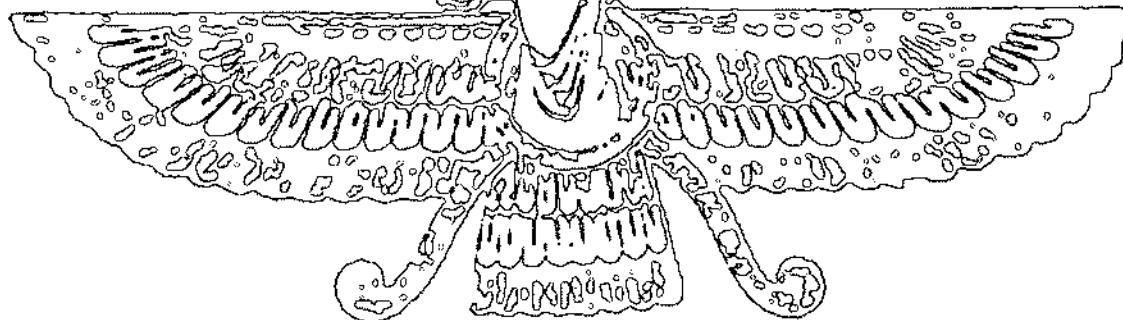


جشن نوروز و زرتشتیان ایران



۰ کورش نیکنام

عضو هیات علمی دانشکده زرتشتیان هند

را فراهم آورند.

برایی نوروز

از ویزگی‌های جشن نوروز، قرار گرفتن آن در آغاز بهار و در آغاز ماه فروردین است و چنان که گفته شد این ماه منسوب به فروهرهای درگذشتگان می‌باشد. به همین دلیل زرتشتیان از اوایل ماه اسفند خانه تکانی و پاکسازی پیرامون زندگی خود را آغاز می‌کنند، پوشش و وسایل تازه به خانه آورده و جشن و شادی را فراهم می‌آورند تا فروهرها به هنگام فرود آمدن، آنها را همراهی با طبیعت، شاد و خرم و پاک و تازه ببینند و با خشنودی و آرزوی برکت و بیرونی برای خاندان خود به سرای خویش بازگردند. در شب پیش از نوروز زمانی که تاریکی اخرين شب سال در برابر سپیده دم سال تو رنگ می‌باشد، با افروختن آتش بر بالای بلندی خانه‌ها، بازگشت فروهر از زمین را به بدرقه خواهند ایستاد و با نیایش‌ها خشنودی آنها و بازآمدنشان در سال بعد را آرزو خواهند کرد.

در خانواده‌های زرتشتی به ویژه خانواده‌های روستایی در بیزد مانند گذشته خوارکی‌های سنتی نوروز را تدارک می‌بینند، یکی از خوردنی‌ها پالوده مروارید است که برای تهیه نشاسته‌ی آن از دانه‌های گندم، از اوایل زمستان دست به کار می‌شوند تا خطرنی از پالوده خانگی را بر سفره نوروزی داشته باشند، یکی دیگر از چیزهایی که وجودش در سفره نوروزی ضرورت دارد سبزه است. زرتشتیان بیزد به سبزه «شیشه» sesa می‌گویند. دلیل سبز کردن رویینده‌ها در خانه به هنگام نوروز، آن است که جان گرفتن دانه‌ها، و رویش گیاهان در نوروز و تازه شدن زندگی را در بهار تداعی می‌کند. برای کاشتن شسته، دانه‌هایی مانند گندم، ماش، عدس و تره تیزک (شاهی) را به مدت یک شبانه روز در آب خیسانده، سبیس آنها را در کيسه‌های بارچه‌ای کوچک می‌ریزند و در جایی گرمتر قرار می‌دهند تا جوانه بزندن. جوانه زدن دانه‌ها را در گویش زرتشتیان بیزد «روز» آمدن

به پاس ارج نهادن به پیدایش انسان، کامل‌ترین خلقت اهورا‌زدا جشن بزرگ نوروز را با شکوهی فزاینده و فراگیر برپا داشتند. چون با افزایش سن انسان مرحله تازه‌ای در جهان هستی آغاز گردیده بود و انسان می‌بایست تولد خود را به شادی جشن بگیرد و به سیاستگزاری و نیایش افریدگار خود بپردازد. و بدین گونه بود که نوروز با پیوند یافتن به اعتقاد دینی تبلوری دیگر یافت و هر سال با شکوه بیشتری برپا گردید و جاودانه ماندگار شد.

زرتشتیان برای نوشته‌های اوستایی باور دارند که ده روز مانده به آغاز فروردین ماه هر سال، فروهرهای درگذشتگان، به زمین فرود خواهند آمد و مدت ده شبانه روز میهمان فرزندان و نوادگان خود خواهند بود و در سپیده دم نخستین روز از ماه فروردین (آغاز نوروز) به جایگاه میتوی خود بازخواهند گشت.*

بنابراین زرتشتیان برای شادی و خشنودی فروهرهای درگذشتگان خود که از ده روز پیش از نوروز به زمین فرود خواهند آمد، آماده استقبال و پذیرایی از آنان خواهند شد. به این ترتیب که از چند روز پیش از آن، خود را پاک و تمیز می‌سازند، آتش می‌افروزنند، گندُر و چوب سندل بر آن می‌نهند، عود می‌سوزانند و با پراکنند بوی خوش در پیرامون زندگی خود، مهر و دوستی را در خانواده و شهر و دیار خویش افزون می‌سازند تا شادی و خشنودی فروهرها

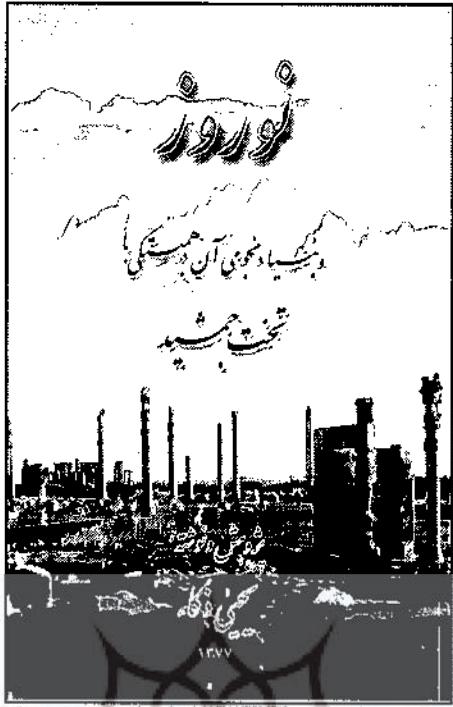
زرتشتیان بر پایه‌ی آموزش‌های پیامبر شان اشوززنشت براین باورند که شادی از جلوه‌های نیک اهورایی و همسان با زندگی است و بیوسته بر آن هستند تا اندوه و سوگواری را از خود دور سازند.

نیاکان آنها مردمانی که سالیان دراز به پیروی از آیین زرتشت به سیزه و گل و گیاه و آبادانی و پیشرفت گرایش یافته بودند و به اندیشه و گفتار و کردار نیک دلستگی پیدا کرده بودند، زندگی را با زنده دلی و شادکامی در کمال آسایش و آرامش می‌گذرانند. از دروغ، خشم، رشك، کینه، جنگ و کزاندیشی به دور بودند و پای بند به راستی، عشق، مهر و همکاری با هم در جهت زنده نگاه داشتن و تازه گردانیدن جهان هستی بودند و برای اینکه از زندگی خود بهره بیشتری بگیرند جشن‌های را به انگیزه‌های گوناگون، استوار به باورهای ارزشمند دینی و سازگار با زندگی طبیعی پیش‌بینی کرده بودند تا بیشتر گرددم آیند و روزگار را بهتر به شادی و سرور بگذرانند و نیز فروزه‌ی همیستگی را که جان مایه‌ای آئین شان بود، در جامعه توانی جاودانه بخشنند.

جشن نوروز از برجسته‌ترین و باشکوه‌ترین یادگارهای ایرانیان است که سال‌های زیادی را پشت سر نهاده و یکی از جشن‌های بسیار کهن جهان به شمار می‌رود.

در ادبیات کهن منسوب به زرتشتیان آمده است که خداوند جان و خرد، گیتی را در شش هنگام یا شش چهره (کاهنیار) آفرید و هر چهره پنج روز به طول انجامید و در هر چهره یکی از پدیده‌های اهورامزدا که لازمه‌ی زندگی است آفریده شد.

به این ترتیب که نخست آسمان، سپس آب، زمین، گیاهان، جانوران و در پایان چهره ششم که پنج روز آخر هر سال است، انسان آفریده شد* و با پیدایش انسان، تکامل در آفرینش به مرحله‌ی تازه‌ای رسید و از آن پس انسان اندیشمند با بهره‌گیری از شرایط مناسبی که از پیش برایش فراهم شده بود زندگی خود را بر زمین آغاز کرد. نیاکان ما



فاسق آن قدر به هم می‌زنند تا سفت شود.

حلوای شکر

برای پختن حلوای شکر، روغن را در ماهی تابه به خوبی داغ می‌کنند ابتدا خلال‌های مغز سفید شده باadam را که قبلاً آماده کرده‌اند در روغن سرخ می‌کنند. سپس آن را از روغن خارج کرده برای تزئین روی حلوای در ظرفی نگاه می‌دارند و آن گاه آرد گندم را در ماهی تابه می‌ریزند و آن قدر به هم می‌زنند تا به قهوه‌ای کم رنگ تغییر رنگ دهد. بعد شربتی را که با آب و شکر و هل و گلاب تهیه کرده‌اند کم کم به آرد سرخ شده می‌افزایند و مرتب به هم می‌زنند تا حالت خمری پیدا کند حلوی آماده شده را در بشقاب‌هایی نیهن و صاف می‌کنند و روی آن را با خلال‌های بادام سرخ شده که قبلاً آماده کرده‌اند تزئین می‌کنند.

سیروگ

نوعی نان روغنی است که خمیر آن را قبل از مانند خمیرنان فراهم می‌کنند، سپس یکی از باتوان که در این کار تجربه کافی دارد چانه کوچکی از خمیر را بر می‌گیرد. آن گاه کف دسته‌های خود را در روغن کنجد یا روغن مایع دیگری می‌گذارد و چانه خمیر را بین دو دستش در هوا به اندازه یک بشقاب، پهن و نازک می‌کند و در روغن داغ درون ماهی تابه قرار می‌دهد.

بانوی دیگری به کمک چوب کوتاهی آن را در روغن می‌چرخاند و هنگامی که زیر آن سرخ شد آن را پشت و رو می‌کنند تا دو طرف آن کاملاً پخته و برشته شود. آنگاه آن را از روغن بیرون می‌آورد.

سیر و سداب

مقداری برگ سداب تازه را با سیر و کمی برگ سبز نعناع در فرست متاسب چرخ می‌کنند یا در هاون می‌کوبند و آن را در شبشه‌هایی دهان گشاد نگهداری می‌کنند. در آغاز هر مراسم، روغن مایع را در ماهی تابه می‌ریزند

می‌گویند. پس از آن دانه‌های «روز» آمده را در بشقاب‌های بی‌لبه معمولاً به مقدار سه عدد که مخصوص کاشتن شیشه است در زیر پرده‌ای از ماسه نرم می‌ریزند و آب می‌دهند تا سبز شوند و برای سفره نوروزی و نیز مراسم پنجه آماده گردند. برخی از خانواده‌ها، برای زیارت شدن سفره‌های نوروزی از کوزه سبز شده نیز استفاده می‌کنند.

پنجه کوچک و پنجه بزرگ

ده روز مانده به نوروز یعنی روز اشتر ایزد و اسفند ماه (پنجه کوچک)، آغاز می‌شود و تا پایان روز اثرام و اسفند ماه به مدت پنج شب‌انه روز ادامه می‌یابد (از ۲۰ تا ۲۴ اسفند) در این زمان خانه و کاشانه برای برگزاری هر چه باشکوه‌تر جشن نوروز آماده و مرتب می‌شود و تمام وسائل و مواد لازم نیز فراهم می‌گردد. پنج روز پایان سال (پنجه فان، پیه پیاز) برای تهیه نان پیه پیاز، پیاز را زنده یا چرخ می‌کنند و با کمی دارچین در روغن پیه سرخ و سپس آن را با خمری که از آرد معمولی تهیه کرده‌اند مخلوط می‌کنند بعد خمیر را به چانه‌های کوچک تبدیل کرده با دست پهنه می‌کنند و به کمک لیپگ به تور می‌زنند.

کماج شیرین

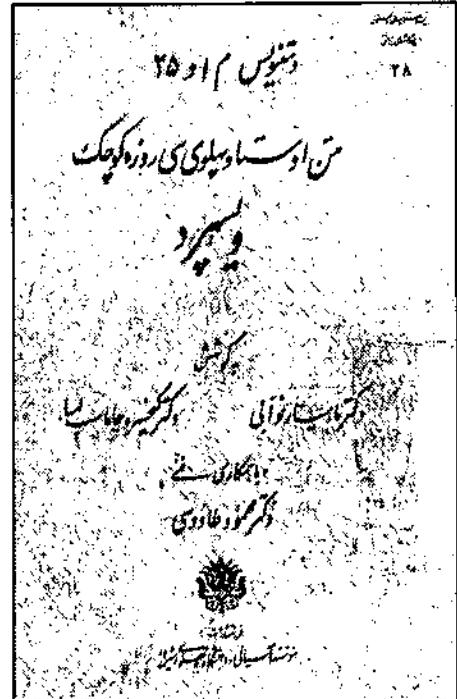
نوعی نان شیرینی است و مواد آن مخلوطی از آرد، شکر، روغن، مغز گردو و بادام، هل و گلاب است و مانند یک در دیگ‌های نسبتاً کوچک تهیه می‌کنند.

حلوای سن

برای تهیه این حلوا مقداری گندم جوانه زده را که قبل از خشک کرده‌اند در هاون می‌کوبند تا کاملاً نرم شود. آن گاه بخشی از آن را همراه با مقدار کافی تخم رازیانه، مغز گردو و مغز بادام آسیاب می‌کنند و بخشی دیگر از آن را به همان صورت کثار می‌گذارند. مقدار کافی خرمای سیاه را هم چند ساعت قبل در آب خیس می‌کنند تا برای حلوا آمده باشد آن گاه روغن را در ماهی تابه به خوبی داغ می‌کنند و گندم‌های خرد شده را که کثار نهاده بودند در آن می‌ریزند، سپس مخلوط آسیاب شده را اضافه می‌کنند تا کمی سرخ شود آن گاه آب و خرما را به آن می‌افزایند و با

نان شیر

برای تهیه نان شیر نخست آرد گندم را بیخته و مقدار از آن را برای پتکین برمی‌دارند سپس بقیه را با شیر، مایه خمیر، روغن، شکر، هل، گلاب و کمی آب به خمیر تبدیل می‌کنند خمیر را خوب ورز می‌دهند و ملنی بعد آن را به چانه‌های کوچک تبدیل کرده و آنها را با چوب مخصوصی به روی سینی مسی پهنه می‌کنند و مقداری دانه‌های گیاه خرفه بر آن می‌پاشند و خمیر پهنه شده را روی لیپگ^۱ قرار



تئاتر ۲۵ او ۳

من اوست او میلوی ای روزگارک

پیغمبر

گرمهسته روانی

دیگاری

گلزار

نیز

و مخلوط سیر و ستاب و نعناع را کمی سرخ می کنند.
ادویه را هم به اندازه کافی به آن می افزایند. پس از آن
مقداری سرکه را به آرامی در آن می ریزند و در حالی که
مخلوط در حال جوشیدن است و بخار تند سرکه و سیر از
آن بر می خیزد کمی آب به آن اضافه می کنند. آن گاه آن
را در کاسه مسی روی تکه های نان می ریزند و کمی پودر
نعناع را روی آن می پاشند.

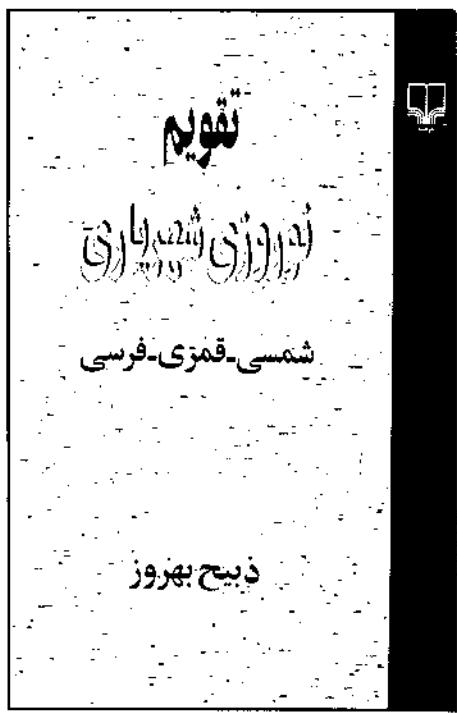
چایگاه مراسم

محلی که مراسم دینی در آن بر پا می شود جایی تمیز،
روشن و جداگانه در خانه است. در خانه های روسیه ای این
 محل را «پسکم مس»^{۱۵} می گویند.
پیش از گستردن سفره مراسم پنجه فراهم کردن
خوراکی ها و لوازم سنتی بر روی آن، پسکم را جارو می کنند
و ابتدا آب، سپس محلول گل سفید می پاشند، گل سفید
نوعی گل معدنی است که در بیشتر مراسم مذهبی زرتشیان
به کار می رود. برای تهیه ای محلول آن مقداری از آن را در
ظرفی می ریزند و به اندازه کافی آب اضافه می کنند و
پس از مدتی که خیس خورد آن را با کمک انگشتان دست
در آب حل می کنند تا مایعی ریقق و سفید به دست آید.
مقاری از آن را با دست بر زمین و دیوارهای پسکم می پاشند
تا لکه های ریز و درشت سفید رنگی به وجود آید، بخشی از
آن را نیز بیرون خانه بر دیوارهای دو سوی در و رو دوی و
دیوار رو به روی در و کف زمین می پاشند تا نشان دهنده که
در آن خانه یکی از سنت های دینی یا قومی در حال برگزاری
است

پس از ریختن گل سفید در پسکم و بیرون خانه بقیه
آن را روی خشت خامی که در مراسم مذهبی به کار می رود
می مالند و آن را در جلو پسکم قرار می دهند در کنار خشت
خام سفید شده و بر روی سفره که در پسکم پنهان کرده اند
تاس روزین آب تازه و پاک، کلچه "محتوی مورد" (مورت
() و آتشدان^{۱۶} پر از آتش، سینه پر از میوه های فصل، شیشه
(سبزه)، خوراکی های تهیه شده و نان های پخته شده را با
نظم خوش آیندی می چینند.



سفره مراسم پنجه
زرتشیان برای هر
جشن یا مراسم سفره ای را
در جای مناسبی در خانه یا
در مکانی مانند تالار اشکده
یا آدریان می گسترانند. در
بیشتر سفره ها نمادهایی از
امشاپستان^{۱۷} وجود دارد
سفره ای از پارچه سفید را بر
زمین می گسترانند که
سمبل امشاپستان سپندارمذ
(آرمنی تی) است. این
امشاپستان در نقش مادی
خود نگهبان زمین است.
آتش فروزان را که نماد
اردیبهشت امشاپستان است
در آتشدانی کنار سفره
می نهند و روی آن را کندر
و چوب سندل و سایر مواد
خوشو می ریزند. یک تاب
روزین پر از آب را در بخشی
از سفره قرار می دهند که
نماینده شهربیور و آب آن نماینده خورداد امشاپستان است.
جامی از سیر یا ظرفی از فرأورده های آن را هم به یاد
و همن امشاپستان بر سفره می نهند، سبزه را هم که نماد
امداد امشاپستان است در سفره می نهند. میوه و خوراکی
دیگر را به این سبب می گذارند که خوردن نوعی خوراکی
از سفره به عنوان تبرک یکی از رسوم کهن اریانی است.
این گونه خوراکی هارا میزد^{۱۸} می نامند و کسی را که پس از
پایان مراسم دینی، خوراکی ها را بین شرکت کنندگان پخش
می کنند میزدیان می گویند این واژه در فارسی به میزبان
تبديل شده است.
در آخرین روز هر سال و در گاهنبار پنجه، خوراکی های



به پشت بام می‌روند، همه با هم رو به افق خاور، بخشی از سروهای اوستایی را که در نیایش و ستایش پروردگار است می‌سرایند و پیرترین مرد یا زن خانواده همزمان با سرایش اوستایی درون^{۱۷}، میوه‌های داخل سینی را کارد به دو نیم می‌برد و با این کار، میوه‌ها را در برقه راه فروهرها قربانی می‌کند.

با آغاز سبیده دم، موبید مسؤول آشکده محل، با به صدا در آوردن زنگ آشکده و روش نمودن هیزم بر بالای بام آشکده، آغاز بازگشت فروهرها از زمین و نیز آغاز نخستین روز سال نو را گزارش می‌دهد، در این هنگام همه خانواده‌ها هیزم‌ها را بر بالای بام خانه‌ای خود روشن می‌کنند و به این ترتیب، نوروز با شادی و نور و نیایش آغاز می‌شود.

بانوی خانه برگ‌های اویشن را روی آب داخل تاس روزین می‌پاشد و آن را گردآورده بام خانه روی زمین می‌ریزد شاخه‌های مورد را نیز از داخل کلچه بیرون می‌آورد و بر بالای سر در خانه، روی دیوار پشت بام چنان قرار می‌دهد که باد آنها را جایه جانکند. این شاخه‌های مورد همان گونه که سبز است به آرامی خشک می‌شود و گاهی تا پایان سال در جای خود باقی می‌مانند.

نیایش همگانی اهل خانه تافروکش کردن شعله‌های آتش ادامه می‌یابد. آن گاه بانوی خانه باقی مانده آتش را از حاکستر جدا می‌کند و در آتشدان می‌گذارد و روی آن را کندر، اسفند و چوب سندل می‌ریزد و بدین وسیله بامداد نخستین روز از سال نو را به سهم خود خوشبو و عطرآگین می‌سازد. پس از آن آتشدان را به همین صورت از بام خانه پایین می‌آورد و پس از یک دور چرخاندن در همه جای خانه، آن را به آشکده محل زندگی خود می‌برد و آتش درون آن را در جای ویژه‌ای قرار می‌دهد تا با آتش اذریان^{۱۸} که نماد نور و گرمه موجود در جامعه است پیوند یابد.

جوانان زرتشتی ساکن در شریف‌آباد اردکان چند روز

تهیه شده و نان‌های پخته شده را بانظم خوش آیندی پر روی سفره می‌چینند. موبید که با آگاهی قبلي در مراسم حضور یافته است نیایش اوستایی آفرینگان گاهنبار را می‌سرايد و همه اهل خانه نیز به طور جمعی و همنوا با موبید به نیایش و ستایش پروردگار می‌پردازند. آتش روی بام خانه پسین همان روز شاخه‌های از هیزم یا خار شتر را که از پیش آماده کرده‌اند به پشت بام می‌برند بانوی خانه همراه با هیزم، تاس آب و بشقاب شیشه و کلچه مورد و چراغ روشنی یانفتی روشن و سینی میوه را کم کم به بالای بام خانه می‌برد چنان که اشاره شده زرتشتیان باور دارند که فروهرهای نیاکان از ده روز پیش از نوروز برای سرکشی و دیدارهای خانواده خود از آسمان به زمین فرود می‌آیند و ده شبانه روز در خانه و کاشانه خود به سر می‌برند از این رو در پایان آخرین شبی که فروهرهای جای می‌نیوی خود بازخواهند گشته بر بلندی بام‌ها آتش می‌افروزنند تا بدین گونه شادمانی خود را از آمدن آنان نشان دهند و نیز آرزوی خود را برای بازگشت آنان در سال آینده ابراز دارند به این انگیزه در سپیده دم نوروز، بانوی خانه مقداری آتش را در طالی که شعله می‌کشد از اجاق خانه بر می‌دارد و در آتشدان کوچکی می‌نهد و همراه با مقداری برگ خشک اویشن که در دست دیگر دارد به بام خانه می‌برد، همه اهل خانه نیز به دنبال او

نیز خوارکی ویژه‌ای در نوروز دارند که تا حدودی به چیمال شباخته دارد و آن را جنگال می‌نامند. آنها با همان خرمای سیاه و تکه‌های نان که بالارده (تکجد) درهم مخلوط کرده‌اند آن را ورز می‌دهند تا یکنواخت شود سپس آن را به صورت گلوله‌هایی بزرگتر از اندازه گردیده در می‌آورند.

زرتشتیان کرمان و بهم یک عدد جاروی نو و یک بسته کبریت و مقداری پنبه را هم در سفره می‌گذارند بعضی از زرتشتیان کرمان جارو و کبریت را پس از روز سیزدهم نوروز برای استفاده به آذربایجان یا نیایشگاه دیگر می‌برند.

اغاز نوروز

پیش از اغاز سال نو همه اهل خانه سروتون خود را می‌شویند، لباس‌های نومی پوشانند و گردآورند سفره نوروزی می‌نشینند، چند دقیقه مانده به تحويل سال، با اشاره پدر خانواده، همه با هم سرودهایی از اوتست را که در سپاس و ستایش اهورامزدا و ستایش زندگی و افریده‌های نیک اهورایی است زمزمه‌وار می‌خوانند.

به هنگام نوشدن سال، نخست کدبانوی خانه آینه و گلاب پاش را از سفره بر می‌دارد و گلاب را در دست هر کدام می‌ریزد و هم زمان آینه را روپروری چهره‌ی آنان می‌چینند. کاسه‌ای پُر از پالوده و نیز کاسه‌ای شامل چند خشکبار ترش مزه مانند برگ‌هی شفتالو، برگ‌هی زردالو، آلبالو، آلوچه و رزشک را که پیش از آن در آب خیسانده‌اند نیز در سفره می‌گذارند، همچنین مقداری پسته، فندق، بادام کاغذی، تخم کدویی تبلیغ و مغز بادام را که از پیش بو داده‌اند دون کسیه‌ای به نام دلگز که با طرحی ویژه و زیبا از پارچه ابریشمی گلدوزی شده و به رنگ سبز ارغوانی درست شده است می‌ریزند و به عنوان آجیل نوروز در سفره قرار می‌دهند.

نیایش روز اورمزد و فوروردین

در نخستین روز سال نو همه مردم محل به آتشکده یا نیایش گاه محل زندگی خود می‌روند تا روز نو و سال نو را با وجودت و همبستگی در مکانی مقدس و یا نیایش به درگاه خداوند جان و خرد آغاز کنند. در کنار آتش آتشکده که سمبول نور و روشنایی است زرتشتیان به ستایش و نیایش خداوند یکتامی پردازند. و پس از آن دید و بازدیدهای نوروزی آغاز می‌گردد.

روز ششم از ماه فوروردین «خورداد» نام دارد و در این روز پیام‌اور ایرانی زرتشت از مادرزاده شده است و در سن سی سالگی در همین روز به پیامبری برگزیده شده است و با همین انگیزه و پی‌امدهای سرنوشت‌ساز دیگر که در تاریخ گذشته ایران روى داده است زرتشتیان این روز را جشن می‌گیرند آنها در این روز به نیایش گاهها و آذربایجان محل سکونت خود می‌روند و با تهیه‌ی آش رشته و سیرگ و خوارکی‌های سنتی و جشن خوانی آن را مرامی می‌دارند.

چشن فوروردینگان، فرودگ

مسابقه‌ای، کوهه‌ها و کپی‌ها را به هم می‌زنند تا یکی از آنها شکسته شود.

کسی که کوهه یا کپی او سالم می‌ماند با دیگری مبارزه می‌کند و در پایان این مسابقه یکی از کپی‌ها و یکی از کوهه‌ها که محکم‌تر و اساسی‌تر ساخته شده است باقی می‌ماند که صاحب آن را بونده و در سال نو به همه معرفی می‌کنند.

سفره نوروزی

پیش از سال تحويل باید سفره نوروزی آماده شود در گذشته این سفره را زیر و یجو پنهان می‌کرند و پس از آغاز سال نو آن را به روی ویجو منتقل می‌کرند.

در سفره نوروزی به جز نمادهایی از امشابیندان که گفته شد، میوه، خوارکی و چیزهای دیگری هم وجود دارد. کماج شیرین، نان شیر و چند نمونه شیرینی خانگی در سفره نوروز قرار می‌دهند کتاب اوستانته آیین زرتشتیان را در کنار آینه و گلابدان پُر از گلاب می‌گذارند.

چراخ روشن که نماد فروغ ایزدی و پاداور نیک‌اندیشه و راستی است نیز در سفره وجود دارد. چند تخم مرغ ساده و رنگ کرده را هم که نشان باروری می‌دانند در سفره می‌چینند. کاسه‌ای پُر از پالوده و نیز کاسه‌ای شامل چند خشکبار ترش مزه مانند برگ‌هی شفتالو، برگ‌هی زردالو، آلبالو، آلوچه و رزشک را که پیش از آن در آب خیسانده‌اند نیز در سفره می‌گذارند، همچنین مقداری پسته، فندق، بادام کاغذی، تخم کدویی تبلیغ و مغز بادام را که از پیش بو داده‌اند دون کسیه‌ای به نام دلگز که با طرحی ویژه و زیبا از پارچه ابریشمی گلدوزی شده و به رنگ سبز ارغوانی درست شده است می‌ریزند و به عنوان آجیل نوروز در سفره قرار می‌دهند.

ظرفی از نقل و بشقابی از میوه‌های مختلف به ویژه آثار و مقداری سبزی خوردن و پنیر و چند کاهو هم زینت‌بخش سفره نوروزی هستند.

کوزه سفالی رُوا آب می‌کنند و با شیشه (سیزه) تاس روزین پُر از آب در حالی که یک عدد آثار در آن نهاده‌اند و مقداری برگ خشک آویشن نیز روی آب ریخته‌اند در بخشی از سفره قرار می‌دهند چیمال Caimal یکی از خوارکی‌های دیگر بر سفره زرتشتیان کرمان و به است برای تهیه آن مقداری نان تازه را به قطمه‌های کوچک تبدیل می‌کنند و با مقداری خرمای سیاه که از پیش هسته‌های آن را جدا کرده‌اند در دیگری می‌ریزند و با کمی روغن جامد گاو یا گوسفند روى اجاجق حرارت می‌دهند و آنها را به هم می‌زنند و پس از مدتی از روی اجاجق بر می‌دارند پس از آن که گرمای آن کاهش یافته با کمک انگشتان و کف دست آن را به صورت گلوله‌هایی در می‌آورند و در سینی می‌چینند و در سفره می‌گذارند، زرتشتیان شریف آباد

می‌آورند. هر جوان برای خود گل رُس را با آب مخلوط می‌کند و آن را همانند خمیر ورز می‌دهد تا آماده شود آب لازم باید تازه و پاک و محلی که او با گل رس نیز کار می‌کند در پایان این مسابقه یکی از کپی‌ها و یکی از کوهه‌ها که محکم‌تر و اساسی‌تر ساخته شده است باقی می‌ماند که برزندار آن را زیربارجه‌ای می‌گذارند و هر روز آن را ورز می‌دهند، پسران مجسمه‌هایی کوچک از چهار پایان مانند

گوسفند، گاو و شتر می‌سازند و برای خود کوهه (Kowa) نیز درست می‌کنند و آنها را در کنار آفتاب می‌گذارند تا خشک شود. کوهه در واقع اششانی است که دسته‌ی افقی دارد و دو جای کوچک کاسه مانند در آن درست شده است.

در هنگام استفاده از کوهه در یکی از آنها مقداری آتش سرخ قرار می‌دهند و در جای دیگر که کوچک‌تر از اولی است مقناری گنده و چوب سندل می‌ریزند. دختران با خمیر گل رس کپی (Kopi) درست می‌کنند. کپی به شکل نیم کره است که گلتفنی آن حدود ده تا پانزده سانتی‌متر است و

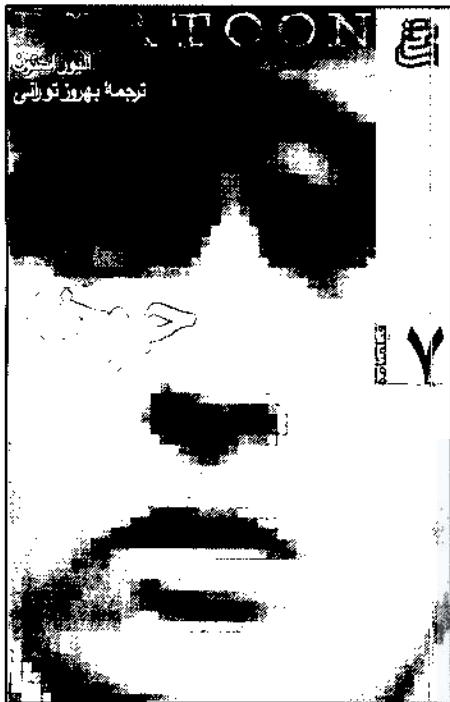
نمادی از زمین است که پیوسته در آن باید سبزی و خرمی وجود داشته باشد. کوهه و کپی‌ها را با گل سفید به رنگ

سفید در می‌آورند بروی کپی‌های سوراخ‌هایی ایجاد شده است که شاخه‌هایی از گیاه ریحان و زلف لوتوی^۱ را در آن قرار می‌دهند و دور شاخه‌ها را با دستمال ابریشمی سبز رنگی می‌پوشانند. دختران پارچه‌هایی کوچک را به صورت خورجین بر هم می‌دوزنده و به پشت مجسمه‌های گلی از چهار پایان می‌گذارند و در آن دانه‌هایی مانند گندم، جو و حبوبات سبز می‌کنند و همه اینها را نیز در کنار سفره مراسم پنجه قرار می‌دهند و منتظر پایان مراسم گاهنبار همس پست میدیم می‌شوند تا در آخرین روز پنجه و غروب آفتاب همراه با همیز و چیزهای

دیگر کوهه و کپی‌ها را نیز به پشت بام ببرند. پس از آتش افروزی در سپیدهدم روز اول سال و پس از آن که آب و اویشن در اطراف بام خانه می‌ریزند پسرانی که کوهه را به بالای بام خانه بردند مقداری آتش سرخ را که از آتش افروزی باقی مانده بیرون می‌آورند و آن را در جای ویژه کوهه می‌گذارند. دختران نیز کپی‌ها را با خود به پایین می‌آورند آنها دستمال سبز ابریشمی را زری و کپی باز می‌کنند و بر سر خود می‌بنند و با این کار سبز بختی را در سال نو آرسو می‌کنند.

پسران آتش درون کوهه خود را که گنده و چوب سندل بر آن نهاده‌اند و بوی خوش پراکنده می‌سازد به آذربایجان روستای شریف‌آباد می‌برند و آن را به آتشبند می‌سپارند و کوهه خالی شده را با خود به میدانی در روستای شریف‌آباد می‌آورند دختران نیز کپی‌های خود را که می‌دانی دیگر در محله می‌آورند همه جوانان آماده شده‌اند تا در مسابقه کوهه و کپی شکستن شرکت کنند هر نفر با نفری دیگر در

تجسم دوزخ



○ جوخه
○ الیور استون
○ ترجمه بهروز تورانی
○ نشر ساقی، ۱۳۷۹

جوخه دومین فیلم الیور استون است. وی در مقام یک فیلمنامه‌نویس با دریافت مهم‌ترین جوایز اسکار بهترین فیلم، کارگردانی، تدوین و صدا و نامزد اسکار بهترین فیلم‌نامه اریزیتال، فیلمبرداری و بازیگر نقش مکمل مرد در سال ۱۹۸۶ موقعت خود را به عنوان یک کارگردان نیز ثبت نمود. جوخه فیلمی است که استون سعی دارد نشان دهد وقتی چنگیدن معنایش را از دست می‌دهد، تبدیل به فعالیتی هولناک می‌گردد. و هجوگردن هر یک از چنگ‌های تاریخ نیز از همین نقطه آغاز می‌شود، نقطه‌ای که نشان می‌دهد چنگ‌جوبیان بی‌انگیزه و یا انگیزه‌های پست و مشمیزکننده دارند.

جوخه از فیلم‌هایی است که بر سینمای دهه هشتاد تأثیرات مهمی بر جای گذاشت. استون در فیلم‌سازی مربوط به چنگ ویتمان، جریانی متفاوت را آغاز نمود و به هجده صریح حضور نظامی امریکا در ویتمان پرداخت. وی با شیوه مستندگونه و با استفاده از حضور و مشاهدات پانزده ماهه‌اش در چنگ، همه توافق را به ایجاد فضایی باورگردانی صرف نمود. کتاب در قطع رقیع و با قیمت ۷۸۰۰ ریال منتشر شده است.

۷- پتکین Petkin مقداری از آرد را که جداینه در کنار خمیر نگاه می‌داند و هنگام گرد کردن خمیر (چانه کنند) و بهن کردن آن، استفاده می‌کنند

۸- همان «نان بند» است که بعضی به آن «آپه Lapa» هم می‌گویند.

۹- سداب Sedab گیاهی است سبز که برگ‌های آن بوی تند دارد و برگ‌هایش در تهیه سیر و سلاب استفاده می‌کنند

۱۰- در معماری خانه‌های سنتی زرتشیان بزد چهار تالار (سته) روپرتوی هم قرار دارد که اتاق‌ها و اتارها و آشپزخانه در دو سوی هر تالار قرار دارند. یکی از این تالارها که دهانه آن کمی مایل به سمت شرق و رو به سوی طلوع خورشید است مخصوص برگزاری مراسم دینی می‌باشد و در برگزاری مراسم بنجه، گاهنبار و آداب مربوط به درگشتنگان، سفره مراسم را در آن می‌گسترانند.

۱۱- Ruzin، کاسه‌ای در اندازه‌های مختلف که آنها را از آبیز مسی روی و سیار نازک و شکنندۀ می‌سازند و برای نوشیدن آب و آشامندی‌های دیگر به کار می‌بندند.

۱۲- Kalaca. ظرفی مسی یا آلومنیومی یا روزین به شکل گل‌دان گردن بازیکی است که شاخه‌های گیاهان سبز مانند

مورد سرو و شمشاد را در مراسم دینی در آن قرار می‌دهند.

۱۳- Murd یا Murt گیاهی است همیشه سبز با برگهای شیشه اتار و خوشبو که در مراسم دینی زرتشیان جایگاه ویژه‌ای دارد.

۱۴- زرتشیان کرمان به آن همادور نیز می‌گویند.

۱۵- برخی از فروزهای خداوند اشامتند نام دارد. زرتشت بر این باور است که انسان نیز می‌تواند این فروزه‌ها را در خود پرورش دهد به گونه‌ای که ارزش‌های والای انسانی در او شکل پذیرد و به خداوند نزدیک شود، تعداد اشامتندان شش است و هومن (نیک‌اندیشی)، آشا و هیشنا (راسیتی) خشته و پیریه (توانی) آرشی تی (مهرورزی)، هئوروات (رسایی) امرهات (جاوانی)

۱۶- مانند نان، سیروغ، میوه و غیره که در سفره مراسم دینی می‌نهند و پس از پایان مراسم، حاضران را پذیرایی می‌کنند.

۱۷- اوستای درون بخشی از اوستا است که هنگام بریدن میوه‌های موجود در سفره دینی سروده می‌شود این میوه‌ها که «رین» یا «رون» drin نامیده می‌شود پس از مراسم

بین حاضران تقسیم می‌شود

۱۸- در شهر آتشکده‌ی مرکزی را «آتش و رهram» می‌گویند و آتشکده‌های کوچکتر را در هر محل با روستا، «آدریان» یا «آرمهر» می‌نامند.

۱۹- بوته‌ای که گل آن قرمز مخلع و شیشه قاج خروس است که آن زلف عروس هم می‌گویند و در گوش زرتشیان شریف‌آباد به زلف لوتی معروف است.

زرتشیان در هر ماه هنگامی که نام روز با نام ماه برابر می‌شود آن روز را جشن می‌گیرند و هر یک از این جشن‌ها را به مناسبی برگزار می‌کنند

نخستین جشن در ماه فروردین است و برابر نوزدهم فروردین که جشن فروهرها نام دارد و زرتشیان به آرامگاه درگذشته‌ها می‌روند و با مراسم ویژه‌ای جشن فروهرها را پاس می‌دارند و به این صورت آنها نوروز و ماه فروردین را با بزرگداشت و پیشاز رفتی به فروهر نیاکان آزو می‌کنند تا سرور و شادمانی تا پایان سال برای همگان پایدار بماند.

بی‌نوشت‌ها: ۱- واژه‌های گاهنبار کوتاه‌شده «گاهان‌بار» است، یعنی

گاه‌ها و زمان‌های به ثمر رسدن و بارآمدن. گاهنبار جشن‌های سیار کهن هستند که به پیشه اصلی ایرانیان یعنی کشاورزی و دامداری ارتباط دارند. این جشن‌ها در شش هنگام یا چهار و در هر چهره به مدت پنج روز در سال برگزار می‌شوند. زرتشیان در نگرش سنتی خود باور دارند که آفرینش در شش مرحله از سوی خداوند در شش چهره گاهنبار انجام گرفته است. در اوستا جشن‌های شش گانه به صورت یافیره Yafirه یعنی سالی و فصلی آمده است. این واژه در زبان پهلوی به صورت «گاسانبار» یا «گاهان‌بار» آمده است.

۲- بندشن، فصل ۲۵

۳- فروهر Fravahar در باور زرتشیان یکی از نیروهای معنوی نهاد انسان است که در آغاز تولدش به اراده خداوند در وجود او به دینه سپرده می‌شود و با کنترل رفتار او، زمینه را برای پیشرفت معنوی انسان فراهم می‌سازد. فروهر پس از مرگ انسان بار دیگر به عالم بالا باز خواهد گشت. این نیروی میتوی رامی‌توان فروغ ایزدی یا روح هستی نامید. واژه فروردین از فروهر است. گاوستانی است آمده است:

«فروهرهای نیک توانای باک مقدسین را می‌ستاییم» ۵- پیش از هنگام همس پت میدیم از جایگاه خود فرود آیند و در مدت ده شب و روز بی در بی در اینجا برای آگاهی یافتن به سر برند»

۴- در گاه شماری زرتشیان هر سال به دوازده ماه تقسیم می‌شود که هر ماه سی روز تماز دارد. هر روز نام ویژه‌ای برای خود دارد. در پایان هر سال پنج روز اختیاری و پس از چهار سال، شش روز اضافی (کیسه) روزهای آخر سال و مراسم «بنجه بزرگ» است که ماه «گاتایبو» نام دارد. روز اضافی در سال کیسه «آورداد» نام دارد.

۵- میدیم گاه است که به گاهنبار پنجه یا پنجه‌ی هم معروف است و در پنج روز پایان سال که ماه گاتایبو نام دارد برگزار می‌شود. واژه همس پت میدیم برای شدن روز و شب معنی می‌دهد. این گاهنبار در اوستا با واژه‌ای «ایتوکرنه» Areto Karethna که آرتو یعنی راستی و یاکی، و کوئنه به معنی روش و کرمان است. در باور سنتی زرتشیان زمان گاهنبار پنجه هنگام آفرینش شدن انسان از سوی خداوند و پایان آفرینش است.