

صفحه	عنوان	فهرست مطالب
	فصل اول: (تعریف مونوگرافی)	
۲	مقدمه	
۴	تاریخچه مونوگرافی در جهان و ایران	
۶	موضوع تحقیق	
۶	روش تحقیق	
۷	هدف پژوهش	
۷	تعریف واژه‌ها و مفاهیم	
	فصل دوم: جغرافیا	
۱۰	موقعیت جغرافیایی	
۱۱	آب و هوا	
۱۲	پوشش جانوری	
۱۲	پوشش گیاهی	
۱۲	وجه تسمیه	
۱۳	ناهمواری‌ها شامل کوه‌ها	
۱۳	تاریخچه	
۱۳	آثار باستانی	

فصل سوم: موقعیت اجتماعی

۱۷	اوقات فراغت
۱۷	مهاجرت
۱۸	جمعیت
۱۸	راه های ارتباطی
۱۹	امکانات شامل (تلفن - شرکت تعاونی - شوار بیمارستان، مدرسه، مهدکودک)

فصل چهارم: ساختار فرهنگی

	مذهب
۲۳	زبان
۲۳	زیارت
۱۴	شیوه حل اختلافات
۲۵	خویشاوندی
۲۶	محدودیت ها و اجبارها

فصل پنجم: سیمای روستا

۲۸	محلها
۲۹	مسکن

فصل ششم: کشاورزی و دامداری

۳۲	کشاورزی
۳۲	گردو زنی - چیدن زردآلو (درست کردن لب لبو)
۳۴	دامپروری
۳۵	تهیه انواع لبنیات (ماست-کره-قره قورت-پنیر و)
۳۸	واحدهای اندازه گیری

فصل هفتم: خوراک

۴۰	انواع نانها و شیرینیهای محلی
۴۱	انواع غذاهای محلی
۴۳	انواع ترشی
۴۴	انواع مربا و شربتها
۴۵	وعدههای غذا
۴۶	سفره آرایبی

فصل هشتم: پوشاک

۴۸	پوشاک (مردان و زنان و کودکان)
----	----------------------------------

فصل نهم: مراسم گذار

۵۳	مراسم گذار
----	------------

۵۴	الف: تولد
۵۴	چشم روشنی بردن برای طفل و نامگذاری
۵۵	ختنه سوران
۵۶	ب: ازدواج
۵۷	خواستگاری
۵۷	قول گیران (قند شکنی)
۵۸	مراسم عقد کنان
۵۹	دونه پاک کنی (پاک کردن برنج)
۵۹	شب اول عروسی (حنابندان)
۶۰	شب دوم عروسی
۶۱	کله قند زنی
۶۲	پاتختی
۶۲	ج: مرگ و اعتقادات مربوط به آن
فصل دهم: مراسم در طول سال شمسی و قمری	
۶۷	شب یلدا
۶۸	چهارشنبه سوری
۶۹	عید نوروز
۷۱	سال تحویل
۷۱	سیزده بدر

۷۲

عید فطر

۷۲

عید قربان

۷۲

عید غدیر

مراسم در ایام محرم

۷۳

تاسوعا و عاشورای حسینی

فصل یازدهم: اعتقادات و باورها

۷۷	سنت ها (اعتقادات و باورها)
۷۷	صدای کلاغ
۷۷	چشم زخم
۷۷۹	طب سنتی
۸۲	داروهای گیاهی
۸۵	بازیهای محلی شامل:
۸۵	بازی خم پل
۸۶	آغوز بازی (گردو بازی)
۸۷	توپ بازی
۸۷	لی لی بازی
۸۷	شمع و گل و پروانه
	فصل دوازدهم: فرهنگ و فولکلور
۹۰	ضرب المثل ها

۹۱	آوازاها
۹۲	موسیقی
۹۳	نتیجه گیری
۹۴	منابع و ماخذ

فصل اول

تعریف مونوگرافی

مقدمه:

اصطلاح مردم شناسی Ethnologie همان کاربرد سنت فرانسوی آن است که در مکاتب آمریکایی و انگلیسی به «انسان شناسی اجتماعی و فرهنگی» (Antropoloqiesocialeet Culturelle) تعبیر می شود.

«ماری- کلود شامها» انسان شناس فرانسوی می گوید. عبارت انسان شناسی یا در آنترپولوژی» به معنای «علم انسان» آمده است. تا قرن نوزدهم انسان شناسی همان مطالعه خصوصیات و طبیعت انسان بوده که خطوط جسمانی - نشانه های فرهنگی، فکری و ذهنی را در برمی گیرد. بعدها با پیشرفت علوم و کاوشهای اصولی انسان شناسان علم انسان شناسی نیز توسعه بیشتری یافت و تنها به خصوصیات طبیعی انسانها محدود نشد بلکه به دو شاخه مشخص یعنی انسان شناسی فرهنگی یا مردم شناسی و انسان شناسی جسمانی تبدیل گشت که شاخه نخستین (مردم شناسی) این علم خطوط تمدن و فرهنگ یا خصیصه های فرهنگی گروههای انسانی را بررسی می کند و انسان شناسی جسمانی یعنی واژه ای که بیش از همه در کشور فرانسه از آن صحبت شده است و امروز جای خود جای خود را به در انسان شناسی زیستی Antropoloqie Biologique داده است طبیعت، دنیای تغییرات و دلایل تحولات زیستی و تکامل گروههای انسانی را مورد مطالعه قرار می دهد. (عسگری خانقاه/۱۳۷۳ و ص ۱۱ و ۱۲)

شناخت محیط و حوادث پیرامون از آغاز زندگی مورد توجه انسان قرار می گیرد و نخستین انسانها هم از آن مستثنی نبوده اند. آنان در باب جهان می اندیشیدند و تا

حوادث را تبیین نمی‌کردند آرام نمی‌گرفتند. آرام آرام بشر از شناخت های مبتنی بر حجت، پر رمز و راز و حتی منطقی راه به سوی شناخت علمی گشود و اینجا خود را در تجربه، تحقیق مشاهده به آزمایش و تعقل یافت (ساروخانی / ۱۳۷۷ / ص ۲۶)

تاریخچه مونوگرافی در جهان و ایران:

این نوع تحقیقات البته به صورتی تجربی برای اولین بار توسط جان هاروارد انگلیسی در سال ۱۷۷۴ در مورد یک گروه از زندانیان صورت گرفت که لازم به تذکر است که به این تحقیقات هیچ نوع اهمیتی داده نشده و مورد استقبال قرار نگرفت. (پورافکاری /-/صص ۱۱۲ و ۱۱۱)

بعد از آن دانشمندان فرانسوی به نام کوپله در قرن ۱۹ میلادی یکسری تحقیقات را انجام داد و مونوگرافی را با محاسبات آماری تلفیق نمود. این تحقیقات در اواسط قرن ۱۹ ریشه ای روستایی و دهقانی پیدا کرد که بنابر دلایلی نظیر حرکات سریع و تحولات گوناگون بود که متعاقب به بررسی بودجه اقتصادی خانواده‌های کارگران پرداخت مونوگرافی‌هایش را جهت این تحقیقات بکارگرفت و در سال ۱۸۵۵ میلادی آنها را به چاپ رسانید.

و در قرن ۲۰ میلادی مطالعه و تحقیقات گروه‌هایی اجتماعی و قشرهای اجتماعی به صورت دقیق تر و با کندی و بیشتر در اروپا بخصوص در فرانسه تحقیقات وسیعی به شکل مونوگرافی صورت گرفت در ایران مطالعه درباره ده و مناطق روستایی در دوره‌های اخیر در حدود ۹۰ سال پیش در دوره قاجاریه توسط اعتقاد السلطنه انجام گرفت وی در کتابی به نام مطلع الشمس (۳جلدی)

تعدادی از دهات شمالی ایران را مونوگرافی کرده است پس از بین مطالعاتی که درباره روستاها انجام شده جالب ترین آنها کتاب «فرهنگ روستایی»

دکتر بهرامی می باشد که هنوز اهمیت خود را دارد. و در بین جنگ جهانی دوم و پس از آن بخصوص در سالهای ۲۱-۳۲ پاره ای مطالعات روی زندگی دهقانان ایرانی توسط بعضی از گروهها انجام گرفت.

این تحقیقات از دیدگاه جامعه شناسی ضعیف بوده و تنها به جنبه های سیاسی آن توجه شده بود تحقیقات روستایی از دیدگاه جامعه شناسی با سایر تحقیقات اجتماعی از حدود سال ۱۳۳۷ در دانشگاه تهران، موسسه مطالعات و تحقیقات اجتماعی آغاز شده است و از همان سال. تدریس جامعه شناسی روستایی و تحقیق بخصوص مونوگرافی دهات آغاز شده است و به دنبال آن بخش تحقیقات روستایی موسسه تاسیس گردید.

در چند سال اخیر مطالعات و آموزش مسائل روستایی و تحقیقات در چند شهر و دانشگاههای دیگر ایران مانند شیرازان تبریز - دانشگاه ملی و اصفهان نیز شروع شده (فردی/۱۳۵۵/صص ۱-۲)

موضوع تحقیق:

روستاهای ایران دارای فرهنگی بسیار غنی می باشند زیرا نخستین تجمع انسانها تجمع در قدیم همین روستاها بوده است و برای اینکه به فرهنگ کلی جامعه پی ببریم باید فرهنگ و روابط اجتماعی و اقتصادی روستاها را بررسی کنیم.

هر روستا بویژه در ایران واحدی است مستقل و مجموعه ای است کامل از لحاظ جغرافیای علمی جدید. ده در ایران کوچکترین واحد جمعیت و اقتصادی و جغرافیای است و در نهاد آن نوعی کولکتیوم اقتصادی و اجتماعی و عمرانی قابل تصدیق است. از قدیمیترین زمانها دهکده یک واحد تشکیلاتی بوده که اساس حیات اجتماعی ایران را تشکیل می داده است و جایی بوده که در آن دسته‌هایی از مردم خود را برای همکاری اقتصادی و سیاسی متشکل می کرده اند و اهمیت ده به خاطر اینکه یک واحد تشکیلاتی در زندگی روستایی است و در قرون وسطی و از آن پس تا امروز برقرار بوده است.

روش تحقیق

الف: مطالعات پهنانگر:

منظور تحقیقاتی است که بر روی جمعیتی وسیع صورت می گیرند. گاه کل جامعه آماری در نوع پژوهش مطالعه می شود. بنابراین در این تحقیق بیشتر مباحث عینی و با عمق کم مطرح می شوند. این نوع پژوهش از این رو ضروری است که قدرت تعمیم پذیری داده‌ها را فراهم می سازد. یعنی می توان در نهایت هنجارها را باز یافت.

ب: مطالعات ژرفانگر:

منظور تحقیقاتی است که پدیده های عمق بشکافند، از علل و عوامل سخن بگویند و بار کیفی ارزشی و ذهنی پدیده ها را باز نمایند.

این نوع پژوهشها نیز طیفی گسترده دارند برخی صرفاً در مقایسه با تحقیقات پهنانگر، عمیق به شمار می آیند، اما برخی دیگر بواقع از عمق زیادی برخوردارند نظیر مطالعات موردی، یا تک نگاری ها که در آن یک مورد نظیر روستا، یک خانواده، یک واحد کار یا حتی یک فرد مورد مطالعه قرار گیرد (ساروخانی/۱۳۷۷/ص ۶۸)

هدف پژوهش:

هدف من از این تحقیق شناخت خصوصیات اجتماعی - فرهنگی اقتصادی - جغرافیای مردم این منطقه می باشد و در لابلائی تحقیقات اشاره ای کوتاه به جنبه های مادی و معنوی اقتصادی هم می شود.

در این تحقیق سعی بر این است تا از تمامی امکانات استفاده شود و من نیز با امکانات محدود توانستم به جمع آوری یک سری اطلاعات دست پیدا کنم تا قدمی در راه شناسایی یکی از مناطق میهنمان بردارم.

تعریف واژه ها و مفاهیم:

مونوگرافی Monography

مونوگرافی که ترجمه آن تک نگاری است یکی از شیوه هایی است که در روش ژرفایی برای مطالعه جوامع محدود مورد استفاده قرار می گیرد در تک نگاری جوامع کوچک و محدود به طور همه جانبه مورد بررسی قرار می گیرد به عبارت دیگر تک نگاری توصیفی است ژرف و همه جانبه از یک ده یا یک خانوار یا طایفه به عنوان مثال در

تک نگاری یک ده اوضاع اجتماعی، اقتصادی و فرهنگی نهادها، هنجارها به طور کلی جزئیات زندگی مردم روستا مورد بررسی قرار می گیرد. (وثوقی، ۱۳۷۶ ص ۱۰۷)

تعریف واژه روستا یا ده:

ده واحدی اقتصادی - اجتماعی، جغرافیایی و مرکز تجمعی از مردم یکجا نشین است که قسمت اعظم در آمد آنها از کشاورزی تامین می شود و شرایط بالقوه خودکفایی را نیز در خود دارد (وثوقی / ۱۳۷۷، ص ۲۰)

تعریف فرهنگ

فرهنگ عبارت است از کلیه یافته ها، آموخته ها، ساخته ها و پرداخته های یک جامعه در زمینه های مادی و معنوی از نسلی به نسل دیگر انتقال پیدا می کند. (گلشن فومنی، ۱۳۷۵، ص ۵۵).

فصل دوم

جغرافیا

موقعیت جغرافیای:

روستای حصارین جزء شهرستان فیروزکوه و استان تهران می باشد و یکی از روستاهای تهران محسوب می شود استان تهران با رشته کوههای البرز از استانهای شمالی ایران جدا می شود بخش مرتفع البرز در مرز شمال استان ۱۵۰۰ متر می رسد که به سمت شمال غربی کشیده شده است. در شمال شرقی استان تهران کوههای سواد کوه و فیروزکوه قرار دارد و به ارتفاعات شهمیرزاد در شرق می پیوندد- از شهرستانهای وابسته به استان تهران می توان به ورامین - شمیرانات - شهرستان کرج - شهرستان فیروزکوه - شهرستان اسلامشهر اشاره کرد.

استان تهران را می توان به سه بخش اقلیمی زیر تقسیم کرد:

الف اقلیم ارتفاعات شمالی:

که بر دامنه های جنوبی بلندی های البرز مرکزی در ارتفاعی بالای ۳۰۰۰ متر قرار گرفته و آب و هوای مرطوب و نیمه مرطوب و سردسیر زمستانهای بسیار سرد و طولانی دارد و بارزترین نقاط این اقلیم، دماوند و توچال است.

ب: اقلیم کوهپایه ها: این اقلیم در ارتفاع دو تا سه هزار متری از سطح دریا قرار گرفته و آب و هوای نیمه مرطوب و سرد سیر با زمستانهای به نسبت طولانی دارد. آب علی، فیروزکوه، دماوند، گلندوک، سد امیر کبیر و دره طالقان در این اقلیم قرار دارد دمای متوسط سالانه در مناطق کوهپایه ای استان میان ۱۰ تا ۱۵ و در دشت های مجاور آن ۱۵ تا ۲۰ درجه سانتی گراد است.

ج- اقلیم نیمه خشک و خشک که زمستانهای گرم دارد و در ارتفاعات کمتر از ۲۰۰۰ متر است وضعیت اقلیمی تهران در مناطق کوهستانی از نوع آب و هوای متعادل است و در دشتها از نوع نیمه بیابانی با ویژگی‌هایی است که بیشتر از موقعیت جغرافیای آن که بین دو ناحیه متفاوت قرار گرفته ناشی می‌شود تهران در مرز شرایط جوی بری و اقیانوس قرار گرفته و تمایل آن به موقعیت بری بیش از موقعیت اقیانوس است. وضعیت اقلیمی شهرستان فیروز کوه و دماوند در زمستان بسیار سرد و در تابستانها خنک است بطور کلی اقلیم شهرستان فیروز کوه کوهپایه ای است اقلیم در ارتفاع ۲ تا ۳ هزار متری از سطح دریا قرار گرفته نیمه مرطوب و سرد سیر با زمستانهای به نسبت طولانی.

آب و هوای روستا:

شهرستان فیروز کوه بدلیل همجوار بودن با کوههای البرز و نزدیکی به شمال ایران از آب و هوای معتدل و مرطوب برخوردار است و این شهرستان نسبت به شهرستانهای شمالی ایران از رطوبت کمتری برخوردار است. روستای فیروز کوه بدلیل محاصره شدن در میان کوهها و نزدیکی به کوههای البرز که در شمال این منطقه قرار دارد از آب و هوای سرد و کوهستانی برخوردار است در فصل پاییز بارندگی بسیار زیاد است و در فصل بهار از آب و هوای معتدل و مرطوب و در تابستان آب و هوای نسبتاً گرم و مرطوب برخوردار است. به طور کلی آب و هوای این روستا و روستاهای همجور به دلیل نزدیکی به کوههای البرز و مناطق شمالی ایران و دریای مازندران دارای آب و

هوای معتدل و مرطوب است و این رطوبت با توجه به فصول سال کم و زیاد می شود

((مصاحبه با آقای غندالی ۶۳ ساله))

پوشش جانوری:

جانوران به دو دسته اهلی و وحشی تقسیم می شود.

جانوران وحشی عبارتند از:

۱- گرگ. شغال. روباه. مار. قورباغه. عقرب. سوسک. هزارپا. خرگوش. کک. کلاغ. موش.

ملخ. سنجاکک. عنکبوت.

جانوران اهلی عبارتند از:

گوسفند. گربه. مرغ. خروس. الاغ. سگ. اسب. گاو. گوسفند. اردک. غاز. بوقلمون. بز.

پوشش گیاهی به دو دسته تقسیم می شود:

۱- باغداری و مرکبات که شامل درختان مختلف میوه مرکبات است مثل گردو-

زردآلو- سیب- توت- آلبالو- گیلاس- آلو- گلابی و ... است.

۲- صیفی جات : که شامل خیار- کدو- لوبیا سبز- سیب زمینی- گندم- جو است.

((مصاحبه با آقای خدام ۳۵ ساله))

وجه تسمیه:

حصار: در لغت به معنی دیوار، بارو، دژ، دیوار دور قلعه و جایی که از دشمن به آن پناه

می برند

بن:

در لغت به معنی بیخ، بنیاد، پایان - بیخ چیزی، نسبت و بنه و بون هم گفته می‌شود (bun)

نام این روستا حصاربن است که در اصطلاح محلی به آن حصاربن می‌گویند و به این علت حصاربن نام دارد که توسط کوه‌ها محاصره شده است و در کوهپایه کوه‌ها قرار گرفته است.

ناهمواریها:

تپه‌ها و کوه‌های متعددی روستای حصاربن را احاطه کرده است و این روستا میان کوه‌های شمال دره - انار کوه - سیاه کوه - کبود کوه - سرخ کوه قرار گرفته است. ((مصاحبه خانم رودافشانی ۲۶ ساله))

تاریخچه:

از گذشته مردم این روستا اطلاعات دقیق و موثقی در دست نیست و نمی‌توان گفت ساکنین اولیه این روستا در چه زمانی وارد این منطقه شدند ولی این امر روشن است که ساکنین اولیه آن گروهی از کوچ نشینان بودند که از اطراف شمالی ایران وارد این روستا و روستاهای همجوار آن شدند و در اینجا سکنی گزیدند قدمت روستا چندان روشن و معلوم نیست البته به زمان قبل از سلطنت پهلوی بر می‌گردد و در زمان رضاخان خط راه آهن به این روستا کشیده شد و باعث شد مردم این منطقه با دیگر نقاط ایران بخصوص تهران و مناطق اطراف آن ارتباط داشته باشند.

((مصاحبه با آقای خدام ۶۵ ساله))

جاذبه های تاریخی:

کشور ما ایران از لحاظ آثار تاریخی و جغرافیایی جاذبه‌های متنوع و فراوانی برای جهانگردی و ایرانگردی دارد این جاذبه‌ها را می‌توان به دو گروه ۱- جاذبه‌های طبیعی ۲- جاذبه‌های تاریخی و فرهنگی تقسیم کرد.

یکی از جاذبه‌های جغرافیایی آب گرم است: آب گرم از نوع آبهای معدنی است و یکی از عوامل توسعه جهانگردی در هر ناحیه محسوب می‌شود و آبهای معدنی دارای املاح معدنی است و معمولاً از چشمه و نقاط حفر شده در طبقات زیر زمینی بدست می‌آید. برخی از این آبها دارای خواص بهداشتی و درمانی هستند در معالجه امراض پوستی و سایر بیماریها موثر می‌افتد از این رو به آنها آبهای درمانی می‌گویند چون آب برخی از چشمه‌ها گرم است عده‌ای به آنها آبهای گرم می‌گویند و برخی از چشمه‌ها نیز آب سرد دارد که به آنها آبهای سرد گویند.

خوشبختانه کشور پهناور ایران به میزان زیادی از این موهبت خدادادی برخوردار است و روستای حصاربن نیز دارای این جاذبه است.

آب چمن یا آب سرد:

آب چمن یا آب سرد یکی از مراکز تفریحی و درمانی امن روستا و روستاهای همجوار آن است. این آب که از چشم‌های درونی زمین می‌جوشد در درمان بیماریها موثر است و همواره بیمارها و مردم نقاط مختلف تهران فیروز کوه و ورامین و ... به این منطقه می‌آید آب این چشمه برای گرمی، زردی بخصوص زردی کودکان تازه متولد شده جوشهای صورت و موثر است.

آب گرم:

آب گرم از یکی از کوههای این منطقه می جوشد و این منطقه نیز هر ساله بخصوص در تابستانها مردم بسیاری را از اطراف به گرد خود جمع می کند.

آب گرم که در درمان بیماریهای مانند - پا درد، دردهای مفاصل، سردی و سرد فراژی و موثر می افتد.

(مشاهدات ضمن تحقیق)

فصل سوم

موقعیت اجتماعی

اوقات فراغت:

گذراندن اوقات فراغت یک پدیده فرهنگی اجتماعی است چرا که از یک طرف چگونگی سپری کردن اوقات فراغت از آداب و رسوم یک جامعه تبعیت می کند و وضع فرهنگ یک جامعه را نمایان می سازد و از طرفی دیگری در متن جامعه غیبت پیدا می کند و به وجود آمدنش دلایل اجتماعی دارد و برنامه ریزی در مورد آن نیز در جامعه تحقق می یابد اوقات فراغت در میان اهالی این روستا در تابستان معنا و مفهوم ندارد زیرا افراد این روستا در تابستانها که مدارس تعطیل شد.

و می توان گفت اوقات فراغت دانش آموزان و نوجوانان و جوانان آغاز شود کار کشاورزی بسیار زیاد می شود و آنها در روی زمین به خانواده خود کمک کرده و یا برای دیگران کار می کنند.

ولی با توجه به شغل کشاورزی در زمستانها مردم این ناحیه اکثراً بیکار هستند و تنها به مغز کردن گردو می پردازند.

((مصاحبه با آقای خدام ۳۵ ساله))

مهاجرت:

مهاجرت در میان مردم این روستا مانند سایر روستاهای ایران بسیار زیاد است. و این امر بخاطر نبودن امکانات تفریحی - ارتباطی - بهداشتی - آموزشی و ... مناسب می

باشد. از طرفی به علت کمبود زمین کشاورزی و اینکه همه خانواده ها دارای زمین کشاورزی نیستند و تنها باید بر روی زمین دیگران کارکنند.

و این خود باعث می شود منبع درآمد کامل و مناسبی نداشته باشند و این عوامل خود باعث می شود که مهاجرت در میان این مردم به شهرهای اطراف بسیار زیاد باشد این مهاجرت ها بیشتر به شهرهای ورامین، گرمسار و یا فیروزکوه می باشند.

و مهاجرت در میان قشر جوان و نوجوانان بسیار چشمگیر است.

((مصاحبه با آقای خدام ۳۵ ساله))

جمعیت:

تعداد خانوار ساکن در روستا ۲۵۰ خانوار است و تعداد خانوارهای پیوسته به آبادی ۴۵ خانوار است.

راههای ارتباطی:

راههای که این روستا از طریق آن به شهرهای فیروزکوه - ورامین - تهران و گرمسار متصل میشود عبارت است از ۱-راه شوسه ۲- راه آهن

۱-راه آهن:

راه آهن از راههای ارتباطی بسیار مهم مردم این ناحیه است زیرا اکثر مردم برای رفت و آمد به شهرهای گرمسار- ورامین - تهران و فیروزکوه از این وسیله استفاده می کنند

اهالی روستا برای استفاده از این وسیله باید به روستای سیمین دشت که در فاصله کیلومتری حصاربن قرار دارد بیایند قطار در طول روز به صورت رفت و برگشت وجود دارد که مردم تنها از این قطار می توانند استفاده کنند برای رفتن به ایستگاه زمینی بوس استفاده می کنند با توجه به اینکه مسافران بسیار زیاد هستند مسافران ۲ تا ۳ بار آنها را به طرف سیمین دشت می برد در مواقعی که مینی بوس خراب شده است مردم مجبور هستند پیاده به روستا بیایند.

۲- راه شوسه

راه شوسه که تا سال ۱۳۷۵ از فیروزکوه به طرف روستای حصاربن و روستاهای اطراف

آن به صورت خاکی و مالرو بوده است ولی با توجه به تلاش شوراهای روستاها و

شهرداری فیروزکوه در این سال اقدام به آسفالت کردن راه نمودن ولی این تا روستای

مشهد در نزدیکی روستای حصاربن متوقف شد و می توان اذعان کرد راههای این

روستا و کوچهایش تماماً خاکی و مالرو است.

مصاحبه با آقای صدریان ۵۲ ساله

امکانات روستا:

مخابرات:

در سال ۱۳۶۵ مخابرات عمومی در روستای حصاربن افتتاح شد این مخابرات در وسط روستا احداث گردید و در احداث آن شرکت مخابرات شهرستان دخیل بوده است و یک خط تلفن به این روستا متصل می باشد که این خط تلفن از طریق مخابرات به تمام کشورها و داخل کشور متصل می باشد. احداث این مخابرات در حل مشکلاتی که نیاز به وقت زیادی داشت.

بسیار موثر بوده است در ضمن در سال ۱۳۷۹ با کمک و پیشنهاد اکثر اهالی روستا توسط اداره مخابرات فیروزکوه به بیشتر خانه های روستا خط تلفن شخصی کشیده شده است که اکثر خانوارهای روستا دارای تلفن شخصی هستند.
شرکت تعاونی:

روستای حصاربن دارای شرکت تعاونی مستقل است و کشاورزان برای گرفتن وام، کود شیمیایی و ابزارآلات کشاورزی به شرکت تعاونی روستا می روند.
و این شرکت به کلیه مسائل کشاورزان و مردم روستا رسیدگی می کند.
شورا:

سابقاً در قدیم این روستا توسط کدخدا اداره می شده و مالک نفوذ زیادی بر روی آن داشت امروزه این شکل عوض شده و ساختار آن در سال ۱۳۶۱ به صورت شورا در

آمده و شورا توسط ۳ نفر به مسائل اجتماعی و اقتصادی عمومی مردم رسیدگی می کنند و کلیه کارهای آنان به دلیل نداشتن ساختمان درمسجد محل انجام می شود این روستا فاقد انجمن است و کلیه کارها توسط اعضای شورا انجام می شود.

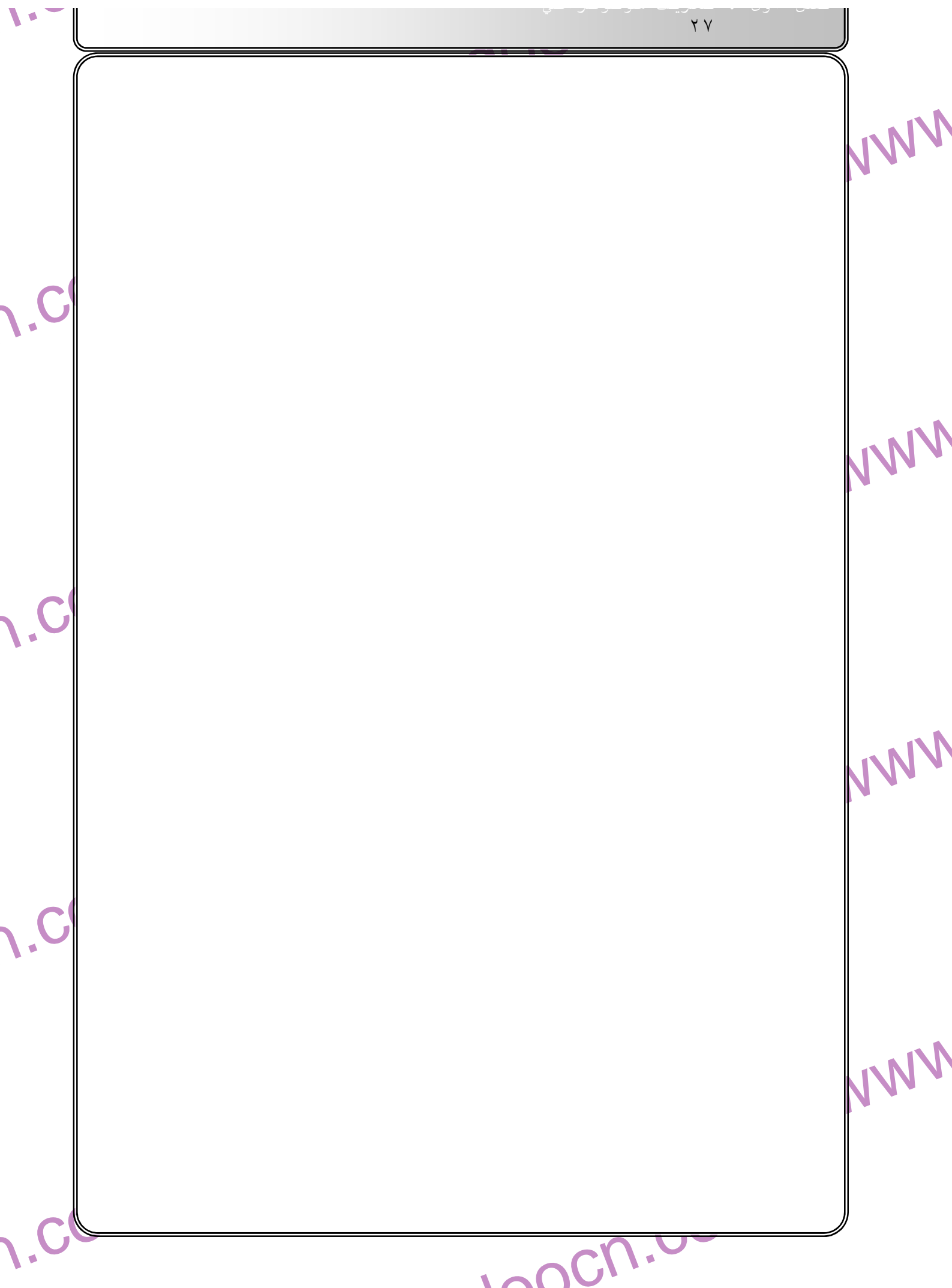
بیمارستان:

بیمارستان روستا به صورت بسیار کوچک است که بیشتر می توان گفت یک کلینیک درمانی کوچک است تا بیمارستان و در آنجا کارهایی مانند پانسمان - تزریقات و ... انجام می شود البته بیمارستان دارای یک دکتر می باشد. که به مریض ها رسیدگی می کند و دارای همچنین یک داروخانه کوچک و یک آمبولانس می باشد.

مدرسه: روستا دارای یک مدرسه ابتدایی است که به صورت مختلط می باشد و دو مدرسه راهنمایی پسرانه و دخترانه و برای ادامه تحصیل نوجوانان و جوانان به شهرهای اطراف می روند و این روستا دارای یک مهدکودک نیز می باشد که کودکان قبل از مدرسه در آنجا به یادگیری نقاشی و ... می پردازند.

دارای حمام عمومی است و ۴ مسجد در این روستا وجود دارد مرکزفروش نفت یک عدد است دارای ۲ مغازه عمده فروشی و همچنین ۲ قصابی می باشد.

((مصاحبه با آقای مشهدی ۴۰ ساله))



فصل چهارم

ساختار فرهنگی

مذهب:

مذهب مردم این روستا شیعه است. و توسل به دوازده امام دارند.

زبان:

زبان اصلی مردم این روستا گیلکی بوده است که در اثر فرسایش و دگرگونی بصورت امروزی در آمده - البته زبانی که مردم این روستا امروزه به آن تکلم می کنند گیلکی است ولی با گیلکی شمالی و مازندرانی تفاوت بسیار زیادی دارد و می توان گفت از یک مصدر مشتق نمی شود.

((مصاحبه با آقای خدام ۳۵ ساله))

زیارت:

زیارت مردم روستا در گذشته شامل زیارت مرقد مطهر امام رضا(ع) در مشهد حضرت معصومه (س) در قم و امامزاده‌ها بود. تعداد کمی از آنها که تمکن مالی داشتند به مکه مکرمه و مرقد مطهر سید الشهداء(ع) در کربلا معلی مشرف می شدند.

در سالهای اخیر زیارت مرقد مطهر حضرت زینت (س) درد مشتق، شاه چراغ در شیراز و مرقد بنیانگذار جمهوری اسلامی ایران امام خمینی (ره) نیز مرسوم شده است.

مردم این روستا اعتقاد داشتند در گذشته که حجاج واقعی بعد از رجعت از سفر مکه در فاصله ای کمتر از یکسال فوت خواهند کرد.

((مصاحبه با آقای حسن آبادی ۶۰ ساله))

شیوه حل اختلافات:

قسم: مهمترین وجه پایبندی مردم این روستا به باورها و عقاید مذهبی است قسم علاوه بر اینکه نشان از باورها و اعتقادات مذهبی مردم است کارکرد ویژه ای در مناسبات فرهنگی و اجتماعی آنها دارد. قسم بیشتر در مواردی به کار می رود که طرفین دعوی بدون توسل به مقامات حاکمه و قضایی بخواهند در حضور یک نفر از

ریش سفیدان و با قضاوت او به دعوا خاتمه ببخشند اهمیت قسم بخاطر اینکه اغلب معاملاتی شفاهی است و طبق قول و وعده انجام می گیرد بسیار می باشد. اما امروز بیشتر اختلافات را برای حل به دادگاه فیروزکوه می برند و در آنجا به اختلاف آنها رسیدگی می شود.
(مصاحبه با آقای حسن آبادی ۶۰ ساله)

خویشاوندی:

از نظر ازدواج و خویشاوندی بیشتر درون گروه بوده اند و در گذشته افراد سعی می کردند که با افراد فامیل ازدواج کنند و اعتقاد داشتند که فامیل ها اگر گوشت هم را بخورند استخوان هم را دور نمی اندازند و اینکه نان سفره خودشان را به دیگران نمی دهند.

ولی امروزه انتخاب همسر از گروههای غریبه بیشتر انجام می گیرد
(مصاحبه با خانم غندالی ۴۹ ساله)

محدودیت ها و اجبارها:

بایدها و نبایدها که در این محله وجود دارد اینکه در قدیم صحبت کردن پسر و دختر

قبل از ازدواج ممنوع است و عروس و داماد نباید در کنار هم برای غذا خوردن می

نشستند و همچنین آنها در مقابل پدر و مادرشان نباید هرگز با هم صحبت می کردند

و اینکه مادران در حضور پدر و مادر همسر همچنین پدر و مادر خودشان به کودکان

شیر نمی دادند. ولی امروزه این موانع برداشته شده و افراد آزادی بیشتری دارند ولی تا

حدودی آن موانع گذشته را سعی می کنند رعایت کنند.

((مصاحبه با خانم حصاربنی ۵۶ ساله))

فصل پنجم

سیمای روستا

محلها:

روستای حصاربن به دو قسمت شرقی و غربی تقسیم می شود و چیز خاصی این دو منطقه را از هم جا نمی کند البته مردم به زبان محلی خودشان به آن دست می گویند این دست روستا آن دست روستا

مسکن:

بافت روستای حصاربن به صورت پراکنده است و بیشتر خانه‌ها در کنار باغ‌ها و زمین کشاورزی قرار دارد ساخت خانه‌ها از دوران قدیم تا به امروز طبق گفته اهالی روستا به صورت‌های مختلف بوده است. و به دو دسته تقسیم می‌شود.

۱- خانه‌های قدیمی ۲- خانه‌های جدید

۱- خانه‌های قدیمی از خشت و گل و چوب ساخته می‌شده که ابتدا از گل خشت درست می‌کنند خشت یک قالب چوبی بوده است که گل را درون خشت‌ها قرار داده رویش را صاف می‌کردند و پس با مقداری آب که روی آن می‌ریختند از هم جدایشان می‌کردند و زمانی که خشت‌ها خشک شدند از آن برای ساختن دیوارها استفاده می‌کردند پهنای دیوار خانه‌ها ۱۱ الی ۳ متر بوده است. و بعد از ساختن دیوارها به ساختن سقف می‌پرداختند که در سقف از تنه درخت تبریزی استفاده می‌کردند (بجای تیرآهن) خانه‌ها معمولاً دارای یک آشپزخانه ۳ تا ۴ اطاق کنار هم ساخته می‌شود که در همه اطاقها به ایوان بزرگ راه دارد و ایوان رو به سوی حیاط و یا باغ است.

که در زبان محلی خودشان به ایوان تخت می‌گویند یکی از اطاقها برای مهمان است و بقیه اطاقها برای استفاده افراد خانواده.

در داخل اطاقها طاقچه‌ها درست شده که تقریباً ۱ الی ۱/۵ متر پهنای دارد و در داخل طاقچه‌ها وسایلی از قبیل گردسوز- سماور- و ... می‌گذارند. آغل دامها معمولاً در زیر خانه قرار دارد زیرا باعث می‌شود سرما در زمستان کمتر به خانه برسد. درها و پنجره‌ها را از چوب می‌ساختند- همه خانه‌ها دارای تنور هستند که این تنور در حیاط خانه قرار دارد و یک انبار نیز در حیاط‌ها قرار دارد که محل قرار دادن هیزم برای زمستان- آرد و ... می‌باشد.

در زمستان با توجه به شرایط اقلیمی و آب و هوای سرد منطقه اکثر مردم برای گرم کردن منازل خود از کرسی استفاده می کنند و گاه همراه آن بخاری و چراغ نیز استفاده می شود. در تابستانها هوا کاملاً ملایم و دلپسند است و از هیچ وسیله ای برای خنک کردن خود استفاده نمی کنند.

خانه های جدید:

خانه های جدید با نمایی از آجر و سیمان و ... چهره روستا را دگرگون کرده است این خانه ها که اکثراً متعلق به خانواده جوان است به صورت کاملاً جدید ساخته شده و در ساخت آن از وسایل ساختمانی جدید مثل تیرآهن - آجر و ... استفاده شده است. البته با توجه به مصالح جدیدی که در ساخت این خانه ها به کار رفته اما بعضی از ویژگی های منازل قدیمی را همراه دارد در تمام این خانه ها تنور برای پخت نان وجود دارد باغچه های بزرگ و متوسط یا کوچک وجود دارد که در آن انواع سبزی ها کشت می شود و نیاز خانواده را بر طرف می کند.

(مشاهدات ضمن تحقیق)

فصل ششم:

کشاورزی و دامداری

کشاورزی:

کشاورزی در منطقه حصاربن زیر بنای همه کارهاست و موجودیت مادی و معنوی مردم به کشاورزی استوار است حدود ۸۰٪ مردم این محله که کشاورزند و بقیه دامدار و یا به کارهای دارای اشتغال دارند عمده ترین محصولات کشاورزی این منطقه (گردو-سیب-کدو-خیار-آلبالو-گیلاس-زردآلو-لوبیا سبز) است آب مورد نیاز مردم این منطقه برای کشاورزی از جوبهایی فراهم می شود که این جوبها از رودخانه منشعب می گردد در زمینه تقسیم آب ۱ نفر از اهالی که از طرف شورا پذیرفته شده حق تقسیم آب را بر عهده دارد و این حق آب با توجه به مقدار زمین کشاورزی فرق می کند البته بر اثر مرور زمان و اینکه همه افراد روستا یکدیگر را می شناسد زمان حق آب خود را می دانند و در زمان مقرر فردی که نوبت آب او شروع شده در زمان ساعت معین آب جوب را به طرف زمین و یا باغ کشاورزی خود هدایت می کنند.

گردوزنی

یکی از محصولات مهم این منطقه که تاثیر مهمی در اقتصاد این مردم دارد گردو است. گردوزنی به این صورت انجام می گیرد که افرادی که درختان گردو دارند از چند روز قبل فرزندان خود را آگاه می کنند که برای کمک بیایند و یا اینکه از کارگر

استفاده می کنند و در روز و موعد مقرر شده شروع به کار گردوزنی می کنند گردوزدن نیاز به تجربه و تبحر خاصی دارد و هر کسی نمی تواند گردو را بزند و به افراد مجرب که چنین کاری را انجام می دهد. گردوزن و یا گردوچین می گویند و او با چوب بلندی شروع به زدن گردو می کند و در زمانی که گردو رامی زند افراد در نزدیکی درخت قرار نمی گیرند زیار اگر گردو با آنها برخورد کند صدمه می بیند و بعد از آنکه گرو زدند افراد خانواده به همراه کمک کارگرها گردوها را از روی زمین جمع می کنند و آنها را داخل یک سطل و یا کیسه می ریزند. سپس با دستکش پوست سبزگردو را جدا میکنند اگر بخواهند گردو را درسته بفروشند آنرا روبروی آفتاب خشک می کنند در غیر اینصورت گردوها را داخل گونی کرده و خیس می کنند سپس آنها را شکسته و مغز آنها را جدا می کند و به سه قسمت سفید- سیاه - و قهوه ای تقسیم کرده و میفروشند

((مصاحبه با آقای شاه حسینی ۸۰ ساله))

چیدن زرد آلود (لب لبو درست کردن)

یکی دیگر از محصولات کشاورزی این منطقه زردآلو است زمانی که زرد آلوها می رسند صاحب درختان با کمک اهالی خانواده و یا اکثر کارگران زرد آلوها را چیده و سپس زرد آلوهای چیده شده را بر روی پارچه ای در روی سقف خانه ها یا ایوانهای خانه که همان تخت به زبان محلی خود پهن می کنند و شروع به نصف کردن آنها می

کنند و بعد از آن پره های زرد آلود را در آفتاب خشک می کنند که به آن پره زرد آلو می گویند و آنرا در بازار به فروش می رسانند و در فصل پاییز که کار کشاورزی کمتر شده است هسته زرد آلو را در ظرفی خیس کرده و شروع به شکستن هسته ها می کند و سپس هسته ها را که پوست کرده اند در ظرف آبی خیس می کنند و پس از آن آب آنها را در هفت روز عوض می کنند تا تلخی آن گرفته شود و در آخر پوست قهوه ای رنگ روی هسته را از آن جدا کرده و هسته ها را بر روی پارچه در آفتاب پهن می کنند.

تا خشک شود که به این هسته های خشک شده لب لبو می گویند لب لبو از جمله تنقلات محسوب می شود و از قیمت تقریباً بالایی نیز برخوردار است و این لب لبوها را به بازار می فرستند و البته مقداری را هم برای مصرف روزانه کنار می گذارند.
(مصاحبه با خانم خدام ۵۳ ساله)

دامداری

با توجه به آب و هوای معتدل و مرطوب این روستا وجود زمینهای حاصلخیز و آب فراوان کشاورزی بیشتر در بین مردم رواج دارد تا دامداری البته دامداری بیشتر به صورت دامهای کوچک است که این دامها بیشتر نیاز خود افراد خانواده را تامین می

کند. بر خلاف کشاورزی که محصولات آن را به مناطق دیگر می فرستند محصولات دامی تنها در بین خود مردم روستا مورد استفاده قرار می گیرد و دامهایشان بیشتر گوسفند و بز بوده است و گاهی اوقات نیز گاو.

ماکیان از جمله حیواناتی هستند که تقریباً همه خانواده‌های روستا در منازل خود از آنها نگهداری می کنند.

محصولات متعددی از شیر دامها در این روستا تولید می شود که ما به ذکر آنها و شرح مختصری از آن می پردازیم.

شیر ماده بسیار پر ارزش و مقوی است که از آن مواد خوراکی بسیاری به دست می آید که ما در زیر به چند نمونه از آن اشاره می کنیم.

شیر ← ماست ← کره ← دوغ ← سرمه ← کشک ← قره قورت (تفره)

ماست:

پس از آنکه شیر را دوشیدیم آن را در ظرف تمیزی ریخته و بر روی حرارت اجاق می گذاریم تا به جوش آمده و مواد زائد و میکروبهای آن از بین برود پس ظرف را از روی اجاق برداشته و می گذاریم تا شیر خنک شود. پس مایه ماست را به مقدار یک تا دو قاشق غذاخوری در یک کیلو شیر اضافه کرده و آنرا به مدت ۳ تا ۵ ساعت قنداق می کنیم پس از صرف مدت لازم ماست حاضر و آماده مصرف می باشد.

کره: برای بدست آوردن کره از ماست، ماست را داخل تیلیم به مدت ۴ تا ۸ ساعت می گذارند و در این مدت به تیلیم زدن می پردازند و پس از صرف این زمان کره در خیک آماده شده است و این کره بر روی آب قرارداد که آن را از روی آب می گیرد این آب باقی مانده دوغ است که با کف همراه است از جوشاندن دوغ به مدت ۲ تا ۳ ساعت سرمه تولید می شود ماده به دست آمده را داخل کیسه ریخته و آب آن را گرفته تا سفت شود سپس آنرا به وسیله دست گرد می کنند.

و بر روی ظرفی چیده در هوای آزاد قرار می دهند تا خشک شود و به این ترتیب کشک به دست می آید.

قره قورت:

آب سزمه بر روی اجاق گذاشته شده تا به جوش آمده و سفت شود و در این زمان ظرف را از روی حرارت بر می داریم تا خنک شود و هر چند وقت یکبار در هوای آزاد با قاشق چوبی آنرا به همه می زنیم تا سفت شود و به این ترتیب قره قورت یا تلف به دست می آید.

پنیر:

برای بدست آوردن پنیر شیر را داخل ظرفی ریخته و بر روی حرارت قرار می دهیم و سپس می گذاریم تا شیر خنک شود و دمای آن به ۳۰ درجه سانتی گراد برسد پس مایع پنیر را اضافه می کنیم و سپس آنرا به مدت ۱۰ تا ۱۵ دقیقه قنطاق می کنیم سپس ماده بدست آمده را برش می زنیم تا آب انداخته و آنرا داخل سفره و یا پارچه ریخته و به وسیله دو نفر به طرفین حرکت می دهیم تا کاملاً آب آن گرفته شود و پنیر به دست آید، آبی که از پنیر باقی مانده است نیز بی مصرف نیست و از آن لور درست می کنند و لور را مانند پنیر مصرف می کنند آب پنیر را گرفته و می جوشانیم تا کف کند کف ها را گرفته و می گذارند خنک شود این ماده به دست آمده را لور گویند آب باقی مانده از لور را نیز می جوشانیم تا غلیظ شود مانند عسل و سپس

داخل آن موادی به طور دلخواه مانند گردو، پسته، بادام، کنجد و شاه دانه، شکر و غیره

اضافه می کنند مقدار شگری را که باید اضافه کرد $\frac{1}{3}$ مواد تشکیل دهنده است سپس

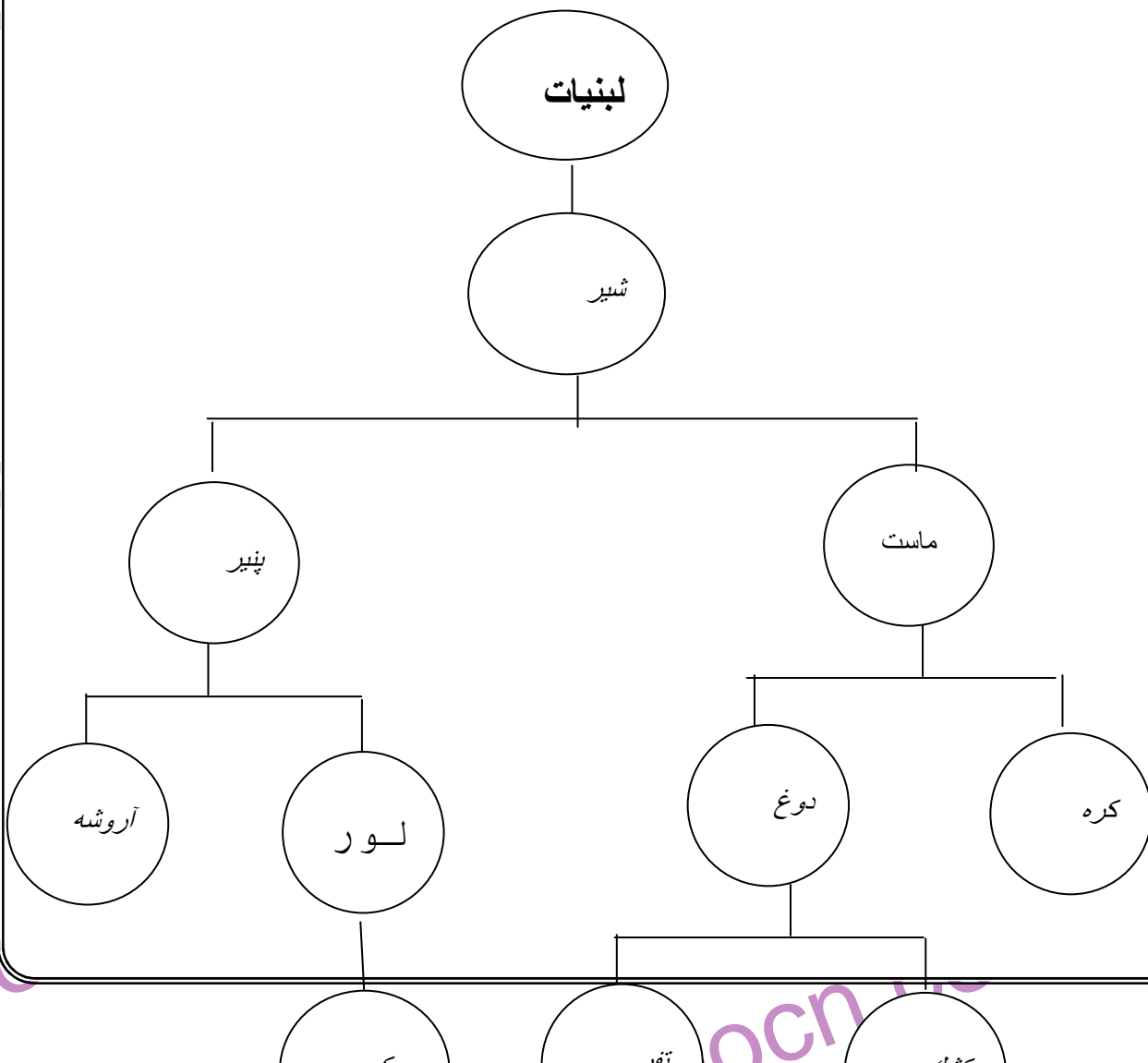
مقداری روغن یا کره بر روی ظرفی می ریزیم و آنرا چرب می کنیم و بعد مواد بدست

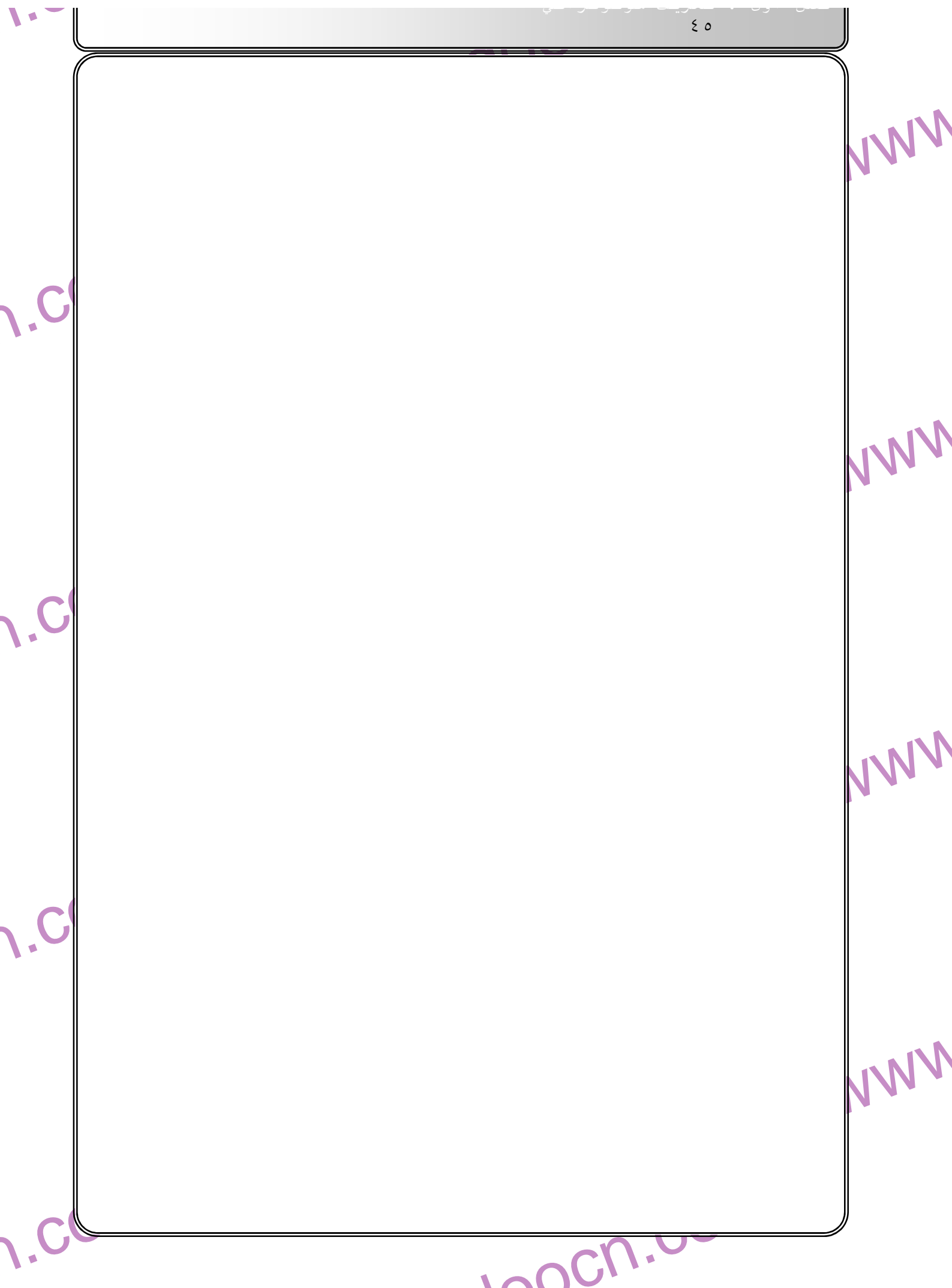
آمده را با دست ورز می دهیم تا کاملاً شبیه به استوانه شود و سپس مواد را می

گذاریم تا خود بخود سفت شود و سپس آنرا به وسیله چاقو برش می زند و ماده

بدست آمده شبیه شکلات است که به آن چیکو گویند

((مصاحبه با خانم ۵۳ ساله))





واحد های اندازه گیری:

واحد های اندازه گیری که به دو دسته قدیمی و جدید در روستا تقسیم می شود یکی از واحدهای قدیمی.

قیان:

از این وسیله برای وزن کردن محصولات کشاورزی استفاده می کردند قیان به این صورت بود که دو نفر یک چوب یک متری را که یک زنجیر سنگین از آن آویزان است را بر روی دوششان می گذارند و به انتهای زنجیر وسیله ای را که می خواهند اندازه بگیرند آویزان می کنند و به چنگ انتهای زنجیر وزنه را آویزان می کنند و نفر سومی هم وزن را می خواند امروزه دیگر این وسیله برای اندازه گیری استفاده نمی کنند و این وسیله جای خود را به ترازو و باسکول داده است.

ترازو:

ترازو های امروزی با ترازو های قدیم تفاوت داشته است و از چوب و طناب و دو کفه که از آهن بوده درست می شده است و برای کشیدن و وزن کردن مقادیر کم از ترازو استفاده می کنند که از دو کفه بوده که بوسیله طنابهای هم اندازه به چوبی از وسط آن هم یک سوراخ داشته و یک طناب کوچک در بیرون آن بوده است. و از سنگ ها به جای وزنه استفاده می کردند و واحد وزن من است که به هر ۳ کیلو ۱ من می گویند و اضافه آن فروار است.

و چارک $\frac{1}{4}$ سیر برابر با $\frac{1}{40}$ مثقال برابر $\frac{1}{16}$ است

((مصاحبه با آقای آروبی ۶۷ ساله))

فصل هفتم:

خوراک

انواع نانها و شیر نیهای محلی:

۱-تفتان: نان محلی مردم این منطقه تفتان است که برای درست کردن آن ابتدا

مقداری آرد، آب، و مایع خمیر و نمک را با هم مخلوط کرده و خمیر درست می‌کنیم

و به مدت ۱۵ تا ۲۰ دقیقه ورز می‌دهیم سپس روی آنرا با پارچه می‌پوشانند و بعد از

داغ شدن تنور خمیر را به صورت گلوله‌های کوچک در آورده و آنرا روی دمکش پهن

می‌کنند و در داخل تنوری می‌گذارند بعد از اینکه کاملاً پخته شد و سرخ شد آماده

خوردن است. نان از جمله مواد خوراکی است که مردم خودشان تهیه کرده و از بیرون

خریداری نمی‌کنند.

۲-توتک: ابتدا آرد و مقداری زردچوبه و وانیل و مقداری روغن را به همراه آب و شکر

در ظرف مخصوص خمیر می‌کنند و سپس ورز می‌دهند و روی آن را با پارچه می

پوشانند تا کاملاً ور بیاید و بعد از آن تنور را روشن می‌کنند تا تنور کاملاً داغ شود

سپس خمیر را به صورت گلوله‌های کوچک است روی سینی و یا هر چیز مسطح و

صاف پهن کرده و با چاقو به اشکال هندسی در می‌آورند و آن اشکال را روی دمکش

گذاشته بر روی دیواره تنور می‌چسبانند تا کاملاً پخته شود نوع دیگر نان فتیر است

که فرق فتیر با توتک در این است که فتیر به صورت دایره‌ای کوچک است اما توتک اشکال هندسی دارد.

لواش: نوع دیگر نان لواش است که برای پختن این نان نیز مانند تفتان ابتدا خمیر کرده پس از آنکه خمیر ور آمد آن را بر گلوله‌های کوچک تقسیم بندی می کنند پس آن گلوله‌ها را با وردنه بر روی سطح صاف و مسطح کاملاً پهن می کنند و به صورت لایه‌ای نازک در می آورند سپس آن را بر روی دمکش گذاشته و در تنور قرار می دهند.

امروز بعضی از اهالی روستا بجای تنوری که در قدیم از آن استفاده می کردند از تنور گازی استفاده می کنند ولی این امر مقرون به صرفه نیست به همین خاطر اکثر روستائیان از همان روش قدیمی استفاده می کنند.

همواره زنان پر توان این روستا با دستان هنرمند خود در سایه سار درختان نان می‌پزند و سفره ساده و بی آرایش آنها مزین به نانهای محلی است.

(مصاحبه با خانم خدام ۵۳ ساله)

انواع غذاهای محلی:

این منطقه و این روستا نیز مانند دیگر نقاط ایران پهناور دارای غذاهای محلی خاصی

است که باب طبع افراد منطقه می باشد و این مردم در مراسم های مختلف از آنها

استفاده می کنند.

۱- ته چین: از غذاهای محلی این منطقه و همچنین شهرستان فیروزکوه می باشد که

در بیشتر خانواده های این روستا تهیه می شود این نوع غذا در مراسم های مختلف مثل

عروسی ها، شیرینی خوران ها، تولد، نامزدی و مراسم سوگواری امام حسین (ع) در

عاشورا و مراسم مرگ و میر از غذاهای محلی است.

ته چین خود به دو نوع تقسیم می شود ۱-ته چین گوشت ۲-ته چین مرغ ته چین

خود بستگی به سلیقه افراد به شکل های مختلف تهیه می شود که عبارتند از:

کشمش پلو، لوبیا پلو، سبزی پلو، عدسی پلو، رشته پلو اصلی ترین این ته چین ها

کشمش پلو است که در مراسم های مختلف از آن استفاده می شود.

طرز تهیه: برنج- گوشت- کشمش پلو- زعفران- روغن و ادویه.

ابتدا برنج را چند ساعت قبل از پخت خیس می کنیم بعد مقداری عدس را که قبلاً پخته شده با کشمش و یک عدد پیاز کاملاً تفت می دهیم گوشت مورد نظرم را که خام است مقداری ادویه و ترشی های مخصوص که عبارتند از: گرد غوره، سماق و ... و یک عدد پیاز را روی آن می ریزیم و می گذاریم تا کاملاً به خورد گوشت برود سپس برنج را در آب جوش ریخته و زمانی که آماده برای آبکشی شد آن را آبکشی می کنیم و در ظرف مورد نظر که می خواهیم برنج را دم کنیم مقداری روغن ریخته و بعد مقداری برنج را در قابلمه ریخته سپس گوشت را روی برنج می گذاریم و بعد ما بقی برنج را روی گوشت می ریزیم و سپس کشمش آماده شده را روی برنج قرار می دهیم البته خانواده ها مطابق سلیقه و میل خود گاهی سیب زمینی را شسته در کنار برنج می گذارند تا پخته شود سپس آنرا نیز به همراه غذا مصرف می کنند زمان پخت این غذا ۳ الی ۴ ساعت با شعله مناسب است.

(مصاحبه با خانم خدام ۵۳ ساله)

۲- خورش فسنجان یا گردو:

مواد لازم: مرغ یا گوشت گردوی سفید چرخ شده - رب انار - نمک و ادویه ابتدا مرغ و یا گوشت را با پیاز کاملاً سرخ می کنیم سپس گردوی مورد نظر را در آن اضافه کرده آن را هم سرخ می کنیم تا مقداری رنگ گردو تغییر کند سپس آب به مقدار لازم به آن اضافه می کنیم و شعله را کم کرده می گذاریم تا کاملاً جا بیفتد بعد از آنکه غذا کاملاً پخته شد رب انار را به آن اضافه می کنیم البته ترشی و شیرینی آن بستگی به سلیقه افراد دارد. در آخر نیز در صورت تمایل مقداری زعفران سائید شده که قبلاً دم کرده ایم را به آن اضافه می کنیم.

(مصاحبه با خانم خدام ۵۳ ساله)

۳- خورش ریواس:

مواد لازم: گوشت، ریواس تازه پوست گرفته شده و خرد شده، زعفران سائیده، روغن، پیاز، نمک و فلفل

ابتدا گوشت را با پیاز و روغن سرخ می کنیم سپس ریواس هایی را که قبلاً پوست گرفته ایم و به اندازه های ۵ سانتی خرد کرده ایم را بدون اینکه تفت دهیم داخل قابلمه ریخته به گوشت اضافه می کنیم بعد نمک و فلفل را ریخته و به میزان لازم آب

می ریزیم سپس شعله را کم کرده می گذاریم تا غذا کاملاً حرارت ملایم پخته شود
در آخر زعفران سائیده شده را اضافه می کنیم.

(مصاحبه با خانم خدام ۵۳ ساله)

انواع ترشی‌ها و مربا و شربت‌ها:

با توجه به موقعیت جغرافیای این روستا و پوشش گیاهی انواع مختلفی از ترشی‌ها و
مرباها توسط زنان پر توان این روستا تهیه می‌شود که در زیر به تعداد معدودی از آنها
اشاره می‌کنیم.

انواع ترشی:

۱- ترشی ریواس: مواد لازم ریواس - سرکه - نمک

ابتدا ریواس را پوست کرده و به تکه‌های کوچک ۵ الی ۶ سانتی قطعه قطعه می‌کنیم
سپس آنها را داخل ظرف ریخته و روی آن را نمک و سرکه می‌ریزیم در ظرف را
کاملاً محکم می‌بندیم و در جای خشک می‌گذاریم تا کاملاً جاببفتد این ترشی از
ترشی‌های محلی این مردم است.

۲- ترشی مخلوط: مواد لازم بادمجان، خیار، هویج گل کلم، سیب زمینی، کرفس،

سبزیجات معطر، فلفل

همه این مواد را خرد می کنیم به اندازه های مناسب پس آنها را مخلوط کرده و در

داخل ظرف مورد نظرمون می ریزیم بعد از آن سرکه را روی آن می ریزیم.

سرکه باید به اندازه کافی باشد و کاملاً روی مواد را بگیرد.

از دیگر ترشی های این مردم ترشی پیاز، سیر ترشی، ترشی کلم با هویج و

است.

مصاحبه با خانم خدام ۵۳ ساله

انواع مربا و شربت ها:

مربای آلبالو، مربای به، مربای زرشک، مربای توت فرنگی، مربای گیلاس، مربای آلبالو:

آلبالو، شکر،

ابتدا هسته آلبالو را جدا می کنیم کاملاً دقت می کنیم در هنگام گرفتن هسته ها

آلبالوها له نشود سپس آلبالو را با آب و شکر در ظرف مناسبی ریخته بر روی شعله

قرار می دهیم در هنگام جوشیدن کفها را از روی مربا می گیریم پس از اینکه مربا غلیظ شده آن را روی آبکش ریخته شربت آنرا می گیریم و مربا را داخل ظرف مورد نظر ریخته می گذاریم خنک شود در صورتیکه مربا سفت و غلیظ بود کمی شربت آنرا داخل مربا می ریزیم.

شربت آلبالو: نکته مهم در تهیه شربت آلبالو آن است که شربت بدست آمده را باید جداگانه جوشانند و بعد از خنک شدن در ظرف مورد نظر ریخت در هنگام استفاده از این شربت مقداری از این شربت غلیظ را با آب مخلوط کرده مصرف می کنیم.

مربای گیلاس:

مربای گیلاس نیز از مرباهای این منطقه است و طرز تهیه آن مانند مربای آلبالو می باشد ولی مقدار شکر آن کمتر است زیرا گیلاس شیرین تر از آلبالو می باشد.

مربای به: مواد لازم به - شکر - آبلیمو

به را به صورت دلخواه خرد کرده در ظرف مناسبی می ریزیم و مقدار لازم آب روی آن می ریزیم آن را روی اجاق قرار داده پس از آنکه یکی دو بار جوشید از روی آتش بر

می داریم شکر را اضافه می کنیم و آن را به هم زده دوباره روی شعله قرار می دهیم
پس از اینکه مربا به رنگ قرمز در آمد مقداری آبلیمو به آن اضافه می کنیم.

(مصاحبه با خانم خدام ۵۳ ساله)

وعده های غذا:

وعده های غذا چهار وعده می باشد ولی در گذشته ۵ وعده بوده است.

در گذشته صبحانه، ساعت دهی، ناهار، عصرانه، و شام

ولی امروزه با توجه به اینکه زمان استراحت افزایش یافته به ۴ وعده یا ۳ وعده کاهش

یافته صبحانه، ناهار، عصرانه و شام تقسیم می شود.

عصرانه شامل نان و ماست، نان با خیار و گوجه و می باشد.

سفره آرای:

روش خاصی در سفره آرای ندارند زنان و مردان در گذشته از هم جدا غذا می خوردند

و گاهی امروزه نیز مشاهده می کنیم که در صورت زیاد بودن مهمانان اگر حتی فامیل

هم باشند زنان منزل یا صاحبخانه در آشپزخانه غذا می خورد.

امروزه سفره آرایی ها یشان به شیوه معمول است و به این رسم هم پایبند هستند که در مهمانی های بزرگ یا زمانی که خرج و نذری می دهند بغیر از غذای که برای هر یک از مهمانان می آورند یک ظرف جدا به عنوان سرشکن آورده تا کسانی که هنوز سیر نشده اند از آن استفاده کنند و به این علت این نام یعنی سر شکن را بر آن نهاده اند که باعث می شود صاحبخانه سرفراز بماند که غذا برای مهمانان کم نیامده است.

مصاحبه با خانم خدام ۵۳ ساله

فصل هشتم:

پوشاک

پوشاک:

پوشاک اهالی روستا به دو دسته قدیمی و جدید تقسیم می شود پوشاک قدیمی و

جدید با توجه به نوع جنسیت به دو قسمت پوشاک مردان و پوشاک زنان تقسیم

می شود

۱- پوشاک مردان:

پوشاک مردان عبارت بوده است از:

پیراهن، قبای بلند، تنبان، شال کمر، کلاه پشمی، گیوه،

پارچه پیراهن آنها از چلوار بوده است یا متقال، و پیراهن های آنها اکثراً گشاد با

یقه های کاملاً باز بوده و سر آستین های آنها ساده بدون هیچ گونه مدلی خاص.

شلوار یا همان تنبان که از جنس چلوار و یا همان متقال است و این شلوارها به رنگ

مشکی و با پارچه های گشاد بوده است و به این شلوارها شلوارهای لیفی هم می گفتند و

این شلوارها اصلاً استفاده نمی شده است.

قبا: که بلند بوده است و از دو طرف چاک داشته و از طرف جلو نیز باز بوده است و بر روی پیراهن خود تن می کردند.

شال به کمر می بستند و این شال را به گونه ای استفاده می کردند که شلوار و پیراهن آنها هر کدام را مقداری بگیرد.

کلاه نمدی یا پشمی بر سر می گذاشتند و جورابهایی از جنس پشم در زمستان استفاده می کردند. گیوه به پا داشتند و در زمستانها از چکمه‌های بلند استفاده می کردند در هنگام بالا رفتن از درخت و یا کار بر روی زمین کشاورزی از پارچه های بلند استفاده کرده و آنها را دور ساق پاها و گاهی اوقات دور ساق دست می بستند و پاچه‌های شلوار خود را در زیر این پارچه‌ها قرار می داند.

پوشاک زنان:

پوشاک زنان عبارت بوده است از

پیراهن یا تن پوش، تنبان، روسری، یا لچک، گالش

پیراهن‌های آنها که از جنس متقال یا چلوار بوده است و به صورت گلدار و به صورت گشاد و با چین‌های متعدد و زیادی که در اطراف کمر داده می‌شده است.

در زیر پیراهن حتماً از شلوار یا تنبان استفاده می‌کردند شلوارهای آنها به صورت کردی بوده است. روسری یا لچک (دستمال کوچک سه گوش که زنان بر سر می‌بندند)

اگر چه در زبان محلی خودشان به آن لچک هم می‌گویند ولی این روسری‌ها به صورت چهار گوش بوده است نه سه گوش و رنگ این روسری‌ها سفید بوده است و بلند و دور تا دور آن را خودشان گلدوزی می‌کردند و یا اینکه بدون گلدوزی بوده و این روسریها را توسط یک سنجاق قفلی در زیر گلوی خود محکم می‌بستند کفش هایشان گالش بوده و در زمستان از جورابه‌های پشمی و یا بافتنی استفاده می‌کردند تنها دختران جوان و زنان جوان در هنگام بیرون رفتن از خانه چادر به سر می‌گذاشتند زنان مسن از این امر مستثنی بوده و با همان لباسها در روستا رفت و آمد می‌کرده‌اند.

پوشاک کودکان: پوشاک پسران، پیراهن، شلوار یا تنبان، گیوه پسران از پیراهن های از

جنس چلوار یا متقال استفاده می کردند که دوخت آنها کاملاً ساده بوده است و از

شلوارهای گشاد با رنگ مشکی و یا گاهی رنگهای دیگر کفش هایشان گیوه بوده است

ولی در زمستانها از لباسهای بافتنی استفاده کرده و چکمه پا می کردند.

پوشاک دختران: پیراهن های بلند تا زیر زانو، شلوار یا تنبان، روسری، گالش.

دختران از پیراهن های بلند تا زیرزانو که به صورت چین های مختصر در دور کمر داده

شده استفاده می کردند و در زیر این پیراهن ها حتما از شلوارهای گشاد که به صورت

بیژامه یا کردی بوده است استفاده می کردند کفشهایشان گالش بوده است و روسری

بر سر می گذاشتند البته گاه دختران تا سن ۷ سالگی هم بدون روسری بازی می

کردند، در زمستانها بر روی پیراهن های خود لباس های بافتنی تن می کردند و

شلوارهای بافتنی می پوشیدند و از چکمه استفاده می کردند.

معمولاً کفش ها و لباس هایشان را گشاد و بزرگ تر از حد معمول که اندازه آنها بوده

دوخته و یا تهیه می کردند و این کار به این علت انجام می گرفت که در سالهای بعد

هم از آن استفاده کنند اگر لباس ها تمیز و نو باقی می ماند برای کودکان بعدی از آن استفاده می کنند.

پوشاک نوزادان: نوزادان تا چند ماه هرگز بدون قنطاق نبودند و همیشه یک مهره به پیراهن و لباس آنها متصل بوده برای چشم نذر و دفع آن و بعد از این ۱ الی ۲ ماه از پیراهن و شلوار استفاده می کردند و روی لباس هایشان را مادران آنها گلدوزی می کردند.

امروزه اهالی از لباسهای جدید استفاده می کنند مردان کت و شلوار و یا پیراهن و شلوار می پوشند و زنان نیز از لباس های جدید استفاده می کنند لباس کودکان نیز از بازار تهیه می شود و به صورت لباس های جدید است. تنها زنان مسن روستا هستند که تا حدودی نشانه های پوشاک قدیمی در لباس آنها دیده می شود پیراهن های که تا زیر زانو است و در اطراف کمر چین دارد و شلوار هم به پا دارند.

(مصاحبه با خانم آرویی ۶۲ ساله)

فصل نهم

مراسم گذار

مراسم گذار تولد- ازدواج مرگ

تولد:

در این روستا نیز مانند دیگر نقاط ایران اهمیت زیادی به فرزند پسر می دهند و بیشتر خانواده ها دوست دارند فرزند اول خانواده پسر باشد و مامای روستا زمانی که فرزند پسر باشد مزدگانی قابل توجهی را از پدر کودک و یا اقوام نزدیک او مانند مادر بزرگ پدر بزرگ و غیره دریافت می کند. زایمان بدین ترتیب بود که با شروع درد زائو مامائی روستا را خبر می کردند و او نیز دست به کار شده تا کودک متولد شود و وسایل مورد نیازش آب جوش، پارچه تمیز بود، با قیچی، و نوزاد که به دنیا می آمد ماما نافش را با قیچی بریده و انتهای آنرا با نخ گره می زند و مقداری پارچه سوخته شده را گرفته یا مقداری خاکستر با مقداری روغن مخلوط کرده و به صورت خمیر درمی آورد و دور ناف بچه می مالد و عقید بر این بوده که با این کار ناف بچه زود می افتد و خوب می شود بعد از آنکه بچه را با آب کاملاً تمیز شستند در پارچه تمیزی پیچانده و به پیش بزرگ خانواده می برند تا در گوشش اذان بخواند تا ده روز زائو تحت مراقبت قرار می گرفت و به زائو کاچی، نبات سوخته و جگر می دهند تا قوت بگیرد در طی این ده

روز زائو را تنها نمیگذاشتند و همیشه یک چاقو قیچی و یا یک شی تیز بالای سر او قرار می دادند تا از شر آل و جن در امان باشد. (مراسم نامگذاری طفل را در قسمت چشم روشنی بردن توضیح می دهیم).

امروزه دیگر هیچ زنی در خانه زایمان نمی کند، با شروع درد زایمان با آمبولانس روستا زائو را به بیمارستان فیروزکوه می برند.

(مصاحبه با خانم غندالی ۴۲ ساله)

چشم روشنی بردن برای طفل:

هر موقع طفلی در خانواده ای متولد شود اقوام و دوستان پس از چند روز که از تولد نوزاد گذشت بدیدن مولود جدید رفته و با خود هدایایی میبرند در قدیمها بیشتر شاخه نبات و یا کاسه نبات بانضمام چند دانه هل میبردند و بعضی از خانوادهها که جزء اعیانها بودند سکه طلا و یا قباله ملکی و مستغلاتی را بنام طفل نوشته تقدیم می کردند.

ولی در حال حاضر بیشتر وسایل منزل و یا پول و لباس و پارچه میبرند و اقوام نزدیک طفل تکه طلائی می برند که بیشتر سعی می شود قاب قرآن طلا برده بگردن نوزاد

آویزان نمایند خانواده نوزاد در شب دهم جشنی ترتیب می دهند بنام جشن دهه و عقیده بر این است که در این شب مرغی است که اگر از طفل مواظبت نمایند آن مرغ طفل را به چنگال گرفته پرواز می کند.

باین لحاظ پدر و مادر طفل و دعوت شدگان می بایستی بیدار باشند در آن شب به دعوت شدگان شربت و شیرینی و آجیل می دهند و به رقص و پایکوبی می پردازند و بعد شام می دهند و بعضی‌ها در همان شب نامی جهت نوزاد انتخاب می کنند و بعضی از خانواده‌ها عقیده دارند که در شب دهم هم زادهای طفل که پریان هستند طفل مریض را آورده و طفل سالم را می برند.

خلاصه آنکه در شب دهم پدر و مادر به هر زحمتی که باشد بیدار مانده واز نوزاد مواظبت می نمایند تا به او صدمه ای نرسد این مراسم در گذشته به شکل بسیار قوی و بزرگ انجام می شده است.

ولی امروزه مردم دیگر به این داستانها اعتقادی نداشته و آنرا خرافات می پندارند ولی برای دهم بچه جشن می گیرند و برای او در آن روز اسم انتخاب می کنند.

گاهی اوقات بود که برای گذاشتن اسم نوزاد توافق به عمل نیامده و این امر موجب می شده است که کودک تا یک و یا شاید دو سال بدون اسم باشد و او را به نام دختر و یا پسر صد می زدند البته این امر تا زمانی بود که نام فرد فوت شده ای را بر روی طفل می گذاشتند و می گفتند که زبان ما نمی چرخد که این کودک را به این نام صدا بزنیم.

و این امر تا زمانی ادامه داشت که کودک خود زبان باز کرده و از بین اسامی که می گفتند یکی را انتخاب می کرده است.

مصاحبه با خانم غنالی ۴۲ ساله

جشن ختنه سوران:

جشن ختنه سوران در قدیم بسیار مفصل بوده است و تشریفات زیاد برای این عمل قائل می شدند ولی در حال حاضر بواسطه پیشرفت علم طب و جراحی بیشتر مردم اطفال خود را در همان روزهای اولیه تولد یعنی در موقعیکه طفل بیش از پنج شش روز ندارد ختنه می نمایند و چنانچه در آن موقع موفق به این عمل نشوند اطفال که به سن شش یا هفت سالگی رسیدند طفل را به مطب دکتر برده یا به مریضخانه می

برند و به طریقی راحت و به وسیله دکترها ختنه انجام می گیرد ولی با همه این احوال هنوز بعضی از خانواده ها هستند که برای ختنه سوران جشن مفصلی ترتیب داده و طفل را در میان شور و ولوله و به وسیله دلاک ختنه می نمایند و جشن ختنه سوران را به شکلی بزرگ برگزار می کنند. این جشن به این نحو برگزار می شود که خانواده طفل که می خواهند جشن ختنه سوران را برگزار نمایند قبلاً از اقوام و دوستان دعوت می نمایند تا در جشن شرکت نمایند و صبح روز ختنه سوران طفل را بحمام می برند و به او حنا می زنند و عصر در انتظار دعوت شدگان درحالیکه مطربان مشغول نواختن و رقصیدن هستند طفل را روی چهار پایه کوچکی قرارداده و دو سه نفر دست و پای او را محکم می گیرند و دلاک محل عمل ختنه را انجام می دهد و بعد طفل را به رخت خواب برده و می خوابانند تا استراحت نماید و دعوت شدگان مشغول خوردن شیرینی و آجیل و شربت میشوند و نوزادگان آنها را سرگرم نموده تا موقع شام فرا می رسد مهمانان پس از خوردن شام به منازل خود مراجعت می نمایند.

البته این افراد دست خالی در این جشن شرکت نمی کنند و هر کدام بفرخور حال چیزی با خود آورده بوالدین طفل تقدیم می کنند بعضی ها قند و چای بعضی ها لباس

و پارچه آلات و بعضی ها پول نقد می دهند طفل ختنه شده را نبایستی تنها گذاشت
اعتقاد بر این است که آل که یکی از شیاطین است آمده و صدمه به طفل می رساند
در موقعی که طفل را به رخت خواب برده تا بخوابانند چاقوئیکه علامت دارد بالای سر
طفل آویزان می نمایند تا آل از آن بترسد.

آقای قنبری ۴۸ ساله

ازدواج:

یکی از سنت هایی که در اسلام زیاد در آن اهمیت داده شده است، ازدواج می باشد.
روی این اصل خانواده های این روستا هم علاقه مند است که فرزندان شان هر چه
زودتر و در سنین پایین ازدواج نمایند.

شرایط ازدواج در میان این روستاییان برخلاف شهرییان چندان دشوار نیست و والدین
دختر سخت گیری زیادی نمی کنند، ابتدا سعی می شود ازدواج در میان اقوام و
خویشاوندان صورت گیرد در گذشته ازدواج با افراد غیر خویشاوند را ننگ می شمردند
ولی امروزه این رسم کاملاً منسوخ شده است.

انتخاب نامزد و تشکیل خانواده ها با صلاح دید والدین است و در اکثر موارد تعیین

نامزد و مسایل مربوط به ازدواج با همفکری و جلب نظر اولیا صورت می گیرد.

مراحل مختلف تشکیل خانواده در بین این روستاییان به شکل زیر است

۱-خواستگاری:

ابتدا عده ای متشکل از خویشاوندان و بزرگان خانواده داماد به خانه عروس رفته و

موضوع را به طریقی در میان می گذارند. معمولاً اولیاء عروس در اولین مرحله پاسخ

مثبت و یا منفی نمی دهند. آنها پاسخگویی را به بعد از مشورت موکول کرده بعد

از آنکه مشورتها انجام شد و در صورت رضایت با ازدواج، موقعی را برای ارائه گفت و گو

با خانواده داماد معین نموده به اطلاع آنها می رسانند.

۲-قول گیران : (قند شکنی)

پس از اینکه شب گفت و گو از جانب طرفین معلوم شد مجدداً خویشاوندان و داماد به

خانه عروس رفته و زمینه شیربها و مهریه به توافق می رسند در این مراسم قطعه ای

زیور آلات توسط مادر داماد به عروس هدیه می شود و سپس کله قندی را که خانواده

داماد آوردند توسط داماد شکسته می شود و سر قند را خانواده عروس پیش خود نگاه

می دارند و این سر قند را در هنگام بردن جهیزیه عروس به خانه داماد همراه جهیزیه و پیشاپیش آنها می برند.

۳- مراسم عقد کنان:

مهمترین و پرشکوه ترین مراسم پیش از عروسی مراسم عقد است تهیه و تدارک وسایل پذیرایی و انجام آن تماماً به عهده خانواده داماد است. اما مراسم در خانه عروس اجرا می شود. فاصله زمانی عقد تا عروسی معمولاً بین شش ماه تا یکسال است. مرگ بستگان نزدیک هر یک از زن و شوهر موجب به تاخیر افتادن عروسی می گردد. معمولاً تا زمانی که مصیبت دیدگان از لباس عزا (مشکی) بیرون نیایند و برای انجام مراسم اعلام رضایت نکنند مراسم انجام نمی شود معمولاً زمان تاخیر تا چهل روز پس از فوت گاهی تا عید نوروز و حتی یکسال هم خواهد بود. امروزه در هر مواردی که متوفی از بستگان درجه یک (پدر، مادر، برادر، و خواهر) باشد در آنصورت وضع کاملاً متفاوت بوده و عروسی و داماد صاحب عزا می باشند در این حالت خانواده عروس و داماد با توافق هم روز جشن عروسی را معین می کنند. معمولاً برای تعیین این روز از تقویم استفاده می نمایند و روز سعد (نیکو) را انتخاب می کنند.

دونه پاک کنی (پاک کردن برنج)

یک هفته قبل از عروسی، مقدمات عروسی شامل خرید مواد غذایی مورد نیاز برای پذیرایی از مدعوین و مهمانان انجام می گیرد. بعد از تهیه موارد مذکور شکستن قند، پاک کردن برنج طی مراسم خاصی با حضور کلیه زنان نزدیک داماد صورت می گیرد. در گذشته تهیه سوخت (هیزم) عروسی طی مراسم خاصی صورت می گرفت که در برانگیختن روح معاضدت و همکاری موثر بود و عامل بزرگی در رمز موفقیت به شمار می آمد کلیه افراد خانواده خود را در مهیا ساختن آن شریک می دانستند معمولاً سه روز قبل از عروسی عده ای از جوانان از خانه داماد با چند نفر دیگر از روستا و آشنایان و تعدادی حیوان عازم آوردن هیزم برای عروسی می شدند هیزم را که جمع آوری می کردند بار حیوانها می کردند و آنها را قطار کرده و به طرف خانه داماد می آورند که امروزه این رسم منسوخ شده است.

از دیگر مراسمی که در حال حاضر منسوخ گردیده است ترتیب مسابقات اسب دوانی و کشتی بوده که میزبان جوایزی نیز برای برندگان مسابقات در نظر می گرفت و طی

تشریفات خاصی به آنها هدیه می نمودند این مسابقات در سلحشوری و نیرومندی و

حس وطن پرستی جوانان نقش بزرگی ایفا می نمود.

عروسی در دو شب برگزار می شده است.

مصاحبه با خانم خدام ۴۶ ساله

شب اول: مهمانی (حنابندان)

در شب مهمانی، خانواده داماد تمام خویشاوندان و دوستان خود را دعوت می نمایند.

پس از صرف شام، داماد با ساز و دهل به حمام برده و دست و پای او را حنا می بندند

در بازگشت از حمام، کلیه مهمانان را برای صرف شام نگه می دارند و مراسم پایکوبی

تا نیمه شب ادامه دارد پس از صرف شام خانواده داماد طبقی از حنا درست کرده و

آنها بر سر گذاشته همراه دیگر وسایلی که برای عروس خریده و آنها را نیز بر طبق

گذاشته و به صورت قطار به طرف خانه عروس می روند و در آنجا حنا به دست و پای

عروس بسته و تمام مهمانان نیز حنا می گذارند و به رقص و پایکوبی مشغول هستند

در میان رقص و پایکوبی یکی از افراد و زنان خانواده داماد که صدای رسا دارد.

وسایل خریداری شده برای عروس را به مهمانان نشان می دهند و پس از آن نوبت خانواده عروس است و آنها نیز وسایل خریداری شده برای داماد را نشان می دهند.

مصاحبه با خانم خدام ۴۶ ساله

شب دوم: عروسی

قبل از ظهر، خانواده داماد همراه با ساز و دهل و با ماشین به خانه عروس رفته و جهیزیه عروس را به خانه داماد می آورند. بعد از ظهر عروسی داماد را با ساز و دهل به حمام می برند و در خانه داماد تخت زده و بر روی آن انواع شیرینی و میوه و آینه و غیره می گذارند و از همه مدعوین پذیرایی می کنند و سپس همگی به خانه عروس رفته و مورد پذیرایی قرار می گیرند مهمانان مجدداً به خانه داماد برگشته و پس از صرف شام پول اندازی می کنند این مراسم برای کمک به داماد در شروع زندگی و به وسیله اطرافیان و مهمانان انجام می گیرد. هر یک از افراد با پرداخت وجه نقد و هدایایی جنسی زوج جدید را در آغاز زندگی یاری می نمایند.

مراحل آوردن عروس از خانه پدر تا خانه داماد؛ همه مهمانان به خانه عروس می روند

تا او را به خانه داماد بیاورند به محض رسیدن عروس به در خانه داماد گوسفندی را

مقابل او قربانی می کنند.

مصاحبه خانم خدام ۴۶ ساله

کله قند زنی:

داماد و ساقدوش به پشت بام رفته و کله قندی را به سوی عروس پرتاب می کنند در

دم درب ورودی که عروس باید وارد خانه شود ظرف آبی قرار می دهند که عروس باید

قبل از ورود پای راستش را در ظرف آب بشوید و به این ترتیب روشنایی را وارد خانه

نمایید و همزمان داماد از پشت بام مقداری برنج بر سر عروس می ریزد عروس هنگام

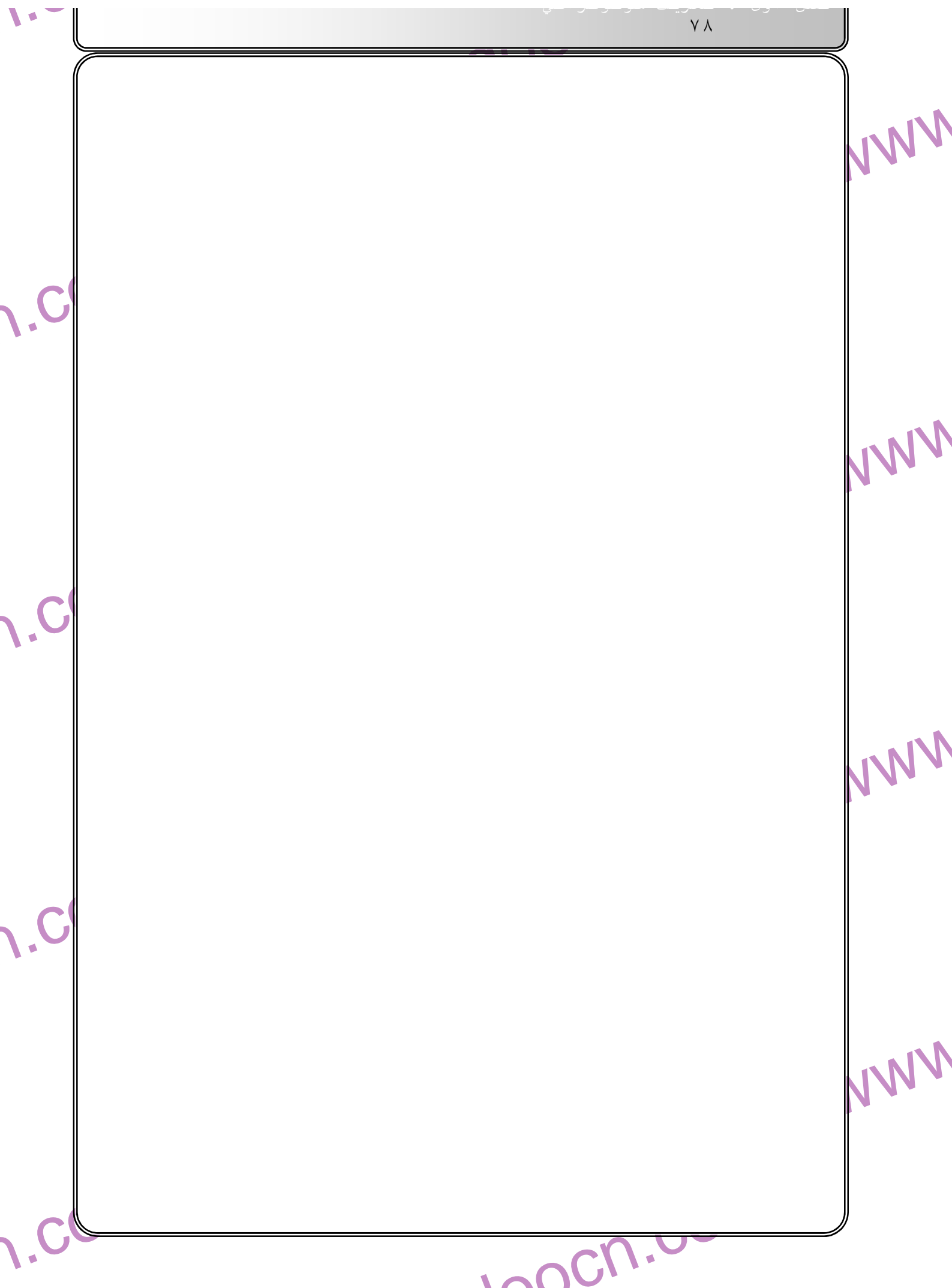
ورود به حجله انارلی را به آستانه اتاق زده و آن را به پشت خود پرتاب می کند. پس

از آن داماد وارد حجله شده و به اصطلاح عروس را رو سفید می نماید. و به این ترتیب

عروسی پایان می گیرد و همه مهمانان برای آنها آرزوی خوشبختی و سلامتی می

کنند.

مصاحبه خانم خدام ۴۶ ساله



پایتختی:

روز بعد از عروسی از طرف خانواده داماد خانواده و اقوام نزدیک عروس دعوت می‌شوند مهمانان پس از صرف نهار شیرینی و میوه، جهیزیه عروس را باز دید می‌کنند و به آنها تبریک می‌گویند و هر یک از آنها به فراخور حال هدایایی را تقدیم عروس می‌کنند و این مراسم نیز همراه با رقص و آواز است البته در مراسم پایتختی فقط زنان شرکت می‌کنند و مردان در این مراسم حضور ندارند و خانواده عروس برای عروس مقداری غذا و یک ظرف کاجی که از کره حیوانی و آرد تهیه شده می‌آورند. و در زمان بازگشت خانواده عروس مقداری آهک و آب را مخلوط کرده و در کنار خانه عروس داماد می‌ریزند و از این طریق آنها را از چشم نظر دور نگه می‌دارند.

مصاحبه با خانم خدام ۴۶ ساله

مرگ:

عزاداری در مرگ عزیزان این روستا از جمله مراسمی است که اغلب همراه با تشریفات خاصی انجام می‌شود همکاری در مراسم مرگ و میر بسیار خود انگیخته‌تر، فراگیرتر و کم شائبه‌تر از شرکت در مراسم عروسی، شرکت در مراسم فوت کلیه کلیه اقوام و آشنایان را بر ذمه خود می‌دانند تمامی در مراسم فاتحه خوانی، ختم هفت و چهلم و سالگرد شرکت می‌نمایند. ممکن است بر اثر اختلافات خانوادگی و قومی در عروسی شرکت نکنند اما در هر صورت در مراسم سوگواری شرکت می‌کنند.

در گذشته و تا حدود چند سال پیش در این روستا غسلخانه نبوده است ولی امروزه به کمک اهالی روستا غسلخانه ای ساخته شده است و مرده ها را امروزه در آن می شویند ولی در گذشته چنانچه فردی می مرد آن را در حیاط خانه و یا در سر جوب آب می شستند و غسل می دادند

زمانی که فردی فوت می کند اقوام، دوستان و ... به گریه و زاری می پردازند مراسم غسل، تشییع جنازه و نماز و تدفین با تشریفات خاصی انجام می شود.

بعد از تشییع جنازه و خاکسپاری از کسانی که در مراسم شرکت داشته اند برای ظهر و یا شام دعوت نموده و قبل از شام و یا نهار آنها با چای و خرما پذیرایی می شوند.

در وسط مجلس عزا پارچه مشکی پهن کرده و بر روی آن خرما میوه و حلوا و گل می گذارند و اگر متوفی مرد باشد یک عکس از او را هم می گذارند آشنایان و دوستان گروه، گروه برای عرض تسلیت و فاتحه خوانی به منزل متوفی (عزا خانه، عزاخانه) می روند و به خانواده متوفی تسلیت می گویند.

در سومین روز در گذشت، مراسم ختم در مسجد محل برگزار می شود پس از مراسم بر مزار متوفی رفته و در این مراسم روحانی روستابه تلاوت قرآن و روضه خوانی می پردازد روی قبر متوفی را با قالی مفروش و بر روی آن خرما، میوه و حلوا می چینند و پس از ختم مراسم بین مردم پخش می شود، خانواده متوفی و نزدیکان وی لباس سیاه به تن دارند و زنان و دختران بر سر قبر به ناله و شیون می پردازند.

مراسم هفت نیز به همین منوال برگزار می شود.

مراسم عروسی و شادی تا حدود یکسال پس از مرگ اقوام نزدیک انجام نمی گیرد. و اغلب پس از مراسم اولین سالگرد و با اجازه صاحبان عزا عملی می گردد.

اگر فرد فوت شده تازه عروس و یا تازه داماد باشد بر سر مزار او یک کله قند می گذارند و آن را نشانه تازه بودن عروس و داماد می دانند و یا اینکه یک ماشین مشکی را گل زده و بر سر مزار می آورند و درون ماشین اگر عروس فوت کرده باشد داماد با لباس مشکی می نشیند و اگر داماد فوت کرده باشد عروس با لباس مشکی و زمانی که می خواهند تابوت را به قبرستان بیاورند بر سر آن نقل و گلهای پرپر شده می ریزد و از این طریق مراسم عزا را سوزناکتر می کنند.

صاحبان عزا تا روز چهلم لباس مشکی به تن دارند و در این روز آشنایان و اقوام نزدیک هدایایی تهیه کرده که معمولاً لباس رنگی است و به خانه آنها می روند. تا آنها را از عزا خارج کنند معمولاً و در اکثر موارد برای خانمها لباس و پارچه برده و برای اینکه آقایان را از عزا خارج کنند آنها را به اصلاح می برند.

از اعتقادات مردم این روستا در مراسم عزاداری این است که در هنگامی که هوا تاریک می شود گریه و شیون نمی کنند و بخصوص در هنگام دادن غذا و احسان برای مرده زیرا معتقدند که در این صورت به مرده آنها روزی نمی رسد. و در شب اول مرگ گروهی از جوانان بر سر قبرستان و بر بالای قبر مرده می مانند و نماز و قرآن می خوانند تا مرده نترسد و از عذاب در امان باشد. تا هفت روز پس از مرگ آش مخصوصاً آش رشته درست نمی کنند زیرا اعتقاد دارند که آمد ندارد. و تا چهلم مرده رشته نمی

برند زیرا معتقدند رشته می برد و اگر این کار را انجام می دهند آن سال مردگان آن خانواده زیاد می شود.

در اکثر موارد سعی بر این است که عزا را از یک سال به سال دیگر بخصوص چهلم را نگاه ندارد و حتی اگر چند روز به چهل مانده و عید نوروز نزدیک است مراسم چهل را بر گزار می کند. تا سال جدید برای آنها همراه با شادی باشد.

در اولین عید بعد از مرگ فرد همه افراد فامیل و آشنایان به خانواده عزادار می آیند و خانواده متوفی نیز در اولین عید عزیز از دست رفته شان خیرات کرده و از مهمانان با خرما و میوه پذیرایی به عمل می آورند.

مصاحبه با آقای حسن آبادی ۶۰ ساله

فصل دهم

مراسم در طول سال

شمسی و قمری

شب یلدا:

شب یلدا که بزرگترین شب سال و شب چله نیز است مردم این منطقه اکثراً سعی می‌کنند در کنار اقوام و فامیل‌ها باشند و تا پاسی از شب به شب نشینی می‌پردازند و دوست ندارند که تنها باشند آنها در این شب بیشتر سعی می‌کنند سبزی پلو با گوشت یا مرغ و یا ماهی بخورند و بعد از صرف شام میوه و تنقلات وارد جمع آنها می‌شود و شروع به بحث و گفتگو در مورد موضوعات مختلف می‌کنند رسم بر این است که پدر بزرگها و یا مادر بزرگها در این شب برای دیگران قصه بگویند.

مصاحبه خانم آرویی ۶۲ ساله

جشن چهارشنبه سوری

در شب چهارشنبه آخر سال جشن چهارشنبه سوری را برگزار می کنند که جوانان و کودکان هیزم جمع آوری کرده و در غروب آفتاب آنها را به فاصله های معین از هم قرار می دهند و آنها را آتش می زنند و سپس مرد و زن کوچک و بزرگ از روی آتش پریده و می خوانند زردی من از تو سرخی تو از من شام اکثراً سبزی پلو با ماهی است و یا با گوشت و اقوام و آشنایان دور هم جمع می شوند و شروع به خواندن دو بیتی های روستایی و قصیده و اشعار خاص می کنند و از مهمانان باید میوه و شیرینی و آجیل و غیره پذیرایی به عمل می آید و همچنین رسم قاشق زنی نیز در میان است که پسران بر روی سر خود پارچه و یا چادری انداخته و با یک کاسه و یا ظرف دیگر و با یک قاشق به در خانه ها رفته و با قاشق به کاسه ها و ظرف می زنند و صاحب خانه با شنیدن این صدا می داند که باید چیزی بیاورد و به او بدهد که این هدیه بیشتر از شیرینها و تنقلاتی است که برای عید فراهم کرده و یا پول به او می دهد دختران برای قاشق زنی فقط به خانه فامیلها می روند.

خانم ۲۶ ساله

عید نوروز:

مردم این روستا نیز مانند همه مردم ایران بزرگ چند روز مانده به عید نو روز زنان هر خانواده شروع به خانه تکانی می کنند و تمام وسایل منزل را می شویند و گرد و خاک آن را از بین می برند و سقفها را می زنند تا تار عنکبوتی بر روی آن نماند زیرا اعتقاد بر آن است که وجود این تارها باعث می شود در سال تحویل بدبختی وارد شود و افراد خانواده را گرفتار کنند زنان خانه چند روز قبل از عید نوروز و سال تحویل شروع به تدارک خاص سال نو می کنند آنها شیرینهایی خاص خود را می پزند یکی از این شیرینیهای نانهای است که همان توتک است و بخاطر شیرین بودنش و رنگ خاصی که دارد و همچنین اشکال هندسی خاص به این نام شهرت یافته می کنند و لب لبو سرخ می کنند که لب لبو درست کردن کاری است که نیاز به وقت بسیاری دارد زیرا باید لب لبوها را با شعله بسیار بسیار کم سرخ کرده تا کاملاً نرم شوند و حلوا گردو درست می کنند که این حلوا با گردو و شیره توت درست می شود و طریقه پخت آن به این گونه که ابتدا آرد را با روغن سرخ کرده و بعد از اینکه رنگ آن طلایی شد گردویی آسیاب شده را به آن اضافه کرده و سرخ می کنیم بعد شیره توت را اضافه کرده و زیر شعله را خاموش می کنیم و گذاریم تا خنک شود بعد با دست ورز داده و بر روی سینی پهن کرده و برش می زنیم و کدوهای حلوایی را که خود کشت می کنند تخمه هایشان را بیرون آورده و پس از شستن و خشک کردن سرخ می کنند و ..

در چند ساعت قبل از سال تحویل سفره هفت سین را می چینند که اولین چیزی که بر روی سفره قرار می دهند قرآن و بعد آیینه است هفت سین که عبارت است از

(سیر-سماق- سرکه-سنجد- سبزه- سمنو-سیب) بر روی سفره قرار می دهند و بقیه تنقلات را که فراهم کرده و در زمان تحویل سال همه افراد خانواده در کنار سفره می نشینند.

مصاحبه با خانم رود افشانی ۲۶ ساله

سال تحویل:

در این زمان همه افراد خانواده دور تا دور سفره هفت سین می نشینند در حالی که لباسهای نو بر تن دارد. بزرگ خانواده قرآن می خواند و زمانی که سال نو آغاز شد یکی از افراد خانواده که قبل از تحویل سال بیرون از اتاق و یا منزل رفته بود به درون خانه می آید و اکثراً سعی می کنند این فرد از افراد خوش قدم خانواده باشد در این زمان همگی اعضای خانواده سال نو را به هم تبریک می گویند و کودکان از والدین خود عیدی دریافت می کنند.

سیزده بدر

مردم این روستا نیز مانند تمامی مردم ایران روز سیزده عدد سیزده را نحس می دانند بنابراین در روز سیزدهم از سال نو و جدید هیچکدام از اهالی روستا در خانه نمی مانند همگی بیرون از خانه می روند و اکثر آنها به باغها و مراتع کشاورزی خودشان می روند و ناهار را بیرون از منزل خورده و کودکان به بازی می پردازند و پس از آن به خانه می آید در این روز سفره ای را که تا سیزده روز نگه داشته اند بیرون می اندازند.

مصاحبه با خانم حصارنی ۵۶ ساله

از آداب کهن این روستا که از گذشته همچنان پا برجاست محترم شمردن اعیاد مذهبی است نمونه‌های از این پایبندی به شرح زیر است.

عیدفطر:

پس از اتمام ماه مبارک رمضان و برگزاری نماز عید فطر به دید و بازدید یکدیگر می روند تمامی آنها چه افرادی که به سن بلوغ رسیده و یا نرسیده زکات فطریه می دهند

عید قربان:

در روز دهم ذی الحجه هر سال مراسم عید قربان را برگزار میکنند عید قربان از جشن ها و اعیاد بزرگ مذهبی است. اکثر افراد این روستا بخصوص حاجیان به فراخور حال خویش گوسفندی را که قبلاً آماده کرده اند ذبح و گوشت آن را بین اطرافیان و فقرا تقسیم می کنند به اعتقاد مردم این روستا گوسفند قربانی بهتر است بدون درشم Dorshom (نشانه ویژه شناسایی دامها) باشد و خون قربانی که بر زمین می ریزد نباید مورد استفاده سگ قرار گیرد.

خون و سایر زواید. نظیر شاخ، سم و ... گوسفند قربانی را دفن می کنند. سن دام قربانی را نیز مورد توجه قرار می دهند گوسفند نر «بره» حداقل شش ماه و بز نر حداقل یکسال داشته باشد.

در گذشته آداب و رسوم بیشتری در زمینه قربانی دام رعایت می شده است. مثلاً در موقع ذبح دام چشم دام را سرمه می کشیدند. نبات در دهان دام می گذاشتند و معتقد بودند که کسی که زخم دهان داشته باشد با خوردن آن آب نبات بهبود می یابد وهمچنین گوسفند را قبل از کشتن به آن آب می دهند تا تشنه از دنیا نرود.

عید غدیر:

که این عید را مخصوص سیدها می دانند و مردم روستا در این روز به دیدن افراد سید روستا می روند و از آنها عیدی می گیرند و آن را نگاه می دارند و اعتقاد بر این است که این عیدی برای آنها آمد دارد و همچنین سعی می کنند که در این روستا سیدها را بوسیده زیرا می گویند از این طریق آنها سعادت به آنها منتقل می شود.

مصاحبه با آقای شاه حسینی ۸۰ ساله

تاسوعا و عاشورا:

مردم این روستا نیز مانند مردم دیگر نقاط ایران و دیگر مسلمانان با فرار رسیدن ماه محرم آماده عزاداری برای سالار شهیدان امام حسین (ع) می شوند این مردم از چند روز قبل تکایا و مساجد را آماده پذیرای از عزاداران می کنند وظیفه آماده سازی مساجد و تکایا و برنامه ریزی نذورات بر عهده بسیجیان روستا می باشد.

ازروز اول محرم شروع به دادن نذورات خود می کنند هر خانواده در روز معینی نذر خود را می دهند که این روز ازسالهای قبل مشخص بوده است. گاهی نیز خانواده ها با هم شریک شده و نذورات خود را در مسجد می دهند.

نذورات آنها اغلب ته چین می باشد که تفاوت ته چین آنها با غذای مردم گرمسار در این است که آنها با ته چین خود عدس را همراه می کنند.

تاسوعای حسینی که روز نهم محرم است که دسته ها از روستای شرق به غرب می آید و همچنین روستای سیمین دشت نیز به حصاربن می آید.

و همه آنها در گورستان به هم می پیوندند و در ظهر به زیارت قبور می رویند و قبور را با گلاب می شویند و شربت، شیر، میوه و ... را بین مردم پخش می کنند یکی از

دو دسته ها گهواره ای را که نماد گهواره حضرت علی اصغر است همراه دارد که یک نفر از آنها بر روی اسب سوار است و گهواره نیز به دست او بر روی اسب است. و پیشاپیش دسته حرکت می کند و مردم کودکان خود را برای تبرک در گهواره می گذارند و به فردی که کودکان را می گذارند پول می دهند و بر روی گهواره نقل و ... می ریزد.

در این روز یکی از مردم که شفا گرفته است به نذر و عهد خود عمل کرده شتری را قربانی می کند مردم خون شتر را تبرک می دانند و هر کدام مقداری از آن را با دستمال و نایلون گرفته و برای بیماران خود می برند و پس از آن نوحه خوانی و سینه زنی و زنجیر زنی می کنند و همواره وجه حماسی غلبه دارد. اشعار یا سوز و گداز خوانده می شود و همواره از عمق و محتوی خاصی برخوردار است. و پس از آن برای نهار به خانه اهالی روستا که خرج می دهند رفته و بیشتر آنها به مسجد محل می روند.

در شب تاسوعا دسته ها از غرب روستا به شرق رفته و در آنجا به عزاداری می پردازند و مردم شرق روستا خرج می دهند.

عاشورای حسینی

در روز عاشورا مردم شرق و غرب روستا و روستاهای دیگر به طرف سیمین دشت می روند و این مسیر را پیاده رفته و علم می برند و در بین راه نوحه خوانی و زنجیر زنی می کنند.

زمانی که دسته‌ها به سیمین دشت می‌رسند به دسته‌های دیگر و دسته سیمین دشت سلام می‌دهند و بعد از آن به تعزیه خوانی می‌پردازند و تعزیه حر را اجرا می‌کنند و بعد از آن نماز ظهر عاشورا را بر گزار کرده و پس از آن هر یک از افراد به خانه های روستاییان رفته و آن دسته از افراد که آشنایانی در روستا ندارند و یا هر کس که دوست داشته باشد به مسجد می‌رود و پس از صرف نهار به وسیله ماشین به طرف روستاهای خود می‌روند.

اوصاف مردمان این اقلیم در روز عاشورا مشکل و ناشدنی است.

و نیازمند موشکافی عمیق عاشورا سرشار از وقایع در فرهنگ این مردم است.

یکی اشعاری که در هنگام سلام دسته‌ها به هم می‌دهند عبارت است از

السلام ای زاکرین نورعین السلام ای زاهدان هم و غم

السلام ای نوحه خوانان حسین السلام ای مردمان محترم

آمدیم با گریه و شور و نوا در عزای شاه دست کربلا

این حسین یاور ندارد از قضا که نعن جسمش به دشت کربلا

اندرین ماتم همه یاری کنیم در عزای تشنگان زاری کنیم

جمله گشته این خلائق سر بر سر می‌زنند گاهی به سینه‌گاه به سر

ای خدا بر حسرت قبر رسول این عزا داری بنماز ما قبول

فصل یازدهم

اعتقادات و باورها

سنت ها: (اعتقادات و باورها)

هر چند سنت ها و خرده فرهنگهای اقوام گوناگون و بویژه روستاهای که تحت پوشش استان تهران و یا شهرستانهای نزدیک تهران هستند تحت تاثیر کلان شهر تهران رنگ و بوی اولیه خود را از دست داده است اما هنوز در مراسم های ازدواج و جشن های نوروزی آداب و رسوم محلی رعایت می گردد و به عنوان مثال در مراسم عزاداری حضرت ابا عبدالله الحسین (ع) در ایام محرم با لهجه و سیاق مخصوص خود و در عین حال متشابه با فرهنگ خاص سوگواری در کل جامعه به عزاداری می پردازند.

نسل جدید که در این روستا متولد یا بزرگ شده اند کم کم خلق و خوی مربوط به زادگاه پدری و مادری خویش را فراموش و یا تاثیر کمی از آن گرفته و فرهنگ عمومی مشترک را که تاثیر پذیری از رسانه ها و روزنامه ها و امکانات ارتباطی روز می پذیرند و خود را با آن وفق می دهند.

۱- صدای کلاغ:

اگر کلاغی بر لب بام خانه ای بنشیند و قارقار کند علامت خبر تازه ایست یا سفر رفته آن خانه از مسافرت بر می گردد و یا آنکه مهمان جهت آنها می رسد و یا اینکه برای آنها سوغاتی می رسد و اگر در زمستان کلاغ بخواند علامت آمدن برف است.

۲- چشم زخم

اعتقاد به سفیدی و معالجه مریض به وسیله تخم مرغ

معالجه مریض به وسیله تخم مرغ به این صورت است که اگر فردی به صورت ناگهانی بیمار شد تخم مرغی را که سالم است و ترک ندارد را گرفته و به وسیله زغال نامهای

افرادی که او را دیده اند علامت می گذارند و سپس تخم مرغ را با اسپند و نمک داخل یک تکه از لباس فرد گذاشته و بعد تخم مرغ را در وسط دست می گذارد و نامهای را که قبلاً گفته شده و علامت زده شده را زیر لب می گویند تا اینکه تخم مرغ بر روی اسم یکی از این افراد می شکند و بدین ترتیب فردی که او را نذر زده است پیدا می شود ولی نام او را فاش نمی کنند و مقداری از تخم مرغ را در دهان بیمار می گذارند تا او خوب شود.

یکی دیگر از اعتقادات آنها در مورد شوری چشم این است که اگر یکی چشمش شور باشد برای اینکه از شوری چشم او در امان باشند یک تکه از لباس او یا یک نخ از لباس او را گرفته بدون آنکه خود فرد متوجه شود سپس آنرا آتش می زنند و بدین ترتیب می گویند شوری چشم او از بین رفته است.

یکی دیگر از اعتقادات اینکه اگر فردی که زیاد پر حرف است به منزل آنها بیاید و از آنجا نرود برای اینکه زودتر از منزل آنها خارج شود مقداری نمک را در کفش وی می ریزند.

اعتقاد به سفیدی در بین آنها رواج داشته ولی امروزه منسوخ و کهنه شده است. در شب و در غروب آفتاب سفیدی مانند شیر و ماست و پنجه و هر چیز که سفید باشد از خانه بیرون نمی دهند و عقیده دارند اگر سفیدی در شب از خانه خارج شود خیر و برکت خانه تمام و اهل منزل بفقیر و بدبختی دچار می شوند.

مردان اعتقاد دارند که دو زن را ه میروند از بین آنها نباید عبور کنند زیرا باعث می شود که عقل آنها کم شود.

اگر کف پای آنها بخارد برای آنها پول و یا سوغاتی از راه می رسد.

مصاحبه خانم خدام ۵۳ ساله

طب سنتی

شکستن دست و پا؛ اگر دست و یا پای شخصی در اثر حادثه ای مثل پرت شدن از کوه، تصادف یا زمین خوردن بشکند یا به اصطلاح در رود شکسته بند محلی را بر بالینش می برند. شکسته بند ابتدا استخوان شکسته و یا دررفته را جای می اندازد سپس تعدادی نی لاشه شده را که در دو طرف آن پنبه تعبیه شده در اطراف استخوان قرار داده و با پارچه‌ای که آغشته به خمیر و تخم مرغ و مورت و روناس است اطراف استخوان را استوار می نمایند. شخص مصدوم برای مدتی به استراحت می پردازد و با عصا و به کمک اطرافیان حرکت کرده و جابه جا می شود و پس از زمانی او را پیش شکسته بند برده و او پای او را از گچ بیرون می آورد.

ترس و وحشت:

اطفال یا اشخاصی که دچار ترس شدید می شوند برای از بین بردن آثار ترس و وحشت آنها در شب چهارشنبه مقداری زاج از پشت گردن تا پشت او می کشند و یا زاج را در شب زیر متکای فرد قرار می دهند صبح فردا آن را در آتش می انداختند تکه زاج در آتش به هر شکلی درمی آمد مشخص می شد که شخص از چه حیوانی و یا از چه چیزی ترسیده است.

دندان درد:

برای درمان موقت درد دندان پنبه آغشته به الکل یا نفت را روی دندانی که درد می کند می گذارند این کار موقتاً باعث تسکین دردمی شود روش دیگر استفاده از صمغ کتیرا است که در مراتع می روید استفاده از شیر کتیرا اثرات تسکینی خوبی روی دندان دارد.

روش دیگر برای درمان موقت درد دندان استفاده از نمک و آبلیمو است که مقداری نمک و آبلیمو را با هم مخلوط کرده و آنرا در دهان نگاه می داریم و پس از مدتی بیرون می ریزیم این عمل باعث تسکین موقت دندان دردمی شود.

از روش های دیگر اینکه یک تکه پی زرد با زرد چوبه را در کف دست به آرامی ماساژ می دهند تا کاملاً نرم شود سپس آن را با تکه چوب نازک و یا یک سوزن بر روی دندان گذاشته این عمل باعث می شود آب دندان کشیده شده و درد آن ساکت شود. و پی حتما باید برای بز باشد.

مصاحبه با خانم آرویی ۶۲ ساله

چشم درد:

در گذشته به منظور مداوای درد چشم مخلوطی از حبه قند زاج، آب و تریاک را روی آتش می گذاشتند محلول قوام آمده را پس از سرد شدن درون پارچه ای ریخته و سپس پارچه را بر روی چشم می گذارند و سپس چشم را می بستند.

مصاحبه با آقای شاه حسینی ۸۰ ساله

مارگزیدگی:

سیر، اسپند و ماست را با هم مخلوط کرده می کوبیدند این مخلوط را چند روز و چند بار بر روی محل مار گزیدگی مالیده و از این طریق بیمار را مداوا می کردند.

روش دیگر اینکه مقداری از خاک جلوی سوراخ موش را با گل سر مخلوط میکردند از این مخلوط گل تهیه کرده و بر روی محل مارگزیدگی می مالیدند تا مداوا یابد.

مصاحبه با خانم حصاربنی ۵۶ سال

دانه زدن:

برای درمان محل دانه زده مقداری مایه خمیر را با خاک قند و نخاغ (مغز حرام، کمر مرزه) گوسفند یا مغز استخوان را مخلوط نموده و روی دانه می گذارند.

در صورتی که فرد آبله مرغان می زد از آب خورده شده مرغان به او می دادند تا او زود تر خوب شود.

کوری حیوانات:

اگر چشم حیوانی کور شده و قادر به حرکت نبود برای درمان این مشکل چنین میشد که: صبح ناشتا آب دهان دختر بچه ای را در چشم حیوان می ریختند این عمل چند روز تکرار می شد و متعقد بودند باعث بهبود حیوان میشود.

مصاحبه با آقای شاه حسینی ۸۰ ساله

اریون:

گندم را خیس کرده و تا سه روز آب آن را بیرون می ریزند و بعد از آن آنرا می کوبند و آب شیری رنگ به دست آمده و آنرا می گذارند ته نشین شود آب روی آن را که

سفید است را دور ریخته و باقیمانده را روی مجمع ریخته و می گذارند خشک شود و برای اریون استفاده می کنند.

مصاحبه با خانم رود افشانی ۲۶ ساله

داروهای گیاهی:

سیمنج (بارهنگ) *Simenj* گیاهی است با برگهای پهن که در نواحی مرطوب و مرتفع در کنار جویبارها می روید و از آن برای درمان سرماخوردگی استفاده می کنند.

پونه (پیتنه) *Pitena*:

برای درمان دل درد ریشه گیاه پونه را دم کرده می خوردند

خاسین (آویشن) (*xaspiran*)

برای رفع اسهال و نفخ شکم خاسین را جوشانده و صرف می کنند.

اردوج:

دانه های اردوج درخت سر کوهی را دود کرده برای رفع درد استخوان به کار می بردند.

وره واش (شیرین بیان)

ریشه شیرین بیان را برای معالجه درد معده صرف می کنند.

با ریجه:

برای بهبودی کامل زخم از شیره (صنع) باریجه استفاده می کنند

نعناع کوهی:

نعناع کوهی را برای اسهال و دل پیچه مصرف می کنند.

کتیرا:

برای رفع دندان درد از صمغ گیاه کتیرا (نوعی گون) استفاده می کنند که به زبان محلی کاردی تخم می گویند.

ورگ شیر: (شیر سگ یا فرفیون)؛ برای درمان زگیل از شیر فرفیون استفاده می کنند
مریم نخودی:

برگهای گیاه مریم نخودی را جوشانده (همانند چای دم کرده) برای رفع دل درد مصرف می کنند.

ریشه کاسنی:

گیاهی است علفی و پایا و خودرو بلندیش تا ۵۰ سانتی متر میرسد بیشتر در کنار نهرها و کشتزارها میروند ساقه هایش کوتاه و برگهایش دراز و بریده و کرکدار و تلخ مزه گلهايش آبی رنگ ریشه اش دراز و ستر و بواسطه کلفتی ریشه دیر از میان میروند دم کرده آن را در طب سنتی بکار می برند برای تقویت هاضمه و تصفیه خون و دفع تب نافع است.

نعناع تازه:

را برای اسهال و استفراغ استفاده می کنند.

زیتون نبات:

برای درد معده استفاده می کنند.

عرق نعناع:

برای بی حالی و غش استفاده می کنند.

شتر تیغ یا کنگره:

که برای درد استخوان استفاده می کنند

پی مار:

که مار را کشته و پس از پاره کردن شکم آن را از جای آویزان می کنند و با یک شعله

کم آن را داغ کرده تا چربی مار آب شود و از آن برای درمان زخمهای عمیق استفاده

می کنند.

سوتی:

که پارچه آب ندیده را سوزانده و روی زخم گذاشته تا خوب شود.

مخلوط پی و زرد چوبه:

برای عفونت های شدید پی و زرد چوبه را مخلوط کرده و بر روی محل عفونی گذاشته

عفونت را بر طرف می کند.

برگ بید شیرین:

از دم کرده برگ بید شیرین برای تب استفاده می کنند به طور کلی امروزه مردم

جهان تمایل بیش از حدی به استفاده از داروهای گیاهی دارند و کوهها و دشتهای این

روستا نیز تا حدی پذیرای این گیاهان پر اهمیت است.

در این روستا پوشش گیاهان چشم هر بیننده را خیره می کند.

آقای شاه حسینی و خانم حصارنی ۸۰ و ۵۶ ساله

انواع بازیهای مردم روستا:

در بین مردم بازیهای باستانی زیادی مرسوم بوده که در حال حاضر بیشتر آنها فراموش شده است و اما چون مردم دهات هنوز هم سرگرمی خاصی ندارد تعداد معدودی از آنها باقی است تعدادی از بازیها را مادر اینجا ذکر و آنها را توضیح می دهیم.

بازی خم پل:

این نوع بازی تقریباً ورزشی است و بدین صورت عمل می شود که علامتی از سنگ یا کفش و یا چوب میگذارند و یکنفر در مجاورت آن علامت خم می شود و دیگران از روی آن میپرند تا نفر آخر و بعد علامت را باندازه یک لنگه کفش عقب تر می برد و باز همان نفر خم شده حاضرین از روی آن می پرند خلاصه همین طریق ادامه دارد در هر دفعه یک لنگه کفش عقب تر می برند تا آنکه فاصله علامتو شخص خم شده زیاد می شود باندازه ای که آنها که می بایست از روی خم شده بپرند نمی توانند در این حال نفری که نتوانست از آن فاصله بپرد باخته و می بایستی بجای آن شخصی که تا این وقت خم شده و دیگران پریده اند شخص دیگری خم شده و دیگران از روی آن بپرند تا باز هر کدام نتوانستند بپرند باخته بایستی خم شده دیگران از روی او بپرند و همین طریق تا آخر ادامه دارد بهمین طریق تا بازی کنندگان خسته شوند و بازی خاتمه می یابد.

مصاحبه آقای شاه حسینی ۸۰ ساله

آغوز بازی (گردو بازی):

هر یک از بازی کنان یک یا چند گردو را در یک ردیف میگذارند آنگاه پشت گردوها قرار گرفته و گردو مخصوصی که از همه بزرگ تر است و نشانه می گیرند هر بازیکن گردوی خود را در فاصله دورتر انداخت و آن فاصله ایستاده و از آنجا به گردوی مخصوص گردوهای که در یک ردیف مرتب شده اند نشانه می گیرد تا به آنها ضربه بزند اگر در این ضربه زدن گردو به اندازه یک پا از ردیف دور شد آن گردو متعلق به او می وشد و مجدداً این روال ادامه دارد تا به گردوی آخر برسد آخرین گردو را با ضربه شدیدتر می زنند تا از گردوی مخصوص دیگر بازیکنان دورتر شود سایر بازیکنان گردوی مخصوص آن فرد را نشانه گرفته و در صورت نشانه گیری دقیق و ضربه زدن تمام گردوها متعلق به او می شود اگر نفر اول نتوانست گردوهای که در یک ردیف مرتب شده اند را ضربه بزند نفر دوم این کار را انجام می دهد و ...

مصاحبه با آقای آرویی ۶۷ ساله

توپ بازی:

که این بازی امروز هم در میان مردم و کودکان روستا رسم است ولی در گذشته بر خلاف امروز که با توپ پلاستیکی و یا توپ بازی می شود با توپهای از جنس دیگر بازی می شود در این بازی گروهی دور هم جمع شده و به دو دسته تقسیم می شود در قدیم معمولاً بازی را با سنگ انجام می دادند و دو دروازه نیز با سنگ درست می کنند و شروع به بازی می کنند این بازی مثل فوتبال امروزی است

لی لی بازی:

این بازی که مخصوص دختران است که در این بازی گروهی از دختران جمع شده و با کچ و یا چوب بر روی زمین اشکالی می کشند و با سنگ شروع به مارلی می کنند و با یک پا از روی این اشکال می پرند اگر سنگ و یا پای آنها بر روی خطوط قرار گیرد بارلی را باخته و نوبت به دیگری می رسد.

شمع گل پروانه:

این بازی نیز مخصوص دختران است برای شروع این بازی حداقل سه نفر لازم دارند که هر نفر یک اسم را به خود اختصاص می داده است به این صورت که یک طناب حدود ۴ متر را بر می دارند و دو طرف آن را می گیرند و می چرخانند و با هم می گویند شمع گل پروانه و یکی از افراد در وسط می ایستد و از روی این طناب حین چرخیدن می پرد و اگر پایش به طناب خورد می سوزد.

در بین این بازیها - ليله بازی - شمع گل و پروانه - بازی خاموشان و بازی خنده در بین دختران رواج دارد.

بازی ملا برس ملا بیا، باز خاموشان، بازی خم پل و بازی خنده در بین پسران رواج دارد.

بازی مشترک در بین پسران و دختران بازی خنده و بازی خاموشان است.

مصاحب با خانم حصارنی ۵۶ ساله

فصل دوازدهم

فرهنگ و فولکلور

ضرب المثل های رایج مردم حصاربن:

موش به لانه اش نمی رفت جارو بستن به دمش

کک پرید پشه پرید نوبت فلانی رسید

فضول را بردن جهنم گفت هیزمم تره - کردنش به جوال گفت پاهایم به دره

کسی باید غصه بخورد که زنش مرد خواهر زن نداشته باشد

مادر عاشقی دیوانگی است

روغن ریخته را نذر امام رضا کرده

زن بابا مادر نمیشه

روغن که زیاد شد گوش خررا چرب می کنند

سالی که نکوست از بهارش پیداست ماستی که ترش است از طغارش پیدا است.

مثل شتر باش و جلوی خودت را ببین

مرد عمل باش نه مرد حرف

جائیکه نمک خوردی نمکدان نشکن

گوشت که سفت چغندر سالار است

کم بخور همیشه بخور

هر چه بود این تو مش نبود

نان به نرخ روز بخور

هر چه کنی بخود کنی

آب رفته به جوب بر نمی گردد

دزد نادان به گاه دان زد

آب از دستش نمی ریزد

آدم قوم و خویش اگر گوشت همدیگر را بخورند استخوان رابیرون نمی ریزند.

مالت را محکم بگیر و همسایه ات را دزد نکن

آنکه دندان دهد نان دهد

خانه که دو کدبانو دارد خاک تا زانو دارد.

مصاحبه با خانم آرولی ۶۲ ساله

آواز:

آواز خواندن همواره به عنوان وسیله ای ارتباطی مطرح بوده است. بخشی از ارتباطهای

غیر کلامی این مردم از طریق انجام می شده است به همین خاطر نرمی و زیبایی

صدای خواننده کمتر از جنبه آگاه کننده و هشدار دهنده آن مورد توجه بوده است.

مردم برای اینکه صدای خواننده ای را مورد ستایش قرار دهند می گویند که فلانی

صدایش آنقدر خوب است که از یک فرسنگی شنیده می شود.

مصاحبه با آقای حسن آبادی ۶۰ ساله

موسیقی:

موسیقی افراد این روستا، آمیزه ای از ساز و دهل است. ساز یا سورنا وسیله ای است به طول حدود چهل سانتی متر با لبه ای نازک و انتهای شیپوری قسمت نازک آن با دمیدن ایجاد صدا می کند. صدای ساز بلند است و مناسب استفاده در فضاهای باز. نوازنده ساز معمولاً می تواند با تنفس گیری دمیدن بدون وقفه بنوازد.

ساز همواره با دهل که در اصطلاح دانبورک نامیده می شود در مراسم شادی نواخته می شود بیشترین کاربرد آن در اجرای مراسم عروسی است. به کسی که ساز می نوازد سازچی و به دهل زن دانبورک چی می گویند. با ساز می توان آهنگهای مختلفی نواخت برای نمونه هنگام آوردن خرج بار، آوردن هیزم، حنابندان، بردن داماد به حمام، آوردن عروس، پاتختی پول اندازی پوشیدن لباس دامادی، چوب بازی، اسب دوانی در مقابل حرکت عروس آهنگهای مختلفی نواخته می شود.

یکی دیگر از آلات موسیقی مرسوم در بین این روستائیان نی است نی یار اوقات تنهایی چوپان است که با آن ساعات طولانی روز را می گذرانند نی معمولاً دارای هفت بند است و آنرا برای محکم کاری نوار پیچی می کنند و در ضمن تزیین هم می کنند. کسی که نی را می نوازد (نی چی) و یا (نی زن) می نامند.

در شب نشینی ها به خصوص هنگامی که آواز خوانی ها هم باشد از نی استفاده می کنند و گاهی در عزاداری عمومی در روزهای عاشورا و تاسوعا همراه با نوحه خوانی نیز با حالت محزون نواخته می شود.

مصاحبه با آقای حسن آبادی ۶۰ ساله

نتیجه گیری

از این مباحث می توان این طور نتیجه گرفت که برای هر ایرانی شناخت منطقه به منطقه کشور، شهرها و روستاها و آشنایی با آداب و رسوم هموطنشان که در کشوری به نام ایران زندگی می کند ضرورتی اجتناب ناپذیر است چرا که با شناخت هر چه بیشتر و بهتر بیوگرافی و شیوه زندگی آنها می توان به نحوی با یکدیگر ارتباط برقرار کنند و در نتیجه نزدیک شدن مردم یک کشور به یکدیگر باعث ترقی وحدت واستقلال مملکت می شود من به عنوان یک شخص ایرانی به مقام هم وطنان عزیزم توصیه می کنم تا جایی که می توانند با مطلب کتب و منابع متعددی که در دسترس دارند با مسافرت به نقاط مختلف سرزمین پهناور هر چه بیشتر با آثار و وقایع و آثار باستانی و آداب و رسوم مملکتمان آشنا شوند ونگذارند میراثهای فرهنگی و تاریخی کشورمان به فراموشی سپرده شود.

منابع و ماخذ

- ۱- عسگری خانقاه / اصغر / مردم شناسی روش، بینش، تجربه / انتشارات شب تاب
۱۳۷۳ ص ۱۵۹-۱۵۵
- ۲- ساروخانی / باقر / روشهای تحقیق در علوم اجتماعی / ناشر پژوهشگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی - ۱۳۷۷ ص ۲۶
- ۳- پورافکاری / نصرت الله / جامعه شناسی روستایی / انتشارات آذربایجان ص ۱۱ و ۱۲
- ۴- خسروی / خسرو - جامعه شناسی روستایی در ایران / انتشارات پیام نور ۱۳۵۵ / ص ۲ و ۱
- ۵- وثوقی / منصور / مبانی جامعه شناسی / انتشارات خردمند / ۱۳۷۶ ص ۱۸
- ۶- وثوقی / منصور / جامعه شناس روستایی / انتشارات کیهان / ۱۳۷۷ ص ۲۰
- ۷- گلشن فومنی / محمد رسول / جامعه شناسی آموزش و پرورش / نصر شیفته ۱۳۷۵
ص ۵۵
- ۸- فرهنگ لغت / حسن / عید / یک جلدی چاپ امیر کبیر / تهران ۱۳۶۳
- ۹- محمدی اصل / عباس / نظریه های مردم شناسی - انتشارات آوای نور / ۱۳۷۷ ص ۷