

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

زنجیره تهیه فراآورده‌های لبنی

در

عشایر استان سمنان

علیرضا شاه‌حسینی



انتشارات بوستان ادبیه

۱۳۸۳

شاه‌حسینی، علیرضا، ۱۳۴۷-

زنجیره تهیه فرآورده‌های لبنی در عشایر استان سمنان / نویسنده

علیرضا شاه‌حسینی. -- سمنان: بوستان اندیشه، ۱۳۸۳.

۴۴ص: مصور (رنگی)، جدول، نمودار.

۷۵۰۰ ریال ISBN: ۹۶۴-۹۴۸۰۳-۳-۱

فهرست‌نویسی براساس اطلاعات فیا.

کتابنامه به صورت زیرنویس.

۱. لبنیات -- ایران -- تولید -- سمنان (استان). الف. عنوان.

ش ۹ الف / SF۳۳ ۶۳۷/۰۹۵۵۸

کتابخانه ملی ایران ۴۲۵۰۵ - ۸۳م



سازمان اسناد و کتابخانه ملی

شناسنامه:

نام کتاب: زنجیره تهیه فرآورده‌های لبنی در عشایر استان سمنان

نویسنده: علیرضا شاه‌حسینی

ویراستار: مهندس عنایت‌الله رنجیر

ناشر: انتشارات بوستان اندیشه

اجرای جلد: سعید نظری

تاریخ انتشار: چاپ اول زمستان ۱۳۸۳

چاپ و صحافی: قم، صدف

شمارگان: ۱۰۰۰ نسخه

قیمت: ۷۵۰ تومان

همه حقوق محفوظ است.

شابک: ۹۶۴-۹۴۸۰۳-۳-۱ ISBN: ۹۶۴-۹۴۸۰۳-۳-۱

نشانی: سمنان - بلوار ۱۷ شهریور - روبروی پارک - کوچه ۱۹ - پلاک ۱۸۶

تلفن: ۳۳۴۰۱۶۰ - همراه ۹۱۲۳۳۷۴۴۵۷

با همکاری اتحادیه تعاونی‌های عشایری استان سمنان

این اثر از محل اعتبارات برنامه ۳۰۲۸۸ توسعه مشارک‌های اقتصادی و اجتماعی استان سمنان (مورد تأیید کارگروه زنان و جوانان) چاپ و منتشر شده است.

۶	مقدمه
۸	شیردوشی
۸	دامبره یا بَره؛ جایگاه شیردوشی
۹	دوره شیردوشی
۱۱	زمان شیردوشی
۱۲	شرایط استقرار شیردوش‌ها در بَره یا دامبره
۱۳	بهداشت شیردوشی
۱۴	واره یا شیرواره
۱۵	صاف کردن شیر
۱۶	تُلُم (Tolom) / تِلُم (tilem)
۱۶	طرز تهیه تِلُم
۱۷	تُلُم پر / تِلُم پر
۱۸	تُلُم آسمه یا ارغوت
۱۹	چگونگی تهیه ماست
۱۹	فرآورده‌های شیری حاصل از ماست
۱۹	کره پوستی
۲۱	روغن

- ۲۱ du (دوغ) دو
- ۲۲ کشک
- ۲۲ قره قوروت
- ۲۲ قوروت ماستی
- ۲۳ فرآورده‌های لبنی ترکیبی
- ۲۳ قیماق شیره
- ۲۳ عسل قیماق
- ۲۴ Bino بینو
- ۲۴ خط تولید پنیر
- ۲۶ انواع پنیر
- ۲۶ پنیر قالبی
- ۲۶ پنیر چنگی (پنیر پوستی)
- ۲۷ آرشه
- ۲۷ روش تهیه آرشه
- ۲۷ مامای و هو
- ۲۸ وار هون
- ۲۸ لهوی
- ۲۸ انواع آرشه
- ۲۸ نیموا
- ۲۹ جوشن آرشه

۲۹.....	آرتن آرشه
۲۹.....	آب پنیر
۲۹.....	لور
۳۰.....	لورین
۳۰.....	چیکو
۳۰.....	انواع لور
۳۰.....	لور تازه
۳۱.....	لور چنگی (خیکی)
۳۱.....	لور خشک
۳۱.....	لور رهون
۳۱.....	لور آرشه
۳۲.....	نگهداری محصولات لبنی در مغار و کهل (سردخانه)

مقدمه

فسادپذیری شیر سبب شده است که انسان برای آن که بتواند شیر سریعاً فسادپذیر را به فرآورده‌های مطمئن‌تری تبدیل کند، از قدیم‌الایام فنونی را بیاموزد. می‌دانیم که شیر پس از دوشیده شدن از پستان دام، در شرایط عادی به زودی فاسد می‌شود. ماهیت شیمیایی شیر ایجاب می‌کند که سریعاً مصرف شود و یا به فرآورده‌های دیگر تبدیل شود.

پراکندگی عشایر در بیلاق‌هایی که با راههای صعب‌العبور کوهستانی به نقاط روستایی و شهری وصل می‌شوند و در برخی موارد فقط راهی مال‌رو دارند، باعث شده تا عشایر با استفاده از فنون سنتی که میراث تجربه هزاران ساله اجدادشان می‌باشد، از شیر مشتقاتی تولید کنند یا به آن موادی بیفزایند و مواد غذایی جدیدی تولید کنند که قابل نگهداری و مصرف در طول سال باشد.

عشایر استان سمنان - به ویژه سنگسری‌ها - شکل تکامل یافته‌تری از زنجیره تولید لبنیات سنتی، در مقایسه با سایر عشایر کشور دارند. در جریان تبدیل شیر به فرآورده‌های لبنی، تمامی مواد به نحو مطلوب مورد استفاده قرار می‌گیرد. لبنیات تولیدی این عشایر متنوع است و به بیش از ۲۲ نوع می‌رسد و در مقایسه با سایر عشایر کشور (اکراد شمال خراسان ۱۱ نوع و ایل‌های بختیاری و بچاقچی ۸ نوع) از تنوع بیشتری برخوردار است.

لبنیات عشایر استان دارای کیفیت بالایی است. در بین هر یک از طوایف، یک یا چند نوع از لبنیات از شهرت خاصی برخوردار است. مثلاً آرشه سنگسری، پنیر افتری، قیماق شیره الیکایی، کشک عشایر دوزهیر و اعراب ایوانکی.

با آن که هدف اصلی از تولید لبنیات، بهره گیری از ارزش غذایی آن‌ها است، برخی از این فرآورده‌ها به عنوان داروهای سنتی نیز مورد استفاده قرار می‌گیرند.

خط تولید پنیر و روغن در عشایر استان - به ویژه سنگسری‌ها - به قدری تکامل یافته، متنوع و اقتصادی است که لازم است کارخانه‌های نوین لبنیات سازی ایران از آن درس بگیرند و هر ساله با دور نریختن هزاران لیتر پس آب پنیر و کشک، میلیون‌ها تومان به سود خود بیفزایند و فرآورده‌های سنتی مفید و جدیدی را روانه‌ی بازار کنند.^۱

^۱ - مرتضی فرهنگی. مردم نگاری دانش‌ها و فرآوری‌های سنتی، نان شب مردم نگاران ایران. نمایه پژوهش، ویژه دانش‌ها و فن‌آوری‌های سنتی، سال سوم، شماره ۱۱-۱۲ (پاییز و زمستان ۱۳۷۸) ص ۱۰.