

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 قلاجیه 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 خلیات 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 tar 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

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

دِگ de:reg تیغ انار

دِنگ daneg دانه انار

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

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

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

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

سوره‌یله süareila اناری صورتی‌رنگ که ممکن است شیرین یا ترش باشد.

سَوَزگ sawzeg انار سبز و نارس

سوه‌یلن ته‌وهل seweile awal اناری که از ۱۷ شهریور به بعد کمی قرمز می‌شود.

سوه‌یلن 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.

سوه‌یل 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 گردن‌کوتاه 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
صه‌دی sadi: اناری که نسبت به سایر انارها بزرگ‌تر است.
قومچه qomt/fa غنچه
قومی / گهره‌باریک qomi: یا garabâ ri:k اناری که گردن آن باریک باشد.
کاروانی kârwanî: 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 ka'la/fe:r هرکدام از قسمت‌های داخلی انار که تعدادی دانه دور آن جمع شده است.
گول هه‌ل پیچایه gwel halpi:t/âc:a زمانی که غنچه به گل تبدیل می‌شود.
گول gwel گُل
گهر gar قسمت پایین‌تر از غنچه که در هنگام رسیدن انار معمولاً باریک است.
گه‌نیای ganyâc: (انار) گندیده
لازه lârfa: اناری که آفتاب مقداری از پوست آن را قهوه‌ای کرده باشد.
مالو کوو mâlaw ku:a زمانی که انارها کاملاً می‌رسند و مردم برای گریز از باران و سرما سیاه‌چادر برپا می‌کنند.
میرت 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/ændʒeg انار شیرین بزرگ که دانه آن کوچک و تقریباً نرم است.
مه‌زه‌خوش mazaxwa:f انار دارای مزه خوش
نه‌زه‌سی na'ra:si: نارس
وه په‌ته‌و 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.
به‌ن / په‌ت pat / ban قسمتی از شاخه انار که هنگام چیدن با انار بریده شود.
تول tül هرکدام 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 dâre enâr درخت انار
 قه‌لَم qalâm شاخه بریده شده از درخت انار که هنوز جوان است.
 قه‌لَم بر qalâm ber شاخه‌ای از درخت انار که برای قلمه زدن بریده می‌شود.
 گَرْد gard گرد انار که باعث تولید مثل می‌شود.
 لِق 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.
 ناوگَر nâwgar قسمت V مانند که دو شاخه از آن منشعب شده باشد.
 هِزَل / سَه‌رِپَهل sarepal / ha3el شاخه‌های انتهایی درخت انار که معمولاً باریک هستند و برای حصار دور باغ استفاده می‌شوند.

۳. وسایل ساخته‌شده از درخت انار

تول tül 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.
 تِیلا te:lâ چوب انار محکمی که یک سر آن برای فرو رفتن به زمین تراشیده می‌شود و برای نگه‌داشتن چین‌ها بر روی زمین به کار می‌رود.
 چله tʃelâ 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 tʃaŋla سبیدی که از شاخه‌های صاف و سفید و باریک درخت انار درست می‌شود و در هنگام چیدن انار به کار می‌رود.
 چیلِی tʃi:le: هیزم درخت انار
 ده‌سه‌ل‌خورد 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.
 سَنگ seq چوب باریک سرتیزی که به وسیله آن سیاه‌چادرها را به هم وصل می‌کنند.
 سون sün ستون: چوب انار محکمی به طول ۲/۵ متر که به عنوان تکیه‌گاهی در زیر سیاه‌چادر به کار می‌رود.
 سه‌وته sawata سبیدی که از tʃaŋla بزرگ‌تر است و برای جابه‌جا کردن مقدار انار بیشتری به کار می‌رود.
 ضمناً این سبد هم از شاخه‌های درخت انار درست می‌شود.
 قِلانگ qelân وسیله چیدن انار به شکل قلاب که از چوب انار یا سایر چوب‌ها درست می‌شود.

کرتله kerteľa سبزی 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 مشک به هم وصل می‌شوند.

هه‌ژل hæzel شاخه‌های انتهایی درخت انار که در درست کردن به‌نیه 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 مشک برای استفاده سال آینده نگهداری می‌شود.

ته‌ؤسه‌وه‌ؤو tawsewafu: تب‌ؤ: 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 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:/ ربی که مانند رپ تهیه می‌شود با این تفاوت که برای گرفتن آب دانه انار از دست به جای پا استفاده می‌کنند.

شله‌و ترش /elaw 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 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 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. تَکَوَل tekweļ (← 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.
 کونه چال küana tʃâl 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.
 هوو hu:f وسیله‌ای است مانند دو‌گونی که به طور موازی به هم بافته باشند. این وسیله از موی بز تهیه می‌شود و برای جابه‌جا کردن انار به کار می‌رود.

