

تأمین زمین، گره‌گشای تراکم بالای دانش آموزی

تراکم دانش آموزی بالا در شهر تهران همواره به‌عنوان یکی از دغدغه‌های مهم حوزه آموزش و پرورش مطرح بوده و هست؛ چالشی که ریشه رفع آن در گرو

اصل و شرح

پرورش شهر تهران گفته؛ تراکم جمعیتی دانش آموزان تهرانی در کلاس درس ۲۱.۲ نفر است که تعداد منطقی و استاندارد این تراکم ۵۲۶ دانش آموز در یک کلاس است و آموزش و پرورش پایتخت برای رسیدن به این استاندارد نیازمند احداث ۵هزار کلاس درس جدید است.

رمزارز به‌عنوان نذر

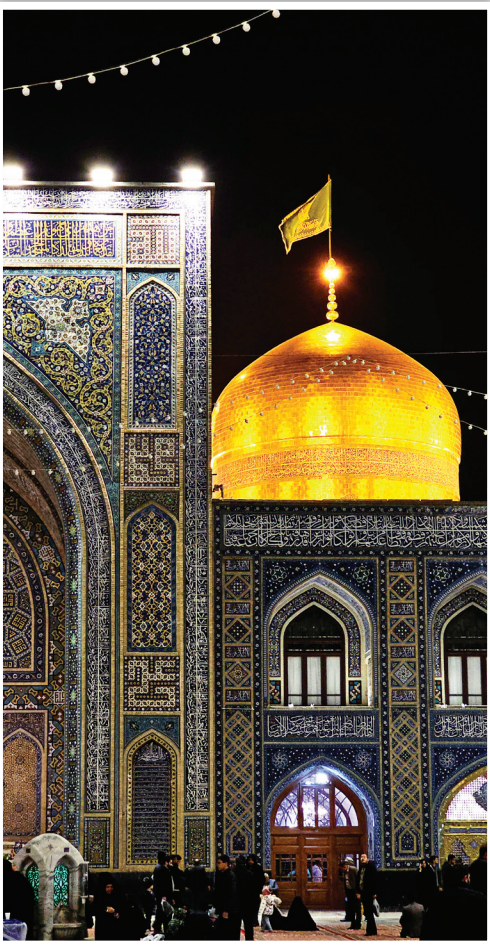
امکان پرداخت ارزهای دیجیتال و وجوهای خارجی همیشه در آستان قدس رضوی مهیا بوده است

محمد سربابی | روزنامه‌نگار

جامعه امروز

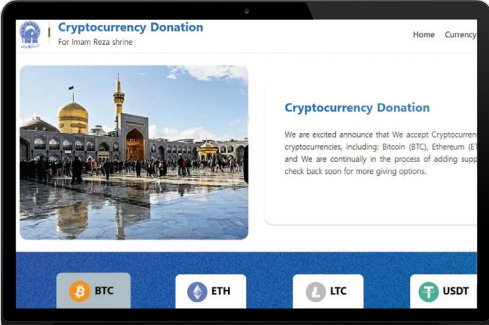
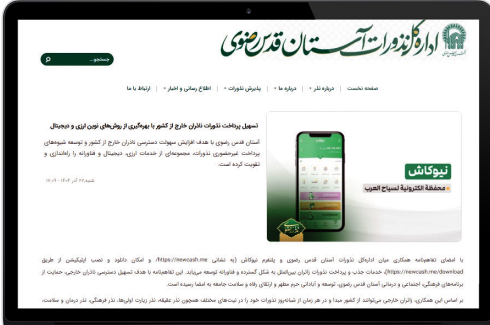
در روزهای گذشته تصویری از یک سسامانه انتقال رمزارز در فضای مجازی منتشر شد که نشان می‌داد می‌توان نذورات به آستان رضوی را با استفاده از این سایت منتقل کرد. با توجه به حاشیه‌هایی که درباره رمزارزها ایجاد شده است، این شیوه انتقال وجوهای مورد توجه کاربران شبکه‌های اجتماعی قرار گرفت.

محسن هوشمند، رئیس مرکز ارتباطات و رسانه آستان قدس رضوی در این باره به همشهری می‌گوید: «تصویر منتشرشده قدیمی و مربوط به چندسال قبل است. بین سایت‌های اینترنتی آستان قدس یک سامانه بین‌المللی دریافت نذورات از کشورهای خارجی هم وجود دارد که امکان پرداخت رمزارز را فراهم می‌کند.» او با اشاره به نبود امکان انتقال ارز از خارج از کشور می‌گوید: «برایانی که خارج از کشور هستند و شیعیان و علاقه‌مند نمی‌توانند نذورات خود را به‌صورت دلار و یورو به‌حساب آستان واریز کنند؛ زیرا مسیر انتقال ارز به داخل ایران بسته است.» به گفته هوشمند، برخی ایرانیان با مراجعه به دفاتر آستان قدس در ایران انواع مختلفی از نذورات را تحویل می‌دهند. برخی از زائران خارجی که از کشورهای دیگر به ایران



۶۶

بین سایت‌های اینترنتی آستان قدس یک سامانه بین‌المللی دریافت نذورات از کشورهای خارجی هم وجود دارد که امکان پرداخت رمزارز را فراهم می‌کند



گزارش

ترانه چاووشی از زبان آقای سخنگو



سفر به سرزمین لیقوان

روایت روستای لیقوان که با تولید پنیر شهرت جهانی به‌دست آورده است

گزارش

رابعه تیموری | روزنامه‌نگار | هنوز هیچ مورخ و جهانگردی در گوشه و کنار دنیا یخچال‌هایی مانند کوهل‌های (غارهای نگهداری پنیر) لیقوان را ندیده است. این غارهای دست‌ساز که در دامن کوه آتشفشان سرد و خاموش سهند کنده می‌شوند، بی‌هیچ حاجتی به دم و دستگاه‌های سرمایشی نمی‌توانند شیرهای فرآوری‌شده دام‌های روستای کوهپایه‌ای لیقوان را به پنیرهایی مرغوب تبدیل کنند. شهرت پنیر لیقوان تا فرسنگ‌ها دورتر از مرزهای این روستا کشیده شده و نامش در فهرست آثار ملی کشور به ثبت رسیده است. سرمادهی پنیر لیقوان در کوهل‌های قندیل‌بسته، تنها راز پرآوازه‌شدن این خوراکی متفاوت نیست و در تهیه و تولید پرنج و پرسود این پنیر ایرانی، معماهای بسیاری نهفته است که از رازهای مگوی مردم این روستای خوش آب و هوا محسوب می‌شود. حالا که بار دیگر نام دیار لیقوان به‌واسطه بارش‌های عجیب روزهای اخیر بر سر زبان‌ها افتاده است، فرصتی مهیا شد تا از راز محبوبیت محصول این روستا در خانه ایرانی‌ها بگوئیم.

دامن سرسبز سهند

خانه‌های قد و نیم‌قد روستای لیقوان که مانند پلکانی مارپیچ، در سینه‌کش تپه‌های مشرف به کوه سهند ردیف شده‌اند، شبیه موجوداتی زنده هستند که از پا گذاشتن روی زمین سبز و حاصلخیز روستا با و پرهیز دارند. زیر پای این خانه‌های کوچک و بزرگ چراگاه دام‌های روستا گسترده شده‌اند. با آنکه امسال بارش و سرمای پاییز دیر و نرم‌ترک به شهر و روستاهای گوشه و کنار ایران سرزده، کشتزارها و علفزارهای روستای لیقوان به برکت همسایگی با کوه خوش‌قد و بالای سهند سرسبز و حاصلخیز باقی‌مانده‌اند تا ۶۵ هزار رأس گوسفند و بز نژاد «قیزیل» این روستا خوراکی پر و پیمان و همچنین تر و تازه داشته باشند. به قول قاسم قسیمی، دهیار روستای لیقوان، همین دست و دلبازی سهند از مهم‌ترین راز و رمزهای مرغوبیت پنیر لیقوان است: «دام‌های این منطقه در بهترین علفزارهای لیقوان باعث شده آنها خوراکی طبیعی و باکیفیت داشته باشند.»



۱۰۰ کارخانه و کارگاه تولید پنیر در روستای لیقوان وجود دارد و ۷ هزار جمعیت روستا مستقیم یا غیرمستقیم در فرآوری آن نقش دارند: «بسیاری از مردم لیقوان در تهران، تبریز و سایر شهرهای بزرگ کشور نمایندگی دارند و محصولات خود را بدون واسطه به‌دست مصرف‌کننده می‌رسانند.» درآمد مناسب این پیشه آبا و اجدادی مردم لیقوان، جوانان در دیارشان پایبند کرده و این ولایت دامنه‌سهند از معدود روستاهای کشور است که زیست روستایی با همه نشانه‌های خوشایندش در گوشه‌و‌کنار آن جریان دارد.

اسماعیل یاقایی، سخنگوی وزارت امور خارجه پیشنهاد می‌کند که بیشتر کسی فکر می‌کرد که روزی بخشی از این ترانه محبوب روزهای جنگ ۱۲روزه را از زبان

آر روزها که محسن چاووشی، قطعه «علاج» را منتشر کرد، کمتر کسی فکر می‌کرد که روزی بخشی از این ترانه محبوب روزهای جنگ ۱۲روزه را از زبان

با تکیه به قطعه معروف محسن چاووشی حرف دلش را زد و گفت: «به همه هم‌بختانی که فهمیدند «مردم، علاج در وطن است» و به میهن بازگشتند، خوش آمد می‌گویم.»

وقت به کار آمدن کوهول‌ها

وقتی شیرها به‌صورت لخته‌هایی لرزان درآمده، کدبانوهای روستا ملاقه به‌دست آمده‌اند تا آب آنها را با گذراندن از پارچه‌های ممل و کرباس سفید بچکانند و به ضرب و زور تخته‌سنگ‌هایی که روی لخته‌های بی‌فرم می‌چینند، قالب‌های پنیر یک‌دست و هم‌اندازه به وجود آورند. هیچ کدام از ظرف‌های پلاستیکی و شیشه‌ای به‌اندازه حلب‌های فلزی نمی‌توانند سرمای کوهول‌های یخ بسته را به قالب‌های نرم پنیر برسانند. بعد از آنکه لخته‌های پنیر آمیخته با آب‌نمک در حلب‌ها چیده شدند، کوهول‌ها به کار می‌آیند. کوه آتشفشان سهند از سال‌ها پیش بی‌هیاهو و خاموش مانده و برف‌آب و آب باران برای شستن خاکستر مخروط پهن و گسترده آن گفایت می‌کند. وقتی یکی از اهالی لیقوان تصمیم می‌گیرد قسمتی از منزلش را به کارگاه تولید و فرآوری پنیر تبدیل کند، باید پایین‌ترین بخش زیرزمین خانه را هم به‌اندازه تونل و دالانی دراز بکند تا حکم کوهول یا همان یخچال کارگاه را داشته باشد: «کوهول‌ها غارهایی سرد و خنک هستند که حلب‌های پنیر را داخل آن می‌چینند. پنیرها ۳ ماه در کوهول‌ها می‌مانند و تولیدکنندگان در این مدت دندان روی جگر می‌گذارند و انتظار می‌کشند تا پنیرها خوب قوام پیدا کنند.»



جفتک برانی ممنوع!

اگرچه زنان روستای لیقوان در تهیه روزی خانوار و پرورش دام‌ها یا به پای مردانشان عرق می‌ریزند و کار می‌کنند، اما دوشیدن شیر دام‌ها تمام‌وکمال برعهده مردان است تا به زور و بازوی مردانه حریف جفتک برانند بز و میش‌های بازگوش شوند: «اگر موقع شیردوشی دام‌ها به خوبی کنترل نشوند، فضولات آنها به داخل شیر ریخته می‌شود که حتی بعد از جداکردن فضولات و صاف کردن شیر، اثرش بر طعم شیر باقی می‌ماند. دوشیدن دام توسط مردان رسم دیرینه و کهنی است که در لیقوان مرسوم است و باعث پاکیزه‌ماندن و جلوگیری از ریختن فضولات دام در داخل باتیل شیردوشی می‌شود.» تجربه چندین ساله مردم روستا در تهیه پنیر کافی است تا از گرمای مناسب شیر برای مایه‌زنی سردر آورند: «معمولا شیر را در دمای بالای ۳۰ درجه مایه می‌زنند تا زودتر به قوام آید، اما چون مایه‌زنی پنیر لیقوان در دمای ۲۰ تا ۲۵ درجه انجام می‌شود، زمان انعقاد آن طولانی‌تر است، اما این تأمل و حوصله به خرج‌دادن به بهبود طعم و کیفیت پنیر کمک زیادی می‌کند.»