



## زمستان در خنجین وفس اراک

علی اکبر ریاحین

پهن به نام اودن (odon) در کنار آن می‌ریختند و یک بوته خار آتش می‌زدند تا با سوختن تدریجی پهن، تنور گرم و به قول معروف، تابانده شود.

**مردم برای زندگی راحت در زمستان از اواخر تابستان و تمام فصل پاییز برای مقابله با سرمای استخوان سوز تدابیر و پیش‌بینی‌های زیادی دارند که ریشه در اندیشه عامه در گذشته‌های دور و زمستان‌های طولانی و طاقت‌فرسا دارد.**

آوردن بوته‌ها در فصل پاییز یکی دیگر از کارهایی بود که باید برای تأمین سوخت زمستان انجام می‌شد. برخی بوته‌ها را با وسیله‌ای به نام قازمه (qazma) و داس از زمین مراتع اطراف روستا می‌کندند و به صورت قوجاخ (qujâx) بسته‌بندی می‌کردند که مجموعه آن که یک بار الاغ می‌شد، یوک (yuk) نام داشت. بوته وَرگ (varrag) خاردار و نوعی گون به نام قانقال (qânqâl)

روستای خنجین (xenajin) در بخش وفس (vafs) و در ۸۵ کیلومتری اراک در استان مرکزی واقع شده که سه رشته کوه در شمال، شرق و غرب، آن را احاطه کرده است. آب و هوای آن در تابستان معتدل است ولی زمستان‌های سردی دارد و بیشتر نزولات آسمانی آن به صورت برف است.

### سوخت

مردم برای زندگی راحت در زمستان از اواخر تابستان و تمام فصل پاییز برای مقابله با سرمای استخوان سوز تدابیر و پیش‌بینی‌های زیادی دارند که ریشه در اندیشه عامه در گذشته‌های دور و زمستان‌های طولانی و طاقت‌فرسا دارد.

در قدیم که سوخت امروز مثل نفت و گاز مهیا نبود، مردم از پهن دام‌ها استفاده بهینه می‌کردند. آنها پهن الاغ را بعد از لگدمال کردن در قطعات کوچک و تخته‌ای درمی‌آوردند و برای سوخت تنور چند تکه بزرگ آن را به صورت عمودی به هم تکیه می‌دادند و نوع دیگری از

برای تابانیدن (گرم کردن) تنور سوخت خوبی محسوب می‌شد.

### شب نشینی

شب‌نشینی از قدیم الایام تا به امروز یکی از سرگرمی‌های شب‌های طولانی زمستان و بهانه‌ای برای جمع شدن اقوام و دوستان در کنار هم بوده و هست. وقتی مهمان وارد می‌شود صاحب‌خانه به رسم تعارف و خوش آمدگویی این گونه می‌گوید: عجب سیزدن (ajab sizdan) [عجیب است آمده‌اید] و مهمان در جواب با

خنده می‌گوید:

ایا قاییز گتر میشیک (āyâqqâ biz getar mišig)  
[کفش‌تان را آورده‌ایم]؛ منظور این است که شما هم خیلی به خانه ما نمی‌آیید بار قبل که به خانه ما آمدید کفش‌تان جا مانده، لااقل ما این بار آمده‌ایم.  
در شب‌نشینی‌ها درباره هر موضوعی صحبت می‌شود و کسانی که در نقل‌قصه و مثل و چیستان و معما خبره‌اند مجلس را گرم می‌کنند. قصه‌دان (قصه‌گو) هم ابتدا از حاضران طلب صلوات کرده و قصه‌اش را این‌طور شروع می‌کند:



بیر واریدی بیر یوخیدی. (bir vâridy bir yoxidy) در میانه قصه و جای حساس، قصه گو برای استراحت شنونده‌ها باز هم صلوات می‌فرستد و بعد از نوشیدن چای و صرف آجیل و شیرینی ادامه می‌دهد. وقتی قصه به پایان می‌رسد، معمولاً از این عبارات و تعابیر استفاده می‌شود:

«سر اشیدی شربت ایشدی، گویدن اوچ آلمه دوشدی، بیریم منم، بیر ی نقل دینی بیریده...»

(sar išdy šarbat idy goydan uç ālma duşdy birym manem, biry naqel deyni birida ...)

برگردان: «قصه گو شربت نوش جان کند، از آسمان سه سیب افتاد یکی از آن خودم، یکی دیگر مال قصه گو و سومی هم مال ... (نام خود را می‌گوید).

به این ترتیب هر سه سیب آسمانی را برای خودش برمی‌دارد و لبخند بر لبان شنونده‌های قصه نقش می‌بندد. سپس نوبت خوردن شب‌چره بعد از قصه‌گویی و صحبت‌های عمومی درباره کار، کاسبی، وضع آبادی و... می‌رسد.

شب‌چره یا به قول مردم، شوچرز (šov čaraz) یا شب‌چرز (šab čaraz) کشمش، انجیر، قووت (قاووت)، نان فطیر، ترشی‌های خانگی مثل کالگ ترشی kaleg torošy و گندم و شاه‌دانه است. اگر میزبان شب‌چره را زودتر از معمول بیاورد، به شوخی می‌گویند: مگر می‌خواهید ما زود برویم؟! »

## شب چله

اوج آداب و آیین‌های شب‌های زمستان در شب یلداست. در خنجین اراک به شب اول زمستان، «شب

چله» یا «شب یلدا» می‌گویند. برخی بر این باورند که در این شب اعضای خانواده باید دور هم باشند. قاووت یا قووت یکی از خوراکی‌ها (شب‌چره) است که برای تهیه آن، گندم، شاه‌دانه و دانه ذرت را بریان (برشته) می‌کنند و با دستار (dastâr) (هاون سنگی قدیمی) آن را خرد و آرد کرده، گرد حاصل را با مقدار زیادی شیره انگور مخلوط می‌کنند.

مردم خنجین در مهمان‌نوازی معروفند و هر وقت مهمانی برخانه آنها وارد شود، خیلی خوشحال می‌شوند. اگر در موقع خوردن غذا لقمه‌ای از دست آنها جدا شود آن را به فال نیک می‌گیرند و بر این باورند که در آن روز یا شب مهمان عزیزی بر آنها وارد خواهد شد. حتی گاهی بلافاصله جهت پذیرایی از مهمان تدارک‌هایی می‌بینند.

برخی از میزبان‌های شوخ‌طبع و بذله‌گو وقتی شب‌نشینی به درازا بکشد و مهمان‌ها جا خوش کرده باشند، به شوخی می‌گویند: «یوخی گلدی بدنه، گلریم اولدی شادانه، رحمت گلسن بوردن دوروپ گدنه»

(yoxi galdy budana gozlarim uldy šâdâna rahmat golsan burdan durup gedana)

برگردان: خواب سراسر وجودم را گرفته و چشم‌هایم مثل شاه‌دانه ریز و کوچک شده. رحمت به کسی که بلند شود و از اینجا برود.

## تنقلات و چاشنی‌های زمستان

در اواخر تابستان، تمام انگورهای باغ چیده و به انبار برده می‌شوند، به جز یک نوع انگور که خیلی دیرتر می‌رسد. در اوایل پاییز آن را هم می‌چینند و در محل

هر کدبانو با تهیه ترشی‌ها، آجیل‌ها و کشمش و میوه‌های مختلف سعی می‌کند سفره شب‌های طولانی زمستان را به بهترین شکل تزئین کند و با این کار به نظر ساده، هنر خود را در آشپزی و خانه‌آرایی و پذیرایی از مهمان نشان دهد.

مخصوصی به نام چلوس (čelowus) می‌ریزند و له می‌کنند تا آب آن جدا شود. به آب به دست آمده، تیقیز (tiqiz) می‌گویند. آب انگور حاصل را یک سال در کوزه‌های سفالی حفظ کرده و هر از گاهی مقداری آب به آن اضافه می‌کنند. پس از یک سال که قوام آمد، تیقیز تورشیب (tiqiztoršib) نامیده می‌شود که آن را صاف می‌کنند و مایع نهایی همان سرکه یا ترشی است. با آن ترشی انگور، ترشی کالک (kalek) (هندوانه، خربزه و خیار) و ترشی سقان (soqân) (پیاز) درست می‌کنند.

### شورغوره

غوره را در کوزه‌های سفالین می‌ریزند و به آن، آب و نمک فراوان اضافه می‌کنند که پس از صاف کردن از چاشنی محلی و سنتی منطقه محسوب می‌شود که بسیار شور و ترش است.

### تهیه کشمش سایه خشک

انگور را پس از چیدن بدون اینکه آسیب ببیند در درون اتاق به بند می‌کشند. این انگور حدود دو ماه می‌ماند تا کاملاً خشک شود که پس از آن رنگ سبز خود را حفظ می‌کند به آن، کشمش «سایه خشک» می‌گویند.

برخی خوشه‌های انگور را در روی زمین و زیر نور خورشید به صورت منظم می‌چینند و هر چند روز یک بار آنها را جابجا می‌کنند تا نور خورشید به طرف دیگر آن هم بتابد و کاملاً خشک شود که به آن یمش (yemeš) می‌گویند.