

دیار مین شهر مین



مؤلف: نگین آرش

مساباد

شهر من، دیار من

گرد آورنده: نگین آرش

آرش، نگین.

مهاباد، شهر من، دیار من / گردآورنده نگین آرش. -- تهران: سیروان، ۱۳۸۶.

ISBN: 978-964-96492-9-0

۱۱۰ ص.؛ مصور، نقشه.

فهرست‌نویسی براساس اطلاعات فیبا.

کتابنامه: ص. ۱۱۰.

۱. مهاباد. ۲. مهاباد (تاریخ).

۹۵۵/۳۳۵۲

DSR ۴۱۲۱/۵۳۴۴

م ۸۵-۴۴۱۸۹

کتابخانه ملی ایران



مهاباد شهر من، دیار من

نگین آرش

انتشارات سیروان

جلد ۱۰۰۰

اول - ۱۳۸۶

چاپخانه مهارت

۱۲۰۰ تومان

ISBN: 978-964-96492-9-0 ۹۷۸-۹۶۴-۹۶۴۹۲-۹-۰

♦ گردآورنده:

♦ ناشر:

♦ تیراژ:

♦ نوبت چاپ:

♦ چاپ:

♦ قیمت:

♦ شابک:

انتشارات سیروان: تهران، صندوق پستی: ۱۸۵ - ۱۵۶۱۵، تلفن: ۷۷۵۳۷۶۵۵

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

تقدیم و تشکر...

با نام و یاد و سپاس فراوان از خدای متعال که این توان را
به من داد تا قلم در دست گیرم و مطالبی راجع به شهر و زادگاه
خود بنویسم.

این کتاب را از صمیم قلب به پدر و مادر گرامی و ارجمند
خود (رسول آرش، کبری الله یاری) که در گردآوری مطالب مرا
یاری نمودند تقدیم می‌دارم و خالصانه از دبیران و اولیای محترم
مدرسه راهنمایی عصمت به‌ویژه آقای خالد اسماعیل زاده و
خانم آریتا شیربیگی، کمال تشکر و قدردانی را دارم.

فهرست مطالب

صفحه	عنوان
۱	جغرافیای طبیعی.....
۳	تاریخ اجتماعی.....
۷	شجره‌نامه خاندان مکری.....
۱۳	آثار دیدنی و تاریخی.....
۳۰	مشاهیر و هنرمندان.....
۳۹	غذاهای محلی.....
۵۹	بازی‌های محلی.....
۶۰	نامگذاری فرزندان.....
۶۱	پوشاک.....
۶۵	نژاد کرد.....
۶۷	قوم کرد.....
۶۹	کرد بعد از اسلام.....
۷۸	کرد در دوره‌های اسلامی.....
۸۲	مراسم عروسی در بین کردها.....
۸۶	جشن‌ها و اعیاد در کردستان.....
۹۲	میر نوروزی در میان کردها.....
۹۴	بازی‌های سنتی کردی.....
۹۷	ریشه‌ی نژادی کرد.....
۹۸	کرد در روزگاران کهن.....
۹۹	کرد در سده‌های میانه.....
۱۰۲	ترانه‌های کردی.....
۱۰۴	فهرست منابع.....



جغرافیای طبیعی

شهرستان مهاباد واقع در استان آذربایجان غربی با مساحت ۲۵۹۱ کیلومتر مربع در ارتفاع ۱۲۷۹-۱۳۲۰ متری از سطح دریا قرار دارد و موقعیت طول جغرافیایی آن ۴۵ درجه و ۴۳ دقیقه و ۳ ثانیه شرقی و عرض جغرافیایی آن ۳۶ درجه و ۴۶ دقیقه و ۳ ثانیه شمالی از نصف النهار گرینویچ قرار دارد.

بنابر سرشماری ۱۳۷۵ این شهرستان ۱۷۱۶۲۴ نفر جمعیت شامل ۹۸۸۲۷ نفر مرد و ۸۱۷۹۷ نفر زن و نرخ رشد جمعیت در سال ۱۳۷۷، رقم ۳/۱ را نشان می‌دهد.

این شهرستان دارای ۲ بخش مرکزی و خلیفان بوده و روستاهای آن در دهداری‌های آختاچی، کانی‌بازار، مکریان شرقی، مکریان غربی و منگور تقسیم شده‌اند و کار اصلی مردم آن کشاورزی و دامداری می‌باشد. پنج راه آسفالت‌ه که مهاباد را به شهرهای همجوار سردشت، بوکان، پیرانشهر، نقده، ارومیه و میاندوآب متصل می‌کند نقش بسزایی در توسعه و پیشرفت این شهرستان دارند.

منطقه‌ی مهاباد از شمال به دریاچه‌ی ارومیه و جلگه‌های محال سلدوز، از شرق به جلگه‌های میاندوآب و تکاب، از جنوب به سرحد عراق، و در کردستان ایران از مغرب به سرحدات ایران و عراق محدود است. مهاباد در دامنه‌ی شمالی رشته‌کوه‌های زاگرس بنا شده است. کوه‌های مرتفع خزایی، **قولقولاغ** (گوردگولاغ، قوردقولاغ)، قلعه‌ی صارم‌بیگ، زاوا بووک، **داشامه‌جید** (دوشان‌مجید) و برده سپیان مانند نگینی آن را در بر گرفته است.

کوه‌های این منطقه امتدادی از کوه‌های زاگرس می‌باشد و در دامنه‌ی کوه‌های داخلی آن به دلیل شیب ملایمی که دارند محصولات دیمی کاشته می‌شوند. بلندترین ارتفاعات مهاباد رشته‌کوه‌های سرحدی هستند و در اغلب سال پوشیده از برف‌اند و در تابستان به صورت ییلاق‌های پر مرتع در می‌آیند. کوه‌های مزبور رسوبی بوده و طبقات سنگ‌های خروجی آن‌ها دیده می‌شود در این کوه‌ها سنگ‌های سیلیسی کمتر دیده می‌شود اما فسیل‌های فراوانی نظیر آثاری که از دره‌های اطراف ارومیه پیدا شده، در این رشته‌ها یافت می‌شود. این فسیل‌ها مربوط به جانوران دریایی خیلی کوچک می‌باشند که تغییرات معرضه الارض دوران سوم یعنی دریا بودن تمام ایران را بار دیگر تأیید می‌نمایند. در شهر مهاباد دو رودخانه وجود دارد. یکی رودخانه‌ی مهاباد که دائمی است و سرچشمه‌ی آن ارتفاعات جانداران می‌باشد و سد مهاباد بر روی این رودخانه بسته شده است. (۱۳۴۷-۴۶) شمسی، دیگری رودخانه‌ی فصلی و موقتی **یرغو**.

رودخانه‌ی مهاباد با سد مخزنی تقریباً ۲۰۰ میلیون متر مکعب بعد از تأمین آب شرب شهر نقش بسیار مهمی در توسعه‌ی کشاورزی مکانیزه دشت بااهمیت شهر ویران ایفا می‌کند. در اطراف شهر مهاباد معادن سنگ‌های تزئینی شامل

انواع مرمر و گرانیت که بهترین معادن در نوع خود می باشد، وجود دارد که ضمن تأمین سنگ خام مصرفی واحدهای سنگبری داخل کشور، بخشی از آن نیز به خارج از کشور صادر می شود. سنگ مرمر سفید و سبز قره قشلاق و گرانیت (سینیت سبز) گاش سنگ هایی کم نظیر می باشند. در زمینه ی خاک های صنعتی و مواد فلزی نیز پتانسیل های خوبی از باریتین در حال بهره برداری می باشد. در ضمن چشمه ها و چاه های این منطقه دارای کربنات و کلسیم می باشد.



تاریخ اجتماعی

در آغاز تاریخ مکتوب، منابع آشوری به وجود چند امارات کوچک در دامنه شرقی کوه‌های زاگرس اشاره می‌کنند. از آن جمله امارات خدخار، البیپی، البریا و مانا. طبق تحقیقات به‌دست آمده معلوم شده که مانایی‌ها در حوضه جنوب دریایچه‌ی ارومیه ساکن بوده‌اند و قلمرو پادشاهی مانایی در شرق رودخانه‌ی سیمینه‌رود و زرینه‌رود و در جنوب بوکان و سقز بوده است. سالنامه‌های آشوری در نیمه‌ی اول قرن نهم قبل از میلاد مسیح ورود ایرانیان را به شرق سلسله جبال زاگرس ثبت کرده‌اند، نام پارس‌ها برای اولین بار در ۸۴۴ ق.م ذکر شده است. مدارک موجود به روابط بین ایرانی‌ها که اکثریت ماد بوده‌اند و مانایی‌ها (اقوام بومی) اشاره می‌کنند. در زمان اسارها دون‌مادی‌ها و مانایی‌ها علیه آشوری‌ها متحد شدند. در قرن هفتم قبل از میلاد، نفوذ

مادی‌ها در جنوب دریاچه شدت بیشتری یافت اما تا اواخر این قرن مانایی‌ها وحدت نژادی و بومی خود را حفظ کرده بودند.

مقبره‌ی (فقره‌قا - فقه‌ره‌قا) که در شمال مهاباد به حضور مادی‌ها در این منطقه اشاره می‌کند، در عصر هخامنشی این منطقه بخشی از امپراتوری عظیم هخامنشی بود و بعد از آن در زمان اسکندر بخشی از آتروپاتن ماد بود که ژنرال هخامنشی (آتروپات) و سپس جانشینانش بر آنجا حکومت کردند.

این منطقه و آذربایجان به طور کلی در زمان اشکانیان ناحیه‌ی جداگانه‌ای بود که توسط شعبه‌ای از حکومت اشکانی اداره می‌شد. در زمان ساسانیان مرکز ایالتی گزکه و آتشکده‌ی آن در (لیلان) باعث شد که عناصر ایرانی در این منطقه بیشتر تقویت شوند. مسعودی می‌نویسد که شاهان بزرگ ساسانی هنگام جلوس به تخت سلطنت از تیسفون به قصد آتشکده‌ی شیز از طریق شهرزور مسافرت می‌کردند. آنگاه نوبت به اعراب می‌رسد. امرای عودی در برزه (سقز) و سلق (لاهیجان) و امرای طاعی از طایفه‌ی ردینی که تیول اصلی آنها نیریز (سلدوز) بود در این منطقه ساکن شدند. سپس اکراد هذبانی جای امرای عرب را گرفتند. آنها از طرف مادر با سلسله‌های روادای تبریز و مراغه رابطه‌ی نسبی داشته‌اند.

در این زمان و شاید قبل از آن دیلمی‌های گیلان، قسمت‌هایی از سلماس و لاهیجان و اورامان را اشغال کردند. در اواخر قرن چهارم هجری ترک‌های اغوز وارد صحنه شدند و در این زمان اشغال منطقه بین جفاتو و مراغه شروع شد. مغول‌ها در قرن هفتم مراغه را پایتخت کردند و ایلخان‌های مغول چند بار در درهٔ جغو قشلاق کردند. رشیدالدین مورخ به زمان سال ۷۰۳ هـ ق غازانخان اشاره می‌کند که به موجب آن سرزمین‌های بین ماوراءالنهر و مصر برای اقطاع بین هزاران سپاهی مغول در نظر گرفته شد. رشیدالدین اسامی املاک اقطاعی را ذکر نمی‌کند اما اسامی مانند سلدوز و ایل تیمور که هنوز در کردستان مکرری باقی مانده است دارای اهمیت است، بعد از نابودی دودمان چنگیز، جانشینان او بلافاصله در جنوب آذربایجان برای حفظ قدرت خود به مبارزه پرداختند. در زمان جلایریان، این منطقه سر راه ارتباطی بین دو پایتخت بغداد و تبریز بود. وجود تعداد زیادی اسامی

جغرافیایی مغولی در منطقه جلگه‌ای مهاباد اشاره بر این است که در دوره‌ی حکومت مغول‌ها در مراغه این منطقه از لحاظ کشاورزی واجد اهمیت خاصی بوده است و اگر هم رعایا مغول نبوده‌اند، زمین‌داران از مغول‌ها و یا وابسته به آن‌ها بوده‌اند. در منطقه‌ی کوهستانی غرب کردستان مکرری که برای کشاورزی مساعد نیست به‌ندرت به اسامی مغولی برمی‌خوریم. بعد از زوال قدرت مغول‌ها در مراغه و در زمان تسلط سلسله‌های ترکمن، در قرن نهم هجری، "سیف‌الدین مکرری" دریا را از طایفه‌ی چابقلو گرفت و نواحی دول‌باریک - آختاچی - ایل تیمور و سلدوز را به آن ملحق ساخت، از ترکیب جمعیت آن زمان اطلاعی در دست نیست اما قبایل تحت سلطه‌ی او به "مکرری" اشتها یافتند. طوایف خه‌لکی سه‌لکی - سه‌رک‌لی - بابولی - مهرزینگ، ورمز یارزند - لک و باریک در سرتاسر منطقه ساکن بوده‌اند. در دوره‌ی صفوی ایالات غرب ایران میدان مبارزه و برخوردهای دو امپراتوری صفویه و عثمانی بود و حکام محلی در ولایات غرب به مقتضای توانایی یکی از دو امپراتوری، هر بار تابع یکی از آن‌ها می‌شدند.

جانشینان سیف‌الدین نیز تابع این وضع عمومی بودند. مکرری‌ها در تحولات اجتماعی این منطقه بسیار مؤثر بوده‌اند و شهر مهاباد توسط آن‌ها ساخته شد. شجره‌نامه‌ای که در زیر مشاهده می‌کنید بر مبنای منابع تاریخی و جغرافیایی دوره‌ی صفویه و قاجاریه بازسازی شده است.

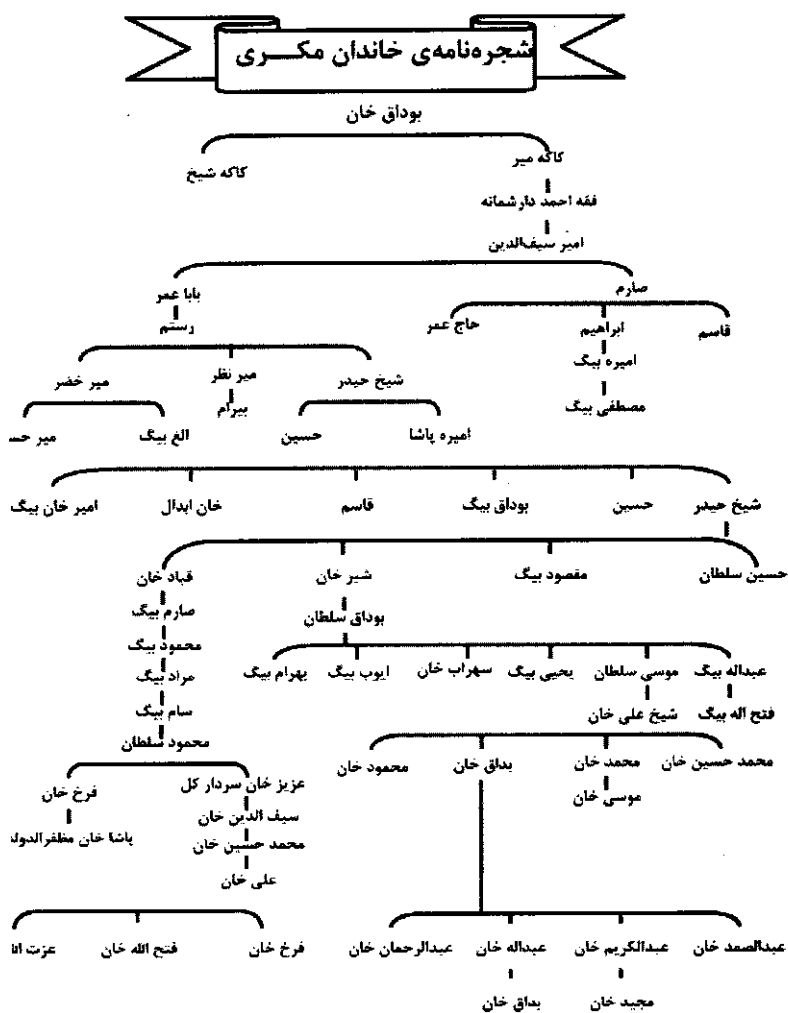
عثمانی‌ها بارها به ایالات غربی امپراتوری صفوی دست‌اندازی کرده‌اند و ولایات ارمنستان و گرجستان مکرر دست به دست می‌گشت. کردستان مکرری هم قسمتی از میدان وسیع مبارزه‌ی صفوی و عثمانی بود و جانشینان سیف‌الدین هر بار تابع یکی از دو قدرت می‌شدند. پسر سیف‌الدین با شاه اسماعیل به مبارزه برخاست و سلطان سلیمان خان از او حمایت کرد.

سه پسر صارم در جوانی مردند و عموزادگان او ولایت موروثی را بین خود تقسیم کردند. نواحی دریا - دول‌باریک - سلدوز و آختاچی به برادر بزرگ شیخ حیدر و ایل تیمور به میرنظر و ناحیه‌ی محمدشاه به میرخضر رسید. هر سه برادر از تابعیت عثمانی‌ها دست کشیدند و از شاه طهماسب صفوی اطاعت کردند. در نتیجه

به دستور سلطان سلیمان خان عثمانی در سال ۹۴۸ به کردستان مکرری حمله شد و هر سه برادر در جنگ کشته شدند و سلطان سلیمان، امیده بیگ نوۀ صارم را به امارات مکرری منصوب کرد. امیده بیگ مدت سی سال امارات مکرری را در دست داشت و بعد از فوت او برادرزاده اش امیره، از شاه طهماسب و بعدها از شاه اسمعیل اطاعت کرد. در زمان شاه سلطان محمد صفوی امیره بیگ به کوشش محمدپاشای میرمیران وان از سلطان مرادخان اطاعت کرد و ولایات بابان - سنجاغ - موصل - ضمیمه ی کردستان مکرری شد و سنجاغ اردبیل و بعضی از توابع مراغه به پسران او داده شد. علاوه بر اینها لقب پاشای عثمانی را نیز به او دادند.

حسن بیگ و الخ بیگ عموزاده های امیده پاشا از اطاعت او سرپیچی کردند و شاه سلطان محمد صفوی برای تقویت مخالفان او ناحیه ی دهخوارقان مراغه را به الخ بیگ سپرد، با وجود این امیده تمام مخالفان را سرکوب کرد. بعد از تصرف تبریز توسط عثمانی ها امیده از اطاعت جعفر پاشای عثمانی که حاکم تبریز شده بود خودداری کرد که در نتیجه ی آن ولایت باباخان و سنجاغ و موصل و اردبیل را از او پس گرفتند و سپس در مراغه بین عثمانی ها و امیده برخوردهای شدیدی روی داد.

شیخ حیدر پسر امیده در سال ۱۰۰۵ علاوه بر اوجاق موروثی ناحیه ی ترقه - آجری - صار - قورقان - دواب - لیلان - قلعه ترقه - قلعه صار را در تصرف داشت.



امپراتوری صفویه در زمان شاه عباس صفوی (۱۰۳۸ - ۹۸۵) به اوج قدرت رسید، شاه عباس کوشش کرد که ایالات غربی را از عثمانی‌ها پس بگیرد، مبارزات و برخوردهایی که در این زمان در بین دو امپراتوری در گرفت در سال ۱۰۱۷ منجر به قتل عام مردم کردستان مکرری توسط شاه عباس گردید. شیخ حیدر در سال ۱۰۱۲ در قلعه‌ی ایروان هنگامیکه همراه سپاهیان شاه عباس علیه عثمانی‌ها می‌جنگید، کشته شد و قباد خان پسرش بعد از او میر عشیره‌ی مکرری گردید. قبادخان در حوادث سال ۱۰۱۷ به قتل رسید و شیربیگ مکرری با باقیمانده‌ی ایل و عشیره به مناطق جنگلی و کوهستانی پناه برد و منطقه‌ی جلگه‌ای کردستان مکرری مدت‌ها خالی از سکنه بود.

بوداق سلطان در سال ۱۰۳۸ ابتدا در میرآوای نعلین ساکن شد و سپس محل امروزی مهاباد را به عنوان مرکز قلمرو مکرری انتخاب کرد، او اقدامات مهمی برای عمران و آبادانی آنجا به عمل آورد و به همین دلیل هم بسیاری بوداق سلطان را بنیانگذار مهاباد می‌دانند. بعد از بوداق سلطان پسرش موسی سلطان و سپس پسر او شیخ علی خان که در ساوجبلاغ ساکن بود در سال ۱۲۱۲ درگذشت و به دنبال آن برادرش بوداق خان که در سردشت ساکن بود به ساوجبلاغ آمد. از تحولات بسیار مهم، پیدایش بلباس‌ها در اوایل قرن دوازدهم هجری است. درباره‌ی منشأ عشیره بلباس‌ها تاکنون تحقیقات جامعی صورت نگرفته است. اولین بار در سال ۱۰۰۵ هجری قمری در کتاب شرفنامه بلباس به عنوان نام دوازده فرقه از بیست و چهار فرقه‌ی روزکی ذکر شده است و در جای دیگر از آن به عنوان عشیره‌ای از طوایف بابان نام برده شده است. دهبکری‌ها نیز در اواخر قرن دوازدهم به تدریج قدرت بیشتری کسب کردند. ساخت اجتماعی - اقتصادی عشیره‌ی بلباس‌ها با دهبکری‌ها اختلاف اساسی دارد و اصولاً اطلاق عشیره به دهبکری درست نیست.

نظام اقتصادی بلباس بر اساس دامداری است و بلباس‌ها هنگام ورود به منطقه‌ی غرب مکرران به کشاورزی اشتغال نداشتند و نظام دامداری بلباس زندگی دائم در دهات را ایجاب نمی‌کرد. برعکس، دهبکری‌ها طایفه‌ای از آقاها (خان‌ها) بودند که بتدریج مالک دهات اطراف ساوجبلاغ شدند و گسترش بیشتر نفوذ آنها در اواخر قرن

دوازدهم برای دهات مکرری‌ها در دریاس و آختاچی و بهی، تهدید جدی به‌شمار می‌رفت.

در دوران امارات بوداق سلطان در ساوجبلاغ (۱۲۳۸-۱۲۱۲) مبارزه بین مکرری از یک طرف و دهبکری و بلباس از طرف دیگر شدت یافت. امام قلی‌خان عموزاده‌ی بوداق خان شکست خورد و به قتل رسید. سپس علی‌مرادخان‌زند محمود پاشای بابان را به تسخیر مکرریان تحریک کرد اما باز هم توفیق نیافت. در این ضمن بلباس‌ها مناطق وسیعی از غرب مکرریان را اشغال کرده‌بودند و برخوردهای متعدد میان مکرری‌ها و بلباس روی داده بود.

کاک ابراهیم پسر کاک سلیمان مامش، دهات محال آختاچی را غارت کرد. بوداق خان ابتدا می‌خواست از طریق دوستی با آن‌ها رفتار کند. اما چندی بعد با احمدخان، حاکم مراغه، بایرآقای منگور را با هزار سوار برای شرکت در جشن عروسی به مراغه دعوت کردند و در آن جا همه‌ی آنها را به قتل رسانیدند. (۱۸۱۰ میلادی) بوداق خان برای استحکام موقعیت خود و مبارزه با بلباس‌ها، با افشارهای ارومیه و حاکم مراغه متحد شده بود. محمد قلی‌خان بیگلربیگی با اهالی ارومیه و افشارهای آنجا و متحدان آن‌ها دشمنی می‌کرد. او بداق خان را به ارومیه دعوت کرد و او را زندانی و چشم‌هایش را کور کرد. هنگام ظهور قاجاریه بوداق خان و احمدخان مراغه از قاجارها تبعیت کردند. بعد از مرگ بوداق خان (۱۲۳۸) ابراهیم‌خان باکویی که قبلاً ضابط دیوان مکرری بود از طرف نایب‌السلطنه حاکم مکرری شد. اما بعد از دو سال به دلیل اجحاف و ستم، از حکومت مکرری برکنار شد و سپس شیخ‌علی‌خان پسر احمدخان مقدم به جای او نشست که بعد از یک‌سال فوت نمود. در سال ۱۲۴۱ حکومت موروثی مکرری مجدداً از طرف نایب‌السلطنه عباس‌میرزا به عبدالله‌خان پسر بوداق خان داده شد. عبدالله‌خان و لشکریان مکرری در جنگ‌های ایران و روس در جنگ هرات خدمات مهمی انجام دادند. عبدالله‌خان بعد از مراجعت از جنگ هرات در ۱۲۵۵ مورد لطف و توجه بیش‌تر شاه قرار گرفت. در این زمان تضاد و برخورد دهبکری و مکرری بصورت شدیدتری نمایان گشت. عبدالله‌خان برای سازش با عباس‌آقای دهبکری و جلوگیری از برخورد، دخترش را به‌عقد پسر او درآورد.

دهبکری‌ها بیش‌تر دهات مکاری را خریداری و تصرف کرده بودند. مقدار زیادی از املاک خان‌ها در گرو طلبکاران بود. عبدالله‌خان در ۱۶ ربیع‌الثانی سال ۱۲۵۶ عباس‌آقا و عده‌ای از اطرافیانش را در ساوجبلاغ به قتل رسانید و قادرآقا پسر عباس‌آقا را زندانی کرد آن‌گاه از محمدآقا برادر عباس‌آقا خواست که اظهار اطاعت کند و در این ضمن در اطراف شهر مشغول سنگربندی شد. محمدآقا اظهار اطاعت نکرد و با ۸۰۰ سواره و پیاده شهر را محاصره کرد. عبدالله‌خان می‌خواست قادرآقا را به قتل برساند و محمدآقا را نیز از میان بردارد، اما با وساطت عبدالکریم‌خان و حاج‌سیدبایزید، قادرآقا آزاد شد و به لشکر دهبکری‌ها که شهر را محاصره کرده بودند، پیوست و مدت یک شبانه‌روز جنگ درگرفت و آن‌گاه دهبکری‌ها به روستای ایندرفاش مراجعه کردند و پیروت‌آقا دهبکری برای شکایت به تبریز رفت. روز بعد نزدیک به هفت‌هزار سواره و پیاده‌ی مسلح بلباس به دهبکری‌ها پیوستند و جنگ مجدداً شروع شد و مدت یک هفته ادامه داشت و از اطراف برای هردو کمک رسید. در این ضمن حسین‌خان قولر با ۶۰ سوار از طرف نایب‌السلطنه میرزا به ساوجبلاغ اعزام شد و خان اظهار اطاعت کرد و به تبریز و از آنجا هم به تهران رفت. در تهران خان به خدمت شاه رسید و مورد سرزنش قرار گرفت.

در این زمان امیرنظام میرزا علی‌اشرف و حاجی میرزا نجف سرهنگ از طرف دارالسلطنه تبریز برای سرکشی به ساوجبلاغ اعزام شدند و اجحاف محمدشریف بیگ باعث ناراحتی اهالی شد تا در زمستان سال ۱۲۵۶ خدادادخان گرجی از تهران برای حکمرانی مکاری اعزام شد و بعد از ورود به ساوجبلاغ تمام افراد خانواده‌ی خان را به ارومیه فرستاد و املاک آن‌ها را ضبط و بین دیگران تقسیم کرد. جور و ستم خدادادخان باعث شد که اهالی شهر شکایت کنند. عبدالله‌خان و همراهانش مدت ۲۰ ماه در تهران اقامت کردند و در ششم شعبان ۱۲۵۷ به حضور شاه رسیدند و مورد نوازش قرار گرفتند و حکومت مکاری مجدداً به عبدالله‌خان اعطا شد. خان در تبریز نیز مورد نوازش نایب‌السلطنه قهرمان میرزا قرار گرفت. قهرمان میرزا، محمدآقای دهبکری و عده‌ای دیگر از دهبکری‌ها را که به تبریز آمده بودند دعوت به اطاعت از خان کرد. اما آنها اطاعت او را نپذیرفتند و به‌دستور او زندانی شدند. این تحولات

موقتاً باعث تضعیف دهبکری‌ها شد. اما مرگ قهرمان میرزا وضع را به نفع دهبکری‌ها تغییر داد. در سال‌های بعد از آن نیز مبارزه‌ی دهبکری‌ها و مکری‌ها ادامه داشت و در اواخر قرن سیزدهم مکری‌ها تقریباً تمام املاک خود را در شهرویران از دست دادند و سپس انتصاب حاکم مکری توسط دارالسلطنه به قدرت موروئی آنها پایان داد.

ساوجبلاغ مکری را تا قبل از جنگ جهانی اول قصبه می‌نامیدند. عثمانی‌ها در سال ۱۰۹۴ میلادی منطقه را تصرف کردند و با وجود اعلام بی‌طرفی ایران در جنگ جهانی اول اهالی منطقه را تحت عنوان (جهاد علیه کفار) به جنگ علیه روسیه تحریک کردند. در سال ۱۹۱۴ میلادی کنسول روسیه در ساوجبلاغ، در شهر میان‌دوآب به قتل رسید. سال بعد به فرمان گراچنکو از فرماندهان جبهه‌ی قفقاز شهر مهاباد قتل‌عام شد و به دنبال آن قحطی بی‌سابقه‌ای روی داد.

آثار تاریخی و دیدنی شهرستان مهاباد



۳-۱: مسجد جامع مهاباد:

زیباترین و جالب‌ترین اثر تاریخی به‌جامانده از دوران صفوی در منطقه‌ی غرب و شمال‌غرب ایران مسجد جامع مهاباد یا مدرسه‌ی شاه سلیمان است که اکنون در قلب شهر قرار دارد و خطبه‌های نماز جمعه در آن برگزار می‌گردد. منطقه‌ی کردستان موکریان یعنی بوداق سلطان می‌باشد. بوداق سلطان که شرح آن به تفصیل در مبحث مقبره‌ی آن خواهد آمد از نوادگان صارم‌بیگ و فرزند شیرخان می‌باشد.

این مسجد بنای دوره‌ی صفوی در غرب است که در سال ۱۰۸۹ هجری قمری ساخت آن به پایان رسیده، مساحت کلی این مسجد با حجره‌های رو به حیاط و یک سردر ورودی و یک حوضخانه می‌باشد. شبستان زیبای آن که مقدمه‌ای بر شبستان مسجد وکیل شیراز است دارای ده ستون سنگی نخودی رنگ است. بقیه‌ی بنا کلاً از آجر قرمز چهارگوش و ملات و شن و... است.

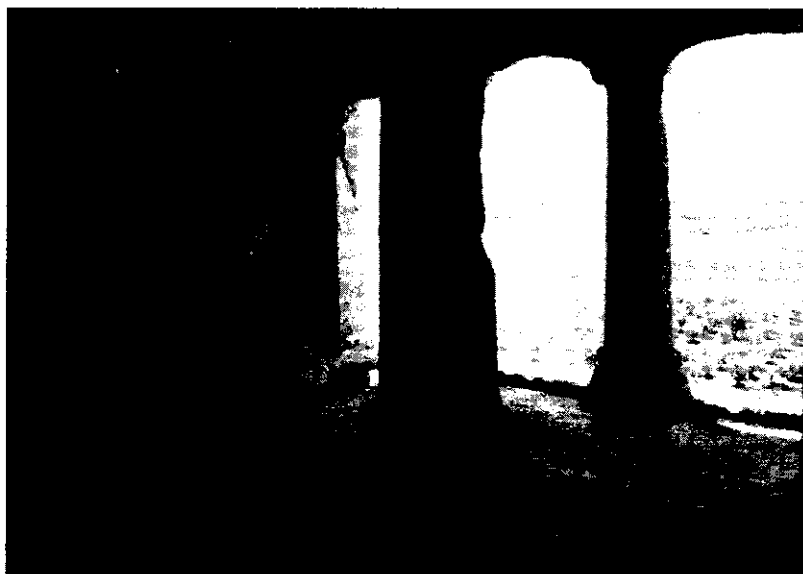
پشت بام اصلی مسجد را هیجده گنبد آجری نیم‌کره‌ای پوشانده است. طول مسجد ۳۷ متر و عرض آن ۳۵ متر است. طبقه‌ی دوم آن که بخش جزئی را شامل می‌شود، ویژه‌ی نمازگزاران زن است که با بخش اصلی تفاوت کلی دارد.

در سالهای اخیر با کشیده شدن خیابان در بخش شرقی خارج از مسجد، گرچه حریم آن تا اندازه‌ای آزاد شد، لیکن ارتفاع معین خیابان مذکور موجب گردیده که سنگ‌های زیرین دیوارهای بیرونی در ریر خاک مدفون شده و در نتیجه آب باران به قسمت‌های آجری صدمه وارد آورد که اگر سریعتر پیگیری نگردد به مرور شاهد تخریب بیش‌تر آن خواهیم بود.

کتیبه‌ی سر در مسجد به مضمون ذیل است:



الْحَمْدُ لِلَّهِ الَّذِي وَفَّقَنِي الْإِتِّمَامَ
هَذِهِ الْمَدْرَسَةَ الشَّرِيفَةَ فِي أَيَّامِ دَوْلَةِ
السُّلْطَانِ الْأَعْدَلِ شَاهِ سَلِيمَانَ الْخُسَيْنِ
الْمَوْسَى الصَّفْوَى بِهَادِرْخَانِ خَلَّهَ اللَّهُ
تَعَالَى مَلَكَهُ فِي سَنَةِ ۱۰۸۹.
کتیبه... (سهراب مکرری)



۲-۳: فقره‌قا:

در حدود ۱۵ کیلومتری شمال مهاباد و در جنوب قریه‌ی اگریقاش اثر تاریخی و با عظمت (فقره‌قا) قرار دارد. این اثر شمالی‌ترین مقبره از مقابر ماد است که در دامنه‌ی بخش جنوبی صخره‌ای که تقریباً تنها بر دشت وسیع شهرویران مشرف است، کنده شده، این اثر با دو بخش تاریخی (برده کنته) و (دریاس) دقیقاً مثلی را تشکیل می‌دهد که یک زاویه آن فقره‌قاست. صخره خود از لایه‌های رسوبی اهکی تشکیل شده، ارتفاع ۵/۳۰ متر از لب ایوان تا پایین‌ترین قسمت که به دامنه‌ی کوه می‌رسد و در قلب آن (فقره‌قا) با ابعاد ۶×۶ متر جاری گردیده، در داخل از دو قسمت با ارتفاع ۵۰ سانتیمتر تشکیل شده است. بخش شمالی آن متشکل از دو پله‌ی ورودی و دو ستون با ارتفاع ۲/۱۰ متر است که در منتهی‌الیه سمت غربی این بخش مقبره‌ای که سابقاً محل دفن جنازه بوده با ابعاد ۱/۴۰ × ۲/۶۵ و عمق یک متر در جانب شرقی و

دو مقبره‌ی کوچک‌تر به ابعاد متساوی $۰/۹۰ \times ۱/۴۰$ و عمق یک متر وجود دارد. ارتفاع این بخش از سقف تا کف $۲/۱۰$ متر است، بخش دوم آن با ارتفاع $۶۰/۲$ متر پایین‌تر از بخش شمالی قرار دارد دارای دو ستون و دقیقاً رو به جنوب است. ته ستون‌ها تقریباً می‌نمایند که با ته ستونهای مقبره‌ی آناهیتا یکسانی داشته باشند و شیوه‌ی معماری یونانی را در ذهن زنده می‌کند اما با اندک دقت مشخص می‌شود که این ستون‌ها نه از نظر کیفی و نه از نظر کمی قابل مقایسه با ستون‌های آناهیتای کنگاور نیست و خود شاخص معماری بسیار کهنتری است. پایه ستون‌ها که به شکل دایره است و هرچه بالاتر می‌آید قطر آن کوچکتر می‌شود، قطر آن $۱/۸۰$ متر می‌باشد که در بالا به $۱/۶۵$ نقصان می‌یابد، دو پله در سمت چپ ایوان قرار دارد که عرض پله بالایی ۳۵ سانتیمتر و ارتفاع آن ۱۵ سانتیمتر است. یکی از مشخصات حتمی مقابر عادی چگونگی ساختار آن‌ها بر صخره‌ها و نمای ظاهرشان که رو به جنوب است می‌باشد. باستان‌شناسان و محققین زیادی از این اثر دیدن نموده و تألیفاتی در این مورد دارند مانند: دیاکونوف: گیرشمن و....

هم‌اکنون اکثریت قریب به اتفاق منازل که در این منطقه ساخته شده‌اند به‌ویژه منازل سنتی جهت دریافت نور زمستانی که به دلیل گردش انتقالی زمین در نیمروز در آخرین حد جنوبی قرار می‌گیرد روبه جنوب هستند که وضعیت اقلیمی منطقه را از گذشته‌های دور منعکس می‌نمایند. آثار تخریب جوی طی قرون متمادی در این یادگار شکوهمند به‌وجود آمده که از آن جمله سقف بنا را شامل می‌شود.



۳-۳: غار سهولان (کونه کوتر):

غار سهولان یکی از شگفتی‌های طبیعی منطقه مهاباد می‌باشد و بعد از غار علیصدر همدان دومین غار آبی ایران به شمار می‌آید که در فاصله‌ی ۴۳ کیلومتری شرق شهرستان مهاباد و بین جاده مهاباد - بوکان در نزدیکی روستای عیسی‌کند و سهولان در موقعیت جغرافیایی ۴۶ درجه شرقی از نصف‌النهار گرینویچ و ۳۶ درجه و ۴۶ دقیقه‌ی عرض شمالی قرار گرفته، به علت نزدیکی به روستای مذکور گاه به نام این روستا نیز خوانده می‌شود. اصطلاحاً این غار را به زبان کرد گونه‌کوتر یا لانه‌ی کبوتر (Kona _ oterk) می‌گویند که مرکب از دو واژه‌ی (کونه) به معنای روزن و (کوتر) به معنای کبوتر است و وجه تسمیه‌ی آن (انبوه کبوترانی است که در مدخل و درون غار لانه دارند و علاوه بر آن مقدار قابل توجهی زنبور عسل نیز به صورت طبیعی کندوهای در درون آن ساخته‌اند. بر دهنه‌ی شمالی غار و در فاصله‌ای نه‌چندان دور که روزن منازل خوانده می‌شود که از دهنه‌ی آن بوی گوگرد ضعیفی به مشام می‌رسد. ارتفاع دهانه گونه مالان از سطح آب موجود در آن ۴۵ متر است و ارتفاع سطح آب موجود از سطح دریا‌های آزاد ۱۷۵۰ متر می‌باشد که ارقام مذکور

نمایان گر ارتفاع مناسبی است که آب مهار شده احیاناً در بعضی از نقاط اطراف، می تواند زمین های همجوار را به خوبی مشروب نماید. از دهانه های غار کونه کوتر شخص به زحمت می تواند داخل گردد و بعد از طی مسافتی که دارد به کف دریاچه آن می رسد و با منظره ی استالاکمیت هایی روبه رو می گردد، تاکنون به علت نبودن امکانات کافی کسی به انتها یا فاصله ی قابل قبولی از این غار نرسیده است.

ژاک دومرگان جهانگرد مشهور فرانسوی که از آن غار دیدن نموده، در یادداشتهای خود چنین نوشته:

"مدخلهای غار در نزدیکی ده عیسی کند می باشد، مدخل اصلی که به محض ورود به چشم می خورد به سبب پیرندگان بی شماری که در پناه آن می زنند کونه کوتر یا لانه ی کبوتران نام گرفته است. این منفذ بر روی دریاچه ی بسیار عمیقی گشاده می شود که نمی توان داخل آن گردید، من از قبل قایق گونه ای از جعبه های خالی ساخته بودم که توانستم به داخل نفوذ کرده و به کمک یک قطب نما و یک نخ نقشه چند دالان زیر زمینی را بردارم، بدبختانه طریقه ی عمل من ابتدایی بود. جعبه های من را از هر طرف آب می گرفت و من جرأت نکردم که در راهروهای بسیار پیچ در پیچ خود را به خطر اندازم زیرا اگر قایق من در آنجا غرق یا شمع من خاموش می شد مراجعت به شنا ممکن نبود، به علاوه نور برای این تالارهای وسیع ناکافی بود و من فقط مدخل غارها گلغشتک بیشماری که بدنه ی آنها راست وسیع اند را به وضوح می دیدم."

کونه مالان که در حکم ستون فقرات ان راهروهاست، فقط در چندین کیلومتری کونه کوتر است. این مدخل در میان صخره های فرو ریخته نهان است و توسط چاه گونه ای به عرض چندمتر و راههایی آنقدر تنگ و باریک که به سختی می توان در آنها رفت، به داخل راه می یابند.

پس از طی راهرو دراز و بسیار پرشیبی، شخص به اولین طاقی که نیمی از آن را دریاچه اشغال کرده است می رسد سپس بعد از تعقیب یک شعبه و شاخه ی بسیار باریک، شخص به یک طاق عظیم می رسد، سپس بعد از آن مشاهده می شود که نیمی از آن را نیز دریاچه ای گرفته است که از وسط هم چند جزیره کوچک بیرون

آمده است. اهالی محل مدعی‌اند که این دریاچه با دریاچه‌ی کونه‌کوتر مرتبط است.

با توجه به وضع طبیعی این غار و نزدیکی آن به جاده‌ی آسفالت‌ه مهاباد - بوکان پیشنهاد می‌گردد که به مرکزی برای جلب سیاحان داخلی و خارجی درآید، که این کار با انجام عملیات ویژه و بررسی کامل امکان‌پذیر است، در اینجا این نکته را یادآوری می‌نماید که آثار تاریخی در این مسیر مانند حمام لج، مسجد جامع مهاباد، فقره‌قا، نقوش پیش از تارخ خره‌هنجیران، سماقان، فرهاد تاش، نقوش پیش از تاریخ کوه سرخ شاهیندژ و بالاخره تخت سلیمان و دیگر آثار منطقه می‌تواند محل مناسبی برای جذب سیاحان درآید.

البته باید اشاره کرد که این غار از نظر آغاز پیدایش به دوره دوم زمین‌شناسی (کرتاسه) برمی‌گردد، اما در هیچ یک از کتب معتبر فارسی، کردی و ترکی نامی از آن برده نشده و همچنانکه اشاره شد تنها ژاک دمورگان جهانگرد مشهور فرانسوی بین سال‌های ۱۸۹۶-۱۸۹۲ که در ایران مشغول نوشتن کتاب جغرافیایی غرب ایران بوده غار را دیده و با کمک ساکنین روستا به وسیله کلک از راه آبی وارد غار شده. کروکی که ژاک دمورگان از غار کشیده ۶۰ درصد با واقعیت کنونی همخوانی دارد. سپس در سال ۱۳۵۰ هـ.ش یک هیأت غارنورد از دانشگاه آکسفورد با تجهیزات کاملی از غار دیدن کرده و درباره آن نوشتند که غار سهولان یکی از عجیب‌ترین غارهای آبی جهان به‌شمار می‌آید. سرانجام در سال ۱۳۷۰ هیأتی برای شناسائی از غار دیدن کرده و اقدامات اولیه را انجام داده و در نهایت در سال ۱۳۷۶ اقدام به بازگشایی مسیرهای ورودی کرده و نهایتاً در سال ۱۳۷۹ توسط شهرداری مهاباد مورد استفاده موقت قرار گرفت. و هنوز برای کشف مسیرهای دیگر غار باید کار کرد و هم‌اکنون این غار توسط شرکت تعاونی گردشگری و تفریحی غار سهولان و شهرداری مهاباد اداره می‌شود.



۳-۴: حمام لاج:

در پهن‌دشت (شارویران) که به علت وجود رودخانه‌ی جانداران مهاباد از گذشته‌های دور مرکز و مهد تمدن بوده و در کنار روستای تاریخی لاج (Laj) بر ساحل شرقی رودخانه در فاصله‌ی بیست و یک کیلومتری شهر مهاباد بنای یک حمام قدیمی مربوط به دوره‌ی صفویه دیده می‌شود که به نام همان روستا، حمام لاج خوانده می‌شود. پی‌ها و زیربنای حمام از سنگ‌های موجود محلی و بقیه بنا از آجر چهارگوش قرمز رنگ است. زیربنای عمومی این حمام از سنگ ساخته شده که در ارتفاع معینی به صورت آجرهای سرخ‌رنگی مشابه آجرهای مسجد جامع مهاباد و پل سرخ که تخریب شده است و تفاوتی با آنها ندارد. با توجه به تاریخ بنای مسجد و شیوه‌ی معماری گنبد‌های شبستان آن و همچنین هشتی‌های زیبای موجود و با مراجعه به تاریخ اجتماعی منطقه و سبک هنر معماری اواخر دوره‌ی صفوی به خوبی

قدمت ظاهری این حمام را به دوران شاه سلیمان صفوی و شاید اندکی قبل از وی و زمان حکمرانی صارم‌بیگ مکرری و نواده‌ی او بوداق سلطان یعنی فواصل سال‌های ۱۰۵۰ تا ۱۱۰۰ هـ.ق می‌رساند.

محوطه‌ی زیر گنبد ورودی به صورت چهارطاق است که فواصل زیر دو پایه طاقدار چهارمتر می‌باشد. پایه‌ها به صورت مربع است که هر ضلع آن یک متر و نیم است این نخستین طاق می‌نمایند که رختکن عمومی بوده که به وسیله‌ی یک خروجی در سوی مقابل به راهرو انشعابی می‌رسد، ارتفاع فعلی کف این محوطه ۱/۲۰ متر است که ورودی آن به ۱/۱۰ متر تقلیل پیدا می‌کند. طول راهرو انشعابی که به صورت شمال - جنوب ساخته شده ۴/۷۰ متر و عرض آن ۲/۳۰ متر می‌باشد. در سمت چپ ورودی راهرو درب طاقداری به ارتفاع فعلی ۱/۱۰ متر به خلوتگاه یا محل نظافت شخصی و استفاده از داروی نظافت منتهی می‌گردد. خلوتخانه نیز بصورت گنبدی شکل است که اضلاع شرقی و غربی آن ۳/۳۰ متر و اضلاع شمال جنوب ۳/۱۰ متر می‌باشد. منتهی‌الیه شمال راهرو، درب طاقدار دیگری بعد از یک پیچ کوچک به سمت شرق راه یافته و وارد حمام اصلی می‌شود ارتفاع این ورودی فعلاً تا کف حمام اصلی ۲/۳۰ متر می‌باشد که یقیناً ارتفاع آن به مرور زمان کاهش یافته و در زیر کف کنونی سنگ‌های یک لخت و یکپارچه قرار دارد. محیط گرمابه اصلی از درون ۳۵ متر است که به صورت سه قسمت پیوسته با هشت طاق بنا شده و ارتفاع فعلی آن از کف زمین تا قسمت آجری ۱/۷۵ متر می‌باشد که حتماً در سابق بیشتر بوده است.

روبروی ورودی، خزینه حمام قرار دارد، زمان بازدید متأسفانه انباشته از کاه منزل مسکونی همجوار بود و اندازه‌ی آن نامعلوم ماند. ارتفاع تقریبی گنبدها تا سطح فعلی شش متر است. قسمت فوقانی بنا که آجرهای قرمز رنگ دارد با یک نوع گچ‌خاک همراه با پودر سنگی ویژه‌ای که حکایت از کهنگی صدها سال دارد پوشانده شده، مجموعاً فضای عمومی حمام به صورت مستطیل می‌باشد که عرض آن در جنوب و شمال سیزده متر و طول آن در غرب و شرق بیست متر است. بنا مجموعاً دارای دو گنبد بزرگ آجری است که محیط گنبد ورودی ۱۴/۴۰ متر و پیرامون گنبد حمام اصلی چهارده متر می‌باشد. شش گنبد کوچکتر آجری نیز به اندازه‌ی متفاوت قرار

دارد که محیط گنبد خزینه به تناسب، کوچکتر و کم‌اهمیت‌تر است، آب مورد مصرف به‌وسیله‌ی لوله‌های سفالی نر و ماده به قطر ۱۴ سانتیمتر و طول ۳۰ سانتیمتر که احتمالاً به‌وسیله کانالی از رودخانه مهاباد که در کنار حمام جاری است از سدی که در آن زمان جهت آبیاری بنا شده و در تاریخ اجتماعی منطقه که چندان معتبر نمی‌باشد و به نام بندلج مشهور است راهنمایی و آبیاری گردیده که در آینده، کانال احتمالی در نتیجه حفاری پدیدار خواهد شد.

قطعاً محل حرارتی و کوره‌خانه (تون) آن باید در جوار حمام باشد که نوع سوخت آن نیز به احتمال از چوب جنگلی باید تهیه شده باشد که فعلاً محل آن مشهود نیست. وجود چنین حمامی در این نقطه، علاوه بر آن که نشانگر وجود تمدن‌های پیشرفته هم‌زمان با سلاطین عثمانی و صفوی است نمایان‌گر حقیقی این اصل مسلم است که بهداشت منطقه مورد توجه بوده و خاص و عام می‌بایستی بدان توجه می‌کردند و این درست مصادف با زمانی است که اروپا تازه سر از خواب نکبت‌های قرون وسطایی بیرون آورده و نخستین گام‌ها را در راه پیشرفت برمی‌داشت، اندکی تفحص این اندیشه را پدید می‌آورد که چرا و چگونه ما سیر قهقرایی پیمودیم و آنان سیر صعود را طی کردند؟ شاید جواب چنین پرسش‌هایی را نسل‌های آینده عملاً جوابگو باشند.

۵-۳: خره هنجیران:

سنگ نبشته‌ی آم‌دیا (خره‌هنجیران: *hkhere_anjiran*) در ۲۸ کیلومتری جنوب شهر مهاباد بر کناره‌ی چپ جاده‌ی مهاباد - سردشت و تقریباً در ارتفاع ۱۳۳۰ متری از سطح دریا (باتوجه به ارتفاع شهر مهاباد) در مثلثی متشکل از قراء (دول پامو *Dol pamo* - آم‌د *amed* - آفان *afan*) در دره‌ای به نام (خره‌هنجیران) که دقیقاً دیدگاهی وسیع بر دره‌ی آفان و قریه رفته (*rafte*) دارد، واقع شده است. واژه کردی (خره) به معنای دره‌ی کوچک و (هنجیر) هم همان انجیر می‌باشد که می‌رساند در گذشته درختان انجیری در این منطقه وجود داشته و به مرور به علت کثرت دامداری منطقه و وجود احشام فراوان به تدریج درختان مذکور از بین رفته است.

سنگ نبشته (خره‌هنجیران) در موقعیت تقریبی ۴۲ و ۳۶ عرض شمالی و ۴۳ و ۴۵ نصف‌النهار گرینویچ قرار دارد، شرایط آب و هوایی آن منطقه باران‌زاست که نزدیک به هفت ماه در سال (اواسط آبان، آذر، دی، بهمن، اسفند، فروردین، اردیبهشت) برف و باران فراوان ایجاد سیل‌ها و دره‌های متنوع و مناظر بدیع و زیبا را می‌نماید، دره‌ی آفان که روبه‌روی سنگ نبشته قرار گرفته و کوه‌های همجوار و خود دره (خره‌هنجیران) از بقایای دوران سوم زمین‌شناسی می‌باشد، با توجه به نزدیکی مرزهای ترکیه و شوروی و قرار گرفتن منطقه در بخشی از نوار زلزله، این منطقه در گذشته شاهد زلزله‌هایی بوده که در صد ساله اخیر چندین مورد زلزله‌های ضعیف و شدید در آن روی داده که آخرین آن با قدرت ۵/۶ درجه‌ی ریشتر در رمضان سال ۱۳۶۰ هـ ش بین ساعت‌های ۴ الی ۵ بامداد رخ داد و در روستاها موجب تخریب نیز گردید.

مجموعه‌ی سنگ‌های (خره‌هنجیران) که از بقایای دوران سوم زمین‌شناسی هستند، متشکل از توده‌هایی از سنگ‌های شیبست رسوبی می‌باشند که فرم کلی آنها را این نوع سنگ‌ها تشکیل می‌دهند. بزرگترین سنگ که حکاکی در آن صورت گرفته، در قلب مجموعه قرار گرفته و سنگ‌های دیگر نیز در قسمت فوقانی آن قرار دارند. یکی دیگر از سنگها در فاصله‌ی ۵۰ متری سنگ بزرگ در قسمت شرقی قرار

دارد، قسمت اعظمی از سنگ‌ها صاف و یکپارچه است که گویی بر اثر حادثه‌ای طبیعی یا مصنوعی بیشتر خرده‌سنگ‌ها به درون آن ریخته شده و آن سنگ‌های مقاوم و پایدار هنوز پابرجا هستند.

سه حکاکی متفاوت بر روی سنگ‌ها یافته شده که اولی اندکی دورتر از دو سنگ بقیه است و تفاوت آن نیز در این است که روی سنگ نخست برخلاف دو سنگ دیگر که آثار حک شده در آن بر دامنه‌ی جنوبی آن‌هاست، حکاکی مزبور بر سطح فوقانی است و گوشه نسبتاً بزرگی از سنگ را دربر گرفته است. بر روی سنگ دوم که بالاتر از سنگ سوم قرار گرفته سه شکل متفاوت حک گردیده و بر روی آخرین و مهمترین سنگ که در کمرکش کامل دره قرار گرفته ۳۰ شکل خوانا و مفهوم به علاوه ۲ الی ۳ شکل نامفهوم حکاکی گردیده که نمایان‌گر یک نوع خط تصویری است، محیط سنگ سوم تقریباً به شکل بیضی با ترکیبی است که ۸ متر پیرامون دارد، ارتفاع آن به تناسب از ۲۵ سانتیمتر تا حداکثر یک متر می‌باشد، حدود تقریبی ارتفاع تصاویر از ۱۰ سانتیمتر به حداکثر ۳۰ سانتیمتر می‌رسد و عرض تقریبی هر یک از تصاویر نیز از ۸ سانتیمتر به ۲۲ سانتیمتر متفاوت است. آن چه مهم است این که کهنگی حکاکی که بعضاً سائیدگی هم در اثر عوامل جوی پیدا نموده از آن مشهود است و می‌نمایاند که اشکال خطی بسیار ابتدایی و احتمالاً از دوران نئولیتیک باشد، زیرا نه با هیروگلیف مصری سازگاری دارد، نه با خطوط مکشوفه از زیویه سقز که بر جام نقره‌ای قرن هشتم قبل از میلاد به دست آمده یکسانی دارد. تصاویر ابتدایی بعضاً بسیار واضح انسانی را... روبه‌روی فرد دیگری در حالی که دهنه‌ی چهارپایی را در دست دارد، نشان می‌دهد. در بعضی اشکال دقیقاً جنس مرد را بزرگتر نشان داده و افراد کوچکتر که نمی‌توانند کودک باشند، به صورت زن نمایان‌گر شده است. این هیروگلیف‌ها مشابهتی با هیروگلیف اورارتوئی نیز ندارد چه هیروگلیف اورارتوئی مشابهت زیادی با هیروگلیف مکشوف زیویه سقز دارد، در حالی که همانگونه که قبلاً یادآور شدیم این تصاویر شکلی کاملاً ابتدایی و گویی تازه از درون غارهای مربوط به دوران غارنشینی انسانها، بیرون آمده و بر آن حکاکی نموده‌اند. در قسمت زیرین تخته‌سنگ سوم آثار گلوله‌ای جدید دیده می‌شود، سال ۱۳۴۸ که از آن عکسبرداری

نموده‌ام، این اثر وجود نداشت و می‌نمایاند که در جنگ‌های اخیر این گلوله از راه دور به آن اصابت نموده و البته مقدار لطمه بسیار ناچیز است و خوشبختانه به نقطه‌ای اصابت نموده که کنده‌کاری در آن وجود نداشته است.

حکاکی موجود بر سنگ‌ها ابتدا می‌نمایند که مربوط به هزاره‌ی سوم قبل از میلاد می‌باشد، یعنی قدمتی حدود (۴۰۰۰) چهار هزار سال داشته باشند و دلیل آن هم یکی دو مورد نشان‌دهنده‌ی شخصی سوار بر حیوانی است که قاعدتاً می‌باید اسب باشد و چون هنر اسب‌سواری ویژه‌ی ایرانیان یا آریائی‌های مهاجر است که به دیگر اقوام سرایت نموده باشد. احتمالاً حدود تاریخ قید شده در سطور فوق درست باشد. به گفته‌ی یکی از باستان‌شناسان محلی که پس از کشف و معرفی آن توسط جناب آقای محمود پدram، کارشناس برنامه‌ریزی آموزشی مهاباد از آن بازدید به عمل آوردند، قدمت آن به بیست و پنج هزار سال می‌رسد، عمق دره و وجود آب موجود و دیگر عوامل شواهد این احتمال را می‌دهد که سنگ‌ها در دورانی حکاکی شده که انسان‌ها برفراز کوه‌ها و ارتفاعات در میان جنگل‌های نیمه انبوه زندگی می‌کرده‌اند که هنوز آب دره‌ها فروکش نکرده و دشت‌ها به صورت فعلی در بسیاری از مناطق یا حداقل در این منطقه پدیدار نشده‌اند که اصطلاحاً این دوره را دوره‌ی غارنشینی و جمع‌آوری غذا می‌دانیم و اگر به دلیل و یا دلایل دیگر به این نکته برسیم باید این امر را اذعان نمائیم که اگر حکاکی‌های مذکور قدیمی‌ترین حکاکی‌های شناخته شده‌ی فعلی نباشد، حداقل یکی از قدیمی‌ترین آن‌هاست، نباید این نکته را فراموش کرد که حکاکی‌ها به صورت نقاشی نیست بلکه کنده شده بر سنگ است و بالنتیجه هیچ‌گونه شباهتی با نقاشی‌های منطقه‌ی کوه‌دشت لرستان و یا نقوش پیش از تاریخ گوپوستان باکو ندارد. اکثر آن‌ها به صورت نقش بر سنگ‌ها نقاشی شده، این تصاویر بر سنگ‌ها کنده شده و اغلب آن بر یک سنگ رو به جنوب حک گردیده، شکل حیوانات گوناگون و بزرگی و کوچکی آن و افساری که در دست بعضی افراد است به خوبی می‌نمایند که آثار، بسیار قدیمی بوده و شایسته‌ی تحقیق فراوانی است.



۳-۶: گنبدان (آرامگاه بdaq سلطان):

بوداق سلطان که نام وی در تاریخ اجتماعی منطقه همیشه به نیکی برده شده فرزندان شیرخان و از نوادگان صارم بیگ مکرری است. از جمله آثار دوران وی مسجد جامع یا مدرسه‌ی شاه سلیمان است که شاهکار معماری منطقه است و دیگر آثار وی پل سرخ و پل بdaq سلطان و بندهای لـج و دارلک می‌باشد.

هم اکنون گور زیر گنبد و در حقیقت مقبره‌ی وسط متعلق به وی می‌باشد. ضمن حفاری، تکه‌سنگ‌های اصلی گور بdaq سلطان که در مرکز گنبد قرار داشت و از سنگ مرمر مشابه با گرانیت بود پیدا شد و در طول حفاری کف مقبره که ترمیم آن لازم می‌آمد بدست آوردن تکه سنگی که کلمه بdaq سلطان به صورت شکسته پیدا شده، به‌دست آورده شده است. در گوشه‌ی ضلع جنوبی مقبره سنگ‌گور دیگری نمودار گردیده است.

سایر قبور خارج از گنبد نیز از بستگان بdaq سلطان بوده‌اند.

بخشی از شجره‌ی بداغ سلطان

امیر بیگ ثانی

شیخ حیدر

شیر بیگ

بداغ سلطان (بانی گنبدان)

موسی بیگ

شیخ علی خان

بداق سلطان

کریم خان

حمه خان

عبدالرحمان خان

عبدالله خان

در تپه‌ی عمومی مجموعه‌ی بداغ سلطان و در ضلع غربی آن بقایای دیوارها و هورهایی دیده می‌شود که در صورت حفریات باستان‌شناسی احتمالاً آثار ارزنده‌ای که نشانگر تمدن بیشتر منطقه می‌باشد، به‌دست می‌آید.



۷-۳: برده کنته (Barda kanta):

مجموعه‌ای اثر برده کنته در هفت کیلومتری شمال شهرستان مهاباد قرار دارد. برده کنته یک واژه مرکب کردی می‌باشد:

۱- برد، یعنی سنگ

۲- کون، یعنی گودال (سوراخ)

۳- (ته)، یعنی پوشند داشتن

که در نهایت معنی سنگ حفره‌دار را می‌دهد. اگر چه معنای ذکر شده کاملاً عامیانه است اما اگر وجه تسمیه‌ی دیگری نیز در طی دوران داشته، فعلاً مجهول است. این اثر شامل چند مقبره، یک دخمه با دژ که یکی به صورت عمودی و دیگری به صورت افقی و چند ردیف پلکان است. با دقت در کنده‌کاری‌های انجام گرفته در این اثر می‌توان گفت که این مجموعه کاملاً به مراسم مذهبی تعلق داشته است و ارتفاع صخره‌ی مقابل که اکنون جاده‌ی مهاباد - ارومیه از وسط آن می‌گذرد محل تدفین مسئولان مجموعه بوده است.

آنچه از قرائن برمی‌آید محدوده‌ی این اثر تاریخی بیش از محدوده‌ی فعلی بوده است که در اثر جاده‌سازی آسفalte مهاباد - ارومیه قسمتی از آن از بین رفته است و

البته حکاکی‌های قسمت غربی سمت چپ آن اینک نیز مشهود است. عموماً تپه‌ی مذکور مشرف بر دشت تاریخی و قدیمی (شهرویران) و در پنج کیلومتری سمت راست قریه‌ی باستانی «دریاس یا دارایاس» و مستقیماً بر مقبره‌ی فقره‌قا (۵۰۵-۸۰۷ ق.م) می‌نگرد. در منتهی‌الیه سمت شرقی اثر، کانال آبیاری و رودخانه مهاباد (جانداران) جاری است. نمای عمومی این اثر و آنچه از ظواهر آن برمی‌آید به احتمال نشانگر عبادتگاه (قربانگاه) مشابه با زیگورات بوده است که دارای پله‌هایی با سنگ‌های خشن بوده و هیچ‌گونه ظرافتی مشابه با آنچه در تخت جمشید یا شوش بوده، وجود ندارد و این می‌رساند که اثر به قبل از دوره‌ی هخامنشی، و قبل از دوره‌ی ماد و در دوره‌ی مائاً یعنی هزاره‌ی اول قبل از میلاد برسد.

ارتفاع پله‌ها اصلاً یکسان نیست، مقدار تقریبی پنجاه و هشت پله که محاط بر سه جهت تپه‌ی مذکور است، که به احتمال، تپه محل دفن جنازه می‌باشد.

در قسمت جنوبی اثر گودالی به ارتفاع ۷۵ سانتیمتر و عرض ۵۰ سانتیمتر وجود دارد که انتهای آن به قسمت اطاقک ماندی در درون تپه می‌رسد که به نظر می‌آید اطاقک ذکر شده کانال آبیاری باشد؛ زیرا محل عمومی تپه طوری قرار گرفته که می‌تواند آب روستای کهریزه را که در قسمت جنوب غربی اثر قرار دارد به خود جذب کند. شواهد قسمت غربی جاده نیز نمایانگر این تفکر است. در قسمت شرقی کانال آب و در امتداد برده کنته یک ردیف سنگهای منظم تا قلب آب کشیده شده است که در قسمت عمیق رودخانه با زاویه‌ای منفرجه به مسیر سفلی رود ادامه دارد و درست در فاصله‌ی ده متری این جاده‌ی سنگی، جاده‌ی سنگی دیگری نیز وجود دارد که به مراتب کم ارزشتر از جاده‌ی نخست می‌باشد که به نظر می‌آید بقایای سدی قدیمی باشد که در دوران مائایی‌ها احداث شده باشد، چه این دو ردیف دقیقاً در عرض رودخانه ایجاد شده است. این احتمال را نیز می‌توان داد که این سنگ‌ها دیواره‌های یک انحرافی باشد که بدان وسیله بالا آوردن آب رودخانه تا مدخل اصلی برده کنته را فراهم نموده باشد و بعد از گذشتن از زیر تپه‌ی اصلی به وسیله‌ی کانالهایی آن را به جلگه‌ی پر برکت شهرویران منتقل کرده باشد.

مشاهیر و هنرمندان بزرگ مهاباد

- وفایی

«وفایی» میرزا عبدالرحیم، فرزند ملا غفور، در سال ۱۸۴۴ میلادی در شهرستان مهاباد متولد شده و در همین شهر تحصیلات خود را به پایان رسانیده. وفایی دو بار به خانه خدا رفته و بار سوم به سلیمانیه رفته و به همراه شیخ سعید حفید و سید احمد خانقا و حاج توفیق بگ «پیره می‌رد» مجدداً به زیارت خانه خدا رفته است. وی در هنگام بازگشت به موطن در میان راه عربستان دار فانی را وداع می‌گویند و حاج توفیق بگ «پیره می‌رد» شاعر به این مورد اشاره نموده و گفته‌اند که من خود وفایی را در خاک عربستان تسلیم به خاک کردم.

نمونه شعر:

له و پۆزه وه که دوور بۆته وه سایه له سه‌ری من
 سووتاره له تاوت هه موو جان و جگه‌ری من
 جهرگم هه موو له تله ت بوو به سیلوی سروشکم
 چه‌بکم که به ده‌ریا چه‌وو له‌عل و گه‌وه‌ری من؟
 ده‌یفه‌رموو، له سه‌ر خاکی ده‌ری خۆی که منی کوشت:
 جه‌ننه ت به‌سه بۆ خوینی شه‌هیدی نه‌زه‌ری من
 قه‌ت واده‌بی خاکی ده‌ری تق تاجی سه‌رم بی؟
 نه‌و ده‌وله‌ته بۆ من نییه، نه‌ی خاک به سه‌ری من!
 زولفت که وه‌کوو شامی غه‌ریبانه له‌وێدا
 حال‌ی چیه داخۆ ده‌که‌ی ده‌ریه‌ده‌ری من؟!
 وه‌ک بۆلبوولی شه‌یدا به هه‌زار نه‌غمه ده‌ن‌الم
 جارێکی گولم گوی بده ناله‌ی سه‌حه‌ری من
 دیم هاته عه‌یاده‌ت ده‌می پپ خه‌نده بوو به‌عنی!
 پووح و دلی بیماره ده‌وای گولشه‌که‌ری من

بی‌توره دلم هینده له سهر یهک مه‌شکینه
 روو واکه شه‌وقیکی بداتسا فه‌نهری من
 زولفت سه‌به‌بسی جه‌زیی دلم بو، به برۆی تو
 کافر بووه بسی قیله‌یی من راه‌بری من
 خوش به‌دهمه ساقی له ده‌ری مه‌یکه‌ده فه‌رمووی:
 نه‌وجامه له من بگره "وه‌فایی" به سهری من

— سیف‌القضات

نام او حسن بود. در هشتم اردیبهشت ماه سال ۱۲۵۵ خورشیدی در شهر سابلاغ (مهاباد امروز) متولد شد. وی از شاعران بزرگ کرد می‌باشد که متأسفانه آنچنانکه شایسته است شناخته نشده است. قاسم قاضی، پدر حسن مردی بود دانا و پیشوایی آیینی و قاضی در منطقه بود، منزل وی همیشه پر از میهمان بود. محکمه‌اش مکان حل و رفع مشکلات اجتماعی و داوری و قضاوت بود و در همان حال مکانی برای انسانهای دانا و اندیشمند. حسن در چنین محیطی بزرگ شد و همین محیط و فضا برای حسن حکم یک مدرسه بزرگ را داشت و در محافل این بزرگان درسها می‌گرفت. محکمه پدر در طول روز مکانی بود برای داوری و قضاوت و شبها به مکانی برای ادیبان و اندیشمندان و شاعران موکریان و هنرمندان تبدیل می‌شد.

آن هنگام که وی محکمه را به جهت تحصیل ترک کرد، احساس شاعرانه‌ای در جسم و روح او ریشه دوانده بود، او علم (معقول و منقول) و زبان عربی را در خدمت ملا صالح صدرآبادی و ملا سلمان‌کندی تا مرحله ملا شدن خواند و بعد از مدتی از مهاباد به روستای «گوینجه‌لی» که منطقه‌ای است خوش آب و هوا و در نزدیکی شهرستان میاندوآب نقل مکان کرد و باقی عمر خود را در همان روستا گذراند، تا اینکه وی در روز هفتم بهمن سال ۱۳۲۳ خورشیدی دار فانی را وداع گفت و در خانقاه شیخ برهان تسلیم به خاک شد. برخی از صاحب‌نظران وی را به عنوان آغازگر حرکتی نو در شعر کردی می‌دانند.

نمونه شعر:

سه‌رسه‌وزه باغی ئاره‌زوو نیزیکه بیته بهر
 مه‌زرای هومبیدی تینوه وه‌ختی شه‌واویه
 هه‌رکس که روشدی بی هه‌وه‌سی مالی خوی ده‌کا
 تووی که زور له‌می‌ژه له باغدا چناویه
 نه‌خلاق چاک و خویندن و دینداری و "اتحاد"
 گورج و به‌کار و جلد بی، نه‌لین ساوه‌ساویه
 هه‌رگیز چه‌قی ژیا نییه پیاوی بی‌سه‌واد
 چاو سه‌ووری خوی نه‌بی، وه‌ته‌نی پی‌برایه
 به‌زمانی دایکی خویندن و نووسینی بی نه‌بی؟
 ئه‌و میله‌تی قه‌دیم و زیان به‌ستراویه
 حویی وه‌تن نیشانه‌یی نیم‌انه کورده‌کان
 نیشتمانی خوت وه‌ژینه به‌پی‌چ و کلایه
 مه‌رد چاکه نه‌و که‌سه‌ی سه‌ری دانن له‌پئی وه‌تن
 باکی نه‌بی له‌به‌ند و له‌داری چه‌قاویه
 منداله‌کانی بی‌سه‌ره بوون دایکی نیشتمان
 هه‌ر یه‌ک به‌لایه‌کا سه‌به‌بی بی‌لغاویه
 جیرانه‌کات به‌ئاره‌زووی کۆنی خوی گه‌یشت
 کاسه‌ی جیرانی که‌ی دئی له‌وی لی‌نراویه
 تو سه‌ر له‌من بخوازه له‌بی کیشکی نیشتمان
 چی دیته سه‌ر زمان، به‌کوردی کراویه
 هه‌ورامی جه‌لالی بی سمندان و ساوه‌چون
 سابلای بی شیرازی ره‌پی‌چ که‌دراویه
 مه‌رکه‌ز له‌به‌ر چی هیچی نه‌پرسی له‌حالی وان
 کئی دی به‌غه‌یری کورد وه‌ته‌ن ده‌رکراویه؟
 میوان به‌خیر هینانه له‌بی کوردی بۆته شوین
 ده‌رک ئاوه‌لایه، سفره‌پر و راخراویه

— استاد عبدالرحمن شرفکندی (هه‌زار)



نویسند، محقق، ادیب و مترجم و هم‌چنین شاعر شهیر مهاباد استاد عبدالرحمن شرفکندی متخلص به (هه‌زار) روز جمعه مورخه ششم شعبان ۱۳۳۹ هجری قمری (۲۶ فروردین ۱۳۰۰ هجری شمسی/ ۱۵ آوریل ۱۹۲۱ میلادی) در مهاباد چشم به جهان گشود. پدرش ملا محمد یۆر روحانی بود. در ۲ سالگی مادرش را از دست داد. در

۵ سالگی قسran را آموخت. بعد از مکتب‌خانه به خانقاه شیخ برهان رفت. در ۱۷ سالگی پدرش را نیز از دست داد و مسئول زندگی خواهر و برادرش شد. در ۲۰ سالگی به جمعیت ژ. کاف پیوست و شعر سرود. شعر وی از سبک مرحوم قادر کوی پیروی می‌کرد و در برابر بی‌عدالتی‌ها نمی‌توانست آرام بماند. زندگی پر رنج و فقر و آوارگی در عراق، سوریه، مصر، لبنان و... او را ابدیده و پخته کرد. سرانجام پس از بیماری، اول اسفند ۱۳۶۹ در تهران به رحمت ایزدی پیوست. بعد از انتقال پیکرش به مهاباد بر دوش یاران و دوست‌دارانش از مسجد سرخ به گورستان بذاق سلطان تشییع شد و در جوار آرامگاه - هیمن - به خاک سپرده شده است.

آثار ارزشمند استاد عبارتند از:

- ۱- بۆ گوردستان دیوان اشعار- چاپ اول عراق ۱۹۶۶- چاپ چهارم سوئد ۱۹۸۸ م.
- ۲- به‌یتی سه‌ره‌مه‌ر: منظومه‌ای شامل طنزهای اجتماعی- سوریه ۱۹۵۷ م.
- ۳- ناله‌کوک: دیوان اشعار- تبریز ۱۳۲۵ هـ.ش.
- ۴- بازنویسی منظومه (مهم و زین) احمد خانی از کرمانجی به سورانی. بغداد ۱۹۶۰ م.
- ۵- ترجمه چهاربیتی‌های خیام به کردی با پرداختن قوی - چاپ سوم سروش ۱۳۷۰ هـ.ش.

- ۶- ترجمه‌ی شرفنامه‌ی بدلیسی- به کردی با حواشی چاپ دوم تهران ۱۳۶۰ ه.ش.
 - ۷- هۆزی له‌بیر کراوی گاوان - ترجمه از عربی به کردی بغداد ۱۹۷۳ م.
 - ۸- ترجمه مجموعه قانون در طب ابوعلی سینا- ۵ کتاب در ۷ مجلد نشر سروش(از عربی به کردی).
 - ۹- ترجمه از فارسی به کردی کتاب «آری اینچنین بود برادر» نوشته دکتر علی شریعتی- تهران ۱۳۵۸ ه.ش.
 - ۱۰- ترجمه‌ی عرفان/ برابری/ آزادی، دکتر علی شریعتی- نشر سروش ۱۳۵۸ ه.ش.
 - ۱۱- ترجمه‌ی پدر، مادر، ما متهمیم - دکتر علی شریعتی - سروش ۱۳۵۹ ه.ش.
 - ۱۲- ترجمه‌ی کتاب یک، جلّوش بی نهایت صفر- دکتر علی شریعتی- سروش ۱۳۵۸ ه.ش.
 - ۱۳- شرح دیوان اشعار شیخ احمد جزیری به کردی - سروش ۱۳۶۱ ه.ش.
 - ۱۴- ترجمه‌ی آثار البلاد و اخبار العباد زکریای قزوینی از عربی به فارسی. نشر اندیشه ۱۳۶۶ ه.ش.
 - ۱۵- فرهنگ لغات کردی به کردی و به فارسی(مه‌نبانه‌بۆزینه) - سروش ۱۳۶۸ ه.ش.
 - ۱۶- ترجمه‌ی پنج انگشت یک مشت است، اثر بریژیت ونگور یورسکی، برای کانون پرورشی فکری کودکان و نوجوانان- ۱۳۶۲ ه.ش.
- آثار تازه منتشر شده:**
- ۱- چپشتی مچینور (آش شله قلمکار): بخشی از زندگی نامه هه‌ژار به‌قلم خودش به زبان کردی.
 - ۲- ترجمه‌ی قرآن کریم به کردی.
 - ۳- ترجمه‌ی کردی تاریخ اردلان، اثر مستوره‌ی کردستانی با اضافات و تعلیقات.
 - ۴- تاریخ سلیمانیه - ترجمه از عربی به فارسی.
 - ۵- روابط فرهنگی ایران و مصر- ترجمه از عربی به فارسی.
 - ۶- فرهنگ لغات فارسی به کردی.

— سید محمدامین شیخ الاسلامی مکرری (هیمن)



سید محمدامین
شیخ الاسلامی مکرری
فرزند سید حسن
شیخ الاسلام از تبار عارف و
دانشمند معروف ملاجامی
چوری، در بهار ۱۳۰۰ در
روستای لاجین از توابع
مهاباد متولد شد. وی پس

از یادگیری قرآن و کتابهای مقدماتی فارسی و عربی، به مهاباد آمد و به مدت چهار سال در مدرسه‌ی جد مادریش - شیخ یوسف برهان- به تحصیلات خود ادامه داد و در همان جا با «هزار» آشنا شد و پیمان دوستی را با او بست و بعدها به دستور پدرش به روستای (کولیکه) راه یافت و نزد ملا احمد فوزی درس خواند. ملا احمد فوزی از اندیشمندان کرد کردستان عراق متولد حلبچه بود که بعدها در شهر ساوجبلاغ مکرری در روستای کولیکه رحل اقامت افکنده بود.

چند بیت زیر را روان شاد ملا قادر مدرسی از فوزی حفظ کرده:

ئه من کوردیکم باسکی من قه‌وی
له‌کن عه‌زمی من ده‌ماوه‌ند نه‌وی
سه‌رم پر شوپ و دلم جه‌وانه
وه‌ته‌نی منیش مولکی ئیرانه
وه‌ته‌نی من و می‌رگ و گولزاری
له‌جیاتنی باران خوینی لی‌باری
وه‌رن جه‌وانان ئیتر به‌سیه‌تی
خه‌لاس که‌ن وه‌ته‌ن دایک و که‌سیه‌تی
ده‌س به ده‌س بده‌ن پوژی غیره‌ته
زیاتر پامال بوون مایه‌ی زیله‌ته

وه‌ته‌نی من و می‌رگ و گـولـزاری

له‌جیاتی باران خوینی لی‌باری

سال فوت فوزی ۱۳۲۲ شمسی بوده‌است. استاد هیمن در سال ۱۳۱۷ شمسی به خانه پدری در روستای شیلان آباد بازگشت. روزها کشاورزی می‌کرد و شب‌ها به مطالعه‌ی کتب فارسی و کردی و ادبی مشغول بود. هر سال چند بار به مهاباد می‌آمد و با رجال شعر و ادب آشنا می‌شد.

در سال ۱۳۲۳ شمسی به عضویت نویسندگان نشریه‌ی (نیشتمان) ارگان جمعیت «ژ.کاف» درآمد.

در سال ۱۳۴۴ شمسی پدرش دار فانی را وداع گفت و دو سال بعد مادرش نیز که دختر مرحوم شیخ برهان بود، بدرود حیات گفت. به سال ۱۳۴۷ با مشاهده‌ی اوضاع نامطلوب کشور و ستم‌هایی که از جانب رژیم شاه بر قوم ستم‌دیده کرد می‌شد، خانه و کاشانه را ترک کرد و سال‌ها در عراق و بلاد غریب متواری و آواره بود. استاد هیمن پس از ۶۵ سال زندگی پرمشقت بر اثر سکته‌ی قلبی، شب جمعه‌ی ۱۳۶۵/۱/۲۹ در ارومیه دار فانی را وداع گفته و در بعدازظهر روز جمعه در بداق‌سلطان مهاباد به خاک سپرده شد.

در فاصله‌ی سالهای ۱۹۲۶ تا ۱۹۲۸ میلادی حکومت ترکان عثمانی شخصیت‌های بزرگ مذهبی و ملی کرد از جمله شیخ سعید پیران، دکتر فواد، شیخ عبدالقادر گیلانی‌زاده و... را به دار آویخت که تحت تأثیر این واقعه روان‌شاد هیمن شعری گفته که در مجله‌ی نیشتمان، شماره ۲- سال اول، آبان‌ماه ۱۳۲۲ شمسی، صفحات ۱۴ و ۱۳ به چاپ رسیده که در اینجا همان شعر دوباره بازنویسی می‌شود:

دوێ شه‌وی گریام هه‌تا رۆژ پێت بلێم بۆچی بـ

هه‌هکه‌مێ مه‌نخووسی ئیستقلال وه‌بیرم هاتـ

پیزیان به‌ستبوو له‌پێش چاوی منا گشتی هه‌موو

ئهم شه‌هیدانه‌ی که خنکـاون به‌سه‌د ئاواتـ

پاک به‌کفنیکی له‌خوینا شه‌تل و لیوکی به‌بار

پاک به‌ره‌نگیک و قیافیکی په‌پیو و ماتـ

هاته گویم لیکرا ده یانگوت ئیمه کوژداین بئ خه تا
 میله تی کورد تا به کهنگی تۆله مان ناکاته وه؟
 من له سه ره لوتکه ی بلیندی کتو له حق داوا ده که م
 تۆش بپارێوه جه نابی شیخ له سه ره پووی تاته وه
 به لکوو روحمێکی بکا پێمان خوداوه ندی په حیم
 چی دیکه ژێرده س نه بین دیسان وه سه ره مان خاته وه
 هیمنا، پێت وا نه بئ یه زدانی بئ هاوال و فـهـرد
 که یه ره ی نه م زولم و زۆده بئ حیساب ناداته وه

در سال‌های اول پیروزی انقلاب، هیمن به وطن بازگشت و خدمات فرهنگی و ادبی خود را مجدداً از سر گرفت که از جمله‌ی آن‌ها راه‌اندازی مرکز نشر فرهنگ و ادبیات کردی و انتشار ماهنامه سروه (نسیم) است که مرکز فعالیت آن در شهرستان ارومیه است و اکنون نیز منتشر می‌شود.

– ملا صالح حریق

ملا صالح فرزند ملا نصرالله متخلص به (حریق) در سال ۱۲۷۱ در روستای زیوه از توابع سلیمانیه‌ی عراق متولد شد. پدرش ملا نصرالله اهل روستای کاشتر از روستاهای بیلور- منطقه‌ی بین اورامان لهون و جوانرود - کردستان بوده‌است که پس از خاتمه‌ی تحصیل در مناطق کردنشین ایران و عراق، در زیوه اقامت گزیده و در همانجا متأهل شده‌است. حریق ابتدا نزد پدرش دروس مقدماتی را فرا می‌گیرد و پس از آن مدتی در قره‌داغ و ایامی را در پنجوین و بیاره و سلیمانیه درس می‌خواند، پس از آن راهی ساوجبلاغ مکری می‌شود و در آنجا تحصیلات خود را به پایان می‌رساند. آن‌گاه به خدمت شیخ یوسف (شمس‌الدین برهانی) مشرف می‌شود و بعد از تمسک به طریقه‌ی نقشبندیه و یک مدت سیر و سلوک به ساوجبلاغ مکری برگشته، ازدواج می‌کند و در یکی از مدارس آن‌جا به تدریس می‌پردازد و عاقبت در اواخر سال ۱۳۲۶ یا ۱۳۲۷ قمری در سن ۶۵ سالگی در ساوجبلاغ مکری دعوت حق را لبیک می‌گوید.

حریق از شعرای خوش ذوق و بلیغ کُردی سורانی است. اشعارش بیش‌تر تغزل و سرشار از صنایع و محسنات لفظی و معنوی است. به فارسی و عربی و کردی شعر سروده است.

نمونه‌ای از شعر کردی حریق:

چاوه‌که‌م ئەمڕۆ لە گولشەن گۆل بە عیشووه خۆی نواند
 ئەک ئەمەک گیر بێ بە مەرگی تۆ قەسەم هیچ نەم دواند
 گۆل بە تۆزی پێتەوه لاف و گەزافی لێ دەدا
 خوا شوکۆر سۆزی نەسیمت هات و ئەویشی لێ ستاند
 نەشتەری موزگانی تۆ هاتۆتە سەر سەفەحی دڵم
 هەر خەتێ بوو غەیری خەتتی سەبزی تۆ پاکی کێراند
 لە شکرێ ئامم لە گەڵ جەیشی حەبەش دە عوا ئەکا
 حەیرەتم ماوه که چۆن ئەو دلبەرە دڵمی پێراند
 بۆ گۆلی پوت هاتم و پەرچەم ئەبینم بۆیە وا
 مامی ئەوێژم وەکۆو مامی موخەپێرم خۆی نواند
 تۆ لە ئەووەڵ گۆی وەفات هێنایە ئێو مەیدانەوه
 ئێستە چەوگانی خیلەفت پشتی سەد وەعدە ی شکاند
 تۆ خودا قەت غیریەتە بۆ تۆ ئەرێ سەروی پەوان
 گۆل بەبێ تۆ وا لە باغا خێوەتیی خۆی لێ چەقاند
 با وجود ئینساف بێم چاکە گولیش موشتاقتە
 هەر لە شەوقی تۆیە سەرپێش و گەریبانی دەراند

البته شایان ذکر است که مشاهیر و اندیشمندان بی‌شماری در این منطقه ظهور کرده‌اند که هر کدام از آنان آثار ارزنده‌ای از خود به جای گذاشته‌اند و یا دارند، که در این میان می‌توان به اساتیدی چون سواره ایلخانی‌زاده، علی حسینیانی (ه‌اوار)، ملا مارف، ملا غفور، ملا کریم فدایی، قاسم موئیدزاده (ه‌لێق) و... اشاره کرد اما به دلیل عدم امکانات موجود به همین بسنده کردیم.

غذای محلی

لازم به ذکر است که غذاهای ذیل تقریباً مختص شهرهای کردنشین می باشند و تعیین مقدار مواد لازم در تهیهی تمامی غذاها برای ۵ نفر در نظر گرفته شده است.

- ۱- ناشی ماست
- ۲- ناشی باینجانی سوور
- ۳- ناشی گیلاخه
- ۴- دانوله
- ۵- بریویشین
- ۶- به ریه سیل
- ۷- پلاو بریویش
- ۸- په نیراو
- ۹- ترخینه
- ۱۰- ته ره که باب
- ۱۱- ته نکه به دق
- ۱۲- حریره بادام
- ۱۳- خوارده مهنی بایمه
- ۱۴- خوارده مهنی چه و ندهر
- ۱۵- خورما و پون
- ۱۶- دۆکلیو
- ۱۷- دۆکلیوی سه ره به پون
- ۱۸- ده سخور
- ۱۹- خوریشتی زرشک
- ۲۰- خوریشتی کارگ
- ۲۱- خوریشتی که نگر و پیواس
- ۲۲- خوریشتی که وهر
- ۲۳- سه نکه سیری که رویشک
- ۲۴- شه قه باغی (جۆری یه که م)
- ۲۵- شه قه باغی (جۆری دوومه م)
- ۲۶- شه قه باغی (جۆری سییه م)
- ۲۷- شۆریاوی باینجان
- ۲۸- شۆریاوی مراوی
- ۲۹- شۆریاوی قه له موون
- ۳۰- شۆریاو له په
- ۳۱- دۆلمه ی باینجانی رهش و سوور
- ۳۲- دۆلمه ی لووشه
- ۳۳- دۆلمه ی بریویش به پونی خۆمالی
- ۳۴- دۆلمه ی گه لا گیللاس
- ۳۵- شیریز و لۆرک
- ۳۶- شیوی برینج
- ۳۷- قاورمه
- ۳۸- قه یسی و پون
- ۳۹- قه یقه ناغ
- ۴۰- کووکی پنگه

- | | |
|---------------------|---------------------|
| ۴۱- کووکی نیسک | ۴۸- مه ته نجه نه |
| ۴۲- کووله که و ماست | ۴۹- میوانی قه یماغ |
| ۴۳- کوپاده | ۵۰- هیلکه و دوشاو |
| ۴۴- که شکهک | ۵۱- هه لئا به دوشاو |
| ۴۵- گه نمی بؤدراو | ۵۲- هه لئا ی خورما |
| ۴۶- گیپه ی ته پرداد | ۵۳- یه کاوه |
| ۴۷- مزراویله که | |

طریقه پخت غذاهای ذکر شده

۱- ناش ماست (ناشی ماست):

مواد لازم: نخود نصف پیمانه، سبزی آش (جعفری، نعناع، گشنیز، اسفناج یا برگ چغندر، برنج، تره)، ۱/۵ کیلو، پیاز بزرگ ۱ عدد، روغن و برنج به مقدار لازم، جگر و دل و قلوه در صورت تمایل مقدار برنج مورد استفاده.

طرز تهیه: ابتدا نخود را می پزیم، پیاز را خرد کرده در روغن سرخ می کنیم، برنج را همراه نخود به آن اضافه کرده با آبی که از نخود باقی مانده و در صورت لزوم مقداری دیگر در آن آب می ریزیم. سبزی را خرد کرده و بعد از شستن به مواد اضافه می کنیم تا با هم بپزند و آش جا بیفتد. ماست را در کاسه ای به هم می زنیم تا صاف شود و بعد از این که مواد آش به خوبی پخته شد ماست را در آش می ریزیم و شعله ای اجاق را کم می کنیم. در نهایت جگر و دل و قلوه را به مواد اضافه می کنیم. (در صورت تمایل)

۲- ناشی باینجانی سور:

مواد لازم: گوجه فرنگی نیم کیلو، پیاز دو عدد، کره یا روغن دو قاشق، برنج یک فنجان، لپه یک فنجان، سبزی: (نعنا، جعفری، گشنیز) یک کیلو، نمک و فلفل و ادویه به مقدار لازم.

طرز تهیه: پیاز خرد شده را در روغن سرخ کرده و برنج و لپه را به آن اضافه نموده، مقداری آب در آن ریخته تا به آهستگی بپزد. بعد سبزی را خرد می‌کنیم و آن را آبکشی کرده و به سوپ اضافه می‌کنیم، وقتی آب سوپ مقداری کم شد و مواد آن پخته شد گوجه‌فرنگی‌ها را رنده کرده در سوپ می‌ریزیم. لازم به ذکر است که برای خوش‌طعم شدن این سوپ- در صورت تمایل- یک عدد فلفل سبز را ریز کرده و در سوپ می‌ریزیم و نمک و فلفل و ادویه را به آن اضافه می‌کنیم.

۳- ناشی گتلاخه:

مواد لازم: تری کوهی (گتلاخه) خرد شده ۱ کیلو، برنج ثلث پیمان، کشمش یک استکان، لپه ثلث پیمان، زردآلوی خشک مقداری، آب سماق یک کاسه‌ی متوسط، روغن و نمک به مقدار لازم.

طرز تهیه: ابتدا لپه را می‌پزیم و بعد برنج را در آن می‌ریزیم، گتلاخه را به آن اضافه کرده و کشمش و قیسی را درون مواد می‌ریزیم. اگر آب آش کم بود مقداری آب به آن اضافه نموده و وقتی که آش و مواد آن کاملاً پخته شد به دلخواه مقداری روغن درون آش می‌ریزیم و در آخر آب سماق را به آن اضافه می‌کنیم. توضیح اینکه قیسی باید حداقل یک ساعت قبل از پخت در آب خیس خورده باشد.

۴- دانوله:

مواد لازم: گندم ۵۰۰ گرم، نخود و عدس از هر کدام ۲۲۰ گرم، لوبیا قرمز خورشت ۲۲۰ گرم، لوبیا سفید و لوبیا چیتی از هر کدام ۲۲۰ گرم، مرزه به میزان دلخواه، قلمه ۲ یا ۳ عدد، قیمه ۲۵۰ گرم، روغن و نمک و فلفل و ادویه به مقدار لازم.

طرز تهیه: برای تهیه‌ی این آش که بسیار هم مقوی است ابتدا تمام حبوبات باید در آب خیس بخورند. لوبیاها و نخود و گندم و قلمه را با هم می‌گذاریم که بپزند، بعد از اینکه نیم‌پز شدند عدس را نیز به آن اضافه می‌کنیم وقتی که تمام مواد پخته شدند مرزه را در آش می‌ریزیم تا مقداری بجوشد و قیمه را به صورت کوفته ریزه درآورده در

روغن سرخ می‌کنیم و در آن قرار می‌دهیم. برای تزئین آن از پیاز داغ استفاده می‌کنیم.

۵- برویشین:

مواد لازم: گوشت گاو خرد شده نیم‌کیلو، پیاز دو عدد، بلغور ۱ لیوان، روغن و نمک به‌میزان لازم، هویج ۲ عدد.

طرز تهیه: گوشت گاو خرد کرده و یک قلمه را در آب سرد می‌اندازیم، پیاز را در روغن برشته کرده و قدری هویج را خلال و سرخ می‌کنیم، آن‌ها را با گوشت مخلوط نموده، نمک زده و روی آتش ملایم می‌جوشانیم و در مرحله بعد کف آن را می‌گیریم تا پخته شود و هویج را در آب گوشت ریخته بعد برش را تمیز نموده با گوشت روی شعله قرار می‌دهیم تا غلیظ شود و به‌خوبی بپزد، در صورت تمایل می‌توان از کمی رب‌گوجه‌فرنگی و آب‌لیمو به عنوان چاشنی استفاده کرد.

۶- به‌به‌سیل:

مواد لازم: گوشت بره یا گوسفند با استخوان ۱ کیلو، لپه ثلث پیمانه، سبزی تره و ماست هر کدام ۱/۵ کیلو، روغن و زردچوبه و نمک به‌میزان لازم، تخم‌مرغ ۱ عدد.

طرز تهیه: گوشت و لپه را با مقداری آب روی اجاق گذاشته تا کاملاً پخته شوند. تره را خرد نموده و بعد از آب‌کشی، آن را در مقداری روغن تفت می‌دهیم (باید مراقب بود زیاد سرخ نشود. چون در موقع پختن در غذا ته‌نشین می‌شود)

بعد از اینکه گوشت پخته شد، آن را از قابلمه بیرون آورده سپس ماست را به هم زده یک عدد تخم‌مرغ به آن اضافه می‌کنیم و مجدداً به هم می‌زنیم تا به طور کاملاً مخلوط شوند. بعد از آن مقداری نمک به آن اضافه می‌کنیم. بعد همراه با تره داخل آبگوشت ریخته و به هم می‌زنیم تا کاملاً آبگوشت به جوش آید. بعد از بجوش آمدن گوشت را مجدداً در غذا ریخته و می‌گذاریم که خوب جا بیفتد، بعد از یک ربع تا بیست دقیقه آن را از روی اجاق برمی‌داریم.

۷- پلاویریش:

مواد لازم: قلمه‌ی استخوان یا گوشت ماهیچه ۷۵۰ گرم، پیاز ۲ عدد، برویش ۷ پیمانه، روغن به میزان لازم، لپه ۱/۵ پیمانه.

طرز تهیه: ابتدا گوشت و لپه را با هم با پیاز و آب می‌پزیم. وقتی که پخته شدند برویش را بعد از پاک کردن و آبکشی و خیساندن در آب، به گوشت و مواد دیگر اضافه می‌کنیم، در صورت نیاز مجدداً مقداری آب به آن اضافه می‌کنیم. و روغن و نمک را هم نیز به آن اضافه می‌کنیم اگر پخته شد و آب آن تمام شد مانند کته، دمکش را روی آن می‌گذاریم.

۸- پنیراو:

مواد لازم: پنیر (سه‌لک) ۲ عدد، روغن به مقدار لازم.

طرز تهیه: پنیر (سه‌لک) را که مخصوص منطقه‌ی مکریان است خرد کرده در روغن سرخ می‌کنیم و غالباً این غذا به همراه سبزی تازه به عنوان صبحانه میل می‌شود.

۹- ترخینه (دوینه)

مواد لازم: استخوان با گوشت ۷۵۰ گرم، نخود و کشمش و عدس هر کدام ۱۰۰ گرم، گتلاخه (تره کوهی) نیم کیلو، گردوی کوبیده و زردچوبه به مقدار لازم، روغن حیوانی یک قاشق بزرگ، زردآلوی خشک مقداری (در صورت تمایل برگ شلغم «گیا شه‌له‌م»)

نیم‌کیلو.

طرز تهیه: ابتدا نخود را چند ساعت قبل در آب خیسانده و آن را با گوشت و مقداری آب گذاشته تا نیم‌پز شود بعد عدس و زردآلو و گتلاخه را به آن اضافه کرده می‌گذاریم تا خوب پخته شود، سپس کشمش را به آن می‌افزاییم اگر در این مرحله آب غذا کم بود مقداری آب به آن اضافه می‌کنیم و می‌گذاریم تا غذا خوب جا بیفتد و در آخر روغن حیوانی را بدون داغ کردن به غذا اضافه کرده و همچنین گردو را داخل آش

می‌ریزیم. شایان ذکر است که در مناطقی دیگر این نوع غذا را با نام‌های چون شلمین و دوینه نیز می‌شناسند.

۱۰. تهره‌که‌باب:

مواد لازم: گوشت مرغ یا بوقلمون به اندازه‌ی دلخواه، پیاز ۲ عدد، روغن به میزان لازم، سیب‌زمینی ۲ عدد متوسط، آب سماق و نمک به‌میزان لازم، آرد ۲ قاشق غذاخوری.

طرز تهیه: پیاز خردشده را در روغن تفت می‌دهیم، گوشت را به آن اضافه کرده تا با پیاز به‌خوبی سرخ شود. بعد آرد را اضافه می‌کنیم تا آرد هم مقداری سرخ گردد. مقداری آب به آن اضافه کرده تا با دیگر مواد به‌خوبی بپزد، در آخر پخت، آب سماق را به آش اضافه می‌کنیم. اگر خواستید می‌توانید نیم‌ساعت قبل از پخت غذا ۲ عدد سیب‌زمینی را داخل آش بریزید و بعد آب سماق و نمک را به آن اضافه کنید.

۱۱. تنکه‌به‌دق:

مواد لازم: بلال (ذرت) ۱ کیلو، دوغ نصف لیوان، نعنای و نمک و پیاز داغ مقداری.

طرز تهیه: ذرت‌ها را آسیاب می‌کنیم و می‌پزیم، بعد دوغ را به آن اضافه کرده، نعنای و پیاز داغ را هم روی آن می‌ریزیم. این نوع غذا برای درمان اسهال بسیار مفید است.

۱۲. حه‌ریره بادام:

مواد لازم: آرد برنج ۱۵۰ گرم، مغز بادام کوبیده ۲۰۰ گرم، گلاب و شکر و آب به‌میزان لازم.

طرز تهیه: آرد برنج را در پارچه‌ی نازکی ریخته بیخ آن را بسته، در یک لیوان آب گذاشته مالش دهید که شیرهی آن خارج شود. بعد مغز بادام را در همان آب شیره می‌کشیم در این آب به‌مقدار کافی شکر ریخته روی آتش ملایم قرار داده و به‌هم می‌زنیم تا غلیظ شود بعد گلاب را به آن اضافه نموده و از روی آتش برمی‌داریم.

۱۲. خوارده‌مه‌نی بایمی:

مواد لازم: بامیه نیم کیلو، گوشت قیمه شده نیم کیلو، پیاز سرخ شده دو قاشق، آب گوشت یک لیوان، روغن مقداری، آب لیمو و ادویه به مقدار لازم.

طرز تهیه: بامیه‌ها را پاک می‌کنیم، قیمه را با پیاز سرخ کرده در یک قابلمه چند حلقه گوجه‌فرنگی می‌پیچیم و بامیه‌ها را طوری قرار می‌دهیم که نوک آن‌ها به طرف ته قابلمه باشد. گوشت قیمه و بقیه‌ی بامیه‌ها را هم روی آن می‌ریزیم. آب گوجه‌فرنگی و در صورت دلخواه آب گوشت و روغن را روی آن ریخته و می‌گذاریم که به آرامی بپزد، ۵ دقیقه قبل از پایان پخت، قدری آب لیمو اضافه می‌کنیم.

۱۴. خوارده‌مه‌نی چه‌ونده:

مواد لازم: چغندر متوسط ۳ عدد، لپه ثلث پیمانه، آب لیمو یا سماق ۱ استکان، روغن حیوانی به میزان لازم.

طرز تهیه: چغندر و لپه را با هم می‌پزیم و در صورت تمایل می‌توانیم چغندرهای را خرد کنیم و بعد از پخته شدن آب لیمو را روی آن ریخته (برای این کار بیش‌تر از آب سماق استفاده می‌کنند) و می‌گذاریم بپزد تا آب آن تمام شود بعد روغن را داغ کرده روی آن ریخته یا در صورت تمایل روغن را جداگانه سر سفره گذاشته و هر کس به دلخواه روغن روی غذا بریزد.

۱۵. خورماوین:

مواد لازم: خرمای تازه ۷۵۰ گرم، روغن نصف پیمانه، گلاب نصف استکان

طرز تهیه: هسته‌ی خرما را می‌گیریم و با مقدار کمی آب روی شعله‌ی ملایم اجاق قرار داده تا به آرامی بپزد و نرم شود بعد از این مرحله با پشت قاشق یا گوشت کوب خرما را له می‌کنیم بعد روغن را به آن اضافه می‌کنیم. و در صورت تمایل می‌توانیم مقداری گلاب به آن اضافه کنیم.

۱۶- دژکلیو: (آش ماست)

مواد لازم: ماست ۲ کیلو، تخم مرغ ۱ عدد، آرد ۱ قاشق غذاخوری، برنج ۲ لیوان متوسط، سبزی (برگ چغندر، جعفری، نعناع، تره) ۱/۵ کیلو، سیر به مقدار لازم، فلفل سبز چند عدد.

طرز تهیه: ابتدا ماست را خیلی خوب به هم می‌زنیم تا صاف شود. بعد تخم‌مرغ و آرد را به آن اضافه کرده (تخم‌مرغ و آرد را قبلاً باید در ظرفی مخلوط کنیم) خوب آن را هم‌زده تا در ماست پخش شود و آب به آن اضافه کرده آن را روی شعله آتش گذاشته تا وقتی که دوغ به جوش آمد برنج را به آن اضافه می‌کنیم و سبزی را بعد از خرد شدن و آبکشی، داخل دوغ می‌ریزیم و فلفل را هم اضافه می‌کنیم. در این مرحله بهتر است که دوغ را تا وقتی که دوباره به جوش آید به هم بزنیم. در غیر این صورت شاید خراب شود. وقتی که آش ما جا افتاد و مواد آن پخته شد آش آماده‌ی خوردن است.

۱۷- دژکلیوی سه‌ریه‌پۆن: (ناشی به‌که‌شکان - دژک‌شک)

مواد لازم: کشک سائیده شده نیم‌کیلو، برنج ثلث پیمانه، نخود (در صورت تمایل) ثلث پیمانه، پیاز داغ یک کاسه‌ی متوسط، روغن حیوانی به میزان لازم.

طرز تهیه: کشک سائیده شده را به صورت دوغ در آورده، برنج را به آن اضافه می‌کنیم و روی شعله‌ی اجاق قرار می‌دهیم تا به آرامی بپزد و آش غلیظ شود. (در صورت تمایل نخود پخته شده را به آن اضافه کنید) آش که خوب جا افتاد، آن را در کاسه‌ای مناسب ریخته و پیاز داغ آماده شده را روی آن قرار می‌دهیم.

۱۹- خۆریشتی زردیشک:

مواد لازم: گوشت گوسفند ۷۵۰ گرم، زرشک ۲۵۰ گرم، لپه نصف پیمانه، پیاز ۲ عدد، روغن به میزان لازم، نمک و فلفل و ادویه به میزان لازم.

طرز تهیه: گوشت را ریز ریز کرده (یا به صورت قیمة درآورده) با پیاز خرد شده در روغن سرخ می‌کنیم، لپه را بعد از شستشو به گوشت اضافه کرده تا مقداری تفت داده

شود یا (می‌توانیم بعد از این که آب گوشت به جوش آمد لپه را به آن اضافه کنیم) زرشک را نیز بعد از شستن به گوشت اضافه می‌کنیم و ۳ الی ۴ لیوان آب در آن ریخته تا مواد به خوبی پخته شود. کم یا زیاد بودن آب خورش بصورت دلخواه است.

۲۰- خورش پشته کارگ:

مواد لازم: گوشت ۱ کیلو، قارچ ۱/۵ کیلو، پیاز ۱ عدد بزرگ، رب گوجه‌فرنگی ۲ قاشق، آرد ۲ قاشق، نمک و فلفل و ادویه به مقدار لازم.

طرز تهیه: گوشت را بعد از خرد کردن با پیاز سرخ کرده، قارچ را نیز خرد نموده و آرد، نمک، فلفل، زردچوبه و قارچ را در گوشت می‌ریزیم. رب گوجه را در یک لیوان آب حل کرده بر روی تمام قسمت‌های گوشت ریخته و کمی آب هم اضافه می‌کنیم و در قابلمه را محکم می‌بندیم و با شعله آرام می‌گذاریم مانند پلو دم بکشد. (این خورش را غالباً با پلو میل می‌کنند)

۲۱- خورش پشته کهنگر و ریواس:

مواد لازم: گوشت گوسفند ۷۵۰ گرم، کهنگر ۱ کیلو، ریواس نیم کیلو، روغن به میزان لازم، پیاز ۲ عدد، نمک و فلفل و ادویه و زردچوبه به مقدار لازم.

طرز تهیه: گوشت را تکه‌تکه کرده با پیاز خردشده در روغن سرخ می‌کنیم. ۲ الی ۳ لیوان آب به آن اضافه کرده تا گوشت بپزد، کهنگر و ریواس را به اندازه‌ی دلخواه خرد می‌کنیم. (به اندازه دو بند انگشت یا ریز) و بعد از شستشو، آن را در روغن مقداری سرخ نماییم و نمک و ادویه را به آن اضافه کرده مخلوط می‌کنیم و در گوشت می‌ریزیم. دو قاشق سوپ‌خوری رب را نیز به عنوان چاشنی به آن می‌زنیم. یک لیوان آب‌غوره نیز در آن می‌ریزیم. آب خورش نباید زیاد باشد.

۲۲- خۆریشتی کهوه:

مواد لازم: گوشت گوسفند ۱ کیلو، تره ۱ کیلو، لوبیای سفید نیم کیلو، سیبزمینی ۴ الی ۵ عدد، گوجه‌فرنگی ۳ الی ۴ عدد، روغن به‌مقدار لازم، جوهرلیمو یا گردلیمو به‌میزان دلخواه، پیاز ۲ عدد، نمک و ادویه به‌مقدار لازم.

طرز تهیه: ابتدا گوشت و پیاز را کمی در روغن تفت داده لوبیا را به آن اضافه می‌کنیم و مقداری آب در آن می‌ریزیم تا به خوبی پخته شوند. لازم به یادآوری است حداقل ۵ ساعت باید لوبیا در آب خیس خورده باشد. بعد تره را خرد کرده مقداری در روغن تفت می‌دهیم در یک قابلمه‌ی دیگر (بعد از این که گوشت و لوبیا به‌خوبی پخته شدند) ابتدا مقداری گوشت بعد لوبیا بعد تره را به‌ترتیب روی هم چیده تا مواد به اتمام برسند، بعد نمک و ادویه را نیز به آن اضافه می‌کنیم از آب‌گوشتی که باقی مانده روی آن‌ها می‌ریزیم و روی شعله‌ی ملایم قرار می‌دهیم تا خوب جا بیفتد. جوهرلیمو یا گردلیمو را به عنوان چاشنی به آن اضافه کرده، سیبزمینی‌ها را خلال کرده، گوجه‌فرنگی‌ها را نیز حلقه‌حلقه کرده در روغن سرخ می‌نماییم و بعد از کشیدن خورش سیبزمینی‌ها و گوجه‌فرنگی‌های سرخ شده را در کنار آن قرار می‌دهیم. جهت اطلاع: اخیراً بهداشت استفاده از جوهرلیمو را ممنوع کرده است.

۲۳- سه‌نگه‌سیر:

مواد لازم: گوشت بوقلمون یا مرغ ۱ کیلو، عدس ثلث پیمانه، برنج ثلث پیمانه، کشک ساییده ۱ کیلو، نعنای (تر یا خشک) مقداری، قیمة نیم کیلو، آرد و پیاز داغ و نمک به‌مقدار لازم.

طرز تهیه: گوشت بوقلمون و عدس را با هم می‌پزیم. بعد از این که کمی پخته شد برنج را درون غذا می‌ریزیم. وقتی برنج هم پخته و له شد کمی کشک ساییده شده را به مواد اضافه می‌کنیم. این‌بار کشک ساییده شده را مقداری شل می‌کنیم و آرد و نمک و نعنای را اضافه کرده و درون آش می‌ریزیم. قیمة را به‌صورت کوفته‌ی ریز

در آورده در روغن سرخ می‌کنیم، کوفته‌ها را در آتش ریخته و بعد پیاز داغ را به آن اضافه می‌کنیم.

۲۴. شقه‌باغی (جوری یه‌کهم):

مواد لازم: کدو حلوائی ۱ عدد، روغن حیوانی مقداری.

طرز تهیه: در منطقه‌ی مکریان خانه‌هایی که تنور داشتند کدو حلوائی را شسته و بطور سالم، بدون آنکه آن را قطعه قطعه کنند در تنور می‌گذاشتند تا داخل آن به‌خوبی سرخ شود، بعد آن را از وسط نصف می‌کردند و روغن روی آن می‌ریختند و میل می‌کردند.

۲۵. شقه‌باغی (جوری دوهم):

مواد لازم: کدو حلوائی متوسط ۱ عدد، شکر یا شیرهی انگور ۱ لیوان، آب ۱ لیوان، روغن مقداری.

طرز تهیه: پوست کدو حلوائی را کنده و آن را به‌صورت چهارگوش می‌بریم. سپس آن را با مقدار کمی آب روی اجاق گذاشته، می‌گذاریم تا پخته شود ولی له نشود. بعد یکی یکی آن‌ها را در روغن سرخ می‌کنیم و در ظرف مناسبی ریخته با شکر یا شیرهی انگور آن را میل نمایید.

۲۶. شقه‌باغی (جوری سیم):

مواد لازم: کدو متوسط ۱ عدد، آب نصف لیوان، روغن به‌میزان لازم.

طرز تهیه: بعد از پوست کندن کدو آن را خرد کرده و در قابلمه‌ای ریخته آب را به آن اضافه می‌کنیم و در روی شعله‌ی ملایم قرار داده تا به آرامی بپزد. بعد از این‌که به‌خوبی پخته شد و آب آن تمام شد با گوشت‌کوب آن را له می‌کنیم و شکر به آن اضافه کرده با مقداری روغن به‌خوبی آن را سرخ می‌کنیم و بعد آماده برای مصرف کردن است.

۲۷. شوربا و اینجان:

مواد لازم: گوجه فرنگی رسیده و درشت ۱/۵ کیلو، پیاز ۳ عدد، سیب‌زمینی درشت ۲ عدد، غوره‌ی تازه (در صورت تمایل) نیم‌کیلو، نمک و فلفل به‌میزان لازم.

طرز تهیه: ابتدا پیازها را خرد نموده در روغن سرخ می‌کنیم گوجه‌فرنگی‌ها را در آب‌جوش ریخته تا پوست آن‌ها به آسانی گرفته شود بعد گوجه‌ها را خرد کرده در پیاز داغ می‌ریزیم تا تفت بخورد و له شود و آب بیندازد. سیب‌زمینی‌ها را به اندازه‌ی دلخواه خرد کرده، در مواد ریخته مقداری آب به آن اضافه می‌کنیم. (می‌توان غوره را با گوجه‌فرنگی سرخ کرد) نمک و فلفل و ادویه را به میزان دلخواه به شوربا اضافه می‌کنیم و شعله را ملایم می‌کنیم تا به آهستگی بپزد.

۲۸- شورپای مرابی: (مرغابی)

مواد لازم: مرغابی متوسط ۱ عدد، لپه ثلث پیمانه، رب گوجه‌فرنگی ۲ قاشق بزرگ، پیاز ۲ عدد، نمک و فلفل و ادویه به مقدار لازم.

طرز تهیه: پیاز را بعد از خرد کردن در روغن سرخ نموده، گوشت مرغابی را قطعه‌قطعه کرده با پیاز داغ سرخ می‌کنیم، با حرارت ملایم، بعد رب گوجه‌فرنگی را اضافه می‌کنیم تا مقداری با گوشت و پیاز سرخ شود لپه را هم به مواد اضافه کرده به میزان لازم آب درون آش می‌ریزیم تا گوشت و مواد دیگر به خوبی بپزد در آخر پخت، نمک و ادویه را درون آش می‌ریزیم.

۲۹- شورپای قه‌له‌مون: (بوقلمون)

مواد لازم: گوشت بوقلمون به میزان دلخواه، لپه ثلث پیمانه، برنج صدری ثلث پیمانه، زیره و ادویه به میزان لازم، پیاز ۲ عدد، روغن ۱ لیوان، نمک و زردچوبه به میزان لازم.

طرز تهیه: ابتدا پیاز را خرد نموده با گوشت بوقلمون در روغن سرخ می‌کنیم بعد لپه را به آن اضافه کرده و برنج را در آن می‌ریزیم و به آن آب اضافه کرده تا گوشت و مواد دیگر به خوبی پخته شوند. در نیم‌ساعت آخر پخت زیره و نمک و زردچوبه را اضافه می‌کنیم. (با گوشت مرغ هم می‌توان این غذا را درست کرد)

۳۰- شورپای لپه، نه‌خوده‌شهر:

مواد لازم: لپه ثلث پیمانه، برنج گرده ثلث پیمانه، نمک و زردچوبه به مقدار لازم، پیاز ۲ عدد، نعنای و تره (خشک) به مقدار لازم.

طرز تهیه: لپه را جداگانه می‌پزیم، بعد برنج را به آن اضافه می‌کنیم تا برنج کاملاً بپزد نعناع و تره را به این مواد اضافه کرده، زردچوبه و نمک را درون آش می‌ریزیم تا آش جا بیفتد.

۳۱- دزلمه‌ی باینجانی پدش و سورد و کوله‌که و بیبار:

مواد لازم: بادمجان درشت ۴ عدد، کدو سبز ۳ عدد، گوجه‌فرنگی درشت ۴ عدد، برنج ۳ پیمانه، فلفل سبز دلمه‌ای ۲ عدد، قیمة نیم‌کیلو، پیاز ۲ عدد، سبزی (نعناع، جعفری، مرزه، شبت) نیم‌کیلو، لپه ۳ پیمانه، نمک و فلفل و ادویه به میزان لازم، روغن به میزان لازم.

طرز تهیه: ابتدا پیازها را خرد کرده با قیمة سرخ می‌کنیم سبزی خرد شده را نیز با قیمة تفت می‌دهیم. بادمجان و کدوها را پوست‌کنده داخل آن‌ها را با نوک چاقو یا هر وسیله‌ی نوک تیز دیگری خالی می‌کنیم و در ته قابلمه می‌ریزیم، با گوجه‌فرنگی‌ها نیز همین کار را می‌کنیم و محتویات خالی شده گوجه‌فرنگی‌ها را در قیمة می‌ریزیم، برنج و قیمة و سبزی را با هم مخلوط کرده و لپه‌ی پخته‌را به آن اضافه می‌کنیم. نمک و فلفل و ادویه را هم به این مواد اضافه می‌کنیم و به هم می‌زنیم تا به طور کامل با هم مخلوط شوند، بعد داخل بادمجان‌ها و کدو و گوجه‌فرنگی‌ها را به قدر گنجایش از این مایه می‌ریزیم و از سر خود بادمجان‌ها و کدو و گوجه‌فرنگی برای پوشاندن آن‌ها استفاده می‌کنیم. درون فلفل سبز دلمه‌ای را نیز که قبلاً تخلیه کرده از مواد پر می‌کنیم بعد در قابلمه‌ای که مواد داخل بادمجان‌ها و کدوها را در ته آن ریخته‌ایم اول بادمجان‌ها و کدوها و بعد گوجه‌فرنگی و فلفل‌ها را می‌چینیم و مقداری روغن بر روی آن می‌ریزیم و حدود ۴ الی ۵ لیوان آب گرم داخل قابلمه می‌ریزیم و روی شعله قرار می‌دهیم. اگر با این مقدار آب دلمه خوب پخته نشد مقدار دیگری آب به آن اضافه می‌کنیم. البته شعله‌ی آتش باید ملایم باشد تا غذا ته نگیرد.

۳۲- دزلمه‌ی لوشه:

مواد لازم: گیاه لوشه ۱ کیلو، برنج نصف پیمانه، لپه ربع پیمانه، قیمة نیم‌کیلو، سبزی (جعفری، نعناع، مرزه، شبت) نیم‌کیلو.

طرز تهیه: برگ لوشه‌ها را از هم جدا کرده و بعد از آبکشی می‌گذاریم آب آن چکیده شود قیমে را در روغن سرخ کرده و برنج خیس شده و لپه را که قبلاً پخته‌ایم کنار گذاشته و سبزی خرد شده را در قیمة ریخته تفت می‌دهیم بعد لپه و برنج را نیز اضافه می‌کنیم. نمک و ادویه و فلفل را به مقدار نیاز در مواد می‌ریزیم و به هم می‌زنیم و برگ‌ها را برداشته و در هر کدام مقداری از این مواد را می‌ریزیم و با دقت آن را پیچیده و در ته قابلمه می‌گذاریم. بعد به مقدار لازم در قابلمه آب ریخته و مقداری روغن حیوانی یا کره روی آن گذاشته که با ملایمت پخته شود.

۳۳. دلمه‌ی برویش به پونی کوردی:

مواد لازم: کشمش: ثلث پیمانه، پیاز داغ: ۳ قاشق غذاخوری، سبزی دلمه یا نعنا ۲۵۰ گرم، فلفل قرمز و نمک: به میزان دلخواه، کره: در صورت تمایل ۲ قاشق غذاخوری، برگ مو: نیم کیلو

طرز تهیه: بروش را خوب شسته، پیاز داغ و کشمش را به آن اضافه می‌کنیم. بعد سبزی دلمه یا نعنا را نیز در آن ریخته بهم می‌زنیم تا مواد با هم مخلوط شوند. برگ موها را که قبلاً آبکشی کرده ایم، با مواد آماده شده می‌پیچیم. بعد از اینکه مواد به اتمام رسید روغن حیوانی یا کره روی دلمه می‌گذاریم. بعد روی آتش قرار می‌دهیم تا بپزد. بهتر است که شعله ملایم باشد، مقدار آبی را که داخل دلمه می‌ریزیم ۵الی ۶ لیوان است. و اگر دلمه با این مقدار آب پخته نشد مقداری دیگر آب به آن اضافه می‌کنیم.

۳۴. دلمه‌ی که لاکیلاس:

مواد لازم: برنج ثلث پیمانه، برگ گیلان پهن: نیم کیلو، سبزی دلمه: نیم کیلو، قیمة: نیم کیلو، نمک و ادویه و فلفل: به مقدار لازم

طرز تهیه: قیمة را با پیاز سرخ کرده و سبزی خرد شده را اضافه کرده و تفت می‌دهیم، برنج و نمک و ادویه و فلفل را به آن اضافه کرده با هم مخلوط می‌کنیم و داخل برگ گیلان ریخته و آنرا می‌پیچیم. بهتر است که قبلاً برنج را نیم پز کنیم. به اندازه‌ی کافی روغن و آب داخل قابلمه ریخته و روی شعله‌ی ملایم می‌گذاریم بپزد.

۳۵- شیرز و لورک: شیراز-دوغ چکیده

طرز تهیه: طرز تهیه شیرز به این ترتیب است که دوغ را در قابلمه‌ای ریخته روی آتش می‌گذاریم تا به جوش آید بعد بدون اینکه آن را بهم بزنیم دوغ حالت لخته پیدا می‌کند و آب روی آن می‌نشیند، در مرحله بعد ماده به دست آمده را در سبدي ریخته تا آب آن کاملاً ته‌نشین شود و مواد باقی بماند. حال گیاه و بیزای خرد شده را به آن اضافه کرده و مخلوط می‌کنیم و در مکانی خنک قرار می‌دهیم.

۳۶- شیوی برینج:

مواد لازم: برنج گرده: نیم کیلو، روغن: یک قاشق غذا خوری، نمک: بمقدار لازم
طرز تهیه: برنج را آنقدر می‌پزیم که شل شود و از هم وارفته و آب آن غلیظ گردد، ولی نباید سفت شود، بعد نمک به آن اضافه می‌کنیم و به هم می‌زنیم و در کاسه ریخته و روغن را روی آن می‌گذاریم.

۳۷- قاورمه:

مواد لازم: گوشت بدون استخوان با دنبه زیاد: بمقدار مصرف خانواده، آب و نمک: به مقدار لازم

طرز تهیه: گوشت را به تکه‌های متوسط در آورده شسته و در قابلمه ای میریزیم. آب و نمک به آن می‌زنیم روی شعله گذاشته تا به آرامی بپزد در طول مرحله‌ی پخت اگر آب آن کم شد و گوشت بخوبی پخته نشد مقداری آب به آن اضافه می‌کنیم. گوشت باید به مرحله‌ای برسد که دنبه به صورت روغن زلال روی گوشت را گرفته باشد وقتی که آب کاملاً به خورد گوشت رفت و گوشت به خوبی پخته شد (البته گوشت را باید به خوبی با روغنی که از دنبه به دست آمده سرخ نمود) بعد آن را در کوزه‌ای گلی ریخته و روغن دنبه تمام گوشت را بپوشاند بعد در کوزه را محکم بسته و آنرا خنک و پاکیزه نگه داریم گذشتگان ما به دلیل آنکه آن زمان یخچال موجود نبوده قاورمه را بیشتر در فصل زمستان درست می‌کردند.

۳۸- قه یسی و پۆن

مواد لازم: زردآلوی رسیده: ۱ کیلو، شکر: ثلث پیمانه، روغن: ۲ قاشق.

طرز تهیه: زردآلوها را از هسته جدا کرده درون قابلمه با مقداری آب میگذاریم که آهسته بپزد و در این مدت هم آن را گاهی به هم می‌زنیم، وقتی له شد روغن و شکر را به آن اضافه کرده و خوب به هم می‌زنیم تا مخلوط شوند. آب آن باید به کلی تمام شود و شعله‌ای اجاق ملایم باشد تا ته نگیرد وقتی که رنگ زردآلو کمی مایل به قهوه‌ای شد و آب آن هم گرفته شد غذا آماده است. می‌توانیم هسته‌ها را در صورت شیرین بودن خلال کنیم و به مواد اضافه کنیم.

۳۹- قه یقه‌ناغ:

مواد لازم: تخم‌مرغ: ۶ عدد، شربت: ۱ لیوان، روغن: مقداری، آرد: مقداری

طرز تهیه: تخم مرغ‌ها را در ظرفی شکسته و پنج قاشق آرد را به آن اضافه کرده و بهم می‌زنیم و در روغن سرخ می‌کنیم بعد شربت (آب و شکر) را به آن اضافه کرده و شعله را خاموش می‌کنیم.

۴۰- کوکی پنگه: (پونه)

مواد لازم: پونه: ۱ کیلو، تخم‌مرغ ۵ عدد، روغن: ۱۵۰ گرم، آرد: یک قاشق، نمک و فلفل: به میزان کافی

طرز تهیه: پونه‌ها را پاک کرده بعد از آبکشی آن را ریز ریز کرده در یک، دو قاشق روغن آنرا تفت می‌دهیم و بعد می‌گذاریم که کاملاً سرد شود تخم مرغها در ظرفی ریخته و بهم می‌زنیم و نمک و فلفل و آرد را نیز به آن اضافه می‌کنیم و باز هم بهم می‌زنیم تا خوب با هم مخلوط شوند این بار پونه ی سرد شده را در تخم مرغ می‌ریزیم و بهم می‌زنیم روغن را در ماهی تا به ریخته تا داغ شود و بعد مایه را در روغن ریخته با قاشق آن را صاف می‌کنیم و سر آن را می‌گذاریم و شعله را ملایم می‌کنیم تا به آرامی و به صورت کامل سرخ شود بعد به طرح‌های مختلف آن را بریده و بر می‌گردانیم تا طرف دیگر آن هم به خوبی سرخ شود.

۴۱- کوکی نیسک:

مواد لازم: عدس: ۲ لیوان، سیب‌زمینی: ۲ عدد، آرد: ۱ قاشق غذاخوری، روغن: ۱ لیوان، نمک: بمقدار لازم، پیاز: ۲ عدد

طرز تهیه: ابتدا عدس را می‌گذاریم که به خوبی پخته شود بعد با ۲ عدد سیب‌زمینی و پیاز از چرخ‌گوشت رنده کرده و مقداری آرد و نمک روی آن می‌پاشیم و آنرا به هم می‌زنیم تا مواد کاملاً با هم مخلوط شوند بعد آن‌ها را مانند شامی روی دست پهن کرده در روغن قرار می‌دهیم تا سرخ شوند.

۴۲- کوهله‌که و ماست:

مواد لازم: کدو ریز یا متوسط: ۱ کیلو، ماست: ۱ کاسه متوسط، پیاز داغ: ۳ قاشق، روغن و نمک به مقدار لازم.

طرز تهیه: کدوها را کنده کمی نمک روی آن می‌پاشیم در روی سبد چیده و در زیر نور آفتاب قرار می‌دهیم. بعد از ۱ الی ۲ ساعت کدوها را در روغن سرخ می‌کنیم و در ظرفی قرار داده، پیاز داغ را به آن اضافه می‌کنیم. ماست را به هم می‌زنیم و روی کدوها می‌ریزیم و روی شعله ملایم قرار داده تا کمی گرم شود.

۴۳- کوپاده:

مواد لازم: کوپاده: ۱ کیلو، تخم‌مرغ: ۵ عدد، آرد: ۱ قاشق غذاخوری سر پر، نمک و زردچوبه و ادویه: به مقدار لازم

طرز تهیه: کوپاده را پس از خورد کردن و شستن می‌گذاریم تا آبکش شود، بعد تخم‌مرغ‌ها را در ظرفی شکسته، آرد، نمک و زردچوبه و ادویه را به آن اضافه نموده و آن را کاملاً به هم‌زده تا مواد با هم مخلوط شوند، بعد از این مرحله کوپاده را نیز به آن اضافه نموده، تا کاملاً با هم مخلوط شوند. مقداری روغن در ماهی‌تابه می‌ریزیم روی اجاق قرار می‌دهیم تا گرم شود سپس با قاشق مایه را در ماهی‌تابه ریخته و به صورت قطعات کوچک آن را سرخ می‌کنیم.

۴۴- کشک:

مواد لازم: گوشت و استخوان گوساله: نیم کیلو، برنج یا گندم کوبیده: نصف پیمانه، کشک سائیده شده: ۲ لیوان متوسط

طرز تهیه: گوشت و استخوان را با مقداری آب می‌گذاریم که کاملاً بپزد بعد برنج یا گندم کوبیده را به آن اضافه می‌کنیم که به خوبی پخته شوند بعد کشک سائیده شده را شل می‌کنیم و درون کشک می‌ریزیم.

۴۵- گهنمی بودراو:

مواد لازم: گندم: ۱ کیلو، روغن: به میزان لازم

طرز تهیه: گندم را بعد از تمیز کردن در قابلمه یا ماهی‌تابه سرخ می‌کنیم تا برشته شود. سپس گندم برشته را از آسیاب رد کرده یا به وسیله ای آن را کوبیده تا خرد شود، این بار روغن را داغ کرده و روی آن می‌ریزیم.

۴۶- مزراویله:

مواد لازم: پیاز بزرگ: ۱ عدد، تخم‌مرغ: ۴ یا ۵ عدد، رشته‌ی آش: بمقدار لازم، آب سماق: ۱ لیوان، روغن: مقداری

طرز تهیه: پیاز را خرد کرده در روغن سرخ می‌کنیم بعد تخم‌مرغ‌ها را در پیاز داغ ریخته و مقداری آب به آن اضافه می‌کنیم. سماق را در کاسه‌ای آب می‌ریزیم و بعد از یک ربع آن را از صافی رد کرده و آب سماق را به غذا اضافه می‌کنیم، بعد از به جوش آمدن رشته‌ی آش را در آن می‌ریزیم و بعد از اینکه غذا جا افتاد آن را از روی اجاق بر می‌داریم.

۴۷- مه‌ته‌جه‌نه:

مواد لازم: برنج: ثلث پیمانه، استخوان گوساله: ۷۵۰ گرم، کشمش ۱ لیوان، زردآلوی خشک: مقداری، لپه: ثلث پیمانه، پیازداغ: به مقدار لازم، آب سماق: ۱ لیوان.

طرز تهیه: بعد از آماده کردن پیاز داغ لپه را در آن می‌ریزیم و بعد استخوان‌ها را به آن اضافه می‌کنیم. برنج و کشمش را هم به مواد اضافه می‌کنیم. بعد از اینکه مقداری پخته شد زردآلو و آب سماق را درون غذا می‌ریزیم. کاملاً که جا افتاد غذا آماده است.

۴۸- میوانی قه‌یماخ (کاجی)

مواد لازم: آرد: ۲/۵ لیوان، روغن حیوانی: ۴ قاشق متوسط، شکر: ۱/۵ لیوان، آب جوشیده: ۳ الی ۴ لیوان

طرز تهیه: ابتدا روغن را در قابلمه‌ای مناسب ریخته تا داغ شود بعد به تدریج آرد را به آن اضافه کرده و مرتباً به هم می‌زنیم، تا به طور کامل در روغن سرخ شود و رنگ قهوه‌ای به خود بگیرد. شعله‌ی اجاق باید ملایم باشد. بعد آب جوشیده را در آن ریخته سر قابلمه را می‌گذاریم تا آرام آرام بپزد و روغن روی کاجی را بگیرد باید مواظب بود که زیاد سفت نشود. بعد از اینکه کاجی به خوبی جا افتاد آن را در کاسه می‌ریزیم و در نهایت شکر را به آن اضافه می‌کنیم.

۴۹- مٔلکه و دٔشاور

مواد لازم: تخم مرغ: ۷ عدد، شیر انگور: ۱ لیوان، روغن: به مقدار لازم.

طرز تهیه: تخم‌مرغ‌ها را در درون ظرف شکسته و سرخ می‌کنیم بعد شیر انگور را روی آن می‌ریزیم تا گرم شود.

۵۰- مه‌لوا به دٔشاور

مواد لازم: آرد: ۱ کیلو، شیر انگور: ۱ کیلو، روغن به مقدار لازم، خلال پسته یا بادام: مقداری

طرز تهیه: روغن را داغ می‌کنیم آرد را به تدریج در آن می‌ریزیم تا سرخ شود بعد شیر انگور را به آن اضافه می‌کنیم و در بشقاب می‌ریزیم و خلال پسته یا بادام را روی آن می‌ریزیم.

۵۱- گیبه‌ی ته‌راد:

مواد لازم: گوشت پهلوی گوسفند: نیم کیلو، برنج: ۱ لیوان، زیره و نمک: مقداری، روغن حیوانی: بمقدار لازم

طرز تهیه: گوشت پهلوی را از استخوان جدا کرده و به صورت کیسه‌های کوچک می‌دوزیم (با نخ سفید) بعد برنج و زیره و نمک و مقداری روغن حیوانی داخل آن

می‌ریزیم و سر آن می‌دوزیم و در مقداری آب قرار می‌دهیم تا بجوشد و محتویات، و خود گوشت پخته شود، در آخر پخت مقداری آب باید داشته باشد.

۵۲. مه‌لوی خورما:

مواد لازم: خرما: نیم کیلو، آرد: ۱ کیلو، روغن: به مقدار لازم، آب: به مقدار لازم
طرز تهیه: ابتدا خرما را از هسته جدا می‌کنیم با کمی آب می‌گذاریم بیزد و گاهی آنرا بهم می‌زنیم تا صاف و یکدست شود. بعد که حالت مایع به خود گرفت آرد را بدون روغن در تابه سرخ می‌کنیم و بعد از آن کمی روغن در آن ریخته مقداری دیگر آن را سرخ می‌کنیم و بعد آن را از روی اجاق برمی‌داریم و خرما را در آن ریخته و مخلوط می‌کنیم و مجدداً روی اجاق می‌گذاریم تا مقداری جا بیفتد و روغن بیندازد، حلوا آماده است.

۵۳. یه‌کاره:

مواد لازم: برنج: ۱ کیلو، گوشت: نیم کیلو، کره (روغن حیوانی): ۳ قاشق بزرگ، کشمش بلوئی: ۱ فنجان، خرما: ۲۵۰ گرم، پیاز: ۲ عدد
طرز تهیه: ابتدا گوشت را روی شعله قرار داده تا بیزد. بعد برنج را به صورت پلو تهیه کنید و کنار بگذارید، پیاز را خلال کرده و در کره سرخ می‌کنیم بعد گوشت را به آن اضافه کرده مقداری تفت می‌دهیم و کشمش را به آن اضافه می‌کنیم و در قابلمه‌ای مناسب مقداری از برنج را ریخته و مواد گوشتی را در لای آن گذاشته و بقیه‌ی برنج را روی آن می‌ریزیم و خرما را هم روی آن می‌گذاریم. اگر روغن برنج کم بود می‌توانیم مقداری روغن داغ روی پلو بریزیم، برای تهیه‌ی این غذا به جای برنج می‌توان از بروش (بلغور) نیز استفاده کرد.

بازیهای محلی



- ۱- دهمسره پفاندن
- ۲- خوزین
- ۳- دایه مه مده به گورگی
- ۴- چه لک چه مزه ل
- ۵- خسته کین
- ۶- بازه لین
- ۷- حه لو حه لوی به شه ققان
- ۸- جورابین
- ۹- میشین
- ۱۰- مه زره ق داکوتان
- ۱۱- بووکه به بارانه
- ۱۲- شه په گه ره ک
- ۱۳- جگین
- ۱۴- باره خوی
- ۱۵- پینچ به رده
- ۱۶- دار و هه لوو کین
- ۱۷- گوین
- ۱۸- قهری قهرین
- ۱۹- ئی سووتام ئی برژام

نام گذاری فرزندان

نامگذاری فرزندان از سنت‌های کهن و باستانی است که وقتی طفل به دنیا می‌آید می‌باید حداکثر تا روز هفتم تولد نامی برای او انتخاب شود. این کار برای این است که شخصیت و جایگاه فرد در جامعه مشخص شود. البته این امر به همین سادگی نیست و امروزه روانشناسان عقیده دارند که بین نام فرد و روحیات شخصیت فرد در آینده رابطه تنگاتنگی وجود دارد. بنابراین والدین موظفند که نام‌های شایسته‌ای برای فرزندان خود انتخاب کنند به ویژه به دختران باید نام‌های نغزی داد.

در گذشته‌های دور سعی بر این بود که نام شخصیت‌های برجسته‌ی دینی برای فرزندان خود انتخاب کنند، اما بعد از ظهور جنبش‌های ناسیونالی، اغلب مردم نام‌های کردی را که از طبیعت زیبای کردستان و یا از هنرمندان و اساتید فن و یا از نامداران و اساطیر گرفته می‌شد، انتخاب کردند و بر این اساس فرزندان خود را نامگذاری می‌کردند.

طریقه‌ی نامگذاری به این ترتیب است:

همه‌ی فامیل دور هم جمع شده و شام یا نهار را با هم میل می‌کنند (روز هفتم تولد) سپس بزرگ خانواده طفل را در آغوش گرفته و هفت بار در گوش راست و هفت بار در گوش چپ او اذان می‌خواند و کام طفل را با پودر قند شیرین کرده و می‌گوید نام ترا... گذاشتیم، بر تو مبارک باد و امیدواریم فردی صالح و مفید برای جامعه باشی. در خانواده‌هایی که نام کردی بر روی فرزندان‌شان می‌گذارند بعد از گفته شدن اذان در گوش طفل می‌گویند نام شرعی او را... گذاشتیم، ولی با نام (واژه‌ی کردی) منتخب برای او شناسنامه می‌گیرد.

پوشاک

لباس عمومی اهالی کردستان، لباس محلی کردی است، بنا به کوهستانی بودن مناطق کردستان و با توجه به تاریخ پر فراز و نشیب این مردم پوشش آنها از ویژگی‌ها و زیباییهای خاصی برخوردار است.

اجزای مختلف یک لباس مردانه کردی چنین است:



۱- **که‌وا و پانتول:** نقش کت و شلوار را دارد ولی دوخت و فرم آن با کت و شلوار تفاوت کلی دارد.

که‌وا به صورت یک ژاکت نظامی دوخته شده با این تفاوت که جیبهای آن روی سینه دوخته می‌شود، تنه و آستین‌های که‌وا چاک دارند. البته به این نوع دوخت که معمولاً از پارچه‌های ظریف و نازک استفاده می‌کنند و بیشتر در فصولی که هوا معتدل است پوشیده می‌شود، و به آن کراس و پاتول می‌گویند. اما در فصول سرد و زمستان نوعی دیگر (که‌وا و پانتول) را می‌پوشند که از پارچه‌های ضخیم‌تر استفاده می‌شود و نوع

دوخت آن نیز فرق می‌کند و معمولاً در جوف آن پنبه گذاشته می‌شود و به آن (مراد خانی) می‌گویند.

پانک و چۆخه نوعی دیگر از این لباس است که هم جنس پارچه و هم مدل و نوع دوخت آن فرق می‌کند و در فصل گرما پوشیده می‌شود.

۲- پشت‌تیند: یا همان شال کمر: در روزگاران قدیم چندین متر به دور کمر می‌بستند ولی امروزه مقدار آن بسیار کاهش یافته است.

۳- په‌سته‌ک: از کرک و پشم نرم و نمد ساخته می‌شود و بدون آستین و سینه باز است و تنها پشت را خوب می‌پوشاند و در برابر سرما و ضربات خنجر انسان را محفوظ می‌دارد که مدل آن در منطقه‌ی مهاباد با منطقه‌ی اورامانات متفاوت است و په‌سته‌ک رنگ‌های چون: سیاه، نارنجی، سفید و زرد دارد.

۴- پێچ: شالی که به دور سر می‌بندند (عمامه). پارچه‌ای چهار گوشه که غالباً گلداز است و تارهایی از آن جدا می‌کنند و تارها را به شکل ظریفی می‌بافند. آن پارچه چهار گوش را به شکل مثلث تا می‌کنند و آن را به نحوی دور سر می‌بندند که تارهای نازک بافته شده از پارچه در دو طرف سر آویزان گردد. (پێچ) را به دور کلاهی می‌بندند که قلابدوزی شده با قرقره ی نخ‌ی است و به آن (عرقچین) می‌گویند.

۵- کراس (پیراهن): یقه ندارد (یقه اخوندی) و به انتهای آستین‌ها دنباله‌ای از پارچه سفید به طول تقریبی یک متر می‌دوزند که به آن در منطقه‌ی مکری (سۆرانی) و در سایر نقاط کردستان و مخصوصاً در کردستان عراق (فه‌ق‌یانه) می‌گویند و در بعضی از مناطق دیگر کردستان به آن (له‌وه‌ندی) هم می‌گویند. البته باید ذکر کرد که «سورانی یا له‌وه‌ندی» به صورت مجزا از کراس هم دوخته می‌شود.

۶- ده‌ربێ (زیر شلوار): دوخت و فرم آن شبیه پانتوس می‌باشد که مورد استفاده مردان است و در زیر پانتول پوشیده می‌شود.

۷- کلاو یا عرقچین: کلاه انواع مختلف دارد. بعضی‌ها را از چلوار درست می‌کنند و در جوف آن پنبه یا رشته‌های نسبتاً ضخیمی قرار می‌دهند. بعضی‌ها را با قرقره‌های نخ‌ی سیاه و سفید و الوان و با قلاب می‌بافند که به آن‌ها (کلاوی میلی) می‌گویند.

یک دست کامل لباس زنانه نیز به شرح ذیل می‌باشد:



۱- **تاس‌کلاو:** شکلی نسبتاً استوانه‌ای دارد که زیاد بلند نیست. لایه بیرونی آن را با مخمل می‌پوشانند و با انواع میله‌های زیبا و منجق و... آن را تزئین می‌کنند این کلاه را به وسیله یک رشته طلا که لیره یا نیم پهلوی به آن آویزان است و از چانه عبور داده می‌شود، نگاه می‌دارند و دستمال را روی آن می‌کشند. رشته‌ی طلایی (قطاره) نام دارد. البته امروزه از مد افتاده است و بیشتر در روستاهای دوردست خانم‌هایی که سنی از آنها گذشته از آن استفاده و آن را تاس‌کلاو

خطاب می‌کنند، که امروزه مورد استفاده کمتری دارد.

۲- **که‌وا:** شبیه کت مردانه است با این تفاوت که دامن آن دراز نیست و جنس آن را معمولاً از مخمل‌های زیبا انتخاب می‌کنند. که‌وا را (**کولیچه**) نیز می‌نامند. همچنین پوشاک جلیقه‌مانندی به نام (**سیخمه**) مورد استفاده قرار می‌گیرد که آستین ندارد و با سیم و پولک‌های رنگی تزئین می‌شود. البته باید متذکر شد که متأسفانه امروز کمتر معمول است و بخصوص مورد استفاده قشر جوان نیست.

۳- **کراس** (پیراهن): دارای دوختی ساده، قامتی بلند و دامنی کاملاً گشاد و دراز است که روی پا می‌افتد.

۴- **پشتیند** (شال کمر): که معمولاً طول آن زیاد است و اغلب از پارچه‌های گران‌قیمت استفاده می‌شود.

۵. **ده سمال** (نوعی روسری): پارچه‌ای است سه گوش و بسیار نازک که با پولک یا منگوله تزئین می‌شود. دو سر آن را در جلو گره می‌زنند و بعد از دادن حالت ضربدر به آنها، به پشت سر می‌اندازند. یعنی انتهای ده‌سماص در پشت سر قرار می‌گیرد و اخیراً از دسماص‌های چهارگوش (مستطیل شکل) نیز استفاده می‌کنند که فقط دو سر آن را به پشت سر می‌اندازند و معمولاً جنس آن از جنس خود کراس می‌باشد.

۶. **ده رین** (شلوار): به شکلی بسیار گشاد و راحت دوخته می‌شود که دهانه آن در قسمت انتهایی چین دارد و تنگ می‌شود و روی مچ پا قرار می‌گیرد. نوعی دیگر شلوار زنانه نیز وجود داشت که در جوف آن پنبه می‌گذاشتند و به آن **(خرگه)** می‌گفتند که خاص فصل زمستان بود.

۷. **چارشوشان**: اغلب خانمهای مسن در فصل زمستان پارچه‌ای گلدار را چهار گوش ساخته و روی شانه‌های خود می‌اندازند و دو گوشه را روی سینه گره می‌زنند به شکلی که چارشوشان پشت آن‌ها را کاملاً می‌پوشاند.

۸. **به‌ره‌لبینه**: پارچه‌ای نخی و سیاه رنگ که موقع انجام کارهای خانه برای جلوگیری از کثیف شدن لباس‌هایشان به دور کمر خود گره می‌زنند و پایین تنه را می‌پوشاند.

۹. **قول چاغه**: شبیه به **به‌ره‌لبینه** است ولی کامل‌تر که برای جلوگیری از کثیف شدن کراس و که‌وا آن را می‌بندند. **قول چاغه** آستین دارد و اغلب خانم‌های روستایی از آن استفاده می‌کنند و در شهر خانم‌هایی که حیوانات دوشیدنی دارند و مایل هستند که خود آن‌ها را بدوشند از **قول چاغه** استفاده می‌کنند.

نژاد کرد

با توجه به گذشته پرفراز و نشیب کردها و عدم پرداخت و تجزیه و تحلیل تاریخ آنان و همچنین پراکندگی آنان از نظر جغرافیایی و سیاسی، دیدگاه‌های مختلفی که در مورد کردها مطرح است و در پیرامون آن داستان‌هایی هم ذکر کرده‌اند از جمله: سراینده‌ی نامی ایران فردوسی توسی (۳۲۹-۴۱۱ هجری) در شاهنامه کردها را از نسل کاوه‌ی آهنگر می‌داند و عده‌ای از مورخین دوره‌ی اسلامی کردها را به نژاد سامی یا ماد ربط می‌دهند و یا اینکه هماهنگی و همانندی زبان کردی و زبان فارسی که از شاخه زبانهای ایرانی هستند سند قرار داده و کردها را جزو فارسها می‌دانند.

اکنون بر اساس پژوهش‌های پژوهندگان در داخل و خارج ایران ثابت شده است که نژاد کرد نمودار طوایف زاگروس: گوتی، لولو، کاسی، نایری، میتانی، سوباری، مانائی، اوراتو، کردوک میباشد که در روزگاران کهن در سرزمین زاگروس یا کردستان ساکن بوده‌اند و با طوائف هند و اروپائی به هم پیوسته‌اند و از یک نژادند.

بنابه اسناد تاریخی گوتی‌ها و لولوها در هزاره‌ی سوم قبل از میلاد سرزمین سومر و اکد را تصرف کردند و حکومت مستقلی تشکیل دادند و پس از آن کوهستان‌های زاگروس و سرزمین‌های آشور و بابل و سومر و تا امتداد شمال سوریه را گرفتند و امپراطوری بزرگی پدید آورد که به مدت یکصد و بیست و پنج سال فرمانروائی کردند.

درباره‌ی واژه‌ی کرد نیز ناهمگونی وجود دارد و در هزاره اول قبل از میلاد، تیگلات پیلسر اول آشوری (۱۱۱۵-۱۱۰۰ ق.م) در کوه‌های آروبا با گروهی به نام kurti جنگید و سخت شکست خورد و دراور خاورشناس می‌گوید آزو همان هازوی کنونی است که آن را اساسون هم می‌گویند و گزنفون نیز در کتاب خود «بازگشت ده هزار سرباز یونانی» از مردم کرد یاد می‌کند و می‌گوید: سرزمین آنها تا بوتان یا بوهتان کشیده می‌شود و از آن زمان این نام را درباره‌ی مردم سرزمین‌های

کنار چپ رود دجله و پیرامون آرات می‌بینیم که نویسندگان آنجا را به نام کردوئن یاد کرده‌اند که در زبان آرامی کاردو می‌باشد و چنانکه جزیره‌ی ابن‌عمر کنونی را گازارتای کاردو می‌گفتند.

از نوشته‌های استرابون چنین استنباط می‌شود که چندی برای کوههای میان دیاربکر و موش واژه‌ی کردوا **Kurdwa** به کار میرفته است و یونانیان این سرزمین را کاردو **Kardo** می‌خواندند و در زبان آشوری به دو واژه‌ی کاردو **Kardo** و کارادو **Karado** برمی‌خوریم که نخست به معنی نیرومند و پهلوان و دومی به معنی نیرو که نمودار کرد یا سرزمین کردها است.

رویه‌م رفته کردها از نژاد آریائی و ایرانی هستند و پیشینه‌ی کردها از پیشینه‌ی ایران سرچشمه می‌گیرد و مشتق از آن است. هر آنچه درباره‌ی کردها بگوئیم به پیشینه‌ی ایران بستگی دارد و در اصل وابسته به نژاد هند و اروپائی هستند؛ و پیشینه‌ی تاریخ آنها به سه هزار سال قبل از میلاد می‌رسد و آشکارا می‌رساند که کردها چند هزار سال پیش از آن نیز بوده‌اند و کم‌کم پیشرفت کرده‌اند و از راه پاسداری زاد و بوم خود ایستادگی کرده‌اند و در برابر تاخت و تاز بیگانگان قدرت بیشتری از خود نشان داده‌اند. تا اینکه توانسته‌اند در مقابل همسایگان خود چون کلدی و آشور و سومر و بابل ایستادگی کنند و با آنان زورآزمایی نمایند و حتی بر مناطق آنان دست یابند.

مادها نیز که در قرن هفتم قبل از میلاد ظهور کردند به کردها نسبت داده می‌شوند و در بیشتر تاریخها واژه‌ی کرد هم در رده‌ی واژه‌ی ماد قرار می‌گیرد چنانکه در تورات نیز پشت سر واژه‌ی ماد یا مدی نام کردستان می‌آید و در کتاب «عشق و سلطنت» هم همه جا کرد و ماد را به یک معنی آورده است و روی هم رفته مادها شاخه‌ای از کردها هستند و کردها از نژاد آریا و هند و اروپایی می‌باشند.

قوم کرد

ملت یک لغت عربی است و به معنی توده هائی از مردم می باشد که در مسیر تاریخ ظهور کرده و شناخته شده اند و توده های مردمی تنها پس از مرحله ی مشخصی به ملت تبدیل می شوند و آن اینکه اساس و ریشه اشان شناخته شوند. درضمن شروط دیگری را نیز شامل می شود از جمله: زبان مشترک، زندگی اقتصادی مشترک و آداب و رسوم مشترک.

در گذشته پیروان یک شریعت را ملت می گفتند مانند: ملت مسیحی و ملت موسی و اما در عصر حاضر ملت را ناسیون Nation می گویند که شامل توده ی مردم است که دارای دین مشترک و زبان مشترک و نژاد مشترک باشند و با این وصف کردها که از یک زبان و نژاد و دین مشترک برخوردارند یک قوم به شمار می آیند. زبان کردی به عنوان اساسی ترین عنصر، نقطه مشترک همه کردها می باشد و تفاوت های جزئی در این زبان و داشتن گویش ها و گونه های متعدد مبین بر غنی بودن این زبان است. زبان کردی دارای پنج گویش به نام های: کرمانجی شمالی و کرمانجی جنوبی و گورانی و لری و لکی است و هر گویش آن دارای چندین گونه است و همه ی خاورشناسان و زبانشناسان در پژوهش های خود این حقیقت را ذکر کرده اند که زبان کردی یک زبان غنی و مرفعی است.

کردها در کشورهای ایران، عراق، ترکیه، سوریه و روسیه ساکنند و زندگی می کنند و در گذشته نه چندان دور این کشورها خواندن و نوشتن و حتی تکلم به زبان کردی ممنوع بود. اما در ایران بعد از قیام مردم و انقلاب اسلامی زبان کردی آزادی خود را به دست آورد و تا کنون کتب و مجلات بیشماری با این زبان به زیر چاپ رفته و می رود.

کردها چنانچه گفتیم آداب و رسوم مشترک دارند و آنان در طول تاریخ، فرهنگ ایرانی و آریائی خود را حفظ کرده‌اند و کارنامه مبارزاتی آنان در راستای حفظ اسالت و فرهنگ ملی خود همچنان می‌درخشد؛ به طوری که امروزه در کردستان ما شاهد چاپ و پخش چندین روزنامه و مجله به زبان کردی می‌باشیم.

کرد بعد از اسلام

در سال شصت و ششم هجری که مختار آذربایجان را گرفت، عبدالملک بن مروان (۸۶-۶۵ هجری) سعد بن سلیمان را برای سرکوبی کردهای حلوان فرستاد، ولی مرگ سعد باعث شد که نقشه‌ی عبدالملک بی نتیجه بماند. در زمان عبدالملک کردها شاپور فارس شوریدند و در این قیام سپاه حجاج بن یوسف ثقفی (۹۵-۴۱ هجری) را شکست دادند و کوفه را تصرف کردند و حجاج گروهی را به جنگ آنان فرستاد و در این جنگ بسیاری از کردها کشته شدند.

در سال ۱۲۸ هجری سلیمان خارجی در کردستان بر علیه بنی‌امیه شورید و کردها به مروان بن محمد اموی (۱۲۶-۱۳۲ هجری) که آخرین خلیفه بنی‌امیه بود و مادرش کرد بود کمک زیادی کردند و او با یاری کردها توانست سراسر کردستان را تصرف کند و از طرف پدر، فرمانروای کردستان شد و بعد از مرگ پدرش هم کردها او را یاری کردند و او توانست دمشق را نیز تصرف کند.

در سال ۱۲۹ هجری ابومسلم خراسانی که بنا به گفته‌ی ابن خلکان وی نیز کرد بوده بر ضد بنی‌امیه قیام کرد و سرانجام بر امویان پیروز شد و آنان را بر انداخت و عباسیان را که به خاندان نبوی نزدیک بودند به خلافت رسانید. اما عباسیان نیز مانند امویان رفتار کردند و به ظلم و ستم پرداختند و حتی ابومسلم را با نیرنگ کشتند. ولی کردها ساکت ننشستند و به مخالفت و شورش پرداختند. از جمله شورشهایی که در عهد منصور به وجود آوردند یکی شورش موصل بود که در سال ۱۴۸ هجری رخ داد و حامی این شورشیان کردها بودند و چون در همدان هم طرفداران علویان سر بر داشته بودند، این شورش دامنه‌ی آن تا حدود سند رسید و برای جلوگیری از طغیان کردها محمد المهدی عباسی (۱۵۸-۱۶۹ هجری) فرزند خود را به عنوان حاکم کردستان و آذربایجان و ولایات غربی منصوب کرد.

در سال ۲۲۴ هجری کردها به فرماندهی جعفر بن فهر جس در زمان خلافت معتصم بالله عباسی (۲۱۸-۲۲۷ هجری) قیام کردند و موصل را به تصرف خود درآوردند. معتصم سپاهی را به فرماندهی عبدالله بن السید از دی برای سرکوبی آنان فرستاد و جعفر در کوههای داسنی پناه گرفت و سرانجام سپاه عبدالله را شکست داد و بسی از سپاهیان را هم کشت. سپس معتصم در سال ۲۲۵ هجری سپاهی دیگر به فرماندهی ایتاخ ترک فرستاد و جعفر در این جنگ تلفات زیادی داد و سرانجام خود را مسموم کرد و ایتاخ به سال ۲۲۶ هجری کردها را قتل عام کرد و گروهی از آنان را نیز به اسارت گرفت.

در سال ۲۳۱ هجری کردها سر به شورش برداشتند و خلیفه واثق بالله عباسی (۲۲۷-۲۳۲ هجری) وصیف ترک را مأمور سرکوبی کردها به سرداری مساور ابن عبدالمجید شاری در بوازج موصل بر علیه خلیفه‌ی عباسی شوریدند و مجدداً موصل را تصرف کردند.

در سال ۲۵۵ هجری ابن محمد علوی قیام کرد و بصره را گشود و کردها نیز به دلیل ناراضی بودن دسته دسته به او ملحق شدند و یعقوب لیث صفاری (۲۵۴-۲۶۵ هجری) چون حکومت یافت محمد ابن عبدالله هزار مرد را که از بزرگان کرد بود به حکومت اهواز منصوب کرد و او طولی نکشید به یاری صاحب الزنج شوشتر را تصرف نمود و به نام او خطبه خواند و هنگامیکه یعقوب به بغداد لشکر کشید قسمتی از سپاه او را کردها تشکیل می‌داد و در این راه جانبازیها کردند و کردهای فارس نیز او را کمکهای زیادی نمودند.

در سال ۲۸۱ هجری هنگامیکه حمدان ابن حمدون (۲۸۱-۳۶۹ هجری) قیام کرد. کردهای موصل او را کمک کردند و او سرانجام توانست دولت حمدانی را تاسیس کند و ابولیلی هم که کرد بود در سال ۲۸۴ هجری قیام کرد. ولی قیام او پس از مدتی خاموش شد. در سال ۲۹۳ هجری کردهای هذبانیه به رهبری محمد ابن بلال شوریدند و بلال پس از فتح نینوا با عبدالله ابن حمدان که تازه به حکومت موصل رسیده بود جنگید و در معطوبه سپاه او را شکست داد و عبدالله به موصل باز گشت و

از خلیفه علی المکتفی بالله عباسی (۲۸۹-۲۹۵ هجری) یاری خواست و خلیفه سپاهی به کمک او فرستاد و کردها از ترس به آذربایجان پناه بردند.

در اوائل قرن چهارم هجری دیسم کرد در آذربایجان بر علیه عباسی‌ها شورید. او در آغاز با مرزبان ابن مملان جنگید و به کمک و شمگیر زیاری (۳۲۳-۳۵۶ هجری) بر مرزبان غالب آمد و چون میان مرزبان و رکن الدوله دیلمی (۳۲۲-۳۶۶ هجری) وصلت افتاد. مرزبان نیرو گرفت و دیسم هم به بغداد نزد معزالدوله (۳۲۰-۳۵۶ هجری) رفت و در دستگاه او مدتی ماندگار شد اما دیسم با سیفالدوله حمدانی (۳۲۳-۳۵۶ هجری) که حاکم حلب بود پیمان بست و به یاری او به آذربایجان لشکر کشید، ولی از مرزبان شکست خورد و به ارمنستان فرار کرد و ارمنی‌ها او را به مرزبان سپردند و پس از آن، دیسم را زندانی کرد تا در سال ۳۴۶ هجری در زندان جان سپرد.

در حدود سال ۳۳۰ هجری کردهای طایفه‌ی برزیکانی به سرکردگی حسنویه ابن الحسن در دینو و نهاوند و همدان قیام کردند و بخشی از غرب و جنوب ایران را تحت تسلط خود درآوردند و امارتی به نام خود که شامل کرمانشاهان و لرستان بود تشکیل دادند و مقرر حکومت خود را در سرماج نزدیک بیستون قرار دادند. بنیانگذار این سلسله شخصی بود به نام میر حسین که قبایل شهرزور را رهبری می‌کرد و او از ایل گوران بود. پس از فوت میرحسین در سال ۳۴۸ هجری حسنویه‌ی پسرش جانشین او شد و وی به توسعه و گسترش امارت خویش پرداخت و بر دینور و همدان و نهاوند دست یافت و خلیفه‌ی بغداد ناچار شد که امارت وی را به رسمیت بشناسد و پس از چندی مناطق خوزستان را هم به قلمرو خویش افزود و حکومتی مقتدر و نیرومند به وجود آورد.

حسنویه سلسله‌ی مستقلی به نام خود در خوزستان بوجود آورد و مقرر حکومت خود را در سرماج قرار داد و خلیفه‌ی عباسی هم او را به رسمیت شناخت و ابن اثیر در مورد وقایع سال ۳۶۹ هجری می‌نویسد: در این سال حسنویه پسر حسین کرد برزیکانی فوت کرد. او امیر طایفه‌ای از برزیکان بود که آنها برزینی گویند و خالوهای ونداد و غانم فرزندان احمد بودند و بر شعبه‌ی دیگر از آن طایفه ریاست داشتند، موسوم به عیشانیه و آنان رفته‌رفته بر نواحی دینور و نهاوند و همدان و صامغان دست

یافتند و نفوذشان تا اطراف آذربایجان و شهرزور روان شد و پنجاه سال حکومت کردند، هریک از این امرا را هزاران مرد سپاهی در فرمان بود.

غانم در سال ۳۵۰ هجری بدرود حیات گفت و فرزندانش ابوسالم دیسم در قلعه‌ی قسنان به جای پدر نشست تا این که ابوالفتح ابن العمید او را از آن جایگاه براند و دژهای قسنان و غانم‌آباد را بگرفت اما ونداد در سنه‌ی ۳۴۹ هجری فوت شد و به جای او پسرش ابوالغنائم ریاست یافت تا اینکه به دست شانجان گرفتار و تسلیم حسنویه گردید و تمام قلاع و املاک او به تصرف حسنویه درآمد. اما حسنویه مرد نیکوکار و باتدبیر و نیک سیرتی بود و کارها را به خوبی ضبط می‌کرد و باران خود را از دزدی و قطع طریق بازمی‌داشت و قلعه‌ی سرماج را بر کوهی بنا نهاد و در دینور مسجد جامعی برآورد و به حرمین صدقه‌ی بسیار می‌فرستاد. چون در سال ۳۶۹ هجری به درود جهان گفت اولادش پراکنده شدند، نزد فخرالدوله (۳۶۶-۳۸۷ هجری) و برخی نزد عضالدوله (۳۳۸-۳۷۲ هجری) رفتند از آن جمله بختیار بود که در قلعه‌ی سرماج مسکن داشت و اموال بسیار نهفته بود. چون نسبت به عضالدوله نخست از در اطاعت درآمد، بعد یاغی شد و عضالدوله لشکری به سرکوبی او فرستاد و قلاع او و برادرانش را تسخیر کرد و یکی از برادرانش را که ابوالنجم بد ابن حسنویه نام داشت تقویت کرد و لشکری به او داد تا آن نواحی را از دستبرد سایر کردها حفظ کند.

پس کار بر بدر که مردی دانا بود، قرار گرفت. وی در تربیت عشیره‌ی خود کوشید و خراج آنان را عادلانه توزیع می‌کرد و با برادران خود که به جانب فخرالدوله رفته بودند به جنگ پرداخت. خلیفه‌ی بغداد او را لقب ناصرالدین الدوله داد. حسنویه و جانشینانش همگی در عمران و آبادانی سرزمین خود کوشیدند و آثار زیادی از آن جمله: پل الیشر و بنای مسجد جامع دینور از خود به یادگار گذاشتند.

در سال ۳۶۹ هجری کردها، شهرزور را تصرف کردند و عضالدوله سپاهی گران برای سرکوبی آنان فرستاد و آنان را از دم تیغ گذراند و در همین سال کردها حکاری شوریدند و عضالدوله برای سرکوبی آنان لشکر کشی نمود و آنان را قتل عام کرد. در حکومت عضالدوله مردی به نام ابوشجاع دوستک معروف به باز که از کردها حمیدیه بود قدرتمند شد و امیر دیلمی بر آن شد که او را دستگیر کند و باز به موصل فرار

کرد و در آن جا قدرت یافت و پس از مدتی دیاربکر و میافارقین را گرفت و عضدالدوله با لشکری گران بر او تاخت اما شکست خورد و باز در موصل ماندگار شد. وی در سال ۳۸۰ هجری در گرماگرم جنگ از اسب فرو افتاد و استخوان پشتش شکست و پسران مهرانیان جسدش را به موصل بردند و بردار آویختند و سپس مردم بانگ برداشتند که او از مجاهدان است و جسدش را از دار برگرفتند و به خاکش سپردند.

با کشته شدن باز ابوعلی حسین ابن مروان برادرزاده اش در سال ۳۸۰ هجری با گروهی از کردها رو به حصن کیفا نهاد و زن باز هم که از دیلمان بود در آن جا به سر می برد و ابوعلی به خونخواهی خالویش دوبار با مهرانیان جنگید و از آنان اسیر بسیار گرفت و سپس دیاربکر و خلاط و ارزنجان و میافارقین و ملازگرد و ارجیش را تصرف کرد و در سال ۳۸۱ هجری شام را از رومیان پس گرفت و امارات او تا سال ۴۸۹ هجری پایدار بود.

ایوبیان به مناسبت مقاتله با صلیبی ها و مدافعه از عالم اسلام شهرتی جهانیگیر دارند و رهبر آنان سلطان صلاح الدین ایوبی (۵۶۴-۵۸۹ هجری) که یکی از قهرمانان کرد و اسلام محسوب می شد، جد اعلای او شادی ابن مروان از تیره ی روادی و از قبیله ی هذبانی و منشاء آن ها ولایت دوین بوده که کردها شدادی هم از آن جا برخاسته اند.

صلاح الدین نخست در خدمت نورالدین محمد ابن زنگی سر می کرده و نورالدین به پاس خدمات او را به حکومت شام منصوب کرد و بعدها به علت بروز جنگ داخلی صلاح الدین و عم او شیرکوه از جانب نورالدین مأمور مصر گردیدند. این مداخله ی دوستانه کمی بعد منجر به ضمیمه ساختن مصر به شام شد و صلاح الدین پس از فوت شیرکوه در سال ۶۵۴ هجری مالک مطلق مصر شد و آخرین خلیفه ی فاطمی مصر نیز سه سال بعد فوت کرد و حرمین شریفین که از قدیم جزو مصر بود ضمیمه ی متصرفات صلاح الدین گردید و او برادر خود توران شاه را در سال ۵۶۹ هجری به حکومت منصوب نمود و در حالی که طرابلس را نیز در سال ۵۶۸ هجری از چنگ نورمان ها بیرون آورده بود. فوت نورالدین باعث شد که صلاح الدین دمشق را به متصرفات خود بیفزاید، اما اتابکان زنگی در سراسر شام مقاومت کردند و حلب تا سال

۵۷۹ هجری مسخر نشد. صلاح‌الدین سپس موصل را تصرف کرد و امرای الجزیره را در سال ۵۸۱ هجری خراجگذار خود نمود و دولتی نیرومند تشکیل داد که از فرات تا نیل کشیده می‌شد و صلاح‌الدین با متحد کردن مسلمانان، سرانجام توانست که در سال ۵۸۳ هجری پس از فتح حطین، بیت‌المقدس را فتح کند و با فتح بیت‌المقدس صلیبی‌ها را به هیجان آورد و جنگ‌هایی میان مسلمانان و صلیبی‌ها در گرفت. پس از یک سال و نیم در سال ۵۸۸ هجری صلحی سه ساله برقرار شد و صلاح‌الدین نیز در سال ۵۸۹ هجری وفات یافت و پس از فوت صلاح‌الدین برادران و پسران او ممالک ایوبی را میان خود تقسیم کردند.

یکی از بلاهای بزرگ که دچار ایران شد حمله‌ی غزها به ایران بود و کردها نیز مانند سایر ایرانیان زیان زیادی از آنان دیدند، در سال ۴۱۷ هجری، تاش خراش که حاجب سلطان محمد غزنوی (۳۸۸-۴۲۱ هجری) بود و حکومت گرگان و طبرستان را داشت و با سه‌هزار سوار به جنگ غزها رفت و سالار کردها که همدست تاش خراش بود با غزها می‌جنگید و سرانجام غزها غالب شدند و تاش خراش و یارانش را قطعه‌قطعه کردند. در سال ۴۲۹ هجری جماعتی از غزها به آذربایجان حمله کردند و سپس به مراغه تاختند و مسجد جامع را آتش زدند و عده‌ای از کردهای هذبانیه را به قتل رساندند. در این هنگام کردها به رهبری ابوالهیجا ابن ربیب‌الدوله و وهسودان که حکومت آذربایجان را داشتند و به غزها حمله کردند و غزها تاب مقاومت نیاوردند و عقب‌نشینی کرده به ارومیه رفتند و با کردهای آن دیار جنگیدند که عده‌ای از طرفین کشته شدند.

در سال ۴۳۲ هجری وهسودان ابن مملان رؤسای غز را به شهر تبریز دعوت کرد و سی تن از آنها را در هنگام صرف غذا کشت و غزهای دیگر به ارومیه و هکاری و موصل رفتند و عشایر کرد را غارت کردند و کردها در برابر غزها مردانه ایستادگی کردند.

در زمان سلجوقیان (۴۳۲-۵۲۲ هجری) کردستان صحنه‌ی تاخت و تاز و اتابکان موصل دیاربکر قرار گرفت. خلیفه‌ی عباسی برای رستگاری خود از کردها یاری خواست و در این عصر مصائب زیادی بر طوایف کرد وارد شد. سلجوقیان هنگامیکه به

سر کار آمدند مناطق کردنشین را از ولایات جبال جدا کردند و آنجا را کردستان خواندند و آنرا رسماً در دفاتر دیوانی خود به کار بردند.

نام کردستان در عهد باستان کردوئن خوانده می‌شد و کردستان در آن عهد عبارت بود از ولایت: آلانی، الیشتر (لرستان)، شهرزور، بهار، خفتیان، دربند تاج خاتون، دربند زنگی، دزبیل، دینور، سلطان‌آباد چمچمال، کرمانشاه، کرند، خوشان، کنگور، ماهیدشت، هرسین، و سظام.

کردستان در حمله‌ی مغول‌ها (۶۱۶-۷۳۶ هجری) مانند سایر نواحی ایران صدمات فوق‌العاده‌ای دید. در این دوره طوایف کرد به کوهستان رفتند و در جایگاه‌های سخت بسر می‌بردند، اما بیشتر ولایات کردستان محفوظ بماند و شهر بهار که مرکز کردستان بود به وسیله‌ی ملک ابن تودان فتح شد و هلاکوخان مغول در لشکرکشی به بغداد از راه کرمانشاه عبور کرد و بیشتر شهرهای کردستان را چپاول نمود و اربیل و موصل را هم تصرف کرد. سپس راه شهرزور را پیش گرفت و با کردها جنگید و در سال ۶۵۷ هجری هلاکو از آذربایجان به هکاری رفت و هر چه در راه دید با ضرب شمشیر کشت و جزیره و دیاربکر و مبارقین و ماردین را تصرف کرد. گر چه کردها مقاومت از خود نشان می‌دادند اما مغولان سرانجام سرزمین‌های آنان را گرفتند و مردم را کشتند و اموالشان را به غارت بردند.

تیمور گورکان (۷۷۲-۸۰۷ هجری) هم کردستان را محل تاخت و تاز خود قرار داد و بسیاری از کردها را از دم شمشیر گذراند. وی در سال ۷۹۵ هجری از کردستان به جانب بغداد رفت و در هنگام محاصره‌ی قلعه تکریت جنگ خونینی میان کردها و لشکریان میرتیمور رخ داد. سال ۸۰۳ هجری که تیمور از بغداد عازم آذربایجان بود در شهرزور با کردها جنگید و کردها ضربه‌ی سختی به او زدند و پس از آنکه تخت و تاز به میرزا شاهرخ (۸۰۷-۸۵۰ هجری) رسید، او کوشید خرابی‌های پدر را جبران کند و با امراء کرد از در دوستی درآمد و آنان نیز از او اطاعت کردند و چون تیموریان از میان رفتند، حکام قره‌قویونلو (۷۹۲-۸۸۲ هجری) سر کار آمدند و در این میان صدمات زیادی به کردها رسید و عده‌ای از طوایف کرد هم از مناطق خود کوچیدند و مکرری‌ها نواحی جنوبی دریاچه‌ی ارومیه را تصرف کردند.

هنگامیکه صفویان (۹۰۷-۱۱۴۵ هجری) سر کار آمدند توجه زیادی به مناطق کردستان کردند زیرا آنجا میدان جنگ صفویان و عثمانی‌ها بود و سلاطین عثمانی از لحاظ مذهب اختلافات شدیدی را میان سایر ایرانیان و کردها ایجاد کرده بودند. کردها به علت داشتن نژاد مشترک با ایرانیان متحد بودند ولی به علت ظلم حکام صفوی و داشتن مذهب تسنن گاهی به نفع عثمانیها بر علیه صفویه‌ها می‌جنگیدند و بیشتر امرای کرد خدمت شاه اسماعیل صفوی (۹۰۷-۹۳۰ هجری) رسیدند و شاه اسماعیل تعدادی از آنان را که مورد سوءظن بودند به زندان افکند و به جای آنان امرای قزلباش را تعیین کرد. وی می‌خواست همه‌ی ولایات کردنشین را به یاران خود بدهد، ولی پس از نبرد چالدران (۹۲۰ هجری) از قدرت او کاسته شد و بخشی از کردستان به حکومت عثمانی واگذار شد. نبرد چالدران تاثیر عمیقی بر اوضاع کردستان بر جای گذاشت. در این میان ملک خلیل امیر مخلوع حصن کیفا بار دیگر دیار خود را بدست آورد و محمد بیگ صاصون بر علیه صفویه‌ها جنگید و احمد بیگ میافارقین و قاسم بیگ طرفداری خود را نسبت به دولت عثمانی اعلام کردند و حاکم جزیره موفق شد صفویه‌ها را از موصل براند و سعید بیگ اربیل و کرکوک را تصرف کرد.

شاه تهماسب صفوی (۹۳۰-۹۸۴ هجری) هم سیاست پدرش را دنبال کرد. اما شاه عباس اول صفوی (۹۹۶-۱۰۳۸ هجری) به امرای کرد توجه کرد و بیشتر سپاهیان را کردها تشکیل می‌دادند. و عشایر مکرری یکی از ارکان لشکر ایران بشمار می‌آمد و در اردوگاه شاه عباس مقام ارجمندی داشتند. شاه عباس پانزده هزار خانوار کرد را به سرحدات خراسان کوچاند تا جلوی تجاوز ازبکها را بگیرند و از مرزها حفاظت نمایند و او نیز با عثمانی‌ها جنگید و شکست خورد و در یک پیمان‌نامه‌ی رسمی تقسیم کردستان را به دو بخش کردستان ترکیه و کردستان ایران تأیید کردند، ولی کردها این مرزبندی را نپذیرفتند و به مبارزات خود ادامه دادند.

در عهد افشاریه (۱۱۴۸-۱۱۶۱ هجری) کردها نادرشاه افشار (۱۱۴۸-۱۱۶۰ هجری) را یاری کردند و هنگامیکه نادرشاه عازم دشت مغان بود از کردستان عبور کرد و در مناطق خورخوره سقز با عارف و عالم بزرگ شیخ حسن مولان آبادی

(۱۰۷۰-۱۱۶۳ هجری) ملاقات کرد و عصائی مرصع و سفره‌ای چرمین منقوش به او اهدا کرد. در فتح هندوستان بیشتر سپاهیان کرد بودند که رشادتهای زیادی از خود نشان دادند و پس از قتل نادر حکومت عثمانی فرصت را غنیمت شمرد و باز به کردستان یورش برد. به قتل و غارت مردم پرداخت. پس از آن کریم خان زند (۱۱۷۲-۱۱۹۳ هجری) قسمت اعظم ایران را تصرف کرد و او از طایفه‌ی زند یکی از طوایف کرد بود و این طایفه در زمان نادرشاه به خراسان کوچ داده شدند و پس از مرگ نادر مجدداً به موطن خود باز گشتند. بیشتر سپاهیان زندیه کرد بودند و عده‌ای از طوایف کرد به شیراز کوچیدند و در آنجا مقیم شدند. در عهد زندیه عثمانی‌ها چند بار از ناحیه‌ی مریوان به کردستان تاختند ولی هر بار پیروزی با قوای ایران بود و در دوره‌ی قاجاریان (۱۲۰۹-۱۳۴۴ هجری) وضع کردها بدتر شد و در دوره‌ی فتح‌الشاه قاجار (۱۲۱۱-۱۲۵۰ هجری) به علت اغتشاشاتی که طوایف کرد حیدرانلو و سپیکان به وجود آوردند و در همان زمان از طریق جاده‌ی کرمانشاه تا شهریان پیش رفتند و معاهده‌ی صلح سال ۱۲۳۸ هجری که در ارض روم به امضا رسیده بود به حد همان مرزهای سال ۱۴۰۹ هجری برگرداند و ناصرالدین شاه قاجار (۱۲۶۴-۱۳۱۳ هجری) تمام امارات کرد را برچید و آنان را منقرض کرد و طرفداران خود را بر آنها گماشت.

کرد در دوره‌های اسلامی

اعراب که حکومت ساسانیان را سرنگون کردند، کردها به تدریج مسلمان شدند و پس از آن چندین سلسله تأسیس کردند و در کردستان به فرمانروایی پرداختند که از همه‌ی آنان مهم‌تر فرمانروایان ارومی بودند که از سال ۱۰۹ تا ۲۱۳ هجری در ارومیه حکومت کردند و پس از آنان فرمانروایان جستانی بودند که از سال ۱۸۹ هجری تا ۳۱۵ هجری در دیلمان فرمانروایی کردند و بعد از آنان فرمانروایان هذبانی که از سال ۲۹۳ تا ۵۰۷ هجری که فرمانروائی اران و دوین و اربیل و موصل و ارومیه را بدست گرفتند. سپس فرمانروایان حسنویه آمدند و از سال ۳۳۰ تا ۴۰۷ هجری بر بخشی از کردستان از جمله دینور و همدان و نهاوند و صامغان حکومت کردند و حتی به نام خود سکه زدند. پس از آنان سالاریان بودند که از سال ۳۳۰ تا ۳۷۴ هجری در آذربایجان فرمانروائی کردند و بعد از آنان شدادیان آمدند که از سال ۳۴۰ تا ۴۸۱ هجری در اران و دوین و ارمنستان حکومت کردند و روادیان نیز از سال ۳۴۲ تا ۴۵۰ هجری بر تمامی آذربایجان دست یافتند و حتی ارمنیان و گرجیان و رومیان را شکست دادند و مروانیان هم از سال ۳۸۰ تا ۴۸۹ هجری بر بخشی از کردستان از جمله بدلیس و دیاربکر و جزیره و میافارقین و اخلاط و ملازگرد و ارجیش و وان

حکومت کردند و چند شهر ارمنستان را هم به تبعیت خود در آوردند و یکی از پر افتخارترین مردان کرد صلاح‌الدین ایوبی است که به سال ۵۶۴ هجری حکومت ایوبی را در مصر تشکیل داد و تا سال ۶۶۱ هجری در مصر حکومت کردند و او بود که قدس را از دست صلیبی‌ها آزاد کرد و از آن روزگار تا حمله‌ی مغول کردها همیشه با بیگانگان و انیران در نبرد بوده‌اند و حتی با مغول‌ها بسی جنگیدند و پس از آن در کردستان سلسله‌های دیگر تشکیل شد که یا از دولت صفویه تابعیت می‌کردند و یا از دولت عثمانی.

شاه اسماعیل صفوی (۹۰۷-۹۳۰ هجری) که بنیانگذار سلسله‌ی صفویه در ایران بود مذهب شیعه را رایج کرد و سلطان سلیم عثمانی (۹۱۸-۹۲۶ هجری) که خود را خلیفه‌ی مسلمین می‌دانست اهل تسنن را تشویق کرد که به اذیت و آزار و کشت و کشتار شیعیان بپردازند. او با استفاده از تعصبات مذهبی کردها را که شافعی مذهب بودند علیه صفوی‌ها تحریک می‌کرد و بدینگونه عثمانی‌ها به یاری کردها توانستند در جنگ چالدران که در سال ۹۲۰ هجری روی داد لشکر شاه اسماعیل را تار و مار کنند و آن سال برای کردها سال تلخ و شومی بود زیرا به سبب این جنگ کردستان بین ایران و دولت عثمانی تقسیم شد و بخش‌های بزرگ آن نسیب عثمانیان شد. سپس این تقسیم رسماً در پی عهدنامه‌ای بین شاه عباس اول صفوی (۹۹۶-۱۰۳۸ هجری) و سلطان مراد سوم عثمانی (۹۸۲-۱۰۰۳ هجری) به امضا رسید و به شیوه‌ی رسمی اجرا شد و این ضربه‌ای مهلک و جبران ناپذیر برای سرزمین کردها بود، هرچند آنان این مرزبندی را نپذیرفتند و مبارزات سختی را با هر دو دولت شروع کردند و توانستند در دول عثمانی و ایران امارات کردنشین تشکیل دهند.

دو امارت کرد یکی امارت اردلان از سال ۵۶۴ تا ۱۳۱۸ هجری و دیگر امارت مکریان از سال ۸۸۵ تا ۱۱۰۱ هجری در کردستان ایران بوسیله‌ی خوانین کرد اداره می‌شد. فرمانروایان این دو امارت از پادشاهان ایران و عثمانی تبعیت می‌کردند و برخی هم از آنان فرمان نمی‌بردند و به نام خود سکه می‌زدند و خطبه می‌خواندند و گونه‌ای استقلال داشتند. ولی در اوائل قرن چهاردهم هجری ناصرالدین شاه قاجار (۱۲۶۴-۱۳۱۳ هجری) زمام امور حکومت‌های محلی را بدست گرفت چون

امپریالیسم انگلیس که بعد از انقلاب مشروطیت عمال خود را در ایران روی کار آورد به یک حکومت مرکزی مقتدر احتیاج داشت تا با فراغت بیشتری طرح‌های غارتگرانه‌ی خود را پیاده کند.

عثمانی‌ها پس از آنکه به سال ۱۰۸۹ هجری که در نزدیکی‌های وین شکست خوردند کم‌کم در امور امیرنشینان کرد دست درازی کردند و از سال ۱۲۳۶ هجری در کردستان پایگاه‌های نظامی ایجاد کردند و همین موجب خشم کردها را پدید آورد و پس از مدتی دست به شورش زدند و بسی از پایگاه‌های آنان را تسخیر کردند.

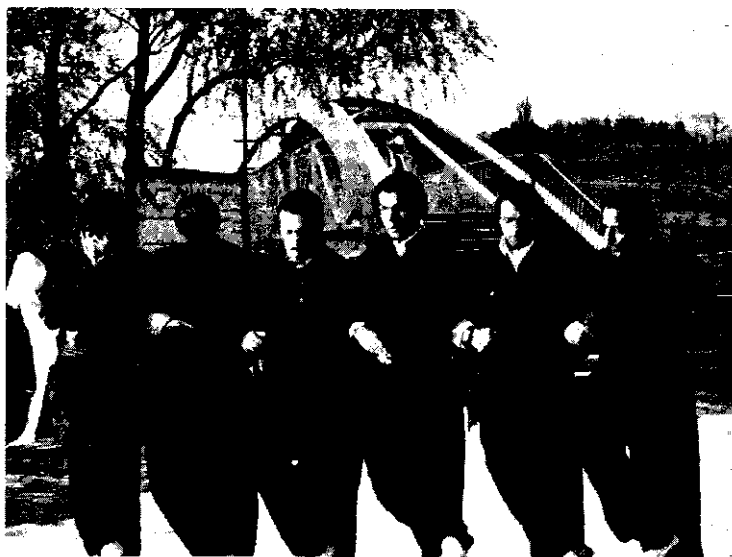
محمد پاشا از جمله کسانی بود که شجاعانه با عثمانیها جنگید. وی در آغاز به جمع‌آوری سپاه پرداخت و در رواندرز یک کارخانه‌ی اسلحه‌سازی ایجاد کرد و در این کارخانه انواع توپ و تفنگ درست می‌شد و او توانست در مدت کوتاهی تعداد دویست توپ و نیز تعدادی تفنگ بسازد. قابل ذکر است که چندین قبضه از این سلاح در موزه‌ی بغداد حفظ شده‌اند. محمد شاه سپاهی سی هزار نفره تشکیل داد و در سال ۱۲۳۲ هجری اعلام استقلال کرد. او پس از مدتی پیروزی‌هایی چشمگیر بدست آورد از جمله شهرهای موصل و ماردین و جزیره‌ی ابن عمر و دیاربکر را تصرف کرد و سپس فرمانروائی بغداد را به عهده گرفت. پس از آن با ابراهیم پادشای خدیوی مصر رابطه‌ی دوستی برقرار کرد و سلطان عثمانی چون از این امر آگاهی یافت سپاهی گران برای مقابله‌ی محمد پاشا فرستاد ولی سپاه او شکست خورد و اما پس از مدتی محمد پاشا بنا به تشویق ملاخطی به استانبول رفت و سلطان از او استقبال کرد ولی در هنگام بازگشت، به صورتی ناجوانمردانه به دست عثمانی‌ها در ترابوزان به قتل رسید.

شورش دیگری که می‌توان به آن اشاره کرد، شورش یزدان شیر است که در فاصله‌ی جنگ بین روسها و عثمانیها (۱۸۵۳-۱۸۵۶ هجری میلادی) به سرکردگی یزدان شیر به وقوع پیوست. این شورش در ناحیه‌ی حکاری و بهتان آغاز شد و یزدان شیر در آغاز بدلیس و موصل و وان و حتی بغداد را تصرف کرد و مسیحی‌ها هم در زیر پرچم او گرد آمدند و بیشتر طبقات مردم از جمله روستائیان و کشاورزان و کارگران و حتی کسبه از او پشتیبانی می‌کردند. پس از مدتی نیروهای او به بیش از

سی هزار نفر رسید و در مراحل بعد به حدود صد هزار نفر رسید. این شورش دو سال ادامه داشت و پس از آن انگلیس‌ها به کمک عثمانی‌ها شتافتند و ملاها یزدان شیر را قانع کردند که با سلطان عثمانی سازش کند پس با وعده وعیدهای وی را فریب دادند تا اینکه به استانبول رفت و در آنجا او را دستگیر و زندانی کردند و بدینسان شورش او به پایان رسید.

و پس از او شیخ عبیدالله نه‌ری (۱۲۹۷-۱۳۱۰ هجری) در برابر عثمانی‌ها قیام کرد و این شورش در آغاز در شمدینان و ارومیه و بناب و مراغه شروع شد و سپس تبریز هم در معرض خطر قرار گرفت. پس از جنگ و جدال چند ماهه شیخ عبیدالله مجبور به عقب‌نشینی شد و سرانجام با دخالت نظامی مشترک ایران و عثمانی فعالیت‌های شیخ تا اندازه‌ای متوقف شد و بعد از مدتی شیخ دستگیر شد و او را به قسطنطنیه بردند و پس از آن به مکه تبعید کردند و سرانجام در آنجا بدرود حیات گفت.

پس از آن عثمانی‌ها از خود نرمش نشان دادند و در شهرهای استانبول و بغداد چندین مدرسه برای کردها احداث کردند، همچنین آزادی‌هایی به آنان دادند. سلطان عبدالحمید عثمانی (۱۲۹۳-۱۳۲۷ هجری) یک نیروی سواره نظام متشکل از کردها را به نام «حمیدیه» تشکیل داد، که متأسفانه عثمانی‌ها این نیرو را برای از بین بردن ارمنی‌ها به کار گرفتند. پس از آن خود عثمانی‌ها این نیرو را متلاشی کردند و بیشتر سرانشان را کشتند. بعد از این مراحل در هر گوشه‌ای قیام بر پا شد و کردها از هر سو به پا خواستند و دولت عثمانی به منظور سرکوب آنان به قتل عامشان پرداخت، ولی کردها آرام ننشستند و به مبارزه‌ی خود ادامه دادند.



عروسی در میان کردها

بنا به عقیده‌ی کردها ازدواج نه تنها یک وظیفه‌ی انسانی است بلکه یک وظیفه‌ی دینی و مذهبی است و هر پسر و دختر که به سن بلوغ برسند باید ازدواج کنند و آداب و رسوم ویژه‌ای را در مراسم ازدواج به اجرا در می‌آورند. در گذشته در میان کردها ازدواجهای فامیلی بسیار صورت می‌گرفت و یا دختر و پسر را در همان اوان کودکی نامزد اعلام می‌کردند و برای رسمیت بخشیدن به نامزدی دستمالی را که چند سکه طلا بر آن دوخته می‌شد بر سر دختر گره می‌زدند، و از آن لحظه تا رسیدن به سن ازدواج آن دو، خانواده‌ی پسر هر سال می‌بایست در اعیاد و جشن‌ها یک گوسفند یا یک قواره پارچه برای خانواده دختر تهیه کنند. در هنگام عقد عروس، خانواده پسر

باید مبلغی به عنوان شیربها و چند خلعت گرانها به پدر و مادر عروس هدیه بدهد و خانواده‌ی دختر نیز برای دخترش جهاز تهیه کند و این جهاز معمولاً عبارتست از یک قطعه فرش و یک سرویس کامل رختخواب شامل: لحاف و تشک و بالش، در ضمن آفتابه‌ی مسی و یک مجمعه و دو یعدان و وسائل آرایش و غیره.

البته خانواده داماد سعی می‌کند دختری را که به عنوان عروس انتخاب می‌کند دختری نجیب و سر به راد و باهنر و با فرهنگ باشد. همچنین خانواده دختر نیز در انتخاب داماد و شوهر برای دختر خود سعی دارند که دامادشان پسری آبرومند و نجیب و زحمتکش و دیندار و با فرهنگ باشد. در مراسم خواستگاری، پدر و مادر داماد به همراه چند تن از مردان ریش سفید و با چند زن جا افتاده به منظور خواستگاری به خانه‌ی عروس می‌روند. معمولاً مادر دختر بر مبنای حرکات و سکنات خانواده داماد، اعتماد خود را نسبت به خانواده داماد به دست می‌آورد، بعد از مدتی عروس جهت پذیرایی با سینی چای وارد می‌شود مادر داماد دختر را می‌بوسد و از این طریق سر و زلف دختر را نظاره می‌کند و دهانش را می‌بوید تا مطمئن شود دهانش بو نمی‌دهد، سپس مادر داماد و سایرین سوالاتی درباره‌ی هنرها و کمالات دختر از مادرش میکنند که ببینند تا چه اندازه‌ای خانه‌داری و آشپزی و خیاطی و فرش‌بافی و... بلد است و مادر عروس هم درباره‌ی داماد پرسشهایی می‌کند. در صورت توافق طرفین درباره‌ی شیربها و مهریه صحبت می‌شود و روزی را برای عقد عروس تعیین می‌کنند. لوازمی را که از طرف داماد برای روز عقدکنان تهیه می‌شوند عبارتند از: یک آینه، یک انگشتر، لباس سر عقد، کفش برای عروس، یک گردنبند طلا و دو جفت کفش برای مادر و خواهر عروس و چند خوانچه شیرینی و چند کله قند و یک کیسه حنا و چند بسته چای و چند قالب صابون. خانواده‌ی عروس نیز یک قواره برای داماد و یک قواره پیراهن برای مادر داماد به خانه‌ی داماد می‌فرستند. در روز مقرر عقد عروس را با آمدن ملا برای داماد می‌بندند و پس از اتمام خطبه‌ی عقد و شنیدن ادای کلمه‌ی بله از زبان عروس، همه کف زده و شادی می‌کنند و زنان نقل بر سر عروس می‌پاشند، در این موقع داماد با انگشت خود مقداری عسل بر می‌دارد و در دهان عروس می‌گذارد و عروس نیز همین کار را می‌کند.

صبح روز عروسی چند تن از بستگان داماد با یک طشت حنا و چند قالب صابون و مقداری شیرینی به خانه عروس می‌روند و عروس را با مادر داماد و چند تن از خویشاوندان نزدیکش به گرمابه می‌برند. پس از برگشت از حمام برای حنا بستن به دست و پای عروس مشغول می‌شوند، عروس ابتدا از حنا بستن دست و پای خود امتناع می‌کند، پس مادر داماد پیش می‌آید و یک گوشواره طلا به او اهدا می‌کند و آن وقت عروس برای حنا بستن راضی می‌شود. در عین حنا بستن عده‌ای از زنان دایره و دف می‌زنند و آهنگهای مخصوص کردی می‌خوانند.

پس از حنا بستن، عروس را آرایش می‌کنند و لباس تازه‌ای بر او می‌پوشانند، داماد نیز لباس تازه می‌پوشد و یک عرقچین کردی نقش‌دار به همراه شالی ابریشمی و یک جفت پاتاو نقش‌دار نیز می‌پوشد. بعد در ساعت معینی چند نفر از طرف خانواده‌ی داماد برای بردن جهاز صورت جهیزیه را در دو نسخه تهیه می‌کنند و داماد آنرا امضا می‌کند که یک نسخه را برای خود بر می‌دارد و نسخه‌ی دوم را به پدر عروس می‌سپارند و هنگامی که به خانه‌ی داماد رسیدند گوسفندی در جلوی پای آنها ذبح می‌کنند و سپس اسفند دود می‌کنند و فردا شب در خانه‌ی داماد مجلس جشن عروسی بر پا می‌شود و در این جشن مهمانها به پایکوبی و دست افشانی و ترانه خوانی مشغول می‌شوند.

در روستاها داماد به اتفاق چند تن از ساق دوش‌ها بر اسب می‌نشیند و برای استقبال از عروس به طرف خانه‌ی عروس می‌روند و در راه خرد و کلان می‌رقصند و ترانه می‌خوانند و تیرندازی می‌کنند. سپس داماد بدون اینکه وارد خانه‌ی عروس شود به سوی خانه‌ی خود بر می‌گردد. و به بالای دروازه‌ی حیاط که عروس از آن وارد می‌شود می‌رود. در این هنگام که می‌خواهند عروس را به خانه‌ی داماد ببرند پدر و برادران عروس دست عروس را میگیرند او را دور تنور می‌گردانند. پس از آن به سوی خانه‌ی داماد حرکت میکنند و چون به چند قدمی خانه‌ی داماد می‌رسند مطرب‌ها با دهل و سرنا و کمانچه و دایره به پیشواز عروس می‌روند و از جلوی عروس حرکت می‌کنند. در این اثنا خواهر یا عمه‌ی داماد، دستمال در دست گرفته و به پایکوبی می‌پردازد.

در جشن عروسی مردان و زنان به رقص و پایکوبی می‌پردازند و آواز می‌خوانند و خنیاگران دف و نای و سرنا و کمانچه و چنگ می‌زنند و رقص و پایکوبی تا یک هفته به طول می‌انجامد. پس از وارد شدن عروس از درب خانه‌ی داماد، ایشان چند تا سیب به سوی عروس پرتاب می‌کند، می‌باید یکی از سیب‌ها بر سر عروس بخورد و این نمادی از قدرت اولیه‌ی داماد است و سپس مقداری شیرینی و پول روی سر عروس می‌ریزد. پس از وارد شدن عروس به خانه‌ی داماد، عروس و داماد هر دو با هم وارد حلقه‌ی رقص و پایکوبی می‌شوند و بستگان داماد به این مناسبت، گوسفند و یا مبلغی را به عنوان شادباش نثار عروس می‌کنند. در هنگام عروسی زنی از طرف خانواده‌ی داماد و یک زن از طرف خانواده‌ی عروس که او را ینگه خطاب می‌کنند به همراه عروس که سوار بر اسب است به خانه‌ی داماد می‌آیند و گروهی از سواران هم با آهنگ جلیدبازی و تیراندازی در معیت عروس وارد خانه‌ی داماد می‌شوند. بعد از سپری شدن سه روز ینگه با دریافت هدایائی به خانه‌ی خود باز می‌گردد و پس از مدتی خانواده‌های داماد و عروس همدیگر را به خانه خود دعوت می‌کنند و هدایائی را به همدیگر تقدیم می‌کنند.

در بخشهایی از خانواده‌های کردستان پسر و دختری که به همدیگر علاقه‌مند بوده و ولی با مخالفت اولیا و بستگان خود روبرو می‌شوند، با هم دیگر پیمان می‌بندند و بدون اطلاع به مکانی نامعلوم فرار می‌کنند و بدین طریق با هم ازدواج می‌کنند، که در میان کردها به این نوع حرکت (ره‌دوو که‌وتن) می‌گویند، که معمولاً عواقب ناخوشایندی به دنبال دارد. البته باید ذکر کرد که خوشبختانه امروز این نوع حرکته‌ها منسوخ شده و به ندرت اتفاق می‌افتد.



جشن و اعیاد در کردستان

کردها جشن‌ها و اعیاد مذهبی و ملی زیادی دارند و آنان جشن‌های خود را هر چه باشکوه‌تر برگزار می‌کنند. از جمله این جشنها جشن قربان، جشن رمضان، جشن مولود پیامبر، جشن شب معراج، جشن برات و جشن نوروز. در این جشنها آداب و رسوم مخصوصی را رعایت می‌کنند برای مثال در شب معراج مردم در مساجد جمع می‌شوند و یکی از روحانی‌ها معراجانه را با آهنگ مخصوصی می‌خواند و در فواصل آن اشعار عربی در ستایش پیامبر همراه با آهنگ دف می‌خوانند. در جشن مولود پیامبر نیز یکی از روحانیون مولود نامه را می‌خواند و دیگران تکرار می‌کنند و در این مراسم چای و شیرینی و شربت داده میشود و در جشن قربان و رمضان مردم به دیدن همدیگر می‌روند و به هم تبریک می‌گویند و به شادی می‌پردازند.

جشن نوروز چون جنبه‌ی ملی دارد و جشن طبیعت است مردم کردستان آن را به نحو کاملی برگزار می‌کنند و در این روزها زن و مرد و دختر و پسر پیر و جوان در کنار چشمه سارها و جویبارها و جاهای مصفا دور هم جمع می‌شوند و به رقص و پایکوبی می‌پردازند. کردها در راستای استقبال از عید نوروز خانه‌های خود را تمیز و دیوارها را سفید می‌کنند، در صورتی که نتوانند همه‌ی اتاق‌ها را سفید کنند لااقل اطلاقی را که در آن مراسم نوروزی بر پا می‌دارند سفید می‌کنند و روی تاقچه کوزه آب و گلدان و سبزه می‌گذارند و در ضمن در شب نوروز شیربرنج درست می‌کنند، زیرا معتقدند که آخرین شب سال ارواح مردگان به خانه‌های خود باز می‌گردند و در

صورتی که آنان مشاهده کنند که چراغی در خانه روشن است و غذایی روی آتش در حال پختن است، خوشحال می‌شوند.

در شب چهارشنبه سوری کردها آتش روشن می‌کنند و در پیرامون آن می‌ایستند و پایکوبی می‌کنند. در برخی از روستاهای کردنشین بوته‌های خار را گرد می‌آورند و آنرا توده توده می‌کنند و آتش می‌زنند و سپس از روی آن می‌پرند و در پیرامون هر توده‌ی آن هفت کودک خردسال چنبره‌وار می‌ایستند و پیرامون آتش می‌گردند و سرودهای کردی می‌خوانند. در هنگام رسیدن شب چهارشنبه سوری همه باید گندم برشته کنند و آنرا به روزنه خانه های خود برای فرخندگی و فزونی بپاشند، زیرا باور دارند که از این راه روزی آن خانه افزایش خواهد یافت.

شب نوروز بر فراز کوههای بلند کردستان آتش روشن می‌کنند تا بدین وسیله فرا رسیدن روز و دمیدن خورشید هرگز خاموش نگردد و همچنین شب نوروز در فراز کوهپایه‌ها به اندازه‌ی تپه‌ای هیمة گردآوری می‌شود و آنرا آتش می‌زنند. بچه‌ها نیز با چوبی ستر از آتش آن به آسمان پرتاب می‌کنند و گروهی نیز در پشت بامها آتش روشن می‌کنند. بدینسان در کوه‌ها و بامها و فراز کوهها فروغ آتش نوروز تا بامداد می‌درخشد و سال نو با روشنائی و شادمانی آغاز می‌شود.

کردها نخستین روز جشن را به دید و بازدید می‌پردازند و به همدیگر شادباش گفته و روی هم‌دیگر را می‌بوسند و شیرینیهای گوناگون را بر خوانی می‌چینند و سبزی و گندم و کنجد را نیز که قبلاً آماده کرده‌اند در میان خوان مینهند تا بازدیدکنندگان از شیرینی‌ها میل کنند. در روزهای جشن مردم پس از نیمروز به بیابانهای پیرامون شهر یا ده می‌روند و به پایکوبی و اسب سواری و شکار و بازیهای گوناگون می‌پردازند.

چیدن سفره هفت‌سین در میان کردها گرچه زیاد مرسوم نیست اما کردهای یارسان به جای سفره هفت‌سین، مراسم هفت‌سین برگزار می‌کنند مانند: شیر و شکر و شیرینی و شمع و چیزهای دیگر و هفت‌سین را روی خوانی می‌چینند و سرودهای آئینی را دسته جمعی بر آن می‌خوانند و سپس خوراکیهای تهیه شده را میل می‌کنند.

کردها جشن نوروز را یادگار رستاخیز و قیام کاوه آهنگر و نمودار پیروز شدن او بر اژدهاک (ضحاک) ستمگر می‌دانند و معتقدند که: پادشاهی ستمگر به نام اژدهاک از نژاد تازی بر سراسر کشور چیره شد، سپس اهریمن او را فریب داد و از وی قول گرفت که سخنانش را بپذیرد و آنگاه وی را بر آن داشت تا پدر خود را بکشد. و بر جای او نشیند. سپس اهریمن بصورت جوانی در آمد و خود را خوالگیر معرفی کرد و وی در آن زمان که مردم به خوردن گیاهان عادت داشتند انواع چهارپایان و مرغان را می‌کشت و گوشت آنها را به خورد اژدهاک می‌داد تا او را به خون ریختن دلیر کند. سپس روزی او را گفت حاجتی دارم و اژدهاک گفت هر حاجتی داشته باشی روا می‌کنم و وی کتف او را بوسید و ناپدید شد. آنگاه دو مار سیاه از کتفش روئیدند و اژدهاک بسیار اندوهناک شد، آن دو مار را از ته بریدند، اما باز دو مار سیاه بر کتفانش بروئید و پزشکان را گرد آورد و چاره خواست و آنان هم عاجز ماندند. پس اهریمن به صورت پزشکی درآمد و دستور داد هر روز دو جوان را سر ببرند و مغز آنها را به مارها بدهند تا آرام گیرند و اژدهاک به دستور او عمل کرد و هر روز دو جوان را می‌کشتند و مغز سرشان را بدو می‌دادند و در این هنگام دو تن به نام ارمایل و کرمایل با هم همدستان شدند و از ستم اژدهاک سخن گفتند و چاره جستند، یکی از آن دو گفت ما باید چاره‌ای بیندیشیم تا شاید هر روز یکی از دو تن را رستگار کنیم، پس هر روز مغز یک جوان را با مغز گوسفند در می‌آمیختند و دیگری به جان زنه‌ار می‌دادند و روانه‌ی کوهستان می‌کردند و بدینسان هر ماه سی تن جان تازه می‌یافتند و چون زیاد شدند خوالیگران چند بز و میش به آنان دادند تا به زندگی خود ادامه دهند و مردم از این همه ستم به جان آمدند. سرانجام کاوه کرد که اژدهاک هجده پسرش را کشته بود مردم را به پیکار اژدهاک برانگیخت و عاقبت مردم به رهبری کاوه کرد قیام کردند و اژی‌دهاک را گرفتند و او را در کوه دماوند به زندان افکندند و آن روز که واپسین روز سال بود مردم بر سر بامها آتش افروختند و روز بعد که نخستین روز بهار و نوروز بود مردم به جشن و پایکوبی پرداختند و کاوه را به رهبری پذیرفتند.

اما پیدایش جشن نوروز بنا به کتاب «سرانجام» که یکی از کتابهای مقدس یارسان است و در قرن هشتم هجری به گویش گورانی سروده شده است، برای آفریده

شدن آدمیان است که پایان دوره‌های آفرینش و هنگام نماز و نیایش به درگاه آفریننده جهان می‌باشد و در آن از شش گاه سال یاد می‌کنند، که در هر گاهی یکی از آفریده‌های ایزدی پدید آمده و در گویش گورانی آنرا گاسنبار Gasanbar خوانند و در اوستائی گاهنبار Gahanbar و در پهلوی گاسانبار Gasanbar و در فارسی گهنبار Gahanbar گویند یعنی: گاههای بار و بر نخستین گاهنبار که نخستین روز آغاز و آفرینش است در پانزدهم اردیبهشت ماه است که در این هنگام آسمان آفریده شده و دومین گاهنبار در پانزدهم تیرماه است که در این دم آب آفریده شده و سومین گاهنبار در روز سی‌ام شهریور است که زمین آفریده شده و چهارمین گاهنبار در روز سی‌ام مهر است که روئیدنی‌ها آفریده شده و پنجمین گاهنبار در بیستم دی است که جانوران آفریده شده‌اند و ششمین گاهنبار در واپسین روز سال آدمیان آفریده شده‌اند. بنابراین جشن نوروز پایان دوره‌ی آفرینش است و این روز جشن زایش آدمیان است و برای همین است که جان و دل تمام کردها به آن بستگی دارد و این روز را جشن می‌گیرند.

بنا بر سنت دینی زرتشتی هر یک از گاهنبارها هنگام آفرینش یکی از آفریدگان اهورامزدا است و این گاهنبارها در اوستا عبارتند از: میدیوزرم، میدیوشم، پنیه‌شهیم، ایاسرم، میدیارم، همسپتدم، که در آن آسمان و آب و زمین و گیاه و جانوران و آدمیان آفریده شده‌اند و طبق روایات زرتشتی آفرینش در شش مرحله از سوی اهورامزدا انجام شده است و در آخرین روز سال آدمیزاد آفریده شده که مصادف است با روز نوروز.

در میان طوایف کرد در گذشته جشن‌های زیادی معمول بوده که اکنون بیشتر آنها متروک و فراموش شده است، برخی از این جشنها عبارتند از: میر نوروزی و سورانه‌ی سمنی Suranay samani یعنی جشن و سور سمنوپزان و سورانه‌ی قرشیلان Suranay qur shilan یعنی: سور گل لگدمال کردن که در این روز جوانان با پایکوبی برای آوردن خاک رس برای ساختن ظروف سفال به کوه و دشت می‌روند و سورانه‌ی رزبران Suray raz baran یعنی: جشن و سور میوه درخت انگور و جژنی کوردی Jazhni kurdi یعنی: جشن کردی که این جشن را در گذشته به

مناسبت رهایی کردها از ظلم و ستم ضحاک برگزار میکردند، چنانچه خاورشناس نامی «موریه» در سفرنامه خود نقل کرده است که در سال ۱۸۱۲ میلادی در سی و یکم ماه اوت مردم در دماوند جشنی گرفتند به یادگار نجات ایرانیان از ظلم و ستم ضحاک ذوالحیتین و این جشن را عیدالکردی می نامیدند.

جشن سمنو و جشن کرد و ارمنی را در هفتم فروردین ماه و جشن پرندگان و جشن سبزه ها را در پانزدهم فروردین ماه، جشن چیدن علفها را در بیست و یکم فروردین ماه، جشن خرمن ها را در پانزدهم خرداد ماه، جشن سوران را در پانزدهم تیر و جشن قوچها و رزها را در مرداد ماه، جشن کردی را در نوزدهم شهریور ماه، جشن انگبین را در پانزدهم آبان، جشن بهار کردی را در پانزدهم بهمن ماه و جشن نوروز را در بیست و پنجم اسفندماه ماه برگزار می کنند.

یکی دیگر از جشنهایی که در ایران باستان رایج بوده تیریگان است. این جشن هنوز در میان کردها یارسان مرسوم است و آنرا در روز سیزدهم تیرماه برگزار می کنند. مراسم این جشن بدینگونه است:

شب سیزدهم تیرماه افراد خانواده و بستگان در کنار هم جمع می شوند و مجلس شونینی shaw nishini یعنی: شب نشینی ترتیب می دهند و برخی از اشعار سید براکه (۱۲۱۰- ۱۲۹۰ هجری) را می خوانند و کسی که دارای آواز خوش است اشعار را می خواند و برای شام شب سیزده پلوی مخصوص آماده می کنند و باید سیزده جز آن از: برنج و گوشت و نخود و چغندر و سبزی و غیره باشد. در این جشن کودکان را به باغهای شهر یا ده برده و ترکه های بلندی را با خود می آورند. روز سیزده بچه ها با ترکه ها نعره زنان به بچه های دیگر حمله ور می شوند و شگفت اینکه بچه هایی که به آنها حمله می شود مقاومتی از خود نشان نمی دهند، بلکه ضربات پی در پی کودکان هم سن و سال خود را به جان می پذیرند زیرا بر این عقیده اند که این ضربه ها طول عمر را زیاد می کند و همیشه تندرست می مانند. و چون آفتاب غروب کند کودکان به خانه های خود باز می گردند. پیرمردان نیز روز سیزده به چشمه سارها می روند و ظرفی را پر از آب می کنند و با شادمانی به خانه می آورند، این آب را مقدس می شمارند و اعضای خانواده یک یک از آب مینوشند و این نشانه از آن است که تیر در آوستا تشر

گویند و آن نام فرشته ی آب و ستاره ی باران است. چنانکه در آوستا آمده است که می گوید: «ما ستاره ی تشر درخشان و باشکوه را تعظیم می کنیم که اهورامزدا او را به سروری همه ستارگان برگزیده است» این می رساند کسی را که آبی را در آن روز بنوشد، فرشته ی تیراورا حمایت می کند و از گزند بیماری ها رهایی می یابد.

جشن تیریگان بنا به گفته ی ابوریحان در تیر روز و تیرماه اتفاق افتاده است و چون در این روز میان افراسیاب که بر بلاد ایران مستولی شده بود به این شرط صلح و آشتی برقرار گردید که یک کس از لشکر منوچهر با همه ی نیروی خویش تیری بیندازد و هر جاکه آن تیریافتند، آنجا سرحد باشد. گویند آرش کمانگیر با همه ی نیرویش تیری انداخت و آن تیر بر کنار آب آمون افتاد و آنجا سرحد دو کشور ایران و توران شد و به همین خاطر آن روز را جشن گرفتند و نامش را تیریگان نهادند.

فصل زمستان در میان کردها به چله ی بزرگ و چله ی کوچک و اهن و بهمن و برج پیرزن و برج لک لک تقسیم می شود. چله ی بزرگ از آغاز دی ماه شروع می شود و آن چهل روز است و چله ی کوچک هم بیست روز است و پس از آن سرمای خاتون زمهریر و اهن و بهمن و برج پیرزن و برج لک لک فرا می رسد.

چنانچه گفتیم زمستان دارای دو چله است، که اولی از آغاز زمستان آغاز شده و مدت آن چهل روز است و دومی به مدت بیست روز و بلافاصله بعد از اولی شروع می شود که دو یا چهار روز آخر جمعا هشت روز می شود که آن را چوار چوار Chwar chwar یعنی چهار چهار گویند که در این روزها سرما به آخرین حد شدت خود می رسد.

پس از آن نوبت سرمای خاتون زمهریر و برج پیرزن و اهن و بهمن می رسد. اهن و بهمن فرزندان پیرزن هستند و هشت روز آخر چله کوچک زمستان را می گویند که چهار روز آن اهن است و چهار روز دیگر وهن می باشد. روزی اهن به وهن می گویند: برادر جان زمستان در شرف سپری شدن است و چون دیر جنبیده ایم نمی توانیم سرما را به شدت خود برسانیم، وهن در جواب می گوید: غصه نخور و من آن را تلافی می کنم. ولی اهن و بهمن به وسیله ورزش باد ملایم یعنی نسیم به تدریج از بین می روند و پیرزن چند روزی را برای آنان ماتم می گیرد و هوا را طوفانی می کند که در میان مردم این چند روز به شیون پیرزن معروف است.

میر نوروزی در میان کردها

کردها در نخستین چهارشنبه‌ی سال در مراسم برگزاری جشن میر نوروز، فردی را از میان خود به نام میر برای فرمانروائی چند روزه‌ی نوروز بر میگزینند. برای برگزاری میر نوروز، بزرگان شهر و یا روستا جامه‌های نو و کمر بند و بازوبند و اسب و چکمه و مهمیز و شمشیر و خنجر و چیزهای گرانبهای خود را در اختیار گروه میر نوروزی با عنوان نام سپرده می‌گذارند.

پس از برگزیدن میر نوروز، میر تاجی را بر سر می‌نهد و یک پر طاوس هم بر سر می‌زند همچنین درفشی در بالای سر خود افراشته می‌کند و بر تخت فرمانروائی چند روزه‌ی خود می‌نشیند. دسته دسته مردم از خرد و کلان برای شادباش به پیشگاهش می‌روند. دستگاه فرمانروائی میر نوروزی عبارتند از: میر نوروز، کهن وزیر، وزیر دست راست، وزیر دست چپ، میرزا، مرد کوپال سیمین، دسته‌ی نوازندگان، سرایندگان، گروه خنجرزنان و دژخیمان که هر کدام از آنان در دستگاه میر نوروز وظیفه‌ای بر عهده دارند.

کهن وزیر در دستگاه میر نوروزی کارش گره گشائی از دشواریهای مردم است. وزیر دست راست و دست چپ فرمان‌های میر نوروز را به مردم میرساند و میرزا فرمانها را می‌نویسد و دژخیمان جامه‌های سرخ میپوشند و مردم کوپال سیمین هم برای رساندن دستورهای میر نوروز آماده است و دلقک جامه‌ای از پوست گوسفند به

تن می‌کند و زنگوله‌هایی به جامه‌اش آویزان می‌سازد و کیوه‌ای به پا می‌کند و بدین ترتیب نمایش‌های خنده‌آوری در می‌آورند.

پس از برگزیدن میر نوروز، میربانگهبانان خود که همگی شمشیر به دستند به نام کاروان شادی در خیابانها و کوچه‌ها و بازار می‌گردند و پس از گشت و گذار، میر نوروز پرچم فیروزی فرمانروایی را برافراشته و بر تخت مینشیند و به دادخواهی مردم می‌پردازد. گناهکاران و دروغگویان و سخن‌چینان را به مردم می‌شناساند و آنان را به کیفر می‌رساند و چند تازیانه به آنان می‌زند.

وزیران میر نوروز هم می‌گویند: میر باید زندانیان بی گناه را آزاد کند و کسانی را که در گذشته با هم میانه‌شان به هم خورده، آشتیشان بدهد، برابر روش دینی دولتمندان زکات خود را باید به مستمندان بدهند و فردا باید پلی بسازند و هرگاه کسی از این فرمان سرپیچی کند برابر دستور میر به کیفر خواهد رسید. پس از آن میر نوروز فرمان می‌دهد و می‌گوید همگی باید سیل‌هایتان را بزنید و گرنه دستور میدهم گوشه‌ایتان را ببرند و فرمانروای پیشین باید برای درست کردن کاخی زیبا دست به کار شود و گرنه زود باید شهر را رها کند و از امروز جوانان سیزده ساله به بالا باید زن بگیرند و گرنه به زور باید با یک زن هشتاد ساله زناشوئی کنند و شهرنشینان باید به روستاها بروند و روستائیان به شهر بیایند. میر نوروز پس از دادن این فرمان‌ها با گروهی برای گردش به باغها و مرغزارها میرود و با آنان به شادی و پایکوبی می‌پردازد.

میر نوروز چون از راز فرمانروائیش آگاه می‌باشد و می‌داند که با یک پوزخند دستگاه فرمانروائیش بر چیده میشود و در میان همگان چند تازیانه هم می‌خورد و رسوا می‌شود، از این رو هر اندازه دلقک بازی در می‌آورد لب به خنده نمی‌گشاید و سرانجام از ترس جان خود که مبادا لبخندی بزند از دستگاه فرمانروائی خود می‌گریزد و به خانه‌ی یکی از بزرگان و ریش سفیدان پناه می‌برد تا از کتک کاری و تازیانه خوردن رستگار شود و بدینسان به فرمانروائی چند روزه‌ی خود خاتمه می‌دهد.

بازیهای سنتی کردی

کودکان و نوجوانان و جوانان کرد از قدیم بازیهای داشته‌اند و آنها را در روستاهای کردستان انجام می‌دهند. برخی از این بازیها قدمت چند هزار ساله دارد که کودکان اکنون نیز آنها را در مناطق کردنشین انجام می‌دهند و به جا است که اینگونه بازیها هر چه زودتر گردآوری و منتشر شود تا بیش از این به بوته‌ی فراموشی سپرده نشود. این بازیها که در میان مردم ما رایج است از جایی اقتباس نشده بلکه این ابتکار و اختراع خود مردم است. بازی هر منطقه خاص آن منطقه است و با دیگر مناطق فرق دارد و این بازیها کودکان را به کار و تلاش بیشتر وادار می‌کند و حتی به آنان می‌آموزد که چگونه با جانوران مضر و دزدان مقابله کنند و به آنها تحرک و شادی می‌بخشد. اینک به برخی از این بازیها اشاره می‌شود.

۱- قلعه شکنی:

یکی از بازیهای جوانان کرد بازی قلعه شکنی است و این بازی بدینسان است که جوانان روستا، ده کس را از میان خود بر می‌گزینند و به دو دسته مساوی تقسیم می‌شوند.

هر دسته باید سه تخته سنگ بزرگ را به منظور درست کردن قلعه و پنج سنگ گرد را نیز به منظور تخریب آن قلعه جمع‌آوری کند. در آغاز هر دسته سه تخته سنگ تهیه شده خود را مانند قلعه و دژی در مقابل حملات دسته دیگر، به طور عمود

و محکم در زمین فرو می‌کنند، و آنگاه دسته‌ی دیگر با سنگهای گردی که در دست دارند به سوی آن تخته سنگها (قلعه) پرتاب می‌کنند، چنانچه آن دسته توانستند سنگهای قلعه را بیندازند برنده محسوب می‌شوند، و اگر نتوانستند نوبت به دسته‌ی دوم می‌رسد. هر گاه هر کدام از آنان برنده شد، بر کوله دسته دیگر سوار می‌شوند و دسته بازنده موظف خواهد شد که چندین دور آنان را بر گرد خود بگردانند.

۲- زیر کلاهی:

این بازی بدینگونه است که جوانان کلاههای خود را می‌آورند و یک یک آنها را گرد هم به زمین می‌گذارند، آنگاه یکی از آنان به عنوان نماینده، تخم‌مرغی را در زیر یکی از کلاهها پنهان می‌کند. هر کدام از شرکت‌کنندگان در این بازی توانست تخم‌مرغ را پیدا کند او برنده محسوب شده و تخم‌مرغ از آن اوست.

۳- خرپشتک:

یکی از بازیهای نوجوانان کرد بازی وشران میران یا خرپشتک است، بدین صورت که یکی از آنان کف دستهای خود را بر زانوهای گذاشته و خم می‌شود و دیگران از پشت او به سوی جلو می‌پرند. هر گاه پای یکی از آنان با پشت او تماس پیدا کند، می‌باید، او خم شود. بازی بدین گونه ادامه پیدا می‌کند.

۴- گرزان:

یکی از بازیهای دیگر بازی گرزان یا گرزبازی است و این بازی بدینگونه است که چند تن از جوانان در جایی چنبره یا دایره‌ای را روی زمین می‌کشند، آنگاه به دو دسته بخش بندی می‌شوند، دسته‌ی نخست به درون دایره رفته و شال‌های خود را گره زده و آنها را همانند گرز در می‌آورند و در زیر یک پای خود می‌نهند و پای دیگرشان را به سوی دسته‌ی دیگر باز و دراز می‌کنند. دسته‌ی دیگر که در بیرون چنبره یا دایره میایستند تلاش می‌کنند گرزهای زیر پای آنان را در بیاورند و هر گاه توانستند گرزهایشان را به دست بیاورند برنده‌ی بازی هستند و به درون چنبره می‌روند و بازی را از نو آغاز می‌کنند.

این بازی را در برخی از روستاهای دیگر کردستان بدین صورت اجرا می‌کنند که: در آغاز چنبره‌ای میکشند و یکی از آنان در میان چنبره می‌ایستد و دیگران می‌آیند و

او را می‌زنند، او نیز به قصد زدن پای خود به آنها پاهایش را به حرکت در می‌آورد و در صورت تماس پایش با هر کدام از آنها، آن فرد به جای او می‌باید وارد چنبره شود.

۵- جنگ کبک:

یکی دیگر از بازیها جنگ کبک نام دارد که به منظور مسابقه در بین کبک‌ها اجرا می‌کنند. بدین معنی که هر فردی کبک خود را وارد جدال می‌کند و با کبک‌های دیگر درگیر می‌شود و برنده مشخص می‌شود که معمولاً افراد کبک‌های نر و ماده‌ی خود را که هر کدام در قفسی می‌باشند به محوطه‌ی بازی می‌آورند و کبک‌ها با حضور هم‌نوعان خود آواز سر می‌دهند، و آنگاه کبک‌های نر را رها می‌کنند و آن‌ها را به جان هم می‌اندازند تا بالاخره یکی از آنها می‌گریز و بدین صورت بازنده و برنده مشخص می‌شود و این بازی اکنون در بیشتر روستاها و شهرهای کردنشین برگزار می‌شود.

ریشه‌ی نژادی کرد

ریشه‌ی نژادی کرد به کهن‌ترین ملت‌های خاورمیانه، که از کهن‌ترین تمدن‌ها بوده بر می‌گردد و به سبب این که بررسی بایسته در زمینه‌ی تاریخ کرد انجام نگرفته، باورهای گونه‌گونی درباره‌ی ریشه نژادی کرد وجود دارد.

تاریخ نویسان دانسته راستی‌های تاریخی را وارونه جلوه می‌دهند. به همین سبب با آوردن شماری ترده‌ها و پشتوانه‌ها بر این باورند که کردها از ریشه سامی یا ترک می‌باشند.

امروزه ثابت شده است که کرد از نژاد ایل‌های زاگروس می‌باشد (گوتی - لولوبی و...) که در روزگاران کهن در پیرامون رشته کوه‌های زاگروس ساکن بوده‌اند و با ایل‌های (هند و اروپایی) که در هزاره‌ی دوم پیش از زایش به این دیار وارد شده‌اند، به هم پیوسته‌اند.

ترده‌های تاریخی دوره‌ی اکاد روشن ساخته است که عشایر لولوب و گوتی ۲۰۰۰ سال پیش از زایش با آکادی‌ها پیوستگی برقرار نموده‌اند و حتی چند کس از این تیره دولت اکاد فرمانروایی داشته‌اند.

درباره ریشه واژه (کرد) نیز ناهماهنگی وجود دارد. برخی آن را از ریشه‌ی واژه‌ی (کرد خوی) کهن که گزنفون در زمینه‌ی آن پژوهش کرده می‌دانند و برخی نیز آن را از کورتی‌ها که نزدیک دریاچه‌ی ارومیه زندگی کرده‌اند می‌دانند.

گزنفون چهارصد سال پیش از زایش مسیح (درود بر او باد) در کتاب مشهور خود (آناباس = بازگشت) دلیری کرد خویی‌ها را می‌ستاید و به گونه‌ی «درباره‌ی جنگی پژوهش می‌کند که هنگام بازگشت از ایران به یونان به عنوان فرمانده‌ی ده هزار یونانی با آنان کرده است.

کرد در روزگاران کهن

این باور به راستی بیشتر نزدیک است که کردها همان مادها می‌باشند (میدیایان) و تاریخشان هم با پیروزی بر شهر نینوا آغاز می‌شود، که سال ۶۱۲ پیش از زایش به دست کیاکسار پادشاه ماد انجام گرفت. در آغاز امپراطوری ماد در سده هفتم پیش از زایش که منطقه‌ی گسترده‌ی را در اختیار داشت نجیب‌زادگان ماد نیروی زیادی پیدا کردند و بسیار نیز ثروتمند شده بودند. (نابیند) فرمانروای بابل نمایندگان پاک نژاد ماد را پادشاه می‌خواند.

هر چه پاک نژادان ثروتمندتر می‌شدند ایل‌ها تهدیدست‌تر می‌گشتند و تعداد ندارها افزایش می‌یافت. همین کار سبب شد که یگانگی و اتحاد عشیره‌ی ماد از هم پاشیده شود و به یک دولت ناتوان دگرگون گردد. بدین گونه امپراطوری ماد در سال ۵۵۰ پیش از زایش در برابر فرمانروایی هم‌نژادان خود، پارس‌ها سر تعظیم فرود آورد. گزنفون در کتاب «آناباس» خود می‌گوید:

”کرد خوبی‌ها که در کوه‌ها زندگی می‌کردند، چه در برابر فرمانروایی (کسارکس) «خشایارشاه» و چه در برابر دولت ارض سر تعظیم فرود نیاوردند.“

چنین پیداست که در روزگار ساسانیان در سده‌ی هفتم، پیش از آمدن تازی‌ها، کرد به اسم شناخته شده است. آن هنگام نیز تا اندازه‌ی پیرامون منطقه‌ی ساکن بوده‌اند که در حال حاضر «کردستان» نامیده می‌شود.

کرد در سده‌های میانه

تازیان، فرمانروایی ساسانیان را سرنگون ساختند، پس از ساسانیان تا یورش مغول، چند سلسله‌ی دیگر پادشاهی کردند، که از همه‌ی آنها مهم‌تر شدادی‌ها بودند که سلسله‌ی پادشاهی خود را در سال ۹۵۱ در شمال کردستان بنا نهادند. پس از آنان مروانیان آمدند. (۹۹۰-۱۰۶۹) که فرمانروایی دیاربکر و چند شهر ارمنستان را به دست گرفتند.

یکی از پرشکوه‌ترین بندهای تاریخ مردم خاورمیانه مبارزه‌ی پیروزمندانه‌ی صلاح‌الدین ایوبی علیه یورش صلیبی‌های اروپایی بود.

صلاح‌الدین کرد یک امپراطوری بوجود آورد که مصر و سوریه و بین‌النهرین را در بر گرفت. حکومت ایوبیان ۸۱ سال به درازا کشید. (۱۱۶۹-۱۲۵۰)، که بزرگ‌ترین سلسله پادشاهی آن زمان بود. از آن روز تا یورش مغول‌ها، کردها که بسیار شجاع و مبارز بودند بیشتر خدمات شایانی به حکمران‌های بیگانه می‌کردند. اما پس از یورش مغول، سیاستی بسیار نادرست نسبت به کردها آغاز شد؛ که عبارت بودند از بکار گرفتن یارایی و قهرمانی کردها در جنگ علیه ملت‌های دیگر و نیز به جنگ واداشتن عشایر کرد علیه همدیگر و این سیاست دریغا تا به امروز نیز همچنان ادامه دارد.

سه یورش بزرگ، وضع ساکنین کردستان و آسیای نزدیک را تا اندازه‌ی بسیار پریشان ساخت؛ آمدن ترک‌های سلجوقی (۱۰۵۱) و مغول (۱۲۳۱) و تیمورلنگ (۱۴۰۲) که یکی پس از دیگری موجب اشغال و ویرانی کشور و همچنین چالش‌های بزرگ اقتصادی و اجتماعی شد که آثار مخرب آن تا سالیان سال همچنان باقی ماند.

سلطان سلیم عثمانی نیز در آن سوی با سود جستن از تعصبات مذهبی، کردها را بر علیه صفوی‌ها ترغیب کرد. بدین گونه ترک‌ها به کمک کردها توانستند در جنگ «چالدران» که در ۲۳ اوت سال ۱۵۱۴ در شمال باختری دریاچه‌ی ارومیه روی داد

لشکر شاه اسماعیل را شکست دهند، سال ۱۵۱۴ برای مردم کرد سال شومی بود. فرجام این جنگ، جدا شدن کردستان از ایران بود و پاره‌ی بزرگی از آن زیرچیرگی فرمانروایی امپراطوری عثمانی قرار گرفت. این پراکنده گشتن در پی عهدنامه‌ای که در سال ۱۶۳۹ بین شاه عباس و سلطان مراد عثمانی به دستینه (امضا) رسیده و به شیوه‌ی رسمی انجام گرفت و این آغاز بدبختی بزرگی بود که در همه‌ی رویدادهای آینده‌ی تاریخ کرد کارگر بود.

پس از سال ۱۵۱۴ سلطان ترک فرمان پدید آوردن فرمانروایی‌های کرد را به «حکیم ادریس» داد که کردی از ساکنان بتلیس بود. ادریس به منظور حفظ مرزهای ترکیه‌ی نوپیدا، ایل‌های کرد را در خطوط مرزی جا داد و آنان از هر گونه باج و خراجی معاف کرد.

(این عشایر از هر گونه باج و خراج باز داشته شده بودند، بسته به این که یک لشکر همیشگی ایجاد نمایند که هر هنگام ترک‌ها بایسته دیدند از آن سود جویند.)

در مدت بین سال ۱۵۱۴ تا نیمه‌ی دوم سده‌ی نوزدهم، چند امیرنشین کرد به وجود آمدند که هر کدام از آنان در چارچوب امپراطوری عثمانی و ایران دارای گونه‌یی استقلال و نابسنگی شده بودند. حتی برخی از آنان با شاه ایران و سلطان عثمانی پیوستگی داشتند. (این سرمایه‌داران نیرومند برخی هنگام از پادشاهان فرمان نمی‌بردند و به نام خود سکه می‌زدند و نام خود را در نیایش و گفتارهای نماز آریند به جای نام پادشاه قرار می‌دادند.)

همان گونه که قبلاً اشاره شد، نه تنها سرمایه‌داران و مالکین، بلکه سلسله‌های پادشاهی و امیرنشین کرد نیز هر چند گونه‌یی نابسنگی استقلال داشتند، اما در درون با همدگر وابستگی و استقلال نداشتند و همیشه با یکدیگر در حال ستیز بودند. حتی برخی هنگام برای جنگ با همدیگر درخواست کمک از شاه ایران یا سلطان عثمانی می‌کردند. پس از چندین جنگ سخت و دشوار در مدت بین ۱۷۵۲-۱۷۹۵ یک سلسله پادشاهی کرد به رهبری کریم‌خان زند در ایران روی کار آمد. دوران فرمانروایی کریم‌خان (۱۷۵۲-۱۷۷۹) بهترین بند تاریخ مردم کرد بود کریم‌خان اولین پادشاهی بود که مردم به او پاشنامه‌ی «وکیل‌الرعايا» داده بودند.

کنسول گری فرانسه در بغداد در پی نامه‌ای که در سال ۱۷۶۳ به پاریس فرستاده درباره‌ی کریم‌خان می‌نویسد: «اندر رهبری کریم‌خان که دارای نفوذ شخصی و دادگر می‌باشد، چنین به نظر می‌رسد که در حال شکوفایی است و آرامش و آسایش در آنجا به وجود آمده است. آسایش و امنیت به جای پریشانی و جنگ گسترده است.»

کنسول پس از آن می‌نویسد: (راه‌ها امن شده‌اند، بازرگانی آغاز شده؛ کاروانهای زیادی از اینجا (بغداد) به ایران رفته‌اند و ۱۵-۲۰ هزار خانوار ایرانی که به عراق پناهنده شده‌اند، هم اکنون به میهن خودشان برمیگردند.)

کریم‌خان طرفدار دانش و فرهنگ بود و از آن پشتیبانی می‌کرد. در عمران و آبادی کشور کوشش فراوانی کرد.

جهانگرد مشهور انگلیسی «ملکوم» این گونه درباره کریم‌خان سخن می‌گوید: «با سربلندی و افتخار زندگی کرد و مرگش همچون پدری عزیز بود که از میان خانواده رفت.» دو امیرنشین که در ایران باقی مانده بود؛ امیرنشین اردلان بود. بزرگترین فرمانروای آن امان‌الله خان (۱۸۰۰-۱۸۲۰) و خسروخان پسرش بود. اردلانی‌ها تا زمان خسروخان که سرداری بزرگ بود، تا کنون نیز در این دیار مورد دلبستگی مردم می‌باشند، وی تا اندازه‌ای استقلال خود را نگه داشت، سال ۱۸۶۵ غلام‌شاه‌خان استاندار و فرمانروای اردلان شد و پس از مرگش شاه ایران این امیرنشین را از میان برداشت و از سوی خود استاندار به آنجا فرستاد. بدین ترتیب واپسین دیار کردستان که تا اندازه‌ای دارای استقلال بود، آزادی خود را از دست داد.

ترانه‌های کردی

ترانه‌های کردی از نگرش پساوند (قافیه) واج‌ها واپسین دو مصراع یکسان و هم قافیه می‌باشند و گونه‌های فراوانی را داراست. ترانه‌های کردی کهن‌ترین بخش از ادب فولکلور در ادبیات کردی می‌باشند. این هنر از زمان‌های بسیار کهن رواج داشته است. **گونه‌های ترانه‌های کردی:**

ترانه‌های کردی گونه‌های گوناگونی را دارا می‌باشد. بر پایه‌ی بخش‌بندی برخی ترانه‌های کردی به چند گونه‌ی زیر است:

- گورانی (ترانه - Gorani):

واژه‌ی گورانی (ترانه) بسته شده به گوران، نام یکی از ایل‌های مهم کرد است که مردم آن پیرو کیش پارسان بوده و دارای آداب و ادبیات ویژه هستند. آثار منظوم گورانی، کهن‌ترین ادبیات کردی را تشکیل داده است و همه‌ی آنها ده‌هجایی می‌باشند و چون هر کدام ملودی ویژه‌ای دارد به این سبب این نام در زبان کردی گسترش یافته و هر شعر عامیانه‌ای را که با ملودی ویژه‌ای خوانده شود، گورانی می‌گویند.

- بیت (Bayt) به‌پیت (نغمه):

بیت عبارت است از داستان‌های حماسی - عاشقانه - اجتماعی - اخلاقی و عرفانی که به شیوه منظم و نثر ساخته می‌شود. اشعار بیت گاهی هجایی است و گاهی یک مصراع از بیت ممکن است درازتر و یا کوتاه‌تر از مصراع قبلی باشد. بیت از

بندهای گوناگون ساخته شده است. گونه‌ای از بیت‌ها که برای رساندن مضمون و مفهوم گفتاری، شیوه‌یی نثر مانند دارند در اصطلاح بیت‌خوانان (مناجات Mûnajat) نامیده می‌شوند ولی بیش تربیت‌ها منظوم است و ملودی ویژه به خود دارد.

– لاوک (Lāwuk):

از آهنگ‌های شاد کردی و جدا شده‌یی از (بیت) می‌باشد.

– دیلۆک (Dilok):

ترانه ویژه‌ی سماع و عروسی

– لاژ (LăŽă):

گونه‌ای آهنگ ویژه است و احتمال می‌رود از واژه‌ی (ذاژنه‌نین) به معنای لالایی گرفته شده باشد.

– باریتی (Barite):

گونه‌ای ترانه می‌باشد.

– حیران (Hayran):

یکی از آهنگ‌های جدا شده‌ی بیت می‌باشد که بیشتر مضامینی عاشقانه دارد.

– قتار (Qatar) قه‌تار:

گونه‌ای ترانه می‌باشد.

– باهار (Bahar):

هنگام فرا رسیدن این فصل که آغاز نوروز است، این ترانه خوانده می‌شود.

– زاده‌شدن (bün_daik_La):

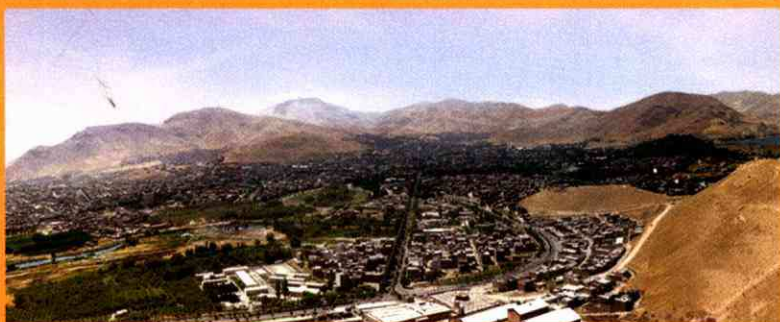
هنگام زاده شدن کودک خوانده می‌شود.

– خورشیدی (Xorshidi):

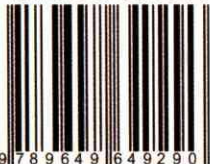
گونه‌ای آهنگ شاد می‌باشد.

فهرست منابع

- ۱- کتاب تاریخ مهاباد، نوشته سید محمد صمدی، سال چاپ ۱۳۷۷ شمسی، چاپ اول.
- ۲- کتاب تاریخچه‌ی مهاباد، نوشته سید محمد صمدی، سال چاپ ۱۳۶۳ شمسی، چاپ اول.
- ۳- کتاب تمدن مهاباد، نوشته محمود پدرام، سال چاپ ۱۳۷۳ شمسی، چاپ اول.
- ۴- کتاب آشپزی کردستان، هیأت گردآورنده: محمد انصافجویی، حسن گوران، سهیلا عباسی، شهناز عبدالهی، سال چاپ ۱۳۷۸ شمسی، چاپ اول.
- ۵- کتاب پژوهشی درباره‌ی ترانه‌های کردی، نوشته فاروق صفی‌زاده، سال چاپ ۱۳۷۵ شمسی، چاپ اول.
- ۶- مجموعه مقالات تحقیقی و اجتماعی کردستان (دانشگاه کردستان).
- ۷- مجله آوای شورا، شماره ۵، سال چاپ ۱۳۸۲ شمسی، دوره دوم.
- ۸- مجله مهاباد، سال دوم، شماره ۲۳، سال چاپ ۱۳۸۱ شمسی.
- ۹- دفترچه راهنمای تلفن مهاباد.
- ۱۰- تاریخ کرد و کردستان، نوشته دکتر صدیق صفی‌زاده (بوره‌ک‌یی)، بهار ۱۳۷۸ شمسی، چاپ اول.
- ۱۱- دیوان وفایی.
- ۱۲- دیوان سیف‌القضات.



ISBN 978-964-96492-9-0



انتشارات سیروان