

www.ketab.ir

فریده فتاحی قاضی

انسان‌شناسی و فرهنگ تغذیه در کردستان ایران



سرشناسه: فتاحی قاضی، فریده، ۱۳۴۱ * عنوان و نام پدیدآور: انسان‌شناسی و فرهنگ تغذیه در کردستان ایران / فریده فتاحی قاضی * مشخصات نشر: سقز: گوتار، ۱۳۹۸ - چاپ اول * مشخصات ظاهری: ۲۴۴ ص. وزیری * شابک: ۵-۱۵-۶۳۶۸-۶۲۲-۹۷۸ * وضعیت فهرست نویسی: فیپا * یادداشت: کتابنامه * موضوع: غذاهای محلی - ایران - کردستان * موضوع: Local foods - Iran - Kurdistan * موضوع: Kurds - Iran - Nutrition * موضوع: کردان - ایران - تغذیه * رسوم و زندگی اجتماعی * موضوع: Kurds - Iran - Social life and customs * موضوع: مواد غذایی - ایران - کردستان * موضوع: Food - Iran - Kurdistan * رده‌بندی کنگره: ۱۳۹۸ ۹ف۱۹الف/ TX۷۲۵ * رده‌بندی دی‌ویی: ۶۴۱/۵۹۵۵۴۲ * شابک: ۵۶۳۹۵۸۴



کردستان: سقز، پاساژ ماد، طبقه ۳، پلاک ۳۶
<https://t.me/gotar> ۳۰ ۲۷۰ ۳۶۲ ۸۷-۰۹۸

انسان‌شناسی و فرهنگ تغذیه

در کردستان ایران

فریده فتاحی قاضی

چاپ اول ۱۳۹۸ • تیراژ ۱۰۰۰ • چاپخانه: گوتار سقز

شابک ۵-۱۵-۶۳۶۸-۶۲۲-۹۷۸ ISBN: 978-622-6368-15-5

طراحی جلد و متن: گوتار. بهروز رحمانی؛ آوات حکیم‌زاده

ویراستار: لاوین فتاحی قاضی • تابلو جلد: جولیان دوپره julien Dupré

فهرست مطالب

۹	پیشگفتار دکتر یوسف فتاح قاضی
۱۱	پیشگفتار نویسنده
۱۱	اهداف کلی کتاب
۱۳	نقبی بر انسان شناسی
۱۳	تاریخ انسان شناسی
۱۵	تاریخ انسان شناسی در ایران
۱۷	انسان شناسی تغذیه
۱۹	مقدمه
۱۹	اول نان
۱۹	درو غلات
۲۰	آسیاب
۲۱	آرد
۲۳	نان
۲۵	انواع نان در ایران
۳۰	مواردی از همکاری و تعاون بین روستاییان و عشایر
۳۳	مُکریان
۳۳	نان در مَکریان
۴۲	طرز تهیه انواع مواد لبنی در مَکریان
۴۸	انواع غذاها در منطقه مَکریان
۶۴	غذاهایی که بیشتر تهیدستان خورند
۷۶	نگهداری غذاها در زمستان
۸۰	دسر ها (پاش خوان ها)
۸۴	پیش غذا (پیش خوان)
۸۴	وعده های غذایی در منطقه مَکریان
۸۸	استان کردستان

کتابی که ملاحظه می کنید، نتیجه تحقیقات میدانی و تلاش های شبانه روزی برادرزاده ی عزیزم خانم فریده فتاحی قاضی در مناطق گردنشین ایران در مدت زمان حدود چهار سال می باشد. تهیه کتاب به سفارش و تشویق بنده در اوان سفر ایشان به اروپا در اردیبهشت ۱۳۹۴ به هنگامی که میهمان من در نروژ بودند، به وی پیشنهاد شد که بی درنگ مورد توجه و تقبل واقع گردید.

در اینجا مراتب سپاس و قدردانی فراوان خود را از بابت این همه تلاش و جدیت ایشان و نیز زحمات و همکاری تنی چند از دوستان و علاقمندان از کردهای خراسان، استان کردستان، آذربایجان غربی، کرمانشاهان و سایر مناطق کردستان ابراز می نمایم. ناگفته نماند که در این تحقیق بسیار کسانی بودند از اهل محل که با افش باز با ما همکاری نمودند، که از تک تک ایشان بی نهایت سپاسگزاریم.

کتاب حاضر حاوی مطالبی درمورد شیوه تهیه و نگهداری خوراکی های سنتی و پایه ای رایج در میان کردها همچون نان، لبنیات، گیاهان خوراکی و فراورده های گوشتی می باشد. همچنین کتاب از فرهنگ و آداب و رسوم که از این رهگذر در میان کردها بوجود آمده سخن می گوید. هدف از تهیه و انتشار این مختصر، زنده و مکتوب نگهداشتن مهارت ها و فنون سنتی مردمانی است که این معلومات را از نسل های گذشته فرا گرفته و به کار بسته اند.

متأسفانه در عصر کنونی و همزمان با تحولات جوامع در خاورمیانه و بویژه ایران، این مهارت ها کم کم به دست فراموشی سپرده شده و متعاقب آن، این فراورده ها از سفره ها رخت بریسته، در نهایت فرهنگ تولید و مصرف آن به تدریج د ر شرف فراموشی است. متأسفانه بیم آن می رود که تا چند سال آینده نه کسی بتواند این فراورده های سنتی را تولید کند و نه حتی کسی نامی از آنها را بشنود. خوراکی هایی همچون پنیر "پیتسته"، پنیر "کووپه"، "لورک"، کره و غیره در سطح محدود و به شکل اتفاقی در بعضی روستاها تهیه و شاید به بعضی فروشگاه ها در شهر عرضه می شوند. هرچند خوشبختانه در یک دهه اخیر چند نانوایی بطور مثال در شهر مهاباد دست به کار تولید نان های محلی و سنتی مانند «که لانه» شده اند و کم و بیش با استقبال هم

روبرو بوده‌اند.

اما در جوامع اروپایی که خود تا حدود زیادی پایه‌گذار و پیشگام علوم نوین از جمله تولید انبوه و مکانیزه انواع خوراک (مزارع مکانیزه، کشتارگاه‌های اتوماتیک، کارخانه‌های تهیه کنسرو، لبنیات و غیره) هستند نه تنها روش‌های سنتی و خانگی تهیه خوراک فراموش نشده، بلکه در نهایت شکوفایی و بالندگی هم هستند. اروپایی‌ها هنوز هم بهترین و به اصطلاح لوکس‌ترین خوراکی‌هایشان را به شکل سنتی و بر اساس دستورالعمل‌هایی تهیه می‌کنند که اکثراً چند صد سال قدمت دارند و این هنر نه تنها در نزد نسل قدیم عزیز و معتبر است، بلکه نزد نسل جوان هم بسیار مقبول و جالب به حساب می‌آید. چنانچه اگر سری به کتابفروشی‌های حتی کشور کوچک و کم جمعیتی همچون نروژ بزنید، می‌توانید صدها کتاب و مجله با چاپ نفیس و مصور به عکس‌های رنگی در مورد انواع خوراکی‌های سنتی مانند نان و پنیر، سوسیس، کالباس و طرز نگهداری سنتی از گوشت‌ها و ماهی‌ها ببینید و باز شاید باور نکنید اگر بگویم که پنیرهای دارای برندهای مشهور و لوکس فرانسوی که در فروشگاه‌های اروپا عرضه می‌شوند، دارای همان رایحه و مزه پنیر «کووپه» گُردی هستند.

دانش تهیه خوراکی‌های سنتی، براساسی که بخشی از میراث فرهنگی ماست و ما همچنان که از آثار قدیمی خود نگهداری می‌کنیم، باید از این سنت‌ها پاسداری و نیز با ایجاد مراکز پژوهشی ویژه خوراک این دانش‌ها را هرچه بیشتر شکوفا، گسترده و مردمی کنیم. این دانش، طرز تهیه قوت روزانه را از دامن طبیعت و از مواد و مصالح ساده، قابل دسترس و نسبتاً ارزان بدون افزودن رنگدانه‌ها یا مواد تثبیت کننده صنعتی را به ما منتقل می‌کند، بنابراین قابل اعتمادتر از محصولات تولیدی و وارداتی از جاهای دورتر است و نیز خطر اینکه فناوری تهیه خوراک به شکل انبوه و مکانیزه درآمده و به انحصار کامل کارخانه‌ها و موسسات صنعتی و مالی کلان درآید، کاهش می‌یابد.

با امید به اینکه از خواندن این کتاب لذت برده و مطالب آن را مفید و جالب ببینید.

یوسف فتاح قاضی

یکشنبه پانزده آوریل ۲۰۱۸

نروژ