

پنیر موشی که مورد علاقه ایرانی‌هاست



پنیر سیاه‌مزگی در بین انواع پنیرهای موجود در ایران طرفداران خاص خود را خصوصا در منطقه شمال کشور و استان های مجاورشان دارد و این پنیر با نام های دیگری نیز در بین عموم مردم شناخته می‌شود که شامل پنیر تالشی، پنیر موشی، پنیر زرد و پنیر محلی تالشی است.

خاصیت منحصر به فرد پنیر سیاه‌مزگی، حساسیت بالای آن نسبت به کیفیت شیر، تمیزی کامل ظروف و همچنین انجام به موقع مراحل تولید است که رعایت نکردن هرکدام از موارد بالا باعث تولید پنیری بی کیفیت و نامرغوب است. یعنی درجه کیفی پنیر سیاه‌مزگی که رنگ زرد ملایم، نرمی و سفتی به اندازه، روغن دار بودن و طعم کرمای آن است را با رعایت موارد ذکر شده می‌توان تعیین کرد.

محمدرضا محسنی، فرماندار شفت در گفت‌وگو با خبرنگار ایسنا با بیان اینکه پنیر سیاه‌مزگی یکی از محصولات لبنی حوزه کشاورزی این شهرستان است، اظهار کرد: پنیر سیاه‌مزگی یکی از سوغاتی‌های بی‌نظیر منطقه شفت و حاصل شیر گوسفندان پرورش‌یافته در ییلاقات این منطقه است.

وی با بیان اینکه این محصول از دیرباز با توجه به خوشطعم بودن و کیفیت بالا مورد اقبال بسیاری قرار گرفته است، افزود: با توجه به

اینکه پنیر سیاه‌مزگی در بازه زمانی خاصی یعنی نیمه نخست سال تولید می‌شود، میزان تولید این محصول در برابر میزان تقاضای آن محدود است و در واقع میزان تولید محدود و تقاضا در استان و حتی سایر استان‌ها زیاد است. با توجه به محدودیت زمان تولید این محصول، می‌توان شرایط را برای حضور گردشگران در زمان عرضه محصول فراهم کرد که به نوعی در جذب گردشگر تاثیرگذار است.

فرماندار شفت با بیان اینکه تمام تلاشمان بسترسازی برای افزایش میزان تولید این محصول توسط دامداران شفتی است، خاطرنشان کرد: طعم دلچسب و مطلوب و کیفیت بالای این محصول باعث شده است متأسفانه در برخی از شهرهای گیلان و حتی خارج از استان، برای فروش محصول پنیر خود از نام پنیر سیاه‌مزگی در بسته‌بندی و عرضه استفاده کنند که این امر باید مورد توجه قرار گیرد.

وی با اشاره به اینکه پنیر سیاه‌مزگی یکی از بهترین نوع پنیرها است گفت: تولید این محصول در بهبود وضعیت اقتصادی دامداران منطقه تاثیرگذار است و همانگونه که برنج دم سیاه تولید شده در روستای پشت‌سرا شفت شهره است؛ پنیر تولید شده در این شهرستان با نام سیاه‌مزگی معروف است که یک برند برای این شهرستان محسوب می‌شود.

نداشتن بسته‌بندی مناسب مانعی برای شناساندن پنیر سیاه‌مزگی است

محسنی با بیان اینکه بسته‌بندی پنیر یکی از اقداماتی است که در جذب مشتری موثر است، تصریح کرد: چه بسا در بازارهای دیگر پنیرهای محلی از شیر گاو و با کیفیتی پایین‌تر وجود دارد ولی بدلیل بسته‌بندی صحیح، مورد پسند متقاضیان قرار می‌گیرد و در واقع نداشتن بسته‌بندی مناسب مانع شناساندن این محصول در سراسر کشور است.

وی با بیان اینکه برندسازی و توسعه در تولید این محصول نیازمند توانمندسازی دامداران است، افزود: در حال حاضر تولید و عرضه پنیر سیاه‌مزگی به صورت سنتی و به میزان محدود است و در صورت وجود سرمایه‌گذار برای بسته‌بندی محصول، میزان تولید نیز قابل افزایش است.

فرماندار شفت در ادامه با بیان اینکه شهرستان شفت با دارا بودن جاذبه‌های متنوع طبیعی، میزبان گردشگران زیادی در طول سال است، اظهار کرد: بخش مرکزی و احمدسرگوراب شفت با توجه به وجود جاذبه‌های طبیعی و بکر نظیر ییلاقات، آبشار، جنگل‌ها مقصد بسیاری از گردشگران است.

وی با بیان اینکه شهرستان شفت از سه قابلیت و ظرفیت در حوزه کشاورزی، صنعت و گردشگری برخوردار است، یادآور شد: این شهرستان با داشتن ۱۴ هزار و ۳۳۶ هکتار اراضی شالیزاری و تولید ۴۱ هزار تن برنج رتبه چهارم تولید این محصول در استان به خود اختصاص داده است. نان برنجی لاکو، کاکا، حلوای محلی و قیماق از دیگر خوراکی‌های این منطقه است که به صورت کاملاً ارگانیک تولید می‌شود.

برگزاری جشنواره پنیر سیاه‌مزگی برای نخستین بار در تاریخ شهرستان شفت

وی با بیان اینکه تنوع غذاهای بومی- محلی یکی از ظرفیت‌های ویژه برای جذب گردشگران محسوب می‌شود، متذکر شد: با توجه به دارا بودن شهرستان شفت از تنوع غذایی، برگزاری جشنواره غذا می‌تواند به رونق این موضوع کمک شایانی کند.

محسنی به برگزاری چندین جشنواره غذا در نقاط مختلف شهرستان شفت اشاره کرد و گفت: برگزاری جشنواره غذا از راه‌های معرفی غذاهای بومی و محلی است که به فراموشی سپرده شده و راهی برای معرفی ظرفیت‌های شهرستان است و در این راستا در سال گذشته جشنواره پنیر سیاه‌مزگی و شاه بلوط برای نخستین بار در تاریخ شهرستان برگزار شد که مورد استقبال فراوان قرار گرفت.

وی با بیان اینکه تمام تلاشمان برگزاری دومین جشنواره پنیر سیاه‌مزگی با کیفیت بیشتر در سال جاری است، افزود: جشنواره شاه‌بلوط، سفال، جوکول از دیگر جشنواره‌های برگزار شده در سال گذشته است و در سال جاری نیز جشنواره گل محمدی در گیلده برگزار شد.

فرماندار شفت با بیان اینکه مشاغل خانگی مورد حمایت جدی دولت قرار دارد، اظهار کرد: در سال گذشته در راستای حمایت از مشاغل خانگی یک میلیارد و ۹۰ میلیون تومان تسهیلات به روستاییان شهرستان پرداخت شده است و این روند در سال جاری نیز ادامه خواهد داشت.

تولید سالانه ۲۰ تن پنیر در شفت

در ادامه مجید جباری، مدیر جهاد کشاورزی شفت با بیان اینکه پنیر سیاه‌مزگی یکی از محصولات لبنی این شهرستان است، اظهار کرد: این پنیر به روش کاملاً سنتی از فروردین تا مرداد توسط دامداران شفتی تولید می‌شود و با توجه به اینکه ۶۰۰ دامدار در شهرستان شفت فعالیت می‌کنند سالانه حدود ۲۰ تن پنیر در این شهرستان تولید

می‌شود.

وی با بیان اینکه از هر هفت کیلو شیر یک کیلو پنیر استحصال می‌شود، افزود: عمل‌آوری، نگهداری صحیح و رعایت اصول بهداشتی از عواملی است که موجب خوش‌طعم شدن پنیر می‌شود. پنیر سیاه‌مزگی از شیر گوسفند و نژاد بومی تهیه می‌شود و تهیه این پنیر از شیر گوسفند یکی از دلایل طعم متفاوت آن است.

نبود نقدینگی مشکل دامداران شفتی است

وی به وجود ۷۷ هزار و ۸۳۵ راس گوسفند و بز در شفت اشاره و خاطرنشان کرد: خوش طعم بودن این پنیر باعث شده علاوه بر بازار محلی در شهرستان، در سراسر کشور خریدار و متقاضی این پنیر وجود داشته باشد و این در حالی است که نبود نقدینگی و نبود تسهیلات کم‌بهره از جمله مشکلات دامداران در راه تولید این محصول است.

پنیر سیاه‌مزگی در سه طعم تولید می‌شود

سید جلال نصرتی یکی از فروشندگان پنیر سیاه‌مزگی در شفت در گفت‌وگو با خبرنگار ایسنا به طرز تهیه پنیر سیاه‌مزگی اشاره و اظهار کرد: برای تهیه این پنیر در ابتدا شیر دوشیده شده از گوسفند را از پارچه که بر روی دیگ قرار گرفته است عبور می‌دهند؛ این پارچه به عنوان صافی عمل می‌کند. پس از آن در شیر خالص، مایع پنیر می‌زنند؛ شیر پس از مایع خوردن دَلَمَه می‌زند و مایع بدست آمده را داخل دیگ بروی آتش قرار می‌دهند و شیر شروع به تکه تکه شدن می‌کند اما نباید به مرحله جوش برسد در این مرحله خمیری حاصل می‌شود که باید با فشار دست، آب اضافی را گرفت که در نهایت پنیر سیاه‌مزگی بدست می‌آید.

وی با اشاره بر اینکه برای شور شدن پنیر، یک روز کامل پنیر را در نمک قرار می‌دهند، افزود: پنیر سیاه‌مزگی در سه طعم شور، نیمه شور و بی‌نمک است.

این فروشنده پنیر با بیان اینکه قیمت پنیر سیاه‌مزگی به صورت شور امسال کیلویی ۳۰ هزار تومان است، خاطرنشان کرد: پنیر بی‌نمک و نیمه‌شور کیلویی ۲۵ هزار تومان فروخته می‌شود.

وی با بیان اینکه دامداران شفتی از عید تا مرداد نسبت به تولید پنیر اقدام می‌کنند، گفت: کیفیت پنیر سیاه‌مزگی با گذشت زمان بهتر

می‌شود و به عبارتی به هر میزان که از زمان تولید گذشته باشد پنیر کیفیت بهتری دارد و با توجه به زمان تولید و گذشت زمان طعم این پنیر در فصل زمستان دلچسب تر می‌شود.

وی با بیان اینکه برخی از فروشندگان، پنیرهایی که از شیر گاو تهیه شده را با نام پنیر سیاه‌مزگی و با قیمتی پایین‌تر می‌فروشند، اظهار کرد: با گذشت ۳۰ سال از فعالیت در عرصه فروش محصولات لبنی به راحتی پنیر سیاه‌مزگی اصل را با سایر پنیرها تشخیص داده و این موضوع باعث شده که مشتریان خاص و ثابت خود را از شهرهای دیگر داشته باشم.

گزارش از مریم محسنی