

رمضان در میان اهل سنت گنبدکاووس و بندر ترکمن

(تاریخ دریافت: ۱۳۹۷/۱۲/۱۲، تاریخ پذیرش: ۱۳۹۸/۳/۲)

عبدالکریم آتابای^۱

محمد دُردی پور^۲

تنظیم: آمنه جاوید^۳

چکیده

ماه رمضان برای ترکمن‌ها ماهی سرشار از برکت می‌باشد به همین سبب از هیچ تلاشی برای هرچه بهتر برگزار شدن آداب و آیین‌های این ماه مبارک، فروگذار نمی‌کنند. اقوام ترکمن نه تنها به آداب مذهبی ویژه ماه مبارک رمضان عمل می‌کنند بلکه در کنار آیین‌های مذهبی، برخی رسوم بومی خود را با این ماه هماهنگ و هم‌سو کرده‌اند. در این مقاله به بخشی از آداب و رسوم و سنت‌های مردم ترکمن در طول ماه رمضان مانند پیشواز یا اوتورمق، آداب رؤیت هلال ماه رمضان، تشخیص وقت سحر، سحری خوردن یا آغزبک لمة برپایی مجلس ختم قرآن یا مقابله، افطار یا آغزآچ مق اشاره شده است. داده‌های این مقاله به صورت مشاهده مشارکتی و میدانی توسط فرهنگیاران در دو زمان متفاوت گردآوری شده و به شیوه اسنادی تنظیم شده است.

کلیدواژه‌ها: استان گلستان، اهل سنت، قوم ترکمن، ماه رمضان، آداب ماه رمضان

۱. فرهنگیار گنبدکاووس

۲. فرهنگیار بندر ترکمن

sanamjacid 1985@gmail.com

۳. کارشناسی ارشد جغرافیای برنامه‌ریزی توریسم. (تنظیم‌کننده) رایانامه:

مقدمه

ماه رمضان یک بازه زمانی سی روزه با ترکیبی از آیین‌های سوگ و سور است. از این روی در میان اقوام مختلف ساکن در ایران می‌توان شاهد آداب و سنن منحصر به فرد این ماه مبارک بود. آیین‌های ماه رمضان از چند روز پیش از حلول این ماه با خانه‌تکانی و رسیدگی به نظافت منزل و نظافت فردی آغاز می‌شود و در پی آن آداب روزه پیشواز گرفتن، رؤیت هلال ماه، تهیه غذاهای سحر و افطاری، اعلام وقت سحر و افطار، آداب شب‌های احیا و بی‌شمار رسم و آیین گوناگون برای روزهای مختلف ماه رمضان قرار می‌گیرد تا روز پایانی که برابر است با عید فطر و سنت‌های مربوط به این روز بزرگ. از آن جا که ترکمن‌های ایران از گروه مسلمانان اهل سنت هستند، آداب ماه رمضان را با فرهنگ کهن خود پیوند زده‌اند. اگرچه شوربختانه برخی از آداب و آیین‌های کهن ترکمن‌ها به دست فراموشی سپرده شده‌اند، اما بخشی از آن‌ها که بیشتر ریشه در باورهای مذهبی این قوم دارد خوشبختانه همچنان پای بر جا هستند و ترکمن‌های ساکن در دشت ترکمن به برگزاری این آیین‌ها پایبند می‌باشند.

پیشواز ماه رمضان

در زبان ترکمنی به پیشواز «اوتورماق»^۱ به معنی «جلو بلند شدن» می‌گویند. ترکمن‌ها برای پیشواز ماه رمضان یک ماه پیش از آغاز رمضان، سه نوبت روزه می‌گیرند: روز اول ماه شعبان، از چهاردهم ماه شعبان به مدت سه روز و از بیست و هفتم ماه رجب تا آخر ماه که در مجموع نه روز از ماه شعبان را شامل می‌شود و آخرین روز آن به ماه رمضان متصل می‌گردد. روزه پیشواز را بیشتر بزرگ‌ترها و روحانیون اهل سنت می‌گیرند. (آتابای، گنبدکاووس، ۱۳۴۸)

رمضان در میان اهل سنت گنبدکاووس و بندر ترکمن ❖ ۱۷۳

جلوه‌های رفتاری استقبال از ماه مبارک رمضان

در میان ترکمن‌ها رسم است خانواده‌هایی که از نظر مالی وضعیت بهتری دارند، چند عدد گوسفند را از پیش پروار می‌کنند و در اولین روز ماه رمضان می‌کشند و از گوشت آن‌ها برای تهیه غذاهای این ماه استفاده می‌کنند. هرچه زمان به آغاز ماه رمضان نزدیک می‌شود، خانواده‌های ترکمن مایحتاج خود را تکمیل‌تر می‌کنند و در انتظار روزی هستند که هلال ماه رمضان را با چشم ببینند و روزه بگیرند.

ترکمن‌ها با هیجان ماه رمضان را به انتظار می‌نشینند:

âraza galdi ilandan	آرازه گلدی ایلندن
tutuy xalqeng bilandan	توتوی خلقنگ بیلندن
ulem ulem vayânda	اولم، اولم ویانده
bayram âldi alandan	بیرم آلدی الندن

برگردان: ماه رمضان آمد از ایل خودش / گرفت از کمر مردم / مردم گفتند: مُردم / مردم / ماه بیرم^۱ گرفت از دستش (آتابای، گنبدکاووس، ۱۳۴۸)

آداب رؤیت هلال ماه رمضان

در خطه گلستان رؤیت هلال ماه رمضان اهمیت بسیاری دارد. اهالی روستای مرجان‌آباد گنبدکاووس در غروب بیست و نهم ماه شعبان، در یک مکان مشخص که معمولاً مسجد است، جمع می‌شوند و رو به مغرب می‌ایستند و به آسمان نگاه می‌کنند؛ چرا که معتقد هستند باید هلال ماه رمضان را با چشم خودشان ببینند.

در غروب آخرین روز ماه شعبان و بعد از نماز مغرب و عشا مردم از زن و مرد و کودک به طرف آسمان نگاه می‌کنند تا بتوانند هلال ماه رمضان را با چشم خود ببینند و ثواب دیدن هلال ماه رمضان را از آن خود کنند. در این روز رسم است که جوان‌ها آینه بزرگی را رو به شمال به دست می‌گیرند و رو به جنوب می‌ایستند، به طوری که آینه و مردم روبه‌روی همدیگر قرار می‌گیرند و به این شیوه سعی می‌کنند ماه را ببینند. به

۱. به ماه بعد از رمضان می‌گویند.

۱۷۴ ❖ فصلنامه فرهنگ مردم ایران

شرطی هلال ماه تأیید می‌شود که بیش از پنج نفر معتمد آن را دیده باشند، اگر کمتر از پنج نفر رؤیت کرده باشند نماز «تراویح^۱» خوانده نمی‌شود. در صورت رؤیت هلال ماه، شب‌هنگام به وسیله بلندگو در شهرها جار می‌کشیدند که هلال ماه رمضان دیده شده است و این خبر به روستاهای اطراف نیز برده می‌شد. (آتابای، گنبدکاووس، ۱۳۴۸)

تشخیص وقت سحر

در گنبدکاووس مردم دو یا سه ساعت از نیمه‌شب گذشته کم‌کم برای سحر بیدار می‌شوند. کسی که ساعت بزرگ خانگی دارد، ساعت خود را برای ساعت دو و نیم یا سه صبح کوک می‌کند و وقتی با صدای ساعت بیدار شد، باقی همسایه‌ها را هم بیدار می‌کند؛ به این ترتیب که به در خانه تک‌تک همسایه‌ها می‌رود و آهسته نام صاحبخانه را صدا می‌زند تا بیدار شوند. این کار را به دلیل ثواب آن انجام می‌دهند. در گذشته در گنبدکاووس یک نفر که سبک‌خواب بود، بلند می‌شد و حلبی یا بشکه‌ای را در وسط آبادی یا شهر به صدا درمی‌آورد تا مردم صدای حلب را بشنوند و بیدار شوند.

در روستای مرجان‌آباد گنبدکاووس در گذشته با نگاه کردن به ستارگان یا بانگ خروس متوجه سحر می‌شدند. مردم این روستا با اولین بانگ خروس بیدار می‌شدند و سحری می‌خوردند. فرصت خوردن سحری تا دومین بانگ خروس بود. گاهی هم صوفی یا شخص مؤمنی را انتخاب می‌کردند که به مسجد برود و از آن جا با صدای بلند خود به مردم اعلام کند که سحر شده است. گاهی هم یک نفر از اهالی آبادی این وظیفه را عهده‌دار می‌شد که وقت سحر در تمام خانه‌های روستا را بزند و آن‌ها را بیدار کند. در حال حاضر افزون بر صدای زنگ ساعت، بعضی‌ها با صدای حلب زدن که با ضربه زدن به یک نیکه (تین) ایجاد می‌شود، مردم را از خواب بیدار می‌کنند. در محله چاروانشین عقیده بر این است که تا سپیده صبح وقت دارند سحری بخورند و خداوند روزه آن‌ها را قبول خواهد کرد. همچنین ترکمن‌ها می‌گویند که اگر خروس سفید بعد از نیمه‌شب بخواند، یعنی می‌شود سحری خورد. (آتابای، گنبدکاووس، ۱۳۴۸)

۱. نماز تراویح، نمازی است که ترکمن‌ها در شب‌های مبارک رمضان بعد از نماز عشا می‌خوانند. این نماز بیست رکعت دارد و خواندن آن تا پایان ماه رمضان واجب است. همچنین این نماز در ختم قرآن که به مدت یک هفته کل طول می‌کشد، خوانده می‌شود.

اعمال عبادی سحر (نیت کردن، دعای مخصوص سحر)

ترکمن‌ها بعد از خوردن سحری دعای مخصوص سحر را می‌خوانند که این دعا چنین است: «نَوَيْتُ أَنْ أَصُومَ شَهْرَ رَمَضَانَ مِنَ الْفَجْرِ إِلَى الْمَغْرِبِ خَالِصاً لِلَّهِ تَعَالَى» یعنی «نیت می‌کنم که روزه ماه رمضان را داشته باشم از اول صبح تا غروب فقط به خاطر خدا». بعد از خواندن دعا آرام آرام آماده وضو گرفتن می‌شوند و بعد از نماز صبح که در مسجد خوانده می‌شود به خانه می‌روند و با طلوع خورشید روز کاری خود را شروع می‌کنند. (آتابای، گنبدکاووس، ۱۳۴۸)

آداب سحری خوردن

اقوام و تبارهای مختلف استان گلستان از جمله ترکمن‌ها برای وعده سحری غذاهای بومی خود را می‌پزند. ترکمن‌ها به سحری خوردن «آغزبک لمه»^۱ می‌گویند. بانوی خانه برای سحری از خواب بیدار می‌شود و قبل از هرچیز چایی^۲ را آماده می‌کند و وقتی چای آماده شد، تمام اعضای خانواده را بیدار می‌کند. غذای سحری را یک ساعت تا یک ساعت و نیم پیش از اذان صبح می‌خورند.

مردم رامیان برای سحری برنج، گوشت و سیب‌زمینی آماده می‌کنند که به زبان ترکمنی به آن «دیری آش»^۳ یا چکدرمه^۴ می‌گویند. برای پخت چکدرمه، گوشت را در روغن با پیاز و سیب‌زمینی سرخ می‌کنند، وقتی گوشت خوب سرخ شد یک لیتر و نیم آب به آن می‌افزایند، وقتی آب جوش آمد برنج را اضافه می‌کنند و با کفگیر آن را چند بار هم می‌زنند و زیر و رو می‌کنند تا تمام برنج کاملاً بپزد. چکدرمه که آماده شد آن را در بشقاب بزرگی که آوق، تاوق یا تابق نام دارد، می‌ریزند و ظرف را در سفره می‌گذارند و همگی دور آن جمع می‌شوند و با دست شروع به خوردن می‌کنند. نوشیدنی سحر نیز آب و چای است. در سحرهای روزهای آخر ماه رمضان بانوان

1. âqezbak lama

۲. در زبان ترکمنی به قوری دگمچ می‌گویند و با کاسه، چای می‌نوشند.

3. diri âş

4. çekderma

۱۷۶ ❖ فصلنامه فرهنگ مردم ایران

ترکمن «بورگ» درست می‌کنند و می‌خورند، زیرا اعتقاد دارند بورگ^۱ شخص روزه‌دار را تا غروب سیر نگه می‌دارد. (آتابای، گنبدکاووس، ۱۳۴۸)

برپایی مجلس ختم قرآن (مقابله)

در تمام آبادی‌های منطقه، به نسبت جمعیت آن آبادی مساجد متعددی وجود دارد. برای نمونه ترکمن‌های ساکن در بندر ترکمن شانزده مسجد دارند. در یک یا دو مسجد هر آبادی که از مساجد دیگر بزرگتر باشد، از شب اول ماه رمضان به مدت پنج یا شش شب، قرآن ختم می‌کنند. طریقه ختم قرآن در میان ترکمن‌ها به این ترتیب است که دو یا سه روز پیش از فرا رسیدن ماه رمضان، پیش‌نماز مسجد با مشورت نمازگزارانی که به مسجد می‌روند، کل آیات قرآن را به پنج یا شش قسمت تقسیم می‌کند. معمولاً ختم قرائت قرآن بر عهده طلابی است که کل قرآن را حفظ هستند. در شب اول رمضان که اولین شب ختم قرآن هم محسوب می‌شود، ابتدا نماز عشا خوانده می‌شود که برای اهل سنت^۲ سه رکعت است و شامل چهار رکعت نماز فرض، دو رکعت سنت و سه رکعت وتر واجب می‌شود. چهار رکعت نماز فرض را با پیش‌نماز می‌خوانند و دو رکعت سنت را هر کسی مستقل می‌خواند و بعد از نماز سنت یکی از قاری‌های قرآن در جایگاه پیش‌نماز قرار می‌گیرد و قرائت قرآن را از سوره آغازین یعنی «فاتحه» شروع می‌کند و چون قرآن سی جزء است، در هر شب پنج جزء از آن را می‌خوانند تا شب ششم که قرآن کاملاً ختم می‌شود. کسانی که در این مجلس حضور دارند، برای قرائت قرآن به قاری اقتدا می‌کنند. شیوه ختم هم به این ترتیب است که بعد از هر جزء از قرآن، بیست رکعت نماز می‌خوانند که با خواندن نماز عشا، هر جلسه سه ساعت طول می‌کشد و در هر شب دو نفر قاری به یکدیگر در قرائت کمک می‌کنند به این شکل که اگر یکی از قاری‌ها هنگام خواندن قرآن دچار اشتباه شود، قاری دیگر به او کمک می‌کند تا اشتباهش را برطرف کند و اگر قاری دوم نیز درباره تلفظ صحیح آن آیه - که اشتباه خوانده شده است - چیزی نداند، قرائت آن آیه را به شب بعد موکول می‌کنند. پس از

۱. بورگ یا بورگ نانی است که با خمیر آرد گندم درست می‌شود و به آن خمیرمایه می‌زنند و داخل آن را با گوشت، سیب‌زمینی، پیاز و ادویه‌هایی مانند فلفل و ناردان پُر می‌کنند.

رمضان در میان اهل سنت گنبد کاووس و بندر ترکمن ❖ ۱۷۷

پایان قرائت قرآن، سه رکعت نماز وتر واجب با اقتدا به پیشنماز مسجد خوانده می‌شود. خواندن نماز عشا نشانه پایان پنج جزء شب اول رمضان است که این شیوه تا پایان شب ششم که قرآن ختم می‌شود، به همین ترتیب رعایت می‌شود. در شب ختم قرآن هر کس بنا بر توانایی مالی خود، مبلغی پول به عنوان کمک به دو نفر قاری قرآن می‌دهند که مبلغ قابل ملاحظه‌ای پول جمع می‌شود. همچنین در مدت شش روز ختم قرآن افراد متمول از قاری‌ها، پیشنماز مسجد و همسایه‌های خود دعوت می‌کنند که برای خوردن افطاری و سحری به خانه آن‌ها بروند. شیوه پذیرایی این‌گونه است که مهمانان برای افطار در خانه میزبان جمع می‌شوند، بعد از افطار برای خواندن نماز و ختم قرآن به مسجد می‌روند و دوباره برای خوردن سحری به خانه میزبان بازمی‌گردند. در این جا هم فاصله زمانی باقی مانده تا سحر را با صحبت‌های دینی و شرح مسائل اخروی سپری می‌کنند؛ بعد از خوردن سحری قاری‌ها تا هنگام اذان صبح آیاتی را که شب بعد باید در جلسه مقابله بخوانند، تکرار و تمرین می‌کنند.

بعد از ختم قرآن در شش شب اول ماه رمضان، در بیست و چهار شب باقی‌مانده افزون بر خواندن نماز عشا، هر شب از سوره فیل تا سوره ناس از سوی پیشنماز مسجد یا یکی از طلاب علوم دینی قرائت می‌شود و قرائت هر سوره هم دو بار تکرار می‌گردد و این سوره‌ها را در بیست رکعت نماز تراویح می‌خوانند. در زبان ترکمنی به نماز تراویح، «تاراوا»^۱ می‌گویند. در نتیجه هر شب بعد از نماز عشا، بیست رکعت هم نماز تراویح تا پایان ماه رمضان خوانده می‌شود.

در صورتی که در یک آبادی سه یا چهار مسجد باشد، اما قاری به تعداد کافی نداشته باشند، ابتدا در یک یا دو مسجد از شب اول تا شب ششم ماه مبارک رمضان قرآن ختم می‌کنند و بعد از شب ششم همان قاری‌ها در مساجد دیگر به مدت شش شب قرآن می‌خوانند و رسم مقابله را به جای می‌آورند. در واقع رسم ختم قرآن یا مقابله فقط به شش شب اول ماه رمضان محدود نمی‌شود و الزامی هم در برگزاری این رسم در همان شش شب اول این ماه نیست، بلکه در تمام طول ماه رمضان می‌توان ختم قرآن را برگزار

1. tārāvā

کرد. در مساجدی هم که ختم قرآن ندارند، نماز تراویح خوانده می‌شود. ترکمن‌ها عقیده دارند کسی که روزه بگیرد، ولی در مراسم ختم قرآن یا خواندن نماز تراویح شرکت نکند، روزه آن شخص به درگاه خداوند قبول نخواهد شد و به این دلیل شرکت در چنین مراسمی برای تمام روزه‌داران واجب است. اما اگر کسی در ختم قرآن شرکت کرده باشد ولی نماز تراویح نخواند، اشکالی ندارد و کسی هم که در ختم قرآن شرکت نکرده باشد، حتماً باید نماز تراویح بخواند. (ژردی‌پور، بندرت‌ترکمن، ۱۳۴۷)

آداب افطاری

در زبان ترکمنی به افطار «آغاز آج‌مق»^۱ می‌گویند. ترکمن‌ها در ماه رمضان نمازهای پنجگانه روزانه را در مسجد می‌خوانند. از این رو، هنگام غروب آفتاب روزه‌داران منتظر هستند تا صدای اذان را بشنوند و نمازشان را به جماعت ادا کنند و سپس افطار کنند یا به اصطلاح «دهانشان را باز کنند». در این بین کسانی که نذر دارند غذا می‌پزند و به وقت افطار غذای نذری را به مسجد می‌برند و بین روزه‌داران تقسیم می‌نمایند. ترکمن‌ها برای افطار کردن پیش از خوردن هر نوع خوراکی ابتدا دعای «اللَّهُمَّ لَكَ صُمْتُ وَ عَلَى رِزْقِكَ أَفْطَرْتُ وَ عَلَيْكَ تَوَكَّلْتُ» را می‌خوانند و بعد یک یا دو دانه خرما در دهان می‌گذارند یا آب زلال و پاک می‌نوشند.

غذاهای محلی که بیشتر اقوام ترکمن برای افطار می‌پزند شامل آش، خورش، بُورگ، حلیم، آجی، اوناش،^۲ جزقلی آش،^۳ چرک باتیر،^۴ قوردقلی چورک،^۵ خرملی چورک،^۶ کله باشق،^۷ چویچه،^۸ چوربه،^۹ اوسنه قایناق،^{۱۰} قاتقلی آش،^{۱۱} سویدلی آش،^{۱۲} قاورمه^{۱۳} و چکدرمه^{۱۴}.

1. âqâz âçmâq

2. onâş

3. Jazaqlı âş

4. çorak bâtir

5. qovardaqlı çorak

6. xoramly çorak

7. kale başag

8. çoiça

9. çurba

10. usana qâynâq

11. qâtaqlı âş

12. soydaly âş

13. qâvarma

14. çekderma

رمضان در میان اهل سنت گنبد کاووس و بندر ترکمن ❖ ۱۷۹

چکدرمه برنجی است که با گوجه فرنگی، گوشت و پیازداغ مخلوط شده و می‌پزند؛ برای چاشنی این غذا از فلفل ساییده^۱ و ناردان^۲ استفاده می‌کنند. موقعی که چکدرمه آماده شد بانوی خانه یا کسی که مسئول کشیدن غذا است، چکدرمه را در چند دوری (بشقاب) به تعداد مردها و زن‌های خانواده می‌ریزد و دوری‌ها را روی سفره^۳ می‌گذارند و مشغول خوردن می‌شوند اما کدبانوی خانه یا هر کسی که غذا را کشیده است خودش از داخل دیگ غذا می‌خورد. اگر برای تهیه چکدرمه از گوجه و گوشت استفاده کرده باشند دیگر احتیاجی به خورش جداگانه ندارد اما اگر بدون این‌ها باشد خورشی بنابر سلیقه کدبانوی خانه طبخ و همراه با آن خورده می‌شود.

آش سوزمه شبیه برنج آب‌کشی است و اگر به آن، کشمش اضافه کنند «ازملی آش»^۴ می‌گویند یعنی آش کشمش (کشمش پلو) که طعم شیرین به غذا می‌دهد و اگر کشمش نباشد یک نوع خورش همراه با سوزمه آش می‌خورند.

ترکمن‌ها با انواع مواد غذایی مانند گوشت و سبزیجات خورش درست می‌کنند که همراه با پلو می‌خورند مانند خورش گوشت. این خورش با گوشت، گوجه فرنگی، سیب‌زمینی، فلفل ساییده، ناردان، نخود و لوبیا درست می‌شود. شیوه پخت آن به این ترتیب است که گوشت را با پیاز و گوجه فرنگی سرخ می‌کنند و به آن آب می‌افزایند تا بجوشد سپس ناردان و فلفل ساییده را به آن افزوده و در نهایت سیب‌زمینی، نخود و لوبیا را به مواد در حال جوشیدن می‌افزایند و می‌گذارند بجوشد تا آب آن کم شود. خورش که آماده شد آن را داخل بشقاب بزرگ و گودی که به آن «جام» می‌گویند، می‌ریزند و می‌خورند. خورش گوشت را می‌شود روی آش سوزمه یا آش چکدرمه ریخت و خورد که در این صورت به این غذا «خورشلی آش»^۵ می‌گویند.

۱. فلفل را «برج» می‌گویند.

۲. دانه انار

۳. ساچق

4. ozmali âş

5. xoraşli âş

خورش دیگر، خورش سیب‌زمینی و گوجه است. برای تهیه این غذا گوجه و سیب‌زمینی را خوب می‌شویند بعد خرد کرده و در روغن سرخ می‌کنند. معمولاً برای این که بوی روغن گرفته شود ابتدا یک عدد پیاز در روغن سرخ می‌کنند و بعد سیب‌زمینی و گوجه به آن اضافه می‌شود و در نهایت در صورتی که تخم‌مرغ موجود باشد، یک یا دو عدد تخم‌مرغ به آن اضافه می‌کنند. این غذا را با نان می‌خورند و در صورت تمایل به آن فلفل یا هر نوع چاشنی دیگری می‌افزایند. بورگ یکی از خوراکی‌هایی است که در ماه رمضان بیشتر از هر نوع غذایی تهیه می‌شود و ترکمن‌ها تمایل به خوردن آن دارند اگرچه هزینه تهیه این غذا زیاد است. برای پختن بورگ ابتدا باید خمیر را آماده کرد. خمیر بورگ از ترکیب آرد گندم، آب و خمیرمایه تهیه می‌شود. خمیر را برای یک تا دو ساعت در کناری می‌گذارند تا به اصطلاح دم بکشد یا برسد که به این خمیر رسیده خمیر آلبدر^۱ می‌گویند. داخل خمیر بورگ را با گوشت، سیب‌زمینی، ناردان، روغن، فلفل ساییده و پیاز پُر می‌کنند به این شکل که گوشت را قطعه قطعه کرده و بعد داخل ظرفی می‌ریزند و آن را می‌کوبند و دست آخر گوشت کوبیده شده را روی تخته‌ای می‌گذارند و با یک کارد بزرگ به آن ضربه می‌زنند تا گوشت کاملاً ریز شود؛ بعد به آن نمک، ناردان، فلفل، پیاز و سیب‌زمینی پخته و خرد شده را اضافه می‌کنند و تمام مواد را با همدیگر مخلوط می‌نمایند و برای مدت یک تا دو ساعت کناری می‌گذارند. در نهایت خمیر را به شکل سه‌گوش یا دایره می‌برند و مایع گوشت را روی خمیر می‌گذارند و خمیر را می‌پیچند به شکلی که مواد از داخل آن خارج نشود و در نهایت خمیر بورگ را داخل روغن سرخ می‌کنند یا مانند نان داخل تنور می‌پزند و برای افطار میل می‌نمایند.

حلیم غذایی تند است که برای پخت آن برنج را با آب و روغن می‌پزند و برای چاشنی آن فلفل قرمز و ناردان استفاده می‌کنند. این غذا را گاهی با گوشت قرمز یا جوجه هم می‌پزند. این برنج بسیار تند است و در ماه رمضان به هنگام افطار کسانی این غذا را می‌خورند که بیمار شده باشند زیرا این غذای تند باعث می‌شود بدن فرد بیمار

1. âlabdar

رمضان در میان اهل سنت گنبدکاووس و بندر ترکمن ❖ ۱۸۱

عرق کند و هرچه زودتر بهبود یابد. این غذا به سبب تند بودن چندان مطلوب بچه‌ها نیست. آجی نیز یکی دیگر از غذاهایی است که در ماه رمضان برای افطار افراد مریض و سرماخورده طبخ می‌شود و بسیار تلخ است. برای تهیه آجی شیر را در ظرفی می‌جوشانند سپس سه الی چهار عدد فلفل قرمز داخل شیر می‌ریزند که با آن بجوشد. طعم تند و تلخ فلفل قرمز باعث می‌شود طعم شیر هم تند و تلخ شود به همین دلیل به آن آجی به معنی تلخ می‌گویند. این غذا را غیر از ماه رمضان، ناشتا می‌خورند.

چورک باتیر یا آبگوشت یکی دیگر از غذاهای مطبوع ترکمن‌ها برای افطارهای ماه رمضان می‌باشد. برای تهیه این آبگوشت، نیم کیلو گوشت که برای یک خانواده شش الی هفت نفری کافی می‌باشد را ریز می‌کنند و با نمک و پیاز در روغن سرخ می‌نمایند سپس سیب‌زمینی و درنهایت نخود و لوبیا به آن اضافه می‌کنند و آب می‌ریزند تا مواد با هم بپزند. برای چاشنی این آبگوشت هم از ناردان و فلفل ساییده استفاده می‌کنند. هنگام خوردن آبگوشت آن را به دو قسمت تقسیم می‌کنند، نیمی برای مردها و نیمی برای زنها و دخترها. این غذا را با نان می‌خورند و بر خلاف رسم معمول که آب را جدا و مواد داخل آبگوشت را می‌کوبند، ترکمن‌ها آب این غذا و مواد داخل آن را با هم می‌خورند و جدا نمی‌کنند.

ناردانلی آش نیز ترکیبی است از برنج، گوشت قرمز یا جوجه، گوجه فرنگی یا رب و پیازداغ که این مواد را با هم سرخ می‌کنند و روی آن‌ها آب می‌ریزند تا بجوشد، سپس برنج را اضافه می‌کنند وقتی آب آن کم شد ناردان به آن می‌افزایند تا ترش‌مزه شود. در صورت تمایل، هنگام خوردن ناردانلی آش روی آن فلفل قرمز ساییده شده می‌پاشند و برای اینکه غذا زود سرد شود آن را در ظرف بزرگ و پهنی می‌ریزند و با قاشق می‌خورند. در بعضی نقاط ترکمن صحرا به این غذا «جزقلی آش» می‌گویند و غذایی است که بیشتر برای افطار تهیه می‌شود.

اوناش نوعی آش رشته است که برای تهیه آن باید با آرد گندم خمیر درست کنند. این خمیر را بر روی ظرف چوبی بزرگی به نام چائق یا اگر نباشد بر روی سطحی صاف می‌گذارند و گلوله‌هایی به اندازه یک مشت از آن جدا می‌کنند این گلوله‌های خمیری را با چوبی نازک به نام اقلو که از جنس نی هست نازک می‌کنند روی تمام

سطح خمیر نازک شده آرد می‌پاشند و از یک طرف شروع به لوله کردن خمیر می‌کنند و در نهایت خمیرهای لوله شده را قطعه قطعه می‌کنند. همزمان با درست کردن خمیر یکی دیگر از اعضای خانواده مشغول بار گذاشتن دیگ آبگوش می‌شود. ابتدا داخل دیگ، پیازداغ درست می‌کنند بعد آب می‌ریزند. آب که به جوش آمد اول رشته‌ها را روی سفره با دست تکان می‌دهند تا آرد آن بریزد سپس داخل آب در حال جوشیدن می‌ریزند. موقعی که رشته‌ها پختند روی آن، روغن داغ می‌ریزند و اگر ماست در دسترس باشد آن را هم می‌زنند و بعد از این که رشته‌ها کمی سرد شد ماست همزده یا آب دوغ را که به آن «آیران» می‌گویند روی رشته‌ها می‌ریزند و می‌خورند. در صورت تمایل می‌توانند به این غذا ماش، لوبیا و گوشت اضافه کنند که طعم آن را لذیذتر می‌کند.

چوپچه^۱ یا جوجه یکی از لذیذترین غذاهای ماه رمضان در این منطقه است. برای درست کردن این غذا، مرد خانه جوجه‌ای که در خانه دارند را سر می‌برد و کار پاک کردن پر و تمیز کردن و قطعه قطعه کردن جوجه به عهده بانوی خانه است. بعد گوشت جوجه را در روغن سرخ می‌کنند و به آن سیب‌زمینی، پیاز، فلفل ساییده، ناردان و اگر گوجه‌فرنگی باشد آن را هم می‌افزایند؛ جوجه را یا به شکل سرخ شده با نان می‌خورند یا کمی آب به آن اضافه می‌کنند و به شکل آبگوش می‌خورند یا به شکل خورش با آش چکدرمه یا سوزمه می‌خورند.

کله باشق^۲ یا کله‌پاچه را بیشتر کسانی که برای ماه رمضان گوسفند کشته‌اند می‌پزند و برای افطار می‌خورند. ترکمن‌ها با کله‌پاچه خورش هم درست می‌کنند به این ترتیب که گوشت‌های آن را جدا می‌کنند و در روغن تفت می‌دهند و با سیب‌زمینی و فلفل ساییده و ناردان و پیاز و گوجه یا رب و مقداری آب می‌پزند و با نان می‌خورند.

زنان ترکمن برای افطار نان‌های متنوعی می‌پزند مانند خرملی چورک^۳ به معنی «نان خرما» که داخل خمیر این نان را خرما می‌گذارند و در تنور می‌پزند یا قوردقلی

1. čoyča

2. kala bāšaq

3. xormali čorak

رمضان در میان اهل سنت گنبدکاووس و بندر ترکمن ❖ ۱۸۳

چورک^۱ یعنی «نان جزغاله‌دار» که به خمیر این نان جزغاله اضافه می‌کنند یا به شکل بورگ درست می‌کنند یعنی سیب‌زمینی پخته را با نمک و ناردان و فلفل ساییده و پیاز به خمیر نان می‌افزایند.

چوربه^۲ غذایی است که سریع حاضر می‌شود و اکثر مردم برای افطار آن را می‌پزند. برای طبخ این غذا پیازداغ درست می‌کنند، سپس سیب‌زمینی را خرد کرده و با مقداری برگ که به زبان محلی به آن ارگ^۳ می‌گویند، به پیازداغ اضافه می‌کنند و روی این مواد، آب می‌ریزند و می‌گذارند بجوشد. وقتی مواد با هم جوشیدند، نان خشک ریز شده را داخل ظرف بزرگی ریخته و روی آن چوربه می‌ریزند که به این کار در زبان محلی دوق رمق^۴ می‌گویند. چاشنی این غذا فلفل ساییده و ناردان می‌باشد و در صورتی که بخواهند به آن گوشت هم اضافه می‌کنند. در برخی نقاط به این غذا قره‌جه چوربه^۵ یعنی شوربای سیاه می‌گویند. این غذا را وقتی نان زیادی داشته باشند درست می‌کنند تا نان‌ها بیهوده دور ریخته نشوند.

اوسنه قاینان نوعی پلوی نرم و لطیف است که با ماست یا دوغ پخته می‌شود و به سبب نرم بودن بیشتر سالمندان این غذا را دوست دارند. برای پخت این غذا داخل روغن دو سه برگ پیاز می‌اندازند تا بوی روغن گرفته شود بعد گوشت را در روغن سرخ می‌کنند و با آب می‌جوشانند تا کاملاً بپزد، بعد برنج را به گوشت اضافه می‌کنند تا با هم بجوشند و وقتی برنج کاملاً پخت و آب آن کم شد، ماست یا دوغ به آن اضافه می‌کنند و دوباره می‌گذارند بپزد تا سفت شود به شکلی که از کته کمی نرم‌تر باشد؛ وقتی غذا آماده شد آن را داخل ظرف بزرگ و گودی به نام «جام» می‌ریزند و می‌خورند. اگر گوجه‌فرنگی در دسترس باشد به اوسنه قاینان گوجه‌فرنگی هم می‌افزایند اما چون رب، طعم این غذا را خراب می‌کند از رب استفاده نمی‌کنند.

-
1. qaverdaqli čorak
 2. čurba
 3. arag
 4. duq ramaq
 5. qaraja čurba

۱۸۴ ❖ فصلنامه فرهنگ مردم ایران

قاتولی آش یا آش ماست را با برنج و سبزی‌هایی مانند اسفناج می‌پزند و در آخر وقتی برنج کاملاً پخت، آش را از روی حرارت برمی‌دارند و کمی که سرد شد ماست را هم می‌زنند و توی دیگ می‌ریزند و با برنج مخلوط می‌کنند و در نهایت آش رقیقی به دست می‌آید. این غذا بیشتر مطبوع افراد مسن و بی‌دندان می‌باشد چرا که باور دارند هضم این غذای رقیق برای معده آسان می‌باشد. برای چاشنی این غذا سیر کوبیده شده استفاده می‌کنند.

سویدلی آش به معنی شیربرنج می‌باشد که برنج را به جای آب با شیر می‌پزند. این غذا را سرد می‌خورند و روی این غذا هم آب نمی‌نوشند زیرا می‌گویند اگر این غذا را گرم بخورند یا بعد از آن آب بنوشند دل درد می‌شوند.

قاورمه^۱ گوشت سرخ شده در روغن با پیاز، فلفل ساییده و ناردان می‌باشد. این غذا را یا با نان می‌خورند یا با آن انواع غذاهای مختلف را می‌پزند. روش نگهداری قاورمه چنین است که در گذشته آن را داخل تغار می‌ریختند اما امروزه در یخچال نگهداری می‌کنند. قاورمه یکی از غذاهای ماه رمضان است که در سایر ایام سال هم خورده می‌شود. (آتابای، گنبدکاووس، ۱۳۴۸)

آیین شب چهاردهم ماه رمضان

در بین ترکمن‌های ساکن در استان گلستان رسمی رواج دارد که در شب چهاردهم و در برخی مناطق، شب پانزدهم ماه رمضان برگزار می‌شود که به آن «یا رمضان» می‌گویند. اجرای این رسم در بندر ترکمن به این ترتیب است که در غروب روز چهاردهم از هر مسجد دو یا سه نفر از طلاب علوم دینی همراه با افراد عادی که داوطلب شرکت در این رسم هستند، پس از نماز مغرب به اتفاق چند نفر از بچه‌ها و جوانان به راه می‌افتند و هر نفر از طلبه‌ها با گروهی از افراد داوطلب و بچه‌ها مسیری را انتخاب می‌کنند و وقتی به در خانه‌ها می‌رسند شعر مخصوص «یا رمضان» را که به زبان ترکمنی است، در سه قسمت با صدای بلند می‌خوانند و در پایان هر قسمت افراد گروه با صدای بلند می‌گویند: «الله»

۱. qâorma: به معنی غذایی است که سرخ شده باشد و نه تنها به گوشت سرخ شده بلکه به مرغ سرخ شده، سیب‌زمینی با هر نوع غذای سرخ شده دیگری نیز قاورمه می‌گویند.

❖ ۱۸۵ رمضان در میان اهل سنت گنبدکاووس و بندر ترکمن

فرض عین قلدی خدایم بارچه مزغه روزنی

farza eyn qeldi xodâyem bârça mazqa rozani

خداوند روزه را بر همگی ما فرض عین کرده است

لا مکان بردی سعادت فیضو رحمت بل آنی

lâmakân bordi saâdat fayzao rahmat bal âni

به همه ما سعادت داده، آن را رحمت خداوندی بدانید

عاقلو دانا گرگ شکرانه سن قلقل مونی

âqelo dâna gereg šokrâna san qelqel moni

مردم عاقل و دانا باید شکرگزار آن باشند

جنت المأوا تله سنگ توتبر گل روزنی

janat alma?vâ tale sang tuteber gel rozani

اگر طالب بهشت هستید روزه بگیرید

(همگی با صدای بلند: الله)

حق تعالی بویرقیدر بارچه مزغه خاصو عام

haq ta?âlâ buyraqidar bârça mazqa xâs o âm

روزه گرفتن امر الهی برای خاص و عام است

روزن بر گون ایسنگ آلتمش کشیگه بر طعام

rozan bar gun isang âltmaš kašiga bar taâm

اگر یک روز، روزه را باطل کردید شصت نفر را اطعام کنید

یا ایکی آی مدتن اوزمی روزه توتقل توبه قلقل المرام

yâ iki ây moddten uzmi ruza tutqel toba qelqel almorâm

یا اینکه دو ماه روزه بگیرید و برای همیشه توبه کنید

جنت المواتله سنگ تو تبر گل روزنی

janat almavâtla sange to tabar gol rozani

اگر طالب بهشت هستید روزه بگیرید

(همگی با صدای بلند: الله)

حق تعالی بردی بزگه نعمت الوانی

haq ta?âlâ bordy bazga na?mat alvânani

خداوند برای ما نعمت الوانی عطا نموده است

جانیکی قربان ادیب صرف ایله خانو ماتگی

jânigy qorbân adib sarfila xâno mâtagi

جان و مالتان را در راه خدا قربان کنید

جنت المواتله سنگ تو تبر گل روزنی

janat alma?vâtla sange to tabar gol rozani

ماه خوش و تشریفِ رمضان، مهمان شماست

خوش عجب ماه شریف رمضان مهماننی

xoš ajab mâhe šarife ramazân mehmânani

اگر طالب بهشت هستید روزه بگیرید

جنت المواتله سنگ تو تبر گل روزنی

janat almavâtla sange to tabar gol rozani

(همگی با صدای بلند: الله)

در کنار کسی که این اشعار را می‌خواند، یک نفر کمکی یا دستیار می‌ایستد که در زبان ترکمنی به او اششگ^۱ می‌گویند. کار او این است که در پایان شعرخوانی گروه، در خانه‌ای را که روبه‌روی آن ایستاده‌اند می‌زند و صاحب‌خانه هم به آن‌ها مبلغی پول می‌دهد. این کار را جلوی در خانه تمامی اهالی محلی که گروه در آن در حال حرکت است، انجام می‌دهند. در پایان کار برای خواندن نماز عشا به مسجد باز می‌گردند و پول‌های جمع شده را به پیشنماز مسجد می‌دهند و او با این پول شیرینی و خرما

۱. فردی که مسئول جمع‌آوری خوراکی‌هاست. در حدود ۵۰-۶۰ سال گذشته فردی یک خورجین بزرگ روی دوش‌اش می‌انداخت و وقتی به منازل مردم می‌رسید مردم به او قند و چای یا محصولات لبنی می‌دادند و چون کار این فرد بویژه خورجینی که روی دوش خود می‌انداخت شبیه به کار باربری بود، به او اششگ (eššeg) می‌گفتند. اگرچه حالا این فرد دیگر خورجین به دوش نمی‌اندازد و مردم هم به غیر از پول، چیز دیگری به او نمی‌دهند اما این نام برای این شخص ثابت مانده است و همچنان به او اششگ می‌گویند.

رمضان در میان اهل سنت گنبدکاووس و بندر ترکمن ❖ ۱۸۷

می خرد و بین کسانی که برای نماز به مسجد آمده‌اند، تقسیم می‌کند و قسمتی از پول را هم برای خود برمی‌دارد. برای اجرای رسم «یا رمضان» در بندر ترکمن به چند نکته توجه می‌شود: نخست این که آغاز حرکت گروه از جلوی مسجد محل می‌باشد چرا که مسجد خانه خداست پس اجرای این رسم را برای خانه خدا از هر خانه دیگری صحیح‌تر می‌دانند. دومین نکته این است که هر گروه تنها به خانه‌های اطراف مسجد محله خود مراجعه می‌کند و سوم از آن جا که مردم معتقدند شرکت در این مراسم ثواب دارد، بچه‌ها و جوانان هر محل به همراه افراد مسن و زنان دنبال گروه به راه می‌افتند و آن‌ها را تا هفت خانه همراهی می‌کنند. (دردی‌پور، بندر ترکمن، ۱۳۴۷)

عید قدر

ساکنان بندر ترکمن شب پانزدهم یا بیست و هفتم ماه رمضان را شب نازل شدن قرآن می‌دانند و به آن «قدر» یا «عید قدر» می‌گویند، به همین سبب در بعضی خانه‌ها جشن می‌گیرند و دوستان و آشنایان را دعوت می‌کنند و با شیرینی و خوردنی‌های مخصوص این شب از مهمانان پذیرایی می‌کنند؛ معمولاً این جشن تا سحر ادامه دارد. ترکمن‌های این دیار اعتقاد دارند هر کس در این شب بیشتر بیدار بماند و به رقص و پایکوبی بپردازد، ثواب بیشتری خواهد برد. جوانان نیز با قرائت قرآن کریم به خانه‌های شهر سر می‌زنند و این عید را تبریک می‌گویند.

در شب بیست و هفتم ماه رمضان نازل نیز برای بزرگداشت این مناسبت، مراسمی به نام «قادر گیجه^۱» برگزار می‌کنند. در این شب در تمام منازل سفره پر از انواع شیرینی می‌گسترانند. در زمان قدیم که خرید شیرینی مرسوم نبود، در خانه‌ها انواع نان روغنی مانند بشمه^۲، بُرگ و پتیر^۳ می‌پختند. اما امروزه علاوه بر پختن نان روغنی از بازار هم شیرینی می‌خرند و هر دوی آن‌ها را در سفره می‌چینند. در شب قادر گیجه بچه‌ها بیشتر از بزرگترها شاد هستند و خانواده‌هایی که بچه ندارند، ممکن است اصلاً برای این سفره

۱. qadir gija: یعنی شب با قدر و با ارزش.

2. bešma

3. petir

شیرینی تهیه نکنند و تنها نان‌های روغنی را که خود پخته‌اند در سفره بگذارند. در این شب، بچه‌ها دسته دسته به منازل یکدیگر می‌روند و شیرینی می‌خورند و زنان خانواده هم از نان‌هایی که خود پخته‌اند، مقداری به عنوان تعارف برای همسایه‌ها می‌برند. در شب بیست و هفتم ماه رمضان، زنان و مردان مؤمن نماز صد رکعتی می‌خوانند. برای خواندن این نماز پنجاه دانه تسبیح یا چوب کبریت را کنار خود می‌گذارند و پس از خواندن هر دو رکعت نماز یکی از آنها را برمی‌دارند و به این ترتیب، اتمام پنجاه عدد چوب کبریت یا دانه تسبیح نشان دهنده پایان صد رکعت نماز است. (دردی‌پور، بندرت‌رکمن، ۱۳۴۷)

آداب عید فطر

در گنبد کاووس رسم بر این است که یک یا دو روز پیش از فرا رسیدن عید فطر محلی که به آن «عید نماز» می‌گویند و وقف خواندن نماز عید فطر شده است را تمیز می‌کنند و برای مشخص شدن جایگاه نمازگزاران که تعدادشان نزدیک به پنج هزار نفر تا گاهی پانزده هزار نفر می‌شود آن جا را خط‌کشی می‌نمایند. همچنین منبر را برای آخوندهای بزرگ شهر و امام جماعت آماده می‌کنند و بلندگوها را در اطراف می‌چینند. در روز عید نیز یکی از علمای دینی درباره واجبات دین و مسائل جاری کشور سخن می‌گوید سپس نماز عید فطر را می‌خوانند. در زبان ترکمنی به فطریه «باش فیطره»^۱ می‌گویند. (آتابای، گنبدکاووس، ۱۳۴۹)

منابع

- آتابای، عبدالکریم. مرجان‌آباد، گنبدکاووس، گلستان، ۱۳۴۸/۵/۱۰؛ ۱۳۴۹/۷/۱۵؛ ۱۳۴۹/۷/۲.
- دُردی‌پور، محمد. بندرت‌رکمن، گلستان، ۱۳۴۷/۹/۶.