

دانش بومی تولیدات لبنی در میان عشایر کوچنده ایل الیکایی

(تاریخ دریافت: ۱۳۹۹/۳/۲، تاریخ پذیرش: ۱۳۹۹/۸/۶)

علیرضا شاه‌حسینی^۱

چکیده

فرآورده‌های لبنی عشایر کوچنده حاصل تلاش بی‌وقفه آنهاست و نقش مهمی در اقتصاد خانوارهای عشایری ایفا می‌کند. ارزش مادی این تولیدات بعد از گوشت قرمز مقام دوم را داراست. محصولات لبنی در بین اغلب عشایر، شامل کره، پنیر، کشک، قره‌قوروت، ماست و چند فرآورده اصلی دیگر است. عشایر از شیر فرآورده‌های لبنی متنوعی تهیه می‌کنند که برخی از آنها منحصر به فرد است. برای نمونه، تولید آرشه و فرآورده‌های ناشی از آن که از پنیر تازه تهیه می‌شود، خاص عشایر ایل سنگسری و طوایف نواحی مجاور آنهاست. عشایر کوچنده ایل الیکایی شهرستان‌های ارادان و گرمسار بیش از ۲۰ نوع فرآورده لبنی تهیه می‌کنند. اطلاعات مورد نیاز این جستار به صورت میدانی جمع‌آوری شده و برای این منظور، با تعدادی از زنان و مردان خبره ایل به صورت گلوله برفی مصاحبه شده است. در این مقاله ضمن مروری بر انواع تولیدات لبنی ایل الیکایی، خط تولید شیر (ماست، کره، دُرْد، کشک، سچ) خط تولید پنیر (پنیر سنتی، پنیر مایه، پنیر پوستی، لور)، قیماق و... به همراه شیوه نگهداری آنها بررسی شده است.

کلیدواژه‌ها: دانش بومی، تولیدات لبنی، عشایر الیکایی، خط تولید شیر، خط تولید پنیر.

پژوهشگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی
پرتال جامع علوم انسانی

۱. دکتری جغرافیا و برنامه‌ریزی روستایی و پژوهشگر دانش و فرهنگ بومی. رایانامه: hablehrood@gmail.com

۱. مقدمه

ایل الیکایی یا علی کایی، مهم‌ترین ایل کوچنده شهرستان‌های گرمسار و آرادان در استان سمنان‌اند. این ایل دوره قشلاقی را در روستاهای دو شهرستان گرمسار و آرادان و می‌گذرانند و روستاهای فروان در شهرستان آرادان و غیاث‌آباد در شهرستان گرمسار، پایگاه‌های اصلی آنان محسوب می‌شوند. تعداد کل جمعیت ساکن ایل حدود ۲۵ تا ۳۰ هزار نفر تخمین زده می‌شود. اما جمعیت کوچ‌روی آن در دهه‌های اخیر کاهش چشمگیری یافته است. بر اساس سرشماری اجتماعی، اقتصادی عشایر کوچنده در تیرماه ۱۳۸۷ تعداد ۳۴۸ خانوار با جمعیت ۱۵۴۳ نفر زندگی نیمه کوچ‌نشینی دارند. (مرکز آمار ایران، ۱۳۸۸: ۴۳) بیلاقات آنها در ارتفاعات شمال شهرستان آرادان معروف به گیلور؛ مناطق بیلاقی شهرستان‌های فیروزکوه، دماوند و شمیرانات در استان تهران و بخش لاریجان شهرستان آمل در استان مازندران و قشلاق آنها، در روستاهای شهرستان‌های گرمسار و آرادان واقع است. خانوارهای ایل الیکایی در دوره استقرار بیلاقی در سیاه‌چادر و چادرهای برزنتی زندگی می‌کنند.

به دلیل پراکندگی مناطق بیلاقی، این ایل الیکایی که از مراتع شمال شهرستان آرادان تا مناطق پلور و اطراف سد لار در استان مازندران گسترده‌اند، اشکال مختلف کوچ کوتاه، متوسط و طولانی را تجربه می‌کنند. افراد ایل الیکایی برای طی مسافت بین قشلاق و مناطق بیلاقی، از ایل‌راه‌های متعددی استفاده می‌کنند که ایل‌راه‌های گیشینجک، گزوش، سردره و حبله‌رود مهم‌ترین آنها هستند. طول مسیر کوچ عشایر کوچ‌رو ایل الیکایی از ۶۰ تا ۱۷۰ کیلومتر متغیر است (شاه‌حسینی و رنجبر، ۱۳۷۸: ۶۱-۵۹). با تغییر و تحولات پدید آمده در زمینه توسعه راه‌ها و حمل و نقل، جابجایی خانوارها با وسایل نقلیه (کوچ ماشینی) صورت می‌گیرد و کوچ دام‌ها به شیوه سنتی و از مسیر ایل‌راه‌ها انجام می‌پذیرد.

اقتصاد ایل بر پایه دامداری مبتنی بر کوچ و کشاورزی در قشلاق استوار است. آمار دقیقی از تعداد دام و اراضی زراعی خانوارهای ساکن ایل در شهرستان‌های گرمسار و آرادان در دست نیست، ولی بر اساس نتایج سرشماری عشایر کوچنده کشور،

دانش بومی تولیدات لبنی در میان عشایر کوچنده ایل الیکایی ❖ ۴۹

خانوارهای کوچ‌رو ایل الیکایی در سال ۱۳۸۷ تعداد ۸۸۶۲۶ رأس گوسفند و بره، ۲۶۶۶۸ رأس بز و بزغاله، ۴۲ نفر شتر و ۶۲۰ رأس انواع دام باربر و سواری در اختیار داشته‌اند (مرکز آمار ایران، ۱۳۸۵: ۶۵). بررسی‌های به عمل آمده نشان می‌دهد که بسیاری از خانوارهای ساکن ایل در روستاها به دامداری و کشاورزی مشغول‌اند و شماری نیز در بخش خدمات و صنعت اشتغال دارند.

خانوارهای کوچ‌رو در دوره بیلاقی محصولات لبنی متنوعی را تولید می‌کنند که کره، پنیر و شیره قیماق آنها شهرت دارد.

زنان ایل نیز انواع صنایع دستی را تولید می‌کنند، البته از میزان و تنوع این صنایع کاسته شده است ولی بافت قالی، قالیچه، گلیم، گلیمچه و جانمازی (سجاده) هنوز در میانشان رواج دارد. مفرش یکی از صنایع دستی مهم و با ارزش زنان ایل بوده که در حال فراموشی است.

ایل الیکایی از فرهنگ بومی بسیار غنی برخوردارند و در طول سال، مراسم و جشن‌های مختلفی را برگزار می‌کنند. مراسم وره ویری^۱ یا ورتراشی^۲ (جشن پشم‌چینی بره‌ها) و ترانه‌های مشک‌زنی (تلم‌زنی) ایل الیکایی در سال ۱۳۹۰ در فهرست آثار میراث معنوی کشور ثبت شده‌اند. همچنین «ترانه بریوگ» در قالب ترانه‌های ساربانان استان سمنان به ثبت رسیده است. الیکایی‌ها به گویش الیکایی تکلم می‌کنند که شبیه گویش مردم مرزن‌آباد و چالوس استان مازندران است.

۲. پیشینه پژوهش

شناخت زنجیره تولید و معرفی محصولات لبنی سنتی می‌تواند نمونه‌ای از دانش غنی عشایر در زمینه دانش بومی باشد و توجه پژوهشگران و دست‌اندرکاران صنایع غذایی را به این دانش‌ها و تجربیات جلب کند تا به غنا و تنوع بیشتر محصولات لبنی تولیدی از صنایع شیر در سطح ملی منجر شود. تبدیل شیر به محصولات و فرآورده‌های شیری سابقه‌ای دیرینه در فرهنگ و تمدن انسان دارد.

1. varaviri

2. varatorāši

قدیمی‌ترین نشریه در زمینه فرآورده‌های لبنی عشایر استان سمنان، با عنوان دستورالعمل تهیه لبنیات عشایر استان سمنان «ایل سنگسری»، در اوایل دهه ۱۳۶۰ از سوی سازمان امور عشایر این استان تهیه شده است. در این نشریه زنجیره تهیه لبنیات در ایل سنگسری شرح داده شده است.

لیلا اعظمی (۱۳۶۸) به ۱۵ نوع فرآورده لبنی از جمله شریشه^۱، همیره^۲، مامایی و وو^۳، نیموا^۴، آرشه^۵، وارھون^۶، جوشن آرشه^۷، آرتن آرشه^۸، پندیرو^۹، لور^{۱۰}، لوری آرشه^{۱۱}، لوری رهون^{۱۲}، لورو^{۱۳}، لورین^{۱۴} و چیکو^{۱۵}، همراه با معادل فارسی آنها در زنجیره تولید پنیر اشاره کرده است. وی به توضیح مختصر هر یک از فرآورده‌ها بسنده کرده است.

اعظمی سنگسری (۱۳۷۱) به انواع فرآورده‌های لبنی ایل سنگسری پرداخته و ۲۰ فرآورده اصلی و واسطه‌ای از تبدیل شیر تا «چیکو» (آخرین فرآورده در این زنجیره) را نام برده است. برخی از این فرآورده‌ها مانند لور، پنیر، آرشه و انواع آن مانند، یعنی لوری آرشه، آرتن آرشه و ... نوعی فرآورده به شمار می‌روند. اما برخی دیگر، مانند آب لور و آب پنیر، نوعی فرآورده واسطه‌ای هستند.

شاه‌حسینی (۱۳۷۳) به اختصار، زنجیره تولید لبنیات را در عشایر کوچنده ایل الیکایی بررسی کرده و در این پژوهش به شیره قیماق اشاره کرده است.

شاه‌حسینی (۱۳۷۹) به زنجیره تهیه لبنیات در عشایر و ایلات استان سمنان در دو خط تولید پنیر و ماست پرداخته و مراحل تهیه لبنیات، از شیردوشی تا آخرین زنجیره فرآورده لبنی را واکاوی کرده است. وی کامل‌ترین زنجیره تهیه فرآورده‌های لبنی، بویژه زنجیره تولید پنیر را مربوط به سنگسری‌ها می‌داند و معتقد است؛ عشایر ایل سنگسری فرآورده‌های متنوعی را از شیر دام تهیه می‌کنند که در نوع خود منحصر به فرد است.

1. šeriše

2.hamire

3. māmāyi vovu

4. nimvâ

5. ârše

6. vâ rehun

7. jušen arše

8. ârten arše

9. pandir ow

10. lur

11. luri ârše

12. luri rehun

13. lur ow

14. lureyn

15. čiku

دانش بومی تولیدات لبنی در میان عشایر کوچنده ایل الیکایی ❖ ۵۱

بارانی (۱۳۸۵) راهکارهای بومی برای تنوع بخشیدن به محصولات و کاهش ضایعات در فرآوری لبنیات را بیان کرده است. وی در این مقاله، ضمن ترسیم نمودار انواع محصولات قابل استحصال از لبنیات، فهرستی از محصولات هریک از چرخه‌ها را ذکر کرده است.

چرخه پنیر؛ شامل پنیر خیکی، پنیر ماستی و پنیر مایه‌ای و لور
چرخه ماست؛ شامل سرشیر یا قیماق، سرماست ماست دوغ کره روغن سزمه کشک سفید و سیچو

چرخه خامه‌گیری؛ شامل خامه و کشک خامه‌ای

در نهایت نامبرده با توجه به تنوع محصولات نزد دامداران، چرخه را قابل توجه صنایع لبنی برای ارتقای تنوع محصولات و جلوگیری از ضایعات دانسته است. رضوی و همکاران (۱۳۹۲) در قالب طرحی پژوهشی با عنوان مستندسازی دانش بومی عشایر ایل سنگسری در زمینه تهیه فرآورده‌های لبنی به تولید زنجیره لبنیات نزد عشایر کوچنده ایل سنگسری در بیلاق‌های شمال شهرستان مهدی‌شهر پرداخته است. این پژوهشگراز طریق نمونه‌گیری گلوله برفی، خبرگان کار را شناسایی و با آنان مصاحبه کرده و به این نتیجه رسیده است که آرشه همانند «کره تلمی» گران‌ترین و مقوی‌ترین فرآورده لبنی است که قدرت ماندگاری زیادی دارد.

بررسی‌ها نشان می‌دهد که تاکنون، پژوهش مستقلی در زمینه تهیه فرآورده‌های لبنی به خصوص «شیره قیماق» در عشایر ایل الیکایی انجام نشده است و از این رو، پژوهش حاضر بر آن است که به طور دقیق‌تر به چگونگی فرآوری، ابزار کار، کاربردهای درمانی، آواها و نواها و به طور کلی، به شیوه تولید و مصرف این فرآورده لبنی خاص که به طور عمده نزد عشایر الیکایی استان سمنان تولید می‌شود، بپردازد.

۳. بحث و بررسی

در این بخش ضمن مرور فرآورده‌های لبنی، به فرآورده‌های شیری و نگهداری آنها پرداخته می‌شود.

۵۲ ❖ فصلنامه فرهنگ مردم ایران

۳-۱. تهیه فرآورده‌های لبنی

فسادپذیری شیر سبب شده است که انسان برای تبدیل آن به فرآورده‌های مطمئن‌تر، فنونی را بیاموزد.

در جریان تبدیل شیر به فرآورده‌های لبنی تمامی مواد به نحو مطلوب مورد استفاده قرار می‌گیرند. لبنیات تولیدی این عشایر متنوع است و به ۲۲ نوع می‌رسد و در مقایسه با سایر عشایر کشور (اکراد شمال خراسان ۱۱ نوع، ایل‌های بختیاری و بچاقچی ۸ نوع) از تنوع بیشتری برخوردار است. لبنیات عشایر ایل الیکایی دارای کیفیت بالایی است. تهیه فرآورده‌های لبنی با شیردوشی از اواسط خرداد، آغاز می‌شود و تا اوایل شهریور ماه خاتمه می‌یابد. به طور کلی فرآورده‌های لبنی این عشایر را می‌توان به شکل زیر تقسیم‌بندی کرد:

- فرآورده‌هایی که قبل از شیردوشی رسمی تهیه می‌شوند، مانند «آغز^۱» (آغوز) و «گورماست^۲» که اولی در دوره «زی^۳» (فصل زایش دام‌ها) و گورماست که یک فرآورده ترکیبی است از ماست تازه و شیر (در گذشته اغلب خام) در کوچ بهاره و پاییزه بدست می‌آید. گورماست که برای مصرف، نان را در آن ترید می‌کنند، غذای کاملی برای چوپانان محسوب می‌شود.

- فرآورده‌های دوره بیلاقی که در موسم شیردوشی به مقدار زیاد تولید می‌شوند و یکی از انگیزه‌های اصلی کوچ به بیلاق هم تولید آنهاست. مازاد محصولات تولیدی را نیز برای فروش عرضه می‌کنند. این فرآورده‌ها عبارت‌اند از: کَف یا سیاه کَف؛ قیماق؛ سرتو^۴ یا تو^۵؛ قاتق (تازه ماست)؛ رو رو (سرماست)، قیماقی ماست (ماست چکیده‌ای که کره آن جدا نشده است)، آش بز ماست (ماست چکیده با مخلوطی از برنج پخته

-
1. âqez
 2. goovre mâst
 3. zay
 4. siâ kaf
 5. sar tu
 6. tu

دانش بومی تولیدات لبنی در میان عشایر کوچنده ایل الیکایی ❖ ۵۳

شده)؛ دو ماست (دوغ سفت و چکیده شده)، تازه دو^۱ (دوغ)، کره؛ روغن، دُرد^۲ یا درته؛ سیج^۳ (قره قوروت)؛ کشک؛ دلمه، تازه پندیر (پنیر تازه)، خیکی پندیر (پنیر خیکی)، پوستی پندیر (پنیر پوستی) و لور.

- تولیدات واسطه ای مانند «سجوی» که ماده اولیه «سج» (قره قوروت) است و «لور اوی^۴» که ماده اولیه «لور» به شمار می‌رود.

- فرآورده‌های ترکیبی مانند «شیره قیماق» یا «قیماق شیره».

در ادامه، زنجیره تولید لبنیات از شیردوشی تا آخرین زنجیره فرآورده شیری بیان می‌شود.

- شیردوشی



تصویر ۱. شیردوشی نزد عشایر کوچنده، بیلاق

کَلک فیروزکوه (عکس از نگارنده)

عشایر برای دوشیدن شیر، دام‌ها را از بین دو دیواره کوتاه قیفی شکل که از سنگ و گل (در سال‌های اخیر تورهای سیمی) ساخته شده‌اند، عبور می‌دهند. این معبر را «بره^۵» می‌نامند. «بره» از نظر دامداران، مکان مقدسی است که به آن سوگند هم

می‌خورند: «به این بری موسی». الیکایی‌ها ابتدا بزها و سپس میش‌ها را می‌دوشند. وقتی دام‌های دوشا (شیرده) در «بره» استقرار یافتند، چوپان یا نوجوانی برای شیردوشی آنها را

1. tâza du
2. dord
3. sejaw
4. lor ow
5. bara

۵۴ ❖ فصلنامه فرهنگ مردم ایران

هدایت می‌کند. مدت شیردوشی در نوبت صبح طولانی تر از نوبت عصر است و حدود دو ساعت به طول می‌انجامد. (تصویر ۱)

در بین عشایر الیکایی مرسوم است که در آغاز دوره شیردوشی، دوشیدن گوسفندان در دو «دون» (نوبت) صبح و عصر و در اواخر دوره، فقط صبح‌ها انجام می‌شود. در هر نوبت شیردوشی، هر مرد توان دوشیدن ۷۰ رأس گوسفند و بز را دارد و هر زن به‌طور معمول، ۵۰ رأس را می‌دوشد.

– شرایط استقرار شیردوش‌ها در بره

۱. کنترل دام: کنترل دام شیرده بویژه در روزهای اول شیردوشی (که دام به دوشیدن عادت ندارد) نیازمند قدرت جسمانی است. این کار فقط از عهده مردان بر می‌آید.
۲. شناخت دام: شناسایی سریع دام برای دوشیدن و هدایت آن به مسیر شیردوشی (بره^۱) فقط از عهده چوپان یا خود دامدار بر می‌آید.
۳. ظرفیت: دوشیدن کامل شیر دام بویژه میش، کار ظرفیتی است که باید از سوی زنان انجام گیرد. به همین دلیل، اغلب شیردوش‌ها زن هستند. (تصویر ۲)



تصویر ۲. زنان عشایر الیکایی بعد از شیردوشی دام – بیلاق و بین زرین‌دشت
شهرستان فیروزکوه (عکس از نگارنده)

۱. بره: دو دیوار کوتاه قیفی‌شکل که از سنگ و گل و یا سیخ خاردار ساخته می‌شود.

یکی از عوامل مهم در تعیین ترتیب نشستن افراد در بره، تعداد دام است. دامدارانی که دام بیشتری دارند در کینگ بره^۱ و سایر دامداران به ترتیب، تا انتهای آن جای می‌گیرند.

- واره یا شیرواره

واره یا شیرواره نوعی تعاونی سنتی است که محور اصلی آن همیاری است. گرچه گونه‌های دیگری از یاریگری (همکاری) نیز در آن جریان دارد. واره در بین عشایر الیکایی به همین نام خوانده می‌شود و در ایلات و طوایف دیگر، با نام‌های شیرواره در بین عشایر ایل هداوند، هم‌شیری در طایفه عرب سرهنگی و «ارک پارک^۲» در بین عشایر ایل اصائلو رواج دارد. واره نوعی سازمان غیر رسمی تعاونی سنتی، اغلب زنانه و بسیار کهن با محور اصلی همیاری است.

هر واره، دارای یک سرواره و تعدادی اعضای (همواره) با حقوق و وظایف مشخص است که طبق ملاک‌ها و معیارهای خاصی که برخی از آنها، اقتصادی و برخی دیگر غیراقتصادی هستند، اعضای واره را حداقل برای یک دوره شیردوشی گوسفندان، برمی‌گزینند. (فرهادی، ۱۳۸۶: ۲۶۳).

هموارگان (اعضای واره) به نسبت میزان شیر دام‌هایشان، شیر چند روز خود را به یکی از اعضای قرض می‌دهند و در روزها و هفته‌های بعد به ترتیب خاصی، باز پس می‌گیرند. بر واره نیز مانند هر گروه متشکل، ارزش‌ها و هنجارهایی حاکم است که از سوی هموارگان به دقت رعایت می‌شود. شمار اعضای واره، با افزایش میزان شیر، کاهش و با کاهش آن، افزایش می‌یابد؛ چون میزان شیر نباید از حدی کمتر و در اصطلاح باید «گرمند» باشد. بنابراین با کاهش شیر، تعداد اعضای واره می‌تواند افزایش یابد اما افزایش شمار هموارگان (اعضای واره) حدی دارد و آن، توان کاری هر خانواده و میزان کمک دیگر اعضا به صاحب واره است که اگر کمتر از این حد باشد، بازده کار خانواده را پایین می‌آورد. افزون بر حد توان کاری هر خانواده، برای تبدیل شیر به فرآورده‌های لبنی، افزایش اعضا، مشکلاتی را نیز در زمینه نگهداری حساب و کتاب شیر، یافتن اعضای مناسب از نظر کم و

1. king bara
2. ârak pârak

۵۶ ❖ فصلنامه فرهنگ مردم ایران

کیف شیر و نزدیکی مکانی، همسایگی و غیره ایجاد می‌کند. تعداد اعضای واژه در بین طوایفی که متوسط تعداد دام برخی از خانوارها کمتر است، افزایش می‌یابد. در بین عشایر الیکایی، هموارگان حداقل ۲ و حداکثر ۵ خانوار هستند.

پس از اینکه شیر دام‌ها دوشیده شد، گله‌دارهای بزرگ، شیر خود را به سوی چادر می‌برند اما در بیلاق‌های کم جمعیت و کوچک بویژه در اواخر تابستان، رسم است که «شیرواره» می‌کنند. معمولاً، سرواره یا صاب‌واره^۱ کسی است که شیر بیشتری نسبت به سایر اعضا دارد و در نتیجه، از وضعیت اقتصادی بهتری نیز برخوردار است. صاب‌واره مسن‌تر، امین‌تر و واردتر به حساب و کتاب واژه است.

– اندازه‌گیری شیر

برای اندازه‌گیری شیر از «لوی^۲» (دیگ شیردوشی)، «اوی گردن^۳» (آب گردان) و ملاقه استفاده می‌کنند. (تصویر ۳) شیر را به درون «اوی گردن» می‌ریزند و هرگاه شیر وام گرفته شده به این طریق به حد «کرامند^۴» (قابل توجه) رسید، دیگران شیر را به چادر خانواده وام‌دهنده می‌برند. این کار برای هر فردی ممکن است از یک تا چند روز ادامه یابد.

یکی از روش‌های اندازه‌گیری بسیار



تصویر ۳. صاف کردن شیر با «سوزگ»؛ بیلاق کهریز شهرستان فیروزکوه (عکس از نگارنده)

۱. صاحب‌واره

2. lâvy

3. owi gardon

4. korâmand

دانش بومی تولیدات لبنی در میان عشایر کوچنده ایل الیکایی ❖ ۵۷

جالب، به کارگیری انگشت سبابه است. به این ترتیب که انگشت را به درون آبگاردان محتوی شیر فرو می‌برند. هر قسمت از انگشت نیز نام خاصی دارد. (تصویر ۴)



تصویر ۴. اندازه‌گیری شیر با انگشت سبابه در ییلاق لزوره در شمال شهرستان آرادان

- تعطیلات واره

تعطیلات واره، دقیقاً متأثر از مذهب تشیع است. در برخی مناسبت‌ها، نه تنها فعالیت واره که سایر فعالیت‌های تولیدی و حتی کارهای بسیار مهم مانند آبیاری مزارع نیز متوقف می‌شود. این تعطیلات که به ایام شهادت حضرت علی (ع)، و شهادت امام حسین (ع) و رحلت نبی مکرم اسلام باز می‌گردد، شامل روزهای عاشورا، بیست‌وهشتم صفر و بیست‌ویکم ماه مبارک رمضان است و در اغلب واره‌ها رعایت می‌شود.

- صاف کردن شیر

بعد از شیردوشی، شیر را صاف می‌کنند، یعنی تمامی آن را از پارچه سفید رنگ و سه گوش نازکی به نام «سوزگ» عبور می‌دهند. با صاف کردن، تمامی خار و خاشاکی که ضمن شیردوشی وارد شیر شده است، از آن جدا می‌شود.

۳-۲. فرآورده‌های شیری در میان عشایر کوچنده ایل الیکایی

تولید فرآورده‌های لبنی در زنجیره‌های متعدد تولیدی قابل بررسی است.

۳-۲-۱. تولید ماست

شیر صاف شده را درون دیگ‌های بزرگی به نام «برکر^۱» می‌ریزند و بر روی آتش می‌گذارند. شیر بر اثر داغ شدن، کف می‌کند و یک نفر، مرتب آن را هم می‌زند و کف را می‌گیرد. این کف به مصرف خانواده می‌رسد پس از آنکه شیر پخته شد، آتش را خاموش می‌کنند تا کم‌کم سرد شود. بر روی شیر لایه نازک سفیدی مایل به زردی می‌بندد که به آن قیماق می‌گویند. قیماق را به شکل ورقه‌ای از روی شیر برمی‌دارند، روی سینی‌های بزرگی پهن می‌کنند و در شامگاهان بر بام سیاه‌چادر می‌گذارند تا خشک شود. هنگامی که حرارت شیر به حدی رسید که دست را نسوزاند، مقداری مایه را که از ماست تازه است، به آن می‌افزایند و با وسیله‌ای به نام آب گردان شیر را هم می‌زنند تا خوب مخلوط شود. در ظرف را می‌بندند و برای آنکه شیر به ماست تبدیل شود، دیگ بزرگ را با گلیم و جاجیم و پارچه‌های ضخیم می‌پوشانند. بعد از حدود پنج ساعت، شیر به ماست تازه تبدیل می‌شود و ماست را در خیک‌های بزرگ برای تلم‌زنی و تهیه کره ذخیره و نگهداری می‌کنند.

۳-۲-۲. تولید کره

برای تولید کره از ماست، نیاز به دستگاه کره‌گیری سنتی است این دستگاه در بین عشایر الیکایی «تُلُم^۲» نامیده می‌شود. تُلُم وسیله‌ای سنتی که از آن برای جدا کردن کره از ماست استفاده می‌کنند. با توجه به ظرفیت آن از چند نوع تلم می‌توان نام برد. به طور معمول، برای ساخت تُلُم از پوست گاو، گوساله و بز نر استفاده می‌شود که خود، بر دو نوع است:

1. barkar
2. tolom

دانش بومی تولیدات لبنی در میان عشایر کوچنده ایل الیکایی ❖ ۵۹

۱. تُلُم پَر^۱ که از پوست گاو تهیه می‌شود.

۲. تُلُم آسمه^۲ یا ارغوت که از پوست گوساله یا بز نر تهیه می‌شود.

پوست گاوانر (جینی گوی^۳) نسبت به جنس ماده این حیوان ضخیم‌تر و مقاوم‌تر است.

برای تهیه تُلُم، پوست گاو یا گوساله را در موقع کشتار به صورت خیکی می‌کنند. به عبارت دیگر، پوست شکم حیوان را پاره نمی‌کنند، بلکه به صورت سالم و کامل از گوشت

جدا می‌کنند. به پوستی که بدون پارگی کنده شده باشد، خیکی می‌گویند. پس از آن، پوست برای عمل‌آوری در اختیار فرد خبره‌ای قرار می‌گیرد تا بر روی آن عمل دباغی انجام دهد. اهل فن نیز از پوست گاو تُلُم تهیه می‌کنند. (تصویر ۵)

این نوع تُلُم، روی سه پایه به نحوی آویخته می‌شود که گردن و دست‌های آن پایین و ته آن بالا قرار گیرد. در این حالت ریختن ماست در تُلُم آسان است.

تُلُم در این حالت شبیه کیسه‌ای است که دهانه آن پایین و ته آن بالا قرار گرفته است. دهانه‌ی تُلُم را محکم می‌بندند و آن را در جایی به نام تُلُم‌چاله نصب می‌کنند. تیلُم‌چاله با کندن زمین و خاک‌برداری به عمق حدود ۵۰-۴۰ سانتی‌متر ایجاد می‌شود. تُلُم را در این محل طوری نصب می‌کنند که



تصویر ۵. تُلُم‌زنی؛ ییلاق «ویین»

شهرستان فیروزکوه

1. tolom par
2. tolome âsma
3. jini gow

۶۰ فصلنامه فرهنگ مردم ایران

از بالا به درون خیک نصب شده، دسترسی داشته باشند. از دهانه تلم برای برداشتن دوغ استفاده می‌شود. برای چشم نظر نیز «کنوی مرگ»^۱ (مهره کبود) به تلم می‌آویزند. پس از آنکه ماست را در تلم ریختند، به تدریج مقداری آب اضافه می‌کنند و چوبی را که روی آن پره (۴ پر) نصب شده، داخل تلم می‌برند و بیرون می‌آورند (تلم می‌زنند) تا ماست خوب با آب مخلوط شود. با تلم زدن و تحت تأثیر حرکت چرخشی ماست در تلم، کره از ماست جدا می‌شود و روی آن قرار می‌گیرد به دلیل به کارگیری پره به این تلم «تلم پَر» می‌گویند.

ظرفیت این تلم‌ها متفاوت است. بعضی حدود ۱۲۰-۱۰۰ کیلوگرم و بعضی حدود ۵۰ کیلوگرم ماست گنجایش دارند.

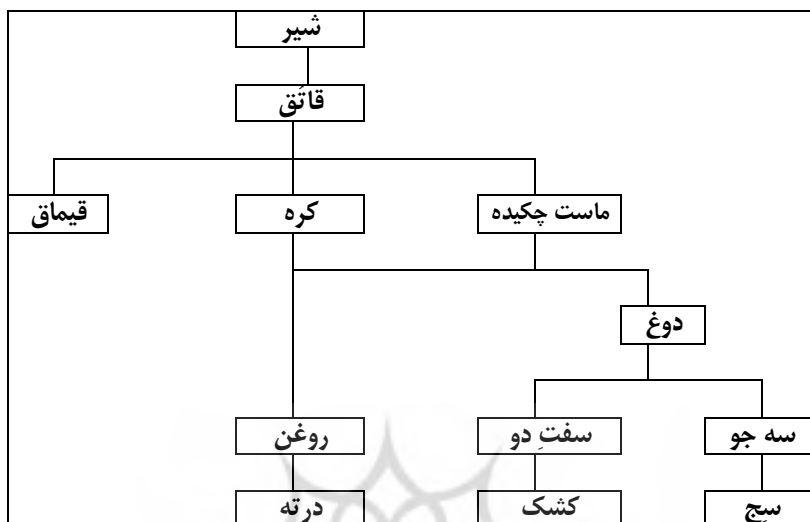
تلم را یک نفر می‌تواند، به تنهایی بزند. اما با توجه به سختی کار، ضرورت دارد عده‌ای به نوبت این کار را انجام دهند. کار تلم‌زنی از سحرگاه (بعد از نماز صبح) آغاز می‌شود و تا صُبایی دُن «نوبت شیردوشی صبح» زمانی که دام برای شیر دوشی به «بره» می‌آید، ادامه می‌یابد. مرحله دوم «تلم‌زنی» بعد از ظهر است که از ساعت ۲ آغاز می‌شود و تا نماشون دُن (نوبت شیردوشی عصر) پایان می‌یابد.

میزان کره حاصل از تلم، بستگی به وضعیت مرتع و علوفه فصل شیردوشی (اواخر بهار، اواسط تابستان و اواخر آن) دارد.

در پایان هر مرحله از تلم زدن باید با استفاده از نمک، تلم را گندزدایی کنند. برای هر مرحله از این کار، به حدود پنج کیلوگرم نمک نیاز است.

یکی دیگر از انواع فوآورده‌های لبنی، کره پوستی است. برای نگهداری کره در پوست، کره تازه را دو روز درون ظرفی که محتوی آب نمک است می‌ریزند تا مقداری نمک به خود بگیرد. کره را قبل از ریختن به داخل خیک یا پوست، به خوبی چنگ می‌زنند. این کره را در پوست‌هایی می‌ریزند، هوا را از آن خارج می‌کنند و در پوست را محکم می‌بندند. کره در داخل پوست و در جای خنک به‌راحتی، تا حدود یک سال قابل نگهداری است. در عکس شماره ۸ نمودار خط تولید کره را می‌توان دید.

نمودار ۱. خط تولید کره در میان عشایر کوچنده ایل الیکایی



۳-۲-۳. روغن

روغن گران‌ترین فرآورده شیری است که از سوی عشایر تهیه می‌شود. تولید این فرآورده نیز در بین الیکایی‌ها رایج است. روغن از داغ کردن و تصفیه کره به دست می‌آید. برای این منظور کره تازه را در دیگ می‌ریزند و حرارت می‌دهند؛ پس از مدتی کره به‌طور کامل، به صورت مایع درمی‌آید. در این موقع، حرارت را کمتر می‌کنند تا کف‌های روی کره، کاملاً ذوب و جذب مایع شود؛ سپس حرارت را قطع می‌کنند و کره داغ شده را در ظرف دیگری می‌ریزند و درته (دُرد) آن را جدا می‌سازند.

۳-۲-۴. دُرد^۱

دُرد یا درته^۲ جرم ناشی از داغ کردن روغن است که در ته دیگ باقی می‌ماند. از «دُرد» در پخت نان استفاده می‌شود.

1. dord
2. dorta

۵-۲-۳. تازه دو^۱

مصرف دوغ تازه، مورد علاقه اکثر مردمی است که با نوع عشایری آن آشنا هستند. از آنجایی که یورت‌های^۲ عشایر از نقاط روستایی و شهری فاصله زیادی دارند و در مناطق صعب‌العبور مستقر شده‌اند، امکان حمل دوغ و فروش آن به شکل تازه مقدور نیست. بنابراین عشایر از دوغ، کشک تهیه می‌کنند که نگهداری آن آسان‌تر است.

۶-۲-۳. کشک

دوغ تازه را ابتدا در دیگ‌های بزرگ و فلزی می‌جوشانند و سپس در کیسه‌ای پارچه‌ای یا خورجین موین یا پنبه‌ای به نام «دوگال»^۳ می‌ریزند و بر روی سه‌پایه‌ای آویزان می‌کنند تا آب آن گرفته شود. به هر ۲۰ کیلوگرم دوغ، یک کیلوگرم نمک اضافه می‌کنند. دوغ سفت شده را با دست به شکل گلوله‌هایی بزرگ‌تر از گردو درمی‌آورند و روی پارچه‌های ضخیمی در مقابل آفتاب پهن می‌کنند. گلوله‌ها به کمک حرارت خورشید به



تصویر ۶. تهیه کشک، بیلاق کلک ارجمند

تدریج، سفت و سخت می‌شوند و به صورت کشک درمی‌آیند. به طور میانگین، از هر سه کیلوگرم دوغ سفت شده، یک کیلوگرم کشک به‌دست می‌آید. (تصویر ۶)

۷-۲-۳. سج^۴

آخرین محصولی که از خط تولید کره به‌دست می‌آید، سج^۵ قره قوروت است. برای تهیه آن، سه جو (آبی که از دوغ جوشانده و در کیسه ریخته شده می‌چکد) را در ظروف

۱. دوغ

۲. اردوگاه‌های تابستانی

3. dugâl

۴. قره قوروت

5. sej

دانش بومی تولیدات لبنی در میان عشایر کوچنده ایل الیکایی ❖ ۶۲

مسی جمع می‌کنند و می‌جوشانند تا به مرور با از دست دادن آب، به مایعی قهوه‌ای رنگ و تیره تبدیل شود. «سیج» را به عنوان چاشنی در تهیه‌ی غذاها و یا با غذاها استفاده می‌کنند، سیج را برای مدتی طولانی، در شرایط معمولی نگهداشت. بعد از سفت شدن، سیج را به صورت «کله قند» درمی‌آورند که در اصطلاح به آن «کلگ سیج^۱» می‌گویند. به‌طور معمول، از هر ۵۰ کیلوگرم سه جو، یک کیلوگرم سیج به دست می‌آید. (تصویر ۷)



تصویر ۷. تهیه «سیج» (قره قوروت): بیلاق کلک ساهون، بخش ارجمند شهرستان فیروزکوه

۲-۳. پنیر

تهیه پنیر مستلزم داشتن پنیر مایه است که به دو شکل زیر تهیه می‌شود:

- پنیر مایه سنتی

این نوع پنیر مایه را عشایر تهیه می‌کنند و ترکیبات آن عبارت است از: شیردان بره یا بزغاله نوزاد که در اصطلاح الیکایی‌ها «قورساق^۲» نامیده می‌شود، هل، زاج،

1. kalag sej

2. qursâq

لیموخشک، برنج و گندم و شاهدانه. همه این مواد را در داخل کیسه سفیدی می‌ریزند و در داخل ظرفی قرار می‌دهند و مقداری آب به آن اضافه می‌کنند. آب حاصل از اختلاط این مواد را به عنوان پنیر مایه در یک آب گردان شیر می‌ریزند و به کل شیر موجود اضافه می‌کنند.

- پنیر مایه صنعتی

این نوع پنیر مایه‌ها به شکل قوطی‌های ۱۰۰ گرمی بسته‌بندی شده‌اند و به نام‌های ۲۵ درصد و ۱۰۰ درصد شناخته می‌شوند. در نوع ۲۵ درصد آن، هر گرم پودر برای ۲۵ لیتر شیر و در نوع ۱۰۰ درصدی، هر گرم برای ۱۰۰ لیتر شیر کافی است. روش استفاده به این صورت است که یک آب گردان شیر را بر می‌دارند و به میزان مورد نیاز، با پیمانه داخل قوطی مایه به آن می‌افزایند؛ سپس مخلوط تهیه شده را به شیر داخل دیگ اضافه می‌کنند. ظرف شیر را در پارچه ضخیمی می‌پیچند تا گرم بماند. پس از دو ساعت شیر، تبدیل به «دلمه» می‌شود. دلمه‌ها را در کیسه‌های سفیدی می‌ریزند تا آب کاملاً آن خارج شود. آب خارج شده، آب پنیر «پندیراوی»^۱ و محصول باقی مانده در کیسه، «دلمه»^۲ یا «تاز پندیر»^۳ (پنیر تازه) نام دارد.

پنیر خود به دو نوع اصلی قابل تقسیم است: (۱) پنیر پوستی و (۲) لور که در ادامه به آنها پرداخته خواهد شد.

- پنیر پوستی

پنیر تازه را مدت یک شبانه روز در جای خنکی نگهداری می‌کنند تا آب آن کاملاً چکیده شود. سپس در ظرفی می‌ریزند و مقداری نمک به آن می‌افزایند و چنگ می‌زنند تا چسبندگی کامل پیدا کند. پنیر چنگ زده را حدود یک ماه در داخل خیک نگهداری می‌کنند. پس از یک ماه، پنیر را از خیک خارج می‌کنند و دوباره چنگ می‌زنند و داخل

1. pandor pw
2. dalma
3. tâza pandir

دانش بومی تولیدات لبنی در میان عشایر کوچنده ایل الیکایی ❖ ۶۵

پوست بزهای نر که از قبل آماده شده است، می‌ریزند. پرکردن پوست یا در اصطلاح «جازدن» آن به روش ماهرانه‌ای انجام می‌شود تا هوا آن کاملاً خارج شود و پنیر سالم بماند. (تصویر ۸)



تصویر ۸. پنیر پوستی

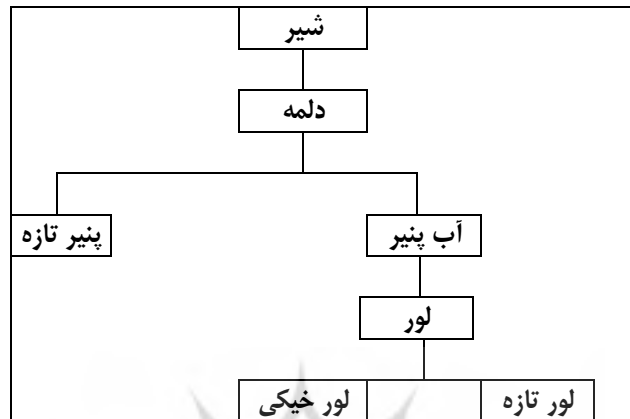
– لور

برای تهیه لور، آب پنیر را در ظرفی می‌ریزند و تا زمانی که کف کند، حرارت می‌دهند. با ظاهر شدن ماده‌ای سفید رنگ، یک لیوان شیر (حدود یک لیتر) اضافه می‌کنند و پس از متراکم شدن آن، حرارت را قطع می‌کنند. بعد از چند دقیقه، مخلوط لور و آب لور را به کمک آب گردان در داخل کیسه سفیدی می‌ریزند تا آب آن کاملاً خارج شود. محصول داخل کیسه، لور و آب خارج شده از آن، آب لور یا «لور اوی» نامیده می‌شود.

لور خود دارای انواع زیر است: لور تازه و لور خیکی

نمودار ۲. زنجیره تبدیل شیر به پنیر و مشتقات آن در میان عشایر ایل

کوچنده الیکایی



– لور تازه

لور تازه که از جوشاندن آب پنیر به دست می‌آید، با افزودن نمک به مصرف روزانه خانوارهای عشایری می‌رسد.

۹-۲-۳. قیماق

سرشیر در بین عشایر و دامداران روستایی نقاط مختلف استان سمنان، نام‌های گوناگونی دارد. دامداران سرحدات میامی و منطقه سرکویر شاهرود از جمله روستاهای سطوه و بیدستان، سرشیر شیر خام را «قشمه»^۱ و دامداران پرور «کال سرشیر»^۲ می‌نامند. دامداران طبری زبان ارتفاعات البرز به سرشیر، «شیرسر»^۳، عشایر الیکایی، خوار و توران، هداوند، دامداران منطقه پشت بسطام از جمله ابرسج، دامداران اهالی امامزاده عبدالله سرخه به آن «قیماق» و اهالی عبدالله‌آباد سرخه به آن «قموق»^۴ (رهایی، ۱۳۹۷: ۲۴۷) می‌گویند.

1. gešme
2. kal sar šir
3. šir sar
4. qemoq

دانش بومی تولیدات لبنی در میان عشایر کوچنده ایل الیکایی ❖ ۶۷

عشایر سنگسری به سرماست «توک^۱» می‌گویند. توک را پس از برداشت در هوای آزاد بر بام «گوت^۲» قرار می‌دهند تا در هوای خنک شامگاهی خشک شود. سپس با افزودن نمک در پوست جاسازی می‌کنند تا در طول سال مصرف کنند. همچنین از ترکیب «توک» و ماست چکیده محصولی به نام «توک خورشو» تهیه می‌کنند. (اعظمی، ۱۳۶۸: ۱۴۹). دولت‌آبادی نیز به دو فرآورده لبنی قیماق و گورماست اشاره کرده است: «امید یافت که قیماق و ساجی و گورماست به پدر و دلاورش خواهد رسید». (دولت‌آبادی، ۱۳۷۹، ج ۱: ۵)

دامداران دیباج (چهارده کلاته سابق)، عشایر طایفه پرور و دامداران چاشم، علاوه بر تازه خوری، از سرشیر «آرشه^۳» تهیه می‌کنند. این نوع آرشه به «آرشه شیرسر» معروف است (شاه‌حسینی، ۱۳۸۷: ۱۱). اما کیفیت آن از آرشه پنیر و لور پایین‌تر است. دامداران هیکوی شهرستان مهدی‌شهر نیز که تابستان را در بیلاقات اطراف روستای خود در شمال شهرستان مهدی‌شهر سپری می‌کنند، سرشیر را نمک می‌زنند و داخل خیک می‌ریزند. این نوع سرشیر که تا ماه‌ها قابل نگهداری و مصرف است به سرشیر خیکی شهرت دارد (صالحی هیکویی، ۱۳۹۷: ۱۳۰). عشایر پرور «سرشیر» را داغ می‌کنند و از آن روغنی می‌گیرند که به «روغن» معروف است. کره‌ای را هم که از «تلم» به دست می‌آید، «کار روغن^۴» می‌نامند. دامداران چاشم «سرشیر» را داغ و از روغن آن در پلو استفاده می‌کنند. جرم باقیمانده از داغ کردن روغن را نیز که «دوکه^۵» نام دارد، در پخت نان به کار می‌برند. برخی اوقات به جای ریختن روغن بر روی پلو، سرشیر می‌ریزند. همچنین با ترکیب سرشیر و «ماس سر» (ماست پرچرب)، آرشه تهیه می‌کنند.

1. tuk

۲. سیاه‌چادر

۳. آرشه یکی از فرآورده‌های لبنی منحصربه‌فرد عشایر ایل سنگسری است که از پنیر تازه و یا لور تهیه می‌شود. برای اطلاعات بیشتر در باره آرشه بنگرید به: علیرضا شاه‌حسینی، حسن افراخته، خلاقیت عشایر سنگسری در سازگاری با محیط؛ مورد: آرشه، فرآورده لبنی ماندگار در ایل سنگسری. دوفصلنامه دانش بومی ایران، بهار و تابستان ۱۳۹۶، ش ۷، صص ۳۱-۱.

4. kâr reqon

5. duke

۶۸ ❖ فصلنامه فرهنگ مردم ایران

عشایر هداوند که دوره بیلاقی را در اطراف سد لار می‌گذرانند، قیماق را با عسل می‌آمیزند و فرآورده‌ای ترکیبی به نام عسل قیماق تهیه می‌کنند. علاوه بر سرشیر شیر جوشانده که لایه به نسبت ضخیمی از چربی است، سرشیر حاصل از شیر خام نیز مورد توجه است. دامداران امامزاده عبدالله سرخه به این سرشیر «گاتو»، عشایر پرور «کال سرشیر» و عشایر الیکایی «تو» می‌گویند.

روش تهیه قیماق به این شرح است: شیر را پس از دوشیدن از طریق پارچه‌ای به نام «سوزگ» که نقش صافی دارد، عبور می‌دهند. زوایدی که در حین شیردوشی وارد آن شده، پالایش شود، سپس در دیگ‌هایی بزرگ به نام «برکر»^۱ می‌جوشانند. وقتی شیر به درجه جوش رسید «کفی» روی آن ظاهر می‌شود که «سیاه کف» نام دارد. این کف به عنوان اولین فرآورده یا به مصرف کودکان و نوجوانان می‌رسد یا از آن در تهیه فطیر و کاک استفاده می‌کنند. سپس با آبگردان شیر را کف می‌زنند. در این حالت لایه‌ای ضخیم از چربی بر روی شیر درون «برکر» جمع می‌شود. پس از سه تا چهار ساعت، این لایه ضخیم چربی که «قیماق» نام دارد، منقبض می‌شود. کدبانوی عشایری با استفاده از سیخچه‌ای بزرگ، با ظرافت خاصی قیماق را از روی شیر «برکر» جدا می‌کند و داخل مجمعه‌ای روئین قرار می‌دهد و در شامگاه در بام سیاه‌چادر می‌گذارد تا «ایاز»^۲ خورد و تا حدی شیرابه آن خشک شود. بخشی از قیماق به مصرف اعضای خانواده، بویژه مهمانان می‌رسد و بقیه برای تهیه شیره قیماق در «باسترق» نگهداری می‌شود. یادآور می‌شود؛ خوردن قیماق با فطیر بهترین شکل آن است که در مراسم آیینی «وره شوری»^۳، «گسبند شوری»^۴ و «وره تراشی یا ورویری»^۵ رواج دارد و به عنوان سوغاتی نیز برای نوعروسان برده می‌شود.

1. barkar

۲. ayâz: نسیم خنک

۳. vorašuri: شستن بره‌ها در رودخانه. این کار با یاری اعضای یک یورد (اردوگاه بیلاقی) در یکی از سرشاخه‌های حبله‌رود در روز خاصی انجام می‌شود.

۴. gosbandšuri: شستن میشینه‌ها شامل میش‌های دوشا (شیرده)، قسر (غیر شیرده) و قوچ.

۵. پشم‌چینی بره‌ها. این آیین نیز در روز خاصی بعد از وره شوری انجام می‌شود و یکی از زیباترین جشن‌های عشایر در بیلاق است. [در باره یاریگری‌های سنتی از جمله یاریگری در دامداری سنتی بنگرید به: علیرضا شاه‌حسینی. فرهنگ یاریگری در استان سمنان. سمنان: حبله‌رود، ۱۳۹۸. صص ۱۳۱ - ۷۵.]

۱۰-۲-۳. شیر توت

از دیرباز در روستاهای دره زیبای حبله رود، واقع در شهرستان فیروزکوه، از درخت توت، شیر تهیه می شده است. در این دره، سه نوع توت به نام های هراتی، میچکاتوت^۱ و سُويزِ توت^۲ به دست می آید و به طور معمول، از توت سبز شیر تهیه می کنند. توت چینی از اواخر خرداد، آغاز می شود و به مدت ۴۵ روز ادامه دارد. برای چیدن توت فرد چابکی که مهارت خاصی در توت چینی دارد، بالای درخت می رود و با تبر شاخه ها را می تکاند. دست کم چهار نفر هم چادر شب بزرگ موسوم به «توت پاره» را زیر درخت نگه می دارند تا توت های تکان داده شده را جمع آوری کنند.

بیشتر توت ها را به صورت تازه مصرف می کنند، بخشی از محصول نیز خشک و به عنوان تنقلات در فصول مختلف سال استفاده می شود.

بعد از جمع آوری توت ها، آنها را کاملاً می شویند و کلیه زوایدشان را پاک می کنند، به این کار «پیش هاگردن» می گویند. سپس توت ها را در کیسه تمیزی می ریزند و با قرار دادن یک قطعه سنگ بزرگ و تمیز روی کیسه، آب آنها را می گیرند. سپس آب توت را داخل دیگ می ریزند و بر روی آتش قرار می دهند. آب توت را به مدت پنج تا شش ساعت می جوشانند تا تبدیل به شیر شود. به طور متوسط از هر سه کیلوگرم توت، یک کیلوگرم شیر به دست می آید.

- لور (خیکی) چنگی

برای تهیه لور چنگی، به لور تازه مقداری نمک می افزایند و در خیک هایی جای می دهند. این محصول را می توان تا چند ماه نگهداری کرد.

نحوه نگهداری از فرآورده های لبنی در تصویر شماره ۱۰ خط زنجیره تولید و تبدیل شیر به پنیر و دستگاه آن دیده می شود.

۱. توت گنجشکی

۲. توت سبز

۳-۳. نحوه نگهداری از فرآورده‌های لبنی

- نگهداری پنیر

مشکلات نگهداری از مواد غذایی فسادپذیر در شرایط طبیعی و دسترس نداشتن عشایر کوچنده به وسایل جدید از جمله یخچال و سردخانه، بویژه در فصل تابستان که زمان تولید فرآورده‌های لبنی است و همچنین نبود امکان انتقال آنها به بازار مصرف باعث شده است که عشایر منطقه، فنون و شیوه‌هایی را ابداع کنند تا بتوانند محصولات لبنی را تا پایان دوره ییلاقی و حتی پس از آن سالم نگه دارند.

- نگهداری لبنیات در «باسترق»^۱ ییلاق

در بخش انتهایی سیاه چادر (پی بار^۲) باسترق قرار دارد. باسترق محل نگهداری پوست‌های حاوی لبنیات است که با نظم خاصی آنها را در کنار هم قرار می‌دهند. در زیر پوست‌ها، ریگ‌های تمیزی می‌ریزند و روی آنها را با لحاف و تشک و گلیم می‌پوشانند. هر شامگاه، کدبانوی خانواده، لحاف، گلیم و تشک را از سر باسترق برمی‌دارد و پوست‌ها را ایاز می‌دهد و صبحگاه قبل از طلوع آفتاب، دوباره آنها را می‌پوشاند. پوست‌های لبنیات تا چند روز قبل از کوچ پاییزه در «باسترق» نگهداری می‌شوند و سپس آنها را به کحل یا مغار منتقل می‌کنند.

- کحل^۳

کُحل (غارهای دستکن) و مغار^۴ (غارهای طبیعی) در دل کوه‌های روستاهای ییلاقی قرار دارند. عشایر چند روز قبل از کوچ پاییزه، پوست‌های حاوی لبنیات را به این مکان‌ها منتقل می‌کنند و تحویل کُحل‌بان می‌دهند. پوست‌های لبنیات تا اواسط پاییز در این غارها نگهداری می‌شوند. دستمزد «کُحل‌بان» بابت محافظت و نمک زدن و ...

1. bâstoroq
2. pay bâr
3. kohol
4. maqqâr

دانش بومی تولیدات لبنی در میان عشایر کوچنده ایل الیکایی ❖ ۷۱

مشخص است. در هنگام تحویل پوست‌های لبنیات گُخُل بان «رسید» یا قبضی را تحویل صاحب پوست می‌دهد که در آن، نام صاحب پوست، نوع لبنیات، محل سکونت و در سال‌های اخیر، شماره تلفن وی نوشته شده است اما وزن پوست حاوی لبنیات درج نمی‌شود. بر گردن هر پوست، قطعه چوب سفیدی می‌آویزند که جنس آن از درخت بید است. این چوب را در اصطلاح «دُعا» می‌نامند. بر روی دعا مشخصات صاحب آن، شامل نام و نام‌خانوادگی، نوع لبنیات و نشانی (محل سکونت) وی نوشته شده است. در کوه‌های شمال غرب سمنان در حوالی روستاهای افتر، اروانه و امامزاده عبدالله از توابع شهرستان سرخه، این غارهای طبیعی مغار نام دارند. اما گُخُل‌های روستاهای منطقه فیروز کوه و دره رامه اغلب دست‌کن هستند. نگارنده در سال ۱۳۹۲ در گُخُل روستای سُلَه بُن فیروزکوه شاهد نگهداری حدود یک هزار پوست لبنیات شامل کره، پنیر و ماست بوده است که عمده آن به عشایر الیکایی مستقر در بیلاق‌های بخش ارجمند بویژه دره قزاق‌چای اختصاص داشت. دامداران در اوایل آذرماه، لبنیات خود را از گُخُل‌ها تحویل می‌گیرند و به بازار عرضه می‌کنند.

یکی از فرآورده‌های لبنی در زنجیره تولید عشایر کوچنده که کمتر مورد توجه پژوهشگران قرار گرفته، قیماق یا سرشیر است. این فرآورده لبنی اغلب به صورت تازه مصرف می‌شود. الیکایی‌ها تنها عشایری هستند که از قیماق فرآورده‌ای ترکیبی به نام شیر قیماق، تهیه و عرضه می‌کنند.

– هیزه

در عشایر کرمانشاه، هیزه نوعی خیک است که به منظور نگهداری روغن و استفاده خارج از فصل، همچنین نگهداری طولانی مدت گوشت به کار می‌رود. برای این منظور، گوشت را سرخ می‌کنند و در هیزه قرار می‌دهند و در واقع کنسروی تهیه می‌کنند که تا ماه‌ها قابل استفاده است (افشارزاده و پاپزن، ۱۳۹۰: ۱۲۶). هیزه در بین عشایر الیکایی از پوست بز یا بزغاله تهیه می‌شود و فرآوری عمل‌آوری آن به نسبت ساده است. پوست

۷۲ فصلنامه فرهنگ مردم ایران

بزغاله را قِلفتی می‌کنند و به آن در اصطلاح «کال پوست»^۱ می‌گویند. سپس با موادی نظیر «گف» شیر جوشیده و کمی آرد و نمک داخل پوست را ماساژ می‌دهند تا نرم شود، شیره توت و قیماق را در آن می‌ریزند و در فصول سرد سال مصرف می‌کنند.

۴. جمع‌بندی

در مقاله حاضر که به صورت میدانی و از طریق مصاحبه با تعدادی از زنان و مردان ایل الیکایی تهیه شده، ضمن بررسی و معرفی ایل الیکایی و انواع فرآورده‌های لبنی به دانش بومی پیرامون انواع تولیدات شیری، شامل ماست، کره، پنیر، دوغ، کشک، قره‌قوروت یا سج، قیماق و پنیر پرداخته شده و نحوه مراقبت و نگهداری از این فرآورده‌های لبنی در درازمدت مورد بررسی قرار گرفته؛ گفتنی است، عشایر کوچنده ایل الیکایی بیش از بیست نوع فرآورده لبنی تهیه می‌کنند که برخی از آنها منحصر به فرد هستند. اما ویژگی مهم‌تر و اصلی، متکی بودن بر دانش و فنون بومی این ایل است.

انسان عشایری در شرایط سخت کوهستانی، با تفکر و تعقل از دارایی خود استفاده کرده است و این تجربه نشان می‌دهد که شرط بقای سالم، تفکر، تعقل و استفاده از دستاورد تاریخی و ذخیره دانایی در ترکیب با دانش جدید است؛ همچنان که رمز حمایت از تولید داخلی و بی‌نیازی از بیگانه و استقلال اقتصادی نیز در همین امر نهفته است. بدیهی است که امروز نمی‌توان به شیوه سابق زندگی کرد و کارکردهای گذشته را احیا کرد اما می‌توان از تجربیات تاریخی به طور منطقی بهره برد و به توسعه دانش امروزی کمک کرد.

اگر بومی‌سازی استفاده آگاهانه از الگوها، روش‌ها و فنون توسعه و انطباق آن با شرایط جامعه بومی، همراه با به روز کردن و تقویت فنون و روش‌های بومی یا همان پیوند دانش رسمی با دانش و شرایط بومی تلقی شود، چنین راهبردی می‌تواند به توانمندسازی و مشارکت مردم در جریان توسعه و شکل‌گیری یک جریان توسعه درون‌زا، متکی به خود و پایدار منجر شود.

۱. پوست خام

منابع

- اعظمی، لیلا (۱۳۶۸). «گوت و گوه درآمدی بر آیین چادرنشینی سنگسری‌ها - مهدی‌شهر». نامه فرهنگ ایران، دفتر سوم، گردآورنده دکتر فریدون جنیدی.
- افشارزاده، نشمیل؛ پاپ‌زن، عبدالحمید (۱۳۹۰). «دانش بومی زنان در فرآیند توسعه پایدار کشاورزی». زن در توسعه و سیاست. دوره ۹، شماره ۴، زمستان، صص ۱۳۳ - ۱۱۵.
- دولت‌آبادی، محمود (۱۳۷۹). کلیدر. چاپ چهاردهم. تهران: چشمه.
- رهایی، ابراهیم (۱۳۹۷) ادلوا، (عبدالله‌آباد) سرزمین هزار چشمه. سمنان: حبله‌رود.
- شاه‌حسینی، علیرضا (۱۳۸۷). دیباج، چهارده کلاته، گوهری در شمال دامغان. سمنان: حبله‌رود.
- شاه‌حسینی، علیرضا (۱۳۹۸). فرهنگ یاریگری در استان سمنان. سمنان: حبله‌رود.
- شاه‌حسینی، علیرضا؛ افراخته، حسن (۱۳۹۶). «خلاقیات عشایر سنگسری در سازگاری با محیط؛ مورد: آرشه، فراورده لبنی ماندگار در ایل سنگسری». دوفصلنامه دانش بومی ایران. بهار و تابستان شماره ۷، صص ۳۱ - ۱.
- شاه‌حسینی، علیرضا؛ رنجبر، عنایت‌الله (۱۳۷۸). ایل‌ها و عشایر استان سمنان. سمنان: اتحادیه تعاونی‌های عشایری استان سمنان.
- صالحی‌هیگویی، دوستعلی (۱۳۹۷). گنجینه هیگو. سمنان: حبله‌رود.
- فرهادی، مرتضی (۱۳۸۶). واره، درآمدی به مردم‌شناسی و جامعه‌شناسی تعاون. تهران: شرکت سهامی انتشار.
- فرهادی، مرتضی (۱۳۷۶). «ترانه‌های کار مشک‌زنی در روستاهای کمره (شهرستان خمین)». راه دانش، شماره ۱۰ - ۹، بهار - تابستان، صص ۳۷-۷.
- مرکز آمار ایران، سرشماری اجتماعی - اقتصادی عشایر کوچنده کشور (۱۳۸۷). نتایج تفصیلی کل کشور (۲) (۱۳۸۸). جمعیت عشایری دهستان‌ها - کل کشور. تهران.

- ابولی، سکینه، ایل ایلکیایی، ییلاق سله بن فیروزکوه
- ابولی، شادروان گلدسته، ایل الیکایی - ییلاق
- ابولی، قنبر، ایل الیکایی، ییلاق سله بن فیروزکوه
- ابولی، گوهر، روستای رستم آباد شهرستان آرادان
- زروانی، نرگس، روستای زرین دشت فیروزکوه باغدار
- شاه حسینی، شادروان سکینه، ایل الیکایی
- طباطبایی، سیدحسین (دکتر)، محقق
- عاشوری، زری، ایل الیکایی، ییلاق کلک فیروزکوه
- علمدار، حاج اسماعیل، ایل سنگسری
- عینعلی، محمد، ییلاق خنار شهرستان سرخه
- قندالی دوست، شادروان نرگس، ییلاق کلک فیروزکوه
- گودرزی، صبح نسا، طایفه پروری، ییلاق گونسر شهرستان مهدی شهر
- گیلوری، حمزه، دبیر جغرافیا، محقق بومی
- محمدآبادی، حسین، روستای ارمیان شهرستان میامی
- مؤمنی، حاج قنبر، ییلاق سفید کمر شهرستان فیروزکوه