

**خلاصه:** ش 73 (آبان 47): 25-41، تصویر، طرح. اهمیت دامداری، انواع حیوانات و ارزش و اهمیتی که نزد این مردم دارند، چوپان و شاگرداو، پشم چینی و ریسیدن پشمها، انواع خوراکیهای محلی، شیوه پختن نان، انواع مختلف ناش و شیرینی، شرح کامل معماری خانه‌ها و آلاچیق‌ها، مصالح بکار رفته، تکنیک ساخت، فضاهای مختلف زندگی، [طرح‌ها قابل ملاحظه‌اند بخصوص طرح‌های آلاچیق‌ها].

## با هم میهنان خود آشنا شویم اینچه بورون

هوشنگ پورکریم از انتشارات اداره فرهنگ عامه

بدنبال مقاله‌هایی که درباره ترکمنهای ایران تاکنون در «هنر و مردم» به طبع رسیده است، مطالبی هم از دهکده ترک من نشین «اینچه بورون» *ince burun* خواندیم که در حاشیه جنوبی رودخانه «اترک» است. از جمعیت ده وظایف هائمی که در آن بسر می‌برند و مناسبات اجتماعی شان در گذشته و حال و همچنین از نحوه کشت و ورزشان نیز مطلع شدیم. اینک، در مقاله حاضر، پس از مطالعه موضوع‌های مربوط به دامپروری آنچه بورونی‌ها، از خورد و خوراک و خانه‌ها و آلاچیق‌هاشان هم مطالبی می‌خوانیم. توصیف جامه‌ها و زیورهای عامیانه‌شان و توصیف مراسم ازدواج و عروسی و کشتی‌گیری‌شان را در شماره‌های آتی «هنر و مردم» و در مقاله‌های مستقلی به تدریج خواهیم خواند و نیز ترانه‌ها و لایه‌ها و ضرب‌المثل‌هایی را که دارند.

تأیید از این که اینچه بورونی‌ها به کشت و ورزش‌ها از ندوده نشین بشوند، دامداری مهم‌ترین وسیله معیشتشان بود. ولی اکنون در گذران زندگی آنان، اهمیت دامداری در مقایسه با کشت و ورزش به مراتب کمتر است. در سال‌های اخیر، هر یک از خانواده‌های «اینچه بورون»، گذشته از چند مورد، حداکثر بیش از هفت گاو و گوسفند نگهداری نمی‌کنند. تعداد گوسفندان و بزهای صد و هفتاد هشتاد خانوار اینچه بورونی، رویهم در حدود هزار و پانصد رأس است. باتوجه به این که بیش از پانصد رأس آنها در سه چهار خانواده نمی‌نگهداری می‌شود که برخلاف خانواده‌های دیگر کم و بیش در وضع وحالی شبیه اجداد دام پرور خود زندگی می‌کنند. به این معنی که هنوز هم با وجود این که به کشت و کار پرداخته‌اند معهذاً ناچارند برای رمة خود چند ماه از سال را بیرون از دهکده و در کوچ بسر ببرند.

بنابراین، معدل هزار رأس گوسفند و بز باقی مانده در صد و هشتاد خانوار کمتر از هفت رأس می‌شود.

تعداد گاوهای ماده نزدیک به دویست رأس است که در برخی از خانواده‌ها سه چهار رأس در برخی دیگر فقط یک رأس نگهداری می‌شود و هفتاد هشتاد خانواد دیگر گاو ندارد. شانزده هفده رأس هم گاو نر دارند که برای ارابه کشی نگهداری می‌شود. هر دو گاو نر برای یک ارابه و هر ارابه برای یک «ارابه چی» که شرحشان را بیشتر خوانده بودیم. بیست سی شتر هم دارند که به همان سه چهار خانواده کوچنده تعلق دارد و تعداد اسبها هم کمتر از سی رأس است. همه خانواده‌های اینچه بورونی ناچارند برای آبی که در خانه مصرف می‌کنند و از دریاچه «اولی گل» کنار دهکده «تنگی» می‌آورند حداقل یکی دو نفر نگهداری کنند. بنابراین پس از گوسفند و بز که کمتر در ده به چشم می‌آیند، بزرگترین خدمت را هم انجام می‌دهند - بی‌هزل و بی‌اغراق - زیرا



اسب رادر زمستان با نم  
می پوشانند و تابستانها با  
پوششهای بافته شده نقشین

که «آب» اگر از دریاچه «اولی گل» هم باشد ضروری ترین مایه زندگی است.



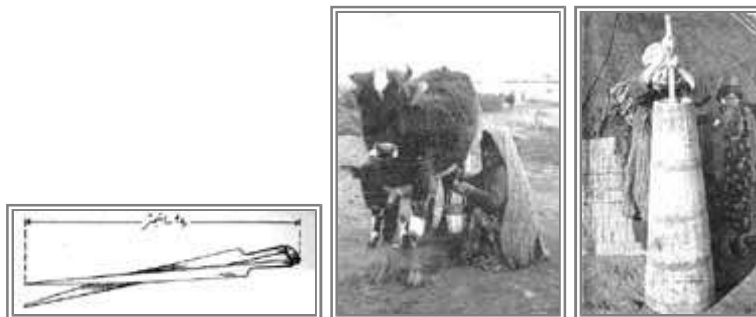
اسب رادر زمستان با  
نمد  
می پوشانند و تابستانها  
با پوششهای بافته شده  
نقشین

نگهداری خر هم چندان زحمتی ندارد. در بهار به صحرا و در تابستان به مزارع درو شده نئی که از ده چندان دور نیست رها می کنند تا بچرد. بعد هم وقتی که شب برسد با حال خود و به هوای مثنی کاه یا سیوس به ده باز می گردد و روز بعد باز هم به زیر بار کشیده می شود. فقط در چند ماه سرد سال که صحرا بی علف است به خرها علفهای خشک شده نئی می دهند که در بهار و تابستان برگردۀ همان خرها از صحرا آورده بودند. خوراک خرهاشان را در «آخور» می ریزند که جلو خانه ها یا آلاچیق هایشان از شاخه های درخت گزوماند سبد می بافند؛ به نحوی که در زمین بند باشد. ساختن این نوع آخورها به عهده مردهاست و به نظر می رسد از جمله کارهایی باشد که در روزگار گله داری و کوچ نشینی میان ترکمنها معمول نبوده است. گوسفندها و بزها را در دو گله جدا از هم به دو چوپان می سپرند. کارچوپانان و وضع گله ها در پنج شش ماه تابستان و پائیز که شیردامها می خشکد با ماههای زمستان و بهار متفاوت است. در این ماهها هر شب گله ها را به باز می گردانند و حال آنکه در تابستان و پائیز هر دو گله شبها را هم بیرون از ده و چراگاهها بسر می برند. چوپانان را گوسفنددارانی انتخاب می کنند که بیشتر از دیگران گوسفند و بز دارند. البته واضح است که چون باید به کارهای گله داری کاملاً آشنائی داشته باشند. از جمله این که بدانند چه وقت و کجاها گله را بچرانند یا برای آب دادن به کنار رودخانه ببرند و اگر گوسفندی مریض بشود چه کند. حداقل این که باید گوسفندها را بشناسد و نام هر یک از آنها را بر حسب رنگ و شکل بداند. بعلاوه، چوپان باید در حمله گرگ یا گرگها دست و پایش را گم نکند و به سگهای گله فرمان حمله بدهد: «بُس، بُس، بُس».

..» و برای رماندن گرگها جرئت و شهامت داشته باشند.

چوپان که معمولاً مردی میانه سال است، اگر برای همکاری و دستیاری در کاهای خود پسریا برادر کوچک نداشته باشد، جوانکی را به این مقصود انتخاب می کند که کارهایی همچون تهیه خوراک و چائی و یا نگهداری از بره ها و بزغالله هایی که در صحرا به دنیا می آید به او کمک کند. دستیار چوپان را خودشان به گویش ترکمنی «چولوق - coloq» می نامند که معمولاً از چوپان دستمزد می گیرند از صاحبان گوسفند. اما دستمزد چوپان که از صاحبان رمه گرفته می شود، در ماههای مختلف سال متفاوت است. در شش ماه تابستان و پائیز، برای نگهداری از هر صد گوسفند در هر ماه سی و چند تومان، و در سه ماه بهار، برای هر پانزده گوسفند، شیر و پشم یک گوسفند است. اگر چوپان زن و بچه ها و یا پدر و مادر از کار افتاده داشته باشد، صاحبان رمه وظیفه خود می دانند که قند و چای و آرد و برخی احتیاجات دیگر خانواده اش را فراهم کنند. بعلاوه، برای هر پانزده گوسفندی که در سال چرانده باشد، یک بره هم به او می دهند. «چولوق» هم برای شش ماه تابستان و پائیز از هر هشت بره نئی که چوپان مزدگرفته است یک بره از چوپان می گیرد و برای ماههای دیگر سال هم هر ماه چهل پنجاه تومان مزد دارد. اگر گوسفندان رمه بیشتر و کارهای او زیادتر باشد مزد ماهیانه او در شش ماه زمستان و بهار به هفتاد هشتاد تومان هم می رسد. چوپان ناچار است که ماههای تابستان و پائیز را با خانواده اش و با «چولوق» در پی رمه و بیرون از ده در کوچ و آلاچیق بسربرد. اما در ماههای زمستان و بهار خانواده و آلاچیقش را به «اینچه بورون» می آورد. زیرا که شبها باید گله را به ده بازگرداند. کار چوپان در این ماهها هر روز صبح به طرز شروع می شود که همراه «چولوق» و باخری که اسباب و اثاثیه چوپانی را بر آن بار کرده است و همچنین باسگهای گله به محلی که گوسفندان یا بزهای دهکده به وسیله زنها به آنجا بیاورند راهنمایی شوند حاضر می شود. از این محل، که به گویش خودشان «تیق - tiq» می نامند، گله از ده به راه می افتد. پیشاپیش گله، «ارکج - erkej» یا «ایق (ایخ) - iq» حرکت می کند که بز تراخته شده نئی است و برگردنش زنگی آویخته اند. سگ یا سگهای گله هم بدنبال گله اند. چوپان و «چولوق» که هر یک «پانچ - yâpenje» ای بردوش گرفته اند و یک چوبدستی در دست دارند در پی گله، گوسفندان را به سوئی از صحرا هدایت

می‌کنند. «یابنجه» روی اندازی است از نمد به شکل نیم دایره که سر و تن چوپان را می‌پوشاند و اگر هوا گرم شود از همان «یابنجه» سایه بانی می‌توانند برپا کنند که «کَلْو - kelva» می‌نامند و زیرش به استراحت می‌نشینند و لقمه‌ئی می‌خورند و هر دم چند پیاله‌ئی چای می‌نوشند. از آنجاکه چوپان و «چولوق» ناچارند سراسر روز را بیرون ازده و کنار گله بسر ببرند، وسیله‌هائی را که لازم می‌شود با خود می‌برند: کوزه‌ئی آب، نان، چای و قند و ظرفی که باید در آن آب بجوشانند و چای دم کنند و کیریت که با آن آتش روشن کنند و یکی دو پیاله که در آن چای بنوشند، با جامی که باید «شیر ماست» در آن بریزند و با نان بخورند، -



شیردوشی و کره‌گیری به عهده زنان است. «قرخلق» وسیله پشم‌چینی

«می‌نامند - koremez این «شیر ماست» را که چوپانان در مشکی با خود دارند به گویش ترکی خودشان «کرمز» همه اینها در خورجینی که برخوردار شده است می‌نهند. چند ساعتی که از صبح گذشت، گوسفندان را در جایی از صحرا گردمی‌آورند و برای خودجایی دم می‌کنند و با نان می‌خورند. بعد از آن باز هم به راه می‌افتند و گوسفندان را در حال چرا، آرام آرام به سوئی که به آب رودخانه با مرداب می‌رسد راهنمایی می‌کنند. هنگام ظهر وقتی که گله به کنار آب رسید، گوسفندان پس از سیر آب شدن به نشخوار آرام می‌گیرند. چوپان و «چولوق» هم «کلو» را برپا می‌کنند و در سایه اش به ناهار می‌نشینند. به سگ یا شگ‌های و گله هم نان می‌دهند؛ یا چنانچه مایل باشند نان «می‌نامند یا اندکی «کرمز» ترید میکنند تا برای این بهترین yalap سگ‌ها را در ظرف مخصوص سگ‌ها که «یَلُق» - دوستان گله هم بدن‌گذارد. در ماه‌های زمستان و بهار زنان خانواده‌های اینچه بورونی در شیردوشی و نگهداری گوسفندان و بره‌ها و بزغال‌های خود به انجام کارهائی موظفند. از جمله این که وقتی گله‌ها به ده مراجعت می‌کنند و گوسفندان و بزها به اشتیاق دیدار بره‌ها و بزغال‌ها به بع کنان به خانه‌های صاحبان خود می‌دوند، زنان هر خانه به شیردوشی گوسفندان و بزهای خود می‌پردازند و پستان‌های خالی را برای بره‌های نوزاد باقی می‌گذارند. بزها و گوسفندان معمولاً در ماه‌های زمستان یا بهار می‌زایند. همین ماههائی که گله‌ها را شب‌ها به ده باز می‌گردانند. در این ماهها کمتر روزی است که چوپان گله گوسفند یا چوپان گله بز دست خالی به ده باز گردند. گاهی اتفاق افتاد که حتی بیست سی بره یا بزغاله را که در صحرا به دنیا آمده بودند توی خورجین روی خر به ده آوردند و به صاحبانشان تحویل دادند.

خانواده‌های اینچه بورونی بز و گوسفندان خودشان را شب‌ها به جلوخانه یا آلاچیق خودشان و در محوطه‌ئی که با پرچین محصور شده است می‌خوابانند. علاوه بر آن در کنار خانه خودشان گودالی می‌کنند و رویش را با شاخه‌ها و بوته‌ها می‌پوشانند تا جایگاهی برای بره‌ها و بزغال‌ها درست شود که آن را «کُم - koma» می‌نامند. در روزهای خیلی سرد و بارانی زمستان، گوسفندان و بزها را به چرا نمی‌فرستند و از آن‌ها با علفهای خشک پذیرائی می‌کنند. چنانچه گوسفندانشان لاغر باشد، علفهای خشک را با جو یا سیوس ترید میکنند و به آنها می‌خورانند. خوراک گوسفندان در زمستان معمولاً مخلوطی از گاه و جو و سیوس است که کمی هم آب به آن می‌افزیند. این خوراک را که مطلوبترین خوراک دامهاست به گویش خور شان «کرت - kart» می‌نامند. بره‌ها و بزغال‌ها زاتا وقتی که خیلی کوچکند روزی دو بار به مادرشان راه



جدیدترین خانه‌ای که در اینچه بورون ساخته شده

اشت .

می‌دهند. يك بار صبح زود وقتی که هنوز گله به چرا نرفته است و یکبار هم هنگامی که گله از چرا باز می‌گردد. بره‌ها و بزغاله‌ها را وقتی که اندکی بزرگتر شدند در گله جداگانه ئی به چرا می‌فرستند.

چوپان گله بره‌ها و بزغاله‌ها را «قوزي چوپان - qozi copan» می‌نامند و مزدش برای نگهداری چراندن هر بره در هر هفت روز، دوشیدن شیر يك روز مادر همان بره است. یا با او قرار می‌گذارند که در اثناء نگهداری هر بره یا بزغاله در يك ماه پنج ریال به او دستمزد بدهند. اینچه بورونی‌ها يك گله گاو هم دارند. برای گاوها، از اوائل بهار تا نیمه‌های پاییز - فقط پنج شش ماه - چوپان می‌گیرند و این موقعی است که کشت و کارهایشان سبز است و محصول را هنوز برداشت نکرده‌اند و اگر گاوها را بدون چوپان به حال خود رها کنند ممکن است به زمین‌های زراعتی بروند و کشت را خراب کنند. چوپان گله گاو به پیشنهاد يك یا چند اینچه بورونی که گاو بیشتری دارند انتخاب می‌شود. دستمزد او برای چراندن گاوهای که بیشتر از سه سال دارند در هر ماه پانزده بیست ریال است. البته گاوهای کوچکتر از سه ساله راهم در همان گله بدون دریافت دستمزد می‌چرانند. این چوپان علاوه بر پنج شش ماه گله چرانی به کشت و کار نیز می‌پردازد. زیرا درآمد سالیانه او در کار چوپانی چنانکه پیداست مشکل به ششصد هفتصد تومان برسد. گاوچران هم مانند چوپان گله گوسفند، صبح زود گاوها را از ده بیرون می‌برد در حالیکه گوساله‌ها به انتظار مراجعت مادرهایشان در ده باقی می‌مانند.

هنگام غروب وقتی که گاوها به ده باز می‌گردند و به امید شیردادن به گوساله‌ها یا با به امید خوردن علوفه به خانه‌های صاحبانشان می‌روند، زنان خانواده‌هایی که گاو شیرده دارند با سطلی در دست به شیر دوشی گاوها می‌پردازند. زنی که شیر می‌دوشد، ابتدا خواهد گذاشت که گوساله اندکی از پستان مادر بمکد. وقتی که پستان گاو به شیردادن تحریک می‌شود و بعد گوساله را رها می‌کند که ساعتی پستان خالی مادرش بمکد و آخرین قطره‌های شیر را به زحمت بیرون بکشد. سپس آنها را در دو جا جدا از هم می‌بندد؛ تا در طی شب، گوساله شیر مادرش را نخورد. صبح روز بعد وقتی که باردیگر پستان گاو پرشیر می‌شود با همان شیوه گاو را می‌دوشد و به گله روانه اش می‌کند. گوساله‌ها رادرهشت نه ماهگی از شیر می‌گیرند. برای این کار تا چند مدت تکه چوبی را که می‌خهائی به آن کوبیده‌اند به پوزه گوساله می‌بندند، که وقتی به شیر خوردن می‌پردازد، می‌خ‌ها پستان گاو را می‌خراشد و مادر ناگزیر می‌شود که بچه اش را از خود دور کند. از این پس گوساله را به علف خوردن عادت می‌دهند. زمستانها که دستشان به علف سبز نمی‌رسد خوراک گاوها معمولاً علف خشک است که با کاه و سیوس ترید می‌کنند. درده، بیست خانواده ئی، بیست و چند رأس اسب نگهداری می‌کنند.

اسب که روزگاری در هر جای ترکمن صحرا بهترین وسیله سواری و رف و آمد بود، اکنون با وجود ماشین، قرب و منزلت گذشته اش را ندارد. البته آنهائی که هنوز اسب نگهداری می‌کنند از مواظبت و مراقبت‌هایی که در شیوه پرورش و نگهداری و سواری اسب مرسوم بود کوتاهی نمی‌کنند. زمستانها با پوشش‌های نمدی و تابستانها با پوشش‌های بافته شده نقشین آنها را از سرما و گرما حفظ می‌کنند. خوراک دادن با اسبان و توجه به آنان برخلاف سایر دامها از کارهای مردان خانواده‌هاست که اسب راهواره به دیده يك دوست عزیز می‌بینند. ریشه‌های این دوستی از گذشته‌های تغذیه می‌شود که صحرانی بود با طایفه‌ها و دامها و اُبه‌ها و کوچها و جنگ و دعواها. مرد ترکمن و اسب ترکمنی، در چنان گذشته ئی، در صحرا همسفر بودند و در اُبه همدم و در جنگ‌ها هم‌رمز. هر مرد اینچه بورونی که اسب داشته باشد، روزانه چهارنوبت به او جو و علف می‌دهد. يك بار صبح زود و بار دیگر ساعتی پیش از ظهر و يك بار هم دو سه ساعتی بعد از ظهر. آخرین نوبت خوراک دادن به اسب هنگام غروب است پیش از آنکه خود در کنار زن و بچه‌ها دور سفره بنشیند.

هر روز که قصد داشته باشد بیشتر از معمول اسب سواری بگیرد، در سفر، یا در مراسمی همچون عروسی، بر مقرر جوی روزانه او می‌افزاید و توشه راهش را هم در توبره می‌ریزد و بر ترکش می‌بندد. تا او که سوار است و آن که سواری می‌دهد هر دو خاطرشان آسوده باشد. پس از هر نوبت خوراک، آب دادن



بورتلر - Burtelar

به اسب راهم فراموش نمی‌کنند. آب رادر ظرفی جلو او می‌نهند و یا باهم به کنار رودخانه می‌روند تا هم اسب سیرآب شود و هم چند ظرفی برای مصرف درختانه با خودشان آب بیاورند. خوراک صبح اسب را به گویش ترکمنی «ارتی ایم - erti im» و آب پس از آن را «قوشلوق سو - qoçloq su» خوراک پیش از ظهر را «قوشلوق ایم - qoçloq im» و آب پس از آن را «گونورتا سو - gonortâ su» خوراک بعد از ظهر را «گونورتا ایم - gonortâ im»

«gonortâ im» و آب پس از آن را «ایکینی سو - ikkinni su» و آب پس از آن را «آقشام سو - âqcâm su» می‌نامند. اسبی را که ایستن باشد بهتر توجه می‌کنند. می‌دانند که باید به او بیشتر بخوراند و کمتر سوارش بشوند یا آدم تر برانند. تا وقتی که بار یک ساله اش رازمین بگذارد. پس از آن به بچه اش و به حرمت مادری اش توجه می‌کنند که راستی هم حق حرمت را باید داشت. چه حالی دارد وقتی که با نوزادش به راه می‌افتد و وقتی که از سروتن نوزاد بو می‌کشد وقتی که به او شیر می‌دهد. کره اسب را تا شش ماهگی می‌گذارند دنبال مادرش باشد وقتی که قدی بلند کرد و هیگلی بهم زد خواه نا خواه باید برای سواری تربیتش کنند. هرچند که می‌رمد و به آسانی گرفتار نمی‌شود. چند نفری به دورش جمع می‌شوند تا طنابی به گردنش حلقه کنند و این آغاز کار است. پس از آن پایش را می‌بندند و به یک میخ چوبی جلو آلاچیق یا به ستون‌های ایوان خانه مهارش می‌کنند هرچند ماه هروقت که به مادرش خوراک می‌دهند مشتت می‌دهند و کم کم با خودشان انس می‌دهند و هر روز دستی به سر و دوشش می‌کشند و نوازشش می‌کنند و گاهی که لازم باشد را می‌خارند.

وقتی که علف خوردن را آموخت با خودشان به کنار رودخانه می‌برند که هم خورد و هم به رفت و آمد عادت بکنند. بعد هم وقتی که ساله شد تکه نم‌دی به پشتش می‌اندازند و در روز بعد پالاچه نی بر آن می‌افزایند که البته آرام نمی‌گیرد ورم می‌کند. ولی افسار بی را محکم می‌چسبند و اگر لازم باشد دستهایش را هم با طناب کوچکی می‌بندند که هوای صحرا نزند. چند روز بعد دهنه نی هم به او می‌بندند و هر روز چند دقیقه نی با احتیاط سوارش می‌شوند. در این اولین روزهای سواری یک نفر از جلو دهنه اش را می‌گیرد و آرام آرام به راهش می‌اندازند. روزهای بعد مدت سواری را زیادتر می‌کنند و از آن پس دیگر کسی جلوش به راه می‌افتد و افسارش را سوارش به دست می‌گیرد که هر روز تندتر می‌راند تا آزموده تر شود. اینک اسب کاملی شده است که مانند هر اسب دیگری زمین و برگ و پوشش‌هایی برایش هم می‌کنند. مخصوصاً در زمستان که سرتادمش را با «بورم کچ - burma kaca» می‌پوشانند. عوض به سم‌های نعل نمی‌کوبند چرا که زمین دشت آن چنان سخت نیست که سم اسبان را بساید. بیست سی شتری که در اینجا برون نگهداری می‌شود به همان سه چهار خانواده کوچنده نی دارد که ناچارند برای حمل و نقل بار و بونه زندگی خود از شتر استفاده کنند، معهذاً از شیر و گوشت شتر نیز بی‌بهره نمی‌مانند.

شیر دوشی شترها به عهده زنان است. آنان در شیر تازه دوشیده شده شتراندکی شیر کهنه می‌ریزند و ترکیبی شبیه ماست از آن می‌سازند که «چال - çâl» نامیده می‌شود. چال را که از ماست معمولی ترشتر و رقیقتر است در بهار و تابستان همچون یک غذای کامل بانان می‌خورند. بچه شتر را می‌گذارند تا هشت نه ماه از شیر مادر بخورد و بعد برای آن که از شتر گرفته شود او را یکماه از مادرش جدا می‌کنند تا ناچار شود که با خار و بوته‌های بیابان بسازد و مزه شیر را فراموش کند. برای جهاز بستن به شتر، ابتدا تکه نم‌دی را روی کوهانش می‌اندازند و بعد جهاز را که از چوب ساخته شده است بران می‌نهند و بارشته پشمین بافته شده نی می‌بندند که «چمبر - cambar» دارد. این رشته از روی جهاز به کمر وزیر شکم شتر پیچیده می‌شود. افسار شتر را به تکه چوبی به نام «بولی - buli» می‌بندند که از بینی او گذارنده اند. برای مهار کردن شتر دست و پایش را می‌بندند و او را به پهلو می‌خوابانند و چند نفر بر پشت و گردنش می‌نشینند و وقتی که سرش را محکم



نمای یکی از آلاچیق‌های اینچه برون. ساختمان آجری یکی از مسجدهای دهکده است

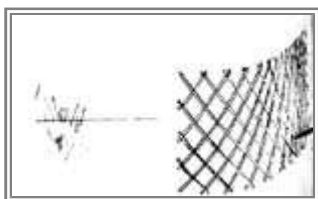
نگهداشتند، «بُولي» را از سوئي که تيز است به گوشت زير بيني اش فروميکنند. يك سر «بُولي» را گرد وپهن درست ميکنند که دربيرون ازسوراخ مهارگير کند ودرسر ديگرش، وقتي که زخم مهار التيام يافت، يك تکه چرم يا ريسمان ميبنند تا هر وقت که بخواهند افساري به آن بيفزاييد.

پشم شترها را هرسال يك بار دربهار ميچينند. پشم چيني کار مردان است. آنها براي اين کار، شتر رامي خوابانند و با وسيله ئي به نام «قرخلق - qerxeleq» که شامل دوتيغه آهني است پشم چيني ميکنند. موي بز وپشم گوسفندان را هم با «قرخلق» ميچينند. گوسفندان راهرسال يك بار دراول بهار و يك بار ديگر در آخر تابستان پشم چيني ميکنند. پيش از چيدن پشم، گوسفند را در آب رودخانه يا «اولي گل» مي شويند و بعد از آن که خشك شد دست وپايش را با طناب ميبنند و به پهلو مي خوابانند و پشم ها را ميچينند. گاهي، درپشم چيدن گوسفندان، زنان هم به مردهايشان كمك ميکنند. ولي، پس از پشم چيني، شانه کردن و ريسيدن پشم از جمله کارهاي مخصوص زنان است.

### خورد و خوراك، نان پزي و انواع نان ها:

غذاي اصلي مردم اينچه بورون نان است.

فرآورده هاي شيري، تخم مرغ، گوشت و برنج، از نظر مقدار مصرف به ترتيب در مراحل بعد از آن قرار دارند. سبزي و حبوبات را به ندرت ميخورند. اگر چاي نوشيدن هاي پي در پي آنها را در شمار غذا بياوريم، در آن صورت، چاي نيز به اندازه نان براي ايشان اهميت دارد. بولي که خانواده هاي اينچه بوروني براي خريدن قند و چاي خرج ميکنند، سنگينتر از مخارج ديگر زندگي است. تقريباً همه خرج هاي زندگي يك طرف و خرج قند و چاي طرف ديگر. چاي حتمي ترين وسيله پذيرائي از مهمان يا مهمانان است. براي هر مهمان، يك قوري چاي و يك پياله درپيشش مي نهند که تا آخرين پياله بنوشد. غذاي معمولي خودشان هم عموماً نان و چاي است. البته در اواخر زمستان و در هنگام بهار و اول تابستان، شير دام هايشان و آنچه که از شير درست ميکنند به ياري آنها مي رسد (غير از پنير که ابدأ درست نميکنند). تخم مرغ هم غذائي است که هر خانواده، با مرغ هائي که دارد، مي تواند هر دوسه روز يك بار، چنددانه ئي بخورد. در ماه رمضان با غذاهائي که بعضي خانواده هاي بالند سبه مرفه اينچه بوروني خيرات ميکنند



مراحل برپاشدن اسكلت چوبي  
آلاچيق به ترتيب شماره طرح ها

و آن را «الله بولي» 1 مي نامند، تنوع در خوراك خانواده هاي ديگر پيدا مي شود و همچنين است غذاهائي که در روزهاي عروسي در خانه داماد براي مردم پخته مي شود. در تهيه کردن و پختن اين چور غذاها، عموماً گوشت به کار مي رود. گوشت بز، گوسفند، گاو، و شتر. قصابي ندارند. گاهي هر چند خانواده با هم شريك مي شوند و يك گوسفند ميکشند و گوشتش را بين خود قسمت ميکنند. يا گاهي يكي از اهالي ده گوسفندي را براي فروش گوشتش ذبح مي کند و گوشت آن را كيلوي هفت هشت تومان به همسايه ها و ديگران مي فروشد. چنين گوسفندي، معمولاً پير است. و به همين منظور آن را جلو خانه يا آلاچيق ميبنند و به او آب و علف زياد مي دهند تا چاق و پيروار بشود. آنها گوسفند هاي پرواري را «باق قوين - bâq qoin» مي نامند. گوشت گاو و شتر هاي پير و از کار افتاده را هم ميخورند. گوشت گاو و شتر كيلوي چهار تومان خريد و فروش مي شود. بعلاوه گوشت ماهي و گوشت مرغ و خروس و جوجه را هم بايد جزو غذاهاي گوشتي آنها دانست. ماهي را که از درياچه «اولي گل» صيد ميکنند به شکل پخته يا نمك سوده ميخورند. در طبخ غذاها، پياز و سير و سيب زميني و گوجه فرنگي هم به کار ميبرند. ترشي در خورش ها شان معمولاً از گوجه فرنگي تازه و خشك شده است. در فصلهائي که گوجه فرنگي ناياب است، خورش ها را با «ناردان - nârdân» ترش ميکنند. ناردان، دانه هاي انار ترش است که در پائيز مي خشکانند، و براي فصلهائي ديگر سال ذخيره ميکنند. بيش از چند نوع مربيا و شيريني ندارند. از خربوزه

مخصوصی که آن را «آجی قاق» - *âji qâveq* می‌نامند و کم و بیش در مزرعه‌هاشان هنوز هم کاشته می‌شود، مربائی می‌پزند که «تُشَب» - *toçab* نامیده می‌شود. زنان، برای تهیه «تُشَب»، چند خربوزه را در ظرفی با قاشق چوبی دندان‌دار که «قارقع» - *qarqec* می‌نامند می‌تراشند. بعد آن را در یک کیسه پارچه‌ئی می‌ریزند تا آب خربوزه را در یک دیک می‌جوشانند و در حین جوش کف آن را که «کفک» - *kefek* نامیده می‌شود و تلخ مزه است دور می‌ریزند و مایع غلیظ سیاه و شیرینی که از آن باقی می‌ماند در «مشک» می‌ریزند و همچون مربا ذخیره می‌کنند.

تا در طی سال، گهگاه، در وقت ناهار یا شام با نان صرف کنند. شیرینی‌هایشان، نان‌های مخصوصی است که خمیر آن با شکر و شیر و تخم مرغ آمیخته است یا نان‌هایی است که خمیر آن‌ها را در روغن سرخ کرده اند. این نان شیرینی‌ها نام‌های گوناگونی دارد. ولی، نان معمولی خود را که از آرد گندم است «پتیر چورک» - *petir corak* نانی را که با آرد جو پخته می‌شود «آرف چورک» - *arfecorak* می‌نامند که طرز پختن این هر دو نان تفاوتی ندارد. تنور نان پزی را کمی دورتر از خانه یا آلاچیق که دست و پاگیر نباشد و در زمین حفر می‌کنند. هر چند خانوار از یک تنور که «تندر» - *tander* می‌نامند استفاده می‌کنند. دهانه تنور تنگ‌تر از شکم آن است و از سطح زمین کمی بلند تر. هر تنور دو سوراخ هواکش در دو طرف دارد به نام «کُرک» - *korak* که برای افروختن آتش تنور و تندتر یا کندتر کردن آن بکار می‌آید. وقت نان پختن غصه‌است. زن هر خانواده، نان مصرفی شب و نان صبح و ظهر روز بعد خانواده را یکجا می‌پزد. آرد را پیش از خمیر کردن، در سفره‌ئی پارچه‌ئی به نام «کندرک» - *kenderek* الک می‌کنند تا سبویش را بگیرند. آنگاه، آن آرد را در ظرفی چوبی به نام «خمیرچاق» - *xamir caneq*3 که مانند تابه است خمیر می‌کنند. ابتدا مقداری آب در ظرفی می‌ریزند



همه اعضاء خانواده در بر پا کردن آلاچیق شرکت می‌کنند ولی مسئولیت اصلی بر عهده زنان است.

و کمی نمک و خمیر مایه که از روز پیش نگهداشته اند بر آب می‌افزایند. بعد هم، آرد الک شده را مشت مشت در آن می‌ریزند و خمیر می‌کنند یکی دو ساعت می‌گذارند بماند تا عمل آید. بعد، خمیر را با همان ظرف و سفره و با ظرفی آب که در وقت پهن کردن خمیر از آن استفاده می‌کنند به کنار تنور می‌برند. خمیر را در وقت نان پختن با دست و در پشت «خمیرچاق» پهن می‌کنند و با قطعه چوبی که در سر آن چند میخ آهنی فرو شده است بر روی خمیر پهن شده می‌کوبند.

با این وسیله که آن را «دُردگُچ» - *dord guc* می‌نامند، سطح خمیر را سوراخ سوراخ می‌کنند تا بهتر پخته شود. خمیر پهن شده را با دست به دیواره تنور می‌چسبانند و وقتی هم که پخته شود، بی‌کمک هیچ وسیله‌ئی آن را از تنور بیرون می‌کشند. نانی را که چوپانان در بیابان می‌پزند «أجاق چُرک» - *ojâq corak* می‌نامند. این نان مانند «کماج» پخته می‌شود: اول در جایی از زمین چاله کوچکی می‌کنند و در آن آتش می‌افروزند تا گرم بشود. پس از گرم شدن چاله، آتش را بیرون می‌کشند و گنده خمیر را در آن می‌اندازند و رویش را با آتش و خاکستر می‌پوشانند تا پخته شود. نان شیرینی‌های «اینچه بورون» چند جور است: یکی «کُولج» - *kulca* که آردش را با شیر و تخم مرغ خمیر می‌کنند و در تنور می‌پزند. از همین خمیر، نان دیگری می‌پزند که «قَتلم» - *qatlama* می‌نامند. خمیر «قَتلم» را با چوبی که «اقل» - *oqlo* نامیده می‌شود ورقه ورقه می‌کنند و هر چند ورقه از خمیر را در حالی که بر روی آنها شکر ریخته اند روی هم می‌چینند و در تابه با روغن سرخ می‌کنند نوع دیگری از «قَتلم» که نازک تر از آن است «اکمک» - *ekmak* نامیده می‌شود. اگر فقط یک ورقه از خمیر «قَتلم» را در روغن سرخ کنند، «پسوق» - *posoq* می‌نامند که نازک ترین نان شیرینی اینچه بورونی‌هاست. یک جور نان شیرینی هم برای کودکان می‌پزند که «پیشم» - *paçma* نام دارد. خمیر «پیشم» را به اندازه‌های گردو یا فندق گرد و گلوله می‌کنند و می‌گذارند در روغن تابه

سرخ بشود. «برك-borok» هم يك نوع نان است که در لاي خمير آن گوشت و پياز کوبيده شده مي گذارند و در تنور مي پزند. خورش ها و خوراك هاي ديگر اينچه بوروني ها، يكي آبگوشت که آن را «قاتقش-qâteqleş» مي نامند.



طرز اتصال «اوق» به تارمي

«قاتقش» نخود لوبيا ندارد. ولي در آن کمی برنج مي ريزند. «چکترم- cekterma» يك نوع چلو گوشت است که معمولاً براي مهمانان مي پزند و گاهي در برنج و گوشت آن کشمش هم مي ريزند و يا عوض کشمش «چکترم» را شيرين مي کند، «ناردان» مي ريزند که در اين صورت «چکترم» ترش مزه خواهد شد. «قرم - qorma» نام يك خورش ديگر است که گوشتش را مانند گوشت «قيمه» در چرپي خودش سرخ مي کنند و يا نان مي خورند. «قرم» را معمولاً در يك ظرف يا در «قرن - qarm» مي گذارند. که ذخيره شود. «قرن» نام شکمبه گوسفند است که «قرم» تا مدتي مي تواند در آن باقي بماند و فاسد نشود. گاهي براي ذخيره کردن گوشت، آن را نمک سود مي کنند که «قافمچ - qâqmaç» ناميده مي شود. «قافمچ» گوشتي است که از استخوان کرده اند و آن را ورقه ورقه بريده و به آن نمک پاشيده و در آفتاب خشک کرده اند تا بتوانند ذخيره کنند و هر وقت که بخواهند «چکترم» يا «قاتقش» درست کنند، يك يا چند ورقه از آن را بردارند.

### خانه ها و آلاچيق ها:

نخستين خانه هايي که در اينچه بورون ساخته شد، فقط يك اتاق داشت و هنوز هم قسمت عمده خانه هاي ده يك اتاقی است. بعدها، اينچه بوروني هاي بالنسبه مرفه که با شهر رفت و آمد مي کردند، خانه هاي چنداتاقی هم ساختند. جديدترين خانه ني که اخيراً در اينچه بورون ساخته شد، چهاراتاق و دوايوان دارد. بام اين خانه رابر خلاف همه خانه هاي اينچه بورون با شيرواني پوشانده اند. کف ايوان و اتاق هاي خانه هاي چند اتاقی از سطح زمين نيم متر بلندتر است. ولي خانه هاي يك اتاقی هم سطح زمين است و فقط يك درو يکي دو پنجره کوچک دارد. ديوار خانه هاي يك اتاقی که عرض و طول آن از چهار پنج متر تجاوز نمي کند با خشت ساخته شده و بام آن با کمی شيب برروي تيرهاي چوبي تکیه دارد. روي تيرها رابا ني پوشانده اند و روي ني ها رابه کلفتي ده پانزده سانتيمتر گل اندود کرده اند. وقتي از درين اتاق ها که روي به جنوب باز مي شود داخل شويم، در سمت راست اتاق، اجاق خوراك پزي و دودکش آن را خواهيم ديد. در سمت چپ، «بورتلر - bur telar» ديده ميشود که وسيله ني است چوبي و خرده ريزهاي زندگي رادر آن مي نهند: قوري ها، پياله ها، و ظرف هاي ديگر. . . لحاف و تشکهاي تاشده و خورجين ها راهم برروي آن مي چينند. درازاي «بورتلر» دوسه متر است، کمتر يا زيادتر، به اندازه ني که درپنهاي اتاق جابگيرد، و ارتفاعش يك متر و عرض آن در حدود نيم متر است.

منبع آب راهم که معمولاً يك بشکه آهني است توي اتاق و دم درمي گذارند. کف اتاق رابانمد يا گلیم مي پوشانند. اگر دستگاه قالي بافي داشته باشند، آن رادر بالاي اتاق و طرف «بورتلر» جاي مي دهند. در اين اتاق ها، به جاي پنجره، يکي دو روزن شيشه ني کار مي گذارند. ده دوازده تا از خانه هاي اينچه بورون دو اتاقی و يا چند اتاقی است که از سطح زمين بلندتر ساخته شده است و معمولاً ايواني هم دارد. اينچه بوروني ها، در اين نوع خانه ها، يك اتاق را براي مهمان ويک اتاق را براي زندگي خودشان اختصاص مي دهند. و در گوشه اتاق مي گذارند. تا وقتي که مهمان يا مهماناني مي رسند، آنها را بگسترند. اتاق ديگري که به زندگي خودشان اختصاص مي دهند، مانند همان خانه هاي يك اتاقی. اجاق و دودکش و «بورتلر» دارد. با اين تفاوت که «بورتلر» هاي اين نوع خانه ها بزرگتر است و در آن اشياء بيشتري گنجانده اند. در اين خانه ها منبع آب رادر ايوان مي گذارند ويک اجاق خوراك پزي ديگر هم در ايوان مي سازند. تنور نان پزي راکمي دورتر از محوطه خانه درست مي کنند و هر چند خانواده دريك تنور نان مي پزند. در محوطه چلو ايوان خانه ها و همچنين در چلو خانه هايي که ايوان ندارند، يك «تلار» چوبي ساخته اند که معمولاً در شب هاي گرم تابستان رختخوابهايشان راروي آن مي گسترند. روزها هم، يکي دو گوسفندي را که براي پرور

کردن درخانه نگهداري ميکنند ويا گوساله ئي را که بايد درخانه مواظبت شود، درزير «تار» جاي ميدهند تا آرام بگيرند. محوطه خانه ها عموماً حدود مرزي ندارد. اخيراً ياد گرفته اند که دور حياط بعضي از خانه هايشان را با سيم خاردار و گاهي هم با پرچين محصور بکنند. مستراح خانه ها را از هر مستراح چند خانوار استفاده ميکنند. اينچه بوروني ها هنوز كاملاً به زندگي درخانه عادت نکرده اند.

غالب آنهائي که خانه هاي يك اتافي دارند درکنار خانه هايشان آلاچيق قديمي خودشان را هم برپا ميکنند و حتي چند خانواده ئي چند اتافي دارند هنوز هم از آلاچيق نشيني منصرف نشده اند. به اين جهت، تعداد آلاچيق هاي «اينچه بورون» هم چندان کم نيست. آلاچيق از دير زمان مسکن ترکمانان بود. آنها که ناچار بودند براي پروردن گله هايشان همواره در پي آب و علف ازجائي بکوچند، وظيفه هايشان معمولاً باهم در جنگ و گريز بسر ميبردند، مسکني جز آلاچيق نداشتند که به اندک زماني مي توانستند برپا کنند و برچينند. آلاچيق برچيده شده رابه آساني بار چهارپايان ميکردند و از سوئي به سوئي ديگر براه ميافتادند. هيئت آلاچيق همچون گنبدي است که مساحت زميني دايره شکل رابه قطر کم و بيش پنج شش متر ميپوشاند. در اين مساحت، وسيله هاي زندگي و آذوقه خانواده اينچه بوروني گنجانده مي شود: بشکه آب، بورتلر، دستگاه قالي بافي، خورجين ها و جوال هاي آرد و گندم . . . همه اين وسيله ها، درون آلاچيق و دور تادور آن چيده مي شود. اجاق خوراک پزي را در وسط مي سازند و کف آلاچيق را با نمد مي پوشانند. شبهاي زمستان، زن و مرد و بچه ها، دور اجاق، با لباسهائي که در وقت خوابيدن نيز از تن نميکنند، و بارواندازهائي ضخيم، بي هيچ نظم و ترتيبي کنار هم دراز ميکشند و به خواب ميروند.

در حالیکه، سگ آلاچيق در بيرون به پاسباتي پرسه مي زند. ساختمان آلاچيق، شامل اسکلتي از چوب است که آن رابا چند قطعه نمد مي پوشانند. اگر نمدها برداشته شود، آلاچيق، همچون يك قفس چوبي بزرگ به نظر مي رسد. چهار قطعه «ترم- tarem» (تارمي) و شصت هفتاد قطعه چوبهائي کماتي شکل که «اوق- uq» نام دارد ويک قطعه ديگر به نام «تونوک- tunuk» که گرد است و بالاتر از همه جا ميگيرد، اسکلتي آلاچيق را پديد مي آورد. در آلاچيق دولنگه ئي است و دريك چهار چوب ميگردد. برپا کردن و برچيدن آلاچيق، به عهده زنان است که با کمک زنان همسايه و گاهي هم مرد يا پسر خانواده انجام مي شود. آلاچيق را معمولاً در زميني برپا ميکنند که اندکي از زمين دور و برش بلندتر است. براي برپا کردن آن ابتدا دو تا از تارمي ها را که چهار چوب در بايد بين آن دو کار گذارده شود، روي زمين مي ايستانند و چهار چوب را به آن دو مي بندند و بعد دو تارمي ديگر آلاچيق را هم به آن دو وصل ميکنند تا دور اسکلتي آلاچيق تکميل مي شود. آنوقت گرداگرد اين چهار تارمي رابا دو تکه نوار به نام «دورلق» ياخا- durloq yâxâ» مي بندند تا تارمي ها محکم به هم بند بشوند. «دورلق ياخا» نواري است جاجيم باف که در از ايش به اندازه پيرامون آلاچيق است و سي چهل سانتيمتر پهنا دارد.

بعد هم، «تونوک» رابه کمک چند «اوق» در وسط و بالاي آلاچيق کار ميگذارند و اوق هاي ديگر را هم از يك سر به «تونوک» و از سر ديگر در پائين به تارمي ها متصل ميکنند. گرداگرد آلاچيق، اوق ها رابا نوار جاجيم باف باريکي که «دوزي duzi» مي نامند بهم مي بندند تا جاجيم نشوند و به اين ترتيب اسکلتي آلاچيق تکميل مي شود. اينک بايد آن رابا نمد ببوشانند. نمدهائي که با آنها آلاچيق را مي پوشانند، چند قطعه است: اول، چهار قطعه مستطيلي شکل که «دورلق - durloq» مي نامند و گرداگرد آلاچيق را در محل تارمي ها مي پوشانند. بعد هم دو قطعه ديگر به نام «اوزوک- uzuk» که روي «اوق» ها با آنها پوشيده مي شود. «دورلق» ها و «اوزوک» ها را ريسمان دوزي کرده اند تا وقتي که آنها را به روي آلاچيق انداختند با ريسمانشان به اسکلتي آلاچيق ببندند. اخيرين قطعه نمدي که روي آلاچيق مي اندازند «سرفک» يا «سريک- serpek» ناميده مي شود. «سريک» به شکل دايره است و در حدود دو متر قطر دارد که هر وقت بخوانند بتوانند نيمي از «سريک» را از روي «تونوک» کنار بزنند تا دود اجاق آلاچيق بيرون برود و يا نور به درون آلاچيق



بعد از برپا کردن اسکلتي چوبي آلاچيق، آن رابا نمد مي پوشانند.

بتابد. وقتی از پوشاندن نمدهای آلاچیق فارغ شدند، دور الاچیق رابا سه قطعه

حصیر نئی که «نامیده می‌شود می‌بندند. qâmiç «قامیش» -

دوقطعه از این «قامیش»ها را که هر یک هشت نه متر دازا دارد، از یک سر به چهار چوب در واز سر دیگر در پشت آلاچیق به هم می‌بندند. در حالی که قطعه دیگر «قامیش» را که کوچک تر است در زیر آن دو در محل اتصال آنها قرار می‌دهند. بعد از این که آلاچیق رابا «قامیش» می‌پوشانند، چند میخ چوبی در دو طرف الاچیق به زمین می‌کوبند و آلاچیق را با چند قطعه ریسمان به آنها می‌بندد تا در برابر باد های شدید ایستادگد کند. هر قطعه از این ریسمان‌ها را از بیرون واز روی آلاچیق می‌گذرانند و در سمت دیگر به یکی از میخ‌های چوبی می‌پیچند و گره می‌زنند. برای استقامت بیشتر آلاچیق در برابر باد، جسم سنگینی را مانند یک جوال گندم یا خورجینی پر از اشیاء، از ریسمانی که در وسط آلاچیق از «تونوک» آویخته شده است می‌آویزند. بعلاوه، یک تیرک چند متری هم که در وقت جا به جا کردن نمدهای پوششی آلاچیق به کار می‌آید از توی آلاچیق و از سمتی که باد می‌وزد به محل اتصال اوق‌ها به تار می‌ضامن می‌کنند و سردیگر آن را در سوی دیگر آلاچیق به پائین تار می‌ها بند می‌کنند. با این کار ها آلاچیق در برابر شدیدترین بادها هم استقامت می‌کند واز جا کنده نمی‌شود. هیئت گنبدی شکل آلاچیق هم به این استقامت کمک می‌کند زیرا، می‌تواند جریان باد را برخلاف سطوح عمودی وبا تحمل فشار کم از خود عبور بدهد. برجیدن آلاچیق از برپا کردن آن آسان تر است.

ابتدا باید ریسمان‌هایی را که به میخ‌های چوبی بسته شده است باز کرد، بعد هم قامیش‌ها را باید گشود و نمدهای پوششی آلاچیق را پائین کشید و اسکلنت چوبی آن را پیاده کرد. چنانچه بخواهند آلاچیق را به جای دورتری ببرند، چهار قطعه تار می را جمع می‌کنند و اوق‌ها را در دو بسته می‌پیچند و برشتر یایک ارابه بار می‌کنند و «تونوک» را هم بر روی آنها می‌گذارند. نمدها و قامیش‌ها و خردوریزهای دیگر را هم برشتر یی دیگر و یادر همان ارابه بار می‌کنند و به راه می‌افتند.

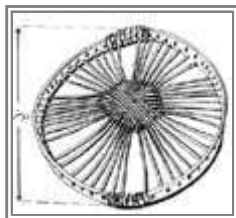
زنان آلاچیق نشین اینچه بورونی معمولاً آلاچیق‌های خود را هر هفته یکبار تمیز می‌کنند. قامیش‌ها را از گرد آلاچیق می‌کشایند، نمدهای پوششی را می‌تکانند و نمدهای را که در کف آلاچیق می‌گسترند با رختخواب‌های خود آفتاب می‌دهند. در این مواقع معمولاً بر حسب عادتی که از روزگار کوچ نشینی برایشان باقی مانده است، اسکلنت آلاچیق را هم پیاده می‌کنند و در جانی دیگر که حداقل چند متر با محل قبلی فاصله دارد از نو برپا می‌کنند. ترکمانان ایران و از جمله بورونی‌ها را «ای-وی» می‌نامند. ولی اگر یک آلاچیق را با نمدهای نو و سفید بپوشانند، آن را «آق ای-âqoy» (آلاچیق سفید) خواهند نامید. نمدهای هر آلاچیق تازه ای، پس از چندی که آفتاب می‌بیند و دود می‌گیرد، سیاه و چرکین می‌شود واز آن پس آن را «قره ای- qara oy» (آلاچیق سیاه) می‌نامند که اغلب آلاچیق‌های «اینچه بورون» از این نوع است.

“پاورقی‌ها”

1- هر غذایی را که خیرات کنند «الله یولی» می‌نامند؛ یعنی «در راه خدا». «یول - yol» معنی «راه» را می‌رساند و «یولی» هم معنی «در راه» و «به راه» را.

2- این واژه «تشب» لابد همان «دوشاب» فارسی است که در گویش ترکمنی تحریف شده.

3- تا چند سال پیش، این نوع ظرفها از تنه درختان جنگلی به وسیله دهنشینان کوهپایه‌های مازندران و استرآباد ساخته می‌شد و در دشت گرگان به فروش می‌رسد. اینک که مأموران سازمان جنگلبانی از قطع بی‌رویه درختهای جنگلی جلوگیری می‌کنند، این گونه ظرف‌های چوبی نیز کم تر ساخته می‌شود.



طرح و تصویر از تونوک