

گیاه مردم نگاری

چکیده و نمونه‌هایی از گیاه مردم‌نگاری گیاهان خودروی کمره*

مرتضی فرهادی**

تاریخ دریافت: ۸۴/۵/۳

تاریخ پذیرش: ۸۴/۸/۷



مرکز تحقیقات کامپیوتر علوم اسلامی

چکیده

گیاه‌شناسی عامیانه، سرشاخه‌ای اهمیت یابنده، از مردم‌نگاری دانش‌ها و فن‌آوری‌های سنتی به عنوان یک طبقه‌بندی درون رشته‌ای در مردم‌نگاری است. اگر چه از زاویه‌ی دیگر، ترکیب مردم‌شناسی و گیاه‌شناسی، امروزه همچنین حوزه‌ای از طبقه‌بندی‌های برون رشته‌ای مردم‌شناسی، «مردم‌شناسی گیاه شناختی» (گیاه - مردم‌شناسی)^(۱) نیز به شمار می‌رود، که آن

* کمره نام قدیمی آن تیمره (تیمره کبری و صغری) منطقه وسیعی از استان اصفهان بوده که بعد از اسلام به تدریج کوچک و کوچکتر شده و در زمان ما برابر با شهرستان خمین می‌باشد. درباره‌ی این منطقه و تحولات آن نک به:

مرتضی فرهادی. نامه کمره، جلد اول، تهران، ۱۳۶۹، انتشارات امیرکبیر.

** استاد گروه مطالعات فرهنگی دانشکده علوم اجتماعی دانشگاه علامه طباطبائی.

۱- «مردم‌شناسی گیاه شناختی» و یا «انسان‌شناسی گیاه شناختی» و «مردم‌شناسی گیاهی» در برابر واژه‌ی

سرشاخه و این حوزه، در دهه‌های اخیر در جهان مورد توجه روزافزون قرار گرفته است. نوشته‌ی حاضر با نظریه‌هایی از دانشمندان و مردم‌شناسان و حتی ریسان برخی از سازمان‌های بین‌المللی - که ظاهراً با چنین مسائلی بیگانه و بی‌توجهند - آغاز و پس از اشاره به اهمیت این سرشاخه در سطح جهانی، به پیشینه‌ی پژوهش در این زمینه در ایران پرداخته است. در ایران کار بر روی گیاهان از دیدگاه مردم‌نگاری و به تبع آن مردم‌شناسی بسیار تازه است. از سوی دیگر این دانش گیاه‌شناسی مردمی با شتابی باور نکردنی در حال فراموشی است. مؤلف خود در فاصله‌ی چند دهه - در مقایسه‌ی یادداشت‌ها و خاطراتش از سه چهاردهه‌ی پیش و برابر نهاد آن با سفرها و مصاحبه‌های اخیر وی در استان مرکزی و به ویژه کمره - شاهد گم‌گشت و گم‌گشت بسیار این دانسته‌ها - همچون بسیاری از زمینه‌های دیگر - بوده است. لذا مردم‌نگاران و مردم‌شناسان را به عنایت به این حوزه ترغیب می‌کند.

فراموشی در همه‌ی جوانب، از شناسایی و تشخیص افتراقی گیاهان و طبعاً نام‌های آن‌ها گرفته، تا فواید و شیوه‌های کاربرد آنها را در بر می‌گیرد. در این نوشته همچنین به فواید همکاری بین مردم‌شناسان و گیاه‌شناسان و زبان‌شناسان اشاره شده است.

پس از کلیات، مقاله با فشرده‌ای از گیاه مردم‌نگاری گیاهان خودروی کمره که در اصل حدود شصت صفحه بوده است به پایان می‌رسد.

مقدمه

ایران کشوری است با قلمرو جغرافیایی گسترده و با تنوع فراوان اقلیمی و در نتیجه با تنوع پوشش گیاهی بسیار. اسکندر فیروز در مقدمه‌ی کتاب *لاله‌ها و زنبق‌های ایران* تنوع پوشش گیاهی ایران را بیش از پنج هزار گونه ذکر کرده است. (پروند لیو، بی‌تا؛ ۶). در پیشگفتار کتاب *رستنی‌های ایران* از بیش از ۷۰۰۰ گونه‌ی درختی، درختچه‌ای و

فرانسوی ethnobotanique و واژه‌ی انگلیسی ethnobotany. گزینه مردم‌شناس و مترجم کوشا جناب دکتر ناصر فکوهی است. [کلود روبرو. *دوآمدی بر انسان‌شناسی*. ترجمه ناصر فکوهی، تهران، ۱۳۷۹، نشر نی، ص ۳۸]. و همچنین نک به ناصر فکوهی، *پاره‌های انسان‌شناسی* (تهران، نشر نی، ۱۳۸۵)، ص ۹۲.

علفی سخن به میان آمده است. (مبین، ۱۳۵۹: ۳). در مقاله‌ی «گیاهان دارویی، سخاوت طبیعت و غفلت‌های ما» پوشش گیاهی ایران شامل یازده هزار گونه‌ی گیاهی قلمداد شده است: «کشور پهناور ایران با ۱/۶۴۸/۱۹۵ کیلومتر مربع مساحت دارای شرایط آب و هوایی بسیار متنوع و اقلیم‌های مختلف است و در هر کدام از بخش‌های آن می‌توان تنوع آب و هوایی را در یک فصل واحد به روشنی دید. در حالی که سرمای شدید در بخشی از کشور تمامی گیاهان را به خواب فرو برده و جانوران را از سرما بی‌حرکت ساخته است. در بخش دیگر، گرمای مطلوب شرایط رشد را برای گیاهان و زندگی جانوران فراهم آورده است.

ایران تقریباً دارای اغلب اقلیم‌های حیاتی جهان است. بنابراین، از نظر تنوع اقلیمی و آب و هوایی می‌توان آن را جزء غنی‌ترین بخش‌های جغرافیایی جهان شمرد. تعداد گونه‌های گیاهی کشور ما بیش‌تر از پنج برابر تمام گونه‌های گیاهی اروپا است و این پدیده توجه بیش از حد پژوهندگان تمام کشورهای جهان را به کشور ما جلب کرده است.

جای تردید نیست که در میان فلور گیاهی متنوع ایران، گونه‌های منحصر به فرد وجود دارند که در تمام جهان تنها متعلق به ایران است. به طور کلی، تاکنون یازده هزار گونه‌ی گیاهی از ایران معرفی، شناسایی و جمع‌آوری گردیده است که در هر باریم‌های بزرگ ایران به صورت موزه نگهداری می‌شود...

همانطور که گفتیم فلور ایران شامل یازده هزار گونه‌ی گیاهی است که در ۱۸۰ خانواده‌ی گیاهی و ۱۲۰۰ جنس طبقه‌بندی شده است و آن را می‌توان یکی از غنی‌ترین منابع طبیعی قابل استفاده - چه از نظر درمانی و چه از نظر اقتصادی - تلقی کرد...» (جهانگیری، ۱۹۳ و ۱۹۶).

تایلر می‌گوید، کاملاً طبیعی است که از هزاران سال پیش، از دوران گردآوری خوراک گیاهی، در هر منطقه از ایران صدها نوع گیاه خوراکی شناسایی شده، و در رژیم غذایی نیاکان ما قرار گرفته باشند. شاید بسیاری از این گیاهان با گذشت زمان و پیدایش

شرایط نوین، از چرخه‌ی پخت خوراک کنار گذاشته شده باشند، اما بقایای این شناسایی و آموخته‌ها تا روزگار ماکشیده شده است؛ و چنان چه اکنون به وسیله‌ی مردم شناسان و گیاه‌شناسان و پژوهشگران علم تغذیه، ثبت و ضبط نشود، هر آنچه که تاکنون بجا مانده است نیز به زودی از خاطره‌ها رخت برخواهد بست.

افزون بر گیاهان خوراکی، باید به گیاهان دارویی نیز اشاره کرد. انسان در آغاز زندگی خود روی این کره‌ی خاکی، یا بر اثر راهنمایی بازمانده‌ی غریز یا به کمک تجربه و انباشت آن در فرهنگ، رفته رفته به خواص شگفت‌آور گیاهان پی برده است. گونه‌های این گیاهان در شرایط زیست محیطی و جمعیتی جدید در خطر نابودی، و دانش چندین هزار ساله درباره‌ی آن‌ها هم در حال فراموشی است.

شرایط جغرافیایی متنوع و رویشگاه‌های گوناگون از سویی، و فرهنگ کهنسال ایرانی - مانند هر فرهنگ کهنسال دیگر - از سوی دیگر، گنجینه‌ای از آفرینندگی‌های مردمی را در زمینه‌ی گیاهشناسی سنتی فراهم کرده است. استفاده‌ی شگفت‌آور و بسیار متنوع در عرصه‌های کشاورزی، دامداری، زنبورداری، صنایع دستی، رنگرزی، داروسازی و پزشکی و همچنین معماری نشان‌دهنده‌ی اهمیت این دانش تجربی گرانبها و گاه منحصر به فرد است.

برای مثال، استفاده از شاخ و برگ برخی گیاهان خودرو به عنوان کود ویژه و مرغوب^(۱)، استفاده از برخی گیاهان به عنوان حشره‌کش و دفع آفات کشاورزی^(۲)، استفاده از گیاهان برای جلب و یا دفع برخی از جانوران و حشرات^(۳)، استفاده از آنان

۱- در این باره نک به:

مرتضی فرهادی، کشتکاری و فرهنگ، تهران، ۱۳۸۲، موسسه پژوهش‌های برنامه‌ریزی و اقتصاد کشاورزی وزارت جهاد کشاورزی، صص ۲۴۸-۲۶۲.

۲- برای نمونه نک به:

عباس عبدالله گروسی، «روش‌های سنتی کشت و کار و آبیاری»، نمایه پژوهش، ش ۱۳ و ۱۴ (بهار و تابستان ۱۳۷۹)، ص ۷۴.

۳- نک به:

به عنوان دارو و ضماد در شکسته‌بندی^(۱)، و زخم‌بندی و پزشکی، استفاده از برخی از گیاهان به عنوان ضد عفونی‌کننده^(۲)، و یا شوینده^(۳) و استفاده از برگ، ساقه، غنچه، گل، میوه، ریشه‌ی برخی از گیاهان در شیرینی‌پزی، مرباسازی، ترشی‌ها و غذاها، و پخت انواعی از نان‌های خاص و ناشناخته، به ویژه در قحط سالی‌ها و خشکسالی‌ها و هنگام بیچارگی و عسرت^(۴). استفاده از ساقه‌ی برخی درختان و درختچه‌های خودرو - با درجه‌ی بالایی از چوب‌شناسی - در ساخت برخی وسایل و ابزارهای کار و ابزارهای خانگی و معماری، همچون سبک کردن پشت بام‌های تاق و گنبددار، هنگامی که می‌خواستند بر فراز آن‌ها طبقه‌ی دوم و بالاخانه بسازند.^(۵) استفاده از چوب‌ها و گیاهان ضد موربانه، در داخل و جرز دیوارها برای مقاوم سازی خانه‌های مسکونی، استفاده از ساقه‌های برخی از درختان در شمشه‌ی تاق به جای آرماتور^(۶)، ساخت ساروج و سیمان سنتی^(۷) سبد و قفس و دیگر ابزارهای کار کشاورزی^(۸) و دامداری و زنبورداری. همچنین شکل‌شناسی و مرفولوژی گیاهان و از آنجمله شناخت گیاهان دراز ریشه و با قدرت مکش زیاد که کشت آدوری

مرکز تحقیقات کامپیوتر علوم اسلامی

مرتضی فرهادی، نگاهی به اهمیت و پیشینه کبوترخانه‌های ایران، تهران، ۱۳۷۲، جشنواره روستا،

ص ۳۲

۱- نک به معنی نوشته ذیل "ملو" و "ملهو" و به لغت نامه دهخدا، حرف "ض" ذیل ضماد، ص ۹۰ در

همین نوشته.

۲- نک به همین نوشته ذیل "دم گو"، ص ۷۷.

۳- نک به همین نوشته، ذیل "زول"، ص ۷۸.

۴- نک به همین نوشته، ذیل "جوگاسم" و "هر"، صص ۷۲-۷۳.

۵- نک به:

مرتضی فرهادی «نیمه ور، کهنسال نام آور»، فصلنامه راه دانش، ش ۷ و ۸ (پاییز و زمستان ۱۳۷۵)،

ص ۵۵.

۶- همان منبع، همان صفحه.

۷- همان منبع و همان صفحه و همچنین نک به: همین نوشته، ذیل در همین نوشته.

۸- نک به همین نوشته ذیل "آرچن" و "اشک" و "شن"، "فندرقه"، "کیگم" در همین مقاله، صص

۸۳-۸۰، ۶۳-۶۲.

(خاروا بسته)^(۱) خود را نشان می‌دهد؛ و تشخیص میزان و عمق آب و رطوبت که حفر چاه گمانه و مادرچاه کاربها را میسر ساخته است. و افزون بر این، گیاهشناسی سنتی، یکی از عوامل توانمندی ایرانیان برای رنگین سازی و تزئین محیط زندگی ایرانی - در برابر رنگ‌های نسبتاً یک‌نواخت مناطق کویری و نیمه‌کویری - بوده است.

درخشش و ماندگاری رنگ‌های بسیار متنوع دست بافته‌های ایرانی، و از آنجمله قالی‌های پر نقش و نگار ایرانی، مدیون این گیاه‌شناسی کاربردی بوده است.^(۲) استفاده از گیاهان برای ساخت و مقاوم‌سازی و خوشرنگی پوست انواع مشک نیز به کار می‌رفته است.^(۳)

همچنین از گیاهان، در رنگین‌سازی و نقش‌آفرینی بر روی ابزارهای چوبی و آرایش مو و بدن آدمی و حتی کندن موهای زائد بدن بهره‌گیری می‌شده است! آنچه که فهرست‌وار اشاره شد یک از هزار و مستی از خروار این گیاهشناسی عامیانه است. اما متأسفانه در یک قرن گذشته و با شتابی تند شونده این دانش نامکتوب در حال نابودی است.

طرح این موضوع از این نظر نیز مهم است که بی‌شک مردم نگاران و مردم‌شناسان حرفه‌ای و غیر حرفه‌ای را به این سمت و سوی فراموش شده خواهد کشاند.

۱- نک به:

مرتضی فرهادی، «کشت آدوری (خاروا بسته)» مجموعه مقالات سمینار جامعه‌شناسی و توسعه، جلد دوم (۱۳۷۳)، صص ۳۴۵-۳۶۳.

۲- درباره‌ی رنگ‌های بی‌نظیر قالی‌های ایرانی نک به:

مرتضی فرهادی، «مردم‌نگاری دانش‌ها و فن‌آوری‌های سنتی، نان شب مردم‌نگاران ایران». نمایه پژوهش، ش ۱۱ و ۱۲ (پاییز و زمستان ۱۳۷۸)، صص ۹ و ۱۰ و همچنین نک به:

غلامحسین رسولی، «رنگرزی سنتی در پیرسواران ملایر»، همان منبع، صص ۵۹-۷۱.

۳- نک به:

مرتضی فرهادی، موزه‌های باز یافته، تهران، ۱۳۷۸، مرکز کرمان‌شناسی، صص ۲۳۹ و ۲۴۰ و ۲۴۲ و ۲۴۴

و همچنین در نامه کمره، جلد دوم، صص ۱۰۸ و ۱۰۹.

اهمیت و پیشینه‌ی پژوهش

یکی از سرشاخه‌های مهم مردم‌شناسی دانش‌ها و فن‌آوری‌های سنتی، گیاه‌شناسی مردمی است که در دهه‌های اخیر به آن توجه فراوان شده است. میگوئل آلیتری می‌نویسد:

«در میان تمام رده‌بندی‌های بومی، گیاه‌شناسی بومی بیش از همه توجه پژوهشگران را به خود جلب کرده است. دانش گیاه‌شناسی بعضی از کشاورزان مکزیکی چنان کامل و فراگیر است که آن‌ها قادرند تا ۱۲۰۰ گونه‌ی را شناسایی کنند. زنان بیابان نشین... در بوتسوانا نیز در یک مورد توانستند ۲۰۶ گونه از ۲۱۱ نمونه گیاهانی را که پژوهشگران گردآوری کرده بودند، شناسایی کنند. کشاورزان "هانونو" که در فیلیپین به کشت با آیش جنگلی مشغول‌اند، بیش از ۱۶۰۰ گونه گیاهی را شناسایی می‌کنند.» (آلیتری، ۱۳۷: ۲۴).

برنارد و. رایلی (Bernard W. Riley) زیست جغرافی‌دان و دیوید بروکشا (David Brokensha) متخصص مردم‌شناسی اجتماعی در کتاب *امبیری‌های کنیا* می‌نویسند:

«در این کتاب ما کوشیده‌ایم که دانش پیچیده‌ی قوم امبیری را در مورد محیطشان به برای همیشه به ثبت رسانیم، و آن چه را از طرق بهره‌برداری این قوم از گیاهان بومی به جا مانده است، برای آیندگان به یادگار بگذاریم.» (وِنک، ۱۳۷۸: ۱۴۰).

هم این دو می‌نویسند:

«شکست بسیاری از طرح‌های پرطمطراق توسعه سبب شده است که بیش از هر گونه تصمیم‌گیری، به واقعیت‌های پیچیده و متنوع محلی، توجه بیش‌تری شود. ما همواره بر دامنه‌ی وسیع و ارزش بالای دانش قوم امبیری در مورد منابع طبیعی شان و به خصوص گیاهان بومی تأکید کرده‌ایم و امیدواریم برای بهره‌برداری از این استعداد ناشناخته بتوان راه‌هایی یافت.» (همان منبع: ۱۴۱).

باربرب. کانبل (Barber B. Conabel) رییس بانک جهانی «از این که در گذشته

تلاش گیاه‌شناسان در گردآوری منابع گیاهی، دانش بومیان را از قلم انداخته است، اظهار تأسف می‌کند.» (همان منبع: ۱۴۰).

سو آمیناتان، رییس پیشین اتحادیه‌ی حفاظت جهان (IUCN) می‌گوید:

«گیاهان غذایی سرخ‌پوستان شمال آمریکا بالغ بر ۱۱۱۲ گونه بوده است. در زمان حمله‌ی اسپانیایی‌ها، "اینکاها" گیاهانی را به تعداد گیاهان کشف شده در آسیا و اروپا کشت می‌کردند. تخمین زده می‌شود که سرخ‌پوستان "آندین" (Andean) بیش از ۷۰ نوع محصول جداگانه را اهلی کرده باشند. حتی امروزه واندانا شیوا (Vanada Shiva)^(۱) - فیلسوف و فیزیک‌دان و بوم‌شناس هندی - مدعی است که جنگل‌های بارانی جنوب شرقی آسیا همه‌ی نیازهای غذایی چندین گروه ساکن در منطقه را تأمین می‌کند.

ابن گروه‌ها ۲۲۳ نوع گیاه از این منطقه استخراج می‌کنند. در چین ۶۰۰۰ گیاه از ۳۰۰۰۰ گونه‌ی گیاهی دارای کاربرد طبی است و در میان آن‌ها گیاهی است به نام (Arteminia Annu) که نویدبخش جایگزینی برای "گنه‌گنه" برای درمان مالاریا است. (ویلیامز سو، ۱۳۷۶: ۲۴۰).

در ایران - مانند بسیاری از حوزه‌های دیگر مردم‌نگاری و مردم‌شناسی - کاربرد گیاهان بسیار تازه است و ما هنوز در مرحله‌ی کلی‌نویسی و کلی‌گویی و آسان‌یابی و از هر چمنی گلی مانده‌ایم و تا ورود به سرشاخه‌ها و "ریز مردم‌نگاری" در این زمینه راهی طولانی در پیش داریم. البته اگر تا آن زمان چنین دانشی در یادها بازمانده باشد - هنوز یک "ریز مردم‌نگاری" دقیق درباره‌ی دانش روستاییان، چوپانان و عشایر ایران درباره‌ی

۱- "واندانا شیوا" از رهبران سرشناس جنبش ضد جهانی سازی و پایه‌گذار انجمن "ناودانیا" برای حفظ تنوع‌زیستی و دفاع از حوزه کشاورزان و از فعالان جنبش طرفداری از حقوق زنان در هند است. درباره‌ی وی نک به:

«واندانا شیوا در گفتگو با جودیت بیروت». پیام یونسکو. سال سی و سوم، شماره‌ی ۳۷۹ (خرداد ماه

۱۳۸۱)، صص ۳۶-۴۰. و همچنین نک به:

واندانا شیوا. چپاول دانش و طبیعت، ترجمه حسین داوری، تهران، ۱۳۸۳، انتشارات صبح.

بوته‌های علفی و خوراکی خودرو و ظاهراً کم اهمیت، حداقل نظیر آن چه نگارنده درباره‌ی دانش و فرهنگ آب و هواشناسی روستاییان و عشایر سیرجان و چند شهر پیرامون آن انجام داده است، نوشته نشده است.^(۱) اگر چه اخیراً مقالات و کتاب‌های ارزنده‌ای درباره‌ی درختان و گیاهان اهلی شده نگاشته شده، که در برخی از آن‌ها به دانش مردمی در این زمینه نیز پرداخته شده است، که از جالب‌ترین نمونه‌های آن می‌توان از مقاله‌ی "گردو" از دکتر محمدحسین پاپلی یزدی و عباس جلالی،^(۲) «انگور دیم، یک نوع کشت سنتی در روستاهای اطراف بوشهر» از عباس عبدالله گروسی^(۳) و "خرمای فین (مغ)"^(۴) و دنباله‌ی آن به نام «صنایع دستی از درخت خرما»^(۵) و نیز «اقلیم و فرهنگ (انگور)»^(۶) و «فن‌آوری‌های تولید و مصرف انار در میند»^(۷) نام برد. البته لازم است در این زمینه از کتاب ارزشمند **نخلستان در استان بوشهر (دشتستان بزرگ)** نوشته‌ی حیدر عرفان^(۸) هم یاد کرد.

اما درباره‌ی گیاهان و بوته‌های خودروی خوراکی و دارویی به شکلی بسیار گذرا در تک نگاری‌های روستاها و شهرهای ایران، گاه مطالبی اندک آمده است. گاه نام محلی برخی از مشهورترین آن‌ها را آورده‌اند. و گاه نیز یک یا چند جمله درباره‌ی هر کدام از

۱. نک به: مرتضی فرهادی. **موزه‌های بازیافته**، تهران، ۱۳۷۸، انتشارات مرکز کرمان‌شناسی
۲. محمدحسین پاپلی یزدی و عباس جلالی. "گردو" **فصلنامه تحقیقات جغرافیایی**، ش ۳۸، (پاییز ۱۳۷۴).
۳. عباس عبدالله گروسی. «انگور دیم، یک نوع کشت سنتی در روستاهای اطراف بوشهر»، **ماهنامه زیتون**، ش ۱۳ (اردیبهشت ۱۳۶۱)
۴. احمد سایبانی. "خرمای فین (مغ)"، **ماهنامه آینه**، ش ۱۲ (اسفند ۱۳۶۲).
۵. احمد سایبانی. «صنایع دستی از درخت خرما»، **ماهنامه آینه**، ش ۲ و ۳ (اردیبهشت و خرداد ۱۳۶۳)
۶. محمدحسین پاپلی یزدی. «اقلیم و فرهنگ (انگور)»، **فصلنامه تحقیقات جغرافیایی**، ش ۴۶ (پاییز ۱۳۷۶)
۷. محمدسعید جانب‌اللهی. «فن‌آوری‌های تولید و مصرف انار در میند»، **نمایه پژوهش (ویژه دانش‌ها و فن‌آوری‌های سنتی)**، ش ۱۱ و ۱۲ (پاییز و زمستان ۱۳۷۸)
۸. حیدر عرفان. **نخلستان در استان بوشهر، (دشتستان بزرگ)**، تهران: اطلاعات، ۱۳۷۴.

آن‌ها نگاشته شده است.

در نمونه‌های دقیق‌تر مثلاً در کتاب *باورها و دانسته‌ها در لرستان و ایلام* که کار چند مردم‌نگار ایرانی پیش از انقلاب است از ۵۱ درخت و بوته‌ی گیاه نام برده شده و برای هر کدام بین دو تا هشت سطر شرح نوشته شده است. (اسدیان؛ فرخی؛ کیان، ۱۳۵۸: ۲۸۲-۲۹۱). در کتاب *فرهنگ مردم سروستان* از حدود ۸۷ گیاه و درخت خودرو دارای مصارف گوناگون با توضیح فشرده نام برده شد است. (همایونی، ۱۳۴۹: ۲۲۴-۲۳۰).

در کتاب *تاریخ و فرهنگ مردم دوان* از ۶۱ گیاه علفی و بوته‌ای غیر طبی و ۴۸ گیاه علفی و بوته‌ای طبی و ۳۷ درخت و درختچه در ۶ صفحه با توضیحاتی مختصر نام برده شده است. (لهسایی‌زاده؛ سلامی، ۱۳۷۰: ۳۴-۴۲). چیزی که هست توضیحات بیش از آنکه جنبه‌ی مردم‌نگاری داشته باشد بر پایه‌ی طب سنتی ایران نوشته شده است. با این وجود شناسایی نام علمی گیاهان محلی خودگامی در این زمینه است.

کار قابل توجه دیگر در این زمینه از آقای دکتر علی اصغر جهانگیری است که در میان نویسندگان تک نگاری‌های روستایی، گرایش فراوانی را به گیاهان و از آن جمله گیاهان دارویی دارد، و در این زمینه کاری قابل توجه ارائه کرده است. ایشان در کتاب *کندلوس حدود ۷۵ درخت، درختچه و بوته‌های جنگلی منطقه کجور* را با نام محلی، فارسی و علمی و جنس و گونه و تیره‌ی آن‌ها جدول کرده و حدود ۲۷ صفحه شرح خواص دارویی و علمی جدید از ۱۶ گیاه را به کار اضافه کرده است. (جهانگیری، ۱۳۶۷: ۱۳۰-۱۶۱). در اینجا نیز مانند کاردوان، توضیح درباره‌ی گیاهان نه از دیدگاه مردم کندلوس - به جز نام محلی آن‌ها - بلکه بر پایه‌ی دانش گیاه‌شناسی است. و باز کار مهم یافتن نام علمی و فارسی گیاهان منطقه است.

با این همه همان طور که اشاره شده درباره‌ی گیاهان علفی و بوته‌ای خودرو هنوز کار مستقل مردم‌نگارانه کاری دیده نشده است، مگر کتابی ارزنده درباره‌ی پوشش گیاهی کهگیلویه و بویراحمد از آقای یعقوب غفاری که به معرفی نام‌های محلی ۲۴۱ درخت و درختچه و بوته‌ی علفی از نیم سطر تا ۵۰ سطر در یک صد صفحه پرداخته و

به باورها و ادبیات و شیوه‌ی استفاده‌ی از آن‌ها در منطقه اشاره کرده است. (غفاری، ۱۳۷۵) * بیش‌ترین توضیحات در این نوشته مربوط به بلوط است. می‌توان گفت کار آقای غفاری اولین کار مستقل و نزدیک به گیاه مردم‌شناسی در ایران است. مؤلف این سطور امیدوار است آقای غفاری این کار مهم و زیبا و در عین حال دشوار را همچنان ادامه دهند. **

گفتنی است که فقر موجود درباره‌ی ریز مردم‌نگاری‌های دقیق درباره‌ی دانش روستاییان، چوپانان، عشایر و کشاورزان ایرانی در این زمینه طبیعتاً از فقر فرهنگی یا کمبود چنین گیاهانی ناشی نمی‌شود. بالاخره وقتی در گوشه‌ای از ایران کشاورزان و عشایر ما بیش از پانصد اصطلاح آب و هواشناسی را در مکالمات روزمره خود به کار می‌برند و در یک قلم سی‌وهفت نوع باران را با پنجاه نام از هم تمیز می‌دهند، شناخت آنان از گیاهان پیرامون خود نیز بسیار بیش‌تر از آن است که تا به حال به شکل گذرا در برخی منابع نام برده شده است.

مشکل ما در این مملکت مشکل سنگ نیست، چیزی که در این مملکت همچون ریگ وجود دارد کوه است و پیکره‌های نهان در دل سنگ، چیزی که نداریم تیشه فرهاد و سرپنجه‌ی میکل آنز است. به قول نادرپور:

«ای پیکره‌هایی که نهان در دل سنگید

افسوس که سرپنجه‌ی خارا شکنی نیست.»

اگر بپرسند چرا این تیشه و آن سرپنجه وجود ندارد، پاسخ مفصل است، و جای آن در این جا نیست.

در آخرین سفر و مصاحبه‌های مؤلف در استان مرکزی و کمره در نیمه‌ی اردیبهشت ماه ۱۳۸۳ - در مقایسه با مصاحبه‌های سه چهار دهه‌ی پیش - مؤلف یک بار دیگر شاهد

*. و با تشکر از استاد جواد صفی‌نژاد که دو سال پیش از این؛ با بزرگواری این کتاب کمیاب را در اختیار مؤلف قرار دادند. عمرشان دراز باد!

** همین جا باید اشاره کنم که جناب غفاری به درخواست ما از این کتاب و در این زمینه مقاله‌ای لطف کردند که متأسفانه از جانب داوران ما در اولویت قرار نگرفت. اما اینجانب شخصاً بر تقاضای خود ایستاده‌ام.

کم‌گشت‌ها و گم‌گشت‌های فرهنگی به شکل بارزی در این زمینه بوده است. به طوریکه یکی از همسفران ما که شاهد مکالمات ما با پیرمردان روستایی بود به آنچه که حس می‌کرد پیش آمده است، «فراموشی سنگین» نام نهاد.

هنگامی که نام و نشان گیاهان گل داده و رنگارنگ کشت‌زارها و مراتع از آنان پرسیده می‌شد، غالباً آن‌ها را بنا بر رنگ گل‌هایشان گل قرمز، گل سفید، گل زرده و... و آن‌هایی که گل نداشتند - جزء مشهورترینشان - را "علف غلطی"، "علف بیخودی" و به قول مهندسین کشاورزی ما علف هرز می‌نامیدند.

چنین به نظر می‌رسد که در مورد گیاهان هم خانواده، نام‌های متفاوت به مشهورترین نام تقلیل یافته بود. برای مثال انواع گیاهان خودروی کوچک و بزرگ تیره‌ی گندمیان را - با وجود تفاوت‌های ظاهری بسیار - "جو موشک" می‌نامیدند. این تقلیل‌گرایی درباره‌ی گونه‌های گون و یا شنگ و غیره هم قابل ملاحظه بود. که البته همین شناخت کلی و خانوادگی از گیاهان، خود نشان درجه‌ای از گیاه‌شناسی بیاد مانده است. البته هنوز در روستاهای دور افتاده و در هر کجا می‌شود بازمانده و به یادمانده‌هایی از این دانش فراموش شده را و با زحمت زیاد یافت. و امیدوارم مردم‌نگاران ایران و به ویژه مردم‌نگاران محلی این سررشته را پی بگیرند.

ویژگی‌های گیاه‌شناسی مردمی

گیاه‌شناسی مردمی گیاه‌شناسی غالباً تجربی و تا اندازه‌ی زیادی کاربردی است. آنان بیش‌تر گیاهان را بر پایه‌ی فواید عملی‌شان، از یکدیگر باز می‌شناسند و طبقه‌بندی‌های کاربردی خاص خود را دارند. اگر چه همانطور که اشاره شد از خویشاوندی گیاهان نیز تا اندازه‌ی زیادی مطلع بوده‌اند.

برای مثال روستاییان و کشاورزان و دامداران کمره گیاهان را به گل‌ها، گیاهان خوراکی، دارویی، گیاهان علوفه‌ای و آذوقه‌ای (که آن‌ها را از کوهپایه‌ها و مراتع و کوه‌ها می‌چینند، خشک می‌کنند و می‌کوبند و به عنوان علوفه خشک در زمستان‌ها با کاه و جو

مخلوط می‌کنند و به دام‌ها می‌دهند) و بوته و هیزم (که در گذشته برای گرم کردن حمام‌ها و سوخت زمستانی منازل، در تنور و کرسی و اجاق کاربرد داشته است) تقسیم می‌کنند.

باید دانست معنی گل در فرهنگ مردمی منطقه متفاوت از اصطلاح گل در گیاه‌شناسی است. روستاییان وقتی که از گل نام می‌برند، منظورشان گیاهانی است که دارای گل چشمگیر، قابل توجه و زیباییند، یعنی گل‌های زینتی، نه هر گیاه گل‌داری. به همین دلیل وقتی نام گیاهی با گل شروع می‌شود، می‌توان دانست که به احتمال زیاد با گیاهی با گل‌های زیبا - حداقل از نظر روستاییان منطقه - روبه‌رو هستیم. و البته این از مقایسه‌ی نام‌های گیاهی و به طور ضمنی به دست می‌آید، نه از بیان آشکار آن‌ها. به عبارت دیگر، این طبقه‌بندی یک طبقه‌بندی مستور است که از گل گفته‌های آن‌ها به دست می‌آید، و نه صراحتاً و ابتدا به ساکن.

افزون بر این از صمغ دسته‌ای از گیاهان مانند گون کتیرا و کالوک و آنغوزه استفاده می‌کرده و می‌کنند. اخیراً و در چهل سال گذشته، به خاطر رونق فراوان زنبورداری در منطقه، زنبورداران بخشی از گیاهان بسیار مفید برای زنبور را شناسایی کرده‌اند، که در برابر کاهش شناسایی‌های تاریخی و ما قبل تاریخی گیاهان، این نقطه‌ی نسبتاً روشنی است. آنها به این نوع گل‌ها "زنبوردوست" می‌نامند.

همانطور که قبلاً اشاره شد از برخی از گیاهان در گذشته در ساختن ساروج یا بافتن سبد و آبکش و ریسمان و کلاه و "آفتابگردان" و "پشه‌پران ستوران" و گرزو اجزاء خیش و ابزارهای چوبی استفاده می‌شده است؛ که به تدریج رو به فراموشی است. همچنین گیاهان منبع غیر قابل جایگزینی و مفید و حداقل بی‌خطری برای رنگ آمیزی خوراکی‌ها و اشیاء و البسه و دست بافته‌های منطقه بوده است، از تخم مرغ نوروزی گرفته تا پارچه و گلیم و قالی و نمده که به کمک این گیاهان رنگارنگ می‌شده است.

گفتنی است که از برخی گل‌های زینتی و دارویی عرقیات نیز به دست می‌آورده‌اند و از برخی گیاهان نیز برای نظر‌بندی و از برخی از آن‌ها به عنوان کودسبز استفاده

می‌کنند. (۱)

- | | |
|---|---|
| ۱. گل‌های خودروی زینتی | } طبقه‌بندی کاربردی و ضمنی روستاییان کمره از گیاهان خودرو |
| ۲. گل‌های زنبور دوست | |
| ۳. گیاهان خوراکی برای انسان ("آدم‌خور" و "علفِ آش") | |
| ۴. گیاهان آذوقه‌ای (خوراکی برای زمستان مال‌ها) | |
| ۵. گیاهان دارویی و سمی | |
| ۶. گیاهان سوختی و هیزمی ("سوختاندنی") | |
| ۷. گیاهان صنعتی | |
| مصرفی درنجاری و ساخت ابزارهای کوچک چوبی | } ساختمانی |
| مصرفی در رنگریزی | |
| مصرفی در بافندگی گیاهی (حصیربافی، سبدبافی و...) | |
| گیاهان شوینده | |
| گیاهان کتیرایی و دارای صمغ | |

مردم‌نگاران می‌توانند و باید به گیاه‌شناسان نشان دهند، که می‌شود از مردم‌نگاران - نه به عنوان رقیبی "نخوانده ملا" و پرمدعا و نه به عنوان مهمان ناخوانده - بلکه، به عنوان دستیاری که با فروتنی، و غالباً با تجربه‌ی شخصی و در کنار تعلیمات دانشگاهی توانسته است، آموختن از بی‌سودان را بیاموزد، در کار پر بار و زیبای پژوهش‌های مربوط به گیاه‌شناسی استفاده کنند.

"رابرت چمبرز"، از پیشگامان دانش‌های قومی، از این فرآیند به عنوان «واژگون‌سازی در آموختن» و «یادگیری از فقرا» و «آموختن از آخری‌ها» نام می‌برد. البته چمبرز به درستی می‌افزاید: «آموختن از محرومین و درک نظریات آنان ساده به

۱- نک به:

مرتضی فرهادی، کشتکاری و فرهنگ، فصل دهم (کودهای گیاهی)، تهران، ۱۳۸۲، صص ۲۴۷-۲۷۰.

نظر می‌رسد، اما در واقع مستلزم مهارت‌ها و اخلاق ویژه‌ای است که به سادگی به دست نمی‌آید.» (جمبیز، ۱۳۷۸: ۹۱).

مردم‌شناسی و به ویژه شاخه‌ای از آن به عنوان مردم‌شناسی دانش‌ها و فن‌آوری‌های سنتی، به خاطر ماهیتش، ظاهراً دانشی است فضول، اما یاری‌رسان نیز هست. گیاه‌مردم‌شناسی (ethnobotany) می‌تواند برخی زمینه‌ها و اولویت‌ها را برای گیاه‌شناسان، پژوهشگران کشاورزی و علم تغذیه (خوراک‌شناسان) فراهم آورد.

حتی زبان‌شناسان نیز می‌توانند از این نمذ کلاهی داشته باشند. برای مثال، در تمام کتاب‌های گیاه‌شناسی در ایران که نگارنده موفق به دیدن آن‌ها شده است، در مقابل نام علمی *C. haussknechtii*، تنها نام فارسی "جوغاسم" البته به املای غلط "جو قاسم" آمده (قهرمان، ۱۳۶۷، نمره ۱۱۷۶؛ (نادره مظهری، ۱۳۷۸: ۱۳ و امینی، ۱۳۷۰: ۲۷) یا حتی همین نام فارسی نیز به کار برده نشده است. (مبین، ۱۳۵۹: ۴۴۴).

اشکال املای "جو قاسم" نویسی و معرب‌سازی این نام کهنسال است. در حالی که ما توانسته‌ایم تلفظ‌های کهن‌تر و سنگین‌تر این نام را به دست آوریم که همین امر به احتمال قوی می‌تواند برای واژه‌شناسان و ریشه‌شناسان مفید باشد تا بتوانند معنای کهن‌تر و وجه تسمیه‌ی فراموش شده‌ی این گیاه را به دست آورند. همچنین ما توانسته‌ایم حدود چهار نام از چند ریشه‌ی متفاوت را در سال‌های گذشته برای این گیاه به دست آوریم.

البته چون این گیاه در بخش‌هایی از عراق مانند اربیل نیز می‌رویند، طبیعتاً نام‌های عربی خود را نیز خواهد داشت (Florairanica, 112: 9).

جای تأسف بسیار است که در کتاب پر زحمت و پر خرج و رنگ و بیست و چند جلدی *فلور ایران*، نام ایرانی بسیاری از گیاهان خالی است. کار بر روی نام‌های محلی گیاهان، از سویی به گیاه‌شناسان ایران کمک می‌کند، تا نام‌های ایرانی این گیاهان را شناسایی کنند؛ و با این شناسایی تجربیات چند هزار ساله دربارہ‌ی این گیاهان

را به دانش رسمی خود بیفزایند. و از سوی دیگر با معرفی نام‌های محلی، دانش گیاه‌شناسی خود را راحت‌تر به توده‌های مردم و حتی خواص غیر گیاه‌شناس منتقل سازند.

کار ویژه‌ی ما روی جوغاسم (جی غالسمک) نشان داد که غالباً یک گیاه می‌تواند در ایران حداقل بیش از یکصد نام داشته باشد که هر کدام از این نام‌ها اشاره به صفتی از صفات واقعی یا خیالی این گیاه دارد.^(۱) و بدین طریق این نام‌ها تجربیات و باورهای قومی و چند هزار ساله را در خود به صورت نهفته حفظ کرده‌اند. و زیان‌شناسان می‌توانند به کشف رموز این نهفته‌ها بپردازند. و این تازه به جز دانش‌های کاربردی و عملی مردم روستایی و عشایر ما درباره‌ی این گیاهان است.

عبور از مردم‌نگاری و مردم‌شناسی گیاهان (گیاه‌شناسی مردمی) به گیاه مردم‌شناسی در پایان باید افزود که آنچه که درباره‌ی گیاه‌شناسی مردمی (عامیانه) در ایران انجام شده، از لحاظ کمی بسیار اندک و از نظر کیفی طبیعتاً پایین است و افزون بر این اگر بخواهد از حد سر شاخه‌ای از مردم‌شناسی دانش‌ها و فن‌آوری‌های سنتی به حوزه‌ای برون رشته‌ای یعنی گیاه مردم‌شناسی تبدیل شود، طبیعتاً نیازمند همکاری میان مردم‌نگاران و مردم‌شناسان با گیاه‌شناسان و عکاسان میدانی و حرفه‌ای است؛ که بتوانند به شکل گروهی و هم‌زمان در یک سال گیاهی - که از زمان گلدهی نخستین گیاهان سال آغاز و تا زمان گلدهی آخرین گل‌های سال پایان می‌یابد^(۲) - همراه با اطلاع دهندگان (راویان)، حداقل هر پانزده روز یکبار گیاهان دشتی، مرتعی و کوهستانی را بازبینی و اطلاعات مربوط به هر یک از گیاهان در میدان به وسیله‌ی مردم‌نگار ثبت و

۱- مؤلف امیدوار است بتواند به زودی این مقاله را به چاپ بپردازد.

۲- برای مثال زمان گلدهی (سال گیاهی) در نمونه ما (کمره) - بسته به آب و هوای سال و بسته به ارتفاع و سایه‌سار آفتاب رو بودن محل - تقریباً از پانزده روز قبل از نوروز با گل دادن گل‌های نوروزک، تنگس، خروسک و کلاغک شروع شده و در اواخر تابستان تا اواخر مهر با گل دادن گل جوغاسم و انواعی از تیره‌ی لاله که همه‌ی آن‌ها در محل گل حسرت نامیده می‌شوند به پایان می‌رسد.

ضبط شود. و از گیاهان گل داده نمونه برداری و عکس برداری شود. مردم نگار پیش از رفتن به میدان کار، در جستجوی افراد هوشمند، پرحافظه و انگیزه داری است، که به دلایل شخصی و البته غالباً شغلی پیوسته با گیاهان خودرو سروکار دارند و یا داشته‌اند، مانند چوپانان، عشایر، گله‌داران، زنبورداران، عطاران و بقایای حکیم باشی‌های قدیمی و به اصطلاح امروزی دکتر علفی!، رنگرزان سنتی و آذوقه‌چنان (گردآورندگان علوفه‌ی بیابانی برای دام‌ها در زمستان) و کشاورزان. شکسته‌بندهای سنتی و پیرزنان به ویژه، ماما‌های سنتی و گردآورندگان گیاهان خودروی خوراکی نیز نباید فراموش شوند.

مردم نگار با مصاحبه‌های فردی، جمعی و مکرر و مشاهده‌ی گیاهان در میدان بایستی پیوسته به دریافت‌های نخستین خود روشنی و دقت بخشد و از هر مصاحبه بتواند اطلاعات و پرسش‌های جدیدی فراهم سازد که مصاحبه شونده‌گان بعدی آن اطلاعات را تأیید و یا تصحیح و یا تکذیب کنند.

مردم نگار باید پیوسته با وسواس در پی کشف این واقعیت باشد که آیا گیاه واحدی به وسیله‌ی یک مطلع همیشه با همان اسم شناسایی می‌شود؟ آیا دیگران نیز همان گیاه را با همان اسم و همان خواص و ویژگی‌ها می‌شناسند؟ اگر برای گیاهی خواص واحد اما نام‌های گوناگون ذکر می‌شود، این گوناگونی به خاطر گویش‌ها و زبان‌های گوناگون صاحبان اطلاع است و یا حاصل فراموشی، اشتباه و خلط اطلاعات می‌باشد.

اما وظیفه‌ی گیاه‌شناس، کوشش برای یافتن ویژگی‌هایی است که بتواند او را در تشخیص گیاهان از کل به جزء، از راسته به تیره و زیر تیره و جنس و گونه و وارته^(۱) و بالاخره نام علمی گیاه و تطبیق اطلاعات اخذ شده‌ی مردمی با دانش امروز گیاه‌شناسی

۱- درباره‌ی واحدهای سیستماتیکی، تقسیمات رده‌بندی تا حد گونه نک به:

احمد قهرمان. **گیاه‌شناسی عمومی**، جلد دوم، تهران، ۱۳۵۴، انتشارات دانشگاه سپاهیان ابوریحان، صص ۶۶۵-۶۸۱.

جواد میمندی‌نژاد. **اصول نام‌گذاری و رده‌بندی گیاهان**، تهران، ۱۳۴۴، انتشارات دانشگاه تهران، صص ۳۲۱-۳۱۲.

و گیاهان دارویی، گیاهان سمی، گیاه درمانی گیاه پزشکی کمک کند. این کار نیازمند نمونه برداری و خشک کردن گیاهان و همراه داشتن تصویرها و مراجعه به منابع مکتوب مانند فلورها و کلکسیون‌های گیاهی برای تطبیق و تدقیق کار است.^(۱)

وظیفه عکاس نیز برداشتن عکس‌های دقیق و مقیاس‌داری است که هم مردم‌نگار و گیاه‌شناس و هم خوانندگان بتوانند به کمک آن به دنیای گیاهان نزدیک و با آن مأنوس شوند.

از آنجا که مطلعین فرهنگی ما در این زمینه، همچون زمینه‌های دیگر به سرعت در حال نابودی‌اند، نویسنده از پژوهشگران محلی، مردم‌نگاران و گیاه‌شناسان می‌خواهد، که در هر کجای ایران که هستند دامن همت به کمر زنند، و تا بیش از این دیر نشده است به گردآوری بقایای این دانش چندین هزار ساله و نانوشته بکوشند.

هم مردم‌شناس و هم گیاه‌شناس و هم عکاس و طراح گروه بایستی به طبیعت و به ویژه گیاهان عشق و علاقه‌ی وافر داشته باشند و از معاینه مستمر گیاهان و دقت روز افزون نسبت به آن‌ها ملول و خسته نشوند.

مرکز تحقیقات کامپیوتر علوم مردمی

گیاه‌شناسی (مردمی) عامیانه در چند روستای کمره

پهنه‌ی کار و شیوه‌ی گردآوری اطلاعات

جمعیت مورد نظر ما، دانش گیاه‌شناسی عامیانه در پهنه‌ی کمره (شهرستان خمین) بوده است؛ اما به خاطر محدودیت‌های گوناگون، نمونه‌انتخابی ما تنها روستاهای محسن‌آباد، ریحان، واپیله، امامزاده یوجان، قلعه‌ی آشناخور، خوارو نصرآباد، رباط اسلک و کفسان و زینل‌آباد، از دهستان‌های رستاق و حمزه‌لو و گله‌زن و دهستان آشنا خور بوده است.

شیوه‌ی گردآوری اطلاعات همانگونه که قبلاً اشاره شد نیز مصاحبه بوده است. اما

۱- درباره‌ی وسایل و امکانات معمول در رده‌بندی و شناسایی گیاهان نک به: جواد میمندی‌نژاد. همان منبع، صص ۲۳۷-۲۸۸.

شیوه‌ی آرمانی ما مصاحبه همراه با مشاهده است. این شیوه برای کار اکتشافی در این زمینه بسیار مناسب است؛ چرا که هم کار پرسیدن را برای مصاحبه کننده و هم کار یادآوری و تداعی را برای مصاحبه شونده (راوی) آسان می‌سازد؛ و از برداشت‌های غلط مصاحبه‌گر (پرسنده) و راوی (اطلاع‌دهنده) پیش‌گیری به عمل می‌آورد؛ و هم به تدریج مصاحبه‌گر را در شناخت خود از گیاهان دقیق‌تر می‌سازد.

برخی از اطلاعات که با علامت اختصاری "مومندم" (مصاحبه و مشاهده‌ی نگارنده در محل) در پاورقی مشخص شده است با این نوع مصاحبه حاصل شده و طبیعتاً دقیق‌تر است. اما این شیوه‌ی دلخواه به دلایل گوناگون همیشه امکان‌پذیر نبوده است. مثلاً در زمستان نمی‌توان از این روش استفاده کرد. اما به هر حال هر گاه مصاحبه در محل انجام شده است؛ اطلاعات به دست آمده با اینگونه مصاحبه‌ها با علامت اختصاری "مندم" در پاورقی مشخص شده است.

و گاه نیز مصاحبه با مسافری و مهاجرین انجام شده است گاه از سر ضرورت مثلاً اگر می‌خواستیم نام گیاهی را از آرامنه سابق منطقه جوپا شویم، ناچار بایستی با مهاجرین مصاحبه می‌شد؛ و گاه این مصاحبه به خاطر شرایط در دسترس، و امکانات پیش آمده انجام شده است؛ که با علامت اختصاری "مومندم" (مصاحبه نگارنده با مسافری و مهاجرین) مشخص شده است.

در یک مورد از دستنوشته‌ای در این زمینه استفاده شده است که به سفارش مؤلف یکی از خویشاوندان علاقمند و محلی که در چند سفر با نگارنده همراه بوده نگاشته است.

مؤلف کوشیده اطلاعات مربوط به گیاهان کمره را که در متن آمده است با اطلاعات خود از مناطق دیگر ایران - با همان شیوه و افزودن منابع کتبی، در پاورقی‌ها تلفیق کند و با تطبیق نام‌های متفاوت مترادف برای گیاهان واحد و ذکر اطلاعات از مناطق دیگر ایران در پاورقی هم به غنای کار بیفزاید و هم پیگیری کار را برای مردم‌نگاران و هم گیاه‌شناسان ایرانی آسان سازد.

گفتنی است که از روستاهای یاد شده در بالا، زبان نخست اهالی رباط اسلک نخست ترکی و زبان دوم شان فارسی است و زبان نخست اهالی واپله و امامزاده یوجان فارسی و زبان دوم ترکی است و گویش اهالی آشناخور و خوار، نصرآباد و زنبیل آباد به گویش لری بسیار نزدیک است. افزون بر این ساکنین نصرآباد تا نیم قرن پیش غالباً ارمنی بوده‌اند.

کاستی‌های کار

ایجاد وقفه‌ای ربع قرنی بین آغاز و انجام کار، دور شدن مؤلف از محیط و فضای فرهنگی منطقه، نخست سبب فراموشی برخی شناسایی‌ها و صور ادراکی وی از گیاهان شده است. ثانیاً در این مدت راویان مطلع پیشین ما، دانش گیاه‌شناسی سنتی شان را با خود به خاک برده‌ند. ثالثاً با حضور زبان‌ها و گویش‌های نسبتاً زیاد در محدوده‌ی شهرستان، این خطر وجود دارد که گاه گیاهی واحد تحت دو یا چند نام متفاوت، دو یا چند گیاه جداگانه به شمار آمده باشد.

بهرتر بود هر کدام از گیاهان یاد شده با طرح و یا عکس‌های دارای مقیاس همراه می‌بود، تا کار شناسایی آن‌ها برای خوانندگان آسان‌تر گردد. اگر چه تعداد نسبتاً زیادی عکس از این گیاهان تهیه شده است، ولی چاپ آن‌ها در فصلنامه امکان‌پذیر نبوده است. از این گذشته به دلایل یاد شده و از آن جمله ناهمزمانی مصاحبه‌ها با عکسبرداری، تطبیق نام‌ها با تصاویر موجود همیشه آسان و امکان‌پذیر نیست.

آرزوی من این بود که کاری را که به عنوان سرمشق و نمونه، و به قول کرمانی‌ها "زُویژ" درباره‌ی "جوغاسم" انجام داده‌ام - و امیدوارم به زودی آن را به پایان برده و به چاپ برسانم - برای تک تک این گیاهان نیز می‌توانستم انجام دهم. اما نباید فراموش کرد که در حدود یک سال از عمر مؤلف تنها صرف این یک گیاه شده است. پس برای اعمال این روش برای یک گیاهان این منطقه بدون هیچ واپس‌کشیدن، به عمر نوح و

آن چنان که مولانا گفته است به عمری نهصد ساله^(۱) و مثنوی هفتاد من کاغذ نیازمند است. و این مثال نشان می‌دهد که از این منظر نیز علم نیازمند کاری گروهی است و برای مثال تنها برای چنین کار نسبتاً و ظاهراً خردی به چند صد گیاه مردم‌نگار در ایران نیاز است تا بشود چنین باری را نه به تنهایی که با همراهی انجام داد.

از آن جاکه به قول محلیان، «کاچی بیز (بهر از) هیچی است»، و از آن جاکه به دلایل بسیار، زمان و امیدی برای چنین کاری با این دقت برای مؤلف موجود نیست، پس چه بهتر که همین اندک را به عنوان مشت نمونه‌ی خروار در این جا بیاورم و پربار کردن و تمام کردن کار را به آیندگان بسپارم.

نمونه‌ها

آسینگرک^(۲)

(āsingarak)

بوته‌ی خاری است از تیره‌ی کاسنیان و زیر تیره‌ی لوله گل‌ها، گل‌های سفید و دوغی رنگ است، تا تازه است و خارهای نرویده است، گاو آنرا می‌خورد، و رشد کرده‌ی آن را همراه با برخی بوته‌های بیابانی دیگر در حدود شصتیم بهار از بیابان می‌کنند و به آبادی می‌آورند خرمن می‌کنند و می‌کوبند و برای خوراک دام‌ها در زمستان انبار می‌نمایند.^(۳)

آلالک، (آلاله ریزه)

بوته‌های علفی کوچکی از تیره‌ی آلالگان که در اواخر اسفند و اوایل فروردین ماه به گل می‌نشینند. از کویده‌ی میوه‌ی آن برای درمان برخی دردهای ماهیچه‌ای پا استفاده

۱. مولوی گوید:

«نوح نهصد سال دعوت می‌نمود هر زمان انکار قومش می‌فزود

هیچ از گفتن زبان واپس کشید هیچ اندر غار تنهایی خزید»

۲. نام این گیاه همراه با "جزه" و "گون" و "ورک" و "غاغاسرک" در قطعه شعری از مؤلف به نام "گل حسرت" مربوط به سی و دو سال پیش (۱۳۵۴) آمده است. نک به: در فصل‌های خنده‌دشوار، صص ۱۰۵ تا

می‌شود. در گذشته برای ایجاد زخم‌های ناسور و فرار از "اجباری" (خدمت نظام) و گاه برای گدایی نیز استفاده می‌شده است. کوبیده‌ی آن بر روی پوست ایجاد زخم‌هایی با ظاهری خطرناک می‌کند.

آلنجکی (âlenjaki)

گیاهی است از تیره‌ی نخود، در کندمزارها می‌روید، پيله‌اش خوراکی و پر آب‌تر و در شتر از پيله "چنگه کلاغ"، گیاه دیگری از همین خانواده می‌باشد، و خمیدگی پيله‌ی آن از چنگه کلاغ کم‌تر است.^(۱)

آرچن، آرچن (arjan, arçan)

نوعی درختچه‌ی کوهی است از تیره‌ی گل سرخیان و از زیر تیره‌ی گیلان‌ها (بادامیان) و از خویشاوندان نزدیک بادام، چوب آن بسیار محکم است و از آن گورون (görun) یا گاوران و همچنین چماق و چوبدست و "شیمه" (šima) برای "یو" (yô) و یا یوغ‌گاواهن درست می‌کنند.^(۲)

اسپند^(۳)، اسفند (esband, esfand)

اسپند معروف. از تیره اسپند، از گیاهان مقدس و مهم در فرهنگ ایرانی است، در خانواده‌ها و در اغلب مراسم افتتاحیه و جشن‌ها دانه‌های آنرا برای رفع چشم زخم در آتش می‌ریزند،^(۴) علف تازه آنرا برای برکت‌بخشی و دفع شورچشمی به دسته‌ی

۱. مندم. (مصاحبه‌ی نگارنده در محل) برگه‌های ۹۸۷ و ۱۱۱۶.

۲. مندم. (مصاحبه‌ی نگارنده در محل) برگه‌های ۹۷۹، ۱۰۲۳.

۳. اسپند یا اسفند بوته‌ای است از تیره‌ی اسفند (Zygophyllaceae) که در بیش‌تر نقاط ایران و من جمله کمره به فراوانی می‌روید. در اواخر بهار و اوایل تابستان به گل می‌نشیند. گل‌هایش بویی تند و زننده دار و شامل پنج گلبرگ سفید مایل به سبز، پنج کاسبرگ، پانزده پرچم و مادگی سه برجه‌ای است. به وسیله‌ی سه شکاف باز می‌گردد. به همین جهت در این ایبات و اوراد "سه ترکه" (seterka) و "سه‌بند" نامیده شده است. اسفند از گیاهان مقدس در ایران بوده و دود کردن دانه‌های اسفند برای رفع و دفع چشم‌زخم یکی از رایج‌ترین آیین‌ها در سراسر ایران است. [مندم. برگه ۹۸۲].

*. در روستاهای سیرجان به اسفند "دشتی" و "دُشت" (donošt) گویند. [مومند. برگه ۲۱۹۸ و ۳۵۱].

۴. برای نمونه نک به: نامه کمره، جلد دوم، صص ۱۲۴-۱۳۶.

مشک می‌آویزند.^(۱) میوه‌ی تازه‌ی آنرا به شکل‌های گوناگون به رشته‌های نخ کشیده، به شکل‌های هندسی زیبا همراه با بریده‌هایی از پارچه‌های گوناگون در می‌آورند و در منازل می‌آویزند. شاخه‌های تازه گل نکرده‌ی آنرا در ته چاله‌هایی که برای کشت هندوانه می‌کنند قرار می‌دادند و کمی خاک روی آن ریخته، سپس تخم هندوانه را بر روی آن می‌کاشتند.^(۲) *

اُشترخار

خارشتر معروف خاری از تیره‌ی پروانه‌واران، با گل‌های کوچک و فراوان قرمز رنگ که در اواخر تابستان و اوایل پاییز گل می‌دهد. در اطراف دیوارها و جاده‌ها و رودخانه‌ها می‌روید. تازه‌ی آن که ترد و بدون خار است، علف آشی به شمار می‌آید و پس از رشد کافی پر خار می‌شود.^(۳) ریشه‌های بسیار طولانی و دارای قدرت مکش فراوان است. در گذشته بر روی ریشه و یا کنار ریشه‌ی آن هندوانه‌ی دیم می‌کاشته‌اند.^(۴) و نک به خارشتر و "یانداق".

اَشک

(ašk)

نوعی درختچه از تیره‌ی پروانه‌واران، با خارهای بلند و با گل‌های مجتمع به رنگ قرمز مایل به بنفش و زیبا که در اواسط بهار گل می‌دهد. پایا و با ساقه‌ی چوبی و محکم و سفید رنگ. از شاخه‌های محکم آن، برای رویدن خرمنجا، جارو درست می‌کنند.^(۵) **

۱. نک به همان منبع: ص ۱۱۶.

۲. مرتضی فرهادی، کشتکاری و فرهنگ (شیوه‌های سنتی بهورزی و توان بخشی زمین در ایران)، تهران، ۱۳۸۲، مؤسسه پژوهش‌های برنامه‌ریزی و اقتصاد کشاورزی وزارت جهاد کشاورزی، ص ۲۵۳. * در شاهرود به اسپند "سپنج" (sepanj) گویند و شعری دارند که:

«سبز است سپنج، سبزه کار است سپنج.

سررشته‌ی صد هزار کار است سپنج» [مندم، برگه ۱۶۹۲].

۳. مندم. برگه ۹۸۱، ۱۰۱۷، ۱۲۵۶.

۴- نک به:

مرتضی فرهادی. «کشت آدوری (خاروابسته)». مجموعه مقالات سمینار جامعه‌شناسی و توسعه، تهران،

(ušlang)

اُشلنگ

نوعی چوبک است. در گذشته برای شتشو به جای شوینده‌های امروزی، از آن استفاده می‌شده است. (۶)

(allom)

اَلْم

به جو دو سر وحشی اَلْم گویند. (۷) در گذشته و در قحط سالی‌ها از آن نوعی نان می‌پخته‌اند. به کسی توان کار کردن نداشت می‌گفتند: «مگر نون اَلْم خوردی؟».

(olmaz)

اَلْمَز

«اَلْمَز» نام ترکی «آلیر» (alir) و «شاپسن» است. ساقه‌های آن را سوزانده، ذغال آن را به پوست مشک تازه می‌سایند، تا مشک خوش‌رنگ شود. (۸)

(enguruza)

انگوروزه

بوته‌ی آن علفی و گونه‌ای تاجریزی از تیره‌ی سیب‌زمینی است؛ دارای گل‌های خاکی رنگ و میوه‌ی آن زرد مایل به نارنجی و قرمز رنگ است. در اغلب جای‌ها و به ویژه در کشت‌های بهاره به وفور می‌روید و مصرف دارویی دارد. (۹) و از گیاهان دارویی سنتی مشهور ناحیه است. جوشانده‌ی آن را برای یبوست استفاده می‌کنند. (۱۰) ***

*** در نیمه‌ور محلات قارداق گویند. [مرتضی فرهادی. «نیمه‌ور کهنسال نام‌آور»، فصلنامه راه دانش، ش ۷ و ۸ (پاییز و زمستان ۱۳۷۵)، ص ۵۹].

۶. مندم و مومندم. برگه‌های ۱۰۲۲، ۳۷۷۱.

۷. مومندم. برگه ۱۲۵۵

۸. مندم. برگه ۱۲۵۶.

۹. تاجریزی. *S.nigrum L.* دارای اثر مخدر، آرام‌کننده و نرم‌کننده است، ولی چون دارای سولانین می‌باشد از این نظر اگر بی‌رویه مصرف شود، ایجاد مسمومیت می‌نماید. (دکتر علی زرگری. گیاهان دارویی، تهران، ۱۳۵۲، دانشگاه تهران، ص ۷۵۱).

«این گیاه جزو ادویه‌ی مخدره استعمال می‌شود و به علاوه مدر خوبی است، برای سودا، جمود مفصل، خشکی مفصل و ورم‌های مزمن مفید است. مسکن خوبی است.» (دکتر احمد پارسا. گیاهان شمال ایران، ج ۲، تهران، ۱۳۱۸).

۱۰. مومندم. برگه‌های ۱۲۵۶.

*** در پیرسواران ملایر «انگروله» (angorula) گویند و به عنوان تب‌بر با عناب و بنفشه به صورت جوشانده (ادامه در صفحه بعد)

بابینه (bābina)
بابونه از تیره کاسنی، دارویی و خوراکی است. گل‌ها به شکل دیهیم. گلبرگ‌های کناری تحلیل رفته، در عطاری‌ها مشهور به بابونه‌ی شیرازی است. دو نوع است بابینه‌ی سفید، بابینه‌ی زرد.^(۱)* از آن به عنوان دارو برای درمان اسهال و استفراغ استفاده می‌شود.^(۲)

بادیان (bādiyān)
گیاهی است علفی از تیره‌ی جعفری، برگ‌های آن شباهت زیادی به شبیت دارد. گیاهی است خوراکی، خشک کرده آنرا در ادویه می‌ریزند.^(۳) بادیون هم می‌گویند.
شعری عامیانه‌ای نیز با نام بادیون دارند که:

«فطیر بادیونی مزه داره،

زن... غمزه داره»

که نشان می‌دهد در پختن نان‌های ویژه و تفننی نیز استفاده داشته است.^(۴)

بازهنگ (bārheng)
گیاهی است علفی و دارویی از تیره‌ی بازهنگ، اغلب در کنار چوبها می‌روید، دانه آن را برای معالجه‌ی سینه درد و در شربت‌های نذری استفاده می‌کنند. همچنین در سرماخوردگی‌ها و به عنوان داروی ضدسرفه به کار می‌رود.^(۵)
بته سفیده

و یا به تنهایی و خام مصرف می‌شود. [غلامحسن رسولی. پژوهشی در فرهنگ مردم پیروان ملایر، تهران، ۱۳۷۸، انتشارات بلخ، ص ۲۸۳.]

۱. مومندم. برگه ۱۱۱۶.

* در سیرجان و کرمان با بابونه و پیاز داغ و ادویه و سیب‌زمینی و تخم‌مرغ و آرد غذایی به نام قاتق بابونه درست می‌کنند که بسیار هم خوشمزه و هم آرامش‌بخش است.

۲. محمدباقر یوسفی. همان، ص ۶.

۳. مومندم. برگه‌ی ۱۰۲۱.

۴. مومندم. برگه‌ی ۱۰۲۱.

۵. مومندم. و محمدباقر یوسفی. همان منبع، ص ۶.

ساقه‌های پر و سفید و قابل ارتجاع و محکم دارد. جزو بوته‌های هیزمی به شمار می‌آید و البته از آن جارو هم درست می‌کردند.^(۱)

بته سقزی

در گذشته که آدامس وجود نداشت از آن "کالوک" (kāluk) یا همان آدامس می‌گرفتند. دانه‌های آن به اندازه‌ی خاکشیر است و تلخ ولی پس از جویدن شیرین می‌شود.^(۲) *

بته کبوده

دارای ساقه‌ی کشیده و کم برگ و کم خار است. از نظر رنگ استثنایی است و پس از رسیدن ساقه‌ها و شاخه‌ها و میوه‌های خاردار آن همگی به رنگ آبی در می‌آیند. برای علوفه‌ی دام‌ها چیده می‌شود.^(۳) در گوبیش کمره‌ای به رنگ آبی کبود گویند.

برنجاس (brenjās)

بومادران. به مقدار زیاد در منطقه و زمین‌های بایر می‌روید. گل‌های آن زرد و شبیه بابونه است اما ساقه‌ی آن کوتاه‌تر است.^(۴) برای معطر کردن پنیر، سرشاخه‌های گل‌دار آن را در آب پنیر می‌خوابانند.

بُسُر کوهی (bossor-e kuhi)

جزو گیاهان خوراکی به شمار می‌آید.^(۵) برگ آن خوراکی است و معتقدند برای سنگ کلیه مفید است.^(۶) ***

۱. مندم. برگه‌ی ۱۲۵۸ و باقر یوسفی. همان منبع، ص ۵.

۲. همان. برگه‌ی ۱۰۲۲.

۳. جویدن کاکوک را برای مردان کاری خفیف و بچگانه می‌شمردند؛ و جویدن کالوک نزد بزرگتر عملی

کمی بی‌ادبانه قلمداد می‌شد.

۳. همان. برگه‌ی ۱۲۵۸.

۴. مندم. برگه‌ی ۲۴۵۸.

۵. باقر یوسفی. همان منبع، ص ۵.

۶. مندم. برگه‌ی ۳۲۲۵.

۷. در ترانه‌های مشک‌زنی در زلقی الیگودرز نام آن آمده است:

«ای کوه و آکوه سرزیه وایه»

بَنگِلیل

(bangelil)

ارامنه‌ی منطقه در عید ژانویه برگ‌های آنرا می‌چینند و با روغن سرخ می‌کردند و قره‌قورت به آن می‌افزودند و از آن به عنوان چاشنی و مزه‌ی عرق استفاده می‌کردند. بنگلیل در کنار جوی‌ها می‌روید و بلندی آن به قد آدم می‌رسد و گل آن زرد رنگ است. خشک آنرا برای سوخت استفاده می‌کنند.^(۱)

بیسخِمینِی

(bixemini)

گیاهی است علفی از تیره شمعدانی با گل‌های ریز و صورتی در کمره به زردک "بیخ زمین" هم می‌گویند بیسخمینی تحریفی از "بیخ زمینی" و به معنای علف زردکی است. چون برگ‌های این گیاه شبیه به بوته‌ی زردک و هویج است و دام‌ها آنرا می‌خورند.^(۲) در برخی روستاها علف زردکی گویند.

بیخ کلم

برگ‌های پهن دارد. برگ آنرا بر سر کچل می‌گذاشتند تا بهبود یابد.^(۳)

پاقرقان

(pagezgan)

غازیاتی: گیاهی است علفی با برگ‌های ژبر و محکم و معطر و خوراکی که در اوایل بهار در کشتزارها و کنار چشمه سارها می‌روید و زنان و دختران آنرا همراه سنگ و دیگر گیاهان خوردنی می‌چینند. تازه و خشک کرده‌ی آنرا در انواع آش‌ها و سبزی‌پلو استفاده می‌کنند. پخته‌ی آنرا با ماست نیز می‌خورند.^(۴) (۵)

بُسَر و اَنَشَقْ (anâşq) بیت خورده وریک».

(این کوه و آن کوه سر به هم زده‌اند، بَسَر و اَنَشَقْ به هم پیچیده‌اند) [مندم، برگه‌ی ۳۲۳۹]

۱. مندم، برگه‌های ۹۸۰، ۱۰۲۰.

۲. همان، برگه‌ی ۱۰۲۰.

۳. همان، برگه‌ی ۱۰۲۱.

۴. مومندم، برگه‌های ۹۸۴، ۱۰۱۷، ۱۱۱۶.

۵. در گلپایگان پُپ غَلاغ گویند و در توصیف زمستان‌های سرد، شعری نیز دارند که نشان می‌دهد پُپ

غَلاغ را خشک کرده و در کیسه برای زمستان نگاه می‌داشته‌اند.

(ادامه در صفحه بعد)

(puna)

پونه

گیاه معروف، از تیره‌ی نعناع در اطراف جوی‌ها به فراوانی می‌روید، از ساقه و برگ‌های تازه آن در اواخر اسفندماه و اوایل فروردین ماه استفاده‌ی خوراکی به عمل می‌آید.^(۱) گل‌های آنرا نیز خشک کرده و بر روی ماست و دوغ می‌ریزند.* و ضرب‌المثلی دارند که «مار از پونه بدش می‌آید دم لانه‌اش سبز می‌شود».

پیاز کویی

پیاز کوهی. در ارتفاعات می‌روید. برگ‌های تازه و خشک شده‌ی آنرا در آش و کوکو به مصرف می‌رسانند.^(۲)

(pišuva)

پیشووه

گیاهی است بیابانی، ریشه‌ی ضخیم آنرا در گذشته می‌کوبیدند و با آن لباس می‌شستند. لباس پشمی را خیلی خوب پاک می‌کرد. اگر لباس پشمی را با آن می‌شستند بید آنرا نمی‌زد.^(۳)

(peykol)

پی کل

گیاهی است علفی با ساقه‌های ختوانیده بر روی زمین و گل‌های زرد و کوچک و میوه‌ی گریزی شکل و خاردار. عرق آنرا می‌گیرند. برای دردهای کلیوی و سنگ کلیه استفاده می‌کنند.^(۴)

«چرخ و دلو و طناب یخ کرده / در طویله الاغ یخ کرده

بر صنوبر کلاغ یخ کرده / کیسه‌ی پُپ کلاغ یخ کرده».

در مهاباد «غازی‌باقی» گویند. در دره‌های اطراف و روستاهای کوهستانی تهران و دماوند نیز می‌روید، در روستای «آمامه‌ی» تهران «پی غلاجک» گویند [مومندم، برگه‌ی ۲۴۸۰]. و در روستاهای کمره‌ی بالا و کمره‌ی پایین بروجرد و در روستاهای ملایر «پاغزو» (pâqazu) گویند. [مومندم، برگه‌ی ۲۴۸۰].

۱. مومندم، برگه‌ی ۱۲۵۶

*. در روستاهای اردستان مانند بقم «بودنه» [مندم، برگه‌ی ۳۰] و در سیرجان «پُدنه» (podane) گویند. در

کهگیلویه و بویراحمد «پیدن» (piden) گویند. [یعقوب غفاری، همان منبع، ص ۲۹].

۲. همان، برگه‌های ۱۰۵۹، ۱۱۱۶، ۱۲۵۶

۳. همان منبع.

۴. توصیف شاعرانه‌ی این گیاه را نک به شعر کوتاهی با نام «پای برهنه و پی کل» در فصل‌های خنده‌ی

تَر تَرخینه

(tara tarina)

تره به معنای سبزی و ترخینه نام نوعی آش که با گندم بلغور شده درست می شود. گیاهی که در ساخت چنین آشی به کار برده می شده است. (۱) *

تُرشک

(toršak)

گیاهی است از تیره ی اسفناج، با برگ های بلند و پهن و پیکانی شکل که در کشتزارها و کنار جوی ها می روید با برگ های ترش مزه، این گیاه را همراه با برخی گیاهان خودرو و خوراکی دیگر در آش می ریزند. و از نظر دارویی نیز آن را ضد لکه های سفید پوست (پسی) می دانند، برای این کار ریشه ی آنرا می جوشانند تا غلیظ شود و آنرا مصرف می کنند. (۲) *** همچنین به عنوان خنکی و مصلح گرمی استفاده می کنند.

تُرشک (زرشک)

ترشک، از تیره زرشک همچنین نام درختچه ای است که همان زرشک معروف است که به صورت خودرو در چاله ها و خاکریزهای کنار قنات ها و کنار رودخانه و غیره می روید. (۳) ***

تَره ی کویی

مرکز تحقیقات کامپیوتر علوم اسلامی

دشوار مربوط به ۴۰ سال قبل، ص ۱۸.

۱. همان، برگه ی ۹۷۹

*. گندم را نخست با "سِرکو" نوعی هاون بزرگ سنگی پوست می کنند و سپس با دستاس ("دِسار") بلغور می کردند و با دوغ و یا شیر می جوشانند و با سبزی های بهاری و پیازچه و به صورت گلوله های به شکل گندم و با فرورفتگی در میانه ی آن درست می کردند و پس از خشک شدن به بند می کشیدند، و برای زمستان نگاه می داشتند. (مومندم، برگه ی ۱۲۷۷) اگر بلغور را با شیر می جوشانند به آن "ترخینه شیر" می گفتند و اگر با دوغ جوشانده بودند "ترخینه دوغ". این نام را به آشی نیز که از آن ها درست می شد، اطلاق می کردند.

۲. مومندم، برگه ی ۹۸۱، ۱۲۵۶

***. در میان عشایر سنگسری در هنگام جوشاندن آب دوغ برای تهیه قره قورت و همچنین هنگام جوشاندن آب پنیر به منظور تهیه ترف، برگ های ترشک را داخل آن کرده و آنرا می خورند.

۳. مومندم، (مشاهده ی و مصاحبه در محل) برگه ی ۹۸۱

***. در باغ نصر سیرجان به زرشک "زارچ" (zârç) [مندم، برگه ی ۲۰۹۳] و در "گاج" کوه میش سبزوار

زرکش (zerkeš) گویند. [مندم، برگه ی ۲۸۳].

تره کوهی، در ارتفاعات می‌روید و خوراکی است و تازه و خشک شده‌ی آنرا مصرف می‌کنند^(۱)

تلخه (talxa)

گیاهی است علفی و بسیار تلخ. در باغ‌ها و مزرعه‌ها می‌روید. برگ و گل آن شبیه گل گندم است و در واقع گونه‌ای از آن است. در بوجاری از بوته‌های آن جارو درست می‌کنند.^(۲) اهالی ضرب‌المثلی دارند که: «به خاطر گندم تلخه هم آب می‌خورد».*

تلخه پهنه

برای خوراک دام‌ها در زمستان و به عنوان "آذوقه" (سبزه) چیده می‌شود.^(۳) برگ‌های آن مانند کاهو پهن است در صخره‌ها و کنار چشمه‌ها می‌روید. دام‌ها تازه‌ی آنرا با وجود تلخی می‌خورند.

تَنگِس (tanges)

درختچه‌ای است با ساقه‌ی سفید رنگ، نوع بادام کوهی است و کوچکتر از "ارچن"، گونه‌هایی از آن در اغلب کوه‌های کمره می‌روید. در اوایل فروردین ماه گل می‌دهد. گل‌های آن فراوان و به رنگ صورتی و بسیار زیبا و خوشبو است. برخی از انواع پیش رس آن در کوه‌های شرقی خمین و پیش از نوروز هم به شکوفه می‌نشینند.^(۴)

چهره‌ی پرخون و سرخ و سفید دختران زیبا را به آن تشبیه می‌کنند.

تَوَلَقَه (tavalqa)

تولقه گیاهی است از تیره‌ی شب بو، بذر آن دارویی و مقوی است. آنرا با جو و با تخمه‌ی کدو و تخمه‌ی خیار می‌کوبیدند و خیس می‌کردند و شیره‌اش را به کودکان

۱. همان، برگه‌ی ۹۸۲

۲. همان، برگه‌ی ۹۸۲

۳. نزدیک به این معنی که: گوش که عزیز است، گوشواره‌اش هم عزیز است.

۴. مندم، برگه‌ی‌های ۱۰۱۹

۴. زودگل دادن انواعی از تنگس سبب گمراهی عشایر برای رفتن به بیلاق می‌شده است و در این مورد عشایر سیرجان و شهرهای پیرامون آن داستان و شعری به زبان ترکی دربار‌ی آن دارند. البته در سیرجان به تنگس "فوسک" (qusuk) گویند. [مومندم، برگه‌ی ۱۵۱].

ضعیف و بیمار می دادند.

در ضمن دانه‌های تولقه را برای درمان سرماخوردگی می جوشاندند و به بیمار می دادند.^(۱)

تیغ شکری

خاری بیابانی است و برای خوراک زمستان دام‌ها، در حدود شصت‌م بهار همراه با دیگر علوفه‌های بیابانی چیده و انبار می شود.

به اینگونه بوته‌ها در کل "سبزه‌ی بیابانی" یا "آذوقه" گویند، آن‌ها را از کوهپایه‌ها و بیابان‌ها کنده، بار الاغ کرده، به ده می آورند. در خرمی آن‌ها را می کوبند و کوبیده‌ی آنرا انبار می کنند. و نک به شکر تیغال.

(jâz)

جاز

بوته‌ی جاز از بوته‌ی درمنه ظریف‌تر است. در هنگام سوختن آلو و حرارت بیش‌تری دارد. لذا در گذشته برای گرم کردن حمام از آن استفاده می کردند.^(۲)*

(jereqvereqqa)

جرق ورقه

خضر زنده. بوته‌ای است بیابانی. خشک آن به سرعت و با شعله‌ی زیاد می سوزد و در هنگام سوختن سر و صدای فراوان به پا می کند.^(۳) نک به خضر زنده. گل جرق ورقه را می جوشاندند و برای درد دندان غرغره می کردند.

(jubârik)

جوباریک

گیاهی است علفی شبیه بارهنگ و از همان تیره، با این تفاوت که گل آذین سنبله آن کوتاهتر از بارهنگ است. برگ‌های آن درازتر است ولی مانند برگ‌های بارهنگ بر روی

۱. مندم. برگه‌های ۱۰۲۳، ۱۱۱۶ و محمدباقر یوسفی، همان منبع، ص ۶.

۲. مندم. برگه‌ی ۱۲۵۴ و مومندم. برگه‌ی ۳۷۷۳.

*- در سیرجان وقتی می خواستند بگویند فلانی این گونه هم بی‌کس و کار نیست می گفتند مگر از زیر بوته‌ی جاز در آمده!

۳. مومندم. برگه‌ی

زمین نخواییده است. اغلب در اطراف جوی‌های آب و جای‌های نمناک می‌روید.^(۱)
برگ‌های جوباریک و نون ملیچک را می‌کوبیدند و روی زخم می‌گذاشتند.^(۲)

جو برابر

بوته خاری است بیابانی با گل‌های ریز و سفید، در پاییز برای گوسفند بسیار مقوی است.^(۳)

(jôqâsem)

جو غاسم*

گیاهی است علفی، از تیره‌ی زعفران در زمین‌های بایر دشت کمره و به ویژه دامنه‌ها و ارتفاعات ناحیه می‌روید. برگ‌هایش بلند و بسیار باریک است، و بر سطح زیرین برگ‌هایش خطوط عرضی ظریف و سفید رنگی به چشم می‌خورد. برگ‌های آن در بهار می‌روید، اما در پاییز گل می‌دهد. در هنگام گل دادن برگ‌هایش خشک می‌شود و می‌ریزد.

گل‌های آن شبیه به گل زعفران و کوچکتر از آن و به رنگ‌های صورتی و صورتی مایل به آبی و بنفش است.

ساقه‌ی زیرزمینی آن خوراکی است و در شبکه‌های توری شکلی پیچیده شده است.

"جو غاسم" را در آب و یا شیر می‌پزند و یا با آتش کباب می‌کنند.

در قحط سالی‌ها از آن نان نیز می‌پختند، جو غاسم را پس از پختن و له کردن با خمیر مخلوط می‌کردند و به تنور می‌زدند. و بدین ترتیب چه بسا جان‌ها را که جو غاسم نجات داده است.

۱. مومندم. برگه‌ی ۱۲۵۶.

۲. محمدباقر یوسفی. همان منبع، ص ۶.

۳. مندم. برگه‌ی ۶۱۵

* مؤلف درباره‌ی این گیاه در سطح ملی مقاله‌ی جداگانه‌ای دارد به نام: «جو غاسمک، گیاه مردم‌نگاری یک گیاه»، که امیدوار است پس از چاپ سرمشقی باشد برای آیندگان در این زمینه. اگر چه خود نتوانسته به دلیل نبود زمان و دیگر ناتوانی‌ها که به برخی از آن‌ها در مقدمه‌ی همین مقاله، اشاره شده است. برای یکایک گیاهان این فصل چنین کاری را به انجام برساند.

برای در آوردن جوغاسم از زمین از بیل سبکی به نام "چاله کن" استفاده می‌کردند. "چاله کن" مانند بیل "اسپره‌دار" (esperedâr) جای پا دارد و کفهی آن بلند و باریک است.

در گذشته فقرای شهری و برخی از روستاییان، در بهار به کوهپایه‌های اطراف می‌رفتند و با این چاله‌کن‌ها جوغاسم می‌کندند و آن‌ها را با برگ و ساقه‌هایش به شیوه‌ی خاصی به یکدیگر می‌بافتند که به آن "گلازنه" (gelâzena) می‌گفتند و برای فروش به شهر می‌آوردند.^(۱)

در آبادی "فرنق" و "زینل آباد" افسانه‌ای درباره‌اش می‌گویند:

«برف رفت به خواستگاری جوغاسم که بیا و به من شوهر کن.

جوغاسم گفت: حالا زود است، بگذار "گل" (gal) و گیسم در بیاید. "نفس آشکار"^(۲) که زد جوغاسم رفت پیش برف که حالا من آماده‌ام. برف گفت: آن وقت که خوب بود به من شوهر کنی نکردی، حالا که آب از زیر من راه افتاده است، می‌خواهی به من شوهر کنی؟

در روستای "نازی" معتقدند: *کامتور علوم مردمی*

«برگ جوغاسم که سبز شود و به زیر برف‌ها بخورد: (برف‌ها اسهال می‌گیرند و آب

می‌شوند.»

در امامزاده یوجان هم ضرب‌المثلی دارند که: «یا می‌شکنه چاله‌کن، یا در می‌شه (بیرون می‌آید) جوغاسم.»^(۳)

در "باباقله" کودکان هنگام چیدن جوغاسم شعر کودکانه‌ای می‌خواندند که: «ابوالقاسم، چنته‌ی جوغاسم (سر جوغاسم)، از خدا خواسیم (خواستم)»^(۴) و نک به

۱. توصیف این کار را نک به: فصل‌های خنده‌دشوار، شعر "شکار جوغاسم" مربوط به ۳۳ سال قبل،

ص ۴۷ و ۴۸.

۲. نک به: تقویم آب و هوایی

۳. مومندم. برگه‌ی ۳۷۷۴.

۴. مندم. برگه‌ی ۳۷۲۷.

"چیدم" و "چی‌گی‌دام" (çigidâm). در روستاهای ترک نشین و سابقاً ارمنی نشینی دهستان دالایی "چیدم" (çidam) گویند.^(۱)

چژه (çezza)
بوته خاری است سفید رنگ. از "چژه" برای آتش چهارشنبه سوری استفاده می‌کرده‌اند و معتقد بودند که شگون دارد و چون سفید است سفیدبختی می‌آورد.^(۲)

چلپک بنفش (çalpak)
گیاهی از تیره‌ی نعناع، با برگ‌ها و ساقه‌ی کرک دار و گل‌های بنفش کم رنگ که در اواخر اردیبهشت گل می‌دهد. رنگ برگ‌ها و ساقه‌ی آن سبز مایل به آبی است.^(۳)

چلپک زرد
گونه دیگری از هم‌ماه گیاه، بزرگتر و با گل‌های درشت‌تر زرد رنگ و با برگ‌ها و ساقه‌ی سبز مایل به زرد و کرک دار که زنبور عسل به آن علاقه‌ی زیادی دارد.^(۴)

چلیپویی (çelepoi)^(۵)
گیاهی است از تیره‌ی غلات، برگ‌هایش مانند گندم ولی نرم‌تر است، در کناره‌های آب سبز می‌شود. و در زمستان‌ها و جوی‌های قنات و چشمه گرمای زیادتری نسبت به محیط دارد و سبزی آن جلوه‌ی خاصی پیدا می‌کند.

چنگه غلاغ (çengaqelaq)
گیاهی است علفی از تیره‌ی نخود و یکساله، در کشتزارها و اطراف جاده‌ها می‌روید، گل‌های آن سفید مایل به سبز و کوچک است. "پيله" (نیام) خمیده‌ی آن خوراکی و دارویی است و مورد علاقه‌ی بسیار اهالی منطقه است و خام خورده می‌شود.^(۶)

۱- مومندم.

۲. مومندم، برگه‌ی ۱۲۵۶.

۳. مومندم.

۴. مومندم.

۵. مومندم، برگه‌ی ۱۰۲۲.

۶. مومندم.

چوک

(çök)

گیاهی است علفی و معطر، در کوهستان‌های منطقه و جای‌های برف‌گیر می‌روید. تازه‌یآن را در بهار چیده و در سایه خشک می‌کنند و در ماست و دوغ می‌ریزند. (۱)* در کوه آشناخور فراوان است و مؤلف خود چند بار این گاه را در جبهه‌ی شرقی این کوه مشاهده‌ی کرده است.

خاکشی

(xákši)

خاکشیر معروف. از تیره‌ی چلبیایان. در اوایل بهار به سرعت رشد می‌کند. در سال‌های پر آب همه‌ی زمین‌های بایر دشت را می‌پوشاند و در سال‌های کم باران بیش‌تر در کشت‌های شیدر و گندم می‌روید. (۲) از خاکشیر برای "رودل" (یبوست) و گرم‌زدگی و دل درد کودکان استفاده می‌شود. (۳)

ختمی سفید

ختمی معروف از جنس ختمی‌ها و تیره‌ی پنیرکان (۴) از گل ختمی برای شتسوی زخم و عرق سوز پای کودکان استفاده می‌شود. (۵)** ختمی کوهی برگ‌های خاکستری و پرگرک‌تری از ختمی دشتی دارد و گل‌های آن سفید مایل به زرد است. در کوه بوجه نیز

۱. مومندم.

*. در زلفی الیگودرز به چوک "فیاله" (fiyâle) گویند. [مندم، برگه‌ی ۳۲۲۴].

۲. مومندم، برگه‌ی ۱۲۵۶.

۳. محمدباقر یوسفی، همان، ص ۶.

۴. همان، برگه‌ی ۱۲۵۶.

۵. مندم، برگه‌ی ۹۸۶، ۱۰۶۲.

***. در روستاهای ملایر مانند پیرسواران به گل ختمی "گل خیره" (xeyru) گویند «... طبعی سرد دارد، اشخاص مبتلا به دل درد و یبوست را با جوشانده گل آن تنقیه می‌کنند. ریشه‌اش را همراه پوسته‌ی خشخاش می‌جوشانند و قدری نمک به محلول می‌افزایند و برای ضد عفونی کردن گلو غرغره می‌کنند که خیلی مؤثر است». [غلامحسن رسولی، پژوهشی در فرهنگ مردم پیرسواران ملایر، تهران، ۱۳۷۸، نشر بلخ، ص ۲۸۶].

در کهگیلویه و بویراحمد "گل گاخیرو" (gâxairu) گویند. گل این گیاه را می‌کوبند و با زرده‌ی تخم‌مرغ و حنا مخلوط و برای شستن سر مصرف می‌کنند... دم کرده آنرا برا سینه درد مصرف می‌کنند. [یعقوب غفاری، همان منبع، ص ۷۵].

بسیار می‌روید. کودکان قدیمی که خود ماشین اسباب‌بازیشان را می‌ساختند، از میوه‌ی ختمی به عنوان چرخ استفاده می‌کردند.

خضر زنده

چرّقه ورّقه. از تیره‌ی فریون و نوعی شیراولک (širólak) است؛ که در زمین‌های بایر و دامنه‌ها و کوه‌ها می‌روید. گیاهی است پایدار و در زمستان‌ها و در زیر برف نیز سرسبزی خود را حفظ می‌کند. بوته‌ی آن بزرگ است و روی زمین می‌افتد. در گذشته بوته‌ی آن را برای سوزاندن می‌کنند.

در اوایل اردیبهشت ماه به گل می‌نشیند. برخی بوته‌های آن در هنگام گل دادن زرد رنگ و برخی بوته‌ها و برگ‌های آن به سرخی و قهوه‌ای متمایل است.^(۱)

خوشاروزه (xušaruza)

ساقه‌ی آن بندبند است و در حاشیه‌ی برگ‌هایش تعداد انگشت شماری تیغ دارد. آنرا خشک کرده می‌کوبند و بر روی دوغ و ماست می‌ریزند. نک به "دنیارو". ریشه‌ی خوشاروزه تا عمق بسیار در زمین فرو می‌رود. در گذشته بر روی ریشه‌ی آن تخم هندوانه می‌کاشتند.^(۲)

داغ‌داغ‌کنک (dâqdâqkonak)

بذرالبنج یا بنک دانه معروف. از تیره‌ی سیب‌زمینی میوه‌های پیاله‌ای شکل کوچک و چوبی آنرا کودکان بر روی پوست دستشان فشار می‌دهند تا جای آن بر روی پوست سرخ شده و آشکار شود آنگاه شعری کودکانه می‌خوانند نظیر:

«داغ‌داغ‌کنک داغم کن / در کربلا خاکم کن»

زنان منطقه معتقدند این گیاه ضد چشم‌زخم و برکت آفرین است و دسته‌ای از آن را به دسته‌ی مشک می‌آویزند.^(۳)

۱. همان، برگه‌ی ۱۰۱۸.

۲. مومندم، برگه‌های ۱۰۱۷، ۱۲۵۳ و مندم، برگه‌ی ۳۷۷۴.

۳. مومندم، برگه‌ی ۹۵۵، مومندم، برگه‌ی ۳۷۷۴.

دِرّه کوهی

گل سگونکی، نسترن کوهی، گل سگی. از تیره‌ی گل سرخیان، دارای گل‌های سفید و یا صورتی رنگ است. به میوه‌ی رسیده آن "لی لی (lili) سرخ" می‌گویند. میوه‌های آنرا می‌خورند.^(۱) در دهستان آشناخور به میوه‌ی آن "دلیک" (delike) گویند، دم کرده‌ی آنرا برای درمان کم‌اشتهایی و کم‌کار کردن معده مصرف می‌کنند.^(۲)

دم گربه

از تیره‌ی نعناع، است و استو خودوس معروف. ونک به "کُلک (kolke) گربه" و "علف گربه".^(۳)

(dom-e gô)

دم گو

گل ماهور معروف. از جنس گل ماهورها و از تیره‌ی میمونی‌ها از دود کردن آن برای ضد عفونی کردن زخم‌های کهنه و در ختنه کردن کودکان استفاده می‌شود. غالباً با گیاه منا (manna) همراه است.^(۴)

(dom-e gusal)

دم گوسال

در کوه‌پایه‌ها و کوه‌ها می‌روید. دم گوسال را با منا در اوایل رویش - به عنوان علف آش استفاده می‌کنند و خوراکی است.^(۵)

(rôve ~)

رُوکوهی

درختچه‌ای است از انواع گون، شبیه گون زرده، ولی بزرگتر و شاخه‌های آن افشان است. در کوه‌های خوانسار از آن و یا انواع نزدیک به آن، مواد اولیه گز خوراکی بدست می‌آورند (گز می‌گیرند). به شاخه‌های رُوکوه خشک می‌شدند و می‌افتادند "هاکلوز" (hâkoluz) می‌گفتند و از آن به عنوان مشعل برای روشنایی در شب، به ویژه در بیابان و

۱. مندم. برگه‌ی ۹۷۸.

۲. باقر یوسفی. همان، ص ۷.

۳- همان. برگه‌ی ۱۱۷۰.

۴. همان. برگه‌ی ۹۸۱، ۱۰۱۹.

۵. همان. برگه‌ی ۹۸۱، ۱۰۱۷، ۳۷۷۵.

کوه، استفاده می‌کردند.

بر روی ریشه‌ی آن هندوانه می‌کاشتند. زو در جبهه‌ی شرقی کوه آشناخور (کمر بسته) فراوان یافت می‌شود و تراکم آن‌ها به حدی است که در برخی جای‌ها عبور از آن‌ها بسیار مشکل است.^(۱) در گذشته از درختچه‌های روو به عنوان هیزم استفاده می‌کردند.

روناس

از برگ‌های کوبیده‌ی آن در شکسته بندی و رفع تورم بدن استفاده می‌کردند. روناس را در رنگ رزی با دوغ استفاده می‌کردند و از آن رنگ به دست می‌آوردند.^(۲)*

زرین گیا

گیاهی است خوراکی و دارویی شبیه کِلوس (کرفس کوهی). اما تشخیص آن از کِلوس و یا چِلوس (çelôs) دشوار است.^(۳)

(zez)

زَز

گیاهی انگلی از تیره‌ی پیچک‌ها (نیلوفریان) و بسیار خطرناک برای باغ‌های مو و کشتزارها است. ساقه‌ی پیچیده و سفید مایل به زرد آن به سرعت باغ و کشتزار را فرا می‌گیرد. ونک به: "سس" (ses)^(۴)

(zul)

زول

نوعی خار بیابانی است. آن را همراه باکنگر و تیغ شکری و علف کاسه پستی به عنوان

۱. مومندم، برگه‌ی ۱۲۵۳ و ۳۷۷۷.

۲. باقر یوسفی، همان، ص ۵

* در توجه غاز ملایر به روناس "رِنی یاس" (reniyâs) می‌گویند و در مراسم لایروبی چشمه‌ها و آبراه‌ها و حکومت زنان در گذشته و در نوروز تخم مرغ را با آن فرمز رنگ می‌کردند و باکلاغک آبی، و باکاه زرد، و داخل آب سریند پرتاب می‌کردند (مندم، برگه‌ی ۱۹۲۲). درباره‌ی لایروبی و حکومت زنان در توجه غاز نک به: مرتضی فرهادی، "لایروبی و جشن پایان لایروبی و حکومت زنان در توجه غاز سامن ملایر"، فصلنامه

رشد علوم اجتماعی ش ۱۷ (پاییز ۱۳۷۲) صص ۲۶-۳۳

۳. مندم، برگه‌ی ۱۲۵۶ و مومندم، برگه‌ی ۳۷۷۳.

۴. مومندم، برگه‌ی ۱۱۱۷.

علوفه (سبزه) بیابانی می‌چینند، خرمن می‌کنند و می‌کوبند و برای زمستان دام‌ها ذخیره می‌نمایند. گل‌های زول دارای گرده و شهد زیاد است. و برای زنبورداران عسل بسیار مفید است.^(۱) در گذشته زنان ریشه‌ی زول را می‌کنند و خشک می‌کردند و می‌کوبیدند و برای شستن لباس استفاده می‌کردند. ریشه‌ی زول کار چوبک را انجام می‌داد.^(۲)

سلمان تره (salmántara)

گیاهی است از خانواده‌ی اسفناج، برگ‌ها و سرشاخه‌های آنرا در آتش می‌ریزند. نک به: "سَلْمَه تره" و "سَلْمَك".^(۳) طب سنتی ایرانی سلمان تره را خنک می‌داند و از آن برای رفع گرمی استفاده می‌کنند.^(۴)

سیو کویی (siv-e kui)^(۵)

گون کوچک و کم خاری است. در دامنه‌ها و کوه‌ها می‌روید. برگ‌های مرکب و نسبتاً بزرگ آن بر روی زمین می‌خوابد. در اوایل اردیبهشت به گل می‌نشیند. گل‌های خوشه‌ای و پروانه‌آسای آن زرد رنگ است، و پيله‌های آن مانند پيله‌ی "چنگه غلاغ" اما بسیار درشت‌تر و پرآب‌تر است. پيله‌های آن خوراکی و شدیداً اشتها آور می‌باشد.

شاتره (šátara)^(۶)

شاتره معروف. برگ‌های ترد و ظریف و گل‌های مجتمع به رنگ ارغوانی و کوچک دارد و اوایل بهار به سرعت رشد می‌کند و گل می‌دهد. از آن عرق شاتره می‌گیرند. همچنین شاتره را خشک و با ماست مخلوط می‌کنند. از آن برای نرم کردن و برطرف کردن خشکی و زبری پوست هم بهره‌گیری می‌کنند.

شادونه ریجه، شادونه ریزه (šáduna rija, šadunâ riza)

۱. مندم. برگه‌ی ۱۰۸۳ و مومندم. برگه‌ی ۳۷۸۰.

۲. باقر یوسفی. یادداشت‌هایی از خوار و نصرآباد به سفارش نگارنده. ۱۳۸۳، ص ۶ و مندم. برگه‌ی

۳۶۵۲

۳. همان. برگه‌ی ۹۸۱، ۱۰۶۰، ۱۲۵۵

۴. باقر یوسفی. همان منبع، ص ۷

۵. مومندم. برگه‌های ۹۸۱، ۱۰۱۹، ۱۲۵۶

۶. مومندم

از تیره شاهدانه، (شاهدانه ریزه) گیاهی است دارویی، آنرا با گُل آرغوان می‌کوبیدند و برای زکام و گرفتگی استفاده می‌کردند.^(۱) دانه‌های آن ریزتر از شاهدانه‌ی معمولی است و به صورت خام و برشته خورده می‌شود. بوته آن در پایان رشد چوب پنبه‌ای می‌شود و با برخورد با پا و یا باد به راحتی کنده می‌شود.

(škartiqâl)

شکر تیغال

خاری است با قامت متوسط و راست که در اواخر بهار و اوایل تابستان گل می‌کند، میوه‌ی مرکب آن به شکل گرز و کروی شکل است، و در هنگام گل دادن سطح کروی آن از گل‌های ریز و ستاره‌ای شکل آبی رنگ پوشیده می‌شود. زنبور عسل آنرا بسیار دوست دارد.

(šalmak)

شَلْمَك

مانند چسب زخم، برگ آنرا پس از اینکه کمی پلاسیده شد روی زخم می‌گذارند و معتقدند در بهبود زخم موثر است.^(۲)

(šen)

شِن

درختچه‌ای کوهی است که چوب بسیار محکمی دارد. احتمالاً از خانواده‌ی زبان گنجشک. نظیر ارژن (آرچن) از آن چوبدستی و گرز درست می‌کردند.^(۳) همچنین مانند چوب ارژن، از آن در ساخت لوازم و قطعات کوچک مربوط به ابزارهای کشاورزی استفاده می‌کرده‌اند.

(šenga)

شِنِگه

شنگ معروف. از تیره‌ی کاسنیان و زیر تیره زیانه‌گلی‌ها، معروفترین گیاه خوراکی بهاری در منطقه است. آنرا به صورت خام، با ترشی، و پخته آنرا با ماست بورانی می‌کنند و می‌خورند. و از آن همراه با "پاقزقان" در آش نیز استفاده می‌کنند. برگ‌های آن کمی

۱. مندم، برگه‌ی ۱۰۲۳

۲. مندم، برگه‌ی ۱۰۶۱

۳. مندم، برگه‌ی ۱۲۵۶

شیرین و دارای شیرابه است. و دارای گونه‌های فراوان در منطقه می‌باشد. (۱)
سنگ مشهورترین گیاه خودروی بهاری و خوراکی ایران است (۲) که در غالب مناطق ایران آنرا می‌شناسند و به شکل‌های گوناگون آنرا به مصرف می‌رسانند. در سال‌های گرانی و قحط سالی‌ها از کوییده‌ی و پخته‌ی آن همراه با خمیر و جوگاسم، نان هم می‌پخته‌اند.*

سنگه اسبی

مانند کاستنی و گل قاصد برگ‌های آن بریده بریده است. (۳)

سنگه پنبه‌ای

روی برگ‌های آن کرک‌های سفیدی نظیر پنبه فشرده شده وجود دارد و شیرین و خوراکی است. (۴)

سنگه گاوی

نوعی سنگ که تلخ است. (۵)

سنگه ماری

برگ‌های آن دارای کرک است، خوردنی است، گل آن بسیار زیبا و بنفش رنگ است. (۶)
گل‌های سنگ غالباً در تاریکی بسته و در روشنایی باز می‌شود، غنچه در حالت بسته به



۱. مومندم، برگه‌های ۹۸۱، ۱۱۱۶، ۱۲۵۶

۲. بهارها در بازار سنتی تجریش همراه باقرقان (غازیاقی)، و همچون بولاق اونی (ماماچوجو) و والک و کاستنی و شُرُفه با قیمت‌های بالا ۷ تا ۱۴ برابر سبزیهای معمولی و "دست کاشت" به فروش می‌رسد.
* در سال‌های دور گذشته که شمیران سراسر بیابان یا باغ بود، کودکان، سنگ رسیده‌ی تابستانی را از ریشه از خاک در می‌آوردند و پس از شستن ریشه‌ها، شیره‌ی سفید رنگی را که از آن بیرون می‌آمد در قاشق کوچکی گردآوری می‌کرده، شیره چند بوته یک قاشق مرباخوری را پر می‌کرد. این شیره در برابر هوا به رنگ قهوه‌ای در می‌آمد و کمی سفت می‌شد که به آن قندرون می‌گفتند و مانند سقز می‌جویدند. [افزوده و پراستار محترم جناب محمدرضا رازقی].

۳. مومندم، برگه‌ی ۱۲۵۶

۴. مومندم، برگه‌ی ۱۲۵۶

۵. همان، برگه‌ی ۱۲۵۶

۶. مومندم، برگه‌های ۹۸۶، ۱۰۲۲، ۱۰۶۰، ۱۱۱۶

شکل سر مار است.

(marqi)

شنگه مَرغی

میان چمنزارها رشد می‌کند و دارای گل زرد و یا زرد مایل به سفید است.^(۱)

(hâpuluki)

شنگه هَپولوکی

رنگ برگ‌ها پس از رسیدن قهوه‌ای رنگ می‌شود. ریشه‌اش مانند "جوگاسم" خوراکی و دارای فرورفتگی‌ها و برجستگی نامنظمی است. و شاید به این دلیل به آن شنگه هپولوکی می‌گویند که در برخی مناطق همجوار مانند ملایر و بروجرد به جوگاسم "هاپولوک" و یا "هپولوک" می‌گویند، گوسفند برگ‌های آنرا می‌خورد. در منطقه ضرب‌المثلی است که: «سوغات خرس هپولوک (hâpoluk) است».^(۲)

(šulâ-ye ~)

شولای کوهی

علوفه‌ی دامی است که از کوه می‌چیدند، و دیررس و زودرس داشت. شولای کوهی را با ماشک کوهی و "زوزه" و "پل‌هر" می‌چیدند.^(۳)

(šöli)

شولی

گیاهی نرم و نازک و بلندی آن به نیم متر می‌رسد و خوش بو است. معتقدند اگر دام زیاد از آن بخورد گوشتش خوش طعم می‌شود.^(۴)

علف چَرَبه

گیاه کوچک اندام و خوراکی است که اول بهار می‌روید، برگش مانند کاهو اما کوچک است آنرا با شنگه و پاقرقان می‌چینند. خام و پخته آن به مصرف خوراک می‌رسد.^(۵)

(qârâqoyom amjaga)

قاراقویم آمجگه

نام همانگونه که جارمی زند ترکی است، به معنی پستان میش سیاه و اینگونه نام‌های

۱. همان، برگه‌ی ۱۱۱۶

۲. همان، برگه‌های ۹۸۳، ۱۲۵۳، و منبوم. برگه‌ی ۳۷۷۶

۳. مندم. برگه‌ی ۳۶۵۲

۴. مندم. برگه‌های ۹۵۴، ۱۲۵۳

۵. مندم. برگه‌ی ۱۰۱۷

طولانی و مفصل و با معنای روشن نشانه‌ی ترجمه‌ای بودن این نام‌ها است. این گیاه خوراکی است. آنرا می‌پختند و با ماست بورانی درست می‌کردند.^(۱)

قندرَقَه (پرچ) (genderqa)

نک به: پرچ. گیاهی با ساقه‌های بلند و نرم که کنار جوی‌ها "وایله" و نازی و یوجان می‌روید و با آن دسته‌ی جارو درست می‌کنند. در وایله در پیرامون جوی چشمه، اسل و ایله و چشمه‌های نازی و یوجان از این گیاه بسیار می‌روید. که در گذشته با آن نوعی حصیر و مانند سفال گندم ظروف حصیری و آبکش می‌بافتند.^(۲) جوانان و کودکان در دهستان آشناخور از پرچ در مواقع چرانیدن گاوها، برای چهار پایان پشه پران و کلاهی مخروطی شکل درست می‌کردند که به آن کلاه غوری یا کلاه پرچی گویند.^(۳)

از ریشه و برگ‌های به هم پیوسته‌ی آن گرز هم درست می‌کرده‌اند. دسته‌ی ریسمان مانند آنرا دور سر تابانده به حریف می‌زدند. ضربه‌ی آن تا تر و تازه بود، سنگین‌تر از آن بود که در نگاه نخست به نظر می‌رسید.

قندرَقَه نام ترکی این گیاه می‌باشد، و نام آن در روستاهای فارس زبان "پرچ" (perç) است.

کَرَرک (karrak)

بوته خاری همانند کنگر است. برای سبزه و آذوقه همراه کنگر و سایر گیاهان آذوقه‌ای چیده می‌شود. برای گوسفند خواص آن با پنبه دانه (پنبه تخم) برابری می‌کند. به ریشه‌ی کَرَرک "پلیشکه" (peliška) می‌گویند، که در گذشته به مصرف سوخت می‌رسیده است. در ضمن گل‌های کَرَرک پر شهد بوده و برای زنبوران عسل بسیار مفید است.^(۴)

کِرکِرِه (kerkera)

از تیره‌ی نخود است. ساقه‌هایش بر روی زمین می‌افتد. دارای پیچک‌های زیادی برای

۱. مندم. برگه‌ی ۶۱۲.

۲. مندم. برگه‌ی ۶۱۳.

۳. باقر یوسفی. همان منبع، ص ۷.

۴. مومند. برگه‌های ۶۱۳، ۹۸۰، ۱۰۱۸، ۱۲۵۵ و مومند. برگه‌های ۳۷۷۴، ۳۷۸۰.

اتصال به گیاهان اطراف است. در کشتزارها می‌روید. کمی دیرتر از شقایق و گل‌گندم گل می‌دهد. (۱) و گل‌های آن مجتمع و بزرگتر از گل‌های یونجه و بنفش مایل به قرمز و درخشان است. (۲)

(kekej)

کِکِج

منداب معروف. از تیره‌ی شب بو است. به سرعت بسیار در بهار قد می‌کشد و لذا در گذشته و حال در برخی مناطق ایرانی کشت هم می‌شود اما در کمره به صورت خودرو در کشتزارها و به ویژه در کرت‌های شبدر خودنمایی می‌کند. گل‌های آن زرد متمایل به قهوه‌ای است در گذشته از بذر آن روغن می‌گرفته‌اند. (۳) *

کِکِج زرده

کِکِج بیابانی، گوسفندان آنرا تا نرسند نمی‌خورند. البته الاغ تازه‌ی آنرا نیز می‌خورد. (۴)

(kolke ~)

کَلک گربه

سنبل‌الطیب، استوخودوس، علف پشمکی. (۵) *** از گیاهان دارویی مشهور است. دم



۱. مومندم. برگه‌ی ۱۲۵۶.

۲. در "باغبادران" بین اصفهان و شهرکرد "گرگرو" (gergeru) گویند و افزون بر شبدر آنرا برای تقویت زمین مفید می‌دانند [مندم. برگه‌ی ۳۳۶۱].

۳. همان. برگه‌های ۹۸۰، ۱۲۵۶.

*** «در روستاها و حومه‌ی شهرهای استان کرمان و یزد کشت منداب به منظور استفاده از علوفه آن و تقویت زمین و به منزله‌ی کود سبز مرسوم بوده است. در علی‌آباد اربابی رفسنجان منداب را بعد از نوروز یا بعد از درو گندم می‌کاشتند که یا به مصرف دام‌ها می‌رسید یا آن را برای قوت دادن به زمین زیرورو می‌کردند. در روستاهای سیرجان مانند حسین‌آباد، منداب را می‌کارند و پس از به تخم نشستن، زمین را شخم می‌زنند. در "نیمه‌ور" محلات به منداب "کِکِز" (kakez) گویند. برای تقویت زمین ککزر را می‌کاشتند و وقتی که به گل می‌نشست آن را "وَر" می‌کردند (شخم می‌زدند و بر می‌گرداندند).» [مرتضی فرهادی، کشتکاری و فرهنگ، ص ۲۶۸] و نک به همین کتاب صص ۲۶۰ و ۲۶۱.

۴. همان. برگه‌های ۹۸۷، ۱۰۶۰.

۵. مومندم. برگه‌ی ۱۲۵۶.

***. در الشتر و نورآباد خرم‌آباد گل‌گربه و گل پُنگ و گل کپو گویند و در روستای "امامه" تهران "پشمک دوا"

[مندم. برگه‌ی ۲۲۸۰].

در کهگیلویه و بویراحمد "پشموک" (pašmuk) گویند. [یعقوب غفاری، همان منبع، ص ۳۰].

کرده‌ی آنرا مانند چای می‌نوشتند، که بسیار خوش طعم و معطر است. کُلک گربه گرم و تقویت کننده‌ی معده و آرام بخش است.

(kelânak)

کلانک

گیاهی است از جنس پیازها و از تیره‌ی لاله، دارویی ضد روماتیسم، و معالج کمردرد و درد مفاصل است. از آن آش و نان می‌پزند. کلانک را پخته و کوبیده و با خمیر مخلوط می‌کنند و با آن "نان کلانک" می‌پزند.^(۱) این گیاه در هنگام گل دادن با گل آذین چتری ساده و متراکم به رنگ قهوه‌ای مایل به سیاه در میان گندمزارهای در حال زرد شدن به خوبی نمایان است.

(kalan burmâqi)

کلن بورماغی

گیاهی خوراکی است که آنرا در آش می‌ریزند، در کوچکی بدون خار است. پس از رشد تیغ دار می‌شود.^(۲)

(kelôs)

کِلوس

از جنس کرفس‌ها و از تیره‌ی چتریان. تازه‌اش را با ماست می‌خورند. گیاه کِلوس تازه و شاداب و جوان است. به آدم تازه و شاداب می‌گویند: «مثل گلوس تر می‌ماند». کِلوس دو ماه از بهار رفته خشک می‌شود. ضرب‌المثلی دارند که: «بعد از بهار و کِلوس».^(۳) *

کُما

گیاهی است از تیره‌ی چتریان، برگ‌هایش شبیه برگ شید، سبز و پریش است. و گیاهی کوهی است و انواع گوناگون دارد.^(۴) کما را برای خوراک زمستانی دام‌ها،

۱. مومندم. برگه‌های ۹۸۲، ۱۰۱۹ و محمدباقر یوسفی. همان منبع، ص ۷.

۲. مندم. برگه‌های ۹۸۵، ۱۰۲۱، ۱۰۶۳، ۱۱۱۶.

۳. مندم، برگه‌های ۱۰۲۰، ۱۰۶۳، ۱۲۵۳.

* در دره‌ی مابین زلقی الیگودرز "بیت مشکه" ای دارند که در آن به کِلوس اشاره شده است.

«ای دَدو شیره بزَن دل بی قراؤم / چی کِلوس غنچه‌ای بالِ نِسارُم.

(خواهرم شیر را بزَن دلم بی قرار است / چونان کِلوس غنچه‌ای سایه سار هستم) [مندم. برگه‌ی ۳۲۳۲].

۴. مومندم. برگه‌ی ۱۰۲۰.

بخصوص میش و بز و الاغ می‌چینند ولی گاو آنرا نمی‌خورد. در دهستان آشناخور، گُما را از پانزده خرداد به بعد می‌چینند. سبزه چینی (چیدن علوفه خودرو) از کما چینی شروع می‌شود. حدود ۴ تا ۱۰ روز کما می‌چینند و جداگانه خرمن می‌کنند و در انبار جداگانه تا زمستان نگاه می‌دارند. (۱) *

(kengar)

کِنگر

کنگر معروف. از جنس کنگرها و زیر تیره‌ی لوله‌گلی‌ها و از تیره‌ی کاسنیان. در اوایل بهار، از ساقه‌ی جوان برای خورشت کنگر و بورانی استفاده می‌کنند. در ادبیات فارسی و ضرب‌المثل‌ها درباره‌ی آن سخن بسیار رفته است. وقتی بزرگ می‌شود خوراک دام‌ها است. برای آذوقه و سبزه‌ی زمستانی دام‌ها کنده می‌شود.

در دهستان آشنا خور شعر طنزآمیزی دارند که:

آه از آن ساعت که کنگر خوار شد / بافه بافه داخل زیرسار شد.

"زیرسار" ریسمانی است که آنرا دو شاخه و دولا کرده و بعد بافه‌ها را بر روی آن

می‌چینند. (۲) ***

کوزولک، کیزیلک، کوزه قلیانکی (کوزولک، کیزیلک، kuzaqalyanak)

گیاهی است علفی در کشتزارها و همراه با شقایق و بابونه‌ی چشم‌گاو و "زبان‌درقما" گل می‌دهد. (۳) نهنج گل به شکل کوزه‌ی کوچکی است و به همین دلیل به آن کوزولک و کوزه قلیانی و کوزه قلیان نیز گویند. گیاه آنرا قبل از ساقه کردن به صورت خام و یا پخته می‌خورند و در آش می‌ریزند. رنگ گلبرگ‌های آن صورتی درخشان است و برگ‌ها و ساقه‌ی گیاه کمی چسبناک است. به آن در برخی روستاها کیزیلک (kizilak) و کوزه قلیانک نیز گویند و این نام‌ها به خاطر شکل کوزه مانند نهنج آن است.

۱. مندم. برگه‌ی ۳۶۵۱.

۲. در وفس اراک به گُما "گین کوا" (genkōvā) گویند. [مندم. برگه‌ی ۳۶۷۵].

۳. مومندم. برگه‌های ۹۸۱، ۱۰۱۸.

*** در سیرجان گویند: «نوکر خانم چراغم می‌خورم / صبح زردک، ظهر کنگر، شب چغندر می‌خورم!».

۳. مومندم. برگه‌ی ۱۲۵۶.

کوله گزی

(kulagezi)

کوله (ریشه) اش باریک است. در بهار شاخه هایش ماده‌ای دارد که اگر به پوست گردن یا جاهای نازک پوست بدن بخورد می‌سوزاند. پوسته‌ی آن رشته رشته می‌شود. جزو بوته‌های "سوختانندی" (سوزاندنی) است که در گذشته به عنوان هیزم در تنور حمام و غیره استفاده می‌کردند.^(۱)

کیکم

(Keykom)

از زیر تیره‌ی بادامیان و از تیره‌ی گل سرخان. کیکم نوعی تنگس و از آن کوچکتر و در منطقه کمیاب‌تر است. چوب آن مانند تنگس و آرچن محکم است و ابزارهای چوبی کوچک از آن ساخته می‌شود.

از ریشه کیکم دسته چپق و بافور (وافور) می‌ساختند. این باور در میان مردم است که هر جانوری که از پای آن عبور کند تصویر آن بر روی چوب آن می‌افتد.^(۲)

گل جالیز

گیاهی است انگلی از تیره‌ی گل جالیز. گل هایش شبیه به گل میمونی است و به رنگ آبی - بنفش کم رنگ و بدون سبزینه بیش تر در جالیز خیار و خربوزه و کشت‌هایی نظیر گوجه فرنگی و بادمجان می‌روید در جالیزها به سرعت، مرگ میزبان را همراه دارد.^(۳) دیدار آن در جالیز خیار و خربوزه برای کشاورزان، همانند دیدن گرگ در گله برای دامداران است.*

برای مبارزه با گل جالیز زغل (کود) کبوتر را بسیار مفید می‌دانستند؛ و در برخی روستاها همچون ورآباد، تخمه خیار و خربوزه را در زیر "بوته سقیده" می‌کاشتند و بر این باور بودند که ساقه‌های خیار و خربوزه می‌توانند از لابلای ساقه‌های این بوته عبور

۱. مندم. برگه‌های ۹۸۸، ۱۰۵۸.

۲. مندم. برگه‌های ۹۷۸، ۱۲۵۴.

۳. همان. همان برگه

*. توصیف این گیاه را از دیدگاه کشاورزان نک به: شعری به نام "زیبایی" در کتاب در فصل‌های خنده

کند اما گل جالیز به خاطر ساقه‌ی ضخیم آن نمی‌تواند ریشه‌های خود را از میان ساقه‌های بوته‌ی سفیده به ریشه‌ی میزبان برساند.

افزون بر این ساقه‌ی گل جالیز را از روی زمین می‌برند و بر روی آن مقداری نمک می‌ریزند. آلوده کردن محل بریدگی را با مواد نفتی نیز مفید می‌دانند.

گل ساعتی

نک به: علف زردکی، از تیره‌ی شمعدانی. میوه‌ی گل اگر چیده شود همراه با برچیده شدن رطوبت گیاه زایده‌ی بلند برچه‌ها همراه با از دست دادن رطوبت به شکل محسوسی حرکت می‌کند و به دور خود پیچیده و به صورت فنر در می‌آید. به همین دلیل به آن گل ساعتی نیز می‌گویند.^(۱)

گلِ گُوژوان (گاو زبان) (gôzuvân)

گل گاو زبان معروف. از جنس گاوزبان و از تیره‌ی گاوزبانیان. برگ‌ها و بوته‌های نورسته‌ی آنرا در بهار در آتش می‌ریزند. گیاهی است خوراکی و دارویی. به عنوان آرامش‌بخش و ضد تهوع و بی‌حالی استفاده می‌شود.^(۲)*

گوئوزه (gôborra)

آنرا می‌چینند و هنگام ساخت خانه‌ی جدید آن را روی تیر و پرتو (partu) می‌ریختند.^(۳)

گو پینه (گو پینه‌ای) (gô pinâ)

گاو پونه، گیاهی است علفی، در میان کشت زارها و به ویژه هرنگل (اسپرس) می‌روید از تیره‌ی نعناع است. ساقه‌های چهارگوش دارد. برگ‌هایش کرک‌دار و سنگفرش مانند

۱. مومند، برگه‌ی ۱۲۵۶.

۲. مومند، برگه‌ی ۱۲۵۶ و محمدباقر یوسفی، همان منبع، ص ۶.
* در زلفی و دره مابین الیگودرز به آن "غوژون" (qozerun) گویند و برگ و سرشاخه‌هایش را می‌پزند و برای سینه درد و تنگی نفس خوب می‌دانند. [مومند، برگه‌ی ۳۲۳۱].

۳. مندم، برگه‌های ۹۸۵، ۱۲۵۵.

است. خوشه‌های گل آن به رنگ بنفش مایل به قرمز است.^(۱)

(guš qimaz)

گوش قیمز

بوته‌ای است بیابانی برای آذوقه‌ی زمستانی دام‌ها، همراه کنگر و "کنگرلاشه" و "گرخورت" و "چاغرتیکانو" و غیره کنده می‌شود.^(۲)

گون پنبه‌ای

از گون پنبه‌ای کتیرا می‌گیرند.^(۳)

گون زرده

در گذشته از آن به عنوان سوخت زمستانی استفاده می‌شد.^(۴) در گذشته، در کوه‌های نظیر کوه آشناخور، شب‌ها گون زرده را برای جلوگیری از حمله‌ی پلنگ در جلوی اشکفت‌ها و غارواره‌های کوچک می‌گذاشتند و تا صبح کشیک می‌دادند. از گون زرده هم کتیرا می‌گیرند.^(۵)

ماتلخه

برگ‌های کمی آبی رنگ است، در کشت‌زارهای گندم می‌روید. گاو آنرا می‌خورد. بوجارها از تلخه و ماتلخه برای گندم روپی به عنوان جارو استفاده می‌کردند.^(۶) ماتلخه را برای آذوقه‌ی زمستانی گاو می‌چینند.

(mâmâçôçô)

ماماچوچو

بولاغ اوتی. از تیره‌ی خاجیان و از جنس بولاغ اوتی‌ها. گیاهی خوراکی و تندمزه، که در کنار و داخل آب چشمه‌ها می‌روید. در اوایل بهار به صورت خام خورده می‌شود. از تیره‌ی شب‌بو است و مزه‌ی آن شبیه شاهی (تره تیزک) و گل‌های آن سفید و کوچکتر.

۱. مومند، برگه‌ی ۱۲۵۸.

۲. مندم، برگه‌ی ۶۱۳.

۳. باقر یوسفی. همان، ص ۵.

۴. مندم، برگه‌ی ۵ و باقر یوسفی. همان، ص ۵.

۵. مندم، برگه‌های ۳۷۲۶ و

۶. مندم، برگه‌ی

در چشمه‌های نازی و یوجان فراوان می‌روید. (۱) *

مِرّه نخودی (mera ~)
 مِهْرَم نخودی (mehram noxodi)، علف کوهی است. داروی مؤثری برای اسهال است. برگش را می‌جوشانند و دم می‌کنند. (۲)

مَلّی (ملهو) (malli, malhu)
 شیرین‌بیان معروف. از جنس شیربیان و زیر تیره‌ی پروانه آسا و تیره‌ی جبوبات. (تیره‌ی پروانه‌داران). در منطقه بسیار می‌روید. گل‌های آن بنفش کم رنگ است. (۳) ** از ریشه‌ی آن برای زخم اثنی عشر و دردهای معدی استفاده می‌شود. در شکسته‌بندی سنتی، از برگ‌ها و سرشاخه‌های تازه‌ی آن همراه با زرده‌ی تخم مرغ و غیره ضماد و به گویش محلی زفت (zefit) می‌سازند و پس از اصلاح شکستگی و جانداختن دررفتگی بر محل شکستگی یا دررفتگی می‌بندند.

موچّه (موچک) (muçça, muçak)
 علفی است با گل‌های فراوان و کوچک سفید از تیره‌ی شب‌بو. هنگامی که هنوز تازه است، همراه با دیگر گیاهان خوراکی برای سبزی آش چیده می‌شود. طبعی گرم

۱. مومندم، برگه‌ی ۹۷۹، ۱۲۵۶.

* در کهن‌گیلویه و بویراحمد به آن "بَکَلَو" (bakalu) گویند... برای معالجه سنگ کلیه و مثانه مصرف می‌شود. در آش و ماست نیز به کار می‌رود و برای معالجه‌ی دندان درد آب آنرا گرفته و در دهان نگاه می‌دارند. [یعقوب غفاری، همان منبع، ص ۲۷].

۲. مندم، برگه‌ی ۹۸۱، ۱۰۱۷.

۳. مومندم، برگه‌ی ۹۸۲.

*** در سیرجان و پشتکوه یزد متک و در گلپایگان و در اصفهان "مجو" و یا "میژو" (mezu) و در نیمه‌ور محلات "مُهو" (mohu) و در ممسنی "بَلّه" (balla) و در هفته عمارت اراک "مَلّی" (malli) و در ملایر "مَلَو" (malu) و در کرمان و یزد متک و "متکو" (matku) و "مَتکی" (motteki) و در رودبار زیتون "اَشکینش" (eškeneš) نامیده می‌شود [مرتضی فرهادی، کشتکاری و فرهنگ، ص ۲۵۴].

در سیرجان زمینی را که در آن متک بروید مرغوب می‌شمارند و ضرب‌المثلی دارند که: «زمین، زمینِ مَک‌دار، میش، میشِ شاخ‌دار و دختر، دخترِ خالدار». [مندم]

دارد. (۱) *

(murt)

مورت

مورد را با زرده‌ی تخم‌مرغ برای شکسته‌بندی استفاده می‌کنند. (۲)

(musir)

موسیر

موسیر معروف. از جنس پیازها و از تیره‌ی لاله. و نک به "لیز" (liz) از پیاز آن ترشی درست می‌کنند. همچنین پیاز آنرا ورقه ورقه کرده خشک می‌کنند و برای مزه و طبع گرم‌اش، آن را در ماست می‌ریزند. (۳) ***

(nun meliçak)

نون ملیچک

پنیرک معروف. از جنس پنیرک‌ها و از تیره‌ی پنیرکان. بوته‌ی تازه و همچنین میوه‌های تازه آن را به عنوان سبزی آش می‌خورند. (۴) *** "مليچ" (meliç) در گویش محلی به معنای گنجشک است.

(neyzul)

نیزول

لویی. از گیاهان مجاور تیره‌ی گل شیپوری در گذشته میوه‌های آنرا خشک می‌کردند، می‌کوبیدند و با تخم مرغ و خاکستر ساروج درست می‌کردند. از این ساروج برای حمام و دور قزقان یا "تون" (tun) حمام و خزانه‌ی حمام استفاده می‌کردند. (۵) ***** و نک به:

۱. مومندم. برگه‌ی ۱۲۵۵، ۱۲۵۶.

**. در سیرجان و بسیاری جای‌های دیگر ایران هم مویچک گویند.

۲. مندم. برگه‌ی ۳۷۱۳. و محمد باقر یوسفی. همان منبع، ص ۶.

۳. باقر یوسفی. همان، ص ۵ و ۶.

***. پیاز آنرا با دوغ می‌پزند و خشک می‌کنند و به موقع مصرف می‌نمایند. [بعقوب غفاری، همان منبع،

ص ۹۴.]

در روستاهای پای اشتران‌کوه الیگودرز از موسیر تازه و تخم‌مرغ غذایی ویژه درست می‌کنند. (مندم).

۴. مومندم. برگه‌ی ۱۲۵۷.

***. در زلفی الیگودرز "توله" گویند. [مومندم. برگه‌ی ۳۲۳۱.]

۵. مومندم. برگه‌های ۱۲۵۶، ۱۲۵۵، ۱۰۱۸.

***. در نیمه در محلات میوه‌ی نیزول را با گچ مخلوط کرده و با ترکه‌های بید به جای آرماتور برای ساخت

(ادامه در صفحه بعد)

کزول.

والک

نوعی پیازچه‌ی کوهی است از جنس پیازها و تیره‌ی لاله با ساقه‌ی بسیار کوتاه و گل چتری و برگ‌های نسبتاً گوشه‌تالو و دراز و ناودانی و نوع کوچکتر آن با برگ‌های نازکتر و پیچان و فراوان‌تر آن دارای گل‌های به رنگ صورتی مایل به سفید است و در اوایل بهار و در کوه‌ها و کوهپایه‌ها می‌روید. خوراکی است و آنرا خام و پخته می‌خورند. (۱) *

هُر (hor)

تلخ بیان. برگ‌های مرکب آن مایل به آبی و خاکستری و دارای کرک و کوتاه است. از زیر تیره‌ی پروانه‌داران و سنبله‌گل به رنگ سفید مایل به زرد و خاکی است. از برگ‌های آن که زود می‌پوسد کود گیاهی درست می‌کنند. دانه‌های آن تلخ است و در سال‌های قحطی آنرا شیرین می‌کردند و با آن نان می‌پختند. این نان بسیار کم انرژی بود، و در دهستان آشناخور به کسی که توان حرکت و کار کردن ندارد می‌گویند «مگرون هُر خورده‌ای؟» (۲) **

هریز (heriz)

چغَر (çeqar) نوعی چمن از تیره‌ی غلات (گندمیان) بسیار مقاوم در برابر خشکی، و برای زراعت و باغ خطرناک. در باغ اسپار (بیل زدن عمیق و هر ساله باغ) می‌کوشند تمام ریشه‌ی اجزای آن را جمع‌آوری و نابود کنند. در روستاهای دهستان حمزه لوودالایی داستانی دارند که: هریز به کلاغ گفت اگر هفت سال مرا در لانه‌ی خود قید (بالای)

شمشه‌ی طاق استفاده می‌کردند و به گویش نیمه‌دري به آن "کردول" (Karedul) می‌گویند. [مومندم. برگه‌ی ۳۳۹۵]

۱. مومندم. برگه‌ی

** در روستاهای کلاردشت "وله‌زُلف" گویند [مومندم، برگه‌ی]

۲. مومندم. برگه‌های ۹۸۲، ۱۲۵۶، ۱۲۵۹.

** در گلبایگان "ارماکو" (Ormaku) گویند و از آن به عنوان کود گیاهی استفاده می‌کردند. [مومندم.

برگه‌ی ۱۷۵۵.]

صنوبر بگذاری. اگر پام به زمین برسد سبز می‌کنم. (۱)

منابع

الف - منابع شفاهی. مشاهدات و مصاحبه‌های مؤلف با کشاورزان و محلیان.

ب - منابع کتبی

- آیتری، میگوئل. «چرا باید کشاورزی سنتی را شناخت؟» ترجمه‌ی اسفندیار عباسی، کاربرد دانش بومی در توسعه‌ی پایدار. گردآوری و تألیف محمدحسین عمادی، اسفندیار عباسی، تهران، ۱۳۷۸، مرکز تحقیقات و بررسی مسایل روستایی وزارت جهاد سازندگی.

- اسدیان خرم‌آبادی، محمد. باجلان فرخی، محمد حسین. کیانی، منصور. باورها و دانسته‌ها در لرستان و ایلام، مرکز مردم‌شناسی ایران.

- امینی، غلامرضا. گیاهان دارویی سنتی ایران، تهران، ۱۳۷۰، معاونت پژوهشی وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی.

- پاپلی یزدی، محمدحسین، «اقلیم و فرهنگ (انگور)» فصلنامه‌ی تحقیقات جغرافیایی، ش ۴۶، (پاییز ۱۳۷۶).

- پاپلی یزدی، محمد حسین، جلالی، عباس. «گردو» فصلنامه‌ی تحقیقات جغرافیایی، ش ۳۸، (پاییز ۱۳۷۴).

- پارسا، احمد. گیاهان شمال ایران، جلد دوم، تهران، ۱۳۱۸.

- جانب‌اللهی، محمدسعید. «فن‌آوری‌های تولید و مصرف انار در مید»، نمایه‌ی پژوهش (ویژه‌نامه دانش‌ها و فن‌آوری‌های سنتی)، ش ۱۱ و ۱۲ (پاییز و زمستان ۱۳۷۸).

- جهانگیری، علی‌اصغر. «گیاهان دارویی، سخاوت طبیعت و غفلت‌های ما». مجلس و پژوهش، ش ۵.

- جهانگیری، علی اصغر. کندلوس، تهران، ۱۳۶۷، مؤسسه فرهنگی جهانگیری.
- چمبرز، رابرت. توسعه‌ی روستایی اولویت بخشی به فقرا، ترجمه‌ی مصطفی ازکیا، تهران، ۱۳۷۶، انتشارات دانشگاه تهران.
- چمبرز، رابرت. «توجه به آنچه آخری‌ها مهم می‌دانند»، ترجمه‌ی زهره کسای، کاربرد دانش بومی در توسعه‌ی پایدار.
- رسولی، غلامحسن. پژوهشی در فرهنگ مردم پیرسواران ملایر، تهران، ۱۳۷۸، انتشارات بلخ.
- رسولی، غلامحسن. «رنگری سنتی و پیرسواران ملایر»، نمایه‌ی پژوهش، ش ۱۱ و ۱۲، پاییز و زمستان ۱۳۷۸
- ریوبر، کلود. درآمدی بر انسان‌شناسی، ترجمه‌ی ناصر فکوهی، تهران، ۱۳۷۹، نشر نی.
- زرگری، علی. روش شناسایی گیاهان، جلد سوم، تهران، ۱۳۴۱، انتشارات امیرکبیر.
- سایانی، احمد. «صنایع دستی از درخت خرما»، ماهنامه‌ی آینده، (اردیبهشت و خرداد ۱۳۶۳).
- سلامی، عبدالنبی. طب قدیم ایران (طب سنتی روان)، تهران، ۱۳۸۱، انتشارات کارزویه.
- سو، ویلیامز، فرهنگ و توسعه (رهیافت مردم‌شناختی توسعه)، ترجمه‌ی نعمت‌الله فاضلی و محمد فاضلی، تهران، ۱۳۷۶، سازمان چاپ و انتشارات وزارت ارشاد اسلامی.
- عبدالله گروسی، عباس. «انگور دیم، یک نوع کشت سنتی در روستاهای اطراف بوشهر»، ماهنامه‌ی زیتون، ش ۱۳ (اردیبهشت ۱۳۶۱).
- عرفان، حیدر. نخلستان در استان بوشهر (دشتستان بزرگ)، تهران، ۱۳۷۴، انتشارات روزنامه‌ی اطلاعات.

- غفاری، یعقوب. مقدمه‌ای درباره‌ی پوشش گیاهی کهگیلویه و بویراحمد، یاسوج، ۱۳۵۷، بی تا.
- فرهادی، مرتضی. موزه‌های بازیافته. تهران، ۱۳۷۸، انتشارات مرکز کرمان‌شناسی.
- . در فصل‌های خنده‌ی دشوار، تهران، آبان‌ماه ۱۳۵۷، انتشارات شب‌شکن.
- . کشتکاری و فرهنگ، تهران، ۱۳۸۲، مؤسسه پژوهش‌های برنامه‌ریزی و اقتصاد کشاورزی وزارت جهاد کشاورزی.
- . «کشت آدوری (خارواسته)». مجموعه مقالات سمینار جامعه‌شناسی و توسعه. جلد دوم (۱۳۷۳).
- . موزه‌هایی در باد. تهران، ۱۳۷۸، مرکز کرمان‌شناسی.
- . «نیمه‌ور کهنسان نام آور». فصلنامه‌ی راه دانش، ش ۷ و ۸ (پاییز و زمستان ۱۳۷۵)، اداره کل ارشاد اسلامی استان مرکزی (اراک).
- . «لایروبی و جشن پایان لایروبی و حکومت زنان در "توجه غاز" سامن ملایر»، فصلنامه‌ی رشد علوم اجتماعی، ش ۱۷ (پاییز ۱۳۷۲).
- فکوهی، ناصر. پاره‌های انسان‌شناسی، (تهران، نشر نی، ۱۳۸۵)، ص ۹۰.
- قهرمان، احمد. فلور ایران (فلور رنگی ایران)، تهران، جلد دهم، ۱۳۶۷، مؤسسه تحقیقات جنگل‌ها و مراتع.
- . گیاه‌شناسی عمومی. جلد دوم، تهران، ۱۳۵۴، انتشارات دانشگاه ابوریحان.
- لبو، پروند. لاله‌ها و زنبق‌های ایران و گونه‌های مجاور، با مقدمه اسکندر فیروز، تهران، بی تا، مؤسسه گیاهشناسی ایران.
- لهسایی‌زاده، عبدالعلی؛ سلامی، عبدالبنی. تاریخ و فرهنگ مردم دوان، تهران، ۱۳۷۰، انتشارات روزنامه اطلاعات.
- مبین، صادق. رستنی‌های ایران، جلد اول (فلور گیاهان آوندی)، تهران، ۱۳۵۹، انتشارات دانشگاه تهران.

- مظهري، نادره. فلور ايران، ش ۳۱ (تيره‌ی زنبق)، تهران، ۱۳۷۸، مؤسسه تحقیقات جنگل‌ها و مراتع.

- مولوی، جلال‌الدین. مثنوی مولوی.

- میمن‌دی‌نژاد، جواد. اصول نامگذاری و رده‌بندی گیاهان، تهران، ۱۳۴۴، انتشارات دانشگاه تهران.

- ونک، اریک. «مدیریت برتر منابع طبیعی در کشورهای در حال توسعه، تأثیر دانش بومی بر دیدگاه بانک جهانی»، ترجمه‌ی موسی موسوی انور، کاربرد دانش بومی در توسعه‌ی پایدار.

- یوسفی، محمدباقر. یادداشت‌هایی درباره‌ی دهستان آشناخور، دست‌نوشته.

Flora iranica. No. 112.



مرکز تحقیقات کامپیوتری علوم اسلامی