

نان و هویر^۱

قادر فتاحی قاضی

سابقاً در مهاباد غالب خانواده‌ها، برخلاف امروز، نان مورد مصرف خود را در منازل خویش تهیه می‌کردند. اکنون نان مهاباد در دو محل تهیه می‌شود: ۱- در دکانهای نانوایی که معمولاً در بازارها و خیابانها واقع شده‌اند. ۲- در منازل. نانی که در منازل تهیه می‌گردد، برای فروش به بازار آورده می‌شود و گاهی هم در محل تهیه به فروش می‌رسد.

نافی را که خانواده‌ها برای مصرف خودشان در خانه می‌بینند از همه نوع نان بازداری نموده‌اند و آن را «نافی خو مالی» = *nâni xo - mâlhi* (نان خانگی) می‌گویند.

در روستاهای غیر از خانواده چوبیانان و گاوچرانان و مجاوران^۲ مساجد که به عنوان مزدی طور روزانه نان از آبادی دریافت می‌دارند، همه خانواده‌ها هر روز یا هر دو روز یکبار در خانه خود به تهیه نان می‌پردازند. پختن

۱- هویر (*havir*) همان خمیر است. چنانکه ملاحظه می‌شود در کلمه «هویر»، «ه» مقابل «خ» و «و» مقابل «م» در کلمه خمیر است. «نان و هویر» در اصطلاح محلی به معنی تهیه و پختن نان است.

۲- «lh» نشانه لام بزرگ (ل) می‌باشد.

۳- مجاور که کردی آن «مجیور» = *mjevar* است به اداره کنندۀ مسجد گفته می‌شود.

نان به عهده زنان است و از این رو است که شاعر (هیمن) خطاب به آن گفته:
 کیزی خله لکی بومی ئاتومی که شف کرد و ئه توش
 هدر دهزانی نیوی ئهستیولک و ده رخونه و ینه

ترجمه فارسی :

دختر دیگران بمب اتم را کشف کرد ، تو تنها نام « ئهستیولک »
 و « ده رخونه » و « پنه » را می دانی .

آرد را قبل از خمیر کردن معمولاً وزن می کنند، واحد وزن « سیه »
 است که در مهاباد تقریباً برابر با دو کیلو گرم است ، اضعاف آن نیم پوت
 و پوت است؛ پوت را با قمان نیز می گویند . هر پوت برابر با هشت سیه
 یا شانزده کیلو است . اجزای سیه عبارتند از نیم سیه و هفت درم و سه درم .
 گاهی « درهمیک = dərəmək » که گفته می شود ، مراد گوینده واقعاً یک
 درم نیست بلکه هفت درم می باشد و این اصطلاح بیشتر دردهات رایج است .
 آردد ریث محفظه استوانه بی شکل که از « گله سور = :gəlha sur »
 (گل و خالکسرخ) درست شده نگاهداری می شود و آن را « کهندو =
 می گویند . « کهندو » را در فارسی « تاپو » خوانند؛ فرهنگ معین ، ۱ / ۹۹۳ .
 تاپو ، قس با : تبنگ ، تبوک ، طبق . « کهندو » در پایین سوراخی دارد
 به نام « گلوبینه = galhvena » که آرد را از آنجا برای مصرف روزانه
 بیرون می آورند . برای تنور نیز « گلوبینه » وجود دارد و آن سوراخ و
 هوکشی است در کف مطبخ نزدیک لبه تنور که ته تنور را به خارج متصل
 می کند . این سوراخ جریان هوا را به داخل تنور ببر قرار نموده باعث می شود
 تا مواد سوختنی که به داخل تنور ریخته می شود ، بهتر بسوزد .

۱ - شرح این سه کلمه در همین مقاله آمده است .

نان در نظر مردم مقدس و محترم است : انداختن آن را زین پاها و نیز بریدن آن را با چاقو گناه می شمارند .

اینک، علاوه بر آنچه گفته شد، لغات وأصطلاحات من بوط به «نان و هویر» را از نظر خوانندگان گرامی می گذرانیم :

ئهستی ولک (aste - vəlhk) : آهن دسته دار و دهن پهنسی است که با آن خمیر خشکیده را از جدار ظرف خمیر گیری که «تله که^۱ = خوانده می شود ، جدا می کنند . به نظر می رسد که «aste - vəlhk» مرکب از «aste» و «vəlhk» باشد . «aste» آهنه بود به شکل مثلث، آن را به سنگ آتش زن هی زند و در نتیجه پوشالی که میان آن دو قرار داشت آتش می گرفت^۲ .

ئه نگوتک (angutek) : چونه . چونه واحدی است برای خمیر آرد گندم یا جو بدان مقدار که یک قرص نان سازد و گلوله بی از هر نوع خمیر . فرهنگ معین ، ۱۳۲۱ ، ۱ /

ئاوردو (âverdu) : مواد سوختنی را گویند . فرهنگ مهاباد معنی آن را «وقود» نوشته است . در فرهنگ خال این واژه را نیافتم . «âverdu» از «âver» به معنی آتش و «du» مرکب است .

به ریک نان (barek nân) : اگر خمیر زیاد باشد معمولاً همه

۱- رک : فرهنگ واژه های فارسی در زبان عربی ؛ گردآورنده : س . محمد علی امام شوشتاری ، ص ۴۵۱ ، کلمه «طبق» .

۲- رک : فرهنگ کردی؛ گردآورده م . اورنگ ، ۸۶/۱ ، کلمه «ئهستیولک» .

۳- رک : نشریه دانشکده ادبیات تبریز ! شماره چهارم ، سال هیجدهم ، ص ۴۱۴ ، ح ۱ .

۴- رک : فرهنگ عمید ؛ ۵۱۲/۱ ، کلمه «چخماق» .

آن را یکدفعه تبدیل به چونه نمی‌کنند بلکه تنها قسمتی از آن را به چونه تبدیل می‌نمایند. پختن این تعداد از چونه‌ها را که حاضر و آماده است است «به ریک نان» گویند.

بسته (besta) : میله‌یی است از آهن که روی تنور گذاشته می‌شود و دیک و دیزی را بر آن می‌نهند. به محور آسیای آبی نیز «بسته» گفته می‌شود. رک : نشریه دانشکده ادبیات و علوم انسانی تبریز، بهار سال ۱۳۵۱، شماره مسلسل ۱۰۱، ص ۱۰۸، مقاله «ابزارهای آسیای آبی در کردی» از نگارنده.

بی‌پیز (be pez) : خمیری که روی دیواره تنور بند نشود. «هه‌ویره که بی‌پیزه = هه‌ویره که به ته ندوزیوه بهند نایی، خوی ناگری» : خمیر به تنور نمی‌چسبد.

پشکه‌ل (paškâl) : سرگین گوسفنده بزوآهو واشت و خرگوش.
پنه (pêna) : تخته‌پنه که دارای چهار پایه است و «چونه» را روی آن پهن می‌کنند. کاه علام انان و مطالعات فرنگی

پیوه دان (peva dân) : خمیر را به تنور زدن.
ته به که (tabak) : معرف آن طبق است. ظرف مدور پیخ و بزرگ که از چوب سازند، بی‌لبه یا با لبه پسیار کوتاه که خوردنی و میوه یا اثاثه خانه در آن نهند. فرهنگ معین، ۲۲۱۰/۲؛ و نیز رک : نشریه دانشکده ادبیات و علوم انسانی تبریز، سال ۱۳۵۰، ص ۱۳۸، ح ۱.
ته باله (tapâlha) : فضولات خشکیده گاو و گاو میش را گویند که برای سوختن در تنور می‌ریزند. فس : تفاله. معرف این کلمه «توبال» است؛ رک : فرهنگ واژه‌های فارسی در زبان عربی؛ ص ۱۳۴. در فارسی

تاپاله ، تاپاله می گویند . فرهنگ عمید ، ۱ / ۳۸۳ .
 ته پاله کینویلکه (tapálha kevilka) : فضولاتی که در کوه و صحراء
 از گاو و گاو میش بر جای میماند .
 تهرس (tarəs) : سرگین اسب واستر و خر . « تهرس ده رخوار دان »:
 کسی را تنبیه کردن .
 ته ندور (tandur) : تنور .

ته ندور داخلستن (tandur dâxestən) : آتن کردن و افروختن تنور .
 تیروک (tirok) : چوبی است باریک که « چونه » را به وسیله
 آن روی « پنه » پهن میکنند . « tirok » از « tir » و پسوند « ok »
 مرکب است .

چالوک (câlhuk) : درختچه یی است که در نواحی کوهستانی می روید
 و خارهای درشتی دارد ، از آن به عنوان سوخت استفاده میکنند .
 حهو جوش (hav - još) : ظرف فلزی شبیه آفتابه که فلز آن بسیار
 ضخیم و محکم بود و در آن آب گرم می کردند . « حهو جوش » لغةً یعنی
 هفت جوش و هفت جوش در فرهنگ عمید ، ۲ / ۱۳۴۰ ، آمده و چنین
 تعریف شده است : فلز بسیار سخت و محکم ، یا فلزی که از ترکیب هفت
 فلز به دست آید .

خه پله (xapla) : بی قواره ، ضخیم ، نان نامرغوب .

خاکه نداز (xâkandâz) : خاک انداز .

خوّله میش (xolhameš) = مشکی (məški) : خاکستر .
 ده رخونه (darxona) : سرپوشی است از گل یا از حلبي ، آن را
 روی تنور می گذارند تا از سرد شدن تنور و نیز از سقوط اشیا در آن

جلوگیری کند . جزء « خونه » ، قس با : خم ، خمب ، خنب .

دوه (dava) : فضولات حیوانات حلال گوشت را با آب مخلوط کرده به قطعات بیضی شکل درآورده در آفتاب خشک که می کنند . هر کدام از این قطعات را یک « دوه » می نامند . « دوه » را برای سوخت در تنور می ریزند . « دوه کدر » : زنی که « دوه » درست می کند .

دامر کان (dâmérkân) : فرونشتن آتش را گویند .

زهشکه (raška) = سیاوله (siyâvlha) : سیاه دانه . « زهشکه » را نیز هانند « کاخلی » به نان می زنند . « سیاوله » در سمندج گفته هی شود . **زقیده (rîfeda)** : بالش کوچکی که خمیر نان را بر بالای آن گسترانند و بر تنور بندند . فرهنگ معین ، ۱۶۶۵/۲ ، کلمه « رفیده » .

زیتکه (ritka) : خمیر مایه رفیق و آبکی را گویند .

زیخ (rîx) : سرگین گاو و گاویش .

سه رشیر که (sar - širka) : پارچه یی است که بر روی خمیر می کشند و یا روی ظرف شیر می اندازند .

سهوله (savla) : سبوس را چونه کرده روی خاکستر داغ تنور می پزند . « سهوله » را به سگان و مرغان می دهند .

سوئه (söna) : نشت گلی را گویند که در آن آرد را تبدیل به خمیر می کنند .

سیل (selh) : ساج . ساج آهن پهنه ای است که بر اجاق نهند و روی آن نان و نان شیرینی پزند . فرهنگ معین ، ۱۷۸۴/۲ ، کلمه « ساج » .

شیشه (šíša) : میله آهنی باریکی است که نان را با آن از تنور جدا می کنند .

شیاکه (shiyâka) : ریخت .

قه‌لاغ (qalhâγ) : مواد سوختنی را که برای تنور مصرف می‌شود، در جایی به طرز خاصی روی هم انباشته می‌کنند و آن را «قه‌لاغ» می‌گویند. که‌په‌ک (kapak) : سبوس ، نخاله .

که‌لانه (kalâna) : چونه را پهن کرده روی آن «کوزاده = (گیاهی است شبیه تره) می‌ریزند ، بعد آن را تا کرده در تنور می‌بینند ، سپس دوغن حیوانی بر آن مالیده می‌خورند .

که‌للاره (kallâra) : ظرفی بود که از آن برای آوردن مواد سوختنی برای تنور استفاده می‌کردند . و آن را از فضولات دامی می‌ساختند .

که‌مره (kamra) : فضولات حیوانات را از طویله بیرون ریخته در خارج منزل در محلی که «سدرگولک = sargölök » یا «سدران گولک sarângölök = » نامیده می‌شود انباشته و جمع آوری می‌کنند ، پس از خشک شدن آن را با پل قطعه قطعه نموده به مصرف سوخت می‌رسانند . کمره گوسفندان را در «هول = holh = » (آغل) قطعه قطعه می‌کنند .

که‌هره بزینه‌وه (kamra břinava) ، هول بزینه‌وه (holh břinava) قطعه قطعه کردن آن فضولات را می‌گویند . کمره گوسفند در وقت سوختن حرارت پیشتری تولید می‌کند .

که‌میل (kamelh) : قطعاتی از سر گین که به پشم گوسفند می‌چسبد . که‌ولی نانی (kavlhi nâni) : سفره‌بی است که چونه‌ها را در وقت نان پختن روی آن قرار می‌دهند .

کاخلی (kâxlhi) : کاجیره . کاجیره گیاهی است دارای برگهای بیضی شکل و گلهای زرد رنگ ، گلهای آن را پس از خشک کردن نرم

می‌کنند و روی نان می‌زنند . . . کاغاله و کاغله هم می‌گویند . فرهنگ عمید، ۹۸۰/۲.

کلی تهندوری (kəlhi tandure) : در ته تنور تزدیک هواکش آن پلی از مواد سوختنی ایجاد کرده در وسط آن گون قرار داده آن را آتش می‌زنند . «کل = kəlh = اصلاً به ستون پل گفته می‌شود . کوللیره (kullera) : رغيف، گرده نان . «کوللیره» اقسامی دارد: «پنجه کیش = panja - keš = کوللیره ناسکه»، «کوللیره چهوره = kullera - cavra = کوللیره چهوره»، «کوللیره جو = kulica = چونه را کمی پهن کرده در روغن می‌بزند. چونه کولیچه از چونه نان کوچکتر است .

کوله ور (kolhavaž) : چوبی که آتش تنور را به وسیله آن به هم می‌زنند .

کولو (kolhu) : خمیری که از دیواره تنور به داخل آتش افتاده نیم سوز می‌شود و برای خوراکسگ و مرغ وغیره از آن استفاده می‌کنند؛ همچنین به ریشه‌گیاهی نیز که «تالو = tâlhu = نام دارد، گفته می‌شود. در «kolhu» و «tâlhu» پسوند است . کولو : بنه گوگهم؟

گلوینه (kulâney tandure) = کولا نه تهندوری (gəlhvena) = گلوینه، با «گلینه = glhena =» هوакش تنور است که به ته آن من بوطمی شود. گلوینه، با «گلینه =» که ظرف گلی است اشتباه نشود .

گلوینه ئاخن (gəlhvena - âxen) : لته و پارچه کهنه و زنده بی است که هوакش تنور را با آن مسدود می‌کنند .

گولی نانی (gulhi nâni) : بر جستگی ها و برآمدگی های روی نان .

گونی (göni) : گون . در ختچه‌یی است تقریباً به ارتفاع یک متر و گاهی بیشتر و یا کمتر ، دارای خارهای بسیار است و به حالت خودرو در نواحی کوهستانی می‌روید . فرهنگ معین ، ۳۴۷۴ .

مدبوق (medbaq) : مطبخ ، محل پختن نان ، آشپزخانه .

نان‌کردن (nân - kerdən) : پختن نان .

نان‌کهر (nân - kar) : زنی که نان می‌پزد .

نان و هدویر (nânu havir) : تهیه و پختن نان .

نانه بدره (nâna bara) : بقچه‌یی که نان را در آن از خانه به هزاره می‌فرستند . این لغت دردهات اطراف میاندوآب بیشتر رایج است .

ناندین (nân - den) : نان دان ، سفره .

نانی گهره ته نور (nânígarma tandur) : نانی که در تنور خیلی گرم پخته شده باشد ، معمولاً کمی گل‌ها و بر جستگی‌های آن می‌سوزد ، و طعمش به تلمخی مایل می‌گردد .

نردو (nərdü) : به تعدادی نان که آن را در هم پیچند و به جایی بفرستند « نردو » گفته می‌شود .

و زدینه (vardena) : وردنه . و آن چوبی است استوانه‌یی ، دارای دو سر باریک و میان‌گنده ، که خمیر نان را به وسیله آن پهن سازند؛ نورد . فرهنگ معین ، ۵۰۰۱/۴ . در عربی مظلمه خوانده می‌شود و در المنجد شرح آن چنین است : آلة تسوى بها الطلمه ، والعامة تسميهها « الشوبك ». شوبک معرب چوبک فارسی است . رک : فرهنگ واژه‌های فارسی در زبان عربی ؛ ص ۴۱۲ .

و زده (verda) : مواد سوختنی تنور که خرد شده باشد .

ورکه نان (*vérka nân*) : خرد های نان .

هرمیشک (*harmešek*) : نان گرم و تازه که آن را در کره خیس کنند .

هه ویر (*havir*) : خمیر .

هه ویر که هدلا توه (*haviraka halhâtuva*) : خمیر مایه اثر خود را در خمیر بخشیده و خمیر آماده پختن است . هرگاه بیش از این مرحله خمیر را بیزند ، نان آن سفت و بی مزه خواهد شد و آن نان را « فهتیر = *Fatir* » می گویند .

هه ویر ترش (*havir - tereš*) : خمیر مایه .

هه ویر دپه زئ (*havir dapare*) : خمیر می پردو آن را دلیل بر آمدن مهمان می گیرند .

هه ویر شیلان (*havir šelân*) : به هم زدن خمیر را گویند .

هه ویر کردن (*havir kerdən*) : آرد را به خمیر تبدیل کردن .

خه ریکه هه ویری ده کا = خه ریکی هه ویر کردنی یه : مشغول خمیر کردن آرد است .

هه ویر گرنده و (*havir gərtənava*) : آرد را به خمیر تبدیل کردن .

هیله گ (*helhag*) : الک ، به وسیله آن سپوس آرد را می گیرند .

الک کردن را در کردی « دابیزتن = *dâbežten* » و « له هیله گ ک دان

» گویند .

* * *

نان و هویر نیز نظیر جفت و گاو ، آسیای آبی ، شکار ، دامپروردی وغیره از موضوعاتی است که طبعاً باید پیرامون آن امثال و اصطلاحات

متعددی وجود داشته باشد. کسی که مبادرت به گردآوری امثال و اصطلاحات می‌کند اگر قبلاً حدس بزندگه پیرامون چه موضوعاتی ضربالمثل گفته شده است مسلمان در کار خود موفقتر خواهد بود. اینک در اینجا چند مثل و اصطلاح، راجع به «نان و خمیر» ذکر می‌شود:

ئاردي به هارويه.

آرد گندم بهاره است: آدم شایسته و به درد بخوری است، وجودش مفید و منشأ خیر است.

به هزار تمهنی به ناییکیه.

به هزار توهان به نانی است: ارزان است.

ده لیلی وردهی ده تهندوری ده کا.

پی درپی و باشتا ب خورد.

دیزه به ده رخونه بی.

مطلوب سرپوشیده بماند.

سه لکه ماسی^۱ و دو نان.

کنایه از جیره غذائی غیر کافی و کم ارزش است.

سه گک له بهر سهولهی هه لشایه.

سک از مقابل «سهوله» که غذای اوست، نمی‌گریزد.

۱- در شماره سال ۱۳۵۰ نشریه، راجع به همین موضوع، تعدادی مثل ذکر شده، از تکرار آنها در اینجا خودداری می‌شود.

۲- در فارسی «پشكل به تنور کردن» می‌گویند. رک: فرهنگ معین، ۷۹۷/۱، کلمه «پشكل».

۳- یعنی سرماهی، «سه لک» به گوی کوچکی از پیش بارگاه یا خاکه زغال گفته می‌شود. کردی شمال: «سر رک»، قس با «سره»: (سر).

سه گ و نان قهرز داره .

س گ و نان قرض دار است : به همه مقر وض است .

گایه ک و نانیکی پی و کو یه که .

نان بده و سخی است .

نان بزر او .

کسی که بی چیز و فقیر شده باشد ، تهی دست .

نان خوری جی گر .

کسی که عاطل و بی کاره باشد .

نان ده نیو چاوانی پیساوان دایه .

نان در میان پیشانی مردان است .

نان نانی گه نم ، دین دینی میمه مهدی .

نان نان گندم ، دین دین محمد (ص) .

نان و دو بزر .

آدم ناسپاس ، کسی که شکن نعمت به جای نمی آورد .

نان و دوی خوی هه یه .

کفاف خود را دارد ، دستش به دهنش می رسد .

نانی خوت ده ته به کی خه لکی ماوی .

نان خودت را در « طبق » خلق مینداز . یعنی : به خاطر منافع

دیگران خودت را پامال مکن .

نانی خوی ده سفرهی خه لکی دا ده خووا .

نان خود را در سفره دیگران می خورد : به علت نادرستی و یا

نادانی ، علاقه ندارد با خانواده خود زندگی کند .

نانیش دهخووا و ناندینیش دهدزی .
نان را می خورد و سفره را هم پاره می کنند. یعنی: سفله و فرمایه
و بی عاطفه است .

هدر ده بی نانیکی پنخوی و نانیکی پکه یه سهدهقه سه ری ...
او به گردن تو حق دارد ، رهین منت او هستی .

هدر کهس نانیکی خوار اردبی ، عاقلی لهتیکی هه یه .

هر کس نانی خورده باشد ، به اندازه نیم نانی عقل دارد .
هدر کهس نانی دهخووا له نیو چلاوانی خوی .

هر کس در سایه بخت و اقبال خودش نان می خورد .

هموکهس نانی خوش دهوئ ، شووان و گاوان به سه دلیه وه ده نی .
همه کس نان را دوست هی دارد، شبان و گاو بان آن را روی دلش می نهد .

پژوهشگاه علوم انسانی و مطالعات فرنگی پرتال جامع علوم انسانی

۱- در پایان این مثل نام اشخاص را ذکر می کنند .