

بررسی واژگان دامداری در گویش دوانی

عبدالنبی سلامی

مقدمه

نگاه محققانه به تاریخ و فرهنگ مردم ایران درباره کوچنشینی، فکر را به عمق تاریخ ایران - زمانی که قوم آریایی به فلات ایران کوچید - سوق می‌دهد. اقوام ایرانی، در اصل، کوچنشین بوده‌اند و هنوز هم، در این سرزمین عشاير کوچنشین، هر سال، برای چرادراندن دام جابه‌جا می‌شوند و، در دو سوی مسیر کوچ، دو نقطه برای ییلاق و قشلاق خود برمی‌گزینند.

جامعه یکجاشین ایرانی نتوانسته است آداب و رسوم و فرهنگ آباء و اجدادی خود را تمام و کمال حفظ کند و، به تأثیر زندگی شهری، خواه ناخواه تحول فرهنگی یافته است. اما کمتر دست‌خوش این تحول گشته و الگوی سنتی زندگی و، در نتیجه، میراث فرهنگی نیاکان خود را حفظ کرده است.

بعضی از جوامع روستایی ایران، با تمام سابقه یکجاشینی، به دلیل گله‌داری، هنوز دارای خصوصیات زندگی کوچنشینی هستند، هر چند کوچ از روستا تا چشمه بهاره میاه کوه و دره اطراف روستا باشد. گله‌داران، حتی اگر یکجاشین باشند در موقع لازم، خانه و کاشانه را رها می‌کنند و همراه گله به دامان طبیعت پناه می‌برند تا دام خود را در مراتع سرسبز بچرانند و تا فصل سرما در آن نواحی به سر می‌برند. بدین‌سان، وابستگی صرف به گله، عامل جابه‌جایی است.

اهلی کردن حیوانات به جوامع گوناگون نسبت داده شده است؛ از جمله اهلی کردن میش را به عراق، گاو را به یونان و ترکیه، الاغ را به مصر، اسب را به آسیای مرکزی، شتر یک کوهان را به عربستان و بز را به ایران نسبت داده اند. نقوش دیواره غارها و ظروف سفالی در نقاطی از ایران نشان می دهد که متجاوز از ده هزار سال پیش، ساکنان این سرزمین بُز را اهلی کرده بوده اند.^۱

در نزدیکی روستای بیستون کرمانشاه، مقابل رودخانه گاماسیاب، باستان‌شناسان غاری را به طول ۲۷ متر در سال ۱۳۴۴ شناسایی کرده اند که، در آن، آثاری به قدمت دوره پارینه سنگی میانی (دوره موسترین) کشف شده است. در میان این آثار، ۲۴ قطعه استخوان بز و گوسفند وجود دارد و گواهی می دهد که یکی از مراکز اولیه اهلی کردن بز و گوسفند زاگرس مرکزی بوده است.^۲ همچنین کاوش های باستان‌شناسی در غار کنجی (نزدیک خرمآباد لرستان) روشنگر آن است که ساکنان آن خطه، در حدود نه هزار سال پیش، گندم و جو کشت می کرده اند و بُز و میش را دست آموز کرده بوده اند.^۳

از کاوش هایی که، در چند سال گذشته، در جنوب غربی ایران انجام گرفته چنین بر می آید که احتمالاً نزدیک به هشت هزار سال پیش در این منطقه زندگی کوچ نشینی وجود داشته است. در سال ۱۳۵۲، به نگام کاوش یک تپه باستانی در جنوب غربی اندیمشک، به جایگاه گروه کم جمعیتی برخورده اند که هشت هزار سال پیش فقط به پرورش بُز مشغول بوده اند.^۴

همچنان که برخی از دهنشینان، به مرور زمان، با افزایش دام و بهره وری از منابع جنبی، احتمال دارد کوچ نشین شده باشند، در جهت عکس، چه بسا بعضی از کوچ نشینان کم درآمد نیز، با از دست دادن دام های خود، زندگی کوچ نشینی را رها ساخته و یک جانشین شده باشند.^۵

دامداری در دوان

مردم روستای دوان با توجه به سابقه ممتدشان در گله داری، از نظر آداب و رسوم و زبان

۱) اسکندر امان‌الهی بهاروند، کوچ نشینی در ایران، بنگاه ترجمه و نشر کتاب، تهران ۱۳۶۰، ص ۳۲.

۲) صادق ملک شهمیرزادی، ایران پیش از تاریخ، سازمان میراث فرهنگی، تهران ۱۳۷۸، ص ۱۳۱.

۳) کوچ نشینی در ایران، ص ۲۶. ۴) همان، ص ۲۸. ۵) همان، ص ۳۰.

و خلقیات با دیگر مردم نواحی کازرون خویشاوندی ندارند. اینان کوچ روانی بوده‌اند که به این روستا کوچ کرده‌اند و در منطقه‌ای کوهستانی، که نسبت به جلگه کازرون سرسبزتر و سردسیرتر است، مسکن گزیده‌اند. اما این یک جانشینی سبب نشده است که عده‌ای از آنان از دامداری پُرند و در فصل مناسب گله را تا سر کوه و بر سر چشمہ نبرند و فصل گرما را در آن نقطه سردسیر سپری نکنند.

بز در زندگی دامداران دوان نقش اساسی دارد. آنان، بر عکس طوایف کوچ رو لرستان، بختیاری، قشقایی، به دلیل کوهستانی بودن منطقه و سازگاری بز با طبیعت روستا به پرورش این دام توجه دارند و کمتر دارای میش و گوسفند هستند. آماری که در سه مرحله به دست آمده این واقعیت را نشان می‌دهد^۶:

سال	بز	گوسفند
۱۳۵۵	۷۰۰۰	۳۰۰۰
۱۳۶۰	۴۴۰۰	۶۰۰
۱۳۶۵	۱۱۰۰	۶۸۳

تا سال ۱۳۶۵، در دوان ۳۹ خانوار شغل دامداری داشته‌اند و امروزه از شمار آنها کاسته شده است. دامداران عمدۀ که بیش از صدرأس دام دارند چهار خانوارند. بقیه دامدارانی هستند که شمار دام آنها زیر صدرأس است. جدول زیر شمار دام و دامداران روستا را در سال ۶۵ نشان می‌دهد^۷.

شمار دام (درأس)	شمار گله	جمع دام (درأس)
۲۰۰ تا ۳۰۰	۲	۵۰۰
۱۰۰ تا ۱۷۰	۲	۲۷۰
۵۵ تا ۸۰	۵	۳۴۴
۳۰ تا ۵۰	۷	۲۷۵
۲۰ تا ۲۸	۱۱	۲۴۰
۲۰ رأس	۱۲	۱۵۴
جمع کل	۳۹	۱۷۸۳

۶) لهسایی‌زاده، عبدالعلی و سلامی، عبدالنبي، تاریخ و فرهنگ مردم دوان، انتشارات اطلاعات، تهران ۱۳۷۰، ص ۱۹۳.
۷) همان، ص ۱۹۴.

هم اکنون شمار دامداران عمده دوان ۳ خانوار هستند که هر یک حدود ۶۰۰ دام دارند و عده قلیلی از آنان هر یک دارای چند رأس دام هستند و مجموع دام آنها به صد رأس نمی‌رسد. گله‌های دوان را به تک‌صاحبی و چند‌صاحبی می‌توان تقسیم کرد.

گله تک‌صاحبی یک چوپان دارد که، اگر جزو خانواده نباشد، از داخل یا خارج از روستا به خدمت گرفته می‌شود و، اگر از خارج روستا باشد، در خانه دامدار زندگی می‌کند. قرارداد یک‌ساله است. در این قرارداد، لباس و غذا نیز با دامدار است. در مقابل یک‌سال چوپانی، به ازاء هر صد دام، ده بزر یا گوسفند (عمدتاً نر) به نام چوپان رقم می‌خورد. در بعضی از قراردادها، علاوه بر این مقداری گندم (حدود ۱۲۰ من، معادل ۶۰۰ کیلو) نیز به چوپان داده می‌شود.

وجود گله چند‌صاحبی هنوز در دوان مرسوم است. در این نوع گله‌داری، معمولاً شغل اصلی صاحبان دام دامداری نیست؛ بلکه، آنان، در کنار کشاورزی (باغداری و کاشت غله)، چندین رأس دام نیز دارند و چند تن از آنان مشترکاً یک چوپان را، با قرارداد یک‌ساله، به خدمت می‌گیرند و دام خود را به او می‌سپارند. در قرارداد، بابت هر رأس دام مبلغی (در سال ۱۳۶۵، این مبلغ ۳۰۰ ریال بوده است)، به عنوان مزد چوپان معین می‌شود که در پایان هر ماه به او پرداخت می‌کنند. مخارج چوپان نیز بین صاحبان دام تقسیم می‌شود. اگر چوپان جایی برای زندگی نداشته باشد، در طی مدت قرارداد، به نوبت، در خانه صاحبان دام به سر می‌برد.

عده‌ای از دامداران دوان دام‌های خود را به چادرنشینان قشقاوی، که معمولاً قشلاق خود را در شرق دوان انتخاب و در منطقه‌ای به نام دشتکو (دشتک) اطراف می‌کنند، می‌سپارند. قرارداد به دو صورت است. صورت اول را نیمسوز می‌گویند که، در آن، سود و زیان به تساوی بین دامدار و چوپان تقسیم می‌شود. صورت دوم مزدی است که بابت هر رأس دام، غیر از شیر بزها و میش‌ها، به چوپان پرداخت می‌شود. در این قرارداد، چوپان، بابت تلفات دام، غرامتی نمی‌پردازد. معمولاً مردم دوان صورت اول را و چوپانان قشقاوی صورت دوم را ترجیح می‌دهند.

کوچ دامداران به منطقه سردسیر
با گرم شدن هوا، که معمولاً از اوایل خردادماه شروع می‌شود، دامداران همراه با خانواده

خود به مناطق کوهستانی کوچ می‌کنند. محل استقرار آنها در نزدیکی چشمehای بهاره به نام کُنی (Ko:ni) = خانی به معنی چشمeh، که در قسمت‌های فوقانی کوه‌های دلزو (da:lezu) و گفت برم (gaft-e barm) است. انگیزه کوچ وجود مناطق سرسبز در کوهستان علاقه دامداران و پرهیز از جابه‌جایی روزانه در مسیر طولانی است که موجب لاغر شدن دام می‌شود. معمولاً هر چند روز یکبار، به نوبت، فردی از یک خانواده به روستا می‌رود و مواد مورد نیاز هر خانواده را به کوهستان می‌آورد.

تا اواخر تیرماه، که آب چشمehا را به نقصان می‌گذارد، دامداران در آنجا می‌مانند و، پس از خشک شدن چشمehا، به دشتکو نقل مکان می‌کنند که دارای چشمehای دائمی به نام اوییدی (ov-e biði = آب بیدی) است و تا اوایل پاییز در آنجا می‌مانند و پس از شروع فصل سرما به ده برمی‌گردند.

وظایف اهل خانه

تا گله خارج از روستاست نگهداری و همه کارهای مربوط به آن بر عهده مردان و پسران خانواده است. اما وقتی گله به روستا رسید و وارد آغل شد، کارها از شیردوشی گرفته تا تهیه محصولات شیری بر عهده زنان و دختران خانه است.

برای دوشیدن شیر، که بلا فاصله بعد از ورود گله به خانه انجام می‌گیرد، نقطه‌ای از آغل را به نام دون (dun) انتخاب می‌کنند. زن شیردوش در آنجا می‌نشیند و بادیه‌ای پیش رو می‌گذارد. دختر یا پسر نوجوان خانواده یک‌به‌یک بزهای شیرده را پیش می‌آورد و از پشت به زن شیردوش نزدیک می‌کند. در زمان شیردوشی باید دقت شود که بزی از قلم نیفتند و مسئول آن کسی است که بزها را به سر دون می‌آورد.

رسم شیربَره (šir ba:ra، شیروره، شیرواره)

این رسم در بسیاری از روستاهای ایران وجود داشته و دارد و، در واقع، نوعی همیاری (تعاون) روستایی است که سابقهای دیرینه دارد. در دون نیز، این رسم از دیرباز وجود داشته است. معمولاً دامدارانی که شمار اندکی بز و میش دارند و مقدار شیر روزانه‌شان کم است و نمی‌توانند از آن ماست و پنیر و دیگر محصولات شیری به دست آورند با هم قرار می‌گذارند که هر روز شیر همه شرکا به یک خانواده تعلق گیرد تا بتوان از آن

محصولات مورد نیاز خانواده را به دست آورد. هر گاه شمار بزهای شیرده مشترکین مساوی باشد به تساوی سهم می‌برند و الا تسهیم به نسبت می‌شود. برای اندازه‌گیری مقدار شیر هر خانواده از قطعه چوبی مدرج به نام نیکار (nekâr) استفاده می‌کنند.

از شیرگرفتن بزغاله و بره

برای از شیرگرفتن بزغاله به دو طریق عمل می‌کنند:

۱. در صورتی که شمار بزغاله‌ها زیاد باشد دو دامدار با هم قرار می‌گذارند که هر یک بزغاله‌های آن دیگری را در گله خود نگهداری کند. بزغاله‌ها با دورشدن از مادران خود شروع به خوردن علف می‌کنند و از صرافت شیرخوردن می‌افتدند.

۲. در طریقه دیگر، دامداران از وسیله‌ای به نام کور (Kever) استفاده می‌کنند. کور چوبی است حدود ۷ تا ۱۰ سانتی‌متر که به دو سر آن دو قطعه نخ وصل کرده‌اند. چوب را طوری در دهان بزغاله قرار می‌دهند که روی زبان قرار گیرد و نخ‌ها را پشت شاخها می‌بندند. چوب روی زبان مانع از آن می‌شود که بزغاله پستان مادر را بمکد. بدین سان، بزغاله شروع به علفخوردن می‌کند و حدود ۲۰ روز بعد کور را از دهان بزغاله بر می‌دارند.

برای از شیرگرفتن بره پشم او را می‌چینند که موجب تغییر قیافه بره می‌شود و میش مادر اجازه نمی‌دهد که بره به او نزدیک شود و شیر بخورد.

مشکو (mašku) و نحوه آماده‌سازی آن

مشکو همان مشک مشكه‌زنی است. بهترین مشکو پوست بز ماده‌ای است که بیش از دو بزغاله نزاییده باشد.

برای آماده سازی آن، ابتدا مقداری آرد جو را در آب می‌خیسانند تا به صورت مایعی غلیظ درآید. این مایع را درون پوست می‌ریزند و آن را به قدری هم می‌زنند که سراسر سطح درونی پوست را پوشاند. سپس پوست را چند لایه روی هم تا می‌زنند و در زیر چُل و پلاسی قرار می‌دهند تا محل آن کاملاً گرم بماند.

پس از سه روز، خمیر درون پوست ترش می‌شود و پوست بویی خاص می‌گیرد. در این هنگام، آن را از زیر پوشش خارج و موهای آن را، که به راحتی کنده می‌شود، از

پوست جدا می کنند. باید مراقب بود کہ همه موہای روی پوست کنده شود و حتی تاری از آن باقی نماند. زیرا وجود مو روی پوست موجب لھیدگی و سوراخ شدن آن می شود. پوست را می شویند و آن را کاملاً تمیز می کنند تا بو بر طرف شود. سپس به آن نمک می زنند. این بار پوست را باز در زیر جُل و پلاس قرار می دهند تا کاملاً نمکسود شود. پس از سه روز، آن را بیرون می آورند و چوبی از سر آن وارد و از ته آن خارج می کنند و طوری آن را به دور چوب می پیچانند که کاملاً فشرده و آب آن تماماً چلاند شود. سپس مقداری تَلمه (ta:la، بادام کوهی) را می کوبند و می جوشانند و مشکورا تا سه روز در آن می گذارند. سپس، آب آن را عوض می کنند و باز در جوشاندۀ بادام کوهی می گذارند و، پس از دو روز، بیرون می آورند و در آب جفت (jaft، پوست قهوه‌ای روی دانه بلوط) می خیسانند. این آخرین مرحله آماده‌سازی مشکو در محلول‌های تلخ بادام کوهی و بلوط است. پس از آن، مشک را به مشکدوز می سپارند که آن را بدوزد.

نحوه دوخت مشکو با دوخت مشک معمولی فرق دارد. مشکدوز دوپای جلویی مشکو را به دو سر قطعه چوبی (حدود ۳۰ سانتی متر) و دو پای عقبی را به قطعه چوبی دیگر می دوزد و مشکو با این دو چوب به مَلَار (malâr، سهپایه مشکه‌زنی) آویزان می شود.

مردم معتقدند، اول بار که مشکو برای مشکه‌زنی آماده می شود، باید مقداری دوغ آماده در آن بریزند و، پس از مدتی، تکان دادن، دو روز بگذارند تا، به اصطلاح، بو بخورد و گِفگِفو (gefgefū) نشود. همچنین، اول بار که ماست به داخل مشکو می ریزند تا مشکه‌زنی کنند، هفت دختر، به نام هف دخترون، باید این عمل را انجام دهند، و به هنگام مشکه‌زنی دسته جمعی بخوانند:

قُلْمَبَهْ دُوْ قُلْمَبَهْ دُوْ هَمَهْ شَهْ كَرَهْ يِهْ ڀِچَشَهْ دُو

(qolomba du qolomba du hama-ša kara ya peča^۸-ša du)

«قلمبه دو (صدایی که از بهم خوردن دوغ درون مشکو به گوش می رسد) همه‌اش کره، کَمیش دوغ».

۸) در گیلکی نیز، i-picce به معنای «کمی» است.

موچینی - پشم چینی

حدود ده روز که از بهار گذشت، میش‌ها و بزهایی را که باید پشم و موی آنها چیده شود به سر چشم می‌برند و می‌شویند، در همان روز، پشم و موی آنها را در محوطه صافی می‌چینند. برای چیدن پشم گوسفند، او را می‌خوابانند و با طنابی دست و پایش را می‌بندند و، با قیچی مخصوص به نام چیره (če:ra)، شروع به چیدن پشم می‌کنند. مهارت در این کار بسیار مهم است؛ زیرا تیغه قیچی نباید پوست حیوان را زخمی کند. برای چیدن موی بز به خواباندن و بستن دست و پای او نیازی نیست. موی بز را ایستاده می‌چینند و، برای مهارکردن، کافی است فرد دیگری ریشش را بگیرد تا او آرام بماند.

به هنگام پشم چینی، هیچ سواری نباید از جایگاه آن عبور کند؛ زیرا گوسفند یا بزی که در حال پشم چینی است می‌ترسد و دل درد می‌گیرد و احتمالاً تلف می‌شود. بنابراین کسی را می‌گمارند که بر سر راه بایستد و مراقب باشد که سوار نزدیک نشود.

محصولات شیری

محصولات شیری انواع متعدد دارد که ذیلاً شرح داده می‌شود.

آغز (âγez)

برای تهیه آغز، شیر بز یا میش تازه‌زاییده را با مقداری از شیر بزی که حدود ده تا پانزده روز پیش از آن زاییده است مخلوط می‌کنند و حرارت می‌دهند. در تمام مدتی که شیر حرارت می‌بیند باید آن را بلاقطع هم زد. شیر، پس از آنکه به جوش آمد، غلیظ می‌شود و، به اصطلاح، می‌بندد. در این موقع، باید آن را از روی اجاق برداشت و در محل مناسب گذاشت تا سرد شود. در صورتی که بیش از اندازه بجوشد می‌برد و به آب سبزرنگ بی‌صرفی تبدیل می‌شود.

پنیر

شیر را از پارچه نازکی می‌گذرانند تا خاشاکی که احتمالاً در هنگام دوشیدن در آن افتاده گرفته شود. شیر مخصوص پنیر باید سرد باشد. در صورتی که، بلافصله بعد از

دوشیدن، مایه زده شود پنیری ترش و مستخلخل (سوراخ سوراخ) به دست می‌آید. بنابراین، پس از مایه‌زدن، پنیر را، که حدوداً بعد از نیم ساعت می‌بندد، در کیسه‌های متقال، هر یک به گنجایش حدود نیم کیلو پنیر می‌ریزند و آن را در سطحی صاف (مثل سینی) قرار می‌دهند و وزنه‌ای سنگین روی هر یک می‌گذارند تا آب آن خارج شود. مایه پنیر دو نوع است: یکی ماده‌ای است که در شکمبه بزغاله شیرخوار وجود دارد. برای به دست آوردن این ماده، بزغاله را سر می‌برند و شکمبه‌اش را بیرون می‌آورند و سوراخ می‌کنند و مقداری نمک درون آن می‌ریزند و آن را آویزان می‌کنند تا کاملاً خشک شود. ماده خشک شده را از درون شکمبه بیرون می‌آورند و درون کیسه‌ای پارچه‌ای می‌ریزند. کیسه را درون ظرف شیر می‌گذارند و پس از کمی خیس خوردن با اندکی فشار مقداری مایه درون شیر ریخته می‌شود. شیر می‌بندد و به پنیر تبدیل می‌شود. دیگری شیره درخت انجیر است. پارچه‌ای را به شیره انجیر خام یا شیره‌ای که از تنه درخت انجیر تراویده می‌شود آغشته می‌کنند و، هر بار که بخواهند مایه بزنند، این پارچه را درون ظرف شیر می‌گذارند و با فشار دادن پارچه و تراوش مقداری شیره انجیر شیر می‌بندد و به پنیر تبدیل می‌شود.

ماس (mâs، ماست)

شیر را، پیش از جوشاندن، از پارچه نازکی می‌گذارند و حرارت می‌دهند. پس از اندکی جوشیدن می‌گذارند تا ولرم شود. آن‌گاه، مقدار معینی ماست (هر یک من معادل پنج کیلو، یک نعلبکی) را با کمی شیر خوب مخلوط می‌کنند و درون ظرف شیر می‌ریزند و کاملاً آن را هم می‌زنند. سپس، ظرف را زیر پوششی از گلیم و جاجیم قرار می‌دهند تا یکباره سرد نشود. پس از چند ساعت، ظرف را از زیر پوشش بیرون می‌آورند و ظرف ماست را در جای خنک قرار می‌دهند تا کاملاً سرد شود. در صورتی که شیر زیاد بجوشد یا، به نگام مایه‌زدن، گرمی آن بیشتر از حد معمول باشد، ماست ترش می‌شود.

دو-کره (du-kera، دوغ و کره)

ماست تازه را در مشکو می‌ریزند، به مقدار کافی آب به آن اضافه می‌کنند و بعد مشکو را به مَلَر (malâr، سه پایه مشکه‌زنی) آویزان می‌کنند و آن را حدود نیم ساعت تاب

می‌دهند، به طوری که ماستِ درون مشکو کاملاً هم بخورد. در اثر حرکت مداوم، کره از دوغ جدا می‌شود و رو می‌آید.

محتوای مشکو را درون بادیه (ظرف مسی دهان‌گشاد) می‌ریزند و کره آن را جدا می‌کنند. گاهی اوقات، کره از دوغ جدا نمی‌شود، که اصطلاحاً آن را گرگرو (ger geru) می‌گویند، یعنی که در کار گره افتاده است. این مشکل را، که در اثر سردی بیش از حد ماست پیش می‌آید، از دو راه حل می‌کنند: یا مقداری آب گرم به آن اضافه می‌کنند و بعد مدتی مشکو را می‌زنند؛ یا در نزدیکی ملار آتشی روشن می‌کنند و ماست درون مشکو کمی گرم و کره از دوغ جدا می‌شود.

لرک (lerek، لور)

پس از آن‌که کره را از دوغ جدا کردن، دوغ را در ظرفی می‌ریزند و روی اجاق حرارت می‌دهند تا بجوشد. در این حالت، ماده لبی دوغ به صورت کف روی مایع دوغ قرار می‌گیرد. در این موقع، ظرف را از روی اجاق برمی‌دارند و در جای خنک می‌گذارند تا سرد شود. پس از سردشدن، آن را در کيسه‌ای می‌ریزند تا آب سبز آن خارج شود. در صورتی که ماست تازه و شیرین باشد لوری مرغوب به دست می‌آید که به صورت گلوله‌ای ریز و بدون آب است. ولی، هرگاه دوغ از ماستی ترش به دست آمده باشد، لور نامرغوب و آبدار و لیز می‌شود که به آن چوکلی (čukali) می‌گویند. هرگاه لور را برای فروش بخواهند تهیه کنند، ترجیح می‌دهند که به صورت چوکلی باشد تا سنگین‌تر گردد.

کشک (kašk)

برای تهیه کشک، از لور چوکلی استفاده می‌شود. مقداری لور را در ظرفی می‌ریزند و نمک به آن می‌افزایند و آن را کاملاً چنگ می‌زنند، به اصطلاح آن را خس (xass) می‌دهند. سپس، هر بار، مقداری به اندازه یک دانه انجیر از آن را در کف دو دست می‌گردانند تا گلوله شود. گلوله‌هارا در سینی کنار هم می‌چینند و در آفتاب قرار می‌دهند تا خشک شود. برای خوشمزه‌ترشدن کشک، معمولاً مقداری زیره کوبیده به آن اضافه می‌کنند و چنگ می‌زنند تا کاملاً مخلوط شود. این نوع کشک مرغوب سفارشی، برای سوغات و ارمنگان است.

رِ-چا (re:čâ)

ماده اولیه رِ-چا همان لور است با این تفاوت که مقداری زردچوبه و موسیر خردشده و سیاهدانه به آن اضافه می‌کنند. رِ-چا به دلیل چاشنی‌هایی که در آن وجود دارد، به ذائقه کسانی خوش‌تر است.

قاره (qâra ، قرهقروت)

آب اضافی لور را در ظرفی می‌ریزند و حرارت می‌دهند تا بجوشد. مدتی که از جوشیدن گذشت و آب لور بخار شد، مقداری آرد به آن اضافه می‌کنند تا به حالت خمیری درآید. سپس خمیر را سرد می‌کنند. ماده قرهقروت قهوه‌ای رنگ و سفت به دست می‌آید که هر چه رنگ آن به قرمزی نزدیک‌تر باشد مرغوب‌تر است.

بیماری‌های دام

بهداشت آغل یکی از عوامل مهم پیش‌گیری از بیماری‌های گوناگون دام به شمار می‌رود. شاید هیچ کاری به اندازه تمیزکردن آغل، برای دامدار، پرزمخت نباشد. بهخصوص، در زمستان، که به دلیل ماندن دام طی روزهای متوالی بارانی در آغل، کف آن خیس و پوشیده از فضولات می‌شود. چنانچه زیر پای دام هر روز جارو نشود، موقعی که دام در آغل استراحت می‌کند، پوستش با فضولات و آلودگی‌های کف آغل آغشته می‌گردد و سبب بیماری‌هایی می‌شود.

بیماری‌های شایع دام به شرح زیر است:

۱. رِ-زَ-رَه (re:za:ra ، اسهال)

نوعی بیماری است که، در اثر آن، فصله دام اسهالی و کاملاً آبکی می‌شود. گاهی این بیماری به قدری طول می‌کشد که تمامی آب بدن دام دفع می‌شود، در نهایت، دام تلف می‌شود. طب سنتی در مورد این بیماری راهی برای مداوا نیافته است؛ اما، امروز، با تزریق دارو آن را مداوا می‌کنند.

۲. اُوله (ola، آبله)

تاول‌هایی است شبیه به آبله در انسان که تمامی سطح بدن دام را فرامی‌گیرد. مو یا پشم مانع آشکارشدن این تاول‌ها می‌شود؛ لذا، معمولاً دامدار از روی تاولِ روی پوزه دام متوجه می‌گردد. برای مداوای این بیماری، دام را داغ می‌زنند و همچنین به او آب انجیر می‌خورانند تا هر چه تاول هست بیرون بریزد. در صورتی که تاول‌ها بیرون نریزد، صورت دام را به شکل دانه‌های انگور می‌پوشاند و مطمئناً دام تلف می‌شود.

۳. گری (gar-i)

چند عامل زمینه‌ساز موجب بیماری گری می‌شود. گرسنگی، لاغری و، مهم‌تر از اینها، رعایت‌نشدن بهداشت آغل است.

گری را از راههای زیر مداوا می‌کنند:

– روغن شَمِکِ کُبی (samek-e koyi) (شیرابه روغنی درختی که قبلاً به عنوان سوخت برای روشنایی به کار می‌رفت^۹) را چند روز روی پوست و محل زخم می‌مالند، معمولاً، پوست به مرور نرم می‌شود و دام بهبود می‌یابد.

– هرگاه روغن شَمِکِ کُبی در دسترنس نباشد، از روغن سوخته موتور استفاده می‌کنند. تا چند روز، مقداری از آن را روی پوست دام می‌مالند، عوارض بیماری التیام و بیماری بهبود می‌یابد.

مندُو (mandô)

نوعی روغن است که بر بیماری گری تأثیر موقت دارد و در موقع ضروری از آن استفاده می‌شود. مالیدن آن به دفعات بسیار و در مدت طولانی موجب بهبود بیماری می‌گردد. اما، اگر مداوا را بی‌موقع قطع کنند، بیماری عود می‌کند.

– گردی سفید را، که اداره کشاورزی در اختیار دامداران قرار می‌دهد، در آب حل می‌کنند و با پنبه یا قطعهٔ پارچه‌ای به زخم می‌مالند. این دارو ظاهراً تأثیر عمیق بر زخم

^۹) برای بدست آوردن این روغن، در زمستان، پوست خشک جداشده از تنفس درخت را گرد می‌آورند و در دیگی می‌ریزند و در میان دیگ کاسه‌ای قرار می‌دهند و در دیگ را می‌گذارند. در اثر حرارت، روغن پوست متتصاعد می‌شود و به در دیگ می‌نشینند و از وسط آن به درون کاسه می‌چکد.

نمی‌گذارد و دامداران از آن رضایت ندارند.

۴. تُوقه (tevqa، فلچ دام)

این بیماری موجب تورم سُم دام می‌شود. دامداران تاکنون مداوایی برای این بیماری نیافته‌اند و یگانه علاج را استراحت دام در آغل می‌دانند. دام مبتلا به آن قادر نیست که روی پا بایستد و یا حرکت کند. این بیماری، اگر حاد نشده باشد، احتمال بهبود دارد؛ اما غالباً پیشرفت کرده به شکم دام نیز سرایت می‌کند و آن را متورم می‌سازد و دام می‌میرد. دامدار، اگر، در همان ابتدای بیماری متوجه گردد، دام را سر می‌برد و از گوشت آن استفاده می‌کند.

۵. کالوس زَدگی (kâlus-zaδegi)

کالوس گیاهی است که بز، شدیداً به آن علاقه دارد و، هرگاه، بوته به گل نشسته آن را بخورد، مردمک چشم‌سفید می‌شود و کور می‌گردد. علاوه بر این، ماده این گیاه بر جگر دام تأثیر می‌گذارد و موجب مرگ می‌شود. دامداران معتقدند که بزهای دارای موی سفید مثل بُز شکر (šekar) و الوس (alus) سریع‌تر، با خوردن این گیاه، بیمار می‌شوند. برای مداوای آن، ماست را با گرد زنجیل مخلوط می‌کنند و چندبار در چشم بز بیمار می‌کشند، چشم التیام می‌یابد و بُز به گله باز می‌گردد.

نامهای دام در جامعه دامدار دوان

در میان واژگان گویش دواني، واژه‌های بسیاری مربوط به دام و دامداری وجود دارد. عمدۀ این واژه‌ها نامهایی است که به اعتبار سِن، جنس، رنگ و شکل به دام داده‌اند تا بازشناخت انواع آنها آسان گردد. مهم‌ترین تفاوت در بزها از حیث شکل گوش و رنگ موست.

نامهای بُز بر حسب اندازه گوش و رنگ مو

الوس (alus)، بزی که نیمی از بدنش سفید و نیم دیگر سیاه باشد
بَل bal، بز سیاه با گوش‌های پهن و افتاده

بَلْ جَوُور (javur)، بزگوش پهن که رنگ بدنش سیاه و حنایی باشد
بَلْ چَال (čál)، بزگوش پهن سیاهرنگ و پیشانی سفید
بَلْ شِكَر (bal šekar)، بزگوش پهن سفیدرنگ (به رنگ شکر)
بَلْ نارِك (bal nárk)، بزگوش پهن که رنگ صورت و پاهایش حنایی باشد
بل نارِکِ كُوْگى (bal nárek-e kôg-i)، بزگوش پهن با پاهای حنایی رنگ و بدن خالدار شبیه کبک
بَلْ نارِكِ خُرمَى (bal nárek-e xormo-yi)، بزگوش پهن با صورت و پاهای حنایی متمایل به قرمز
بَلُوزَه (baló za)، بز سیاه دارای گوش های پهن و خالدار
پِتَّه (petta)، بز سیاه دارای خال های سفید که در سراسر بدنش پخش باشد
تَال (tâl)، بز خاکستری
تَالِك (tâlek)، بزغاله خاکستری
جَوُور (javur)، بز سیاه دارای گوش های حنایی رنگ
چَال (čál)، بز سیاه پیشانی سفید
سِه (se:)، بز سیاه با گوش های بلند و افتاده
سِهِ چَال (se:čál)، بز سیاه گوش بلند پیشانی سفید
سِهِ جَوُور (se:javur)، بز سیاه دارای گوش های بلند و حنایی رنگ
سِهِ شِكَر (se:šekar)، بز سفید دارای گوش های بلند و افتاده
سِهِ گُشِ پِن (se:goš pen)، بز سیاه گوش پهن
شِكَر (šekar)، بز سفید (شکری رنگ)
كُر (kor)، بز سیاه ریزگوش
كُرْ چَال (كُرْ چَالِك) (kor čál (-ck))، بز سیاه ریزگوش پیشانی سفید
كُرْ چَتَرِي (kor čatr-i)، بز سیاه ریزگوش که موهای روی پیشانیش چتری باشد
كُرْ شِكَر (kor šekar)، بز سفید ریزگوش
كُرْ نارِك (kor nárk)، بز سیاه ریزگوش با پاهای حنایی رنگ
كُرْ نارِكِ خُرمَى (kor nárek-e xormo-yi)، بز سیاه ریزگوش با پاهای خرمایی رنگ
كُرْ نارِكِ كُوْگى (kor nárek-e kôg-i)، بز سیاه ریزگوش کوچک با بدن خالدار شبیه به کبک
كُرُوْزَ (koró za)، بز سیاه ریزگوش خالدار
كُرُوْزَ جَوُور (koró za javur)، بز سیاه با گوش های ریز خالدار و صورت حنایی رنگ
كُرُوْزَ نارِك (koró za nárk)، بز سیاه ریزگوش با صورت و پاهای حنایی
كِيل (kel)، بزگوش بریده
كِمَر (kemar)، بز سیاه با طوقی سفید به پهناهی حدود یک و جب به دور کمر
گُسِ پِن (goš pe:n)، بز سیاه گوش پهن

گُش خنجری (goš xanjar-i)، بز سیاه دارای گوشی شبیه به خنجر
نارِک (nârek)، بز سیاه گر با خطی قهوه‌ای بر صورت و پاها
نارِکِ گُونگی (nârek-e kôg-i)، بز سیاه با خطی قهوه‌ای بر صورت و پاها و بدن خالدار مثل بدن کبک
هُل (hol)، بز سیاه بدون شاخ
هُل ملی شِکر (hol šekar)، بزگوش پهن بدون شاخ و سفیدرنگ
هُل شِکر (hol šekar)، بز بدون شاخ و سفیدرنگ
هُل سِسِشِکر (hol se:šekar)، بز بی شاخ گوش بلند و سفیدرنگ
هُل گُشِکر (hol kor šekar)، بز بی شاخ ریزگوش سفیدرنگ

نامهای بز ماده بر حسب سِن

کَرِک (ka:rek)، بزغاله (تا حدود یکساله^{۱۰})
تیشتر (tištar)، بز ماده بالای یکسال که نزایده باشد.^{۱۱}
تیَّا بُز (tiya boz)، بز ماده که یک یا دو بزغاله زاییده باشد.
می زرد (mi zard)، بز ماده نزاییده که آماده جفتگیری باشد. (← تیشتر)
بُز (boz)، بز ماده که بیش از دو بزغاله زاییده باشد.

نامهای بز نر بر حسب سِن

کَرِک (ka:rek)، بزغاله (تا حدود یکساله)
شیرکن (širkan)، بز نر جوان اخته شده^{۱۲}
شیرکن دُبُر (širkan-e do bor)، بز نر دوساله اخته شده
چَغل (čeγal)، بز نر بالای یکسال و نیم آماده جفتگیری
چپیش (čapiš)، بُز نر بالای دوسال (بُز نر گله)

۱۰) تا زمانی که نشانه‌ای از بلوغ در بزغاله به چشم نخورد، نر و ماده آن را «کَرِک» (ka:rek) می‌نامند.

۱۱) در گویش دوانی، به بز کوهی نزاییده (هم‌سن تیشتر) جینگ (jinga) می‌گویند.

۱۲) برای اخته کردن بز نر زیر یکسال، به شرح زیر عمل می‌کنند:

بزغاله را می‌خوابانند و بیضه آن را مدتی مالش می‌دهند (شاید برای ایجاد بی‌حسی موضعی). سپس پوست بیضه را با تیغ می‌شکافند و بیضه را در دست می‌گیرند و با یک ضربه به پایین می‌کشند. بیضه با رگ و پی جدا می‌شود. آنگاه، قسمت شکافته شده را در آب نمک می‌گذارند تا ضدغوفونی شود و آن را بخیه می‌زنند. حیوان را چند روز در آغل نگهداری می‌کنند تا محل بخیه التیام یابد. هرگاه این عمل درست انجام نگیرد، احتمال ازبین رفتن حیوان قوی است. هرچه سن بزغاله کمتر باشد، عمل موفق‌تر خواهد بود. بزغاله معمولاً در چهارماهگی بهترین موقعیت را برای اخته شدن دارد.

پازن دُبَر (pâzan-e dobor)، بز نر بالای دوسال (بزرگ‌تر از چپیش، حدود سه‌ساله)
پازن (pâzan)، بز نر بالای سه سال و بالاتر (← شاهاز)

نام‌های گوسفند بر حسب اندازه‌گوش و رنگ پشم

بور گُش بلند (bur-e goš boland)، گوسفند قرمز گوش بلند
پی سی گُش بلند (pise-ye goš boland)، گوسفند خالدار گوش بلند
سی سار گُش بلند (sisâr-e goš boland)، گوسفند سفید گوش بلند
کاله گُش بلند (kâl-e goš boland)، گوسفند سیاه گوش بلند
کُرِ بور (kor-e bur)، گوسفند قرمز ریز گوش
کُرِ پیس (kor-e pisa)، گوسفند خالدار ریز گوش
کُرِ سی سار (kor-e sisâr)، گوسفند سفید ریز گوش
کُرِ کال (kor-e kâl)، گوسفند سیاه ریز گوش
کُرِ کُوو (kor-e kovu)، گوسفند سفید متمایل به سیاه و ریز گوش
کُووی گُش بلند (kovu-ye goš boland)، گوسفند سفید متمایل به سیاه و گوش بلند

نام‌های گوسفند ماده بر حسب سن

برامبلک (berambolek)، بره نوزاد (نر یا ماده)
بره (bera)، بره (نر یا ماده)
شیشک (šišak)، گوسفند ماده که نزاییده باشد.
میش (me:š)، میش (گوسفند ماده که زاییده باشد).

نام‌های گوسفند نر بر حسب سن

بره (bera)، بره
کوه (kova)، گوسفند نر بالای دو سال
غوج (yuč)، قوچ (گوسفند نر بالای سه سال)

دیگر واژه‌های دامداری در گویش دوانی

آبر آمدن (abar ameđan)، حالتی که در دام ماده برای جفتگیری با دام نر آشکار شود.
آر (a:r)، گوشت بدون چربی و استخوان
آکارد آمدن (akârd ameđan)، وضعیتی ناگهانی که مثلاً در اثر خوردن علوفه مسموم و... برای دام
پیش آید و اگر آن را سرتینند می‌میرد (این اصطلاح شاید به سربریدن دام با کارد برای حرام نشدن آن
اشارة داشته باشد).

ُ اوشا (ôşâ)، آغل صحرایی کہ با شاخه‌های گیاه محصور شده باشد.

بادی (bâðya)، ظرف مسی دهانه‌گشاد مخصوص شیردوشی

بُرم (borma)، علوفه خشک دسته‌شده مخصوص مصرف دام در زمستان

بُل (bal)، دارای گوش‌های پهن و افتاده

بور (bur)، دارای پشم قرمز

پاچ (pâča)، پاچہ بز و گوسفند

پَر (parra)، دوک پشم‌ریسی

پَس ماَز (pas mâza)، گوشت راسته بز و گوسفند

پِشَک (pešek)، استخوان

پِشمینه (pašmina)، جنس گوسفند (نر و ماده)

پِس (pisa)، خال دار

پیشك (pišk)، پشكل، فضولات دام (bz و گوسفند)

تال (tâl)، دارای موی خاکستری

تُنگِک (tongek)، کنده قصابی مخصوص تکه‌کردن استخوان

تیرَکی کَمَر (tiraki kemar)، ستون فقرات

تیری (tiri)، طنابی به طول حدود ۳۰ متر که، به فواصل مساوی، ۵ تا ۶ قطعه طناب دیگر به شکل حلقه

بدان وصل شده باشد. دو سر طناب اصلی را به دو نقطه دیوار میخ می‌کنند و برای دورنگه داشتن

بزغاله‌ها از مادر هر حلقه را به گردن یک بزغاله می‌اندازند.

جَگَرِ اسْبِيه (jegar-e espe)، شُش گوسفند و بز

جنگی (jang-i)، بز یا قوچی که عادت به شاخزدن داشته باشد.

جَوُور (javur)، دارای موی حنایی‌رنگ

جيِنگ (jinga)، بز کوهی نزایدہ

چارسُمْبِلِک (čâr sombolek)، چهار دست و پای بز و گوسفند

چارسُمْبِلُوك (čâr somboluk)، ← چارسُمْبِلِک

چال (čâl)، پیشانی سفید

چرا (čarâ)، چرای دام

چِرَه (če:ra)، قیچی پشم (مو) چینی

چِرِک (tse:rek)، چرخ نخ‌ریسی

چوپِن (čupen)، چوپان

چوپو (čupu)، ← چوپِن

چودار (čudâr)، آنکه برای خرید دام به مناطق سفر کند

خایاک (xâyak)، دُبِلان گُوسفند و بِزِ نر
خِیگ (xe:g)، خیگ

خُنِ گول (xeygul)، خیگ کوچک که محتوای آن به مصرف روزانه می‌رسد.
خِنیک (xinik)، طحال

داغ (dâγ)، علامت مشخصه دامدار که بر پیشانی یا پشت گوش دام به صورت داغ حک می‌شود.
دان دان (dân dân)، صوتی که شیردوش، به هنگام دوشیدن شیر، برای آرامگرفتن بز با میش آن را به تکرار ادا می‌کند.

رِه (re)، مدفوع بز و گوسفند در بیماری اسهال
رِم (rema)، رَمه، گلَه

روچ سِرِ جَگَر (ruðe-ye sar jegar)، محل اتصال روده کوچک به روده بزرگ
زنگ (zang)، زنگی برنجی مخصوص گله که به گردن شاهاز (šâhâz) می‌آویزند. معمولاً این زنگ دارای صدایی است که برای چوپان و بزهای گله آشناست و، در حقیقت، عاملی است برای هماهنگی حرکت گله در مسیر یا منطقه چرا.

زنگل (zangol)، زنگولهای برنجی که به گردن بزغاله یا بَرَه اندازند

سِه (se:)، دارای گوش بلند (بلندتر از گوش بل)

سُسِیک (sosek)، شُش گوسفند و بز (جگر سفید)

سَگ مَخَرُوك (sag maxaruk)، اثنی عشر

سُمْبِلِك (sombolek)، سم بز و گوسفند

سُمْبِلُوك (somboluk)، ← سُمْبِلِك

سَي سار (sisâr)، دارای پشم سفید

شاَتُور (šâtur)، ساطور قصابی (در گویش دواني، به تبر، یَتُور tevar گفته می‌شود. ممکن است šâtur هم در اصل šâ-tevar، بوده باشد.)

شاخ (šâx)، شاخ

شاخِک (šâx-ek)، شاخ کوچک، شاخ بزغاله

شاهاز (šâhâz)، بز نر (پازنی) که جلودار گله است و معمولاً زنگی به گردنش می‌آویزند. این بُز به انتخاب چوپان از جوانی برای جلوداری تربیت می‌شود که آهنگ حرکت گله را تنظیم کند.

شِکَر (šekar)، دارای موی سفید (شکری)

شیر آغِزی (šir-e âγez-i)، شیر غلیظ بز تازه‌زاییده

شیر اسپ (šir-e espe)، شیر معمولی

شیر بُر (šir bor)، از شیر گرفتن بزغاله و بَرَه

غوجِ جنگی (yuč-e jang-i)، قوچی که شاخ بزند و کسی جرأت نزدیک شدن به آن نداشته باشد

قائم (qâtma)، نخ موین مخصوص بافت چادر سیاه عشاير، جوال و خرجين و نظاير آنها
قاش (qâš)، آغل تابستانی بز و گوسفند که با شاخ و برگ گیاهان محصور شده باشد ← اُشا
قُلَّاو (qollâ v)، قلاب مخصوص آویزان کردن لاشه گوشت در قصابي
قَنَّارَه (qannâ ra)، قلابي که لاشه دام را بدان آویزنند ← **قُلَّاو**؛ کپر قصابي
کارد (kârd)، کارد قصابي
کال (kâl)، داراي پشم سیاه

کالوسی (kâlus-i)، بزی که، در اثر خوردن گیاه کالوس، از چشممش مرتب آب بیاید
کِپِر قَسَّاوی (kepar-e qassâv-i)، کپری کوچک که در گذرگاهها یا میدان های روستا برپا می کنند و
گوشت روزانه مصرفی را به فروش می رسانند.

کُجی کُچی (koč i koči)، لفظی که برای جلب بز و گوسفند به تکرار ادا می کنند
کُر (kor)، گوش کوتاه
کِل (kel)، گوش بریده
کُل (kola)، آغل گوسفند (به مرغدانی نیز می گویند)
کُلی بُزی (kole-y boz-i)، آغل بز و گوسفند
کُلی کَرِکی (kole-y ka:rek-i)، آغل بزرگ
کَلَّگَیی (kalla go-yi)، مشکی که، در اثر پارگی مکرر، هر بار قسمتی از آن بریده و طول آن کم و گرد و
کوتاه (شبیه به سر گاو) شده باشد.

کُمک (kom-ck)، شکمبه، سیرابی، شیردان
کِنه (kena)، چوب خط قصابي، قطعه چوبی حدود ۳۰ سانتي متر که قصاب، بهاء ز هر بار خرید گوشت
(به مقدار معین، مثلاً نیم کيلو)، با کارد قصابي در طول آن علامت می زند. اين علامت ها به منزله
صورت حساب مشتری است که باید بعد از پرشدن چوب خط تسويه گردد.

کَنَگُول (kangul)، مشک بسیار کوچک، ظرف مخصوص آب روزانه چوبان ← مشکول
کُوشِک (kô sek)، قسمت شاخی سُم دام که به هنگام پختن آن را جدا می کنند. چون توخالی و شبیه به
کفش است بدین نام نامیده شده است.

کُوو (kovu)، داراي پشم سفید مایل به سبز
گاتال (gâtâl)، مشک بسیار بزرگ (در بزرگی به گاو تشبیه شده است)
گُرديك (gordik)، قلوه بز و گوسفند
گُسی (gosi)، محل استقرار مشک آب که معمولاً طاقجهای است و سایبانی از شاخ و برگ گیاهان بر آن
ساخته اند.

گِله (gela)، گله بز و گوسفند
گَلَّه (golla)، زایده ای، از گوشت اضافی در زیر گلوی بعضی از براها شبیه به آویزه زیستی

گِلَ دار (gela-dâr)، دامدار
گِلَ داری (gela dâr-i)، دامداری
گِلَ دو (geladu)، محل پرواربندی
گِلَ دونی (gela dun-i)، پرواربندی
گُلُون (golun)، پستان دام (بز و گوسفند و گاو)
مارَه (mâra)، صدای بز و گوسفند
مازَه (mâza)، مازو، پُشت، کمر
مَسْقَلُ (masqal)، اباری فولادی برای تیزکردن کارد قصابی
مشَك (mašk)، مشک
مَشْكُدوز (mašk duz)، مشکدوز
مَشْكُو (mašku)، مشک مشکه‌زنی، مشک دوغ‌زنی
مَشْكُودُو (maškôdu)، محل استقرار مشک آب ← گُسی
مَشْكُول (maškul)، مشک کوچک که اغلب آن را با طنابی که به دو سرش وصل می‌کنند بر دوش
 می‌اندازند.
مَشْكُولِك (maškul-ek)، مشک بسیار کوچک مخصوص چوپانان
مَنْدَال (mandâl)، گله بزغاله و بره
مَنْدَال بو (mandâl bu)، چوپان بزغاله‌ها
موييَنه (muyina)، جنس بز (نر یا ماده) (در مقابل پشمین)
 می (mi)، مو
نِكار (nekâr)، قطعه چوبی مدرج به طول حدود ۳۰ سانتی‌متر برای اندازه‌گیری مقدار شیر روزانه
نِمَك (nemak)، در فصل بهار، هر چند هفت‌هه یکبار، مقداری نمک آردشده روی سنگ‌های صاف واقع
 در مسیر گله می‌ریزند تا دام آن را زبان بزند و کمبود نمک بدنش جبران گردد.
هُل (hol)، بی‌شاخ
هِيج (hic)، صوتی برای راندن گوسفند
هِيجَه (hicča)، ← هِيج
هِيجَه (hix)، صوتی برای راندن بُز
هِيجَه (hixa)، ← هِيج
هِيرَه (hira)، مواد آماده هضم در معده یا روده کوچک
هِيشَت (hišt)، صوتی برای متوقف‌کردن گله‌ای که از راه اصلی منحرف شده باشد؛ همچنین برای
 برگرداندن بز و گوسفند که به منطقه ممنوعه رفته باشد
هِيشَتَان / هوشَتَان (huštân/hištân)، صوتی برای رام‌کردن بز به هنگام شیردوشی

نشانه‌های آوای

dal dâl (لاشخور)	d	ârâm آرام	â آ
âdâm آدم	đ	bera آبر؛ پره abr	a ۀ
kâr کار	r (زنشی)	emruz یمروز	e ۀ
ŕanda رُند	ŕ (غلطان)	ordu اُردو	o ُ
zâl زال	z	kuh کوه	u او
sâl سال	s	il ایل	i ای
šâm شام	š	kôsar کوثر	ô او
γâr غار	γ	کَرِک (بزرگاله)	a: آکشیده
fâl فال	f	ka:rek	
qâb قاب	q	e:l ایل (ایل)	e: آکشیده
kise کیسه	c	کُسْنی (خانی)	o: آکشیده
kâl کال	k	ko:ni چشمۀ بهاره	
ğisu گیسو	ğ	bâl بال	b ب
gâm گام	g	pâs پاس	p پ
lâl لال	l	târ تار	t (ط) ت
mâr مار	m	jâm جام	j ج
nâm نام	n	andzi آنجی (انجیر)	dz ج
vâru وارو	v	čâk چاک	č چ
hâr هار	h	çâr چار (خزانۀ ذغال)	ts چ
yâl یال	y	xâl خال	x خ

چند نکته در مورد نشانه‌های آوای

برای آگاهی خوانندگان گرامی از نحوه آواهای موجود در گویش دوانی، توضیح چند نکته لازم است:

– به دلیل یگانگی آواهایی چون «الف، ع»، «س، ث، ص»، «ت، ط»، «ز، ض، ظ» و «ح، ه» از هر گروه یک حرف را به کار گرفته‌ایم و از بقیه حروف صرف نظر کرده‌ایم مثلاً به جای شرط کنون، شرت کنون، به جای عاریس، آریس، به جای صاوون، ساوون، به

جای حروم، هروم آمده است.

– چون در گویش دوانی غیر از آواهای کوتاه آواهای کشیده هم زیاد به کار می‌رود، برای مشخص شدن آن در نوشته‌های فارسی به صورت یک خط تیره که صدای حرف قبل از آن رویش قرار گرفته نشان داده‌ایم. علامت فونتیک آن به صورت «:» جلوه می‌کند. مثل کَرِک (ka:rek) = بزغاله، بِر (be:r) = انجیر وحشی و کُنْتی (ko:ni) = چشمۀ بهاره و از این قبیل.

– در این گویش آواهایی وجود دارد که در فارسی امروز نیست. مثل ts که آوایی است بین «t» و «s» در نتیجه ما دو حرف ts را برای آن به کار بردہ‌ایم. البته چون معادلی در فارسی برای آن نیست به دلیل نزدیکی آوای آن به «چ»، از همین حرف استفاده کردہ‌ایم. مثل کوچی (ku ts i) = نوعی انجیر و چِرک (ts e:rek) = چرخ نخریسی و از این قبیل. – آوای دیگری نیز در این گویش وجود دارد که در فارسی امروز نیست. به ناچار به دلیل نزدیکی آن به «ج» در کلمات فارسی از حرف «ج» استفاده کردہ‌ایم. و چون صدای آن بین «d» و «z» است نشانه آوایی آن را dz قرار داده‌ایم مثل انجی (an dzi) = انجیر، گُنج = (gon dz) زنبور قرمز.

– آوای دیگری وجود دارد که بین d و r است. این آوا نیز چون در فارسی نیست برای نمایش آن از حرف «ذ» استفاده کردہ‌ایم. البته صدای آن شبیه به «ذ» فارسی نیست بلکه صدای th در انگلیسی دارد. نشانه آوایی آن را «ð» انتخاب کردہ‌ایم مثل داد (dâða) = خواهر بزرگ‌تر، کُدِنِک (koðenek) = وسیله کوبیدن کاهگل پشت بام، و پِدَوُرد = گیاه باد آورد. beðavord

یادآور می‌شویم که هرگاه در کلمه قبل از d مصوت باشد d به ð تبدیل می‌شود ولی هرگاه قبل از حرف d صامت باید به صورت «d=d» تلفظ می‌شود. مثل خردن (xardan) = خوردن، واکندن (vâkandan) = حفرکردن و....

