

2

گاهنامه اعضای خانه فرهنگ دماب
سال نخست، شماره دوم، اردیبهشت 1383



- قلعه ی علی احمد به ثبت رسید
- شیره پزی
- مربای دماهی
- آیا می دانید که
- مطالب شما
- این عید پلو و اون عید پلو

قاصدک پرچین های دماپ 2

نشریه داخلی اعضای خانه فرهنگ دماپ

سال نخست، شماره دوم، اردیبهشت 1383

فهرست

- 1..... سخن ما
- 2..... اخبار
- 3..... نگاهی به تاریخ دماپ
- 5..... معیشت و پیشه های سنتی دماپ
- 9..... مثل ها در فرهنگ مردم دماپ
- 11..... غذا های محلی دماپ
- 13..... آیا میدانید که..
- 14..... بازی های محلی دماپ
- 15..... مطالب شما
- 17..... از گفتنی ها دیار ما
- 21..... گفتگو با نام آوران
- 23..... واژگان گویش دماپی

سردبیر: مهدی میرزائی

با اهتمام: محمد اعرابی، جعفر حدادی، مهناز حدادی و فاطمه اعرابی

طراحی و نشر: محمدرضا میرزائی، بخش رایانه خانه فرهنگ دماپ

تلفن و نمابر: 0332-4343222

نشانی: اصفهان، نجف آباد، مهردشت، دماپ

وب گاه: www.domab.ir

با سپاس از:

مهندس شهرداد میرزائی،

غلامحسین اعرابی،

امید علیخانی و

تمامی دوستانی که ما را در تهیه ی این نشریه یاری نمودند.

به نام خداوند عزوجل

سخن ما:

نالیدن بلبل ز نو آموزی عشق است هرگز نشنیدیم ز پروانه صدائی
قاصدک، مرغ خوش الحان کوی و برزن این سرزمین از دم مسیحائی مشوقانش جان
گرفت. بر بام خانه دوستدارانش نشست. از پنجره ی تمنای منزل ها شان میهمان سفره یکرنگی دل ها
شان شد. با زبان آشنای مردمانش حدیث گذشته و حال را زمزمه کرد و نغمه ی رفتار و منش بی پیرایه
شان را در تجسم دستان زحمت کش و پینه بسته شان صادقانه و بی ریا سر داد و اینک که این تازه
میزبان افکارتن را رهین منت والای خود قرار دادید و فضایی از خلوص علاقه مندی و ارادت بر بالیدن
بال های نوگسترده اش نثار کردید عزمی دوباره جذب کرد تا آوائی دیگر از گوشه و کنار این سرزمین
ترنم کند.

آری نشریه شماره 2 قاصدک پرچین های دما ب با سعی و اهتمام هیئت تحریری این مجموعه تهیه
و گردآوری شد و جا دارد در این فرصت پیش آمده از راهنمائی ها، پیشنهاد ها و انتقاد های سازنده
برخی دوستان دلسوز که هدفشان کمک و یاری ما در تهیه نشریه ای مفید در راستای نیل به هدفی
والا برای شناساندن سرزمین زادگاه و فرهنگ مردمانمان است، صمیمانه از طرف خود و همکارانم در این
نشریه سپاسگذاری کنم.

باید اعتراف کرد که ما آغاز راهیم و ابتدای کار؛ لذا آنچه مبرهن است نیاز ما به مساعدت و یاری
دوستان و همراهی اهالی محترم روستای دما ب، تا عیب های این مجموعه برطرف و نیاز هایش مرتفع
گردد. امیدواریم در این شماره از نشریه آنچه آنچنان که لازم و شایسته است کمی ها و کاستی ها را جبران
کرده باشیم و رضایت خاطر خوانندگان عزیز را فراهم کنیم؛ اگر چه زبان ما فقیر و قلم ما الکن تر از آن
است که محبت دوستاران این مجموعه را قدر نهد.

«با سپاس»

مهدی . میرزایی

اخبار



_ قلعه ی علی احمد دماب جزء آثار تاریخی کشور به ثبت رسید. قلعه ی علی احمد یکی دیگر از آثار تاریخی دماب که ثبت آن در دست اقدام بود در اواخر اسفند ماه سال 82 به ثبت رسید. اهمیت این قلعه بیشتر به دلیل وجود خانه ای اعیانی است که از گچ بری قدیمی و نقش و نگارهای زیبا برخوردار است. ساختمان اعیانی داخل قلعه در دو طبقه بنا شده و قدمت آن را حدود 150 سال می دانند.

_ روزنامه نگار روزنامه ی اطلاعات از خانه فرهنگ و روستای دماب بازدید کرد. در تاریخ هشتم فروردین عید نوروز از طرف روزنامه اطلاعات آقای خاکی نژاد از خانه فرهنگ و روستای دماب بازدید کردند. در این بازدید آقای خاکی نژاد، با مسئول خانه فرهنگ آقای اعرابی مصاحبه ای داشتند و در مورد روستای دماب گزارشی تهیه نمودند.

_ دکتر حسینی پس از 16 سال دوری از زادگاه به دماب بازگشت.

دکتر سید صدر حسینی یکی از افتخارات علمی جامعه ی دماب که در سال 1357 برای ادامه ی تحصیل به مونیخ آلمان مهاجرت کردند پس از سال ها تلاش، تخصص خود را در رشته فیزیوتراپی و توان بخشی به دست آوردند که هم اکنون نیز در آلمان زندگی می کنند. ایشان الان 25 سال است که به آلمان سفر کرده اند و تنها 16 سال پیش برای مراسم ازدواج خواهر خود به میهن بازگشتند و امسال در ایام عید نوروز برای بازدید از خانواده و میهن به ایران آمدند. ایشان به مدت 12 روز در میهن و زادگاه خود بودند.



_ اطراف خانه فرهنگ و مجموعه ی ورزشی درخت کاری شد.

در روز درخت کاری 350 نهال کاج، زبان گنجشک، افاقیا و توت از طرف اداره ی منابع طبیعی نجف آباد به روستای دماب آورده شد که هماهنگی های لازم در این زمینه را آقای مهندس شهرداد میرزائی با کمک آقای هداوند بخش دار مهردشت انجام دادند. از این 350 نهال حدود 30 نهال در محوطه ی بیرونی خانه فرهنگ و حیاط آن کاشته شد. اطراف مجموعه ورزشی نیز حدود 70 نهال مختلف

کاشته شد. تعداد 150 نهال دیگر نیز در دو قبرستان دماب و برخی معابر روستا کاشته شد و مابقی نهال ها بین مردم روستا تقسیم شد که بیشتر در حیاط خانه هایشان کاشته شد. در روز درخت کاری آقای مهندس حقیقی، آقای مهندس هوائی، شورای دماب و برخی اهالی روستا نیز حضور داشتند.

نگاهی به تاریخ دماب

محمد اعرابی

بخش دوم

در بخش نخست نگاهی به تاریخ دماب، شما را با چگونگی قرار گرفتن این روستا در لیست قریه های کشور آشنا کردیم اما وجه تسمیه دماب و وقایع بعدی زمان را به بخش های دیگر واگذار کردیم.

در خصوص وجه تسمیه این روستا آورده اند که چون آخر آب بوده به این نام خوانده می شد. بعضی ها نیز می گویند چشمه ای در پشت قلعه نو وجود داشته که بعد ها به مرور زمان خشکیده است و چون آخرین



چشمه و آب منطقه به شمار می آمده به این روستا دم آب گفته شده است. در فرهنگ لغت نامه دهخدا، دماب روستائی با جمعیت 800 سکنه و آب و برق و جاده ماشین رو از توابع دهستان دهق آورده شده و اشاره ای به وجه تسمیه آن در هیچ فرهنگ لغتی وجود ندارد. در گویش محلی به دلیل سادگی بیان دماب را «دمبو» می گویند و این اسم در بین مردم روستا و روستاهای هم جوار از عمومیت بیشتری برخوردار است.

بهرحال تاریخ روستای دماب به عنوان یک محل سکونت دائم به 3 قرن پیش بین سال های 1100 تا 1150 هجری خورشیدی برمی گردد که بانی اصلی آن همانگونه که

در بخش نخست آورده شد فردی به نام حاج حسن محب بود. حاج حسن بعد از سکونت در دماب برای رفع پاره ای مشکلات معیشتی تصمیم به انجام اقداماتی سازنده و زیر بنائی گرفت. اولین اقدامی که صورت گرفت حفر حلقه قنات هفت پشته بود که توسط حاج مهدی صورت گرفت و چون از لحاظ ساخت خیلی استادانه حفر شد، به نحوی که اگر در حلقه چاه اول کسی قرار بگیرد می تواند نور را در حلقه چاه هفتم ببیند به قنات هفت پشته حاج مهدی معروف شد. بعد از حفر قنات توسط حاج مهدی، حاج براتعلی یکی از فرزندان حاج حسن به دستور ایشان ساخت حمام را شروع کرد؛ چرا که تا آن زمان حمامی در دماب وجود نداشت و این یکی از مشکلات مهم معیشتی به شمار می آمد. مسجد آب طالب نیز در آن زمان ساخته شد و کم کم نیازهای ساکنان روستا برطرف شد. اما هنوز بزرگترین مشکل معیشتی یعنی عدم امنیت وجود داشت.

وجود راهزنان و یاغی ها که هرازگاهی دسته جاتی تشکیل می دادند و روستاها را غارت می کردند، حاج حسن را برآن داشت تا مهمترین اثر جاوید خود یعنی قلعه نو را بر پا کند. ساخت قلعه در زمینی به مساحت 50×50 متر انجام گرفت که می گویند پی آن را به عرض 4 متر بنا گذاشتند و دیواره های آن را از گلی می ساختند که با گاوها مالیده می شد و قبل از بکارگیری در ساخت مقداری از آن را در دهانه قنات کهنه می گذاشتند که اگر تا صبح دوام می آورد و آب آن را نمی برد استفاده می شد، در غیر این صورت از گل برای ساخت قلعه استفاده نمی کردند. برای بالا بردن گل دیواره ها چوب بست می زدند و این چوب بست ها گاهی مشکل بسته می شد تا آنجا که در آخرین روزها ی کار، چوب بست ها را به کمک سوراخ هایی که در دیواره های بالائی به این منظور قرار داده اند می بستند. این سوراخ ها که در سر تا سر دیواره های بالائی دیده می شوند را غارمشته ها می گویند.

به این ترتیب ساخت قلعه آنچنان که گفته اند 6 سال طول کشید. با اتمام ساخت قلعه تمرکز قدرت و امنیت ساکنان در مقابل یورش ها و غارت ها تضمین شد. تا آنجا که در سال های نا امنی راهزنان علی رغم فریب قشون حکومتی که در به توپ بستن قلعه آنها را یاری کردند نتوانستند وارد قلعه شوند و مقاومت و استحکام قلعه باعث شد که توپ ها کار آمد نشوند.

درایت و ذکاوت حاج حسن به حدی بود که دماب در آن زمان نیازی به کدخدا نداشت بلکه همه او را به عنوان رهبری می دانستند که حرف شنوی از او صلاح زندگی و معیشتشان بود. رهبری که در مقام او می گویند:

«حج حسن دمبوئی شستت بنازم به پیش شاه عالم کردی

سرفرازم»



معیشت ما

بخش دوم

جعفر حدادی

در نشریه شماره 1 اشاره ای به وضعیت معیشت و راه درآمد مردم دماپ داشتیم. یکی از راه های مهم درآمد در روستاها کشاورزی است.

در این شماره از نشریه انواع محصولات کشاورزی دماپ آورده شده و آنچه مدّ نظر قرار گرفته دانستن اینکه چه محصولاتی در این روستا به عمل می آید. اگر محصولات کشاورزی را در دو دسته باغی و زراعی قرار دهیم، محصولات این روستا را به شرح ذیل خواهیم داشت:

الف) محصولات باغی به ترتیب اهمیت معیشت در روستا: 1- انگور 2- بادام 3- گردو 4- سیب 5- گیلاس 6- زرد آلو 7- توت 8- سنجد 9- هلو 10- انجیر 11- به 12- کویچ(زالزالک) 13- صنوبر 14- کبوده 15- بید.

لازم به یاد آوری است که در گذشته محصول درختانی مثل توت و سنجد از اهمیت بالایی برای امرار معاش مردم برخوردار بوده که در حال حاضر این اهمیت به مراتب کاهش یافته است. همچنین درختانی مثل انار، خرمالو، کاج، سرو، افاقیا و نارون نیز به تازگی در بعضی مزارع و معابر روستا کشت شده که خود نمایانگر مهیا بودن شرایط رشد این گونه درخت ها در آب و هوای این منطقه است.

ب) محصولات زراعی به ترتیب اهمیت معیشت در روستا: 1- گندم 2- جو 3- یونجه 4- سیب زمینی 5- شبدر 6- لوبیا 7- عدس 8- نخود 9- زعفران 10- گوجه 11- خیار 12- پیاز 13- فلفل 14- بادمجان 15- کدو 16- چغندر 17- ذرت و ...

البته آمار دقیقی از محصولات زراعی نمی توان به دست آورد چرا که خیلی از محصولات مثل صیفی جات را مردم در باغچه های خانه هاشان پرورش می دهند و یا بعضی محصولات در گذشته کشت می شدند که الان دیگر کشت نمی شوند. برای مثال زمانی در دماپ خشخاش کشت می شد و به گفته ی قدیمی ها برداشت خوبی هم داشت؛ یا غوزه ی پنبه که به زبان محلی «کلوزه» گفته می شده یکی دیگر از محصولات پر درآمد گذشته به شمار می آمده که علّت نکاشتن آن در زمان حال را کم آبی می دانند. نقطه ی مقابل همین مطلب اینکه کشت زعفران تا چند سال پیش در دماپ مرسوم نبود تا اینکه آقای غلامرضا میرزائی یکی از کشاورزان زحمت کش این روستا در سال 1373 برای اولین بار کشت این محصول را در زمین های خود تجربه کرد و چون این محصول به آب کمی نیاز دارد طولی نکشید که برخی دیگر از کشاورزان آن را تجربه کردند و نتایج خوبی به دست آمد. آنچه حائز اهمیت است حاصلخیزی مزارع دماپ است و این واقعیت که صنعتی کردن کارهای کشاورزی توأم با تغییر روش های تولید محصولات کمک به سزائی به رونق اقتصاد کشاورزی روستا خواهد کرد.

«شیره پزی»

یکی از مهم ترین حرفه های کسب درآمد مردم دماپ شیره پزی بوده است. امروزه دیگر شیره پزی همچون گذشته راه درآمد و امرار معاش نیست. در گذشته کارخانه های شیره پزی اهمیت زیادی داشتند تا آنجا که می گویند 17 کارخانه ی شیره پزی در دماپ وجود داشت که در اواخر تابستان و اوایل پائیز به مدت یک ماه کار می کردند. به دلیل اینکه شیره پزی مختص به زمان خاصی می شد این یک ماه فعالیت کارخانه ها بسیار چشمگیر بود. گاه پیش می آمد کشاورزان انگور خود را از باغ ها می چیدند و بسته به نوبت خود تا یک هفته صبر می کردند تا نوبتشان فرا رسد.



در هر کارخانه افرادی کار می کردند که با توجه به مراحل مختلف شیره پزی وظایف خاصی را بر عهده داشتند. بعد از آنکه کشاورزی نوبتش فرا میرسید انگورهای خود را با «لوده» که سبده چوبی برای حمل انگور است به داخل کارخانه می برد. هر 16 لوده را 8 خروار می دانستند و هر 8 خروار را یک



«کروش» و کروش حوضچه ای بود در کارخانه که از ته آن سوراخی به بیرون راه داشت و زیر آن خمره ای قرار می دادند؛ 16 لوده انگور را درون کروش می ریختند و فردی به نام «کروش مال» انگور ها را می مالید تا آب انگورها گرفته شود و از سوراخ حوضچه به داخل خمره بریزد. آب انگور گرفته شده را فرد دیگری از خمره ها به درون دیگ مخصوصی به نام «دیگ گل جوش» می ریخت و زیر دیگ را با هیزم و بوته روشن می کرد تا زمانی که آب انگور گرم می شد و به اصطلاح «ملول» می گشت؛ به طوری که انگشت دست را نمی سوزاند. وقتی آب انگور تا این حد گرم می شد بایستی آن را خاک می زدند. خاک شیره پزی را که خاکی سفید رنگ است از «دشت هری» یکی از دشت های دماپ تهیه می کردند. خاک زدن آب انگور باعث صاف و زلال شدن آن می شود و به اصطلاح قدیمی ها «جرم» آب انگور را می گیرد.

خاک زدن آب انگور کار هرکسی نیست و بیشتر استاد کارخانه این کار را انجام می داد. وقتی خاک را به دیگ گل جوش اضافه می کردند، آب انگور کف می کرد و بالا می آمد و گاهی از سر دیگ می ریخت (سر می رفت). برای آنکه آب انگور سر نرود چند تکه چوب 30 سانتی به همدیگر می بستند و تند، تند روی آب دیگ می زدند تا کف آن بنشیند. این سر رفتن آب دیگ را به اصطلاح «مست کردن» آب انگور می گفتند. موقع خاک زدن برای آنکه مستی آب انگور را بهتر کنترل کنند، مقداری آب انگور سرد از قبل در خمره ای نگه می داشتند که به وقت مستی آب دیگ روی آن می ریختند. خاک زدن دیگ که تمام می شد کم کم آب انگور سرد می شد و خاک و گل دیگ ته نشین می شد. با فوت کردن سطح آب کف ها کنار می رفت و زلالی آب مشخص می شد، در غیر این صورت صبر می کردند تا گل ها خوب ته نشین شوند.

در مرحله بعد آب انگور دیگ گل جوش را فرد دیگری به درون 4 تشت مسی بزرگ می ریخت. این تشت ها روی کوره های شیره پزی قرار داشتند و فردی مسئول انداختن بوته ها و هیزم ها به زیر کوره بود تا آتش زیر دیگ کم نشود این فرد را «شاخ گذار» می گفتند. استاد کار هم تشت های شیره را مواظبت می کرد تا زمانی که شیره پخته می شد.



شیره در حال پختن را به 3 شکل برداشت می کردند. اولین نوع شیره پخته شده، نوعی بود که بیشتر به فروش می رسید و به اصطلاح می گفتند شیره «بلگه بسته» و منظورشان از بلگه، برگه است و زمان برداشت آن وقتی بود که با یک کفگیر شیره ی در حال جوش را امتحان می کردند. اگر کفگیر را از دیگ بیرون می

آوردند و کمی کج می کردند شیره به صورت قطره ی شبمی که از برگ درختی آویزان باشد حالت آویزان پیدا می کرد و در این هنگام می گفتند «بلگه بسته» و آماده است. دومین نوع برداشت شیره، شیره ای بود که کمی سفت تر می شد و به اصطلاح می گفتند «عسلی» شده که بیشتر برای خوراک خود استفاده می کردند و آخرین نوع شیره شیره «عاقیده» نام داشت که خیلی سفت می شد و از آن برای لعاب دادن داخل «بولونی» استفاده می کردند. بولونی ظرفی سفالی است که از آن برای نگهداری روغن و پنیر و ... استفاده می شده و وقتی می خواستند درون آن روغن بریزند برای آنکه روغن بو نگیرد مقداری از شیره ی عاقیده گرم را درون بولونی می ریختند و تاب می دادند تا همه ی جدار داخلی آن به شیره آغشته شود. وقتی شیره ی عاقیده سرد می شد جدار داخلی، لعابی از شیره ی عاقیده داشت که محافظ خوبی برای روغن می شد.

به هر حال شیره وقتی آماده برداشتن می شد استاد کارخانه با کف گیری به لب دیگ می زد تا شاخ گذار در آن طرف کوره متوجه شود و دیگر هیزم به زیر دیگ نگذارد. شاخ گذار با شنیدن صدای کف گیر هیزم گذاشتن را قطع می کرد و بسته به شعله ی آتش اگر زیاد بود و نمی شد دیگ را برداری داد می زد که: «طو داره» یعنی شعله ی آتش زیاد است، صبر کنید تا فرو کش کند.

شیره ی پخته شده را درون دیگ بزرگی که به دیگ میان کارخانه معروف بود می ریختند تا سرد شود. وقتی شیره سرد می شد آن را درون خمره می ریختند و یک جاز «بوته» روی درب خمره داخل شیره فرو می کردند که به انتهای آن چوبی وصل بود تا بشود آن را خارج کرد. این بوته را به این علت می گذاشتند که اگر موشی درون خمره افتاد روی بوته قرار گیرد و در داخل شیره فرو نرود و به اصطلاح همه ی شیره را نجس نکند.

گل باقی مانده در کف دیگ گل جوش را به فردی به نام «گل پز» می دادند که کار آن انجام بعضی از کارهای داخلی کارخانه و به اصطلاح «پادوئی» کردن بود. گل دیگ گل جوش، مزد کار او به حساب می آمد و از شیره ای که به دست می آورد بایستی گل پز نصف آن را به صاحب کارخانه می داد. گل پز برای گرفتن شیره از گل دیگ گل جوش، گل ها را آب می زد و درون کیسه ای به نام «توبره» که از موی بز بافته شده بود می ریخت و به تیرکی در کارخانه آویزان می کرد تا همه ی آب باقی مانده در درون گل بیرون بیاید.

دست مزد صاحب کارخانه از هر کروش انگور یک من و نیم دماب معادل 9 کیلو شیره بود. کروش مال نیز از هر کروشی که می مالید 3 چارک دماب معادل 4/5 کیلو برمی داشت. گاهی نیز وسایل داخل کارخانه از کس دیگری بود که هر کدام مزدی مختص به خود داشت؛ برای مثال 1600 گرم شیره کرایه دیگ میان کارخانه، 800 گرم شیره کرایه دیگ گل جوش و 10 نار شیره معادل 200 گرم کرایه کف گیر بود. هر کروش انگوری که به کارخانه آورده می شد باید در آخر کار 40 من دماب شیره می داد که در نهایت شیره ی فروش را درون پوست بز می ریختند و به بازار فروش می بردند. از تفاله و پس مانده انگورها که به آن «سازه» گفته می شد نیز برای درست کردن سرکه استفاده می کردند.

به این ترتیب شیره ی انگور با زحمت فراوان تهیه می شد و برای امرار معاش استفاده می گردید. امروزه دیگر کارخانه شیره پزی راه اندازی نمی شود و اکثر کارخانه ها مخروبه شده اند و شیره پزی خلاصه شده در یکی دو تشت مسی که آن را نیز در یکی دو روز در خانه روی شعله پخش کن نفتی «فر» می پزند.



مثل ها در فرهنگ مردم دماب

الف) ضرب المثل ها

مهدی میرزائی

- 1- در مورد نگاه بد بینانه: «فلانی مثل خری که به نعلینش نگاه کند نگاه می کرد.»
توضیح: الاغ ها موقع نعل کردن سم هایشان خیلی نا آرامی می کنند و می گویند با خشم و غضب به کسی که نعلشان می کند نگاه می کنند، برای همین این ضرب المثل وقتی به کار می رود که کسی خیلی طلب کارانه و بد جور به دیگری نگاه کند. بعضی مواقع درباره نگاه دو رقیب یا دو دشمن که از همدیگر خوششان نمی آید نیز آورده می شود.
- 2- در مورد سوء استفاده از موقعیت و طمع ورزی: «چشمش به روغن افتاد زائیدنش گرفت.»
توضیح: هرگاه زنی در روستا زایمان کند به او روغن حیوانی می دهند و چون روغن حیوانی کم یاب است این ضرب المثل رایج شده و وقتی به کار می رود که کسی بسته به موقعیت چشمش به امکاناتی مجانی بیافتد و هوس انجام کاری را پیدا کند.
- 3- در مورد فرار: «طویله را گذاشت جای بهار بند» گویش عامیانه: «طوله ر هشت جا بار بند»
توضیح: این ضرب المثل وقتی به کار می رود که کسی از چیزی ترسیده باشد یا موقعیت را برای ماندن مناسب نداند گاهی نیز معنای همان ضرب المثل پای چراغ را تاریک دید می دهد.
- 4- در مورد زرنگی: «درّه پر از خیاره مرد می خواد بر بیاره»
توضیح: هرگاه کسی به دیگری بگوید تو در فلان مورد تنها خوری می کنی که وضعت خوب شده یا کم و بیش کنایه بزند که در فلان جا دزدی می کنی و گاهی ادعای فردی که بگوید کار شما سخت نیست من هم می توانم انجام دهم؛ فرد مقابل از این ضرب المثل استفاده می کند که اگر تو هم مردی این کار را بکن.
5- در مورد ضروریات زندگی:
«یکی می مرد ز درد بی نوائی یکی می گفت چغندر پخته خواهی.»
توضیح: این ضرب المثل وقتی استفاده می شود که فردی در زندگی دچار مشکلی حاد شود؛ کسی از راه برسد و به او پیشنهاد بی ربطی بدهد که هیچ گره ای از مشکل وی باز نکند. گاهی نیز پیش می آید که طرف توان رفع احتیاجات مادی زندگی را نداشته باشد و دیگری از او بخواهد چیز بی ارزشی را بخرد.
- 6- در مورد معطلی و امید بیهوده: «اگه به امید من مَنونی برو شوهر کن خونه نمونی» توضیح: در این ضرب المثل دختر دم بختی که منتظر شوهری است که هیچ وقت به خواستگاری او نمی آید به شخص معطل

و امیدواری تشبیه شده که امیدش بیهوده است و باید مثل همان دختر که مجبور است شوهر کند تا خانه نماند او نیز باید به فکر کار دیگری باشد.

مهناز حدادی

ب) کنایه ها و تشبیه ها

1- کلون کاری نکن بچه

توضیح: کلون به قفل چوبی در باغ می گویند و وقتی کسی آن را دست کاری کند باز یا خراب می شود، لذا کنایه کلون کاری وقتی به کار می رود که بچه ها وسیله یا چیزی که از آن سر در نمی آورند را دست کاری کنند.

2- چلسمه خور

توضیح: کنایه از آدم تنها خور و خوش مزه خور کسی که شکم خود را با هله هوله پر کند. گاهی نیز به بچه ها وقتی پول تو جیبی داده می شود می گویند: «چلسمه نخر، یعنی هله هوله نخر»

3- بل دزدی کردن

توضیح: کنایه از زیر کار شانه خالی کردن فرد است وقتی کاری به او محول شود و او خوب کار نکند. گاهی نیز در کار مشترک بین چند نفر استفاده می شود که می گویند: «فلانی بل دزدی نکن» یعنی کار خودت را به دوش ما نینداز.

4- گلش پر

توضیح: کنایه از غمگین و ناراحت بودن، وقتی کسی خیلی اندوهگین باشد؛ انگار که چیزی از دست داده باشد می گویند: «گلش پر»

5- آدم دیزی دو قاضی

توضیح: کنایه از آدمی که زود جوش بیاورد و زود هم آرام شود. گاهی هم کنایه از آدم کم جنبه و عجول است.

6- مثل سگ های کیماس

توضیح: کیماس نام محلی است که وقتی به آنجا وارد می شوند سگ های آنجا به طرف تازه وارد حمله می کنند و او را دوره می کنند. این تشبیه وقتی به کار می رود که کسی با دیگری دعوایش شود و طرف مقابل خود به همراه خانواده و اقوامش او را دوره کنند.

7- مثل خرس خونسار گنده است.

توضیح: خرس های خونسار از قدیم به بزرگی شهرت داشته اند. این تشبیه زمانی به کار می رود که شخصی زیاد چاق باشد یا چاق شود و علاوه بر آن به دلیل سنگینی وزن کم کار و تنبل شود.

فاطمه اعرابی

غذاهای محلی دماپ

موضوع غذاهای محلی دماپ عنوانی است که برای توضیح طرز تهیه بعضی غذا ها، شیرینی ها، مربا ها، شربت ها و انواع خوراکی های محلی در نظر گرفته ایم. لذا چند نمونه از موارد ذکر شده را انتخاب کرده و طرز تهیه آنها را به نظر شما می رسانیم. امیدواریم مورد پسند قرار گیرد.

الف) پتله پلو: یکی از خوراکی های محلی دماپ پتله نام دارد که برای تهیه آن گندم را می پزند و آفتاب می کنند. وقتی که گندم خوب خشک شد با آسیاب دستی یا هاون به نحوی می ساینند که دانه های گندم تکه تکه

و به اصطلاح دوپاره، دوپاره شوند. این بلغور حاصله را پتله می گویند که در قدیم بیشتر تهیه می شد و به جای برنج استفاده می گردید. برای تهیه غذای محلی پتله پلو مقداری سرپیاز سرخ می کردند و به آن ادویه و نمک به میزان لازم اضافه می کردند سپس پتله از قبل تهیه شده را روی آن می ریختند و دو برابر مقدار پتله آب اضافه می کردند و به شکل برنج دم پختی آن را دم می کردند تا آماده مصرف شود. امروزه دیگر چنین غذائی در روستا تهیه نمی شود و می توان این غذا را از غذاهای بسیار قدیمی روستا به شمار آورد.

ب) سنگ شکن: سنگ شکن از شیرینی های محلی روستای دماپ است که در قدیم بیشتر تهیه می شد و برای میهمان های نوروزی سر سفره هفت سین می گذاشتند. طرز تهیه این شیرینی به این صورت است که حدود 3 کیلو شیره ی انگور (نیم من دماپ) را در ظرف بزرگی می جوشانند تا وقتی که به اصطلاح سفت شود. سفت شدن شیره را گاهی از روی تجربه و ممارست زیاد تشخیص می دهند و گاهی از روی امتحان؛ به این صورت که یک قاشق از شیره ی در حال جوش را در ظرف آبی می زنند اگر شیره ته نشین شد و به اصطلاح پولک بست زمان سفت شدن شیره فرا رسیده است. بعد از آنکه شیره سفت شد حدود 1 کیلو آرد و نیم کیلو شاه دانه به آن اضافه می کنند و می گذارند تا کمی سرد شود. شیره و آرد مخلوط شده در ظرف را روی سفره آرد می ریزند و خمیر آن را خوب می مالند. خمیر مالیده شده را به شکل نان با دست روی سفره پهن می کنند و بسته به سلیقه آن را لوله یا تا می کنند و با کارد به تکه های دلخواه تقسیم می کنند؛ تکه های جدا شده را در بشقاب چیده و تزئین می کنند و روی آنها دوباره آرد می پاشند که به همدیگر نچسبند و برای استفاده در سفره هفت سین می گذارند.

ج) مربای کدو: مربای کدو با روش خاصی تهیه می شود و خوشمزه گی مختص به خودش را دارد تا آنجا که شعر محلی است که می گوید:

«غلام کشمش و شاگرد حلوا
به قربان سرت بولونی مربا»

می کنند و درون
ترد شدن کدو ها
تهیه شد صبر
آن را جدا کرده و
کدوها باید نصف
ترد شوند. کدوی
جوش که نزدیک
گذارند تا کمی



برای تهیه مربای کدو، کدو را خرد
آب آهک می گذارند. آب آهک باعث
می شود و لازم است وقتی آب آهک
کنند تا آهک آن ته نشین شود و آب
برای ترد شدن کدو ها استفاده کنند.
روز درون آب آهک بمانند تا خوب
ترد شده را درون شیره انگور در حال
سفت شدن است می ریزند و می

جوش بخورد و آنگاه برمی دارند. گاهی نیز برای خوشمزه تر شدن آن گردو و بادام مغز شده را در تابه کمی تفت می دهند و به آن اضافه می کنند. به این ترتیب مربای کدو تهیه و قابل مصرف می شود.

آیا می دانید که...

مهدی میرزائی

لازمه ی زندگی امروز شناخت کافی از علوم و فنون و دانستنی های پیرامون خود و همه ی جهان هستی است. به منظور بالا بردن سطح کمی و کیفی این مجموعه و رها شدن از قید و بند ندانستن دانستنی های جهانی که در آن زندگی می کنیم مصمم شدیم تا هر بار اطلاعاتی عمومی از گوشه و کنار این هستی به نظر شما برسانیم. امیدواریم مورد پسند واقع شود.

∴ آیا می دانید جایزه ی نوبل چگونه رایج شد؟

آلفرد برنهارد نوبل شیمی دان سوئدی که دینامیت را اختراع کرد چون از اختراع او در راه های غیر معمول و کشتار انسان ها استفاده شد از اختراع خود پشیمان شد و تمام ثروت خود را در اختیار دولت سوئد گذاشت که به بهترین نوابغ جهان جایزه بدهد. جایزه ی نوبل امروز به نام او معروف است.

∴ پادشاه موسیقی جهان ناشنوا بود.

لودویک فان بتهون از استادان موسیقی آلمان که در 32 سالگی شنوائی را از دست داد و به کلی ناشنوا شد پادشاه موسیقی جهان لقب گرفته است. بتهون آهنگ های خود را نمی شنید بلکه با روح خود آنها را درک می کرد. شاید قطع ارتباط موسیقی دان با عالم خارج سبب شد که شاه کارهای 9 گانه در موسیقی را بیافریند.

∴ آیا نام قدیم بعضی شهرهای ایران را می دانید. برای مثال نام قدیم شهرضا (قمشه) بوده است و به همین ترتیب:

زاهدان (دزد آب)، اهواز (ناصری)، اراک (عراق)، ایلام (حسین آباد)، اصفهان (جی-اسپاهان)، کرمان (کوران)، گرگان (استرآباد)، سبزوار (بیهق)، بابل (بار فروش)، رامسر (سخت سر)، فردوس (تون)، اهر (ارسباران) و بندرعباس (گمبرون) بوده اند.

∴ قدیمی ترین بانک در بانک های امروزی ایران کدام است؟

اولین بانک در ایران بانک جدید شرق نام داشت که توسط انگلیسی ها گشایش یافت؛ بعد از آن بانک شاهنشاهی ناصرالدین شاه و بانک استقراضی روس تأسیس شدند که هیچ کدام دوام پیدا نکردند و بالاخره در سال 1304 بانکی به نام اتوبانک تأسیس شد که بعد به نام بانک پهلوی قشون تغییر نام پیدا کرد. امروز این بانک به نام بانک سپه شناخته می شود که قدیمی ترین بانک ایران می باشد.

∴ یک انسان کامل چه وزنی دارد؟

وزن یک انسان کامل 70 کیلوگرم، مغزش 1375 گرم، قلبش 300 گرم، کبدش 1600 گرم و کلیه هایش 160 گرم وزن دارد.

بازی های محلی دما ب

محمد اعرابی

این بار نیز یکی دیگر از بازی های محلی دما ب با عنوان «دَرَنه ای» را برگزیده ایم که بازی قدیمی به شمار می آید و برای نوجوانان در گذشته بازی جالب و سرگرم کننده ای بوده است که امیدواریم مورد پسند قرار گیرد.

برای انجام بازی «دَرِنه ای» وسایل زیادی لازم نیست. تنها وسیله ای که در این بازی استفاده می شود شلاق بلندی است که به آن «دَرِنه» می گویند. وقتی هم که شلاق وجود نداشته باشد طنابی بلند برمی دارند و سر آن را چند گره روی هم دیگر می زدند و به اصطلاح «دَرِنه» درست می کنند.

برای انجام این بازی محل صافی کنار یک دیوار انتخاب می کنند و زمین بازی را با کشیدن دو نیم دایره درون همدیگر در امتداد دیوار مشخص می کنند، به طوری که اگر نیم دایره ها را دایره کامل در ذهن خود مجسم کنیم دیوار از میان این دایره ها عبور خواهد کرد. شعاع نیم دایره اولی 3 متر و دومی 4 متر است.



اعضای بازی از 2 گروه 4 نفری تشکیل می شود که یک گروه در خارج از نیم دایره ها و گروه دیگر داخل نیم دایره کوچک قرار می گیرند. برای انتخاب اینکه کدام گروه در داخل نیم دایره قرار بگیرند، تکه سنگ کوچکی بر می دارند و یک سمت آن را خیس می کنند و به هوا پرتاب می کنند. پرتاب سنگ را فقط برای یک گروه انجام می دهند و اگر برای آن گروه سمت خشک سنگ بیاید، باید درون دایره قرار بگیرند در غیر این صورت اگر سمت تر سنگ بیاید گروه

مقابل باید درون دایره قرار بگیرد و آنها بیرون دایره می ایستند. این پرتاب سنگ را به اصطلاح «تر و خشک کردن» می گویند که در بیشتر بازی های محلی برای تعیین شرایط انجام می گیرد.

بعد از تعیین شرایط گروهی که بیرون نیم دایره ها قرار می گیرند هر کدام یک «دَرِنه» بدست می گیرند و با حمله به افراد درون دایره بازی را آغاز می کنند. کسانی که درون دایره قرار گرفته اند در واقع بازنده به حساب می آیند و نقش کتک خور را ایفا می کنند. برای رها شدن از این نقش بایستی موقع حمله ی گروه مقابل با دست و لگد ضربه ای به افراد مهاجم وارد کنند تا آنها بازی را ببازند و جایشان را با هم دیگر عوض کنند.

این شکل کلی بازی است؛ اما نیم دایره ی کوچک حکم آخرین پناه گاه گروه کتک خور را دارد و نیم دایره بزرگ آخرین حدی است که گروه کتک خور می توانند جلو بروند و از خود دفاع کنند. چرا که اگر عضوی بیرون از نیم دایره بزرگ برود بی نهایت کتک می خورد و هیچ حقی برای اعتراض ندارد. این محدودیت دایره ها برای گروه بیرون دایره وجود ندارد چرا که آنها می توانند تا درون دایره کوچک نیز نفوذ کنند و آنها را کتک بزنند که اگر چنین اتفاقی بیافتد گروه کتک خور به طور کامل بازنده به شمار می آید و بازی به نفع رقیب تمام می شود.

این بازی گاهی به شکل مسابقه با بازی کنان روستاهای هم جوار نیز صورت می گرفت اما بچه های امروزی دماب این بازی را نمی شناسند.

از بین مطالب شما

از آن رو که تهیه و نشر مجموعه ی قاصدک مرهون محبت و عنایت دوستاران آن است، بر آن شدیم تا برخی از مطالب و دست نوشته های عزیزانی که لطف کرده برما مرقوم داشته اند را به نظر شما برسانیم. لذا باید از عاقلان داشت که انتخاب برای ما مشکل و مطالب هر کدام در جای خود زیبا و خواندنی بود. اما از این میان جا

دارد از آقای محسن محبّی و خانم فاطمه میرزائی سپاس گذاری کرد و پوزش طلبید که نتوانستیم مطالب زیباییشان را به نظر برسانم و به آقای سعید اعرابی و مصطفی میرزائی تبریک گفت که مطالبی بدین شرح برای ما فرستاده اند:

«عشق، گذشته، حال و آینده»

عشق، عشق می آفریند

عشق زندگی می بخشد، زندگی رنج به همراه دارد، رنج دل شوره می آفریند، دل شوره جرئت می بخشد، اعتماد امید می آفریند، امید زندگی می بخشد، زندگی عشق می آفریند

عشق، عشق می آفریند

فکر شما چیست؟ گذشته، حال، آینده، شناخته ها و همه ی چیز های که شناخته اید. چیز های گذشته، مرده و رفته است و در انبوهی از گذشته خاطره ها سیر می کند.

قلب، قلب همیشه حال آینده، عشق، امید و شهامت است.

قلب درباره ی آینده رویائی می بیند. آینده قرار است که بیاید. آینده قرار است که واقع شود و آینده امکانی است که می آید و هر لحظه ی آن تبدیل به حال می شود و هر لحظه در حال تبدیل به گذشته و گذشته فرصت از دست رفته.

گذشته مرده است؛ ولی آینده در حال آمدن، رویش و تلاقی با حال است.

و ما همواره در حال حرکتیم و آن چیزی نیست جز حرکت به سوی آینده و آینده از آن کسانی است که قدم برای آینده برداشته اند. فردا از دل امروز زاده خواهد شد؛ لحظه ی بعدی از دل همین لحظه متولد خواهد شد.

سعید اعرابی دانشجوی رشته ی مدیریت صنعتی ساکن اصفهان

«تحقیق در مورد روز عشاق یا والتاین»

نگاهی به تاریخچه و فلسفه ی روز 14 فوریه

ریشه روز عشاق یا والتاین (Day Valentine) به 2400 سال پیش یعنی زمانی برمی گردد که رومی ها هر سال به خاطر گرمی داشت یکی از خدایان خود به نام لوپوکوس آئین ویژه ای برگزار می کردند. در این آئین نام تعدادی از دختران جوان را بر روی تکه های کاغذ نوشته و در جعبه ای می گذاشتند و هر یک از مردان جوان در آن جعبه دست می کرد و یکی از کاغذها را در می آورد؛ بنا براین دختری که نامش بر آن نوشته بود به حکم قرعه به مدت یک سال در اختیار آن مرد قرار می گرفت. این رسم به مدت 700 سال در امپراتوری روم دوام داشت تا آنکه سرانجام کلیسای مسیح پا گرفت و نیرومند شد و در صدد برآمد این آئین غیر اخلاقی را تغییر دهد. بنابراین کلیسا به جای لوپوکوس، نماد دیگری را به عنوان رب النوع عشق برگزید. این رب النوع که بعد از مطالعات زیاد انتخاب شد اسقفی بود که والتاین نام داشت و 270 سال بعد از میلاد مسیح توسط امپراتور دیوانه رم (نرون) به شهادت رسیده بود. نرون در آن زمان با صدور فرمانی ازدواج را منع کرده بود؛ او معتقد بود مردان متأهل نمی توانند سربازان خوبی باشند. اما والتاین با این فرمان مخالف بود و از عشاق جوان دعوت می کرد که محرمانه به نزدش بروند تا او آنان را طی مراسمی مذهبی به عقد و ازدواج یکدیگر در آورد. اخبار مربوطه به کارهای پشت پرده ی او رفته رفته به گوش نرون رسید و او را سخت برآشفته بنابرین او را فرا خواند و با او به مناظره پرداخت. در این مناظره نرون به والتاین تکلیف کرد که اعتقادات مذهبی خود را کنار

بگذارد و به خدایان رم روی آورد؛ اما والنتاین نه تنها زیر بار سخن امپراتور نرفت بلکه در صدد برآمد که امپراتور را به دین مسیح جلب کند. نتیجه آنکه به فرمان امپراتور کشیش جوان را به چوب کتک بستند و سپس سنگسار کرده و آنگاه سر از تنش جدا ساختند.

مصطفی میرزائی دیپلمه ی معماری ساکن اصفهان

گفتنی های دیار ما

آداب عید نوروز و عقاید مردم دماپ

جعفر حدادی

عید نوروز برای تمام ایرانیان یک عید باستانی بزرگ، زیبا، خاطره انگیز و پر شور و نشاط است. عید باستانی که با زیبا و نو شدن طبیعت، انسان ها نیز دل ها و خانه های خود را زیبا و نو می کنند. در روستای دماپ نیز مثل سراسر ایران عزیز در اواخر اسفند ماه می توان شور و نشاط استقبال از بهار را در بین مردم روستا دید. با نزدیک شدن روزهای آخر سال **خانه تکانی** آغاز می شود. خانه ها باید گرد گیری و تمیز شوند و اسباب و اساس خانه به طور مرتب و گاهی به سلیقه ی دیگر چیده شوند. رسم خانه تکانی از قدیم تا حال تغییر چندانی نکرده است. زنها نقش مهمی در خانه تکانی ایفا می کنند؛ برای این کار دسته، دسته سر جوی آب می روند و فرش، پرده، ملحفه، پتو و هرچه از وسایل خانه که قابل شستشو است را شسته و تمیز می کنند. سقف خانه را با چوب بلندی که به سر آن جارو بسته شده است گردگیری می کنند و در و پنجره ها را پاک می کنند. حیاط خانه را آب و جارو می زنند و قبل از بهار، بهار را به حیاط خانه های خود مهمان می کنند.

بعد از خانه تکانی نوبت به **نان پختن** می رسد. این سنت خوب نیز از گذشته پابرجاست. در هر خانه ای زنها چند روز قبل از عید بساط نانوائی را فراهم می کنند و به مناسبت عید روی نان ها کنگد می ریزند. «نون شیری» نام محلی نان مخصوص عید است که آرد گندم را با شیر خمیر می کنند و شکر، تخم مرغ، روغن و زردچوبه نیز به آن اضافه می کنند و مردم اعتقاد دارند در ایام محرم و صفر چنانچه با روزهای عید مصادف شوند نون شیری نیزند و این کار را نوعی حرمت نگه داشتن می دانند.

سبزه کاشتن یکی دیگر از رسومی است که از قدیم رسم بوده و حدود دو هفته قبل از عید این کار را انجام می دهند. برای پرورش سبزه از دانه ماشک، شاهی، گندم، جو و گاهی لوبیا استفاده می کنند. به عقیده مردم کسی که یکی از بستگانش را در سال گذشته از دست داده باید اقوام و آشنایان برایش سبزه بکارند؛ چون خودش برای احترام به فرد درگذشته سبزه نمی کارد. گاهی نیز دیده می شود کسانی که عزیزان خود را از دست داده اند هر سال برای آنها سبزه می کارند و روز عید بر روی سنگ قبر آنها می گذارند. همچنین مردم عقیده دارند برای عروسی که تازه به خانه بخت رفته است و اولین عید است که در خانه پدر نیست مادر عروس باید سبزه بکارد و برایش ببرد. به این ترتیب سبزه عید در هر خانه ای وجود دارد که با سلیقه ی خاصی پرورش داده شده و با رمان زیبایی تزئین می شود.

جالب ترین سنت عید برای بچه ها **خرید عید** می باشد. این روزها خرید شب عید یعنی خرید شیرینی، تنقلات، میوه، لباس نو و همه ی آن مواردی که در همه جا رسم است. اما در گذشته خرید لباس خلاصه می شد در رفو شدن و وصله کردن لباس ها و یا لباس هائی که سال قبل



بزرگ بوده و الان اندازه است. گاهی هم برای بچه ها گیوه های نو از قبل سفارش می دادند و خرید شیرینی چیزی جز تهیه ی کشمش، گندم بو داده، مغز بادام و ... نبود که آن هم در طول سال برای چنین شب هائی کنار می گذاشتند.



چهارشنبه سوری از دیگر مراسم پیش واز از عید نوروز است که در اغلب نقاط کشور، شب چهارشنبه ی آخر سال بر پا می شود. این مراسم در روستای دماپ از قدیم مرسوم بوده و تغییر چندانی نکرده است. برای این کار جوان ها و بیشتر بچه ها دور هم جمع می شوند و بوته ها و چوب ها را در چند ردیف پشت سر هم می چینند و آتش می زنند و به نوبت از روی آتش ها می پرند. آواز هائی از قبیل:

«سرخی تو از مو زردی مو از تو غم برو شادی بیا
محنت برو روزی بیا»

ورد زبان بچه های این شب است که گاهی بزرگترها هم در این شادی شریک می شوند.

کم کم آخرین روز سال که مردم آن را **علفه** می نامند فرا می رسد. روزی که ننه سرما بار سفر بسته و می رود و عمو نوروز با کوله باری از شادی می آید. در روز علفه مردم بسیار پر تب و تاب تر از روز های دیگر به استقبال بهار می روند. در گذشته رسم بود که در این روز همه به حمام بروند و حنا بندان کنند حالا دیگر حنا باندانی در کار نیست اما بقیه مراسم آن کم و بیش بر پا می شود. بعد از ظهر روز علفه کسی که تازه عروس دارد باید عیدی تازه عروسش را ببرد. پدر و مادری که اولین سال است که دخترشان را به خانه بخت فرستاده اند عیدی دخترشان را که شامل مواد غذایی، شیرینی، میوه و هدیه مخصوص عروس مثل طلا یا لباس است برایش می برند. اگر غذایی طبخ شده باشد که بیشتر برنج و خورش است می باشد باید برای همسایه ها هم ببرند. بعضی مواقع غذا پخته نیست و برای آنکه کمک بیشتری به عروس و داماد شده باشد مواد آن را به صورت خام به خانه عروس می برند. در قدیم کسانی که متمول تر بودند گوسفندی را رنگ می کردند، آینه ای به گردنش آویزان می کردند و به عنوان خرجی شب عید تازه عروسشان می بردند؛ ولی امروز دیگر این رسم نیز برچیده شده است.

نزدیک غروب آفتاب شب عید مردم دسته، دسته به **زیارت اهل قبور** می روند و با خیراتی که می دهند و فاتحه ای که می خوانند عید را به آنها نیز تبریک می گویند علاوه بر آن به زیارت قبر آقا سید ابوالحسن می روند که نزد مردم از منقبت والائی برخوردار می باشند و مردم به بزرگواری ایشان بسیار معتقدند.

شام شب عید این روز ها با علاقه ی خاصی تهیه می شود اما نکته ی جالب این شام در قدیم پلوی معروف آن است. چون در گذشته به ندرت در خانه ها برنجی برای پختن پیدا می شد، خانواده ها فقط همین یک شب را دیگ برنج می گذاشتند و «این عید پلو و اون عید پلو» هنوز بر سر زبان قدیمی های روستا جاری است. حتی بعضی از مردم معتقد بودند پلوی شب عید لازم است روی آتش درست شود و دود آن شگون دارد. از عقاید دیگری که در این شب مردم به آن در قدیم پایبند بودند اینکه کسی که در سال گذشته صاحب عزا شده

و عزیزی را از دست داده باید در سال جدید دیگران دیگش را بار بگذارند. بهر حال شام شب عید در حال حاضر بیشتر سبزی پلو با ماهی یا قرمه سبزی است؛ چرا که مردم بر این باورند که در غذای شب عید باید سبزی وجود داشته باشد تا سال نو را با شادی و نشاط بیشتری آغاز کنند.

سفره ی عید که قبل از تحویل سال پهن می شود علاوه بر هفت سین که در همه جا معمول است شامل شیرینی، تنقلات، میوه و ... نیز می شود. کمی برنج برای برکت سفره در ظرفی چینی، که در میان آن تخم مرغی می گذارند و چند سکه در کنار آن تا همه ی سال دستی پر پول داشته باشند؛ در گوشه سفره به چشم می خورد. در قدیم مردم معتقد بودند موقع تحویل سال تخم مرغ تکان می خورد و همه با کنجکاوای به آن نگاه می کردند تا شاید تکانش را ببینند! گوشه ی دیگر سفره لیوان شیشه ای پر از آبی قرار می دهند که درون آن یک پرتقال بزرگ می اندازند. این کار را برای آبسالی شدن آن سال می کنند. چراغ لمپا یا گرد سوزی نیز روشن کرده در کنار آینه و قرآن قرار می دهند و اعتقاد دارند تا نفت چراغ تمام نشده نباید آن را خاموش کرد. تنها تفاوت این سفره در حال حاضر با قدیم در تنقلات آن است که به جای آجیل گندم بو داده، مغز بادام، نخودچی، کشمش و ... استفاده می کردند و به جای شیرینی «نون شیری» و «سنگ شکن» که با شیره ی انگور و آرد درست می کردند استفاده می شد و گاهی به جای چراغ، الان شمع می گذارند و تنگ ماهی را نیز به آن اضافه کرده اند.

با فرا رسیدن **لحظه ی سال تحویل** همه اعضای خانواده دور هم جمع می شوند و دعا می خوانند. وقتی سال تحویل شد روبوسی می کنند و بزرگترها به کو چکترها عیدی می دهند و بعد از آن **دید و بازدیدها** شروع می شود. دید و بازدیدها با ترتیب خاصی صورت می گیرد. ابتدا پدرها و مادرها در خانه می مانند و بچه ها به ترتیب اولویت به دیدن بستگان می روند و عیدی خود را می گیرند. پدرها و مادرها وقتی دیگر بچه یا کوچکتری در فامیل و بستگان باقی نمانده بود که به دیدنشان بیاید خود به بازدید بزرگترها می روند. بازدید از خانواده ی کسانی که در سال قبل کسی را از دست داده اند و عرض تبریک و آرزوی سالی خوب برای آنها در سرتاسر روستا معمول است. عیدی دادن به تازه عروس ها و دامادها نیز بین بستگان یک فامیل رایج است و آداب دید و بازدید نسبت به گذشته تغییر چندانی نکرده؛ جز اینکه در قدیم دادن تخم مرغ رنگی به عنوان عیدی بیشتر از حال معمول بوده و امروز کمتر دیده می شود خانواده ها تخم مرغ ها را با سلیقه ی خود رنگ کنند و بعد از آب پز کردن به هر بچه ای که به خانه شان می رود تخم مرغی عیدی بدهند. از اعتقادات مردم در دید و بازدید عید اینکه مردم معتقدند اولین کسی که بعد از سال تحویل درب خانه آنها را باز می کند باید پائی سبک و پربرکت داشته باشد تا آن سال، سال خوبی برای ایشان باشد؛ از این رو دوست دارند اولین کسی که وارد می شود یک بچه باشد چرا که بچه ها معصوم تر و بی گناه تر از بزرگترها هستند.

بالاخره نوبت به آخرین مراسم عید نوروز یعنی **روزسیزده بدر** می رسد. در این روز آنهایی که برای پسرشان

روز
مخارج
امر
فراوانی
بیشترین



دختری را تازه عقد کرده اند پسر تازه دامادشان بایستی در این خانواده ی عروس و خانواده ی خودش را دعوت کند و خرج و این مهمانی را تقبل کند؛ که گاهی نیز خانواده ی داماد در این پسرشان را کمک می کنند. روز سیزده بدر را مردم با نشاط به مزارع اطراف و هر جایی که آب و سبزه ای باشد می روند.

جاهائی که مردم دماب برای سیزده می روند مزارع حاشیه کوه چقاگدار، مراد آباد، امین آباد، اکبرآباد، دره مزرعه، چاه ارگنه، قلعه سنگ و جلوگیر است؛ که البته سبزه های کاشته شده برای عید را نیز با خود می برند و در آنجا به آب می اندازند و اعتقاد دارند غم و غصه با سبزه ی به آب انداخته شده می رود. سبزه گره زدن در دشت ها و مزارع یکی دیگر از باورهای مردم در این روز است که اگر گره ی سبزه باز شود گره از کارهایشان باز خواهد شد. بچه ها و گاهی بزرگترها در این روز بازی های دست جمعی مثل فوتبال و والیبال می کنند که در قدیم بیشتر بازی هائی مثل گوگ زیرش کنی، میخ چاله ای، کُتم کُتم و هرنگ هرنگ برای بچه ها سرگرم کننده بوده که در بین آنها تنها بازی گوگ زیرش کنی هنوز متداول است. آخر روز که سر رسید بچه ها پشت سرهم راه می روند و سنگ ریزه جمع می کنند و پشت سرخود می اندازند و می خوانند:

«سیزده رفته چهارده به جاش غم برو غصه برو شادی بیا محنت برو روزی بیا»

و به این ترتیب آخرین روز ایام نوروز را با شادی و نشاط سپری می کنند.

محمد اعرابی

گفتگو با نام آوران

دکتر حسینی

دکتر سید صدر حسینی یکی از نام آوران روستای دماب که در سال 1357 برای ادامه تحصیل به آلمان سفر کردند از جمله افتخارات جامعه ی علمی روستای دماب می باشند که بعد از 25 سال دوری از وطن و زادگاه خویش امسال به ایران بازگشتند. فرصتی پیش آمد تا گفتگوی مختصری با ایشان داشته باشیم:

۱۱ سلام آقای دکتر، از نشریه ی قاصدک پرچین های دماب مزاحم شما شدیم و اگر اجازه بدهید می خواستیم مصاحبه ی مختصری با شما داشته باشیم.

۱۲ سلام. خواهش می کنم.

۱۳ از اینکه بعد از سال ها به میهن و زادگاه خود باز گشته اید چه احساسی دارید؟

۱۴ خوب! بسیار وصف ناپذیر. اصلاً فکر نمی کردم در چنین موقعیتی قرار بگیرم که سال ها از وطنم دور باشم تحولات زیادی صورت گرفته که به هر حال روی آدم تأثیر می گذارد.

۱۵ چه تصویری قبل از ورود، از میهن و زادگاه در ذهن شما نقش بسته بود؟

۱۶ قبل از ورود، طبیعی است تصویری که در ذهنم بود بر می گردد به قبل از رفتنم و حتی قبل از آن دوران کودکی که خوب به هر حال می دانستم تغییراتی صورت گرفته که اطلاع ندارم، می شود گفت تقریباً یک جور آمادگی ذهنی داشتم.

۱۷ از چه چیزی بعد از ورود به ایران بیشتر تعجب کردید؟

۱۸ تعجب، در واقع از تحولات عظیمی که در ایران انجام شده، می شود گفت چهره کشور نسبت به قبل دگرگون شده است.

۱۹ بیشتر از همه چه چیزی شما را خوشحال کرد؟

۲۰ طبیعی است بعد از سالیان دراز دوباره امکانش به وجود آمد به کشورم بر گردم از یک طرف با مردم ایران و زبان فارسی از نزدیک تماس پیدا کنم، مهمتر از همه، خوب طبیعی است اعضای خانواده و مردم زادگاهم را ببینم. خاطراتم زنده شد.

۱۰ برای ما و همه اهالی روستای دما ب خیلی جالب است که شما بعد از 25 سال دوری از زادگاه هنوز لهجه و گویش محلی را فراموش نکرده اید و با همان گویش صحبت می کنید آیا عقیده ی خاصی نسبت به این موضوع دارید؟

۱۱ عقیده ی خاصی در واقع نمی توانم بگویم، چرا که گویش محلی از ته وجود انسان برمی خیزد و به هیچ عنوان فراموش نمی شود هر چند سالیان دراز از کشور و مملکت دور باشد.

۱۲ نظرتان در مورد خانه فرهنگ دما ب و نشریه قاصدک پرچین های دما ب چیست؟

۱۳ حقیقت این است که ما هنوز از نشریه قاصدک شماره ای را ندیده ایم و نمیدانم چه از آن بگویم. اما خانه فرهنگ واقعاً کار جالبی است. جای خوشحالی است که جوان ها می توانند از این امکانات استفاده کنند.

۱۴ جالب ترین موردی که در روستا نظر شما را جلب کرد چه بود؟

۱۵ در واقع مسائل زیادی است اما جالب ترین مسئله رشد زیر بنائی روستا است.

۱۶ چون روی نشریه قاصدک بیشتر به سوی فرهنگ دما ب و آداب رسوم آن است برای

ما جالب است بدانیم که شما کدام غذای محلی را بیشتر دوست دارید؟

۱۷ خوب! می شود گفت آبگوشت و تاس کباب.



۱۸ به کدام بازی محلی زمانی که در روستا بودید علاقه داشتید؟

۱۹ بیشتر گوگ زیرش کنی.

۲۰ آقای دکتر شنیدیم که شما در آلمان به جز کار طبابت روزانه به کارهای دیگری هم مشغول هستید آیا واقعیت دارد؟

۲۱ بله. من روزانه 11 ساعت مشغول کار طبابت هستم که البته این زمان شامل رفتن و برگشتن از کار هم می شود، در کنار آن خانه و باغی در روستا خریدم که بسته به فصول مختلف و کارهای کشاورزی اوقات فراقت را در آنجا مشغول کشاورزی می شوم.

۲۲ شنیده ایم که شما همه ی کار های شخصیتان را خود انجام می دهید نظرتان در این مورد چیست؟

۲۳ دلایل متعدد است. از طرفی خیلی موارد بسته به شرایط محیط است و از طرفی به قول دما بی ها کار کردن عار نیست.

۲۴ به عنوان آخرین سؤال چه توصیه ای به جوان های روستا می کنید تا بتوانند خدمتی به میهن، جامعه و روستای خود کرده باشند؟

۲۵ توصیه مشکل است. اما بهترین مسأله وجود انگیزه در جوان های روستا است هر کس انگیزه داشته باشد بهر حال تمام سعی خود را در این جهت انجام می دهد.

۲۶ خیلی ممنون و سپاس گذاریم از شما که وقتتان را در اختیار ما قرار دادید. امید واریم در تمام مراحل زندگی موفق باشید.

۲۷ خیلی ممنون، من هم از شما سپاس گذارم.

نمونه هائی از واژه های گویش دمابی در نشریه شماره 1 به نظرخوانندگان عزیز رسید و مورد استقبال آنان و به خصوص مردم روستای دما ب قرار گرفت؛ لذا در این نشریه نیز واژه هائی از این گویش تهیه شده که به نظر شما خواهد رسید. دیگر واژه های گویش دمابی که برخی از دوستان به ما ارائه می کنند و یاد آور می شوند در شماره های بعدی نشریه آورده خواهد شد و جا دارد از استقبال و یاد آوری شایسته دوستان سپاس گذاری کرد.

«الف»

آخیه: چوبی که در طویله و بهار بند برای بستن چار پایان به جای میخ طویله در طویله نصب می کنند.

آلج: کلمه که در مواقع لجاجت همراه با خسته و خشمگین شدن استفاده می شود.

آلکو: سکوت- آلکو بیندیم: حرف نزنیم، سکوت کنیم.

آلهی: کلمه ای که برای تمسخر استفاده می شود.

«ب»

باخسوره: پدر زن و پدر شوهر

باددمه: سوز سرد زمستانی.

بگیرون: روشن کن.

«پ»

پارچین: پیراهن زنانه ی بلندی که دامن آن پر از چین است و به آن پیراهن قرّی هم می گویند.

پرزیدن: سوختن مو

پل پلک: پروانه

پلاپلا کردن: زیادی بی حال و شل راه رفتن

پیزری: چیزی که دوام و استحکام آن کم باشد.

«ت»

تاخ ماخ: دسته هاون بزرگی که برای کوبیدن گندم در یانه استفاده می شود.

تجاعی کردن: تکرار کردن، واگو کردن

تخنا: برای- درازای- کلمه ای که برای جبران کردن به کار می رود.

تگرس: تگرگ

تلبون کردن: دعوت کردن برای مراسم عروسی و عزا.

تندورشور: وسیله ای برای شستن تنور که از ریش ریش کردن ساقه ی گون ساخته می شود.

تو خوردن: گردش کردن

«چ»

چاپول: دست زدن

چلفته: چوب نازک و کوچک- مثل چوب کبریت و جارو

چو: شایعه

«خ»

خاجونه: لانه پرنده

«د»

دَمادَوَن: دريچه ای برای تنظیم کردن دمای تنور.

دهن یوئته: خمیازه

دَوَم: محلی که در آن دام های خود را می دوشند.

دَوواریگی: دوباره

«ر»

رِسْت کردن: قسمت کردن - رِسْتی: سهم، قسمت

روشنامندی: روشنائی

«ز»

زَرْتِرَق: زهرترک

زَلَو: زالو

«س»

سئیس: سبوس

ساسی: عادت کرده-دست آموز و اهلی- بیشتر در مورد بزغاله و بره ای که به صاحبش خو گرفته آورده می شود.

سَجِرَه: نسل، تبار

سوفال: ساقه ی خشک بدون خوشه ی گندم و جو را گویند.

«ش»

شات بندی: وسیله ای برای نان پختن که با آن نان را به تنور می چسبانند و از جنس پارچه و به شکل دایره است.

شاته: نان اول تنور

شِتّاح: نانجیب

شِرْت: شلخته

شِرْتی کار: کسی که کار را با شلخته گری انجام می دهد.

شوآنده روز: شبانه روز

شیر پالا: صافی مخصوص شیر که با پارچه درست می شود.

«ع»

عَسار: افسار

عِک و نال: ناله ی بیمار

«ق»

قارا: قره قوروت

«ک»

کامال: کاه نم داری که با سبوس و نان خشک برای چار پایان تهیه می کنند.

کاه تلیک: کاهی که با یونجه و علف تازه ی ساتوری شده مخلوط شده باشد.

کپ: محکم

کپه: کپک

کرج: خسیس

گرچه: جوانه

گرچیدن: جویدن

کله: قطع، بریده

کلی: بزی که شاخ نداشته باشد.

«گی»

گازر: بزی که بدن آن سفید و سر و گردن آن سیاه است.

گچی گچی: کلمه ای برای آرام شدن گاو موقع دوشش شیر یا نزدیک شدن به گاو.

گل اُفتو: تخم آفتابگردان

«م»

مَس بند شد: وقتی در قدیم خرمن را باد می دادند اگر باد قطع می شد می گفتند باد مَس بند شد.

مِلنگی: وقتی کسی یا چیزی در جائی نا مناسب یکه و تنها باشد.

مِن و مین کردن: به پت پت افتادن و ناتوانی در رساندن منظور به دیگری و در بعضی مواقع حرفی برای گفتن نداشتن.