

افغانستان آزاد – آزاد افغانستان

AA-AA

چو کشور نباشد تن من مباد همه سر به سر تن به کشتن دهیم
بدین بوم ویر زنده یک تن مباد از آن به که کشور به دشمن دهیم

www.afgazad.com

afgazad@gmail.com

Literary-Cultural

ادبی - فرهنگی

دپلوم انجنیر خلیل الله معروفی
برلین - سی جون 2013

اصطلاحات عامیانه کابلی

(قسمت اول)

ترکیبات زیبای عامیانه کابلی

(بخش هژدهم)

پیاله/ چایک/ پیتوس/ سماوار/ دیگ/ دیگچه/ دیگدان/ دیگدانک/ آدانک/ بادیه/ پاتله/
طباق/ سینی/ ... :

– "پیاله" از کلمات قدیم دری ست، که پیشا در آن می و باده و شراب و ... نوش جان میکردند و شعرای متقدم "پیاله" را در همین زمینه در شعر خود بسیار استعمال کرده اند. مگر از روزی که "چای" در ملک ما آمد، "پیاله" ساحه استعمال خود را کاملاً بدل کرد و محض بحیث ظرف خوردن چای به کار برده شد، در حدی که امروز در سرزمین ما "پیاله" را دیگر هیچ کس در ارتباط باده و می و شراب استعمال نمیکند. در فارسی ایران اگر "پیاله" را استعمال کنند، همان مدلول قدیم را از آن میخواهند. و در ارتباط "چای" کلمه "فنجان" را در عوض "پیاله" استعمال میکنند؛ مثلاً "یک پیاله چای" ما مردم را در هیئت "یک فنجان چایی" افاده میکنند. و باید گفت که "فنجان"ی را که در آن سامان استعمال میکنند، خود مُعَرَّب کلمه دری/فارسی "پنگان" است. در سطر اول کلمه زیبای "پیشا" از نوک قلم بدقلم تراوید و لازم است، که در موردش اندک بنگارم:

"پیشا" علی الظاهر حالت تحریف شده "پیشها" است که جمع "پیش" است. این کلمه زیبا را زنان کابلی بسیار استعمال میکنند. کلمه قیدی "پیش" علاوه ازین که نقطه مقابل "پس" است، در معنای وصفی و مُعادل "قدیم" هم استعمال میشود. این استعمال در حالت جمع متبازتر می‌گردد، زیرا "پیشها" مُعادل "قدیمها" میباشد، که در زبان عوام در هیئت "قدیما" تلفظ می‌گردد، همان قسمی که "پیشها" را "پیشا" تلفظ میکنند. نظر به استعمال "قدیمها" و "پیشها" و نظائر احتمالی آن، میتوان نتیجه گرفت که زبان عامیانه کابلی بعض "صفات" را نیز جمع میندند. این نحوه استعمال را اما این طور هم میتوان توجیه کرد، که در زبان عوام وقتی کلمات "قدیم" و "پیش" را به کار می‌برند - و خصوصاً که آن را جمع میندند - مراد ایشان از "روزگار قدیم - در روزگار قدیم" و "روزگار پیش - در روزگار پیش" است. بدین حساب "قدیما" (قدیمها)، مراد از "روزگاران قدیم - در روزگاران قدیم" و "پیشا" (پیشها) منظور از "روزگاران پیش - در روزگاران پیش" است. و خوب است که از باب امثال، مثالی چند در زمینه بزنیم:

پیشا که یک کلان میامد، همگی قدراس دم رایش میخیستند!!!

(پیشها که یک کلان می آمد، همگی دم راهش قدراست میخاستند!!!)

یا

پیشا، چادری و دلاق بود و اُرسه ده دولی میبردن.

پیشها چادری و دلاق بود و عروس را در دولی میبردند.

و یا

پیشا ایطو نبود که هرکس جداجدا نان بُخوره، همگی از یک غوری و یک کاسه نان میخوردن!!!

(پیشها اینطور نبود که هرکس جداجدا نان بخورد، همگی از یک غوری و یک کاسه نان میخوردند!!!)

- "چاینک" اصلاً کلمه ای ست از زبانهای اسلاوی، مثل روسی و چکی و سلووی و پولندی و غیره. درینجا کلمه "چاینک" را بحساب لسان "چکی" - که اندک دسترس بدان دارم - تحلیل میکنم:

به نظر میرسد، که کلمه "چاینک" در اصل خود "چَینیک" (čajník) بوده - متشکل از čaj یعنی (چای) و ník (نیک) که پساوند مکان است - که در تداول دری ما این طور تحول شکلی یافته است. به قرار صرف لسان چکی، "چینیک" ظرفی ست که در آن چای را دم و یا حمل کنند، و این عین مفهومی را میرساند که ما مردم از "چاینک" میگیریم.

- پتنوس" به واو معروف، که بعضاً آن را به غلط با "ط" و بشکل "پطنوس" مینگارند، نیز از السنه اسلاوی به ملک ما رسیده است و من آن را از نگاه زبان "چکی" تشریح میکنم. در زبان

چکی این لغت را podnos "پُدنُس" مینامند، که متشکل است از pod "پُد"، به معنای "زیر"، و nos "نُس" که ریشه مضارع از مصدر نُسیتی "nosíti" است و آن در معنای "حمل کردن" یا "برداشتن" است. اگر "پُدنُس" را تحت اللفظ ترجمه کنیم، "زیر بردار"؛ یعنی ظرفی که اشیای قابل حمل را بالای آن میگذارند، معنی میدهد.

– "سماوار" که بعضاً در زبان عوام بشکل "سماوات" هم تلفظ میگردد، نیز از جمله کلمات اسلاوی ست و من آن را به مانند دو کلمه متأخر از روی زبان چکی شرح میدهم. در زبان چکی "سماوار" را samovar (سَموَوَر) مینامند که متشکل است از samo در معنای "خود" و var در معنای "جوش" (ریشه مضارع از مصدر vařiti (جوشیدن یا جوش خوردن) – حرف [ř] خاص لسان چکی ست و در زبانهای دیگر سراغ نمیگردد. تلفظش هم ساده نیست، چون باید به حیث مخلوطی از [ژ] و [ر] تلفظ گردد). پس "سَموَوَر" لغتاً معنای "خودجوش" را میدهد. سماوار را در ابتداء برای بساط چای به کار میبردند؛ چنان که میگفتند:

سماوات برنجی، چایه دم کو نارنجی!

(سماوار برنجی، چای را دم کن نارنجی!)

بعدها "سماوار" در خانواده ها برای مقاصد دیگر هم به کار رفت، خصوصاً جهت گرم کردن و جوش کردن آب برای کالاشوئی در فصل زمستان.

در جمله اخیر ترکیب "جوش کردن" را برای آب استعمال کردم و نه "جوش دادن" یا "جوشاندن" را، چون بین هردو فرقی بارز وجود دارد:

– "جوش کردن آب"؛ یعنی به جوش آوردن و یا به غلیان رساندن آب.

– ولی "جوش دادن آب"؛ یعنی آبی را که در حالت غلیان است، چند لحظه همانطور به حالت غلیان نگه داشتن. از عملیه "جوش دادن" معمولاً یا جهت "تعقیم" اشیاء استفاده میگردد و یا جهت "نرم ساختن" مواد خوراکی از قبیل گوشت و ترکاری و غیره. "جوش دادن" معادل است با "جوشاندن". ولی "جوش کردن" معادل "جوشیدن" نیست.

– "سماوارچی" مرکب است از "سماوار" و پساوند "چی" که از زبان ترکی وارد دری گردیده و مفهوم "صاحب و مالک و استفاده کننده و یا نسبت دارنده" را میدهد. پس "سماوارچی" معنای "مالک سماوار" را میدهد، اما "سماوارچی" را اصطلاحاً برای "چایخانه" یا "دکان سماوارچی" هم استعمال میکنند. بعضاً حتی خود "سماوار" را در معنای "دکان سماوارچی" هم به کار میبرند.

– "دیگ" به یای مجهول، کلمه قدیم دری ست و آن ظرفی باشد که در آن نان پزند. در افغانستان "دیگ" را معمولاً از "مس" جور میکردند و بعد رویش را روی یا قلعی میگرفتند، تا از آسیب

زنگ گرفتن در امان بماند. دیگها اشکال مختلف داشتند، ولی شکل کلی طوری بود که شکم آنها کلان و دهان شان را تنگ الزام میکرد. این کار بر حکمتی استوار است، تا سطح زیرین دیگ بیشترین حرارت را بگیرد، و دهان دیگ کمترین حرارت را ضایع نماید. دیگهای مدرن - خصوصاً دیگهای بخار - مگر تحت این قاعده نمیروند. دیگها را به تناسب ظرفیت آنها به دیگهای نیم چارکه(نیم چارکی)، چارکه(چارکی)، نیم سیره، یکسیره، دوسیره، سه سیره و چارسیره تقسیم میکردند. و از دیگ چارسیره معمولاً در مهمانیهای بزرگ و مولودی و مراسم فاتحه داری و توی و تللی استفاده میکردند. "توی" (به یای مجهول) کلمه ترکی ست و املايش به "ط" درست نیست. "دیگ خُرد" را با نافذ ساختن قانون تصغیر، "دیگچه" مینامیدند. "دیگچه" ولی معنای دیگری هم دارد، که خواهد آمد. در فارسی ایران کلمه زیبای "دیگ" - که کلمه اصیل دری ست - تقریباً متروک گشته و کلمه ترکی "قابلمه" در جایش نشسته است. و خوب است که از کلام قدمای بزرگ خود مثالی در زمینه بیاروم. خاقانی شیروانی ضمن قصیده مشهور خود که در وصف استاد استادان شعر دری، ملک الشعراء "عنصری بلخی"، سروده است، چنین گوید:

شنیدم که از نقره زد دیگدان

ز زر ساخت آلات خوان عنصری

و نمیدانم که وقتی از "دیگ" کلمه "دیگدان" را ساختیم، از "قابلمه" چطور بتوانیم لغتی مُعادل "دیگدان" بسازیم، چون "قابلمه دان" ترکیب بس نافصیح و در حدِ کَرِیه است!!!

- "دیگچه" علاوه ازین که مصغر "دیگ" و در معنای "دیگ کوچک" است، معنای دیگری هم دارد. "دیگچه" خوراکه ای ست نظیر "شیربرنج" که در آن روغن هم می اندازند. این خوراک لذیذ را بقسم نذر در ماه صفر بپزند و در ضیافتی که به منظور خوردن "دیگچه" برپا کنند، معمولاً زنان حصه بگیرند. این نذر را زنان کابلی برای خود و گذشتانند لحظاتی خوش بین خود، اختراع کرده اند؛ عیناً به مانند "نذر لب جوی". و "نذر لب جوی" یا "نذر لب او" نذری ست، که زنان در طبیعت و در لب جوی و در کنار آب روان برپا کنند. درین نذر که بین زنان صورت میگیرد، فقط بولانی میپزند و چند تا بولانی را ثوابی در آب روان جوی هم ایلا میکنند؛ شاید بخاطر ماهیان و حیوانات داخل آب.

- "دیگچه پزانی" به غذائی گویند که دوستان بر سبیل تفتن و از روی شوق در میله ها میپزند.

- "دیگدان" مراد از "أجاج" است که بر آن دیگ را بر آتش گذارند.

- "دیگدانک" لغتاً مصغر "دیگدان" است، و آن دیگدان سیاری ست که از آهن چادر و به شکل مدور، با سه یا چار "پایه" درست کنند. معمولتر مگر سه "پایه" است. برخلاف "دیگدان"، در

"دیگدانک" زغال بلوط را درمی‌دهند. از دیگدانگ معمولاً جهت دم کردن چای و بعضاً غذای مختصر و اندک، استفاده می‌گردد. بعض اشخاص "دیگدانگ" را "آدانک" هم می‌گویند. در زبان عوام کابلی "دیگدان" را "یگدان" و "دیگدانک" را "یگدانک" تلفظ میکنند.

- **بادیه** به ظرفی گویند مسی و استوانه شکل که از سطح پایانی تا دهنش عین قطر دارد. البته بعضاً جدار بادیه اشکال مختلف دیگر را هم بخود می‌گیرد. نظر به دیگ، دهن بادیه بمراتب کثادتر است. به خلاف "دیگ" در "بادیه" غذا نمی‌زنند، بلکه از آن به منظور نگهداری آب و روغن و قیماق و مایه کردن ماست و غیره استفاده میکنند. اعراب "بادیه" را مُعَرَّب ساخته و "باطیه" گویند. البته علاوه ازین مدلول، "بادیه" معنای "دشت و صحراء" را نیز میدهد، و این کلمه عربی ست. در کلام قدما بادیه دوم هم زیاد استعمال گردیده است؛ چنان که شاعری فرمود:

آن یکی شیر است، اندر بادیه

وان دگر شیر است، اندر بادیه

- **پاتله** ظرفی ست با کمر مُحَدَّب و دهان گشاد که نیز از مس درست میشود. "پاتله" را برای پختن حلواء و درست کردن شیرچای به کار می‌برند. فرق بین "شیرچای" و "قیماق چای" درینست که "شیرچای"، قیماق ندارد و وقتی قیماق در آن بریزند، آن را "قیماق چای" گویند. قسمی که شنیده ام، "شیرچای" را وطنداران کشمیری ما از کشمیر با خود به ارمغان آوردند، که بعداً یکی از هوسانه های لذیذ مردم کابل گردید. شیرچای را از چای سبز مخصوص و با جوشاندن مکرر و بضرپ پُلی و باد کردن، بدان رنگ مرغوبی میرسانند، که به نام "شیرچائی" یاد می‌گردد، که نزدیک به رنگ "گلایی" ست.

- **دیگ و باسن** مراد از اسباب پخت و پز و ادوات آشپزخانه است.

بقیه این بخش را در بخش بعدی تعقیب میکنیم.