

خرما در فرهنگ مردم «خِشت» و «دِلوار»

عبدالنبی سلامی

مقدمه

درخت خرما یا به تعبیری نخل، و به گویش محلی جنوب «مُخ mox» و «مُ mo»، بدون شک، یکی از کهن‌ترین درختانی است که از دیرباز منبع قوت انسان‌های دوره باستان بوده است. مبدأ اصلی آن به درستی معلوم نیست؛ اما، تا کنون دانشمندان نظریات مختلفی درباره منشأ آن ارائه کرده‌اند. عده‌ای سرزمین اولیه درخت خرما را آسیا و مشخصاً کرانه‌های خلیج فارس دانسته‌اند. تعدادی موطن اصلی آن را شمال آفریقا و شبه جزیره عربستان، و بعضی سرزمین آن را شبه‌قاره هند عنوان کرده‌اند.

برای اینکه به اظهارات مبهم و مبتنی بر حدس و گمان بسنده نکرده باشیم، بر اساس آثاری که از این گیاه در نقش‌ها و بناهای دوره باستان و بعد از آن به دست آمده نکاتی را یادآور می‌شویم.

در بنای معبد خدای ماه در نزدیکی اورِ عراق، از نخل استفاده شده است، که سابقه آن را تا هفت‌هزار سال قبل می‌رساند. هم‌چنین در نقش‌های برجسته نینوا آثاری از درخت نخل مربوط به دوره آشوریان وجود دارد. در قانون‌نامه حمورابی، ششمین پادشاه بابل، چند ماده درباره نخل وجود دارد، که نشان می‌دهد درخت نخل چه تأثیری بر زندگی مردم آن زمان داشته است. در ماده ۵۹ این قانون آمده است: هرکس نخل خرما را قطع کند، باید ۲۲۵ گرم نقره جریمه بپردازد. در ماده ۶۰ نیز مقررات بین کارگر و مالک نخلستان وضع شده است:

کارگر نخلستان باید زمین را با استفاده از پاچوش‌ها بکارد و، برای مدت ۴ سال، آنها را آبیاری کند و سپس، در طول سال پنجم که درختان خرما به بار می‌نشینند، محصول آن را به طور مساوی بین خود تقسیم کنند.

تأثیر نخل در میان مردم دنیای باستان به قدری بوده که کاخ‌ها، معابد، و حتی تخت‌های سلطنتی را— در دوره سومریان و بابلیان— به وسیله برگ‌های آن تزئین می‌کرده‌اند.

در ایران، بر اساس شواهد باستان‌شناختی، نزدیک به شش هزار سال پیش کشت نخل وجود داشته است. در دوره ایلامیان، در نزدیکی شهر شوش، نخلستان‌های بسیاری بوده است. حتی بر روی مهرهای این دوره نقش‌های نخل دیده می‌شود که اهمیت و قداست این گیاه را نزد مردم آن دوره نشان می‌دهد. منظومه درخت آسورینگ که به پهلوی و از زمان ساسانیان به جای مانده است، حکایت از اهمیت نخل در زندگی آن روز مردم دارد.

گزنون به نقل از سقراط می‌نویسد که در عصر هخامنشیان، باغ‌هایی در ایران وجود داشته که آنها را «باغ‌های بهشتی» می‌نامیده‌اند؛ و محصولات آنها انگور، انجیر و خرما بوده است.

قداست نخل در دوره باستان

از هزاران سال پیش تا کنون، به دلیل تأثیر نخل در زندگی بشر، این گیاه از اهمیت و قداست ویژه‌ای برخوردار بوده است. مردم ادوار مختلف تمدن بین‌النهرین، هریک به‌گونه‌ای در نشان دادن اهمیت نخل آیین‌ها و مراسم و اعتقادات نیکی داشته‌اند:

سومریان نخل را مقدس می‌شمردند و آن را نمونه برکت می‌دانسته‌اند؛ در نزد کلدانیان نخل الهه خاصی داشته است؛ بابلیان خدای مخصوصی برای نخل داشته‌اند؛ آشوریان از خرما به عنوان شیرینی در مجالس شادی استفاده می‌کرده‌اند؛ هندوها نیز شرط برکت را در خاندان عروس و داماد، وجود خرما می‌دانسته‌اند؛ عرب‌ها خرما را تنها ماده تغذیه عموم برمی‌شمردند و آن را «شجرة الحیاة» می‌نامیدند، و براین اساس، منشأ آن را آدمی می‌دانستند.

ایرانیان، به‌خصوص مردم جنوب، و به‌طور اخص مردم بلوچ، نخل را تنها میراث پس

از خود می‌دانند و آن را «شجره وفاداری» می‌نامند.

در کتاب عجائب المخلوقات، اثر زکریای قزوینی، درباره نخل و میوه آن آمده است: نخل درختی مشهور و مبارک است و از عجایب او آن که نباشد الا در بلاد گرمسیر و دیار اسلام و درخت خرما از نعمت‌هایی است که باری تعالی اهل اسلام را بدان کرامت کرده است.

قرآن کریم از نخل به کرات یاد کرده و اجزا و ترکیبات آن را نام برده است. و آخرین که حضرت علی (ع) فرموده: ای مردم نخل خود را گرمی بدارید، چون نخل خرما از زیادی گِل آدم آفریده شده است و در نزد خداوند درختی گرمی‌تر از خرما نیست.

خرما در فارس

مهم‌ترین مناطق خرماخیز فارس شامل لار، کازرون، جهرم، فیروزآباد، لامرد، داراب و فسا است. سطح زیر کشت استان بالغ بر ۲۴۷۷۳ هکتار است که از این مقدار، حدود ۱۸۶۱۳ هکتار آن را نخل‌های بارور تشکیل می‌دهد، و سالانه حدود ۱۰۰۰۰۰ تن خرما تولید می‌شود.

کازرون در جنوب غربی استان فارس واقع است و مناطق جنوب و جنوب غربی آن پوشیده از باغ‌های خرماست. عمده‌ترین مناطق خرماخیز این شهرستان، خشت، حرا، کنارتخته و بالاده است. سطح زیر کشت این مناطق بالغ بر ۶۵۰۰ هکتار و با تولیدی معادل ۲۲۷۳۲ تن خرماست. باغ‌های خشت و کنارتخته از رودخانه شاپور سیراب می‌شوند. در خشت حدود یک میلیون اصله درخت نخل وجود دارد که از این تعداد ۷۰۰۰۰۰ اصله بارور و بقیه غیربارور هستند.

خرما در استان بوشهر

در منطقه بوشهر در حال حاضر بیش از ۳۷۵۰۰۰۰ اصله درخت وجود دارد که حدود سه میلیون اصله آن بارور و بقیه غیربارور هستند. این مقدار درخت خرما در مساحتی قریب ۲۲۶۹۰ هکتار قرار دارد، که حدود ۱۴٫۲٪ نخلستان‌های کشور را تشکیل می‌دهند.

شیوه آبیاری در استان اکثراً غرقابی است به نحوی که استخرهای وسیعی به ابعاد مختلف - بسته به وسعت باغ - ایجاد شده که ۳۰ تا ۶۰ اصله نخل در آنها قرار دارند.

تعدادی از این نخلستان‌ها که در سه منطقه دشتستان به مرکزیت برازجان، تنگستان به مرکزیت آهرم و دشتی به مرکزیت خورموج قرار دارند، از آب رودخانه‌هایی که استان را مشروب می‌کنند، آبیاری می‌شوند و بقیه از آب جاری رودخانه بی‌بهره‌اند و با آب باران - اگر ببارد - آبیاری می‌شوند. از جمله این نخلستان‌ها می‌توان از نخلستان‌های دیم دلوار نام برد.

گیاه‌شناسی نخل

درخت خرما از رده تک‌لپه‌ای‌ها و از خانواده Palmaceae و از جنس Phoneix و گونه Dactylifera است. درخت خرما دوپایه است. گل آذین آن خوشه‌ای و از پوسته یا غلافی به نام «اسپات» پوشیده شده است. هر درخت ۷ تا ۱۲ خوشه به بار می‌آورد و هر خوشه دارای ۴۸ تا ۸۵ رشته است و روی هر رشته ۱۷ تا ۲۶ دانه خرما تولید می‌شود. مواد تشکیل‌دهنده خرما عبارت‌اند از: آب، مواد معدنی (فسفر، آهن، سدیم، پتاسیم و کلسیم)، پروتئین، ویتامین‌ها، قند و فیبر^۱.

پیش از ورود به متن

در این مقاله خرما در فرهنگ مردم خشت و دلوار بررسی می‌شود. انتخاب این دو منطقه از دو نظر قابل توجه است:

۱. نوع نخل‌داری و شیوه آبیاری نخلستان‌های هر منطقه؛
 ۲. نوع گویش هریک به عنوان گویش‌های محلی مناطقی که از نظر شیوه معیشت به هم نزدیک، ولی از نظر زبانی از هم دورند.
- خرمای خشت به عنوان نمونه‌ای از خرماکاری در منطقه‌ای که از نظر آبیاری فاریاب است، و خرمای دلوار به عنوان نمونه‌ای از خرماکاری در منطقه‌ای که از نظر آبیاری دیم محسوب می‌شود.

از نظر گویشی نیز نام‌های خرما در منطقه خشت کازرون به گویشی از شاخه لری تعلق دارد، در حالی که نام‌های خرما در دلوار بوشهر متعلق به گویشی غیرلری هستند. بر

۱) اطلاعات مقدمه برگرفته از منابع زیر است: محمد هاشم‌پور، «گنجینه خرما»، نشریه آموزش کشاورزی، پاییز ۱۳۷۸، ص ۱۱۷-۱۴۵؛ «شناسنامه تصویری خرما»، نشریه وزارت کشاورزی، ش ۱۳، دی‌ماه ۱۳۷۵.

این اساس اطلاعات کاشت، داشت و برداشت خرما در هریک از دو منطقه به طور جداگانه آمده است، تا ضمن جلوگیری از خلط مبحث، به سادگی تفاوت‌های آنها را از هم بازشناسیم.

فرصت مغتنم است که از آقایان احمد جام‌شیر ۷۰ ساله، علی جام‌شیر ۳۵ ساله و عیسی جام‌شیر ۲۷ ساله، گویشوران محترم روستای خواجه‌جمالی خشت، و آقای سید ابوطالب هاشمی، شاعر و گویشور محترم خشتی، و هم‌چنین آقایان حیدر شاکر ۴۵ ساله، حسین شاکری ۴۶ ساله و نامدار صابری ۵۵ ساله، گویشوران محترم دلوار، که این اطلاعات را در نشست‌های متعدد از آنها گرفته‌ام، قدردانی کنم.

خرما در فرهنگ مردم خشت

۱ اعتقادات

مردم جنوب، از جمله مردم خشت، معتقدند که خرما میوه بهشتی است و آن را از بهر مردگان خیرات می‌کنند.

خرمای شکر (šakar) در مرحله رطب دانه سیاهی در دل دارد که معتقدند این سیاهی همان سمی است که با آن امام را مسموم کرده‌اند. هر کس ۷ اصله نخل به بار بیاورد و در اختیار فقرا و نیازمندان قرار دهد، ثوابی عظیم برده است.

مردم چون آن را از آدمی می‌دانند، به پیروی از فرمایش حضرت علی(ع) برای آن اصطلاحاتی به کار می‌برند که به آدمی اطلاق می‌شود. مثل کُشتن، سر، دیوانه شدن. اگر پیچش تاج نخل، که در اصطلاح محلی به آن «سَرْمُخ» می‌گویند، از حالت طبیعی خارج شود اصطلاح «کلووابیدن kalu vâbidan» را برای نخل به کار می‌برند و منظور این است که نخل دیوانه شده است.

هر کس هفت درخت نخل را از بین ببرد، مثل این است که انسانی را کشته باشد.

۲ نخل و مثل و چیستان

در میان مردم منطقه خشت، درباره نخل ضرب‌المثل‌ها و چیستان‌هایی وجود دارد، که نمونه‌هایی از آن در زیر می‌آید:

الف. ضرب المثل

کَنگِه وَ کَنگِه نَمی چسپِه kanga va kanga namičaspē «کنگه به کنگه نمی چسبد». «کنگه» دانه کم‌شیره خرماست. در صورتی که این دانه‌ها روی هم ریخته شوند، به هم نمی چسبند. این ضرب المثل را وقتی به کار می‌برند که بخواهند فردی با بهتر از خود مأنوس شود تا به معرفت برسد. چون معتقدند افراد هم‌طراز چیزی از یکدیگر یاد نمی‌گیرند.

فلونی مثل مُخ بی سَرَن folun-i mesl-e mox-e bi sar-en «فلانی مثل نخل بی سر است». در مورد افراد دراز و لاغر می‌گویند.

فلونی مثل تَنگ تَرَن folun-i mesl-e tong-e tar-en «فلانی مثل تنه نخل تر است». تنه تر نخل سنگین است و حرکت‌دادنش مشکل. در مورد افرادی می‌گویند که تنبل و کم‌تحرک‌اند.
مُخ بی سَر سایه نداره mox-e bi sar sāya nadāre «نخل بی سر سایه ندارد». در مورد اشخاصی می‌گویند که خیرشان به کسی نمی‌رسد.

میخ سگ رو خرما می‌بنده mix-e sag ru xormâ mibande «میخ سگ را روی خرما می‌بندد». وقتی می‌گویند که کسی چیز باارزشی را در اختیار فردی نامطمئن قرار می‌دهد.

خرما کَلَه کَلَه، دوشو پنجه پنجه xormâ kalla kalla, dušô penja penja «خرما دانه‌دانه، دوشاب (شیره) انگشت‌انگشت». وقتی می‌گویند که بخواهند در مصرف چیزی صرفه‌جویی را یادآوری کنند.

مثل تَرَه کَبکاب می‌مونه mesl-e tarre-ye kabkâb mimune «مثل شاخه جوان نخل کَبکاب می‌ماند». در مورد جوانان قوی‌هیکل و بلندبالا می‌گویند. زیرا شاخه جوان نخل کَبکاب درشت و قوی است.

ب. چیستان

لی چینه که سُ کاکا وُ یَه کَلَه i čene ke so kâkâ vo ya kola «این چیست که سه برادرند و یک کلاه». جواب: خرما در مرحله پَهک است که هر سه دانه روی یک کلاهک رشد می‌کنند (← پَهک، در بخش نام‌های خرما در مراحل رشد).

اسب سبز چل گُره، هَر گُره یَه نَر asp-e sabz-e čel kore har kore ye nare «اسب سبز دارای چهل کره، که هر کره یک نر است». جواب: نخل است که (حدود) چهل شاخه دارد.

۳ نام‌های خرما در مراحل رشد

هَبابو habâbu گل آذین خوشه داخل دول. dul = اسپات، قبل از عمل گرده‌افشانی.
پَهک pahak دانه اولیه خرما که سبز و کاملاً کال است. به آن خِلال (xelâl) هم می‌گویند.
خَارَک xârak میوه نیم‌رس خرما قبل از نرم‌شدن آن. خارک بعضی از خرماها به حدی شیرین است که قابل خوردن می‌شود و عمدتاً در این مرحله به مصرف می‌رسد. مثل خارک بریمی، برهی، شیخالی و شکر. برعکس، خارک بعضی از خرماها تلخ است و باید تا مرحله رطب و خرما روی درخت بماند، مثل کَبکاب.

دُمباز dombâz مرحله بعد از خارک. در این مرحله نیمی از حبه خرما خارک، و نیم دیگر رطب است. رَتَو retav «رطب». در این مرحله حبه خرما نرم و شیرهدار می‌شود. رطب باید زود به مصرف برسد و آلا ترش می‌شود. خرما xormâ آخرین مرحله رشد میوه نخل است. در این مرحله، خرما دارای شیرۀ غلیظ می‌شود و حبه‌های آن نسبت به رطب سفت‌تر است. زمان ماندگاری آن نیز زیاد می‌شود، به طوری که می‌توان تا سال بعد آن را در هوای معمولی نگهداری کرد و به مصرف رساند.

۴ نام انواع خرما در منطقه خشت

خرما جزو گیاهانی است که به دلیل تنوع شکل، اندازه، رنگ، مزه، نرمی یا خشکی و زودرسی یا دیررسی نام‌های گوناگون دارد. در برخی از کتاب‌ها یکصد و چهل نوع خرما را شمارش کرده‌اند. البته باید توجه داشت که تعدادی از نام‌های مختلف، مربوط به یک نوع خرماست که در مناطق مختلف نام‌های محلی دارد. عمده‌ترین خرماهایی که کشت آنها زیاد است و محصولاتشان به بازار عرضه می‌شود، حدود ۳۰ تا ۴۰ نوع است، مثل: برهی (برحی) berehi خارک آن زرد و شیرین است. رطب آن کهربایی و خرما آن قهوه‌ای متمایل به قرمز است. به دلیل شیرینی خارک آن عمدتاً در مرحله خارک به مصرف می‌رسد. خرماهای این نوع دیررس است.

بریمی bereymi خارک آن زرد و بسیار شیرین است. مرغوب‌ترین خارکی است که به بازار عرضه می‌شود. جزو ریزدانه‌هاست.

پاشوی pâšavi، پادشاهی pâdšâvi خرمایی است متوسط که زیاد کشت نمی‌شود. چب‌چاب čab čâb نوعی خرما مرغوب شبیه به کبکاب است (← کبکاب). حلویی halvovi خرما مرغوبی است که در هر باغ بیش از چند اصله وجود ندارد و به مصرف خانوار باغدار می‌رسد.

حاج‌باقری hâjbâqeri به آن سیف‌الدینی نیز می‌گویند. خرمایی است مرغوب و با همین نام در اغلب مناطق فارس و بوشهر کشت می‌شود.

خارو xâr خارک آن زرد و کشیده است. از انواع خرما مرغوب و کمیاب منطقه است. خاسه xâsa zardu خارک آن زرد و جزو خرماهای متوسط است. خش‌خار xâš xâr خوش‌خوار xoš xâr خارکش سرخ است و دانه‌های کشیده دارد. معطر و خوش‌خوراک است.

دیری deyri خارک آن سرخ و خرمایش قهوه‌ای روشن است. حبه‌هایش درشت و کشیده است و جزو خرماهای خشک محسوب می‌شود.

رتو خشو retav xāšu به آن گنتار یا گنتهار هم می‌گویند. جزو خرماهای ریزدانه اما مرغوب است. خارکش زرد است و عمدتاً در مرحلهٔ رطب به مصرف می‌رسد.

زرد زرد / zardun خارکش زرد و کشیده است و به دلیل شیرینی خارک آن، در همین مرحله به مصرف می‌رسد.

زینی zeyni / زین‌الدینی zeynoddini خارکش سرخ و از نظر اندازه متوسط است.

سمبرون sambarun به سمرون نیز موسوم است. خارکش زرد و خرمایش قهوه‌ای نیمه خشک است. در منطقه از بازار خوبی برخوردار است.

سوزنی suzani خرمایی است بلند و باریک. علت نامگذاری آن نیز کشیدگی آن است. خارکش زرد است و از نخل‌های خودرو به دست می‌آید.

شابی šābi / شهابی šahābi خارکی زرد دارد. خرمایش کشیده و باریک و نیمه خشک است. در منطقه خواهان زیادی دارد.

شکر šakar خارکش زرد و بسیار شیرین است. علت نامگذاری آن نیز همین است. عمدتاً در مرحلهٔ خارک به مصرف می‌رسد.

شپخالی šixāli خارکش سرخ و بسیار شیرین است. جزو دانه‌درشت‌هاست. در مرحلهٔ خارک به مصرف می‌رسد. خرماي آن پوک و بی‌مغز می‌شود و مصرف ندارد.

قابی qābi خارک آن زرد و طعم آن بسیار شیرین است. جزو خرماهای مرغوب منطقه است.

قسپ qasp (خرمای زاهدی) خشک‌ترین و بی‌شیره‌ترین خرماهاست. انواع مختلف دارد، مثل: قسپ پیش‌کُرو qasp-e piškori = برگ کوتاه.

قسپ جهرمی qasp-e ja:romi، که احتمالاً درخت آن اول‌بار از جهرم به منطقه آورده شده است.

قسپ‌گری qasp-e gezi، که دانه‌های آن از بقیهٔ قسپ‌ها خشک‌تر است.

قسپ‌گل qasp-e gol، که دانه‌های آن گردتر از بقیهٔ قسپ‌هاست.

قندی qandi خارکش زرد و شیرین است و عمدتاً در همین مرحله به مصرف می‌رسد.

کبکاب kabkâb مرغوب‌ترین خرماي منطقه است. از نظر مقدار محصول نیز بیشترین محصول به حساب می‌آید. خارکش زرد و بسیار تلخ است. مردم منطقه طعم خارکش را به زهر تشبیه می‌کنند. آن را تا مرحلهٔ خرما روی درخت نگه می‌دارند. بهترین خرمایی است که هم در منطقه و هم خارج از آن بازار خوبی دارد.

کندولی kanduli نوعی خرماست که در مرحلهٔ خارک آن را می‌چینند و از آن خارک پخته تولید می‌کنند (← خارک پخته).

گردویی gerduyi خارک آن سرخ و حبهٔ آن گرد است. جزو ریزدانه‌ها محسوب می‌شود.

گنتار gantâr / گنتهار gantehâr (← رتو خشو).

مکتیو maktiv خارک آن زرد است و در هر سه مرحلهٔ خارک، رطب و خرما به مصرف می‌رسد.

هلیله‌ای halile-yi خارک آن زرد است. هم در مرحله خارک و هم در مرحله رطب به مصرف می‌رسد. جزو خرماهای دیررس است و تقریباً زمانی به دست می‌آید که برداشت خرماهای دیگر به پایان رسیده باشد.

۵ خرما و خوراکی‌های آن

در خشت و اطراف آن چند نوع خوراکی تهیه می‌شود که ماده اصلی آنها خرماست، مثل: خارک پخته xarak poxta برای تهیه آن خارک خرماهای قندی، شکر، و به‌خصوص کندولی را در دیگ می‌ریزند و مقداری آب به آن اضافه می‌کنند و آنها را می‌جوشانند تا کاملاً نرم شوند. بعد از گرفتن آنها از آب هسته آنها را بیرون می‌آورند و دانه‌دانه آنها را چون دانه‌های تسبیح بند می‌کنند و در سایه می‌آویزند تا خشک شوند. خارک پخته چون از خارک به دست می‌آید قدری گس اما خوش‌خوراک است. خرماشیره xormâ šira مقداری خرما را در کَلِیک (kolik) (کوزه لعاب‌دار) می‌ریزند و به آن دارچین، زنجبیل و کنجد و مقداری شیره خرما اضافه می‌کنند. حدود یک هفته در کوزه را می‌بندند، تا خرما کاملاً نرم شود و طعم دارچین و زنجبیل را به خود بگیرد. این غذا بسیار مقوی است و در طول زمستان از آن استفاده می‌شود.

رنگینک ranginak حبه‌های خرما را از هسته خالی می‌کنند و به جای هسته مغز گردو می‌گذارند. سپس آنها را به‌طور ایستاده در کنار هم در بشقاب می‌چینند تا کف بشقاب کاملاً پوشیده شود. بعد مقداری آرد گندم و روغن تفت می‌دهند و آن را هم می‌زنند تا به صورت حلوا درآید و داغ داغ روی سطح خرما می‌ریزند و سطح آن را صاف می‌کنند. در آخرین مرحله، مقداری پودر دارچین روی آن می‌پاشند. شَهْ خُرمویی šolla xormoyi مقداری خرما را در آب می‌خیسانند و آن را چنگ می‌زنند و توسط صافی آب (شیره) آن را می‌گیرند. مقداری آرد و روغن به آن اضافه می‌کنند و آن را روی اجاق می‌گذارند تا کاملاً بجوشد و آب آن تبخیر شود. در این مرحله ماده‌ای کشدار به وجود می‌آید که بعد از سرد شدن به مصرف می‌رسد.

حلوا خُرمویی halvâ xormoyi مقداری خرما را که هسته آنها را بیرون آورده‌اند با مقداری آرد تفت داده و روغن مخلوط می‌کنند و کاملاً چنگ می‌زنند تا به صورت خمیر درآید. عده‌ای آن را در بشقابی می‌ریزند و به مرور مصرف می‌کنند. عده‌ای دیگر آن را قطعه‌قطعه در دست می‌گردانند تا به صورت دوک درآید. بعد در ظرفی می‌ریزند و دانه‌دانه به مصرف می‌رسانند. حلوای دیگری از دانه‌های گرده درخت نخل نر با روغن تهیه می‌کنند که جنبه دارویی دارد و برای درمان مردان عقیم تجویز می‌شود. معمولاً در گذشته چون نمی‌دانستند که علت از زن است یا مرد، هر دو نفر باید از آن می‌خوردند. مردم معتقدند که با خوردن این حلوا زوج ناتوان صاحب فرزند می‌شوند.

۶ آفت‌های خرما

خرما هم مانند هر محصول کشاورزی دیگر در معرض آفت‌زدگی است و در سال‌هایی که از نظر آبیاری به موقع دچار اختلال شود، آمادگی پذیرش آفت‌های طبیعی را بیشتر دارد. این آفات عبارت‌اند از:

اَسَلَاک/اَسَلَاک asalak این آفت به صورت مایع چسبناکی سرپای پنگ (خوشه) خرما را می‌پوشاند و از رشد جبه‌های خرما جلوگیری می‌کند و به اصطلاح خرما را خفه می‌کند.

ریزش rizeš عیبی است که چون به درخت سرایت کند، دانه خرما در مرحله پَهِک (خلال) خودبه‌خود می‌ریزد.

کِرْم پَنگاش kerm-e pangāš کرم ریزی است که در مرحله هبابو انتهای پنگ (خوشه خرما) را در محل اتصال به درخت می‌خورد و مانع رشد خوشه می‌شود.

کِرْم کُله kerm-e kola کرم ریزی است که در زیر کلاهک حبه خرما زندگی می‌کند و موجب جدایی خرما از کلاهک می‌شود.

کَفُوک kafuk نوعی کنه است که در مرحله خارک چون شته روی خوشه را می‌پوشاند و جلو رشد میوه را می‌گیرد. در اثر این آفت شفافیت خرما از بین می‌رود.

۷ شیرۀ خرما و روش تهیه آن

در خشت برای تهیه شیرۀ از دو روش استفاده می‌کنند:

شیرۀ طبیعی در کف اتاقی که به گرفتن شیرۀ اختصاص یافته، چند ردیف دیواره ده سانتی‌متری ایجاد می‌کنند و سته‌ای را روی آن پهن می‌کنند (← سته، ذیل ش ۱۱). سپس چند بل (← بل، ذیل ش ۱۱) خرما را روی سته می‌گذارند. در اثر فشار بل‌ها که بر روی هم قرار گرفته‌اند شیرۀ خرما به داخل جدول‌های کف اتاق می‌ریزد و از آنجا به داخل گودالی که در نزدیک درگاه اتاق به ابعاد یک متر احداث شده، و به کل دوشوی (kal-e dušovi) موسوم است، هدایت می‌شود. هر صبح با لیوان مقدار شیرۀ ای را که در کل دوشوی جمع شده در ظرفی می‌ریزند و آمادۀ عرضه به بازار می‌کنند.

شیرۀ پخته این نوع شیرۀ را معمولاً از خرماهای نامرغوب تهیه می‌کنند. مقداری خرما را در دیگی می‌ریزند و پس از اضافه کردن مقداری آب، آن را می‌جوشانند تا نرم شود. بعد آن را چنگ می‌زنند و پوسته و هسته آن را جدا می‌کنند. بعد از صاف کردن، آن را باز می‌جوشانند تا غلیظ شود. این شیرۀ نسبت به شیرۀ طبیعی نامرغوب‌تر است.

۸ اجزای درخت نخل

آردۀ ārda گردۀ نخل نر.

بَچَه bača پاجوش نخل (← دِ میت).

بوخار buxâr حالتی از دول (اسپات) نخل نر که چون شکفته شود و گرده آن بیرون ریزد، خاصیت عمل لقاح را از دست می‌دهد. از این گرده برای گرده‌افشانی استفاده نمی‌شود.

پاتیزَه pâtiza برگ‌های باریک و کوچک قسمت میانی شاخه نخل که بین «پیش» و «خار» واقع‌اند (← پیش و خار).

پازرد pazard آخرین ردیف (ردیف بیرونی تاج نخل) شاخه‌های نخل که به طور طبیعی هرساله زرد می‌شوند و باید آنها را برید. باقی‌مانده شاخه‌های بریده شده روی تنه نخل (تاپ) حاصل همین بریدن‌های سالانه است (← تاپ).

پَنگ pang خوشه خرما، متشکل از پنگاش (دُم خوشه) و رِس (← پنگاش، رِس).
پنگاش pangâş دُم ضخیم و محکم خوشه خرما. از پنگاش درصنایع دستی منطقه استفاده‌های زیادی می‌شود.

پیره pira درخت نخل بالای چهل سال (مقابل تره tarra).
پیش piş برگ‌هایی که بلند و پهن‌اند و در قسمت یک‌سوم سرشاخه قرار دارند. از همین برگ‌ها بسیاری از محصولات صنایع دستی منطقه تولید می‌شود.

پیش‌دل piş del جوان‌ترین شاخه درخت نخل که از مرکز تاج چون ترک‌های پدید می‌آید. بعد از رشد برگ‌ها افشان می‌شود.

پیش‌کُرو piş koru برگ کوتاه نخل. این واژه مختص نخل‌هایی است که برگ‌هایشان کوتاه است.
تاپول tâpul قسمت انتهایی گرز نخل که پهن و سبتر است و با آن کاهگل پشت بام را بعد از بارش باران می‌کوبند تا آب نفوذ نکند.

تازبوَنه tâziyuna نخلی که قبل از موعد خوشه دهد. معمولاً ثمر این گونه نخل‌ها به خرما تبدیل نمی‌شود و در مرحله پَهِک می‌ماند.

ترَه tarra درخت نخل ۲۵ تا ۳۵ ساله.

تَنگ tong تنه خشک‌شده و افتاده نخل.

خار xâr تیغ‌های بُن شاخه درخت نخل. این خارها نوعی وسیله دفاعی است که از ورود مزاحم به داخل تاج جلوگیری می‌کند. معمولاً نخل‌داران، به هنگام بو دادن (گرده‌افشانی کردن)، با کاردی تیغ‌ها را می‌زنند تا به خوشه جوان درخت دسترسی یابند و بتوانند گرده درخت نر را در میان خوشه‌های درخت ماده قرار دهند.

خارمُخ xâr mox (← خار).

دُ وُ دختر do:vo doxtar اصطلاحی است مربوط به پاجوش که در کنار نخل مادر رشد کرده و خود درختی شده باشد. درخت مادر را «دُ یی» و پاجوش را «دختر» می‌گویند.

دِ میت demit پاجوش درخت خرما، که عموماً برای تکثیر و توسعه نخلستان استفاده می‌شود.

دول dul اسپات، غلاف دوکی شکل خوشه خرما که گل‌آذین را در خود جای داده و به موقع شکفته می‌شود تا گل‌ها خارج شوند.

دیی deyi درخت نخل ماده که دارای دمیت (پاجوش یا بچه) باشد.

رس res تارهای خوشه نخل که دانه‌های خرما روی آنها قرار دارد.

رک rek ساقه درخت نخل که از طول نصف شده، برای پوشش سقف اتاق به کار می‌رود.

زِر zeze برگ پاجوش که، به دلیل کوچکی و ضعیف بودن، بیشتر برای سوخت به مصرف می‌رسد. در صنایع بافتنی کاربرد ندارد، اما در ساخت جارو استفاده می‌شود.

سَر مُخ sar-e mox تاج نخل.

سیس sis دانه‌های انواع خرما، در صورتی که گرده‌افشانی نشده و ضعیف مانده باشد. معمولاً بدون هسته است.

شاهار šâhâr شاخه بدون برگ نخل. معمولاً از این شاخه‌ها در سقف اتاق استفاده می‌کنند.

فاش واییدن fâš vâbidan شکافته شدن دول (اسپات) نخل (← دول).

کُتل kotol دول نرسیده نخل.

کَلو واییدن kalu vâbidan اصطلاحی است که برای پیچیدن تاج نخل به کار می‌رود و منظور این است که نخل دیوانه شده است.

گُرز gorz شاخه درخت نخل.

گُرزلیتک gorz litak شاخه نخل که از وسط ببرند و از برگ عاری کنند.

لیف lif رشته‌های به هم پیچیده و درهمی که روی تنه درخت و بین گرزهای آن ظاهر می‌شود. از لیف در تهیه طناب استفاده می‌شود.

مُخ mox نخل، درخت خرما.

هَسّه hassa هسته خرما.

۹ اصطلاحات آب و آبیاری نخلستان

اِسکَن eškan محل انحراف آب از جوی اصلی به جوی فرعی.

بَند band تقسیم‌بندی نخلستان برای آبیاری. برای این منظور باغ‌های بزرگ را با خاکریز تقسیم‌بندی می‌کنند و در هر قسمت حدود ۵۰ نخل می‌کارند که یکجا آبیاری شوند.

پیز piz گلی که با مقداری مرغ (چمن) همراه باشد. از این گل برای بستن راه آب جوی اصلی و انحراف آب به جوی فرعی استفاده می‌شود. این گل نسبت به گل فاقه مرغ مقاوم‌تر است.

زخم‌او zaxmô یک نوبت آبیاری بعد از برداشت محصول خرما.

غارَتی yârti مقدار گلی که جلوی جوی اصلی را می‌بندد و آب را به جوی فرعی می‌ریزد. حجم این مقدار گل معمولاً یک سر بیل است.

گاَوَن gāvan قسمت کوچک باغ که در آن حدود ۴ تا ۱۰ اصله نخل، یکجا آبیاری می‌شود.
گَهَه gaha محلی که آب جوی اصلی به باغ منحرف شود. برای این منظور چند چوب محکم شاهار را به‌طور عمودی و در کنار هم در کف جوی اصلی فرو می‌کنند (← شاهار، ذیل ش ۹) و مقداری پوشال جلو آن قرار می‌دهند تا از عبور آب جلوگیری شود و آب به جوی فرعی بریزد.

۱۰ اصطلاحات نخل و نخل‌داری

بودادن bu dādan گرده‌افشانی کردن خوشه‌های نخل ماده (پریزه).
پاشلی pāšoli کومه‌ای که دیوار آن تا ارتفاع یک‌متری از خجست و گِل پوشیده شده باشد.
پریزه periza کیسه پارچه‌ای نازکی که گرده نخل نر و مقداری جو یا شلتوک (شالی) در آن ریخته باشند و برای گرده‌افشانی روی خوشه نخل ماده بکوبند. گرده نخل به دلیل نمی که دارد به هم می‌چسبد. دانه‌های جو یا شلتوک که با آن مخلوط می‌شود، موجب جدایی دانه‌های گرده می‌شود و بیرون آمدن دانه‌های گرده را از سوراخ‌های پارچه آسان می‌کند.
تارونه tārune دول (اسپات) نخل، معطر و دارای اسانسی خوشبوست. مردم جنوب از آن عرق تارونه می‌گیرند.

خاسه / خاصه xāsa تمامی خرماهای منطقه غیر از کبکاب را خاسه گویند.
خَس xas مکانی در باغ که در آنجا خرماهای چیده‌شده را گرد می‌آورند و خرماهای مرغوب را جدا و بسته‌بندی می‌کنند. این عمل معمولاً توسط زنان و دختران خانواده صورت می‌گیرد.
کَپر kapar سایه‌بان ساخته‌شده از شاخ و برگ نخل. این نوع کپر از دو طرف به وسیله سته بسته و از دو طرف دیگر باز است.

کُت‌کنگه kot kanga عمل جدا کردن خرماهای مرغوب از نامرغوب در خَس (← خَس).
کِرُوک keruk وسیله کاردمانندی با دسته‌ای به طول حدود نیم متر که برای پاک کردن بُن شاخه نخل از خار به کار می‌رود. این کار عمدتاً در زمان گرده‌افشانی صورت می‌گیرد، تا به راحتی بتوانند به دول (اسپات) درخت نر دسترسی یابند.

کَلَه kalla حبه خرما، واحد شمارش خرما.
کَلَه kola کلاهک حبه خرما.
کَلَه‌چین kalla čin دست‌چین کردن خرماهای رسیده از میان خوشه‌ای که هنوز دانه‌هایش کاملاً نرسیده است.
کَنگه kanga خرما نامرغوب، بدون شیر، خشک‌شده، نارس و تُرش.
کومه kuma اتاق ساخته شده از شاخ و برگ نخل با یک در که در ضلع طولی آن قرار دارد.
هَرَس haras طاق اتفاقی که با رِک درخت نخل (← رِک، ذیل ش ۸) پوشیده شده باشد.

۱۱ نخل و صنایع دستی خشت

بادبازوک bād bāduk فرفره ساخته شده از پیش (برگ) نخل.
بادبزن bāvizan بادبزن معمولی دسته‌دار با صفحه چهارگوش از برگ نخل و دسته‌ای که از پنگاش باشد
 (← پنگاش، ذیل ش ۸).
بال bal ظرف حصیری بافته شده از برگ نخل، شبیه به بالش‌های تخت، که حدود پنج من خرما گنجایش دارد.
بند مُخ‌پر band-e mox bor طنابی از جنس لیف نخل، مخصوص پایین فرستادن زنبیل از بالای درخت نخل به هنگام خرماچینی.
بیدادی bidādi ظرف کوچکی مخصوص خرما که باغداران خرما می مصرفی خود را در آن می‌ریزند. این ظرف نیز از برگ نخل بافته شده است و شبیه به کشکول دراویش است.
پروند parvand وسیله بالا رفتن خرماچین از درخت نخل. این وسیله از دو قسمت تشکیل شده است، یکی پُشتیون و دیگری کرس (← پُشتیون و کرس).
پُشتیون poštiyun قسمت پهن پروند که به پشت کمر خرماچین می‌افتد و خرماچین با اتکا به آن بالا می‌رود.
پیش‌بند piš band طنابی است که در بالای درخت نخل زنبیل را در پیش روی خرماچین نگه می‌دارد.
تک tak زیرانداز بافته شده از برگ نخل به ابعاد ۴×۳ و کوچک‌تر.
تویزه taviza ظرفی شبیه به مجمعه لبه‌دار، که برای نگهداری نان تیری و نیز به عنوان سفره از آن استفاده می‌کنند. جنس آن از رشته‌های نازک پنگاش و برگ نخل است. نحوه ساخت آن به این صورت است که چند رشته پنگاش را کنار هم قرار می‌دهند و برگ نخل را به دور آنها می‌پیچند تا به صورت مفتول درآید. سپس آن را در یک نقطه مرکزی به دور خود (به صورت حلزونی) می‌گردانند و با رشته‌های نازک برگ نخل به هم می‌دوزند تا به شکل یک دایره حدود یک‌متری درآید.
جاروپیشی jāru piši جارویی است که از قسمت سرشاخه دمیت نخل درست می‌شود.
خفتوک xeftuk دامی است برای صید پرندگان. این دام که از بافت برگ نخل بر روی شاخه درست می‌شود، حفره‌ای است که در آن خرما قرار می‌دهند و حلقه‌ای نایلونی نیز در جلو آن تعبیه می‌کنند. پرنده برای خوردن خرما سرش را از حلقه داخل می‌کند. حلقه به دور گردنش می‌افتد و به مرور کشیده و تنگ‌تر می‌شود و پرنده به دام می‌افتد.
دم‌کش damkaš صفحه‌ای است گرد به قطر حدود ۵۰ سانتی‌متر که برای دم کشیدن برنج روی دیگ می‌گذارند. نوع بافت آن شبیه به تویزه است (← تویزه).
دوقله doqeale سبد کوچکی که از برگ نخل می‌بافند و خرما می‌سوغاتی را در آن می‌ریزند. دو نوع کوچک و بزرگ دارد: نوع کوچک آن doqeale-y dogu و نوع بزرگ آن doqeale-y cârgu است.
سَه satta شاخه‌های نخل که به هم بسته باشند و به عنوان دیوار، کومه و کپر به کار ببرند. این شاخه‌ها را

به وسیلهٔ موسیر در سه نقطهٔ بالا، وسط و پایین به هم می‌بندند (← موسیر).

سَجَم sajām (← سَتَه).

شابند šāband (← پیش‌بند).

کِراغَه kerâya ظرف بسیار بزرگ استوانه‌ای که از پیشِ نخل می‌بافند و غله در آن نگهداری می‌کنند. این ظرف حدود ۱۰۰ تا ۲۰۰ من غله گنجایش دارد.

کُوس kars طناب پروند. یک سر این طناب به یک طرف پُشتیون پروند وصل است و سرِ دیگر آن که آزاد است به دور درخت می‌افتد و به طرف دیگر پُشتیون گره می‌خورد. خرماچین با کمک این طناب که هر بار با جلو دادن بدن به طرف درخت چندین سانتی‌متر طناب را بالاتر می‌اندازد و با تکیه به پُشتیون به مرور از درخت بالا می‌رود (← پروند و پُشتیون).

کَلَه‌پیشی kola piši کلاه دوره‌دار بافته‌شده از برگ نخل.

کِفَار kifâr فلاخن ساخته شده از برگ نخل.

موسیر musir بند نازک تهیه شده از رشته‌های پنگاش کوبیده شده که برای بستن ظرف خرما (بَل) یا بستن سَتَه / سَجَم (← سَتَه و سَجَم) به کار می‌رود.

نون‌دون nundun ظرف استوانه‌ای با شعاع حدود یک متر و بلندی نیم متر که برای نگهداری نان به کار می‌رود. این ظرف از رشته‌های پنگاش و برگ نخل و شبیه به بافت تویزه (← تویزه) ساخته می‌شود.

خرما در فرهنگ مردم دِلوار

۱ اعتقادات

نخل‌داران دِلوار بر اساس اعتقادات اسلامی، برای برکت باغ و برداشت محصولِ حلال، چند اصله نخل را به عناوین مختلف و با نیت خیرخواهانه وقف می‌کنند و محصول سالانهٔ آنها را برای خوردن رهگذران در نظر می‌گیرند:

چند نخل (عمدتاً از نوع سَمبرون) را سِویل sevil می‌کنند که هرکس وارد باغ شد، فی سبیل الله از میوهٔ آن بخورد.

معمولاً به عنوان خُمسِ باغ چند درخت نخل را به سادات و امی‌گذارند که تا آخر عُمر از محصول آن برداشت کنند.

چند اصله نخل را به شیخ یا ملای ده واگذار می‌کنند تا ضمن برداشت محصول، برای درگذشتگان‌شان قرآن قرائت کند و فاتحه بخواند.

غیر از این کارهای خیرخواهانه، مردم به دلیل اعتباری که برای نخل قائل‌اند آن را همچون انسان عزیز می‌شمارند و انداختن یا خشکاندن نخل را «کشتن نخل» می‌انگارند.

اصطلاح گِنا (= دیوانه) را در مورد نخل نیز به کار می‌برند و در صورتی که تاج نخلی به دلایل مختلف از حالت طبیعی خارج شود و به اصطلاح ببیچد، می‌گویند *ی م یکو گِنا* واییده *i mo yaku genâ vâbiðe* یعنی این نخل دیوانه شده است.

۲ بازی کودکان با هسته خرما

پَهَکِ خرمای سمبرون برخلاف پَهَکِ انواع دیگر قابل خوردن است. وقتی نرم شود و به اصطلاح خُمال (*xomâl*) گردد، بچه‌ها آن را می‌خورند و با هسته آن که در این مرحله سفید است نوعی بازی می‌کنند. بدین صورت که یکی از دیگری می‌پرسد: بُوات جاهالِن یا پیرِن *bovâ-t jâhâl-en yâ pir-en*. فردی که مورد سؤال قرار گرفته، هسته‌ای در دست می‌گیرد و آن را فشار می‌دهد. اگر هسته نرم و آبدار باشد، می‌گوید: بوام جاهالِن *bovâ-m jâhâl-en* و در صورتی که هسته سفت شده باشد و آبی از آن نجهد می‌گوید: بوام پیرِن *bovâ-m pir-en*. بعد نوبت به نفر دیگر می‌رسد و هسته‌ای دیگر؛ و بدین طریق سرگرم می‌شوند.

۳ نام‌های خرما در مراحل رشد

هُواهُ *hovâhu* خوشهٔ بو نخورده (گرده‌افشانی نشده) که رشد نکرده باشد و در همان حالت گُل مانده باشد. معمولاً آن را می‌برند تا قوت درخت صرف آن نشود.
پَهَکِ *pahak* دانهٔ پس از گرده‌افشانی که سبز و کاملاً کال است.
خِرَکِ *xerak* میوهٔ نیم‌رس خرما قبل از نرم شدن (← خازِک در خشت).
دُمباز *dombâz* (← دُمباز، ذیل ش ۳).
رَتَب *retab* رطب.
خُرما *xormâ* خرما (← خرما، ذیل ش ۳).

۴ نام انواع خرما در دلو

بَسری *basri* نوعی خرما که خارک صورتی دارد و در هر سه مرحلهٔ خارک، رطب و خرما به مصرف می‌رسد.
بِرهِی *berehi* به گفتهٔ مردم دلو این نوع خرما از هستهٔ خرمای بریمی به دست می‌آید (← برهِی، ذیل ش ۴).
بِرِیْمی *bereymi* (← بریمی در خشت، ذیل ش ۴).
جوزی *jôzi* این نوع دارای خارک قرمز است. در مرحلهٔ رطب و خرما به مصرف می‌رسد.

چب‌چاب čab čâb نوعی خرماى مرغوب شبیه به کبکاب که فقط در مرحله خرما مصرف می‌شود. خارکش مناسب خوردن نیست.

خِرْکُ زردو xerak zardu چنان‌که از نامش پیداست خارکش زرد است و به دلیل مرغوبیت و شیرینی خارکش در همین مرحله به مصرف می‌رسد.

خَنِیزِی xanizi این نوع خرما از هسته خرماى خَنِى سِرى (xaniseri) به دست می‌آید. سرزمین اصلی خرماى خَنِى سِرى بحرین است. خارک آن قرمز است و در همین مرحله و نیز در مرحله رطب به مصرف می‌رسد.

خِیروى xeyrovi دارای خارک زرد است. رطب آن معطر و زودرس است.

دِیرِی deyri خارکش سرخ کم‌رنگ و خرمایش خشک و کم‌شیره است.

زارِیامَتِی zâryâmati خارکش سرخ کم‌رنگ است. خرمایی است بسیار مرغوب و در مرحله رطب و خرما به مصرف می‌رسد.

زَامَرْدُو zâmardu مردم دلوار معتقدند که درشت‌ترین خرما در جهان است. خارک آن زرد است و جز در دلوار در نقاط دیگر کمیاب است.

زِیْنِی zeyni مردم دلوار می‌گویند این خرما همان خرماى مضافتی بم است که در آنجا به مضافتی معروف شده است.

سَمْبَرُون sambarun خرماى بسیار مرغوبی است و منحصر به فرد. زیرا از مرحله پَهْک تا خرما به مصرف می‌رسد.

سِی سِی sisi خارک آن زرد و بسیار گس است و فقط در مرحله رطب به مصرف می‌رسد.

شابی šâbi خرماى مرغوبی است، اما به دلیل اینکه زودریز است و بر شاخه نمی‌ماند، در دلوار کمتر پرورش می‌یابد.

شکر šakar خارک آن زرد و بسیار شیرین است. این خرما برخلاف انواع دیگر خرما حبه‌هایش مستقیماً از مرحله خارک به رطب می‌رسد و مرحله دُمباز (← دُمباز در خشت، ذیل ش ۳) ندارد.

شیخالی šixâli (← شیخالی در خشت).

شیرینو širinu خرمایی است مرغوب، خارکش زرد است و در همین مرحله نیز به مصرف می‌رسد.

قَسپ qasp (خرماى زاهدی) خرمایی خشک و بدون شیره. ظاهراً در دلوار فقط یک نوع آن وجود دارد.

کَبکَاب kabkâb (← کَبکَاب در خشت).

کَبِی kayi مردم دلوار معتقدند که این نوع از هسته سمبرون به دست می‌آید. خارکش زرد است و طعمی خوش دارد.

گَنْتار gantâr در دلوار دو نوع خرماى گنتار به دست می‌آید. گنتار «مُرْکُو moroku» (حبه‌گرد) و «درازو derâzu» (حبه‌دراز). خارک هر دو نوع زرد است و در مرحله خرما به مصرف می‌رسد.

لَشْت lašt جزو حبه‌درشت‌هاست. خارکش قرمز و تعداد درخت آن کم است.

لولویی luluyi خارکش زرد و قابل مصرف و از نوع دیررس است.
مُسَلّی mosalli خارک آن قرمز است و در مرحله رطب و خرما به مصرف می‌رسد.
مکتی makti (← مکتیو، ذیل ش ۴).
مَنکلی mankali خرمایی است که فقط در مرحله رطب به مصرف می‌رسد. خارکش زرد است.

۵ شیرۀ خرما و روش تهیه آن

در دلووار شیرۀ را به طور «شیره‌ریز = طبیعی» به دست می‌آورند. برای این منظور به دو شکل عمل می‌کنند:

الف) در کف اتاق چاله‌ای به ابعاد یک متر ایجاد می‌کنند و کف و دیواره آن را گچ می‌کشند. سپس روی آن را یک قطعه گردینه قرار می‌دهند و چند بل خرما روی گردینه می‌گذارند. به مرور شیرۀ خرما به داخل چاله می‌ریزد. وقتی به مقدار قابل برداشت رسید، بل‌های خرما را برمی‌دارند و گردینه را بلند می‌کنند و شیرۀ را در ظرف می‌ریزند (← گردینه و بل، ذیل ش ۱۱).

ب) در شکل دیگر کل دوشوی (چاله) حدود یک متر دورتر از محل استقرار بل‌ها قرار دارد. بدین صورت که از محلی که بل‌ها قرار دارند جویی تا چاله می‌سازند. شیرۀ خرما از بل می‌ریزد و از جوی ایجاد شده به داخل چاله هدایت می‌شود. در این شکل برای برداشت شیرۀ نیازی به بلند کردن گردینه و جابه‌جایی بل خرما نیست، بلکه به راحتی شیرۀ را از چاله برداشت می‌کنند.

۶ آفت‌های خرما

در دلووار واژه تک‌تکو (tak taku)، معادل آفت است.
بُتَلَک botolak سوسک ریز قرمز رنگی است که در زیر کلاهک خرما ظاهر می‌شود و باعث ریزش دانه می‌گردد. نوع دیگری از این سوسک در بُن پنگاشت زیست می‌کند و با خوردن پنگاشت عملاً از رشد خوشه جلوگیری می‌کند.

جُل‌بافک jol bāfak تار چسبنده‌ای است که سطح خوشه را فرا می‌گیرد و از رشد خرما جلوگیری می‌کند.
غَر yer غباری است که روی پنگ را می‌پوشاند و حبه‌های خرما را کُدر می‌کند. این غبار با شستن از روی دانه خرما پاک می‌شود و خرما شفاف می‌گردد.

چَکَنه čekna آفتی است چسبناک که روی شاخ و برگ درخت می‌نشیند و جلو رشد و شادابی درخت را می‌گیرد. برای مبارزه با آن مقداری خاکستر اجاق «beltaş» را با ماسه مخلوط می‌کنند و روی درخت می‌پاشند. با این کار درخت به حال عادی برمی‌گردد.

رِیزش rizeš اگر خوشه‌ای گرده‌افشانی نشده باشد یا تاری نر (← تارِ نر) ضعیف بوده باشد، دانه‌های

خوشه بدون علت می‌ریزند. این عمل راریزش می‌گویند.
کرم بُن مُم kerm-e bon-e mo کرم کوچک و سفیدرنگی است که بیشتر در یقه گیاه زندگی می‌کند و تنه درخت را به مرور از بین می‌برد و می‌خشکاند.
کرم زیر گتک kerm-e zir-e getak نوعی کرم ریز و قرمز است که در زیر کلاهک خرما رشد می‌کند و دانه خرما را از کلاهک جدا می‌کند و می‌اندازد.
مورچه murče نوعی مورچه که در تاج نخل نفوذ می‌کند و مواد موجود در تاج را، که عامل رشد شاخ و برگ و ثمر نخل است، می‌خورد. برای مقابله با آن تاج نخل را آتش می‌زنند و بدین طریق مورچه را از بین می‌برند. بعد از چندی نخل باز شاخه می‌زند و به اصطلاح زنده می‌شود.

۷ اجزای درخت نخل

آردا ârdâ گرده نخل نر (← تارِ نر).
اَساک assak هسته خرما.
پَنگ pang (← پنگ در خشت، ذیل ش ۸).
پَنگاشت pangâšt (← پنگاش در خشت، ذیل ش ۸).
پیش piš برگ نخل.
پیش‌کوتاک piškutâk (← پیش‌گرو در خشت، ذیل ش ۸).
تاپ tâp بُن‌گِز که بعد از بریدن، روی تنه درخت باقی می‌ماند.
تاپول tâpul خرده‌ریزهایی که از تاپ خشک‌شده حاصل شود و به مصرف سوخت برسد.
تاری نر târe-y ner گرده نخل نر (← آردا).
تَنگ tong (← تنگ در خشت، ذیل ش ۸).
تَنگول tongul (← تاپول).
تیک پیش tik-e piš برگ بلند سرشاخه نخل.
جَمبول jombul دو نخل که از پایه به هم چسبیده و در کنار هم رشد کرده باشند.
خارپیش xâr piš برگ میانی شاخه نخل که به مرور از خار به برگ بدل می‌شود و هرچه به سرشاخه نزدیک می‌شود برگ بودن آن بیشتر مشخص می‌گردد.
خار بُن مُم xâr-e bon-e mo تیغ قسمت انتهایی شاخه نخل. این خار در اصل عامل دفاعی درخت برای جلوگیری از ورود مزاحم به وسط تاج نخل است.
دِل del جوان‌ترین شاخه نخل (← پیش‌دِل در خشت، ذیل ش ۸).
دُم کُتل مُم dom-e kotol-e mo ریشه نخل.
دِمیت demit پاجوش.
رُس ros (رُس خِرَک ros xerak) رشته خوشه خرما که دانه‌ها روی آن رشد می‌کنند.

zeze گرز دمیت (پاجوش).
sar-e bon-e mo تاج نخل.
šâhâr (← شاهار در خشت، ذیل ش ۸).
šixer شی‌خِر بالاترین نقطه ساقه نخل که شاخه‌ها از روی آن رشد می‌کنند.
yâp غاب (← شی‌خِر).
kotol کُتل پایه نخل.
kerap کِرَپ شاهاری که برای پوشش سقف کپر به کار می‌رود.
kel-e mo کِل م وسط تاج، آنجا که شاخه‌ها می‌رویند.
kalla کله (← کله در خشت، ذیل ش ۱۰).
getak گِتَک کلاهک دانه خرما.
gord گُرد گرز، شاخه نخل.
gord-e lit گُرد لیت سرشاخه نخل به طول حدود یک متر که از برگ عاری باشد.
lift لیفت پوشال درهم‌پیچیده دور تنه درخت خرما که در لابه‌لای تاپ قرار دارد (← تاپ).
mo م درخت نخل (← مَخ در خشت، ذیل ش ۸).
mo koš م کُش شاخه‌ای که در قسمت پایه تنه نخل می‌روید. در صورتی که آن را از بیخ نبرند به درخت آسیب می‌رساند و موجب خشک شدن آن می‌شود.
nâpori ناپُری دول (اسپات) نشکفته درخت نخل نر (مقابل واپُری).
vapor vapor (اسپات) شکفته شده درخت نخل ماده که آماده گرده‌افشانی است.

۸ اصطلاحات نخل و نخل‌داری

eškene اشکنه وسیله فلزی دم‌تیزی که برای جدا کردن تاپ از تنه نخل به کار می‌رود.
baš بَش کشاورزی دیم.
band بند (← بند در خشت) در دلو» چون نخلستان‌ها با آب باران سیراب می‌شوند، آبیاری به طریق غرقابی انجام می‌گیرد. به این صورت که دیواره خاکریزهای بین بندها قدری بلندتر از حد معمول است و تا ۷۰ سانتی‌متر ارتفاع دارد. وقتی باران می‌بارد آب را به بندها هدایت می‌کنند و بعد از پرشدن هر بند ورودی و خروجی آن را می‌بندند تا آب به مرور در پای نخل‌ها فرو رود. بنابراین، بعد از فصل باران، درختان آبیاری نمی‌شوند تا فصل دیگر.
band-e dom derâz بند دُم‌دراز کرت‌های دراز و کم‌پهنا. معمولاً چنین کرت‌هایی تا یکصد متر طول و حدود ۱۰ متر عرض دارند.
bu dâdan بو دادن گرده‌افشانی کردن.
pâšoli پاšلی (← پاšلی در خشت، ذیل ش ۱۰).

تارِبَر *târ bor* وسیله کاردماندی که برای پاک کردن خارگرزهای نخل در هنگام گرده‌افشانی به کار می‌رود.
 تاره *târe* عرق تارونه که از جُل تاره (اسپات) درختِ نر می‌گیرند (معادل تارونه در خشت).
 تال‌پیش *tâl piš* مجموعه چند تیکِ پیش که بر روی هم به صورت جارو از آن استفاده می‌کنند (← تیک پیش).

تَرک *tark* واحد بافت با برگ نخل در بافت تک، کراغه (در صنایع دستی خشت). برای بافت چنین صناعی ابتدا با برگ نخل بافتی به عرض حدود ۲۰ سانتی‌متر و طول دلخواه تا ۱۰ متر و بیشتر می‌بافند. بعد هر سه ترک را با موسیر (طناب از جنس پنگاشت یا لیفت) به هم می‌دوزند که به آن سُمَت *somt* می‌گویند. سپس چند سُمَت را به هم می‌دوزند تا سطحی دلخواه (بسته به نوع استفاده از آن) به دست آید (← تک، کراغه، موسیر در خشت، ذیل ش ۱۱؛ نیز ← لیفت و سُمَت).

تَل‌کو *tal ku* مختصر کوبیدن پنگاشت به منظور تهیه طناب.
 خاسه *xâsa* (← خاسه در خشت، ذیل ش ۱۰).

دُشُو *došô* شیرۀ خرما، دوشاب.
 دُکو *doku* کوبه‌ای از جنس چوب یا تاپ نخل که بر اشکنه کوبند و تاپ خشک شده پایه درخت را جدا کنند (← اشکنه، تاپ).

سِر‌اُو *ser ô* مسیر جوی‌مانندی که شیرۀ خرما را از محل ریزش تا چاله‌گردآوری شیرۀ «*kal došovi*» هدایت کند.

سُمَت *somt* مجموعه سه ترک که از طول به هم دوخته شده باشند (← ترک).
 سیویل *sevil* (← اعتقادات در دلو).

سیس *sis* (← سیس در خشت، ذیل ش ۸). تعدادی از نخل‌ها در پاییز نیز خوشه می‌کنند، اما چون در این مرحله گرده‌افشانی نمی‌شوند، خرماهای آنها در مرحله سیس باقی می‌ماند. سیس معمولاً بدون هسته است.

کاش‌اَسک *kâš-e assak* شیار طولی هسته خرما.
 کته *katta* مسیر شیرۀ از محل ریزش تا چاله «کل دوشوی» (← سِر‌اُو).

کَرشا‌کِرْدن *karšâ kerdan* قبل از اینکه حبه‌های خرما روی درخت نرم شود، برای برداشت آسان‌تر، خوشه‌ها را از میان شاخه‌ها به زیر تاج هدایت می‌کنند تا آویزان بمانند و در هنگام خرماچینی بریدن آنها راحت باشد. در صورتی که این عمل صورت نگیرد، خوشه‌ها در میان شاخه‌ها می‌مانند و برداشت آنها سبب ریزش دانه‌ها می‌شود.

کَرگِی *kargi* کومه‌ای که تماماً از شاخ و برگ نخل ایجاد شده باشد.
 کَش‌کول *kaškul* حبه خرما که قبل از مرحله خارک خشک و پوک شده باشد.
 کَنگا *kangâ* خرماهای خشک و پوک که به مصرف خوراک دام می‌رسد.

کَنگا‌کُرَنگ *kangâ korong* عمل جدا کردن حبه‌های نامرغوب از میان خرماهای چیده‌شده در محل

مُشْتُو (← مُشْتُو).

گِنَا genâ به معنی دیوانه است و در مورد نخل‌هایی به کار می‌رود که تاج آنها به دلایل مختلف پیچیده و از حالت طبیعی خارج شده باشد (← اعتقادات در دلو).

لِکَر leker پایه کبر.

مُشْتُو moštô محلی که خرماهای چیده‌شده را گرد می‌آورند و «کنگا کُزنگ» می‌کنند. این واژه معادل خَس در گویش منطقه خشت است (← کنگا کُزنگ).

هَر horr خرما نرم.

هَرَس heras (← هَرَس در خشت، ذیل ش ۱۰).

۹ نخل و صنایع دستی دلو

باوِیزَن bâvizan (← باوِیزَن در خشت، ذیل ش ۱۱).

باوِیزَه bâviza نوعی بادبزَن گرد بدون دسته که به قطر حدود ۳۰ سانتی‌متر از برگ نخل می‌بافند.

بَل bal (← بَل در خشت، ذیل ش ۱۱).

بندِ داس band-e dâs طناب کوتاهی از جنس لیفت خرما که به داس وصل است و به کمر خرماچین آویزان می‌شود، تا در زمان لازم به کار آید.

بندِ مُتُکُو band-e motoku طنابی که به هنگام خرماچینی به زنبیل می‌بندند و آن را از درخت به پایین می‌فرستند.

پَرَسُوو parsovu سبد کوچک از جنس برگ نخل مخصوص خرما می‌مصرفی خانوار باغدار.

پَرَوَنگ parvang (← پروند در خشت، ذیل ش ۱۱).

تَک tak زیرانداز بافته شده از برگ (پیش) نخل به ابعاد تقریبی ۳×۲ متر.

جَارو ĵâru در دلو دو نوع جارو ساخته می‌شود:

۱. از قرار دادن چند تال پیش در کنار هم (← تال‌پیش).

۲. از گرز دمیت که دارای برگ‌های کوتاه و ضعیف است یک قطعه ۴۰ سانتی‌متری جدا می‌کنند و پیش‌های دو طرف آن را به یک جهت می‌فرستند و با نخ یا طناب نازک به هم می‌بافند تا منسجم گردند. دسته این جارو هنگامی که از پیش‌کاری شده باشد، حدود ۲۰ سانتی‌متر است.

جَامَر ĵâmor نوعی جارو که از مجموعه‌ای «رِس» پنگ خرما (خوشه) درست می‌شود (← رِس و پنگ در خشت، ذیل ش ۸).

خَفْتُک xeftuk (← خفتوک در خشت، ذیل ش ۱۱).

دُغَالَه doyâle سبد استوانه‌ای بافته شده از برگ نخل، به اندازه یک لیوان بزرگ با دسته‌ای چون بند کیف. معمولاً در آن خرما می‌ریزند و به سوغات می‌برند.

دَم‌کَش damkaš (← دم‌کش در خشت، ذیل ش ۱۱).

سُپَکِ گَت sopak-e got (← توپزه در خشت، ذیل ش ۱۱).
 سُپَکِ لَرَد sopak-e lard سبد بدون لبه به شکل گِرد یا بیضی. نوع بافت آن نیز شبیه به توپزه است.
 سُپَکِ لَگَنی sopak-e legani سبد لبه‌دار بیضی به اندازه دیس غذاخوری.
 سَتَه satta شاخه‌های همراه با برگ، که در سه نقطه با طناب به هم بسته شده و به شکل صفحه‌ای بزرگ درآمده باشند. معمولاً از این صفحه برای پوشاندن اطراف کپر و کومه استفاده می‌شود.
 سَفَرِه‌پِشی sofa piši صفحه‌ای گِرد به قطر حدود یک متر تا ۱/۵ متر که با برگ نخل بافته می‌شود و به عنوان سفره از آن استفاده می‌شود.
 کُفَه kofa سبد استوانه‌ای بافته شده از برگ نخل به ارتفاع ۲۰ سانتی‌متر و قطر حدود ۱۰ سانتی‌متر. از این سبد برای خرمای سوغاتی استفاده می‌شود (← دُغاله).
 کَلَه‌پِشی kola piši (← کله‌پشی در خشت، ذیل ش ۱۱).
 کَمبَال kambâl نوعی طناب که از لیف نخل بافته می‌شود.
 گُردینَه gordina وسیله‌ای برای پوشاندن سقف کومه و کپر. برای تهیه آن شاخه‌های بدون برگ نخل را در کنار هم می‌چینند و آنها را در سه نقطه بالا، وسط و پایین به وسیله طنابی که از لیف بافته شده به هم می‌بندند.
 لُوکه lôke تخت خواب تابستانه. از این تخت برای در امان ماندن از آزار خزندگان استفاده می‌شود. برای ساخت آن ابتدا ۴ پایه از چوب گز یا سنگ و گچ به ارتفاع حدود نیم متر در زمین ایجاد می‌کنند و روی هر دو پایه مقابل، یک تیر از تنه نصف شده نخل قرار می‌دهند و بین آنها نیز تیرهای دیگری می‌اندازند. سپس روی آن یک قطعه گُردینه قرار می‌دهند و روی آن یک قطعه «تک» می‌اندازند و روی آن رختخواب پهن می‌کنند.
 موسیر musir (← موسیر در خشت، ذیل ش ۱۱).
 نون‌دون nundun (← نون‌دون در خشت، ذیل ش ۱۱).

