

جایگاه و اهمیت تاک^۱ در زندگی مردم کاشمر^۲

حسین حسین نژاد ممراآبادی*

تسلیم در برابر فناوری^۵ (فرهنگ مادی) پرچم سفید بلند کرده است (پستمن، ۱۳۷۲) و پیکر ماه نظر فرهنگ در

* عضو هیئت علمی دانشگاه پیام نور مرکز کاشمر.

نشانی اینترنتی: www.hosseinnejad2007@yahoo.com

۱. در شهرستان کاشمر به تاک یا درخت انگور، میم (meym) گفته می شود.

۲. در تاریخ ۱۳۱۳/۵/۸ ق نام شهر از ترشیز به کاشمر تغییر یافت (ر.ک. جلالی، غلامرضا، تقویم تاریخ خراسان، مرکز اسناد انقلاب اسلامی، ۱۳۷۱: ۶۳)؛ همچنین در تاریخ کاشمر نوشته محمد رضا خسروی، انتشارات آستان قدس رضوی، ۱۳۷۲ بالغ بر بیست و پنج صورت برای نام این شهر ذکر شده است.

۳. teyfi نوعی کشمش است که از انگورهایی همچون لعل، رازقی و غیره تهیه می شود.

۴. فرهنگ به قول کروبر «نیروی عظیم است که بنا به تعریف مایرس (myres) از گذشته آدمیان بازمانده، در اکنون ایشان عمل می کند و آینده شان را شکل می دهد.» (آشوری، داریوش، تعریف ها و مفهوم فرهنگ، تألیف و ترجمه، تهران ۱۳۵۷: ۴۳).

۵. ر.ک: آذرنگ، عبدالحسین (۱۳۶۹)، چند بحث و نظر درباره تکنولوژی، انتشارات دریا.

چکیده: هرچند کشت مو ظاهراً مبحثی از مباحث کشاورزی محسوب می شود، در یک نگاه عمیق تر این نکته را درمی یابیم که کشت مو می تواند مبحثی کاملاً مردم شناسانه باشد؛ چنان که این کار با همه ابعاد زندگی مردم منطقه درآمیخته است.

همان گونه که در متن مقاله گفته شده است، همه اجزای تاک همچون برگ، غوره، انگور، کشمش، شیر، مویز، طیفی^۳ و غیره قابل استفاده است و همان طور که توضیح داده خواهد شد هیچ چیز از تاک دور ریختنی و زائد نیست.

کشت مو نقش عمده ای در تغذیه، اقتصاد، مسکن، قالی بافی، فرهنگ و همچنین دامداری منطقه دارد؛ چنان که می توان جلوه ای از این امر را در امثال و حکم مردم ناحیه مشاهده کرد.

کلیدواژه: تاک (میم)، اجزای تاک، انگور، فراورده های انگور، مردم شناسی.

مقدمه

در روزگاری که فرهنگ^۴ (فرهنگ غیرمادی) به نشانه

پس از ذکر مقدمه‌ای درباره شهرستان کاشمر و جایگاه تاک و تاک‌نشانی در این منطقه، و نیز اشاره‌ای به پیشینه شناخت تاک در ایران و جهان، به مصارف اجزای گوناگون تاک، با توجه به فصل، ماه و موسم در یک سیر طبیعی بپردازیم. لازم است توضیح داده شود که مقاله حاضر نتیجه کار میدانی، مشاهده همراه با مشارکت و تجربه زیسته^۶ سه دهه زندگی در محل تحقیق است که با پژوهش اسنادی درآمیخته و انجام شده است.

در نوشتن این جستار، از پایان‌نامه کارشناسی ارشد نگارنده تحت عنوان «از کشت مو^۹ تا کشمش، پژوهشی مردم‌شناختی در تاکستان‌های شهرستان کاشمر»، الهام گرفته شده است.

معرفی مختصر کاشمر

کاشمر یکی از شهرستان‌های استان پهناور خراسان رضوی است که با مساحت ۹۴۳۷۰ کیلومتر مربع، در فاصله ۲۱۷ کیلومتری جنوب غربی مشهد واقع شده است (آمارنامه خراسان، ۱۳۷۹: ۹۴-۷۹).

۶. عبارت تصحیح‌شده داخل قلاب از نگارنده است.

۷. استاد محترم، جناب آقای دکتر روح‌الامینی، بارها و بارها دانشجویان را از کلی‌گویی برحذر می‌داشتند و می‌فرمودند که به‌طور کلی همه چیز می‌شود گفت و نوشت اما به‌طور جزئی «به گاه نوشتن به جا آر هوش». علاوه بر این، «آگاهی از چگونگی دگرگونی‌ها و تغییرات در نظام‌های اجتماعی، فرهنگی و زیستی یک جامعه و ایفای تشکیل‌دهنده همه مسائل پیچیده آن، اعم از خویشاوندی، ازدواج، خانواده، مرگ‌ومیر، مهاجرت، بیماری، اقتصاد، سیاست، مذهب و هزاران توده مبهم تنیده دیگر، در زمانی محدود بسیار ثقیل و تقریباً ناممکن خواهد بود.» (عسکری خانقاه، اصغر، مردم‌شناسی، بینش، روش تجربه، نشر شب‌تاب، ۱۳۷۳: ۱).

۸. ساروخانی، باقر، درآمدهی به دایرةالمعارف علوم اجتماعی، انتشارات کیهان، ۱۳۷۰: ۹۱۹.

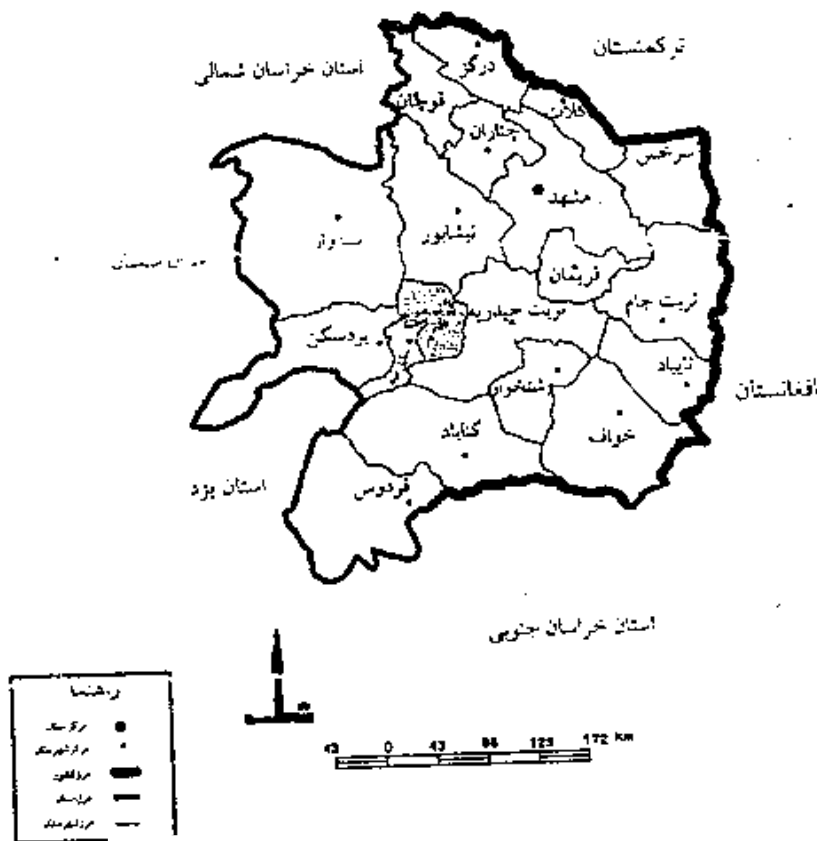
لابه‌لای آرواره‌ها و دندان‌های خشونت‌زای چرخ و فلک صنعت خردوخمیر می‌شود (رفیع، ۱۳۷۳: ۶۲) و با توجه به اینکه عینیت تحقیق مردم‌شناسی در انتخاب مشکلاتی نیست که قابل بررسی‌اند، بلکه در صحت و دقتی است که به‌وسیله آن مسائلی را که مناسب مطالعه تشخیص داده شده‌اند شرح می‌دهد (عسکری خانقاه، ۱۳۷۷: ۱۱۳) و نیز با توجه به اینکه آنچه به‌صورت یادداشت و از راه نوشتن به دیگران منتقل می‌شود درحقیقت قسمت مهمی از کار بررسی‌شده را به فراموشی می‌سپارد (همو، ۱۳۷۵)، «بالتبع مردم‌شناسی جامعه ما در قبال سنن و فرهنگ‌هایی که به‌سرعت دستخوش دگرگونی [می‌شود رسالت خطیری است که می‌تواند]^۷ پیش از آنکه چرخ‌های سنگین تکنولوژی جدید مظاهر سنت‌های کهن را از بین ببرد، در جهت انطباق آن بکوشد و یا لاقل از عهده ثبت و ضبط آن برآید» (روح‌الامینی، ۱۳۶۶: ۲۷).

شناخت ارزش‌ها و هنجارهای اجتماعی و فرهنگی و مشاهده وجوه رفتار انبای انسانی و نحوه کارکرد مؤسسات اجتماعی و ادراک تطبیقی فرهنگ‌ها که از طریق پژوهش‌های مردم‌شناختی امکان‌پذیر می‌شود و برای وقوف بر وضع کلی تمدن بشری ضرورت دارد، مبین کاربردی مردم‌شناسی است (محمدی اصل، ۱۳۷۷: ۱۶). علاوه بر این، ترس از ورود به حوزه‌های تخصصی فرهنگ مردم طبیعتاً به آمادگی، هوش، خلاقیت، تحمل سختی‌های کار نو و «نارد» نیاز دارد و همچنین نبودن تقاضا و سفارش از جانب سازمان‌ها و وزارتخانه‌های متولی فرهنگ و پایین بودن سطح سواد کشور، همه دست به دست هم داده و ماندن در کلی‌گویی^۸ و کلیات و مقدمات را فراهم ساخته و در نتیجه نگارش مضامین تکراری را سبب شده است؛ بی‌آنکه کار به تطبیق این داده‌ها و تحلیل آنها کشانده شود (فرهادی، ۱۳۷۷: ۸۵).

با توجه به مطالب پیش‌گفته، در این مقاله می‌کوشیم

محصول می‌دهد، شرایط مساعد اقلیمی و خاک مناسب در سطح شهرستان کاشمر باعث شده‌است که این محصول بخش‌های زیادی از زمین‌های کشاورزی را به خود اختصاص دهد (هاشمی، ۱۳۸۴: ۱۲۱).

شهر کاشمر، از شمال به شهرستان‌های نیشابور و سبزوار، از شرق به تربت‌حیدریه، از جنوب به گناباد و از غرب به بردسکن محدود می‌شود (جعفری، ۱۳۷۴). از آنجاکه که کشت انگور به تابستان‌های آفتابی گرم نیازمند است و در خاک‌های ریزبافت به‌خوبی



نقشه ۱: موقعیت شهرستان کاشمر در استان خراسان رضوی

با توجه به آمار و ارقام، استان خراسان رضوی در بین استان‌های کشور بیشترین تولید و صادرات را دارد و در استان خراسان بیشترین تولید از آن کاشمر^{۱۱} است،

سطح زیر کشت^{۱۰} و میزان محصول انگور آبی و دیم شهرستان کاشمر در دو بخش مرکزی و کوهسرخ، به ترتیب ۳۳۰۵ هکتار و ۷۵۸۰۷ تن است (سعادت‌مند، ۱۳۸۴: ۲۴۰).

۱۰. سطح زیر کشت تاکستان‌های شهرستان کاشمر ۸۴۵۰ هکتار با متوسط تولید ۲۵ تن در هر هکتار در سال زراعی ۷۹-۸۰ گزارش شده است. (هاشمی، ۱۳۸۴: ۱۲۱). لازم است یادآوری شود که آمار قیدشده مربوط به شهرستان کاشمر قبل از جدا شدن شهرستان‌های بردسکن و خلیل‌آباد است.

لازم است یادآوری شود که در ۶۵ هکتار از این اراضی، انگور به‌صورت دیم کشت می‌شود و محصول آن ۳۹ تن است و کشت در دیگر اراضی به شکل آبی است.

۱۱. ر. ک: معرفی مختصر شهرستان کاشمر در همین مقاله.

افتادند و آخر آنچه خوردند گندم است؛ ناچار درهای غم و غصه بر روی روزگار خود گشادند.
از اینجاست که گفته‌اند انگور سبب شادی و راحت است و گندم مایه اندوه و محنت^{۲۰}.
بیت زیر نیز ظاهراً به همین خبر اشاره دارد:
از باغ بهشت آمده انگور به صد نوع
چون خوشه پروین و رخ ماهوشان است^{۲۱}

کهن‌ترین متنی که درباره درخت انگور (مو، رز، تاک^{۲۲} و میم) و پیشینه آن سخن گفته‌است، کتاب *راحة الصدور و آية السرور* راوندی است.

۱۲. برای اطلاع بیشتر ر. ک: اسپردلی، ب. جیمز و همکاران، پژوهش فرهنگی در جوامع پیچیده، ترجمه بیوک محمدی، مؤسسه مطالعات فرهنگی، تهران، ۱۳۷۲، و کولمن، سایمون و همکاران، *درآمدی به انسان‌شناسی فرهنگی*، کولمن و دیگران، ترجمه محسن ثلاثی، انتشارات علمی، تهران، ۱۳۸۲.
۱۳. زکات مال به درکن که فضله رز را چو باغبان برد بیشتر دهد انگور (سعدی، ۱۳۷۴: ۱۰۸) در سوره قلم آیات ۱۷-۳۲ مطلبی درباره انفاق و عدم انفاق میوه باغها و داستان آن نیز در کتاب *قصه‌های قرآن*، اثر جادالموالی، ترجمه مصطفی زمانی، قم، انتشارات پژوهش‌های اندیشه، چ ۴، ص ۳۶۵ و ۳۷۰ نقل شده‌است.
۱۴. برای آگاهی نام انواع انگور در گذشته ر. ک: نظامی عروزی سمرقندی، *چهار مقاله*، شرح و توضیح سعید قره‌بگلو و رضا انزابی‌نژاد، انتشارات جامی، تهران، ۱۳۷۶: ۴۸، و ابونصری هروی، قاسم‌بن یوسف، *ارشاد الزراعه*، (۹۲۱)، به اهتمام محمد مشیری، امیرکبیر، تهران، ۲۵۳۶: ۱۰۵. همچنین بنگرید به دهخدا، ذیل مدخل انگور.
۱۵. کلمات داخل پرانتز، اسامی محلی است.

16. Rowrcā

17. Sowzamal

18. khayaqolom

۱۹. ... گویند که نهال انگور از هرات به همه جهان پراکند که این مؤید انتشار مو از نجد ایران به دیگر اقطاب جهان است. (معین، محمد، *مزدیسنا و تأثیر آن بر ادب فارسی*، انتشارات دانشگاه تهران، ۱۳۲۸: ۴۴۳).
۲۰. آندراج

۲۱. *ارشاد الزراعه*، ص ۱۰۵.

۲۲. تمثیل تاک در ایران باستان، تشبیه مرد دانا به درخت رز بارداری که شاخه‌هایش خشک نیست و سایه‌اش همیشگی و بارش شیرین و از این رو همیشه ستوده و محترم است. «آندرزنامه خیم و خرد» فرخ مرد، به نقل از:

Pahlavi Texts jamasp-asana.j.m.bombay 1897-1917 بند ۶ و ۷.

ولی متأسفانه پس از گذشت سالیان سال، هنوز در این منطقه یک کارخانه آبمیوه‌گیری، یا کارخانجات مرتبط دیگر و سردخانه صنعتی و عظیم احداث نشده‌است تا بهره‌وری انگور و فراورده‌های آن فزونی یابد. از آن‌جاکه دادوستد عمده شهرستان مرتبط با انگور و فراورده‌های آن است، این امر می‌تواند نقش مهمی در ایجاد اشتغال برای جوانان ایفا کند.

با توجه به مطلب مذکور، امور بسیاری در کاشمر همچون ازدواج، خرید مسکن، مسافرت و جز اینها وابسته به محصول درخت انگور است. اهمیت این محصول تا بدانجاست که «اطلاع‌رسان‌های فرهنگی»^{۱۲} اظهار می‌داشتند که بزرگان گفته‌اند:

دنبال کشت محصولی بروید که به آن زکات^{۱۳} تعلق بگیرد. با توجه به بافت سنتی و مذهبی و باورهای اعتقادی روستاها، انفاق به مستمندان از محصولات باغ انگوری به‌عنوان یک ارزش اجتماعی مورد توجه مردم است و آنها مو را موجب برکت می‌دانند.
شایان ذکر است که در کاشمر بیش از ۲۲ نوع انگور^{۱۴} کشت می‌شود.

بعضی از این انگورها عبارت‌اند از: خلیلی (خلیری)^{۱۵}، روچه^{۱۶}، عسگری معمولی (رسمی)، عسگری پیکانی (پیکامی)، عسگری قرمز، صاحبی (صحبی)، دیوانه (دیوانه)، سفیدالی (سیفدالی)، سرقی سیاه، سرقی سفید، مسگه، رازقی (رزقی)، بژ، طلقی (طرقی) لعل، ریش‌بابا، سوزمال^{۱۷}، هراتی، خَی غُلم^{۱۸}.

پیشینه درخت انگور^{۱۹}

آشنایی و پیوند انسان با انگور، برطبق اخبار دینی، به زمانی برمی‌گردد که حضرت آدم و حوا هنوز به زمین هیبوط نکرده بودند.

بر اساس این اخبار «آدم و حوا» اول چیزی که در بهشت تناول کردند انگور بود، لاجرم در عیش و نشاط

پیشینه انگور می‌پردازیم:

«مو یکی از قدیمی‌ترین گیاهان اهلی به شمار می‌رود و آثار آن به صورت فسیل از دوران سوم زمین‌شناسی باقی مانده است» (خوشخو و دیگران، ۱۳۶۴).

همچنین، «میان درختان میوه بسیاری که در ایران می‌روید، رز (مو، تاک) شاید کهنه‌ترین و شناخته‌ترین آنها باشد. کسانی که تاریخ گیاهان را می‌نگارند معتقد هستند که محل اصلی تاک ناحیه جنوب قفقاز و شمال ایران است. با اینکه در ۳۰۰۰ سال پیش از مسیح در مصر و بین‌النهرین شناخته شده بود، نویسندگان یونانی و رومی نوشیدن شراب و باده را برای نخستین بار به ایرانیان نسبت می‌دهند» (وولف، ۱۳۷۲: ۲۲۰).

انگور یکی از مهم‌ترین میوه‌هایی است که از زمان‌های بسیار قدیم مورد استفاده قرار گرفته است. به طور کلی دو نظریه متفاوت در مورد دیرینگی انگور وجود دارد.

عده‌ای از آگاهان معتقدند که انگور حتی پیش از پیدایش غلات مورد استفاده بشر قرار گرفته است. انگور، به طور وحشی و به مقدار فراوان، در جنگل‌ها وجود داشت و انسان‌های نخستین از برگ و میوه آن بهره می‌جستند. عده‌ای دیگر دیرینگی انگور را در حدود ۶ تا ۷ هزار سال تخمین می‌زنند. بر طبق روایات موجود، حضرت نوح^(ع) نخستین کسی بود که به پرورش انگور پرداخت.

در نگاره‌های موزائیک‌های مصری که به ۳۵۰۰ سال پیش از میلاد تعلق داشت، به دوران فینیقی‌ها و آشوری‌های مصر مربوط می‌شوند، می‌توان چگونگی کاشت و پرورش تاک را به طور کامل مشاهده کرد. در دوران سلطنت هامورابی (Hammoraby)، پادشاه بابل (۱۹۸۶-۱۷۲۸ پیش از میلاد) تاکستان‌های

در این کتاب حکایتی درباره نحوه به وجود آمدن مو و ساخت فراورده‌های آن همچون شراب، سرکه، شیر و فراورده‌هایی نظیر حلاوی و حموضات و ترشی و جز اینها سخن گفته شده است که ذکر می‌شود.^{۳۳}

چنان‌که راوندی می‌نویسد در روزگار کیقباد - درحالی‌که جشنی بزرگ برپاست - لکلکی درحالی‌که ماری برگردنش پیچیده است، همچون دادخواهان به درگاه کیقباد می‌آید. پادشاه با تیری مار را از پای درمی‌آورد و لکلک را از مرگ می‌رهاند. پس از چندی لکلک - از برای قدردانی - به نزد کیقباد بازمی‌گردد و پنج دانه (بذر) به او پیشکش می‌کند. شاه که نمی‌داند آن دانه‌ها چیست اصناف مختلف مردم را گرد می‌آورد و ایشان نیز هریک سخنی می‌گویند.

سرانجام به این نتیجه می‌رسند که دانه‌ها را بکارند تا ببینند که چه حاصلی به دست می‌آید. پس از چندی بذرها سبز شده و تاک‌هایی پر از انگور پدیدار می‌شود. در این هنگام که ایشان از منفعت و مضرت این محصول ناشناس چیزی نمی‌دانند آب انگور را می‌گیرند و در خمره نگاه می‌دارند تا آنکه به جوش می‌آید.

سپس به سبب آنکه بر خاصیت این آب آگاهی یابند، چند مجرم مباح‌الدّم را با طبایع مختلف حاضر می‌کنند و از این نوشیدنی به آنها می‌نوشانند. آنها هریک با نوشیدن پنج پیمانۀ مست می‌شوند و به رقص و پایکوبی و عربده برمی‌خیزند. بزرگان برای اطمینان، این شراب را در چهار فصل سال می‌آزمایند و به خاصیت آن کاملاً وقوف می‌یابند. پس از این از انگور محصولات دیگری همچون انواع حلاوی و ترشیجات و نیز شیرۀ تهیه می‌کنند (راوندی: ۴۲۸).

علاوه بر مطالب فوق، به نقل مطالبی دیگر درباره

۳۳. این حکایت در کتاب مزدیسنا و تأثیر آن بر ادب فارسی و نوروزنامه نقل شده است. البته در نوروزنامه به طور مختصر و در مزدیسنا به تفصیل درباره شراب، منافع و مضار آن بحث شده است.

سرانجام اینکه تاک (رز، مو، میم) درختی است بسیار قدیمی که درباره آن افسانه‌های فراوان بین ملل مختلف وجود دارد. اصل درختان مو که در اروپا و آفریقا و آسیا کاشته می‌شود از کوه‌های قفقاز است (زرین‌قلم، ۱۳۶۸)

مصارف اجزای تاک^{۲۵}

۱. برگ

الف) استفاده در تغذیه

برگ تاک استفاده خوراکی دارد و این مبحث مربوط به انسان‌شناسی خوراک می‌شود. «انسان‌شناسی خوراک در حقیقت تحلیل خوراک در چارچوب فرهنگ است. با وجودی که مهم‌ترین هدف استفاده از خوراک تأمین نیازهای غذایی است، ابعاد فرهنگی نیز دارد و در این چارچوب فرهنگی است که انسان‌ها تصمیم می‌گیرند که چه غذاهایی را مصرف کنند و چه غذاهایی را مصرف نکنند. این انتخاب فقط جهت طعم خوراک یا ارزش غذایی خوراک نیست، بلکه تحت تأثیر عوامل محیطی و پایگاه اجتماعی، فرهنگی و دینی افراد شکل می‌گیرد» (خزاعی، ۱۳۸۳: ۲۵).

از برگ درخت انگور در تهیه غذایی به اسم دلمه استفاده می‌شود. استفاده از برگ درخت انگور در تهیه دلمه محدود به کاشمر نیست.

به مدد وسایل حمل و نقل^{۲۶}، برگ تاک به مرکز استان

فراوانی در منطقه‌ای پهناور بین رودخانه‌های دجله و فرات وجود داشته‌است که به‌طور مصنوعی آبیاری می‌شده‌اند و برطبق نظریه مورخان، شخصی به نام سایبولد (Sibold)، بذر انگورهای کاشته‌شده را از منطقه‌ای نامعلوم به جنوب آرات و شرق دجله (تقریباً منطقه آذربایجان و کردستان) آورد. پرورش انگور در آسیای صغیر^{۲۴} از حدود ۲۰۰۰ تا ۲۵۰۰ سال پیش از میلاد شروع شده و توسط مهاجران، از طریق دریای مدیترانه، به کشورهای بالکان گسترش یافته‌است. برطبق نشانه‌های به‌دست‌آمده، یونانیان در حدود هزار سال پیش از میلاد، پرورش انگور را در کشور خود آغاز کردند. عده‌ای از آگاهان بر این عقیده‌اند که یونانیان شیوه پرورش و تولید انگور را از فینیقی‌ها که حدود دو هزارسال پیش از میلاد در مصر می‌زیسته‌اند، فراگرفته‌اند.

در سال ۶۰۰ پیش از میلاد، پرورش انگور در فرانسه، از شهر بندری ماری (Marseille) آغاز شد. کاشت انگور را در قسمت‌های جنوبی آلمان نیز آغاز کردند. مبدأ تاریخی کاشت انگور در این کشور حداقل از دوهزار سال پیش از میلاد بوده‌است. در مورد انگور، حکایات، داستان‌ها و روایات بسیار فراوانی وجود دارد که بیشتر درزمینه استفاده از انگور برای تهیه شراب (دوران پیش از میلاد) در منطقه آسیای صغیر، روم و یونان قدیم بوده و بیانگر مصرف آن در بزم‌های دربار، لشکرکشی‌ها و جنگ‌های مختلف است. این رسم در میان شاهان ایران و اطرافیانشان رواج داشته و بخشی از ادبیات منظوم و مثنوی فارسی نیز به شراب و می‌گساری اختصاص یافته‌است که «خمیریات» نامیده می‌شود. اما پس از ظهور اسلام در ایران، کاشت و پرورش انگور به‌طور کلی برای تولید فراورده‌های غیرالکلی مورد استفاده قرار گرفت (تفضلی و همکاران، ۱۳۷۳: ۱).

۲۴. انگور نخست در آسیای صغیر به عمل آمده‌است (روح‌الامینی، محمود، ۱۳۷۳: ۱۳۲)، زمینه فرهنگ‌شناسی (رشته علوم اجتماعی)، انتشارات دانشگاه پیام نور.

۲۵. در منظومه رز و میش، «رز به فراورده‌های خود هرچند اندک ولی به‌طور کلی اشاره کرده‌است» (قیصری، ۱۳۵۴: ۳۶۳).

۲۶. در دورانی که وسیله‌های رفاهی، معیشتی، بهداشتی، صنعتی و فنی را می‌توان با وسیله‌های رفت‌وآمد تندرو جهان امروز، در کمترین زمان، از دورافتاده‌ترین دهکده‌ها فراهم آورد و می‌توان، بی‌درنگ تریاق از عراق آورد و مارگزیده را از مرگ نجات داد (روح‌الامینی، ۱۳۸۳: ۴۲).

جنبه نوبرانه دارد.

ج) غوره خشک.

غوره‌های خشک‌شده، کوبیده و ساییده می‌شود و مانند «سماق» مصرف می‌شود. غوره قابل استفاده در تهیه غوره خشک، «غوره عسگری» است.

د) استفاده از غوره در تهیه آب‌غوره

همه‌ساله قبل از رسیدن انگور و هنگامی که غوره کاملاً ترش است، افراد چه باغ‌دار و چه غیرباغ‌دار، آب‌غوره تهیه می‌کنند. استفاده از آب‌غوره در تهیه غذا و به‌خصوص در خورش قورمه‌سبزی رایج است. آب‌غوره از غوره غیرعسگری تهیه می‌شود.^{۲۸}

ه) استفاده از غوره در تهیه غلغوره یا همان غوره‌شور

خوشه غوره را پس از بازکردن (چیدن) شستشو داده، داخل یک دبه قرار می‌دهند و به آن نمک اضافه

و سایر شهرستان‌های استان که تاکستان ندارند و حتی بازارها و میادین میوه و تره‌بار پایتخت عرضه می‌شود. استفاده از برگ تاک تا زمانی است که برگ‌ها لطیف و نازک و به اصطلاح «نوبر» باشد و زمانی که برگ‌ها زیاد شود و از لطافت آنها کاسته گردد، کارکرد آنها عوض می‌شود و به‌عنوان علوفه دام مصرف می‌شود.

ب) تعلیف دام

از برگ‌های اضافی تاک طی دو مرحله و نیز از ساقه‌های درخت انگور طی مراحل بعدی - که هر کدام موضوع جستاری جداگانه است - برای تعلیف دام استفاده می‌شود.

لازم است یادآوری شود که در رسم «پروارکشی»^{۲۷} - که امروز کمتر بدان پرداخته می‌شود - منبع اصلی «فربه کردن گوسفند»، در اصطلاح محلی پروار نمودن گوسفند در تابستان و حتی پاییز و بعد از آن، که زمان کشتن پروارهاست، برگ‌ها و ساقه برگ‌های تاک بوده‌است.

ج) کود

برگ‌های تاک به‌جز استفاده غذایی انسان و دام، به‌عنوان کود نیز مصرف می‌شود؛ چنان‌که آنها را داخل باغ، چه به شیوه چال‌کردن و چه به شیوه ریختن در جوی‌های باغ، به‌صورت کود استفاده می‌کنند.

۲. غوره: که همان انگور نارس است، به چند گونه استفاده می‌شود. در ذیل به این موارد اشاره می‌کنیم:

موارد مصرف غوره

الف) تازه‌خوری همراه نمک در ابتدا که غوره «نوبر» است.

ب) استفاده در غذایی به اسم اشکنه‌غوره که باز هم غوره

۲۷. Parvarkoshi «پروارکشی» عبارت است از کشتن گوسفند فریه‌شده در زمستان به قصد تهیه قرمه از گوشت آن. این رسم چنین است که خانواده‌های متمول در تابستان که علوفه و خوراک برای دام فراوان است، یک یا دو بره و یا بزغاله را برای پروار کردن (فریه کردن) می‌خرند. سپس در زمستان آنها را برای تهیه قرمه می‌کشند. قرمه‌کشی که خود رسمی ویژه است، به این شکل است که پس از کشتن دام، پیه و چربی و دنبه را که قلبه‌قلیه کرده‌اند، در ظرفی به نام «دیگریگی» آب می‌کنند و پس از صاف‌کردن به کناری می‌نهند. سپس گوشت‌های قلبه‌قلیه شده را در همان دیگری می‌ریزند تا پخته شود. پس از پختن گوشت‌ها، روغن صاف شده را به آنها می‌افزایند و گوشت‌ها را سرخ می‌کنند. در این مرحله، پس از سرد شدن گوشت‌ها - که حالا دیگر قرمه شده‌اند - آنها را به شکل گوی درمی‌آورند و در کیسه‌ای پارچه‌ای به نام «انبان» می‌ریزند و تا فصل گرما استفاده می‌کنند. استخوان‌ها را نیز نمک‌سود کرده، در هوای آزاد، از جایی بلند می‌آویزند و در غذاهایی مانند اشکنه استخوان، بلغور و سوپ استفاده می‌کنند. لازم است یادآوری شود که در تمام مراحل تهیه قرمه - از گرفتن چربی تا قرار دادن استخوان‌ها در معرض هوای آزاد - از نمک به مقدار زیاد استفاده می‌شود و علت این امر، جلوگیری از فاسد شدن قرمه‌ها و استخوان‌هاست.

آنچه در منظومه رز و میش از زبان رز خطاب به میش گفته می‌شود نیز ناظر به همین معناست:

متاع من نمک هرگز نخواهد دل مردم ز من هرگز نکاهد

اگر مردم نمک بر تو نپاشند شوی تو گنده و دورت بپاشند

برای این ابیات ر.ک: روح‌الامینی، ۱۳۷۷: ۴۱.

۲۸. برای اطلاع از فواید آب‌غوره ر.ک: بابایی، ۱۳۶۶.

آویزان می‌کنند. پس از دو الی سه هفته انگورها به کشمش تبدیل می‌شود. کشمش دارای دو نوع اصلی تحت عنوان «رسمی» و «پیکانی» است.

باستانی پاریزی در توضیحی بر مقاله «اهمیت درخت خرما در زندگی مردم خور» (هنری، ۱۳۵۱) می‌نویسد:

«به گمان من ضرب‌المثلی را که مرحوم صباحی، معلم ریاضی ما در کرمان می‌گفت که «همه چیز را خدا ننگه می‌دارد و کفش را پیه» باید در مورد خور و بیابانک به این صورت بنگریم که در دنیای عجایب و غرایب «مردم همه دنیا را خدا ننگه می‌دارد و مردم خور را خرما». می‌شود گفته فوق را در مورد کاشمر هم به این صورت بیان نمود که «مردم همه دنیا را خدا ننگه می‌دارد و مردم کاشمر را کشمش».

عبارات ذکرشده در فوق مبین این مطلب است که یکی از ملاک‌های هویت فرهنگی خور و کاشمر به ترتیب خرما و کشمش است.

لازم است به این نکته اشاره شود که کشمش در نزد کشاورزان و مردم منطقه به‌عنوان شیرینی، آجیل و نیز در تهیه انواع نان، شیرینی و کیک کاربرد دارد.

«کشمش در اکثر کشورهای مصرف‌کننده به مقدار وسیع و به‌صورت آجیل مصرف می‌شود و یا به‌همراه «نوع ریز آن»^{۲۹} در تهیه انواع نان، شیرینی، کیک و امثالهم مورد مصرف دارد.

در اکثر کشورهای انگلیسی‌زبان و ممالک اروپای شمالی، کشمش از خوراکی‌هایی است که به‌صورت سنتی در جشن‌های سال جدید میلادی و مراسم مذهبی مقارن با آن مصرف می‌شود» (بازار جهانی خشکبار، ۱۳۶۵).

۲۹. برای اطلاع بیشتر ر.ک: هاشمی، ۱۳۵۱: ۱۹-۲۰، و نیک‌خلق ۱۳۵۲: ۱۶-۱۷.

می‌کنند و برای مدت زمان حداقل ۳ و حداکثر ۶ ماه در آن را محکم می‌بندند تا هنگامی که آماده شود و به اصطلاح برسد.

غلغوره به‌عنوان ترشی و چاشنی غذا مورد استفاده قرار می‌گیرد. غوره مورد استفاده در تهیه «غلغوره» باید غوره عسگری باشد.

انگور، مصارف و فراورده‌های آن

الف) تأمین میوه مصرفی خانوار

کارکرد آشکار کشت تاک استفاده از میوه آن است، ولی کارکرد پنهان این کار - که در بند بعد بدان می‌پردازیم - درآمدزایی آن و توجه به آن به‌عنوان ثروت است.

لازم است یادآوری شود که در روستاهای شهرستان کاشمر داشتن باغ انگوری یک امتیاز طبقاتی بوده، دارای ارزش اجتماعی است^{۲۹}.

ب) تأمین معیشت

پس از تأمین انگور مصرفی خانواده روستایی، نوبت به استفاده از انگور جهت تأمین درآمد و معیشت خانوار می‌رسد. این امر به دو طریق صورت می‌گیرد:

یکی عرضه انگور در میادین میوه و تره‌بار - که این شیوه برای کشاورز مقرون به‌صرفه نیست و در صورت اجبار و ضرورت از آن استفاده می‌شود - و دیگر تهیه کشمش.

ج) تهیه کشمش

پس از چیدن انگورها آنها را داخل ظرفی آبکش مانند قرار داده، در محلولی به نام «تیزآب» فرومی‌برند و پس از لحظه‌ای آنها را درآورده، به سیم‌های مفتولی که به‌صورت عمودی و افقی در دو طرف خانه‌ای که به همین منظور ساخته شده، تحت عنوان «سیم‌کشی»

یا در اصطلاح «سرکه بیندازد» و آن سرکه اصطلاحاً زود برسد آن فرد «دستش سبک» است و اگر سرکه دیر برسد «دستش سنگین» است. باور دیگر آن است که می‌گویند «بعضی را سرکه می‌آید» و «بعضی را سرکه نمی‌آید».

منظور از آمدن و نیامدن در اینجا خوب و بد و یا شگون داشتن و بدشگون بودن است؛ به این معنی که اگر شخصی که «سرکه به او نمی‌آید»، برخلاف این باور عمل کند و «سرکه بیندازد» هر عمل غیرمترقبه و یا هر حادثه و اتفاقی که برایش (در خانواده‌اش) پیش بیاید آن را به «سرکه انداختن» نسبت می‌دهند. ضمناً سرکه انداختن کاری است زنانه.

ضرب‌المثل‌هایی نیز درباره سرکه وجود دارد که چند نمونه آن را می‌آوریم:

«سرکه ترش ولی به طلبیدنش (می‌ارزه...)

۳۱. Sowzermal سوزمال یکی از ارقام انگور است که امروزه نادر است.

۳۲. رسول‌الله (ص): عَلِيمٌ بِالزَّيْبِ، فَانَّهُ يَكْتَفُ الْمِرَّةَ وَيَذْهَبُ بِالْبَلْغَمِ، وَيَشْدُو الْعَصَبَ، وَيَذْهَبُ بِالْأَعْيَاءِ، وَيَحْسُنُ الْخُلُقَ، وَيُطَيِّبُ النَّفْسَ، وَيَذْهَبُ بِالْهَمِّ. مویز بخورید، زیرا صفرا را غلیظ می‌کند، بلغم را از بین می‌برد، عصب را قوی می‌کند، کندذهنی را برطرف می‌نماید، اخلاق را نیکو می‌کند، نفس را پاکیزه می‌گرداند و غم و غصه را می‌زداید (سیوطی، ۱۴۰۱: ۱۶۸/۲).

۳۳. اولاً اخوان شدند آن دشمنان همچو اعداد عنب در بوستان مولوی دانه‌های انگور را که جدا از هم بوده‌اند، تمثیلی آورده برای پراکندگی قبیله اوس و خزرج و اتحاد آنها را به شیره تشبیه کرده‌است. (مولانا، ۱۳۸۵: ۳۳۲).

۳۴. رسول (ص): نِعْمَ الْإِدَامُ الْخَلِ: سرکه غذای مطبوعی است (سجستانی، ۱۴۱۰: ۲۱۲).

۳۵. در خصوص فواید درمانی سرکه و همچنین روایات معصومین، ر.ک: حکیم، ۱۳۶۸.

به‌طور کلی در گذشته از کشمش به‌عنوان شیرینی در عروسی و عزا استفاده می‌شده‌است. همچنین چای را با کشمش می‌نوشیده‌اند.

یکی دیگر از فراورده‌های انگور، مویز (در اصطلاح محلی میمیز) است.

مویز صرفاً از انگور سوزمال^{۳۱} تهیه می‌شود. در خصوص محاسن مویز روایاتی از قول معصومین وارد شده‌است.^{۳۲}

در زمان چیدن انگور و همچنین تبدیل آن به کشمش، دانه‌هایی را که از خوشه‌های انگور جدا شده باشد در اصطلاح محلی «گله» (gella) یا همان دانه انگور می‌گویند.^{۳۳}

این دانه‌ها به سه صورت قابل استفاده است:

الف) گله (کشمش سیاه)

دانه‌های انگور را در تیزآب فروبرده، پس از بیرون آوردن از محلول و چکیدن آب آنها، روی مکانی که از قبل کاهگل یا سیمان شده، می‌گسترانند تا به‌وسیله آفتاب خشک شود. به این محصول خشک شده «گله» یا بعضاً کشمش سیاه می‌گویند.

ب) سرکه^{۳۴}

یکی دیگر از فراورده‌هایی که از حبه انگور و البته از نوع پلاسیده و غیر قابل استفاده آن تهیه می‌شود، سرکه است.

از سرکه در آش به‌عنوان چاشنی استفاده می‌شود؛ همچنین، در تهیه انواع ترشی نظیر لیتی، لیته، بادنجان ترش، پیاز ترش، سیر ترش، و ترشی شلغم فرنگی استفاده می‌شود.

باورهای درباره سرکه^{۳۵}

عده‌ای بر این باورند که اگر کسی سرکه درست کند

روی زمین می‌ریزند. اگر با فوت کردن به شکل گلوله کوچک شد شیره آماده است و گرنه آب انگورها را می‌جوشانند تا به این مرحله برسد.

شیره انگور مصرف غذایی دارد و از آن در غذاهایی همچون اشکنه شیره، شیربرنج^{۴۱}، سمنو، ماست و شیره^{۴۱}، حلوای شیره^{۴۲}، حلوای مغزی، برف شیره و

۳۶. غوره و انگور ضدانند لیک چون که غوره پخته شد، شد یار نیک (مولانا، ۱۳۸۵: ۳۳۲).

۳۷. صورت انگورها اخوان بود چون فشردی، شیره واحد شود (مولانا، ۱۳۸۵: ۳۳۲).

۳۸. در فرهنگ گویشی خراسان بزرگ، (شالچی، ۱۳۷۰: ۳۲)، انگورچینی به کار رفته است.

۳۹. در کتاب صنایع دستی کهن ایران (ولف، ۱۳۷۲: ۲۷۱)، به تهیه شیره اشاره شده که اشتباه است.

۴۰. نقل شده پیغمبر مکرم اسلام وقتی به معراج رفتند، شیربرنج تناول کردند. دو حکایت عامیانه درباره شیربرنج و استفاده از شیره در آن نقل شده است که به ترتیب در اینجا نیز می‌آوریم. الف) می‌گویند چهار نفر با هم سفر شدند. هنگام خوردن غذا در یک مجمعه سرگرم خوردن شیربرنج - که بر روی آن شیره ریخته بودند - می‌شوند. نفر اول با قاشق خطی عمیق به جانب خود می‌کشد و می‌گوید: راه آبادی ما از این سوست با این هدف که شیره بیشتری به جانب خودش بیاورد. نفر دوم هم مانند نفر نخست همین کار را انجام می‌دهد و می‌گوید: راه آبادی ما هم از این سوست. نفر سوم نیز همچون آن دو نفر راهی به جانب خود می‌کشد و باقیمانده شیره‌ها را به سوی خود می‌آورد. چهارمین نفر که خود را بی‌بهره از شیره‌ها می‌بیند با قاشقش شیره‌ها را با شیربرنج‌ها در هم می‌آمیزد و می‌گوید جاده آبادی ما از ابتدا شلوغ‌پلوغ بوده است. ب) می‌گویند که زن و شوهری درمی‌یابند که همسایه شیربرنج پخته است و این زوج تذبیری می‌کنند تا بهره‌ای از آن شیربرنج بیابند. ایشان جنگی زرگری را طرح می‌کنند و زن به بهانه گریز از مکافات شوی به سرای همسایه می‌گریزد. همسایه با دیدن آن حال میان ایشان وساطت می‌کند و زن و شوی را صلح می‌دهد سپس سینی بزرگ شیربرنج را در مقابل آن دو می‌نهد و ایشان نیز شروع به خوردن می‌کنند. آنها در هنگام تناول درمی‌یابند که شیره‌های روی شیربرنج نزدیک آنها کم است. شوهر روی شیربرنج برای زنش خطو نشان می‌کشد و می‌گوید: دیگر حق نداری به سرای همسایه بیایی و بدین گونه شیره‌ها را به جانب خودشان می‌کشد.

۴۱. در افواه نقل است که «بچه‌ای از سر بهانه‌جویی گفت: ماست می‌خواهم. برایش آوردند. سپس گفت شیره می‌خواهم! برایش آوردند. آن-گاه گفت مخلوطشان کنید! این کار را هم انجام دادند. در این حال شروع به گریه کرد و گفت اینها را از هم جدا کنید».

۴۲. در محل مورد مطالعه، در روز سیزدهم ماه شعبان که در محل به روز برات معروف است، یکی از شیرینی‌هایی که در کنار کشمش، نقل و نبات و غیره سر قبور اموات می‌برده‌اند حلوای شیره بوده است. در حال حاضر هم در روستاهایی که با مراکز شهری فاصله زیادی دارند مرسوم است.

سرکه نقد به از حلوی نسبه.

گرسبر کنی ز غوره^{۳۶} حلوا سازی

ج) رُبْ آفتابی

یکی دیگر از فراورده‌هایی که از دانه‌های انگور - البته دانه‌های پلاسیده - به دست می‌آید رُبْ آفتابی است. رُبْ آفتابی برای تهیه شربت استفاده می‌شود. همچنین، در خوردن کاهو نیز مورد مصرف قرار می‌گیرد.

د) شیره^{۳۷}

یکی دیگر از مصارف دانه‌های سالم انگور - که در «انگور واکنی»^{۳۸} یا هنگام آویزان کردن انگورها روی سیم‌های سیم‌کشی، از انگورها جدا می‌شود - استفاده از آنها در تهیه شیره است.^{۳۹}

تهیه شیره

دانه‌های انگور را شسته، آب آنها را می‌گیرند. آب‌های انگور را در ظرفی می‌ریزند و «خاک شیره» به آنها می‌افزایند. این کار را در شب انجام می‌دهند و صبح روز بعد آب انگور را آزمایش می‌کنند. آب انگور بایستی شیرین و همچنین تا حدودی تند و تیز شده باشد و حالت اسیدی پیدا کرده باشد. آب انگور «خاک شیره» را حرارت می‌دهند. قبل از جوش آمدن، حرارت را قطع می‌کنند که به این عمل «خاک‌جوش کردن» می‌گویند. سپس آب انگور را داخل کیسه‌ای که بوتله خار یا جاروب قرار داده شده می‌ریزند. سوراخ‌های کیسه طوری است که آب انگور قطره‌قطره از صافی بوتله‌ها به پایین می‌ریزد و گل و لای آن گرفته می‌شود. پس از عبور آب انگورها از این صافی، آنها را در یک ظرف بزرگ ریخته، حرارت می‌دهند تا سفت شود. برای اینکه مطمئن شوند شیره آماده است یا نه، قطره‌ای از آب انگورهای جوشیده شده را

حال به نقل پاره‌ای از امثال و حکم ناحیه که دربارهٔ انگور به‌طور کلی است می‌پردازیم: باغ چه می‌خواد،^{۴۶}
بل نو، اوشو، کود گو.^{۴۷}
یک ممیز و چل قلندر.^{۴۸}

۴۳. یکی از خوراکی‌های تفننی که خویشان را برای ساعتی گرد هم می‌آورد، تهیه کف است که اصطلاحاً «زدن کف» نامیده می‌شود. این خوراکی تفننی که به شیوه‌ای خاص تهیه می‌شود و یک ساعت زمان می‌برد با شیر خورده می‌شود. در این باره مرسوم است که خانواده‌ای که کف تهیه می‌کند ظرفی را پر از کف می‌نماید و شیبی را داخل کف‌ها قرار می‌دهد، سپس فردی - چنان‌که شناخته نشود - ظرف کف را به خانهٔ همسایه می‌دهد. اگر همسایه دریابد که اصطلاحاً می‌گویند «همسایه را سیاه کردیم»، ولی اگر همسایه دریابد و شیء را با قاشق یا وسیلهٔ دیگر از داخل کف‌ها در آورد - البته قبل از اینکه شخص آورنده ظرف را به همسایه بدهد - همسایه دست خود را سیاه می‌نماید و به چهره فرد آورنده کف می‌کشد و آورندهٔ کف را سیاه می‌کند. برای تهیهٔ کف از ریشهٔ گیاهی کوهی به نام بیخ و در اصطلاح محلی (بیخ) *bex* استفاده می‌شود. شیوهٔ تهیهٔ به این صورت است که ابتدا پوست ریشه‌ها را می‌گیرند و سپس آنها را در ظرف آبی می‌ریزند و بر روی آتش حرارت می‌دهند. این آب را تا حدی حرارت می‌دهند که مقدار آن به اندازهٔ دو سه پیمانه کاهش یابد. پس از این، آب بیخ به‌جامانده را با یک دسته شاخهٔ نازک انار یا بید هم می‌زنند تا کف کند و تمام حجم ظرف را که معمولاً مسی است پر کند. در این مرحله به کف حاصل شده شیر انگور را می‌فزایند و دوباره این ترکیب را هم می‌زنند تا کف‌ها کاملاً شیرین شود. در این هنگام «کف» برای خوردن آماده است.

۴۴. در گذشته تنور خصوصی و حمام عمومی بود، ولی امروزه برعکس شده‌است (روح‌الامینی، ۱۳۸۳: ۱۳).

۴۵. منظور باز کردن کره و تبدیل آن به روغن است.

۴۶. توجه به زبان محاوره در انسان‌شناسی تأکید بر این نکته است که لغات و اصطلاحات رایج و شایع بین مردم است؛ یعنی بدان گونه که در تفهیم و تفاهم عادی و خودبه‌خودی برای بیان مطلب به‌کار می‌رود، نه بدان گونه که «باید به‌کار رود» (روح‌الامینی، ۱۳۶۴: ۱۶).

47. bel = (بیل)

now = (تازه)

ōw = (آب)

šow = (شب)

gow = (گاو)

۴۸. لغت‌نامهٔ دهخدا، ۲-۵۱/۴، ممیز نام محلی مویز است، مؤلف *ارباب* / *الطریق* نوشته‌است که پیامبر بر جمعی که چهل تن بودند وارد شد و از ایشان یکی به احترام برخاست. رسول (ص) پرسید که چرا جمله تواضع نکردید؟ گفتند ما چهل تن یک تیم پس یک تن را نشتر زدند از تن همه خون جاری شده و یک قطره هم از سقف چکید. رسول (ص) از سبب آن پرسید. گفتند: یک تن از چهل تن به دربوزه رفته، این خون وی است. در این حال سلمان فارسی از در درآمد. یک مویز در دست داشت. نزد رسول نهاد آن جمع از رسول (ص) خواستند تا یک مویز را بر آن چهل تن قسمت کند و حضرت از جبرئیل درخواست کرد که قدری آب از کوثر بیاورد و آورد. رسول (ص) آن مویز را شربت کرده بر همه قسمت کردند و بر همه کفایت کرد (*ارباب* / *الطریق* ۹۳-۹۲). به نقل از: شفیع کدکنی، ۱۳۸۶: ۲۸۱.

کف^{۴۳} استفاده می‌گردد. تبدیل به غذایی می‌کنند) را با شیر انگور می‌خورند.

۳. چوب تاک

از چوب تاک به‌عنوان هیزم تنور^{۴۴} در پخت نان و نیز برای گرم کردن کرسی در زمستان، استفاده می‌شود. علاوه بر این، از چوب تاک زغال تهیه می‌کنند که در آتش قلیان و منقل کباب استفاده می‌شود. لازم است یادآوری شود که این نوع زغال صادر نیز می‌گردد. همچنین، برای استفاده از چوب مو باورهای ویژه‌ای وجود دارد. در برخی روستاهای خمین، اراک و الیگودرز معتقدند که برای تهیهٔ روغن (آب کردن کره^{۴۵}) حتماً باید از چوب مو استفاده کنند. در بسیاری از روستاهای لرستان و شهرهای پیرامون آن نیز معتقدند که «چوب خط» (لله، چوب شیر) «واره» (نوعی تعاونی سنتی کهن و زنانه) باید از چوب درخت «باردار» (باثمر، میوه‌دار) باشد و در این میان شاخه‌های مو را بر هر درخت ثمره‌دار دیگری ترجیح می‌دهند. این امر در برخی روستاهای استان‌های خراسان، اصفهان و کرمان رایج است (فرهادی، ۱۳۸۰: ۶۵).

ضرب‌المثل‌های مربوط به تاک

دربارهٔ اهمیت امثال و حکم در یک زبان و جایگاه آن والتر اونگ می‌گوید: «ضرب‌المثل‌ها و اصطلاحات عامیانه را در یک فرهنگ شفاهی به‌هیچ‌وجه نباید دست‌کم گرفت و آنها را اجزای فرعی و کوچکی از زبان انگاشت که گهگاه به کار می‌آید، بلکه برعکس، همین عناصر سازندهٔ زبان هستند که دائماً در اذهان حضور دارند و بذر اندیشه را بارور می‌کنند. اندیشیدن و تدبیر دربارهٔ یک موضوع نسبتاً پیچیده، بدون کمک این امثال و حکم و اصطلاحات ممکن نمی‌شود؛ زیرا همین‌ها هستند که اجزای سازندهٔ بافت و تفکر و اندیشه را تشکیل می‌دهند» (پستمن، ۱۳۷۳).

خراب شود باغی که کلیدش چوب مو است (همان‌جا):
۳۲۰/۲.

منابع

- مشاهده مشارکتی و مصاحبه با باغ‌داران و خریداران و فروشندگان کشمش؛
کتاب، مقالات و پایان‌نامه‌ها؛
قرآن کریم؛
آذرنگ، عبدالحسین (۱۳۶۹)، چند بحث و نظر دربارهٔ تکنولوژی (ترجمه
و تدوین)، دریا، تهران؛
آریان‌پور، امیراشرف (۱۳۵۴)، «گنجینه‌های هنر ایران در آلمان»، هنر و
مردم، ش ۱۵۰؛
آشوری، داریوش (۱۳۵۷)، *تعریف‌ها و مفهوم فرهنگ (تألیف و ترجمه)*،
مرکز اسناد فرهنگی آسیا؛
آمارنامهٔ خراسان (۱۳۷۹)، سازمان برنامه و بودجه، ش ۷۴-۹۴؛
ادواردز، سیسیل (۱۳۶۸)، *قالی ایران*، ترجمهٔ مهین‌دخت صبا، انتشارات
فرهنگ‌سرا؛
اسپردلی، جیمز. ب و دیگران (۱۳۷۲)، *پژوهش فرهنگی در جوامع
پیچیده*، ترجمهٔ بیوک محمدی، مؤسسهٔ مطالعات فرهنگی، تهران؛

۴۹. همان‌جا، ج ۲: ۸۴۲

50. maya= (می‌خواهد)

beys= (بایستی)

۵۱. به افراد ساکن در مناطق کوهستانی، در مقایسه با افراد ساکن در مناطق
جلگه‌ای و دشت، کوهی اطلاق می‌شود.

۵۲. این ضرب‌المثل مربوط به سوغات محلی است. گردون در تقسیم‌بندی
از انواع سوغات، سوغات محلی را در آخرین قسمت جای می‌دهد

ASPECTS OF TOURISM, DALLEN J TIMOTHY.
CHANNEL VIEW PUBLICATIONS, P100.

ضمناً، غاغورو گیاهی وحشی است که در مناطق کوهستانی سبز می‌شود و
با سنگ‌چین کردن اطراف آن و ریختن ماسه تبدیل به ریواس می‌شود

53. sahab= (صاحب)

۵۴. (دهخدا، ۱۳۷۰: ۵۲۱/۱). دربارهٔ اصل داستان این مثل ر.ک: مولانا،
۱۳۸۵: ۳۳۱. و دربارهٔ تحلیل مردم‌شناختی آن نیز بنگرید به: روح‌الامینی،
۱۳۸۱: ۲۳.

۵۵. مصرع دوم شعر: بماناد پایی که آن را فشرد.

۵۶. مگو ناصح به عاشق پند شیرین مزاج گرم را حلوا زیان است.

دو میمیز بهتر از یک خرما^{۴۹}.

هر که حلوا میّه خودش بیس^{۵۰} بمیره.

سوغات یار کوهی‌ام^{۵۱} یا کنگر یا غاغورو.^{۵۲}

در میان میوه‌های خوشمزه شاه انگور است و سلطان
خربزه.

باغ (ملک) چی میه دیدار صحب^{۵۳}.

انگور خوب نصیب شغال می‌شود (دهخدا، ۱۳۷۰، ۷۲۴/۲).

نظیر: خربزه شیرین نصیب کفتار می‌شود (همان‌جا).

«انگور از انگور رنگ گیرد» (همان‌جا: ۹/۱ و ۳۰۸).

نظیر: آلوچه به آلو نگرد رنگ برد (همان‌جا: ۴۱/۱).

تو انگور خور از باغ مپرس (همان‌جا: ۵۵۷/۱).

چاره‌ای نیست به جز خوردن انگور دگر (همان‌جا):

۶۰۵/۲. دستش به انگور نمی‌رسد می‌گوید ترش

است (شکورزاده، ۱۳۷۲: ۳۲۰).

نظیر: گربه دستش به گوشت نمی‌رسد می‌گه بو می‌ده.

شغال ترسنده، انگور خوب نخورد (دهخدا، ۱۳۷۰: ۱۰۲۵/۱)

عنب و ازوم و انگور هر سه یکی است.^{۵۴}

قباسفید فرشته است، انگور میوه بهشت است (همان‌جا):

۱۱۵۵/۲.

لذت انگور زن بیوه داند نه خداوند میوه (سعدی) (همان‌جا):

۱۳۶۳/۳.

مریزاد دستی که انگور چید (همان‌جا: ۶۱۷/۲).^{۵۵}

مزاج گرم را حلوا زیان است (همان‌جا: ۱۵۳۶/۳). (کاتبی)^{۵۶}

نه بیل زدم نه پایه، انگور خوردم به سایه (همان‌جا):

۱۸۴۶/۴.

هیچ‌کس نگوید که انگور من ترش است (از قره

العیون) (همان‌جا: ۲۰۱۹/۴).

یک انگور و صد بیمار. نظیر: یک انار و صد بیمار، و

نیز یک انگور و صد زنبور (همان‌جا: ۲۰۳۷/۴).

خانهٔ خرس و انگور آونگ (همان‌جا: ۷۱۳/۲).

باغ به این بزرگی، غوره نصیب ما شد، ده به این

بزرگی، کوره نصیب ما شد (همان‌جا: ۱۴۸/۲).

- بابایی، خسرو (۱۳۶۶)، *خوددرمانی با گیاهان دارویی*، چ ۲، انتشارات حافظ؛
- بازار جهانی خشکبار (۱۳۶۵)، از سری انتشارات بازار جهانی کالا، مؤسسه مطالعات و پژوهش‌های بازرگانی، ش ۶؛
- بذرافشان، جواد (۱۳۷۲)، *تقش مراتع در توسعه اقتصادی شهرستان کاشمر*، پایان‌نامه کارشناسی ارشد، دانشگاه فردوسی مشهد؛
- پستمن، نیل (۱۳۷۲)، *زندگی در عیش، مردن در خوشی*، ترجمه صادق طباطبایی، سروش، تهران؛
- پورافکاری، نصرالله (۱۳۵۴)، *جامعه‌شناسی عوام*، چاپخانه ربانی، اصفهان؛
- جاد الموالی، محمداحمد (۱۳۸۰)، *قصه‌های قرآن*، ترجمه مصطفی زمانی، چ ۴، پژواک اندیشه، قم؛
- جعفری، عباس (۱۳۷۴)، *شناسنامه جغرافیای طبیعی ایران*، انتشارات گیتاشناسی؛
- جلالی، غلامرضا (۱۳۷۷)، *تقویم تاریخ خراسان*، مرکز اسناد انقلاب اسلامی، تهران؛
- حاکمی، اسماعیل (۱۳۷۲)، «سرو کاشمر در ادب فارسی»، مجله دانشکده ادبیات فارسی دانشگاه مشهد، ش ۳، ص ۲۶، شماره مسلسل: ۱۰۲ و ۱۰۳؛
- حسین‌نژاد، حسین (۱۳۷۴)، *از کشت موتا کشمش، پژوهشی مردم‌شناختی در تاکستان‌های شهرستان کاشمر*، پایان‌نامه کارشناسی ارشد، دانشگاه تهران؛
- حکیم، سیدمحمدتقی (۱۳۶۸)، *خوردنی‌ها و آشامیدنی‌ها*، دفتر نشر فرهنگ اسلامی؛
- خزاعی، راضیه (۱۳۸۳)، «انسان‌شناسی خوراک و بدن، جنسیت، معنا و قدرت»، نامه انسان‌شناسی، ش ۵؛
- خسروی، رضا (۱۳۷۲)، *تاریخ کاشمر*، آستان قدس رضوی، مشهد؛
- خیام نیشابوری، غمربین‌ابراهیم (۱۳۴۳)، *نوروزنامه*، به کوشش علی‌حضور، طهوری، تهران؛
- دهخدا، علی‌اکبر (۱۳۷۰)، *امثال و حکم*، امیرکبیر، تهران؛
- _____ (۱۳۷۳)، *لغت‌نامه*، مؤسسه انتشارات و چاپ دانشگاه تهران، تهران؛
- راوندی، محمدبن‌علی بن سلیمان (بی‌تا)، *راحة الصدور و آية السرور*، به کوشش محمد اقبال، کتابخانه آستان قدس رضوی (کتابخانه حضرت)،
- شرکت سهامی چاپ و انتشار کتب ایران؛
- رفیع، جلال (۱۳۷۳)، *فرهنگ مهاجم، فرهنگ مولد*، در باب فرهنگ و متعلقات آن، اطلاعات، تهران؛
- روح‌الامینی، محمود (۱۳۶۴)، *مبانی انسان‌شناسی (گرد شهر با چراغ)*، کتاب زمان؛
- _____ (۱۳۶۸)، *زمینه فرهنگ‌شناسی*، انتشارات عطار؛
- _____ (۱۳۷۲)، *مبانی مردم‌شناسی*، دانشگاه پیام‌نور؛
- _____ (۱۳۷۳)، *زمینه فرهنگ‌شناسی (رشته علوم اجتماعی)*، دانشگاه پیام‌نور، تهران؛
- _____ (۱۳۷۷)، *نمودهای فرهنگی و اجتماعی در ادبیات فارسی*، آگه، تهران؛
- _____ (۱۳۸۱)، *فرهنگ و زبان گفتگو به روایت تمثیل‌های مثنوی مولوی بلخی*، آگه، تهران؛
- _____ (۱۳۸۳)، *در گستره فرهنگ*، اطلاعات، تهران؛
- ریتز، جورج (۱۳۷۴)، *نظریه جامعه‌شناسی در دوران معاصر*، ترجمه محسن ثلاثی، علمی، تهران؛
- ریچاردز، فرد (۱۳۴۳)، *سفرنامه فرد ریچاردز*، ترجمه مهین‌دخت صبا، بنگاه ترجمه و نشر کتاب، تهران؛
- زکی، محمدحسن (۱۳۲۰)، *صنایع بعد از اسلام*، ترجمه محمدعلی خلیلی، انتشارات اقبال و شرکا، تهران؛
- ساروخانی، باقر (۱۳۷۰)، *درآمدی به دایرةالمعارف علوم اجتماعی*، کیهان، تهران؛
- سجستانی، سلیمان بن الأشعث (۱۴۱۰ ق)، *سنن ابی‌داود*، التحقيق: سعید محمد اللحام، دارالفکر، بیروت؛
- سعادت‌مند، ایرج (۱۳۸۴)، *کتاب ترشیر ۱*، مؤسسه فرهنگی، هنری و انتشارات، ضریح آفتاب، مشهد؛
- سعدی شیرازی، مصلح‌الدین (۱۳۷۴)، *گلستان*، به کوشش غلامحسین یوسفی، خوارزمی، تهران؛
- سیوطی، جلال‌الدین (۱۴۰۱ ق)، *جامع الصغیر*، دارالفکر، بیروت؛
- شالچی، امیر (۱۳۷۰)، *فرهنگ گویشی خراسان بزرگ*، نشر مرکز، تهران؛
- شفیعی کدکنی، محمدرضا (۱۳۸۶)، *قلندریه در تاریخ*، سخن، تهران؛
- شکورزاده، ابراهیم (۱۳۷۲)، *ده هزار مثل فارسی و بیست‌هزار معادل آنها*،

- آستان قدس رضوی، مشهد؛
۱. نیکلسون، هرمس، تهران؛
- نظامی عروضی سمرقندی (۱۳۷۶)، چهار مقاله، شرح و توضیح از سعید قره‌بگلو و رضا انزابی‌نژاد، جامی، تهران؛
- نیک‌خلق، علی‌اکبر (۱۳۵۲)، *ابراهیم‌آباد، دهکده‌ای از کاشمر*، مؤسسه مطالعات و تحقیقات اجتماعی دانشگاه تهران؛
- ورجواند، پرویز (۱۳۵۶)، «استمرار هنر معماری و شهرسازی ایران پیش از اسلام در دوران اسلامی»، هنر و مردم، ش ۱۸۰؛
- وکیلیان، سیداحمد (۱۳۷۰)، *رمضان در فرهنگ مردم*، سروش، تهران؛
- ولف، هانس. ای. (۱۳۷۲)، *صنایع دستی کهن ایران*، ترجمه سیروس ابراهیم‌زاده، انتشارات و آموزش انقلاب اسلامی، تهران؛
- هاشمی، حسن (۱۳۸۴)، *جغرافیای شهرستان کاشمر*، انتشارات ضریح آفتاب، مشهد؛
- هاشمی، هوشنگ (۱۳۵۱)، *کشاورزی و باغداری در محلات*، پایان‌نامه دوره کارشناسی‌دانشکده علوم اجتماعی، دانشگاه تهران؛
- هروی، قاسم‌بن یوسف ابونصری (۲۵۳۶)، *ارشاد الزراعه*، به کوشش محمد مشیری، امیرکبیر، تهران؛
- همایونی، صادق (۱۳۷۱)، *فرهنگ مردم سروستان*، شرکت به نشر - آستان قدس رضوی؛
- هنری، مرتضی (۱۳۵۱)، «اهمیت درخت خرما در زندگی مردم خور»، یغما، تیرماه؛
- Timothy, Dallen T. (2005), *Aspects of Tourism*, Channel View Publications;
- Pahlavi Texts Jamasep- Asana J. M. Bomboy 1897-1917.■
- عسکری خانقاه، اصغر (۱۳۷۳)، *مردم‌شناسی، بینش، روش تجربه*، نشر شب‌تاب؛
- فرهادی، مرتضی (۱۳۶۹)، *نامه کمره*، ج ۱ و ۲، امیرکبیر، تهران؛
- _____ (۱۳۷۳)، *فرهنگ یاریگری در ایران*، مرکز نشر دانشگاهی، تهران؛
- _____ (۱۳۸۰)، *واره، نوعی تعاونی سنتی کهن و زنانه در ایران*، دفتر مطالعات و برنامه‌ریزی معاونت ترویج و مشارکت مردمی وزارت جهاد کشاورزی، تهران؛
- فرهادی، مرتضی و دیگران (۱۳۷۳)، «آسیب‌شناسی پژوهش‌های فرهنگ عامیانه»، فصلنامه علوم اجتماعی دانشگاه علامه، دوره ۲، پاییز و زمستان؛
- قیصری، ابراهیم (۱۳۵۴)، *منظومه‌ای به شعر دری نظیر درخت آسوریک*، ششمین کنگره تحقیقات ایرانی؛
- کتیرانی، محمود (۱۳۴۸)، *از خشت تا خشت*، مؤسسه مطالعات و تحقیقات اجتماعی؛
- کرسول، روبر (بی‌تا)، «مردم‌شناسی و زمینه تحقیق»، مجله رودکی، ترجمه اصغر عسکری خانقاه، س ۷، ش ۸۴؛
- کولمن، سایمون و دیگران (۱۳۸۲)، *درآمدی به انسان‌شناسی فرهنگی*، ترجمه محسن ثلاثی، ج ۲، انتشارات علمی؛
- معین، محمد (۱۳۲۸)، *مزدیسنا و تأثیر آن بر ادب فارسی*، دانشگاه تهران، تهران؛
- مولانا جلال‌الدین محمد بلخی (۱۳۸۵)، *مثنوی معنوی*، به تصحیح رینولد