

نگاهی به نقش و هنر زنان در خانواده

حسین آباد ناظم ملایر

مراد عبدلی



«مرد آب است و زن خانه وریان»^۱

این شعار زنان آبادی است که به حق در برابر اسراف و حیف و میل در خانواده چون سدی می ایستند.

خانم‌ها گذشته از انجام وظایف سخت خانه‌داری مثل پخت و پز، نظافت و طبخ نان، اوقات بیکاری خود را صرف ریسیدن پشم و پنبه، بافتن قالی‌های ظریف و باارزش و دیگر کارهای دستی و هنری می‌کنند تا برای بهبود وضع مالی و رفاه خانواده از دیگران عقب نمانند.

معمولاً در هر خانه تعدادی گوسفند میش برای تهیه شیر، ماست و روغن (کره) نگهداری می‌کنند. مرد خانه وظیفه‌اش تهیه و تأمین آذوغه زمستانی احشام است و در زمستان و روزهای سرد سال، دام‌ها را در طویله جای می‌دهد و زن خانه عهده‌دار تغذیه گوسفندهاست و در

۱. وریان [Varyân]: سد

بگیرند»، زیر نظر مادران خود به بافتن قالیچه دوزرعی (دومتری) می‌پردازند تا زمانی که به خانه بخت می‌روند بتوانند کمک مؤثری به وضع اقتصادی خانواده بکنند و در جهیزیه یا جهاز خود، فرشی را که هنر و زحمت دست آنهاست، به خانه شوهر ببرند.

در اواخر فصل بهار که هوا کمی گرم می‌شود، پشم گوسفندان را با قیچی مخصوص می‌چینند و زن خانه ضمن انجام تمام وظایف خانه‌داری، زمانی که بیکار می‌شود، پشم‌ها را می‌شوید، زیر نور خورشید خشک می‌کند و بعد می‌ریسد تا به نخ یا به قول مردم «خامۀ قالی» تبدیل شود.

سپس نخ‌های تولیدشده را به‌رنگ‌های مورد نیاز درمی‌آورد. با این کار، مقدار زیادی از نخ لازم را برای بافت قالی که به آن «تابانه» [tâbâne] هم می‌گویند، آماده می‌کند و در هر سال گاهی سه تا چهار تخته قالیچه می‌بافد که بیشتر آنها را برای کمک به همسر و هزینه خانواده به فروش می‌رساند.

زنان حسین‌آباد ناظم ملایر از نظر هنر آشپزی و پخت غذا، طبخ نان، نظم و نظافت در خانه و بافتن قالی و قالیچه نمونه‌اند و بعضی‌ها می‌گویند این هنر بانوان باعث شده که دختران این آبادی کمی زودتر از دختران دم بخت دیگر مناطق به خواستگارهای خود جواب مثبت بدهند و به خانه بخت بروند.

در شب عید نوروز و عیدهای ملی - مذهبی دیگر، بانوی خانه علاوه بر پخت نان مصرفی روزانه، نوعی نان به نام «کلوا کلوچه» [kalvâkolüče] که مخصوص جشن و شادی است، می‌پزد.

نان خانگی سنتی محل دو جور است: یک نوع آن



هر شبانه‌روز چهار تا پنج بار احشام را آب و خوراک می‌دهد. چه شب‌هایی که بانوی خانه در کنار میزش‌ها بیدار می‌ماند تا چنانچه حیوانی دچار درد زایمان شد، با سلیقه خود و روش مخصوص در عمل زاییدن گوسفند حضور داشته باشد تا بره تلف یا خفه نشود.

آغز [āqoz] از جمله مشتقات شیر است که بعضی از کدبانوهای باسلیقه از ژک [žek] یا شیر گوسفندی که تازه زاییده (شیر اول) تهیه می‌کنند. هر وقت گوسفند یا گاوی بزاید، قبل از این که بره یا گوساله پستان‌گیر شود، زن خانه با دست، مقداری از شیر را که مایعی زردرنگ و غلیظ‌تر از شیر است، می‌دوشد و با شیر دیگر مخلوط می‌کند و می‌جوشاند و محتوی دیگ را مرتب با قاشق هم می‌زند تا شیر، کمی غلیظ و بسته شود. بعد از برداشتن از روی اجاق، آن را باز هم می‌زند. سپس مقداری از آغز را به‌رسم هدیه برای اقوام و همسایه‌ها می‌برد و بقیه را با شکر یا شیره انگور مخلوط می‌کند و برای ناهار خانواده در سفره می‌گذارد.

تمام دختران آبادی از سن تقریباً هفت - هشت سالگی که به اصطلاح می‌توانند «چاقوی قالی‌بافی دست



نازک و به صورت نان لواش پخته می‌شود که به سبب ظرافت و نازکی و ماندگاری، مخصوص فصل زمستان است، و دیگری نان گرده [gerde] که نسبتاً ضخیم و مناسب فصل بهار و تابستان پخته می‌شود.

در فصل پاییز که فصل پرکاری برای کشاورزان است، خانم‌ها در امور کشاورزی، چیدن میوه و حمل آن به خانه و انبار، دوش‌به‌دوش مرد خانه کار

می‌کنند تا میوه‌ای بر درخت نماند و گنجشک‌ها و کلاغ‌ها به میوه رسیده روی درخت آسیب نزنند و در هوای متقلب پاییز، سرما هم به سردرختی زیانی وارد نکند.

از گذشته رسم بوده که هر خانواده، چه کشاورز و چه پیشه‌ور، به نسبت تعداد عائله، مقداری مناسب از گندم مرغوب و از نوع دیم را برای نان یک ساله ذخیره کنند. زن خانه ابتدا گندم را کاملاً پاک می‌کند (یا به قول مردم «برنج ورچین می‌کند»)، به آسیاب می‌فرستد تا تبدیل به آرد شود و بعد آرد را در ظرف مخصوص به نام تاپو [tâpu] که از جنس سفال و گل است، جای می‌دهد.

فصل زمستان، هر ده تا پانزده روز یک بار، باید تنور روشن و تابانده شود؛ چون نوبت پختن نان لواش است. این نان نازک و ظریف را می‌توان در جای مناسب، مثل نان‌دانی یا «بقیه» [boqya] ذخیره کرد. نان‌دانی را از سفال یا گل در اندازه‌های مناسب می‌سازند که وسیله

خوبی است برای نگهداری نان لواش که چندین روز نان به صورت تازه و نرم در آن می‌ماند.

اقا تهیه نان چندان آسان نیست. بانوی خانه سر شب مقداری آرد را الک می‌کند تا به صورت یک‌دست درآید و بعد آن را با آب گرم، در ظرف خمیر یا «لانچین» سفالی خمیر می‌کند و برای این که نان مرغوب و خوش‌خوراکی تهیه شود، باید قریب به سه ساعت خمیر را با دست ورز داد تا خوب وریباید و به قول مردم، ری کند.

وقتی خمیر کاملاً ورز داده شد، آن را در محلی گرم، مثل نزدیک کرسی و اجاق می‌گذارند و روی خمیر را با پارچه‌ای ضخیم یا پلاس می‌پوشانند؛ تا صبح صبر می‌کنند که خمیر کاملاً برسد و برای پخت آماده شود.

صبح بانوی خانه قبل از هر کاری وضو می‌گیرد و بعد از نماز تنور را آتش می‌کند و به دنبال افراد دیگر می‌رود. در موقع پختن نان، دو نفر کمک نیاز است:

همین جهت خانم‌ها ترجیح می‌دهند هر بار مقدار کمی خمیر درست کنند و بدون کمک دیگران (یک نفری) قبل از غروب آفتاب نان بپزند.

بانوی خانه علاوه بر پختن غذاهای خوشمزه، به فکر سلامت اعضای خانواده نیز هست و در فصل تابستان و در هوای گرم، کمتر غذای پختنی بر سر سفره می‌آورد و در نیم‌روز (ناهار) ماست تازه، شیر داغ، کره و دوغ تازه در سفره می‌گذارد و با همان نان گرده گرم و نرم و خوشمزه از بقیه پذیرایی می‌کند.

پرورش کودک

یکی از وظایف سنگین و پرمسئولیت مادرها پرورش و تربیت کودکان است که سهم بسیار مهمی از رشد و تعلیم خوبی‌ها و ارزش‌ها به آنها را بر عهده دارند. مادرها فرزند پسر را تا دوسالگی و دختر را تا یک سال و نیم با شیر خود تغذیه می‌کنند و بر این باورند که شیر خوردن کودکان بیش از این زمان ممکن است سبب سبک‌عقلی آنها شود و بر این باورند که طفل را نباید در فصل بهار از شیر مادر گرفت؛ چرا که عقیده دارند این کودک تا سن بلوغ تمایلی به خوردن صبحانه در ایام بهار خواهد داشت و این کار در رشد او خلل ایجاد می‌کند و در این باره به کسانی که در فصل بهار ناشتایی نمی‌خورند، می‌گویند: «بچه بهاربر است.»^۱

۱. در بهار از شیر بریده شده است.



یک نفر «چونه گیر» و دیگری «نان بازکن». نان بازکن وسیله‌ای سفالی با سطح صیقلی است و سه پایه دارد و خمیر را با وسیله‌ای به نام «نافیس» [nâfis] روی آن پهن می‌کنند.

نانوا با جاروی خیس دیواره تنور را پاک می‌کند. اولین خمیر را از دست نان‌بازکن می‌گیرد، روی «نان‌وند» [nânvand] با دو دست کاملاً پهن و نازک می‌کند و با گفتن بسم‌الله‌الرحمن‌الرحیم اولین نان را به دیواره تنور می‌زند. وقتی نان کاملاً رنگ گرفت و پخته و برشته شد، آن را از تنور بیرون می‌کشد و روی سفره‌ای تمیز می‌اندازد.

نان لواش این آبادی به مرغوبیت گندم دیم و سلیقه و حوصله زنان خانه‌دار در ورز دادن خمیر معروف است و یکی از سوغاتی‌هایی است که به آبادی‌ها و شهرهای اطراف و حتی تهران برده می‌شود.

نان گرده شبیه نان بربری است؛ ولی چون در فصل گرم سال پخته می‌شود، ماندن و کار کردن در کنار تنور برای خانم‌های خانه خیلی سخت و توان‌فرساست و به

البته از شیر گرفتن کودکان برای مادران سخت و رنج‌آور است و قریب یک ماه طول می‌کشد که مادر این کمبود را فراموش و بهانه‌گیری‌های کودک را هم تحمل کند. درباره کسی که در زندگی بهانه‌گیر است، از این اصطلاح استفاده می‌کنند و می‌گویند: فلانی مثل طفلی می‌ماند که از شیر مادر گرفته شده است؛ مرتب بهانه می‌گیرد.

تاتی (راه افتادن کودک)

مادرها برای آموزش راه رفتن به کودک هم باید وقت و نیروی زیادی بگذارند و با ناز و نوازش کودک را وادار کنند که روی پایش بایستد و گام بردارد. می‌گویند: دخترها زودتر از پسرها راه می‌افتند و احتیاج زیادی به ناز و نوازش و تمرین ندارند. در مورد کودکانی که زودتر و راحت‌تر از هم‌سن‌وسال‌های خود راه می‌افتند، گفته می‌شود: «شیر مادرشان سبک بوده» و اگر دیر را بیفتند، می‌گویند: «شیر مادرش سنگین بوده است».

مادرها سعی می‌کنند هرچه زودتر بچه‌ها را وادار کنند تا از حالت نشسته و چهاردست‌وپا راه رفتن خارج شوند و برای ترغیب و تشویق، آنها را روی پاهایشان نگه می‌دارند و در حالی که مواظبند که به زمین نیفتند، دست از آنها برمی‌دارند و به فاصله یک قدمی، بغل باز می‌کنند و بچه را به طرف خود می‌طلبند؛ و یا هر دو دست کودک را می‌گیرند و کم‌کم به طرف خود می‌کشانند و برایش می‌خوانند: «تاتی تاتی، تا در خانه باباتی».

اولین قدمی هم که کودک بردارد، پدر و مادر سکه‌ای پول جلوی پای طفل می‌اندازند و آن را به‌نیست «نوپایی»، صدقه می‌دهند.

نقش سازنده، اصلی و ماندگار مادر در یک خانواده خیلی بیشتر از پدر است که معمولاً وظیفه‌اش فراهم کردن امکانات اقتصادی است؛ ولی زن‌ها علاوه بر کمک در گذران زندگی از نظر مالی، باید در تربیت، مدیریت و آینده‌نگری در خانواده نیز به‌صورت پنهان و بدون تبلیغات و گاهی فقط برای انجام وظیفه، نهایت نیرو و توان خود را به کار گیرند.

مادرها در موقع نو شدن و دیده شدن هلال ماه، مواظبند تا کسی هلال ماه نو را از روی بچه نوپای آنها نو نکند؛ یعنی بعد از دیدن هلال ماه، نظر به کودک آنها نکنند. در این باره اعتقاد دارند آن کودک ممکن است تا پایان آن ماه، موقع راه رفتن نتواند به‌درستی تعادل خود را حفظ کند و مدام به زمین بخورد و احتمالاً صدمه ببیند.

نقش سازنده، اصلی و ماندگار مادر در یک خانواده خیلی بیشتر از پدر است که معمولاً وظیفه‌اش فراهم کردن امکانات اقتصادی است؛ ولی زن‌ها علاوه بر کمک در گذران زندگی از نظر مالی، باید در تربیت، مدیریت و آینده‌نگری در خانواده نیز به‌صورت پنهان و

۱. رسم است هر کس که هلال ماه نو را در آسمان برای اولین بار به چشم می‌بیند، صلوات می‌فرستد و به قرآن، آینه، سبزه، چهره معصوم کودکان و افراد بالیمان نگاه می‌اندازد و به این اصطلاحاً ماه نو دیدن یا ماه را به چیزی خوش‌یمن نو کردن می‌گویند.

بدون تبلیغات و گاهی فقط برای انجام وظیفه، نهایت
نیرو و توان خود را به کار گیرند و هیچ چیزی جز مهر
مادری نمی‌تواند پاسخ‌گوی تلاش مادران در این راه
باشد.

چند اصطلاح زبانزد در حسین‌آباد ناظم ملایر

«الهی روله^۱، آبت سرد باشد و نانت گرم.» (دعای
مادرهایی که از فرزندشان رضایت دارند.)

«نانت گرده^۲ خرگوش و خودت با پای پیاده عقبش
بدوی.» (مادرهای ناراضی گاهی از این عبارت در نفرین
استفاده می‌کنند.)

«مرد آب، است و زن وریان.» (مرد مانند آب
درآمد به خانه می‌آورد و زن مانند سدی در ذخیره و
استفاده مناسب جلوی آن می‌ایستد.)



۱. روله: [rula] فرزند
۲. گرده: [gorde] پشت