



واژه‌ها و اصطلاحات مربوط به خوراکی‌ها در گویش دشتستانی

حکمت ملک‌زاده (دانشجوی دکتری زبان و ادبیات فارسی، دانشگاه آزاد، واحد علوم و تحقیقات ساوه)
میر جلال‌الدین کزازی (استاد دانشگاه آزاد، واحد علوم و تحقیقات ساوه)

۱. مقدمه

بوشهر در جنوب غربی ایران بین ۲۷ درجه و ۴ دقیقه پهنای شمالی و ۵ درجه و ۶ دقیقه تا ۵۲ درجه و ۵۱ دقیقه درازای شرقی از جنوبی گرینویچ قرار گرفته است، از سمت شمال مجاور استان خوزستان و قسمتی از کهگیلویه و بویراحمد است و از جنوب به خلیج فارس و قسمتی از استان هرمزگان و از شرق به استان فارس و از غرب به خلیج فارس منتهی می‌شود. حدود ۶۰۰ کیلومتر مرز آبی دارد که از اهمیت اقتصادی و گردشگری قابل توجهی برخوردار است. وسعت آن ۲۷۶۵۳ کیلومتر مربع و جمعیت آن ۷۴۳۶۷۵ است. ۸ شهرستان، ۱۷ بخش، ۱۳ شهر، ۳۶ دهستان دارد. شهرستان‌ها عبارت‌اند از: تنگستان، بوشهر، دشتستان، دشتی، دیر، دیلم، کنگان و گناوه (حمیدی ۱۳۹۵).

دشتستان از نظر لغوی به معنی «دشت، صحرا، بیابان» و «اراضی مسطح» است. نام قدیم دشتستان دستقان معرب دشتستان است در لغت‌نامه دهخدا می‌خوانیم دشتستان ناحیه‌ای است از حکومت بنادر در جنوب غربی فارس که بین کهگیلویه و دشتی است. در قدیم به کلیه گرمسیرات فارس دشتستان می‌گفتند. دشتستان امروز ۶۱۵۰ کیلومتر مربع وسعت دارد و از

شمال غربی به گناوه، از مغرب به گناوه و بوشهر، از مشرق و شمال شرقی به کازرون و ممسنی و از جنوب و جنوب غربی به دشتی و تنگستان محدود است. مرکز آن شهر برازجان است که بخش مرکزی دشتستان را تشکیل می‌دهد (دهخدا، لغت‌نامه، ذیل دشتستان). بخش‌های دیگر آن شامل زیارت، آپبخش، دشتی اسماعیل‌خانی، وحدتیه، سعدآباد، زیراه، شبانکاره، و منطقه بزرگ پشتکوه است. مردم همه مکان‌های ذکرشده در دشتستان، به گویش دشتستانی سخن می‌گویند، اما گویش‌های هر منطقه تفاوت‌هایی با یکدیگر دارد، مثلاً واژه *xoš* را در برازجان *xâš*، و در سعدآباد تلفظ می‌کنند.

تقریباً همه مردم این استان به زبان فارسی و با گویش محلی خود سخن می‌گویند. لهجه‌ها در روستاها بیشتر از شهرها متنوع و مشهورند و بین آنها تفاوت‌هایی نیز به چشم می‌خورد. گویش‌های این استان به سه دسته کلی تقسیم می‌شود که بنا به شرایط جغرافیایی استان بوشهر و رفت‌وآمد مردم، با نواحی هم‌جوار خود و تبدلات فرهنگی، تغییراتی در گویش هر ناحیه ایجاد شده است. در ناحیه شمالی و محدوده شمال شرقی استان که کوهستانی است گویش اهالی به لری نزدیک است. گویش اهالی مناطق ساحلی و جلگه‌ای استان بوشهر تا حدی به فارسی معیار و بیشتر به فارسی کلاسیک شباهت دارد و به دلیل ارتباط با خارجی‌ها واژه‌های بسیاری از انگلیسی، عربی و هندی وارد گویش بوشهر و دشتستان شده است. همچنین نواحی جنوبی استان بوشهر مانند دیر و کنگان و دشتی، گویشی مشابه دارند که تقریباً بکر و دست‌نخورده باقی مانده است؛ خصوصاً در مورد صرف فعل با گویش شمال و مرکز استان تفاوت بسیار دارد. واژه‌های مربوط به خوراکی‌ها و روش طبخ آن با توجه به موقعیت جغرافیایی و شرایط اقلیمی این منطقه، یکسان است. تفاوت‌ها غالباً در سطح تلفظ دیده می‌شود، البته گاهی تفاوت‌های واژگانی نیز وجود دارد. برای مثال، «بلغور گندم» را در نواحی مرکزی */ləlak/* و در سایر نواحی */givine/*، */gemne/* می‌گویند.

۲. واژه‌های مربوط به خوراکی‌ها

/âlu serx kerde (ow paz/ šu čâlei/: سیب‌زمینی سرخ‌کرده، سیب‌زمینی آب‌پز یا زیر آتش پخته‌شده.

/âš/: انواع پلو و آش.

/âš-e haf-dongoru/: آش هف‌دنگرو؛ آشی است نذری، ویژه دندان درآوردن کودکی که دندان‌ش به موقع درنیاید. مادر حبوبات آش را از همسایگان می‌گیرد و پس از برآورده شدن حاجتش آش را پخته و بین همسایگان تقسیم می‌کند. هفت نوع حبوبات این آش عبارت‌اند از: نخود، لوبیا چیتی، لوبیا چشم‌بلبلی، عدس سرخ و سبز، ماش و باقلا.

/âš-e pas-e parde/: نام غذایی است که به مدت سه روز مادر عروس برای عروس و داماد می‌فرستد.
/balbal/: نانی است که خمیرمایه دارد و در تنور می‌پزند و گاه این نان را با شکر و روغن چرب کرده و می‌خورند.

/belâl-genomi/: خوشه‌های گندم نارس با دانه‌های نرم و شیری که بر آتش برشته می‌کنند.
/belâl/: ذرت برشته.

/belâlit/: نوعی رشته بسیار باریک که مانند شیرین پلو، با شکر و زعفران پخته می‌شود.
/bolboli/: نخود پخته که مثل باقالی تهیه می‌شود و مخصوص هوای سرد است.
/bonduwâ/: برای استحصال روغن از کره، کمی آرد در کره جوشان می‌ریزند، آرد قطره‌های دوغ را از لابه‌لای کره جذب کرده و ته‌نشین می‌شود. این ماده خمیری بندووا نام دارد و در تهیه حلوا به‌کار می‌رود.
/bonkerun/: ته‌دیگ.

/čengâl/: نان نازک و خشک محلی را خرد کرده و کمی آب به آن زده و با روغن یا کره محلی و شکر مخلوط می‌کنند.

/čondor-mâš/: چغندر پخته را در ماست رنده کرده و همراه با نمک و فلفل سیاه می‌خورند.
/ču-kelik/: نوعی غذا که از جوشاندن دوغ تهیه می‌شود. این غذا را با خرما می‌خورند و ظاهر آن مانند پنیر ریز ریز شده است.

/dampox/: پلویی رنگین که با گوشت و رب گوجه‌فرنگی و عدس سبز یا لوبیا چشم‌بلبلی یا لوبیا سبز و گاه با افزودن کمی شوید تهیه می‌شود.

/gamak/: برنج سبز بوداده.

/garmak/: باقالی سبز آب‌پز شده که گاه با آن باقالی‌پلو درست می‌کنند.

/gerde/: نوعی نان کوچک ضخیم و مدور که با چای یا شیر می‌خورند. این نان از خمیر آرد گندم، شیره خرما، خمیرمایه و ادویه‌های متفاوت تهیه می‌شود. ابتدا نان را پهن کرده و کنجد روی آن می‌پاشند و در تنور یا روی تاوه می‌پزند و بعد به آن روغن یا کره می‌مالند.

/gušt/: علاوه بر معنی اصلی به معنای «خورشت» نیز به‌کار می‌رود مانند: **/gušt-o bâdengun/** «خورشت بادمجان»، **/gušt-o kođi/** «خورشت کدو».

/herire/: معمولاً به صورت **/ow herire/** تلفظ می‌شود. غذایی است که با آردنخودچی یا آرد گندم تهیه می‌کنند.

/kâd(đ)i/: نان نازک را گرم کرده و به شکل استوانه‌ای درمی‌آورند و آن را با شیر یا چای به جای صبحانه یا عصرانه می‌خورند.

/karg-e belit/: نوعی نان که از آرد بلوط می‌پزند.

/lavlow/: چغندر پخته.

/laxlax/: دم‌پخت ماهی.

/lelak/: گندم کوبیده را که از بلغور ریزتر است بعد از بو دادن، در آب جوشی که از قبل در آن پیازداغ و نمک و ادویه ریخته‌اند، می‌ریزند. سپس آن را به هم می‌زنند و بلافاصله شعله‌گاز را خاموش می‌کنند تا با بخار خود دم بیاید و پف کند. این فرآورده را با خورش قیمه، خورش تمبردار یا بادمجان، دال عدس یا با قلیه‌ماهی می‌خورند. گاه نیز پس از تبخیر آب، دوشاب روی آن ریخته و مانند پلو می‌خورند.

/lurak/: فرآورده‌ای پنیرمانند است که از دوغ تهیه می‌شود. لورک را با خرما می‌خورند.

/mâs-o bâlang/: ماست و خیار.

/mâsu/: کشک سائیده‌ای که مانند ماست غلیظ است. آن را همراه با خرما یا رطب می‌خورند.

/morx/: مرغ.

/morx-e teponde/: مرغی که شکم آن با پیاز، کشمش و آلو بخارا و گاه گردو پر شده است.

/moštak/: نانی بدون خمیر مایه و مدور که از نان لواش ضخیم‌تر است که بعد از پختن بر روی تابه با کره یا روغن آن را چرب می‌کنند. مشتک انواعی دارد گاه میان دو مشتک پیاز یا تره خردشده، ادویه، نمک و پودر لیمو عمانی و گاهی گردو و کشمش نهاده و اطراف دو لایه خمیر را به هم فشرده و روی تابه می‌پزند. که به آن مشتک‌پیزی یا گراتی **/moštak piâzi (korâti)/** می‌گویند. اگر لای دو مشتک نوعی سیر وحشی **(/jike/)** بگذارند به آن مشتک‌جیکه‌ای یا مشتک‌ملو می‌گویند.

/motanjene/: نوعی خورش بسیار خوش طعم که از پیاز، گوشت، آلو، گردو، بادام، پسته و گوجه تهیه می‌شود. کنایه از چیز کمیاب است.

/moy/: ماهی.

/nun-e zard/: نوعی نان محلی نازک که در خمیر آن زردچوبه، شکر یا دوشاب خرما می‌ریزند.

/nunak/: الف) کوکوی تخم‌مرغ که مایه‌اش کف ماهی تابه پهن شده و به شکل نان مدور و کوچکی است. ب) نوعی حلوا که از دوشاب و ارده تهیه می‌شود و روی آن کنجد فراوان می‌پاشند.

/nun-e nâzok/: نانی است که خمیر آن را با وردنه‌ای بلند و باریک پهن کرده و روی تابه می‌پزند. بعد از

خشک شدن آن را در ناندان می‌گذارند و برای خوردن باید روی آن کمی آب بپاشند تا نرم شود.
/ow-bâqele/: غذایی فقیرانه است که از پختن باقلا با نمک و فلفل و ادویه به دست می‌آید. بعد نان را در آن ترید کرده و می‌خورند.

/ow bijik (gojik)/: آبگوشتی است از گوشت گنجشک.

/ow-dâyak/: غذایی فقیرانه است که از پیازداغ و نمک و ادویه تهیه می‌شود. نان را در آن ترید کرده و می‌خورند.

/ow-herire/: نوعی خوراک که با پیازداغ، آب و روغن و آرد درست می‌کنند.

/ow-kalle/: کله‌پاچه، خوراک کله‌پاچه.

/ow-kašk/: غذایی حاضری است مخصوص روزهای گرم تابستان، ابتدا کشک خیس شده را با مقداری آب در هاوانی سفالین ریخته و به کمک دو عدد دسته چوبی آن را می‌سایند تا مایعی شبیه دوغ به دست آید بعد نان را در آن ترید کرده و گاه خیار هم در آن رنده می‌کنند و با سبزی‌های شورمرزه خودرویی مانند **/mangak/**، **/xorfe/**، و پیاز و خرما می‌خورند.

/ow-mâšak/: نوعی خوراک که با ماش تهیه می‌شود و مانند عدسی است. گاه بعد از آب‌پز کردن با آن پلوماش درست می‌کنند که به آن برنج و ماشک یا شله‌ماشک می‌گویند.

/ow-mejak/: آش بادام کوهی، به آن **/šolle (šelle) mejak/** هم می‌گویند. بادام کوهی تلخ را کوبیده در آب ریخته و از الک عبور می‌دهند و می‌گذارند تا بجوشد. سپس برنج در آن می‌ریزند. گاهی هم بدون برنج می‌پزند.

/ow-me(o)y/: قلیه ماهی. این غذا با پیاز، سیر، گشنیز، شنبلیله، فلفل سرخ، ادویه، آب تمر و ماهی تهیه می‌شود.

/ow-meyg/: خوراکی است از ملخ پخته‌شده در آب. در قحط‌سالی‌ها، ملخ را در آب جوشانده و نمک زده و می‌خورند.

/ow-noxod(d)/: غذای رقیقی است که از پودر نخود تهیه می‌شود و هنگام سرماخوردگی و سینه‌درد، همانند شوربا مصرف می‌کنند.

/ow-rešte/: آش رشته.

/ow-tula/: پنیرک پخته را در صافی ریخته و آن را تنهایی یا با ماست مخلوط کرده و می‌خورند.

/ow-xâg/: نوعی غذای رقیق که از تخم مرغ و پیاز و شنبلیله و گشنیز تهیه می‌شود. نان را در آن ترید کرده و با سبزی و تر بچه می‌خورند.

/pa:ti/: چغندر و ماش را با اسفناج یا برگ یکی دو نوع دیگر از سبزیجات مانند خورشت سبزی می‌پزند.

- /parsomi/**: نانی که آرد آن زیاد است. این نوع نان زردرنگ است و طعم سوختگی دارد.
- /pask-e du/**: نوعی خوراک محلی است، جو شیره‌بسته و بلال را بو می‌دهند که خشک شود آنگاه آسیاب می‌کنند و وقتی آرد شد آن را با دوغ مخلوط می‌کنند، سپس با خرما می‌خورند.
- /qeymâq/**: چربی بسته‌شده روی شیر، ماست، خورش و آبگوشت.
- /qi(e)lye/**: خورش ماهی. این غذا از پیاز، سیر و سبزیجات (گشنیز، شنبلیله و کمی تره) تفت داده با مقداری شیرۀ تمر هندی همراه با دو سه عدد خرما، ادویه، فلفل و کمی آرد برای غلظت و یک قاشق رب گوجه‌فرنگی و ماهی تهیه می‌شود.
- /rekâk/**: نوعی نان که از آرد ذرت تهیه می‌شود.
- /rešte-tepak/**: رشته بوداده را در آب جوشانده، بعد از آبکش کردن، پیاز داغ، کشمش، گردو و بادمجان سرخ کرده را در لابه‌لای آن گذاشته و مانند برنج آن را دم می‌کنند. گاه ماهی و سبزی مخصوص آن را جداگانه سرخ کرده و لای رشته می‌گذارند.
- /retav/**: رُطب، خرماي تازه را با ماست و کشک ساییده خیس شده می‌خورند.
- /robiyun/**: نوعی خوراک تهیه شده از میگو.
- /šâmi/**: شامی. نوعی کباب که از آرد و سیب‌زمینی و گوشت و تخم‌مرغ درست می‌کنند و بدون گوشت هم معمول است.
- /še(o)l š(e)lak/**: نوعی نان. خمیر رقیقی را درون تابه چرب و داغی ریخته و تابه را روی آتش حرکت می‌دهند تا خمیر پهن و پخته شود.
- /segede/**: جو سبز برشته‌شده. جو سبز را هنگامی که دانه‌های آن هنوز نرم است مانند ذرت روی آتش سرخ می‌کنند.
- /šelle/**: آش و هلیم. هر غذای آبکی.
- /šelle-reštowi/**: آشی که با رشته محلی و سبزیجات معطر درست می‌شود.
- /šelle-xormoy/**: کاجی. شیرۀ حل‌شده در آب را با آرد بوداده و با اندکی کره می‌پزند. گاه به‌جای شیرۀ، مقداری خرما را خیسانده از صافی عبور داده و با آرد می‌پزند. شله‌خرمایی را بیشتر در روزهای سرد و بارانی پخته و با نان می‌خورند.
- /seltun-sanje/**: غذایی است که از چغندر تهیه می‌شود و به آن **/pa:ti/** هم می‌گویند.
- /šire/**: دوشاب، عصاره. به آن **/dešow/** هم می‌گویند و به‌جای عسل و مربا به‌کار می‌رود.
- /šiš-endâz/**: نوعی غذاست که از سرخ کردن هویج رنده‌شده با پیازداغ، تخم‌مرغ، ادویه، نمک و فلفل سیاه تهیه می‌شود.

- /šo(e)lle-y genomi/**: گندم کوبیده را با گوشت و پیازداغ و ادویه، مانند سایر آش‌ها می‌پزند.
- /solle mejak/**: آش بادام کوهی. او مجک.
- /sos/**: جگر سفید گاو و گوسفند که بعد از ریزریز کردن آن را آب‌پز می‌کنند، سپس آن را با پیاز تفت داده و با ادویه و رب گوجه‌فرنگی می‌پزند که به آن دوپپازه می‌گویند.
- /šum/**: پلو، برنج پخته.
- /šurvâ/**: شوربا.
- /tačin (teponde/tepenâ) moy xâru/**: ماهی خارو را بعد از غلطاندن در آرد و ادویه در روغن سرخ کرده و سپس پیاز، سیر و سبزی ماهی را نیز جداگانه تفت داده و در وسط ماهی می‌گذارند. بعد از آبکش کردن برنج، مقداری برنج برای ته‌دیگ در قابلمه ریخته سپس روی آن ماهی را گذاشته و بقیه برنج را روی ماهی می‌ریزند تا دم بکشد.
- /tas kevâv-e limuri/**: طاس کباب لیمویی؛ نوعی خوراک که از پختن گوشت قیقه‌شده با پودر لیمو عمانی و ادویه تهیه می‌شود.
- /teli(t)/**: ترید.
- /teponde, tepenâ/**: وقتی شکم مرغ یا گوسفند را مثل کیسه دوخته و در آن پیاز، کشمش و آلو بخارا می‌ریزند و یا پیاز، سیر و سبزی مخصوص را در شکم ماهی قرار دهند، به آن تپنا یا تپنده گویند.
- /tukomi/**: آنچه از پیاز، سبزیجات، مغزها و ادویه‌های مختلف که به هنگام طبخ در شکم مرغ و ماهی و نظایر آن کنند.
- /xâg/**: تخم پرندگان، به خصوص تخم مرغ و نیمرو را گویند.
- /xâg-âlu/**: کوکوی سیب‌زمینی.
- /xâgine/**: آرد و تخم مرغ و کمی نمک و ادویه را مخلوط کرده و بعد در روغن سرخ می‌کنند تقریباً شبیه نیمرو است، گاه نیز کمی رب گوجه‌فرنگی به آن می‌افزایند.
- /xâg-piyâz/**: ابتدا پیاز خلال‌شده را سرخ می‌کنند بعد از افزودن نمک و ادویه تخم مرغ به آن اضافه می‌کنند.
- /xâg-temâte/**: املت. غذایی که از تخم مرغ و گوجه‌فرنگی تهیه می‌شود.
- /xoreš(t)-e parin/**: خرفه را با چغندر، پخته و آب آن را می‌گیرند و پس از کوبیدن، پیازداغ، نمک، ادویه و سرکه افزوده و کمی تفت می‌دهند و با نان می‌خورند.
- /xorošt-e tamrdâr/**: نوعی خورش که با گوشت، لپه، سیب‌زمینی، آب تمر (که آن را در مرحله آخر به خورش می‌افزایند) و ادویه و نمک تهیه می‌شود.

/yaxni/: آبگوشت، دیزی.

/yekove/: دم‌پخت. کته‌ای که در آبگوشت پخته شود.

/âroyz-e pure/: نوعی آغوز است که از شیر دام تازه‌زاییده تهیه می‌شود که با خرما خورده می‌شود.

۱.۲. انواع حلوا و دسر

/angošt-pič/: نوعی حلوا.

/ârde-ruyan/: نوعی حلوا.

/dâri-jelow/: حلوایی است که از آرد، روغن، شکر، ادویه، تخم سبزیجات و داروهای گیاهی تهیه می‌شود.

/dâri-zard-o ruyan/: نوعی حلواست که از بو دادن زردچوبه (گاه با مقداری آرد) در روغن و افزودن شکر و چند عدد تخم‌مرغ و خلال بادام تهیه می‌شود.

/fel/: الف) نوعی دسر خرما که هسته آن را گرفته و با کنجد و ارده مخلوط می‌کنند؛ ب) خرمای هسته‌گرفته را با چند نوع ادویه مخصوص و کره یا روغن حیوانی مخلوط می‌کنند.

/halva/: الف) دسری از خرما و آرد و روغن که پس از غذا میل می‌کنند؛ ب) نوعی ماهی در خلیج فارس که دو نوع است حلوای سفید و حلوای سیاه.

/halva-peseki/: حلوایی که با مخلوط کردن خرما در آرد بوداده و کمی روغن و گاه ماست تهیه می‌شود. به آن /halve-y xormoy-i/ و /halva-terak/ هم می‌گویند.

/halva-samboj/: آرد گندم و آرد سمبارا در روغن بو می‌دهند، سپس آب شکر به آن اضافه می‌کنند.

/halva-siyow/: الف) نوعی حلوا با نام دیگر داری‌جلو؛ ب) نوعی ماهی در خلیج فارس با پولک‌های تیره که نسبت به ماهی حلوای سفید ارزان‌تر است.

/halve-ye ârdi/: نام دیگر حلوای شکری.

/halve-ye bonduwâ/: این حلوا از مخلوط کردن خرما در بندووا تهیه می‌شود.

/halve-ye dešowi/: آرد گندم را در روغن بو می‌دهند، سپس شیره خرما را به آن اضافه می‌کنند.

/halve-ye pošt kamče/: آرد را در روغن فراوان بوداده و خرما را با آن مخلوط کرده یا با پشت کفگیر یا قاشق بزرگ آن‌قدر به هم می‌زنند تا روغنش را پس داده و حلوا ریزیز شود. به آن حلواخرمی

/...xormey/ یا /sarde bon du/ نیز می‌گویند.

/halve-ye nunak/: نام دیگر حلوای سنگک است که آن را با ضخامت کم در سینی پهن کرده و روی آن کنجد فراوان می‌پاشند.

/halve-ye râši/: شیرۀ خرما را حرارت داده و با مقداری مناسب ارده مخلوط کرده و آن قدر به هم می‌زنند تا یکدست شود.

/halve-ye sangak/: نوعی حلوا که از حرارت دادن دوشاب و با هم زدن زیاد تهیه می‌شود.

/komâč/: نوعی نان شبیهه کیک که هنگام پختن روی آن شکر و خرده‌نبات می‌ریزند.

/pasak/: نوعی حلوا. خرما را در آرد بوداده مخلوط می‌کنند و خوب به هم می‌زنند تا یکدست و مثل حلوا شود.

/xâg-e fufal/: نوعی حلوا که از تخم مرغ، دارچین، قند و ادویه فوفل تهیه می‌شود و معمولاً پس از حمام رفتن زانو برای تقویت به او می‌دهند.

/xormâ-šire/: شیرۀ خرما را آب کرده و روی خرما می‌ریزند و کنجد و زنجبیل کوبیده به آن می‌افزایند.

۳. صیفی جات و سبزی‌ها

/bâd(đ)engun/, /bâ:mgun/: بادمجان، که با آن قیمة بادمجان، خوراک گوجه بادمجان و یتیمچه درست می‌کنند.

/bâlang/: بالنگ، خیار.

/čondor/: چغندر.

/getak/: بوته‌ای صحرایی شبیه خارشتر که برگ‌های تازه و شورمزه آن خوردنی است. این گیاه در خشک‌سالی‌ها قسمتی از غذای تهیدستان بود. همچنین پس از خشک شدن به مصرف سوخت می‌رسید.

/jike/: گیاهی است خودرو از خانواده سیر، که برگ‌های آن شبیه به تره است و در گندم‌زار و ماسه‌زار می‌روید. این گیاه انواع گوناگونی دارد.

/jike-ye ta:lu/: نوعی جیکه که طعم تلخی دارد و به مصرف دام می‌رسد.

/jike-ye xe(â)šu/: نوعی جیکه که خوش طعم است و آن را خام به عنوان سبزی خوردن استفاده می‌کنند یا مانند شوید به پلو می‌زنند.

/jowsâl/: گیاه خودرویی است که برگ‌هایش شبیه گیاه کاسنی و اندکی کوچک‌تر است. بوته آن بر روی زمین پهن شده و به زمین می‌چسبد. گاه آن را با نان می‌خورند.

/kâkol/: گیاهی خودرو و شورمزه و پنجه‌ای شکل است که آن را با غذا به ویژه با نان و ماست می‌خورند. یک نوع آن **/kâkol-rizi/** نام دارد.

/kangar/: نوعی گیاه خاردار که بعد از در آوردن خارها مغز آن را می‌خورند یا آن را آب‌پز کرده و در ماست می‌ریزند. از آن ترشی هم درست می‌کنند.

/karrak/: گیاهی خودرو که برگ آن شبیه برگ کاسنی است. بعضی آن را خام خورده و بعضی پخته و پس از فشردن آبش مانند اسفناج می‌خورند.

/kodi/: کدو، که خود انواعی دارد: الف) **/kodi-suwâli/**: کدوی بزرگ، کدو تنبل؛ ب) **/kodi-kevâv/**: کدوی کباب که شبیه و به اندازه بادنجان است.
/korrât/: تره.

/malpine/: نوعی صیفی بین خیار پنبر و خیار زرد. خربزه ویژه نواحی جنوب.
/mondor/: گیاهی صحرائی که برگ آن شبیه برگ چغندر و شلغم است. آن را پخته و مانند اسفناج با ماست می‌خورند.

/parpin (porgu)/: خرفه، سبزی خوردن. این سبزی را بیشتر با ترید کشک یا ماست و خیار می‌خورند.
/qâv-čondeli/: ساقه ترش مزه گیاهی به نام چندلی که آن را با نمک می‌خورند.
/salmak/: گیاهی شبیه تره که با نان و ماست می‌خورند.

/ta:me/: بوته‌ای با برگ‌های سوزنی آبدار که آن را با ماست و نان می‌خورند.
/temâte/: گوجه‌فرنگی.
/tervak/: تربچه.

/toršuk/: گیاهی صحرائی با برگ‌هایی شبیه به اسفناج، که در اواخر زمستان می‌روید و ترش مزه و خوردنی است.
/tula/: پنیرک.

/xiyâr-gorgu/: هندوانه ابو جهل.
/xiyâr-tarrak/: خیار چمبر. به آن **/kalmonde/** و **/kalvande/** هم می‌گویند.
/xiyâr-e garm/: خربزه.

/xiyâr-e sard/: هندوانه. منظور از سرد، مزاج و طبیعت سرد هندوانه است.
/xiyâr-e zard/: خربزه، طالبی. این خربزه که مخصوص مناطق دشتستان است شبیه به خربزه خراسان با طعمی مانند گرمک است. به آن **/xiyâr-e garm/** هم می‌گویند.

/zeveyri/: زبیری. نوعی خربزه بومی که از انواع دیگر آن آبدارتر، شیرین‌تر و با دوام‌تر است.
/mangak/: نوعی گیاه با برگ‌های سوزنی کوتاه و آبدار.

۴. فعل‌ها، اصطلاحات و اسامی خاص مربوط به خوراکی‌ها
/bâdelu/: غذاهایی که خوردن آنها موجب نفخ معده می‌شود.

- /bečuk-e piyāz/**: قسمت وسط پیاز را گویند.
- /bele-paz/**: نیم‌پخته، نیم‌پز.
- /berenj vârextan(vâpeieydan)/**: آبکش کردن برنج.
- /beršondan/**: بریان کردن، برشته کردن، نان پختن.
- /bi-tum/**: بی‌مزه، بی‌طعم.
- /bim-suz/**: در اشاره به طعمی که کمی تلخ است به‌کار می‌رود.
- /bize kerdan/**: ویار، هوس کردن به خوردن چیزی. **/ârme kerdan/** هم می‌گویند.
- /bol/**: رسیده، مقابل کال.
- /bolowri vâvidan/**: برشته شدن نان.
- /bomz varvordan/**: باد کردن و کف کردن بعضی مواد غذایی مثل ماست در اثر ماندگی و تخمیر.
- /bu-beriz kerdan/**: پیازداغ درست کردن.
- /bu dâdan/**: برشته کردن دانه‌های کنجد و تفت دادن آرد و رشته پلویی بدون روغن.
- /bu semahk/, /bu sema: k/**: بوهابی نظیر بوی ماهی و مرغ و تخم‌مرغ.
- /bu soxtan/, /bu soxte/, /bu su/**: بوی سوختگی غذا.
- /čâlê nâd(đ)an/**: پختن غذا؛ روی اجاق نهادن آب یا غذا به‌منظور طبخ.
- /čela: vâvidan/**: ترکیدن و به‌شدت له شدن انگور، انار و رطب و نظایر آن.
- /čelqesan/**: لهیدن و ترکیدن چیزهایی مانند گوجه‌فرنگی در زیر پا.
- /či derovordan/**: غذا کشیدن.
- /či xa(â)rdan/**: غذا خوردن.
- /čoyor-moč/, /soyor-moč/**: سفت و به‌هم‌چسبیده، درباره غذاهایی مانند ترید و دم‌پخت به‌کار می‌رود.
- /čune/**: چانه، مقداری از خمیر برای پختن یک قرص نان.
- /dongâre/**: حبوبات مانند ماش، عدس، لوبیا و... .
- /gâ umed(đ)an/**: ورآمدن خمیر.
- /gam zedan/**: گاز زدن سیب و مانند آن.
- /gereč/**: هر چیز خوردنی که خشک، سخت و کم‌آب شده و به‌درستی جویده نمی‌شود.
- /ge:r vâvid(đ)an/**: بدطعم شدن مواد لبنی و بادام و پسته و مانند آن در اثر فساد و ماندگی.
- /gijeje/**: عملی برای جدا کردن ناخالصی حبوبات و غلات. بدین‌ترتیب که آنها را در سینی ریخته و

- دودستی به صورت نیم دایره تکان می‌دهند، مثل برنج پاک کردن در شمال کشور.
/gošney/: گرسنگی.
- /habbâše/**: پاک کردن غلات و حبوبات با غربال.
- /hardan/**: آسیاب کردن، نرم ساییدن.
- /hof-e riz/**: پر و لبریز، سر آمدن غذای در حال جوشیدن.
- /jeydan/**: جویدن.
- /jeq nedid(đ)an/**: پخته نشدن غذاهایی مانند گوشت تا آن حد که نتوان آن را جوید.
- /jerg/**: گوشت و حبوباتی که خوب پخته نشده است.
- /jezzak/**: دنبه و پی بریان و برشته شده.
- /joyd dâštan/**: بیماری گرسنگی. کنایه‌ای از پرخوری.
- /kalkesâ kerdan/**: نوعی عصاره گرفتن. سائیدن داروهای گیاهی خشک بین دو قطعه سنگ پهن و صاف درحالی که روی داروها قطرات آب پاشیده می‌شود.
- /ke:resan/**: مالش رفتن دل از ضعف و گرسنگی.
- /keleng/**: شاخه سبزیجات.
- /keme/**: لبه. کناره. لبه برگشته و متمایل به بیرون اطراف ظروفی مانند قابلمه.
- /kepondan/**: خوردن، قورت دادن، بلعیدن.
- /kerondan/**: تراشیدن و خراشیدن ته ظروف و نظایر آن برای جدا کردن ته‌دیگ یا چیزی که به آنها چسبیده است.
- /keten kerdan/**: نفخ کردن شکم.
- /kinje/**: قطعات کوچک گوشت.
- /kolowk/**: کلاهک بادمجان یا دسته قارچ را گویند.
- /kom kerdan/**: باز کردن و تمیز کردن شکم ماهی یا مرغ.
- /kom lur/**: شکمو. **/lehar/** یا **/lur/** صفت شکمی است که هر چه بیند تمنا کند. آدم شکمو.
- /korčondan/**: جویدن قند یا ته‌دیگ و مانند آن.
- /korič-korič/**: صدای جویدن قند و مانند آن. به آن **/korup-korup/** هم می‌گویند.
- /kot varvordan/**: کندن و جدا کردن سر دانه‌های باقلا، چوب، کشمش، کلاهک خرما و نظایر آن.
- /kot/**: واحد شمارش چیزهایی مانند پیاز و سیر و دانه.
- /kulup xâ(a)rdan/**: فرورفتگی سطح فلزات و ظروف. **/qolpidan/** هم می‌گویند.

- /lâlê hal kerdan/**: بوته‌های خیار و هندوانه را به حال خود رها کردن که هرکس بخواهد برای خود ببرد.
- /lamrow/**: مخلوط رقیق ماسه در آب. کنایه از زیاد کردن آب غذا به هنگام رسیدن مهمان ناخوانده.
- /lefow zed(đ)an/**: موج زدن آب و مایعات در ظرف.
- /lepak zeđan/**: لب‌پر زدن. بیرون ریختن مایعات از ظرف در اثر تکان خوردن.
- /ley-polowi/**: آنچه از گوشت مرغ یا ماهی که بعد از پختن لای پلو نهاده و دم کنند.
- /lofkondan/**: لف‌لف خوردن. با عجله و رغبت و دولپی خوردن.
- /lopondan/**: فرو خوردن لقمه‌های بزرگ.
- /lur zeđan/**: بی‌طاقت شدن از گرسنگی.
- /melgondan/**: نجویده قورت دادن.
- /meq zeđan/**: مکیدن. از مصدر **/meqondan/** هم استفاده می‌شود.
- /mer kešid(đ)an/**: سرکشیدن چیزهایی مانند سوپ، آش و ماست.
- /mere-mereyi/**: صفت ظرفی که خوب شسته نشده و اثر چربی روی آن مانده است، به طوری که پس از شستن، قطرات آب روی آن بماند.
- /mereqe/**: چربی. چربی‌ای که روی خورشت، آبگوشت، شیر و مانند آن جمع می‌شود.
- /močče/**: مچاله و درهم فشرده شدن. درباره پلو که دانه‌های آن نرم و به هم فشرده شده و تریدی که آبش کم است به کار می‌رود.
- /moqašar kerdan/**: پوست نازک روی دانه‌های باقلا را کندن.
- /nek-nekak/**: کم‌کم و نامنظم غذا خوردن.
- /nepaz(u)/**: گوشت یا غذای دیرپز. **/nepezuk/** هم می‌گویند.
- /nexâ(e)še/**: بدطعم.
- /nun kerdan/**: نان پختن.
- /ofu/**: غذا و پلو به زبان کودکانه.
- /olpe:/**: کاملاً پخته و نرم. معمولاً برای سیب‌زمینی و بادمجان به کار می‌رود.
- /ow kandan/**: آب افتادن در ماست یا هر غذایی که بعد از دست زدن به آن، آب در گوشه آن جمع می‌شود.
- /ow-mereqe/**: چربی روی غذاهایی مانند آبگوشت و خورشت.
- /ow-polqânu/**: آبکی، غذایی که آب آن در زمان جوشیدن خوب تبخیر نشده و زیاد است. چای کم‌رنگ را هم می‌گویند.

- /owbey kerdan/**: شستن حبوبات به روشی مخصوص با دو ظرف و همزمان حرکت دادن حبوبات در ظرف اول و آهسته ریختن آن در ظرف دوم و تکرار آن تا تمامی سنگ‌ریزه‌ها از حبوبات جدا شود.
- /ow-resk/**: شیرۀ برنج پخته.
- /pa:riz eškondan/**: پرهیز شکستن، قطع پرهیزانه.
- /palvâr/**: گوشت شتر یا گاو که به وسیلهٔ دوره‌گردان فروخته می‌شود.
- /parsom/**: آردی که به خمیر و نان و تختهٔ نان‌پزی پاشند تا خمیر به وردنه و تخته نچسبد.
- /pas-e tengel raftan/**: پریدن آب یا غذا در مجاری تنفسی که باعث سرفه یا گاه خفگی می‌شود.
- /pasxun/**: خمیری که پس از پهن کردن باقی می‌ماند و دختر بچه‌ها با آن نان پختن را تمرین می‌کنند.
- /pelke kerdan/**: کندن یا جدا کردن پولک‌های ماهی و آماده کردن آن برای طبخ.
- /pešk xa(â)rdan/**: متلاشی شدن و از هم پاشیدن مواد غذایی در اثر پختن زیاد.
- /pex/**: مخفف پخت، واحدی است برای تعیین مقدار یک وعده پختن غذا یا چای.
- /polows/**: گوشت بدبو و نامرغوب، مانند پوست‌های کف‌آلودهٔ روی دنده‌ها یا پوست و گوشت پُررگ و پی دام. **/tenâs/** هم می‌گویند.
- /porg/**: خوشهٔ انگور.
- /puz kerdan/**: سر کشیدن غذاهای رقیق مثل آب گوشت.
- /qâš kerdan/**: قاچ کردن خربزه، طالبی، هندوانه و مانند آن.
- /qâš-e gušt/**: یک شقهٔ گوشت، نصف لش گاو یا گوسفند.
- /qellat ned(â)âştan/**: استحکام و پیوستگی نداشتن چیزهایی مانند خمیر نان، کتلت و مانند آن به طوری که نتوان آن را پهن کرد و شکل داد.
- /qermez kerdan/**: سرخ کردن غذا.
- /qit dâdan/**, **/vâkepondan/**: قورت دادن.
- /qitondan/**: قورت دان، بلعیدن.
- /reg-e ?ešâ/**: شام کم و سبک.
- /rige/**: شیرۀ سفت اطراف خرما که در اثر سرما دانه‌دانه شده است.
- /row vâvidan/**: روان و ذوب شدن روغن.
- /šalle kerdan/**: بریدن و یک لایه کردن گوشت. نازک بریدن و ورقه‌ورقه کردن گوشت.
- /sar-pelu/**: دانه‌های دُرشت روی چیزهای کوبیده که پس از بیختن آن چیز در الک باقی می‌ماند.
- /sefid(â)i/**: لبنیات و فراورده‌های لبنی.

- /sel/**: بوهایی نظیر بوی ماهی و مرغ و تخم‌مرغ.
/sema:k/: بوی نامطبوع ماهی و امثال آن.
/ši(u)-čâleyi/: زیراجاقی. پختن چیزهایی مانند سیب‌زمینی و تخم‌مرغ و بادمجان در زیر خرده‌های آتش و خاکستر گرم اجاق.
/šolle vâvid(đ)an/: بسیار نرم شدن دانه برنج هنگام طبخ پلو.
/sowzekey/: کپک زدن نان و خوراکی.
/soyor močâvid(đ)an/: کم‌آب و سفت شدن غذا و ترید.
/šu raftan/: وارفتن مواد غذایی به‌سبب پختن زیاد.
/sur/: شور.
/suwe/: سبوس آرد و نان.
/tajj/: ترد و شکننده.
/tangow/: غذای کم‌آب و غلیظ، خورشت یا آبگوشت جاافتاده و کم‌آب.
/tarsondan/: کم‌تفت دادن گوشت و نظایر آن، کم‌سرخ کردن.
/tenek/: رقیق. درباره‌ی مایعات مثل چای به‌کار می‌رود.
/terzondan/: سوزاندن کله و پاچه‌ی گاو و گوسفند برای پاک کردن آن.
/teš-towe (tuwe)/: آتش کردن و گرم کردن تابه برای پختن نان.
/tif kerdan/: جدا کردن دانه‌های برنج در دیس که از حالت چسپندگی و فشردگی خارج شود.
/tif/: نرم و پوک، صفت غذاهایی مانند کتلت که با وجود برشته شدن، نرم و پوک است و دندان در آن به‌راحتی فرو می‌رود.
/tike gerotan/: لقمه گرفتن.
/tilizak zed(đ)an/: جهش ناگهانی ذرات روغن.
/tu-âš-peley/: پلو، غذا؛ کنایه از پلو و غذایی است که بعضی شب‌های جمعه به فقرا می‌دهند.
/vâ čelqesan/: له شدن مواد غذایی در اثر ضربه، فشار یا فساد.
/vâ jerkesan/: جزغاله شدن گوشت یا غذا.
/vâ kepondan/: خوردن.
/vâ kolčondan/: گاز زدن، با دندان مغز هندوانه را از پوست جدا کردن یا با دندان گوشت پخته را از استخوان جدا کردن.
/vâ peleydan/: پالودن و عبور دادن مایعات از صافی.

/vâ qepondan/: بلعیدن.

/vâ terzondan/: سوزاندن پشم.

/vâkepondan/: با دست لقمه بزرگ گرفتن و بلعیدن.

/verowšondan/: نوعی پاک کردن حبوبات و مانند آن.

/xârdan/, **/xardan/**: خوردن.

/ye ko vo ye dun vâvidan/: غذا را کامل و با مخلفتاش خوردن و پشت آن آب، دوغ یا نوشابه

نوشیدن. تکمیل خوردن.

/zardowvi/: نان دودگرفته و زردرنگ یا بلغور گندم دودزده و زرد و تلخ‌شده.

/zeqaltun/: هر چیز بسیار تلخ مانند زهر.

/zoned/: نیم‌پخته.

۵. ابزار و مکان آشپزی

/ârviz/: آردبیز، الک.

/čâle/: اجاق. اجاقی که در زمین می‌سازند و در کنار آن سه عدد سنگ یک‌اندازه قرار می‌دهند تا دیگ غذا

را روی آن بگذارند.

/darf/: ظرف.

/daskâse/: کاسه کوچک چینی.

/digul/: دیگ کوچک برای طبخ.

/digvar/: دیگ کوچک دردار. دیگ مسین کوچکی که در و دسته دارد.

/dowry/: بشقاب.

/esum/: کفگیری از جنس روی.

/farmun-bar/: سینی چای‌خوری یک نفره.

/farrâši/: نوعی سینی بزرگ مسین مدور.

/hobâne/: خمیره آبی بزرگ، ظرف سفالی.

/jofne/: تشت چوبی برای درست کردن خمیر نان که نوع سفالی آن هم وجود دارد.

/jofne-keran/: وسیله‌ای فلزی که شبیه به قاشق است ولی بزرگ‌تر با کله‌ای تخت و صاف که با آن خمیر

اطراف جفنه را پاک می‌کنند.

/kamče/: چمچه. کفگیر کوچک.

- /kamče-ye qa:ve/**: چمچه قهوه. کفگیر کوچکی که با آن قهوه را به هنگام بو دادن به هم می‌زنند.
/kârd/: چاقو.
- /kočak/**: یکی از پایه‌های سه‌گانه اجاق که بر آن دیگ یا قابلمه می‌گذارند.
/kolom/: حبه، دانه، قطعه.
- /legan/**: ظرفی مانند تشت که در آن خمیر درست می‌کنند.
- /majma:/, /ma:jume/**: مجمعه. سینی مدور مسین بزرگی که غذاهای متفاوت در آن می‌گذارند.
/na:re/: مشک‌کی که با آن کره را از دوغ جدا می‌سازند.
/nimče/: بشقاب متوسط.
- /ow-gardun/**: ملاقه بزرگ آشپزی.
/pâtil/: دیگ. ظرف بزرگ.
/qâlime/: قابلمه.
/qâšoy/: قاشق.
/qâv/: قاب. بشقاب بزرگ چینی.
/ranne/: رنده.
- /sar-puš/**: پوشش و در ظروف و همچنین فلزی قیفی شکل برای روی آتش قلیان تا به اطراف پراکنده نشود.
/šarve/: کوزه آبخوری.
- /sepertâs/**: مجموع چند قابلمه که به هم متصل شده و ظرف واحدی را به وجود می‌آورد. این ظرف مخصوص حمل غذا در سفر و گردش است.
/sepoye/: سه‌پایه که آن را بر روی اجاق می‌نهند و قابلمه یا کتری را روی آن می‌گذارند.
/sini-dowreyi/: سینی گرد و مدور.
/sini-farrâši/: سینی مسین بسیار بزرگ با لبه‌های کنگره‌ای.
- /so-kočak/**: سه‌پایه یا سه سنگ که بر اجاق نهاده و قابلمه را روی آن می‌گذارند.
- /tegin/**: پارچه رنگین یا سفیدی که به‌عنوان سفره زیر خون (میز کوچک مدور برای پهن کردن نان) می‌اندازند و برای ریختن آرد و گذاشتن خمیر هم به‌کار می‌رود.
/tinak/: ماهی‌تابه.
- /tong/**: پارچ آب، کوزه سرکوچک و تنگ و گردن کوتاه را هم می‌گویند.
/tove/: تابه.

/tušir/: کاسه کوچک که در آن ماست یا شیر و مانند آن می‌ریزند.
/xig/: خیک. مشک بزرگی از پوست گوسفند برای جدا کردن کره از دوغ.
/xime/: هیزم.
/mod(d)vax/: مطبخ. آشپزخانه.

۶. گیاهان دارویی و چاشنی‌های خوراکی

/angose-gene/, **/angoz-gene/**: صمغی است به رنگ تریاک و بسیار بدبو که برای درمان دل‌درد، به ویژه دل‌درد حیوانات استفاده می‌شود.

/anged(d)un/: انگدان، انجدان از ریشه آن انگوزه می‌گیرند.

/anjovâd(d)/: انجبار، گیاهی دارویی که از ریشه آن استفاده می‌شود.

/ba:man-pič/: بهمن پیچ.

/bâd(d)ere/: مخلوطی است از کوبیده چند داروی گیاهی که در آب حل کرده و برای رفع نفخ، یا به‌عنوان خواب‌آور به کودکان می‌خورانند. به آن **/kuku/** هم می‌گویند.

/bâdranjun/: بادرنجبویه. نوعی ریحان کوهی که خاصیت دارویی دارد.

/bâlangu/: بالنگ.

/bangu/: اسفرزه؛ دارویی برای گلودرد.

/bangu-dâyak/: ظرفی فلزی را خیس کرده، اسفرزه را در آن می‌پاشند و اندکی حرارت می‌دهند سپس روی آن آب ریخته و می‌جوشانند تا لعاب بیندازد از این لعاب در سرماخوردگی و تسکین سرفه استفاده می‌شود.

/bâqeale/: باقلا.

/bârehang/: بارهنگ. در درمان شکم‌درد و سینه‌درد به‌کار می‌رود.

/bâvinak/: بابونه.

/beli/: بلوط.

/benamše/: بنفشه، گیاهی است که گل آن خاصیت دارویی دارد و مانند گل‌گاوزبان مصرف می‌شود.

/bere-ševet/: تخم شوید.

/beyiz/: گیاهی دارویی.

/bimâ(d)đerun/: بومادران.

/bubuwak/: مخلوطی است از دانه‌های چند داروی گیاهی که آنها را بو داده و برای تسکین سرفه‌های

خشک می‌جویند.

/čedrvâ/: گیاهی است بسیار تلخ که به عربی به آن صبر می‌گویند.

/čekom/: کشمش کولی، مویز عسلی، دانه‌هایی است کوچک‌تر و ریزتر از زرشک که بسیار چسبناک

است. آن را کوبیده و روی زخم می‌گذارند. مصرف خوراکی هم دارد.

/čevil/: گیاهی خوشبو که آن را در روغن حیوانی می‌ریزند تا خوشبو شود.

/čiš-beyiz/: گیاهی خوشبو که گاه به /turak/ و /ričâl/ می‌زنند.

/čudâr-širin/: شیرین بیان.

/da:lu/: گیاهی است دارویی برای درمان رماتیسم.

/dârčini/: دارچین.

/dârizard/: زردچوبه.

/eđuwe/: ادویه.

/eleverd/: گیاهی است صحرایی با برگ‌های کوچک و تلخ که خاصیت دارویی دارد.

/ginje/: انزروت. صمغی است بسیار تلخ.

/gol-gowzown/: گل‌گاوزبان.

/golak/: میوه گیاه کبر. به آن /keverak/ هم می‌گویند.

/gonta:lak/: تخم گیاهی بسیار تلخ که برای رفع سینه‌دردهای ناشی از آلرژی به‌کار می‌رود.

/γoli/: دارویی گیاهی به رنگ سرخ مسی.

/halpe/: گیاهی دارویی با برگ‌های خاکستری متمایل به سفید که خاصیت گندزدایی دارد.

/helile/: دارویی بسیار تلخ که مسهل است.

/hevij/: ادویه.

/hil/: هل.

/ja:feri/: جعفری.

/kâšni/: کاسنی.

/kelâti/: دارویی گیاهی و بسیار تلخ که هر چیز تلخ را به آن تشبیه می‌کنند.

/kerneti/: درختچه‌ای با ارتفاع دو متر و برگ‌های پنجه‌ای شکل که روغن آن مصرف دارویی دارد.

/kuku/: مخلوطی از چند داروی گیاهی که آنها را با نبات کوبیده و در آب حل کرده و برای رفع دل‌درد و

نفخ شکم به کودک می‌دهند. این داروها عبارت‌اند از: آویشن، زنیان، عناب، بهمن‌پیچ، گل‌نگین،

سه‌پستان، کندر ولایتی و تعدادی دیگر.

- /legejin/**: میوه گیاه کبر. میوه رسیده آن به اندازه غوزه خشخاش و پوست آن شبیه هندوانه است و مغز آن شیرین و دانه‌هایش تلخ است و هنگام خوردن دانه‌ها را نمی‌جویند. میوه کال آن در تهیه ترشی به کار می‌رود.
- /lulefar/**: گیاهی است دارویی که برای روان کردن شکم به کار می‌رود. گاه برای دفع انگل، تخم آن را که شبیه تخم گلابی است، کوبیده و با شیر خرمای مخلوط کرده و به مقدار معین می‌خورند.
- /marmerešk/**: گلی خودرو از تیره نعناعیان که در کشتزارها و کوهستان می‌روید و بویی تند و خوش دارد و دانه آن شبیه شاهدانه است که دم‌کرده آن برای رفع سینه‌درد مفید است.
- /molkazrak/**: نوعی صمغ است که خاصیت دارویی دارد.
- /moškurak/**: گیاهی است دارویی که از گل آن برای رفع سردی مزاج و رطوبت استفاده می‌شود.
- /ossâqud(d)us/**: استوخدوس.
- /owše/**: آویشن، پونه کوهی.
- /owše-ye bâyi/**: آویشن باغی.
- /owše-ye keru/**: آویشن باریک، عطر آن کمتر از آویشن پهن است. آویشن کوهی.
- /owše-ye pa:nu/**: آویشن پهن، نوعی آویشن با برگ‌های نسبتاً پهن، آویشن شیرازی.
- /palteni/**: نوعی نعنا است که برگ‌های آن پهن‌تر از نعنا معمولی است و عطر بیشتری دارد.
- /parpin/**: خرفه.
- /per-e siyâvešun/**: پر سیاوشان.
- /pidom/**: پونه، نعنا وحشی.
- /q(g)elenjun/**: گیاهی دارویی که آن را با داروهایی دیگر مانند **/solenjun/** و **/bâderanjun/** جوشانده برای رفع کمردرد و نازائی می‌نوشند.
- /qa:ve-ye owše/**: آویشن را با نبات در آب جوشانده و می‌نوشند. خاصیت دارویی دارد.
- /qand-o ginje/**: انزروت را که صمغی است بسیار تلخ با قند مخلوط کرده و به نوزاد می‌دهند.
- /râjune/**: رازیانه.
- /riše-y anjo(e)vâd/**: ریشه انجبار. خاصیت دارویی دارد.
- /rovâ-tervak/**: تاجرزی، عنب الثعلب.
- /samba/**: تخم شنبلیله. شنبلیله.
- /šamli/**: شنبلیله. به این گیاه و به ویژه به تخم آن **/samba/** هم گویند.
- /sarberenjâs/**: گیاهی دارویی برای شکم‌درد و اسهال. بومادران.
- /šâtere/**: شاه‌تره.

/sepessun/: سه پستان. دارویی.

/šire-ye narm/ جوشانده‌ای از چند داروی گیاهی که در درمان سرماخوردگی و تب به کار می‌رود.

/somboltif/: سنبل الطیب.

/sutak/: گیاهی دارویی که مخلوط آن را با چند گیاه دیگر برای رفع نفخ به کودکان می‌دهند.

/teranjevil/: ترنجبین.

/tevâšir/: تباشیر.

/tod(ġ)ri/: قدومه. گیاهی است دارویی که در درمان سینه‌درد به کار می‌رود.

/tula/: پنیرک.

/xiyâr-ta:lu/: حنظل. هندوانهٔ ابوجهل. **/xiyâr-gorgu/** هم گویند.

/xosrowdâr/: گیاهی از خانوادهٔ جوز هندی.

/zanjefil/: زنجبیل.

/zarčuwe/: زردچوبه.

/zâyerun/: دارویی است که از زاج تهیه می‌شود و بسیار ترش است.

/zi(e)nyun/: زنیان.

/zidi/: صمغ درخت بادام کوهی.

۷. تنقلات و شیرینی‌ها

/a:luk/: بادام کوهی، میوهٔ درخت ارزن. بخورک.

/âžil/: آجیل.

/banak/: بنه، پستهٔ کوهی، آن را مانند بادام کوهی شیرین می‌کنند و به‌عنوان آجیل مصرف می‌کنند.

/belisu/: آب نبات چوبی.

/benak/: بنه.

/bene-mašk/: بنهٔ سبز تازه که هنوز پوست آن سخت نشده است.

/berenjak/: برنج را ابتدا خیس کرده بعد از خشک شدن و افزودن کمی نمک آن را بو می‌دهند یا آن را

در روغن داغ‌شده ریخته و به‌محض پف کردن آن را در صافی ریخته تا روغن آن جدا شود.

/binze/: آدامس کوهی و طبیعی. صمغی است کِش‌دار و شیری‌رنگ که از شکاف ساقهٔ درخت بنه به دست

می‌آید. آن را در شیر جوشانده تا تلخی‌اش از بین برود سپس آن را مانند آدامس می‌جویند. آن را روی استخوان

دردناک هم می‌چسبانند تا درد تسکین یابد. سه نوع بیژه وجود دارد. الف) **/binze ta:lu/** صمغ درخت

شیرین نشده. ب) /binze-ye xešu (širinu)/ صمغ درخت شیرین شده. ج) /binz-ye qâzul/ نوعی
بینزه بسیار چسبناک.

/ček-e čelsme/ : تنقلات، آجیل و شیرینی، هله‌هوله. به تنهایی چلسمه هم می‌گویند.
/kolxong/ : نوعی بنه است که پوست آن از بنه معمولی ترد و شکننده‌تر است و با دندان جویده می‌شود.
/konâr/ : میوه درخت سدر که شبیه زالزالک است. کنار کاملاً رسیده را /konâr-e bol/ یا /qezel/،
کنار کال و نارس را /dangoluk/ و نوع بسیار شیرین آن را /qandi/ می‌گویند.
/kukal/ : کلوجه، بیسکویت.

/lowz/ : نوعی شیرینی آب‌نبات‌مانند و رنگارنگ به اندازه یک سکه پنجریالی که بیشتر در عروسی‌ها
استفاده می‌شود.

/maj/ : تخمه.

/mâqit/ : نشاسته پخته و قالبی.

/noxod-e gol/ : نخودچی.

/qâzul/ : نوعی آدامس که از ریشه بوته‌ای شبیه خارشتر می‌گیرند.

/toxmak/ : تخمه.

/zeleyvi/ : زولبیا.

منابع:

حمیدی، سیدجعفر، ۱۳۹۵، فرهنگ‌نامه بوشهر، ج ۱، تهران. مطالعات فرهنگی
دهخدا، علی‌اکبر، ۱۳۷۷، لغت‌نامه، تهران.

پرتال جامع علوم انسانی