



بنام کردستان بزرگ

Under Name of Great Kurdistan

دوستان عیب کنندم که چرا دل به تودام!
باید اول به توگفتن که چنین خوب چرائی؟

کتاب کرد و کردستان

نویسنده: واسیلی نیکیتین

قونسول روسیه در ارومیه

1915 - 1918

عضوانجمن آسیایی وانجمن نژاد شناسی پاریس

عضو دایمی موسسه بین المللی مردمشناسی و

عضو وابسته آکادمی سیاسی - بین المللی.

مترجم: محمد قاضی

1363

گرد آورنده: سرهنگ چیا

فصل پنجم

3 . خوراک .

برعکس، جا دارد که بر سر موضوع خوراک کردن لحظه ای چند درنگ کنیم.

ما بدوا، در آغاز فصل دوم، ضمن صحبت از زندگی جادرنشینی کردها، به این نکته اشاره کرده بودیم که محصولات به دست آمده دامداری غذای ایشان را تامین میکند، به استثنای گوشت که یا هیچ و یا بندرت مصرف می شود. غذاهای معمولی کردها عبارتند از: نخست پلو که در تمام شرق مسلمان رایج است؛ برنج آب نکشیده (کته یا شله برنج)؛ گندم جوشانده و سپس خشک کرده و آرد کرده و پخته با کره (ساوار sawar) برنج پوست کنده یا ارزن پخته در "هیران": (دوغ) که به آن "گردول" guerdol گویند، و آن نوعی خوراک است که تهیه آن دقت و ممارست می خواهد و با گیاهان مختلف معطر و ادویه و گردو درست می شود (ترشک tyrchik). این غذا مخصوصا برای ادویه زیادی که به آن میزنند معروف است و از آن یک ضرب المثل کردی رایج شده است که "ترشک" را با زن مقایسه می کنند. همان گونه که زنی بی آنکه زیبا باشد ممکن است با طرز آرایش و زیورهای خود دل مردان را ببرد این غذا نیز که به خودی خود چیز مهمی نیست خوشمزه است و ادویه ای که به آن می زنند اشتها را تحریک می کند.

همچنین از گلوله های گوستی یاد کنیم: (ظاهرا منظور همان کوفته است). مترجم. که در "هیران" می پزند و به آن برنج و گندم خرد کرده اضافه می کنند (به این دانه های خرد کرده میگویند مره که mereke و بخود غذا می گویند دوغه و dougava)؛ برنج یا گندم پخته در آب با "کاری" (ترکیبی از ادویه مختلف) و تهیه شده با مواد خوابانده در سرکه یا آب نمک که به آن کره هم میزنند (ترخینه tyrkhina)؛ گندم خرد کرده و پخته در آب جوش و کره زده، مخلوط با وقورمه (کنسرو گوشت)، این غذا را شلهء گنم Chele ghendym گویند. گندم و جو پخته در "هیران" با گیاه معطر (نظیر گزنک و پونگ) و با برگ شلغم (دوخین douhkine)؛ برنج، ارزن یا عدس که فقط در آب پخته باشند، و آن غذای فقرا است (شوروا Chourava)؛ گندم خرد کرده یک یا دو مشت در یک دیگ آب، که آنهم غذای فقرا است گرماو ghermaw با آرد گندم خمیری درست می کنند (رشته) که می گذارند در آفتاب خشک بشود، سپس آنرا سرخ می کنند و در مشک نگاه میدارند. این خمیر خشک کرده به مصرف تهیه دو نوع غذا میرسد: رشته پلو و رشته رون rechte roun. اولی نوعی پلواست که بدون خورش مصرف می شود و دومی را در "هیران" می پزند. غذاهایی که ذکر شد آنهایی هستند که در دهات و در خانه های یکجانشین یا نیمه چادرنشین می پزند. در نزد چادرنشینان غلات را از خارج خریداری می نمایند، اغلب هم فاقد

آنها هستند و در آن صورت تنها به پنیر و ماست قناعت میکنند. در میان محصولات شیری خوب است به فرآورده‌های زیر نیز اشاره کنیم "ژازی" **jaji** (که از دوغ جوشا-نده بدست می آید)؛ "لور" **lur** (محصولی فرعی که از مشک زنی بدست می آید)، "سه رتو" **sertou** (خامه) و کشک که عبارت است از گلوله های کوچک پنیر سفید خشک کرده در آفتاب. نان در نزد چادرنشینان چیزی است نظیر شیرینی و بندرت ممکن است از آن به مسافری رهگذر بدهند. در زمستان که دامها به قدر کافی علوفه نمی خورند و شیر کم می دهند وضع تغذیه برای کردها اغلب بحرانی می شود.

به هنگام جنگ بزرگ 1914 - 1918 عده ای از این بیچارگان برای جان به در بردن از قحطی و گرسنگی پیش ما میآمدند و امان خواستند. من آنگاه وظیفه خود دانستم با ایشان نیز مانند پناهنگان مسیحی ترکیه که انجمن مخصوصی به ریاست خودم و با عضویت همه روسای هیئتهای تبلیغات مذهبی به امور ایشان میرسید رفتار کنم. بعدا وقتی به تهران رسیدیم وضع رقت بار کردها را به اطلاع یک انجمن امریکایی که در پایتخت اقامت داشت رساندم و خواستار کمک به ایشان شدم.

در قبایل بزرگ کرد رسم بر این جاری است که خان یا رئیس قبیله همیشه سفره اش گسترده باشد. همه هدایایی که اعضای مختلف قبیله، از چهارپا گرفته تا محصولات مزارع، برای خان یا بیگ میآورند به همین مصرف می رسد و در نتیجه نفع آن به خودشان بر میگردد. به طور کلی اخلاق و آداب و رسوم و روند زندگی در مشرق زمین طوری است که در جهت مخالف گراوری ثروت و مال سیر میکند.

یک شخصیت بزرگ ایرانی، اعم از کرد یا ترک، ناگزیر است به پیروی از آداب و رسوم نوکر و کلفت زیادی داشته باشد و در خانه اش بر روی همه بازق سفره اش گسترده باشد. همه هدیه های رسیده یا پولهای گرفته شده بدین طریق به خود مردم باز می گردد. در ایران شاه و در عثمانی سلطان با ضبط داراییهای مقربان ثروت اندوخته خود مراقب بودند که ثروتهای سرشار در دست افراد زیاد جمع نشود ابویان **Abovian** تاکید می کند که این قبیل روسای کرد برای پاسخگویی به آداب و رسوم مهمان نوازی مجبور بودند روزی سه تا چهار گوسفند سر ببرند و چهار، پنج پوت برنج (هر پوت 16 کیلو) پلو کنند و چند کیلو هم قهوه و توتون در بین مهمانان خود تقسیم کنند: (رجوع شود به **م. واگنر**، کتاب سفر به ایران و به سرزمین کرد-ستان، جلد دوم، صفحه 240). مینورسکی شرح پذیرایی باشکوهی را می دهد که

که سردار مگری در محل اقامت خود در بوکان در سال 1911 از او بعمل آورده است. در ضمن، میگویند: ((مهمان نوازی بیحساب به ورشکستگی کامل سردار مگری انجام مید. همسایگانی که طمع دراموال او بسته بودند وسیلهء موثری یافتند که خان مهمانوار را به خاک سیاه نشانند. همه با عدهء زیادی همراه خود به خانهء او مهمان می رفتند تا هفته ها مهمانش باشند، چون می دانستند که تا وقتی در آنجا هستند هیچ چیز از ایشان دریغ نخواهد شد. به هر حال من گمان میکنم که رسم دست و دلبازی و مهمان نوازی مگریها در نزد اکثر کردهای ترکیه نیز معمول باشد ((. مع هذا دوستان کردم به من: (واسیلی) میگویند که این رسم در میان کردان عمومیت دارد.

Chia.rabii@yahoo.com

2010-02-10

مالمو سوئید

4. مقام زن . . . ادامه دارد.