



خوزستان / ملاثانی

غزل سیاحی
عکس‌ها: آرشیو



مسافرها بدون خوردن بستنی، از ملاثانی نمی‌گذرند



ملاثانی علاوه بر بستنی، شهر لبنیات هم هست



مغازه‌های ملاثانی در گرمای هوا کام‌ملت را اول خنک و بعد شیرین می‌کند

شهر بستنی گاو میش

خود ادامه می‌دهد. تا قبل از تأسیس این بستنی‌فروشی این دو برادر در کنار پدرشان، شیر را از روستاها و گاوداری‌های اطراف ملاثانی جمع‌آوری می‌کردند و در ملاثانی به مغازه‌ها و مردم می‌فروختند تا اینکه این دو برادر دست به کار شدند و مغازه خود را تأسیس کردند و الان صاحب یکی از قدیمی‌ترین و بهترین بستنی‌فروشی‌های شهر ملاثانی هستند.

طعم شیر تازه است که عمده مزه بستنی را می‌سازد. به عبارتی هر چه شیر تازه‌تر و چرب‌تر باشد، بستنی نیز به کام مشتری‌ها گوارتر و خوشمزه‌تر است. حاج منصور جبرئیل تأکید دارد این‌ها را در گزارش‌م بنویسم که منبع تهیه شیر بستنی قدس ملاثانی، دامپروری دانشگاه منابع طبیعی رامین است و روزانه شیر تازه بدون مواد نگهدارنده را حوالی ساعت ۷ صبح از قسمت دامپروری دانشگاه تهیه می‌کنند. مراحل تولید بستنی کاملاً مکانیزه و بهداشتی و مطابق با استاندارد است. ابتدا شیر را با درجه‌ای از حرارت در دستگاه‌های هموژنیزه به نقطه جوش می‌رسانند، سپس شکر و وانیل و دیگر مواد را به شیر جوشیده شده اضافه می‌کنند؛ سپس برای ساعتی ترکیب شده شیر، وانیل، شکر و... برای سرد شدن در دستگاه شیر سردکن ریخته می‌شود و پس از پایین آمدن دمای مواد، آن را در دستگاه بستنی‌ساز می‌ریزند و این میان‌وعده سرد و دلچسب تولید می‌شود.

خیلی‌ها در آن جغرافیای داغ، دلشان می‌خواهد صبح را با خنکی آغاز کنند؛ بایک پیاله از آن بستنی‌هایی که حسابی کش می‌آید. مغازه‌های بستنی‌فروشی ملاثانی از ۷ صبح باز هستند و خیلی‌هایشان تا ۳ و نیمه شب هم باز می‌مانند. همه‌جای خوزستان مردم به شب‌بیداری عادت دارند. بستنی خوردن اما شب و روز ندارد. در ملاثانی، شب و روز بستنی‌فروشی‌ها حسابی شلوغ هستند.

ملاثانی شهری از توابع بخش مرکزی شهرستان باوی در استان خوزستان است. این شهر در ۳۵ کیلومتری کلانشهر اهواز و در امتداد شرق رود کارون قرار گرفته و دارای زمین‌های حاصلخیز، باغ‌های میوه و کشتزارهای وسیع مدرنیزه است. ملاثانی و اطراف آن، گاو میش هم زیاد دارد. شیر چرب همین گاو میش هاست که هر روز در آفتاب داغ، می‌شود بستنی و کام‌ملت را اول خنک و بعد شیرین می‌کند.

در ملاثانی مغازه‌های بستنی‌فروشی از صبح علی‌الطول مشغول به کار و تولید بستنی هستند. سراسر این بولوار مغازه بستنی‌فروشی است. تاریخ اولین مغازه بستنی‌فروشی در ملاثانی به دوران پیش از انقلاب بازمی‌گردد. «حاج موسی» در بازار قدیم، اولین بستنی‌فروشی شهر را تأسیس می‌کند و بستنی گاو میش می‌دهد دست مردم. رفته رفته افراد و مغازه‌های دیگری در کنار مغازه حاج موسی به تولید و فروش بستنی می‌پردازند و این‌طوری می‌شود که حالا ملاثانی شهر بستنی است.

در آن دوران به دلیل نبودن تجهیزات، بستنی به صورت کاملاً سنتی تولید می‌شده است. بستنی‌فروشی‌ها صبح علی‌الطول شیر را از دامداری‌ها و روستاهای اطراف ملاثانی تهیه می‌کرده‌اند و همان‌جا توی مغازه‌هایشان بستنی درست می‌کرده‌اند. شیر را می‌جوشانده‌اند و شکر می‌زده‌اند و هر چیز دیگری که لازم بوده تا بستنی درست شود. بعد هم بستنی‌ها را می‌ریخته‌اند توی یخدان‌های بزرگ و منتظر می‌مانده‌اند تا مشتری‌ها یکی‌یکی سر برسند و در هوای داغ ملاثانی، بستنی گاو میش بزنند. هنوز هم عمده درآمد و اشتغال مردم بومی ملاثانی از طریق دامپروری، بستنی‌فروشی و عرضه فراورده‌های لبنی است. حاج منصور جبرئیل و برادرش مسعود جبرئیل هم از آن قدیمی‌ها هستند. مغازه آن‌ها یکی از بزرگ‌ترین و قدیمی‌ترین بستنی‌فروشی‌های ملاثانی است که از سال ۱۳۵۸ فعالیت خود را آغاز کرده و تا الان با شدت و حدت به کار

تمامی خوزستانی‌ها یا مسافرهایی که راهشان به «ملاثانی» بیفتد، حتماً حتماً می‌ایستند و بستنی می‌خورند، بعد می‌روند دنبال کار و زندگیشان. طعم گوارا و دلچسب بستنی گاو میش، آدم را به هوس می‌اندازد تا در آفتاب داغ تیرماه تابستان در هوای گرم ملاثانی بزند روی ترمز و برود توی دل هوای گرم تا آن طعم شیرین و خنک را بچشد؛ طعم بستنی گاو میش ملاثانی را.