اسفند ماه ۱۴۰۱

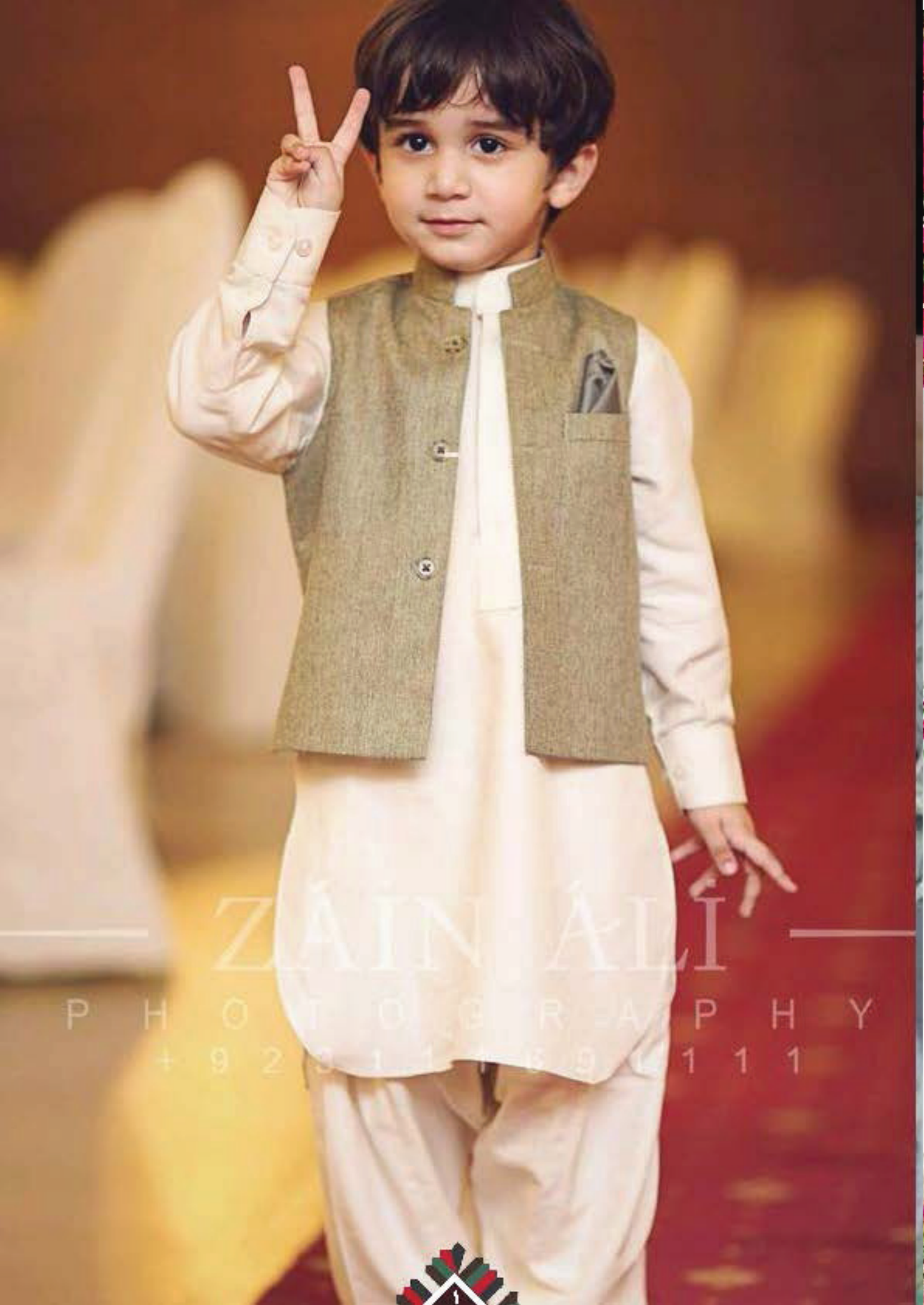
دانشگاه ولایت
VELAYAT UNIVERSITY

وائے وطن و ہشکیں دار

رودرآتک



نشریه فرهنگی_بلوچی دانشگاه ولایت ایرانشهر



رودرآت

شناسنامه اثر

صاحب امتیاز:معاونت فرهنگی و اجتماعی دانشگاه ولایت

مدیر مسول: محدثه پروین

سردبیر:محدثه پروین

هـیات تحریریه:

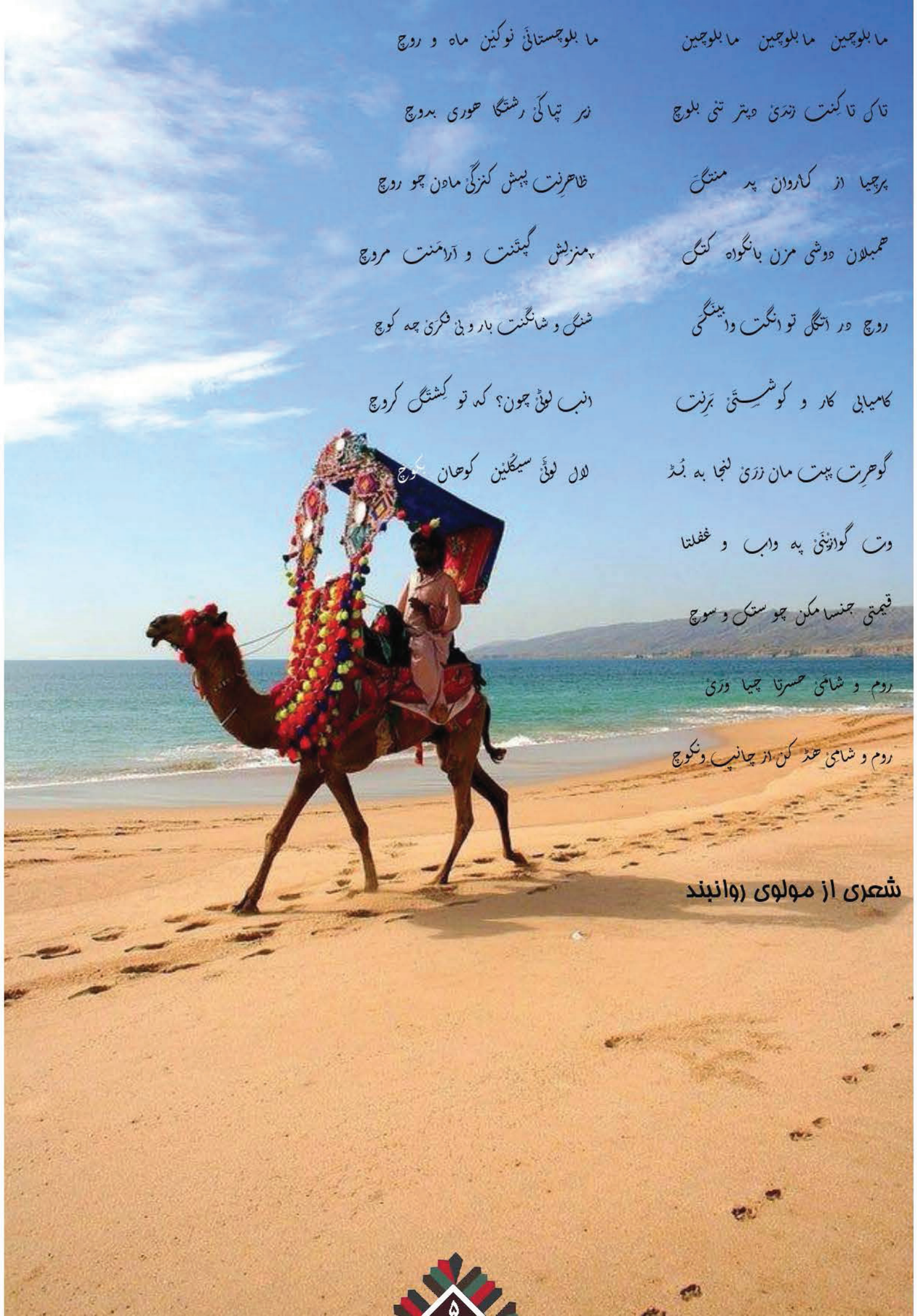
الهام سپاهی
زلیخا ریگی خالص
محدثه پروین
آیناز دانشفر
احمد دهواری

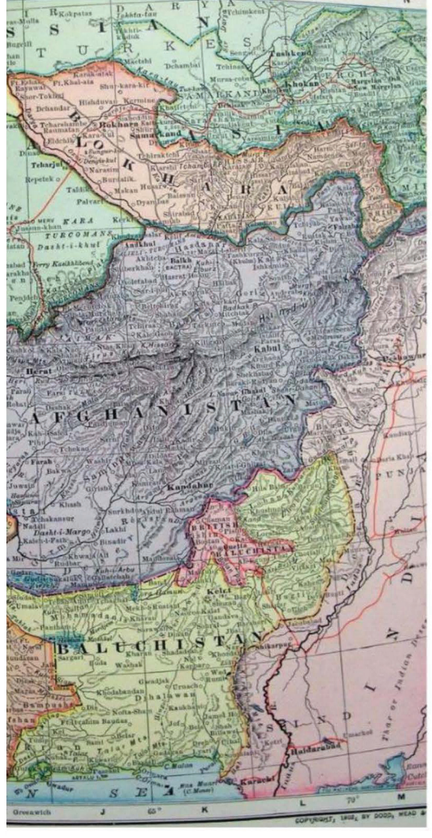
گلنسا سپاهی
یاسمن امیری فرد
نازنین شیرانی
نگین رییسی

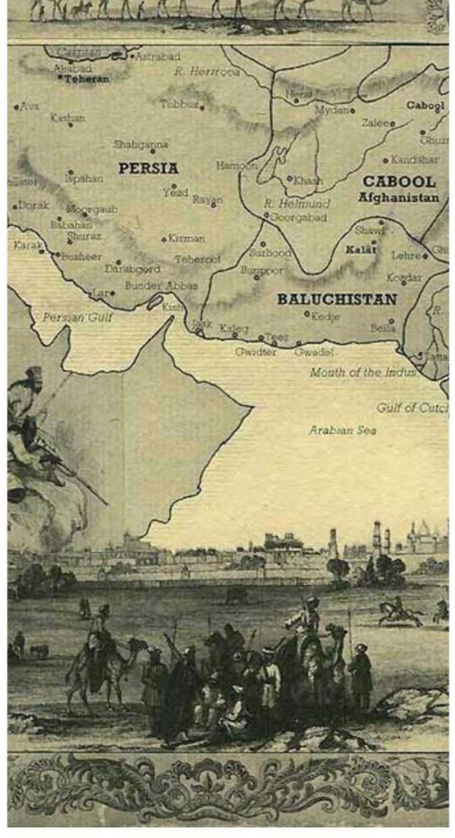
طراحی جلد و صفحه آرایی: الهام سپاهی ،زلیخا ریگی خالص

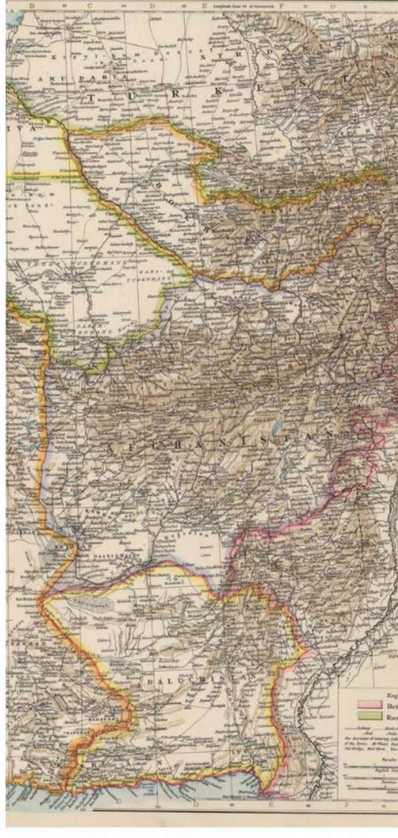
فهرست مطالب

معرفی و تاریخچه بلوچستان	٤
شعر بلوچی	٥
گفتگو با مریم کریمی از نسل طلایی بلوچی دوزی	٦
انواع دوچ بلوچی	٨
مصاحبه با زن موفق بلوچ	٩
معرفی و آموزش غذای بلوچی	١٠
سفال کلپورگان هنر دست بلوچ	١٢
معرفی کتاب	١٤
نمایش و معرفی جاذبه های گردشگردی در بلوچستان	١٥
زندگی نامه زنده یاد دکتر امینی فرد	١٦
دسر ها و پیش غذای های ماه رمضان به سبک بلوچستان	١٨
حصیر بافی	٢٠









بَلوچِستان

منطقه‌ای است که در جنوب شرقی فلات ایران قرار دارد؛ که از کنار کویر کرمان در شرق بم و کوه‌های بشاگرد تا مرزهای غربی سند و پنجاب و هند را در بر می‌گیرد مرزهای آن را دقیقاً نمی‌توان مشخص کرد اما مساحت آن عموماً حدود ۶۹۰,۰۰۰ کیلومترمربع تخمین زده می‌شودجمعیت این سرزمین گرم و خشک و کوهستانی، ومردمان ساکن در آن قوم بلوچ سنی مذهب (حنفی)هستند.بلوچستان در طول تاریخ بین حوزه‌های نفوذ ایران و هند تقسیم، و از سال ۱۸۷۰ میلادی رسماً بین ایران و هند(بعدتر پاکستان)تقسیم شده است.

بنادر استان

بنادر شهید بهشتی و شهید کلانتری چابهار در فاصله ۵کیلومتر از یک دیگر قرار گرفته اند. با توجه نتایج حاصل از مطالعات توسعه محور شرق عمده ترین امکان *ایجاد کار و اشتغال برای ساکنان* استان به دلیل کم آبی و طبیعت خشک این سرزمین بخش تجارت و

و حمل و نقل میبا شد که در این خصوص بادر چابهار با توجه به شرایط جغرافیایی و منطقه ای خود و نیاز کشور هایی همانند افغانستان و همسایگان شمالی کشور میتواند بعنوان تنها دروازه تامین کننده ارتباط این کشور ها با ابهای آزاد و دسترسی به سایر کشور های جهان مطرح باشد

تاریخچه استان

سرزمین اساطیری بلوچستان از دو ناحیه ی شمال و جنوب تشکیل شده است. سیستان امروزی که قسمت شمالیه استان را در بر میگیرد و سرزمین بلوچستان که ناحیه جنوبی استان را دربرمیگیرد.

معرفی شهرستان های استان

استان پهناور سیستان و بلوچستان دارای ۲۶شهرستان و شهرستان زاهدان مرکز استان میباشد منطقه بلوچستان جنوب استان را در برگرفته است و ۲۱شهرستان(زاهدان ،میرجاوه ،خاش سراوان، ایرانشهر ،نیکشهر)واقع شده اند.

سیمای عمومی استان

استان سیستان بلوچستان بعنوان پهناورترین در ناحیه جنوب شرق کشور واقع شده است .این استان

۱۲۱۰کیلومتر مرز خاکی با دو کشور پاکستان وافغانستان و ۳۷۰ کیلومتر مرز آبی در کرانه های شمالی دریای عمان دارد

جغرافیای استان

استان سیستان و بلوچستان با وسعتی حدود ۵۰۲۱۸۷کیلومتر مربع در جنوب شرقی ایران و در مختصات جغرافیایی ۲۵در جه و ۳دقیقه تا ۳۱درجه و ۲۸ دقیقه عرض شمالی ۵۸ درجه و ۴۷ دقیقه تا ۶۳ درجه و ۱۹ دقیقه طول شرقی واقع شده است

و اما فرهنگ مردم بلوچ

به جرات میتوانیم بگوییم که کمتر قومی را در جهان پیدا خواهید نمود که همانند اقوام بلوچ غریب نواز و مهمان نواز باشند .اقوام بلوچ مردم بسیار مهربان هستند که یاری رساندن افراد نیازمند یکی از خصوصیات بارز در میان این مردم است مطمن باشید که اگر به این منطقه سفر کردید و مهمان سفره یک بلوچ شدید بهترین های خانه اش را در پای سفر برای مهمانش گذاشته ااست

سوچن

هم زیستی تضادها مدرنیزاسیون هنرهای بومی با حفظ اصالت و هویت نقوش سنتی

سوزن دوزی یا سوچن دوزی یکی از قدیمی ترین هنر و فرهنگ ها در میان مر دمان بلوچ میباشد.این فرهنگ از سالیان پیش در بین مردم بلوچ بخصوص در میان زنان رایج بود است.

هنر سوزن دوزی در بین زنان بلوچ از محبوبیت بالایی برخوردار ا ست و مردم بلوچستان در اصل این هنررا نشان دهنده ی هویت و سنت اصیل خود میدانند.و در مقایسه با لباس دیگر اقوام ایرانی کاملا متفاوت است و از محبوبیت بالایی برخوردار میباشد بطوری که علاوه بر اقوام بلوچ در جوامع دیگر نیز برای تزیین لباس های خود از نقوش بلوچی استفاده میگردد.



مریم کریمی از بازماندگان نسل طلایی بلوچی دوزی که در گذشت

قسمتی از گفتگوی رسانه ها با ایشان در چند سال قبل.....

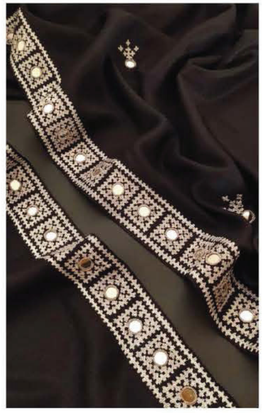
مسیر را برای رسیدین به خانه ای پر رمز و راز پیش میگیرم و ذهنم را برای شنیدنی های یک هنرمند کهنه کار اماده میکنم دوساعت است که در راهیم زمانی چشم باز میکنم که انار های تزینی میدان انقلاب در شهرستان دخاش چشم نوازی میکند؛کم کم برای رفتن به خانه هنرمندی که آوازه اش را از دور و نزدیک شنیدیم آماده میشوم .ماشینمان درکوچه ای خاکی و جلوی یکی از خانه های قدیمی توقف میکند. ر سیدیم . دودخترجوان ویک زن سالخورده به ا ستقبالمان می آیند و زمان برای شنیدن خاطرات تلخ و شیرین سوزن دوزی «مریم کریمی » بازمانده نسل طلایی سوزن دوزان بلوچ کوتاه تر میشود .وارد خانه میشویم،سه اتاق کوچک تو درتو،یک آشپزخانه قدیمی ،پارچه های سوزن دوزی قدیمی،نخ و لباس های سوزن دوزی،تصاویری بود که به محض ورود به خانه اش دیده میشد.اینجا خانه ی مریم است،هنرمند سوزن دوزی که حدود هفتاد سال سن دارد و اهل روستای «گبز»از توابع بخش شهرستان خاش است و حالا یکی از پیشکسوتان هنرفاخر سوزن دوزی دربلوچ ستان .به ر سم میهمان نوازی لیوان آب و خر ما برایم می آور ند تا گلویم را تازه کنم،میخاهم کنارم بنشینند تا باهم حرف بزنیم.کیسه نخ های رنگی،لباس های قدیمی و هر چه که فکر میکند برای من سوال است را کنارش میگذارد و با صدایی نارسا و دستانی که لرزش به جانش افتاده شروع به صحبت میکند.دخترانش میگویند به تازگی عمل قلب باز کرده و برای همین است که بسختی میتواند سخن بگوید،من هم یک راست به سراغ اصل مطلب میروم .مریم جان از خودت بگو : چه بگویم.۱۲ سالم بود که کار سوزن دوزی را شروع کردم و برای یادگیری پیش خانم های روستا گبز که روستای محل زندگی ام بود رفتمو سوزن دوزی را یاد گرفتم.بار اول سوزن انگشتم را زخمی کرد و گریه کردم اما مجبور بودم ادامه دهم .مهناز جعالزهی،زرم.لک داد کانی، جان بی بی قر بانی از بزر گان سوزن دوزی ایر ند گان بودند،سوزن دوزی را از آنها یاد گرفتم. آنها برایم سفارش کار میگرفتند .عینکش به چشمانش میزند و پارچه های قدیمی پنبه و نخی اش را یک به یک نشانم میدهد:«خانم جان بانی طرح لباس های دربار بود،او برای سوزن دوزی لباس های دربار به ایرندگان می آمد و برایمان از خارج کشور سفارش سوزن دوزی میگرفت،تمام کار ها از طراحی و نقشه تا رنگ بندی خودش انجام میداد و تمام مواد مورد نیازمان گنگه نخ و پارچه و سوزن بود را در اختیارمان میگذا شت و آخر هم کار را تحویل میگرفت و د ستمزدمان را حساب میکرد.هر بار خانم جهان بانی می آمد

هر بار خانم جهان بانی می آمد یک تا دو هفته در ایرندگان و دادکان(روستایی در نزدیکی ایرندگان)میماند و به سوزن دوز ها سر میزد و اگر در کار سوزن دوزی شان مشکلی داشتند به آنها آموزش میداد.از نخ های دمسه فرانسوی،ابریشم و کامو بهمراه پارچه برایمان می آورد و بعد از طراحی و نقشه بندی پارچه ها،طرح اولیه را با نخ کاموا بصورت اقفی شروع به دوخت میکردیم و با نخ طلا و نقره نقشه ها را بر میکردیم.» او میگوید:«طرح و نقش های خانم جهان بانی برای لباس های درباری و برای سفارشات خارج از کشور بود، بعد از خانم جهان بانی که طراح لباس های فرح دیبا هم بود خانم مالکی بود که در صنایع د ستی کار میکرد،خانم جهان بانی همیشه از کارم تعریف میکرد.»کریمی میگو ید :«حیف که خانم جهان بانی اواخر عمرش نمیتوانست صحبت کند اما هر بار به زاهدان می آمد به پاسگاه ایرندگان بی سیم نمیکرد تا ما متوجه شویم و به دیدنش برویم.»مریم خانم دستی به پارچه های قدیمی اش میکشد و با حسرت میگوید:جنس پارچه های قدیم سوزن دوزی،پنبه ای و پشمی بود و نخ پارچه ها کاملا طبیعی بود،پارچه ها را هم من از قدیم داشته ام.» پارچه ها را تا میکند و به حرف هایش ادامه میدهد:«من مستقیم زیر نظر خانم جهان بانی ومالکی سوزن دوزی میکردم ،خانم جهان بانی اولین نفری بود که سوزن دوزی را در ایرندگان زنده کرد،من کار سوزن دوزی را از شصت سال پیش شروع کردم،بیشتر لباس های زنان درباری در زمان شاه و سفارشات خارج کشور را خانم جان بی بی قربانی ،زرملک داد کانی،فاطمه ایرندگانی،آمنه ایرندگانی ،شهناز خلیلی،زر خاتون عظیمی مریم جمالزهی ،مهناز جمالزهی و من که از قدیمی های سوزن دوزی ایراندگانیم می دوختیم.» دستی به عینکش میکشد و میگوید:«از زمانی که قلبم عمل باز شد مشکل پیدا کردم و دیگر چشم هایم سوی کار کردن ندارند،من ۱۰فرزند دارم روستای گنزمحل زندگی ماست،بیست هشت سال پیش شوهر فوت کرد و بعد از فوت او تمام مسولیت های زندگی بر دوش من افتاد، شغل هم سرم کشاورزی بود و بعد از مرگش زمین هایش از رونق افتادن و دیگر به ما نان ندادند برای همین تحت پوشش کمیته قرار گرفتم و با چهارصد تومان پولی که کمیته امداد به من کمک کرد مغازه ای در ایرندگان راه انداختم و در کنار سوزن دوزی درآمدی برای گذرندان زندگی خود و فرزندانم بدست اوردم.» مریم میگوید:«علاوه بر لباس های فرح،جانماز، سفره ی عقد،سربند،دستمال های زیر بشقابی،دستمال سفره، ابازور،کراوات،کت،جلیقه،نوار برای لباس،شال،شنل و...را سوزن دوزی میکردیم .

و از دوخت های پرکار تتوک(جالر)جَوک،دست به سری،پَر طاووس،گل لاله،گل سرخ،گوش گربه،مارپشت دم هشتر زومگ،پیچ پلنپ،گل هشت و استفاده میکردیم که بن مایه همه این دوخت ها از طبیعت و گیاهان و حیات وحش بود.»







مریم کریمی در آخر میگوید:

«قدر سوزن دوزی را باید بدانیم و سینه به سینه این هنر را منتقل کنیم،من و گذشتگانمان لین هنر را به سختی زنده نگه دا شته ایم و چ شم پای آن گذا شته ایم، مادران بلوچ نباید این هنر را نادیده بگریند و باید به دخترانشان هم آموزش دهند تا ین هنر زنده بماند.(این گفتگو خرداد ۱۳۹۸انجام شده است)

یکیٔ چ صنایع دستیٔ اُستان سیستان و بَلوچستان سوچن دوچیٔ کِه مردم محلیٔ اِئے شِیا گوشنت گوڈ دوچگہ. گوڈ دوچگ اِئے شے اِنت کِه: یَک سوچنیٔ یَک بَندیکٔ اِئے یَکے چَه بمیٔ پارُچه ءِیانا زیرَئت هُموڈان نکش ءُ نگارءِ گدَئت منے کدیمئے مَردُمان اِئے کارا بازُ ءانجام داتہ وَ اِئے بُتر ءانئے بَم مَه کِشوَرءِ ثُوکا بِه نامءِ اُستانءُ سیستانءُ بلوچستان ثِیْت گنگ بوتءُ کِه بُاز شُوَکِنت.

جُنِیانئے بُترمَندیٔ کِه بَلدءُ زیرَئت بَمیٔ سُوچناءُ بَندیگاءُ وَت بَمیٔ پارُچانا،رَنگا بَمیٔ پچ سَراء نگُشءُ نِگارءِ گنتءِ دوچتہ. اِئے دوچگانےء کِه غایانُ سَر بَمیٔ پُچیٔ دُوچتءِ،

ءِائے شُان بَر یَکیٔ وَتیٔ پگرانءُ وَتیٔ هَیالانا وَتیٔ مُراداناءُ سَر هَمیٔ پُچان دُوچنتِه.

بَتنے بَمٔ سُپرَ یانیٔ سَرا مُسَلاُ بانے سَرا سَرجَابانےء سَرا روَختِبانے سَرا ءانجامٔ دَیگٔ بیتَن.



پَلیوار دوچٔ یَکے دیگہ شَه بَما گوَد دوچگن کِه پُچیٔ سرائے دوچنت اِئے کار گیشتِر کِنارَنے سَریگانٔ جَنیُان اَنجام دَیگ بیتَن، جابان دِگرے چ مَنے اُستانٔ تَبا مَع اسَتینانے سَرا ءُ جیگانے سَراءُ گُلابانیٔ سراء سُورمِگ جابانے سَراء دَس بَندانے سَراء نظَربَندانے سَراء اَنجام دَیگ بیتَن،گیشتِر بَم روستایانٔ سَراوان ءُ ایرانشہر جَنِیُان اِئے کاراء اَنجام دَیتِ ءُ وَ گسب درامَدِش بَستَن.

پلیواردوزی،نوعی سزن دوزی یا گلدوزی روی پارچه است.جلوه این هنر بیشتر در قسمت حاشیه زوسزی زنان بلوچی دیده میشود؛اما دربخش هایی ار استان این هنر را برای تزیین قسمت های پیش سینه،و دور آستین،کلاه،عرقچین،سرمه دان،بازوبند،جلد دعا و...هم به کار می بردند.



خامہ دوچیٔ بم یَک مُدِل دِگءُ چَه بَما سوچن دوچیٔ کِه خامہ دوچیٔ تَبا چَه بَندیکِ جُابا اِئے نخ اَبَریشَم اِستِفادَءُ کَنگٔ بیتَن،اِئے شئے بَم چَه بَما سوچنٔ دوچیٔ دابُا بَه مُسَلا بُانیٔ سَرا دستمالانیٔ سَرا وَ رو میزِیانیٔ سَرا ءانجام دَیگ بِیتَن.

خامه دوزی همان سوزن دوزی است که در آن از نخ ابریشم استفاده میشود. از این هنر برای تزیین لباس،جانماز، انواع دستمال و سفره ها استفاده می کنند.



سیَه دوچ بَم یَکے دیگہ چَه گُوَد دوچگن کِه اِئے شِے توکا چ بَندیک ابریشمے سیاه رَنگ اِستِیادَه کَنگ بیتَن کِه اَکثرا اسَتینانے سَرا ءُ جیگانے سَرا ءُدوچگ بیتَن،بَر کسے بَلِه وَتئے پَلما دُوچیتے،یکے سَنَے گوَش پَلماء دوچیتے، لَبَتیان زَنجیرءِ داباء دُوچنتے.

سیاه دوزی،نوعی سوزن دوزی با استفاده از نخ سیاه رنگ ابریشمی است که برای تزیین سرآستین و پیش سینه لباس ها به کار می رود.دراین هنر بادوخت دندان موشی بهم چسبیده نقش هایی مثلثی شکل روی لباس می زنند و گاهی بین دوخت دندان موشی از دوخت زنجیره هم استفاده می کنند.



مصاحبه با زن موفق بلوچ

پریسا ایرندگانی

عضو شورای شهر ایرانشهر



با تشکر از زمان اختصاص داده به من،لطفا بیوگرافی مختصری از خودتان مرقوم بفرمایید.

اینجناب پریسا ایرندگانی دختری از جامعه بلوچ در جامعه ای که به دختران و زنانش ارزش زیادی قائل است با فرهنگ خاص خودش ،دوران تحصیلات خود را از دوره ابتدایی تا دانشگاه ومتولد و مقیم شهر میزبانان ولایت میباشم و دارای مدرک کارشناسی علوم تربیتی،فرهنگی ،فعال اجتماعی،سیاسی و هنری ،خبرنگار روزنامه و هفته نامه سرای وطن ،همکاری با صدا و سیما برنامه مهر هنکین،عضو هیئت موسس مردم نهاد دستان توانا،فعالیت و همکاری با موسسات در زمینه های مختلف و عضو شورا دوره ششم شهر ایرانشهر میباشم.

زندگی کاری شما قبل از تصمیم به منتخب شورا شهر شدن به چه منوال پیش میرفت؟

همانطوری که در بیوگرافی خودم گفتم قبل از ورود به پارلمان محلی یا همان شـــورای شهر مشغول تدریس و انجام فعالیت های فرهنگی و اجتماعی که پس از ورود به به شورا کارها بشدت افزایش پیدا کرد بطوری که گاهی اوقات وقت کم می آوردم چون شورا یک نهاد مردمی است که علاوه بر نظارت بر امورات شهرداری به مشکلات شهروندان نیز باید بپردازد و نسبت به حل آنها باید تلاش شود با توجه به اینکه امروزه اگر دقت کنیم سطح انتظارات شهروندان هم بالا رفت که البته این موضوع در جای خود بسیار قابل ارزش است.

چرا تصمیم گرفتید وارد شورای شهر شوید؟

همانطوری که عرض کردم ما در یک جامعه ســنتی زندگی میکنیم که انجام برخی از کار ها بســیار سخت هست ولی با توجه به فعالیت های خودم در جامعه و حمایت خانواده و اطرافیان توانستیم موانع را برطرف کنیم البته قبل ما نیز شاهد حضور بانوان در شورای شهر بودیم که نمونه بارز آن سرکار خانم خسروی بوده است.در خصوص اینکه چرا تصمیم گرفتیم وارد شورای شهر شوم اگر دقت کرده باشید، نیمی از جمعیت جامعه را بانوان تشکیل میدهند و در تمامی مناسبت های ملی نیز منجمله انتخابات حضــور پررنگ و تاثیر گذاری دارند و با توجه به رویکرد نظام مقدس جمهوری اسلامی ایران در خصوص استفاده از بانوان در پست های مدیریتی و از طرفی ما نیز در یک جامعه سنتی زندگی میکنیم ،شاید نقش بانوان کمرنگ باشد به این دلیل تصمیم گرفتم به این عرصه ورود پیدا کنم ضمن اینکه،تعداد زیادی از مراجعه کنندگان به شورا از قشر بانوان هستند با مشکلات فراوان که این امر میطلبد که یک یا چند بانو در شورا باشد که بعنوان نماینده قشر زنان پیگیر امورات باشند

بعنوان یک زن چه احساسی نسبت به جایگاه خود دارید؟

بنده بعنوان یک در این جایگاه اول از همه به این فکر میکنم که این مســـولیت یک امتحان از ســوی رب العامین اســت که امیدوارم در این کســوت به مردم سربلند باشم،نکته بعدی اینکه چه احساسی دارم ،تغییر نگرش جامعه نسبت به بانوان است چون اگر کاری به آنها سپرده شود بخوبی انجام خواهند داد حس در کنار هم بودن برای یک خرد جمعی که تمامی شــهروندان از آن منتفع میشــوند بسیار حس خوبی است.حس خوب داشتن یعنی اینکه شما درک درستی از جامعه و مردمان آن داشته باشید؛در همین فرصت ضمن قدردانی از شما قشر دانشجو که آیندگان این مرزوبوم هســـتید انتظار میرود که با ارایه راهکار و برنامه در ساختن شهر زیبا بعنوان بازوان توانمند شورای شهر باشیم .

در پایان خوشحال میشیم اگر خاطره ی جالبی در دوران شورای شهر دارید واسمون بگید؟

و اما خاطره بمناســبت روز زن و مادر از طرف کمیســیون فرهنگی مشــغول برنامه ریزی برای یک همایش بزرگ بودیم که در هر چه بهتر برگزار شــدن آن از ظرفیت تمامی بانوان اســتفاده کردیم حتی میهمانان خارج از شــهرســتان که اکثر آنها از بانوان دارای مســولیت منجمله فرماندار، اعضــای شــورای شــهرو شــهردار بودند دعوت کردیم بطوری که در ســالن مجتمع فرهنگی جای برای سوزن انداختن نبود و برنامه بخوبی داشت پیش میرفت که در اواخر گروه صدا و تصویر باطر اینکه جایی دیگر برنامه داشتن وسایل خودشان را قبل از اتمام برنامه جمع کردند و رفتند که مجبور بودیم سخران مجبور شد اخر بدون میکروفن صحبت کند.

تَباهِگ

کَدیمین وَشین وَرد وَراک



در گذشته های دور مردم مکران بعد از قربانی کردن گوسفندان عید جهت نگهداری گوشت و هدر نرفتن آن و به علت نداشتن برق مجبور بودند تا از گوشت قربانی شده در جایی نگهداری نمایند به همین منظور پودر انارو نمک را به گوشت اضافه میکردند و سپس آن را در نور آفتاب روی طنابی آویزان میکردند.بر روی گو شت های آویز شده جهت جلوگیری از نفوذ گرد و غبار تور یا پارچه های مخصوص می پوشانند به شکلی که هوا و نور کافی به گوشت برسد تا خشک شود این کار ۴ تا ۵ روز طول میکشد. بعد آن را از طناب جدا کرده و استفاده میکردند.این غذا یکی از اصلی ترین غذاهای مخصوص ماه مبارک رمضان بوده و این خوراک که مخصوص سمری مردمان بلوچ به شمار می رود معمولا با مخلوطی از برنج و گوشت خشک شده پخته می شود و بسیار خوشمزه و لذیذ است و همچنین طرفداران زیادی حتی در میان غیر بلوچ های این منطقه نیز دارد این غذای مخصوص تباهگ (tabaheg) نام دارد و غذای مخصوص مردم مکران است و نیزدر شهرهایی مانند نیکشهر. فنوج قصرقند. لاشار و سرباز استفاده میشود . این غذای سنتی بلوچستان طعم بسیار لذیذی دارد و بسیار پرطرفدار است هر چند امروزه با وجود برق و وسایل خنک کننده این کار کمتر رواج دارد روش دیگر تهیه آن چنین است که بعد از به جوش آمدن گوشت (تباهگ) برنج به آن اضافه میکنند تا بصورت استانبولی در آید. به هموطنان عزیزم توصیه میکنم جهت استفاده از این غذا متما سفری به مکران زمین داشته باشند تا طعم واقعی تباهگ را بچشند. معادل این غذا در منطقه شمال ایران یعنی استان مازندران و گیلان با ماهی طبخ میشود یعنی بجای گوشت از ماهی استفاده میکنند و ماهی را نمک سود کرده همانند گوشت خشک میکند. چون ماهی نمک سود شده است اول باید شوری ماهی را گرفت. فلس های ماهی را می گیریم سر و دم آن را می بریم و آن را به دلخواه به سه یا چهار قسمت تقسیم می کنیم . بعد قطعات ماهی را از قسمت ستون فقرات دو نیمه و استخوان ستون فقرات را می گیریم ماهی را ممکن است یک شب در آب سرد بخیسانیم و دو سه بار آب آنرا عوض می کنیم بعد قطعات ماهی را با دستمال خشک می نمائیم و دو طرف هر قطعه ماهی را به کمی آرد آغشته می سازیم و در روغن سرخ می کنیم.

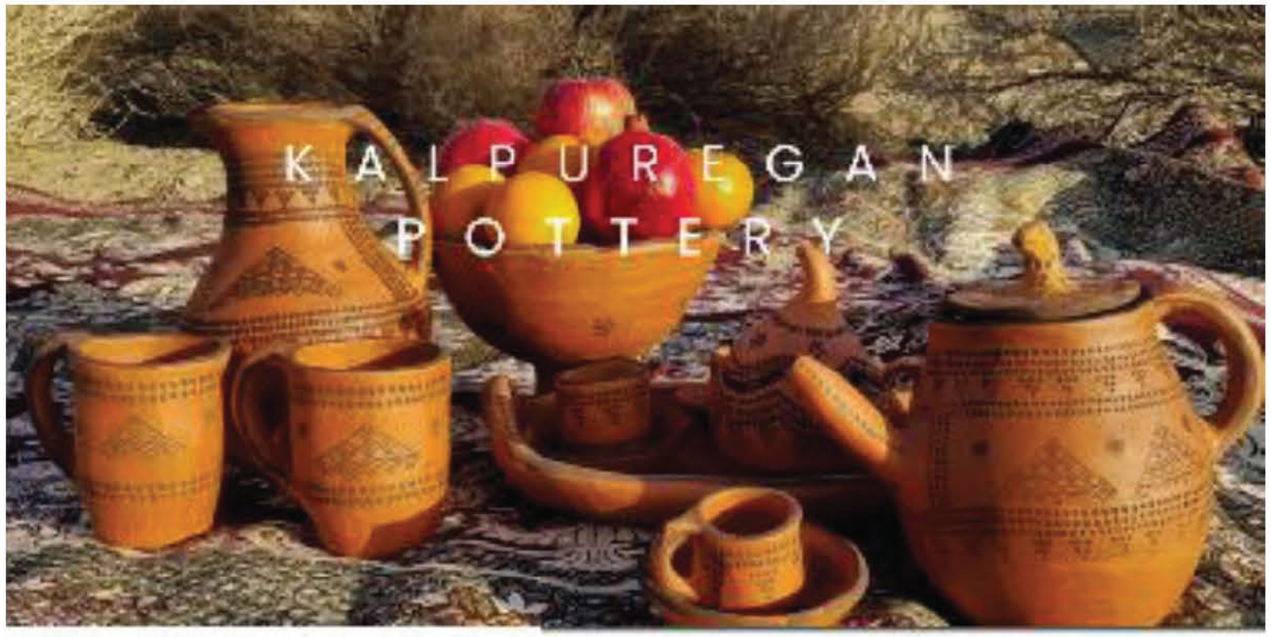




باید دقت کرد ماهی هنگام سرخ کردن زیاد خشک نشود . برنج را بصورت کته با آبکش درست میکنند و با ماهی میل میکنند. برای چاشنی و لذیذ شدن ماهی میتوان از آب نارنج یا آب لیموی تازه استفاده کرد .امیدوارم که این غذای لذیذ را تهیه کنین و نوش جان کنید. روش دیگر تهیه آن چنین است که بعد از به جوش آمدن گوشت (تباهگ) برنج به آن اضافه میکنند تا بصورت استانبولی در آید. به هموطنان عزیزم توصیه میکنم جهت استفاده از این غذا متما سفری به مکران زمین داشته باشند تا طعم واقعی تباهگ را بچشند. معادل این غذا در منطقه شمال ایران یعنی استان مازندران و گیلان با ماهی طبخ میشود یعنی بجای گوشت از ماهی استفاده میکنند و ماهی را نمک سود کرده همانند گوشت خشک میکند. چون ماهی نمک سود شده است اول باید شوری ماهی را گرفت. فلس های ماهی را می گیریم سر و دم آن را می بریم و آن را به دلخواه به سه یا چهار قسمت تقسیم می کنیم بعد قطعات ماهی را از قسمت ستون فقرات دو نیمه و استخوان ستون فقرات را می گیریم ماهی را ممکن است یک شب در آب سرد بخیسانیم و دو سه بار آب آنرا عوض می کنیم بعد قطعات ماهی را با دستمال خشک می نمائیم و دو طرف هر قطعه ماهی را به کمی آرد آغشته می سازیم و در روغن سرخ می کنیم.ایدقت کرد ماهی هنگام سرخ کردن زیاد خشک نشود . برنج را بصورت کته با آبکش درست میکنند و با ماهی میل میکنند. برای چاشنی و لذیذ شدن ماهی میتوان از آب نارنج یا آب لیموی تازه استفاده کرد .

امیدوارم که این غذای لذیذ را تهیه کنین و نوش جان کنید.





روستای جهانی کلپورگان مکانی است که بانوان هنرمند بلوچ هنر چند هزار ساله خود را همچنان حفظ کرده اند و آن را به رخ جهانیان می کشند. سفال کلپورگان از هنر سفالگری باستانی در چند هزار سال پیش از میلاد مسیح به جا مانده و سفالینه هایی که امروزه در روستای کلپورگان شهرستان سراوان تولید می شود تداوم حیات این هنر پارینه سنگی هفت هزار ساله را نشان می دهد.روستای گردشگری کلپورگان نام خود را از گیاهی دارویی به نام کلپوره گرفته و فاصله آن تا مرکز شهرستان سراوان تقریبا ۲۵ کیلومتر و با زاهدان ۳۵۰ کیلومتر در جهت جنوب می باشد. اهالی کلپورگان عمدتا به کشاورزی مشغول هستند و از محصولات آنها می توان به خرما، انواع سبزی و مرکبات اشاره کرد. غذای محلی این روستا تنورچه است که طرفداران زیادی دارد. سوزن دوزی، لباس محلی بلوچی، حصیربافی، سکه دوزی، زیورآلات سنتی و گلیم بافی از صنایع دستی و سوغات این منطقه هستند. اما مشهور شدن این روستا تنها به خاطر ساخت اشیا سفالی به سبک سفالگری پیش از تاریخ است. شیوه ساخت سفال هنوز بدون تغییر باقیمانده و تنها کارگاه فعال در جهان که روش خود را تماما به همان شیوه ابتدایی انجام میدهد، کارگاه سفال کلپورگان می باشد

این هنر در طول تاریخ بدون هیچ تغییری در شیوه ساخت و نوع مواد اولیه سینه به سینه به نسلهای بعد منتقل شده است و سفالگران به همان شیوه سنتی قدیمی آثار هنری خلق می کنندطرحها و نقش های سفال کلپورگان نیز کاملاً هندسی و تداعی نقش های باستانی است، تزیینات روی سفالینه ها با نمادهای تجریدی است که از نسلی به نسل دیگر به یادگار مانده و حکایت از راز و رمز و خواهش های روحی و درونی هنرمند از محیط اطراف و اعتقادات و باورهای او دارد و اغلب نمادها شبیه به نقوش سفال های ماقبل تاریخ و آغاز دوره تاریخی است در این سفالینه ها لعاب به کار نمی رود بلکه برای تزیین و نقاشی از سنگ «تیتوک» استفاده میشود، این سنگ در منطقه تپه آچار در کهوران مهرستان یافت می شود و رنگ آن معمولاً قهوه ای یا سیاه بوده، این سنگ نوعی سنگ منگنز است و رنگی که از آن به دست میآید قهوه ای است از نکات جالب درباره ی این سفال میتوان به دسته آنها اشاره کرد به طوری که این دسته ها بر خلاف سفال های امروزی دیرتر از بخشهای دیگر سفال می شکنند. سفال کلپورگان به شکل کاسه، کوزه، جام، قندان، قدح، پارچ و لیوان،ساخته میشود.

و اغلب ظرف های ساخته شده آن نیز دارای سرپوش است که گاه خود به عنوان ظرفی مستقل مورد استفاده قرار می گیرد.آنچه سفالگری کلپورگان را از سایر نقاط متمایز نموده ویژگیهای منحصر بفرد آن میباشد که شامل موارد زیر است:

۱ـ تمام امور ظریف توسط زنان انجام میگیرد و مردان فقط کارهایی مثل آماده کردن گل پختن سفال و... را انجام می دهند.

۲ ـ برای تهیه سفال از چرخ سفالگری انجام نمی شود و تمام سفالینه ها با روش های سنتی و بدیع و به کمک دست انجام می شود.

۳ ـ در سفالینه ها لعاب به کار نمی رود.

۴ ـ طرح ها و نقش های آن کاملا هندسی است و تداعی نقش های باستانی را می نماید.

۵ ـ طرح ها و نقش های آن معمولا شامل یک دایره توخالی یک دایره توپر و یک خط میباشد که با هم ترکیب یافته اند.

۶ ـ ماده تزیین کننده آن رنگی است از سنگ تیتوک که در آب حل می شود.



نقوش مشکی و پر رمز و راز سفال کلپورگان از کجا نشات میگیرد؟

نگاه اول به نقوش کمی به نظر عجیب بود. اما بزرگترین جذابیت اش این بود که در هیچ سفال دیگری این نقوش و سبک نگارش اش دیده نمی شد. در کلپورگان خبری از تقلید و کپی بود. چرائیش به حفظ اصالتش بر میگردد. نقوشی که بر ظروف سفالی کلپورگان نقش می بنند نقش هایی از گل، نخل، خرما، رد پای حیوانات، نقوشی هندسی و گیاهی بود. نقوشی که از کنار هم قرار گرفتن دایره های توپر و توخالی، نیم دایره ها و خطوط کوتاه و بلند ایجاد می شود. بدون هیچ پیش داوری یا دادن سر رشته کلام از استادکار مسنی که مهمان ساخت سفالش بودیم پرسیدیم برای این نقوش الگوی خاصی دارید؟ بدوم مکث گفت "آستینگ" . منظورش همان تکه های سوزن دوزی بود که سر آستین های لباس بلوچی اش دوخته شده بود. نقوشی بی اندازه زیبا که دنیایی از رنگ و رمز و راز داشت. نقوش در سوزن دوزی حکایتی دراز دارد که میتوانید در مقاله " مقدمه ای بر نقوش سوزن دوزی" برگرفته از کتاب یکی از دختران بلوچ بخوانید. نقوشی مثل مثلث شکل (چت)، زنجیر های متوالی (گیلو)، لوزی های تو در تو (کونروک) و یا دایره هایی به نام تکوک.

انواع تولیدات

۱ ـ چلیم (قلیان): از سه قسمت تشکیل میشود ۱ ـ ته چلیم ۲ ـ بدنه چلیم ۳ ـ سر چلیم.

بدنه چلیم: قسمت اصلی آن که آب درون آن قرار میگیرد که سوراخی جهت قرار گرفتن نی چلیم در آن تعبیه می شود.

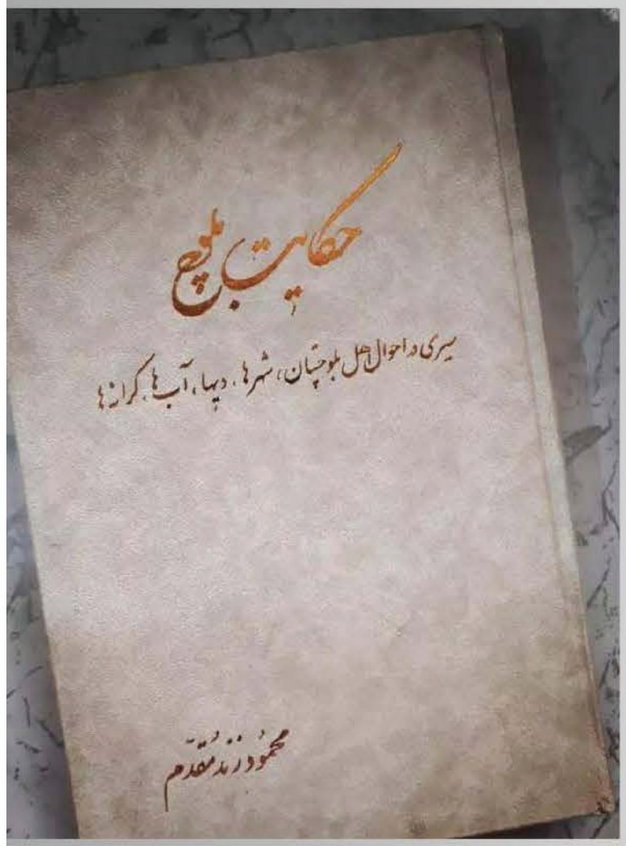
سر چلیم: قسمتی که درون آن تنباکو و زغال را قرار میدهند و بوسیله نی بلندی به چلیم وصل می شود.

۲ ـ خمیردان: این وسیله برای تهیه خمیر جهت پخت نان ساخته می شود.

۴ ـ سوچکی (اسپند دودکن): ظرفی برای دود کردن اسپند.۵ ـ قندان۶ ـ زیرسیگاری.۷ ـ انواع بشقاب بزرگ و کوچک.۸ ـ لیوان۹ ـ قلک.



۱۰_اسباب بازی های خاصی که نمادی از شتر در فرهنگ کویری است



محمود زند مقدم محقق دلسوز ومردم شناس پرتلاش، نویسنده مجموعه کتاب ارزشمند حکایت بلوچ

کتاب حکایت بلوچ سیر تا پیاز زندگی بلوچ را بازگو می‌کند حکایت بلوچ، داستان زندگی است. در باب نام مردم است و نان آنها. درباره آب است و باد و خاک، افسانه‌ها و واقعیت‌ها، اسطوره‌ها و تاریخ‌ها، شادی‌ها و غم‌ها. اجاق‌های گرم زیر آسمان پرستاره. ترمه و پرند زندگانی است گفتار و کردار بلوچان در این دفتر. داستان پندارها و گفتارها و کردارهاست: راست‌گویی‌ها و درست‌کرداری‌ها، و البته گاه هم رجزهای شیرین راستکارانی که در پس گفته‌هاشان نیرنگی نیست. دکتر زند مقدم متولد۱۳۱۷ است، او دوره لیسانس زبان وادبیات انگلیسی را در دانشگاه تهران گذرانده و مدرک دکترایش را در رشته برنامه ریزی منطقه ای در دانشگاه دورهام انگلیس اخذ کرده است



دکتر زند مقدم اولین بار در سال هزار و سیصدو وچهل و سه به عنوان کارشناس برنامه وبودجه برای بررسی وضع درآمد و هزینه خانوار ها به بلوچستان سفر کرد.وی علاقه زیادی به مردم و فرهنگ بلوچستان داشته است درچند هفته قبل مرگش با یکی از دوستان بلوچش از شدت دلبستگی به مردم بلوچ گفته بود: (من به جز مردم بلوچ کسی را ندارم).

او بلوچستان را به درستی شناخت بود و درد مردم بلوچ را هم انگاری حس کرده بود در قسمتی از کتابش نوشته بود: (کسی نیست به دولت ایران بگوید یا بلوچ ایرانیست یا ایرانی نیست.اگر ایرانیست این چه وضعی است دارد.!او معتقد بود بلوچ ها اصیل ترین قوم ایران هستند و به لحاظ فرهنگی در سطح بالایی قرار دارند حتی وضعیت کرده بود پس از مرگش در خاک بلوچستان دفن شود چه افسوس که این آخرین آرزوی او برآورده نشد.

نام و آثار ارزشمندش برای همیشه در دل مردم بلوچستان جا دارد و در قلب ها خواهد ماند.



دریای شب تاب چابهار:

سواحل رویایی شب تاب چابهار،پدیده ای کم نظیردرجهان است که بانور درخشان آبی در شب خودنمایی میکند.باور واقعی بودن این پدیده افسانه ای،قبل از تماشای آن از نزدیک،کمی سخت است اگر در شب به چابهر و روستای تنگ بروید،درخط ساحلی دریای عمان،موجی از ستاره های درخشان آبی را خواهید دید که از دریا خود را به ساحل میرسانند این موجودات خیالی درخشان، دربعضی ازفصول خودشان را نشان میدهند و شبهای رویایی در چابهار را خلق میکنند.



جنگل حرا چابهار:

درنزدیکی رودخانه باهوکلات وناحیه ساحلی خلیج گواتر،جنگل حرا چابهار قرار گرفته است.جنگل حرا یکی دیگر از جاذبه های طبیعی چابهار است که دیدن آن خالی از لطف نیست.جنگل حرا ناب ترین و بکرترین صحنه ها و طبیعت را برای شمادارد.

جنگل حرا در استان س.ب چابهار، ناحیه ساحلی خلیج گواتر در نزدیکی رودخانه باهوکلات جایی که این رودخانه به جنگل حرا میریزد قرار دارد.



درخت مکرزن؛انجیر معابد:

یکی ار جذاب ترین جاهای دیدنی چابهاردرخت مکرزن درشهر های چابهار ونیکشهراست.

درختی تنومند،قدیمی و شگفت انگیز که بانامهای دیگری مانند (انجیرمعابد،لور وانجیرهندی) نیز شناخته میشود.

اصل این گیاه مربوط به هندشرقی است و از شگفتی های آن داشتن برگهای بسیار پهن و شاخه هایی رو به پایین است که درمیان شن ها ریشه میدواند.



کوه های مینیاتوری یا مریخی چابهار:

شایداز هنر مینیاتور ایرانی چیزهایی شنیده یا نمونه هایی دیده باشیم اما تماشای این کوه های غیرزمینی تجربه تمامن متفاوتی است.

شیارها وتراش های موجود در فرم هایی تکرارشونده وچشم نواز از پیکره کوه ها بالارفته اند و ظاهری فرا زمینی به آنها بخشیده اند.از همین رو کوه های مزیخی هم معروف اند.

آدرس کوه های مریخی تاریخی چابهار:برای رسیدن به کوه های مریخی باید به جاده چابهار_گواتر و بعداز طی کردن حدود ۴۰ کیلومتری میتوانید این جاذبه دیدنی را ببینید.

سعدیا مرد نکونام نمیرد هرگز

مرده آن است که نامش به نکویی نبرند

زندگی نامه ی مرحوم دکتر امینی فرد:

محمد نعیم امینی فرد در سال ۱۳۴۶ در شهربمپور از توابع شهرستان ایرانشهر واقع در استان سیستان وبلوچستان به دنیا آمد.وی پس از سپری کردن تحصیلات مقدماتی و متوسطه در شهرستان های بمپور و ایرانشهر موفق به اخذ مدرک دیپلم شد. سپس با شرکت در کنکور سراسری سال ۱۳۶۴،در رشته ی پزشکی عمومی دانشگاه شهید بهشتی تهران پذیرفته و پس از چندی فارغ التحصیل شد. دکتر امینی فرد همچنین مدرک تخصصی چشم پزشکی و مدرک فوق تخصص قرنیه را از این دانشگاه اخذ نمود.

۱۷ سفند سال۱۳۹۴، دهمین دوره ی انتخابات مجلس شورای اسلامی برگزار شد. در این دوره دکتر محمد نعیم امینی فرد در همان مرحله ی اول، به عنوان نماینده ی مردم شهرستان های ایرانشهر،سریاز،دلگان و فنوج از توابع استان سیستان و بلوچستان خانه ی ملت راه یافت اقدامتی که شادروان دکتر فقید در این دوره ناتمام خود دنبال کرد و خیلی را به ثمر نشاند الحاق شهر ستان های چابهار و کنارک و مهر ستان به دانشکده علوم پزشکی ایرانشهر ،ارتقای دانشکده علوم پز شکی ایرانشهر به دانشگاه،استقرار اورژانس هوایی، تاسیس دانشکده پزشکی در ایرانشهر ،تجهیز و توسعه فرودگاه ایرانشهر و سپس ایجاد خط مستقیم پرواز از تهران به ایرانشهر و بالعکس ف تصویب طرح بیمار ستانی تخت خوابی در ایرانشهر،استقرار دانشگاه فرهنگان در ایرانشهر و افزایش سهمیه دانشگاه فرهنگیان نسبت به سالهای گذشته، ارتقای دو بخش بمپور و سرباز به شهرستان و دهستان دامن به بخش و بسیاری از اقدامات دیگر در مرحله ی اجرا هستند.وی در تاریخ ۱۵ دی دیماه ۱۳۹۸در مسیر خاش_زاهدان در سانحه تصادف در گذشت.











دکتر نعیم، دکتر نعیم دکترنعیم،دکتر نعیم

میرین بَلوچ ءِ لَجّ ءً بیم البرز ءِ شیرین پّسّگ اَت

دژمن چَرائے تّرسَگ اَت میر دادشاه دنگین نَر اَت

میر کمبر ءِ ول ءِ بَر اَت دکتر نعیم،دکتر نعیم

میرین بلوچ ءِ لجّ ءً بیم هَره کَه مَرچی جنّت اِنت

دکتر نعیم ءِ بَرکت اِنت دکتر پَه ما یَک کطّی اَت

روکین چراگی وطّی اَت الله ءَ کّت چمّا چتا

کَدرین نَه زانت اے مئے هتا دکتر نعیم، دکتر نعیم

میرین بلوچ ءِ لجّ ءً بیم آ شپ من ءَ یات اِنت کّزور

دیوان ءَ آتک مئے چمّ ءِ نور ما را شرپ دات ئِے ءً شت

زند ءَ کسی رنج ئِے نَه کّت دکتر نعیم،دکتر نعیم

میرین بلوچ ءِ لجّ ءً بیم

دکتر تئے دّرّین گَپا

دائِم تَئے یات ءَ کَپان نام تو بلوچ ءِ نوک کّت

نوکین چراگے روک کّت دکتر نعیم ،دکتر نعیم

میرین بلوچ ءِ لجّ ءً بیم تو چه مئے دست ءَ شت ئِے

اومان دگه مّلکے کت ئِے تاوانے راج ء مئے رس اِت

مئے کزمت ءً تالَه نَس اِت دکتر نعیم ،دکتر نعیم

میرین بلوچ ءِ لجّ ءً بیم مارا تو رمبینت گَمجت ءَ

شالا به بات ئِے جنّت ءَ میرین ءِ دوا باتین کَبول

پَه برکت ء پاکین رَسول دکتر نعیم ،دکتر نعیم

میرین بلوچ ءِ لجّ ءً بیم

پکوره

پکوره یکی از خوشمزه های سفره افطاری در بلوچستان است که هرروز باید بر سر سفره باشد.

مواد لازم برای تهیه: آرد مخصوص پکوره،خمیر مایه، نمک ، ادویه پکوره،پیاز،فلفل قرمز،زردچوبه،گشنیز خشک و تازه و سیب زمینی.

طرز تهیه:پس از مخلوط کردن همه ی مواد آنها را یک ساعت کنار میگذاریم تا خمیر مایه به عمل آید و بعد در روغن داغ سرخ میکنیم.

دسر ساگو یا دسر ملایی

یکی از انواع دسرهای ساده و خوشمزه و بلوچی میباشد. که از ساگو و یا همان مروارید تاپیوکا تهیه میشود .که برای درست کردن این دسر یه پودر رس ملایی شیر و یه تخم مرغ لازم داریم . رس ملایی، یه لیتر شیر ۴ یا ۵ قاشق شکر به دلخواه اگه زیاد شیرینی دوس دارین میتونین بیشتر شکر اضافه کنین بعد میزاریم روی اجاق گاز قبل اینکه شیز جوش بیاد پودر رس ملایی با تخم مرغ خمیر میکنیم خمیر را به شکل توپای کوچیک در میاریم به شیر که جوش آمد از روی اجاق برمیداریم به دلخواه برای تزیین میتوانیم به آن زعفران ،پ سته و بادام یا هر چیزی که خواستین اضافه کنید.

سالاد چولا

سالاد چولا یا همون سالاد نخود که برای تهیه آن از : خود پخته شده یک لیوان، سیب زمینی یک عدد متو سط ، خیار و گوجه و پیاز ازهر کدام یک عدد خرد شده ، ادویه جات یه قاشق فلفل یک قاشق ، تمر هندی و آبلیمو به میزان لازم ، گشنیز تازه به میزان لازم. نخود و سیب زمینی آپز خرد شده و گوجه و خیار و پیاز را باهم قاطی میکنیم بع آب تمر هندی و لیمو را ا ضافه میکنیم و بعد بقیه مواد را ا ضافه میکنیم .

سمبوبه

سمبوبه یکی از غذاهای خوشمزه مردم جنوب، مخصوصا مردم بلوچستان است. مواد لازم برای تهیه : سیب زمینی آپز، گشنیز تازه ، ادویه مخصوص سمبو سه، نمک ، پودر فلفل قرمز،زرد چوبه ،سینه مرغ ،ابتدا سیب زمینی ابپز را له میکنیم و بقیه مواد را به مقدار به آن اضافه میکنیم خمیر را خودتان هم میتوانید اماده کنید و هم از خمیر اماده و یا نان لواش استفاده کنیدمواد را داخل خمیر یا نان قرار داد و آن را به شکل مثلث تا میزنیم و آنرا در رو داغ سرخ و س،س میل میکنید

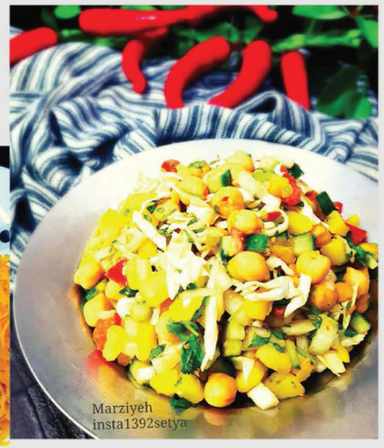
شعریه یا سیویی

سیویی یه نوع دسر میباشد که با رشته ی مخصوص که یک نوع رشته پاکستانی تهیه میشود .این دسر که بسیار محبوب و خوشزه هست در بلوچستان از رشته سیویی مقدار کمی شکر و مقدار کمی روغن یا کره و آب و برای طعم از هل زغفران و یا گلاب هم میشه استفاده کرد

ابتدا اب شکر و روغن را گرم میکنید و سپس رشته ها را اضافه میکنیم بعد از خشک شدن اب میگذاریم در حالت دم تا اماده شود

نوش جان

















حصیربافی:

یکی از هنرهای اصیل و سنتی استان سیستان و بلوچستان،این هنر است که دبر زمان است به یک صنعت دستی نیز تبدیل شده ، علاوه برجنبه های تزیینی،دارای کاربردهای بسیاری بوده و زبردستیف تجربه و همکاری مردانه و زنانه ی منطقه را را داراست .

حصیر بافی در منطقه ی سیستان با گویش«اصیل بافی » و در منطقه ی بلوچستان«تگرد»تلفظ میشود و در نقاط دیگر استان به«بوریا بافی» و«پرده بافی» نیز شهرت دارد.

«اصیل» ازساقه های نی ساخته میشود و «تگرد» از برگه درختان خرمای وحشی منحنی دار.

صنعت حصیر بافی در ساحت وسایل کاربردی چون: سجاده، پرده، سبد، زیرانداز، بادبزن، صندوقچه و... کاربرد دارد و برای تهیه ی آن از گیاهان بومی متعددی استفاده میشود.

همهی این بافتها حصیر نام دارند و لی اگر بخواهیم با دقت بیشتری بررسی کنیم متوجه میشویم که هر کدام نام مخصوص و گاهی نام محلی خود را دارند

نمونه هایی از حصیر بافی را در صفحه ی بعد میتوانید مشاهده کنید.

RODARATK

