



حسین حیدری

چند و چون انگور در روستای چولک

اشاره

همشهری پژوهشگر و خوش ذوق، جناب آقای حسین حیدری، که تا کنون نوشته‌های متعددی از ایشان در شماره‌های قبل فرهنگان به چاپ رسیده است، این بار پیشینه‌ی تاکستان‌های چولک از روستاهای نهاوند و ظرفیت‌ها و قابلیت‌های گذشته‌ی آن را، با همکاری والدین محترم خود و همراهی آقای عزیزالله مال‌میر مورد بررسی قرار داده و برای خوانندگان مجله، اطلاع رسانی کرده‌اند. ضمن تشکر از نویسنده‌ی محترم امیدواریم توصیه‌های پایانی ایشان در خصوص احیای تاکستان‌های این روستای قدیمی مورد توجه مسئولان و اهالی آن قرار گیرد.

«فرهنگان»

مقدمه

روستای چولک در بیست کیلومتری جاده‌ی نهاوند به طرف کرمانشاه با یک جاده‌ی انحرافی، در فاصله‌ی دو رشته کوه بلند و برف‌گیر گرین و آردوشان و در دو سوی

رودخانه‌ی گاماسیاب واقع است. این روستا که از دو قسمت چولک اصلی و چولک قپانوری تشکیل شده، از طریق یک پل قدیمی و کم عرض به همدیگر مرتبط‌اند. روستای چولک به همراه روستای دهفول، پارومن، کفراش و محمودیه (محمود دیوانه) در بخش خزل از معدود روستاهای نهاوند هستند که هنوز به زبان ماه نهاوندی (پهلوی) تکلم می‌کنند.^۱

از جاذبه‌های روستا، مسجد قدیمی و چشمه‌ی کنار آن (تخریب شد) و رودخانه‌ی گاماسیاب و درخت کهن سال و بیشه‌های اطراف آن را می‌توان نام برد. وجود محوطه‌ی باستانی مربوط به قرون اولیه و میانه‌ی اسلامی در شمال غرب روستا نشان از قدمت تاریخی آن دارد. قدیمی‌ترین نوشته‌ای که از چولک نام برده کتاب «مآثر رحیمی» تألیف عبدالباقی چولکی ست که آن را در تاریخ ۱۰۲۵ قمری پایان برده است.

در سال‌های قبل از انقلاب در زمین‌های این دو روستا، چهار روستای دیگر به نام‌های محمدآباد، دهقان‌آباد، حسین‌آباد و صادق‌آباد احداث شده است. فرهنگ جغرافیایی همدان (جلد ۴۷، سال ۱۳۷۶، ص ۱۳۷) روستای چولک را چنین معرفی کرده است:

«ده از دهستان طریق الاسلام، بخش مرکزی شهرستان نهاوند طج ۴۸۱۸ عج ۳۴۱۴ ارتفاع م ۱۵۴۲ متر دشتی، سرد خشک، در ۸ کم شمال باختر نهاوند، رودخانه‌ی گاماسیاب از میان آبادی می‌گذرد. مردم روستا از طریق کشاورزی و دامپروری امرار معاش می‌کنند و محصولات آن‌ها بیشتر گندم، جو، چغندر، کلزا،

^۱ - چرایی حذف زبان ماه نهاوندی در دیگر روستاهای نهاوند و جایگزینی زبان لری و لکی و هم‌چنین شباهت‌ها و تفاوت‌های آن‌ها در مقایسه با گویش فعلی نهاوندی جای تحقیق و بررسی دارد و راه‌گشا خواهد بود.

سیب‌زمینی، ذرت، یونجه، شبدر، جارو، سیر[است] و در بعضی از زمین‌ها با کشت دوباره، شلغم و ترب نیز به دست می‌آید. در هر دو طرف رودخانه باغ‌های متمر شامل گردو، انگور، هلو، شلیل، زردآلو و بیشه‌های غیر متمر چون صنوبر(راجی) و بید کاشته شده است. اهالی به پرورش احشام نیز مشغول‌اند».

تاکستان‌های روستای چولک

روستای چولک یکی از مراکز عمده‌ی تولید انگور در سطح شهرستان نهاوند است. این تاکستان‌ها از سال‌های خیلی قبل در روستا بوجود آمده و محصولات آن به شهر و روستاها و حتی به شهرهای هم‌جوار، از جمله به شهرهای لرستان صادر می‌شده است. همین تاکستان‌ها یکی از نقاط متمایز کننده روستای چولک از لحاظ مالکیت بوده، چرا که این تاکستان‌ها و خانه‌های مردم در روستای چولک از معدود نقاطی بوده که به مردم روستا تعلق داشته‌اند و تا حدودی عامل قدرت و مقاومت‌شان در مقابل زمین‌داران روستا بوده است. در این مقاله می‌کوشیم به برخی مشخصات و ویژگی‌های این تاکستان‌ها اشاره کنیم.

از سابقه‌ی کشت انگور در چولک اطلاع دقیقی در دست نیست. وسعت این تاکستان‌ها به علت نبودن آمار صحیح و به دلیل تغییر کاربری برخی از آن‌ها و تبدیل به زمین کشاورزی، مشخص نیست. این تاکستان‌ها در دو منطقه احداث شده‌اند: یک مجموعه در شمال و جنوب رودخانه‌ی گاماسیاب و دیگری موازی جاده‌ی کرمانشاه به نهاوند که به «راه پاچه» مشهور است. به علل مختلف تاکستان‌های قسمت «راه پاچه» از بین رفته و بخش عمده‌ای از باغ‌های کنار رودخانه‌ی گاماسیاب نیز به زمین کشاورزی تبدیل شده است.

باغات انگور، از سال‌های قبل تا زمان اصلاحات اراضی رژیم گذشته، به صورت اجاره‌ی ۹۰-۹۹ ساله در اختیار کشاورزان قرار داشته است. مقدار اجاره بهای

سالیانه عبارت بوده است از یک نیم من تبریز (۴/۵ کیلو) انگور و یک من و نیم تبریز غوره و ۱۵ قران پول نقد به ازای هر جریب ۱۰۰۰ متری تاکستان.



برای احداث تاکستان، ابتدا در زمین انتخاب شده قلمه‌های موهای مورد نظر را در زمین می‌کارند و به تدریج که مو رشد می‌کند خاک‌های اطراف آن را به صورت پشته در اطراف مو انبار می‌کنند و به مرور زمان پشته‌ها را تا ارتفاع حدود یک متر ارتقا می‌دهند. فاصله‌ی هر پشته تا پشته‌ی بعدی حدود یک متر و نیم است و در مواقع آبیاری تا حدود نیم متر داخل جوها، آب انبار می‌شود. آبیاری به صورت غرقابی است و در صورت موجود بودن آب، بیست روز یک بار انجام می‌شود. ولی در حال حاضر به علت کمبود آب فواصل آبیاری خیلی بیشتر شده است.

در اواخر پاییز برای این که سرما در زمستان سرشاخه‌های مو را از بین نبرد، شاخه‌های آن را جمع می‌کنند و روی آن‌ها خاک می‌ریزند، که به آن «خاک گرفتن» می‌گویند و در نیمه‌ی فروردین به تدریج با توجه به وضعیت آب و هوا و برای

جلوگیری از خسارت دیدن جوانه‌های مو، آن‌ها را با احتیاط از زیر خاک خارج می‌کنند، که به آن «از خاک درآوردن» می‌گویند.

برای تقویت مو در اوایل فصل بهار، اطراف مو و داخل پشته‌ها را شخم (اسبار) می‌کنند و این کار، به علت وجود جوی آب و پشته بودن تاکستان، باید به‌وسیله‌ی کارگر انجام شود و همین مسئله هزینه‌ی باغ را بالا می‌برد.

در زمان اسپار (شخم زدن پای قلمه‌ی موها) مردم روستا در حرکتی جمعی به طرف تاکستان‌ها حرکت کرده و ضمن برپا کردن آتش و آتش کردن سماور زغالی، در نوعی جشن جمعی شرکت می‌کردند. جوانان روستا ضمن صلوات گویی و ذکر منتخب حضرت رسول (ص) و ائمه‌ی اطهار به اسپار کردن می‌پرداختند. زنان روستا نیز ضمن پختن نان مخصوص این جشن (گردۀ چرپه) به تهیه تله حلوا و خاگینه می‌پرداختند، ماست و دوغ محلی نیز از مخلفات سفره بود.

انگور دارای آفاتی است، از جمله آردک، که با سم پاشی برطرف می‌شود و نوعی گیاه انگلی، که به آن رشگه می‌گویند و باید ریشه‌کن شود. از دیگر آفات تاکستان سرمازدگی در بهار و پاییز و باران‌زدگی انگور در فصل پاییز است، که به علت قرار داشتن خوشه‌ها بر روی زمین محصول گندیده می‌شود و خسارت می‌بیند. از دیگر آفات تاکستان‌ها هجوم پرندگان به باغات انگور است. این پرندگان در دسته‌های چند صدتایی هجوم می‌آورند. سابقاً باغ‌داران با وسایل مختلفی از جمله نصب مترسک و استفاده از یک قوطی حلبی که چند سنگ‌ریزه در آن قرار می‌دادند و به آن «چغ چغ کنک» می‌گفتند با آنان مقابله می‌کردند. کودکان با دویدن در طول باغ و با داد و فریاد و تکان دادن این وسیله باعث می‌شدند پرندگان فراری شوند. هر چند پرندگان دست باغداران را خوانده بودند و از این طرف باغ فرار می‌کردند و در طرف دیگر مشغول خوردن و نوک زدن به انگورها می‌شدند.

از دیگر وسایل برای فراری دادن پرنندگان شوت شوتک و استفاده از قلماسنگ بود. عده کمی نیز از تفنگچه‌های دست ساز باروتی، که با صدای انفجار موجب راندن پرنندگان مزاحم می‌شدند، استفاده می‌کردند. این جدال بین کودکان و پرنندگان از اول صبح شروع می‌شد و تا غروب آفتاب ادامه می‌یافت، هرچند پرنندگان برندگان واقعی این کشمکش بودند.

به سبب اهمیت فوق‌العاده‌ای که تاکستان‌ها برای امرار معاش مردم داشت، باغداران به منظور مراقبت و جلوگیری از ورود افراد غریبه، در کنار اکثر باغات انگور آلاچیق‌های چهارگوشه یا استوانه‌ای می‌ساختند، یا خیمه‌ای با شاخه‌های درختان، از جمله بید و صنوبر (راجی)، به نام «کولاد»، که هم خنک بود و هم کم‌هزینه، درست می‌کردند. معدودی خانه‌های خشت و گلی هم بود که به آن «برج» گفته می‌شده. اکثر مردم از اواخر بهار تا اواسط پاییز، که موقع برداشت محصول انگور بود، در همین کولادها زندگی می‌کردند. تا چند سال پیش شب‌ها برای حفاظت از تاکستان‌ها برخی افراد خانواده در بالای همین کولادها نگهبانی می‌دادند.

پس از چیدن انگورها و انتقال آن‌ها به روستا در نیمه شب، هرکس به فراخور انگورهای چیده‌ی سبدها را بار الاغ می‌کرد و در دل تاریکی به سمت شهر می‌آمد. این مسیر از روستای چولک شروع می‌شد، سپس به ده‌فول، جنوب کفراش و بعد از آن به باغات اطراف نهاوند می‌رسید و پس از آن به بارفروشی‌های نهاوند ختم می‌گردید و هنگام مراجعت با پول دریافت شده مایحتاج خانواده را خریداری می‌کردند.



انواع انگور

بنابر گفته‌های اهالی روستا بیش از سی گونه انگور در این تاکستان‌ها

به عمل می‌آید. اهالی برای هر نوع انگور، اسم و مشخصاتی بیان می‌کنند. انگورها بر اساس طعم، رنگ، شکل ظاهری، ماندگاری، پسند بازار، مقدار آب، ضخامت پوست، مخصوصاً موارد مصرف به چند دسته تقسیم می‌شوند. البته این تقسیم‌بندی مطلق نیست و دارای استثنا نیز هست. برخی از انگورها مانند فخری (فَرخی)، کشمشی، صحوی، حله‌قو در چند دسته قرار می‌گیرند:

الف) انگورهای مصرفی: این انگورها برای مصرف خود اهالی و عرضه‌ی بازار تولید می‌شده است. آن‌ها آبدارند و اغلب قابلیت نگهداری طولانی مدت و یا تبدیل شدن به کشمش را ندارند و عبارت‌اند از:

۱. انگورهای پیش‌رس: شامل خلیلی، یاقوتی و شاهانی. این‌ها زودتر از بقیه‌ی انگورها می‌رسند و راهی بازار می‌شوند.

۲. انگورهای تازه‌خوری: شامل صحوی، صحوی سرخ، حله‌قو، فخری، فخری نر (دارای پوست کلفت)، کشمشی، دم روباه، خوشه سفید (خوشه اسبی)، تخم کبک، ناف‌بی‌بی، چال سره، مرغ و جوجه (مادر و بچه)، لعل (منقأ)، احمدی، کشمش بی دانه و امام رضا گُش (گفته می‌شود امام رضا(ع) را با این انگور مسموم کرده‌اند).

۳. انگور الوو (الوان): شامل چند نوع انگور دارای رنگ درخشان، آبدار و بازارپسند. این‌ها در یک بسته‌ی مشخص، جهت فروش یا هدیه آماده می‌شد، شامل عسگری، کشمش، میرزایی، ریش‌بابا، کمرباریک و چال سره. این‌ها نیز قابلیت نگهداری طولانی مدت و یا تبدیل به کشمش را ندارند. این انگورها را برای پسند بازار با انگورهای رنگین آرایش (قنچ) می‌کردند و در بازار قیمت بیشتری داشتند.

ب) انگورهای حَرَمَه (آب): شامل انگورهای فخری سرخ، انگور آب، شیرازی، کوله گردویی (گردکونی) کوله گزنه، کوله نرمه، کوله شکری، کوله سبزه. این انگورها، به علت پر آب بودن و برخی خصوصیات از قبیل رنگ و مشخصات

ظاهری و بازارپسند نبودن، از نوع نامرغوب محسوب می‌شدند و بیشتر برای تهیه‌ی شیره و سرکه مورد استفاده قرار می‌گرفتند.

ج) انگورهای آب‌گیری: این نوع انگور برای تهیه‌ی آبغوره به کار می‌رفتند (شامل غوره غریب و برار غوره غریب).

د) انگورهای خشکبار: (کشمش، مویز): شامل کشمش، فخری، شاهانی (شونی)، صحوی که بعد از عمل‌آوری مورد استفاده قرار می‌گرفتند.

نباید تصور کرد که در هر تاکستان الزاماً تمام گونه‌های انگور به عمل می‌آمد. معمولاً ساختار باغ بیشتر بر چند محصول، از جمله الوان و پیش‌رس‌ها، استوار بود ولی گاهی برای رقابت و یا داشتن مجموعه‌ای از انگورها تاکداران سعی می‌کردند حداقل از هر نوع انگور یک درختچه در باغ خود داشته باشند. حتی ممکن بود در یک باغ فقط چند نوع انگور وجود داشته باشد. خیلی از این نوع انگورها در حال حاضر قابلیت عرضه به بازار یا حفظ در باغ را ندارند و کم‌کم برچیده می‌شوند.

برای استفاده از انگور و محصولات جانبی آن در فصل‌های زمستان و بهار به چند صورت عمل می‌کرده‌اند که ذیلاً به برخی از آنها اشاره می‌کنیم.

الف) کشمش - مویز (میویج): برای تهیه‌ی آنها به دو روش «سایه‌خشک» و «آفتو (آفتاب) خشک» اقدام می‌کردند:

سایه‌خشک: به این صورت که انگور کشمش سفید را در جایی که سایه بوده خشک می‌کردند. در نتیجه این نوع کشمش حجیم، آبدار و سبزرنگ فراوری می‌شد. از این نوع کشمش در تنقلات استفاده می‌شد.

آفتاب خشک: در کنار پشته‌های تاکستان مو (بونه) جایی را پس از زدودن گیاهان زائد و صاف کردن، می‌کوبیدند و آن را برای این کار آماده می‌کردند. حتی برخی مواقع آن‌جا را کاهگل می‌کردند. سپس انگورهایی مانند کشمش و فخری را در جای آفتاب‌گیر قرار می‌دادند و کشمش و مویز تولید می‌کردند. این نوع کشمش کم

حجم‌تر و خشک‌تر و قرمز رنگ می‌شد و برای استفاده در پلو و آشپزی مورد استفاده قرار می‌گرفت. از انگور چال‌سره نیز در بعضی مواقع استفاده می‌شد ولی نوع مرغوبی از آن به دست نمی‌آمد. به انگورهای فخری، شاهانی، صحوی، چال‌سره که به این طریق به عمل می‌آمد مویز (میویج) گفته می‌شد. سابقاً، مدت‌ها از روش تیزابی برای تولید کشمش استفاده می‌شد که فعلاً منسوخ شده است.

ب) شیرهی انگور: انگورهای حـرمه و آبدار، که در بازار فروش نداشتند به شیره تبدیل می‌شدند. اول انگورها را می‌شستند دانه(گله)های آن را از خوشه (غوشه) جدا می‌کردند و آب آن را با فشار پا می‌گرفتند و با مقداری خاک مخصوص(خاک اسبی) مخلوط می‌کردند، سپس آن را به وسیله‌ی پارچه‌ی نازکی می‌پالودند و مخلوط حاصله را حرارت می‌دادند تا وقتی که تنها یک سوم از آب آن باقی‌بماند. به ماده‌ی باقی‌مانده، که غلیظ و قرمز متمایل به سیاه می‌شد شیره می‌گفتند. از شیره برای تهیه‌ی چند نوع محصول غذایی استفاده می‌شده است که عبارت‌اند از:

۱- حلوا: برای استفاده در مراسم ختم و نذری؛

۲- برف و شیره: به این صورت که شیره را با برف تمیز حاصل از بارش سومین برف زمستانی مخلوط و مصرف می‌کردند. چنین فراورده‌ای را با کمی اغماض می‌توان یک نوع بستنی دانست.

۳- شربت شیره (سکنجبین): شیره و سرکه و مقداری مواد قندی را به صورت شربت درمی‌آوردند و از آن در مراسمی مانند عروسی، مهمانی و جشن‌های مذهبی و باستانی استفاده می‌کردند.

۴- کلوا شیره: نوعی شیرینی خانگی بود که از شیره، حلوا و آرد تهیه می‌شد.

۵- نان شیره: که از آرد به همراه شیر و شیره تهیه و مصرف می‌شد.

ج) شیرشیره: برای تازه ماندن انگور و استفاده از آن در فصل‌های غیر تولیدی از روش «شیرشیره» استفاده می‌شود. به این صورت که خمره‌های بزرگ را مدتی با کاه دود می‌دادند و چند روزی در پشت بام در معرض آفتاب نگه می‌داشتند، سپس انگورهایی از نوع حله قو و فخری نر را که پوست کلفت داشتند با خوشه به همراه شیرهی انگور و مقدار کمی آب داخل خمره می‌ریختند و در آن را محکم می‌بستند و در جای خنکی قرار می‌دادند. این انگور تا سال بعد تازه می‌ماند و طعم و مزه‌ی مخصوصی داشت.



د) انگور بند: در تهیه‌ی انگور بند از انگورهای «فخری»، «کشمشی» و «حله قو» استفاده می‌شود. این انگورها به دلیل مقاوم بودنشان در برابر آفات، قابلیت نگه‌داری در فضای باز را داشتند. به این صورت که در سقف خانه‌ای که تیرهای چوبی داشت و به فواصل کمی به آن‌ها میخ زده بودند انگورها را با نخ آویزان می‌کردند (بوی دل‌انگیزی که در فضایی چنین اتاق‌هایی می‌پیچید روح انسان را نوازش می‌داد و تا مدت‌ها که از

آنجا دور می‌شدی در مشامت آن را حس می‌کردی-فرهنگان-).

برخی میوه‌ی «به» را نیز در فواصل انگورها آویزان می‌کردند. در برخی از خانه‌های روستا، اهالی با زدن داربست چوبی (میوار)، انگور فخری یا حله قو را بدون این‌که آن‌ها را از شاخه قطع کنند با کیسه‌ای پارچه‌ای می‌پوشانند. در نتیجه انگورها تا اوایل زمستان سبز و تازه باقی می‌ماند.

ه) آبغوره: برای تولید آبغوره از غوره‌ی انگور «غوره‌ی غریب» و «برار غوره‌ی غریب» (دانه‌های کوچک آن) استفاده می‌شد. به این صورت که اول دانه‌های غوره‌ی انگور را جدا می‌کردند و بعد از شستن می‌کوبیدند. البته در سال‌های اخیر به وسیله‌ی دستگاه مخصوص، آبغوره گرفته می‌شود و بعد آن را پس از پالایش در شیشه‌های روشن و بزرگ در مقابل آفتاب قرار می‌دهند و در آن را محکم می‌بندند تا رنگ آن به قرمزی چای درآید. قبلاً برای بستن در شیشه‌ها از خمیر استفاده می‌کردند. (و سرکه و ترشی: برای تهیه‌ی سرکه دو روش معمول بود:

۱- برای تهیه‌ی سرکه، ابتدا انگوره‌های آبدار حرمه را می‌شستند و دانه‌های آن را جدا می‌کردند و حاصل را تا سه روز ثابت نگه می‌داشتند. سپس آن را در خمره‌های بزرگ قرار می‌دادند و روی آن آب می‌ریختند و در آن را محکم می‌بستند و آن را در جای گرم قرار می‌دادند و تا چهل روز در آن را باز نمی‌کردند تا تبدیل به شراب نشود. بعد از این مدت سرکه فرآوری شده بود و بعد از پالایش به مصرف می‌رسید.

۲- تفاله‌های انگور را در وقت شیره‌گرفتن (تقژ) در ظرف سفالی (لانجین) می‌ریختند و با اضافه کردن آب انگور آن را در مقابل آفتاب قرار می‌دادند تا بعد از مدتی تبدیل به سرکه شود و بعد از پالایش مورد استفاده قرار گیرد.

برای تهیه‌ی ترشی‌ها نیز دو روش معمول بود:

۱- خیار و گوجه ترش: از باقی مانده‌ی انگورها (تقژ) در وقت تهیه‌ی سرکه و گرفتن شیره، با خیار و گوجه، ترشی تهیه می‌کردند. مقداری کات کبود (توتیا کووه) نیز برای حفظ سبزی خیار به داخل خمره اضافه می‌کردند. مدتی بعد ترشی، مورد استفاده قرار می‌گرفت.

۲- بادمجان ترشی (بامجو ترش): بادمجان را نیم پز می‌کردند و به آن سیر و سبزی‌های معطر می‌افزودند. سپس آن را در خمره می‌گذاشتند و لایه به لایه تفاله‌ی انگور روی آن می‌ریختند و مقداری سرکه هم به آن اضافه می‌کردند.

حمل و نقل

برای چیدن انگورها تمام اعضای خانواده مشارکت داشتند و برای حمل انگورها از سبد و صندوق‌های مختلف، به تناسب کارکرد آن‌ها، استفاده می‌شد که در ذیل به آن‌ها اشاره می‌کنیم:

دَسِگِلَه: ظرفی دارای دسته‌های چوبی بود و برای حمل انگور از محل درختچه‌ی مو تا کنار کولاد از آن استفاده می‌شد.

کَرْتَلَه‌ی کوچک: این ظرف حجم کمتری داشت و برای هدیه به آشنایان یا حمل انگور توسط کودکان به کار می‌رفت و حدود سه تا چهار کیلو انگور گنجایش داشت.

کَرْتَلَه: گنجایش بیشتری داشت و از آن برای سر بار در موقع حمل سبدها به شهر استفاده می‌شد.

سبد: برای حمل انگور در مسیر طولانی و رساندن انگورها به شهر از این ظرف استفاده می‌شد. سبد را با نوعی بافته‌ی توری به نام «شَوک» در دو طرف الاغ ثابت نگه می‌داشتند.

سه نوع صندوق دیگر هم بود، که کمتر از آن‌ها استفاده می‌شد:

صندوق چوبی (صَنُوق): که مکعب مستطیلی از چوب به همراه در بود، که با زنجیر به همدیگروصل می‌شدند و در دو طرف الاغ قرار می‌گرفتند. البته از این نوع صندوق‌ها کمتر استفاده می‌شد.

خرصندوق: که از چهار چوبی هرمی شکل ساخته می‌شد و دور آن را با تخته می‌پوشاندند و با زنجیر به همدیگر وصل می‌کردند و در دو طرف الاغ قرار می‌دادند. خرسبد: که از چهارچوبی هرمی شکل، ساخته می‌شد ولی به جای تخته در اطراف آن، از ترکه‌های چوبی استفاده می‌کردند.

البته سبد انواع دیگری نیز داشت از جمله «گوساله دو» که برای حفاظت گوساله‌ها در طویله به کار گرفته می‌شد، «تیجه» که برای آبکشی برنج و حمل نان در خانه بود و «تک» که برای دم‌کش (دم کنی) مورد استفاده قرار می‌گرفت.

دیدزدن (تخمین زدن محصول): در اواسط تابستان که کم‌کم انگورها رسیده می‌شود، باغ‌دارانی که قصد اجاره دادن محصول را داشتند به همراه اجاره‌گیر فردی معتمد که تخصص دید زدن داشت را دعوت می‌کردند که محصول باغ را دید بزند. فرد دید زن ضمن بررسی هر بوته انگور، در هر پشته چند برگ را به نشانه‌ی مقدار انگور هر پشته کنده و در آخر ضمن شمارش برگ‌های کنده شده مقدار انگور باغ را تخمین می‌زد. در اغلب موارد، مقدار انگور دید زده شده با انگور بدست آمده با مقدار کمی اختلاف منطبق بود.

سخن پایانی

در حال حاضر تمام این برنامه‌ها و تقسیم بندی‌ها به هم خورده و چند جعبه و یک وانت تمامی آن ظرف‌ها و ظرف‌ها را به چالش کشیده است. برخی باغداران به علل مختلف همه‌ی انگورها را در همان مرحله‌ی غوره شدن بار می‌کنند و می‌فروشند و خود را از زحمات بعدی خلاص می‌کنند و عطای باغداری و نگه‌داری از باغ را به لقایش می‌بخشند.

هرچند شرایط تغییر کرده است و گریزی از آن نیست و برخی از امور و آداب و رسوم محکوم به نابودی‌اند اما آیا نمی‌شود با کمی ذوق و برنامه‌ریزی و با نگاهی به

گذشته، این باغات را احیا و از نابودی آنها جلوگیری کرد. این مهم، علاوه بر حمایت دولت و مسئولین نیازمند توجه اهالی چولک و چولکی‌های مقیم تهران نیز هست. این میراث پدری را با مساعدت در راه‌اندازی دو حلقه چاهی که مجوز آن هم صادر شده است می‌توان نجات داد و با برگزاری تورهای کوتاه مدت و پذیرایی با انگورهای خوش طعم و شیرین در دستگله و کرتله‌های خوش بافت و گردش در اطراف رودخانه‌ی گاماسیاب، می‌توان به این روستای تاریخی و تاکستان‌های باصفای آن رونقی دوباره بخشید.

