

بنام آنکه جان را فکرت آموخت

خورشی؛

لبنیات در ایل سنگسری

حسن باکزیان



کتاب سرمایان

سرشناسه : پاکزادیان، حسن، ۱۳۴۸ -
 عنوان و نام پدیدآور : خورشی، لبنیات در ایل سنگسری / حسن پاکزادیان.
 مشخصات نشر : سمnan : کتاب سمنگان ، ۱۳۹۵.
 مشخصات ظاهری : ۱۲۸ ص: مصور (رنگی).
 شابک : ۱۶۰۰۰۰ ریال 978-600-8289-05-0

وضعیت فهرست نویسی : فیبا
 موضوع : لبنیات -- ایران -- سنگسر
 موضوع : Dairy products -- Iran -- Sangsar
 موضوع : دامپروری -- ایران
 موضوع : Dairy processing / Animal culture – Iran
 موضوع : سنگسر / موضوع: مهدی شهر (شهرستان)
 موضوع : (Sangsar (Zard
 رده بندی کنگره : ۳۹۵ ب۲۹ الف / SF۲۳۳
 رده بندی دیویی : ۶۳۷ / ۱۵۵۸



کتاب سمنگان

خورشی، لبنیات در ایل سنگسری

مولف: حسن پاکزادیان

E-mail: Pakzadianhassan@gmail.com

نوبت چاپ: اول

سال چاپ: تابستان ۱۳۹۵

تیراژ: ۱۰۰۰ نسخه

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۸۲۸۹-۰۵-۰

کلیه حقوق اعم از چاپ و تکثیر، نسخه برداری و ترجمه برای مولف محفوظ است
 (استفاده از مطالب و تصاویر با ذکر ماخذ بلامانع است)

سمnan: تلفن: ۳۳۴۴۹۵۸۵ ۳۳۳۲۹۷۲۰ ۰۲۳- samanganbook@gmail.com

فهرست:

مقدمه (۵). پیشگفتار (۶).

فصل نخست: جغرافیای تاریخی ایل سنگسری (۷).

پیشینه تاریخی ایل سنگسری (۸) عشایر ایل سنگسری (۱۰)، خیل (۱۰)، گوت (۱۱)،
جغرافیای تاریخی ایل سنگسری (۱۲)، ساینه ریان سنگسری (۱۴).

فصل دوم: پرورش دام در ایل سنگسری (۱۷).

پرورش دام (۱۸)، نگهداری دام در مراتع زمستانی (۱۹)، حرکت دامها و مسیر کوچ
آنها (۲۳)، نام گذاری دامها (۲۵)، اسامی محلی دامها، سبب سن و جنس (۲۷)،
گوشت بره سنگسری (۳۱)، نگهداری دامها در تابستان (۳۱)، شکار (۳۵)، فراورده‌های
لبنی (۳۷).

فصل سوم: فراوری لبنیات در ایل سنگسری (۴۱).

سازه‌های مرتبط با تولید لبنیات (۴۲)، انواع گل (اجاق) در خیل (۴۵)، ابزار و
وسایل فراوری لبنیات (۵۰).

فصل چهارم: انواع لبنیات در ایل سنگسری (۵۹)

انواع لبنیات در ایل سنگسری (۶۰)، شاخه نخست، شیر (۶۲)، شاخه دوم، ماست (۶۴)، شاخه سوم، پنیر (۷۹)، زیر شاخه آرشه (۸۴)

فصل پنجم: لبنیات در غذاهای سنتی و سلامت ایل سنگسری (۹۹).

استفاده از لبنیات در غذاهای سنتی ایل سنگسری (۱۰۰)، نوشیدنی‌ها (۱۰۸).

سلامت بخشی و درمان (۱۰۹)

منابع (۱۱۱)

تصاویر (۱۱۰)



www.ketab

مقدمه:

ضرورت حفظ و حراست از داشته‌های فرهنگی و تاریخی، بر هیچ کس پوشیده نیست. داشته‌های مادی، معنوی و فرهنگی، در واقع سرمایه‌ای است گران که از دیرباز از سوی نیاکانمان برایمان اندوخته و به ارث گذاشته شده است تا امروزه ما به واسطه آن، از زندگی خویش بهره کافی ببریم و به سعی خود بر آن داشته‌ها افزوده و برای نسل‌های بعد به ودیعه بگذاریم.

این مجموعه حاصل پژوهش میدانی چندین ساله بنده و دوستان علاقمند به فرهنگ مردم ربرگ، از درخت تناور تاریخ، فرهنگ و هنر ایل سنگسری است. امید بر این است که دوستان علاقمند به تاریخ و فرهنگ این سرزمین، هر یک در محدوده فعالیت خویش تلاش نموده و دانش‌های خود را، ولو اندک در مجموعه‌ای پژوهشی به چاپ برسانند تا اندک اندک به گنج گران، در خور نام پر آوازه سنگسر تبدیل شود.

در این پژوهش فرایند تولید انواع متنوع لینیات در ایل سنگسری که از پس هزاره‌ها در گستره البرز کوچیدند و دستاوردهای خرد را سینه به سینه و دست به دست به نسل امروز سپرده‌اند را مکتوب نموده‌ایم تا در بامری این قرن بی قرین به فراموشی نرود و باشد تا آیندگان بهتر از ما بر پیشینیان خویش افتخار نمایند. البته بر ماست که سنت‌های دیرینه پیشینیان خویش را پاس بداریم و در راه‌های احیای ارزش‌های فرهنگی و اجتماعی آن بکوشیم. بی شک اینک در دوره گذار از بحران‌های تداخل فرهنگی قرار گرفته‌ایم و بهترین کار حراست از اصالت فرهنگی مردم دیرپای این سرزمین است. سپاس از دوستانی که با ارسال تصاویر ما را در این پژوهش یاری کردند.

پیش گفتار:

ایل سنگسری با پیشینه چند هزار ساله خود میراث دار فرهنگی غنی و آداب و رسومی فاخر بوده و به شایستگی توانسته این گنجینه را از دستبرد زمانه در امان نگاه داشته و صد البته ایل مردان و مهر بانوان سخت کوش سنگسری هر کدام به نوبه خود بر این گنجینه افزوده و اینک این ماییم که می‌باید بر آن افتخار کرده و به نوبه خود بر غنای آن بیفزاییم.

دست‌یابی به این تنوع از محصولات لبنی (بیش از هشتاد نوع) و مهارت در تولید آن بی‌شک پیشینه‌ای طولانی را در پی داشته و به موجب نیاز و ضرورتی که در پیش راه قرار می‌گرفته، پس از ایل وندان سنگسری را بر آن داشته تا جهت حفظ محصولات خویش دست به ابتکار و خلاقیت زده و این حجم از تنوع محصولات را تولید نمایند.

بخش قابل توجه‌ای از این محصولات به عنوان آذوقه ذخیره شده و به طور مستقیم در خانوار عشایر مصرف می‌شود و بخش بزرگتری از آن جهت فروش در بازار مصرف شهرستان، استان سمنان و استان‌های همجوار، ارایه می‌گردد.

معرفی این محصولات، روش تولید و نحوه مصرف آن ضرورتی است که امروزه احساس می‌شود تا این محصولات ارگانیک و مفید در سبد غذای مردم راه یافته و از طرفی بازار تولید و مصرف آن نیز پویایی پیشین خود را باز یابد.

فراوری این محصولات می‌تواند با شیوه‌های سنتی، همراه با ابزارها و دستگاه‌های پیشرفته امروزی انجام شود.

حسن پاکزادیان

امرداد ماه ۱۳۹۵