

## واژه‌ها و اصطلاحات مربوط به انار در گویش کلهری

ناصر ملکی (دانشگاه رازی کرمانشاه)

داریوش یارمرادی (دانشجوی کارشناسی ارشد)

گیلانغرب از توابع استان کرمانشاه است و در جنوب غربی آن قرار دارد. در جهت شمالی آن و در حد فاصل بین گیلانغرب و سرپل ذهاب منطقه‌ای به نام گلین واقع شده که سخنوران آن به گویش کلهری از زبان کردی تکلم می‌کنند.

منطقه گلین در کنار رودخانه کُفراور قرار گرفته که از شانه‌های سر به فلک کشیده کوه‌های قلاجه سرچشمه می‌گیرد. این رود پرآب و پیچ‌درپیچ نیاز کشاورزی منطقه را تأمین می‌کند. روستاهای منطقه در آغوش درّه واقع شده‌اند و کوه‌های بلند دیواره‌هایی مستحکم در دو طرف برافراشته‌اند. طبیعت این منطقه چشم‌انداز بکر و معصومانه‌ای دارد و اغلب مردم اوقات فراغت خود را در آغوش سرسبز آن سپری می‌کنند. وجه تسمیه گلین نیز به دلیل همین سرسبزی و خرم بودن آن است!

گلین با داشتن جمعیتی بالغ بر ۲۸۰۰ نفر، از چند روستای کوچک به نام‌های سرباغ‌گلین، نجارگلین، چمن‌گلین، شاهمرادی‌گلین و انجاورود گلین، به صورت به هم پیوسته تشکیل شده است.

معیشت اصلی مردم این روستاها باغداری است و با توجه به سلیقه ممتدشان در این پیشه تظاهرات و جلوه‌های بارز آن در آداب و رسوم، زبان و خلیقات این مردم منعکس

(۱) سیمای شهرستان گیلانغرب، انتشارات منابع طبیعی، گیلانغرب ۱۳۷۸.

شده است. اینان کوچ‌کنندگانی بوده‌اند که به این روستاها کوچیده و در این منطقه کوهستانی سرسبز مسکن گزیده‌اند. هرچند به علت تحوّل و دگرگونی‌های سیاسی، اقتصادی و اجتماعی تعدادی از آنها به مناطقی دیگر در کردستان مهاجرت کرده‌اند، این سبب نشده است که از حرفه اصلی خود یعنی باغداری، به‌خصوص کاشت و پرورش انار، دست بردارند. انار از محصولات اصلی این منطقه محسوب می‌شود و میزان برداشت سالانه آن حدود ۵۰۰۰ کیلوگرم در هکتار است.<sup>۲</sup>

هدف از نگارش این مقاله گردآوری و طبقه‌بندی برخی از واژه‌ها و اصطلاحاتی است که در این گونه از گویش کلهری بر انواع انار، بخش‌های مختلف انار، درخت انار و محصولاتی که از انار به دست می‌آید دلالت می‌کند.

## ۱. انار، بخش‌های انار و مراحل رشد آن

انار enâr

تهّ تاّ anari که بعد از چیدن تمام انارها هنوز بر درخت مانده باشد و، در اثر باران، شیرین و پوست آن کلفت شود.

ترش terf (انار) ترش

تکولّ tekweļ پوست خارجی انار که مدت زمانی از جدا شدن دانه‌ها از آن گذشته باشد.

تووک tu:k پوست خارجی انار

دانوکه و dānūkaw انار شیرینی که دانه آن پرآب و شیرین است.

دِزِگ de:reg تیغ انار

دِنگ daneg دانه انار

دهم تره کیایی dam tarakyâe اناری که از فرط رسیدن دهانه (پوست) آن ترکیده باشد.

ده‌نی به‌سیدّ dane:base:d زمان به وجود آمدن دانه.

رِشکه refka اناری که دانه آن نارس و سفید و کوچک است.

روه یله rewela انار ترش کوچک سبز با پوست محکم و سفت که دیگر قابل رسیدن نیست.

سوره یله süarela اناری صورتی‌رنگ که ممکن است شیرین یا ترش باشد.

سوزِگ sawzeg انار سبز و نارس

سوه‌یلّی ئه‌وه‌لّ sewele awal اناری که از ۱۷ شهریور به بعد کمی قرمز می‌شود.

سوه‌یلّی دؤم sewele düem اناری که از ۱۷ مهر به بعد قرمزتر می‌شود.

سیوه یلی سییم *seweile see:m* اناری که از ۱۷ آبان به بعد به کلی می‌رسد و قابل خوردن است.  
 سه‌وزه‌ی گهر گول *sawzae gar kweļ* انار بزرگ گردن‌کوتاه و تقریباً شیرین  
 سیه *si:ya* انار سیاهی که پوست یا دانه آن باعث ازبین‌رفتن تب شود.  
 شیرین *fi:re:n* (انار) شیرین  
 صدی *sadi:* اناری که نسبت به سایر انارها بزرگ‌تر است.  
 قومچه *qomtfa* غنچه  
 قومی / گهره‌باریک *qomi:* یا *garabâri:k* اناری که گردن آن باریک باشد.  
 کاروانی *kârwâni:* انار سالم، با اندازه متوسط، که قابل بردن به کاروان برای فروختن باشد.  
 کوو *ku:* مقداری انار که بر روی هم انباشته شده باشند.  
 که‌له‌شیر *kâlafe:r* هرکدام از قسمت‌های داخلی انار که تعدادی دانه دور آن جمع شده است.  
 گول هه‌ل پیچانه *gweļ halpi:tfâe:a* زمانی که غنچه به گل تبدیل می‌شود.  
 گول *gweļ* گل  
 گهر *gar* قسمت پایین‌تر از غنچه که در هنگام رسیدن انار معمولاً باریک است.  
 گه‌نیای *ganyâe:* (انار) گندیده  
 لازه‌شه *lârafâ* اناری که آفتاب مقداری از پوست آن را قهوه‌ای کرده باشد.  
 ماله و کووه *mâlâw ku:a* زمانی که انارها کاملاً می‌رسند و مردم برای گریز از باران و سرما سیاه‌چادر برپا می‌کنند.

موت *mert* پوستهای نازک داخل انار

مه‌رسی *marisi:* انار شیرین بزرگ سبزرنگ با دانه سفید که مرغوب‌ترین نوع انار است.  
 مه‌رسی بیچنجگ *marisi: be:tfendʒeg* انار شیرین بزرگ که دانه آن کوچک و تقریباً نرم است.

مه‌زه‌خوش *mazaxwaf* انار دارای مزه خوش

نه‌رسی *nařasi:* نارس

وه په‌تو بو *wa pataw bû* اناری که مقداری از شاخه همراه آن بریده شده باشد.

هورده *hürda* انار ریز

## ۲. درخت انار و بخش‌های آن

پنجگه ریشه‌کن *bendʒe:ge: ri:fakan* جوانه درخت انار که بدون قلمه زدن و به طور طبیعی سبز شده باشد.

هن / په‌ت *pat / ban* قسمتی از شاخه انار که هنگام چیدن با انار بریده شود.

تول *tûl* هرکدام از شاخه‌های صاف و راست و باریک انار را می‌گویند.

توله مایه *tûle mâe:a* شاخه تیغ‌دار و قهوه‌ای رنگ انار که غیر قابل استفاده است.

داره نثار *dâre enâr* درخت انار  
 قه‌لم *qalam* شاخه بریده شده از درخت انار که هنوز جوان است.  
 قه‌لم بر *qalam ber* شاخه‌ای از درخت انار که برای قلمه زدن بریده می‌شود.  
 گهر د *gard* گرد انار که باعث تولید مثل می‌شود.  
 لقی *leq* شاخه‌ای که قسمتی از آن بریده شده باشد و برای پا گذاشتن بر روی آن یا آویزان کردن سبد انار به آن استفاده شود.  
 ناوگر *nawgar* قسمت V مانند که دو شاخه از آن منشعب شده باشد.  
 هه ژل / سه‌پهل *sarepal / haze* شاخه‌های انتهایی درخت انار که معمولاً باریک هستند و برای حصار دور باغ استفاده می‌شوند.

### ۳. وسایل ساخته شده از درخت انار

تول *tâl* شاخه‌های صاف و باریک و راست که برای گذاشتن در زیر خیار، پشم‌ریسی، حلاجی پنبه، درست کردن دوک و جدا کردن دانه از انار به کار می‌رود.  
 توله تیره *tûle ne:ra* هر کدام از شاخه‌های صاف، سفید و باریک که برای سیخ کباب و ساختن سبد از آنها استفاده می‌شود.  
 تیلآ *te:lâ* چوب انار محکمی که یک سر آن برای فرو رفتن به زمین تراشیده می‌شود و برای نگه داشتن چین‌ها بر روی زمین به کار می‌رود.  
 چله *tfêla* وسیله‌ای که از چوب انار تهیه می‌شود و به عنوان تکیه‌گاهی در اطراف سیاه‌چادر به کار می‌رود. یک سر آن به شکل V تراش داده می‌شود.  
 چوو *tfu:* چوب انار که در ساختن دسته‌بیل، کلنگ، قندشکن، سه‌پایه مشک و غیره استفاده می‌شود.  
 چه‌نگله *tfanlâ* سبیدی که از شاخه‌های صاف و سفید و باریک درخت انار درست می‌شود و در هنگام چیدن انار به کار می‌رود.  
 چیلئ *tfi:le:* هیزم درخت انار  
 ده‌سه‌ل خورد *dasaxwerd* دسته مشک: دو دسته که به دو سر مشک می‌بندند و برای تکان دادن آن و تبدیل شیر به دوغ و کره به کار می‌رود.  
 سنگ *seq* چوب باریک سرتیزی که به وسیله آن سیاه‌چادرها را به هم وصل می‌کنند.  
 سون *sûn* ستون: چوب انار محکمی به طول ۲٫۵ متر که به عنوان تکیه‌گاهی در زیر سیاه‌چادر به کار می‌رود.  
 سه‌وه ته *sawata* سبیدی که از *tfanlâ* بزرگ‌تر است و برای جابه‌جا کردن مقدار انار بیشتری به کار می‌رود.  
 ضمناً این سبد هم از شاخه‌های درخت انار درست می‌شود.  
 قیلانگ *qeîan* وسیله چیدن انار به شکل قلاب که از چوب انار یا سایر چوب‌ها درست می‌شود.

کرتله *kerteļa* سبزی به شکل بیضی که از چوب صاف انار تهیه می‌شود و برای نگه‌داری مرغ یا بزغاله به کار می‌رود.

گوچان *gwetfān* عصبایی که از چوب انار تهیه می‌شود.

گوس کوت *gwes kwet* وسیله‌ای که از چوب انار تهیه می‌شود و حدود ۲ الی ۳ متر طول دارد و برای جدا کردن گردوها از درخت استفاده می‌شود.

ناومیه‌رگ *nāwmyareg* چوبی به طول یک متر که از درخت انار تهیه می‌شود و به وسیله آن دو دسته چوبی مشک به هم وصل می‌شوند.

ههژل *hazel* شاخه‌های انتهایی درخت انار که در درست کردن بنیه *bane:a* (سد آب) و پوشاندن چنارهای بالاخانه به کار می‌رود.

#### ۴. محصولات غذایی و دارویی انار

ترشاو *teršaw* نوعی غذا که برای تهیه آن ابتدا دانه انار را در آب نرم می‌کنند، بعد آن را خرد می‌کنند و در آب می‌ریزند. آن را می‌جوشانند تا کاملاً پخته شود. بعد از صافی رد می‌کنند و دانه آن را دور می‌ریزند و دوباره آب را می‌جوشانند و پیازداغ، زردچوبه، نمک، فلفل و مغز گردوی خردشده به آن اضافه می‌کنند.

ترش *terš* دانه انار که پس از خشک شدن در آفتاب، در داخل مشک برای استفاده سال آینده نگه‌داری می‌شود.

ته‌وسوه‌زوو *tawsewāfu*: تب‌بُر: پوست سیاه انار یا دانه اناری که پوستش سیاه است و باعث از بین بردن تب می‌شود. همچنین، برای کاهش درد و جلوگیری از ورم ناشی از زنبورزدگی، آب انار ترش را با خاک مخلوط می‌کنند و بر روی جای نیش زنبور می‌مالند.

رپ *rep* رب انار: دانه‌های انار را با استفاده از *tül* از پوست جدا می‌کنند و داخل گونی می‌ریزند. بعد گونی‌ها را داخل خون *xwān* چوبی یا سیمانی می‌گذارند. پاهای خود را با آب و صابون می‌شویند و دانه‌های انار داخل گونی را با پا فشار می‌دهند و آب آن را می‌گیرند. آب گرفته شده را در یک دیگ و دانه‌ها را در دیگ دیگر می‌ریزند و محتوی هر دو دیگ را می‌جوشانند. دوباره آب دیگ محتوی دانه‌ها را می‌گیرند و داخل همان آب اصلی می‌ریزند. بعد از این مراحل دانه‌ها را دور می‌ریزند و آب انار به تدریج غلیظ می‌شود و به رب تبدیل می‌شود.

رپ ده‌س‌گوش *repe dasgu:f* ربی که مانند رب تهیه می‌شود با این تفاوت که برای گرفتن آب دانه انار از دست به جای پا استفاده می‌کنند.

شله و ترش *šelaw terš* آش ترش که برای تهیه آن دانه ترش انار را می‌جوشانند و بعد از مدتی دانه را دور می‌ریزند و به آن برنج اضافه می‌کنند.

کارون ناشی *kārwan āfi*: غذایی از آب انار و مغز گردوی خردشده که به سرعت آماده می‌شود.

که له‌جوش kala dʒu:f مانند مورد بالا تهیه می‌شود با این تفاوت که آب انار باید کمی جوشانده شود.

## ۵. واژه‌های متفرقه

خوان *xwân* وسیله‌ای که دانه‌های انار را داخل آن می‌ریزند و آب آنها را می‌گیرند.  
خهرمان زیبایی: *xarmân zyâe* «خرمن زیاد»، اصطلاحی که رهگذران هنگام برخورد به مقدار زیادی انار به صاحبش می‌گویند.

کونه *kwena* مشک مخصوص آب: پس از کندن موی پوست بز آن را نمک می‌زنند تا خشک شود. دو هفته آن را به همان حال می‌گذارند. بعد آن را در آب می‌گذارند تا نرم شود. *tekweï* (بخش ۱) خشک‌شده را خرد می‌کنند و آن را داخل پوست می‌ریزند و تا دو هفته آن را به همان حال می‌گذارند. بعد آن را می‌شویند و قابل استفاده می‌شود.

کوهنه چال *kûana tfaï* کهنه‌چال: چاله‌ای که در خاک می‌کنند و مقداری انار در آن پنهان می‌کنند. زیر و روی انارها را با خار و خاشاک می‌پوشانند. انارها به مدت ۶ ماه، به طور سالم، در آنجا نگاه‌داری می‌شود. هووژ *hu:f* وسیله‌ای است مانند دو گونی که به طور موازی به هم بافته باشند. این وسیله از موی بز تهیه می‌شود و برای جابه‌جا کردن انار به کار می‌رود.

