

آجیل در فرهنگ ایرانی

دکتر محمد همایون سپهر*

homayonsepehr@radioresearch.ir

آجیل چیست؟

در لغت‌نامه دهخدا معنای واژه "آجیل" بسیار مختصر آمده است:

"خشک میوه، مجموع پسته، بادام، نخود، فندق، تخمه کدو، تخمه هندوانه تف داده و نمک زده یا آچارده (۱).... خشک میوه باشد که زنان به نذر بخشند برآمدن حاجتی را. (دهخدا، ۱۳۷۷: ۱۰)

فرهنگ معین آجیل (ājil) را عبارت از "میوه‌های خشک مرکب از پسته و بادام و تخمه کدو و تخمه هندوانه تف داده و نمک زده" می‌داند. (۲۵۳۶: ۳۳)

* عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد واحد تهران مرکز.

۱- آچارده: آجیل پرورده. آجیلی که پاره‌ای از اجزای آن را به زعفران و آب لیمو و گلپر تفت داده باشند. این اجزاء عبارتند از تخمه هندوانه، بادام، فندق و پسته.

فرهنگ عمید، آجیل را "دانه‌های خوردنی از قبیل پسته، فندق و بادام و تخمه کدو و تخمه هندوانه تف داده و امثال آنها" می‌داند. (عمید، ۱۳۵۵: ۵۷)

بطور کلی واژه آجیل، در واژه‌نامه‌ها و فرهنگ‌های فارسی رایج بیشتر از یک یا دو سطر تعریف نشده است و جای تعجب است تنقلات یا خوراکی‌های این چنین عجیبی با فرهنگ آئینی، مذهبی و همراه با بسیاری از جشن‌های ملی، قومی و بسیار کهن، اینگونه کوتاه شرح داده شده‌اند!

در کتاب "کوچه"، تعریفی نسبتاً جامع و کامل از آجیل و انواع آن داده شده است: "آجیل تنقلاتی است که از مخلوط کردن انواع خشکبار تفت داده یا خام و شور یا ترش ترتیب می‌دهند. اجزاء آن عبارت است از تخمه هندوانه، تخمه کدو، تخمه خربزه، کشمش سبز، نخودچی

گل، توت خشک، بادام، فندق، انجوپچک، شاه بلوط، پسته، کاجو، کنجد، شاهدانه، بادام زمینی، مغز هسته زرد آلو، برنجک، عدس، گندم، آلبالوی خشک و

مناسبت‌ها، جشن‌ها و مراسم آئینی، خود نوع آجیل را مشخص می‌کند؛ مثلاً آجیلی که بسیار پرمصرف می‌باشد و مقدار زیادی از آن در ایام نوروز و پس از آن تولید و در سراسر ایران توزیع می‌شود و به فروش می‌رسد، آجیل شور می‌باشد

آجیل شور می‌باشد. معمولاً سالهایی که نوروز مصادف با محرم و ماه صفر نباشد، مقدار بسیار زیادی از این آجیل پیش از عید نوروز توسط خانواده‌ها همراه

مویز که البته همیشه تمامی این اقلام در ترکیب آجیل استفاده نمی‌شود، و از این گذشته بر حسب این که آجیل شور یا شیرین باشد از چند قلم آن چشم پوشند و اقلام دیگری بر آن می‌افزایند.

از این اجزاء بادام و بادام زمینی و هسته زردآلو را بدون پوست داخل آجیل می‌کنند و اجزاء دیگر، مثلاً پسته و فندق و انواع تخمه‌ها را همچنان با پوست.

در سال‌های اخیر به ندرت از شاه بلوط و انجوپچک و کاجو در نسخه آجیل استفاده می‌کنند. (شاملو، ۱۳۸۱: ۱۲۷۶)

مناسبت‌ها، جشن‌ها و مراسم آئینی خود نوع آجیل را مشخص می‌کند؛ مثلاً آجیلی که بسیار پرمصرف می‌باشد و مقدار زیادی از آن در ایام نوروز و پس از آن تولید و در سراسر ایران توزیع می‌شود و به فروش می‌رسد،

با دیگر ملزومات پذیرایی مانند شیرینی باقلا و میوه، تهیه و در تمام مدت نوروز در دید و بازدیدها صرف می‌شود. اقلام این آجیل که به نام آجیل شور معروف است، عبارت است از: تخمه هندوانه گلپر زده یا نمک زده که اصطلاحاً “تخمه ژاپونی” گویند همراه با پسته تفت داده شده و نمکی و دیگر بادام و فندق تفت داده شده و شور تخمه کدو و در چهل پنجاه سال اخیر همراه با بادام هندی تفت داده شده و نمک زده آجیل نوروزی را تشکیل می‌دهد.

آجیل شیرین یا مشکل گشا

یکی از مهمترین اقسام آجیل، مشکل گشا یا لُرک^(۱)

۱- لُرک Lork: به روایت هاشم رضی لُرک لهجه دری آجیل می‌باشد که زرتشتیان در کلیه مراسم آئینی، مذهبی، ملی و خانوادگی به عنوان یکی از مهمترین برکات، باید در سفره قرار دهند.

می‌باشد. این آجیل را معمولاً در جشن‌های آئینی و مذهبی مانند مهرگان، سده، چهارشنبه‌سوری، شب یلدا، و یا مستقلاً نذر و

معمولاً آجیل فروشی‌ها از دکاکین پر زرق و برقی بودند که بتوانند جلب مشتری بکنند و در این مورد دو دکان، یکی در ابتدای بازار، کنار خندق و دیگری در اول بازار چهارسو بزرگ که سرآمدشان بودند، وجود داشت

جعفر شهری در کتاب "تهران در قرن سیزدهم" شرح بسیار مبسوطی درباره مغازه‌های آجیل فروشی تهران دارد. او پس از

پس از انجام مراسمی آن را پاک و بعد از بیان قصه آن، آن را تقسیم می‌کنند و یا در سفره نذری ابوالفضل(ع) آن را در کیسه‌های کوچک ریخته و با روبان بسته‌بندی کرده و پس از تبرک تقسیم می‌کنند که به ذکر آن می‌پردازیم.

"آجیل وجهی تمثیلی دارد. هرکس که مشکل و گرفتاری داشته باشد با تشریفات این آجیل هفت مغز را تهیه و به عنوان نذر و فدیة میان دیگران پخش می‌کند. بی‌گمان در شکل اولیه، این تقدیم و اهدایی بوده جهت فرَوهر که بر سفره می‌نهادند تا موجب خشنودی شان شود. این آجیل مشکل‌گشا در واقع همان لُرک یا آجیل گهنبارهاست که معمولاً از هفت نوع میوه خشک است شامل پسته، بادام، سنجد، کشمش، گردو، برگ هلو، انجیر و خرما که در مراسم سِدِره پوشی و گُستی‌بندی و دیگر اعیاد به مدعوین داده می‌شود." (رضی، ۱۳۸۰:

(۲۳۶)

ذکر تمام جزئیات و شرح مغازه و مغازه‌دار به نقل تمام سنت‌ها در ارتباط با فروش آجیل و مخصوصاً آجیل مشکل‌گشا می‌پردازد که در نوع خود بی‌نظیر است.

دکان آجیل فروشی

معمولاً آجیل فروشی‌ها از دکاکین پر زرق و برقی بودند که بتوانند جلب مشتری بکنند و در این مورد دو دکان، یکی در ابتدای بازار، کنار خندق و دیگری در اول بازار چهارسو بزرگ که سرآمدشان بودند، وجود داشت. در آجیل فروشی اصولاً قفسه و جعبه آئینه و چیزی مانند آن که اجناس را در خود بپوشاند وجود نداشته. هرگونه امتعه دکان در ظرفی معرض دید قرار می‌گرفت (خرماخرک) نخ کشیده و خوشه‌ای قرصه‌های بزرگ و کوچک حلوا ماما جیم جیم، جوز قند ریس کرده، برگه هلو و قیسی و برگه زردآلو، گوجه برغانی، پسته شام، تخمه کدو، تخمه هندوانه، مغز گردو

و گردوی پوست‌دار، بادام با پوست و مغز بادام که همه را نخ کشیده بودند.

گرده‌سوان‌های بزرگ را که با خلال مغز پسته روی آنها نام پنج تن نقش بسته بود، با زورق‌های نازک بریده و به صورت خاصی تابیده و به شکل زنجیری درآورده بودند، و همراه چراغ‌های افروخته که در روز نیز روشنشان می‌داشتند مزین می‌ساختند. (شهری، ۱۳۷۸: ۶۱۸)

جعفر شهری مانند یک مینیاتوربست به ذکر تمام جزئیات می‌پردازد که به‌راستی در هیچ دنیا نمی‌توان مانند آن را یافت. صور ذهنی و ازلی مردمانی که به این دانه‌ها عشق می‌ورزند و امروزه با اینکه تکنولوژی میوه‌های تازه را در تمام سال در اختیار مردم می‌گذارند ولی دلها همچنان در گرو شادی این دانه‌های مقدس است؛ همان رابطه‌ای را که امروز گل و گلاب حفظ کرده است. گلفروشی‌های فراوان با انواع گل‌های زینتی بسیار زیبا سطح مغازه‌های گلفروشی را تبدیل به تماشاگاه زیبایی نموده‌اند، ولی گلاب همچنان جایگاه خود را حفظ نموده است.

چونکه گل رفت و گلستان شد خراب
بوی گل را از که پرسند از گلاب

سر و وضع آجیل فروشی:

آنچه را که در شرح و بیان آجیل فروشی می‌رود مربوط به صدها سال پیش نمی‌باشد. نهایتاً می‌توان آن را به هفتاد سال پیش ارجاع داد.

“مرد آجیل فروش باید مردی پاکیزه صورت و ظاهرالصالح بوده، زیرا که اکثر فروشش را آجیل‌های نذری و خیراتی مانند آجیل مشکل‌گشا در بر می‌گرفت. از شرایط خرید آجیل نذری این بود که باید در دکان آجیل فروش رو به قبله یعنی به طرف جنوب باز بشود و دکان خلاف آن هرگز فروشش به پای دکان رو به قبله نمی‌رسید.

بنابراین آجیل فروشها باید با سر تراشیده و ریش یک قبضه و دو قبضه و عرقچین شیرشکری و در صورت سید بودن با سرپیچ‌های سبز و سیاه دیده بشوند. اگرچه در زیر این ظاهر مصلحشان انواع مفاسد جمع شده بود. همراه قیای بلند سه‌چاکی و شال کمر و دستهای حنا بسته و موی خضاب کرده و دستمال روی شانه و لنگ جلو کمر که در میان کسبه از نظیف‌ترین به حساب می‌آمدند. (همان: ۶۱۹)

نیت و نذر آجیل مشکل‌گشا روایت‌های گوناگون دارد. نخست از لحاظ اقلام “مواد آجیل مشکل‌گشا عبارت

است از: کشمش، انجیر، خرما، فندق، نخود برشته، پسته، مغز بادام، برگه زردآلو، سنجد، عناب، تخمه، که دوازده رقم را به نام دوازده امام تهیه می‌کنند و آن را مخلوط نموده و به ظرفی می‌ریزند، سپس اعضای خانواده جمع می‌شوند یک نفر بزرگتر و نمازخوان و پاک، قصه (پیرمرد خارکن) را که مخصوص آجیل مشکل‌گشا است، نقل می‌کند، بعد برای برآمدن حاجت آن را بین مردم تقسیم می‌نماید." (میرنیا، ۱۳۷۸: ۱۹۵)

"برای برآمدن حاجت‌ها و دفع بلاها ماهی یکبار تا هفت مرتبه آجیل مشکل‌گشا باید گرفت و قصه‌اش را هم نقل کرد، ماه اول باید روز جمعه صد دینار ببندند گوشه دستمال و بدهند به آجیل فروش بدون اینکه چیزی بگویند آجیل فروش خودش می‌فهمد و آجیل را می‌دهد. آجیل مشکل‌گشا هفت است: خرما، پسته، فندق، مغز بادام، نخودچی، کشمش و توت خشکه، که باید میان هفت نفر تقسیم کرد. (هدایت، ۱۳۴۲: ۵۹)

اعتقاد، باور و انجام تمامی مراسم جز این نذر می‌باشد و نذرکننده باید سعی کند تمام اعمال آن را به دقت و در کمال خضوع انجام دهد و حتی از ریختن اضافات و پوسته‌های نخودچی و دم کشمش در ظرف آشغال خودداری کرده و حتماً آن را در آب روان بریزند و

حاجت خود را طلب نماید. اول آن که "مهمترین زمان شروع به ادای نذر آن که آن را از ماهی که روز اولش جمعه باشد ابتدا بکنند.

دیگر محل پاک کردن آجیل، پاک و تمیز و به دور از هر آلودگی و نجاست باشد.

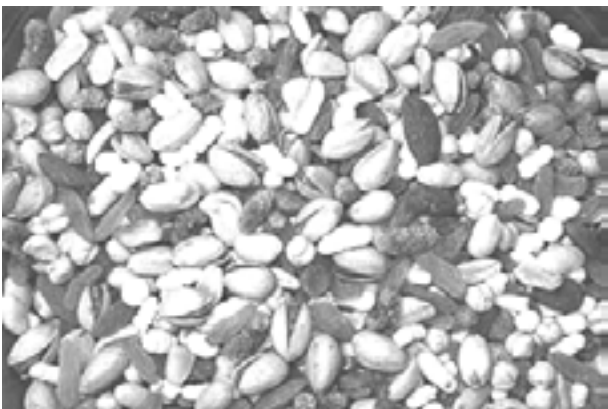
جامه و لباس زیر و روی پاک کنندگان پاک و طاهر بوده در آن شکی نداشته باشد.

حایض و جنب و شکاک حضور نداشته باشد.

شکستنی‌های آجیل با سنگ و قندشکن و مثل آن شکسته شده در آن دندان و لب و دهان دخالت نداشته باشد. حرف و سخن لغو به میان نیامده از شوخی و هزل و مزاح احتراز بشود و یکی در مجلس قصه مربوط به آن را که نامش قصه "پیرخارکن" بود به شرح زیر تعریف بکند.

معمولاً گوینده قصه ملامباجی‌ها و روضه خوانهای زن بود که آن را خوب دانسته می‌توانست بیان بکند و مجلس آن را پیرزنان و زنان سالمند و معتقد تشکیل می‌دادند و آخر داستان که به گریه و دعا و گاهی ذکر مصیبت آل‌عبا برسد. (شهری، ۱۳۷۸: ۶۲۰)

در تمام مراسم آیینی و جشنهای زرتشتیان مانند شش‌گهنبار، جشن نوروز، جشن سده، شب یلدا،



چهارشنبه‌سوری، مهرگان، و همچنین دوازده جشن به عنوان روز مخصوص یک ایزد در هر ماه همچنین جشن بلوغ یا سدره پوشی و گستی بندی و همچنین گواه‌گیران می‌بایست لُرک یا آجیل مهیا باشد تنها موردی که برای لُرک و یا آجیل قصه شرح داده می‌شود، مربوط به سفره نخود مشکل‌گشا می‌باشد که کم و بیش شباهتهائی به قصه پیرخارکن در آجیل مشکل‌گشا نزد ایرانیان شیعه دارد.

سوار شد و رفت. غروب که خارکن به خانه برگشت خیلی غصه‌دار بود. ریگها را ریخت گوشه صندوق خانه گفت اینجا باشد بچه‌ها باهاش بازی کنند. خودش رفت و خوابید. شب زنش پا شد رفت پای گهواره بچه شیر بدهد دید توی صندوقخانه روشن است شوهرش را صدا کرد گفت اینها چی‌ه؟ بعد فهمیدند که اینها قیمتی‌ه. صبح چندتاش را برد بازار فروخت و خرج کرد بچه‌هایش را نو نوار کرد. کار و بارش خوب شد. (۱) کم‌کم تاجر باشایی شد. پول برداشت رفت تجارت، به زنش گفت من که

۱- برگزیده و شنونده معلوم است که آن سوار علی (ع) بود و آن ریگها از برکت دست او گوهر شب‌چراغ شده بوده است. مشکل‌گشائی از صفات مخصوص علی (ع) و دست مشکل‌گشای او معروف است.

اگر دست علی دست خدا نیست

چرا دست دگر مشکل‌گشا نیست؟

روایت‌هایی که میرنیا در "قصه مشکل‌گشا" و هدایت در "برآمدن حاجتها" و شاملو در "کتاب کوچه" و جعفر شهری در "آجیل مشکل‌گشا" و بلوک باشی در "تقسیم آجیل چهارشنبه‌سوری" اشاره‌ای به آن دارند، همه در بن‌مایه خود دارای یک ریشه یگانه و اصلی کهن می‌باشند.

قصه آجیل مشکل‌گشا

"جونم برایتان بگوید، آقام که شما باشید... یکی بود یکی نبود غیر از خدا هیچکس نبود. یک خارکنی بود این بیچاره خیلی پریشان بود و هیچی نداشت. یکروز رفت صحرا خار بکند یک سواری دید، سوار گفت: این اسب مرا نگهدار من بروم بیرون و بیایم وقتی که برگشت یک مشت ریگ از ریگهای بیابان داد به این مرد. بعد اسبش را

می‌روم ماهی صددینار
آجیل مشکل‌گشا بگیر و
بخش کن.

این رفت، زنش با زن
پادشاه دوست شده بود
با هم می‌رفتند حمام.
بعد از مدتی که با هم

حمام می‌رفتند یکماه آجیل را یادش رفت بگیرد. ایندفعه
که با زن پادشاه رفت توی حمام عنبرچه زن پادشاه گم
شد. گفتند کی دزدیده کی ندزیده، انداختند به گردن
این زن و گرفتندش و هر چه داشت و نداشت گرفتند
آوردند خانه شاه. زنیکه را هم گرفتند حبس کردند.

تاجرباشی از سفر که آمد رفت خانه‌اش دید خانه‌اش
خراب است و زن و بچه‌اش هم نیستند. خبر رسید به
اندرون شاه که تاجرباشی آمده او را هم گرفتند و حبس
کردند. نصف شب خوابید خوابش برد همان اسب‌سوار
آمد یک تک‌پا زد گفت: "ای کور باطن من نگفتم ماهی
صد دینار آجیل مشکل‌گشا بگیر؟ صد دینار زیر کند
هست بردار آجیل مشکل‌گشا بگیر. آن سوار غیب شد او
هم از خواب پرید. پاشد آمد دم زندان به یک جوانی
گفت این صد دینار را برایم آجیل مشکل‌گشا بگیر. او

قصه "بابا خارکن" و روایت‌های گوناگون آن حکایت از
یک موضوع اصلی می‌کند و آن این‌که پیشینیان ما
همیشه نهبان و میراث‌دار نظام ارزشی گذشته بودند و
این نگرانی را در خود داشتند که مبادا روزی حرمتها و
پاسداری از میراث گذشتگان به فراموشی سپرده شود

گفت برو من عروسی
دارم فرصت ندارم آجیل
بگیر. گفت: برو ای
جوان که عروسیت عزا
بشود. یک جوان آمد
گفت: این صد دینار را
آجیل مشکل‌گشا بگیر.

گفت: من ناخوش دارم دم مرگ است می‌خواهم بروم
سدر و کافور بگیرم. گفت الهی ناخوش خوب بشود،
جوان رفت آجیل برایش گرفت و آورد. هیچی این را
آورد و بخش کرد، قصه‌اش را هم گفت. از آنجا بشنو زن
پادشاه رختش را کند رفت توی حوض آب‌تنی بکند
یکوقت دید یک کلاغی عنبرچه‌اش را دم تکش گرفته
آورد انداخت روی رختهایش. زن پادشاه گفت ای داد
بیداد این چه کاری بود که من کردم اینها را بیخود حبس
کردم؟ آنها را از حبس مرخص کردند و اسباب
زندگیشان را پس دادند. اینها رفتند پی‌کار خودشان اون
دو تا جوان که دم زندان رد شدند اولی رفت خانه دید
عروس مرده و دومی رفت دید مرده‌شان زنده شده. خدا
همچنین که مشکل از کار آنها و کرد از کار شما هم و
کند." (هدایت، ۱۳۴۲: ۶۱)



قصه “بابا
خارکن” و
روایت های
گونگون آن
حکایت از یک

موضوع اصلی می کند و آن این که پیشینیان ما همیشه نگهبان و میراث دار نظام ارزشی گذشته بودند و این نگرانی را در خود داشتند که مبادا روزی حرمتها و پاسداری از میراث گذشتگان به فراموشی سپرده شود. بنابراین برای حفظ و نگهبانی آنها قصه ها را به عنوان پشتیبان و ضمان آن در دل تاریخ و در میان توده های مردم به امانت گذاشتند. و چه پیش بینی بجا و دوراندیشه ای داشتند. آنجائیکه دو نظام معیشتی و تولید گله داری و کشاورزی برای بقای خود، آئین ها و مراسم و مناسک خود را در قالب گوناگون مانند نذرها و فدیة جهت خشنودی ایزدان و مینویان نثار می کردند. مثلاً گله داران با انجام قربانیهای متعدد جهت خدایان و مقدسین، وجود خود را در اجتماعات تثبیت می کردند. کشاورزان نیز در اکثر کشورهای جهان بنیان گذار جشن های گوناگون محصول و خرمن و کشت، داشت و برداشت را در سنت های جاری تداوم می بخشیدند. طبعاً

باغداران که خود را آغازگر تغذیه مینوی با محصولات بهشتی (۱) خود می دانستند در غیاب و خزان باغ و میوه های مینوی آن از خشکبار یا میوه های خشک که خود در تولید و معیشت نقش اساسی داشت حمایت می کردند و جای خود را در آئین ها و جشن ها و مراسم ملی، مذهبی، قومی و خانوادگی آشکار و تداوم آن را تثبیت می کردند.

نقش خشکبار یا میوه های خشک با عنوان آجیل در جشن های نوروزی (آجیل نوروزی) و همچنین آجیل شب یلدا و به گفته روح الامینی “خوردنی های شب یلدا، در واقع، میوه و آجیل است نه غذا.” (۱۳۷۸: ۱۹۴)

و آجیل شب چهارشنبه سوری و به صورت مقدس آن “آجیل مشکل گشا” و یا در آئین های همزاد خود مثل گهنبارها، جشن خوانی، فروردین گان، اردیبهشت گان، خوردادگان، تیرگان، امردادگان، شهریورگان، مهرگان، آبان گان، آذرگان، دیگان، بهمن گان و اسفندگان به طور ماهانه و همچنین سایر جشن ها و مراسم زرتشتیان نشان

۱- ای محمد به مؤمنان و نیکوکاران مژده بده که در قیامت جای آنان در بهشت هائی است که نهرهای آب در صحن آن روان است و هر وقت از میوه های آنجا می خورند، می گویند مثل اینکه در دنیا نظیر اینها را دیده ایم. (بقره- ۲۵)

از این واقعیت اسطوره‌ای و تاریخی دارد و در این رابطه نقش قصه‌ها به عنوان نگهبان و تضمین‌کننده قدسی و مینوی آداب جشن‌ها و مراسم آئینی و مناسک گذار را در طول تاریخ عهده‌دار بوده‌است. به همین خاطر روایت قصه یا اوسانه "پیرخارکن" یا "باباخارکن" به هر صورتی که مطرح شده باشد در صورتی که بن‌پایه اصلی آن آسیب نبیند و صورت آرکتیپی آن حفظ شده باشد جای هیچ نزاعی با روایان آن نیست. نسل‌ها خود می‌دانند با گذر زمان آنجائی که تجدد امثال و نوشدن کهن الگوها مطرح می‌شود، این صور ازلی را از قالب آرکتیپی خود به قالب جدید راهنمایی کرده و خود نگهبان آن می‌شوند. بنابراین قصه "باباخارکن" چه در سفره "نخود مشکل گشا"ی زرتشتی گفته شود و چه در "آجیل مشکل گشا"ی حضرت علی (ع) روایت گردد، به درستی گواه روشنی است در این انتقال و یقیناً نسل‌ها آگاهانه این تجدد امثال را در این نوزائی فرهنگی، آئینی، مذهبی، پس از اسلام انجام داده‌اند. و به این دلیل در سروش عالم غیب قصه "نخود مشکل گشا" پس از اسلام سیمای مقدس حضرت علی را به خود می‌گیرد و پس از رازگشائی قصه، ریگهای داده شده توسط سوار به "باباخارکن" شبانگه تبدیل به جواهرات رنگین می‌شود و

مانند گوهر شب چراغ می‌درخشد. نکته مهم این است که سوار مکرراً گوشزد می‌کند که "مبادا فراموش کنی سفره یا آجیل مشکل گشا" را!!

از آنجا که ثروت و استغناء فراموشی سنت را به دنبال می‌آورد بنابراین پادافره آن نیز سنگین و فراگیر است. با فراموشی نذر آجیل مشکل گشا توسط "زن باباخارکن" در قصه، مصیبت نیز آغاز می‌شود و گردنبند یا عنبردان جواهرنشان زن پادشاه که به اتفاق زن "باباخارکن" در حمام بوده گم می‌شود و متهم اصلی زن "باباخارکن" است. تمام اموال آنها توسط پادشاه ضبط می‌شود و خانواده زندانی می‌گردند.

"باباخارکن" که نگهدار سنت مینوی جهان قدسی است، در اثر غیبت مسافرت مسئولیت خود را به همسرش واگذار می‌کند و او در اثر غفلت نذر آجیل مشکل گشا را فراموش می‌کند. تا اینکه باباخارکن از مسافرت مراجعت می‌کند و دوباره با قبول مسئولیت و پاسبانی از سنت و انجام نذر و تقسیم "آجیل مشکل گشا" آب به جوی رفته را باز می‌گرداند.

در این قصه که موضوع راز و رمزهای جهان قدسی مطرح می‌شود، سوار یا سروش عالم غیب به "باباخارکن" ریگ‌هایی را می‌دهد و شب‌هنگام تبدیل به دانه‌های جواهر می‌شود و در عوض او مسئول است که دانه‌های

آجیل مشکل‌گشا را که نمادی است سمبلیک و کنایه‌ای از جواهرات عالم قدسی و هفت قلم تعداد آن را سه روایت‌های گوناگون - برشمرده‌اند، کشمش = یاقوت، فندق = مروارید، پسته = زمرد، بادام = عقیق، یاقوت = کهربا و می‌توان در این جهان مثالی نظیر و مانندهایی بسیار و برابر با هر کدام گذاشت. ولی آنچه حائز اهمیت است اینکه وجود این گوهرهای گرانبها که در جامعه کشاورزی به علت کار طاقت فرسا، جان مایه های وجودی رو به ضعف می‌رود چه موادی مقوی تر و ارزشمندتر از این دانه‌های گوهریار می‌توانست در توان جامعه کشاورز موثرتر باشد. به همین خاطر حضور همیشگی آنها در صحنه‌های احتمالی در قالب جشن‌ها، آئین‌ها، مراسم و مناسکها جلوه‌گری می‌کند. و شاید این راز آن ققنوسی است که هر بار از دل خاکستر خود وجود نوزادی را پرورش می‌دهد که پس از مدتی با طراوتی بیشتر و کارایی پرتوان تر رخ می‌نماید.

منابع و مآخذ

اسدیان، محمد، آئین‌های گذر در ایران، تهران: روشنان، ۱۳۸۴.
برومند، سعید، نوروز جمشید. تهران: توس ۱۳۷۷.
بلوکباشی، علی، نوروز جشن نوزائی آفرینش، چاپ سوم،

تهران: دفتر پژوهشهای فرهنگی، ۱۳۸۱.

دهخدا، علی‌اکبر، لغت‌نامه، ج ۱، تهران: دانشگاه تهران، مؤسسه لغت‌نامه دهخدا، ۱۳۷۷.

معین، محمد، فرهنگ معین، ج ۱، تهران: امیرکبیر، ۲۵۳۶.
عمید، حسن، فرهنگ عمید، چاپ دهم، تهران: امیرکبیر، ۱۳۵۵.

رضی، هاشم، گاه‌شماری و جشن‌های کهن در ایران امروز، چاپ دوم، تهران: آگاه، ۱۳۸۰.

روح‌الامینی، محمود، آئین‌ها و جشن‌های کهن در ایران امروز، چاپ دوم، تهران: آگاه، ۱۳۷۸.

شاملو، احمد، کتاب کوچه، چاپ چهارم، تهران: مازیار، حرف آ، ۱۳۸۱.

شهری، جعفر، تهران در قرن سیزدهم، زندگی، کسب و کار، ج ۴، چاپ سوم، تهران: انتشارات خدماتی فرهنگی رسا، ۱۳۷۸.

میرنیا، سیدعلی، فرهنگ مردم فولکلور ایران آداب و رسوم و عقاید و عادات، چاپ دوم، تهران: شرکت انتشارات علمی و فرهنگی، ۱۳۷۸.

نیکنام، کورش، از نوروز تا نوروز، تهران: فروهر ۱۳۷۹.
هدایت، صادق، نیرنگستان، چاپ سوم، تهران: امیرکبیر،