

دهکده‌ها

(۱)

هوشنگ بورکریم
از تحقیقات اداره فرهنگ عامه

در شماره شصت و ششم «هنر و مردم»، که در فروردین ۱۳۴۷ انتشار یافت، مقاله‌ای مربوط به برگزاری مراسم عید نوروز و جشنهای باستانی دیگر در دهکده «سما» به مناسبت فرارسیدن نوروز آن سال به خوانندگان گرامی تقدیم شد. آن موقع امید می‌رفت که همه مطالعات راجع به «سما» در مجموعه‌ای منتشر شود. ولی این کار در یکی دو سال گذشته به چند علت میسر نشد و بزودی نیز میسر نمی‌شود. ناچار با توسل به عنایت و حوصله خوانندگان گرامی «هنر و مردم»، در چند مقاله جداگانه، قسمتهای از شؤون گونه‌گون زندگی مردم «سما» مستقلاً و به تدریج توصیف می‌شود. امید است که پذیرفته شود.

فاصله دارند. فاصله‌ای که کوههای بزرگ و کوچک دیگری را دربر گرفته است.

روبخانه کوچک «سما»، پیش از آنکه به «سما» برسد، در جنوب از دهکده «منجیر - manjir» می‌گذرد. بعد هم، وقتی که به «سما» می‌رسد و از آن می‌گذرد، در حوالی دهکده «دشت نظیر» که همسایه شمالی «سما» است به مغرب می‌پیچد و ضمن گذشتن از دره‌ها و دهکده‌های دیگری با چند رودخانه کوچک دیگر می‌پیوندد و به «چالوس رود» می‌رسد و با آن به «دریای مازندران» می‌ریزد.

«سما» و «منجیر» و «دشت نظیر» از جمله آبادیهای دهستانی هستند به نام «پنجک رستاق». این دهستان، علاوه بر آن سه ده، هیجده دهکده دیگر را هم شامل است که هر یک بردامن کوهی یا در بستر دره‌ای بنا شده‌اند. مردم دهکده‌های

۱ - «سما» - samâ' ده از دهستان پنجک رستاق بخش مرکزی شهرستان نوشهر. ۹ کیلومتری جنوب نوشهر. کوهستانی سردسیر. سکنه ۳۵۰، شیعه، گیلکی و فارسی. آب از چشمه. محصول غلات ارزن لبنیات. شغل زراعت و گلهداری. راه مالرو. به نقل از فرهنگ جغرافیایی، رزم‌آرا.

۱ - موقعیت جغرافیایی و احوال عمومی ده: زبان و مذهب، رابطه با شهر، راه و ماجرای آن، امامزاده و «دراز خرابه»، نمای ده و خانه‌هایش، چشمه‌ها و نهر، حمام و حمامی، مسجد و تکیه و روضه‌خوان، مدرسه و سپاهی‌دانش، گدخدا و انجمن ده، جمعیت و کار و معیشت.

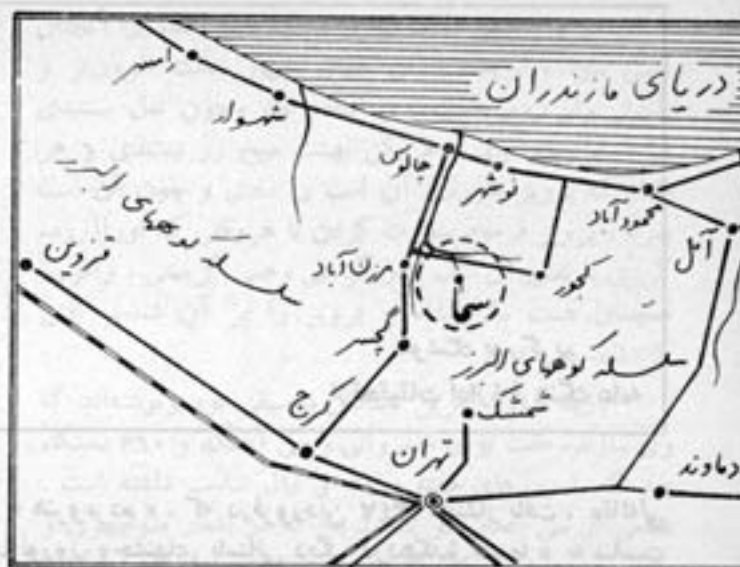
دهکده «سما» - samâ' در دره سبز و خرمی قرار گرفته است که رودخانه کوچکی به همین نام از سر تا سر آن دره می‌گذرد. کوه «سنج» - sanj در غرب دهکده و کوه «مازین گراز» - mâzin garâz در مشرق آن است. ولی سرچشمه‌های رودخانه از کوههای جنوبی «سما» است. کوههای: «سی سر» - si sar و «گلستانک» - golestânak و «شومزار» - çumazâr و «جیرچال» - jir câl و «کی کوه» - ki ku که از «سنج» و «مازین گراز» و رفیع‌ترین و هم‌شان پوشیده از جنگل و سرسبز. این کوهها که نامهای محلی‌شان را آوردم بخش کوچکی هستند از کوهستانهای دامنه شمالی «البرز» و در مغرب «کجور» که با شهرهای «چالوس» و «نوشهر» از سمت جنوب چهار پنج فرسنگ

سالهای عمرشان را دور از نفوذ شهر و شهری گری بگذرانند. سمائی‌ها جامعه‌های سمائی و زبان و آداب و مراسمشان را و بسیاری علایق دیگرشان را حفظ کرده‌اند. علایقی که عموماً در شهرها مان به فراموشی می‌گراید و علایق نورسیده بیگانه‌ئی جایگزین آنها می‌شود.

راهی که به «سما» می‌رسد از جاده شوسه «کجور» و از حوالی دهکده «دشت‌نظیر» جدا می‌شود. این جاده، که تا سالهای اخیر کوره راهی بود و اخیراً وزارت راه آن را احداث کرده است، از محلی که بر سر راه «کرج - چالوس» و کمی پائین‌تر از «مرزن‌آباد» قرار دارد به سمت مشرق گشوده شده است و پس از عبور از چند دهکده و از جمله دهکده «دشت‌نظیر» به «کجور» می‌رسد. از «دشت‌نظیر» تا «سما» کمی بیشتر از یک فرسخ راه است. این یک فرسخ راه را هفت هشت سال پیش یک شرکت ایرانی خریدار چوبهای درخت گردو برای حمل درختهای گردوئی که از «سما» خریداری شده بود. شرکت برای یک کمپانی خارجی که طالب چوبهای صنعتی بود دلالتی می‌کرد و چه مشتها می‌گذاشت به سمائی‌ها که «ببینید برایتان ماشین جاده صاف کن راه انداخته‌ایم و جاده باز کرده‌ایم». عاقبت قریب به هزار درخت گردوی سمائی‌ها و مردم دهکده‌های همسایه شان را به ثمن بخش از همان جاده در بردند و بدروستانیان فهمانندند که حضورشان در دهکده‌ها و رابطه و معامله شان چه بوی و طعمی دارد.

به هر صورت... این یک فرسخ راه «دشت‌نظیر» تا «سما» که سر بالائی و بیخ و خمش کم نیست به موازات رودخانه «سما» ساخته شده است. ضمن عبور از این راه می‌توان کشت و ورز سمائی‌ها را در مزرعه‌هاشان دید. مزرعه‌های گندم و جو و ارزن و یونجه که به قطعات در دامن کوه‌ها و یا در بستر دره افتاده‌اند و آنها را با خار و بوته‌ها پرچین کرده‌اند. در این راه، پیش از آنکه به «سما» برسیم، اما مزاده ده را هم جدا از «سما» و پائین‌تر از آن می‌بینیم که دور حیات بقعه‌اش را دیوار کشیده‌اند و دیوارهای حیات و بقعه را سفید کاری کرده‌اند. سمائی‌ها به این اما مزاده که آن را «شاهزاده قاسم» می‌نامند سخت معتقدند و هر ساله قسمتی از مراسم سوگواریهای ماه محرم را چنانکه من دیده‌ام در آنجا برگزار می‌کنند. بارها دیدم که به احترام سوگند به «شاهزاده قاسم» خواهشی را پذیرفتند و یا گفته‌ئی را باور کردند.

ضمن این راه، کمی بالاتر از اما مزاده، در محلی آثار خرابه‌هایی را می‌توان یافت که مردم «سما» آن محل و خرابه‌هایش را به علت کشیدگی درازایش «دراز خرابه» می‌نامند. بعضی از سمائی‌ها از این محل که ظاهراً جز مثنی سنگ و چاله چیزی در آن پیدا نیست برای کودکان به مزارع خود خاک برداری کردند و گاهی هم به کاسه کوزه‌های شکسته



مقاس ۱:۲۰۰۰۰۰
موقعیت جغرافیائی دهکده «سما»

«پنجک رستاق» عموماً با گله‌داری و کشت گندم و جو و ارزن بر می‌برند و ندرتاً در بعضی از دهکده‌ها و در زمینهای پست و آبگیر حاشیه رودخانه‌ها برنج هم کشت می‌کنند. پنجک رستاقیها و از جمله مردم دهکده «سما» مسلمان و شیعه مذهبند و به مازندرانی گفتگو می‌کنند و اندکی هم لغت و اصطلاح گیلکی را در گفتگوهایشان بکار می‌برند. ولی مردم برخی از دهکده‌های همسایه «پنجک رستاق»، که در دوره صفویه به این ناحیه کوچانده شدند و بعدها در دوره‌های افشاریه و زندیه به دفعات در همین حوالی نقل مکان کردند، به کردی سخن می‌گویند و برخی‌شان در سلك طریقت «اهل حق» هستند. البته، چه کردها و چه مازندرانیهای این ناحیه عموماً فارسی هم می‌دانند و هر وقت که لازم بدانند می‌توانند به فارسی گفتگو کنند.

پنجک رستاقیها، و از جمله مردم دهکده «سما»، مراد و عبده شان عموماً با «چالوس» است و ندرتاً به «تهران» رفت و آمد می‌کنند. با «چالوس» نیز آلهائی بیشتر رفت و آمد دارند که دست در کار دادوستدند. به همین سبب، قاطبه مردم دهکده‌های «پنجک رستاق» و خصوصاً سمائی‌ها که عبده‌ترین احتیاجات اولیه شان را در ده تهیه می‌کنند با شهر کمتر در ارتباطند. این ارتباط محدود با شهر، که ناشی از اقتصاد قائم به ذات زندگی مردم «سما» است، باعث می‌شود که آنان



دورنمای «شاهزاده قاسم»

جد اقل يك اتاق و ایوان دارد. مستراح و طولیله از ساختمان خانه جد است و درست دیگر حیاط. بعضی خانه‌ها که دو آشکوبه‌اند، طولیله و کاهدان در آشکوب پائین آنهاست. جلو ایوان این خانه‌ها را که در آشکوب بالاست نرده کشیده‌اند. ولی ایوان خانه‌های يك آشکوبه را با دیواره‌ئی از تخته‌که سائی‌ها «لتازه - latâze» می‌نامند محصور کرده‌اند تا سرمای زمستان کمتر به خانه نفوذ کند. سرمائی که در آن منطقه کوهستانی بسی سخت و طاقت فرسات. اجاق خانه را سائی‌ها «کله - kale» می‌نامند که برای نان‌پزی هم بکارشان می‌آید. البته در چند خانه تنور نان‌پزی هم دارند که همسایگان همان خانه‌ها هر وقت که بخواهند در تنور نان‌پزند از همانها استفاده می‌کنند. ولی عموماً در اجاق نان می‌پزند. اجاق را هم در اتاق وهم در ایوان می‌سازند؛ تا زمستانها در اجاق اتاق و تابستانها در اجاق ایوان پخت و پز کنند. مرغهای خانه هم لانه تابستانی و زمستانی شان جد است. لانه تابستانی مرغهارا که «کرکلی - kerkeli» می‌نامند، در حیاط، با چوب و تخته ویر چهار پایه چوبی می‌سازند. ولی لانه زمستانی مرغان را در گوشه ایوان و یا در

و سنگ آسیای دستی و به خرد و ریزهای دیگری برخوردارند که معلوم می‌کند این محل روزگاری آباد بوده است. سائی‌ها هم همین اعتقاد را دارند و می‌گویند که پیش از آباد شدن دهکده کنونی «سما»، در محل «درازخرابه» دهی بوده‌است که گویا اجدادشان تا پیش از خراب شدن آن ده در آنجا بسر می‌بردند. بعد از اتمامزاده و «درازخرابه» دورنمای «سما» را با خانه‌های چوبینش می‌بینیم و با توده درختان بید و گردوئی که خانه‌ها را دربر گرفته‌اند.

اطراف ده از هرسو با کوههای جنگلی احاطه شده‌است. در این کوهها، هر جا که مقدور بود، قطعه زمینهایی را برای کشت دیمی گندم و جو به زیر شخم کشیده‌اند و مزرعه‌هایی ایجاد کرده‌اند. ولی بیرون از این مزارع، قسمتهای عمده کوه و دامنه‌ها با بوته‌ها و درختان جنگلی پوشیده است. درختهای «مازی - mâzi» (= بلوط)، «چر - cer»، «لیور - livar»، «ملج - malac»، «پلت - palat» (= افرا)، «کرزل - korzel» (= مرز)، «راش - râç» و... و خانه‌های «سما» عموماً يك آشکوبه است و هر خانه‌ئی

اتاقی که خود در آن برمی‌برند با سنگ و گل درست می‌تند. سقف اتاقها را «تیربند» می‌کنند و روی تیرها را که «پلور - palvar» می‌نامند با تخته‌های کوچکی به نام «پردی - pardi» می‌پوشانند. فضای بین سقف اتاق و بام خانه را «بوم سر - bum sar» می‌نامند و ریشه‌های سیر و پیاز، ارزن، کشک و برخی خرده ریزهای زندگی‌شان را در آنجا می‌گذارند. بام خانه را هم که شیب تندی دارد «تیربند» می‌کنند. تیرهای بام را «هالا - halâ» و سرشاخه‌هایی را که روی آنها بسته می‌شود «شیش - şiş» می‌نامند. این سرشاخه‌ها با پوست نوعی درخت جنگلی به نام «اوجو - ujow»^۲ به تیرهای بام بسته می‌شود و روی آنها را به ترتیب ازدامنه‌های بام به بالا با تخته‌هایی که قطع آنها کم و بیش نیم متر در بیست سانتیمتر است می‌پوشانند. این تخته‌ها را که سمائی‌ها «لت - lat» می‌نامند از تنه درختان جنگلی می‌برند و می‌تراشند. حیاط خانه‌ها در «سما» عموماً کوچک است. فقط بعضی از حیاط‌ها پرچین و دروازه دارد. در حیاط چند خانه‌ئی که از نهر میان آبادی دورترند جوی آب گذرانده‌اند تا اهل آن خانه‌ها برای آبی که به مستراح می‌برند و ریخت

و پاشهای دیگری که پیش می‌آید در مضیقه نباشند. ولی آب نوشیدنی و آبی را که برای پخت و پز مصرف می‌کنند، زنان با کوزه‌های گلی یا ظرفهای مسی از چشمه‌ها می‌آورند.

چشمه بزرگی را که در وسط آبادی و کنار نهری است که از رودخانه جدا کرده‌اند، «باب‌علی» می‌نامند. ولی چشمه کوچکی که در پائین آبادی است «فک چشمه» نام دارد. این چشمه کوچک را به مناسبت یک درخت «فک - Feg» (= بید) که در کنار آن است «فک چشمه» نامیده‌اند. یک چشمه دیگر هم دارند که فقط بهار آب می‌دهد و نام شناخته شده‌ئی ندارد. آب این چشمه و چشمه «باب‌علی» به نهر می‌ریزد که از سرتاسر آبادی می‌گذرد. از نهر به یک آسیاب و «آبدنگ» هم آب می‌رسد و نیز به حمام ده که خزینه‌اش را برای آنکه آبگیر باشد پائین‌تر از سطح زمین ساخته‌اند.

حمام «سما» قدیمی و ملکش عمومی است. مردم ده یکی از مردانی را که کشت و کار کمتری دارد به حمامی انتخاب

۲ - درخت «اوجو» یکی از انواع نارون است و نام علمی آنرا چند جا دیده‌ام که «Ulmus carpinifolia» ضبط کرده‌اند.

نمای قسمتی از دهکده «سما»



کرده‌اند. کار حمامی، آب انداختن به خزینه حمام و هیزم آوردن و هیزم شکاندن و آتش کردن « تینک - tinak » (= تون، گنخن) حمام است. او، هر هفته، چند روز با گاو نری که پالاش کرده است از دوروبر هیزم می‌آورد. بعلاوه، باید برای فصل زمستان هم هیزم ذخیره کند که در آن فصل هم مصرف هیزم در حمام زیاد است و هم گردآوری‌اش مشکل. شستوی حمام با زن حمامی است. او در بعضی کارهای دیگر حمام هم اگر شوهرش نباشد کمک می‌کند. در « سما »، زنان و دختران پیش از ظهرها به حمام می‌روند. از یکی دو ساعت بعد از ظهر، تا صبح روز بعد، حمام مردانه است. غیر از حمامی، کارگر دیگری در حمام نیست و کیه‌کش هم ندارند. مزد حمامی، برای هر کودک، در سال، پانزده قران است و برای هر زن و شوهر علاوه بر سه تومان، یک « پیمان » (= دوازده کیلو) گندم. مزد حمامی را هر ساله در دو وعده می‌دهند. یک بار اول پائیز، وقتی که حمامی را انتخاب می‌کنند و یک بار هم تابستان وقتی که خرمن کوبی‌شان تمام می‌شود.

سمائی‌ها در ده خود، گذشته از حمام، یک مسجد و یک حسینیه هم دارند. روضه‌خوانیهای ماههای سوگواری را در حسینیه برگزار می‌کنند و در مسجد منحصرأ نماز می‌گذارند. پیش‌نماز ندارند و نماز را به جماعت نمی‌خوانند، مگر در عید فطر که روضه‌خوانشان پیش‌نماز می‌شود. روضه خوان، اهل « سما » نیست و در « قم » ساکن است. ولی هیچ‌کس نیست سال می‌شود که با « سما » رفت و آمد دارد. در « قم » تلمذ می‌کند و در « سما » به تلمذش می‌روند. سمائی‌ها روضه - خوانشان را در ماه رمضان و در محرم و صفر دعوت می‌کنند که برای روضه‌خوانی به « سما » بیاید. وقتی که روضه‌خوان در « سما » توقف دارد، هر روز مهمان یکی از سرشناسان ده است و می‌گذارند که برایش بد نگذرد. حق و حسابش را هم در هر سفر که به « سما » می‌آید دوست سیصد تومان جمع می‌کنند و با احترام و معذرت‌خواهی به دستش می‌دهند.

سمائی‌ها تا چندی پیش مدرسه و معلم نداشتند؛ ولی چند سال است که یک دبستان سپاه‌دانش در « سما » دائر شده است و اکنون سی و چند پسر و دختر سمائی در آن درس می‌خوانند. سالی که من با « سما » رفت و آمد داشتم سپاهی‌دانش آنجا جوانی بود تبریزی و بزرگ شده تهران. در مدرسه که از ده کمی جدا افتاده است، ساعتی را با هم مصاحبت داشتیم. دیدم در بند درسهائی است که باید برای کنکور یاد می‌گرفت. احساس غربتی که داشت و درسی که می‌خواند باعث شده بود که با مردم ده کمتر آشنا بشود. از حال و روز کار ده چندان خبر نداشت. ولی برای شاگردانش دلسوز بود. وقتی که سرخک به ده افتاده بود، چند شاگرد اهل « کندوسر - kandu sar »^۴ را گذاشت که به مدرسه « سما » نیایند و خودش هر هفته دو روز به

« کندوسر » می‌رفت و در شان می‌داد و به مشق و تکلیفشان می‌رسید.

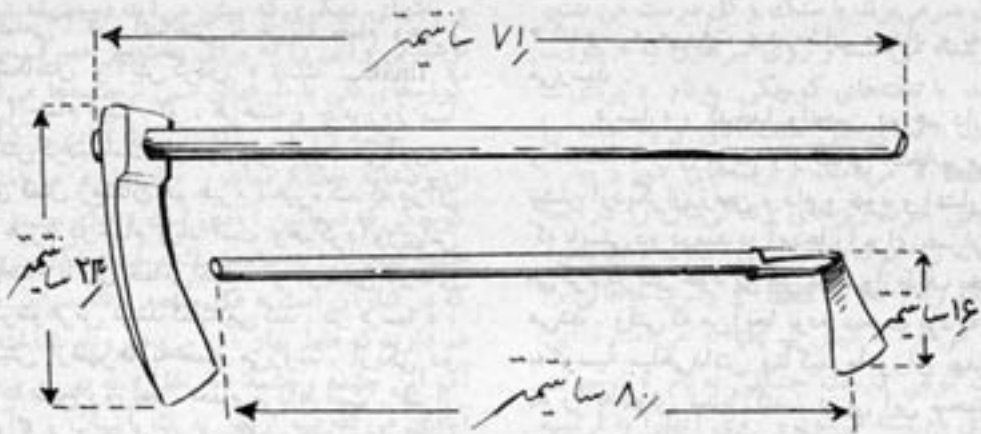
« سما »، کدخدا و انجمن ده هم دارد. اعضاء انجمن و کدخدا به رأی مردم و از کسانی انتخاب می‌شوند که معمولاً بیشتر از دیگران زمین و دام و نفوذ و اعتبار دارند. « انجمن » که بایستی دو درصد درآمدها را برای عمران و آبادی ده جمع می‌کرد در کار خود پی‌گیر نبود و از طرف بخشداری بازخواست می‌شد. وقتی که من آنجا بودم صحبت بود که انجمن می‌خواهد به توصیه سپاهی‌دانش و تأکید مأموران بهداشت خزینه حمام ده را به دوش تبدیل کند. در پی این صحبتها قرار شده بود یکی دو مستراحی را هم که به چشمه‌ها نزدیکند و به احتمال آب چشمه‌ها با وجود آنها آلوده می‌شود خراب کنند.

سمائی‌ها نود و چند خانوارند. هر خانواری حداقل چند قطعه زمین برای کشت دیسی گندم و جو دارد و یکی دو قطعه زمین آبی برای کشت ارزن. بسیاری از خانواده‌ها، علاوه بر کشت و ورزی که دارند، گاو و بز و گوسفند هم نگهداری می‌کنند. از این عده، دوسه خانوار که تعداد احشامشان زیادتر است زندگی‌شان نیز بالنسبه مرفه‌تر است. البته، مردان و جوانانی هم هستند که نه کشت و ورز قبلی دارند و نه گاو یا بز و گوسفند. این عده ناچارند برای آنهایی که دام‌هاشان زیادتر است گالشی و چوپانی کنند و یا در جنگلها و کوره‌های ذغال و در هر کار دیگری مثل شخم و درو و چارواداری که پیش بیاید کار کنند و زندگی‌شان را بگذرانند. در مجموع، کار و معیشت عده سمائی‌ها، کشاورزی و دامداری است که توسیف هر یک را جداگانه خواهم آورد و ابتدا کشاورزی را.

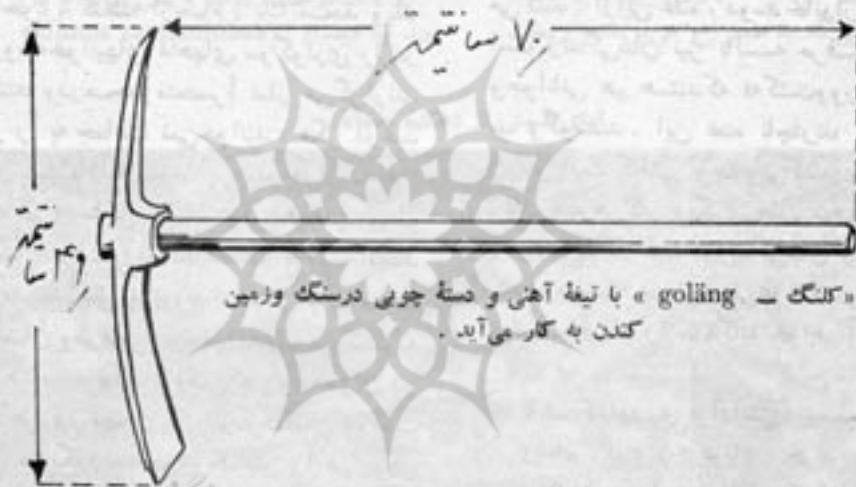
۲ - کشاورزی و آدابش: زمینهای زراعتی، بدرپاشی و شخم، درو، « کویا »، خرمن و خرمن کوبی، آسیاب و آسیابانی، آرد و الک و کولی، نان و نان‌پزی، ارزن و کشت آن، آبیاری و شبپانی، ارزن کوب و آبدنگ و آبدنگ‌چی.

زمینهای زراعتی « سما » یا در بستر دره افتاده است و یا در دامنه کوه. هر جانی را که شخم‌زدن میسر بود، قطعه قطعه به زیر کشت کشانند. هر قطعه‌ئی را که « لت - lat » می‌نامند، با پرچین و یا سنگچین و یا با خار و بوته‌ها محدود می‌کنند. در قطعات پست و آبگیر ارزن می‌کارند. و در قطعات دیم، گندم و جو. زمین‌هاشان دو آیش است. سالی را که در یک قطعه زمین کشت کرده باشند، آن قطعه را سال بعد به حال خود رها خواهند کرد تا قوت بگیرد. سمائی‌ها « دو آیش » را اصطلاحاً

۳ - نام دهکده کوچکی است در مغرب « سما » که فقط ده دوازده خانوار جمعیت دارد.



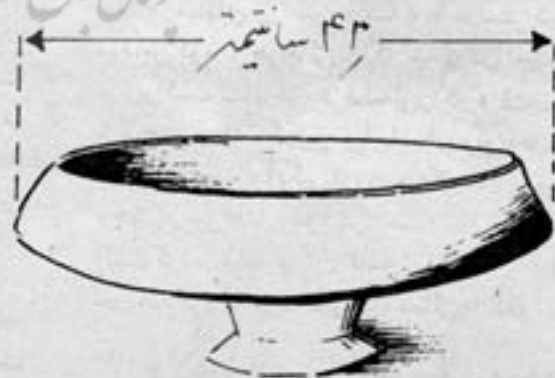
«کند - kaland» یا «کلن» با دسته چوبی و تیغه آهنی؛ با این وسیله‌ها در وقت شخم‌زدن برعه کلوخها را خرد می‌کنند.



«گلنگ - golāng» با تیغه آهنی و دسته چوبی در سنگ و زمین کندن به کار می‌آید.

پژوهشگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی

موزه ملی ایران



«گالاش لاک - gālaç lâk» ساخته شده از چوب. ظرف برای خورد و خوراک. انواع دیگرش، بزرگتر و کوچکتر نیز دیده شد.



خرمن کوبی

ناهمواربهای جنگل استفاده‌اند، هنوز برای این ابزارهای آهنین ماشینی میدانی نیست.

در «سا»، هر قطعه‌ئی را معمولاً دومرد به کمک هم شخم می‌کنند. یکی باید گاواهن را برای بیاندازد و دیگری با تیشه‌ئی بزرگ که «کلن - kalan» یا «کلند» می‌نامند کلوخهای شخم را خرد کند و هر جا که لازم باشد کوله سنگهایی را که بر سر راه گاواهن است از جا بکند و کنار بکشد. وقتی در یک قطعه زمین تکه‌ئی را در یک وهله بذر پاشیدند و شخم زدند، در وهله بعد، تکه‌ئی دیگر را بذر می‌پاشند و شخم می‌زنند. هر تکه‌ئی را که در یک وهله شخم می‌کنند یک «مور - mur» می‌نامند. البته، هر قطعه زمین را بر حسب کوچکی یا بزرگی آن در چند «مور» بذر می‌پاشند و شخم می‌زنند.

اگر آفات زمین و آسمان مجال بدهند، بذر گندم ده بیست روزه جوانه می‌زند که سائی‌ها آن را «تق - teq» می‌نامند. در این صورت، مثلاً اگر بخواهند بگویند که در مزرعه شان جوانه‌ها رو آمده‌اند می‌گویند که: «تق لوی ما - taq lu bimā» (= جوانه رو آمد). جوانه‌ها اندک اندک مزرعه را سبز می‌کنند. جوانه البته باید در برف و بارانها و طوفانهای زمستان سرکشی کند و ساقه برافرازد تا از گرمی و عطف آفتاب بهار بی‌نحیب فماند. هر ساقه‌ئی در سه ماه به تدریج سه «بند - band» قد می‌کشد و در نخستین روزهای تابستان خوشه می‌زند و دانه‌های شیری آن سی چهل روزه می‌رسد. این خوشه‌ها، که آن‌ها را «قتل - qatal» می‌نامند، هر دم با وزش کمترین نسیم تابستانی نجوا می‌کنند و سائی‌را به‌درو می‌طلبند. میانۀ تابستان وقت درو است. کشته‌ئی را که بیشتر آفتاب می‌گیرند و طبعاً زودتر می‌رسند، زودتر از کشته‌ئی درو

«دایر بایر» می‌نامند و هر ساله همه قطعاتی را که در یک سمت آبادی است کشت می‌کنند و مواظب می‌شوند که گله‌هاشان از آن سمت رفت و آمد نداشته باشند. در حالیکه، همان سال همه قطعات زراعتی سمت دیگر ده را به حال خود می‌گذارند، به همین مناسبت، برای دو آیش، غیر از اصطلاح «دایر بایر»، اصطلاح «این کش، آن کش - in kaç, ân kaç» هم دارند، یعنی که «این سمت، آن سمت» یا «این کنار، آن کنار». اندازه هر قطعه زمین را بر حسب آن که چه مقدار گندم در آن بذر افشانی می‌شود معلوم می‌کنند. مثلاً، قطعه زمینی را که یک «چارک - çarak» (= ¼ من، هر من = سه کیلو) بذر افشان داشته باشد، یک «چارک» زمین می‌دانند. زمینی را که در آن یک «من» بذر افشاند، یک «کاسه - kase» و هر چهار «کاسه» را یک «کیله - kile» یا یک «پیمانه» می‌نامند. هر ده «کیله» یا ده «پیمانه» زمین را می‌گویند که یک «خروار» زمین است و در چنان زمینی تقریباً صدویست کیلو گندم بذر افشانی می‌شود.

زمینی را که بخواهند گندم کشت کنند، اول پائیز بذر می‌پاشند و شخم می‌زنند. شخم بعد از بذر پاشی، این فایده را هم دارد که باعث می‌شود بذر به زمین شخم دیده بنشیند و دانه‌چین پرنده‌ها نشود. سائی‌ها بذر را «تیم - tim» و شخم را «ورز - varz» می‌نامند. با «جت ازال - jat azâl» (= گاواهن) شخم می‌زنند که با دو گاو تر اخته شده کشیده می‌شود. با داس درو می‌کنند و با لگد اسبها خرمن می‌کوبند. نه در «سا» و نه در دهکده‌های دوروبر آن، هیچ جا وسیله‌های موتورری کشاورزی راه پیدا نکرده است. در آن قطعه زمینهای پراکنده که در سنگلاخهای کوهستان و

می کنند که کمتر آفتاب می بینند و دیرتر می رسند. سمائی‌ها آن سوئی از کوهها را که زمینشان آفتابگیر باشد «خورتاب - xor tâb» یا «خوردیم - xor dim» و یا «گراز - garâz» می نامند. ولی آن سوی دیگر کوهها را که کمتر آفتاب بینند «نام - nesâm» یا «نمور - namur» می نامند که کشتهای آن ده پانزده روز دیرتر از کشتهای «خوردیم» می رسد و درو می شود.

سمائی‌ها داس درو را «دهر - dahra» می نامند که تیغه گردش مانند اره دنداندار است! البته ریزتر از دندانه اره‌های معمولی. یک داس دیگر هم دارند، که داس درو نیست و برخلاف داس درو، دراز است و دسته بلندی هم دارد و در شاخه پال بریدن درختان بکارشان می آید و یا در «چیر - capar» (= پرچین) کردن حیاطها و مزرعه‌ها. این داس را که توانا تر است و دندانه ندارد «فنداره - fendare» می نامند. اما داس درو که کوچکتر و سبکتر است باید دندانه داشته باشد تا ساقه‌های گندم را که در آن منقله حتی در وقت درو هم اندکی مرطوب است بتوانند راحت تر درو کنند.

دروقت درو، هر دروگری، به هر دو دستش و یا به دستی که ساقه‌ها را با آن می گیرد دستکشی می پوشاند که خودشان آن را «بالکش - bâl kaç» می نامند. «بالکش» را ممکن است زنان سمائی مانند جوراب‌های پشمین با چند میل جوراب باقی از پشم گوسفند بیافند! و نیز ممکن می شود که آنرا کفشان از چرم بز یا گوسفند بدوزند. به هر صورت، این دستکشی در درو سخت بکارشان می آید. زیرا که ساقه‌های گندم یا جو در وقت درو دستهای بی دستکش را می خراشند و نیز با هر حرکت داس، اگر خطائی پیش بیاید، ممکن است دستی که ساقه‌ها را به مشت گرفته و بی دستکش است با ضربتی مجروح شود.

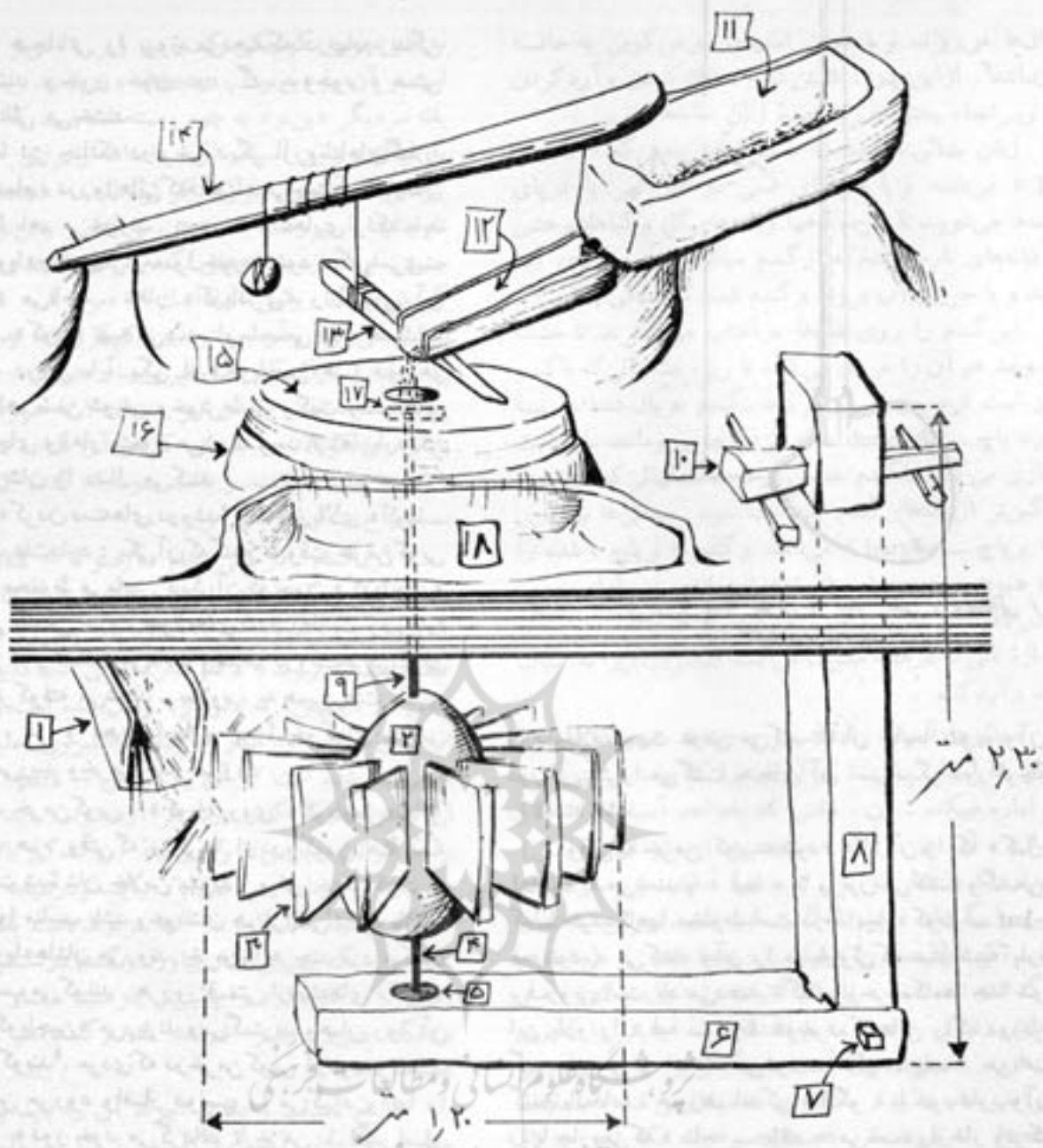
در کار درو، مردان و زنان و جوانان و هم حتی کودکان هشت ده ساله دست دارند. هر چند خانواده بسیاری هم کشتهایشان را درو می کنند. در روزهای درو، آب و نانسان را هم به مزرعه می برند، و وقت ظهر، در همانجا، زیر سایه‌ئی و دور هم به ناهار و چای می نشینند و لختی هم می آسایند و بعد باری دیگر به درو می خیزند. هر دروگر، با همه سختی و زحمتی که در هوای گرم تابستان تحمل می کند، در آن اجتماع دروگران - که همه در کارند - شاد و سرزنده است. در فصل تابستان، روزهای درو، روزهای کار و همبستگی و حرکت و حرارت است. در آن روزها از خمودبیا و اثر و اطیبی‌ها و از سکون و سردی اثری نیست. سمائی‌ها، هر دسته کوچکی از ساقه‌های گندم را که با یک حرکت داس درو می کنند، در کنار دوسه دسته دیگر با چند ساقه بهم می پیچند و بر روی ته ساقه‌های درو شده باقی می گذارند. بعد هم، در همان روز، هر چند دسته را که «کر - kar» یا «کرد» می نامند با ریمان بهم می پیچند و با سرو کول خود

به خرمنگاه می برند! چه مرد و چه زن. در خرمنگاه، که آن را «جینگاه - jingâ» یا «جینگاسر» می نامند، این دسته‌ها را بر روی هم می چینند و توده‌ئی پدید می آورند به نام «کلاسه - kalâse». تا پایان درو، بر حسب کوچک و بزرگی مزرعه، و یا بر حسب کم و زیادی محصول، چند «کلاسه» در خرمنگاه همان مزرعه فراهم خواهد شد که باید روی «کوپاچین - kupâcin» خرمنگاه چیده شود.

«کوپاچین» را که چهار پایه چوبی دارد و یکی دو متر از سطح زمین بلندتر است، در خرمنگاه، با چوب و شاخه می سازند و گندمهای درو شده را روی آن می چینند و به اصطلاح «کوپا - kupâ» می کنند که تا وقت خرمن کوبیدن محفوظ می ماند. گاهی هم ممکن می شود روی درختی «کوپا» کنند که کنار مزرعه است و می توان میان شاخه‌های دسته‌های درو شده را انباشت. در این صورت چنان درختی را «کوپاچین دار - kupâcin dâr» می نامند. سمائی‌ها در هر مزرعه‌ئی برای «کوپا» کردن دسته‌های درو شده همان مزرعه یکی دو «کوپاچین» دارند و یا یکی دو «کوپاچین دار».

«کوپا» کردن کار مردهاست که سه چهار نفری به کمک هم برای همدیگر «کوپاچینی» می کنند. دو نفر بالای «کوپاچین» می روند، و دو نفر دیگر، دسته‌ها را یکی یکی از «کلاسه» می گیرند و برای آنان بالا می اندازند. «کوپا» چین، هم مهارت و هم دقت زیاد می خواهد. زیرا، دسته‌ها باید به طرز روی «کوپاچین» چیده شود که نه باران به خوشه‌ها نفوذ کند و نه باد دسته‌های گندم را براندازد. به این سبب، حداقل، یکی از آن دو نفر که «کوپا» را بالای «کوپاچین» می چینند، باید در این کار تجربه کافی داشته باشد. او باید دسته‌ها را با نظم و ترتیب در چهار دور «کوپاچین» کنار هم به ردیف بچیند! ملوری که خوشه‌های هر دسته درون «کوپا» و ساقه‌ها بیرون بماند تا گنجشکان و پرندگان دیگر بعدها نتوانند خوشه‌ها را نوبک بزنند و دانه جمع کنند. به تدریج که دسته‌ها روی هم چیده می شود، «کوپا» مانند کلبه‌های گالی پوشی گیلائیان شکل می گیرد. بعد هم مقداری کاه یا شاخه و برگ درخت را روی «کوپا» می ریزند تا گندم از باران بیشتر محفوظ بماند. یک چوب سرکج را هم که به عشا شباهت دارد و آن را «قلن - golan» می نامند از بالا به «کوپا» فرو می کنند تا «کوپا» در برابر باد بهتر بایستد.

در «سما»، منظره «کوپا» چینی که در آن هر چهار پنج نفر با هم و به کمک هم و برای هم «کوپا» می چینند بسی زیباست. حرکات آنهایی که دسته‌ها را به «کوپاچین» پرتاب می کنند، و آنها که می گیرند و می چینند، در آن حرارت آفتاب و در حرارت برخاسته از تن‌هایی که با کار عجین شده‌اند، و نیز گفتگوهایشان که عموماً خالی از مزاح نیست، همه در مجموع،



طرح از «آسیو» - āsiyo «(آسیاب) در دهکده «سما» با ضبط نامهای محلی اجزاء آن :

pârs	۱۰ - پارس	nu	۱ - نو
sar nu	۱۱ - سرنو	cal	۲ - چل
ben nu	۱۲ - بن نو	par	۳ - پر
kar kar zanak	۱۳ - کر کر زناک	hasmak	۴ - هسماک
nu dâr	۱۴ - نو دار	ro	۵ - رو
sar sang	۱۵ - سرسنگ	udâr	۶ - او دار
pâin sang	۱۶ - پالین سنگ	pârs	۷ - پارس
ture	۱۷ - توره	kalvidâr	۸ - کلویدار
ârde nukâ	۱۸ - آرد نوکا	beleske	۹ - بلسکه

اندکی از آن هیجاناتی را بروز می‌دهند که در نهاد زندگی حرکت می‌کنند و چون خون در رگ به وجود و هستی حرارت و توانائی می‌بخشند.

سمائی‌ها نیز چنانکه در برخی دیگر از روستاهای گیلان و مازندران دیده‌ام، در روزهایی که «کوپا» می‌چینند، ناهارشان را نیز همانجا باهم می‌خورند. در «سا» ناهاری را که باید به مناسبت «کوپا» چینی بهتر از معمول خورده شود «کوپاسری» - *kupâ sari* می‌نامند. ناهار «کوپاسری» را و جای آن ناهار را صاحب «کوپا» تهیه می‌بیند. او باجمعی که به همکاری او آمده‌اند، در زیر سایهٔ یکی از «کوپاچین»‌ها دور هم می‌نشینند و باهم ضمن شوخی و خوش طبعی و گفت و شنودهای روستایانه به جای و ناهار مشغول می‌شوند و بعد از ناهار بار دیگر «کوپا» چینی‌شان را دنبال می‌کنند.

«کوپا» کردن دسته‌های درو شدهٔ گندم در بالای «کوپا» چین‌ها چند علت دارد: یکی آن که گندم تا وقت خرمن‌کوبی از باد و باران محفوظ می‌ماند. دیگر آن که چون «کوپاچین» از سطح زمین بلندتر است، خوشه‌های گندم رطوبت زمین را به خود نمی‌گیرند و خشک‌تر می‌مانند و بعد هم در وقت خرمن‌کوبی بهتر و آسان‌تر کوفته می‌شوند. بعلاوه، به همین علت بلندی «کوپاچین»، سر و دهن دامها و پوزهٔ خوکهای وحشی به «کوپا» نمی‌رسد و خرمن هدر نمی‌رود.

تا وقت خرمن‌کوبی، «کوپا» روی «کوپاچین» باقی می‌ماند، بعد هم، وقتی که سمائی‌ها از درو کردن همهٔ تکه زمین‌های کشت شدهٔ شان خلاص بشوند، برای خرمن کوفتن، هر وقت که هوا مناسب باشد و خودشان هم فراغتی داشته باشند، به سراغ «کوپا» هاشان می‌روند. خرمن را هر چند مرد به کمک هم و با دو اسب می‌کوبند. هر روز قسمتی از دسته‌های «کوپا» را به پای «کوپاچین» می‌ریزند و می‌گسترند و همان روز آن قسمت را می‌کوبند. مردی که در خرمن‌کوبی آژموده‌تر است، به وسط خرمن می‌رود و افسار دواسب را می‌گیرد و آنها را روی خرمن به دور خود می‌گرداند تا خرمن با لگد اسبان کوبیده شود. دوتفر دیگر هم هر یک با چوب بلند دوشاخه‌ئی که آن را «لیفا» - *lifâ* می‌نامند گندمها را جابجا می‌کنند و هر دم دسته‌ئی گندم را که از میدان لگدکوبی اسبها بیرون مانده است به میدان می‌اندازند تا خرمن بهتر کوفته شود.

سمائی‌ها، اسبی را که در وقت خرمن‌کوبی به مرد خرمن‌کوب نزدیک‌تر است و دور کوچکتری را طی می‌کند «دلورد» - *delevard* می‌نامند و آن اسب دیگر را «درگاورد» - *dergâvard*، البته «درگاورد» نسبت به «دلورد» ضمن خرمن‌کوبی دور بزرگتری را می‌گردد و به همین جهت زودتر خسته می‌شود. ولی مرد خرمن‌کوب که افسار اسبها را به دست دارد و با ترکیه‌ئی به آنها نهیب می‌کشد، هر ساعت، دور اسبها



«بلو - balu» با دستهٔ چوبی و تیغهٔ آهنی، وسیله‌ئی برای جوی‌گندن و مرمت نهر

را در خلاف جهت عوض می‌کند تا آنان جابجا بشوند و آن‌که دور بزرگتر را می‌گشت به جای آن اسب دیگر دور کوچکتر را داشته باشد.

وقتی که خرمن کوبیده شود، گاه آن را که «کامل» - *kamal* می‌نامند با «لیفا» ها بیرون می‌کشند و گندمی را که با خرده‌گاهها مخلوط است در همانجا «کوت» - *kut* (توده) می‌کنند و آن را با پاروئی که عیناً شبیه پاروی بر فرویی است باد می‌دهند تا گندم از خرده‌گاهها جدا شود. این پارو را «فی» - *fiye* و خرده‌گاهها را که دورتر از گندم و روی هم انباشته می‌شود «انگو» - *angu* می‌نامند. گندم باد داده، هنوز هم اندکی «انگو» با خود دارد و آن‌ها را با جاروئی که «ساجه» - *sâje* می‌نامند و از خار و ترکه‌ها می‌سازند جارو می‌کنند تا گاه و گندم کاملاً از هم جدا شود. بعد هم، اگر اسبهای خرمن‌کوبی را کرایه کرده باشند، باید گندم را پیمانه‌کنند تا از هر ده پیمانه یا ده «کیله» یک «کیله» را به صاحب اسبها بدهند. گندم را بعد از «کیله» کردن در

۴ - قسمتی از زمین پای «کوپاچین» را که باید در آن خرمن بکوبند کمی آب می‌پاشند تا سفت شود و نیز کمی پوست‌ارزن که «اوش» - *uş* می‌نامند در آن می‌پاشند که زمین خرمنگاه چیزی شبیه گاهگل پست‌بامها می‌شود.

۵ - کیلهٔ سمائی‌ها ظرفی است چوبی که مانند بسیاری ظروف چوبی دیگر از تنهٔ درختان جنگل می‌تراشند. در کیله که به تابه بی‌شابهت نیست چهارم سد کیلویی گندم جا می‌گیرد.

جوالها می‌ریزند و با همان اسبهای خرمن‌کوبی به خانه می‌رسانند. از این پس، شستن گندم، الک کردن و آرد کردن آن و سرانجام پختن نان به عهده زنان خانه‌هاست.

زنان سمائی، گندم را با تشکهای چوبی که «لاک - lāk» می‌نامند و با ظرفهای مسی در کنار نهر یا درپای چشمه‌ها می‌شویند تا خرده‌کاهها و دانه‌های گل و گیاهان وحشی و دانه‌های نارس گندم که از گندم سبک‌تر است به روی آب بیایند و با جریان آب بروند و گندم شسته شده باقی بماند.

این گندم را روی نمدها در آفتاب می‌گسترند تا خشک شود و بعد هم آن را غریبل می‌کنند تا ریزه سنگهایی که با گندم قاطی است از غریبل بیرون بریزد. گندم غربال شده را با «دونه پاچ - dune pāc» که ظرفی چوبی و مانند سینی است بوجاری می‌کنند تا گندم خالص از خرده سنگهایی که درشت‌تر و سنگین‌تر از دانه‌های گندم است جدا شود. سمائی‌ها بوجاری را «برپاچ - bārpāc» می‌نامند و گندم «برپاچ» شده را در «همون - hamun» (= انبان) ویا در صندوقهای چوبی که در اتاق‌هاشان دارند ذخیره می‌کنند تا هر چند روز یکبار به اندازه نانی که در هفته مصرف می‌کنند قسمتی از آن را به آسیاب ببرند و آرد کنند.

سمائی‌ها آسیاب را «آسیو - āsiyo» می‌نامند و در دهشان سه آسیاب دارند. هر آسیاب را که چند نفر شریکند، زنی اداره میکند. زن، وقتی که بخواهد آسیاب را به کار بیاورد، آب نهر را به «نو - nu» (= ناودان چوبی) می‌اندازد تا با فشار به روی پروانه آسیاب بریزد و سنگ روئین را بگرداند. پروانه آسیاب در قسمت زیرین ساختمان آسیاب، که آن قسمت را «چل‌بن - čal ben» می‌نامند، کار گذاشته شده است. پروانه آسیاب را «چل - čal» و پره‌هایش را «پر - par» می‌نامند. میله آهنینی را که زیر «چل» و در محل محور آنست و سنگینی‌اش را به يك تیر چوبی افقی به نام «اودار - u dār» منتقل می‌کند «هسک - hasmak» می‌نامند، «هسک» بر يك تکه آهن به نام «ر - ro» که روی «اودار» کار گذاشته شده است می‌گردد. «چل» از بالا به میله آهنین دیگری بند شده است که آن را «بلسکه - beleske» می‌نامند. انتهای فوقانی «بلسکه» از سقف «چل‌بن» گذشته است و از سنگ زیرین آسیاب بیرون آمده و در قطعه‌ئی آهن که در سوراخ سنگ روئین آسیاب گذاشته‌اند بند شده است. این قطعه آهن را «تور - ture» و سنگ روئین را «سرسنگ - sar sang» و سنگ زیرین را «پائین سنگ» می‌نامند. زنی که آسیابان است، گندمی را که باید آرد شود در يك مخزن چوبی ناودان مانند به نام «سرنو - sar nu» می‌ریزد و گندم از سوراخ زیر «سرنو» اندک اندک

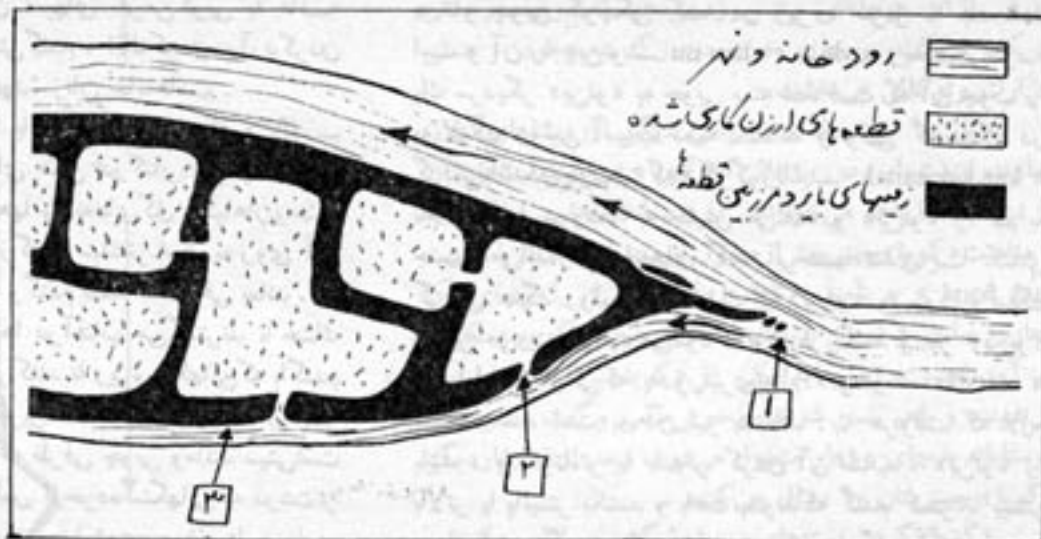
به ناو چوبی کوچکی که در زیر «سرنو» بند شده است و آن را «بن‌نو - ben nu» می‌نامند ریخته می‌شود. يك سردیگر «بن‌نو» به چوبی بسته شده است که آن چوب را به سنگ روئین آسیاب تکیه داده‌اند و وقتی که سنگ در گردش باشد آن چوب نیز که «کرکرزنک - kar kar zanak» نام دارد با سروصدا به جنبش می‌افتد و «بن‌نو» را هم به جنبش می‌اندازد و دانه‌های گندم بر حسب تندی یا کندی گردش سنگ روئین اندک‌اندک از «بن‌نو» به سوراخ سنگ روئین می‌ریزد و آرد می‌شود. «کرکرزنک» و نیز «بن‌نو» را با طناب نازکی که به دور تیری به نام «نودار - nu dār» پیچیده شده است به آن تیر بسته‌اند؛ تا هر وقت که لازم باشد، با کوتاه‌تر یا بلندتر کردن آن طناب، «بن‌نو» را بالاتر یا پائین‌تر بکشند و باعث بشوند که گندم کمتر یا بیشتر به سوراخ سنگین روئین بریزد.

آرد گندم، در جایی به نام «آردنوکا - ārde nukā» که در کنار سنگ آسیاب است جمع می‌شود. چنانچه بخواهند که گندم ریزتر یا درشت‌تر آرد شود باید به سراغ «کلویدار - kalvidār» بروند. «کلویدار» تیری است که يك سرش از پائین در «چل‌بن» به «اودار» وصل شده است و سردیگرش از بالای آسیاب و از کنار «آردنوکا» بیرون آمده و به قطعه چوبی بند شده است که آن را «پارس - pārs» می‌نامند. اگر بخواهند که گندم درشت‌تر آرد شود، باید «کلویدار» را با کوفتن «پارس» و به وسیله آن اندکی بالا بکشند تا «اودار» و «چل» هم کمی بالا بیایند و در نتیجه سنگ روئین هم که به وسیله «بلسکه» با آنها مربوط است بالاتر بیاید و کمتر به سنگ زیرین فشار بیاورد و گندم درشت‌تر آرد شود. ولی اگر «کلویدار» را پائین‌تر بفرستند، فشار سنگ روئین بر سنگ زیرین بیشتر خواهد شد و گندم هم ریزتر آرد خواهد داد.

طرح آسیاب و دقائق اجزاء آن را باید به این مقاله بیافزایم تا بتوان آنچه را که توصیف کردم با طرح مقایسه کرد. در این صورت نحوه کار و گردش آسیاب به آسانی قابل تجسم است.

زنی که آسیابانی می‌کند، ازهر «کیله» (= ۴ من) گندم که در آسیابش آرد شود، يك «چارک» (= ۱۰ سیر) گندم برای آسیا می‌گیرد. او دو قسمت از سه قسمت مجموع درآمد آسیاب را به صاحبانش می‌دهد و يك قسمت را برای مزد آسیابانی خود می‌گیرد.

۶ - کاه را هم با تورهائی که از مویز بافته‌اند و آنرا «وند» - vande می‌نامند به چهارپایان باز می‌کنند و به خانه‌هاشان می‌رسانند و در کاهدان برای خوراک احشامشان ذخیره می‌کنند.



طرح از وضعیت آبیاری در «سما»

۱ - محلی را که نهر آبیاری از رودخانه جدا شده است «کیل سرون - kile sarvan» می‌نامند.

۲ - راه کوچکی را که از آن بامرغه آب می‌رسد «پل گا - pal ga» می‌نامند.

۳ - نهر یا جوی آبی را که برای آبیاری از رودخانه جدا کرده‌اند «کیل - kile» می‌نامند.

انبان را به دوش می‌گیرند و به خانه باز می‌گردند. درخانه، انبان آرد را در يك گوشه اتاق نگهداری می‌کنند و هرروز برای نان پختن با چند مشت از آن آرد در ظرفی چوبی که «لاک - lak» می‌نامند و به تابه شباهت دارد خمیر می‌گیرند.

زن سمائی، به خمیر نان، ترش مایه هم می‌افزاید که در «سما» آن را «خمیرمار - xamir mâr (= مادرخمیر)» می‌نامند. بعد از یکی دو ساعت که خمیر به عمل می‌آید، از آن، درستی و یا در مجمعه مسی چونه می‌گیرد. چونه‌های خمیر را که در آنجا «بن - ben» نامیده می‌شود با همان سینی یا مجمعه به کنار اجاق می‌برد که آن را از بیشتر با هیزم آفروخته بود.

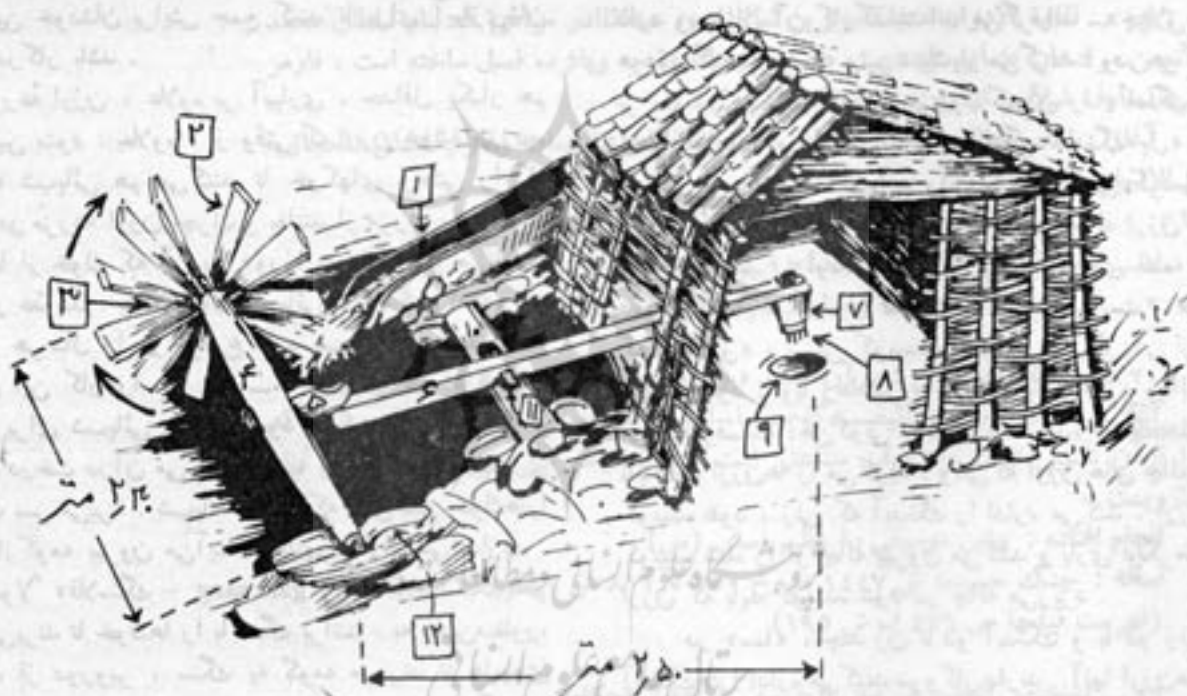
وقت نان پختن معمولاً بعد از ظهرهاست و نان هر روز را همان روز می‌پزند. دوجور نان دارند: یکی گرد و اندکی کلفت و به اندازه کف دست که آن را «گرد - gerd» می‌نامند. و یکی دیگر هم دراز و نازک‌تر از آن دیگری. و این یکی را «پنجه‌کش - panje kaç» می‌نامند. چون خمیرش را در وقت نان پختن با پنجه خود می‌کشند و درازش می‌کنند. نان «پنجه‌کش» را باید در تنور بپزند که خودشان «تنیر - tanir» می‌نامند. سمائی‌ها فقط در چندخانه تنور دارند و همسایگان همان خانه‌ها در صورتی که بخواهند نانشان را «پنجه‌کش» بپزند از همان تنورها استفاده می‌کنند.

غیر از نان، خوراک عمده سمائی‌ها پلو است که گاهی از برنج و گاهی هم از ارزن می‌پزند. با ارزن که آن را «گرس - gors» می‌نامند، معمولاً آش هم می‌پزند. در واقع بعد از گندم عمده‌ترین ماده غذایی سمائی‌ها ارزن است که در زمینهای آبگیرشان کشت می‌کنند.

زنانی که جو یا گندم آنان در آسیاب آرد می‌شود، همانجا آرد خود را الک می‌کنند تا سیوس آرد را که خودشان «سوس - sus» می‌نامند از آرد جدا کرده باشند. الکی که آرد گندم را در آن الک می‌کنند با الک آردجو تفاوت دارد. چون جسورا همیشه ریزتر آرد می‌کنند و گندم را درشت‌تر. به همین علت الک آردجو که آن را «شهر - çahr» می‌نامند سوراخهایی ریز دارد. ولی الک آرد گندم سوراخهای اندکی درشت‌تر است و آن را «پارجن - parjan» می‌نامند.

«پارجن» با رشته‌هایی از پوست گوسفند و «شهر» با تورهای فلزی ساخته می‌شود. البته جداره این هر دو نوع الک از چوب است. این الک‌ها و نیز وسیله‌های دیگری مانند داس و انبر و سیخ را چادر نشینان کولی، که هر چند خانوار با هم در روستاها می‌کوبند، برای روستائیان می‌سازند و به آنان می‌فروشند. کولی‌های آن حوالی زمستانها را کنار روستاهای دوروبر «نوشهر» و «چالوس» بسر می‌برند و تابستانها را به دهکده‌های واقع در ارتفاعات «البرز» می‌کوبند. بعضی از آنها ضمن این گشت و گذارها شان چند روزی را هم در حوالی «سما» چادر می‌زنند و اطراق می‌کنند. در آن چند روزه، مردان کولی برای سمائی‌ها ابزارهای مختلف کار و زندگی می‌سازند و یا ابزارهای کهنه و شکستگان را مرمت می‌کنند و زنان کولی برایشان فال می‌گیرند و مطالع می‌بینند و به زنان سمائی سحر امام می‌دهند.

بازگردیم به موضوع مان. گفته بودم که زنان سمائی آردشان را در همان آسیاب الک می‌کنند. آنان بعد از آنکه حق و حساب آسیابا دادند، آرد را در همان انبانی می‌ریزند که گندم یا جسورا با آن به آسیاب آورده بودند. بعد هم



تصویر و طرح از «اودنگ - odang» (= آبدنگ) در دهکده «سا»، با ضبط نامهای محلی اجزاء آن :

kalle	۷ - کله	nu	۱ - نو
dande	۸ - دانه	par	۲ - بر
câl	۹ - چال	cal	۳ - چل
pedâr	۱۰ - پدار	cal tir	۴ - چل تیر
marzo	۱۱ - مرزو	caplâq	۵ - چپلاق
sarin	۱۲ - سرین	odang pol	۶ - اودنگ پل

در «سما» زمینی را که بخواهند ارزن بکارند، اوائل بهار بذر می‌باشند و بلافاصله آب می‌دهند و شخم می‌زنند. بذر ارزن چند روز جوانه‌میزند و مزرعه سبز می‌شود. سمائی‌ها، هرده پانزده روز یکبار مزرعه ارزن را آب می‌دهند و به همین علت معمولاً در زمین‌های کنار رودخانه ارزن می‌کارند. جوئی‌ها که از آن به مزرعه آب می‌برند «کیله» و محلی را که جو از رودخانه جدا شده است «کیله‌سرون kile sarvan» می‌نامند. از هر جوئی چند قطعه مزرعه آبیاری میشود. برای آبیاری مزرعه، کناره جو را در جائی با بیل می‌کشایند تا از آنجا راه کوچکی به نام «پل‌گا pal gâ» باز شود و آب از آن به قطعه‌ئی از مزرعه بریزد. وقتی آبیاری قطعه‌ئی تمام شود، «پل‌گا» را در آن قطعه می‌بندند و برای قطعه دیگر «پل‌گا»ئی دیگر می‌کشایند. برای آبیاری‌شان در تابستان‌ها که آب کمتر است گاهی بگومگو و مرافعه هم پیش می‌آید. به همین علت ناچارند بعضی سالها «میرآب» بگیرند و حقوقی هم از بین خودشان برایش جمع کنند تا برای آبیاری‌شان نظارتی در کار باشد.

مزرعه ارزن، علاوه بر آبیاری، حداقل یکبار هم باید وجین شود. بعلاوه، از وقتی که ارزن خوشه می‌زند، در مزرعه شبپائی هم می‌کنند تا خوکهای وحشی را که مشتاقند در مزرعه ارزن بچرند و بغلتند از مزرعه رم بدهند. سمائی‌ها از خوک که آن را «ورزا varâz» می‌نامند سخت در عذابند. به هر حال، سمائی‌ها ناگزیرند دو سه ماه از هر سال را در مزارع خود شب پائی کنند که خودشان این کار را شوپی - *çu pey* می‌نامند. هر کس برای شبپائی مزرعه خود، گومه‌ئی از شاخه و برگهای درخت در آن می‌سازد و شب را در کومه به بیداری و مراقبت بسر می‌برد. شب‌پاها وقتی که خش‌خش خوک‌ها را بشنوند از کومه بیرون می‌آیند و هابهوی راه می‌اندازند. آنها معمولاً «گالاسنگ galâ sang» (= گلاب سنگ) هم باخود می‌برند تا خوک‌ها را با سنگ برانند. به همین منظور، روزها، از دوروبر، سنگ به کومه می‌برند تا هابهوی شبانه‌شان توپ خالی نباشد. بعضی‌ها، در شبپائی، سگ هم می‌برند تا اگر در کومه چرستان برد و خوک‌ها به مزرعه‌زدند سگ پارس کند و بیدار شوند و با هم خوک‌ها را دنبال کنند و برانند. با این توصیف می‌بینید که شبپائی کار پرزحمتی است. خواب خوش را دور از ارزن و بچه به پای خوک وحشی حرام کردن خیلی تحمل می‌خواهد. ولی چه می‌توانند کرد؛ ناگزیرند از وقتی که مزرعه خوشه می‌زند تا وقتی که درو می‌شود در شبپائی غفلت نکنند.

سمائی‌ها ارزن را در اواسط پائیز درو می‌کنند. وسیله درو و طرز دسته‌بندی و کوب‌پاچینی و خرمن‌کوبی ارزن هم

مانند جو و گندم است. ولی ارزن را برخلاف گندم نمی‌شویند و ارد نمی‌کنند آن‌را به «آدنک - odang» (= آبدنگ) می‌برند و می‌کوبند تا پوسته ارزن از هسته‌اش بریزد و قابل بخت‌ویز شود.

در «سما» دو آبدنگ است. هر آبدنگ را که يك زن اداره می‌کند چند نفر شریکند. زنی که آبدنگ را اداره می‌کند، «گرس‌کتن - gores keten» (= ارزن‌کسوب) نامیده می‌شود. او وقتی که بخواهد آبدنگ را به کار و اداره، آب نهر را به ناودانی می‌بندد که از تنه درخت تراشیده‌اند. ناودان يك سرش از پائین به پرمه‌های چوبی آبدنگ نزدیک است. آب با فشار از ناودان روی پرمه‌ها می‌ریزد و پروانه آبدنگ را که «چل» می‌نامند می‌گرداند. از محور «چل» تیر چوبی بزرگی گذشته است که آن‌را «چل‌تیر - cal tir» می‌نامند. این تیر با گردش پروانه آبدنگ، به دور خود می‌گردد و يك زبانه چوبی را که «چلاق - caplâq» نام دارد و در میان آن کار گذاشته‌اند می‌گرداند. «چلاق»، با هر دور گردش پروانه و تیر، يك بار می‌گردد؛ و در هر گردش بر سر تیر دیگری کوبیده می‌شود که آن را «آدنک‌پل - odang pol» می‌نامند. يك سر دیگر «آدنک‌پل» که «کله - kalle» نام دارد و آن را آهن‌کوبی کرده‌اند در يك جاله چوبی قرار می‌گیرد که در آن جاله ارزن ریخته می‌شود. همین «آدنک‌پل» از وسط بر روی قطعه چوب دیگری به نام «پدار - pedâr» اهرم شده است و هر وقت که «چلاق» بر سرش کوبیده می‌شود، سر دیگر آن از جاله بلند می‌شود؛ و با رهاشدن «چلاق» باز دیگر بر جاله فرو می‌افتد و قسمت آهن‌کوبی شده آن که «دند - dande» نام دارد ارزن‌ها را می‌کوبد. وقتی که ارزن‌های جاله کاملاً کوبیده شود، زنی که آبدنگ را اداره می‌کند، ارزن‌های کوبیده شده را از جاله بیرون می‌کشد و باری دیگر مقداری ارزن که باید کوبیده شود در جاله می‌ریزد.

در «سما»، چند زن با دو آبدنگ و با دو زنی که آبدنگ‌ها را اداره می‌کنند سروکار دارند. آنها ارزن‌هایی را که باید کوفته شود از زنان خانه‌ها تحویل می‌گیرند و خودشان به آبدنگ می‌برند و بعد هم ارزن کوبیده شده را به خانه‌ها باز می‌گردانند و آن را با «دونه پاچ» بوجاری می‌کنند. این زنان که «آدنک‌چی - odang ci» نامیده می‌شوند، از هر پنج «کیله» ارزن کوفته شده، يك من آن را در آبدنگ به ارزن‌کوب مزد می‌دهند و از هر سه «کیله» يك من هم خودشان می‌گیرند و آن را با صاحبان آبدنگ نصف می‌کنند.

۷ - خوک لر را «ورزا» ولی خوک ماده را «خی - xi» می‌نامند.