

کتیره چینی (کتیرا چینی) یا کتیره زنی (کتیرا زنی) در کوهمره جروق

علی مدد نوروژی*

تاریخ دریافت: ۹۳/۲/۱۱

تاریخ پذیرش: ۹۳/۱۰/۱۹

چکیده

روستاها واحدهای همگن اجتماعی، اقتصادی و طبیعی هستند که فعالیت‌شان عمدتاً در بخش کشاورزی است در حالی که در بخش‌های دیگر از جمله اشتغال غیررسمی شبه کشاورزی نیز امکان توسعه و محرومیت زدایی از روستاها وجود دارد. توسعه روستایی و ابعاد گوناگون اقتصادی، اجتماعی، زیست محیطی و فعالیت‌های اقتصادی فراموش شده می‌تواند زمینه احیای مجدد روستاها را فراهم آورد. از نمونه‌های توسعه روستایی می‌توان به رونق دوباره فعالیت اقتصادی کتیرا چینی اشاره کرد که در گذشته از جایگاه خاصی در روستاهای ایران برخوردار بوده ولی متأسفانه این فعالیت اقتصادی به فراموشی سپرده شده است

هدف کلی تحقیق: انجام یک پژوهش منظم و همه جانبه در ارتباط با پدیده کتیرا چینی به عنوان یکی از مشاغل سنتی مهم در بسیاری از مناطق روستایی ایران به ویژه مناطق کوهستانی و سردسیری از جمله منطقه دهستان کوهمره جروق بوده است و از آن جایی که پژوهش حاضر تا حد زیادی نو می باشد اساس تحقیقات بر مطالعات میدانی نگارنده استوار است. شیوه گردآوری اطلاعات در این پژوهش با کمک سه ابزار اصلی صورت گرفته است:

الف) طراحی سؤالات مناسب درباره پدیده مورد نظر به منظور ایجاد یک چارچوب منطقی در جهت رسیدن به اهداف پژوهش. (۶۸ سؤال)

ب) مشاهده هدفدار از مراتع کتیرا و ابزارآلات کار.

ج) مصاحبه با افراد با تجربه و کسانی که مدت ها به این شغل اشتغال داشتند.

جمعیت مورد نظر در این پژوهش دهستان کوهمره جروق واقع در ۴۵ کیلومتری جنوب شرقی کازرون از توابع استان فارس است که از ۱۸ روستا تشکیل شده است و می تواند به عنوان یک الگوی تحقیقی در سایر مناطق نیز مورد استفاده واقع شود.

واژه های کلیدی: کتیرا، کتیراچینی، کوهمره جروق

مقدمه

کتیرا صمغی است که از ریشه بعضی از گیاهان یا بوته های خاردار به دست می آید. کتیرا محصول اصلی انواعی از گیاهان خاردار است که با عنوان کلی «گون» از آن ها یاد می شود. کتیرا ترشحات صمغی خشک شده از گیاه «آستراگالوس گومی فرا» است که آن را با عنوان «گوم ترا گاکانت» یا «گون» می شناسند. گیاه مولد کتیرا نبات کوچکی است به ارتفاع یک تا یک و نیم متر و حتی در مواردی بیشتر که بومی آسیای صغیر، ایران، سوریه و یونان می باشد. در اثر خراش دادن ساقه گیاه، جدار سلول های اشعه مرکزی و

کتیره چینی (کتیرا چینی) یا کتیره زنی ... ۲۷۵

سلول‌های پارانشیمی با جذب آن به تدریج به صمغ تبدیل می‌شود. فشار تولید شده سبب رانده شدن صمغ به طرف شکاف می‌گردد. صمغ در مجاورت هوا در اثر تبخیر آب به تدریج سخت می‌گردد و به شکل محصول خشک شده، بسته به نوع شکافی که بر روی ساقه ایجاد شده است در می‌آید. بنابر تحقیقات صورت گرفته، در ایران حدود پانصد گونه گون یا مول کتیرا به عمل می‌آید و در هر نقطه‌ای از ایران نوع خاصی از کتیرا می‌روید. کتیرا به رنگ سفید، زرد، قهوه‌ای کم رنگ و پر رنگ دیده می‌شود. روش‌های به دست آوردن کتیرا گوناگون است. در همه این روش‌ها معمولاً سه نوع کتیرا به دست می‌آید که عبارتند از: ورقه‌ای، معولی و مفتولی. کتیرای ورقه‌ای از تیغ زدن ساقه به دست می‌آید، کتیرای مفتولی را از فرو بردن سیخ یا میخی در ساقه به دست می‌آورند و کتیرای معمولی که چندان مرغوب نیست به شکل لوله یا مدورات و از تیغ زدن به دست می‌آید. قسمت عمده کتیرای ایران از نوع ورقه‌ای است.



تصویر ۱- پیرمردی با سابقه طولانی در کتیرا زنی



تصویر ۲- نمایی از کتیرای مرغوب



تصویر ۳- نمایی از کتیرای مرغوب معروف به شاخ قوچی

دامنه انتشار گیاه کتیرا: گونه‌های کتیرا که با عنوان کلی «گون» از آن‌ها نام برده می‌شود در بیشتر نقاط ایران از ناحیه مرکزی به طرف غرب کشور پراکنده‌اند. علاوه بر ایران در کشورهایی مانند عراق، سوریه و ناحیه آناتولی هم گسترش دارند. بهترین نمونه کتیرا مربوط به ایران است. نمونه تیپیک و اصلی کتیرا در استان فارس وجود دارد و در مناطق سردسیری کوهمره جروق می‌توان انواع گوناگون کتیرا را یافت.

مراسم کتیره چنون یا کتیره زنون در کوهمره جروق

در کوهمره جروق کتیرا زنی معمولاً به دلیل این که کاری فوق العاده سخت و طاقت فرسا بود و یک فرد به تنهایی از عهده آن بر نمی‌آمد، به صورت گروهی انجام می‌شد. آن طور که از گزارش‌ها بر می‌آید کتیرا چینی در کوهمره جروق از قدمتی حدوداً ۳۵۰ ساله برخوردار است. تا قبل از انقلاب و چند سالی پس از آن نیز عده‌ای به این شغل ادامه می‌دادند اما در حال حاضر این شغل کاملاً به فراموشی سپرده شده است. کتیرا زنی در کوهمره جروق از اواسط فصل بهار شروع می‌شد و تا آخر تابستان و در مواردی تا پایان مهرماه ادامه داشت. (نوروزی، ۱۳۹۱: یادداشت ۱۵). قبل از شروع کار افراد می‌بایست گروه خود را مشخص کرده و محدوده خود را به گونه‌ای که با محدوده دیگران تداخل نداشته باشد، مشخص نمایند. گروه کتیرا چین از سه تا دوازده نفر تشکیل می‌شد که معمولاً با یکدیگر نسبت سببی یا نسبی داشتند و یا از همسایگان و دوستان نزدیک بودند. در یک نگاه کلی می‌توان دریافت که واحد بهره‌برداری از مراتع کتیرا بیشتر خانوادگی بوده است که دارای ویژگی‌ها و مزایای زیادی است. شاید بتوان عمده‌ترین ویژگی این نوع بهره‌برداری را ادغام کار و سرمایه دانست که از یک طرف باعث تأمین اشتغال افراد خانواده و وابستگان نسبی و سببی آنان شده و انگیزه افزایش تولید را بالا می‌برد و از طرف دیگر امکان بهره‌کشی و استثمار از نیروی کار روستاییان که معمولاً از ایل و طایفه واحدی بودند را از بین می‌برد. در روش بهره‌برداری خانوادگی

که عمدتاً در روستاهای دهستان کوهمره جروق رایج بود، نیروی کار لازم برای فعالیت در واحدهای تولیدی کتیرا زنی (کتیرا چینی) به طور کامل بوسیله اعضای خانواده و یا وابستگان سببی و نسبی آنان تأمین می‌شد به استثنای زنان و کودکان که در این کار کمتر دخالت داشتند. در واحدهای بهره‌برداری خانوادگی کتیرا چینی مدیریت معمولاً در دست سرپرست خانواده یا مسن‌ترین فرد قبیله بود. در این روش علاوه بر استفاده از نیروی کار، تمام یا برخی از اعضای خانواده و وابستگان آن‌ها از نیروی کار دیگران به صورت سهم بری یا مزدی استفاده می‌کردند که استفاده از سهم بری در کتیرا چینی بیشتر مرسوم بود. استفاده از نیروی کار دیگران به دلایل گوناگون از جمله گسترش فعالیت واحدهای بهره‌برداری، شناسایی و افزایش و تنوع مراتع کتیرا، جانشینی نیروی کار اعضای خانواده به دلایلی نظیر مهاجرت به شهر و یا روستای دیگر، ادامه تحصیل و یا جستجوی شغلی جدید صورت می‌گرفت (غفاری، ۱۳۹۱: یادداشت ۴۳). این نوع واحد بهره‌برداری قبل از اصلاحات ارضی در ایران رواج بیشتری داشت و بنا به تحقیقات نگارنده در دیگر زمینه‌های فعالیت‌های روستایی از جمله بلوط چینی، جمع کردن دانه‌های ارژن، برّخک (بادام تلخ) و... کاربرد داشته است. در روش بهره‌برداری خانوادگی از مراتع کتیرا در کوهمره جروق برخلاف بعضی از روستاهای استان و یا مناطق هم جوار هیچگونه قراردادی که حاکی از اجاره این مراتع از منابع طبیعی منطقه و یا استان باشد مشاهده نشد. شاید یکی از دلایل عمده آن وابستگی ایلی و طایفه‌ای روستاهای کوهمره جروق با یکدیگر بود که اهالی این منطقه جاسوسی و گزارش دادن کتیرا چینان به منابع طبیعی را بر خلاف انسانیت و جوانمردی می‌دانستند و به عبارتی جاسوسی و مخبری را شکستن حرمت نان و نمک می‌دانستند. از طرف دیگر به دلیل موقعیت کوهستانی منطقه کوهمره جروق، این منطقه دور از دسترس جنگلبانان و مأمورین حفاظت از منابع طبیعی و مراتع بود. بنابراین افراد با خیال راحت اقدام به بهره‌برداری از مراتع کتیرا می‌نمودند. اگر هم در مواردی نادر منابع طبیعی از بهره‌برداری غیر قانونی از مراتع کتیرا آگاه می‌شد، با توجه به این که مأموران آن سازمان از همان روستاها و یا روستاهای اطراف بودند،

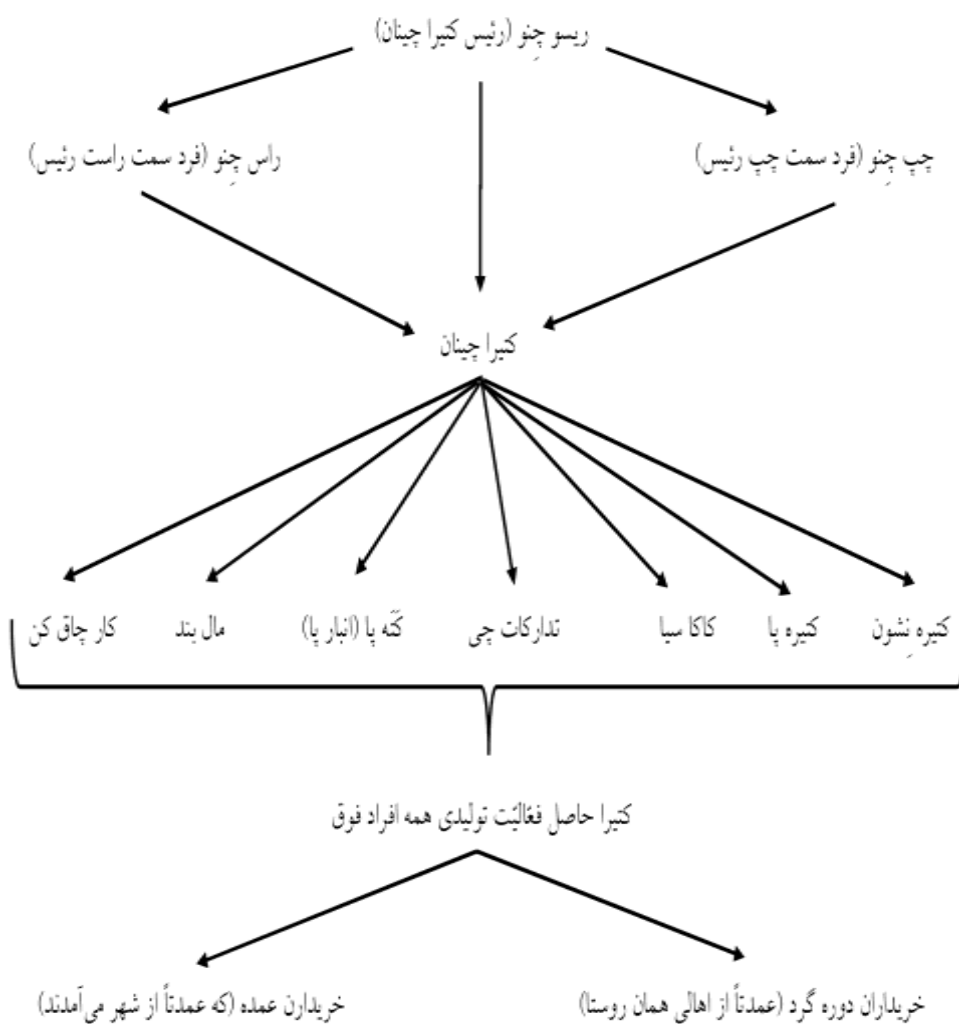
قضیه را در همان جا حلّ و فصل می‌کردند و به هیچ عنوان کار خاطیان به پرونده سازی و الزام به پرداخت جریمه به منابع طبیعی نمی‌رسید (مهبودی، ۱۳۹۱: یادداشت ۷۰). نکته مهمّ دیگری که در رابطه با بهره‌برداری از مراتع کتیرا در کوهمره جروق باید به آن توجه داشت این است که بر خلاف آنچه در بسیاری از مناطق و روستاهای ایران رایج بود و افراد کتیرا چین می‌بایست علاوه بر حقّ اجاره به منابع طبیعی مقداری از محصول کتیرا را به عنوان بهره مالکانه به ارباب، کدخدا و کلانتر پرداخت می‌کردند در این جا هیچ موردی از پرداخت بهره مالکانه گزارش نشده است. اگرچه کلانتران و کدخدایان و اربابان از محصولاتتی مانند: آلو بخارا، گردو، انگور، انار و همچنین محصولات حیوانی بهره مالکانه دریافت می‌کردند اما از محصولاتتی مانند: کتیرا و برخک به هیچ عنوان بهره مالکانه دریافت نمی‌کردند که این خود یکی از دلایل رغبت افراد به شغل کتیرا چینی بود. برای بهره‌برداری از مراتع کتیرا هیچ گونه مجوزی از خان، کدخدا و یا کلانتر لازم نبود اما گروه‌های کتیرا چین به یکدیگر اطلاع می‌دادند که مثلاً فلان محدوده را برای برداشت انتخاب کرده‌اند تا گروه دیگر منطقه دیگری را انتخاب نمایند و تداخلی پیش نیاید. اگر گروهی در یک سال از محدوده‌ای کتیرا برداشت می‌کردند تضمینی وجود نداشت که سال آینده نیز بتوانند از همان محدوده کتیرا برداشت نمایند (حبیب نیک، ۱۳۹۱: یادداشت ۱۱۰). بین افراد گروه در کار کتیرا زنی قرارداد کتبی وجود نداشت اما به صورت شفاهی و بر اساس عرف محل با یکدیگر پیمان می‌بستند. با این وجود کمترین اختلاف یا درگیری هم بین آنها رخ نمی‌داد چون همه اعضای گروه از رئیس گروه حرف شنوی داشتند، به او احترام می‌گذاشتند و رئیس گروه نیز سهم هر یک را عادلانه پرداخت می‌نمود. معمولاً همه افراد گروه از ضعیف‌ترین تا قوی‌ترین آنها در بهره‌برداری از محصول کتیرا به یک نسبت سهم می‌بردند. این امر خود یکی از محسّنات بهره‌برداری خانوادگی محسوب می‌شد. در کتیرا چینی هر یک از افراد وظیفه خاصی را به عهده دارند و فعالیت ویژه‌ای را انجام می‌دهند. سمت‌های شغلی افراد کتیرا چین را می‌توان در شش گروه کلی طبقه بندی کرد:

۱. کارفرمایان: کسانی که دست کم یک نفر را در اختیار داشتند و در جهت بهره‌برداری از مراتع کتیرا به او مزد می‌دادند.
۲. کارکنان مستقل: کسانی که از کسی حقوق دریافت نمی‌کردند و به کسی هم مزد نمی‌دادند بلکه خود برداشت کتیرا را انجام می‌دادند.
۳. کارکنان فامیلی بدون مزد: گروه غالب کتیراچینان را تشکیل می‌دادند. مانند اقوام و آشنایان، کارفرمایان و کارکنان مستقل.
۴. خریداران دوره گرد
۵. خریداران عمده
۶. دلّالان و واسطه‌ها

هر گروه شغلی دارای زیر گروه‌های تخصصی ویژه‌ای است که نمودار آن در ادامه می‌آید. میزان فعالیت و اشتغال جمعیت کتیرا چین (کتیرا زن) به ساختمان سنی و جنسی و در نهایت به میزان افرادی که بر اثر مرگ و میر و مهاجرت بر ساخت اقتصادی، اجتماعی و فرهنگی روستاهای کوهمره جروق اثر می‌گذاشتند از یک طرف و از طرف دیگر به میزان مولید و افزایش جمعیت روستا بستگی داشت (جوکار، ۱۳۹۱: یادداشت ۱۵۶). به دلیل افزایش میزان مولید (۳/۸ درصد) و جوان تر شدن جمعیت روستاهای مورد بحث، در سال‌های گذشته میزان فعالیت و اشتغال افراد به شغل کتیرا چینی در سال ۱۳۵۰ نسبت به سال ۱۳۲۰ و سال‌های قبل از آن کاهش یافته و میزان بار شاغلان و نسبت وابستگی آنان به مشاغل دیگر افزایش یافته است. در مجموع دگرگونی ساختمان یا ترکیب شغلی به منابع داخلی روستا اندازه بازار فروش کتیرا و مراحل توسعه روستایی وابسته بود. کار فرمایان مراتع کتیرا که بیشتر افراد غیربومی روستا بودند، صاحبان سرمایه‌های کوچک و بزرگ بودند که در میان آن‌ها سرمایه‌داران نسبتاً بزرگ تولیدی یا تجاری که با مرکز استان فارس و بعضاً استان‌های دیگر و حتی خارج از کشور ارتباط داشتند، نیز وجود داشت. این افراد کتیرا را به خارج از کشور صادر می‌کردند و همچنین سرمایه‌داران خرد مانند صاحبان صنایع و مغازه‌های کوچک و شاغلان دیگر بخش‌های

کشاورزی که در فصل کتیرا یک یا چند نفر را به خدمت می‌گرفتند، در امر خرید و فروش و انتقال کتیرا به مناطق دیگر سهمی عمده داشتند. در روند توسعه اقتصادی کوهمره جروق تعداد کار فرمایان در فاصله سال‌های ۱۲۵۰ تا ۱۳۴۵ افزایش نسبتاً چشم‌گیری داشت (سرطاوی، ۱۳۹۱: یادداشت ۲۰۴). اکثریت آن‌ها صاحبان کارگاه‌های کوچک و شخصی و همچنین مالکان قطعات محدود زمین و یا انبارهایی بودند که کتیرا را جمع‌آوری کرده و در موقعیت‌های مناسب آن را به فروش می‌رساندند. بر اثر تغییر فعالیت اقتصادی، تنوع آن و جایگزینی فعالیت‌های جدید به ویژه بعد از انقلاب، مشاغل مستقل مانند: خرده‌فروشی، دست‌فروشی، واسطه‌گری و... رونق یافت. امروزه در روستاهای کوهمره جروق از نظر گروه بندی مشاغل بر تعداد و درصد کارکنان مشاغل علمی و فنی و تخصصی افزوده شده و از تعداد کارکنان مشاغل کشاورزی و خدماتی صرف به نحو چشم‌گیری کاسته شده است که همین امر زمینه به فراموشی سپرده شدن مشاغلی مانند کتیرا زنی را فراهم کرده است. در کوهمره جروق قبل از شروع به کار کتیرا چینی اعضای گروه در خانه مسن‌ترین و با تجربه‌ترین فرد گروه که او را «ریس چنو» یا رئیس کتیرا چینان می‌نامیدند جمع می‌شدند. پس از شنیدن صحبت‌های او شکر خدای را به جای آورده و از خداوند تقاضا می‌کردند تا به محصول آنان برکت دهد (اسدی، ۱۳۹۱: یادداشت ۸۹). معمولاً رسم بر این بود که اعضای گروه ترانه‌ای را که گویا مخصوص این کار بوده قبل از شروع کار و در مواردی ضمن کار به صورت دسته‌جمعی و هماهنگ می‌خواندند که بخش‌هایی از ترانه کار در ادامه می‌آید. در روش برداشت گروهی کتیرا با توجه به طاقت فرسا بودن کار کتیرا زنی، معمولاً زنان و بچه‌ها را در این کار مشارکت نمی‌دادند. بنا بر گزارش‌های دریافت شده تعداد افرادی که به صورت انفرادی به کتیرا زنی مشغول می‌شدند، بسیار محدود بود. به دلایلی مانند: سختی و طاقت فرسا بودن این شغل، خطر مارگزیدگی و حمله حیوانات وحشی، تحمل سختی‌ها و اقامت شبانه در مناطق جنگلی و کوهستانی، اتلاف وقت و هزینه زیاد، برداشت از مراتع کتیرا به صورت انفرادی مقرون به صرفه نبود. به طور خلاصه می‌توان

روش گروهی کتیرا چینی را در نمودار زیر نشان داد که شاید چارت شبه سازمانی آنان نیز محسوب شود: (اله وردی، ۱۳۹۱: یادداشت ۲۶۰)



(رسم نمودار بر اساس تصوّر ذهنی نگارنده به واسطه مصاحبه‌هایی که با اهالی منطقه داشته است، صورت گرفته)

کتیره جینی (کتیرا جینی) یا کتیره زنی ... ۲۸۳

۱. ریسو چنو: پیرترین و با تجربه‌ترین فرد گروه بود که آموزش تیغ زنی کتیرا را به افراد جوان گروه بر عهده داشت و همچنین کارهای دیگری از جمله تقسیم کار به افراد گروه، رفع مایحتاج آنان، یافتن بازار فروش و... را انجام می‌داد.
۲. راس چنو و چپ چنو: به عنوان هماهنگ کنندگان دستورات رئیس گروه با سایر افراد گروه بودند و در غیاب او رهبری گروه را به عهده داشتند.
۳. کتیره نشون: کسی که مکان مناسب رویش کتیرا و بهترین محل جمع‌آوری این محصول را شناسایی می‌کرد.
۴. کتیره پا: فردی که از محدوده بوته‌های کتیرا محافظت می‌کرد و از ورود حیوانات اهلی، وحشی و یا گروه‌های مهاجم جلوگیری می‌کرد.
۵. کاکا سیا: فردی بود که بعد از برداشت نهایی محصول کتیرا، بوته‌های آن را آتش می‌زد و شاخه‌های کتیرا را از هم جدا می‌ساخت و پس از آن با تبر یا تیشه مخصوصی که به تیشه دار (چوب) معروف بود آن‌ها را به قطعات یک تا دو سانتی متری تکه تکه می‌کرد. این قطعات به عنوان خوراک چهار پایان درشت جثه از جمله گاو، الاغ، اسب و قاطر به مصرف می‌رسید. در مواردی نیز این قطعات را در جوال‌های (کیسه‌های بزرگ) مخصوصی نگه داری می‌کردند و در فصل زمستان به حیوانات می‌دادند. ساقه‌های سوخته شده کتیرا برای حیوانات بسیار پر انرژی و چاق کننده بودند.
۶. تدارکات چی: مسئول تهیه آب آشامیدنی، فراهم کردن غذا و درست کردن چای بود.
۷. کته پا: فردی که کتیرا را پس از برداشت در گودالی نسبتاً بزرگ می‌ریخت و از آن‌ها مراقبت می‌کرد.
۸. مال بند: مسئول نگهداری و چرای چهار پایانی بود که برای حمل و نقل کتیرا و یا سایر وسایل کتیرا چینان مورد استفاده قرار می‌گرفت.

لازم به ذکر است که افراد هشت گانه بالا علاوه بر مسئولیت‌های خود به صورت تخصصی به کار تیغ زدن بوته‌های کتیرا نیز آگاه بودند و بنابراین تمام این افراد را با عنوان کارگران کتیرا چین می‌شناختند.

۹. کار چاق کن: فردی بود که زمینه آشنایی کتیرا چینان را با خریداران دوره گرد و یا عمده فراهم می‌ساخت و همانند یک واسطه عمل می‌کرد و حق الزحمه خود را به صورت نقدی و در مواردی نیز از محصول کتیرا دریافت می‌کرد.

۱۰. خریداران دوره گرد: خریداران جزئی محسوب می‌شدند و معمولاً از اهالی همان منطقه بودند و کتیرا را در حد چند کیلو یا در نهایت چند من می‌خریدند.

۱۱. خریداران عمده: آن‌ها که از شهرها به ویژه از کازرون و شیراز می‌آمدند خود صاحب مغازه بودند و در مواردی نیز کتیرا چینان محصولات خود را به آنان عرضه می‌کردند. خریداران عمده کتیرا کلیمی بودند و سه نفر از معروف‌ترین آن‌ها که در فاصله سال‌های ۱۲۵۰ تا ۱۳۴۶ از شیراز اقدام به خرید کتیرا می‌کردند اِثقل، رحیم و کریم نام داشتند. در کازرون نیز فردی به نام غُزرا کتیرا را از روستاییان می‌خرید که گویا انسان منصف و عادل بوده است (کشاورز، ۱۳۹۲: یادداشت ۲۹).

ابزارآلات کتیرا زنی در کوهمره جروق: ابزارهای کتیرا زنی در کوهمره جروق را می‌توان به سه دسته عمده تقسیم کرد که عبارتند از:

الف) وسایل تدارکاتی: شامل ظروف خوراک پزی، وسایل چای خوری، ظرف حمل آب (مَشک)، رختخواب، کبریت، نان، فانوس.

ب) وسایل حمل کننده: کوله پشتی، توبره (کیسه بزرگ)، خورجین و ...

ج) ابزارهای مخصوص کتیرا زنی: شامل تیشه (کلنگ)، تبر، اره، کِنابَنک، تیغ، اشکنه (مُغار) و ...

به استثنای بعضی از وسایل که جنبه عمومی داشت مانند مشک آب یا فانوس بقیه وسایل باید برای هر فردی به صورت جداگانه تهیه می‌شد (صفری، ۱۳۹۲: یادداشت ۱۲۳).

کثیره چینی (کتیرا چینی) یا کثیره زنی ... ۲۸۵

تیشه: برای کندن و حفر زمین اطراف ریشه کتیرا به کار می‌رفت.
تبر: آلتی آهنی با دسته‌ای چوبی که برای قطع درختچه‌های اطراف کتیرا و یا سایر موانع به کار می‌رفت.

کِنابَنک: پارچه یا دستمال بزرگی است که در دو گوشه آن بند بلندی می‌دوختند و به دور کمر بسته می‌شد و دو سر دیگر آن را به یکدیگر گره می‌زدند تا به شکل کیسه درآید.

تیغ: تیغ‌های فلزی از جنس آهن است که قسمت بالایی آن قوسی شکل است و در قسمت انتهایی آن سوراخی وجود دارد که چوبی به طول تقریبی یک متر در آن تعبیه شده است. این چوب معمولاً از جنس درخت آهر یا ارژن تهیه می‌شد که بسیار بادوام بود.



تصویر ۴- نمایی از تیغ کتیرا زنی

چگونگی تیغ زدن گیاه کتیرا در کوهمره جروق

بهره‌برداران ابتدا خاک اطراف یقه گیاه را تا عمق ۵ تا ۱۰ سانتی بسته به جنه و عمر گیاه خالی می‌کنند، سپس در قسمت بدون حفاظ گیاه توسط یک چاقوی تیز و یا تیغ‌های مخصوص، برش‌های موازی با ساقه گیاه (آوند آبکش) ایجاد می‌کنند. به عبارت دیگر با این ابزارهای تیز در ساقه گیاه شکاف طولی به اندازه ۷ الی ۱۰ سانتی متر ایجاد می‌کردند و سپس به وسیله ابزاری شبیه گوه که آن را اشکنه یا مُغار می‌گفتند با فشار شکاف را باز می‌کردند تا صمغ به راحتی تراوش کند. عمل تیغ زدن کاری بسیار ظریف و هوشمندانه بود و اگر تیغ بیشتر از حد معمول به ساقه وارد می‌شد، به ساقه آسیب می‌رسید و هیچ شیره‌ای تراوش نمی‌کرد. در مواردی نیز ساقه‌ها را به اندازه ربع دایره برش می‌زدند و سپس پوست برش داده شده را سر جای خود قرار می‌دادند. در بعضی از انواع گون محل تیغ زدن دقیقاً آخر ساقه و اول ریشه است. پس از چند روز به مرور بر اثر برشی که به ساقه و ریشه کتیرا وارد شده، شیره مایل به زردی شروع به تراوش می‌کرد. این شیره در معرض آفتاب آب خود را از دست می‌داد و می‌خشکید. بعد از حدود ۱۵ الی ۲۰ روز وقت آن رسیده بود که کتیراهای خشک را جمع‌آوری کنند. پس از برداشت مرحله اول محصول کتیرا که آن را چین اول می‌نامند؛ این عمل را دوباره با همان فاصله زمانی تکرار می‌کنند. یک بوته کتیرا را حدود ۴ تا ۸ بار بسته به جنه و عمر گیاه خراش می‌دهند و اگر مراتع کتیرا انبوه باشند و آفتی نیز در کار نباشد و کارگران هم قوی و نیرومند باشند می‌توانند روزانه بین ۳ تا ۷ کیلو کتیرا برداشت نمایند. بعد از عمل تیغ زدن مقداری خار و خاشاک بر روی قسمت تیغ زده شده قرار می‌دهند تا به دلیل بادگیر بودن منطقه، خاک و یا سایر آلاینده‌ها بر آن اثر نکند و یا بوسیله چهارپایان خورده نشود و از مرغوبیت آن کاسته نشود. به طور متوسط از هر بوته کتیرا بین ۱۰ تا ۵۰۰ گرم کتیرا برداشت می‌شد. مثلاً از هر بوته باجگاه بین ۱۰ تا ۵۰ گرم کتیرا و از هر بوته زهروک بین ۱۰ تا ۵۰۰ گرم کتیرا برداشت می‌شد (محمدزاده، ۱۳۹۲: یادداشت ۳۰۴).

کنیره چینی (کتیرا چینی) یا کنیره زنی ... ۲۸۷

در کوهمره جروق از بوته‌های زیر محصول کتیرا برداشت می‌شود:

۱. بوته باجگاه * ۲. پشمک * ۳. گُمپ * ۴. زهروک که تنها همین بوته در کوهمره جروق به گون معروف بود. * ۵. چراغ. ۶. شَدَه * ۷. ژول که در اصطلاح محلی به خار توسک معروف بود.



تصویر ۳- نمایی از بوته باجگاه که مرغوبترین نوع کتیرا از آن تهیه می‌شود.

در بین بوته‌های یاد شده مرغوبترین نوع کتیرا مربوط به بوته باجگاه بود. این بوته کوچکترین و کم خارترین نوع گون بود که ارزش آن در میان انواع گون‌ها همانند ارزش طلا در مقایسه با دیگر فلزات بود.

معمولاً رسم بر این بود که اعضای گروه ترانه‌ای را که گویا مخصوص این کار بوده است را قبل از شروع کار و در مواردی در حین کار به صورت دسته جمعی و هماهنگ می‌خواندند. ترانه به صورت زیر خوانده می‌شد:

چشَلْ خُفْتَم بُراوی * کتیره آمی صُو واوی
چشمان خفته ام باز شد / فصل کتیرا آمد و صبح پیدا شد.
کتیره نعمتِ خدانَ * دشمن دردُ و بلانِ
کتیرا نعمتِ خدا و دشمن درد و بلا است. (کنایه از این که کتیرا ما را از درد و تن
پروری نجات می‌دهد.

وختی آمی کتیره * اِشْ خَه دُماعُم بو زیره
زمانی که فصل کتیرا آمد مثل این است که بوی خوش زیره (نوعی گیاه معطر) را
حس می‌کنم.

عشق کتیره شَسْ اَدِلْم * بیخود واوَدَم میاد شای وِلْم
عشق کتیرا به دلم نشست / از خود بیخود شدم به گونه‌ای که یارم را فراموش
کردم.

کتیره پر آب و رنگِن * رفیق روز تَنگِن
کتیرا پر آب و دارای رنگ‌های زیباست (جذاب و دل فریب است.) و مونس
روزهای قحطی و تنگدستی من است.

کتیره دل پذیرن * خاراِشِن سر به زیرن
کتیرا دل پذیر است / خار دارد و سر به پایین می‌اندازد.
کتیره شاخ غوچی * رهام کردی اَپوچی
ای کتیرا که مثل شاخ قوچ پیچ در پیچ شده‌ای، تو مرا از پوچی رها کردی. (به من
امید زندگی دادی)

چراغ و شدَه و دَرهَو * می‌کُنِن با ما گفتگو
سه نوع از بوته‌های کتیرا به زبان محلی، با ما گفتگو می‌کنند.

می‌گاین وختِ کارن * های کاکایل بهارن
می‌گویند زمان کار فرا رسیده است / ای برادران بهار آمده است.
ریشه چراغ، چراغمن * در بوش عطری سراغمن
ریشه چراغ که نوعی کتیراست مایه روشنایی من است / بوی خوش آن مانند عطر
است.

(ریشه چراغ را می‌سوزانند و از روشنایی آن استفاده می‌کردند.)
زهروک انبار کتیرن * پُر پُشتنِ مِثِ بیشن
بوته زهروک انبار کتیرا ماست و مثل بیشه پُریشت است.
ریشه زول و خار توسک * مِثِ برف می‌گو پوشک
ریشه زول و خار توسک لباس‌ها را مانند برف سفید می‌کنند. (کتیفی را از بین
می‌برند.)

(در قدیم از ریشه این دو گیاه کفی مانند تاید و صابون به وجود می‌آمد و در
شستشو به کار می‌رفت.)

کتیره باجگاه طلان * بی عَش و پُر بهان
کتیرای بوته باجگاه همانند طلا با ارزش و بی غل و عَش می‌باشد. (بسیار
گرانبهاست.)

گُربون ریشَت ای گُمپ * قویم کردی مِثِ بُمب
به قربان ریشه تو ای گمپ که مرا همانند بمب قوی کردی.
پشمک لطیف و نرومن * مِثِ اوئی بر من
بوته پشمک لطیف و نرم است / گل‌های انبوهش همانند آبی است که در گودالی
جمع شده است.

وختی می‌زُتم با تیشه * ضرب و زوری آ ریشه
زمانی که با تیشه ضربه و زوری را به ریشه وارد می‌کنم.
انگار می‌خنت آ تی ریم * می‌گو شکر یا کریم

مثل این است که به روی من می‌خندد و شکر خدا را به جا می‌آورد.
(به اعتقاد کتیرا زنان وقتی با تیشه ضربه به کتیرا وارد می‌شود مرض‌های آن از بین رفته و جوان می‌شود.)

می‌گو دو و لا آندِنَ سُرَاغُم * رونق شو دا اَ باغُم
می‌گوید دوباره به سراغ من آمدند و به باغم رونق دادند.
ما سُومِ هَمَسَادِه کتیره * روزیمون هِن کبیره
ما همسایه کتیرا هستیم و روزیمان بسیار است.
تیشه می‌زنوم آ ریشش * می‌شوم آ سمت بیشش
تیشه به ریشه کتیرا می‌زنیم و به سمت بوته‌های پُرپُشت کتیرا روانه می‌شویم.
شکر خدای می‌کنوم * آ غم ره‌اش می‌کنوم
شکر خدای کتیره را به جا می‌آورم و او را از غم رها می‌کنم.
جروق تکه‌ای آ بهشتین * تی قاب سرنوشتین
جروق تکه‌ای از بهشت است که در سرنوشت ما قرار گرفته است.
بهشت ری زمینن * جای دِلَلِ بی کینن
بهشت روی زمین است و جای دل‌های بی کینه می‌باشد.
(قاسمی و عبدی، ۱۳۹۲: یادداشت‌های ۵۷ الی ۶۶)

نام گذاری انواع کتیرا در کوهمره جروق

در کوهمره جروق کتیرا به دو نوع کلی کتیرای تلخ و شیرین نام گذاری می‌شد. کتیرای تلخ از بوته‌های چراغ و زهروک و کتیرای شیرین از بوته‌های باجگاه، پشمک و گُمپ به دست می‌آمد. همچنین بوته‌های کتیرا را به انواع نرینه و مادینه تقسیم می‌کردند که بوته‌های نر این گیاه یا اصلاً کتیرا نمی‌داد و یا این که کتیرایش بسیار کم بود. بر اساس مرغوبیت کتیرا نیز اصطلاحاتی در بین افراد کتیرا زن و اهالی منطقه رایج بود. مثلاً گُل

اول که منظور مرغوبترین نوع کتیراست و سپس گل دوم و کتیرای درجه ۳ و ۴. آخرین نوع کتیرا معروف به ته خرمنی بود که بسیار نامرغوب بود و مشتریان تمایل چندانی به خرید آن نداشتند و در مواردی به مصرف دام به ویژه دام‌های لاغر می‌رسید چون اعتقاد بر این بود که مقدار اندکی کتیرا می‌تواند معده دام را پاک کند و امراض را از آن دفع نماید. نوع خاصی از کتیرا در منطقه گرمسیری جروق وجود داشت که در مقیاس بسیار محدود مورد استفاده قرار می‌گرفت و حتی در دسته بندی کتیرا آن را به حساب نمی‌آوردند. بوته این کتیرا به جُمیل معروف بود. این گیاه هم در مناطق سردسیر و هم گرمسیری می‌روید و اوایل بهار با گل‌های قرمززیبایی به گل می‌نشست. کتیرای آن خودرو بود و معمولاً آن را تیغ نمی‌زدند. کتیرای این گیاه در کوهمره جروق به گینجه معروف است که مصرف دارویی دارد؛ بدین صورت که مقدار کمی از صمغ آن را که سفت و زرد رنگ می‌باشد با قند نَهک یا خاکه قند به طور مساوی مخلوط نموده و سپس با مقدار کمی کره گاو و یا گوسفند آمیخته کرده و به نوزاد تازه به دنیا آمده می‌خورانند و این کار را تا سه روز ادامه می‌دهند تا معده و روده نوزاد کاملاً از غذایی که مادرش خورده پاک شود و به مرور با شیر مادر سازگاری پیدا کند.

واحد اندازه گیری سنتی به هنگام مبادله کتیرا در کوهمره جروق

۱. شَبْ: برابر پر کف یک دست
۲. شَبُور: برابر پر کف دو دست
۳. مَن: برابر ۳ تا ۵ کیلو
۴. چارک: برابر ربع مَن (هر چارک معادل ۱۰ سیر)
۵. وَقَّه: برابر نصف چارک
۶. نیم وَقَّه: برابر یک چهارم چارک
۷. مثقال و نخود

۸. سیر: معادل ۱۶ مثقال

۹. خروار (خربار): حجمی معادل بار یک خر (تقریباً ۱۰۰ من تبریز) (زمانی،

۱۳۹۲: یادداشت ۲۳۸).

نظام مبادله کتیرا در کوهمره جروق

سال ۱۳۲۰ و قبل از آن مبادله کتیرا بیشتر به صورت پایاپای (تَهاتُری) بوده است. به این صورت که افراد کتیرای تولیدی خود را با مایحتاجشان مبادله می‌کردند. در مقابل کتیرا محصولات مانند: جو، گندم، انجیر، خرما، چای، قند و در مواردی نیز لوازم منزل از جمله فرش و پتو و سایر لوازم خانگی دریافت می‌شد. از سال ۱۳۲۰ به بعد، رسم مبادله پایاپای رو به افول نهاد و مبادلات نقدی به تدریج جایگزین آن شد. بنا بر تحقیقات صورت گرفته، قیمت کتیرا در سال ۱۳۲۰ هر من شیراز معادل ۱۵ ریال بود و با توجه به این که هر من شیراز معادل ۳ کیلوگرم بود پس در آن زمان هر کیلو کتیرا ۵ ریال به فروش می‌رسیده. البته من واحد استانداری نبود چون در هر منطقه ارزش خاصی داشت؛ مثلاً من کازرون معادل چهار کیلو و ۷۵۰ گرم و من تبریز معادل هفت کیلو بود. در این میان من شیراز رونق بیشتری داشت. قیمت انواع کتیرا نیز با یکدیگر فرق داشت مثلاً در سال ۱۳۲۰ قیمت هر من کتیرای باجگاه و گمپ سه تومان یعنی هر کیلو یک تومان اما کتیرای زهروک و چراغ هر من یک تومان بود (گرد سوار، ۱۳۹۲: یادداشت ۳۲۹).

مصاحبه‌ها

- ضرغام نوروزی، فرهنگی بازنشسته که خود در گذشته کتیرا چین بوده است و مساعدت زیادی به نگارنده داشته است.

کتیره چینی (کتیرا چینی) یا کتیره زنی ... ۲۹۳

- میر اشکال (میر شکار) صفر مهبودی، پیرمرد ۹۵ ساله که در امر کتیرا زنی تخصص ویژه داشته است.

- علی رضا حبیب نیک، پیر مرد ۹۰ ساله با تجربه فراوان در امر کتیرا چینی.

- کاظم زارع، از دلّالان و خریداران کتیرا

- شمس الدین غفّاری، علی رضا جوکار، حسین عبدی، اسداله زمانی و ...

منابع

عمده‌ترین منبع، مطالعات میدانی نگارنده و پس از آن اطلاعات شنیداری و مصاحبه‌هایی بوده است که با افراد گوناگون داشته است که اسامی تعدادی از آنها ذکر گردیده است.

