

KURDISTAN - BINGEHA ŞARISTANIYÊ

Dîroka Kedî- û Heyvankirinê (Pastoral Revolution)



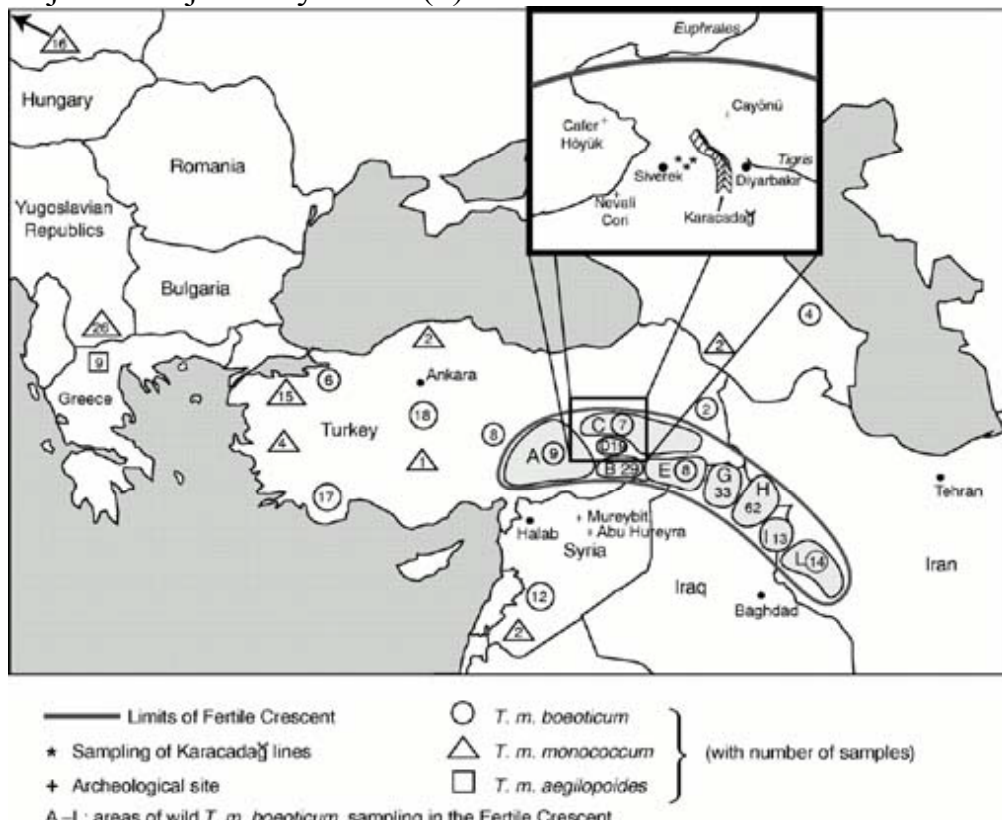
WÊNE ©-Arne Adler: Robîn û Besna ji şîrdanek antîkî, şîr-ê Germ divexwun. Li pêşiya wan satil û firaqên bi çemil ên şîr û mêst dixuye. Şîr ew vexwarina bi efsûn e, ku şoreşek di dîroka mirovayetiye de pêk haniye. Şîr di metbexa kurdî ya xwedî toreyên pir a kevin de, xwedî cîyek sereke yê mazin e. Dîroka bi karhanîna şîrî ya pir înterisan nîşanî me dide, ku ji ber çî sedemî ye, ku em xurakê şîrî hema di her derfeta xwarin û vexwarinê de bi kar dihênin. Spartek, ne tenê di xwarin û vexarinan de ye, lê her wisan di ziman, antropoljî û efsaneyê (mîtløjî) de jî veşartî ne – ji lew re dîroka bi karhanîna şîrî, ji pir nêzîkî ve bi dîroka mirovayetiye ve girêdayî ye

Berhevkerin: **Goran Candan**
(MamosteyêKurwergêr)

Şoreşa Mezr û Koçeriyê (Pastoral Revolution)

Çand û hunera cotkarî û koçeriyê herî pêşî, li ew welatê mêjûyî yê bi xêr û bêr, ku jê re dibêjin “Hîvika Bi Xêr û Bêr” yan “Hîvika Zêrîn”, li Mezopotamiya Bakurî (Kurdistan) bişkivî û dest pêkir. Şoreşa çandin û koçeriyê (1) bûye, bingeha van hemû pêşdechûnên civakî, ku î roj em tê de ne.

Ew herêma ku jê re dibêjin Hîvika Bi Xêr û Bêr, xwedî îqlîmek nerm û hewayek pir pak û xweş e. Li wir zencîra çiyayên Torosê, Zagros û Qefqazê xwe digehînine hevdu. Reh û koka “Çanda Mezopotamî” jî, ji dorhêlên van her du çemên Firat û Dicle’yê têt, ku li ser van çiya û zozanên Kurdistanê, mirov cara pêşî erd ajotîne û ajel xwey kirine (2).



Wêne 2 ©-SCIENCE. Tixûbên Hîvika Bi Xêr û Bêr (*The fertile Crescent, den bördiga halvmänen, hîlal el-xesîb, bereketli hilal*)

Serê Hîvika Bi Xêr û Bêr a li jorê, ji rojavayê çemê Firatê dest pê dike. Serê din a Hîvikê jî, berî ku bi dawî were, erdên li başurê gola Wanê – ku li gor Încîlê Baxê Îrem li wir ava bûye, digire nav xwe û ber bi başurê ve berdewam dike. Her wisan, berî ku sînorên Hîvikê li başur bi dawî were, gewdê Hîvikê welatê horriyên Herranê yên încîlî, ew kevintirîn şunewarê civakên mêjûyî yên li başur û li rojhilata Kurdistanê Çermo û Îlamê jî dike nav tixûbên xwe û wisan bi dawî têt.

Ew sê bidestvexistinên mazin yên ji bilî zanebûna mirovan a agirdadanê û kontrolkirina êgir, zanebûna çandina genêm (agrar revolution), heyvankirina şîrî (pastoral revolution) û bi durustkirina çerxê û tegerê (şoreşa zanistî ya têknîkê)

bi xwe ye. Mirov ev her sê bûyerên mazin, li ser vî erdî bi dest ve xistine (3). Her çend ku ev bi hezaran sal e, ku em mirov hatine ser ruyê erdê, lê awayê peydakirin û bidestxistina me ya xurakê ji destpêkê ve ye, ku her weku xwe maye û hema qet ne guheriye. Bav û kalên me mirovên kevin, li nav komikên biçûk dijiyan û li xwezayê çî tişt bi destê wan keta dixwarin. Jin û zaro fêkî, dan û zad berhev dikirin, reh û kokên giyê ji erdê hildikişandin û ajelên nekedî yên wekî kûsî û şeytanokan, ku bi hêsanî dikaribûn bigirin ji xwe re digirtin û dixwarin. Mêr û peya jî, diçûn nêçîra ajel û sewalên ku dikaribûn bikuştana. Carinan xwarina wan pirr bû, lê birçîbûn, her dem li ber deriyê wan digeriya. Gava refê van mirovên kûvî, xurakê, ku bi destve xistibûn dixwarin û gava tişteki xwarinê li dewr û berê wan ne dima, hingê ji wir bar dikirin û diçûn û koçê ciyekî din dibûn.

Bi dewr û zemanan, ev berhevkar (collector) dest bi cotkariyê kirin û aboriya civaka cotkariyê derket meydanê. Her wisan jî hilberîn (produksiyon) û belavkirina berên jotkariya pêşketî, belavkirina zad, nan, avoz (şerab) û avcê (bîra) dest pê kir. Nêçîrvan bûn koçer û dest bi xwedîkirina ajelan kirin û di vê hunerê de xwe pêş ve birin. Her bi vî awayî ji xwe re di quntara çiyayî de mal û gund ava kirin. Di van malên xwe yê destpêkî yê wek holikan de, tevî ajelên xwe dijiyan. Civaka koçeriyê dest pê kiribû êdî. Endamên vê civata nuh, ji xwe re çavkaniya xurakên xwe cî bi cî û sistematîze dikirin. Guherandina cûreyên xurakê û bazirganiya bi ajel, goşt û berên ajelî wek şîr, mast û penêr her ku diçû berfireh dibû. Bi riya xwedîkirina ajelan, koçer her dem xwedî xurakên cûrbecûr bûn, ku ta wê demê kes ji wan xurakan ne xwaribûn û ne jî dîtibûn. Piştî xwedîbûna zanebûna cotkariyê û piştî ku xwe hînî hunera kedîkirinê (domestication of animals) kirin û dîsan piştî ku bikarhanîna şîr, mast û penêr aşkere û berfireh hat zanînê, hingê bingeha avabûna aboriyek civakî ya nuh hat holê. Di vê civaka nuh de xurak û malên dinê, wek mulk dest guhertin û civatek nuh, aboriyek nuh hat holê.

Ew xelkên ku bi nêzîkî 7000 sal berî zayina Îsayî cara pêşî erd ajotibûn, dest pê kirin gelek pêwîstiyên din ên jiyanê bi dest ve xistin û jiyanê êdî ber bi hêsantir û xweştirbûnê ve diçû. Ji bo nimûnê; bi destve hanîna hunera nimandinê, tîrşkirinê (yeast) di hilberîn û durustkirina hunera çêkirina xwarin û vexwarinê de, civatek pir a pêşdeçûyî hat holê. Sîstema aboriya civatek nuh hat holê, ku ev şoreşa koçeriyê (pastoral revolution) bi xwe bû.



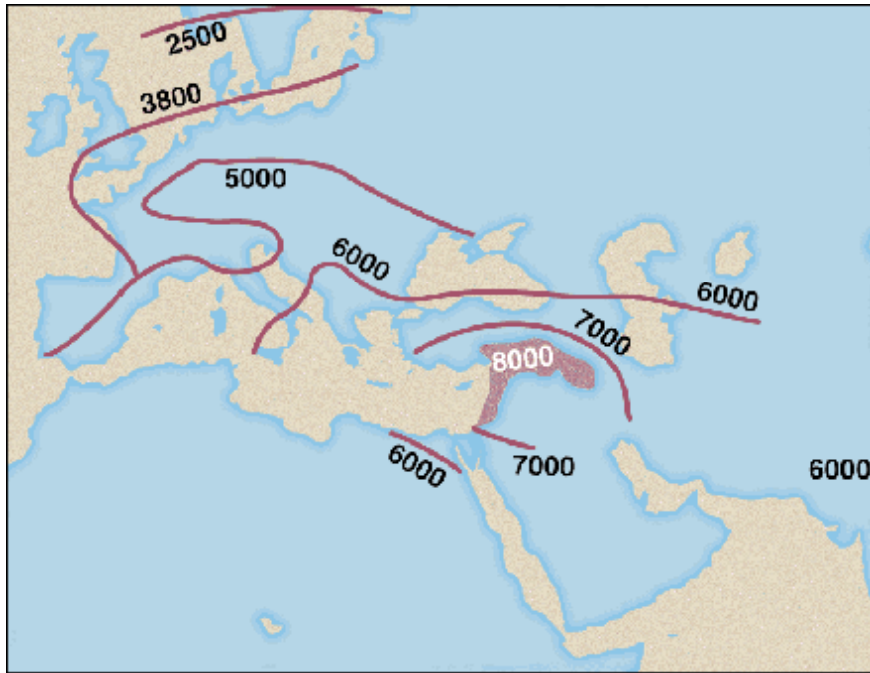
Jina ji rojgariya dîrokê ku dema mirov û ajal di bin qatîyek de dijiyan, ş îrî dide hem ji zaro hem jî ji kudukê berazî re

Komikên Civata Cotkar û Koçeran

Gava mirov xwe hînî hunera çandina şitlan, xwedî- û kedîkirina ajelan û nimandin û tirşkirina xwurakên ji giya û ajelan kirin, hingê ji du hêlan ve pêşketinek civakî dest pê kir: ferhenga civaka cotkarî û koçeriyê. Cotkar bi karê çandina şitlan û koçer jî bi kedî- û xweykirina ajal û sewalan dirabûn. Ji vê û pê ve, ev her du komel bi hev re, di nav refek de ne dijiyan. Riya wan êdî ji hev veqetîya bû. Her kom, bi kar û barê xwe yê taybetî, di riya xwe de dest bi pêşketinê kiribûn. Lê ev her du kom bi hev re dibûn stûna civakek û sîstemek herî nuh a sosyal. Ev sîstemek nû ya aboriyê bû. Her komek bi karê xwe yê taybetî dirabûn, ku ji vê sîstema nuh ya aboriyê re dibêjin, Aboriya Koçeriyê (pastoral economy).

Cotkar dest bi dewlemendkirina awayê çandina van berên xwe yên şitlan, ên wek genim (nan), tirî (avoz/bade) û ceh (avceh/bîra) kiribûn. Li hêla din koçer jî dest bi dewlemend û bêhtirkirina çesîdên berên ajelan kiribûn, ên wek goşt (şil yan hişk), çerm (pêlav, cil û kinc) û şîr ku hem mast û hem jî penêr dida.

Tevayiya van pêşketinan bi hev re, dibûn gengazî (îmkan) û şansên rizgarbûna ji mirinên nexwezayî û rê li ber pêşketinên civakî divekirin.



Wêne 3 ©-SCIENCE. Belavbûna zanetiya durustkirin û amadekirina hunera aşpêjiyê (the art of preparing and cooking meal) Hunera hilberîna aşpêjiyê berî zayina Îsa'yî bi 8000 sal berê dest pê kir. Li gor jimareyên li ser vê nexşeyê, bi gelemperî zanîna danîna şitlan û hunera kedîkirina ajelan, ji cografya Kurdistanê mêtîyî dest pê kir û ji vir bi belavbûna xwe li ser ruyê erdê kir.

Kedî- û Xweykirina Ajelan

Domana peydabûna destkeft û hunera kedîkirinê, bi gelemperî bi du rîyan dest pê kir û li ser ruyê erdê belav bû. Ev rê; bi rîya dîlkirina ajelan û bi rîya aviskirinê (li ser hev rakirina ajelan) ve rû dida. Cotkar û koçer her komel li nîk xwe dest bi sîstematîzekirina çavkaniya xurakan kiribûn. Dema ku koçer bûn xwedî keriyên ajel, hingê pêwîstiya wan a bi ciyên ewle hebû ku ajelên xwe lê biparêzin û xweykin. Ev cih, şikeft û koz bûn. Xaniyên ku cara pêşî ava dibûn, bêguman hem ji bo mirov û hem jî ji bo ajelan bû. Hem mirov û hem jî ajel, di bin mezela xaniyekî de bi hev re dijiyan. Van xaniyên pêşemîn ji kevir û kuçukan, ji heriya kayê seyandî dihatin lêkirinê. Mirov û ajel bi hezaran sal di van mezelan de, di van civak û gundên destpêkî (primitive) de, di nav hev de, bi hev re dijiyan (4).

Gava ku digotin li filan gundî hespek heye, ku mirov dikarin li ser piştê birûnê, ev nûçe ji gundek diçû nav deh gundan û paşe ev nûçe li her der û doran belav dibû. Hingê van gundiyên pêşemîn bi rîya aviskirina hespan, ji xwe re ew hespê ku pirtir wan pêwîstî pê hebû, diafirandin. Lêkolîneran bawerî heye, ew gav û dema ku mirov û ajel di bin qatîyên mezelek de bi hev re dijiyan, bû sedema li hev nêzîkhatinek psîkolojîkî ya mirov û ajelan. Zivistanan pêwîstiya mirovan pir bi germayîya ji ajelan hebû. Lêkolîneran arkeolojîkî, vê rewşa dîrokî derdihên ber ronahiya rojê û dibestî. Ji vir bi nêzîkî 15 hezar sal berê, mirov dest bi kedîkirina ajelan kiribûn. Ajel bi gelemperî ji domanên guherînan pir bi lez

derbas bûn û her wisan jî bi alîkariya riya aviskiriê ve jî hin doman derbas kirin. Ew prosêsa ku ajelek hov û nekedî, guherîna genetîka wî ji hêla mirovan ve bi destkariyek giştî (aviskirinê) pêk hatibe, jê re dibêjin kedîkirina yekser a bi zanetî. Mirov ji berê de bûne sedemek bingeîn a guherîn û kedîbûna ajelan. Di navbera domana nekedîbûn û prosêsa kedîkirinê de, tixûbek berçavî ava ne bûye. Li gor baweriyê, mazintirîn daxwaza kedîkirina ajelan ji ber li demên ku xurakê mirovan kêmbûye, pêwîstiya wan a li teniştê kêmkirina birçîbûna xwe, bikarhanîna ajelan wek çavkaniya hêzê (power supplier) bûye. Ango pê erd ajotîne bar kişandine.

Ji zemanên berê de, gotinên li ser girîngiya rol û ciyê ajelan, di doman û pêşketina jiyana li civata mirovayetiye, ji hêla teoriya domanê (teoriya evolusyonê ya Darwîn) ya Darwîn'ê jî tête bestin. Darwîn wisan gotiye: "Bi riya aviskirinê di navbera hemû cûre ajelên ku mermalê (cins) hev in rê heye. Equus, anku hesp, ker û zebra. Bi ser hev bezandin û aviskirina herî naskirî ya di navbera hesp û kerê de, hêstirê (qantir) ku bi hêzbûn û bi qertbûna xwe tête nasîn, hatiye afirandinê. Berhemên di navbera hesp û zebrayan de, di navbera ker û zebrayan de, ew jî pirr li ser xwe û pirr bi hêz in, lê belê wek hêstir ew jî stêw in." Daxwaza bingeîn a aviskirina du cîsnên cihê ew bûye, ku berhemên wan di kar û barê rojane û civakî de ji xelkê re bûye alîgir û alavek rojane. Li teniştê ku ajel bi bi goşt û şîrê xwe girîngtirîn çavkaniya xurakê bû, her wisan jî di kar û barê gran de, yê wek ajotîna erdê û di karê pê kişandina baran de, xwedî ciyekî pir ê grîng bû (5).

Fenomen û Hunera Nimandinê (tirşkirinê)

Bi nêzîkayî hezar sal piştî ku mirov xwe tam hînî hunera çêkirina nan, avoz û avcehê kiribûn, vêca xwe hînî bidesvehanîna mast û penêrê jî kirin. Kedî- û xweykirina ajelan, rê dabû ku mirov ji xwe re çavkaniyek din a xurakê peyda bikin, anku berhemên ji ajelan, ên wek şîr û mast. Li teniştê goştê ajelan, mirov dikari bûn ji xwe re şîrê hespan, çêlekan, mihan û berazan hilgirin û ji bo ku demên li pêş xwe, li demên birçîbûnê ji xwe re bixwûn û vexwin. Heyv ku med û cezrê diafirîne, wek hêza li paş tîrşbûna şîrê û jê durustbûna mast û penêrê dihat zanîn û pejirandin.

Ji bo pêsveçûn û jiyana li civakê, girîngiya ciyê ajelan li civakê her ji dem û zemanên berê ve hatiye zanînê. Her wisan ev hizir û teorî ji hêla teoriya pêşketinê ya Darwîn'î (teoriya evolusyonê) jî hatiye bestinê: "bi riya aviskirinê cotkirina du cîsnên ajelan ên ne wek hev, her wek equus; hesp, ker û zebra. Cotkirina herî naskirî, cotkirina hesp û kerê, hêstirê (qantir) derhaniye meydanê. Hem jî hêstir bi hêzbûn û zexmbûna xwe dihêt naskirin. Hîbrîdên (nifşên cotkiriye ne hevcîns) ku ji ker û zebrayan hatine, ew jî ajelên xwedî tendurustiyek baş û bi hêz in, lê belê ew jî wek hêstirê stêw û xesandî ne." Sedema cotkirina ajelên ne hevcîns, ji bo bi baştirîn şewe, cîbicîkirina karê rojane ya xelkê, yê li civakê bûye. Li teniştê çavkaniya hêzê, ji bo xebitandina di karê giran de, her wisan van ajelên kedîkirî, çavkaniyek girîng a bidestvehanîna

xuraka rojane, wek goşt û şîrî, bûn jî (Têbînî 5).

Bûyera nimandin û tirşbûnê ji van mirovan re, ta wê gavê tiştêkî wisan kesnedîtî û ecêb bû. Van sedemên zanistî yê tirşbûnê yê bi riya bakteriyên, hîna ni zanibûn. Ji lew re vê bûyerê bi şirovekirinê ol û ayinperestiyê (teologiyê) ve ji xwe re rohnî dikirin. Ev bûyer ji bo van mirovan karê Xwedê bû ne karê bakteriyên, ango 'mûcîzeyek' bû. Piştî heyamek mêtûyî, mirov êdî vê bûyerê bi riya hêza xwezayî şirove kirin ta xwe gihandin serdema nûjen (modern), her xwedî vê bîr û baweriyaya kevin bûn. Li gor vê baweriyaya xwezayî, mirov digotin ku ev bûyera heyvanbûna şîrî û jê çêbûna mast û penêrê ku di mêtûyê mirovayetiye de rolek herî girîng leystiye, bi hêza heyvê rû dide. Mirovên berê, ta rojên serdema nûjen ku hîna ew sedema kîmyevî ya li paş bûyera nimandinê û tirşbûnê, ew ê ku ji me mirovan re xwarinek pirr bi nîrx û hêza yê xweşçej dide, hîna jî xwedî wê bîr û baweriyaya kevin bûn (6).

Bi riya nimandinê temenê xwurakê dirêjtir dibû û her wisan jî xurakên nimandî demên dûr û dirêj dikaribûn werin veşartin, parastin û bi hêsanî bi xwe re gerandin. Nanê nimandî/tirşkirî zû kufikî ne dibûn. Avceh (bîra) demên dirêj dihat parastin û doşava ku bûbû bade jî, bêyî ku xirab biba, bi salan dikaribû bimaya. Her wisan gava ku şîr heyvan dibû, dibû mast û penêr, ku ew jî dikaribûn bêyî ku xirab bibana demên dirêj bimana. Bêguman xurakê welê dema koçkirinan de bi hêsanî dikaribûn birin û hanîn. Di şuna bi xwe re birina barê mazin ên xurakê, mirov van xurakên nimandî û heyvankirî yê barê sivik, bi xwe re bi hêsanî dibirin û dihanîn. Rêwî her dem rastê nêçîr ne dibûn, piştî rêveçûna rojekê, dîsan divegeriyên nav kom û gundên xwe. Lê belê bi van xurakên heyvankirî yê wek *keşk* û çortan yan penêrê hişkkirî, rêwî dikaribûn riyên ji rojekê dirêjtir herin. Bi gotinek din ev cûre xurak rola ardûya (benzîn) belavkirina huner û zanîna çandinê li ser dunyayê leystiye (7).

Li civata van gundiyan pêşîn dibe ku rojekê yek ji wan parçeyek ji 'nanê' kevin kiribin nav hevîrek nuh û dîtîbin ku çawa hevîr ji ber 'nanê kevin' dinime û tirş dibe û bi dehan car jî, ji hevîrê xwe yê destpêkî pirtir dibe. Her wisan jî çêj û tahma nanê xweştir dibe. Bi riya azîneya nimandin û tirşkirinê, mirov xwe hîna bi destxistina xurakên bi kvalîteya bilind kirin û ji xwe re nan, mast, bade û avcehê durust kirin.

Bi destxistina vê hunerê re, mirov hêdî hêdî têgehîştin ku mirov êdî dikare bi ser cîhana giya û ajelan de desthilatdariya xwe bi cih bike. Mirov êdî şsêweya jiyana kevin ne dipejirandin û bi bîr û baweriyaya serkeftinê ber bi rojên pêş ve diçûn.

Bi nêzîkayî hezar sal piştî xwedîbûna li zaniyariya hunera pahtina nê, bidestvehanîna bade û avcehê, mirovan xwe hîna hunera heyvankirina şîrî û mastî jî kirin. Kedîkirin û xweykirina ajelan, rê dabû mirovan ku ji xwe re çavkaniyek nuh a xurakê bi dest ve bixin, ango berhemên xurakê yê ji ajelan her wek **şîr, mast û penêr**. Li teniştê goştê ajelan, mirov êdî dikaribûn ji xwe re ji şîrê hespan, mangan, mih û berazan bidoşin û wê bi riya heyvankirinê bikin mast û penêr û hilînin ji bo demên pêwîst ên li pêş û hingê ji xwe re bixwin.



WÊNE 4: ©-Arne Adler:Şîre-e Germ, Derman-ê Bapêşe (şîrê germ bi baharatan), Mehîr (şorbê dew bi dan û baharatan)

Koden Zimanî

Lêkolînek biçûk a etîmolojîkî ya li ser çar peyvikên **şîr, yogurt, bade û heyvankirinê** em birin rojgariyek kevin a dîrokê, rojgariya serdema berdî (neolîtîkî).

Li van rojgariyên kevin ên dîrokê, baweriya mirovên van serdeman welê bû, ku encama bûyera heyvankirinê, hunera xwedanokên wan bû. Bi destê xwedanokên wan ev huner dihat afirandin û cîbicîkirin. Em vê yekê di karhanîna bi berfirehî ya peyvika hind-ewrûpî ya **essans**'ê de dibînin. **"ess", "ass", "assa", "oss", "ozz", "uss", "uzz"** = ku dihêt wateya **yê rastî, yê girîng, yê bingehî, yê bilindkirî, yê çavkanî, yê durust, yê xawên, xweda** û hwd (Têbînî 8).

Di zimanê kurdî de peyva asman yan jî azman dihêt wateya qada xwedayî. Gava mirov bi riya heyvankirinê (nimandinê, tirşbûnê) ji xwe re mast, bade û avceh bi dest ve dihanîn, digotin ew 'dermanê' kîmyewî (avzûn, havin) îksîrê xwudayî ye, ku mirov pê dibe bêmirin, ev av e ku jiyanê dide. Ji lew re ew peyva kurdî **avûz** peyva ji bo nimandin û tirşkirinê ye. Peyva **avûz** ji du morfeman, beşpen bingehîn ên watedar pêk dihêt û di vê peyvikê de morfema **av** wateya avê dide û **ûz** bi xwe jî dihêt wateya **yê bingehîn, yê rastî, yê bilindkirî**. Her wisan peyva

hamîlebûn jî li gor vê danezana morfema peyvî dihêt diyarkirinê: av+is = ku dihêt wateya 'hilgirtî bi ava jiyane'. Vexwarina ku ava xwedayî iksîr li nav e, bi kurdî jê re **avoz** (bade) dihêt gotin. Gava mirov vê peyvê ta bingeha morfema wê diverise, analîzê dike, mirov dibîne ku 'kiteya' av morfema **av**, dihêt wateya avê û morfema **oz** jî dihêt wateya yê **bingehîn, yê rastî, yê bilindkirî**.

Her wisan jî bala xwe bidin nêzîkayiya analîza morfolojîkî ya peyva hindoeurûpî **ferMENTation**: os-t (penêr), jes-t (hevîrtirş), mal-t (cehê tirşkirî) û mas-t (kurdî). Pêşpirtika (prefiks) '**m**' li nav van peyvan, nîşana **mê** (femininum) ye. û morfema '**as**' jî, nîşana domana tirşbûnê diyar dike. Tîpa '**t**' jî tempusa rêzimanî ya peyvî ye, ku dibêje me ku 'ev bûyer cî bi cî hatiye', 'hew bûye', 'çûye serî'. Bi kurdî ji ş ûnewarê cîbicîkirina karê ş îremeniyê re **mandra** dihêt gotin. Ji çakiya xwe peyvikên şîr, mast, mandra û heyv li nav zimanên îndoeurûpî yê cihêreng rûber bikin û bidin ber hev. Qet ne seyr û xerîb e ku mirov were ser heman encamê. Ji ber ku van kod û nîşanên zimanewanî nîşanî me dide, ku domana zaniyarî ya bi destvehanîna berhemên şîrî çawa dest pê kiriye. Ji çakiya xwe li listeya jêrîn a peyvan li nav zimanên cihêreng temaşe bikin.

Peyva nimandin û tirşbûnê di zimanê kurdî de jê re dibêjin '**heyvankirin/hewênkirin**'. Di vê peyvikê de heyv=heyva li asman e û kirin jî lêkera kirinê ye. Di gelek zimanên hindoeurûpî de ev peyv her wisan pêk hatiye. Ji bo nimûnê, li zimanê almanî navê hevîrtirşe **hefe** ye. Zimanê kurdî dikeve beşe rojhilatî ya zimanên hindoeurûpî.

Huner û Riya Zanebûna Heyvankirinê Bi Hêza Xwedanoka Heyvê (Heyv, Meh)

Li toreya olî ya hoz û êlên pêşemîn ên hndoeurûpî, perestîniya ji xwedanoka heyvê re hebû. Xwedanoka heyvê jî her dem **mê** bû. Ji lew re navê xwedanokê bi pêşpirtika **ma** ku di zimanê hindoeurûpî de nîşana mêbûnê ye' dihat nimandin. Ji lew re di gelek zimanên hindoeurûpî yê rojhilatî de, navê heyvê bi pêşpirtikên mêbûnê yê "**ma**", "**mo**" dest pê dikan. Pêşkiteya **ma** ya di nav van zimanan de ji peyvên latînî yê "**mater**", "**mamma**" dihêt. Ev dihêt wateya xwedanoka her bebikên li ber şîrî' ango *dê, mama*.

Huner û riya zaniyariya domana heyvankirinê ji lew re dihat bi perestîniya bi **xwedanokên heyvê**. Li hêla din jî riya tirşkirin, heyvankirina berhemên giyayî (nan, bade, û avceh) jî di bin hêza destê xwedanê mazin a hetavî (nêr) bû. Di mîtolojiya antîkî ya hindoeurûpiyê bi navê yûnanî de, ev bi navê ZE / TSE / DIO dihatin nimandin û Zeus xwedanê herî mazin a li ezmanan dizanîn.

Li gor bîr û baweriya van gelên ji rojgariya dîrokê, xurakên wek mast û vexwarinên wek bade xwedî hêzeke xwedayî bûn. Ji ber vê yekê ye ku mirov li wargehên pîroz yê wek perestgehan, nan dixwar û bade divexwar. Ew badeya ku ta li rojên îroyîn li perestgehên wek dêrê, dihêne vexwarinê û parçenanê ku dihêt tahmkirinê, ji vê toreya kevnare maye. Bîr û bawerî ev bû ku van vexwarinên tirşkirî yê xwedayî, xwedî hêz û tuwaneyek xwedayî bûn û mirov ji ês û eleman pak dikirin. Temenê mirov dirêj dikirin û bi vexwarina wan mirov

ji gunehan pak û xawên dibûn (Têbînî 9).

Ew xelkê bi navê *kiriyan* ku li bakurê Behra Reş, li Ukranya îroyîn dijiyan, xwe baş hînê kedîkirina gelek ajelên wek hesp, mîh û berazan kiribûn. Her ji ber vê yekê jî bûbûn xwedî aboriyek pêşketî ya civakî, ku ji bo dotina hespên xwe xulaman bi kar dihanîn. Çîna kiriyan a serdest xwedî mafê xwarina *to'yê* (qeymaxê) şîr û mastî bûn. Qedexe bû heger xulamêk ji xwe re toyê mastî tahm bikira. Lê belê ya herî dijwar di jiyana van xulamên de ev bû, ku çavê xulaman dihat derxistin û korkirinê ku xulam çî car ni karibin xwe hînê hunera bi destvehanîna mast û penêrê bikin, ji lew re gava firar kiribana, hingê dikaribûn vê hunerê jî, bi xwe re bibin. Ji lew re hunera bi destvehanîna mast û penêrê nehênîyek (sirr) civakî bû (Têbînî 10).

Dibêjin gava ku keştiya peyamber Nûhî bi rojan û mehan di ser avê de diherikî û diçû, ew şîrê ku ajelên li keştiyê didan ew çend pîrr bû, ku jê re cih tune bû. Hingê peyamber Nûhî meşk dihanî û şîrî diêxist di nav van meşkan de. Piştî heyamekê didît ku ev şîr heyvan bûye û bûye, mast û penêr. Peyamber Nûh pêşî heyfa xwe bi vê haniye, ku şîrê di destê wî de tev xirab bûye. Lê gava ku tahm kiriye, hingê fam kiriye ku xurakek pîrr xweş û ciwan hatiye holê. Dibêjin ji wê rojê ve ye ku mast çêbûye. Her çend çîrokek bi fentezî be jî, dîsan ev çîrok pîrr nêzîkê rastiyê ye. Ji ber ku di zîkê golik û mangeyan de ferşîk heye, ku tê de dermanê heyvanirinê heye. Ew ê ku şîr diqusîne, dike mast û paşe jî penêr ev madde bi xwe ye (Têbînî 11) û (Cavkanî #7)

Mast - Ew Şîrê Tirşe Desthilatdar ê Herî Bilind

Bêguman mast xwedî navek xwedayî ye - xwedî navê wî Xwedayê herî mazin a zerdeştîyê *Ahura Masta* (şîrê tirs) ye. Ev bi wateyek din 'şîrê tirşe desthilatdarê bilind e û di wateya *ew vexwarina herî desthilatdar* e. Vexwarina tirşbûyî/heyvanbûyî ya Xwedê, ya xwedayî. Ew vexwarina bi efsûn. Van peyvên li ser mastî nîşanî me dide ku hoz û êlên kevin ên hind-ewrûpî, paye û nirxek bilind didane bi *şîrê tirşkirî*.

Huner û pêzanîna çêkirina xwarina bi şîr ji zemanê pîrr kevin dihêt. Li nivîstek berdî ya ji heriya pijandî, ya mezopotamiyayî, ku 3750 sal kevin e, wek reçeta xwarinê hatiye amadekirinê, tarîfa çêkirina vê xwarinê li ser hatiye nivîsînê: *”goştê bexê bi pîvaz û şîr, di nav şîrê tirşkirî û xwînê de kelandî.”*

Li tevaya civakên Rohilata Navînî, xurakên tirşkirî wek nan, mast û penêr pîroz in. Pirê caran gava mirov sûnda rastgoyiyê dixwun, hingê ne li ser Quranê, lê belê li ser nan û mastî sund dixwun. Baş dihêt zanîna ku ji rojgariya kevin ên dîrokê ve, van xurakan li nav çanda civakê xwedî cîyê nirx û hêjayiyeka bilind wergirtine. Li Hindistanê mange pîroz dihên zanîn, li Rohilata navîn jî mast û nan. Ji bo nimûne çî car mirov pê li ser nan na ke. Mastê ku ji ber xwarinê maye, mirov na rijîne her derê. Gava pîrr pêdivî be, ev dirîjînin di bin darekê de. Li ser girîngiya cîhê mastî û dîroka mastî gelek vegotinên înteressant hene. Lê belê ev çîrok baş têdigehe û ku bi rastî mast dikare çî bide ji mirovan re. Bêguman jiyanekek bi tendurustiyek rêk û pêk, temenek dirêj. Peyva Agrî li sanskrîtê (Têbînî 12) di wateya Xwedanê agir e. Li gor vê bîr û baweriyê Agrî

bû ku xwedanokan afirandibû, çêkiribû. Agrî jî hêza xwe ji **vexwarina xwedayî** wergirtibû. Ev vexwarina tirşkirî bû ku hêz dabû Agrî û ew kiribû bêmirin. Gava mirov beharata bi navê **homa** (sarcostema vininelis) kir di nava **masta** (mast) de, hingê ev vexwarin bû vexwarinek pirr a bi hêz ku kî wê vexwara, jê re dibû derman ji lew re vexwarinek pirr kêrhatî bû ji bo laşe mirovî, zengîn bû ji hêla vîtamînan, ku loma hem hêz dida mirovî û hem jî temenek dirêj. Bi rastî jî vexwarinek xwedayî!

Di Metbexa Kurdî De Bi Karhanîna Mast û Şîrî

Gundî û koçerên Kurdistanê berhemek taybetmend a şîrî bi dest ve dihênin ku jê re **"mentirş"** dihêt gotin. Ev peyv dihêt wateya **'ment'**ê tirş. Encama berhemî ya herî baş bi karhanîna ji şîrê mîhî yan bizinî ve dibe. Dermanê ku mirov mentirşe pê çêdike, piştî germkirina (pastorising) şîrî, çend dilopên şîrê firo yê xav ku ji mîh yan jî ji bizinê nuhzayî dihêt wergirtin û çend giyayên baharatî yên teze yên kurdî ne. Mirov vî şîrê germkirî çend saetan li nav cerekê devgirtî li ciyek hênik dihêle. Piştî çend saetan naverok dibe vexwarina mastê rohn, ku hem ji bo birîna maîdeyê (ulser) û hem jî ji bo serêşe (migren) dermanê di cih de ye. Bala mirov dikişîne, ku her çend bi saetan li ciyekê hênik rawestayî be jî, dîsan mentirş wek li ser agir hatibe dahênan germ e. Ji bo çareserîya kula zik û serêşe, divê nexweş wê bi germahî vexwun ku şîfa xwe zû bibînin.

Li metbexa kurdî mast û şîr bi gelek awayên cihêreng û xweş dihêne bi karhanîn. Ciyê mast wisan diyar û girîng e ku li nav metbexa kurdî, loma mirov dibêje: **"nan û mast xwarina rast!"** Her wisan jî ciyê şîr girîng û pirr diyar e.

Loma kurd dibêjin: **"Nan û şîr xwarina mîr!"**

Gundiyên kurd ji bo berhemek şîrî, azîne û metodek pirr kevin bi kar dihênin ku jê re dibêjin **Mastê taze**. Ev gundiyên hêla herêma Rewanduzê ya Başurê Kurdistanê ye, ku mastê teze dikin di nav kûzekê de. Pariyek biçûk ji nanê beyat dixin di nav mastî de. Paşe bez germ dikin û bi ser devê kûzî de dikin. Devê kûzî bi qapaxekê baş digirin û girê didin. Erd dikolin û kûzê mastî dixin bin erdê û ser wê digirin ta zivistanê ne derdixin. Gava zivistanê kûzê mastî ji bin erdê derdixin, mast bûye xwedî ç êj û tahmek êdî xweştir.

Li jêrê me çend reçeteyên xwarin û vexwarina mast û şîrî ji metbexa kurdî ji bo we nivîsiye. Ji bo nimûnê, mehîrê bi baharatên teze ku di devê mirovî de dihele.

Gelo Zero Axa'yê Kurd ê 160 Salî (1774 – 1934) – Berhemê Bucîzeyî yê Mastî Bû

Zero Axa ku jiyana wî ji hêla zaniyarên sala 1930'yî ve hat bi spartek û belgekirin, wisan dihêt zanînê ku ev kes ew kurdê herî temendirêj ê serdema nûjen (modern) e. Zero Axa xelkê herêma kevneciyayî yê Bitlîsê ye. Av û hewa xweş a herêma Bitlîsê û Kafkasê bi nav û deng e. Ev her du herêm naskirî ne bi kal û pîrên xwe yên temendirêj. Li gelek welatên roavayê wêneyên van kal û pîran her dem li ser pakêta sîr û mêt dixin.



Zero Agha, 160 (!?) sal jiya
Temenmazinên li Rohilata Navînî, supasiya xwe ji mastî re bi van peyvan diyar
dikin: *"Ez bi xêra mastî gihame vî temenî, ne bi xêra Xwedê jî!"* (Têbînî 13).



Zero Agha, dema hîna 148 (!) salî bû.

Zero Axa gava 17 salî bû ji Kurdistanê hat Konstantînopolê (Stanbolê). Zero Axa ji bo debara jiyana xwe sed salekê (!) sax, karê barhilgiriyê (hemaliyê) kir. Zero Axa gava 90 salî bû jê re kurek çêbû. Zero Axa 12 caran jin hanî. Jê re 28 zaro çêbûn. Ji zarokên wî tenê keça wî ya 80 salî piştî mirina Zero Axa ma li jiyane. Ne henek e ku heger mirov bibêje Zero Axa sê sedsalan (qurn) jiyaye. Zero Axa ji hêla grûbek arkeologan li Konstantînopolê hat naskirin. Ev grûb Zero Axa bi xwe re birin Amerîkayê Li Amerîkayê nixê Zero Axa xweş û baş dizanibûn û bi germahî xêrhatina wî kirin.



Temendirêjtirîn kesê li dunyayê li ser bilindtirîn avahiya li dunyayê Empire State Building, sal 1930.

REÇETE

ŞÎRÊ GERM (Şîre-germ): Teyeste: - ji bo 2 kesan: 2 îskan şîr, 3 lib şeker, Durustkirin: Şîrî bikelîne, şeker bike navê, tevde û berde nav îskanê. Hinek raweste da ku tovek (qeymaxek) were serê.

MEHÎR (şorbê mastî) Teyeste: - ji bo 4 kesan: 1 liter mast, 2 dl ay, 2 dl danê kutandî, 1 dl nokê kelandî, 2 kevçiyê xwarinê (kxw) ard, 2 hêk, hinek naneya teze, rûnê zeytê, rûnê kere, xwê, îsota hêrandî ya sor. Durustkirin: Av û mast tevde (=dew), Bide ser agir û bikelîne. danê hêrandî bike navê, paşe jî nokê kelandî berde navê. Dû re çend kevçî jî ard û baş tevde. Li vê heyamê hêk jî tê de bişkîne. Hinek na'neya teze jî bixe navê, rûnê zeytê berde di navê de û hinek jî rûnê kere. Bi xwê û îsota sor a hêrandî jî tahmê bidiyê.

DERMANÊ BAPÊŞE (şîrê germê bi baharat, dermanê bapêşe): Teyeste:- 1 kes: 1 piyale şîr, nîv kevçiyê çay reşreşik, çend dendikê îsota reş ê glover. Durustkirin: Şîrî bikelîne, baharatan biêxe di nav de û tevde. Bahartan bi parzûnê jê derxe. Hîna germ e vexwe

Navê şorbeşîrê di çend zimanên cihêreng de:

Şorbeşîr (kurdî), Sîrxorma (urdu), Kîr (hindî), Şîrbirinc (farsî), Rez be halîb (erebî), Riso al latte (italî), Sutlac (tirkî), Brindz-i shila (ermenî), Dajsat ores (ibrî).

TÊBÎNÎ SERINC JÊRENOT:

* (1): Şoreşa *çandinê* (agrar) û *Mezr û Koçeriyê* (pastoral)

* (2): Di encama lêkolînên arkeolojîkî nivîstek berdî (kevirî) hatiye dîtin ku ev nivîst wek kevintirîn menüya restorantê dihêt zanîne. Ev nivîsta berdî li ser erdê Başurê Kurdistanê hatiye dîtin. Li yeklemîn rêza vê menüyê ev xwarin hatiye nivîsînê: '**birinca bi pîvaz li nav xwîna berazî kelandî.**' Li heman herêmê, kûzekî kevin hat dîtin û bi lêkolîn û analîzan hat , ku bermayê li binê kûzê bade (avoz) bûye. Temenê vê badeyê 2500 sal berî zayinê bûye. Berî ku mirov rast li vê bermayê badeya yê li bin vê kûzê hatibûn, bawerî welê bû, ku mêtûya kevintirîn hunera bidestvehanîna badeyê, li herêma çiyayî ya li Anatoliya Başurî, li herêma Tarsûsê bûye. Bi dîtina vê cerê, li ser xaka Kurdistanê, mêtûya hunera bidestvehanîna badeyê 1000 sal kevintir çû û her wisan jî şunewarê hunera bi destvehanîna badeyê jî bi çendî 1000 km êdî ber bi başûr ve hat. (Çavkanî #19).

* (3): Grûbek zaniyar li Almanyayê, bi alîkariya azîne û metoda DNA'yê şunewarê niştimanê genim li herêma Diyarbekrê li Bakurê Kurdistanê destnîşan kirine. Dîsan kevintirîn teger (tekerlek) a naskirî ya ji dîrokê, li nêzîkê vê herêmê, li dorhêla golên Wan û Êrmiyê hatiye dîtin. Ev herêm, herêmek bi çendî 600 km dirêj e û bi çendî 200 km jî berfireh e. Van tegerên ku kli encama lêkolînên arkeolojîkî hatine peydakirinê, temenê wan li dor 3000 sal berî zayinê ye. Bi gotinek din xwedî temenek bi 5000 salan in (Çavkanî #16)

* (4): Piraniya erdê Hîvika bi xêr û bêr (Fertile Crescent) dikeve nav sînorên Kurdistanê. 'Tiştê ku vê herêmê ji ciyê din cihê dike, di mêtûya şaristaniyetê de bûyera xwurakê - bûyera çandina şitlan û kedîkirina ajel û sewalan e. 'Piraniya erdê Kurdistanê, erdê çandbar e. 'Îqlîm û hewa vî welatî jî, ji bo xweykirina ajelan pirr kêrhatî ye. Ji ber vê yekê ye ku xelkê ku ji rojgariyên kevin ên dîrokê li Kurdistanê jiyane, bi karê xweykirina ajelan rabûne. (Çavkanî #11-13).

Li gundên çol û çiyayên Kurdistanê, li wan gundên ku ji bajaran pirr dûr in, mirov hîna jî wek li zamanên berê, di gel ajelan dirabûn û dirûnin. Di odeyekê de mirov û ajel tevî hev dimînin.

Gava mirov jiyana meZRên kurdan ên ku tê de ajel xwey dibin dikole, mirov şunewarê cihêreng ên taybet dibîne ku ajel tede xwey dibin. Li gor taybetmendiya xwe ji van ciyan re dibêjin "koz", "gov", "zom". Gavan û şivan li van ciyan pirr nêzîkê van ajelên xwe dijîn. Xweykirina çesîdên ajelan, li Kurdistanê pirî caran li gor rewşa erdnîgarî û îqlîma Kurdistanê hatiye hîlbijartin. Gerandina keriyên pêz li nav gelek herêman, ji ber xwegihandina ser çereyên li hawîrdorê bûye. Gava li mehên havînan peydakirina erdên çêre li deverên jêra Dîcleyê pirr dijwar bûye, koçerên xwedîpez bêgav mane ku keriyên xwe ber bi herêma çiyayî ya li dorhêlên çavkaniya çemên Dîclê û Feradê birine.

Li van herêman ji bo keriyên pêz her dem çêreyên havînê hebûne. Lê gava ku zivistan dihat, van koçeran, xwe bi pezên xwe dikişandin herêmên başurî, ş ûnewarên ku lê çêreya zivistanê bi dest diket. Lêbelê nîvkoçer jî havînan ji xwe re li nav van 'xaniyên' çendemî (muweqet) ên "koz", "gov", "zom" an de dijiyan. Zivistanan jî divegeriyên nav malên li gundên xwe, ku li wir her dem qûtê ajelan ê ji bo zivistanê dihat hilanîn. Ev çûnehata ji ber erdnîgariyê û îqlîmê, ji rojgariyên kevin ên dîrokê ta ber bi roja îroyîn, her dem jiyana koçeran li gor van mercan bi reng kiriye. Her wisan ku her hoz û êlên koçeran, di zemanên van çûnehatên salane yê demsalî (mevsim) de, li çûnehatên ji başur ber bi bakur ve û ji bakur ber bi başûr ve, ji xwe re dem û guzergahek pîrr xweser û taybet diyar kirine. (Çavkanî #13, 15).

* (5): "Ne tenê hesp û ga ji bo alîkariya mirovan dihatin diajotin, xebitandin, her wisan jî hêstir li zemanê berê ajelek barkêş e, kar û xebitandina ji bo kar û barê civakê bûn. Li hinek welatên Asya Nêzîk, hîna jî bi van ajelan kar dihê kirin. Piraniya van hêstirên ku li van welatên asyayî dihêne xebitandin, li welatê kurdan dihêne xweykirin û li nav van welatên cîran belavkirin (Çavkanî #5).

* (6): Li çîrokên efsane û mîtoljîyê de, karê xwedanê (nêr) hetavî karê tîrşkirin û nimandina berê giyayî yê wek genim, tîrî û cehî bû. Lê belê di nav karê xwedanokên heyvê (mê) jî, heyvankirin berhemên şîrî, mast û penêrê hebû. Gelên serdema antîkî, wan bawerî ev bû, ku yê şîr hewên fikir, xwedanoka heyvê bû. Karê xwedana heyvê, heyvankirina berhemên şîrî û serzêdekirina vê xurakê bû. Li bîr û baweriya van gelên ji rojgariya dîrokî, 'xwedanên Ass' li paş karê prosêsa heyvanbûnê de bûn. Wan şîr fikir xurakê xweşçej yê wek mast û penêr. Xweda vî karî ji bo mirovên xwe dikirin, da ku ew li zemanên xelayê ji birçîbûnê ne mirin (Çavkanî #24, 25).

Ajelên kedîkirî yê cirbaş, ne tenê çavkaniya xurakê bûn. Ajel her wisan jî li avakirina civakê de alav û navgînek kêrhatî yê herî girîng bûn. Herêma Hîvîka Bi Xêr û Bêr, ji zemanên kevin ve bi îndustriya xwe ya qumaşe dihêt naskirinê. 'Berî ku hevrişm ji Çîn û Hindistanê werin, tevnên van welatan pêwîstiyek berdewamî ya ji bo bi destvexistina hiriye hebû û çavkaniya temamê hiriya ku diçû van welatan ji keriyên bêhejimar ên herêma Kurdistanê diçû van welatan. Her wisan jî tevaya bajarên welatên Asya Nêzîk jî bi goştê mih û berxên welatê Kurdistanê xwey dibûn. Kurd wek xwediyê kerî û naxirên ajelên bêhejimar, xwedî rolek mazin bûn di jiyana aboriya welatên Asya Nêzîkî de. Ne dîr e ku kurd rojekê hesp bi asûriyan dan naskirin. Hîna jî kurd hesp dizayînin û xwey dikin.' (Çavkanî #1, 5, 10, 16, 18)

* (7): Xurakên teze, bi rîya tîrşkirin û nimandinê ji bo demên dirêj dikaribûn bihatana hilanînê. Li destpêkê, ji bo peydakirina xurakê li rojên kêmxurak û xelayê, li rojên rûdanên malxirabiyên ku xweza bi serê mirovan dihanî, bû sedema herî pêşemîn û bi tundî (nêçîr) û kedîkirina ajelan. Ev welê berdewam kir ku ta ku mirov êdî bêhtir bû xwedî pêzanîn û tecrubeyên dorhêla ş ûnewar û civaka xwe. Mirov hingê bêhtir mejiyê xwe xebitand da ku ji xwe re rêç û azîneyên ji bo peydakirin û hilanîna xurakê derhêna holê. Bêguman yek ji van

rêç û azîneyên zaniyariya hilanîna xurakê, xwehînkirina hunera durustkirina ”**Kaşk**”ê bûye. Keşk cûreyek penêrê ya bi riya xwezayê hişkiri ye. Ev xurak ta roja îroyîn jî bêguman herdem li metbexa kurdî hebûye. Salane li metbexa gundên deşt û çiyayên Kurdistanê. Her sal û demsal li binê tûrikê piştî pêşmerge peyda bûye. Keşk zivistanan bi taybetî dikare mirov ji birçîbûnê rizgar bike. Ji lew re ev xurak têr û tije ye proteînan (Çavkanî #13, 24, 25).

* (8): ”**Ass/ess**”: yê rastî, yê girîng, yê bingehî, yê bilindkirî, yê çavkanî, yê durust, yê xawên, yê xwedayî (Çavkanî #24, 25, 27)

* (9): Li perestgehên hevdem yê wek dêran, hîna jî şop û bermayên van tore û çanda kevin mane. Perçebiçûka nanê ku keşe li dêrê ji bo çêj û tahmkirinê belav dike, her wisan jî qurtek ji badeya ku dide mêvanên dêlindêzê (merasîmê) ku jê re dibêjin xwîna Îsa'yî, bermayên her vê kevneşopê ne. Bêguman mirovên serdemên kevin ên ku badeyê divexwarin, ew jî her wek van mirovên hevdem ên, ku badeyê divexin, di kar û tesîra ku vexwarina badeyê li ser laşe mirovî dihêle, xwedî bîr û hizrek hevbeş bûn. Yê vê vexwarina 'bi efsûn' divexwe bêguman serxwoş dibe. Kî bade vexwe serxwoş dibe. Ji lew re navê vê vexwarina ku mirovan 'şet û dîn' dike, kirine 'ava ku mirov dîn dike.', her wek navê 'ava êgir' li nik çermsor, îndiyan û nişteciyan. Ne dût e ku çiyayê Tûrabdîn (tûr-ab-dîn) navê xwe ji ber vê vexwarinê wergirtiye, ji lew re tevaya dorhêla çiyayê Torê (Tûrabdînê), li rojgariya kevin a dîrokê wargeha hilberîna (produksiyon) badeya ji bo qesra qralên Kurdistana mêjûyî bûye (Çavkanî #27).

* (10): Bi naskirina peyvên li zimên, bi şirovekirin û naskirina nexşen folklorî û her wisan jî bi naskirina jiyana folklorî, mirov dikare çavkanî û bineretna dîroka pêşveçûna tore û kevneşopên derhêne meydanê. Li mîtolojiya grek-anatolî (dîonîkî) ev yek li muzîk û govenda millî yê van gelan, pîrr zelal xuya dike. Ji bo nimûnê, govenda li ser tiriyan a pêncgavî (pentatonîk), ji vê tore yê hatiye. Sê gavên pêşemîn ji bo baş bînpêkirin û ecîqandina tiriye ne, du gavên mayî jî, ji bo bi şêweya herî baş derxistina ava mayî ji nav tiriye ecîqandî û ji bo herikandina vê avê di nav niqre û sîtilên tirşkirin û nimandinê ye (Çavkanî #25, 27).

* (11): **Ferşik** (enzymek/hewên) ku li nav **ava** zikê biçûk ê pez, golik û dewara heye: gava ku mirov dike di nav şîrî de, proteyîna bi navê ji xwe ber dide nav şîrî. Ev ferşik ji zikê golikê dihêt girtin. Ferşik tevaya proteyînên şîrî ji hev dixê û şîrî tertê dike. Piştî heyamekê jî şîrê ku ferşik (heyvan) ketiye di navê de, dibe xilt (mast). Gava ava vê xiltê jê parzûnê dikin diherikînin, dibe penêr.

Li şuna ferşikê hewêna giyyayî (nebatî/mîkrobiyel) jî têt bi karhanîn. Ava ji hejîrên teze, ava hinek baharatên şîn û teze ku wek şîrî spî dikin, ji hêla gundiyên kurdan ve wek hewênê dihêne bi karhanîn, ku ji şîr, mast û penêr bi dest ve bihênin.

Her wek mirovên ji rojgariya kevin ên dîrokê, mirovên hevdem jî bi hêz û tuwaneya mastî baweriya xwe dihênin. Mirov ji berê de xwedî wê baweriyê ne ku mast dermanê gelek derd û nexweşiyên e. Ta ku mirov xwarina mastî kirine sedema temenê xwe yê dirêj. Her wisan jî dibêjin ku mast û şîr, li nexweşiya tuberkulozê (werem), dîzanteriyê dihêt. Mast pêşî li serêşe piştî vexwarina

alkoholê digire û her wisan jî mast hêza seksuel a mirovî xurt dike. Li nav xelkê dibêjin ku şîrê germ, hinek îsota reş, hinek reşreşik dermanê serêşe ye.

Lêkolînerên tendurustiyê, her dem dibêjin ku 'çend ji we têt, mast bixwin, ji lew re di nav mastî de bakteriyayê kêhatî, li hevberê bakteriyayê neyarê zikê şer dikin û wek artêşekê lehengane zikê mirov ji van baktaeriyayê neyar diparêzin.'

* (12): Çiyayê agirverêş ê li Kurdistanê û li ser tixûbên Ermenistanê, navê wî **Agri** (agir) yan **Ararat** (agir) e. Her wisan jî bihêne bîra xwe ku wan fuzeyên atomî yên hindistanî jî navê xwedanoka hindî ya agirî: **Agni** li ser wan e

* (13): Her çend ku çapamaniya cîhanê ev çend berfireh li ser lêkolînên pîsporan ên li ser temenê Zero Axa rawestane jî, dîsan li ser vê temenê wî yê ev çend nadîde bilind guman jî hatine kirin (Çavkanî #21, 22, 23). Sök gârna vidare pâ: www.google.com: sökord: zaro agha)

* (14): Wek peyvika *curd* li zimanê inglîzî ya hindî dihêt wateya mast/*yoghurt*. Wek dihêt zanînê, peyva *lemoncurd* jî heye, ku ji xilta/'rîçala' (marmelad) bi çêj û tahma leymûnê re dihêt gotin.

PEYVA DAWÎN: Ev lêkolîn li govara zanistî ya bi navê **MJOLKSPEGELN** (Nyheter Fakta Forskning Debatt, Nr3 2005, 80 000 lasare) hatiye weşandin. Hêjayê gotinê ye ku piştî naskirina vê lêkolîna Goran Candan'î, ne ma êdî li Swêdê ev firmaya sereke li ser pakêtên berhemên xwe yên şîrî, wek carên berê navên tirkî dahênin. Ji bo nimûnê, li şuna 'turkisk yoghurt', ji vir û şun ve dihêt gotin '**MEZE YOGHURT**'. Li ser pirsê mirov dikare di malpera "arlafoods.se" de bi firehî bixwîne: [ARLAs PRESSRELEASE:](#)

<http://www.arlafoods.se/upload/Press/Pressreleasedokument/Bakgrundsmaterial%20Meze.pdf>

ÇAVKANÎ/ SPARTEK/ BINNERETIN/ WÊJEYÎ

1 – Brothwell, Don and Patricia/ **Ancient Peoples and Places. A Survey of The Diet of Early Peoples.** London, Thames and Hudson, 1969

2 – Diamond, Jerry/ **Guns, Germs, Steels The Fates of Human Societies**

3 – Jensen, Per/ **Djurens betende – Och orsakerna till det,** 1993

4 – Lewan, Bengt/ **ARKADIEN – Om herdar och herdinnor i svensk dikt,** Bokförlaget Nya Doxa, 2001

5 – Svenning, Carl-Elof/ **Politisk Tidskrift, CUF, Januari 1964** (om de moderna kurdiska herdestammar)

6 – Sjölander, Sverre/ **Naturens budbärare,** Nya Doxa

7 – Der Harotunian, Arto/ **Yoghurt Boken, Rabén & Sjögren, 1983** (Grîngî û bi karhanîna mastî li Rohilata Navînî)

8 - Darwin, Charles/ **The Origin of Species,** 1859.

9 - Wigram, Edgar T. A./ **The Cradle of Mankind - Life in Eastern Kurdistan,** London, 1914.

10 - Child, Gordon/ **What Happened in History, 1942.** (Derbareyê wan mirovên (jin) li Kurdistanê mêjûyî ku paristanî bi destê wan zaye - Poreþa Çandinê)

- 11 - Braidwood, Robert J. & Howe, Bruce/ American Anthropological Association, University of Chicago, The Jarmo Projekt 1948.** (lêkolînên antropolojîkî ya derbareyê ajotina þitlan û kedîkirina ajal û sewalan)
- 12 - Braidwood, Robert J. & Howe, Bruce/ Prehistoric Investigation in Iraqi Kurdistan, 1960** (lêkolînên antropolojîkî ya derbareyê ajotina þitlan û kedîkirina ajal û sewalan)
- 13 - Nickles, Harry G/ Middle Eastern Cooking / The Food That Launched Civilisation, 1969.** (xebata antropolojîkî derbareyê ajotina þitlan û kedîkirina ajal û sewalan)
- 14 - SCIENCE, Site of Einkorn Wheat Domestication Identified by DNA Fingerprinting, 1312-1314, 14-11-1997.** (xebata zanistî ya derbareyê lý dîrokê cara yekem ajotina þitlan li Çiyayê Qerac - Li Kurdistana Mêjûyê li Amîdayê.)
- 15 – Besikci, Dr Ismail/ Ismail Dogu Anadolunun Düzeni – Sosyo-Ekonomik ve Etnik Temeller.** (Bingehên etnîkî û aboriya civakî li Rohilata Anatolyayê) 1969. (Derbareyê lêkylînên hevdem ên antropolojîkî yên li Kurdistanê Dr Ismail Besikci, sosolog, dîroknas, zaniyar)
- 16 - Prof Stuart Piggot/ The Beginnings of Wheeled Transport.** Scientific American, July 1968, p. 82-90. (lêkolînên antropolojîkî li devera ku têger (tekerlek) cara yekê hatiye pevxistinê)
- 17 – Lo Yogurt E La Salute/ www.geocities.com/HotSprings/1015/salute.htm**
- 18 – Hvar 8 Dagar.** Nr 9, 1927 Tacklade av då de 160 åren blevo ifrågasatta. Världens äldsta man Zero Agha avliden i Konstantinopel.
- 19 – Illustrerad Vetenskap.** Nr 6 1995
- 20 - Nature.** Autumn 2003 (Lêkolîna derbareyê avahî û reh û koka zimanên Îndo-ewrûpî)
- 21 – Cornucopia.** No 7, 1994/95. (Zero Agas biografi)
- 22 – Times,** July 3, 1930. The Oldest Man – A visit to Amerika (om Zero Agas resa till USA)
- 23 – Kurdish Times,** Vol. 1, No2, 1986, New York (Zero Agas biografi)
- 24 – Skyterna, Rice, Tamara Talbot,** Natur och Kultur, 1958
- 25 – Herodotes/ Historia,** Norsteds, 2000
- 26 – Seton, Lloyd/ Ancient Turkey,** 1989
- 27 – Macqueen, J. G/ The Hittites and their contemporaries in Asia Minor,** 1986
- 28 – Illustrerad vetenskap / Nr 7,** 1991
- 29 – Svensk – Latinska Ordbok,** Vilborg, Ebbe, 2002

SPARTEK Û BINERETIN A PEYVAN

P E Y V	E R E B Î	E R M E N Î	Asûrî/ Surya nî	Ave sta/ Pe hle wî (*)	Bu lga rî	Înglî zî	Fr en sî	Îbr anî
M JÖ L K	h e l e e b	k at	khalwa / helwo	SH EE R	M LE KO	MIL K	lai t	khe lav
Y O G H U R T	l e b e n	M A Z U N	qatiro/ MAST O	M AS T	Kis elo ml eko	YO GH URT Indis k Eng elsk a: <i>curd</i>	Y O G H U R T	leb eni a
O ST	j a b a n	B A N É R	gupta/ geweto	PA NE ER	Sir ene /K AS HK ava l	chee se	fro m ag e	gvi na
VI N	K H A M A R B E E R A	gi ni	IZalla - khamr a/hamr o	HO M A	VI NO	WIN E	VI N	yay in
Ö L	k ar e dj ur	k ar e dj ur	BEER A/ beera	gat ara	BI RA	BEE R	BI É R	BI RA H
B R	k h	h at	lakhma /	NA N	hlj ab	BRE AD	P AI	lec he

Ö D	o b z	s	lahmo				N	m
M Å N E	q a m a r	lu si n	sahra/ sahro	M AH	lun a	MO ON	lu ne	LA VA NA
JÄ ST	K H A M E E R E	tu t K H E M U R	KHA MEER A/ HEME ERO	KH O M A	M AJ A	yeas t	fer M E N Ta tio n	sh ma rim
V E T E	q a m a h t a h e n	ts ör e n	KHAT A/ HETO	gan do m, gha la	JIT O	Whe at	bl é	KH EE TA
M JÖ L	a h e n	al y ur	qamkh a/ qamho	AR D	bra shn o	Flou r	far in e	ke ma h
H Ä ST	H E S A N	d zi	susya/ sesyo	AS P	ko n	HO RSE	ch ev al	sos s
O LJ A	Z E Y T	Y O G H N , Z A Y T	ZAYT A/ ZAYT O	RO N	OL IO	oil	hu ile	she he m

D E G	a j e e n	K H E M U R	laysha/ laysho	KH A ME ER	test o	doug h	pâ te	Kel ev, bah tse k
S O L	S H A M S b	ar e v	shamsa / shimsh o	het ab	sln ce	sun	sol eil	SH A MS
Ä G G	a y d a	d z u	bicta/ bichto	HE K	jaic e	EG G	oe uf	bei tza
ES S(en tia)	A S A S I A	ea k a n/ k ar e v or	itutaya / asasiy o	ES AS SA	OS NO VA	ESS ENT IAL	ES SE N C E	to msi tz, ika ri
G R Ö T	a s e e d a	sh il a	shurwa / dashis hto	firn i	kas ha	porri dge	bo uil lie	daj sa
JO R D	E R D	h o g h	ARCA / ARCO	ER Z	ZE MJ A	EAR TH	ter re	AD AR N, ola m ER ET Z

O ST M Y SS JA /K V A R G	j a b a n T A Z A j	k at n as h or	gupta khatta/ Gewet o, hathto		Prj sno sire ne	CU RD	fro m ag e fra ic he	GV IN NA LA VA NA
E L D	n a r k	kr a k	nura/ nuro	AT ER/ AT AR SH	OG N	fire	fe u	esh

PE YV	Îtalî	Kur dî	Lat în	Fa risî	Sansk rît	Spanî	A l m a n î M I L C H J O G H U R T K Â S E W E I
MJ ÖL K	LAT TE	SHE ER	LA C	SH EE R	dugdh a	LECH E	
YO GH UR T	YO GH URT	MA ST	IO GU RTI NU M	M AS T		YOG HURT	
OS T	form aggi o	PEN EER	CA SE US	PE NE ER	PANE ER	QUES SO	
VI N	VIN o	AVO Z	VI NU M	me y	madira	VINO	

							N
ÖL	birra	avdj ah	CE RE VI SI A	BE ER A	CERV EZA		B I E R
BR ÖD	PAN E	NA N	PA NI S	N A N		PAN	b r o t
M ÅN E	LUN A	HEY V/M AH	LU NA	M A H	chand r a	LUN A	M O N D
JÄ ST	lievit o	HEV EER tirsh	FE RM EN TU M	K H A M EE Rt ors h	KHE MEER	levadu ra	H E F E
VE TE	GR AN O	GEN EM	triti cu m	GE N DI M	GEHU N	trigo	w e i z e n m
MJ ÖL	farin a	AR D	fari na	AR D		harina	e h l p f e r d
HÄ ST	cava llo	HES P	equ us	AS B	ASHV A, ghora (hindi)	caball o	
OL JA	olio	ZAY T, RÛ N	ÓL EU M	RU G H N	tel	aceite	Ö L

DE G	pasta	HEV EER	M AS SA	K H A M EE R	KHA MER	MAS A	t e i g
SO L	sole	HET AV, Teez h, khor	sol	AF TA B	sooraj	sol	s o n n e
ÄG G	uovo	HÊK	ovu m	Ta kh m- e mo rgh	andaa	huevo	E I
ES S(e ntia)	ESS ENZ A	USS ARE (z)* ESS AS	ES SE MS /ES SÉ NT IA	Ja wh ar, AS AS	ASTA R	ESEN CIA	E S S E N Z
GR ÖT	Papp a	Tût mac (z)*	pul s	for ni	Daliya (hindi)	gachas	b r e i
JO RD	terra	ERD	TE RR A	AR D, ZE M EE N	Prithvi , darthi (hindi)	TIER RA	E R D E
OS TM YS SJ A/ KV AR G	Rico tta, mos arell a	Lor, khilt		PA NE ER -E TA ZE H		reques ón, queso fresco	q u a r k

EL	fuoc	AGI	IG	AT			f
D	u	R,	NI	ES	AGNI	fuego	e
		AR	S	H			u
							e
							r

* **Avesta:** Zimanê kevin ê şaxê rohehelatî ya hind-ewrûpî ye. Her wisan jî jimanê pîroz ê ola zerdeştîyê ye. Kurdiya nû ji Avestayê ye.

* **Pehlewî:** Zimanê kevin ê şaxê rohehelatî ya hind-ewrûpî ye. Farsiya nuh ji Pehlewî dihêt

* **(z):** Zaravayê kurdî: zaza/dumilî

Supasî ji : Dr Vera Beaudin Saeedpour Seroka Kitêbxane û Muzexaneyê Kurdî li New York'ê. **Dr Sunil Sharma** Pîsporî Herêmî ya wêjeyî li Zankoya Harvard University **Dr Peggy Pearlstein** Pîspora Herêmî ya wêjeyî li Library of Congress, Waşington DC, **Temoyê Zêrîn** Mamosteyê kurdî Li Huddîng'ê, Swêd, **Rohat Alakom** lêkolîner, **Mehdi Zana** nivîsevan. **Kenan Fanî Dogan** lêkolîner, **Dr Selaheddîn Rastgeldî** lêkolîner. **Beston Nore** lêkolîner, **Diako M** nivîsevan, **Hamid Kilicaslan** lêkolîner, **Kayfî Asad** wergêr, **Madhat Kakei** hunermend. **Maria Stenmark** karkenar, **Besna A.** xwendekar, **Robin Candan** xwendekar.

Wêne: Arne Adler

Kelepûr û materyal: Kurdish Book Bank - SARA

©- **COPYRIGHT:** HEMÛ MAF (ÊN WÊNEYAN) PARASTÎ NE Kopîkirin a Bê destûr ji binî qedexe ye!

Ev wêne ji Govara SCIENCE'ê hatine kirînê. Loma heger kesek bixwaze van wêneyan li derveyî vê maqaleyê dîsan biweshîne, divê ji vê govarê DESTÛR werbigire.

Zarathustra News - zarathustra_news@comhem.se

Hete belavkirin di Malpera Newroz de : www.yek-dem.com

E-mail: info@yek-dem.com

Roja sêşemê 14-10-2008