



دام و دامداری در شیرین سو همدان

اسدالله طاقتی احسن



دامداری از مهمترین منابع درآمد و امرارمعاش در روستاهاست. در روستای شیرین سو همدان هم دامداری از اصلی ترین منابع درآمدی زندگی مردم به حساب می آید. مراتع حاصلخیز و دشت های وسیع این روستا فضای مناسبی را برای پرورش دام فراهم کرده است. دامنه کوه های «گوویرلر» (govyerlar)، «یاستی داق» (yâsti dâq) و «ساری گونه یی» (sâri gunaye) از بهترین مکان ها برای چرای گاو و گوسفندان در این ناحیه است.

سه یا چهار حلقه تعبیه می شود. زاغه ها عمقی به اندازه چهار یا پنج متر دارند و به شکل قیف معکوسی هستند که قطر آنها در انتها به شش متر می رسد. زاغه ها یک روزنه بیرونی دارند و درب آنها هم با نقبی به هم منتهی می شود. البته با کوره ای از زیر زمین به سمت حیاط باز می شود.

در روستای شیرین سو به زاغه «زاغا» می گویند. برای گوسفندان بزرگ و بره دار، زاغه بزرگ، برای گوسفندان جوان، زاغه متوسط و برای بره ها، زاغه کوچک در نظر

دامداری بیشتر اهالی همچنان به شیوه سنتی است. افرادی که مکننت بیشتری دارند، بیشترین دام را اعم از گاو، گوسفند، بز و غیره پرورش می دهند. در تابستان ها تلاش می شود آذوقه دام ها اعم از یونجه و کاه جمع آوری و در انبارهای مربوطه برای فصل پاییز و زمستان نگهداری شود.

در شیرین سو برای نگهداری دام از پنج مکان به شرح زیر استفاده می شود:

۱- زاغه: مکان هایی است که در زیر زمین به تعداد

می‌گیرند. اگر گله بزها هم قابل توجه باشند، برای آنها زاغه‌ای جداگانه در نظر می‌گیرند. برای آنکه احشام از زاغه بیرون نروند و یا حیوانات دیگر برای آنها مزاحمت ایجاد نکنند، در آنها را با «چپر»^۱ می‌بندند.

۲- سی‌زان (sizân): در برخی خانه‌ها علاوه بر زاغه، مکانی به نام «سی‌زان» ساخته می‌شود. سی‌زان را از خشت و گل به صورت گنبد می‌سازند که طول آن گاه به هفت متر می‌رسد. آخور دام‌ها در راستا و یا دو طرف سی‌زان‌ها ساخته می‌شود و روی آنها چوبی بلند قرار می‌گیرد تا دام‌ها بالای آن نروند. در انتهای سی‌زان با ایجاد دیواری کوتاه فضایی به اندازه دو متر برای بره‌ها، بزغاله‌ها و گوساله‌ها تعبیه می‌شود که در اصطلاح محلی به آن «دمک» (damak) یا قوزولدان (qozoldân) می‌گویند.

۳- طویله: برای نگهداری گاو و الاغ مکانی به نام «طویله» (tovla) یا طویله می‌سازند. طویله‌ها که عموماً گودتر از سطح زمین‌اند از گل و خشت ساخته می‌شوند و از نظر ظاهر بیرونی دو گنبد دارند. هر طویله یک آخور دارد و در کنار هر آخور یک طناب را با میخ بسته تا دام‌ها را با آن ببندند. در گذشته علاوه بر گاو و الاغ، اسب را هم در طویله نگهداری می‌کردند.

۴- انبار: برای گردآوری و آماده کردن آذوقه دام‌ها مکانی را به نام انبار اختصاص می‌دهند که در آن گاه، یونجه و جو، جداگانه نگهداری می‌شود.

۵- آغل: در بخشی از حیاط خانه‌های روستایی که عموماً مساحت قابل توجهی دارند، دیواری به ارتفاع یک متر به شکل مربع و یا سه گوش بالای چپری درست

۱- درهای چوبی با نرده ساده و بدون چارچوب.

می‌کنند و در تابستان که هوا گرم است گله‌ها را پس از بازگشت از چرا در آنجا مستقر می‌کنند.

در روستای شیرین سو دام‌ها (گوسفندان) را به دو صورت «دشتی» و «پرور» نگهداری می‌کنند. دامهای مخصوص پرور همیشه در منزل نگهداری می‌شوند تا بعد از فربه‌شدن به فروش برسند. دامهای دشتی هم در فصل‌های بهار و تابستان به چوپان‌ها سپرده می‌شوند تا در صحراها و مراتع حاصلخیز به چرا مشغول شوند.

تعیین چوپان

در شیرین سو در نوروز هر سال با چوپان‌ها برای نگهداری از گله‌ها قرارداد بسته می‌شود. (در قدیم روستا پنج گله داشت که متعلق به پنج محله^۲ روستا بود. اما اکنون ۱۷ محله با ۱۷ گله ۲۰۰ تا ۳۰۰ رأس گوسفند و بز دارند.) با انتخاب چوپان دستمزد آن توسط ریش‌سفیدان و معتمدان روستا تعیین و قرارداد مکتوب نگارش می‌شود. مزد چوپان در گذشته علاوه بر مبلغی پول، مقداری پارچه بز^۳ (bez) و یا روغن حیوانی بود و مدت‌زمان قرارداد او هم از بعد سیزده به در که نحس شمرده می‌شد تا نخستین برف زمستانی معین می‌شد. از آنجا که دام‌ها مدت‌زمان قابل توجهی در خانه نگهداری شده بودند، پیش از آنکه به دست چوپان سپرده شوند، صاحب گله تا چند روزی آنها را در اطراف روستا به چرا می‌برد تا به شرایط جدید عادت کنند.

۲- خمسه‌لی محله‌سی - حامام محله‌سی - اورتا محله‌سی - گچلی محله‌سی - یوخاری محله‌سی.

۳- مقال

آغاز چَرا



روز ۱۴ فروردین صاحبان هر گله در محلی معین از روستا دامهای خود را پیش از تولد آفتاب به چوپان تحویل می‌دهند. چوپان هم گله‌ها را جمع کرده به طرف خارج از روستا می‌برد. گله‌های بالای روستا به طرف شمال و گله‌های پایین روستا به طرف غرب رهسپار می‌شوند. گله‌های گاو، گوساله و الاغ نیز در پی راهی می‌شوند. موقع بردن گله، همیشه بزها در جلو و دامهای پیر و لاغر و لنگ در آخر حرکت می‌کنند. چوپان‌ها از شیر چند

آذین برای آتش افروختن، پالتو، کلاه حصیری، چاقو، برخی وسایل ضروری مثل وسایل گیوه‌دوزی، یک یا دو سگ شکاری و الاغ به همراه دارد.

شیردوشی

بعد از چند هفته که بره‌ها به جداشدن و گوسفندان به صحرارفتن عادت کردند؛ مرحله شیردوشی از گوسفندان، (میش‌ها و بزها) آغاز می‌شود. در گذشته دو بار در شبانه‌روز، (یک بار در غروب و دیگری بار در طلوع آفتاب) شیر گله را می‌دوشیدند، اما اکنون به علت آنکه بره‌ها را نیز برای فربه‌شدن همراه مادرشان به صحرا می‌برند تا هم علف بخورند و هم شیر مادر، فقط در نوبت صبح شیردوشی می‌شوند. بعد از دوشیدن شیر گوسفندان، بزها و گاوها، نوبت به مرحله شیرواره می‌رسد.

با گذشت دو ماه از بهار و رویش گندم و جو، بردن

گوسفند برای ناهار خود غذایی به نام «قوردماچ» (qurdmâj) تهیه می‌کنند که معمولاً از شیر گوسفندان سیاه استفاده می‌شود، چون معتقدند شیر بیشتری دارند. در غروب هر روز گله‌ها به روستا آورده می‌شوند و هر کس با صدای «هرها هرها» دام‌های خود را از گله جدا کرده، به خانه می‌برد.

وسایل مورد نیاز چوپان

هر چوپان با خود یک یا دو کوزه سفالی، یک کاسه روی برای غذا، لیوان برای آب خوردن، قوروشقا^۱ (qorošqâ) برای چای خوردن، کتری روی، قند و چای، یک یانداق^۲ (yāndeq)، چوب‌دستی، چند سنگ صاف

۱- فنجان

۲- مشک کوچک چرمی



خرید و فروش دام

در روستای شیرین سو خرید و فروش دام اغلب در پاییز و زمستان - مخصوصاً نزدیکی‌های عید نوروز - است. خریداران در معامله دام‌ها برای پی‌بردن به سن دام به دندان آنها نگاه می‌کنند. اگر دندان‌ها کامل باشد جوان و اگر افتاده باشد، پیرند. فروش دام به دو شکل «کسته گوش»^۱ یا «زنده قاپان»^۲ است. در معامله، فروشنده به خریدار می‌گوید: وکیل باش و خریدار جواب می‌دهد وکیل خداست. در فروش دام یک کیلو از وزن کلی دام به عنوان رقم^۳ (raqem) کم می‌شود.

گله به صحرا برای چوپان مشکل می‌شود؛ چرا که ممکن است به کشت‌های مردم آسیب برساند. به همین دلیل معمولاً شماری از بچه‌ها را در این موقع از سال به کمک می‌گیرند. رسم بر این است که هر خانواری برای هر ۱۰ رأس گوسفند یک روز لوباجی (lobâçi) یا کمک چوپان در اختیار چوپان قرار می‌دهد. چوپان‌ها برای این که هم در طول روز سرگرم شوند و هم کاری کرده باشند، بعضاً با استفاده از درفش و نخ و رزین (لاستیک)، گیوه می‌دوختند و به کشاورزان می‌فروختند و یا در طول روز دسته‌های جاروب را جمع کرده و عصر هر روز به روستا می‌بردند و به زنان می‌فروختند. گاهی که یکی از دام‌ها بره یا بزغاله‌ای به دنیا می‌آورد، چوپان آن را داخل خورجین قرار می‌داد و عصر به صاحبش داده، مژدگانی می‌گرفت.

۱- ذبح‌شده

۲- زنده وزن کردن

۳- نفس

انواع خرید و فروش و معامله دامها

- معامله تراز: در این معامله فرد چند رأس دام را از صاحب اصلی برای مدت معین تحویل به امانت می‌گیرد تا از آنها نگهداری کند. در پایان مدت برای هر دو رأس دام سه چارک روغن و مقداری پول (طی شده) به صاحبش می‌دهد. هزینه دامها در این مدت به‌عهده تحویل‌گیرنده است. تحویل‌گیرنده همچنین در مدت قرارداد از لبنیات دامها استفاده می‌کند.

- یاری کاری: در این معامله قیمت را کمی ارزان تعیین می‌کنند و در حضور ریش سفیدان محل قراردادی برای مدت دو یا سه سال می‌نویسند. برای هر رأس دام یک چارک و نیم روغن حیوانی تعیین می‌کنند تا به صاحب دامها داده شود. پشم دامها نصف و حق الزحمه چوپان به عهده تحویل‌گیرنده است. در پایان قرارداد دوباره دامها قیمت‌گذاری شده و فایده (سود) آنها نصف می‌شود.

مایه سلطان، نفع شریک: این نوع معامله در زمان ارباب رعیتی رایج بوده، به این صورت که شخصی از ارباب چند رأس دام به امانت تحویل می‌گرفت و در پایان سال مبلغی به عنوان فایده به ارباب می‌داد. در این

شیوه از معامله تحویل‌گیرنده فقط از لبنیات دامها بهره می‌گیرد.

پشم چینی

در خردادماه و اوایل تابستان مردم شیرین سو گله‌های خود را به منظور پشم‌چینی به چشمه کهرآباد^۱ می‌برند تا آنها را شستشو دهند. صبح زود پدر به اتفاق فرزندان و احیاناً چند نفر از بستگان گله را به چشمه می‌برند. بچه‌ها گوسفندان را نزدیک چشمه نگه می‌دارند و بزرگترها هم آنها را یک به یک شستشو می‌دهند. برای این کار ابتدا گوسفندان را به پشت خوابانده، سر آن را میان دو پا گرفته، شکم و اطراف و سپس پشتش را می‌شویند. به همین ترتیب پس از شستشوی کامل، آنها را به دست بچه‌ها می‌دهند تا هم به چرا ببرند و هم پشمشان خشک شود. صاحب گله



پس از استراحت از چند نفر افراد ریش سفید و خبره برای پشم‌چینی دعوت می‌کند. ابزار پشم‌چیدن گوسفندان قیچی نسبتاً بزرگی است که در اصطلاح به

۱- چشمه‌ای است در شمال روستا



هم می‌چینند. از موی بز برای ساختن کپر، تنور و ... استفاده می‌شود. شب‌هنگام هم صاحب گله بستگان، دوستان و همسایگان را برای صرف شام - که معمولاً آش رشته‌ای است که به دست کدبانوی خانه تهیه شده - دعوت می‌کند. پشم‌های چیده‌شده یا به فروش می‌رسند و یا توسط بانوان ریسیده و در بافت قالی و جاجیم و گلیم مورد استفاده قرار می‌گیرند.

آن «قرخلق» (qerxeleq) می‌گویند. برای شروع کار صاحب گله چند نخ محکم به نام کول‌ایی (kul ipi) مهیا می‌کند که دست و پای گوسفندان را با آن ببندند. چیدن یا قیچی کردن پشم، از گردن گوسفند شروع و به دم آن ختم می‌شود. در پایان هم دست و پای گوسفند را باز کرده، پشم‌های زیر شکم را می‌چینند. زن خانه هم اسپند دود می‌کند، پذیرایی می‌کند و پشم‌های چیده‌شده را بر اساس رنگ جداگانه جمع می‌کند. همچنین در یک بشقاب مقداری ماست را با خاکستر مخلوط می‌کند تا اگر در جریان چیدن پشم‌ها آسیبی به پوست گوسفند برسد مانع از خونریزی و آسیب بیشتر شود. وقتی پشم‌چینی گوسفندان تمام شد، برخی خانه‌ها موی بز را