

نوروز در تاسکوه ماسال تالش

تقی اسکندری



مردم تاسکوه تالش به ماه اسفند هود (hud) یا آفتاب بهود (âftâb bahud) می‌گویند که کم‌کم گرمای خورشید به جان زمین می‌رود و برف‌ها در دشت‌ها و دامنه‌ها شروع به آب‌شدن می‌کند. مردم سختکوش و تلاشگر قبل از رسیدن نوروز بنا به یک سنت دیرینه و باستانی با آداب و آیین‌های ویژه با شادی و امید برای رسیدن سالی پر خیر و برکت به پیشواز نوروز می‌روند.

(âxe dame aida da parçyn âparçyn karda ra yâ nekary âxe aid nezyka).

برگردان: نزدیک عید است خانه‌تکانی کرده‌ای یا نه؟ عید می‌رسد.

خانه‌تکانی و دورریختن وسایلی که مربوط به فصل سرد و اخموی سال است، نوعی پیشواز کامل از نوروز محسوب می‌شود که همه اعضای خانواده تمیز و مرتب کردن اثاث و اسباب خانه و همین‌طور چیدن آن به صورت دسته‌جمعی را با شور و شوق انجام می‌دهند.

خانه‌تکانی

زنان و دخترانی که کارهای خانه را با دقت و سلیقه خاصی به عهده دارند در روزهای نزدیک عید وقتی به هم می‌رسند با گفتن جملات و عباراتی نوید رسیدن بهار و مهیاشدن برای استقبال از آن را به هم می‌دهند.

«بچین آچین کرده ره؟» (beçyn âçyn karda ra)

برگردان: خانه و کاشانه‌ات را تمیز و مرتب کرده‌ای؟

«آخه دم عیده د پرچین آپرچین کرده ریا نکری»

آخه عید نریکه.»

ویشنور آلاوه (vyšur âlâva)

یکی از آیین‌هایی که در گذشته در همه شهرها و اکنون در برخی از روستاها قبل از رسیدن ماه نوروز انجام می‌شود، رنگ کردن دیوارها و کف خانه با گل مخصوص است که به جای رنگ کنونی کاربرد دارد. «آلاوه» نوعی خاک رس مرغوب است که در

مردم سختکوش و تلاشگر قبل از رسیدن نوروز بنا به یک سنت دیرینه و باستانی با آداب و آیین‌های ویژه با شادی و امید برای رسیدن سالی پر خیر و برکت به پیشواز نوروز می‌روند.

مناطق از تاسکوه به رنگ قرمز آجری و نارنجی وجود دارد. این خاک را از معدن به خانه می‌آورند، می‌کوبند و با مقداری متناسب سبوس گندم (کاه) یا شلتوک برنج و آب مخلوط می‌کنند و خوب هم می‌زنند و بعد از آماده شدن با جاروی محلی نرم و تازه، دیوارها را با این رنگ طبیعی و خوش‌نما می‌پوشانند تا سیاهی‌ها و پلیدی‌ها از آن دور شود.

بعضی از مردم بنا به یک رسم کهن در پایان کار با جاروی آغشته به گل در سه جای سقف چوبی خانه می‌زنند و علامتی کنار هم می‌گذارند که به این کار خاتونی نشونی گزه (xâtuny nošany geza) می‌گویند. این علامت و نشانه مخصوص چهارشنبه‌خاتون است که در سطور مربوط به چهارشنبه‌سوری و درباره حضور موجود خیالی (چهارشنبه‌خاتون) در باورهای مردم تالش از آن سخن خواهیم گفت.

بعد از رنگ کردن تمام خانه (دیوارها، کف‌ها،

نرده‌های بالکن و راه پله) نمایی جدید و خیلی زیبا پیدا می‌شود.

حلوای عید

تالشی‌ها برای تهیه حلوای عید نوروز اهمیت زیادی قائلند که در گویش تالشی به آن «حلبا سازی» می‌گویند که در پخت این حلوای خاص و خوشمزه باز هم بانوان و دختران خانه با شور زیاد و سلیقه سعی می‌کنند که این خوردنی مخصوص عید، خوشرنگ، خوشمزه و با عطر و بوی اشتهابرانگیز از کار درآید.

سه نوع حلوای محلی در تاسکوه و اغلب روستاها و شهرهای تالش سفره عید را زینت می‌دهد:

– شکرییه حلبا (šakaryya halbâ)

– دوشاییه حلبا (dušâvyya halbâ)

– زییورییه حلبا (zyiavaryya halbâ)

شکرییه حلوا را با شکر، روغن، آرد برنج، مغز گردو و ادویه‌های خاص محلی درست می‌کنند. ضخامت این حلوا حدود یک سانتیمتر است.

برای تهیه دوشاییه حلوا به جای شکر از شیر (دوشاب) خوش طعم خرمالو استفاده می‌شود که رنگ آن قهوه‌ای متمایل به قرمز است.

تالشی‌ها زییورییه حلوا را خیلی دوست دارند و آن را خوشمزه‌تر از دو نوع دیگر می‌دانند و از آن زیاد تعریف می‌کنند. در این حلوا به مقدار کافی کره گاوی می‌ریزند و آن را به صورت ورقه نازک درمی‌آورند.

درست کردن حلوای مخصوص عید در تالش برخلاف حلوای متداول در مناطق دیگر ایران آسان نیست و به مهارت و تجربه و تلاش نیاز دارد.



مواد اولیه حلوا را بعد از چنگ زدن به صورت چانه خمیر درمی آورند و بعد آن را در هاون مخصوص محلی می کوبند. به این هاون، دنگه کوپون (danga kupun) می گویند که از تنه درختان خیلی مقاوم ساخته می شود و به صورت استوانه است.

برای کوبیدن خمیر حلوا دو خانم در دو طرف هاون چوبی می نشینند و به نوبت آن را می کوبند تا کاملاً نرم و ترد شود. ابتدا خمیر کوبیده شده را روی تخته چوبی - به شکل دایره - پهن می کنند و بعد با چاقوی تیز از محل دو قطر عمود بر هم آن را می برند که دایره به چهار بخش تقسیم می شود و هر قسمت مثلثی است که یک ضلع آن صاف نیست.

در این مرحله موادی چون مغز گردو، ادویه و دیگر افزودنی ها را که قبلاً خرد و نرم کرده اند روی آن می ریزند بعد تکه های بریده شده را در داخل ظرف مخصوص پخت روی هم می چینند که به این ظرف «پاتیل» یا «تاس» می گویند.

مراسم حلواسازی از اوایل اسفند شروع می شود و چون کار یک یا دو نفر نیست، به صورت دسته جمعی شروع می شود. گاهی در مراسم پخت حلوا مهمانی هم می دهند.

کلی چهارشنبه koly čâršamba

در غروب روز سه شنبه هر خانواده آماده می شود که آیین چهارشنبه سوری را در خانه برگزار کند. یک نفر هفت دسته ساقه برنج (کلش) (kolaš) در پشت بام یا در حیاط خانه به فاصله دو تا سه متری قرار می دهد و آن را آتش می زند. هر یک از اعضای خانواده سه تا چهار

مرتب از روی آن کپه های آتش می پرد و این شعرگونه را می خواند:

«کلی کلی چارشنبه کنه سالی ببه تازه سالی بوهه.»
(koly koly čâršamba kana sâly boba taze sâly buha).

برگردان: چهارشنبه سوری، چهارشنبه سوری سال کهنه را ببر سال نو را بیاور.

«کلی کلی چهارشنبه چمه درد و بلا ببه امرا سقه جان بوهه.»

(koly koly čâršamba čama dard u balâ amarâ saqa jân buha).

برگردان: چهارشنبه سوری درد و بلائی ما را ببر تن سالم را بیاور.

در بار آخر می ایستد و رو به آتش نیت می کند و با صدای بلند می خواند:

چمه زردی اشته شن
اشته سری چمه شن

برگردان: زردی و رنجوری ما از آن تو

سرخی و گرمی تو از آن ما

بعد از پریدن و شعرخوانی برای شادی بیشتر و هیجان رسیدن سال نو مشعل های کوچکی از چوب و آتش چهارشنبه سوری را به نیت آمدن شادی و گرمی و گرمی در خانواده به هوا پرتاب می کنند.

غذای چهارشنبه آخر سال

در شب چهارشنبه سوری غذاهایی خاص درست می کنند که مجموع آن هفت مورد است:

۱- واشه تاره (vâša târa)



۲- پنیر آبره (panir âbre)

۳- آبرشته مایی (âbrešta mâi)

۴- ونجومه تاره (vanjoma târa)

۵- ماست محلی

۶- کره محلی

۷- سبزیجات محلی

کدبانوی خانه سعی می‌کند در تهیه این غذاها از سبزی‌های کوهی و خودرو که در ماه اسفند سبز می‌شود استفاده کند. بعضی‌ها چند روز مانده به چهارشنبه‌سوری برای چیدن علف (واش) که در تهیه غذاهای خاص چهارشنبه‌سور مورد نیاز است، به دشت و صحرا و جنگل می‌روند.

وقتی شام شب چهارشنبه آخر سال آماده شد، بانوی خانه - قبل از این که کسی به شام مخصوص این شب دست بزند - مقداری پلا (پلو) در یک دوری (بشقاب) می‌ریزد و از همه خورشت‌ها هم مقداری به آن اضافه می‌کند و به ایوان خانه می‌برد و در جایی بلند به نام تاجر (tajar) می‌گذارد.

در بخش سفید کردن خانه با گل گفتیم که بعد از تمام شدن رنگ آمیزی اتاق‌ها و ایوان، در سقف چوبی خانه با جاروی مخصوص که با آن دیوار را سفید کردند، در سه نقطه کنار هم علامتی می‌گذارند.

در باورهای کهن مردم آمده است که چهارشنبه‌خاتون (بانوی چهارشنبه) در شب چهارشنبه آخر سال به تمام خانه‌های مردم آبادی سر می‌زند. وقتی می‌بیند که همه جای خانه تمیز و مرتب و آماده برای رسیدن نوروز است و علامت روی سقف خانه هم وجود دارد خوشحال می‌شود و با خوشرویی و دل خوش به غذای مخصوصی که برایش در تاجر گذاشته‌اند، دستی

می‌زند (تبرک می‌کند).

بعد برای تمام اهل خانه دعای خیر می‌کند تا در سال نو، سالم و تندرست باشند و با خوشی زندگی کنند.

یکی از باورهای مردم تاسکوه ماسال در شب چهارشنبه‌سوری درباره‌ی نشاء سیر است که می‌گویند جوانه دانه‌های سیر در این شب از جایش برای رشد حرکت می‌کند.

بعضی‌ها در صبح روز چهارشنبه بیدار می‌شوند، به طرف رودخانه (نهر) کنار روستا می‌روند، در آنجا سه تا هفت مرتبه از روی جوی آب می‌پزند و می‌خوانند:

درد و بلا بیه (dard u bala baba)

سلامتی بوهه (salâmaty buha)

برگردان: درد و بلا دور شود و سلامتی بیاید.

عید گردشی (عید دیدنی)

بچه‌ها در صبح عید قبل از این که هوا کاملاً روشن شود، در دسته‌های پنج تا ۱۰ نفری به کوچه‌ها و محله‌ها می‌روند و به خانه اقوام و همسایه‌ها وارد می‌شوند. بعضی‌ها به بچه‌ها که برای تبریک سال نو به خانه آنها رفته‌اند، شیرینی، میوه، تخم‌مرغ و یا حلوا هدیه می‌کنند.

مردم آبادی هم برای دید و بازدید و عیددیدنی به خانه اقوام، بستگان و همسایه‌ها می‌روند و معمولاً برای صرف ناهار ظهر عید به خانه بزرگ طایفه دعوت می‌شوند.

عبارات و اصطلاحاتی که مردم در موقع عیددیدنی به کار می‌برند:

براجان (کیله جان) اشته عید مبارک

هزار عیدون بویینی





اما تازه داماد وقتی می‌خواهد بعد از تحویل سال نو به خانه پدر همسرش برود، قبلاً خبر می‌دهد تا برای اجرای مراسم (خشابندون) آماده باشند.

در مراسم خشابندون (اولین باری که داماد در خانه والدین دختر بعد از عید نوروز وارد می‌شود) پدر نوعروس هدایایی برای زوج جوان آماده می‌کند که وجود دو چیز آن از جمله سنت‌های مرسوم و کهن است: بره شیر مست (شیر مسته وره) (šir masta vara) و کله قند (قنده کله).

پدر دختر برای دراختیارداشتن یک بره شیرمست (یک ساله) و خوش‌رنگ یک یا دو ماه قبل از عید باید سفارش بدهد یا از دامدارها بخرد.

در آیین خشابندون داماد و عروس جوان را عده‌ای از اقوام نزدیک همراهی می‌کنند.

لازم به یادآوری است جوانانی که نامزد عقد شده

اشته دده نه
اشته نه نه نه
اشته بروونه
اشته فامیلونه

برگردان: برادر جان (دختر جان) عیدت مبارک

هزاران عید را ببینی

با پدر و مادرت

با برادران و خواهرانت

با تمام اقوام و بستگانت

به کسی که نوعروس یا تازه داماد در خانه داشته باشد می‌گویند:

هزاران عیدون ببینی اشته تازه گشته نه

هزاران عیدون ببینی اشته تازه زمانه

برگردان: هزاران عید ببینی با تازه عروس و تازه

دامادت.



دارند به رسم خشابندون به خانه پدر دختر می‌روند و البته هدایایی هم نصیب‌شان می‌شود. گاهی ممکن است دو بار یا بیشتر برای یک جوان مراسم خشابندون اجرا شود (بستگی به طول دوران نامزدی دارد).

سفره عید

در سفره مخصوص عید در تالش این اقلام مشاهده می‌شود که پایه تشکیل سفره نوروز است:
قرآن مجید، آینه، سبزی (چند خزانة سبزه گندم و جو)، قیچی، چند بشقاب حلوای محلی، تخم‌مرغ رنگ‌شده، شیرینی و آجیل.



پژوهشگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی
پرتال جامع علوم انسانی

