

## درختان و گیاهان فین \*

هر چند کوشش مردم فین متوجه کشت نخل است که جنبه حیاتی داشته و قوت عمده را تشکیل می‌دهد، با این حال هر مالک در بخشی از مایملک خود به غرس و پرورش مقداری درخت میوه مبادرت می‌ورزد و حداقل یک " حلقه بند " را به باغ کوچکی از لیمو - نارنج - ترنج - انگور - انار - توت قرمز و غیره اختصاص می‌دهد. از میان این درختان لیمو ترش بیش از سایر درختان مورد توجه بوده است. پس از آن نارنج و انگور بیشترین بازده را دارند. درخت انار در فین وجود دارد که طعم آن اندکی تلخ است و به همین سبب آن را " تلخک " می‌نامند و خاصیت " تبیری " دارد.

انبه نیز که از درختان مناطق پرآب بشمار است و در میناب به وفور وجود دارد به تعداد بسیار کم در فین کاشته می‌شود. اما چون نظام آبیاری، جوابگوی طبیعت آب طلب آن نیست تکثیر آن مقدور نیست. هر چند یک اعتقاد خرافی وجود دارد که کشت انبه " آمد نیامد " دارد. از درختان میوه که بگذریم چند درخت دیگر نیز کم و بیش در فین وجود دارد که اگر چه عنوان درخت میوه ندارند اما میوه آنها خوردنی است:

۱- انبو: این درخت از خانواده سپستان با برگ و میوه پهن‌تر و بزرگتر است. همزمان با نخل بارور می‌شود و در گرما گرم و فوفور رطب و خرما، میوه آن قابل خوردن می‌شود. درشتی میوه آن گاه به درشتی یک گردوی درشت می‌رسد. در حالت کاملاً رسیده میوه زردرنگ با پوستی کاملاً صاف است. هسته‌ای شبیه هسته آلوچه دارد که اطراف آن را ماده‌ای لزج و چسبنده احاطه کرده است. در گرمای ۴۰ - ۵۰ درجه بالای صفر فین درخت انبو با برگهای پهن خود سایه مطبوع و دل‌چسبی دارد.

ممکن است « انبو » مصغر « انبه » باشد و اشاره مؤلف فارسانه به « انبه » ناشی از همین شباهت نام آن دو باشد.

\* - فین از بخشهای کشاورزی بندرعباس است (آینده).

۱- علاوه بر مصارف عمومی آب‌لیمو، مردم فین لیموی تازه را با چای می‌خورند، بدین ترتیب که چند قطره آب‌لیمو، چاشنی فنجان چای خود می‌نمایند و آنرا مطبوع می‌سازند.

۲- جم: به فتح « جیم » این درخت در صورتیکه در کنار آب بروید بسرعت رشد مینماید و قد و قامتی چون یک چنار تنومند بهم می‌زند. میوه‌ای بیضی شکل به اندازه " پسته " با هسته‌ای نسبتاً نرم دارد. رنگ میوه آن در حالت کاملاً رسیده، تیره است و همراه با رطب و خرما می‌رسد و مشتری بسیار مخصوصاً در میان کودکان دارد. اصل این درخت به نظر می‌رسد که از آفریقا وارد ایران شده باشد.

۳- کنار « به ضم کاف »: سدر را مردم فین کنار می‌نامند. درختی با خار و برگ فراوان و میوه‌ای شبیه به زال زالک که اگر خوب رسیده باشد خوشمزه و مطبوع است. برای چیدن میوه کنار، شاخه‌های آن را تکان می‌دهند. بعضی خانواده‌ها من باب تفنن میوه خشک کنار را با هاون می‌کوبند و بصورت آرد درمی‌آورند و گه گاه مقداری از آن را با کمی آب ترکیب نموده، می‌خورند. برگ کنار را نیز پس از خشک شدن می‌سایند و الک می‌کنند و در شست و شوی سر و بدن مورد استفاده قرار می‌دهند. زمانی که انواع صابون و شامپو وجود نداشت برگ کوبیده کنار مقام الایی داشت. یک نوع کنار بی‌استخوان نیز (بدون هسته) در فین وجود دارد که نسل آن رو به نابودی است.

۴- کرت: « به کسر کاف و فتح را » این درخت در صورتیکه از عوامل خارجی صدمه نبیند بسرعت رشد می‌نماید و تنومند و بزرگ می‌شود. برگهای آن ریز و جدا از هم است و خارهای تیز و درشت دارد. میوه آن در غلافی کنگره‌ای به طول متوسط ۷-۸ سانتیمتر قرار دارد. هر غلاف دارای چندین دانه عدسی شکل و قهوه‌ای رنگ است. گل آن زیبا و محتوی ذرات ریز زردرنگ می‌باشد، قطر ساقه این درخت در قسمت پایین ممکن است به یک متر برسد. از چوب آن در تهیه انواع وسایل کشاورزی مانند - یوغ - دسته بیل و غیره استفاده می‌شود. زغالی که از چوب کرت بدست آید نیز شهرت دارد. غلاف یا کوزه کرت را مردم فین " کوسک " برون " کوشک " می‌نامند و در دباغی بکار می‌رود.

۵- کوزه: « به فتح کاف و سکون واو » از درختان بی‌خار با برگهای ریز و شاخه‌های شبیه به بید است که در دشت‌ها و زمین‌های کشاورزی بوفور دیده می‌شود. شاخ و برگ آن باب طبع گوسفندان است و از چوب آن در تهیه پاره‌ای وسایل کشاورزی استفاده می‌شود. میوه آن در غلافی باریک قرار دارد. نوع کوچک آنرا کورک (مصغر کور) می‌نامند که در زمینهای بایر بسرعت از راه ریشه تکثیر می‌یابد. در نامه‌ها و اسناد " کور " را " کهور " بر وزن طهور می‌نامند. کور فرسخ در یک فرسخی فین و " کور الیاس " در مدخل فین مشهورند.

۶- گز: بصورت وحشی در حاشیه رودخانه‌ها و شوره‌زارها فراوان دیده می‌شود. نوع

مرغوب و اصیل آنرا جهت استفاده از چوب آن کم و بیش پرورش می‌دهند.

۷- سمیل: « به کسر سین و میم » این درخت در حاشیه رودخانه‌ها و دره‌ها و نواحی کوهستانی می‌روید. دارای گلی زردرنگ است که معمولاً شاخه‌های بالا را می‌پوشاند و منظره زیبایی بوجود می‌آورد.

۸- ناترغ: « به فتح یا کسر تا و فتح را » از درختان وحشی است که در دامنه کوهها و دره‌ها می‌روید. ناترغ وحشی سالهاست که اهلی شده و به شهر روی آورده و زینت بخش منازل و پارک‌ها گردیده است و بنام " مورت " بر وزن " قورت " شهرت یافته و خود را بجای " شمشاد " جا زده است.

۹- تمر: « به فتح تا و سکون میم » اصل این درخت از هندوستان است که از فین سر درآورده، مقدار آن بسیار کم است و از آن تا کنون کسی میوه‌ای ندیده است. میوه این درخت سیاه رنگ و ترش مزه است و در سواحل جنوب آنرا چاشنی " قلیه ماهی " می‌کنند تا جایی که قلیه‌ای اگر بدون تمر باشد ارزش و اعتباری نخواهد داشت. از آنجا که تمر در زبان عربی به معنی خرماست، آنرا در بعضی نقاط خرمای هندی هم نامیده‌اند.

### گلها

۱- گل سرخ: این گل اگر در جای مناسب و شرایط مساعد قرار گیرد بصورت بونه‌ای بزرگ درمی‌آید و به مقدار زیاد " گل " می‌دهد. شکوفه‌های گل سرخ در ایام نوروز باز می‌شوند. با آنکه خاک فین برای پرورش این گل مساعد است متأسفانه چندان توجهی به آن نمی‌شود. سهل است که در سالهای اخیر تعداد معدودی از آن هم که در بعضی باغ‌ها و باغچه‌ها دیده می‌شد خشکیده و از بین رفته است. شکوفه گل سرخ را اصطلاحاً " موک " می‌نامند و دختران آنها را به رشته کشیده زینت‌بخش سر و گردن خود می‌سازند.

۲- گل رازقی: این گل را اصطلاحاً " روزقی " می‌نامند و در هوای مرطوب بامدادان رایحه دل‌انگیزی از آن به مشام می‌رسد که فضای جان را عطر آگین می‌سازد.

۳- مرزنگوش: این گل در حاشیه رودها و دره‌ها بصورت وحشی دیده می‌شود. رنگ آن کبود است.

۴- گل حسک: « به کسر حاء و سکون سین » این گل در حاشیه اراضی زراعتی به‌وفور می‌روید. دارای خارهای فراوان است. گل‌های حسک شباهت بسیار نزدیکی با زعفران

دارند و بعضی آنرا زعفران وحشی می‌نامند. میوه آن شبیه به میوه آفتاب گردان می‌باشد.

### بوته‌ها

بوته‌ها را باید از گیاهان پرطاقت نامید زیرا با وجود کمی میزان باران سالیانه در فین و هوای داغ و سوزان تابستانها غالباً شاداب و زنده می‌مانند و دوام می‌آورند. ظاهراً به مختصر رطوبتی که از راه هوا با برگهای ضعیف خود میگیرند قناعت میورزند. مهمترین و مشهورترین آنها عبارت است از:

۱- بچ: «به کسر تا» با خار بسیار و شاخه‌های کوتاه و بلند و نامنظم که از چوب آن زغال و هیزم تهیه می‌شود. هیزم و زغال تج در ردیف هیزم و زغالهای مرغوب قرار دارد و سابقاً در گرم کردن خانه‌ها مقام برجسته‌ای داشتند.

۲- پرغ: «به فتح پ و را» پرغ با برگهای مفتولی شکل سبزرنگ در دامنه‌ها و دره‌ها فراوان دیده می‌شود. بوته آنرا از ریشه خارج می‌سازند و همینکه خشک شد به عنوان آتش افروز هیزم بکار می‌برند. در فین به سبب وفور شاخ و برگ درخت خرما کسی را با پرغ چندان کاری نیست.

۳- خرگ: «بر وزن برگ» برگهای خرگ پهن و دراز است و در دامنه کوهها و دره‌ها و اراضی مزروعی بوفور دیده می‌شود. میوه آن بصورت کوزه‌ای بیضی شکل و پر از الیاف ابریشمین است. وقتی کوزه‌ها خشک و متلاشی شوند تارهای ابریشمین از هم باز و در فضا پراکنده می‌شوند. ساقه‌ها و برگهای خرگ پر از شیرهای سفیدرنگ است و به محض آنکه شاخه یا برگگی شکسته شود فوراً شیر جریانی می‌یابد.

۴- سگ دندان: این بوته دارای خارها و تیغ‌های تیز و برنده است و به همین جهت آنرا سگ‌دندان نامیده‌اند. در دره‌ها و حاشیه رودخانه‌ها می‌روید.

۵- دهیر: «بروزن دلیر» بوته‌ای است با خارهای کوتاه و برگهای ریز و میوه‌ای قرمزرنج بدرشتی دانه گندم و شبیه به آن که با اندک فشاری که بر آن وارد آید می‌ترکد و شیرهای از آن خارج می‌گردد. در قدیم ساکنین کوهستانها میوه دهیر را جمع می‌کردند و با دوغ ترکیب می‌نمودند و می‌خوردند و دوغ و دهیر و نان غذای مطبوع آنان بحساب می‌آمد، تا جایی که از زبان آنها ضرب‌المثلی رایج بود از اینقرار: «میل به غذا ندارم، یعنی اگر دوغ و دهیر باشد» عیناً داستان آن اعرابی و آب شور و خلیفه عباسی که می‌گفت: هذا ماء الجنة...

۶- کنتو: «به کسر کاف و فتح نون» کرچک را مردم فین کنتو می‌نامند که بمقدار کم در بعضی باغ‌ها و باغچه‌ها دیده می‌شود و از برگ آن برای پوشش دست و

پای حنا بسته (آغشته به خمیر حنا) استفاده می کنند.

۷- حنا: از محصولات مهم فین در روزگاران گذشته یکی هم حنا بوده. چنانکه مؤلف فارسنامه نیز آنرا در ردیف محصولات فین ذکر کرده است. کشت حنا متأسفانه سالهاست متروک گردیده و جز بمقدار بسیار کم بدست نمی یابد. برگ حنا را پس از خشک شدن در هاون می کوبند و نرم می سازند و الک می کنند و از آن برای رنگین ساختن دست و پا و یا موی سر (زنان) استفاده می نمایند. سنت حنا بستن به پای و دست داماد و عروس از قدیم الایام در فین رواج دارد. حنا را برای رفع درد مفاصل و سردرد مفید می دانند.

### گیاهان دارویی

گیاهان دارویی در دامنه کوهها حاشیه رودخانهها و درهها می روید و اغلب نام محلی دارند و مهمترین آنها عبارتند از:

۱- مور: «بر وزن غور» گیاهی است با برگهای ریز و پرز دارو طعم تلخ که برای دفع تب و لینت مزاج مصرف می شود. برگ خشک "مور" را در هاون می کوبند و قطره قطره آب به آن می افزایند تا مایعی سبزرنگ بدست آید. مایع مذکور را با صافی یا پارچه نازک صاف می کنند و می خورند. محلول مور را در شرایط عادی معمولاً پیش از صرف صبحانه می خورند.

۲- دریم: «به کسر دال و فتح را و سکون یاء» گیاهی است از خانواده مور با برگهای ریز که معمولاً مصرف خارجی دارد. دریم کوبیده شده و نرم را با اندکی زردچوبه و روغن کمی حرارت می دهند و روی محل شکسته یا کوفته شده بدن می گذارند تا آنرا نرم و درد را آرام سازد. وقتی جسمی خارجی مانند خار درختان در دست یا پا فرو رود و زیر پوست یا گوشت ناپدید شود، دریم کوبیده در محل فرو رفتن خار می گذارند و آنرا با باند می بندند. پس از چندی ناحیه مذکور را نرم می سازد و خروج خار را تسهیل می نماید.

۳- کل پوره: «به فتح کاف و سکون لام» مقداری از برگ این گیاه را مدتی در آب خیس می کنند همینکه بقدر کافی خیس خورد صاف کرده برای رفع دل درد و نفخ و پیچ شکم می خورند.

۴- گل خاری: این گیاه دارای خار (تیغ) بسیار است و وجه تسمیه آن از پر خار بودن آن است. آنرا همانند چای در کتری یا قوری یا ظرف دیگر می جوشانند همینکه بقدر کافی جوشید برای رفع نفخ شکم و ناراحتی طحال می خورند. جوشانده این گیاه تلخ است و معمولاً آنرا پیش از صرف صبحانه می نوشند.

۵- اسپوس: « به کسر همزه و سکون سین » بوته‌ای بسیار کوچک با دانه‌های ریز شبیه به ارزن که مقداری از آن در یک لیوان آب خنک با قند یا شکر شیرین کرده برای رفع عطش و گرم‌مازگی می‌خورند. اسپوس را تخم سفید نیز می‌گویند.

۶- تخم شربتی: دانه‌های این گیاه مانند دانه‌های اسپوس ریز است. با این تفاوت که رنگ آن سیاه است و به همین جهت آنرا "دنگ سیاه" (دانه) نیز می‌گویند. کاربرد تخم شربتی مانند تخم سفید "اسپوس" است.

۷- بروج: « به فتح با و سکون را و کسر واو » دانه این گیاه ریز است آن را در یک استکان یا لیوان آب گرم می‌ریزند و شیرین کرده برای مداوای سرماخوردگی و تنگی نفس می‌خورند. به علت خاصیت چسبندگی که در دانه‌هایی بروج وجود دارد، مقداری از آن روی پارچه خیس شده می‌ریزند و با آن روی زخم را می‌بندند.

۸- آزموده: دانه‌های این گیاه شبیه به دانه‌های رازیانه است. مقداری از آن (باندازه یک قاشق غذاخوری) می‌کوبند و با اندکی شکر مخلوط نموده برای دفع نفخ شکم و ترشی معده می‌خورند. طعم آن تیز و تند است و به همین جهت کوبیده آنرا با کمک آب می‌خورند.

۹- تخم ریحان: تخم ریحان را مانند اسپوس و تخم شربتی در یک لیوان آب حل کرده با شکر یا قند شیرین می‌سازند و به کسانی که از چیزی ترسیده‌اند می‌خورانند تا آرامش یابد. نام دیگر آن "دنگ هول" است.

### کی شعر تر انگیزد؟

پژوهشگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی  
رتال جامع علوم انسانی

از باده تلخ غم

بایست شدن سر مست

در سر چو هوس باشد

کی شعر تر انگیزد؟

خاطر که حزن باشد،

سوزنده نفس باشد.

یک عمر ستم بیند

از درد بتنگ آید

شاید که بدشت شب

از روز اثر یابد

آوای جرس باشد

لبل به قفس باشد