



جایگاه خرما در فرهنگ مردم خورموج

کیما زنده‌بودی

می‌کنند، گودالی نیم متری در محلی که قبلاً در نظر گرفته‌اند حفر می‌کنند و دمیت موردنظر را در آن چاله می‌کارند و فقط نیمی از گودی را با خاک و کود مناسب پر می‌سازند و آن را پر از آب می‌کنند و رسم است که به آن به اصطلاح یک در میان آب بدهند چون دوران آب‌دهی هر چهار روز و یا هر هفته است.



درخت خرما (نخل) مقام و منزلت شایانی در باورهای مردم خورموج بوشهر دارد و یکی از مداخل و درآمدهای مردم است که با بهره‌گیری از نخلستان‌ها و زحمات زیادی که جهت به‌ثمرنشستن هر نخل می‌کشند، می‌توانند بخش عمده‌ای از هزینه‌های خود را تأمین کنند و بر همین اساس توجه ویژه‌ای به کاشت، داشت و برداشت خرما دارند.

زمان پاکن (pâkan) و اشکنه

(eškene) (که همان شخم‌زدن و هرس کردن درخت است) در فصل پاییز است. هر نخل ده ساله را سالی یک‌بار اشکنه می‌کنند و شاخه‌های اضافه‌ی پایین تنه درخت (گرد = qord) را می‌برند و به قیمت بجا مانده از گرد را روی درخت تاپول می‌نامند که آن هم باید هر ده سال یکبار کوتاه یا اشکنه شود.

پاکن کردن (شخم‌زدن) اگر سالی دوبار صورت

بهترین و مناسب‌ترین زمان برای کاشت خرما آخر فصل تابستان و اول پاییز است. نخل‌کاران به جوانه و پاجوش درخت خرما، بچه‌درخت یا دمیت (demit) می‌گویند که نهال کوچکی است و در کنار درخت مادر می‌روید. یکی از راه‌ها برای تکثیر درخت خرما استفاده از دمیتی است که مادرش سه تا چهار سال ثمر داده باشد. برای کاشتن دمیت، آن را با دقت از مادرش جدا

گیرد، بهتر است تا خاک پای نخل کاملاً زیر و رو شود و هوا بخورد.

در خورموج هر درخت سه ساله حدود پنج کیلو خرما می‌دهد. وقتی سن درخت به ده سال برسد پرثمر می‌شود و ممکن است بتوان ۱۵۰ کیلو خرما از آن برداشت کرد.

استفاده از ساقه و تنه درخت خرما

میوه نخل بخش مهمی از غذای مردم را تأمین می‌کند و نخل‌دارها استفاده اصلی درخت را در میوه آن می‌دانند ولی از تنه و ساقه آن هم استفاده‌های زیادی می‌شود.

شاخه بلند درخت (گرد) برگ‌های بلند و نازکی به صورت موازی دارد که پیش (piš) نام دارد. ابتدایی‌ترین استفاده از این شاخه‌ها این است که گرد و پیش روی آن را سه قسمت می‌کنند و از آن به جای جاروی حیاط و تمیز کردن سقف اتاق‌ها استفاده می‌نمایند.

از گرد بدون پیش که چوبی بلند و خمیده است به جای سوخت در اجاق و تنور بهره می‌برند.

پیش (برگ) درخت خرما در صنایع دستی کاربرد فراوان دارد و یکی از اصلی‌ترین مواد مورد نیاز در صنایع دستی خاص منطقه است که از آن سفره، زنبیل، پرسو (porsu) (کلاه)، تک (tak) (حصیر)، کرکره (korkore) (نوعی بادبزن دستی) و دوغاله درست می‌کنند. دوغاله مثل یک کیسه کوچک است که یک طرف آن پهن و طرف دیگر آن باریک است که طرف مناسبی است برای ریختن خرک (خرمای تازه).

از پیش (برگ) تازه می‌توان به راحتی برای بافتن استفاده کرد، ولی اگر خشک باشد آن را در آب

می‌خوابانند تا نرم و قابل انعطاف شود. در کپر یا سرپناه موقت هم از گرد و پیش استفاده می‌شود. این کپر‌ها برای نگهداری دام‌ها و همین‌طور سایه‌بان و خانه‌ای در مزرعه است.

هر کپر از ۲۰۰ گرد پیش‌دار و پنج پایه چوبی محکم و چهار چوب بلند - برای ستون - درست می‌شود که دو طرف آن (برای جریان هوا) باز است. در زمانی که باد و نسیمی می‌وزد زیر کپر خنک و مناسب برای زیستن، نگهداری دام و انبار کردن آرد، گندم و خرماست.

معمولاً قسمتی از کپر که به طرف شمال و جنوب (هیرو) است در ندارد، ولی قسمتی که رو به مشرق (روز) و مغرب باشد باز است.

بعضی‌ها برای کپر در ورودی و خروجی درست می‌کنند که در خورموج از این نوع کپر‌ها در نخلستان‌ها مشاهده می‌شود که محل مناسبی است برای استراحت کارگران و کسانی که در نخلستان‌ها کار می‌کنند.

هر کپر ۲۰۰ گردی مساحتی حدود ۱۲ مترمربع (۳×۴) دارد که می‌شود روی بام آن هم خوابید.

تنه نخل

تنه خشک درختان خرما و نخل‌هایی را که پیر شده‌اند می‌برند و از آنها برای ستون و پل سقف خانه استفاده می‌کنند؛ چون چوبی محکم و مناسب دارند.

تنه درخت نر بلند است و کارآیی بیشتری دارد و آن را از طول به دو قسمت مساوی می‌برند. تقریباً قطر بالا و پایین آن به یک اندازه است و بریدن درختان جوان که سوخته یا به قول نخل‌دارها خواب باشند در نخلستان‌ها معمول است.



بستن بار، بند زنبیل و افسار چهارپایان.

در خورموج از پنگ یا پنگاشت نوعی جاروی مخصوص برای رفت و روب خانه درست می کنند که به جاروی پنگی معروف است.

مغز درخت خرما

هر نخل سری دارد و درون این سر مغزی وجود دارد. اگر سر یا مغز درخت آسیب ببیند درخت ایستاده می میرد.

نخلی که خرما ندهد و یا از نخل های اضافه نخلستان ها باشد به ارّه سپرده می شود (آن را می برند)، تنه و برگ آن را برای کارهای مختلف برمی دارند و مغز درخت را که در میان شاخه های انتهایی و الیاف فراوان قرار دارد برمی دارند.

مغز نخل ماده ای سفیدرنگ است که به «پنیر درخت» هم معروف است. در شهر خورموج به آن «پنیرغاپ» گویند، هر نخل متوسط حدود چهار کیلو پنیرغاپ دارد که ماده ای مغذی و خوشمزه است.

تاپول (tapul) انتهای گرد (شاخه) درخت خرماست که بعد از بریدن گرد روی تنه می ماند و سال به سال که درخت «دل» می زند و به بالا سر می کشد، گردهای پایین به ترتیب خشک می شوند. تاپول ها را با داس مخصوصی می برند. البته در بریدن آن به استاد اشکنه کار (هرس کن) متبحری نیاز است تا تنه درخت بعد از بریدن شاخه ها شکیل و زیبا به نظر آید.

در اطراف تاپول هم مقدار زیادی الیاف وجود دارد که وسیله مناسبی است برای شستن ظروف که در گذشته یکی از وسایل ضروری آشپزخانه کدبانوی خورموجی بود. از این الیاف هم لیف هایی برای حمام درست می کنند.

پنگاشت (pangâst) به ساقه هایی گفته می شود که میوه خرما روی آن رشد می کند و می رسد. برای چیدن خرما قسمتی از پنگاشت را که به شاخه اصلی وصل است با داس می برند و با خرمای روی آن به پایین نخل منتقل می کنند. بعد از جدا کردن دانه های خرما پنگاشت را چند روز در آب می خوابانند تا نرم شود. بعد از چند روز آن را از آب بیرون می آورند و با دوکو (doku) (نوعی هاون چوبی بزرگ دسته دار) پنگاشت خیش شده را تل کوب (talkub) می کنند تا کمی از هم جدا (شلال) شود. چون در این مرحله هنوز به مقدار لازم نرم نشده مجدداً آن را سه شبانه روز در آب می خوابانند و برای بار آخر آن را خوب می کوبند تا شلال شلال (رشته رشته) شده، مثل نخل از هم جدا شود. تکه های حاصل را (بدون هیچ وسیله بافتنی) با دست می بافند که رشته و طنابی از آن به دست می آید که محکم است. از این بند کفنی در نخلستان ها استفاده های فراوانی می شود، از جمله برای

خواص خرما و درمان‌های سنتی

خرما با قرار گرفتن در زنجیره غذایی مردم در طب سنتی هم کاربردهای زیادی دارد. در درمان ضرب دیدگی (یا به قول مردم رگ به رگ شدن) مفاصل، مقداری خرما با روغن یا نمک مخلوط می‌کنند و روی محل آسیب دیده می‌بندند. برای این کار ابتدا محل را با آب جوشیده نیم گرم و نمک می‌شویند و خشک می‌کنند بعد چند دانه خرما را که هسته (اسک = asake) آن جدا شده در روغن یا نمک پنج (چنگ) می‌زنند تا خوب نرم شود و بعد آن را با پارچه‌ای در محل درد می‌بندند تا یک شب در محل بماند. شب بعد محل را با آب و صابون می‌شویند و دوباره مقداری مرهم (پماد) خرما روی آن می‌بندند تا درد و ورم آن از بین برود.

به دست‌هایی که در زمستان و در اثر سرما آسیب دیده و پوست آن خشک و ترک خورده و دردناک باشد مخلوطی از آب گرم و خرما می‌مالند و چند روز صبح این عمل را تکرار می‌کنند تا پوست به حالت اول خود برگردد.

در گذشته به کسانی که دچار شکم‌درد (دل‌درد) می‌شدند که با بی‌حالی و سرگیجه همراه بود می‌گفتند:

«این شخص دلش افتاده و باید دلش را بردارد.» برای برداشتن دل (شکم) ده پانزده عدد خرما را خوب می‌کوبیدند و چنگ می‌زدند تا نرم شود و آن را به صورتی درمی‌آوردند که یک طرف آن کمی گود باشد. کسی که در این کار مهارت داشت چندین بار آن را روی شکم بیمار می‌گذاشت و برمی‌داشت و در موقع کشیدن یا برداشتن بخشی از پوست شکم بیمار هم به طرف بالا کشیده می‌شد و بعد شکم بیمار را روغن

به بازوی کودکی که تب دارد و تب او پایین نمی‌آید مخلوطی از خرما و روغن می‌بندند تا تب او قطع شود و گاهی بالای سر بیمار تب‌دار هم خرما می‌گذارند.

می‌مالیدند. این کار سه روز صبح و آن هم قبل از اینکه بیمار صبحانه بخورد (ناشتا) انجام می‌شد و بعد به بیمار دو عدد تخم مرغ رسمی و یک قاشق زیره می‌دادند تا کاملاً شکم‌دردش رفع شود.

برخی چند دانه خرمای بدون هسته را در آرد بوداده می‌غلطانند و به بچه‌های دو سال به بالا می‌دهند و بر این باورند که علاوه بر تأمین نیروی کافی در بدن کودک موجب می‌شود که فرزندشان خوشگل و زیبا شود.

خوردن خرما را به خانم‌هایی که بارداری خفگی سفارش می‌کنند. در زمان زایمان و بعد از وضع حمل نیز به زائو خرمای خوب می‌خورانند.

به بازوی کودکی که تب دارد و تب او پایین نمی‌آید مخلوطی از خرما و روغن می‌بندند تا تب او قطع شود و گاهی بالای سر بیمار تب‌دار هم خرما می‌گذارند.

به گوسفندان حامله خرما نمی‌دهند، چون بر این عقیده‌اند که ممکن است براهش تلف شود ولی بعد از زایش اگر گوسفندی دچار مشکل نیفتادن بند جفت شود، چند دانه خرما به آن می‌دهند تا جفت جدا شود.

چاشنی از خرما

از خرما نوعی رب درست می‌کنند که سیاه‌رنگ

است و از چاشنی‌های مناسب و خوشمزه و دلخواه کدبانوی باسلیقهٔ خورموجی است که به آن اصطلاحاً «رب انار» می‌گویند!

برای تهیهٔ این چاشنی حدود دو کیلو خرما را که در فصل چله باشد (یعنی حدود چهل روز از برداشت آن گذشته باشد) خوب چنگ می‌زنند و نرم می‌کنند و آن را دوبار از صافی می‌گذرانند تا کاملاً تفالهٔ آن جدا شود و با سه کیلو آب‌لیمو در ظرف جاداری می‌ریزند و روی اجاق می‌گذارند تا جوش بخورد. شعلهٔ اجاق را هم کم می‌کنند و دیگ را به‌طور مرتب هم می‌زنند. بعد از یک ساعت وقتی رنگ آن کاملاً سیاه شد و مزهٔ مخلوط ترشی و شیرینی گرفت آن را از روی اجاق برمی‌دارند. وقتی که سرد شد برای مصرف آن را در ظروف شیشه‌ای می‌ریزند و به آشپزخانه می‌برند.

از شیرۀ خرما هم رب درست می‌کنند. آنهایی که نخلستان و درخت خرما دارند شیرۀ به‌جامانده از دانه‌های رسیدهٔ خرما را به تدریج جمع می‌کنند و در ظرف‌های شیشه‌ای می‌ریزند و در آفتاب می‌گذارند تا قوام بیاید. وقتی ظرف پر شد و زمان درست کردن رب فرارسید، شیرۀ را صاف می‌کنند و با مقدار زیادی آب‌لیمو (به نسب ۲ به ۳) مخلوط می‌کنند و حدود یک ساعت آن را می‌جوشانند. از این رب هم در تهیهٔ غذاها به ویژه غذاهای خاص محلی استفاده می‌شود.

خرما در سفره

سر سفرۀ مردم منطقه اگر نان و پنیر باشد غذای سوم خرماست و رسم است که مردم هر روز ظهر از خرماهای خوب و خوشمزهٔ نخلستان‌های خورموج نوش جان کنند.

برخی، خرما را با ماست و لورک (lurak) و ارده (کنجد) میل می‌کنند. البته لورک و ماست در تابستان و ارده هم در زمستان همراه خرما مصرف می‌شود که هر دو خوشمزه‌اند و خواهان زیادی دارند و یکی از خوردنی‌های ساده و سنتی مردم منطقه محسوب می‌شوند. در گذشته برای نگهداری خرما از ظروف مخصوص و بزرگی به نام تاپو (tâpu) استفاده می‌شد که از گچ و در کنار انباری و آشپزخانه ساخته می‌شد، ولی اکنون خرما را در ظروف پلاستیکی می‌ریزند و به صورت معمول هر خانواده هشت نفری در سال حدود ۴۰۰ کیلو خرما مصرف می‌کنند.

باورها

برخی عقیده دارند اگر نذر کنند و هر روز صبح چند دانه خرما بیرون از خانه و در محل عبور بگذارند قضا و بلا از خانه و کاشانهٔ آنها دور می‌شود. این خرمای نذری نصیب رهگذران یا دام‌هایی می‌شود که صبح زود از محل می‌گذرند.

اگر شخصی عازم سفر راه دور باشد موقع بدرقه اعضای خانواده چند دانه خرما به پشت سرش پرتاب می‌کنند تا به سلامت برگردد.

خرما و ادبیات شفاهی مردم خورموج

بیا کبکاب که دل بردی ز دستم

خنیزی می‌کند شیدا و مستم

سری دارم صدای نیردینی

غلام و بنده شیخالی هستم

بیا شاوی که پنگ از دل بیاشم

جوان کل باغستون می‌باشم

منم زینی منم زینلور دندان شکستم

ظهر مهمان رسید گرسنه باشد

ز پیش اسکم شرمنده باشد

در این شعر اسامی بعضی از خرماهای محلی و از

خواص آن مواردی آمده است. در اینجا لازم است که

نام و رنگ بعضی از آنها را هم بیاوریم:

کبکاب (kabkâb) = زرد

نیردینی (niredyny) = سرخ

خنیزی (xanizi) = سرخ

شیخالی = سرخ

شاوی = زرد

زینی (zeyni) = سرخ

موسو (movesu) = سرخ

ثمر و (samaru) = زرد

قندی = زرد

شکر = زرد

خش خرک (xaš xarak) = زرد

پنگ‌درازو (pang derâzu) = زرد

گنتاردرازو (gontâr derâzu) = زرد

گنتارمرکو (gontâr merku) = زرد

سوزوک (sovzuk) = زرد

خاسویی (xâsui) = زرد

زامودو (zâmudu) = زرد

لشت = سرخ

سرخو (sorxu) = سرخ

مسلی = سرخ

اسک‌قندی (asak) = زرد

ضرب‌المثل

«سنگ می‌زنی سنگ لشت بز»

اگر سنگ می‌اندازی به نخلی بز که خرما لشت
 (دانه درشت) داشته باشد.

اگر نیاز به کمک داری و می‌خواهی از کسی یاری
 بخواهی از شخصی بخواه که بتواند و بخواهد دستت را
 بگیرد.

«خدمت زینی کنم تا کند بهر

ندارم طاقت حمالی در بندر»

به نخل زینی خودم می‌رسم تا خرما آن ثمر بدهد و
 طاقت حمالی و کار سخت در بندر و دیار غربت را ندارم.

این مثل در زمانی که بخواهند از داشته‌های خود
 بگویند و از آن قدردانی کنند هم به کار می‌رود و به
 عبارتی به آنچه که دارند قناعت می‌کنند.

«درختی کاشته‌ام همه‌اش گنتارن

مردم می‌خورند خوم چشم کارن»

من درخت خرما گنتار را با زحمت کاشته‌ام و
 مردم حاصل آن را می‌برند و من نظاره می‌کنم.

اگر کسی زحمت و تلاش زیادی برای انجام کاری
 به خرج دهد ولی از حاصل تلاش او دیگران استفاده
 کنند و به او چیزی نرسد، با افسوس از این مثل استفاده
 می‌کند.

گنتار نوعی خرما خاص خورموج است که
 دانه‌هایی ریز ولی خیلی خوشمزه دارد.

راوی:

حاج احمد زنده‌بودی، ۷۵ ساله، تاریخ تنظیم مطلب:

۱۳۶۹/۹/۲۶