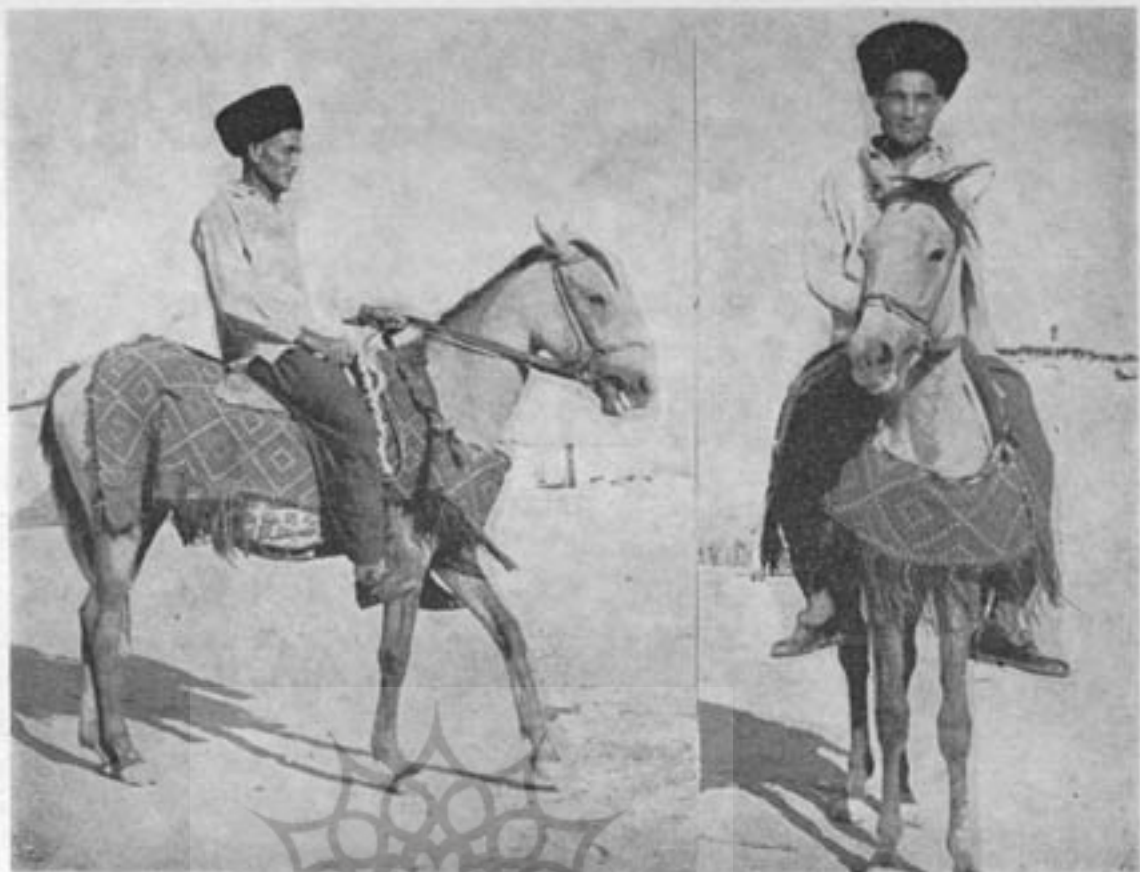


بدنبال مقاله هائی که دربارهٔ ترکمنهای ایران تاکنون در «هنر و مردم» به طبع رسیده است، مطالبی هم از دهکدهٔ ترکمن نشین «اینچه بورون since burun» خواندیم که در حاشیهٔ جنوبی رودخانهٔ «اترك» است. از جمعیت ده و طایفه هائی که در آن بسر می‌برند و مناسبات اجتماعی شان در گذشته و حال و همچنین از نحوهٔ کشت و ورزشان نیز مطلع شدیم. اینک، در مقاله حاضر، پس از مطالعهٔ موضوع های مربوط به دامپروری اینچه بورونی ها، از خورد و خوراک و خانه ها و آلاچیق هایشان هم مطالبی می‌خوانیم. توصیف جامه ها و زیورها و هنرهای عامیانشان و توصیف مراسم ازدواج و عروسی و کشتی گیری شان را در شماره های آتی «هنر و مردم» و در مقاله های مستقلی به تدریج خواهیم خواند و نیز ترانه ها و لالائی ها و ضرب المثل هائی را که دارند.

تا پیش از این که اینچه بورونی ها به کشت و ورز بپردازند و ده نشین بشوند، دامداری مهمترین وسیلهٔ معیشتشان بود. ولی اکنون در گذران زندگی آنان، اهمیت دامداری در مقایسه با کشت و ورز به مراتب کمتر است. در سال های اخیر، هر يك از خانواده های «اینچه بورون»، گذشته از چند مورد، حداکثر بیش از هفت هشت گاو و گوسفند نگهداری نمی کنند. تعداد گوسفندان و بزهای صد و هفتاد هشتاد خانوار اینچه بورونی، رو به هم در حدود هزار و پانصد رأس است. با توجه به این که بیش از پانصد رأس آنها در سه چهار خانواده ئی نگهداری می شود که برخلاف خانواده های دیگر کم و بیش در وضع و حالی شبیه اجداد دام پرور خود زندگی می کنند. به این معنی که هنوز هم با وجود این که به کشت و کار پرداخته اند معیشت ناچارند برای رمة خود چند ماه از سال را بیرون از دهکده و در کوچ بسر ببرند. بنابراین، معدل هزار رأس گوسفند و بز باقی مانده در صد و هشتاد خانوار کمتر از هفت رأس می شود.

تعداد گاوهای ماده نزدیک به دوست رأس است که در برخی از خانواده ها سه چهار رأس در برخی دیگر فقط يك رأس نگهداری می شود و هفتاد هشتاد خانواده دیگر گاو ندارند. شانزده هفده رأس هم گاو نر دارند که برای ارابه کشی نگهداری می شود. هر دو گاو نر برای يك ارابه و هر ارابه برای يك «ارابه چی» که شرحشان را پیشتر خوانده بودیم. بیست سی شتر هم دارند که به همان سه چهار خانواده کوچکند تعلق دارد و تعداد اسبها هم کمتر از سی رأس است.

همه خانواده های اینچه بورونی ناچارند برای آبی که در خانه مصرف می کنند و از دریاچه «اولی گل» کنار دهکده «تنگلی» می آورند حداقل یکی دو خمر نگهداری کنند. بنابراین پس از گوسفند و بز که کمتر در ده به چشم می آیند، بزرگترین رقم انواع دامها در اینچه بورون به خرها تعلق دارد، که راستی در مقام همین بزرگترین رقم، بزرگترین خدمت را هم انجام می دهند - بی هزل و بی اغراق - زیرا که «آب» اگر از دریاچه «اولی گل» هم باشد ضروری ترین



اسب را در زمستان با نمد می پوشانند و تابستان با پوششهای بافته شده نقشین

مایه زندگی است. نگهداری خر هم چندان زحمتی ندارد. در بهار به صحرا و در تابستان به مزارع درو شده‌ای که از ده چندان دور نیست رها می‌کنند تا بچرد. بعد هم وقتی که شب برسد با حال خود و به‌هوا می‌مشتی گاه یا سبوس به ده باز می‌گردند و روز بعد باز هم به زیر بار کشیده می‌شود. فقط در چند ماه سرد سال که صحرا بی علف است به خرها علفهای خشک شده می‌دهند که در بهار و تابستان برگردد همان خرها از صحرا آورده بودند. خوراک خرهاشان را در «آخور» می‌ریزند که جلو خانه‌ها یا آلاچیق‌هایشان از شاخه‌های درخت گز و مانند سبب می‌یافتند؛ به نحوی که در زمین بند باشد. ساختن این نوع آخورها به عهده مردهاست و به نظر می‌رسد از جمله کارهایی باشد که در روزگار گله‌داری و کوچ‌نشینی میان ترکمنها معمول نبوده است.

گوسفندها و بزها را در دو گله جدا از هم به دو چوپان می‌سپارند. کار چوپانان و وضع گله‌ها در پنج شش ماه تابستان و پائیز که شیر دام‌ها می‌خشکد با ماههای زمستان و بهار متفاوت است. در این ماهها هر شب گله‌ها را به ده بازمی‌گردانند و حال آن که در تابستان و پائیز هر دو گله شب‌ها را هم بیرون از ده و چراگاهها بسر می‌برند.

چوپانان را گوسفند دارانی انتخاب می‌کنند که بیشتر از دیگران گوسفند و بز دارند. البته واضح است که چون باید به کارهای گله‌داری کاملاً آشنائی داشته باشد. از جمله این که بداند چه وقت و کجاها باید گله را بچراند یا برای آب دادن به کنار رودخانه ببرد و اگر گوسفندی مریض شود چه کند. حداقل این که باید گوسفندها را بشناسد و نام هر یک از آنها را بر حسب رنگ و شکل بداند. بعلاوه، چوپان باید در حمله گرگ یا گرگها دست و پایش را کم نکند و به



اسب را در زمستان با نمد می‌پوشانند
و تابستانها با پوشهای بافته شده نقشین

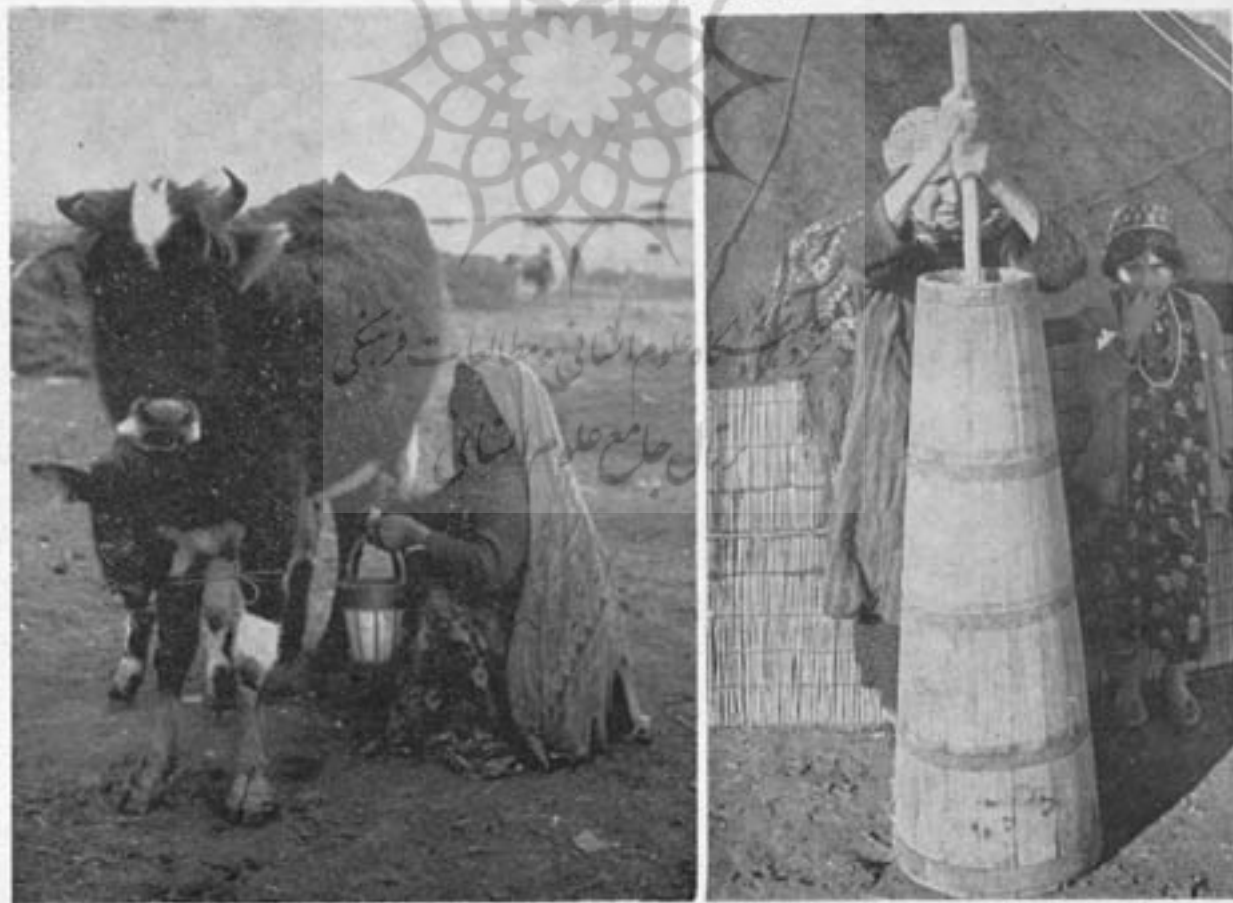
سگهای گله فرمان حمله بدهد: «بَس، بَس، بَس...» و برای رماندن گرگها جرئت و شهامت داشته باشد.

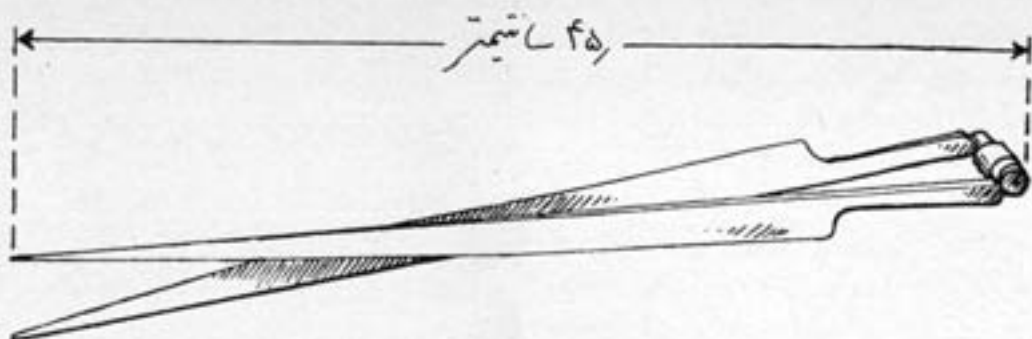
چوپان که معمولاً مردی میانه سال است، اگر برای همکاری و دستکاری در گاهای خود پسر یا برادر کوچک نداشته باشد، جوانگی را به این مقصود انتخاب می‌کند که در کارهایی همچون تهیه خوراک و چاقی و یا نگهداری از بَره‌ها و بزغالهایی که در صحرا به دنیا می‌آیند به او کمک کند. دستیار چوپان را خودشان به گویش ترکمنی «چولوق - coluq» می‌نامند که معمولاً از چوپان دستمزد می‌گیرد نه از صاحبان گوسفند. اما دستمزد چوپان که از صاحبان رَمه گرفته می‌شود، در ماههای مختلف سال متفاوت است. درش ماه تابستان و پائیز، برای نگهداری از هر صد گوسفند در هر ماه سی و چند تومان، و در سه ماه بهار، برای هر پانزده گوسفند، شیر و پشم یک گوسفند است. اگر چوپان زن و بچه‌ها و یا پدر و مادر از کار افتاده داشته باشد، صاحبان رَمه وظیفه خود می‌دانند که قند و جای و آرد و برخی احتیاجات دیگر خانواده‌اش را فراهم کنند. بعلاوه، برای هر پانزده گوسفندی که در سال چرانده باشد، یک بَره هم به او می‌دهند. «چولوق» هم برای شش ماه تابستان و پائیز از هر هشت بره‌ای که چوپان مزد گرفته است یک بره از چوپان می‌گیرد و برای ماههای دیگر سال هم هر ماه چهل پنجاه تومان مزد دارد. اگر گوسفندان رَمه بیشتر و کارهای او زیاده‌تر باشد مزد ماهیانه او درش ماه زمستان و بهار به هفتاد هشتاد تومان هم می‌رسد.

چوپان ناچار است که ماههای تابستان و پائیز را با خانواده‌اش و با «چولوق» در پی رعه و بیرون از ده در کوچ و آلاچیق بسر ببرد. اما در ماههای زمستان و بهار خانواده و آلاچیقش را به «اینجه بورون» می‌آورد. زیرا که شب‌ها باید گله را به ده باز گرداند.

کار چوپان در این ماهها هر روز صبح به این طرز شروع می‌شود که همراه «چولوق» و باخری که اسباب و اثاثیه چوپانی را بر آن باز کرده است و همچنین با سگهای گله به محلی که گوسفندان یا بزهای دهکده به وسیله زنها به آنجا باید راهنمایی شوند حاضر می‌شود. از این محل، که به گویش خودشان «تیق - tiq» می‌نامند، گله از ده به راه می‌افتد. پیشاپیش گله، «ارکج - erkej» یا «ایق (ایخ) - iq (ix)» حرکت می‌کند که بز نر اخته شده‌ای است و بر کردتش زنگی آویخته‌اند. سگ یا سگ‌های گله هم بدنبال گله‌اند. چوپان و «چولوق» که هر یک «یاپنجه - yäpenje» ای بردوش گرفته‌اند و یک چوبدستی در دست دارند در پی گله، گوسفندان را به سوئی از صحرا هدایت می‌کنند. «یاپنجه» روی اندازی است از نم‌ده به شکل نیم‌دایره که سروتن چوپان را می‌پوشاند و اگر هوا گرم شود از همان «یاپنجه» سایه‌بانی می‌توانند برپا کنند که «کیلو - kelva» می‌نامند و زیرش به استراحت می‌نشینند و لقمه‌ئی می‌خورند و هر دم چند پیاله‌ئی جای می‌نوشند. از آنجا که چوپان و «چولوق» ناچارند سراسر روز را بیرون از ده و کنار گله بسر ببرند، وسیله‌هایی را که لازم می‌شود با خود می‌برند: کوزه‌ئی آب، نان، جای و قند و ظرفی که باید در آن آب بجوشانند و جای دم‌کنند و کبریت که با آن آتش روشن کنند و یکی دو پیاله که در آن جای بنوشند، با جامی که باید «شیر ماست» در آن بریزند و با نان بخورند، -

شیردوشی و کره‌گیری به عهده زنان است





«فرخلق» وسیله پشم‌چینی

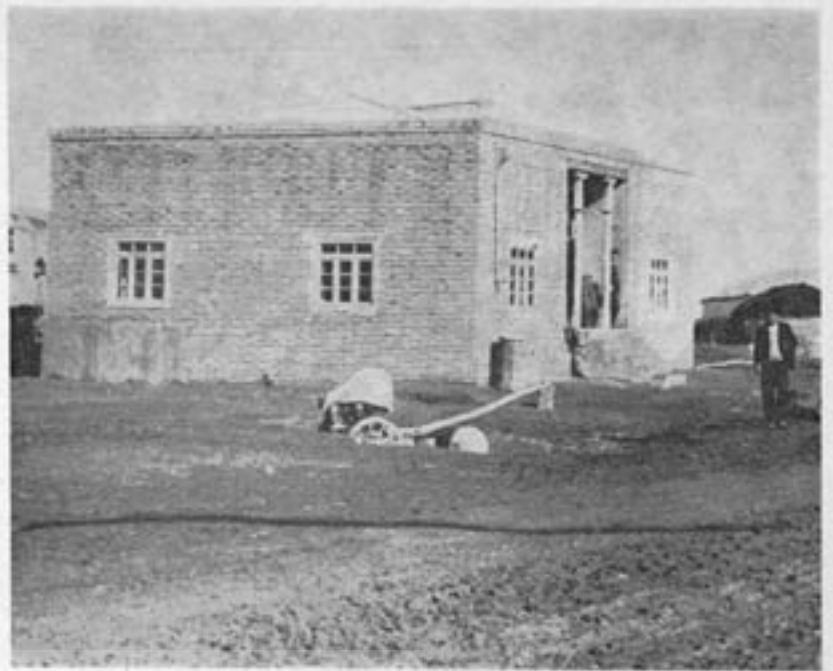
این «شیرماست» را که چوپانان در مشکی با خود دارند به گویش ترکمنی خودشان «کرمز» *koremez* می‌نامند - همهٔ اینها را در خورجینی که بر خر بار شده است می‌نهند.

چند ساعتی که از صبح گذشت، گوسفندان را درجائی از صحرا گرد می‌آورند و برای خود چائی دم می‌کنند و با نان می‌خورند. بعد از آن باز هم به راه می‌افتند و گوسفندان را در حال چرا، آرام آرام به سوئی که به آب رودخانه یا مرداب می‌رسد راهنمایی می‌کنند. هنگام ظهر وقتی که گله به کنار آب رسید، گوسفندان پس از سیر آب شدن به نشخوار آرام می‌گیرند. چوپان و «چولوق» هم «کلو» را برپا می‌کنند و در سایه‌اش به ناهار می‌نشینند. به سگ یا سگ‌های گله هم نان می‌دهند؛ یا چنانچه مایل باشند نان سگ‌ها را در طرف مخصوص سگ‌ها که «یَلَسَق» - *yalaq* می‌نامند با اندکی «کرمز» تریدمیکند تا برای این بهترین دوستان گله هم بدنگنزد. در ماههای زمستان و بهار زنان خانواده‌های اینچه‌بورونی در شیردوشی و نگهداری گوسفندان و بره‌ها و بزغالهای خود به انجام کارهایی موفقتند. از جمله این که وقتی گله‌ها به ده مراجعت می‌کنند و گوسفندان و بزها به اشتیاق دیدار بره‌ها و بزغالها بیع کتان به خانه‌های صاحبان خود می‌دوند، زنان هر خانه به شیردوشی گوسفندان و بزهای خود می‌پردازند و پستان‌های خالی را برای بره‌های نوزاد باقی می‌گذارند.

بزها و گوسفندان معمولاً در ماههای زمستان یا بهار می‌زایند. همین ماههایی که گله‌ها را شب‌ها به ده باز می‌گردانند. در این ماهها کمتر روزی است که چوپان گله گوسفندان یا چوپان گله بز دست‌خالی به ده باز گردند. گاهی اتفاق افتاد که حتی بیست سی بره یا بزغاله را که در صحرا به دنیا آمده بودند توی خورجین و روی خر به ده آوردند و به صاحبانشان تحویل دادند. خانواده‌های اینچه‌بورونی بز و گوسفندان خودشان را شب‌ها در جلوخانه یا آلاچیق خودشان و در محوطه‌ای که با پرچین محصور شده است می‌خوابانند. علاوه بر آن در کنار خانهٔ خودشان گودالی می‌کنند و زویش را با شاخه‌ها و بوته‌ها می‌پوشانند تا جایگاهی برای بره‌ها و بزغالها درست شود که آن را «کَم» - *ekoma* می‌نامند.

در روزهای خیلی سرد و بارانی زمستان، گوسفندان و بزها را به‌چرا نمی‌فرستند و از آن‌ها با علفهای خشک پذیرائی می‌کنند. چنانچه گوسفندانشان لاغر باشد، علفهای خشک را با جو یا سبوس تریدم میکنند و به آنها می‌خورانند. خوراک گوسفندان در زمستان معمولاً مخلوطی از کاه و جو و سبوس است که کمی هم آب به آن می‌افزایند. این خوراک را که مطلوبترین خوراک دامهاست به گویش خودشان «کرت» - *kart* می‌نامند.

بره‌ها و بزغالها را تا وقتی که خیلی کوچکنند روزی دوبار به مادرانشان راه می‌دهند. یک بار صبح زود وقتی که هنوز گله به چرا نرفته است و یکبار هم هنگامی که گله از چرا باز می‌گردد. بره‌ها و بزغالها را وقتی که اندکی بزرگتر شدند در گله جداگانه‌ای به چرا می‌فرستند. آنها از آن پس فقط روزی یک بار شیر می‌نوشند.



جدیدترین خانه‌ای که در اینجه‌پورون ساخته شده است

چوپان گله بره ها و بزغاله‌ها را «قوزی چوپان - qozi copan» می‌نامند و مزدش برای نگهداری چراندن هر بره در هر هفت روز، دوشیدن شیر یک روز همان بره است. یا با او قرار می‌گذارند که در ازا، نگهداری هر بره یا بزغاله در یک ماه پنج ریال به او دستزد بدهند. اینجه‌پورونی‌ها یک گله گاو هم دارند. برای گاوها، از اوائل بهار تا نیمه های پاییز - فقط پنج شش ماه - چوپان می‌گیرند و این موقعی است که کشت و کارهایشان سبز است و محصول راهنوز برداشت نکرده‌اند و اگر گاوها را بدون چوپان به حال خود رها کنند ممکن است به زمین های زراعتی بروند و کشت را خراب کنند.

چوپان گله گاو به پیشنهاد یک یا چند اینجه‌پورونی که گاو بیشتری دارند انتخاب می‌شود. دستزد او برای چراندن گاوهای که بیشتر از سه سال دارند در هر ماه پانزده بیست ریال است. البته گاوهای کوچکتر از سه ساله را هم در همان گله بدون دریافت دستزد می‌چرانند. این چوپان علاوه بر پنج شش ماه چرانی به کشت و کار نیز می‌پردازد، زیرا درآمد سالیانه او در کار چوپانی چنانکه پیداست مشکل به ششصد هفتصد تومان برسد.

گاوچران هم مانند چوپان گله گوسفند، صبح زود گاوها را از ده بیرون می‌برد در حالیکه گوساله‌ها به انتظار مراجعت مادرهایشان در ده باقی می‌مانند. هنگام غروب وقتی که گاوها به ده باز می‌گردند و به امید شیر دادن به گوساله‌ها یا به امید خوردن علوفه به خانه‌های صاحبانشان می‌روند، زنان خانواده‌هایی که گاو شیرده دارند با سطلی در دست به شیردوشی گاوها می‌پردازند. زنی که شیر می‌دوشد، ابتدا خواهد گذاشت که گوساله اندکی از پستان مادر بمکد. وقتی که پستان گاو به شیر دادن تحریک می‌شود پوزه گوساله را با ریسمانی به دستهای مادرش می‌بندد و شیر را در سطلی می‌دوشد و بعد گوساله را رها می‌کند که ساعتی پستان خالی مادرش را بمکد و آخرین قطره های شیر را به زحمت بیرون بکشد. سپس آنها را در دزدوجا جدا از هم می‌بندد؛ تا در طی شب، گوساله شیر مادرش را نخورد. صبح روز بعد وقتی که باردیگر پستان گاو پرشیر می‌شود با همان شیوه گاو را می‌دوشد و به گله روانه‌اش می‌کند.

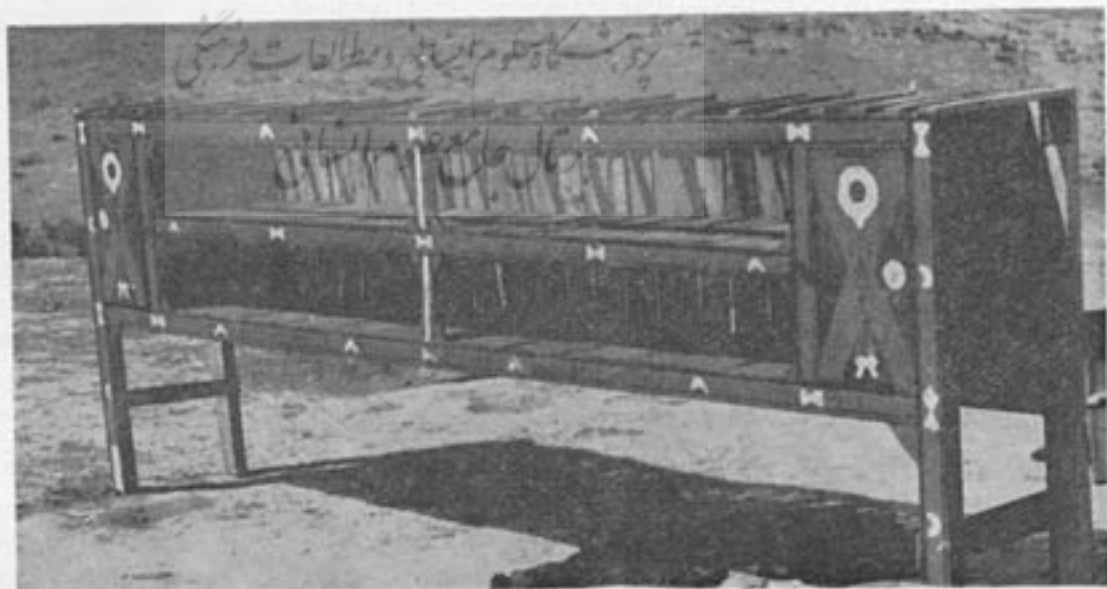
گوساله‌ها را در هشت نه ماهگی از شیر می‌گیرند. برای این کار تا چند مدت تکمجویی را که می‌خهائی به آن کوبیده‌اند به پوزه گوساله می‌بندند، که وقتی به شیر خوردن می‌پردازد، می‌خه‌ها پستان گاورا می‌خراشد و مادر ناگیر می‌شود که بچه‌اش را از خود دور کند. از این پس گوساله را به علف خوردن عادت می‌دهند. زمستانها که دستشان به علف سبز نمی‌رسد خوراك گاوها معمولا علف خشك است که با گاه و سبوس ترید می‌کنند.

درده، بیست خانواده‌ئی، بیست و چند رأس اسب نگهداری می‌کنند. اسب که روزگاری در هر جای ترکمن صحرا بهترین وسیله سواری و رفت و آمد بود، اکنون با وجود ماشین، قرب و منزلت گذشته‌اش را ندارد. البته آنهایی که هنوز اسب نگهداری می‌کنند از مواظبت و مراقبت‌هایی که در شیوه پرورش و نگهداری و سواری اسب مرسوم بود کوتاهی نمی‌کنند. زمستان‌ها با پوش‌های نمدی و تابستان‌ها با پوش‌های بافته شده نقشین آنها را از سرما و گرما حفظ می‌کنند.

خوراك دادن به اسبان و توجه به آنان برخلاف سایر دام‌ها از کارهای مردان خانواده‌هاست که اسب را همواره به دیده يك دوست عزیز می‌بینند. ریشه‌های این دوستی از گذشته‌هایی تغذیه می‌شود که صحرائی بود با طایفه‌ها و دامها و آب‌ها و کوچها و جنگ و دعواها. مرد ترکمن و اسب ترکمنی، در چنان گذشته‌ئی، در صحرا همسفر بودند و در آبه همدم و در جنگ‌ها هم‌رم.

هر مرد اینچه‌بورونی که اسب داشته باشد، روزانه چهار نوبت به او جو و علف می‌دهد. يك بار صبح زود و بار دیگر ساعتی پیش از ظهر. و يك بار هم دو سه ساعتی بعد از ظهر. آخرین نوبت خوراك دادن به اسب هنگام غروب است و پیش از آنکه خود در کنار زن و بچه‌ها دور سفره بنشیند. هر روز که قصد داشته باشد بیشتر از معمول اسب‌سواری بگیرد، در سفر، یا در مراسمی همچون عروسی، بر مقرری جوی روزانه او می‌افزاید و توشه راهش را هم در توبره می‌ریزد و برترکش می‌بندد. تا او که سوار است و آن که سواری میدهد هر دو خاطرشان آسوده باشد. پس از هر نوبت خوراك، آب دادن به اسب را هم فراموش نمی‌کنند. آب را در ظرفی جلو او می‌نهند و یا باهم به کنار رودخانه می‌روند تا هم اسب سیراب شود و هم چند ظرفی برای مصرف در خانه با خودشان آب بیاورند. خوراك صبح اسب‌را به گویش ترکمنی «ارتی‌ایم - ertim» و آب پس از آن‌را «قوشلوق‌سو - eqoçloq su»، خوراك پیش از ظهر را «قوشلوق‌ایم - eqoçloq im» و آب پس از آن را «گونورتا‌سو - egonortâ su»، خوراك بعد از ظهر را «گونورتا‌ایم -

بورتلر - Burtelar



«gonortâ im» و آب پس از آن را «ایگینی سُو - ikkinni su» و آب پس از آن را «آقام سو - âqçâm su» می نامند.

اسبی را که آبستن باشد بهتر توجه می کنند. می دانند که باید به او بیشتر بخوراند و کمتر سوارش بشوند یا آرام تر برانند. تا وقتی که باز یک ساله اش را زمین بگذارد. پس از آن به بچه اش و به حرمت مادری اش توجه می کنند که راستی هم حق حرمت را باید داشت. چه حالی دارد وقتی که با نوزادش به راه می افتد وقتی که از سروتن نوزاد بو می کشد وقتی که به او شیر می دهد.

کره اسب را تا شش هفت ماهگی می گذارند دنبال مادرش باشد وقتی که قدی بلند کرد و هیگلی بهم زد خواه ناخواه باید برای سواری تربیتش کنند. هر چند که می رمد و به آسانی گرفتار نمی شود. چند نفری به دورش جمع می شوند تا طنابی به گردش حلقه کنند و این آغاز کار است. پس از آن پایش را می بندند و به یک میخ چوبی جلو آلاچیق یا بستون های ایوان خانه مهارش می کنند و تا چند ماه هر وقت که به مادرش خوراک می دهند مثنی هم جلو او می ریزند و کم کم با خودشان عادتش می دهند و هر روز دستی به سرو دوشش می کشند و نوازشش می کنند و گاهی که لازم باشد بدنش را می خارند. وقتی که غلف خوردن را آموخت با خودشان به کنار رودخانه می برند که هم آب بخورد و هم به رفعت آمد عادت بکند. بعد هم وقتی که یک ساله شد تکه نمندی به پشتش می اندازند و یکی دور و بعد پالانچمنی بر آن می افزایند که البته آرام نمی گیرد ورم می کند. ولی افسار بی دهنه اش را محکم می چسبند و اگر لازم باشد دستهایش را هم با طناب کوچکی می بندند که هوای صحرا به سرش نزند. چند روز بعد دهنه اش هم به او می بندند و هر روز چند دقیقه با احتیاط سوارش می شوند. در این اولین روزهای سواری یک نفر از جلو دهنه اش را می گیرد و آرام آرام به راهش می اندازند. روزهای بعد مدت سواری را زیاده تر می کنند و از آن پس دیگر کسی جلوش به راه نمی افتد و افسارش را سوارش به دست می گیرد که هر روز تندتر می راند تا آزمونده تر شود.

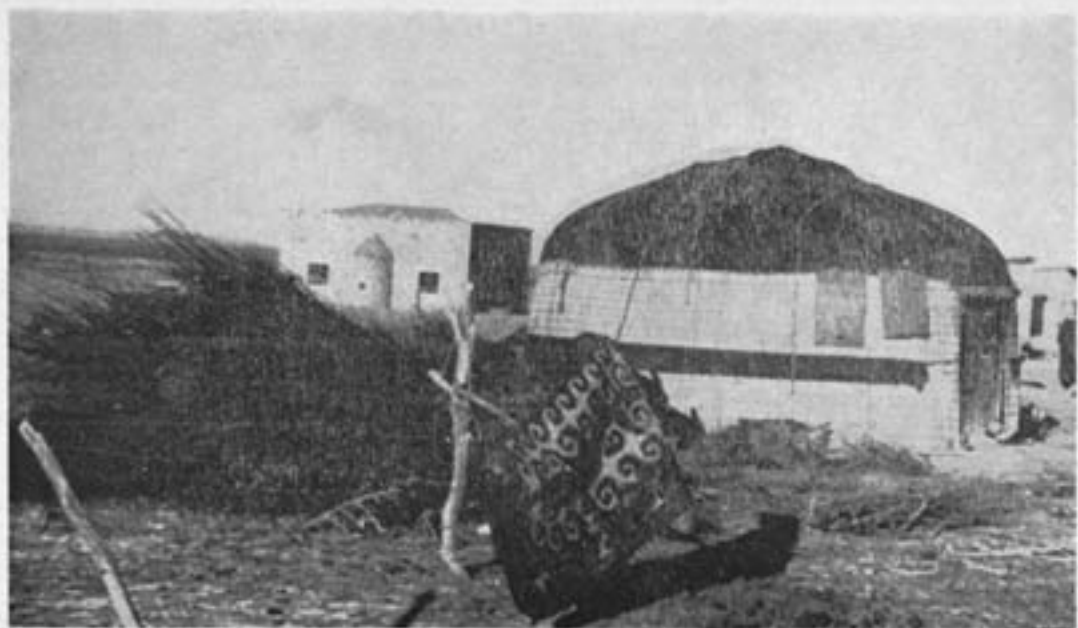
اینک اسب کاملی شده است که مانند هر اسب دیگری زین و برگ و پوشش هائی برایش فراهم می کنند. مخصوصاً در زمستان که سرتامش را با «بورم کج» *burma kaca* می پوشانند. در عوض به سمهایش نعل نمی کوبند چرا که زمین دشت آن چنان سخت نیست که سم اسبان را بساید. بیست سی شتری که در اینچه بورون نگهداری می شود به همان سه چهار خانواده کوچنده می تعلق دارد که ناچارند برای حمل و نقل بار و پونه زندگی خود از شتر استفاده کنند، معهداً از شیر و پشم و گوشت شتر نیز بی بهره نمی مانند.

شیر دوشی شترها به عهده زنان است. آنان در شیر تازه دوشیده شده شتراندکی شیر کهنه می ریزند و ترکیبی شبیه ماست از آن می سازند که «چال» *caâl* نامیده می شود. چال را که از ماست معمولی ترشتر و رقیقتر است در بهار و تابستان همچون یک غذای کامل با نان می خورند.

بچه شتر را می گذارند تا هشت نه ماه از شیر مادر بخورد و بعد برای آن که از شیر گرفته شود او را یکماه از مادرش جدا می کنند تا ناچار شود که با خار و بوته های بیابان بسازد و مزه شیر را فراموش کند.

برای جهاز بستن به شتر، ابتدا تکه نمندی را روی کوهانش می اندازند و بعد جهاز را که از چوب ساخته شده است بر آن می نهند و بارشته پشمین بافته شده می بندند که «جمبر» *cambar* نام دارد. این رشته از روی جهاز به دور کمر و زیر شکم شتر پیچیده می شود.

افسار شتر را به تکه چوبی به نام «بولی» *buli* می بندند که از بینی او گذرانده اند. برای مهار کردن شتر دست و پایش را می بندند و او را به پهلو می خوابانند و چند نفر بر پشت و گردش می نشینند و وقتی که سرش را محکم نگهداشتند، «بولی» را از سوئی که تیز است به گوشت زیر بینی اش فرو می کنند. یک سر «بولی» را گرد و پهن درست می کنند که در بیرون از سوراخ مهار گیر کند و در سر دیگرش، وقتی که زخم مهار التیام یافت، یک تکه چرم یا ریمان می بندند تا هر وقت که بخواهند افساری به آن بیفزایند.



نمای یکی از آلاچیق‌های اینجه‌برون . ساختمان آجری یکی از مسجدهای دهکده است

پشم شترها را هر سال یک بار در بهار می‌چینند . پشم‌چینی کار مردان است . آنها برای این کار ، شتر را می‌خوابانند و با وسیله‌ای به نام «قرخلق - qerxeleq» که شامل دو تیغه آهنی است پشم چینی می‌کنند .

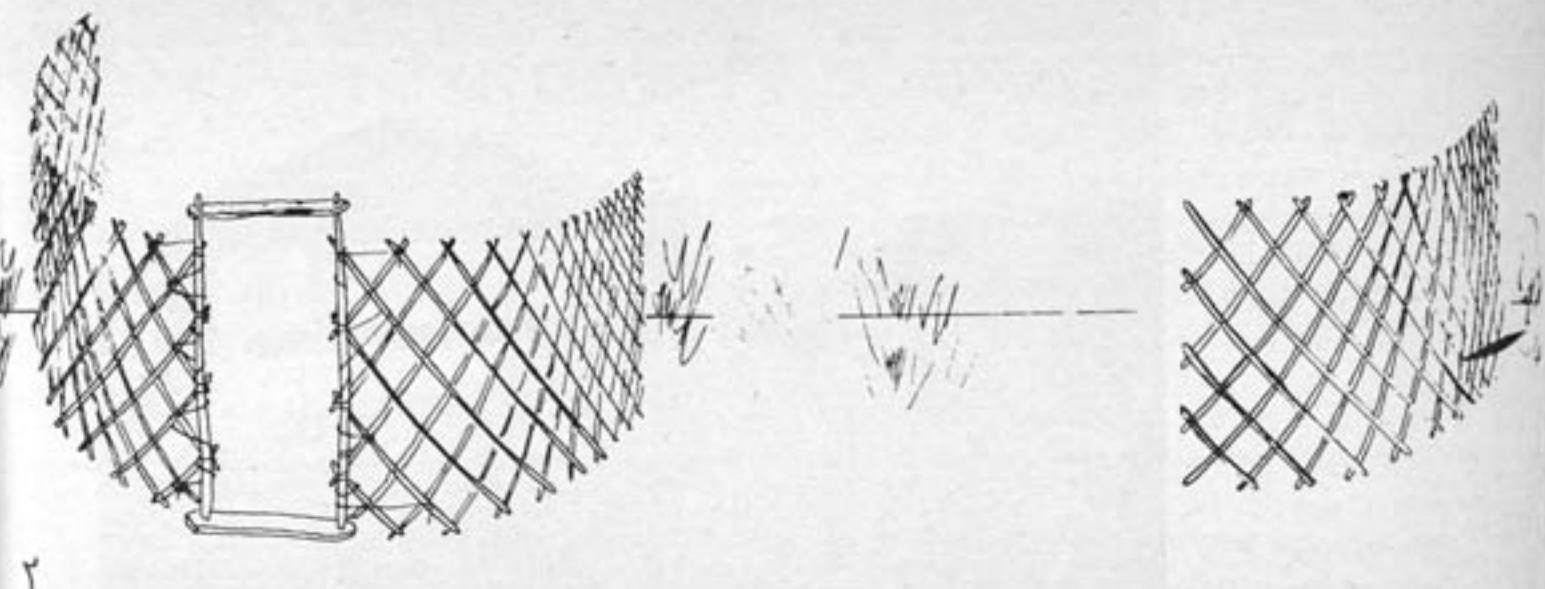
موی بز و پشم گوسفندان را هم با «قرخلق» می‌چینند . گوسفندان را هر سال یک بار در اول بهار و یک بار دیگر در آخر تابستان پشم‌چینی می‌کنند . پیش از چیدن پشم ، گوسفند را در آب رودخانه یا «اولی‌گل» می‌شویند و بعد از آن که خشک شد دست و پایش را با طناب می‌بندند و به پهلو می‌خوابانند و پشم هارا می‌چینند .

گاهی ، در پشم چیدن گوسفندان ، زنان هم به مردهاشان کمک می‌کنند . ولی ، پس از پشم چینی ، شانه کردن و رسیدن پشم از جمله کارهای مخصوص زنان است .

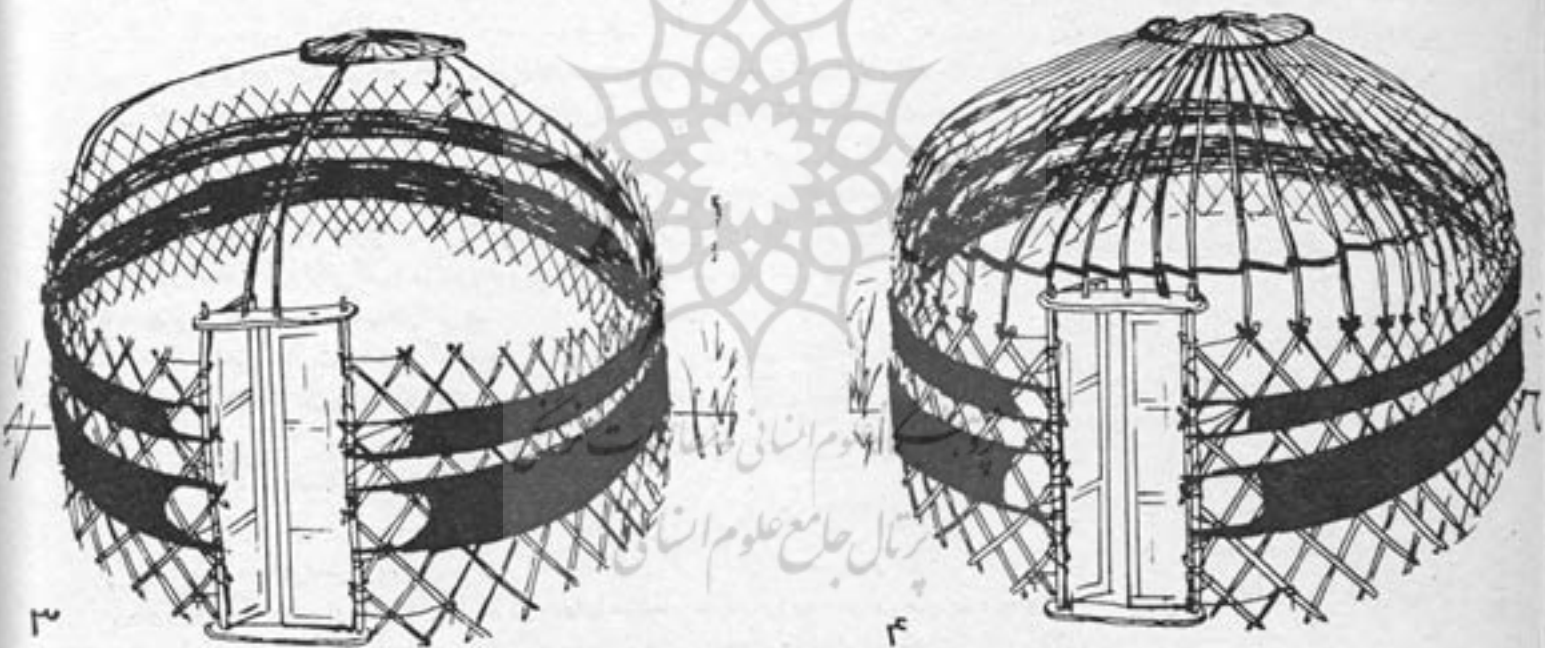
خوردوخوراک ، نان پزی و انواع نان‌ها : پژوهشگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی

غذای اصلی مردم اینجه‌بورون نان است . فرآورده های شیری ، تخم مرغ ، گوشت و برنج ، از نظر مقدار مصرف به ترتیب در مراحل بعد از آن قرار دارند . سبزی و حبوبات را به ندرت می‌خورند . اگر جای نوشیدن های پی در پی آنها را در شمار غذا بیاوریم ، در آن صورت ، جای نیز به اندازه نان برایشان اهمیت دارد . پولی که خانواده های اینجه بورونی برای خریدن قند و جای خرج می‌کنند ، سنگینتر از مخارج دیگر زندگی است . تقریباً همه خرج های زندگی یک طرف و خرج قند و جای طرفی دیگر . جای حتمی ترین وسیله پذیرائی از مهمان یا مهمانان است . برای هر مهمان ، یک قوری جای و یک پیاله در پیش می‌نهند که تا آخرین پیاله بنوشد . غذای معمولی خودشان هم عموماً نان و جای است . البته در اوایل زمستان و در هنگام بهار و اول تابستان ، شیر دام‌هایشان و آنچه که از شیر درست می‌کنند به یاری آنها می‌رسد (غیر از پنیر که ابداً درست نمی‌کنند) . تخم مرغ هم غذائی است که هر خانواده ، با مرغ‌هایی که دارد ، می‌تواند هر دوسه روز یک بار ، چند دانه‌ی بخورد .

در ماه رمضان با غذاهائی که بعضی خانواده‌های بالنسبه مرفه اینجه‌بورونی خیرات میکنند



مراحل برپاشدن اسکلت چوبی آلاچیق به ترتیب شماره طرح‌ها



و آن را «الله یولی»^۱ می‌نامند، تنوعی در خوراک خانوادگی دیگر پیدا می‌شود و همچنین است غذاهائی که در روزهای عروسی در خانه داماد برای مردم پخته می‌شود. در تهیه کردن و پختن این‌جور غذاها، عموماً گوشت به کار می‌رود. گوشت بز، گوسفند، گاو، و شتر.

۱- هر غذایی را که خیرات کنند «الله یولی» می‌نامند؛ یعنی «در راه خدا». «یول - yol» معنی «راه» را می‌رساند و «یولی» هم معنی «در راه» و «به راه» را.

قسمتی ندارند. گاهی هر چند خانواده با هم شریک می‌شوند و یک گوسفند می‌کشند و گوشتش را میان خود قسمت می‌کنند. یا گاهی یکی از اهالی ده گوسفندی را برای فروش گوشتش ذبح می‌کند و گوشت آن را کیلویی هفت هشت تومان به همسایه‌ها و دیگران می‌فروشد. چنین گوسفندی، معمولاً پیر است. و به همین منظور آن را جلو خانه یا آلاچیق می‌بندند و به او آب و علف زیاد می‌دهند تا چاق و پرور شود. آنها گوسفندهای پرواری را «باقی قوئین - baqi qoin» می‌نامند. گوشت گاو و شترهای پیر و از کار افتاده را هم می‌خورند. گوشت گاو و شتر کیلویی چهار تومان خرید و فروش می‌شود. به علاوه گوشت ماهی و گوشت مرغ و خروس و جوجه را هم باید جزو غذاهای گوشتی آنها دانست. ماهی را که از دریاچه «اولی گل» صید می‌کنند به شکل پخته یا نمک‌سود شده می‌خورند.

در طبخ غذاها، پیاز و سیر و سیب‌زمینی و گوجه فرنگی هم به کار می‌برند. ترشی در خورش‌هاشان معمولاً از گوجه فرنگی تازه و خشک شده است. در فصلهایی که گوجه فرنگی نایاب است، خورش‌ها را با «ناردان - nârdân» ترش می‌کنند. ناردان، دانه‌های انار ترش است که در بائیز می‌خشکانند، و برای فصلهای دیگر سال ذخیره می‌کنند.

بیش از چند نوع مگر با و شیرینی ندارند. از خربوزه مخصوصی که آن را «آجی قاوق - aji qaveq» می‌نامند و کم‌وبیش در مزرعه‌هاشان هنوز هم کاشته می‌شود، مربائی می‌پزند که تشب - toşab^۲ نامیده می‌شود. زنان، برای تهیه «تشب»، چند خربوزه را در ظرفی با قاشق چوبی دنداندار که «قارقع - qarqec» می‌نامند می‌تراشند. بعد آن را در یک کبسه پارچه‌ئی می‌ریزند تا آب خربوزه به تدریج در ظرفی که زیر کبسه گذاشته‌اند بچکد و جمع شود. آن وقت، آب خربوزه را در یک دیگ می‌جوشانند و در حین جوش کف آن را که «کفک - kefek» نامیده می‌شود و تلخ مزه است دور می‌ریزند و مایع غلیظ سیاه و شیرینی که از آن باقی می‌ماند در «مشک» می‌ریزند و همچون مربا ذخیره می‌کنند. تا در طی سال، گهگاه، در وقت ناهار یا شام با نان صرف کنند.

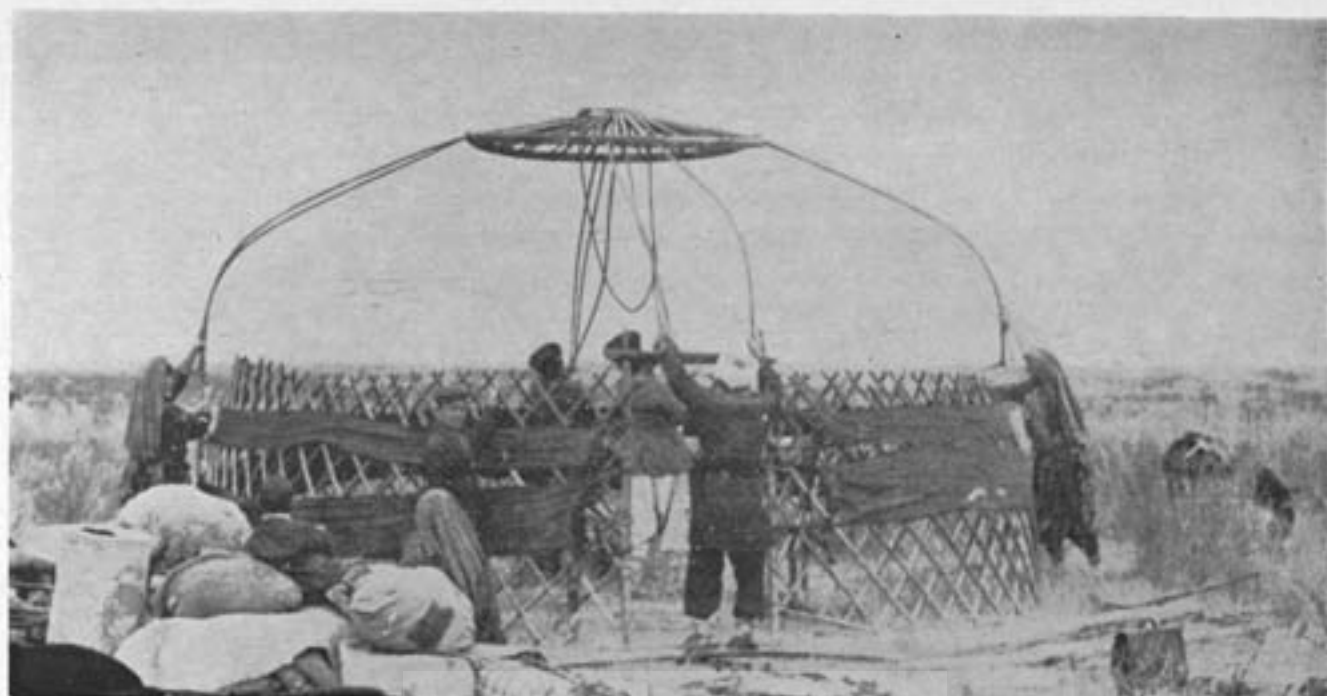
شیرینی‌هایشان، نان‌های مخصوصی است که خمیر آن با شکر و تخم مرغ آمیخته است یا نانهای است که خمیر آن‌ها را در روغن سرخ کرده‌اند. این نان شیرینی‌ها نام‌های گوناگونی دارد. ولی، نان معمولی خود را که از آرد گندم است «پتیر چورک - petir corak» و نانی را که با آرد جو پخته می‌شود «آرف چورک - arfe corak» می‌نامند که طرز پختن این هر دو نان تفاوتی ندارد.

تنور نان‌پزی را کمی دورتر از خانه یا آلاچیق که دست‌وپا گیر نباشد و در زمین حفر می‌کنند. هر چند خانوار از یک تنور که «تندر - tander» می‌نامند استفاده می‌کنند. دهانه تنور تنگ‌تر از شکم آن است و از سطح زمین کمی بلندتر. هر تنور دو سوراخ هواکش در دو طرف دارد به نام «کُرک - korak» که برای افروختن آتش تنور و تندتر یا کندتر کردن آن به کار می‌آید.

وقت نان پختن عصرهاست. زن هر خانواده، نان مصرفی شب و نان صبح و ظهر روز بعد خانواده را یکجا می‌پزد. آرد را پیش از خمیر کردن، در سفره‌ئی پارچه‌ئی به نام «کندرک - kenderak» الک می‌کنند تا سبوسش را بگیرند. آنگاه، آن آرد را در ظرفی چوبی به نام «خمیر چاق - xamir caneq»^۳ که مانند تابه است خمیر می‌کنند. ابتدا مقداری آب در ظرفی می‌ریزند

۲ - این واژه «تشب» لابد همان «دوشاب» فارسی است که در گویش ترکمنی تحریف شده.

۳ - تا چند سال پیش، این نوع ظرفها از تنه درختان جنگلی به وسیله دهشتیان کوهپایه‌های مازندران و استرآباد ساخته می‌شد و بدشت‌گرگان به فروش می‌رسید. اینک که مأموران سازمان جنگلبانی از قطع بی‌رویه درختهای جنگلی جلوگیری می‌کنند، این گونه ظرف‌های چوبی نیز کم‌تر ساخته می‌شود.



همه اعضا، خانواده در براب کردن آلاچق شرکت می کنند. ولی مسئولیت اصلی برعهده زنان است

و کمی نمک و خمیر مایه که از روز پیش نگهداشته اند بر آب می افزایند. بعد هم، آرد الک شده را مشت مشت در آن می ریزند و خمیر می کنند و یکی دو ساعت می گذارند بماند تا عمل آید. بعد، خمیر را با همان ظرف و سفره و با ظرفی آب که در وقت پهن کردن خمیر از آن استفاده می کنند به کنار تنور می برند.

خمیر را در وقت نان پختن با دست و در پشت «خمیر جانیق» پهن می کنند و با قطعه چوبی که در سر آن چند میخ آهنی فرو شده است بر روی خمیر پهن شده می کوبند. با این وسیله که آن را «درد گوج - edord guc» می نامند، سطح خمیر را سوراخ سوراخ می کنند تا بهتر بپخت شود. خمیر پهن شده را با دست به دیواره تنور می چسبانند و وقتی هم که پخته شود، بی کمک هیچ وسیله‌ای آن را از تنور بیرون می کشند.

نانی را که چوپانان در بیابان می پزند «آجاق چیرک - ojaq corak» می نامند. این نان مانند «کماج» پخته می شود: اول درجائی از زمین چاله کوچکی می کنند و در آن آتش می افروزند تا گرم بشود. پس از گرم شدن چاله، آتش را بیرون می کشند و گنده خمیر را در آن می اندازند و رویش را با آتش و خاکستر می پوشانند تا پخته شود.

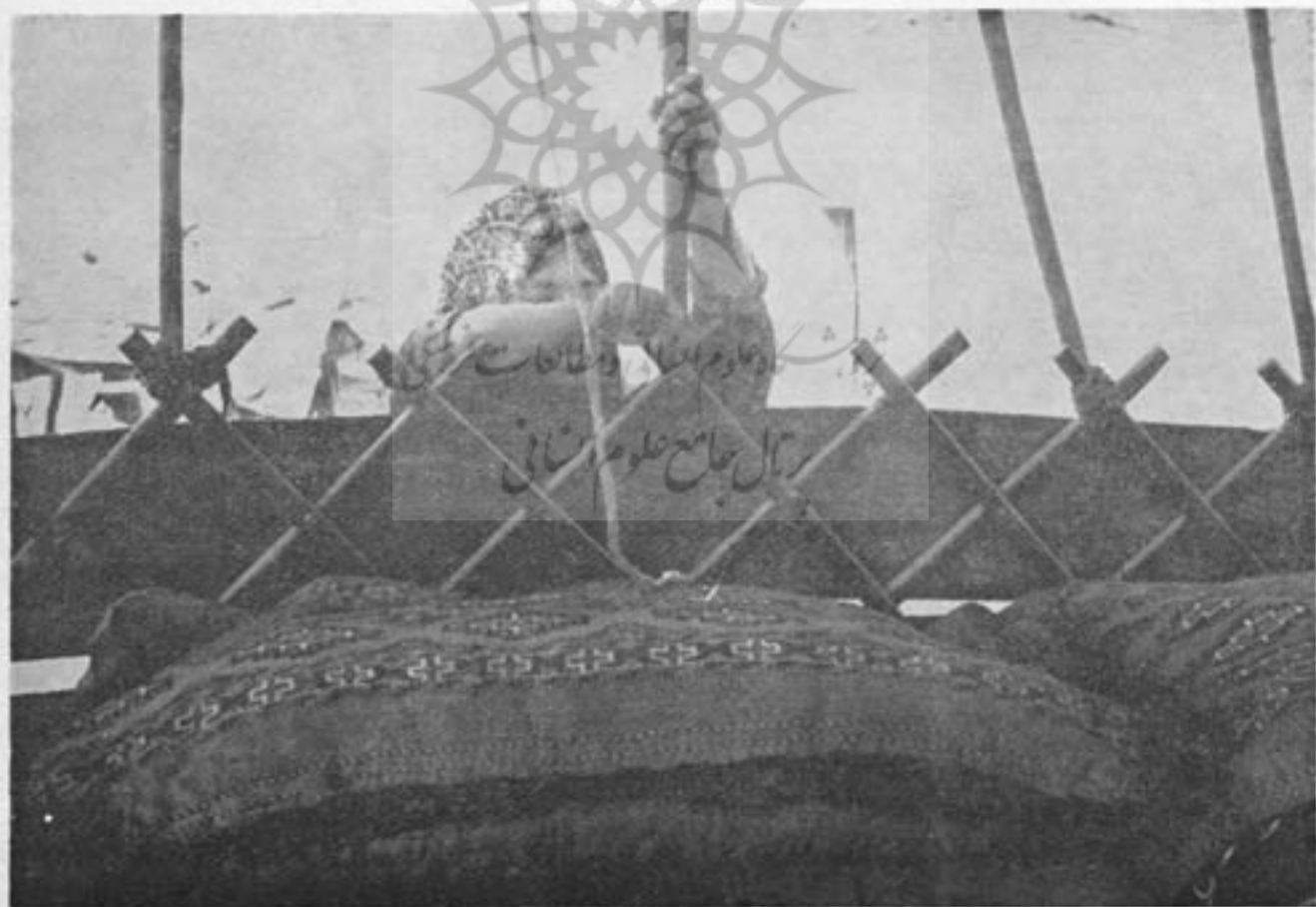
نان شیرینی‌های «اینجه بورون» چند جور است: یکی «کولج ekulca» که آردش را با شیر و تخم مرغ خمیر می کنند و در تنور می پزند. از همین خمیر، نان دیگری هم می پزند که «قتلم - eqatlama» می نامند. خمیر «قتلم» را با چوبی که «اقل - oqlo» نامیده می شود ورقه ورقه می کنند و هر چند ورقه از خمیر را در حالی که بر روی آنها شکر ریخته اند روی هم می چینند و در تابه باروغن سرخ می کنند. نوع دیگری از «قتلم» که نازک تر از آن است «اکمک - ekmak» نامیده می شود. اگر فقط یک ورقه از خمیر «قتلم» را در روغن سرخ کنند، «پتق - posoq» می نامند که نازک ترین نان شیرینی اینجه بورونی هاست. یک جور نان شیرینی هم برای

کودکان می‌پزند که «پیشم - piçma» نام دارد. خمیر «پیشم» را به اندازه‌های گردو یا فندق گرد و گلوله می‌کنند و می‌گذارند در روغن تابه سرخ بشود. «برک - borok» هم یک نوع نان است که در لای خمیر آن گوشت و پیاز کوبیده شده می‌گذارند و در تنور می‌پزند.

خورش‌ها و خوراک‌های دیگر اینچه بورونی‌ها، یکی آبگوشت که آن را «قاتقش - qâteqleç» می‌نامند. «قاتقش» نخود ولویا ندارد. ولی در آن کمی برنج می‌ریزند. «چکترم - cekterma» یک نوع چلو گوشت است که معمولا برای مهمانان می‌پزند و گاهی در برنج و گوشت آن کشمش هم می‌ریزند و یا عوض کشمش که «چکترم» را شیرین می‌کند، «ناردان» می‌ریزند که در این صورت «چکترم» ترش مزه خواهد شد. «قرم - qorma» نام یک خورش دیگر است که گوشتش را مانند گوشت «قیمه» در چربی خودش سرخ می‌کنند و با نان می‌خورند. «قرم» را معمولا در یک ظرف یا در «قرن - qarn» می‌گذارند که ذخیره شود. «قرن» نام شکم گوسفند است که «قرم» تا مدتی می‌تواند در آن باقی بماند و فاسد نشود.

گاهی برای ذخیره کردن گوشت، آن را نمک‌سود می‌کنند که «قاقمچ - qâqmaç» نامیده می‌شود. «قاقمچ» گوشتی است که از استخوان جدا کرده‌اند و آن را ورقه‌ورقه بریده و به آن نمک پاشیده و در آفتاب خشک کرده‌اند تا بتوانند ذخیره کنند و هر وقت که بخواهند «چکترم» یا «قاتقش» درست کنند، یک یا چند ورقه از آن را بردارند.

طرز افضال «آوق» به تاریخی



خانه ها و آلاچیق‌ها :

نخستین خانه‌هایی که در اینجا برون ساخته شد ، فقط يك اتاق داشت و هنوز هم قسمت عمده خانه‌های ده يك اتاقی است . بعدها ، آنچه برون‌های بالنسبه مرفه‌ها که با شهر رفت و آمد می‌کردند ، خانه‌های چند اتاقی هم ساختند . جدیدترین خانه‌هایی که اخیراً در اینجا برون ساخته شد ، چهار اتاق و دیوان دارد . بام این خانه را برخلاف همه خانه‌های اینجا برون با شیروانی پوشانده‌اند . کف ایوان و اتاق‌های خانه‌های چند اتاقی از سطح زمین نیم‌متر بلندتر است . ولی خانه‌های يك اتاقی مسطح زمین است و فقط يك در یکی دو پنجره کوچک دارد .

دیوار خانه‌های يك اتاقی که عرض و طول آن از چهار پنج متر تجاوز نمی‌کند با خشت ساخته شده و بام آن با کمی شیب بر روی تیرهای چوبی تکیه دارد . روی تیرها را بانی پوشانده‌اند و روی تیرها را به کلفتی ده پانزده سانتیمتر گل اندود کرده‌اند . وقتی از در این اتاق‌ها که روی به جنوب باز می‌شود داخل شویم ، درست راست اتاق ، اجاق خوراک‌پزی و دودکش آن را خواهیم دید . درست چپ ، «بورتلر - bur telar» دیده می‌شود که وسیله‌ای است چوبی و خرده ریزهای زندگی را در آن می‌نهند : قوری‌ها ، پیاله‌ها ، و ظرف‌های دیگر . . . لحاف و تشک‌های تاشده و خورجین‌ها را هم بر روی آن می‌چینند . درازای «بورتلر» دوسه متر است ، کمتر یا زیاده‌تر ، به اندازه‌ای که در بهنای اتاق جا بگیرد ، و ارتفاعش يك متر و عرض آن در حدود نیم‌متر است .

منبع آب را هم که معمولاً يك بشکه آهنی است توی اتاق ودم درمی‌گذرانند . کف اتاق را با نمک یا گلیم می‌پوشانند . اگر دستگاه قالی‌بافی داشته باشند ، آن را در بالای اتاق و طرف «بورتلر» جای می‌دهند . در این اتاق‌ها ، به جای پنجره ، یکی دو روزن شیشه‌ای کار می‌گذارند . ده دوازده تا از خانه‌های اینجا برون دو اتاقی و یا چند اتاقی است که از سطح زمین بلندتر ساخته شده است و معمولاً ایوانی هم دارد . اینجا برون‌ها ، در این نوع خانه‌ها ، يك اتاق را برای مهمان و يك اتاق را برای زندگی خودشان اختصاص می‌دهند . اتاق مهمان را هم با نمک و گلیم می‌پوشانند و گاهی چند نمک و یا يك قالیچه را لوله می‌کنند و در گوشه اتاق می‌گذارند . تا وقتی که مهمان یا مهمانانی می‌رسند ، آنها را بگسترند .

اتاق دیگری که به زندگی خودشان اختصاص می‌دهند ، مانند همان خانه‌های يك اتاقی ، اجاق و دودکش و «بورتلر» دارد . با این تفاوت که «بورتلر» های این نوع خانه‌ها بزرگتر است و در آن اشیاء بیشتری گنجانده‌اند .

در این خانه‌ها منبع آب را در ایوان می‌گذارند و يك اجاق خوراک‌پزی دیگر هم در ایوان می‌سازند . تنور نان‌پزی را کمی دورتر از محوطه خانه درست می‌کنند و هر چند خانواده در يك تنور نان می‌پزند .

در محوطه جلوی ایوان خانه‌ها و همچنین در جلوی خانه‌هایی که ایوان ندارند ، يك «تیلار» چوبی ساخته‌اند که معمولاً در شب‌های گرم تابستان رختخواب هایشان را روی آن می‌گسترند . روزها هم ، یکی دو گوسفندی را که برای پروار کردن در خانه نگهداری می‌کنند و یا گوساله‌هایی را که باید در خانه مواظبت شود ، در زیر «تیلار» جای می‌دهند تا آرام بگیرند .

محوطه خانه‌ها عموماً حدود مرزی ندارد . اخیراً یاد گرفته‌اند که دور حیاط بعضی از خانه‌هایشان را با سیم خاردار و گاهی هم با پرچین محصور بکنند . مستراح خانه‌ها را دور از حیاط و یا يك چهار دیواری کوتاه می‌سازند . ولی روی آن را نمی‌پوشانند و معمولاً از هر مستراح چند خانوار استفاده می‌کنند .

اینجا برون‌ها هنوز کاملاً به زندگی در خانه عادت نکرده‌اند . غالب آنها هستند که خانه‌های يك اتاقی دارند در کنار خانه هایشان آلاچیق قدیمی خودشان را هم بر پا می‌کنند و حتی چند خانواده‌هایی که خانه‌های چند اتاقی دارند هنوز هم از آلاچیق‌نشینی منصرف نشده‌اند . به این جهت ،

تعداد آلاچیق‌های «اینچه بورون» هم چندان کم نیست.

آلاچیق از دیرزمان مسکن ترکمانان بود. آنها که ناچار بودند برای پروردن گله‌هاشان همواره در پی آب و علف از جایی به جایی بکочند، و طایفه‌هاشان معمولاً با هم در جنگ و گریز بسر می‌بردند، مسکنی جز آلاچیق نداشتند که به اندک زمانی می‌توانستند برپا کنند و برچینند. آلاچیق برجیده شده‌را به آسانی بار چهارپایان می‌کردند و از سوئی به سوئی دیگر برآه می‌افتادند. هیئت آلاچیق، همچون گنبدی است که مساحت زمینی دایره شکل را به قطر کم و بیش پنج شش‌متر می‌پوشاند. در این مساحت، وسیله‌های زندگی و آذوقه خانواده اینچه بورونی گنجانده می‌شود: بشکه آب، بورتلر، دستگاه قالی‌بافی، خورجین‌ها و جوال‌های آرد و گندم... همه این وسیله‌ها، درون آلاچیق و دورتادور آن چیده می‌شود. اجاق خوراک‌پزی را در وسط می‌سازند و کف آلاچیق را با نمد می‌پوشانند. شب‌های زمستان، زن و مرد و بچه‌ها، دور اجاق، با لباسهایی که در وقت خوابیدن نیز از تن نمی‌کنند، و بارواندازهائی ضخیم، بی‌هیچ نظم و ترتیبی کنار هم دراز می‌کشند و به خواب می‌روند. در حالیکه، سگ آلاچیق در بیرون به پاسبانی پرسه می‌زند.

ساختمان آلاچیق، شامل اسکلتی از چوب است که آن را با چند قطعه نمد می‌پوشانند. اگر نمدها برداشته شود، آلاچیق، همچون یک قفس چوبی بزرگ به نظر می‌رسد. چهار قطعه «ترم - *etarem*» (تارمی) و شصت هفتاد قطعه چوبهای کم‌اندکی شکل که «اوق - *cuq*» نام دارد و یک قطعه دیگر به نام «تونوک - *tunuk*» که گرد است و بالاتر از همه جا می‌گیرد، اسکلت آلاچیق را پدید می‌آورد. در آلاچیق دو لنگه‌ئی است و در یک چهارچوب می‌گردد.

برپا کردن و برچیدن آلاچیق به عهده زنان است که با کمک زنان همسایه و گاهی هم مرد یا پسر خانواده انجام می‌شود. آلاچیق را معمولاً در زمینی برپا می‌کنند که اندکی از زمین دور و برش بلند تراست. برای برپا کردن آن ابتدا دو تا از تارمی‌ها را که چهارچوب در باید بین آن دو کار گذارده شود، روی زمین می‌ایستانند و چهارچوب را به آن دو می‌بندند و بعد دو تارمی دیگر آلاچیق را هم به آن دو وصل می‌کنند تا دور اسکلت آلاچیق تکمیل می‌شود. آنوقت گرداگرد این چهار تارمی را با دو تکه نوار به نام «دورلق یاخا - *durloq yaxa*» می‌بندند تا تارمی‌ها محکم به هم بند بشوند. «دورلق یاخا» نوازی است جاجیم‌باف که درازایش به اندازه پیرامون آلاچیق است و سی چهل سانتیمتر به‌نا دارد. بعد هم، «تونوک» را به کمک چند «اوق» در وسط و بالای آلاچیق کار می‌گذارند و اوق‌های دیگر را هم از یک سر به «تونوک» و از سر دیگر در پائین به تارمی‌ها متصل می‌کنند. گرداگرد آلاچیق، اوق‌ها را با نوار جاجیم‌باف باریکی که «دوزی *eduzi*» می‌نامند بهم می‌بندند تا جاجیم‌باف و به این ترتیب اسکلت آلاچیق تکمیل می‌شود. و اینک باید آن را با نمد ببوشانند.

نمدهایی که با آنها آلاچیق را می‌پوشانند، چند قطعه است: اول، چهار قطعه مستطیلی شکل که «دورلق - *durloq*» می‌نامند و گرداگرد آلاچیق را در محل تارمی‌ها می‌پوشانند. بعد هم دو قطعه دیگر به نام «اوزوک - *uzuk*» که روی «اوق»‌ها با آنها پوشیده می‌شود. «دورلوق»‌ها و «اوزوک»‌ها را ریسمان دوزی کرده‌اند تا وقتی که آنها را بر روی آلاچیق انداختند با ریسمانشان به اسکلت آلاچیق ببندند. آخرین قطعه نمدی که روی آلاچیق می‌اندازند «سرفک» یا «سریک - *eserpek*» نامیده می‌شود. «سریک» به شکل دایره است و در حدود دو متر قطر دارد که روی «تونوک» را می‌پوشاند. دور «سریک» هم ریسمان دوزی شده است؛ ولی معمولاً فقط چند قطعه از آن ریسمان‌ها را به اسکلت آلاچیق می‌بندند و ریسمان‌های دیگر را آزاد می‌گذارند که هر وقت بخواهند بتوانند نیمی از «سریک» را از روی «تونوک» کنار بزنند تا دود اجاق آلاچیق بیرون برود و یا نور به درون آلاچیق بتابد.

وقتی از پوشاندن نمدهای آلاچیق فارغ شدند، دور آلاچیق را با سه قطعه حصیر نخی که

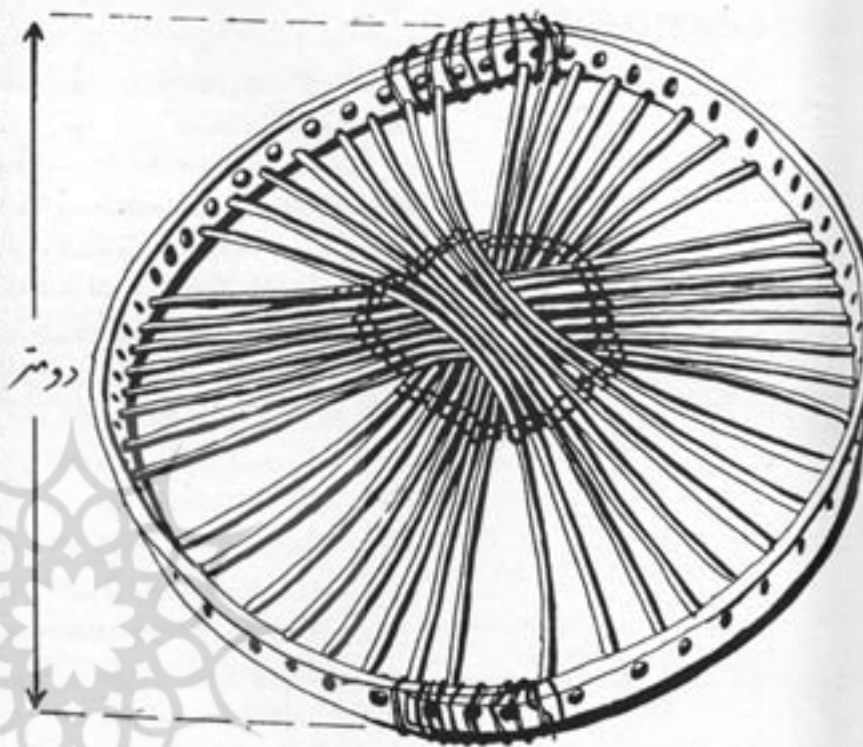


بعد از برپا کردن اسکلت چوبی
آلاچیق، آنرا با نماد می پوشانند

«قامیش - qâmiş» نامیده می شود می بندند. دو قطعه از این «قامیش» هارا که هریک هشت نه متر درازا دارد، از یک سر به چهارچوب در واز سر دیگر در پشت آلاچیق به هم می بندند. در حالی که قطعه دیگر «قامیش» را که کوچک تر است در زیر آن دو در محل اتصال آنها قرار می دهند.

بعد از این که آلاچیق را با «قامیش» پوشانند، چند میخ چوبی در دو طرف آلاچیق به زمین می کوبند و آلاچیق را با چند قطعه ریسمان به آنها می بندند تا در برابر بادهای شدید ایستادگی کند. هر قطعه از این ریسمان هارا، از یک سو به زیر تارمی آلاچیق گره می زنند و سر دیگر آن را از بیرون واز روی آلاچیق می گذرانند و در سمت دیگر به یکی از میخ های چوبی می پیچند و گره می زنند. برای استقامت بیشتر آلاچیق در برابر باد، جسم سنگینی را مانند یک جوال گندم یا خورجینی پر از اشیاء، از ریسمانی که در وسط آلاچیق از «تونوک» آویخته شده است می آویزند. بعلاوه، یک تیرک چندمتری هم که در وقت جا به جا کردن نماد های پوششی آلاچیق به کار می آید از توی آلاچیق واز سمتی که باد می وزد و به محل اتصال اوق ها به تارمی ضامن می کنند و سر دیگر آن را در سوی دیگر آلاچیق به پائین تارمی ها بند می کنند. با این کارها آلاچیقشان در برابر شدید ترین بادهای هم استقامت می کند واز جا کنده نمی شود. هیئت گنبدی شکل آلاچیق هم به این استقامت کمک می کند. زیرا، می تواند جریان باد را برخلاف سطوح عمودی و با تحمل فشار کم از خود عبور بدهد.

برچیدن آلاچیق از برپا کردن آن آسان تر است. ابتدا باید ریسمان هایی را که به میخ های چوبی بسته شده است باز کرد، بعد هم قامیش هارا باید گشود و نمدهای پوششی آلاچیق را پائین کشید و اسکلت چوبی آن را پیاده کرد. چنانچه بخواهند آلاچیق را به جای دورتری ببرند، چهار قطعه تارمی را جمع می کنند و اوق هارا در دو بسته می پیچند و برشتر یا یک ارابه بار می کنند و «تونوک» را هم بر روی آنها می گذارند. نمدها و قامیش ها و خرد دریزهای دیگر را هم برشتری



طرح و تصویر از تونوگ

پژوهشگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی

سال جامع علوم انسانی

دیگر ویا در همان ارا به بار می کنند و به راه می افتند. **آل** جامع علوم انسانی زنان آلاچیق نشین اینچه بورونی معمولا آلاچیق های خود را هر چند هفته یکبار تمیز می کنند. قامیش ها را از گرد آلاچیق می گشایند، نمدهای پوششی را می تکانند و نمدهائی را که در کف آلاچیق می گسترند با رختخواب های خود آفتاب می دهند. در این مواقع معمولا بر حسب عادتی که از روزگار کوچ نشینی برایشان باقی مانده است، اسکلت آلاچیق را هم پیاده می کنند و در جانی دیگر که حد اقل چند متر با محل قبلی فاصله دارد از نو بر پا می کنند.

ترکمانان ایران و از جمله اینچه بورونی ها آلاچیق را «آی - oy» می نامند. ولی اگر يك آلاچیق را بانمدهای نو سفید ببوشانند، آن را «آقای - qay oy» (آلاچیق سفید) خواهند نامید. نمدهای هر آلاچیق تازه ای، پس از چندی که آفتاب می بیند و دود می گیرد، سیاه و چرکین می شود و از آن پس آن را «قره آی - qara oy» (آلاچیق سیاه) می نامند که اغلب آلاچیق های «اینچه بورونی» از این نوع است.