

آداب و آیین‌های زمستان در درّه فیروزکوه

شعبان‌علی تاج‌الدینی

برای نگهداری لبنیات (پنیر، کره و روغن) بود که مردم آنها را در تابستان در این غار (مغاره) می‌گذاشتند تا آسیب نبیند و به تدریج از آنها برمی‌داشتند و مصرف می‌کردند.

وجود چنین یخچال‌های طبیعی نشان می‌دهد که این منطقه از مناطق سردسیر کشور است. برای این مغاره، نگهبانی از طرف بزرگ و کدخدای ده انتخاب می‌شد و در روزی که از قبل اعلام می‌شد، مردم خوراکی‌هایی که در تابستان و پاییز برای مصرف زمستان آماده کرده بودند به آنجا می‌بردند و با علامت‌گذاری روی پوست، پنیر، کره و... در داخل غار قرار می‌دادند.

برای شب‌های زمستان که سرمای استخوان‌سوزی دارد کدبانوی خانه مواد خوراکی مثل گندم برشته، شاه‌دانه بوداده، گردو و هسته زردآلو را که به مجموع آن یمش (yameš) می‌گویند در ظرف مخصوص مسی به نام لوه (lave) با افزودن مقداری مناسب نمک به تدریج تف (حرارت) می‌دهد. البته هسته زردآلو را هم خیس و پوست‌گیری می‌کنند که به بریان‌شده آن

کشور پهناور ایران از جمله کشورهایی است که از نعمت چهار فصل با ویژگی‌های کامل مربوط به آن برخوردار است. فیروزکوه چون در منطقه‌ای سردسیر واقع شده است، دارای زمستانی سرد و طولانی است، بنابراین مردم به این فصل به صورتی ویژه نگاه می‌کنند و برای مقابله و مبارزه با سردی بیش از حد آن از گذشته‌های دور تمهیداتی اصولی داشتند که دانش عوام در این زمینه جلوه خاصی دارد. روستای درّه (darrede) در میان درّه‌ای واقع شده است که دو طرف آن را کوه‌های سر به فلک کشیده رشته جبال البرز محاصره کرده است. این روستا چون در منطقه سرد با زمستان‌های سخت قرار دارد، اغلب مردم آنجا ناچارند فقط بهار و تابستان در روستا زندگی کنند و ترجیح می‌دهند در فصل زمستان به جایی بروند که هوای آن کمی متناسب‌تر و قابل تحمل‌تر از درّه باشد.

در یک کیلومتری روستا جایی غار مانند وجود دارد به نام «مغاره» (maqâre) که در زمان قدیم و زمانی که یخچال‌های نفتی و برقی به روستا نیامده بود محل مناسبی

لببو (lablabu) می گویند.

در گذشته بعضی از کدبانوهای باسلیقه و دوراندیش میوه‌هایی مثل سیب، گلابی یا خربزه را برای مصرف تا نزدیک عید به طرز ماهرانه‌ای تازه و شاداب نگهداری می‌کردند. بهترین مکان برای این کار گندل (gandel) یا کندوی چوبی مخصوص گندم بود و میوه‌ها در میان دانه‌های گندم تا شب چله و حتی تا شب‌های بعد و عید نوروز دوام می‌آورد.

شب چله (یلدا)

در بلندترین شب سال بنا بر یک رسم کهن در هر خانه‌ای تنقلات و شب چره یا به قول مردم یمش را در یک سینی بزرگ مسی به نام مجومه (majoma) به شکل

زیبایی می‌چینند. جوان‌های آبادی در گروه‌های چند نفری چادرشبی به کمر می‌بندند و یا چند کیسه که نخ بلندی به گوشه آن بسته‌اند با خود برمی‌دارند و به در خانه اقوام و آشنایان می‌روند. پشت در می‌ایستند و در خانه یا اتاق را نیمه‌باز می‌کنند، کیسه را به داخل می‌اندازند و خود را پنهان می‌کنند. وقتی صاحب‌خانه متوجه حضور آنها می‌شود کیسه را برمی‌دارد و در آن مقداری گندم برشته، گردو، سنجد، سیب، لبو (هسته زردآلو بوداده) و گاهی قاچی از خربزه می‌گذارند و کیسه را تکان می‌دهد تا صاحب آن با کشیدن نخ، کیسه را بردارد. این کار معمولاً تا نیمه‌شب ادامه می‌یابد.

شب‌نشینی در شب یلدا از رسم‌های قدیمی و همه‌ساله مردم است که با جمع شدن افراد در خانه همراه با



در گذشته بعضی از کدبانوهای باسلیقه و دوراندیش میوه‌هایی مثل سیب، گلابی یا خربزه را برای مصرف تا نزدیک عید به طرز ماهرانه‌ای تازه و شاداب نگهداری می‌کردند.

خوردنی‌های فصل زمستان

مردم در فصل سرما از این غذاها و خوردنی‌ها بیشتر استفاده می‌کنند: پلو با لبو (چغندر پخته)، کدو و سیب‌زمینی. در گذشته رسم بوده هر خانواده‌ای برای زمستان گوسفندی را - که به گوشتی معروف بود - پروار کرده، در اوّل زمستان آن را ذبح و گوشت آن را برای مصرف تا آخر فصل به تدریج مصرف می‌کردند. با دل و جگر گوسفند نوعی خوردنی به‌نام «دل‌بند» درست می‌کردند که بیشتر در سفره صبحانه دیده می‌شد و هر روز صبح مقداری از سرخ‌شده آن می‌خوردند.

آب گوشت، فرنی، آش ترش (چاشنی آن دانه انار ترش خشک شده است که به آن انار تسیم (anârtim) می‌گویند) و برنج را معمولاً با گندم، بلغور، کدو، چغندر، اسفناج و... می‌پزند و به سر سفره شام می‌آورند.

بازی‌های زمستان

گردوبازی یا «کورنه کور» خاص بچه‌ها و نوجوانان است که در شب‌های زمستان انجام می‌شود و گاهی بزرگترها هم به یاد گذشته در این بازی شرکت می‌کنند.

کورنه کور یا گردوبازی به این صورت است که هر

قصه‌گویی، طرح چیستان و معما و آوازخوانی شروع می‌شود و تا پاسی از شب ادامه می‌یابد.

یکی از اصطلاحاتی که در شب یلدا شنیده می‌شود، این است که میزبان به محض ورود مهمان با خوش‌رویی به استقبال او می‌رود و می‌گوید:
سی سال دکه‌ته نورو به شنبه

(sy sâl dakata norru be šanbe)

برگردان: بعد از سی سال نورو به شنبه افتاده.

میزبان با این جمله ورود مهمان را خیرمقدم می‌گوید و از این که بعد از مدتی چشمش به دیدن آنها روشن شده، ابراز خشنودی می‌کند.

بعد از پذیرایی با چای، بانوی خانه فوراً به اتاق پسی‌نه (pasyna) - یکی از اتاق‌های خانه که پشت به آفتاب و سرد است - می‌رود، سینی آجیل و میوه را برمی‌دارد و روی کرسی می‌گذارد (هنوز هم در آبادی بعضی از مردم کرسی می‌گذارند).

بعضی‌ها با مخلوط کردن کوبیده گندم برشته، مغز گردو، سنجد و شکر، معجونی تهیه می‌کنند به‌نام پاکن (pâkan) (شبییه قاووت) که یکی از خوردنی‌های پرتعداد در شب یلداست. این معجون را با قاشق نوش جان می‌کنند.

بعضی از بزرگترها برای شوخی و تفریح به بچه‌ها و نوجوان‌ها می‌گویند: وقتی یک قاشق پاکن به دهان دارید بگویید «بز» و آنها وقتی با دهان پر از پاکن (قاووت) می‌خواهند کلمه «بز» را با صدای بلند ادا کنند، صحنه خنده‌داری به وجود می‌آید (آنچه در دهان دارند به یکباره خارج و پخش می‌شود).



درست کردن ریشه دو نفر علف‌های بریده شده را به اندازه گنجایش دست کنار هم قرار می‌دهند و آن را به هم می‌پیچند و می‌تابانند. وقتی علف‌ها دور هم پیچانده شوند، از هم باز نمی‌شوند و به صورت طناب کلفتی درمی‌آیند. با این کار هم جای کمی می‌گیرد و هم برای حمل مناسب است. گاهی در روی یک چوب بلند چندین ریشه کوتاه کنار هم درست می‌کنند و وقتی چوب به صورت افقی در آغل گوسفندان قرار بگیرد حیوانات به راحتی می‌توانند از آن بخورند. (به ویژه بره‌ها و بزغاله‌هایی که می‌خواهند علف خوردن را شروع کنند.)

شرکت کننده سه تا چهار گردو در دست کسی که نوبت اول است می‌گذارد و او با فاصله کمی از سطح زمین دست خود را باز می‌کند تا گردوها پس از برخورد به زمین پخش شود. شکل قرار گرفتن گردوها باید طوری باشد که بازیکن بتواند انگشت خود را از بین گردوها بگذارد، اگر انگشت او در بین دو گردو گیر کرده، به آن برخورد کند، بازی و گردوی خود را از دست می‌دهد و نفر بعدی بازی را شروع می‌کند.

صنایع دستی در زمستان

ریسیدن پشم گوسفند برای بافتن کلاه، دستکش، شال گردن و جوراب - که از لوازم مورد نیاز در زمستان است- از جمله کارهای معمول در روزها و شب‌های زمستان است.

برای ریسیدن و تابیدن نخ از وسیله‌ای چوبی به نام کوتولم (kutulum) استفاده می‌کنند (در جاهای دیگر به آن دوک نخ‌ریسی دستی می‌گویند). مردان و زنان در وقت بیکاری زمانی که از آفتاب کم‌رمق زمستان استفاده می‌کنند به این کار می‌پردازند. البته خانم‌ها از چل (čal) یا چرخ نخ‌ریسی دستی که کامل‌تر است و روی زمین قرار می‌گیرد، بیشتر استفاده می‌کنند. نخ آن نازک‌تر و مرغوب‌تر از نخ ریسیده شده توسط کوتولم است.

دامداری در زمستان

دامدارها که اغلب زمین کشاورزی دارند، در پاییز و زمستان یونجه، شبدر و دیگر گیاهان را بعد از چیدن (درو کردن به صورت ریشه (ryse) درمی‌آورند. برای