

پنیر ليقوان ميراثي خوشمزه در آذربايجان/ صنعتي اشتغالزا در دل كوه



پنیر ليقوان، ميراث خوشمزه‌ای بوده که از گذشته در دل کوه‌های ليقوان به يادگار مانده است و بخشی از هویت و شناسنامه صنايع غذایی آذربايجان شرقی را يک می‌کشد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از مهر، پنیر ليقوان، ميراث خوشمزه‌ای است که از گذشته در دل کوه‌های ليقوان به يادگار مانده است. ميراث بزرگی که بخشی از هویت و شناسنامه صنايع غذایی آذربايجان را يک می‌کشد. به جرأت می‌توان گفت شاید چنین داشته با ارزشی در کمتر استانی و حتی در دنیا به يادگار مانده باشد که هنوز هم همان طعم و مزه و سبک تولید سنتی و قدیمی خود را حفظ کرده باشد و در عین حال در دنیا مانند برندی شناخته شده باشد.

پنیر ليقوان همچنان مانند گذشته تولید می‌شود گویی در این صنعت و در این روستا زمان از حرکت باز ایستاده است و البته بیشتر خوشمزگی پنیر ليقوان نیز به خاطر این روش تولید است. خوشبختانه شیوه تهیه پنیر ليقوان به عنوان ميراث ناملموس در فهرست آثار ملی کشور ثبت شده ولی با این وجود به گفته تولیدکنندگان، برخی از

واحدهای پاستوریزه تولید پنیر حتی در استانهای دیگر از نام ليقوان به منظور جذب مشتریان بیشتر برای محصولات خود استفاده میکنند.

در این میان تولیدکنندگان پنیر سنتی ليقوان با مشکلات دیگری نیز مواجه هستند که در ادامه گزارش بخشی از این مشکلات را میخوانید.

برندسازی یکی از مهمترین دغدغههای تولیدکنندگان

دهیار روستای ليقوان با اشاره به اهمیت برندسازی پنیر ليقوان به منظور جلوگیری از هر گونه سو استفاده برخی از شرکتهای پاستوریزه میگوید: برندسازی پنیر ليقوان یکی از مهمترین دغدغههای تولیدکنندگان است.

قاسم قسمی میافزاید: سال گذشته با حواشی که برای پنیر ليقوان ایجاد شد تنها روش تولید پنیر ليقوان ثبت ملی شد البته این قدم اول بود که امیدواریم در این زمینه اقدامات مناسبی از سوی دستگاههای متولی انجام شود چرا که این صنعت ظرفیت اقتصادی بسیار زیادی دارد.



وی تاکید میکند: پنیر سنتی ليقوان در روستای ليقوان با شیوه مشخص

و شیر گوسفندی تولید می‌شود که این موارد دلیل محبوبیت و خوشمزه بودن طعم این پنیر است.

دهیار روستای ليقوان می‌افزاید: برخی از شرکت‌های پاستوریزه برای افزایش میزان فروش، از نام ليقوان برای محصولات خود استفاده می‌کنند که در این زمینه اگر جهاد کشاورزی برای تمام واحدهای تولیدی پنیر سنتی ليقوان که دارای پروانه فعالیت هستند کد مشخصی دهد مبنی بر تولید پنیر ليقوان در روستای ليقوان، دیگر واحدهای تولیدی در سایر استان‌ها نمی‌توانند از نام ليقوان برای محصولات خود استفاده کنند.

نگرانی تولیدکنندگان پنیر ليقوان برای تداوم حیات این صنعت

احمد کامکاری تولیدکننده پنیر ليقوان با اشاره به برخی از مشکلات تولیدکنندگان می‌گوید: موضوع اخذ دارایی و مالیات در حال حاضر به یکی از مشکلات تولیدکنندگان پنیر ليقوان تبدیل شده این در حالی است که دولت هیچ حمایتی از تولیدکنندگان نمی‌کند.

وی با بیان اینکه کار تولید سنتی پنیر ليقوان هنر صنعت است، می‌افزاید: افزایش قیمت اقلام مصرفی در تولید پنیر و تورم از دیگر مشکلات تولیدکنندگان است.

این تولیدکننده ادامه می‌دهد: با توجه به قدمت و روش تولید پنیر ليقوان، دولت باید از رونق فعالیت این هنر صنعت حمایت کند.

کامکاری تاکید می‌کند: این کار برای مردم منطقه اشتغال صد درصدی ایجاد کرده ولی برخی از نهادها به جای حمایت از این کسب و کارها، این کارگاه‌ها کوچک سنتی را با کارخانه‌های بزرگ پنیر پاستوریزه مقایسه می‌کنند و علاوه بر پروانه کسب و شناسه نظارت، آزمایشگاه و سردخانه می‌خواهند.

وی اضافه می‌کند: یکی از همکاران پنج میلیارد تومان برای واحد تولیدی خود هزینه کرده و بانک تنها ۳۰۰ میلیون تومان به این تولیدکننده تسهیلات داده است در حال حاضر هزینه‌ها زیاد شده بنا بر این برای تداوم فعالیت تولیدکنندگان پنیر ليقوان باید اقداماتی انجام شود.



نگرانی برای از بین رفتن کار دامداران

در این زمینه رضا پورعلی یکی دیگر از تولیدکنندگان پنیر لیقوان می‌گوید: با وجود تمام مشکلات ما کار پدرانمان را در این منطقه ادامه می‌دهیم و به کاری که داریم افتخار می‌کنیم.

وی با بیان اینکه کار دامداری به دلیل خشکسالی با مشکل مواجه شده است، می‌افزاید: با توجه به اینکه مواد اولیه پنیر لیقوان، شیر خام گوسفندی است بروز هر گونه مشکل برای دامداران، کار ما را دچار آسیب خواهد کرد.

این تولیدکننده می‌گوید: اگر اداره کل منابع طبیعی با دامداران همراهی نکند این کار به دلیل تورم و خشکسالی از بین خواهد رفت چرا که قیمت شیر گوسفند به اندازه‌ای کم است که برای دامدار صرف نمی‌کند که این کار را ادامه دهد.

پورعلی ضمن هشدار به آینده کار پنیر لیقوان می‌افزاید: دامدار از صبح تا شب کل زندگیش را وقف چرای گوسفندان می‌کند ولی در نهایت دستمزد یک روز کارگر هم نصیبش نمی‌شود با کم لطفی‌هایی که به این صنعت سنتی می‌شود این صنعت در حال نابودی است.

وی با بیان اینکه کار دامداری یکی از سخت‌ترین کارها است، ادامه

می‌دهد: قیمت نهاده‌های دامی افزایش زیادی داشته و امسال یک دامدار برای یک چراگاه کوچک به مدت ۲۰ روز ۳۰۰ میلیون تومان اجاره داده است.

وی می‌گوید: مشکلات دامداران، افزایش قیمت مواد اولیه، کمبود مایه پنیر، روند طولانی تولید، نبود حمایت از سوی دولت و موضوع دارایی و مالیات از جمله مشکلات تولیدکنندگان پنیر ليقوان است که باعث دلسردی تولیدکنندگان می‌شود.

این تولیدکننده پنیر ليقوان می‌افزاید: پنیر ليقوان با ویژگی‌های خاص و منحصر بفرد و طعم خوشمزه در دنیا شناخته شده است و قابلیت صادرات و ارزآوری زیادی دارد.



تولید چهار هزار تن پنیر ليقوان

اما در همین زمینه معاون بازرگانی و صنایع کشاورزی سازمان جهاد کشاورزی آذربایجان شرقی با اشاره به تولید چهار هزار تن پنیر ليقوان در سال گذشته می‌گوید: در حال حاضر ۴۵ واحد تولیدی در این زمینه فعالیت می‌کنند.

ایاز برنو با اشاره به عرضه چمدانی این محصول لبنی به کشورهای اروپایی، ژاپن، کانادا و بسیاری از کشورهای دنیا می‌افزاید: در

این صنعت ۲۲۵ نفر به صورت مستقیم و هزار نفر به صورت غیرمستقیم مشغول به کار هستند.

وی ادامه می‌دهد: تولیدکننده‌ای که حدود ۱۰۰ سال است در این صنعت فعالیت می‌کند می‌تواند با گردش مالی خوبی که دارد از تسهیلات بانکی استفاده کند.

برند سازی یک موضوع شخصی است

معاون بازرگانی و صنایع کشاورزی سازمان جهاد کشاورزی آذربایجان شرقی در خصوص موضوع برند سازی پنیر لیقوان می‌افزاید: برندسازی یک موضوع شخصی است و کسی نمی‌تواند از برند کس دیگری استفاده کند و اصلاً این امکان وجود ندارد.

وی ادامه می‌دهد: برای مثال در روستای لیقوان برندهای زیادی مانند برند لیقوان اعتماد و لیقوان حبیبی وجود دارد که همه این برندها ثبت شده است بنا بر این اگر کسی از یکی از این برندها استفاده کند در این صورت برند مورد نظر می‌تواند شکایت کند.

سرویس خبری: صنعت غذا

منبع: مهر