

عادله هاشمی فرهادی

بهار سال ۱۳۸۵

رسم و رواج روستاهای شمالی

(کهدامن، پروان و کاپیسا)



بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



رسم و رواج روستاهای شمالی

نویسنده: عادلہ ہاشمی فرہادی

بہار سال ۱۳۸۵

مشخصات کتاب:

نام: رسم و رواج روستاهای شمالی

نویسنده: عادلہ ہاشمی فرہادی

مہتمم: محمد اسحاق فایز

طرح پستی: رضوان الرحمن

کمپوز: ذبیح اللہ «رامین»

سال چاپ: ۱۳۸۵

تیراژ:

چاپ: بنگاه انتشارات و مطبعہ میوند - کابل افغانستان

تلفون: ۰۲۱۰۳۵۶۹

همراه: ۰۷۹۹۸۶۰۲۲۱، ۰۷۹۹۳۲۰۳۶۶

۰۷۰۲۸۴۹۵۴، ۰۷۰۲۹۵۲۱۴

پست بکس: ۱۲۷۸ پستہ خانہ مرکزی

پست الکترونیک: maiwand@aisa.com

اهد:

به همسر عزیزم دوکتور روان فرهادی و مادر عزیزم که تشویق های آنان
به نگارنده در نگارش این رساله قوت بخشید.

عادلہ ہاشمی فرہادی

فهرست مطالب

عنوان	صفحه
فصل اول	
در باره جغرافیا و تاریخ روستایی شمالی.....	۱
فصل دوم	
طرز زنده گی، آب و هوا و محصولات روستایی غازه.....	۳
فصل سوم	
ساختن خانه ها.....	۱۰
فصل چهارم	
رسم و رواج موسم نو روز.....	۱۶
فصل پنجم	
نوروز باستانی.....	۲۰
فصل ششم	
انگور چینی.....	۲۵

فصل هفتم

زنده گی جوانان و مردان روستا ۲۸

فصل هشتم

زنده گی زنان و کودکان روستا های شمالی ۳۶

فصل نهم

خوراکه های روستاها ۴۵

فصل دهم

خواستگاری و نامزادی ۵۲

فصل یازدهم

مراسم عروسی ۵۸

فصل دوازدهم

آغاز زنده گی عروس در خانواده شوهر ۷۱

فصل سیزدهم

رسیدن نوزاد ۷۶

فصل چهاردهم

ختنه سوری ۸۱

فصل پانزدهم

رمضان و روز و شب روزه داران ۸۴

فصل شانزده هم

۹۵درمان بیماری

فصل هجده هم

۱۰۹نذر ها

فصل نوزده هم

۱۲۱گذر دیگران به روستاها

پیشگفتار

رسم و رواج ها و عنعنات هر منطقهٔ کشوری، جزئی از فرهنگ کل آن کشور را می نمایند و مجموعهٔ این رسم و رواج ها در درازای تاریخ، شکل زنده گی و روابط اجتماعی آن جامعه را بازگو می کند. مردم سر زمین عزیز ما افغانستان، یکی از ملل کهن این کرهٔ خاکی است که در توالی سده ها و هزاره ها نقش بزرگی در شکل گیری تمدن بشری داشته و با فرهنگی پربار، در بسا از زمینه ها و زمانه ها پیشرو جوامع منطقهٔ ما و حتی گیتی بوده است.

نوشتن در باره رسوم و عنعنات مردم از گذشته های دور تا اکنون، کاریست ارزشمند که سبب ماند گاری آن شده، نسلهای بعدی را از نحوهٔ زیست گذشته گان شان با خبر می سازد.

در همین راستا سلسله مقالاتی زیر عنوان "زنده گی و رسم و رواج روستاهای شمالی" به قلم بانوی فاضل و همکار ارجمند هفته نامهٔ امید، خانم عادلہ هاشمی فرهادی، که شامل شرح رسم و رواج مردم در کوهدامن، پروان و کاپیسا بوده و در شماره های مختلف این هفته نامه به نشر رسیده است.

گرچه در بارهٔ نحوهٔ زندگی و رسم و رواج نواحی مختلف کشور مقالات گوناگونی نگاشته شده بود، اما این بار نخست است که یک ناحیهٔ وطن عزیز با نظر وسیع و پژوهشگرانه درین باب مورد مطالعه قرار گرفته، گوشه های متنوع زندگی روز مرهٔ مردم آن ناحیه طی مقالاتی پیهم درج و منتشر گردید.

اینک به خواست خداوند مهربان(ج)، قرار است این سلسله مقالات در یک مجلد در کابل به چاپ برسد. نویسندهٔ فاضله در بخش آخر مقالات شان چنین آرزویی را بیان داشته بودند و اسباب مسرت است که نامبرده به آرزوی خویش می رسد. تحول سیر زندگی مردم افغانستان و بطور خاص ساکنان شهرها سرعت گرفته، و مسلماً تأثیرات آن بر نحوهٔ زندگی روستاها و دهکده های کشور امری روشن

است و بنابراین ممکن است نسل‌های بعدی کشور بزودی آن رسم و رواج‌ها را که در زنده گی گذشتگان شان وجود داشت، از یاد برده و رسوم نوینی را که طبعاً با رشد سطح زند گی در سراسر کشور پدیدار میگردد، درپیش گیرند. چاپ این کتاب، قدم نیک و بجا و خدمتی است به کودکان و نوجوانان که با مطالعه آن از چگونه زیستن گذشته گان خویش آگاه کردند، و پدیده های نیک آنرا بار دیگر بکار ببندند.

نکارنده گرامی در پیشگفتار، خلاصه زند گی خود را آورده تا خوانند گان عزیز پیوند های او را با قریه و مردمش در کوهدامن بدانند و ملتفت شوند که زندگی فردی از میان آن ها و آنها هم یک زن، در محیط مهاجرت در غرب چگونه تحول یافته است ولی محبت و علاقه اش نسبت به مردمش هنوز باقیست و میخواهد با پیشکش این اثر حد اقل پاداش الطاف مردمش را اداء کند.

نگارنده در آغاز کتاب، نویسند گان جوان اعم از پسر و دختر را از سراسر افغانستان دعوت کرده تا چنین کتابی در باره زندگی و رسم و رواج منطقه و محل خود بنویسند و اظهار امیدآوری کرده است روزی این کتابها در باره گوشه از فرهنگ افغانستان معلومات بدهد و آنگاه مقایسه رسم و رواج ها میسر خواهد شد که از نظر جامعه شناسی و مردم شناسی ارزش بیکران دارد.

از خداوند مهربان برای نویسندۀ گرامی این کتاب توفیق مزید می‌خواهم تا کتابهای دوم و سوم خود را به سلسله مقالات دیگری که در امید به نشر رسیده است به خواننده گان هموطن در داخل و خارج کشور پیشکش نماید و این کتاب که در نوع خود از نخستین ها می باشد، به چاپهای بعدی برسد.

محمد قوی کوشان مدیر مسئول هفته نامه امید

واشنگتن، نو روز ۱۳۸۵

سخنی چند در باره نگارنده

من در سال ۱۳۲۴ خورشیدی (۱۹۴۵) در یک خانواده ایکه از شکر دره کوهدا من به کابل آمده بود به جهان آمدم. پدرم از سادات آن دیار و سید میرجان نام داشت. مادرم از قریه غازه نزدیک به شکر دره و پدرش محمد انور خان، چند سالی در زمان محمد ظاهر شاه، وکیل شکر دره بود. پدرم مدرسه ابتدایی و متوسطه را در مدرسه شکر دره خوانده و بعداً در شهر کابل در شرکت سرویس موظف شد و نظریه صداقت و زحمتکشی اش مسئولیت های زیادی از طرف مرحوم خواجه مهتاب الدین خان که رییس شرکت سرویس بود به اوسپرده شد. ضمناً به خواندن کتب دینی، دیوان های شعرا و کتب دیگر علاقه زیاد داشت و عصر پنجشنبه ها خانواده خود را به قریه غازه می برد و تا عصر جمعه ها در آنجا بسر می برد.

پدرم یگانه کودک خانواده خود و بسیار شاد مان بود که خداوند به او طی سالهای جوانی هشت دختر و سه پسر نصیب کرد که همه در لیسه های شهر کابل تحصیل کردند و بعد به وظایف مختلف گماشته شدند.

پدرم دوستان و خویشاوندان خود را گرامی میداشت و پیوسته در شهر کابل مهماندار ایشان بود. بعضی از خانواده ها که اصلاً مقیم غازه و شکر دره بودند نظر به خویشاوندی و یا بموجب ضرورت هایی چون مراجعه به

شفاخانه، خرید کردن و یا امورات رسمی، به منزل ما واقع شهرنو کابل می آمدند. پدرم به باغداری و زمینداری علاقمند بود و دوست نداشت که این کار مانع دوام خدمت او در شرکت سرویس گردد. در سالهای بعد که کاروانهای حجاج به زیارت خانه خدا(ج) از طریق زمین می رفت، تنظیم سفر حجاج را به عنوان رئیس کاروان به عهده داشت و سه بار این وظیفه را ادا و در یکی از سفر هایش، حج اکبر را نصیب گردیدند. پدرم این کار را عبادت و خدمت به حجاج می دانست.

من در سنه ۱۳۳۰ شامل لیسه ملالی شدم و تحصیلات متوسط و ثانوی را در آن لیسه به انجام رسانیدم. شاگرد خوب بودم. کتاب و مجله زیاد مطالعه میکردم. لیسه ملالی بمن موقع داد تامله ها و دختران همصنف خود را بشناسم و اکنون خداوند را شکر گزارم که دوستی و محبت بسیاری از ایشان نصیب من میباشد. تماس با ایشان موجب شد تا از زندگانی مردم شهر، طبقه مکتبی و مامورین عالیرتبه باخبر شوم. معلمه های فرانسوی نیز در تربیت من سهم و تاثیر زیاد داشتند. زبان فرانسوی بمن امکان داد تا مطالعه کنم و از احوال و جریان زندگی مردم در فرانسه مطلع گردم.

تحصیل من پس از لیسه ملالی در فاکولته ادبیات پوهنتون کابل در رشته زبان و ادب فرانسوی ادامه یافت. در آنجا با شاگردان دیگر معرفت حاصل کردم و بعضی از دختران همصنفم در فاکولته، امروز از دوستان من اند. بعد از ختم فاکولته در سال (۱۹۶۹) بحیث معلم زبان فرانسوی در لیسه ملالی شامل وظیفه شدم و تقریباً دو سال در آن لیسه که زیاد دوستش داشتم خدمت کردم. بعداً با استفاده از یک بورس که از جانب حکومت فرانسه به معلمان زبان فرانسوی داده می شد، برای یک ستاژ بصری در بخش تدریس زبان فرانسوی به خارجیان، عازم فرانسه شدم. در سال ۱۹۷۱ تحصیلات یکساله ام را در شهری در جنوب فرانسه که "مون پلیه" نام

داشت، در نزدیک کرانه مدیترانه که از شهر پاریس ۸۰۰ کیلو متر فاصله داشت ادامه دادم. در این سفر امکان یافتم تا در زمان تعطیلات تابستانی، بتوانم از شهر های مهم اروپا در هسپانیه، سویس و المان دیدن کنم و ضمناً توانستم مدت دو روز در راه بازگشت به وطن، از شهر تهران بطور مختصر دیدن نمایم. در شهر مون پلیه چندین بار برایم موقع میسر شد که از طرف یونیورسیتی به سیر علمی به روستاهای نزدیک آن شهر بروم. من دایم روستاهای ساده و فقیرانه وطنم را با آن روستا ها مقایسه میکردم و می دیدم که مردم روستاهای اروپا چقدر مرفه بودند گاز، برق و غیره و سایل زندگی داشتند. از یکسال اقامتم در اروپا استفاده اعظمی نموده بعد از ختم موفقانه و گرفتن یک دیپلوم بوطن بازگشتم. در دوران اقامتم در فرانسه برای بازگشت بوطن روز شماری میکردم و دلم برای دیدن اهل خانواده، دوستان و وطنم تنگ شده بود. در آن زمان همه افغانها بعد از ختم درس، کارو ماموریت، با شوق دوباره به وطن باز میگشتند. از پناهنده گی و اقامت دایمی در دیار بیگانه اصلاً نامی وجود نداشت. در اواسط سال ۱۹۷۲ (۱۳۵۱) بوطن برگشتم. میخواستم دوباره در لیسه ملالی شامل وظیفه شوم اما چون اواسط سال تعلیمی بود ولیسه مسلکی زنان که بنام موسسه نسوان (دمیرمنو تولنه) یاد میشد به یک معلم زبان فرانسوی افغان ضرورت داشت، محترمه صالحه فاروق اعتمادی که از جمله استادانم بود و بحیث رئیسه در آنجا موظف بود، مراتب معلمه فرانسوی در آن لیسه مسلکی پذیرفت و چون آن لیسه در نزدیکی منزلم موقعیت داشت آن را قبول کرده بوظیفه آغاز کردم. ارتباطم با معلمه های فرانسوی و افغان در لیسه ملالی ادامه داشت و در مجالس و گرد همائی ها با هم یکجا بودیم و برنامه درس و کار را با آنها یکجا آماده میساختم. من وظیفه ام را دوست میداشتم و شاگردان آن لیسه با علاقمی لسان فرانسوی را می آموختند.

در سال ۱۹۷۴ مرکز کلتوری فرانسه در کابل ضرورت به یک سکرتر و همکار پیدا کرد تا در بخش کورس های فرانسوی با ایشان همکاری کند. از میان سه کاندید، من انتخاب شدم و بعد از ختم وظیفه در مکتب مسلکی، بعد از ظهرها از ساعت دو تا پنج عصر در مرکز کلتوری فرانسه وظیفه داشتم. وظیفه ام ثبت نام شاگردان افغان و یا خارجی در آن مرکز، ترتیب بعضی نمایش های فرهنگی و یا دعوت های افغانها و تهیه جداول معاش معاملات و غیره بود. این وظیفه برایم خیلی دلچسپ بود و با شوق آن را انجام میدادم. در سال ۱۹۷۵ (۱۳۵۴) در حالیکه زندگی و کارم رونق خوب داشت عزیز ترین کسم را که پدر مهربان و دانشمند بود از دست دادم که ضربه بزرگی بر من و همه خانواده ام بشمار میرفت. با وجودیکه برای صحت یابی شان کوشش های زیادی بخرج دادیم و ایشان را برای تداوی به دهلی همراهی و چهل روز به تداوی ایشان پرداختیم، اما تقدیر کار خود را کرد و بعد از بازگشت بوطن چند ماهی با ما بسر بردند و سر انجام برحمت حق پیوستند. (۸ میزان ۱۳۵۳ برابر با ۳۰ سپتمبر ۱۹۷۵) من نخستین فرزند خانواده خود بودم. برادرانم هرسه وظایفی دور از کابل داشتند. از جمله خواهرانم یکی از دواج کرده دیگران مجرد و خورد سال بودند. من تصمیم گرفتم با مادرم کمک شوم و مسئولیت همه امورات زندگی آنها از جمله درس و تعلیم خواهرانم را بدوش بگیرم. به فضل خداوند در سالهای بعد همه شان تحصیلات عالی را تکمیل نمودند. در سال ۱۹۷۷ علاوه بر معلمی در موسسه نسوان و سکرتریت در مرکز فرهنگی فرانسه، توانستم هفته سه بار بعد از ساعت پنج عصر در همان مرکز فرهنگی تدریس کورس آموزش زبان فرانسوی را برای دیپلومات های مقیم کابل بدوش بگیرم که متأسفانه زیاد دوام نکرد و در سال ۱۹۷۸ (۱۳۵۸) بعد از فاجعه ماه ثور، خرابی های اوضاع وطن، علت بسته شدن این

صنف شد من تا سالهای ما بعد به وظیفه معلمی و خدمت در مرکز کلتوری فرانسه ادامه دادم. رژیم خلق و پرچم مراکز فرهنگی کشور های اروپای غربی را تحمل نداشت و خود بحساب جنگ سرد در اردوگاه شوروی واقع شده بود. اوضاع در وطن عزیز روز بروز متشنج گردید. اشخاصیکه در کارهای فرهنگی همکار اروپائیان غربی بود مورد سؤظن سازمانهای جاسوسی قرار گرفتند همان بود که دلچسپی من به کار کم کم خاتمه یافت و بسیاری از دانشمندان، بزرگان و علما کشته ریا زندانی شدند و اوضاع بیشتر به و خامت گرائید.

من توانستم ویژه سفر فرانسه را بگیرم. وطن عزیز، خانواده و همه دوستان را ترک و راهی فرانسه شدم. در آن سالها به فضل خداوند خواهرانم بزرگ شدند و همه فارغ التحصیل گردیده و بکار شروع نمودند و بادیوبرارم ساکن کابل شدند. چون به فرانسه رسیدم از طرف یکی از دوستان فرانسوی ام که سابقاً در کابل معلم بود و خودش در ولایت اردیش فرانسه اقامت داشت و مادرش در پاریس زنده گی میکرد پذیرائی شدم. او خانه کوچک خود را در شمال پاریس در اختیار من گذاشت (خودش با خانم و دخترش در جنوب فرانسه زنده گی میکرد). مادرش که مادام سالا sala نام داشت خانم بسیار مهربان، بامحبت و دلسوز بود. او که در همسایگی من میزیست پیوسته از من خبر می گرفت و مرا مانند دختر خود دوست داشت، چون خودش دختری نداشت. من برای کار یابی به سفیر سابق فرانسه در افغانستان که ماموریتش کابل پایان یافته ودر پاریس زندگی میکرد مراجعه کردم. وی مسیو پیروش نام داشت. او مرا به یکی از شخصیت های فرانسوی که خودش و خانمش افغان ها را مساعدت میکردند و لویی فوژیر نام داشت و در سال ۱۹۶۴ برای تسوید مسوده قانون اساسی به افغانستان رفته بود و افغانستان و افغان هارا خیلی دوست میداشت، معرفی کرد. خانم او در کار های افغانان مساعدت می نمود. آنها توانستند توسط دوستان خود مرا در یک باغ پرورش نباتات که در شمالغرب پاریس واقع بود بحیث سکرتر مقرر

کنند. کارم بسیار دلچسپ بود. در آن باغ با صفا دسته های کود کان را از مکاتب می آوردند. مردم برای قدم زدن و هوا خوری به آن باغ می آمدند چون سامان های بازی زیاد داشت. من در آن باغ تقریباً هشت سال کار کردم.

بعد به کمک برادر و خواهرم رستورانتی افغانی در پاریس باز کرده و یکسال در آنجا کار کردیم، اما متأسفانه در اثر مریضی برادرم و بعضی معاذیر دیگر نتوانستم آن کار را به پیش ببرم. دوسال بیکار ماندم تا توانستم دوباره وظیفه معلمی را اشغال کنم. صبح ها چون مادرم به کمک من نیاز داشت با ایشان می بودم و بعد از ظهرها دریک موسسه حکومتی شاگردانی را که به مساعدت مزید نیازمند بودند تدریس می کردم والی سال ۱۹۹۸ و مراجعت به امریکا در آنجا ایفای وظیفه می نمودم. مدتی هم دریک موزیم در نزدیکی پاریس ایفای وظیفه نمودم. در دوره اقامتم در فرانسه در بعضی مجالس و کنفرانس ها که به نفع آزادی افغانستان بود اشتراک میکردم. پس از چند سال خانواده ام به فرانسه و دیگر کشور های غرب آمدند. با اشغال کشور توسط سپاه شوروی در ۱۹۸۰ و دوام آن، امید ها برای آزادی مجدد افغانستان ضعیف شده بود، من به فکر انتقال همه خانواده ام به دیار مهاجرت شدم. در حال حاضر اکثر خانواده ام مقیم فرانسه هستند. یکی از خواهرانم با شوهر و کودکانش در المان، یک برادرم با همسرو کودکانش در کانادا و خواهر دیگرم با شوهر و کودکانش در ویرجینیا نزدیک به واشنگتن زندگی میکنند.

آنها اکنون صاحب یک زنده گی ساده و آبرومندانه شده اند. مادرم به فضل خداوند حیات دارد و همه بدور او جمع هستیم و خانه کوچکی در شمال پاریس بدسترس خودش و دو خواهرم قرار دارد که درش بر روی همه اهل خانواده و دوستان باز میباشد و او با حوصله و پیشانی باز، میزبان مهمانان خود هستند. من در سال ۱۹۹۸ با دکتور روان فرهادی (همسر نخستین او

مرحومه رنا جان یونس از دوستان خانواده ما بود و در سال ۱۹۸۶ در اثر یک بیماری در امریکا به رحمت حق پیوست) نظر به درخواست خودش و فرزندان عزیزش که با ایشان از کودکی شناخت و معرفت قبلی داشتم ازدواج کردم و از آن تاریخ تا حالا در نیویارک زنده گی میکنم. چون همسر علاوه بر وظیفه رسمی اهل علم و دانش بوده و علاقمندی زیادی به کتاب و ادبیات و زبان و تاریخ دارد، بعد از اینکه چند مقاله مرا که در فرانسه نوشته بودم و در مجله آئینه افغانستان چاپ شهر "لیه وژ" مطالعه کرده بود، مرا تشویق به نوشتن بعضی مقالات نمود و از همین جهت توانستم تا در باره زنده گی و رسم و رواج در روستاهای شمالی چند مقاله بنویسم و چهار سال می شود که در اوقات فراغت نوشتن را در این باب ادامه میدهم.

پیوند های نگارنده با روستا

اکنون بر میگردد به زمان کودکی خود تا پیوند های خود را در روستا شرح دهم. پدر گرامی ام علاقه زیادی به قریه خود داشت. تا زمانیکه در قید حیات بود روز های جمعه و قسمتی از تعطیلات تابستانی را در آن قریه خوش آب و هوا بسر می بردیم. من چون نسبت به دیگر خواهران و برادرانم بزرگتر بودم با مادرم در عروسی ها و بعضی از مراسم دیگر روستا اشتراک میکردم و علاقه داشتم تا همه رسم و رواج های آن دیار را بدانم. از مادرم سوالات زیادی میکردم. من از آن قریه خاطرات خوشی دارم. خانواده مادری ام تا سالیان درازی در آنجا زنده گی میکردند و ما آنها را زیاد دوست داشتیم و با علاقه خاص به آنجا رفته و اوقات خوشی را با آنها سپری میکردیم. من با رها با دختران جوان آن قریه به لباس شوئی رفتم و ناظر همه فعالیت های آنها بودم. با وجودیکه من در آن زمان هشت یا نه ساله بودم، اما همه آن خاطرات در خاطرم نقش بسته اند. با دختران جوان برای جمع آوری سبزی به تپه ها می رفتم و یاد گرفته بودم کدام سبزی

خورده میشود و نام آن سبزی ها را هنوز هم بیاد دارم (شورک، قوه، ارغوزک، بولان) که هنوز هم در بعضی جاها آن سبزی ها را می بینم. خاطرات سالهای قبل را بیاد می آورم. من مانند همه دختران روستا به درخت ها بالا می شدم توت و چار مغز، می چیدم و از آن دختران ساده روستا تقلید میکردم. کوزه خود را بر شانه گرفته همراه شان از چشمه ها آب می آوردم و علاقه زیادی به زنده گی در روستا داشتم. در نزدیکی تنور های بزرگ، تنورک های خورد میساختند. خمیر میکردم و نانک های تنوری می پختم. بار ها بر سر "چپرک" سوار شده و با دختر های هم سن و سالم و پسران خانواده که نسبت بمن کو چک تر بودند چار مغز تکانی کرده ام؛ دخترانیکه جهت جمع آوری هیزم میرفتند به نزدیکی قلعه خود مان میرفتم و هیزم می چیدم. بعضی از ایشان مرا «کابلی، نان ملی!» صدا میکردند. یک کوه بلند در نزدیکی قریه ما وجود داشت و به ما گفته بودند که در عقب آن کوه یک حوض کلانی هست که حوض خاص نام دارد. بزرگان میگفتند اگر روزی آب آن حوض سرا زیرشود قریه ها را از بین میبرد. خوب بیاد دارم که صنف سوم مکتب بودم و برادرم صنف اول بود، هر دوی ما با یکعده جوانان تصمیم گرفتیم بالای آن کوه که بنام سارک یاد میشد. برویم و ببینیم آیا براستی آن حوض خاص وجود دارد یا نه. بیاد ندارم که به پدر و مادر چه بهانه کردیم اما یکجا با مامایم که نسبت بمن پنج سال بزرگتر بود و خاله هایم که تقریباً هم سن و سالم بودند بالای سارک رسیدیم، همه ما خسته شده بودیم. تعطیلات تابستانی بود گرمی به شدت دوام داشت. وقتیکه بالای سارک رسیدیم، هر قدر حوض خاص را جستجو کردیم نیافتیم. بعد از چند دقیقه همه ما دوان دوان افتان و خیز آن از آن تپه پائین شده جانب قریه روان شدیم. پدرم در باغ ما بود و مادرم بی اندازه نگران و پریشان شده و به خشم آمده بود. بیادم

نمانده چه کلمانی را نثار ما کرد اما مادر کلان پدری ام که ما را زیاد دوست داشت بمن گفت: «دختر را دیدم کدی باز نه که شاه قاسم تیر انداز!» من قصه را سر تا پا به مادر کلانم گفتم زیرا مادرم خیلی خشمگین بود و هر لحظه بمن میگفت: «این دفعه آخرت باشد که به غازه آمدی» من گریه میکردم و میترسیدم که مبادا واقعاً مرا از آمدن به غازه منع کند. من صنفی های مکتبم را دوست داشتم، با آنها بازی میکردم، اما روز ها را حساب میکردم تا پنجشنبه شود و به قریه بروم و با خاله گک هایم که هم سن و سالم بودند و دختران روستا که خویشاوندان من بودند بازی کنم. سبزی بچینم، پشت مرغ ها بدوم، بالای اسپ پدر کلانم سوار شوم، میوه بچینم و گوشه جالی را بگیرم و توت بتکانم. توت چکیده را که زیاد خوش داشتیم آماده بسازم و پوست چار مغز ها را جدا کنم و روز شنبه به صنفی های شهری ام در کابل، دستان رنگین خود را نمایان کنم و بگویم چارمغز پوست کرده ام. بعضی ازیشان بمن میگفتند «کوهدامنی توت خور» اما این کلمات به نظرم اهانت شمرده نمیشدند. من بیچاره در دو رول بازی میکردم «کابلی، نان و ملی و کوهدامنی توت خور». از چیزیکه حقیقتاً بدم می آمد و رنجم میداد این بود که هم در قریه ما وهم در مکتب مرا «سبزک، لب جویک، بقه خورک» خطاب می کردند و یابه من میگفتند «چشم سبز دشمن خدا و رسول است». از این سخنان همیشه گریه میکردم و رنج میبرد که چرا چشمان من سبز است. اما پدرم که چشمان نسبتاً روشن داشتند، مرا تسلی میداد و می گفت که «تو دشمن خدا و رسول نیستی». تاسنین ده - دوازده سالگی در آن قریه آزاد میگذشتم و با هم سنان خود آزاد بازی میکردم. بعداً قیود پدر و مادرم شروع شد و مرا از رفتن تنها با همسن و سالانم منع میکردند. صرف اجازه داشتیم با خاله هایم به «قول» یعنی داخل دره بمقصد لباس شوئی بروم و البته در باغ خود آزادانه رفت و آمد می کردم. روز را در آنجا سپری کرده و خوش می بودم که همراه زن

باغبان ترکاری بچینم و یکجا با او بولانی تنوری پر کنم، زواله های نانش را آماده بسازم و با دوستان خانواده در باغ بازی کنم. بعد از صنف شش و هفت رفت و آمد ما به روستا در هر هفته ممکن نمیشد، اما پدرم مرتب میرفتند و از باغ ها و زمین های خود مراقبت میکردند و ما رخصتی های خود را در آنجا سپری و از آب و هوا و غیره مزایای آن که در شهر میسر نبود استفاده می نمودیم. بعد از ختم لیسه ملالی و شامل شدن در فاکولته نسبت گرفتاری های تحصیلی رفت و آمد ما به روستا کمتر شد، اما هرگز آن دیار را ترک نکردیم و گاه گاهی به آنجا میرفتیم. دختران هم سن و سالم در قریه، از دواج کردند و صاحب کودک شدند اما هنوز هر وقت به آنجا میرفتم از ایشان خبر میگرفتم و بعضی تحفه گک های کوچک از کابل برای شان میبرم و ایشان نیز برایم توت چکیده، کلچه تنوری یا توت دست چین (توتی که دانه دانه از بین توت ها چیده میشد) تحفه میدادند.

این رفت و آمد ها تا سالهای ۱۹۷۴ مرتباً دوام داشت. بعد ازآنکه پدرم مریض شد، دیگر نتوانستیم به آن قریه زیاد رفت و آمد کنیم. مقبره مرحوم قبله گاهم در آن قریه که آنرا دوست داشت واقع است و تا وقتیکه در کابل بودم، سال یکی دوبار جهت اتحاف دعا بالای مرقد پدرم رفته و ضمناً از باغ و زمین خود خبر گیری میکردیم. بعد از ۱۹۷۸ با تغییر رژیم و آغاز بدبختی ها، رفت و آمد ما بکلی قطع شد و آخرین دیدارم از روستای ما در اوایل سال ۱۹۸۱ بود که بالای مرقد پدرم رفته خدا حافظی کردم.

خوش بختانه در سال ۲۰۰۳ بعد از بیست و دو سال هجرت در دیار غرب، توانستم به وطنم بر گردم و جهت زیارت مرقد پدر بزرگوام بروم. گرچه زیبایی های آن قریه از بین رفته و حتی چوب و سنگ قبرستان ها را تاراج کرده اند، اما امید به خداوند است که روستاهای وطن آهسته آهسته دوباره جان بگیرند تا بتوانیم آن خاطرات خوش را دوباره تجدید کنیم.

عرض سپاس

از محترم مدیر مسئول هفته نامه امید جناب محمد قوی کوشان سپاسگزارم زیرا همکاری ایشان در نشر مقالات من در هفته نامه امید شایسته تقدیر است. همچنان از برادر گرامی و علاقمند به رسم و رواج مردم کشورم گروال پورن قاسمی مقیم المان متشکرم که در جمع آوری مقالات من از هفته نامه امید سعی و اهتمام بخرج داد و یک نسخه آن را از المان بمن فرستاد.

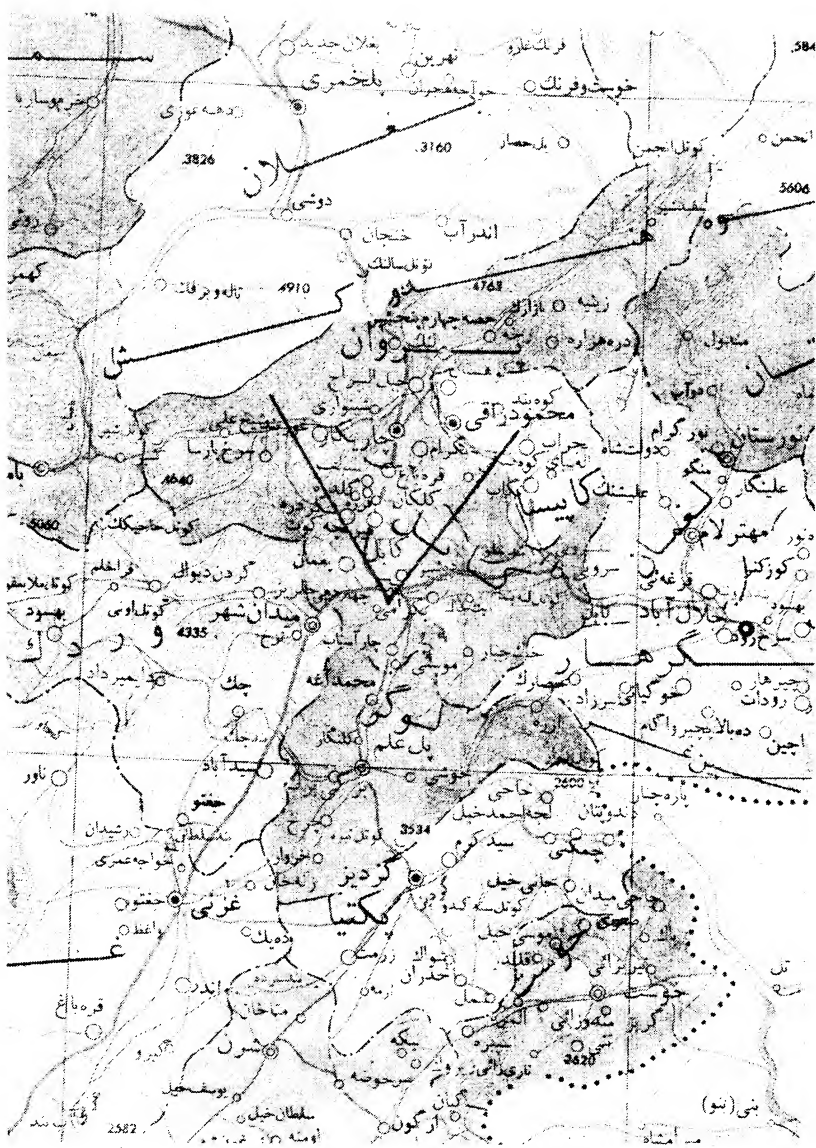
از استاد گرامی عبدالرشید بینش، دکتور سید انور رساء مقیم کلیفورنیا و جناب انجینر غلام سخی تیموری مقیم کلیفورنیا و دکتور عبدالناصر ناصری مقیم فرانسه و محترم سید آصف و خانم شان از نیویارک و آقای محمد امین رافق و باقی دوستان که تلفونی، مکتوبی و شفاهی یا طی مقالات شان مرادنوشتن این رساله تشویق کردند و از دختر عزیزم مریم جان فرهادی تیموری که معلومات مزیدی در بخش نذرها بمن ارائه نمودند، بسیار ممنونم. همچنان از برادر گرامی الحاج محمد عظیم که از ابتدای نگارش این مقالات در تهیه متن تایپ شده (که به هفته نامه امید از نیویارک به واشنگتن فکس میشد) و نیز در مرحله اخیر هنگام تنظیم فصل ها و ختم کتاب زحمت زیادی کشیده اند صمیمانه تشکر مینمایم.

آرزوی من این است که برای چاپ دوم کتاب، نظریات خوانندگان گرامی را برای تکمیل یا تعدیل بعضی مطالب حاصل کنم.

عادله هاشمی فرهادی

نیویارک

حوت ۱۳۸۴ (۲۰۰۶)



فصل اول

درباره جغرافیا و تاریخ روستاهای شمالی

درین رساله کو چک، زنده گی و رسم و رواج مردم کوهدامن، کوهستان، پروان و کاپیسا شرح داده شده که در باره باشندگان دره های مجاور بشمول غوربند، پنجشیر و شتل نیز تا حد زیادی صدق می کند.

اساساً من قریه غازه را که در نزدیکی شکر دره و کاریز میر موقعیت دارد بگونه نمونه برگزیده ام و دلیل آن این است که نگارنده به آن قریه آشنائی دارد و اهل آن قریه میباشد. چنانکه در فصل پیش گفتار آورده ام، گرچه ساحه مورد بحث شامل پروان و کاپیسا هم میباشد اما در اثر تغییر یافتن واحد های اداری بنام ولایات و ولسوالی ها، کلمه شمالی را که در اشعار عامیانه آمده محفوظ داشتیم. با رفتن به شمال کوتل خیر خانه که اکنون شهر کابل تا نزدیک آن رسیده است بجانب چپ بزودی به کاریز میر و غازه، شکر دره و گلدره میرسیم. در شاهراهی که بسوی شمال پیشترفته است قلعه مراد بیگ، میربچه کوت، کله کان، قره باغ و بسوی غرب گلدره، بیدک و استالف که هر کدام دارای قریه هایی میباشند، می آیند تا به شهر عمده منطقه یعنی چاریکار میرسیم. بگرام، محمود راقی به چاریکار نزدیک اند و راه غوربند از حاشیه شمالی چاریکار بسوی غرب جدا می شود. بسوی شرق چاریکار با پیمودن دشت ها و تپه ها به نجراب میرسیم و از آنجا بسوی جنوب تگاب

می آید. این نواحی در تاریخ کشور ما همواره نقش عمده داشته اند و تحقیقات باستان شناسی در آنجاها همواره ثمر بخش بوده و خواهد بود. تحقیق در همه دوره های اسلامی و تحقیق در کتب تاریخی، دوره های عمده را در خصوص این مناطق نشان میدهد.

مردم این نواحی در قرن نهم تا زمان پیکار بین اهل قدرت در کابل و نیز در عهد تعرض هند برتانوی به افغانستان، نقش مهمی داشته اند و مجاهدین نامداری چون میر مسجدی خان و میر بچه خان که در حقیقت رهبران قومی بودند، در تاریخ معاصر کشور مامقام شامخ دارند.

در سالیان غلبه طالبان که خود آله دست بیگانگان بودند، این منطقه محاذ جنگ بود و مردمش با قبول قربانی ها، مسلحانه مقاومت نمودند.

این نواحی اقلیم کوهستانها را دارد و گرچه جنگل در آنجا موجود نیست اما برای توسعه قوریه ها و درخت زار ها امکانات وسیع دارد و تنظیم آبیاری و پروژه هایی که زیر دست است آینده پربرکتی را به این نواحی نوید میدهد.

دشمنان افغانستان در عهد طالبان چنان فرصت یافتند که بطور ستمگرانه امکانات حیات روستایی را درین منطقه از میان بردارند و حتی بعد از غلبه کار گران را از کابل می آوردند تا تاکستان ها را با کشیدن تاک ها از بیخ و ریشه، به خاکدان و بیابان تبدیل کنند.

اکنون خداوند دوباره گشایشی را بمردم عنایت کرده است تا همت کنند و نواحی خود را و همه افغانستان عزیز را از بینوایی، بیچاره، بیسواد، بیماری و عقب ماندگی فرهنگی و اقتصادی نجات دهند.

فصل دوم

طرز زندگی، آب و هوا و محصولات روستای غازه

روستا غازه، آب و هوای گوارا دارد. اطراف آن را کوه های پر از سنگ و تپه های بلندی احاطه کرده که تا ماه های ثور و جوزا پر از برف اند. هیچگاه آن قریه خشک سالی را ندیده و دایم سر سبز و شاداب است. از بین آن قریه یک جوی همیشه جریان داشت که آنرا بنام " آب دره " یاد میکردند و مردم در آن شر شره ها ساخته بودند و این آب دره از باغچه های شخصی بعضی از ساکنان قریه می گذشت و باعث سر سبزی آن باغچه ها می شد. از آب آن جوی برای آبیاری باغچه ها و شستشوی لباس ها و ظروف و غیره استفاده می کردند.

هم چنان در قریه یک چشمه آب شفاف با آب سرد و زلالی وجود داشت که در میان آن چشمه، ماهی هایی هم شنا میکردند. و می گفتند آن ماهی ها نظری هستند و کسی به آنها غرض نداشت. مردم از آب آن چشمه برای نوشیدن، آشپزی و تهیه چای استفاده میکردند، زیرا خیلی خوش مزه بود. کمی دور تر از قریه یک قول آب وجود داشت که آب آن از میان صخره ها عبور میکرد و در اطراف آن صخره هایی وجود داشت که بسیار بزرگ بودند و دوسه متر بلندی آن ها بود. از آب آن علاوه به آبیاری زمین ها برای شستشوی لباس ها استفاده می شد و می زیرا آن اب کالا را خوب پاک می کند.

برای آبیاری باغ ها و زمین ها، دهاقین و مردم آن قریه آب نوبتی داشتند که هفته یکی دو بار از آن استفاده میکردند و نوبت آب را به یاد می سپردند. بعضی اوقات برسر نوبت آب بین ساکنین قریه جنگ و جدال رخ می داد و گاهی چنان می شد که یکدیگر را با پره ییل می زدند و دعوی شان به حکومت می رسید. اما مردم کوشش می کردند که دعوی روز مره را توسط ملک قریه حل نمایند. ملک در بین مردم مقام مهمی داشت و همه احترام او را داشتند و در بسیاری معاملات از وی مشوره می گرفتند و کار ملک همیشه رضا کارانه بود. البته اهالی قریه در بعضی اوقات که کارها به نفع شان تمام می شد، به ملک چین، لنگی، دستمال، کلاه و غیره انعام میدادند. ملک همیشه از طرف مردم انتخاب می شد که شخص صاحب رسوخ می بود و به اصطلاح از خان های قریه محسوب می شد. مردمان قریه در افغانستان صد در صد صاحب یک خانه یا پناه گاه بودند. تعدادی از خانواده ها در یک قلعه بزرگ زندگی می کردند ولی غذا های شان را در دیگدان های جداگانه طبخ می نمودند و زندگی مستقل داشتند. در اواخر خانواده ها برای خود پناه گاه های جدا گانه می ساختند که عموماً دو منزله می بود. در طبقه پائین تنور خانه، خرچ خانه و در حویلی حتماً طویله برای نگهداشت چارپایان آباد میکردند. در طبقه بالا دو سه اطاق داشتند که اطاق نشیمن بود و عموماً در آن اطاق ها خواب می کردند.

مردم روستا که هزار ساله ده نشین بودند، همیشه پاک و ستره بوده و هرکس به قدر توان خود خانه خود را فرش میکرد. قالین، شطرنجی، گلیم و یانمد فرش مروج در قریه بود. سال یکبار اطاق هارا سفید می نمودند و بام ها را در اخیر خزان کاه گل کرده حویلی را در موسم گرما آب پاشی و همیشه جاروب می نمودند.

در فصل تابستان و قتی هوا گرم می شد، در کنج حویلی برای پختن نان محلی آماده کرده سر آنرا با بوریا و شاخه های درخت می پوشانیدند که بنام "چپرک" یاد می شد.

در آنجا یک تنور و دوسه دیگدان ساخته و در هوای آزاد غذا آماده میکردند. زمستان ها در تنور خانه آتش میکردند و بعضی خانواده ها بالای تنور صندلی مانده

و همانجا خواب می شدند. بعضی خانواده ها آتش تنور را به کنگینه انداخته به اطاق بالا می بردند و آتش آنرا در "چارخشتی" می انداختند. "چارخشتی" را بر روی زمین خانه از خشت و گل می ساختند که بسیار محکم بود و آتش در آن بسیار خوب نگهداری می شد و تا روز بعد صندلی را گرم می کرد.

بعضی خانواده ها "تا به خانه" داشتند. تا به خانه، هوای گرم را از مجراهای ساخته شده به همه اطاق ها می رسانید و برای ساختن آن شخصی متخصص از قریه های دیگر استخدام می شد که در این اواخر در دهات شمالی بسیار رایج شده بود. مردم دهات مواد سوخت خود را از درخت ها و حیوانات تهیه میکردند و نیازی نبود تا چوب سوخت شان را از بیرون قریه خریداری نمایند. در شروع خزان (که تیر ماه نامیده می شد) آمادگی برای تهیه خوراک و محروقات زمستان گرفته می شد، زیرا برف زمستان بسیاری اوقات راه ها را بند می کرد و چون و سایل حمل و نقل نداشتند، در مورد ذخیره مواد برای زمستان زیاد فکر می کردند. قرار گفته بزرگان در آن قریه بعضی سالها آنقدر برف می بارید که ساکنان قلعه ها مجبور بودند برف را به روی قلعه بیندازند، برف به گزها بر روی حویلی می افتاد و ساکنان قلعه برای برآمدن از قلعه و رفت و آمد به خانه همدیگر تا آب شدن برف، تونل ها می کشیدند که آنرا نقب می گفتند. برای اطفال زیاد دلچسپ بود که بالای بام ها می رفتند و از آنجا "یخ مالک" می زدند که از جمله بازی ها و سرگرمی های زمستان بشمار می رفت. جوانان بعضی اوقات فردای شبی که برف زمین را می پوشانید و روی برف را یخ می زد، قبل از آنکه آفتاب گرم شود بالای برف سرجه می زدند که برایشان تفریح خوبی بود.

مردم از اواخر ماه حوت به غرس نهال آغاز میکردند و هم چنان با شروع ماه حمل روی زمین های خود کار زمین داری را شروع می نمودند. چون آب و هوای قریه مناسب بود، پیدوار آن هم خوب بود. گندم زیاد زرع می شد و

اهالی آنجا مجبور نبودند تا احتیاجات خود را از کابل و قریه های دیگر خریداری کنند. آنانی که زمین و باغ داشتند، کار میکردند و صاحب مکت بودند. اما آنانیکه زمین و باغ کافی نداشتند برای دیگران دهقانی و باغبانی می نمودند و با صاحب زمین "چاریک" میکردند یعنی از چهار حصه حاصلات، یک حصه به باغبان می رسید. این دهقانان و یا باغبانان برای دو سه خانواده کار میکردند که حاصل بدست آمده برایشان کفایت مینمود.

در آن نواحی که زمین پر حاصل بود حساب تقسیم حاصلات چهاریک بود، چنانکه کلمه چاریکار از "چاریک کار" آمده است. در نواحی که حاصل زمین اندک بود، سه یک تقسیم می شد و از سه حصه یک حصه به دهقان می رسید. کار دهقان از نوروز آغاز و گندم للمی هم در آن قریه زرع می شد که آن مزارع گندم به آب نیازی نداشت. گندم بالای تپه هایی که آنرا غوندی هم می گفتند کشت میشد رنگ گندم للمی نسبت به گندم آبی، تیره تر می بود و می گفتند "شیمه" اش زیاد است و آنرا با آرد گندم عادی مخلوط و نان های تنوری کش دار و بامزه پخته میکردند. از خمیر آرد گندم للمی خالص به سختی نان درست می شد.

در قریه شالی هم زرع و از آن برنج لک بدست می آوردند که آب فراوان به کار داشت. از حاصلات دیگر قریه باقلی، مشنگ، نسک، لوبیا و نخود بود که حاصلات خوب داشت. برنج باریک در قریه تولید نمی شد و مردم احتیاجات خود را برای مهمانی ها از کابل می آوردند. جو و جواری هم زرع می شد که خیلی مروج بود. اولین درو در طول سال، دروجو بود.

سبزیجات این قریه خیلی طبیعی و خوش مزه بودند. کچالو زیاد کشت می شد و از خوراک عمده مردم بشمار می رفت. شلغم، بادنجان رومی، بادنجان سوسنی، ترائی، پیاز، گندنه، زردک، پالک، گشنیز، نعنا، سیر، کدو، تره، بادرنگ، مرچ، کاهو و غیره، حاصلات آن روستای شمالی بود. سبزیجات خود رو در

روستاهای شمالی فراوان و اهالی روستاها از آن استفاده زیاد مینمودند. در فصل بهار بعد از باران های دوام دار به مجردیکه یکی دو روز شعاع آفتاب بالای زمین ها می تابید، سبزیجات خود رو سبز می شدند. مردم روستا آن سبزی ها را بنام سبزی هرجائی یاد میکردند. آن سبزیجات عبارت بودند از سبزی شورک، قو (به فتح قاف)، ار غوزک، سیچ (که بنام سبزی سرش هم یاد می شد) و هم چنان سبزی خرفه که بعداً مردم انرا زرع هم میکردند و در شهر ها به فروش می رسید. این سبزیجات مانند پالک آماده می شد و یا با پیاز، سیر و مرچ تازه یکجا مخلوط شده و از آن بولانی تنوری آماده میکردند که بسیار لذیذ و خوش مزه بود. یکنوع سبزی خود روی دیگر " اوری " نام داشت و در آب های ایستاده می روئید یا در کنار جوی ها. این سبزی خام و یا یکجا با شوربا مثل ترانیزک خورده می شد و یا با سبزی های دیگر یکجا پخته می شد. سبزی سیچ هم زیاد می روئید که مانند گندنا های خورد و کوتاه بود. از آن سبزی و بولانی می پختند و در شهر کابل هم به فروش می رسید. یکنوع گیاه مفید خود رو که بسیار خوشبو بود، در کنار جویبارها می روئید و آنرا بنام کاکوتی یاد میکردند. این گیاه شبیه به نعنای و رنگ مایل به سفیدی داشت. آنرا خشک و یا تازه در دوغ و یا سلاد می انداختند. اگر چه سمارق هم در بهار در بین جنگل ها و یا باغ ها می روئید اما مردم از آن استفاده نمی کردند زیرا شنیده بودند که زهر دارد و به آن علاقه نمی گرفتند. تمیز سمارق زهر دار از سمارق قابل خوردن مشکل بود.

مالداري از جمله مصروفیت های عمده مردم آن جا محسوب می شد و اهالی اکثراً یکی دو گاو شیری، یکی دو راس قله گاو و یکی دو مرکب داشتند. بعضی از ساکنان قریه، گوسفند تربیه و این کوسفندان را در طول سال تا آخر پائیز چاق و به قیمت بلند بالای به مردم به فروش می رسانیدند. مردم ازین کوسفندان گوشت قاق یا لاندی آماده می کردند و از دنبه آن روغن حاصل می شد که از جمله خوراکه های عمده زمستان مردم شمالی

بحساب می رفت. بعضی خانواده ها بزهم نگاه نگه میداشتند که از شیر و گوشت آن استفاده می شد.

در غازه یک ده کوچک و جود داشت که بنام "قلعه افغانان" یاد می شد و ساکنان آن قریه اشتر هم داشتند که در بار کشی از آن استفاده میکردند. بعضی از خانواده‌های ثروتمند اسپ هم داشتند که توسط آن از یک ده به ده دیگر سفر مینمودند. اسپ چون گران بود در همه خانه ها موجود نبود. ملک قریه یاکویل و یا بعضی مردم شوقی اسپ تربیه میکردند که نگهداری آن مشکل و پر مصرف است.

گوساله هم زیاد تربیه می شد که بعضی اوقات یک راس آن ذبح و مردم گوشت آنرا خریداری میکردند. مردم قریه از تاریخ ذبح گوساله خبر می داشتند و می گفتند که امروز "روز قصابی" است، اما عموماً در این روز گوسفند ذبح می شد و مردم به قدر توانائی خود از آنجا گوشت خریداری میکردند. شوربای کوهدامنی با دنبه گوسفند، بدنجان رومی تازه، مرچ تازه و گشنیز تازه شهرت زیاد داشت. نان گرم تنوری به مزه آن می افزود. سلاد تند و تیز نیز از حاصلات با غچه ها تهیه شده و موجب رونق دستر خوان ده نشیتان می شد. قبل از آنکه سلاد رواج یابد، خوردن پیاز، نعنای و گشنیز مروج بود. بعد از رواج یافتن زراعت با بدنجان رومی (در حدود ۱۳۲۰ ش) تهیه سلاد هم به تدریج رواج یافت.

گذشت زمان تحولات زیادی در آن قریه زیبا آورد که مهم ترین آن آباد شدن راه بود که باتمدید راه، موتر کاریز میر به قریه غازه رسید. قبل از آن به شهر کابل از راه پغمان، کاریز میر و یا شکر دره که برای مردم مشکلات زیادی را در برداشت سفر می کردند. تمدید راه موتر به قریه، مشکلات مردم را از ناحیه حمل و نقل حاصلات و یا رفت و آمد به کابل آسان ساخت. جوانان بعضی خانواده ها توانستند برای تغییر زنده گی دست بکار شوند و در شهر کابل کار پیدا کنند. صبح بروند و عصر به قریه خود بر گردند. با وجود یکه راه اساسی نبود؛ اما روز دو سه بس به کابل رفت و آمد میکرد. پروژه خیر خانه

کمک بزرگی به مردم روستا شد و آهسته آهسته هر خانواده چند بسوه زمین در آنجا خریداری، چند اتاق ساخته و او لادهای خود را به ادامه تحصیلات عالی یا تخنیک تشویق میکردند و در روزهای رخصتی به روستا می رفتند و باغ و زمین خود را اجاره می دادند و خود شان هم خبر گیرای ملک و مال خود می بودند. بزرگان و موسفیدان قریه طرفدار ترک روستا نبودند و دوست داشتند تا حد امکان در همانجا زنده گی کنند.

در ده سال پایان قرن بیستم، در اثر جنگ ها و بطور خاص حملات حریق انگیز ۱۹۹۸ و ۱۹۹۹ روستاها تخلیه شده و همه آن قریه های سر سبز و زیبا از بین رفتند و درختان کهن سال آن را سوختند. همان طوریکه بزرگان می گفتند که جنگ و نزاع آب کوزه را خشک می کند، نفاق و خانه جنگی، عداوت قومی و دست اندازی بیگانه ها به ملک و وطن ما حتی چاه ها و چشمه ها را خشک ساخته و اکنون کسی بسیار کم جرئت می کند تا به قریه های خود بر گردد و از آب و هوا و حاصلات آن روستا ها خبر بگیرد. مردمان آن روستا پناهنده ملک های اغیار شدند و با شندگان شهر های کلان از بی امنیتی و بینوائی ترک دیار کردند و بی وطن و سرگردان در کشور های بیگانه در تلاش پیدا کردن یک لقمه نان مشقت می کشند. رسوم و عنعنات مردم خود را فراموش کرده و به زبانهای خارجی تکلم می کنند و اگر روزی به کشور خود برگردند زبان همسالان شان را در وطن نمی دانند.

فصل سوم

ساختن خانه ها

تقریباً همه قریه نشینان صاحب منزلی بودند. البته این منازل به انواع مختلف ساخته می شد. مردمان با مکتنت روستا، قلعه های بزرگ با حویلی های بسیار کلان دارای درختان میوه و یا بید چنار؛ طویله هایی برای نگهداری حیوانات شان می ساختند که این قلعه ها (که قلاع تلفظ می شد) از پدر به پسر نواسه، کواسه و ... به میراث می رسید و ساکنان قریه در نگهداری آن کوشش می کردند. این قلعه ها را همه از گل و خشت خام آباد میکردند.

دیوارهای قلعه ها از چندین مهره ساخته می شد و بسیار ضخیم بود. در جریان اعمار وقتیکه یک مهره آن خشک می شد، بالای آن مهره دوم را بالا می کردند. دیوارهای حویلی ها باید کم از کم از ده مهره ساخته می شدند که بسیار بلند و مستحکم بود. این قلعه ها سالیان متمادی پا برجا می ماند. در مهره آخر فوقانی قدری بنه های خار چیده و بالای آن تخته سنگ ها را می گذاشتند تا در هنگام برف و باران، گل خراب نشود و فرو نریزد و به اصطلاح روستا "لر" نکند. دروازه

های قلعه، از چوب های بسیار ضخیم و محکم ساخته می شدند که آنرا توسط حلقه های بزرگی باز بسته میکردند. در روی دروازه ها از آهن نقش های زیبا می افزودند. دروازه های قلعه ها از داخل و خارج توسط زنجیر های محکم و قفل های بزرگ بسته می شدند. دروازه های قلعه ها از دو پله ساخته می شدند تا عبور و مرور چهارپایان آسانتر شود. خانه ها عموماً دو طبقه می بودند زیرا طبقه اول همیشه به تنور خانه و خرچ خانه اختصاص داشت. در گوشه از قلعه، طویله می ساختند.

اطاق ها بزرگ و در هر قلعه حتماً چار تا پنج اتاق بزرگ وجود می داشت زیرا خانواده ها هم بزرگ بودند و تعداد اولاد ها از ده نفر تجاوز میکرد. در هر اتاق دو سه چهار طفل خواب می شدند. حویلی عموماً یک تشناب هم می داشت. بیت الخلاء ها عموماً بالای بام آباد می شدند که راه بدر رفت به بیرون داشتند. بر روی مواد غایطه خاکستر می ریختند و صاحب قلعه، دهقان و یا باغبان آنرا پاک و از آن بحدیث کود (پارو) در کشتزارها و باغها درختان استفاده میکردند. بین اتاق هایی راه روها وجود داشت که آنرا بنام کفشکن یاد میکردند. در بسیاری قلعه ها در کنار تنور خانه، یک تا به خانه هم میساختند که هنگام زمستان تابه خانه را گرم میکردند و این تا به خانه ها همه شب به خانه ها گرمی میداد.

قلعه ها بعضی اوقات سایه خانه هم میداشت که در آنجا انگور را خشک میکردند. از حاصلات باغ ها انگور کشمشی را در سایه خانه ها بر ریسمان ها و یا میخ ها آویزان کرده خشک میکردند. در بین دیوار های سایه خانه چندین سوراخ می گذاشتند که باعث جریان هوا میشد و انگور بزود خشک گردیده از آن کشمش سبز بدست می آمد که رنگ بسیار زیبایی دارد و آنرا بنام انگور سایه گی یاد میکردند. قسم دیگر کشمش که در آفتاب خشک میشد، رنگ آن سرخ تیره می بود و آنرا بنام کشمش سرخ یاد میکردند. سقف خانه های روستاها البته توسط ستون و شاخه ها ساخته میشد که بالای آن گل و بعد مقداری خاک می انداختند

و بالاخره بالای آن کاه گل میکردند. کاه گل بام ها هر سال باید تجدید میشد تا آب در هنگام برف و باران بر روی آن جمع نشود. بام ها را طوری میساختند که آب آن بطرف ناوه سرازیر شود. در قلعه های بزرگ جویچه هایی آماده میکردند که از آب باران پر می شد و از آن در آبیاری درختان، گل ها و ترکاری ها استفاده بعمل می آمد. در منزل پائین تعمیرها تحویلخانه (خرچ خانه، یک اتاق بزرگ که بر از کندو، خم، چاتی و غیره می بود) وجود داشت و برای ذخیره آرد، برنج و باقی حبوبات (باقلی، لوبیا، دال نسک، برنج، جوار، گندم و غیره) از آن ها استفاده میکردند. همچنان یک اتاق کلان برای ذخیره چوب، بته و مواد فاضله حیوانات (سر گین) برای گرم کردن تنور و دیگدان وجود داشت.

اتاق های نشیمن در صورت امکان باقالین فرش میشدند و چار طرف اتاق دوشک (دراز دوشک) می انداختند و پستی های مقبول پر از پنبه را به دیوار ها تکیه میدادند که می شد آرام بر آن ها تکیه زد. در هنگام خواب هر نفر لحاف خود را داشت که یا بر روی همان دوشک ها و یا بعضی خانواده ها دوشک های جداگانه داشتند که درپارچه های بزرگ بسته و در پسخانه ها و یا کنج های خانه به گونه منظم می گذاشتند. خانواده ها برای مهمان رخت خواب جدا گانه می داشتند. داخل اتاق ها را بعد از گل کاری توسط موادی که سفیده نام داشت رنگ سفید میکردند. سطح خانه هم صفا گل کاری میشد. بعضی خانواده ها گلیم های مقبولى بر روی خانه های خود فرش مینمودند. ازشطرنجی، نمد و بوریا هم در فرش خانه ها استفاده می نمودند.

طوبله ها عموماً در کنج قلعه ها آباد میشدند و توسط چوپان و یا نفر موظف پاک میگردیدند. اشخاصیکه اسب داشتند، از آنها مواظبت میکردند و باقی حیوانات توسط چوپان به چراگاه ها برده میشدند. هر قلعه حتماً یک چاه آب میداشت که بسیار عمیق می بود و بعضی اوقات توسط چرخ، آب را از چاه می کشیدند و برای ضرورت روز مره از آن استفاده میکردند.

این بود زندگی مردمان با مکتبی که در قلعه ها بسر میبردند. مردمان عادی دهات در یک قلعه چندین خانواده یکجائی زندگی میکردند. مثلاً پدر و مادر با دو سه پسر شان که از دواج کرده بودند و حتی بعضی اوقات با پسران عم (کاکا) در یک قلعه زندگی میکردند. این قلعه در چار طرف خود خانه های دو منزله داشت که همه از گل ساخته شده بود و هر خانواده یکی دو اتاق، یک، کفشکن یک تنور خانه و یک خرج خانه داشت. بعضی از آنها تشناب هم داشتند ولی بیت الخلاء در بالای بام ساخته میشد و بین خانواده ها شریکی بود که بعضی اوقات مشکلاتی به بار می آورد. بام های شان باید همیشه پاک و صفا میبود زیرا تا بستان ها در آنجا خواب میشدند و بعضی میوه جات و سبزیجات را بالای آن خشک مینمودند. این قلعه های شریکی هم دارای دیوار های ضخیم و مستحکم میبودند و خانواده ها در حصه پاک کردن برف بام، پاکی و نظافت حویلی باهم سهیم بودند.

طویل ها در بیرون قلعه هم آباد میشد. هر خانواده حتماً یک گاو شیری، گوسفند یا بز داشتند که از شیر آن استفاده میکردند. بعضی خانواده ها از خود دارای خانه های مستقل و کوچک بودند که آنها نیز از گل ساخته می شدند اما دیوار های آن ضخیم نبود و این خانه ها اکثراً یک منزله یعنی یک طبقه بود و یک کفشکن در بین و یکی دو اتاق در دو طرف آن تعمیر میکردند. تنور خانه هم متصل خانه نشیمن تعمیر میشد در صورت امکان "تا به خانه، خانه ها را گرم کی کرد. بعضی از خانواده ها در زمستان بالای تنور صندلی را گذاشته شب های سرد زمستان را در آنجا بسر میرسانیدند. حویلی اگر کوچک می بود یا بزرگ، حتماً باید یک چاه آب میداشت. در بعضی قریه ها، حتماً چشمه آب و یا کاریزی وجود میداشت که از آب آن استفاده میشد اما داشتن چاه در بین حویلی کار خانواده ها را آسان میساخت. اینگونه خانه ها، کلکین های نسبتاً کلان داشتند که اتاق ها از طریق آن آفتاب میگرفت. در بعضی از قریه ها گلکاری یعنی "بنائی" میسر میشد و نجار هم موجود بود که چوب و ضروریات خود را از شهر های نزدیک جهت تکمیل تعمیرات می

آوردند. خانه های بعضی از فقرای روستا آنقدر ساده و بسیط بود که حتی در واژه هم نداشتند. در تابستان و زمستان توته های گلیم و یا کمپل را بر دروازه ها آویزان می کردند تا مانع آمدن گرمی و سردی شود. زینه ها هم از یک منزل به منزل دیگر از گل ساخته میشد و در داخل خانه ها طاقچه هایی جهت گذاشتن قرآنکریم و کتابها و یا چیز های دیگر وجود داشت. سقف خانه ها بعضی اوقات بسیار بلند و بعضی اوقات پست ساخته میشد. در روستا زینه ها و بام ها همیشه کاه گل و بر روی حویلی چند دانه تخته سنگ گذاشته میشد تا از گل و لای جلوگیری شود.

در نیمه قرن اخیر تغییرات زیادی در نحوه ساختن تعمیرات بوجود آمد که دلیل آن کار کردن جوانان در شهر ها بود. آنها آموختند و طرز ساختن خانه های خود را تغییر دادند و قلعه های پدری را آهسته آهسته ترک گفتند. کلان سال ها برحمت حق پیوستند، بعضی جوانان شهر نشین شدند و از بعضی زمین ها و باغچه های نیاکان خود استفاده بعمل آورده برای خود خانه اعمار کردند.

این نوع خانه ها نسبتاً مدرن بود. گرچه هنوز هم خشت پخته رواج نشده بود مگر خشت خام بیشتر رواج پیدا کرد. دیوار های حویلی را مهره میزدند و دیوار های خانه را از خشت خام اعمار میکردند. خشت خام یا توسط جوانان که قالب را خریداری میکردند آماده میشد و یا گلکار و مزدور کار برایشان خشت می مالیدند و بعد از آنکه خشت بخوبی خشک میشد، دیوار های خانه ها را با آن بلند میکردند. ستون های خانه ها یا از بید و چنار باغ هایشان بدست می آمد و یا از شهر ها و یا قریه های نزدیک خریداری می شد. همچنان ساختن کلکین های کلان آئینه دار و دروازه های درآمد و ارسی های فرشی هم رواج شد. حتی در بعضی خانه های روستا الماری های چوبی دیده میشد که لباس ها و غیره اشیا را در آن جابجا میکردند. اما "مسطح" یعنی چوب گاری سقف خانه هنوز در دهات رواج نشده بود. سمت در سالهای اخیر کم کم در دهات رایج شد و ده نشینان سطح خانه، صفا ها و زینه

های خود را سنگ کاری و سمنت میکردند. در قریه های نزدیک به کابل، در ساختن خانه ها از سنگ مرمر هم استفاده مینمودند و حویلی های خود را خیلی زیبا میساختند. صفا ها، گلدان های گل، جویچه های زیبا و مجنون بید ها زینت دهنده حویلی خانواده های با مکتب بود. متأسفانه درین چند سال اخیر نسبت جنگ و بی اتفاقی ها، دهات زیبای وطن همه مورد حمله قرار گرفت. قلعه ها، خانه ها و باغ ها تقریباً از بین رفته و حتی چشمه ها و کاریز های آب خشک شدند و از دروازه و پنجره و غیره به عنوان مواد محروقاتی استفاده شده و در دهات جز خاک و خاکستر باقی نماند، تا آنجا که حتی سنگ و چوب قبرستان ها را دزدیدند مکاتب تاراج و چپاول و بخاک یکسان گردید.

خوشبختانه از دوسه سال بدینسو دهات دوباره آهسته آهسته جان گرفت و تعمیرات جدیدی در آن جاها دوباره آباد گردیده است. در قریه های نزدیک به شهر کابل حالادیوار های قلعه ها از گل خام با دروازه های کلان آهنی بارنگ های آبی، سبز و غیره به نظر میخورد.

امید به خداوند است که روستاهای شمالی و همه قریه جات و طن بکوشش باشندگان آن و یا مسولان دولتی رونق گرفته و دوباره سرسبز گردد. تعمیرات طرز جدید اعمار، مکاتب دختران و پسران دوباره به فعالیت آغاز نمایند و مردم به احیای، مجدد خانه ها، باغ ها، راه ها، کاریز ها و غیره تشویق شوند.

امید است آنانیکه در شهر خانه دارند در صورت داشتن باغچه، قلعه یا پناه گاهی در روستاها، عصر های جمعه و پنجشنبه را درخانه های روستائی خود بگذارند و از طبیعت زیبا و آب و هوای صاف وطن بهره ی شایانی ببرند.

فصل چهارم

رسم ورواج موسم نو روز

در روز های پیش از نو روز، مردم برای فرا رسیدن نوروز آمادگی می گیرند و احتیاجات لازم را فراهم می کنند. در زمستان در شهر کابل تا شصت سال پیش صندلی بالای چارخستی گذاشته می شد. چارخستی را از خشت و کاهگل در ماه قوس در وسط کلانترین اطاق خانه می ساختند. تا حدود بیست و پنجم ماه حوت این چارخستی را نگه می داشتند و اگر کار برد صندلی نظر به ادامه سرما دوام می یافت، با گذاشتن یک منقل قوغ آتش، چاره سازی می کردند.

بعد ها در شهر کابل د اطراف آن منقل مورد استعمال یافت و چارخستی از میان رفت. برداشتن صندلی در زندگی خانواده تغییر بزرگی بود، زیرا در فصل زمستان، همه اعضای خانواده در پته های صندلی زیر یک لحاف بزرگ می خوابیدند، و طعام را بالای صندلی بر سفره گذاشته صرف می نمودند. برداشتن صندلی، و داع بازمستان شمرده میشد. در آن سالها وقتی ماه حوت بسیار سرد می شد، آنگاه برداشتن صندلی را چند روز به تاخیر می انداختند.

خانه تکانی بعد از برداشتن صندلی صورت می‌گرفت و کار زیادی را ایجاب می‌کرد. کالا شویی نیز در روزهای پیش از نو روز صورت می‌گرفت، یعنی پرده‌ها پوش دوشک‌ها و بالشت‌ها، و دستر خوانها و دبستمال‌ها باید همه شسته می‌شدند و زنان خانه به این کار می‌پرداختند.

خانواده‌های با مکنّت برای استقبال از نو روز برای همه کودکان شان، جامه و لباس نومی دوختند. تقریباً همه مردم یکی دو روز پیش از نو روز، هفت میوه آماده می‌کردند. علاوه بر آن، سبزی چلو و ماست بر سفره می‌آمد و خانواده‌های با مکنّت مرغ هم تهیه می‌کردند. بعضی‌ها عقیده داشتند که مرغ باید سفید باشد. پختن سمنک یکی از پرشورترین محافل تدارک استقبال از نو روز شمرده می‌شد و برای این کار مقدار لازم گندم را در یک تگاره انداخته به آن آب میدادند. طی چند روز گندم جوانه می‌زد و در روزهای بعد سبز شده و آماده می‌گردید. سبزی آن را قطع و دور می‌کردند، و تمام ریشه را پارچه کرده شیرۀ آنرا کشیده با مقدار کافی آرد گندم مخلوط و بر آن آب می‌افزودند. چند عدد چار مغز را نیز برای رنگ دادن به آن علاوه کرده و همه را در یک دیگ کلان انداخته، شبانه مدت چند ساعت جوش داده و کفچه می‌زدند.

این رسم که در آن بیشتر از چند خانواده سهم می‌گرفتند، مخصوص زنان بود. یک زن پیچه سفید خانواده که عابده و نیکو کار می‌بود، در آغاز این پخت و پز د عامی خواند، زیرا پختن سمنک، تهیه یک نذر بود و مردم عقیده داشتند که سمنک سچه، یعنی خجسته و پاکیزه می‌باشد.

اگر چه در ترکیب سمنک شکر افزوده نمی‌شد، اما باجوش خوردن زیاد سمنک شیرین می‌شد و بالای آن در ظرف‌ها خشخاش می‌پاشیدند. زنان در گذشته به این عقیده بودند که سمنک را باید زنان د رهمانجا که پخته می‌شود، صرف کنند، اما بعد ها به تدریج این رواج بر آمد که سمنک را مردان

نیز می توانند بخورند و می توان طبق های آنرا به خانواده های دوستان و همسایه گان و خویشان تحفه فرستاد.

در شب پختن سمنک دختران جوان تا صبح بیدار می ماندند و ترانه " سمنک در جوش ما کفچه زنیم " را با نواختن دایره با آواز بلند می خواندند و با خوشی و سرور یکی بعد دیگر دیک سمنک را تا نزدیک صبح کفچه می زدند، تا سمنک آماده می گردید.

در شهر، کلچه نو روزی (کلچه که از آرد برنج، روغن و شکر تهیه می شود) نیز پخته می شد، ولی گمان نمی رود که این کار سابقه چندانى داشته باشد.

خانواده ها در شب نو روز یکجا می شدند. یکجا غذا صرف کرده و اگر شوqmندان موسیقی شامل خانواده میبودند، به ساز و سرود نیز می پرداختند.

در روز های بعد از نو روز، زنان بیرون از شهر به کشتزار ها رفته و ساعاتی را در هوای آزاد بهاری روی زمین سبز می گذشتانند. این رواج را " سبزه لگد کردن " می نامیدند و پسران جوان و مردان در این مراسم اشتراک نداشتند.

نهال شانی از کار های مهم در نو روز بود و کسانی که باغ داشتند می کوشیدند بهترین نهال ها را غرس کنند و این کار جوانان و مردان سالمند بود.

جوش دادن تخم مرغ و رنگ کردن آن برای تخم جنگی در شب قبل از نوروز صورت می گرفت و این تخم جنگی در روز نو روز برای پسران و جوانان سر گرمی بزرگی بود.

یکی از خوردنی های عمده نو روزی، " کشمش پنیر " بود. درین مورد کشمش سرخ یعنی آفتابزده بکار می رفت و پنیر بیشتر از بازار ها خریداری می شد.

در شهر کابل یکی دیگر از خوراکیهای مهم نو روزی ماهی بود که بعد از سرخ شدن در روغن باجلیبی صرف میگردید و همان گونه که کشمش با پنیر مراقبت داشت، ماهی با جلیبی یکجا میشد. زندگانی در روستا بعد از نیمه ماه حوت وارد مرحله جدید می شد. قلبه کشی آغاز گردیده، زمان کشت حبوبات

و غله جات فرا میرسید. این کار علاوه بر زرع پیش از زمستان بود که بذر آن در زیر برف طی زمستان باقی می ماند.

خانواده هایی که جوانان نا مزددار داشتند، تحفه های نو روزی تهیه می کردند که عبارت بود از یک جوهر لباس، ماهی، جلیبی، نقل و شیرینی که همه در خوانچه ها گذاشته شده توسط چند جوان بخانه عروس برده میشد و در مقابل این تحایف خانواده عروس نیز برای داماد تحفه می فرستاد که در جمله آن یکی هم تخم مرغ جوش داده بود.

آمادگی برای آبیاری کشتزار ها از نیمه دوم ماه حوت آغاز می شد، و به این مقصد جوانان قریه بادسته های منظم در همه روستا ها برای "جوی کنی" می رفتند و به پاک کاری جوی های آبیاری و کاریز ها می پرداختند. این رسم روستاها بود و در همه حوالی کابل و اکثر نقاط کشور عملی می شد.

"میله نو روزی" از زمان های قدیم در شهر دایر می شد و اهل حرفه مانند مسگران یا گازران (دوبی ها) آن را تنظیم می کردند. گاهی هم اهل هر حرفه میله های جداگانه بعد از نو روز در موسم گل میکردند، کلمه "میله" از زبان های هندی آمده است. فروشندگان، بازیچه های اطفال عرضه می کردند، مانند غرغرانک، اقسام کاغذ پران، تشله و سائقه. کودکان در اسپک های چوبی چرخ می زدند و بساط شور نخود و کچالو، منتو و اقسام میوه های خشک در تنگ ها هموار می شد. فروشندگان متاع خویش را می فروختند و سماوار ها فعال می گردیدند.

زمانی این میله نو روزی در سیاه سنگ واقع جنوب شرق کابل، و زمانی در تپه سخی نزدیک علی آباد برپا می شد. در تپه سخی شهریان اهل تشیع یک زیارت دارند که در مقابل آن یک صخره با یک گذر گاه تنگ وجود دارد که مردم از آن می گذرند. اگر کسی از میان دو سنگ مذکور گذشت، آنرا به فال نیک می گیرند.

فصل پنجم

نو روز باستانی

از قرن ها به اینطرف روز اول سال خورشیدی در وطن عزیز ما با خوشی و سرور تجلیل می شد و مردم مسلمان ما این روز را جشن گرفته و سال نو را به هم مبارکی می دادند و دعا ها می نمودند که سال بالایی همه نیک شود. در سرتاسر افغانستان عزیز، در هر شهر و قریه از این روز استقبال بعمل می آمد. هر کس مطابق رسم و رواج شهر و قریه خود این روز را تجلیل می کرد.

در قریه ما، دهقانان و باغبانان ترتیبات این روز را از هفته ها قبل می گرفتند. ده نشینان که صاحب قلبه گاوهای فر به و خوشرنگ و خوش اندام می بودند و یا اسپان و گوسفندان تنو مندی می داشتند، آنها را از روستاهای نزدیک شهر، به مقصد نمایش به شهر کابل می بردند.

قبل از اعمار پروژه خیر خانه، وقبل از جنگها و ناآرامی ها در وطن عزیز ما، این روز باستانی را در دامنه های کوتل خیر خانه تجلیل میکردند و آن روز را بنام "جبه" (باضم ج) یاد می نمودند. در این جشن ها هزاران تن شهری و دهاتی اشتراک می کردند. زنان کمتر اما مردان، جوانان و کودکان زیادی در جشن سهم می گرفتند.

روز نو روز (اول حمل) کسانی که چهارپایان خود را برای نمایش به دامنه خیر خانه می بردند به گردن گاو های خود دستمال های خوشرنگ می بستند، و بر شاخ گاوها

گل‌های وحشی تازه (اگر میسر می بود) ویا گل‌های مصنوعی می آویختند. و آنها را پیاده به کوتل خیرخانه می بردند.

قریه ما از شهر کابل دور نبود، اما مردمی که از قریه های دور تر به کابل می آمدند، شب به راه می افتیدند و خود را اول صبح نو روز به کابل می رساندند و همه در جاهایی که برایشان از قبل در نظر گرفته می شد، جابجا شده ومنتظر می بودند تا نوبت نمایش حیوانات شان برسد.

آنروزها برای فروشنده ها هم روز خوبی بود، زیرا مردم به میله نو روز می آمدند و خوراکه زیاد می خریدند. تنگ های شور نخود، کچالو، لوبیا، پکوره، نان گرم، کباب، ماهی و جلیبی و غیره خوراک های لذیذ هر طرف دیده می شدند. بوی کباب، ماهی، جلیبی و غیره خوراک های لذیذ از هر طرف به مشام رسید. سامان های بازی اطفال که عبارت بودند از غر غرانک و گودی های چوبی که آنرا بنام گدی "کنچنی" یاد می کردند. (این گودی یک تار به سر و یک تار به پاداشت و چون تار راکش می کردند، گدی چوبی دسته های خود را بالا و پایین می کرد، یعنی رقص می نمود. مردم رقاصه ها را بنام کنچنی یاد می کردند که یک واژه هندی است.) همچنان تناره، کوزه و غیره سامان سفالی بفروش می رسید. علاوتا، کاغذ پرانی زیاد مروج بود که در هوای آزاد و صاف، کاغذ پرنه های رنگا رنگ نمایش خاصی داشت و پسران جوان کاغذ پرنان جنگی می کردند و تار های خود را شیشه می زدند تا برنده شود.

مردم روستاها بعد از نمایش حیوانات خود، که بعضی شان جایزه می گرفت، به جانب قریه های خود رهسپار می شدند. کسانی که از طرف وزارت زراعت مستحق جایزه شناخته می شدند، جایزه همان لحظه برای شان تقدیم می شد و با افتخار به قریه خود باز می گشتند. باقی مردم روستا ها روز اول حمل در باغها و باغچه های خود نهال هایی را که از قریه های همجوار می آوردند، و یا از درختان قلمه می کردند، غرس می نمودند. چند نفر جوان با هم یکجا شده برای بیل زدن به زمین ها می رفتند، تا از روز اول بهار پذیرایی بعمل آورند. بعضی از خانواده ها با هم یکجا طعام صرف می کردند، که البته زنان و مردان جدا از همدیگر مجلس می کردند. مردان درباره حاصلات سال

آینده، کشت و کار، آب و هوا صحبت می کردند و از همدیگر مشوره می گرفتند که چه تغییرات در کشت و زراعت بیاورند و چه نوع حبوبات و سبزی های جدید زرع نمایند اگر همان روز با ران می بود و امکان کار بالای زمین ها و باغ ها میسر نمی شد، مرد مان قریه بعد از نماز پیشین در مسجد ها اجتماع نموده قصه می کردند و خانواده های شان کشمش آب و چای و کلچه نو روزی برای شان می بردند. کلچه نو روزی را که کلچه قندی هم می گفتند، از آرد گندم، روغن و قند تیار می کردند و توسط انگشته روی آنرا نقش و نگار کرده، در تنور طبخ می نمودند، اما کلچه نو روزی شهر کابل غیر ازین و از آرد برنج تهیه می شد.

در روستاها رواج بود که کشمش آب آماده، می کردند و هم چنان برای چاشت حتما سبزی مهیا می ساختند و اگر سبزی تازه میسر نمی شد، آن را از سبزی خشکی که از ذخیره زمستان می ماند، آماده می ساختند و یکجا با چلو و یا شوله و ماست صرف می کردند.

اگر هوا صاف می بود، زنان و دختران جوان لباس های تمیز و یا جدید پوشیده با هم وعده میکردند و به زمین ها و دشت ها رفته و آنرا «سبزه لگد کردن» می نامیدند. حتماً در جایی سبزه سر می زد. آنها به غوندی ها و یا کنار جویبار و یادشت ها می بر آمدند و ساعتی را با هم با خوشی و شادمانی می گذرانند.

تعدادی از خانواده ها سمنک می انداختند. دانه های گندم را در آب تر کرده دریک بشقاب، غوری چینی یا مسی چند روز می گذاشتند تا ریشه می دواند. آنکا ریشه گندم و سبزه گندم را قطعه قطعه کرده در آب جوشان می پختند و به آن مقدار کافی آرد می افزودند، و چندین نفر را جمع کرده شب تا صبح کفچه می زدند و دایره می نواختند، و می خواندند:

"سمنک در جوش ما کفچه زنیم، دختران در خواب مادفچه زنیم"

تهیه هفت میوه هم مروج بود، یعنی ده نشینان مانند مردمان شهر چند نوع میوه خشک را تر می کردند که بنام «میوه تر کرده» یاد می شد. زردآلو، کشمش سیاه،

کشمش سبز، چارمغز (جوز)، سنجد، گولنگ، بادام، مغز خسته زردالو (بجای پسته) میوه هایی بودند که آن ها را تر می کردند. پسته در قریه غازه پیدا نمی شد، چون گران بود و کسی نمی توانست آنرا بخرد. مردم بیشتر از میوه هایی که پیداوار قریه بود استفاده می کردند. خانواده ای که میوه تر کرده آماده میساخت و مردم از آن خبر می شدند، به آنجا رفته، صاحب خانه هفت میوه را در بین پیاله های بدون دسته) که آنرا پیاله غوره ای میگفتند) می انداختند و به مهمانان تقدیم می کردند.

دختران جوان روستا ها در انتظار این روز از هفته قبل روز شماری می کردند تا با هم یکجا شده سبزه لگد کردن برونند. دختران گل های وحشی را که رسته و شکفته بودند، چیده و بر موهای خود می زدند. اگر هوا خوب می بود و سبزه ها به هر جا سر می زد، سبزی چینی میکردند و آنرا بخانه آورده می پختند و یا از آن بولانی تنوری تیار می کردند.

موسفیدان قریه دو سه روز قبل از آمدن نو روز به کودکان افسانه می گفتند، مانند افسانه « کم پیرک و لاله نو روز». کم پیرک یک زن سالمند بود که آر زوی از دواج را با لاله نو روز داشت که هنوز جوان بود. کم پیرک سراسر سال خود را می آراست و برگاز می نشست تا لاله نو روز برسد و نظری به او نماید. هر گاه پاغنده های برف می بارید، می گفتند این پنبه کم پیرک است که از آن لحاف می دوزد. هرگاه باد می وزید می گفتند این برای شوردادن گاز کمپیرک است. بالاخره آغازبهار می شد و لاله نو روز که جوان کاکه بود، بدون اینکه به کم پیرک کمترین نظری بیفگند، از میدان می گذشت و کمپیرک آنقدر ما یوس می شد که از خود بیخود گردیده، از بالای گاز به زمین می افتاد. اگر بهار بارانی می بود، مردم می گفتند کم پیرک در آب افتاده، و اگر خشک سالی می شد، میگفتند کم پیرک بر زمین خشک افتاده است. کودکان این قصه را با علاقمندی گوش می دادند.

بهار در همه قریه های شمالی فصلی خوشگوار بود. درین اواخر تسهیلات ترانسپورت میسر شده و سرویس تا خود قره غازه میرفت. مردم ده نشین کوشش

می کردند تا روز اول حمل را در کابل سپری نمایند و با نوجوانان خانواده آنجا می رفتند. میلهٔ سخی در دامنهٔ علی آباد بسیار دلچسپ بود که علاوه بر زیارت سخی جان در مزار شریف، مردم دهات و شهر کابل در آنجا میله کرده، و روز اول سال را به خوشی آغاز مینمودند.

زنان روستا در روز اول سال سرشویی نمی کردند و باور داشتند که اگر در روز اول سال انسان سر بشوید، کله لقانک میشود، یعنی تا آخر سال سرش شور می خورد. همچنان می گفتند که اگر در در روز اول سال انسان خنده کند، همهٔ سال خوش می باشد و اگر گریه کند همه سال دق خواهد بود. از همین سبب مردم کوشش می کردند تا روز اول سال اظهار شادمانی کنند و آمدن سال نور را به فال نیک می گرفتند.

خانواده هایی که دختر های شان نامزد می بودند، منتظر خانوادهٔ داماد می شدند که به دختر خیل نو روزی می آوردند. در قدیم یک جوهر لباس، قدری میوهٔ خشک پیداواریه را به یک بوقچه بسته کرده می آوردند. اما رفت و آمد به کابل زندگی شان را تغییر داد و یک روز قبل از سال نو داماد کابل میرفت و قدری ماهی و جلیبی، نقل و شیرینی یک جوهر کالا خریداری و این تحفه ها را در بین یک خوانچه گذاشته بخانهٔ عروس می بردند و طعام چاشت را با آنها صرف کرده، دوباره بخانه های خود برمی گشتند. آن ماهی و جلیبی بین نزدیکان عروس تقسیم می شد. پختن جلیبی در دهات رایج نبود، ماهی هم در قریهٔ غازه پیدا نمی شد. گرچه درجوی ها و قول های آب ماهی های خرد دیده می شدند اما خوردن آنها مرسوم نبود.

از روز نو روز درباقی شهر ها و ولایات و دهات وطن نیز استقبال خوبی بعمل می آمد. در شهر کابل در دامنهٔ کوه سخی و در کوتل خیر خانه و خواجه صفا، در مزار شریف در زیارت شاه اولیو در قندهار در زیارت خرقة مبارک، مراسم مذهبی دعا خوانی و مراسم جشن و تفریح برپای گشت.

فصل ششم

انگور چینی

انگور از میوه های عمده و مهم افغانستان است. تاک در بسیاری از مناطق شاداب کشور ما موجود است. مردم با مکت روستا ها باغ های انگوری داشتند که در آن چند نوع انگور وجود داشت. این باغ ها را بنام باغ تاکی یاد میکردند. البته تعداد تاک نظر به درآمد هر خانواده فرق میکرد. بعضی اشخاص از چهار تا پنج هزار اصله تاک و شماری هم از ده تا پانزده تاک زیاد تر نداشتند. تاک انگور مراقبت و توجه زیادی می طلبد. هر سال در شروع بهار و قبل از آنکه تاک برگ کند، شاخچه بری صورت میگیرد تا تاک به قوت گردیده حاصل بیشتر بدهد. همچنان باید قبل از آمدن زمستان به تاک ها کود داده شود که آنرا پارو میگویند تا ریشه آن قوی شده و حاصل زیاد بدهد. همچنان هر سال باید بیخ تاک ها بیل زده شوند تا آب باران و برف بتواند به آسانی ریشه تاک را سیراب کند.

در روستاهای شمالی چندین نوع انگور وجود دارد که به نام های مختلف یاد میشوند، مانند انگور حسینی، انگور غوله دادن، انگور منقه ، انگور قندهاری، انگور سنگل خانی، انگور کته و انگور کشمش که از آن کشمش بدست می آمد.

انگور چینی نوعی خوش گذرانی هم بود که در آن روز تمام جوانان یکجا می بودند و صاحب باغ برای چاشت شان غذا آماده میکرد و عموماً شوربای کوهدامنی با نان تنوری، سالاد و ترکاری هایی بود که تازه از باغ می آوردند و با قدری مرچ تازه صرف میکردید.

جوانان انگور را در سبد ها جمع میکردند. این سبد ها از شاخچه درخت ساخته میشد و توسط یک ریسمان و یا یک رشمه به گردن آویزان میکردید. در کنج باغ بوریایی کلان هموار و انگورها با مهارت از تکری بر روی بوريا چیده میشد و باهم آنها در صندوق های چوبی چیده در شهر کابل و یا شهر های نزدیک قریه به فروش میرسانیدند. مقداری از انگور را در کنگینه ها جا داده سر آنها گل نموده و برای خوراک زمستان از آن استفاده میکردند. انگور چینی دو سه روز ادامه پیدا میکرد و برای باقی انگور ها صاحب باغ قبلاً جا آماده کرده و آن ها را به آن جا نقل میداد. بعضی ها انگور را در سایه خانه ها خشک نموده که از آن انگور سایگی بدست می آمد و اگر انگور را در آفتاب خشک میکردند، از آن کشمش سیاه بدست می آمد.

علاوه بر تاک روی پلوان ها، تاک های چيله در روستاهای شمالی زیاد مروج بود. امروز نیز مردم نه تنها در باغ ها بلکه در حویلی های خود نیز چيله میسازند. چيله ها توسط چوب ساخته میشوند. از چوب های بید و سپیدار به اندازه یک و نیم متر پایه آماده ساخته و این پایه ها را توسط چوب های طویل از حصه بالا با هم وصل میکنند. و قتیکه شاخه های انگور همه چيله را پوشاند، شکل سایه بان را میگیرد و خوشه های انگور بالای چيله نمایش خاصی دارند. مراسم انگور چینی عموماً در ماه سنبله و یا اواسط ماه میزان (اکتوبر) برپای می شود. باغ دارانی که باغ تاکی دارند یکی دو روز را بنام انگور چینی تخصیص میدهند و چند نفر از جوانان قریه را خبر میکنند. انگور چینی از چيله ها کمی دشوار تر است زیرا برای جمع آوری انگور باید از زینه

(نردبان) چوبی استفاده شود. در انکور چینی از چيله زينه ها را بالاي پايه هاي چيله تكيه داده خوشه هاي انگو را با احتياط تمام جمع و در تكري ها گذاشته و در جائيكه قبلاً پيشبيني شده بود مي چيدند. در بعضي سالها انگور به پشاور، لاهور و حتي دهلي صادر ميشد.

گاهي اوقات در بالاي چيله، خوشه ها را براي اينكه از خوردن زنبور و پرنده گان در امان بمانند خريطه ميكردند. خريطه ها را از كاغذ يا از پارچه هاي نخي مي ساختند.

چيله در باغچه ها و حويلي ها حكم سايه بان را داشت كه در زير سايه آن گلیم ها را هموار كرده برروي آن دو شك مي انداختند و در زير سايه آن نشسته مجلس طعام خوري برپا ميكردند.

فصل هفتم

زندگی جوانان و مردان روستا

قبل از تحولات امروزی در نیمه اخیر قرن بیستم، جوانان در پهلوی پدران خود به کار زمین داری و مالداري مشغول بودند. در اکثر نواحی کشور اصول ارباب رعیتی و جود نداشت، بیشتر اهالی روستاها دارای یک تاسه جریب زمین، حتی باغچه بودند. آنانی که زمین یا باغ کافی نمی داشتند نزد بعضی از زمینداران به حیث دهقان یا باغبان کار می کردند و از حاصلات زمین زمینداران، حق کار خود را می گرفتند.

مردم روستاهای وطن عزیزما از آبا و اجداد مسلمان بودند و فرایض و سنن دین مبارک اسلام را چنانکه به آنها آموخته شده بود، بصورت درست و منظم پیروی و ادا می کردند.

صبح ها هنگامی که آذان ملا می شد، جوانان و مردان از خواب برخاسته بعد از گرفتن وضو به مسجد می رفتند. در قریه کوچک ما دو مسجد و جود داشت و هرکس به مسجد نزدیک خانه خود جهت ادای نماز حاضر می گردید. ملا امام مسجد از ساکنان قریه انتخاب می شد و یکی دو نفر شاگرد هم در آن مسجد، موظف به پاک کاری و گرم نمودن آن بودند. هر خانواده

که نوبتش می بود، به خوشی و رضایت نان ملا را تهیه میکرد و "چلی" بعد از نماز شام برای گرفتن طعام ملا می رفت. او باملا در مسجد نان شب را صرف نموده و قدری از آن را برای فردا چاشت خود نگهداری می کردند. صبحانه را ملا و چلی خود شان در مسجد آماده میکردند. در پهلوی مسجد یکدانه دیگدان داشتند و چند پیاله و چایجوش و دوسه قاشق چای، ظروف شان را تشکیل می داد.

ملا در روستا قدر و عزت زیاد داشت. پنج وقت آذان میگفت و مردم را به نماز دعوت و مطابق معمول قبل از نماز جمعه و عظ و نصیحت میکرد. جوانان قریه بعد از ادای نماز صبح که باجماعت ادا می شد، لحظاتی تلاوت قرآن کریم می نمودند و بعد برای صرف صبحانه به خانه های خود بر می گشتند. چای صبح شان عبارت بود از نان، چای شیرین و شیر. پنیر در روستای ما ساخته نمی شد. خانواده هایی که امکانات همه روزه خوردن تخم مرغ و مسکه را داشتند در اقلیت بودند، زیرا بسیاری از خانواده ها مجبور بودند تخم مرغ و مسکه را به فروش برسانند و عاید آنها برای رفع احتیاجات دیگر خود مصرف نمایند.

خوردن چای صبح نزد اهالی ده نشین اهمیت زیاد داشت زیرا باید انرژی می گرفتند و برای انجام کار های دشوار روزانه آماده میشدند. قبل از آنکه چای رواج شود (حدود ۱۲۰۰ شمسی) مردم روستاهای شمالی صبح ها بجای چای دوشاب می خوردند که از انگور استخراج می شد و بعضی هم کشمش آب یعنی کشمش در آب ترک کرده میخوردند و آنها برای کودکان سودمند می شمردند.

مصروفیت جوانان و مردان در فصل بهار:

فصل بهار با شروع ماه حمل آغاز می یافت. ساکنان قریه با شوق و ذوق کارهای خود را شروع میکردند و نو روز را روز برکت می شمردند. هوا دلپذیر

و آفتابی و همچنان روز ها پیهم درازتر می شد. باغبانها به نهال شانی می کردند و می پرداختند و نهال ها را عمدتاً از سرای خواجه، چاریکار، کاریز میر و یا از قریه های نزدیک خریداری کرده غرس می نمودند. همچنان تاک شانی می کردند و چيله بالا می نمودند. در ختان بيد، چنار، مجنون بيد و پنجه چنار را هم برای زينت باغ ها و هم برای سوخت می نشاندد. درختان میوه دار و بیشتر نهال های سیب را در باغ های خود شاند و بته های گلاب، مرسل، نسترن و غيره را از کاریز ميرخریده و درباغچه های خود غرس می نمودند.

مردم در آغاز بهار کاریز های خود را صاف می کردند و این کار دسته جمعی بود. جوی کنی یعنی وسیع ساختن نهر های عمومی آبیاری نیز با کار دسته جمعی انجام می شد که همه جوانان و سالمندان قریه در آن شرکت می کردند. هر خانواده چاه ها وزیر درخت ها را که درکنج و کنار آن یگان برگ خزانی و غيره دیده میشد پاک و جاروب می کرد و شاخچه های شکسته درخت را جمع آوری و به عنوان هیزم از آن استفاده می نمودند. جویچه ها هم پاک کاری و یگان شاخ درخت که لازم بود قطع می گردید و به درختان جوان و بته ها انبار می دادند تا زود تر نمو کنند.

همه این کار ها قبل از آنکه درختان شکوفه می کردند باید ختم می شد. و باغبان ها تقریباً همه روز خود را در باغ و باغچه ها می گذشتاند و چاشت ها جهت صرف غذا به خانه های خود برمی گشتند و بعد از صرف نان و کمی استراحت و ادای نماز پیشین، دوباره به کار خود ادامه داده و تانماز عصر در بیرون از خانه مشغول کار می بودند.

مردم روز های بارانی را در خانه می گذشتاند و جز خوابیدن و یگان ملاقات با رفقا و دوستان، کار دیگری نداشتند. نماز عصر را در مسجدخوانده و اگر رفقا موافق می بودند تا نماز شام در نزدیک مسجد قصه می کردند و قصه شان عموماً کار های روزانه و یا یگان موضوع خانواده گی می بود. به

سیاست کاری نداشتند، جنگ و دعوا کمتر وجود داشت. بعد همه خسته از کار روزانه جانب خانه های خود روان شده و استراحت می کردند. صحبت زیادی بین مردان و باقی اعضای خانواده صورت نمی گرفت و چون برق وجود نداشت اهل خانواده شب زود تر بخواب می رفتند.

تابستان روستاها کیفیت زیادی داشت، البته کار باغبان ها زیاد تر می شد، چون حاصلات می رسید، باید از آن ها مواظبت می شد. اولین میوه ای که سر می زد گیلان بود که آنرا شاه آلو هم می گفتند، بسیار شیرین و مزه دار بود. حاصلات آن جمع و در صندوق ها با مهارت چیده شده در شهر های نزدیک و یا در کابل به فروش رسانیده می شد. بعد دیگر میوه ها آهسته آهسته پخته می شدند و باغبان مشغول جمع آوری حاصلات خود می گردید.

در اواخر تابستان بعضی میوه ها از قبیل سیب، ناک، زردآلو و شفتالو که در اثر یگان طوفان و شمال می افتیدند جمع میشدند و اگر آسیب نمی دیدند آن ها را صندوق می کردند، و اگر کدام داغ بر می داشت یا آنرا خود صرف می کردند و یا خشک نموده و زمستان ها از آن استفاده می کردند.

در تابستان ها نسبت گرمی آبیاری زمین ها بیشتر صورت می گرفت. در این فصل توت، آلو، آلبالو و شفتالو به حاصل میرسید و یگان نوع سیب و ناک هم پخته می شدند.

دهقانان روستا در هر فصل مسئولیت های مختلف داشتند. کشت گندم و جو در آخر پاییز بیشتر حاصل میداد و اولین حاصلات زمین شان جو بود که در اواسط بهار می رسید. بعد از درو جو در کشتزار آن دوباره رشقه یا شبدر کاشته می شد. بعد از جو، نوبت درو گندم می رسید که حاصلات آن بیشتر بود و کار دهقان بسیار زیاد می شد.

عموما در ماه سرطان گندم درو می شد و دهقان به تنهایی خود نمی توانست این کار را بکند. چندین نفر درو گر را پول یاغله می داد تا با او کمک کنند.

در گرمای تموز این کار خیلی دشوار بود. گندم را باداس درو کرده به کوت های زیاد تقسیم می کردند. بعد قله گاوها را که مخصوص قله کشی و گشتاندن چپر برای جدا کردن گندم از کاه می باشد، آماده می کردند. از چوب و بوریا و کاه چپرتیار می کردند که بنام "چپرک" یاد می شد، و آنرا توسط ریسمان به گردن قله گاوها بسته می کردند و قله گاوها آنرا بالای کوت های گندم می کشیدند.

بعضی اوقات کودکان خورد بالای آن چپرک می نشستند تا چپر سنگین شده و گندم از کاه جدا گردد. قله گاوها بر بالای کوت های گندم (خرمن) می گشتند. گاوها توسط چوپان و یا یک نفر موظف رهنمایی می شدند تا اینکه گندم از کاه جدا می گردید. بعد آنرا باز هم کوت می کردند و منتظر می بودند که کمی باد مساعد بوزد و سمت باد را دهقان دیده، گندم و کاه را توسط شاخی بالا می انداخت. باد کاه را یکطرف کوت می کرد و گندم یک خرمن دیگر می شد. باز گندم را توسط چپ یکی دوبار تکان میدادند تا گاه و گرد و خاکش آن جدا شده و برای آسیاب شدن آماده گردد. کاه آن برای خوراک حیوانات ذخیره و در زمستان بکار می رفت و از گندم آن قدری برای پختن دله و حلیم نگاه می کردند و بقیه را به آسیاب قریه برده آرد می کردند. آسیاب بان نیز مزد خود را از آسیاب کردن گندم می گرفت.

قله کشی، زرع حبوبات، بیل زدن، جویه کشی و غیره، کار هر روزه دهقانان بود. دهقانان تنها در روزهای بارانی قدری استراحت می کردند و در تابستان و خزان جمع آوری حاصلات ایشان را زیاد مصروف نگه میداشت و حتی در زمستان که برفباری نمی بود، مشغول کار بودند. دهقانان در بهار و تابستان برای آبیاری زمین ها که نوبتی می بود شب را بیدار می ماندند. بعضی اهالی قریه برای حفظ جان خود هنگام شب سگ هم داشتند که با ایشان شب ها را صبح می کرد.

توت از جمله پیداوار مهم قریه بشمار می رفت و به انواع و اقسام گوناگون پیدا می شد که عبارت بودند از شاه توت، توت ابراهیم خانی، توت شستی، توت پولک، توت للندری، شیرتوت (که براستی آدم فکر می کرد در بین آن شیر است و ، بسیار سفید و کلان بود) و توت خشک که آن توت خورد تر بود، اما شیرین و مزه دار.

مردم قریه از تازه و خشک توت استفاده می کردند. در زمستان آن را یکجا با چار مغز (جوز) و یا بادام صرف می نمودند. توت چکیده کوهدامن و کوهستان خیلی مشهور بود که در اوغور یعنی هاون بزرگ سنگی میده و چکیده می شد. چکیده توت خشک و چارمغز یکجا باچای، مزه بیشتری نسبت به شیرپیره قناد داشت.

چارمغز، بادام، انواع زرد آلو، شفتالو، گیلان، آلو بالو. آلوچه سبزک، کوک سلطانی (نوعی از آلو) انواع و اقسام سیب از پیداوار روستای ما بود. سیب جورس بسیار بزودی به ثمر می رسید. تا پاییز سیب بالای درختان باقی میماند. انواع و اقسام ناک هم یافت می شد که درین اواخر از باغ شاهی کاریز میر، پیوند آن را آورده بودند. یخ ناک آن روستا مزه خاص داشت یک نوع آلوی دیگر که به آلو بخارا شباهت داشت هم از پیداوار قریه ما بود که بنام گردالو یاد می شد.

درخت سجد در بیرون باغ ها و باغچه ها نیز برای استفاده عام وجود داشت. انگور کوهدامن خیلی مزه دار و دارای انواع و اقسام زیاد بود. انگور مشهور به قندهاری نسبت به دیگر انگور ها زود ترپخته می شد. رنگ آن سرخ سیاه رنگ دانه های کلان داشت و بسیار شیرین و مزه دار بود. انگور حسینی، غوله دان، انگور کشمش که از آن کشمش سرخ و سبز تهیه می شد در قریه یافت می شد. مردم خانه ها و اطاق های مخصوص برای تهیه کشمش سبز (سایه گی) درست می کردند. دیوار های سایه گی خانه را با سوراخ ها می ساختند تا هوا جریان یابد. انگور در آنجا در خوشه های خود خشک می شد. رنگ آن سبز بود، با مهارت از خوشه جدای گردید.

انگور منقه (به ضم حرف اول و دوم) مثل انگور حسینی اما رنگ آن سرخ مایل به سیاه و دانه های آن مانند انگور قندهاری کلان است. انگور کته یعنی انگور کلان دارای دانه های گرد سبز و بسیار شیرین و انگور شنگل خانی بسیار مقبول و مزه دار است و درازی آن برابر نیم انگشت خورد، سبز و نسبت به همه انگورها شیرین می باشد. درین اواخر (۱۳۵۰ ش) آنرا خشک می کردند و به خارج هم صادر می شد. کشمش این انگور ارزش زیاد داشت. تر بوز و خر بوزه هم کاشته می شد. تر بوز آن ناحیه زیاد کلان نمی شد، اما شیرین بود. خربوزه قریه غازه شیرینی زیاد نداشت، بحدی که خر بوزه خوب را از کابل می آوردند. توت زمینی یعنی شتر ابری هم کم کم رواج شده بود. در حدود ۱۳۶۰ شمسی) مردم شوقی آنرا کشت می کردند، حاصلات زیادی نداشت یعنی به بازار نمی رسید. (منبع شترابری اروپا بود.)

خزان، موسم پربرکت و زیبای روستا با وجود شمالک هاو خاکباد آن، خوشایند بود. باغبان درین موسم زیاد تر از هر فصل دیگر کار میکرد. حاصلات سر درختی و سبزیجات درین فصل به ثمر می رسید و در اواسط خزان سیب، ناک، بادام و بعضی میوه جات دیگر قابل جمع کردن می شدند. چار مغز تکانی در خزان صورت می گرفت که خیلی دلچسپ بود. باغبانان و صاحبان درختان چارمغز، چوب های درازی را که بنام «خاده» یاد می شد گرفته، شاخه ها را که پر از چار مغز می بود میزدند و جوز ها به زمین می افتادند. چون درختان جوز بلند بودند، بعضی جوز ها به مجرد افتادن به زمین از پوست شان جدا می شدند که میگفتند، «قاقه داد» و بعضی اوقات پوشش باقی می ماند که آن چار مغز ها را نگهداشتند و بنام چار مغز ترک، صرف می کردند. باقی چار مغز ها را بعد از آنکه چند روز آفتاب می خورد، به جوال ها انداخته به شهرها جهت فروش میبردند.

چار مغز تر هم فروخته می شد، آنرا همیشه به حساب می فروختند. مثلاً پنج دانه جوز در همان سالهای ۱۹۸۰ یک افغانی خریداری می شد. بادام به وزن فروخته می شد و دو قسم بود که بنام کاغذی و کور کی یاد می شدند. بادام کاغذی به آسانی می شکست، و بادام کور کی به وسیله بادام شکن و یا سنگ شکستنده می شد و ارزانتر بود. بادام تلخ هم در قریه ما پیدا می شد که برای کشیدن روغن آن به فروش می رسید.

درختان بهی هم در اواسط فصل خزان به ثمر می رسیدند که حاصلات آن ها را به شهرها به مقصد فروش می بردند و یک مقدار آنرا برای مصرف خود نگه می کردند. بهی در روغن سرخ می شد و گرم آن زیاد مزه دار بود.

سنبه هم در فصل خزان پخته می شد که هم به فروش می رسید و هم مردم روستا مقداری از آن را برای خود نگاه می داشتند و در زمستان با دیگر میوه های خشک صرف می نمودند.

نزدیک نو روز هفت میوه انداخته می شد، یعنی بادام، چارمغز، کشمش، غولنگ (زرد آلوی خشک بدون خسته) رادر آب ترمی کردند تا در روز های نو روز صرف گردد. این رواج ریشه باستانی دارد.

در اواخر خزان بعضی اوقات نهال هم غرس می شد. باغبان می دانست که کدام نوع درخت باید در خزان غرس شود و کدام نوع آن در بهار.

زمستان در روستاهای شمالی ایام استراحت بود و مرد ها و جوان ها مسئولیت زیادی نداشتند. وقتی برفباری زیاد می شد، بام ها حویلی ها و راه ها را پاک می کردند، و این کار نوجوانان و مردان بود.

مسجد همیشه با تابه خانه گرم میشد و یا مثل بخاری دیواری، پهلوی دیوار سوراخ می شد و با آتشی که در میان آن می افروختند وقت ادای نماز مردم گرم می بودند. ملا و چلی از آتش آن استفاده کرده صندلی خود را از طرف شب گرم نگه میداشتند.

فصل هشتم

زنده گی زنان و کودکان روستاهای شمالی

زنان روستا در هر فصل سال کار و مسئولیت بیشتر و اوقات فراغت برای استراحت کمتر دارند. زنان روستاهای شمالی دستیار عمدهٔ مردان خانواده بودند و حتی بعضی از آنها در کار درو، خرمن و غیره امور زراعتی با شوهران خود یاری می کردند. اساساً مسئولیت کار خانه بدوش زنان بود.

زنان روستاهای شمالی مانند همهٔ زنان افغانستان بسیار با انرژی، با حوصله و برده بار بودند، از سرد و گرم روزگار کمتر شکایت می کردند و وظایف خود را بخوبی انجام می دادند.

زنان احترام شوهر و کلانهای خانواده را داشتند و پایبند دین و مذهب و رسوم خود بودند و به ایشان محبت همه اهل خانواده نثار می شد.

زنان روستاها با خانوادهٔ شوهر خود یکجا زندگی میکردند. پدر، مادر، خواهرها و برادرهای کوچک شوهر (ایورها) در زیر یک سقف با او یکجا بودند و بسیاری اوقات دوسه زوجهٔ ایور در یک حویلی زندگی می کردند. آنها با وجود حسادت ها و جنجال های زیاد مجبور بودند زندگی را طبق دلخواه شوهران و خانوادهٔ شان به پیش ببرند

و آوازه جنگ و جدال شان زیاد شنیده نمی شد. ما حالا قدر آن زنان فداکار را می دانیم که چقدر با صبر و حوصله و گذران زندگی خانوادگی خود را به پیش می بردند. با وجودی که گاه گاه درباره اولاد و یا روی مسایل دیگر بین شان گفتگو و یا جدال صورت می گرفت، اما از سبب احترام و محبتی که به شوهر ان خود داشتند، کوشش می کردند که این نزاع ها زود تر حل و سروصدای زیاد بالا نشود. پدران و مادران شوهرهای شان، حتی خواهران و برادران شوهران شان در هر کار و زندگی شان مداخله می کردند و گپ های کم و زیاد میان شان ته و بالامی شد، مگر این زنان فدا کار با صبر، گذشت و آرامش همه چیز را قبول و نمی خواستند مردم بگویند «عروس فلانی گذرانی نیست» و «گپ شنو» نمیباشد. بعضی اوقات مادران شوهر (خشو) اگر عروس طبق دلخواه کار نمی کرد، او را علاوه بر طعنه و دشنام دادن، لت و کوب هم میکردند، و درین زمینه ملامتی بجانب خشو و گاهی هم به عروس تکیه میکرد، مگر عروس طبق رسم و رواج و از روی احترام، چشم خود را بالا نمی کرد، حتی نمی خواست موضوع را به شوهرش قصه کند، زیرا اگر شوهر هم طرفدار مادر می شد، آنگاه شکایت سودی نداشت.

اگر چندین زن ایور در یک حویلی زندگی می کردند، کارهای روزانه خانه را نوبت میکردند. اما کار های بیرون خانه را دسته جمعی انجام می دادند. اگر خانواده کلان می بود، دوسه نفر یکجا نوبت را می گرفتند و خواهران جوان شوهر (ننوها) هم کمک می کردند. اگر بد گذرانی می بود آنگاه ننوها را «گژدم زیر بوریا» می گفتند. یعنی که روبروی برادر خود زنش را قدر میکردند و در غیاب برادر، زنش را طعنه داده و تمسخر می کردند. در هر کار زن برادر (ینگه) شککیا بود و تا طاققت ینگه طاق نمی شد، حوصله می کرد و بعضی زنهای می گفتند: «آفرین به مادری که عروس فلانی را شیر داده است که با ننوهای خود حوصله می کند». اما بعضی ینگه هابی هم پیدا می شد که جواب ننوها را به شدت می دادند و چنین ینگه ها را مار آستین می گفتند.

بهر حال، بصورت عمومی هر کدام شان مسئولیت و کار های روزانه خود را بخوبی انجام می دادند. کار های داخل خانه در هر موسم یک نوع بود. اما کار بیرون نظر به فصل فرق میکرد. در بهار کار شان زیاد تر می بود. گاوهای شیری در شروع بهار می زائیدند و مسئولیت آن ها به عهده زنان بود. صبح اول باید شیر گاو، گوسفند یا بزها دوشیده می شد. بعداً سر رشته صبحانه فامیل گرفته می شد. نان خشک حتماً از روز گذشته باقی می ماند. و از طرف صبح کمتر تنور می افروختند. صبح چای را بالای دیگدان ها آماده کرده و در صورت امکان شیر را هم گرم می کردند. اگر شیر از دیک هایی که برای مایه کردن ماست اضافکی میکرد، آن را با چای یکجا کرده و اهل خانواده آن را با نان گندم یا نان جواری و یا نان گدو له (که از آرد باقلی و گندم ترکیب میکردند) صرف می کردند.

مردان خانواده چون در بیرون از خانه کار زیاد تر داشتند، صبحانه مفصل می خوردند و بعد جانب کار های خود می رفتند. زنان مصروف جمع و جاروب خانه و حویلی خود می شدند، شیر، را جوشانده و از آن ماست مایه می کردند. در موسم تولید زیاد شیر چند دیک ماست را با آب یکجا کرده در ظرف های سفالین می انداختند و ظرف را تقریباً یک ساعت شور می دادند تا وقتی که مسکه آن جدا می شد. (این ظرف را شیر زنه می نامیدند) مسکه را مانند کلهپه های پنیر می ساختند. قسمتی از مسکه را به فروش رسانیده و قسمتی را حرارت داده از آن روغن زرد تهیه می نمودند. مایع باقی مانده در ظرف دوغ بود. از دوغ آن چکه می ساختند مقداری از آن را فروخته و مقداری از آن را در خانه استفاده می کردند. غذایی که از دوغ تهیه می شد «دوغ لیتی» نامیده می شد. طوریکه آرد با کمی روغن بریان شده و به دوغ اضافه می گردید. کمی زرد چوبه هم به آن علاوه می شد و بعداً نان را در آن تر کرده می خوردند. یک نوع غذای ساده دیگر هم بود که آن را با مرچ تازه یا خشک صرف می کردند.

زنان در خانه خمیر می کردند و تا رسیدن خمیر، کارهای اولاد داری و غیره را اجرا و چون وقت تنور می شد بالای تنور سه پایه را گذاشته دیگ های خود را بالای آن می نهادند تا در حرارت آتش تنور پخته می شد. چون هیزم بکلی می سوخت، تنور داغ و آماده پختن نان می شد. زنان هنگام نان پختن، دست های خود را با "آستینچه" می پوشانیدند. آستینچه را خودشان از تکه های اضافی ویا لباس کهنه تهیه میکردند که از سوختن دستها جلوگیری می کرد و نان را توسط "نان کنک" از تنور می کشیدند.

در تنور دونوع نان می پختند که بنام "دستکی" و "چپاتی" یاد می شد. نان دستکی دراز و پنجه کش و ضخیم تر می بود، اما چپاتی نازک بود و بر روی رفیده هموار و نازک به تنور زده میشد و بسیار مطلوب خانواده ها بود.

هر خانواده کلان حتما روزانه از یک تا نیم سیر آرد گندم را خمیر کرده نان می پختند زیرا نان خشک زیاد مصرف می شد. شورها، پیاهو و سالان زیاد تر طبخ می گردید. وقتی نان پختن ختم می شد، و غذا قبلاً آماده می بود، چایجوش های کلان را پر از آب کرده در تنور پائین می کردند تا آب بجوش می آمد. آنگاه چای را در چاینگ ها انداخته و دم می کردند. بعضی اوقات غذاهای خود از قبیل گوشت لاندی، دلد و غیره را در تنور می گذاشتند و فردا از آن استفاده می کردند.

زنان و کودکان بالاتر از هفت سال منتظر پدران خانواده می ماندند تا غذا را یکجا با او صرف کنند. به مجردی که مردها می رسیدند، دسترخوان هموار می شد. آفتابه و لگن توسط اطفال گشتانده، شده همه دست خود را قبل از صرف طعام، و بعد از صرف طعام، می شستند. و طعام از دیگ ها در کاسه ها و یا غوری ها کشیده شده و همه یکجا غذا را صرف می کردند. به اطفال چای نمی دادند، آب معمولاً از چشمه روستا آورده شد و بعد مصرف می شد.

ظهرها مردان به نماز پیشین مصروف می شدند، و زنان در خانه نماز را ادا و اگر با مردان در باغ و کشتزار کار نمی داشتند، در خانه مصروف می شدند. بعضی زنان

روستا ها خیاطی ، گلدوزی و یا خامک دوزی آموخته بودند که با مهارت این کار را می کردند.

در عروسی شیرینی خوری ها، ایام مقدس اعیاد و نوروزها کار زنان خانه زیاد تر می بود، زیرا ماشین دوخت وجود نداشت. آنها با دست لباس تمام افراد خانه را می دوختند. اگر زن خانه خیاطی نمی دانست بیکاره و تتبل شمرده می شد. پاچه های زیر جامه و پیراهن های مردانه را با مهارت کامل خامک قندهاری دوزی می کردند که حوصله زیاد بکار داشت. بعد ها بعضی دختران جوان دسترخوان، دستمال، سر میزی و غیره می دوختند و بکابل برای فروش می فرستادند. یگان سرپتنوسی، سر چاینکی و یا پوش پشتی و بعداً پوش را دیو(رادیوی بطری دار در حدود ۱۹۵۰ م به روستاهای شمالی آمد) و غیره برای خود هم می دوختند. عروس جوان که منتظر کودکی می بود، لباسهای نوزاد را با شوق و ذوق می دوخت.

خانم های روستا بافت را هم یاد داشتند و از پشم گوسفند سر دوز(هون wool) تیار کرده و به شوهران و فرزندان خود جاکت، واسکت و دستکش می بافتند. بعضی اوقات به مقصد فروش هم بافت می کردند(بافت پشمی در سالیان ۱۹۴۰ م رواج شد).

دختران جوان بافت باکرشیل را از مادران خود می آموختند و از هون، لیف، زیر چاینکی و غیره آماده کرده و برای فروش به شهرها می فرستادند. کلمه کرشیل Crochet needle از انگلیسی در قرن هشتم از راه هند به افغانستان انتقال یافته است.) شهرت کمال دختر از روی دست دوزی هایش در قریه و حتی دهکده های مجاور نشر می شد.

زنان بار دار مانند همه خانم های اهل خانواده، به نوبت کار خود و فادار بودند، صرف در هفته های اخیر از طرف خانواده کمک می شدند. در روستاهای وطن خانمها هر یک سال و نیم ولادت می کردند، که تعداد اطفال از یک مادر گاهی تا سیزده یا چهارده طفل می رسید. البته و فیات و مرگ و میر اطفال در اثر بیماری

های مختلف از جمله سینه و بغل زیاد بود و چند طفل زنده می ماند و مادر کلان و عمه ها با عروس خانواده کمک می کردند، البته اطفال کلان خانواده با مادر یاری و از خواهران و برادران کوچک خود واری می کردند.

زنان خانه مسئول لباس شویی هم بودند، چون خانواده ها عموماً پر نفوس بودند، لباس شویی خیلی مشکل بود. در زمستان خشک شدن لباسها یک مشکل عمده خانواده ها بود. خانم ها بالای تنور و یادبگدان آب را گرم و بعد در دهلیز (رهرو یا کفش کن) و یا در تشاب ها لباس شویی میکردند. در راهرو خانه ها یا در تحویلخانه ها و یا کدام جایی پوشیده، لباس ها را هموار می کردند، که بعضاً در زمستان آنها را یخ می بست و خشک شدن آن روز ها را در بر می گرفت.

اگر تنور خانه های شان جدا می بود، بعد از پختن نان و غذا، در تنور خانه طناب می زدند و لباسها را روی طناب هموار می کردند، چون هوای آنجا گرمتر بود، لباسها زود تر خشک می شدند.

اما در بهار، تابستان و یا خزان از این بابت آنقدر مشکل نداشتند. لباسها را توسط "اشخوار" می شستند. بعد صابون های لباس شویی (در حدود ۱۳۳۰ صابون قندزی خیلی مشهور شده بود) به بازار آمد و مردم با استفاده از آن لباس ها را شستشو می نمودند. صابون را مردم روستاها از کابل خریداری میکردند. درین اواخر که اولاد های شان در شهر کابل صاحب کار و ماموریت شده بودند، از کوپون صابون می خریدند که اقتصادی ترمی بود.

در تابستان زنان و دخترهای جوان قریه با هم یکجا شده برای شستن لباس به یک محل دور تر که بنام "قول" یاد می شد می رفتند. قول غازه خیلی قشنگ و خوش آب و هوا بود. آب صاف آن از بین سنگهای کلان می گذشت و در دو طرف قول درختان چنار و سنجید زیاد موجود بود. درباره صخره های کلان اطراف قول می گفتند که آنها سالها قبل توسط سیلابها از کوهها پایین آورده شده است. سنگهای

آن سیاه رنگ لشم و دایم پاک و صفا بودند آنگونه که گویی این صخره ها را هر روز کسی شستشو میکند.

روی سنگ های هموار به طرف آب، زنان جوان لباس ها را انداخته اولاً آنها را تر کرده صابون می زدند و باز بایک چوب دراز که آنها "جامه کوب" میگفتند. می کوبیدند و چندین بار پشت و روی آنها می زدند تا خوب کف میکرد. از آب قول بالای آن می انداختند، آب آن لباسها را بسیار خوب پاک میکرد. آب قول دایم در تابستان شیر گرم و مناسب به رخت شویی بود.

چون دختر کان جوان روستا امکان سر گرمی و سیر و گردش نداشتند، رفتن به قول و رخت شویی برای شان یک تفریح هم بود. دختران چندین خانواده یکجا شده به آنجا رفته و بعد از ختم رخت شویی، تا خشک شدن لباس هادر زیر سایه درختان قصه میکردند و بالای همدیگر به شوخی آب می انداخته و وقت خود را خوش می گذشتانند.

بعضی اوقات خانم های جوان قدری طعام برای چاشت خود آماده کرده با خود برده و تقریباً همه روز را آنجا سپری میکردند. لباس ها را بعد از شستن بالای سنگهای بزرگ هموار می کردند که به اثر گرمی آفتاب زود خشک می شد. عموماً پوش لحاف، دوشک، دسترخوان ها و لباس های مردانه را به قول می بردند که جای هموار کردن زیاد بود و زود خشک می شد. این لباسها را به کمک همدیگر قات های منظم نموده در یک روی جایی یا "بوغ بند" پیچ بسته کرده برسر نهاده و سوی ده روان می شدند.

از جمله کار های مهم زنان خانواده در تابستان، چیدن توت بود، زیرا توت از جمله پیدوار مهم روستا بشمار می رفت و از آن استفاده زیاد می شد. هر روز دختران جوان و خانم ها همراه با سبد های ساخته از سواره (ساقه های گندم) به باغ ها رفته توت ها را جمع و آن ها را بر روی بام منازل خود خشک می نمودند. بعضی از خانواده ها بام ها را کاهگل کرده آماده خشک کردن توت می نمودند. بعضی

دیگر به روی بام ها بویا هموار کرده بالای آن توت را خشک می کردند که اگر باران می شد، برای خانه کردن توت دچار مشکلات نمی شدند و دوسه نفر از کنجهای بویا گرفته آنرا داخل خانه می بردند. خشک کردن میوه جات و سبزی جات هم از جمله کار های مهم شان به شمار می رفت. کودکان روستاها متأسفانه سر گرمی و مصروفیت های چندانی نداشتند. عموماً کودکان خانواده باهم بازی می کردند. اگر هوا خوب می بود در روی حویلی های خود جمع شده "جربازی" می کردند، توپ می ساختند و با آن توپ دنده می نمودند و همراه باچوب های دراز هم بازی می کردند که "دنده کلک" نامیده می شد. دوید نکان، چشم پتکان از بازی های همیشگی اطفال بشمار می رفت. دویدن و پیشکان هم رواج بود که زیاد تر بچه های خرد سال قبل از جوانی این نوع بازی ها را می کردند.

دختران بین خود مهمان بازی یاگدی بازی می نمودند (گدی از زمان هندی به زبان فارسی راه یافته است) گدی ها را برای شان ازتکه درست میکردند و خود دخترکان برای آنها لباسهای ساده می ساختند. دختر کان روستاها از طفولیت به آشپزی و نان پختن علاقه داشتند. دیگ های خورد که بنام دیگچه یاد می شد، داشتند. بعضی اوقات چند نفر یکجا شده دیگچه پزانی می کردند که عموماً کچالو جوش می دادند و باهم یکجا می خوردند.

"گاز" که بر شاخ درخت آویخته می شد، برای پسران و دختران اما "اندل چو" بیشتر برای پسران بود. پسران خانواده هر صبح به مسجد می رفتند و نزد ملا قرائت قرآن کریم و بعضی مسایل دینی را یاد می گرفتند. الفبا را نیز نزد ملا می آموختند و اندکی با سواد می شدند. پدران خانواده کوشش می کردند تا به دختران شان در خانه کتب دینی از قبیل پنج سوره، پنج کتاب و پنج بنای مسلمانی و قرآن کریم را بیا موزند. (در قریه های بزرگتر شمالی یک زن قرآن خوان، برای دختران تعلیم قرآن می داد).

نخستین مکتب ابتدایی در استالف در ۱۳۰۵ افتتاح شد. با زیاد شدن مکاتب ابتدایی، سواد آموزی و قرائت قرآن کریم به مکاتب انتقال یافت. وقتی که مکاتب در نزدیکی قریه ها باز گردیدند، اطفال سرگرم شدند و بسیاری از بچه ها به مکتب می رفتند. پسرانی که مجبور بودند کار کنند، بعد از هفت یا هشت سالگی به چوپانی و یا کارهای دیگر می پرداختند.

چوپانان گوسفندان و دیگر چهارپایان هر خانواده را به چراگاه می بردند. قریه ما سر سبز بود و در آنجا گیاه های خود رو بسیار می روئید و چوپانک ها بارمه های خود به نزدیکترین تپه قریه می رفتند و گوسفندان و دیگر چهارپایان را در آنجا چرانیده و از آنها مواظبت می نمودند تا چهارپایان شان جایی نروند و گم نشوند. یگان شبان های جوان توله نواز، هنگامی که رمه شان مصروف چریدن می بود، در پای درختی نشسته چاربتی (یعنی دوییتی) ها را با توله می نواختند که شنیدن آن از دور دل انگیز بود.

پسران روستا ها برای جمع آوری هیزم و بته های که برای گرم کردن تنور و پخت و پز از آن استفاده می شد، گماشته می شدند و پسران جوان پدران خود را در دهقانی و باغبانی یاری میکردند.

باز شدن مکاتب پسران و دختران در آن قریه، تغییرات زیادی را ببار آورد. جوانک ها با شوق و ذوق زیاد مکتب می رفتند و بزودی خواننده و نویسنده می شدند اما متأسفانه آن شوق و ذوق شان مانند خواب و خیال کوتاه بود.

در زمان طالبان علاوه بر آن که درس و مکتب نبود، کارچوپانی و غیره هم وجود نداشت، حتی کودکان روستا از بازی و اجتماع با هم محروم شده بودند. دست به دعا بودند تا جنگ خاتمه یابد و زندگی ساده روستایی خود را به آرامی به پیش ببرند.

فصل نهم

خوراکه های روستاها

مردم روستاهای کشور در شبانه روز سه وقت غذا صرف می نمایند و این از عنعنات مردم مابوده و از سالیان متمادی رایج است. مردم در ماه مبارک رمضان دو نوبت غذا صرف می کنند. صبحانه مشهور به چای صبح که بنام ناشتا هم یاد می‌گردد، بعد از ادای نماز صبح و در صورت امکان بعد از کمی استراحت، توسط زن خانه آماده می‌شد (اصطلاح چای صبح، بعد از رواج شدن چای در آغاز قرن بیستم به زبان فارسی آمده است "چای" کلمه چینی است).

صبحانه عبارت بود از چای سیاه یا سبز و نان خشک که البته چای را با گر و یا بوره (شکر میده) شیرین می نمودند. نان خشک عموماً از آرد گندم بود که نان گندم نامیده می‌شد. نان جواری را (که یکصد سال پیش رواج شده بود) دو ده می‌گفتند. نان مخلوط آرد گندم و آرد باقلی را گدوله می‌گفتند. این دو نوع نان یعنی دوده و گدوله نسبت به نان گندم کمتر مغذی بود.

خانواده ها روغن شَرشم را ذخیره می‌کردند. شَرشم در خود قریه زرع می‌شد و در پاییز حاصلات آن جمع می‌گردید. دوسه خانواده دستگاه ابتدایی روغن کشی

داشتند که جهاز(در زبان گفتاری جواز) نامیده می شد. در این دستگاه ها روغن شرشم را می کشیدند و کنجاره یعنی فاضله آنرا که خیلی مغذی است برای حیوانات می دادند. از روغن شرشم برای آماده کردن غذا و سوخت در چراغ استفاده می شد. روغن شرشم مزه تلخ دارد که برای از بین بردن تلخی آن مقداری پارچه های چوب بید را در آن روغن جوش می دادند. پارچه های چوب، تلخی روغن را برمی داشت که بعد آنها را از روغن کشیده و بیرون می ریختند.

برای چای صبح نان های نازک پخته می کردند که بنام چلیپک یاد می شد و بسیار خوشمزه بود. گرم آن لذت بیشتر داشت. مردم شیر هم صرف میکردند ولی چون از شیر ماست و از ماست دوغ برای بدست آوردن مسکه و روغن برای فروش تهیه می کردند، در اکثر ماه های سال از خوردن شیر به عنوان غذای مروج محروم بودند. مسکه را هم در اثر تنگدستی زیاد صرف نمی کردند زیرا باید به فروش میرسید تا از عاید آن در حیات روز مره استفاده می کردند.

بعضی از دهقانان و مردان کار، یکجا باچای صبح توت و کشمش می خوردند که به ایشان قوت می داد. اطفال و زنان عموماً نان و چای شیرین صرف می کردند. اگر مهمانی به روستا می رفت، طبق رسم و رواج مهمان نوازی، برای چای صبح مهمان تخم مرغ، شیر و مسکه با نان های تنوری تهیه می کردند. مسکه تازه با نان تنوری و کمی شکرمیده(بوره) لذت خاصی داشت. کلچه تنوری در ایام عید فطر و عید قربان و عید نو روز و برای مهمانان پخته می شد. زنان و دختران آنرا با انگشتانه خیاطی با نقش هایی به شکل دایره می آراستند و این کلچه ها با شیر و شکر صرف می شد.

در روستاهای وطن عموماً نزدیک ظهر تنور داغ می شد و بالای آن غذای چاشت آماده می گردید. بعد از پخته شدن نان، چای جوش ها جهت آماده ساختن چای در تنور پایین می گردید. اگر زمستان می بود، از آتش تنور برای گرم کردن صندلی

استفاده می کردند و یا مستقیماً بالای تنور صندلی مانده و شب هنگام، اعضای خانواده به دور صندلی به خواب می رفتند.

غذای روستا ساده بود و روستائیان حتی در مهمانی های خود از دو سه قسم غذا بیشتر تر تهیه نمی کردند. غذا هایی که معمول بود عبارت بودند از شوربای کوهدامنی که خیلی مشهور است و از گوشت گوسفند بابا دنجان رومی تازه، پیاز، سیر و کچالو (و گشنیز اگر میسر می شد) پخته می شود. اگر شلغم شوربا می پختند بجای بادنجان رومی در آن زرد چوبه می انداختند (با دنجان رومی در قرن بیستم و کچالو در قرن نهم آمده بود)، پارچه های د نبه گوسفند به شوربا علاوه میگردید و مرغ تازه سبز هم به آن می افزودند. عموماً شوربا را در دیگ های سنگی (الگی) می پختند) بعد ها دیگ های مسی حتی دیگ بخار در حدود سالهای ۱۹۶۰ هم رواج شد.

پلو هم تهیه می کردند که از پلو شهری بکلی فرق داشت، اما مزه آن کمتر از پلو شهر نبود. پلو را با گوشت گوسفند، گوشت گوساله و یا گوشت مرغ می پختند. مرغ پلو بر دیگر پلو ها ترجیح داده می شد) رنگ آنرا عموماً توسط بوره آماده می نمودند. چار مصالح دیگ کمتر استعمال می گردید. در پلو کمی زیره می انداختند. ماش پلو هم از غذا های مشهور روستا بود.

چلو با قورمه های مختلف آماده می شد، که البته پلو و چلو غذا های هر روز روستا نبود. هفته یکبار و یا در مهمانی ها، عید ها و سال نو و به مناسبت عروسی و یا محافل خوشی و یا سوگواری تهیه می گردید. کشمش پلو غذای مهم عروسی ها بود. گوشت هم شاید هفته یکبار صرف می شد. قروتی هم از غذاهای خوب بود. بعضی اوقات اگر میسر می شد آن را با کوفته، آماده می کردند و بالای آن روغن زرد یا روغن دنبه داغ نموده و کمی پیاز بریان هم به آن می افزودند.

قورمه کچالو و قورمه شلغم زیاد مروج بود. بعضی اوقات بادنجان سوسنی (باد نجان سیاه) ترایی، قورمه لوبیا هم می پختند. انواع دال هم از خوراک روستا ها بود

که آبگین پخته می شد، زیرا در بین آن نان را تر کرده همراه با مرچ یا سلاد) اگر میسر می شد) صرف می کردند. برای پختن دال از دال نسک یا دال باقلی یا دال مشنگ یا دال ماش استفاده می کردند. در موسم بهار غوره زرد آلو و آلو دربین دال می انداختند. قورمه زردک، قورمه بادرنگ (خیار) و قورمه تره (خیار چنبر) هم پخته می شد و خیارهای کلان را که خیار تخمی می گفتند، برای پختن قورمه بکار می بردند.

انواع اشکنه که بنام پیاوّه یاد می شد، در روستاها آماده میگردید. پیاوّه شلغم، پیاوّه کچالو، پیاوّه تخم مرغ، پیاوّه آب، پیاوّه دوغ) همه پیاوّه ها با پیاز، روغن و زرد چوبه آماده می گردید) با کمی مرچ و نمک تهیه و با نان ترکرده صرف می گردید. در پیاوّه تخم مرغ، اشتق (زردالوی خشک) هم می انداختند.

یک نوع پیاوّه را از تخم مرغ آماده می کردند که بنام پیاوّه کلولی تخم یاد می شد. چند تخم مرغ را لت می زدند (بهم می آمیختند) در بین آن پیاز میده، نمک، آرد و کمی گشنیز تازه (اگر میسر می شد) می انداختند، آنرا مخلوط کرده مانند کوفته کلوله شده آماده و بعد آنرا در روغن کمی سرخ می کردند. سپس بالای آن آب گرم می ریختند و چند لحظه جوش می خورد. پیاز تازه هم در روغن به رنگ گلابی پخته شده به آن اضافه می گردید که خیلی خوشمزه بود و نان را در آن تر کرده صرف می کردند.

از سبزیجات هم زیاد استفاده می شد. سبزی های خود رو راجمع کرده سبزی آماده می کردند. سبزیجات خود روی عبارت بود از قو (به فتح قاف)، شورک، ارغوزک. از جمله سبزی های کشت شده از پالک (یعنی اسفناج) و گندنه هم سبزی آماده می کردند. در جمله سبزی های خود رو سیچ مشهور بود و آن یک نوع سبزی بود تقریباً مانند گندنه و در فصل بهار پیدا می شد و مردم دهات آنرا بنام سبزی سرش یاد می کردند، زیرا از بیخ آن سرش ساخته می شود. سبزی

خرفه (که خلفه تلفظ میشد) هم در روستا پیدا میشد که خوشمزه و کمیاب بود.

کار بر دسبزی پالک (اسفناج در دری قدیم) روبه فزونی بود.

ازین سبزیجات بولانی تنوری هم می پختند. کدو هم به این مقصد بکار می رفت که به قسم بورانی، بولانی و یا نوع دیگر آن که بنام لغتک (به فتحین) یاد می شد، مانند حلوا آماده می گردید.

یک نوع بولانی تنوری خوشمزه از گل کدو و کدوهای نارس و مرچ تازه، نوش پیاز، کمی سیر، چارمغز (جوز) کوبیده و نمک می پختند. بعد این بولانی ها را در حالیکه هنوز داغ می بود، مسکه می مالیدند.

آش بریده با ماست یا قروت خورده می شد و درپختن آن پیاز و روغن بکار می رفت و دال نخود به آن اضافه می شد. اماچ (به ضم الف) غذای دیگری در روستاها بود که آن را از آرد ترشده که بعد از مالیدن دانه دانه می شد، تهیه نموده و آن را باروغن و سیرداغ و نمک و زرد چوبه در آب جوشان می پختند. با اماچ گاه گیاه وحشی گر به خورک، شبدر و نعنای خشک را اضافه میکردند. اماچ شلغم نیز مشهور بود. یک نوع غذای دیگری که در روستاها معمول بود از سبزی های مختلف، بنام سبزی خلوک (آبگینه)تهیه ومانند شوربا آبگین آماده می گردید، یعنی پیاز در روغن گلابی رنگ شده، سبزی گندنه، شبدر، سیچ (در موسم بهار) سبزی خرفه میده شده و کمی دال و نمک به آن افزوده می افزودند، بعد بالای آن آب علاوه میگردد، کمی سیر بر آن ریخته قدری آرد به قسم اماچ مالیده شده بالای آن می انداختند، کمی نمک و مرچ تازه یا خشک هم به آن اضافه کرده بعد از چند جوش آماده سفره بود. این غذا مانند آش و اماچ یکجا با قاشق یا چمچمه خورده می شد، یانان را در آن ترکرده صرف میکردند.

کاجی، حلوا و لیتی هم از جمله غذاهای روستا بود (کلمه کاجی در رباعیات مولانا جلال الدین بلخی آمده است و معلوم میشود که آن را با عسل صرف می کردند).

دوغ لیتی یک نوع غذا بود که آرد را در بین روغن گلایی رنگ میکردند، مقداری دوغ، زرد چوبه و نمک به آن اضافه و بعد از چند جوش خوردن آماده می شد که نان را در بین آن ترکرده با گندنه تازه و یا پیاز تازه می خوردند. شوربای کوفته، کچری قروت، انواع شوله هم صرف می شد. گوشت لاندی در خانواده هایی که توان خرید گوسفند را داشتند، در زمستان رواج داشت. دلد و حلیم هم از خوراک های مهم روستاها بود. آش هم مروج بود. کباب رواج نداشت و حتی در مهمانی ها و محافل کسی کباب نمی کرد. از گوشت گاو عموماً کوفته آماده می شد. طرز تهیه آن طوری بود که گوشت را از استخوان جدا کرده بالای تخته های چوبی (که عمدتاً از کنده درخت توت ساخته می شد)، همراه ساطور که مردم روستا آنرا آش کارد میگفتند، یکجا با پیاز و سیرمیده میکردند، بعد از آن ها قورمه و یا شوربای کوفته را تیار نموده و قورمه آنرا با برنج (چلو)، شوله و یا کچری قروت می خوردند.

مردم دهات از پیاز تازه و پیاز خشک هر دو زیاد استفاده میکردند. برای زمستان ها پیاز بریده شده را خشک می کردند که هنگام ضرورت آنرا بعد از سرخ کردن میدید کرده در بین پیپ ها و یا دیگ های سرپوش دار انداخته هنگام پختن عاجل غذا از آن استفاده می نمودند. بادنجان رومی، بادنجان سیاه، سیب، بعضی سبزی ها و مرچ سبز را هم برای زمستان خشک و ذخیره می نمودند.

میوه خشک و تازه از جمله خوراکی های مهم روستا ها به شمار می رفت، مانند چار مغز، توت، بادام، سنجد، کشمش و غیره. در زمستان بعضی خانواده ها نان ججقی می پختند که دنبه گوسفند را پارچه پارچه کرده بعد از آنکه روغن آن می بر آمد، ججق را میدید همراه با خمیر مخلوط و در تنور می پختند که بسیار خوشمزه بود. ججق را مخصوصاً هنگام سرما صبحانه می خوردند و به کودکان هم می دادند.

سمنک از جمله نذر ها بود که در بعضی خانواده ها سال یکبار نزدیک نو روز آماده می گردید.

انواع ترشی آچار هم در روستاها رواج داشت که از بادنجان سوسنی، کدو، زردک، شلغم و بادنجان رومی سبز آماده می گردید. سرکه انگور که در بعضی قریه ها ساخته میشد برای آماده کردن ترشی از آنجا ها خریداری می گردید. آچار یکجا با مرچ، سیر، نعنای و سرکه آماده می گردید و در بین خمره های کلان انداخته شده و چند هفته آن را می گذاشتند تا برسد و با غذا خورده میشد. چنتی گشنیز و خاصا چنتی مرچ تازه زیاد مروج بود. غوره انگور تازه را یکجا با مرچ تازه و کمی سیر در هاون کوبیده با غذا صرف می کردند و این نوع چنتی در موسم غوره انگور میسر می بود.

کله و پاچه گوسفند از طعام های مغذی بود. کله گاو و زبان گاو را نیز توتته کرده با مقدار زیادی سیر می پختند. در وقت زایمان گوسفندان میش و ماده گاو، فله می دوشیدند (به کسر فا)، فله غلیظ تر از شیر بود و در آن شکر ریخته و پارچه های نان را در آن تر کرده می خوردند که غذایی بامزه بود. کسی که ماده گاو و گوسفند داشت می توانست طعام ساده بسازد و آن شیر آمیخته با ماست بود که آنرا گرم کرده بر سفره می آوردند، در آن نان را تر کرده و خلی لی (به کسر خا و لام و یای مجهول و فتح لام دوم) می نامیدند.

گر گر ماچ از شکنجه گوسفند تهیه میشد. بعد از شستشو، شکنجه را به توتته های چار کنج بریده وقات نموده، با روده پاک شده گوسفند می پیچیدند. پیاز و سیر و زرد چوبه و کمی روغن درین خوراک بامزه اضافه می شد و به گونه شوربا یا سالند بر سفره آورده می شد.

جوانان با تفنگ بادی یا گولک شکار گنجشک میکردند، پروبال گنجشک را کنده، پاهای آنرا بریده شکم آنرا خالی نموده آنگاه با ساطور بر روی تخته با استخوانهای آن میدو میکردند و بایاز، مرچ تازه، سیر و نمک و کمی آرد می پختند و این طعام را کلوی گنجشک می نامیدند. قره قوش (یک نوع پرندۀ با بال و پر های سیاه) نیز با تفنگ شکار شده و مانند گنجشک پخته می گردید. در اخیر باید گفت که برای شرح پخت و پز روستاهای شمالی باید رساله مستقلی نگاشته شود. فعلاً به همین مختصر بسنده شد.

فصل دهم

خواستگاری و نامزدی

درین زمینه در هر گوشه و کنار کشور عزیز ما رسم و رواج و عنعنات متفاوت و گوناگونی همراه با شباهت هایی موجود است.

قریه من غازه نام دارد و مربوط ولسوالی شکر دره بوده و در بین کاریز میر، پغمان و شکر دره موقعیت دارد. این قریه دارای ۵۰۰ خانواده تا جیک بود که در بین آنها پشتو نها نیز وجود داشتند که برعلاوه زبان پشتو بخوبی به فارسی تکلم می کردند. منطقه ایکه در آن پشتو زبانان زندگی میکردند بنام قلعه افغانها یاد می شد و ناحیه دیگر عربان یاد می کردید که با شنده گانش فارسی میگفتند. ساکنین این همه قریه ها با هم مناسبات حسنه داشتند و باهم خویشی نیز کرده بودند.

در سالهای ۱۳۵۰ (۱۹۷۱) دو مکتب در آن قریه (غازه) افتتاح شد که یکی آن مکتب دختران و دیگر آن مکتب پسران بود. قبل از آن تاریخ در آن قریه مکتبی برای دختران وجود نداشت و پسران به قریه های همسایه برای تحصیل می رفتند. چند معلم هم از خود ساکنان غازه در آنجا شروع بکار کردند و مدیریت آن مکتب مربوط شکر دره بود.

متأسفانه در اثر خرابی اوضاع امنیتی این مکاتب دوام نکرده بعد از ۱۹۷۸ (کود تای ۷ ثور) جنگ ها شروع شد، وضع مکاتب اطراف خراب شده و آهسته آهسته مردم

از ترس، دختران شانرا از مناطق خارج کردند و حتی مکتب پسران نیز در آن قریه بسته شد.

قریه های اطراف کابل را ملک ها اداره میکردند و مقام ملک قریه نزد مردم اهمیت زیاد داشت و در هر مورد با ساکنان قریه کمک میکرد. در غازه دختران خیلی جوان از دواج میکردند و قبل از سن ۲۰ همه دختر های قریه به خانه بخت خود می رفتند. عموماً از دواج ها بین خانواده های قریب صورت میگرفت. زیاد تر ازدواج میان دختران کاکا و پسران کاکا (یعنی فرزندان اعمام و عمات) مروج بود. همچنان دختران و پسران خاله ها و ماما ها هم با هم دیگر از دواج میکردند درین صورت خواستگاری در میان خانواده صورت میگرفت. چون دختران و پسران خانواده ها همدیگر را قبلاً می دیدند و تا اندازه حق انتخاب هم داشتند در غیر آن صد در صد انتخاب دختر از طرف پدر و مادر داماد صورت میگرفت.

برای گرفتن قرار ازدواج میان خانواده ها، مادر، خواهر، خاله و یا عمه بچه به خانه دختر میرفتند و با مادر دختر گفتگو میکردند. در صورت بیگانگی، دختر به بسیار مشکل حاضر می شد تا خواستگار ها او را ببینند. مادر بچه، دختر را قبلاً در کدام عروسی و یا مجلس فاتحه خوانی دیده و بعداً به خواستگاری او میرفت. اختیار صد در صد دختر بدست پدر و مادر بود و خود دختر قطعاً اجازه بلی و نی گفتن را نداشت. خانواده دختر هم در باره پسر کسب معلومات میکرد، از کار و بار، اخلاق، در آمد و غیره پسر تحقیق میکردند و اگر تمایلی باین وصلت می داشتند موافقت می کردند و جواب رد نمی دادند و به خواستگار ان می گفتند حالا بروید، ما باید با کاکای کلان دختر گپ بزنیم، باز دو روز بعد بیائید. برای خواستگار ان چای می آوردند، اما شیرینی و یاقند نمی آوردند زیرا شیرینی دادن نشانه موافقه نهائی به درخواست طلبکاران بود. دو سه روز بعد، دوباره زنان خانواده پسر می آمدند و خواستگاری را تجدید میکردند. باز خانواده دختر می گفت که مامای کلان دختر به کابل رفته هفته آینده می آید و ما نظریه او را می پرسیم. به این ترتیب

خواستگاری هفته ها، حتی ماه ها ادامه پیدا میکرد تا اینکه موافقه تمام اعضای خانواده گرفته می شد و به اصطلاح "کفش های خواستگار پوست سیر می گشت". بعد یکروز تعیین می شد و ۵ تا ۶ نفر مرد می رفتند و پدر و مادر دختر دریک پتنوس کمی نقل و یا شیرینی و یا کدام دانه قند به خانواده بچه می دادند و مبارکی داده میشد بدون اینکه پسر و یا دختر در مجلس حاضر باشند. خواستگار ها شیرینی را گرفته جانب خانه خود می رفتند این مرحله خواستگاری را "لفظ دادن" می نامیدند.

غوری یا پتنوس این شیرینی را بعضی طلبگار ها بر سر گذاشته از مسرت می رقصیدند زیرا نشانه قبول خانواده دختر بود. شب، دختر های جوان خانواده های قریب ساز و سرود و رقص ها می نمودند. چند روز بعد خانواده پسر مقداری پول را به همان پتنوس که لفظ گرفته بودند گذاشته به خانه عروس می بردند که بنام طویانه یاد می شد و آنرا شیربها هم می نامیدند.

بعداً سر رشته محفل شیرینی خوری گرفته می شد که عموماً در خانه دختر برگزار می گردید و اکثراً خرج محفل شیرینی خوری از جانب خانواده پسر خریداری میشد. مادر و پدر دختر یک خوانچه آماده میکردند که در بین آن قند و دستمال و یک تحفه برای داماد (به قدر توان خانواد)، پدر، مادر، خواهر و برادر داماد تهیه می شد. قندهای پوش زری کلان از شهر کابل خریداری و دستمال آن مطابق در آمد خانواده می بود. خانواده های با مکنت کنج های دستمال را زربفت می گرفتند و دستمال، قرص زری می بود. رنگ آن عموماً سبز می بود و روی خوانچه از نقل و شیرینی پرمی شد و بالای آن قند و دستمال و تحفه ها گذاشته میشد. در اواخر سالهای قبل از جنگ، سبد گل رواج شده بود که قند و دستمال را در بین سبد گل که از گل سازی های کابل خریده می شد، میاوردند و فامیل داماد به عروس خود چند جوهره کالا و یراق، نقل و شیرینی می بردند.

محفل شیرینی خوری در بین خانواده های نزدیک و کلانهای قریه صورت میگرفت. عموماً در هر قریه یک دو نفر پیدا می شد که آشپزی میکرد. نان از دو سه قسم زیاد تر آمد نمیکردند و عموماً پلو و یا کشمش پلو و یکی دو قسم سالان تیار می شد که مزه خاص داشت. محفل آغاز می شد، کسانی که توانائی آوردن سازنده را

داشتند، از کوچه های خرابات کابل یک دسته سازمی آوردند. زن‌ها در مجلس جدا گانه بیت خوانی و رقص می کردند و مردان در مجلس خود از ساز و آواز لذت می بردند. محفل با خوشی ادامه می یافت و داماد در مجلس مردانه می بود.

عروس لباس زری مقبول پوشیده خود را آرایش میکرد و با چادر کلان روی خود را می پوشانید و در صدر مجلس زنان می نشست. اهل مجلس زنان یک‌یکه چادر از روی عروس بالا کرده و "بسم الله نام خدا" می گفتند و مادر داماد یک حلقه انگشتر به کلک عروس میکرد. خوانچه ابتدا به محفل زن‌ها آورده می شد و نزدیکان داماد آنرا بالای سر خود گرفته رقص میکردند.

سپس خوانچه توسط یک پسر به محفل مردانه برده می شد و در آنجا هم پسران جوان فامیل داماد خوانچه را گرفته رقص میکردند. بعد خوانچه راپیش روی کلان فامیل داماد می گذاشتند و یک نفر کلان صحبت کوتاهی نموده و همه کف می زدند و همدیگر را تبریکی می دادند و خداوند را شکر میکردند که پسرشان صاحب نامزد شد.

بعد از صرف چای و تقسیم شیرینی نا وقت شب خوانچه را گرفته جانب خانه داماد روان می شدند. بعضی اوقات شیرینی را با نواختن دهل و سرنا می بردند که همه قریه از واقعه خبر می شد و ساکنان قریه پنجره های منازل خود را باز میکردند و آوازهای مبارک مبارک، شنیده می شد. از همانجا هر کس به خانه خود می رفت و نزدیکان داماد با خوانچه به خانه داماد خیل رفته تا صبح خوشی و پای کوبی میکردند و بعد از نماز صبح و صرف چای صبحانه، محفل خاتمه می یافت. اما مبارکی از فردای آنروز شروع می شد و هر کس به دیدن خوانچه قند و دستمال می آمدند. فامیل داماد قند و دستمال را در یک جای امن نگاه داشته و از خوانچه و قند آن در شب حنا استفاده می کردند. عموماً شربت که برای عروس و داماد در شب حنا آماده می شد از همان قند می بود.

بعد از محفل شیرینی خوری جانبین همدیگر را پایوازی میکردند و داماد اجازه پیدا میکرد که هفته یکی دو بار به نزد نامزد خود با یک تحفه که شامل میوه، شیرینی، کلچه و یا کدام زیور و یا دستمال و غیره می بود، برود. عروس در

حضور خانواده خود از نامزد خود رو میگرفت و تا بعد از عروسی از خسر و ایور های خود (یعنی برادر شوهر) هم روی خود را می پوشید که نشانه حیا، شرم و احترام گذاری به داماد خیل بود.

البته برای دوره نامزدی رسم و رواج و عنعنات زیاد بود. عروس در عید ها از طرف خانواده داماد تحفه میگرفت و در عید قربان اگر خانواده داماد صاحب ثروت می بود، یک گوسفند قربانی به عروس می بردند. چشمان گوسفند را سرمه کرده و دستمال گل سیب را به گردن گوسفند می بستند. همچنان یک جوهر لباس با نقل و شیرینی به خانه عروس می بردند. در نو روز علاوه بر لباس، ماهی و جلیبی از کابل خریداری کرده به عروس تحفه می بردند. شب برات علاوه بر لباس، شربتی، نقل، کیک و کلچه نیز به عروس برده می شد و مادر عروس خوراکه ها را به اقارب تقسیم و به همه تفهیم میکرد که از طرف داماد قدر می شوند و تحفه ها میگیرند.

در ایام عید رمضان و عید قربان همان طوریکه خانواده داماد به عروس خود تحفه تهیه کرده با چند نفر از نزدیکان تقدیم عروس میکردند. خانواده عروس هم طبق رسم و رواج به مهمانان چای آماده کرده و ضمناً "چند دانه تخم مرغ جوشانده که توسط زنان تهیه می شد (این تحفه را به نام کمری یاد میکردند) اعطا می گردید. همه این خوراکه ها را در یک پتنوس کلان انداخته به اهل مجلس، که صرف شامل مردها می شد، تقسیم میکردند. در یک پتنوس کلان جدا گانه چند تخم مرغ، خجور، میوه خشک، نقل و شیرینی و دستمال ابریشمی (که به نام "هراتی" یاد میشد) به شخص داماد تحفه میدادند. اگر امکان تقسیم کردن این تحایف می بود، خانواده داماد آنها را به نزدیک ترین دوستان کم کم تقسیم و به آنها طوری وانمود میکردند که داماد از طرف خانواده عروس قدر دانی شده است.

علاوه بر اعیاد، در ایام نو روز و برات (نصف شعبان) هم خانواده ها به قدر توان خود به عروس تحفه میبردند. در برات بعضی خانواده ها چند دانه آتش بازی هم از کابل خریداری کرده برای خانواده عروس می بردند و در همان شب آنرا روشن کرده، اطفال اظهار خوشی میکردند.

این عیدی و براتی و نو روزی بردن تا بعد از عروسی ولو که پسر و دختر دوسه چار سال نا مزاد می ماندند ادامه پیدا میکرد. اگر چنانچه موافقه پنهانی بین نامزدان موجود می بود، باید چنان وانمود می شد که خانواده پسر و خود پسر خواهان و آرزومند این وصلت بودند.

در بیست سال اخیر علاوه بر اینکه این عنعنات به باد فنا رفت به صد ها دختر وزن جوان، نامزد یا شوهران خود را در نتیجه جنگ از دست داده و درهجده یا بیست ساله گی بیوه و بی سرنوشت شدند. فعلاً آن قریه زیبا و خوش آب و هوا با میوه های رنگین و قول های پر آب متروک شده و جز چند خانواده که توانسته اند آنجا زندگی کنند، دیگران پراکنده و بی خانمان شده اند و از این خاطرات، جز قصه ها، چیزی باقی نمانده است. علاوه بر آنکه صدای زنده جان در آنجا شنیده نمیشود صدای شر شر چنار های سر به فلک و بید های کهن هم خاموش گردیده است زیرا همه از بیخ کنده شده اند. امیدواریم روزی به لطف و یاری خداوند مهربان این قریه ها یک بار دیگر آن روز های خوش و از دست رفته را باز یابند و صدای شادی بخش کوچه های روستا ها را فرا گیرد.

فصل یازدهم

مراسم عروسی

برگزاری محافل عروسی در سرتاسر وطن عزیز تابع عنعنات کهنی می باشد. هر خانواده آرزو دارد دختر یا پسر خود را بخانهٔ بخت بفرستد و به قدر توان خود محفلی برای عزیزان خود برگزار نماید. این گونه محافل خیلی با جمع و جوش و دلچسپ برگزار می شد. در قریهٔ ما محافل عروسی تقریباً چار روز دوام می کرد.

اگر عروس و داماد از عین قریه می بودند، کار برای والدین شان آسانتر می شد، زیرا هر دو جانب همه ساکنان ده را می شناختند و کوشش می کردند تا مراسم شب نکاح و شب حنا را با دوستان مشترک خود یکجا بگیرند. اگر عروس و داماد از دو قریه مختلف می بودند، داماد خیل عروسی را در قریه خود برپا میکرد و عروس خیل در قریه خود. عموماً داماد خیل عروسی را پرمصرف برگزار می کرد و خانوادهٔ عروس ساده تر. یک روز قبل از برگزاری محفل عروسی چند نفر زن از خانوادهٔ داماد یکجا شده بخانهٔ عروس خیل جهت شال انداختن می رفتند. مادر داماد به این منظوری که طاقه شال مقبول زری قبلا خریداری میکرد. دختران جوان با دایره سرود "شال می اندازم سرکت" را می سرودند و عروس که چهره

اش با چادر نسبتاً ضخیم پوشیده می بود، ایستاده میشد و دختران جوان شال را بر سر او می انداختند و مبارک باد می گفتند و بالای عروس نقل و شیرینی می افشاندند. حکمت شال انداختن به گفته بزرگان این بود که عروس با حجاب و با پرده از آنروز به بعد مربوط خانواده داماد می شد و زیر امر شوهر خود قرار می گرفت.

محل عروسی در خانه داماد: روز اول از طرف چاشت صرف مرد ها را خبر می کردند. در خانه داماد طعام آماده میشد دیگهای بسیار کلان را به کار می بردند. این دیگها مال قریه می بود و در خریدن آن قبلا ساکنان قریه پول انداز می کردند. این دیگها در خانه ملک قریه یا خانه کس دیگری که حویلی کلان میداشت، نگهداری می گردید. هرکس که عروسی می داشت و یا کسی از اعضای خانواده شان فوت می کرد، این دیگها را به امانت می بردند. در روی حویلی داماد چندین دیگدان بزرگ ساخته و دیگ های برنج بر آنها گذاشته میشد. چلو صاف های کلان هم مشترک بود.

غذای محافل عروسی در روستاها بسیار ساده بود و مطابق رسم و رواج یک یا دو نوع برنج دم می شد و یک یا دو نوع سالن طبخ میگردید. مردم قریه را چاشت طعام می دادند که بنام " نان او لوس " یاد می شد. مردم قریه با همه ساکنان آنجا سیالی و شریکی داشتند و باید آنها را طعام می دادند. چندین سیر برنج پخته می شد و عموماً کشمش پلو می پختند با یک نوع سالن و نان های گرم تتوری. با نان لواشه هر غوری را پوشانیده بالای دستر خوانها یی که شش تا هفت متر طول داشت، می گذاشتند. از هر غوری دو یاسه نفر طعام صرف می کردند. بعضی مردم که توانایی داشتند، قدری سالاد و میوه هم بر دسترخوان می گذاشتند. مردم قریه بعد از صرف نان، چای و نقل و شیرینی، همه جانب خانه ها و یا کارو بار خود روان می شدند.

از طرف شب، محفل بزرگتر گرفته می شد. اگر هوا خوب می بود، محفل را در باغچه های خود می گرفتند. مهمانان شب عموماً از خانواده و دوستان نزدیک می بودند. البته محفل مرد ها جدای و محفل زن ها جدا بود. محافل مردها با مصرف بیشتر برپا می شد. عموماً برای محافل عروسی، ماه های گرم سال را انتخاب می کردند. درین مورد دلایل زیاد موجود بود:

اول اینکه در تابستان هوا خوب بود و میتوانستند محافل را در هوای آزاد، در باغ ها و باغچه ها و حویلی های خود بر گزار کنند. دوم اینکه تابستان فصل میوه بود و بسیاری از مصارف عروسی را از باغ ها و زمین های خود به دست می آوردند. سوم اینکه مهمانانیکه از شهر کابل و دیگر شهر ها به محافل عروسی دعوت می شدند. بدون تکلیف، و با شوق به روستا می آمدند تا هم در عروسی اشتراک کنند و هم از هوای صاف و لطیف روستا نصیبی داشته باشند.

محافل عروسی روستا بسیار جالب و دلچسپ بود که خاطرات آن برای هر کس فراموش نا شدنی بود. بیاد دارم عروسی یکی از دوستان ما را که در ماه سنبله در میان باغچه پر از چيله های انگور برگزار شده بود. چيله ها را طوری ترتیب می کردند که عیناً مثل بام، زمین را می پوشاند و در زیر چيله های انگور صغه هایی بود که آنرا توسط گلیم های سرخ و یا نارنجی با نقش های مقبول و زیبا فرش می کردند. با دراز دوشک های مخملی و یانخی و پشتی های بلند را دور صغه می چیندند. باغچه ها را توسط چراغ های تیل سوز ویا گیس نفت روشن مینمودند که زیبایی خاصی داشت. بسیاری از خانواده ها از پوست درخت مشعل ها میساختند که به گونه خاص در شبهای عروسی آنرا می افروختند و آن مشعل ها را بدست گرفته دور تر از فرش های گلیم یا قالین و قالینچه ایستاده می بودند و روشنایی این مشعل ها از دور نمایش خاصی داشت.

خانواده ها در عروسی های خود دودسته سازی می آوردند، یکی زنانه و دیگری مردانه. بسیاری از خانواده ها که قدرت مالی داشتند، دهل و سرنا و گاهی اوقات،

باجه خانهٔ بلدیه را از شهر می آوردند و برای گرم ساختن محفل مردانه، چند رقص هم آورده میشد که آن رقص ها از جاهای دور و نامعلوم توسط کدام نفر که مسئول شان می بود، آورده میشدند و فردای آن شب، بدون آنکه هویت شان فهمیده شود، و روی آنها دیده شود، دو باره به منزلگاه خود می رفتند. اما اصلاً آنها مردان جوانی بودند که لباس زنانه می پوشیدند. این لباس شان بنام "جامن" یاد میشد. چون زن ها اجازه نداشتند به محفل مردانه بروند، وقتی که تاریکی می شد، بعضی زن ها با لای بام ها رفته و محافل مردانه را سر تا پا تماشا میکردند. من هم با رها از دور شاهد این گونه محافل بوده ام، که دایم به ذهنم خطور میکند و یاد آن خاطرات، مرا به عالم کودکی می برد.

زیبایی آن شبهای مقبول تابستان، درختهای سر بفلک بیدو چنار، تا کهای پرانگور، درختان پر از سیب های سرخ و سبز و زرد، مشعل های زیبا که روشنی را نثار حاضران محفل میکرد و آن رقصها که با مهارت محفل را گرم می ساختند، چراغ های گیس که شعاع آن ها از دور بالای گل ها و نباتات باغچه ها روشنی می انداخت، حالت خاصی داشت. آوازخوش از هر طرف شنیده می شد و صدای قهقههٔ خندهٔ نوجوانان و کف زدن های شان، زیبایی محفل را دوچندان می ساخت، تاجاییکه یگان بار اطفال تادوازده ساله از شوق به رقص می پرداختند. این محافل و پایکوبی تادم صبح دوام می کرد. مردان خانواده رقص نمی کردند، حتی جوانان به ندرت می رقصیدند و این کار برایشان عیب شمرده می شد.

ساز و نوا در هنگام غذای شب آرام می شد و برای سازندگان (هنر مندان ساز و نوا) طعام جداگانه آماده می کردند و آن شب غذا نسبت به غذای اولسی بهتر می بود، یعنی عموماً پلو می پختند و در زیر پلو در هر غوری پارچه های گوشت گوسفند و یا گوساله می گذاشتند و دو سه قسم سالد از قبیل سبزی، کچالو و بادنجان سوسنی آماده کرده و در پهلوی غوری می گذاشتند. غوری را توسط یکدانه نان اواشه می پوشانند. از هر غوری سه یا چار نفر صرف طعام می

کردند. اگر امکانش می بود از حاصلات باغچه های خود سالاد آماده میکردند و میوه فصل و یگان بشقاب مربا هم بالای دستر خوان می گذاشتند. آن شب با شکوه تادم دم صبح دوام می کرد.

محافل زنانه هم با ساز و سرود ورقص دختران جوان خانواده، و خوشی به پایان میرسید و مردان درین محفل قطعاً حق حضور را نداشتند.

فردای آن، مهمانان از طرف صبح استراحت میکردند و بعد از ظهر پس از صرف نهار، بساعت یک یادوی بعد از ظهر، خانواده و دوستان جمع می شدند و به شهر گشتی می رفتند. گرچه نام این مراسم شهر گشتی بود، اما فقط عبور از کوچه های قریه بود. داماد جوان که "شاه" خوانده میشد، با لباسهای وطنی و بسیاری اوقات با کلاه قره قلی و یالنگی مشهدی، سوار اسپی زیبا می شد و حتماً یک پسرک از نوجوانان ده دوازه ساله فامیل انتخاب میکردید که در عقب داماد سوار اسپ شده دستهای کوچکش را دور کمر شاه پنجه می داد. این نو جوان "شاه بالا" گفته می شد و در همه مراسم شهر گشتی "شاه" را همراهی میکرد. باقی مردم قریه، اعضای خانواده و دوستان، پیاده با همراهی دهل و سرنا سر تا سر قریه را می گشتند.

در قریه غازه چند زیارت موجود بود که مردم قریه به آن ها اعتقاد زیاد داشتند. یکی از آن زیارتهای "شاه خاکی بابا" نام داشت که داماد ها اول به سلام آن زیارت رفته، ساز را آرام کرده پس از چند لحظه، تلاوت قرآن کریم دعا می نمودند و در کوچه های قریه با ساز و سرود می گشتند. این مراسم دو تا سه ساعت را در برمی گرفت. وقتی داماد و همراهانش از زیر پنجره های خانه های قریه عبور می کردند، زنان و دختران جوان بالای شان گل های و حشی تازه را که قبلاً آماده کرده بودند، و یا نقل و شیرینی نثار می کردند و داماد سرخود را به علامت رضایت و اظهار امتنان می جنباند و به شهر گشتی ادامه می دادند. حوالی ساعت چار یا پنج عصر در باغچه صاحب عروسی، یعنی پدر داماد جمع می شدند.

درین مراسم کسانی که باهم سیالی داشتند، مقداری پول به داماد تحفه می دادند که بنام "سنگ" یاد می شد. این مراسم قسمی صورت می گرفت که شرکت کننده گان یک مقدار پول به داماد می دادند، طوریکه یک شال را بر روی سبزه هموار می کردند و مدعوین پول شان را بالای همان کیش (شال) می انداختند که مقدار آن مربوط بهمان سیالی و شریکی خانواده ها بود. پول جمع شده به پدر داماد تقدیم می شد که خرج عروسی به عهده او بود. در صورتی که داماد خود خرج عروسی را می کرد، این مبلغ را به او تقدیم می کردند.

بعد از این مراسم مهمانان چای می نوشیدند و نکاح انجام میشد که توسط کلان قریه و یا کلام ریش سفید خانواده صورت می گرفت در وقت نکاح، عروس و داماد جنا بودند و محفل نکاح جنا از محفل عروسی زنانه بود که در وقت نکاح پدر و کیل و شاهلان حاضر می شدند

محفل نکاح روستا اکثراً روز آخر عروسی بوقت عصر بعد از مراسم شهرگشت صورت می گرفت. مرحله نخست آن طوری بود که دو نفر جوان از محارم عروس، قبولی عروس را در باره تعیین و کیل حاصل میکردند در مجلس نکاح شاهی می دادند که عروس فلان ماما یا کاکای خود را وکیل گرفته است در اصطلاح این وکیل "پدر وکیل" نامیده میشد اگر چه پدر عروس نمی بود سپس وکیل عروس نفس نفیس عروس را بحیث زوجه داماد تعیین می کرد شیخ متکفل امور نکاح از داماد سؤال مینمود داماد را پیش ازپیش تعلیم می دادند که به چه عبارت قبولی خود را اظهار نماید به این ترتیب عقد نکاح انجام می گرفت.

تاسالهای اخیر نکاح نامه رواج نشده بود تعیین مهر عروس سبب بحث و گفتگو می شد در صورتی که داماد و عروس با هم بیگانه می بودند این بحث و گفتگوهایی به درازامی کشید و اگر چه ثلث معجل و دو ثلث آن مؤجل بود رواج همان بود که عروس ثلث معجل رابه داماد هبه کند در گفتگوی تعیین مهر، گاهی سخن از تملیک خانه و باغ به عروس به میان می آمد که بیشتر جنبه ظاهری داشت و نه عملی. همه دعا می کردند که "خداوند جنگ و دعوی را بدور بدارد."

شام آن محفل شب حنا برپا می شد. این محفل نسبت به شب عروسی مختصر و البته باساز و سرود می بود. طعام هم آماده میشد و باید دست عروس و داماد را جدا از هم حنّامی کردند. تخت حنا که بسیار زیبا آماده میشد، عبارت بود از یک تخت چوبی به طول یک متر یا کمی زیاد تر، و عرض آن در حدود شصت سانتی متر که از چوب ارچه ساخته می شد، بعضی خانواده ها آنرا فرمایش می دادند و بعضی ها کرایه از شهر کابل می آوردند که عموماً درد گانهای گلسازی شهر برای کرایه و فروش موجود بود.

روی آن تخت از کاغذ های رنگه مقبول و یا ز رورق پوش و توسط گلهای کاغذی خیلی مرغوب و خوشرنگ تزئین میشد. در حصه وسط آن تخت، حنا یا خینه را در یک ظرف مقبول عموماً نقره یی (اگر میسر می شد) تر کرده می انداختند و چند دانه قند پوش زری و نقل و در سالهای اخیر چاکلیت هم بروی تخت می انداختند و به چار طرف تخت علاوه بر گلهای کاغذی، گلهای تازه هم می چیند و بر روی تخت یک جالی کلان سبز می انداختند که خیلی زیبا بود. چند تا شمع سفید و بلند می گذاشتند و در وقت خینه آنرا روشن می کردند. باید بسیار احتیاط می شد که شعله شمع ها به گلهای کاغذ نرسد. این تخت حنا (خینه) توسط پسران جوان خانواده به سرگرفته می شد و رقص می کردند. عموماً محفل شب حنا در بین خانواده ها فرق داشت. بعضی دست عروس و داماد را یکجا در یک محفل خینه می کردند، بطور خاص در صورتی که داماد را در محفل مردانه و عروس را در محفل زنانه حنا می کردند، داماد صرف در محفل "آئینه مصحف" بایک یا دو نفر مرد محرم فامیل داخل مجلس زنانه می شدند. وقتی که داماد به محفل زنانه می آمد، آهنگ آهسته برونواخته می شد که چاربتی های "حنا بیارین" و "آهسته برو" یکسان بودند. عموماً اگر سازنده و هنرمند نمی بود، دختران جوان خانواده این سرود را با دایره اجرا می کردند. اگر داماد در محفل مردانه خینه میشد، سرآینده سرود زیبایی "خینه بیارین بردستش

بمالین" را با چاربیتی های مقبول می سرود و یکنفر کلان فامیل بدست داماد حنا می گذاشت و با خینه پیچ های مقبول و زری بارنگ های سفید و سبز و طلایی که قبلاً آماده می شد، دست داماد را بسته می کردند. رواج بود که از همان حنا بچه های جوان مجرد را هم حنا می بستند تا قدم داماد بالای شان نیک شده و بزودی به از دواج نایل شوند.

محفل بخوشی به پایان می رسید و خوانچه را چند نفر به سرگرفته به محفل زنانه می رفتند و تخت خینه را نزدیک عروس می گذاشتند. خانم های مسن خانواده دست عروس را حنا می کردند و اگر داماد هم امکان آمدنش به آن محفل می بود، یکجا حنا می شدند. اما عروس روی خود را به کسی نشان نمی داد، با شال یا چادر رویش را می پوشاند. زنان شامل محفل زنانه در آن شب از داماد رو نمی پوشیدند، زیرا داماد بجال خود مشغول بود و فرصت آنرا نداشت که چهره زنان دیگر را ببیند! مراسم آئینه مصحف درین محفل صورت می گرفت. در اواخر چله بدل کردن هم رواج شده بود. دخترهای جوان با دایره سرود "خینه بیارین" را می خواندند، که چند بیت آنرا تقدیم مینمایم:

جانانه گکم قدت به گل می مانه

راه رفتنکایت داغه بدل می مانه

حنا بیارین به دستش بمالین

حنا بیارین بردستش بمالین

آنکس که به بالین تو سر می مانه

با ناز و کرشمه تو در می مانه

ما حنا نداریم از کجا بیاریم این

این حنا، خینه بانقش و نگینه

بیا که برویم ازین ولایت من و تو

تو دست مرا بگیرو من دامن تو

جایی برویم که هر دو بیمار شویم
 تو از غم بیکسی و من از غم تو
 حنا بیارین بر دستش بمالین
 ما حنا نداریم از کابل بیارین
 این حنا و خینه با نقش و نگینه
 خوا ران و برادران مرا یاد کنید
 تا بوت مرا از چوب شمشاد کنید
 تابوت مرا قدم قدم بردارید
 بر خاک سیاه مانده و فریاد کنید
 حنا بیارین بر دستش بمالین
 ما حنا نداریم از کابل بیارین
 این حنا و خینه با نقش و نگینه
 در کوتل تالقان مره جاله گرفت
 سر تا قدم مره گل لاله گرفت
 سر تا قدم مره گل لاله سرخ
 لعنت به کسی که یار بیگانه گرفت
 حنا بیارین بر دستش بمالین
 ما حنا نداریم از کابل بیارین
 این حنا و خینه با نقش و نگینه
 امشب چه شبس که تیل خاک می سوزد
 کالای بیا در خانه خیاط می دوزه
 خیاط می بودم به شوق دل می دوختم
 بزاز می بودم با عشق جان می فروختم
 حنا بیارین بر دستش بمالین

ما حنا نداریم از کابل بیاریم
 این حنا و خینه با نقش و نگینه
 ما حنا نداریم از غازه بیاریم
 رفتی رفتی مگم به سالت بینم
 شبهای دراز مگر بخوابت بینم
 هر جا به روی تو در دلم جا داری
 یا ماهی شوی مگر به آبت بینم
 حنا بیارین بردستش بمالین
 حنا بیارین بر دستش بمالین
 ما حنا نداریم از کابل بیاریم
 این حنا و خینه با نقش و نگینه
 دریا که کلان شوه نگاهش کی کنه
 دو دل که یکی شوه جدایش کی کنه
 هر کس که جدا کند عزیزش بمیره
 از دود دلم خانه گکش در بگیره
 حنا بیارین بردستش بمالین
 ما حنا نداریم از کجا بیاریم
 این حنا و خینه با نقش و نگینه
 درباغ شما دو بته نیشکرس
 زیر نیشکر دو دختر لشکرس
 خوابش برده دو دستکش زیر سرش
 بیدارش نکو که عاشقی درد سراس
 حنا بیارین بردستش بمالین
 ما حنا نداریم از کجا بیاریم

بعد از آنکه دستان عروس و داماد حنا می شد و هردو قدری شربت بهم می دادند آئینه مصحف می نمودند. درین مراسم شال کلانی را بالای سر عروس و داماد می انداختند و یکی دو خانم مسن اول قرآن شریف را که در پوشهای مقبول زری یا نقره یی پوشیده بود، باز میکرد و دیگری آئینه ایرا مقابل عروس و داماد می گرفت. داماد و عروس اول به قرآن شریف نظر انداخته، چند آیه مبارک را میخواندند، و بعد برای اولین بار در آئینه چهره همدیگر را تماشای کردند.

داماد چند لحظه کنار عروس خود می نشست و مردهای دیگر در محفل مردانه آماده گی بردن عروس را می گرفتند. زنها کمی ساز و سرود کرده، عموماً داماد خیل شادان می بودند و مجلس را گرم می کردند. عروس خیل آرام و دلگیر میبودند زیرا دختر شان از نزدشان دور میشد. دم دم صبح داماد خیل میگفتند اگر اجازه با شد رخصت می شویم. با این گفته، مادر دختر، خواهران و نزدیکانش گریه را شروع می کردند و عروس بیچاره نیز که غرق آرایش و خال و زرک می بود گریه را سومی داد.

عروس های روستاها را بطور خاص آرایش می کردند، پیشانی عروس را کمی سرش می زدند و بالای آن زرک میکردند. زرک را از کابل از دکانهای هندوها و یا گلفروشی ها می خریدند. همچنان خالهای رنگه درخشان به شکل ستاره، مهتاب نو و یا گرد ساخته و به سروروی عروس مانده می شد. سرخی و سفیده هم میکردند، درواخر لب سرین (لپ ستک) هم میزدند. موهای دخترک های روستا همیشه دراز، سیاه و مقبول بود. بعضی شان توسط سیم موهای خود را پیچ می دادند و وقتی سیم را باز میکردند، موهای سیاه شان حلقه حلقه بر رخسار معصوم و زیبای شان می افتاد که زیبایی شانرا بیشتر می ساخت.

لباس های عروس درین اواخر از گلشن سفید دوخته میشد، اما قبلا کندل زری سفید به شکل نقره یی و تازی زانو دوخته شده با زیر جامه سفید می پوشیدند. چا در سفید و شالهای زری برروی شان اداخته میشد. عموماً روی عروس از دیگران

پنهان می بود که این کار در موسم گرما خیلی طاقت فرسا و مشکل تمام می شد. عروس سه تا چار جوره لباس آماده میکرد چون در هر محفل باید لباس او تبدیل میشد. بعد از ختم مراسم حنا و آئینه مصحف، اگر عروس در عین قریه می بود، توسط دولی بخانه داماد نقل داده میشد، اما داماد و دیگران پیاده می رفتند. دولی را از یک صندلی خرد می ساختند. بدو طرف آن چوبهای دراز را توسط ریسمان محکم میکردند و توسط چار نفر برداشته میشد و بالای دولی یک شال گلدار مقبول می انداختند تا عروس را می پوشاند.

به این صورت عروس با خانواده خود وداع میکرد و با گریه و ناله از خانواده اش جدا می شد.

اگر داماد از قریه دور تر می بود، عروس و داماد رابالای یک اسپ سوار کرده روی عروس را می پوشانند و باقی زنان و مردان از عقب اسپ پیاده روان می شدند. اگر اشخاص میانه سال و ضعیف در بین شان میبود، توسط اسپ و یا مرکب حمل و به سوی منزل داماد روان می شدند. زنان و دختران داماد خیل این بیت را با آواز دف و دایره بعنوان فتح و پیروزی می نواختند، که شنیدن آن به ناله و فغان عروس خیل می افزود:

گله بردیم، برگ گله بردیم، از خانه بابی عاروس شاخ گله بردیم

صبح به منزل می رسیدند. بعد از صرف چای همه بخانه های خود می رفتند. سه روز بعد، محفل تخت جمعی درخانه داماد برپای می شد که عموماً زنانه بود. درین اواخر مردهای خانواده هم درین محفل اشتراک می کردند.

اگر خانواده داماد میتوانست یک دسته ساز زنانه که نوازندگان آن پسران نوجوان بودند، از کوچه خرابات کابل می آوردند و همان روز زن ها به عروس "روی نمایک" می دادند که مقداری پول بود. درین اواخر لباس، فرش و یا ظرف خانه و یا انگشتر طلا و یراق هم از سوی خویشاوندان به عروس داده می شد. هر کس به

۷۰ رسم و رواج روستاهای شمالی

قدر توان خود تحفه ای تقدیم عروس میکرد. پول نقد را عموماً مادر داماد میگرفت و می گفت که من سیال دارم و در خوشی شان پس ادا میکنم. به این صورت عروس زندگی جدید خود را با خانواده شوهر خود شروع می کرد که به تفصیل بیشتری نیاز دارد.

فصل دوازدهم

آغاز زندگی عروس در خانواده شوهر

هنگام مواصلت عروس به خانهٔ بخت، خانواده داماد یک مرغ خانگی و اگر صاحب مکنّت می بودند، یک راس گوسفند را در مقدم او تبرکاً ذبح کرده و خون آن را بر پای عروس می آلودند تا در زندگی مشترک سرخ روی باشد. همچنان مادر داماد حلوا پخته، دست عروس را بر آن میزد تا دستان او شیرین شده، زندگی نوین را در نعمت و برکت ایزدی آغاز کند.

سه چار روز قبل از عروسی، خانواده عروس رختخوابی را که قبلاً برای دختر خود آماده کرده بودند، با قدری شربنی و نقل و میوهٔ تازه (میوهٔ موسم) چند قرص روت و یا کلچهٔ شیرین، بخانهٔ داماد می بردند و آن روز را بنام روز کالا بردن یاد می نمودند.

بسترهٔ عروس در روستاهای شمال بگونه ساده و زیبا آماده میشد. مادر عروس از قریهٔ خود یک لحاف دوز را به خانه خود دعوت می کرد تا لحاف عروسی را بدوزد. وظیفه لحاف دوزی را خانم های سلمانی (دلاک) به عهده داشتند و درین کار متخصص بودند. پنبه و تکهٔ لحاف را از شهر کابل می آوردند. عموماً لحاف را از تکهٔ اطلس می ساختند، بارنگ های مرغوب و زیبای آبی، گلابی، سفید یا سبز. لحاف دوز

آنرا با مهارت تام گل اندازی و نقش ها انتخاب و در آن می دوخت، بعد لحاف را توسط پارچه سفید پوش میکردند، طوریکه وسط لحاف معلوم می شد تارنگ و گلدوزی آن نمایان باشد، بروی پوش لحاف بعضی ها خامک دوزی و یا کتو (کتاو) می گرفتند، اما بعضی ها رواج پوش کردن لحاف را نداشتند.

دوشک عروس را از پنبه پرمی کردند و انتخاب تکه آن نزد خانواده ها تفاوت داشت. دوشک اکثراً از کتان، سحن، مخمل و یا از انواع دیگر تکه ساخته میشد و آن را خوب پرمی کردند. بالشت هم از پنبه پرمی شد و عموماً سفید می بود. بعضی ها بالشت گلدار هم می ساختند. لحاف، دوشک و بالشت را در بین تکه کلان که بنام "چادرشب" و یا "بوغ بند پیچ" یاد می شد، بسته می کردند و آنرا دختران جوان خانواده همراه یکی دو نفر دیگر به خانه داماد نقل می دادند و سپس از بین خانم های خانواده یک نفر را که در زندگی خود خوشبخت تر و سفید بخت تر و صاحب فرزند زیاد و خوش خلق و خنده روی می بود، انتخاب می کردند تا بستره عروس را هموار کند.

تخت خواب در روستا رواج نبود. بعضی خانواده ها چارپایی داشتند، اما بطور عموم همه مردم بر روی زمین می خوابیدند. بستره را در اطاقی که به عروس و داماد تخصیص داده میشد، هموار می کردند. مادر داماد آن اطاق را قبلا پاک و مرتب میکرد، قالین، گلیم جدید، یا شطرنجی می خرید، پرده ها را نومی کرد، و دوسه دانه دوشک هم برای اتاق عروس آماده می کردند. بر سر دروازه در آمد یک جلد کلام الله شریف را با دستمال ابریشمی سبز پیچانده میگذاشتند تا عروس و داماد از زیر آن گذر کرده داخل اطاق خود شوند.

در بعضی قریه ها عروس را یک زن از خانواده اش همراهی می کرد که بنام "تنگر" یاد می شد. عروس بابودن «تنکر» خود را در بین خانواده شوهر تنها نمی یافت. تنگر دوسه روز (الی روز تخت جمعی) باوی می بود.

فردای عروسی، داماد بایکی دو نفر از نزدیکان خود، در حدود ساعت ده صبح به خانه عروس می رفت که آنرا بنام " شاه سلامی " یاد می کردند. داماد بعد از صرف چای ولختی صحبت با خانواده عروس، دوباره به خانه خود برمی گشت. فردای شب زفاف، خانواده عروس برای دختر خود قدری غذا آماده میکرد که بنام " طبق مهر و محبت " ناشتایی " و یا " چاشتی " یاد می شد. هر خانواده به قدر وسع خود غذا های مزه دار آماده کرده به خانه عروس می بردند، اما مادر و پدر عروس در این ضیافت نمی رفتند. خواهر و یا خاله عروس با چند نفر یکجا شده غذا ها را بر خوانچه ها و یا پتنوس ها گذاشته می بردند. مادر داماد هم قدری غذا آماده می کرد و چاشت، نزدیکان عروس و داماد یکجا با هم غذا صرف میکردند. چاشتی عبارت بود از بولانی، کلچه تنوری، مالیده، گوشت، اگر میسر می شد مرغ پخته، میوه خشک و یا میوه تازه. مادر داماد نیز پلو یا چلو و سالند آماده می کرد و حتی در بعضی خانواده ها به این مناسب ساز و سرود هم می کردند.

دوسه روز بعد از عروسی، محفلی از طرف خانواده داماد برگزار می گردید که بنام "تخت جمعی" یاد می شد. دوستان و نزدیکان هر دو خانواده به خانه داماد دعوت می شدند و عموماً مجلس زنانه بود، اما مردان خانواده هم در خانه جدا یکجا شده و در همانجا صرف طعام می نمودند. در محفل مردانه تخت جمعی موسیقی شنونده نمی شد و یا اینکه مختصر می بود.

در روز تخت جمعی عروس لباس عروسی خود را می پوشید، و خانواده عروس جهیزی را که آماده کرده بودند، برای دختر خود می آوردند. البته هر کس مطابق دارایی خود جهیز تهیه میکرد. جهیز عموماً شامل یراق (زیور) سامان خانه، لباس، کفش (که در سالهای اخیر بوت زنانه نامیده می شد) و غیره می شد. بعد از صرف غذای چاشت، عروس لباسی را که مادرش برایش تحفه به عنوان تخت جمعی آماده کرده بود می پوشید، و لباس عروسی اش را تبدیل می کرد.

هدایا از طرف سیال ها هم می رسید و این هدیه ها توسط یک زن به همه حاضرین نشان داده می شد. معرفی کننده در هر بار نمایش هدیه ها، به

آواز بلند " خانه اش آباد " می گفت. در روز تخت جمعی ساز هم رواج بود. دسته ساز زنانه را از کوچه خرابات کابل می آوردند. پسر های نو بالغ خانواده می سرودند و یک رقاصه خراباتی رقص می کرد و اگر سازنده میسر نمی بود، دختران خانواده سازو سرود و پای کوبی می کردند، زیرا مجلس زنانه بود و آزاد بودند.

چنانکه گفتیم در روز تخت جمعی، دوستان عروس خیل و داماد خیل به عروس تحفه می دادند که بنام " روی نمایک " یاد میشد.

در روستاهای شمال عموماً پول تحفه می دادند و مقدار آن توسط خانمی که جهیز ها را نشان می داد، اعلان می شد. درین اواخر به عروس لباس، سامان خانه و یراق هم روی نما یک می دادند.

این محفل عموماً از طرف روز صورت میگرفت و بعد از صرف نان، چای، شیرینی، میوه و غیره، هنگام عصر همه مهمانان به خانه های خود بر می گشتند و عروس زندگی جدید خود را عموماً با خسر، خشو، ننو (خواهر شوهر)، ایور (برادر شوهر) و زنان ایور یکجا آغاز می کرد.

مدت مثلاً دو هفته با عروس مراعات می شد، و او از کار های خانه و غیره معاف بود و مانند مهمان برایش غذا آماده می شد.

چند روز بعد از تخت جمعی، مادر عروس دختر خود را با نزدیکانش مهمانی (پایوازی) می کرد. قبل از پایوازی، دختر به خانه پدر و مادر خود نمی رفت.

بعد از پایوازی، نزدیکان عروس و داماد، دعوت ها را شروع می کردند، که هفته ها طول می کشید و به هرجایی که عروس و داماد دعوت می شدند، تحفه هم می گرفتند. برای داماد عموماً دستمال های ابریشمی که قبلاً آماده می شد، تحفه می دادند و برای عروس یک تکه برای پیراهن یا چادر و یا سامان آرایش هدیه می دادند.

زمانی که داماد برای اولین بار به خانهٔ ماما، کاکا (عمو)، خاله و یا عمهٔ عروس می‌رفت، برایش دستمال ابریشمی تحفه می‌دادند و تحفه را با چای تقدیم می‌کردند.

عروس بعد از یکی دو هفته، به کار در خانهٔ شوهر آغاز می‌کرد. عموماً کار خانه را نوبت می‌کردند و هر کس وقت کار و وظیفهٔ خود را می‌دانست.

حوصله و برده باری زنان روستایی قابل تقدیر است. همهٔ شان احترام و عزت کلان‌های خانواده را داشتند و با وجودی که خسر، خشو و حتی ننو ها و ایورها در کار عروس مداخله می‌کردند، اما آنها با صبر و حوصله زندگی زنا شو هری را به پیش می‌بردند و دایم می‌ترسیدند که نام شان به عنوان بد گذران و غیره بلند نشود و نام و نشان خانوادهٔ خود را پاسداری می‌کردند و هر قدر بر آنها فشار می‌آمد، صدای خود را بلند نمی‌کردند.

از همین سبب بود که کلمهٔ طلاق، جدایی در میان خانواده ها و جودنداشت و اصلاً دختری که عروسی می‌کرد جز مرگ، کسی او را از شوهرش جدا کرده نمی‌توانست و مجبور بودند که با هم گذران نمایند، زیرا باز گشت زوجه به خانهٔ پدرش، که در بعضی موارد خاص باناچاری اتفاق می‌افتاد، ننگ بزرگی برای خانواده زوجه می‌بود.

فصل سیزده هم

رسیدن نوزاد

ورود نوزاد در قریه ایکه اجداد من در آنجا بزرگ شده بودند، مانند همه نقاط وطن با اهمیت و مهم بود. خانواده ها آمدن کودک را به فال نیک می گرفتند و می گفتند که کودک داد خداوند است. موسفیدان می گفتند: «یک انگشت طفل را کسی نمیتواند بسازد.»

مادرانیکه منتظر رسیدن کودک می بودند، مدت پنج تا شش ماه کسی از بار داری شان آگاه نمی شد و نگهداشتن این راز از روی حیا بین خانواده ها بود. به مجردیکه سایر اعضای خانواده از موضوع آگاه میشد، گوش بگوش بهمه خبر می رسید و خوشی ها میکردند.

آمدن طفل اول بسیار به خوشی استقبال می شد. هنگامیکه به تولد کودک دو ماه باقی می ماند، خانواده های جانبین زن و شوهر یک محفل کوچک بین خود می گرفتند که بنام "کالا بری" یاد میشد. پدران چند گزته که برونگ هائیکه بانوان خانواده فرمایش می دادند از کابل و یا از شهر های نزدیک قریه خریداری نموده و خانم های سرسفید جمع می شدند و با تقسیم کردن نقل و

شیرینی لباس نوزاد راقیچی میکردند و همه کف میزدند و در بعضی فامیل ها دخترهای جوان دایره ها را ساز کرده چند صدا می سرودند. عموماً "الهی مبارک بادا!" را با هم می سرودند.

اگر زن بار دار هوس طعام شیرین می داشت زنان پیچه سفید حدس می زدند که کودک پسر خواهد بود و اگر شوق خوردن ترشی را داشت تصور میکردند که کودک او باید دختر باشد. چون کودک به جهان می آمد و پسر بودن یا دختر بودن وی معلوم می شد، لباس های بیشتر برایش تهیه میکردند. لباس های نوزادان نام های مخصوص داشت. لباس ها یک قسم برش می شد که عموماً دخترانه می بود با گلدوزی و رنگ های شوخ و شنگ با چین و پرک و خامک دوزی و گل دوزی. لباس های نوزاد به این نام ها یاد می شدند: رویدلی (زیر لباسی)، شروانی (مانند چین بی آستین)، پتی، گوش پوشک، قنداق پیچ، بند قنداق (که بعضی آنرا بنام باربند یاد می کردند)، دست پیچ. بند قنداق بعضی اوقات ساخته خریده میشد که تقریباً یک متر یا چیزی زیادتر طول می داشت و در حصه وسط آن علامه با نخ رنگه دوخته می شد و مادر کلان نوزاد در آن حصه چند چیز را نصب می کرد که شامل ناخن شیر، چشم مهره و رویه کلمه دار بود. در مورد این اشیا باور این بود که "نظر بردار" اند و طفل را از زخم نظر مصئون می دارند. بعضی ها اسم مبارک الله را هم بر بند قنداق کودک نصب می کردند. برای نوزاد رخت خواب هم می ساختند که شامل لحافچه دوشکچه، پستی گک ها می شد و آنرا با لباس های طفل آماده کرده و دریک دستمال خامک دوزی شده در جایی می گذاشتند تا در وقت آمدن طفل سراسیمگی رخ ندهد.

زنان بار دار تا روز ولادت طفل خود، کار های خانه مانند جمع و جاروب، آشپزی، رخت شوئی و غیره را انجام می دادند اما زن بار دار از تنور افروختن، (با صطلاح تندور کردن) نان پختن و دوشیدن شیر گا و وگوسفند معاف بود.

نزدیک ولادت کودک، یک فهرست تهیه میشد که از طرف مادر شوهر به شوهر عروس داده می شد طوری که مادر شوهر (خشو) می گفت بیا تا چیز هایی را که ضرورت است " سیاه کنیم " (یعنی به قلم بیاوریم).

مرد خانواده قلم و کاغذ را گرفته می نوشت: زنجیل، هیل، گر، قرص کمر، جوانی، شیر خشت، باد یان، حلبه، اسپند، بوربو، هنگ، زرد چوبه، اسفرزه، زوف، خاکشیر، برنج لک و روغن دنبه (اگر در خانه نمی داشتند). البته تخم مرغ هم از خوراک های ضرور و مهم به خانم «زچه» بود که هر روز باید صبح صرف میکرد که در روغن دنبه یا روغن زرد، نیم بند پخته می شد. در هر قریه یک یا دو دایه یعنی قابله موجود بود که زن باردار را برای زایمان کمک میکرد. وقتی که طفل دنیا می آمد، اگر پسر می بود همه خانواده خوشی ها میکردند و فوراً پدر طفل یا عم او (یعنی کاکایش) چند فیر تفنگ میکردند و مردم قریه دانسته می شدند که در خانه فلان شخص پسری دنیا آمده است. اگر نوزاد دختر می بود، همه می گفتند، «وی دختر شد!» دخترک با این آواز غم انگیز زنده گی را شروع می کرد. همه گفتند که " دختر مال مردم است " (فکر نمی کردند که همین دختر است که پسر را دنیا می آورد). ولی بهر صورت از آمدنش خانواده اش خوش بود.

غذای مادر نوزاد تا چند روز مخصوص بود. مثل لیتی، حلوا، یخنی مرغ، چاوه زنجیلی و غیره که خیلی مزه دار آماده می شد.

در بسیاری از خانواده های دهات، برای کودک پسر، "شب شش" می گرفتند و تعدادی را خبر کرده مهمانی می دادند. همان شب نام طفل را پدر کلان ها انتخاب میکرد. محفل، " نام مانی" نامیده میشد. کسانی که توان مالی داشتند یک دسته ساز می آوردند و رنه جوان های خانواده با رقص و آواز مجلس را گرم می کردند، البته همیشه محفل مردانه جدا و محفل زنانه جدا بود.

در همان شب زن ها تحفه های خود را که " شکر ریز" یاد می شد (و عموماً پول بود) به قدری که با فامیل ها سیالی و شریکی داشتند در اخیر مجلس در بشقاب های چای خود می گذاشتند و یک نفر بنام افسقال (افسقال) پول ها را

گرفته می گفت: ۲۰ روپیه از طرف خاله اش، خانه اش آباد! بهمین ترتیب مقدار پول و نفر آن اعلان می شد و از طرف مادر طفل دعا گوئی و تشکری می شد و می گفتند "به شادی های تان بر گردد". در همان شب شش در گوش کودک آذان هم گفته می شد. ملا و یا یک کلان خانواده این کار را اجراء میکرد.

در روز بیست تولد طفل شولۀ حلبه پخته می شد و زنهای اقارب جمع می شدند و نوزاد و مادرش را حمام داده و به نام "بیست گریز" خانه نزدیک ترین کس خود می رفتند و همراه طفل نقل، میوه و کلچۀ تنوری می بردند. صاحب خانه برای طفل تحفۀ آماده می کرد تا دست خالی از خانه شان نه بر آید و اگر طفل بعد از نماز شام از خانه می بر آمد، یک پارچه نان خشک را بالای سینه اش می گذاشتند تا طفل نترسد! بعد از مراسم روز بیست، همه منتظر روز چهل طفل بودند که نسبتاً مجلل تر برگزار می شد. مادر و یا خانواده طفل روت (گرچه روت فقط در اواخر رواج شده بود زیرا در قریه ها داش نبود.) یا کلچۀ تنوری پخته می کردند، آنها را با طفل یکجا بخانه مادر کلان طفل و یا خانه نزدیکترین خویشش می بردند که این مراسم بنام "چله گریز" یاد می شد. خانواده ای که مادر نوزاد را دعوت می کرد چندین نفر از اعضای خانواده را هم خبر میکردند، طعام های مزه دار می پختند، ساز و سرود می نمودند و بسیاری اوقات محفل تا صبح دوام می نمود. برگزاری محفل چله گریز در هر فامیل حتمی و ضروری پنداشته شده و از عنعنات مردم ما چه در شهر و چه در دهات بود که با محافل پرشکوه اجرا می شد.

متأسفانه طی سالهایی که جنگ دامن گیر وطن ما شد، دهات و قریه های شمال با تمام عنعنات و رسم و رواج های دلپذیرش با خاک و خون برابر شده و مردمانش پراکنده و پناهنده شهر های بیگانه می باشند. در سال ۱۳۷۸ (مطابق ۱۹۹۹) بسیاری از قریه های پروان به آتش کشیده شد. صدای ساز و خوشی و آواز پاک کودکان تاجندی پیش از آن قریه ها رخت بسته بود. اما با

آنهم خوشبختانه مردم مسلمان و متدین ما که زنده مانده اند، در هر جای دنیا که هستند پا بند رسم و رواج و عنعنات خود هستند و این رسم رواج ها را مطابق خواست محل و زمانه به پیش می برند. امید بخداوند است که قریه های متروک و ویرانه ما دوباره سر سبز شده رونق گیرند و صدای پاک نوزادان و جوانان سرتاسر آن ویرانه ها را مملو از خوشی و سرور نماید. آمین!

فصل چهاردهم

ختنه سوری

ختنه کردن پسران نزد هر خانوادهٔ مسلمان از ضرورت‌های عمدهٔ دینی می باشد. مسلمانان این امر را سنت حضرت رسول اکرم "ص" دانسته پسران خود را در روزهای اول تولد و یا سال های بعد (بهر صورت قبل از ده سالگی) ختنه می کنند. در روستاها ختنه توسط دلاک (سلمانی) قریه صورت می گرفت. روزی را تعیین می کردند و دلاک با وسایل اولیه که داشت (تیغ، پاکی، قیچی، مقداری تکه پاک و اگر میسر می شد پنبه) بخانهٔ پدرکودک می آمد. مادران قبلا آمادگی می گرفتند، برای پسر خود لباس جدید آماده می کردند. خانواده های با مکتب لحاف و دوشک یعنی بسترهٔ جدید آماده می ساختند تا بعد از عمل ختنه، پسرشان برای چند روز بالای آن استراحت کند.

دلاک قریه عموما شخص مهربان و خوش خلق بود و میدانست پسران را چگونه را م بسازد. به این منظور همیشه سه چارخانه شیرینی گک سرخ و سبز به جیب می داشت تا نظر کودکان را جلب نماید.

عمل ختنه در روستاها بدون اینکه انستیزی (بی حس کردن) موضعی صورت بگیرد، اجرامی شد که برای پسران درد ناک بود. دوا وجود نداشت، برای توقف دادن جریان خون، تکه را سوزانده و از آن لته دود آماده می کردند که بعد از عمل، لته دود (که پودر شده بود) بالای زخم گذاشته می شد و از خونریزی جلو گیری می کرد، این عمل دوسه بار صورت میگرفت و زخم به مرور زمان بهبود می یافت.

برای دلاک قریه بعد از عمل، قدری پول داده میشد و بعضی اوقات از طرف مادر قدری شیرینی (اگر میسر می بود) و کدام دستمال ابریشمی هم تحفه داده میشد. پسران ختنه شده از دلاک قریه زیاد می ترسیدند، و به مجرد شنیدن نام دلاک، خود را پنهان می کردند!

مادران پسران خود را زیاد تیمار داری می کردند. صبحانه برای شان تخم مرغ نیم بند، حلوا ولیتی آماده می نمودند. باقی خانواده اعم از مرد وزن نیز ازین نعمت ها بر خوردار می شدند. در بعضی خانواده ها بعد از اینکه پسر ختنه می شد و صحت می یافت، محفلی برپا می کردند که معادل یک محفل عروسی مختصر بود. دسته موسیقی می آوردند، غذا آماده می کردند و دست پسر خود را حنا می بستند و مانند داماد "آهسته برو" کرده داخل مجلس می نمودند و دختران جوان دایره (دف) می نواختند.

مجلس مردانه را ساز مردانه که از قریه های دور دست دعوت می شد، شاد می ساخت و مجلس زنان توسط دختران و زنان گرم می گردید، زیرا در روستاها آواز خوان مسلکی زنانه میسر نبود، بیت های محلی سروده می شد و رقص و پایگوبی بعمل می آمد.

وقتی که پسر داخل مجلس زنانه می شد، از طرف پدر و مادر بدرقه گردیده، و بالایش نقل و گل های وحشی نثار می شد. پسران با لباس های سفید و واسکت چرمه دوزی و چپلی گک های زیبا، عیناً مانند دامادان حقیقی جلوه

می نمودند و با آهنگ " آهسته برو " جانب تختی که در با لا سرخانه برایش آراسته می شد، رهنمایی می گردید.

ختنه سوری یک محفل خوشی بود. اگر محفل گرفته می شد یا نه، نزدیکان به تبریکی می آمدند و سیالی خود را که بنام " شکر ریز " یاد می شد به مادران تقدیم می کردند. از آن پول قدری به پسر داده میشد، باقی را برای سیالی و شریکی نگاه میکردند.

در این اواخر (از ۱۳۴۰ خورشیدی به بعد) خوشبختانه در اکثر قریه ها داکتر یا معاونان داکتر ظهور کرده اند که لوازم و ادویه عصری از قبیل الکول، پنبه، تینچر و بعضی ادویه جات ضد عفونی و امپول های بی حس کننده موضعی و وسایل جراحی با خود داشتند که کار ختنه پسران را آسانتر ساخته بود.

همچنان بعضی پدر ها پسران خود را به کابل می بردند و در عین روز عمل ختنه صورت میگرفت. اگر خانواده خویش نزدیکی در کابل می داشت، دوسه شب را آنجا می گذشتانند، ورنه دوباره به قریه خود باز می گشتند و هدایات داکتر را در خانه خود تطبیق می نمودند و اکثراً محفل ختنه سوری برپا می داشتند.

فصل پانزدهم

رمضان و روز و شب روزه داران

روزه از فرایض دین اسلام است. این فریضه در سراسر عالم اسلام تجلیل می شود. مسلمانان در کشور های مختلف دنیا برای بزرگداشت از رمضان مطابق به سنن و رسوم خاص خود عمل می کنند. مادر این بحث چیزهایی را بررسی می کنیم که جدا از نفس رمضان، به عرف و رواج مبدل شده است.

ماه مبارک رمضان از جمله ماه های پر برکت و مقدس می باشد. و رود این ماه خجسته را همه مسلمانان جهان به خوشی استقبال میکنند و هر خانواده بقدر وسع خود تر تیات و آمادگی این ماه مبارک را چندین روز قبل می گیرند. این عقیده در نزد همه مسلمانها رایج است که در ماه مبارک رمضان، مهمان خداوند هستیم. هر خانواده از طرف روز به کار و عبادت مشغول می شوند و شام سفره خود را با خوراکه های رنگا رنگ و خوشمزه تزئین کرده همه خانواده دور آن جمع و مراسم افطار را در فضای پر از صمیمیت و محبت اجرا می کنند.

روزه در موسم گرما

سالهای قبل را بیاد دارم که هنوز کودکی بیش نبودم. زمان صلح و آرامی بود و تابستانها سفر می کردیم و چند روزی را در دامن کوه های سر بفلک و دره های

خوش آب و هوا، کنارکاریز ها و چشمه های شفاف آن می گذشتانیدیم. در یکی از همین سالها که هوا گرم و مصادف به ماه مبارک رمضان بود، ده روز ماه مبارک رمضان را در قریه ما در بهترین فضا سپری کردیم.

تابستان گرم و خوش آیند آن قریه زیبا را هر گز فراموش نمی کنم. در طول روز مردم مصروف کار جمع آوری حاصلات بودند و زنان خانه مصروف آماده کردن افطار. تنور ها را یکی دو ساعت قبل از افطار با هیزم داغ می کردند. نان های گرم و خوش مزه ای که هریک آن برابر قدیک طفل بود، بابولانی های تنوری خوشمزه آماده می ساختند.

اطفال با جمع و جوش به باغ ها رفته میوه های تازه را برای افطار کلان های خانواده جمع می کردند. آب های سرد چشمه های خوشگوار را در کوزه های سرخ رنگ آورده، همه منتظر اذان نماز شام می بودند.

اطفال خرد بالای بام ها اجتماع می کردند و به مجرد شنیدن آواز الله اکبر نماز شام، آواز های دلنشین شان از بالای بام همه قریه را به لرزه می آورد: "روزه بخورین، اذان داد!" مقصد ایشان باز کردن روزه یعنی افطار بود.

پدران، مادران و بزرگان خانواده بعد از کشودن روزه به ادای نماز شام می پرداختند و بعد از روشن کردن چراغ و گستردن سفره و صرف غذا های افطاری و رفع خستگی، مردان خانواده جانب مسجد روان می شدند و به ادای نماز تر اویح می پرداختند. زنان خانواده هم بعضی نماز تراویح را ادامی کردند و بعضی بعد از ختم نماز خفتن با نزدیکان خود یکجاشده قصه ها می کردند، و شب های ماه مبارک را با اجتماع در خانه یکی از اقارب با هم می گذرانند.

در نیمه دوم عهد ظاهر شاهی، رادیوی بطری دار در بعضی از خانواده ها راه یافت که آواز رادیوی کابل را با موسیقی دل نشین آن پخش می کرد و بخوبی شنیده میشد. بعضی جوانها قطعه بازی میکردند و بعضی ها در روشنی چراغ های نفت سوز از قبیل گیس، اریکین و یا چراغ های تیلی که فتیله آنرا از پنبه می

ساختند، مصروف میشدند. و بعضی از مردان و جوانان به مجلس شاهنامه خوانی یا مثنوی خوانی می رفتند.

در گذشته در بسیاری از دهات، مردم را توسط نواختن نقاره هنگام سحر بیدار میکردند و عده ای از خانواده ها ساعت زنگدار داشتند. اکثر مردم دهات مرغ های خروس رانگه داری میکردند و با بانگ خروس بیدار می شدند که اولین بانگ آن، وقت آماده کردن طعام سحری بود.

زندگی در دهات کیفیت خاص داشت. برخاستن سحری با وجود قطع شدن خواب، خوش آیند بود و بوی غذا های خوشمزه، کودکان را به دور دسترخوان جمع می کرد. چای مزه خاص داشت، آب های سردودارای طعم خاص چشمه ها مزه چای را عالی تر می ساخت. بعد از سحری خوردن، نیت روزه بسته می شد و وقت نماز صبح فرا می رسید.

اطفال دهات این ماه را با خوشی سپری می کردند، زیرا علاوه بر آنکه از غذا های مزه دار و میوه های خشک بی بهره نمی ماندند، روز ها را برای فرا رسیدن عید شمار می کردند. آنها در عید ها عیدی میگرفتند و لباس های جدید می پوشیدند. ماه مبارک رمضان با یک نظم و ترتیب فراموش ناشدنی در قریه ها اجرا می شد و میراثی هزار ساله بود

عید سعید فطر

ماه مبارک رمضان با خوشی آغاز می گردید و هر خانواده مطابق در آمد ما هانه خود به استقبال از آن ترتیبات می گرفت. مردم ماه رمضان را به سه بخش ده روزه تقسیم می کردند، و هر بخش چنین نام داشت:

ده گران، ده خزان، ده پران

ده روز آخر ماه مبارک رمضان آمادگی برای عید بود. زنان جهت پذیرایی از این ایام مقدس خانه تکانی می کردند، گلیم و گلیمچه و قالین و قالینچه ها را می

تکاندند و پرده ها را شستشو و حتی دیگ های خود را سفید می کردند، پارچه های خوشرنگ می خریدند خود شان از آن ها بادست برای اطفال خود لباس های مقبول می دوختند.

اهل مکنت برای سه روز عید، سه جوړه لباس برای اطفال خود آماده می کردند تا هر روز عید یک یک جوړه لباس نو به تن کنند. بزرگان خانواده هم لباسهای نو به تن می کردند. روز های عید شادی بخش ترین روز های زندگی اطفال حساب می شد. اطفال علاوه بر پوشیدن لباس های نو، در عیدها عیدی هم می گرفتند یعنی کلان ها و مو سفیدان برایشان پول و یا شیرینی های رنگه می دادند که موجب شادمانی کودکان بود. مادر های شان چشمان شان را سرمه می کردند و با لباس های رنگا رنگ در رو بروی قلعه های خود ایستاده می شدند و لباس های یکدیگر را تماشا می کردند و ار مقدار عیدی با همدیگر صحبت می نمودند. در این ایام مردمان دلسوز به کودکان یتیم و بیگس دست یاری می دادند.

بعضی اطفال تخم های مرغ را رنگ کرده در سبد هایی که از سواره گندم ساخته می شد، گذاشته به فروش می رسانیدند و مردم ده آن تخم های رنگه را جنگ می انداختند. و این رواج بنام "تخم جنگی" یاد می شد. هر تخمی که می شکست، صاحب آن مغلوب می شد و تخم به جانب مقابل می رسید.

دختران جوان به باغ ها می رفتند و در شاخه های درختان کهن گاز می انداختند. و بادامن های پرچین رنگا رنگ، با زیر جامه های سفید و چادر های رنگه گاز می خوردند و یکی بر دیگری سبقت می ورزیدند. آواز خنده های شان در هوا طنین می افکند. گروهی دایره ها را گرفته دویتی های جذاب می خواندند که چاربیتی نامیده می شد. دختران دست های خود را حنا می کردند و خود را می آراستند و صدای جوش و خروش شان از دور به گوش ها می رسید. مرد های خانواده بعد از ادای نماز جوقه جوقه نزد موسفیدان و کلان سن های

قریه برای تبریکی عید می رفتند. صاحبان منازل به مهمانان غذا و یا کلمچه های شیرین که برای روز های عید آماده شده بود، تعارف می کردند. اهل مکنت از شیرینی ها و نقل ها یی که از شهر ها خریداری می کردند، به مهمانان تقدیم نموده همدیگر را به آغوش کشیده خوشی ها می نمودند. اگر در بین خانواده ها شکر رنجی وجود می داشت، در اثر میانجی گری موسpidان قریه در روزهای عید آشتی می کردند و کدورت ها از بین می رفت.

در روزهای عید به دختران نامزد دار عیدی می بردند. از جانب مقابل تحفه ها می گرفتند که عبارت بود از لباس، حنا، شیرینی و غیره. بعضی از خانواده ها و فامیل دختر در روز اول عید به داماد که جهت عید مبارکی نزد خانواده عروس می آمد، محفلی آماده می کردند و به همه مهمانانی که داماد را به خانه نامزدش همراهی می کرد. یک یک دانه دستمال ابریشمی، تخم های رنگه و خجور تقسیم می کردند و روز های عید را با برگزاری محافل با خوشی سپری می نمودند.

عید را در شهر هاهم با تفاوت های کم و بیش نسبت به دهات، اما با جوش و خروش شروع و با خوشی و سرور ختم می نمودند.

عید سعید اضحی

عید سعید اضحی که عید قربان هم نامیده می شود در نزد مردم ما اهمیت بسزایی دارد و مهمترین عید سال حساب میشود. علاوه بر آنکه در روز اول این عید مبارک مردم قربانی میکنند، مردمانی که توانایی رفتن به خانه خدا(ج) را دارند، سر رشته و آمادگی این سفر مبارک را از ماه ها قبل میگیرند، اضافه شدن کلمه حاجی را به نام شان افتخار بزرگی می دانند.

عرفات هر سال بتاریخ نهم ذی الحجه واقع میشود و در آن روز حاجیان در صحرای عرفات در شرق مکه مکرمه اجتماع میکنند و بعد از ظهر همان روز از راه مزدلفه عودت میکنند. شب در مزدلفه می مانند و با مدادان که دهم ذی

الحجه و روز عید قربان است به منا می روند و قربانی میکنند و بعد از منا به مکه مکرمه بر میگردند و طواف و داع را انجام می دهند.

مسلمانان جهان همه روز دهم ذی الحجه را عید می شمارند و کسانی که توان دارند، در شهر و قریه خود قربانی میکنند. این قربانی که در حج از ارکان عمده میباشد، یاد آوری خاطره قربانی حضرت اسماعیل توسط حضرت ابراهیم (ع) است که به وی امر شد تا فرزند خود را قربان کند. پدر و فرزند برای اطاعت امر خداوند حاضر شدند و خداوند (ج) فدیۀ این قربانی را یک گوسفند نر فرستاد و حضرت اسماعیل ذبح نشد. از اینجاست که مردم در همه جهان اسلام در بامداد روز اول عید اضحی گوسفند یا گاو ذبح میکنند، که در ذبح گاو تا هفت نفر میتوانند شریک شوند.

تا حدود چهل و چند سال پیش، کسانی که توان رفتن به مکه معظمه را داشتند، ترتیبات رفتن را چندماه قبل می گرفتند، پول تهیه میکردند، و بعد از راه بندر کراچی بسوی عراق راه می افتادند. بعد از ۱۹۶۰ م که امکانات سفر بهتر شد، هرکس به تدارک تکت طیاره و غیره مصارف خویش می پرداخت، به مجردی که پول آماده میشد، تکت آریانا را می خریدند و کسانی که از ولایات و جاهای دور دست برای خرید تکت می آمدند، حتی یکی دوشب در خانه خویشان خود می گذشتاندند و اگر احیاناً در شهر کابل خویشاوندی نداشتند، شب را در کوته سرای سپری میکردند که مانند اطاق های فعلی هوتلها به کرایه داده میشد. پس از خرید تکت آریانا به قریه های خود باز می گشتند و روز شماری میکردند تا عازم حج شوند.

در گذشته ها تعداد حاجیان کمتر بود و هما نظوری که گفتم زابیرین افغان از راه کراچی و یا بند ریمبئی توسط کشتی سفر میکردند و سفر شان تقریباً سه ماه را در برمی گرفت. مردم مسلمان ما با وجود مصارف و مشکلات زیاد، این فریضه را باکمال خوشی ادا می نمودند.

سالانه دوسه نفر و یا بیشتر از قریه ما آماده رفتن به مکه معظمه می شدند. آن ها سالها پس انداز میکردند تا اینکه پول سفر خود را آماده میساختند و بعد به آرزو و آرمان خود می رسیدند. همه اهالی قریه از رفتن شان به مکه معظمه با خبر می شدند و با خود میگفتند: "این شخص را خداوند خواسته تا به مکه معظمه به زیارت خانه خدا برود" و به شخص مذکور که تصمیم رفتن حج را داشت هنوز نا رفته حاجی صاحب خطاب میکردند. آن ها برای سفر خود چند جوهر لباس نو و سفید می خریدند و تکه های سان کوره و یا سان سفید برای احرام بستن خریداری میکردند. اگر ذریعه طیاره می رفتند از همانجا احرام می بستند.

بعد از سالهای ۱۹۷۰ بر علاوه پرواز آریانا، از طرف شرکت سرویس و بعد شرکت های دیگر ترانسپورتی، کاروان حجاج ترتیب داده می شد که توسط موتر ها حاجیان را از طریق ایران و عراق و کویت به مکه معظمه انتقال می دادند و رفت و آمد شان حدود چهل روز را در برمی گرفت و این کاروان بسیار مجهز بود.

رفتن کاروان حجاج چون اقتصادی تری تمام می شد، برای مردم روستاهای شمال سهلتر و به تعداد حاجیان افزوده شده بود. متأسفانه جنگ ایران و عراق راه زمینی را بست و رفتن این کاروانها معطل گردید. بعد از آن این امکانات میسر نگردید و جنگ خانما نسوز در افغانستان هم این چانس فرخنده را از مردم ما گرفت. کاروان حجاج که از طرف شرکت سرویس عازم مکه معظمه می شد دارای آشپز خانه مجهز، داکتر، نرس، میخانیک و غیره ضروریات بود و حاجیان با خا طره خوش باز می گشتند. این کاروان توسط رئیس کاروان حجاج اداره می گردید و آن شخص باید با حوصله، برده بارو مردم دار می بود.

وقتی حاجیان بعد از ختم فریضه حج به قریه های شان باز می گشتند، از طرف خانواده و مردم قریه باحمایل گل توسط یکتعداد که به پذیرایی شان از قریه به شهر کابل می رفتند، استقبال می شدند و باقی دوستان در قریه خود منتظر حاجی می بودند و آنها را استقبال نکو میکردند. درباره رسیدن حاجی به خانه

تجدید عید بود. اهالی قریه جوقه جوقه برای مبارکی گفتن نزد شان می آمدند. حاجیان آب زمزم، تسبیح و خرماي حجاز با خود می آوردند و به کلان های قریه که نزد شان برای تبریک گفتن می آمدند تقسیم میکردند. چند جای نماز هم می آوردند که تعداد آن محدود بود و آن را صرف به سه چهار نفر اقارب نزدیک خانواده تحفه می دادند.

حاجی ها قصه های سفر و زیارت خانه خدا(ج)، سعی بین صفا و مروه، جمره وسنگریزه انداختن برشیطان و غیره مراسم را باشوق و ذوق به اطرافیان خود حکایه میکردند و چون با احساسات این سر گذشت را قصه میکردند، اشک از چشمان شان جاری میشد و با صدای بلند به همه دعا می کردند که " خداوند نصیب شماهم بکند" و این قصه روز ها دوام می کرد.

کسانی که توانایی رفتن حج را نداشتند، روز های مقدس عید قربان را با خوشی یکجا با خانواده و دوستان خود می گذشتاندند. بعد از ختم قربانی اعضای هر خانواده نزد دوستان به عید مبارکی میرفتند. کسانی که توانایی ذبح گوسفند را داشتند در حویلی خود شان این کار را اجرا می کردند و گوشت آنرا به نزدیکان تقسیم و یک حصه دیگر آنرا به خود نگاه می کردند. اگر گاو ذبح میکردند، چند نفر شریک می شدند. گاو را به یک میدانی که بنام میدانی زیارت یاد می شد و همه در آنجا جمع می بودند برده، ذبح کرده و به نام قربانی، گوشت آن را تقسیمات میکردند.

در ایام عید همه خانواده های روستا گوشت می پختند و اگر نمی توانستند خریداری کنند درعید قربان منتظر گوشت قربانی می ماندند. خوردن گوشت قربانی ثواب هم دارد.

بعد از ختم نماز عید که توسط مردان قریه با جماعت در مسجد ادا می شد، مردان به خانه هایشان برگشته با اعضای خانواده عید مبارکی می کردند و به اطفال خرد که با شوق و ذوق منتظر باز گشت شان می بودند و انتظار عیدی را می داشتند، عید مبارکی می کردند. سپس ذبح گوسفند و قربانی صورت می گرفت.

مردان خانواده بعد از ختم قربانی و تقسیمات گوشت، به خانه های بزرگان قریه جهت عید مبارکی میرفتند. به مجرد رسیدن به هر خانه حتما دسترخوان هموار و نان چیده می شد. هر ساعتی که می بود باید غذا صرف می شد و اگر چند جای هم به عید مبارکی می رفتند باید در هر جا چند لقمه غذا می خوردند، ورنه صاحب خانه گله مند می شد. اگر غذا باقی نمی ماند زنان خانه چند تخم مرغ را به قسم «اوملت» (که کلچه تخم می گفتند) پخته و بعضی اوقات به آن شکر علاوه می کردند که بسیار مزه دار می شد و آن را به مهمان ها تقسیم میکردند.

مردان خانواده روز اول عید را در نماز، قربانی و عید مبارکی می گذشتاندند و روز دوم عید را هم اگر جایی عید مبارکی می بود آن را ادا و بعد از فراغت در خانه های خود می ماندند. زنان روستا قبل از عید، خانه پاکي و جمع کاری خود را می نمودند. در روز عید باید آشپزی میکردند، تنور می افروختند و دیگ های خود را برای چاشت و رسیدن مهمانان قریه آماده می ساختند. گوشت را قبلاً خریداری میکردند و یا منتظر گوشت قربانی میبودند. در روز عید حتما گوشت و برنج می پختند و از سبزیجات خشک و یا تازه سالند آماده می کردند.

غذای عید خانواده های روستا با طعام روزانه بسیار فرق داشت، زیرا خوردن گوشت و برنج هر روز میسر نمی شد و در ایام عید، حقیقتاً عیدی می کردند. بعد از صرف غذا با اهل خانواده و تقسیم کردن گوشت قربانی و باقی کار های خانه، چند نفر از خانم ها یکجا شده نزد کلانها و سرسفیدان عید مبارکی میرفتند. اطفال خرد که همه شان لباس های جدید بر تن می داشتند و دختر کان روستا با دستهای حناشده به همراه مادران خود به خانه اقارب میرفتند، زیرا علاوه بر خوردن غذا، شیرینی و کلچه های تنوری، عیدی هم می گرفتند که برایشان یک خوشی بزرگ بود. کودک میدانست و حس میکرد که روز عید از روز های دیگر تفاوت دارد و این خاطره در سراسر زندگانی با او می ماند.

بعضی از خانواده هایی که عزا دار می بودند حق اولیت را داشتند تا مردم قریه نزدشان رفته اظهار غمشریکی نمایند.

بعضی خانواده ها که پسران جوان شان نامزد می بودند، در روز اول عید یک جوهر لباس، نقل و شیرینی حنا، و اگر خانواده با مکنت می بود یک گوسفند بنام گوسفند قربانی) به خانه عروس می بردند. گوسفند قربانی را قبلاً توسط یکی دو نفر به خانه عروس می فرستادند. خانواده عروس در روز عید گوسفند را ذبح کرده به دوستان و همسایگان و فقرا تقسیم می کرد. خانواده عروس چون خبر می داشتند، آمادگی می گرفتند و برای داماد هم تحایفی آماده میکردند که عبارت بود از دستمال ابریشمی، خجور (بسراق) و تخم های مرغ جوش داده پر نقش و نگار که در میان پتنوس کلانی گذاشته می شدند و آنها را به خانواده داماد تقدیم میکردند. خانواده داماد آن ها را تنها نمی خوردند، بلکه به اقارب تقسیم مینمودند تا همه بدانند که پسرایشان را قدر می کنند. خانواده عروس بسیار اصرار میکرد که داماد خیل طعام شب را با ایشان صرف کنند و اگر قبول نمی کردند، چادری های زنان و کفش های مردان را پنهان میکردند. این رواج به مقصد آن بود که مهمان نوازی شان ثابت شود. داماد خیل بعضی اوقات معذرت خواسته بعد از صرف چای عصریه (که تقریباً مانند طعام شب بود) برمیگشتند. اگر اعیاد در زمستان واقع می شد، دختران جوان یکجا شده با هم قصه ها میکردند و روز های عید را به خوشی سپری می نمودند. اگر بهار می بود، دختران جوان در باغ یکی از دختران جوان برای گاز خوردن جمع می شدند. بر شاخه های درختان چار مغاز و پنجه چنار توسط ریسمانهای محکم که به آن منجیله می گفتند و از پوست گوسفند و بزر ساخته میشد، گاز می بستند. دختران همه شان ملبس به لباسهای جدید و خو شرنگ، دامن های کلان پرچین و گلدار، زیر درختان روی شطرنجی یا گلیم می نشستند به قصه و لطیفه گویی می پرداختند و منتظر نوبت گاز خوردن بودند.

بعضی اوقات دایره ها (د ف ها) را می بردند و می نواختند و با خوشی و شادمانی می سرودند. گاهی اوقات ریسمان گاز سه یا چار متر طول می داشت که این دختر

کان ورزشکار روستا با مهارت بالای گاز می رفتند و با قوت خود گاز را به حرکت می آوردند. باد پیراهن های پرچین شانرا در هوا به اهتزا می آورد، چادر های زیبا و خوشرنگ شان به دورگردن های شان می افتاد و موهای دراز شان با چوتی های مرغوب نمایان می گشت، آواز خنده و خوشی شان از دور به گوش می رسید. برای کودکان هم بر شاخچه های خرد تر درختان گاز می انداختند تا آنها هم از خنده و خوشی بی نصیب نمانند.

در روزهای دراز تابستان خوراکی هم با خود می بردند و از میوه های تازه درختان هم استفاده میکردند و ساعت ها را در زیر درختان کهن که گاهی پر از میوه می بود، می گذشتاندند و خاطرات این روز درهمه زندگی با ایشان می ماند. قبل از غروب آفتاب، هر کس بطرف خانه خود روان می شد و طعام شب را با اهل خانواده صرف میکردند.

عید قربان را در روستا بنام عید کلان یاد میکردند و یک هفته تجلیل می شد. البته سه روز اول آن مهم بود. در عید قربان مانند عید رمضان اگر در بین خانواده ها کدام آزرده میبود، با میانجیگری بزرگان از بین می رفت. کلان خانواده ای که این کار را به گردن می گرفت، طعام آماده کرده و هر دوجانب آزرده را مهمان میکرد و آنها در فضای پر از صمیمیت آشتی میکردند.

یک تعداد مردم روستا که در اواخر شهر نشین شده بودند، از رخصتی اعیاد استفاده کرده اطفال خود را نزد کلانهای خانواده به روستا می بردند تا روز های مقدس عید را آنجا سپری نمایند. اطفال علاوه بر اینکه از میوه، آب های خوشمزه و هوای آزاد روستا استفاده می کردند، از طرف خانواده های خود عزت می شدند و ناز شان برداشته می شد. اطفال با وجود عدم موجودیت برق، ترانسپورت و غیره مزایای شهر، چند روز را در روستا باخوشی سپری می نمودند. پدران خانواده این کوشش را داشتند که اطفال شان را گاهگاه به روستا ها ببرند تا رسم و رواج و عنعنات فراموش شان نشود.

فصل شانزدهم

درمان بیماری

از برکت آفتاب در خشان، آب و هوای پاک، موجودیت میوه جات، سبزی ها و لبنیات تازه و طبیعی، امراض در روستاها کمتر به مشاهده می رسید. مریضی هایی که توسط اشخاص، گرد و غبار و تماس دست و یا استعمال ظروف مشترک منتقل می شوند، در خانواده ها دیده می شد. بعضی اشخاص مبتلا به امراض ساری از قبیل سرما خوردگی و ریزش (گریب یا انفلونزا) گلودردی و حتی توبرکلوز (سل) قبل ازینکه از دهات را هی شهر های کلان می شدند توسط ادویه یونانی، گیاه ها و گل های مخصوص و دانه های گیاه های شناخته شده، تداوی می شدند.

اما مبتلایان بیماری سل در اثر تب و سرفه از بین می رفتند و تداوی یونانی سل پیشرفته را نمی توانست علاج کند. متأسفانه این مرض ساری بود و چندین نفر را از یک قریه از بین می برد.

همچنان قبل از پیدایش واکسین ها، چیچک و سرخکان هم عامل بزرگ و فیات کود کان بود. نوشیدن آب های چشمه ها و آب های جاری جوی ها با وجود یگان خاکباد و گرد و غبار، آنقدر آسیب تولید نمی کرد و در پهلوی آن مردم

روستا در بین دره های سرسبز با خوردن میوه در برابر بیماری ها مقاومت طبیعی داشتند. مرض و با (کولرا) تا چهل پنجاه سال قبل علاج نا پذیر بود و تلفات زیادی داشت.

در روستا ها در هر خانواده حتما کسی پیدا می شد که از روی تجربه، اعضای مریض خانواده و خویشاوندان را رهنمایی می کرد و یاهم در هر قریه یک نفر بنام "حکیم" وجود داشت و مردم را تداوی می نمود. از جمله مریضی هایی که تلفات زیادی را در میان مردم قریه جات بوجود می آورد و بعضی اوقات در تداوی آن ساکنان قریه عاجز بودند امراض نسایی بود و هم چنان اطفال نوزاد زیاد تلف می شدند. طفلکان بعضاً در هفت ماه تولد می شدند و بعد از دو سه روز نسبت نبودن و سایل از بین میرفتند. بعضی اوقات کود کان در بطن مادر تلف می شدند که گاهی باعث وفات مادران شان هم می شد، زیرا این گونه بیماری ها را دایه یا طبیب و یا زنان تجربه کار نمی توانستند علاج کنند. بعضاً مادران جوان در اثر خون ریزی شدید از حیات محروم می گردیدند.

دلایلی موجود بود که مادران کو دکان شان را قبل از ماه نهم بدنیا می آوردند. زنها مثلاً می گفتند زن حامله کدام بار گران را بلند کرده و یا ترسیده است و یا هم کدام چیز "باد دار" را زیاد خورده است. اطفالی که چند هفته قبل از ماه نهم بدنیا می آمدند. نود در صد از بین می رفتند و بعضی از زنان، چندین طفل را نقصان می کردند.

مردم عموماً به تعویذ و تو مار عقیده خاص داشتند و زن ها حتماً در بند یک نفر سید و یا ملا می بودند و فکر میکردند گرفتن تعویذ برایشان فایده می کند. البته گاهی تعویذات موثر واقع می شد و همان عقیده شان، روحاً ایشان را آرام می ساخت.

بعضی اوقات دل بدی و استفراغ دامنگیر مردم می شد که بنام سد قاغ یاد می شد و این مرض را توسط دم و دعا و یا خوراندن جوشانده نعناع و چای سبز تداوی می کردند.

وقتی روستاها به شهرها راه پیدا کردند و بعضی از خانواده ها در شهرها مسکن گزین شدند، تلفات اطفال نوزاد کمتر شد، زیرا زنان حامله را شوهران شان به شهرها نقل می دادند تا طبیبان نسایی ایشان را تداوی کنند و مانع سقط جنین شوند. همچنان با رفت و آمد به شهرها و سایل نقلیه، دوا و داکتر رواج یافت و مردم برای تداوی به شهرها می رفتند.

من فهرست بعضی دارو ها را که به برکت تجارب ما در عزیزم از آنها استفاده کرده ام، یاد داشت نموده ام. شاید بعضی دارو ها و گیاه های طبی دیگری هم باشند که در روستا های مختلف از آن ها استفاده می شود، و درین باره باید به رسالات متخصصان مراجعه کرد.

کاسنی: بته های این گل وحشی بلند می باشد که گلهای قشنگ و خوشرنگ سوسنی دارد. از بیخ آن برای رفع قبضیت استفاده می شود، یعنی ریشه آن بعد از شستن قطعه قطعه شده، تر می شود و آب آن قبل از صبحانه (نهاری پگاه) نیم پیاله نوشیده می شود.

گل خطمی: بته های بلندی است دارای رنگهای مرغوب سفید، گلابی و زرد بیشتر گل خطمی سفید برای تداوی امراض مختلف بکار می رفت.

از گل خطمی سفید برای تداوی عوارض جلد (که "دانه" نامید، می شد) استفاده میشد. گل خطمی را جوش داده مثل حلوا آماده می کردند و آنرا خام لیتی می گفتند. کمی آردبه آن علاوه و همانگونه داغ برروی یک تکه انداخته بالای

قرحه (دانه) می گذاشتند. بعد از دوسه بار استعمال، قرحه خالی می شد و به اصطلاح "سر" می کرد.

همچنان گل خطمی را مانند چای تیار می کردند، اما خوب جوش می دادند و یکجا بازوف برای مداوای سینه دردی و سرفه از آن استفاده می کردند. هنوز هم گل خطمی مورد استفاده خانواده های شهری و روستایی قرار دارد و این بته شفا بخش در بازار های خارج هم پیدا میشود.

پنیرک: بته های کوچک است. برگ های آن مانند برگ تاک می باشد، اما کوچک است و بر روی زمین هموار می شود. برگ آنرا کوبیده و بالای یک تکه هموار کرده بر گلو می بندند تا گلو دردی رفع شود. این گیاه شدت تب و داغی گلو را علاج می کند. بیخ پنیرک یعنی ریشه آن را به گونه جوشانده آماده می کردند که برای معده دردی سودمند بود.

شترخار: خارهای بزرگی است که در لای سنگ می روید، و از ریشه آن برای معده دردی استفاده می شود. عموماً ریشه کاسنی، ریش پنیرک و ریشه شتر خار را یک شب قبل از استفاده تر میکردند و فردا گل خطمی جوش داده شده را با آب با آن یکجا کرده و برای رفع قبضیت مورد استفاده قرار می گرفت. چون این دوا زیاد تلخ بود کمی شکر به آن اضافه میکردند و دوا می نوشید.

خاک شیر: دارای دانه های خرد زرد رنگ می باشد. مانند زوف، اما کوچکتر از آن، ادویه خیلی موثری برای علاج تب می باشد. آنرا با آب شیر گرم و مقداری شکر مخلوط کرده می خوردند. اگر لیمو در روستا پیدا می شد چند قطره آب لیمو را نیز به آن علاوه می نمودند. (لیمو و نارنج در شمال کشور نمی روید).

اسفرزه: دانه های آن کلاتر از خاکشیر و زوف می باشد. رنگ آن سفید یا اندکی بنفش است. آنرا در آب شیر گرم می اندازند، دانه های آن در آب آماس می کند و برای علاج تب از آن استفاده می شود. همچنان در مناطق گرم سیر و یا ایام گرمی های تابستان، موی فرق سر (شیردان) اطفال را تراشیده، اسفرزه تر

شده را بر روی تکه هموار نموده و بر آن می گذاشتند، و می گفتند که گرمی را می بردارد. اسفروزه تر کرده قبضیت را هم علاج میکند. (در اروپا و امریکا بحیث مسهل خفیف بکار می رود).

زوف: دارای دانه های نضواری تیره می باشد که آنرا یکجا با آب جوش به کسانی که سینه درد و ریزش می داشتند، می دادند. همچنان از زوف هم خام لیتی آماده کرده روی جلد بالای دانه می گذاشتند که دانه را نرم می ساخت. زوف را در کابل بنام "بارتنگ" هم یاد می کردند. در دهات زوف را با مسکه و کمی شکر آمیخته به نوزادان می دادند زیرا عمل معده طفل را نرم می کرد. مادر طفل مسکه، زوف و شکر را مخلوط کرده و به اندازه یک نخود بالای انگشت شهادت می گذاشت و به کام طفل می گرفت. نوزاد آنرا با اشتهای تام نوش جان می کرد و معده شان پاک و منظم می شد. پیاوه زوف را هم تیار کرده به نوزادان می دادند. زوف را در آب جوش و اندکی مسکه مخلوط کرده توسط قاشق کوچک به اطفال می دادند.

شیر خشت: شکل نقل های خرد و یا ریزگی های نقل را داشت. مزه آن شیرینچک، یعنی کم شیرینی بود. آنرا با آب شیر گرم تر کرده مانند جلاب از آن استفاده می کردند.

جوانی: دانه های نضواری رنگ می باشد. دانه های آن مانند زوف و خاکشیر خرد و درشت است. آنرا همراه چند دوی دیگر یکجا کرده "کپه" می ساختند، یا تنها در کف دست انداخته با قدری آب می خوردند که برای علاج دردهای معده و یا اسهال خوب بود.

بادیان: دانه های آن نسبتاً بزرگ تر از جوانی میباشد که آنرا در بین کپه هم می اندازند و تنها هم خورده میشود. در بعضی شیرینی باب از دانه های بادیان استفاده میشود. برای رفع معده دردی، دوی موثری می باشد. در بعضی خانواده ها از جوانی، با دیان، هیل، کمی شکر میده و زنجبیل، کپه می ساختند. اطفال و

کلان سالها برای رفع درد و یگان نفخ (باد معده) از آن استفاده می کنند. کپه هنوز هم با وجود آنکه داروهای مختلف دستیاب میشود، مورد استعمال دارد. **هلیله سیاه:** دارای دانه های نسبتا بزرگتر است. آنرا می کوبند و در ماست مخلوط کرده بصورت جلاب استفاده می کنند.

نیچه فلوس: (گیاه دارویی است که از هند) از دانه های آن بحیث جلاب (ملین) کار می گیرند. اکثر ادویه های فوق از دکانهای عطاری دستیاب می گردد. **سنا:** مانند برگهای حنا ست که خرد تر از برگ چنار میباشد. شب آنرا با آب شیر گرم تر کرده جوش میدهند و صبح قبل از جای یک گیلان آن خورده میشود. مزه آن بسیار تلخ است و به گونه جلاب استفاده می شود.

هلیله زرد: دانه های کلانی است که ساییده میشود. همراه آب مخلوط شده و آن را برای اطفال و بزرگسالان برای علاج قبضیت میدهند. **گربه خورک:** شبیه بته های نعنای میباشد. آنرا خشک می کنند و در بین او ماچ می اندازند. گربه خورک برای رفع درد های اعضای بدن، رفع خستگی و ماندگی استفاده میشود. مزه کمی تلخ دارد، ولی بوی آن خوشایند میباشد. (از سببی آنرا گربه خورک میگویند که گربه آنرا دوست دارد و به مجردی که بوی آن به مشامش برسد آنرا پیدا کرده میخورد.)

شبت: علاوه بر اینکه برای خوشبو و لذیذ ساختن غذا هایی مانند سبزی و شوله بکار میرود، جوشانده آن برای رفع کسالت و صاف کردن خون استعمال میشود. تجربه ثابت کرده است که شبت (شوید هم در دری قدیم گفته شده است) برای جلوگیری از عوارض قلبی سودمند است.

نعناع: یک نوع شبیه آنرا بنام کا کوتی یاد میکردند، علاوه بر آنکه در خوشبو ساختن سلا، دوغ و غیره استعمال میگردد، آنرا با جای سبز جوش داده برای رفع

دل بدی و استفراغ بکار می برند. مزه خوب دارد و از خشک و تازه آن استفاده میشود.

بهی دانه: دانه های ریزو سیاهی است که از آن جهت تداوی درد های سینه و به عنوان مقشع جهت صاف کردن شش استفاده میکنند.

زنجیل: در بین بعضی غذا ها جهت خوش مزه ساختن انداخته میشود و برای رفع باد های معده، در داعضا و خستگی استعمال میشود. از زنجیل چاوه آماده میکنند به این ترتیب که آن را در بین چای، هیل، قند سیاه، (گر) و جوز (چار مغز) انداخته جوش میدهند و صرف می کنند. زیاد تر زن های زچه از آن استفاده و روز سه تا چار گیلان آن را صرف می کردند. استعمال چاوه هنوز هم در میان خانواده ها مروج است. چاوه بسیار خوشمزه میباشد و برای رفع خستگی های روز مره موثر واقع میشود. (زنجیل از هند وارد میشد).

انگور سگک: بته های خرد و ظریف برابر به بته های توت زمینی دارد. دانه های آن نسبت به نخود خرد تر و مانند انگور شفاف و پر آب میباشد. از دانه های آن برای چاره درد معده استفاده میشد. آنرا خشک هم میکردند و جوش داده صرف مینمودند. تازه آن کمی ترش مزه میباشد. در زبان عربی «عنب الثعلب» یعنی انگور روباه نام دارد.

ملنگان: برای مداوای سرفه و سینه دردی از آن استفاده میشد. شکل آن به اسفرزه می ماند، بالای آب جوش و یا شیر انداخته شده صبح یا قبل از خواب صرف می شد.

برای بر طرف کردن تکلیف خارش مقعد که در اثر موجودیت کرم های کوچک بنام کوخک بوجود می آید، استعمال می شد.

نر کچول: شکل زنجیل را دارد. خشک میشود و ساییده شده یکجا با کت برای رفع تکلیف خارش بدن اطفال استعمال میشود.

چاسکو: مانند دانه های سیاهدانه میباشد، امالشم تراست. پوست آنرا می کشند و خوب میده نموده از پارچه گذشتانده و مانند سرمه به چشم می کشیدند آب زدن و خارش چشم را خوب می کرد.

مومیایی: "موم لایی"، رنگ نضواری مایل به سیاهی دارد. یکمقدار کم آنرا ساییده با شیر مخلوط و برای مداوای تکالیف استخوان بعد از شکستگی و یا کوفت گیری بعد از مصدومیت اشخاص استعمال می شد و خیلی موثر بود، یعنی جسم را مومیایی میکرد و محکم می ساخت. هنوزهم بسیاری از مردم روستا و شهر ازین دوا استفاده بعمل می آورند. محل پیدایش مومیایی کوه های بدخشان است.

زرک: مانند زرد چوبه میباشد و شاخه های آن نسبتاً بزرگتر است. آنرا خشک نموده مانند زنجبیل ویا زرد چوبه میده کرده و از آن برای تداوی گلو دردی استفاده میشد که بی اندازه موثر بود. رنگ آن زرد میباشد و از آن پودر می ساختند. کاغذ را لوله کرده و قدری پودر زرک را در بین آن انداخته به داخل گلو پف میکردند. پودر مذکور را سا بالای لوزتین حلق میرسید و بعد از استعمال چند بار آن، تداوی موثر واقع میشد. با وجودی که مزه آن تلخ بود اما زیاد از آن استفاده بعمل می آمد.

زمه یا زمج: شبیه به نبات، شفاف و بهم چسپیده است، از زمه برای مداوای دردهای گلو استفاده میشد. یکپارچه آنرا بالای زبان گذاشته و با آب شدن آهسته آهسته بلعیده می شد و یا میده شده آنرا مانند زرک بالای لوزتین حلق می پاشیدند. مزه زمه کرشت (گیس) می باشد.

بوربو: یک نوع چوبک های نرم بود که آنرا در خانه ها دود میکردند و دود آن ضد میکروب بود و می گفتند سچه میباشد.

اسپند: دود آن در نزد مردم روستا و شهر دارای تاثیر ضد بیماری و ضد نظر بد شمرده میشد. مردم آن را عموماً در خانه های خود دود می کردند و می

گفتند خانه را پاک می کند. هنگام دود کردن اسپند می گفتند: «اسپند، بلابند، به حق شاه نقشبند، چشم بد دور». از دانه اسپند در تداوی بعضی مریضی ها هم استفاده میکردند.

بعضی تداوی های ابتدایی دیگر هم مروج بود. از آب جوش برای رفع درد سینه، دلجوشی، ترشی معده، مداوی برونشیت استفاده میکردند. از شیرداغ در تکلیف های معده، سرفه و گریب استفاده بعمل می آمد. از شلغم جوشانده و شوربای آن برای تداوی سرفه و سینه دردی (برونشیت) استفاده میکردند، طوریکه شلغم را در میان آتش و اوماچ و یاشوربا می انداختند، یا شلغم را جوش داده گرم آنرا صرف میکردند که سینه را نرم می کرد (یعنی مقشع بود).

از نمک آب برای بر طرف کردن ورم پای استفاده می شد و هم چنان برای بر طرف کردن درد های گلو آنرا غر غره میکردند. بعضی اوقات تکه ململ را با نمک آب تر کرده بالای جاهایی که کوفت میکرد و یا درد داشت، می گذاشتند. نمک را روی پنبه انداخته بروی سینه اطفال می گذاشتند که برای رفع سینه بغل موثر بود. همچنان اسفرزه را سوختانده دود آنرا به روی پنبه گرفته روی سینه اطفال می گذاشتند تا عارضه سینه رفع گردد. بعضی اوقات کاهگل برای بهوش آوردن بیمارانی که ضعف (غش) میکردند مفید ثابت میشد. پیاز که غذای عمده بود برای تداوی نیز بکار میرفت. در تداوی زخم ها از آن استفاده میشد. اگر زخم التهاب میکرد و به اصطلاح آنرا آب می گرفت، یک پیاز خرد را زیر خوریچ یعنی زیر خاکستر دارای آتش، نرم کرده، پوست آنرا برمی داشتند و پیازش را که کمی نرم می شد بر زخم می گذاشتند. بعد از تکرار دو سه بار چرک زخم می بر آمد و عفونت آنرا پیاز از بین میبرد.

آب آشامدنی صحتی در روستاها وجود نداشت و بعضی نزدیک چشمه و کاریز زندگی میکردند و از آب پاکیزه بهره مند بودند. نظافت و پاکی در روستاها مانند شهر های پیشرفته نبود. متأسفانه حتی یکعده ده نشینان در موسم سرما حیوانات

را با خود در زیر یک سقف می آوردند. مردم روستا بیت الخلاهای صحنی نیز نداشتند گرچه هشتاد در صد مردم شهر هم از این مزیت بهره مند نه بودند. صابون، آب گرم و غیره میسر نبود.

با این همه کمبودات، به فضل خداوند مردمان روستاها اکثراً "صحتمند و تزک بودند و نسبت به مردمان شهری کمتر دچار مریضی میشدند. سبب آن هوای پاک، میوه و ترکاری تازه و آب چشمه ها، کاریزها بود که جلو بعضی امراض را میگرفت. زنان روستاها نسبت به مردان بیشتر مریض میشدند و عموماً مریضی های شان نسائی بود که بعضاً در مان آن آسان نبود و بسیار واقع میشد که زنان در اثر این امراض جان شان را از دست میدادند.

در زمستان ها زیاد تر اطفال دچار سرما خوردگی و سینه و بغل میشدند که دلیل آن نداشتن اتاق های گرم بود. تقریباً نیم قرن قبل شدت برف باری در زمستان ها آنقدر زیاد بود که بر آمدن از خانه نا ممکن میشد. مریض ها با حالت و خیم از دوائی هایی که از گیاه ها و غیره ساخته میشد استعمال میکردند و در صورت نداشتن دوا و وسیله نجات، بیماران تلف میشدند. کلان سال ها هم دچار نفس تنگی، سرفه و بیماری های جلدی، بخار ها و دانه های گوناگون میشدند. یکنوع مریضی دیگر که بنام سرخ باد یاد میشد هم وجود داشت. معده دردی، پای دردی، کمر در دی و سردر دی هم در میان احالی ده ها دیده میشد که آنرا حتی الا مکان توسط گیاه ها علاج میکردند و در صورت امکان و داشتن وسیله ترانسپورتی، بیماران به شفاخانه نزدیک قریه مراجعه میکردند.

مریض داری در روستا ها کار آسان نبود. اگر کدام کلان سن مریض میشد، در کنج خانه بستره ای برایش می انداختند که در همانجا استراحت میکرد و خانم ها و جوانان خانواده از او پر ستاری میکردند. غذای مریض های روستا عبارت بود از آش، اماچ، ویا اگر امکان آن می بود، یخنی مرغ و یا کمی برنج دم پخت. اهل خانواده با مریض رفتار با محبت میکردند. اطفال که از پدر و مادر احترام بزرگان

را به میراث برده بودند، به نزدیک مریض رفته دستانش را می بوسیدند و حتی در آغوش فشار شان میدادند. جوان ها هر لحظه به کنار مریض آمده حالش را می پرسیدند و برایش تسلی میدادند و میگفتند که خداوند مهربان است جور میشود. مریض هایی که دل شان نازک می بود بعضی اوقات اشک از چشمان شان جاری میشد.

مریض ها از طرف اهل قریه و نزدیکان پرسش و دلجوئی میشدند و هر کس که دیدن مریض می آمد، حتماً برایش یک تحفه می آورد. مثلاً قدری میوه یا ترکاری و خانم ها چند دانه نان خشک را بنام خیراتی تقدیم میکردند و دست خالی نزد مریض نمی آمدند. اگر شخص مریض از جا بلند شده و جهت کدام رفع حاجت از اتاق خارج میشد فوراً هر کسی که در داخل اتاق می بود به سرعت خود را نزدیکش رسانیده او را مساعدت میکرد و او را همراهی می نمود و در عقب دروازه منتظر می ماند تا مریض خارج شود و او را دوباره به بسترش برساند. مریض دایم از جوانان راضی می بود و دعا گوئی میکرد. اهل خانواده در مقابل مریض دایم با حوصله و با گذشت می بودند و از دیدن مریض به حالت ضعف و ناتوانی رنج می بردند. اگر وسیله بردن نزد داکتر را نمیداشتند برای شان خیلی درد ناک بود. البته مریض هایی که مریضی عادی داشتند به کمک گیاهان و بعضی دارو های یونانی و لطف و پرستاری اعضای خانواده صحت می یافتند و بعضی شان که مریضی های نسبتاً وخیم تری می داشتند (با داشتن کبر سن) به رضای خداوند می رفتند.

فصل هفدهم

مراسم سوگواری

مردم روستاهای شمالی همانطوریکه در خوشی های همدیگر شرکت ورزیده شامل شادی و سرور یکدیگر می شوند، درسوک و اندوه نیز با همدیگر همنوایند و تسلی دوستان و همسایگان و ده نشینان را وظیفه خود میدانند.

وفیات در روستا بیشتر در اثر کبرسن میباشد. بعضی مریضی هایی که دامنگیر خور دو بزرگ در دهات می شد، چون داکتر و دوا میسر نبود اگر با گیاهان درمانی تداوی نمی شد بیماران متأسفانه از جهان می رفتند. انواع مریضی ها بشمول پیچش خونین و سینه و بغل زیاد تر عاید حال خورد سالان میشد که آنها به دلیل ضعف جسمی می مردند و پدران و مادران شان را بداغ و سوگواری مبتلا میکردند.

در روستا ها رادیو و اخبار نبود. در سالیان قدیم خبروفات شخص عمده را توسط شخصی بنام جارچی به اطلاع ده نشینان می رسانیدند، اما بیشتر دو سه نفر را مامور می کردند که حتی به جاهای دور دست رفته و از وفات شخص عمده به آنها اطلاع بدهند. شخصی که دریک قریه از جهان می رفت، مردم آن قریه توسط امام مسجد نیز در هنگام ادای نماز ها از مرگ او آگاه می شدند.

جنازه یا همان روز و یا اگر متوفی در اخیر روز وفات می یافت، جنازه او اکثراً فردا ب خاک سپرده می شد. در کنار هر قریه قبرستان عمومی موجود بود، اما بعضی ها در جوار قبرستان عام، قبرستان خانوادگی می داشتند.

چند نفر از جوانان موظف بودند که ترتیبات قبر کنند را بگیرند. در بعضی از قریه ها قبر کن میسر بود که به این کار موظف میشدند. یکی دوفتر از اعضای فامیل فوراً روانه شهر های نزدیک می شدند تا ضروریات مرده داری از قبیل مواد خوراکی برای روز های تعزیت، چند متر صحن (سان) سفید و بعضی ضروریات دیگر را خریداری کنند. دردهات تا بوت رواج نبود و مرده را راسا بعد از شستشو و کفن در قبر میگذاشتند، اما در این تازگی ها تابوت چوبین نیز استعمال می شد. البته تابوت چوبین ساده می بود. زنان متوفی را زنان، و مردان متوفا را مردان غسل میت داده و کفن می کردند. در قریه ها مرده شوی زنانه و مردانه هم وجود داشت.

نماز جنازه که بالای مردان فرض کفایی است، بالای قبر خوانده می شد. اگر برف و زمستان می بود این کار در مسجد صورت می گرفت. بعد متوفی را دفن میکردند و مردم بعد از دفن میت، به مسجد رفته غذایی را که بوسیله خانواده متوفا آماده می شد صرف می کردند. بعد از دعا همه بخانه های خود برمی گشتند. زنها در روز اول بر مقبره نمی رفتند. حتی اگر متوفی زن هم می بود، اما از هر خانواده با خانواده متوفی غمشریکی میکردند و با گریه و "آواز انداختن" خانواده سوگوار را همدردی می کردند. این گریه و ناله در روستا زیاد مروج بود. در «آواز انداختن» سوگواری، زنان از کمالات و مزایای متوفی سخن گفته به مرده خطاب میکردند، مثلاً: چقدر نماز خوان بودی! چه دلسوز بودی! چه دست باز داشتی! اگر گریه و آواز انداختن ایام سوگواری کم می بود، می گفتند قدر مرده را نکردند و اشک نریختند!

بعد از دفن جنازه علاوه بر غذا، حلوا تهیه میشد که بنام حلوائی شامی یاد می گردید و بعد از نماز شام تقسیم می شد. در اطراف رواج بود که بعد از فوت زنان، چند جوهره

لباس، تار، سوزن، انگشترانه و مقداری پول به فقرا داده می شد تا اگر متوفی در زندگی قرضدار می بود او را ببخشند. هنگام دفن از طرف خانواده متوفی اسقاط هم داده می شد. اقارب و همسایگان با خانواده متوفی خیلی همدردی میکردند و چون آن خانواده مشغول عزاداری بود، دوستان برایشان غذا آماده و به خانه مرده دار ارسال میکردند. عموماً این خوراک ها هوسانه می بود، از قبیل آشک، آش، بولانی و غیره که به خانواده عزادار نوعی کمک به شمار می رفت.

سوگواری در روستا چندین روز را در بر میگرفت که طی آن مقداری طعام از طرف شب به ملای قریه فرستاده میشد که بنام نان شامی یاد می گردید و همچنان تا روز چهل شام های پنجشنبه نان پخته میشد و مردم می آمدند و چند ملا یکجا ختم قرآن کریم می کردند که بنام شب جمعه گی یاد می گردید. روز چهل از مرگ متوفا ختم قرآن عظیم الشان صورت میگرفت و تعداد کثیری از دوستان و اقارب را خبر می کردند و به روح متوفی دعا می شد که این فاتحه آخر به متوفی می بود. در اولین سالروز مرگ متوفا نیز بیاد متوفی ختم قرآن مجید می شد و دوستان و خویشاوندان را خبر می کردند و این یاد آوری بین خانواده ها گاهی چند سال ادامه پیدا می کرد. البته در بعضی قریه ها رواج بود که در عید اول مردم به منزل متوفی رفته فاتحه می خواندند و یا در برات (نصف شعبان) اول، مراسمی برپا می شد. خانم ها تا یکسال به مراسم عروسی و یا خوشی، شرکت نمی کردند زیرا هر قدر سوگ بیشتر میگرفتند مردم فکر می کردند که مرده را قدر کرده اند.

فاتحه نوزادان خیلی خلص گرفته میشد و سوگواری اطفال هم نسبت به بزرگسالان ساده تر بود، مگر غم و درد آن کمتر از بزرگسالان نبود. اگر مراسم تدفین در روز های مذهبی یعنی عید، برات، مولود شریف، دهم محرم و خاصاً روز ها جمعه صورت میگرفت، می گفتند خداوند او را خواسته بود، حالانکه همه روز های روز خداوند است و خداوند بنده پاک، صادق و صبور را اجر می دهد و بخشاینده مهربان است.

فصل هجدهم

نذر ها

نذر و نیاز در بین عموم خانم ها مروج است و بسیاری از زنان عقیده دارند که با تعهد نذر بعضی مشکلات زندگی و درد های آنان آسان میشود نذر دادن از قرن ها باینطرف در بین مسلمانان مروج است. زنان روایت میکنند، وقتیکه حضرت پیغمبر(ص) مریض بودند، همسران پیمبر طبع نذری را به گردن گرفته بودند که بنام نذر دیگچه یاد میشد و بعد از شفایابی آن حضرت(ص) این نذر را ادا کردند. تمام خانواده های ما به قدردانی از نذر دیگچه، این نذر را استقبال مینمایند.

باور دیگر این است که نذر ها رواج مردم شیعه مذهب بوده است و آنها نذر ها را با کمال عقیده و باجدیت ادا میکردند و مردم سنی هم عقیده آنها را محترم شمرده به نذر و نیاز عقیده زیاد پیدا کردند. نذر ها عموماً از طرف زنان گرفته میشود. با وجودیکه حضرت حافظ فرموده اند:

گر از این منزل ویران به سوی خانه روم
دگر آنجا که روم عاقل و فرزانه روم
زین سفر گربه سلامت به وطن باز رسم
نذر کردم که هم از راه به میخانه روم

و باز میفرمایند:

گر بینم خم ابروی چو محرابش باز
سجده شکر کنم و از پی شکرانه روم

البته شکرانه بعد از بر آورده شدن مراد و مقصد داده میشود حال آنکه نذر پیش از حاصل شدن مراد به گردن گرفته میشود.

ازین گفته حافظ معلوم میشود که مردان هم برای رسیدن به مقصد خویش نذر بگردن می گرفتند. نذر زنان علاوه بر نذر رسیدن به مراد، یکنوع محفل گرد هم آیی هم بود، چه در بسیاری نذر ها زنان یکجا میشدند، با هم قصه میکردند و از خاطرات خود به همدیگر می گفتند و از دیدار همدیگر لذت میبردند که شرح این محافل و نذر ها را در هر ماه قمری و اوقات مختلف، تا جائیکه خودم معلومات دارم و از بعضی عزیزان و مادر گرامی ام معلومات حاصل کرده ام (که از ایشان سپاسگذارم) توضیح خواهم داد.

نذر ها عموماً به ار تباط ماه های قمری که در بین مردم روستا قسم دیگری نام گذاری شده بود ادا میشد. نذر ها را به ترتیب برگذاری در ماه های قمری برایتان پیشکش مینمایم:

سر آغاز سال قمری ماه محرم میباشد که مردم روستا هم این ماه را به همین نام یعنی ماه محرم یاد مینمایند. ماه محرم از روی رسم و رواج و نذر ها ماه مهم بشمار میرود. بیشترین برای این ماه مردم شیعه اهمیت خاصی قایل اند. اما اهل سنت افغانستان نیز از فاجعه کر بلا یاد می کنند و این واقعه در کشور ما از عهد غزنویان بدین سو مروج شده است زیرا اهل سنت پاکستان و هند از آغاز تذ کار واقعه کر بلا را می کردند و می کنند در حالیکه دیگر مسلمانان جهان بطور خاص در مصر، المغرب و اندونیزیا از عاشو را خبر نمیشوند.

در روستاهای شمال کابل در حالیکه اکثریت تام اهل سنت میباشد در ده روز اول ماه محرم شنیدن موسیقی، دوختن لباس جدید، خنده و خوش گذرانی ممنوع شناخته میشود. روز دهم محرم یعنی عاشو را یک تعداد زنان بسوی قبرستان های خانواد گی رفته با آفتابه ها بر مقابر نزدیکان خود آب می پاشند و دعا میکنند. همچنان یکمقدار آب را شربت نموده تقسیم مینمایند و ثواب آنرا به روح

تشنگان فاجعه کربلا می بخشند. در روز دهم محرم، خانواده ها شوله زرد نذر میکنند طوری مقداری برنج لک را با رنگ شیرین و یا زعفران (اگر میسر باشد) شکر و در صورت امکان پسته و بادام یک جا مخلوط مینمایند. شوله بصورت نرم آماده شده را در غوری ها، بشقاب ها و یا مجمه ها انداخته می گذارند تا سرد شود و بعد در همان روز دهم محرم به همسایه ها، اقارب و فقرا تقسیم میکنند. شوله شیرین را بنام شوله زرد هم یاد میکنند که در روز عاشورا از سالهای قدیم تا اکنون در هر خانواده طبخ میشود و این رواج با وجود پراکنده گی وطن داران عزیز در هر گوشه دنیا، هنوز هم دوام دارد و فراموش نمیشود. این خیرات با اتحاف دعا بمناسبت شهادت امام حسین و نیز تذکار امام حسن ادا میشود. در هفدهم ماه محرم نذر بی بی زینب (یعنی دختر امام حسین مدفون در قاهره) داده میشود که آن نذر عبارت است از مقداری مالیده است که بنام چنگالی هم یاد میشود. هم چنان بعضی زنان نذر یازدهم میدادند که در یازده هر ماه قمری به قدر توان مقداری حلوا تهیه و یکجا بانان به خویشاوندان و غربا تقسیم می نمودند) این نذر به امید رسیدن به مرادی خاص به گردن گرفته می شد و تا زمان بر آورده شدن هر ماه تکرار می شد.

ماه دوم قمری ماه صفر می باشد که نام عامیانه این ماه هم صفر است.

به مجرد داخل شدن ماه صفر در روستاها مروج بود که دختر ها و زنان جوان چوب های دراز را گرفته چار دور خانه می دویدند و می گفتند: « صفر در آی! خطر برای!» و دو سه بار این کلمات را تکرار میکردند. در ماه صفر خانواده ها نذر دیگچه می پختند که این نذر عموماً در روز چهارشنبه اخیر ماه صفر پخته می شد. خانم های سالمند خانواده قصه میکردند که حضرت رسول اکرم (ص) در ماه صفر مریض شدند ولی صحت یافتند همسرانش به مناسبت صحت یابی پیامبر نذر گرفته بودند که به شکل نذر دیگچه تا امروز رعایت می شود. خانواده ها این نذر را فراموش نکرده و هر مادر سه خورد (سه ربع پاو) برنج لک را به

حساب هر فرزند خود نذر می گیرند و هر قدر تعداد فرزندان بالا می رفت سه خورد برنج بر سر جمع مقدار افزوده می شد و در چهارشنبه اخیر ماه صفر این نذر آماده می گردید. نذر دیگچه صرف در خانه خورده می شد به بیرون کشیده نمی شد. نزدیکان و اقارب به خانه همدیگر می رفتند و بعد از دعا و مراسم، دیگچه در غوری ها کشیده شده و صرف می گردید. دیگچه از برنج لک، شیر، روغن، شکر (بوره) یا گر آماده می شد که مزه خاص داشت. در صورت امکان در آن قدری هیل هم افزوده می شد، در بعضی خانواده ها دختران جوان یکجا جمع شده ساز و سرود برپا میکردند، یعنی دیگچه، نذر خوشی بود. بعضی خانواده ها می گفتند وقتیکه سر پوش دیگ را بالا کردیم تا دیگچه را به غوری ها بکشیم، بر آنچه طبخ شده است، نقش پنجه «بی بی» را دیدیم و این علامه آن بود که نذر دیگچه شان قبول شده است. دیگچه غذای مزه دار میباشد که سرد (و نه گرم) با صبحانه خورده می شود و کیفیت خاص دارد. در سالهای اخیر بسیاری از خانواده ها دیگچه را علاوه بر نذر بصورت شوقی و در دعوت ها هم به قسم دسرت آماده می کنند و برای تزئین و مزه آن پسته میده هم به آن علاوه می نمایند. "شیر برنج" نسخه دیگر دارد، زیرا در آن روغن شامل نیست)

ماه سوم قمری ربیع الاول می باشد که نام عامیانه آن مولود شریف میباشد. در دوازدهم این ماه با ساس آنچه نویسندگان سیره النبی (ص) بشمول ابن هشام درج کرده اند، روز میلاد حضرت رسول مقبول (ص) می باشد. (شیعه های افغانستان و بعضی کشورهای دیگر با ساس روایت مورخان دیگر مولود شریف را بروز ۱۷ ربیع الاول تذکار می نمایند) برای این روز خانواده های اطراف و شهر ها نذر می دادند که عبارت بود از حلوا و یا شوله گوشتی و در روستا مردم دلدۀ هم نذر می دادند. دلدۀ از گندم میده آماده می شد و اگر امکان می داشت گوشت گاو، بز و یا گوسفند به آن علاوه میکردند. این نذر را از خانه بیرون کرده به مردم تقسیم می کردند. هم چنان بعضی خانواده ها به قدر وسع خود حلوا پخته کرده

در لای پارچه های نان گندم می گذاشتند و به کوچه ها کشیده تقسیم میکردند. هم چنان شوله و دلدۀ هم به مردم تقسیم می شد.

در رسایل سیره النبی آمده است که حضرت رسول اکرم(ص) به روزی که تولد شده اند در همان روز رحلت هم نمودند، از آن سبب دوازده ربیع الاول تاریخ مهم می باشد(اگر چه روایات به تفاوت چند روز نیز آمده است).

ماه چهارم قمری ربیع الثانی می باشد که نام عامیانه آن در روستای شمالی "ماه پیر صاحب" نامیده میشود، درین ماه کدام نذر به خصوص نیست اگر کسی کدام خیرات و یا صدقه داشته باشد با نیت کسب رضای خداوند (ج) میدهد.

ماه پنجم قمری جمادی الاول است که نام عامیانه آن سایه رجب می باشد و از کدام نذر به خصوص در این ماه یاد آوری نشده است.

ماه ششم قمری جمادی الثانی میباشد که نام عامیانه آن "همسایه رجب" است. **ماه هفتم قمری** ماه رجب می باشد که نام عامیانه آن از شکل ادبی تفاوت ندارد. رجب، از جمله ماه های مهم و مبارک قمری است که در ۲۷ رجب معراج نبوی(ص) واقع شده است. در این ماه مردم نذر های مختلف میدهند. زنان با مکتن جوهره های لباس زنانه به زنان بی بضاعت تحفه میدهند و هم چنان پول نقد به مردم فقیر میدهند "دسترخوان بی بی" هم در ماه رجب داده میشود که عموماً مالیده می باشد. بعضی زنان پری و چلیک میدهند. پری مانند سمبوسه طبخ میشود و در داخل آن حبوبات از قبیل باقلی نخود و یا لوبیا پر میشود، در روغن سرخ شده بروی نان های نازک که چلیک (به کسرچ) یاد میشود و آنها هم در روغن سرخ می شود گذاشته شده بالای دسترخوان آورده میشود و برای هفت دختر جوان داده میشود. این نذر به یک نیت گرفته میشود. بعضی اوقات نخود را میدۀ کرده یکجا با شکر(بوره) مخلوط میکنند و روی دسترخوان بی بی می گذارند و تقسیم می کنند.

در ماه رجب هفت میوه خشک هم به قسم نذر داده میشود. هفت میوه خشک را پاک میکنند تا پوست و چوبک های آن بیرون ریزد. این میوه در بین یک طشت یا لگن انداخته شده وبعد یک یک پیاله به هر کس داده میشود. این نذر را تنها

زنان صرف میکردند و مرد ها بیرون از دسترخوان حق خوردن این نذر را داشتند نه بالای دسترخوان!

در ماه رجب یک نذر دیگر هم ادا می شد که بنام آش " ابودرداء " نامیده می شد (ابودرداء یکی از صحابه کرام است) این نذر را کسانی به گردن می گرفتند که کدام مریضی می داشتند. این نذر عبارت بود از آش که در بین آن لوبیا نخود و قروت انداخته می شد و به اقارب غرب و غربا تقسیم می شد. هم چنان نذر بی بی غریب هم در ماه رجب داده می شد که عبارت بود از او ماچ که در بین تغاره سفالین انداخته می شد و ده ها زن با چمچه و یا با قاشق های کلان از همان تغاره صرف میکردند. او ماچ از آرد گندم آماده می شد و بر آن قدری نعنای خشک هم می پاشیدند. بعضی ها در آن قدری دال نسک هم علاوه میکردند.

ماه هشتم قمری ماه شعبان است که نام عامیانه آن ماه برات می باشد و از جمله ماه های مبارک است. در شام چهار دهم برات برای دخترانیکه نا مزد هستند تحفه می برند که بنام براتی یاد میشود علاوه به یک جوهر لباس، نقل، شیرینی و دو سه قوطی حنا (خینه) جزء تحایف می بود در همان شب نامزد های جوان دست های خود را حنا می کردند در شهر کابل کودکان و پسران نو جوان آتش بازی میکردند و پتاقی می زدند که گاهی سبب آسیب جسمی کودکان نیز می شد.

بخاطر دارم ماه برات در روستا پسران جوان در عقب قلعه های خود از سواره و شاخچه های خشک درخت آتش می افروختند و از بالای آن خیز می زدند و خوشی میکردند. یعنی ماه برات، ماه خوشی و سرور است. چنانچه اصطلاح مشهوری در بین ما مروج است که می گوئیم " روزت عید و شبت برات باشد! ". در ماه برات بعضی خیرات هایی مروج است از قبیل شوله، دلد، و هم چنان نذر یازدهم که عبارت است از حلوا و نان می باشد و خانواده ها آن را با نیتی که به گردن گرفته اند ادا می کنند.

چنانکه اطلاع گرفتیم در باقی جهان اسلام مثلا شام و عراق " نصف الشعبان " تجلیل و در هر جا مراسم احترام بجا میشود، دریغ که در شهر کابل این شب به شب آتش بازی تبدیل شده است.

ماه نهم قمری ماه مبارک رمضان است که بنام "ماه روزه" نیز یاد میگردد. در این ماه مبارک همه برنامه های مسلمانها نسبت به ماه های دیگر فرق دارد. سحر خیزی، مراسم افطار با خوراکی های لذیذ، نماز تراویح (برای مردان) شب نشینی ها و تلاوت قرآن کریم در این ماه پر فیض اجرا می شود. در شهر کابل و قریه های بزرگ شمالی، حافظان قرآن کریم امامت عشاء را کرده در ۷ شب و یا زیاد تر از آن ختم قرآن شریف میکنند. در شب ختم در مساجد نقل تقسیم شده و در خانه ها حلوا تهیه شده به مردم تقسیم میشود و حلوا و نقل ختم ماه مبارک خیلی متبرک شناخته میشود.

در شهر های کلان د کانه‌ها، طعام خانه ها و چای خانه ها تا نا وقت های شب باز می باشند.

در ماه مبارک رمضان خیر و خیرات زیاد می باشد. در روستاهای شمال، ماه مبارک رمضان پرجوش ترین ماه ها میباشد. زنان و دختران برای افطار هوسانه هایی از قبیل بولانی، آش و غیره تهیه می کردند خرما برای افطار فقط برای اغنیاء میسر می بود. بعد از افطار و نان شب هنگامیکه مرد ها جهت نماز عشاء و تراویح به مسجد می رفتند، زنان و دختران یکجا شده باهم صحبت کرده چای و میوه صرف می کردند. در روز های اخیر رمضان آمادگی عید رمضان را میگیرند و برای اطفال لباس نو می دوزند.

ادای صدقه فطر روزه برای هر فرد مسلمان که روزه بگیرد لازم است و هر خانواده به تعداد نفر (بشمول کودکان) در اخیر ماه مبارک رمضان صدقه فطر را (که بنام فطر روزه یاد میشود) به فقرا تقسیم میکنند که در احوال امروز عموماً مقدار شرعی آن را به پول نقد می دهند. بعضی خانواده های روستا ها صدقه شان را به ملای مسجد می دهند تا ملا آن را به کدام شخص مستحق بدهد. هم چنان نذر یازدهم را هم هر کسی که نیت کرده باشد در این ماه مبارک ادا میکند.

فدیه روزه را کسی میدهد که در روزه گرفتن کوتاهی می کند که مقدار آن سیر کردن یک گرسنه در شصت روز می باشد. یعنی در صورتیکه یک مرد یا زن مسلمان روزه را بدون عذر شرعی بخورد، چه یک بار باشد چه بیشتر، باید شصت مسکین را طعام بدهد، اما اگر کسی در اثر عذر شرعی یعنی مشکل مریضی یا سفر (یا زنان در اثر عادت ماهانه یا زایمان) روزه را بخورد می باید قرض روزه را در ماه های دیگر (اما نه در روز عید) ادا کند.

ماه دهم قمری ماه شوال می باشد که نام عامیانه آن ماه عید است که در آن مراسم عید صورت میگیرد. این ماه نزد مردم ما اهمیت زیاد دارد. در سه روز عید مردم نذر ها و خیرات هائیکه به گردن دارند ادا می نمایند.

ماه یازدهم قمری ذوالقعدة می باشد که مردم روستاها آن را بنام ماه خالی یاد میکنند. کدام نذر و خیرات مخصوص در این ماه مشخص نیست جز اینکه کسی نذری یا خیراتی به گردن گرفته باشد و در این ماه ادا نماید، اما زنانی که نذر روز یازدهم دارند، آنرا ادا میکنند.

ماه دوازدهم قمری ماه ذوالحجه میباشد که در روستاها بنام ماه عید قربان یاد میشود. در این ماه حاجیان مناسک حج را در مکه و منا و عرفات ادا میکنند. دور از سر زمین خویش در روز اول عید بعد از نماز عید، قربانی میکنند (حاجیان در مناء نزدیک مکه مکرمه قربانی میکنند). در روستاهای شمال عموماً گوسفند را قربانی کرده گوشت آنرا به سه حصه تقسیم می نمایند. یک حصه برای مالدار و بخش دیگر برای اقارب و قسمتی دیگر از آن را به فقرا می دهند گوساله هم قربانی میشود، هم چنان گاو و اشتر هم با اشتراک چند نفر بنام قربانی ذبح میشود (تا هفت نفر). بسیاری از خانواده ها نذر ها به گردن می گیرند و وقتیکه حاجی ها از مکه عودت کردند، این نذر ها پرداخته میشود که عموماً حلوا برنج، سالند، دلده و غیره میباشد. هم چنان پول نقد هم به فقراء داده میشود.

در ماه عید قربان بعضی از خانواده ها نذر مالیده را در یکی از چهار شنبه ها ادا می کنند.

نذرهای دیگر

علاوه به نذر هائیکه ماه و روز های مخصوص داشت، نذر های دیگری هم مروج میباشد. شماری از نذر های خاص این ها اند:

نذر مشکل کشا علی: از نذر های مشهور و مروج در میان مردم ما میباشد که در صورت بروز مشکل می گویند "یا مشکل کشا علی! مشکل ما را بکشا!" ابن نذر عبارت از کشمش و نخود میباشد که هر کس به قدر وسع خود بگردن میگیرد. یک زن سالمند خانواده دستر خوان را هموار کرده از همه دعوت میکند که کشمش نخود را پاک کنند، اما کسی اجازه ندارد که قبل از ختم دعا آن را بخورد (می گفتند کسی که قبل از دعا بخورد به درد دندان مبتلاء میشود)، همه منتظر می نشینند تا دعا کنند. بعد از ختم دعا یک مقدار کشمش نخود یا در بشقاب یا در کاسه گک های خورده به همه تقسیم می شود. این نذر را زنان حامله در هنگام درد های وضع حمل به گردن میگردانند. در موارد دیگری مانند امتحانات شاگردان مکتب این نذر را به گردن میگیرند تا کامیاب شوند. مادرانیکه پسران خود را نامزد میکنند، به امید اینکه دختر مورد علاقه شان به خواهرش پسر شان بلی بگوید و خانواده اش رضایت بدهد این نذر را بگردن می گیرند. اگر مریضی احتیاج به عملیات جراحی داشته باشد خانواده برای صحت یابی او نذر های مختلف می گیرند، مثلاً کنج دستمال و پوش قرآنکریم را گره میکنند و مقداری پول می گذارند، و قتیکه مریض شفامی یابد آن نذر ادا میشود.

نذر "کراهی پیر صاحب" هم از نذر های مشهور نزد زنان روستاهای شمالی بود که در صورت کدام مشکل حلوا پخته کرده با نان به مردم تقسیم میکردند و مقدار آن بقدر آمادگی کسی بود که نذر را به گردن می گرفت.

اگر مسافری از راه دور بیاید خانم کلان خانه یک مقدار حلوا و نان را خیرات میکند و به مستحقین میدهد. کسیکه خانه جدید خریداری میکند، اول در آن خانه ختم قرآن مجید کرده خیرات مینماید. بعضی زنان برای خواهش رفع مشکل خود به زیارت ها می روند و تکه را به توغ زیارت بسته کرده نذر میگیرند، و قتیکه مراد شان حاصل شد به همان زیارت رفته تکه را باز و نذر خود را میدهند. در بعضی زیارت ها میخ می کوبند یعنی رنج، مرض (مثلاً درد دندان) را بند میکنند، به این منظور مقداری پول به نگهبان زیارت و یا فقراء تقسیم می نمایند.

علاوه بر نذر و خیرات مردم شکرانه هم میدهند یعنی نزد ملا و سید تعویذ نویس رفته برای رفع مشکل و یا درمان درد تعویذ گرفته مقداری پول شکرانه میدهند. در روستاها در صورت خشک سالی هم خیرات میکنند، حتی بعضی اوقات گاو، گوساله و گوسفند ذبح کرده با برنج و یا دلدله میپزند و خیرات می نمایند. هم چنان برای رفع آفات سماوی مانند زلزله، سیلاب و قحطی نیز بنام خداوند خیر و خیرات میدهند.

مادری اگر چندین طفل را سقط میکند و بالاخره طفلی را خداوند به وی اعطا مینماید، چند تار موی او را نذری می گذارد که بنام "کاکل نذری" یاد میشود و بعد از سن هفت سالگی برای ادای شکران از خداوند که به او سلامت و صحت بخشیده و کودک زنده باقی مانده است، محفلی می گیرند و آن کاکل را قیچی کرده خیرات مینمایند و خداوند را شکر میکنند که طفل شان زنده و سلامت مانده است. در روستاهای شمالی؛ به همین مراد، نام بچه را پاینده محمد و نام دختر را ببائی (یعنی زنده بمائی) می گذاشتند. نذر دیگری که نزد زنان روستا در صورت حاصل شدن مراد مروج بود، بنام تغاره بی بی یاد میشود که عبارت از آش و یا او ماچ است که با آرد گندم آماده می شد و در بین آن قروت و نعنای علاوه میکردند. آنرا در بین یک تغاره کلان انداخته و هفت زن پارسا منش را دعوت میکردند و همه بدور تغاره نشسته دعا نموده و بعداً همراه چمچه و یا قاشق و یا پیاله های دسته دار از همان تغاره آش و یا او ماچ را صرف و دست دعا بالا می نمایند.

نذر "بی بی سرخ روی" هم رواج دارد که در صورت حصول مراد مقداری آرد را حلوا کرده و هم چنان پراته پخته حلوا را به روی پراته گذاشته بالای دستر خوان می گذارند و بعد از دعا و روشن کردن شمع و یا چراغ، آنرا صرف میکنند. (این نذر مانند دیگچه تنها در خانه صرف و بیرون کشیده نمی شود).

نذر بی بی دیدار در بعضی خانواده ها مروج است که برای بازگشت مسافر به گردن گرفته میشود و هنگام بازگشت آن بی بی خانه، حلوا آماده میکرد و در بین آن، هفت میوه انداخته و به مجردیکه به دیدار مسافر شان نایل می شدند آن نذر را دعا کرده تقسیم میکردند. بعضی زنان در صورت حصول مراد قرآن کریم را هفت پوش میکردند.

نذر ده بی بی به مقصد حصول مراد گرفته می شد که عبارت از مالیده بود و صرف به زنها تقسیم میشد، حتی بچه های هفت ساله خمیرش را نمی دیدند و اجازه خوردن آن را نداشتند. اول هفت کلوله از سر دیگ یاتغاره کشیده می شود و به هفت خانم تقسیم میشود، بعداً باقی آنرا به زنانیکه در خانه جهت دعا می آیند، تقسیم می کنند.

نذر سمنک که در اول بهار (اخیر ماه حوت و حوالی نو روز) صورت میگیرد، بین بسیاری از خانواده ها رایج است. مقداری گندم را در یک تگاره انداخته برای مدتی آبیاری میکنند تا اینکه جوانه بکشد، بعداً ریشه آنرا شیره کشی کرده با مقداری آرد مخلوط و از آن سمنک آماده می کردند. این پخت ویز خیلی مشکل و مدت زیادی را در بر میگیرد دختران جوان شب تا صبح آنرا کفچه زده با ساز و سرود میخواندند:

"سمنک در جوش، ما کفچه زنیم:

"دیگران در خواب، ما دفعه زنیم"

در کتاب آشپزی، غذا های محلی افغانستان (۱۳۵۳) که مرحوم عبد الله افغان زاده والا تالیف کرده است در صفحه ۲۸۱ بیت های دیگری نیز در باب سمنک آمده که در رادیو افغانستان خوانده شده است:

بی شکر شیرینی دارد

خود بخود رنگینی دارد

این خوشی سال یکبار است

سال دیگر یا نصیب

سمنک از شیر گندم در نتیجه حرارت و از اثر عمل کیمیای شیرین می گردد و مزه خاص دارد. در بین آن هنگام جوش خوردن چند دانه جوز (چارمغز) درست (ناشکسته) را می اندازند که پوست سخت جوز به سمنک رنگ می دهد، بعداً قدری خشخاش به روی آن پاشیده دعا ها نموده و در خانه و یا بیرون از خانه به دوستان تقسیم می کنند.

سمنک علاوه بر نذر، محفل شادمانی هم می باشد و همه در آن خوشحال می باشند. این رسم و رواج و محفل سمنک هنوز هم در بین مردم ما در خارج و در داخل ادامه دارد.

در پایان این فصل باید گفت که نذر و نیاز عقیده مندی مردم را نیرو می بخشد و موجب مساعدت به فقرا میشود.

فصل نهم

گذر دیگران به روستاها

ساکنین قریه های روستا های شمال کابل با هم مناسبات حسنه دارند. همدیگر را خوب می شناسند و دایم از حال و احوال همدیگر باخبر اند. درغم و شادی با هم شریک هستند و کودکان شان باهم بازی و خوشگذرانی (به اصطلاح زبان گفتاری ساعت تیری مینمایند) و خانم های شان با هم رفت و آمد، سیالی و شریکی دارند. از دواج در بین اهالی قریه ها نیز مروج میباشد.

علاوه بر ساکنین قریه، بعضی اشخاص دیگر بخاطر انجام بعضی خدمات از روستاهای دیگر داخل قریه میشوند. مدت بود و باش شان در قریه کوتاه بوده و چند ساعت دوام می کند. اشخاص ذیل گاه گاهی از قریه ها گذر میکنند:

نداف: نداف سال دو سه بار به قریه ها می آید. اینها یک یا دو نفر اندو دارای یک دستگاه ندافی هستند که بمقصد تکاندن پنبه از قریه عبور میکنند. ساکنان قریه و بیشتر زنان بشدت منتظر آمدن نداف میباشد. پنبه دو شک ها، پستی ها و لحاف ها هر دو سال باید تکانیده شوند در غیر آن پنبه سخت میشود. نداف اجازه ندارد داخل حویلی شود، در خارج حویلی در گوشه دستگاه خود را نصب

میکند. هر خانواده به نوبت پنبه ها را آورده در روی یک کیش یا چا در شب هموار میکنند. نداف با مهارت خاص پنبه ها را هموار میکند بطوریکه شکل پاغنده های برف را میگیرد. کودکان قریه خوش دارند در اطراف نداف بنشینند و حرکات نداف را به دقت تماشا کنند و پنبه هایی را که پراگنده میشوند دو باره بالای کوت پنبه بیندازند. آواز "دان دان دس" نداف در کوچه ها طنین می اندازد و ساکنان قریه از رسیدن نداف با خبر میشوند و مقدار پنبه ای را که لازم است تکانه شود در تکه ای بسته کرده نزد نداف می آورند و نداف به نوبت پنبه های هر خانواده را ندافی مینماید.

بعضی اوقات کار نداف دوام میکند و مجبور میشود همه روز را در یک قریه بگذراند. در آنصورت نداف مهمان خانواده ای میشود که نوبت تکاندن پنبه آنها میباشد. طعام روستا ساده و خوش مزه است. هر چیزیکه آماده باشد با پیشانی باز به مهمان تقدیم میشود. نان های تنوری تازه، شوربا و یا شاید یکنوع سالند. گوشت آنقدر میسر نیست. شاید ماه دو سه بار در قریه جات خانواده ها از گوشت استفاده کنند. برای عزت مهمانان بعضی اوقات کلچه تخم مرغ آماده میکنند (کلچه تخم را اروپائی ها ها ملت میگویند).

نداف بعد از صرف طعام چاشت و نوشیدن قدری چای دو باره به کار خود شروع میکند تا اینکه آخرین خانواده قریه پنبه خود را بیاورد و کارش خاتمه یابد.

نداف عموماً از قریه های دور دست می آید. چون وسایل ترانسپورتی میان قریه ها وجود ندارد، این رفت و آمد با پای و پیاده صورت میگیرد. نداف دستگاه خود را بر دوش حمل و نقل مینماید. هنگامیکه به قریه داخل میشود با آواز بلند صدا می زند (نداف آمد، نداف!) به مجرد شنیدن این آواز، کودکان قریه فریاد کنان به مادران خود خبر میدهند و خانواده ها نوبت میگیرند و پنبه خود را می آورند. دستمزد نداف ها بیشتر پول نقد است که از یکسیر پنبه چند افغانی میگیرند.

بعضی خانواده ها قدری توت و چار مغز، کشمش و میوه خشک یا تازه به نداف انعام میدهند.

چرخگر: چرخگر هم هر سال سه چهار بار از قریه های شمال گذر میکرد و ساکنان قریه منتظرش میبودند. بعضی اوقات که چرخگران دیر میکردند، زنان قریه با هم میگفتند خدا خیر کند، خیریت باشد، چرخگر دیر کرد. چرخگر آمدن خود را با صدای بلند اعلان میکرد و مردم خبر میشدند و یا اطفال قریه خانواده های خود را با خبر میساختند. زنان، چاقو، داس، تبر، کارد، قیچی و چاقوهای کلان را که برای کشتن گاو و گوسفند و غیره بکار میرود، آماده میگذاشتند تا چرخگر آنها را تیز کند.

در بین جوانان با سواد رواج بود که این شعر را بنویسند بدون گذاشتن نقطه:

تیرو تبر ببر ببر پیر تیز گر

گو تیر تیز کن تبر از تیر تیز تر

دستگاه چرخگری عبارت بود از یک سنگ خاص دایره وی که توسط ریسمان چرخ میخورد و چرخگر، تیغ، چاقو، قیچی، داس، تبر و غیره را به همان سنگ که دور میخورد نزدیک میکرد. از تماس آن جرقه های آتش باد میشد و اطفال قریه این حرکات را با شوق می نگرستند و بیکدیگر خود اشاره کرده میخندیدند و خوش داشتند دسته های کوچک خود را به جرقه های آتش نزدیک نمایند. آمدن چرخگر برای اطفال یک نوع بازی و سرگرمی نیز بود. چرخگر هم مانند نداف داخل قلعه ها نمیشد بلکه در بیرون اتراق و بعد از ختم کار خود دوباره قریه را ترک میکرد. دستمزد آنها عموماً پول نقد بود و بعضی خانواده ها نان تنوری، بولانی تنوری، توت و غیره به ایشان تحفه میدادند. چرخگر پیاده به قریه می آمد اما بعضی اوقات دستگاه خود را بر مرکب بار کرده از یک قریه به قریه دیگر سفر میکرد.

در بعضی از قریه ها به اشخاص فنی ضرورت دارند، این اشخاص از جاهای دیگر بطور گذری به قریه می آیند مانند، چاه کن، کاریز کن، گل کار، نجار، دروگر، کلال، پنیر فروش و تراشنده پشم گوسفند.

چشمه آب گرم طبیعی در هر قریه نبود ولی در هر جایی که بود، مرجع بیمارانی بود که به علاج ضرورت داشتند. کاریزکن هم از دیگر جاها به قریه گذر می کرد.

علاوه بر چاه در قریه ها کاریز هایی احداث می گردید که کمبود آب را رفع می کرد. برای احداث کاریز، چاه های متعدد به یک خط به فاصله ها ی کمتر از صد متر کنده می شود و چاه ها توسط یک جویچه زیر زمینی بهم وصل میشوند و همه آب آن چاه ها یکجا شده کاریز را تشکیل می دهند از آب کاریز ذخیره می نمایند و برای نوشیدن و آبیاری باغ و زمین ها استفاده می کنند. کاریز را باید هر سال و یا یکی دو سال بعد پاک نمایند تا آب آن خشک نشود. آب کاریز سرد و شفاف است.

در قریه ها چشمه هم موجود است، آب چشمه مزه خاص دارد و برای نوشیدن و لباس شستن از آن استفاده می شود.

گلکار و نجار: گلکار و نجار اکثراً در خود قریه ها از میان اهل قریه می بود اما در بعضی جاها از قریه های همسایه و یا دور تر برای کار ها دعوت می شدند. آنها روز کار میکردند و شب دوباره به قریه خود برمی گشتند.

دروگر: درو گر، عموماً از مرد مان کوچی می بود که در هنگام درو خیمه های خود را در جاهای مناسب نزدیک آب می افراشتند و مردان شان به شغل دروگری می پرداختند. گندم، جواری، جو و غیره را توسط داس های بزرگ و قوی درو می کردند و اجوره خود را از حاصلات گندم، جواری و غیره جویات بدست می آوردند.

کلال: کلال از گل ظروفی زیبا می ساخت. این فن در همه جا مروج نبود. در شمالی روستاهایی مانند استالف، سرای خواجه کوهستان و چاریکار در ساختن ظروف گلی مشهور بودند. استالف در ساختن کاسه چلم، گلدان، غوری و بشقاب های گلی بارنگ های مرغوب شهرت دارد. ظروف با رنگ آبی، خاص آن قریه تاریخی بود. در استالف ظروفی به شکل ماهی، مرغکف، اسپ و... نیز می ساختند و استالف در این اواخر اهمیت و شهرت توریستی یافته بود.

کلال سال دو سه بار از قریه ها عبور می کرد و اموال خود را توسط خران حمل و نقل می نمود و مردم ضروریات خود را از او در مقابل پول خریداری می کردند. کاسه های مرغوب، غوری های قشنگ، گلدان ها، چلم، جک دغ زنی و صراحی آب و غیره ظروف را با ذوق و زیبایی خاص می ساختند که خریدار را به شوق می آورد.

مردم خود قریه جات در ساختن تنور کندو، کندوچه، کنگینه و گلدان ماهر بودند مگر خم کوزه، آفتابه، تگاره خمیری و تگاره های قروتی را از شهر و یا بعضی قریه جات نزدیک خریداری می کردند. در تگاره قروت سای، سنگریزه هایی تعبیه می شد.

پنیر فروشان هم بعضی اوقات از قریه ها گذر می کردند که عموماً پنیر خام را به فروش می رسانیدند و مردم قریه از آن پنیر خام خریداری کرده قدری نمک به آن اضافه و شور پنیر می ساختند. مردم قریه ها از شیر، ماست و از ماست، دوغ، چکه و مسکه می ساختند. ساختن پنیر در هر قریه مروج نبود. البته در بعضی قریه های کوهدا من و پروان پنیر ساخته می شد.

مثلاً در قریه آشاه (قریه در جوار سالنگ، غور بند و جبل السراج) خانواده های خاص تجربه ساختن پنیر را داشتند و پنیر تهیه کرده خود را برای فروش (پنیر مشهور آشاه) به شهر کابل می بردند.

خانواده ها هر کدام مرغ خانگی و حیوانات دیگر را تربیه می کردند. زیاد تر گوسفند را برای گرفتن شیر و تهیه گوشت قاق، لاندی و گوشت قصابی تربیه و برای اینکه از پشم گوسفند هم استفاده شود، گوسفندان را یکی دوبار در سال کل میکردند که کل کردن گوسفند کار آسانی نبود. مردان فنی که بنام "کل گر" یاد می شد، سال دو سه بار به قریه جات گذر میکردند و گوسفندان را کل کرده، اجوره کار خود را پول نقد و یا گندم، توت و حبوبات دیگر می گرفتند. این اشخاص در ایام خزان زیاد تر از روستاها عبور می کردند.

مردمان روستاهای وطن عزیز ما سرزنده و دلشاد اوقات فراغت خود را در بعضی بازی ها و سرگرمی ها سپری می کنند.

مرغ جنگی بین اهل قریه مروج میباشد. جنس کلنگی خروس ها را برای جنگ انداختن تربیه می کنند. همچنان بونده و کبک را هم به جنگ می اندازند. مرد ها، جوانان و پسران حلقه بزرگی را تشکیل داده دور هم جمع می شوند و کسانیکه مرغ، بونده و کبک جنگی دارند آنها را به نوبت به وسط میدان برده جوهره جوهره به

جنگ می اندازند. تماشا چنان سرو صدا کرده با آواز بلند خوشی و یا تأثر خود را ابراز می نمایند. عموماً شرط هم می بندند. همچنان گاو جنگی و قوچ جنگی هم در بین قریه ها مروج می باشد. سگ جنگی در روستاهای شمال کمتر رواج دارد. زنان هر گز درین بازی ها اشتراک نکرده و جز سر و صدا و فریاد مردان چیزی را نمی شنیدند.

بخاطر تربیت خروس جنگی، مرغ را خوراک مقوی می دادند. علاوه بر این بازی ها، اشخاص بیگانه هم گاه گاه به قریه ها آمده به مردم نمایش میدادند. از جمله این کسان یکی هم شادی والا (یعنی بو زینه دار) و دیگری مداری می باشد.

شادی والا عموماً از مردمان دره های خاص کهساران ننگر هار بودند که سال یکی دو بار به روستاهای شمالی گذر می کردند (در کابل هم این نمایش را اجرا می نمودند). به بوزینه حرکات مخصوص را می آموزند و بوزینه با مهارت تمام این حرکات را اجرا می کند که موجب تعجب و مسرت همه می شود. صاحب بوزینه اجازه ندارد داخل خانه شود، در روی حویلی نمایش را اجرا می کند. به گردن بوزینه ریسمان بسیار دراز را می بندد. خود صاحب بوزینه در گوشه حویلی جا می گیرد و با ریسمان بوزینه را کنترل می کند و ضمناً به بوزنه خود امر میکند تا حرکات مختلف را اجرا کند مثلاً می گوید " شادی خمیر میکنه " «شادی بازی می کند"، «خانه خسر میرود" ، "قغال بازی می کند"، « شادی ده درخت بالا میشه " ، «شادی ده دیوال بالامیشه " ، «شادی لوتک می زند"، « شادی خنده می کند" و غیره.

این نمایش ده تا پانزده دقیقه دوام کرده و بعداً شادی والا، کاسه المونیمی را بدست بوزینه میدهد و بوزینه آنرا دوان دوان به صاحب خانه می برد. صاحب خانه قدری آرد در بین کاسه می اندازد. بسیاری از خانواده های روستا صاحب بوزینه را در داخل حویلی اجازه نمی دهند. می گویند باید در بیرون قلعه برای سرگر می

اطفال این عمل اجرا شود. در اینصورت بسیاری از اطفال قریه دور بوزینه جمع می شوند و تماشا می کنند و آواز خنده و فریاد ها ی شان از دور شنیده میشود. بعضی از اطفال خرد سال و بطور خاص دختران از بوزینه می ترسند و به مجردیکه شادی به ایشان نزدیک می شود، گریه را سر داده در آغوش پدر ها و یا برادر های بزرگ خود پنهان می شوند اما خوش دارند بوزینه بازی را تماشا کنند.

در این اواخر در کی از بوزینه ها و بوزینه دارها نبود.

"مداح" که او را بنام "سادو" هم یاد می کنند (سادو کلمه هندی است) گاه گاهی به قریه ها گذر می نمود. این طبقه مردم دارای لباس های دراز بوده بعضی چهل تار به داشتند. قبا به تن می کنند و کشکول به گردن شان می آویزند. مداح ها عموماً در روز ها باصبغة دینی چون مولود شریف، دهم محرم و یا بعضی اوقات به روز تذکار مرده ها (که یک شب قبل از عید رمضان، عید قربان و شب برات می باشد) به قریه ها گذر می کنند، به دم دروازه قلعه ها نشسته دعا خوانی می نمایند و با آواز بلند خیر و خیرات از صاحب خانه تقاضا می کنند.

مداح پنجه بی بی فاطمه زهراء را با خود حمل میکند و بعد از ختم دعا خوانی پنجه را که عموماً از نقره ساخته شده و در آن دعا های مقدس درج می باشد با یک کاسه و یا جام به صاحب خانه ارسال میکند. زنان عموماً آن پنجه را بوسیده به چشمان خود می مالند و لحظه آنرا روی سینه خود گرفته به ارواح پیغمبران و حضرت بی بی زهراء دعا می کنند و به قدر وسع خویش در بین جام آرد انداخته دو باره به مداح مسترد می کنند.

مداح این عمل را بار، بار اجرا و قبل از غروب آفتاب قریه را به سوی منزلگاه مقصود ترک میکند.

سایل که بنام گداییگر یاد می شود در روستاهای کشور خیلی کم بود. البته یگان زنان بی بضاعت گاه گاهی محرمانه به خانه های مردمان با مکت قریه می رفتند و از زنان آن خانواده طلب نان، لباس و یا بول می نمودند و از طرف زنان صاحب خانه به خوبی پذیرائی می شدند. بعضی از خانواده ها

لباس و یگان ضروریات به نام آن زنان بینوا جدا می گذاشتند و به مجردیکه آن زنان می آمدند برایشان می دادند. زن بینوا سر خود را برهنه کرده به خانواده که برایش خیرات می داد دعا می کرد. گدایی گر در شهر های کلان دیده می شد که از رهگذران و یا خانواده ها طلب خیر و خیرات می نمودند.

زنان روستاهای شمالی علاوه بر گرفتاری در کار های پر مشقت و جنجال های زندگی، مانند همه زنان جهان علاقمند به زیب و زینت هم بودند. زنان روستاها دختران خود را در سنین خرد نزد خانمی که تجربه زیادی در سوراخ کردن گوش ها داشت می بردند و گوش هایش را سوراخ کرده گوشواره می انداختند. هم چنان شماری از زنان روستا علاوه بر گوش، بینی های خود را هم سوراخ می کردند تا در آن زیوری بیندازند که بنام چارگل یاد می شود و دارای نگین های مقبول و خوش رنگ می باشد. هم چنان دست های خود را پر از چوری می کردند. دست بند، بازو بند، گلوبند و پای زیب هم رواج بود. پوشیدن انگشتر توسط زنان و مردان از قرن های متمادی رسم و رواج روستاها بوده است این انگشترها از سنگ های خوش رنگ و قیمتی ساخته می شدند. عقیق و مرجان زیاد رواج و زنهای با مکت انگشتان خود را با پوشیدن انگشتر هایی که از آنها ساخته شده بود تزئین میکردند. اما بطور عموم در پهلوی پوشیدن انگشتر های طلا، نگین انگشتر خانم ها از شیشه و در سالهای ما بعد از مواد پلاستیکی می بود که از رنگهای مرغوب ساخته می شد. این زیور ها عموماً توسط مرد های خانواده از شهر کابل خریداری می شدند.

اما سال سه تا چهار بار و عموماً در تابستان ها و یا خزان ها یکتعداد فروشندگان که بنام جت ها یاد می شدند از قریه ها می گذشتند. این زن ها خریطه بزرگی بر شانه می انداختند که بنام توبره یاد می شد و در بین آن چوری های شیشه و یا مساله ای پر کرده جهت فروش به قریه ها می بردند و هنگامیکه به قریه می رسیدند به آواز بلند صدا می کردند " چوری پوشید، چوری!" صدای شان آنقدر بلند بود که از فاصله های دور به گوش می رسید. در بین مردم یک اصطلاح بود،

به مجردیکه خانمی با آواز بلند حرف می زد برایش می گفتند: "چرا مثل جت گپ می زنی؟" زنان قریه گوش به آواز این زنان زیور فروش بودند. وقتی صدای زنان چوری فروش بلند می شد با وجود دیوار های بلند قلاع دهات، این آواز به گوش شان طنین می افگند و سر های خود را از کلکین ها و یا دروازه ها قلاع بیرون کرده چوری والاها را معطل می کردند. چوری والاها اجازه داشتند داخل حویلی شوند اما داخل خانه نمی شدند، توبره های خود را باز کرده چوری های زیبا و خوش رنگ را می کشیدند و خانم ها رنگ و جنسیت چوری را انتخاب کرده چوری والا آنها را بدست های شان داخل میکرد. عموماً "سایز چوری ها را خورد انتخاب میکردند و چوری والا با مهارت خاص بدست شان میکرد. در توبره شان انواع چوری ها وجود داشت که هم باریک و هم پهن می بود. و هم چنان چوری های رنگه و پلاستیکی (مساله) می آوردند که آن ها را حلقه حلقه بدست داخل می کردند و بنام چوری حلقه ای یاد می شد. خانم های روستا دستان خود را پر از چوری میکردند. چوری والا گوشواره، حلقه گوش و چسپک گوش، انگشتر و بعضی زیور های دیگر هم برای فروش می آورد. این زنان فروشنده ما جراجو هم بودند و اگر مال شان فروخته نمی شد زنان روستا را تهدید میکردند که حتماً چوری بپوشند ورنه از قضای روز گار ضرری به آنها خواهد رسید زیرا فال بین هم بودند. زنان چوری والا عموماً برای زنان فال هم می دیدند و دست زنها را بدست گرفته به خط های کف دست شان اشاره می کردند. اگر چه تقریباً عین کلمات را برای همه تکرار میکردند، گویا بازار های سرخ و سبز را به خانم ها نشان میدادند، اما می دانستند که مشکل آن خانم چیست؛ مثلاً نداشتن اولاد یا مشکلات روابط با شوهر یا یافتن داماد خوب و مطابق به آن مشکلات، برای زنان سخن می گفتند (میان خود ها به زبان جتی صحبت می کردند).

چوری والاها یکنوع تداوی را به زنان قریه تجویز می کردند که عبارت از خون کشیدن بود و توسط آله مخصوص بنام شاخک صورت می گرفت این زن ها از

شانه های چپ و راست مقداری خون را می کشیدند و این کار را شاخک نشانندن می گفتند. شاخک نشانندن بر پوست بدن داغ می گذاشت. درین مورد یک اصطلاح ملامت انگیز هم موجود است که می گویند «به جان جورت شاخک می نشانی» عمل خون گیری را توسط حیوانکی که جوک نام داشت هم اجرا میکردند و این عمل را بنام جوک نشانندن یاد می کردند و جوک را با خود در شیشه حمل میکردند. (جوک را در ایران زالو و در زبان انگلیسی Leech می گویند) چوری والا مزد خود را پول می گرفت و هر خانواده نان تنوری، توت و چار مغز هم برایشان تحفه میدادند و اگر با خانواده ای در چاشت برابر می شد برایش غذا هم می دادند. چوری والا یک روز مکمل را در قریه می گذشتاند. این طبقه مردم کسانی بودند که از جاهای گرم سیر به دهات می آمدند، در فاصله های دور از قریه ها در دره ها و دشت ها خیمه می زدند و زن و مرد شان در ایام سکونت به دهات کار های مفید را اجرا می کردند، کودکان شان بی سر نوشت و دور از درس و مکتب بزرگ می شدند.



یادداشت: یک خانم هندی بنام اپر نار او RAV ساکن المان در باره جتان افغانستان یک رساله علمی بزبان انگلیسی نوشته که در حدود ۱۹۸۰ به چاپ رسیده است.



عاذله هاشمی فرهادی

- تولد ۱۳۲۴ خورشیدی در کابل
 - فراغت از لیسه ملالی (۱۳۴۳)
 - فراغت از دیپارتمنت زبان ادبی فرانسوی دانشکده زبان و ادبیات دانشگاه کابل (۱۳۴۸)
 - آموزگار لیسه ملالی (۱۳۴۹)
 - تکمیل آموزشهای زبان در فرانسه (۱۳۴۹)
 - آموزگار زبان فرانسوی در لیسه مسلکی زنان (۱۳۵۲)
 - سکرتار مرکز پیدا گوژیک فرانسه در کابل (۱۳۵۳)
 - مهاجرت به فرانسه (۱۳۶۰)
 - ادامه کار آموزش زبان فرانسوی به شاگردان خارجی در فرانسه (۱۳۶۱)
 - ازدواج با دوکتور عبدالغفور روان فرهادی (۱۳۷۷)
-

Usages & Customs of Shamali

Koh-daman, Parwan, Kapisa and Adjucent Valleys

by: Adela Hashemi Farhadi

Kabul Afghanistan, Auguest 2006