

آیین‌های پیشواز از نوروز در ورامین

سکینه منصوری



سمنوپزان

مراسم «سمنوپزان» حدود بیست روز مانده به عید نوروز انجام می‌شود تا سمنو برای سفره هفت‌سین آماده باشد. برای این کار، گندم را به مدت سه روز خیس کرده و بعد در پارچه‌ای تمیز گذاشته و منتظر می‌مانند که گندم‌ها جوانه بزنند و طلایی‌رنگ شوند. بعد از جوانه‌زدن آنها را می‌کوبند - یا چرخ می‌کنند - و در تشت پر از آب می‌ریزند و بعد خوب چنگ می‌زنند و دوباره از آب در آورده و می‌کوبند و بار دوم در ظرف دیگری که در آن آب ریخته‌اند می‌ریزند و باز چنگ می‌زنند. این عمل سه الی هفت بار انجام می‌شود و سرانجام تمام آبها را با آرد فراوانی که در آن حل می‌کنند^۱ در یک دیگ ریخته و می‌گذارند تبخیر شود. تمام این کارها با همکاری و مساعدت صمیمانه همسایه‌ها صورت می‌گیرد.

همان روز که سمنو را برای پختن روی آتش می‌گذارند، به پختن آتش مشغول می‌شوند و آتش را به نیت حضرت فاطمه زهرا «س» می‌پزند و بین همسایه‌ها تقسیم می‌کنند. بعد از بار گذاشتن سمنو و جوش آمدن آن، هر شخصی شروع به هم‌زدن سمنو می‌کند و نیت و حاجت

۱. مقدار آرد، سه تا چهار برابر گندم خیس شده است.



می‌ریختند و نیت می‌کردند و دور دیگ شعر می‌خواندند. اینک دعای توسل و روضه حضرت زهرا(س) را می‌خواندند.

می‌گویند: «نباید مردها و افرادی که ناپاکند به گندم خیس کرده سمّو نگاه کنند.»

چهارشنبه‌سوری

در گذشته در شب چهارشنبه آخر سال رسم و رسوماتی برقرار بوده که به شرح زیر می‌باشد:

آتش‌بازی: اکثر مردم از بیابان علف و هیزم جمع می‌کردند و به خانه‌ها می‌بردند و در این شب کپه‌هایی از هیزم را آتش می‌زدند و از روی آنها می‌پریدند، ظرفی از آب را نیز پایین، بین و گاهی بالای کپه‌ها جهت قبله قرار می‌داده‌اند گاهی سر پشت‌بام‌ها آتش روشن می‌کردند.

خود را از دل می‌گذراند و این گونه از حضرت زهرا برای برآورده‌شده حاجتشان کمک می‌خواهند. دو الی سه بار آب سمّو جمع می‌شود و دوباره در ظرف آب می‌ریزند. بعد از هم‌زدن سمّو و جافتادن آن که ساعت‌ها (حدود ۱۵ ساعت) به طول می‌انجامد، سمّو را دم می‌کنند و شب‌هنگام روی سمّو، آینه، شمعدان، قرآن، جانماز و شمع و یک استکان آب قرار می‌دهند.

گاه قبل از این که سمّو را دم کنند بادام نشکسته و سکه در سمّو می‌ریزند و آنها را گرویی نگه می‌دارند تا حاجتشان را بگیرند.

همسایه‌ها بعد از خالی کردن سمّو در ظرف، بنا به سلیقه‌شان، قند، تخم‌مرغ، نبات، شکر، شکلات و... در ظرف خالی شده آن می‌ریزند.

در گذشته داخل سمّو، انگشتر، سنجاق، گل و...

در داودآباد ورامین کپه‌های آتش را رو به قبله قرار می‌دادند و سه دفعه از روی آتش می‌پریدند. جهت اول و آخر به سمت قبله و بار دوم پریدن آنها در جهت مخالف قبله می‌شد. هنگام پریدن از روی آتش این شعر را می‌خواندند:

زردی من از تو

سرخی تو از من

سردی من از تو

گرمی تو از من

جوانها گلوله‌های نخی آماده می‌کردند و آتش می‌زدند و به آسمان پرتاب می‌کردند. به این کار «توپ‌انداختن یا توپ‌زدن» می‌گفتند.

فال گوش ایستادن: در گذشته منازل با حیاط‌های بزرگ و اغلب بی‌در بود و اگر هم دری داشت معمولاً همیشه بسته نبود. در این شب عده‌ای پشت در، دیوار، پشت‌بام یا سر چهارراه می‌ایستادند و هر نیتی که داشتند به فال نیک یا بد تأویل می‌نمودند. مثلاً «زنی برای این که بفهمد در آن سال (جدید) بچه‌دار می‌شود یا نه، در نزدیک یکی از منازل فال گوش می‌ایستد، از داخل خانه می‌شنود که می‌گویند: اگر یک من روغن بگیریم بس است، و آن زن صحبتها را به فال نیک گرفته و همان سال نیز بچه‌دار شده است.»

جالب‌تر اینجاست شخصی که حرف‌ها را به فال نیک گرفته اگر به حاجت و نیت خود می‌رسید، برای افرادی که حرف‌های خوب می‌زدند هدیه‌ای تهیه می‌کرده و به آنها می‌داده است.

شال‌اندازی: بعضی خانه‌ها سوراخی وسط سقف داشته‌اند که از سوراخ طاق شالی را به داخل خانه آویزان

می‌کرده‌اند و صاحبخانه به آن شال چیزی می‌پیچیده و گره می‌کرده است و بعد شخصی که آن را داخل انداخته بود آن را به بالا می‌کشیده و آنچه به شال پیچیده شده بود را برای شفای بیمار مفید می‌دانسته‌اند. گاهی کسی که شال می‌انداخته فوراً فرار می‌کرد تا صاحبخانه او را نشناسد. گاهی این شال را از در خانه‌ها به داخل می‌انداختند تا صاحبخانه چیزی داخل آن قرار دهد (به همان منظوری که بیان شد).

قاشق‌زنی: از دیگر رسم‌های این شب قاشق‌زنی است که اکنون هم به ندرت مشاهده می‌شود. معمولاً پسر بچه‌ها یا جوان‌ها یا دختران کوچک چادری روی سر می‌انداخته‌اند و سعی می‌کردند که شناخته نشوند و در پشت در یا دیوار هر منزلی با یک قاشق به داخل کاسه‌ای مسی یا از جنس روی می‌زدند تا این که صاحبخانه بیرون بیاید و در کاسه آنها پول یا شکلات یا شیرینی یا آجیل و یا چیز دیگری بریزد. گاهی یک فرد از تاریکی شب استفاده می‌کرد و به درب منزل خودشان نیز به قاشق‌زنی می‌رفت و باز هم از آنچه که می‌گرفت، برای شفای مریض استفاده می‌کرد. برخی حتی اگر در خانه‌ای مریض بود به درب همان خانه برای قاشق‌زنی می‌رفتند و از آنچه می‌گرفتند برای شفای مریض به همان خانه برمی‌گرداندند.

ناگفته نماند که برای شوخی و اذیت کردن آن اشخاص، گاهی صاحبخانه‌ها آب به سر آنها می‌ریخت. البته این افراد مواظب این موقعیت‌ها نیز بودند و خیلی زود فرار می‌کردند.

جوان‌ها زمان قاشق‌زنی و شال‌اندازی این شعر را می‌خواندند:



این خانه دو در داره

کدبانو هنر داره

سالی یک پسر داره

ما دختر نمی‌خواهیم

ما مرغانه (تخم مرغ) می‌خواهیم

در ظهیرآباد تعدادی جمع می‌شدند و هر یک حاجت خود را در نظر می‌گرفته و نیت می‌کرده‌اند و بعد اشیائی مانند دکمه، سنجاق، گیره و... را داخل یک خمره می‌ریختند و در آن خمره آب هم می‌ریختند و سپس فردی مسن هر یک از اشیاء را بیرون می‌آورد و شعرگونه‌ای می‌ساخت و می‌خواند. هر کس با دیدن شیء خود و شنیدن شعری که برایش خوانده می‌شد آن شعر را به فال نیک یا بد برای حاجت و نیت خود تعبیر و تأویل می‌کرد. اینک رفته‌رفته این رسوم در حال از بین رفتن است و مراسم آن شور و حال گذشته را ندارد.

غذای شب چهارشنبه آخر سال: حتماً باید غذایی

می‌خوردند که در آنها سبزی باشد. سبزی پلو با ماهی (دودی)، برنج و خورشست اسفناج^۱ و یا سبزی‌های بیابانی^۲ مثل غازی‌یاقی، سلیمک، زلف عروسک، ترشک و... را از بیابان جمع‌آوری می‌کردند و داخل برنج و بلغور می‌ریختند و سبزی پلو می‌پختند.

شب علفه (alafe): شبی نزدیکی‌های عید بوده است.

در این شب از علف‌ها یا سبزی‌های بیابانی که قبلاً چیده بودند داخل برنج (که اغلب برنج یا بلغور بود) اضافه

می‌کردند و به اصطلاح امروزیها سبزی پلو می‌پختند. همه معتقد به خوردن غذایی بودند که در آن سبزی باشد. برای این شب مراسم ویژه بود که چند مورد آنها ذکر می‌شود:

- در کبیرآباد، در این شب علف‌های چیده‌شده را جلوی در خانه‌ها یا بالای سردر خانه‌ها برای سرسبزی می‌گذاشتند.

- در محمدآباد عرب‌ها یک شب مانده به عید را «شب علفه» می‌دانستند و جوی سبز کرده را بالای سر اتاق می‌چسباندند تا به اصطلاح آنها خانه جوهر پیدا کند و اگر عمونوروز آمد، اسبش از آن علف‌های سبز بخورد.

- در داودآباد، شب علفه باید هفت نوع علف یا سبزی بیابانی می‌چیدند و از آنها برای پختن سبزی پلو استفاده می‌کردند.

- در کبیرآباد، حصار اولیاء و خواه و... «شب علفه» تا سه شب ادامه داشت که باید سبزی در غذای خود می‌ریختند. این سه شب از شب چهارشنبه آخر سال تا جمعه آخر سال ادامه داشت.

- در ایجدانک، در این سه شب برای اموات خیرات هم می‌دادند.

- در آباریک، یک شب به عید را «شب علفه» می‌دانستند.

جمعه آخر سال: برخی اعتقاد دارند که چون هنگام سال نو برای خانه و خانواده خود تهیه و تدارکاتی می‌بینند، روح اموات نیز منتظر خیرات می‌باشد که نباید آنها را فراموش کرد. به همین منظور، یا سه شب جمعه آخر سال و یا از شب چهارشنبه تا شب جمعه آخر سال

۱. در گویش ورامینی اسفناج هم گفته می‌شود.

۲. یکی از افراد داودآباد می‌گفت: «باید هفت نوع سبزی» تازه جمع‌آوری می‌کردند.



و یا فقط در آخرین شب جمعه، خیرات می‌دهند. در گذشته بعضی اعتقاد داشتند که باید از خانه‌ها بوی حلوا بیاید. بنابراین برای خیرات بهترین چیز را حلوا می‌دانستند و معمولاً تا هنگام غروب آفتاب آن را خیرات می‌کردند. البته به جز حلوا، خرما و میوه و یا نان و ماست را نیز در نظر داشتند.

در گذشته علاوه بر آنچه بیان شد، شکر، پنیر، بیسکویت و حتی غذای پخته‌شده نیز خیرات می‌کردند. در روستای کاظم آباد در شب جمعه آخر سال غذایی مفصل می‌پزند و به گورستان محل می‌برند. در آنجا افراد فقیر زیادی جمع شده و از این غذای خیراتی می‌خورند و به منازلشان نیز می‌برند.

در داودآباد هم در شب جمعه آخر سال برای خیرات و به منظور تازه‌شدن روابط فامیل، غذا می‌پزند و به خانه قوم و خویش خود می‌فرستند.

آداب و رسومی دیگر که با آن به استقبال عید نوروز می‌رفته‌اند

ساکنین حومه ورامین قبل از عید به خانه‌تکانی و تعمیر خانه می‌پرداختند، بدین شکل که داخل اتاق را با خاک رس یا خاکی که از زمین زراعتی می‌آوردند، تعمیر می‌کردند و سپس دوغ آبی درست می‌کردند و دیوارهای خانه را با آن «شرتک» (Šertak) می‌زدند و تمیز و برق می‌کردند. به تعمیر و تمیز کردن اجاقها هم می‌پرداختند. سپس ظرف‌های زیبایی را چون قندان‌های بلور، چراغ‌های چینی، قاب‌های چینی، لاله‌ها و چراغ‌های گردسوز در طاقچه‌ها و یا رف‌ها که بالاتر از طاقچه بود (به حالت دکورهای کنونی) قرار می‌دادند تا ظاهر خانه

را تزیین کنند. گلیم پنبه‌ای یا نمدی را که شسته بودند در خانه پهن می‌کردند، دور سبزی‌هایی که قبلاً سبز کرده بودند پارچه‌های باریک قرمز می‌بستند، سماور برنجی را برق می‌کردند، تخم مرغ‌ها را با روناس و یا پوست پیاز رنگ می‌کردند، دست و پای خود را حنا می‌بستند، لباس نو تهیه می‌کردند و اگر نداشتند لباس خود را پشت و رو می‌کردند و یا وصله می‌زدند.

قبلاً بیان شد که از سه شب مانده به عید تا شب عید باید پلو می‌خورند و داخل آن سبزی می‌ریختند. سبزی پلو با ماهی، خورش اسفناج و پلو و بورانی و رشته پلو و غذای هفت رنگ (غذایی که در برنج هفت چیز مثل بلغور، سبزی، رشته، عدس، لوبیا، نخود و... اضافه می‌کردند) از جمله غذاهایی بود که در این شب می‌خورند.



در روستای محمدآباد کوزه‌ای را آب می‌کردند و آن را از پشت‌بام به پایین پرت می‌کردند تا سبب روشنایی باشد.

قبل از عید سفره می‌انداختند و در داخل سفره معمولاً هفت سین، آب و آینه و قرآن و ظرف‌های شیرینی پایه‌دار - که داخل هر یک فقط چند عدد شیرینی جا می‌گرفت - قرار می‌دادند. از میوه هم خبری نبود. همچنین در سفره یک نارنج را روی چراغی به نام چراغ هفت قرار می‌دادند.

بعضی خانواده‌ها از شخص خوش‌قدم قبل از سال نو درخواست می‌کردند تا ابتدا او به خانه‌شان برود و آن شخص نیز با سبزه‌ای که در دست داشت به آن منزل می‌رفت و اغلب به آن فرد عیدی مخصوص نیز می‌دادند.

گروهی سبزه یا سبزهک‌انداختن را موجب ریشه‌داشتن خانواده می‌دانستند.

نوروز خوانی: دو سه روز مانده به عید، جوان‌ها به سوی منازل اهالی می‌رفتند و در می‌زدند و پشت در شعری می‌خواندند و یکی از آنها دامن‌ی به تن داشت و آنچه به آنها می‌دادند در دامنش جمع‌آوری می‌کرد. اهالی روستا آجیل، حلوا، باسمه، تخم‌مرغ و... را به جوان‌ها می‌دادند. شعر زیر شعری است که آنها می‌خواندند و چیزی دریافت می‌کردند:

بخوانم من امام اولین را

شه‌کشور امیرالمؤمنین را

زبان بگشایم و گویم سخن را

امام دومین یعنی حسن را
امام سومین شاه شهیدان
حسینم کشته با تیغ یزیدان
امام چهارمین زین‌العباد است
گل باغ حسینم نامراد است
امام پنجمین محمد باقر
به فریادم برس در روز آخر
امام ششمین جعفر صادق
که لطف احسنش سهم خلائق
امام هفتمین موسی ابن جعفر

گل‌گلدسته آل پیغمبر

امام هشتمین خوانم رضا را

رضا بخشنده روز جزا را

امام نهمین جودست زمین را

تقی باشد امام مرعالمین را

امام دهمین آمد به میدان

ملائک بر سرش خوانند قرآن

امام یازدهمین را بندهام من

غلامی می‌کنم تا زندهام من

امام آخرین ورد زبانم

محمد مهدی صاحب‌زمانم

و بدین وسیله خانه‌های مردم با نام ائمه متبرک می‌شد. مردم بسیار مقید بوده‌اند که فرد خوش‌قدمی بعد از سال تحویل به خانه‌شان برود. بعضی خانواده‌ها از شخص خوش‌قدم قبل از سال نو درخواست می‌کردند تا ابتدا او به خانه‌شان برود و آن شخص نیز با سبزه‌ای که در دست داشت به آن منزل می‌رفت و اغلب به آن فرد عیدی مخصوص نیز می‌دادند.





فیل اکتفا می کنند.

قاووت^۱: مغز بادام، تخمه، گردو، فندق و نخودچی را می کوبیدند و پس از الک کردن پودر آنها را مخلوط می کردند و این گونه قاووت تهیه می شد.

نان کسمه: اهالی به پختن کسمه بسیار مقید بودند و آن را سبب کسب و کار می دانستند و برای پختن آن از چند روز مانده به عید، همکاری و تعاون بین خانم های روستا یا اقوام بود، که به این کار شور و حالی می بخشیده است. خمیر این نان مانند نان تافتون (نان محلی) آماده می شد که

۱. در گویش ورامینی: قاووت (qâwut)، غنود (qoud)، غنوت (qout)

حتی مغازه دارها هم سعی می کردند بعد از سال تحویل فردی که به اصطلاح خودشان «دستش خوب باشد» ابتدا از مغازه شان خرید کند.

برای دید و بازدید عید اهالی، «گروهی» به منازل یکدیگر می رفتند و برای آنها، فامیل و غیر فامیل و فقیر و غنی و بیوه زن فرقی نداشت. معمولاً داخل خانه ها هم نمی رفتند، چون از وضعیت معیشتی هم بااطلاع بودند، در حیاط، مقابل یا کنار اتاق می ایستادند و صاحبخانه هم ظرف نقل یا شیرینی را به آنها تعارف می کرد و مهمانها به اصطلاح دهان خود را شیرین می کردند و به همراه آن صاحبخانه به خانه دیگری می رفتند.

از بزرگترها برای برکت جیبشان عیدی می گرفتند (اکنون نیز چنین است) و حتی سعی می کردند آن پول عیدی را تا آخر سال در کیف یا جیبشان نگه دارند. دید و بازدید زنها چند ماهی طول می کشید و می گفتند عید زنها تا «دسته درو» یعنی تا اواخر خرداد و اوایل تیر طول می کشید.

در تبریک گفتن عید این اصطلاحات بیان می شد: صد سال به این سالها، زیر سایه امیرالمؤمنین، مبارک کما باشد، تن سالم، دل خوش داشته باشید و...

نانها و شیرینیها و تنقلات عید: کسمه، نان شیرمال، یوخه، نان قندی، نان برنجی، نان پنجره ای، توتک، کلمبو، گوش فیل و حلوا باسمه (bâsme) از جمله شیرینیها و نانهایی بوده اند که خانمهای هنرمند برای عید می پخته اند و اینک نیز بعضی از زنان مسن در روستاها به پختن این نانها و شیرینیها اقدام می کنند.

بعضی دیگر از بین نانها و شیرینیهایی که ذکر شد، در حال حاضر فقط به پختن نان پنجره ای و گوش

در آن شکر یا خاک قند هم اضافه می کردند.

نان شیرمال: مردم این شهر به پختن نان شیرمال هم بسیار اهمیت می دادند. البته مواد اولیه آن پرهزینه بود. در خمیر آن شیر، روغن و مقداری زنجفیل اضافه می کردند و هنگامی که می خواستند خمیر را به تنور بچسبانند، روی آن را هم شیره یا زرده تخم مرغ مخلوط و با زعفران یا زردچوبه می مالیدند و یا این که گل کاجیلا را قبلاً خیس کرده و آن را صاف می نمودند و آب آن را روی خمیر می مالیدند که بعد از پخته شدن، روی نان برآق و به رنگ قشنگ زعفرانی در می آمده است.

یوخه: خمیر آن را از آرد، روغن، شکر و زردچوبه آماده می کردند. ابتدا خمیر را با نی قلیان نازک می کردند و ورقه خمیر را روی ساج (ورق آهنی که روی آتش قرار می دادند) می انداختند.

بعد از آن که خمیر سرخ می شد خاک روی آن می ریختند و سپس تا می کردند و بعد با قیچی می بریدند و در داخل ظرفی مانند پیت خالی روغن نگهداری می کردند. کلمبو و توتک هم نوعی نان های کوچک بودند که سر سفره عید می گذاشتند.

عیدی: یک نوع عیدی دادن که بین اکثر روستائیان عمومیت داشت، دادن تخم مرغ رنگ شده به بچه ها، جوان ها و حتی بزرگ ترها بود. افراد با تخم مرغ های رنگی یک نوع بازی هم می کردند. در این بازی هر کس می توانست تخم مرغ طرف مقابل را بشکند تخم مرغ او را از آن خود می کرد.

اگر پول عیدی می دادند مبلغ آن بسیار کم بود، مثلاً دو شاهی، یک عباسی، صنار یا دهشاهی. برای عروس ها هم خروس، مرغ یا پوشاکی که خریده بودند و همچنین

نان شیرمال یا کسمه، عیدی می بردند.

سیزده بدر: در این روز اهالی به مکان های سرسبز یا زمین های کشاورزی می رفتند و سبزه های سفره عید را با خود بیرون می بردند و در آب می انداختند و معتقد بودند که درد و مرض آنها را هم آب می برد.

بچه ها و جوان ها به بازی هایی مانند چوب بازی، قاب بازی، تیله بازی، گردوبازی، و کُشتی مشغول می شدند. عده ای شعر می خواندند و نی می زدند. بیشتر، جوانان را به کُشتی گرفتن تشویق می کردند و گاهی به برندگان جایزه هم می دادند.

برای برآورده شدن حاجت سبزه گره می زدند و دخترها هم برای گشایش بخت سبزه گره بزند. هنگام گره زدن این شعر را می خواندند:

«سال دیگر خونه شوهر بچه بغل»

در این روز اهالی روستای ایجدانک به اطراف تپه ای در روستایشان می رفتند و برای جوان ها این شعر را می خواندند:

تپه به دوش خونه عروس (خطاب به پسرها)

یا

سال دیگر خونه شوهر بچه بغل (خطاب به دخترها)
برخی تنقلاتی را که از عید باقی مانده بود با خود می بردند. بیشتر سعی می کردند برای نهار غذایی که در آن سبزی باشد بپزند؛ مانند: سبزی پلو و ماهی، کوکوسبزی، خورش اسفناج و ...

برخی حتماً برنج را با خورش «شش انداز» می خوردند.

در روز سیزده به در، عصرانه، کاهو و سکنجبین یا آش رشته می خوردند.

