

Dates, identity and daily life (Case study: Shaldan village 1921-1978)

Mazhar Advay*

Mustafa Ebrahimi**

Abstract

Livelihood, nutrition, and the way collect food in past by people, is part of the study of social history. By researching on these topics, we can get acquainted with food, how it is prepared, produced, stored and consumed in the past. In this article, the role of dates in the daily life of the people of Shaldan village in the south of Fars province, during the years 1921to1978 has been discussed. Dates in this village were prepared in different ways and along with bread, they were the main food of the people of Shaldan. In addition, dates were used medicinally, also it was a good substitute for sugar, from it various products and foods were prepared, some of which are still interest. This research has been done by descriptive-analytical method and seeks to answer this question: what is the role of dates as one of the components of material culture in shaping, identifying and continuing the daily life of the people of Shaldan village between 1300and1357AD? Since there is not much information in the historical sources about the history of this village and the surrounding places, the main reliance of this study was on oral history through interviews with a number of local architects and documents of village Hosseiniyah. The results show that dates as a material element and one of the important components of material culture and

* PhD and postdoctoral researcher in history, Tehran University, Tehran (Corresponding Author),
Iran, m_advay@yahoo.com.

** PhD student in history, Ferdowsi University of Mashhad, Mashhad, Iran,
mostafa.ebrahimi27@gmail.com

Date received: 19/02/2021, Date of acceptance: 12/06/2021



Copyright © 2010, IHCS (Institute for Humanities and Cultural Studies). This is an Open Access article. This work is licensed under the Creative Commons Attribution 4.0 International License. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/> or send a letter to Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA.

religious culture of Shaldan people, has played an irreplaceable role in shaping and regulating social relations in the material and spiritual world and consequently in their daily lives.

Keywords: Social history, Dates, Identity, Material culture, Daily life, Shaldan village.

خرما، هویت و زندگی روزانه (مطالعه موردی: روستای شلدان ۱۳۰۰-۱۳۵۷ش)

مظهر ادوای*

مصطفی ابراهیمی**

چکیده

معیشت، تغذیه و شیوه گردآوری غذا توسط مردم در گذشته، بخشی از مطالعات حوزه تاریخ اجتماعی به شمار می‌رود. با پژوهش در این موضوعات می‌توان با مواد غذایی و چگونگی تهیه، تولید، نگهداری و مصرف آن‌ها در گذشته آشنا شد. در این نوشتار، به نقش خرما در زندگی روزانه مردم روستای شلدان در جنوب استان فارس، طی سال‌های ۱۳۰۰ تا ۱۳۵۷ش پرداخته شده است. خرما در این روستا، از راه‌های مختلفی تهیه می‌شد و در کنار نان، خوراک اصلی مردم شلدان را تشکیل می‌داد. افزون بر این، خرما استفاده طبی نیز داشت، جایگزین مناسبی برای شکر بود و از آن محصولات و غذاهای مختلفی تهیه می‌شد که برخی از آن‌ها هنوز هم مورد توجه است. این پژوهش با روش توصیفی - تحلیلی در پی پاسخ به این سؤال است که خرما به عنوان یکی از مؤلفه‌های فرهنگ مادی چه نقشی در شکل دادن، هویت بخشیدن و استمرار یافتن زندگی روزانه مردم روستای شلدان در فاصله سال‌های ۱۳۰۰ تا ۱۳۵۷ش داشته است؟ از آن‌جا که در

* دکترای تاریخ ایران بعد از اسلام و پژوهش‌گر پسادکترای تاریخ، دانشگاه تهران، تهران، ایران
(نویسنده مسئول)، m_advay@yahoo.com

** دانشجوی دکتری، تاریخ ایران بعد از اسلام، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران،

mostafa.ebrahimi27@gmail.com

تاریخ دریافت: ۱۳۹۹/۱۲/۰۱، تاریخ پذیرش: ۱۴۰۰/۰۷/۱۰



منابع تاریخی راجع به پیشینه این روستا و مکان‌های پیرامون آن اطلاعات زیادی وجود ندارد، تکیه اصلی این پژوهش بر تاریخ شفاهی از طریق مصاحبه با شماری از معمرین و اسناد محلی حسینی روستا بوده است. نتایج پژوهش نشان می‌دهد که خرما به‌عنوان یک عنصر مادی و یکی از مؤلفه‌های مهم فرهنگ مادی و فرهنگ دینی مردم شلدان، نقش بی‌بدیلی در شکل دادن و تنظیم روابط اجتماعی در زیست‌جهان مادی و معنوی و متعاقب آن در زندگی روزانه آن‌ها داشته است.

کلیدواژه‌ها: تاریخ اجتماعی، خرما، هویت، فرهنگ مادی، زندگی روزانه، روستای شلدان.

۱. مقدمه

تاریخ اجتماعی امروزه ابعاد گسترده‌ای از زندگی بشر را شامل می‌شود، در بخشی از تاریخ اجتماعی که مطالعه «روابط مردم با مردم» است به انواع خوراک، نحوه فرآوری و تولید غذاها، رژیم غذایی، سلیقه‌ها و ترجیحات مردم در تغذیه پرداخته می‌شود (موسی‌پور ۱۳۸۶: ۱۴۸). مورخان، غذا و رژیم غذایی را جزء جنبه‌های مهم تاریخ اجتماعی می‌دانند و در این زمینه تحقیقات جدی در طول دهه‌های اخیر قرن بیستم انجام شده است. در این زمینه، دانشگاہیان نیز تشویق شدند تا برای مطالعه رژیم و عادات غذایی گذشته، از اسناد آرشیوی استفاده کنند. بعضی از مورخان هم تحت تأثیر انسان‌شناسان فرهنگی و مردم‌شناسان، شروع به کشف اهمیت اجتماعی غذا و آیین مصرف مواد غذایی کردند. همچنین اهمیت نمادین مواد غذایی را شناخته و شروع به بررسی آن‌ها کردند (Guy 2001: 6/497). از سویی، خوراک (در پژوهش حاضر خرما)، پایه و مایه تکاپوی مردم (ستندیدج ۱۳۹۳: ۴۷) وسیله‌ای برای ابراز هویت در سطح جهانی، ملی، قومی، طبقاتی، جنسیتی و سنی (نرسیسیانس ۱۳۸۷: ۸۴) و یکی از مهم‌ترین اشکال بروز و تقویت هویت‌های جماعتی و قومی است (فکوهی ۱۳۸۷: ۲۱). نوربرت الیاس، جامعه‌شناس انگلیسی در مطالعه رشد تمدن‌ها به چگونگی تحول فرهنگ و آداب خوردن غذا می‌پردازد و رشد تمدن‌ها را از طریق غذا و آداب آن نمایش می‌دهد (حسن‌زاده ۱۳۹۵: ۱۱ - ۱۲). با نگاهی خاص‌تر و فرهنگی، خوراک یکی از مهم‌ترین عوامل در انسجام‌بخشی و هویت‌بخشی به جوامع انسانی بوده است و نقش اساسی در طول یک فرآیند درازمدت و چرخه‌ای در ایجاد سازمان‌یافتگی و اجتماعیت در جوامع انسانی دارد (فکوهی ۱۳۸۷: ۲۳ - ۲۴).

خرما، هویت و زندگی روزانه ... (مظهر ادوای و مصطفی ابراهیمی) ۵

غیر از ابعاد تغذیه‌ای، بهداشتی و زیستی خوراک، تعلقات جغرافیایی، طبقاتی، مذهبی و قومیتی نیز در انتخاب مواد خوراکی، کمیت و کیفیت مصرف آن‌ها دخالت دارند. بر این مبنای، در مناطق خشک و کم‌آب ایران، درختانی مانند خرما، کُنار، بَن و آخُور (آلُک، بادام‌کوهی) نقشی اساسی در زندگی روزانه ساکنان آن داشته‌اند. در میان این درختان، نخل برجستگی خاصی دارد و بخش مهمی از حیات اجتماعی، اقتصادی و فرهنگی مردم منطقه جنوبی ایران را به خود اختصاص داده است. این درخت دارای گونه‌های فراوانی است و در هر منطقه و محدوده جغرافیایی از جنوب ایران تعدادی از این گونه‌ها وجود دارد. طی دهه‌ها و سده‌های گذشته، خرما عمده‌ترین و مشهورترین محصول خوراکی نخل، نقش اساسی در زندگی روزانه مردم روستای شلدان ایفا کرده است، اما امروزه از میزان استفاده از محصولات مختلف این درخت کاسته شده و خرما در خوراک روزانه مردم به حاشیه رفته و نسل جدید در برابر سیل تنوع شیرینی‌ها و غذاها توجه کم‌تری به آن می‌کنند. بنابراین، بسیاری از تولیداتی که در سطح محلی و خانگی از خرما به‌وجود می‌آید برای نسل امروز ناشناخته است. به همین جهت، پژوهش درباره جنبه‌های مختلف استفاده از نخل و محصولات آن ضرورت می‌یابد.

۱.۱ سؤال تحقیق

این‌که یک عنصر مادی و یک مؤلفه فرهنگ مادی مانند خرما چه نقشی در شکل دادن، هویت بخشیدن و استمرار یافتن زندگی روزانه مردم روستای شلدان در سال‌های ۱۳۰۰ تا ۱۳۵۷ش داشته است؟ سؤال مهمی است که پژوهش حاضر می‌کوشد با تکیه بر تاریخ شفاهی، دانش بومی اهالی روستای شلدان و اسناد محلی و با تکیه بر رهیافت تاریخ اجتماعی به آن پاسخ دهد.

۲.۱ یافته‌های تحقیق

پاسخ به این سؤال، در دو بخش زیست‌جهان مادی و زیست‌جهان معنوی داده خواهد شد. یافته‌های پژوهش نشان می‌دهد که خرما توانسته در زندگی روزانه مردم روستای شلدان و زیست‌جهان مادی و زیست‌جهان معنوی آن‌ها روابط اجتماعی خاصی را ایجاد و تنظیم کند. در همین راستا می‌توان به شکل‌گیری هویت زیستی و اجتماعی و سبک زندگی

متناسب با خرما به عنوان قوت غالب مردم، تولید، توزیع، فروش و انواع فرآوری محصولات، ایجاد سنت‌های موروثی و شکل‌گیری نوعی دانش بومی در زمینه تبدیل خرما به انواع محصولات خوراکی و طبی اشاره کرد.

۳.۱ پیشینه تحقیق

درباره نخل و خرما در رشته‌های غیر از تاریخ مقالات زیادی نوشته شده است که بیش‌تر به جنبه‌های غیر تاریخی خرما مانند کاشت، داشت و برداشت، صادرات، ترکیبات و استفاده آن پرداخته شده است. اما از جنبه تاریخی می‌توان به کتاب «نخل در فرهنگ ایرانی» اثر مینو کریم‌نیا و مقالات «خرما» اثر پیمان متین در جلد ۳ دانشنامه فرهنگ مردم ایران، «خرما» اثر شمامه محمدی‌فر در جلد ۱۵ دانشنامه جهان اسلام، «نخل، خرما، درخت خرما و آنچه از آن می‌سازند» اثر محمد رفیع ضیایی و «اهمیت درخت خرما در زندگی مردم خور» اثر مرتضی هنری اشاره کرد. هر کدام از این آثار به جنبه‌هایی از نخل و خرما پرداخته‌اند. در میان آن‌ها، مقاله خرما از پیمان متین سیری کلی از خرما را با موضوعاتی مانند مراحل مختلف رشد میوه، گونه‌های خرما، ارزش غذایی و فواید، خرما در آداب و باورهای مردم معیشت و ساخت ابزار را مورد بررسی قرار داده است. با این حال، هیچ‌کدام از این پژوهش‌ها از جنبه زمانی، مکانی و موضوعی، موضوع پژوهش پیش‌رو را مورد کاوش قرار ندادند. با این حال، آنچه مشخص است در مقاله پیش‌رو، با رویکرد تاریخ اجتماعی به نقش خرما در شکل دادن، هویت بخشیدن و استمرار یافتن زندگی روزانه مردم روستای شلدان در سال‌های ۱۳۰۰ تا ۱۳۵۷ش پرداخته شده و این بحث در قالب دو مؤلفه مهم زیست جهان مادی و زیست جهان معنوی سامان یافته است.

۴.۱ روش تحقیق

از آنجا که اطلاعات اندکی از حیات اجتماعی مردم روستای شلدان و خورد و خوراک آن‌ها در منابع تاریخی و اسنادی وجود دارد، در این پژوهش تاریخ شفاهی مورد توجه قرار گرفته و گردآوری اطلاعات طی سال‌های ۱۳۹۲ تا ۱۳۹۵ بر مبنای مصاحبه و گفت‌وگو با ۱۰ نفر از مردان و زنان روستا که بین ۶۰ تا ۹۰ سال سن داشته‌اند انجام شده که هم از پیشینیان اطلاعاتی را ارائه کرده‌اند و هم از تجربه‌های زیسته خود در زمینه تهیه، جمع‌آوری،

نگهداری، خرید و فروش، مبادله و ساخت شیرینی‌ها و محصولات دیگر از خرما سخن گفته‌اند. پس از استخراج داده‌های به دست آمده از تاریخ شفاهی و منابع تاریخی و اسناد وقفی و محلی، این داده‌ها در حوزه‌های زیست جهان مادی و معنوی دسته‌بندی و تحلیل شده‌اند.

۲. روستای شلدان

شلدان در منطقه گله‌دار و اسیر از توابع شهرستان مَهر در جنوب استان فارس واقع شده است (نک: پیوست ۱، نقشه شماره ۱، بلوک گله‌دار؛ وزارت دارایی، ۱۳۰۰: برگ ۱۳۸). منطقه گله‌دار و اسیر شامل دو بخش با مراکز است. با توجه به آثار یافت‌شده، شلدان از قدمت زیادی برخوردار است. آثار موجود در «تمب بُت» در شرق این روستا را شاید بتوان قدیمی‌ترین آثار آن دانست که هم‌چنین نقطه مهمی از نظر باستان‌شناسی در فارس محسوب می‌شود (عسکری چاوردی ۱۳۹۲: ۱۹۳-۱۶۰). قلعه شلدان، سنگ سکه، دریچه (استودان)، قلعه ری‌ذینو (روح‌الدین)، قنات‌های تنگ قناتی، چاه‌ها و برکه‌های ساروجی از آثار قدیمی این روستا محسوب می‌شوند. آب و هوای آن نیز در نیمی از سال گرم می‌باشد و خاک برای کشاورزی حاصلخیز است. روستا در پای چند کوه به نام‌های محلی «تخته شلدان»، «تخته پهی» و «تخته حافظ» قرار گرفته است.

در آذر ماه سال ۱۳۶۵ش به علت بارش زیاد باران، رودخانه فصلی مجاور روستا با نام محلی «کنه» طغیان کرد. به این ترتیب، سیل وارد روستای شلدان و دو روستای دیگر به نام‌های «چاه‌بالو» و «قلعه سرگاه» شده و بخشی از خانه‌های اهالی هر سه روستا تخریب شد. در همان زمان، دولت تصمیم گرفت که روستاها را به نقطه دیگری منتقل کند. در نتیجه، در فاصله پنج کیلومتری روستاها، زمینی در نظر گرفته و شهرکی به نام «امام خمینی» ساخته شد که آن را به سه محله با نام روستاهای مذکور تقسیم و نام‌گذاری کردند. به تدریج، مردم از اواخر دهه ۱۳۶۰ش از روستاهای قدیمی به شهرک نقل مکان کردند. در پی این نقل مکان، روستای چاه‌بالو به طور کامل از سکنه خالی شد. در روستای شلدان اکنون تنها یک خانواده زندگی می‌کند، در سرگاه به جز بخش کمی از جمعیت بومی و قدیمی، مردمی از نقاط هم‌جوار آمده و در آن ساکن شده‌اند. اما هر سه

روستا هنوز محل کار و فعالیت کشاورزی و دامداری و تفریح می‌باشد و اهالی شهرک امام هنوز هم امواتشان را در قبرستان‌های قدیمی روستاها دفن می‌کنند. درختان بومی روستا شلدان و دیگر نقاط منطقه شامل نخل، کُنار و گز می‌باشد. عمده‌ترین محصول زراعی نیز از گذشته تا امروز گندم بوده است. به علاوه جو، ذرت، کنجد، صیفی جات و سبزی نیز از محصولات کشاورزی منطقه گله‌دار و اسیر است. لیمو نیز از درختانی است که با وجود کمی آب، ثمردهی فراوانی در گله‌دار و اسیر دارد. هم‌چنین نخل و لیمو را امروزه می‌توان در حیاط هر خانه‌ای از خانه‌های آنجا و حتی در کوچه‌ها و خیابان‌ها یافت.

۳. زیست‌جهان مادی

۱.۳ نخل و خرما

نخل یکی از درختان بومی روستای شلدان و منطقه گله‌دار و اسیر است. پرورش درخت نخل در نقاط گرمسیری فارس و تولید رطب و خرما در این منطقه قدمت زیادی دارد (المقدسی بی‌تا: ۴۲۰). در روستای شلدان و سایر آبادی‌های منطقه گله‌دار و اسیر به درخت خرما «موخ» گفته می‌شود که در اصل «موغ» بوده و در زبان و گویش برخی از مردم نواحی جنوبی ایران حرف «غ» را در برخی کلمات «خ» تلفظ می‌کنند. هم‌چنین واژه موغ در برخی از نواحی جنوبی ایران به معنای نخل به‌کار می‌رود. این واژه از «موگ (mōg)» که معادل درخت نخل در زبان پهلوی است گرفته شده است (فروه‌وشی ۱۳۸۱: ۵۱۹). نخلستان نیز در زبان و فرهنگ محلی مردم منطقه گله‌دار و اسیر به «موخدان» معروف است و یکی از نخلستان‌های منطقه از گذشته تاکنون به اسم «موخلان» مشهور است. کلمه موغ و وفور این درخت در برخی از نقاط جنوبی ایران باعث شکل‌گیری برخی از اعلام جغرافیایی شده، چنان‌که در قرن هشتم هجری موغ‌استان (موغستان) به بلاد هرموز نیز گفته شده که همین مکان در دوره قاجار ناحیه‌ای در بلوک عباسی فارس بوده است (ابن بطوطه ۱۴۱۷: ۱۴۰/۲؛ حسینی فسایی ۱۳۸۲: ۱۳۸۰/۲).

گزارش رسمی از سال ۱۳۰۲ش راجع به کشاورزی منطقه گله‌دار و اسیر چنین می‌گوید: «زراعت عمومی گله‌دار از حیث شتوی فقط غله و چون گرمسیر می‌باشد عموماً بخت کار [دیم] و بسیار زیاد است ... و از حیث صیفی غالباً تنباکو و پیاز و گاه‌گاهی

هم خیلی کم و جزئی تریاک و کنجد و پنبه می‌باشد ... - و از این‌ها گذشته محصول عمده سر درختی که دارند که از حیث زیادتی با غله آن همسری می‌کند و کمال اهمیت را دارد خرما است و مثل سایر نقاط گرمسیر نخیلات بسیار دارد - بنابراین کلیه عایدات و محصولات ارضی و ملکی عمومی گله‌دار غله و خرما می‌باشد و بس» (وزارت مالیه ۱۳۰۲: برگ ۱ - ۲). نخل درختی متناسب با اقلیم و آب و هوای این منطقه و سایر مناطق گرم و خشک و کم‌آب در جنوب ایران می‌باشد، بنابراین نخستین موضوعی که در رابطه با محبوبیت و کاشت نخل و استفاده از خرما به عنوان محصول آن جلب توجه می‌کند بحث سازگاری این درخت با طبیعت و اقلیم گرم و خشک و کم‌آب منطقه گله‌دار و اسیر است. نخل گیاه مقاومی در برابر خشکی و بی‌آبی است و می‌تواند مدت‌ها بدون آب و باران به زندگی ادامه دهد. در گذشته این منطقه هنگامی که خشکسالی می‌شد و دام‌ها تلف می‌شدند، این نخل بود که با وجود خشکی و نبود باران به علت بالا بودن زه (آب موجود در زیر زمین) و استفاده نخل از آن، هم‌چنان سر پا باقی می‌ماند و حتی خرماي مورد نیاز مردم را نیز تأمین می‌کرد. نخل از ارزش و احترام فراوانی نزد مردم برخوردار بود و قدما آن را «ریشه و ثمره آدمی» می‌دانستند (مصاحبه، نصرالله جمالی، ۱۳۹۵).

انواع گوناگونی از نخل به نام‌های مُصَلِّي (مُسلِّي)، شُومَزِي، شَاغُونِي، خوش‌خرک، مَزُوبِي، جهرمی، لُشت، مَرْدُون، خَنِيزِي قَطِيفِي، گَنَتَار، خُصِّي و پِوَهُو در این منطقه وجود داشته است. شیوه تکثیر نخل‌ها و کاشت نخل جدید بر اساس برداشتن «دمیذ» یعنی نهال جوان از نخل اصلی و نشان دادن آن در جای دیگر بود. در گذشته به دمیذ «جُنگ» نیز گفته می‌شد (مصاحبه، علی‌زاده، ۱۳۹۹). این نخل‌ها که از اواخر اسفند تا اوایل فروردین «تاره»^۱ می‌زدند به وسیله صاحبانشان یا یک باغبان «بَر»^۲ داده می‌شدند. از فروردین تا شهریور محصول نخل مراحل مختلفی را می‌پیمود تا به خرما تبدیل شود. تاره نخل ماده یک خوراکی ساده بود که برخی از آن استفاده می‌کردند. تاره‌ای که عمل گرده‌افشانی بر روی آن انجام شده پس از مدتی به میوه سبزی به نام «خَالَلُو» تبدیل می‌شد که شماری از آن‌ها نیز بر روی زمین می‌ریختند و به مرحله خرما شدن نمی‌رسیدند. در گذشته آن‌ها را جمع کرده و برای چند روز زیر کاه نگهداری می‌کردند تا نرم شود که به آن «پُزیز» گفته می‌شد و استفاده خوراکی داشت (مصاحبه، شهربانو اسدی، ۱۳۹۵).

به تدریج خلأو تبدیل به «خارک» می‌شد. طی ماه‌های تیر و مرداد که «گرمای خَرک‌رنگ» فرا می‌رسید خارک‌های سبز کم‌کم شروع به رنگ شدن کرده و شیرین می‌شدند. در میان نخل‌های منطقه، خارکِ نخل‌های «خنیزی قطیفی» و «خوش‌خرک» زودتر رنگ شده و به «دُمباز» و «رطب» تبدیل می‌شدند و از طعم بسیار مطلوبی برخوردار بودند. دُمباز نیمی رطب و نیمی خارک بود. رطب به خرماهای تازه گفته می‌شد. در گذشته برای نگهداری رطب، آن را در آفتاب خشک کرده و سپس در حلب می‌گذاشتند. پس از رطب، محصول نخل اندکی خشک شده که به آن «ریزه» گفته می‌شد. ریزه نخل شاغونی و مزویی معروف‌تر از دیگر نخل‌ها بود. سرانجام خرما، محصول نهایی نخل در شهریور ماه می‌رسید. زمان برداشت خرما که در فرهنگ محلی به آن «پویز»^۳ گفته می‌شد، از نیمه شهریور تا نیمه مهر به طول می‌انجامید. نخل‌داران به کمک یک «باغبان» نخل را «چیک»^۴ می‌کردند. خرما به دست آمده در سبدهایی بافته شده از برگِ نخل به نام «چاکُن» به خانه منتقل و بر روی حصیرهایی پشی^۵ به نام «تک» ریخته می‌شد تا توسط اهالی خانه به ویژه زنان و دختران و همسایگان پاک شود. در گذشته گاه به خاطر مقدار زیاد خرما چیک‌شده، سکویی جهت پاک کردن و آفتاب دادن خرما بسته می‌شد که به آن «مُشتاو» می‌گفتند. خرما پاک شده در «گُلته» که بافته دیگری از پش است ریخته شده و برای مصرف یا فروش در انبار خانه نگهداری می‌شد. پس از ورود حلب‌های حاوی نفت به منطقه، رفته رفته استفاده از حلب‌های خالی نفت برای نگهداری خرما نیز رایج شد که بعدها حلب‌های خالی روغن جایگزین شد. این حلب‌ها در گویش محلی به «دَلّه» و «پیپ» معروف بود. از آن پس، دَلّه خرما یا پیپ خرما رایج‌ترین واحد فروش خرما شد.

۲.۳ منابع تأمین خرما در شلدان

خرما نیز مانند موخ، واژه‌ای پهلوی است و در این زبان به شکل‌هایی چون «أرماو»، «خُرماک»، «خُرماک» و «خَرماک» تلفظ می‌شد (فره‌وشی ۱۳۸۱: ۲۰۱). امروزه در شلدان برای نام این محصول علاوه بر استعمال واژه خرما که عمومیت دارد، برخی از معمرین واژه «خُرما» را به کار می‌برند. همچنین در برخی از نواحی گله‌دار و اسیر واژه «أرما» نیز کاربرد دارد. هر سه شکل مورد استفاده، دارای اهمیت تاریخی است و قدمت این نام‌ها،

سابقه استفاده از این محصول را نشان می‌دهد. از سویی، بررسی و شناخت مواد خوراکی و چگونگی تولید و تأمین آن‌ها می‌تواند مورخ تاریخ اجتماعی را در ارائه تحلیل‌های عالمانه‌تر از مقوله خوراک یاری دهد. باید دانست که مصرف همواره ضامن افزایش تولید کالا بوده است (گرونو ۱۳۹۲: ۱۱). در گذشته خرماي مصرفی و مورد نیاز مردم شلدان از چند راه تأمین می‌شد. نخستین منبع تأمین آن نخل‌های خود روستا بود که البته به علت کمی آن‌ها جواب‌گوی نیازهای خوراکی اهالی نبود و محصول خرماي به‌دست‌آمده از روستا به جای دیگر نمی‌رفت. در فرهنگ جغرافیایی ایران تألیف ۱۳۳۰ش از غلات، تنباکو و پیاز به عنوان محصولات روستای شلدان نام برده شده (رزم‌آرا ۱۳۳۰: ۱۴۱/۷) و جای خالی خرما نشان از قلت درختان نخل این روستا دارد.

همواره در حیاط خانه‌های اهالی شلدان، وجود یک یا دو نخل جزء جدایی‌ناپذیر خانه‌ها بود. می‌توان گفت که نخل جزئی از معماری خانه‌ها به شمار می‌رفت. این نخل‌ها با استفاده از آب چاهی که در حیاط هر خانه وجود داشت آبیاری می‌شدند. در روستای شلدان، محمد پسر جعفر جمال ۲۰ تا ۲۵ اصله نخل داشت. همچنین حسن پسر محمدعلی نیز نزدیک به همین شمار در باغچه مجاور خانه‌اش نخل کاشته بود. نخل‌های وی شامل مُصَلّی، پیوهو، یک نخل نر و نخل‌های دیگر بود که تا فصل بارندگی خرما داشتند و خرماي مورد نیاز خانواده را تأمین می‌کردند. بقیه مردم هم یک، دو یا سه نخل داشتند (مصاحبه، ابراهیمی، ۱۳۹۵). به علت نبود چشمه، آب جاری و قنات، باغ بزرگ خرما و نخلستان در شلدان وجود نداشت. در اواسط دهه ۱۳۴۰ش علی جمالی یکی از اهالی روستا، باغ کوچکی از نخل در روستا و در قسمتی از قطعه زمینی موسوم به «بگه پهی» احداث کرد. تا آن زمان، هنوز استفاده از مکینه و تلمبه آب در شلدان رایج نبود، بنابراین این نخل‌ها نیز با کشیدن آب از چاه آبیاری می‌شدند. در محیط روستا هم نخل‌های دیگری به شکل پراکنده وجود داشت که به اهالی تعلق داشتند مانند نخلی پرثمر که در مکانی به نام «کُلِّ حاج عباسی» واقع بود. تعدادی از نخل‌های شلدان به میرزا حاجی قیصر، کدخدای روستای چاه‌بالو در نزدیکی شلدان تعلق داشت که وی آن‌ها را به ملا رضا دلشاد مؤذن مسجد شلدان داده بود تا از محصول آن‌ها استفاده کند. «چاه دمیزی» مکان دیگری در جنوب روستای شلدان بود که تعدادی نخل داشت و بعدها نیز فرزندان علی‌عبدالعلی از طایفه جمالان تعداد دیگری نخل در آن کاشتند. همچنین در «چاه برامان» نیز شماری نخل

متعلق به محمد پسر حیدر بود. شیرزاد ستوده هم در زمین «چاه گاوپا» تعدادی نخل کاشته بود (مصاحبه، مدینه جمالی، فروردین ۱۳۹۵). افزون بر این، صاحبان چاه‌های «کترگان» و «کمالان» نیز نخل‌هایی کاشته بودند و بخشی از خرماهای مورد نیاز خود و خانواده‌شان را از آن نخل‌ها تأمین می‌کردند.

در فصل تابستان و «ظهرِ گرما»^۷ کودکان در خانه نمی‌ماندند و زیر نخل‌های روستا می‌گشتند و این چنین می‌خواندند:

حیدری باد حیدری باد حیدری باد، منظور آنان این بود که باد بیاید و از نخل‌ها خرما بریزد تا آنان خرماهای ریخته شده را جمع کنند. همچنین گاهی اوقات زیر درختان نخل ایستاده و خطاب به «بلبل خرما» که بالای نخل مشغول خوردن خرما یا رطب بود می‌گفتند: «بلبلو یکی بخور، دو تا بکه» یعنی بلبل یک خرما بخور و دو تا خرما هم پایین بینداز. نصرالله جمالی در این باره می‌گوید: «ظهر نمی‌خوابیدیم و زیر نخل‌های شلدان می‌گشتیم. همین که باد می‌آمد به سوی نخل‌های محل چاه بحر (در جنوب غربی شلدان) حرکت می‌کردیم. از آنجا خرماهای ریخته شده را جمع کرده و سپس دوان دوان به سمت چاه کترگان می‌رفتیم و از پای نخل‌های آنجا نیز خرما جمع می‌کردیم. حتی شب‌هایی هم که باد می‌آمد برای جمع کردن خرما تا پای نخل‌های چاه بحر می‌رفتیم و در تاریکی شب روی شن‌های پای نخل‌ها دست می‌کشیدیم تا اگر خرماهایی ریخته باشد آن را جمع کنیم (مصاحبه، نصرالله جمالی، ۱۳۹۵).

از دهه پنجاه به بعد و با ورود امکانات برقی چون مکینه (موتور آب) و دینام شرایط مناسب‌تری برای کاشت نخل فراهم شد و بسیاری از چاه‌های قدیمی با وجود مکینه محل کاشت نخل و لیمو شدند. محوطه تمب بت، چاه شیوان، چاه علی یا چاه کمال غیائی، چاه منزل در مجاورت نخل‌های علی جمالی و بگه پهی، چاه ارودان، چاه کُردان و چاه کترگان دارای موتور آب شدند و افرادی که این چاه‌ها را در اختیار داشتند، در آنجا اقدام به کاشت نخل کردند. همچنین در چاه کمال نیز که به خانواده‌ای از طایفه جمالان تعلق داشت با کارگذاشتن موتور آب نخل‌های زیادی کاشته شد.

بخشی از مردم شلدان ارثیه‌ای در مکانی موسوم به «چک‌چک» در فاصله ده کیلومتری روستا داشتند. این مکان که محدوده وسیعی را در بر می‌گرفت و در چند نقطه از آن آب جاری وجود داشت از گذشته متعلق به طایفه‌ای در شلدان به نام «کله‌گت‌ها» بود که در

آن نخل کاشته بودند و بعدها از طریق ارث به برخی از اهالی روستا حتی از طوایف دیگر نیز رسیده بود (محيایی ۱۳۸۱: ۲۰). ملا رضا و اکبر پسران ملا اسماعیل از طایفه شهابان (آخوندهای شلدان) و جمال پسر محیا و عبدالحسین مَح رفیع (محمد رفیع) از طایفه جمالان از کسانی بودند که از طریق «دختر بهری» از خرماي چک‌چک سهم داشتند (مصاحبه، ابراهیمی، ۱۳۹۵). این افراد هر ساله در فصل تابستان به همراه خانواده از شلدان به چک‌چک رفته و در آن‌جا ساکن می‌شدند تا آن‌که فصل پاییز و زمان چیک یعنی برداشت خرما فرا می‌رسید. پس از چیک، خرما را پاک کرده و در گُلت می‌گذاشتند و سپس آن‌ها را به شلدان انتقال می‌دادند (مصاحبه، شهربانو اسدی، ۱۳۹۵).

بیشتر نخل‌های چک‌چک نخل لُشت بود و با نام «لُشت چک‌چکی» شهرت داشت. دو اصله نخل گُبدَر هم در چک‌چک بود. هم‌چنین در مکانی به نام پَالُو که جزء چک‌چک بود، دو نخل مَزُوئی وجود داشت. ملا رضا و اکبر پسر ملا اسماعیل چند نخل خوش‌خَرک نیز کاشته بودند. یک نخل خُصِّي و دو نخل سَهْمَرُن نیز در آن‌جا وجود داشت (مصاحبه، دلشاد، ۱۳۹۵).

منبع دیگر تأمین خرماي بخشی از اهالی شلدان، کوه بَندو از کوه‌های غربی منطقه گله‌دار و اسیر بود. در این کوه به واسطه وجود آب از قدیم نخل فراوانی وجود داشت و محل سکونت بلوچ‌ها بود. بلوچ‌ها و برخی از مردم قلعه سرگاه و روستاهای دیگر در آن‌جا نخل داشتند. مردم شلدان در کوه بندو ارث و سهمیه و نخلی نداشتند، اما برخی از آنان برای جمع‌کردن یا خرید خرماي مورد نیاز خود به آن‌جا می‌رفتند. در فصل پاییز برخی افراد با خانواده خود به آن‌جا رفته و «کشکال و اچی» می‌کردند، یعنی خرمايی را که در اثر وزش باد از نخل می‌ریخت جمع‌آوری می‌کردند (مصاحبه، نصرالله جمالی، ۱۳۹۵). از آن‌جا که در شلدان و در میان طایفه شهابان، ملای مکتبی، روزه‌خوان و اهل منبر وجود داشت بلوچ‌های بندو برای روزه‌خوانی از آن‌ها دعوت می‌کردند. علاوه بر این، نماز و روزه قضای اموات خود را نیز به آن‌ها واگذار می‌کردند و در برابر انجام این کارها، اهالی بندو به آن‌ها خرما می‌دادند (مصاحبه، زینب اسدی، ۱۳۹۵). برخی از مردم کوه بندو نیز چند اصله نخل را به شخصی که نماز و روزه قضای اموات‌شان را به جا می‌آورد مانند ملا رضا دلشاد (وفات ۱۳۴۸ش) اختصاص می‌دادند که به آن نخل‌ها «موخ نمازی»

گفته می‌شد. آن‌ها خرما می‌آوردند و به شلدان می‌آوردند و به ملا رضا تحویل می‌دادند (مصاحبه، دلشاد، ۱۳۹۵).

بعضی از افراد هم که توانایی خرید خرما داشتند با رفتن به بندو از اهالی آن‌جا خرما می‌خریدند (مصاحبه، سکینه جمالی، ۱۳۹۵). برخی دیگر از اهالی شلدان برای کشاورزی به مکانی موسوم به «کَلَه» که دارای آب جاری بود می‌رفتند و در آن‌جا محصولاتی مانند خیار، هندوانه، بادنجان، پیاز و محصولات دیگر می‌کاشتند. محمدرضا اشک‌آلود از اهالی شلدان می‌گفت: «خیار کَلَه را بار می‌کردیم و به شلدان می‌آمدیم. بعد آن را به کوه بندو می‌بردیم و می‌فروختیم و در برابرش خرما می‌گرفتیم» (مصاحبه، اشک‌آلود، ۱۳۹۲). از سویی، برخی از اهالی شلدان نیز هنگام برداشت خرما با خانواده خود برای باغبانی به «بُناکورو» که در مجاورت بُندو قرار داشت، می‌رفتند و در مقابل باغبانی و چیدن محصول، خرما دریافت می‌کردند.

تنگ توکلی نیز که در امتداد بُندو قرار داشت دارای آب و نخل بود. حاج محمدباقر تقوی از طایفه شهبان بخشی از خرما می‌آورد نیاز خانواده‌اش را از این مکان تهیه می‌کرد. همچنین در طایفه جمالان، خانواده علی عبدالعلی نیز پس از درگذشت وی، خرما می‌آورد استفاده خود را از بخشی از نخل‌های توکلی تأمین می‌کردند که در دست اقوام اسیری‌شان بود (مصاحبه، نصرالله جمالی، ۱۳۹۵). از موخدان بزرگ‌ترین نخلستان منطقه نیز تنها حاج محمد باقر تقوی بخشی از خرما می‌آورد نیاز خود را به دست می‌آورد.

در بسیاری از فرهنگ‌ها، غذا در حکم هدیه تلقی می‌شود و غذا مؤلفه مهمی برای مبادلات متقابل است (خزاعی ۱۳۸۳: ۲۵۲). مردم شلدان نیز بخشی از خرما می‌آورد نیازشان را از طریق مبادله تأمین می‌کردند. جم که امروزه در استان بوشهر واقع شده در دوره قاجاریه بخشی از بلوک گله‌دار به‌شمار می‌رفت (حسینی فسایی ۱۳۸۲: ۱۴۶۰/۲). این محل در ارتباط دائمی با دو بلوک گله‌دار و اسیر تا به امروز بوده و مردم آنجا هنوز واژه بلوک و بلوکی را در اشاره به این منطقه و مردم آن به کار می‌برند. اهالی جم با استفاده از آب چشمه، قنات و فاریاب^۱، باغ و نخلستان‌های زیادی ایجاد کرده بودند که در آن‌ها نخل‌های خُصّی (خاصه)، جهرمی و شاغونی پرورش می‌یافت، اما بیشترین نخل و خرما می‌آورد خُصّی بود که به «خرمای زرد» هم شهرت داشت. از شلدان و سایر آبادی‌های منطقه گله‌دار و اسیر برای خرید خرما به جم می‌رفتند. وجود منابع آب و نخل فراوان یکی

از اصلی‌ترین دلایل مهاجرت بسیاری از مردم بلوک به جم و ریز طی دوره قاجار و دهه‌های نخستین حکومت پهلوی بود. مردم جم نیز خرمای تولیدی خود را به بلوک می‌آوردند و با گندم، جو و نفت مبادله می‌کردند. مکان‌های پیرامون جم مانند مگو، عربانه و گریزو نیز به علت وجود آب، نخل فراوانی داشتند و اهالی این محال نیز خرمای خود را به بلوک برده و می‌فروختند (مصاحبه، بهرامی، ۱۳۹۵). نخو در نزدیکی جم نیز جایی بود که زائر^۹ علی اسدی برای روضه‌خوانی به آنجا می‌رفت و در مقابل این کار خرما و برخی مواد غذایی دیگر را به او می‌دادند (مصاحبه، زینب اسدی، ۱۳۹۵).

۳.۳ اهمیت خوراکی خرما در شلدان

خرما محصولی است که با توجه به سازگاری آن با آب و هوا و طبیعت گرم و خشک جنوب ایران از گذشته‌های دور مورد توجه مردم بوده است. خرمای فارس نیز از این قاعده مستثنی نبوده است. شاردن خرمای واقع بر کنار راه شیراز به لار را جزو بهترین نوع خرمای ایران می‌داند (شاردن ۱۳۷۲: ۷۳۲/۲). طی نیمه اول صد سال گذشته و پیش از آن، خرما به شکل محصول نهایی درخت نخل نقشی اساسی در زندگی مردم روستای شلدان ایفا می‌کرد. این روستا نیز مانند بسیاری از مناطق جنوب ایران در دوره قاجار و دهه‌های آغازین حکومت پهلوی از نظر اقتصادی و معیشتی در سطح بسیار نازلی قرار داشت و مردم آن به سختی قادر به گذراندن زندگی روزانه بودند. ناامنی و خشک‌سالی شرایط نامطلوبی را برای زندگی مردم شلدان رقم زده بود. هیچ راه مناسبی طی اواخر دوره قاجار تا پایان دوره حکومت پهلوی از منطقه گله‌دار و اسیر نمی‌گذشت که به ناحیه مهمی منتهی شود تا این منطقه را از ثمرات اقتصادی قابل قبولی بهره‌مند سازد. از این رو، خرمای تولید شده در گله‌دار و اسیر ارزش و اهمیت چند برابری می‌یافت. یکی از ویژگی‌های مهم خرما، سازگاری آن با گرما و سالم ماندن آن به مدت طولانی بود. این ویژگی باعث می‌شد تا مردم از بابت خراب شدن خرما دغدغه‌ای نداشته باشند. در کنار این ویژگی، نبود محصول درخت دیگری، خرما را به ماده‌ای حیاتی در رژیم غذایی مردم جنوب ایران تبدیل کرده بود.

خرما پس از نان گندم، خوراک اصلی مردم شلدان بود. این دو ماده خوراکی، از ارزش غذایی بالایی نزد مردم برخوردار بودند. همه اعضای این جامعه کوچک روستایی از این

مادهٔ بارزش به مناسب‌های مختلف استفاده می‌کردند، به کودکی که برای بازی از خانه بیرون می‌رفت مقداری خرما می‌دادند، غذای چوپانی که حیوانات را به صحرا می‌برد، نان و خرما بود و کسانی هم که برای خیش و خرمن به سر زمین کشاورزی می‌رفتند با خود نان و خرما می‌بردند. ظهر پس از بازگشت از کار نیز پیاله‌ای پر از «سفیدی»^{۱۱} یا «دوراک»^{۱۱} و یک سینی پر از خرما مورد استفاده قرار می‌گرفت (مصاحبه، علی‌زاده، ۱۳۹۵). اگر کسی چند اصله درخت نخل در حیاط خانه‌اش داشت، خانواده‌اش دیگر گرسنه نمی‌ماند، زیرا وی از همان چند نخل تعدادی «گُلت»^{۱۲} یا «رطبی»^{۱۳} خرما برای زمستان خانواده‌اش تهیه می‌کرد (مصاحبه، ابراهیمی، ۱۳۹۵).

وارثان چک‌چک به علت بهره‌مندی از خرمای آنجا سختی زیادی از بابت قحطی تحمل نمی‌کردند و این خرما در کنار مخلوطی از آرد گندم و جو که به آن «خِطِکُو» می‌گفتند نیازهای غذایی‌شان را در طول زمستان تأمین می‌کرد (مصاحبه، دلشاد، ۱۳۹۵). بعد از نان و خرما، برنج نیز در برنامهٔ غذایی مردم به شکل محدودی وجود داشت (مصاحبه، ابراهیمی، ۱۳۹۵)، زیرا برنج محصول بومی این منطقه نبود و آن را از مناطق دیگر به‌ویژه قیر و کارزین می‌آوردند (نعیمی، ۱۳۸۹: ۲۳ مقدمه). در اوایل فصل زمستان، کم‌تر خانه‌ای در روستا آرد داشت و مردم برای تغذیه گیاهانی چون «پنیرک» و یا درختچه‌هایی چون «سَرمو» را که در اثر باران پاییزی سبز شده بودند پخته و می‌خوردند و پس از آن برای تقویت بدن مقداری خرما نیز تناول می‌کردند. این کار در یک بیت شعر محلی این چنین آمده است: «تَوَلَّه تَرْشَه مَنگِ دَلَم برد/ خرمای رطبی دلم ویاوُرد» یا «خرمای گُلتَه دلم ویاوُرد» (مصاحبه، نصرالله جمالی، ۱۳۹۵). ارزش خرما در نزد مردم به اندازه‌ای بود که آنان این محصول را نه میوه بلکه غذا می‌دانستند. این نگاه حتی امروزه نیز با وجود مواد غذایی فراوان و متنوع و سهولت تأمین آن‌ها همچنان باقی مانده است. خرمای نخل مُصَلّی در شلدان و دیگر نقاط منطقهٔ گله‌دار و اسیر بیشتر از هر خرمای دیگری مورد استفاده بود، زیرا آن را دارای خاصیت بیشتری می‌دانستند. در کنار آن استفاده از خرمای نخل‌های دیگر بسته‌به منابع و مکان‌های تأمین این محصول نیز رایج بود.

قحطی و خشک‌سالی گاهی اوقات کار مردم جنوب ایران را به جایی می‌رساند که پس از مصرف خرما، هستهٔ آن را با دستاس آرد کرده و با آن نان می‌پختند (مدنی ۱۳۸۳: ۲۳۶/۱). استفادهٔ غذایی از هستهٔ خرما در روایات شفاهی برخی از اهالی شلدان

باقی مانده است. در گفت‌وگو با برخی از مردم این روستا آنان به نقل از افراد قدیمی‌تر صحت استفاده از هسته خرما را که در زبان محلی به آن «کُچیر» می‌گویند، تأیید کردند. چنین حوادثی در این روستا قدمتی بیش از هشتاد سال دارد و مربوط به دوره پهلوی اول است. از سویی، مردم که در طی زندگی‌شان با خشک‌سالی‌های متعدد مواجه می‌شدند هسته خرما را برای استفاده در ایام قحطی ذخیره کرده تا در مواجهه با قحطی و گرسنگی از آن استفاده نمایند. آرد حاصل از هسته خرما را در بسیاری مواقع با آرد گندم، جو، ذرت، بذر گیاه توله (پنیرک) ترکیب کرده و با آن نان می‌پختند (مصاحبه، ابراهیمی، ۱۳۹۵؛ مصاحبه، نصرالله جمالی ۱۳۹۵؛ مصاحبه، مدینه جمالی، ۱۳۹۵). همچنین گرسنگی و فقر و نبود مواد غذایی گاهی افراد را مجبور به بلعیدن هسته خرما می‌کرد.

در هنگام قحطی، فشار ناشی از آن باعث می‌شد که فردی چندین هکتار زمین کشاورزی را در ازای یک بار خرما که برابر هفتاد و پنج کیلو بود، نزد شخصی که اندکی توانمندتر بود گرو بگذارد. در روستای شلدان، حسین علی پسر حاج علی زمین کشاورزی‌اش را در ازای یک بار خرما در نزد محمد علی پسر جمال به گرو گذاشت. حسین علی می‌بایست پس از گذشت یک سال بار خرما را به محمد علی پس بدهد و اگر از زمان قرارداد یک روز بیشتر سپری می‌شد، زمین از گرو خارج و از آن طرف مقابل می‌شد. به گفته اهالی شلدان، حسین علی با این اقدام، جان فرزندانش را از خطر مرگ نجات داد (مصاحبه، نصرالله جمالی، ۱۳۹۵؛ مصاحبه، ابراهیمی، ۱۳۹۵).

در گذشته تقریباً همه مردم روستای شلدان دام‌هایی نظیر گاو و بز داشتند که در میان آن‌ها برخی صاحب گله‌های بزرگ بز و چند گاو بودند که از گوشت و محصولات لبنی آن‌ها استفاده می‌کردند. مردم رطب و خرما را با ماست، دوراک، سفیدی و خشکوک^{۱۴} نیز می‌خوردند. همچنین از فصل پاییز که گنجد تازه برداشت می‌شد، کارگاه‌های آرده‌سازی در اسیر، با استفاده از گنجد، آرده تولید می‌کردند. «خرما آرده» از غذاهایی بود که در فصل پاییز و زمستان مورد توجه بود. مصرف خرما تازه که از اواخر تابستان و اوایل پاییز برداشت می‌شد و ذخیره می‌گشت تا آغاز فصل درو به طول می‌انجامید. از آن پس، خرما دیگر در خانه‌ها کمتر یافت می‌شد، مگر در نزد کسانی که توانایی مالی داشتند.

۴.۳ فرآورده‌های خرما

خارک نخل که محصولی شیرین و خوشمزه است، از تیر ماه شروع به رنگ شدن می‌کند و سبزی آن به رنگ‌های سرخ یا زرد درآمده و استفاده از آن آغاز می‌شود. در کنار استفاده از خارک، از آن محصولات دیگری نیز می‌گرفتند. یکی از شیرینی‌های محلی که از دوران گذشته تاکنون از خارک به دست می‌آمده «خَرکُو پَته» (خارک پخته) بوده است. برای درست کردن آن، آب را در ظرفی می‌جوشانند و خارک‌ها را در آن می‌ریختند. پس از پخته شدن، خارک‌ها را در آفتاب خشک کرده و در ماه‌های بعدی هنگام پذیرایی و مهمانی به جای شیرینی استفاده می‌کردند. هم‌چنین خَرکُو پَته در کنار «اخور» و «دُنگو» (گندم پخته و خشک شده) و «شکرپاره» (شیرینی محلی) برای شیرینی عروسی نیز استفاده می‌شد (مصاحبه، علی‌زاده، ۱۳۹۵). از آن‌جا که خارک گرفته شده از درخت به مدت طولانی نمی‌توانست باقی بماند و خراب می‌شد، تبدیل آن به خَرکُو پَته به شکل محصولی خشک باعث ماندگاری بیش‌تر آن می‌گردید.

«خَرکُو سَنَه» (خارک سوخته) شیرینی دیگری بود که از خارک گرفته می‌شد. خارک را در آتش قدری می‌سوزانند و سپس می‌کوبیدند و بعد از آن استفاده می‌کردند. یکی از موارد استفاده از آن در موقع نوشیدن چای بود (مصاحبه، مدینه جمالی، ۱۳۹۵؛ مصاحبه، دلشاد، ۱۳۹۵). شیرینی دیگر از خارکی تهیه می‌شد که اندکی از آن را پرنده‌ای مانند بلبل بر روی درخت می‌خورد و آن را «کَسِیک» می‌گفتند. در مورد خارک و ماندگاری آن ضرب‌المثلی هم وجود دارد: «خَرک بشکن که خرما دائمی هست» این ضرب‌المثل به ماندگاری کم خارک، تأکید بر استفاده از شیرینی و خوشمزگی این محصول، تبدیل نسبتاً سریع آن به رطب و خرما و ماندگاری طولانی مدت خرما اشاره دارد.

محصولات و فرآورده‌های متعددی نیز از خرما به دست می‌آمد. یکی از آن‌ها دوشاب بود. راجع به تولید آن در برخی مناطق فارس اشاراتی در منابع قرون پیشین آمده است که نشان می‌دهد در دارابجرد، تارم و پرگ از خرما دوشاب می‌گرفته‌اند، دو شهر اخیر بیش‌ترین خرما و دوشاب منطقه خود را تأمین می‌کردند. دوشاب در ارجان نیز تولید می‌شد (المقدسی بی‌تا: ۴۴۲ - ۴۴۳؛ ابن بلخی ۱۳۷۴: ۳۱۱). در مورد دوشاب ارجان در حدودالعالم نیز آمده است: «از این شهر دوشاب نیک خیزد» (حدودالعالم ۱۳۶۲: ۱۳۳). دوشابی که از دوشاب تولیدی عراق بهتر بود (اصطخری، ۲۰۰۴: ۹۳) و به سرزمین‌های

دیگر صادر می‌شد (همان: ۶۵). همین گزارش‌های مستند و کوتاه نشان می‌دهد که در فارس سنت تولید دوشاب قدمت هزار ساله داشته است.

به این ترتیب، اهالی شلدان قسمتی از محصول خرما را که پرندگان بخشی از آن را خورده بودند و یا کیفیت بالایی نداشت و خوب به عمل نیامده بود، پاک کرده در آب می‌ریختند و شیرهایش را می‌گرفتند. سپس روی آتش می‌گذاشتند تا غلظت پیدا کند. دوشاب استفاده‌های متعددی داشت. آن را تنها با نان و یا در فصل زمستان با روغن محلی می‌خوردند (مصاحبه، ابراهیمی، ۱۳۹۵). در فصل درو که خرما تمام می‌شد، نان و دوشاب غذای دروکنندگان غلات را تشکیل می‌داد. خرمای دوشابی که به «چنگال» معروف بود با افزودن کُنجد و زیره نرم و دوشاب به خرما درست می‌شد (مصاحبه، سکینه جمالی، ۱۳۹۵). «رُب» از دیگر فرآورده‌های خرما بود. دوشاب به دست‌آمده را با افزودن مقداری آب‌لیمو یا آب نارنج و جوشاندن آن، به رب تبدیل می‌کردند. از رب در هنگام خوردن برنج، «گوزه»^{۱۵} و «مَجْبوس ماهی»^{۱۶} استفاده می‌شد. «خرما سَهته» (خرماسوخته) نیز از سوزاندن خرما به دست می‌آمد و استفاده خوراکی داشت. «خرما سَهته» محصول دیگری بود که از خرما به دست می‌آمد. به این شکل که خرما را در خشکو و روغن ریخته و آن‌ها را با چنگ زدن مخلوط می‌کردند.

از دیگر محصولات خرما شیره آن بود که در روستای شلدان به جای شکر در ساخت بعضی از غذاهای شیرین و انواع نان‌های محلی از آن استفاده می‌شد. در مورد شیره فارس، مقدسی از کیفیت بالای شیره تولیدی در ارجان با نام «الدبس الفائق» (المقدسی بی تا: ۴۲۵) و از شیره مرغوب پرگ با نام «الدبس الجید» نام برده است (همان: ۴۳۹). در روستای شلدان، «جُلَّاب» نوعی غذای محلی بود که به ویژه در موقع وضع حمل زن آن را درست کرده و به او می‌دادند و هم بنا به یک رسم قدیمی کاسه‌ای از آن را به همسایگان، آشنایان و اقوام می‌دادند. از آن‌جا که در گذشته شکر به مقدار زیادی یافت نمی‌شد، مردم در بیش‌تر مواقع، برای ساخت جلاب از شیره خرما استفاده می‌کردند. «شُلک»^{۱۷} شیرین، غذای دیگری بود که با استفاده از شیره خرما ساخته می‌شد (مصاحبه، علی‌زاده، ۱۳۹۵). از شیره خرما در پخت نان‌های محلی مانند «کلی خُپو»،^{۱۸} «کلی آرین»، «کلی واگردَنک»^{۱۹} نیز استفاده می‌شد (همان). از شیره خرما، سرکه نیز می‌گرفتند. شیره را در شیشه ریخته

و می گذاشتند تا ترش و به سرکه تبدیل شود. آن گاه با استفاده از هویج و سرکه به دست آمده ترشی می گذاشتند.

خرما گرمو یا خرما بُتو (حلوای خرما) از دیگر غذاهای شلدان بود. مقداری خرما را در ظرف مخصوص حلوا ریخته و با روغن مخلوط کرده و تفت می دادند تا نرم شود. گاه اندکی آرد نیز به آن اضافه می کردند. این غذا امروزه هم اهمیت خود را در سفره مردم شلدان حفظ کرده است. در میان خرماهای مورد استفاده مردم شلدان، خرمای لشت چک چک برای ساخت خرما گرمو مناسب نبود، زیرا پوست ضخیمی داشت. کسانی که خرمای لشت داشتند، در موقع پخت خرمای گرمو، مقداری از خرمای لشت را با خرمای مُصلی مبادله می کردند و با آن خرما گرمو درست می کردند. «حلوای آبی خرما» را با در آبريختن خرما و کشیدن شیره و گرفتن هسته آن درست می کردند. آرد را با روغن سرخ کرده و خرما را در آن می ریختند و تفت می دادند (مصاحبه، علی زاده، ۱۳۹۵). «رنگینه» یکی از معروف ترین غذاهایی است که از با خرما پخته می شد. برای تهیه آن خرما را در بشقابی چیده و در برخی مواقع مغز گردو در آن می گذاشتند. آن گاه آرد و روغن را مخلوط کرده و روی خرما می ریختند. سپس مقداری شکر اضافه کرده و با دارچین آن را تزیین می کردند.

۵.۳ استفاده طبّی از خرما

در کنار استفاده های غذایی از خرما، از این محصول جهت انجام برخی امور طبّی محلی نیز استفاده می شد. در این جا نیز به ویژه خرمای مُصلی مورد توجه بود. هنگامی که به پای کسی ضربه ای وارد می شد و آسیب می دید یا کسی دستش را زخمی می کرد، خرمای مُصلی، زردچوبه و آویشن را با هم مخلوط می کردند و بر روی زخم می گذاشتند. هم چنین از «خرما مَهک» برای درمان آسیب دیدگی استفاده می شد. به این صورت که مقداری خرما را با ریشه گیاه مَهک^{۲۰} مخلوط می کردند و بر روی موضع آسیب دیده می گذاشتند. در درمان چشم آسیب دیده نیز از ترکیب خرما، فضله الاغ و آویشن استفاده می کردند. برای شکم درد به شخص مریض دوشاب خرما می دادند. علاوه بر این، به حیواناتی که دچار شکم رویی می شدند رب یا دوشاب می دادند (مصاحبه، ابراهیمی، ۱۳۹۵؛ مصاحبه، سکینه جمالی، ۱۳۹۵؛ مصاحبه، مدینه جمالی، ۱۳۹۵).

۴. زیست‌جهان معنوی

۱.۴ نگاه اعتقادی به خرما

دین اسلام هیچ خوراکِ خاصی را به عنوان غذایی دینی و مقدس معرفی نکرده و خوردن و نوشیدن هیچ ماده‌ای را رسماً بر پیروان دین واجب نساخته است. نویسنده کتاب دین زیسته و زندگی روزانه از درک و دریافت عامیانه مردم ایران از آموزه‌های رسمی دینی و مذهبی در فرهنگ تغذیه‌ای‌شان و عدم صدور دستوراتی در این باره از جانب متن مقدس و مرجعیت دینی سخن گفته است (نک: موسی‌پور بشلی ۱۳۹۴: ۱۶۹ - ۱۷۰). این موضوع در بحث حاضر نیز مصداق دارد. از آنجا که خرما در کنار نان غذای اصلی مردم روستای شلدان به شمار می‌رفت و ارزش زیادی برای آنان داشت، مردم نگاه معیشتی به خرما را با اعتقادات و باورهای دینی خود همراه کرده بودند و نگاه اعتقادی و مذهبی نیز به آن داشتند و نوعی قداست برای آن قائل بودند که بیشتر دریافت و برداشتی عامیانه از برخی سخنان و آموزه‌های دینی بود. خرما برای آنان حرمت و احترام فراوانی داشت. این احترام را برای درخت نخل نیز قائل بودند و نشاندن نخل را در زمین ثواب می‌دانستند. واژه نخل و نخیل در قرآن در موارد متعددی آمده است. به‌علاوه با توجه به سر و کاری شخصیت‌های مذهبی چون پیامبر اسلام (ص) و امام علی (ع) با نخل و خرما و رسیدن روایات آن از طریق اهل منبر به مردم، اهالی شلدان نیز گاه با انگیزه‌های اعتقادی به کاشت نخل می‌پرداختند.

اهالی شلدان خرما را «شیرینی مرتضی علی» می‌دانستند و پیرامون اهمیت آن داستان‌هایی مذهبی نیز میان آن‌ها وجود داشت. از جمله این داستان‌ها، داستان وضع حمل هاجر همسر حضرت ابراهیم (ع) در مکه بود که پس از تولد حضرت اسماعیل (ع) خداوند برای رفع گرسنگی هاجر از درخت نخل به او خرما داد. آن نخل، نخل مُصلی بود که مردم آن را بهشتی و خوردن خرما را ثواب و شفا می‌دانستند (مصاحبه، شهربانو اسدی، ۱۳۹۵). هم‌چنین افتادن خرما زیر دست و پا را گناه دانسته و حتی هسته آن را نیز از زیر دست و پا جمع می‌کردند. مردم پس از خوردن خرما، هسته‌اش را یا به سگ می‌دادند یا زیر خاک پنهان می‌کردند و یا جایی می‌گذاشتند که کسی روی آن پا نگذارد. مردم اعتقاد داشتند، خرما را مُصلی از بهشت آمده است (مصاحبه، ابراهیمی، ۱۳۹۵؛ مصاحبه، سکینه جمالی، ۱۳۹۵؛ مصاحبه، شهربانو اسدی، ۱۳۹۵). به‌همین دلیل، خرما را مُصلی بیشترین استفاده را در روستای شلدان داشت.

۲.۴ خرما، خیرات و صدقات

از خرما برای دادن صدقات و انجام خیرات استفاده فراوانی می‌شد. اعتقادات و آموزه‌های دینی در این میان تأثیر زیادی داشت. آنان که چند اصله نخل داشتند یکی از آن‌ها را برای «خیراتی» در نظر می‌گرفتند، چنان‌که در میان نخل‌های محمد علی پسر حسن و در چاه برامان نخلِ مصلی خیراتی وجود داشت. همچنین گزارش اسناد نشان از اهمیت خرما در مقوله خیرات داشت (سند شماره سه، محل نگهداری: نزد حاج عبدالحسن ابراهیمی متولی حسینیه قاضی شلدان). از زمانی که خارک شروع به رنگ‌شدن می‌کرد تا موقع رسیدن رطب و خرما، از این نخل، خیراتی به ویژه در شب‌های جمعه به مسجد می‌بردند تا مردم از آن‌ها استفاده کرده و برای اموات صاحب خیر فاتحه بفرستند. در ماه‌های محرم و رمضان نیز این کار در مسجد و حسینیه معمول بود. اهدای کاسه‌ای خرما به یتیمان و بردن خرما و خرما گرمو به سر قبرستان در عصر پنجشنبه نیز از دیگر موارد استفاده از خرما جهت خیرات بود. برخی از افراد نیز یک نخل را «سبیل» می‌کردند یعنی فی سبیل‌الله در نظر می‌گرفتند تا هر کس بتواند از محصول آن استفاده کرده و فاتحه‌ای برای اموات صاحب خیر بفرستد (مصاحبه، نصرالله جمالی، ۱۳۹۵). یکی دیگر از جنبه‌های خیرات خرما استفاده از آن در زمان خاکسپاری اموات بود که انجام این کار را نیز خیر و ثوابی برای او می‌دانستند (مصاحبه، سکینه جمالی، ۱۳۹۵). صاحبان ارث در چک‌چک هنگامی که پس از پاییز به شلدان باز می‌گشتند محصولاتی چون کسپک و خرما را که از آن‌جا با خود آورده بودند به اقوام و آشنایان خود می‌دادند (مصاحبه، دلشاد، ۱۳۹۵).

از خرما برای پرداخت خمس و زکات نیز استفاده می‌شد. خرما از محصولاتی است که زکات به آن تعلق می‌گیرد. افرادی که خرمای بیشتر از مصرف‌شان در ابتدای سال شرعی باقی می‌ماند زکات آن را با حضور ملای روستا حساب کرده و به افراد نیازمند می‌دادند. به‌علت کمبود پول، خودِ خرما نیز به جای پول جهت خمس، زکات و فطریه پرداخت می‌شد (مصاحبه، ابراهیمی، ۱۳۹۵؛ مصاحبه، مدینه جمالی، ۱۳۹۵).

۳.۴ وقف و خرما

یکی از کاربردهای نخل در مناسبات اجتماعی، وقف آن برای تعزیه‌خوانی و عزادار امام حسین بود (متین ۱۳۹۸: ۲/۳). ملا حسین قاضی شلدانی متوفای سال ۱۲۷۱ق خانۀ

خود را به عنوان حسینیه وقف کرد. از آن پس، هر سال در این مکان که به حسینیه قاضی مشهور شده، عزاداری‌های مذهبی برپا می‌شد. به علت اعتبار قاضی و همچنین اهمیت مذهبی روستا و حسینیه آن، برخی از مردم شلدان و آبادی‌های پیرامون موقوفاتی را به حسینیه اختصاص دادند که برخی از اسناد آن هنوز باقی مانده است. این موقوفات شامل زمین، نخل و دام بود که در ایام عزاداری عاشورا مورد استفاده قرار می‌گرفت. قدیمی‌ترین سند وقفی حسینیه شلدان مربوط به سال ۱۲۲۷ق و دوره زندگی قاضی است. در این سند که مربوط به وقف چاه محمد شمس‌الدین گاوپا است واقف عبدالعلی نام «کل حصه و رسد خودش از هشتاد و دو سهم مالکی نخیلات و فسیلات^{۲۱} و اشجار و اراضی بیاض و صیفی کار و شتوی کار و بخش کار» خود را وقف کرده و تولیت و نظارت بر آن را به قاضی شلدانی واگذار کرده است (سند شماره سه، محل نگهداری: نزد عبدالحسن ابراهیمی متولی حسینیه قاضی شلدان).

ملا عباس پسر جمال حافظ از دیگر اهالی شلدان بود که در سال ۱۳۱۱ق کل سهمش از اراضی احمد مرادان و شیوان را وقف مایحتاج اهل تعزیه امام حسین (ع) در ایام عاشورا کرد (سند شماره دو، محل نگهداری: نزد عبدالحسن ابراهیمی متولی حسینیه قاضی شلدان). محمد طاهر پسر دیگر جمال حافظ هم کل سهمش از طویتان^{۲۲} منزل احمد مرادان که شامل اراضی و درختان گز و کُنار بود و همچنین هشت یک فسیلات و نخیلات طویه منزل احمد مرادان و ثلث فسیلات و نخیلات منزلی دیگر را وقف مایحتاج اهل تعزیه امام حسین (ع) در ایام عاشورا کرد (سند شماره دو، محل نگهداری: نزد عبدالحسن ابراهیمی متولی حسینیه قاضی شلدان). بخشی از زمین‌های چک‌چک و نخل‌های موجود در آن نیز وقف حسینیه بود. کسانی که از زمین و نخل چک‌چک سهم داشتند «خرمای امام» را نیز می‌چیدند و با خود به خانه متولی حسینیه می‌بردند. سالی چهل تا پنجاه گُلّت خرما از چک‌چک برای حسینیه برده می‌شد. مشهدی کاکا غلامی، کدخدای روستای چاه‌بالو نیز که چند سالی متولی حسینیه قاضی بود برای جمع کردن خرمای چک‌چک به آن‌جا می‌رفت (مصاحبه، دلشاد، ۱۳۹۵؛ مصاحبه، نصرالله جمالی، ۱۳۹۵).

اهالی کوه بندو که پیش از این ذکر آن‌ها گذشت، نخل‌هایی را وقف حسینیه شلدان کرده و در هنگام پاییز خرمای آن را برای حسینیه می‌آوردند. هم‌چنین همسر ملا علی نوه قاضی نیز برای جمع‌آوری خرمای وقفی بندو به آن‌جا می‌رفت و ۱۰ الی ۱۲ گُلّت خرما

برای حسینیه می‌آورد. در خود روستا نیز برخی نخل‌ها را برای حسینیه وقف کرده بودند از جمله دو نخل مُصلّی در چاه دمیزی شلدان که متولی حسینیه می‌آمد و خرمای آن را برداشت می‌کرد و به حسینیه می‌برد (مصاحبه، نصرالله جمالی، ۱۳۹۵). دژگاه که امروزه در شهرستان فراشبند فارس قرار دارد، از دیگر روستاهایی بود که حسینیه قاضی در آن‌جا نخل وقفی داشت. ملا اسماعیل متولی حسینیه برای جمع‌آوری و آوردن خرما از شلدان به آن‌جا می‌رفت. اما از آن‌جا که آوردن خرما از فواصل طولانی مشکلات زیادی داشت یک بار از آن‌جا با حیوان به شلدان می‌آورد و بقیه را همان‌جا می‌فروخت و درآمد آن را صرف حسینیه می‌کرد. در ایام قحطی که مواد غذایی مانند گوشت و برنج برای عزاداران حسینیه وجود نداشت مردم برای تأمین غذای عزاداری از نان و خرما استفاده می‌کردند، اما از دهه سی به بعد، با توجه به افزایش محدود امکانات، برنج، گوزه و گوشت غذای عزاداری حسینیه را تشکیل می‌داد و در کنار آن از خرما هم استفاده می‌شد (مصاحبه، ابراهیمی، ۱۳۹۵).

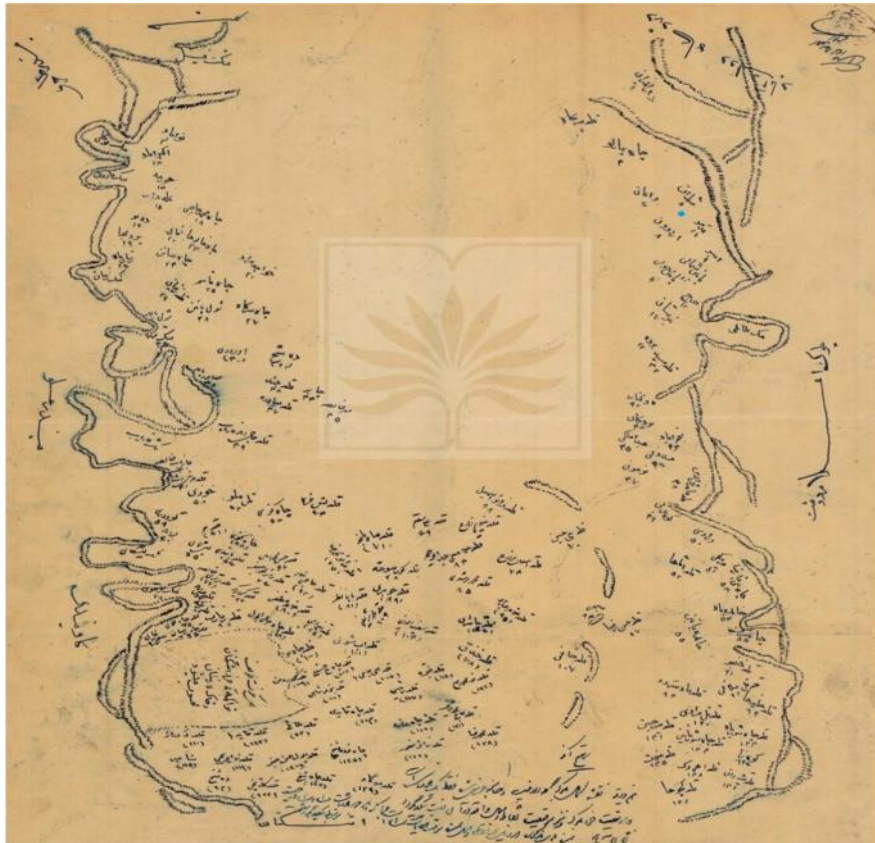
۵. نتیجه‌گیری

خرما، محصول نهایی درخت نخل در کنار نان یا آرد گندم و جو خوراک اصلی مردم روستای شلدان واقع در منطقه گله‌دار و اسیر در جنوب استان فارس در طول چند سده تشکیل داده است. نتایج پژوهش حاضر نشان داد که خرما به عنوان عنصری مادی و مؤلفه‌ای از فرهنگ مادی چگونه با ظرافت خاصی باعث شکل دادن، هویت بخشیدن و استمرار یافتن زندگی روزانه اهالی روستای شلدان در طول پنج دهه شده است. خرما توانسته روابط اجتماعی اهالی شلدان با هم‌دیگر و با کل منطقه گله‌دار و اسیر و حتی نواحی دور از آنجا را شکل بدهد. در همین راستا می‌توان به شکل‌گیری نوعی هویت زیستی و اجتماعی و سبک زندگی متناسب با خرما به عنوان قوت غالب مردم شلدان، روش‌های مختلف تولید، توزیع، خرید و فروش، فرآوری محصولات، ایجاد سنت‌های موروثی و شکل‌گیری نوعی دانش بومی در زمینه تبدیل خرما به انواع غذاها در زیست جهان مادی و استفاده از خرما برای وقف و صدقه و خیرات در زیست جهان معنوی اشاره کرد.

اهالی شلدان خرما را نه میوه بلکه غذا می دانستند. آن‌ها خرما را با ماست، دوراک، سفیدی و خشکو استفاده و با ارده مخلوط می کردند. خارک یکی از فرآورده‌های خرما بود که اهالی شلدان از آن برای درست کردن شیرینی‌هایی مانند «خرکو پته» (خارک پخته)، «خرکو سته» (خارک سوخته) استفاده می کردند. دوشاب با نان و روغن محلی، رب برای استفاده در برنج، گوزه و مجبوس ماهی و شیر به جای شکر از دیگر فرآورده‌های خرما و مورد استفاده اهالی شلدان بود. همچنین در شلدان روش‌های مختلفی برای نگهداری و استفاده از خرما یا اشکال دیگر این محصول مانند رطب و ریزه (رطب خشک شده در آفتاب) در طول سال وجود داشت. مردم خرما می صرفی‌شان را از چند راه تأمین می کردند. هر کدام از اهالی چند نخل در حیاط خانه خود کاشته بود که با آب چاه آن‌ها را آبیاری می کرد. در دهه پنجاه با ورود موتور آب و دینام برقی زمین‌های زیادی در اطراف روستای شلدان زیر کشت درخت نخل رفتند. به واسطه تقسیم ارث در ناحیه چک‌چک نخل‌هایی در فواصل دور از شلدان به اهالی آن رسید. همچنین اهالی برای خرید خرما و جمع‌آوری خرماهای ریخته شده بر پای نخل‌ها، به محل سکونت بلوچ‌ها در کوه بوندو از کوه‌های غربی منطقه گله‌دار و اسیر می رفتند و گاهی هم در مقابل انجام نماز و روزه قضای اموات بلوچ‌ها از آن‌ها خرما می گرفتند. از آنجا که ناحیه کله در نزدیکی شلدان دارای آب جاری بود، اهالی شلدان پس از کاشت خیار در کله، این محصول را به کوه بوندو برده و با خرما معاوضه می کردند. خرما تولیدی منطقه جم را اهالی آنجا به گله‌دار حمل و با گندم، جو و نفت مبادله می کردند. خرما همچنین استفاده طبی داشت و برای درمان زخم‌ها استفاده می شد. اهالی شلدان همچنین نگاه معیشتی به خرما را با اعتقادات و باورهای دینی خود ترکیب کرده و نوعی قداست برای خرما قائل بودند. افزون بر این، برای دادن صدقات و خیرات و پرداخت خمس و زکات از خرما استفاده می کردند و نخلستان‌های زیادی را وقف مایحتاج اهل تعزیه امام حسین (ع) در ایام عاشورا کرده بودند.

پیوست ۱

روستای شلدان با دایره‌ای آبی در روی نقشه مشخص است (بلوک گله‌دار، نقشه شماره ۱؛ وزارت دارایی، ۱۳۰۰: برگ ۱۳۸).



نقشه شماره ۱، بلوک گله‌دار

پی‌نوشت‌ها

۱. تاره: در برخی دیگر از نقاط فارس به آن تارونه نیز گفته می‌شود شکوفه‌های نخل نر و ماده است. تاره نخل نر دارای گرد سفید رنگی است که با آن تاره نخل ماده را باردار می‌کنند. در اثر این کار که همان گرده‌افشانی است نخل ماده بارور می‌شود و شکوفه آن به خارک و در نهایت به خرما تبدیل می‌شود.
۲. بر دادن یعنی عمل گرده‌افشانی بر روی نخل‌های ماده که با استفاده از شکوفه‌های گرددار نخل نر انجام می‌شد.
۳. پویز: پاییز.

۴. برداشت محصول نخل را در زبان محلی شلدان «چیک» می‌گویند.
۵. پیش: برگ خرما.
۶. کُل: گودال، زمین فرو رفته.
۷. ظهرِ گرما: یک اصطلاح محلی است که به ایام ظهرهای گرم تابستان بین ساعات یازده و نیم تا دو و سه که گرما بسیار شدت می‌گیرد اطلاق می‌شود.
۸. مجموعه چشمه آب و جدول ساروجی جهت انتقال آب را فاریاب می‌گفتند.
۹. زائر: در فرهنگ محلی جنوب از جمله در منطقه گله‌دار و اسیر زائر به کسی گفته می‌شود که به زیارت قبر امام حسین (ع) رفته است. از این رو، این فرد در نزد مردم به زائر معروف می‌شود.
۱۰. سفیدی: دوغ را بدون به هم زدن روی آتش می‌گذاشتند و صبر می‌کردند تا سفیدی ببندد. آب دوغ به زیر می‌رفت و سفیدی بالا می‌آمد. آن‌گاه سفیدی را گرفته و استفاده می‌کردند (مصاحبه، سکینه جمالی، ۱۳۹۵).
۱۱. دوراک: دوغ را روی آتش می‌گذاشتند و با چوبی آن را به هم می‌زدند. سپس ماده لبنی به زیر رفته و آب دوغ بالا می‌ماند. آن‌گاه ماده لبنی را در کیسه‌ای نخی ریخته از جایی آویزان می‌کردند تا آب آن گرفته شود.
۱۲. گُلت: ظرف کیسه‌ای بافته شده از پیش (برگ نخل) برای نگهداری خرما.
۱۳. رطبی: ظرف سفالی برای نگهداری خرما.
۱۴. خشکو: دوغ را می‌جوشاندند تا ماده لبنی آن بالا آمده و آب به زیر برود. سپس آن را در صافی ریخته تا آب آن برود. بعد مواد باقی مانده را در آفتاب خشک می‌کردند.
۱۵. گوزه: از غذاهای محلی در منطقه جنوب و استان‌های فارس و بوشهر است که از گندم و گاه ذرت درست می‌شود. در بوشهر و پیرامون آن به لَلک معروف است. گندم را با آسیاب خرد کرده و در اصطلاح به آن آرد گوزه می‌گویند. این آرد مانند آرد نان نرم نیست. سپس آرد گوزه را بر روی اجاق بو می‌دهند یا به اصطلاح محلی سرخ می‌کنند. برای پخت گوزه در ابتدا پیاز را سرخ کرده و اندکی زردچوبه به آن اضافه می‌کنند. آن‌گاه در قابلمه آب می‌ریزند و نمک به آن اضافه می‌کنند. بعد آرد گوزه را در آب ریخته و به هم می‌زنند و صبر می‌کنند تا با آتش ملایم دم بکشد. گوزه هم به عنوان یکی از غذاهایی رایج در جنوب مطرح بوده و هم در مراسم‌های عزاداری مورد استفاده قرار می‌گیرد.
۱۶. مَجَبوس ماهی: از غذاهای رایج در جنوب ایران به‌ویژه در جنوب فارس، بوشهر و هرمزگان است. همچنین در کشورهای عربی حوزه خلیج فارس نیز رواج زیادی دارد. این غذا

شبیبه به دم پخت ایرانی و ترکیبی از برنج، ماهی یا گوشت قرمز یا گوشت مرغ و انواع ادویه رایج در غذاهای جنوبی چون زردچوبه، هل، دارچین، میخک، فلفل سیاه و قرمز، زنجبیل و غیره است.

۱۷. شُک: شُلّه.

۱۸. «کلی» در زبان مردم شلدان به معنی نان است. کلی خُپو: نانی که از آرد گندم، شیرهی خرما، زنجبیل، زردچوبه و راجونه درست می‌شود و قبل از آن‌که برای پخت به تنور برود مقداری کنجد نیز به آن می‌زنند.

۱۹. کلی واگردنک: برای پخت این نان، شیرۀ خرما را گرفته و آرد را در آن می‌ریختند و زنجبیل، ادویه و تخم مرغ را به آن می‌افزودند و می‌گذاشتند تا خمیر پف کرده و بالا بیاید. سپس با روشن کردن آتش و به وجود آوردن زغال، ساج را روی آن گذاشته خمیر آبکی را با قاشق روی ساج چرب‌شده ریخته و آن را پهن می‌کردند. وقتی که یک طرف آن گُل می‌زد و برشته می‌شد، آن را برمی‌گرداندند تا طرف دیگر آن نیز پخته شود (مصاحبه، علی‌زاده، ۱۳۹۵).

۲۰. مَهک: گیاه شیرین بیان.

۲۱. فسیلات: جمع فسیل، به معنی درخت خرما.

۲۲. طویتان: جمع طویه، به معنی چاه.

شیوه ارجاع به این مقاله

ادوای، مظهر، ابراهیمی، مصطفی. (۱۴۰۰). خرما، هویت و زندگی روزانه (مطالعه موردی: روستای شلدان ۱۳۰۰ - ۱۳۵۷ش.). تحقیقات تاریخی اجتماعی 11(1)،
doi: 10.30465/shc.2021.33439.2159

کتابنامه

اسناد

سند شماره یک، وقف‌نامه محمد طاهر، محل نگهداری: نزد حاج عبدالحسن ابراهیمی متولی حسینیه قاضی شلدان.

سند شماره دو، وقف‌نامه ملا عباس، محل نگهداری: نزد حاج عبدالحسن ابراهیمی متولی حسینیه قاضی شلدان.

خرما، هویت و زندگی روزانه ... (مظهر ادوای و مصطفی ابراهیمی) ۲۹

سند شماره سه، وقف‌نامه عبدالعلی نام، محل نگهداری: نزد حاج عبدالحسن ابراهیمی متولی حسینیه قاضی شلدان.

وزارت مالیه (۱۳۰۲). گزارش اوضاع اقتصادی، اجتماعی طوایف و ایلات بلوک گله‌دار و فال فارس در خصوص وصول مالیات، سند موجود در تهران، آرشیو ملی اسناد ایران، شماره شناسه سند: ۲۴۰/۸۱۱۰، برگ ۱ - ۲.

وزارت دارایی (۱۳۰۰). سند موجود در تهران، آرشیو ملی اسناد ایران، برگ ۱۳۸.

کتاب

ابن بطوطه (۱۴۱۷). رحله، محقق عبدالهادی تازی، ریاض: اکادیمیه المملکه المغربیه.
ابن بلخی (۱۳۷۴). فارسنامه، تصحیح و تحشیه منصور رستگار فسایی، شیراز: بنیاد فارس‌شناسی.
استاین، ارل (۱۳۸۹). از گله‌دار تا بوشهر، ترجمه احسان نظری، به کوشش علی نعیمی گله‌داری، شیراز: ایلاف.

اصطخری، ابراهیم بن محمد (۲۰۰۴). المسالک و الممالک، تحقیق محمد جابر عبدالعال الحسینی، قاهره: الهیئه العامه لقصور الثقافه.

المقدسی، شمس‌الدین ابی عبدالله محمد (بی‌تا). أحسن التقاسیم فی معرفه الأقالیم، بیروت: دارصادر.
حدودالعالم (۱۳۶۲). به کوشش منوچهر ستوده، تهران: کتابخانه طهوری.

حسن‌زاده، علیرضا (۱۳۹۵). «انسان‌شناسی غذا و تقد مفاهیم برساخته»، از مجموعه مقالات غذا در آیین فرهنگ، به کوشش علیرضا حسن‌زاده، تهران: انتشارات پژوهشگاه میراث فرهنگی و گردشگری.

خزاعی، راضیه (۱۳۸۳). «تاریخچه شکل‌گیری انسان‌شناسی خوراک»، نامه انسان‌شناسی، دوره اول، شماره ۵، ص ۲۴۸ - ۲۵۵.

رزم‌آرا، حسینعلی (۱۳۳۰). فرهنگ جغرافیایی ایران، ج ۷، تهران: دایره جغرافیایی ستاد ارتش.
ستندیج، تام (۱۳۹۳). خوراک و تاریخ، ترجمه محسن مینوخرود، تهران: نشر چشمه.

شاردن، ژان (۱۳۷۲). سفرنامه، ج ۳، ترجمه اقبال یغمائی، تهران: توس.
ضیایی، محمد رفیع (۱۳۸۵). «نخل، خرما، درخت خرما و آنچه از آن می‌سازند»، فرهنگ مردم، تهران، سال ۵، شماره ۱۷.

عسکری چاوردی، علیرضا (۱۳۹۲). پژوهش‌های باستان‌شناسی کرانه‌های خلیج فارس (شهرستان‌های لامرد و مهر فارس)، تهران: سبحان نور و دانشگاه هنر شیراز.

فروشی، بهرام (۱۳۸۱). فرهنگ فارسی به پهلوی، تهران: دانشگاه تهران.

۳۰ تحقیقات تاریخ اجتماعی، سال ۱۱، شماره ۱، بهار و تابستان ۱۴۰۰

- فسایی، حاج میرزا حسن (۱۳۸۲). *فارسنامه ناصری*، تصحیح و تحشیه از منصور رستگار فسایی، ج ۲، تهران: امیرکبیر.
- فکوهی، ناصر (۱۳۸۷). «انسان‌شناسی خوراک، نگاهی به مفهوم غذاهای قومی - جماعتی»، خوراک و فرهنگ، به کوشش علیرضا حسن‌زاده، تهران: نشر مهر نامگ، ۲۱ - ۳۸.
- کریم‌نیا، مینو (۱۳۸۴). *نخل در فرهنگ ایرانی*، تهران: سازمان میراث فرهنگی و گردشگری، اداره کل امور فرهنگی.
- گرونو، یوکا، (۱۳۹۲). *جامعه‌شناسی سلیقه*، ترجمه مسعود کیانپور، تهران: نشر مرکز.
- متین، پیمان (۱۳۹۸). «خرما»، *دانشنامه فرهنگ مردم ایران*، ج ۳.
- محمدی‌فر، شمامه (۱۳۹۳). «خرما»، *دانشنامه جهان اسلام*، ج ۱۵.
- محبایی، حاج ابراهیم (۱۳۸۱). *گذر از سرمنزل عتقا*، مقدمه و تصحیح سید عباس واعظی، بی‌جا: ذوی‌القربی.
- مدنی، سید جلال‌الدین (۱۳۸۳). *تاریخ سیاسی معاصر ایران*، ج ۱، قم: دفتر انتشارات اسلامی.
- موسی‌پور، ابراهیم (۱۳۸۶). «تاریخ اجتماعی: رویکردی نوین به مطالعات تاریخی»، *تاریخ و تمدن اسلامی*، سال ۳، ش ۶، صص ۱۵۵-۱۴۱.
- موسی‌پور بشلی، ابراهیم (۱۳۹۴). *دین زیسته و زندگی روزانه (پژوهشی در فرهنگ دینی مردم عادی ایران از آغاز عصر صفوی تا پایان دوره قاجاری)*، تهران: پژوهشکده تاریخ اسلام.
- نرسیسیانس، امیلیا (۱۳۸۷). «خوراک، تابو و مرزهای هویتی»، *خوراک و فرهنگ*، به کوشش اسماعیل حسن‌زاده، تهران: نشر کارنامگ، ۸۱ - ۹۲.
- هنری، مرتضی (۱۳۵۱). «اهمیت درخت خرما در زندگی مردم خور»*، ترجمه اصغر عسکری خانقاه، مجله هنر و مردم*، س ۲۵، شماره ۴.

Guy, Kolleen M, FOOD AND DIET, Encyclopedia of European social history from 1350 to 2000, v 6, Editor Peter N. Stearns, New York: Charles Scribner's Sons, 2001.

مصاحبه

- ابراهیمی، محمد علی، ۱۳۹۵/۱/۵، خیابان، ۶۵ ساله، شهرک امام خمینی (محلّه شلدان).
- اسدی، زینب، ۱۳۹۵/۱/۱۴، خانه‌دار، ۷۵ ساله، شهرک امام خمینی (محلّه شلدان).
- اسدی، شهربانو، ۱۳۹۵/۱/۱۲، خانه‌دار، ۶۵ ساله، شهرک امام خمینی (محلّه شلدان).
- بهرامی، حیدر، ۱۳۹۵/۱/۲۶، خیابان، ۷۶ ساله، شهرک امام خمینی (محلّه شلدان).

خرما، هویت و زندگی روزانه ... (مظهر ادوای و مصطفی ابراهیمی) ۳۱

جمالی، نصرالله، ۱۳۹۵/۱/۱۵، بازنشسته، ۷۵ ساله، شلدان قدیم.
جمالی، سکینه، ۹۵/۱/۲۱، خانه‌دار، ۶۵ ساله، شهرک امام خمینی (محلّه شلدان).
جمالی، مدینه، ۹۵/۱/۱۷، خانه‌دار، ۷۰ ساله، شهرک امام خمینی (محلّه شلدان).
دلشاد، مریم، ۹۵/۱/۷، خانه‌دار، ۷۵ ساله، شهرک امام خمینی (محلّه شلدان).
علی‌زاده، نرگس، ۹۵/۱/۵، بازنشسته، ۷۲ ساله، شهرک امام خمینی (محلّه شلدان).
محمد رضا اشک‌آلود، ۹۲/۴/۲۰، کشاورز، ۹۰ ساله، شهرک امام خمینی (محلّه شلدان).