



کردستان

حسن احمدی فرد

عکس‌ها:

معصومه فریبرز

باد میزان که بوزد، یعنی تابستان تمام شده است و باید منتظر سرمای هوا بود. کردها آخرین محصولات باغ‌ها را هم برداشت می‌کنند و می‌گذارند توی پستوخانه‌های تاریک تا زمستان بدون میوه و چینه نمانند؛ سیب‌های سرخ، انگورهای سیاه، انارهای قند و خربزه‌های زمستانی ردیف می‌شوند در تاریک و روشن انباری‌های کاه‌اندود تا بهتر بمانند برای شب‌چله. کردها وقتی خاطرشان از کشت و کارها آسوده شد، می‌روند سراغ زمین. نیم‌متری که زمین را کنند، نخستین کوزه خودش را نشان می‌دهد. کردها کوزه‌نمور را از دل خاک بیرون می‌کشند، خاک و گلش را پاک می‌کنند، درش را که پلاستیک پیچ کرده‌اند باز می‌کنند؛ آن وقت عطر تند پنیر کردی، می‌زند بیرون. کردها، تمام زمستان را، صبح‌ها پنیر کوزه‌ای می‌خورند.



در دل این کوزه، پنیر خوش عطر کردی، آماده مصرف است



کوزه‌های پنیر، تا موعد سرما، زیر خاک می‌ماند



پنیر کوزه‌ای، ذخیره‌ای از فراوانی‌های بهار برای زمستان

صبحانه روزهای سرد

نمک فراوان کمک می‌کند تا پنیرها سالم‌تر بمانند. از دو سه روز بعد تا یکی دو هفته بعد، پنیرها خشک شده‌اند و نمک‌ها رفته‌اند به خوردشان. کردها پنیرهای خشک را خرد می‌کنند و کوزه‌های مخصوص را می‌آورند تا پنیرها را بریزند توی آن‌ها. کوزه‌ها باید دهنه گشادی داشته باشند تا بشود به راحتی تکه‌های پنیر را در آن‌ها جا داد. بین پنیرها نباید هوایی مانده باشد؛ هوای مانده می‌تواند پنیرها را بگنداند. مردها با آن دست‌های زورمند، پنیرها را حسابی تخته می‌کنند توی کوزه‌ها، بعد سر کوزه را کاه و کلش می‌ریزند؛ این سال‌ها البته می‌شود به جای کاه و کلش، سر کوزه‌ها را پلاستیک پیچ کرد. کردها زمینی را در اطراف نشان و شروع می‌کنند به کندن. بعد کوزه‌ها را یکی یکی به صورت وارونه می‌گذارند در دل خاک و خاک می‌ریزند رویشان.

کوزه‌ها تمام تابستان و پاییز در دل خاک می‌مانند. فصل سرما که شروع بشود یعنی از همین وقت‌ها که باد سرد عقرب می‌پیچد لابه‌لای شاخه‌های خشک درختان، وقت آن است که پنیرهای کوزه‌ای سفره صبحانه کردها را تزئین کند. نخستین کوزه همین روزهای سرد آبان ماهی باز می‌شود و کوزه‌های دیگر می‌مانند تا دامدارهای کرد، همه فصل سرما را پنیر داشته باشند. پنیر کوزه‌ای طعمی دارد که فقط مخصوص پنیرهای کردی کوزه‌ای است؛ آمیخته‌ای از عطر علف‌های بهاره و بوی کوزه‌های سفالی. کردها گاهی زیره کوهی هم می‌زنند به پنیرها تا طعم این فراورده کردی را کامل کنند. پنیر کوزه‌ای، ذخیره‌ای است از فراوانی‌های بهار برای روزهای سرد زمستان.

قصه از بهار شروع می‌شود؛ از وقتی بزها در دامنه‌های پر علف می‌چرند و «بزغاله مستی» می‌کنند. شیر بزها بیشتر از هر چیزی مناسب پنیر انداختن است. دامدارها حالا دهه‌هاست که رمه‌هایشان بیشتر از آنکه بز داشته باشد، گوسفند دارد. شیر گوسفند هم ماست و پنیر خوبی می‌دهد. فصل بهار و حتی شروع تابستان، فصل شیردوشی رمه است. هر روز پاتیل‌های فراوانی پر می‌شود از شیرهای کف کرده گوسفندها و بزها. در تمام فصل شیردوشی، ماست و دوغ به راه است. اما دیر یا زود شیر میشینه‌ها تمام می‌شود و در تمام رمه پستانی برای دوشیدن پیدا نمی‌شود. کردها اما کارشان را بلدند. خیک‌های ماست تا ماه‌ها بعد ماست خشک دارند. «دراغ»‌ها با نان خشک کردی، خودش یک غذای کامل است اما طعمش به طعم پنیرهای کردی نمی‌رسد.

پنیرهای کردی، طعم کامل یک محصول محلی است. دامدارهای کرد، شیر را گرم می‌کنند اما نمی‌گذارند شیر به جوش بیاید. درست پیش از جوش آمدن شیر، پنیرمایه را می‌زنند به پاتیل‌های شیر و در را با پارچه‌های متقال می‌پوشانند. یک ساعت بعد، همه شیرها دلمه بسته و لخته‌ای شده است. آن وقت دامدارها، پارچه‌های متقال را می‌گذارند روی آبکش‌ها و دلمه‌ها را می‌ریزند توی پارچه. آب پنیرها که جدا شد، پنیرها را لای پارچه می‌پیچانند و سنگ‌های درشت را می‌گذارند روی آن تا آبش حسابی گرفته شود. یک روز بعد، پنیرها سفت و دنبه‌ای شده‌اند و می‌شود آن‌ها را تازه تازه خورد، اما زمستان سرد در پیش است و بهتر است پنیرها بماند برای آن موقع.