

واژه‌ها و اصطلاحات مربوط به خرما در گویش کتیچی^۱

مسعود رئیسی (عضو هیأت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد نیکشهر)

مقدمه

روستای کتیچ در ۲۰۲ کیلومتری غرب شهرستان نیکشهر در استان سیستان و بلوچستان قرار دارد. نیکشهر در جنوب سیستان و بلوچستان واقع شده و شامل پنج بخش مرکزی، قصرقند، لشار، بنت و فنوج است. کتیچ، با ۳۷۴۵ نفر جمعیت، بزرگ‌ترین روستای بخش فنوج است که در منطقه‌ای کوهستانی و در طول رودخانه کتیچ^۲ واقع شده است. از شمال به شهرستان دلگان، از جنوب به کوه‌های بشاگرد و از غرب به شهرستان کهنوج در استان کرمان محدود است. گویش مردم کتیچ، بلوچی است و به دلیل همسایگی با منطقه رودبار کرمان، با گویش آن منطقه نیز قرابت دارد. با توجه به کاوش‌های باستان‌شناختی انجام‌شده در این روستا، معلوم شده است که قدمت آن به قبل از میلاد مسیح می‌رسد. در واقع می‌توان گفت دروازه تمدن جیرفت به سیستان و بلوچستان بوده است.^۳ همچنین از روی شواهدی، مانند وجود قبرستانی

(۱) این پژوهش را تقدیم می‌کنم به همه زنان و کشاورزان زحمت‌کش کتیچ.

(۲) آب رودخانه کتیچ، پس از طی مسیر طولانی، به جازموریان می‌ریزد.

(۳) مصاحبه با خیرالنساء امیری، رئیس اداره میراث فرهنگی و گردشگری شهرستان نیکشهر.

بسیار کهن به نام دن شهیدان^۱، می‌توان این روستا را دارای قدمت تاریخی دانست. به اعتقاد مردم، در این قبرستان، تعدادی از صحابه صدر اسلام دفن هستند که در زمان فتح ایران از این منطقه می‌گذشته‌اند.

شغل اصلی مردم کتیچ، کشاورزی است و درختانی مانند خرما، پرتقال، نارنگی، انار، لیموترش و لیموشیرین در آن رشد و نمو می‌کنند و مهم‌ترین منبع تأمین آب کشاورزی آن، یک رشته قنات است که طول آن به حدود ۴ کیلومتر می‌رسد. علی‌رغم وجود مرکبات متنوع در کتیچ، درخت خرما، که در گویش کتیچی به آن مُگ^۲ می‌گویند، نقش بسیار مهمی در فرهنگ و اقتصاد مردم دارد؛ به طوری که درخت خرما را به عنوان مهریه زنان قرار می‌داده‌اند و هنوز هم بزرگان خانواده‌ها درخت خرما را به عنوان هدیه عروسی به عروس و داماد و هدیه تولد به نوزادان اهدا می‌کنند.

شاید امروزه، بسیاری از مردم در شهرها و روستاهای کشور نخل را فقط به واسطه خرماهای بسته‌بندی شده‌اش می‌شناسند، اما در روستای کتیچ نه تنها میوه ارزشمند نخل یک ماده غذایی به حساب می‌آید و با آن غذاهای متنوعی درست می‌کنند، بلکه دیگر محصولات و تک‌تک اجزای آن، به شکل‌های مختلف از جمله در تهیه فرش، طناب، اسباب‌بازی کودکان، ساخت انواع ظروف، پخت‌وپز، ایجاد گرما و خنکی، ساخت سرپناه و غیره، کاربرد دارد. به همین دلیل واژه‌های مربوط به خرما بخش قابل توجهی از واژگان گویش کتیچی را تشکیل داده است.

اهمیت تحقیق

انجام پژوهش‌های گویش‌شناسی و جمع‌آوری واژه‌های مربوط به هر یک از گویش‌های محلی و توصیف دقیق آنها از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است؛ چرا که رشد صنعت و تکنولوژی، رشد سواد مناطق روستایی، گسترش وسایل ارتباط جمعی، شهری شدن مناطق روستایی و غیره می‌تواند پیامدهای حذف گویش‌های محلی را به دنبال داشته باشد. در چنین شرایطی، می‌توان با مستندسازی آن گویش، از خطر انقراض آن جلوگیری کرد.

1) danne šahidān

2) mog

بر روی گویش کتیچی، به‌جز پژوهش حاضر و پژوهشی دیگر که نگارنده دربارهٔ ویژگی‌های آوایی گویش کتیچی در دست اقدام دارد، تاکنون هیچ‌گونه پژوهشی انجام نگرفته است. این گویش، دارای ویژگی‌هایی است که از نظر آوایی و صرفی و نحوی، با گویش‌های بلوچی سایر مناطق بلوچستان، تفاوت‌های چشم‌گیری دارد.

روش پژوهش

در این پژوهش، از هیچ منبع نوشتاری استفاده نشده است و نگارنده، که خود گویشور این گونهٔ زبانی است، داده‌های زبانی را در مدت ۴ ماه با مشورت گویشوران این گویش جمع‌آوری کرده است.^۱ اما منابعی همانند «خرما در فرهنگ مردم خشت و دلسوار» (سلامی ۱۳۸۲)، «خرما در فرهنگ مردم کرمان» (سلامی ۱۳۸۳)، و «واژه‌ها و اصطلاحات مربوط به درخت خرما در خاوران فارس» (منصوری ۱۳۸۶) در فراهم شدن این پژوهش، به عنوان الگو و پیش‌زمینه، مؤثر افتاده‌اند.

در اینجا، واژه‌های مربوط به اجزای درخت خرما، انواع خرما به لحاظ نوع، نام‌های میوهٔ خرما در مراحل مختلف رشد، انواع غذاهای قابل تهیه از خرما و صنایع دستی حاصل از درخت آن در گویش کتیچی معرفی شده است.

اجزای درخت خرما

استک /*estak*: هستهٔ خرما که به آن حدک هم می‌گویند. (← *haddak*)

پَشکُر /*paškor*: تیغ‌های بن شاخهٔ نخل.

پَنگ /*pang*: چوب خوشهٔ خرما.

پیش /*piš*: برگ‌های نخل که بر روی شاخهٔ نخل قرار دارند.

تَبَتک /*tabotk*: بن شاخهٔ نخل که، پس از بریدن شاخه، روی تنهٔ درخت باقی می‌ماند

و معمولاً از آن برای سوخت استفاده می‌کنند.

تُحم /*tohm*: پاجوش درخت خرما که برای تکثیر نخل مورد استفاده قرار می‌گیرد. به

آن کوگ هم می‌گویند. (← *kög*)

(۱) با تشکر از گویشوران: بنگی چاکری، محمد رئیسی، فاطمه بارانی و ملوکان رئیسی.

تگ /tag/: شاخه تازه درخت نخل.

حداک /haddak/: ← استک.

حوش /hōš/: خوشه نخل که حبه خرما روی آن قرار دارد. به آن ریشوهک هم می‌گویند. (← rēšwahk).

دالینک /dālink/: رشته خوشه خرما که حبه خرما روی آن رشد می‌کند.

روتک /rōtak/: برگ‌های خشک‌شده خرما.

روشبنک /rōšbonk/: خوشه خرمایی که دانه‌های خرما را از آن جدا کرده‌اند.

ریشوهک /rēšwahk/: ← حوش.

سرمپک /sorompak/: کلاهک حبه خرما.

سیسک /sisak/: الیاف تنه درخت خرما که به آن سیس /sis/ هم می‌گویند.

کانز /kānez/: دانه‌های خوشه نخل نر، قبل از اینکه رسیده و آماده گردافشانی شود.

کلمچ /kalmač/: غلاف شکوفه خرما.

کنت /kont/: چوب درخت خرما.

کوش /kūš/: ماده سفیدرنگی که درون نخل قرار دارد و خوراکی و شیرین است. اگر آن را از نخل بیرون بیاورند، دیگر ثمر نمی‌دهد.

کوگ /kōg/: ← تُحم.

گِراگ /gerāg/: تاج نخل، شاخه‌هایی که در بالاترین قسمت نخل قرار دارند.

گُرز /gorz/: ریشه نخل.

گولنگ /gwaleng/: جوانه‌ای که در تنه نخل رشد می‌کند و برخلاف پاجوش قابل کاشتن نیست.

لُت /lott/: شاخه بدون برگ نخل که از آن در سقف اتاق‌های گلی و کپر‌ها استفاده می‌شود.

مُگ /mog/: نخل، درخت خرما.

نام خرما در مراحل رشد

کول /kōl/: دانه سفید و پنیرومانند داخل غلاف شکوفه خرما، قبل از عمل گردافشانی.

پپک /papok/: حبّه اولیه خرما که سبزرنگ و کاملاً کال است و در این مرحله تقریباً به اندازه یک ساچمه است.

دلک /delk/: همان «پپک» است که اگر از درخت خرما جدا شود و بر زمین بیفتد بعد از دو تا سه روز تغییر رنگ داده و به رنگ قهوه‌ای درمی‌آید که نرم و قابل خوردن می‌شود.

کُنک /konk/: حبّه خرما که از مرحله «پپک» گذشته، اما هنوز سبز و کال است. به آن زَنک /zank/ هم می‌گویند.
زَنک /zank/ ← کُنک.

رَنگ /rang/: در این مرحله، حبّه خرما نارس است و از رنگ سبز به رنگ قرمز یا زرد تغییر رنگ داده است. بعضی از آنها شیرین و قابل خوردن هستند.
کُودَنک /kūdank/: خارکی که قسمت انتهایی آن نرم شده است.
درون‌پاچ /darūnpāč/: خارکی که نیمی از آن رسیده و نرم شده و نیم دیگر آن نارس و کال است.

لُبّه /lobba/: در این مرحله حبّه خرما کاملاً رسیده و نرم و شیرهدار است. مدّت نگهداری آن کم است.
حَرما /hormā/: آخرین مرحله رشد میوه نخل است. به شیوه‌های گوناگون و به مدّت یک تا دو سال نگهداری می‌شود.

انواع درخت خرما

آبدندان /ābdandān/: خارک آن زردرنگ و رطوبش بسیار شیرین و آبدار و نازک است.
آشبان /āšobān/: خارک آن زردرنگ است و معمولاً بعد از رطب آلی مهتری، اولین خرمایی است که می‌رسد.

آلی مهتری /ālimehtari/: خارک آن زردرنگ است. پوستش خال‌های قرمز دارد و هسته‌اش درشت است. رطب آن پرمصرف نیست و تنها امتیاز آن این است که قبل از همه رطب‌ها می‌رسد.

بَرَنیگ /barnig/: خارک آن قرمز کم‌رنگ و گرد و بسیار شیرین و آبدار و پرگوشت

است و معمولاً در مرحلهٔ خارک مورد استفاده قرار می‌گیرد. این نوع خرما از کشور امارات وارد منطقه شده است.

بُمپوری /**bompūri**/: خارک آن زردرنگ و دراز است و خواهان زیادی ندارد.
حساب /**hesāb**/: خارک آن قرمز است و جزو خرماهای دیررس است که به آنها پِشتی /**pašti**/ می‌گویند.

خلاس /**halās**/: خارک آن زرد و رطبش شیرین و آبدار است. زیاد خوردن آن باعث اذیت معده نمی‌شود. این نخل هم از کشور امارات وارد شده است.
حَنیزی /**hanēzi**/: خارک آن قرمز است و رطبی شیرین دارد؛ اما چون هم‌زمان با خرما می‌مضافتی می‌رسد، زیاد مورد توجه قرار نمی‌گیرد.

خوش‌گال /**howsāgāl**/: خارکی زردرنگ دارد و رطب آن شیرین و آبدار است.
دَرهَواری /**darhawāri**/: خارک آن زرد و گرد و تا حدودی شبیه «هللیگ» است. (←
halēlig)

دِسکیگ /**deskig**/: خارک آن زرد و دراز است. خوشمزه نیست و مصرف چندانی ندارد و غیرقابل نگهداری است.

رَبیگ /**rabbig**/: خارک آن قرمز و رطبش شیرین و نازک است. معمولاً آدم قندبلند و لاغراندام را به نخل «رَبیگ» تشبیه می‌کنند.

شَکریگ /**šakarig**/: خارک آن زرد و گرد و شیرین و پرگوشت است و رطب آن بسیار شیرین و آبدار است.

کُتمیر /**kotmir**/: خارک آن زرد و مایل به سبز و باریک و رطب آن شیرین است.
کُربانی /**korbāni**/: خارک قرمزی دارد و از مضافتی درازتر و شیرین‌تر است. این نخل هم وارداتی است.

کِرماچیگ /**kermāčig**/: نوعی خرما است که خارک آن زرد و ترش‌مزه است.
کَلَمی /**kalami**/: خارک آن زرد و حبه‌های درشت و گردی دارد. بر پوستش خال‌های سیاه‌رنگی وجود دارد.

گُوردیوال /**gowardivāl**/: خارک آن زرد و دراز و رطبش شیرین است. چوبِ نخل آن نسبت به نخل‌های دیگر باریک‌تر است.

مُرداسنگ /**mordāseng**: خارک آن زرد و حبه‌های ریز و گردی دارد. دارای رطبی شیرین و خوشمزه است و خواهان زیادی دارد.
مُهم‌دیگ /**mohmadig**: خارک آن زرد و دراز و پرگوشت و شیرین است.
می‌سوری /**maysūri**: خارک آن قرمز روشن و باریک است و روی آن لگه‌های زردرنگی وجود دارد.
نِگال /**negāl**: دارای خارکی زردرنگ و دراز است.
نُه‌دان‌گری /**nohdāngazi**: خارک آن زرد و حبه آن از بقیه خرماها درازتر است.
نیکدیمی /**nēkadimi**: خارک آن زردرنگ و شیرین و کم‌گوشت است.
هلیلیگ /**halēlig**: خارک آن زرد و شیرین و جزو خرماهای دیررس است. بعد از فصل خرماچینی برداشت می‌شود. به همین دلیل خواهان زیادی دارد.

آفت‌های خرما

تُگ /**tog**: کرم بسیار ریزی است که در مرحله «پیک»، چوب خوشه خرما /**pang** را می‌خورد و باعث می‌شود تا دانه خرما ریز بماند و اصطلاحاً تگوار /**togvār** شود.
کُپرک /**kapork**: آفتی است که باعث می‌شود تا پوست حبه خرما روی درخت خراب شود.
گُرُک /**garrok**: آفتی است که باعث می‌شود خرما سفیدک بزند.

شیوه‌های نگهداری خرما

خرما را به شیوه‌های مختلف نگهداری می‌کنند، به طوری که مدت نگهداری آن، بدون نیاز به سردخانه، به یک تا دو سال می‌رسد، بدون آنکه کیفیت خود را از دست بدهد.
خرما پاری /**hormā pāri**: خرما را درون «پار» قرار می‌دهند. این خرما کیفیت خوبی ندارد، زیرا احتمال نفوذ گرد و خاک و حشرات به داخل پار وجود دارد. (← **pār**)
خرما پیشی /**hormā piši**: در این روش، خرما را درون ظرف کوچکی که از برگ تازه نخل وحشی /**dāz** درست می‌کنند، می‌ریزند. مدت نگهداری آن کوتاه است.
خرما حمبی /**hormā hombi**: در این روش خرما را درون خُنُب یا کوزه نگهداری می‌کنند.

خرما گلاسی /*hormā galāsi*/: خرماها را داخل حلب /*galās*/ می‌ریزند و با دست فشرده می‌کنند. برای اینکه خرما طعم بهتری داشته باشد، گاهی لابه‌لای آن، پونه /*pūčenk*/ می‌ریزند. در این روش، می‌توان تا دو سال خرما را نگهداری کرد.
خرما هیزکی /*hormā hizaki*/: «هیزک» /*hizak*/ پوست دباغی شده گوسفند را می‌گویند. در این روش خرما را درون «هیزک» نگهداری می‌کنند. مدت نگهداری آن به دو سال می‌رسد. برای خوشمزه‌تر شدن آن مقداری شیره خرما داخل هیزک می‌ریزند.
(← شیره)

ابزارها و صنایع دستی قابل تهیه از درخت خرما

در طبیعت کمتر درختی می‌توان یافت که مانند نخل همه اجزای آن مفید و قابل استفاده باشد. از شاخه و برگ آن برای گرم کردن و پخت‌وپز استفاده می‌شود. «سیسک» یا همان لیف نخل برای نظافت بدن به‌عنوان کیسه حمام و تمیز کردن ظرف‌ها به‌جای اسکاچ مورد استفاده قرار می‌گیرد و نکته جالب در این خصوص این است که ماده شوینده‌ای که به‌همراه آن استفاده می‌شود، خاک است. چوب و شاخه‌های خشک آن در پوشش سقف خانه‌ها و ساخت خانه‌های مخصوصی به‌نام لهر /*lahar*/ یا همان کپر مورد استفاده قرار می‌گیرد. و از برگ خشک و تر آن، در ساخت انواع حصیر و ظروف و وسایل زندگی استفاده می‌شود. در این بخش به انواع وسایل و ابزارهایی که از شاخه و برگ نخل ساخته می‌شود، اشاره می‌کنیم.^۱

بازنوک /*bāzanōk*/: همان بادبزن است که به شکل مستطیل یا مربع و در اندازه‌های مختلف ساخته می‌شود و دارای دسته‌ای از چوب نی است. برای زیبایی بیشتر بادبزن، دورتادور آن را با تکه پارچه‌های رنگارنگ و مثلث‌شکل می‌دوزند و یا با کاموا گل درست کرده و دورتادور آن را تزئین می‌کنند. در زمان گذشته به‌علت عدم وسایل خنک‌کننده، مردم از بادبزن استفاده می‌کرده‌اند.

پار /*pār*/: ظرفی است بسیار بزرگ که از برگ نخل به شکل خمیره ساخته می‌شود و

(۱) اکثر این صنایع دستی را می‌توان از برگ نخل وحشی /*dāz*/، که از مقاومت بیشتری نسبت به برگ نخل برخوردار است، درست کرد.

برای نگهداری غلات مورد استفاده قرار می‌گیرد. نوع کوچک‌تر آن را برای نگهداری خرما درست می‌کنند.

پاریز /**pārez**/: نوعی سفره است که به آن «رَپَل» هم می‌گویند. (← **rapal**)
پَروند /**parond**/: طنابی است محکم و کلفت، بافته‌شده از برگ تازه و ایاف نخل که طول آن ممکن است به ۲ تا ۳ متر برسد و مهم‌ترین وسیله برای بالا رفتن از نخل به‌شمار می‌رود.

پیرپیروک /**pirpirök**/: فرفره، اسباب‌بازی‌ای است که از برگ‌های «گراگ» نخل درست می‌شود. (← گراگ)

تَکُل /**takol**/: نوعی پای‌افزار است که دوام آن نسبت به «سواس» کمتر است. (← **sovās**)

تَگَرِد /**tagerd**/: حصیری که از برگ تازه نخل و در اندازه‌ها و شکل‌های مختلف ساخته می‌شود. از «تگرد» در پوشش سقف خانه‌ها نیز استفاده می‌شود.

توپ /**töp**/: توپی است کوچک که از برگ نخل ساخته می‌شود و برای اینکه سنگین شود، سنگی به وزن حدود بیست گرم داخل آن می‌گذارند.

تولک /**tülok**/: لیوانی است که از برگ‌های تازه نخل درست می‌کنند.

جامش /**jāmoš**/: همان جارو است که از به‌هم پیوستن برگ‌های ظریف و کوچک نخل ساخته می‌شود که، در ترکیب آن، جا به معنی مکان و مُش به معنی پاک کردن و تمیز کردن است. به آن «روهک» هم می‌گویند. (← **rōhk**)

چیلک /**čilek**/: نوعی بند و طناب است که از برگ‌تر نخل بافته می‌شود و مصرف فراوان دارد. بنا به کاربرد آن، از نظر طول و ضخامت در اندازه‌های مختلف ساخته می‌شود. انواع ظروف و فرش‌هایی که از اجزای نخل ساخته می‌شوند، به وسیله «چیلک» به‌هم پیوند می‌خورند.

رَپَل /**rapal**/: ← پاریز

روهک /**rōhk**/: ← جامش

سَرَمَسار /**saramsār**/: افسار الاغ که از برگ نخل ساخته می‌شود.

سُنَد /**sond**/: ظرفی است مشبک ساخته‌شده از برگ تازه نخل که خوشه خرما را در آن

قرار می‌دهند تا مانع ریختن خرما بر روی زمین شود. دهانه آن را به وسیله «چیلک»
گره می‌زنند.

سوت / *sowt*: نوعی سبد بزرگ است که برای جابه‌جا کردن خرما، غلات، کود حیوانی
و غیره به کار می‌رود.

سواس / *sovās*: نوعی دمپایی است ساخته‌شده از برگ نخل که بسیار مستحکم و مقاوم
است.

سُو حری / *sowhari*: خورجینی است که از برگ‌های تازه نخل و مخصوص خر بافته
می‌شود.

سیچک / *sičak*: ظرفی است شبیه سینی که در اندازه‌های مختلف ساخته می‌شود و
برای پاک کردن غلاتی مانند برنج، گندم، جو و غیره به کار می‌رود.

سیلک / *sēlak*: نوعی سبد است که کلاه یا درپوش آن به وسیله دو رشته ریسمان مویی
یا «چیلک» به تنه وصل است. معمولاً برای نگهداری غلات استفاده می‌شود.

کُدَل / *kodal*: قفسی است که برای نگهداری مرغ و جوجه از شاخه نخل می‌سازند. به
آن «کدوک» هم می‌گویند. (← *kodök*)

کدوک / *kodök* ← کدل

کلاه / *kolāh*: از برگ نخل ساخته می‌شود و معمولاً هنگام نماز خواندن آن را بر سر
می‌گذارند.

کلپَر / *kalpar*: دامی است برای شکار پرندگان که از شاخه‌های نخل، ساخته می‌شود.

کَمُک / *kamok*: ظرفی است که برای الک کردن آرد مورد استفاده قرار می‌گیرد.

کُنْدوک / *kondök*: نوعی سبد است شبیه «سیلک»، با این تفاوت که درپوش ندارد. (←

sēlak)

کَوَات / *kawāt*: ظرفی است به اندازه یک کاسه بزرگ که برای نگهداری غلات به کار
می‌رود. نوعی از آن دو دستگیره دارد که بیشتر برای بالا بردن از نخل و چیدن رطب

مورد استفاده قرار می‌گیرد.

کَوَارِگ / *kawāreg*: ظرف کوچکی است برای نگهداری خرما.

گِرَسُنْد / *gersond*: ظرفی است شبیه «سُنْد» با ظرفیت بیشتری نسبت به آن، به طوری که

بعد از جدا کردن خوشه خرما از نخل، ۳ یا ۴ خوشه خرما را در آن جای می‌دهند.

(← **sond**)

گیرگ /**gēreg**/: ظرفی است شبیه دلو که از برگ نخل ساخته می‌شود و برای خالی کردن خاک چاله و چاه مورد استفاده قرار می‌گیرد.

گیون /**geyūn**/: توری که به وسیله برگ تازه نخل برای پوشش بالای کپر بافته می‌شود.
لاوک /**lāvak**/: نوعی گهواره است که نوزاد را تا دوسه ماهگی در آن می‌گذارند و به وسیله «چیلک» به سقف خانه آویزان می‌کنند تا نوزاد از گزند حشرات در امان بماند.

مُصلًا /**mosallā**/: جانمازی است که از برگ نخل و به شیوه «تگرد» و در اندازه کوچک‌تر ساخته می‌شود. (← **tagerd**)

سرپناه‌های قابل ساخت از نخل

آحتکن /**ahtakan**/: خانه‌ای است ساخته شده از چوب و شاخ و برگ نخل که دورتادور آن را به وسیله «سیسک» نخل و پونه /**pūčenk**/ می‌پوشانند و، برای اینکه داخل آن خنک و خوشبو شود، بر روی آن آب می‌پاشند. (← **sisak**)

کاوار /**kāvār**/: همان آلاچیق است که با چوب و شاخه نخل و در اندازه‌های مختلف ساخته می‌شود. معمولاً روزها در زیر سایه آن استراحت می‌کنند و شب‌ها به خاطر در امان ماندن از گزند حشراتی مانند مار و عقرب، بر بالای آن می‌خوابند.

گواش /**gowāš**/: سرپناهی است که برای حیوانات اهلی مثل گاو و گوسفند ساخته می‌شود.
لَهَر /**lahar**/: نوعی کپر گرد است که در اندازه‌های مختلف ساخته می‌شود.

محصولات غذایی قابل تهیه از خرما

پست /**pest**/: مخلوطی از آرد و خرما و روغن و مواد معطر مانند دارچین است.
چَنگال /**čangāl**/: مخلوط خرما و نان نیمه پخته و روغن است که معمولاً به عنوان افطاری مصرف می‌شود.

خُرمابریز /**hormāberēz**/: مخلوطی از آرد برشته، ادویه مخصوص، روغن و خرما است.

حلواشیره /*halvāšira*/: مخلوط آرد، شیرۀ خرما و روغن داغ است.
شیره /*šira*/: مایعی است که از جوشاندن طولانی مدت خرما به دست می‌آید. خرما را، بعد از جوشاندن، داخل کیسه پارچه‌ای می‌ریزند و با فشردن کیسه، شیرۀ آن را می‌گیرند. معمولاً به جای مربا استفاده می‌شود.
کپلگرا /*kapalgerā*/: مخلوطی از روغن، آرد، شیرۀ خرما و مقداری آب است. این غذا بیشتر برای زنانی که تازه زایمان کرده‌اند، پخته می‌شود.^۱
کتک /*kattok*/: هسته خارک «هللیگ» را که در مرحله «رنگ» است بیرون آورده و خارک را به چهار قسمت برش داده و در معرض آفتاب قرار می‌دهند تا خشک شده و آماده مصرف گردد.
کمرشک /*komrešk*/: خارک مضافتی را، که در مرحله «رنگ» است، با آب می‌پزند و بعد از پخته شدن در معرض آفتاب می‌گذارند تا خشک شود. می‌توان آن را بدون نیاز به یخچال تا یک سال هم نگهداری کرد.
هیکلک /*haykalok*/: هسته خرما را جدا کرده و خرما را در معرض آفتاب قرار می‌دهند تا خوب نرم شود. بعد از آن تا چند روز به مدت ده دقیقه آن را با دست خمیر کرده تا به طور کامل له شده و آماده مصرف گردد. گاهی به آن کنجد نیز اضافه می‌کنند.

واژه‌ها و اصطلاحات متفرقه

آذار /*āzār*/: به تمام خرماهای زردرنگ، به غیر از خرماهای وارداتی، گفته می‌شود.
بانزیار /*bānziyār*/: باغبان.
بُن /*bon*/: واحد شمارش نخل.
بیل /*bēl*/: بیل.
پاکار /*pākār*/: مسئول لای‌روبی قنات.
پُجَر /*pojjar*/: درخت خرما که معمولاً رشد زیادی ندارد و ثمری هم ندارد.
پَچَر /*pačerr*/: به چند نخل کوچک، که در کنار هم رشد کرده باشند، گفته می‌شود.

(۱) هرچند که مواد اولیه غذاهای قابل تهیه از خرما تقریباً یکسان است، شیوه پخت آنها با یکدیگر تفاوت دارد.

پُر / **porr**: واحد تقسیم آب کشاورزی است. هر پُر آب، برابر با دو ساعت آبیاری است.
پِشتی / **pašti**: اصطلاحی است برای خرماهای دیررس.
پیزگ / **pizg**: گلی است که با مقداری چمن همراه است و به علت سنگین بودن از آن
برای بستن راه آب جوی اصلی و انحراف آن به جوی فرعی استفاده می‌شود.
پیژالک / **pižalk**: تکه‌چوب‌های ریز جداشده از درخت خرما.
پون / **pūn**: خرمایی که در اثر رطوبت هوا بر بالای نخل، داخل آن فاسد شده است.
پُهک / **pohk** ← پون.
پیشی / **pēši**: اصطلاحی است برای خرماهای زودرس.
تَرگ / **tarreg**: نخل جوان که طول آن حدود دو متر است.
جُهان / **johān**: مکانی از نخلستان که در آنجا خرماهای مرغوب را از نامرغوب جدا
می‌کنند.
چرن / **čeren**: عمل جدا کردن خرماهای مرغوب از نامرغوب.
چَل / **čal**: رطبی که بر بالای نخل تا حدودی آب خود را از دست داده است. معمولاً
به‌عنوان غذای حیواناتی مثل گاو و گوسفند استفاده می‌شود.
چُلّ / **čoll**: گودالی که دورتادور نخل می‌کنند تا، هنگام آبیاری، آب در آن جمع شود.
دان / **dān**: واحد شمارش خرما.
دُشمان / **došmān**: چوبی که در محل انحراف جوی اصلی به جوی فرعی می‌نشانند و
رمزی از دشنام است. به این معنی که اگر کسی، خارج از نوبت، آب را به سمت
نخلستان خود ببرد، دشنام و ناسزا خورده است.
دَه یَک / **dah yak**: خوشه خرمایی که از هر ده خوشه خرما جدا می‌کنند و به فقرا
می‌بخشند.
سَر / **sar**: تعداد صد شاخه نخل را یک «سر» می‌گویند.
سَلج / **salaj**: خرمایی که در اثر باد سوزان و گرم، بالای نخل خشک شده و قابل
استفاده نیست و همانند چل، غذایی برای حیواناتی همچون خر، گاو و گوسفند
به حساب می‌آید.
سَلینک / **salink** ← سلج

گوهک /**kowahk**/: خرمایی است که در اثر خوب گرده‌افشانی نشدن یا زمین کشت نامناسب، هسته آن بسیار ریز می‌شود، اما خوشمزه و قابل خوردن است.
کهن /**kahn**/: قنات.

گورگ /**gowarg**/: محل انحراف آب از جوی اصلی به جوی فرعی.
گورگ گردانتن /**gowarg gardānten**/: تغییر دادن مسیر آب از جوی اصلی به جوی فرعی.

لارویی /**lārōpi**/: لای‌روبی قنات و جوی آب.
مگان /**mogān**/: نخلستان.

مگ‌بر /**mogbor**/: فصل بریدن و جدا کردن خوشه خرما از نخل.
مگ‌بن /**mogban**/: فصلی که خارک کم‌کم به رطب تبدیل و خوشه خرما سنگین می‌شود. برای جلوگیری از شکستن خوشه، آن را به وسیله «چیلک» به شاخه نخل می‌بندند.

هامین /**hāmin**/: فصل خرماچینی.

یو /**yow**/: آب.

یومیتن /**yowminten**/: عمل آبیاری نخلستان.

ییوار /**yēvār**/: عمل گرده‌افشانی نخل.

منابع

سلامی، عبدالنبی، ۱۳۸۲، «خرما در فرهنگ مردم خشت و دلو»، گویش‌شناسی (ویژه‌نامه نامه فرهنگستان)، ش ۱، ص ۵۳-۷۵.

____، ۱۳۸۳، «خرما در فرهنگ مردم کرمان»، گویش‌شناسی (ویژه‌نامه نامه فرهنگستان)، ش ۲، ص ۳۷-۵۳.
منصوری، مهرداد، ۱۳۸۶، «واژه‌ها و اصطلاحات مربوط به درخت خرما در خاوران فارس»، گویش‌شناسی (ویژه‌نامه نامه فرهنگستان)، ش ۶، ص ۱۸۴-۱۹۳.