

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 سربه‌فلک‌کشیده 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.^۱

گلین با داشتن جمعیتی بالغ بر ۲۸۰۰ نفر، از چند روستای کوچک به نام‌های سرباغ‌گلین، نجارگلین، چمن‌گلین، شاهمرادی‌گلین و انجاورود گلین، به صورت به‌هم‌پیوسته 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 کوچ کنندگانی 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.^۲

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

ئنار enâr انار

ته تار tař اناری 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

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

تووک tu:k پوست خارجی انار

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

دِگ de:reg تیغ انار

دِنگ daneg دانه انار

دهم تَره کیاین dam tarakyâc اناری که از فرط رسیدن دهانه (پوست) آن ترکیده باشد.

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

رَشکه re/ka اناری که دانه آن نارس و سفید و کوچک است.

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

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

سَوَزگ sawzeg انار سبز و نارس

سوه یلین ته وهل seweile awal اناری که از ۱۷ شهریور به بعد کمی قرمز می‌شود.

سوه یلین دوم seweile düem اناری که از ۱۷ مهر به بعد قرمزتر می‌شود.

۲) آمارنامه استان کرمانشاه، انتشارات سازمان مدیریت و برنامه‌ریزی استان کرمانشاه، کرمانشاه ۱۳۷۹.

سوه یلی سیم *seweile see:m* اناری که از ۱۷ آبان به بعد به کلی می‌رسد و قابل خوردن است.
سه‌وزه گهر گول *sawzac gar kwel* انار بزرگ گردن کوتاه و تقریباً شیرین
سیه *si:ya* انار سیاهی که پوست یا دانه آن باعث از بین رفتن تب شود.
شیرین *fi:re:n* (انار) شیرین
صه دی *sadi* اناری که نسبت به سایر انارها بزرگ تر است.
قومچه *qomt/fa* غنچه
قومی / گهره باریک *qomi* یا *garabâ:ri: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.
کله شیر *kała/er* هر کدام از قسمت‌های داخلی انار که تعدادی دانه دور آن جمع شده است.
گول هه‌ل پیچایه *gwel halpi:t/fâc:a* زمانی که غنچه به گل تبدیل می‌شود.
گول *gwel* گل
گهر *gar* قسمت پایین تر از غنچه که در هنگام رسیدن انار معمولاً باریک است.
گه نیای *ganyâc* (انار) گندیده
لازه شه *lâra/fa* اناری که آفتاب مقداری از پوست آن را قهوه‌ای کرده باشد.
مالو کووه *mâlaw ku:a* زمانی که انارها کاملاً می‌رسند و مردم برای گریز از باران و سرما سیاه‌چادر برپا می‌کنند.
مژت *mert* پوستهای نازک داخل انار
مهریسی *mari:si* انار شیرین بزرگ سبزرنگ با دانه سفید که مرغوب‌ترین نوع انار است.
مهریسی پیچنجگ *mari:si: be:t/fendzeg* انار شیرین بزرگ که دانه آن کوچک و تقریباً نرم است.
مزه خوش *mazaxwa/f* انار دارای مزه خوش
نه‌ه‌سی *nařasi* نارس
وه په‌تهو بو *wa pataw bü* اناری که مقداری از شاخه همراه آن بریده شده باشد.
هورده *hürda* انار ریز

۲. درخت انار و بخش‌های آن

پنجگه ریشه‌کن *bendze:ge: ri:fakan* جوانه درخت انار که بدون قلمه زدن و به طور طبیعی سبز شده باشد.
به‌ن / په‌ت *pat / ban* قسمتی از شاخه انار که هنگام چیدن با انار بریده شود.
تول *tül* هر کدام از شاخه‌های صاف و راست و باریک انار را می‌گویند.
توله مایه *tüle mâc:a* شاخه تیغ‌دار و قهوه‌ای رنگ انار که غیر قابل استفاده است.

داره نثار dāre enār درخت انار

قه‌لّم qaḷam شاخه بریده شده از درخت انار که هنوز جوان است.

قه‌لّم بر qaḷam ber شاخه‌ای از درخت انار که برای قلمه زدن بریده می‌شود.

گهرد gard گرد انار که باعث تولید مثل می‌شود.

لق 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.

ناوگهر nāwgar قسمت V مانند که دو شاخه از آن منشعب شده باشد.

هه‌ژل / سه‌رپه‌ل sarepal / haṣel شاخه‌های انتهایی درخت انار که معمولاً باریک هستند و برای حصار دور باغ استفاده می‌شوند.

۳. وسایل ساخته شده از درخت انار

تول tūl 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 نیره tile ne:ra هرکدام از شاخه‌های صاف، سفید و باریک که برای سیخ کباب و ساختن سبد از آنها استفاده می‌شود.

تپلا te:lā چوب انار محکمی که یک سر آن برای فرورفتن به زمین تراشیده می‌شود و برای نگه داشتن چین‌ها بر روی زمین به کار می‌رود.

چله tʃelā 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 tʃu: چوب انار که در ساختن دسته‌بیل، کلنگ، قندشکن، سه‌پایه مَشک و غیره استفاده می‌شود.

چه‌نگله tʃaŋlə سبیدی که از شاخه‌های صاف و سفید و باریک درخت انار درست می‌شود و در هنگام چیدن انار به کار می‌رود.

چیلّی tʃi:le: هیزم درخت انار

ده‌سه‌ل خورد dasalxwerd دسته مَشک: دو دسته که به دو سر مَشک می‌بندند و برای تکان دادن آن و تبدیل شیر به دوغ و کره به کار می‌رود.

سنگ seŋ چوب باریک سرتیزی که به وسیله آن سیاه‌چادرها را به هم وصل می‌کنند.

سون sūn ستون: چوب انار محکمی به طول ۲/۵ متر که به عنوان تکیه‌گاهی در زیر سیاه‌چادر به کار می‌رود.

سه‌وته sawata سبیدی که از tʃaŋlə بزرگ‌تر است و برای جابه‌جا کردن مقدار انار بیشتری به کار می‌رود.

ضمناً این سبد هم از شاخه‌های درخت انار درست می‌شود.

قلانگ qelāŋ وسیله چیدن انار به شکل قلاب که از چوب انار یا سایر چوب‌ها درست می‌شود.

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

گوچان *gwet/ân* عصایی که از چوب انار تهیه شود.

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

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

۴. محصولات غذایی و دارویی انار

ترشاؤ *ter/âw* 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 *ter/* دانه انار که پس از خشک شدن در آفتاب، در داخل مَشک برای استفاده سال آینده نگه‌داری می‌شود.

ته‌ؤسه‌وه‌ؤو *tawsewâfu*: 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 زنبوردگی، 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 *tiil* از پوست جدا می‌کنند و داخل گونی می‌ریزند. بعد گونی‌ها را داخل خوان *xwân* 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 رپ تهیه می‌شود با این تفاوت که برای گرفتن آب دانه انار از دست به جای پا استفاده می‌کنند.

شله و ترش *felaw ter/* 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 *kârwan âfi*: غذایی از آب انار و مغز گردوی خردشده که به سرعت آماده می‌شود.

کله‌جوش *kala džu: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 زیایی: *xarmân zyâe* «خرمن زیاد»، اصطلاحی که رهگذران هنگام برخورد به مقدار زیادی انار به صاحبش می‌گویند.

کونه *kwena* مَشک 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. **تکول** *tekweł* (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 *küana t/âl* 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 نگهداری 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.

□

Archive of SID