



میمند/ کرمان

نجمه حسنی

عکس‌ها:

آرشیو



قورمه‌ها در شکمبه گوسفند نگهداری می‌شوند



قورمه‌ها در دیگ‌های بزرگ فلزی آماده می‌شوند



گوشت‌های قورمه از دیگ بیرون کشیده و داخل سینی بزرگی می‌گذارد. اینجا مرحله خوشمزه قورمه‌پزون می‌مندی‌هاست، همان زمان که نان چرب و قورمه همه اعضای خانواده را دور سینی جمع می‌کند. همه از خوشی‌ها می‌گویند، قورمه و نان می‌خورند و می‌خندند آن‌طور که صدای خنده‌شان طاق آسمان را پاره می‌کند و به عرش می‌رسد.



زندگی اینجا به شکل زیبایی جریان دارد، خنده‌های این مردم به یاد می‌اندازد «زندگی چیزی نیست که لب طاقچه عادت از یاد من و تو برود» و البته اینجا آن قدر شگفت‌آور است که برای ساکنانش هرگز رنگ روزمرگی به خود نخواهد گرفت. اندکی که می‌گذرد صدای جِلز و ولز کردن گوشت‌ها از درون دیگ به گوش می‌رسد، حالا رنگ گوشت‌ها به قهوه‌ای کمرنگ می‌زند و آبی که داخل ظرف ریخته بودند کاملاً تمام شده، کف‌های قهوه‌ای روی روغن‌های دنبه می‌نشینند و آن زمان است که مریم بانو ندا می‌دهد آتش زیر دیگ را بردارید. حالا قورمه برای نگهداری یک سال بدون یخچال آماده است.



این‌طور که مریم بانو می‌گوید، سال‌های گذشته پس از آماده شدن قورمه، آن را در شکمبه تمیز شده گوسفند می‌ریختند که داغی قورمه‌ها شکمبه را هم می‌پخت و بعد روغن دنبه را روی قورمه‌ها می‌ریختند تا از ورود هوا به داخل شکمبه و خراب شدن قورمه جلوگیری کند اما حالا بیشتر آن را در قابلمه یا ظرف‌های نیکلی دردار می‌ریزند و با قرار دادن روغن دنبه روی آن از خراب شدن جلوگیری می‌کنند. حالا قورمه، غذای دلچسب و سنتی اهالی این دیار، آماده است که یک صبح بارانی مقداری از آن را روی آتش بگذاری و پس از باز و داغ شدن روغنش به آن رب گوجه و تخم‌مرغ اضافه کنی و بهترین صبحانه دنیا را در محیطی کوهستانی و زیر نم‌باران البته با یک همراه خوب و دوفتجان چای آتشی، تجربه کنی. قورمه در بسیاری از مناطق استان کرمان چون شهر بابک، میمند، زرنده، سیرجان، فرسنگان، انار و... پخت می‌شود و هنوز در زندگی افراد کاربرد دارد.

اهالی میمند، آداب و رسوم خوراک‌پزی‌شان را دارای

قدمتی ۱۲ هزار ساله می‌دانند

# سنت قورمه

مریم بانو، پیرزنی که جور زمانه و گذر زمان کمرش را تا کرده، در حالی از کیچه‌های صخره‌ای و دست‌کند میمند گذر می‌کند که مقداری هیزم را با خود به سمت کیچه‌اش می‌کشانند.

آتشی بزرگ، زیر دیگی بزرگ‌تر شکل می‌گیرد و مریم بانو و خانواده که از قبل دنبه‌های گوسفند را ریز و هم اندازه خرد کرده‌اند، داخل دیگ روی آتش ریخته و در آن آب می‌ریزند. دنبه‌ها در آب می‌پزند و کوچک و کوچک‌تر شده و چربی خود را پس می‌دهند، ساعتی بعد گوشت‌های خرد شده را نیز به دنبه‌ها اضافه می‌کنند و اجازه می‌دهند در آب و روغن حسابی مغز پخت شوند.

مریم بانو با کمک پسر و دخترانش گهگاهی سراغی از دیگ و قورمه‌هایش می‌گیرند و کمی آن‌ها را هم می‌زنند، اضافه کردن نمک به قورمه یکی از راه‌های بالا بردن ماندگاری گوشت برای دراز مدت است.



کمی بعد گوشت‌ها پخته‌اند اما هنوز به آن اندازه‌ای که باید برای نگهداری در بیرون از فضای یخچال باشند، نرسیده‌اند. مریم بانو سراغ ظرف مسی گوشه اتاقش می‌رود و نان‌های کرون را که لابه‌لای سفره‌های پارچه‌ای پیچیده شده و روی آن پلاستیک کشیده‌اند برمی‌دارد و کنار دیگ قورمه می‌آورد و پس از قطعه کردن نان‌ها آن‌ها را داخل آب و روغن در حال جوش قورمه می‌اندازد و حدود چند دقیقه بعد نان‌ها را با کمی از

زمان ۱۲ هزار ساله نتوانسته رسم خوشایند زندگی و ضرب زمین را در ضربان دل روستای صخره‌ای میمند از جریان و تپش باز دارد و زنان و مردان این دیار کهن اکنون نیز با وجود برخورداری از وسایلی چون یخچال، هنوز مقداری از گوشت مورد نیاز خود را به شیوه دیرینشان قورمه می‌کنند و از آن در هر غذایی بهره می‌برند. قورمه کردن گوشت، سنت تاریخی اهالی میمند است؛ سنتی که به باور اهالی، تاریخی برابر با تاریخ منطقه دارد.