

گیلان نامہ

مجموعه مقالات گیلان شناسی

جلد هشتم

محمد تقی بارور دکتري علي پور فيکوهي م.پ. چکتابي
 نبي الله حسيني خرمکوهي دکتري حسن دادرسي پيمان رضاني
 دکتري جمشيد صداقت کيش دکتري بيژن عباسي جلال علي دوست
 عزيز عيسي پور دکتري عبدالکريم گلشني نيمافريد مجتهدی
 محمد ولي مظفري کجيدی سيد مومن منفرد صادق مهرنوش
 دکتري هومن يوسفدهي

بہ کوشش م . پ . جکتاجی

GUILAN NAMEH

A collection of essays on GUILAN

Vol. 8

قیمت : ۱۵۰۰۰ تومان

Compiled and edited by : M. P. Jaktaji



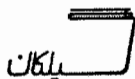
گیلان نامه

مجموعه مقالات گیلان شناسی
در زمینه تاریخ، فرهنگ، هنر، زبان، ادبیات و مردم شناسی

(جلد هشتم)

به کوشش
م. پ. جکتاجی

سرشناسه	پواحمد جکتاجی، محمد تقی، ۱۳۲۶ -، گردآورنده
نام و نام پدیدآور	گیلان نامه: مجموعه "مقالات گیلان شناسی" (در زمینه تاریخ، فرهنگ، هنر، زبان، ادبیات و مردم شناسی) / به کوشش م. پ. جکتاجی
مشخصات نشر	رشت: طاعتی، ۱۳۶۶ -
مشخصات ظاهری	ج. مصور، جدول، نقشه.
شابک	دوره: ۳ - ۱۰ - ۶۳۴۶ - ۹۶۴؛ دوره، انتشارات گیلکان: ۱۵ - ۰۰ - ۸۲۸۳ - ۹۶۴ - ۹۷۸؛ ۷۰۰۰ ریال (ج. ۱): ۲۵۰۰۰ ریال (ج. ۲): ۳۲۰۰۰ ریال (ج. ۳): ۸۰۰۰ ریال (۱۵۰۰۰ ریال (ج. ۵): ۵: ۵۰۴ - ۶۳۴۶ - ۹۶۴؛ ج. ۱۶ - ۱۴ - ۸۲۸۳ - ۹۶۴؛ ج. ۷: ۲۹ - ۸۲۸۳ - ۹۶۴ - ۹۷۸؛ ج. ۸: ۳۹ - ۶ - ۸۲۸۳ - ۹۶۴ - ۹۷۸
یادداشت	ج. ۲ (چاپ اول: ۱۳۶۹).
یادداشت	ج. ۳ (چاپ اول: ۱۳۷۱).
یادداشت	ج. ۴ (چاپ اول: ۱۳۷۴).
یادداشت	ج. ۱ (چاپ دوم: ۱۳۷۴).
یادداشت	ج. ۵ (چاپ اول: ۱۳۸۰).
یادداشت	ج. ۶ (چاپ اول: ۱۳۸۵) (فیبا).
یادداشت	ج. ۷ (چاپ اول: ۱۳۹۰) (فیبا).
یادداشت	ج. ۸ (چاپ اول: ۱۳۹۳) (فیبا).
یادداشت	از جلد ششم به بعد توسط انتشارات گیلکان منتشر می شود.
موضوع	مقاله های فارسی - قرن ۱۴
موضوع	گیلان - مقاله ها و خطابه ها
رده بندی کنگره	۱۳۶۶ ۹۱۳/۴۹ DSR۲۰۴۹
رده بندی دیویی	۹۵۵/۲۳
شماره کتابشناسی ملی	۹۰۴ - ۶۷ م



نشر گیلکان

رشت: خیابان انقلاب - اول کوچه گنجه ای - بن بست صفاری - پلاک ۱۱۶

صندوق پستی ۴۱۷۴ - ۴۱۶۳۵ تلفکس ۳۳۳۳۳۳۳ - ۱۳

Jaktaji.gilakan@gmail.com

❖ گیلان نامه، مجموعه مقالات گیلان شناسی، جلد هشتم

❖ به کوشش: م. پ. جکتاجی

❖ طرح روی جلد: ماکان جکتاجی

❖ صفحه آرای: هنر و اندیشه

❖ چاپ اول: ۱۳۹۴

❖ چاپ و صحافی: توکل

❖ شمارگان: ۱۰۰۰ نسخه

شابک: ۶ - ۳۹ - ۸۲۸۳ - ۹۶۴ - ۹۷۸

ISBN: 978-964-828-39-6

شابک دوره گیلان نامه ۳ - ۱۰ - ۶۳۴۶ - ۹۶۴

فهرست مطالب

۷.....	مقدمه
۹.....	درباره زنده یاد استاد جعفر خمامی زاده
۱۳.....	برخی اصطلاحات مربوط به ساختمان کرجی و صید و صیادی / محمدتقی بارور
.....	تأملی پیرامون دامداری سنتی غرب گیلان، با تأکید بر شهرستان‌های فومن و شفت / دکتر علی پورفیکوهی
۱۹.....	پورفیکوهی
۳۷.....	درآمدی بر نثر گیلکی از آغاز تا «دامون» / م. پ. جکتاجی
۴۵.....	روستای خرملکوه از توابع عمارلو، شهرستان رودبار / نبی‌الله حبیبی خرملکوهی
.....	سازه‌های گونه‌گون پیرامون خانه‌های روستایی گیلان و کاربردهای متنوع آن / دکتر حسن دادرس - میترا معصومی نیک قلب
۷۳.....	مروری بر زندگی سیاسی افصح المتکلمین، نخستین روزنامه نگار گیلانی / پیمان رضائی
۸۹.....	اسنادی از گیلان در شیراز / دکتر جمشید صداقت کیش
۱۱۶.....	ماهگیری و شکار در شرق گیلان / دکتر بیژن عباسی
۱۲۳.....	آموزش و پرورش در لسکو کلایه قدیم / جلال علیدوست
۱۲۹.....	سفالگری در تنکابن، با تکیه بر اطلاعات استاد محبی، سفالگر هنرمند / عزیز عیسی پور
۱۴۱.....	نظری به انساب خاندان‌های کهن گیلان و مازندران / دکتر عبدالکریم گلشنی
۱۵۳.....	برف زمستان ۱۳۲۸ استان گیلان / نیما فرید مجتهدی
۱۶۵.....	آدم‌خون‌گل نشون (نمایشنامه‌ای در چهار پرده به زبان گیلکی با لهجه جنوب گیلان شرق) / محمد ولی مظفری کجیدی
۱۸۶.....	نوروز در تالش / سید مؤمن منفرد
۲۱۷.....	سیدجلال چمنی / صادق مهرنوش
۲۵۱.....	حاج ملا خمامی / دکتر هومن یوسفدهی
۲۷۳.....	فهرست مطالب هفت جلد پیشین
۲۸۷.....	

مقدمه

هشتمین جلد گیلان‌نامه با تأخیری سه ساله دست علاقمندان رسیده است. در آخرین سطرهای مقدمه جلد هفتم نوشته بودم «باز مثل همیشه بر پیمان خود هستم که مجلدات دیگر گیلان‌نامه را بهتر و شایسته‌تر و به موقع به صورت سالانه عرضه کنم. آرزویی که شدنی و دست یافتنی است اما سخت به شرایط و موقعیت زمان و امکانات مالی فراهم آورنده و ناشر بستگی دارد.» اینک آن روز شدنی و دست یافتنی فرا رسید اما نه به صورت سالانه که باز با تأخیر. هر چند به زعم ما بهتر و شایسته‌تر از جلد پیشین ارائه شده است تا چه پسند خوانندگان و مخاطبان قرار گیرد. شرایط، اما، هم چنان سخت است و باز آرزوی محالی نیست که جلد نهم آن را عرضه کنم، بهتر و شایسته‌تر و البته امیدوار به فاصله زمانی نزدیک‌تر.

یکی از مهم‌ترین هدف‌های من در ارائه دفترهای «گیلان‌نامه» گرامی داشت یاد عزیزانی است که بیشتر عمر فرهنگی خود را صرف مطالعات، تحقیقات و تولیدات فرهنگ بومی گیلان کرده‌اند. از این رو هر جلد آن به فرزانه‌ای از فرزندگان این دیار تقدیم شده است، کما این که تاکنون مجلدات گیلان‌نامه به ترتیب به زنده یادان محمدری مظفری کجیدی - دکتر رضا مدنی - جهانگیر سرتیپ پور - سیدعلی زیباکناری - محمود پاینده لنگرودی - شیون فومنی و سیدمحمدتقی میرابوالقاسمی اهدا شده است.

این جلد در پاسداشت از پایمردی‌های زنده یاد استاد جعفر خمami زاده در عرصه فرهنگ بومی و ارائه کارهای خوب و ماندگار در حوزه گیلان‌شناسی است که عمری را در این راه صرف کرده است و در دفترهای اول و هفتم گیلان‌نامه با فراهم آورنده همکاری داشته است.

همکاران دفتر حاضر جدا از عزیزانی که در دفترهای پیشین با کوشنده همکاری داشته‌اند، پژوهشگران تازه همراه هستند که هم گامی آنان را گرامی می‌دارم و امیدوارم مستدام باشد. در تدوین و نمونه خوانی مقاله‌ها و انجام امور فنی دفتر حاضر نیز دخترم نرگس پوراحمد جکتاجی پا به پای من آمده است و اگر یادآوری‌ها و پیگیری‌های وسواس گونه‌اش نبود بی‌گمان تأخیر انتشار این جلد هم بیش از این اتفاق می‌افتاد. باید از وی به عنوان همکار صمیمانه سپاسگزاری کنم. باقی می‌ماند نظر شما خواننده عزیز که حتماً و حتماً بعد از مطالعه مجموعه، به اطلاع فراهم آورنده برسانید.

م.پ. جکتاجی

رشت - آذر ۱۳۹۳

جعفر خمایی زاده (۱۳۹۳-۱۳۹۹)

استاد جعفر خمایی زاده با ترجمه کتاب «ولایات دارالمرز ایران، گیلان» اثر ه. ل. رابینو، نایب کنسول انگلیس در رشت، پا به دایره کارهای جدی ترجمه و پژوهش گذاشت. این کتاب نخستین بار در سال ۱۳۵۰ توسط بنیاد فرهنگ ایران چاپ گردید و بعدها از سوی انتشارات طاعتی رشت چندین بار تجدید چاپ شد.

آن زمان من دانشجو بودم و با این کتاب در یک نمایشگاه کتاب در پارکی در تهران که آن زمان پدیده‌ای جدید و شاید جزو اولین نمایشگاه‌های کتاب در فضای باز بود، آشنا شدم. نسخه‌ای از آن را با تخفیف دانشجویی گرفتم. مطالعه آن باعث شد تا اشتیاق درونی‌ام که شناخت مربوط به زادگاهم گیلان بود بیشتر شود. آن زمان کتاب‌های مربوط به گیلان بسیار کم و معدود بود و از انگشتان دست تجاوز نمی‌کرد. از این رو تصمیم گرفتم در اولین سفرم به گیلان استاد را از نزدیک ملاقات کنم.

روزی این توفیق دست داد و در رشت بی‌قرار قبلی خدمت استاد رسیدم. فکر می‌کنم اوایل تابستان ۱۳۵۲ بود، پیرسان پیرسان به آدرسی که گرفته بودم در خیابان کورش آن روز (تختی امروز) که خیابانی تازه تأسیس بود، در طبقه دوم یکی از ساختمان‌ها که تابلوی «پیکار با بیسوادی» بر پیشانی داشت خدمت ایشان رسیدم. استاد اوایل دوران بازنشستگی را طی می‌کرد و مسئولیت اداره پیکار با بیسوادی استان را بر عهده داشت.

با خوشرویی تمام مرا پذیرفت و هنگامی که دانست دانشجو هستم برخوردش مهربانانه‌تر شد و وقتی از خرید کتابش و تأثیری که بر اطلاعات ناقص من گذاشت گفتم خوشحال شد و مثل یک معلم و استاد دلسوز تشویق به ادامه تحصیل و مطالعات بیشتر کرد. زمانی که کتاب شعرم را با نام «قصه کوی و برزن ما» که سیاه مشق و نخستین کار چاپی من بود و تازه از چاپ درآمده بود تقدیمشان کردم این

تشویق و مهربانی دوچندان شد. کتاب دارالمرز را که بسیار قطور بود از کیف در آوردم و خواستم برایم امضاء کند و ایشان نیز چنین کرد و در بالای آن برای من که هنوز دانشجویی بیش نبودم از روی تواضع و فروتنی نوشت «تقدیم به سرور ارجمند و گرامی جناب آقای محمدتقی پوراحمد جکتاجی با عرض احترام و ارادت جعفر خمami زاده» این کتاب از یادگاری های باارزشی است که در کتابخانه شخصی خود دارم.

از ملاقات آن روز با استاد تا ملاقات صبح پنجشنبه ۶ شهریور ۹۳ یعنی دو روز قبل از درگذشت آن عزیز، حدود چهل سال گذشت. چهل سالی که پر از خاطره، کارآموزی و کارورزی است. در آخرین ملاقاتم، استاد در یکی از اتاق های خانه اش که سالی پیشتر سوخته، تمامی دارایی های مادی و معنویش طعمه آتش شده بود و حالا بازسازی، تعمیر و رنگ آمیزی شده بود، روی صندلی نشسته بود، هم چنان خوش رو و مهربان و خنده بر لب و صبور، اما دیگر آن توان سابق را نداشت و با نفس های به شماره افتاده صحبت می کرد. دخترش که دندان پزشک و مقیم لندن است، مثل پروانه بر گردش می چرخید و همسرش در رساندن مفوم بهتر کلمات کمکش می کرد. از خاطره اولین روز ملاقاتم با ایشان گفتم. به رضایت خندید اما گویا جزئیات آن را به یاد نداشت.

آن روز یادداشت کوچکی به من داد که بخوانم و در گیله و چاپ کنم. مفاد آن در نکوداشت چاپ بی وقفه گیله و - به زعم خود استاد، نشریه پنج قاره - در آستانه ۲۳ سالگی انتشار آن بود اما چون دستانش می لرزید و با قلم خوردگی و شکستگی همراه بود دخترشان خواست تا آن را پاکنویس کند و بعداً به من برساند. در همان نیم ساعتی که خدمتشان بودم دغدغه چاپ آخرین کتابش یعنی «برنج در گیلان» را داشت و سفارش می کرد از ناشرش بخواهم کار را تسریع کند. استاد من دو روز بعد در تاریخ شنبه ۸ شهریور بر اثر کھولت سن دارفانی را وداع گفت و روز دوشنبه دهم شهریور طی یک تشییع جنازه مفصلی در وادی سلیمان داراب در کنار دیگر مفاخر و مشاهیر شهر و آرامگاه سردار جنگل به خاک سپرده شد.

استاد خمami زاده متولد ۱۲۹۹ رشت است. تحصیلات خود را تا مقطع دبیرستان در همین شهر گذراند و ازدانشسرای مقدماتی دیپلم گرفت. چند سال بعد از دانشسرای عالی تهران مدرک تاریخ و جغرافیا کسب کرد و از سال ۱۳۱۹ رسماً وارد اداره معارف (آموزش پرورش) شد و در مدارس مختلف به تدریس تاریخ و جغرافیا و زبان های انگلیسی و فرانسه پرداخت. مدیریت چندین مدرسه در رشت از جمله مدرسه شاهپور را برعهده داشت.

در سال ۱۳۴۸ که مدرسه عالی بازرگانی رشت تأسیس شد به آن واحد آموزش عالی منتقل گردید. شادروان جعفر خمami زاده علاوه بر معلمی و استادی، خود جزو مدرسه سازان و خیران و مشوقان امور فرهنگی بود. مدتی عضو هیأت امنا و نایب رئیس جمعیت نشر فرهنگ گیلان و کتابخانه ملی رشت بود و این اواخر ریاست انجمن مفاخر گیلان مستقر در اداره کل فرهنگ و ارشاد اسلامی گیلان را برعهده

داشت. شاید بتوان استاد جعفر خمami زاده را پیر نویسندگان و محققان گیلان در سال‌های اخیر به حساب آورد. مردی که در همه محافل و مجالس ادبی، همایش‌ها و سخنرانی‌ها حضور داشت و حضورش مثمرتر بود.

از استاد جعفر خمami زاده آثار ماندگاری به یادگار مانده است که اغلب آن‌ها از منابع و مآخذ معتبر گیلان‌شناسی‌اند. به ترتیب سال انتشار در ذیل معرفی می‌شوند.

- ۱ - ولایات دارالمرز ایران، گیلان. تألیف ه. ل. رابینو (ترجمه). تهران، بنیاد فرهنگ ایران، ۱۳۵۰، ۷۸۶ صفحه، وزیری (از چاپ دوم به بعد انتشارات طاعتی، رشت. چاپ ششم، ۱۳۹۱)
 - ۲ - صنعت نوغان در ایران. تألیف ف. لافون [و] ه. ل. رابینو. (ترجمه و تدوین). تهران، مؤسسه مطالعات و تحقیقات فرهنگی (پژوهشگاه)، ۱۳۷۲، ۴۱۵ صفحه، وزیری
 - ۳ - گویش گیلکی رشت، پژوهشی درباره شناخت گویش‌های ایرانی. تألیف آرتور کریستن سن. (ترجمه و تحشیه). تهران، سروش، ۱۳۷۴، ۱۳۵ صفحه، وزیری
 - ۴ - دریای خزر. تألیف دکتر لطف الله مفخم پایان [پایان نامه دکتری] (ترجمه و تحقیق). رشت، هدایت، ۱۳۷۵، ۷۵۹ صفحه، وزیری
 - ۵ - تاریخ کتابخانه‌های گیلان. قم، پارسایان، به سفارش اداره کل فرهنگ و ارشاد اسلامی استان گیلان، ۱۳۷۹، ۲۶۷ صفحه، رقعی
 - ۶ - روزنامه‌های ایران، از آغاز تا سال ۱۳۲۹ ه. ق = ۱۲۸۹ ه. ش.، با اضافات و شرح کامل به همراه تصاویر روزنامه‌ها، برداشتی از فهرست ه. ل. رابینو. (ترجمه و تدوین). تهران، روزنامه اطلاعات، ۱۳۸۰، ۳۰۶ صفحه، وزیری
 - ۷ - ترانه‌های محلی ساکنان کرانه‌های جنوبی دریای خزر. الکساندر خودزکو (ترجمه)، تهران، سروش، ۱۳۸۱، ۱۶۲ صفحه، رقعی
 - ۸ - تاریخچه آموزش پرورش گیلان، از اواخر دوره قاجاریه تا امروز. تهران، سنا، ۱۳۸۴، ۴۶۴ صفحه، وزیری
 - ۹ - جنگ شهادت، شامل ۳۳ تعزیه از اوایل دوره قاجار. تألیف الکساندر خودزکو. (ترجمه و تدوین). رشت، بلور، ۱۳۸۸، ۶۲۰ صفحه، وزیری
- از ویژگی‌های بارز کار استاد خمami زاده گزینش یک اثر برای ترجمه و حاشیه‌نویسی آن و سپس تطبیق گزارش مؤلف با یافته‌های جدید و افزوده‌های مترجم است. طوری که اثر را تا حد یک ترجمه تألیف پیش می‌برد. چنان‌چه در آثار ایشان باریک شویم می‌بینیم حداقل چهار اثر وی (چهارمی کتاب برنج در ایران زیر چاپ است) از آثار رابینو است. با این حساب می‌توان او را بهترین معرف رابینو و آثارش در ایران به شمار آورد.
- از شادروان خمami زاده دهها مقاله در نشریات گوناگون گیلان به چاپ رسیده است. حداقل دو

مقاله ایشان با عنوان «قلیان کویی» در جلد اول گیلان‌نامه و «ساغریسازان» محله‌ای از محلات رشت که استاد در آن‌زاده و در همان محله درگذشت، در جلد هفتم گیلان‌نامه چاپ شده است. یکی دو اثر دیگر از استاد خمامی‌زاده به صورت کتاب به زودی از چاپ خارج می‌شود.

جلد هفتم گیلان‌نامه به پاسداشت تلاش‌های پی‌جویانه این فرزانه مرد گیلانی در حوزه گیلان‌شناسی با احترام به جنابشان اهدا می‌شود. روحش شاد.

برخی اصطلاحات گیلکی مربوط به ساختمان کرجی در بندر انزلی و پیرامون آن

محمد تقی بارور

آب بوجور شو *âb bujor šu*

زمانی که آب دریا از میان رودخانه [روگا] به طرف مرداب می‌رود می‌گویند آب بوجور شو یعنی
آب به طرف بالا می‌رود.

آب بیجیر شو *âb bijir šu*

هر وقت که آب مرداب از طریق رودخانه [روگا] به طرف دریا در حرکت است می‌گویند آب
بیجیر شو یعنی آب به طرف پایین می‌رود.

آبرو، ابرو *âbru, abru*

= پاروی قایقرانی

آبرو دومه *âbruduma*

= دسته پارو

آبرو گیر *âbrugir*

حلقه لاستیکی که به دو طرف قایق محکم شده و دسته پارو از آن می‌گذرد

آبرو لپه *âbru lappa*

= انتهای پهن پارو

abzal ایزل

تخته کف قایق، کف کرجی که با تخته‌هایی به عرض بیست سانتی‌متر (معمولاً ۱۱ تخته) ساخته شده است. عرض ایزل یعنی کف کرجی ۲/۲۰ متر است.

aşbalân mâei اشبلان مایی

ماهی سفید ماده درشت با خاویار زیاد. «باج مایی» نیز گفته می‌شود. این ماهی را به هنگام تخم‌ریزی با دست می‌توان گرفت.

abgâ ابگا

جایی در کرجی که آب جمع می‌شود.

aşbal, aşpal اشبل، اشپل

= خاویار

ali zavâr الی زوار

جای شاخ ماندی است ۱۴ سانتی‌متری مقابل تامازی قبل از «نیشمین» (= نشستگاه)

bâj mâei باج مایی

ماهی سفید ماده که شکمش پر از خاویار است. در موقع تخم‌ریزی می‌توان با دست صید کرد. اشبلان ماهی نیز می‌گویند.

bâr xâna بارخانه

جای گذاشتن ماهی‌های صید شده در کرجی و نیز انبار مخصوص نگهداری وسایل و لوازم صیادی

bâlâ quş بالاقوش

تور کوچکی است برای خالی کردن انبوه ماهیانی که در «پره» (= تور بزرگ) گیر کرده‌اند. با کمک بالاقوش تور پر از ماهی سریع‌تر تخلیه می‌گردد و پره سبک‌تر به ساحل می‌آید.

bar بر

دیواره‌ی کرجی که معمولاً از پنج تخته به عرض ۲۰ سانتی‌متر ساخته شده. جمع تخته‌هایی که در ساختمان کرجی به کار می‌رود ۳ متر مکعب می‌باشد.

bul بول

وسیله‌ای است نیزه‌ی شکل برای صید ماهی از نی خیزران (و اگر خیزران نبود از چوب مناسب) به طول حدود ۶ متر یا ۴ متر و قطر ۴ سانت که در انتهای آن چنگالی با سه زائده فلزی نصب می‌شود و توسط صیاد به سمت شکار پرتاب می‌شود.

pâ پا

از ابتدا تا انتهای دو طرف دیواره و کف کرجی که میخ کاری می‌شود و شکل L دارد.

پالانه pâlâna

تخته‌ای به عرض ۲۰ سانتی‌متر و طول ۳۰ سانتی‌متر که پای کرجی بان زیر آن قرار می‌گیرد.

پسکل paskal

حرکتی در قایقرانی. در این حالت قایقران در انتهای قایق با پارو زدن عادی از رودخانه می‌گذرد.

پیش سر piš sar

به قسمت ابتدایی کرجی گفته می‌شود.

تامازی tâmazî

ستون ابتدا و انتهای کرجی که نوک آن گنبد مانند است.

تنگ^۲ tanga bâj

= ماهی ریز خاویاری

تور به دام turba dâm

نوعی وسیله صید ماهی است که اواخر زمستان در رودخانه‌هایی که آب روشن دارند در مسیر گذر ماهی می‌گذارند.

تول^۲ tula âb

= آب گل آلود

چارقوشا çâr qušâ

حرکتی در قایقرانی وقتی دو نفر قایقران هر یک با دو پارو و جمعاً چهار پارو حرکت کنند.

چانه کا çâna kâ

جایگاه کرجی بان

چپ گیل çap gil

حرکتی در قایقرانی. هر گاه در رودخانه کم عمق قایقران در انتهای قایق قرار بگیرد و پارو را در دست چپ بگیرد و با آن به عمق رودخانه فشار دهد و با هر فشار رو به جلو حرکت کند، این حرکت را چپ گیل گویند.

دماغه damâqa

نُک کرجی

رک زن rak zeân

شروع آمدن ماهی را در سطح آب گویند. «رک بزه» زمانی است که دسته ماهیان خود را نشان می‌دهند.

زنگ آب zanga âb

= آب زلال

قد نزه qad naze

پایان یافتن در کوتاه مدت زمانی صید ماهی را گویند.

قوشا qušâ

اصطلاحی است در قایقرانی. هر گاه قایقران در وسط قایق قرار بگیرد و با دو پارو در دست چپ و راست قایق براند گویند قوشا، و اگر دو نفر در یک قایق با چهار پارو قایق برانند می گویند چهار قوشا

کالش بو کوده مایی kâlas bukuda mâei

ماهی که تخم ریزی کرده و خاویارش را ریخته. اغلب به ماهی سفیدی می گویند که تخم هایش را ریخته.

کاله kâlû کالو kâlê

نوعی تور ماهیگیری که بزرگ تر و خیلی سنگین است و با تانی در آب حرکت داده می شود.

کرجی karji

قایق. کف کرجی دو متر و بیست سانتی متر می باشد که به آن ایزل می گویند و انتهای هر دو طرف آن به صفر می رسد طول کرجی ۱۵/۵ متر است. هر میخی که در کرجی به کار می رود باید طوری زده شود که از درز آن آب گذر نکند. برای این کار در جایی که می خواهند میخ بکوبند از یک نوع کهنه مثلث شکل بنام «مخه را» استفاده می کنند و با این نوع میخ کوبی جلوی نشت آب را می گیرند.

کوتلار ko talâr

انتهای کرجی

گول مایی gul mâei

ماهی که خاویار خود را ریخته و تخم ریزی کرده است.

لوتکا مخ lutkâ mex

میخ مخصوص قایق که تقریباً مثلث شکل است.

لوسمان lusmân

ناخدای کرجی

ماشان mâšân

= ماهیگیر، کسی که مخصوصاً با تور ماهیگیری معروف به «ماشک» ماهی می گیرد.

ماشانی māšāni

= عمل صید ماهی با «ماشک»

ماشک māšk

= تور معروف ماهیگیری

مخ mex

= میخ

منخ را mexa ra

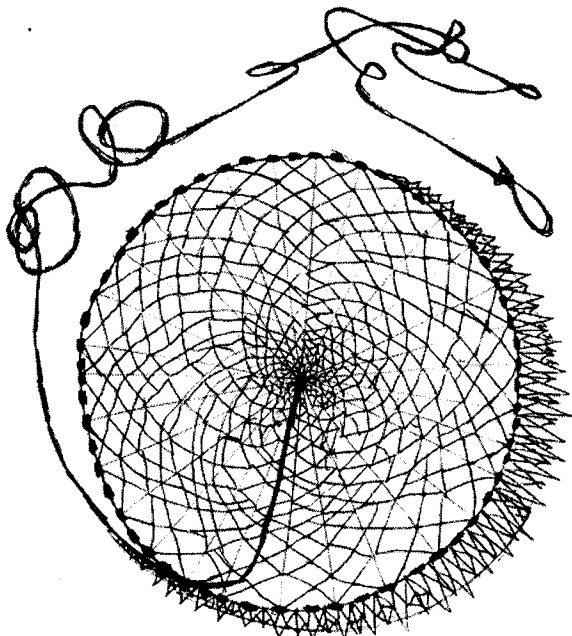
= راه میخ. شیار مثلثی کنه کاری شده جهت کوبیدن میخ به منظور اتصال وبهم چسبیدن تخته‌های کف قایق به یکدیگر

واگردسته مایی vagardasta maei

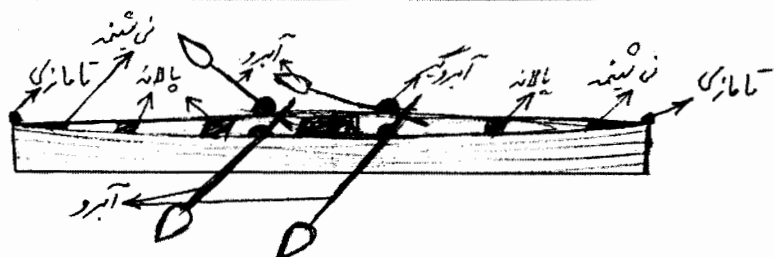
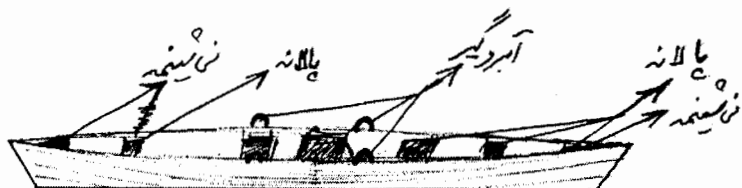
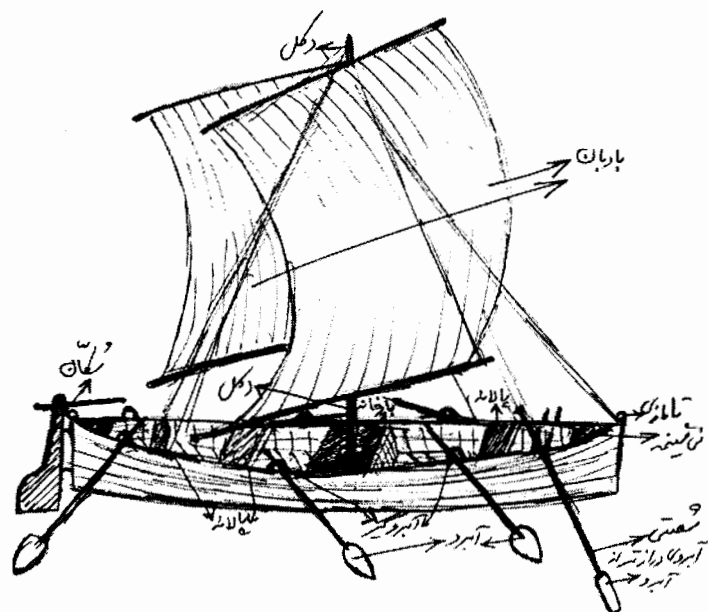
ماهی سفیدی که در رودخانه صید می‌شود اما شکم آن کاملاً خالی است. معلوم می‌شود که در مرداب در میان نیزار خاویارش را ریخته و دوباره به طرف دریا حرکت می‌کند که در رودخانه یا روگا صید می‌شود.

نیشیمینه nišimine

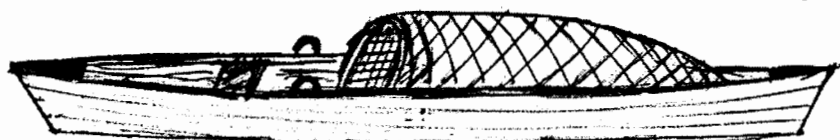
نشستگاه کرجی بان است در ابتدا و انتهای کرجی



ماشک



گاجامہ لوتکا



نوید

تأملی پیرامون دامداری سنتی غرب گیلان با تأکید بر شهرستان‌های فومن و شفت

دکتر علی پورفیکوئی

مقدمه:

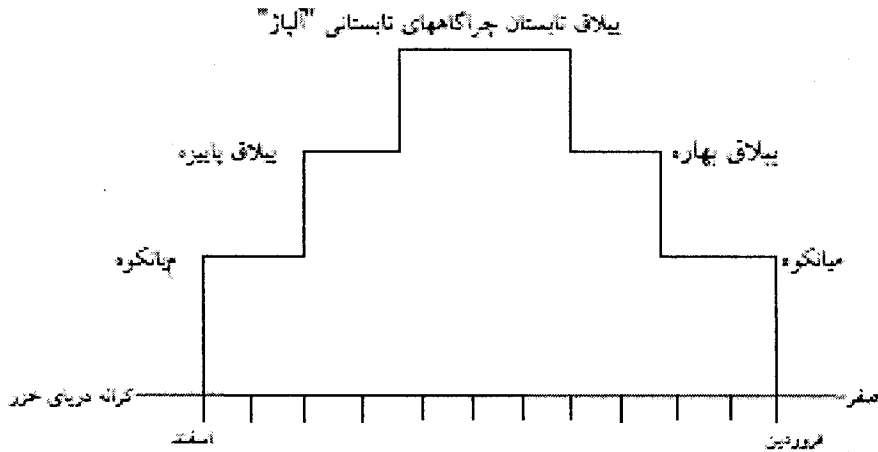
سرزمین سرسبز و دل‌انگیز گیلان به ویژه بخش غربی آن، از دیر باز دستخوش تحولات شگرفی شده به طوری که نتوانسته طبیعت و شکل نخستین خود را حفظ نماید. جریان رودخانه‌ها، احداث کانال‌ها، دستبرد به جنگل‌ها (جنگل تراشی نا آگاهانه) ایجاد راه‌ها و قریه‌ها و شهرها، همه و همه در آن مؤثر واقع شده که تبعات این تغییر و دگرگونی در همه سطوح آن به چشم می‌خورد.

نواحی جغرافیایی غرب گیلان که از غنای طبیعت بهره می‌گیرد، پرشکوه و رنگارنگ است و در آن رودخانه‌های خروشان از میان دره‌های ژرف و دشت‌های گسترده و الوان، جنگل‌های بکر و دست نخورده، حتی شالیزارهایی که به هیأت پلکانی در دره‌ی امامزاده ابراهیم با چشم‌اندازی دلپذیر خود نمایی می‌کند. در این ناحیه، جنگل‌های انبوه و سرسبز، مقابر متفرق در دشت و خانه‌های مطبق و متمرکز و سایر مناطق دیدنی و مساکن متبرکه (امامزاده ابراهیم، امامزاده اسحاق) و شهرک ماسوله در کوه‌های ماسوله، بی‌بدیل است که در سایر نقاط ایران کمتر دیده می‌شود.

محیط طبیعی، نخستین بستری است که ابناء بشر گام‌های آغازین خود را در قلمروی جغرافیا با مداخلاتی که در شرایط طبیعی اعمال می‌کند، خودنمایی می‌کند. این امر موجبات پیدایش «شیوه معاش» را در اشکال متنوع اقتصادی - اجتماعی به دست می‌دهد. دیر سالی است که واکنش‌های انسانی در ارتباط با شرایط محیط طبیعی به پیدایش نوع معیشت تعبیر شده که بخشی از جغرافیای سنتی (متعارف) بر آن بنیان نهاده شده است.^(۱)

این شیوه‌ی معاش در درازنای تاریخ در جهان به صور مختلف کماکان ادامه دارد که در پاره‌ای از نقاط جهان با گذار از کوچ‌نشینی "Nomadisme" به نیمه کوچ‌نشینی "SemiNomadisme" و سپس به رمه‌گردانی "Transhumance" و در نهایت به یکجانشینی "Sedentarisme" متجلی است. جغرافیدانان در نخستین گام چشم‌اندازهای طبیعی ناحیه را مورد مطالعه قرار داده و با بررسی پدیده‌های طبیعی با مداخله انسان در محیط طبیعی به فعالیت‌های اقتصادی خود به حیات خویش تداوم می‌بخشند. با عنایت به پیشرفتهای صنعتی در تمام سطوح و فراگیر بودن تکنولوژی و فناوری، مع الوصف در مطالبات جغرافیایی همواره طبیعت نقشی فزاینده دارد، زیرا انسان تا به امروز قادر نبوده که خود را کاملاً از قید طبیعت رها نماید.

ما در این مقال تحول دامداری در غرب گیلان را مورد مطالعه قرار می‌دهیم، بدیهی است عمده‌ترین ویژگی در این ناحیه تضاد بارزی است که در پراکندگی یکجانشینان نواحی جلگه‌ای، نیمه کوچ‌نشینان و رمه‌گردانان مناطق کوهستانی در این بخش از شمال ایران به چشم می‌خورد.^(۲)



نمودار شماره ۱

زندگی شبانی کوهستانی:

«قوس کوهستانی که جلگه مرکزی گیلان را در جنوب و غرب در خود گرفته، دارای جمعیتی به مراتب پراکنده تر از نواحی جلگه‌ای است. اما در مورد "جمعیت حیوانی" وضع درست معکوس است به طوری که تقریباً دامهای کوچک بخش قابل توجهی از دامهای بزرگ، در بخش کوهستانی گیلان به سر می‌برند و اعتبار نسبی دامداری در مجموع فعالیت‌های اقتصادی حائز اهمیت بسیار است؛ تا آن جا که حرفه‌ی اصلی گاه حتی تنها زمینه اشتغال بخش قبل ملاحظه‌ای از جمعیت را فعالیت دامداری تشکیل می‌دهد. این دامداران خُبره با سازمان بخشیدن به مهاجرت‌های شبانی کم و بیش متنوع، محیط‌های طبیعی

مطبق و مکمل را مورد استفاده قرار می‌دهند. از سویی روابط و مناسبات دامداران با کشاورزان نیز متنوع‌تر از بخش جلگه‌ای گیلان است.^(۳)

آشکوب‌بندی پوشش گیاهی و توسعه‌ی نا برابر فعالیت‌های کشاورزی بر حسب ارتفاع امکان مهاجرت‌های شبانی را در چهار سطح مورد بررسی قرار می‌دهد:

- جلگه زیر کشت که بخش اعظم آن به شالیکاری اختصاص دارد.
- نخستین تپه ساران پر درخت که در فصل زمستان مورد استفاده قرار می‌گیرد.
- مرحله‌ی واسط میان ییلاق و قشلاق.
- چراگاه‌های بلند تابستانی در آلپاژ.^(۴)

قشلاق جلگه‌ای:

در این بخش ضعف منابع دارای فعالیت شالیکاری تنگ دامنه قابل ملاحظه است. که پس از دروی برنج، چرای پی دروهای برنج در اواخر تابستان (از شهریور تا آذرماه) و مصرف کاه برنج (کلوش) به هنگام زمستان، کماکان نقش قابل توجهی در امر تغذیه دام‌ها دارد.

قشلاق جنگلی:

تپه‌های کوهپایه‌ای و بخش زیرین کوه‌ها تا ارتفاع ۶۰۰ الی ۸۰۰ متری از سطح دریا، قلمرو زمستانی دامداران است و قشلاق نامیده می‌شود و در شرق سفیدرود با نام گاچاور *gatch âver* از آن یاد می‌کنند^(۵) دامنه‌های کوه‌ها، چراگاه‌های جنگلی متشکل از گونه‌های بسیار متنوع گیاهی، یک مفرش علفی با تراکم نا برابر و برگ‌های فراوان درخت، درختچه هاست، که دست کم پیش از این که در فصل پاییز دستخوش خزان شود. در اختیار دام‌ها قرار می‌گیرد و از این جهت مورد کمال علاقه دامداران است. این درختان و درختچه‌ها در اصطلاح محلی عبارتند از: "اژگر، لکشک یا حشیشه که از گیاهان انگلی بالا رونده است، سیاه لیو"^(۶)

اژگر، همان جوانه درختچه است که اهالی اعتقاد دارند فراوانی آن مبین آنست که زمستان سختی در پیش است. لکشک که دارای برگ‌های کوچک و ریزی است که به صورت غنچه بزرگی دیده می‌شود که این برگ و غنچه پایاست به این مفهوم حتی در موسم پاییز دستخوش خزان نمی‌شود و تمام طول سال سبز است. سیاه لیو که به صورت پیچک است، در روی تنه درختان روئیده می‌شود و دارای برگ‌های سبز در طول سال است. برگ این درختان علوفه‌ای طبیعی است که در فصل زمستان مورد تعلیف گوسفندان و بزها و در مواردی گاوها نیز از آن استفاده می‌کنند. درخت دَبَق^(۷)، عشقه (داردوست، داردوس Dar-Doust)، چرم لیو *charmehveh*، درخت راج (خاس/Khas/خاش) در زمره‌ی علوفه طبیعی قرار می‌گیرد، شاخ و برگ خاس یا خاش را پس از چیدن و پیش از خوراندن آن به دام، باید برای از میان بردن خارهای آن جوشانند.

در فاصله‌ی میان چویر و امامزاده ابراهیم در شهرستان شفت، دامداران یک محوطه کوچک (قرق) محصور از گیاه عشقه را برای روز مبادا ذخیره می‌کنند و موسم زمستان، برف‌ها را به کمک چنگک بزرگی از روی آن می‌رویند. یک گیاه علوفه‌ای دیگر نیز در بحبوحه فصل زمستان، وقتی که برف چراگاه‌ها را می‌پوشاند، به یاری دامداران می‌آید. غلاف درختان لیلکی، علوفه مورد علاقه‌ی دامهاست. این درخت که در میان سایر درختان پراکنده است، گاه توده‌ی متراکمی را تشکیل می‌دهد. "Gleditschia caspica"^(۸).

شیوه جمع‌آوری علوفه:

در ایام زمستان، غلاف دانه درخت لیلکی به عنوان غذایی مکمل به دام‌ها داده می‌شود. این غلاف‌ها را اواخر پاییز جمع‌آوری می‌کنند، بررسی‌های مرکز تحقیقات حیدرآباد کرج حکایت از سمی بودن غذای یاد شده در صورت افراط در استفاده از آن دارد.^(۹)

چرم لیوه - خج یا خاش - بری بلوط:

برگ چرم لیوه را معمولاً در فصل پاییز در روی درختانی که به صورت دو شاخه هستند جمع‌آوری نموده و زمانی که این برگ‌ها در روی درخت بر شاخه خشک می‌شود در فصل زمستان برای تعلیف گوسفند و بز مورد استفاده قرار می‌گیرد. بری بلوط نیز به صورت برگ چرم لیوه خشک می‌شود و سپس به مصرف خوراک گوسفند و بز می‌رسد.

خج یا خاش را در زمانی که برف می‌آید چوپانان در جنگل آتش می‌کنند و برگ‌های خج یا خاش را در روی آن می‌پزند و به گوسفندان و بزها و گاوهایی می‌خورانند و اما گاوها از کلوش استفاده می‌کنند ولی دام‌های کوچک در شرایط اضطراری و به ندرت از آن استفاده می‌کنند و اما از غلاف دانه‌ی درخت لیلکی که آنرا بلغور می‌کنند و معمولاً در فصل زمستان به هنگام غروب مورد استفاده دام‌های کوچک قرار می‌گیرد، معمولاً در پاییز جمع‌آوری می‌کنند.

انواع علف‌های سمی و مضر برای گوسفندان عبارتند:

پَرزَل، تیجه علف سبز، گرد لَیو، کوتینه، گیز گیزا، سیوروجک (سیر جنگلی) اگر گوسفندان به مقدار زیاد از آن‌ها مصرف کنند، سریعاً شکم آنها آماس می‌کند که در لفظ محلی می‌گویند شکم گوسفند پاره شده و دام به سرعت می‌میرد.

پاره‌ای از اعتقادات سنتی که سینه به سینه نقل شده:

✓ در فصل پاییز و زمستان که چوپانان در مَندَن به سر می‌برند، در آستانه مَندَن اگر آتش روشن کنند

و اگر گوسفندان به نزدیکی آتش بیابند مفهوم آن این است که زمستان سختی در پیش خواهد بود.^(۱۰)
 ✓ در زمان نرگیری، اگر اول گوسفند سیاه، نرگیری نماید، مفهومش این است که زمستان آرامی پیش رو است.

✓ زمانی که دام‌های باردار به شب چرا می‌روند اگر گوسفندان جنب و جوش حرکاتی غیر عادی به نمایش بگذارند و در حین چرا صدای جرس‌ها بیش از اندازه معمول به گوش برسد نشانه آن است که صبح آن روز باران خواهد آمد.

✓ اگر در موسم زمستان گوسفندانی که به شب چرا برده می‌شوند بیش از حد چرا نمایند چوپان معتقد است که همان روز برف خواهد بارید.

کلبه‌های تابستانی واقع در ارتفاعات بلند را که به تالشی «که» خوانده می‌شود، تماماً از چوب می‌سازند. دیواره‌ها در جنوب تالش، از تنه درختان است. چوب بست با بامی دو دامنه، پوششی از قطعاتی از چوب را تحمل می‌کند. گالش‌ها اغلب به سبب وجود باد، قطعاتی از سنگ را بر روی بام‌ها قرار می‌دهند و در پایان تابستان به هنگام ییلاق، این کلبه‌ها را پیاده می‌کنند. یک اتاقک ضمیمه و گاه نوعی از طویله‌ی مستقل به نام گاج یا گاچه از گوساله‌ها مورد استفاده قرار می‌گیرد. در حالی که بقیه دام‌های بزرگ، آزادانه در بیرون از طویله به سر می‌برند. در بسیاری موارد، کلبه‌های چوبین جای کومه‌های گلین را می‌گیرد.

طرح مهاجرت‌های شبانی در دره‌های امام‌زاده ابراهیم و چنار رودخان واقع در منتهی الیه جنوب تالش، کم و بیش مشابه یکدیگر است (نمودار شماره ۱). روستاهای لاسک، کیش خاله، امام‌زاده ابراهیم و چنار رودخان نیز به نوبه خود مستقیماً برای یک اقامت سه ماهه، به ییلاقهای واقع میان نصفه رودخان‌ها، شتابان به مرتفع‌ترین چراگاه‌های کوهستانی عزیمت می‌کنند که منحصرأ به پذیرش دام‌های کوچک اختصاص دارند. اما این دام‌های کوچک به خلاف مورد پیشین، قبل از ورود دام‌های بزرگ و پس از عزیمت آن‌ها، مدتی را در ییلاق‌های ویژه این گونه دام‌ها به سر می‌برند. عدم امکان تغذیه‌ی تمامی دام‌ها در تمامی طول تابستان در این چراگاه‌های واقع در ارتفاع متوسط و در^(۱۱) مجاورت حد نهایی جنگل‌ها، چوپانان را بر آن داشته است تا در جستجوی چراگاه‌های دیگر تا خط الرأس کوه‌ها (بند یا گدوگ یا گردنه) و فراسوی آن در نخستین شیب دامنه‌های جنوبی (بخش طارم در خمسه‌ی زنجان) پیش روند. در مرداد سال ۶۶ در معیت تعدادی از دانشجویان دوره دکتری دانشگاه تهران و آزاد، شاهد درگیری‌هایی بین دامداران در دامنه بوده‌ایم. زیرا شبانان بخش طارم و خمسه اعتقاد داشتند که چوپانان دره‌های امام‌زاده ابراهیم و منطقه سیاه مزگی فاقد پروانه چرا هستند.

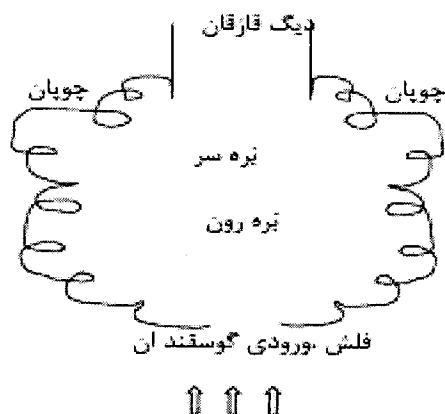
جفت‌گیری دام‌ها:

برای ارتقاء درصد باروری سعی چوپان بر آن است که گوسفندان و بالاخص میش‌ها در موسم

ییلاق به نحو مطلوبی تعلیف نمایند و آن‌ها را برای قوچ‌اندازی یا جفت‌گیری آماده می‌کنند. عمل قوچ‌اندازی معمولاً در اواخر تابستان یا اوایل پاییز در ییلاق به مدت ۴۰ تا ۵۰ روز تحقق می‌یابد. محیط قوچ‌اندازی باید مساعد باشد (یعنی در مراتع صاف و هموار) زیرا این عمل^(۱۲) در زمین‌های ناهموار موجبات مانعی در امر جفت‌گیری خواهد بود، لذا دامداران (شبانان) در مواقع قوچ‌اندازی سعی می‌کنند میش‌ها را به مناطق صاف و هموار که دارای آب و هوای مساعد و علف به اندازه کافی در دسترس باشد، هدایت کنند. حتی برای مکمل غذایی به قوچ‌ها جو نیز داده می‌شود تا کاملاً فربه شده و نتیجه مطلوب حاصل شود. پس از جفت‌گیری تا زمانی که هوا مساعد و علوفه در دسترس باشد، دام‌ها در ییلاق می‌مانند و مخصوصاً شب چرا «شو چرا» برای میش‌های باردار بیش از اندازه مفید خواهد بود و در نهایت با اولین بارش برف به سوی میان بند و سپس به مناطق قشلاقی روانه خواهند شد.

در منطقه مورد مطالعه‌ی ما زایش گوسفندان از ابتدای بهمن تا ۲۰ اسفند اتفاق می‌افتد، به محض این که بره‌ها به دنیا می‌آیند، میش‌ها با زبان خود آن‌ها را خشک می‌نمایند و بره با هدایت چوپان و به طور فطری توان شیرخوردن را آغاز می‌نماید. این بره‌های تازه متولد شده را تا دو ماهگی در لهجه‌ی محلی «کَرَفَه» می‌گویند. لازم به یاد آوری است که بره بعد از تولد، پس از ۲۴ ساعت شیر خوردن را آغاز می‌نماید. شیرهای بدست آمده در بیست و چهار ساعت اولیه را «خرش» می‌گویند که در زبان فارسی به آن «آغوز» گفته می‌شود. البته این خرش‌ها را پس از گرم کردن می‌توان مصرف کرد. ضمناً این فراورده در شمال غرب و بخش جلگه‌ای گیلان «خرشه» و «بولمه» خوانده می‌شود. رعایا قبل از اصلاحات ارضی آن را به اربابان خود اهدا می‌کردند.^(۱۳) شیر میش‌ها حداکثر تا آخر فروردین مختص بره هاست زیرا این عمل در قوت و قدرت و چالاکی بره‌ها بسیار کار ساز است. میش‌ها و بزها در گیلان توسط مردان و در تمام ایران توسط زنان، فقط یکبار در روز و در حدود ساعت ۱۱ صبح در بهار و ساعت ۱ بعد از ظهر در تابستان دوشیده می‌شوند.^(۱۴)

عمل شیردوشی کاری است دسته جمعی، نخست گله را در محلی به نام پاری، پارگاه،^(۱۵) پارگه آژه یا مَندَن جمع می‌کنند که در منطقه مورد مطالعه به آژه «بره سر» گویند که محل دوشیدن دام‌ها نیز می‌باشد. ضمناً پارگه یا پارگاتون در واقع خانه چوپان نیز هست. از مَندَن گوسفندان فقط برای خواب و استراحت استفاده می‌کنند. آژه و مَندَن در ارتفاعات شرق گیلان را دیل یا مالگه می‌گویند. پس از جمع شدن، دام‌ها را یک‌به‌یک به محلی کم‌عرض که «بره سر» نام دارد و شیر دوش‌ها در آن جا مستقر هستند و فردی که در اصطلاح محلی «بره رون» نام دارد این احشام را به بره سر هدایت می‌کند. هم چنین نظارت می‌کنند که هیچ کدام نتواند از شیر دوشی در برونند. شیرها را در ظرفی مسی می‌ریزند که به آن قازقان یا قازقانه اطلاق می‌شود.



بقیه شیر به بره‌ها و بزغاله‌ها واگذار می‌شود و آن‌ها را ۲ تا ۳ ساعت با مادرانشان رها می‌کنند. متوسط شیر میش‌ها در روز ۵۰۰ گرم و بزها اندکی بیشتر از میش‌ها شیر می‌دهند. تقویم شیر دوشی بر حسب مورد از ۱۵ فروردین تا ۱۵ مرداد ادامه دارد تا زمانی که به اصطلاح محلی شیر آن‌ها خشک شود. شیرهای بدست آمده به مقدار اندکی به عنوان صبحانه یک استکان کم و بیش مصرف می‌شود و در نقاطی که هنوز صبحانه برنج می‌خورند آن را در شیر خیس می‌کنند و بر روی آن مقداری شکر می‌پاشند و گاهی با اندکی مربا می‌خورند. فقط اطفال و زنان شیر ده و مریض‌ها به طور منظم شیر می‌نوشند. شیر تازه عملاً فروخته نمی‌شود. بلکه بخش زیادی از شیرهای تولید شده به محصولاتی چون پنیر و ماست و کره تبدیل می‌شود. البته مقداری محصول دیگر نیز از آن مشتق می‌شود که به آن‌ها اشاره خواهیم کرد.

شیر بز و میش به نسبت شیر گاو چرب‌تر است، ۶٪ مواد چربی به جای ۴٪ در شیر گاوی "تهیه پنیر نیاز به پنیر مایه دارد که به طور سنتی از شیر دان یک بره یا بزغاله تازه متولد شده یا بره و بزغاله‌ای که پس از کشتار مادر در دوران بارداری هنوز در رحم او قرار دارند و یا بالاخره از بره و بزغاله پیش از آغاز چریدن به دست می‌آورند. مایه پنیر با اندکی نمک و شیر آغشته می‌شود. مخلوط را پس از خشک شدن به پودر تبدیل می‌کنند و باز از نو به آن آب و اندکی نمک می‌افزایند و آن را در پوست بز و یا در کوزه‌های گلی قرار می‌دهند." ولی پنیر مایه‌ای که از بلغارستان و یا دانمارک وارد می‌شود اکنون مورد استفاده دامداران سنتی در تهیه پنیر است. شیر را درست پس از دوشیدن، زمانی که هنوز ولرم است در ظرفی با مایه پنیر مخلوط می‌کنند. پس از گذشت یک ربع تا نیم ساعت، مخلوط به تدریج رو به بستن و سخت شدن می‌گذارد و آن را دَلَمَه Dalama می‌نامند. «پنیر سیاه مزگی»^(۱۶).

پنیر به دست آمده در اوایل بهار مستقیماً به بازار عرضه می‌شود که هم بی‌مزه است که به پنیر «تر» معروف است. و اما دَلَمَه را بر روی آتش هیزم، به ملایمت گرم می‌کنند و به آرامی تکان می‌دهند در این هنگام به آن جَر Djar می‌گویند. پس از یک ربع ساعت پنیر را جمع کرده، اندکی نمک به آن

می‌افزایند و آن را در یک قالب چوبی موسوم به چارگk tcharag «فومن» می‌ریزند. گاه آن‌ها را به صورت قالبی در می‌آورند و در پوست بز یا گوسفند «خیک» ۵ تا ۶ مَن (۴۰ تا ۴۸ کیلو گرم) ظرفیت دارند می‌گذارند. در این خیک‌ها آبی پس داده می‌شود که به آن «ولی شاو یا ولیش آب» گفته می‌شود و هر ماه یکبار این عمل تکرار می‌شود تا پنیر کاملاً خشک شود.

فرآورده‌های دامی، شیر و مشتقات آن:

شیر و مشتقات آن بخش معتبری از غذای ساکنان گیلان را تشکیل می‌دهد، با این همه خود مصرفی شیر در روستاهای جلگه ناچیز و به مراتب کمتر از مناطق کوهستانی است. زیرا دامداری تالش‌ها را می‌توان به عنوان دامداری در جهت تولید شیر به حساب آورد. این امر در ترکیب گله‌ها، احشام بزرگ و کوچک قابل مطالعه می‌باشد و شیر دوشی به عنوان عملی اصلی و روزمره به شمار می‌رود. انتخاب قوچ بر حسب فنوتیپ و خصوصیات میش با گله مادر (یعنی میزان شیر، تولید پشم، گذران موسم قشلاق) معمولاً قوچ‌های یک تا پنج ماهگی را در گله به تعدادی محدود نگهداری می‌کنند حال آن که قوچ‌های جوان ۱۸ ماه تا ۲ ساله را جانشین آنها می‌کنند و ترکیب گله معمولاً نسبت قوچ به میش ۱/۲۰ است.

لور lour و سوره soureh

پس از انتقال پنیر به قالب، مقداری آب پنیر در ظرف باقی می‌ماند که آنرا تا مرحله جوش گرم می‌کنند و در صورت لزوم مقداری شیر یا دوغ به آن می‌افزایند و بدین سان لور بدست می‌آید. در شهرستان فومن و مشخصاً در دره ی امامزاده ابراهیم لور را با افزودن مقداری نمک می‌خشکانند. این فرآورده سوره یا شوره (موتان) نامیده می‌شود و می‌تواند به عنوان چاشنی غذا، ماه‌های طولانی مورد استفاده قرار گیرد. این دو فرآورده صرفاً جنبه‌ی خود مصرفی Auto cosomation دارد و هیچگاه جنبه تجاری نداشته است. گاوها دو بار در روز توسط زنان دوشیده می‌شوند و در تابستان، یکبار در ساعت ۵ یا ۶ صبح و بار دیگر غروب آفتاب توسط زنان دوشیده می‌شوند. و سپس گوساله‌ها را از طویله و یا محوطه خارج می‌کنند و به هر گوساله اجازه چند لحظه شیر خوردن را می‌دهند و سپس آن‌ها را هنگام شیر دوشی با بستن به شاخ مادرشان و یا به یک میخ طویله در کناری نگه می‌دارند و بعد بقیه‌ی شیر را به آن‌ها واگذار می‌کنند. میزان شیر دهی گاوها روزانه ۱۵۰۰ گرم در برابر میانگین شیر گاو در ایران ۲۳۵۰ گرم تفاوت فاحشی دارند. از شیر تازه مجموعه‌ای از فرآورده‌های شیری مانند ماست و دوغ و کره و در نهایت روغن فراهم می‌آید. (۱۷)