

درخت قربانی

دکتر نصراله پور افکاری

است. خشکی هوا، اختلاف زیاد درجه حرارت در شب و روز، وزش بادهای خشک و شدید، کمی میزان بارندگی، درجه گرمای زیاد، عدم امکان زراعت و آبیاری به علت کمی آبهای جاری، شوری زمین و آب، همه از عواملی هستند که کشاورزی منطقه را محدود کرده و رویش گیاهی را منحصر به مسیر آبهای کرده است که به طور دائم در آنها جریان دارد.

حجمت خور حدود ۸۰۰۰۰ نفر است^۱ که در ناحیه شرقی و غربی (دهنیز *Dehniz*) و کلاغو (*Kalaghoo*) زندگی می‌کند.

خور و بیابانک شامل یازده دهستان است، که هر کدام از آنها

در دل کویر، آنجا که به علل طبیعی، اشکال حیات محدود و عوامل زیستی چندان مساعد و مطلوب نیست، روستاهایی وجود دارند که مانند گوهری در میان شنهای یگواخت و کسل کننده خودنمایی می‌کنند. این روستاها مانند دانه‌های تسیح، زنجیروار به هم مربوط بوده و با همه گرفتاریهای طبیعی به حیات خود ادامه می‌دهند و به منزله گوهرهایی هستند که در صدف کویر ساخته و پرداخته شده‌اند و تا امروز نیز ویژگیهای خود را حفظ کرده‌اند.

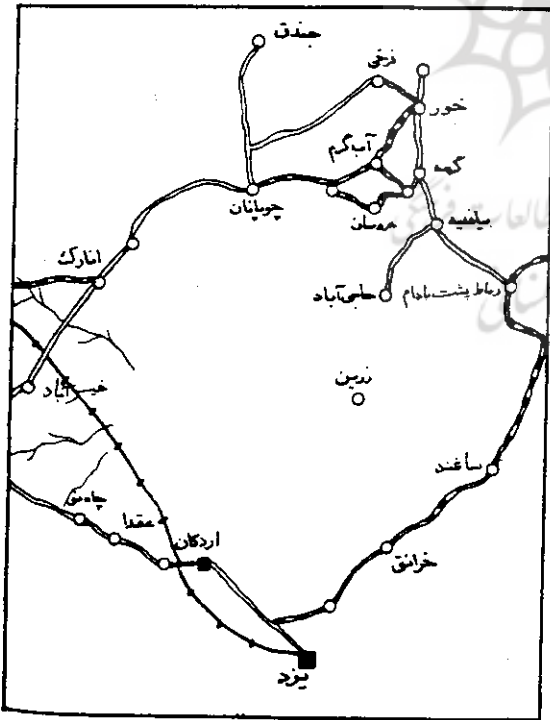
ساکنین این روستاها و بخشها، سالیان درازی است که با سنتها، آداب و رسوم و اعتقادات خود خو گرفته و با آنها زندگی کرده‌اند. و به علت دوری از مراکز تمدن و عدم تأثیر پذیری، بافت و ساخت اجتماعی خود را همچنان نگهداشته و هنوز هم در حفظ آن سنتها علاقمند هستند.

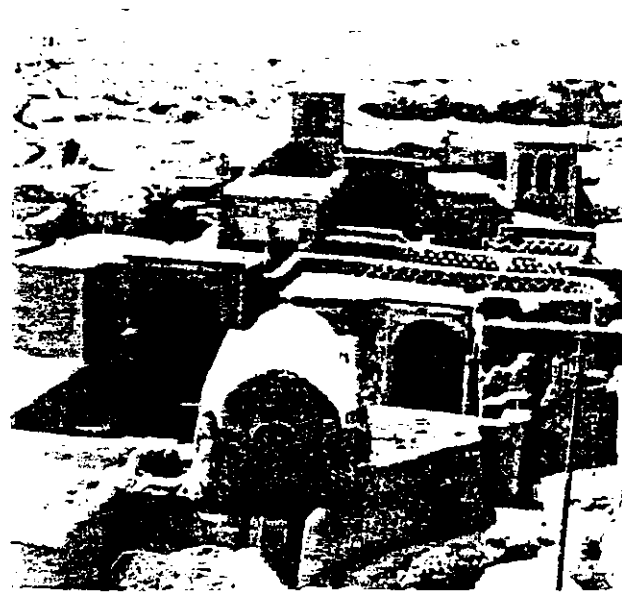
خور و بیابانک^۱ و روستاهای تابع که در دل کویر ایران قرار دارند، نمونه این آبادیها هستند، که کویر آنها را همچون فرزندان عزیز، صمیمانه در بر گرفته است.

منطقه خور و بیابانک از نظر بیننده و خواننده نمونه یک جامعه مقاوم و پایدار است که علی‌رغم همه سختیهای طبیعی سر بلند زیسته‌اند. ساکنین آنها از بی‌آبی نهراسده‌اند، از نبودن مرتع و هوای نامطلوب و ناسالم گله‌مند نبوده‌اند و با رحمت خداوندی خوشحال و با قهر طبیعت نیز مدارا کرده‌اند.

مجموعه این سازشها، مقاومتها و ستیرها موجب پیدایش یک سلسله سنتها و آداب و رسوم گردیده که هنوز هم پایدارند. یکی از سنتهای دیرین، درخت قربانی یا درخت بری و به اصطلاح محلی پشیر کردن در بعضی از روستاهای منطقه خور است.

خور مرکز خور و بیابانک در کناره جنوبی کویر مرکزی^۲ و شمال غربی کویر لوت به فاصله ۲۵۰ کیلومتری نائین مرکز بخش، قرار دارد و میزان بارندگی سالیانه آن از ۵۰ الی ۱۵۰ میلی‌متر متغیر بوده و برف نیر طی سالها به ندرت دیده شده است. درجه حرارت آن طی یک سال از ۶ الی ۳۵ درجه سانتی‌گراد در نوسان





- ۲- سه هسک *Sehesken* حرمائی است بسیار خوش طعم و خوشمزه که نامش بوده و در حوض سیر اندک است. غلت نامگذاری این اسم شاید به سبب درختی آن باشد، زیرا خوری‌ها هستند را بشک گویند و در اصل به بشکن بوده، یعنی حرمائی که سه هسته در شکم خود دارد. این حرما گرد و بزرگ و از نوع قرمز می‌باشد.
- ۳- تسم . یا تپ به رنگ نارنجی .
- ۴- زرنگ . یا زارش *Zaras* به رنگ زرد یا لکه‌های سفید.
- ۵- خدسکی ، سید به هسکن ولی برعکس زرد و آبی است . نوع ریز خدسکی را خدس کن گویند .
- ۶- کلوج سن . زرد که رنگ .
- ۷- زرگشا یا ذرگشا *Zargenba* حرمائی زرد و درست و بزرگ .
- ۸- روسی *Rosá* ، زرد یا لکه‌های قرمز که به سبب می‌کشد .
- ۹- خارک یا هارک . که خشک آن خوشمزه است ، زرد پر رنگ یا لکه‌های قرمز .

۱۰- نمون *Tamboon* ۸

حرما از غذاهای اصلی مردم حوض و اطراف آن است و آنرا به شکلهای مختلفی حفظ کرده و در رستان سیر از آن استفاده می‌کنند.

همانطوری که درخت حرما با هوای گرم منطقه تطابق دارد . متأسفانه کشاورزی را به ریزگی می‌کشاند ، زیرا آفتاب سوران و آب شور کشاورزی را از سر می‌برد . مردم به تجربه دریافته‌اند که می‌توان سرخاتی در ساقه درختان حرما به دست آورد ولی آسم بسیار نازک است . حرما از نظر غذایی بسیار مفید است ، چنانچه به صورت سالم تهیه و توزیع گردد . تجارتی مطلوب است . اما آنچه در منطقه به صورت آزاد عرضه می‌شود ، از رعایت بهداشت لازم برخوردار نیست .

درختان حرما از سر و ماده ، هر دو نوع می‌زایند . در آغاز کار ، حوضه این دو نوع در غلافی قرار دارد تقریباً " به شکل غلاف (قمه) اما چند برادر بزرگتر که آنرا " کوله " می‌گویند . کوله درخت حرما ماده پس از چند سگانه و حوضه از آن سیر می‌آید و در مدت دو فصل بهار و تابستان پس از تغییرات شگرفی که در حال و رنگ و بوی دانه‌های بارش پدید می‌آید ، تبدیل به حرما می‌شود که در ماههای مهر و آبان آن خوشه‌ها را می‌برند . اما در درختان تر کوله یعنی محفظه را پیش از آنکه به خودی خود شکافته شود معمولاً برمی‌آورند و می‌کشایند و خوشه ناری را که در آن است برمی‌گیرند و پاره‌های چند آنرا که خوشبوی و معطر هم هست در خوشه درخت ماده می‌گذارند و به اصطلاح " گرد می‌زنند " تا درخت ماده بارور شود وگرنه حرما بار نمی‌دهد^۹

البته درخت تر حرما میوه نمی‌دهد . درخت حرما برپاقت است و مقاوم و بدون آب زنده می‌ماند و در صورت طولانی بودن خشک

سیر جدیدی قرمه را در بر می‌گیرد :

درختی ، حاه ملک ، طاهرآباد ، حدیق ، گرمه ، مهران ، بیامه ، اردب ، ایراج ، حاجی آباد (حاجی آباد ریس) و دهستانهای حومه^۴ .

سطح خور بی‌آب است و آب آشامیدنی آن به زحمت تهیه می‌شود ، کشاورزی چندان مطلوبی سیر ندارد ، و به علت نبودن گیاهی مناسب دامداری سیر ضعف بوده و تنها به صورت سنتی ، خاکی و یا برانگنده دند می‌شود . قسمهای کوبری حوض که در شمالترین قسمت دشت حوض قرار دارد ، حداقل محصول را دارا است و گاهی فاقد درخت حرما نیز هست . این کوبرها عبارتند از : کوبیر علی بیگون ، کوبیر لالو ، کوبیر رنگی ، کوبیر نارو ، کوبیر مشکو ، کوبیر شوره ، کوبیر کلا .

حای درختان حرما را در این ناحیه ، درختان و گیاههای سیر کرده است که اغلب آنها به مصرف دام می‌رسد ، مانند :

کسرور *Kerooz* چربشو *Garbsco* طاق ، نور ، کچکر - *Kom* *kor* سورک *Sorok* کچگچر *Kegongiz* شکل *Eskele* و گیشه *Gisa*^۵ .

درخت و محصول غالب منطقه با توجه به آب و هوای منطقه ، حرماست که به انواع مختلف مشاهده می‌شود ، نخلستانهای حوض چون هلالی در شمال ساکی کشیده شده است . اهالی خور حرماقی تپ *Gasb*^۶ (حرماقی روستای مهران) و حرماقی کرمانه (در روستای گرمه *Gezme*) را از مرغوبترین نوع حرما می‌دانند^۷ . انواع حرما در حوض بسیار است و از آنجمله :

۱- حرماقی کرمانی به رنگ قرمز (سیاه مایل به قرمز) که بیشتر با صفت آتشین از آن یاد می‌کنند (حرماقی آتشین) .

می شود، اما آفتبائی دارد که در صورت عدم توجه نخل را مورد تهدید قرار می دهد. مانند بی آبی، توفانهای شدید، جریان تند سیل، رعد و برق، ملخ دریائی و حشره‌ای به نام تال و شیرو^{۱۰}. همه خرماها مرغوب نیستند و بدان جهت برای مرغوبیت و بزرگ شدن، خرما را به اصطلاح تنک می کنند^{۱۱} تنک کردن میوه، عملی است که موجب پائین آمدن مقدار محصول و در بعضی نقاط باعث بوجود آمدن و ازدیاد خرماهایی با لکه سیاه می شود. البته در ایران انجام نمی دهند و تنها در مواقعی که حداقل ۱۲ خوشه روی نخل بوجود باشد یک یا دو خوشه ضعیف آنرا کم می کنند. به همین علت است که درختان خرماي ایران همیشه دارای مقدار زیادی ریزش طبیعی میوه طی دوران تکامل هستند^{۱۲}. اغلب خرماهای خور ریز هستند. درخت خرما به جز ریشه و ساقه، دارای برگهائی است، که طول آنها زیاد بوده و از انتهای

ساقه به اطراف پخش شده است. این برگه‌ها از سه قسمت تشکیل شده‌اند که از پائین به بالا نامهای زیر را به خود می گیرند:

۱- ساغری انتهای برگ است و بر ساقه درخت پلکانی بوجود می آورد که به گاه بر شدن پای بر آن می نهند.

۲- کوتک *Kavesk* قسمت بعد از ساغری است که کم کم باریک می شود^{۱۳}.

۳- لو *Low* بعد از کوتک است که در دو طرف، سبخهای بزرگ دارد. به این سبخها میر *Meyr* می گویند و به دو قسمت اخیر رو بهم *Baskin* نامند.

۴- سبب به برگه‌های اصلی می رسیم که برشک *Barasck* نامیده می شود، برشک باریک و بلند است و در دو طرف جوب برگه‌های روئیده‌اند^{۱۴}. برگه‌ها، هر چه به قلب درخت نزدیک می شویم ظریفتر و سفیدتر می شوند تا در قلب درخت به صورت توده سفید





که ناحه‌های دیگر از آن نسبت حدا و به اطراف بخش شده‌اند ، رسنید ، آن محل را شکاف می‌دهند و چیزی نظیر سیر از آن درمی‌آورند و بعد آنرا با خانو بریده ، ابتدا به میهمان و سپس به سایرین مقداری عرضه می‌کنند که خورده می‌شود . این سیر ، از سیر معمولی سخت‌تر و مره آن شیرین و فدری گس می‌باشد . درخت خرما ی انتخابی باید ویژگیهای زیر را داشته باشد :

- ۱ - پتیر درخت تلخ باشد . ۲ - کمب آن بیشتر باشد .
 - ۳ - درخت خرما تر باشد ، زیرا پتیر آن هم بیشتر است .
- از درختانی که حوا ن بوده و برای آبان آروش دارد استفاده نمی‌شود . به هر حال از درختانی که خصوصیات زیر را داشته‌باشند ، در پتیر کردن استفاده خواهد شد :
- ۱ - درخت خرما ی ماده‌ای که کیفیت غذایی خرما یش بیشتر باشد .
 - ۲ - درختانی که به آسب آب کم رسیده باشد ، زیرا سیر آن تلخ خواهد شد .
 - ۳ - بعضی از انواع درخت خرما که اصلا فاش گران باشد ، مانند خرما ی نوب و خرما ی حرک .

روستای ساصه که خرما ی آن مرعوب و پتیرش تلخ است و نیز نوع خرما ی کرمانه و روستای گرمه ، در این ردیف قرار دارند . هر درختی که قرمائی می‌شود ، معمولا " در حالت مطلوب و مساعد ، حدود ۵ الی ۶ کیلو پتیر می‌دهد که می‌تواند ۴ الی ۵۰ نفر از مدعوین را تغذیه نماید . البته این مقدار متغیر بوده ، کمی و یا زیادی آن به عوامل بسیاری ارتباط دارد . برای انجام این کار شخص معینی وجود ندارد و همه می‌توانند آنرا انجام دهند ، لکن معمولا " کسانی که توانائی انجام آنرا دارند ، انتخاب می‌شوند . مراسم انجام آن حدود دو ساعت به طول می‌انجامد و در هر فصلی می‌تواند صورت پذیرد .

و بسیار خوشمزه درمی‌آید که سیر *Panir* نامیده می‌شود . بعضی مواقع برگه‌ها را می‌برند و به اصطلاح درخت را می‌کسند تا سیر آنرا خورند ۱۵ . و این همان مطلبی است که ما آن را دنبال خواهیم کرد .

از سنتهای بابدار این ناحه قرمائی کردن درخت به حای گوسفند و دیگر دامها است . این سنت بیشتر به سب ففدان دام کافی و زائیده روح میهمان نواری و میهمان دوستی ساکنین منطقه خور است ، که تا کون این صفت را محعوط نگه‌داشته‌اند و به حای گوسفند ، آجه را که ، بر ایشان عزیز بوده به میهمان عرضه می‌دارند . یعنی درخت خرما ، تنها منابع عزیزی است که با کمال خلوص در پای میهمان و عزیزان قرمائی می‌شود .

اگر کسی از زیارت خانه حدا برگردد و یا عزیزی از مسافرت دور و درازی برسد ، درخت خرما یی به پای وی قرمائی می‌شود . هفت - سین نوروز و سفره غذای سیرده بدر نیز گاهی با سیر این درخت مزین می‌شود .

در حمانه کویر چنین آمده است : نخل در بغاط گرمسیر از گرانسپاترین سرمایه‌هاست و نوع " ترک " آن معمولا " تا خرد و جوان است طی مراسم خاصی ، درست مثل گوسفند قرمائی می‌شود ، یعنی آنرا با تیغ می‌زنند . گوی کوچکی است بر از مواد غذایی و بسیار خوشمزه ، ولی به هر حال یک درخت نخل از میان می‌رود ، این کار معمولا " برای میهمانان خیلی مهم و عزیز انجام می‌شود ۱۶ . نحوه قرمائی یا پتیر کردن درخت خرما :

درخت خرما یی را ابتدا با شرایطی که خواهد آمد انتخاب می‌کنند و آنگاه کسانی که تقریبا " در بیشتر مواقع این عمل را انجام می‌دهند ، برگها را از پائین درخت با اره مخصوص می‌برند ، بقسمی که قسمتی از کوشک آن باقی بماند ، و همین عمل را تا قسمتهای انتهائی ساقه ادامه می‌دهند . چون به انتهائی ساقه اصلی ،

۱۳- آقای محمد امین در مورد گوشت، در توضیح غزلی به زبان خوری گوید: دوختن درخت عملی است که با ازه برگهای خشک درخت و ته برگهای آنرا که گوشت نامند، می‌برند و پیچ (الیاف) درخت را برمی‌گیرند (یغما، سال ۷، ص ۱۸۸).

۱۴- مرتضی هنری، یغما، سال ۲۵ شماره ۴.

۱۵- این ماده را در چهارم پنیرک Panirak نامند و نام دیگر آن نیز کچ Kac است. کچ ماده سفید رنگی است در هر درخت خرما که پس از برداشتن ماده‌ها و برآمده‌ها (جوانه تازه رسته میان تارک درخت خرما که سفید رنگ است و چون بزرگ شد برآمده نام دارد) پدیدار می‌شود. این ماده را می‌توان خورد. از آن ترشی نیز درست می‌کنند. و از کچ است که پیش (شاخه یا برگ درخت خرما)، پنگ (خوشه) و پریچه Pirica (لیف درخت خرما) و دیگر اجزاء درخت پدید می‌آید (پژوهشنامه فرهنگستان زبان شماره ۱، سال ۵۴، دکتر صادق کیا).

۱۶- دکتر محمد ابراهیم باستانی پاریزی - حماسه گویر، چاپ دوم، سال ۵۷، ص ۱۸۹.

علاوه می‌نماید که: «رزمین انارک تا چوپانان» در سال ۱۹۳۵ مورد تحقیق E. Baier قرار گرفته است و قبل از وی نیز انارک توسط E. Boehme (تحقیقات جغرافیایی راجع به ایران - آلفونس گابریل، ترجمه: فتحعلی خواجه نوری، انتشارات ابن سینا - سال ۴۸، مورد بازدید قرار گرفته بود). انارک با چوپانان فاصله چندانی ندارد و مرحوم حبیب یغمايي چنین گوید:

تا انارک ز خاک چوپانان

هجده فرسخ است و سخت دگران

نیست در راه آب و آبادی

وحشت انگیزتر ز هسر وادی

(یغما، سال اول، شماره ۲، ص ۵۹).

از آقای سلمانی دانشجوی رشته جغرافیای تربیت مدرس که در ایضاح بعضی لغات خوری یاری‌ام کرده‌اند سپاسگزارم.

۱- خور به معنی بندر است. مرکز بخش جندق و بیابانک و بیابانک و خور دو بخش جدا است ولی در مجموع به نام خور و بیابانک نامیده می‌شود.

۲- گویر مرکزی همان گویر نمک است.

۳- آمار سازمان برنامه، سال ۵۵ جمعیت دهستان خور، در سرشماری عمومی ۵۵ سازمان برنامه ۷۰۷۸۵ نفر آمده است.

۴- حکمت یغمايي، تزییسی جغرافیا، سال ۴۷، دانشگاه اصفهان - گروه جغرافیا.

۵- از یادداشت‌های آقای حسین ذبیحی.

۶- قسب، نوعی خرماي زرد و خشک که در دهان ریزه گردد (معین) آقای صادق کیا در مقاله خرماي و اژه‌های وابسته به آن در فارس چهارم قسب را نوعی خرماي خشک می‌نامد (پژوهشنامه فرهنگستان زبان ایران شماره ۱ سال ۵۴).

۷- جندق (روستایی کهن بر کران گویر)، عبدالکریم حکمت - یغمايي. در صفحه ۱۰ الی ۱۳ چنین آمده: گرمه و ایراج از یکدیگر پیداست، یا قوت از مهران، ناصر خسرو نیز از گرمه نام برده است.

۸- به نقل و تطبیق از مقاله آقای دکتر مرتضی هنری، اهمیت انواع خرما در زندگی مردم خور، یغما، سال ۲۵ شماره ۴ شماره مسلسل ۲۸۶ تا ۲۱۵ ترجمه: اصغر عسگری خانگاه. و یادداشت‌های آقای حسین ذبیحی.

۹- حبیب یغمايي، یغما، دوره اول - سال اول، ص ۲۳۵، در لغتنامه‌ها کویله را به معنی کاکل و موی سر آورده‌اند.

۱۰- مرتضی هنری، یغما، سال ۲۵، شماره ۴.

۱۱- تنگ کردن خوشه‌های درخت خرما به روش‌های زیر انجام می‌گیرد:

الف: درخت خرما جهت تأمین شیره پرورده برای هر خوشه بایستی ۱۰-۹ برگ داشته باشد. چنانچه اگر فرض شود هر درخت حدود ۱۰۰ برگ سالم دارا باشد می‌توان روی آن درخت حدود ۱۰ خوشه نگهداری کرد و باقی را می‌باید حذف نمود. در سه‌الی چهار سال اول باردهی، نبایستی از درخت میوه برداشت کرد و چنانچه روی درخت خرما، خوشه میوه‌داری بوجود آمد، آنرا باید قطع کرد.

ب: به طریق کم کردن دانه روی خوشه، که متداول‌ترین طریقه تنگ کردن گاهش دانه‌های روی خوشه است که طی آن یک سوم تا یک دوم میوه‌های هر خوشه کم می‌شود. و زمان تنگ کردن هنگام کرده افشانی است (به نقل از مجله مزرعه شماره ۱ - عبدالرحمن - ندگران).