

خرمای فین (مغ)

«فین» کاشان معروف شده است برای اینکه امیرکبیر در باغ زیبای آنجا کشته شد. ولی نزدیک به بندرعباس هم آبادی بزرگی با خرماستانهای با صفا به نام «فین» هست که شناختن آن لطفی دارد و در زیبایی با فین کاشان توان همسری.

آقای احمد سایبانی دبیر فاضل گرامی که خود از آن آبادی است رساله‌ای منفرد و محققانه درباره آن آبادی و جوانب مختلف زندگی مردم آنجا نوشته است. از آن تحقیق دلپذیر بخشی پر از اطلاعات را که درباره خرماست در اینجا جاب می‌شود.

آینده

اصطلاحات درخت خرما

۱- ریشه: مهمترین جزء نخل که اساس موجودیت آنرا تشکیل می‌دهد ریشه است ریشه‌ها الیاف و رشته‌های کنفی‌شکلی هستند که به‌طور افشان و افقی گرداگرد هسته مرکزی و ساقه درخت زیر زمین پخش می‌شوند و اگر مرتباً آب به آنها برسد شعاع وسیعی از اطراف خود را در بر می‌گیرند. ریشه‌ها از استحکام فوق‌العاده برخوردارند بطوریکه نخل تنومند و بلندقامت را سالهای دراز پابرجا نگاه می‌دارند.

۲- ساقه: ساقه نخل را «کنده» می‌نامند که از رشد و نمو شاخ و برگ بوجود می‌آید و به‌منزله ستون فقرات آن است. طول و قطر ساقه نخل در انواع مختلف متفاوت است. هرچه طول نخلی بیشتر باشد قطر آن کمتر خواهد بود به‌عبارت دیگر نخلهای بلند قامت، باریک‌اندام و نخلهای کوتاه‌قد، کلفت‌اندام هستند. آل‌سپتری - شاهانی - شاخ‌عطائی از انواع نخلهای بلندقامت و خاصی و نارنگونی از انواع کوتاه و متوسط قامت بشمارند. ساقه نخل در برابر بادهای و توفانهای شدید مقاوم است و جز در موارد بسیار نادر کمتر دیده می‌شود که ساقه نخلی بشکند. درختان بلندقامت در برابر فشار بادهای سخت چون خیزران خم و راست می‌شوند اما همچنان استوار و پابرجا باقی می‌مانند.

از ساقه نخل در سقف‌بندی ساختمانهای گلی و کپری و ساختن پل بر روی جدولها و نهرها استفاده می‌شود. برای آنکه ساقه نخل از خطر پوسیدگی و موریانه محفوظ بماند قبلاً آنرا می‌تراشند و سپس با محلول نفت و گل سرخ و یا روغن سوخته موتور، رنگت و چرب می‌کنند. چنین ساقه‌ای ممکن است صد سال و بیشتر زیر سقف خانه‌ها صحیح و سالم دوام بیاورد.

۳- تنغ: تنغ بر وزن شخ، شاخه درخت خرما را گویند که همراه با رشد نخل

رشد می‌کند و بر تعداد آن اضافه می‌گردد. طول تنگ در بعضی از نخل‌ها به ۴ تا ۵ متر می‌رسد.

۴- پیش: پیش بر وزن ریش برگهای نخل است که به صورت ناودانی باریک روی شاخه و در دو طرف آن بطور منظم می‌روید و حاوی مواد سبزینه می‌باشد. از پیش سبز و تر برای یافتن انواع پادبزن و بعضی ظروف و از پیش خشک برای ساختن فرش و ظروف خرما استفاده می‌شود. پیش خشک را ابتدا خیس می‌نمایند با آن فرش و ظرف می‌بافند یا می‌سازند.

۵- لت: بر وزن نت (به ضم) بخشی از شاخه را گویند که به ساقه نخل وصل است و کلفت تر از بخش آزاد آن (شاخه) می‌باشد. طول لت ممکن است به یک تا دو متر برسد. از لت برای کوبیدن خوشه گندم و جو و غیره و نیز سوختن (به جای هیزم) استفاده می‌شود.

۶- تفتوک: بر وزن شلتوک قسمت انتهایی لت را گویند که به ساقه می‌ماند و از آن همچون پله، برای بالا رفتن از نخل استفاده می‌شود. تفتوک و لت و تنگ در حقیقت هر سه شاخه را تشکیل می‌دهند با این تفاوت که تفتوک به ساقه می‌ماند و لت و شاخ را می‌برند و جدا می‌سازند.

تفتوک به مرور زمان که ساقه بلند می‌شود می‌پوسد و از ساقه جدا می‌گردد. گاه نیز آنرا عمداً از ساقه جدا می‌سازند تا هوا و آفتاب به تنه درخت برسد. تفتوک به کار سوختن نیز می‌آید. تفتوک را تنگ هم می‌گویند.

۷- مهر: بر وزن شهر شاخه بدون «لت» و «پیش» را گویند و از آن در پوشش سقف خانه‌ها و حصارهای موقتی و آغل دام استفاده می‌شود. از به هم بافتن تعدادی مهر برای بعضی خانه‌ها پنجره چوبی می‌سازند.

۸- سیس: بر وزن خیس الیاف به هم پیوسته نخل را گویند که ابتدا رنگ آن قهوه‌ای روشن است و با گذشت زمان تیره و قهوه‌ای پررنگ می‌شود. سیس همچون زرهی محکم شاخه‌های نخل را محافظت می‌نماید و مانع جدا شدن آنها از ساقه می‌شود. وقتی که تر و تازه باشد بسیار بادوام و محکم است و از آن در بافتن انواع طناب‌های باریک و کلفت استفاده می‌نمایند. سواس بر وزن قماش که نوعی پای‌افزار محلی مخصوص کارگران است با سیس ساخته و بافته می‌شود. همینکه خشک شود کم‌دوام است و با اندکی فشار از ساقه جدا می‌گردد. از سیس برای شست و شوی ظروف غذا استفاده می‌شود و سابقاً مانند سیم‌های ظرف‌شویی امروزی همیشه مقداری از آن دم دست کدبانو وجود داشت.

۹- سیخ: بخشی از پیش است که بین «لت» و «مهر» می‌روید با این تفاوت که مانند برگ از هم باز نمی‌شود و چون سوزنی بزرگ با انتهای کلفت و نوک تیز و باریک باقی می‌ماند به عبارت دیگر سیخ نوعی برگ تکامل نیافته است. در قدیم بچه‌ها از سیخ تر مثل سوزن جوالدوز در دوختن «توپ موئی» استفاده می‌کردند.

۱۰- کچکی: بر وزن یدکی، زائده‌ای است شبیه به فسیل که در اطراف ریشه

و كنده بوجود می‌آید و دارای شاخ و برگ است. كچكي را باید فسیل ناقص یا تكامل نیافته نامید و برای آنكه مزاحم رشد و نمو نخل مادر نشود آنرا از مادر جدایی‌سازند مغز آن سفیدرنگ و شیرین و خوشمزه است و باب طبع همه‌كس خصوصاً كودكان می‌باشد.

مراحل رشد میوه نخل

میوه نخل از لحظه‌ای كه بوجود می‌آید تا روزی كه صورت خرماي كامل به خود می‌گیرد حالات و مراحل مختلفی می‌گذرانند كه ذیلا به آنها اشاره می‌شود:

۱- كود: پنیر نخل را مردم فین كود می‌نامند و آن بخشی از خوشه خرماست به طول ۲۰ تا ۳۰ سانتیمتر كه داخل ساقه و در لابلای شاخه‌ها پنهان است و سفیدرنگ و نرم و قابل خوردن می‌باشد. شیرین آن بر حسب نوع درخت فرق می‌كند پاره‌ای كاملاً شیرین و مطبوع و مشهی و برخی اندكي تلخ و نامطبوع است. قسمتی از آن كه از کنار شاخه سر بیرون می‌آورد شامل غلافی است به شكل غلاف خنجر و شمشیر كه خوشه و تارهای آن بطور فشرده و منظم و چسبیده به هم در آن جای دارند و همینكه به قدر كافی رشد كود غلاف خود را در يك یا چندجا می‌شكافد و خوشه از آن خارج می‌گردد. در این زمان است كه كرده نر را به آن می‌رسانند تا بارور شود. غلاف بعدها به كلي از خوشه جدا می‌ماند و تدریجاً خشك و پوسیده شده سرانجام یا خود از درخت جدا می‌شود و می‌افتد و یا در موقع بریدن خوشه‌ها آنرا جدا می‌سازند. غلاف خشك را مردم فین «كارچك» (به كسر چ) می‌نامند و همچون هیزم در طبخ غذا و پخت نان به كار می‌برند.

۲- تنگروك: به فتح تا و سكون نون و ضم كاف دانه‌های ریز خرماست كه در نخستین روزهای باروری روی تارهای خوشه ظاهر می‌گردد ابتدا سفیدرنگ است اما تدریجاً سبزرنگ می‌شود و تا به خارك تبدیل نشده به همین رنگ می‌ماند. تنگروك‌ها تا تبدیل به خرما شوند مقداری در اثر وزش باد و یا عوامل دیگر می‌ریزند. بزرگی تنگروك در آغاز به اندازه يك دانه ماش است.

۳- تلنگه: به كسر تا و لام و سكون نون، رشته‌های باریکی هستند كه تنگروك روی آنها به‌طور منظم قرار دارد. تعداد دانه‌های تنگروك روی هر تلنگه بر حسب نوع نخل متفاوت است اما حداكثر ممكن است به سی دانه برسد.

۴- پنگ: پنگ بر وزن رنگ مجموعه خوشه خرما را گویند كه تعداد آنها در انواع مختلف متفاوت است. اگر نخلی بیش از توانائی و ظرفیت خود، «پنگ» بیاورد در موقع بارور ساختن زیادای‌ها را بیرون می‌کشند زیرا اگر به نخلی بیش از تحمل آن «بار» داده شود در اثر بار بیش از حد، دانه‌های خرما می‌ریزد و یا خشك و كم‌شیره می‌شود. كارگران با سابقه به استعداد و تحمل هر نخل آگاهی دارند و می‌دانند كه به هريك چقدر باید بار داد؟ بیرون كشیدن پنگهای اضافی نیز كار نسبتاً سخت و دشواری است و به مهارت و تجربه نیاز دارد. پنیر پنگهای اضافی در موقع بارور ساختن

نخل مشتریان بسیار دارد.

۵- **خمل:** بر وزن عمل، میوه نارس خرما را گویند که در تمام انواع سبزرنگ است. مزه خمل بطور کلی تلخ و بعضاً گس و تند است اما در بعضی انواع مانند «خاصتی» و «شاهانی» نسبتاً شیرین و قابل خوردن می باشد.

۶- **کنگ:** به ضم اول و سکون ثانی به معنای خارك یا خرك می باشد. در این مرحله خمل سبزرنگ تغییر رنگ داده و زرد - قرمز و یا قهوه‌ای رنگ می شود. خارك بعضی نخلها ترد و شیرین و مطبوع و در بعضی دیگر سفت و گس می باشد. خاركهای شیرین و ترد مشتری بسیار دارد و پیش از آنکه به خرما تبدیل شوند، چیده و خورده می شوند. بهترین نوع خارك از نخل «خارو» - «خنیزی» با رنگ قرمز و «خاصتی» با رنگ زرد به دست می آید که «میان رس» بشمار می آیند. از نخلهای دیررس که تا اوایل پائیز می مانند خارك: «پاسلاری» با رنگ زرد و خارك «ملصان» با رنگ قهوه‌ای مشهور و معروفند. میوه این نوع نخلها در همین مرحله مصرف می شود و به جمع کردن و ذخیره ساختن نمی رسد.

۷- **دیم‌پازگت:** خارکی را گویند که نیمی از آن به خرما تبدیل شده باشد. میوه نخل از سمت دم به خرما تبدیل می گردد و وجه تسمیه آن نیز همین است زیرا دیم به کسر دال در فرهنگ مردم فین به معنای دم است و دیم‌پازگت یعنی خارکی که دم آن رسیده و خرما شده باشد.

۸- **خامش:** به ضم «م» خارکی را گویند که به کمک حرارت آفتاب و بطور مصنوعی به خرما تبدیل شده باشد. برای این منظور در آغاز پیدایش (بدست آمدن) خارك، آنرا مدتی در آفتاب سوزان و ۴۰-۵۰ درجه بالای صفر می ریزند تا خوب نرم شود آنگاه، در ظرفی می ریزند و خوب بهم می زنند، سپس چندین ساعت در ظرفی دربسته نگاه می دارند. در اثر این فعل و انفعالات خارك تبدیل به خرما یا «رطب» می شود که البته طعم و مزه رطب طبیعی را ندارد.

۹- **خرما:** میوه نخل وقتی کاملاً رسیده آثار خرما می گویند و این خود دو مرحله دارد، وقتی تر و تازه و نوبر باشد آنرا «رطب» و وقتی مدتی از آن گذشت و طراوت و لطافت اولیه را از دست داد آنرا «خرما» می نامند. به عبارت دیگر هر رطبی خرماست اما هر خرمائی رطب نیست. رطب درختان پیش‌رس خیلی زود مصرف می شود و به نگهداری و ذخیره کردن نمی رسد. آل‌مهتری از انواع مشهور نخل پیش‌رس است. رطب را به تنهایی یا بر سر سفره شام و نهار با ماست و کشک می خورند. شیرینی خرما در انواع مختلف، متفاوت است پاره‌ای از آنها مانند خنیزی پرشیره و بعضی دیگر مانند «اشتری» کم‌شیره هستند. طبق یک سنت قدیمی، وقتی اولین محصول خارك یا رطب به دست آمد آنرا به یاد اموات می خورند و فاتحه می خوانند و این عمل را اصطلاحاً «اردو» می نامند.

۱۰- **منگ:** به کسر اول و سکون دوم میوه خرما را گویند وقتی که به سبب بارور شدن و یا عوامل دیگر در حالت نیمه‌رس باقی مانده و رشد آن متوقف گردیده

است. در این حالت، هسته رشد کافی نمی‌کند و یا در مرحله اولیه باقی می‌ماند. منگک در بعضی انواع تلخ و در بعضی دیگر شیرین و قابل خوردن است. منگک «لشتی» و «کونگرد» وقتی تبدیل به خرما شوند از سایر انواع بهتر است.

۱۱- سلنگک: به فتح اول و کسر دوم و سکون سوم، عبارت از دانه‌های خشک و بی‌شیره یا کم‌شیره خرماست که مصرف انسانی ندارد و صرف تغذیه گاو و گوسفند می‌شود. اگر سلنگک را با آب بجوشانند معجونی به دست می‌آید که آنرا «لم» بر وزن «کم» می‌نامند و غذای مطبوع گاو است.

۱۲- پوچ: دانه خرما وقتی میان تهی و فقط دارای پوست باشد آنرا پوچ می‌نامند که مصرف حیوانی دارد.

۱۳- اشتک: به کسر اول و سکون دوم و فتح سوم در اصطلاح محلی هسته خرما را گویند که طول و قطر آن برحسب نوع درخت خرما متفاوت است وقتی میوه نخل نارس باشد رنگ هسته سفید است اما وقتی میوه کاملاً رسیده رنگ آن قهوه‌ای و تیره می‌شود و سفت و سخت می‌گردد. هسته وقتی نرم و سفیدرنگ است بچه‌ها که با بی‌صبری منتظر رطب و خرما هستند آنرا میان دو انگشت شست و سبابه می‌گیرند و خطاب به یکدیگر می‌گویند: گرما دور یا نزدیک؟ و مراد این است که تا رسیدن خارک و رطب زمان درازی درپیش است یا کوتاه؟ همین‌که جواب دور یا نزدیک شنیدند با دو انگشت به هسته فشار می‌آورند تا هسته نرم و لغزنده از میان دو انگشت رها شود اگر هسته فاصله نسبتاً درازی پیمود به زعم بچه‌ها تا زمان رسیدن خارک و رطب فاصله زیادی در پیش است اما اگر فاصله کم بود نتیجه می‌گیرند که سروکله خارک و رطب قریباً پیدا خواهد شد و این يك سرگرمی بچگانه است.

۱۴- پیژگک: کلاهک خرما را گویند که میوه نخل را از طرف بالا به تلنگک و پنکک و از طرف پایین به هسته وصل می‌نماید و موقع چیدن خرما ممکن است از هر دو جدا گردد و یا به یکی از آن دو یعنی هسته و یا تلنگک وصل بماند. تنها جزئی از نخل که ظاهراً مصرفی ندارد پیژگک است هرچند وقتی روی هسته باقی بماند گاو و گوسفند آنرا می‌خورند. موقع جمع‌آوری خرما و ظرف کردن و بسته‌بندی، پیژگک را از خرما جدا می‌نمایند و این کار در مورد خرمای مرغوب با دقت بیشتری انجام می‌شود.

انواع نخل، نام و مشخصات آنها

یکی از خصوصیات درخت خرما تنوع و تعدد نام آن است. در میان سایر درختان کمتر درختی را می‌توان یافت که مانند نخل متنوع و گوناگون باشد. در اینجا به انواع نخل که کم و بیش در فین وجود داشته و دارد اشاره می‌کنیم:

۱- آل‌مپتری: از درختان پیش‌رس و رشید و باریک‌اندام با خارک زردرنگ.
۲- اشتری: از درختان میان‌رس و پربرار با خارک زرد. وجه تسمیه این نخل به اشتری ظاهراً پربرار بودن آن است.

- ۳- انگشت عروسی: از درختان میانرس و کمیاب با دانه‌های کشیده و درشت. خارک این نخل عنابی رنگ است و به همین جهت آنرا به انگشت حنا بسته عروس تشبیه کرده‌اند.
- ۴- بس کمپتی: بر وزن پس دستی از درختان میانرس و پر بار با خارک زرد.
- ۵- پیش بنی: از درختان پیشرس با رطب مرغوب و خارک سرخ تیره رنگ.
- ۶- پاسلاری: از درختان دیررس با خارک زرد رنگ و درشت. خارک این نخل جز در معدودی انواع غالباً گس است اما چون در پایان فصل تابستان خود را نشان می‌دهد مشتری بسیار دارد ولی دیمپازگ و رطب آن مطبوع و دلچسب است.
- ۷- پروزخوش: از درختان دیررس با خارک زرد رنگ. پروز بر وزن فروز به معنای خارک نارس است و چون خارک نارس این نخل نیز شیرین و مطبوع است آنرا پروزخوش گفته‌اند.
- ۸- جوزقی: بر وزن زورقی از درختان میانرس و مادر با خارک زرد رنگ که معمولاً از آن برای تهیه خارک جوشانده (خارک خشک) استفاده می‌شود. نسل این نخل رو به نابودی است. وجه تسمیه آن ظاهراً شباهتی است که بین میوه این نخل با «جوزق» به معنی غلاف پنبه دانه وجود دارد.
- ۹- چپان: بر وزن قپان از درختان میانرس و بسیار نادر با خارک قرمز رنگ.
- ۱۰- حسن مهلی: از درختان پیشرس و نادر با خارک قرمز رنگ.
- ۱۱- خارو: بر وزن جارو از درختان میانرس با خارک قرمز رنگ و ترد و شیرین. نسل این نخل نیز متأسفانه در حال نابودی است.
- ۱۲- خالو زهره‌ای: از درختان میانرس با خارک زرد رنگ و مرغوب.
- ۱۳- خاصتی: بر وزن راستی: از درختان میانرس با خارک زرد رنگ و رطب مرغوب. میوه این نخل هم در حالت خارک و هم در حالت رطب و خرما مطبوع است و مشتری بسیار دارد. رطب خاصتی در ساختن «رنگینه» به کار می‌رود که در صفحات بعد به آن اشاره خواهد شد.
- ۱۴- خاصتی چی: از درختان میانرس با خارک زرد رنگ شبیه به خاصتی با مرغوبیت کمتر. این نخل نیز کمیاب است و نسل آن رو به نابودی است.
- ۱۵- خش خوار: بر وزن سردار از درختان میانرس با میوه زرد رنگ و مرغوب و خوش خوار. وجه تسمیه آن ظاهراً مطبوع بودن خارک آن است. این نخل به ندرت دیده می‌شود و به تکثیر آن توجهی نشده است.
- ۱۶- خصب: بر وزن نسب از درختان دیررس با خارک قرمز رنگ و مرغوب و نادر که باید به حفظ و تکثیر آن همت گماشت.
- ۱۷- خورست: بر وزن درست از درختان میانرس با میوه نامرغوب. خورست، در اصل «خودرست» به معنای «خود روئیده» بوده و هر نخلی را که اصل و نسبی نداشته باشد و احیاناً از راه هسته و بطور تصادفی رشد و نمو کرده باشد «خورست» می‌نامند تا آنجا که هر نوع خرما نامرغوب و بی‌نام و نشان را نیز «خورست»

- می‌خوانند.
- ۱۸- **خیزی:** بر وزن عزیز از درختان میان‌رس با خارك قرمز رنگ و رطب و خرماي مرغوب و الوان که همچون ورق کلی دست په دست می‌رود.
- ۱۹- **زرد:** از درختان میان‌رس و نادر با خارك زرد رنگ.
- ۲۰- **سلونی:** به فتح «س» از درختان زودرس و از خانواده آل‌مپتری با خارك زرد رنگ و قامتی بلند و پاریک. خرماي سلونی در مقام مقایسه با آل‌مپتری از مرغوبیت کمتری برخوردار است.
- ۲۱- **شانی (شاهانی):** از درختان میان‌رس با خارك زرد رنگ و خرماي مرغوب. این نخل را باید در ردیف نخلهای پربار بشمار آورد.
- ۲۲- **شاخ‌عطائی:** از درختان میان‌رس با میوه زرد رنگ و مرغوب و نادر.
- ۲۳- **شاخاتونی:** از درختان میان‌رس و نادر با میوه زرد رنگ.
- ۲۴- **شکری:** از درختان میان‌رس و نادر با خارك زرد رنگ.
- ۲۵- **شهری:** از درختان میان‌رس و نادر با خارك قرمز رنگ.
- ۲۶- **علی‌یاری:** از درختان میان‌رس و نادر با خارك زرد رنگ.
- ۲۷- **فرقان:** بر وزن یرقان از درختان میان‌رس و نادر با رطب و خرماي نامرغوب.
- ۲۸- **قربانی:** از درختان دیررس و نادر.
- ۲۹- **قفسکی:** از درختان میان‌رس و نادر.
- ۳۰- **کلک‌سرخ:** به فتح «ك» و «ل» از درختان میان‌رس و نسبتاً مرغوب و پربار. در اصطلاح مردم فین «كلك» به معنی «چانه» به‌کار می‌رود.
- ۳۱- **کون‌گرد:** از درختان پربار و میان‌رس با خاک زرد و خرماي قهوه‌ای رنگ که هر چند در ردیف «ارذال» قرار دارد اما به علت مرغوبیت نسبی مشتریان بسیار دارد. کسانی که از خارج به قصد خرید خرما وارد فین می‌شوند بیشترین تعلق خاطر به خرماي «کون‌گرد» دارند. خوشبختانه تعداد این نخل نسبت به سایر انواع زیاد است و می‌توان گفت که بیشترین درصد را از این جهت داراست. با اینحال نباید از تکثیر آن غفلت ورزید.
- ۳۲- **گنتار:** بر وزن رفتار از درختان میان‌رس و کمیاب.
- ۳۳- **گند گربه‌ای:** از درختان میان‌رس و نادر با رطب و خرماي نامرغوب و به تسمیه آن ظاهراً شباهتی است که بین میوه آن و بیضه گربه، وجود دارد.
- ۳۴- **لشتی:** بر وزن کشتی از درختان میان‌رس با خارك قرمز رنگ و درشت. این نخل نیز از نخلهای نسبتاً مرغوب به‌شمار است و خرماي آن بعد از کون‌گرد، مشتری بسیار دارد. چون دانه این نخل درشت و پر شیره است همینکه موقع چیدن آن رسید، خوشه‌های آنرا از بالا با طناب پایین می‌فرستند تا کمتر بریزد و از اتلاف آن جلوگیری به‌عمل آید.
- ۳۵- **منگناس:** از درختان میان‌رس با خارك و رطب مطبوع و ترد و شیرین.

- نسل این نخل رو به نابودی است و باید به تکثیر آن همت گماشت.
- ۳۶- موصلی ۱۲: از درختان میانرس پر بار با خارک قرمزرنگ.
- ۳۷- هشت دنگ یک گزی: از درختان میانرس و نادر با خارک زردرنگ و درشت. معروف است که طول هشت دانه میوه این نخل اگر کنار هم بگذارند یک گز می شود و وجه تسمیه آن نیز همین است. دانه را مردم فین «دنگ» بر وزن «رنگ» می نامند.
- ۳۸- ملسان: پروزن مرسان، از درختان دیررس با خارک قرمزرنگ و ترد و کم شیره. میوه این درخت چون در آخر فصل تابستان می رسد مشتری بسیار دارد.
- ۳۹- مرزبان: از درختان میانرس با خارک زردرنگ و رطب و خرما مرغوب. نسل مرزبان رو به نابودی است و باید برای حفظ و نگهداری آن همت کرد.
- ۴۰- نارنگونی: به فتح «را» و سکون «نون» دوم، از درختان پر بار میانرس با خارک قرمزرنگ و خرمان نسبتاً مرغوب.
- ۴۱- نغار: بر وزن سوار از درختان زودرس و همراه با آل مهتری، پر بار با خارک و رطب مرغوب.
- ۴۲- نیم کدینی: از درختان میانرس و کمیاب با خارک قرمزرنگ.
- ۴۳- نباتی: از درختان میانرس و بسیار نادر.
- ۴۴- مرداسنگ: بر وزن خرمارنگ از درختان میانرس با خارک زردرنگ.
- ۴۵- موساتی: از درختان میانرس و بسیار کمیاب و از خانواده مضافتی بم.
- ۴۶- قلمی: از درختان میانرس و نادر با خارک زردرنگ.
- ۴۷- هلالی: از درختان دیررس با خارک مرغوب و زردرنگ.
- ۴۸- هلو۱۵: از درختان میانرس و نادر با خارک زردرنگ.
- ۴۹- آزاد: از درختان میانرس و کمیاب با خارک زردرنگ.

فراآورده های خرما

روزه دارم من و افطارم از آن لعل لب است

آری افطار رطب در رمضان مستحب است

کنگک، رطب و خرما سه حالت مختلف میوه نخل است که هر سه شیرین و خوردنی است و مردم فین من باب تفنن و گاه بر حسب نیاز در آنها تغییراتی بوجود آورده، به صورت دیگر درمی آورند و مصرف می کنند که می توان آنها را فراآورده های خرما نامید. معروفترین آنها عبارتند از:

۱- کنگک خشک: برای تهیه کنگک خشک ابتدا بقدر نیاز کنگک مرغوب را تهیه و تمیز می نمایند سپس آنها را در دیگ آب جوش می ریزند تا به اندازه سه تا پنج دقیقه بجوشد. کنگک جوشیده را از آب می گیرند و در هوای آزاد می ریزند تا خشک و خشک شود. گاه قبل از آنکه کاملاً خشک شود دانه ها را به بند می کشند و در جای مناسبی

آویزان می‌کنند. بهترین نوع کنگک برای جوشاندن، کنگک خاصی، خنیزی، شاهانی و جوزقی است. کنگک خشک در فصل زمستان زاد راه شبهای دراز است و در محافل خانوادگی و دوستانه چون آجیل زینت‌بخش بزم می‌شود. اگر با کنگک خشک مقداری کنجد برشته خورده شود لذیذتر و ذائقه‌پسندتر است.

۲- کنگک شانه‌زده: برای تهیه این کنگک ابتدا بقدر نیاز کنگک مرغوب تهیه و تمیز می‌نمایند، سر و دم دانه‌ها را با کارد می‌برند؛ سپس آنها را شانه می‌زنند و در حلب یا ظرف سفالین می‌ریزند و مقداری شیره خرما روی آن می‌ریزند و در زمستان مصرف می‌نمایند. اگر مقداری «کسور» ۱۶ به آن اضافه شود خوشمزه‌تر خواهد شد.

۳- خرما ریزه: خرمای بعضی نخل‌ها مخصوصاً «کونگرد» در آخرین مرحله تکامل خشک و سفت و ریز می‌شود و آنرا خرما ریزه می‌نامند. بعضی از خانواده‌ها مقداری از این نوع خرما را جداگانه در ظرف مخصوص نگاهداری می‌کنند و در زمستان به مصرف می‌رسانند.

۴- خرما شیره: اگر خرمای ریزه را در ظرفی بریزند و مقداری شیره خرما به آن اضافه کنند خرماشیره به‌دست می‌آید که گاه با افزودن اندکی کنجد پخته یا «کسور» آنرا خوشمزه‌تر می‌سازند.

۵- خرما بریز: خرما بریز در حقیقت خرمای برشته‌شده است. برای تهیه آن ابتدا مقداری روغن و آرد در ظرفی روی آتش حرارت می‌دهند تا با هم ترکیب گردند سپس بقدر مورد نظر خرمای مرغوب مانند خرمای «خنیزی» یا «خاصتی» و غیره در آن می‌ریزند و با کفگیر آنقدر بهم می‌زنند تا خرما کاملاً متلاشی و با آرد و روغن ترکیب شود بنحوی که بیشتر هسته‌ها، از خرما جدا گردند. آنچه بدین ترتیب به‌دست می‌آید خرما بریز است که به تنهایی یا با نان می‌خورند. در بعضی خانواده‌ها از مسلمانان عزیز با خرما بریز پذیرائی می‌نمایند. گاه علوم انسانی و مطالعات فرعی

۶- چنگال: برای تهیه چنگال ابتدا مقداری گندم برشته‌شده را به آرد تبدیل می‌کنند آنگاه آرد را روی مقداری خرما (به نسبت آرد) می‌ریزند و با پنجه دست آنقدر مالش می‌دهند تا آرد و خرما با هم ترکیب شوند و به‌صورت ذرات ریز درآیند. چون آنرا با چنگک مالش می‌دهند به نام «چنگال» که مخفف «چنگک‌مال» است معروف شده. گندم برشته‌شده‌ای را که در تهیه چنگال بکار می‌رود اصطلاحاً «پاکو» می‌نامند.

۷- حلوا: از شیرینی‌های مشهور محلی است که در عید فطر و قربان و هنگام وضع حمل زنان و در پذیرائیهای دوستانه تهیه و مصرف می‌شود. برای تهیه آن ابتدا مقداری خرمای مرغوب را در آب حل می‌کنند تا خوب ترکیب گردد، معجون آب و خرما را در پارچه یا کیسه‌ای تمیز صاف می‌نمایند و تفاله‌ها را می‌گیرند تا شیره به‌دست آید. شیره به دست آمده را در دیگ می‌جوشانند تا ثلثین گردد ۱۷، یعنی دوسوم برود و یک‌سوم باقی بماند. برای آنکه ثلثین خوب انجام شود و حساب کار از دست در نرود قبلاً چوب تمیزی را به سه بخش متساوی تقسیم نموده و آنرا در دیگ فرو برده مقدار تبخیر شده را اندازه‌گیری می‌نمایند. شیره ثلثین‌شده را با مقداری آرد گندم مخلوط

نموده با کفگیر بهم می‌زنند تا خوب به عمل آید و این همان حلوائی مورد نظر است که در بشقاب‌های کوچک و بزرگت می‌ریزند و با کفگیر سطح آنرا صاف می‌کنند و پس از خنک شدن می‌خورند. معمولاً به حلوا مقداری هل کوبیده می‌زنند تا معطر و خوش‌بو شود. برای تهیه حلوا به جای شیرۀ خرما از شیرۀ شکر هم استفاده می‌شود که شاید برای همه‌کس و همه‌جا چندان اقتصادی نباشد. در تهیه حلوا از روغن نیز به نسبت معین استفاده می‌شود.

۸- کلمبیا: به ضم «کاف» و «لام» و سکون «با» نوعی حلواست که در آن روغن مصرف نمی‌شود و نسبت به حلوا از کیفیت و مرغوبیت کمتری برخوردار است و سالهاست که کسی از آن سراغ نمی‌دهد.

۹- شیرۀ جوش: برای تهیه شیرۀ جوش بقدر نیاز خرماهای کم‌شیره و خشک (نوعی سلنگت) با آب می‌جوشانند تا شیره به دست آید و در تهیه گنگ‌شانه‌زده و خرما ریزه از آن استفاده می‌نمایند.

۱۰- شیرۀ خودآمده: این شیره مستقیماً از خرما به دست می‌آید. ظرفهای محتوی خرما (پری) را پس از جمع‌آوری و بسته‌بندی در انبار مخصوص روی هم می‌چینند فشاری که بسته‌های خرما بر یکدیگر وارد می‌سازند از یک سو و گرمای فضا و در بسته انبار از سوی دیگر موجب تراوش شیره می‌شود. شیره به کانالهای سطحی کوچکی که در کف انبارها تعبیه کرده‌اند منتقل و از آنجا به چاله یا ظرفی که کار گذاشته‌اند سرازیر و جمع می‌شود. از شیرۀ خودآمده در تهیه سرکه، حلواورده و غیره استفاده می‌شود. در شرایط مناسب از هر صد کیلو خرما بطور متوسط دو کیلو شیره به دست می‌آید. شیرۀ خرما به مراتب از خرما گرانتر خرید و فروش می‌شود.

۱۱- رنگینه: یکی از فرآورده‌های مطبوع و مشهور خرما، رنگینه است. رنگینه را با رطب تر و تازه «خاصتی» یا «ختیزی» و انواع مرغوب دیگر تهیه می‌کنند. ابتدا هسته‌های رطب را با کمک سیخ خرما طوری خارج می‌کنند که ترکیب رطب بهم نخورد بعد دانه‌های رطب را در ردیف‌های منظم و چسبیده بهم در بشقاب می‌چینند آنگاه مقداری آرد در روغن حرارت می‌دهند تا کاملاً تفتیده شود. روغن و آرد تفتیده را روی رطب‌ها می‌ریزند بطوریکه قشری از آرد و روغن سطح رطب‌ها را بپوشاند. قدری هل و شکر و دارچین کوبیده روی آن می‌ریزند تا خوشبو و معطر گردد. در فین بازار رنگینه در فصل داغ تابستان و در گرماگرم و فور رطب «خاصتی» و «ختیزی» گرم است و با آن به محافل دوستانه رونق می‌بخشند. در پاره‌ای از نقاط خرماخیز ایران رنگینه را رنگینک می‌نامند.

مغ خرص ۱۸

برآورد تقریبی میزان ثمر هر نخل را اصطلاحاً «مغ خرص» می‌نامند. مالکینی که برای اداره ملک خود کارگر دارند در اواسط تابستان و در گرماگرم و فور خرما مقدار ثمر نخل‌های تحت تصدی هر کارگر را شخصاً یا به وسیله اشخاص خبره برآورد

می‌کنند و به کارگر اعلام می‌نمایند. کارگر که خود نیز در این باب تجربه‌ای دارد در صورتیکه بر آورد مالك را مقرون به صلاح و صرفه خود بداند تعهد جمع‌آوری خرما به مقداریکه مالك اعلام کرده می‌نماید و این تعهد را اصطلاحاً «وابست» می‌گویند. گاه بر سر مقدار ثمر نخل‌ها بین مالك و کارگر اختلاف پیش می‌آید در این صورت اگر مالك در نظر خود تعدیل کرد و رضایت کارگر را جلب نمود همکاری ادامه می‌یابد اما اگر اختلاف نظر زیاد بود و طرفین به توافق نرسیدند کارگر مجاز است که خدمت مالك را ترك گوید و نزد دیگری به کار مشغول شود که البته این حالت بسیار کم پیش می‌آید. سابقاً مغ‌خرص با تشریفات خاص انجام می‌گرفت و در روز مغ‌خرص سوری و بساطی برپا می‌شد و کارگران در حضور جمعی از نزدیکان مالك و خراس بر سر موضوع به بحث و مجادله می‌پرداختند و سرانجام با وساطت این و آن مالك و کارگر دست یکدیگر را می‌فشرده و «وابست» انجام می‌شد.

مغ‌بر (طریقه جمع‌آوری خرما)

چنانکه اشاره شد میوه بعضی از نخلها زودتر و برخی دیرتر تبدیل به خرما می‌شود. بریدن خوشه‌های رسیده و جمع‌کردن خرما نیز تابع همین قاعده است. اگر از تعداد نخلهای پیش‌رس که نسبت به نخلهای میان‌رس و دیررس ناچیز است بگذریم، بیشتر نخلها با فاصله اندکی از یکدیگر آماده چیدن و بریدن می‌شوند. مرداد و شهریور، زمان جمع‌کردن خرماست و این عمل را اصطلاحاً «مغ‌بر» می‌گویند. بالا رفتن از نخل، مخصوصاً نخل‌های بلند قامت ۱۹ کار همه‌کس نیست و تجربه و تمرین و جرأت می‌خواهد. برای بالا رفتن از نخلهای بلند قامت مهمترین وسیله «پرونده» ۲۰ است و آن طنابی است کلفت و محکم و بافته شده از برگ خرما. «پرونده» را دور کنده نخل گره می‌زنند و خود در آن قرار می‌گیرند و با دو دست خود آنرا می‌گیرند و بالا می‌روند. همینکه به خوشه‌ها مسلط گشتند آنها را یکی پس از دیگری می‌برند و روی حصیری که پایین نخل گسترده است می‌اندازند. گاه نیز خوشه‌ها را به طناب می‌بندند و پایین می‌فرستند و این امر در مورد نخلهایی که میوه آنها کاملاً خشک نشده و در اثر برخورد با زمین دانه‌ها متلاشی می‌شوند بیشتر رعایت می‌شود. کسانی که پائین نخل هستند دانه‌ها را از خوشه‌ها جدا کرده و در ظرفهای مخصوص می‌ریزند و به محلی که در نظر گرفته شده حمل می‌نمایند تا آفتاب بخورند و کاملاً خشک شوند. وقتی کار بریدن خوشه‌های يك نخل تمام شد به سراغ نخل دیگر می‌روند و این کار ممکن است سرتاسر روز ادامه یابد. در طول زمانی که عده‌ای سرگرم بریدن و جمع‌کردن خرما و حمل آنها به محل مخصوص هستند، يك یا چند نفر از اعضاء خانواده با استفاده از فرصت‌های مناسب و وقت آزاد، خرمای خشک‌شده را از آلودگیها و خار و خاشاک تمیز کرده و آماده ظرف کردن و بسته‌بندی می‌نمایند. ظرف خرما اصطلاحاً «پری» نامیده می‌شود که شرح آن خواهد آمد. ظرفیت هر پری مشخص است و برای آنکه خرما از خطر فساد در امان بماند با پا بر خرمائی که داخل هر پری ریخته می‌شود فشار

می‌آورند تا دانه‌ها کاملاً به هم بچسبند و هوا در آنها نفوذ نکند. بعضی از مالکین برای نگاهداری خرما انبار مخصوص دارند.

ایام مغ‌بربا اینکه، اوج شدت گرمای ۴۰-۵۰ درجه بالای صفر است، هیجان‌انگیز است و تمام افراد خانواده از کوچک و بزرگ در بریدن خوشه‌ها، جمع کردن دانه‌ها، پاک‌کردن و ظرف‌کردن خرما مشارکت چشمگیری دارند. علاوه بر اعضاء خانواده و کارگران وابسته به «مالك سابق» همه‌ساله تعدادی از ساکنان کوهستانهای مجاور در فصل تابستان موقتاً ساکن فین می‌شدند و در جمع‌آوری خرما به مالکین کمک می‌کردند و در برابر این همکاری روزانه سهمی از خرما دریافت می‌نمودند.

تا سال ۱۳۳۰ خورشیدی مسازاد خرمای فین به لارستان و بعضی از مناطق بندرعباس صادر می‌شد و همه‌جا با استقبال روبرو می‌گشت از سال ۱۳۳۰ تدریجاً از میزان صادرات خرما کاسته شد و بسیاری از مالکان و کارگران در پی کسب و کار بهتر روانه شهرها شدند و نخل و خرما بدست فراموشی سپرده شد تا جایی که در فاصله بین سالهای ۱۳۵۲ تا ۱۳۵۶ دوره فترتی دردناک به وجود آمد و خرما از رونق و اعتبار افتاد و کسی را میل و علاقه‌ای به جمع‌آوری آن نماند. اما از آنجا که دائماً یکسان نماند حال دوران خوشبختانه بار دیگر خرمای فین ارزش و اعتبار دیرین خود را بازیافت و صدور آن به بنادر و جزایر و روستاهای ایران و حتی شیخ‌نشینهای کرانه جنوبی خلیج فارس آغاز گردید.

واحد خرما

واحد خرما در فین به زبان محلی «تا»ست و اگر بخواهند آنرا رسمی‌تر بیان کنند «قطعه» بکار می‌برند. هر قطعه یا «تا» شامل دو ظرف (پری) ششمینی است و هر شش من مساوی با ۳۴ کیلو و ۵۶۰ گرم است. ظرف خرما از برگ نخل ابتدا به وسیله زنان بافته می‌شود و سپس به وسیله مردان به صورت گرد یا دراز دوخته می‌شود. پری دراز به خرمای «ارذال» و پری گرد به خرمای «الوان» اختصاص دارد. برای دوختن پری از «دوز» که نوعی نخ بافته شده از برگ تر و تازه نخل است و سوزن چوبین استفاده می‌شود زنها که وظیفه بافتن «پری» را به عهده دارند می‌دانند که برای یک پری ششمینی چند متر و برای هشت منی چند متر باید ببافند.

قیمت خرمای فین مثل هر کالای مصرفی دیگر تابع عرضه و تقاضاست. زمانی ارزان و زمانی دیگر گران خرید و فروش می‌شود. در سال ۱۳۱۸ و ۱۳۱۹ خورشیدی هر قطعه خرمای «ارذال» بین ده تا دوازده ریال و در سال ۱۳۵۹ بین یکهزار تا یکهزار و دو ریال و در سال ۱۳۶۰-۱۳۶۱ بین یکهزار تا یکهزار و پانصد ریال خرید و فروش شده است. خرمای یک سال ممکن است به علت کسادی بازار و نبودن مشتری به فروش نرسد در اینصورت ناگزیر تا سال بعد در انبار نگهداری می‌شود به چنین خرمائی «خرمای کهنه» می‌گویند.

دنباله دارد

یادداشتها

- ۱- به فتح کاف و پ و کسر را.
 - ۲- پیش نفیض پس باشد و شاخ درخت خرما و خرمای ابوجهل را نیز گویند. «برهان قاطع»
 - ۳- به فتح ما و ضم غین
 - ۴- تیغ نخل را مردم فین «سیخ» می‌نامند.
 - ۵- دلنگ به کسر دال و فتح لام به معنی خوشه خرماست. فرهنگ عمید.
 - ۶- به کسر پ و سکون «یا» و «زا».
 - ۷- انگشت عروس: نام قسمتی از حلوا باشد که آنرا انگشت عروسان هم گویند و نوعی از انگور هم هست. «برهان قاطع»
 - ۸- مخفف «پشت‌بندی».
 - ۹- نام فامیل پاسلاری نیز در فین فراوان است.
 - ۱۰- جوزق = غوزه و غلاف پنبه‌دانه که هنوز آنرا درنیاورده باشند.
 - ۱۱- خرمای مرغوب و درجه یک را مردم فین خرمان «الوان» و خرمای متوسط و درجه دو را «ارزال» می‌نامند. خاصی و خنیزی از نوع «الوان» و «کوفگرد» از نوع «ارزال» بیشترین شهرت را دارند.
 - ۱۲- خش به فتح خا و سکون شین در اینجا به معنی خوش بکار رفته است.
 - ۱۳- کند به ضم «کافی» در اصطلاح محلی = تخم = بیضه.
 - ۱۴- احتمال می‌رود که اصیك این نخل از موصل عراق وارد ایران شده باشد.
 - ۱۵- به فتح «هاء» و «لام».
 - ۱۶- کسور از خانواده «بنه» با دانه‌ای کوچکتر و پوست نرمتر که در کوهستانهای اطراف فین بدست می‌آید.
 - ۱۷- اگر شیرۀ خرما ثلثین نشود آنرا نجس و حرام می‌دانند.
 - ۱۸- خرص به فتح «خا» و سکون «راء» دروغ گفتن، به گمان و ظن چیزی گفتن برآورد کردن میوه بر درخت. «فرهنگ عمید»
 - ۱۹- نخل بلند قامت را اصطلاحاً مغ‌دارك (به فتح را) می‌نامند. آقای عباس سایبانی در یک غزل به زبان محلی مردم فین، قامت یار را نه تنها به مغ‌دارك تشبیه کرده بلکه آن را راست‌تر از مغ‌دارك توصیف نموده است:
- «قامت از مغ‌دارك به گمان راست‌ترن سرو شیراز ایطو قامت رعنا ای‌نین»
براستی که قامت از «مغ‌دارك» راست‌تر است، سرو شیراز هم، چنین قامت رعنائی ندارد.
۲۰- در صفحات بعد به آن اشاره خواهد شد.

مناقب الصوفیة عبادی

به کوشش محمدتقی دانش‌پژوه و ایرج افشار - از انتشارات کتابفروشی
منوچهری منتشر شد.

سالشمار زندگانی کمال الملک

۱۲۲۶-۱۳۱۹ شمسی

- ۱۲۶۶ هـ. ق تولد در کاشان (مطابق ۱۲۲۶ شمسی ۱۸۴۸ میلادی و شاید دو سه سال پیش و پس چون به تحقیق روشن نیست).
- ۱۲۷۹ هـ. ق ظاهراً از کاشان برای ادامه تحصیل به تهران آمد.
- ۱۲۹۹ هـ. ق تابلو اردوی دولتی مستقر در سرخه حصار را کشید.
- ۱۳۰۰ هـ. ق در دومین سفری که ناصرالدین شاه به مشهد رفت بعنوان میرزا محمد خان پیشخدمت مخصوص جزو ملتزمین رکاب بود (نام وی جزو اسامی ملتزمین رکاب آمده است).
- ۱۳۰۰ هـ. ق تابلو «زمان خان» یکی از بستگان خود را کشید. ۱.
- ۱۳۰۱ هـ. ق با زهرا خانم، خواهر مفتاح الملک (یکی از بستگان ملک التجار) ازدواج کرد.
- ۱۳۰۱-۲ هـ. ق تصویر پسر ناصر الملک را کشید.
- ۱۳۰۲ هـ. ق آبشار دوقلوی پس قلعه را کشید.
- ۱۳۰۲ هـ. ق تابلو منظره خیابان دوشان تپه را کشید.
- ۱۳۰۲ هـ. ق اولین فرزند استاد که دختری بود تولد یافت و به نصرت موسوم گردید.
- ۱۳۰۳ هـ. ق منظره سرخه حصار عمارت ناصریه و اردوی همایون را کشید.
- ۱۳۰۳ هـ. ق دورنمای عمارت گلستان را کشید.
- ۱۳۰۳ هـ. ق دورنمای باغچه گلستان را کشید.
- ۱۳۰۴ هـ. ق دورنمای دهکده امامه در مغرب تهران را کشید.
- ۱۳۰۵-۶ هـ. ق نوشته اند از طرف ناصرالدین شاه به نقاشباشی و پیشخدمت مخصوص همایونی ملقب گردید.
- ۱۳۰۶ هـ. ق دورنمای دره زانوسی را کشید.
- ۱۳۰۶ هـ. ق منظره اسب دوانی باغشاه را کشید.
- ۱۳۰۶ هـ. ق تصویر مولانا محمد جلال الدین رومی را کشید. ۲.
- ۱۳۰۷ هـ. ق میرزا ابوتراب غفاری کاشانی (نقاش استاد) برادر کمال الملک درگذشت.
- ۱۳۰۸ هـ. ق تابلو عمو صادق سرایدار قفس طیور با کهنه فرشان یهودی را کشید.
- ۱۳۰۸ هـ. ق تابلو «دو دختر گدا» را کشید. (احتمالاً این کار استاد کپی است و از اولین کارهای کپی است که استاد انجام داده است).

- ۱۳۰۸ هـ. ق تابلو «قناری و گربه» را کشید. ۱۳۰۸ هـ. ق تابلو «فالگیر بغدادی (رمال)» را کشید.
- ۱۳۰۹ هـ. ق تابلو «فالگیر بغدادی (رمال)» را کشید.
- ۱۳۵۰-۱۰ هـ. ق تابلو «تالار آئینه» بزرگترین و پرکارترین اثر خود را بوجود آورد.
- ۱۳۱۰ هـ. ق از طرف ناصرالدین شاه به «کمال الملک» ملقب گردید.
- ۱۳۱۴ هـ. ق چند ماه پس از قتل ناصرالدین شاه برای ادامه تحصیلات در فن نقاشی و دیدار از موزه های اروپائی عازم اروپا شد.
- ۱۳۱۴ هـ. ق تابلو «کفشگر مصری» را کشید. این اثر استاد ظاهراً کپی است؟
- ۱۳۱۴ هـ. ق صورت «رامبراند» را در اروپا کشید.
- ۱۳۱۵ هـ. ق صورت تیبین را در اروپا کشید.
- ۱۳۱۵ هـ. ق پرتره ای از خود در اروپا کشید.
- ۱۳۱۶ هـ. ق تصویر سین ماتیو اثر رامبراند را کپی کرد.
- ۱۳۱۶ هـ. ق طرح يك زن برهنه را ریخت که گردیجان نقاش فرانسوی آنرا تمام کرد.
- ۱۳۱۶ هـ. ق چهره حضرت یونس را در اروپا کپی کرد.
- ۱۳۱۷ هـ. ق بازار مرغ فروشهای پاریس را کشید.
- ۱۳۱۷ هـ. ق تصویر «فانتن لاتور» نقاش فرانسوی را کشید.
- ۱۳۱۸ هـ. ق در ملاقاتی که میان استاد و مظفرالدین شاه در پاریس روی داد مظفرالدین شاه از استاد خواست که به ایران مراجعت کند و کمال الملک به ایران مراجعت کرد.
- ۱۳۱۹ هـ. ق تصویر مظفرالدین شاه را کشید.
- ۱۳۱۹ هـ. ق سفری به بین النهرین رفت و قریب سه سال در بین النهرین بماند.
- ۱۳۱۹ هـ. ق تابلو «زرگر بغدادی و شاگردش» را کشید.
- ۱۳۲۰ هـ. ق تابلو «میدان کربلای معلی» را کشید.
- ۱۳۲۰ هـ. ق تابلو «عرب خوابیده» را کشید.
- ۱۳۲۲ هـ. ق تابلو معروف «یهودیهای فالگیر بغدادی» را کشید.
- ۱۳۲۲ هـ. ق پس از بازگشت از بین النهرین پرتره ای از خود کشید.
- ۱۳۲۲ هـ. ق تنها دخترش نصرت خانم با پسردانی خود مهدی شیبانی ازدواج کرد.
- ۱۳۲۳ هـ. ق دخترش نصرت خانم هفت ماه پس از ازدواجش در اثر بیماری و بسا درگذشت و استاد جنازه او را به نجف اشرف برد و بخاک سپرد.
- ۱۳۲۳ هـ. ق از عراق به ایران بازگشت. (این سفر را استاد به منظور به خاک سپاری دخترش به نجف رفت)
- ۱۳۲۸ هـ. ق پرتره «حاجی سید نصرالله تقوی» را کشید.
- ۱۳۲۸ هـ. ق پرتره حاجی علی قلی خان بختیاری (سردار اسعد اول) را کشید. این کار کمال الملک را جزو بهترین کارهای او بشمار آورده اند.
- ۱۳۲۸ هـ. ق پرتره عضدالملک قاجار نایب السلطنه احمدشاه را کشید.

۱۳۱۹ شمسی روز یکشنبه ۲۷ مرداد ماه ساعت دو بعد از ظهر در شهر نیشابور در منزل برادرزاده اش محمد غفاری بدرود حیات گفت و پس از ۹۳ سال (یا کمی بیش و کم) چشم از جهان فرو بست.

۱۳۱۹ شمسی روز دوشنبه ۲۸ مرداد او را در جوار شیخ فریدالدین عطار نیشابوری شاعر و عارف معروف به خاک سپردند.

۱۳۲۴ شمسی چهارمین فرزند استاد، حیدرقلی غفاری پنج سال پس از مرگ پدر درگذشت.

۱۳۲۴ شمسی شاگردان و دوستان استاد تصمیم گرفتند بنائی در خور مقام این هنرمند بزرگ ایران، بر سر آرامگاهش بسازند. متأسفانه پولی که بدین منظور فراهم شده بود کفاف این مهم را نمی داد و منصرف شدند. سالها بعد به دستور سرلشکر آقاولی بنای زیبا و ساده ای که امروز بر سر آرامگاه استاد باقی است بنا کردند و سنگت قبر قدیمی را تعویض کردند. ساختمان بنای آرامگاه کمال الملک در سال ۱۳۴۰ شمسی پایان یافت. سنگی بصورت عمودی روی قبر استاد نصب است که صورت نیمرخ کمال الملک بر این سنگت نقر گردیده و ظاهراً کار یکی از شاگردان استاد، مجسمه ساز معروف ایران استاد ابوالحسن صدیقی است. ۱۰.

یادداشتها

۱- از تاریخ تابلو زمان خان؛ که استاد در سال ۱۳۰۰ هـ. ق از یکی از بستگان خود کشیده و تا سال ۱۳۳۹ شمسی در موزه هنرهای زیبای کشور موجود بوده پیداست که اعطای لقب نقاشی در سال ۱۳۰۵-۶ به کمال الملک درمیت چرا که در سال ۱۳۰۰ هـ. ق استاد دارای لقب نقاشی بوده، که در ذیل این تابلو آمده «شبهه مقرب الخاقان مؤتمن السلطان حاجی میرزا زمان خان بن معزالدین بن قاضی احمد بن قاضی مطلب بن رضی الدین بن قاضی بدیع الزمان غفاری. خانه زاد میرزا محمد غفاری نقاشی کمال ممالک محرومه دولت علیه ایران ۱۳۰۰ هـ. ق.»

۲- این اثر را خود استاد به دکتر کازالا به یادگار هدیه کرد و ظاهراً از ایران خارج کرده اند. ضمناً مؤلف آثار باستانی خراسان عبدالحمید مولوی در کتاب خود ج ۱ ضمن شرح احوال «کمال الملک» نوشته است که استاد دو تابلو از مولانا ساخته است.

۳- نوشته اند این تابلو در انجمن موجود بود. نگارنده نمی داند این انجمن، انجمن روابط فرهنگی ایران و فرانسه است یا انجمن هنرمندان ایران. ظاهراً باید انجمن هنرمندان باشد.

۴- آقای اسمعیل آشتیانی شاگرد و معاون استاد در صنایع مستظرفه نوشته است: «این اثر استاد در حسین آباد به سبب موش خوردگی از میان رفت». اما این نظر آقای آشتیانی که خود و دیگران نوشته اند «استاد تابلوهای خود را پشت به دیوار چیده بود و از آنها مواظبت می کرد» ضد و نقیض است و پیداست که بسیاری از نظرهای آقای آشتیانی به حقیقت نزدیک نیست.

- ۵- ظاهراً کمال‌الملک این سفر را به منظور به‌خاک‌سپاری دخترش به عراق رفته است.
- ۶- تصویر این اثر استاد در اول دیوان اشعار وثوق‌الدوله به‌صورت رنگی آمده است.
- ۷- این اثر اصلش در آتش‌سوزی خانه دکتر غنی از میان رفت. اما تصویری از آن در مجله یادگار سال دوم شماره ۸ ص ۶۸ آمده است. ضمناً دو تن از شاگردان استاد سوادی از این تابلو کشف کرده‌اند: آقایان حسنعلی وزیری و امینی.
- ۸- از معرفی تابلو کلبه روستائی به بعد آثاری که از استاد در این سالنما معرفی شده، روی یک روال درستی نیست. چون نگارنده اصل تصاویر یا خود اثر را ندیده که بتواند تاریخ هر اثری را از روی خود آن اثر معرفی کند. بنابراین این معرفی از روی نوشته‌ها و تصاویر چاپ شده در نشریات ادواری صورت گرفته است که به‌سبب کوچک کردن آن تصاویر نمی‌توان تاریخ هر اثری را معلوم کرد.
- ۹- ظاهراً چنین کاری هم میرزا ابوالحسن‌خان غفاری «صنیع‌الملک» عموی کمال‌الملک دارند.
- ۱۰- سالشمار زندگانی کمال‌الملک هم به تاریخ هجری قمری و هم به هجری شمسی نقل گردیده و به علت اینکه بیشتر تابلوهای کمال‌الملک دارای تاریخ هجری قمری می‌باشد سالنما را نیز به‌صورت‌های قیدشده نقل کردیم اما از سال ۱۳۰۰ شمسی در بسیاری از موارد تاریخ رویدادهای زندگی کمال‌الملک به شمسی ثبت گردیده که ما هر دو صورت را در این سالشمار آورده‌ایم. ضمناً یادآور می‌شود این سالنما محققاً کامل نیست، چرا که بسیاری از آثار استاد در دست نیست. و هم برخی از تاریخ‌ها روی هر اثری در عکسبرداری خوانا نیست چون عکسها کوچکتر از اصل هر تابلویی است. امیدوار است در چاپهای بعدی با دست‌یابی به اصل هر اثری نواقص این سالشمار برطرف شود.

مطایبه

ای مدیر شهیر «آینده» که تو با ادب سروکار هست

صحبت خشت و آهک و ساروج **نال جامع علوم و ادب** و حرف معمار است

صفحات لطیف «آینده» جای گفتار نغز و اشعار است

کند این گفته مرا تصدیق

آن کسی را که ذوق سرشار است

ابراهیم صهبای

آینده: اگرچه مطایبه پاسخ ندارد گفتن این نکته مفیدست که آینده اصولاً مجله تحقیقات ایرانی است و اگر گاهی شعر در آن چاپ می‌شود برای «تغییر ذائقه» است. همیشه بخشهای لغوی و مدنی درباره آنچه مربوط به فرهنگ و تمدن ایرانی است درین مجله جای خاص خواهد داشت.

از لطف و توجه آقای صهبای، بهر روی، متشکریم.