



بسیج برای گسترش فعالیت «ونایی»ها تسهیلات می‌دهد

یک روستا و ۲۵۰ کارگاه تخصصی خیارشور



طی سال‌های اخیر بسیج سازندگی با برنامه‌ای که در جهت تبدیل هر منطقه به قطب تولید یک محصول در پیش گرفته است، ونایی را آماده جهانی شدن کرده است. هم‌اکنون تسهیلات و حمایت‌های خوبی از طرف این سازمان صورت گرفته است تا فعالان عرصه اقتصاد مقاومتی و به خصوص جوانانی که قصد دارند در زادگاه پدری، با استفاده از ظرفیت‌های موجود دست به کارهای بزرگ بزنند، با خیالی آسوده پا به میدان بگذارند

در استان لرستان و در مسیر شمال غرب بروجرد در فاصله ۱۲ کیلومتری از مرکز شهر روستایی وجود دارد که گویا در روایاها ساخته شده است؛ منطقه‌ای که طبیعتش در عصر آهن و ماشین همچنان بکر و خیال‌انگیز باقی مانده است. «ونایی» نام منطقه‌ای است که جذابیت‌های گردشگری زیادی از جمله ۱۰ اقله مرغ، دشت یا بین‌دستی، انبوه درختان، چشمه‌سارها و رودهای پرآب را در دل خود جای داده است. آوازه «ونایی» به طبیعت بی‌نظیرش ختم نمی‌شود بلکه با استفاده از دیگر ظرفیت‌ها و تعریف اقتصاد مقاومتی برای ساکنانش حالا به قطب تولید بهترین و باکیفیت‌ترین خیارشور ایران تبدیل شده است. هم‌اکنون صدها کارگاه خانگی تولید خیارشور به صورت سنتی در این روستا فعالیت می‌کنند که دسترنج کشاورزان را به محصولی برای صادرات تبدیل می‌کنند.

وجود عناصر و ظرفیت‌های شاخص در حوزه صنعت توریسم و گردشگری در جای‌جای لرستان این استان را به یکی از مناطق دیدنی ایران تبدیل کرده و بروجرد از جمله شهرستان‌هایی است که نام و آوازهای بلند در حوزه گردشگری برای خود دست و پا کرده است، اما در این میان روستای ونایی از جایگاه ویژه‌ای برخوردار و توانسته است نگاه‌ها را به سمت خود جذب کند. روستای ونایی بروجرد به دلیل دارا بودن مناظر طبیعی و چشمه‌سارهای چشم‌نواز سالانه میزبان هزاران مسافر از سراسر کشور است. هر آنچه زندگی و نشاط را در آذهان تداعی کند، در این‌تکه از بهشت زمینی دیده می‌شود. اما شهرت «ونایی» در طبیعت بی‌نظیر و استثنایی‌اش خلاصه نمی‌شود. این روستا قطب تولید بهترین و باکیفیت‌ترین خیارشور در کشور است. خیار سبزه محصول غالب کشاورزی این است که به کشت این محصول مشغولند و بر همین اساس در روستای ونایی صدها کارگاه خانگی تولید خیارشور به صورت سنتی فعالیت می‌کنند که اقتصاد روستا به تولید و صادرات این محصول متکی است. ناگفته نماند راز کیفیت و طعم استثنایی خیارشور ونایی

تولید سالانه ۴هزار تن خیارشور
در روستای ونایی ۲۵۰ کارگاه تولید خیارشور به صورت سنتی سالانه ۴هزار تن خیارشور تولید می‌کنند. بخش عمده‌ای از جمعیت هزار نفری این روستا در همین کارگاه‌های خانگی مشغول فعالیت هستند. استفاده از صنایع تبدیلی برای دستهبندی خیارشورها بر اساس اندازه و نیز بسته‌بندی مشتری‌پسند، از جمله عواملی است که می‌تواند درآمد اهالی و اشتغال‌زایی در روستای ونایی را افزایش دهد. بعد از اینکه ونایی‌ها به فکر گسترش کارها افتادند، بسیج سازندگی با هدف کمک به همه‌گیر شدن استفاده از صنایع تبدیلی در روستاها، پرداخت تسهیلات زودبازده اقتصاد مقاومتی به اهالی این روستا را در دستور کار داد. یکی از کارآفرینان در این حوزه، درباره نحوه بازاربایی خیارشور ونایی می‌گوید: به اعتقاد من بازاربایی یعنی استفاده هوشمندانه و حداکثری از همه فرصت‌ها. شرکت در نمایشگاه‌ها و معرفی محصول و حتی توزیع محدودی از تولیدات به صورت رایگان، یک روش مهم برای جلب مشتری است. بردسازی، بهره‌گیری از اینترنت و شبکه‌های اجتماعی و حرکت به سوی گرفتن سفارش به صورت آنلاین از دیگر مواردی است که بازاربایی موفق برای محصولات را رقم می‌زند.

در روش سنتی تخمیر که برای تولید خیارشور استفاده می‌شود، خواص تغذیه‌ای خیار حفظ می‌شود، زیرا در این روش، از گرمادهی یا روش‌های کنسرو کردن خبری نیست. برای تخمیر صرفاً از نمک تصفیه‌نشده دریا یا نمک خیارشور جهت درست کردن آب نمک استفاده می‌شود. روش تخمیر طبیعی، خیارشور را به منبع باکتری‌های مفید تبدیل می‌کند، بنابراین خوردن خیارشورهای سنتی، راهی آسان برای افزایش باکتری‌های مفید روده است. این باکتری‌های مفید به افزایش ایمنی بدن کمک می‌کنند و نیز در سنتز یا ترکیب ویتامین‌های B و K نقش کلیدی دارند. علاوه بر این هنگامی که خیارشور به طور طبیعی تخمیر می‌شود، ویتامین‌های حساس به حرارت و مواد معدنی از دست نمی‌روند. این فاکتور یکی از مهم‌ترین مزایای تهیه خیارشور تخمیری به روش سنتی است. طی سال‌های اخیر بسیج سازندگی با برنامه‌ای که در جهت تبدیل هر منطقه به قطب تولید یک محصول در پیش گرفته، ونایی را آماده جهانی شدن کرده است. هم‌اکنون تسهیلات و حمایت‌های خوبی از طرف این سازمان صورت گرفته است تا فعالان عرصه اقتصاد مقاومتی و به خصوص جوانانی که قصد دارند در زادگاه پدری، با استفاده از ظرفیت‌های موجود دست به کارهای بزرگ بزنند، با خیالی آسوده پا به میدان بگذارند.

گفت‌وگو

فرمانده ناحیه مقاومت بسیج کوهبنان در گفت‌وگو با «جوان»:

آب در هفته مقاومت به روستای عباس آباد رسید

کرمان به خاطر قرار گرفتن در منطقه گرم و خشک ایران همیشگی از کمبود آب رنج می‌برد و این موضوع در سال‌های اخیر موجب شده است تعدادی از روستاها وارد بحران شوند، اما با برنامه‌ریزی‌هایی که سپاه و بسیج سازندگی داشته‌اند، پروژه‌های آبرسانی به روستاها انجام شده و تعدادی از آنها به بهره‌برداری رسیده است. برای اطلاع از کارهای صورت گرفته سراغ روح‌الله ابراهیمی، فرمانده ناحیه مقاومت بسیج کوهبنان رفتیم تا گفت‌وگویی با او داشته باشیم.

هفته مقاومت به بهره‌برداری رسید.

برنامه‌های سپاه استان در جهت رفع محرومیت از مناطق مختلف چیست؟

سپاه پاسداران کوهبنان در راستای محرومیت‌زدایی از مناطق محروم، با تمامی امکانات و ظرفیت خود در کنار گروه‌های جهادی، بخشداران مرکزی و بخش طغرالجرد شهرستان پای کار است. توسعه روستایی در سال‌های پس از انقلاب از کمیت، کیفیت و تنوع زیادی برخوردار بوده که این مهم با مدیریت جهادی با حضور بسیج سازندگی قوت گرفته است. در یک کلام باید گفت بسیج سازندگی نماد حرکت جهادی در خدمت به مردم است که توانسته است با نهادینه کردن تفکر جهادی در بین جوانان و نوجوانان عرصه‌های مورد نیاز انقلاب به‌ویژه تحقق اقتصاد مقاومتی گام بردارد. نقش بسیج سازندگی سپاه در محرومیت‌زدایی و اشتغال‌زایی در روستاها شایسته تقدیر است.



برای رفع بحران آب در روستاهای کرمان چه کارهایی در دستور کار است؟

با توجه به بحران آب در مناطق مختلف کرمان طرح‌های مختلفی با هدف تقویت آبرسانی به روستاهای این استان در دستور کار قرار گرفت و در همین راستا پروژه‌های خوبی شروع شدند. روستای عباس‌آباد از جمله مناطقی بود که با چالش زیادی روبه‌رو شده بود و به همین خاطر پروژه آبرسانی با لوله‌گذاری به طول ۲۰ متر در آنجا شروع شد. از همان ابتدا سرعت کار و پیشرفت‌ها عالی بود و همین امر باعث شد همه چیز زودتر از وقت مقرر انجام و در اواسط ماه گذشته این پروژه به بهره‌برداری برسد.

این پروژه دقیقاً در چه زمانی افتتاح و بهره‌برداری مردم از آن شروع شد؟

در آستانه چهارمین سالگرد سپهبد شهید حاج‌قاسم سلیمانی و در قالب پروژه «مرد میدان» بود که فرمانده ناحیه مقاومت بسیج کوهبنان به اتفاق معاون فرماندار و بخشدار مرکزی کوهبنان از پروژه عملیات انتقال آب به روستای عباس‌آباد در منطقه پشتکوتی کوهبنان بازدید کرد و تأکید شد در کمترین زمان ممکن به بهره‌برداری برسد. در آن زمان پروژه بیش از ۹۵ درصد پیشرفت داشت که در کمتر از ۱۰ روز همه کارها به اتمام رسید و آب در روستا جریان پیدا کرد، البته باید تأکید کنیم که این پروژه در قالب طرح‌های محرومیت‌زدایی است که عملیات اجرایی آن از سوی قرارگاه امام‌حسن (ع) وابسته به بسیج سازندگی با سرعت و کیفیت کار جهادی انجام شد و مردم روستای عباس‌آباد از این نعمت بزرگ بهره‌مند شدند. پروژه آب شرب روستایی خصوصاً روستای عباس‌آباد که بیش از ۲۰ خانوار از نعمت آب آشامیدنی سالم و بهداشتی برخوردار شدند، یکی از مهم‌ترین برنامه‌های محرومیت‌زدایی بود که در این اقدام بسیج سازندگی شهرستان با همکاری فرمانداری، بخشداری مرکزی، اداره آب و فاضلاب، مشارکت مردم روستاها و پشتیبانی قرارگاه امام‌حسن‌مجتبی (ع) و

تولید پنیر خاص و متفاوت در ۱۰۰ کارگاه لبنیات سنتی طالقان

در عوض مراتع طالقان استعداد بسیار بالایی برای دامداری ایجاد می‌کند، به همین دلیل از گذشته‌های دور گرایش به کار دامداری در میان طالقانی‌ها قوی بوده است. در سال‌های دورتر از آنجا که امکانی برای نگهداری طولانی مدت شیر وجود نداشت، مردم شیر را به پنیر، کشک و روغن تبدیل می‌کردند تا در فصول دیگر سال استفاده کنند و اضافه این تولیدات را هم در شهرهای بزرگ مثل تهران به فروش می‌رسانند. این روند به مرور طالقان را به قطب تولید پنیر درجه یک محلی تبدیل کرد.

صادق مهرآیین ادامه می‌دهد: سال ۱۳۶۴ بود که یک کارگاه تولید پنیر و لبنیات تأسیس کردم. پنیر را به صورت سنتی تولید می‌کنیم و محصول ماصنعتی نیست. پنیر ماده غذایی مهمی است و باید درست و بهداشتی تولید شود. امروزه سلیقه مردم مثل قدیم نیست و تغییر کرده، بنابراین حتماً باید بسته‌بندی شکل را برای عرضه موفق مورد توجه قرار داد. برای تولید لبنیات لزوماً نباید به کارخانه‌های بزرگ صنعتی تکیه کرد، می‌توان روی کارگاه‌های کوچک و زودبازده نیز حساب کرد.

این کارآفرین درباره راز تفاوت طعم پنیر طالقان با سایر پنیرهای محلی توضیح می‌دهد: گوسفندان طالقان در ارتفاعات و مراتع باکیفیت از گیاهان دارویی و معطر تغذیه می‌کنند و این مسئله روی عطر و طعم شیرشان مؤثر است و به تبع کیفیت پنیر را هم افزایش می‌دهد.

به طوری که مشتری‌های پنیر طالقان عاشق همین عطر و طعم هستند. مهرآیین، اشتغال‌زایی برای جوانان طالقانی را یکی از لذت‌های متداوم و مستدام زندگی‌اش می‌داند و درباره علت موفقیتش می‌گوید: زمانی که این مغازه را برای عرضه تولیدات افتتاح کردم، یکی از معلمان دوره دبیرستان‌امد تا به من تبریک بگوید. او به من گفت: مهرآباد جنسی تولید کن و مغازه‌های بزن که هر کس از اتوبان تهران-کرج می‌گذرد، سر ماشینش را کج کند و بیاید طالقان تا از تولیدات تو پنیر بخرد، باید اسمت مثل سوسان‌های بزی‌های قم و تولیدکنندگان کز در اصفهان معروف شود. این توصیه ملکه ذهن و آویزه گوش من شد.

فعال عرصه اقتصاد مقاومتی تأکید می‌کند: از همه استان‌ها مشتری داریم و الحمدلله همگی راضی هستند. با افزایش کیفیت محصول و بسته‌بندی شکل تلاش می‌کنیم حق مشتری به اندازه سسر سوزن هم تضییع نشود. جوان‌های علاقه‌مند برای ورود به این عرصه باید دانش و سلیقه روز را لحاظ کنند. چندین دانشگاه علمی-کاربردی در کنسرو وجود دارد که در آنها رشته تولید و نگهداری لبنیات تدریس می‌شود. بر خودداری از تحصیلات علمی در این حوزه حتماً راهگشاست.

نکته حائز اهمیت و امتیازی که جوانان امروز از آن بهره‌مند هستند، این است که سازمانی به نام بسیج سازندگی آماده حمایت از کارآفرینان و فعالان عرصه اقتصاد مقاومتی است. حالاً می‌شود با استفاده از راهنمایی‌های کارشناسان بسیج در عرصه‌های مختلف و استفاده از داشته‌های هر منطقه و گرایش به کارهای بزرگی زد. از دیرباز در آنجا وجود داشته، دست به کارهای بزرگی زد. توسعه‌گسترش مشاغل سنتی با استفاده از علم روز زمینه را برای صادرات محصولات هم فراهم می‌کند.



تلاش برای کسب شهرت ملی

طالقان به خاطر برخورداری از مراتع وسیع و باکیفیت، یکی از قطب‌های اصلی تولید لبنیات در ایران است. در این شهرستان سالانه ۷۰۰ تن پنیر سنتی تولید می‌شود که با حمایت‌های بسیج سازندگی و اختصاص تسهیلات اقتصاد مقاومتی به یکی از قطب‌های اصلی تولید پنیر محلی ایران تبدیل شده است. بر اساس آمارها حدود ۱۰۰ کارگاه کوچک و بزرگ و خانگی تولید لبنیات و پنیر در طالقان فعال است و حدود ۲هزار نفر هم در این کارگاه‌ها مشغول کار هستند.

یکی از تولیدکنندگان و صادرکنندگان موفق پنیر طالقان با ۳۰ سال سابقه و فعالیت در این عرصه درباره علت گرایش طالقانی‌ها به تولید لبنیات و موفقیت‌شان، می‌گوید: «این شهرستان طبیعتی کوهستانی دارد و به همین دلیل زمین کشاورزی در این منطقه کم است.



طالقان شهرستانی کوچک با نام و آوازهای بلند است؛ منطقه‌ای در آستان البرز که به خاطر برخورداری از مراتع وسیع و باکیفیت، یکی از قطب‌های اصلی تولید لبنیات ایران به‌شمار می‌آید. طالقان حدود ۱۰۰ کارگاه تولید لبنیات و پنیر دارد که حدود ۲هزار نفر در آنها مشغول کار هستند. این شهرستان با تولید سالانه ۷۰۰ تن پنیر سنتی یکی از مهم‌ترین نقاط تولید پنیر محلی است که با حمایت‌های بسیج سازندگی و تسهیلاتی که به فعالان این عرصه اختصاص می‌دهد، اقتصاد مقاومتی را به طالقان چسبانده و در صدد جهانی کردن آن است.

طالقان در دره بزرگی میان رشته کوه‌های البرز و در حدفاصل ۹۰ کیلومتری از شهر کرج قرار دارد. این شهرستان اگرچه از جاذبه‌های گردشگری متعددی چون سد معروف طالقان، رودخانه شاهرود، چشمه‌های آب گرم، آبشار و طبیعتی زیبا برخوردار است، اما بسیاری از مردم ایران، نام طالقان را به خاطر لبنیات خوش طعم و بی‌نظیرش می‌شناسند. در میان انواع محصولات لبنی باکیفیت و خوش طعم، پنیر طالقان از شهرت بیشتری برخوردار است. پنیر محلی در واقع پدر بزرگ همه پنیرهای ایرانی است و به روش سنتی تهیه می‌شود و طرزفراوری پروپاقرص دارد. بیشتر این پنیرها به شکل چانه خمیر، قالب‌گیری می‌شود و چون آنها را در پارچه تاری می‌چینند تا آبگیری شوند، بافتی لاستیکی دارند و بعضاً تا روپود پارچه روی‌شان نمایان است. پنیر محلی طعم ملایمی دارد و در مقایسه با سایر پنیرها آب بیشتری در بافت آن دیده می‌شود، به همین دلیل سرشار از ویتامین‌های محلول مانند B و C است. این پنیر به دلیل اینکه از شیر کامل دام تهیه می‌شود، بسیار پرچرب است.

گزارش ۲