

دستاورد دانش بومی و فرهنگ شفاهی ایران باختری: شماره‌ی هفتم

پورستی

فرهنگ خوراک و هنر آشپزی مردم ایران

جلد دوم:

هنر آشپزی کرد

محمدرضا (فریبرز) همزه‌ای

(عضو هیات علمی دانشگاه رازی)

انتشارات دانشگاه رازی

سرشناسه	: همزه‌ای، محمدرضا (فریبرز)، ۱۳۲۸-
عنوان	: بررسی فرهنگ خوراک و هنر آشپزی مردم ایران
مشخصات نشر	: کرمانشاه دانشگاه رازی، ۱۳۸۹
مشخصات ظاهری	: ج. ۲، مصور، جدول، نمودار
فروست	: دانشگاه رازی: ۹-۲؛ جامعه شناسی: ۵
شابک	: ۹۷۸-۶۰۰-۵۴۵۸-۱۶-۹
یادداشت	: کتابنامه،
موضوع	: آشپزی
موضوع	: آشپزی ایرانی
رده بندی کنگره	: ۴ب۸/۷۲۵ TX

عنوان کتاب: بررسی فرهنگ خوراک و هنر آشپزی مردم ایران

تألیف: دکتر محمدرضا (فریبرز) همزه‌ای

ناشر: دانشگاه رازی

تاریخ چاپ: ۱۳۸۹-اول

شمارگان: ۱۰۰۰

قیمت جلد دوم: ۵۰۰۰ تومان

قیمت دوره: ۸۷۰۰ تومان

ISBN : 978-600-5458-08-4

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۵۴۵۸-۰۸-۴

قطع: وزیری

چاپ: زلال کوثر

مراکز پخش: تهران: مرکز نشر دانشگاهی ۸۸۵۵۶۱۶۸ - کتابیران ۱۵ - ۶۶۵۶۶۵۱۰ - دانشیران ۶۶۴۱۶۱۷۶

کرمانشاه: مرکز چاپ و نشر دانشگاه رازی - تلفکس ۴۲۸۰۸۰۲

(حق چاپ برای ناشر محفوظ است)



دانشگاه رازی

معاونت پژوهش و فناوری

« اعضای شورای چاپ و نشر »

دکتر سعید جلالی هنرمند (معاون پژوهش و فناوری دانشگاه)

دکتر هومن سالاری (مدیر کل پژوهشی و رئیس انتشارات دانشگاه)

دکتر حمید رضا اشرفی (عضو هیأت علمی دانشکده فنی مهندسی)

دکتر علی نقی میرمؤیدی (عضو هیأت علمی دانشکده کشاورزی)

دکتر یحیی معروف (عضو هیأت علمی دانشکده ادبیات و علوم انسانی)

دکتر عزت رفیعی (عضو هیأت علمی دانشکده شیمی)

دکتر مظفر چشمه سهرابی (عضو هیأت علمی مدعو)

فهرست

بخش یکم: ۱.....	۱
۱-۱) پیشگفتار جلد دوم.....	۱
۲-۱) شیوهی آوانگاری واژه‌های بومی.....	۶
۳-۱) جدول گیاهان خودروی باختر ایران.....	۱۱
بخش دوم: ۲) خوراک‌های روستایی و کوچ‌نشینی.....	۱۹
۱-۲) خوراک‌های روستایی.....	۱۹
۱-۲-الف) خوراک‌هایی از روستاهای پراکنده.....	۱۹
۱-۲-ب) خوراک‌های روستای ریگل در شهرستان کرمانشاه.....	۲۹
۲-۲) خوراک کوچ‌نشین کلهر.....	۴۶
۲-۲-الف) تگاهی به ویژگی‌های فرهنگی کوچ‌نشینان ایل کلهر.....	۴۶
۲-۲-ب) شیوهی پخت خوراک در میان کوچ‌نشینان ایل کلهر.....	۴۷
بخش سوم: ۳) خوراک شهرها و شهرستان‌ها.....	۶۱
۱-۳) خوراک ایلام.....	۶۱
۱-۳-الف) تگاهی به ویژگی‌های فرهنگی ایلام.....	۶۱
۱-۳-ب) شیوهی پخت خوراک‌های ایلام.....	۶۲
۲-۳) خوراک پاوه و هورامان.....	۹۰
۲-۳-الف) تگاهی به ویژگی‌های فرهنگی پاوه و هورامان.....	۹۰
۲-۳-ب) شیوهی پخت خوراک‌های پاوه و هورامان.....	۹۱
۳-۳) خوراک جوانرود.....	۱۱۶
۳-۳-الف) تگاهی به ویژگی‌های فرهنگی جوانرود.....	۱۱۶

۱۱۷.....	۳-۳-ب) شیوهی پخت خوراک‌های جانورود
۱۳۶.....	۳-۴) خوراک سنج و کردستان
۱۳۶.....	۳-۴-الف) نگاهی به ویژگی‌های فرهنگی سنج و کردستان
۱۳۷.....	۳-۴-ب) شیوهی پخت خوراک‌های سنج و کردستان
۱۸۰.....	۳-۵) خوراک کرمانشاه
۱۸۰.....	۳-۵-الف) نگاهی به ویژگی‌های فرهنگی کرمانشاه
۱۸۱.....	۳-۵-ب) شیوهی پخت خوراک‌های کرمانشاه
۲۰۶.....	۳-۶) خوراک کرد و گوران
۲۰۶.....	۳-۶-الف) نگاهی به ویژگی‌های فرهنگی کرد و گوران
۲۰۷.....	۳-۶-ب) شیوهی پخت خوراک‌های کرد
۲۱۷.....	۳-۷) خوراک مردم کلیایی
۲۱۷.....	۳-۷-الف) نگاهی به ویژگی‌های فرهنگی مردم کلیایی
۲۱۸.....	۳-۷-ب) شیوهی پخت خوراک در میان مردم کلیایی
۲۳۸.....	۳-۸) خوراک کنگاور
۲۳۸.....	۳-۸-الف) نگاهی به ویژگی‌های فرهنگی کنگاور
۲۳۹.....	۳-۸-ب) شیوهی پخت خوراک‌های کنگاور
۲۶۴.....	۳-۹) خوراک هرسین
۲۶۴.....	۳-۹-الف) نگاهی به ویژگی‌های فرهنگی هرسین
۲۶۵.....	۳-۹-ب) شیوهی پخت خوراک در هرسین
۲۸۱.....	بخش چهارم) خوراک گویشوران لری و ترکی
۲۸۱.....	۴-۱) خوراک توپسرکان
۲۸۱.....	۴-۱-الف) نگاهی به ویژگی‌های فرهنگی توپسرکان

۲۸۲	۴-۱-ب) شیوهی پخت خوراک در توپسرکان
۲۹۷	۴-۲) خوراک قهاوند همدان
۲۹۷	۴-۲-الف) تگاهی به ویژگی‌های فرهنگی قهاوند
۲۹۸	۴-۲-ب) شیوهی پخت خوراک‌های قهاوند
۳۳۵	۵) مربا و شیرینی
۳۵۳	پیوست
۳۵۳	کتاب‌نامه
۳۵۳	کتاب‌نامه به زبان فارسی
۳۵۵	نمایه‌ی دستورهای پخت
۳۶۷	تصویرها
۳۷۴	درباره‌ی نویسندگان
	<u>تصویرهای بخش پیوست:</u>
۳۶۷	تصویر شماره‌ی ۱: نمودار گیاهان خوراکی خودرو زاگرس
۳۶۸	تصویر شماره‌ی ۲: فروشندگان گیاهان خوراکی خودرو
۳۶۹	تصویر شماره‌ی ۳: دو نمونه از گیاهان خوراکی خودرو
۳۷۰	تصویر شماره‌ی ۴: "تووف"؛ از دست پخته‌های مردم ایلام
۳۷۱	تصویر شماره‌ی ۵: کوفته‌ی هرسینی
۳۷۲	تصویر شماره‌ی ۶: "بژی روغنی" یا "برساق"؛ کلوچه‌ی کردی
۳۷۳	تصویر شماره‌ی ۷: آش ماست

English Summary	3
Author	6
References in European Languages	7