

## آیین نوروز در مازندران

### (معرفی غذاهای نوروزی و نوروزخوانی)

علی اصغر نیک‌نظر<sup>۱</sup>

#### چکیده

نوروز از آیین‌های سترگ ملی و استانی است و تلاش برای حفظ و توسعه این آیین، ضمن آنکه با هویت ایرانی اسلامی ما منافات ندارد، مقوم آن است. آیین‌های محلی نوروزی از جمله نوروزخوانی می‌تواند به رشد، بالندگی و انسجام بیشتر فرهنگ بومی، محلی و ملی کمک کند. صدا و سیما به طور عام و شبکه استانی به طور خاص با داشتن امکانات و ابزارهای فرهنگی، علمی و آموزشی، نقشی مؤثر در تقویت و توسعه این آیین‌ها دارد؛ به گونه‌ای که با همین ابزار می‌توان این آیین محلی را جهانی کرد. نتیجه این پژوهش بیانگر آن است که برخی آیین‌های مربوط به نوروز هنوز هم در بسیاری از شهرها و روستاها برپا می‌شود و البته برخی دیگر، بویژه در شهرها رو به فراموشی است که امید است با ظرفیت‌های موجود در کشور و استان‌ها، بویژه با بهره‌گیری از صدا و سیما و شبکه‌های استانی، آیین‌هایی مانند نوروز را که هم آموزه‌های ایرانی و هم اسلامی را در خود دارد، در درجه نخست حفظ و تقویت و در مراحل بعدی گسترده و جهانی کرد.

**کلیدواژه‌ها:** آیین‌های ملی، آیین‌های مازندران، آیین نوروز، نوروزخوانی، غذاهای

نوروزی

---

۱. کارشناسی ارشد علوم سیاسی، سردبیر خبر رادیو و تلویزیون و پژوهشگر فرهنگ مردم مازندران

## مقدمه

نوروز، این آیین کهن ایران و نماد دگرگونی در طبیعت، یادگاری از پیشینیان ماست که قرن‌ها آن را گرامی داشتند. نوروز و عید مترادف با شادی، صفا، دوستی و مهربانی و پایان دشمنی، کینه، حسادت و بدی و آغاز دوباره زیستن است. با آمدن اسلام و پذیرش این دین از سوی ایرانیان، آیین نوروز با روایت و احادیث دین اسلام و بویژه مذهب شیعه آمیخته و با اعتقادات و باورهای نویافته مردم کشورمان همسو و هماهنگ شد. جشن نوروز اکنون در همه نقاط ایران و در برخی کشورهای دیگر نیز برپا می‌شود.

در مازندران، نوروز با آیین‌های مختلفی همراه است که از جمله می‌توان به نوروزخوانی، دید و بازدید، «مرغنه (merqene) جنگی» (تخم مرغ جنگی)، پلوی شب عید، سفره هفت‌سین، «مادرمه» (mâderme)، فرستادن هدایا برای عروس در دوره نامزدی و سایر سنت‌ها اشاره کرد.

در گذشته، به دلیل نبود امکانات ارتباطی مانند امروز، تحویل سال و آغاز سال نو با تیراندازی یا گفتن اذان، اعلام می‌شد. بعد از آنکه سال، نو می‌شد، کسی که به عنوان «مادرمه» انتخاب شده بود، با مجمعی که در آن قرآن، آینه، آب، سبزه و شاخه‌های سبز جوان قرار داشت، وارد خانه می‌شد، قرآن را کنار سفره هفت‌سین می‌گذاشت و شاخه‌های سبز (اغلب شاخه‌های درخت آلوچه) را به این نیت که سال سرسبز و خوش و خرمی برای خانواده باشد، جلوی در اتاق آویزان می‌کرد یا روی تاقچه می‌گذاشت. در این روز بانوی خانه غذای عید، سبزی پلو با مرغ یا گوشت درست می‌کرد. علاوه بر آن غذایی به عنوان خیرات برای اموات می‌پختند و میان مردم پخش می‌کردند. در غروب شب اول سال به این اعتقاد که چراغ خانه آنها همیشه روشن و نورانی باشد، به سردخانه‌ها شمع یا شعله آتش آویزان می‌کردند. در این نوشته، از میان آداب و سنت‌های مختلف و متنوع نوروزی به دو موضوع غذاهای محلی نوروزی و نوروزخوانی اشاره شده است.

## فرهنگ غذایی

از ویژگی‌های اعیاد، تغییر فرهنگ غذایی و تعداد دفعات آن است. بعضی از اقلام غذایی فقط در اعیاد و مناسبت‌های مذهبی به کار می‌روند. عید نوروز به عنوان فراگیرترین و طولانی‌ترین جشن ایرانیان، بدون تردید با تنوع فرهنگ غذایی همراه است. به علاوه به علت دید و بازدیدهای مکرر در این ایام، شاهد اوج هنر سفره‌آرایی و رواج سلیقه‌های کدبانوهای ایرانی هستیم که معرف سلیقه و توان اهالی خانه بویژه زنان خانه است. در مازندران که تنوع مواد اولیه غذایی زیاد است، این موضوع اهمیت بیشتری دارد. مازندران به لحاظ تنوع اقلیم شرایط منحصر به فردی دارد؛ دریا، دشت، جنگل و کوه موجب شده است تا آداب و رسوم متنوعی در این استان شکل گیرد. در مطالعات میدانی، ۵۰۰ نوع غذا، خورشت، نان، شیرینی، دسر و ترشی دیده می‌شود. در روزهای پیش از عید، زمان تحویل سال و پس از آن در ایام عید، پخت انواع متنوع مواد غذایی در این منطقه رایج است.

### ۱. انواع غذاهای قبل از عید

بارزترین نمونه غذایی قبل از عید در مازندران را می‌توان در روز سه شنبه آخر سال یا چهارشنبه‌سوری مشاهده کرد. قرن‌هاست آخرین چهارشنبه قبل از سال با آیین‌های ویژه‌ای همراه است. در مازندران آیین شادمانی این روز با فرهنگ غذایی خاص و نوعی آش مشخص همراه است که هر کدام از این نوع آش‌ها به دلایل ویژه‌ای تهیه می‌شوند.

#### ۱-۱. آش ترش

آش ترش با استفاده از ترشی آلوچه یا ازگیل درست می‌شود. در این نوع آش انواع سبزی و حبوبات دست کاشت به مصرف می‌رسد. دلیل استفاده از ترشی می‌تواند ابراز دوری از سال کهنه باشد. از گذشته، این آش را در روز سوم مرده‌ها طبخ می‌کردند که نشانه دوری از غم و ناراحتی بود. در این روز مردم مازندران آش ترش آخرین چهارشنبه سال را به نیت مردگان خود خیرات می‌کردند.

### ۱-۲. آش گزنه

گزنه را باید جزء نخستین گیاهان خودروی روزهای آخر زمستان دانست که در بسیاری از کتاب‌های پزشکی از خاصیت آن مطالب بسیاری نقل شده است. گزنه در پرباری خزانه برنج نیز کاربرد دارد. در روزهای چهارشنبه آخر سال آش گزنه نیز پخته می‌شود که از آن برای رفع کسالت و پرکاری خون و ثابت شدن فشار و رقیق شدن خون استفاده می‌کنند.

### ۱-۳. آش چهل گیاه

عدد چهل در فرهنگ ایرانی نماد پختن و رسیدن و نماد تکمیل عقل است. چهل، یعنی پایان جوانی و آغاز تجربه‌های میانسالی. تهیه آش چهل گیاه در آخرین چهارشنبه سال - یا در بعضی مناطق آخرین سه‌شنبه سال - نشان از توان طبیعت مازندران دارد. در آش چهل گیاه از انواع و اقسام گیاه‌ها مانند شکوفه‌های آلوچه، گل پامچال وحشی، گیاه بنفشه، گزنه و سایر گیاهان استفاده می‌شود. در بعضی از مناطق، در آش چهل گیاه سکه‌ای به نشانه خوش شانسی می‌اندازند.

## ۲. انواع غذاها و شیرینی‌های تحویل سال و روزهای نوروز

### ۲-۱. غذای شب عید

معمولاً در مازندران در شب تحویل سال، سبزی‌پلو با ماهی و ته‌چین طبخ می‌شود. نزدیکی به دریا و وفور ماهی‌های دریایی و رودخانه‌ای، بسیاری از خانواده‌ها را بر آن می‌دارد که شب تحویل سال نو ماهی‌پلو طبخ کنند. در کنار ماهی و سبزی‌پلو، در گذشته کدبانوی خانه حتماً برای شام یک مرغ، خروس یا غاز و اردک می‌کشت که معمولاً خروس بر دیگر طیور ترجیح داشت. غذای عمده این شب نیز ته‌چین پلو بود. علت به کار رفتن صفت «عمده» این است که بسیاری قربانی کردن در آغاز سال نو را شگون می‌دانستند. در این شب نیز یک یا دو عدد سکه لای پلو می‌گذاشتند و هنگام کشیدن غذا این سکه نصیب هر کس می‌شد، نشانه خوش‌شانسی و خوشبختی او در آن سال بود.

## ۲-۲. شیرینی و نان محلی

عید و جشن یعنی شیرین شدن روزگار و ایام پیش رو و شیرینی نماد شور و شغف است. تا پیش از اینکه قنادی‌ها جایگزین ذوق و سلیقه بانوان خانه شوند، در ایام عید ذوق و سلیقه زنان خانه‌دار سفره‌ها را شیرین می‌کرد و انواع و اقسام نان‌های محلی و شیرینی‌های خانگی برای این روزها تدارک دیده می‌شد.

مواد اولیه شیرینی‌ها و نان‌های محلی شامل شکر، شیر، آرد، روغن، کنجد، عسل، تخم‌مرغ و سایر مواد حاصل دسترنج و تلاش اعضای خانواده بود. از این رو بیشتر به مذاق می‌نشست و نشانه خودکفایی اقتصادی اهالی روستا بود. موضوعی که این روزها کم‌رنگ‌تر شده است و اهالی روستا به جای تهیه مواد اولیه، ترجیح می‌دهند مواد غذایی آماده از بازار تهیه کنند. اما هنوز کسانی هستند که خودشان اقدام به تهیه شیرینی عید می‌کنند.



## ۲-۲-۱. شیرینی برنجی

این شیرینی با نام‌های ماکلمه، بهاردونه، بیودونه، دختر دونه، ماماچینگ‌چینگ در اغلب مناطق مازندران رواج دارد. شیرینی برنجی از برنج پخته‌شده و خشک‌شده در زیر آفتاب

تند تابستان درست می‌شود. برنج خشک‌شده را در روغن بسیار داغ می‌ریزند تا به سرعت پفکی شود. سپس آن را در ظرفی می‌ریزند و روی آن عسل یا شیر خرمای یا شکر می‌پاشند.

### ۲-۲-۲. نان کماج

نان گردی است که محتویات آن آرد برنج، شیر و تخم‌مرغ است. زنان روستایی پس از پختن نان خانگی، خمیر کماج را در تنور می‌گذاشتند و روی آن را با صفحه‌ای فلزی می‌پوشاندند و زغال‌سنگ‌های گداخته روی آن می‌گذاشتند تا کماج مانند کیک پف کند. آرد برنج را چند روز مانده به عید تهیه می‌کردند. به این صورت که مقدار زیادی برنج را می‌خیساندند و بعد از شستشوی کامل آن را نیمه‌خشک می‌کردند و به همراه زنان دیگر به دَنگِ سر (آسیاب دستی) می‌رفتند و برنج‌ها را آرد می‌کردند که به آن برنج دنکو (dankoo) می‌گفتند.

### ۲-۲-۳. آرد حلوا

نوعی شیرینی و حلوی محلی است. آرد برنج را روی حرارت ملایم تفت می‌دهند و سپس با پودر قند و روغن گاوی آرد حلوا درست می‌کنند.

### ۲-۲-۴. جزا حلوا (jezâ halvâ) یا حلوی سیاه

حلواسیاه یا «سیو حلوا» معروف به حلواگردویی یا آغوز حلواست. مواد حلواسیاه شامل مغز گردوی کوبیده شده یا چرخ کرده، برنج کوبیده‌نشده، روغن، شکر، گلاب و زعفران است.

برنج گرده یا نیم‌دانه را خیس می‌کنند و داخل آبکش می‌گذارند تا خشک شود. سپس برنج را با مغز گردو مخلوط کرده و درهاون بزرگ چوبی نرم می‌کنند. بعد این ماده را در روغن بره تفت می‌دهند و سپس شکر و آب به آن اضافه می‌کنند. هنگام خشک شدن آب ابتدا گلاب و سپس زعفران اضافه می‌شود. پس از به اصطلاح رسیدن، حلوا را به صورت گرد آماده می‌کنند.

### ۲-۲-۵. درز حلوا (darz halvâ)

نوعی حلوا به عنوان شیرینی که از آرد برنج و شکر درست می‌شود.

### ۲-۲-۶. پشت زیک (pešte zik) یا پشت زیک

شیرینی کنجدی یا سوهان محلی که با کنجد یا مغز گردو و عسل یا شیره نیشکر درست می‌شود. پشت زیک را به صورت لوزی لوزی برش می‌دهند.

### ۲-۲-۷. پیسه گنده (pisseh gende) یا پیسه گندله

خوراکی است که از آرد برنج، پودر مغز گردو و شکر یا عسل یا نیشکر یا شیره خرمالو تهیه می‌کنند. برای پختن آن، ابتدا برنج و شکر را در دیگ می‌ریزند و پس از نیم‌پز شدن، آن را به ظرف بزرگ دیگری انتقال می‌دهند. سپس عسل یا شکر، آرد برنج و پودر مغز گردو را به آن اضافه می‌کنند و آنگاه این مایع خمیرگونه را مانند کوفته با دو مشت دست به اندازه لیمو یا پرتقال در می‌آورند. برای اینکه گلوله‌های آماده شده به هم نچسبند، در ظرف، سینی یا مجمعه‌ای که قبلاً آن را آرد زده‌اند، می‌غلطانند تا آرد جذب آنها شود و برای خوردن آماده گردد.



## ۲-۲-۸. حلوا گندله (حلوا گندمگ)

نوعی شیرینی که از آرد برنج و شکر درست می‌کردند و بسیار خوش‌خوراک و مطبوع بود. گندله یعنی گلوله‌شده که با دست یا داخل استکان قالب‌گیری می‌شد و به آن شکل درمی‌آمد.



۲-۲-۹. نان‌های محلی دیگری نیز در این ایام در منطقه پخت می‌شد که عبارت بودند از: پنجه کش نون، نون قندی یا زرنون، کلوایی نون، سفت نون، کچیله نون. این نان‌ها با ترکیبات شیر، نمک، مایه خمیر، تخم‌مرغ، مغز گردو و جوش شیرین تهیه می‌شدند. ماندگاری نان‌های قندی بویژه نان‌هایی که از ترکیبات تخم‌مرغ و شیر به دست می‌آید، حدود بیست روز است. از این رو نان‌ها یک روز مانده به سال نو تهیه و معمولاً تا روز سیزده‌بدر نگهداری می‌شدند. این شیرینی‌ها در سفره‌های عید قرار می‌گرفتند.

## سفره‌های نوروزی

سفره‌های نوروزی را باید در دو مقوله کاملاً جدا پیگیری کرد. یکی سفره تحویل سال و دیگری سفره نوروزی که در بعضی مناطق پس از تحویل سال با سفره تحویل سال ادغام می‌شود.



هنگام تحویل سال در آیینی ویژه همه اعضای خانواده در خانه گرد هم می‌آیند و با هم منتظر می‌نشینند. روی سفره تحویل سال نو اقلامی گذاشته می‌شود که با هویت ایرانی و اسلامی همخوانی دارد. این نمادها عبارت‌اند از: آینه، قرآن، مَهر و جانماز، چراغ، دیوان حافظ، کاسه شربت، تخم‌مرغ رنگ کرده، نان، ماست، سبزه، سمنو، سیاه‌دانه، سنجد، سیب، سرکه، سگه و سماق.



گروهی از پژوهشگران در مورد نام «هفت‌سین» بر این باورند که در زمان ساسانیان، بشقاب‌های نقشدار بسیار زیبا را از سرزمین چین به ایران آورده‌اند که به تدریج به نام آن سرزمین، چینی نام گرفته‌اند و واژه چینی بعدها به سینی تبدیل شده‌است. در جشن نوروز آن زمان، میوه‌ها، شیرینی‌ها و خوراکی‌های دیگر را در هفت عدد از این سینی‌ها می‌چیدند و بر سفره نوروز می‌نهادند و آن را هفت‌چین یا هفت‌سین می‌گفتند که بعدها در طول زمان به هفت‌سین تبدیل شده‌است. (نیکنام، ۱۳۷۹: ۳۲) بسیاری از پژوهشگران این هفت‌نماد را نشانه شادی، شور و نشاط و خوشگذرانی می‌دانند. (مجیدزاده، ۱۳۸۴: ۳۸)

سفره هفت‌سین مازندرانی‌ها همانند دیگر سفره‌های ایرانی، حاصل ذوق و تلاش زنان و مردان است و هر کدام بنابر دید هنری خود، به تزئین این هفت سین می‌پرداختند. یکی از مهم‌ترین و خوشحال‌کننده‌ترین اقلام سفره هفت‌سین بویژه برای کودکان، رنگ کردن تخم‌مرغ‌ها بود؛ زیرا در ایام عید کودکان تخم‌مرغ‌های رنگ‌کرده را به عنوان عیدی می‌گرفتند و همچنین برای بازی از آنها استفاده می‌کردند.



در سفره نوروزی مازندرانی‌ها می‌توان اقلام زیر را مشاهده کرد:

۱. نان‌های محلی: پنجه‌کش نون، مرغنه بز نون، لوه نون، فطیر، صفت نون، کچیله نون، رزنون و سایر نان‌های محلی
۲. میوه: پرتقال، سیب، کیوی، موز و انار و سایر میوه‌های موجود
۳. آجیل: گردو، بادام، نخودچی، پسته، تخمه آفتابگردان، تخمه هندوانه و ...
۴. خشکبارها: انجیر، توت، برگه آلو و زردآلو و هلو، انجیر خشک و کشمش
۵. شیرینی‌های محلی: حلوا، آبدندان، قطاب، پشت زیک، بهاردونه و ...
۶. نقل: نقل‌های رنگی و سفید
۷. گل: انواع گل‌های خانگی به همراه بنفشه و پامچال وحشی

یکی از رسم‌های جالب هنگام تدارک سفره نوروزی، فرستادن مواد غذایی و هدایا برای نامزدهاست. مادر، خواهر و داماد برای عروشان هدایایی از قبیل لباس، حلوا، نان، شیرینی خانگی، میوه و سایر اقلام را دو - سه روز مانده به تحویل سال در داخل مجمع یا چمدان قرار می‌دهند و به خانه پدر عروس می‌برند. مادر عروس هم در ظرف آنها، به فراخور وضع مالی خود، هدایایی برای داماد می‌گذارد. این هدیه ممکن است پیراهن، جوراب یا دستمال باشد. همچنین یک ظرف تخم‌مرغ رنگ‌شده برای خانواده داماد می‌فرستند. البته در ایام گذشته که زندگی مردم از راه دامپروری و کشاورزی اداره می‌شد، هدیه خانواده داماد به خانواده عروس شیر و بره نیز بود؛ یعنی یک بره و سه من شیر هم می‌فرستادند. همچنین در بعضی مناطق مازندران نیز رسم بود که ماست و بره هدیه می‌دادند.

### ۳. نوروزخوانی

اسفندماه را باید نقطه پایانی زمستان و پدیدار شدن کردار و رفتار بهاری دانست. این مهم را طبیعت با تغییرات خود اعلام می‌کند. در این میان اما رسالت انسان‌ها چیست؟ سختی و سرمای طاقت‌فرسا می‌خواهد جایش را به لطافت بهاری بسپارد. نیاکان ما نیز همانند طبیعت دست به کار می‌شدند تا از قافله عقب نمانند. سنت‌های نویددهنده آمدن بهار و نوروز با توجه به شرایط زیست محیطی و فرهنگی متفاوت‌اند. اما دو سنت، قوی‌تر و فراگیرتر از آیین‌های دیگر در کار نویددهی بودند، این دو سنت عبارت بودند از: نوروزخوانی و حاجی فیروز.

هنوز هم نوروزخوانی با توجه به تغییرات بسیار در ساختار و محتوای آداب و رسوم عید در ایران رواج دارد. در نواحی مختلف کوهستانی و کوهپایه‌ای و جلگه‌های البرز در غرب و شمال‌غربی کشور، نوروزخوانی با نام‌های متفاوتی انجام می‌شود. اسناد به‌جامانده و تحلیل آیین‌های استقبال از نوروز نشان می‌دهد که پیش از ورود اسلام، نوروزخوانی میان بسیاری از اقوام و نواحی ایران وجود داشته است. مضمون آیین نوروزخوانی، پیش از اسلام، در ستایش اهورامزدا، مدح شاهان، امیران، بزرگان و مردم گشاده‌دست و خوشرو بوده است اما ورود دین اسلام و پذیرش این دین، در محتوای نوروزخوانی مانند بسیاری

دیگر از آیین‌ها، تغییراتی ایجاد کرد. نوروزخوان‌ها به مرور زمان مضامین نوروزخوانی را با شعایر مذهبی بویژه مذهب شیعه درآمیختند و در آن ارادت خود را به اهل بیت علیهم‌السلام نشان دادند.

دو هفته مانده به عید، طلایه‌داران نوروز و خنیاگران نوروزی، از راه می‌رسیدند و مردم مازندران را مهمان صدای گرمشان می‌کردند. از پس این سال‌ها گاهی نوای نوروزخوان‌ها در کوچه‌پس‌کوچه‌های شهر و روستا شنیده می‌شود.

اگر بهار در این مناطق زودتر فرا می‌رسید، کار نوروزخوان‌ها زودتر آغاز می‌شد و در صورت دیرپایی زمستان، بویژه در مناطق کوهستانی تا چند روز پس از آغاز سال نو نیز نوروزخوانی ادامه پیدا می‌کرد. کار نوروزخوان از سپیده‌دم شروع می‌شد و تا غروب ادامه پیدا می‌کرد. اگرچه روایت شده است در بعضی مناطق، تا پاسی از شب هم نوروزخوانی ادامه داشت.

### ۳-۱. لباس نوروزخوان

در گذشته لباس و پوشش نوروزخوان‌ها، همچون سایر پوشش‌ها، بومی بود. مثلاً از کال چرم و کلوش‌های پلاستیکی به عنوان پای‌افزار و پاپوش استفاده می‌کردند. پاتاو و پشمین، شیره و شله نیز برای بستن میچ و قسمتی از پا مورد استفاده قرار می‌گرفت. شلوار عنوان اصطلاحی بود که به شلوارهای پشمی داده می‌شد. جنس این شلوارها از چوخا و معمولاً به رنگ قهوه‌ای بود. پیراهن با اسم عمومی *جمه* یا *جومه* به رنگ سفید یا آبی، پیراهن بومی مازندران بود. جلیقه یا «جلیزقه» نیز روی پیراهن پوشیده می‌شد و به این مجموعه باید نوعی کلاه نم‌دی به نام «شب کلا» و کلاه‌پوستی با نام «پوس کلا» (*pus kelâ*) را نیز اضافه کرد. در بعضی از مناطق هم شال پشمی رنگارنگی به عنوان شال کم‌ری، به کمر بسته می‌شد.

استفاده از خورجین‌های دوشی به عنوان توبره یا «دوش توره» برای جمع‌آوری انعام نیز همراه نوروزخوان‌ها بود. به همراه داشتن چوبدستی برای رماندن حیوانات، بویژه سگ‌های محلی و فانوس برای استفاده در شب، از دیگر لوازم کار بود. در کنار «دوش توره»، معمولاً

کیسه‌های نخ‌ی و اسبه کیسه (esbe kise) (کیسه سفید) نیز برای جمع‌آوری انعام همراه فرد کیسه‌دار حمل می‌شد تا اگر انعام بیشتری جمع شد، از آن استفاده کند.

### ۲-۳. گروه نوروزخوانی

نوروزخوانی را باید آئین و سنتی کاملاً مردانه به حساب آورد؛ چرا که این آیین به دوران پیش از ورود دین اسلام بازمی‌گردد و در آیین‌های زرتشتی، فقط به آواز مردها اجازه علنی شدن می‌دادند. در کنار این موضوع، توان جسمی مردها برای سفرهای چند روزه و عزیمت از یک روستا به روستای دیگر، بویژه در نواحی کوهستانی بالاتر از توان زن‌ها بود. بنابراین نوروزخوانی، کاری مردانه بود.

از جمله ویژگی‌های مهم بهارخوانان، بداهه‌سرایی و حافظه قوی شعری است. اشعار نوروزخوان‌ها عموماً فارسی است، اما بسته به نوع منطقه استفاده از گویش بومی هم رواج داشته است و دارد. معمولاً نوروزخوانان از خوش‌صداها و نقالان مشهور منطقه خود بودند که بنا به ذات هنرمندی و رفع نیاز و جمع‌آوری انعام نزدیک عید و معرفی هنر خود، به نوروزخوانی روی می‌آوردند، اما در ایام دیگر به کارهای روزمره همچون دامداری و کشاورزی مشغول بودند. شکل‌گیری دسته‌های نوروزخوانی بر اساس شناخت متقابل و حس همکاری صورت می‌پذیرفت و از این منظر انجام کار گروهی چندین روزه برای ایجاد شادی، شور و نشاط بود.

### ۳-۳. موسیقی نوروزخوانی

نوروزخوانی را باید آیینی دانست که سه حوزه هنری نمایش، موسیقی و شعر را دربرمی‌گیرد. حوزه نمایش با شکل‌گیری گروه، تقسیم‌بندی وظایف و تمرین برای اجرا انجام می‌شود. حوزه موسیقی نوروزخوانی در نوع خود ویژه و جالب توجه است. این حوزه را باید دقیقاً جزء بداهه‌خوانی‌های موسیقی به حساب آورد. اگرچه تکرار و توان این هنر و نوع ارتباط نوروزخوان‌ها موجب ایجاد ضرباهنگ‌ها و موسیقی مشخص شده است،

اما می‌توان با بررسی میدانی نوروخوانی تغییر ضرباهنگ‌ها و خلق ضرباهنگ‌های جدید را مشاهده کرد.

در بسیاری از موارد، ضرباهنگ نغمه‌ها شبیه ضرباهنگ ترانه‌های موجود در حوزه کار موسیقایی نوروخوان‌هاست. در مازندران می‌توان نغمه‌هایی با مایه بیات ترک، شور دشتی و سه‌گاه را دید. اگرچه دیگر نغمه‌ها نیز قابل شنیدن است؛ مثل ابوعطا، شوشتری و همایون، اما این نغمه‌ها حضور کم‌رنگ‌تری دارند؛ زیرا از روانی نغمه‌های ذکر شده برخوردار نیستند. نوع فراز و فرود در نغمه‌های بیات ترک و شور دشتی و سه‌گاه به نوروخوان اجازه بازی‌های کلامی و خلق اشعار بهتری را می‌دهد.

### ۳-۴. اشعار و مضامین اشعار در نوروخوانی

در بررسی آیین‌های مازندرانی می‌توان از سه آئین مشخص نام برد که اوج ذوق سرایش شعر بومی در آن مشاهده می‌شود. این سه حوزه شامل لالایی‌ها، «نواجش»‌ها (nevâješ) یا سوگ‌سرودها و موری‌ها و نوروخوانی‌هاست. لالایی را می‌توان نخستین آوازی دانست که بچه می‌شنود و در آن همه امیدها، آرزوها، خوشی‌ها و ناخوشی‌های زندگی متبلور است. انتخاب ضرباهنگ بسته به نوع موقعیت بچه و مادر انجام می‌شود. علاوه بر اشعار عمومی، بسیاری از اشعار، حاصل ذوق، تلاش و کنش و واکنش مادر و فرزند است. اشعار، فی‌البداهه سروده می‌شوند و رنگ و بوی حوزه خصوصی زندگی را دارند. در سوگ‌سرودها می‌توان سرودهای فی‌البداهه را مشاهده کرد؛ زیرا موضوع در لحظه اتفاق می‌افتد و بی هیچ تلاش فکری یا موضوعی، نواجش شکل می‌گیرد. انواع نغمه‌های موسیقی و شعرهای مناسب با حال و هوای سوگ، نشان‌دهنده ذوق شعری و هنری افراد بویژه زنان است. در نوروخوانی با نوعی سرایش فی‌البداهه شعر همراه با پیش‌اندیشیده‌ها روبه‌رو هستیم، زیرا نوروخوان قبل از عمل می‌داند چه می‌خواهد، می‌داند کجا می‌رود و با سوژه‌ها آشناست. انتقال نسل به نسل موسیقی نوروخوانی یا دیدار و شنیدار سهم عمده‌ای در انتقال روایت‌های ناب دارند، اما نوروخوانی فقط تکرار شنیده‌ها نیست و

آنچه که کار نوروزخوان‌ها را برجسته می‌کند، توان سرایش شعر به همراه موسیقی و آواز است.

به طور کلی می‌توان این مضامین را از کار نوروزخوان‌ها استنباط کرد: ستایش خدا، ستایش ائمه اطهار علیهم‌السلام و پیشوایان دینی، ارتباط کلامی با صاحب‌نظران، توصیف وضع زندگی و دعا. از ویژگی‌های بارز نوروزخوانی پس از ورود اسلام، بویژه از دوره صفویه که حاکمیت شیعه در ایران شکل می‌گیرد، تطابق آن با مضامین روایات و احادیث اسلامی است. انطباق با بسیاری از شعایر مذهبی، بویژه ایام وفات و به طور مشخص ماه‌های صفر و محرم نشانه درک و دریافت هوشمندانه نوروزی‌خوانان از ایام خاص است. در این ایام، نوروزخوان‌ها، نغمه‌ها و مضامین اشعار را به آن سمت و سو می‌گرداندند و کار خود را تعطیل نمی‌کردند.

گردش ماه قمری سبب خلق نوروزخوانی‌های متفاوت و مناسب با مناسبت‌ها شده است که اکنون گنجینه‌ای عظیم از شیوه‌های تفکر و نگاه مردم به مناسبت‌های مذهبی را تشکیل می‌دهد. در نوروزخوانی اشعاری به شیوه‌های شعر کهن پارسی با قالب و وزن، ردیف و قافیه قابل مشاهده است. ابیات بیشتر در قالب مثنوی ارائه می‌شود، زیرا به کاربردن ردیف و قافیه در این قالب راحت‌تر است. تکرار ابیات برجسته نوروزخوانی نوعی ترجیع به نوروزخوان می‌دهد. این ترجیع‌ها را همراهان نوروزخوان بیشتر تکرار می‌کنند تا نوروزخوانان نفسی تازه کنند و ذهن خود را برای ادامه کار فعال سازند و کلمه بیابند. شعرهای مربوط به نوروزخوانی اگرچه به لحاظ افعیل عروضی نیز قابل بررسی است، اما بسیاری از سروده‌ها در وزن‌های هجایی سروده شده است و تطابق دقیقی با افعیل عروضی ندارد. شایان ذکر است، بعضی از کلمات هم‌قافیه فقط به لحاظ موسیقی با هم هم‌قافیه هستند. ناآشنایی نوروزخوان بومی با افعیل عروضی و صناعات شعری می‌تواند دلیل عمده این آشفتگی وزن، قافیه و ردیف‌ها باشد. در زیر نمونه‌ای از بهاری‌خوانی آورده شده است:

bâde behârun bemo?e	باد بهارون بموئه باد بهاران آمد
noruze seltun bemo?e	نوروز سلطون بموئه نوروز سلطان آمد
možde hâdin dusetun	مژده هادین دوستون مژده دهید دوستان
gol be golestun bemo?e	گل به گلستون بموئه گل به گلستان آمد
no behâre no bemo?o	نو بهار نو بموئه نوبهار نو آمد
gol beškofât bu bemo?o	گل بشکفتا بو بموئه گل شکفت بوی بهار آمد

\*\*\*

علی با ذوالفقار آمد خوش آمد	بهار آمد بهار آمد خوش آمد
برای جان نثار آمد خوش آمد	علی با ذوالفقار قنبر جلودار
ونوشه (بنفشه) مشتلق چی بهاره	بهاره آی بهاره آی بهاره
علی با ذوالفقار آمد خوش آمد	بهار لاله زار آمد خوش آمد
علی شیر خدا قنبر غلامت	محمد گل به گل قربان نامت

### جمع بندی

بررسی های این پژوهش نشان می دهد، هنوز برخی آیین های مربوط به نوروز در شهرها و روستاها برپا می شود. البته برخی از آنها، بویژه در شهرها رو به فراموشی است که امید است با ظرفیت های موجود در کشور و استانها، بویژه با بهره گیری از رسانه ملی و شبکه های استانی، می توان آیین هایی مانند نوروز را که هم آموزه های ایرانی و هم اسلامی را در خود دارد، در درجه نخست حفظ و تقویت و در مراحل بعدی گسترده و جهانی



کرد. برای رسیدن به این هدف، بهره‌مندی از دیدگاه‌های صاحب‌نظران برای برنامه‌ریزی و برنامه‌سازی قابل عرضه با تکیه بر فرهنگ دینی، ایرانی و استانی و توجه به ابعاد مختلف آن ضروری است. اهمیت این موضوع زمانی دو چندان می‌شود که دریابیم نسل جوان ممکن است بسیاری از این آیین‌ها را نداند یا برخی مراسم را اصلاً ندیده و نشنیده باشد. بنابراین، فعالان عرصه فرهنگ از جمله صداوسیما باید برای آشناسازی قشرهای مختلف با فرهنگ بومی و محلی مناطق مختلف کشور، مانند آیین نوروز، اهتمام بیشتری مبذول دارند.

برای این منظور، شبکه‌های استانی رسانه ملی می‌توانند ضمن شناسایی و بررسی مؤلفه‌های شکل‌دهنده آیین نوروز، زمینه‌های رشد و توسعه فرهنگ دینی ایرانی و استانی را فراهم کنند. همچنین برای تقویت آیین نوروز، استفاده از ادبیات فولکلوریک، موسیقی محلی و هنرها و موضوع‌های مختلف در این زمینه ضروری است. ساختن فیلم، مستند و سریال‌های جذاب درباره نوروز، معرفی آیین نوروز مناطق مختلف کشور و استان‌ها و حتی شهرها و روستاها و مطالعه درباره بازنمایی هویت بومی در مجموعه‌های نمایشی استانی موجب می‌شود تا میزان کارایی و اثربخشی این مجموعه‌ها در رسیدن به اهداف مورد نظر مشخص شود و در نهایت افزایش یابد.

## منابع

- \* اغلب اطلاعات این مقاله از سوی نویسنده و به صورت میدانی جمع‌آوری شده است.
۱. مجیدزاده، حسن (۱۳۸۴) آیین‌های باستانی، تهران: نشر پژوهش‌های فرهنگی.
  ۲. نیکنام، کوروش (۱۳۷۹) از نوروز تا نوروز، تهران: مؤسسه فرهنگی فروهر.

