

## تحلیل مردم‌شناختی نخل و خرما در فرهنگ مردم خور و بیابانک

دکتر فریبا میراسکندری<sup>۱</sup>

مرضیه طاهری<sup>۲</sup>

### چکیده

خرما یکی از محصولات بسیار مهم مناطق گرمسیری و یک میوه طبیعی و پرارزش و نخل درختی مقاوم در مقابل ناملایمات طبیعت می‌باشد و از تقدس و پیوند معنوی بسیار بالایی در نزد مردمان مناطق خرماخیز برخوردار است.

شناخت جایگاه واقعی خرما و کارکردهای آن و توجه بیشتر به تولید، پرورش و صنایع حاصله از نخل و نقش مهمی که در سنت‌ها، اعتقادات و باورها، مراسم اجتماعی و غذاهای حاصله از آن دارد می‌تواند موجبات توسعه این محصول کشاورزی پرارزش را فراهم آورد.

نخل خرما با بسیاری از آداب و رسوم خور و بیابانک منطقه تنیده شده است. گهواره تا گور، تهدید نخل، قربانی کردن و نخل دیوانه از مهمترین این باورهاست. اهالی خور و بیابانک در بسیاری از مراسم اجتماعی خود مانند دیدار با مردگان، عزاداری‌ها در عاشورا و در اعیادی چون نوروز، سیزده بدر از خرما و نخل استفاده می‌کنند و اعتقادات بسیار وسیعی در مورد نخل دارند و آن را همچون انسان موجودی زنده و دارای احساس می‌دانند و برای آن همچون یک انسان ارزش فراوان قائل هستند.

**کلیدواژه‌ها:** خرما، نخل، خور، بیابانک، آداب و رسوم جنوب

۱. عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران مرکز

۲. کارشناس ارشد مردم‌شناسی m-t1360@yahoo.com

## مقدمه

خرما میوه‌ای است که در مناطق گرم و خشک نظیر بین‌النهرین و کشورهای مصر، عربستان و ایران به عمل می‌آید و نقش مهمی در زندگی اقتصادی، فرهنگی مردمان مناطق خرماخیز دارد. درخت خرما به تابستانی گرم و طولانی نیاز دارد، بارندگی و رطوبت زیاد برای این درخت مطلوب نمی‌باشد، زیرا رطوبت باعث ایجاد انواع قارچ بر روی درخت می‌گردد همچنین اگر بعد از تلقیح درخت بارندگی رخ دهد باید عمل تلقیح دوباره تکرار گردد زیرا باران باعث جدا شدن گرده نر از ماده می‌شود. باد اثر مخربی بر روی نخل نمی‌گذارد؛ زیرا نخل درختی مقاوم در مقابل باد می‌باشد. (اشرف جهانی، ۱۳۸۵: ۵۰-۴۱)

در مورد معنای خور و ریشه این کلمه، معانی مختلفی ذکر شده است. خور آفتاب است و فرشته نگهبان آفتاب و نماینده کارهایی که در روز خور (روز یازدهم از هر ماه شمسی) انجام می‌گیرد. خور را زمین پست و ریختگاه آب نیز معنا کرده‌اند و به استناد همین مفاهیم می‌گویند کویر فعلی روزگاری دریایی بزرگ بوده و «خور» مفهومی است که از روابط میان خاک و آب دریایی باستانی برجا مانده است. یعنی «خور» روزگاران باستان در کنار آن دریا بود و حالا فقط نام آن برجا مانده است. بیابانک، نام متأخر ناحیه‌ای قدیمی در دشت کویر و نیز دهستانی به همین نام در استان اصفهان می‌باشد.

خور و بیابانک دارای آب و هوای کویری است، اختلاف درجه حرارت شب و روز در فصول سال کاملاً آشکار است. بارش در منطقه بسیار کم و تابستان‌ها طولانی و بدون باران است. از نظر ارتباطی خور در موقعیت بسیار مناسب ارتباطی (تهران - بندرعباس) قرار دارد.

منطقه خور و بیابانک نمونه یک جامعه مقاوم و پایدار است که علی‌رغم تمام ویژگی‌های جغرافیایی (آب و هوای خشک، بارش اندک، تبخیر زیاد و...) مناطق بیابانی، اهالی این منطقه توانسته‌اند در این محیط به کشت و پرورش انواع محصولات کشاورزی چون گندم، جو، خرما، آفتابگردان، شلغم و زعفران بپردازند. خرما به دلیل صادراتی بودن و ارزش غذایی بالا و محصولات متعدد و متنوع

دیگری که از آن به دست می‌آید حائز اهمیت است به عنوان مثال از تنه درخت خرما برای پوشش خانه (سقف) و در صنایع کاغذ سازی، از شاخ و برگ آن در تهیه صنایع دستی از قبیل سبد، بادبزن، حصیر و از میوه آن (خرما) جهت تهیه سرکه، شیره خرما، خوراک دام و سایر مواد استفاده می‌شود.



خرما و نخل در مناطق خرماخیز نقش مهمی در سنت‌ها، آداب و رسوم، اعتقادات، باورها و مراسم اجتماعی ایفا می‌کنند؛ در خور و بیابانک موجب پیدایش یک سلسله سنت‌ها، آداب و رسوم گردیده‌اند که برخی از آنها هنوز پایدارند. نگاهی ظاهری به مسئله خرما و تأثیر آن در فرهنگ و باورها و مراسم اجتماعی مردمان مناطق خرماخیز شاید این تصور را به وجود آورد که این فرهنگ‌ها در برخورد یا با وارد شدن به یک حوزه فرهنگی جدید شکل ظاهری فرهنگ جدید را به خود می‌گیرند، ولی با نگاهی عمیق به درون ساخت فرهنگ‌ها می‌توان به ریشه‌ها و حوزه‌های اصلی آن پی برد و در این جاست که نقش نخل در فرهنگ‌ها فقط در روستا تغییر می‌کند ولی بن‌مایه و هویت فرهنگی خود را به صورت برش‌های فرهنگی حفظ می‌نماید.

وقتی از اعتقادات به عنوان یک عنصر فرهنگی و جزء لاینفکی از باور مردم صحبت

به میان می‌آید، می‌بینیم که مراسم اجتماعی بستر مناسبی برای تجلی اعتقادات هستند، پس اعتقادات و باورها و مراسم اجتماعی عناصر لاینفکی از هم هستند و این اعتقادات واجد کارکرد برای افراد آن جامعه می‌باشند و گرنه از حوزه زندگی آن جامعه حذف می‌شدند.

### ارزش اقتصادی و تجاری خرما

با نگاهی به مناطق خرماخیز و نوع آب و هوای آن مناطق به خوبی می‌توان دریافت که اکثر بخش‌های این گیاه دارای کارکردی حقیقی است و نیازی را از افراد جوامع خرماخیز بر طرف می‌کند.

خرما یک غذای کم حجم و مقوی است که می‌تواند به راحتی نگهداری شود و در بیابان‌ها و در مسافرت‌های طولانی حمل گردد، نخل نیز با ایجاد سایه و حفاظت از بادهای بیابانی یک محیط طبیعی برای زندگی انسان به وجود می‌آورد.

همچنین از تنه و برگ نخل طناب می‌بافند، هسته خرما را در آب می‌خیسانند یا آرد می‌کنند و از آن برای غذای شتر و حیوانات انسان استفاده می‌شود.<sup>۱</sup> آن را بو می‌دهند و به جای قهوه به کار می‌برند. شیره خرما نیز در شهرهای مختلف مورد مصرف دارد. از چوب یا کنده درخت خرما، از غلاف‌های دور تنه، از شاخه نخل از برگ خرما و حتی هسته در کار ساختمان و داروسازی و حصیربافی بهره می‌برند و هیچ چیز این درخت نیست که به مصرف نرسد.

از خرما فراورده‌های متفاوتی به دست می‌آید از آن جمله می‌توان: شیره چکیده، سرکه، چنگمال<sup>۲</sup>، کلاهو<sup>۳</sup>، لنده<sup>۴</sup> را نام برد، از لایه نازک سفید رنگی که روی هسته

۱. در زمان قحطی از هسته خرما پس از خیساندن و آسیاب کردن نان تهیه می‌کردند.

۲. مخلوطی است از سمنو، خرمای زرد، روغن حیوانی، زعفران، کنجد، سیاه دانه و ادویه. چنگمال شیرینی سفره نوروژ و غذایی پر انرژی و خوش طعم می‌باشد.

۳. آجیل بچه‌هاست و هم پودر آن همراه با شکر باب طبع پیران.

۴. از ترکیب دانه‌های برشته شده جو و خرما حلوائی مغذی به نام لنده پدید می‌آید.

خرما است شکسته‌بندها در گذشته به عنوان دارو استفاده می‌کردند. از گرده نخل نر به عنوان پودر نرم کننده پوست دست و صورت استفاده می‌شد. از شاخ و برگ درخت خرما در صنایع چوب‌سازی، کاغذسازی، تهیه کیف و سبد، زنبیل، ریسمان و کارهای ساختمانی و از ساقه و تنه درخت در کارهای ساختمانی استفاده می‌شود.



همچنین از برگ‌های نخل برای بافتن کلاه، ژمبل (زنبیل)، چرگازی (زنبیل کوچک)، تکشگ (حصیری مدور که به عنوان سفره و درپوش ظروف استفاده می‌شود)، سَلَه (حصیر)، گالچون (گهواره) استفاده می‌شود.

خرما یکی از محصولات عمده کشاورزی و از منابع تحصیل ارز است و منبع عمده درآمد گروهی از

تولیدکنندگان و صادرکنندگان جنوب کشور می‌باشد. خرما به دلیل صادرات، ارزش غذایی بالا و محصولات متعدد و متنوع دیگری که دارد دارای اهمیت می‌باشد.

قسمت اعظم احتیاجات و وسایل خانه و ابزار مناطق خرماخیز کشور مانند طناب، تیر برای پشت‌بام (به جای تیر آهن)، گهواره اطفال، تختخواب، نردبان و.... همچنین بسیاری خوراکی‌های متنوع از خرما تهیه می‌شود.

بخش خور منطقه پرورش نخل در استان اصفهان است. خرمای خور ارزش صادراتی ندارد؛ اما صنایع دستی وابسته به نخل می‌تواند منبع درآمدی برای نخلداران باشد.

### آداب و رسوم مربوط به نخل و خرما در خور

مجموعه سازش‌ها، مقاومت‌ها و ستیزها در خور و بیابانک موجب پیدایش یک

سلسله سنت‌ها و آداب و رسوم گردیده است که در مثال زیر به آن‌ها پرداخته می‌شود:  
**گهواره تا گور:** در گذشته گهواره را از شاخ و برگ نخل می‌ساختند و زندگی در سایه نخل سپری می‌شد، همچنین در کفن دو چوب نخل می‌گذارند که بر روی آنها آیه شریفه آیه‌الکرسی نقش بسته است.

**تهدید نخل:** در گذشته اگر زائیدن نخل جوان به درازا می‌کشید، نخل را تهدید به کشتن می‌کردند و با اره چند برگ او را می‌برند. در این هنگام شخص دیگری، بین نخل و صاحبش میانجیگری می‌کرد و او را آرام می‌ساخت و بین آنان به داوری می‌نشست و می‌گفت:

«گناه نخل را بر من ببخشایید و اگر سال آینده بارور نشد او را سزا دهید.»

**قربانی کردن نخل:** یکی از سنت‌های دیرین، درخت قربانی یا درخت بری و به اصطلاح محلی «پنیر کردن» است. این سنت بیشتر به سبب فقدان دام کافی و زاییده روح مهمان‌نوازی و مهمان‌دوستی ساکنین منطقه خور بود (که این صفت بیشتر در گذشته رعایت می‌شد و امروزه دیگر کسی این کار را انجام نمی‌دهد) که به جای گوسفند، آنچه را که برایشان عزیز بود به مهمان عرضه می‌کردند. یعنی درخت خرما که تنها متاع عزیز بود با کمال خلوص در پای مهمان و عزیزان قربانی می‌شد.

اگر کسی از زیارت خانه خدا برمی‌گشت یا عزیزی از مسافرت دور و درازی می‌رسید، درخت خرمایی به پای او قربانی می‌شد. هفت‌سین نوروز و سفره غذای سیزده‌بدر نیز گاهی با پنیر این درخت مزین می‌شود.



برای قربانی کردن نخل نر انتخاب می‌شود؛ نه به این جهت

که نخل نر بار نمی‌دهد، زیرا نخل نر همه فواید نخل ماده را دارد اما نخل ماده پنیر

خود را صرف ساختن خوشه می‌کند و مقدار پنیر آن کمتر است. بهترین هنگام برای قربانی نخل تابستان است. زیرا در فصل زمستان، نخل پنیر خود را برای ساختن شکوفه ذخیره می‌کند و در بهار می‌زاید، بنابراین قسمتی از پنیر برای ساختن غلاف شکوفه مصرف می‌شود و این غلاف‌های سفیدرنگ را می‌توان با کشتن درخت دید. در گذشته برای این کار شخص مورد نظر ابتدا به بالای درخت می‌رفت و پس از جدا کردن برگ‌های درخت به وسیله اره و عکفه به پنیر درخت می‌رسید، این کار بسیار سخت و از نظر زمانی، وقت‌گیر بود. پس از انتخاب درخت، برگ‌ها از پایین با اره مخصوص بریده می‌شد به قسمی که قسمتی از کوشک آن باقی بماند و همین عمل را تا قسمت‌های انتهایی ساقه ادامه می‌دادند. چون به انتهای ساقه اصلی که شاخه‌های دیگر از آن قسمت جدا و به اطراف پخش شده‌اند، می‌رسیدند، آن محل را شکاف می‌دادند و چیزی شبیه پنیر از آن در می‌آوردند و بعد آن را با چاقو می‌بریدند، ابتدا به مهمان و سپس به سایرین مقداری عرضه می‌کردند. این پنیر از پنیر معمولی سفت‌تر و مزه آن شیرین‌تر و قدری گس می‌باشد. درخت خرما را انتخابی باید ویژگی‌های زیر را داشته باشد:

- درخت خرما نر باشد زیرا پنیر آن بیشتر است.
  - پنیر درخت تلخ نباشد.
- از درختانی که جوان بوده و از نظر باروری دارای ارزش می‌باشد استفاده نمی‌کنند. به هر حال از درختانی که خصوصیات زیر را داشته باشد، در پنیرکردن استفاده نمی‌شود:

- درخت خرما ماده‌ای که کیفیت غذایی خرماش بیشتر باشد.
- درختانی که به آنها کم آب رسیده باشد، زیرا پنیر آن تلخ خواهد شد.
- بعضی از انواع درخت خرما که گران باشد، مانند خرما قسب و خرما خرک (خارک). (پورافکاری، ۱۳۶۵: ۴۴)

هر درختی که قربانی می‌شود، معمولاً در حالت مطلوب و مساعد، حدود ۵ الی ۶

کیلو پنیر می دهد که می تواند ۴۰ الی ۵۰ نفر از مدعوین را تغذیه نماید. البته این مقدار متغیر بوده، کمی یا زیادی آن به عوامل بسیاری ارتباط دارد. انجام مراسم حدود دو ساعت به طول می انجامد و در هر فصلی می تواند صورت پذیرد اما بهترین زمان قربانی کردن نخل، تابستان است.

**نخل دیوانه:** از عمده تفکرات مردم در گذشته، آتش زدن نخل دیوانه بود. این کار به دلیل عدم آگاهی مردم از انواع آفات گیاهی بود، زمانی که نخل حالت غیر طبیعی به خود می گرفت و این حالت به سایر درختان سرایت می کرد می گفتند نخل دیوانه شده است.

نخل دیوانه، ظاهری کج و برگچه های آن شپشک زده و زرد می شود و گاهی از برگ هایش شیره خارج می گردد، مردم این نخل را به واسطه خصوصیات ظاهریش دیوانه قلمداد و آن را آتش می زدند، البته به نحوی که همه قسمت های آن نمی سوخت. این امر باعث بارور شدن دوباره نخل می شد و مردم به گمان خود با آتش زدن نخل دیوانه او را تنبیه کرده و نخل ثمر می داد.

**کاشت نخل رو به قبله:** اهالی معتقدند هنگامی که نخل را از محل نشا به زمین

اصلی منتقل می کنند حتماً هنگامی که در زمین اصلی می کارند باید رو به قبله باشد و گرنه بارور نمی شود و ثمر نمی دهد.

**نخل گردانی:** در این منطقه نخل در معنای عامیانه کنایه از قد و قامت بالا دارد و در گذشته تابوت واره ها را از چوب درخت خرما که چوبی نرم و قابل انعطاف بود می ساختند، از این رو به نخل شهرت یافت.

نخل، نام تابوت واره هایی است که در



عزای امام حسین (ع) بویژه در روز عاشورا، به دوش می کشند و در دسته های عزاداری



می‌گردانند؛ این نخل را چون برای عزاداری در محرم می‌بندند و می‌آریند و چون از اسباب عزاداری ویژه عاشورای حسینی است و در روز عاشورا آن را بلند می‌کنند و می‌گردانند، نخل عاشورا می‌گویند. (بلوکباشی، ۱۳۸۵: ۴۱-۴۳)

### نقش نخل و خرما در مراسم اجتماعی

**نوروز:** چند روز پیش از نوروز مردم به پیشواز نوروز می‌روند و به خانه تکانی می‌پردازند. اهالی خور یک روز پیش از حلول سال نو با روشنایی به استقبال نوروز می‌روند و خانه را با چراغی روشن می‌کنند و معتقدند با غروب خورشید آخرین روز اسفند ماه، بی بی هور و بی بی نور به سرای خانه می‌آید و خیر و برکت به آن خانه عطا می‌کند و معتقدند به علت حضور پر خیر و برکت بی بی هور و بی بی نور است که سفره نوروزی بسیار پر برکت می‌شود. هر خانواده‌ای به فراخور حال و روزگار و توانایی خود، سفره نوروزی می‌گستراند و بر آن خرما، پنیر خرما، آجیل (میوه‌های خشک شده منطقه مثل پسته کوهی، بادام) کنجد بوداده، مغز بادام، گندم، شاهدانه و انار می‌نهند.

گستردن چنین سفره‌ای از خوردنی‌ها، اگر چه در نتیجه شیوع فرهنگ شهرنشینی دشوار است و سال به سال خوان نوروزی را بی‌رنگ‌تر می‌نماید، اما هنوز خانواده‌های کشاورز را به آن شوق و ذوقی فراوان است.

**دیدار با مردگان:** پسینگاه روز نوروز به فاتحه خوانی اهل قبور باید رفت و برای آنها که دستشان از دنیا کوتاه است و دیگر نوروزی ندارند طلب آمرزش کرد و بر گورشان خرما، آجیل و شیرینی خیرات کرد.

**سیزده بدر:** روز سیزده بدر مردم به کوه و دشت و باغ روی می‌آورند و آنچه از شیرینی و آجیل نوروز به جای مانده است با خود می‌برند. در این روز آش مفصلی به

نام هنگ «heng» پخته می‌شود. مردم خور در پسینگاه (عصر)، به محلی در حاشیه غربی نخلستان می‌روند؛ بر درختان نخل تاب بسته می‌شود و تاب بازی شروع می‌شود و کودکان از فراز تل‌های ریگ خود را به زیر می‌افکنند و به همین مناسبت این محل را ریگو «rigu» نام نهاده‌اند.

### جمع‌بندی

منطقه خور و بیابانک نمونه یک جامعه مقاوم و پایدار است که علی‌رغم تمام سختی‌های طبیعی مانند: بی‌آبی، نبودن مرتع و.. همچنان برجا مانده است. درخت و محصول غالب با توجه به آب و هوای منطقه خرماست. اهمیت و نفوذ نخل و خرما در ابعاد مختلف زندگی اهالی خور و بیابانک بیانگر اقتصاد بسته و خود مصرفی در جامعه سنتی این خطه از ایران می‌باشد. همه اجزای نخل و محصول آن از اهمیت خاص و والایی نزد اهالی برخوردار است زیرا عقیده دارند هیچ یک از اجزای این درخت بلا استفاده نمی‌ماند. خرما و نخل علاوه بر ارزش اقتصادی که دارد در فرهنگ و ادبیات فارسی در آداب و رسوم و فرهنگ عامیانه منطقه هم حضور پررنگی دارد.

## منابع

۱. اشرف جهانی، آزیتا (۱۳۸۵) خرما میوه زندگی، چ ۲، نشر علوم کشاورزی.
۲. بلوکباشی، علی (۱۳۸۵) نخل گردانی، تهران: نشر دفتر پژوهش‌های فرهنگی.
۳. پورافکاری، نصرالله (۱۳۶۵) «درخت قربانی»، نشریه رشد، ش ۶.

