

«فهرست مطالب»

شماره صفحه

موضوع

فصل اول

مقدمه:

۲ تعریف مردم شناسی

۲ تعریف تک نگاری

۳ روستا

۵ ملاک های تعریف روستا

۸ انواع اجتماعات روستایی

۹ انگیزه و هدف تحقیق

۱۱ موضوع تحقیق

۱۲ روش تحقیق

فصل دوم: جغرافیا

۱۵	استان تهران
۱۹	شهرستان شهریار
۲۶	دهستان اخترآباد
۳۰	موقعیت و محدوده اخترآباد
۳۰	وسعت ده
۳۰	کوه ها
۳۱	آب و هوا
۳۱	بارندگی
۳۲	دما
۳۲	رطوبت
۳۲	قنات
۳۳	جنس خاک
۳۳	پوشش گیاهی
۳۴	پوشش جانوری

۳۵	وجه تسمیه
۳۶	آثار تاریخی و قدیمی
	فصل سوم: موقعیت اجتماعی
۳۹	مهاجرت
۴۰	جمعیت
۴۱	سطح سواد
۴۱	جمعیت فعال و غیرفعال
۴۱	امکانات روستا
	فصل چهارم: ساختار فرهنگی
۴۵	مسجد
۴۵	زبان
۴۶	مذهب
۴۶	خویشاوندی
	فصل پنجم: سیمای روستا

۴۸	سیمای روستا
۴۹	مسکن
	فصل ششم: کشاورزی و دامداری
۵۲	موقعیت اقتصادی
۵۲	پنبه
۵۳	شبدرد
۵۴	وسایل و ابزار کشاورزی
۵۴	تقسیم آب
۵۴	دامداری
۵۵	تهیه انواع لبنیات
۵۷	واحدهای وزنی
۵۹	تقدیم و گاه شمار
	فصل هفتم: خوراک
۶۱	انواع نان ها و شیرینی های محلی

۶۳	انواع آشها
۶۵	انواع غذاهای محلی
۶۷	انواع ترشی
۶۷	انواع مربا
۶۸	وعده های غذایی
۶۸	سفره آرایبی
۷۱	فصل هشتم: پوشاک (مردان و زنان و کودکان)
	فصل نهم: مراسم گذار
۷۵	الف - سیسمونی
۷۵	تولد
۷۶	نامگذاری
۷۶	حمام زایمان
۷۶	ختنه سوران

۷۷	دندان درآوردن
۷۸	اعتقادات در مورد زاد و ولد
۷۹	ب- ازدواج
۸۰	همسرگزینی
۸۰	خواستگاری
۸۱	قندشکنی
۸۱	خرید عروسی
۸۲	مراسم عقد
۸۳	کارت نویسی
۸۴	مراسم بند اندازون
۸۴	پختن نان عروسی
۸۵	حنابندان
۸۷	مراسم عروسی در قدیم
۸۸	حمام بردن داماد

۸۹	تیانه
۸۹	عروس بردن
۹۰	مراسم عروسی در زمان حال
۹۰	جهیزیه
۹۱	عروسی
۹۱	دواخ
۹۲	قیننه سلام
۹۲	هفته حمام
۹۲	ایاق اچماق
۹۳	اعتقادات در مورد عروسی
۹۳	مرگ و میر
۹۴	مراسم تدفین
۹۵	مراسم شام غریبان
۹۵	مراسم سوم

- | | |
|-----|---------------------------------------|
| ۹۵ | مراسم شب هفت |
| ۹۶ | مراسم چهلم |
| ۹۶ | مراسم سال |
| ۹۷ | اعتقادات مربوط به مرگ و میر |
| | فصل دهم: مراسم در طول سال شمسی و قمری |
| ۹۹ | شب یلدا |
| ۹۹ | چهارشنبه سوری (شال اندازی، فال گوشی) |
| ۱۰۱ | مراسم خانه تکانی |
| ۱۰۱ | خرید عید |
| ۱۰۲ | عیدی بردن برای عروس |
| ۱۰۳ | سال تحویل |
| ۱۰۴ | سیزده بدر |
| ۱۰۴ | عید قربان |
| ۱۰۵ | عید غدیر |

- ۱۰۵ عید فطر
- ۱۰۵ مراسم مربوط به ماه محرم و صفر
- ۱۰۶ علم بندی
- ۱۰۷ تاسوعای حسینی
- ۱۰۷ عاشورای حسینی
- فصل یازدهم: صنایع دستی
- ۱۰۹ قالی بافی
- ۱۱۱ توپره بافی
- ۱۱۲ گلیم بافی
- ۱۱۲ پلاس
- ۱۱۳ کلاه و دستکش
- فصل دوازدهم: اوقات فراغت
- ۱۱۵ شب نشینی
- ۱۱۶ مسابقه

- ۱۱۶ چاپ چاقان بازی (یک قل دو قل)
- ۱۱۷ وسطی
- ۱۱۷ زبر قیچ (لی لی)
- ۱۱۹ تمباقا بازی (کمر بند بازی)
- ۱۱۹ هفت سنگ
- فصل سیزدهم: اعتقادات و باورها
- ۱۲۲ اعتقادات و باورها
- ۱۲۴ مراسم طلب باران
- ۱۲۵ طب سنتی
- ۱۲۶ داروهای گیاهی
- فصل چهاردهم: فرهنگ فولکور
- ۱۲۷ ضرب المثلها
- ۱۲۷ لالایی ها
- ۱۲۹ چیستان

۱۳۰

ترانه ها

۱۳۱

رقص های محلی

فصل اول

مقدمه

تعریف مردم شناسی:

مردم شناسی مانند جامعه شناسی یکی از علوم معتبر و دامنه دار اجتماعی است که بیش از صد سال از عمر آن نمی گذرد اما در جامعه ما مردم شناسی بر خلاف جامعه شناسی به حد کفایت مورد توجه قرار نگرفته و دنبال نشده است. البته پیش از ظهور مردم شناسی به عنوان یک علم مورخان و سیاحان و فیلسوفان و اخلاق شناسان درباره سلوک اجتماعی و فرهنگی اقدام اقوام گوناگون به تاملاتی نظری دست یازیده اند و آثاری بس ارجمند پدید آورده اند که به بیش از دو هزار سال همواره مورد استفاده و مواجهه اصحاب پنج قرن پیش از طلوع عصر مسیحی گزارشی مردم شناختی از قوم ایرانی و رسوم اخلاقی آن به دست داده است و ابوریحان بیرونی که در قرن چهارم به بررسی فرهنگی مردم هند پرداخته و محصول این پژوهش را در کتاب مشهور خویش به نام تحقیق درباره هند ابدیت بخشیده است. (محمودی اصل/۱۳۷۷ و ص ۷)

تک نگاری

مطالعه جامع یک اجتماع و یا با یک امر اجتماعی نظیر خانواده، کارخانه، طبقه و غیره. تشریح همه جانبه یک پدیده یا مجموعه ای از پدیده ها است، در تک نگاری ابتدا از وضع عینی، ظاهر، سطح خارجی پدیده که قابل مشاهده است، آغاز می کنند، سپس ابعاد ذهنی، روانی و پیچیده آن را به نگارش در می آورند، بدین

سان در این مفهوم کلیت و هم فردیت دیده می شود. کلی است چون در خلال آن همه اضلاع یک محل شناخته می شوند. فردی است چون یک پدیده نظیر ده، یک کارخانه یک مدرسه در همه ابعادش سنجیده می شود. (ساروخانی، ۱۳۷۷ ص ۳۱۹)

گرچه واضح نام و پایه گذار این شیوه تحقیق دانشمندی فرانسوی لوپله Leplay بوده که از نیمه قرن نوزدهم به این گونه تصویر سازی از واقعیت اجتماعی روی آورد اما منوگرافی روستایی با النسبه تازه تر است. و ظاهراً علت آن توجه به مطالعه ده و پرورش در باب زندگی روستائینان تحول سریع و شگرفی بود که بر اثر ارتباط با حیات شهری و ورود تمدن ماشینی در دیه ها پدیدار شده و دنیای ساکن روستا را به کلی دگرگون کرده است. (صفی نژاد/ منوگرافی ده طالب آباد/ تیرماه ۱۳۴۵ ص ۵)

تعریف روستا

ده واژه ای است پارسی مشتق از کلمه دهیو به معنی سرزمین و کشور و از معنای آن مرکزی از تجمع انسان ها و واحد جغرافیایی به ذهن متبلور می شود که شخصیتی اقتصادی و اجتماعی قایم به خود دارد. «روستا» نیز واژه ای است مأخوذ از کلمه «رستاق»، که در اصطلاح جغرافیدانان اسلامی به ناحیه ای اطلاق می شد که دارای مزارع و قریه هایی باشند. واژه رستاق در دوره های بعدی به دو معنی استعمال شده است: نخست به معنای دهستان که هم اکنون نیز در برخی از استان های کشور مصطلح است، دوم به معنای ده و قریه که در این مفهوم تا اواخر دوره قاجاریه به کار می رفته و در حال حاضر به واژه روستا تبدیل شده است.

در دوره اسلامی، اصطلاح ده یا قریه به هر نقطه مسکونی اطلاق می شد که دارای مسجد جامع و منبر نباشد و در آن برای اجرای حد نسبت به مجازات بزهکاریها اجازه نداشته باشند ده در ایران امروز به سکونتگاهی اطلاق می شود که اکثریت مردم آن از طریق کشاورزی سنتی یا نیمه سنتی به امرار معاش پردازند. اگر چه این تعریف شامل تمام مناطق روستایی کشور نمی شود و به دلیل شرایط انتقالی جامعه استثنایی بر آن می توان مشاهده کرد، اما اکثریت قریب به اتفاق روستاهای کشور را شامل می شود.

ملاک های تعریف روستا

۱- تعداد جمعیت

ملاک های ملاک رقم جمعیت برای کشورهای جهان یکسان نیست و مقدار آن از یک تا پانزده هزار نفر متغیر است. در ایران مطابق به سرشماری های سراسری رقم پنج هزار نفر برای این امر در نظر گرفته شده بود.

معیار جمعیت برای تعیین و تشخیص شهر از روستا در بسیاری از موارد نمی تواند درست باشد چرا که صرف نظر از قراردادی و اختیاری بودن آن اولاً با افزودن یا کاستن یک فرد، جامعه از حالت روستایی به شهر تبدیل می شود و یا برعکس. ثانیاً ممکن است جوامعی وجود داشته باشند که با وجود کم بودن تعداد جمعیت آنها از میزان لازم، اقتصاد و روحیه شهری داشته باشند و یا با وجود بیشتر بودن جمعیت از نظر اقتصادی و اجتماعی و فرهنگی یک محیط روستایی محسوب شوند.

۲- انبوهی جمعیت

برای رفع نقیصه مربوط به تعداد جمعیت در بعضی از کشورها انبوهی جمعیت را نیز به شماره حسابهای آن می افزایند.

در این مورد والترویل کاکس تحقیقی در ایالت نیویورک امریکا به عمل آورده و به این نتیجه رسیده است که انبوهی کمتر از ۱۰۰ نفر در هکتار «کشور» را تشکیل می دهد، انبوهی ۱۰۰-۱۰۰۰ نفر «روستا» و انبوهی بیش از ۱۰۰۰ نفر در هکتار «شهر» را نشان می دهد اما این ملاک نیز نمی تواند شهر و روستا را دقیقاً از همدیگر متمایز سازد و انتقادهای وارد بر ملاک تعداد جمعیت در این مورد نیز وارد است.

۳- سازمان و تشکیلات اداری

در برخی از تعاریف مانند سرشماری های اخیر ایران، روی سازمان های اداری و تشکیلات حقوقی روستائی تکیه می شود. در این تعاریف شهر را جایی می دانند که دارای شهر داری باشد و به وسیله آن اداره می شود.

این ملاک نیز به تنهایی نمی تواند در تعیین شهر و روستا دقیق باشد زیرا تعدادی از نقاطی که شهرداری دارند مشخصات روستایی به چشم می خورد. ممکن است در آنها شغل عمده خمردم کشاورزی باشد، روابط خود مصرفی دیده شود و صنعت و خدمات رشد ناچیزی داشته باشند.

۴- سیمای فیزیکی

این ملاک که دیدگاه برخی از جغرافی دانان است. شهر را جایی مصنوعی می داند که از خیابان ها، ساختمان ها، جدول های آب و سایر دستگاه ها و بناها درست

شده و زندگی شهری را امکان پذیر می کند. با توجه به این تعریف، باید روستاها را جایی دانست که از تسهیلات و امکانات شهری نظیر خیابان ساختمان های مدرن، جدول های آب و .. محروم باشد.

بدیهی است که وجود خیابان و جدول آب و غیره به تنهایی نمی تواند منطقه ای را شهر کند، چرا که در روستاها نیز این امر امکان پذیر بوده و در مواردی عملی شده است. از سوی دیگر این تمایز میان شهر و روستا جنبه دلخواه و قراردادی دارد، زیرا شرایط زیست روستایی متدرجاً و بی آنکه دچار وقفه شدید شود به شرایط شهری مبدل می گردد.

۵- بافت اجتماعی و فرهنگی

در این مورد جامعه شناسان از بافت اجتماعی مانند تفاوت های قشر بندی اجتماعی، متحرک شغلی و طبقاتی، تجانس و عدم تجانس جمعیت جامعه و از بافت فرهنگی مانند سنت گرایی مخالفت در برابر نوآوری، اعتقاد به سرنوشت، صمیمیت و مهمان نوازی، روابط نزدیک و مانند اینها نام می برند که به علت ذهنی بودن برخی از این ملاک ها و دشواری تعیین برخی دیگر، تشخیص روستا و شهر بر اساس آنها میسر است.

۶- ساختار اقتصادی و شیوه معیشت

این ملاک مهمترین معیار تشخیص شهر و روستا از هم محسوب می شود و آن را می توان عامل تعیین کننده شهر یا روستا بودن یک نقطه دانست. منظور از ساختار اقتصادی و معیشت جامعه در این مورد عبارت است از شغل اساسی مردم و شیوه زندگی اکثریت اعضای جامعه.

با توجه به این ملاک، هنگامی که در یک جامعه اکثریت مردم به کشاورزی می پردازند و زندگی خود را از این راه تامین می کنند، می توان گفت یک اجتماع روستایی است روستا مکانی است که انسان در ارتباط مستقیم و اولیه با طبیعت قرار می گیرد و نیرو و نیازهای معیشت خود را از آن فراهم می آورد تغییر و تبدیل شکل نهایی محصولات به دست آمده می تواند در شهر یا روستا صورت گیرد اما در هر حال تولید در محیط طبیعی و از طریق کشت در روستا به انجام می رسد. به طور کلی مساله این نیست که ممکن است در شهر کشاورزی وجود داشته باشد و یا برخی از مردم شهری به فعالیت های زراعی مشغول شوند بلکه واقعیت این است که کشاورزی فعالیت اساسی شهر نیست. (تقوی / ۱۳۷۸/۱۳/۱۴/۱۵)

انواع اجتماعات روستایی:

۱- ده یا قریه: ده یا قریه واحدی اقتصادی- اجتماعی، جغرافیایی و مرکز جمععی از مردم یکجانشین است که قسمت اعظم درآمد آنها از کشاورزی تامین می شود و

شرایط بالقوه خودکفایی را نیز در خود دارد. در حال حاضر این خودکفایی از قوه به فعل در نمی آید، چون تحول اقتصاد شهری و از هم پاشیدگی نظام زمینداری سنتی کهن موجب گسترش شبکه ارتباطی روستا و شهر در بسیار از نقاط دنیا حتی در جوامع تطور یافته سنتی شده است. به همین علت امروزه اقتصاد روستایی در ارتباط نزدیک و رویارویی با اقتصاد شهری قرار دارد.

۲-مزرعه: در حقیقت مزرعه جذئی از زمین های متعلق به یک ششدانگ است که خود به تنهایی واحدی مستقل را تشکیل نمی دهد و علاوه بر آن در غالب نقاط، سکونتگاهی است. معمولاً نام مزرعه منطبق با نام چشمه، قنات یا چاهی است که موجب ایجاد مزرعه در حول و حوش ده شده است. یک ده ممکن است علاوه بر زمین های زراعی متصل به مساکن روستایی، در چند کیلومتری خود نیز دارای مزارع متعدد با عناوین خاص باشد که از لحاظ حقوقی جزئی از ده متبوع خود تلقی شود. به صورتی که در نظام شبه فئودالی ایران مجموعاً ملکی ششدانگ را به وجود می آورد.

در حال حاضر، مزرعه محل سکونت روستائیان نیست و وجود موارد استثنائی یعنی مزرعه های معدودی که یکی دو خانوار در آن ساکنند، باعث نمی شود که آن را سکونتگاه تلقی کنیم.

مزرعه را گاه «کلاته»، «قشلاق»، «براکوه» و غیره نیز نامیده اند.

۳- مکان: محلی است خارج از محدوده ثبتی یا عرضی دهات که به طور عمده فعالیت غیرکشاورزی در آنجا انجام می گیرد، مانند معادن کارخانجات، قهوه خانه، و نظایر آن.

این نقاط ممکن است دارای سکنه یا فاقد سکنه باشند. (وثوقی / ۱۳۷۷ / ۲۰ و ۲۱)
انگیزه و هدف تحقیق:

هدف از تحقیق در روستای اخترآباد آشنایی با فرهنگ بومی و مردمان این منطقه بوده است زیرا می توان گفت که تا چندین سال قبل این روستا یکی از روستاهای بکرو دست نخورده بود اما به مرور زمان و بخصوص در طی چندین سال گذشته و کارهایی که جهاد سازندگی در این روستا انجام داده است این روستا تا حدودی متغیر پیدا کرده است ولی در این تحقیق سعی می شود که بر جنبه های فرهنگی قدیمی توجه بیشتری شود و همچنین هدف از این تحقیق آشنا شدن با فرهنگ بومی و قدیمی مردم ایل شاهسون بوده است زیرا این روستائیان کوچ نشینان شاهسون بوده اند که در این روستا یکجانشین شده اند.

موضوع تحقیق:

موضوع تحقیق مونوگرافی روستای اخترآباد از توابع شهرستان شهریار می باشد که وابسته به دهستان اخترآباد است.

تعریف مونوگرافی:

موضوع تحقیق مونوگرافی یا تک نگاری عبارت است از بررسی های عمیق و همه جانبه و یک واحد اجتماعی یا یک مجموعه اجتماعی کاملاً محدود مانند خانواده. گروه یا یک روستا واژه مونوگرافی واژه ای است لاتین مرکب از دو واژه Mono به معنی یکی یا تک و گرافی Grophy به معنی ثبت کردن، نوشتن که در ترکیب می شود گزارش کتبی مفصل درباره یک چیز، شرح مفصل از یک موضوع.

روش تحقیق:

در مطالعات علوم اجتماعی دو روش وجود دارد:

۱- روش پهنانگر که عبارت است از مشاهده جوامع گسترده یا یک سلسله از

اجتماعات هدف این روش به دست آوردن خصوصیات عمومی جامعه است.

۲- روش ژرفانگر که در آن جامعه خاص که از وسعت و قلمروی محدود و

مشخصی برخوردار است، به طور عمیق و به تفصیل مورد مشاهده و مطالعه

قرار می گیرد.

این روش از جمله فنون مربوط به تحقیقات مردم شناسی است که ویژگی اساسی

آن مشاهده و مشارکت در زندگی مردم است و یا فنون و روش های دیگر تحقیق

می توان جامعه محدود و مشخص را بررسی کرد. تاکید بر محدود و مشخص

بودن جامعه از آنروست که در مردم شناسی هر چه جامعه قوم و قبیله کم جمعیت

تری گزینش شود، دستیابی به هدف و نتایج لازم زودتر و دقیق تر خواهد بود. به

علاوه نتیجه کار اطمینان و اعتقاد بیشتری در پی خواهد داشت بنابراین نخستین

شرط در مطالعات مردم شناسی رفتن به محل و اقامت در آنجاست بدین ترتیب

ارتباط بین محقق و جامعه مورد مطالعه برقرار می گردد. و همه زمینه های ذهنی

که می توان محقق را وادار به پیشداوری نماید از بین می رود. (فرید/۱۳۷۶/صص

۶۲ و ۶۳)

روش کار و جمع آوری اطلاعات:

در این تحقیق از روش مصاحبه با افراد با تجربه و بخصوص پیرمردان و پیرزنان استفاده شده و همچنین از کتب های متعددی برای تدوین و گردآوری این اطلاعات استفاده شده است در حقیقت این کار یک تحقیق میدانی بوده که محقق برای تهیه این گزارش به میدان تحقیق رفته و با افراد آن منطقه محاسبه داشته است و سعی کرده که موارد مهم و مورد توجه را از توجه دور نگاه ندارد و به امید اینکه این گزارش کوچک توانسته باشد فرهنگ و موقعیت اجتماعی و ... نقطه ای کوچک از ایران بزرگ را نمایان سازد.

فصل دوم:

جغرافیا

موقعیت جغرافیایی تهران:

استان تهران با وسعتی حدود ۱۸۹۵۶ کیلومتر مربع بین ۳۴ تا ۳۶/۵ درجه عرض شمالی و ۵۰ تا ۵۳ درجه طول شرقی واقع شده است. این استان از شمال به استان مازندران، از جنوب به استان قم، از شرق به استان سمنان و از غرب به استان قزوین محدود شده و مرکز آن شهر تهران است.

بر پایه آخرین تقسیمات کشوری، استان تهران در سال ۱۳۷۳ دارای ۹ شهرستان ۲۲ شهر، ۲۰ بخش، ۶۲ دهستان و ۱۹۴۷ آبادی است.

شهرستان های آن عبارتند از:

شهرستان تهران دارای دو بخش و دو دهستان (سولقان و سیاه رود) و یک شهر (تهران) است.

شهرستان دماوند دارای دو بخش و هشت (پشت کوه، حيله رود، شهر آباد، قزقان چای، ابرشيوه، آب علی، تارود و جمع آب رود) و چهار شهر دماوند، رود هن، کیلان و فیروز کوه است.

شهرستان ری دارای سه بخش شش دهستان (حسن آباد و هن آباد و قلعه نو، کهریزک، فشاپو و غنی آباد) و یک شهر (حسن آباد) است.

شهرستان سادجبلاغ دو بخش و سیزده دهستان (بالاطالقان، میان طالقان، پائین طالقان، احمد آباد، بزغان، تنکمان، جمال الدین، چنار، چهاردانگه، رامجین، سعید آباد، نجم آباد و هیو) و دو شهر (نظرآباد و هشتگرد طالقان) است.

شهرستان شمیرانات دارای دو بخش و سه دهستان (رود بار قصران، لواسان بزرگ و لواسان کوچک) و دو شهر (لواسان و خشم) است.

شهرستان شهریار شامل دو بخش و یازده دهستان (اسماعیل آباد، امام زاده ابوطالب، منجیل آباد، اخترآباد، بی بی سکینه، جوقین، رزکان، فردوس، قائم آباد، ملاردومویز و سه شهر (رباط کریم، شهریار و شهر قدس) است.

شهرستان کرج شامل دو بخش و هفت دهستان (آدران، آسارا، گرم دره، محمد آباد، پلنگ آباد، کمال و اشتهارد) و سه شهر (کرج، اشتهارد و ماهدشت) است.

شهرستان ورامین شامل سه بخش و هشت دهستان (بهنام پازوکی شمالی، بهنام سوخته شمالی، فیلستان، بهنام سوخته جنوبی، بهنام پازوکی جنوبی، بهنام وسط شمالی، بهنام عرب جنوبی و بهنام وسط جنوبی) و چهار شهر (ورامین، قرچک، پیشوا و پاکدشت و جواد آباد) است.

شهرستان اسلامشهر شامل دو بخش و چهار دهستان (فیروز بهرام، چهاردانگ، ده عباس و صالح آباد) و یک شهر (اسلامشهر) است.

جغرافیای طبیعی و اقلیم استان

استان تهران با رشته کوههای البرز از استانهای شمالی ایران جدا شده است. بخش مرتفع البرز در مرز شمالی استان به ۱۵۰۰ متر می رسد که در سمت شمال غربی کشیده شده است. در ارتفاعات بالایی کوهستان البرز که دارای شیب نسبتاً تندی است امکانات بسیار محدودی برای دستیابی به منابع آب و کشاورزی وجود دارد. از این رو جمعیتی بسیار اندک در این نواحی ساکن شده اند. شهرستان و تقریباً همه شهر دماوند در این ارتفاعات قرار گرفته است. در شمال شرقی استان کوههای سواد کوه و فیروز کوه قرار دارد و به ارتفاعات شهیرزاد در مشرق می پیوندد.

دیواره جنوبی کوه های البرز مرکزی را در استان تهران کوه های لواسانات و قره داغ و کوه های شمیرانات که بلندترین نقطه آن قله ۳۹۳۳ متری توچال می باشد در بر گرفته است. از دیگر ارتفاعات استان می توان به کوه های حسن آباد و نمک در جنوب بی بی شهر بانو و القادر در جنوب شرقی و ارتفاعات قصر فیروزه در شرق اشاره کرد.

موقعیت آب و هوایی استان تهران چه در مناطق کوهستانی و چه در دشت ها موجب پوشش از نوع نیمه صحرایی شده است بارندگی اندک و خشکی هوا باعث رشد خار و بوته استپ های صحرایی و به ویژه در بلندی ها است.

در نواحی مختلف استان تهران به علت موقعیت ویژه جغرافیایی آب و هوای متفاوت شکل گرفته است. سه عامل جغرافیایی در شکل گیری آب و هوای آن نقش اساسی و تعیین کننده دارند.

۱- کویر یا دشت کویر که در جنوب استان تهران قرار گرفته و عاملی منفی به حساب می آید زیرا باعث گرما و خشکی هوا می شود و همراه خود گرد و غبار می آورد.

۲- رشته کوه های البرز که در شمال تهران واقع شده و باعث تعدیل آب و هوای می شود. از این دیدگاه نقش مثبت ایفا می کند.

بادهای مرطوب و باران زای غربی که نقش آن در آب و هوای استان محسوس و موثر است ولی نمی تواند به طور کامل نقش کویر را خنثی کند.

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 با زمستانهای بسیار سرد و طولانی دارد بارزترین نقاط اقلیم دماوند و توچال است.

ب- اقلیم کوه پایه ها، این اقلیم در ارتفاعات دو تا سه هزار متری از سطح دریا قرار گرفته و آب و هوایی نیمه مرطوب و سردسیر با زمستان هایی به نسبت

طولانی دارد. آب علی، فیروز کوه، دماوند، گلندوگ، سد امیرکبیر و دره طالقان در این اقلیم قرار دارند.

دمای متوسط سالانه در مناطق کوهپایه ای استان میان ۱۰ تا ۱۵ درجه و در دشتهای مجاور آن ۱۵ تا ۲۰ و در دشت های مجاور آن ۱۵ تا ۲۰ درجه سانتی گراد است.

ج- اقلیم نیمه خشک و خشک که زمستان های کوتاه و تابستان های گرم دارد در ارتفاعات کمتر از ۲۰۰۰ متر واقع شده است. هر چه ارتفاع کاهش می یابد خشکی محیط بیشتر می شود. ورامین شهریار و جنوب شهرستان کرج در این اقلیم قرار گرفته اند.

شهرستان شهریار

شهریار یکی از شهرستان های دوازده گانه استان تهران است که با وسعتی در حدود ۱۲۹۶ کیلومتر مربع در ارتفاع ۱۱۶۰ متری از سطح دریا و بین ۳۰'۵۲۰ تا ۱۰'۱۳'۵ طول شرقی و ۵۰'۳۰'۳۵ تا ۱۵'۴۵'۳۵ عرض شمالی قرار دارد. این شهرستان از شمال به شهرستان های کرج و تهران از شرق به اسلام شهر از جنوب به رباط کریم و بخش رزند شهرستان ساوه و از غرب بار دیگر به شهرستان کرج محدود می شود.

این شهرستان از سه بخش مرکزی، قدس و ملارد با ۱۵۷ آبادی و ۹ شهر به نام های شهر شهریار، صباحشهر، شاهد شهر، وحیدیه، شهر جدید اندیشه، فردوسیه، شهر قدس ملارد و صادقدشت به عنوان یکی از شهرستان های استان تهران تشکیل شده است.

جمعیت این شهرستان برابر آخرین سرشماری عمومی، نفوس و مسکن در آبانماه سال ۱۳۷۵ معادل ۵۳۱۰۶۴ نفر بوده که از این میان بخش مرکزی با در برداشتن حدود ۲۴۸ کیلومتر مربع شامل دهستان های جوقین، رزکان، سعید آباد، فردوس، قائم آباد و مویز جمعیتی معادل ۲۴۲۰۴۹ نفر دارا بوده است.

بخش قدس با وسعتی حدود ۷۶ کیلومتر مربع شامل دهستان های دانش و هفت جوی ۱۴۴۸۰۵ نفر جمعیت داشته است.

بخش ملارد مشتمل بر دهستان های اخترآباد بی بی سکینه، و ملارد با وسعتی حدود ۹۷۲ کیلومتر مربع جمعیتی بالغ بر ۱۴۴۲۱۰ نفر دارا بوده است.

بر همین اساس دهستان ملارد حدود ۱۸۵ کیلومتر مربع دهستان بی بی سکینه حدود ۱۰۳ کیلومتر مربع و دهستان اخترآباد حدود ۶۸۴ کیلومتر مربع وسعت دارد. مجموع بررسی های انجام شده نشان می دهد تا قبل از دهه ۱۳۴۰ شهرستان شهریار متشکل از مجموعه ای روستایی بوده که اقتصاد اصلی آن را کشاورزی و

دامداری تشکیل می داد. این روستاها به واسطه رشد طبیعی و ثبات نسبی جمعیت دارای ساختار قومی و فرهنگی مشخصی بود.

شهریار با گذشته ای دور همواره به خاطر زمینهای مستعد کشاورزی، وجود باغ های سرسبز و تاکستان های پر بار و میوه های شیرین و گوارا شهرتی بسیار داشته است و به عنوان یکی از مهمترین تولید کنندگان محصولات زراعی و باغی شهرهای اطراف و به ویژه تهران محسوب می شده است.

اما با بروز تحولات مختلف اقتصادی اجتماعی در دهه های اخیر و پدیده مهاجرت و استقرار صنایع و کارخانجات متعدد در شهرستان و اطراف آن اندک اندک ساختار اجتماعی و اقتصادی منطقه تحت تأثیر قرار گرفت و اقتصاد کشاورزی و دامداری منطقه نیز از این جریان بی تأثیر نماند.

روند شدید مهاجرت به شهرهای تهران و کرج و بالا رفتن قیمت زمین مسکن و اجاره بهای آن در تهران بخشی از جمعیت کم بضاعت تهران و کرج، را به سوی اطراف از جمله شهرستان شهریار روانه نمود.

با شدت گرفتن این مهاجرت در دو دهه گذشته دگرگونی آشکاری در ساختار قومی فرهنگی روستاهای شهرستان به وجود آمده است. مهاجرین که عمدتاً از شهرستان های استان تهران استان های مرکزی، زنجان، همدان، آذربایجان شرقی، آذربایجان غربی، اردبیل خراسان، گیلان و مازندران و کردستان می باشند، هر یک

با آداب و رسوم و زبان طرز تفکر و هنرهای خاص منطقه ای موجب اختلاط هر چه بیشتر فرهنگی و به تحلیل رفتن ساختارهای قومی - فرهنگی در روستاهای شهرستان شده است، به گونه ای که غالب روستاهای منطقه که تا چند دهه گذشته ساختار روستایی مبتنی بر اقتصاد کشاورزی خود را حفظ کرده بودند نقش خوابگاهی و استراحت گاهی برای مهاجرین ساکن شده و در آنها را یافتند وجود عواملی چون محدودیت استقرار صنایع در تهران، زمین ارزان و قابل، دستیابی برای صنایع و کارخانجات نزدیکی به بازار مصرف انبوه تهران، دسترسی به نیروی کار ارزان و فراوان برای روستائیان در محدوده شهرستان باعث استقرار صنایع کارخانجات و دیگر واحدهای اقتصادی جدید در این شهرستان گردید. این موضوع به نوبه خود باعث جذب بیشتر مهاجرین هجوم بی رویه روستاهای شهرستان، فروش اراضی روستاها توسط مالکین کمبود اراضی کشاورزی و دگرگونی نقش و ساختارهای اقتصادی اجتماعی و فرهنگی روستاها گردید.

ایجاد شهرکهای خوابگاهی و شهرکهای کارمندان دولت در زمین های اطراف یا داخل روستاها نیز عامل دیگری در تحول روابط اجتماعی و فرهنگی و روستاهای منطقه بوده است.

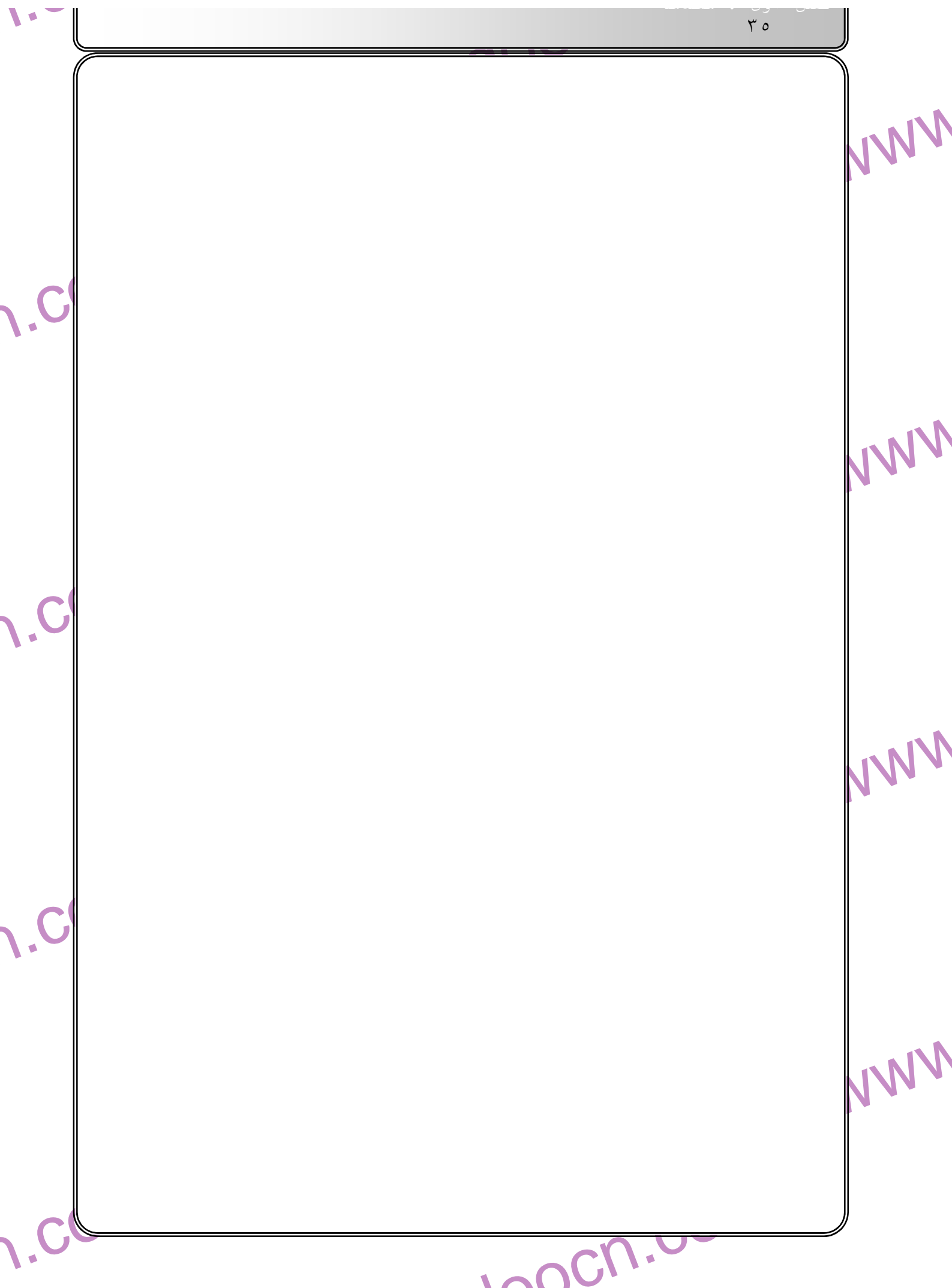
مجموع عوامل مذکور باعث شده است که امروزه روستاهای شهرستان شهریار از نظر جامعه شناسی ویژگی های روستایی خود را از نظر ساختارهای اقتصادی

اجتماعی و فرهنگی از دست بدهند و روابط اجتماعی فرهنگی و سنتی مبتنی بر احترام و یکپارچگی اجتماعی با روابط شغلی مبتنی بر درآمد و ثروت تغییر نماید که از تبعات عمده آن عدم یکپارچگی اجتماعی فرهنگی در روستاها می باشد. اما از این میان دهستان اخترآباد به دلیل فاصله بیشتر از نقاط شهری و وضعیت جغرافیایی و محدودیت های دیگر از نظر توسعه با مشکل روبرو بوده و گسترش زیادی پیدا نکرده است و در دهه های گذشته نیز رشد جمعیت چندانی نداشته است.

روستاهای دهستان اخترآباد از نوع سکونتگاه هایی هستند که به دور از مجموعه شهری قرار گرفته اند و بافت آنها کاملاً روستایی است و کشاورزی اقتصاد پایه این روستاها را تشکیل می دهد. اینگونه روستاها به دلیل ارتباط ضعیف با شهرهای استان و شهرستان دارای بافت و معیشت سنتی بوده و نحوه بهره برداری از اراضی کشاورزی به صورت ابتدایی و سنتی است. از این جهت از لحاظ اقتصادی توان رقابت با اقتصاد شهری و روستاهای شهر زده (روستاهای مهاجر پذیر که اقتصاد آنها شدیداً خدماتی بوده و کشاورزی سهم بسیار ناچیزی در اقتصاد پایه ای این دسته از روستاها دارند) را ندارد و با توجه به بالا بودن ارزش افزوده زمین مسکن در شهرهای استان و شهرستان و روستاهای شهر زده مهاجر فرست هستند و در حال حاضر تعداد زیادی از روستاهای این دهستان خالی از سکنه شده اند.

در عین حال:

- ۱- تنوع بخشیدن به فعالیت های غیر کشاورزی
- ۲- تقویت خدمات اداری آموزش و بهداشت
- ۳- تجهیز و سازمان دهی خدمات روستایی
- ۴- سمت گیری اقتصادی ملی به نفع کشاورزان و جامعه روستایی
- ۵- افزایش فعالیت های دامداری صنعتی
- ۶- و بالاخره هدایت سرمایه گذاری جدید در زمینه کشاورزی و صنعتی می تواند به عنوان خط مشی ها و سیاست های کلی جهت تقویت و تجهیز فضاهاى روستایی و توسعه این دهستان ارائه شود. (فرنیاپور/ ۱۳۷۶ / ۱ الی ۵)



دهستان اخترآباد

دهستان اخترآباد (معروف به قطعه چهار شهريار) از توابع بخش ملارد در ۸۰ كيلومتری تهران و ۵۰ كيلومتری غرب شهرستان شهريار قرار دارد و با وسعتی معادل ۶۴۸ كيلومتر مربع از سمت شمال به بخش اشتهارد (شهرستان كرج) از جنوب به بخش زرنند (شهرستان ساوه) از شرق به شهريار و دهستان بی بی سكينه و از غرب به خرقان ساوه و بوئين زهرا محدود می باشد. این دهستان به دو منطقه كوهستانی و دشت تقسیم می شود. منطقه كوهستانی آن دز شمال شرق و غرب قرار دارد و كوه های معروف آن كفترو، جارو (نامش را ظاهراً از روستای جارو در جنوب بخش اشتهارد شهرستان كرج برگرفته اند) و كردها می باشد.

توپوگرافی منطقه:

بررسی نقشه منحنی های میزان شهرستان شهريار را نشان می دهد كه بخش شمال غرب این شهرستان (دهستان اخترآباد) نسبت به بخش های دیگر آن از ارتفاع بیشتری برخوردار است این بخش كه قسمت های جنوبی كوههای تارزو و تاوره را شامل می شود دارای ارتفاع کمتر از ۱۵۰۰ متر می باشند).

ارتفاع اراضی از غرب و شمال غربی به سوی شرق و جنوب شرقی كاسته می شود، به گونه ای كه در منتهی الیه قسمت جنوب شرقی ارتفاع اراضی به ۱۰۰۰ متر نزدیک می شود.

جهت عمومی شیب در شهرستان شهریار (همچنین دهستان اخترآباد) از شمال به غرب و از شرق و جنوب شرق و از شمال به جنوب شرق می باشد.

تقسیمات کشوری:

دهستان اخترآباد به مرکزیت روستای اخترآباد و از توابع بخش ملارد شهرستان شهریار با ۶۴۸ کیلومتر مربع وسعت شامل ۶۵ روستا و مزرعه و مکان می باشد که از این تعداد ۳۹ نقطه آن دارای سکنه است اسامی ۶۵ نقطه به شرح ذیل می باشد:

- احمدآباد - اخترآباد - آغلهای الوندی - آغلهای اولیا اوغلی - آغلهای چهاراغلی
- فجیر - آغلهای کنار فجیر - آغل های وسط فجیر - آق قویی - اکرم آباد کیانپور -
- الله آباد - امیرآباد کلاهچی - مهدی آباد - جوادیه - چاقوی بالا - چاقوی اخوانی -
- چهارباغ - حاجی آباد سفلی - حجت آباد - حسین آباد کلاه چی - حسین آباد -
- حسین آباد هیشلو - وارآباد - دکین - زرین آباد - رضا آباد - زرین ده - شور قویی -
- شیرین آباد - شیرین قویی - داق قویی - عباس آباد - دولت آباد - عباس آباد گلشاد -
- علی آباد - قشلاق صفرخان - قشلاق قاجارخانی - قشلاق گمرگان - قلعه قربان
- خان - قمشلو - قنات نو - گمرگان - گوی بلاغ - محمد آباد - محمدآباد قمشلو -
- مرتع اسدخان - محمد آباد نائینی - محمود آباد - مزرعه زغلو - مزرعه خانی آباد -
- مزرعه قنات نو - مقصود آباد - مهدی آباد - نورآباد - مزرعه شیرین قویی - بزح
- بلاغ - مزرعه قزل قویی - مزرعه بلاغی - ولی آباد - یوسف آباد غناری - صفی آباد

با این که دهستان اختر با یک دوم ساخت شهرستان شهریار را به خود اختصاص داده است و بزرگترین دهستان شهرستان محسوب می شود در هر ۱۷/۵ کیلومتر مربع آن یک نقطه جمعیتی وجود دارد در حالی که در دهستان های مرکزی شهرستان به طور متوسط در هر ۴/۹ کیلومتر مربع یک نقطه جمعیتی و در دهستان های شرقی آن به طور متوسط در هر ۹/۷ کیلومتر یک نقطه جمعیتی وجود دارد.

وضعیت آب های زیر زمین و جریان های طبیعی

هرگاه سخن از وضعیت آب و هوا در شهریار به میان می آید استفاده از رودخانه کرج و انشعابات آن در اذهان تداعی می گردد.

رودخانه کرج منبع تغذیه آب های سطحی و زیر زمینی در گذشته محسوب می شد و از زمان احداث سد امیرکبیر در کرج و انحراف مسیر آب رودخانه مزبور جهت تامین آب شرب جمعیت تهران به تدریج با مشکل کم آبی در سایر نقاط منطقه قویاً احساس می شود

در این خصوص هر چه از شمال به جنوب و از شرق به غرب شهرستان شهریار پیش می رویم از کیفیت و کمیت آب کاسته می شود و یکی از دلایل کاهش کیفیت آب، وجود اراضی حاشیه کویر به لحاظ خصوصیات شیمیایی خاک است که بر املاح موجود در آب می افزاید.

لازم به ذکر است آبهای سطحی و جاری پس از احداث سرد کرج بسیار شدید کاهش یافته است البته تعدادی از روستاهای دهستان بی بی سکینه دارای سهمیه ناچیزی از ذخایر آب سد امیرکبیر می باشد و این سهمیه اختصاص به میزان بارندگی دارد و در مواقعی که میزان بارش کاهش می یابد سهمیه فوق الذکر (حق آب کشاورزان شهریار از روخانه کرج) نیز قطع شده و آبی به سوی شهریار روان نمی شود. در نتیجه موجب شده است که بسیاری از چاه ها، قنوات و چشمه های منطقه خشک گردد.

روخانه:

رودشور «چای» یکی از رودخانه های شهریار است که از دهستان اختر آباد عبور می کند. این رود فصلی بوده و در تابستان های خشک و در بقیه فصول سال آب در آن کم و بیش جریان دارد. سرچشمه اصلی این رود از کوه های سلطانیه است که پس از مشروب ساختن دشت های ابهر، قزوین، ساوجبلاغ و اشتهارد از بخش شمالی وارد دهستان اخترآباد می گردد.

بر اساس اطلاعات ایستگاه اندازه گیری شور در سال آبی ۱۳۷۳-۱۳۷۲ حجم آب سالانه رودشور ۳۸ میلیون متر مکعب بوده است آب اصلی این رودخانه از ماندابهایی است که در شمال بلوک زهرا از مازاد آب رودخانه های «فررود» و «ابهرود» تشکیل می شود. در باتلاقهای محمد آباد، قزوین، آبهای شور ارتفاعات اشتهارد بدان می ریزد و در شمال اشتهارد ضمن عبور از توده های نمکی، شوری آب به حد کمال می رسد.

با توجه به به درصد بالای نمک آب این رودخانه (۱۷۰۰ میلی متر بر سانتی متر) قابلیت استفاده در فعالیت های کشاورزی را ندارد. در حالی که شوری آب مورد نیاز گیاه باید بین ۴۰۰۰-۲۰۰۰ میلیمتر بر سانتی متر باشد. (رحیمی / ۱۳۸۰ / ۱۱ الی ۸)

آب این رودخانه نهایتاً به دریاچه قم می ریزد.

بدین ترتیب دهستان اخترآباد فاقد آبهای سطحی دائمی می باشد.

موقعیت و حدود ده اخترآباد

اخترآباد روستایی است در مرکز دهستان به همین نام از بخش ملارد شهرستان شهریار. این روستا در جنوب رشته ارتفاعات میانی و بر سر راه ارتباطی غرب و شرق دهستان اخترآباد قرار داشته است و به لحاظ سیاسی و اداری مرکز دهستان مذکور نیز به شمار می رود.

این روستا از شمال به مزرعه شیرین قویی از طرف شرق به روستای اسد آباد و مهدی آباد بوقین و از سمت غرب به ولی آباد و مجتمع کشت و صنعت فدک و از جنوب به اراضی مجتمع کشت و صنعت فدک محدود می شود.

وسعت ده

این روستا یکی از روستاهای بزرگ دهستان اخترآباد محسوب می شود که دارای وسعتی معادل چهل هکتار (۴۰۰۰۰ هزار کیلومتر مربع) می باشد.

کوهها

کوههایی که در این روستا هستند عبارتند از: کوه کفتزلو، قوش پخو، کل قره داقه، کوه سیزده بدر، و قرمز کمر که به جز کوه کفتزلو از اهمیت چندانی برخوردارند. از دامنه ارتفاعات شمالی و جنوبی چشمه هایی به سوی نواحی پست دره اخترآباد روانند در کنار این چشمه ها که غالباً از نامی ترکی برخوردارند به آبهای کوچک و مراتع سرسبزی بر می خوریم مانند قزل قویی (چاه طلایی) قزح بلایی، (چهل چشمه) گوی بلاغ (چشمه آبی) داغ قویی (چاه کوهستانی) آق قویی (چاه سفید) و سقریاتان (خوابگاه گاو).

موقعیت و شکل کوهها شیب دامنه آنها و وضعیت طبیعی دره اخترآباد باعث بروز سیلاب هایی شدید در برخی سال ها و ویرانی تعدادی از روستاها شده است. از این رو طی چند سال اخیر سدی خاکی در غرب روستای وراماد بر کنار غبار تپه ساخته اند. در اطراف سد بر سطح دره اخترآباد نیز خاکریزهایی برای انتقال سیلاب به داخل مخزن سد به چشم می خورد.

آب و هوا

روستای اخترآباد دارای آب و هوای نیمه خشک با تابستان های گرم و خشک و زمستان های نسبتاً سرد است.

در این روستا پس از ماه اردیبهشت دوره خشک به آرامی آغاز می گردد و در طول ماه های گرم تابستان به اوج خود می رسد و پس از آن با گرایش تابستان به سمت پائیز به تدریج از شدت خشکی کاسته شده و دوره مرطوب سال آغاز می گردد.

بارندگی

بر اساس اطلاعات هواشناسی بیشترین میزان بارندگی در ماه فروردین ۳۵ میلی متر و کمترین میزان در شهریور ماه ۰/۴ میلی متر بوده است.

میزان بارندگی سالیانه حدود ۱۸۰ میلی متر و تعداد روز های همراه بارندگی حدود ۶۰ روز است.

دما

در روستای اخترآباد به واسطه متعدد از جمله نزدیکی به کوه های تاوره، کردها، آق داغ، ... دمای هوا از حرارت کمتری در تابستان و برودت بیشتری در زمستان برخوردار است.

بر اساس آمار ایستگاه های هواشناسی کرج و پرنسک (نزدیکترین ایستگاه های هواشناسی به محدوده شهریار) متوسط نم حداقل درجه حرارت در مرداد ماه ۳۴

درجه سانتی گراد بوده است. حداکثر مطلق درجه حرارت در مرداد ماه و شهریور ماه ۴۲ درجه سانتی گراد و میانگین دما ۲۴ درجه سانتی گراد می باشد.

رطوبت

بر اساس همین آمار متوسط نم نسبی سالانه ۴۶ درصد و حداقل نم نسبی متوسط ۱۵ درصد در مردادماه حداکثر نم نسبی ۵۵ درصد در اسفند ماه می باشد.

قنات

روستای اخترآباد دارای دو قنات می باشد که از طریق این دو قنات مزارع کشاورزی آبیاری شده و همین طور تا قبل از برخورداری روستا از امکانات آب لوله کشی از آب قنات برای مصارف خانگی نیز استفاده می کردند در حال حاضر قنات اخترآباد ۲۵۰ هکتار اراضی زیر کشت را آبیاری می کند طول این قنات ۳۰۰۰ متر و عمق چاه ۱۰ متر و تعداد میله چاه ۸۰ عدد طول محور تا محل مصرف ۲۰۰۰ متر می باشد.

قنات دیگری که در این روستا می باشد. ۹۰ هکتار اراضی زیر کشت را آبیاری می کند و طول قنات ۲۰۰۰ متر عمق چاه ۲۱ متر، تعداد میله چاه ۸۵ عدد طول محور تا محل مصرف ۲۰۰۰ متر می باشد.

جنس خاک

در این روستا گستردگی خاک از جنس رس است و در بعضی از مناطق در حدود یک متر خاک آهکی وجود دارد که این باعث کشت پاره ای از محصولات محدود شود و ساکنین منطقه به سمت فعالیت های دامپروری گرایش پیدا کند.

پوشش گیاهی

گیاهان صحرایی

مصارف علوفه ای گیاهان منطقه مذکور اکثراً سمی و کم ارزش و از ارزش علوفه ای پائین می باشد و قسمت های وسیعی از مراتع و گیاهان غیر خوش خوراک مانند اسپند و سایر گیاهان تیغ دار پوشانده است.

در پوشش گیاهی این مراتع می توان گیاهان قشلاقی، گون، جاور، انواع علفهای شور (مانند امولا، سامولا، سالیکورنیا، خارشتر، و ...) و انواع گراس ها، سبد، پوآ، برسوس های یک ساله پوتان (خارهای بیابانی) گونه های دیگر مشاهده نمود.

اما گیاهان دیگری مانند گل های وحشی، یونجه بیابانی وجود دارد که از این ها می توان برای خوراک دامها استفاده کرد ولی (یونجه) که علوفه اصلی دام به شمار می رود چون مورد نیاز دامداران می باشد آنرا کشت می کنند و همین طور از کاه و کنسانتره (ذرت، جو، آرد) استفاده می نمایند.

گیاهان خوراکی:

از گیاهان خوراکی صحرایی می توان محصولات زراعی را نام برد که در این

روستا کشت می شود آنها عبارتند از: غلات گندم و جو.

باغداری که شامل درختان انار، بادام، پسته، زیتون، سنجد، سیب

پوشش جانوری:

جانوران به دو دسته اهلی و وحشی تقسیم می شوند.

جانوران وحشی عبارتند از:

الف- کفتار، گرگ، روباه، تشی، خرگوش، آهو، عنکبوت، ملخ، سوسک،

قورباغه، کلاغ

جانوارن اهلی عبارتند از:

ب- گوسفند، شتر، گاو، بز، مرغ، خروس، سگ، اسب، اردک، غاز، بوقلمون، الاغ.

(رحیمی / ۱۴/۱۳۸۰ و ۱۸ و ۲۳)

وجه تسمیه:

مالک اولیه روستای اخترآباد شخصی به نام آقای محمدرضا فیروزپور کامرانی که از نوادگان قاجار می باشد، بوده و به علت علاقه شدید خود به خواهرش اختر هنگام تأسیس این روستا نام این روستا را اخترآباد گذاشته قدمت این روستا به صد سال می رسد و اولین مهاجرین این روستا گروهی از مهاجران شاهسون بوده و تشکیل شده از طایفه جلالوند. شیخلر- عمدلو- (دغل- وپوزلار- و در زمان کریم خان زند به این روستا تبعید شدند و در ابتدا ۱۰ خانوار بوده اند. (نبی الله اجاق ۷۸ ساله)

حمام اخترآباد

حمام اخترآباد به صورت ساختمانی است زیر زمینی با مصالح سنگ و آجر، آهک و ساروج و پلان مستطیل شکل در امتداد شرق به غرب این حمام در شمال اخترآباد بر ضلع شرقی جاده غربی ورودی به این آبادی قرار دارد. اراضی بایر، زراعی، چندین اصله درخت میوه و تعدادی واحد مسکونی در اطراف محوطه حمام دیده می شود امروزه شاهد فرو ریختن سقف بخش های عمده حمام و انباشت ساختمانی و زباله های گوناگون در فضای داخلی هستیم. بر اساس بقایای موجود حمام اخترآباد از مشرق به غرب شامل چهار بخش با سقف گنبدی و قوسی است. این بخش ها عبارتند از رختکن یا سربینه گرمخانه، خزینه و تون مدخل حمام، که اکنون مسدود شده در میان ضلع جنوبی سربینا قرار داشت. از این مدخل به فضایی مستطیل شکل در امتداد شمال- جنوب با سکویی بر ضلع شرقی وارد شده و بعد از طریق راهرو کوچکی در شمال غربی به محل گرمخانه راه می یافتند گرمخانه با طرحی شبیه سربینه و دو سقف گنبدی دارای یک نظافت خانه در گوشه جنوب شرقی و دو دریچه چهارگوش در بدنه ضلع غربی جهت دسترسی به خزینه های آب گرم و سرد در میان فضای خزینه دیواری قطور برای جداسازی آب گرم و سرد بود. در غرب خزینه و متصل به آن تون حمام که قسمتی از سقف آن نیز فرو ریخته است دیده می شود. از وضعیت ظاهری حمام اخترآباد و از فضاها

کوچک و نبود تزئینات و الحاقات معماری چنین بر می آید که در نزد معماران سازنده حمام عواملی چون کاربری، استحکام و رفع نیازهای ضروری بهداشتی اهمیت بیشتری داشته است. با توجه به مجموعه شواهد موجود به نظر می رسد قدمت حمام اخترآباد به اواخر عصر قاجاریه باز گردد.

نام اثر: حمام اختر آباد مالک: دولتی استان تهران شهرستان شهریار

بخش ملارد دهستان روستای اخترآباد طول جغرافیایی "35 52/3 50

اخترآباد شرقی

ارتفاع از سطح دریا 35' 35⁰ شمالی ارتفاع از سطح دریا ۱۳۱۹ متر

39/6"

وسعت حدود ۱۲۸ متر نزدیک ترین منبع قنات محلی - نزدیکترین آبادی

مربع آب بوفین

(گزارش پژوهشی / بررسی و شناسائی آثار باستانی / ۵۵)

فصل سوم:

موقعیت اجتماعی

مهاجرت:

در حال حاضر مهاجرت از روستا به شهر هم در کشورهای صنعتی و هم در کشورهای در حال توسعه یکی از پدیده های مهم محسوب می شود ولی آهنگ آن در کشورهای در حال توسعه بسیار سریع تر از کشورهای صنعتی است. زیرا در واقع این حرکت در کشورهای صنعتی به تدریج از قرن هفدهم آغاز شده و در اوایل قرن بیستم به اوج خود رسیده است و پس از آن دوباره شدت و حدت آن کاسته شده است، حال آنکه در غالب کشورهای در حال توسعه بر اثر اجرای برنامه هایی که به منظور نوسازی مناطق روستایی آغاز شده است مهاجرت از روستا به شهر مراحل آغازین خود را می پیماید.

مهاجرت باعث کاهش تعداد ساکنینی منطقه مهاجرت فرست می شود ولی این کاهش تنها مبنای کاهش نفرت نیست، بلکه با تغییر روابط کمی در میان گروه های مختلف از یک طرف ساخت اجتماعی ده و از طرف دیگر موازنه و نسبت گروه های سنی و جنسی دگرگون می شود.

جوانان همیشه اولین گروههایی اند که ده را ترک می کنند. این امر خود موجب پیری جمعیت روستا می شود و آثار آن بر هرم سنی به صورت

بازری نمودار می شود. (وثوقی / ۱۳۷۷ / ۳۶)

مهاجرت در روستای اخترآباد

مهاجرت که نقل مکان فردی یا یک خانواده از یک مکان به مکان دیگر است. در روستای اخترآباد نیز مانند دیگر روستاهای ایران در گذشته هیچ گونه مهاجرتی به شهر صورت نمی گرفته است در حقیقت افراد در همان روستا به مشاغل کشاورزی و دامداری می پرداختند و فرزندان آنها نیز شغل آنها را ادامه داده و پس از ازدواج در روستا ماندگار می شدند ولی امروز با توجه به اینکه سطح سواد در این روستا بالا رفته است افراد با سواد روستا برای پیدا کردن شغلی متناسب با موقعیت فرهنگی و اجتماعی خود در حقیقت برای پیدا کردن شغل های اداری راهی شهر شده و در آنجا ماندگار می شوند. از طرفی دیگر به خاطر افزایش وسایل ارتباطی جمعی و عواملی مانند رادیو و تلویزیون و ... و زرق و برق های شهر ها گروهی از روستائیان را که فاقد سواد هستند را به شهر کشانده و در آنجا به مشاغل مختلف پرداخته اند. بیشتر مهاجرت ها به شهر زاویه، زرنند، ملارد و شهریار انجام می شود. از طرفی جوانان روستا به خاطر کمبود تفریحی و بعد از اتمام تحصیلات از روستا خارج شده و در شهر به دنبال کار می گردند.

(سلامتی ۴۲)

جمعیت:

جمعیت این روستا ۷۵۰ خانوار است و تعداد مردان ۲۰۰ نفر و تعداد زنان ۱۵۰ نفر و ۴۰۰ کودک و نوجوان و جوان.

سطح سواد:

۷۵٪ مردم این روستا باسواد هستند که ۱۰ درصد این افراد لیسانس هستند. تحصیلات عالی دارند ۲۵ درصد افراد دیپلم هستند و ۴۰ درصد آنها زیر دیپلم و تنها ۲ درصد خانم ها از ۱۰ درصد سواد بالا دارند و ۳۰ درصد دیگر خانم ها سوادی در حد خواندن و نوشتن می دانند و بقیه بی سواد هستند.

جمعیت فعال و غیر فعال:

در حقیقت می توان گفت جمعیت غیر فعال در این روستا وجود ندارد و همه افراد از بزرگ تا کوچک مشغول کار هستند و پیرمردها و پیرزن ها حتی در سنین خیلی بالا هم فاقد کار نیستند و کارهای سبک را انجام می دهند. (آقای نادری ۲۶ ساله)

امکانات روستایی اخترآباد

خانه بهداشت توسط بهداشت جمعیت احداث شده است و کلیه فعالیت های بهداشتی روستا به عهده این مرکز می باشد فعالیت هایی شامل پیش گیری از

بیماری ها و واکسیناسیون تنظیم خانواده، مراقبت و آموزش زنان باردار، نظارت بر

توالتهای منازل و کنترل بیماری های دامی همه از وظایف این مرکز می باشند.

پایگاه بسیج: در این پایگاه که متشکل از جوانان (پسر) می باشد وظیفه این امنیت

روستا در هنگام را بر عهده دارند اگر دزدی یا ضرب و جرحی اتفاق بیافتد وظیفه

این پایگاه است که به آن رسیدگی می کند.

دهداری: در این روستا یک دهداری وجود دارد که در واقع نماینده وزارت کشور

می باشد و کارکنان آن شامل یک دهدار یک کارمند یک آبدارچی می باشد. وظیفه

آن جمع آوری مالیات حمل و فصل اختلاف می باشد.

حمام: در این روستا باب حمام دوقلو توسط جهاد سازندگی احداث شده است که

این حمام عمومی باشد می باشد و یک سوی آن متعلق خانم ها و سوی دیگر آن

متعلق به آقایان می باشند.

نانوایی: در روستای اخترآباد واحد نانوایی لواش فعالیت دارد.

کانون پرورش فکری کودکان و نوجوانان: که این مرکز بیشتر در فصل تابستان

فعال است و دارای کتابخانه می باشد در این مرکز کلاس های متعددی از قبیل

نقاشی، خطاطی، گلسازی، قرآن، آموزش بهداشتی برای آموزش کودکان و

نوجوانان دایر می باشد که زیر نظر کمیسیون بانوان ملارد اداره می شود.

دفتر جهاد کشاورزی: که امکانات و وسایل مربوط به کشاورزی را در اختیار کشاورزان قرار می دهد و همچنین وسیله سم پاشی محصولات کشاورزی و دفع آفات بر عهده این دفتر می باشد.

مرکز مخابرات: وظیفه برقراری ارتباط بر عهده این مرکز می باشد.

جایگاه پمپ بنزین: این جایگاه در محور اخترآباد به زاویه توسط شرکت نفت منطقه تهران مراقبت می شود.

شرکت تعاونی: که امکانات و خدمات دولتی از قبیل فراهم کردن آرد برای نانوائی وسایل کشاورزی را در اختیار اهالی قرار می دهد.

مدارس: این روستا دارای ابتدائی، راهنمایی، و به تازگی دبیرستان می باشد. (شاهدات پرشگر)

شورای ده: یکی از ارگان های اجتماعی در این روستا می باشد که تعداد کارکنان آن سه نفر است از طرف اهالی روستا انتخاب می شوند و سپس دهمداری این روستا حکمی برای آنها صادر می کند. فردی که بیشترین رای را آورده باشد به عنوان رئیس شورا انتخاب می شود و دو نفر دیگر زیر نظر او انجام وظیفه می کنند کار اصلی رئیس شورا حل و فصل امورات ده بوده و همچنین عمران و آبادی بر عهده آنها می باشد. در قدیم این کارها زیر نظر فردی به نام کدخدا انجام می گرفت که از طرف ارباب ده انتخاب می شد.

(آقای سلامتی ۴۲ ساله)

فصل چهارم:

ساختار فرهنگی

ساختار فرهنگی:

مسجد:

این روستا دارای یک مسجد میباشد که به سبک جدید ساخته شده و به صورت دو طبقه که طبقه بالا مختص به خانم ها و طبقه پائین به آقایان اختصاص دارد. دارای سرویس بهداشتی و حیاط نسبتاً کوچکی است. فضای داخلی این مسجد به وسیله پوسترهایی از حضرت علی و حضرت ابوالفضل و پارچه های سبزرنگ تزئین شده است. و علمها و علامت نیز در طبقه پائین نگهداری می شوند. در این روستا از مسجد در هنگام عزاداری محرم و صفر و همین طور ماه مبارک رمضان استفاده می شود. در بعضی مواقع ختم قرآن که در اکثر مواقع قرائت سوره انعام است و توسط خانم ها برگزار می شود و همچنین ختم و مراسم سه و هفت و ... افراد فوت شده را در مسجد برگزار می کنند. بودجه این مسجد توسط اهالی روستا و خارج سنگین آن را جهاد سازندگی متقبل می شود.

زبان:

زبان اصلی مردم این روستا ترکی می باشد:

زبان فارسی را در درجه دوم در مکالمات روزمره به کار می برند.

نمونه و تعدادی از کلمات ترکی

چُرک: نان

ایاق اچماق: پاگشایی

آر: شوهر

داوار: گوسفند

قارا: سیاه

بیلیمیرم نمی دانم

خوش گلدی: خوش آمادی

هاراگدیری: کجا می روی

مذهب:

دین اصلی مردم این ناحیه اسلام است و شیعه دوازه امامی می باشد در بین امامان به امام حسین (ع) و حضرت ابوالفضل علیه السلام ارادت خاص داشته و در مواقع گرفتاری این امامان را صدا زد و از آنها مدد می خواهند.

خویشاوندی:

خویشاوندی به دو دسته درون گروهی و برون گروهی تقسیم می شوند: در گذشته ازدواج و خویشاوندی در بین آنها به صورت درون گروهی بوده است و از ازدواج دختر عمو و پسر عمو رواج بسیار داشته است. امروزه نیز بیشتر ازدواج های درون گروهی و به صورتی است که فامیل ها با هم ازدواج می کنند و ازدواج برون گروهی نیز در میان آنها امروزه دیده می شود ولی بهترین نوع ازدواج را ازدواج با فامیل دانسته و اعتقاد به این دارند که فامیل ها به هم خیانت نمی ورزند.

(آقای وکیلی ۳۸ ساله)

فصل پنجم:

سیمای روستا

سیمای روستا:

شکل روستا به صورت خطی است و به صورتی که تمام کوچه های روستا به خیابان اصلی منتهی می شود و تمام خانه ها در کنار هم ساخته شده تقریباً می توان گفت دیوار حیاط یک خانه دیوار حیات خانه کناری نیز است.

مزارع روستا خارج از آبادی قرار داشته و فاصله این مزارع که تا خود روستا تقریباً ۲ کیلومتر می باشد. که در قدیم این مسافت را با الاغ و قاطر طی می کردند.

ولی امروزه اکثراً از موتور استفاده می کنند.

مسکن:

خانه ها در این روستا به دو دسته قدیمی و جدید تقسیم می شوند:

۱- خانه های قدیمی: خانه های قدیمی که از گاه و گل و خشت درست می شده

به صورت دو اتاق در کنار هم ساخته می شده است که این اتاقها به وسیله یک

در به هم راه پیدا می کردند. شکل خانه ها به صورت مربع یا مستطیل است و

با دیوارهایی از جنس خشت و در کنار اتاق ها طویله و در کنار طویله انبار

برای علوفه و یونجه قرار دارد. و سقف آنها به صورت هلالی بوده است.

برای ساخت خانه ها از کمک اهالی روستا استفاده می کردند و برای این کار ابتدا

خشت درست می کردند و خشت را با گل و گاه و آب درست کرده و آن را داخل

قالب ریختند و سپس آنرا از قالب جدا کرده و می گذاشتند تا خشک شود و بعد

با کمک اهالی روستا شروع به ساختن خانه می کردند دیوار خانه ها ربه قطر ۲-۳

متر بوده و سقف خانه ها را به صورت هلالی می ساختند و در بالای سقف یک

سوراخ برای تهویه هوا قرار داشت که این سوراخ را با یک توری و یک شیشه می

پوشانند که در هنگام تابستان شیشه را برداشته تا هوا به داخل اتاق وارد شود در

داخل هر اتاق یک طاقچه و یک پنجره بود که آنها نیز به صورت هلالی بوده است

جنس در و پنجره آنها از چوب بوده و در داخل طاقچه ها وسایلی مانند فانوس

آئینه و شمعدان و ... می گذاشتند این خانه ها فاقد آشپزخانه بوده و در تابستان ها بیرون از خانه در روی ایوان اجاق درست می کردند و در زمستان ها در داخل خانه بر روی چراغ و یا بخاری غذا درست می کردند و خانه ها دارای یک ایوان هستند و بدون حیاط از کنار هر خانه یک جوی آب رد می شود که زنان روستا از آن برای شستن لباس و ظروف استفاده می کنند و در کنار طویله تنور برای پخت نان وجود دارد. و در زمان محلی به طویله (سامانلوخ) می گویند نمای خارجی هر خانه با گاه و گل پوشیده شده است.

مسکن جدید:

خانه های جدید به صورت امروزی ساخته شده است و در آن از اتاق های مختلف حیاط، آشپزخانه، لوله کشی آب و ... استفاده می شود ولی در کنار این خانه ها نیز طویله و تنور برای پخت نان وجود دارد.

فصل ششم:

موقعیت اقتصادی

موقعیت اقتصادی

وضعیت اقتصادی و معیشتی از وضعیت طبیعی و وضعیت اجتماعی و فرهنگی، نحوه دستیابی به منابع و امکانات کالاها و مواد مورد نیاز در هر منطقه ای متفاوت است.

آب به عنوان مهمترین ماده حیاتی نقش موثری را در تعیین مکانیابی فعالیت های متفاوت اقتصادی و همچنین گسترش شهرها و روستاها ایفا می نماید شبکه راه های ارتباطی یکی دیگر از اساسی ترین امکانات زیربنایی برای تحقق امر توسعه و دسترسی به منابع و امکانات به شمار می آید.

با عنایت به ویژگی های جغرافیایی وضعیت طبیعی و اجتماعی منطقه اخترآباد فعالیت های اقتصادی آن آن حول دو محور کشاورزی و دامداری شکل گرفته است علیرغم وسعت زیاد منطقه به لحاظ محدودیت های موجود چون که کمبود آب شوری آب، فقر غذایی خاک، فعالیت های کشاورزی از رونق قابل ملاحظه ای برخوردار نیست در عین حال مردم سختکوش و پرتلاش منطقه همواره در امور کشاورزی و دامداری در تکاپور بوده و از استعدادهای موجود بخش کشاورزی منطقه استفاده می شود.

در مجموع ۱۵۰ هکتار اراضی منطقه زیر کشت محصولات چغندر و یونجه و پنبه، پسته، بادام و ... قرار دارد.

پنبه:

طریقه کاشت پنبه به این دلیل صورت است که ابتدا زمین ها را در اواخر اردیبهشت ماه برای کاشت این محصول آماده می کنند به این ترتیب که ابتدا بعد از شخم زدن زمین به وسیله گاواهن زمین کشاورزی را کرت بندی می کنند و این کرت ها به دلیل ورود آب در داخل زمین ها است. و در پایان هر حرکت هرز آب وجود دارد که آب درون یکایک کرت ها راه پیدا کند و سپس کود حیوانی را بر روی زمین می پاشند و بعد زمین را آب می دهند. سپس غم پنبه را بر روی زمین می کارند. برداشت محصول پنبه به این صورت است که توسط تعدادی کارگر پنبه ها چیده می شود پنبه قبل از برداشت به دو نوع تقسیم می شود که تعدادی از گل‌های پنبه که هنوز باز نشده در داخل پوسته و کلاهک خود قرار دارد و پنبه هایی که کاملاً باز شده است برداشت پنبه با دست انجام می گیرد. طریقه کاشت گندم نیز مانند پنبه است. ابتدا زمین را شخم زده و آماده و کرت بندی می کنند سپس تخم گندم را بر روی زمین می کارند و در فصل بهار گندم را برداشت می کنند و از کمباین برای برداشت این محصول استفاده می کنند قبلاً از داس استفاده می شده است.

شبدر:

شیدر جزء کشت همه ساله و مهم مردم این ناحیه محسوب می شود علت آن این است که ۱- شیدر باعث تقویت زمین کشاورزی شده و خاک را برای کشت گندم آماده می کن و غنی ۲- به دلیل اینکه شغل مردم این ناحیه دامداری است در کنار کشاورزی شیدر غذای دام های آنها را تشکیل می دهد.

برای کاشت شیدر در ماه پائیز تخم شیدر را در زمین های صاف می کارند و در تابستان سال بعد که دامهایشان نیاز به علوفه تازه دارند آنها را برداشت کرده و در داخل انبارها ذخیره می کنند شیدر در هر سال ۳ بار درو می شود و در دفعه سوم آنرا می گذارند تا کاملاً بزرگ شده و رنگش به زردی گرایش پیدا کند سپس آن را درو کرده و تخم آن را جهت کشت در سال های بعد نگهداری می کنند.

وسایل و ابزار کشاورزی:

بیل، داس، گاوآهن (کهن) و کسی که گاو را راهنمایی می کرده اوجار نام داشته است. تراکتور کمباین.

تقسیم آب:

تقسیم آب در این روستا بر مبنای مقدار زمین هر کشاورز انجام می شود به صورتی که هر هکتار ۱/۵ آب به آن تعلق می گیرد و ۴ هکتار زمین کشاورزی ۶ ساعت آب دارد و ۸ هکتار زمین کشاورزی ۱۲ ساعت آب.

تقسیم آب در قدیم به صورت پیاله ای انجام می شده است به این شکل که پیاله یک ظرف مسی بوده که در ته این ظرف سوراخ قرار داشته است و این ظرف را در درون یک ظرف بزرگ تر قرار می داد و هر وقت این پیاله از آب پر شده و به ته ظرف بزرگ تر می رفت یک قسمت آب به آن کشاورز تعلق می گرفت و این قسمت ها متناسب با زمین کشاورزی متفاوت بوده است.

(آقای سلامتی ۶۶)

دامداری:

در روستای اخترآباد ۲۵ خانوار به شغل دامداری اشتغال داشته و از این طریق امرار معاش می کنند انواع دام های آنها: گاو، گوسفند، بز، میش و طیور و ماکیان مانند مرغ، خروس، اردک است.

مهمترین دام این روستا گاو است و به این دلیل حیوان خانواده های دامدار وابستگی کامل دارد. موادی که از دامها تولید می کنند عبارتند از:

۱- شیر: که ماده ای پر ارزش است و از این ماده برای درست کردن سایر مواد خوراکی و لبنی استفاده می شود در حقیقت شیر زیربنای تمام لبنیات ها است. سرشیر: ابتدا شیر را کاملاً می جوشانند و سپس می گذارند که کاملاً سر شود نسیه جوشانده شده که سرد شده است بر روی آن یک لایه کامل از ماده ای چرب و مقوی قرار می گیرد که این ماده همان سرشیر است سرشیر را به وسیله قاشق از

روی شیر جدا کرده و به مصرف می رسانند و از سرشیر در صبحانه استفاده می شود.

۲- ماست: شیر جوشانده شده که خنک شده است را به ماست تبدیل می کنند برای تهیه ماست به مایه نیاز است مایه همان ماست است که به شیر اضافه می شود برای هر کیلو شیر ۱ پیمانه ماست اضافه می کنند سپس آن را به وسیله قاشق های چوبی به هم زده و در جای گرم قرار می دهند به صورتی که ابتدا سر ظرف دیگ را گذاشته و سپس آنرا داخل لحا، پتو و یا چادرشب کاملاً پیچیده و به مدت ۵ ساعت می گذارند همان جا بماند سپس آنرا برداشته و در ظرف را باز می کنند ماست آماده شده است.

ماست شور:

برای درست کردن ماست شور به ماست نمک زده و سپس آنرا در داخل کیسه های غنی تمیز می ریزند و از جایی آویزان می کنند و زیر کیسه را ظرف می گذارند به این طریق آب ماست جدا شده و در داخل ظرف می ریزند و آب ماست که کاملاً جدا شده آن را از کیسه بیرون می آورند و در داخل ظرف می ریزند اگر نمک آن کم بود دوباره به آن نمک می زنند و از این ماست شور برای صبحانه و عصرانه و استفاده می کنند.

قره قورت:

آبی که از ماست شور به دست آمده را در ظرف ریخته و بر روی شعله قرار می دهند ظرفی که این آب را داخل آن می جوشانند به زبان محلی غازان نام می گویند و زمانی که آب ماست به جوش آمد و تقریباً کم و سفت شده آنرا همواره هم می زنند با قاشق تا نسوزد و سپس ماده ای سفت و قهوه ای رنگ به دست می آید که همان قره قورت است قره قورت به دست آمده را می گذارند تا خنک شود سپس آنرا به تکه های کوچک تقسیم می کنند.

کره:

برای تهیه کره از خیک یا تولوغ استفاده می کنند تولوغ همان تلم است که از پوست گوسفند استفاده می شود برای تهیه تولوغ پوست گوسفند را بدون پارگی از گوشت جدا کرده و از آن تولوغ درست می کنند.

برای تهیه کره ماست را داخل تولوغ ریخته و تولوغ که به یک چوب متصل می باشد و این چوب هم دو پایه دارد که این دو پا در زمین فرورفته است سپس دو نفر در دو سر تولوغ نشسته و شروع به حرکت تولوغ می کنند به صورت محلی تولوغ می زنند و آنقدر این کار را انجام می دهند تا چربی هایی که داخل ماست است از ماست جدا شده و بر روی ماست قرار بگیرد سپس در تولوغ را باز کرده و با دست کره را بیرون می آورد و داخل سینی می ریزند و پس از آن کاملاً با دست

مخلوط کرده و ورز می دهند تا سفت شود و بعد از آن داخل ظرف ریخته و در یخچال می گذارند گاهی کره را داخل تولوغ نیز نگهداری می کنند.

کشک:

یکی دیگر از فراورده لبنی کشک است که از دوغ تهیه می شود. ابتدا دوغ را داخل ظرف ریخته و بر روی اجاق قرار می دهند تا به جوش بیاید سپس آن را در روی کیسه‌ای پارچه‌ای می ریزند و آویزان می کنند تا آب آن گرفته شود البته قبلاً به آن نمک اضافه می کنند دوغ سفت شده را از کیسه بیرون آورده و به اشکال گلوله‌ای کوچک با دست در می آورند و بر روی سینی یا سطح صاف دیگر در آفتاب قرار می دهند تا خشک شود. (خانم سلامتی ۵۴ ساله)

واحدهای وزنی:

واحدهای وزن در این روستا ترازو بوده است که در قدیم از ترازوهای ساخت دست خودشان استفاده می شد و به طوری که ابتدا دو ظرف (بشقاب) که لبه‌های آن تقریباً برآمده بود و به یک اندازه و یک وزن خاص داشتند را انتخاب کرده و در سه طرف دیواره آن را سوراخ می کردند سپس از هر سوراخ یک نخ رد کرده و انتهای نخ‌ها را به هم متصل می کردند و بعد از آن یک چوب را که وسط آن سوراخی تهویه شده بود را انتخاب کرده و انتهای نخ‌ها را به دو سر چوبها البته از هر سر چوب چند سانتی متر به داخل وصل می کردند و از درون سوراخی که از

وسط چوب قرار داشت نیز یک زنجیر یا یک نخ قرار می دادند برای وزن کردن در یک کفه ترازو سنگ قرار داده و در کفه دیگر جنس و یا ماده ای را که می خواستند وزن کنند و سپس زنجیر و یا نخ را که به چوب متصل بود را با دست گرفته و با فاصله از زمین نگه می داشتند وقتی دو کفه در یک سطح قرار می گرفتند وزن آنها یکسان بوده است ولی امروزه از ترازوهای جدید استفاده می شود.

و واحدهای وزنی در این روستا عبارت بوده است:

من: هر ۳ کیلو گرم ۱ من بوده است

مثقال: هر ۵ گرم ۱ مثقال است

سیر: هر ۷۵ گرم ۱ سیر است

ری: هر ۴ من ۱ ری است، هر ۱۲ کیلوگرم ۱ ری است.

چارک: هر ۱۰ سیر یک چارک است.

تقویم و گاه شماره:

فصل بهار: عقرب

فصل زمستان را قیش می گویند که خود به دو دسته و دو قوس تقسیم می شود

چله بزرگ چله کوچک (نبی الله اجاق ۷۸)

فصل هفتم:

خوراک

انواع نانهای محلی:

نان یُخا: آرد خاکه قند، جوش شیرین، روغن آب.

ابتدا آرد را با جوش شیرین مخلوط کرده و سپس خاک قند را هم با آن مخلوط می کنیم و پس از آن آب را به آن اضافه کرده تا خمیر درست شود سپس روغن آب شده را به آن اضافه می کنند و بعد از ورز می گذارند به مدت چند ساعت در جای گرم بماند و بعد از آنکه خمیر آماده شد یا به اصطلاح معمول ور آمد که آن را با وردنه یا (اخلو) بازو پهن می کنند و بعد بر روی ساچ پهن می کنند ساچ وسیله ای است از جنس فلز با سطح صاف و دارای ۳ پایه که پایه ها را بر روی زمین قرار داده و در زیر آن آتش روشن می کنند هنگامی که ساچ داغ شد خمیر را روی آن گذاشته تا نان پخته شود.

بازلماچ: آرد، نمک و آب روغن در آغاز آرد را به همراه نمک و مقداری روغن در داخل ظرف ریخته و پس از آن آب بر روی آن می ریزند تا خمیر درست شود پس خمیر را ورز می دهند پس از آن خمیر را در جای گرم گذاشته تا ور بیاید سپس آن را به گلوله ای کوچک درآورده و بعد بر روی دمکش پهن می کنند و سپس بر دیواره تنوری که قبلاً روشن شده و کاملاً گرم است می چسبانند پس از

اینکه روی نان سرخ شد با انبر آن را از دیواره تنور جدا کرده و می گذارند تا کمی خنک شود.

تافتان: که نان اصلی مردم این خطه است برای تهیه این نان آب و آرد و نمک را مخلوط کرده و خمیر می کنند پس از آنکه خمیر کاملاً ور آمد آن را به گلوله های کوچک تقسیم کرده و بادمکش در تنور می پزند.

ال چرکی: (نان دستی)

آرد و آب و شکر را با هم مخلوط کرده و پس از آماده شدن و ور آمدن خمیر آن را به گلوله های کوچک تقسیم می کنند سپس آن را به دایره ای کوچک و پهن درآورده و بر روی ساچ پهن می کنند تا سرخ شود و با چنگال و یا وسایل دیگر روی خمیر را تزئین می کنند.

اگردک: اگردک که نوعی شیرینی محلی است و از آرد و آب و خرما و گرد و شکر درست می شود ابتدا آب و آرد و شکر را مخلوط کرده و خمیر می کنند سپس خرما را که قبلاً هسته آن را بیرون آورده اند را رشته رشته می کنند و بعد گردو را که قبلاً آسیاب کرده اند را هم با خرما مخلوط می کنند سپس خمیر را که به گلوله ها و چانه های کوچک درآورده اند باز کرده و در لا به لای آن گردو و خرما قرار می دهند. سپس خمیر را با وردنه پهن می کنند و بر روی ساچ گذاشته

تا پخته شود این یکی از شیرینی های محلی مردم این روستا است که طرفداران بسیاری دارد.

شیرینی سنجدی ابتدا سنجدهای رسیده شده را می چیند و بعد پوست آنها را جد کرده و پس از آن هسته را از داخل آن بیرون می آورند و بعد سنجد را کاملاً کوبیده تا آرد شود بعد مقداری خاک قند به آن اضافه می کنند و آب بر روی آن ریخته تا کاملاً به صورت خمیر درآید سپس خمیرها را در روغن داغ سرخ می کنند و به صورت دایره های کوچک که از شیرینی محلی مردم این ناحیه است.

(گوهر منصور ۵۳)

آش

مواد لازم

- | | | | |
|-------------|-----------|--------|--------|
| ۱-خرده برنج | ۲-لپه | ۳-گوشت | ۴-پیاز |
| ۵-روغن | ۶-سبزی آش | ۷-ماست | |

طرز تهیه:

سبزی آش (تره، اسفناج، جعفری و شنبلیله) را پاک کرده بشویید و خردش کنید سپس خرده برنج را در آب ریخته آن را بپزید. همینکه برنج لعاب را داد یک پیاز بزرگ خرد کرده سرخش کنید و با دو قاشق نعناع داغ مخلوط و در آش بریزید

بعد از گوشت کوفته ریزه درست کرده آن را در آش بریزید و روی آش ماست بریزید و در این هنگام غذا آماده مصرف شدن است.

آش رشته

آش رشته

مواد لازم

۱- رشته آشی ۲- حبوبات (لوبیا چیتی، نخود، عدس) ۳-

سبزی آش

۴- پیاز ۵- نمک و ادویه

پیاز را سرخ کرده و به آن زردچوبه سبزی آش را در آن ریخته کمی سرخ می کنیم. بعد آب را به آن اضافه می کنیم و حبوبات پخته شده را در آن می ریزیم می گذاریم تا سبزی کمی بپزد بعد رشته را به آن اضافه کرده و می گذاریم با حرارت کم بپزد و بعد که جا افتاد سیر داغ همراه با نعناع را کمی داخل آن و کمی هم برای تزئین روی آن استفاده می کنیم و در صورت تمایل کشک هم در آن می ریزیم.

یارما (آش بلغور)

مواد لازم

۱-بلغور ۲-حبوبات (نخود و لوبیا و عدس) ۳-سبزی آش

۴-کلم و شلغم

طرز تهیه:

ابتدا نخود و لوبیا و عدس را پخته و آب را می گذارند تا جوش آید بعد از جوش آمدن بلغور را در داخل آن ریخته سپس حبوبات و کلم و شلغم و در آخر هم سبزی آش را به آن اضافه می کنند و این مواد باید آنقدر بجوشد تا غلیظ شود بعد از اینکه برای صرف کردن آماده شد هر کسی بنا به ذائقه خود کشک یا آب قوره داخل آن می ریزد.

(خانم سلامتی ۲۸)

آبگوشت:

مواد لازم

۱-گوشت ۲-نخود و لوبیا ۳-پیاز ۴-سیب زمینی

۵-گوجه فرنگی ۶-لیمو عمانی ۷-نمک و

فلفل

ابتدا پیاز را پوست کرده و درسته به همراه مقداری گوشت و دنبه و نخود و لوبیا و لیمو عمانی در داخل ظرف ریخته و بر روی آن آب می ریزند سپس ظرف را بر

روی حرارت ملایم گذاشته تا به آرامی پخته شود و بعد از آنکه گوشت و نخود و لوبیا و ... پخته شد گوجه فرهنگ و ادویه و سیب زمینی را به آن اضافه می کنیم و سپس می گذاریم تا بپزد و بعد از مدت نیم ساعت آبگوشت آماده است قبل از خوردن پیاز را که به صورت درسته به همراه دنبه و گوجه فرنگی کوبیده و با آب گوشت مخلوط می کنیم.

مواد لازم- پیاز- سیب زمینی - گوجه - روغن - تخم مرغ - نمک و ادویه در ابتدا پیاز را با مقداری روغن سرخ کرد. سپس نمک و ادویه را اضافه کرده و بعد سیب زمینی را که به صورت نگینی خرد کرده ایم داخل آن تفت می دهیم و بعد گوجه فرنگی خرد شده را کاملاً سرخ می کنیم سپس آب را اضافه کرده و در آخر تخم مرغ زده شده را داخل غذا ریخته و مصرف می کنند.

خوراک قارچ:

مواد لازم:- قارچ- سیب زمینی - نمک و فلفل - روغن

طرز تهیه:

قارچها را شسته و خرد می کنند و سپس به همراه پیاز خرد شده با مقداری روغن تفت می دهند سیب زمینی هایی که قبلاً سرخ کرده را داخل ظرف قارچ می ریزند و به آن نمک و ادویه می زنند در این هنگام غذا آماده مصرف شدن می شود. از

این غذا بیشتر در اوایل بهار استفاده می کنند زیرا به علت بارندگی و رعد و برق قارچ های طبیعی در بیابان های این روستا بسیار یافت می شود.

شنگه پلو:

مواد لازم:

شنگه (گیاه بیابانی خودرو) - برنج - روغن - نمک

طرز تهیه:

شنگه ها را ابتدا پاک می کنند و برای شستن در غازان (دیگ) آب می ریزند، بعد از شستن شنگه برنج را در داخل آب جوش ریخته و هنگامی که برنج آماده آبکش شدن می شود شنگه ها را در داخل ظرف می ریزند تا یک جوش بخورد و سپس برنج را آبکش کرده در غازان کمی روغن می ریزند و برنجها را در داخل آن ریخته و می گذارند تا دم بکشد.

گوشت قورمه: گوشت را پخته و سپس به همراه دنبه آن را سرخ می کنند و بعد به آن نمک و ادویه جات اضافه می کنند و آنرا در داخل تلوغ می گذارند تا از فاسد شدن این غذا جلوگیری نمایند و سپس هر زمانی که بخواهند غذایی درست کنند که به گوشت نیاز دارد از این گوشت استفاده می کنند. (خانم سلامتی ۴۵)

انواع ترشی:

پیاز ترشی: ابتدا پیازهای خیلی کوچک را پوست گرفته و بعد از آن تمیز می شویندن سپس آن را در داخل ظرف مورد نظر می ریزند و سپس سرکه را به همراه نمک و با فلفل زیاد به آن اضافه می کنند و بعد آن را در جای گرم می گذارند تا کاملاً جابیفند پیاز ترشی از ترشی های مورد پسند و سلیقه افراد این روستا است.

ترشی لیته: کلم، هویچ - خیار - سیب زمینی ترشی - کرفس - پیاز - گوجه کال - بادمجان - سیر - سبزیجات معطر را به قطعات کاملاً ریز خرد کرده و سپس آنها را شسته و پس از آنکه آب آنها گرفته شد آنها را داخل ظرف مخصوص و مورد نظر ریخته و سپس سرکه و نمک را به آن اضافه می کنند و فلفل را بسیار زیاد می ریزند و سرکه را به اندازه ای اضافه می کنند که روی مواد را بگیرد. و در جای گرم گذاشته تا برسد و جا بیفتد.

مربا:

مربای سیب: ابتدا سیب ها را شسته و بعد آنها را از وسط قاچ می کنند و پس از آنکه تخم سیب ها را در آوردند. سیب ها را به صورت نگینی مربع های خیلی کوچک خرد می کنند سپس سیب های خرد شده را در داخل ظرف ریخته و مقدار خیلی کم در آن آب می ریزند و می گذارند بر روی شعله و در ظرف را می بندند تا سیب بخار پز شود در اصطلاح تا حدودی نرم شود و بعد در این فاصله شکر و

یا خاک قند را با آب مخلوط کرده و در روی حرارت قوام می آورند و سپس قوام آورده شکر و آب را روی سیب ریخته و بعد مقداری می گذارند تا بجوشد و سپس گلاب را در آخر به آن اضافه می کنند تا بوی معطری به خود بگیرد و سپس مقدار کمی آبلیمو را به آن اضافه کرده تا شکرک نزد و می گذارند تا خنک شود و بعد آن را داخل ظرف ریخته و در یخچال نگه داری می کنند مربای سیب از مرباهای اصلی این مردم است زیرا از نمونه درختان این روستا سیب می باشد.

(خانم سلامتی ۴۵)

وعده های غذایی:

وعده های غذایی در این روستا ۵ وعده می باشد. صبحانه، چاشنی، نهار ، عصرانه، و شام شامل است.

نان و پنیر و کره ، خامه و ماست و چای می باشد. بین صبحانه و نهار و بین نهار و شام است

سفره آرابی:

بدین صورت بوده که سفره آنها پارچه سفید از جنس متقال آن را پهن کرده و بعد یک ظرف غذا به همراه دوغ و ماست و ترشی و ... را داخل مجمع های بزرگی قرار می دهند و آنها را در روی سفره می گذاشتند و به صورت گروهی غذا را صرف می کردند. و از قاشق و چنگال استفاده نمی کردند. در ضمن خانم ها در

زمانی که مهمانی داشتند هرگز در سر سفره و به همراه میهمان ها غذا نمی خوردند. امروزه سفره آرایشی هایشان به صورت معمول است و در زمانی که مهمانی بزرگی دارند به غیر از غذایی که برای مهمانها آورده می شود یک ظرف جدا به عنوان سرریز آورده تا افرادی که هنوز میل به غذا دارند از آن استفاده کنند. این نشانه گشاده دستی و سخاوتمندی بودن میزبان می باشد. (خانم سلامتی ۴۵)

فصل هشتم:

پوشاک

پوشاک:

پوشاک آقایان تشکیل شده است از کلاه نمدی، جلیقه نمدی، پیراهن، شلوار گشاد با کمر بند و تومباناغی، جوراب پشمی، گیوه

پوشاک خانم ها، دامن چین دار، پیراهن بلند، روسری بلند، جوراب، گالش.

لباس آقایان که کلاه نمدی بوده و این کلاه ها را خودشان می بافند و این کلاه ها را اکثراً در زمستان ها به سر می گذاشتند و در تابستان ها از کلاه استفاده نمی کردند پیراهن که پیراهنهای گشاد و بلند بوده است با یقه های گرد و در کنار پیراهن هایشان چاک داشته و جلیقه نمدی که این جلیقه را خودشان می بافند و این جلیقه ها را در زمستان تن می کردند و در تابستان ها از جلیقه های پارچه ای مشکی رنگ استفاده می کردند شلوارهای گشاد و بلند و با رنگ مشکی و با پارچه های گشاد که در این شلوارها به جای کش از بند شلوار استفاده می کردند. که این بند شلوارها از پنبه درست می شد و خودشان می بافتند و از کمر بندهایی که از جنس پارچه و این کمربندها به طور یک متر و عرض ۱۰ سانتی متر که این کمر بند را بر روی پیراهن ها و دور کمرهایشان می پیچیدند. جورابهای پشمی به پا داشتند می کردند و بر روی جورابهایشان اشکال گوزن و گل داشته و گیوه به پا داشتند. البته در تابستان ها به جای جوراب پشمی از جوراب های معمولی و یا بدون جوراب بودند.

پوشاک زنان:

لباس خانم ها که تشکیل شده است از روسری های چهارگوش و بلند با گل های قرمز و این روسری ها را توسط سنجاق در زیر گلو محکم می بستند و موهایشان را می بافند و از دو طرف روسری هایشان بیرون می گذاشتند و بر روی پیشانی هایشان پارچه هایی می بستند که این پارچه ها به شکل مربع بوده و به رنگ سفید و آنها را بر روی هم به صورتی تا می کردند که به عرض ۴ سانتی متر و آن را بر روی پیشانی قرار داده و در پشت سر گره می زدند و پیراهن های بلند که این پیراهن ها به رنگ سفید و بلند تا روی زانو و در دو طرف چاک داشته و دامن های بلند و با چین های بسیار زیاد و به رنگ های شاد و گل های به رنگ های شاد و در زمستان بر روی پیراهن هایشان جلیقه های بافتنی و یا نمدی تن می کردند. و در زیر دامن هایشان شلوارهای کردی به تن دارند و جوراب به پا می کنند و کفش هایشان گالش های مشکی است.

پوشاک کودکان:

پسران که شلوارهای گشاد و مشکی به تن می کردند و با پیراهن های بلند تا روی زانو که در کنار پیراهن هایشان چاک داشته و گیوه به پا داشته اند البته در زمستان

پیراهن های بافتنی تن می کردند و جوراب های پشمی دختران دامن های پرچین تن می کردند و پیراهن هایی که در دو طرف چاک داشته و تقریباً تا بالای زانو بوده است و می توان گفت ۱۵ تا ۱۰ سانتی متر از دامن هایشان کوتاه تر بوده است دخترها از شش سال به بالا روسری بر سر می گذاشتند البته از پیشانی بند استفاده نمی کردند شلوارهای گشاد تن می کردند که پاچه های این شلوارها را کش می کشیدند و کفش هایشان گیوه بوده است.

البته امروز دیگر از این لباس ها استفاده نمی کنند و کودکان آنها از لباس های جدید و امروزی استفاده می کنند و شلوار از اجزای این منطقه است و حتماً باید تن کنند مردان و زنان نیز از لباس های امروزی استفاده می کنند و زنان این منطقه نیز باید از شلوار استفاده کنند. ولی تعدادی از زنان پیر و مسن این منطقه از لباس های محلی و گذشته خود استفاده می کنند. (گوهر منصوری ۵۳)

فصل نهم:

مراسم گذار

زاد و ولد:

سیسمونی:

هنگامی که حدود هفت ماه از دوره بارداری گذشت مادر فردباردار موظف است برای نوزاد اول وسایل و لباس تهیه نماید البته این کار بستگی به وضع مالی خانواده فرد دارد این وسایل شامل: قنداق، بندقنداق، لباس کودک (دخترانه و پسرانه) گهواره، تخت و کمد، انواع اسباب بازی ها و یک دست لباس بارداری و رختخواب برای فرد باردار و مواد خوراکی مانند روغن خانگی و تخم مرغ و داروهایی که در طی ده روز بعد از زایمان استفاده می کنند این وسایل را مادر فرد باردار به همراه عده ای از خویشاوندان به خانه دختر برده و میهمان ها هم هدایایی تقدیم می کنند.

تولد:

کودک توسط مامای محلی و در خانه به دنیا می آمد. به این صورت که وقتی درد زایمان شدت می گرفت ماما که زنی با تجربه بود به خانه فرد برده تا وضع حمل انجام شود و این کار نیازمند وسایلی مانند آب جوش، پارچه سفید تمیز و نخ و قیچی بود کودک بعد از به دنیا آمدن با آب نمک شسته و ناف آن را به وسیله خاکستر و روغن حیوانی و با کمک پارچه تمیز می بندند.

در این زمان ماما به پدر کودک مشتاق داده و از او هدیه ای دریافت می کند. از وظایف ماما این است که به مدت ده روز به خانه زائو رفته و توصیه های لازم را به او بکند و ناف نوزاد را هم به وسیله روغن چرب کند تا زوتر بیافتد. در قبال این کارها دستمزدی دریافت می کرد که عبارت بود از چادر، صابون و حنا.

مراسم اذان گویی: روز سوم بعد از تولد نوزاد را به حمام برده و سپس توسط پدربزرگ (پدر پدر نوزاد) نوزاد که وضو گرفته در گوش راست و بعد گوش چپ او اذان می گوید بعد از گفتن اذان صورت نوزاد را می بوسد.

نامگذاری:

حداکثر نام نوزاد را باید تا روز دهم انتخاب نمایند که این کار توسط پدربزرگ نوزاد صورت می گیرد آنها سعی می کنند که بیشتر از نامهای ائمه معصومین و همین طور صفات خداوند برای نامگذاری استفاده کنند.

حمام زایمان:

بعد از گذشت ده روز زائو به همراه نوزاد توسط ماما به حمام برده می شود که در این روز حداکثر خویشاوندان نزدیک برای صرف نهار دعوت می شوند. بعد از آوردن زائو و نوزاد از حمام گوسفندی را قربانی می کنند مدعوین به عنوان دیدنی برای نوزاد هدیه می آورند که بیشتر شامل پول می شود. (خانم سلامتی ۵۴)

ختنه سوران:

این کار در سنین ۷ یا ۸ سالگی و توسط سلمانی محل صورت می گرفت. که او را به خانه آورده و از بستگان و آشنایان نیز دعوت به عمل می آورند. این مراسم به مدت دور شده طول می کشید ابتدا شب قبل کودک را به حمام برده و بر دست و پای او حنا می گذارند. بعد از بیرون آمدن کودک از حمام نوازندگان ساز و دهل زده و مدعوین به رقص و شادی می پردازند. صبح روز بعد رختخوابی برای کودک انداخته سلمانی با استفاده از تیغ عمل بریدن را انجام می داد و برای جلوگیری از خونریزی خاکستر را بر روی محل بریده شده می ریزند. و دامن بر تن کودک می کنند این کار را برای راحتی کودک انجام می دهند در این روز میهمان ها به رقص و شادی پرداخته و نوازندگان ساز و دهل می نوازند و بعد از صرف نهار و پذیرایی مهمان ها پولی به کودک می دادند. در حال حاضر این عمل در بیمارستان صورت می گیرد ولی جشن خته سوران همچنان برگزار می شود.

دنگ:

هنگامی که کودک اولین دندان خود را درآورد رسم بر این است که دنگ درست می کنند برای درست کردن دنگ ابتدا لوبیا، نخود و عدس را از شب قبل خیس می کنند و بعد از آن آب آن را گرفته و داخل ظرف مورد نظر می ریزند بعد آب تمیز را بر روی آن ریخته شعله آن را کم می کنند تا خوب بپزد بعد به آن پیاز داغ

همراه نمک و ادویه اضافه می کنند و سپس آنرا داخل ظروف کوچک ریخته و به خانه های همسایه ها و اطرافیان می برند و رسم بر این است صاحب هر خانه که دنک را گرفته باید در داخل ظرف چیزی بگذارد و بدهد در حقیقت آنرا خالی برنگرداند اکثراً رسم است نبات- و یا جوراب می گذارند و سپس می دهند. (خانم سلامتی ۵۴)

اعتقادات در مورد تولد

در این روستا برای در امان ماندن مادر و نوزاد از شر جن و آل اعمال و رفتاری انجام می دهند:

۱- بعد از تولد قیچی را داخل پیاز کرده و آن را در بالای سر زائو و نوزاد قرار می دهند.

۲- عقیده دارند که هیچ وقت نباید زائو را تنها گذاشت زیرا جن زائو را خفه کرده و نوزاد را می رباید.

۳- در بالای سر نوزاد و زائو قرآن و یک چیز فلزی (بیشتر سنجاق) قرار می دهند.

۴- اگر فردی به دیدن زائو و نوزاد می آمد نوزاد را بلند کرده تا چله بیفتد.

۵- طی ده روز بعد از زایمان به زائو آب نمی دادند.

۶- روز سوم و ششم بعد از زایمان ماما به خانه زائو رفته و دور اتاق او را به وسیله زغال خط کشیده و اطراف اتاق برنج می ریزد و یک غازان (دیگ سیاه مسی) داخل اتاق قرار می دادند.

۷- چهل روز بعد از زایمان زائو و نوزاد را به حمام برده و به وسیله کاسه طلایی رنگی که چل تاس نام دارد چهل بار آب بر روی زائو ریخته و ظرفی در کنار زائو قرار داده تا آب در داخل آن ظرف بریزد. سپس آن آب را بر روی زنی که بچه دار نمی شده می ریزند تا چله او برطرف شود.

۸- زن باردار نباید به میت نگاه کند زیرا عقیده دارند که چشم بچه اش شور می شود.

۹- در زمان ماه گرفتگی و یا خورشید برگرفتگی زن باردار نباید به جایی از بدنش دست بزند زیرا آن قسمتی که دست خورده قرمز رنگ می شود.

۱۰- زن زائو چهل روز نباید از خانه خارج می شد زیرا اعتقاد داشتند که چله بر او می افتد.

۱۱- زن زائو دهانش را باید توسط پارچه ای می بست تا دندانهایش هوا نخورد و درد نگیرد.

۱۲- مادر و پدر نوزاد او را نباید نزد بزرگترها در آغوش می گرفتند و یا بوس می کردند. چون این کار را بی احترامی به بزرگترها می دانستند.

۱۳- از مهره ای به نام گُزمنجوقو که رنگ آبی با خالهای سیاه داشت استفاده می کردند و آن را به وسیله سنجاق به قنداق نوزاد وصل می کردند این کار را برای رفع چشم زخم انجام می دادند.

۱۴- برای رفع چشم زخم (نذر توتان) دعا می گرفتند.

(خانم سلامتی ۵۴ ساله آقای بنی الله اجاق ۷۸ ساله)

ازدواج

ازدواج کنید به هر وسیله ای که می توانید. اگر زن خوبی نصیبتان شد خوشبخت خواهید شد و اگر گرفتار یک همسر بد شوید فیلسوف از آب درخواهید آمد و این برای هر مردمی خوب است (سقراط) (جوانبخت/ گزیده ای از آثار اندیشمندان/ ص ۲۷)

ازدواج رابطه قانونی، عرفی یا مذهبی است که زن و مرد را برای شرکت دائم یا موقت در زندگی به هم پیوند می دهد که این امر دارای آداب و رسوم ویژه ای است.

همسرگزینی

دختر توسط پدر و مادر پسر انتخاب می شد سپس به پسر معرفی شد، و اگر مورد پسند دلخواه او بود به خواستگاری می رفتند که برای انتخاب همسر یکسری

ویژگی‌هایی را در نظر می‌گرفتند از قبیل: ۱- خانواده دختر دختری که دارای خانواده محترم و متدینی بود در اولویت قرار داشت ۲- نجابت و وقار دختر ۳- سلیقه و هنرهای او ۴- نیروهای بدنی و سلامتی جسمانی ۵- سن دختر که حتماً باید کوچکتر از پسر باشد.

خواستگاری

خواستگاری توسط ریش سفید یا کدخدا انجام می‌شد که ابتدا ریش سفید به خانه دختر رفته و موضوع را با آنها در میان می‌گذارد اگر آنها تمایل داشتند و موافقت می‌کردند این اجازه به خانواده پسر داده می‌شد که به همراه بزرگان فامیل به خانه دختر بروند. بعد از رد و بدل شدن یکسری تعارفات به موضوع اصلی که همان تعیین شرایط است می‌پردازند از قبیل شیربها (پولی است که از طرف خانواده داماد به خانواده عروس داده می‌شود که این پول را بر اساس تواناییهای دختر و زیبایی او تأمین می‌کنند) مهریه: در این روستا از گاو و گوسفند برای دادن مهریه استفاده می‌کنند. خرید عروسی که تأمین می‌کنند که چه چیزهایی را باید برای عروس خریداری کنند. بعد از موافقت طرفین از مهمانها با چای و شیرینی پذیرایی می‌شود و به اصطلاح آنها دهانشان را شیرین می‌کنند. بعد از تمام این مراسم از

طرف خانواده داماد به ریش سفیدی که این وصلت را جور کرده مشتاق می دهند از قبیل پیراهن، جوراب و غیره.

فردای آن روز خواستگاری برای عروس گوسفند سفیدی می برند این به علت دادن جواب مثبت از طرف عروس است.

قند شکنی:

این مراسم برای اعلام علنی ازدواج صورت می گیرد. در این شب از کلیه افراد روستا دعوت به عمل آورده می شود. از طرف خانواده داماد هدایایی برای عروس برده می شود این هدایا عبارتند از یک روسری و یا یک قواره چادر همراه با حلقه نامزدی و کله قند آنها را داخل مجمع گذاشته و پارچه قرمزی رویشان می اندازند. بعد از اینکه مقدار تعیین شده مهریه و شیرینیاها به اطلاع مردم رسانیده شد، صلواتی فرستاده و کله قند توسط ریش سفید محل شکسته می شود و حاضرین سعی در برداشتن کله قند می کنند زیرا هر فردی که کله قند را به مادر عروس تقدیم کند از او شیرینی دریافت می دارد و در فاصله بین قند شکنی و عقد و عروسی، عروس و داماد حق دیدن یکدیگر را ندارند.

خرید عروسی

صبح زود عروس و داماد: را به همراه عده ای از نزدیکان به شهر رفته تا وسایل مورد نیاز را خریداری کنند این وسایل شامل یک جلد قرآن، آئینه و شمعدان یک

دست لباس یک جفت کفش سفید و یک جفت کفش رنگی چادر مشکی و چادر گلدار سفید ساعت و ازوچ (انگشتر) و لوازم آرایش برای عروس می باشد که از طرف داماد خریداری می شود هر قدر میزان خرید بیشتر باشد نشانه احترام و ارزش و علاقه مندی داماد به عروس است.

برای داماد هم کت و شلوار و کفش ساعت و ازوچ (حلقه) از طرف خانواده عروس خریداری می شود در ضمن داماد موظف است برای تمام افرادی که در این روز آنها را همراهی می کنند هدیه ای به عنوان سرخریدی خریداری کند. لازم به ذکر است که این مراسم در حال حاضر اجرا می شود.

مراسم عقد

شب قبل از مراسم عقد عده ای از جوان ها به خانه عروس رفته تا اطلاق عقد را تزئین کنند و سفره عقد را بچینند. این کار با هنرنمایی دخترهای جوان انجام می شود. لوازمی که بر سر سفره عقد گذاشته می شود عبارتند از پارچه سفیدی که به عنوان سفره پهن می کنند در بالای سفره آئین و شمعدان و مقابل آینه قران گذاشته می شود نان و سبزی به معنی برکت و صفای زندگی، عسل به معنی گرمی و شیرینی زندگی، تخم مرغ برای داشتن فرزند بخصوص فرزند پسر.

صبح آن روز عروس را به آرایشگاه می برند بعد از آماده شدن عروس داماد به دنبال او رفته و برای خواندن خطبه به خانه می گردند خطبه توسط روحانی که از شهر آورده شده خوانده می شود. در زمان خواندن خطبه عروس مشغول خواندن قرآن می شود و زمانی که روحانی از عروس در مورد رضایت داشتن به این ازدواج سوال می کند یکی از خانم های حاضر در اتاق می گوید عروس رفته گل بچینه که این نشانه زیر لفظی خواستن عروس است که تا هدیه ای از مادرشوهر نگیرد بله را نمی گوید بعد از گرفتن هدیه و سه بار پرسیدن روحانی از عروس او با وقار خاصی با گرفتن اجازه از بزرگتر ها و پدر و مادرش بله را می گوید.

افرادی نیز در اتاق عقد حضور دارند که تشکیل شده اند از پدر و مادر عروس و داماد و تمامی فامیل ها و آشنایان نزدیک که بعد از گفتن بله به عروس و داماد هدایایی می دهند.

زمانی که خطبه خوانده می شود در بالای سر عروس و داماد پارچه سفیدی که چهار طرف آن را خانم های خوشبخت می گیرند و همین طور یک نفر که دو کله قند را به هم می ساید قرار دارد.

کارت نویسی

یک هفته که به مراسم عروسی باقی مانده مردهای روستا را برای نوشتن کارت به خانه داماد دعوت می کنند بعد از صرف شام نوازندگان شروع به نواختن می کنند و جوانها به رقص و پایکوبی مشغول می شوند سپس جوان ها به نوشتن کارت می پردازند در این مراسم به هر یک از جوان هایی که کارت نوشته یک عدد خودکار به عنوان یادبود داده می شود.

مراسم بنداندازی

چند روز که به مراسم عروسی مانده عده ای از نزدیکان داماد به همراه آرایشگر به خانه عروس رفته و بعد از رقص و شادی و پذیرایی عروس باید در حضور جمع توسط آرایشگر اصلاح شود در این زمان اگر نخی که برای اصلاح به کار برده می شود پاره شود معتقدند که داماد عروس را بسیار دوست دارد و بعد از طرف مادر داماد به آرایشگر شیرینی خوبی داده می شود. بعد از اتمام کار آرایشگر مدعوینی که در این مراسم حضور دارند هر یک بنا به توان مالی خود مقداری پول داخل سینی می گذارند که این پول متعلق به آرایشگر است.

پختن نان عروسی

خانمهای ده یک روز را برای پختن نان عروسی اختصاص می دهند به این ترتیب که شب قبل از پختن نام خمیر را به کمک هم آماده می کنند و در داخل پارچه ای

گذاشته تا خوب ور بیاید و آماده شود صبح روز بعد همه خانم ها به کمک مادر داماد رفته و در پختن نان به او کمک می کنند مادر داماد مجمعی را تعیین می کند تا افرادی که در این مراسم شرکت می کنند مبلغی در داخل این مجمع بگذارند خود مادر داماد نیز یک کله قند پارچه پیراهنی و مقداری پول در داخل مجمع می گذارد تا در پایان کار به فردی که نان ها را می پزد تقدیم کنند.

حنابندان

قبل از شب حنابندان توسط مادر داماد از حمامی ده خواسته می شود تا به دعوت کردن افراد روستا اقدام کند حمامی نیز با مقداری نقل و شکلات که در داخل یک پارچه سفید ریخت به یک یک خانه ها رفته و آنها را برای مراسم عروسی و حنابندان دعوت می کند و هر خانه ای که دعوت می شود مقداری از نقل و شکلات بر می دارد.

توسط مادر داماد به حمامی ده شیرینی خوبی داده می شود که شامل مبلغی پول یک کله قند یک عدد روسری و یک قواره پارچه پیراهنی است.

خانواده داماد به همراه مدعوین بعد از صرف شام که اغلب آبگوشت است حنا راتزین کرده و روی آن شمع روشن می کنند و به همراه گلدان داخل مجمع می گذارند و مجمع دیگری که هدایایی برای عروس است گذاشته می شود و روی

این مجمع ها را با روسری قرمز رنگی که به آن دواخ گفته می شود می اندازند این مجمع ها توسط خانم ها برداشته می شود و همگی به خانه عروس می روند در راه با شادی و خواندن آواز رفتن خود را به خانه عروس اطلاع می دهند وقتی که خانم ها داخل منزل عروس می شدند مجمع را آنقدر بالای سر عروس نگه می دارند تا از طرف مادر عروس مبلغ پولی را به عنوان شیرینی دریافت کنند در زمان گذاشتن حنا عروس بر می خیزد و از تمام بزرگتر ها اجازه می گیرد و همین طور از طرف مادر داماد هدیه ای را دریافت می کند تا رضایت دهد که حنا بر دست او بگذارند.

در این زمان شعری می خوانند که مضمون آن این است که آی حنا، حنا، حنا، حنای، حنا چه خوش نمای دست عروس بزارین تا مادرش بیاید.

حنا توسط یکی از افراد خوشبخت فامیل بر دست عروس گذاشته می شود بدین صورت که عروس دست راست خود را بالا گرفته و در داخل آن سکه ای قرار می دهند سپس حنا را بر دست او می گذارند حنای گذاشته شده توسط پسر بچه ای برداشته می شود. بعد از گذاشتن حنا ظرف حنا توسط عروس به کلیه مهمان ها تعارف می شود مهمان ها نیز آن را شگون دانسته بخصوص دختران جوان و معتقد به گشایش بخت هستند سپس هدایای آورده شده که توسط یکی از افراد خانواده داماد که دارای صدای بلندی است به مدعوین نشان داده می شود و کلیه مهمان

های داماد به خانه بر می گردند حال نوبت طایفه عروس فرا می رسد آنها نیز حنا را تزئین کرده داخل مجمع می گذارند و به همراه مهمان ها به خانه داماد روانه می شوند. قبل از گذاشتن حنا به دست داماد یکی از جوان ها که ساقدوش داماد می باشد (کسی که در مراسم عروسی داماد را همراهی می کند و در همه جا کنار او است). یک یک بزرگتر ها را به اسم خواند و از آنها کسب اجازه می کند افرادی که نام آنها خوانده می شود به نزد داماد رفته او را می بوسند و در واقع با این کار به او اجازه گذاشتن حنا را می دهند. حنا را بر روی دست راست داماد می گذارند و بعد از آن تا پاسی از شب به رقص و شادی می پردازند.

مراسم عروسی در قدیم

صبح روز عروسی خانم های روستا همگی با هم به خانه عروس رفته تا او را به حمام ببرند. عروس نیز همراه ساقدوش های خود که از قبل دو نفر از دوستان نزدیک خود را انتخاب کرده همراه بقیه به حمام می رود. عروس به همراه دو ساقدوش خود به داخل حمام رفته و سایرین در محوطه بیرون حمام به شادی و آواز خوانی می پردازند و ساز و دهل می نوازند بعد از استحمام عروس و خارج شدن او از حمام روسری قرمز رنگی (دواخ) را بر سر او می اندازند و خویشاوندان نزدیک عروس و داماد به ترتیب از نزدیکترین خویشاوندان شروع می

شود که هر یک مبلغی را به عنوان شابهش به وسیله سنجاق بر روی روسری وصل می کنند سپس عروس را با ساز و دهل به خانه برده و آرایشگر را به خانه می برند او نیز عروس را به صورت بسیار ساده آرایش می کند لباسی که عروس در روز عروسی استفاده می کند بدینگونه است: بلوز بلند با گلهای بزرگ و از جنس مخمل با رنگ قرمز می باشد سپس حلقه هایی به وسیله سکه درست کرده که طریقه ساخت آن بدین قرار است که سکه ها را سوراخ کرده و از داخل سوراخها نخ محکمی راعبور داده و در آخر گره می زنند بر دو طرف دستان او آویخته به طوری که تا کمر او ادامه داشته. سپس دواخ را بر سر عروس می اندازند بعد از حاضر شدن عروس به همراه دو ساقدوش خود به داخل اتاقی که مدعوین حضور دارند رفته مادر عروس و داماد نیز با نقل و سکه ای که بر سر عروس می ریزند به او خوشامد می گویند عروس نیز با کسب اجازه ای از بزرگترها و دریافت هدیه ای از مادر شوهر می نشیند هنگامی که زمان صرف نهار فرا رسيد مهمان ها به خانه داماد رفته و در آنجا نهار خود را صرف می کنند غذای عروس و مادر عروس و ساقدوش ها را به خانه آنها می برند که غذای عروسی نیز آبگوشت می باشد قبل از اینکه در دیگ های غذا را بردارند از طرف پدر داماد به آشپز شیرینی داده می شود. در مواقعی نیز این امکان وجود داشت تا دیگ های غذا دزدیده شود در این

هنگام پدر داماد برای حفظ آبروی خود مجبور به پرداخت مبلغی پول به فردی که این کار را انجام داده بود می شد.

حمام بردن داماد

بعد از صرف نهار داماد را با ساز و دهل به حمام می برند در زمانی که داماد استحمام می کند افراد بیرون از حمام به رقص هالای می پردازند داماد در داخل حمام لباس دامادی خود را که تشکیل شده بود از پیراهن جلوبسته ای که از دو طرف چاک داشت و شلواری که به وسیله شال قرمز رنگی که به عنوان کمربند استفاده می شد می پوشد بعد از خارج شدن داماد از حمام حمامی ده برای دفع چشم زخم و سلامتی داماد اسفند دود می کند که با این کار از پدر داماد شیرینی دریافت می کند مادر داماد در این هنگام به رقص دستمال می پردازد که هر یک از مدعوینی که در این مراسم حضور دارند نیز مبلغی را به وسیله سنجاق به پیراهن داماد وصل می کنند و به اصطلاح شاباش می کنند بعد از اتمام این مراسم و به خانه رفتن در میان آقایان رسمی متداول است به نام تُیانه.

تُیانه

این مراسم به این صورت است که ابتدا فردی از بزرگان که دارای صدای بلند و رسایی است با صدای بلند برای سلامتی عروس و داماد و خوشبختی آنها دعا کرده

و صلوات می فرستد. سپس نام تک تک مدعوین را خوانده و آنها نیز پولی را می دهند بعد آن فرد مبلغ پرداخت شده را اعلام می نماید و اولین فردی که پول می دهد پدر عروس می باشد این مراسم را جهت کمک کردن به داماد برگزار می کنند.

عروس بردن

در هنگام غروب زمان آوردن عروس به خانه داماد فرا می رسد. خانواده داماد به همراه مهمان ها به منزل عروس رفته و بعد از خداحافظی عروس از خانواده اش آماده رفتن می شود هنگام بردن عروس به خانه بخت عروس توسط عمو یا دایی بزرگ و پدر داماد که دستهای عروس را گرفته اند تا جلوی درب منزل همراهی می شود. در جلو درب عروس را از زیر سینی که در آن قرآن و کاسه ای آب قرار دارد عبور می دهند در پشت سر آنها چراغی را که نشانه روشنایی زندگی است روشن می کنند در مقابل عروس آینه و شمعدانی می گیرند و با فرستادن صلوات و دعا برای خوشبختی او عروس را از خانه پدری می برند. او را سوار شتر کرده و پشت عروس پسر بچه ای را سوار می کردند (برای پسر شدن فرزند اول) و داماد نیز سوار بر اسب می شود.

جهیزیه مختصری که توسط خانواده عروس تهیه شده شامل دو عدد یخدان لباس و گلیم و قالی های کوچک و روغن، برنج، گوشت و مقداری هدیه که برای

خانواده داماد تهیه شده بود داخل مجمع گذاشته و روی آنها را با دواخ می پوشانند به همراه عروس به خانه دامادی می فرستند. زمانی که در خانه داماد رسیدند عروس برای پیاده شدن از پدر شوهر خود یک گوسفند به عنوان هدیه دریافت می کند و همین طور مجمع هایی از طرف خانواده داماد تهیه شده تا قدم عروس به زمین نخورد این کار را به نشانه احترامی که برای عروس قائلند انجام می دادند گوسفندی نیز در جلوی پای عروس و داماد قربانی می کنند بعد از انجام این مراسم داماد را به همراه دو ساقدوش خود به پشت بام رفته و به طرف عروس نقل و سکه به همراه انار و نارنج پرتاب می کنند (انار به منظور داشتن فرزندان بسیار). در این هنگام افراد به رقص چوب بازی می پردازند زمانی که عروس می خواهد به اتاق خود وارد شود و یا به اصطلاح به حجله رود پدر داماد به او قولی می دهد مثلا فلان زمین را به نام عروس خود کند در جلوی در اتاق یک کاسه برنج قرار می دهند تا عروس پایش را به آن بزند در اتاق پخش شود و اینرا به نشانه برکت خانه می دانستند.

مراسم عروسی در زمان حال

جهیزیه

در این مراسم خانواده داماد برای بردن جهیزیه به خانه عروس رفته خانواده عروس نیز قبل از تحویل جهیزیه لیستی که از وسایل تهیه شده را به خانواده داماد برای امضا عرضه می کنند سپس اجازه بردن جهیزیه داده می شود خانواده داماد سعی بر این دارند تا به صورت پنهانی وسیله با ارزشی از خانه عروس بردارند و این کار را شگون می دانند و در روز پاتختی وسایل دزدیده شده را به عروس تحویل می دهند.

طایفه عروس به همراه جهیزیه به خانه داماد رفته و هر یک وسیله ای را به عنوان کمک بر می دارند فردی که آینه و شمعدان و کلید کمد ها را به دست دارد از مادر داماد پول و یا هدیه دیگری به عنوان شیرینی دریافت می کند سپس همه مشغول چیدن وسایل می شوند بعد از اتمام کار از مهمان ها پذیرائی کامل می شود.

عروسی

صبح روز بعد عروسی، عروس را به آرایشگاه می برند و هنگامی که عروس آماده شد داماد به همراه فیلم بردار به گل فروشی رفته و دسته گلی گرفته و ماشین را تزئین می کند سپس به دنبال عروس می رود. بعد از فیلمبرداری از آرایشگاه عروس را به خانه خود می برند و مراسم شبیه به گذشته است فقط در هنگام بردن عروس از ماشین استفاده می کنند. فردای روز عروسی مادر عروس با تهیه صبحانه مفصلی برای عروس و داماد که شامل پنیر و کره محلی و روغن خانگی، تخم مرغ، عسل کاجی می شود به همراه نزدیکان به خانه عروس رفته و به آنها تبریک می گویند.

مراسم پاتختی (دواخ)

در این مراسم که در خانه داماد برگزار می شود بعد از صرف نهار و شیرینی یکی از بزرگان طایفه عروس هدایایی که برای عروس آورده اند را یک به یک اعلام می کند و ابتدا هم از مادر عروس شروع می نماید و بعد از اتمام هدایای طایفه عروس نوبت طایفته داماد فرا می رسد که هدایای آنها بیشتر شامل پول می شود زیرا پولی که می دهند متعلق به مادر داماد است و کادو ها متعلق به عروس.

مادر داماد در این مراسم جهیزیه ای که برای پسر خود تهیه کرده و شامل یک دست رختخواب، یک تخته فرش، و وسایل دیگری که این بستگی به توان مالی فرد دارد مادر عروس در این روز سعی می کند که کمتر صحبت کند و خود را ساکت جلوه دهد.

مادر زن سلام (قیننه سلام)

در سومین شب عروسی رسم بر این است که عروس و داماد برای مادر عروس هدیه ای تهیه نمایند و برای عرض ادب به خانه او بروند و در این شب مادر عروس از نزدیکان دعوت به عمل آورده و او نیز متقابلاً هدیه ای به دخترش می دهد.

هفته حمام

هفت روز بعد از عروسی خانم ها به خانه عروس رفته و او را به حمام می برند
مادر عروس نیز مشغول پختن کاجی می شود بعد از صرف کاجی هدایایی که از
طرف افراد آورده شده را باز کرده و به مهمان ها نشان می دهند.

مراسم پاگشایی: (ایاق آچماق)

همین طور که نام این مراسم مشخص است برای گشایش رفت و آمد عروس و
داماد به خانه اقوام صورت می گیرد. به این صورت که هر یک از خویشاوندان
عروس و داماد را به همراه خانواده هایشان به منزل خود دعوت نموده و برای آنها
هدایایی خریداری می کند تا تقدیمشان نمایند اولین فردی که آغاز کننده این مراسم
است مادر عروس می باشد.

اعتقادات و باورها در مورد عروسی:

۱- اهالی این روستا معتقدند که اگر آینه عروسی بشکند این عروسی شگون ندارد
و باعث جدا شدن عروس و داماد می شود.

۲- پارچه سفیدی که بر سر عروس و داماد در سر سفره عقد گرفته می شود را بعد
از خواندن خطبه عقد بر سر دختری که بختش بسته شده است می تکانند تا
بختش باز شود.

۳- از ورود افرادی که طلاق گرفته اند و یا زندگی خوبی با همسرشان ندارند به اتاق عقد جلوگیری می کنند تا مبادا سرنوشت عروس و داماد هم مانند آنها بد شود.

۴- در هنگام خوانده شدن عقد یک فرد از طرف خانواده عروس به وسیله سوزن پارچه ای را که بالای سر عروس و داماد گرفته شده را می دوزد به معنی اینکه زبان مادر شوهر کوتاه شود.

۵- بعد از خوانده شدن خطبه عقد اگر عروس پای داماد را لگد کند معتقد هستند که زبان عروس برای داماد دراز است و برعکس.

(آقای وکیلی ۳۸، محمد رنجبر ۴۱ ساله، خانم سلامتی ۶۶)

مرگ و میر

هنگامی که بیماری فردی شدت می گیرد و اطرافیان از او قطع امید می کنند فرد را رو به قبله کرده و به او آب می دهند و تمام نزدیکان برای خداحافظی و طلب حلالیت بر بالین فرد می روند بعد از اینکه بیمار فوت کرد چشم های او را می بندند و بعد از آن مراسم شست و شو را انجام می دهند شستشوی مرده توسط فردی که متدین و متعقد است در منزل انجام می شود و سپس کفن بر تن مرده کرده او را در تابوت گذاشته و از خانه بیرون می برند و در این هنگام شروع به

گفتن اشهد ان لا اله الا الله می کنند و تابوت را بر روی سر گذاشته و به قبرستان می روند.

مراسم تدفین:

بعد از بردن متوفی به قبرستان تابوت را رو به قبله گذاشته و روحانی یا پیش نماز در جلو ایستاده و آقایان در ردیف اول و پشت سر پیش نماز و خانم ها در ردیف دوم می ایستند و نماز میت را می خوانند بعد از خواندن نماز متوفی را در قبر گذاشته و بر روی آن خاک می ریزند و نزدیکان متوفی مانند دختران- پسران و همسر و ... بر روی قبر شیون سر می دهند و گریه و زاری می کنند. سپس حلوا و خرما می تهیه شده را در میان مدعوین تقسیم کرده و آنها نیز برای مرده فاتحه می خوانند. زمانی که مراسم به پایان رسید همگی به خانه متوفی رفته و به اصطلاح خانواده عزادار را به خانه می برند بستگان نزدیک مدت ۷ روز در خانه متوفی می مانند و افرادی که برای عرض تسلیت به منزل عزاداران می روند با خود مواد خوراکی به عنوان کمک خرج می برند.

مراسم شام غریبان:

در این شب مهمانان زیادی دعوت می شوند و با خواندن نماز و قرآن و ... شب را به صبح می رسانند این به علت اعتقاد آنها به سختی و وحشت شب اول قبر

است که متوفی به این ترتیب و با این قرآنها و نمازهای خوانده شده آسوده بتواند
شب اول قبر را به پایان برساند.

مراسم سوم:

سه روز بعد از مرگ متوفی این مراسم را برگزار می کنند و دوستان و خانواده
عزادار به مسجد می روند چند نفر از نزدیکان در جلوی در مسجد ایستاده و به
مهمانان خوش آمد می گویند و بعد از خوندن نوحه در مسجد مهمانان به قبرستان
رفته و به گریه و شیون و زاری می پردازند و آنها معتقد هستند هرچه گریه و
زاری بیشتری کنند احترام بیشتری برای متوفی قائل هستند و با حلوا و خرما از
مهمانان پذیرایی شده و همگی به خانه متوفی می روند.

مراسم هفت مراسم هفتم که بعد از هفت روز که از فوت متوفی گذشت برگزار
می شود که تقریباً همانند مراسم سوم است.

شب هفتم:

بعد از اینکه هوا رو به تاریکی رفت عده ای به قبرستان رفته و در قبر متوفی
فانوس روشن می کنند و به خواندن قران مشغول می شوند زیرا معتقدند که در
این شب گورکن بر سر قبر آمده و مرده را با خود می برد و روشنایی باعث ترس
و مانع از آمدن گورکن می شود. فردای روز هفتم اهالی روستا به خانه متوفی رفته

و عزاداران را به حمام می برند و هر فرد از اهالی روستا یکی از خانواده متوفی را می شوید و در ضمن پول حمام را نیز اهالی روستا می دهند.

مراسم چهلم:

در این مراسم به تعداد فرزندان متوفی از تعداد روز ها کم می کنند و اکثراً روز پنج شنبه را برای این مراسم انتخاب می کنند و تقریباً همانند مراسم هفت و سوم برگزار می شود با این تفاوت که مهمانان را برای صرف نهار دعوت نمی کنند و بعد از رفتن به قبرستان و اتمام مراسم خانواده عزادار اعلام می کند که اگر خانواده ای مراسم عروسی و یا جشنی در پیش دارد این مراسم را برگزار کند در روز های بعد اگر خانواده ای جشنی داشت با رفتن به خانه صاحب عزا و یا بردن ۱ کله قند و پارچه از آنها کسب اجازه می کرد.

چند روز بعد از مراسم چهلم اهالی روستا به منظور درآوردن لباس سیاه به خانه متوفی می روند و هر کدام از آنها لباس و یا پارچه ای رنگی به خانواده متوفی هدیده می کردند و همچنین سلمانی ده را به خانه متوفی برده برای اسلاح افراد.

مراسم سال:

بعد از یک سال که از مدت فوت متوفی گذشت این مراسم برگزار می شود این مراسم را نیز در روز پنج شنبه و مانند مراسم هفتم و سوم می گیرند.

اعتقادات مربوط به مرگ و میر:

مردم روستا اعتقاد دارند که اگر در مدت زمان کوتاهی چند نفر فوت کنند یک گلدان شکسته و یک مرغ سیاه به قبرستان برده و آن را می کشند و خون او را روی زمین قبرستان می ریزند تا مرگ و میر و بلاها رفع شود.

۲-۸ افرادی که به مراسم ختم رفته اند و در راه بازگشت به خانه فرد دیگری نمی روند زیرا عقیده بر این است که موجب عزا و غم صاحب آن خانه می شود.

۳- اهالی این روستا اعتقاد دارند که نمازها و روزه هایی که فرد متوفی نتوانسته به جا بیاورد بر گردن فرزند ذکور اوست.

۴- از دیگر اعتقادات آنان این است که شب جمعه حتماً باید حلوا را بر سر قبر ببرند.

۵- اگر فردی در روز شنبه فوت می کرد او را دفن نمی کردند.

۶- اگر کسی خواب مرده ای را ببیند که هدیه ای به او می دهد آنرا بسیار نیکو می دانستند و خوب تعبیر می کنند ولی بالعکس اگر خواب ببیند هدیه ای به او می دهد یا خودش فوت می کند یا یکی از عزیزانش

بازماندگان اعتقاد دارند که باید در غروب هر پنج شنبه خیرات بدهند زیرا مرده در این روز به خانه خود سر زده و انتظار هدیده دارد. (آقای سلامتی ۴۲، آقای نادری

فصل دهم
ملی مذهبی

شب یلدا:

شب یلدا و یا شب چله بزرگ ترین شب سال است این مردم نیز مانند سایر مردم ایران به شب نشینی می پردازند و مراسم خاص و مخصوص به خود را دارند شام شب یلدا آبگوشت است. بعد از خوردن شام در قدیم هر خانواده تنقلاتی که در منزلشان بوده از قبیل توت- سنجد- کشمش- گردو تخم آفتاب گردان را به خانه ارباب و یا بزرگ ده برده و به شادی می پرداختند و سیدها برای آنها استخاره می گرفتند و میوه هایی که در آن شب مصرف می کردند هندوانه و انار بوده است. که این میوه ها را در زمان پائیز و درون کاه گذاشته و از کاه به عنوان سردخانه استفاده می کردند و در شب یلدا علاوه بر خوردن خوراکی پسران جوان نوبت به نوبت شروع به خواندن آواز می کردند و نی نیز نواخته می شد و این شب نشینی تا نیمه شب یعنی زمانی که شب را بشکنند ادامه دارد اما امروزه هر فرد در خانه خود شب یلدا را در کنار خانواده خود است و فامیل ها و یا همسایگان برای شب نشینی به خانه آنها می آیند.

چهارشنبه سوری

که آخرین چهارشنبه سال چهارشنبه سوری است و مردم به جشن و سرور می پردازند و این مراسم در هنگام غروب شروع می شود و هر یک از افراد ده خار و چوب جمع کرده و تعدادی آتش به فاصله ۱ متر از هم روشن می کردند و شروع

به پریدن از روی آتش می کردند و در هنگام پریدن از روی آتش شعری می خوانند که مضمون شعر عبارت است از: *زردی من از تو*

سرخی تو از من

از رسوم این شب اینکه پسران جوان پارچه هایی به دور سیم می پیچیدند و آن را آتش زده و بعد آن را به هوا پرتاب می کنند و در واقع این وسیله ای بوده برای نمایش قدرت که جوان ها نیروی بدنی خود را به نمایش می گذاشتند و عده ای نیز بالای کوه رفته و یک لاستیک را آتش زده و به پائین پرتاب می کردند.

شال اندازی:

که این رسم تنها مخصوص پسران است و پسران این روستا در شب چهارشنبه سوری یک شال برداشته و به در خانه دیگران می روند و در زده و زمانی که صاحب خانه در را باز کرد شال را به درون خانه او می اندازند و صاحب خانه نیز وظیفه داشت در درون شال یک چیزی مانند تخم مرغ و یا جوراب بگذارد و سپس آن را تحویل دهد و در این زمان فرد شال انداز با صدای بلند برای آنها آواز می خواند و می رود. و اعتقاد بر این بود که این دعا برآورده می شود.

فال گوش: این رسم مخصوص زنان و دختران روستا است که در شب چهارشنبه سوری در سر چهارراه فال گوش ایستاده و به سخنان افرادی که از این منطقه رد

شوند گوش می دهند اگر کسی حرف خوبی بزند به فال نیک گرفته و آن سال را سال خوبی برای او می دانند و اگر کسی حرف بدی بزند آن را بد می دانند و سال بدی برای او پیش بینی می کنند.

(خانم سلامتی ۵۴)

مراسم خانه تکانی:

یکی از آداب کهن که در بین ایرانیان مرسوم است مراسمی است به نام خانه تکانی که مردم با این کار به استقبال نوروز رفته و خود را آماده فرا رسیدن این روزی می نمایند در این روستا نیز این رسم رایج و از اهمیت بسیار بالایی برخوردار است خانم های ده از چند روز به عید مانده شروع به تمیز کردن وسایل منزل خود کرده و به گردگیری وسایل و شستن فرشها و ... می پردازند در این کار همسایه ها به هم کمک می کنند تا کارها سریعتر و بهتر انجام شود و سعی بر این است که تا شب چهارشنبه سوری منازل خود را تمیز کنند زیرا اعتقاد بر این است که اگر تا روز چهارشنبه سوری نظافت منزل را به پایان نرسانند خاله پیرزن به خانه آنها آمده و منزل آنها را کثیف می کند و همچنین بدبو.

در روزهای پایانی سال خانم های روستا با کمک هم به پختن شیرینی های محلی می پردازند که این شیرینی ها از اگردک، نان شیره، نان دستی، یوخه-

خرید عید:

اهالی روستا اعتقاد بر این دارند که باید با لباس نو به استقبال عید رفته به همین دلیل قبل از عید برای خرید لباس و وسایل مورد نیاز خود به همراه خانواده خود به شهر می روند (زاویه یا زرند) رفته و وسایل مورد نیاز خود را تهیه می کنند. در قدیم این کار توسط مردها انجام می شد و آنها به شهر رفته و برای خانواده خود خرید می کردند و معمولاً برای کودکان و بچه ها کفش و لباس بزرگتر می خریدند تا بتواند مدت زیادی از آن استفاده کند در این میان حتی خانواده ای که از بضاعت مالی کمی برخوردار بود نیز سعی می کرد برای کودکان خرید کند.

عیدی بردن برای عروس:

یکی دیگر از کارهایی که قبل از سال تحویل انجام می دهند بردن عیدی برای عروس های تازه عقد کرده است به اینصورت که ابتدا خانواده داماد به خانواده عروس اطلاع می دهند که در فلان روز عیدی می آورند خانواده عروس نیز از همسایه ها و خویشاوندان خود دعوت می کنند و خانواده داماد نیز این کار را انجام می دهند و پس از آن خانواده داماد به همراه اطرافیان و نزدیکان خود برای بردن عیدی به خانه عروس آماده می شوند عیدی که برای عروس می بردند عبارت بوده است از انواع شیرینی های محلی یک کیسه برنج، روغن و لباس و بعضی ها هم طلا می خرنند که این بستگی به وسع خانواده داماد دارد و سپس این وسایل را در داخل مجمع قرار داده و بر سر گذاشته و به خانه عروس می برند در خانه عروس

یکی از اطرافیان داماد که صدای بلندی دارد بلند شده و هدایا را نشان می دهد و مهمان ها نیز دست زده و تبریک می گویند و بعد از آن از مهمانها و مدعوین پذیرایی کرده و در پایان هر کدام از مهمان ها نیز که هدیه ای برای عروس آورده به او می دهد که این هدایا اکثراً پول است. و پس از آن شروع به رقص و پایکوبی و شادی می کنند. (گوهر منصوری)

سال تحویل:

چند ساعت مانده به سال تحویل خانواده شروع به انداختن سفره هفت سین می کنند و این کار معمولاً توسط خانم خانه همراه با دختر آنها انجام می شود سفره عید آنها تشکیل شده است از پارچه قرمز به عنوان سفره، تخم مرغ رنگ شده، نان و شیرینی های محلی، انار و گردو، قرآن و آئینه و شمعدان در زمان تحویل سال همه اعضای خانواده کنار سفره می نشینند و دعا می کنند بعد از تحویل سال همدیگر را بوسیده و به هم تبریک می گویند و در این زمان پدر خانواده به همه اعضای خانواده عیدی می دهد ولی خانواده های عزادار سفره نمی اندازند و با خرما از مهمانان خود پذیرایی می کنند و بعد از تحویل سال نو مردم به صورت دسته جمعی برای عید دیدنی و تبریک سال نو به خانه های یکدیگر می روند و

ابتدا به خانه افراد بزرگ ده می روند که در قدیم ابتدا به خانه ارباب ده می رفتند و ارباب به عنوان عیدی به آنها پارچه هایی با رنگ شاد می داد و بقیه مردم به کسانی که به عنوان عید دیدنی به خانه آنها می رفتند تخم مرغ رنگ شده و یا نان دستی عیدی می دادند خانواده های این روستا اعتقاد دارند اگر اولین کسی که بعد از تحویل سال نو به خانه آنها پا بگذارد اگر پا قدمش خوب باشد تا آخر سال برای آن خانواده روزی و برکت و شادی به همراه می آورد و در کل سال خوبی برای آنها می شود. برای شام شب عید خورش قیمه درست می کنند و قبل از شام خانواده ها برای فرزندان ازدواج کرده خود عیدی می برند که این عیدی تشکیل می شده از غذای شب عید. و هدایایی مانند پارچه و جوراب. (محمد رنجبر ۴۱)

سیزده بدر:

همان طور که مردم دیگر نقاط ایران روز سیزده را روز نحسی می دانند این مردم نیز این روز را روز نحس دانسته و همگی به صورت دسته جمعی به دامان طبیعت می روند و به شادی و سرور می پردازند و برای نهار غذای خاصی درست نمی کنند و هر کس غذای دلخواه خود را درست کرده به همراه می آورد و بچه ها و جوان ها به بازی مشغول می شوند و افراد مسن به گفت و گو پرداخته و از خاطرات گذاشته خود تعریف می کند و دختران جوان سبزه گره می زنند به منظور گشایش بخت خود و در زمان گره زنی سبزه این شعر را می خوانند:

بچه بغل خانه شوهر

سیزده بدر سال دگر

و تا هنگام عصر بیرون از خانه می مانند و در هنگام غروب حرکت کرده و به منازل خود می آیند. (آقای وکیلی ۳۸)

عید قربان:

در روز عید قربان حاجیان ده افرادی که به زیارت خانه خدا رفته اند و همچنین افرادی که نذر دارند قربانی می کشند قبل از اینکه گوسفند را بکشند به او آب می دهند تا گوسفند تشنه از دنیا نرود و سپس گوسفند را قربانی می کنند و گوشت قربانی را بین اهالی روستا تقسیم می کنند. اگر خانواده ای عزادار است تمام افراد ده به خانه آن فرد می روند و خانواده عزادار نیز به وسیله چای و خرما از آنها پذیرایی می کنند.

عید غدیر:

عید غدیر یا به عبارت دیگر عید سیدها که اهالی روستا همگی جمع شده و به صورت دسته جمعی برای عید دیدنی به خانه سیدها می روند و عید را به آنها تبریک می گویند و آنها را می بوسند زیرا به اعتقاد همه مسلمان ها و همچنین مردم این روستا اگر در روز عید غدیر به دیدن ۷ سید بروند و ۷ سید آنها را ببوسد ثواب بسیاری می کنند و از سیدها عیدی می گیرند که این عیدی یا ده تومان پول

است و یا دیگر و این پول را نگه می‌دارند زیرا آن را مایه برکت جیب و کیف خود می‌دانند.

عید فطر:

پس از پایان ماه مبارک رمضان و عید فطر همه مردم برای خواندن نماز عید فطر به مسجد محل می‌روند و پس از خواندن نماز عید باید هر کدام از افراد خانواده فطریه خود را به فردی که مسئول جمع آوری فطریه است می‌دهند. و پس از آن به خانه آمده و روزه خود را باز می‌کنند و پس از آن به دیدن یکدیگر رفته و عید را به هم تبریک می‌گویند. (خانی سلامتی ۳۴)

مراسم ماه محرم و صفر:

در زمان فرارسیدن ماه محرم و بخصوص دو روز اول شهادت سرور و سالار شهیدان امام حسین(ع) مردم این روستا نیز مانند مردم دیگر نقاط ایران و دیگر مسلمانان جهان آماده عزاداری می‌شوند. آنها هر شب در مسجد محل جمع شده و بعد از سخنرانی و روزه خوانی به سینه زنی می‌پردازند. و این روضه توسط یکی از آخوندها انجام می‌شود که قبل از آن مردم روستا هر کدام به اندازه توان مالی خود پولی را داده و در آخر پول جمع شده را به آخوند داده و او برای آنها روضه خوانی می‌کند.

علم بندی:

در روز هفتم ماه محرم مراسمی دارند به نام علم بندی به این صورت که هر فردی که نذری دارد علم را به خانه خود می برد و خانم های ده را برای صرف چای به خانه خود دعوت می کند و خانم ها هر کدام پارچه ای را برای بستن علم همراه خود می آورند و زمانی که پارچه ها را جمع کردند شروع به بستن علم می کنند یک یک خانم ها علم را بوسیده و حاجت خود را در دل بیان می کنند و علم بندی به گونه ای است که ابتدا چوبی را به صورت \perp است را آماده کرده که این چوب همان علم است و پس از آن تکه پارچه هایی را به صورت چهارضلعی دورتادور چوب پیچیده و می دوزند و این پارچه ها را بر روی هم می گذارند تا اینکه بدنه علم نرم شود و بقیه پارچه ها را به چوب افقی علم گره می زنند برای این چوب عمودی علم را سعی می کنند به صورت نرم باشد که کسی که علم را بلند می کند اذیت نشود اهالی روستا اعتقاد خاصی به این مراسم دارند زیرا آنها علم را متعلق به حضرت ابوالفضل العباس علیه السلام دانسته و ارادت خاص به این حضرت دارند و در شب همان روز یعنی شب هشتم ماه محرم بعد از روضه خوانی و عزاداری و سینه زنی دسته سینه زنی بر در خانه فردی که علم در منزل او است رفته و علم را از او تحویل می گیرند و در این زمان به زبان ترکی شروع به خواندن نوحه برای حضرت ابوالفضل العباس می کنند.

تاسوعای حسینی: در بعد از ظهر روز تاسوعا دسته سینه زنی به قبرستان محل می رود و در آنجا بعد از خواندن فاتحه به عزاداری می پردازند و پس از آن قبور را با آب و گلاب شست و شو داده و شروع به پخش کردن نذورات خود می کنند و سپس به خانه های خود می روند آنهایی که برای شب مراسم دارند و نذری و خرج می دهند به کارهای خود مشغول می شوند و در قدیم تنها ارباب ده غذا می داده است غذای او برنج به همراه خورش قیمه بوده ولی امروزه که دیگر روستا جامعه ای ارباب و رعیتی نیست بعضی از اهالی روستا خرج می دهند. و این خانواده ها برای شام خورش قیمه و یا عدس پلو می دهند و اهالی دیگر روستا برای خوردن غذای امام حسین و نذری به خانه آنها می روند.

عاشورای حسینی: در صبح روز عاشورا دسته عزاداران شروع به عزاداری می کنند به این صورت که عزاداران بر سر خود گاه می مالند به همراه گل و دسته یک روستا به روستای همجوار می روند و زمانی که دسته یک روستا دسته روستای دیگر را ببیند سلام می دهد و در این زمان با شیر و نان دستی (ال چُرکی) از عزاداران پذیرایی می کنند و قربانی می کنند. اهالی نهار روز عاشورا را به صورت دسته جمعی درست کرده که این غذا آبگوشت است و زمانی که عزاداران به روستای خود بر می گردند همگی اعم از مرد و زن و بچه به مسجد محل رفته و نهار را در آنجا می خورند و پس از آن افرادی که نذر دارند به جمع کردن سفره و شستن ظرف ها می پردازند در ظهر روز عاشورا اهالی روستا به زیارت امامزاده بی بی سکینه می روند و در آنجا نیز شربت - خرما و شیرینی و ... را پخش می کنند.

فصل یازدهم:

صنایع دستی

صنایع دستی:

صنایع دستی به بخشی از هنر و صنعت گفته می شود که با بهره گیری از مواد اولیه بومی و انجام کار اساسی به کمک دست افزار دستی در مراحل مختلف تولید، منجر به ساخت محصولاتی شود که هر واحد از این محصولات به شکلی ذوق هنری و خلاقیت فکری سازنده آن را به نمایش بگذارد به طوری که این ویژگی وجه تمایز اصلی این نوع محصولات از محصولات مشابه ماشین ساخت و یا کارخانه ای می باشد. (حسین یآوری/ بهار ۱۳۷۱/ ص ۱۴)

قالی بافی:

قالی یکی از صنایع دستی مهمی است که زنان این روستا با دستان پرتوان و هنرمند خود به آنها اشتغال دارند بخشی از فعالیت های اقتصادی این مردم را تشکیل می دهند قالی یا به صورت انفرادی بافته می شود و یا به صورت دسته های دو تا سه نفری.

دسته های دو تا سه نفری

پشم چینی: یکی از مواد مورد نیاز برای بافت قالی پشم است. پشم گوسفندان هر سال در اواسط بهار می چینند و وسیله چیدن این پشم قیچی های آهنی بزرگی بود که از دو تیغه تشکیل شده است. پشم چینی با همکاری مردان روستا انجام می شود به صورتی که ابتدا گوسفندان را گرفته و یک نفر دست و پای گوسفند را

محکم نگاه می دارد و نفر دیگر با دو دست دهانه قیچی را باز و بسته کرده و پشم گوسفندان را می چینند.

بعد از چیدن پشم و جدا کردن آنها به وسیله رنگ های مختلفی که دارد آنها را خیس می کنند و می گذارند تا به مدت ۱ تا ۲ روز خیس کرده بماند بعد آنها را از صافی و یا سبد رد کرده و مواد زائد و .. پشم آنها را جدا می کنند بعد پشم ها را در مقابل آفتاب پهن می کنند تا خشک شود.

پس کار زنان روستا آغاز می شود آنها پشم های شسته شده را با کمک دوک که یک وسیله چوبی است می ریسند و طریقه ریسیدن به این صورت است که نخ و یا پشم را به دو مچ دست خود می پیچند و سپس با حرکت دورانی دوک که انتهای نخ به آن متصل است نخ را کشیده و می تاباند و زمانی که امکان تماس دوک با زمین فراهم می شود پشم تابیده شده به حالت مورب به دور چوب پیچیده می شود.

رنگ رزی:

بعد از اینکه پشم ها را با کرمان به نخ تبدیل کردند نوبت به رنگ رزی می رسد. برای رنگ کردن نخ ها آنها از رنگ های شیمیایی استفاده می کنند و این رنگ را از بازار تهیه کرده و خود در منازل خود نخ ها را رنگ می کنند به این صورت که

یک دیگ آب جوش تهیه کرده و رنگ مورد نظر را درون آن می ریختند و سپس نخ ها را درون دیگ ریخته و با چوب های بلند در آب به صورت دورانی حرکت می دادند برای اینکه رنگ ها ثابت باقی بماند از برگ درخت انگور استفاده می کنند.

البته بعضی از رنگ ها حالت طبیعی دارد. مانند: سفید، مشکی و قهوه ای

دستگاه بافت قالی:

دستگاه بافت قالی به صورت افقی و بر روی زمین قرار دارد که این دارها به صورت چهارچوب های چوبی است که با طول و عرض فرش متناسب است و بعد از تهیه کردن دار قالی نوبت به چله بری می رسد چله بری که به وسیله مردان انجام می شود و این چله بری هم متناسب با طول و عرض قالی است برای چله بری معمولاً ۲ تا ۳ نفر همکاری می کنند به صورتی که یک نفر در بالای دار قالی و یک نفر در انتهای دار قرار گرفته و گلوله های نخ را از زیر و روی دار به صورت های کامل مخصوص می پیچند و رد می کنند برای بافتن قالی از وسایلی دیگر نیز استفاده می شود. مانند شانه به زبان محلی خودشان کرکد که یک وسیله فلزی و سنگین است که پس از بافتن یک رج از قالی با شانه به صورت بسیار محکم بر روی رج بافته شده می کوبند. ۲- چاقو که وسیله ای است که توسط آن

رشته ها بریده می شود ۳- قیچی وسیله ای که آهنی است و از آن برای بریدن رشته های اضافی از فرش استفاده می شود.

نقشه های قالی که به صورت اشکال هندسی می باشد و از رنگ های شاد در آنها بسیار استفاده می شود. (خانم سلامت ۵۴)

توبره بافی

توبره از دست بافی زنان روستای اخترآباد است که جنبه خود مصرفی دارد و توسط دارهای افقی بافته می شود از توبره برای بردن وسایلی مانند نان و لباس و .. و همچنین برای بردن غذای گوسفندان از آن استفاده می کردند.

توبره در اندازه های مختلف ساخته می شود و ابعاد آن به طور متوسط حدود ۳/۵ متر در ۹۰ سانتی متر است و چندین نوع تکنیک بافت در آن به کار می رود یک قسمت آن گلیم بافی است با تکنیک سوزنی و قسمت دیگر گلیم بافت ساده و بالاخره قسمتی هم با تکنیک قالی بافته می شود. نقوش این گونه توبره ها سستی است و از اشکال هندسی در آن بسیار استفاده می شود. در قدیم در جهیزیه دختران ۱ الی ۲ عدد توبره نیز وجود داشته است.

گلیم بافی:

گلیم بافی همواره پا به پای قالی بافی در این روستا پیش رفته است. گلیم ها از نظر روش بافت اندازه و وزن و رنگ و کاربرد تفاوت های چشم گیری دارد و به

همین نحو کاربردهای متفاوت نیز دارند. به طور کلی گلیم ها به علت وزن اندک و وسعت زیاد کاربردی بسیار زیاد در قدیم داشته است بعضی از انواع گلیم ها برای روپوشی متعلقات انبار شده استفاده می شود و از گلیم های کوچک برای تزئین داخل خانه ها استفاده می شود تکنیک بافت گلیم ها سوزنی است.

پلاس:

پلاس نوعی زیر انداز است که آن را یا از تکه های پارچه و یا از نخ های پنبه ای و پشمی می بافند و مورد استفاده قرار می دهند از پلاس ها در قدیم برای جمع کردن رخت خواب و غیره نیز استفاده می شده است.

کلاه و دستکش:

این صنعت دستی نسبت به سایر صنایع دستی گفته شد در میان روستای اخترآباد بیشتر به چشم می خورد. برای بافت کلاه از نخ پشمی استفاده کرده و با دو میل شروع به بافتن می کنند اما دستکش روش خاصی دارد که برای بافتن دستکش از پنج میل استفاده می کنند و از نخ های پشمی جوراب نیز از صنایع دستی مهم مردم این ناحیه محسوب می شود که از نخ پشم تهیه می شود. (گوهر منصوری ۵۳)

فصل دوازدهم:

اوقات فراغت

تفریحات سنتی و جدید:

در ادوار گذشته تفریحات و سرگرمی های متنوعی در این روستا وجود داشته که اکثر مردم در هر گروه سنی به این تفریحات می پرداختند و بدین وسیله به گذراندن اوقات فراغت خود مشغول می شدند. اکثر این سرگرمی ها شامل (رفتن به شب نشینی، مسابقه، چاب چاقان بازی (یک قل دو قل) وسطی، زبرقیچ (لی لی)

تمبا قابازی (کمر بند بازی) هفت سنگ

شب نشینی

در گذشته یکی از تفریحات اهالی روستا در هنگام شب رفتن به خانه های یکدیگر بود و این کار بخصوص در شب های زمستان انجام می گرفت زیرا در تابستان و یا در نیمه اول سال به دلیل مشاغل کشاورزی و دامداری که در این روستا وجود دارد مشغله اهالی زیاد بوده و به همین علت خستگی به آنها مجال رفتن به شب نشینی را نمی داد و یکی دیگر از دلایلی که در شب های تابستان به این کار اقدام نمی کردند کوتاه بودن شبها بود ولی در زمستان به دلیل فارغ بودن از کار زیاد و بلندی شبها خانواده ها به هنگام شب دور هم جمع شده و به داستان گویی و صحبت از کار روزانه می پرداختند. و یا جوانترها آواز خوانی می کردند. صاحب خانه نیز با ایده (سنجد) کشمش، قولقا (گندم به همراه شاه دانه بو داده شده) توت خشک، مغز گردو و چای از آنها پذیرایی می کرد.

مسابقه:

یکی دیگر از تفریحات مردم این روستا که هم جنبه کار و فعالیت و هم جنبه سرگرمی داشت جمع آوری پشگل (مدفوع گوسفند) بود بدین صورت که خانم ها جمع شده و به گردآوردی پشگل می پرداختند فردی که پشگل بیشتری را جمع آوری می کرد برنده مسابقه بود البته این مسابقه بدون جایزه بود ولی فرد برنده در بین مردم به چابکی و زرنگی معروف می شد. این پشگل ها را برای پختن نان احتیاج داشتند آن را داخل تنور می ریختند تا آتش شعله ورتر شود.

چاپ چاقان بازی (یک قل دو قل)

این بازی که بیشتر در بین دختران انجام می گیرد بدین صورت است که ابتدا پنج سنگ گرد کوچک را انتخاب کرده و سپس به قید قرعه اولین نفر انتخاب می شود و سنگها را روی زمین می ریزد و یک سنگ را از بین سنگ ها انتخاب کرده و برمی دارد سپس آن سنگ ها را به هوا پرتاب کرده و در فاصله ای که سنگ در هوا معلق است چهار سنگ را بر می دارد در این بازی نباید از دست استفاده شود اگر سنگ به زمین افتاد در این صورت فرد بازنده می شود و نوبت به نفر بعدی می رسد. در مرحله بعد دوباره سنگ ها را بر روی زمین می ریزد و یک سنگ را برداشته و سنگ های دیگر را به صورت جفت جفت جمع می کند و در قسمت

سوم بازی سنگ ها را به مانند مرحله های قبل روی زمین ریخته و یک سنگ را برداشته و سپس یک سنگ را برداشته و بعد سه سنگ را با هم جمع کرده و در مرحله بعد ۵ سنگ را روی زمین می ریزد و با یک سنگ چهار سنگ دیگر را جمع می کرده و در مرحله بعد که پنج قل نام دارد پنج سنگ را در دست نگه داشته و یک سنگ را به هوا پرتاب می کند و تا زمانی که این سنگ در هوا معلق است فرد فرصت دارد تا چهار سنگ را بر روی زمین گذاشته و سنگی را که در هوا معلق است بگیرد سپس دوباره سنگ را به هوا پرتاب کرده و سنگ ها را جمع می کند و با همان دست سنگی که در روی هوا معلق است را می گیرد اگر فرد موفق به این کار شد که بازی را از اول شروع می کند و اگر بازنده شد نوبت نفر بعدی می رسد.

وسطی: افراد به دو دسته و یا به دو گروه تقسیم می شوند و گردو شکستن می کنند و یک گروه به وسط می روند و آن گروه که وسط نیست خود به دو گروه دیگر تقسیم می شوند یک گروه در بالا و یک گروه در پائین می ایستد و دسته دیگر در وسط می ایستند و آنهایی که در وسط هستند آن دو گروه پائین و بالا با ضربه به توپ می زنند و ضربه به توپ که بر هر کس بخورد او باید از بازی خارج شود و اگر در طی بازی افراد گروهی که وسط هستند توپ را بگیرند در اصطلاح بال گفته می شود، آن یارسوخته به بازی بر می گردد و اگر همه یاران

بیرون رفته و تنها ۱ نفر باقی بماند ۵ ضربه پرتاب می کنند و اگر به او نخورد یک یار به او اضافه می شود و اگر ضربه به توپ نخورد آن گروه که وسط است بیرون آمده و گروه دیگر به وسط می روند و بازی به همین منوال ادامه می یابد و این بازی مشترک بین دختران و پسران است. در سنین ۱۰ الی ۲۵ سال

ب: زبرقیچ (لی لی) که همان لی لی می باشد به این صورت که شش خانه مانند زیر با کچ و یا با چوب بر روی خاک رسم می کنند.

۳	۴
۲	۵
۱	۶

با یک سنگ صاف به این صورت که سنگ را به ترتیب در خانه های ۱ تا ۶ می اندازند و یک پا به بالا شروع به حرکت می کنند و در خانه که به سنگ برخورد کرد باید با یک پا آن را از خانه دیگری رد کرد و از خانه شماره ۶ بیرون ببرد و در هر بازی در خانه شماره ۴ استراحت کند و بعد از این مراحل و تمام شدن خانه ها نوبت مرحله آ-آ گفتن می رسد به این صورت که فرد بازی کننده سرش را طوری

با لا می گیرد که نتواند با چشمانش خطوط را ببیند و شروع به حرکت در درون خانه ها می کند و اگر پایش بر روی خط های اطراف خانه رفت می سوزد و در بار اول آ..آ کشیدن در خانه شماره ۴ استراحت می کند و در بار دوم نیز به همین صورت اما در بار سوم دیگر چشمانش را باز نمی کند و خانه ها را پشت سر می گذارد بعد از مرحله آ..آ کشیدن طرف برنده برای قوریک خانه انتخاب کرده و فرد دیگر حق ورود بدون اجازه به درون آن خانه را ندارد و اکثراً شماره ۴ را انتخاب می کند که فرد مقابل استراحت نداشته باشد.

تمبلاقبازی (کمربازی):

با یک گچ یک دایره بزرگ کشیده و به دو گروه تقسیم می شوند و یک گروه در وسط و یک گروه در بیرون دایره می ایستد و آن گروه که در داخل دایره است به تعدادشان کمر بند به پاهایشان می بندند و نفرات بیرون باید آن کمر بندها را از آنها بگیرند و همگی بر سر یک نفر حمله کرده و بعد همه کمر بندها را در می آورند و اگر توانستند این کار را انجام دهند بازی ادامه پیدا می کند و گروه دیگر وسط می آید و اگر نتوانستند همان گروه دوباره در وسط باقی می ماندند در این بازی با

کمر بند می تواند بر ساق پای افراد بزنند و همچنین با پاهم میتواند این کار را انجام دهد. و این بازی در بین پسران ۱۵ تا ۲۵ سال مرسوم است.

هفت سنگ:

ابتدا این بازی بین دختران و پسران مشترک است و بیشتر در سنین ۹ سال به بالا انجام می شود و به این صورت که ابتدا افراد به دو گروه مساوی تقسیم می شوند که تعداد گروه ها از سه نفر بیشتر نیست ۷ سنگ صاف را انتخاب کرده و بر روی هم می چینند. به فاصله ۲ متر خطی را تعیین می کنند یک نفر پشت سنگ می ایستد و گروهی که توپ در دست دارد سعی می کنند که توپ را بر سنگ ها زده تا سنگ ها بریزند این کار تا ۳ بار تکرار می شود بعد از پرتاب توپ فردی که پشت سنگ ها ایستاده بود (توپ را گرفته و سعی در زدن افراد گروه مقابل می کند و همزمان باید مراقب باشد که افراد سنگ ها را نچینند اگر گروه مقابل بتواند سنگ ها را بچیند برنده می شود و دوباره بازی تکرار می شود.

تفریحات و سرگرمی هایی که در زمان حال انجام می شود می توان به بازی های ورزشی مثل تنیس فوتبال، بدمیتون، والیبال اشاره کرد و نیز با برخورداری این روستا از برق تقریباً نیمی از اوقات فراغت اهالی را تماشای تلوزیون پر کرده است.

(آقای وکیلی ۳۸، محمد رنجبر ۴۱ ساله، آقای نادری ۲۸)

فصل سیزدهم:

اعتقادات و باورها

اعتقادات و باورها:

هر منطقه از ایران بنا به موقعیت و ساختار فرهنگی خاص خود اعتقادات و باورهای متمایز از مناطق دیگر و مختص به خود را دارا می باشد. روستای اخترآباد نیز از این حیث مستثنی نیست و دارای اعتقادات و باورهای خاص خود می باشد.

۱- ناخن درمورد گرفتن ناخن اعتقاد دارند که نباید ناخن ها را در شب گرفت

زیرا ناخن های مرده را در شب می گیرند و فرد می میرد.

ناخن های گرفته شده را حتماً باید در چاه بریزند چون اعتقاد دارند به وسیله ناخن می شود افراد را جادو کرد و یا بختشان را بست.

۲-مو: آنها معتقدند که بهتر است موها را در روز چهارشنبه کوتاه کرد زیرا رشد مو افزون می شود.

۳-در مورد خرید و پوشیدن لباس نوروزهای شنبه و دوشنبه را نیکو دانسته و متعقدند برای آنها خوش یمن است.

۴-اگر کسی لباس نوی فرد دیگری را برای اولین بار بپوشد معتقدند که آن فرد حتماً باید کفاره بدهد.

۵-اگر کسی بیمار شود و یا اتفاق بدی برای او بیافتد معتقدند که شخصی او را چشم زده و طوری که فرد لباس مورد علاقه او را پاره کند تا دلش بسوزد و دیگر چشمش شور نباشد.

۶- به علت اهمیت بیش از حد گاو در این روستا برای دفع چشم زخم به این حیوان مهره هایی به نام قارام اوجوق (منجوق سیاه) داغ داغان آچو که از چوب درخت تهیه می کنند به گردش می آویزد.

۷- هنگامی که فردی بیمار می شود برای او تخم مرغ می شکنند بدین صورت که سید روستا به خانه بیمار می رود و به وسیله یک عدد تخم مرغ و یک تکه زغال کار خود را آغاز کرده در ابتدا تخم مرغ را داخل تکه پارچه ای گذاشته و در دست می گیرد و سپس بر روی تخم مرغ سکه ای قرار داده و بعد از نام بردن هر یک از نزدیکان بیمار روی تخم مرغ را با زغال خط کشیده شده و تخم مرغ را فشار می دهد در این هنگام اگر تخم مرغ شکست می گویند کسی که نامش برده شد شخص بیمار را چشم زده و سپس تخم مرغ را در وسط کوچه می گذارند تا درد و بلا به همراه آن رفع شود.

۸- اگر قسمتی از بدن فردی کیبود شود معتقدند که بی بختی کرده و باید به حمام برود و غسل مزرد کند.

۹- حمام: مردم این روستا معتقدند که در روز چهارشنبه نباید به حمام رفت چون ممکن است مورد آزار و اذیت جنها قرار بگیرند.

۱۰- حمام رفتن در شب را نیکو نمی دانستند و متعقد بودند که اگر کسی در شب به حمام برود حتماً باید بسم الله بگوید به همراه خود سنجاق ببرد.

۱۱- جارو: اگر جارو به فردی برخورد می کرد متعقد بودند که عمر او کوتاهی شود به همین علت سر جارو را می شکستند.

۱۲- در هنگام غروب ماست از خانه خود به کسی نمی دهند زیرا متعقدند روزی و برکت خانه شان از بین می رود. (خانم سلامتی ۵۴ خانم گوهر منصوری ۵۳)
مراسم طلب باران:

این مراسم در هنگام خشکسالی و برای بارش باران برگزار می شود. ابتدا خانم های روستا یک زمانی را تعیین کرده و در آن زمان معین همگی در کنار انبار روستا گرد هم می آیند. فردی که در میان خانم ها دارای صدای رسا و متدین می باشد بر روی الاغی سوار شده و یک فرد دیگر هم دایره می زند. خانمی که بر روی الاغ سوار است شروع به خواندن شعری می کند و بقیه جواب او را می دهند که مضمون آن عبارت است از:

چمچه خاتون چی ایستیر الله یاقوش ایستیر

چمچه خاتون چه چیزی از خدامی باران از خدا می خواهد

خواهد

الی قالوپ خمیرده بیرجه قاشق سو ایستیر

دستش در داخل خمیر مانده و یک قاشق آب می خواهد

هنگامی که این شعر را می خوانند در خانه ها رفته و از هر خانه ای لوبیا نمک و سبزی و کلا وسایل مورد نیاز آش بلغور را تهیه می کنند. سپس آش را آماده کرده و در درون آن خرمره (مهره آبی رنگ که برای چشم زخم هم از آن استفاده می شود) می اندازند بعد از آماده شدن آش آن را بین هم تقسیم می کنند و همگی مشغول خوردن آش می شوند. در ظرف هر فردی که خرمره آشکار شود همه با هم به قدری او را کتک می زنند تا فرد با حالت تضرع و گریه از خداوند باران طلب کند. (نبی الله اجاق ۷۸)

طب سنتی

بیماری های روحی: اگر فردی دچار بیماری روحی یا افسردگی می شد برای درمان او فرد را نزد دعانویس برده و برای او دعا می گرفتند که اغلب این دعا را در متکای فرد و یا به وسیله یک سنجاق به لباس او متصل می کردند.

شکستن دست و پا: اگر فردی یکی از اعضای بدنش دچار شکستگی شود شخص را نزد شکسته بند می برند. شکسته بند ابتدا عضو شکسته شده را به وسیله آب

ولرم ماساژ داده و سپس شکستگی را جا می اندازد و بعد با تخم مرغ و آرد سوخته به کمک پارچه ای عضو شکسته شده را می بندند.

ترس و تپش قلب: هنگامی که فردی از یک اتفاقی ترسیده باشد و این ترس باعث تپش قلب او شود به فرد آب طلا می دهند (یک تکه طلا را در آب انداخته) و یا مومیایی البته مقدار خیلی کمی به او می دهند

درمان بیهوشی و یا غش: اگر فردی در اثر یک حادثه هولناک و یا غم انگیز از حال برود و بیهوش شود به وسیله ریختن آب بر صورت او و همین طور گرفتن کاگل نم کرده جلوی بینی فرد را بیهوش می آورند.

دندان درد: برای رفع دندان درد از گوشت داغ شده استفاده می کنند یعنی گوشت را در مقابل حرارت گرفته تا داغ شود بعد آن را بر روی دندانی که درد می کند گذاشته تا درد دندان را تسکین دهد. در بعضی مواقع نیز از آب نمک استفاده می کنند.

(خانم سلامتی ۴۲ خانم سلامتی ۵۴)

داروهای گیاهی:

یارپوز (پونه): گیاهی است که برای از بین بردن عفونت و همین طور دل درد های شدید و در بعضی مواقع برای درمان دندان درد استفاده می شود.
بلاخاتو: نوعی گیاه دارویی است که برای درمان گلو درد از آن استفاده می کنند.

کلیک اُتو: گیاهی است که برای رفع زخم معده و معده درد مورد استفاده قرار می گیرند.

مریم نخودی: از این گیاه برای دل دردهای شدید استفاده می شود.

شیرین بیان: از این گیاه برای معده درد و در مواقعی نیز برای درمان دندان درد استفاده می کنند.

پیاز: برای ضد عفونی کردن و درمان سرماخوردگی استفاده می شود و همین طور از پیاز پخته شده برای رفع سینه درد بهره می جویند.

اسپند: از این گیاه برای ضد عفونی کردن خانه به هنگام سرماخوردگی و یا جلوگیری از بیماری های واگیردار استفاده می کنند.

شیروان (خاک شیر): نوع گیاه خودروی بیابانی است که برای رفع گرما زدگی و رفع تشنگی زیاد استفاده می شود.

(آقای نادری ۲۸، گوهر منصور ۵۳)

فصل چهاردهم:

فرهنگ فولکلور

ضرب المثلها

ال الی یووار، ال د قیدر یوز یووار.

دست دست را می شود دست هم بر می گردد صورت را می شوید.

دامو چخ الانوی قاری د چوخ الار

هر کس بامش بیش برفش بیشتر

آی همشه بولود آسندا قالماز

ماه همیشه پشت ابر نمی ماند.

بیر گولدن باهار الماز

با یک گل بهار نمی شود

بو آت بو دونی قیترمز

این اسب این شتر را بر نمی گرداند.

بولاخ ازتن

گل سویا وردی

دست گل به آب داد

(آقای نادری ۲۶ ساله، بنی الله اجاق ۷۸)

لالایی

لای لای ددیم بالاما به کودکم لالایی می گویم

قوزی تکین بالاما به کودک مثل بره ام

لالای از گزوم لالای لالای چشم خودم لالایی

چیخر سنن ساری جانوم لالای

به خاطر تو جانم را فدا می کنم لالای

لا لای ارگیمین بندی جگرگوشه ام لالای

لالا لالای گول یاسوم لالا لالای گل یاسم

نگینلی سبز الماسوم نگین سبز الماسم

لالا ساری گولوم اوشاقوم لاقوی گرمدیم

لالا گل زردم نبینم داغ تو را فرزندم

لالا گولوم الای لالا گلم باشی

بیک الای همدیم الای

لالا گلم بایش بزرگ شی همدم باشی.

(گوهر منصوری ۵۳)

چیستان

گجه هم گدر روز قیندرقه گن هم گدر قیندرقه

شب می رود، روز هم می رود (آب)

هامونو بذر اوزن گذر

همه چیز را می دوزد خودش برهنه می ماند (سوزن)

ایچینه گیوار ثواب دو چله چوخدا گناه دو، دوراب دران تیا مستحب دو

رویش قرار می دهی ثواب دارد بیرون بگذاری گناه دارد و دورش بگردی ثواب

دارد. (مرده)

اویان قله بویان قله ایچین کبر حسن دله

در یک طرف آن قلعه در طرف دیگر هم قلعه، درد داخلش حسن دله (زبان)

قاراتوخ قاینی توخ باشونه کسی غانومیح

سرمغ سیاه و سفید را ببری خون از آن نمی آید.

(آقای نادری ۲۶)

ترانه ها:

سو او زو نه بولاقم یاتما موشام ایاقام

چشمه ای روی آبم نخوابیدم بیدارم

هامونوی یاری کندی منیم یاروم گلمدی

یار همه آمد یار من نیامد

قز آقاجی بورولدی آسدرندا دورولدی

درخت گردو خم شد آب زیر آن صاف و شفاف شد

هامونوی یاری گندی منیم بینم بورولدی

یار همه آمد گردن من خم شد

قیزیل اوزوک اخلدی ور دیم آنام ساخلادی

انگشتر طلا در دستم لق شد به مادرم دادم تا نگدارد

آناما قوربان الم من تز آداخلادی

قربان مادرم شوم که زود مرا نامزد کرد.

دالان آسدی دروازا بیلر دورب نامازا

دروازه زیر دالان بزرگان ایل برای نماز بیدار شده اند

سن که آلمور دوی نیه سالودی

تو که نمی خواستی با من ازدواج کنی چرا در شهر و ورستا آوازه

انداختی

بیچین اوستی سونبول بیچن اراخلار

روی ساقه های گندم داس های هستند

اله بیل زلفی داراز داراخلار

مثل شانه ای که زلفها را شانه می کند

شکارچی لر بیلدیرچین سوراخلار

شکارچیان بلدرچین ها را شکار می کنند

بیچین چیلر آیرانلارون ایچلر

دروگران دوغ خود را می خورند.

بیر هوش آلوب سوندان دوروب بیچلر استراحتی کرده بعد گندم ها

رامی چینند

رقص های محلی

رقص دستمال

این رقص در هنگام حمام بردن داماد توسط زنان انجام می گیرد که با رعایت کامل

حجاب و بستن چادر به کمر بند خود به رقص می پردازند به این صورت که

دستمال های کوچک رنگی را در دست خود می گیرند و سپس با توجه به نوع

آهنگ ساز و دهل شروع به رقصیدن می کنند دستمالها را تکان داده و پاهای خود

را به عقب و جلو می برند.

رقص هالای:

این رقص به صورت گروهی اجرا می شود بدین ترتیب که رقصندگان کمرهای

یکدیگر را چسبیده و نیم دایره ای را تشکیل می دهند و دو نفری که در اول و

آخر این نیم دایره قرار دارند یک دستمال کوچک به دست گرفته سه قدم برداشته

و سپس پاها را به جلو و عقب می برند.

رقص چوب بازی:

این رقص توسط دو نفر از مردان جوان به وسیله دو چوب و با آهنگ ساز و دهل اجرا می شود. دو فردی که چوب در دست دارند هر کدام بعد از چرخیدن چوب های خود را به چوب های طرف مقابل زده در این هنگام این دو فرد باید مواظب حرکات یکدیگر باشند و هر کاری را که فرد مقابل انجام داد از او تقلید کنند. مثلاً اگر دستش را به زمین زد باید طرف مقابل بلافاصله این عمل را انجام دهد در غیر این صورت فردی که دستش را به زمین زده او را دنبال می کند و با چوب می زند.

پیشنهادات

با توجه به اینکه کشاورزی اقتصاد پایه این روستا را تشکیل می دهد و همین طور با عنایت به شرایط آب و هوایی و کمبود آب و نیز نحوه بهره برداری از اراضی کشاورزی که به صورت ابتدائی و سنتی است از این جهت از لحاظ اقتصادی توان رقابت با اقتصاد شهری و روستاهای شهر زده (روستاهای مهاجرپذیر که اقتصاد آنها شدیداً خدماتی بوده و کشاورزی سهم بسیار ناچیزی در اقتصاد پایه ای این دسته از روستاها دارند) را ندارد. از این جهت دولت باید برنامه ریزی هایی جهت بهبود این وضع کرده تا شاید از مهاجرت مردم این روستا به شهر جلوگیری شود.

از جمله اقداماتی که دولت بایستی انجام دهد: افزایش فعالیت های دامی / تنوع
بخیدن به فعالیت های غیر کشاورزی، تقویت خدمات اداری، آموزشی و بهداشتی
سمت گیری اقتصادی ملی به نفع کشاورزان و جامعه روستایی در آخر هدایت
سرمایه گذاری جدید در زمینه کشاورزی و صنعت می تواند خط مشی ها و
سیاست های کلی جهت تقویت و تجهیز فضای روستا که مانع از مهاجرت آنها
شود انجام دهد.

منابع و مأخذ:

۱- تقوی / نعمت الله / جامعه شناسی روستا / دانشگاه پیام نور / انتشارات شابک /

۱۳۷۷ / چاپ چهارم

۲- وثوقی / منصور / جامعه شناسی روستایی / موسسه کیهان / ۱۳۷۷ / چاپ هفتم

۳- جوانبخت / مهرداد / گزیده آراء اندیشمندان / انتشارات کوتنبرگ / ۱۳۸۱ / جلد

اول

۴- رحیمی / رضا / سیمای اختراآباد / دهستان اختراآباد / ۱۳۸۰

۵- فرید / صادق / مبانی انسان شناسی / انتشارات عصر جدید تهران / ۱۳۷۶ / چاپ

دوم

۶- فرنی پور / ابوطالب / سیمای اقتصادی اجتماعی و فرهنگی بخش مرکزی

شهریار / ۱۳۷۶

۷- گاربانیو / مروین / نظریه های مردم شناسی / ترجمه محمدی اصل / عباس /

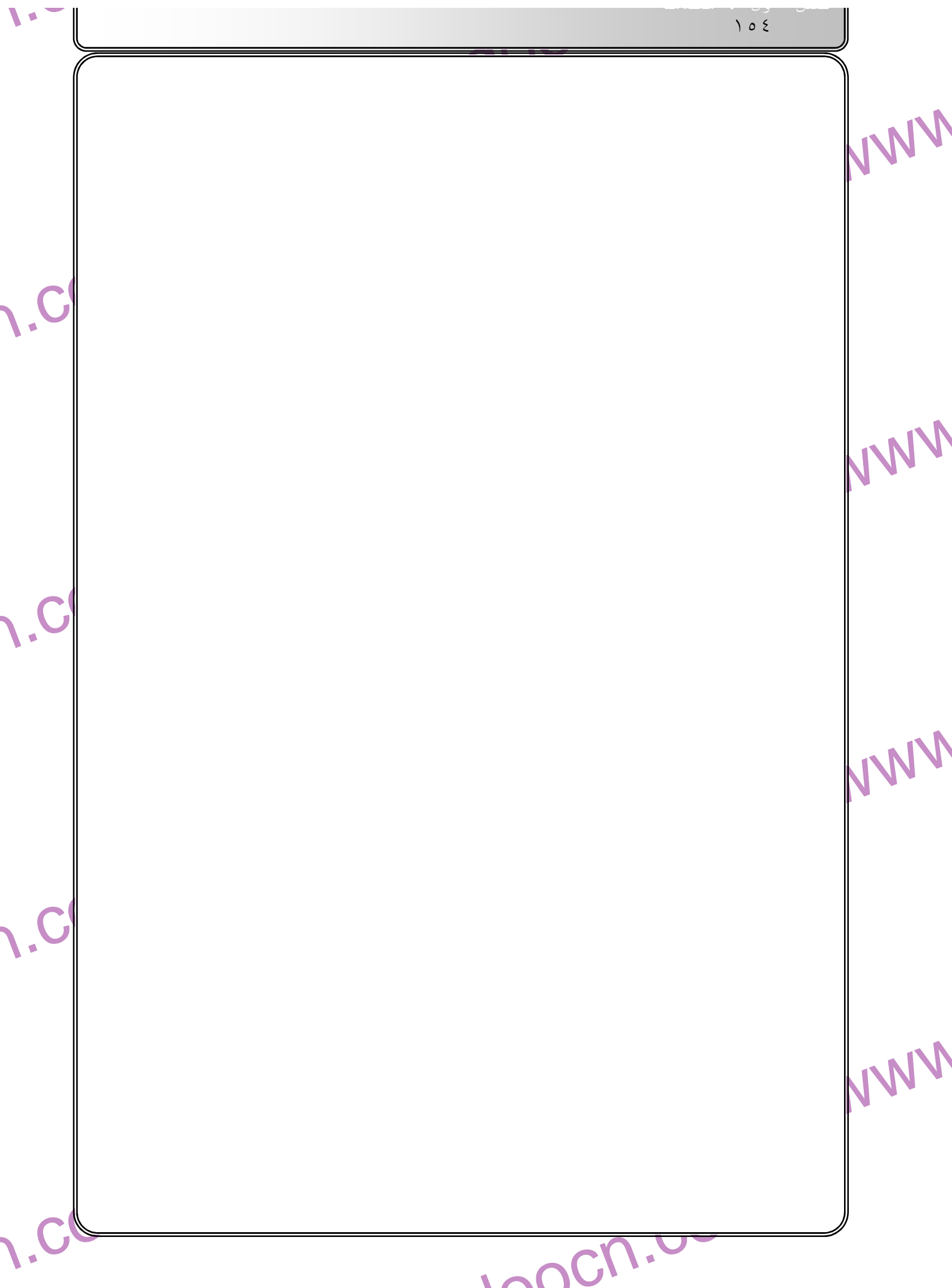
انتشارات آوای نور / ۱۳۷۷ / چاپ اول

۸- مصدقی / فرشید / گزارش پژوهشی بررسی و شناسایی آثار باستانی و تاریخی -

فرهنگی / حوزه فرمانداری شهریار / ۱۳۸۰ / جلد دوم

۹- یآوری / حسین / صنایع دستی و امکانات بلقوه آن مجله و نقش ها / ۱۳۷۱ /

شماره اول



مصاحبه با:

۱- نبی الله اجاق / ۷۸ ساله

۲- محمد رنجبر / دهدار / ۴۲ ساله

۳- مجتبی سلامتی / ۸۰ ساله

۴- غلامرضا سلامتی / رئیس شورا /

۵- وکیلی / بهورز / ۳۸ ساله

۶- نادری / کارمند دهداری / ۲۶ ساله

۷- گوهر منصوری / ۵۳ ساله

۸- صغرا سلامتی / ۵۴ ساله

۹- زلیخا سلامتی / ۴۵ ساله

۱۰- فاطمه سلامتی / ۴۲ ساله

۱۱- لیلا سلامتی / ۲۸ ساله