

قسمت دوم

خوش مزه‌تر از گرسنگی

در هنگام قحطی، رنگ رومی‌زی مهم نیست!

قحطی شدیدترین و بدترین درجه‌ی کمبود غذاست. در هنگام قحطی‌ها افراد زیادی جان خود را در اثر گرسنگی از دست داده‌اند. صفحه‌های تاریخ پر از قصه‌های مردم گرسنه در روزهای قحطی است. همین‌طور، پر است از سرگذشت آدمیان باهوشی که در روزهای قار و قور شکم‌ها، شیوه‌های بامزه یا عجیب و غریبی برای زنده ماندن پیدا کرده‌اند. انسان‌ها در روزهای قحطی و در اوج گرسنگی، چگونه از خلاقیت خود استفاده کرده‌اند؟

قحطی بزرگ ایرلند

عالی‌جناب سیب‌زمینی

در قرن نوزدهم، مردم ایرلند عاشق سیب‌زمینی بودند. سیب‌زمینی غذای اصلی مردم ایرلند بود. درست مانند نان برای ما ایرانی‌ها. اما یک روز، یک قارچ سمی بدجنس به جان سیب‌زمینی‌ها افتاد و همه را سیاه و خراب کرد.

این اتفاق وحشتناک «قحطی بزرگ سیب‌زمینی» نام گرفت. میلیون‌ها نفر گرسنه ماندند و خیلی‌ها جانشان را از دست دادند.



سیب زمینی؟... غایب!

مردم ایرلند در برابر کمبود غذا تسلیم نشدند. آن‌ها به یاد آوردند که اجدادشان، قبل از آمدن سیب زمینی از آمریکا، غذایشان را از دریا می‌گرفتند. پس به سوی ساحل رفتند و مشغول جمع کردن جلبک‌های دریایی شدند. این جلبک‌ها، پر از ویتامین و مواد معدنی بودند و جان خیلی‌ها را نجات دادند.

وابستگی به یک نوع غذا، جامعه را در برابر کمبود آسیب‌پذیر می‌کند. مردم ایرلند بیش از حد به سیب زمینی وابسته شده بودند. همین وابستگی، آن‌ها را در برابر کمبود سیب زمینی بی‌دفاع گذاشت. این واقعه نشان می‌دهد که نبودن تنوع در کشاورزی و تولید محصولات غذایی، تا چه اندازه خطرناک است. این درس مهمی در مورد امنیت غذایی و تولید پایدار است.



فرهنگ و تغذیه

فرهنگ در زمان سختی‌ها، راه‌های مناسبی برای زنده ماندن پیشنهاد می‌کند. مردم ایرلند در زمان قحطی به فرهنگ کشور خود دقت کردند. فرهنگ‌ها به ما می‌آموزند که مردم چه شیوه‌هایی برای زندگی همراه با افتخار داشته‌اند. یکی از شاخه‌های مهم فرهنگ، آداب و روش‌های تغذیه در روزهای دارایی یا ناداری است.

دستور تهیه

مواد لازم:

۱. یک کاسه خزه ایرلندی (جلبک دریایی)
۲. چهار لیوان شیر
۳. کمی وانیل یا لیمو
۴. نمک به مقدار دلخواه
۵. کمی شکر

پودینگ مخصوص قحطی

ناهار مردم ایرلند در سال‌هایی از قرن ۱۹

وقتی سیب زمینی سرخ‌کرده نداری، به ساحل فکر کن!

طرز تهیه:

۱. خزه را به مدت نیم ساعت در آب سرد خیس کنید.
۲. بعد آن را خوب بشویید و در یک پارچه تمیز بپیچید.
۳. بعد از خشک شدن خزه، آن را در شیر بجوشانید. بگذارید مایع غلیظ شود.
۴. شکر و وانیل را اضافه کنید.
۵. بگذارید پودینگ سرد شود و ببندد.
۶. با خامه یا میوه نوش‌جان کنید!

پودینگ خزه دوست دارید؟!
یادتان باشد اینجا ایرلند است و
شما در قحطی به سر می‌برید!

