

## آشنایی با روستای بیان



خدیدجه زرینی

کارشناس باستان شناسی

### اشاره

تبیین و تشریح موقعیت‌های جغرافیایی، تاریخی، اجتماعی و فرهنگی روستای شهرستان نهاوند از اهداف این فصل نامه است و این مجله‌ی فرهنگی هم‌چنان از ارسال گزارش‌ها و مقالات پژوهشی هم‌شهریان گرامی، به خصوص استادان و دانشجویان آشنا با روستاهای نهاوند، به منظور ارتقای منابع مکتوب روستا شناسی این شهرستان، استقبال می‌نماید. آن چه ملاحظه می‌کنید از سرکار خانم خدیجه زرینی، کارشناس رشته‌ی باستان شناسی از دانشگاه بوعلی همدان است که در آن موضوعات متعدد و مرتبطی را در خصوص زادگاه خود، روستای «بیان» مطرح کرده؛ ضمن تشکر از ایشان به درج آن می‌پردازیم. (فرهنگان)

روستای بیان از توابع بخش مرکزی شهرستان نهاوند و در فاصله‌ی دوازده کیلومتری جنوب شرقی این شهر واقع شده است. آب و هوای آن در بهار و تابستان معتدل و در زمستان سرد است. این روستای کوهستانی در کوهپایه‌ی کوه گرین قرار دارد. روستا به حالت طولی شکل در دو طرف رودخانه‌ی معروف به نهر بیان - تکه قرار گرفته و قسمت بیشتر روستا در بالای نهر و با شیب تند شکل گرفته است. مردم این روستا به زبان لری سخن می‌گویند و مسلمان و پیرو مذهب شیعه جعفری هستند.

بر اساس نتایج سرشماری فروردین سال ۱۳۸۸ جمعیت روستای بیان ۱۶۲۱ نفر است. بیشتر جمعیت روستا به ترتیب دارای نام‌های زرینی، سرمیلی و ترکمان هستند. درآمد بیشتر مردم روستای بیان از طریق فعالیت‌های زراعی و دامداری تأمین می‌شود. محصولات دامی روستای بیان به لحاظ کیفیت مطلوب، امتیاز خاصی دارند. از تولیدات دامی روستا می‌توان به گوشت قرمز، پشم، شیر، کره، ماست، پنیر و روغن حیوانی اشاره کرد.

روستای بیان در یک ناحیه‌ی کوهستانی استقرار یافته است و بافت مسکونی متمرکز دارد. خانه‌ها به یکدیگر چسبیده و چشم اندازی متمرکز دارند. اغلب خانه‌های روستا از مصالح بومی نظیر خشت، گل، ملات گچ و تیرهای چوبی ساخته شده اند. در بافت جدید روستا از مصالح مقاوم آجر، سیمان، آهن و گچ استفاده شده است. سقف خانه‌ها مسطح و اغلب خانه‌ها به حیاط و باغچه آراسته شده اند. مزرعه که محل کار عموم روستائیان است از واحدهای مسکونی جداست و اغلب فاصله‌ی

نسبتاً زیادی با محل سکونت دارند. از نظر وضعیت راه و ارتباطی فاصله‌ی این روستا تا شهر نهاوند کلاً آسفالت گردیده است.



نمایی از بافت خانه‌های روستا

### خدمات زیر بنایی در سطح روستا

الف) آب: روستا از سال ۱۳۶۱ دارای آب لوله کشی شده است. قبل از لوله کشی، مردم از دو انبار در روستا و آب چاه استفاده می‌کردند.

ب) برق: این روستا از سال ۱۳۶۰ به شبکه‌ی سراسری برق کشور متصل شده است.

ج) تلفن: اغلب واحدهای مسکونی از سال ۱۳۸۲ به بعد دارای خط تلفن خانگی شده‌اند.

د) فاضلاب: روستای بیان فاقد دفع سیستم فاضلاب است.

### خدمات رفاهی: مذهبی، آموزشی، بهداشتی و...

مسجد روستا (مسجد حضرت ابوالفضل العباس)

در ایام قدیم روستای بیان مسجد نداشته است و امور دینی، مراسم عزاداری و سایر امور مذهبی مردم در منزل شخصی به نام عباسعلی برگزار می‌شده است. بعدها خانمی به نام عمّربانو سیاوشی همسر ولی محمد کدخدای محل زمینی را وقف مسجد می‌کند و در آن، مسجد اولیه‌ی این روستا ساخته می‌شود. این مسجد به صورت یک اتاق در محل مسجد کنونی بوده است. ساختمان این مسجد در حدود سال ۱۳۵۲ توسط معماری به نام نورخدا عبدالملکی توسعه یافت و بزرگ‌تر شد، تا این که در سال ۱۳۸۱ شخص خیریه به نام حاج صالح آشور (مقیم کویت) هزینه‌ای را جهت گسترش ساختمان مسجد متقبل می‌شود.



از محل این هزینه و همچنین کمک‌های مردمی و دیگر خیرین، ساختمان مسجد قبلی تخریب می‌شود و با خریداری زمین‌های اطراف آن ساختمان جدید با زیر بنای حدود ۶۰۰ متر بنا می‌شود. در حال حاضر طبقه‌ی پایین مسجد آماده است و اهالی جهت امور دینی، مذهبی و عزاداری خود از آن استفاده می‌کنند و در آینده‌ای نزدیک نیز طبقه‌ی بالای آن به بهره برداری می‌رسد. از امکانات این مسجد کتابخانه‌ای با حدود ۳۰۰ جلد کتاب برای استفاده‌ی روستاست.

#### وضعیت آموزشی

در ابتدا (حدود سال ۱۳۱۵) آموزش به صورت مکتب خانه‌ای انجام می‌گرفت و معلم آن ملاهای قدیم روستا بودند، از جمله ملا امیر خان زرینی، حاج منصور

زرینی و علی الخصوص ملایی به نام پیره ذوالنوری که در بین اهالی روستا به ملا پیره معروف بود. دانش آموزان در مکتب خانه خواندن و نوشتن و قرآن‌خوانی را فرامی‌گرفتند.

در سال ۱۳۴۰ از طریق وزارت فرهنگ اولین مدرسه‌ی روستا به صورت یک کلاس دختر و پسر (حدود ۲۰ نفر) در قسمتی از مسجد روستا دایر شد. دو سال بعد ساختمان چهار کلاسه‌ای در مکان مدرسه‌ی ابتدایی فعلی ساخته شد که دارای دو کلاس دانش آموز دختر و پسر به صورت جداگانه بود. معلمین مدرسه از نهادند می‌آمدند و در فصل زمستان به علت کم بودن وسیله‌ی ایاب و ذهاب، معلمین در روستا می‌ماندند و اولیای دانش آموزان مکان و خوراک آنان را تأمین می‌کردند.



در این مدرسه تا کلاس ششم ابتدایی به دانش آموزان، آموزش داده می‌شود و پس از آن دانش‌آموزان برای ادامه‌ی تحصیل مجبور بودند به دبیرستان‌های نهاوند مراجعه کنند. در حال حاضر روستا دارای دو ساختمان و مدرسه است. یک مدرسه ابتدایی و یکی راهنمایی. در سال‌های اخیر (۸۹-۱۳۸۸) به علت کم شدن تعداد دانش‌آموز، مدرسه‌ی راهنمایی پسرانه منحل شد و دانش‌آموزان برای ادامه‌ی تحصیل به مدرسه‌ی راهنمایی شعبان رفت و آمد می‌کنند و مدرسه‌ی ابتدایی پسرانه و دخترانه به صورت مختلط اداره می‌شود.

### وضعیت بهداشت

قبل از انقلاب روستاها محروم‌ترین مناطق کشور بودند، به نحوی که تقریباً در هیچ یک از روستاها امکانات رفاهی و بهداشتی وجود نداشت. حتی می‌توان گفت روستاهای آن دوران تنها به استراحتگاه خان‌ها و ارباب‌هایی تبدیل شده بود که دست رنج سالانه‌ی کشاورزان را به فروش می‌رساندند. یکی از دستاوردهای مهم انقلاب رسیدگی به وضعیت بهداشت روستا و ساخت خانه‌های بهداشت جهت مراجعه‌ی مردم روستا و دریافت خدمات بهداشتی - درمانی است.

از سال ۱۳۶۰ افرادی به عنوان بهورز جهت خدمات بهداشتی در روستا مشغول به کار شدند ولی تا سال ۱۳۷۸ روستا مکان ثابتی به عنوان مرکز بهداشت نداشت، تا این که در همین سال ساختمان دولتی خانه‌ی بهداشت فعلی بنا شد. هم‌اکنون دو بهورز خانم و آقا از افراد بومی روستا به صورت شبانه‌روزی در روستا به خدمات رسانی مشغول اند.

از جمله خدمات بهداشتی که در روستا انجام می‌شود عبارت‌اند از آموزش موازین بهداشت و کلیات حفاظت بهداشت محیط، انجام کمک‌های اولیه، ارتقای سطح آگاهی مادران روستایی در زمینه‌ی بهداشت، انجام بازدید دوره‌ای از مدارس روستا، گزارش مسائل و مشکلات بهداشتی - درمانی به مراکز بالاتر و...



خانه‌ی بهداشت روستا

حمام عمومی: در گذشته (قبل از ۱۳۵۰) حمام عمومی به صورت خزینه در روستا وجود داشته است. آب خزینه توسط هیزم گرم می‌شد و اهالی مسئولی را (معمولاً از افرادی که فاقد شغل کشاورزی بودند) برای این کار تعیین می‌کردند و او هیزم‌ها را از طرف روستا تأمین می‌کرد. مردم هم حق الزحمه‌ی او را به صورت نان،



حبوبات یا پول می پرداختند. از سال ۱۳۵۰ حمام عمومی جدیدی ساخته شده است و تا سال ۶۹ از آن استفاده می شد. بعد از آن حمام جدیدتری به صورت دوقلو ساخته شد که هم اکنون هم قابل استفاده است. در حال حاضر با توجه به بالا رفتن سطح بهداشت و امکانات روستا، جهت استحمام از حمام خانگی استفاده می نمایند.

### چشمه های آب روستا

چشمه والی، چشمه علی کرم، چشمه چغا سبز علی، چشمه دره شغالی، چشمه کورآبه، چشمه مراد علی و چشمه تم روز (به معنی همیشه پر آب) چشمه های این روستاست. در گذشته از آنها برای مصارف خانگی، کشاورزی و دامها استفاده می کردند. هم اکنون آب چشمه والی برای روستا لوله کشی شده است و آب دیگر چشمه ها اکثر خشک شده اند.

### نوروز در روستا

از جمله جشن های ملی جشن نوروز باستانی است. خانه تکانی، کاشت سبزه، خرید وسایل و لباس نو برای خود و افراد خانواده، دور ریختن وسایل شکسته و کهنه، برگزاری مراسم آتش بازی و پریدن از روی آتش، از جمله مراسمی است که همزمان با فرارسیدن سال نو برگزار می شود. مردم سال نو را با چیدن سفره ی هفت سین و گذاشتن آیینه و قرآن و ماهی و شیرینی در کنار سفره ی هفت سین گرامی می دارند. آنها در هنگام تحویل سال همه ی چراغ های خانه را روشن می کنند و با روشنی و نور وارد سال نو می شوند.

در گذشته اولین روز عید، مردم روستا برای عید دیدنی همه با هم به خانه‌ی کدخدا و سید روستا می‌رفتند و بعد از عید دیدنی، کل روستا همه درمسجد جمع می‌شدند و چوپان‌ها، گاو چران، میراب، حمامی و سلمانی روستا را تعیین می‌کردند. بچه‌ها صبح روز برای تبریک عید به نزد اهالی روستا می‌رفتند و از صاحب خانه‌ها عیدانه‌هایی مانند گردو و تخم مرغ‌های رنگی می‌گرفتند. این تخم مرغ‌ها قبلاً با رنگ‌های مورد استفاده برای خامه‌های قالی رنگ می‌شدند.

مردم روستا در روزهای عید سفره‌های شیرینی پهن می‌کنند و تا روز سیزده به دید و بازدیدها ادامه می‌دهند و روز سیزده برای گذراندن ساعاتی خوش و دوری از نحسی سیزده به صحرا و دشت می‌روند. یکی از شعرهای که در این روز مردم می‌خواندند این بود: سیزده بدر سیزه به بو (پشت بام)، سیزده به محله عربو (عرب‌ها).

### تعاون و همکاری

تعاون در این روستا از همکاری بین اعضای خانواده در امور مختلف، از جمله کشاورزی شروع می‌شود و در سطوح بعد بین افراد روستا با همدیگر ادامه دارد. مردم روستا در همه‌ی کارها و جشن‌ها و مراسم مختلف با یکدیگر همکاری می‌کنند، از جمله در مراسم کشت و برداشت محصول، مراسم عروسی‌ها، اعیاد، مرگ و میرها دست در دست هم به کمک و یاری یکدیگر می‌روند.

### مراسم شیرواره یا واره

این نوع همیاری ریشه در گذشته‌های بسیار دور دارد و بنابرشواهد تا چند دهه‌ی

پیش، از گسترده ترین تعاونی‌های سنتی ایران، نه تنها در اغلب روستا و ایلات بلکه در اغلب شهرها نیز بوده است و به نام‌های بسیار متنوعی که مشهورترین آن‌ها «شیرواره» یا «واره» است نامیده شده است.

در روزهای سخت کم شیری که شیر گوسفندان یک خانواده برای گذراندن زندگی آنان کفایت نمی‌کند، دست یاری به سوی هم دراز می‌کنند و با بستن پیمان «شیرواره» و قرض دادن شیر به هم، باری از دوش هم برمی‌دارند. وظیفه‌ی جمع‌آوری و فرآوری شیر در روستا برعهده‌ی زنان است و عملاً شکل‌گیری و اداره‌ی آن را بر عهده دارند. افرادی که با یکدیگر هم گله یا هم شیر بودند در فصل بهار، پس از زایش گوسفندان و هنگامی که تمام دام‌های آنان زایمان کردند و شیردهی دام‌ها شروع می‌شود، همیاری و فعالیت خود را آغاز می‌کنند.

شیوه‌ی عمل این گروه‌ها بر طبق قواعد خاصی است. شروع دوره و نحوه‌ی گردش آن و تعیین نوبت و تعیین سهم هر فرد را گروه مشخص می‌کند. تعیین نوبت معمولاً با توافق یکدیگر یا به صورت قرعه کشی صورت می‌گیرد و نوبت هر فرد متناسب با تعداد دام‌های که دارد، یک تا چند روز شیر جمع‌آوری شده توسط سایر اعضا را در اختیار می‌گیرد و به صورت یک جا نسبت به تبدیل آن به ماست و کشک و... اقدام می‌کند.

در این جا به طور مختصر به این فرایند اشاره می‌کنم. پس از این که زنان هر روز قبل از طلوع و بعد از غروب آفتاب کار شیردوشی را انجام دادند در خانه‌ی فردی که نوبت اوست جمع می‌شوند و شیرها را به او تحویل می‌دهند. در تحویل شیر مقیاس اندازه‌گیری خاصی وجود دارد که تشکیل شده از یک ظرف مخصوص

(لیچه) به اضافه تعدادی نشان (نشو: nesho). برای هر کدام از افراد این عمل نشان‌گذاری انجام می‌شود و میزان شیر تحویلی او مشخص می‌گردد. فرد موظف است این نشان را وقتی نوبت افراد دیگر فرامی‌رسد به تدریج مسترد نماید. این جریان تا پایان دوره شیردهی دام‌ها ادامه دارد.

شیر جمع‌آوری شده پس از این که از صافی (پارچه ای تمیز) گذرانده شد در ظرف بزرگی مسی یا از جنس روی که در محل به آن قزن (ghazon) می‌گویند ریخته می‌شود و با استفاده از هیزم آن را می‌جوشانند. بعد از این که برای مدتی شیر جوشید آتش زیر قزن را خارج می‌کنند و با استفاده از ملاقه‌ی بزرگی شیر داخل قزن را به هم می‌زنند و از ارتفاع نسبتاً بالایی شیرها را روی هم می‌ریزند تا کف کند. بعد روپوشی روی قزن قرار می‌دهند که حالت سبد مانند دارد و از ترک‌های نازک درخت بافته شده است. بعد از آن که شیر سرد شد لایه‌ای نسبتاً ضخیم از چربی روی شیر می‌بندد که به آن سرشیر می‌گویند و این لایه‌ها را به صورت طبق‌های از روی شیر می‌گیرند و به مصرف می‌رسانند. شیر وقتی حالت ولرم پیدا کرد آن را از قزن به ظروف دیگری به نام لانجین (که ظرف بزرگ سفالی است و برای درست کردن خمیر نیز مورد استفاده است) منتقل می‌کنند و با افزودن مایه‌ی پنیر آن را به پنیر یا با اضافه کردن مقداری مایه ماست آن را به ماست تبدیل می‌کنند.

وقتی ماست آماده شد آن را داخل مشکه (mashka) می‌ریزند. مشکه پوست دباغی شده‌ی گوسفند است که به صورت کیسه‌ای استوانه‌ای شکل که به وسیله‌ی چوب و به شکل دسته دار دو طرفه از سقف اتاق از قسمت دریچه آویزان می‌شود، به طوری که از یک طرف (طرف گردن) باز است (مشکه‌های کنونی به صورت فلزی

هستند) و ماست و آب سرد درون آن ریخته می‌شود، سپس در آن را می‌بندند و با شدت توسط دو نفر به هم زده می‌شود. این کار برای مدت زیادی صورت می‌گیرد تا این که چربی‌های ماست جدا شود و به صورت کره در داخل مشکه شناور گردد. در اینجا با اضافه کردن مقداری یخ یا آب سرد، این چربی جدا می‌شوند و ماست هم تبدیل به دوغ می‌شود که طبیعتاً از ماست ترش تر و غلظت آن کمتر است. کره‌ی استحصالی یا به صورت خام مصرف می‌شود یا آن را ذوب می‌کنند و می‌جوشانند و روغن زرد تهیه می‌کنند. تمام این مراحل به صورت دستی با ابزار ساده صورت می‌گیرد. دوغ‌ها را در قزن می‌ریزند و آن‌ها را می‌جوشانند. پس از این که دوغ جوشیده و سرد شد آن را درون کیسه‌های متقالی می‌ریزند تا آب آن گرفته شود. پس از این که آب جوشیده شده کاملاً از کیسه خارج شد درون کیسه به کشک نرم تبدیل می‌شود. این کشک‌ها را از کیسه خارج می‌کنند و به صورت قطعات کوچک‌تری درمی‌آورند تا راحت تر خشک شوند.



### مراسم جشن عروسی

مراسم عروسی با خواستگاری آغاز می‌شود و با مراسم شب بله برون یا نامزدی ادامه می‌یابد. مراسم بله برون یا شیرینی خوران در خانه‌ی عروس برگزار می‌شود و طی آن خانواده‌ی داماد یک کله قند با گل و شیرینی به خانه‌ی عروس می‌برند و پس از توافق‌های حاصل شده در خصوص مقدار مهریه و تاریخ عروسی، قندی را که خانواده‌ی داماد آورده است بزرگ خانواده یا ریش سفید محل می‌شکند و عروسی را تبریک می‌گوید.

در این مرحله از مراسم، برای عروس و داماد خرید می‌کنند که شامل طلا و زیور و لباس عروس و حلقه‌های نامزدی است. پس از برگزاری مراسم عقد کنان، نوبت به شب حنابندان می‌رسد که با شادی و هلله‌ی ویژه برگزار می‌شود. حنا همراه با تشریفاتی ویژه از خانه‌ی داماد به خانه‌ی عروس برده می‌شود و هر کس مقداری از حنا را برمی‌دارد، بر کف دست خود می‌گذارد و برای عروس و داماد آرزوی خوشبختی و سعادت می‌کند.

در این روستا مراسم عروسی در روز برگزار می‌شود. روز عروسی با جشن و سرور و هلله و شادی همراه است. خانواده‌های عروس و داماد در خانه‌ی پدری عروس و داماد به شادی می‌پردازند. میهمانان بعد از صرف غذای عروسی پول نقدی را به نسبت توان مالی و نزدیکی به خانواده‌ی عروس و داماد در ظرفی می‌اندازند و نزدیک عصر، داماد برای آوردن عروس به همراه میهمانان خود به خانه‌ی پدر عروس می‌رود.



در فردای روز عروسی، مراسم پاتختی برگزار می‌شود. در این مراسم، خانواده‌ی عروس و دوستان و آشنایان برای دیدار از عروس و داماد و آرزوی خوشبختی برای آنها در آغاز زندگی مشترکشان به خانه‌ی داماد دعوت می‌شوند و هدیه‌ای به آنها می‌دهند. خانواده‌ی داماد هم در این روز آش گندم می‌پزد و با میوه و شیرینی از میهمانان همراه پذیرایی می‌کند.

### سوگها و عزاهها

برگزاری مراسم عزاداری در این روستا دارای ویژگی‌های چندانی نیست و مانند بسیاری از جاهای دیگر ایران صورت می‌گیرد. عمده ترین عزاداری‌های مردم روستا، علاوه بر سوگ و عزاداری شخصی در غم فوت نزدیکان و خویشان، عزاداری ماه‌های محرم و صفر و سالروز شهادت ائمه‌ی اطهار (ع) است. مراسم سوگواری شخصی در سه مرحله‌ی سوم، هفتم و چهلم متوفا برگزار می‌شود و نیز هر شب جمعه بر سر گور عزیزان خود می‌روند و به فاتحه خواندن و دادن خیرات می‌پردازند. جمعه‌ی آخر سال، با این اعتقاد که مرده‌ها چشم انتظارند، خود را به

گورستان می‌رسانند (حتی آن‌های که دیگر مقیم نیستند) و بر سر خاک مردگان خود، مراسم فاتحه و پخش خیرات را برگزار می‌کنند.

در مراسم عزاداری ماه محرم، مانند دیگر نقاط کشور، مراسم سینه زنی، زنجیر زنی و گوش دادن به سخنرانی و وعظ روحانیون برگزار می‌شود و تا سیزدهم ماه محرم ادامه می‌یابد. این مراسم در اربعین شهادت امام حسین (ع) نیز به همان ترتیب انجام می‌شود. در روزهای عاشورا و تاسوعا مردم از روفتن و پاکیزه کردن خانه و پختن غذا خودداری می‌کنند و ترجیح می‌دهند غذا را از راه نذرهایی که در این روز داده می‌شود، تهیه کنند.



پژوهشگاه علوم انسانی  
پرتال جامع



## بازی‌های محلی

اگر چه بازی‌های محلی در اکثر نقاط ایران مشاهده می‌شود، اما بازی‌های بسیاری وجود دارد که خاص هر منطقه است. این قبیل بازی‌ها ضمن آگاهی بخشی درباره‌ی فرهنگ هر منطقه، فرصتی فراهم می‌کند تا با اجرای آن‌ها بتوانیم در زندگی روزمره‌ی خود و کودکانمان دقایقی را، هر چند کوتاه، از شادی و نشاطی که بخش جدایی ناپذیری از این بازی‌هاست بگذرانیم.

بازی‌های محلی، بخشی از سرمایه‌های معنوی و فرهنگی هر جامعه است و متأسفانه اغلب آن‌ها در حال فراموش شدن و نابودی است. ورود بازی‌های الکترونیکی و رایانه‌ای و نیز سیطره‌ی فوتبال، شمار زیادی از بازی‌های قدیمی را با وجود ارزش بالای آن‌ها، از اذهان مردم پاک کرده و به فراموشی سپرده است. در این روستا پیش‌تر انواع بازی‌ها و سرگرمی‌های محلی و سنتی رواج داشت و گاهی در ایام تعطیلی، عید نوروز و شب نشینی‌ها انجام می‌شد.

از ویژگی‌های مهم بازی‌های محلی و بومی، استفاده از ابزار و امکانات ساده و بی‌نیاز از تجهیزات و اماکن خاص است. بیش‌ترین امکانات و ابزار مورد نیاز این بازی‌ها را چوب، خاک، سنگ و پارچه تشکیل می‌داد. بازی‌های مانند الک دولک، شاه، دزد و وزیر، هفت سنگ، یک قل دو قل و... در این جا دو مورد آن‌ها را توضیح می‌دهیم.

پژوهشگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی  
 رتال جامع علوم انسانی

### الف) لیکو (الک دولک)

شرح بازی: بازیکنان به دو گروه تقسیم می‌شوند و به قید قرعه یکی از گروه‌ها بازی را شروع می‌کنند. به این صورت که چوب کوچک (لیک) روی یک چاله‌ی

کوچک وسط دو عدد آجر قرار می‌گیرد و بازیکن با سر چوب بزرگ (دسته) که در زیر آنان قرار داده است، با قدرت آن را به طرف نفرات گروه حریف، که در محوطه هستند، پرتاب می‌کند. اگر لیک در هوا گرفته شود پرتاب کننده اخراج می‌شود و گرنه باید آن را از روی زمین بردارد و به طرف چاله (یا آجرها) بیندازد. و بازیکن دسته، با تمرکز حواس، آن را در دست می‌گرداند تا لیک را که به طرف چاله‌اش می‌آید با ضربه دور سازد. اگر نتواند و فاصله‌ی لیک با چاله کمتر از قد دسته باشد باز سوخته است و اگر توانسته باشد که با ضربه دورش سازد فاصله را از چاله با طول دسته می‌شمارند. یک، دو، سه و...

دوباره ارسال لیک و دریافت لیک و شمارش فاصله با دسته انجام می‌شود تا گروه به حد نصاب برسد و گرنه همه‌ی آنها این کار را به نوبت انجام می‌دهند تا برسند. بدیهی است اگر نتوانستند، بازی را به گروه حریف و گذار می‌کنند. اگر به حد نصاب (مثلاً ۵۰) رسیدند، یکی یکی لیک را با سردسته (مشابه توپ پینگ پنگ و راکت) ضربه‌های کوچک و یک نواخت می‌زنند و می‌شمارند. بعد هر کدام به تعداد، لیک را با ضربه‌ی سنگین دسته، به طرف جلو می‌زنند و هر لیک که در هوا گرفته شود گیرنده، آن را به طرف مبدأ پرتاب می‌کند تا این که تمام نفرات گروه، دسته به دست به تعداد، بر لیک نواخته باشند.





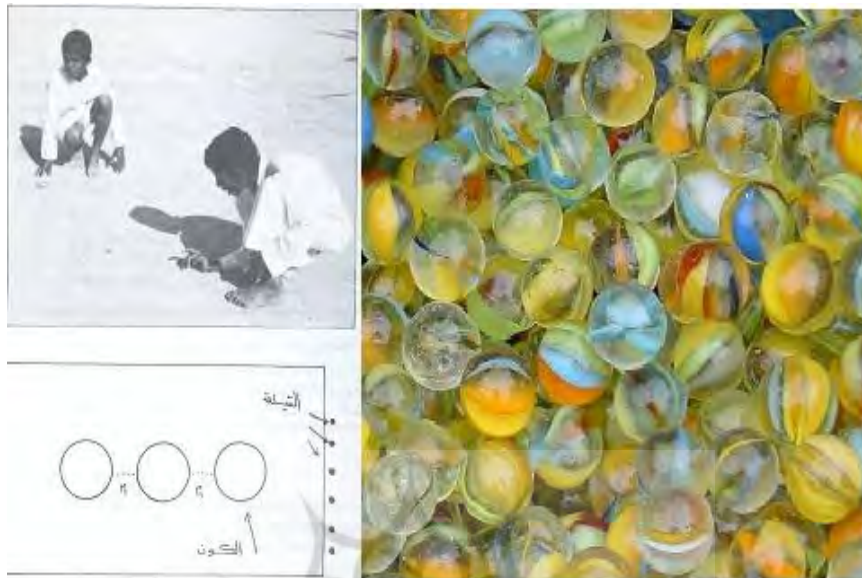
اگر در انجام این موارد موفق شدند در دور بعدی کنترل بازی را در دست می‌گیرند و با دسته کار می‌کنند و اگر نتوانند باز در وسط محوطه، ضمن ادامه‌ی بازی، لیک را تعقیب می‌کنند.

#### ب) گلو بازی (تيله بازی)

"تيله بازی" یکی دیگر از سرگرمی‌های این روستا بوده است. بازی، با کندن حفره‌هایی کوچک به عمق حدود چهار سانتی متر به تعداد افراد، شروع می‌شد و افراد از سنین مختلف این بازی را انجام می‌دادند.

هر بازی قاعده و قانون خاص خود را داشت. تيله بازی از فاصله‌ای مشخص شروع می‌شد. البته قبل از شروع بازی تعیین می‌کردند که هر شخص چند تيله بیاورد و افراد باید به طور مساوی تيله می‌آوردند. در این بازی، افراد به نوبت تيله‌های خود را به سمت حفره‌ها می‌انداختند و کسی که تيله‌ی اول را می‌انداخت حفره‌ی اولی مال او می‌شد و هر کس که آخر می‌انداخت حفره‌ی آخری مال او بود و باید تيله‌ی خود را به آن می‌رساند.

اگر بازیکنی موفق می‌شد حفره‌ی یکی دیگر از بازیکنان را بگیرد باید از او یک تپله دریافت می‌کرد. اگر بازیکنی در حین بازی، تپله‌ی یکی از افراد را هدف قرار می‌داد و با تپله آن را می‌زد نیز یک تپله می‌کرد و آن بازیکن خارج می‌شد.



« تصویر سمت راست انواع تپله و در سمت چپ بچه‌ها در حال بازی تپله دربره می‌شود »

### مراسم شب یلدا

در اصطلاح قدیم شب اول زمستان را شب چله می‌گویند. مردم، زمستان را در حقیقت دو ماه یا دو بخش می‌دانند که چهل روز اول را چله‌ی بزرگ و چهل روز آخر را، که مصادف با جشن سده است، چله‌ی کوچک می‌نامند. شب چله از جمله شب‌های است که در این روستا همواره آداب ویژه‌ای داشته است. شاهنامه خوانی از گذشته‌های دور از رسوم رایج بوده است و معمولاً شاهنامه به دست بزرگ خانواده خوانده می‌شد. دلیل اصلی جذابیت شنیدن شاهنامه خوانی در آن بود که نقالان با طرز

بیان خاص، تکیه کلام‌ها، حرکات و تا حدودی در نقش قهرمانان بازی کردن، داستان را با تأثیرگذاری صد چندان بیان می‌کردند.

در "شب چله"، بنا بر یادمان‌های نیکوی کهن، در زمستان‌ها از کرسی‌های سنتی چوبی که در زیر آن زغال داغ قرار داشت بهره می‌گرفتند و لحاف سنتی بزرگی با نقش‌های مختلف روی آن می‌انداختند و در سینی بزرگی به نام "مجمع" انواع تنقلات مانند گردو، کشمش، بادام و سنجید می‌گذاشتند و پای شاهنامه خوانی بزرگان خانواده می‌نشستند.

از دیگر آداب در بلندترین شب سال، درست کردن "گندم شیر" است. برای درست کردن "گندم شیر" گندم را در شیر خیس و سپس نمک را با آن مخلوط می‌کنند و آن را به مدت یک روز در کناری می‌گذارند تا شیر را کاملاً به خود جذب کند. بعد از خشک شدن گندم، آن را بر روی «تابه» برشته می‌کنند. بعد از بو دادن آن، گندم برشته ای بسیار مطبوع و خوش مزه به دست می‌آید. آن را با شاه دانه مخلوط می‌کنند و در شب یلدا می‌خورند.

اگر دختری تازه عروس باشد خانواده‌ی او هدیه‌ای با مقداری آجیل گندم برشته و میوه و شیرینی جهت شب یلدا به منزل داماد می‌آورند. هم چنین اگر پسر و دختری با هم نامزد باشند، خانواده‌ی پسر در شب یلدا هدیه‌ای برای این دختر به منزل پدرش می‌برند. خانواده‌ی دختر نیز به پاس قدردانی و به رسم یاد بود هدایایی (لباس یا قطعه پارچه‌ای) برای خانواده‌ی داماد، در سینی خالی شده می‌گذارند.

یکی از سنت‌های دیرینه‌ی مردم این دیار در شب یلدا رفتن به پشت بام منازل و طلب کردن تنقلات شب یلدا بوده است. در این شب نوجوانان و جوانان با تاریک

شدن هوا به پشت بام منازل همسایه می‌رفتند و شالی را از دریچه‌ی اتاق آویزان می‌کردند و با سر دادن شعار جمعی از صاحب‌خانه می‌خواستند تنقلات شب یلدا را در شال آن‌ها بریزد.

به هر حال، شب یلدا با همه‌ی آداب و رسوم خود همواره مجالی برای دید و بازدید و صله‌ی ارحام بوده است. این سنت‌ها در واقع زمینه ساز گرد هم آمدن و سپری کردن اوقات خوش در بلندترین شب سال در میان خانواده‌های ایرانی بوده است.



### نگهداری مواد غذایی در گذشته

چاره اندیشی جهت نگه داری غذا برای مدت زمان طولانی از گذشته‌های دور یک نیاز جدی بوده است. در این صورت مقدار غذایی که از بین می‌رود کاهش می‌یابد و موارد مسمومیت غذایی پایین نگه داشته می‌شود. مواد شیمیایی، قرنهاست که در جهت نگه داری غذاها مورد استفاده قرار می‌گیرد. قندها، سرکه، دود چوب و ادویه‌ی مختلف از انواع نگه دارنده‌های سنتی محسوب می‌شوند. شیر شیرین شده با افزودن مقدار زیادی شکر، برای مدت زمان بیش‌تری می‌ماند و قابل استفاده می‌شد.

### نمک سود کردن و دودی کردن

از زمان‌های گذشته، گوشت را از طریق نمک سود کردن نگه داری می‌کرده‌اند. لاشه‌ی دام را پس از ذبح کردن، نمک سود می‌کردند و برای استفاده از آن در فصل زمستان، که از گوشت تازه خیلی کم استفاده می‌شد یا اصلاً استفاده نمی‌شد، نگه‌داری می‌کردند. نمک سود شدن به تغییر رنگ گوشت خام و تبدیل جزئی پروتئین منجر می‌گردد.

دودی کردن، یکی دیگر از روش‌های قدیمی نگه داری شیمیایی بوده است. در ابتدا برای این کار از دود آتش در فضای باز استفاده می‌شد، اما بعداً با آویختن گوشت (معمولاً پر نمک) در بالای خرده‌های چوب، در حال دود کردن در اتاق دود، این عمل انجام می‌شد. به طور معمول غذای دودی دارای یک لایه‌ی بیرونی است که اثر ضد میکروبی قوی دارد و هم چنین به آن طعم خاصی می‌دهد. این اثر

نگه دارندگی کم و بیش به سطح غذا محدود می‌گردد و به دلیل این که لایه‌ی بیرونی به صورت یک پوسته‌ی باکتری کش عمل می‌کند فساد درونی به تعویق می‌افتد.

### قورمه کردن

پس از ذبح کردن حیوان، گوشت آن را تمیز می‌کردند و با چربی خودش کمی تفت می‌دادند و بعد از سرد شدن در آرد بلغور می‌غلطانند و به صورت گلوله‌های کوچکی در می‌آوردند و در محفظه‌ی عمودی شکل به اسم محلی «تاپو» که در جای خنکی قرار داشت نگه داری می‌کردند و در فصل زمستان مورد استفاده قرار می‌گرفت.

### ساختار اجتماعی روستا در گذشته

ساختار اجتماعی روستایی ایران طی پنجاه سال اخیر دستخوش تغییرات و دگرگون‌های زیاد شده است. این تغییرات در سطوح مختلف جامعه‌ی روستایی و در شیوه‌های زندگی مردم آن مشاهده می‌شود. در دوران مالکیت‌های بزرگ، جامعه‌ی روستایی ایران به طور کلی از دو طبقه‌ی اجتماعی مالک (ارباب) و دهقان (رعیت) تشکیل می‌شد. مالک (ارباب) طبقه‌ی مسلط جامعه بود و در رأس هرم قدرت ده جای داشت و رعیت تحت سلطه و در قاعده‌ی هرم قرار می‌گرفت. زارعان به کشت و زرع اشتغال داشتند و از بابت استفاده از زمین ارباب، بنا بر عرف و قانون شفاهی محل، سهمی از محصول را به مالک می‌پرداختند. گروهی نیز از جمعیت روستا بودند



به نام خوش نشین که در روستا سکونت داشتند ولی زمین زراعی نداشتند و از طریق اشتغال به فعالیت‌های گوناگونی نظیر چوپانی، بنایی، نجاری، بقالی، کارگری و... تأمین معاش می‌کردند.

مالکین روستا در شهر اقامت داشتند و معمولاً به هنگام برداشت محصول برای دریافت بهره‌ی مالکانه به ده می‌آمدند و در تولیدات زراعی کم و بیش نظارت داشتند. از جمله مالکینی که در سال‌های متمادی به روستا تسلط داشتند عبارت‌اند از: ظفر سلطان، یحیی خان، علی محمد خان، حسینعلی خان، جواد خان، مهر علی خان و والی خان. دهات تحت مالکیت آنها به وسیله‌ی مباشران و نمایندگان آنها که کدخدای ده بودند، از جمله زکی خان، نور محمد، ولی محمد (ولیمه) و محمد زرینی (سردار)، اداره می‌شد.

### شهدای روستا

این روستا همواره دارای مردمی انقلابی و میهن دوست بود، و در دوران جنگ تحمیلی پانزده شهید تقدیم انقلاب کرده است که عبارت‌اند از:

شهید غلام ترکمان، شهید هوشنگ زرینی، شهید مراد علی زرینی، شهید علی صفر ساکی، شهید علی ساکی، شهید شیر مراد نادری، شهید امید علی نادری، شهید مراد علی سرمیلی، شهید امید سرمیلی، شهید سعید ترکمان، شهید علی ترکمان، شهید محمد گودرزی، شهید محمد علی قنبری، شهید داوود زرینی و شهید قربان زرینی.



یادمان شهدای بیان

### طرح هادی روستا

از جمله برنامه‌های که در دوره‌ی اخیر در سطح کشور به مرحله‌ی اجرا درآمده تهیه‌ی طرح هادی روستایی است که عبارت است از تجدید حیات روستا با لحاظ ابعاد اجتماعی، اقتصادی و فیزیکی آن. طرح هادی روستایی از جمله پروژه‌هایی محسوب می‌گردند که در راستای فراهم سازی زمینه‌ی توسعه‌ی عمران و نقاط روستایی تهیه و اجرا می‌شوند. این طرح در ابتدا از سال ۶۲ توسط وزارت مسکن آغاز شد ولی از سال ۶۶ بنیاد مسکن متولی آن گردید.

اجرای طرح هادی روستایی با انگیزه‌ی بهسازی محیط روستایی و ارتقای بهداشت، هدفمند نمودن ساخت و سازها، تسهیل در عبور و مرور و ایجاد بستر

توسعه‌ی همه جانبه و تسهیل در ارائه‌ی خدمات دیگر دستگاه‌های اجرایی کشور صورت می‌گیرد. عملیات طرح‌های روستایی بیان از سال ۸۷ شروع شده و دارای سه فاز است. پنجاه درصد از فاز اول به پایان رسیده است و بقیه‌ی فازها و اتمام طرح به همکاری مردم روستا بستگی دارد.



## منابع طبیعی

طبق آمار امور اراضی جهاد کشاورزی روستای بیان دارای ۳۷۰ هکتار اراضی کشاورزی و ۱۳۶۷ هکتار مرتع روستایی و حدود ۳۰۰ هکتار مرتع عشایری است. هم چنین دارای بیش از ۱۰۰ هکتار باغ میوه و انگور و بیشه است. درختان میوه شامل سیب، هلو، آلو و گردو هستند.

کشاورزی روستا به صورت نیمه مکانیزه است. کشت غالب روستا نیز گندم، جو و گشنیز است که هر ساله بیش از ۱۸۰۰ تن محصول تولید می‌شود. غالب کشت گیاهان علوفه ای نیز شبدر و یونجه است.





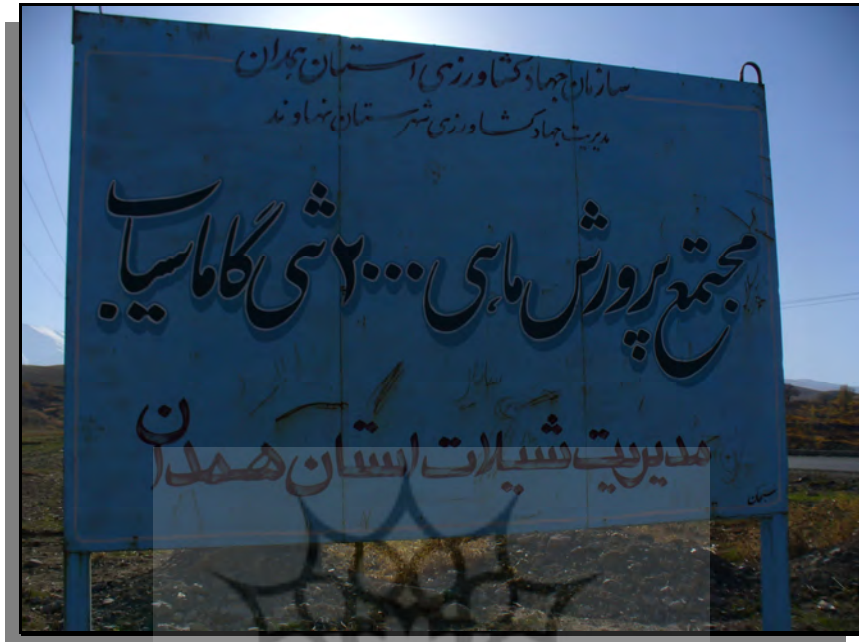
### وضعیت آب

شهرستان نهاوند با داشتن سراب‌های مختلف در منطقه جایگاه ویژه ای دارد. روستای بیان نیز از این نعمت الهی بی بهره نیست و برای آب زراعت و کشاورزی خود از سراب گاماسیاب استفاده می‌کند. کشاورزان روستا از دو نهر «قلعه سفید» و «بیان - تکه» بهره‌برداری می‌نمایند و در طول سال به طور مستمر و به صورت نوبت بندی و بلوک بندی از آنها استفاده می‌کنند.

### پرورش ماهی

روستای بیان، با توجه به این که کنار رودخانه‌ی گاماسیاب قرار دارد، منطقه‌ی بسیار مساعدی برای پرورش ماهی است. در حال حاضر سایت ۲۰۰۰ تنی پرورش

ماهی قزل آلا در حال فعالیت است و بیش از ۱۰۰ نفر را به طور مستقیم و غیر مستقیم مشغول به کار نموده است. در کنار پرورش ماهی، سایت تولید بچه ماهی نیز در حال اجراست و در آینده نیاز منطقه را برآورده خواهد نمود.



## مهاجرت

امروزه مهاجرت پدیده ای نگران کننده و نامطلوب شناخته شده است. البته در این روستا مهاجرت مثبت وجود دارد به طوری که کوچ کنندگان قصدشان معمولاً برای شغل یابی یا ادامه‌ی تحصیل بوده است و در روستا از مهاجرت منفی خبری نیست. به دلیل وجود عوامل مستعد، تعدادی از ساکنان روستاهای لرستان و روستاهای اطراف به بیان مهاجرت نموده‌اند و در کنار اهالی به راحتی زندگی می‌کنند و مورد حمایت قرار گرفته‌اند.

### چند پیشنهاد

به کشاورزان و دامداران روستا، به منظور بالا بردن آگاهی و اطلاعات آن‌ها، آموزش داده شود.

به زنان روستا در کلیه‌ی زمینه‌های کشاورزی، دامداری، قالی بافی، خیاطی و...، آموزش داده شود.

به نیازهای اساسی روستا برای حل مشکلات و تأمین رفاه عمومی آنان، بیشتر توجه شود.

تعاونی‌های مرتبط با کشاورزی و دام‌پروری برای اهالی روستا و روستاهای اطراف تشکیل گردد.

مشکلات اهالی روستا در راستای عمران، بهداشت و... پی‌گیری شود.

برای جلوگیری از هدر رفتن آب، نهر روستا کانال‌کشی شود.

به روستائیان در جهت حل مشکلات آب کشاورزی آنان با دیگر روستاها کمک شود.

محصولات کشاورزی، به منظور جلوگیری از سوء استفاده‌ی واسطه‌گران، توسط دولت خریداری گردد.

به مکانیزاسیون در بخش کشاورزی و استفاده از فناوری‌های مربوط، بیشتر توجه شود.

## منابع

الف) مصاحبه شونندگان:

خانم رقیه ابوالفتحی متولد ۱۳۴۰، آقای عزیز ذوالفقاری متولد ۱۳۱۷، خانم آمنه زرینی متولد ۱۳۴۰، آقای کرمخدا زرینی متولد ۱۳۳۲، آقای فریدون زرینی متولد ۱۳۲۷، آقای عظیم زرینی متولد ۱۳۴۰ و آقای دانیال زرینی

ب) اسناد:

روستا روستا نشینی جغرافیایی طبیعی، مجله‌ی علوم انسانی دانشگاه سیستان و بلوچستان - دوره‌ی ۷ شماره‌ی ۱۶، آبان ۱۳۸۰

[www.khorasannews.com](http://www.khorasannews.com)

[www.bonyadmaskanqom.ir](http://www.bonyadmaskanqom.ir)

با تشکر از کلیه‌ی مصاحبه شونندگان و از آقای دکتر حسین زرینی که مرا در گردآوری این سطور یاری نمودند.

پژوهشگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی  
پرتال جامع علوم انسانی