اجاق بار می‌گذارند و تا حول و حوش ۱۲، ۱۳ ساعت بعد کم‌کم رب و ادویه و بقیه مواد را اضافه می‌کنند و مرتب به‌غذا سر می‌زنند که آبش کم نشود. این پخت طولانی و با حوصله است که «پیتی» را از بقیه آبگوشت‌ها که تحت فشار چند ساعته طبخ می‌شوند، متمایز می‌کند». غیر از غذا، لیقوانی‌ها رسم ویژه‌ای هم دارند که آقای مولوی درباره‌اش توضیح می‌دهد: «مادر لیقوان رسمی داریم به اسم «مصلی». هر سال اوایل تابستان در بلندترین نقطه روستا جمع می‌شویم و برای بارش رحمت الهی، دعا و نیایش می‌کنیم. هر طایفه به‌هر تعداد که بتواند گوسفند قربانی هدیه می‌کند. در هر مراسم چیزی حدود

یکی از جوانان لیقوان از چالش‌های زندگی در این روستا می‌گوید

لیقوان، روستای گردشگری است و آواز ه‌پنیرش در سرتاسر کشور پیچیده اما این حسن شهرت، مشکلات و سختی‌های زندگی در لیقوان را کم‌رنگ نکرده است. این پرونده فرصت خوبی است که چالش‌ها و کمبودهای پایتخت پنیر ایران، دیده و شنیده شود و این که زندگی در لیقوان به‌زیبایی و مطبوعی سفر کردن به آن باشد. «سمیه سامانی پور»، حسابدار است و به عنوان یک جوان ساکن در روستا حرف‌هایی برای گفتن دارد: «امکانات زندگی در لیقوان مثل بسیاری از روستاهای دیگر محدود است. ما این‌جا تا مقطع دبیرستان، مدرسه داریم ولی هم امکانات آموزشی دچار نقص و کمبود است و هم این که هر سال فقط امکان انتخاب بین دوره شسته تحصیلی را داریم. دخترها امسال باید بین تجربی و انسانی دنبال مسیر زندگی‌شان می‌گشتند. ادامه تحصیل در دانشگاه در لیقوان، چالش دیگری است که جوان‌ها و بویژه دخترها با آن مواجه‌اند؛ چون رفت‌وآمد، مخصوصاً در راه‌اندان‌های زمستان، سخت است و هزینه‌ها بسیار بالا. امکانات بهداشتی روستا، به یک در مانگاه و خانه بهداشت محدود می‌شود که در ساعت اداری کار می‌کنند و اگر کسی بعد از ظهر بیمار شود، باید به شهرهای مجاور برود. لیقوان، طبیعت زیبایی دارد ولی همه سرگرمی و تفریح ما به گشت و گذار در طبیعت محدود می‌شود و امکانات رفاهی دیگری مثل سالن ورزشی و استخر برای خانم‌ها نداریم». سمیه توضیح می‌دهد که غیر از این کمبودها مشکل دیگری گریبان لیقوان را گرفته است: رنگ باختن فرهنگ روستایی: «در لیقوان فقط خانم‌های مسن، لباس محلی می‌پوشند و جوان‌ها لباس شهری را ترجیح می‌دهند چون شهرنشین‌ها لباس محلی را نشانه بی‌فرهنگی می‌دانند. جوان‌های روستا سعی می‌کنند مدرن و شهری شوند تا کسی بهشان نکوید «دهاتی» و «بی‌فرهنگ». در معماری خانه‌ها هم میل به شهری شدن دیده می‌شود و تک‌تک خانه‌های سنتی در لیقوان باقی مانده است».

