

رقص‌های بومی شهرستان رودبار گیلان

فاطمه محمودی / کارشناس ارشد ایران‌شناسی

مقدمه

در متون و منابع پیش از اسلام هم‌چنین در زبان شفاهی مردم نواحی مختلف ایران، واژگانی چون بازی، وازی، وازیک، بازیک، باژیک و باچیک رایج است. واز در زبان پهلوی به معنی پرواز، جنبش و جهش است. بدین‌گونه بازی یا واچیک کاری است که در آن بدن به حرکت درمی‌آید و دست‌ها حالت پرواز و افشاندن به خود می‌گیرد و چون حرکت افشاندن دست‌ها در انواع رقص‌ها وجود دارد، رقص را دست‌افشانی و پای‌کوبی هم می‌گویند. (محموظ، ۱۳۸۸: ۱۸۰). اوج احساس یک انسان می‌تواند رقص باشد که به واسطهٔ توالی حرکات بدن ابراز می‌شود و هر چند ارتباط مستقیم با فعالیت‌های روزانهٔ بشر دارد؛ اما تفاوت آن با سایر کنش‌های روزانه، نظام‌مند بودن این حرکات است که به آن جلوه‌های زیبایی‌شناسی بخشیده است و مبین زیرساخت‌های فرهنگی و تکامل فرهنگ فیزیکی بشر است.

رقص یکی از مهم‌ترین نموده‌های فرهنگی است که مرجع بودن یک جنس را در جامعهٔ خود باز می‌تاباند. در عین حال گفتمان رقص ریشه در تفاوت‌های طبیعی دو جنس دارد و معمولاً حرکات زنان و مردان رقصنده حرکات ایده‌آل مناسب هر جنس را به تصویر می‌کشد (دوبوار، ۱۳۶۰، ج ۱: ۲۸۹).

بررسی آثار موزه‌ای به ویژه در پیش از تاریخ که هنوز پرتو نوشتار بر دانسته‌های ما از زندگی نیاکانمان نتابیده، و نیز در دورانی که نوشته‌ها سکوت کرده‌اند، بسیار سودمند خواهد بود. بر روی بسیاری از آثار باستانی یافت شده در فلات ایران نگاره‌هایی از گونه‌ای حرکت نمایشی به چشم می‌خورد که می‌توان آن را تجسم یک آیین، بازی، رقص یا نمایش دانست (طاهری، ۱۳۹۰: ۱).

سفالینه‌های نقش‌دار پیش از تاریخ، نخستین کتاب تاریخ بشر به شمار می‌آیند، زیرا طرح و نقش این طرف‌ها برای سازندگان و کاربران‌شان بسیار بیش از تزئین اهمیت داشت. این نقش‌ها بیان بیم‌ها و امیدها و نشانه‌هایی برای یاری خواستن از نیروهای طبیعی در مبارزه دائم حیات است (پوپ، ۱۳۸۰: ۱۵).

رقص، دست‌افشانی، پای‌کوبی و بازی امتداد حرکات آیینی است که از روزگاران دور تا به امروز مجال حیات یافته است و در مراسم شادی اعمال می‌شود. آن‌چه به عنوان نمادهای آیینی در گذشته اعمال می‌شده است، حرکاتی اکتسابی متأثر از ترس‌ها، نیازها، تسلیم و گاهی خواسته‌مندی بشر از محیط طبیعی پیرامون خود بوده است. بنابراین، می‌توان نتیجه گرفت علی‌رغم آن‌چه به چشم می‌آید، رقص وجوه گوناگون و لایه‌های زیرین شکل‌دهنده دارد.

تا حدودی نوع رقص علاوه بر شرایط فرهنگی و اجتماعی جامعه، تحت تأثیر محیط طبیعی افراد گروه نیز قرار دارد. مقایسه زندگی و رقص خوشه‌چینان، صحرانشینان، کشاورزان و صنعت‌گران به خوبی این نکته را نشان می‌دهد محیط زیست بر جهان‌بینی افراد و آرزوها، پنداشت‌ها و دریافت‌های آنان تأثیر می‌گذارد و در رقص منعکس می‌شود. (قبادی، ۱۳۸۰: ۶۷).

جهل و علم اندک انسان کهن، احساس عدم امنیت وی در طبیعت و درگیری‌های قومی، او را بر آن داشته تا آدابی خرافی و اغراق‌آمیز را برای یافتن اندک آرامشی در هنگام زندگی بر پا دارد و ترس‌های خویش را التیام بخشد. شدت و قدرت این حرکات وابسته به میزان احساس امنیت و رضایت انسان در محیط زندگی او بوده است. در بررسی‌های انجام شده در مناطقی چون افریقا و جزایر ملانزیای شرق استرالیا که خطر حملات اقوام هم‌سایه و هم‌چنین حیوانات وحشی وجود داشته و به دست آوردن خوراک برای انسان تبدیل به یک دغدغه بزرگ شده بوده، رقص بومیان با حرکات تند و تولید سر و صدای زیاد همراه است. و در واقع رقص را می‌توان استمداد از نیروی جادوگری برای بقا در طبیعت دانست. بر طبق نظریه فریزر وقتی چیرگی بر طبیعت و اقوام مهاجم به بزرگ‌ترین چالش بشر تبدیل می‌شده، انسان سعی می‌کرده با رقصیدن و کنش‌های نمادین جادوگری آرزوی محال خود را تحقق دهد. در مقابل در مناطقی که طبیعت آرام و حاصل‌خیزتر داشته و از اختلافات قومی مصون‌تر بوده، از شدت حرکات و کنش‌ها کاسته می‌شود. این مسئله در ایران و فرهنگ‌های ایرانی نیز دیده می‌شود. رقص مردمانی که در رشته‌کوه‌های پُرخطر زاگرس و کوه‌پایه‌های ایران زندگی می‌کنند، بسیار متفاوت‌تر از آن چیزی است که از مردم فلات و جلگه‌نشین شاهد هستیم. هر قدر هم زندگی انسان فلات ایران رو به رفاه و آرامش رفته است و تمدن شکل گرفته، رقص‌ها نیز جلوه‌های اغراق‌آمیز خود را از دست داده‌اند و

حرکات کنش‌گران لطیف‌تر شده است. مگر در برخی فرقه‌ها که همچنان بر شدت کنش‌های کهن خود پای می‌فشارند و بدعت در حرکات را بر نمی‌تابند. رقصی که دیرینگی به بلندای تاریخ دارد، می‌تواند مبین هویت یک قوم باشد که به صورت نماد در حرکات تجلی یافته است. مقاله پیش رو به بررسی رقص مردم رودبار که متشکل از اقوام تات و «گیلتات»^۱، گالش، لر، کورد، تُرک، لک، کورمانج می‌پردازد و تأثیرپذیری رقص بومیان رودبار از سایر اقوام را مورد بررسی قرار می‌دهد.

رقص، وِشْتُم و یا وازی در شهرستان رودبار بیش‌تر فعلی زنانه تعریف شده است و مردها کم‌تر به این هنر فیزیکی اشراف دارند. مخصوصاً در زمان گذشته مردها غالباً تماشاگران رقص بوده‌اند تا بازی‌گران میدان. در رودبار رقص زنان به دلیل بیلاق‌های مشترک با مردم سیاهکل و تالش و وصلت‌های متعدد صورت گرفته، بسیار متأثر از رقص قاسم‌آبادی و تالشی است و اصالت اولیه خود را تا حدودی از دست داده است. شایان ذکر است رقص قاسم‌آبادی خود برگرفته از فعالیت‌های اقتصادی زنان در بطن زندگی‌ست و در رودبار علاوه بر اشتراکات جغرافیایی می‌توان دلیل تأثیرپذیری از رقص قاسم‌آبادی را فعالیت‌های هم‌گون و نمادهای مشترک در بین زنان کمر بسته کار و تلاش مطرح کرد. در عروسی‌های رودبار که در گذشته معمولاً پاییز پس از برداشت محصول زیتون و برنج برگزار می‌شده است، زن‌ها با ثُمان و شِلارهای (دامن‌های پُرچین) رنگارنگ و شوی‌های (پیراهن) سفید و رنگی گل‌دار، جلیقه‌های پول‌دوزی‌شده، منديل، و روسری بزرگ سفید رنگ و زینت‌های زنانه اعم از گوشواره، گردنبند، سنجاق سینه و... می‌رقصیدند. جنس دامن باید به گونه‌ای می‌بوده که همراه با حرکات بدن رقصنده به زیبایی تکان بخورد و به گفته مردم بومی «رقص بیاورد». از این رو از جنس پارچه‌هایی که دارای ریزش هستند استفاده می‌کردند و از دامن‌های ساتن که اخیراً به خاطر نواردوزی‌های زیبا باب شده است و متأثر از فرهنگ گیلکی و قاسم‌آبادی است، استقبال نمی‌کردند. زنان تأثیر لباس بر جلوه‌گری کنش‌گری را به خوبی دریافته‌اند و نیک می‌دانند شکوه رقص با لباسی در خور دوچندان می‌شود، از این جهت از گذشته تاکنون در عروسی‌ها حتماً به تهیه لباس‌های بومی منطقه همت می‌گماشتند و مجالس بزم را با رنگ لباس‌های زیبای محلی می‌آراستند.

زبان رقص در سطح واژگانی به عناصر تشکیل دهنده رقصندگان نیز برمی‌گردد. لباس‌ها با انواع مختلف و متنوع رقص‌های مردمی منطبق هستند. نوع و رنگ لباس‌ها بسته به این که رقص حال و هوای شادی دارد یا در غم سوگی اجرا می‌شود، متغیر است. علاوه بر

۱ این نام اخیراً از سوی دکتر صمد شوقی پژوهش‌گر شهرستان رودبار برای زبان مردم ساکن عمارلو که مرکب از دو واژه گیلکی و تاتی است اطلاق شده است و کتابی نیز با این عنوان به طبع رسانده‌اند.

انطباق نوع و رنگ لباس‌ها با جنسیت رقصندگان خود لباس‌ها بدون داشتن هیچ فعالیتی روایتی هستند از نوع و وضعیت شیوه زیست مردمانی که آن رقص را اجرا می‌کنند. ترکیب اجزای لباس‌ها (پیراهن، شلوار، کلاه، کمر بند و...) نحوه استفاده آن‌ها با هم، جنس، رنگ و... همه وضعیت ویژه‌ای از زندگی را حکایت می‌کنند (ایزدی جیران، ۱۳۸۷: ۳۲).

حرکات نمایشی رقص‌ها علاوه بر ویژگی‌های شخصیتی افراد و هویتی ایشان به میزان صمیمیت و خویشاوندی افراد با یکدیگر بستگی دارد. خاصیت خلاقانه بودن و ساده بودن رقص همه اقوام اعم از پیر و جوان را بر آن می‌دارد تا در شادی یکدیگر به راحتی کنش‌گری کنند. در مجالس با رابطه‌های دور معمولاً نمی‌رقصند و اگر با اجبار وارد میدان رقص شوند، به حرکات ساده مانند دست زدن و اندکی روی پنجه پا بلند شدن بسنده می‌کنند. اقوام دور بیش‌تر برای بیان شادی، رضایت و حسن نیت خود از وصلت صورت گرفته در جمع، لحظه‌ای به میدان رقص آمده و با شرم بشکن و دست می‌زنند و مکرر روی پنجه پا بلند می‌شوند و از میدان خارج می‌شوند. رقص مردم رودبار بیش‌تر حالت پرش دارد از این رو واژه و شتم که به رقص گفته می‌شود را با واز به معنای پریدن می‌نواند یک ریشه دانست. ظرافت‌هایی که اخیراً به حرکات رقص رودباری اضافه شده از رقص مردم تالش و گیلک وام گرفته شده است. اقوام نزدیک معمولاً در میان جمع‌های زنانه و مردانه، بی‌پروا و با شور بیش‌تری می‌رقصند و در رقص از حرکات متنوع‌تری بهره می‌گیرند. هم‌چنین مدت زمان بیش‌تری در میدان رقص می‌مانند. ابتدای ورود به میدان رقص این‌گونه است که سر را پایین می‌آورند که بیان‌گر شرم و خجالت است، پشت یک دست روی پیشانی در حال بشکن زدن و دست دیگر را که در امتداد شانه باز کرده‌اند خم و راست می‌کنند. با حرکات آرام دست‌ها را تا کنار سر آورده و به حالت بشکن زدن در همان دو سوی سر عقب و جلو می‌کنند. کم‌کم دست‌ها بازتر شده و از سر، فاصله می‌گیرد و لرزش شانه‌ها را می‌آغازند. رقص ملایم دیگری باب است که دست‌ها را از قسمت مچ به صورت ضرب‌دري روی هم گذاشته و به سمت چپ و راست حرکت می‌دهند و هم‌زمان شانه‌ها را تکان داده و روی پنجه پا بلند می‌شوند. آرنج را به کمر چسبانده، انگشت‌ها را به حالت بشکن قرار داده و دست‌ها را از قسمت مچ می‌چرخانند. کف دست‌ها را به بیرون گرفته و دست‌ها را از قسمت آرنج تکان می‌دهند. گاهی دست را به پیشانی در حالتی که کف دست به بیرون باشد، دست دیگر را به کمر زده یا پشت کمر می‌گذارند و کمر را تکان می‌دهند و در یک مسیر مشخص به صورت نیم‌رخ ایستاده و با نیم پرش‌های مکرر به جلو می‌روند و یا دور خود می‌چرخند تا چین‌های دامن باز شده و زیبایی وصف‌ناشدنی به رقص‌شان داده شود. در میان همه‌هم این رقص‌ها مطرب نیز در وصف چهره رقصندگان و لباس‌های ایشان بداهه‌هایی می‌خواند. ترانه

لَیلی لَیلی لَیلی جُن (لیلی جان) ترانه‌ای بلند با دو روایت در پس‌زمینه است و یکی از ترانه‌هایی است که در رودبار شادی بخش محافل بزم بوده است. یک نفر آن را می‌خوانده و بقیه زن‌ها آن را تکرار می‌کردند و بر تشنه می‌کوفتند.

لیلی لیلی مگو لیلی می‌یاره، لیلی لیلی لیلی جون / شبِ تاری مره قلیون بیاره، لیلی لیلی لیلی جون / سیاچشم و بلندبالا رو می‌خوام، لیلی لیلی لیلی جون / سیاچشم و بلندبالا می‌یاره، لیلی لیلی لیلی جون... (علیزاده، قربانی، ۱۳۹۸: ۲۹).

در منطقه رحمت‌آباد رودبار ترانه سیفی ثمانی، مین تی قُربانی، بیّه دَکّه میدانی (صاحب دامن سفید، قربانت شوم، به میدان رقص بیا) از مرحوم تراب که هم‌راه با نواختن ویولن آن را می‌خوانده، معروف است. برخی از ترانه‌ها مانند عروسِ گُلی، رعنا، کندسِ کله و... از مناطق دیگر گیلان وام گرفته شده است و در عروسی‌ها خوانده می‌شده است.





رقص‌های زنانه در برنج‌زار و زیتونستان

در باورهای ایران باستان زن نماد زایش است و زمین هم‌چون زن، مادری ست زاینده که روزی بشر در گرو باروری اوست. حال این زن است که دست‌هایش را در خاک و گل غرق کرده و از ایزدبانوی زایش و ایزد بارش طلب روزی می‌کند. در مناطقی از شهرستان رودبار که قابلیت کشت برنج را دارد، زن‌ها پس از اتمام هر قسمت تعیین شده و در پی فراخوان صاحب برنج‌زار به قصد تازه کردن نفس و نوشیدن چای، به قسمت خشک زمین (لات) آمده و دست‌های گِل‌اندود خود را می‌شویند، بر تشت‌های تخم شالی‌کشی می‌کوبند، دست می‌زنند و شروع به خواندن آوازهای محلی عروسی می‌کنند و بقیه زن‌ها اصوات مقطعه‌ای از گلوئی خود خارج می‌کنند و کنش‌گران را تهییج می‌کنند. در این میان چند تن به رقص می‌پردازند و یک‌نواختی و خسته‌کنندگی کار برنج‌زار را مفرح می‌سازند. در باغ‌های زیتون نیز پس از دعا‌های خیر و طلب برکت برای صاحب باغ، آوازهای بومی می‌خوانند و می‌رقصند. هم‌چنین پاییز و بهار که فصل رویش سبزی‌های بومی است به دامان طبیعت رفته و تره می‌چینند. هرگاه کنار چشمه‌ای برای استراحت می‌نشینند، آن‌که صدایش از سایرین زیباتر است، شروع به خواندن آواز کرده و دیگران دست می‌زنند و می‌رقصند. زن‌ها در گرده‌مایی‌های منحصر به خودشان رقص‌هایی داشته‌اند با پس‌زمینه‌های داستانی که خود نویسنده آن بودند و شرح سرگذشت و تجربیات یک زن بوده است. این حرکات نمایشی به این گونه بوده که زنی با پارچه، برای خود شکم برجسته‌ای می‌گذاشته و

رقص‌های بومی شهرستان رودبار گیلان □ ۱۰۰۱

دردهای زایمان را به تصویر می‌کشیده و با رقص این نمایش را اجرا می‌کرده است. سایر زنان از دیدن این نمایش می‌خندیدند و ساعتی را فارغ از حقایق مشابه نمایش در شادی می‌گذراندند. به دلیل پرده‌داری‌های اعمال شده، دخترها اجازه حضور در این نمایش را نداشتند.

در روزهای پایانی سال سه نفر از جوانان، یکی لباس زنانه می‌پوشید و به شکل عروس ظاهر می‌شد، یکی لباس خشن می‌پوشید و به شکل غول ظاهر می‌شد و یکی هم به شکل پیرمردی درمی‌آمد که یک کیسه کاه به دوش گرفته بود. این سه نفر (عروس، غول و پیرمرد) به در خانه‌ها می‌رفتند. زنگوله‌هایی را که در دست داشتند به صدا در می‌آوردند و با ادا و اطوار ترانه‌های شاد می‌خواندند و می‌رقصیدند. (جعفری، ۱۳۸۸: ۶۴).

این نمایش که مختص آغاز بهار بوده است و در میان مردم گیلان مرسوم بوده به نمایش عروس گلی معروف است و کودکان با دیدن این کنش‌گران فریاد شادی سر می‌دادند و یک‌صدا می‌خواندند: عروس گلی بامیه، جان دلی بامیه؛ عروس گلی آمده، شکر خدا عزیز دل آمده است.

استفاده از ابزارها در رقص

از آن جایی که رقص توالی حرکات غیرکلامی است و هم‌چنین ریشه در نمادها و نشانه‌ها دارد، در آن از ابزار برای بیان روزمرگی‌ها و فعالیت‌های روزانه خود بهره می‌برند تا هنر نمایش خود را رساتر نمایند. در رقص زنان رودبار مانند رقص‌های گیلکی و قاسم‌آبادی از ظرف‌هایی مانند استکان، سینی، تَبِجِه^۱، بشقاب و جارو استفاده می‌شود. رقص دسی سِنج^۲ که نامی گیلکی نیز دارد و مختص اقوام نزدیک عروس یا داماد است، از زمره این رقص‌هاست. به این گونه که دو، سه و یا چهار استکان را با انگشتان شست، سبابه و اشاره گرفته و همراه با تکان دادن کمر و شانه‌ها و نیم‌پرش بر پنجه یک پا و از پای دیگر به عنوان اهرم هُل‌دهنده استفاده می‌کنند و استکان را هم‌نوا با صدای تشت بر هم زده و در یک مسیر به صورت نیم‌رخ حرکت می‌کنند.

سینی یا تَبِجِه را با دو دست گرفته و در حالی که نیم‌پرسی روی پنجه دارند، به حالت طبق زدن برنج، سینی و بشقاب را بالا و پایین می‌کنند. بعد سینی را بلند کرده در حالی که می‌چرخند آن را روی سر می‌گذارند، با یک دست سینی را گرفته، با دست دیگر گوشه دامن پُرچین را باز می‌کنند و دامن را به عقب و جلو تا می‌زنند.

۱ سینی چوبی بسیار سبک.

۲ ابزاری برای تولید صدا در دست.

رقص جارو (گیزی، ایشکر) به صورتی‌ست که جارو را در دست می‌گیرند و دست دیگر را بر کمر زده در یک مسیر حرکت کرده و نمایش جارو کشیدن را همراه با ظرافت‌های رقص اجرا می‌کنند.

رقص کُترَه ملاقه توسط مادر داماد برای لحظاتی دیده‌ها را به خود می‌دوخت و شور و هلهله و شادی را بیش‌تر می‌ساخت. مادر داماد روی سر فرزند و عروس خود نقل و نبات و شیرینی و شمع و شکلات و نخود و کشمش و یول خرد می‌ریخت و سپس می‌رقصید و کفگیر و ملاقه به هم می‌کوفت و می‌شکست و شکسته آن را از بالای سر داماد پرتاب می‌کرد و روی فرزند. (شوقی جیرنده، ۱۳۹۶: ۱۷۶)



رقص‌های بومی شهرستان رودبار گیلان □ ۱۰۰۳

بشکن زدن در رقص‌ها بسیار رایج است. بدین گونه که حتماً نباید صدایی تولید کند؛ زیرا صدای بشکن‌ها لابه‌لای آوای تشت و چپ‌چپ زدن‌ها گم می‌شود. از این رو تنها شست و سبابه به آرامی و به حالت شُل روی هم سُر می‌خورند و مکرر و پشت سر هم بشکن زده می‌شود. نوع دیگر بشکن که در رقص‌های مطربی و باباکرم بسیار معروف است، به این صورت است که انگشتان دو دست در هم تنیده می‌شود و با دو شست دست‌ها قفل می‌شوند. انگشت‌های اشاره روی هم قرار می‌گیرد، انگشت اشارهٔ بالایی بر روی انگشت اشارهٔ زیرین سُر داده شده و با برخورد به سبابه تولید صدا می‌کند. در این نوع رقص دو دست قفل شده و آمادهٔ بشکن زدن را به صورت نمادین بر لب می‌گذارند و وانمود می‌کنند انگشت را با آب دهان تر کرده‌اند تا صدای بیش‌تری تولید کند. دست‌ها را بالای سر می‌برند و مکرراً بشکن می‌زنند و با حرکات پرشی روی پنجهٔ پا و پس و پیش کردن دست‌ها در یک مسیر حرکت می‌کنند و گاهی حریفان هم‌رقص، پایین‌تنه‌های‌شان را به هم می‌کوبند و آن‌که قوی‌تر باشد حریف را از میدان بیرون می‌کند و موجبات خنده و شادی تماشاگران را فراهم می‌کند. البته این حرکت را که منافای عفت برای زنان است، زن‌ها در جمع‌های زنانه و مردها در جمع‌های مختلط اما صمیمی انجام می‌دهند.

انگشت شست و اشاره را به هم می‌چسبانند و با ضرب‌آهنگ موسیقی به حالت نشاکردن برنج دست‌ها را با ارتفاع ۲۰ سانتی‌متر بالا و پایین می‌کنند. به حالت دست زدن دو دست را روی هم می‌آورند و کف دست‌ها را بر هم می‌کوبند تا پخت نان را به ذهن متبادر کنند. دست‌ها را مشت کرده و مچ دست‌ها را از داخل به هم می‌کوبند و روی هم می‌سایند. گویا شستن لباس را به یاد می‌آورند. چرخ زده تا چین‌های دامن باز شده بر زمین می‌نشینند و مجدد حرکات قید شده را به حالت نشسته انجام می‌دهند و در پایان پشت دست را به نشانهٔ خستگی از کار روزمره و زدودن عرق از جبین بر پیشانی می‌کشند و از روی زمین بلند می‌شوند و حرکات دیگر را پی می‌گیرند.

بخش شاد و جذاب عروسی‌ها، ساز و نقارهٔ مطرب بود که امروزه منسوخ است و گروه‌های موسیقی نوین جای‌گزین آن شده‌اند. پیش‌تر اعلان عروسی در داماد سُرَا یعنی سرای داماد با ساز و نقارهٔ مطرب انجام می‌شد و آهنگ در گوش همگان آشنای دریاکناری. هنگام ورود هر میهمان سازندهٔ ساز می‌زد و انعامی از او دریافت می‌کرد. به سازی که هنگام صبح عروسی می‌نواختند، خانهٔ بدان می‌گفتند که مفهوم روشنی و آبادانی خانه از آن دریافت می‌شد. (شوقی جیرنده، ۱۳۹۶: ۱۷۷).

در رودبار نوعی سازدهنی وجود داشت که اصطلاحاً به آن سنتور می‌گفتند. در مراسم جشن رقصنده‌های محلی هم‌زمان با دمیدن در این ساز می‌رقصیدند. مهارت نفس‌گیری و نواختن سازدهنی و رقصیدن هم‌زمان، خود از مسائل در خور توجه است. در [شب حنابندان] مجمعه‌ای از خانه داماد با رقص و پای‌کوبی به خانه عروس فرستاده می‌شود تا بر دست و پای عروس حنا بگذارند (برهانی‌نیا، ۱۳۹۶: ۲۰۰). دیدن دختران و زنانی که نیمه شب در حالی که لباس‌های رنگارنگ بر تن داشتند و در سازدهنی خود می‌دمیدند و کف‌زنان و رقص‌کنان به خانه عروس می‌آمدند، زیبایی خاص خود را داشت. آنان در بین راه یک‌صدا می‌خواندند:

حنا حنا می‌بندیم / غرق حنا می‌بندیم / رو دست و پا می‌بندیم / حنا حنا می‌بندیم (خدابنده، ۱۴۰۰: ۱۸۲).



تشت بُزین: آهنگی است که با فرود آوردن دست بانوان بر پشت تشت ساخته می‌شود. برای اجرای این آهنگ محلی دو نفر از بانوان روبه‌روی هم می‌نشینند و تشت (رویین) در میان می‌گیرند. یکی از آن‌ها شروع به نواختن ضرب‌آهنگ ویژه‌ای می‌کند و نفر دوم با فواصل زمانی مرتب، اوگو می‌دهد یعنی آن‌که تک‌ضربه وارد می‌کند جهت حفظ ریتم. (شوقی جبرنده، ۱۳۹۶: ۱۸۰)

تشت زدن در همه جای رودبار اعمال می‌شده است. تشت‌های رویین بارها مراسم عروسی را شادی بخشیده است. گاهی اوقات برای زنگ‌دار کردن ریتم و یا دریافت صدای زیورآلات نداشته از در کتری، قاشق، ملعقه یا هر جسم فلزی استفاده می‌کردند؛ به این ترتیب که یک زن بر تشت می‌کوفته و زنی دیگر رو در روی او و هم‌نوا با او به جای دست کوفتن بر تشت اجسام فلزی را بر تشت می‌کوبیده است.

در مورد رقص مردان در گذشته شهرستان رودبار حرکات قاعده‌مندی ذکر نشده است و رقص مردان رودبار خارج از چهارچوب حرکات مشترک نبوده است و تقریباً همه به یک شکل می‌رقصیدند و پیرو حرکات یک‌دیگر بوده‌اند و این رفتار فیزیکی ساده را به راحتی در همان میدان از یک‌دیگر می‌آموختند. بعضی دستمال کوتاهی دور گردن خود می‌گرفتند و پره‌های دستمال را می‌کشیدند و دست‌ها را با آن عقب و جلو می‌کردند که گویا برگرفته از رقص‌های هنرمندان فیلم‌های فارسی بوده است. و در واقع، نهایت هنر رقص مردانه در گذشته بوده است. گاهی لباس بومی زنانه بر تن کرده و به شکل کاملاً زنانه می‌رقصیدند که بیش‌تر جای‌گاه طنز داشته است. اما گاهی کسی از بیرون از شهرستان می‌آمده و حرکات جدیدی تحت تأثیر محل زندگی خود و دست‌رسی به فیلم‌های کنش‌گران انجام می‌داده مورد تمسخر مردم واقع می‌شده و به حرکاتش تور رقص (رقص دیوانه‌وار) می‌گفتند. گاهی در جشن‌ها، فردی را که حرکات رقص را بلد نبوده با اصرار زیاد به میدان رقص می‌آوردند و مجبورش می‌کردند برقصد و طبیعتاً راحت‌ترین حرکت برای چنین فردی بالا و پایین پریدن بوده و حرکات بی‌هدف دست و پا، که موجبات خنده اطرافیان را فراهم می‌آورده است. به این شکل رقص مکئی و شتم می‌گفتند، که هنوز هم این اصطلاح رایج است. پامبیلوسکی وازی (رقص الاکلنگی)، خرس رقص یا خرس وازی نیز اصطلاح دیگری است که به رقص‌های غیر حرفه‌ای و خنده‌آور مردانه گفته می‌شود.

غصّه رقص

رقص رفتاری ارتباطی و ابزاری فیزیکی برای بیان احساسات و یا افکار است؛ ابزاری که از طریق حرکات بدنی و جسمانی احساسات را به بیرون می‌افکند. حرکات بدن وقتی با انگیزه دینی و در مناسک آیینی انجام می‌شوند، سودای ارتباط برقرار کردن با قوای فوق طبیعی برای به دست آوردن نتیجه نهایی خاصی را در سر می‌پرورانند. این در حالی‌ست که همان توالی حرکات چنان‌چه در فضای غیر مذهبی و غیر آیینی به نمایش درآیند، در نظام ارتباطی خود معانی متفاوتی را به مخاطب القا می‌کنند (قبادی، ۱۳۸۰: ۷۰).

غصه رقص تظاهر به شادی کردن، اما در دل غم داشتن (محمودی، ۱۴۰۲: ۱۶۳). رقصی که گویا در گذشته اعمال می‌شده و در رودبار از آن نامی بر جای مانده است و دوباره در حال زنده شدن است. هرگاه کسی با ازدواجی مخالف بوده و علی‌رغم میل باطنی خود در مراسم جشن مجبور به رقص می‌شده است و یا پسر یا دختری را به اجبار به همسری شخصی برمی‌گزیدند و او را با چشمانی گریان مجبور به رقص می‌کردند، می‌گفتند غصه رقص کرده است. امروزه در مراسم تدفین جوانان نقل می‌پاشند و مجمعه دامادی یا عروسی درست می‌کنند و هلهله می‌کنند و دست می‌زنند و برخی از دوستان و خانواده متوفی می‌رقصند. اما از خیلی پیش‌تر این‌گونه رفتارها در برخی از اقوام کورد و لر به همراه چمری خوانی در غرب ایران رایج بوده. به این‌گونه که پیشاپیش تابوت جوانان ناکام به گونه‌ای بسیار ساده و تنها با دست‌افشانی و بدون حرکات پا همراه با چشمانی اشک‌بار می‌رقصند و رفتن جوان در گذشته به گور را با رفتن به خانه بخت مقایسه می‌کنند. گویا از گذشته‌های بسیار دور این مراسم در فرهنگ مردم رودبار هم رعایت می‌شده است که با فشارهای مذهبی و سیطره فرهنگ عربی کم‌کم به دست فراموشی سپرده شده است و با به عرصه رسیدن جوانان و کم‌رنگ‌تر شدن باورهای مذهبی دوباره در حال احیا است.

رقص در فرهنگ اقوام مهاجر رودبار

شهرستان رودبار با شهر لوشان که مهاجران لر، کُرد و ترک را در خود جای داده است، آغاز می‌شود. زیبایی موسیقی و رقص‌های لری و کُردی بسیار جذاب است. آشنایی با فرهنگ کُردی و لری در شهرستان رودبار به گونه‌ای است که در عروسی‌های غیر کُردها و لرها موسیقی این فرهنگ نواخته می‌شود و رقص‌های دسته‌جمعی ایشان زینت‌بخش مجالس است. ساز مخصوص رقص لرها و کُردها، سُرنا، دهل، نقاره و تنبک است. برای مردم لوشان آوردن عاشق و نوازنده سُرنا و دهل بسیار دل‌نشین و خوشایند است. نواختن موسیقی فولکلور برانگیزاننده و شورآفرین است. هرگاه عاشق، شعرهای قدیم را که بیان‌کننده ملجأ این اقوام مهاجر است می‌نوازد، آن‌چنان شوقی در دل ایشان زنده می‌کند که دست در جیب سخاوت کرده و بر سر وی شادباش می‌افشانند. ابتدای مجالس رقص معمولاً این‌گونه است که عاشق در حیاط خانه عروس یا داماد شروع به نواختن می‌کند و یک یا چند نفر محدود برای گرم کردن مجلس به پای‌کوبی می‌پردازند تا کم‌کم مهمان‌ها جمع‌شده و دسته‌های رقصندگان به صورت رسمی‌تر تشکیل و پای می‌گیرد.

سنگین سماع یا سنی سما

در این رقص که نوعی رقص آرام و مشهور لری است و بیش‌تر کلان‌سالان در آن هنرنمایی می‌کنند، رقصندگان انگشت‌های کوچک دست را در هم قلاب کرده، دست‌ها از آرنج به موازات شانه‌ها قرار می‌گیرد، سپس پنجه و برخی پاشنه پای چپ را جلوتر از پای راست می‌گذارند و متناسب با ریتم، پای چپ به جای قبل بازمی‌گردد و نوک پای راست به صورت ضرب‌دری در کنار پای چپ به زمین نهاده و برداشته می‌شود. در ادامه گروه دو گام به سمت راست خود در خلاف جهت عقربه‌های ساعت برمی‌دارند و پاها مانند ابتدای رقص در کنار هم قرار می‌گیرند (ماسوری، ۱۳۹۴: ۱۰۲).

این نوع رقص را سال‌مندان به احترام خاندان عروس و داماد اجرا می‌کنند. در رقص سنگین سماع گاهی دست‌ها به جلو برده می‌شود که نوعی نیایش پیشینیان را تداعی می‌کند (ایزدپناه، ۱۳۷۶: ۳۴۴).

سه پا

رقص مشهور لری است. آن را به خاطر لرزش شانه‌ها شونه‌شکی (تکان دادن شانه) نیز می‌گویند. سه پا به گونه‌ی مرسوم پس از سنگین سماع اجرا می‌شود. ساز این رقص تنبک یا دهل است و در طول این رقص سرنا یا کمانچه هم نواخته می‌شود. گروه رقصنده متناسب با سربض دهل یا سرنا، سه قدم به جلو و یک قدم به عقب برمی‌دارند. اجراکنندگان پس از این‌که سه قدم برداشته‌اند، ابتدا پای راست سپس پای چپ را خم می‌کنند. دست‌های رقصندگان در این رقص در پنجه هم گره خورده است و شانه‌هایشان تکیه‌گاه یک‌دیگر است. این رقص بیش‌تر ویژه جوانان است (ماسوری، ۱۳۹۴: ۱۰۲).

در این رقص، رقصندگان پنجه در پنجه، همراه با حرکات موزون شانه‌ها و جهش و پرشی آهنگین، رقص زیبا و پُر تحرک‌تر از سنگین سماع را به نمایش می‌گذارند. سرچوبی با حرکات متنوع بر زیبایی و شکوه رقص می‌افزاید (شکارچی، ۱۳۸۷: ۸۳).

چوبی

رقص مشهور مردم لوشان است و برای بیان رقص، منحصرأ از ترکیب چوبی گرفتن استفاده می‌کنند. دسته‌های بزرگ یا کوچکی تشکیل می‌دهند و انگشت‌های کوچک دست را در هم قلاب می‌کنند. پاها را به صورت سه قدم به جلو و یک قدم به عقب برمی‌دارند. فردی به نام سرچوبی، سردسته می‌ایستد و با یک یا دو دستمال حرکات زیبایی را به نمایش می‌گذارد. معمولاً بزرگان خاندان و یا زنان و مردان کهن‌سال سرچوبی می‌ایستند. کسی به خود اجازه نمی‌دهد دستمال را از چنین سرچوبی‌هایی بگیرد؛ زیرا نوعی

بی‌احترامی تلقی می‌شود. مگر این‌که سرچویی با حرکت سر یا نگاه، فرد دیگری را به این منظور برگزیند و جای خود را به دیگری که از نظر مقام و مرتبه هم‌تراز خودش است، بدهد. در تمام طول رقص یک نفر وظیفه دارد مقابل سرچویی بایستد و برای او دست بزند و یا دستمالی در مقابلش بگرداند و در واقع در رقص او را همراهی کند. صاحبان مجالس و اقوام نزدیک عروسی‌ها معمولاً چند اسکناس را دانه‌دانه طوری که حضار ببینند و مقدار آن را تخمین بزنند، در جیب سرچویی می‌گذارند و یا روی سر بازی گر (bāzikar)^۱ می‌ریزند و به قول خودشان شاوزکیشی (šāvāzkiši)^۲ می‌کنند.

امروزه جوانان لوشان حرکات ابداعی زیادی برای تنوع و زیباتر شدن رقص گروهی انجام می‌دهند که هرچند گونه‌ای شالوده‌شکنی در اصل رقص است، اما خیره‌کننده و چشم‌نواز است. در دسته جوانان، کسی منتظر اجازه سرچویی نمی‌ایستد، آن‌چنان که میان کهن‌سالان مرسوم است و هر فردی می‌تواند به تمنای گرفتن دستمال بشتابد و به نیت خوندنمای و دل بردن از دخترانی که به تماشای رقص آمده‌اند، سردسته قرار گیرد. در این مواقع سرچویی نباید مقاومت کند و باید دستمال را به سایر رقصندگان بدهد و این‌گونه احترام مهمان‌ها را حفظ کند و همچنین از مهارت‌های رقص سایرین در مجلس بهره برده شود.



۱ بازی گر و کنش گر.

۲ شادباش کشی.

چوبازی یا چوجنگی

در این بازی دو نفر شرکت می‌کنند که یکی چوب بزرگی برای دفاع و یکی ترکه‌ای به دست دارد. این بازی را معمولاً در مراسم عروسی انجام می‌دهند و پس از شنیدن آهنگ ساز و دهل بازی شروع می‌شود. کسی که چوب بزرگی برای دفاع از خود در دست دارد، جلوتر از کسی که ترکه به دست گرفته حرکت می‌کند. البته حرکت این دو نفر توأم با یک نوع رقص محلی است، که در هنگام حرکت و رقص هر کدام چوب‌های خود را به پشت گردن قرار داده و با هر دو دست اطراف چوب را گرفته‌اند. بعد از چند گردش دَوَرانی کسی که ترکه در دست دارد به نفر جلو می‌گوید: هاو (hāw) به منظور آماده‌باش و هشدار دادن است. کسی که جلوتر حرکت می‌کند، سریع جهت دفاع کردن از خود برمی‌گردد و یک سر چوب را نزدیک پای خود و سر دیگر چوب را نزدیک یکی از شانه‌های خود نگاه می‌دارد و عقب‌عقب راه می‌رود و آماده برای دفاع می‌شود. دیگری با بلند کردن ترکه دو سر آن را با دست‌هایش گرفته، به دنبال او می‌رود و بی‌درنگ ترکه را به وسیله دست چپ یا راست طرف دفاع‌کننده فرود می‌آورد. دفاع در این بازی چنین است که آن که چوب بزرگ را بر زمین نهاده با سرعت تمام پشت آن جابه‌جا می‌شود. چنان که ترکه به جای آن که به پای او بخورد، بر چوب بزرگ فرود می‌آید. اگر ترکه به زیر زانوی دفاع‌کننده برخورد کرد، بازی همین‌طور ادامه دارد. اما اگر به چوب بزرگ طرف مقابل برخورد کرد، می‌بایست چوب‌ها و جای‌شان را با هم تعویض کنند (محرر، ۱۳۶۵: ۸۸).

امروزه در شهر لوشان پیرترها چوب جنگ را با طمأنینه و به آرامی انجام می‌دهند و ضربات را به صورت نمادین و به یاد روزگاران جوانی بر چوب‌ها فرود می‌آورند و سعی در گرم کردن مجلس میزبان دارند. با هر ضربه‌ای که بر چوب‌ها فرود می‌آورند، فریادی می‌زنند و موجبات شادی و خنده حضار را فراهم می‌آورند. جوانان با بدعت‌ای منحصر به خود، چوجنگی را انجام می‌دهند. حلقه بزرگی تشکیل می‌دهند و آهنگ‌های گردی با ضرب‌آهنگ تند می‌گذارند و شانه‌های‌شان را می‌لرزانند و دور بازی‌گران چوجنگی می‌چرخند و بازی‌گران هم با چوب‌های بزرگ هم‌اندازه ضرباتی را به سمت هم فرود می‌آورند. هم‌زمان با فرود آمدن ضربات بر چوب‌ها و صدای آن، اطرافیان هلهله می‌کنند و بازی‌گران را تهییج می‌کنند. این رقص نبردهای تن‌به‌تن در میان اقوام کهن را به ذهن متبادر می‌کند؛ زیرا رقص در واقع یاری‌گری‌ست برای بیان مفهوم و نماد آن‌جا که کلام درمانده می‌شود و در این بین اعضای بدن کنش‌گران مهم‌ترین بخش برای انتقال نمادها و معانی هستند.

در شهر منجیل که ساکنان آن ترکان مهاجر هستند، از گذشته تا اکنون زن‌ها و مردها مراسم رقص جداگانه برگزار می‌کنند. رقص اصیل آذری در این منطقه اجرا نمی‌شود؛ تنها

شمه‌هایی از حالات آن بیش‌تر هم در حرکات پا توسط پسران جوان صورت می‌گیرد. به صورتی که پای چپ به صورت ضرب‌دري جلوی پای راست آورده می‌شود و پای راست از زانو به پشت خم می‌شود، سپس جای پاها عوض شده و همین حرکات را با پای چپ ادامه می‌دهند. دست راست باز شده در امتداد شانه‌ها کشیده می‌شود و دست چپ از قسمت آرنج خم شده به کف دست باز شده رو به پایین به آرامی در مقابل سینه قرار می‌گیرد.

مردهای سال‌خورده که قادر به حرکات پا نیستند، به آرامی دست‌ها را باز کرده، یک دست در امتداد شانه‌ها کشیده می‌شود و دستی دیگر را از قسمت آرنج خم کرده، پشت گوش و سر می‌برند. زن‌های سال‌خورده نیز با پیراهن‌های بلند تا زانو، شلوارکی که بلندی آن تا انتهای پیراهن می‌رسیده و جوراب بلندی که روی شلوارک کشیده می‌شده است، دستمال سه‌گوش گل‌داری را به کمر بسته، کُتی نیز روی آن می‌پوشیدند، هم‌راه روسری‌های سفید تُرکی و یاشماق گرفته، با دست و موی حنا شده و پُر از طلاهای سنگین در مجالس حاضر می‌شده‌اند. یک دست را به حالت باز در امتداد شانه می‌کشیدند و دست دیگر از آرنج خم شده بر روی سینه قرار می‌دادند و بر پنجه پا بلند می‌شدند. هم‌چنین با یک دست مچ دست دیگر را گرفته و پایین‌تنه خود را تکان می‌دادند، یک پا حرکت کرده و پای دیگر را برای حرکت اهرم می‌کردند.

رقص کرمانج‌های مهاجر رودبار به اعتبار بشکن‌های (اشترُقه) تند و پشت سر هم، رنگ و بوی رقص قوچانی‌ها را دارد. مردها با پرش‌های بلند می‌رقصیده‌اند و زن‌های درپه^۱ پوش (derpe) مکرر بشکن زده و بدن خود را تکان می‌دادند. اما امروزه رقص ایشان نیز دست‌خوش تغییراتی شده است و شبیه به رقص تغییر یافته رودباری‌ها کنش‌گری می‌کنند.

نگرش جامعه‌رودبار درباره رقص

آثار به جا مانده از مراسم و شیوه‌های مختلف رقص در دوران باستان تا قبل از امپراتوری‌های بزرگ به اندازه‌ای‌ست که در اثبات وجود همه‌جانبه این هنر در فلات ایران جای تردید باقی نمی‌گذارد. این آثار، رقصندگان منفرد یا گروهی را شامل می‌شوند. ایراد اساسی این است که کنده‌کاری‌ها، مجسمه‌ها و نقوش سفال‌ها و ظروف فقط برشی از یک لحظه رقص هستند که از زاویه دید کنده‌کار، مجسمه‌ساز و یا سفال‌گر عینیت یافته‌اند (نصری‌اشرفی، ۱۳۸۳، ج ۳: ۲۴-۲۵).

هم‌چنین بیرونی در آثار الباقیه به شرح مراسم سده، نوروز، آبریزگان می‌پردازد و به پای‌کوبی دسته‌جمعی در کنار آتش اشاره دارد (بیرونی، ۱۳۵۲: ۲۲۶).

۱ دامن پُرچین زنان بومی رودبار که کرمانج‌ها به آن درپه می‌گویند.

اما پس از استیلای اسلام بر ایران و اعمال محدودیت‌های دینی، این هنر فیزیکی جای‌گاه اصلی و واقعی خود را از دست داد و علی‌رغم این‌که آیه‌ای واضح علیه آن در قرآن نیامده است، دین‌داران تندرو به نبرد با آن برخاستند. رقص را فعلی شیطانی برای زن و مرد دانسته و آن را تحریم کردند و در گستره‌ای که اسلام در آن ریشه دوانده بود، رقص را ممنوع کردند. در دوره محدودی با پُر رنگ شدن باورهای دینی و قدرت گرفتن تندروهای مذهبی نمادهای فرهنگی کم‌رنگ‌تر شد و انسان‌ها مجبور بودند تنها در مراسمی خاص و محدود به تهمانده‌های فرهنگی نیاکان خود بازگردند.

ویل دورانت معتقد است این تحریم‌ها دو قرن بیش‌تر دوام نیاورد و رقص‌ها از مجاری مختلفی سر برآوردند (دورانت ۱۳۷۲: ۳۵۶-۳۵۷). رقص‌ها و بازی‌هایی که در دوران اموی و عباسی رایج بوده و هم‌چنین اطلاعاتی که در تاریخ بیهقی و مسعودی از خراسان برمی‌آید ادعای دورانت را محکم می‌نماید. در ایران تنوع رقص‌ها در دوره صفویه به بیست نوع رقص می‌رسید و مستشرقانی چون دیولافوا و شاردن از رقص‌های درباری و مادام کارلاسرنا از رقص‌های زنانه‌ای سخن به میان آورده‌اند که در مجالس زنانه و در گرمابه‌ها اعمال می‌شده است.

نظر به محدودیت‌ها و نگرش‌های دینی شکل گرفته در طول تاریخ و نمو انسان‌ها با این تفکرات در گذشته‌های نه‌چندان دور و باور به این حقیقت که جلوه‌های مذهبی معمولاً برای قشر عامی و فقیر جامعه به جد گرفته می‌شده هر گاه کنشی، در غیر زمان جشن‌هایی از قبیل عروسی، حنابندان، رخت‌بری برای عروس و داماد، شش شب نوزاد، ختنه‌سوران و... صورت می‌گرفته آن را امری نامطلوب می‌دانسته‌اند و تأیید نمی‌کردند. کسانی که در غیر این زمان‌ها می‌رقصیدند را تور و دیوانه و پوچ (نادان) خطاب می‌کردند.

در گذشته عروس و داماد در عروسی خود نمی‌رقصیدند، اما امروزه به سبب دریافت شادباش می‌رقصند حتی در چند سال گذشته فقط پیرزن‌ها لباس‌های محلی پوشیده و می‌رقصیدند و جوانان نمی‌رقصیدند و این را عیب می‌دانستند (آقاجانی‌پور، ۱۳۹۶: ۱۶۹). مخصوصاً رقصیدن برای زنان امری ناپسند بوده است. گواه این مدعا اصطلاح «خو إسپچ بتکانی» شپش‌های خود را تکان داد است (محمودی، ۱۴۰۲: ۱۱۴). وقتی زنی در جمعی می‌رقصیده، سایر زنان در ذم کار وی این جمله را به او می‌گفتند و با این اصطلاح او را شرم‌نده می‌کردند.

هر چند که امروزه با از بین رفتن تابوهای فرهنگی-دینی این اصطلاح جای‌گاه طنز یافته است و مردم رودبار نیز چون سایر ایرانیان این هنر بدون مرز را به رسمیت شناخته، در دورهمی‌های خانوادگی و روزهایی که به دامان طبیعت می‌روند و در سفرها بی‌پروای

قضاوت شدن در انواع مختلف رقص‌های ایرانی و غیر ایرانی هم‌چون گیلکی، ترکی، کردی، مازنی، لری، تکنو، عربی، سامبا، هیپ‌هاپ و... هنرنمایی می‌کنند.

منابع شفاهی

پریسا اهرامی قزوینی، حامد بشارتی کلایه، محمدهادی توحیدی، فاطمه چگینی، الهام عبدالهی دارستانی، نسترن عباسی، محمد علی‌زاده، ملینا گودرزوند چگینی، رویا نظامیوند چگینی.

کتاب‌شناسی

- آقاجانپور گزافرودی، آرش (۱۳۹۶)، *خورگام‌نامه*، حرف نو: رشت.
- اپهام پوپ، آرتور (۱۳۸۰)، *شاه‌کارهای هنر ایران*، پرویز ناتل خانلری، علمی و فرهنگی: تهران.
- ایازی، سوری؛ گزاونی، هنگامه و الهه عسگری، مرضیه (۱۳۸۳)، *نگرشی بر پیشینه موسیقی در ایران به روایت آثار پیش از اسلام*، انتشارات سازمان میراث فرهنگی: تهران.
- ایزدینه، حمید (۱۳۷۶)، *تاریخ جغرافیا و اجتماعی لرستان*، انجمن آثار و مفاخر فرهنگی: تهران.
- ایزدی جیران، اصغر (۱۳۸۷)، *بازنمود فرهنگ در هنرهای مردمی*، انسان‌شناسی رقص‌های مردمی آذربایجان، پایان‌نامه؛ استاد راهنما دکتر ابراهیم فیاض، دانشگاه تهران.
- برهانی‌نیا، کوروش (۱۳۹۶)، *فرهنگ تاتی رودبار*، رشت: فرهنگ ایلیا.
- بیرونی، ابوریحان (۱۳۵۲)، *آثارالباقیه*، ترجمه اکبر داناسرشت، ابن سینا: تهران.
- پهلوان‌نژاد، محمدرضا (۱۳۸۶)، *ارتباطات غیرکلامی و نشانه‌شناسی حرکات بدنی*، فصل‌نامه زبان و زبان‌شناسی، شماره ۶: تهران.
- جعفری دوآب‌سری، محمدعلی (۱۳۸۸)، *فرهنگ عامه رودبار*، رشت: گیلکان.
- خدابنده، حمیرا (۱۴۰۰)، سی‌در (پژوهشی در آیین‌ها و باورداشت‌های مردم رودبار)، رشت، ایلیا.
- دوبوار، سیمون (۱۳۶۰)، *جنس دوم*، ترجمه قاسم صنعوی، خرمی: تهران.
- دورانت، ویل (۱۳۷۲)، *تاریخ تمدن*، ترجمه احمد آرام، ع پاشایی، امیرحسین آریان‌پور، انتشارات و آموزش انقلاب اسلامی: تهران.
- دهخدا، علی‌اکبر (۱۳۷۷)، *لغت‌نامه*، مؤسسه انتشارات و چاپ دانشگاه تهران: تهران.
- ذکاء یحیی (۱۳۵۸)، *تاریخ رقص در ایران*، مجله هنر و مردم شماره ۱۹۳.
- راوندی، مرتضی (۱۳۶۹)، *تاریخ اجتماعی ایران*، ج ۷، نگاه: تهران.
- سیف‌زاده، محمد (۱۳۷۷)، *پیشینه تاریخی موسیقی لرستان*، افلاک: خرم‌آباد.
- شکارچی، علی‌اکبر (۱۳۸۷)، *بیست ترانه کهن لری*، انتشارات هنر و فرهنگ: تهران.
- شوقی جبرنده، صمد (۱۳۹۶)، *گیلتات*، فرهنگ ایلیا: رشت.
- طاهری، صدرالدین (۱۳۹۰)، *مقاله رقص*، بازی، نمایش: اصفهان.
- علیزاده جوئی، علی و قربانی لاله (۱۳۹۸)، *ادبیات شفاهی رودبار (جنوب گیلان)*، فرهنگ ایلیا: رشت.
- قبادی، علی‌رضا (۱۳۸۰)، *رقص کرشمه‌ای و فولکلوریک*، کتاب ماه هنر، شماره ۳۹ و ۴۰.
- ماسوری، امین (۱۳۹۴)، *فرهنگ واژه موسیقی لرستان*، انتشارات سوره مهر: تهران.
- محرر، ایرج (۱۳۶۵)، *آیین‌ها و افسانه‌های لرستان*، بنیاد نیشابور: تهران.

رقص‌های بومی شهرستان رودبار گیلان □ ۱۰۱۳

محفوظ، فروزنده (۱۳۸۸)، پژوهشی در رقص‌های ایرانی از روزگاران باستان تا امروز، فرهنگ و مردم شماره ۲۹ و ۳۰.

محمودی، فاطمه (۱۴۰۲)، تلیف ذلی گیلان، فرهنگ ایللیا: رشت.
نصری اشرفی، جهانگیر (۱۳۸۳)، نمایش و موسیقی در ایران، آرون: تهران.

رقص قاسم‌آبادی

هوشنگ عباسی / محقق فرهنگ، گیلان‌شناس و دانش‌نامه‌نویس

رقص قاسم‌آبادی یکی از انواع و گونه‌های رقص در گیلان است که به نام «قاسم‌آبادی راخصی qâsam.âbâdi.râxsi» معروف است، نه تنها در گیلان بلکه در گستره ایران و حتی خارج از ایران مشتاقان زیادی دارد.

رقص قاسم‌آبادی با نمادهای فرهنگی و بومی همراه است که از دیدگاه تاریخی و مردم‌شناسی قابل بررسی است. نام‌گذاری این رقص به دلیل خاستگاه آن، آبادی قاسم‌آباد و نوع پوشاک و تنوع رنگ لباس و گسترش آن با لباس محلی زنان قاسم‌آباد در نقاط دیگر است، گفتنی است که نوع پوشاک زنان مناطق جلگه‌ای گیلان و ساکنان کناره‌های دریای کاسپین با زنان قاسم‌آباد و مناطق کوهستانی تفاوت چشم‌گیر دارد و این امر به دلیل هوای سرد کوهستانی و معتدل کناره‌های ساحل دریای کاسپین است.

قاسم‌آباد

روستای قاسم‌آباد qâsam.âbâd که در ساحل دریای کاسپین و به فاصله ده کیلومتری جنوب شرقی شهرستان رودسر و در مغرب چابک‌سر Čâboksar و کلاچای kalâčây در پای دامنه شمالی سلسله جبال البرز قرار دارد و یکی از روستاهای کوه‌پایه‌ای به حساب می‌آید، «شامل دو محل mahal به نام‌های «قاسم‌آباد علیا» و «قاسم‌آباد سفلی» است که در مجموع یازده روستا را در بر می‌گیرد.» (عسکری خانقاه، ۱۳۷۲: ۱۰).

اهالی قاسم‌آباد از دو تیره گالش و گیلک تشکیل یافته‌اند و به زبان گیلکی تکلم می‌کنند و با دام‌داری و کشاورزی (کشت برنج، چای، مرکبات) و نوغان‌داری (تولید ابریشم) امرار معاش می‌کنند، صنایع دستی (ریسندگی و بافندگی) و تولید انواع بافتنی‌ها از پشم و ابریشم به ویژه چادر شب و انواع پارچه‌های رنگی و زنبیل‌بافی در اقتصاد آبادی نقش مهمی دارد.

اجرای رقص قاسم‌آبادی

«رقص به عنوان بیان و نمود زیبایی در جوامع مختلف مورد توجه بوده است.» (ذکاء، مجله مردم، ش ۱۸۸) اجرا و برگزاری رقص قاسم‌آبادی نیاز به ابزار و وسایلی دارد که بدون تهیه آن، انجام رقص زیبا نمی‌شود. در رقص قاسم‌آبادی چهار مسئله باعث زیبایی و جذابیت آن می‌گردد که در ذیل به هر یک از آن‌ها اشاره‌ای خواهیم کرد: ۱- پوشاک و لباس زنان قاسم‌آبادی، ۲- زیورآلات، ۳- ابزارها و وسایل، ۴- حرکات موزون و دل‌چسب.

لباس و پوشاک در رقص قاسم‌آبادی

لباس در رقص قاسم‌آبادی از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است. استفاده از انواع پیراهن، روسری، تومان، چادرشب و زیورآلات و ابزار و وسایل کار به آن جلوه‌ای خوش می‌بخشد. پارچه‌هایی که برای دوخت این لباس به کار می‌رود، رنگ گرم و شاد دارند و عبارتند از: روسری (تور دسمال Tor.dasmâl): نوعی روسری بافته‌شده از ابریشم سفید با قلاب است و روی آن دارای نقوشی به نام فکری Fekri (گل‌های ۱۲ پر) و حلوا بُرشی halva buraši (نقوش لوزی‌شکل) که زنان در پخت نوعی حلوا محلی که به شکل لوزی درمی‌آورند و در عروسی‌ها از آن استفاده می‌کنند. همچنین طرح‌هایی به نام قورباغه‌ای یا شودانه Šodâna که دختران در هنگام رقص قاسم‌آبادی از آن استفاده می‌کنند و در زیر دستمال از روسری چهارگوش مشکی که به شکل سه‌گوش تا می‌خورد، به عنوان پیشانی‌بند به کار می‌گیرند که روی موها را بپوشاند و به آن پیشانی‌دبد Pišani.dabad می‌گویند. اما اگر به جای تور دسمال از روسری موسوم به «نیل بزر دسمال Nil bazar dismal» استفاده کنند، هنگامی که پیشانی‌بند را روی سر گره می‌کنند، موها را که به صورت دو گیس بافته‌شده، به صورت نیم‌دایره روی گره پیشانی‌بند قرار می‌دهند و روی پیشانی‌بند را زنجیری از طلا یا نقره که به شکل سکه‌های به هم چسبیده است، درمی‌آورند و به عنوان یک نوع موبند تزئینی می‌پوشانند و به آن چنگک Ćangak می‌گویند.

پیرهن pirhan

پیراهن بر روی دامن بلند پوشیده می‌شود و انواع مختلف دارد که عبارتند از:

- ۱- پر بزر پیرهن par bazar.pirhan: بلوزی که دارای تکه‌های تزئینی انواع پارچه‌های رنگارنگ است.
- ۲- پول بزر پیرهن pul bazar.pirhan: پیراهنی که سکه‌هایی در حاشیه دور کمر آن دوخته شده است.

۳- چین بزر پیرهن Ćin.bazar.pirhan: پیراهنی که چین‌های به دور حاشیه کمر آن از حد معمول بیش‌تر است.

۴- مغز بزر پیرهن maqz.bazer.pirhan: پیراهنی که نوع پارچه مورد استفاده آن با خط افقی از ۳ یا ۴ نوع پارچه بافته شده است.

گاهی پیراهن‌ها در رقص قاسم‌آبادی بر اساس نوع پارچه معروفیت می‌یابند و عبارتند از:

۱- زری پیرهن zari.pirhan: پیراهنی که نوع پارچه آن به رنگ طلایی و زرد است.

۲- مخمل پیرهن maxmal.pirhan: پیراهنی که نوع پارچه آن از جنس مخمل‌های گل‌دار و رنگی دوخته شده است. از دو نوع پارچه فوق چهار طرح پیراهن برای مجالس عروسی دوخته می‌شود و بر روی پیراهن، جلیقه‌های کوتاه زنانه از جنس مخمل سیاه پوشیده می‌شود و بر روی جلیقه‌ها با سکه‌های قدیمی تزیین می‌کنند که به پول بزر جلیقه پوشیده می‌شود. در فصول سرد سال کت زنانه‌ای از پارچه سیاه یا مخمل سیاه بر روی پیراهن پوشیده می‌شود، اما در فصول گرم، جلیقه و کت سیاه موسوم به نیم‌تنه Nim.tana حذف می‌شود.

پافزار: در دوران گذشته از انواع چموش، رزین گولوش razin.coluš و در سال‌های اخیر از انواع کفش‌های لنج‌دار و چرمی استفاده می‌شود.

تومان Tumân (تومبان Tumbân)

در رقص قاسم‌آبادی از انواع تومان شامل: دامن چین‌دار بلندی که در دوخت آن ۱۵، ۲۰، ۲۵، و گاه ۳۰ متر پارچه به کار می‌رود، استفاده می‌شود و انواع آن بر حسب نوع پارچه عبارتند از:

۱- هشدار تومان hašedâr.tumân: که از نوع پارچه‌های گران‌قیمت دوخته می‌شود و در عروسی کاربرد دارد و ویژه طبقات بالای جامعه است.

۲- پیرلام تومان pirlâm.tumân: که از نوع پارچه معمولی‌تر است و طبقات پایین جامعه از آن استفاده می‌کنند.

۳- معمولی تومان mamuli.tumân: که از پارچه‌هایی موسوم به سُرخ کودری sorx.kodari، سفید کودری، سیاه کودری، سفید موهیر sifid.muhr، سیاه موهیر، سرخ موهیر، زمزم zam.zam استفاده می‌شود.

نام محلی انواع تومان‌ها بر حسب نوع دوخت عبارتند از:

۱- پَرِه بزرِ تومان par.bazar.tumân: تکه‌هایی از پارچه‌های رنگارنگ به شکل نوار مورد استفاده قرار می‌گیرد. این نوارهای رنگارنگ گاه به بیش از ۱۰ نوع روی دامن جای می‌گیرند.

۲- مغزِ بزرِ تومان maqza.bazar.tumân: دامن چین‌دار که در دوخت آن بیش از ۲۵ متر پارچه به کار می‌رود و تکه‌های نوارمانند پارچه به بیش از ۲۰ ردیف می‌رسد.

۳- شوِ پرایِ تومان Šuparâi.tumân: در دوخت این تومان علاوه بر پارچه زمینه، سه تکه پارچهٔ رنگی در پایین‌ترین قسمت تومان دوخته می‌شود که معمولاً قطر آن‌ها ۴ برابر نوارهای معمول تومان است.

۴- یِه پرایِ تومان ya.parây.tumân: دامنی با یک لایهٔ پارچهٔ تزیینی.

۵- پَرِ بزرِ تازونی par.bazar.tazuni: دامنی که تا زانو است و دارای تزیینات رنگارنگ با پارچه‌های نواری شکل است.

۶- اولوِ تومان olo.tumân: به ساده‌ترین و نوع کم‌هزینه‌ترین تومان‌ها اطلاق می‌شود.

چاشب čašob (چادرشَب = čador.šab = لاوند lâvand)

چاشب بافته‌ای از نخ ابریشم یا پنبه به عرض ۳۳ سانتی‌متر و طول ۲ متر است که به وسیلهٔ دستگاهی به نام «پاچال pâčal» بافته می‌شود و از ۶ تکه تشکیل می‌شود و به هر تکه «یک‌تخته yâk.taxta» می‌گویند.

از به هم متصل کردن ۶ تخته چاشب، پارچهٔ مربع شکلی به ابعاد ۲×۲ به وجود می‌آید که اولین کاربرد آن بستن به دور کمر برای گرم داشتن بدن و عضلات در هنگام کار در شالی‌زار توسط زنان است. چاشب بنا به نوع کاربرد، شکل و رنگ به انواع زیر تقسیم می‌شود:

۱- دِسمالِ دیله dismal.dele: ساده‌ترین نوع چادرشَب است که قدیمی‌ترین جنس این بافته محسوب می‌شود و از نظر کاربرد برای بستن به دور کمر زنان شالی‌کار به این نام معروف است.

۲- لَتکی lataki: در بافت این چادرشَب از ابزاری به نام لِتاک که چوب مستطیل شکلی است که در بین دو لایهٔ پود قرار می‌گیرد تا در ایجاد نقوشی مربع‌شکل بافنده را یاری رساند. لتکی چاشب با طرح‌هایی بر اساس کنترل لِتاک و خلاقیت هنرمند به وجود می‌آید که عبارتند از: پنج پلیسی panj.palesi، تکر دانه Takar.dâna، کنار دانه kanâr.dana که این نوع چادرشَب را معمولاً دختران جوان به کمر بسته یا در درست کردن هالونه hâluna (نانو) برای خواب نوزاد به کار می‌رود.

۳- یرنگ yarang: در بافت این نوع چادرشب از چند لتاک استفاده می‌شود، تا طرح‌ها و نقوش متنوع‌تری بر روی بافته شکل بگیرد و به دلیل وجود نقشی به نام ماه mah به ماه بزر چاشب mah.bazer.čāšab نیز معروف است و در بافت آن از زیباترین نقوش سمبلیک بهره گرفته می‌شود و به عنوان گران‌قیمت‌ترین چادرشب با کاربردهای تزیینی در مجالس مختلف شادی و عروسی یا بر روی رخت‌خواب منزل مورد استفاده قرار می‌گیرد.

نقش زیورآلات در رقص قاسم آبادی

زیورآلات و جواهرات به عنوان یک وسیله تزیینی برای هر زن قاسم آبادی و گیلانی، امری مهم و ضروری بوده و نشان از قدرت و ارزش اجتماعی زن است.

در رقص قاسم آبادی جواهراتی مثل: النگو، گوشوار، گردنبندها و سینه‌ریزها موسوم به «دَ منتی da.manati» از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است. جواهراتی که در عروسی‌ها و هنگام رقصیدن به دست و گردن زنان خودنمایی می‌نماید، عبارتند از:

۱- گردنبندهایی موسوم به «یه‌اشرفی ya.ašrafi» شامل گردنبندهایی با زنجیره بلند طلایی که تا پایین سینه می‌رسد و گردن آویز آن به اندازه یک نیم سکه طلا دارای تزئیناتی اسلیمی است.

۲- دَ منتی da.manati: به گردنبندهایی گفته می‌شود که دارای چندین اشرفی ašrafi بر روی زنجیر بوده و یک گردن آویز بزرگ‌تر در پایین‌ترین قسمت روی شکم زیر سینه قرار می‌گیرد.

۳- بیس منتی bis.manati: شامل گردن آویز بزرگی با زنجیر قطور طلایی که وزنی معادل دو برابر دَ منتی دارد و در قسمت خط افقی تزیینی بر روی پیراهن قرار می‌گیرد.

۴- دِلو وزه delo.vaza: گردنبندی که با ترکیب طلایی عقیق و شیشه‌های رنگارنگ تزیین شده و مانند دَ منتی تا زیر سینه می‌رسد.

۵- تابتایی گوشوار Tâbtâhi gušvâr: که از چند تکه طلای متصل به هم تشکیل شده و انواع مختلف دارد.

۶- النگوها: تعداد زیادی النگو در دست و انگشترها در انگشتان نیز مورد توجه رقصنده‌ها بوده و بر دست کردن آن‌ها امری ضروری بوده است.

ابزارها و وسایل مورد استفاده در رقص قاسم آبادی

۱- طبجه Tabja (سینی چوبی): که از چوب ساخته شده و در کارهای خانه برای تمیز کردن برنج و حبوبات و امور کشاورزی کاربرد دارد، اما گاهی به دلیل رایج شدن سینی‌های فلزی و پلاستیکی از این نوع سینی‌ها برای رقص نیز استفاده می‌شود.

۲- زمارو zamaru (جارو): که برای نشان دادن نظافت و تمیز کردن خانه و خاک‌روبی منزل در رقص استفاده می‌شود.

۳- دست سنج (استکان چای‌خوری): دست سنج یا یک جفت استکان در انگشتان قرار گرفته و در حالت رقص، استکان‌ها را به صدا درمی‌آورد، گاهی استکان‌ها در دست رقصنده ریز ریز می‌شود.

۴- زیبیل zibil (زنبیل): که از گیاه مردابی بافته می‌شود و در کارهای روزمره و در هنگام چیدن چای از زنبیل استفاده می‌شود.

۵- مرسی طشت mersi tašt (طشت مسی): که در هنگام کار در شالی‌زار برای حمل توم Tum (بوته سبز برنج) و یا شستن لباس از آن استفاده می‌شود.

مفاهیم و معانی سمبلیک حرکت در رقص قاسم‌آبادی

حرکات موزون رقصنده در رقص قاسم‌آبادی دارای نمادها و سمبل‌هایی است که ریشه در زندگی روستاییان و نشئت گرفته، از نوع زندگی و جهان‌بینی مردم منطقه است. هر حرکت رقص بیان‌گر یک حالت کار یا فعالیت اقتصادی و اجتماعی است. آغاز حیات و جنبش و کوشش برای زندگی بهتر و سپاس از یزدان برای آینده‌ای بهتر، از ویژگی رقص قاسم‌آبادی است.

آغاز و شروع رقص به وسیله دختران و زنان گیلان با حرکت دایره‌وار به دور خود آغاز می‌شود، در حالی که حضار و تماشاگران دور میدان حلقه زده‌اند، رقصنده تابی به خود می‌دهد و دایره‌ای به وجود می‌آورد. با این حرکت مدور، دایره‌ای رنگین و زیبا شکل می‌گیرد و رنگ‌های به کار رفته در دامن‌ها و پوشاک چین‌دار، نشاط‌آور و گرم بوده و احساس شور و وجد و عشق را در انسان تقویت می‌کند.

حرکات دایره‌وار با پوشاک قاسم‌آبادی که چین‌های دامن بلند آن در هوا پهن می‌شود، حرکت وضعی کره زمین و تنوع و رنگارنگی زندگی و راز و رمزهای حیات را به یاد می‌آورد. پس از حرکت دایره‌وار، دست‌ها که به موازی شانه‌ها قرار گرفته‌اند، در داخل انگشت‌ها، دست سنج‌ها به صدا درمی‌آید و به هم کوبیده می‌شوند، ریتم رقص اوج می‌گیرد و به انواع حرکات ادامه می‌دهد.

رقاص گاه جارو در دست با حرکات موزون، نمایش سمبلیک از نظافت را تداعی می‌کند و گاه طبقچه در دست با حالت رقص، تمیز و پاک کردن برنج را نشان می‌دهد و گاه طشت را روی سر می‌گذارد و رفتن به طرف شالی‌زار و کار نشا را در شالی‌زار نشان می‌دهد و طشت را روی زمین قرار می‌دهد و حالت‌های مختلف کار در شالی‌زار را به تصویر می‌آورد و

رقص قاسم آبادی □ ۱۰۲۱

گاهی زنبیل در دست به حالت رقص، چای چیدن در باغ چای را نشان می‌دهد و گاه حالت خستگی و نشستن روی زمین و عرق چهره و صورت و پیشانی را پاک می‌کند و یا پس از آن با دست راست، دست چپش را به حالت ریتمیک پاک می‌کند و برعکس عمل می‌کند و با این عمل شست‌وشوی دست را پس از کار و تلاش نشان می‌دهد.

رقصنده قاسم آبادی در همان حالت نشسته با مشت‌های گره‌کرده، حرکت چرخ زندگی را با دو دست خود انجام می‌دهد و در همان حالت آرام به پشت خود حرکت می‌کند تا موقعی که سرش به زمین برخورد کند و بعد در همان حالت به حال اولیه برگشته و از روی زمین برخاسته و به حرکات موزون و رقص خود ادامه می‌دهد.

رقص قاسم آبادی برعکس رقص‌های بسیاری از مناطق دنیا که رقص برای نشان دادن جاذبه‌های زنانه و عشوه‌گری از حرکات سکس و نمایان ساختن بدن زنان برای جلب توجه مردان استفاده می‌کنند، در رقص قاسم آبادی بیان عشق و دلبری و زیبایی زنانه با حرکات نمادی و سمبلیک به انجام می‌رسد و مفاهیم و معانی آن با یاری از تنوع رنگ‌های گرم و شاد و زیبا، جلوه دادن حرکات دست و پا انجام می‌گیرد. هدف و منظور از حرکات موزون در رقص قاسم آبادی به هیچ‌وجه نشان دادن زیبایی زنانه و جلب توجه به اندام زنانه برای دیگران نیست، بلکه رقصان قاسم آبادی با حرکات سمبلیک و معنی‌دار در پوشش کامل و لباس‌های رنگارنگ جلوه‌گری می‌نمایند تا عواطف و احساسات انسانی را برانگیزانند و به زندگی عمق و معنی بیش‌تری ببخشند. مثلاً دست‌سنج و استکان‌های چای‌خوری منزل که معمولاً جفتی از آن در دو انگشت هر دست جا می‌گیرد و در حرکات رقص به هم کوبیده می‌شود و صدای ریتمیک از خود درمی‌آورد، اگر در حالت رقص شکسته شود، زنان گیلان، آن را به فال نیک می‌گیرند و باور دارند، برای آوردن عروس باید رنج زیادی کشید و شکسته شدن پی‌درپی استکان‌ها، نشانه این امر است.

برای اجرای رقص قاسم آبادی علاوه بر یک زن یا دختر به‌عنوان رقصنده اصلی، چند زن و یا یک زن و یا دختر و مرد نیز او را همراهی کرده و با هم‌دیگر می‌رقصند. هم‌راهان رقص اصلی نیز از سینی، جارو، زنبیل و طبقچه برای همراهی با رقص اصلی استفاده می‌کنند. رقصنده گاهی با پافزار محلی و گاهی نیز با پای برهنه یا با جوراب مشغول رقص می‌شود. رقص قاسم آبادی در بعضی مواقع هم با لباس معمولی زنان گیلان اجرا می‌شود و از نمادها مثل: جارو برای نظافت، طشت توم Tašt.tum برای نشا و زنبیل برای چای چیدن بهره می‌گیرند، اما آن ظرافت و طراوت پوشاک قاسم آبادی را ندارد. از سینی‌ای که رقصنده و یا هم‌راه آن برای رقص استفاده می‌کند، زنان تماشاگر به عنوان شادباش در داخل آن پول می‌ریزند.

گاهی مردان به ویژه پسران جوان، لباس قاسم‌آبادی زنان را می‌پوشند و رقص قاسم‌آبادی را اجرا می‌کنند و عکس آن نیز دیده شده است، به این معنی که زنان گیل، لباس مردان را پوشیده و با زغال و مداد برای خود سبیل گذاشته و با زنان رقصنده، حرکات موزون انجام می‌دهند. با این حرکات تضاد جنسیت را به فراموشی می‌سپارند و همه آنان به یگانگی می‌رسند.

کاربرد و نقش موسیقی در رقص قاسم‌آبادی

موسیقی و ملودی‌های شاد در رقص قاسم‌آبادی جایگاه خاصی دارد. در دهه‌های گذشته برای اجرای رقص قاسم‌آبادی در جشن‌ها و عروسی‌ها از سُرنا، نقاره و دیاره استفاده می‌کردند، ولی ساده‌ترین و در دسترس‌ترین وسیله برای همراهی با رقص طشت بوده است. یکی از گوشه‌ها و آواهای شاد در موسیقی فولکلوریک گیلان، گوشه قاسم‌آبادی است که در ترانه‌های محلی اجرا می‌شود.

تحولات زندگی اجتماعی در سه دهه اخیر و دگرگونی در اندیشه‌ها و افکار مردم گرچه موجب افول هنرهای بومی به ویژه رقص شده، اما رقص قاسم‌آبادی به دلیل ریشه‌دار بودن در زندگی و نماد اجتماعی گیلان زمین، به عنوان جزئی تفکیک‌ناپذیر از زندگی مردم باقی مانده است.

«به عنوان نمونه، حرکات سمبلیک رقص قاسم‌آبادی که در ۱۱ طرح به تصویر درآمده، ذکر می‌شود. البته صدها طرح نمادین از این رقص را می‌توان به تصویر درآورد.» (محمدی و اجارگاه، مجله گیله‌وا، ش ۹۷).



تصویر ۱:

حرکت مستقیم و درجا زدن پا به صورت نیم‌رخ رو به پایین.
— نمادی از لگد کردن گل سفید برای تزیین دیوار در اعیاد.

تصویر ۲:

حرکت ایستاده، نگاه به طرف دو دست و بالا و پایین آوردن دست‌ها.

— حرکت ایستاده طبقه زن Tabaja.zean (طبقه زدن)، جدا کردن خاک از دانهٔ برنج در طشتی موسوم به موجما mujmâ (مجمعه)



تصویر ۳:

نمادی از نشاء کردن.

— نشستن به روی زمین و پخش کردن دامن بلند به دور رقصنده به شکل دایره و اشاره کردن با مشت به زمین، از دست راست به دست چپ.



تصویر ۴:

نماد درو کردن.

— نشستن به روی زمین و باز کردن دامن در حالی که کف دست‌ها از کنار هم به سرعت می‌گذرند.

دست راست نماد داس و دست چپ نماد جمع کردن خوشهٔ برنج.





تصویر ۵:

نماد چای چیدن با دست.
— حرکت نشسته با دامن باز و بالا و
پایین کردن انگشتان دست.



تصویر ۶:

نماد نمایش قدرت بعد از چند مرحله کار
سمبلیک.
— چرخیدن به دور یک محور و به حرکت
درآوردن دامن که از ۲۰ الی ۲۵ متر پارچه
تهیه شده.



تصویر ۷:

حرکات خمیده دانه‌پاشی.
— نماد پاشیدن تخم جو در توم بیجار
Tum.bijâr (خزانه شالی‌زار) که با حرکت
پا به جلو، دست چپ ثابت مانده و دست
راست به حرکت درمی‌آید.

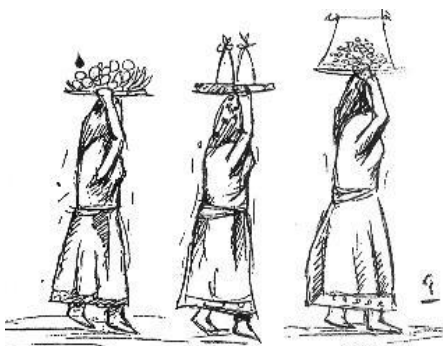
تصویر ۸:

نماد بافندگی و چادرشب بافی که شانه چادرشب جلو می‌آید و دوک از لای تارها رد می‌شود و درجا زدن پا، نشانه به حرکت درآوردن پدال «پاچال» *pāchal* (دستگاه بافندگی).



تصویر ۹:

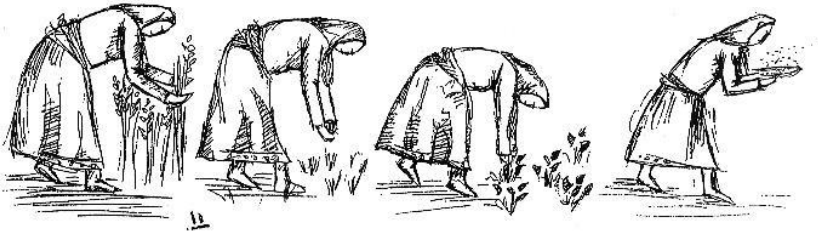
نماد عروسی اولین هدایا. — حرکت به جلو در حالی که مجموعه‌ای از قند و میوه و شیرینی بالای سر زنان قرار دارد، بعد از این که سینی‌ها به عروس و داماد تحویل داده شده و شاباش به زن‌ها پرداخت شد، بعد از کمی رقص‌های سمبلیک، از همان مسیر هم برمی‌گردند.



تصویر ۱۰:

نماد زندگی و خانه‌داری. — زنی در وسط، دو استکان را توسط انگشتان هر دست به هم می‌ساید، و زنان دیگر به دور او حلقه زده و انتظار دارند که شاباش‌ها به داخل مجموعه توسط حاضران گذاشته شود. اولین شاباش یا دوران به وسیله عروس و داماد داده می‌شود.





تصویر ۱۱:

۴ حرکت اصلی رقص قاسم‌آبادی که مراحل مختلف کشت و درو برنج را به نمایش می‌گذارد. دیگر حرکات سمبلیک که از هنر ریسندگی، صنایع‌دستی و خانه‌داری نشئت می‌گیرند، نیز مورد توجه هستند.

کتاب‌شناسی

- عسکری خانقاه، دکتر صفر-شیراز، نوید، ۱۳۷۲.
ذکاء، یحیی، مجله هنر و مردم، ش ۱۸۸.
محمدی واجارگاه، رقیه، «ریشه‌یابی نمادهای فرهنگ بومی در رقص قاسم‌آبادی» مجله گیله‌وا (ش ۹۶، مهر و آبان ۱۳۸۶ و ش ۹۷، آذر و دی ۱۳۸۶).
مطالعه و پژوهش میدانی نگارنده.

رقص تاجیکی و هنر تلفیقی از غفار ولمت‌زاده، هنرمندی که رقص تاجیکی را با رقص مدرن پیوند زد

اسفندیار آدینه / پژوهش‌گر، منتقد و تاریخ‌نگار

فستیوال رقص

اهالی فرهنگ تاجیکستان امسال از یک‌صدمین سال‌گرد تولد غفار ولمت‌زاده، استاد رقص این کشور، تجلیل می‌کنند. جشن سال‌گرد این هنرمند تاجیک یک سال پیش به فهرست جشن‌های یونسکو برای سال ۲۰۱۶ اضافه شد.

به این مناسبت جشنواره بین‌المللی با عنوان «رقص ما را متحد می‌کند» در دوشنبه، پای‌تخت تاجیکستان برگزار شد که گروه‌های رقص از مناطق مختلف روسیه و چین حضور داشتند.

هم‌چنین یک همایش علمی در تالار فرهنگستان علوم تاجیکستان برگزار شد که در آن پژوهش‌گران فرهنگ و هنر درباره جای‌گاه غفار ولمت‌زاده در پیش‌برد هنر و فرهنگ این کشور سخن‌رانی کردند. در این همایش کتاب‌هایی هم که درباره این هنرمند سرشناس تاجیک منتشر شده‌اند، معرفی شدند.

غفار ولمت‌زاده نقش بزرگی در تحقیق و ثبت رقص‌های مردمی محلات مختلف تاجیکستان و تهیه رقص برای تئاتر، اپرا و باله و هم‌چنین تأسیس نخستین گروه رقص ملی داشته و به عنوان نخستین استاد رقص حرفه‌ای در این کشور شناخته شده است.

این هنرمند معروف متولد سال ۱۹۱۶ میلادی در شهر خجند، در شمال تاجیکستان است. دوران کودکی و نوجوانی او با زمان استقرار دولت شوروی در آسیای میانه و تأسیس جمهوری تاجیکستان مصادف بود. در ده‌سالگی وارد دوره‌ای چهارساله و در سال ۱۹۳۰ وارد آموزش‌گاه موسیقی و تئاتر شهر خجند شد.

غفار ولمت‌زاده از سال ۱۹۵۶ تا ۱۹۶۳ رهبر تئاتر اپرا و باله تاجیکستان بود و بعد از آن پنج سال رهبری ارکستر فیلارمونیک دولتی این کشور را به عهده داشت. بعد از دو سال تحصیل در این آموزش‌گاه با وجود مخالفت پدر و مادرش با پیشه‌ای که انتخاب کرده بود، آن گونه که پژوهش‌گران می‌گویند «از خانه فرار کرد» و به شهر تاشکند رفت و دو سال در تئاتر موسیقی ازبکستان به عنوان هنرپیشه باله کار کرد. سال ۱۹۳۴ اولین تئاتر موسیقی تاجیکستان به نام لاهوتی تأسیس شد و او به این تئاتر دعوت شد. پنج سال در این تئاتر کار کرد. در این دوره بود که همراه با هنرپیشه‌های دیگر برای پژوهش و ثبت رقص‌های مردمی به گوشه و کنار تاجیکستان رفت و بعد بسیاری از این رقص‌ها در صحنه‌های مختلف اجرا شدند. آن زمان در مناطق کوهستانی تاجیکستان هنوز راه ماشین‌رو نبود و او با اسب به دروازه بدخشان رفت تا رقص‌های محلی را بیاموزد. شریف کامل‌زاده، پژوهش‌گر هنر، در این باره می‌گوید: «آن‌ها با به نمایش گذاشتن برنامه‌های هنری، ملاقات با سال‌مندان در روستا و آموزش فعالیت گروه‌های هنری محلی توانستند مواد جالبی را برای تهیه نمایش‌نامه‌های نو رقص و موسیقی جمع کنند. این مواد به عنوان منابع نادر در تهیه سلسله‌ای از رقص‌های تاجیکی برای نمایش‌نامه‌های «واسع» (۱۹۳۷)، «لاله» و «شورش واسع» (۱۹۳۹) استفاده شد.»

هنرمند باله

غفار ولمت‌زاده از سال ۱۹۳۹ تا ۱۹۴۵، که با دوران جنگ جهانی دوم مصادف بود، در تئاتر اپرا و باله تاجیکستان استاد و تهیه‌کننده صحنه‌های رقص بود. او در تهیه رقص و نمایش برای دهه فرهنگ تاجیکستان در مسکو که سال ۱۹۴۰ زیر نظر مستقیم جوزف استالین، رهبر وقت شوروی، برگزار شد، نقش مؤثری داشت.

گفته می‌شود در این روی‌داد بسیار مهم فرهنگی بیش از ۷۵ هنرمند تاجیک، شامل آوازخوان و رقصنده و نوازنده، ۱۰۰ اثر هنری اجرا کردند. در این موقع بود که استالین سخنانی غرا درباره تاجیکان و فرهنگ آنان ایراد کرد، سخنانی که طرف‌دارانش در دو دهه اخیر بارها در مطبوعات منتشر کرده‌اند.

ابوبکر زبیدف، استاد دانشکده هنرهای زیبای تاجیکستان، می‌گوید: «یکی از آثاری که در دهه فرهنگ تاجیکستان در مسکو اجرا شد، اپرای «شورش واسع» بود که برای تهیه آن استاد ولمت‌زاده همراه با آهنگ‌ساز سرگی بالاسانیان، شاعر معروف میرزا تورسون‌زاده و نویسنده سرشناس عبدالسلام دهاتی، به منطقه بلجوان رفته و با عرف و عادات و رقص‌های مردم محلی آشنا شده بودند.»

او می‌گوید: «استالین همه آثار اجرا شده را تماشا می‌کرد، ولی زمانی که این اپرا آغاز شد، او در تالار نبود. پانزده دقیقه منتظر شدند، نیامد و اپرا را آغاز کردند. بعد از ۴۰ دقیقه استالین پیدا شد و مجبور شدند نمایش را نگاه دارند و از نو شروع کنند. این کار بسیار دشواری بود و این مشکل را فقط هنرمندان درک می‌کنند.»

در زمان جنگ جهانی دوم نویسندگان و شاعران و هنرمندان بیش‌تر آثار وطن‌دوستانه خلق می‌کردند و منظورشان از وطن همان اتحاد شوروی و «دولت کارگر و دهقان» بود. در این دوره غفار ولمتزاده به عنوان استاد رقص باله در تهیه و روی صحنه آوردن نمایش‌نامه‌های رقصی «دو گل»، «راضیه» و «طاهر و زهره» نقش مؤثری داشت.

سفر به ایران

آن‌گونه که شریف کاملزاد می‌گوید، در دوران جنگ جهانی دوم هنرمندان گاهی گروه‌گروه به جبهه می‌رفتند و نزد سربازان شوروی هنرنمایی می‌کردند. به این گروه‌ها بریگادها (تیپ‌ها) یا «تئاترهای جنگی» می‌گفتند.

با توجه به نفوذی که شوروی در ایران داشت و حضور شماری از یگان‌های ارتش شوروی در ایران، این گروه‌های هنری دو بار در سال‌های ۱۹۴۱ و ۱۹۴۲ (هر دو بار هم در فصل پاییز) به ایران سفر کردند.

آقای کاملزاد از قول عبدالسلام رحیمف، هنرمند آن روزگار، می‌گوید: «همه جا ما را با یک حس مخصوص مهمان‌نوازی پیش‌واز می‌گرفتند... از آهنگ‌های قدیمی «خوش آن زمان»، «گل‌پری»، «تشنیز» و رقص‌های دل‌فریب غفار ولمتزاده، آفتاب حسام‌وا، عشوره ناصروا، ضرب‌های دایره کیمسن محکمف با دست زدن‌های زیاد استقبال می‌کردند.»

ولی سفرهای هنری غفار ولمتزاده به ایران به این ختم نمی‌شود. او در سال ۱۹۷۲ هم، زمانی که رهبر بدیعی، استاد و کارگردان رقص در گروه رقص ملی «لاله» بود، به ایران سفر کرد. این گروه رقص در سال ۱۹۶۵ با سعی و تلاش خود او تأسیس شده بود و یازده سال (۱۹۶۸-۱۹۷۹) رهبری آن را به عهده داشت.

به گفته عسکرعلی رجبف، فرهنگ‌شناس تاجیک، گروه رقص «لاله» اولین گروه رقص حرفه‌ای بود که در تاجیکستان تأسیس شد. در این دوره غفار ولمتزاده هم‌راه با این گروه که از پُرآوازه‌ترین گروه‌های رقص شوروی سابق محسوب می‌شد، به افغانستان هم سفر کرد. بعد از پایان جنگ جهانی دوم غفار ولمتزاده فرصت یافت که به آموزش عمیق هنرهای غربی و یا مدرن، یعنی اپرا و باله بپردازد. او در سال ۱۹۴۵ یک سال در تئاتر «بالشوی»

مسکو به عنوان کارآموز فعالیت داشت. یک سال بعد وارد دانشکده هنرهای تئاتری لوناچارسکی مسکو شد و سال ۱۹۵۱ از آن فارغ شد.

به گفته پژوهش‌گران، نخستین اثر تئاتری که غفار ولمتزاده در این دوره به طور مستقل به روی صحنه آورد، باله «لیلی و مجنون» سرگی بالاسانیان بوده است. او در این مدت در تهیه رقص‌هایی برای نمایش‌نامه‌های تئاتری، به ویژه اپرا و باله، همراه با آهنگ‌سازان و هنرمندان دیگر شوروی نقش بارزی داشت.

نظام نورجائف، فرهنگ‌شناس، در یکی از کتاب‌های خود در این باره نوشته: «اولین نمایش‌نامه آفریده ولمتزاده باله «لیلی و مجنون» بود که سال ۱۹۴۷ برای تئاتر، مرحله‌ای (تازه) گردید. در این نمایش‌نامه بار اول در باله تاجیک از رقص کلاسیک (اروپایی) فراوان استفاده شد و بار اول به آن عناصر رقص ملی تاجیکی افزوده شد.».

این نمایش‌نامه دو سال پس جایزه دولتی اتحاد شوروی را گرفت که آن زمان از مهم‌ترین جوایز هنری در شوروی محسوب می‌شد. یک دهه بعد این نمایش‌نامه در تحریر تازه به روی صحنه رفت و در سال ۱۹۶۰ فیلمی هم از آن با کارگردانی خود ولمتزاده تهیه شد. به گفته آقای رجیف، این اولین «فیلم باله» در تاریخ هنر تاجیکستان بود. بعد از این او در تهیه چند فیلم دیگر پیرامون کنسرت و رقص و موسیقی نیز سهم گذاشته است.

غفار ولمتزاده از سال ۱۹۵۶ تا ۱۹۶۳ رهبر تئاتر اپرا و باله تاجیکستان بود و بعد از آن پنج سال رهبری ارکستر فیلارمونیک دولتی این کشور را به عهده داشت. از سال ۱۹۶۸ تا ۱۹۷۹ رهبر و استاد رقص گروه «لاله» بود.

از مهم‌ترین کارهایی که او انجام داد، تأسیس همین گروه رقص در سال ۱۹۶۵ بود. او بیش از ۹۰ نفر از استعداد‌های جوان را که بعداً به رقصنده‌های مشهوری تبدیل شدند، مانند **ملکه قلندروا، گوهر میرجمعه‌یوا، حلیمه ایرکه‌یوا، شرافت رشیدووا، به این گروه برد و آن‌ها رقص‌های ملی قوم‌ها و مردمان مختلفی را اجرا کردند.**

برخی از رقص‌هایی که غفار ولمتزاده به روی صحنه آورد، «سیر لاله‌ها»، «سینه خروش»، «رومال»، «مار پیچان»، «رقص با دایره»، «نقاره بزم»، «جیگرپاره»، «چهارضرب»، «کاردبازی»، «کلک‌بازی»، «پنج گل»، «دوگانه‌ها»، «چرخ دوزانو»، «قمچین»، «رقص با طبلک»، «چلمه»، «جُم جَهْلَه»، «دشنآبادی» نام داشتند.

خود او در مقاله‌ای نوشته است: «چرا مردمان دیگر از رقص‌های تاجیکی خوش‌شان می‌آید؟ برای آن‌ها که آن‌ها چون شعر تاجیک از معانی و تابش‌های معنایی حرکت و اشاره‌ها سرشارند. رقص از نسل به نسل، از استاد به شاگرد منتقل می‌شود. هر کس موافق ذوق خود به آن چیزی زم کرده یا چیزی از آن کاسته است.».

رقص تاجیکی و هنر تلفیقی از غفار ولمتزاده □ ۱۰۳۱

آقای طبرف می‌گوید: «وقتی درباره هنر سال‌های ۳۰ و ۴۰ و حتی ۵۰ صحبت می‌کنیم، یک نکته را نباید فراموش کنیم که آن سال‌ها مبارزه سختی بین کهنه و نو جریان داشت.»

هنر تلفیقی

هنرشناس منظوره حسنها می‌گوید از غفار ولمتزاده می‌توان به عنوان سرسلسله فن رقص حرفه‌ای (کورئوگرافی) تاجیک، استاد باله که توانست عناصر رقص تاجیکی را با باله اروپایی ماهرانه بیامیزد، نام برد.

او می‌گوید: «افزون بر این، او با داشتن استعدادی بی‌نظیر نه تنها به عنوان یک هنرمند باله، رقصنده، رقص‌آرا و رقص‌شناس، بلکه به عنوان یک کارگردان اپرا، یک آموزگار، یک تهیه‌کننده صحنه‌های رقص در اپرا، یک خالق قالب‌های جدید رقص ملی و مدرن و هم‌چنین نویسنده اشعار اپرایی شناخته شده است.»

غفار ولمتزاده قلم تیزی هم داشته و از او بیش از ۸۰ اثر و مقالات و مصاحبه و یادداشت از او باقی مانده است. او در سال ۱۹۴۱ عنوان هنرمند خلق تاجیکستان و سه سال بعد عنوان «هنرمند خلق اتحاد شوروی» را دریافت کرد. برنده جوایزی مانند جایزه دولتی اتحاد شوروی و جایزه رودکی تاجیکستان و ده‌ها نشان افتخاری است.

تیمور ولمتزاده، پسر غفار ولمتزاده، می‌گوید به هنر پدرش افتخار می‌کند: «هستند کسانی که در یک نوع هنر کام‌یاب شده‌اند، اما تاریخ چنین شخصیتی را که بتواند هم‌زمان در چند نوع هنر، هم در باله، هم در اپرا، هم در سینما و هم در رقص ملی سهم گذاشته و در همه این هنرها موفق شده باشد، یاد ندارد.»

غفار ولمت یک هنرمند صرف شوروی بود، بیش‌تر عمرش را در آن دوران سپری کرد و بیش‌تر کار و آثارش را هم در همان دوران به وجود آورد. او در دسامبر سال ۱۹۹۳ میلادی، زمانی که درگیری‌های داخلی در تاجیکستان ادامه داشت و این کشور دچار یک بحران عمیق فرهنگی شده بود، در سن ۷۷ سالگی درگذشت.

در پایان همایش علمی «رقص پدیده‌ای مؤثر در تاریخ تمدن مردمان آسیای میانه: دیروز و امروز» که در تالار فرهنگستان علوم تاجیکستان برگزار شد، پیشنهاد شد که در پای‌تخت تاجیکستان یک مرکز و موزه رقص تاجیک به نام غفار ولمتزاده تأسیس شود، تا آثار هنر رقص تاجیک حفظ و ترویج شود.^۱

۱۰۳۲ □ پژوهش‌هایی درباره کرانه‌های دریای کاسپین

معرفی رقص آذری و انواع آن

صمد اوغلی / پژوهشگر هنر آذری

همه موجودات دنیا در حال رقصند. حالا هر کدام به گونه‌ای و به شکلی متفاوت. شمس تبریزی (مولانا) موسیقی، رقص و شعر را سه شکل از ظهور حالات روحی انسان‌ها می‌داند و معتقد است که رقص دریچه‌ای است به روی پذیرش تمامی علوم و دانستنی‌ها. رقص آذری از آن نوع رقص‌هایی است که در تنوع و زیبایی بی‌همتاست.

منشأ رقص کجاست؟

کلمه رقص واژه‌ای لاتین به معنای عکس‌العمل است. رقص یعنی عکس‌العمل انسان در برابر نیروهای خارق‌العاده طبیعت که برای نشان دادن افکار و احساسات انجام می‌شده است. رقص آذری نیز حاصل وراثت نسل‌هاست. بخشی از این رقص‌ها جزئی از مناسک دینی و بخشی دیگر جزئی از آمادگی‌های جنگی و دفاعی بوده است. در واقع از دیرباز رقص نشانه‌ای از پرستش و نیایش بوده است.

این نوع رقص از نوع رقص‌های فولکوریک است که حاصل انتقال بین نسل‌هاست. حرکات و انواع این نوع رقص دارای قوانین، ریتم و معانی خاص خود است که در این مطلب به آن خواهیم پرداخت.

رقص آذری

انسان‌ها از دیرباز به دنبال رقص و موسیقی بودند تا بتوانند حالات روحی خود را به طریقی متفاوت به نمایش بگذارند. هر منطقه رقص و آواز مربوط به خود را دارد و بیش‌تر رقص‌های کهن و باستانی با وجود گذشت سال‌های طولانی، هنوز هم اجرا می‌شوند. در این مطلب قصد داریم درباره یکی از این رقص‌های پُر تنوع و زیبا، یعنی رقص آذری صحبت کنیم. این رقص انواع بسیاری دارد که هر کدام در مناسبتی خاص مانند جشن و پای‌کوبی،

اعیاد، همایش‌ها، سوگواری و... انجام می‌شوند. اگر شما هم قصد سفر به منطقه آذربایجان شرقی و غربی، اردبیل و ارومیه را دارید، بهتر است پیش از سفر درباره رقص این منطقه تحقیق کنید و در صورت امکان در مراسم‌های محلی شرکت کنید تا از نزدیک مهارت رقصنده‌های ماهر این منطقه تماشا کنید.

تاریخچه رقص آذری

رقص آذربایجانی مجموعه‌ای است از رقص‌های فولکلوریک که از زمان گذشته به صورت نسل به نسل به زمان حال حاضر منتقل شده‌اند. در حقیقت این نوع رقص‌ها بیش‌تر جزو آیین مذهبی و آمادگی برای جنگ بوده‌اند و هم اکنون در منطقه آذربایجان ایران و کشور جمهوری آذربایجان، در مجالس شادی، برنامه‌های ورزشی و گردهمایی‌ها، جشنواره‌های محلی ویژه و... این رقص‌ها اجرا می‌شوند. رقص و انجام حرکات موزون همیشه برای مردم آذربایجان مهم بوده و برای مناسبت‌های زیادی همچون شکار، جنگ، فرا رسیدن بهار، سوگواری و غیره رقص‌های ویژه‌ای انجام می‌شود که دیدن آن برای بسیاری جذاب و فرح بخش است، چرا که رقصنده‌ها در این میان با پرش و جهش‌های سریع، ریتم تند، صدای بلند طبل و پای کوبی سعی می‌کردند راوی داستانی باشند تا حس غرور، ناراحتی و شادی خود را به نمایش بگذارند.

رقص آذری که به صورت دسته‌جمعی یا به شکل انفرادی صورت می‌گیرد، نوعی طراوت و حس تازگی را در مردم این منطقه پدیدار می‌کند. بر اساس بررسی نقوش حکاکی شده در صخره‌های قوبوستان در شهر باکو، گفته می‌شود که قدمت رقص آذری به حدود ۸ هزار سال پیش بازمی‌گردد. حالا پس از گذشت سالیان طولانی همچنان این رقص‌های زیبا و با مفهوم اجرا می‌شوند و طرفداران خود را دارند.

انواع رقص آذری

فهرستی که در زیر آورده می‌شود تقریباً فهرست کاملی از این رقص‌هاست که برخی در ایران و برخی در جمهوری آذربایجان رواج دارد. برخی از این رقص‌ها هنوز به قوت خود پابرجاست و برخی به جز در مناطقی خاص، به سمت فراموشی رفته است. و برخی دیگر با انواع دیگر رقص‌ها ترکیب شده است و نوع جدیدی از رقص را پدید آورده است و برخی از رقص‌ها نیز شاید در این مطلب به آن‌ها اشاره‌ای نشده باشد. در ادامه برخی از رقص‌های آذری را مرور خواهیم کرد.

لزگی

رقص لزگی توسط مردان صورت می‌گیرد که به شکل پُر تحرک، ریتمیک، با وقار و حماسی اجرا می‌شود و ویژگی‌های جنگ‌آوری مردم تُرک را به خوبی نشان می‌دهد. افراد به طور گروهی و با حرکاتی آکروباتیک، با پرش و چرخش روی زانوهای هنرنمایی می‌کنند. البته این نوع رقص به شکل دو نفری توسط زنان هم صورت می‌گیرد.

یاللی

یکی از مهم‌ترین رقص‌های دسته‌جمعی آذری، رقص یاللی نام دارد که علاوه بر آذربایجانی‌ها، در بین گرجی‌ها، ارمنه و مردم آسیای مرکزی هم رایج است. پژوهش‌گران با مشاهده تصاویر حکاکی شده بر روی صخره‌های قوبوستان و با بررسی منظومه خسرو و شیرین، اثر نظامی گنجوی دریافتند که این رقص از سال‌های بسیار دور انجام می‌شود.

رقص شاخسی

این رقص که با نام شاه حسین هم شناخته می‌شود از جمله رقص‌هایی است که در مراسم عزاداری و ایام محرم، برای سوگ امام حسین (ع) اجرا می‌شود. هر ساله در شهرهای آذری‌زبان و در زمان ایام محرم مردان چوب‌هایی را به دست می‌گیرند و به نشانه غم و اندوه آن را بالا پایین می‌برند. در گذشته هم این رقص به صورت رژه نظامی و با ریتمی سنگین اجرا می‌شده است.

رقص ساری گلین

طبق برخی افسانه‌ها مردم معتقدند که در گذشته عروسی زیبا و موطلایی توسط یکی از سرداران عثمانی دزدیده شده است. طبق همین اعتقاد رقص ساری گلین توسط زنان و با سرودن شعر و به همراه آهنگی سوزناک برای حسرت عروس دیده شده انجام می‌شود.

قایتاقی

این نوع رقص از مشهورترین، زیباترین و یکی از رقص‌های پُر از شادی آذربایجان به شمار می‌رود. درباره منشأ این رقص به یقین نمی‌توان گفت که با قایتاق‌ها در ارتباط است. حسن‌اف (محقق درباره رقص آذربایجانی) با تکیه بر اثر «گلستان ارم» عباس قولو آغا می‌نویسد: «قایتاق کی از سه ایالت داغستان است و سپس به این نکته قناعت می‌کند که یکی از قبایل داغستان، قایتاق، آفریننده این رقص هستند. انواع مختلف قایتاقی دارای حرکات مشابهی هستند. قایتاق یک کلمه تُرکی است. این رقص در آذربایجان با عناوین اوچ دوست، یئددی قارداش و اوغلانلار رقصی اجرا می‌شود. از قایتاقی در آثاری از گلینکا،

روینشتین، برودین، نیازی، قلی‌اف، حاجی‌اف، رستم‌اف و برخی دیگر از آهنگ‌سازان استفاده شده است.».

کوراوغلو

از رقص‌های قدیمی است که توسط سورنا و دهل اجرا می‌شود. کوراوغلو پُر صلابت، حماسی، رزمی و پهلوانی است که در ابتدا به صورتی آرام شروع شده و تدریجاً تند می‌شود که به یادبود قهرمان افسانه‌های دوران فئودالی، کوراوغلو نامیده می‌شود. کوراوغلو از قدیم در انواع مختلف و با نام‌های گوناگونی مانند: کوراوغلونون قایتارماسی، میصری، کوراوغلونون باغیرتسی و... هم‌چنین در ورزش‌های باستانی و زورخانه توأم با حرکات موزون رایج بوده است.

رقص شالاخو

این رقص یکی از مورد علاقه‌ترین رقص‌های مردان آذربایجان است و اجراکنندگان سعی می‌کنند که آن را در نهایت مهارت و استادی اجرا کنند. شالاخو یکی از قدیمی‌ترین رقص‌های آذربایجان است. و نحوه تاریخی به وجود آمدن آن هم جالب است.

کولی قاوال به دست که آن را می‌نواخت و حیوانات خود مثل خرس (یا میمون) را وادار به پریدن و پشتک زدن و رقصیدن می‌کرد. کولی حرفه‌ای تکه چوبی را بر پشت میمون قرار می‌داد و اشاره می‌کرد که تماشاگران از جلوی رد شوند و خودش هم‌چنین ماهنی‌هایی می‌خواند:

آی یئری، میمون یئری.
داغلاری دولان یئری.
چوبان قویونا گئده ر
باهار بویونا گئده ر

چوبانین آج توخلوغو
نیشان قویونا گئدر
آی شله کوم، مایالاکوم

و...

اسم این رقص هم از یک واژه اشاره شده در ماهنی —شله— گرفته شده است. البته بسیاری هم به خاطر این واژه به جای «شالاخو» از واژه «شه له خو» برای این رقص استفاده می‌کنند.

معرفی رقص آذری و انواع آن □ ۱۰۳۷

با توجه به تکنیک‌های مختلف موجود برای ایفای این رقص و وجود گستره زیادی برای حرکات، این رقص را در حالات و تکنیک‌های مختلفی اجرا می‌کنند. این رقص را بسیاری از آذربایجانی‌ها با علاقه زیادی اجرا می‌کنند و مشابه این رقص را با تغییراتی کمی در ظواهر آن در گرجستان هم شاهد هستیم. موسیقی‌دان‌ها روی ملودی این رقص کارهای زیادی انجام داده و می‌دهند. افراسیاب بدل بیگلی در اثر «قیز قالاسی» خود از این ملودی استفاده کرده و هم‌چنین آرام خاچاطوریان هم در اثر «قایانی» از این ملودی استفاده کرده است.

رقص خان چوبانی

یکی از رقص‌های فولکلوریک آذربایجان است. این رقص متعلق به طایفه‌ای به نام خان چوبانی است که در قرن ۱۷-۱۸ میلادی در منطقه شیروان سکنا یافته‌اند و مردان جسور و نیرومند طایفه این رقص را اجرا می‌کردند. اکنون هم حرکات این رقص، دلاوری و بزرگ‌مردی افراد این طایفه را یادآور می‌شود.

رقص خان چوبانی اساساً با تمب تند و جلد ایفا می‌شود و در اجرای تند آن تکنیک رقص به نمایش درمی‌آید.

رقص خان چوبانی در مقام چهارگاه تألیف شده و در آلات موسیقی مختلف از جمله: نی، بالابان، کلارینت، زورنا نواخته می‌شود.

این رقص علی‌رغم این‌که برای گروه‌های مختلف در نظر گرفته شده و تنظیم شده، لذا این رقص جزو رقص‌های سولو بوده و فقط از سوی مردان اجرا می‌شود. به علت زیبایی خاص رقص این رقص علاوه بر شیروان در بسیاری از مناطق آذربایجان پخش شده است.

رقص آواری

این رقص ابتدا با آهنگی آرام آغاز می‌شود و با پیش‌روی به سمت پایان، حرکات سریع‌تر می‌شوند. در واقع همین حرکات پای موزون افراد به رقص زیبایی و نشاط داده‌اند. بیش‌تر ما این رقص را دیده‌ایم و آن را به نام رقص آذری معروفی که توسط مردان صورت می‌گیرد، می‌شناسیم.

رقص عنابی

از دیگر رقص‌های آذری رقص عنابی نام دارد که هنگام اجرای آن رقصنده‌ها با روسری و چادری تزئین‌شده صورت خود را می‌پوشانند. می‌گویند این رقص در منزل ثروت‌مندان اجرا می‌شد و فرد طوری رفتار می‌کرد که انگار از روی خجالت صورتش را پوشانده است.

رقص آسما کسمه

این رقص به همراه موسیقی آسما کسمه، در شب عروسی اجرا می‌شود. هنگامی که عروس به خانه داماد می‌رود، زنان دیگر مقابل او می‌رقصند و همراهیش می‌کنند. همچنین در مراسم عروسی هم این رقص به وسیله زنان آذری، با شور و نشاط و تحرکی زیاد اجرا می‌شود.

رقص سمنی

این رقص جزو گروه رقص‌های کهن و باستانی به حساب می‌آید، زیرا از قدیم رقص سمنی در زمان فرا رسیدن نوروز برگزار می‌شد. زنان به صورت دسته‌جمعی به دور سفره هفت‌سین جمع می‌شوند و این رقص مناسبتی را اجرا می‌کنند.

رقص پهلوانان

از دیگر رقص‌های زیبای آذری، رقص پهلوانان نام دارد. این رقص مخصوص مردان جنگ‌جو بوده و نشان‌دهنده مهارت بالای رقصنده‌ها است، زیرا رقص پهلوانان به قدری سریع انجام می‌گیرد که مردم عادی قادر به اجرای آن نیستند.

رقص توراج

نام این رقص ملایم و زیبا از اسم پرنده‌ای شکاری انتخاب شده که در سیلان بسیار دیده می‌شود. نمایش این رقص روایت‌گر زخمی شدن پرنده به وسیله شکارچی است که در اثر جراحت ضعیف می‌شود و در آخر از پا درمی‌آید. رقص توراج با موسیقی سوزناک اجرا می‌شود؛ ولی پس از افتادن پرنده بر روی زمین و کمی استراحت، بلند می‌شود و دوباره با هیجان به رقص می‌پردازد.

رقص ازون دره

این رقص هم جزو رقص‌های مراسم عروسی به حساب می‌آید که با لطافت و زیبایی خاص بر روی نوک پاها صورت می‌گیرد. در گذشته در پایان عروسی هنگامی که خانم‌ها ساز قوال می‌نواختند، عروس هم رقص ازون دره را اجرا می‌کرد و در زمان حال این رقص می‌تواند به صورت دو نفره توسط عروس و داماد انجام شود.

رقص آی بری باخ

«آی بری باخ» یکی از معروف‌ترین رقص‌های آذری است که ملودی آهنگ آن را هم احتمالاً بسیاری از شما شنیده باشید. این رقص از گذشته در منطقه آغدام انجام می‌شد و از گذشته تا به کنون همیشه طرفداران زیادی داشته است.

رقص نانازی

این رقص زیبا به ظرافت هرچه تمام‌تر توسط زنان جوان اجرا می‌شود، به طوری که رقصنده‌ها لباس محلی به تن می‌کنند و گویی پیراهن‌شان در جریان باد قرار می‌گیرد و جلوه‌ای خاص به نمایش آن‌ها می‌دهد. همان‌طور که از اسم نانازی پیداست، رقصنده‌ها باید طنازی و ریزه‌کاری‌های زیادی را به رقص‌شان اضافه کنند.

رقص واغزالی

در زمان‌های گذشته برخی از مردم عروس را به وسیله قطار راهی خانه بخت می‌کردند، فامیل عروس روی ریل قطار قرار می‌گرفتند و برای خوش‌بختی وی دعا می‌کردند. معنای این رقص هم ایستگاه راه آهن است و با ملودی و حرکاتی موزون اجرا می‌شود.

رقص آبایی

در منطقه زاقاتالا به افراد میان‌سال آبای می‌گویند و این رقص مخصوص آن‌هاست. سرعت این رقص کند است و می‌تواند دسته‌جمعی و یا تکی اجرا شود. در واقع فلسفه این رقص احترام به اجداد است و نام رقص نیز به معنای بزرگان و اجداد است. این رقص معمولاً در ابتدای مراسم انجام می‌شود و پس از این رقص جوان‌ترها شروع به رقصیدن می‌کنند.

رقص آستا قاراباغی و آغیر قاراداغی

این دو نوع رقص شامل حرکاتی تکرارشونده و ثابت با سرعتی آرام هستند و بیش‌تر در منطقه قره‌باغ اجرا می‌شوند. این نوع رقص در ایران مرسوم نیست و به نوعی رقصی منطقه‌ای به حساب می‌آید.

رقص توی

یعنی رقص عروسی که در آن اقوام عروس و داماد در مقابل درشکه (در حال حاضر خودرو) حامل عروس می‌رقصند. در این نوع رقص که دسته‌جمعی است همه گام‌ها به یک‌سو و با سرعت برداشته می‌شود و معمولاً در دست گروه رقص مشعل وجود داشته است.

البته اکنون کم‌تر اجرا می‌شود و اجرای این نوع رقص تنها در کشور آذربایجان رواج دارد و در ایران به جای این نوع رقص ترکیبی از رقص‌های آرام و لزگی اجرا می‌شود.

رقص جهری بی یم

یعنی نخ‌ریسی از پشم و رقصی است گروهی که توسط زنان اجرا می‌شود. این رقص را گروه رقصنده در دو صف پشت سر هم اجرا می‌کنند و ویژگی خاص آن هم‌صدایی گروه رقصنده در انتهای هر بند آواز است. در مراسم عروس و داماد و ساق‌دوش‌ها با هم در این رقص شرکت می‌کنند.

رقص ساری باش

حرکات ساده و سریع این رقص امکان اجرای آن به تمامی رقصندگان چه زن و چه مرد و هم‌چنین افراد مسن را نیز فراهم می‌کند. ریتم رقص با تمپو اجرا می‌شود و بسیار قدیمی است. و دست رقصنده در طراحی حرکات و ترتیبات آن‌ها کاملاً باز است.

رقص شکی

ملودی این رقص به همین نام نوعی موسیقی خاص در مناطق آذری‌زبان است و با سرعتی آهسته مردان ایفایش می‌کنند. به نوعی این رقص شما را به یاد اجرای پانتومیم البته با سرعتی بیش‌تر می‌اندازد.

رقص قیتقیلدا

این نوع رقص در واقع یک اپرا نمایش است که در آن زنان به توصیف زندگی روزمره خود با حالتی طنز می‌پردازند و در آن نقش‌هایی مثل عروس، مادر شوهر و... به خوبی عیان است. در این رقص حرکات آهسته و تند را همراه با اشارات چشم و ابرو به وضوح می‌بینید. این رقص که در باکو بسیار متداول است، ریتم خود را همیشه با صدای کف زدن همراه می‌کند.

رقص کچی ممه سی

این رقص یک نوع رقص رقابتی است. رقابتی برای نشان دادن انعطاف‌پذیری مردان که در روستاهای باکو اجرا می‌شود. معنای لغوی این رقص «تمی‌گذرد» و در معنای دیگر پستان بز است. این رقص با فراز و نشیب است و به صورت ترکیبی از رقص آهسته و تند اجرا می‌شود.

رقص کوراغلونون قایتارماسی

موسیقی دهل و سرنا از این رقص، رقصی حماسی ساخته است که با سرعتی بالا اجرا می‌شود. اجرای رقص به صورت پهلوانی است و با حرکات آهسته شروع و در آخر به اوج سرعت و هیجان می‌رسد. این رقص در ورزش‌های باستانی و زورخانه‌ها هنوز هم رایج است.

۱۰۴۲ □ پژوهش‌هایی درباره کرانه‌های دریای کاسپین

انواع رقص محلی گرجی

اونیکاشویلی / پژوهش گر گرجی

گرجستان دارای رقص‌های آیینی و سنتی فراوانی است که ریشه بسیاری از آن‌ها به دوران باستان و فرهنگ و تمدن کهن این منطقه برمی‌گردد.

رقص گرجی

رقص گرجی (به گرجی: ქართული ცეკვა) رقص فولکلوریک مردم گرجی است و جزو رقص‌های سنتی منطقه قفقاز محسوب می‌شود.

ویژگی اصلی رقص گرجی این است که هر رقص نوع زندگی هر منطقه را که برخاسته از آن است مجسم می‌کند. رقص کوهستانی مانند خوسورولی، قازبگوری و یا متیولوری به شدت از رقص‌های به اصطلاح دره‌ای مثل آچارولی و دورولی متمایز می‌شوند. لباس‌ها و پوشش‌ها برای هر رقص متفاوت است و نشان‌گر لباس‌های سنتی و تاریخی است.

گریگول روباکیدزه نویسنده و شاعر گرجی در وصف رقص گرجی گفته است که کسی دیگر نمی‌تواند مانند ما برقصد! البته منظورش از لحاظ نژادی است که توان رقصیدن نخواهد داشت.

انواع رقص‌های محلی گرجی

- | | |
|-----------------|-----------------|
| ۱- رقص کارتولی | ۲- رقص جیرانی |
| ۳- رقص خورومی | ۴- رقص آچارولی |
| ۵- رقص پارتسا | ۶- رقص قازبگوری |
| ۷- رقص خنجلوری | ۸- رقص خوسورولی |
| ۹- رقص متیولوری | ۱۰- رقص خونگا |

- | | |
|-------------------|-------------------|
| ۱۱- رقص سیمدی | ۱۲- رقص کینتوری |
| ۱۳- رقص سامایا | ۱۴- رقص دولوری |
| ۱۵- رقص سوانوری | ۱۶- رقص مخدرولی |
| ۱۷- رقص پاریکوبا | ۱۸- رقص باغدادوری |
| ۱۹- رقص گانداگانا | ۲۰- رقص موخه اوری |
| ۲۱- رقص نارناری | |

رقص کارتولی

رقص کارتولی از جمله رقص‌های فولکلوریک اهالی گرجستان است. این رقص یکی از رقص‌های اصلی گرجی و در ذهن بیننده یادآور مراسم عروسی است. این رقص نه بر پایه حالت‌های رقص بنا شده است؛ بلکه نشان‌دهنده قاعده رابطه زن و مرد است.

رقص کارتولی از پنج قسمت تشکیل شده است:

۱- ابتدا درخواست همراهی مرد از زن؛

۲- رقص با هم؛

۳- رقص انفرادی مرد؛

۴- رقص انفرادی زن؛

۵- در پایان حرکت‌های با هم زن و مرد.

رقص بیان‌گر دلیری، جوان‌مردی، تعارف بین مرد و زن گرجی است. این رقص تشکیل شده است از در هم آمیختن لطافت و فریبندگی زن و وقار و عشق یک مرد. چشمان مرد در همه حال بر روی شریک رقص زن به عنوان یگانه موجود برای وی متمرکز شده است. مرد رفتار بسیار محترمانه‌ای را نسبت به زن نشان می‌دهد. و این رفتار با ثابت ماندن بالا تنه مرد نسبت به زن و حرکات ریز و نامحسوس پاها بیان شده است. هم‌چنین در همه حال اندام بالایی مرد بدون حرکت است. در مقابل چشمان زن همیشه رو به پایین است.

اجرای رقص کارتولی بیش‌ترین مهارت را با تمرین‌های بسیار زیاد می‌طلبد. به دلیل سختی اجرای این رقص فقط تعداد انگشت‌شماری از زوجها می‌توانند به خوبی آن را اجرا کنند؛ از این جمله‌اند دوئت‌های افسانه‌ای نینو رمی‌شویلی - ایللیکو سوخیشویلی و ایامزه دل‌ابریدزه - پریدون سولابریدزه.

یکی از قوانین مهم این رقص این است که مرد به هیچ وجه نباید با شریک رقص زن خود، حتی با لباس تماس داشته باشد.

رقص جیرانی

رقص جیرانی (به گرجی: ჯირანი) از جمله رقص‌های فولکلوریک اهالی گرجستان است. جیرانی رقصی است که بر اساس اپیزودهای شکار گوزن جادویی ساخته شده است.

رقص خورومی

رقص خورومی (به گرجی: ხორუმი) (تلفظ: khorumi) از جمله رقص‌های جنگی اهالی گرجستان است.

خاستگاه این رقص از ناحیه آجارا واقع در قسمت جنوب غربی گرجستان است. در ابتدا این رقص با تعداد کمی از مردان اجرا می‌شد. گرچه امروزه تعداد آن‌ها افزایش یافته و با سی تا چهل نفر اجرا می‌شود. با وجود تغییر در تعداد، نوع و نحوه اجرای آن تغییر نکرده است. این رقص زندگی اردوگاه جنگی را به تصویر می‌کشد. پیش‌درآمد رقص با تصویر کشیدن اردوگاه دشمن و جست‌وجوی مردان گرجی برای اردو زدن است. سپس فراخواندن دیگر افراد به میدان جنگ است. خروج مردان جنگی از صحنه کاملاً نفس‌گیر است. نیرو و توانایی آن ساده است؛ ولی حرکات مشخص و دقت در یک خط قرار گرفتن شما را متحیر می‌سازد. این رقص در درون خود موضوع‌های مختلفی چون جست‌وجو، جنگ و جشن پیروزی را در جنگ‌جویان گرجی در هم می‌آمیزد.

رقص خورومی از چهار بخش تشکیل شده است:

۱- تعداد کمی از مردان که در حال تحقیق و جست‌وجو برای پیدا کردن اردوگاهی مناسب هستند؛

۲- به تصویر کشیدن اردوگاه دشمن؛

۳- فراخوان به اردوگاه و آماده شدن؛

۴- جنگ و پیروزی مردان گرجی.

رقص آچارولی

رقص آچارولی (به گرجی: აჭარული) از جمله رقص‌های فولکلوریک اهالی منطقه آچارا در گرجستان است.

خاستگاه این رقص از ناحیه آچارا واقع در قسمت جنوب غربی گرجستان است. این رقص با رنگ لباس متنوع و خلق و خوی بازی‌گوشانه مردان و زنان رقص متمایز می‌شود. دل‌پذیری نرمی و بازی‌گوشی و حرکت تند و سریع مردان و زنان مشخصه این رقص است. برخلاف رقص کارتولی، ارتباط میان زن و مرد در این رقص کاملاً غیر رسمی و با نشاط است.

رقص آچارولی در مراسم‌ها و جشن‌ها با حضور زنان و مردان اجرا می‌شده است. گانداگانا نیز رقص دوتایی شاداب و سریعی همراه با رقص آچارولی است.

رقص پارتسا

رقص پارتسا (به گرجی: ფარსა) (تلفظ: partsa) از جمله رقص‌های فولکلوریک اهالی گرجستان است. خاستگاه این رقص در ناحیه گوریا است. ویژگی آن گام‌های تند و ریتم سریع، خلق و خوی بزمی و تنوع رنگ است. پارتسا گروهی از رقص‌ها است که تصویر لحظه‌ای از تاریخ و روحیه گرجی‌ها را نشان می‌دهد. رقص پارتسا یکی از رقص‌های قدیمی است که در بزم‌های روستایی بسیار اجرا می‌شده است.

رقص قازبگوری

رقص قازبگوری (به گرجی: ყაზბეგური) (تلفظ: ghazbeguri) از جمله رقص‌های فولکلوریک اهالی گرجستان است. نام قازبگوری مربوط به کوهستان‌های شمالی گرجستان است. این رقص فقط توسط مردان اجرا می‌شود و نشان‌گر استقامت و تحمل مردان کوهستان است.

رقص خنجلوری

رقص خنجلوری (به گرجی: ხანჯლოური) از جمله رقص‌های فولکلوریک اهالی گرجستان است. از آنجایی که بسیاری از رقص‌های گرجی بر پایه رقابت نهاده شده، رقص خنجلوری نیز یکی از این رقص‌ها است. در این رقص چوپان‌ها، چوخه‌های قرمز (لباس مردانه محلی) پوشیده، با استفاده از خنجر، در اجرای حرکات خود رقابت می‌کنند. چوپان‌ها یکی پس از دیگری توانایی‌های خود را به نمایش می‌گذارند. این رقص به دلیل استفاده هم‌زمان از خنجر و حرکات تند و سریع به مهارت بالایی نیاز دارد.

رقص خوسورولی

رقص خوسورولی (به گرجی: ხოსორული) از جمله رقص‌های فولکلوریک اهالی منطقه خوسورتی در گرجستان است. رقص با یک جفت رقصنده شروع می‌شود. به صورت غیر منتظره مردی جوان نمایان می‌شود که از زن تقاضای رقص می‌کند. برخوردی میان دو مرد صورت گرفته و سریعاً به جنگی میان آن‌ها و دیگر یاران‌شان شروع می‌شود. این رودرویی با انداختن دستمال سر یک زن میان دو مرد تمام می‌شود. به صورت سنتی وقتی یک زن دستمال سر خود را میان نزاع دو مرد می‌اندازد، اختلاف و مشاجره پایان خواهد

انواع رقص محلی گرجی □ ۱۰۴۷

یافت. اگرچه با خارج شدن زن از صحنه دوباره نزاع از سر می‌گیرد. مردان از دو گروه مقابل با خنجر و سپرهای خود با هم می‌جنگند. در بعضی مراسم هر مرد با سه تن دیگر می‌جنگند. پایان این رقص باز است یعنی بیننده پایان آن را نخواهد دانست.

رقص متیولوری

رقص متیولوری (به گرجی: მთიულური) (تلفظ: mtiuluri) از جمله رقص‌های فولکلوریک و کوهستانی اهالی گرجستان است. همانند رقص خوسورولی، رقص متیولوری نیز بر پایه رقابت نهاده شده است. اگرچه این رقص اساساً رقابت میان دو گروه از مردان جوان است. گرچه این رقص بیش‌تر شبیه بزم رقابتی ورزیدگی و هنر است. در ابتدا گروه‌ها در حرکات خود به رقابت می‌پردازند؛ سپس رقص گروهی دختران و بعد از آن رقص‌های انفرادی با حرکات زانوهای و پنجه‌های پا است. این رقص یادآور جشن و پای‌کوبی در کوهستان است.

رقص خونگا

رقص خونگا از جمله رقص‌های فولکلوریک اهالی گرجستان است. ریشه این رقص در اوستیا، منطقه‌ای در شمال گرجستان است. لباس رقص با آستین‌های بلند، کلاه و سرپوش‌های بلند است. خونگا اغلب در مراسم عروسی اجرا می‌شود. این رقص تشابه زیادی به رقص سیمدی دارد.

رقص سیمدی

رقص سیمدی از جمله رقص‌های فولکلوریک اهالی گرجستان است. ریشه این رقص در اوستیا، منطقه‌ای در شمال گرجستان است. لباس رقص با آستین‌های بلند، کلاه و سرپوش‌های بلند است. سیمدی رقصی برای مردان و زنان با حرکات ظریف است. زیبایی سیمدی در اجرای صفوف منظم و یک‌دست، کنتراست رنگ‌های سیاه و سفید لباس رقص، نرمی حرکت و هارمونی است. این رقص تشابه زیادی به رقص خونگا دارد، ولی در عین حال تفاوت جزئی نیز دارد.

رقص کینتوری

رقص کینتوری (به گرجی: კინტორი) از جمله رقص‌های فولکلوریک اهالی گرجستان است و یکی از رقص‌های شهری یادآور تفلیس قدیم است. نام این رقص از کینتوس‌ها تاجرهای خرده‌پای تفلیس قدیم است. آن‌ها لباسی سیاه‌رنگ با شلواری گشاد به تن می‌کردند و اغلب در شهر کالای خود را که مواد غذایی بود را روی سر حمل می‌کردند.

وقتی مشتری کالای خود را انتخاب می‌کرد، کینتوس‌ها از کمر خود شالی ابریشمی در آورده و با آن توزین می‌کردند. کینتوس‌ها به حيله‌گری و شوخ بودن، چابکی و بی‌تشریفات بودن مشهور بودند. این ویژگی‌ها در رقص کینتوری نیز مشهود است.

رقص سامایا

رقص سامایا (به گرجی: სამაია) از جمله رقص‌های فولکلوریک اهالی گرجستان است. این رقص توسط سه زن اجرا می‌شود که قدمت آن به دوران پیش از مسیحیت برمی‌گردد (دوران پاگان). گرچه امروزه سامایا نشان‌گر و نماد ملکه تامار است. گرچه پادشاه تمارا در بسیاری از منابع به عنوان ملکه یاد شده است. ملکه تامار به عنوان شاه گرجستان یک‌پارچه در قرن دوازده و سیزده میلادی به عنوان اولین زن سلطنت می‌کرد. نوع لباس این سه زن از نقاشی‌های آب‌رنگ به جا مانده از پادشاه تمارا برگرفته شده است. جیرانی این رقص بر اساس اپیزودهای شکار گوزن جادویی ساخته شده است.

رقص دولوری

رقص دولوری (به گرجی: დოლორი) از جمله رقص‌های فولکلوریک اهالی گرجستان است. این رقص نیز مانند رقص کینتوری و رقص قاراچوخلی نمایش‌دهنده رقص شهری است؛ ولی برخلاف این دو نشان‌گر آریستوکراسی شهری است. شاید اجرای این رقص، رقص کارتولی را به شما یادآوری کند، گرچه حرکات در رقص دولوری از پیچیدگی کم‌تری برای زن و مرد داراست.

رقص سوانوری

رقص سوانوری (به گرجی: სვანური) (تلفظ: svanuri) از جمله رقص‌های فولکلوریک اهالی منطقه سوانتی در گرجستان است. منطقه کوهستانی سوانتی دارای زبان محلی و فرهنگ مخصوص به خود است و از دیگر مناطق شرقی گرجستان متمایز می‌شود. رقص معمول این منطقه کوهستانی نیز با نمایش قدرت و توان بالا و حرکات پیچیده در پنجه‌های پا است.

انواع رقص ترکی و قفقازی

غلام حسین دده / پژوهش‌گر ادبیات فولکلوریک آذری

رقص‌های ترکی بازتاب جغرافیا، آب و هوا، موسیقی، نحوه زندگی، باورها، و تاریخ مردم است. ریتم رقص‌های ترکی بستگی به خصوصیات و شرایط منطقه‌ای دارد. برای مثال: آب و هوا عامل بسیار مهمی است. معمولاً، رقص‌های مناطق سرد سیر شامل حرکات سریع و قوی، حرکات نیرومند و عمل‌کرد تند هستند. رقص‌های مناطقی با آب هوای بسیار گرم دارای حرکات روان و نرم بوده و بیش‌تر سلیس و آهسته هستند. در مناطق گرم به نظر می‌رسد که رقص‌ها توازنی از حرکات نیرومند و آهسته است. ساکنین مناطق کوهستانی نسبت به کسانی که در مناطق هموار زندگی می‌کنند، بیش‌تر گرایش به حرکات انفرادی با جابه‌جایی کم هستند و رقص‌های آنان متمایل به حرکات در جا است در حالی که رقص مردمان مناطق هموار شامل حرکاتی از این‌سو به آن‌سو است و مانند این است که آنان سوار کارانی بودند که در منطقه‌ای وسیع می‌تاختند.

نماد بعضی از حرکات رقص ترکان

در حرکتی روی پنجه پا می‌ایستیم، سپس قدرت را از نوک پا گرفته و به طرف سینه می‌کشیم و آن را داخل سینه حبس می‌کنیم. شکم را داخل کشیده و سینه را جلو نگه می‌داریم. دست‌ها را باز و سر را بالا نگه‌داشته به طرف جلو نگاه می‌کنیم. علت ایستادن روی پنجه داشتن قامتی کشیده و سرعت عمل بالا است. جلو بودن سینه نشان‌گر سپر برای دفاع از خاک و ناموس است. دست‌های باز نشان‌گر آزادی و تمایل به پرواز است. سر را بالا نگه می‌داریم تا نشان دهیم ملتی همیشه سربلند هستیم.

طریقه باز نگه داشتن دست‌ها بدین صورت است که در سه زاویه مختلف حتماً باید ۹۰ درجه باشد. رقص ترکان الهام گرفته از تاریخ، ریاضی (هندسه)، ادبیات، هنر (نقاشی) و فولکلور است. (نقل از تارنمای رقص آذربایجان)

رقص ساری گلین که تصور می‌شود از داستان دختر عاشقی گرفته شده است. در اصل مربوط به دختری بوده که در راه آزادی ملتش مبارزه می‌کرده و تمامی حرکات این رقص مثل تمام فیگورهای رقص‌های دیگر آذربایجان معنا و مفهوم خاصی دارد.

ساری گلین با چشمه و خورشید درد دل می‌کرده است و این در حرکات رقص مشهود است. و یا مثلاً فیگور در آوردن گل از شانه و کمر و بلند کردن آن به طرف آسمان نشان از شکرگزاری به خاطر زیبایی‌های بدن انسان است و یا سیندیرما علامت هیزم شکستن است. (دکتر سید علی سلامت)

رقص‌های فولکلوریک ترکی

رقص‌های فولکلوریک ترکان بسیار اجتماعی بوده و ذاتاً برای تفریح هستند. هر ایفاگر رقص عضوی از گروه بزرگی است، و ایفاگران در بسیاری از رقص‌ها الگوی حرکتی خود را تغییر می‌دهد و ارتباط را بین افرادی که توانایی دارند ارتقا می‌دهد مگر این‌که خجول و کم‌رو باشند.

این رقص‌های فولکلوریک به افزایش حرکات ریتمیک، هم‌آهنگی عصبی-عضلانی، تعادل، و وقار کمک می‌کنند. رقص‌ها چالشی برای یادگیری مهارت‌های جدید هستند و بدون توجه به سن، به شرکت‌کنندگان خرسندی ناشی از موفقیت و مقبولیت را می‌بخشند. حرکات بیان‌گر بازو و قدم‌های ظریف از دیگر رقص‌ها تمیز داده می‌شود. قدم‌های ظریف ایفاگر رقص توسط دامن‌های بلند پوشیده شده و چنین می‌نماید که ایفاگر رقص به حالت شناور بر روی زمین جاری است. رقص‌ها گاهی غم‌گین، گاهی آتشین و بیش‌تر تغزلی است و بیان‌گر سرشت فاخر بانوان ترک است. رقص‌های سولو و گروهی در عروسی و سایر مناسبت‌ها اساساً ساده است.

رقص فولکلوریک لزگی

لزگی (به ترکی آذربایجانی: Ləzgi) (به انگلیسی: Lezgi)، رقص فولکلوریک رزمی-بزمی اهالی آذربایجان و از جمله مشهورترین و قدیمی‌ترین آن‌هاست که تحت تأثیر نام مردم لزگی به رقص لزگینکا و بعدها به رقص لزگی شهرت یافته است.

لزگی‌ها مردمانی مسلمان و ساکن جمهوری خودمختار داغستان روسیه در منطقه قفقاز هستند. این رقص که بین جوانان ترک ایران نیز رو به گسترش است، دارای حرکاتی جالب توجه است از جمله:

- ۱- علت ایستادن روی پنجه در رقص ترکی داشتن قامتی کشیده و سرعت عمل بالا است.
- ۲- جلو بودن سینه نشان‌گر سپر برای دفاع از خاک و ناموس است.
- ۳- دست‌های باز نشان‌گر آزادی و تمایل به پرواز است.
- ۴- در این رقص سر را بالا نگه می‌داریم تا نشان دهیم ملتی همیشه سربلند هستیم.

رقص یاللی

رقص یاللی (به ترکی: Yalı) (به انگلیسی: Yally) رقص مردمی بسیار قدیمی و بسیار مرسوم اهالی آذربایجان است.

منشأ واژه «یاللی» دقیقاً معلوم نیست. اولین معلومات در مورد این رقص در تصاویر موجود بر روی صخره‌های قبرستان (آذربایجان)، دومین معلومات هم در اثر «خسرو و شیرین» نظامی به دست آمده است.

در آذربایجان صدها نوع یاللی وجود دارد. رقص یاللی با سرعت آرام و سنگین شروع شده و با قدم‌های سریع که به شکل دویدن است، با سرعت سریع پایان می‌یابد.

یاللی در ابتدا در ریتم سنگین اجرا می‌شود و رفته‌رفته سرعت به خود می‌گیرد. اجراکنندگان با حرکات موزون به صورت حلقه‌وار می‌رقصند. هنگام اجرای رقص یاللی یک دسته‌ای از مردان و یا مختلط از زن و مرد که دست به دست هم داده‌اند، تشکیل می‌شود (تعداد دسته‌جات یک، سه، و حتی بیش‌تر هم می‌تواند باشد). نفری که در اول دسته و صف یاللی قرار می‌گیرد (یاللی‌باشی) نامیده می‌شود (در دستش یک دستمال و یا چوبوق (چپق) دارد)، و شخص را که در آخر دسته قرار دارد (آیاچچی) نامیده می‌شود.

بر حسب عادت یاللی را در انتهای عروسی‌ها می‌رقصند. بله، یاللی دوست‌داشتنی‌ترین رقص آذربایجان است. به خاطر شرف این رقص، شعرهای زیبایی برای آن‌ها گفته شده است.

هنرمندان زیادی یاللی را در آثار خود وارد کرده‌اند: اثر «کوراوغلو»ی اوزئییر حاجی بی‌اوف، «هرگز» مسلم ماقوماپئو، اوپراهای «آزاد» جهانگیر جهانگیرو و «گولشن» سلطان حاجی‌بی‌اوف از مشهورترین این آثار هستند.

تا زمان‌های اخیر بیش از صد نوع یاللی با نام‌های متفاوت وجود داشته است. تعدادی از این‌ها را افراد مسن به خاطر می‌آورند. تعدادی از آن‌ها عبارتند از: «دونه»، «جینق-جینق»،

«گوپو»، «کوردون آگیری»، «قازقازی»، «هاغیشدا»، «کؤچری»، «اوج آیاق» یاللی سی، «ایکی آیاق» یاللی سی، «قالادان قالایا»، «تن زره»، «عرفانی»، «قالئی»، «لئیلی-خانی»، «هویناره»، «گولئی ناره»، «هانوکئی»، «چوپ-چوپو»، «جیران-جیران»، «اوزون دره» (ماهنی لی)، «شرانی»، «شروری» و...

توضیح درباره فرم و نحوه اجرای تمامی آن چه ذکر شد در این مقاله نمی‌گنجد و تنها به اشارتی کوتاه و به تفکیک از هر کدام بسنده می‌شود.

یاللی از رقص ریشه‌دار و باستانی است که در فرهنگ‌های آذربایجانی، کردی، ارمنی گرجی، و برخی دیگر از فرهنگ‌های آسیای مرکزی به طور گسترده‌ای رواج دارد. ظاهراً اشعار حکیم نظامی گنجوی در منظومه خسرو و شیرین، در توصیف حرکت‌های پا ایفاگر سبه مانند گردش زخمه بر چنگ- به یاللی است:

یاللی با مشایعت نوازندگان سورنا و دهل در صفی طولانی، دست در دست، با دستمال یا چوبی در دست رهبر صف، به صورت جمعی اجرا می‌شده است. تحول یاللی و گستردگی نحوه اجرای آن به صدها گونه آهنگ و طرح انجامیده که از آن می‌توان به انواع زیر اشاره کرد: چولاغی، اوج آددیم، دونه یاللی، قازقازی، کوچه ری، ائیلالی، ایکی آیاق، قالادان قالایا، شهرانی، قالئی، چوپ چوپو، و...

یاللی در دو نوع به صورت رقص مستقل و حرکات موضوعی به صورت تئاتر و نمایش‌های در حین رقص، موتیف‌های قهرمانی و روحیات ایلی، جوانی و چابکی خود را می‌یابد، اجرا می‌شود که دوزیالی، سییاقوقو، ته زهره و عرفانی از این قسم است.

از یاللی در قسمتی از اپرای کوراوغلو ساخته ئوزیر حاجی بیگوف در قسمتی از اپرای نرگس ساخته مسلم ماقامایف در قسمتی از باله گلشن ساخته سلطان حاجی بیگوف در اثری به نام یاللی ساخته جهانگیر جهانگیروف، در قسمتی از باله قوبوستان کولگه لری ساخته قاراقاریف و آهنگ‌سازان روسی و بعضاً اروپایی استفاده شده است.

لزگی

رقص‌های قفقاز و ماورای آن به شمار می‌رود که به شکل گسترده‌ای در آذربایجان متداول است. لزگی، حماسی، با وقار، پُر تحرک و ریتمیک است که توسط مردان به صورت جمعی و با هنرنمایی تک‌تک ایفاگران با حرکات پا، پنجه پا، به صورت سریع با تمثیلی از حالت تاخت و سوار بر اسب و غالباً با خنجر در دست یا دست‌های مشت کرده، با حرکاتی بدیع و گاه اکروباتیک، چرخش روی زانو، پرش‌ها اجرا می‌شود.

قایتاغی

قایتاغی (به ترکی آذربایجانی: Qaytağı) (به انگلیسی: Gaitaghi) از جمله رقص‌های فولکلوریک و قدیمی اهالی آذربایجان است. رقص قایتاغی رقصی است نزدیک به لزگینکا با گستردگی وسیع در منطقه آذربایجان. نوع دیگری از رقص است که در آذربایجان با عناوین اوج دوست، یئددی قارداش، اوغلانلار رقصی اجرا می‌شود. از قایتاغی در آثاری از گلینکا، روبنشتین، برودین، نیازی، قلی‌یف، حاجی‌یف، رستم‌اوف و برخی دیگر از آهنگ‌سازان استفاده شده است. حرکات این رقص عبارت است از چرخش‌ها و دور زدن‌های فراوان، ترتیبات بی‌اندازه متنوع، از جمله پرش‌های فراوان در حال ایستاده بر روی انگشتان پا، حرکات روان بدون حرکت شانه‌ها، گرفتن دست‌ها به حالت مشت نیمه‌بسته، باز کردن یک بازو در حالی که بازوی دیگر نیمه بسته نگه داشته شده و در نهایت شباهت لباس‌ها.

کور اوغلو

از رقص‌های قدیمی است که توسط سورنا و دهل اجرا می‌شود. کور اوغلو، پُر صلابت، حماسی، رزمی و پهلوانی است که در ابتدا با سرعتی آرام شروع شده و تدریجاً تند می‌شود که به یادبود قهرمان افسانه‌های دوران فئودالی یعنی کور اوغلو نامیده می‌شود. کور اوغلو از قدیم در انواع مختلف و با نام‌های گوناگونی مانند: کور اوغلونون قایتارماسی، میصری، کور اوغلونون باغیرتسی و... هم‌چنین در ورزش‌های باستانی و زورخانه توأم با حرکات موزون رایج بوده است. در زورخانه گاه در میان رقص‌های ورزش‌کاران نمایشی از کشتی و حرکتهایی با دست و بدن و مانند زنجیره توتماق و بالاخره به مانند دوست، یاللی را از نوع زوتی-زوتی با حرکتهای پهلوانی خاصی اجرا می‌کنند.

میصری

شمشیر عربی منسوب به کور اوغلو غالباً توسط عاشیق‌ها، با ریتمی شبیه به مارش و با انجام حرکات مشکل و سنگین و غالباً با شمشیر توسط ایفاگران اجرا می‌شود. رقص ترکی نیست. رقص لزگی و قفقازی است که رقص آذری مدلی از آن است. در همه جا به نام لزگی و یا قفقازی شناخته می‌شود. هم‌چنین مشخص است که رحیم شهریاری سررشته و شناختی از رقص‌های ایرانی ندارد و فکر می‌کند رقص ایرانی یعنی همان قر دادن در عروسی‌هاست.

۱۰۵۴ □ پژوهش‌هایی درباره کرانه‌های دریای کاسپین

کارآواهای کتولی (شهرستان علی‌آباد کتول / استان گلستان)

محمدرضا برزگر / پژوهش‌گر و مدرس موسیقی منطقه کتول

موسیقی کار یا آواترانه‌ها بخش مهمی از موسیقی ملی ما را تشکیل می‌دهد. موسیقی ریتم جامعه را برای کارهای طاقت‌فرسای فردی و گروهی، سازندگی و تلاش آماده می‌کند. از این رو در تمام فعالیت‌ها به ویژه در مناطق روستایی و عشایری که سنت‌ها هنوز حضوری فعال دارند، موسیقی هم‌چنان نقش مهمی در زندگی آن‌ها ایفا می‌کند.

موسیقی ایرانی پیوسته با زندگی مردم کشورمان پیوند قوی داشته است. الحان موسیقی ایرانی در ترکیبی زیبا و ساده، سریع‌تر از هر هنر در ذهن و جسم مخاطب تأثیر می‌گذارد و عواطف و احساسات خاصی را در وی برمی‌انگیزد که موجب نشاط و حرکت و انجام فعالیت‌های اوست.

«ریتم»، یکی از عناصر اساسی و سازنده زندگی است و رفتارهای اجتماعی انسان را موزون و هم‌آهنگ می‌کند و در نتیجه روحیه ما را برای شرکت فعال در کارهای جمعی تقویت می‌کند. موسیقی مناسب و مطلوب، سختی کار را از یاد می‌برد، از این رو در جوامع روستایی و عشایری که هنرها با تمام شوون زندگی رابطه مستقیم و فعال دارند نقش ارزنده‌ای ایفا می‌کند.

موسیقی هم‌راه تمام فعالیت‌های طاقت‌فرسای کاشت و برداشت، نشاکاری، درو، خرمن‌کوبی، برنج‌پاک‌کنی، اندازه‌گیری و سنجش محصولات زراعی، صید و شکار، شیردوشی، مشک‌زنی، جشن خرمن، کارهای سخت بنایی مانند بام اندودکردن خانه‌ها و سایر کارهای سخت که نیاز به روحیه تعاون و توان جسمی دارند همواره کاربرد و کارایی داشته است.

این نوع موسیقی همانند سایر هنرهای عامیانه، زاده اندیشه یک فرد نیست، بلکه از حوادث مشترک زندگی جمعی انسان‌ها ناشی می‌شود و سینه به سینه از نسلی به نسل

دیگر انتقال می‌یابد و در هنگام انتقال، مطابق با مقتضیات هر نسل، دگرگونی می‌پذیرد. یکی دیگر از ویژگی‌های این‌گونه هنرها سادگی بیان و محتوای آن است و همین امر باعث می‌شود که در حافظه جمعی مردم به راحتی بنشینند و به زبان جاری شود.

بخش مهمی از موسیقی نواحی ایران، نغماتی است که به هنگام کار و تلاش خوانده می‌شود و زنان و مردان در سالیان دراز از این هنر بهره برده‌اند. استفاده از نغمه‌ها را به گونه‌ای هوش‌مندانه برای ایجاد بستری تسکین‌دهنده و مسالمت‌جو و برای ایجاد تفاهات درونی و بیرونی انسان با خویش‌ن خویش انجام داده‌اند. وجود نغمات فراوان آوازی و ترانه‌ها و تصنیف‌های مختلف در نواحی ایران، نشان‌دهنده این موضوع است که آن‌ها ناخواسته، به نوعی وحدت احساسی با یک‌دیگر داشته‌اند و اگر با دقت به موضوعاتی که در این نغمه‌ها بیان می‌دارند، گوش فرا دهیم، پی می‌بریم که آن‌ها به دنبال یک هدف مهم بوده‌اند: ایجاد محبت، تفاهم و ارتباط. با این نغمه‌ها زنان پا به پای مردان، به نوعی در تقویت وحدت روحی با یک‌دیگر نقش خود را ایفا می‌کرده‌اند.

در منطقه کتول نیز، بخشی از ترانه‌ها، به «ترانه‌های کار» اختصاص دارد. هم‌بستگی، احساس روحیه هم‌کاری و کمک در کار و فعالیت اجتماعی در بین مردم کتول، ویژگی خاص قومی این منطقه است. این ترانه‌ها در دو گروه کار زنان و مردان قابل مطالعه و بررسی است. ترانه‌های کار و تلاش زنان، حکایت از نیرو گرفتن از قدرتی ورای اندیشه دارد. نیرویی که در افزایش بازدهی و به انجام رساندن کار او مؤثر است، نیرویی که گاه از صمیمانه‌ترین احساسات او و گاه از بلندپروازی‌ها و آرزوهای دوردستش با زمینه‌های ایمانی‌اش سرچشمه می‌گیرد و این هنری است که به سادگی نمی‌توان از آن گذشت. زنان در مزارع و انجام کارهایی نظیر بافندگی، ریسندگی و رسیدگی به کارهای خانه هم‌پای مردان خود هستند و همراه با انجام این فعالیت‌ها، نغمه‌هایی را با خود زمزمه می‌کنند. مردان نیز در هنگام انجام کارهای مختلف، مثلاً کشاورزی و دام‌داری و یا سایر کارهای خارج از منزل، با خود نغمه‌هایی زمزمه می‌کنند که نشان از اهمیت و جای‌گاه شعر و موسیقی در زندگی مردم کتول دارد. در زندگی مردم و اشعار این منطقه، خصایص اقلیمی و طبیعی به وضوح دیده می‌شود. عناصر زنده و ملموس طبیعت، ناهمواری‌ها، کوه و جنگل و کار دام‌داری و کشاورزی به گونه‌ای در تصاویر هنری آن راه دارد. به غیر از موارد مذکور، این نغمه‌ها در موزون کردن حرکات جمعی کار، کاهش احساس خستگی در حین انجام کار، تقویت روحیه تلاش در کارگران و سعی در انجام مطلوب کار نیز نقش به سزایی دارند. «کارآواها» را می‌توان جزو اصلی‌ترین آوازهای موسیقی منطقه کتول برشمرد که بر اساس نوع و جنس کارها ساخته و پرداخته شده‌اند و مفهوم خاصی دارند؛ به طوری که از لحاظ

«احساس»، حس نشاط‌آوری را در شنونده ایجاد می‌کنند و از نظر لحن، ریتم، وزن و نوای موسیقی متناسب با طبیعت و شیوه‌های کار در موسیقی کتول، هم‌آهنگی و ارتباط مستقیم دارند. از نمونه این آوازها می‌توان به مقام‌های «شخم»، «پل‌گیری: مرزبندی»، «نشاء»، «وِجین»، «بذرپاشی»، «درو»، «چرای دام»، «کوچ دام»، «شیردوشی»، «جمع‌آوری میوه‌های جنگلی» و بسیاری دیگر اشاره کرد که هنگام کار با اشعار کتولی و در مقام خاص خود خوانده می‌شود و هم‌خوانی موسیقی و تأثیر آن را در کار نشان می‌دهد. در ادامه، نمونه‌هایی از ترانه‌های کار که در منطقه کتول رایج بوده و هم‌چنان رایج اند، معرفی می‌شود.

«شالی‌نیشا / sāli nišā»

باهر بیامبو فصل کار / دیقان هابی‌یه بی‌قرار / شالی‌نیشا قِشَنگِه
 bāhār biyambo fasle kār / diqān hābiye bi qerār / sāliniṣā qeṣange
 اَدَوْنِه باز تُخْمِه‌زار / شالی بَرِیزِه یک کنار / شالی‌نیشا قِشَنگِه
 o davene bāz toxmezār / sāli barize yak kenār / sāliniṣā qeṣange
 چارگوشه^۱ با ناهر بیار / بسترِ مردِ کار بیار / شالی‌نیشا قِشَنگِه
 cārguṣe bā nāhār biyār / bestare marde kār biyār / sāliniṣā qeṣange
 بی‌کار به خانه عاجزه / تَمَبَل نَکَنده مُعْجَزه / شالی‌نیشا قِشَنگِه
 bikār be xāne ājeze / tambal nakoe nde mojeze / sāliniṣā qeṣange
 شالی‌نیشا قِشَنگِه / با سَید نِسا قِشَنگِه
 sāliniṣā qeṣange / bā sayyed nesā qeṣange



۱ چارگوشه (cārguṣe): نوعی سفره.

باهار بیامبو فصلِ کار / دیقان^۱ بیا سوار سوار / شالی‌نیشا قِشَنگِه
 bāhār biyāmbō fasle kār / diqān biyā suār suār / sālīnīsā qešānge
 اُ دُونیم به تَخْمِه‌زار / شالی بَرِیزیم یِه کِنار / شالی‌نیشا قِشَنگِه
 o davenim be toxmezār / sālī barizim ya kenār / sālīnīsā qešānge
 زَنّا بیان قِطار قِطار / نیشا هاگنّین شالی‌زار / شالی‌نیشا قِشَنگِه
 zanā biyān qetār qetār / nisā hākoe nin sālīzār / sālīnīsā qešānge
 بُقَبَنَدِ^۲ دُونین کِمَر / عاروس زَنّا بی دَرَدِ سَر / شالی‌نیشا قِشَنگِه
 boeqbande davenin kemar / ārus zanā bi darde sar / sālīnīsā qešānge
 شالی‌نیشا قِشَنگِه / با سَیّد نِسّا قِشَنگِه
 sālīnīsā qešānge / bā sayyed nesā qešānge



باهار بیامبو فصلِ کار / بیا بِریم به شالی‌زار / شالی‌نیشا قِشَنگِه
 bāhār biyāmbō fasle kār / biyā berim be sālīzār / sālīnīsā qešānge
 مَردا شونَدِن به سَرِ کار / ماش‌پلو و تَچین بیار / شالی‌نیشا قِشَنگِه
 mardā sūnden be sare kār / mās pelo -o- tačīn biyār / sālīnīsā qešānge
 روزا بِرو تِه سَرِ کار / شوآ بِرو بالا تَلار / شالی‌نیشا قِشَنگِه
 ruzā bero te sare kār / soā bero bālā telār / sālīnīsā qešānge
 خو^۳ نَزِنه به شالی‌زار / توفَنگِ سَرِ پَرِ بیار / شالی‌نیشا قِشَنگِه
 xu nazene be sālīzār / tufange sarpere biyār / sālīnīsā qešānge
 شالی‌نیشا قِشَنگِه / با سَیّد نِسّا قِشَنگِه
 sālīnīsā qešānge / bā sayyed nesā qešānge

۱ دیقان (diqān): دهقان.

۲ بُقَبَنَد (boeqband): چادرشب.

۳ خو (xu): خوک.

کارآواهای کتولی □ ۱۰۵۹

$\text{♩} = 85$

6

11

17

23

28

توتون‌کاری

های عاروس حِنَاتِه قُرْبَانِم / خالِ رو لَبَاتِه قُرْبَانِم
 hāy ārus henāte qoe rbānem / xāle ru labāte qoe rbānem
 های عاروس حِنَاتِه قُرْبَانِم / کارگریاتِه قُرْبَانِم
 hāy ārus henāte qoe rbānem / kārgariyāte qoe rbānem
 های عاروس حِنَاتِه قُرْبَانِم / وَلِگِهٔ زَدَنَاتِه قُرْبَانِم
 hāy ārus henāte qoe rbānem / valge zedanāte qoe rbānem
 های عاروس حِنَاتِه قُرْبَانِم / وَجینِ کَرَدَنَاتِه قُرْبَانِم
 hāy ārus henāte qoe rbānem / vegin kardanāte qoe rbānem
 های عاروس حِنَاتِه قُرْبَانِم / بُقچِهٔ کَرَدَنَاتِه قُرْبَانِم
 hāy ārus henāte qoe rbānem / boqc̄e kardanāte qoe rbānem

♩. = 85



نشاء توتون



کندن بذر توتون

شَالَام بَمیرِهٔ باغبان / sālām bamire bāqebān
 شَالَام بَمیرِهٔ باغبان / دیگِهٔ نِکارِهٔ باقِلِی
 sālām bamire bāqebān / dige nekāre bāqeli
 روفاکِ یارِمِ گُمِ هابی / میانِ باغِ باقِلِی
 rufāke yārem goe m hābi / miyāne bāqe bāqeli

۱ وَلِگِهٔ (valge): چیدن برگ های توتون.

۲ بُقچِهٔ (boqc̄e): درجه بندی کیفیت توتون خشک.

۳ شَالَام (sālām): اِنْ شَاءَ اللهُ.

شالام بَمیره باغبان / دیگه نکاره باقِلی
 sālām bamire bāqebān / dige nekāre bāqeli
 پیرن یارم گم هابی / میانِ باغِ باقِلی
 pirane yārem goe m hābi / miyāne bāqe bāqeli

شالام بَمیره باغبان / دیگه نکاره باقِلی
 sālām bamire bāqebān / dige nekāre bāqeli
 دامنِ یارم گم هابی / میانِ باغِ باقِلی
 dāmene yārem goe m hābi / miyāne bāqe bāqeli



انگوشتم و انگوشتم / anguṣtem-o-anguṣtem
 دینشو بوئردِم دِلِه ۲ باغ
 dineṣo boa rdem dele bāq
 روافک یارِ بدیم
 rufāke yāre badim
 آ هوش بیهوش بگردیم
 a huṣ bihuṣ bagerdim
 انگوشتم ۴ و انگوشتم
 anguṣtem-o- anguṣtem
 انگوشتر بالا انگوشتم
 anguṣtar bālā anguṣtem
 آ بالای یارِ جانی
 a bālāye yāre jāni
 دینشو خُودِمِه بگشتم
 dineṣo xoe deme bakoe ṣtem

دینشو بوئردِم دِلِه باغ
 dineṣo boa rdem dele bāq
 دامنِ یارِ بدیم
 dāmene yāre badim
 آ هوش بیهوش بگردیم
 a huṣ bihuṣ bagerdim

✱ این آهنگ به روایت از زنده‌یاد استاد حاج علی حسین قنبری تلویری است.

۲ دینشو (dineṣo): دیشب.

۳ دِلِه (dele): داخل.

۴ انگوشتم (anguṣtem): انگشت من.

anguštem-o- anguštem انگوشتیم و انگوشتیم
anguštar bālā anguštem انگوشتَر بالا انگوشتیم
a bālāye yāre jāni اَ بالایِ یارِ جانی
dinešo xoedeme bakoeštem دینِشو خُودِمِه بَکُشتیم



گل دَارِه باغِم / goel dāre bāqem

غریب‌آباد^۱ نِرو نَبونده مِدَار^۲ / گل دَارِه باغِم، بِلِبِل دَارِه باغِم
qaribābād nero nabunde medār / goel dāre bāqem, belbel dāre bāqem
غریب‌آباد نِرو بوندی گرفتار / گل دَارِه باغِم، بِلِبِل دَارِه باغِم
qaribābād nero bundi gereftār / goel dāre bāqem, belbel dāre bāqem
بِرَاتِم بَئیرِم چیتِ قَلَمکار^۳ / گل دَارِه باغِم، بِلِبِل دَارِه باغِم
berātem bairem cīte qelamkār / goel dāre bāqem, belbel dāre bāqem
سَرَدستاتِم دَرِیزِم شاخه چنار / گل دَارِه باغِم، بِلِبِل دَارِه باغِم
sardastātem darizem šaxe cēnār / goel dāre bāqem, belbel dāre bāqem
ها گل دَارِه باغِم، بِلِبِل دَارِه باغِم
hā goe l dāre bāqem, belbel dāre bāqem



۱ غریب‌آباد (qaribābād): روستایی کوهستانی در ۲۴ کیلومتری جنوب علی‌آبادکتول واقع در دهنه محمدآباد.

۲ نَبونده مِدَار (nabunde medār): اوضاع بر وفق مراد نخواهد بود.

۳ چیتِ قَلَمکار (cīte qelamkār): پارچه‌ای که با آلات چوبی دستی روی آن نقش و نگار چاپ کرده باشند.

باغِ اِنار ^۱ bāqe enār

delbarem sūnde amruzā sare kār
kar kond ta nemašān dar bāq enār
sāllam -a- enār cīndan zud vagerde
delam -a- durieš nairne qerar
āhuye nār vade nādi man embe
bāqe enār vade nādi man embe
moqeye kār vade nādi man embe
dame telār vade nādi man embe

دلبرم شونده امروزا سرکار
کار کند تا نماشان در باغِ اِنار
شالام - آ - اِنار چیندن زود وگرده
دلم - آ - دوری ایش نئیرنه قرار
آهوی نار وَّعه نَدی من اِمبه
باغِ اِنار وَّعه نَدی من اِمبه
موقی کار وَّعه نَدی من اِمبه
دمِ تلار وَّعه نَدی من اِمبه

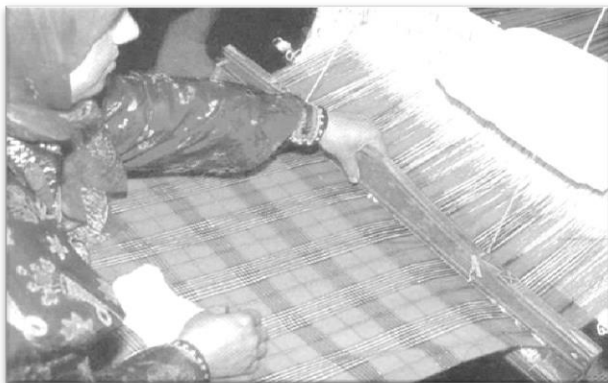


تصاویر مربوط به کار در منطقه کتول



گله‌داری

۱ این ترانه به روایت از خانم زبیده ديلم، فرزند علی‌بخش، متولد ۱۳۳۶، از روستای مایان است.
* دوبیتی مورد استفاده در این ترانه، از سروده‌های استاد اسماعیل مزیدی است.



چادرشب بافی



کار با چرخ‌بچه (دستگاه ریسندگی سنتی)

سازهای موسیقی مازندرانی

محمد ابراهیم عالمی / خواننده نام‌دار و پژوهش‌گر موسیقی مازندرانی

در کتاب‌های تاریخی از طنبور (تنبور) تبری فراوان نام می‌برند. ابن خردادبه، موسیقی‌دان و جغرافیانویس و از شاگردان اسحاق موصلی، می‌نویسد: «در ری و طبرستان و دیلم، نواختنِ طنبور، بیش از سایر مناطق متداول بوده و اغلب همراه با آواز نواخته می‌شده است.»^۱

مسعودی در مروج‌الذهب که از سازهای مورد استفاده‌ی روزگارِ ساسانی در میانِ ایرانیان — از جمله تبرستان — نام می‌برد، بر این واقعیت تأکید دارد که: «مردم طبرستان و ری و دیلم، طنبور را دوست‌تر داشتند و این آلت نزد همه فُرس، مقدم بر سایر آلات بوده است.»^۲

از نوشته مسعودی چنین نتیجه می‌گیریم که جز طنبور سازهای دیگری نیز در روزگارِ ساسانی وجود داشته است که از میان آنان طنبور بیش‌تر مورد بهره‌برداری قرار می‌گرفت.

«در کتابِ مرزبان‌نامه، نوشته مرزبان بن‌رستم شروین پرمی، از شاه‌زادگانِ خاندانِ باوند که در سده چهارم هجری در پرم می‌زیست، به نام سازهایی چون تنبور، چنگ، شاخ‌شانه، موسیقار، نای رویین، کوس و طبلک اشاره شده است.»^۳ در سروده‌های منسوب به امیر پازواری به سازهایی چون: چنگ، کمانچه، تار، تنبور، کوس، رباب، ساز، نا، کرنا و نقاره برمی‌خوریم که نمونه‌ای از این شعرها به شرح زیر آورده شده است:

• کنزالاسرار، جلد اول:

نَماشَوْنَه سَر وَکَ بَزَوْءَ نَقَّارَه تیلِ بَخَوَرْدَه لینگِ هَسْتِکَا دِیَارَه

۱. عالمی، محمد ابراهیم. راز آواها، نشر نَت، ۱۴۰۱، ص ۵۲.

۲. همان.

۳. عمادی، اسدالله. تاریخ و فرهنگ دودانگه و شهریارکوه، نشر هاوژین، ۱۴۰۱، ص ۱۶۴.

دَه جا عِشَرَت بُو چَنگ و صدای نائی مَشْرِق تا مَغْرِب تِه کوس^۱ و کَرَنائی^۲

• شرح و تفسیر دیوان امیر پازواری، به اهتمام و پژوهش محسن مجیدزاده «م.م. روجا»
چنگیزشاه تنه چَنگ ره ساز هاکنه ساز نوازنده، تِه، هَر دم بیاره آواز...
برگردان:

اگر شاه‌چنگیز، چنگ تو را ساز کند (کوک کند) و نوازنده تو هر دم به آواز درآید

سَنگ وُ چَنگ وُ وَنگ ره نییه هچی آهنگ وَنگ دارمه به تِه وَر سَنگ نَوُو، وَنگ ره تنگ
برگردان:

سنگ و چنگ و بانگ (آواز) را هیچ بانگ دارم به آستانه تو که سنگ آن را به
آهنگی نیست. تنگ نتواند آورد.

حوض کوثر اُوی زلال خجیره ساز، کُمونچه و آهنگِ هال (حال) خجیره
تار و تنبور و زلفِ دَمال خجیره خوبون ره همین، دولت، کمال خجیره
برگردان:

آب زلال حوض کوثر (بهشت) نیکوست از سازها، کمانچه و آهنگ آرام‌بخش نیکوست
تار و تنبور و دنباله گیسو (زلف) یار نیکوست خوبان را همین کمال دولت، نیکوست

• دیوان اشعار امیر پازواری از بامداد جویباری

صُحبت وَرَف روز خوشه صدای چَنگ وُنا اسبابِ کار آراسته بو به یکی جا
برگردان:

قصه در روز برفی دل‌چسب است خصوصاً به ویژه که اسباب کار یک‌جا فراهم و
با آوای چنگ و نی.

۱ کوس: kus. نقاره بزرگ که عبارت است از یک پارچه پوست که بر روی دهانه بدنه‌ای به شکل کاسه‌ای بزرگ کشیده؛
طبل کلان؛ کوست، کوشت، (فرهنگ معین)
۲ کرنا: kar re- nā [= کرنا = کره‌نای = خرنا = کارنای].
الف) نوعی نفیر دراز که در قدیم در رزم به کار می‌رفت و اینک در ولایات شمال ایران (مخصوصاً گیلان) به هنگام اقامه
مراسم عزاداری (عاشورا) به‌ندرت به کار برده می‌شود.
ب) آلتی است بادی و بلند که صدای آن بم است و چون سوراخ ندارد، با انگشتان نواخته نمی‌شود و از این رو فقط
برای دم دادن به کار می‌رود. (فرهنگ معین)

عُود و چَنگ و چینی و پیالهُ ساج کَنّه پَری اَوُنّه کِه سَر هُونیا تاج
برگردان:

عود و چنگ و چینی و پیالهُ بلورین می‌گویند فرشته آن‌ست که تاجی بر سر نهاده است

چَنگی کِه خوش نَنوازه و نَوا نده چَنگ از شرم زُهره شِه سَر بَزَنه هزار چَنگ
برگردان:

چنگ‌نوازی که آهنگ دل‌انگیز نوازَد و سازش نیز صدایی دل‌نشین برنیآورد.
پیش زهره، چنگی فلک بر سر و روی خود از شرم چنگ خواهد انداخت.

خُوبُون به شَراب مَسَنه مُطَرِبُون به چَنگ اَوُنْتی کِه رُومی بَه تُرکَسُون گَرْدَبُ چَنگ
برگردان:

آن‌چنان که خوبان به شراب و مطربان با چنگ سرخوشند، و آن‌گونه که رومیان به
چنگ و غارت مردم ترکمنستان رغبت داشتند!

لُو رَنگَه و دَهِون تنگ و آوازَه تِه چَنگ دیم خُورَه سُوآل مُونگَه چَش تِه، شو آهَنگ
برگردان:

لبت رنگین، دهانت تنگ و غنچه‌ای، و صدایت چون آوای چنگ زیباست!
رویت خورشید، پیشانی‌ات قرص ماه و چشمانت چون شب سیاه است!

چَنگ چی چَنه زَنی شِه تار رَه زیل و بَم بِل خُمار چَشَم یار رَه سَرْمه دَکَشَم
برگردان:

ای چنگی (چنگ‌زن) تا کی زخمه بر زیر و بم ساز خود می‌زنی؟!
بگذار تا برچشمان خمارآلود یار سرمه کشم!

شِمَر ره دیمه سُوچَن و فِرْعُون وُریچَن دَف ره دیمه با چَنگ و تَنبُور کَمیچَن
برگردان:

شمر را دیدم که می‌سوخت و فرعون را دیدم که فرار می‌کرد!
دف را دیدم که با نوای چنگ و تنبور هم‌نوازی می‌کرد!

دَه و دَه هزار کُوسِ شو و روز به ساز بو دَه و دَه هزار شیرِ نَر تِه هَم‌راز بُو
برگردان:

هرشب و روز دوازده‌هزار طبل در جشن شادی‌ات به آوای رسا باد!
و دوازده‌هزار پهلوان نام‌آور تو را هم‌دم باد!

• یوسف الهی و شهرام قلی‌پور گودرزی در کتابِ کهن‌ترین امیری‌های مازندران، چنین آورده‌اند:

چرخ و فلک و گاو و گردون و ماهی سَنج و طَمَّک و طَمَّوره و صراحی
تنی چنگ و چنی و رباب و شاهی هر پنج به تنی چَم بگردی الهی
برگردان:

چرخ و فلک و گاو و گردون و ماهی سَنج و تنبک و تنبوره و صراحی
چنگ و [ساز] چینی و رباب و شاهی هر پنج [تا] به دل‌خواه تو بگردد الهی

فصل و می و ساقی و چنگ و ربابه امروز بکن شاهی که وقت شبانه
برگردان:

زمانه می [نوشیدن] و ساقی و چنگ و رباب است.
امروز پادشاهی کن که هنگام جوانی است.

با چنگ و طنبور می بخوری ارزانی یا رب به همین سون تو سی سال بمانی
برگردان:

با چنگ و تنبور به سزاواری می نوش. می خوردن با چنگ و تنبور ارزانی تو باد!
پروردگارا، به همین‌سان تو سی سال باقی بمانی.

• امیر مازندرانی (امیر تیمور قاجار ساروی) در کتابِ نصابِ خود، چنین آورده است:
کنف دان کَنب، نی‌لله، دوک دیک بَتُس دان تو تابیده، نخ هست تا

• در بخش رواجی مجموعه کامل اشعار نیما یوشیج — تبری — آمده است:
نی‌زن بخون طبری نیمای وِسِر بُورِیت یار دَرِتی م جِگر

دُهَل بایتن و بزونین ناقوس دُریو بجمُس بوی اُونوس

آتا سیوک تو هادا دس دال شِیون بیمو دُهَل کاروون دُمال

مَرْدُم وَر آتا عذاب مونی م وَر رَسنی ناله رباب مونی

بشنوسم، ش یار دس طُشت آتا شِرار تَلَم، کوتی وَر گشت

«پس از این که از فیروزکوه بیرون رفتیم ایالت عراق (عجم) به انتها رسید و به مازندران رسیدیم... یک ساعت بعد به سرخرباط رسیدیم... یکشنبه، کوه و دره به پایان رسید و زمین مسطح آغاز شد در این جا وارد جنگل شدیم... قبل از این که از جنگل بگذریم شب شد... در نتیجه مجبور شدیم در همان جنگل میان درختان به سر آوریم... چند نفری را به دهکده‌ای که در جنگل پنهان بود فرستادیم... کدخدای آن جا به اتفاق چند تن از ریش‌سفیدان نزد ما آمدند و با خود گوشت و آذوقه فراوانی همراه آوردند و همان جا ماندند و با آوازهای مازندرانی و کمانچه... سرگرمی ما را فراهم آوردند.»^۱

از میان این نوشته‌ها، تنها، امیر مازندرانی —امیر تیمور قاجار ساروی— در کتاب «نصاب» از «لله» به معنی «نی» نام برده است و در بقیه نوشته‌ها، «لله» یا «لله‌وا» به عنوان سازِ رایج و مطرح مازندران دیده نمی‌شود. این در حالی است که هم‌اکنون موسیقی‌دانان، «لله» را اصلی‌ترین و اصیل‌ترین سازِ مازندران می‌دانند.

به هر روی، هم‌اکنون سازهایی که به عنوان سازِ بومی مازندران شناخته شده هستند و کاربرد دارند به ترتیب اصالت بدین قرار است: «لله / لله‌وا، سورنا (سُرنا)، دِه سَرکوتن dəsarkutən یا نقاره، تَشت لاک، دوتار (به گویش مازندرانی: دِه تار dā tār)، کمانچه، دست دایره و از سال ۱۳۶۹ هـ. خ غرنه qərnə».

۱ سفرنامه پیترو دلاواله، ترجمه دکتر شعاع‌الدین شفا، ناشر: شرکت انتشارات علمی و فرهنگی، ص ۱۶۱ تا ۱۶۷، ۱۳۷۰.

لله / لَلَّهوا^۱ \ lalə \ lələvā

لله / لَلَّهوا از سازهای بادی و شبیه «نی» است که مردم جنوبِ مازندران مانند دودانگه، چهاردانگه و سوادکوه به آن «لله» و در دشتِ استان «لله‌وا» می‌گویند. امیر تیمور قاجارِ ساروی (امیر مازندرانی)، در کتابِ «نصاب»، از «لله» نام برد نه از «لله‌وا».

تفاوت‌های الله با نی: نوع صدادهی، قطعاتی که می‌نوازند و برای این‌که الله به راحتی بر روی لب (معمولاً در گوشهٔ سمت راست) قرار گیرد، سرِ الله‌وا را از بیرون می‌تراشند، در صورتی که سرِ نی را از داخل تراش می‌دهند که لای دندان قرار گیرد. افزون بر این، تولیدِ نواها با الله، پیوسته و به شیوهٔ نفس برگردان انجام می‌پذیرد که در این‌باره ساگر کمی دقت شود— صدای نفس‌گیری نوازنده در هنگام اجرای نواها به خوبی قابل شنیدن است.

لله، به گواه موسیقی‌دان‌ها و بر پایهٔ شاخص‌های موسیقی، اصلی‌ترین ساز و شناس‌نامهٔ موسیقی مازندران است. این ساز بکرترین و اصیل‌ترین نواها و ملودی‌های بومی مازندرانی را — که بازتاب دهندهٔ شیوهٔ تولید و نوع زندگی در این سرزمین است — به زیبایی بازگو می‌کند؛ لهجه و رنگِ صدای آن آشکارا گویای نواهای مازندران است.

بیش‌ترین کاربرد این ساز به ترتیب در کار چوپانی، گالشی و کشاورزان بوده است. البته امروزه نواختن این ساز فراگیر شد و همهٔ لایه‌های جامعه با این ساز خو گرفته‌اند.

جنس این ساز، هم‌اکنون از نوعی نی است که در گویش مازندرانی به آن کَرْفُون یا چق می‌گویند و از هفت بند و شش گره تشکیل شده است. البته، استاد حسین طیبی، «الله‌ای» با ده بند و نه گره نیز ساخته است. ناگفته نماند در گذشته الله / الله‌واهایی از جنس برنج و آهن نیز وجود داشته که شبانان از آنان بهره می‌بردند. دلیل استفاده از الله‌های فلزی، شاید ماندگاری آن بوده است. این ساز با جنس کرفون / چق بر اثر کوچک‌ترین ضربه در هنگام کوچ، می‌شکست و حمل و نگهداری آن کمی دشوار بود. از سویی، شبانان نیازی به الله‌ای با کوکِ خاصی نداشته‌اند؛ اما، امروزه چون در گروه‌نوازی از آن استفاده می‌شود، سازندگان آن — که خود از نوازندگان برجستهٔ آن هستند — الله‌هایی با کوک‌های گوناگون در طول و قطرهای مختلف می‌سازند تا در گروه‌نوازی‌ها به کار گرفته شود. از سویی، ساختِ الله با آهن یا برنج در کوک‌های مختلف بسیار سخت و حتی غیرممکن است.

برای تهیهٔ الله‌ای خوب و خوش‌صدا، باوری در بین نیاکان مان وجود داشت که درستی یا نادرستی آن دقیقاً مشخص نیست. آن باور این بود که باید شب‌ها، هنگام وزش باد به «الله‌جار» (نی‌زار) رفت و با دقت گوش کرد. از میان آنان، برخی در اثر وزش باد، صدا

۱ — و ه نمادِ مصوتِ بین — و — یا واکهٔ میان خنثی.

می‌دهند این لاله را پیدا کنید که سازی بسیار خوب و خوش صدا از آن به دست می‌آید. در گویش مازندرانی، به این لاله، «لله‌مار» (مادر لاله‌ها) یا «لله‌ماه» (نی ماده) می‌گفتند. هم اکنون سازندگان این ساز، بهترین هنگام برای تهیه لاله / لاله‌وا را اول دی تا هفته اول بهمن می‌دانند.

واگوی واژه «لله» ویژه مازندران نیست، که تا تالش گیلان نیز به همین نام رواج دارد. با مراجعه به کتاب‌ها و منابع گوناگون درباره معنا و مفهوم «لله»، هیچ سندی یافت نشد. در این میان تنها دیدگاه استاد حسین طیبی با گویش مردم گیلان مطابقت دارد. نظر استاد طیبی درباره مفهوم «لله» چنین بوده است: «شاید به شکل لوله بوده و میان تهی است به آن «لله» می‌گفتند.».

محمود فرضی‌نژاد از خوانندگان گیلان و از بازی‌گران تئاتر به نگارنده گفته است: «مردم گیلان به هر چیزی که به شکل لوله باشد «لله» می‌گویند.».

بهمن‌یار شریفی و محمدابراهیم عالمی در مقاله سازهای متداول در موسیقی مازندران نوشته‌اند: «در حال حاضر، «لله‌وا» با طول و قطرهای گوناگون ساخته می‌شود؛ به گونه‌ای که پنج سوراخ با نسبت‌های معین بر روی آن و یک سوراخ برای انگشت شست در پشت آن درست می‌شود؛ هرچند نمونه‌هایی از این ساز به دست آمده که چهار سوراخ در روی ساز تعبیه شده است. فرقی این لاله‌وا (چهار سوراخ) و لاله‌وای نوع اول این است که سوراخ چهارم را — که یک فاصله نیم‌پرده‌ای است — لاله‌وای چهار سوراخ ندارد. به همین خاطر است که در دستگاه همایون — به استثنای کرچال که به نظر نو است — و چهارگاه قطعه‌ای ویژه این ساز وجود ندارد.

بر این پایه، حسین طیبی^۱ معتقد هستند که کرچال را قبلاً شنیده است و صدای مورد نظر باید حتماً همان صدای اصلی این ساز از نت «دو»ی پایین حامل تا نت «لا»ی میان حامل باشد که دارای دو صدای بم و اوج است. هم‌چنین دارای صدای غیث^۲ که به ابتکار حسین طیبی، صدای پس‌غیث نیز به آن اضافه شده است.»^۲

پس، ابتکار حسین طیبی، سبب شد تا در این سال‌ها لاله‌وا تکامل پیدا کند و هم‌اکنون لاله‌وا توانایی نواختن قطعات شور، همایون، چهارگاه و سه‌گاه را دارد.

۱ حسین طیبی، برجسته‌ترین نوازنده «لله‌وا» و راوی قطعات مختص این ساز است که همه نوازندگان کنونی تحت تأثیر وی هستند. نت «فادیز» از ابتکارات اوست که بر روی لاله اضافه کرده است.

۲ شریفی، بهمن‌یار و محمدابراهیم عالمی، جستاری در موسیقی و ترانه‌های مازندران، انتشارات هاوژین، چاپ دوم، ص ۱۰۱، ۱۳۹۷.

یکی از ابتکارات حسین طیبی در ساختِ لله این است که نی‌هایی که جنسِ خوبی دارند، اما توازنِ بندهای آن درست نیستند و فاصلهٔ بندهایش زیاد است، آن نی‌ها را کوتاه کرده، نر و مادگی ایجاد می‌کند و سپس آنان را در داخل هم قرار می‌دهد و با چسبِ چوب به هم وصل و محکم می‌کند. بدین‌وسیله آن را در اندازه‌ها و کوک‌های گوناگون تنظیم می‌کند.

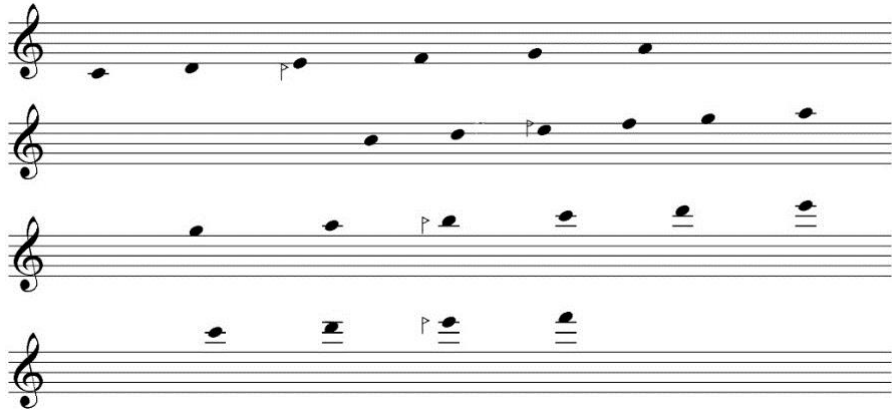
«لله‌وا، دارای چهار منطقهٔ صوتی زیر است:

محدودهٔ صدای بم از «دو» تا «لا»

محدودهٔ صدای اوج (یک اکتاو بالاتر)، از «دو» تا «لا»

محدودهٔ صدای غیث از «سل» تا «می»

محدودهٔ صدای پس غیث از «دو» تا «فا»



انتقالِ صوتی این چهار منطقه با مهارت و شدت دمیدن به دست می‌آید. در اجرای «کوک‌داری» و «کمرسری» از همهٔ مناطق صوتی استفاده می‌شود. تولیدِ نغمات به کمک این ساز، پیوسته و به شیوهٔ نفس برگردان انجام می‌پذیرد که اگر کمی دقت شود، صدای نفس‌گیری نوازنده در هنگامِ اجرای نغمات به خوبی قابل شنیدن است.

برای تولید چهار محدودهٔ صوتی بالا، لب نوازنده به چهار حالتِ گوناگون شکل می‌گیرد. به گونه‌ای که برای بیننده قابل تشخیص نیست. فقط نوازندهٔ لله، با مهارت، لبش را طوری تنظیم می‌کند که بتواند صداهای مورد دل‌خواه را — که به گوییش مازندرانی، مول صدا، جر صدا و زیل صدا می‌گویند — به اجرا درآورد.

با این همه، قطعاتی را که هم‌اکنون نوازندگانِ لَله‌وا می‌نوازند و آموزگاران به هنرجویان این ساز آموزش می‌دهند — که جزو رپرتوارِ (قطعاتِ ویژه) آن محسوب می‌شود — بدین قرار است:

• **زاری‌حال:** دو برادر در منطقهٔ کوهستانی مشغول گله‌داری بودند که یکی از آن‌ها از صخره پرت می‌شود و می‌میرد. برادرش در فراق او، این قطعه را می‌نواخت. این قطعه تا سال ۱۳۶۴ خ، نام مشخصی نداشت. در هنگام ضبطِ قطعاتِ ویژهٔ «لَله» و انتشارِ آلبومِ «لله‌وا» در سال ۱۳۶۵، توسط حسین طیبی و احمد محسن‌پور، بر پایهٔ داستانِ آن، نامِ «زاری‌حال» را انتخاب و زین‌پس این نام فراگیر شد.

• **مِشِ حال:** هنگامی که برف همه‌جا را سفیدپوش می‌کرد و علفی پیدا نبود، چوپان با نواختنِ مِشِ حال، گوسفندان را به وجد می‌آورد تا آنان با «دست‌کن» برف را کنار زده و علف را پیدا و چرا کنند. مِشِ حال یعنی حالتِ مِش.

• **دنبالهٔ مِشِ حال یا بُورِ سَری:** این قطعه، هنگامِ غروب برای هدایتِ گوسفندان به سوی آغل یا به گویشِ چوپانان «چفت» نواخته می‌شد.

• **کُرچال:** کُرچال از دو واژهٔ «کُر» که مخفف کار است و «چال» به معنی گودی است، تشکیل شده که به دارِ بافندگیِ جاجیم، گلیم و... گفته می‌شود.

چوپانی که روبه‌روی روستا مشغولِ گله‌داری بود، عاشقِ دختری می‌شود که دارِ بافندگی داشته و در کُرچال به جاجیم‌بافی و... مشغول بوده است. چوپانِ عاشق، در وصفِ بافته‌هایش و هنرِ بافندگی او، این قطعه را می‌نواخت.

• **غریبی‌حال:** از آن‌جا که بیش‌تر دام‌داران برای تهیهٔ چراگاه و تأمینِ علوفه، ییلاق و قشلاق می‌کردند، از این‌رو از خانواده و زادگاه دور بوده‌اند. دام‌دار برای آرام‌بخشیِ اندوه و دوری از خانه‌اش، غریبی‌حال می‌نواخت. لحنِ غریبی برای بازگو کردنِ دردِ غربت است.

• **عباس‌خوانی:** نوازندگانِ لَله، این قطعه را از تعزیهٔ حضرت عباس برگرفته‌اند که حسین طیبی آن را کامل کرده، هم‌اکنون جزو نغمه‌های ویژهٔ لَله‌وا به‌شمار می‌رود. به گفتهٔ طیبی، این قطعه را نخستین‌بار از فردی به نام «مسیح» از اهالی روستای «شله» (جزو روستاهای بخش دودانگهٔ گذشته) شنیده است.

• **چپونِ حال یا کُرْدِ حال:** چپونِ حال را حسین طیبی در پایانِ جلوداری می‌نواخت. اما، ارسلان طیبی، آن را از جلوداری جدا و کامل‌تر کرده و به کمک احمد محسن‌پور به شکلِ امروزی تنظیم کرده‌اند. این لحن بازتاب‌دهندهٔ زندگیِ چوپانی است.

• **کَمَرَسری:** «کَمَرَسَر» یا نام مکان است و «ی» پس‌وند نسبت است و یا به خاطر این که چوپان در کمرکش کوه بر بالای صخره‌ای یا تخته‌سنگی می‌نشست و قطعه‌ای با این حال و هوا و توصیف زندگی می‌نواخت، به کمرسری آوازه یافت. حسین طیبی درباره کمرسری می‌گوید: به نظر می‌رسد که برای ساخت کمرسری — در گذشته — از حرکت و صدای پرواز کبک دری الهام گرفته شد.

• **کوک‌داری:** این لحن ساخته‌شده حسین طیبی است که بر پایه پرواز و فرود کبک دری تنظیم شده است. کوک‌داری و کمرسری از لحن‌هایی هستند که از همه گستره صوتی آله‌وا استفاده می‌شود.

• **گله ره بُردن:** موضوع داستان این قطعه از این قرار است: روزی یاغیان به گله‌ای حمله می‌کنند و گوسفندان پراکنده می‌شوند. کوشش یاغیان برای جمع کردن گله بی‌نتیجه می‌ماند. از این‌رو، از چوپان می‌خواهند تا گوسفندان را در یک‌جا جمع کند. چوپان با اجازه آن‌ها به بهانه جمع کردن گوسفندان به بالای تپه رفته و به جای جمع کردن گوسفندان خطاب به دخترعمویش با آله، بدین‌گونه می‌نوازد: آمی دُتر جان، گله ره بُردن، همه ره بُردن، همه ره بردن... (دخترعمو جان، گله را بردند، همه را بردند). دخترعموی چوپان که در آبادی بوده، صدای آله‌وای پسرعمویش را شنید و از حمله یاغیان به گله، آگاه می‌شود. در این هنگام، دخترعمو اهالی آبادی را برای کمک و نجات چوپان بسیج می‌کند.

• **جلوداری:** از نغمات ویژه سرنا است که برای بردن عروس و داماد به حمام نواخته می‌شود؛ اما، هم‌اکنون آله‌نوازان با اقتباس از سرنا، آن را به زیبایی می‌نوازند. از این‌رو اکنون جلوداری به قطعات آله افزوده شده است.

• **آروس‌یار:** این لحن، از رپرتوآر سرنا است. اما اکنون، آموزگاران آله، جلوداری و آروس‌یار را به هنرجویان آموزش می‌دهند؛ این قطعه نیز اکنون به رپرتوآر آله افزوده شد. کاربرد این لحن، در گذشته این بوده است که هنگامی که عروس را به سوی خانه داماد حرکت می‌دادند با سرنا و نقاره نواخته می‌شد.

• **کتولی، امیری، طالبا، نجما^۱**

• **پرجایی حال^۲**

۱. این نغمه‌ها جزو رپرتوآر آله‌وا نیستند؛ اما هم‌اکنون مدرسین برای ارتقای کیفیت آموزش، افزایش مهارت هنرجویان و فراگیری آنان از آوازهای مازندرانی، این قطعات را تدریس می‌کنند.

۲. روای این قطعه خلیل طهماسبی عمران، متولد ۱۳۳۲، از دامداران (گالشان) منطقه سنگ‌چال (چلاو آمل) است. ریتم آن ۸ و آن چه از نامش پیداست می‌باید ویژه رقص منطقه پریجای بندپی بابل باشد.

• سما حال

بر پایه گفته‌های رضا دیوسالار، از نوازندگان لله‌وا در باختر مازندران، (منطقه نور و کجور) قطعاتی ویژه لله (نه ne) به نام‌های: وچاک‌وچاک، کشتی مقوم، خناسری، خموم‌سری، گلنج‌زر و ولگه‌سری وجود دارد که متأسفانه مهجور مانده است. البته به جز ولگه‌سری دیگر قطعه‌ها جزو قطعات سرنا نیز هستند.

برابر اظهارات میثم زاهدی‌راد، نوازنده تار، سه‌تار و دوتار و از اهالی کردکوی، «کرس‌سری kares sari» و «نمک‌سری» نام قطعات ویژه لله / لله‌وا در آن منطقه هستند.

سرناي مازندرانی

بعد از ساز لله / لله‌وا lalə/laləvā، سرنا دومین ساز مهم مازندران است. به دلیل حجم صدادهی سرنا، معمولاً در مراسم عروسی و ورزشی مانند کشتی لوچو به همراهی «د سر کوتن dəsar kutən» (نقاره) استفاده می‌شود. در گذشته، معمولاً همراه سرنا، چهار نوازنده نقاره، همراهی می‌کردند.

سرنا در اغلب نقاط ایران و جهان، در اندازه‌های مختلف، با قطعات ویژه منطقه و با تعداد سوراخ‌های مشخص بر روی آن وجود دارد. بر روی قنداق سرناي مازندرانی، شش سوراخ با فاصله‌های معین و یک سوراخ در پشت آن تعبیه شده است.

فرق بین سرناي کردی، لری، گیلانی و مازندرانی در این است که بر روی سرناي مازندرانی، شش سوراخ، اما بر روی دیگر سرناهای نام‌برده، هفت سوراخ تعبیه شده است. نوازندگان این ساز در مازندران، هم مردم بومی و هم از طایفه کولی بوده و هستند.

سرناي مازندرانی، حدود یک اکتاو وسعت دارد. از آن‌جا که در گذشته، معمولاً شغل کولی‌ها، آهن‌گری (چلنگر) بوده، ساختن و نواختن سرنا، بیش‌تر در اختیار صنعت‌گران این طایفه بوده است. گرچه هم اکنون، به دلیل گسترش صنعت درودگری، ساخت سرنا، به وسیله سازسازان بومی انجام می‌گیرد. مردم مازندران، به کولی‌ها «جوگی» (البته در گلوگاه «جی‌گی») می‌گویند. در گذشته، شغل اکثر آنان، در ساخت ادوات کشاورزی، دام‌داری و خانگی مانند: تبر، داس، هوکا (کج بیل)، کارد، دیزندون (سه پایه فلزی برای آشپزی) و... بوده است. این طایفه چون مهاجر هستند، مردم بومی را «تویی» (اهل مازندران، غیر مهاجر) و خودشان را «غربت» (غریب، مهاجر) می‌نامند.

این ساز از قسمت‌های مختلفی تشکیل شده که ساخت آن به نجاری، خراطی و کمی آهن‌گری نیاز دارد.

ساختمان سرنا

۱. قمیش که از سه قسمت زیر تشکیل می‌شود:

الف) پسی pəsi یا فسی fəsi از ساقه نازک و نرم و خشک «نی» که به گویش مازندرانی «آکس ākəs» گفته می‌شود، تهیه شده و یک سر آن را از دو پهلوی برش کوچکی می‌دهند. سپس آن را در آب خیس کرده و با فشار لب به صورت دو زبانه درمی‌آورند. یک سر آن میان دو لب نوازنده قرار می‌گیرد و سر دیگر آن به «سرنا میل» وصل می‌شود. ب) سرنا میل: لوله‌ای مخروطی‌شکل و از جنس برنج است. سر باریک آن به فسی و سر دیگرش به «سرنا ماشه» وصل می‌شود.

پ) زیرلی تکه فلزی است مدور و در وسط آن سوراخی ایجاد شده که فسی از آن می‌گذرد و به وسیله زنجیر به قنناق وصل است.

۲. انبرک یا سرنا ماشه: جنس آن از چوب و دارای شیار است که این شیار دو شاخه‌ای، شبیه انبر است. برای ساخت آن نیاز به خراطی است و در درون ساز قرار می‌گیرد. ۳. قنناق: لوله‌ای مخروطی شکل که شش سوراخ بر رو و یک سوراخ در پشت آن ایجاد شده است. قسمت دوشاخه‌ای انبرک باید طوری در داخل قنناق جاسازی شود که انتهای دو شاخه در برابر سومین سوراخ و ابتدای شیار در مقابل پشت سوراخ ساز قرار بگیرد.

گستره صوتی



نت سی پایین حامل، در چهارگاه استفاده می‌شود و نت‌های داخل پرانتز با فشار دمیدن به دست می‌آید.

بر اساس آثار شنیداری (صوتی) موجود، شیوه نوازندگی و قطعاتی که آقاجان فیوج‌زاده و رمضان کریمی، نواخته‌اند، هم اکنون مرجع سرنانوازی مازندرانی است.

قطعات ویژه (رپرتوار) سرنا به روایت آقاجان فیوج‌زاده و رمضان کریمی:

پیش‌نوازی، یک چوبه، ریز و واریز (ترک‌مونی)، دو چوبه، ریز مقوم، گرم رنگ (روونی تند)، سه چوبه (مشقی) — برگردون، جلوداری، روونی، شر و شور.

نیاز به یادآوری است که اگر نوازندگان سرنا، در جشن عروسی، فقط به قطعات ویژه سرنا اکتفا می‌کردند، هم، زمان سریع می‌گذشت و هم آن شور و هیجانی که باید ایجاد می‌شد، انجام نمی‌شد. از این‌رو، نوازندگان سرنا، گاهی در آغاز و گاهی در اواسط نوازندگی،

برخی از آوازهای مازندرانی، مانند کتولی، طیه جان و... و یا شماری از ترانک‌ها مثل بلبل دار سر، ته مله سنگ تراشون و... را چاشنی کار خود می‌کردند.

اندازهٔ سرنا

(از سازِ دومِ آقاجان فیوج‌زاده اندازه‌گیری شد که هم‌اکنون به وسیلهٔ آقای نورالله یوسفی، ساہلِ روستای رسکت دودانگه— نوازندگی و نگه‌داری می‌شود).

طولِ کل سرنا (طول بیرونی ماشه + قنDAQ): $31/5$ سانتی‌متر.

طولِ قنDAQ (بدون ماشه): $27/5$ سانتی‌متر.

طولِ کلِ ماشه (انبرک): $14/5$ سانتی‌متر.

طولِ بیرونی ماشه: 4 سانتی‌متر.

طولِ درونی ماشه: $10/5$ سانتی‌متر.

قطرِ سرِ قنDAQ: $2/5$ سانتی‌متر.

قطرِ تهِ قنDAQ (دهنهٔ شیپوری): $6/5$ سانتی‌متر.

از سرِ قنDAQ تا سوراخ پشت (جای شست) (آکس): $2/5$ سانتی‌متر.

از سرِ قنDAQ تا اولین سوراخ در رو (آکس): $3/7$ سانتی‌متر (از سمت قمیش به سمت شیپوری).

از سرِ قنDAQ تا دومین سوراخ در رو (آکس): $6/2$ سانتی‌متر.

از سرِ قنDAQ تا سومین سوراخ در رو (آکس): $8/7$ سانتی‌متر.

از سرِ قنDAQ تا چهارمین سوراخ در رو (آکس): $11/2$ سانتی‌متر.

از سرِ قنDAQ تا پنجمین سوراخ در رو (آکس): $12/6$ سانتی‌متر.

از سرِ قنDAQ تا ششمین سوراخ در رو (آکس): $16/1$ سانتی‌متر.

طولِ کلِ سرِ فسی تا انتهای میل که به قنDAQ وصل می‌شود: $8/3$ سانتی‌متر.

طولِ فسی که وصل به میل می‌شود: $1/4$ سانتی‌متر.

عرضِ لبهٔ فسی: 1 سانتی‌متر.

جنس سرنا در مازندران معمولاً از شمشاد بوده و از چوب سرخ‌دار نیز استفاده می‌شد.

شایان یادآوری است که ماشه (انبرک) آن بیش‌تر از ازگیل وحشی بوده است.

نت قطعات ویژهٔ سرنا که به روایت آقاجان فیوج‌زاده در این مقاله آمده، از کتاب «موسیقی مازندران (میانہ)» نوشتهٔ بهمنیار شریفی برداشت شده است. این کتاب در سال ۱۳۹۵ به وسیلهٔ نشر شلفین ساری انتشار یافت.

پیش‌نمازی، پیش‌نوازی یا سرنوازی - سرنا - فیوج‌زاده



*عنوان قطعات سرنا معروف به پنج‌ضربی است بعد از این قطعه کتولی اجرا می‌شود.
** قطعات فوق در ساری رایج است.

قطعه یک چوبه - سرنا - فیوج‌زاده



* ادامه قطعه فوق تکرار قسمت‌های نوشته شده است. لازم به ذکر است این تکرارها به همراه تزییناتی متفاوت‌تر اجرا شدند، سرعت قطعه فوق به تدریج افزایش یافته و به قطعه بعدی وصل می‌شود.
** ترکمونی: فیگوری است در شش میزان که در ادامه به قطعه دو چوبه وصل می‌شود.

قطعه دو چوبه وصل از ترکمونی - سرنا



قطعه فوق پس از تکرار فیگورها با سرعت تدریجی تندشونده، به قطعه لیلا وصل می‌شود.

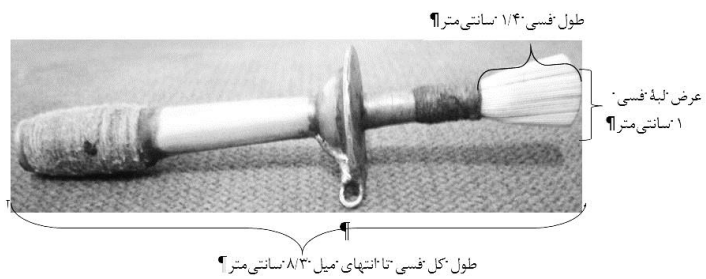
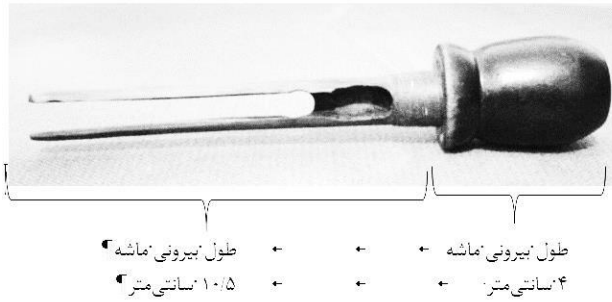
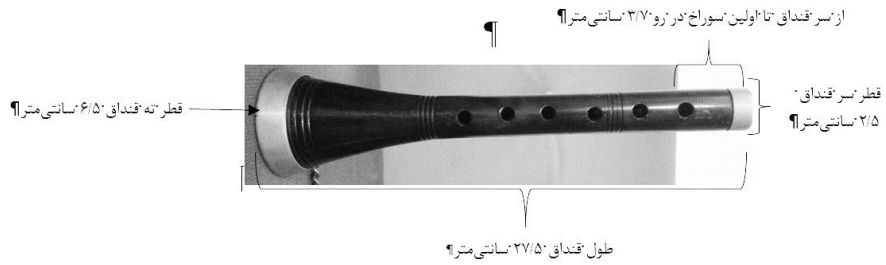
قطعه لیلا - سرنا



سرنا - قطعه گرم رنگ



۱۰۸۰ □ پژوهش‌هایی درباره کرانه‌های دریای کاسپین



طول کل سرنا ۳/۵ سانتی متر

دَهر کوْتَن^۱ dāsar kutən (نقاره)

ساز کوبه‌ای است که به همراه سرنا نواخته می‌شود. این ساز، قادر به اجرای تمام اشکال ریتمیک متریک مازندران است. نقاره، از پوستِ گاو، کاسهٔ سفالی و نقاره چوب (مضرب) تشکیل شده است. پوستِ نقاره معمولاً از زیر غیغب اما از بدنهٔ گاو هم مورد استفاده قرار می‌گیرد.

نقاره، دو کاسهٔ سفالی با دو اندازهٔ متفاوت درست می‌شود. به طوری که کاسهٔ بزرگ‌تر دارای صدای بم‌تر و در سمت راستِ نوازنده و کاسهٔ کوچک‌تر دارای صدای زیرتر و در سمتِ چپ نوازنده قرار می‌گیرد. روی هر کاسه از پوستِ گاو پوشیده می‌شود. دور تا دور پوست را با فاصله‌ای منظم سوراخ کرده و با پوستی که به شکل طناب درآمده، از سوراخ‌ها عبور می‌دهند. مضربِ نقاره را معمولاً از چوب ازگیل انتخاب می‌کنند. چون سنگین و محکم است. اندازهٔ مضرب‌ها با هم برابر نیست. قطرِ سرِ دو مضرب حدود دوازده میلی‌متر و ته آن‌ها هفده میلی‌متر است. اما، طولِ آن مضربی که در دست راست قرار می‌گیرد حدود سی سانتی‌متر و یکی دیگر که در دست چپ قرار می‌گیرد، نیم سانتی‌متر کوتاه‌تر است. چون نقاره، معمولاً با سرنا نواخته می‌شود، از این رو، رپرتوار هر دو یکی است.

کمانچه

قطعات ویژهٔ کمانچه که جزو رپرتوار آن به حساب آید، در مازندران وجود ندارد. منابع صوتی‌ای که از کمانچه در مازندران وجود دارد، نوازندگیِ قدر کتولی (اتولی)، حسن دیان و مصطفی علیزاده است.

نوازندگان کمانچه، بیش‌تر از طایفهٔ گودارها، فیوج‌ها و جوکی‌ها بوده‌اند و در شرق مازندران رواجِ بیش‌تری داشته است. این ساز در جشن‌ها همراه با تنبک (کَش دَمَبَک kaš dambək) کاربرد زیادی دارد. قدر اُتولی یا کُتولی که ساکن گرجی محلهٔ بهشهر بوده، با کمانچه سه سیم، نوازندگی می‌کرد، اما، امروزه در مازندران، این ساز با چهار سیم و به شیوهٔ کمانچهٔ موسیقی ردیف دستگاهی ایران (فارسی) نواخته می‌شود.

تَشْتِ لاک یا تَشْتِ لَگَن

تشتی از جنس مس است که بر روی آن دو پیش‌دستی برنجی می‌گذارند و اختصاصاً در مراسم شادی، ریتمِ رقصِ مازندرانی به نام «سما sēmā» را با آن اجرا می‌کنند. دو نفر زن، روبه‌روی هم می‌نشینند، یک نفر با دو دوستِ خود، ریتم اصلی را روی تشت می‌نوازند و نفر

۱. معنی تحت‌اللفظی نام این ساز: ده dā = دو، سر = رُو، سر. کُوتَن kutən = کوبیدن. دَهر کوْتَن = بر سرِ دو چیز کوبیدن.

روبه‌رو، هم‌آهنگ و منظم، سر ضرب‌ها را بر پیش دست‌ها، می‌کوبد. تقریباً در تمام مازندران به ویژه در منطقه مرکزی استفاده می‌شود.

دست دایره

«در مازندران به دایره، دست دایره می‌گویند. «طبل طوقه‌ای» (the frame drum) و یا طبلی که در دست نگاه داشته می‌شود؛ (handheld drum) در ایران با نام‌های بسیار متفاوتی چون غریال، دایره، عربونه، دایره، دیره، دف، دپ و... در مازندران دست دایره وجود دارد.^۱ در مازندران به خاطر وجود رطوبت، و شل شدن پوست دایره، استفاده آن نسبت به استان‌های خشک، کم‌تر بوده است، از این رو، تشت لاک یا تشک لگن، کاربرد بیش‌تری داشت. البته، فعلاً در مازندران، به جای پوست، از طلق استفاده می‌کنند که در برابر رطوبت مقاوم است.

دوتار

خاستگاه اصلی دوتار شرق مازندران بوده و بیش‌تر نوازندگان آن در گذشته از طایفه گودارها بوده‌اند، اما هم‌اکنون فراگیر شده و در کل مازندران نواخته می‌شود. این ساز معمولاً همراهی‌کننده خواننده به کار می‌رود. همان‌گونه که از نامش پیداست، از دو سیم یا تار تشکیل شده که بر پایه دوتار نظام شکارچیان، جنس سیم، فولادی و نمره آن بیست بوده است. البته، در گذشته، سیم‌های آن از ابریشم نیز بوده است.

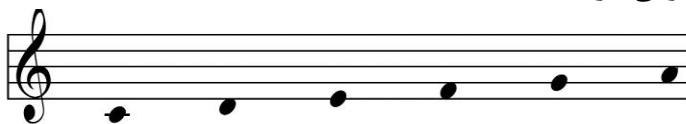
دوتار نظام و یارمحمد شکارچیان، دارای پنج پرده بوده که بر اساس نت‌نویسی امروزی، اگر صدای دست‌باز سیم اول را «دو» فرض کنیم، نت‌های بعدی به ترتیب: «ر کرن»، «می‌بمل»، «فا» و «سل» می‌شود. و صدای سیم دوم یا واخوان را، «سل» در نظر بگیریم، نت‌های بعدی آن به ترتیب زیر است: «لا کرن»، «سی بمل»، «دو» و «ر». معمولاً کاسه دوتار را از درخت توت‌نر، صفحه آن را از بلوط و دسته‌اش را از ازگیل درست می‌کردند.

غرنه

در پژوهش‌های میدانی که از کوه‌های هزارجریب و گرگان تا نور و چالوس جهت ضبط موسیقی صورت گرفته، اثری از این ساز دیده نشد. این ساز، نخستین‌بار در نوار کاست مازرونی حال، اثر گروه موسیقی شواش استفاده شد و پس از آن در اجراها و ضبط‌های موسیقی عمومیت یافت. غرنه را در سال ۱۳۶۹ در آمل از دست چوپانی پیدا کرده‌اند که بسیار ساده و وحشی بوده است. اما، توسط هنرمندان مازندران — لطف‌الله سیفی و پرویز عبداللهی — تکمیل شد.

۱. کیوان پهلون، موسیقی مازندران، ص ۵۳۷

گستره صوتی غرنه



ساختمان

غرنه از سه قسمت تشکیل شده است:

۱- سرّی یا قمیش؛

۲- بدنه؛

۳- شاخِ گاؤ.

قمیش و بدنه از نی (بدون بند) درست می‌شود که بر حسبِ کوک‌های مختلف (مانند نی و لّله‌وا)، اندازهٔ ساز تغییر می‌کند به طوری که غرنهٔ کوتاهِ «ر» و «دو» کوک، چهار سوراخ در جلو و یک سوراخ در پشت دارد و طول آن دوازده سانتی‌متر است و در ضمن، قمیش آن خیلی نازک و کوتاه، و طول آن سه الی چهار سانتی‌متر است.

اما، غرنه‌ای که بیش‌تر در موسیقی مازندرانی، معمول است، غرنهٔ «سل» کوک است. از این رو، قسمت‌های مختلف آن بر اساسِ سازِ «سل» کوک، اندازه‌گیری و تشریح می‌شود: (ساز، متعلق به آقای پرویز عبداللهی ولیک چالی است).

طولِ قمیش: ۵ سانتی‌متر

قطرِ قمیش: ۷ میلی‌متر

طولِ بدنهٔ اصلی: ۱۶ سانتی‌متر

قطرِ بدنهٔ اصلی: ۱ سانتی‌متر

از سرِ بدنه تا اولین سوراخ (آکس): ۷/۵ سانتی‌متر

از سرِ بدنه تا دومین سوراخ (آکس): ۹/۵ سانتی‌متر

از سرِ بدنه تا سومین سوراخ (آکس): ۱۰/۵ سانتی‌متر

از سرِ بدنه تا چهارمین سوراخ (آکس): ۱۲/۵ سانتی‌متر

از سرِ بدنه تا پنجمین سوراخ (آکس): ۱۵/۵ سانتی‌متر

از سرِ بدنه تا سوراخِ پشت (آکس): ۴/۵ سانتی‌متر

طولِ شاخ: ۱۰ سانتی‌متر

دهنهٔ شیپوری: ۴ سانتی‌متر

ریشه دستگاه‌های موسیقایی در ترکستان شرقی

دویا شیونگ / پژوهش‌گر موسیقی

ترجمه: دکتر محسن جعفری‌مذهب

با آن‌که اکثریت ساکنان ترکستان شرقی (استان شین‌جیان چین) از نژاد اورال-آلتایی (و بیش‌تر ترک) هستند، اما دستگاه موسیقایی اکثریت ساکنان آن ایرانی است. دویا شیونگ پژوهش‌گر چینی، با استفاده از دانش نوین «موسیقی‌شناسی قومی Ethnomusicology» تلاش کرده است به این سؤال پاسخ دهد که چرا دستگاه غالب موسیقایی اکثریت مردم ترکستان شرقی، دستگاه ایرانی است. نتیجه‌گیری او چنین است:

- ۱- بین دستگاه موسیقایی و نژاد ساکنان ارتباط مستقیمی نیست.
- ۲- بین دستگاه موسیقایی و زبان ساکنان ارتباط مستقیمی نیست.
- ۳- بین دستگاه موسیقایی و دین ساکنان ارتباط مستقیمی نیست.
- ۴- بین دستگاه موسیقایی و پراکندگی جغرافیایی ساکنان ارتباط مستقیمی نیست.
- ۵- علت انتخاب دستگاه موسیقایی ایرانی از سوی اکثریت ساکنان آن است که پیش از مهاجرت همه اقوام کنونی ترکستان شرقی، اقوام آریایی در آن ساکن بوده‌اند. با آن‌که اقوام آریایی به دلایل گوناگون (هم‌چون مهاجرت، اخراج، انهدام، ادغام نژادی، پاک‌سازی قومی) از ترکستان شرقی خارج شده‌اند؛ اما دستگاه موسیقایی خود را به ساکنان جدید وام داده‌اند.

مقدمه

ناحیه خودمختار شین‌جیان-اویغور، غربی‌ترین استان چین است. وسعت آن بیش از ۱,۷۰۹,۴۰۰ کیلومتر مربع و تقریباً برابر یک‌سوم وسعت چین، و بزرگ‌ترین نواحی و استان‌های آن است.

رشته‌کوه تیان‌شان، شین‌جیان را به دو بخش شمالی و جنوبی تقسیم می‌کند که از نظر آب و هوا و وضعیت جغرافیایی تفاوت‌های عمده‌ای با یک‌دیگر دارند. شین‌جیان جنوبی شامل حوضهٔ تاریم و صحرای تکلا مکان، و شین‌جیان شمالی شامل حوضهٔ جونگاری و درهٔ رود ییلی yili است. بیش‌تر مناطق جنوبی کشاورزی و نیز واحدهایی چند در اطراف رود تاریم و صحرای گوبی است. در شمال به جز مزارع و شهرهای محدود، مراتع زیادی وجود دارد و اکثریت مردم به صورت شبانی می‌زیند.

تاریخ شین‌جیان به دو دوره پیش از ترکان و پس از ترکان تقسیم می‌شود. در سده‌های هشتم و نهم میلادی / دوم و سوم هجری گروه بزرگی از اویگوران Ouigur ترک‌زبان (که نیاکان اویغوران کنونی بودند) به شین‌جیان جنوبی راه یافتند و پس از حدود سی‌صدسال (حدود سده ۵/۱۱ هـ) هم در شمال و هم در جنوب، گویش‌های ترکی جانشین گویش‌های بومی شد.

در شین‌جیان ۵ قومیت ترک‌زبان وجود دارند که عبارتند از: اویغور، ازبک، کازاخ = قزاق، قرقیز و تاتار.

به عقیده همگان، آوازهای عامیانه، پایه موسیقی عامیانه است. آوازهای عامیانه از دو بخش شکل می‌گیرد: ترانه و رنگ (ملودی)، و رنگ باید با متن هم‌آهنگ شود. از آن‌جا که بین ترانه و رنگ آوازهای عامیانه ارتباط روشنی است و از آن‌جا که آوازهای بومی پایه موسیقی عامیانه شمرده می‌شوند، بسیاری از موسیقی‌دانان بر این باورند که موسیقی عامیانه هر قومی با زبان آن پیوند خورده است. این نظریه توسط موسیقی‌دان نام‌آور مجاری زولتان کدالی Zoltan Kodaly تشریح شده است که می‌نویسد: «هرچند توسعه موسیقی مجاری تفاوت مهمی با توسعه زبان مجاری ندارد، با این حال توانایی زبان به توانایی هر چه بیش‌تر موسیقی انجامیده است». و بیش‌تر موسیقی‌دانان گمان دارند که اگر بعضی زبان‌های قومی از خاستگاه زبانی خاصی برخوردار باشند، سبک‌های موسیقی آنان نیز باید شبیه‌تر باشد.

البته وضعیت به این سادگی هم نیست. گرچه در شین‌جیان به گویش‌های گوناگون ترکی سخن گفته می‌شود و آنان به راحتی حرف یک‌دیگر را می‌فهمند (مثلاً ازبکان جنوبی با اویغوران، و کازاخان با تاتاران سخن می‌گویند) اما در آن‌جا دستگاه‌های گوناگون موسیقایی وجود دارد که اختلاف کاملاً آشکاری با یک‌دیگر دارند.

چرا موسیقی ترک‌زبانان در شین‌جیان تا این اندازه با یک‌دیگر اختلاف دارد؟ این معمای بزرگی است و هدف این پژوهش، موفقیت در پاسخ و تشریح ممکن آن است. کاوشی در تاریخ و ریشه‌های این مردم، می‌تواند ما را در کشف محدودیت‌های ارتباط بین زبان و موسیقی در شین‌جیان یاری دهد.

دستگاه‌های موسیقایی گوناگون

دستگاه‌های موسیقایی از چهار بخش شکل می‌گیرد:

- ۱- بافت آهنگی؛
- ۲- شکل ترکیبی آهنگ‌ها؛
- ۳- کارکرد وزن و هم‌آهنگی؛
- ۴- کارکرد ویژه بافت موسیقی.

بنابر تجزیه و تحلیل نوانویسی موسیقی چینی، موسیقی قومیت‌های موجود در چین در سه دستگاه موسیقایی کار می‌کنند: دستگاه مغولی، دستگاه ایرانی-عربی، دستگاه اروپایی (که می‌تواند به دوگونه شرقی و غربی تقسیم شود). بگذارید ویژگی‌های این دستگاه‌های موسیقی را بررسی کنیم:

الف: مهم‌ترین ویژگی دستگاه مغولی، بهره‌گیری از صداهای آزادست. زیر و بمی این صداها در رقص و آواز تغییر می‌کند. دیگر ویژگی مهم آن، بهره‌گیری از دستگاه پنج نتی بدون نیم صداست.

ب: ویژگی‌های دستگاه ایرانی-عربی، بهره‌گیری از ریز صداهاست از قبیل ربع صداها، و انواع ریتم‌های مختلط.

ج: دستگاه اروپایی تفاوت آشکاری با دستگاه‌های مغولی و ایرانی-عربی دارد. این دستگاه از صداهای مختلط و گام‌های هفت تونی، زمان‌های ساده و مرکب، و سه بافت اصلی موسیقایی یعنی تک‌صدایی، چندصدایی و هم‌صدایی بهره می‌برد. گرچه دستگاه اروپایی شرقی از گام‌های هفت تونی بهره می‌برند؛ اما اندازه‌های آن‌ها با دستگاه اروپایی غربی تفاوت دارند. مثلاً در گام اروپایی غربی: دو do، ر Re، می mi، فا fa، سُل sol، لا la، تی ti است و در گام اروپایی شرقی: دو do و ر Re، می mi، فا fa، سُل sol، لا la، تی پهن ti flat.

در دستگاه شرقی از میزان‌های مختلط بهره می‌برد و چندصدایی و هم‌صدایی ندارد و مهم‌ترین بافت آن تک‌صدایی است. این سه دستگاه تفاوت‌های آشکاری با یک‌دیگر دارند و هرکس به راحتی آن را تشخیص می‌دهد. دوگونه موسیقی اروپایی نیز به راحتی قابل تمایز است.

در چین به جز ۵ قومیت ترک، گویش‌وران هند و اروپایی روس و تاجیک در شین‌جیان می‌زیند. موسیقی همه قومیت‌های دیگر (شامل ترک‌زبانان یوگور و سالار که در استان‌های گانسو و چینگ‌های می‌زیند) تابع دستگاه مغولی است. روس‌ها از دستگاه شرق اروپایی بهره می‌برند. تاجیک‌ها از دستگاه ایرانی-عربی بیش از دستگاه مغولی بهره می‌برند. البته موسیقی گروه‌های ترکی در شین‌جیان، از هر سه دستگاه بهره می‌برد.

جدول زیر دستگاه‌های موسیقایی استفاده شده توسط قومیت‌های ترک‌زبان شین‌جیان را نشان می‌دهد:

جدول ۱

قومیت	جای اصلی اقامت	دستگاه اصلی	دین
اویغور	جنوب و شمال شین‌جیان	ای. م. اش	اسلام
ازبک	جنوب و شمال شین‌جیان	ای	//
کازاخ	شمال شین‌جیان	اش. م	//
قرقیز	جنوب و شمال شین‌جیان	اش. ای	//
تاتار	جنوب شین‌جیان	م. اغ	//

(اش = شرق اروپایی اغ = غرب اروپایی ای = ایرانی-عربی م = مغولی)

جدول دو، درصد بهره بردن هریک از آوازهای عامیانه قومیت‌ها را براساس آمار گزیده آوازهای عامیانه شین‌جیان (۱۹۸۳) نشان می‌دهد:

جدول ۲

قومیت	مغولی	ایرانی-عربی	شرق اروپایی	غرب اروپایی
اویغور	٪۵	٪۸۸	٪۷	٪۰
ازبک	٪۰	٪۱۰۰	٪۰	٪۰
کازاخ	٪۱۵	٪۰	٪۸۵	٪۰
قرقیز	٪۰	٪۹/۹	٪۹۰/۱	٪۰
تاتار	٪۹۳	٪۰	٪۰	٪۷

از مقایسه جدول ۱ و ۲ درمی‌یابیم که:

- ۱- به جز ازبک‌ها، سایر قومیت‌ها از دو یا سه دستگاه موسیقی بهره می‌برند.
 - ۲- هر قومیت چند دستگاهی، یک دستگاه عمده دارند: دستگاه ایرانی-عربی برای اویغوران، دستگاه مغولی برای تاتاران، دستگاه شرق اروپایی برای کازاخان و قرقیزان.
 - ۳- دستگاه غرب اروپایی فقط مورد بهره‌گیری تاتاران است.
- به نظر می‌رسد بین مذهب و دستگاه ایرانی-عربی ارتباطی وجود ندارد و فقط ۲ قومیت از دستگاه ایرانی-عربی بهره می‌برند در حالی که همه آنان مسلمان هستند.
- به نظر می‌رسد بین منطقه سکونت و دستگاه موسیقی ارتباطی وجود ندارد. دستگاه ایرانی-عربی و دو دستگاه گونه‌گون اروپایی، هم در شمال و هم در جنوب به کار می‌روند.

این پرسش مطرح می‌شود که: علت وجود سه دستگاه متفاوت موسیقایی در میان ترک‌زبانان شین‌جیان چیست؟ در پاسخ به این پرسش، ما تاریخ قومیت‌های ترک‌زبان شین‌جیان را بررسی می‌کنیم.

نگاه کوتاه تاریخی

همه قومیت‌های ترک‌زبان، تاریخ ویژه خود را دارند و شین‌جیان سرزمین مادری هیچ کدام از آنان نیست. بر اساس اسناد تاریخی، ریشه اویغوران به اقوام باستانی اویگور Ouigur می‌رسد که از میانه سده ۸م/۲هـ تا میانه سده ۹م/۳هـ در دره رود اورخون orchon می‌زیستند. نیاکان اویگوران، دینگ‌لینگ Ding ling نام داشته و در دوره دودمان‌هان (۲۰۶ پ م - ۲۲۰ م) در جنوب دریاچه بایکال می‌زیستند. چینیان هان، در دوره دودمان‌های شمالی و جنوبی (۴۲۰-۵۸۹ م) دینگ‌لینگ‌ها را به صورت تیه‌له Tiele، چیه‌له chile و یا گائوچه Gaoche (به معنی «ارابه بلند») می‌نامیدند. اویگوران مهم‌ترین شاخه گائوچه بودند. در میانه سده هشتم م / دوم ه اویگوران به خانات ترک (۵۲۲-۷۴۱ م) یورش برده و خانات اویگور را در سرزمین مغولستان بنا نهادند. در میانه سده نهم م / سوم ه اویگوران پس از نبرد با قرقیزان، آن سرزمین را واگذاشته و در گروه‌های گوناگون به غرب کوچیدند. گروهی به شین‌جیان کنونی و گروه‌های دیگر به دالان هه‌شی Hexi رفتند. مردمی که به شین‌جیان جنوبی کوچیدند نیاکان اویغوران کنونی هستند و آنانی که به دالان هه‌شی کوچیدند نیاکان یوگوران yugur کنونی هستند. اویغوران ساکن شین‌جیان شمالی در سده ۱۸ م / ۱۲هـ بدان‌جا کوچیدند.

پیش از کوچیدن اویگوران به جنوب شین‌جیان، گروه‌های قومی گوناگون در آن‌جا می‌زیسته و به زبان‌های گونه‌گون سخن می‌گفتند. بنابر پژوهش‌های گنگ‌شی‌مین Geng shimin در سرزمین‌های اطراف ختن و مارال باشی (و شاید هم کاشغر) یکی از شاخه‌های شرقی زبان ایرانی استفاده می‌شد. در شمال تاریخ، در حدود کوچا، کاشغر، و تورفان مردم به زبان تخاری سخن می‌گفتند. از نیا Niya تا دریاچه لوپ نور به زبان پراکیت Prakrit و در مناطق شرق ختن به یک یا چند گویش تبتی و شبه‌تبتی سخن گفته می‌شد. در ناحیه تورفان از حدود سده‌های پنجم و ششم میلادی و به دلیل ورود چینیان بدان‌جا، زبان چینی استفاده می‌شد. هرچند اویگوران ناحیه را اشغال کردند، اما ساکنان بومی ناحیه غربی با اویگوران کهن آمیخته شدند.

نیاکان کازاخان، ووسون Wusun نام داشته و در سال ۱۶۱ پ م در دالان هه‌شی می‌زیستند. بین سال‌های ۱۶۱ و ۱۶۰ پ م، ووسونان از دالان هه‌شی به دره رود ییلی و

اطراف دریاچه ایسیک کول کوچیدند. بنابر اسناد تاریخی، ساکنان بومی این مناطق سکاها بودند و در پایان سده سوم پ م روژی‌ها Roozhi (دیگر ساکنان دالان هه‌شی) به منطقه کوچیدند. اقوام ووسون، سکا، و روژی با یک‌دیگر درآمیختند و عناصر سکایی و روژی در ووسونان باقی ماند. در میانه سده هشتم میلادی، ترکان خانات ترک را در کوهستان‌های آلتایی به پا کردند و به مردم ووسون درآمیختند. پس از آن نیاکان کازاخان با اقوام کوچ‌رو و نیمه‌کوچ‌روی اویغور، ختایی، کلی Keli، نایمان، مغولان قپچاق و خانات جغتای آمیخته شدند. این واقعیت که هنوز بعضی قبایل کازاخ نام‌های ووسون، کلی، و نایمان را نگه داشته‌اند، نشان می‌دهد که قومیت کازاخ، گروه قومی کهنی است.

نیاکان قرقیزان از پیش از تاریخ تا سده ۱۳ م / ۷ ه در بخش بالایی رود ینی‌سئی می‌زیستند. چینیان این قوم را جیاکون Jiakun می‌نامیدند. از دوره دودمان یوان (۱۲۷۱-۱۳۶۸ م / ۶۶۹-۷۶۹ ه) تا دوره مینگ (۱۳۶۹-۱۶۴۴ م / ۷۶۹-۱۰۵۴ ه) قرقیزان از ینی‌سئی بالا به کوهستان تیان‌شان کوچیدند و پس از سده ۱۵ م / ۹ ه اقوام قرقیز ساکن تیان‌شان وحدت یافتند.

سرزمین مادری ازبکان، ازبکستان کنونی است. در سده ۱۶ و ۱۷ م / ۱۰ و ۱۱ ق کاروان‌های بازرگانی ازبک از بخارا و سمرقند، یارکند در استان شین‌جیان را بارانداز تجارت ابریشم، چای، خز، ریواس و دیگر کالاها ساختند. در خلال این دوره، ازبکان آسیای میانه در نواحی شمال و جنوب شین‌جیان اقامت گزیدند.

نیاکان تاتاران در دره رود ولگا می‌زیستند و در سده گذشته [۱۹م] و در آغاز سده بیستم میلادی به شین‌جیان کوچیدند. تاتاران ساکن دره ولگا روابط نزدیکی با مغولان خانات اردوی زرین داشتند. بنابر داده‌های تاریخی، جدول زیر سرزمین مادری، زیست‌گاه کنونی هر قومیت، و دستگاه موسیقی آنان را نشان می‌دهد:

جدول ۳

قومیت	سرزمین مادری	زیست‌گاه کنونی	دستگاه موسیقی
اویغور	جنوب دریاچه بایکال	شین‌جیان جنوبی	ای. م. اش
ازبک	آسیای میانه	آسیای میانه	ای
کازاخ	دالان هه‌شی	دره رود ایل (شین‌جیان غربی)	اش. م
قرقیز تاتار	بالای رود ینی‌سئی مغولستان	شین‌جیان غربی دره رود ولگا	اش. ای م. اغ

از جدول بالا درمی‌یابیم که:

- ۱- آن قومیت‌هایی که دستگاه مغولی دارند از سرزمین‌های شرقی شین‌جیان، مغولستان، دریاچه بایکال و دالان هه‌شی آمده‌اند.
 - ۲- دستگاه ایرانی-عربی تنها از سوی قومیت‌هایی به کار گرفته می‌شود که امروزه در شین‌جیان جنوبی و آسیای میانه می‌زیند، بدون آن که سرزمین مادری‌شان یکی باشد.
 - ۳- دستگاه شرق اروپایی تنها در میان قومیت‌های شین‌جیان شمالی (کازاخ) یا آنان که از سرزمین‌های دورتر چون بالای رود ینی‌سئی (قرقیز) به منطقه آمده‌اند به کار می‌رود.
 - ۴- دستگاه غرب اروپایی از سوی تاتارانی که در سده گذشته به شین‌جیان آمده‌اند، به کار گرفته می‌شود. از تاریخ هر کدام از قومیت‌های ترک‌زبان درمی‌یابیم که هر قومیتی که پس از سده دوم پیش از میلاد به شین‌جیان کوچیدند پس از ورود با اقوام بومی پیش از خود درآمیختند. برای مثال اویگوران کهن با اقوام جنوب شین‌جیان که به زبان‌های گوناگون سخن می‌گفتند، درآمیختند در حالی که ووسونان با سکاها و روژی‌ها.
- از آن جا که **موسیقی به دست مردم** و نه وضعیت جغرافیایی ساخته می‌شود، در ادامه پژوهش نگاهی به مردم شین‌جیان پیش از آمدن ترکان می‌اندازیم.

شین‌جیان پیش از ترکان

گروهی از انسان‌شناسان می‌پندارند که شین‌جیان نمی‌تواند سرزمین مادری انسان هوموساپینس باشد و هیچ زیست‌گاه و ابزار پارینه‌سنگی در آن یافت نشده است. اما شین‌جیان در عصر نوسنگی در وضعیت معیشتی شبانی و شکار بود. باستان‌شناسان گورهای زیادی در شین‌جیان یافته‌اند و پژوهش‌های فیزیکی انسان‌شناسی بر اساس بازمانده‌های انسانی، داده‌های بیش‌تری به پژوهش‌های ما می‌دهد. بنابر نتایج این پژوهش‌ها، ظاهراً ۴ گونه عمده در شین‌جیان پیش از دوره مسیحی وجود دارد: سه گونه هند و اروپایی و یک گونه مونگولی.

نخستین گونه هند و اروپایی (۱۸۸-۱۰۰۰ پ م) پیش اروپایی Proto-European نام دارد و در شمال ظاهر می‌شود. زیست‌گاه اینان به سوی شمال دریاچه لوپ نور، هامی، اروم‌چی، و ژاوسو Zhaosu واقع در دره رود ایلی است. ترکیب جسمانی آنان بسیار شبیه مردم کهن آسیای میانه (کازاخستان)، سیبری جنوبی، و دره رود ولگا است. ریشه انسانی آنان روشن، و رابطه آشکاری با نیاکان انسان کرومانیون (هوموساپینس) و از نوع عصرسنگی اروپای شرقی دارند. دیگرگونه هندواروپایی شبیه مردم اندرو نوو Andro novo در سیبری جنوبی است.

در حدود ۶۰۰ پ.م گونه دوم هندواروپایی به شکل شرق مدیترانه‌ای (هند و ایرانی) آشکار می‌شود. اینان در جنوب شین‌جیان نزدیک کاشغر، ختن، و جنوب لوپ نور ظاهر می‌شوند. ویژگی‌های جسمانی این مردم شبیه گروه‌های کنونی ساکن آسیای میانه شوروی سابق است. حرکت آنان از غرب به شرق بود. به زبانی دیگر این باور وجود دارد که گروهی از آنان به آهستگی در حاشیه جنوبی جلگه تاریم حرکت کرده و در ناحیه لوپ نور با ساکنان ناحیه آمیخته شدند.

سومین گونه هندواروپایی، گونه پامیرفرغانه‌ای است و در همان زمان در شمال ظاهر شد. برخی دانش‌مندان گمان دارند که این گونه، از گونه پیش اروپایی جدا شده‌اند و بعضی جهش‌های تکاملی جمجمه‌ای، و بعضی ویژگی‌های مونگولی به خود گرفتند. اما آشکار نیست که کدام یک از ویژگی‌های مونگولی را در بر دارند. از نظر برخی دانش‌مندان، این گونه، نتیجه آمیختگی گونه‌های پیش اروپایی و شرق مدیترانه‌ای است.

برخی گورستان‌های ووسون و سکایی در ژائو سو واقع در بالای رود ایلی یافته شده‌اند. این گورستان‌ها که بین ۴۰ پ.م تا ۲۰۰ م. تاریخ‌گذاری شده‌اند و شامل ۱۳ اسکلت (۷ مرد و ۶ زن) است. در این میان دو اسکلت ویژگی‌های آشکار مونگولی دارند و دیگران ویژگی‌های گونه پامیرفرغانه‌ای را دارند. این‌ها ویژگی‌های یکسانی با اسکلت‌های هم‌زمان سکایی و ووسون که در دیگر بخش‌های آسیای میانه هم‌چون کازاخستان یافته شده‌اند، دارند.

آخرین گونه مردم کهن شین‌جیان، گونه مونگولی Mongoloid است. این گونه باید از شرق آمده باشد و در حدود ۱۰۰۰ پ. م یا کمی زودتر، گروهی از آنان در شرق شین‌جیان اقامت گزیدند. به نظر می‌رسد کوچ گسترده اقوام مونگولی به غرب در دوره دودمان‌ها شکل گرفته باشد. و این با گزارش‌های مکتوب درباره یورش شیونگ‌نو Xiong-nu (هون‌های آسیایی) به غرب هم‌خوانی دارد.

نقشه یک اماکن و پراکندگی جمعیت هندواروپایی و مونگولی در شین‌جیان کهن (۱۸۰۰ پ.م- ۲۰۰ م) را نشان می‌دهد. ما به روشنی پراکندگی گونه‌های گونه‌گون در شین‌جیان را در دوره پیش از ترکان می‌بینیم:

گونه پیش‌اروپایی (دولیکوسفال: ۷۴-۷۷ س م دور سر) ۱۸۰۰ پ.م؛

گونه هند و افغانی یا شرق مدیترانه‌ای (دولیکوسفال ۷۰-۷۲ س م دور سر) ۷۰۰

پ.م-۰ م؛

گونه تبتی-مونگولی (براکی سفال) ۱۰۰۰ پ.م.

نام‌ها و تاریخ‌های زیستگاه‌ها

- ۱- گوموگو Gumogu، ۱۸۰۰ پ.م؛
 - ۲- یامبولاق yambulak، ۱۱۰۰ تا ۵۰۰ پ.م؛
 - ۳- آلاگو Alagu، ۷۰۰ تا ۲۰۰ پ.م؛
 - ۴- شیانگ بائوبائو Xiangbaobao، ۸۰۰ تا ۵۰۰ پ.م؛
 - ۵- ژائوسو Zhaosu، ۴۰۰ پ.م؛
 - ۶- لوپ‌شوپلا (لوپوشنپولا)، ۲۰۰ پ.م؛
 - ۷- لولان Loulan، ۲۰۰ م.
- نقشه دو پراکندگی دستگاه موسیقایی در شین‌جیان کنونی را بر اساس داده‌های دست اول نشان می‌دهد: مغولی، شرق اروپایی، غرب اروپایی.
- بر اساس آگاهی‌های به دست آمده می‌توانیم بگوییم که:
- ۱- دستگاه موسیقایی مغولی در شرق و شمال رواج دارد که در دوره پیش از ترکان گونه مونگولی در آن‌جا یافت می‌شد.
 - ۲- دستگاه موسیقایی شرق اروپایی در شمال رواج دارد که از زمان کهن عناصر پیش اروپایی و پامیرفرغانه‌ای در آن‌جا بودند.
 - ۳- دستگاه موسیقایی ایرانی-عربی در جنوب شین‌جیان رواج دارد که گونه شرقی مدیترانه‌ای در آن‌جا ساکن بودند.
 - ۴- دستگاه موسیقایی غرب اروپایی فقط در میان مردم تاتار اما با درصد کم دیده می‌شود.

ریشه دستگاه‌های گونه‌گون موسیقایی

با مقایسه نقشه‌های ۱ و ۲ می‌توانیم نتیجه بگیریم که در شین‌جیان و مناطق هم‌سایه‌اش پیش از دوره ترکان، رابطه‌ای بین دستگاه موسیقی و گونه‌های نژادی وجود دارد. دستگاه مغولی با گونه مونگولی، دستگاه شرق اروپایی با گونه پیش اروپایی و پامیرفرغانه‌ای، و دستگاه ایرانی-عربی با گونه شرق مدیترانه‌ای تطابق دارد. به زبان دیگر، گروه‌های اصلی نژادی که در دوره پیش از ترکان در ناحیه‌ای مستقر بودند، می‌توانند با دستگاه اصلی موسیقایی امروزی منطبق شوند.

امروزه می‌توانیم پاسخ دهیم که چرا مردم ترک‌زبان شین‌جیان از سه دستگاه موسیقایی گونه‌گون بهره می‌برند. هر قومیتی علت ویژه‌ای برای استفاده از دستگاه ویژه خود را دارد.

۱- اویغور

هم اویغوران و هم یوگوران از بازماندگان اویگوران کهن هستند. بنابر پژوهش‌های من، یوگوران هنوز سنت موسیقایی اویگور کهن را حفظ کرده‌اند. همه قطعات موسیقی عامیانه یوگور از دستگاه مغولی پیروی می‌کنند. البته درصد قطعات به کار گرفته‌شده از دستگاه مغولی در موسیقی عامیانه اویغوری بسیار کم (۵٪) است که درست بر عکس موسیقی عامیانه یوگوران است. بر این اساس به نظر می‌رسد که سنت موسیقایی اویگور باستانی، هنگامی که اویگوران پس از کوچیدن به منطقه با ساکنان شمال شین‌جیان آمیخته شدند، به فراموشی سپرده شد و آنان میراث موسیقی آن مردم را پذیرفتند. امروزه دستگاه اصلی موسیقایی اویغوران دستگاه ایرانی-عربی است که ساکنان نخستین شین‌جیان جنوبی پیش از ورود اویگوران از گونه شرق مدیترانه‌ای بودند.

دومین دستگاه موسیقی اویغوران، دستگاه شرق اروپایی است؛ زیرا دیگر ساکنان نخستین از گونه پیش اروپایی بودند. بهره‌گیری اویغوران از این دستگاه‌ها ثابت می‌کند که دستگاه موسیقی با ترکیب نژادی ساکنان پیش از ترکان مطابق است.

۲- کازاخ

آوازهای عامیانه بر اساس دستگاه موسیقایی مغولی حدود ۱۵٪ در برابر ۸۵٪ دستگاه شرق اروپایی است. این نسبت (۱۵ به ۸۵) با نسبت ویژگی‌های مونگولی به ویژگی‌های پامیرفرغانه‌ای گورستان‌های ووسون کهن و سکاها در ژائوسو هم‌آهنگی دارد. به نظر می‌رسد که گونه موسیقی با گونه نژاد نیاکان هم‌خوانی دارد.

۳- قرقیز

آثار انسانی گونه‌های پیش‌اروپایی در بخش بالایی رودهای اوب ob، ایرتیش Irtysh و ینی‌سئی یافته شده‌اند. این نواحی سرزمین مادری مردم قرقیز است. به گزارش اسناد تاریخی دوره تانگ «مردم جیان‌کون بلندقد و دارای موهای سفید، پوست سفید و چشم‌های سبز هستند». از این گزارش درمی‌یابیم که ویژگی‌های اصلی نیاکان قرقیزان، اروپایی بود و مایه شگفتی نیست که دستگاه موسیقایی شرق اروپایی در موسیقی آنان برتری دارد. و اگر امروزه دستگاه ایرانی-عربی در موسیقی آنان وجود دارد در نتیجه تماس با ایغوران پس از آمدن قرقیزان به جنوب شین‌جیان است.

۴- ازبک

تا آن‌جا که می‌دانیم عناصر شرق اروپایی از آسیای میانه وارد جنوب شین‌جیان شده‌اند. پژوهش‌های انسان‌شناختی نشان می‌دهد که نیاکان ازبکان کنونی این عناصر نژادی را داشتند و امروزه آنان هنوز از دستگاه موسیقایی ایرانی-عربی بهره می‌برند.

۵- تاتار

هر چند نیاکان این **تاتاران** که امروزه در شین‌جیان می‌زیند از اروپا آمده‌اند، اما آنان خود از نژاد **مونگولی** بوده‌اند. در دوره دودمان تانگ، **تاتاران یکی از اقوام بیابان‌گرد زیرنفوذ خانات ترک در شمال چین بودند**. هنگامی که در سده دوازدهم میلادی، مغولان به غرب رفتند، بسیاری از اقوام آسیای میانه و اروپا آنان را تاتار نامیدند. در سده پانزدهم میلادی حاکمان مغول خانات قازان قوای تاتار را به خدمت گرفته و آنان را «تاتاران، پسران مغولان» نامیدند و نام تاتار به تدریج نام ساکنان خانات قازان شد. **گروه نژادی امروزی تاتاری ترکیبی از بلغاران، قپچاقان، و مغولان است** که در طول زمان شکل گرفته‌اند. امروزه دستگاه اصلی موسیقایی تاتاران دستگاه مغولی است و دستگاه شرق اروپایی از روس‌ها به عاریت گرفته شده است.

نتیجه‌گیری

از آن‌چه گذشت درمی‌یابیم که دستگاه موسیقایی استفاده شده توسط مردم ترک‌زبان امروزه شین‌جیان، با گونه نژادی باستانی شین‌جیان و تاریخ مردم آن هم‌خوانی دارد. موسیقی‌شناسی نژادی Ethnomusicology شاخه‌ای از موسیقی‌شناسی و انسان‌شناسی است که یکی از کارکردهای آن، بررسی جنبه‌های مرتبط انسان‌شناسی و موسیقی است. و این شامل نه تنها جنبه‌های فرهنگی بلکه شامل جنبه‌های انسان‌شناسی جسمانی نیز می‌شود.

شین‌جیان یکی از مناطق اصلی برخوردها و حرکتهای بین گروه‌های شرقی و غربی اوراسیاست. هم‌چنین ناحیه‌ای مهم بر سر راه مهم ابریشم است که از آسیای میانه می‌گذشت. از این‌رو پژوهش انسان‌شناسی موسیقایی Music Anthropology منطقه در طرح رابطه بین موسیقی و دیگر جنبه‌های انسان‌شناسی کاری اساسی است. ما می‌توانیم از این پژوهش دریابیم که به رغم انتظار ما از تناسب موسیقی ترک‌زبانان شین‌جیان با زبان آنان، هیچ رابطه درست و روشنی بین زبان و موسیقی وجود ندارد. بلکه این آگاهی‌ها ما را ناگزیر می‌کند که نتیجه‌گیری مهمی را مطرح کنیم:

موسیقی همانند دیگر دستگاه‌های ارتباطی انسانی، هم‌سویی استواری با ویژگی‌های جسمانی انسان دارد. در شین‌جیان، سبک‌های موسیقی گونه‌گون، هم‌خوانی نزدیکی با گروه‌های نژادی گونه‌گون دارد. بهره‌گیری از توانایی‌های این نظریه، می‌تواند بین انسان‌شناسی فرهنگی و انسان‌شناسی جسمانی ارتباطی ضروری ایجاد کند.^۱

با سپاس از: م. روزبه. س. مشعل

درباره فرهنگ غذای مردم ماسوله

رحیم نیک‌مرام ماسوله / پژوهش‌گر فرهنگ مردم

از کودکی شکمو بودم و به غذاهای چرب و چیلی علاقه‌مند. مادر بی‌چاره هنگام آشپزی از دست من به‌تنگ می‌آمد. از همان سال‌های کودکی دور و بر مادر می‌پلکیدم و به آشپزی او نگاه می‌کردم و درست کردن خورشت‌ها را به ذهن می‌سپردم. بزرگ‌تر که می‌شدم، دقتم را بیش‌تر می‌کردم.

اولین آموزگارم در آشپزی زنی مسن و مهربان به نام هانی ماجان (مادر جان) بود. خانه ما پُر رفت و آمد بود و اکثراً مهمان داشتیم. پدر بسیار مهمان‌دوست بود و گاهی دوستانش را نیز دعوت می‌گرفت. زمانی که تعداد مهمان‌ها زیاد بود، مادر دنبال هانی ماجان می‌فرستاد. او در پخت خورشت‌های سنتی ماسوله دستی توانا داشت. هانی ماجان یک هنرمند واقعی بود، یک آشپز بی‌نظیر.

من خورشت‌های خرو و خرما xaru xarma، نحه‌قورمه

naha qurma، سیاه گوشت siyagušt، آلومسمّا âlumosmma و شامی šami را در نوجوانی از او یاد گرفتم.

زمانی که برای تحصیل دوره دوم دبیرستان (که در ماسوله وجود نداشت) به شهرستان صومعه‌سرا رفتم، مجبور بودم غذای خود را خودم درست کنم. این بود که در پختن غذاهای ماسوله‌ای ممارست بیش‌تری پیدا کردم. همان‌جا دو نوع خورشت صومعه‌سرای از صاحب‌خانه‌های خود یاد گرفتم. پس از گرفتن دیپلم، برای پیدا کردن کار در رشت ساکن شدم. بعد از ازدواج، بسیاری از خورشت‌های رشتی را (که در ایران و جهان بی‌نظیر است)، از همسر (که رشتی بود) یاد گرفتم. امروز سی سال است که تنها زندگی می‌کنم و نیاز و علاقه‌ام به غذا باعث شده در آشپزی ماهر شوم. با وجودی که پیر شده‌ام، هم‌چنان از غذا

(درست کردن و خوردن) لذت می‌برم. اگر حمل بر خودستایی نشود، «اوستا» شده‌ام. پس تصمیم گرفتم در پیرانه‌سری از تجربیات آشپزی خود در این سال‌های طولانی بنویسم. اما چون از تجربیات خود نوشته‌ام، در مقدمه از پرداختن به شرایط تاریخی، اجتماعی، تولیدی، اقتصادی، فرهنگی و... که در شکل دادن به تنوع غذایی ماسوله نقش داشته‌اند، منصرف شده و بررسی و تحلیل آن را به اهل فن و افراد متخصص واگذار کرده‌ام. امیدوارم کتاب آشپزی در ماسوله برای مردم زادگاهم (ماسوله) و علاقه‌مندان به آشپزی در گیلان و ایران مفید باشد.

نحه قورمه Nahaqurma

مواد لازم: گوشت گوسفند پُرچرب نیم‌کیلو، پیاز نیم کیلو، لپه ۲۵۰ گرم، نمک، زردچوبه، فلفل، دارچین به مقدار لازم.

طرز تهیه: گوشت صاف را قطعه‌قطعه کرده، با آب لازم و زردچوبه و نمک در قابلمه بریزید و روی شعله ملایم گاز قرار دهید تا پخته شود. پس از پخته شدن، گوشت را از قابلمه درآورده و روی تخته، ساطوری کنید تا به تکه‌های کوچک‌تری تبدیل شود. لپه را شسته، با آب در قابلمه بپزید و آب لپه را دور بریزید. پیاز را خرد و سرخ کنید و پس از سرخ شدن، با گوشت خرد شده و لپه در تابه بریزید و تفت دهید. سپس به مواد تهیه شده، فلفل و نمک و دارچین اضافه کنید و روی شعله ملایم گاز قرار دهید تا پخته شده و جا بیفتد و بیش‌تر آبش تبخیر شود.

نحه قورمه با برنج مصرف می‌شود.

برای آماده کردن نحه قورمه در گذشته، از گوشت پُرچرب، روغن و لپه و پیاز استفاده می‌شد. مزه این خورش، در پُرچرب بودن آن بوده است. امروزه نیز بسیاری معتقدند که این خورش باید پُرچرب باشد و مزه‌اش را در پُرچربی آن می‌دانند.

خرو و خرما xaru – xorma (آلو و خرما)

مواد لازم: گوشت گوسفند نیم کیلو، پیاز نیم کیلو، آلوی بخارا ۲۰۰ گرم، خرمای زرد ۲۰۰ گرم، نمک و زردچوبه و دارچین به مقدار لازم.

طرز تهیه: گوشت را قطعه‌قطعه کرده، تفت داده، در قابلمه بریزید. پیاز را سرخ کرده، به آن زردچوبه و نمک و آب به مقدار لازم اضافه کنید. قابلمه را روی شعله ملایم گاز بگذارید تا مواد آن پخته شود. آلو و خرما را سرخ کرده، همراه دارچین در قابلمه بریزید و بگذارید تا جا بیفتد. این خورش با برنج مصرف می‌شود.

آلومسمّا mosmmâ âlu

مواد لازم: گوشت گوسفند یا گوساله، آلو بخارا، پیاز سرخ شده، زردچوبه، فلفل، دارچین، نمک به مقدار لازم.

طرز تهیه: گوشت را قطعه قطعه کرده در قابلمه ریخته و روی شعله ملایم گاز قرار دهید تا آب خود را پس دهد. آن گاه آلوی شسته شده را در آن ریخته و با هم تفت دهید و به آن پیاز سرخ شده، زردچوبه، فلفل و دارچین و نمک و آب به مقدار لازم اضافه کنید تا پخته شده و جا بیفتد.

این خورش پس از خنک شدن، با برنج مصرف می شود.

آلو بخارا به آلو برقون معروف است. برقون، از روستاهای کرج است که دارای باغستان های وسیع آلو بخارا بود و به همین دلیل به آلو برقون هم معروف شده است. امروزه این باغستان ها به ویلا تبدیل شده اند.

بولبوا گوشت bulbuagušt (خورشت سبزی - سبزی قورمه)

مواد لازم: انواع گوشت نیم کیلو، مرغ یک عدد یا نصف مرغ، مورم murum (لوبیای چشم بلبلی) ۲۵۰ گرم، سبزی سرخ کرده ۲۵۰ تا ۳۰۰ گرم، رب انار یا آلوچه ترش یک قاشق غذاخوری، زردچوبه، فلفل، دارچین، نمک به مقدار لازم.

طرز تهیه: گوشت یا مرغ را قطعه قطعه کرده در قابلمه بریزید. به آن لوبیای چشم بلبلی، نمک و زردچوبه اضافه کنید. قابلمه را روی شعله ملایم گاز قرار دهید. پس از نیمه پخت شدن گوشت، سبزی سرخ کرده را به همراه یک قاشق رب انار یا آلوچه ترش، و مقداری فلفل و دارچین به آن اضافه کنید.

امروزه به جای رب از آب لیمو یا دو عدد لیموی خشک یا آب غوره و یا آب نارنج استفاده می کنند. ولی بعضی ها به دلیل مزه رب انار یا آلوچه ترش، هم چنان یکی از آن ها را استفاده می کنند. بولبوا گوشت، با برنج مصرفی می شود.

ویوزه گوشت viyuza gušt (فسنجان)

مواد لازم: انتخاب یکی از گوشت های گاو، گوساله، گوسفند، مرغ، اردک یا مرغابی، مغزگردوی آسیاب شده ۴۰۰ گرم برای نیم کیلو گوشت یا یک عدد مرغ، رب انار ترش یا آلوچه ترش، زردچوبه، فلفل، دارچین، نمک به مقدار لازم. بعضی ها از گلپر هم استفاده می کنند، چون به فسنجان عطر و بوی خوبی می دهد.

طرز تهیه: گوشت، مرغ، اردک یا مرغابی را قطعه‌قطعه کرده، به همراه آب به مقدار لازم در قابلمه سفالی به نام دِزه (به گیلکی گَمَج gamaj) می‌ریزند. آن‌گاه به دِزه، مغزگردوی آسیاب شده، فلفل، زردچوبه، دارچین، نمک، گلپر، رب انار ترش یا آلوچه ترش اضافه می‌کنند.

خورشت ویوزه گوشت، روی شعله ملایم گاز آماده شده و با برنج مصرف می‌شود. در گذشته، خورشت را کاملاً ترش و به رنگ سیاه درست می‌کردند. برای این کار، قطعه‌ای آهن یا نعل شکسته و کهنه را در دِزه می‌گذاشتند. امروزه بسیاری از مردم ماسوله و به ویژه رشت، برای کاستن از ترشی خورشت، یکی دو قاشق رب گوجه‌فرنگی به آن اضافه می‌کنند. در نتیجه، هم از ترشی زیادی کاسته می‌شود و هم رنگ خورشت به قهوه‌ای مایل به سرخی می‌زند. مازندرانی‌ها و به خصوص مردم ساری، فسنجان را با مزه شیرین درست می‌کنند.

ویوزه گوشت و پلا با فسنجان، علاقه‌مندان زیادی در گیلان دارد.

قنسی پوان qensi puana (قیسی نعناع)

مواد لازم: گوشت گوسفند نیم کیلو، پیاز نیم کیلو، قیسی ۲۵۰ گرم، نعناع خشک به اندازه یک تا دو قاشق غذاخوری، نمک، زردچوبه، فلفل، دارچین به مقدار لازم.

طرز تهیه: گوشت را قطعه‌قطعه کرده، همراه نمک و آب به مقدار لازم در قابلمه ریخته، روی شعله ملایم گاز قرار می‌دهیم تا بپزد. هنگامی که گوشت به پخت تقریبی رسید، پیاز سرخ کرده، قیسی، نعناع، فلفل و دارچین را به آن اضافه می‌کنیم.

خورشت که پخته شد و جا افتاد، با برنج مصرف می‌شود.

سیر و شفیر sir-o-šefir (سیر و شفید)

مواد لازم: گوشت گوسفند نیم کیلو، سیر ۲۰۰ گرم، شفید تازه ۲۰۰ گرم (اگر شفید تازه موجود نبود از شفید خشک شده استفاده شود)، زردچوبه، نمک به مقدار لازم.

طرز تهیه: گوشت را قطعه‌قطعه کرده تفت می‌دهیم. شفید تازه را خرد کرده، همراه آب و زردچوبه و نمک در قابلمه ریخته، روی شعله ملایم گاز قرار می‌دهیم تا بپزد. قبل از این‌که خورشت کامل پخته شود، سیر را پوست کنده و در قابلمه می‌ریزیم.

این خورشت نیز پس از طبخ با برنج مصرف می‌شود.

شامی amiš (کباب تابه‌ای)

مواد لازم: گوشت چرخ‌کرده نیم کیلو، پیاز بزرگ یک عدد، تخم‌مرغ یک عدد، نمک، زردچوبه، دارچین، فلفل به مقدار لازم.

طرز تهیه: گوشت را فقط یک بار، آن هم با دنده درشت چرخ کنید، زیرا با دنده ریز شامی خمیر می‌شود و خوب در نمی‌آید. پیاز را هم با دنده درشت رنده می‌کنیم. گوشت چرخ‌کرده را به همراه پیاز رنده‌شده در ظرفی می‌ریزیم و سپس تخم‌مرغ، نمک، زردچوبه، فلفل و دارچین را به آن اضافه می‌کنیم. بعد گوشت را چنگ می‌زنیم تا کاملاً ورز بیاید و جا بیفتد. تابه را روی شعله ملایم گاز گذاشته و در آن روغن می‌ریزیم تا داغ شود. مقداری از گوشت را در کف دست و به اندازه آن پهن می‌کنیم و در تابه می‌گذاریم تا سرخ شود. بقیه گوشت را به همین شکل تا آخر سرخ می‌کنیم.

گوجه‌فرنگی را قطعه‌قطعه کرده یا از گوجه‌های تازه محلی که کوچک هستند، به‌طور کامل استفاده می‌کنیم و آب گوجه را هنگام سرخ شدن با قاشق روی شامی می‌ریزیم و گوجه‌ها را پس از سرخ شدن کنار شامی‌ها چیده و روی سفره می‌آوریم. شامی با گوجه سرخ شده و برنج مصرف می‌شود.

دوشاو و کلم dušāv-o-kalam (دوشاب و کلم)

مواد لازم: گوشت گوسفند یا گاو یا گوساله نیم کیلو، برگ کلم ۲۵۰ گرم، پیاز یک عدد بزرگ، دوشاب نصف لیوان، زردچوبه و نمک به مقدار لازم.

طرز تهیه: گوشت را قطعه‌قطعه کرده، کلم و پیاز را خرد کرده، هر سه را به همراه آب و زردچوبه و نمک در قابلمه ریخته و روی شعله ملایم گاز قرار دهید تا پخته شود. هنگامی که مواد قابلمه به پخت تقریبی رسید، دوشاب را به آن اضافه کنید و بگذارید تا به قوام رسد و جا بیفتد. دوشاو و کلم با برنج مصرف می‌شود.

ایسبیه گوشت isbiya gust (گوشت سفید)

مواد لازم: گوشت گوسفند نیم کیلو، پیاز ۲۰۰ گرم، لپه ۲۰۰ گرم، آلوچه برقون که به آلوی کوهی مشهور است ۲۰۰ گرم.

طرز تهیه: گوشت را قطعه‌قطعه کرده، همراه لپه، آلو، پیاز خردشده، نمک و زردچوبه و آب در قابلمه ریخته، روی شعله ملایم گاز قرار می‌دهیم تا بپزد. پس از مدتی که جوشید، فلفل و دارچین به آن اضافه می‌شود. این خورش نیز با برنج مصرف می‌شود.

شوروا Šurava

مواد لازم: گوشت گوسفند نیم کیلو، پیاز ۲۵۰ گرم، نمک، زردچوبه و فلفل به مقدار لازم.

طرز تهیه: بهتر است گوشت گوسفند را از دنده انتخاب کنید و از قصاب بخواهید گوشت را همراه دنده قطعه‌قطعه کند. گوشت و دنده و پیاز خردشده را با آب و زردچوبه و نمک و فلفل در قابلمه ریخته و روی شعله گاز قرار داده تا پخته شود. شوروا با برنج مصرف می‌شود.

کباب Kabâb

مواد لازم: یکی از گوشت‌های گوسفند، بز، گاو، گوساله، مرغ، شترمرغ، گوشت شکار (بز کوهی، آهو یا گوزن).

طرز تهیه: گوشت را قطعه‌قطعه کرده، به سیخ می‌کشند. گوجه‌فرنگی را از وسط قاچ کرده و به سیخ می‌کشند. گوشت و گوجه به سیخ کشیده را روی آتش ذغال یا آتش چوب کباب می‌کنند. کباب با برنج یا نان مصرف می‌شود.

بزه‌گیر Bəzagir (کباب کوبیده)

مواد لازم: گوشت گوسفند چرخ‌کرده، پیاز، دمه، گوجه‌فرنگی، نمک، فلفل به مقدار لازم.

طرز تهیه: گوشت چرخ‌کرده را در ظرفی می‌ریزیم. اگر گوشت کم‌چرب باشد، دمه را چرخ کرده به آن اضافه می‌کنیم. پیاز را رنده کرده و آبش را گرفته با نمک و فلفل در ظرف ریخته، چنگ می‌زنیم تا کاملاً مخلوط شده و ورز بیاید. سپس مواد آماده شده را به سیخ می‌کشیم و روی آتش ذغال یا چوب کباب می‌کنیم. گوجه‌فرنگی را هم به سیخ کشیده و کباب می‌کنیم. بزه‌گیر با نان یا برنج مصرف می‌شود.

واویجیگا Vâvijikâ (به گیلکی واویشکا = واویچکا vâvičkâ=vâviškâ)

مواد لازم: یربن yarbən (جگر بند) یک‌دست: دل و جگر و قلوه و جگر سقید حیواناتی که در کباب نام بردیم به غیر از مرغ، پیاز دویست گرم، دمه دویست گرم، زردچوبه، فلفل، نمک به مقدار لازم.

طرز تهیه: پیاز و دمه را خرد کرده در تابه ریخته روی شعله ملایم گاز تفت می‌دهیم. سپس جگر بند را خرد کرده با کمی آب و زردچوبه و فلفل و نمک در تابه ریخته و مرتب هم می‌زنیم تا پخته و سرخ شود. واویجیگا با نان و برنج مصرف می‌شود.

تاوه بور یون Tāvaburyun (تابه بریان)

مواد لازم: گوشت ماهیچه و قلم دست یا پای گاو و گوساله.

معمولاً در گذشته دست گاو را انتخاب می کردند و معتقد بودند که گوشت دست نرم تر و لذیذتر است. استخوان دست که فقط گوشت ماهیچه اش باقی مانده بود خریداری می شد.

طرز تهیه: اول قلم استخوان را جدا کرده و شکسته و در قابلمه می ریزند. آن گاه ماهیچه را از استخوان جدا می کنند و سعی بر این است که ماهیچه به طور کامل و بدون زخمی شدن درآورده شود. پوست نازک و محکمی که روی ماهیچه کشیده شده، مانع از وا رفتن گوشت در موقع پخت می شود و در سالم در آوردن ورقه ها کمک می کند. ماهیچه را هم در قابلمه ریخته تا پخته شود و پس از پخت، ماهیچه را به صورت ورقه ورقه در آورده در تابه قرار داده تا سرخ شود. سپس قلم ها را برداشته و مغز قلم را بیرون آورده و در قابلمه می ریزند و دوباره روی اجاق می گذارند تا آب قابلمه تبخیر شد. آب کم به جا مانده که هم راه چربی مغز قلم مخلوط شده بسیار پرچرب است و چربی آن به حد اشباع می رسد.

مقداری رب انار ترش یا آلوچه را در ظرفی ریخته و با آب هم زده، سس درست می کنند و به ورقه های سرخ شده گوشت ماهیچه می زنند. آب و روغن مغز قلم را روی برنج بشقاب غذا ریخته و ورقه های سرخ شده گوشت دارای سس را روی برنج می گذارند.

تاوه بور یون با برنج مصرف می شود.

توضیح این که، امروزه طرز کار قصابی ها مثل سابق نیست و فرق می کند و کسی نمی تواند این خورش را درست کند. مگر این که قصاب سفارش مشتری را قبول کرده و گوشت ماهیچه و قلم را به طور اختصاصی از دست یا ران گاو جدا کند.

پتی Patti (تاس کباب)

مواد لازم: گوشت گوسفند بدون استخوان نیم کیلو، دمبه ۲۰۰ گرم، لوبیا سفید و نخود خام ۳۰۰ گرم، سیب زمینی دو یا سه عدد بزرگ، پیاز دو یا سه بوته بزرگ، به یک عدد بزرگ، نمک، زردچوبه، فلفل، دارچین، آب به مقدار لازم.

طرز تهیه: نانوائی های ماسوله در گذشته کوزه های سفالی بزرگی داشتند. معمولاً هر نانوائی یک کوزه داشت. کسی که می خواست پتی درست کند، کوزه را از نانوائی می گرفت و به خانه می برد و کوزه را شسته و آماده می کرد.

نخود و لوبیا را شسته در ته کوزه می ریختند. سیب زمینی را کاملاً شسته و با پوست روی نخود و لوبیا می گذاشتند و پیاز را هم پوست کنده و می شستند و در کوزه می ریختند. آن گاه گوشت و دمبه و به را به قطعات بزرگ بریده و در کوزه طبقه طبقه می چیدند و به آن

نمک و زردچوبه و فلفل و دارچین و آب اضافه می‌کردند و درپوش کوزه را رویش می‌گذاشتند.

کوزه را هنگام غروب به نانواپی می‌بردند و به نانوا تحویل می‌دادند. نانوا پس از پخت نان شب و پایان کار روزانه، زمانی که شعله‌های هیزم خاموش می‌شد، در کوزه را با قطعه‌ای خمیر اندود کرده و کوزه را روی خاک گرم تنور می‌گذاشتند و در آهنی تنور را می‌بستند. پتی تا صبح روی خاک گرم تنور مغزپخت می‌شد. صبح که نانوا برای پخت نان به نانواپی می‌آمد، پیش از روشن کردن تنور کوزه را از تنور خارج می‌کرد. پس از روشن کردن تنور نیز کوزه را بر لبه تنور می‌گذاشت تا گرم بماند. صاحب پتی از خانه‌اش به نانواپی می‌آمد و پیش از پرداخت مزد و کرایه کوزه، کوزه را می‌گرفت و همراه نان تازه به خانه برمی‌گشت. کوزه را پس از صرف پتی شسته، به نانواپی برمی‌گرداندند. پتی مانند کله و پاچه، غذای صبحانه بود.

امروزه پتی را در خانه و روی شعله بسیار کم اجاق گاز یا در فر گاز با شعله بسیار کم می‌پزند.

اشکمه āškama (شکمه شیردان)

مواد لازم: شکمه، پیاز، زردچوبه، پودر آویشن و آب به مقدار لازم. شکمه گاو، بز، گوسفند و دیگر حیوانات حلال گوشت که شکار شده‌اند؛ مثل گوزن، بز کوهی، آهو و...

طرز تهیه: شکمه را که از قصابی خریداری شده، پس از تمیز کردن و شستن، قطعه‌قطعه کرده داخل قابلمه می‌گذاریم. زردچوبه، آب و امروزه پودر آویشن را به قابلمه اضافه کرده، روی گاز قرار می‌دهیم تا بجوشد. پس از مدتی که جوشید آب آن را کاملاً خالی کرده و دوباره در قابلمه آب ریخته و چند بوته پیاز کوچک پوست کنده یا یک عدد پیاز بزرگ خرد شده، همراه زردچوبه، فلفل، پودر آویشن به قابلمه اضافه کرده و روی گاز می‌گذاریم تا بپزد. این خورشت با برنج یا نان مصرف می‌شود.

قلیه روئن qalya ruan

مواد لازم: یک گوسفند کامل یا قوچ چاق.

طرز تهیه: گوسفند یا قوچ را سر بریده، پوستش را کنده و گوشت و دمه و تمام چربی‌های آن را خرد کرده، داخل دیگ یا تشت قرار می‌دهند و رویش نمک می‌پاشند. در گذشته نمک بیش‌تر از حد معمول به آن اضافه می‌کردند چون باید به مدت طولانی‌تری بدون یخچال و فریزر نگهداری می‌شد. نمک جلوی فاسد شدن زودهنگام گوشت را

می گرفت. امروزه نمک کمتری به قلیه می زنند چون امکان نگهداری آن در فریزر وجود دارد. در گذشته دیگ یا تشت مسی را روی آتش ذغال یا چوب می گذاشتند. گوشت، آب انداخته و دمبه و چربی ها کم کم آب شده همراه گوشت، پخته و سرخ می شدند و سپس از روی اجاق برداشته و کنار می گذاشتند تا سرد شود. شکمبه گوسفند را قبلاً خالی کرده، شسته و تمیز و خشک می کردند. پس از سرد شدن قلیه، آن را با تمام روغنش در شکمبه می ریختند و در شکمبه را بسته آن را در جای خنکی آویزان می کردند. از قلیه روغن به مرور استفاده می شد، قبل از این که فاسد شود و کپک بزند. گاهی هم در زیر خاک چال می کردند و مدتی از آن استفاده نمی کردند. این کار باعث می شد تا قلیه مدت زیادی دوام بیاورد.

امروزه به دلیل گرانی قوچ حتی ثروتمندان نیز این کار را نمی کنند. ممکن است قورمه در مهمانی ها و مراسم عروسی فرزندان رهمداران در ییلاقات پخته شود چون جشن عروسی در شهرها در تالارها برگزار می شود.

ورقه Varaqqa

مواد لازم: بادمجان، ماست، نمک به مقدار لازم.

طرز تهیه: بادمجان را پوست کنده، روی آن نمک می پاشیم تا آب بیندازد و تلخی اش گرفته شود. سپس آن را به شکل دایره های کوچک بریده و در تابه سرخ می کنیم. قطعات ورقه را پس از سرخ شدن در ظرفی چیده و روی آن ماست می ریزیم. در زمان های گذشته که در زمستان بادمجان پیدا نمی شد، از سیب زمینی به جای بادمجان استفاده می شد. ورقه با برنج یا نان مصرف می شود.

مرجواً قلیه marjua qalya (قلیه عدس)

مواد لازم: عدس یک لیوان، پیاز ۲۰۰ گرم، مغز گردو ۳۰۰ گرم، رب آلوچه ترش یا انار ترش یکی دو قاشق سوپ خوری، نمک، زردچوبه، فلفل به مقدار لازم.

طرز تهیه: عدس را به همراه پیاز خرد شده، نمک، زردچوبه و فلفل در قابلمه بریزید و با آب لازم روی شعله متوسط گاز قرار دهید تا نیم پخت شود. پس از نیم پخت شدن، مغز گردوی آسیاب شده و رب را به آن اضافه کنید تا کاملاً پخته شود. مرجواً قلیه با برنج مصرف می شود.

مرجوا پته = عدس پخته، عدسی

طرز تهیه: عدس را شسته و در قابلمه بریزید و به آن آب و نمک اضافه کنید و روی شعله گاز بپزید.

میرزا قاسمی merzâ qâsami (میرزا قاسمی)

در ماسوله دو نوع میرزاقاسمی درست می‌شود.

۱- با برنجوم = بادمجان؛

۲- با پامادور = گوجه‌فرنگی.

۱- میرزا قاسمی بادمجان

مواد لازم: یک کیلو بادمجان، چند پر سیر، روغن یا کره ۲۰۰ گرم، تخم‌مرغ یک یا دو عدد، زردچوبه و نمک به مقدار لازم.

طرز تهیه: بادمجان را روی شعله گاز یا آتش ذغال کبابی می‌کنند. پس از کبابی کردن، پوست آن را کنده و در ظرفی تکه‌تکه و خرد کرده و در تابه می‌ریزند و به آن نمک و زردچوبه و مقداری کره یا روغن اضافه می‌کنند. تابه را روی شعله گاز می‌گذارند تا بادمجان پخته شود. آن‌گاه سیرداغ و مقداری دیگر کره یا روغن به همراه دو عدد تخم‌مرغ به آن اضافه می‌کنند. محتویات تابه را هم می‌زنند و می‌گذارند تا کاملاً پخته و آماده شود. میرزاقاسمی با برنج مصرف می‌شود.

۲- میرزا قاسمی گوجه‌فرنگی

مواد لازم: گوجه‌فرنگی یک کیلو، پیاز ۲۵۰ گرم، تخم‌مرغ دو عدد، کره یا روغن ۲۰۰ گرم، نمک و زردچوبه به مقدار لازم.

طرز تهیه: گوجه‌فرنگی را خرد کرده، به همراه زردچوبه و نمک و مقداری روغن یا کره در تابه می‌ریزند و روی شعله ملایم گاز می‌گذارند تا پخته شود. سپس پیاز را خرد و سرخ کرده و به همراه یکی دو عدد تخم‌مرغ و مقداری دیگر کره یا روغن به تابه اضافه می‌کنند و می‌گذارند تا کاملاً پخته شود.

در خورشت‌های میرزا قاسمی، تره و باقلاقاتق از روغن به مقدار زیادتر استفاده می‌کنند، چون روغن زیاد باعث خوش‌مزه‌تر شدن خورشت می‌شود.

باقلاقاتوق، خورشت گیلک‌هاست. البته در ماسوله هم درست می‌کنند. میرزاقاسمی گوجه‌فرنگی نیز با برنج مصرف می‌شود.

مویی Muiy (ماهی)

ماهی، به علت دوری دریا از ماسوله، در ماسوله موجود نبود و نیست و از طریق فومن و رشت به ماسوله وارد می‌شود. ماهی‌هایی که در ماسوله شناخته می‌شد، عبارت بود از: ایسبیه‌مویی isbiya muiy (ماهی سفید)، سوره‌مویی sura muiy (ماهی شور)، لوائیه‌مویی lavâiya muiy (ماهی دودی)، ایسبیه‌کولی isbia kuli (کولی سفید)، سوره‌کولی sura kuli (کولی شور)، ماهی کوچک قزل لهله qezal lala (قزل‌آلا). قزل‌آلا در رودخانه‌های ماسوله وجود دارد و در گذشته بیش‌تر بود و نسل این ماهی به دلیل شکار بی‌رویه و متأسفانه با مواد منفجره از بین می‌رود.

ماهی سفید، نر و ماده دارد. ماهی نر غیر از روده اصلی روده‌ای خاص به نام شیرینه روأ sirina rua، روده شیرین دارد که سرخ‌کرده‌اش بسیار خوش‌مزه است و با برنج مصرف می‌شود. ماهی ماده در شکمش خاویار (تخم ماهی که اشپل ašpel نامیده می‌شود) دارد و سرخ‌کرده‌اش در کوکو استفاده و با برنج مصرف می‌شود.

از ماهی سفید، خورشتی به نام قورابیج qurâbij درست می‌کنند. از کولی هم به دو شکل استفاده می‌شود. یک نوعش این است که کولی را پس از شستن بر روی آتش کباب کرده، پوستش را درآورده و بر آن نمک پاشیده و سرخ می‌کنند. یا این‌که به همان شکل سرخ کرده، با پلو مصرف می‌شود. روده اصلی ماهی و کولی را که زهره به آن چسبیده در می‌آورند. زهره پوست نازکی دارد و مایع داخلش بسیار تلخ است و اگر موقع در آوردن روده احتیاط لازم انجام نگیرد، مایع ترکیده، و خاویار و روده شیرین و داخل کولی را تلخ می‌کند.

آورشته‌مویی âvraštamuiy، ماهی سرخ‌شده

یک عدد ماهی را پس از شستن قطعه‌قطعه کرده و به آن نمک و گلپر پاشیده و به تعداد افراد خانواده قطعاتی را سرخ کرده و با برنج پخته شده مصرف می‌کنند. چند کولی را به دلیل کوچک بودن مثل ماهی سرخ کرده و با پلو مصرف می‌کنند. هم‌چنین روده شیرین نیز به دلیل کافی نبودن به همراه ماهی سرخ و مصرف می‌شود. خاویار را هم سرخ می‌کنند و اگر کافی نبود به همراه ماهی سرخ می‌شود.

اشبله کوکو (کوکوی خاویار)

به اشبله کوکو مراجعه شود.

مویی قورابیج *muyya qurabij*

کله و دم ماهی را که هر کدام قطعه‌ای از گوشت ماهی هم داشته باشند، روی آتش ذغال برشته می‌کنند. سپس پوست آن را کنده و تمام تیغ‌های گوشت کله و دم و استخوان‌های اضافی کله را در آورده و دور می‌ریزند. آن‌گاه گوشت را خرد و ریزریز می‌کنند تا تیغی در آن جا نماند. گوشت جدا شده و آن قسمت کله که مغز در آن هست را در قابلمه ریخته، به همراه ۳۰۰ گرم مغز گردوی آسیاب شده، نیم کیلو سبزی معطر سرخ شده و یک قاشق غذاخوری رب انار ترش یا آلوچه ترش روی شعله گاز می‌گذارند تا بجوشد و قوام بیاید.

مویی قورابیج، خورشتی بسیار عالی و خوش‌مزه است که با برنج مصرف می‌شود. ماهی دودی و ماهی شور را در یخچال نگه‌داری می‌کنند. برای مصرف، قطعه‌ای از هر یک از آن‌ها را روی آتش ذغال برشته کرده یا در کاسه‌ای گلی یا چینی روی برنج در حال دم کشیدن می‌گذارند تا پخته شود. ماهی دودی و ماهی شور، به همراه خورشت‌های ترش‌مزه مصرف می‌شود. در پختن کولی‌شور و دودی نیز به همین شکل عمل می‌شود.

اشبله کوکو *Ešbelakuku* (کوکوی خاویار ماهی سفید)

مواد لازم: اشبل یک عدد کامل، برگ سیر تازه ۲۰۰ گرم، پیاز متوسط یک بوته، تخم‌مرغ سه عدد یا بیش‌تر، اگر سبزی تازه خنش (به گیلکی خرنش) نعنای آبی ۵۰ تا ۱۰۰ گرم (اگر سبزی خنش در دست‌رس نبود از سبزی معطر استفاده شود)، شمبلیله خشک یک قاشق سوپ‌خوری (برای این‌که شمبلیله خشک معطر است و کوکوی شما را خوش‌عطر می‌کند)، زردچوبه، نمک به مقدار لازم.

طرز تهیه: اشبل را خرد کرده در ظرفی بریزید. به آن برگ سیر تازه خرد شده، پیاز رنده شده با آبش، سبزی خنش خرد شده و اگر نبود شمبلیله خشک و تخم‌مرغ و زردچوبه و نمک اضافه کنید و هم بزنید تا کاملاً مخلوط شود. آن‌گاه تابه را روی شعله گاز گذاشته و در آن روغن ریخته تا داغ شود. پس از آن مخلوط را در تابه بریزید و مثل سایر کوکوها سرخ کنید. اشبله کوکو را با برنج مصرف می‌کنند.

لوبیا *lubiya* (خوراک لوبیا)

مواد لازم: لوبیای چیتی خشک یا تازه (که در اواخر فصل‌های بهار و تابستان در بازارهای شمال به وفور موجود است)، ۳۰۰ تا ۵۰۰ گرم، سیب‌زمینی ۲۰۰ گرم، روغن زیتون، آب لیمو یا آب نارنج، نمک و فلفل به مقدار لازم.

طرز تهیه: لوبیا را شسته در قابلمه ریخته با آب لازم روی شعله گاز قرار دهید. پس از نیم‌پخت شدن، سیب‌زمینی را پوست کنده و به قطعات ریز بریده و شسته و در آن بریزید. پس از آماده شدن در کاسه ریخته و به آن فلفل، نمک، یک قاشق سوپ‌خوری روغن زیتون، آب لیمو یا آب نارنج اضافه کنید. لوبیا با نان به عنوان عصرانه یا شام مصرف می‌شود.

تارّه tarra

از سبزی‌های خورشتی به گیلکی تره گفته می‌شود.

مواد لازم: سبزی تره (پاک کرده و شسته شده) یک کیلو، تخم‌مرغ دو تا سه عدد، سیرداغ (پنج تا شش پر سیر)، آرد برنج دو قاشق غذاخوری، زردچوبه، نمک به مقدار لازم.

طرز تهیه: تره از گیاهان کوهی است. گیاهانی که خورشت تره از آن استفاده می‌شود عبارتند از: مژک mažga (به گیلکی آب تره âbetara می‌گویند). سیفی sifi، (اسفناج کوهی). سیفی چهار نوع است: تله‌سیفی tellasifi، که قابل استفاده نیست. لوله سیفی lula sifi، روئنه سیفی ruana sifi (سیفی روغنی)، ترشه سیفی tarša sifi (سیفی ترش)، گوسنه پا gusanna pâ (پای گوسفند)، کرگه‌لینگ kargaling، پای مرغ هم نامیده می‌شود. کوچبوندن kūčabuder (چغندر کوهی)، زرده تارّه zarda tarra (تره زرد)، پنیرک panirak، عسله‌بن asalelebən (گیاه و گل، گل‌گاوزبان)، کوسیر kusir (سیر کوهی)، کوپپاز kupiyâz (پیاز کوهی)، چیزه izač (زعفران کوهی)، کاکوتی kâkuti، کروجک kurujak، خاکه لوه xâkaleva، پوچوآچنگ pučaçang (پنجه گربه)، اسبه سم asbasamm (سم اسب)، کوشویر kušivir (شفید کوهی)، شنگ šang، کوکنار kukunar (کوکنار کوهی)، شقایق‌هایی که در فصل بهار کوه‌ها را سرخ‌پوش می‌کند، سره‌شولا sərašavlâ (گلیم قرمز)، کوپوآن əkupuen (نعناع کوهی)، گوشته‌گولانه guštagulâna، په‌په‌چال papačâl (گیاه و گل پامچال)، گزنه gazna (گزنه اول بهار که تر و تازه است).

تره کوهی ماسوله دو نوع است: شیرینه تارّه irina târraş (تره شیرین)، و ترشه تارّه (تره ترش). تره ترش و شیرین را با سبزی‌های کوهی که نام بردیم درست می‌کنند. در تره ترش، اسفناج ترش بیش‌تری می‌ریزند تا تره ترش شود.

گیلک‌ها از سبزی همه‌جور (که سبزی کوهی نیست) تره درست می‌کنند. آن‌ها پس از این‌که در تابه سیرداغ و تخم‌مرغ ریختند به آن آب غوره یا آب لیمو یا آب نارنج اضافه می‌کنند تا ترش شود که به ترشه‌تره معروف است. قبل از این‌که آب ترشه‌تره کاملاً خشک شود، به اصطلاح ترشه‌تره را کمی آب‌دار، از روی گاز برمی‌دارند.

ترهٔ رشتی یا ترشه‌تره، معروف است و در رستوران‌های شمال و برخی از رستوران‌های تهران سرو می‌شود.

سبزی تره را خرد کرده در قابلمه ریخته دو قاشق غذاخوری آرد برنج یا یک تا دو قاشق برنج و کمی آب روی سبزی خردشده می‌ریزیم و روی شعله ملایم گاز قرار می‌دهیم تا بپزد. پس از پختن در تابه ریخته و مقداری کره یا روغن به آن اضافه می‌کنیم تا جوش بخورد. وقتی که آب تره بخار شد سیر را خرد کرده و تره را در دورتادور تابه کنار می‌کشیم و وسط تابه را خالی می‌کنیم و مقداری روغن در وسط آن می‌ریزیم و سیر خرد شده و زردچوبه را به آن اضافه می‌کنیم تا سرخ شود. پس از سرخ شدن، تخم‌مرغ‌ها را شکسته روی سیر می‌ریزیم تا آن هم سرخ شود. سپس سیر و تخم‌مرغ و تره را هم می‌زنیم تا مخلوط شود و باز مقداری کره یا روغن به آن اضافه می‌کنیم.

خرفه تارّه Xurfe tarra (ترهٔ خرفه)

مواد لازم: سبزی پاک‌کرده و شسته شدهٔ خرفه یک‌ونیم کیلو، آرد برنج یک تا دو قاشق سوپ‌خوری، تخم‌مرغ دو تا سه عدد، سیرداغ، نمک و زردچوبه به مقدار لازم.

طرز تهیه: خرفه گیاهی است با برگ‌های ریز گوشتی در ساقه‌های متعدد گیاه که در ماسوله و تمامی گیلان و مازندران وجود دارد. نگارنده در استان‌های البرز و تهران نیز به آن برخورد کرده‌ام که به همین نام نامیده می‌شد. اعتقاد در ماسوله بر این است که خرفه پخته‌شده برای کسانی که سرفه‌های خشک می‌کنند و سوزش و درد در سینه دارند مفید است. همچنین به ازدیاد شیر مادر و سلامتی مادر و کودک کمک می‌کند.

ترهٔ خرفه از هر نظر خوش‌مزه و عالی است. سبزی خرفه را خرد می‌کنند و در قابلمه ریخته و آرد و آب و زردچوبه و نمک به آن اضافه می‌کنند و روی شعلهٔ متوسط گاز قرار می‌دهند تا پخته شود. پس از پختن، سیرداغ و تخم‌مرغ و روغن، به همان نحوی که در پختن تره کوهی آمد، به آن اضافه می‌کنند. خرفه تاره با برنج مصرف می‌شود.

چل گیا Čelgiyâ (چهل گیاه، معجون چهل گیاه)

از صد سنبله و گل و برگ و شکوفه و گیاه، که چیدن آن‌ها نباید از سه هشت بهار یعنی روز ۲۴ فروردین نگذرد، درست می‌شود. همچنین برای درست کردن چهل گیاه، از گیاهانی که برای تره استفاده می‌شود و سبزی خوردن کوهی مثل الاف alâf، گیاه رازونه râzuna = رازیانه (گیاهی که برگ‌هایش دقیقاً مثل شفیق است) زیاد استفاده می‌شود.

گیاهان و برگ و گل و سنبله و شکوفه را تمیز کرده و شسته و در قابلمه می‌ریزیم. پس از اندکی پخت، عسل به آن اضافه می‌کنیم و هم می‌زنیم تا پخته شود. شیره انگور یا

دوشاب را در آن ریخته و می‌جوشانیم تا غلیظ شد. قبل از این که کاملاً غلیظ شود مقداری برنج برشته و کنجد برشته و مغز گردو را آسیاب کرده و در آن می‌ریزیم و باز هم می‌زنیم تا کاملاً غلیظ و سرخ شود. این غذای مقوی و پُرانرژی در صبحانه صرف می‌شود و برای سلامت مفید است.

قلیه qalya

مواد لازم: آرد برنج، دوشاب، آب انار ترش یا دانه انار ترش، باقلا مقیمی (که به مازندرانی هم معروف است)، پیاز، گوشت یا یک عدد اردک.

طرز تهیه: ۱- گوشت را همراه آب و نمک و زردچوبه و فلفل و دارچین در قابلمه ریخته و می‌پزند و کنار می‌گذارند. ۲- باقلای مقیمی را همراه تعدادی پیاز پوست‌کنده در قابلمه‌ای دیگر ریخته همراه آب می‌پزند و کنار می‌گذارند. ۳- آرد برنج را تفت داده، همراه دوشاب و آب انار ترش یا دانه انار ترش و آب لازم در قابلمه‌ای دیگر ریخته روی شعله ملایم گاز می‌گذارند و هم می‌زنند تا گوله نیافتد. پس از به جوش آمدن به آن نمک و زردچوبه اضافه می‌کنند.

برای سرو غذا در هر کاسه مقداری گوشت و باقلا و چند عدد پیاز می‌گذارند و روی آن قلیه می‌ریزند و می‌گذارند سرد شود و ببندد. این خورش خوش‌مزه با برنج به عنوان نهار یا شام مصرف می‌شود.

گزر آش gazar âş (آش هویج)

مواد لازم: آرد برنج، شیر و هویج.

طرز تهیه: آرد برنج را تفت داده با آب لازم در قابلمه ریخته و روی شعله ملایم گاز می‌گذارند و هم می‌زنند تا گوله نیافتد. پس از این که جوش آمد شیر و هویج حلقه‌حلقه کرده را به آن اضافه می‌کنند و می‌گذارند تا پخته شود. گزر آش با برنج مصرف می‌شود.

پلا pelâ (پلو، کته)

مواد لازم: برنج، نمک و آب به مقدار لازم.

طرز تهیه: به تعداد اعضای خانواده برای هر فرد یک لیوان متوسط برنج در قابلمه می‌ریزیم و پس از شستن، به آن آب و نمک به مقدار لازم اضافه کرده و روی شعله گاز می‌گذاریم تا پخته شود. پیش از پخت کامل و تبخیر شدن آب پلو، برنج را هم می‌زنیم تا با کیفیت بهتری پخته شود.

انواع پلو

آو کشه پلا âv kaša pelâ (پلوی آبکش)، ژیره پلا žira pelâ (ژیره پلو)، شیغیره پلا šifira pelâ (شفید پلو)، زعفرونه پلا zafaruna pelâ (پلو با زعفران).

آو کشه پلا: پلوی آبکش

برنج را شسته با آب فراوان روی گاز می‌گذاریم. برنج را پس از نیم‌پخت شدن در آبکش ریخته تا آبش گرفته شود. قابلمه را روی گاز قرار داده و مقداری روغن در آن ریخته تا داغ شود. سپس روی روغن، در کف قابلمه نان لواش یا سیب‌زمینی ورقه‌ورقه شده می‌چینیم و بعد مقداری زعفران را در لیوانی که تا نصفش آب جوش دارد ریخته و روی لواش یا سیب‌زمینی می‌ریزیم. برنج آبکش را که آبش کاملاً گرفته شده روی آن می‌ریزیم و روی قابلمه دمکش گذاشته و روی شعله متوسط گاز می‌گذاریم تا دم بکشد. مواظب باشیم که ته‌دیگ نسوزد و قابلمه را به موقع از روی گاز برداریم تا ته‌دیگی زعفرانی، نرم، معطر و خوش‌مزه داشته باشیم.

برای زیره پلو، شفیدپلو و سبزی پلو نیز، پس از این‌که آب برنج آبکش گرفته شد، با مقداری زیره، شفید یا سبزی مخلوط کرده، مثل پختن پلوی آبکش عمل می‌کنیم. اما در مورد زعفران پلو. خیلی‌ها برنج آبکش را در قابلمه‌ای که پیش‌تر با روغن داغ شده می‌ریزند تا ته‌دیگ پلو خیلی خشک و سفت شود. بعد از پختن برنج، مقداری از برنج را در ظرفی ریخته و زعفران را که با آب حل کرده‌اند، روی آن می‌ریزند و برنجی را که در دیس ریخته‌اند با برنج زعفرانی تزیین می‌کنند.

پلو را به سه شکل و با دو نوع لبنیات مصرفی می‌کنند:

۱- **شت و پلا (پلو با شیر)**. پلو را در کاسه‌ای ریخته، روی آن شیر می‌ریزند. سپس با اضافه کردن عسل یا شکر یا نمک به آن میل می‌کنند.

۲- **پنیر و پلا (پلو با پنیر شور ماسوله، پنیر سیاه‌مزی)**. برنج گرم با پنیر شور یکی از غذاهای مورد علاقه ماسوله‌ای‌هاست. در این مورد ضرب‌المثلی نیز وجود دارد: «پنیر و پلا مزعفره / هر کس نییره کافره».

Panir o – pelâmozafara – har kas niyara kâfara

ترجمه: پلو با پنیر مثل پلوی زعفرانی است / هر کس نخورد کافر است.

۳- **آورشته پنیر âvrašta panir (پنیر سرخ‌شده)**.

مواد لازم: پنیر تازه کم‌شور یا نیم‌شور، روغن.

طرز تهیه: روغن را در تابه ریخته تا داغ شود. پنیر را ورقه‌ورقه کرده و در تابه روی شعله کم گاز گذاشته تا سرخ شود. برای این‌که پنیر نسوزد، هنگامی که به رنگ قرمز و

سرخ در آمد، آن را برگردانده تا طرف دیگرش سرخ شود. آورشته پنیر با برنج مصرف می‌شود.

نون nun (نان)

در گذشته در ماسوله نان در عصرانه یا چاشت مصرف می‌شد. قوت اصلی مردم ماسوله، برنج (کته) بود که در سه نوبت: صبحانه، نهار، شام استفاده می‌شد. فقط مردم کم‌درآمد نان می‌خوردند آن هم اکثراً پنهانی. طوری نان می‌خریدند که دیگران آن‌ها را نبینند و آبروی‌شان حفظ شود. امروزه نهار برنج مصرف می‌شود و صبحانه و شام نان.

در گذشته، آرد خالص گندم را از خلخال و تارم به ماسوله می‌آوردند. بهترین آرد، آرد هیشین hešein بود. هشجین یکی از شهرهای خلخال است که آردش سفید و مناسب بود. آردش طوری بود که نه تنها نان تازه‌اش بلکه نان بیاتش نیز نرم و ترد بود و با فشار دست خرد می‌شد.

آرد را چند ساعت قبل از پخت با مایه خمیر، که از خمیر پخت‌های قبلی نگه داشته بودند و ترشیده بود و به آن خمیر آس xamir âs می‌گفتند، خمیر می‌گرفتند. مایه خمیر باعث ورز آمدن خمیر و آماده شدن آن برای پخت نان می‌شد.

آش âš

انواع آش‌ها عبارتند از:

- ۱- آش فاطمه، شله قلمکار ۲- ایسبیه آش isbiya âš، آش سفید ۳- مرجو آش marjua âš، آش عدس ۴- موقشره آش muqššara âš، آش لپه ۵- ترشه آش təršâš، آش ترش.

۱- آش فاطمه

آش شله قلمکار را در سال‌گرد وفات حضرت فاطمه که در ماسوله وفاتیه می‌خوانند می‌پزند. آش نذری است و بین خانواده‌ها پخش می‌شود.

مواد لازم: گندم نیم کیلو، سبزی نیم کیلو، پیاز نیم کیلو، گوشت بی‌استخوان نیم کیلو، قلم گاو، روغن حیوانی یا کره صد گرم، برنج یک لیوان، هر یک از حبوبات زیر نصف لیوان: لوبیا چیتی، لوبیا قرمز، لوبیا سفید، لوبیای چشم بلبلی، نخود، عدس، ماش، برنج، گندم.

طرز تهیه: حبوبات را یک روز پیش از پختن در آب خیسانده و روز بعد می‌پزند. در دیگی آب می‌ریزیم و می‌گذاریم روی گاز تا جوش بیاید. سبزی را خرد کرده به همراه زردچوبه در آب جوش می‌ریزیم. پس از پخته شدن، به آن برنج اضافه می‌کنیم. برنج که پخت، گندم را که قبلاً پخته و پیاز را سرخ کرده بودیم، در دیگ می‌ریزیم و تمامی مواد

دیگر را هم زده تا مخلوط شده و پخته شود. گوشت را به همان صورت تکه‌ای می‌پزیم و پس از پختن ریش‌ریش می‌کنیم و با حبوباتی که قبلاً پخته بودیم غیر از ماش، در دیگ می‌ریزیم و سپس روغن و فلفل و نمک به آن اضافه می‌کنیم. در آخر ماش پخته شده را می‌ریزیم. این به این دلیل است که ماش نرم و چسبنده است و ممکن است آش ته بگیرد. آش را پیش از ته گرفتن از روی گاز برمی‌داریم.

۲- ایسبیه آش isbiya âš آش سفید

مواد لازم: برنج نصف تا یک لیوان، پیاز یک بوته بزرگ، سبزی گشنیز خرد شده ۲۵۰ گرم، آلوی بخارا ۲۰۰ گرم، کره ۵۰ گرم، زردچوبه و نمک به مقدار لازم.

طرز تهیه: برنج و پیاز و سبزی خرد شده را همراه آب لازم و زردچوبه و نمک در قابلمه ریخته و روی شعله ملایم گاز می‌گذاریم. مقداری که جوشید آلوی شسته شده برقان را در آن می‌ریزیم و آن‌گاه کره و نمک به آن اضافه می‌کنیم تا کاملاً پخته شده و جا بیفتد.

۳- مرجوآ آش marjua âš آش عدس

مواد لازم: عدس ۲۰۰ گرم، برنج ۲۰۰ گرم، پیاز یک بوته بزرگ، کره ۵۰ گرم.

طرز تهیه: برنج و عدس را شسته و پیاز را خرد می‌کنیم و هر سه را همراه آب لازم در قابلمه ریخته و روی شعله گاز می‌گذاریم تا بپزد. پیش از پخت کامل کره و نمک و زردچوبه به آن اضافه می‌کنیم.

۴- موقشّره آش muqaššara âš آش لپه

مراحل پختن این آش درست مثل آش عدس است، فقط به جای عدس از لپه استفاده می‌شود.

۵- ترشه آش tarša aš آش ترش

مواد لازم: برنج یک لیوان، نخود و لوبیا و باقلا هر کدام ۲۵۰ گرم، دوشاب نصف لیوان، کره ۵۰ گرم، رب آلوچه یا انار ترش یک قاشق غذاخوری، نعنای خشک یک قاشق غذاخوری.

طرز تهیه: برنج و نخود و لوبیا و باقلا را قبلاً خیسانده و پس از خیس خوردن، نخود و باقلی را همراه آب لازم و زردچوبه در قابلمه ریخته و روی شعله گاز می‌گذاریم و پس از نیم‌پز شدن، برنج و نمک را به آن اضافه می‌کنیم و پیش از پخت کامل به آن رب آلوچه ترش یا انار ترش، دوشاب و نعنای می‌زنیم تا تمام مواد با هم مخلوط و پخته شوند.

قیماق qeymâq

مواد لازم: آرد گندم یک لیوان، شکر، کره صد گرم، ادویه مخصوص، نمک کم، زردچوبه و گلاب به مقدار لازم. (ادویه مخصوص از گیاه دارویی تهیه شود).

طرز تهیه: آرد را همراه آب لازم در قابلمه ریخته و روی شعله ملایم گاز قرار دهید و هم بزنید تا آرد در آب حل شود. سپس ادویه مخصوص، شکر، گلاب و کره را به آن اضافه کنید و بگذارید پخته شود.

در گذشته قیماق را برای زنان زائو که پس از زایمان خونریزی و ضعف بدنی داشتند می‌پختند. امروزه به دلیل امکانات و مراقبت‌های پزشکی و بهداشتی پس از زایمان، قیماق مصرف نمی‌شود.

آلو آرده âluârda (پالوده)، به گیلکی پالده pâlda

مواد لازم: آرد گندم ۲۰۰ تا ۲۵۰ گرم، شکر به اندازه‌ای که آلو آرده را شیرین کند، گلاب به اندازه کم، زردچوبه، دارچین، زنجبیل به مقدار لازم.

طرز تهیه: آرد را در تابه ریخته و روی شعله ملایم گاز تفت دهید و پس از تفت دادن در قابلمه ریخته و آب ولرم به آن اضافه کنید و با قاشق هم بزنید تا گوله نیافتد. آن‌گاه زردچوبه و شکر در آن بریزید. در آخر کمی گلاب، دارچین و زنجبیل به آن اضافه کنید. گلاب بوی خوشی به آلو آرده می‌دهد. آلو آرده با نان برای صبحانه، عصرانه یا شام مصرف می‌شود.

فیرنی Firini (فرنی)

مواد لازم: آرد برنج ۲۵۰ گرم، شکر به اندازه‌ای که فرنی را شیرین کند، گلاب، دارچین به مقدار لازم.

طرز تهیه: در گذشته برنج را در آب خیسانده و پس از خیس خوردن با هاون چوبی که دسته‌ای آهنی داشت به آرد تبدیل می‌کردند و از آن (که نشاسته خالص) بود، فرنی درست می‌کردند. معتقد بودند فرنی‌ای که با این آرد درست می‌شود، با کیفیت‌تر و خوش‌مزه‌تر می‌شود. امروزه به دلیل راحتی کار از آرد برنج موجود در خواربارفروشی‌ها استفاده می‌شود. آرد را همراه آب ولرم در قابلمه بریزید و هم بزنید تا در آب حل شود و گوله نیندازد. پس از حل شدن روی شعله ملایم گاز بگذارید تا پخته شود. قبل از پخت کامل شکر و دارچین و گلاب به آن اضافه کنید.

فرنی بیش‌تر در روزهای ماه رمضان پخته و مصرف می‌شود. در غیر ماه رمضان، در صبحانه، عصرانه یا شام با نان مصرف می‌شود.

شیروا širvâ (شیر برنج)

مواد لازم: یک لیوان برنج، یک لیوان شیر، یک لیوان شکر، نمک کم، دارچین و گلاب به مقدار لازم.

طرز تهیه: برنج را شسته همراه آب لازم در قابلمه ریخته و روی شعله ملایم گاز بگذارید تا بپزد. قبل از پخت کامل، به آن شیر، دارچین و گلاب اضافه کنید. شیروا در صبحانه، عصرانه یا شام با نان مصرف می‌شود.

کوکوها

سبزییه کوکو sabziya kuku (کوکو سبزی)

مواد لازم: سبزی یک کیلو که عبارت است از: جعفری، گشنیز، تره، شفید، شمبليله. اندازه سبزی‌ها غیر از شمبليله که به دلیل تلخی‌اش کم‌تر استفاده می‌شود، برابر است. عطر خوش شمبليله کوکو را معطر می‌کند.

سبزی را خرد کرده در ظرفی می‌ریزیم و دو یا سه عدد تخم‌مرغ به آن اضافه می‌کنیم. بعضی‌ها ممکن است از تخم‌مرغ بیش‌تری در سبزی استفاده کنند، چون کوکو خوش‌مزه‌تر می‌شود. نمک و یکی دو قاشق غذاخوری آرد برنج هم در آن می‌ریزیم و هم می‌زنیم تا کاملاً مخلوط شود. آن‌گاه تابه را با روغن روی شعله ملایم گاز قرار می‌دهیم تا داغ شود. مخلوط را در تابه ریخته و پهن می‌کنیم تا از دو طرف سرخ شود.

پس از سرخ و خنک شدن همراه برنج یا نان مصرفی می‌شود.

در گذشته در فصل‌های بهار و تابستان از سبزی باغ‌های ماسوله، سبزییه کوکو درست می‌شد. سبزی این باغ‌ها به دلیل کوهستانی بودن، بسیار معطر و خوش‌بوست. به همین دلیل، کوکو سبزی و سبزی‌قورمه بسیار معطر و لذیذ می‌شود.

در فصل زمستان از سبزی خنش xanaš (نعناع آبی) و انگلش angalaš (سبزی معطر) کوکو درست می‌کنند. این دو سبزی کوهی خیلی معطر هستند و در ارتفاعات نزدیک به دشت موجود. یک بوته پیاز کوچک در کوکوها می‌ریزند. امروزه به دلیل ارتباطات گسترده همیشه سبزی وجود دارد. به خنش و انگلش در گیلکی، خرش و چوچاق گفته می‌شود.

په‌په‌چاله کوکو papačâla kuku (کوکوی پامچال)

مواد لازم: سبزی خنش و انگلش نیم کیلو، گل پامچال ۲۰۰ گرم، تخم‌مرغ دو عدد یا بیش‌تر، پیاز متوسط یک بوته، آرد برنج دو قاشق سوپ‌خوری، نمک و زردچوبه به مقدار لازم.

طرز تهیه: گل پامچال را که در ماه‌های بهمن و اسفند در تمام ارتفاعات پایین ماسوله در می‌آید چیده و شسته و با سبزی در ظرفی ریخته و مخلوط و خرد کنید. سپس پیاز رنده‌شده و تخم‌مرغ‌ها و آرد برنج و نمک و زردچوبه را به آن اضافه کرده و هم زده تا مخلوط و آماده شود. سپس در تابه روغن ریخته و روی شعله گاز قرار دهید تا داغ شود. په‌په‌چاله کوکو را مانند کوکو سبزی و خنش و انگلش سرخ کنید.

سوزمینیه کوکو sevizaminiya kuku (کوکوی سیب‌زمینی)

مواد لازم: سیب‌زمینی ۳۰۰ گرم، پیاز یک بوته کوچک، آرد برنج دو قاشق غذاخوری، تخم‌مرغ دو عدد یا بیش‌تر، شنبلیله خشک (در صورت موجود بودن) یک قاشق غذاخوری، زردچوبه و نمک به مقدار لازم.

طرز تهیه: سیب‌زمینی را پخته و خمیر کنید یا این‌که سیب‌زمینی و پیاز را رنده‌کرده و آب پیاز را گرفته و دور بریزید. آرد برنج و زردچوبه و نمک و شنبلیله را در ظرفی بریزید و تخم‌مرغ‌ها را شکسته به آن اضافه کنید. محتویات ظرف را هم زده تا کاملاً مخلوط شود. آن‌گاه در تابه روغن ریخته و روی شعله گاز قرار دهید تا تابه داغ شود. سپس مخلوط را در تابه بریزید و از دو طرف سرخ کنید. سوزمینیه کوکو با برنج یا نان صرف می‌شود.

کوکوی دل و جگر و سنگ‌دان

مواد لازم: سنگ‌دان و دل و جگر مرغ، دو عدد تخم‌مرغ، نمک و زردچوبه و فلفل و دارچین به مقدار لازم.

طرز تهیه: سنگ‌دان را می‌پزند تا آب آن گرفته شود. سپس جگر و دل و سنگ‌دان را با هم می‌پزند و پس از پختن با یک بوته پیاز کوچک خرد شده چرخ می‌کنند. آن‌گاه تخم‌مرغ، نمک، زردچوبه، فلفل و دارچین به آن اضافه کرده، هم می‌زنند تا مخلوط شود. مخلوط را در تابه ریخته و روی شعله گاز قرار داده تا کوکو از دو طرف سرخ شود. این کوکو بیش‌تر مزه شامی دارد و با نان یا برنج مصرف می‌شود.

پنیره کوکو panira kuku (کوکوی پنیر)

مواد لازم: پنیر شور ۳۰۰ گرم، سیب‌زمینی ۳۰۰ گرم، پیاز متوسط یک بوته، آرد برنج یک تا دو قاشق سوپ‌خوری، زردچوبه، اگر شمبلیله خشک شده موجود بود یک قاشق سوپ‌خوری، تخم‌مرغ دو عدد یا بیش‌تر.

طرز تهیه: پنیر، سیب‌زمینی و پیاز را رنده‌کرده در ظرفی بریزید. آرد برنج، زردچوبه، شمبلیله و تخم‌مرغ‌ها را در ظرف بریزید و کاملاً هم بزنید تا با هم مخلوط شده و آماده شود. سپس تابه را روی شعله‌ گاز بگذارید و پس از داغ‌شدن، روغن و مخلوط را به آن اضافه کرده و کوکو را از دو طرف سرخ کنید. پنیره کوکو با برنج یا نان مصرف می‌شود.

سوره کوکو sura kuku (کوکوی سوره)

مواد لازم: سوره ۳۰۰ گرم، سیب‌زمینی ۳۰۰ گرم، آرد برنج دو قاشق سوپ‌خوری، شمبلیله خشک‌شده در صورت موجود بودن یک قاشق سوپ‌خوری، تخم‌مرغ دو یا چند عدد، زردچوبه به مقدار لازم.

طرز تهیه: سوره را در ظرفی ریخته، سیب‌زمینی رنده‌شده، آرد برنج، شمبلیله خشک و تخم‌مرغ‌ها را به آن اضافه کنید. تمامی مواد را هم بزنید تا مخلوط شود و آن را در تابه‌ای که با روغن داغ شده بریزید و مانند سایر کوکوها سرخ کنید. سوره کوکو با برنج یا نان مصرف می‌شود.

ویوزه کوکو viyuza kuku (کوکوی گردو)

مواد لازم: مغز گردو ۳۰۰ گرم، پیاز متوسط یک بوته، تخم‌مرغ دو یا چند عدد، آرد برنج دو قاشق سوپ‌خوری، پنیر شور تالش، نمک و زردچوبه به مقدار لازم.

طرز تهیه: مغز گردو را آسیاب کرده در ظرفی بریزید و به آن آرد برنج، پیاز رنده‌شده، پنیر شور تالش، دو یا چند عدد تخم‌مرغ، و نمک و زردچوبه اضافه کنید. سپس مواد را هم زده تا مخلوط شده و آماده شود. ویوزه کوکو را مانند سایر کوکوها سرخ کنید. بعضی‌ها از گردوی کم‌تری استفاده می‌کنند و مقداری پنیر رنده شده به آن اضافه می‌کنند. ویوزه کوکو با برنج یا نان مصرف می‌شود.

ویوزه گولانه کوکو viyuza gulâna kuku (کوکوی گل گردو)

مواد لازم: گل درخت گردو ۳۰۰ گرم، پیاز متوسط یک بوته، تخم‌مرغ دو عدد، آرد برنج دو قاشق سوپ‌خوری، نمک و زردچوبه به مقدار لازم.

طرز تهیه: گل درخت گردو، در فصل بهار موجود است. گل درخت گردو را خرد کرده و با پیاز رنده شده در ظرفی بریزید. تخم‌مرغ‌ها را شکسته، به همراه آرد برنج، نمک و زردچوبه به آن اضافه کنید. مخلوط را هم زده، مانند سایر کوکوها سرخ کنید. طعم و مزه این کوکو به طعم و مزه کوکوی مغز گردو می‌زند و ویوزه گولانه کوکو خاصیت زیادی دارد.

الافه کوکو *alâfa kuku* (کوکوی الاف)

مواد لازم: سبزی پاک‌کرده و شسته‌شده نیم تا یک کیلو، تخم‌مرغ دو عدد، آرد برنج دو قاشق سوپ‌خوری، زردچوبه و نمک به مقدار لازم.

طرز تهیه: الاف از سبزی‌های کوهی خوردنی که در میان‌بند تمامی کوه‌های تالش و گیلان و مازندران وجود دارد. ریشه‌ای پیازی دارد و برگ‌های آن شبیه سیر است و مزه‌ای نزدیک به پیاز دارد و اندکی می‌سوزاند. همراه غذا به عنوان سبزی خوردن استفاده می‌شود. سبزی الاف را خرد کرده و در ظرفی بریزید و آرد و زردچوبه و نمک و تخم‌مرغ را به آن اضافه کنید. مواد را هم بزنید تا کاملاً مخلوط شود. مخلوط را در تابه دارای روغن داغ بریزید و با شعله متوسط گاز از دو طرف سرخ کنید. الافه کوکو با برنج یا نان مصرف می‌شود.

وارنگه کوکو *vâranga kuku* (کوکوی سبزی بادرنگ‌بویه (بادرنگ‌بویه))، به گیلکی

واران‌بو

مواد لازم: سبزی بادرنگ‌بویه ۳۰۰ گرم، پیاز متوسط یک بوته، تخم‌مرغ دو عدد، آرد برنج دو قاشق سوپ‌خوری، نمک و زردچوبه به مقدار لازم.

این سبزی در کوه‌های اطراف ماسوله روپیده و در فصل بهار موجود است. اعتقاد بر این است که کوکوی این سبزی برای دردهای کمر، مفاصل و پا مفید است.

طرز تهیه: سبزی را خرد کرده با پیاز رنده‌شده در ظرفی بریزید. تخم‌مرغ‌ها را شکسته به همراه آرد برنج، نمک و زردچوبه به آن اضافه کنید. تابه را روی شعله گاز گذاشته و در آن روغن بریزید پس از داغ شدن مخلوط هم‌زده را به آن اضافه کنید تا سرخ شود. این کوکو هم مثل سایر کوکوها سرخ می‌شود.

رازونه کوکو *râzuna kuku* (کوکوی سبزی رازیانه)

مواد لازم: سبزی ۳۰۰ گرم، پیاز متوسط یک بوته، تخم‌مرغ دو عدد، آرد برنج دو قاشق سوپ‌خوری، نمک و زردچوبه به مقدار لازم.

طرز تهیه: سبزی رازونه (که شبیه شفید است) را خرد کرده و در ظرفی بریزید. پیاز را رنده کرده، به همراه آرد و نمک و زردچوبه به آن اضافه کنید. محتویات ظرف را هم زده تا مخلوط شود. تابه را روی گاز قرار دهید و در آن روغن بریزید تا داغ شود. مخلوط را در تابه بریزید و از دو طرف سرخ کنید. اگر چه این کوکو مخصوص زن زائوست، اما تمام اعضای خانواده از آن استفاده می‌کنند.

ژیره کوکو žira kuku (کوکوی زیره)

مواد لازم: زیره ۲۰۰ گرم، تخم‌مرغ یک یا دو عدد، زردچوبه و نمک به مقدار لازم.

طرز تهیه: زیره را پس از پاک کردن و شستن و خشک کردن، در هاون بکوبید و در ظرفی بریزید و یک یا دو تخم‌مرغ را شکسته به آن اضافه کنید و به آن زردچوبه بزنید. محتویات ظرف را هم زده تا مخلوط شود. تابه را روی شعله گاز بگذارید و در آن روغن بریزید تا داغ شود. مخلوط را در تابه ریخته و مثل کوکوهای دیگر که شرح‌شان رفت سرخ کنید. این کوکو هم مخصوص زن زائوست، اما سایر اعضای خانواده نیز از آن استفاده می‌کنند.

ایسبیه مروه کوکو isbiya marva kuku (کوکوی سبزی بابونه)

مواد لازم: سبزی بابونه ۳۰۰ گرم، پیاز یک بوته متوسط، آرد برنج دو قاشق سوپ‌خوری، تخم‌مرغ دو عدد، نمک و زردچوبه به مقدار لازم.

طرز تهیه: سبزی خردشده و پیاز رنده‌کرده را در ظرفی بریزید. تخم‌مرغ‌ها را شکسته، به همراه آرد برنج، نمک و زردچوبه به آن اضافه کنید.

تابه را روی شعله گاز گذاشته و در آن روغن بریزید. پس از داغ شدن تابه، مخلوط را هم زده و به آن اضافه کنید. این کوکو نیز مانند کوکوهای دیگر از دو طرف سرخ و مصرف می‌شود. ایسبیه مروه کوکو نیز برای زنان زائو که هنوز دچار ضعف جسمانی هستند، درست می‌شود و همه اعضای خانواده از آن استفاده می‌کنند.

ترشی tərši (ترشی‌ها)

ترشی‌های ماسوله عبارتند از: ۱- سیر سرکه sire sərka ۲- هفته بجار haftabəjār ۳- خروا ترشی xaruatərši ۴- اناره ترشی anāratərši (رب انار ترش) ۵- آودگرده‌سر âvdakardasər (آب انداختن از گیل) ۶- آودکرده خج âvdakardaxəj (آب انداختن یک نوع گلابی محلی گیلان به نام خج در گیلکی خوج xuj).

۱- سیر سرکه

طرز تهیه: بوته‌های سیر تازه را که نیمه‌خشک شده، تمیز کرده و پوست اضافی آن را گرفته و در ظرفی شیشه‌ای چیده و روی آن سرکه می‌ریزند و به مدت یک تا دو ماه در آفتاب می‌گذارند. درب شیشه را رویش می‌گذارند ولی نمی‌بندند، برای این‌که سرکه مرتب جوش آمده و از شیشه سرریز می‌کند، باید به مقدار سرکه‌ای که از شیشه بیرون می‌ریزد، سرکه به ظرف اضافه کرده، تا جوشش سیر و سرکه به پایان برسد. خانواده‌هایی هستند که سیر سرکه چند ساله دارند و این برای خانم‌ها هنر محسوب می‌شود. گاهی کسانی سیر سرکه بیست‌ساله نیز دارند!

۲- هفته بچار *hata bojâr*

مواد لازم: سیر خشک نیم کیلو (برای دو عدد ظرف شیشه‌ای اصطلاحاً نقلدان *noqoldân*، فلفل سبز نیم کیلو، بادمجان ۱/۵ کیلو، سرکه، سبزی خنث *xənəš* انگلش *angələš* و نعناع (خشک‌شده یا تر و تازه) و نمک به اندازه لازم.

طرز تهیه: سبزی‌ها را ساطوری کرده و با هم مخلوط کنید و در شیشه‌ها بریزید. نصف قاشق نمک و به مقدار لازم سرکه در شیشه‌ها ریخته و به آن نعناع یا پونه کوهی و در صورت امکان و برای معطر شدن چند قاشق غذاخوری شمبلیله خشک اضافه کنید. پس از گذشت ۲۴ ساعت، هفته بیچار آماده مصرف می‌شود.

۳- خرواً ترشی *xarua tərši*

رب آلوچه ترش را در تشتی که سفید کرده باشند، می‌ریزند و با کمی آب روی شعله آتش ذغال یا هیزم یا شعله گاز می‌گذارند تا بپزد. پس از سرد شدن با فشار دست آلوچه‌های پخته را چنگ زده و هسته‌ها را جدا کرده و دور می‌ریزند و دوباره تشت آلوچه را روی آتش می‌گذارند تا کاملاً پخته و غلیظ و آماده شود.

۴- اناره ترشی *enâra tərši*، رب انار ترش

انار ترش را دون کرده و با کمی آب در تشت می‌ریزند و مانند رب آلوچه روی شعله گاز می‌پزند. پس از پختن و سرد شدن، دانه‌های انار را با دست فشار داده و رب آن را می‌گیرند و تفاله‌اش را دور می‌ریزند. دوباره رب آن را می‌جوشانند تا کاملاً غلیظ و آماده شود.

۵- آودکرده سر âvdakardasər آب انداختن ازگیل

ازگیل کوهی نارسیده اما سالم را در ظرفی شیشه‌ای می‌ریزند و ظرف را با آب پُر می‌سازند و به آن کمی نمک می‌زنند. ازگیل به مدت چند ماه ترد و ترش شده و قابل خوردن می‌شود.

۶- آودکرده خج âvdakardaxəj آب انداختن خج

برای آب انداختن خج (گلایی محلی گیلان)، به همان روشی که در مورد آب انداختن ازگیل گفته شد عمل می‌شود. خج در ماسوله وجود ندارد و میوه‌ای مخصوص دشت گیلان است.

زیتون پرورده zeytun parvarda

مواد لازم: زیتون، مغزگردو، سبزی‌های خنش، انگلش و نعناع، آب انار ترش یا رب آلوجه ترش یا رب انار ترش.

طرز تهیه: ابتدا هسته زیتون را خارج کرده و سپس مغزگردو را به همراه مقدار کمی از سبزی‌های خنش و انگلش و نعناع (کم به خاطر طعم تلخ آن‌ها) آسیاب کرده و به آن اضافه می‌کنند. به مخلوط زیتون پرورده، آب انار ترش یا رب آلوجه ترش یا رب انار ترش می‌زنند و مخلوط را هم می‌زنند تا آماده مصرف شود. ماسوله زیتون ندارد و زیتون را از رودبار برای فروش به ماسوله می‌آورند.

حلواها

حلوا Halvâ - اگر دک agardak

در گذشته حلوا و اگر دک را در مناسبت‌های نوروز، جشن‌های عروسی و ختنه‌سوران و جشن شب ششم تولد کودکان در خانه ثروتمندان (ششه شو šašašav) استفاده می‌کردند. هم‌چنین از مهمانانی که از راه دور برای دیدار اقوام و گردش به ماسوله سفر می‌کردند، پذیرایی می‌شد. اگر دک یکی از سوغاتی‌های ماسوله به شهرهای دیگر بوده است. در نوروز بدون استثنا تمامی خانواده‌ها حلوا و اگر دک درست می‌کردند. خانواده‌هایی که وسع مالی‌شان نمی‌رسید با دوشاب (شیره خرمالوی وحشی) حلوا درست می‌کردند.

مواد لازم: آرد برنج، گندم، عسل صاف‌کرده، کره روئن kara ruan (روغنی که از آب کردن کره به دست می‌آید؛ به روغن زرد و روغن کرمانشاهی هم معروف است)، خاکه قند (قند را در هاون خرد و کوبیده به صورت خاکه قند در می‌آوردند، امروزه در سوپرمارکت‌ها پودر قند موجود است)، پودر هل برای حلوا، بعضی‌ها زیره هم می‌ریزند و پودر هل و میخک

و زنجبیل برای اگر دک. مقدار آرد برای حلوا، آرد گندم و آرد برنج است و برای اگر دک بر عکس آن. آرد برنج را تفت داده تا بوی خامش گرفته شود. آرد را قبل و بعد از تفت دادن الک می‌کنند. مقدار آرد و روغن و عسل و خاکه قند را نمی‌شود تعیین کرد. خانم‌هایی که در درست کردن حلوا و اگر دک استاد بودند و هستند، زمانی که مشخص کردند چند تشت حلوا و چند عدد اگر دک درست کنند، مقدار آرد و روغن و عسل و خاکه قند را تعیین می‌کنند.

در گذشته، آرد لازم، روغن، عسل، پودر هل و زیره را (بعضی‌ها زیره نمی‌ریختند) در تشت می‌ریختند و شروع به چنگ زدن و ورز دادن می‌کردند. سپس آن را در تشت پهن کرده با یک قاشق چوبی صاف می‌کردند و با چنگال یا شانه کوچک چوبی که مخصوص این کار بود روی حلوا نقش می‌انداختند. پس از آن مقداری زعفران یا زردچوبه را با آب گرم حل کرده و زرده تخم‌مرغی به آن اضافه می‌کردند و هم می‌زدند تا به رنگ قرمز خوش‌رنگی در آید. با یک تکه چوب که مقداری پنبه بر سرش بسته بودند در آن معجون مخلوط فرو کرده و روی حلوا کلمات و جملات مبارک باد نوروز یا تبریک به عروس و داماد می‌نوشتند. هم‌چنین اسامی عروس و داماد یا الله، محمد، علی و غیره را.

سپس حلوا را با چاقو به شکل لوزی بریده و از تشت خارج کرده و در ظرفی برای پذیرایی می‌چیدند.

اگر دک agardak

آرد لازم را در تشت ریخته، روغن را گرم کرده و پودر قند را به آن اضافه می‌کنند تا پودر قند در روغن حل شود. آن را همراه پودر حل و میخک و زنجبیل در تشت ریخته و چنگ زده و ورز می‌دهند. پس از آماده شدن خمیر، آن را به اندازه چونه در کف دست پهن کرده و در داخل تشت می‌چینند و تشت را پُر می‌کنند. بعد با چنگال یا شانه چوبی مخصوص روی اگر دک نقش می‌اندازند.

در گذشته تشت را روی سه‌پایه‌ای که روی آتش ذغال بود قرار می‌دادند و در سینی لبه‌داری که به اندازه تشت بود، آتش ذغال می‌چیدند و روی تشت قرار می‌دادند تا اگر دک از دو طرف برشته شود. پس از برشته شدن آن را از روی آتش برداشته می‌گذاشتند تا سرد شود و با معجونی که قبلاً در حلوا نام برده شد، روی اگر دک‌ها کلمات و جملات مربوط به تبریک نوروز یا مبارک‌باد به عروس و داماد و نوشتن اسامی آن‌ها یا الله و محمد و... می‌نوشتند و پس از خشک شدن، اگر دک را از تشت در آورده و در ظرف می‌چیدند.

امروزه اگر دک را در فرگاز برشته می‌کنند که مزه اگر دک قدیم را ندارد. به خصوص اگر با روغن نباتی درست شده باشد.

شیرینی

کاکا kâkâ (نوعی شیرینی خانگی)

مواد لازم: آرد برنج (بسته به تعداد قطعات کاکا)، خاکه قند، مغز گردو، کشمش، پودر هل، دارچین.

طرز تهیه: آرد را که سه‌چهارم آن آرد برنج و یک‌چهارم آن آرد گندم است، پس از تفت دادن و الک کردن در قابلمه ریخته و با آب لازم خمیر می‌گیریم. بعد چونه‌هایی از خمیر را جدا می‌کنیم و هر چونه خمیر را به اندازه یک نان کوچک (به اندازه یک پیش‌دستی) درست کرده و معجونی از خاکه قند، مغز گردو، کشمش و پودر هل را روی آن می‌پاشیم و نانی دیگر را روی آن گذاشته و به هم می‌چسبانیم و آن را در تابه با روغن از دو طرف سرخ می‌کنیم. پس از سرخ شدن، کاکا را در بشقاب چیده و روی آن پودر خاکه قند و دارچین می‌پاشیم و می‌گذاریم تا خنک شود.

خرکاره darij xarkara

مواد لازم: آرد گندم، آرد برنج، شیر، شکر، مغز گردو، کشمش، پودر هل، دارچین، زعفران، بکینگ پودر.

دریج این‌جا به معنی فوق‌العاده است. (البته در جاهای دیگر هم با معناهای مختلف کاربرد دارد). بسیاری از هم‌شهریان برای این‌که کلمه خر را در «خرکاره» (تابه) تلفظ نکنند، به آن «خیکاره» می‌گویند؛ که تلفظ درست آن، همان «خرکاره» است. خرکاره یا همان تابه، از نظر کارکرد در سرخ کردن سبزی، پیاز، انواع ککوها، شامی و... واقعاً خرکار است و کمک‌کننده در بسیاری از خورشت‌هایی که در قابلمه پخته می‌شوند و شاید نصف کار به عهده آن باشد.

طرز تهیه: آرد را که سه‌چهارم آن آرد گندم و یک‌چهارم آن آرد برنج است، تفت داده و الک می‌کنیم و در قابلمه می‌ریزیم و به آن شیر اضافه می‌کنیم. بعضی‌ها به جای شیر از آب استفاده می‌کنند. پس از ریختن شیر، آن را هم می‌زنیم تا شیر و آرد با هم حل شوند. سپس شکر و مغز گردو (تکه‌های کوچک) و کشمش شسته شده و پودر هل و دارچین و زعفران و یک قاشق چای‌خوری بکینگ پودر را به آن اضافه می‌کنیم و هم می‌زنیم تا کاملاً مخلوط شده و آماده شود. (در گذشته که بکینگ پودر وجود نداشت در آن جوش شیرین

می‌ریختند). سپس در تابه روغن ریخته و روی شعله ملایم گاز قرار می‌دهیم تا داغ شود. پس از آن مقداری از ملاط را در تابع ریخته و از دو طرف سرخ می‌کنیم. خرکاره دریچ از شیرینی‌های خانگی عالی و خوش‌مزه است.

لبنیات

انواع لبنیات ماسوله به شرح زیر است:

۱- شت šət (شیر) ۲- ماس mās (ماست) ۳- دو du (دوغ) ۴- کره kara (کره) ۵- کره روئن kara ruan (روغنی که از کره آب کرده گرفته می‌شود و به زرده روئن = zarda ruan روغن زرد و «کرمانشاهی روئن» = kermunšāhia ruan روغن کرمانشاهی هم معروف است). ۶- پنیر panir (پنیر) ۷- لور lur (از مشتقات پنیر) ۸- سوره sura (لور شور شده و خیکی).

در گذشته، خانواده‌های ماسوله‌ای در ماسوله رودخان و آلیان با بسیاری از کشاورزان و گالیشان، «مال شریک» یعنی یک یا دو گاو شریک بودند. بعد از اتمام نشای برنج در برنج‌کاری در دشت گیلان، گاوها را برای استفاده از شیرشان به ماسوله آورده و معمولاً پس از برداشت محصول برنج در پایان مرداد یا نیمه شهریور دوباره آن‌ها را به دشت گیلان برگردانده و به شریک خود تحویل می‌دادند.

امروزه به دلیل مهاجرت و تغییر شرایط زندگی، رغبتی به این کار از خود نشان نمی‌دهند و تنها دوسه خانواده در حاشیه ماسوله (اطراف و بیرون از شهر) گاوداری می‌کنند. دام‌دارها و گالیش‌ها که گاو و بز دارند، محصولات خود از قبیل پنیر و کره و ماست و دوغ چکیده را از ییلاقات به ماسوله می‌آورند. اگرچه لبنیات پاستوریزه از هر نوع آن نیز در فروش‌گاه‌های ماسوله عرضه می‌شود.

سوره sura و پنیر سیاه‌مزگی siamazgi

برخی از تاجرهای پنیر، شیر دام‌دارها را از روستاهای تارم خریداری کرده و با استخدام کارگران پنیرساز و به کمک دستگاه‌های پنیرسازی، به ساختن پنیر سیاه‌مزگی و سوره اقدام می‌کنند. پنیر و سوره در گیلان و به خصوص در فومنات و منطقه تالش‌نشین آن، علاقه‌مندان زیادی دارد.

دیگر این‌که در خانه‌ها نیز، از ماست و دوغ چکیده، دوغ و ماست آبکی درست کرده و مصرف می‌کنند.

آجیل

مواد لازم: برز *bərz* (برنج)، گنم *gannəm* (گندم)، مرجو *marju* (عدس)، کینجیل *kinjil* (کنجد)، بزرگ *bazarag* (شاهدانه)، ویوزه مغز *viyuza maqz* (مغز گردو)، میوی *mevi* (کشمش)، خشکه توت *xəskatut* (توت خشک).

طرز تهیه: ۱- برنج را خیسانده و پس از خیس خوردن در تابه گلی روی آتش هیزم یا آتش ذغال برشته می‌کنند. امروزه برنج خیسانده را روی گاز برشته می‌کنند که مزه برنج برشته‌شده روی آتش هیزم یا ذغال را ندارد.

۲- عدس را خیسانده و پس از خیس خوردن برشته می‌کنند.

۳- گندم را برشته می‌کنند.

۴- کنجد را برشته می‌کنند.

۵- شاهدانه را برشته می‌کنند.

این مواد را مخلوط کرده و کشمش شسته و خشک‌شده، مغز گردو و توت خشک را به آن اضافه می‌کنند. این آجیل بسیار خوش‌مزه و عالی است.

برزچکره *bərzačəkəra*

از موادی که در بالا نام بردیم غیر از کشمش و توت خشک، مقداری در ظرفی ریخته و روی آن دوشاو *dušāv* (دوشاب = شیرۀ خرمالوی وحشی = اربا *arbā*) می‌ریزند. این هم نوعی آجیل شیرین و خوش‌مزه است.

کوتوآ دونه *kutuadana*

دانه کدو را برشته می‌کنند.

دانه هندوانه و خربزه را برشته می‌کنند.

موچۀ *mučča* (ذرت، باباگندم): ذرت تازه چیده را برشته کرده و با محلول آب و نمک مصرف می‌کنند. خشک شده آن را دون کرده و در تابه، برشته و مصرف می‌کنند.

بادام زمینی، با غلاف (پوست) یا از غلاف جدا شده، در ماسوله مصرف می‌شود.

نحه *naha* (نخود): نخود برشته با نمک و بی‌نمک در ماسوله موجود است و مصرف می‌شود.

ویوز *viyuz* (گردو): گردو در ماسوله و جنگل‌های اطراف آن به وفور وجود دارد و از مغز آن استفاده می‌شود.

fannq (فندق): فندق در غرب و شرق و جنوب ماسوله به صورت سه جنگل وجود دارد.

سانجه sanja (سنجد): سنجد از خلخال و تارم به ماسوله آورده می‌شود. پوست سنجد را در آورده و هسته آن را جدا کرده و با روغن مخلوط کرده و چنگ زده و ورز می‌دهند. با مخلوط به دست آمده حلوا می‌سازند که بسیار خوش‌مزه است.
میوی mevi (کشمش): انواع کشمش در ماسوله موجود است.

مرّوّا mərəvvâ (مرّبا)

انواع مرّبا:

- ۱- مرّوای اربا دوشاو mərəvvaye arbâ dušâv
- ۲- مرّوای زرشک mərəvvaye zerešk
- ۳- مرّوای سر mərəvvaye sər معروف به سر آو sərâv (آب ازگیل).
- ۴- مرّوای سییا گله mərəvvaye siyâgela (دانه سیاه، قره‌قات).
- ۵- عسل asal

۱- مرّوای اربا دوشاو mərəvvaye arbâ dušâv (مرّبای دوشاب)

خرمالوی جنگلی کوهی را در دشت فومنات چیده و در دستگاه مخصوصی به نام «لار» lâr (که از چوب تنه درختان ساخته شده) با پا لهیده می‌کردند و آبش را در دیگ‌ها ریخته و روی آتش هیزم می‌پختند و به صورت مرّبا در آورده و به ماسوله می‌آوردند. در گذشته، در تمام خانه‌های ماسوله، دوشاب موجود بود. از دوشاب در صبحانه یا برای درست کردن حلوا و بعضی از شیرینی‌های خانگی یا پختن آش و... استفاده می‌شد.
پیش از اصلاحات ارضی سال ۱۳۴۱، دوشاب جزو سروسامانی بود که کشاورز می‌بایست به مالک بپردازد. امروزه عرضه دوشاب کم‌تر شده و در بازارهای روز موجود است. در ماسال حرف اول را می‌زند و اعلام می‌شود که دوشاب دارای آنتی‌اکسیدان فراوان است.

۲- مرّوای زرشک mərəvvaye zerešk (مرّبای زرشک)

زرشک در بیلاقات ماسوله و بیلاقات گیلان و مازندران در میان‌بند کوه‌ها موجود است. اما در ماسوله چندان شناخته‌شده نیست.
امروزه انواع مرّباها را از فومن و رشت به خواربارفروشی‌های ماسوله می‌آورند. البته بعضی از کدبانوان از به و هویج و... مرّبای خانگی درست می‌کنند.

۳- مروای سییاگله *məravaye siyâgla* (سیاه‌دانه)

سییاگله در جنگل‌های میان‌بند ماسوله موجود است. نوجوان‌ها در گذشته، سییاگله را چیده و در بازار می‌فروختند. بعضی خانم‌ها هم به چیدن آن مبادرت ورزیده و مرتباً درست می‌کردند.

۴- مروای سر *məravaye sər* که به سر آو *sərvāv* (آب ازگیل) معروف است.

ازگیل در کوه‌های ماسوله فراوان است، خاصه در ییلاق لاندز *lalandez* که درخت‌های ازگیل وجود دارد. ازگیل در فصل پاییز مخصوصاً در آبان‌ماه رسیده و پخته شده و بسیار خوش‌مزه و شیرین می‌شود. در گذشته جوانان و نوجوانان و خانم‌ها از صبح زود با بردن نه‌ار به ییلاق رفته و غروب با کوله‌باری از ازگیل رسیده به خانه برمی‌گشتند. بسیاری از خانواده‌ها ازگیل رسیده را در تشتی ریخته و روی آتش همیز می‌گذاشتند تا بپزد. آب آن را پس از سرد شدن با فشار دست گرفته و تفاله ازگیل را دور می‌ریختند. از آب ازگیل شربت‌ی غلیظ و قرمز و خوش‌رنگ (ترش و شیرین و خوش‌مزه) درست می‌کردند. سرآو همراه غذا مصرف می‌شد. البته این هم مربوط به گذشته است.

۵- عسل *asal*

عسل در ماسوله موجود است. اگرچه عمده عسل ماسوله از دیگر جاهای تالش تأمین می‌شود.

میوه

میوه‌های ماسوله که در شهر و کوه‌های اطراف آن وجود دارد به قرار زیر است:

۱- بی *bi*: به در باغ‌های کوچک شهر ماسوله و چهار باغ بزرگ آن (باغ‌های نعمت‌زاده، گلباغی، شوکتی و شیخ جبار) وجود دارد. به‌های ماسوله اکثراً ترش‌مزه هستند.

۲- ویوز *vixua*: گردو در داخل ماسوله و تمامی چهار جهت آن از کنار رودخانه تا ارتفاعات میان‌بند به صورت خودرو وجود دارد.

۳- فنق *fənnq*: فندق در شرق و غرب و جنوب ماسوله به صورت سه جنگل وجود دارد.

۴- ترشه خرو *tərša xaru*: آلوچه ترش که در همه‌جا از ارتفاعات پایین تا ارتفاعات میان‌بند موجود است.

۵- سر *sər*: ازگیل کوهی که در همه‌جا از ارتفاعات پایین تا میان‌بند به خصوص در ییلاق لاندز به وفور وجود دارد.

۶- گلاوی glâvi: گلابی ریز کوهی که در ارتفاعات بالا در ییلاق‌ها وجود دارد، ازجمله در ییلاق دوله‌چال از کهنه ماسوله به بعد.

۷- امرو emru: میوه کوچکی که در ییلاق‌ها و در ارتفاعات بالا وجود دارد. امرو در مهر و آبان می‌رسد و خوش‌مزه است.

۸- خجل‌خج xəjlexəj: خج، خوج ریز کوهی که در میان بندها وجود دارد. در مهر و آبان‌ماه می‌رسد و خوش‌مزه است.

۹- ترشه انار tərša anar: انار ترش در ارتفاعات پایین به مقدار کم موجود است.

۱۰- خندل xəndal: در ارتفاعات پایین همه‌جا موجود است. ابتدا به صورت سبز، بعد

قرمز و سپس رسیده و به رنگ سیاه و بسیار شیرین و خوش‌مزه است.

۱۱- سییاگله siyagəla: سیاه‌دانه به فارسی قره‌قات و به انگلیسی بلوبر blubar که در میان‌بند به وفور وجود دارد. خاصه در ییلاق سرابن sərabann در صحرای چکاب (حیات چکاب). سییاگله، میوه‌ای ریز و ترش‌مزه و بسیار خوش‌مزه است. در گذشته نوجوان‌ها به سرابن رفته و سییاگله چیده و در سبدهای کوچک ریخته و به ماسوله آورده و در نعلبکی ریخته می‌فروختند.

۱۲- ترشه سف tərša səf: در میان‌بندها وجود دارد. سیب ترش که به تلخی می‌زند در مهر و آبان‌ماه می‌رسد و خوش‌مزه می‌شود.

۱۳- زرشک zerešk: در ییلاق‌ها و میان جنگل‌ها موجود است، اما در ماسوله شناخته شده نیست.

۱۴- خیره xeyrə: توت‌فرنگی که در ارتفاعات میان‌بند در ییلاق‌ها همه‌جا موجود است.

۱۵- ماملی māmlei: زال‌زالک بسیار ریز کوهی که از ارتفاعات پایین تا میان‌بند به وفور موجود است. ماملی دو نوع است: سره ماملی səramāmeli و سییا ماملی siyā māmeli. ماملی سیاه که به گیلکی کوت‌کوتی kutkuti گفته می‌شود.

بولبو buulb - دجون dajun (انواع سبزی‌های خوراکی)

۱- بولبو، به سبزی‌های سرخ‌کردنی که سرخ‌کرده آن‌ها در خورشت‌ها استفاده می‌شود، گفته می‌شود.

۲- دجون، سبزی خوردن، سبزی باغ و کوه که خام آن‌ها با غذا استفاده می‌شود.

۱- بولبو

جعفری jafari، گیشنی gišni (گشنیز)، شم‌لیلە šammalila (شمبليله)، کوار kavâr، تره، اسفناج، چپوندر čabunder (چغندر)، نعناع، پوان puenə.

۲- دجون

ترو terav (ترب)، تریچه turabče، که کی keki (شاهی)، اسبهنون əsbanun (در روستای پشتیر تالش آلیان که ساکنانش کشاورز هستند به آن ترب و کائی turb-o-kâi می‌گویند. به گیلکی اسپندیل گفته می‌شود. متأسفانه این سبزی که به شاهی شباهت دارد و کمی می‌سوزاند دارد از بین می‌رود)، نعناع، سیر تازه، لوله پیاز lulapixaz، پیازچه، پیاز و سیر. باقلا موقومی muqumi (مقمی، باقلا سبز که به باقلای مازندرانی هم معروف است و به همراه غذا خورده می‌شود). همه سبزی‌های خورشتی و خوردنی، در باغ‌های ماسوله به عمل می‌آید.

الاف - زارم elâf - zarm (سبزی‌های کوهی)

گیاه الاف در نیمه اول فروردین تا نیمه اردیبهشت در میان‌بند کوه‌ها و جنگل‌های ماسوله می‌روید. برگ‌هایی شبیه به سیر و ریشه پیاز کوچک دارد و طعم‌اش چیزی بین سیر و پیاز است.

گیاه زارم (شاهی آبی که مثل شاهی می‌سوزاند)، در مسیر جریان چشمه‌ها به سوی رودخانه‌ها می‌روید و در تمام فصل‌ها موجود است. زارم را باید به دقت تمیز کرد و شست. زیرا زالو علاقه زیادی به زارم دارد و از آن تغذیه می‌کند. برای همین لابه‌لای برگ‌ها و زیر آن‌ها پنهان می‌شود.

دارار darâr

دارار که به نمک سبز معروف است، از مخلوط نمک با سبزی‌های پوان (نعناع)، خنش (نعناع آبی)، انگلش (گیاه صحرایی) و گشنیز درست می‌شود. به دارار، نمک زیادی می‌زنند. خوردن میوه‌هایی مانند خیار یا لبنیاتی چون ماست و... با دارار لذیذتر می‌شود.

اطلاعات و خاطراتی از آشپزی در ماسوله

نانوایی‌های ماسوله

نان در تغذیه مردم ماسوله نقش به‌سزایی داشته است. از زمان کودکی‌ام تا چند سال پیش، شش نانوایی در ماسوله وجود داشت که امروزه تعطیل شده یا تغییر شغل داده‌اند. اسامی نانوایان ماسوله به قرار زیر است:

کربلایی یزدان، نصرت، موسی و هوشنگ (جملگی) پژند — حاج محمد عسکرپور — یحیی‌خان، رضا و انام‌الله (جملگی) نعمت‌زاده — نعمت‌الله اخوان — فرج حدیدی — جهانبخش صمدی و کاظم دقیقی.

شهرداری ماسوله در سال‌های گذشته، اقدام به ایجاد دو نانوايي، يکي بربري و ديگري لواشي کرد که هنوز داي‌ر هستند.

در سال ۱۳۹۷ با پيش‌نهاد سازمان ميراث فرهنگي و موافقت شهرداری ماسوله، نانوايي جديدي به وسيله شهرداری داي‌ر شد و به دو برادر از فرزندان مرحوم يحيي خان نعمت‌زاده اجازه پخت نان ماسوله‌اي داده شد.

در گذشته جدای از نان معمولي، نان روغني هم به سفارش مردم ماسوله پخته مي‌شد. روغن و دانۀ گشنيز خرد شده و سبزي شمبليۀ خشک‌شده را در خمير نان مخلوط کرده و نان روغني مي‌پختند. اين نان بسيار خوش‌مزه، معطر و عالي بود. روي اين نان را با آب زعفران (که از گل زعفران به دست مي‌آمد) زعفراني مي‌کردند و به آن آش و سنه‌نون *senanun - o - āš* (آش حسينه نان) مي‌گفتند. آن نان هم از ماليدن آب زعفران روي نان، عطر و مزۀ بيش‌تري مي‌گرفت. با اين نان و چايي شيرين در مسجد کشه سرو مسجد، مسجد بر و خانۀ آقا و منزل صدر که امروزه روضه‌خواني در آن جا تعطيل شده، از جمعيت پذيرايي مي‌کردند. اما مرحوم جهانبخش صمدي جدای از اين نان‌ها يک نان فانتزي پنجره‌اي هم مي‌پخت که به آن پيچانک *pičānak* مي‌گفتند. چون در آن زمان شير خشک يا بيسکويت و کلوچه و انواع نان‌هاي شيرين وجود نداشت، از اين نان به عنوان غذای کمکي براي نوزادان استفاده مي‌کردند. تگۀ‌اي از نان را خرد کرده و در چاي شيرين هم زده و به کودک مي‌دادند.

سوره

طرز تهيه: همان‌طوري که در بخش لبنيات توضيح داده شد، به دليل مهاجرت و تغيير شرايط زندگي، دام‌داري در ماسوله منسوخ مي‌شود و پنير و سوره با دستگاه‌هاي پنيرسازي به عمل مي‌آيد. اما در گذشته اين کار دستي و سنتي انجام مي‌شد.

دام‌داران پس از دوشيدن رمه، شير را از صافي گذرانده و در ديگي مي‌ريختند. ابتدا به آن خرشه *xarəša* (مايه پنير) مي‌زدند. پس از اندک زماني شير مي‌بست و به صورت دلمه *dalama* (که شبیه ژله و مثل آن لغزنده است) در مي‌آمد. سپس آن را روي آتش اجاق هيژمي مي‌گذاشتند و از دلمه بودن خارج شده و به صورت جرّ *jər* در مي‌آمد. جرّ را در ديگ هم مي‌زدند تا تگۀ و خرده‌هاي پنير از آب آن (که به آن آب وليشاو *vališāv* مي‌گفتند) جدا شود. پنير را در ظرف مخصوصي که به آن چوناق *unaqč* مي‌گفتند، ريخته و با فشار دست به صورت «ساره» *sāra* (قطعۀ بزرگ بيضي شکل) درمي‌آوردند. اين پنير که تازه‌اش بي‌نمک و خيلي خوش‌مزه بود و نمک‌سود آن پنير شور ماسوله به نام پنير تالش و

سیاه‌مزیگی siyâmazgi معروف است. به آب و لیشاو (ولیشاو، آبی‌ست که در دیگ به‌جا می‌ماند) مقداری شیر اضافه می‌کردند و از آن پنیری که مثل پنیر پتیزا ست تولید می‌شد و به آن «سوره» sura می‌گفتند.

امروزه تاجرهای پنیر در استان‌های زنجان و سبلان خاصه در خلخال و طارم، شیر را از دام‌داران می‌خرند و به پنیر و سوره تبدیل می‌کنند. پنیر و سوره‌ها را جداجدا در دبه‌های بزرگ می‌ریزند و روانه بازارها در شهرهای غرب گیلان از آستارا تا شفت و فومنات می‌کنند.

شیرینی

از شیرینی‌پزی در ماسوله گفتیم، اما در ماسوله قنادی هم وجود داشت. دوران کودکی‌ام، در طبقه تحتانی خیاطی پيله‌آقا زرین‌بال (که بعد از انقلاب مغازه هدایت آذرگشبه شد) قنادی زنده‌یاد بخش‌علی دژآگاه معروف به بخشه قرار داشت. بخشه شیرینی‌های آب‌نباتی با طعم‌های مختلف می‌ساخت و در کاغذ آبچین (که به آن کاغذ پوش kâqaz pevesh می‌گفتند) می‌پیچید. شیرینی شکرپنیر هم درست می‌کرد که به آن «قنپت» qanpet می‌گفتند. شیرینی‌های دیگری هم درست می‌کرد، از جمله «ماجون» mâjun (معجون، جوهر نعناع)، مغز بریده (آب‌نبات با مغز گردو و بادام)، نقل و پشمک و بستنی... بستنی بخشه معروف بود. آن موقع یخچال برقی وجود نداشت و یخ را از یخچال‌های طبیعی که به «وَرَنّا» varanâ معروف است و در ییلاق خَلشت xellašt وجود داشت، می‌آوردند. پس از بخشه، شاگردش سید منصور، قنادی را اداره می‌کرد.

زرشک

نگارنده زرشک را در ییلاق خوادشته دیده‌ام. زنده‌یاد پدرم خانواده ما را در فصل بهار و تابستان به ییلاق دوله‌چال (که در آن‌جا کاروان‌سرا داشت) می‌برد و من یادم هست زمانی که بچه بودم مادر بزرگم به ییلاق خوادشته (که در جوار ییلاق دوله‌چال بود) رفته و یک کیسه زرشک چیده و به خانه آورد. مادر بزرگ مقدار زیادی از زرشک را خشک کرد و مقداری را هم مربّا درست کرد.

عسل

متوالی امام‌زاده هاشم که در غرب ماسوله قرار گرفته است، ظهیر هاشمی (که به او ملاّ ظهیر هم می‌گفتند) بود. او هم بنا بود و هم یک گله بز داشت و هم در قرق کنار امام‌زاده (که درختان کهن‌سالی داشت) زنبورداری می‌کرد و عسل می‌گرفت و به فروش می‌رساند. پس از مرگش فرزنداناش به تهران کوچ کردند و دو دخترش در ماسوله ماندگار شدند.

برادران تحریری در شرق ماسوله و اطراف امامزاده اشکلت (که متولیان امامزاده هم بودند) کندوهای زنبور داشتند و غسلشان را می فروختند. من از آن‌ها غسل خریده‌ام، بسیار عالی و صددرصد خالص. البته این مربوط به دههٔ چهل می‌شود. هم‌چنین ابوالمکارم روحانی (که روحانی بود و محضر و دفتر اسناد رسمی داشت) در کنار منزلش باغی داشت که در آن زنبورداری می‌کرد. دیگر این که پیرزن و پیرمردی در نزدیکی بازار و مسجد قنبرآباد زندگی می‌کردند که در باغ کوچک کنار خانه‌شان چندین کندوی زنبورعسل داشتند.

شربت

هر ساله در ماه محرم، در چهار محلهٔ ماسوله عزاداری مخصوصی برگزار می‌شود. هر روز چند نفر از اعضای انجمن مسجد هر محله، شربت زیادی با تخم ریحان درست کرده و قبل از حرکت دسته‌های سینه‌زنی به مردم شربت می‌دهند.

هم‌چنین در شب و صبح عاشورا که دسته‌های شمع‌داری بیرون می‌آیند، کسانی که نذر دارند، به مردم شربت می‌دهند. در بعضی از مساجد هم در روز عاشورا (که عزاداری برقرار است) شربت می‌دهند.

حاج عین‌اله اخوان، هر سال در روز عاشورا در مسجد صاحب‌الزمان، با لعن‌نامهٔ معروف (به یزید و آل ابوسفیان)، به کمک کسی که جامی بزرگ به اندازهٔ یک نیمچه قزان در دست داشت دور می‌زد و لعن‌نامه را می‌خواند و به عزاداران شربت می‌داد.

دیگر این‌که در صبح روز عاشور به دسته‌های عزاداری، چای دارچین می‌دهند. حدود چهار کیلو دارچین چوب را می‌خرند و آن را تمیز می‌کنند و بعد در قابلمه‌ای بزرگ ریخته و پُر از آب می‌کنند و روی شعلهٔ گاز می‌گذارند و می‌جوشانند. هر بار بعد از مدتی جوشاندن دارچین آبش را در قابلمه‌های دیگر خالی کرده و این کار را تکرار می‌کنند تا جایی که دارچین عطری نداشته باشد. برای هر یک از قابلمه‌هایی که آب دارچین را ریخته‌اند یک قوری چای گیلان دم می‌کنند و در قابلمه می‌ریزند. باید از چای گیلان استفاده شود و چای خارجی یا معطر نباشد، زیرا عطر دارچین را از او می‌گیرد. در هر قابلمه شکر می‌ریزند (نه زیاد که بیش از حد شیرین شود و نه کم)، به اندازه و ملس. پس از آماده شدن در پارچه‌ها ریخته و با لیوان یک‌بار مصرف از عزاداران پذیرایی می‌کنند. اخیراً بعضی از خانواده‌ها به جای چایی و شربت، از شیر داغ استفاده می‌کنند.

ازگیل‌چینی و سرآو

در گذشته، نوجوان‌ها، جوان‌ها و زنان ماسوله‌ای در یکی از روزهای هفته مخصوصاً جمعه‌ها، برای چیدن ازگیل به درختستان‌های اطراف ماسوله می‌رفتند و تا غروب ازگیل می‌چیدند.

پس از بازگشت به ماسوله، ازگیل‌های خیلی رسیده را چنگ زده و به صورت یک توپ کوچک به نام سرکوکه sarakuka درآورده و در سربریه sarbarya (سر پنجره، پنجره کوچکی که بالای پنجره‌های خانه تعبیه شده و جای خنکی بود) می‌گذاشتند. از شب‌چره‌هایی بود که شب‌ها استفاده می‌شد. مقداری از ازگیل رسیده را همراه کمی آب در تشتی مسی ریخته و می‌پختند. پس از پخته و سرد شدن با دست می‌فشرده و هسته‌ها را درآورده و رب رقیقی درست می‌کردند به نام «سرآو» sērāv (آب ازگیل) که ترش و خوش‌مزه بود. ازگیل‌های سالم و نپخته را هم مقداری در شیشه می‌ریختند و به آن آب و اندکی نمک اضافه می‌کردند تا به مرور ترش‌مزه و پوک شوند. «آودکرده‌سر» âvdakardasēr (ازگیل آب انداخته)، به گیلکی «آب کونوس» âb kunus بسیار معروف است.

زارم (شاهی آبی) و زالو

درباره لزوم و اهمیت شستن و تمیز کردن زارم zarm (شاهی آبی)، زنده‌یاد اوستا جلیل شعبانی (آهن‌گر ماسوله)، افسانه‌ای از استادش مشهدی اسماعیل (که شاهنامه‌خوان ماهری هم بود) نقل می‌کرد:

جوانی خون بالا می‌آورد و کسانش او را پیش اطبای آن روز می‌برند. اما دارو و درمان آن‌ها در حال بیمار تأثیری نمی‌کند. خانواده مستأصل می‌شوند و او را پیش بهترین طبیب آن زمان پورسینا می‌برند. پورسینا پس از معاینه و پرسش از وضعیت بیمار، از غذایی که بیمار قبل از خون بالا آوردن خورده می‌پرسد. توضیح می‌دهند، همراه غذا سبزی زارم (شاهی آبی) خورده است. پورسینا دستور می‌دهد زارم چیده و با دقت آن را تمیز کرده و بشویند و همراه غذا به جوان بدهند و پس از مدتی ترتیبی دهند که قی بزند. این کار عملی می‌شود و بیمار تمام شاهی‌هایی را که خورده بود، بیرون می‌ریزد. همه می‌بینند که زالوهایی به شاهی‌ها چسبیده و مشغول خوردن شاهی هستند. پورسینا به آن‌ها می‌گوید: «دفعه اول که بیمار همراه غذا شاهی خورده بود، شاهی‌ها به دقت تمیز و شسته نشده بودند و زالوها به شاهی‌ها چسبیده و به معده‌اش وارد شده و از معده‌اش تغذیه می‌کردند.»

مردم‌شناسی و فرهنگ غذای آمل

نادعلی فلاح / پژوهش‌گر فرهنگ مردم

مطالعات انجام شده مردم‌شناختی نشان می‌دهد که ارتباط عمیقی بین غذا و هویت وجود دارد. این واقعیت در حوزه فرهنگی به شکل برجسته‌ای خود را نشان می‌دهد که غذا به طور عمده به خوردنی‌ها و غیرخوردنی‌ها تقسیم می‌شود و همچنین در طبقه‌بندی غذا و اعتقادات درباره آن، بیش‌تر خود را نشان می‌دهد. حتی در دل فرهنگ ملی می‌توان در کنار شباهت‌ها، تفاوت‌ها را بازشناخت و می‌توان میان مرزهای هویتی و غذا پیوندی ژرف را مشاهده کرد.

کشور ایران نیز با توجه به وسعت و گستردگی خویش و تنوع اقلیمی و فرهنگی خود، ما را در برابر فرهنگ‌های متنوعی از غذا قرار می‌دهد، فرهنگ‌هایی که کم و بیش دارای تفاوت‌هایی از یکدیگر هستند. در این‌میان، نظام فرهنگی خوراک و غذا در شمال ایران دارای تفاوت‌های بیش‌تری با فرهنگ غذا در فلات مرکزی و جنوب ایران است. شناخت فرهنگ غذا در نواحی مختلف ایران از جمله استان‌های شمالی آن از یک‌سو ما را نسبت به سنت‌های کهن و دانش بومی ریشه‌دار خویش آگاه خواهد ساخت و از سوی دیگر در پیوند با گردش‌گری غذا مسیر را برای برنامه‌ریزی آینده هموار خواهد ساخت.

مازندران یکی از استان‌های شمالی ایران است که دارای فرهنگی متفاوت از غذا و خوراک است. در این استان، شهر آمل نیز از فرهنگ غذایی خاص برخوردار است. تاکنون مطالعه عمیق و گسترده‌ای درباره فرهنگ غذا در این استان که از روش میدانی بهره‌مند باشد، انجام نشده است. فقدان این مطالعات میدانی گاه به تولید اطلاعات غلط و عامیانه (پوپولیستی) درباره فرهنگ غذا و خوراک می‌انجامد.

جنوب دریای مازندران دارای تنوع گیاهی و جانوری خاص خود است و این تنوع حتی بیش‌تر از نواحی شمالی آن به‌نظر می‌رسد. این خصوصیت بر غنای فرهنگ غذایی این منطقه می‌افزاید. هر چند مطالعاتی درخصوص بیماری (سرطان گوارش) و مواد غذایی در خطه شمالی ایران انجام شده اما این مطالعات توجهی به دانش بومی نداشته است.

از این رو مقاله پیش رو که بخشی از کتاب مردم‌شناسی غذا در آمل است، سعی دارد تا با توجه به مطالعه‌ای میدانی، فقدان منبع در خصوص فرهنگ غذا در شهرستان آمل را جبران کند که اختصاصاً به موضوعاتی چون تنوع فرهنگی، طبیعی، زیستی، و معیشتی و تأثیر آن بر نظام غذایی منطقه، هویت و غذا، طبقه‌بندی غذا پرداخته است.

با مروری بر منابع مکتوب و مطالعاتی که به موضوع غذا در آمل انجام شده، نخست می‌توان از منابعی یاد کرد که به برخی از غذاها این منطقه اشاره داشته‌اند. ابن اسفندیار در *تاریخ طبرستان* به غذای برنج و شیر و ملا شیخ علی گیلانی در *تاریخ مازندران* به چلاو و ماست و ... اشاره کرده‌اند. فرشته عباسی در کتاب *غذاها و شیرینی‌های سنتی مازندران* و هم‌چنین پگاه مختاری در کتاب *سفرهای ایرانی* در شرحی مختصر به بعضی از غذاهای منطقه لاریجان، چلاو، آمل و... پرداخته‌اند. ویژگی این کتاب‌ها شرحی مختصر از چند غذای محلی متعلق به این منطقه است و آثار یادشده تنوع غذایی آمل را دور از نظر داشته و به شرح و تبیین فرهنگی و مردم‌شناختی فرهنگ خوراک در این منطقه نپرداخته‌اند.

تنوع فرهنگی، طبیعی، زیستی، و معیشتی و تأثیر آن بر نظام غذایی منطقه و

حوزه فرهنگی مورد مطالعه

تا چند دهه پیش علاوه بر این که تبادل کالاها معمولاً پایاپای یا کالا به کالا بود، ارتباط با شهر آسان نبود و اکثر مردم کوهستان و جلگه مواد غذایی خویش را از طبیعت با کشت و کار، شکار و صید به دست می‌آوردند. استفاده از رودخانه‌های پُر آب با ماهی فراوان محلی برای صید و ارتزاق آسان بود. شکار پرندگان و حیوانات وحشی بخشی از فرهنگ غذای آمل را تشکیل می‌داد. هم‌چنین بسیاری از فراورده‌ها را از طبیعت پیرامون تدارک می‌دیدند. سبزیجات خودرو، رویدنی‌های دشت و جنگل مانند: انواع قارچ چه درختی و چه زمینی، انواع میوه‌های جنگلی مانند: گردو، انجیر، انار، انگور، مرکبات وحشی، عسل طبیعی و... فراوانی مواد غذایی را برای مردمان دشت‌ها و کوهستان آمل فراهم می‌دید.

زندگی بیلاقی و قشلاقی و کوچ‌نشینی که از گذشته‌های دور در این منطقه مرسوم بوده است، بر سبک زندگی و فرهنگ غذای مردم آمل تأثیر می‌نهاد؛ مردم آمل تابستان‌ها به مناطق بیلاقی خوش آب و هوا می‌روند و در فصل سرما به آمل و مناطق دشت کوچ

می‌کنند. به همین دلیل غذاها را باید به دو بخش منطقه کوهستانی-پیلای و منطقه دشت-قشلاقی در آمل تقسیم کرد. بر همین اساس غذاهای کشاورزان و چوپانان و بازاریان با هم تفاوت اساسی داشت. در این بین غذای مردمان شهر به خصوص آن‌هایی که تمکن مالی بهتری داشتند، به نسبت روستاییان از تنوع و کیفیت بهتری برخوردار بود. غیر از عناصر ثابتی چون برنج و نان، تهیه مواد غذایی چون میوه‌های فصلی تأثیر می‌پذیرفت و در هر فصل از هم متفاوت بود. در این منطقه دارای سبد غذایی متفاوتی است. با توجه به امکانات نگهداری غذا و مواد خوراکی ساکنین شهر بسیاری از غذاها را فصلی مصرف نمی‌کردند. البته میزان دسترسی به مواد غذایی و خوراکی در طول فصول را باید به دو دوره صنعتی و سنتی تقسیم کرد. وقتی برق و امکانات وسایل برقی وارد زندگی شهر و شهرنشینی شد، نه تنها تنوع غذایی بیش‌تر شد که انواع میوه و دیگر غذاها از استان‌های دیگر وارد زندگی مردم شد. وقتی برق و دیگر امکانات زندگی شهری وارد زندگی روستاییان شد، زندگی شهری و روستایی از جمله فرهنگ غذایی بسیار به هم شبیه شدند.

فرهنگ غذایی آمل به لحاظ نوع و مواد غذایی نیز قابل تقسیم به گروه‌ها و زیرگروه‌های متفاوت است. برای مثال می‌توان از غذاهای گیاهی چون انواع بشتباش، انواع قلیه، انواع دوشاب‌ها و... و غذای غیر گیاهی که به دو نوع گوشتی چون قورمه، یخینی^۱، انواع مرغ و خروس و ماهی و... و لبنی چون گرماس پلا^۲، شیر پلا^۳ و... نام برد. هر چند غذاهای گیاهی همه مصرف می‌کنند، اما قشر کم درآمد و روستایی که به سبزیجات دسترسی بیش‌تری دارند به خصوص در فصولی که درآمد آن‌ها کاهش می‌یابد، بیش‌تر مصرف می‌کنند. غذاهای گوشتی را معمولاً قشر پُر درآمد مورد استفاده و تناول است. غذاهای لبنی را هم معمولاً قشری که شغل آن‌ها دام‌داری است به نسبت دیگر اقشار بیش‌تر تناول می‌کنند. غذاهای گوشتی نیز قابل تقسیم به غذاهای دریایی چون انواع ماهی شکم‌پُر، دودی و... ماکیان چون مرغ یا اردک و غاز شکم پر و پرندگان دریایی و جنگلی و... دامی به گاو و گوسفند و بز است. مواد خوراکی مورد استفاده برای وعده غذایی صبحانه بیش‌تر از پنیر، شیر، مربا، عسل، است که در گذشته برنج را با شیر و پنیر می‌خوردند. امروزه نان جای‌گزین برنج شد. وعده غذایی ناها اغلب برنج، با انواع خورش‌های گیاهی، گوشتی و لبنی می‌شود، شام اغلب در گذشته با ناهار تفاوتی نداشت؛ اما امروز نان جای‌گزین برنج شد، مگر این‌که مهمان داشته باشند که مانند ناهار مفصل تهیه و تدارک می‌بینند. به صبحانه، میان وعده

1 yaxini یا yaxni

2 gərmās pālā

3 šir pālā

ساعت دهی «چایی بخردن»^۱ به عصرانه «پنمازین»^۲ به شام و ناهار «پلا بخردن»^۳ می‌گویند. از سوی دیگر سبک و نوع معیشت به فرهنگ غذا و خوراک آمل تأثیر نهاده است. بر این مبنا می‌توان دو گونه غذای کشاورزی و چوپانی نام برد. این غذاها در زبان محلی به «زمی سر پلا یا زمی سر غذا»^۴، «مزل سر پلا یا مزل سر غذای یا چپون سره غذا»^۵ نامیده می‌شوند. نیز به غذایی که در خانه می‌خورند «غذای خنگی»^۶ می‌گویند.

خانواده‌هایی که زندگی شبانی داشتند، در مقابل کسانی که زندگی آن‌ها بر پایه کشاورزی استوار بود، نوع تغذیه و کیفیت خوراک متفاوت‌تری داشتند و حتی زمانی در ییلاق یا قشلاق زندگی می‌کردند، نحوه زیست و غذای آن‌ها متفاوت بود. به عنوان مثال غذای خانواده‌های متمولی که از یک طرف با دام و گله سرکار داشتند و از طرفی برنج‌کاری داشتند، بیش‌تر برنج و لبنیات و گوشت بود. اما خانواده‌هایی که با کشت و کار و باغ و باغداری سر و کار داشتند و هم‌چنین برنج‌کاری داشتند نه تنها نحوه تهیه و نوع غذاهای آن‌ها متفاوت بود، بلکه می‌توان از تفاوت فرهنگ و عادت‌های غذایی آنان سخن گفت. از طرفی غذای چوپانان با خانواده آن‌ها هم تا حدودی فرق داشت. زیرا غذای چوپانان زمانی که خانه را ترک می‌کردند و همراه گله بودند، برنج و لبنیات بود و هر چند وقت شاید از گوشت آن هم به شکل بریان یا کباب شده تغذیه می‌کردند. اما خانواده آن‌ها که در روستا مستقر بودند، علاوه بر لبنیات، از گوشت قرمز، مرغ و ماهی و انواع غذای گیاهی چون بشتباش^۷، قلیه^۸، کدو و بادمجان و گوجه و... استفاده می‌کردند. این غذاهای گیاهی یا به شکل سرخ کردنی بود، مانند تخم مرغ، کدو بره، گوجه فرنگی، سیب زمینی و... یا این که از گیاهان مختلف به شیوه آب‌پز تناول می‌کردند، مانند: چغندر، اسفناج یا بعضی از سبزی‌های خودرو. از طرفی به دلیل موجود نبودن وسایل نقلیه و جاده‌های مناسب، وقتی فصل گرما به ییلاق می‌رفتند، از تنوع غذایی کم‌تری برخوردار بودند، چرا که آوردن غذا از منطقه قشلاق به ییلاق سخت بود، در نتیجه هر آن‌چه از باغات و مراتع ییلاق به دست

1 çâ'i baxêrdan

2 penemâzin

3 pâlâ baxêrdan

۴ ناهار یا غذایی که سر مزرعه می‌خورند. (zami sare qezâ یا zami sare pâlâ).

۵ ناهار یا غذایی که در گوسفندسرا می‌خورند. (çappun sare qezâ یا mæzzələ sare qezâ یا çappun sare qezâ).

۶ غذای خانه qazâyê xanəgi

7 bəştəbāš

8 qlyə

می‌آوردند مصرف می‌کردند که گاه به دلیل خشک‌سالی یا سرمازدگی محصولات بسیار اندک بود و خانواده‌ها در مضیقه قرار می‌گرفتند.

از طرفی مال‌داری از درجه اهمیت بیش‌تری نسبت به کشاورزی برخوردار بود. معمولاً افراد متمول علاوه زمین زراعی و مرتع‌دارای گاو و گوسفند و... بودند و با داشتن چوپان و «گالش»^۱ نیازهای خویش را برطرف می‌کردند.

هر چند چوپانان و کشاورزان در کنار هم زندگی می‌کردند و بعضی از افراد هم کشاورز و هم مال‌دار (دارای گاو و گوسفند) بودند، همیشه اوضاع چوپان از کشاورز بهتر بود. باید در نظر داشت اکثر کشاورزان کارگر ارباب یا نصف‌کار^۲ ارباب بودند و در فصل درو به دلیل مکانیزه نبودن کشت و کار محصول خوبی به دست نمی‌آوردند؛ در نتیجه همیشه مقروض ارباب بودند. همین خود بر کیفیت و چگونگی غذای آن‌ها تأثیر می‌گذاشت.

البته بیش‌تر اربابان از این موقعیت اجتماعی برخوردار بودند که هم زمین زراعی و هم دام داشته باشند. زمین زراعی چون درآمد خوبی نداشت در نتیجه اربابان توجه بیش‌تری به مال و مال‌داری می‌کردند. این در حالی بود که به دلیل مکانیزه نبودن کشاورزی و به کار نبردن کود و سم و... زمین‌ها به شکل دایر و بایر کشت و کار می‌شد؛ بدین صورت چند هکتار زمین که در یک سال برنج‌کاری می‌شد، سال آیند بایر می‌ماند و محل چرای گاو و گوسفند ارباب می‌شد. البته در جاهایی مانند کوهستان یا مناطق دشت که با کمبود آب مواجه بودند به کشت و کار حبوبات: جو و گندم، سیفی‌جات و... می‌پرداختند که بسیاری از این محصولات استفاده خانگی داشت و مازاد محصول را می‌فروختند.

پیش‌رفت تکنولوژیک و استفاده از ابزارهای نگه‌داری مواد غذایی و خوراکی، تفاوت غذا میان شهر و روستا را به شدت کم کرده است. در عین حال تک‌محصولی شدن کشت و زرع در روستاها آن‌ها را وابسته به شهر کرده است.

نکته حایز اهمیت در کار کشاورزی و دام‌داری و به طور کلی تولیدات مواد غذایی عدم تعادل در سطح تولید و مصرف آن است. تولید کنندگان به دلیل عدم مطالعه و هم‌چنین عدم ثبات در بازار دچار ضرر و زیان زیادی می‌شوند. مثلاً در یک سال تولید فلان میوه مانند هلو، کیوی و... بازار خوبی دارد، همگان شروع می‌کنند به تولید یک محصول خاص. همین که آن محصول به تولید انبوه می‌رسد، از رونق می‌افتد و با کساد بازار و مصرف کننده روبه‌رو می‌شود، در نتیجه دچار ضرر و زیان زیادی می‌شود، درباره دام‌داری هم وضع

۱ چوپان نگه‌بان گوسفند و گالش نگه‌بان گاو.

۲ نصف کار افرادی هستند که زمین کشاورزی دیگران کار می‌کنند، محصول به دست آمده را با صاحب زمین نصف می‌کنند که نام دیگرش «اکاره»^{akkārā} است.

به همین گونه است، به خصوص امروز با گرانی کود و سم و... برای کشاورزی و باغداری و گرانی مواد خوراکی برای دامداران بازار بسیار آشفته است و هیچ‌گونه هم‌آهنگی وجود ندارد.

هویت و غذا

الف: شهر

تا چند دهه پیش از منظر وابستگی غذایی بین شهر روستاها تعاملی دو سویه وجود داشت؛ یعنی یک بده بستان دو طرفه. این دو طرفه بودن آن قدر زیاد بود که هم زن یا مرد روستایی برای خرید به شهر می‌رفت از یک یا چند مغازه خاص خرید می‌کرد و مرد یا زن شهری هم برای خرید بعضی از محصولات روستا از یک فروشنده خاص روستایی خرید می‌کرد که اصطلاحاً «ممل^۱» می‌گفتند؛ یعنی خرید از یک جا یا مکان مشخص و هم‌چنین از افراد خاص.

گسترش و توسعه بیش از حد شهرنشینی به نسبت دهه‌های گذشته سبب شد در فرهنگ غذایی تغییر و تحولات زیادی به وجود بیاید. با ورود تکنولوژی و مدرن شدن مصرف غذا، فرهنگ شهر و شهرنشینی بر دیگر فرهنگ‌ها غلبه کرد و انواع غذاهای صنعتی و غیر بومی وارد فرهنگ غذایی شد. چند دهه پیش در سبد غذایی مردم غذاهایی چون ماکارونی، سالاد ماکرونی، سالاد اولویه، پیتزا، فلافل، ساندویچ و... وجود نداشت، بلکه غذای غالب مردم غذاهای سنتی چون گرماس پلا، کئی پلا، کشک پلا، انواع بشتباش و قلیه و... بود. به مرور زمان غذای سنتی جای‌گاهش را در خانواده‌ها از دست داد. دلیل اصلی این تغییر تحول گسترش شهرنشینی از یک طرف، مهاجرت و تحصیل جوانان از طرف دیگر و هم‌چنین ورود مسافران از اقصی نقاط ایران به این منطقه است. از طرفی استفاده از ابزارهای نگهداری مواد غذایی و خوراکی سبب شد، روش نگهداری و ذخیره غذا تغییر کند. مثلاً اگر در گذشته سردابه داشتند و بعضی از خوراکی‌ها را در آن برای مدت محدودی نگهداری می‌کردند. با ورد یخچال به منازل و مغازه‌ها نگهداری خوراکی‌ها طولانی‌تر شود و هم روش فرآوری و نگهداری بعضی از غذاها به طور کلی تغییر کند. مثلاً دیگر مجبور نیستند گوشت را «قورمه» کرده، داخل ظروف یا پوست و شکم گوسفند نگهداری کنند. در عین حال ساختار روستا به دلیل تک محصولی تغییر کرده، بیش‌تر وابسته به برنج شدند. دیگر محصولات کشاورزی مانند، سیب‌زمینی، گوجه، کدو بره، بادمجان و... تولید نشود و همین خود وابستگی روستا به شهر را بیش‌تر کرده است و از منظری وابستگی شهر به روستا کم‌تر شده است. روستاییان بیش‌تر مواد غذایی را از شهر تهیه می‌کنند.

بسیاری از غذاهای سنتی مانند «کئی پلا، گرماس پلا، انواع بشتباش خرش و انواع قلیه خرش» از بین رفته، بعضی از خانواده مصرف می‌کنند، اما بعضی از آن‌ها مانند انواع ماکیان خانگی شکم‌پُر یا آلو خورشت در کنار مرغ و اردک و... بسیاری از رستوران‌ها برای مشتریان سرو می‌کنند. در کنار این غذاهای سنتی غذاهایی چون کباب کوبیده، سالاد ماکرونی، سالاد الویه، خورش کرفس و... وارد رستوران‌ها شد. بعضی از غذاهای مازندرانی با تغییر نام سرو می‌شود. مانند «مسما خرش^۱» = خورش فسسجون، «لپه خرش^۲» = خورش قیمه، «جعفری خرش^۳» = قرمه سبزی و...

ب: روستاهای وابسته

در مناطقی که غذای اصلی برنج است با مناطقی که غذای اصلی نان است، نوع گفتار دربارهٔ وعده‌های غذایی متفاوت است. مثلاً غیر شمالی‌ها برای وعدهٔ غذایی می‌گویند: «نون بخوریم»، در حالی که شمالی‌ها می‌گویند «پلا بخوریم^۴؛ برنج بخوریم» چرا که غذای اصلی مردم شمال برنج است. حال با توجه به این که برنج عنصر اصلی فرهنگ خوراک مردم شمال ایران از جمله آمل است، آن‌ها به آش‌پز «پلا پج^۵» می‌گویند و گاه در خانواده‌های قدیمی همین عنوان برای مادر خانواده به کار می‌بردند.

به رغم تنوع غذا در شمال، برنج از اهمیت ویژه‌ای برخوردار بود. طبقات مختلف چه کارگران و دام‌داران و طبقات دیگر نخستین و مهم‌ترین کارشان در زیست سالیانه این بود که با توجه به جمعیت خانوار برنج خود را تأمین کنند و از چهار پنج خوراک تا ده خوراک برنج برای یک سال ذخیره می‌کردند. افرادی که به عنوان کارگر فصلی یا کل سال نزد کشاورزی یا مال‌دار استخدام می‌شدند، بخش اعظم مزدشان را برنج دریافت می‌کردند. چرا که دغدغه اصلی سرپرست خانوار در طول سال تأمین برنج یک‌ساله بود، در حقیقت تأمین برنج، تأمین آذوقهٔ یک‌ساله به شمار می‌آمد. آن‌ها بخش اندکی از مزدشان را پول دریافت می‌کردند. این خود نشان از اهمیت برنج در آذوقه یک‌ساله یک کارگر چه در روستاهای ییلاق و چه افرادی که در شهر و دیگر روستاهای غیر ییلاقی به کارگری مشغول بودند، داشت.

معیار سنجش خرج یک خانوار به اندازه دیگ و مقدار برنجی که می‌پختند، بود؛ دیگ بزرگ‌تر برای پخت برنج یعنی خرج بیش‌تر، عکس آن نیز صادق بود. هم‌چنین مهمان‌نوازی

1 məsammā xəɾəʃ

2 lapə xəɾəʃ

3 jafəri xəɾəʃ

4 pələ baxərim

5 pələ paj

یک فرد را به اندازه سفره می‌سنجیدند. هر چه قدر سفره بزرگ‌تر بود، آن فرد دست و دل بازتر و مهمان‌نوازتر بود.

برابرانگاری عناصر نمادین و کلیدی در فرهنگ غذا با هویت در زبان مردم آمل و روستاهای آن قابل مشاهده است. تنها اصطلاح «پلا پچ» در زبان مردم این منطقه به کار نمی‌رود. اگر در حوزه فرهنگی گیلان (زبان گیلکی) به زن «پلا پچ» (پزنده پلو) می‌گویند. بلکه اصطلاح دیگری هم برای توصیف کدبانوی خانه به کار می‌برند؛ یعنی «کئی پچ». چرا که کدو حلوائی نماد دیگری از زندگی مردمان این منطقه است. این که چرا کدو نماد محسوب می‌شود و به آشپز «کئی پچ» می‌گویند. می‌توان دلایل متعددی برشمرد. مهم‌ترین مسئله مصرف زیاد آن است، از طرفی خاصیت دارویی دارد، چون سرشتی گرم دارد، در هر غذایی از آش گرفته تا خورش لوبیا، باقلی برنج و... از آن استفاده می‌کنند. دلیل دیگر علاقه زیاد مردم به آن بود و ارزان و در دسترس همگان بود. مسئله بعدی تولید آن است. نیاز به سم و کود ندارد، به مراقبت آن چنانی هم نیاز دارد، از طرفی نیاز به آب و وجین زیاد ندارد. آن را می‌کاشتند، چند هفته از آن مواظبت می‌کردند. وقتی کمی بزرگ می‌شد و دیگر از آفت در امان بود تا زمان محصول نیاز به مراقبت ویژه نداشت. از طرفی همه جا قابل رویش است. کنار مزارع گرفته تا باغ و... شاید به همین دلایل است که گاه به طور استعاری از مازندرانی اصطلاح «کئی» یاد می‌کنند. با توجه با این که کدو پلو هم پخت آن راحت بود، غذایی که زود آماده می‌شد، نیاز به خورش خاصی نداشت، در عین حال خوش‌مزه بود و مورد علاقه اهالی. از طرفی بیش‌تر غذای خانوادگی بود تا برای مجلس و مهمان. به هر صورت با توجه به ویژگی‌هایی که برشمردیم، به نوعی نماد است و زبان‌زدهای زیادی هم وجود دارد، از جمله به کسی که بخواهد فخرفروشی کند و میان جمع فارسی صحبت کند، به تمسخر به او می‌گویند: «مگه کئی پلا ره یاد بکردی یا فارسی نئو، کئی پلا ره یاد بکردی^۱» در کم‌ارزشی «کئی پلا» می‌گویند: «کئی پلای فاتحه شیشمه^۲؛ یعنی فاتحه کدو پلو سوت زدن است»، «عجب امام‌زاده‌ای که ونه قتل کئی کوله^۳؛ عجب امام‌زاده‌ای که قندیل آن پوست کدو است». هم‌چنین تفاوت فرهنگ غذایی اهل کوه یا ییلاق در حوزه کوهستانی فرهنگ آمل باعث می‌شود تا آن‌ها گاه به کنایه مردم دشت و قشلاق را «کئی» می‌نامند. مردم کوهستان هر چند کدو مصرف می‌کنند؛ اما به دلیل سرشت کوهستانی بودن، سرسخت و مقاوم بودن، روحیه خشن داشتن در برابر مردم اهل دشت که نرم‌خوتر و

۱ مگر خوردن «کئی پلا» را فراموش کردی؟ یعنی اصل و نسب از یاد رفت. mage ka?i palā rə yād bakārdi.

۲ ka?i pəālye fātehə šišəmə.

۳ ?əjab ?emāmzādə?i ke vənə Qandil ka?i kulə.

روحیه لطیف‌تر دارند، آن‌ها را به تمسخر می‌گیرند. چرا که مردم اهل دشت هم اصطلاح تمسخرآمیز «کوهی بودن» را برای آن‌ها به کار می‌برند. یعنی اهل آداب و معاشرت نیستید. به هر صورت با وجود بعد کنایی این اصطلاحات، این نام‌گذاری استعاری به ناراحتی نمی‌انجامد. در این ساختار استعاری منظور از «کئی» کدو حلوائی است که در میان مردم این ناحیه به «رشتی کئی»^۱ (کدوی رشتی، گیلانی) معروف است. در این‌جا با وجود تعلق مازندران و گیلان به حوزه فرهنگی شمال (دریای مازندران) تفاوت‌های موجود در فرهنگ غذای دو ناحیه به توصیف مرزهای قومی و فرهنگی به کمک سیستم غذایی و نمادهای موجود در آن منتهی شده است. این تفاوت در ناحیه کوهستانی بیش‌تر از جلگه و دشت (ناحیه قشلاقی) احساس می‌شود.

به سخن دیگر در این‌جا هم میان مرزهای قومی و توصیف «دیگری» پیوند عمیق وجود دارد. شدت این بعد فرهنگی در فرهنگ غذایی و معیشتی را می‌توان در نمونه دیگری هم سراغ یافت. با این‌که در خانه و برزن بیش‌تر کشاورزان چند مرغ و خروس و غاز و بوقلمون و... وجود داشت تا کدبانوی خانه با تدبیر خویش به نوعی برای برنج خورش آماده کند. در حقیقت ماکیان خانگی هم به مثابه بخشی از هویت خانه و منازل روستایی بودند. هم‌چنین بسیاری از خانواده‌ها چند گاو و گوسفند در خانه برای تأمین لبنیات و گوشت داشتند. هر چند در مناطق دشت و شالی‌زار تمام هست و نیست‌شان برنج بود، کیفیت و کمیت برنج بود که غذا، پوشاک، تفریح و... را تعیین می‌کرد؛ یعنی با فروش برنج اولین کاری که می‌کردند یک سفر سیاحتی-زیارتی می‌رفتند. از طرفی تمام قرار و مدار آن‌ها برای عروسی به برنج بستگی داشت و سعی می‌کردند در فصل پاییز بعد از دروی برنج عروسی بگیرند. به همین دلیل مردمان دشت بیش‌تر قرار و مدار زندگی‌شان را بر اساس کاشت و برداشت شالی می‌گذاشتند. مثلاً بعد از نشاء، بعد از درو، بعد از وجین و... و این عناصر خود یک موقعیت زمانی و ساعت طبیعی بودند.

در زمان‌های دور نگاه عمومی این بود که خوردن نان نشانه فقر و نداری است. بسیاری از خانواده‌ها، برای گریز از این برچسب، پنهانی نان مصرف می‌کردند. اما در چند دهه اخیر مصرف نان بر برنج رجحان دارد؛ زیرا گرانی برنج از یک طرف و تبلیغات اثرات منفی مصرف برنج از طرف دیگر، بسیاری از خانواده‌ها نه تنها صبحانه و عصرانه نان می‌خورند. بلکه شام و نهار هم نان مصرف می‌کنند.

با این‌که بیش‌تر کشاورزان در خانه چند گاو گوسفند برای تأمین لبنیات یا گوشت داشتند و به نوعی در تمام طول سال با گاو و گوسفند سر کار داشتند و اصطلاحاً به این نوع گاو و گوسفند «کتول»^۱ می‌گفتند. اما «دیگری» متفاوت از «خود» «گالش» و «چوپان» می‌نامیدند و برای بیان شدت این تفاوت‌ها از اصطلاحات چون «دمس په»^۲، «دمل کرد»^۳، «فرام گوی گالش»^۴ استفاده می‌کردند. گونه‌های مختلف هویت چون هویت جنسی، قومی و حتی هویت روشن‌فکرانه با توجه به خوراک نیز تعیین می‌شود. تفکیک قومی در عادات غذایی خود را آشکار می‌کند. کشاورزان غذای متنوع‌تری بهره می‌بردند، از انواع خورش گیاهی تا ماکیان خانگی و... استفاده می‌کردند. در حالی که غذای چوپانان و گالش‌ها از تنوع کم‌تری برخوردار بود. در بین چوپانان و گالش‌ها آن‌هایی که گوسفند و گاو شیرده داشتند از دیگر چوپان و گالش‌هایی چون «دمس په و فرام گوی گالش» متفاوت بود. انواع لبنیات از جمله: ماست، شیر، کره، پنیر و... در اختیار چوپانان و گالش‌هایی که حیوان شیرده داشتند، سبب می‌شد غذای بهتری در اختیار داشته باشند. اما دیگر چوپانان و گالش‌ها از این موقعیت برخوردار نبودند، در نتیجه چشم به راه ارباب بودند تا برای آن‌ها آذوقه بیاورد. هم‌چنین چوپانان به گوشت دسترسی راحت‌تری داشتند. چرا که گوسفند حیوانی کوچکی بود، کشتن و خوردن آن راحت‌تر بود. گاهی وقت‌ها گوسفندان و بزها دوقلو می‌زاییدند و چوپانان یکی از دوقلوها را ذبح می‌کردند و می‌خوردند.

پ: فرهنگ غذایی کوهستان و نیمه‌کوهستانی و سیر تحول آن

تا دهه‌های پیش، به واسطه فضای بسته و نبود مراودات مالی و کالایی گسترده با مناطق دیگر و نیز کمبود پول، فرهنگ غذایی مردم کوهستان عمدتاً به همان فراورده دامی، مواد اولیه موجود در طبیعت و زمین‌های کشاورزی محدود می‌شد که در دو حوزه دام‌داری و کشاورزی و مواد موجود در طبیعت به شکل خودرو در دسترس بود. از این منظر بخش عمده غذای این مردمان یا از لوبیا و عدس و نخود و... که خودشان کشت می‌کردند، یا از محصولات لبنی بود که از دام‌هایشان به دست می‌آوردند یا خوراکی‌هایی چون انواع سبزی‌ها و قارچ‌ها و... که در طبیعت به صورت فصلی موجود بود. ضمن آن‌که اشتغال هم‌زمان مردم به دام‌داری و نگهداری حیواناتی چون گاو و گوسفند این زمینه را فراهم می‌آورد که گوشت قرمز به عنوان غذای اصلی مردم سهم ویژه‌ای در سفره اهالی کوهستان

1 katul

2 demesə pe

3 dəmmalə kərd

4 fəramə guye gāləš

داشته باشد. به عبارت دیگر ما با یک سبد غذایی محدود اما مقوی سر و کار داریم که همگی در هم‌زیستی با طبیعت حاصل می‌شود. البته موضوع برنج متفاوت است. تقریباً همه خانواده‌ها هر سال یکی از مردان جوان خانواده را به کارگری در زمین شالی‌زار می‌فرستادند و حاصل این کار، تأمین برنج سالیانه خانواده بود. هم‌چنین نوعی از برنج نامرغوب را برای خوراک حیوانات‌شان استفاده می‌کردند و به طور مشخص «لوت^۱» برای سگ‌ها و نیم‌دانه (چپا^۲) برای جوجه‌های ماکیان از این جمله است. البته در سال‌های دشوار، حیوانات از چنین خوراکی محروم بودند. لوت از نظر ظاهر شبیه سوپ بود، در ظروف مسی، سفالی و... می‌ریختند، به گونه‌ای که ریخته نشود، سگ می‌خورد.

در زیست قدیم خانواده‌ها دو محصول استراتژیک وجود داشت، برنج و گندم. در چنین موقعیتی مردم کوهستان، به جز برنج که از دشت و عموماً با نوعی معامله پایاپای که به زبان محلی «دکش هاگردن^۳» می‌گویند؛ یعنی کار در برابر برنج تهیه می‌کردند، در دیگر غذاها خودکفا بودند. گندم را خودشان کشت می‌کردند و در آسیاب‌های روستایی به آرد تبدیل می‌کردند و در تنورهای خانگی نان‌شان را می‌پختند. تقریباً همه خانواده‌های روستایی کوه‌نشین، حیواناتی چون گاو و گوسفند را برای تأمین محصولات لبنی مانند شیر، پنیر، ماست، کره حیوانی، و... و محصولات گوشتی پرورش می‌دادند. غلاتی چون انواع لوبیا، عدس نخود و... کشت می‌کردند که عموماً همراه گوشت و گاه منفرد مصرف می‌شد.

با تغییر و تحولات تاریخی و اجتماعی به ویژه احداث جاده هراز و احداث راه‌های ماشین‌رو بین‌روستایی، و به تبع آن، ارتقای سطح زندگی مردم منطقه کوهستانی، فرهنگ غذایی‌شان نیز تغییر کرد. رفته‌رفته از دهه سی به بعد که اصلاحات اراضی اتفاق افتاد، مراودات مالی و کالا در پرتو ارتباطات گسترده‌تر شد. اگر تا پیش از آن کشاورزان لوبیا، گندم، عدس، نخود و... برای خودشان و یونجه، جو و... را برای دام کشت می‌کردند، بخشی از کالاها را برای معاوضه و بخشی را ذخیره می‌کردند. افراد فقیری که زمین نداشتند چشم‌شان به انصاف ارباب بود. هم‌چنین قدیمی‌ترین درختان در کوهستان گردو بود، که در غذاهایی چون اغودپلا و اغودخرش^۴ استفاده می‌کردند.

۱ lut یا lud غذای مخصوص سگ بود، برنج نیم‌دانه‌ای را که قابل خوردن نبود، در دیگی می‌پختند. شبیه سوپ درست می‌کردند. داخل ظروف مسی یا سفالی می‌ریختند و به سگ می‌دادند.

۲ çəpā.

۳ dakaš hākərdan این اصطلاح بیش‌تر تعویض کالا در برابر کالا است. اگر کسی در مقابل کار در مزرعه برنج دریافت می‌کرد، اصطلاحاً به آن «قرار هاگردن qərar hākərdan» می‌گفتند.

۴ aqūz pəlā و aqūz xərəš

برای میوه یا شب‌چره نیز عموماً چشم مردم به طبیعت بود، تونک^۱، سیب ترش، آلوی وحشی (رز هلی^۲)، کنس (ازگیل) ولیگ^۳ و... که به شکل خودرو در طبیعت وجود داشت و علاوه بر مصرف تابستانی با خشک کردن یا تبدیل به انواع رب‌ها و ترشی‌ها و چاشنی‌هایی از این قبیل در زمستان آماده می‌کردند، این‌گونه‌ها به علاوه جالیزهای تابستانی، شب‌چره و میوه مردم بود. بخش دیگری از غذا و چاشنی‌های غذایی، معطوف به سبزی‌های معطر مانند شوال، شابشکوه، استا، پتینیک، سیرک^۴ و دیگر گیاهان خوراکی خودرو بود که در طعم و عطر غذا نقشی ویژه داشت. هم‌چنین بخش عمده‌ای از دارو و درمان به طبیعت بستگی داشت و گیاهان دارویی که به وفور در کوهستان وجود داشت، مواد اولیه داروها بود مانند باریجه، گل گاوزبان، بابونه، کاسنی، عسل سیس^۵ (شیرین بیان) و...

با گسترش باغداری و کاشت درختانی چون سیب و گردو و گیلان و گلابی و... مردم محصولاتی برای فروش داشتند. در واقع محصولاتی تولید می‌کردند که قابل ذخیره نبود و باید در بازه زمانی مشخصی به فروش می‌رسید و این امر به گردش مالی و تزریق پول به زندگی مردم منجر شد و در پی آن، مردم توانستند خوراکی‌های مناطق دیگر را خریداری کنند و این چرخه هم‌چنان ادامه یافت.

این تحول بنیادین فرهنگ غذایی را تغییر داد و تا حدود زیادی سفره مردم کوهستان و جلگه شبیه هم شد. از این دوره به بعد، تفاوت میان فرهنگ غذایی دشت و کوه به حداقل می‌رسد.

عامه مردم آمل علاقه مفرط به ییلاق و غذای آن‌جا دارند. در گذشته به هر طریقی سعی می‌کردند، چند ماهی یا چند روزی را تابستان‌ها به ییلاق کوچ کنند و از آب و هوا و غذای طبیعی آن‌جا بهره ببرند. زبان‌زد «کوی واش، مازرون لاش»^۶ یعنی سبزی ییلاق برابر است با گوشت قشلاق^۷ نشان از آن دارد که گذشتگان چه قدر به ییلاق علاقه‌مند و وابسته بودند. از غذاهای مهم ییلاقات گردو بود. هم‌راه ناشتایی و صبحانه حتماً گردو مصرف می‌کردند و گاهی وقت مغز گردو را داخل برنج ریخته، می‌پختند. در حقیقت نوعی خورش محسوب

1 tunək

۲ آلوجه یا گوجه سبز جنگلی rez hali

3 kənəs valik

4 sšu?āl, šābāšku, ?astā, pətənīk , sirak

5 ?asəl sis

6 kuye vāš māzərune vāš

می‌شد. — به آن «اغوز پلا»^۱ می‌گفتند — در حالی که در منطقه قشلاق گردو به این اندازه دارای اهمیت نبود.

هم‌چنین «قورمه» از جمله غذاهایی بود که هم در ییلاق و هم قشلاق مصرف بالایی داشت. به نوعی باید گفت، غذای آماده هم برای خانواده و هم برای مهمان بود. در وعده غذایی ناهار و شام، کدبانوی خانواده بلافاصله مقداری از آن را داخل قابلمه ریخته، گرم می‌کرد و چند تا تخم مرغ هم کنارش نیمرو می‌کرد، به عنوان خورش برای پذیرایی می‌آورد. به دلیل عدم تنوع غذایی در ییلاق و کوهستان این موضوع بیش‌تر خود را نشان می‌داد و بیش‌تر مورد استفاده بود به گونه‌ای که باید گفت در اکثر وعده غذایی شام و ناهار «قورمه» وجود داشت.

طبقه‌بندی غذا

جامعه روستایی به خصوص آن‌هایی که کشاورز و باغ‌دار بودند تا پنج وعده غذا می‌خوردند / می‌خورند، صبح زود ناشتایی می‌خوردند، معمولاً برنج و شیر، برنج و گردو، برنج و پنیر و... با چایی بود، بعضی‌ها برنج با قلیه یا بشتباش می‌خوردند که به آن «صباحنه»^۲ می‌گفتند حدود ساعت نه الی ده صبحانه می‌خوردند که به آن «چاشت سر چایی»^۳ می‌گفتند، تقریباً همان غذای صبحانه را میل می‌کردند. ناهار را برنج با خورش و ماست میل می‌کردند، یا از قلیه و بشتباش و هم‌چنین از لبنیات به شکل گرماس بهره می‌گرفتند. که معمولاً همراه با پیاز یا سیر بود. به ناهار «چاشت»^۴ می‌گفتند. حدود سه عصر عصرانه می‌خوردند که به آن «په نمازین»^۵ می‌گفتند. به شام «شوم»^۶ می‌گویند. عصرانه مانند صبحانه و ساعت دهی مفصل نبود، شاید به همراهش نان یا برنج و پنیر، شیر، مربا یا یکی از موارد نام برده. در تهیه و تدراک شام مانند ناهار عمل می‌کردند. هنوز بسیاری از افراد ناهار و شام برنج می‌خورند، اما در گذشته هر پنج وعده را برنج می‌خوردند، هنگام خوردن صبحانه برنج را روی انبر آتش گذاشته، روی زغال برشته می‌کردند، آن‌گاه با شیر یا پنیر و... می‌خوردند. در بعضی مواقع گوشت «یخینی»^۷ می‌خوردند. گوشت گاو یا گوسفند را از

1 ?aouz palā

۲ صباحنه sabāna

3 çâşt sar çâ?i

4 çâşt

5 penemâzin

6 şum

7 yaxini

استخوان جدا می‌کردند. استخوان‌هایی را که کمی گوشت داشت، داخل دیگ گذاشته با آن پیاز و ادویه می‌زدند، روی بخاری هیزمی می‌گذاشتند تا صبح می‌ماند، حسابی پخته می‌شد، صبحانه با برنج می‌خوردند. غذاهای بالا بیش‌تر هنگام کار سخت کشاورزی بود و الا قشر کم درآمد چنین غذاهایی نداشتند، به خصوص فصل بی‌کاری از انواع دوشاب به عنوان خورش استفاده می‌کردند. طبقه مرفع و ارباب هر نوع غذایی برای خوردن داشت. برای صبحانه و ساعت دهی و عصرانه اصطلاح «چایی بخردن»^۱ برای نهار و شام اصطلاح «پلا بخردن»^۲ را به کار می‌بردند.

امروزه اکثر خانواده‌ها شام را نان و حاضری یا آب گوشت و ماکرونی و... مصرف می‌کنند. البته غذاهایی چون آب‌گوشت و ماکرونی و... هر چند وقت یک‌بار می‌خورند. البته نان هم می‌خورند، نه به اندازه برنج، چون غذای مهمی نبود، هر چند به دهه‌های اخیر نزدیک‌تر می‌شویم، نان جای‌گزین بهتری برای برنج شد. امروزه نان از وعده‌های مهم غذایی است. هر چند سال‌خوردگان اگر صبحانه و عصرانه نان نداشته باشند، برنج می‌خورند. ناگفته نماند هیچ وقت نان و برنج را با هم نمی‌خورند. اگر کسی سر سفره نان بیاورد، دال بر کمبود برنج است، به خصوص اگر مهمان باشد، مگر این که یک نفر تقاضای خوردن نان بکند و برایش سر سفره بیاورند.

این وضعیت در بین چوپانان متفاوت بود، چوپانان بیش‌تر کوچ‌نشین و دائم در حرکت بودند و از طرفی بدون زن و فرزند، دو وعده غذا می‌خوردند. به خصوص افرادی که از صبح گوسفند را به صحرا می‌بردند و غروب برمی‌گشتند. صبح برنج پخته گرماس درست می‌کردند و می‌خوردند تا غروب که گوسفند را به آغل برمی‌گشت، چیزی نمی‌خوردند که به آن «یک‌وقته»^۳ می‌گفتند. غروب دوباره برنج پخته با شیر و ماست یا کشک می‌خوردند. از زمانی که چای به غذا اضافه شد، هم‌راه بعضی از وعده غذایی از جمله صبحانه، ناشتایی و عصرانه چای می‌خوردند. البته نان بعد از برنج اهمیت داشت، به خصوص بین مردمان شهر و افرادی که توان کافی برای تهیه برنج نداشتند. بعضی از کارگرها سر مزرعه و باغ بعد از نهار چای می‌خورند، بعضی‌ها هم بعد از شام چای می‌خورند. اگر مهمان بیاید، برایش چای می‌آورند، بعضی‌ها شربت می‌آورند. البته اولویت با چای است. این وضعیت در زندگی شهری فرق می‌کند، مغازه‌دار بیش‌تر سه وعده صبحانه، نهار و شام می‌خورند، بعضی از مغازه‌دارها

1 çâ'i baxêrdan

2 pələ baxêrdan

3 yək vaxtə

وقتی عصر گرسنه می‌شوند، شاید چند لقمه نان بخورند، اگر نان نباشد، تا وعده شام گرسنگی را تحمل می‌کند.

خوردنی‌ها و نخوردنی‌ها

غذاها را از منظر گوناگون می‌توان طبقه‌بندی و بررسی کرد. بعضی از این طبقه‌بندی‌ها به اعتقادات، باورها، طبع و سرشت و... انسان‌ها برمی‌گردد، بعضی‌ها به سنت‌ها، عادات‌ها و... به هر صورت نظام باورها در نوع و چگونگی غذا تأثیر به سزایی دارد. با این وجود خوردن بعضی از غذاها به شکل تابو در بین مردم مطرح است. مانند خوردن حیوانات حرام‌گوشت از جمله خوک که بعضی از افراد آن را مصرف می‌کنند، اما عامه مردم از این گروه دوری می‌کنند؛ زیرا اعتقاد دارند نجس است و دست دادن به آن‌ها اکراه دارند. اگر مجبور به دست دادن شوند، دست‌شان را آب می‌کشند. این افراد به دو گروه تقسیم می‌شوند: گروه اول افرادی‌اند که به «خی زن»^۱ معروف هستند. در حقیقت از خانواده کولی‌اند که مردم برای نگه‌بانی مزرعه جهت جلوگیری از حمله گراز استخدام می‌کنند. این گروه به «خی خوار»^۲ هم شهره‌اند. به هر صورت آن‌ها پنهانی و بعضی‌ها آشکارا گوشت گراز را مصرف می‌کنند، زیرا اعتقادی به حرام بودن آن‌ها ندارند. گروه دوم جوانان یا افرادی هستند به نجس بودن خوک اعتقاد ندارند، آن را شکار کرده، پنهانی می‌خورند، زیرا معتقدند گوشتش خوش‌مزه است به خصوص گوشت بچه‌خوک که به آن «باشر»^۳ می‌گویند. در گذشته شکارچیان محلی زمان‌های خاصی شکار می‌کردند، مثلاً زمانی که حیوانات آبستن بودند یا بچه داشتند و شیر می‌دادند، شکار نمی‌کردند. اگر می‌خواستند شکار کنند، نرها را شکار می‌کردند. در مورد پرندگان، به همین شیوه عمل می‌کردند. البته آن‌ها به دلایلی چون گوشت شکار خوش‌مزه و مقوی است، شکار می‌کردند. چون شکار حیوانات سخت بوده، وقتی شکار می‌کردند، قطعه‌قطعه‌اش می‌کردند و به عنوان تبرک به در و هم‌سایه‌ها می‌دادند. اما شکارچیان امروزی هیچ آداب خاصی را رعایت نمی‌کنند، در هر زمان و موقعیتی شکار می‌کنند و این خود به نوعی باعث انقراض نسل حیوانات شکاری می‌شود.

از منظری غذاهای زنانه و مردانه نداریم مگر زمانی که زائو پسر زاییده باشد، به او بعضی از غذاهای نفاخ مانند حبوبات، هندوانه، بادمجان و... نمی‌دهند، زیرا معتقدند نوزاد دل‌درد می‌شود. آب به زائو نمی‌دهند، چون معتقدند باعث فتخ بیضه می‌شود.

۱ شکارکننده خوک xi zan.

۲ مصرف‌کننده خوک یا خورنده خوک xi xār.

گوشت بعضی از حیوانات مانند خرس و جوجه تیغی (تشی^۱) و شیر اسب مصرف دارویی دارد. پی یا چربی گراز برای درمان بعضی از بیماری‌های گوسفند مفید است، اگر گوسفندی را پی گراز خوراندند تا چهل روز گوشتش حرام است. پی خرس برای درمان بعضی از بیماری‌های انسان از جمله پا درد مفید است. شیر اسب حلال نیست و نباید خورد، اما می‌گویند برای درمان حصه مفید است.

بعضی غذاها مقدس‌اند. مانند گندم یا برنج. به عنوان مثال مازندرانی‌ها دسته کوچکی از برنج و گندم را تزئین می‌کنند و در گوشه اتاق آویزان می‌کنند یا برنج یا نان روی زمین ریخته شود، آن را می‌بوسند، در گوشه‌ای می‌گذارند تا کسی لگد نکند و حیوانات بخورند. بر این اساس غذاها به خوردنی و غیرخوردنی یا نخوردنی تقسیم می‌شوند. نباید فراموش کرد که بعضی از پرندگان به دلیل قداست و توتمی بودن هرگز شکار نمی‌شوند. مانند پرستو، یاکریم، شانه‌به‌سر، کبوتران خانگی. آن‌ها نه تنها در هر کوی برزن لانه می‌سازند، بلکه در سقف ایوان‌ها، انبارها و حتی بعضی از مغازه‌ها و محل کار که به شکل کارگاهی است و سقف و درش زیاد چفت و بست ندارد، جای خوش می‌کنند. چون نشانه خیر و برکت می‌دانند. سعی می‌کنند، مستقیم و غیر مستقیم به آن‌ها غذا بدهند. کبوتر از این وضع مستثنا است. می‌گویند: آمد نیامد دارد؛ یعنی اگر آن را در خانه‌ای نگهداری کنند، برای بعضی‌ها باعث برکت و ثروت می‌شود و برای بعضی‌ها نعمت و بدبختی. در بسیاری از امام‌زاده‌های پُر رفت و آمد مانند امام‌زاده عبدالله و امام‌زاده ابراهیم کبوترهای زیادی وجود دارد، مردم نه تنها آن‌ها را شکار نمی‌کنند، بلکه برای آن‌ها جو و گندم نذر می‌کنند. به همین دلیل کمتر مورد اذیت و آزار یا شکار افراد قرار می‌گیرند. در حقیقت کبوتران را متعلق به امام‌زاده می‌دانند، دارای تقدس هستند.

بعضی غذاها را به دلیل سرشت گرم یا سردشان نمی‌خورند. دو غذا که طبع سرد دارد یا دو غذایی که طبع گرم دارد با هم نمی‌خورند چون باعث سردی یا گرمی می‌شود. مانند: خربزه و عسل، شیر و ترشی (باعث انگل)، گوشت و شیر (باعث انگل)، ماست و ماهی (طبع سرد باعث سردی می‌شود)، ترشی سیاه و ترشی سفید (سیو ترشی و اسپه ترشی^۲) و... آن‌ها را با هم نمی‌خورند. بعضی از حیوانات مانند: سگ، خوک یا گراز، موش نجس‌اند، شغال گوشتش تلخ است و بعضی پرندگان مانند کلاغ، جغد، دارکوب، کرکرا و به طور کلی پرندگانی که سنگ‌دون ندارند و گوشت‌خوارند، نجس‌اند. بعضی‌ها کلاغ سیاه را می‌خورند؛

1 taši

2 siyu tərši و ?əsbe tərši

می‌گویند گوشتش حلال است و بعضی‌ها حیوانات مانند: خرس، الاغ، اسب، قاطر و... را مکروه می‌دانند. مثلاً گوشت اسب حلال است، اما یک قسمتی از بدنش مکروه است، چون آن قسمت ناشناخته است، پس نمی‌شود گوشت اسب را خورد. حیوانات نشخوارکننده حلال گوشت‌اند. بعضی گیاهان سمی‌اند و غیر خوراکی بعضی‌ها خوراکی‌اند. خرگوش بز پا (دارای سم بز) باشد، حلال گوشت است. سگ‌ماهی و مارماهی حرام‌اند.

قارچ‌ها را در مناطق مختلف آمل «گوشتک، آگله، کماوش، مرکلا»^۱ و... می‌نامند. و به دو دسته سمی و خوراکی تقسیم می‌کنند؛ مانند: «مرکلا» سمی است و بعضی قارچ‌ها مانند: چلچلا، دستین، زردکیجا^۲ و... خوراکی‌اند. برای شناخت قارچ سمی از غیر سمی راه‌های مختلف وجود دارد:

۱- محل رویش قارچ: معمولاً رویش قارچی چون «مرکلا» محل فضولات حیواناتی چون گاو و اسب می‌روید. هم‌چنین افراد مطلع مناطقی که قارچ می‌روید، می‌شناسند و با توجه تجربه و شناختی که دارند، می‌دانند فلان منطقه قارچش سمی است یا خیر.

۲- از روی ظاهر قارچ: داخل کلاهک قارچ‌های سمی سیاه یا تیره است در حالی که قارچ‌های غیرسمی داخل کلاهک قهوه‌ای خوش‌رنگ است. قارچ‌های درختی از روی رویش درختان و هم‌چنین ظاهرشان تشخیص می‌دهند سمی است یا غیر سمی. بعضی‌های خوردنی مشابه خود «وسنی»^۳ در طبیعت دارند، «وسنی»^۴ها تلخ و سمی‌اند. غذاهای نذری توت‌م و مقدسند، اگر کسی رژیم غذایی داشته باشد و نتواند بخورد، برای تبرک هم شده، تکه‌ای از آن را برمی‌دارد.

مغز گوسفند برای بچه حرام است، زیرا صورتش ککی‌مکی می‌شود. خوردن تخم خام کدو، برنج خام و... باعث انگل می‌شود. دانش‌آموز نباید پیاز بخورد زیرا باعث کندذهنی می‌شود؛ یعنی تأثیر منفی روی هوش و ذکاوت او می‌گذارد.

با توجه به این که بعضی از غذاها جنبه دارویی دارد، خوردن آن‌ها توصیه می‌شود، به همین دلیل اگر چه «بن سوی»^۴ گوسفند حرام است، اما خوراندن آن برای کودکی که شب ادراری دارد، مفید است. آش هفت‌ترشی آخر سال برای درمان تمام امراض مفید است.

1 gušak ?āgələ kəmə?uš amarkələ

2 çəlçələ dassin zardə kijā

^۳ مشابه، از نظر شکل ظاهری شبیه هم هستند، اما از منظر مزه و طعم فرق دارند و خوردنی نیستند. vəsni

^۴ طحال bəna su

گوشت تشی (جوجه تیغی) مکروه است، اما برای درمان بعضی از دردهای استخوانی از جمله پادرد مفید است. چل گیاه (پهن تازه گاو) برای دل‌درد نوزاد خوب است. زردچوبه و نمک برای درمان درد استخوان یا شکستگی و ضرب‌دیدگی مفید است. برای درمان شکستگی یا ضرب‌دیدگی استخوان، پهن اسب، نمک، کره و زردچوبه را تفت داده، روی آن می‌بستند. خوردن الکل، بنزین، عصاره برگ درخت شمشاد و عصاره آقطی برای از بین بردن انگل مفید است. آب غوره، شفید، کرفس و... ضد چربی خون است و...

خوراک در دارا (روستای طره)

کبری شاه‌پری طرئی / پژوهش‌گر فرهنگ

فرهنگ خوراکی‌ها در ایران، یکی از متنوع‌ترین و پُرارزش‌ترین فرهنگ‌های خوراکی در جهان است. این فرهنگ، از تنوع منابع گیاهی و حیوانی بهره می‌برد و با ترکیبات هوش‌مندانه ادویه‌ها و گیاهان، خوراک‌هایی با طعم‌ها و انواع مزه‌ها به وجود می‌آورد.

خوراک در فرهنگ ایرانی از جوانب بارزی است که نه تنها با زندگی روزمره بلکه با تاریخ، هنر، و ارزش‌های فرهنگی این سرزمین ارتباط دارد. خوراک‌های ایرانی نه تنها به عنوان منبع انرژی برای جسم به کار می‌روند، بلکه نمایان‌گر تنوع جغرافیایی و تاریخ فرهنگی کشورمان هستند.

خوراک‌ها نقش بارزی در نگه‌داری و انتقال ویژگی‌های محلی دارند، و به عنوان میراث ناملموس فرهنگی پُربار به نسل‌های آینده منتقل می‌شوند. جشن‌ها و مراسم خاصی مانند نوروز، مهرگان، شب‌چله، و عزاداری‌ها با پخت خوراک‌های سنتی و خاص همراه هستند. تأثیر متقابل خوراک‌ها بر محیط زیست و فعالیت‌های کشاورزی را هم باید در نظر داشت. استفاده از مواد اولیه محلی و فصلی در آشپزی ایرانی نقش مهمی در کشاورزی محلی و حفظ تنوع زیستی دارد.

خوراک در فرهنگ ایرانی به عنوان یک هنر و ارزش فرهنگی با تنوع و تأثیر تاریخی و اجتماعی، از اهمیت به‌سزایی برخوردار است و به عنوان یکی از ارکان هویت ملی ایرانیان شناخته می‌شود.

خوراک‌های ایرانی با توجه به تأثیرات جغرافیایی، تاریخی، فرهنگی و اجتماعی شکل گرفته است. ترکیب مواد محلی و ادویه‌های خاص، از ویژگی‌های مهم آشپزی ایرانی است.

تنوع انواع گیاهان و حیوانات، تأثیرات فرهنگ‌های مختلف مذهبی، مهاجرت‌ها، و تبادلات تجاری نقش اساسی در این فرهنگ داشته‌اند.

در روستای طره هم هم‌چون دیگر نقاط ایران بزرگ، خوراک‌های متنوع پخته و مصرف می‌شود. این جامعه روستایی هم به فراخور محل زندگی و اقلیم و با توجه به مواد اولیه‌ای که در اختیار دارد، خوراک‌هایی را می‌آفریند که نشانه‌هایی از روش زندگی در این روستا دارد. خوراک‌هایی که با توجه به اقلیم کوهستانی و فعالیت‌های خستگی‌ناپذیر کشاورزان و تأمین نیروی آن‌ها طراحی شده است. این خوراک‌ها هنوز هم طرف‌داران خود را دارند.

تعدادی از این خوراک‌ها مخصوص این روستا و یا منطقه جغرافیایی است. هرچند بسیاری از خوراک‌ها با دیگر نقاط کشور یکسان است، ولی شیوه ترکیب مواد و پخت متنوع است. در این نوشته کوتاه به تعدادی از این خوراک‌ها و شیوه پخت آن‌ها اشاره و آن را شرح می‌دهم.

برشتوک

یک میان‌وعده خوش‌طعم است. از آن‌جا که پُر انرژی و دارای طبع گرم است، معمولاً در زمستان یا در ماه مبارک رمضان پخته می‌شود. البته برای بانوانی که تازه مادر شده‌اند هم آن را می‌پزند تا نومادران قوه خود را بازیابند. مواد لازم: بادام [او پسته]، نبات، دارچین، هل، شکر، زعفران، و روغن محلی (یا کره).

ابتدا روغن را داغ می‌کنیم. اگر از کره حیوانی استفاده می‌کنیم، باید در هنگام آب کردن کره، کمی آرد اضافه کنیم. آرد دوغ اضافی کره را جمع می‌کند و در ته ظرف ته‌نشین می‌شود. این آرد سرخ‌شده و ته‌نشین‌شده را در اصطلاح محلی «دووج duvej» می‌گویند. بعد از ته‌نشین شدن دووج، کره آب شده را بدون دووج در ظرف دیگری می‌ریزیم و ظرف را



روی شعله قرار می‌دهیم. دووج را می‌توان با نان میل کرد (البته اگر چربی خون دارید، کمی مراقب باشید!).

اکنون بادام خرد [و چنانچه تمایل دارید پسته آسیاب‌شده] و آسیاب شده را به روغن اضافه می‌کنیم و اجازه می‌دهیم چند دقیقه حرارت ببیند. بعد نبات آسیاب شده را به مواد داخل ظرف اضافه می‌کنیم و هم می‌زنیم تا خوب مخلوط شود. مقداری شکر هم به آن

اضافه می‌کنیم. هم زدن را ادامه می‌دهیم. ابتدا هم زدن سخت‌تر است، ولی بعد از آب شدن نبات و شکر، قوام مواد کم‌تر می‌شود و هم‌زدن راحت‌تر. حالا به آن‌ها پودر هل و دارچین را اضافه می‌کنیم. و بعد از چند دقیقه زعفران دم‌کرده را داخل ظرف می‌ریزیم و هم می‌زنیم. دو سه دقیقه دیگر بر روی شعله زمان می‌دهیم و بعد آن را از روی حرارت برمی‌داریم. برشتوک آماده است.

قلقلی آب (قلقلی آو qelqeli av)

مواد لازم: عدس قرمز ریز، به، سیب، گلابی، پیاز درشت، سیب‌زمینی، گردو، آلو بخارا، نمک، فلفل، زردچوبه.

همه میوه‌ها را کامل خرد می‌کنیم و به همراه عدس توی ظرف می‌ریزیم. نیم‌پز که شد گردو و آلو را اضافه می‌کنیم و می‌گذاریم کامل بپزد و له بشود. این خوراک با نان خورده می‌شود.

قورمه: (qalyā قلیا)

مواد لازم: گوشت گوسفندی، پیاز، روغن، آب، نمک.

گوشت‌ها را نسبتاً ریز خرد می‌کنیم، برای از بین بردن بوی گوشت پیاز اضافه می‌کنیم. پیازهای خردشده را با روغن و آب در قابلمه‌ای نسبتاً بزرگ می‌ریزیم و روی حرارت متوسط می‌گذاریم تا آرام بپزد. وقتی که آب مواد کاملاً تبخیر شد و پیازها له شدند، نمک را به مواد اضافه می‌کنیم.



نمک باید بیش‌تر از حالت معمولی به مواد اضافه شود تا مزه گوشت بهتر شود. قورمه گوشت به‌صورت نمکی است، چون یکی از مواد اصلی

در گذشته برای جلوگیری از فساد گوشت، نمک بوده است. حالا نوبت سرخ کردن گوشت یا به اصطلاح قورمه کردن گوشت است. اگر پیه سفید گوسفند باشد، دیگر نیاز به روغن

نیست. پیه سفید را با پیاز سرخ می‌کنیم و گوشت‌ها را روی آن می‌ریزیم تا پخته شود و سرخ شود.



قدیم، بعد از آن که قورمه‌ها خوب سرخ و پخته می‌شد، بعد از سرد شدن داخل خمره سفالی می‌ریختند. روی آن می‌بایست چربی می‌بود تا گوشت فاسد نشود و در جای خنک نگهداری می‌کردند.

کاجی

مواد لازم: بلغور ذرت، قورمه، نعناداغ و کشک.
بلغور ذرت را می‌کوبیم و بعد در آب می‌پزیم. وقتی کامل پخت آن را روی سینی می‌ریزند و به طوری که میانه آن خالی باشد. در قسمت خالی کشک می‌ریزند. سپس مخلوط پیازداغ و نعناداغ و قورمه را به آن اضافه می‌کنند. این خوراک با نان خورده می‌شود.

شولی سیب‌زمینی

ابتدا سیب‌زمینی را آب‌پز می‌کنیم و سپس پوست آن را کنده و با گوشت کوب له می‌کنیم. سپس پیازداغ به همراه زردچوبه و ادویه (گاهی روغن حیوانی و کمی هم قورمه به آن اضافه می‌کنند) را به سیب‌زمینی پوره‌شده اضافه کرده و کمی حرارت می‌دهیم. برای طعم بهتر، مقداری زیره سیاه هم به آن می‌توان اضافه کرد. این خوراک را با نان می‌خورند.

دلمه برگ مو (دلمه والگ مو)

از آن‌جا که انگور در روستای طره زیاد است، طبیعتاً خوراکی‌هایی با برگ مو هم در این روستا دیده می‌شود. از جمله دلمه.
مواد داخل برگ عبارتند از: گردو، نخود، لوبیا، عدس و برنج. سبزی دلمه (نعنا، جعفری، گشنیز، شوید، تره، مرزه، ترخون).

گردو را می‌کوبیم. (اگر گردو موجود نباشد، می‌توان از گوشت استفاده کرد. آن را با پیاز تفت می‌دهیم و برای مواد داخل استفاده می‌کنیم) و بعد آن را با جو و برنج و لوبیا و عدس و نخود خیس کرده مخلوط می‌کنیم. سبزی خردشده را هم به مخلوط مواد اضافه می‌کنیم. مخلوط مواد را به اندازه‌ای که از برگ بیرون نزند، روی برگ می‌گذاریم و با دقت برگ‌ها را می‌پیچیم، طوری که مواد بیرون نریزد. برگ‌های پیچیده‌شده را در داخل قابلمه می‌چینیم و سپس به آن مخلوط آب و پیازداغ و زردچوبه و نمک را اضافه می‌کنیم به صورتی که روی دلمه‌ها را بگیرد. زمان می‌دهیم تا آب آن تمام شود. بسته به مقدار معمولاً ۳ تا ۴ ساعت طول خواهد کشید. در این زمان دلمه‌ها آماده‌اند.

در این خوراک بر خلاف آن‌چه در شهرها مرسوم است از جو و نخود و لوبیا استفاده می‌کنند و بر خلاف شهر که به عنوان پیش‌غذا استفاده می‌شود، یک خوراک کامل است.

خورشت فسنجان

تقریباً مشابه با جاهای دیگر ایران است. مواد این خورشت همه در روستای طره وجود داشته و دارد.

مواد لازم: گوشت چرخ کرده، گردوی کوبیده شده، رب انار، روغن و ادویه‌ها.

ابتدا گردو را با هاون سنگی می‌کوبیدند تا خرد شود. (امروزه چرخ گوشت کار را راحت کرده است، هر چند گردوی کوبیده شده روغن بیش‌تری را هنگام پخت از خود رها می‌کند.) گردو محصول خود روستا است. گردوی کوبیده را کمی در روغن تفت می‌دهند تا بوی خامی آن گرفته شود. بعد از اضافه کردن کمی زردچوبه، نمک و فلفل سیاه، آب را به آن اضافه می‌کنند. سپس گوشت چرخ کرده را به صورت قلقلی‌های ریز درآورده و به مخلوط آب و گردو اضافه می‌کنند. بعد از یکی دوساعت که آب مواد کم شد، رب انار محلی را به آن اضافه می‌کنند. رب انار را می‌توان از روستاهای پایین‌دست که در آن‌ها درخت انار به وفور یافت می‌شود، تهیه کرد. (ولوگرد، هنجن، کمجان و شهر بادرود).

بعد از این که کمی از پخت خورشت گذشت، به آن آلوهای پوست‌کنده خشک شده (آلو بخارا) که کمی در آب خیس کرده‌اند، اضافه می‌کنند. این آلوها هم محصول خود روستا هستند.

برای پخت فسنجان و به اصطلاح جا افتادن آن ۳ تا ۴ ساعت زمان نیاز است. برای آن‌که گردوها روغن خود را بیش‌تر رها کنند، در فواصلی از پخت می‌بایست یک یا دو قاشق آب سرد به آن اضافه کرد.

آش جو (آش یا āsh yā)

یکی از آش‌های مورد علاقه بیش‌تر طره‌ای‌هاست. قدیم ظرف آش را که صبح بار می‌کردند در تنور می‌گذاشتند تا بپزد. امروزه بر روی گاز آماده می‌شود.

مواد لازم برای این آش عبارت است از: بلغور جو (ترجیحاً جو که در پاییز کشت شده است و اصطلاحاً جو ترشه می‌گویند که رنگ آن کمی به سبزی می‌زند)، عدس، نخود، لوبیا، زردک (هویج)، پیاز، زردچوبه، فلفل و نمک.

بعد از آماده کردن پیازداغ به همراه زردچوبه و فلفل و نمک، آب را به آن اضافه می‌کنیم. سپس مخلوط جو و عدس و نخود و لوبیا را (که قبلاً خیس کرده بوده‌ایم) به آن اضافه می‌کنیم. زردک یا هویج را هم پس از آن که نگینی خرد کردیم به مخلوط مواد اضافه می‌کنیم. بعد از آن که جوش آمد، شعله را کم می‌کنیم و می‌گذاریم آرام بپزد و جا بیفتد. تقریباً سه تا چهار ساعت زمان نیاز دارد. هر از گاهی آش را هم می‌زنیم تا ته نگیرد. بعد از آن که جا افتاد، می‌توان آن را از روی حرارت برداشت و میل کرد.

گاهی در قدیم در انتهای پخت کمی به آن قورمه اضافه می‌کردند و بعد از چند دقیقه پخت، آن را می‌خوردند. می‌شود به جای آب از آب گوشتی که قبلاً تهیه شده است هم استفاده کرد که قطعاً طعم بهتری خواهد داشت!

سیرابی (gepā)



از غذاهای سنتی روستای طره با سیرابی گوسفند است. سیرابی را در گویش طره‌ای «بُدون» bōdūn گویند. در این خوراک، سیرابی گوسفند را تمیز می‌کنند و داخل آن را با جو، برنج، گوشت و نخود و لوبیا و عدس، پیازداغ پُر می‌کنند. بعد آن را می‌دوزند و داخل قابلمه می‌گذارند و روی آن را آب به همراه پیازداغ می‌ریزند و می‌گذارند تا بپزد. (چنان‌چه تمایل داشته باشند می‌توان رب گوجه را هم به آب افزود).

کشک و^۱

مواد لازم عبارتند از: عدس، برنج، پیازداغ و نعنا داغ، برگ چغندر و چغندر. عدس و برنج را در آب می‌ریزیم به آن پیازداغ و نعنا داغ اضافه می‌کنیم. چغندر را هم به همراه برگ خرد می‌کنیم و می‌گذاریم با شعله کم بپزد و آب آن کم شود. سپس زمانی که هنوز کمی آب دارد، به آن کشک اضافه می‌کنیم. بعد از آن که کمی حرارت دید و جا افتاد (کمی غلیظ شد) آن را روی سینی می‌ریزیم. این خوراک را با نان می‌خورند. در گذشته رسم بود، روز سوم بعد از عروسی، خانواده داماد از همه دعوت می‌کردند تا برای جشن پاتختی در میدان روستا جمع شوند. در این مراسم آشنایان هدایای خود را به عروس و داماد تقدیم می‌کردند. بعد از این مراسم، هنگام شام، همه به خانه داماد می‌رفتند. برای شام کشک و^۱ را که خانواده داماد آماده کرده بودند، روی سینی‌های بزرگ ریخته و در بین مهمانان پخش می‌کردند تا میل کنند.

۱ «وا» در گویش طره‌ای عنوانی کلی برای آش است که در انتهای تعدادی از آن‌ها می‌آید. برگرفته شده از همان «با» یا «شوربا».

تُرشی

مواد تشکیل دهنده عبارتند از: سیرابی، جو، بُنشن (لوبیا، نخود، عدس)، پیازداغ، نعناداغ و آلو یا آلوچه.

سیرابی را خرد می‌کنیم و با مواد دیگر در داخل قابلمه ریخته، آب اضافه می‌کنیم. نعناداغ و پیازداغ را هم به آن اضافه می‌کنیم، می‌گذاریم تا بپزد. سپس در میانه پخت به آن آلو یا آلوچه (گوجه‌سبز وحشی) اضافه می‌کنیم و می‌گذاریم تا جا بیفتند.

جو دو [جو دوغ] (Javdu)

مواد لازم: جو، برنج، عدس، دوغ، پیازداغ، ادویه‌های لازم و نمک. جو و برنج و عدس را می‌گذاریم تا نیم‌پز شود؛ سپس به آن پیازداغ را اضافه می‌کنیم. کمی که جوش زد، دوغ را به آن اضافه می‌کنیم و دائم هم می‌زنیم تا نَبُرد. وقتی غلیظ شد از روی شعله برداشته و با نان میل می‌کنند.

کاروونی یا کال‌جوش Kårvuni

همان کال‌جوش است که همه با آن آشنایی دارند. در روستای طره برای تهیه کال‌جوش، ابتدا پیازداغ و نعناداغ را درست می‌کنند. سپس گردوی کوبیده را کمی در آن تفت می‌دهند و بعد کشک را اضافه می‌کنند. اگر کشک غلیظ باشد می‌بایست به آن آب اضافه کرد. آن را هم می‌زنند تا جوش بیاید. چنان‌چه تمایل وجود داشته باشد، می‌توان به آن قورمه هم افزود.

آش ارزن (گارس‌وا Gårsavå)

مواد لازم: ارزن پوست‌کنده، شیر، نمک، روغن، قورمه، زیره (البته زیره و قورمه را می‌توان اضافه نکرد).

آش ارزن را به دو صورت با شیر و بدون شیر می‌توان پخت. ارزن پوست‌کنده را می‌شورند و خیس می‌کنند. سپس به آن آب یا شیر اضافه کرده و می‌گذارند خوب بجوشد. روغن یا کره را هم به آن اضافه می‌کنند. حین جوشیدن هم باید هم زد که ته نگیرد. وقتی غلظت به حد مناسب رسید و دانه‌ها له شدند آماده خوردن است. می‌توان به آن مقداری زیره نیز اضافه کرد. گاهی به آن گوشت قورمه هم اضافه می‌کنند.

پلو با جو (پلو ب یا)

مواد لازم: بلغور جو، پیاز، زردک، نمک، فلفل و روغن (در صورت تمایل قورمه).

زردک‌ها را نگینی خرد می‌کنیم. پیازها را هم پس خرد کردن در روغن سرخ کرده تا طلایی شود. به آن زردچوبه، فلفل و نمک را هم اضافه می‌کنیم. بعد زردک‌ها را به آن اضافه می‌کنیم. تفت کوتاهی می‌دهیم. چنان‌چه تمایل وجود داشته باشد می‌توان از رب گوجه هم استفاده کرد. سپس بلغور جو را که قبلاً خیس خورده است، به مواد اضافه می‌کنیم و روی آن آب می‌ریزیم. تا حدی که روی مواد را بگیرد. حرارت را زیاد می‌کنیم تا آب کم شود. سپس درب آن را با پارچه می‌بندیم (شبیه به دم کردن برنج یا دمی) تا دم بکشد. پس از دم کشیدن می‌توان استفاده کرد. کسانی که دوست دارند می‌توانند هنگام تفت دادن مواد از قورمه هم استفاده کنند.

این‌گونه خوراک را معمولاً در نقاط کوهستانی می‌توان دید. به نوعی یکی از قدیمی‌ترین خوراک‌ها در ایران است، قبل از آن که خوردن برنج فراگیر شود.

پخت دوشاب یا شیره سیب

در گذشته و تا حدودی می‌شود گفت امروزه، سیب در روستای طره زیاد است. امروزه به لطف حضور نامیمون معادن، درخت‌های سیب و تبریزی روبه نابودی‌اند! از قدیم مرسوم بوده است که با سیب شیره می‌پختند. البته گاهی هم آن را با گمب (نوعی گلابی وحشی در استان اصفهان) می‌پختند. اواخر تابستان، زمان آغاز پخت دوشاب در طره بود. پخت دوشاب انگور کم‌تر رایج بوده است. اگر دوشاب به درستی تهیه شود، مانند عسل، هرگز فاسد نمی‌شود و فقط کمی سفت می‌شود که با حرارت اندک به حالت اول برمی‌گردد.

ابتدا سیب را می‌کوبند (امروزه دستگاه‌های جدید به راحتی کار خردکردن و له کردن سیب را انجام می‌دهند). بعد میوه کوبیده‌شده و خُردشده را داخل پارچه‌ای مخصوص می‌ریزند. در این حالت آب سیب از داخل پارچه به صورت قطره‌ای داخل ظرفی می‌ریزد. داخل ظرف خاک مخصوص (گونه‌ای خاک مخصوص معدنی (هاک دوشاو (håka dušāv)) وجود دارد که قطره‌های آب سیب روی آن می‌ریزد. آب میوه و خاک را مخلوط می‌کنند. پس از ته‌نشین شدن خاک، آب سیب را صاف می‌کنند و آن را در یک ظرف بزرگ مانند پاتیل می‌ریزند.

علت استفاده از «خاک دوشاب»: آب سیب و گمب، دارای خاصیت اسیدی است و در صورتی که این خاصیت خنثی نشود، شیره کمی ترش می‌شود. خاک شیره‌پزی چون خاصیت قلیایی دارد، باعث خنثی شدن خاصیت اسیدی آب میوه شده و از ترش شدن آن جلوگیری می‌کند. این خاک هم‌چنین باعث می‌شود مواد جامد موجود در آب میوه به طور کامل و سریع ته‌نشین شود و به علت وجود آهک، که ماده‌ای ضدعفونی‌کننده است،

باکتری‌ها و آنزیم‌های مضر از بین می‌روند. مقدار خاک دوشابی که به آب میوه اضافه می‌کنند، بسیار مهم است و نیاز به مهارت و تجربه دارد. اگر خاک دوشاب اضافه شده، کم‌تر از حد نیاز باشد، دوشاب ترش خواهد شد و در صورتی که مقدار آن بیش از حد باشد، دوشاب طعم تلخ خواهد داشت. در روستای طره و روستاهای اطراف، این خاک مخصوص را از محلی که بین روستای طره و روستای بُرُز قرار دارد، تهیه می‌کنند.

بعد از آن زیر پاتیل حاوی آب میوه را روشن می‌کنند؛ کمی پس از آن که جوشید، مقداری از تفاله میوه که در آن باقی مانده است به روی مواد می‌آید که باید این به اصطلاح کف مواد را جمع کرد. جوشیدن و حرارت دادن تا جایی ادامه پیدا می‌کند که آب میوه غلیظ شود. میزان غلظت شبیه به مربا خواهد بود و یا عسل. بعد از سرد شدن، شیر را در داخل خمره‌های سفالی لعاب‌دار نگه‌داری می‌کنند.

در گذشته، مکانی را که در آن شیر می‌پختند، کِرِشْگا «kerešgā» می‌نامیدند. چند کرشگا در طره وجود داشت. درحقیقت مکانی بود که معمولاً همه اهالی در آن جا شیر می‌پختند.

شیره یا دوشاب را با روغن حیوانی به‌عنوان صبحانه و یا میان‌وعده می‌خوردند. در گذشته خوردن «وافر و دوشاو» «väfr ö dušāv» (برف و شیر) بین مردم طره خیلی طرفدار داشت، چیزی شبیه یخ در بهشت. دوشاب را بر روی برف می‌ریختند و می‌خوردند! از دوشاب در پخت نوع خاصی از حلوا استفاده می‌کنند.

حلوا با دوشاب

معمولاً با شیر سیب حلوا درست می‌کنند. حلوا با شیر به سه شکل متفاوت پخته می‌شود.

الف) تَل حلوا:

مقدار تقریباً مساوی آرد و شیر سیب، روغن (می‌توان از روغن نباتی هم استفاده کرد) و یا کره.

ابتدا آرد را تفت می‌دهند تا بوی آن گرفته شود. سپس روغن و یا کره را به آن اضافه می‌کنند. و تفت می‌دهند تا خوب سرخ شود. سپس به آن شیر اضافه می‌کنند و آن قدر هم می‌زنند تا یک‌دست شود. پس از خنک شدن، می‌توان میل کرد.

ب) حلوای گردویی (حلوا گوهوزی)

مقدار تقریباً مساوی آرد و گردو و شیر سیب، روغن و یا کره.

گردوها را به مقدار نیاز می‌کوبند تا کاملاً ریز شود. (امروزه معمولاً چرخ می‌کنند). گردوها هرچه چرب‌تر باشند، برای پخت حلوا مناسب‌تر اند.

بعد گردوهای خُردشده و آرد را باهم مخلوط می‌کنند. نسبت مخلوط آرد و گردو باید به صورتی باشد که وقتی مخلوط آرد و گردو را در دست می‌فشرند، به یک‌دیگر بچسبد و خرد نشود و نریزد. سپس این مخلوط را بر روی حرارت تفت می‌دهند. اگر چربی گردو کم باشد، مقدار مناسب روغن یا کره به آن اضافه می‌شود؛ هر چه گردو چرب‌تر باشد، روغن بیشتری از آن خارج می‌شود و حلوا نرم‌تر خواهد شد. بنابراین، مقدار روغن و یا کره مصرفی برای تفت آرد و گردو کم‌تر می‌شود.

تفت دادن آرد و گردو را تا جایی ادامه می‌دهند که آن دو کاملاً سرخ‌شده و روغن گردو درآید. سپس شیره سیب را به آن اضافه می‌کنند و باز آن‌قدر هم می‌زنند تا مخلوطی یک‌دست شود. پس از خنک شدن می‌توان آن را میل کرد. این حلوا را می‌توان بیش از شش ماه در جای خنک نگاه داشت. این حلوای مخصوص بیش‌تر در مراسم عزا و محرم پخته می‌شود.

ج) حلوا آبی (حلوا آوی)

مقدار تقریباً مساوی از آرد، گردو، شیره و آب. (روغن یا کره زمانی استفاده می‌شود که چربی گردوی استفاده‌شده، کم باشد).

ابتدا گردوها را می‌کوبند. سپس مقدار مساوی از گردو و آرد و آب و شیره سیب را با هم‌دیگر مخلوط می‌کنند، به طوری که همه مواد به خورد هم برود. سپس این ظرف حاوی مواد را روی حرارت می‌گذارند و دائم هم می‌زنند. هم زدن باید مداوم باشد وگرنه مواد ته می‌گیرند. آن‌قدر حرارت می‌دهند و هم می‌زنند تا آب کامل تبخیر شود. از این پس می‌بایست آن‌قدر هم زد تا روغن گردو خارج شود و آرد کاملاً در چربی گردو سرخ شود و در نهایت مخلوطی یک‌نواخت به دست آید. اگر همه مراحل به درستی طی شود، حلوا به راحتی گهواره‌ای می‌شود. چنان‌چه در هنگام سرخ شدن مشاهده شود که چربی گردو کافی نیست، به مقدار مناسب کره یا روغن اضافه می‌کنند.

این حلوا هم در جای خنک، بیش از شش ماه ماندگاری دارد. البته حلوای آبی به دلیل مشقت زیاد در هنگام پخت، کم‌تر از دو حلوای دیگر پخته می‌شود.

همه این نوع حلواها معمولاً در فصول سرد و یا در ماه مبارک رمضان مصرف می‌شود. به دلیل انرژی بالا و گرمی گردو و شیره برای استفاده در تابستان چندان مناسب نیست.

خوراک در دارا (روستای طره) □ ۱۱۶۳

این‌ها تعدادی از خوراک‌های مرسوم در روستای طره بود، که جهت آشنایی ارائه شد. چنان که ملاحظه کردید، مواد این خوراک‌ها همه در خود روستا و یا در روستاهای اطراف موجود بوده است. مواد گیاهی همه محصولات کشاورزی خود روستا بود. متأسفانه امروزه با کم‌رنگ شدن کشاورزی و زندگی روستایی، می‌بایست مواد خوراکی را از شهرهای اطراف تهیه کرد.

همان‌طور که در معرفی خوراک‌ها مشاهده کردید، جو یکی از مواد غذایی بسیار پُرکاربرد در روستای طره است. در گذشته برنج چندان استفاده نمی‌شد، مگر در اعیاد و روزهای خاص و یا برای مهمانان.

در بیش‌تر خوراک‌ها از گردو هم استفاده می‌شود. درختان گردو در روستای طره زیادند و با توجه به هوای کوهستانی منطقه این گردوها طعم بسیار خوبی دارند.

در این مختصر سعی کردم تعدادی از خوراک‌ها را جهت آشنایی معرفی کنم؛ قطعاً معرفی همه خوراک‌ها در یک نوشته ممکن نیست. در روستای طره علاوه بر خوراک‌ها، انواع نان (نان زرد، کروش، قلمبه و...) هم پخت می‌شد / می‌شود. همین‌طور باید اضافه کنم که خوراک‌های آیینی هم هم‌چنان جای‌گاه خود را دارند، نظیر پخت هلیم در روز عاشورا که از سنت‌های نیکوی بازمانده از نیاکان ماست.

در پایان از جناب آقای علی‌اصغری طره که با در اختیار قرار دادن تصاویر و آوانویسی واژه‌ها در نوشتن این نوشته کمک کردند، سپاس‌گزارم.

۱۱۶۴ □ پژوهش‌هایی درباره کرانه‌های دریای کاسپین

مغار، سردخانه‌های طبیعی در دل کوه‌های شمال سرخه

دکتر علیرضا شاه‌حسینی / پژوهش‌گر فرهنگ مردم و دانش بومی

مشکلات نگهداری مواد غذایی فسادپذیر در شرایط طبیعی و دسترسی نداشتن عشایر کوچنده به وسایل تکنولوژی جدید از جمله یخچال و سردخانه، به ویژه در فصل تابستان که زمان تولید فراورده‌های لبنی است و همچنین عدم امکان انتقال آن به بازار مصرف باعث شده، عشایر منطقه تکنیک‌ها و شیوه‌هایی را ابداع کنند تا بتوانند محصولات لبنی را تا پایان دوره ییلاقی و حتی پس از آن سالم نگهداری کنند.

به طور کلی عشایر از شیر دو نوع فراورده‌های لبنی تهیه می‌کنند: محصولات فسادپذیر و محصولات فسادناپذیر. محصولات اخیر را می‌توان در فضای معمولی نگهداری کرد؛ ولی برای نگهداری محصولات و فراورده‌های فسادپذیر احتیاج به فضای خنک و سردخانه است.

۱- محصولات فسادپذیر: مانند کره، پنیر، ماست چکیده، قیماق، لور و... نگهداری از این محصولات نیاز به مکانی مناسب با درجه حرارت پایین دارد. نگهداری این محصولات در شرایط معمولی منجر به فساد آنها می‌شود. این محصولات باید در فضای سردخانه نگهداری شوند.

۲- محصولات لبنی فسادناپذیر (خشک‌بار): مانند کشک، قره قوروت و آرشه و چیکو و... نگهداری این محصولات بدون دسترسی به سردخانه نیز امکان‌پذیر است.

نگهداری محصولات لبنی فسادپذیر

در دو مرحله قابل بررسی است:

مرحله اول: در دوره استقرار ییلاقی از اواسط خرداد تا اواسط شهریور

در دوره ییلاقی عشایر بخشی از فضای سیاه‌چادر یا سرپناه خود را به انبار محصولات لبنی اختصاص می‌دهند. آن‌ها فراورده‌های لبنی را پس از فراوری در پوست بزهای نر که به شکل خیکی (قلفتی) کنده شده است، نگهداری می‌کنند. آن‌ها پس از عمل‌آوری و آماده سازی این پوست‌ها، فراورده‌های لبنی را در آن جاسازی می‌کنند. سپس برای خارج ساختن آن‌ها از دسترس حشرات و حیوانات و تابش نور مستقیم خورشید، آن‌ها را در بخش اختصاصی از سیاه‌چادر قرار می‌دهند. سنگسری‌ها به این مکان «رهون چال» و الیکایی‌ها به آن «باسترق» می‌گویند.

رهون چال

عشایر سنگسری در پیش کارگه (سومین قسمت سیاه‌چادر) چاله‌ای به عمق و طول و عرض یک متر (بسته به میزان لبنیات تولیدی متغیر است) تعبیه و پوست‌های لبنیات را در آن نگهداری می‌کنند. این مکان «رهون چال» نام دارد.

باسترق

الیکایی‌ها چادر خود را با چیدن بارچین به دو قسمت تقسیم می‌کنند: بخش عقب چادر که «پی بار» نام دارد، بخشی به انبار کردن محصولات لبنی اختصاص دارد که «باسترق» نامیده می‌شود. کفِ باسترق را با سنگ‌ریزه‌های کوچک و تمیز فرش می‌کنند و پوست‌های پنیر، ماست و کره را با سلیقه خاصی روی سنگ‌فرش، کنار هم قرار می‌دهند. به دلیل گرمی نسبی هوا در طول روز، روی آن‌ها را با لحاف، جاجیم و گلیم می‌پوشانند. در هنگام غروب و خنک شدن هوا، لحاف و گلیم را از باسترق کنار می‌زنند و در اصطلاح، حاصل را «آياز» و باد می‌دهند و هر صبح‌گاه قبل از طلوع آفتاب دوباره روی آن‌ها را می‌پوشانند. در واقع بخشی از وسایل خواب را شب‌ها خود استفاده می‌کنند و در طول روز برای حفظ سرمای محصولات لبنی بر روی آن‌ها می‌کشند.

مرحله دوم: پس از کوچ پاییزه: نیمه دوم شهریور تا اواسط آذرماه

در این مرحله پوست‌های لبنیات را در «مغار» (غارهای طبیعی) یا «کُهل» (غارهای دست‌کن) نگهداری می‌کنند. یکی از جالب‌ترین شیوه‌های نگهداری لبنیات، نگهداری آن در غارهای طبیعی موسوم به مغار است. بیش‌ترین این غارها (مغارها) در شمال شهرستان سرخه قرار دارد. در گذشته‌ای نه چندان دور چند غار طبیعی با نام‌های محلی «پنیرچال»^۱

۱ دام‌داران امام‌زاده عبدالله که ییلاق را در منطقه خوش آب و هوا و زیبای خنار می‌گذرانند به «مغار»، «پنیرچال» می‌گویند؛ زیرا عمده‌ترین فراورده لبنی را که در این غارها نگهداری می‌کنند، پنیر است.

«پندیر چُلِ گرچ» و مغار در کوه‌های شمال سرخه قرار داشته‌اند که اکنون برخی از آن‌ها فعال هستند.

مهم‌ترین مغارهای شناخته‌شده شمال شهرستان سرخه

در غرب روستای امام‌زاده عبدالله سرخه و در دامنه شمالی کوه «سرادر» دو مغار قرار دارد. این دو مغار که در فاصله پنجاه متری از یک‌دیگر قرار گرفته‌اند، یکی بزرگ‌تر و دیگری کوچک‌تر است. در سال ۱۴۰۰ در مغار بزرگ‌تر ۹۶ پوست و در مغار کوچک‌تر تنها ده پوست نگهداری می‌شده است. در مجاورت این مغارها اتفاقی وجود دارد که محل استراحت مغارب‌ان (چاله وون) است. به این اتفاق «میردانه» می‌گویند. در این دو مغار محصولات لبنی دام‌داران کوچ‌روی عشایر الیکایی، امام‌زاده عبدالله، ایچ و سرخه نگهداری می‌شود.

در پنج کیلومتری روستای اروانه و در دامنه کوه «کُورتنکه» مغار روستای اروانه قرار دارد. ورود به مغار به سختی امکان‌پذیر است. دهانه مغار توسط چند میله فلزی که به هم متصل شده قرار دارد و به عنوان در استفاده می‌شود.

مدخل مغار دارای محوطه نسبتاً بزرگی است. برای وارد شدن به دالان‌های مغار به علت خطر ریزش خاک باید به حالت خمیده حرکت کرد. دالان اصلی غار، شرقی-غربی است. در طول این دالان وجود تخته‌سنگ‌های گچ و آهک سکوه‌ای مناسبی برای قرار دادن پوست‌های حاوی لبنیات فراهم کرده است. دام‌داران اروانه بر این باورند که ادامه این دالان در نهایت به دریاچه کوچکی ختم می‌شود. در سال ۱۳۷۷ در این مغار حدود ۲۵۰ جلد انواع لبنیات متعلق به دام‌داران کوچ‌روی روستای اروانه، سرخه و عشایر الیکایی نگهداری می‌شده است.

در حدود ۳ کیلومتری شمال روستای عبدال‌آباد (عبدالله‌آباد) سرخه و در دامنه کوه گچی سر آسیاب، غاری وجود دارد که در گذشته دام‌داران روستا فراورده‌های لبنی خود را در آن نگهداری می‌کردند. این مغار «پندیر چُلِ گرچ» نام داشت. هم‌چنین مغار دیگری به نام پندیر چالِ گوله در جنوب ییلاق گوله و در حوالی مرتع سبز دریکان با همین کاربری وجود داشت که البته اکنون با کاهش فعالیت‌های دام‌داری متروکه شده است. (رهایی، ۱۳۹۷: ۸۶).

در حوالی ییلاق «هیگلک» در شمال روستای ایچ نیز مغاری وجود داشت که به «چالِ لاسگری» [لاسگردی / لاسجردی] معروف بود و دام‌داران لاسجردی که در این ییلاق و ییلاق‌های اطراف استقرار داشتند پنیر تولیدی خود را در این مغار نگهداری می‌کردند. این مغار اکنون متروکه است.

مغار دیگری در سمت چپ جادهٔ افتر به اروانه قرار داشت که تحت تأثیر انفجارهای انجام شده در معادن گچ اطراف آن تخریب شده است.

مغار

مغار افتر بزرگ‌ترین و مهم‌ترین مغار استان سمنان است. در این جا به معرفی آن می‌پردازیم.

توپوگرافی

غار افتر، در پای یکی از کوه‌های افتر قرار دارد. کوه‌های افتر بخشی از ارتفاعات البرز مرکزی محسوب می‌شوند که در شمال غرب شهرستان سمنان و شرق شهرستان فیروزکوه قرار دارند. به طور کلی روستای افتر در حاشیه کوه‌های این منطقه واقع شده‌اند. شیب منطقه از دره به سمت کوه مجاور غار، ۶۰-۱۰ درصد است. موقعیت قرار گیری اثر در دامنه‌ای که تاحدی پر شیب بوده، ولی امکان دسترسی آن راحت است. در داخل غار به علت ارتعاش‌هایی که در اثر بهره‌برداری معادن گچ در منطقه وجود دارد، به صورت مداوم، در حال ریزش بوده و امکان کاوش در کل مسیر غار را کمی سخت کرده است. غارهای فراوانی به دلیل تشکیلات آهکی البرز و زاگرس در ایران وجود دارد، ولی غارهایی با ویژگی‌هایی مانند غار افتر کم‌تر وجود دارد. سرما و خنکی موجود در این غار به حدی است که به راحتی می‌توان با قرار گرفتن در محل ورودی غار آن را حس کرد.

چگونگی شکل‌گیری مغار

محدوده مغار (غار) افتر در تشکیلات گچ و چند لایه مارن خاکستری سبز قرار دارد که متعلق به دوران سوم زمین‌شناسی (ائوسن) است. در گستره اطراف این غار، برون‌زدهای گچی فراوانی وجود دارد و روییده گچ‌های فراوانی دیده می‌شود که با همبری بسیار تند و ناگهانی، روی مارن‌ها و ماسه‌سنگ‌های زیرواحد گچی، جای گرفته و پهن شده‌اند که در داخل این لایه گچی، چندین دولین (غار زیرزمینی) با ابعاد مختلف، در اثر انحلال و فرسایش شیمیایی و نفوذ آب به قسمت‌های تحتانی، به وجود آمده است. به طور کلی برای به وجود آمدن غارهای زیرسطحی، شرایط زمین‌شناسی خاصی لازم است. این شرایط در نواحی شمال غرب سمنان که تشکیلات آن عمدتاً گچ است، در قسمت‌های مختلفی فراهم شده است. عمده‌ترین کانی‌های تشکیل‌دهنده سنگ‌های تبخیری، ژپیس، ایندریت، هالیت و سیلویت هستند. از آنجایی که میزان حلالیت سنگ گچ در مقایسه با کلسیت (سنگ آهک) بیش‌تر است (به طوری که، سنگ گچ تا ۲۱۰۰ قسمت درلیون حل می‌شود. در حالی

که سنگ آهک تنها ۴۰۰ قسمت در لیون حل‌شدنی است و از طرف دیگر درجه حرارت، نقش مهمی در انحلال دارد به طوری که ژیبس در ۳۷ درجه سانتی‌گراد بیش‌ترین حلالیت را دارد و این درجه حرارت بالاتر از متوسط درجه حرارت آب‌های طبیعی است). در شرایط اقلیمی منطقه تشکیل حفره‌ها و غارهای انحلالی در لایه‌های ضخیم گچ می‌تواند به مراتب سریع‌تر از سنگ آهک باشد. در مناطقی که لایه‌هایی از ژیبس در برخی از آب‌راه‌ها راه‌بند طبیعی به شکل سد تشکیل داده است، فضاها انحلالی در زمانی بسیار کوتاه مثلاً در طی چند سال ایجاد می‌شود. به دلیل ضعیف‌تر بودن ژیبس، ریزش سقف حفره‌ها و غارها در این سنگ‌ها، به مراتب رایج‌تر از غارهای آهکی است. در منطقه افتر به دلیل وجود شرایط مذکور تعدادی غار طبیعی ایجاد شده است و عشایر و مردم بومی با شناسایی این غارها به عنوان سردخانه‌های طبیعی محصولات لبنی، از آن‌ها استفاده می‌کنند.

هنگام حرکت در غار — به دلیل خطر ریزش خاک — باید به حالت خمیده حرکت کرد. دالان اصلی غار، شرقی-غربی است. در طول این دالان، وجود تخته سنگ‌های گچ و آهک، سکوه‌های مناسبی برای قرار دادن پوست‌های لبنیات فراهم کرده است. عشایر منطقه اعتقاد دارند که ادامه این دالان در نهایت به یک دریاچه کوچک آب ختم می‌شود. محصولات لبنی از اوایل تیر تا اواسط آذر در «مغارها» نگهداری می‌شوند. در حال حاضر، به دلیل ریزش‌های غار امکان دسترسی به قسمت‌های انتهایی غار امکان‌پذیر نیست. در این غار، که در ورودی آن توسط مدیریت امور عشایر استان سمنان جهت استفاده دام‌داران (کاربری سردخانه غار)، با ساخت اتاقکی مسدود شده، بعد از ورود به دهانه غار و گذر از دو مکان دسترسی عمومی، به طول حدود ۱۶ متر، باید از دالانی باریک و کم‌ارتفاع با سختی گذر کرد که در نهایت تا طول ۳۰۲ متر، امکان دسترسی (به سختی) وجود دارد.

عرض غار حدود ۱۲ متر و ارتفاع آن بین چهار سانتی‌متر تا ۵ متر متغیر است. این غار با چشم‌اندازی زیبا و نقوش حاصل‌شده با ترکیبات کارستی و نمکی علاوه بر کاربری سردخانه و برای نگهداشت مواد با استفاده از خاصیت گندزدایی مورد توجه اهالی منطقه بوده و در دامنه کوهی به لایه‌های گچی قرار دارد.

سیمای ظاهری داخل غار

به لحاظ بصری در داخل غار قندیل‌ها و لای‌ها و چینه‌های حاصل شده بسیار قابل توجه بوده و کاربری موجود برای اثر نیز بسیار جالب به نظر می‌رسد و اصولاً غارهای آهکی و نمکی معمولاً با استفاده از فرایند فرسایش و یا ترکیب شدن و ایجاد لایه‌های جدید دارای اشکال متنوع و چشم‌نواز است.

مغار و کاربری آن

مغار اسم مکان است به معنای محل غار. در فرهنگ دهخدا ذیل کلمه مغار آمده است: «مغار، مغاره: شکاف وسیع و عمیق در کوه، کهف، مغاور و مغاورات جمع آن است. (فرهنگ دهخدا، ش مسلسل ۲۱۴، ص ۷۸۱). مغ به معنای گود، ژرف و عمیق است. مغارها در حقیقت سردخانه‌های طبیعی در دل کوه‌ها هستند که به منظور نگهداری لبنیات به ویژه پنیر مورد استفاده دامداران و عشایر قرار می‌گیرد. در برخی از مناطق شمالی شهرستان ارادان به غارهای دست‌کن با همین کاربری کُهل^۱ نیز گفته می‌شود. البته این غارها دست‌کند ایجاد شده‌اند؛ اما مغار طبیعی است. مغار افتر در غرب روستای افتر، یکی از بزرگ‌ترین مغارهای شهرستان سرخه است. جنس تشکیلات این مغار، شبه کارست است. در این مغار، محصولات لبنی دامداران افتری که دوره ییلاق را در گورسفید، طارم و کلارخان سپری می‌کنند، هم‌چنین الیکایی‌هایی که در جبهه غربی افتر و امامزاده عبدالله ییلاق می‌کنند و دامداران مؤمن‌آباد، پیرده و دره‌ده نگهداری می‌شود. ظرفیت این مغار، حدود ۲۰۰۰ جلد محصولات لبنی است. در خشک‌سالی‌ها تعداد پوست‌های حاوی لبنیات کاهش می‌یابد. در تابستان ۱۴۰۰ حدود ۳۲۰ پوست کوچک و بزرگ در این مغار نگهداری می‌شده است. عشایر و دامداران بومی با شناسایی این غارها به عنوان سردخانه طبیعی، محصولات لبنی خود را در آن‌ها نگهداری می‌کنند. مغار افتر در تاریخ ۱۳۹۰/۱۰/۸ به شماره ۱۳۵ در فهرست آثار ملی طبیعی کشور به ثبت رسیده است.

مدت نگهداری لبنیات در مغار

دامداران بومی افتر، امامزاده عبدالله و اروانه پس از تهیه و تکمیل هر پوست لبنیات آن را به مغار آورده و تحویل مغارب‌ان می‌دهند. عشایر الیکایی چند روز قبل از کوچ پاییزه، محصولات لبنی شامل پنیر، کره و ماست چکیده خود را یک‌باره به مغار انتقال می‌دهند.

۱ در این مناطق کُهل به دو دسته قابل تقسیم‌بندی است: کُهل‌هایی که برای نگهداری پوست‌های لبنیات تعبیه شده‌اند. این نوع کهل‌ها در روستاهای مناطق کوهستانی مانند رامه، زرین‌دشت، گجه، گویج و... ایجاد شده‌اند. دوم کهل‌هایی که در مناطق میان‌بند شمال شهرستان‌های گرمسار و ارادان ایجاد شده بودند. این کهل‌ها پناه‌گاه امنی در دوره «بره‌پی» به ویژه در ایام شیشه به خصوص در سی و شیشه است. تا از گزند بارش‌های شدید بهاری، رعد و برق و توفان به آن پناه ببرند. این نوع کهل‌ها در قسمت میانی دارای روزنه‌ای است که هم به عنوان نورگیر و هم نقش تهویه را ایفا می‌کند. این روزنه «دم‌هنگ» نام دارد. این دست‌کند در برخی مناطق کشور از جمله در استان‌های غربی «زاغه» نامیده می‌شود. نک به: (وحید رشید وش و ابوالفضل اخوان. دانش بومی زاغه (مورد مطالعه: اقوام آذری روستای دورباش تکاب استان آذربایجان غربی. مطالعات اجتماعی اقوام، دوره اول، ش ۲، پاییز و زمستان ۱۳۹۷، صص ۱۵۱-۱۲۱. در سرخه به این دست‌کندها «لو» و در زبان تبری «لی» می‌گویند. (سید علی قاسم‌زاده، علی‌اکبر فخری. بازخوانی واژه «لو» در شاهنامه فردوسی، مجله مطالعات ایرانی، س ۱۹، ش ۳۹ (بهار و تابستان ۱۴۰۰، ص ۲۴۰).

این کار را «حاصل بوردن»^۱ (بردن حاصل / فراورده‌های لبنی) می‌گویند. انتقال حاصل از ییلاق به مغار یا کُهل در گذشته با شتر و الاغ و در سال‌های اخیر با ماشین انجام می‌شود.

شناسایی پوست‌ها

جهت شناسایی پوست‌های حاوی لبنیات، مشخصات محتویات هر پوست و صاحب آن قطعه چوب تراشیده‌شده‌ای نوشته شده و توسط نخ محکمی بر گردن هر پوست می‌آویزند. جنس این چوب از درخت بید است و بسیار سفید و نرم که به راحتی می‌توان با خودکار بر روی آن نوشت. این چوب که در واقع اتیکت پوست لبنیات محسوب می‌شود را عشایر افتر «پلاک»، عشایر الیکایی «دوعا» و دام‌داران لاسجرد «لَتک» می‌نامند. بر روی این چوب‌ها مشخصات (نام و نام خانوادگی، نام پدر، نشانی و در سال‌های اخیر تلفن همراه) صاحب آن نوشته می‌شود.

وظایف مغاربان

در افتر به نگهبان مغار «مغار وون» و در روستاهای لاسجرد و عبدل‌آباد (عبدالله‌آباد) «چال بان» یا «چال وُن» گفته می‌شود.

مغاربان وظیفه حفاظت، نگهداری از پوست‌های لبنیات را بر عهده دارد. مهم‌ترین وظیفه وی علاوه بر حفظ و حراست از پوست‌ها نمک زدن پوست‌های لبنیات است. چنان‌چه در طول مدت نگهداری پوستی نشانه فسادپذیری محصول در آن مشاهده شود، موضوع را به صاحب آن خبر می‌دهد.

دستمزد مغاربان

به طور معمول مغاربان بابت نگهداری پوست‌های لبنیات دست‌مزد می‌گیرد. این دست‌مزد برای محلیان بسیار کم‌تر از غیربومیان است. با این‌که مدت نگهداری پوست‌های لبنیات بومیان بیش‌تر است، اما دست‌مزد کم‌تری دریافت می‌کنند. — پوست را وزن می‌کنند و به ازای وزن بابت هر کیلوگرم دست‌مزد دریافت می‌کنند. این مبلغ در سال ۱۴۰۰ در مغار افتر برای بومیان دوهزار و برای غیربومیان چهارهزار تومان و در مغار خنار برای غیر بومیان هر کیلوگرم هشت‌هزار تومان بوده است.

۱ بردن حاصل (فراورده‌های لبنی) به کُهل یا مغار با مال (الاغ) انجام می‌شد. فاصله برخی از ییلاق‌ها تا مغار نسبتاً طولانی و در برخی موارد تا حدود ۲۵ کیلومتر بود. بنابراین، حرکت از ییلاق در غروب که هوا نسبتاً خنک بود و تا نیمه‌های شب به کهل می‌رسیدند تا حاصل سالم به کهل برسد.

— به طور معمول پوست‌های لبنیات عشایر الیکایی بسیار بزرگ‌تر و سنگین‌تر از پوست‌های دام‌داران افتر و امام‌زاده عبدالله است.

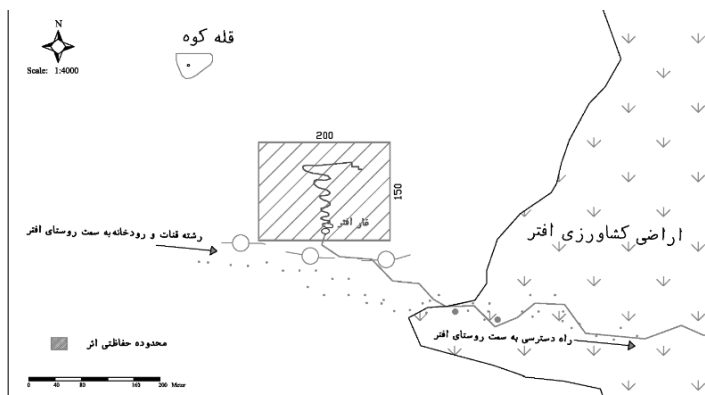
طایفه افتری یکی از طوایف عشایری مهم استان سمنان است. بر طبق سرشماری اجتماعی اقتصادی عشایر کوچنده در تیرماه ۱۳۸۷ جمعیت کوچ‌روی این طایفه ۳۴۱ نفر در قالب ۸۱ خانوار گزارش شده است (مرکز آمار ایران، ۱۳۸۸: ۴۳). بر طبق همین سرشماری عشایر این طایفه رأس گوسفند و بره و ۳۹۷۳ رأس بز و بزغاله پرورش می‌داده‌اند (همان: ۶۵۹). عشایر کوچنده افتری از اواسط خرداد تا اواخر شهریور در ییلاق‌های گورسفید، طارم و کلارخان در حوزه جغرافیایی شهرستان فیروزکوه. از توابع استان تهران استقرار می‌یابند. در دوره قشلاقی خانواده‌ها در روستای افتر و شهر سمنان سکونت دارند و گله‌ها در مراتع زمستانه اطراف روستا مسقر می‌شوند. دوره شیردوشی دام از اواسط خرداد آغاز و تا اوایل شهریور ماه ادامه دارد. مهم‌ترین فراورده شیری که عشایر افتر تولید می‌کنند، پنیر است. پنیر پس از تولید به غار طبیعی که در اصطلاح مغار نامیده می‌شود منتقل و تحویل مغارب‌ان داده می‌شود. در سال‌های اخیر دو عامل در کاهش تولید پنیر مؤثر بوده است: اول خشک‌سالی و کاهش شیر دام‌ها و دوم: فروش شیر به گردش‌گران و افتری‌هایی که از افتر به شهرها مهاجرت کرده‌اند و در فصل تابستان چند روزی را در ییلاق‌های افتر می‌گذرانند. این گروه شیر را از دام‌داران خریداری و آن را تبدیل به آرشه می‌کنند.

جشنواره پنیر البرز مرکزی در افتر

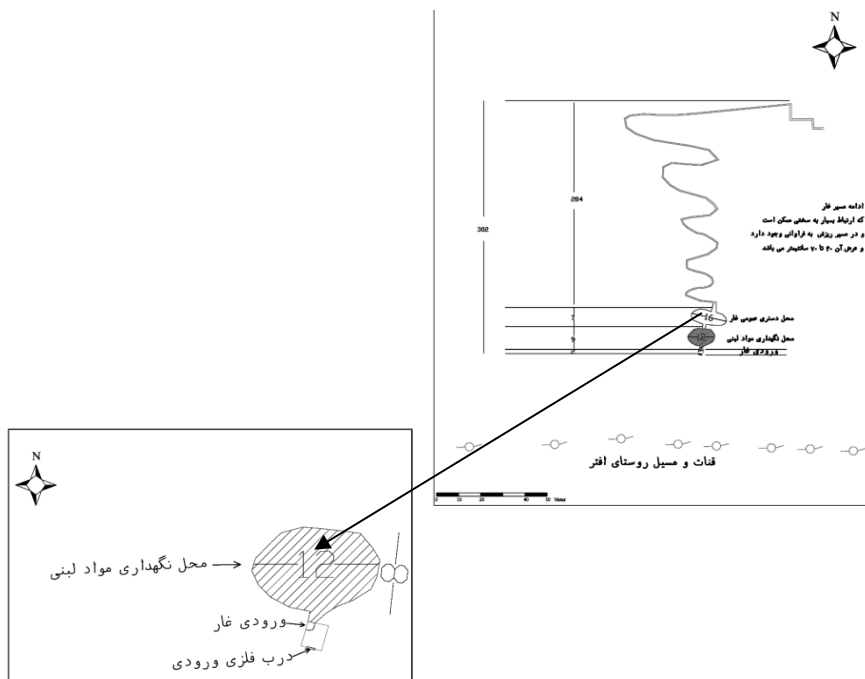
اولین جشنواره پنیر البرز مرکزی در ۱۲ آبان ۱۳۹۰ به پیشنهاد راقم این سطور و اجرای دهیاری و شورای اسلامی روستای افتر و ادارات ذی‌ربط (میراث فرهنگی و...) با هدف شناساندن ظرفیت‌های تولیدی عشایر افتر و طوایف و روستاهای پیرامون آن در روستای افتر برگزار شد. پس از آن هر ساله در اواسط پاییز این آیین برگزار می‌شود. در این آیین از تولیدکنندگان برتر پنیر در استان سمنان تجلیل شد. اجرای شاهنامه‌خوانی، ترانه‌های محلی و پذیرایی مهمانان با نان و پنیر محلی از بخش‌های مختلف جشنواره بود. جشنواره پنیر با استقبال کم‌نظیر اهالی روستای افتر و عشایر استان سمنان مواجه شد.

از سال ۱۳۹۸ هم‌زمانی برگزاری جشنواره با ایام محرم و پس از آن شیوع کرونا جشنواره برگزار نشد.

مغار سردخانه‌های طبیعی در دل کوه‌های شمال سرخه □ ۱۱۷۳



کروکی منطقه



تصویر هوایی منطقه (با استفاده از Google Earth)

جمع‌بندی

امروزه وجود غارها در هر منطقه، از جاذبه‌های زیبای طبیعی و دیدنی آن مناطق به شمار آمده و در جذب گردش‌گر نقش مهمی دارد، چرا که غارها از پدیده‌های بسیار زیبای ریخت‌شناسی بهره‌مند هستند. غار افتر که در گویش محلی به آن مَغَار می‌گویند، اگر چه از برخی پدیده‌های زیبا مانند استالاکتیت و استالاگمیت بی‌بهره است، اما از دیگر زیبایی‌های طبیعی غارها برخوردار است. به دلیل عدم برخورداری منطقه از زیبایی‌های طبیعی و نیاز شدید به نقاط تفریحی و همچنین به دلیل نزدیکی آن به مرکز استان و جاده‌های ارتباطی از جمله جاده سمنان-فیروزکوه در مقایسه با دیگر نقاط استان، می‌تواند از چنین جای‌گاهی برخوردار باشد. مسئله جالب و منحصر به فرد غار افتر که آن را از دیگر غارهای معروف ایران مستثنی می‌کند، کاربری آن است. بومیان منطقه به ویژه عشایر و دامداران فراورده‌های لبنی خود را از اوایل تابستان تا اواسط پاییز در آن نگهداری می‌کنند. بنابراین، این غار علاوه بر این که مورد توجه زمین‌شناسان است، می‌تواند توجه مردم‌شناسان و محققان بومی را به خود جذب کند. به طور کلی این غار یکی از جاذبه‌های گردش‌گری منحصر به فرد استان سمنان است.

کتاب‌شناسی

- اداره کل میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردش‌گری استان سمنان (۱۳۹۰). پرونده ثبت آثار طبیعی در فهرست آثار ملی؛ غار افتر سمنان.
- دهخدا، علی اکبر (۱۳۴۵). فرهنگ دهخدا. تهران: سیروس.
- رشید وش، وحید؛ اخوان، ابوالفضل (پاییز و زمستان ۱۳۹۷). «دانش بومی زاغه» (مورد مطالعه: اقوام آذری روستای دورباش تکاب استان آذربایجان غربی). مطالعات اجتماعی اقوام، دوره اول، ش ۲.
- رزم‌آرا، حسینعلی (۱۳۲۹) فرهنگ جغرافیایی/ ایران، آبادی‌ها. ج یکم: استان مرکزی. تهران: سازمان جغرافیایی کشور، دایره جغرافیایی ارتش.
- رهای، ابراهیم (۱۳۹۷). عبدالله‌آباد (ادلوا) سرزمین هزار چشمه، سمنان: حبله‌رود.
- شاه‌حسینی، علیرضا. (۱۳۸۴). افتر سرزمین گل‌های زنبق. بوستان اندیشه، سمنان.
- قاسم‌زاده، سیدعلی، فخر، علی‌اکبر (بهار و تابستان ۱۴۰۰). بازخوانی واژه «لو» در شاهنامه فردوسی. مجله مطالعات ایرانی، س ۱۹، ش ۳۹.
- مرکز آمار ایران (۱۳۸۸). سرشماری اجتماعی-اقتصادی عشایر کوچنده کشور، ۱۳۸۷، نتایج تفصیلی کل کشور (۲). تهران: مرکز آمار ایران.

منابع شفاهی

- پرویز زیاری روستای افتر، بیلاق کلارخان
- محمد عینعلی، مغارب‌ان مغار خنار امام‌زاده عبدالله

مغار سردخانه‌های طبیعی در دل کوه‌های شمال سرخه □ ۱۱۷۵

- مهندس رمضانعلی قربانیان، محقق
- محمد عین‌علی، کارشناس جهاد کشاورزی استان سمنان
- آقاعلی جلالی مغاربان افتر
- محمدرضا محمودی، مغاربان افتر
- میرزا آقا محمودی مغاربان افتر
- جعفر شاه‌حسینی، بیلاق سوته زار کوه‌های گیلور
- محمدعلی شاه‌حسینی، عشایر بیلاق خاک آب (کوه‌های گیلور)
- محمود زیاری، بیلاق طارم افتر

نام‌ها و قصه‌های فولکلوریک کابل

دکتر کریم پوپل / محقق تاریخ و فرهنگ

ده افغانان

شهر کابل محوطه بود که به طرف شمالش دریای کابل، جنوبش بالاحصار شرقش چمن حضوری و غربش کوه شیر دروازه بود. از آن دورتر یعنی نوآباد، ده مزنگ، ده افغانان، شهر آرا، ده کیپک، چهاردهی و غیره به نام دهات یاد می‌گردید. در زمان امیر عبدالرحمن خان شخص به نام حبیب‌الله از مردمان کوچی متهم به قتل خواهر خود می‌شود. عبدالرحمن خان و محاکمه وقت این شخص را برای مدت ۲۵ سال حبس می‌کند. حبیب‌الله پسر یک یکی از خوانین کوچی بود. پس از محاکمه حبیب‌الله تمامی خانواده حبیب‌الله به خاطر خبرگیری و نان دادن حبیب‌الله در ده افغانان مسکن‌گزین می‌شوند. این گروه کوچی مال‌دار بودند. آن‌ها برای مردم کابل شیر پنیر گاو و گوسفند تربیت می‌کردند. بدین لحاظ مردم کابل این ده را به نام ده افغانان گذاشتند.

جوی شیر

به احتمال قوی جوی شیر در زمان یکی از این دو شخص حفر شده است. چندرا گوپتا موری پدر اشوکا (۲۵۰ ق م) و یا ظهیرالدین محمد بابر مغول ۸۹۹ هجری شمسی؛ زیرا در هر دو دوره تعداد زیاد هندوها در کابل زندگی داشتند. جوی شیر یکی از بزرگ‌ترین و طویل‌ترین جوی کابل بود. درین جوی اهل هنود مطابق به رسم خود شیر می‌ریختند. در زمان چندرا گوپتا هنوز بودیزم در کابل مروج نشده بود، هندویزم پابرجا بود. در آن زمان هندوان کابل را به نام بهشت یاد می‌کردند، زیرا کابل سرمنشع سه دریا بود. بدین لحاظ هندوان بزرگ‌ترین معبد خود را به نام آسمانی در کنار جوی شیر اعمار نموده بودند.

بابر شاه در حصه اعمار جوی‌ها و باغ‌ها خیلی تلاش نمود. زمانی که بابر به کابل حمله می‌نماید تصادفاً در همان روز در کابل یک زلزله شدید رخ می‌دهد. مردم کابل به عوض جنگ در جست‌وجوی مردگان خود می‌شوند. بابر زمانی که مردم را با اشک می‌بیند با مردم کابل هم‌دردی می‌کند. او و سربازانش در اعمار کابل کوشش زیاد نمودند. پس از آن بابر در دل مردم جای گرفت. سپس بابر، مادرش در شهر کابل بناهایی اعمار نمودند. پس از این که بابر پای‌تخت را از کابل به آگرا انتقال داد. شهردار کابل شخصی به نام علی‌مردان خان کار اعمار شهر را پیش می‌برد و علی‌مردان خود نیز باغی را به نام علی‌مردان اعمار نمود که نام آن تا اکنون زنده است.

سرای شهزاده

بسیاری دوستان ۳۰-۵۰ سال در کابل زندگی می‌کنند، ولی در مورد سرای شهزاده شاید چیزی ندانند. سرای شهزاده (سرای سنگ ماشه) اولین مارکیت سیاه تبادل اسعار است که در سال ۱۹۳۵ توسط شهزاده عبدالعزیز نواسه هفت پشت احمدشاه بابا به بنیاد گذاشته شد. عبدالعزیز در سال ۱۳۱۴ زمین این سرای را به مبلغ ۷۰۰ هزارافغانی از دولت خرید. در آن زمان هاشم خان کاکای ظاهرشاه صدراعظم وقت بود. شهزاده عزیز دارای شش پسر بود. پس از وفات شهزاده عبدالعزیز، تیمورشاه، احمدشاه و بابرشاه در سرای مذکور سهیم بودند. اکنون بابرشاه ابتکارعمل را به دست دارد. بر اثر جنگ‌های تنظیمی این سرای تا اکنون سه‌بار چور و یک‌بار پس از چور سوخته است. تنظیم که مسؤولیت امنیت این تعمیر را از سال ۱۹۹۲-۱۹۹۵ داشت شورای نظارت بوده است. در طول سال‌های جنگ ۲۰ صراف کشته و سرمایه ۲۰۰ صرافی سرقت شده است. پول‌های سرقت شده توسط افراد مسلح در اثنای انتقال پول، یا ربودن صراف، داخل شدن به دکان و یا خانه صراف صورت گرفته است. این سرای در اقتصاد و سرنوشت کشور رول ارنده را بازی نموده است. پس از سال ۲۰۰۲ بانک مرکزی افغانستان، بانک جهانی و صندوق وجهی با این سرای هم‌کاری اقتصادی داشته در استناد تبادل اسعار کمک بشردوستانه خود را انجام داده‌اند. قبلاً در هفته ۶۰-۵۰میلون دلار را به این بازار عرضه می‌داشت. فعلاً تا حدودی تقلیل یافته است. بالاثر این کمک نرخ اسعار در طول ده سال وضعیت نسبتاً ثابت را داشته است. قابل یادآوری می‌دانم در سال جاری مبلغ ۱۱۹میلیارد افغانی در دوران است در حالی که سال‌های گذشته ۹۰میلیارد افغانی در گردش بوده است. که ۲۵ فی‌صد افزایش را نشان می‌دهد. علت آن کاهش دلار در بازار و افزایش قیمت اجناس است.

کارته سخی

در زمان سلطنت احمدشاه بابا، پادشاه بخارا، مردم شمال را علیه حکومت ابدالی تحریک می‌نمود. پس از این‌که قشون احمدشاه بابا بلخ را تصرف نمود، شاه ولی خان بامیزی را به بدخشان فرستاد. شاه ولی خان صدراعظم خرقة مبارک را از بدخشان به مزار و از مزار شریف به کابل و قندهار انتقال داد. در محل که زیارت سخی کابل قرار دارد. قشون احمد شاه بابا برای چند شب استراحت نمودند. خرقة مبارک را در بالای سنگی گذاشتند که فعلاً در بین خود یک چاک دارد. در همین شب یکی از درباریان احمد شاه بابا فوت نمود که از اهل تشیع بود. احمد شاه بابا این شخص را در همین جا دفن نمود. چون مردم شهر سخت مذهبی بودند. محل که خرقة گذاشته شده بود، آن را زیارت شمردند و در آن‌جا مسجد اعمار نمودند. از این‌که شخص فوت‌شده یکی از بزرگان اهل تشیع بود سایر معتقدین این مذهب نیز مردگان خود را در همین محل دفن نمودند. امروز زیارت سخی یکی از مهم‌ترین محله مذهبی تاریخی و تفریحی مردم کابل شده است.

شهدای صالحین

در سال ۳۲ هـ.ش لشکر اسلام از دو سمت به کابل حمله نمودند. از راه ده‌مزنګ و از بالای کوه شیردروازه. لشکر اسلام که از راه ده‌مزنګ حمله نمودند، توانستند دیوار را شکاف و داخل کابل شوند؛ ولی لشکر که از راه کوه خواجه سفا یا شیردروازه حمله نمودند، همه کشته شدند. و این شهیدان در همین محل دفن شدند که به نام شهدای صالحین یاد می‌شود.

عاشقان عارفان

زیارت‌گاه خاص مردم کابل است که در آن‌جا غرض مراد خود می‌روند. در محل عاشقان و عارفان متنفذین، ادبا، شاعران، دانش‌مندان، شه‌زادگان و عاشقان قدیم کابل مدفون شده است. این محل به همین معنی نام گرفته است. مردم کابل همیشه با کلتور [فرهنگ] بوده، به بزرگان دین و علم که افغانی بوده‌اند، احترام داشته و به کسانی که در زندگانی نزدیک به خداوند بودند، به صفت زیارت قبول نموده‌اند. ولی هستند کسانی تا که مرده عربی نباشد آن را زیارت قبول نمی‌نمایند.

کوچه اندرابی

نام یک فامیل بزرگ است که از اندراب به کابل می‌آیند و در محوطه کنار دریای کابل بود و باش را آغاز نمودند. بدین لحاظ مردم کابل آن‌ها را اندرابی می‌گفتند. این مردم

تجارت حیوانات را می‌نمودند. حیوانات را از ولایات به کابل آورده می‌فروختند. آن‌ها در همین محل سرای را اعمار نمودند که در آن سرپرستی حیوانات را می‌نمودند. پس از آن آهسته-آهسته توسعه یافت. در زمان نادرشاه در دو طرف اندرابی سرک‌سازی نمودند و تعمیرات ساخته شد.

گذر سردار جهان خان

سنگ تهداب این کوچه را سردار جهان خان پوپلزای سپه‌سالار احمدشاه بابا گذاشته است. سردار محمد جهان خان زمانی به سمت حکمران پنجاب مقرر شد. در شورش سک‌ها وی دوباره به طرف وطن عودت نمود. در همین زمان خانه در کابل بنا می‌نماید. زمانی که تیمور شاه، پادشاه می‌شود پس از مدتی او را از وظیفه سبک‌دوش نموده، در دشت‌های فراه تبعید می‌سازد. در زمان عبدالرحمن خان یکی از اولاد او به نام مهندس برگیت عبدالغیاث خان قومندان قوای کار حربی مقرر می‌شود. برگیت عبدالغیاث در توسعه کوچه زحمات می‌کشد. او مکتب را غرض تربیت اولادهای خود به نام مکتب ابتدایه سردار جهان خان تأسیس می‌نماید. برگیت عبدالغیاث راه شبر را به ۴۰۰۰۰ طلا اشرفی و نقره نیکلای اعمار می‌نماید. و در زمان امان‌الله خان سرک غازه و پغمان را اعمار می‌نماید. پسر برگیت عبدالغیاث فرقه مشرعبالطیف خان پوپل (مشهور به عبدالطیف کمیدان) هم صنفی امان‌الله خان بود. امان‌الله خان در زمان سلطنت خود عبدالطیف خان را منحیث لوی در ستیز مقرر نمود. عبدالطیف خان یک گروه از پوپل‌زایان را از قندهار به این گذر ناقل ساخته همه را به به صفت افسر گارد شاهی مقرر نمود. که مردم آن‌ها را به نام شاهی یاد می‌نمودند. الی سال ۱۳۴۲ همه پوپلزای درین کوچه زندگی می‌نمودند. پس از ۱۳۴۲ هر کس به هر طرف کابل پراکنده شدند. امروز فقد یک فامیل به نام خلیل‌الله پسر کرنیل آصف باقی مانده است. مردم این کوچه قصه‌های دارند که دو آن را به شما در قلم می‌نویسم.

حمام سوت‌ه پای‌ها

در گذر سردار جهان حمام ژولیده وجود دارد که عمرش از ۱۰۰ سال بیش‌تر است. ولی از روز اول الی امروز در یک لوحه کج نوشته شده است «حمام عصری». بعضی از مردم این حمام را به نام چقرک نیز می‌گویند. قبلاً این حمام مانند سینما در هفته یک روز زنانه می‌شد. به یاد دارم زمانی که مادران اطفال خود را به حمام می‌برد. یک شب قبل اولادها را با واسیلین [وازلین] چرب می‌کردند تا چرک‌های‌شان نرم شود. اطفال قبل از کیسه حق استعمال صابون را نداشتند، زیرا چرک سوخته می‌شدند. مادران در شستن اولاد سوم و چهارم به نسبت ذیقی هوا خسته‌شده، پسران باقی را با لت و کوب شست‌وشو می‌نمودند.

بهترین شادی اطفال حمام رفتن با پدر بود زیرا پدر اذیت نمی‌کرد و در آخر لبلبو می‌خرید. روز از روزها مردی در تاریکی شب به حمام می‌رود. داخل حمام می‌شود. زمانی که بالای خود آب می‌پاشد، متوجه می‌شود که پاهای کسانی که نزدیک دیگ است، مانند پای عادی نبوده، بلکه گیرد و دبل است. مرد به تشویش می‌شود دوباره در جایی که اشیای خود را مانده است، می‌آید به مرد که در کنارش نشسته آهسته می‌گوید: «برادر در نزدیک دیگ پاهای مردان مانند سوت‌ه‌واری بود.» مرد پای خود را بیرون می‌کشد می‌گوید: «به نظر شما همین‌طور.» مرد یک قدم می‌پرد، می‌بیند که پای این شخص هم مانند دیگران است. به عجله بیرون برآمده، خواست لباس‌های خود را بپوشد. کسی که لنگ خشک می‌دهد آمد که لنگ بدهد مرد به لنگ‌ده گفت برادر در داخل حمام تمام کسانی که جان خود را می‌شویند پای‌شان سوت‌ه‌واری است. نفر لنگ‌ده پای خود را بیرون می‌کشد، می‌گوید همین‌طور. مرد به لرزه می‌شود. به عجله لباس خود را می‌پوشد به طرف دخل می‌رود به کسی که کنار دخل نشسته، می‌گوید: «برادر این حمام شما بی‌سرواری است؛ تمام کسانی که در حمام هستند پاهای‌شان سوت‌ه‌واری است.» درین زمان حمامی پای خود را بیرون می‌کشد، می‌گوید همین‌طور. مرد دیگر جای شک برایش باقی نمی‌ماند. به عجله بیرون می‌آید دوان‌دوان طرف خانه در حرکت می‌شود. در نزدیکی حمام چند مرد را می‌بیند که می‌خواهند حمام روند. می‌ایستند و برای آن‌ها می‌گوید که برادر در این حمام آدم‌های عجیب را دیدم که پاهای‌شان مانند سوت‌ه بود. درین وقت یکی از مردان پیش می‌شود؛ پای خود را از بوت می‌کشد، می‌گوید: همین‌طور. مرد موهای سرش می‌خیزد. می‌بیند که پای این‌ها هم سوت‌ه‌واری است. او دیگر از همه خوف نموده، به عجله خود را به خانه می‌رساند. تب شدید سراپای بدن او را می‌گیرد. فردا توخال می‌کشد. او تا دو ماه در بستر می‌ریزی بود. پس از دوماه شفا می‌یابد و قصه را به همه می‌کند.

میمون عبدالوهاب

عبدالوهاب در یکی از ادارات کار می‌کرد. شخصی صادق بود. دولت وقت او را به صفت ولسوال نورستان مقرر نمود. پس از چند سال دوباره در گذر سردارجهان خان به خانه خود آمد و وظیفه گرفت. یگانه تحفه که از نورستان با خود آورده بود، چوپه شادی بود. این چوپه شادی برای اطفال کوچکی‌ها در روزهای اول جالب بود. اطفال چوپه را اذیت می‌نمودند. زمانی که این چوپه کلان شد یک قوغ آتش گردید. کار این شادی فقد خرابی بود. عبدالوهاب برای این شادی قفس خرید و گاه‌گاهی او را که زیاد خرابی می‌کرد به قفس می‌انداخت. شادی شروع کرد به خراب کردن خانه هم‌سایه‌ها. هر کس که کالا می‌شست

بالای کالا یک پهره‌دار مقرر می‌نمود؛ زیرا اولین خرابی شادی پاره کردن و چتل کردن لباس‌ها بود که در تناب آویزان می‌بود. کار دیگر این شادی طوری بود که مال یک خانه را به خانه دیگر می‌انداخت. بردن آفتابه، لباس، صابون، کاسه، ستل، بوت، خمیر و غیره. اشیای خُرد را از یک خانه به خانه دیگر می‌انداخت. جالب‌ترین قصه که سراسر کابل پیچید برای شما قصه می‌کنم.

در گذر سردار جهان خان، شخصی بود که به نام کرنیل آصف خان پوپل یاد می‌گردید. او یک افسر متقاعد بود. آصف خان پول‌هایی که در تمام عمر جمع نموده بود، به هزار افغانیگی تبدیل نموده بود. گاه‌گاهی پول‌های خود را آفتاب می‌داد. روز از روزها آصف خان به بام می‌رود، گلیم را با بالشت در بام می‌برد. پول‌های خود را در روی گلیم فرش می‌کند تا آفتاب ببیند. چون آفتاب ماه میزان مزه‌دار بود، آصف خان به خواب می‌رود. در همین موقع شادی ازین بام می‌گذرد؛ متوجه می‌شود که چیزی برای خراب کردن وجود دارد. شادی نزدیک آصف خان می‌شود، می‌بیند که آصف خان خواب است. سپس می‌نشیند و هزاری‌ها را پاره‌پاره می‌کند و یک دانه هم سالم نمی‌ماند. در پاره کردن آخرین هزاری آصف خان از خواب بیدار می‌شود.

شما خود تصور کنید که بالای چنین مرد چه واقعه رخ می‌دهد.

آصف خان جیغ می‌زند و فریاد می‌کشد، می‌گوید: «بکشید این شادی، او را برای من بیاورید که توت‌توته کنم». فریادها بلند می‌شود. گاهی عبدالوهاب دعو می‌خورد و گاهی دوا می‌بد. همه مردم کوچه جمع می‌شوند و جالب‌ترین چیز را در طول عمر خود می‌بینند. قصه کوتاه! خرابی شادی از خانه‌ها به کوچه‌ها می‌کشد. مردم همه در صدد کشتن شادی می‌شوند؛ ولی گرفتن و کشتن شادی چالاک و شوخ کار آسانی نبود. شادی خانه عبدالوهاب را نیز ترک می‌گوید. تمام کوچه‌ها و خانه‌ها، خانه او می‌شود. در بالای هر خانه که می‌آمد، اطفال و زنان او را با سنگ می‌زدند تا آن که یک فامیل از مردم جاجی در یکی از کوچه‌ها تفنگ داشت و آن‌ها با تفنگ شادی را کشتند. کشتن شادی به سرعت در کوچه‌ها پیچید و همه نفس راحت کشیدند. هرکس که جاجی را می‌دید، سلام می‌انداخت. سپس خیر ببینی می‌گفت. زنان و اطفال خوش بودند که از جنجال پهره‌داری خلاص شدند.^۱

افسانه گرشاسب (متناظر و متفاوت)

طیار یزدان پناه لموکی / محقق تاریخ و فرهنگ

شایان ذکر است مطلب پیش رو، افسانه‌ای است آیینی-قومی، درباره پهلوانی ایرانی با نام گرشاسب که متأثر از فرهنگ «مانائیسم» (فره ایزدی) در تطبیق با افسانه پهلوانی گرشاسب مازندرانی است. ماهیت هر دو افسانه یکی است، منتها در بیان، دارای دو زاویه دید متفاوتند. به نظر می‌رسد. افسانه مازندرانی به خاطر آمیخته نبودن به فرهنگ آیینی، کهن‌تر باشد. به احتمال قریب به یقین بنا به نشانه‌های آمده، افسانه ایرانی، به لحاظ زمانی قدمتش به اواخر عصر مفرغ و آغاز دوره آهن برمی‌گردد (پیدایی دین، اوج‌یابی دوجوانی شدن پس از اختراعات تازه، ساخت ابزار تولید، تسهیل در حمل و نقل و توسعه شهرنشینی را می‌توان نام برد؛ چنان که در توصیف چشم اژدها آمده است: به اندازه گردونه‌ای بود، یعنی «چرخ ارابه»).

گفتنی است در میان افسانه‌های مازندرانی، افسانه‌ای، به ظاهر منسوب به اقوام ایرانی، با نام «سام نریمان»، به چشم می‌خورد که ابن اسفندیار، مورخ «تاریخ طبرستان» در قرن هفتم هجری، در فصل «عجایب طبرستان» آن را ثبت کرده است. این افسانه، همان‌طور که یاد شد، درباره «حکایت اژدهای سام نریمان [است] که جد رستم بود و شاعر طبری گوید: «تَنَّهُ هَشْتَرَبَر بُوم / به دلیری ای سُوم» یعنی: «تنه اژدها بر زمین است [یعنی بر زمین فرو کوبیده شد] / از دلیری این سام. چنان بود که به شهریار کوه اژدهایی پدید آمده بود که پنجاه گز بود و آن نواحی تا به دریا و صحرا و کوه و وحوش از بیم او گذر نتوانستند کرد و ولایت (شهر) بازگذاشتند و او تا به ساری بیامدی، مردم طبرستان پیش سام شدند و حال عرضه داشتند. سام بیامد اژدها را از دور بدید. گفت بدین سلاح با او هیچ به دست ندارم. سلاحی بساخت و اژدها آن وقت به دیه الارس، نزدیک دریا بود. او را به جای‌گاهی که

«کاوه کلاده» می‌گویند، دریافت. اژدها سام را بدید، حمله آورد. سام، عمودی بر سر اژدها زد که فرو شد و بانگی کرد که هر کس با سام بودند از هول آن بانگ بیفتادند و [اژدها] دُم خویش گرد می‌کرد تا سام را در میان گیرد. چهل گام سام باز پس جست. اژدها تا سه روز می‌جنبید. بعد از آن هلاک شد. هنوز بدان موضع سبزه البته نمی‌روید و اثر برقرار است.^۱ پورداوود در یشت‌ها، ج ۱ درباره اژدهاکشی گرشاسب آورده است: «گرشاسب نخست اژدهایی را کشته که سرش هشتاد یاز (۸۰ ارش) و هر یک از دندان‌هایش به درازای ستونی و دو چشمش که آتش از آن‌ها می‌جهید به بزرگی گردونه‌ای بود. مردم و جانور را از یک فرسنگ با نفس خویش می‌کشیده و با دُم، عقاب را از هوا پایین می‌آورد... به اندازه‌ای بود که به شمار ناید در دشت و غار آواز او می‌توفید. گرشاسب در بامداد از دُم او تاختن آغاز نمود و در شام به سرش رسید. آن گاه با گرز گران سرش بکوبید. وقتی که آن جانور کشته شد هنوز مردم مانند دانه‌ها در لای دندان‌هایش آویخته بودند.»^۲

نکته قابل توجه در این گزارش، حمله سام است به اژدها. حال آن‌که در افسانه مازندرانی حمله اژدها به سوی سام است. در واقع سام در این رویارویی، موضع دفاعی دارد. هر چند هدف، از بین بردن این بلیه خوفناک اجتماعی ست که در نفس خود یک نماد است، زیرا در مازندران اژدها، نماد دیو سیاه است که در دیگر افسانه‌های مازندران نیز تظاهر دارد. دیگر آن‌که استناد پورداوود به یشت‌ها مؤید دیگری است که این افسانه به احتمال زیاد قدمتش به اواخر مفرغ و آغاز عصر آهن باشد.

فزون بر این مشابهت (کشتن اژدها، چه دفاعی چه تهاجمی) به لحاظ تبارشناسی «سام و گرشاسب را یک تن دانسته‌اند.»^۳ در کتاب دانش‌نامه ایران باستان آمده است که «نریمان و سام و گرشاسب یک تن بیش نیستند.»^۴ ابو ریحان بیرونی در کتاب *آثارالباقیه* آورده است که: «سام و گرشاسب هر دو یک تن هستند.»^۵ در شاهنامه فردوسی، در بیان نام سام آمده: «چو گرشاسب گردن‌کش تیغ‌زن / چو سام نریمان یل انجمن.»^۶ که مورد استناد ابن اسفندیار نیز قرار گرفته است. درباره واژه «نریمان» پورداوود بر آن است: «از صفاتی که در

۱ ابن اسفندیار، *تاریخ طبرستان* به تصحیح: عباس اقبال، ص ۸۵.

۲ پورداوود، *یشت‌ها*، ج ۱، به کوشش بهرام فره‌وشی، ص ۲۰۶.

۳ دکتر جعفر شعار، دکتر حسن انوری، *رزم‌نامه رستم و اسفندیار*، ص ۱۴۲.

۴ هاشم رضی، *دانش‌نامه ایران باستان*، ص ۱۶۲۲. گرشاسب پهلوان ایران بود و این گرشاسب جد سام نریمان بود، جد رستم. «ابوسعید عبدالحی... گردیزی، *تاریخ گردیزی*، تصحیح... عبدالحی حبیبی، ص ۴۱.

۵ ابوریحان بیرونی، *آثارالباقیه*، به کوشش اکبر داناسرشت، ۱۴۸. بیرونی روایت صحیحی را در این باب که گرشاسب و سام دو اسم از یک تن است، حفظ کرده است. آرتور کریستن سن، *کیانیان، برگردان ذبیح‌الله صفا*، ۱۸۹.

۶ فردوسی، *شاهنامه*، به کوشش جهانگیر افکاری، ج ۱، ص ۸۵.

/ به سام نریمان ستاره‌شمر / چنین گفت که ای گرد زین‌کمر / (افکاری، همان‌جا، ص ۱۴۰).

اوستا برای سام آمده «نرمش» است که به تدریج نریمان شد.^۱ بنابراین، نریمان صفتی از صفات سام محسوب می‌شود که در متون دینی از آن یاد شده است. برداشت کریستین سن درباره سام آن است که: «در دوران کودکی منوچهر، «فره» به سام نریمان می‌رسد که بنابراین، سام در دورانی میان فریدون و منوچهر سلطنت می‌کرد این ناهم‌آهنگی به سبب تحول در افسانه است که از سام و گرشاسب دوقهرمان ساخته [اند].»^۲

گرشاسب در بندهش پسر اترت است^۳ که در شاهنامه نیز چنین آمده است. این نگاه با نسب‌نامه آمده در کتاب «گرشاسب‌نامه» نیز هم‌خوانی دارد که: «...یکی پورش آمد به خوبی چو جم / نهادند آن زمان دلارام را نام شم / ز شم ز آن سپس اثرط آمد پدید / وزین هر دو شاهی به اثرط رسید / ...چو بختش به کار منشور داد / سپهرش یکی نامور پور داد / بدان پورش آرام بغزود و کام / گران‌مایه را کرد گرشاسب نام.»^۴ در شاهنامه نژاد رستم به گرشاسب نسبت داده شده است:

«بیارم برت گرز سام سوار / کزو دارم اندر جهان یادگار / بفرمود که آن گرز سام سوار / که کردی به مازندران کارزار / ز گرشاسب یل مانده بُد یادگار / پدر تا پدر تا به سام سوار / تهمتن چو گرز نیا را بدید / دو لب کرد خندان و شادی گزید.»^۵

نکته دیگر محل وقوع واقعه است. در افسانه مازندرانی آمده است که: «در شهریار کوه اژدهایی پدید آمده بود...» که در ادامه، محل رویارویی را کنار دریا آورده (دریای کاسپین) که برخی بر این گمان هستند نام اساطیری آن به پهلوی فراخکرت و به اوستایی وروکش به معنای فراخ کرانه است.^۶ و ابن اسفندیار حتی محل دقیق آوردگاه را «دیه الارس» نزدیک دریا، جای گاهی که کاوه کلاده می‌گویند... تعیین کرد که به طور نمادین از فراز به فرود است.

در اوستا مبدأ در کرانه دریاچه پیشینگه و مقصد «در کرانه دریای فراخکرت است» با این شرح که: «گرشاسب نریمان، در کرانه دریاچه پیشینگه، صد اسب و هزار گاو و ده‌هزار گوسفند، او را پیشکش آورد... و از او خواستار شد ای اردویسور آناهیتا، ای نیک، ای تواناترین، مرا این کام‌یابی ارزانی دار که من بر «گندرو» زرین‌پاشنه در کرانه دریای فراخکرت پیروز شوم... اردویسور آناهیتا... او را کام‌یابی بخشید.»^۷ اگر چه در افسانه ایرانی به

۱ پورداوود، همان مأخذ، ص ۱۹۹.

۲ آرتور کریستن سن، نخستین انسان نخستین شهریار، برگردان ژاله آموزگار، احمد تفضلی، ص ۳۵۳.

۳ فرنخ دادگی، بندهش، گزارنده، مهرداد بهار، ص ۱۵۱.

۴ اسدی طوسی، گرشاسب‌نامه، به کوشش حبیب یغمایی، ص ۶۸ - ۶۹.

۵ فردوسی، همان مأخذ، ص ۲۲۴.

۶ اوستا، جلیل دوست‌خواه، ص ۱۰۲۰، پورداوود همان مأخذ، ص ۱۳۵.

۷ همان مأخذ، ص ۳۰۶.

فراز و فرودی اشاره نرفته است، اما مسیر از دریاچه به سمت دریا است. پورداوود در شرح جغرافیایی دشت پیشنگه آورده است: «پیشین، دشت بسیار پهنی است بیش از پنجاه کیلومتر پهنا و هشتاد کیلومتر درازای آن است. دارای چراگاهان بسیار مرغوب است. مردم آن‌جا به پرورش گوسفند می‌پردازند گله و رمه فراوان دارند. قسمتی از رود لورا که از طرف جنوب غربی آن می‌گذرد به اسم این دشت نامیده می‌شود، در بلوچستان به دریاچه (باتلاق) آب ایستاد، می‌ریزد.»^۱

سه دیگر درباره اندازهٔ اژدر است که در افسانه مازندرانی درباره آن آمده است: «در شهریار کوه اژدهایی پدید آمده بود که پنجاه گز بود. «در افسانه ایرانی آن‌جا که گرشاسپ سعی دارد با بر شمردن قهرمانی‌هایش نظر اورمزد را نسبت به خود تلطیف کند، چنین شرح می‌دهد: «من کشتم اژدهای شاخ‌دار اسب بلعنده، مرد بلعنده را... به اندازه نصف روز بر پشت او تاختم تا سرش را به دست آوردم و گریزی برگردنش زدم و بکشتمش.»^۲ مورد چهارم تعیین به کارگیری نوع سلاحی در خور جنگ با اژدر است که در افسانه مازندرانی آمده:

«سام بیامد اژدها را از دور بدید، گفت بدین سلاح با او به هیچ به دست ندارم.» در افسانه مازندرانی اشاره‌ای به نوع سلاحی که سام به همراه داشت، نشده است. منتها قابل درک است که در خور جنگ با اژدها نبود. به این خاطر «سام سلاح [نبرد] را بساخت.» پس از این برای کشتن اژدها آماده شد. نکته قابل تأمل در افسانه مازندرانی آن است که سام گرز را ساخت، منتها در افسانه ایرانی گرشاسب گرز را داشت. ضمن آن‌که در افسانه مازندرانی به ترتیب سلاح توجه شده است، یعنی شکار خاص سلاح خاص خود را دارد که در افسانه ایرانی این سلسله مراتب نیامده است. مورد دیگر آن‌که در هر دو افسانه به جنس گرز اشاره‌ای نشده تا بتوان دقیقاً به دوره تاریخی آن پی برد. به هر ترتیب «اژدها [وقتی] سام را بدید حمله آورد. سام عمودی بر سر اژدها زد که فرو شد و بانگی کرد که هر کس با سام بوده، از هول آن بانگ بیفتاد.» در هر دو افسانه نوع سلاح یکی‌ست. تنها تفاوت، محل فرود ضربه است که در افسانه ایرانی به روایت کتاب «مینوی خرد» بر گردن است و در افسانه مازندرانی بر سر اژدهاست که با روایت «یشته‌ها» هم‌سنگ است.

نکته مهم درباره افسانه‌پردازی در مازندران آن است که به طور کلی راویان افسانه‌های مازندران غالباً در بیان موقعیت جغرافیایی افسانه‌ها، شنونده را به راه‌های دور نمی‌برند؛ بلکه مشابیه‌های مکانی را در نزدیک‌ترین محل ممکن برای شنونده بازسازی می‌کنند. حسن این

۱ پورداوود، همان مأخذ، ص ۲۰۰.

۲ مینوی خرد، برگردان: احمد تفضلی، ص ۱۳۲.

شیوه برای شنونده آن است که روی دادها برای وی قابل لمس باشد تا بیش تر به لحاظ ذهنی درگیر ماجرا شود. آن وقت لحظه به لحظه داستان برایش هیجان انگیز و قابل تعقیب است. پوشیده نیست گیرایی یک افسانه بسته به چگونگی فن بیان راوی دارد. قدرت بیان، تصویرپردازی های خیالی و حتی نقش حضور ذهنی شنونده را در افسانه تسهیل می کند. جذابیتش به گونه ای است که شنونده خود را به عنوان یکی از کاراکترها در افسانه می بیند و حتی خود راوی به طور نمونه مثال های عینی از آدم های منطقه می آورد؛ مثلاً فلان پهلوان یا بهمان «بدنام» شخصیت های شناخته شده ای که برای شنونده ملموس است. این روش حظ داستان را به اوج می رساند.

روی هم رفته، افسانه چه به روایت شفاهی — عمدتاً نقالی — و چه به صورت نوشتاری، باید گیرا، جذاب و دل نشین باشد. اسدی طوسی در این باره بر آن است که: «نهالی بود این رسته هم زان درخت / شده خشک و بی بار و پژمرده سخت / من اکنون ز طبعم بهار آورم / مر این شاخ نو را به بار آورم/». و فردوسی نیز در تدوین شاهنامه از همین روش استفاده کرده است: «به شهرم یکی مهربان دوست بود / تو گفתי که با من به یک پوست بود / چو آورد این نامه نزدیک من / برافروخت این جان تاریک من / یک نامه دیدم پُر از داستان / سخن های بر منش راستان / فسانه کهن بود و منشور بود / طبایع ز پیوند آن دور بود / من این نامه، فرخ گرفتم به فال / همی رنج بردم به بسیار سال/». اشاره به دو نمونه فوق در واقع تشخیص ضرورت، در به روز کردن زبان افسانه است. مصداقی که برای هر دوره تاریخی قابل تعمیم است.

شایسته اشاره است که گرشاسب «در اوستا و در روایات پهلوی از شاهان به شمار نرفته است، بلکه همیشه به عنوان پهلوانی معروف بوده است. پهلوانی که فرّ کیانی به او تعلق دارد.»^۱ و نیز در روایت های دینی: گیسودار، زبردست یا پهلوان و گرز بردار است. در افسانه مازندران اگر چه در این باره زبان صریح ندارد، منتها سام دارای چنین نقشی است. آن جا که گفته شده [مردم طبرستان] ولایت باز گذاشتند، پیش سام شدند و حال عرضه داشتند. سخن از درخواستی است که مردم با نهایت توقع از یک پهلوان دارند تا دفع شر کند.

مهم ترین تفاوت افسانه مازندرانی «سام پهلوان» با افسانه ایرانی «گرشاسب پهلوان»، آیینی نبودن افسانه مازندرانی است که به لحاظ قدمت، کهن تر از افسانه ایرانی به نظر می رسد. این طور به نگاه می آید که افسانه ایرانی، نام بردار به گرشاسب، پس از گسترده شدن دین زرتشت، روایت دینی به خود گرفت و صبغه آیینی یافت، به نحوی که ماهیتاً به آن آمیخته شد. در واقع گرشاسب همان سام اساتیری است که در واقع مربوط به دوره باشندگی است که

۱۱۸۸ □ پژوهش‌هایی درباره کرانه‌های دریای کاسپین

با پیروزی سام بر اژدها دوره نوینی آغاز می‌شود. (رشد و پیشرفت متالوژی، دامداری و کشاورزی، به دیگر سخن بیان‌گر عصر شهرنشینی است، به قول فردوسی «که مازندران شهر ما یاد باد.»).

ارگنه قون (ارگنه کون)، افسانه ترکی

اسماعیل سالاریان / پژوهش گر تاریخ و فرهنگ مردم

ارگنه قون (ارگنه کون)، افسانه ترکی

ارگنه قون یکی از افسانه‌های گؤک ترک‌ها است. در این افسانه گؤک تورکان در سرزمین مرتفعی که دورادور آن با کوه‌های صعب‌العبوری محصور بود به مدت ۴۰۰ سال زندگی می‌کنند. آنان در آن‌جا به کشف آهن موفق می‌شوند.

ارگنه قون یکی از افسانه‌های ترک‌ان اوغوز به شمار می‌رود. اصل آن شعرگونه بوده است، طی قرون و اعصار متمادی سینه به سینه نقل می‌گشته تا این‌که در سده‌های اخیر کوتاه شدی آن در اشکال گوناگون نوشته شده است. ارگنه قون: ار (قهرمان) + گئنه (یئنی: جدید) + قون (گون: روز) گؤک ترک‌ها بخت‌شان بیدار، تیرشان رسا و نیروی‌شان چیره بود. دشمنان جمله هم‌داستان گشته به کین‌خواهی‌شان برخاستند. پس از ده روز جنگ دشوار گؤک ترک‌ها چیره شدند. سران قوم مغلوب انجمن بزرگی ساخته به چاره‌جویی نشستند و چنین گفتند: «اگر علیه گؤک ترک‌ها دست به نیرنگ نزنیم، سرانجام کارمان به خسران خواهد کشید. دیگر بار لشکر آراستند و جنگ و نیرنگ را برابر ساختند، کارگر افتاد و گؤک ترک‌ها دچار هزیمت شدند، سال‌مندان‌شان را از دم تیغ گذراندند، جوانان‌شان را به بردگی گرفتند، خانه‌های‌شان را ویران کرده، اموال‌شان را به غارت بردند.

از بزرگ‌زادگان گؤک ترک‌ها تنها یکی از پسران ایلخان که در آن سال همسر گزیده بود و دیگری خواهرزاده وی دوقغوز-اوغوز زنده مانده بودند که به بردگی دشمنان درآمدند. آنان در فرصتی مغتنم، شبانه سوار بر اسبی شده همراه همسران خویش از دست دشمنان گریخته، به زادگاه خویش برمی‌گردند. احشام فراوانی می‌یابند که آن‌ها نیز از دست دشمنان گریخته به چراگاه‌های خویش برگشته بودند. دو بزرگ‌زاده گؤک ترک چاره را در

آن دیدند که به همراه احشام خود زیست‌گاه امنی در میان کوه‌های صعب‌العبور بیابند تا از گزند کینه‌جویان‌شان در امان بمانند.

پس از جست‌وجوی زیاد سرانجام سرزمین دل‌خواه‌شان را یافتند. نخجیرگاهی بغایت زیبا، دشتی فراخ، کران تا کرانش پوشیده از گل و گیاه، آب‌های گورا از هر سو روان... پروردگار را سپاس فراوان گفته در آن‌جا سکنا گزیدند.

۴۰۰ سال بدین منوال گذشت. شمار گؤک ترکان و نیز اموال و احشام‌شان دیگر بار چنان فزون گشت که دیگر در ارگنه قون نمی‌گنجیدند. برای رهایی از این تنگنا در کنگره بزرگی به کنکاش نشستند و در چاره‌زیرین هم‌رأی شدند. «از نیاکانمان شنیدیم که در بیرون این کوه‌های سر به فلک کشیده سرزمین‌ست به غایت پهناور و دل‌گشا با شهرهایی زیبا و آبادان، موطن نیاکان‌مان نیز آن‌جا بوده است. پروردگار را سپاس می‌گوییم که ما امروز در چنان وضعی نیستیم که از بیم دشمنان‌مان خود را در این کوه‌ها محبوس نماییم، راه خروجی بسته هم‌چون سیلی خروشان بیرون آییم. با آنان که با ما سر جنگ دارند بستیزیم و با آنان که از در دوستی در آیند آشتی کنیم.

کوهی را که در ترکیب آن آهن فراوان بود یافتند و با نصب دمه و کوره‌های عظیم صخره‌های ستر را گداخته راه فراخی گشودند. با تعیین ماه، روز و ساعت مساعد چون سیلی خروشان به سوی دشت‌های بی‌کران سرازیر گشتند و از مشاهده چشم‌انداز دلگشا و لطافت هوای روح‌بخش بهاری به شور و وجد آمدند. کینه‌جویان را به زانو درآوردند و با عافیت‌جویان مدارا کردند. و بدین‌گونه دیگر بار با فرمان‌روایی بر سرزمین نیاکان خود بزرگ‌ترین ملت جهان گشتند.

از آن تاریخ بزرگ‌داشت آن روز پُرشگون و برپایی آیین‌های ویژه برای زنده نگه‌داشتن خاطره آن پیروزی بزرگ در بین گؤک ترکان مرسوم شد. در روز جشن، ابتدا آتش بزرگی برافروخته قطعه‌ای آهن در میان آن می‌گذاشتند، چون آهن سرخ می‌شد، آن را با گیره‌ای برداشته بر روی صندل می‌نهادند. ابتدا خاقان بزرگ و سپس دیگر بزرگان با چکش بر آهن می‌کوبیدند و بدین‌گونه جشن و سرور همگانی آغاز می‌شد...».

(برگرفته از: سیدکمال قارالی اوغلو. ترک ادبیاتی تاریخی. استانبول ۱۹۷۳) (به روایتی دیگر) در داستان‌های حماسی ترکان، بالاخص در بین «گوگ ترک‌ها / ترکان آسمانی».

واقعه بازگشت از ارگنه قون آغاز سال نو محسوب می‌شد و آن را با شکوه و جلال خاصی برگزار می‌کردند. این رسم باستانی هنوز نیز برگزار می‌شود. رؤسای دول مستقل ترک‌زبانان آسیای میانه، آذربایجان، ترکیه و... با کوبیدن پتک بزرگی بر آهن دمیده در آتش جشن ارگنه قون و آغاز سال نو را اعلام می‌کند.

گوک ترکان در سراسر امپراتوری خویش با عدالت حکمروانی می‌کردند. در زمان حکمرانی ایل خان، سرکرده قوم تاتار به نام «سویچ خان مغول» با هجومی غافل‌گیرانه و با حيله‌گری به سرزمین گوک ترک‌ها هجوم آورده، تمامی جنگ‌جویان و مردان را از دم تیغ گذرانده، زنان و اطفال‌شان را به اسارت گرفت. فرزند کوچک خاقان به نام «قیان» و پسرعمویش «توقوز» از این حمله وحشیانه جان سالم به در می‌برند. آن‌ها با همسران‌شان به جنگلی انبوه پناه برده، این محل پُرصفا و خوش‌منظر را «ارگنه قون» می‌نامند (کمره کوه، قون = قونماق، فرود آمدن، ارگنه وصفی برای این محل).

طی سالیان متمادی آنان در ارگنه قون به تدریج قدرت‌مند می‌شوند و بر تعداد جمعیت‌شان نیز افزوده می‌شود.

ترک‌ها برای این‌که در این جنگل وسیع دچار گرسنگی نشوند، سه ماه از سال را در تدارک آذوقه زمستانی به جمع‌آوری غذا می‌پردازند. آذوقه‌های جمع شده را در سوم (غار) می‌انباشتند. یک سال زمستان سخت و درازی پیش آمد. آذوقه ترکان نیز تمام شده بود. اوغوز نامی از ترکان به دنبال آذوقه راهی جنگل شد هرچه گشت، خوردنی نیافت. ناامید در حال بازگشت به بوزقورت (گرگ خاکستری) برخورد می‌کند و احوال خود را بیان می‌کند و در وصف برخی فصول سال می‌گوید:

«اُچی جنت یاغی دیر، (سه‌تایش مانند بهشت است)

اُچی بیزه یاغی دیر، (سه‌تایش دشمن ماست)

اُچی یغیپ گتیره ر، (سه‌تایش فراهم آورنده است)

اُچی اوروپ داغی دار.» (سه‌تایش پریشانی است)

بوزقورت (گرگ) به وی می‌گوید:

«ای فرزند اوغوز! در مسیرت یک گله گوسفند، یک دسته گندم، سنگ آسیاب و یک

دوک خواهی دید.

آن‌ها را با خودت بردار. گوشت گوسفندها را بخور، پشمش را بریس و برای ایلت لباس

بدوز، از پوستش پوستین بدوز.

بعد از فرارسیدن بهار، دانه‌های گندم را بر زمین بپاش و با عرق پیشانی‌ات آبیاری کن،

بره‌های گوسفند را در دستان‌ت پرورش بده تا زیاد شوند.»

اوغوز نصیحت بوزقورت را برجای می‌آورد. در بهار گندم را درو می‌کنند، گوسفندان

بره‌های فراوان می‌آورند. تمامی اولوس شاد می‌شوند و تانگری آسمان‌ها را دعا می‌کنند.

اوغوز باز هم به همان بوزقورت برمی‌خورد و بنا به پیش‌نهاد وی از روز سی‌ام چله بزرگ

جشن بزرگی برپا می‌کند و همگی دور آتش مقدس به شادمانی می‌پردازند. ترک‌ها چهارصد

سال در ارگنه قون می‌مانند. سرانجام تصمیم می‌گیرند که به سرزمین پدری بازگردند. ولی هر چه تلاش می‌کنند، راه بازگشت را نمی‌یابند. باز هم بوز قورت (گرگ نجات‌بخش) به سراغ آن‌ها آمده می‌گوید: «اگر در پشت این کوه آتش برافروزی، سنگ‌ها گداخته شده، راه برای شما باز خواهد شد.» ترک‌ها این کار انجام می‌دهند و راه بازگشت به وطن پدری را می‌گیرند.

این بار نیز بوزقورت آنان را تا رسیدن به سرزمین آبا و اجدادی‌شان راهنمایی می‌کند. روز بازگشت ترکان به سرزمین پدری مصادف با برابر شدن شب و روز بود، به همین سبب آن را «تازه‌گون» (روز نو / نوروز) می‌خوانند که با مصادف با ۲۱ مارت می‌شود. این روز سرسبز و پُر از لاله و ریحان را «اوغوز گونی» (روز اوغوز) نیز می‌نامند. از آن تاریخ تا به امروز این روز، سرآغاز سال نو محسوب می‌شود.

جشن سال نو را خاقان با کوبیدن پتکی بزرگ بر آهن تاخته می‌گشاید. در بین ترکان تقویم ۱۲ حیوانی رایج بود. هر سال به نام حیوانی نام‌گذاری می‌شود (موش، اسب، خرگوش، گاو...). در بین ایرانیان تا رواج تقویم جلالی در عهد سلجوقیان سال‌شمار مخصوصی نبود. بنا به محاسبات دقیق دانش‌مند عهد ملک‌شاه ۲۱ مارت، برابری روز و شب به عنوان آغاز سال نو اعلان می‌شود.

در کتاب «تاریخ بخارا»ی ابوبکر نرشچی و نیز در کتاب *جغرافیای حدودالعالم*، به بزرگداشت جشن نوروز در بین ترکان اشاره می‌شود. حتی در بین ترکمن‌ها هم‌اینک جشنی به نام «چوپون نوروزی» رایج است که آن ده روز قبل از نوروز فعلی برگزار می‌شود. چهار، چهارشنبه آخر هر سال به نام‌های «سوو چهارشنبه سی» (چهارشنبه آب — به مناسبت ذوب شدن یخ‌ها و جاری شدن آب)، «یل چهارشنبه سی» (چهارشنبه باد — به مناسبت وزش باد ملایم بهاری)، «اوت چهارشنبه سی» (چهارشنبه آتش به مناسبت دمیده شدن گرما بر خاک و رویش) و «توپراق چهارشنبه سی» (چهارشنبه زمین / خاک — تقدس به برکت دادن زمین) نام‌گذاری می‌شود.

ترکان در هر یک از این چهارشنبه‌ها آتش بزرگی می‌افروزند، تمامی اولوس بر گرد آن جمع می‌شوند و به نیایش تانگری آسمان‌ها می‌پردازند. و نیز مراسمی در ایام «غیسغا چهارشنبه» (چهارشنبه کوتاه) و «اوزین چهارشنبه» (چهارشنبه طولانی) برگزار می‌کردند. در مراسم «غیسغا چهارشنبه» ترکان یال و دم اسبان را کوتاه کرده، آن را می‌آرایند. زنان نیز در این روز موی سرها را به شکلی زیبا تزیین می‌کنند.

در آخرین چهارشنبه سال، بر فراز تپه بلندی آتش بزرگی می‌افروزند و در اطراف تا صبح به شادمانی و پای‌کوبی می‌پردازند و از قمیز (شراب مخصوص از شیر مادیان) سرمست

ارگنه قون (ارگنه کون)، افسانه ترکی □ ۱۱۹۳

می‌شوند. قبل از طلوع آفتاب، از چشمه مقدس کوزه‌ها را پُر کرده، به منزل برمی‌گردند. مراسم آتش‌افروزی در این روزها به خاطر سپاس‌گزاری و شکرگزاری و یادآوری روز بازگشت به وطن پدری از ارگنه قون است.

۱۱۹۴ □ پژوهش‌هایی درباره کرانه‌های دریای کاسپین

افسانه‌های ترکمن (۱): آق پامیق

متین قزلجه / پژوهش‌گر فرهنگ خلق ترکمن

یکی بود، یکی نبود. در زمان‌های خیلی قدیم مردی بود که هفت پسر داشت که شکارچی بودند و آرزو داشتند خواهری داشته باشند، تا این‌که مادرشان باردار شد. هنگام تولد نوزاد وقتی پسرها می‌خواستند به شکار بروند، به پدرشان گفتند اگر خدا به ما خواهر داد از در خانه عروسکی آویزان کن و اگر به ما برادری داد یک تیر و کمان بیاویز.

مدتی بعد مادر یک دختر به دنیا آورد و پدر از در خانه عروسک آویزان کرد. پیرزن تنهایی که در همسایگی آن‌ها زندگی می‌کرد از روی حسودی عروسک را برداشته و به جای آن تیر و کمان آویخت، وقتی پسرها برگشتند و تیر و کمان را دیدند، حسابی ناراحت شدند و به نشانه شکایت و اعتراض برگشتند و به کوه رفتند و در غاری ساکن شدند. پدر و مادر اسم دختر را «آق پامیق» گذاشتند.

دختر روز به روز بزرگ و بزرگ‌تر می‌شد؛ اما برادرها هرگز برگشتند. او اصلاً نمی‌دانست که برادر دارد تا این‌که روزی زن همسایه مهمانی ترتیب داد. سپس به نزد مادر دختر آمد و از او خواست اجازه دهد دخترش در تهیه غذای مهمانی به او کمک کند. مادر قبول کرد، کارها انجام شد و مهمان‌ها آمدند. صاحب‌خانه از مهمان‌ها خواست که هرکس برادری دارد در بالای مجلسی بنشیند و بقیه در پایین مجلس. آق پامیق رفت و در پایین مجلس نشست. همسایه گفت پس چرا تو در پایین مجلس نشسته‌ای، دختر جواب داد چون من برادری ندارم. زن گفت اشتباه می‌کنی، تو هفت برادر داری. دختر از شنیدن حرف زن خیلی تعجب کرد، او گفت بهتر است به خانه بروی. از مادرت بخواهی برایت «قاورقا» بپزد. وقتی که او قاورقای داغ را در دست دارد، از او بخواه حقیقت را به تو بگوید.

دختر به خانه رفت و طبق گفته پیرزن خود را به گرسنگی زد و از مادر خواست برایش قاورقا بپزد و هنگامی که قاورقای داغ را در دست داشت، از او در مورد حقیقت وجود برادرانش پرسید. مادر طاقت نیاورد و گفت درست است. تو هفت برادر داری که سال‌هاست دور از خانه در غاری زندگی می‌کنند. ما دیگر خیلی پیر شده‌ایم. تو باید به دنبال آن‌ها بروی. آق پامیق یک آینه، یک شانه، یک سنجاق و کمی نان برداشت و مخفیانه از خانه خارج شد، پیرزن جادوگر که از ماجرا خبر داشت، تصمیم گرفت به دنبال او برود و نگذارد که آن‌ها به خانه برگردند، آق پامیق که از نقشه پیرزن جادو خبردار شده بود، به تندی حرکت می‌کرد تا از پیرزن دور شود، همین زمان از درون بقچه صدایی شنید که می‌گفت آینه را جلوی پای جادوگر بینداز. آق پامیق آینه را جلوی پای جادوگر انداخت، آینه تبدیل به دریای خروشان شد و جادوگر را در بر گرفت. بعد آق پامیق به دره‌ای عمیق رسید ناگهان صدایی از درون بقچه شنید که می‌گفت شانه را به درون دره بینداز. او فوراً همین کار را کرد. پلی پدید آمد و دخترک از آن گذشت اما چیزی نگذشت که پیرزن دوباره بیدار شد. دختر این بار سنجاق را جلوی پای جادوگر انداخت. سنجاق تبدیل به خارهای تیز و بلند شد و جادوگر را از بین برد.

پس از کمی راه‌پیمایی آق پامیق به غاری رسید که برادرانش در آن زندگی می‌کردند. وارد غار شد. آن‌جا را کاملاً تمیز کرد. غذا پخت و در صندوق پنهان شد. وقتی برادران به خانه برگشتند با کمال تعجب دیدند که غذای گرم بر سر اجاق است، خوش حال شدند. اما نمی‌دانستند چه کسی آن را پخته است. این ماجرا تا چند روز ادامه داشت تا این‌که آن‌ها تصمیم گرفتند به نوبت نگهبانی بدهند تا ببینند چه کسی این کار را انجام می‌دهد. اما هر بار خواب‌شان می‌برد تا این‌که برادر کوچک‌تر تصمیم گرفت انگشت خود را ببرد و بر آن نمک بریزد تا بیدار بماند و ماجرا را کشف کند؛ به این ترتیب موفق شد دختر را ببیند و رازش را از او بپرسد. دختر ماجرا را برای او تعریف کرد. وقتی برادران به خانه برگشتند، واقعیت را فهمیدند. خیلی خوش حال شدند و تصمیم گرفتند همگی به نزد پدر و مادرشان برگردند؛ اما همین‌که از غار بیرون آمدند، دیو در مقابل آن‌ها ظاهر شد. یکی از برادران را خورد. آق پامیق استخوان‌های برادر را برداشت و با خود به خانه آورد و بر روی آن‌ها شیر شتر ریخت تا برادرش دوباره زنده شد. پدر و مادر از دیدن آن‌ها خیلی خوش حال شدند و تا آخر عمر با خوش‌حالی با هم زندگی کردند.^۱

۱ راوی: بی‌بی هاجر کسلخه، ۶۳ ساله، روستای قانقرمه، شهرستان آق قلا.

افسانه‌های ترکمن (۲): توتلیق (قالیچه)

متین قزلجه / پژوهش‌گر فرهنگ خلق ترکمن

در زمان‌های قدیم شاه‌زاده‌خانمی بود که عاشق چوپانی شده بود؛ اما می‌ترسید این راز را با پدرش در میان بگذارد. بالاخره روزی دل به دریا زد از قصد ازدواج با چوپان، با پدر سخن گفت و همان‌طور که منتظر بود با مخالفت شدید پدر روبه‌رو شد. اما دختر قصد نداشت تسلیم شود و بر خواسته خود اصرار می‌ورزید. پادشاه تصمیم گرفت دخترش را در سیاه‌چال قصر زندانی کند شاید رنج بکشد و از فکر چوپان بیرون بیاید.

از آن‌سو چوپان بی‌چاره که هم از خشم پادشاه می‌ترسید و هم نگران دختر بود، برای دل‌داری دادن به شاه‌زاده‌خانم هر روز مقداری از پشم گوسفندان خود را می‌چید و به واسطه یک پرنده به زندان می‌فرستاد. دختر هم با پشم‌ها شروع به بافتن قالیچه‌ای کرد. دیگر دل‌خوشی دختر این شده بود که هر روز کنار پنجره منتظر بنشیند تا پیک دل‌دار از راه برسد و برای او پشم بیاورد. کار بافتن قالی به خوبی پیش می‌رفت و دختر امیدوار بود که با پایان یافتن کار قالیچه، اوضاع تغییر کند و نظر پدرش عوض شود؛ اما پادشاه همین که موضوع را فهمید به نگهبانان دستور داد با دیدن پرنده او را با تیر بزنند. روزی از روزها پرنده از چوپان مقداری پشم گرفت و به سوی قصر پرواز کرد. شاه‌زاده که مثل همیشه چشم به راه پرنده بود، با دیدن پرنده شوقی وصف‌ناشدنی به سراغش می‌آید. نگهبانان که منتظر فرصت بودند، درست در همان لحظه که پرنده می‌خواست پشم را به دختر بدهد، تیری رها می‌کنند. تیر از بدن پرنده عبور می‌کند و بر قلب شاه‌زاده‌خانم می‌نشیند. شاه‌زاده با قلب خونین بر روی قالیچه می‌افتد و رنگ سپیده قالیچه سرخ می‌شود. از آن روز به بعد دیگر دختران ترکمن قالیچه‌های خود را به رنگ سرخ می‌بافند.^۱

۱ روای: خدیجه بشین، ۶۴ساله، شهرستان آق‌قلا.

افسانه‌های مازندران: دختر و پسر ماکیانی / تلا و تشنی

طیار یزدان‌پناه لموکی / محقق تاریخ و فرهنگ

افسانهٔ تلا و تشنی از جمله افسانه‌های بسیار پیچیده آیینی-قومی مازندران است که قدمت آن بنا به نشانه‌های آمده در این داستان، بسیار کهن است. پیوستگی یک مجموعه از ماکیان، گیاهان، جانوران و آب و انسان از دوره کشاورزی در فضای روستایی نه شهری، احتمالاً باید در آستانه عصر مفرغ باشد. خروس که در این افسانه نماد خرد کل، آواهنده بانگ روشنایی‌ست، به نگاه می‌آید نقش محوری و در صورت میرایی (به هر بهانه‌ای) تأثیر عمیق روی فروریزی تعادل زندگی طبیعی آن مجموعه دارد که مرگ او یعنی به هم پاشیدن نظم زندگی که در این افسانه دولایه (مادی و معنوی) توأمان مطرح می‌شود. خروس علاوه بر داشتن کسوت ایزدی، ماورایی نیست؛ بلکه مادی و میرنده است (یعنی نکته کلیدی این افسانه). مانند انسان-خداهای دوره باستان که در مازندران با عنوان «نظرکرده» آوازه دارند.

این که این نگاه را کدام یک از قوم‌های باستانی نمایندگی می‌کند، به نظر می‌رسد نمی‌توان به روشنی بیان داشت؛ حتی اگر خروس را ایزد آیین مزدیسنایی بدانیم. از رنگ خروس اشاره‌ای نرفته، منتها در مازندران خروس سفید از احترام خاصی برخوردار است.

Tela ā tashni (dokhtar u pesar mākeyani)

Attā tela biye attā tashni. tela she khakhere bate keh mere veshnā . khakher bate:” bo bom-e sar gandem-e sapus dare , dereshte nakher , narme bakher “telā shone bom-e sar, khakher harfā neshdos gine hardeta sapuse re khernā.

vene khasingene bad kende bom-e sar-e jā gendelig gine rehā bone pāein ā vene khasingene terkeneh ā mine . vene khakher attā vakt rasene keh telā bâl bâl baz hâkerd biye ā ve reh bamerd badiye. bena hakerde she sar u dim re changeli bazuen.

dar ein geder kelâj sar rasene , vinde tashni she hame sar ā dim re bachangeli barekese ā buteh ā shong ā shevang kende, bâteh:” she dim re ceh changli zandi ā shong kashini?! “

tashni hamonti keh she kheder-e roshte bate: ”chti she dim re changeli nazenem keh shâh telâ daketeh bamerdeh “

kelaj ba beshdossen khver marg shâ telâ , vene par bashendi baye qeseh dar borde dâr-e sar henishte. Dâr vakhti kelaj re bipar badiéh sarhoshte ā bapersiye: ”the keh har geder eiyamoei par dashti esâ che bipari?!”

kelâj berme zari hakerd ā bateh: ”chti me par bashendi naveh, tashni she dim-e nojeh , vakhti keh shâh telâ bome sar-e jâ bosse daketeh bamerdeh “dar vakhti beshdoseh az qeseh venh gelam bashendi bayyeh.

eintâ re beshdo keh bez-e sar be heva , bemprikgozek hakerd ā bimo dâr pali badiye keh dâr-e gelam bashendie ā chelleh veneh beshkendieh, bate keh:” har geder eiyamomeh the pali per per gelam dashti, esâ sar chel hakerdeh mondeni!? Dâr handâ Jevon zir khak dar-e vari bate: ”cheti bishel ā gelam navem, kelâj , bipar ā bal nave, tashni dim-e nojeh, vakhti keh shâh telâ bome sar-e jâ bosse daketeh bânâ bamerde“.

bez vakhti einhâ re bshdosse ve re tash hâyte, ati pikengi burde ā, pishar hâyte ,bâ temam qedi keh dashte she sar-e bazo dar-e kashâ, shakh vene val baye, ande keh tash dâshtâ az teshnâhi vene dehon kaf hakerde, borde ô bakhre ô vakhti bez-e shakhe val badiye bate :” tâ esâ keh iyamoei ô bakhri te shakh val nayye, esâ ch einti bayye?! ”bez bate: ”ch me shakh val naveh, dâr gelam re neshede, kelâj par nashende, tashni dime noje, vakhti keh shah telâ bome sar-e jâ bosse daketeh bânâ bamerde.”ô vakhti bamerdenesh shâh telâ re beshdosse vene hal dagesse ā tilen baye. binje kare mardi, pâeinter dashte dele daye kar kerde , vere teshnâ bone, râ kafene shone ô-e kenar, vinde ô tilende ,va vere varne ,jesh qeb vene dare ne, ati pei kende, ô jâ persânâ:” har vakhat eyyame roshen bi, essâ che tilen bahi?! “ô bâte” chti tilen navem, bez shakh val naveh , dâr gelam re nashende. kelâj par bashendi nave , tashni she dime noje, vakhti keh shâ telâ bome sar-e jâ bosse daketeh bânâ bamerde. “binj-e kaâr mardi vakhti khaver marge shâh telâ re beshdosse az daq shâh telâ qa hakerde ā balo ja she attâ var re kenge bariye.

binjkar-e mardi (keshavarz) detâ kijâ dashteh keh she piyerrs sâ châsht biyârdeneh, vene chasht âsh daq biye. Vakhti kijâun she piyyer re khone khondâr badineh ,bermeh re sar hedânâ ande bermeh bakerdeneh veshon chesh baye attâ kasse khon . she piyyer jâ bapersineh :”eintâ cheh chi belâ biyye tâ sar bimo?!” piyer bate: ”men seh kenge khabeh chekenem, ô roshendi khaneh chekheneh, bez raseh shakhe khaneh chekeneh, dar gelam âchele khane chekeneh, kelaj, par khaneh chekheneh, tashni khare dim re chekeneh, vakhti shah tela bome sare ja bosse daketeh bamerdeh “kijahon ba besh dossene bamerdenesh shâh telâ , she khede bebakhtene bigemoni lave-e daq-e ash re bashendineh she dim-e sar, veshon dim einti baye mejereng. shongezele re sar hedaneh yeke do bordeneh sere.

veshon-e mar vakhti vachone dime az basoti mejereng badiye, vene qa dar bimo she pirane re chak bazo, bâl bâle vâ hakerdeh haminti ke nevazesh dâ

ru be kijahon dobayte. she sine re mise keten kerd ā gete: "nenâ she kijâ, nenâ bemire / qad belen balâ , nenâ bemire / bayne petkâ, nenâ bemire / chæ einti baynâ, nenâ bemire" kijâhon dimbe mâr do baytene ā bâteneh:" deteron khâre dimæ khâneh chekenen, piyyer attâ,vare kenge khâneh chekeneh, ò roshendi re khâneh chekene, bez râs shâkhe khâneh chekheneh, dâr gelam ā chele re khâneh chekeneh, kelâj parre khâneh chekeneh, tashni khejir-e dime khâneh chekeneh. Vakhti vinde shâh telâ bome sare jâ bosse daketeh bænə bamerde."kijahone mâr ba bshdossen bamerden shâh telâ attâ gate âhsad bakeshiye ā qa re sar heda, vachon sar shong bazo keh: "kârde biyârin "deteron bateteneh kârde biyârdene. mâr kârde bayte bâ tamam tendi attâ vare sine re bavriyh bayte bazo tash daei tandir tan. detâ deter re chesh dar bimo keh cheh veshon mâr einti hâkerdeh, berme gali bayne vene jâ bapersineh, mâr ke dard bavriyene sineh az daq marg shâh telâ vene teroke bosendiye bayyæ bâ berme bâteh: "mâr cheh sineh re navrinæ â tandire tan nasozendæ. kijahon she khejire dim re cheti petkâ nakenen, piyyer cheti she attâvar kenge navrine, ò roshendi re khâneh chekeneh, bez râse shakhe khâneh chekeneh, dâr, gelam ā chelle re khâneh chekeneh, kelâj par re khane chekene, tashni khâr re dim re khâneh chekene, vakhti shâh telâ bome sar re jâ bosse dakete bænə bamerde."

ترجمه فارسی:

خروسی بود و خواهرش {تشنی}. خروس رو به خواهرش کرد و گفت: «گرسنه‌ام». خواهرش گفت: «برو پشت بام، سبوس درشت را نخور، سبوس نرم را بخور و بیا». خروس به پشت بام می‌رود، بی‌یاد از حرف خواهرش هر دو سبوس را می‌خورد. سنگین شد تا آن اندازه که به هنگام فرود آمدن در غلغله و سنگ‌دانش پاره شد و جان باخت. خواهرش وقتی رسید، خروس را تاق‌باز مرده یافت. بنا کرد سر و صورت خود را چنگیدن. کلاغ سر رسید. تشنی را با صورتی پُر خراش و آشفته دید، گفت: چرا صورت خود را چنگ می‌زنی و شیون می‌کنی؟». تشنی هم‌چنان که بال‌بال می‌زد گفت: «چگونه صورتم را نکنم که شاه خروس از بام افتاد و مرد».

کلاغ با شنیدن خبر مرگ نابه‌هنگام شاه خروس پرهایش فرو ریخت و غصه‌مند بر روی درخت رفت. درخت وقتی کلاغ را بی‌پر دید با تعجب پرسید: «تو که تاکنون پیشم می‌آمدی پَر داشتی. اکنون چرا بی‌پری؟!» کلاغ زاری کنان گفت: «کلاغ چگونه پَر نریزد و خواهرش رخ نکند، وقتی می‌بیند شاه خروس از بام افتاد و مرد». درخت به محض شنیدن این خبر در رنجی پُرسوز از آن واقعه تلخ، شاخ و برگ‌هایش فرو ریخت. از آن طرف بز بازی‌گوش جست‌وخیز کنان از راه رسید. ناگهان در نهایت ناباوری درخت را بی‌شاخ و برگ دید. رو به درخت کرد و گفت: «تاکنون وقتی به تو می‌رسیدم، انبوهی از شاخ و برگ بودی. اکنون چه شد که بی‌بار و بری؟» درخت چون

جوان‌مرده‌ای غم‌ناک رو به بز کرد و گفت: «من چگونه شاخ و برگ داشته باشم و کلاغ پَر، وقتی می‌بینیم که تشنی رخ می‌کند به خاطر آن‌که شاه خروس از بام افتاد و مرد.» بز خشم‌گین گامی چند به عقب برداشت، خیز گرفت و با تمام خشم شاخش را به تنهٔ درخت کوبید. شاخ بز خم بر داشت. بز که از فزونی غضب دهانش خشکیده بود، رفت که آبی بنوشد. آب وقتی چشمش به بز افتاد، گفت: «تاکنون به نوشیدن می‌آمدی ساخت خم نبود، اکنون چرا چنین شد که این همه به هم ریخته‌ای؟» پاسخ داد: «چرا شاخم خم نشود. درخت بی‌برگ و بر نگرده؟ کلاغ پَر نریزد؟ تشنی رخ نکند؟ وقتی شاه خروس از بام افتاد و مرد.» آب پس از شنیدن مرگ جان‌کاه خروس، رخ باخته تیره شد. مرد شالی‌کار در پایین‌دست، تشنه از شالی‌کاری آمد که آبی بنوشد. ناگاه چشمش به شگفتی وا شد؛ زیرا دید آب مثل همیشه صاف و زلال نیست. رو به آب کرد و گفت: «تاکنون که می‌نوشیدمت روشن و گوارا بودی چه شد که این‌چنین تیره شدی؟» آب در خود از درد موحی برداشت و گفت: «چه‌طور تیره نباشم و بز شاخ خم نکند؟ درخت بی‌برگ و بر نگرده؟ کلاغ پَر نریزد؟ تشنی رخ نکند؟ وقتی شاه خروس از بام افتاد و مُرد.» مرد در خشمی سخت نهیبی زد. آن‌گاه با تیزی کلوخ‌کوب یک‌ور کپلش را برید.

بشنوید از آن جانب که دو دختر مرد شالی‌کار می‌خواستند برای پدرشان چاشت / غذای نیم‌روز ببرند. چاشت، آش داغ بود. وقتی چاشت را بردند، دیدند پدرشان آغشته در خون خویش است و از درد و رنج به خود می‌پیچد. زاری‌کنان به سویش دویدند و در میان اشک و آه گفتند: «پدر جان تو را چه شد. چه بلایی بر سر سرینت آمد؟». گفت: «پدر، کپل جهت تکیه‌گاه برای چه بخواهد و آب چرا تیره نگردد، بز چرا شاخ خم نکند. درخت بی‌برگ و بر نگرده، کلاغ پَر نریزد، تشنی رخ نکند، وقتی می‌بینیم شاه خروس از بام افتاد و مرد.» دختران با شنیدن مرگ شاه خروس مدهوش و بی‌اختیار آش داغ را بر چهره‌شان ریختند و پُر شیون به خانه شدند.

مادر وقتی آنان را با صورت گداخته، پُرسوز و سوخته می‌بیند، جامه‌دران به سوی‌شان پَر می‌کشد و می‌گوید: «الاهی مادران بمیرد، صورت‌تان را چه شد که سوزیده و سوخته است.» گفتند: «دختران چرا چهره بخواهند و پدر کپل برای تکیه‌گاه، آب چرا تیره نگردد، و بز شاخ خم نکند، درخت بی‌برگ و بر نگرده، کلاغ پَر نریزد، تشنی رخ نکند وقتی می‌بینیم شاه خروس از بام افتاد و مرد.» مادر آهی عمیق از نهاد برکشید و رو به دخترها بانگ برآورد که: «کارد را بیاورید.» دخترها شتابان کارد را آوردند. مادر مصمم در چشم‌به‌هم‌زدنی سینه‌اش را برید و تن داغ‌تنور چسبانید. دختران متحیر و حیران

افسانه‌های مازندران: دختر و پسر ماکیانی □ ۱۲۰۳

گفتند: «مادر چرا سینه‌ات را بریده‌ای و به تن تنور چسبانده‌ای؟» مادر با همان صلابت بی‌اظهار عجز و درد گفت: «مادر چرا سینه نسوزاند، دختران چه‌طور چهره را آش‌آجین نکنند، پدر سرین نبرد؟ آب چرا تیره نگردد؟ بز شاخ خم نکند؟ درخت بی‌برگ و بر نگردد، کلاغ پَرهایش را نریزد، تشنی رخ نکند وقتی که می‌بینیم شاه خروش از بام افتاد و مرد.»

واژه‌نامه

اتنا: یکی

این گدر: در این هنگام

بدیه: دید

برکسسن: خراشیدن

بوم: بام مسقف، بوم سر: یعنی پشت بام. «سر» در این جا به معنای «رو» است.

ترکنه: می‌ترکد

تشنی: مرغی که هنوز تخم‌گذار نیست.

تلا: خروس

خاخر: خواهر

خسینگنه: چینه‌دان

جا: در این متن به معنای «از» است. جا همیشه به این معنا نیست مانند: جا بدائن یعنی پنهان کردن. یا لغت «جا جینگ» یعنی ظرف و ظروف.

چنگلی: چنگ زدن

دیم: صورت. دیم همیشه به معنای صورت نیست مانند: «دیم هدائن بخردن»: روی نهادن به خوردن یا «یک دیم بخرده»: همه را یک نفس خورد.

رسنه: می‌رسد

رها بونه: در این جا یعنی: از بلندی پرت می‌شود. از فراز به فرود افتادند.

سر رسنه: به هنگام می‌رسد. سر می‌رسد.

شونه: می‌رود.

شه: خودش. شه همیشه به معنای خودش نیست، «مانن شه بیمو»: یعنی شب‌نم آمد.

کلاج: کلاغ

کنده: می‌کند

گندلیک: غلتیدن

گینه: می‌گیرد. نشتوس گینه یعنی نشنیده می‌گیرد.

میس کتن: زیر مشّت گرفتن

مینه: می‌میرد

نخر: نخور

نشتوس: نشنیده

ننا شه کیجا / ننا بمیره / قد بلند بالا / ننا بمیره / بهیه پتکا / ننا بمیره / چه اینتی بینا /

ننا بمیره:

مادر فدای دخترهاش / مادر بمیره / قد سرو و بالا / مادر بمیره / که شدن کباب / مادر

بمیره / چرا پیش آمد این حال و هوا / مادر بمیره

و: او

ونه خاخر: خواهر او. نقش و نه در جملات همیشه به معنای او نیست. مانند: و نه بوره:

باید برود.

وینده: می‌بیند

هاکرد: کرد. گاهی هاکرد با اضافه شدن «ی» به آخرش معنای کارنامه خوب داشتن.

نیکی کردن از قبل. وام‌دار کردن طرف مقابل به خود را افاده می‌کند.

هاکردن: کردن

محمد علی داعی الاسلام

تهیه و تنظیم: کبری شاه‌پری طرئی



زاده نیاک آمل ۱۲۵۴ / درگذشت ۱۳۳۰ دکن

شاعر، ادیب، روزنامه‌نگار، پژوهش‌گر، فرهنگ‌نویس ایرانی، مدرس دانشگاه عثمانیه هند و بنیان‌گذار مجله الاسلام (اولین مجله دینی ایران).

در پنج‌سالگی در آمل به مکتب رفت و به فراگیری قرآن و خوش‌نویسی پرداخت و نصاب/الصبيان را در همان مکتب فراگرفت. سپس به تحصیل صرف و نحو عربی، فقه، اصول و حکمت روی آورد. پس از آن در مدرسه سپه‌سالار تهران، ریاضی و ادبیات فارسی خواند. در ۱۳۱۶ ق. به اصفهان رفت و در خدمت استادانی چون ملا محمد کاشانی و جهانگیر خان قشقایی به تکمیل تحصیلات خود پرداخت و در محافل ادبی رکن‌الملک شیرازی شرکت می‌کرد. در آن دیار مناظراتی با مسیحیان داشت که در مجله الاسلام که شخصاً مدیریت آن

را عهده‌دار بود، چاپ شد و مظفرالدین شاه وی را داعی‌الاسلام لقب داد. در این زمان به آموختن زبان انگلیسی و لغت عبرانی روی آورد. در ۱۲۸۳ ش. به حج رفت. در بازگشت به هند رفت و در آن‌جا زبان اردو آموخت و مجله‌ای به نام *دعوة الاسلام* در بمبئی دایر کرد. سپس برای همیشه به حیدرآباد دکن کوچ کرد و استاد زبان و ادبیات فارسی در دانشگاه عثمانیه این شهر شد. در این ایام به فراگیری زبان‌های **پهلوی، اوستایی، گجراتی، بهاشا و سنسکریت** سرگرم شد، چندان که در رشته زبان‌شناسی شرق دانش گسترده به دست آورد. وی، که سال‌ها سمت استادی دانشگاه عثمانیه را به عهده داشت، در سایه حمایت مالی و معنوی حکومت نظام حیدرآباد، اثر مهم **فرهنگ نظام** را به دوست‌داران زبان و ادبیات فارسی عرضه کرد. پس از آن به درخواست دولت دکن به بررسی ریشه لغات فارسی پرداخت و واژه‌نامه‌ای فارسی به فارسی در پنج جلد به نام *فرهنگ نظام* در هند تألیف کرد و در ۱۳۰۵ ش. آن را در هند چاپ و منتشر کرد. داعی‌الاسلام در ایام جنگ جهانی دوم به ایران بازگشت. گاهی شعر می‌سرود و در شعر از سبک هندی پیروی می‌کرد.

آثار

اقبال و شعر فارسی (حیدرآباد، ۱۳۰۵ ش)؛
ترجمه تاریخ نادرشاه و ستاره، اثر مارتیمو دیوراند خاورشناس انگلیسی (حیدرآباد، ۱۲۹۱ ش)؛

خط آسان برای تعلیم عمومی؛ خط داعی (حیدرآباد، ۱۳۱۷ ش)؛

خط لاتین برای فارسی (حیدرآباد، ۱۳۰۷ ش)؛

سه مسمط (تهران، ۱۳۲۲ ش)؛

شعر و شاعری عرفی (حیدرآباد، ۱۲۹۴ ش)؛

شعر و شاعری عصر جدید ایران (حیدرآباد، ۱۳۰۵ ش)؛

جلد دوم فارسی جدید (حیدرآباد، ۱۲۹۰ ش)؛

فرهنگ نظام به نام نظام دکن در پنج جلد (حیدرآباد، ۱۳۰۶ ش)؛

داعی‌الاسلام به دلیل اقامت طولانی در هندوستان و آشنایی با زبان انگلیسی و فرهنگ‌های این زبان و نیز زبان سنسکریت و زبان‌های قدیمی ایران به خوبی پی برده بود که در زبان فارسی فرهنگ جامعی مانند آن‌چه برای زبان‌های اروپایی تألیف شده، وجود ندارد و بر آن شد که این نقص را رفع کند. به قول خود او در دیباچه فرهنگ، بنابر مأموریتی که از طرف سلطنت اسلامی دکن یافته بود، سه سال در ایران به تحقیق پرداخت و با ادبا و مقامات وزارت معارف آن زمان مشورت کرده، به هندوستان بازگشت. وی به خوبی

به این نکته پی برده بود که فرهنگ‌های قدیم فارسی بیش‌تر متضمن کلمات نامعمول و خصوصاً لغاتی بود که در اشعار شاعران به کار می‌رفت. لغت‌نویسان قدیم به متون منشور توجهی نداشتند، هم‌چنین آوردن و معنی کردن کلمات متداولی مانند خوردن و رفتن و گفتن و شنیدن و درخت و اسب و آب و امثال این‌ها را ضروری نمی‌دانستند. او لغات زبان تکلم را به قول خود از «زبان مقرر» یعنی فارسی معمول در ایران که در مدارس درس داده می‌شود و روزنامه بدان نوشته می‌شود، اتخاذ کرده‌است و تلفظ کلمات بر مبنای فارسی متداول در تهران است.

ترجمه و نداد، بخش سوم اوستا به فارسی (حیدرآباد، ۱۳۲۷ ش).

شاعری

داعی‌الاسلام گه‌گاه شعر نیز می‌سرود و در شعر از سبک هندی پیروی می‌کرد. اشعار وی شامل قصیده، غزل، مثنوی، مسمط و قطعات است، اما این اشعار گردآوری نشده است. جنبه‌های فلسفی، انتقادی و اجتماعی درون‌مایه سروده‌های وی است.

کتاب‌شناسی

دانش‌نامه ادب فارسی، مجلد چهارم.

داعی‌الاسلام، فرهنگ‌نویسی فارسی، صص ۲-۵، ۷.

نیکوهمت، «داعی‌الاسلام»، ص ۴۳۸.

تفضلی احمد، «[درباره] فرهنگ نظام»، آینده، سال ۱۲، ش ۱-۳ (فروردین-خرداد ۱۳۶۵).

فرهنگ نظام؛ تألیف: سید محمدعلی داعی‌الاسلام، تفضلی، فریدون، آینده، سال دوازدهم، فروردین و اردیبهشت و خرداد ۱۳۶۵- شماره ۱-۳.

۱۲۰۸ □ پژوهش‌هایی درباره کرانه‌های دریای کاسپین

درباره کتاب وندیداد ترجمه سید محمدعلی داعی الاسلام

دکتر احمد تفضلی / زبان‌شناس، ایران‌شناس، پژوهش‌گر، مترجم

وندیداد یکی از پنج بخش اوستای کنونی و تنها نسک^۱ باقی‌مانده از هفت نسک مربوط به قوانین است. کلمه وندیداد تصحیف واژه «ویديوداد»^۲ پهلوی است که خود از دو کلمه اوستایی «ویدیو» و «دات»^۳ ترکیب شده است. معنی تحت‌اللفظ ویديوداد قانون جدایی یا دوری از دیوان است و قانون ضدّ دیوان چنان که معمولاً معنی می‌کنند نیست. وی^۴ پیش‌وندی است که در اول اسما [نام‌ها] یا ریشه افعال در اوستا به کار می‌رود و معنی جدایی و دوری به کلمه می‌دهد. این پیش‌وند در فارسی به صورت گاف مضموم تحول یافته است. در گمان و گریختن و گسستن و چند واژه دیگر دیده می‌شود.

در دوره هند و ایرانی «دیو» به گروهی از خدایان اطلاق می‌شد. دیو در برابر اسور یا اهورا بود. پس از جدا شدن ایرانیان از هندیان از اعتبار دیوها در ایران کاسته شد و زرتشت دیوها را مطرود دانست. در نتیجه دیو معنی خدای مطرود یا خدای ناقابل پرستش یافت. اما در هند دیو معنی اصلی خود را که «خدایان» باشد، حفظ کرد. در اوستا ترکیب «ویدیوا»^۵ دوری‌گزیننده از دیوها به عنوان خصلتی پسندیده و مترادف «اهوراتکیشه»^۶ و «مزديسنا»^۷ و «زرتوشتری»^۸ به کار رفته است و روشن می‌سازد که هر زرتشتی اهورمزداپرست

1 Nask

2 Widewdad

3 Vidaeva-data

4 Vi

5 Vidaeva

6 Ahura-Tkaesa

7 Mazdayasna

8 Zaraoustri

دوری‌گزیننده از خدایان مطرود است. امیل بنونیست^۱ مقاله مبسوطی در این زمینه نوشت که در یادنامه والتر هنینگ چاپ شد. اما در کتاب مذهبی هندوها به نام «ودا» کلمه «وی‌دیوا»^۲ به معنی دوری‌گزیننده از دیوان (= خدایان) به عنوان صفت مذموم آمده است. به تدریج «دیو» از معنی «خدای مطرود» و خدای زیان‌رسان به معنی موجودات آفریده اهریمن که سبب پلیدی و آلودگی آفریدگان اورمزد می‌شوند، تحول یافت و از معنی اصلی دور شد. بنابراین، در دوره ساسانی هنگامی که بیست‌ویک نسک اوستا مدوّن شد، آن بخش از اوستا را که موضوع اصلی آن قوانین تطهیر از آلودگی‌های ناشی از دیوان است، به نام «وی دیوداد» خواندند و در آن زمان معنی اصلی «دیو» از یاد رفته بود.

وندیداد شامل بیست‌ودو فرگرد^۳ یا فصل است و موضوع اصلی آن‌چنان که گفته شد، قوانین تطهیر و جزاست که به صورت سؤال و جواب میان زرتشت و اهورامزدا تدوین شده است. اما در این کتاب مطالبی نیز که مستقیماً با جزا ارتباط ندارد آمده است. فصل اول درباره سرزمین‌های مختلفی است که اهورامزدا آفرید و آفت‌های مختلفی که اهریمن بر هر سرزمین وارد ساخت. فصل دوم داستان جمشید و طوفانی است که در جهان روی داد و قلعه‌ای که جمشید برای نگاه‌داری آفریدگان ساخت. احتمالاً این دو فصل به سبب ارتباط با زمین که در آیین زرتشتی مقدس به شمار می‌رود و باید که از آلودگی به دور باشد، بر مطالب اصلی وندیداد افزوده شد. داستان جمشید مسلماً بسیار قدیم و متعلق به زمان‌های بسیار پیش از زرتشت است، زیرا جمشید از شخصیت‌های افسانه‌ای دوران هند و ایرانی است.

داستان دیگری که در فصل نوزده آمده است، شرح کوشش اهریمن برای فریفتن زرتشت است. این داستان نیز ارتباط مستقیم با مطالب اصلی کتاب ندارد و بر خلاف داستان جمشید از داستان‌هایی است که پس از زرتشت یا در زمان او درست شد و ذکر آن در وندیداد ظاهراً به سبب ارتباط آن با اهریمن و دیوان است. پس دیده می‌شود که مطالب وندیداد همه از نظر زمان یک‌سان نیست. بعضی مطالب بسیار قدیم و مربوط به زمان‌های پیش از زرتشت و بعضی متأخر است. عقیده عمومی اوستاشناسان بر آن است که تدوین نهایی متن اوستایی وندیداد پس از دوره هخامنشیان شد.

از نظر دستور زبان وندیداد غالباً تحریف شده است و پس از مقایسه با یشت‌ها صورت‌های دستوری آن نادرست می‌نماید. شناسه‌های^۴ اسمی و فعلی غالباً نابه‌جا به کار

1 Emil Benveniste, W. Henning Memorial Volume, London 1970, p37.

2 Vi-dava

3 Fragar

4 Endingd

رفته است. تدوین‌کنندگان نحو جمله را در نظر نگرفته، بعضی صورت‌ها را از قسمتی به قسمت دیگر نقل و تکرار کردند یا کلمات و عبارات را به تقلید از بخش‌های دیگر اوستا ساخته به متن منتقل کردند. مثلاً کلمه‌ای را که در جایی به حالت فاعلی آمده است، عیناً در جای دیگر به همان حالت نقل کردند؛ در حالی که از لحاظ نحوی کلمه بایست در مورد دوم مثلاً صورت مفعولی یا اضافه یا غیر آن داشته باشد.

وندیداد از زمره قسمت‌های اوستاست که به سبب اهمیت و کاربردی که مطالب دینی آن پیوسته در جامعه زرتشتی ساسانی داشت، به زبان پهلوی ترجمه و تفسیر شد و اکنون هر دو ترجمه و تفسیر باقی است و نسخ متعدد آن در دست است و چند بار به چاپ رسیده و به زبان انگلیسی نیز ترجمه شده است. ترجمه پهلوی وندیداد نسبت به بعضی قسمت‌های دیگر اوستا دقیق و قابل اعتماد است؛ زیرا موبدان دوران ساسانی بر حسب سنت با مطالب وندیداد که قوانین دینی بود، به خوبی آشنا بودند. بسیاری از مطالب به سبب انتزاعی و مجرد بودن و نیز به سبب کهنگی زمان آن برای موبدان آن زمان نامفهوم بود. امروز ترجمه پهلوی وندیداد برای حل مشکلات لغوی و دستوری متن اوستا مدد می‌رساند.

ترجمه‌ای که اکنون به نظر خوانندگان می‌رسد نخستین بار در سال ۱۳۲۷ هجری قمری در هند چاپ شد. مترجم به سبب علاقه‌ای که به زبان فارسی داشت، آن را از اوستا به فارسی درآورد. خدمت بزرگ‌تر و مهم‌تری که به زبان فارسی کرد، تألیف فرهنگ نظام است که در پنج مجلد بزرگ در هند چاپ شد. «نظام» به معنی سپاه نیست. لقب فرمان‌روای «دکن» واقع در جنوب هند بود که به امرش فرهنگ آماده شد. در واقع نخستین فرهنگ فارسی است که در آن از اشتقاق کلمات به صورت علمی سخن رفت و واژه‌های فارسی با معادل‌های سنسکریت و اوستا و پهلوی و غیر آن‌ها مقایسه شد و نیز بسیاری از لغات متداول در میان مردم نواحی مختلف ایران که تا آن زمان ضبط نشده بود، در فرهنگ نظام آمد.

بعضی ترجمه‌هایی که از متون باستانی کرده‌اند، روان نیست. این ترجمه وندیداد لفظ به لفظ و روان و قابل فهم است و این خود مزیت اصلی آن محسوب می‌شود. بعضی مفاهیم و کلمات و اسامی خاص و نام‌های جغرافیایی محتاج توضیح است.

خوش‌بختانه اکنون در فارسی چند منبع هست که خواننده می‌تواند به آن‌ها مراجعه کند. باید دانست که تحقیق پیرامون اوستا از زمان این ترجمه تا امروز ادامه دارد و بسیاری از مشکلات لغوی وندیداد به دست دانش‌مندان غرب حل شده است.

علاقه‌مندان از منابع یاد شده در زیر استفاده کنند:

۱۳۵۱	تهران	بهار، مهرداد	اساطیر ایران
۱۳۵۴	تهران	بهار، مهرداد	واژه‌نامه بندهش
۱۳۵۱	تهران	بهار، مهرداد	واژه‌نامه زاد سپرم
۱۳۵۹	تهران	پورداوود، ابراهیم	خرده‌اوستا
۱۳۵۵	تهران	پورداوود، ابراهیم	فرهنگ ایران باستان
۱۳۵۹	تهران	پورداوود، ابراهیم	گات‌ها
۱۳۵۵	تهران	پورداوود، ابراهیم	ویسپرد
۱۳۵۹	تهران	پورداوود، ابراهیم	هرمزنامه
۱۳۵۶	تهران	پورداوود، ابراهیم	یسنا ۲ جلد
۱۳۵۵	تهران	پورداوود، ابراهیم	یادداشت‌های گات‌ها
۱۳۵۶	تهران	پورداوود، ابراهیم	یشت‌ها ۲ جلد
۱۳۵۴	تهران	تفضلی، احمد	ترجمه مینوی خرد
۱۳۴۸	تهران	تفضلی، احمد	واژه‌نامه مینوی خرد
۱۳۴۳	تهران	دارمستتر، جیمس	مجموعه قوانین زرتشت یا
		ترجمه موسی جوان	وندیداد اوستا
۱۳۴۱	تهران	مقدم، محمد	داستان جم
		تفضلی، احمد	

درباره کتاب فرهنگ نظام

«فرهنگ نظام، فرهنگی فارسی به فارسی، تألیف محمدعلی داعی‌الاسلام، استاد فارسی نظام‌کالج حیدرآباد دکن. او فرهنگ خود را به سفارش سلطنت اسلامی دکن (هند) نوشته و برای تهیه مقدمات آن سه سال به ایران سفر کرده و در باب زبان فارسی عمومی رایج در ایران و فارسی‌های محلی تحقیقات عملی و میدانی کرده و با ادبای ایران به مشورت پرداخته و با مواد فراوان به هند مراجعت کرده است.

او در تألیف فرهنگ خود علاوه بر لغات شعر و نثر ادبیات فارسی، لغات روزمره را نیز ضبط کرده و در مواردی برای آن‌ها شاهد شعری نیز آورده است. جلد اول این فرهنگ در سال ۱۳۰۶ به چاپ رسید. اطلاعات مربوط به اصل واژه، شیوه تلفظ، معنی واژه، گفتاری بودن واژه یا تعلق به نثر و نظم، شواهد واژه، بن‌های مضارع و ماضی و امر، ذکر مخفف و

مبدل کلمه، ذکر اسم فاعل‌های ترکیبی کلمات، ذکر جمع واژگان عربی، ذکر مثل، ذکر معنای مجازی کلمه در این فرهنگ مد نظر بوده است.

فرهنگ نظام در پنج جلد است و هر جلد، به استثنای جلد دوم، دارای یک مقدمه است. مقدمه جلد اول ۶۳ صفحه دارد و مؤلف در آن به اختصار از فرهنگ‌نویسی در زبان فارسی و سه‌گونه (شعبه) زبان، یعنی زبان شعر، نثر و زبان تکلم و اختصاص لغت فرس اسدی به زبان شعر، گفت‌وگو کرده است. علاوه بر این‌ها او در مقدمه از چهار زبان ایرانی (اوستا، کیانی، پهلوی، اسلامی)، فرهنگ‌های کهن، لغات عربی در زبان فارسی و خط عربی و فارسی سخن گفته است.^۱

۱۲۱۴ □ پژوهش‌هایی درباره کرانه‌های دریای کاسپین

درباره دکتر ایران کلباسی

دکتر شادی داوری / پژوهش‌گر زبان‌شناسی تاریخی و استاد دانشگاه



زبان‌شناس شایسته، کسی است که زبانی را که پیش‌تر توصیف نشده است، به طور کامل توصیف کند. این، کار آسانی نیست. این کار همواره نیازمند کار میدانی گسترده و غالباً در شرایط دشوار است. اما، همچنان که من و دیگران دریافته‌ایم از خشنودکننده‌ترین و ارزش‌مندترین کارهاست. (دیکسون، ۱۹۹۴)

یک سال پیش وقتی پس از بیش از یک دهه حضور در دنیای پزشکی، قدم به دنیای زبان‌شناسی گذاردم، تنها شخصیتی که جهان زبان‌شناسی را برایم مشعشع نمود و بذر فریبای شناخت زبان را در من به ودیعه گذارد، استاد درس گویش‌شناسی‌ام، دکتر ایران



کلباسی بود. به جرئت می‌گویم که نه تسلط بی‌حد و مرز ایشان به مفاهیم بنیادی دستور توصیفی گویش‌ها و نه حتی شیوه تدریس به غایت دوستانه و صمیمانه‌شان، بلکه شوق خارج از وصفی که در هنگام خواندن و تدریس داستانی از گویش گیلکی از وجود استاد بر ما دانش‌جویانی که هیچ از این گویش نمی‌دانستیم، پرتو می‌افکند، مرا مجذوب این گستره بی‌انتها نمود و به من آموخت که پیش از آن که علم خود را گسترش دهیم، شوق خود را برای یادگیری

پرواز دهیم. همه آنانی که در همایش‌های زبان‌شناسی، سعادت همراهی استاد را داشته‌اند، بر این حقیقت که کم‌تر کسی به اندازه ایشان عاشقانه به مسائل زبانی توجه نشان می‌دهد، معترف اند.

دکتر ایران کلباسی، عمر گران‌مایه خویش را در راه ثبت و ضبط و تحلیل واژه‌های فرهنگ ایران‌زمین سپری کرده است. او زبان‌شناسی بسیار فکور، دانشور، عالم و عمیق است. اما بدون تردید، برجسته‌ترین گویش‌شناس ایرانی است. او به تنهایی دو خلاً مهم در حوزه مطالعات گویشی را پُر کرده است: نخست آن که انبوه آثار ارزش‌مند و وزینش را می‌توان پیکره‌ای والا از زبان‌ها و گویش‌های ایرانی دانست. کتاب فرهنگ توصیفی گونه‌های زبانی ایران او به تنهایی ۲۲۱ گویش و لهجه زنده ایرانی را به صورت مدخل ارائه داده و توصیف نموده است. رساله دکتری او، که چهل‌ویک سال پیش و به راهنمایی فرهیخته‌ترین زبان‌شناس و گویش‌شناس زمان خود دکتر صادق کیا، با عنوان «گویش کردی مهاباد» به رشته تحریر درآمده است، نخستین جستار زبان‌شناسانه‌ای است که یک زبان‌شناس، به بهترین وجه، در خصوص توصیف گویشی ایرانی ارائه کرده است.

علاوه بر این رساله نفیس و نیز انبوه کتاب‌ها و مقالاتی که از ایشان در حوزه گویش‌شناسی منتشر شده است، باید به پایان‌نامه‌هایی که در این حوزه و با راهنمایی ایشان به رشته تحریر درآمده‌اند، نیز اشاره کرد. این پایان‌نامه‌ها علاوه بر آن که پیکره‌ای وسیع و دقیق از داده‌های گویشی را در اختیار علاقه‌مندان قرار می‌دهند، منبع بسیار ارزش‌مندی از داده‌های جغرافیایی ایران را نیز در خود گنجانده‌اند. بسیاری از این پایان‌نامه‌ها به واکاوی گویش‌های مناطقی از ایران عزیز ما پرداخته‌اند که بسیاری از ما حتی نام آن منطقه را نشنیده‌ایم. روستاهای همه‌کسی در استان همدان، ریک و آه میلرزان در تالش، جرقویه در اصفهان و ده‌ها روستا و شهرستان دیگر از آن جمله‌اند. راهنمایی حداقل ۷ پایان‌نامه در

راستای طرح ملی گویش‌شناسی را نیز باید از جمله منابعی دانست که بخشی از این پیکره گویشی را تشکیل می‌دهند. پیکره‌هایی که ایشان در مطالعات وزین خود از گویش‌های ایرانی گردآورده است، بر اساس اصولی که در زبان‌شناسی عملی یا field linguistics بر آن‌ها تأکید می‌شود، پیکره‌هایی درست گردآوری شده‌اند. چرا که اولاً عموماً بر اساس روش کار در محل که همواره مورد تأکید دستورنویسان توصیفی و گویش‌شناسان بوده است، ضبط و گردآوری شده‌اند. دوم آن‌که بر جنبه‌های انسان‌شناختی و قوم‌نگارانه که غالب دستورنویسان توصیفی از جمله بوآس، بلومفیلد، هسپلمت و جز آن در توصیف دستور زبان‌های مورد مطالعه‌شان به آن‌ها اشاره داشتند، تأکید کرده‌اند. آن‌جا که بلومفیلد می‌گوید: «محققی که به پژوهش زبان در محل می‌پردازد، به ناچار باید چیزهایی از انسان‌شناسی هم بداند.» از این روست که مثلاً در کتاب «فارسی ایران و تاجیکستان»، این موضوع که چرا زبان فارسی در تاجیکستان در مقایسه با فارسی در ایران، در طول مفارقتی که پس از انقلاب ۱۹۱۷ روسیه به وقوع پیوست، به صورت زبان علمی در نیامد، مورد توجه استاد قرار می‌گیرد. و سه دیگر آن‌که پیکره‌های گردآوری شده غالباً پیکره‌هایی طبیعی هستند. او به درستی می‌داند که توصیف یک گویش یا زبان، به نگارش لغت‌نامه نمی‌ماند، بلکه در این راه باید هویت نسبتاً دقیقی از اجزای کلام به دست داد تا از ره‌گذر آن بتوان، الگوهای زبانی و نیز ساخت‌های زبان ویژه را با شرحی کامل به تصویر کشید. از این رو منبع اصلی داده‌های او در کتاب «فارسی ایران و تاجیکستان» که پیش‌تر به آن اشاره شد، نه پرسش‌نامه‌هایی بر مبنای مقولات دستوری از پیش تعیین‌شده یا preestablished categories بلکه نوارهای ضبط‌شده سخن‌رانی‌های تاجیک‌ها در موضوعات مختلف سیاسی، اجتماعی، ادبی و هنری، برنامه‌های زنده رادیو و تلویزیون و نیز مصاحبه‌های حضوری طولانی با گویشوران مختلف تاجیک بوده است. به بیان دیگر توصیف‌های زبانی او بر اساس مقولات موجود یا actual categories یا به عبارتی، پیکره‌ای شامل سازه‌های طبیعی است که در ارتباط به کار رفته‌اند. مطالعه دقیق توصیفات دستوری ارائه شده در مطالعات گویشی استاد نکته بسیار مهمی را برای پژوهش‌گران گویش‌شناسی روشن می‌کند. زبان‌شناسانی چون هسپلمت بر این باورند که مقولات دستوری گویش‌های کم‌تر شناخته‌شده نباید دقیقاً بر اساس مقولات دستوری زبان‌های پُرگویشور نگاشته شوند؛ چرا که در این گویش‌های کم‌گویشور، معمولاً مقولات دستوری زبان ویژه و حیرت‌انگیزی وجود دارند که در زبان زبرین پُرگویشور دیده نمی‌شوند و از این رو به هنگام ارائه دستور گویش، نادیده گرفته می‌شوند. این دقیقاً همان روشی است که دکتر ایران کلباسی، در غالب توصیفات گویشی‌اش مد نظر داشته و به همین دلیل، یافته‌های نظری پژوهش‌های او اطلاعات

ارزش‌مندی از مقولات حیرت‌انگیز گویشی در اختیار ما قرار می‌دهد. مقاله ارزش‌مند استاد در باب ساختمان فعل در گویش جرقویه از آن دسته مقالاتی است که با دقتی مثال‌زدنی و بدون آن‌که الگوی ساختمان فعل در فارسی را به عنوان الگویی از پیش تعیین‌شده در نظر داشته باشد (آن‌گونه که در بسیاری از مقالات گویشی، از این روش و مقایسه با مقولات فارسی پیروی می‌شود)، ویژگی‌هایی حیرت‌انگیز را معرفی و تحلیل می‌کند که به قول هسپلمت، مصداق بارزی از حضور crazy categories در گویش‌های کم‌گویشور است.

ایران کلباسی متولی گویش‌شناسی ایران است. او خود زمانی به غیبت متولی در حوزه گویش‌شناسی در ایران اشاره کرده بود، اما، بی‌شک او خود متولی گویش‌شناسی در ایران است. هیچ زبان‌شناسی در ایران، به اندازه دکتر ایران کلباسی، بر مطالعات گویش‌شناسی تمرکز نداشته است. غالباً چنین است که زبان‌شناسان بر حوزه‌ای به جز گویش‌شناسی در زبان‌شناسی مسلط می‌شوند، در آن حوزه بیش از دیگر حوزه‌ها قلم می‌فرسایند و یکی دو کار گویشی نیز در این میان به انتشار می‌رسانند. اما ایران کلباسی، بیش‌ترین آثار خود را به تحلیل و توصیف گویش‌های ایرانی اختصاص داده و در کنار این مطالعات، واکاوی‌هایی نیز در حوزه‌هایی به جز گویش‌شناسی به رشته تحریر درآورده است. مطالعات وزین او در حوزه گویش‌های ایرانی را به لحاظ روش پژوهش می‌توان از دو منظر طبقه‌بندی کرد:

دسته نخست که به هدف ارائه دستور توصیفی گویش‌ها و معرفی ساختارهای زبان ویژه و خاص گویش مورد مطالعه ارائه شده‌اند و دسته دیگر که به منظور بررسی مقوله‌ای خاص در مجموعه گویش‌های ایرانی و یا تنها در یک گویش مشخص و تحلیل شباهت‌ها و تفاوت‌های آن مقوله خاص از نگاهی رده‌شناختی به رشته تحریر درآمده‌اند. در این مسیر، دستور گویش کردی مهاباد، فارسی تاجیکستان، فارسی اصفهانی، گویش کلیمیان اصفهان، گویش کلاردشت و جز آن از دسته مطالعات دستور توصیفی هستند. اما در بحث مطالعات رده‌شناختی، مقولات بی‌شماری در مجموعه گویش‌های ایرانی از سوی استاد به چالش کشیده شده‌اند که از آن جمله می‌توان از: جان‌داری و بی‌جانی در گویش‌های ایرانی، پیش‌وند فعلی «ها» و گونه‌های آن در گویش‌های ایرانی، وند زمان گذشته و گونه‌های آن در گویش‌های ایرانی، «است» و «است» در زبان‌ها و گویش‌های ایرانی، نشانه استمرار «آ» در گویش‌های ایرانی، گذشته نقلی در گویش‌های ایرانی، نشانه جمع در گویش‌های ایرانی، ارگتیو در زبان‌های ایرانی و بسیاری از مقولات دستوری دیگر که یا در گویشی خاص و یا در مجموعه گویش‌های ایرانی به لحاظ رده‌شناسی مورد واکاوی قرار گرفته‌اند.

استاد به همراه همسر فرزانه‌شان، زنده‌یاد دکتر یدالله ثمره، واژه‌واژه‌های فرهنگ غنی این سرزمین کهن را به جان پرورده و تحلیل کرده است. مطالعه فرهنگ عامه، آیین‌های

است که خصوصیات روحی و اجتماعی، سنن و آداب و رسوم و فرهنگ و تاریخ مردم یک کشور را منعکس می‌کند، این چنین است که استاد ایران کلباسی با تسلط مثال‌زدنی‌شان بر ثبت واژگان و ساختارهای دستوری گویش‌های رنگارنگ و متنوع ایران‌زمین، گنجینه‌ای غنی از واژگان و اجزای زبانی نهفته در فرهنگ عامه را ثبت و تحلیل کرده و در اختیار فرهنگ‌دوستان نهاده است.

هم‌میهنان ما در گوشه‌گوشه از این خاک پاک مقدس به زبان‌ها، گویش‌ها و لهجه‌های گوناگونی تکلم می‌کنند. این گویش‌ها و لهجه‌ها سرمایه‌های ملی هر کشور است. بر پایه اعلام رسمی کمیسیون ملی یونسکو در سال ۲۰۰۸، ۲۴۶۵ زبان در معرض خطر در دنیا شناسایی شد و اطلاعات مربوط به وضعیت آن‌ها و منابع کلیدی آن در دسترس عموم قرار گرفت. برخی از این زبان‌ها در مرز جغرافیایی ایران قرار دارند. در این میان، رسالت مهم زبان‌شناسان و گویش‌شناسان ایرانی در ثبت و حفظ این زبان‌ها و گویش‌های ارزشمند و متأسفانه در معرض نابودی بیش از پیش مشخص می‌شود و کیست که بیش از همه زبان‌شناسان دغدغه‌مند این موضوع است؟ همو که بسیاری از این گویش‌ها و زبان‌های در معرض خطر از جمله گویش به‌دینان یزد، گویش کلیمیان اصفهان، گویش سمنانی، گویش کهکی و بسیاری دیگر از گویش‌های ایرانی را با دقت و شیفتگی نه فقط یک زبان‌شناس و گویش‌شناس فاضل، بل یک ایرانی عاشق وطن ثبت و ضبط کرده است. او ایران کلباسی است. او نه تنها به ضبط و ثبت زبان‌ها و گویش‌های ایرانی اهتمام ورزیده است، بلکه در بسیاری از آثار خود به معرفی ویژگی‌هایی زبانی در زبان‌ها و گویش‌ها ایرانی پرداخته است که امروزه ویژگی‌ای منسوخ و باستانی قلمداد می‌شوند. یکی از این ویژگی‌ها ساخت کنایی در زبان‌ها و گویش‌های ایرانی است. استاد در مقاله‌ای که با عنوان «جشنی برای سال‌گرد ثبت ملی زبان سمنانی» به رشته تحریر درآورده‌اند؛ زبان در خطر سمنانی را زبانی با ویژگی کنایی معرفی می‌کنند که در آن، ضمائر پی‌بستی به جای شناسه فعلی در افعال متعدی در زمان گذشته به کار گرفته می‌شوند. یکی دیگر از خصوصیات دستوری کهن که در این زبان از گذشته حفظ شده است و امروزه دیگر جایی در دستورهای زبانی ندارد، مقوله جنس دستوری است.

آن‌چه ایران کلباسی در سال‌های پُر بار علمی‌اش انجام داده است در این کلام مختصر نمی‌گنجد. چه سعادت نصیب‌مان شد که امروز گرد هم آمدیم تا به مقام شامخ او در جهان بی‌انتهای شناخت گویش‌های سرزمین مادری‌مان ایران ادای احترام کنیم.

ایران عزیز ما...

اکنون نوشته می‌شود نوشته‌ای به‌سزا، نامه‌ای به ایران عزیز ما، نامه‌ای به استادی بزرگ‌کردار، دانشوری رای‌مند، زبان‌شناسی روشن‌نگر و ایران‌دوستی مهرگستر. به او که نسبت به هر آفرینی ارزنده است. شما را از گنج فزونی یابنده یزدان، دیرزی‌وشی با تن‌درستی، سعادت با احترام کامل، جلودان فرخی با سلامتی مانا و رامش ناگذر، آفرین بی‌کران عاجل و بزرگ‌نامی با درخشندگی همیشگی، بهر، به کمال باد.

ای بزرگ امید پُرآوازه فروغ‌مند، ای پیرایه جهان، ایزد شما را از هر تعارضی بیزار، دور و در پرهیز بدارد.

ای فراترین در دانایی، ای به گوهر، درست و به خیم، ویراسته، شما را از ایزد، همه‌گونه رای و فره و فرخی و احترام، مانا و پایا باد.

باشد که شما عمر طولانی کنید و تن‌درست زندگی کنید، خرسندی یابید و خاطر آسوده دارید. ایزد شما را برای زمانی دراز از هر اهریمنی بیاید و برترین رامش و نیکی را پیوسته بر شما بیفزاید و این تن فرخ شما تا زمان فرش‌گرد، نیک فزاینده باشد.

امید که نسبت به کژی‌های نامه برتر باشید، زیرا که نامه با دست لرزان شاگردی نوشته شده است.

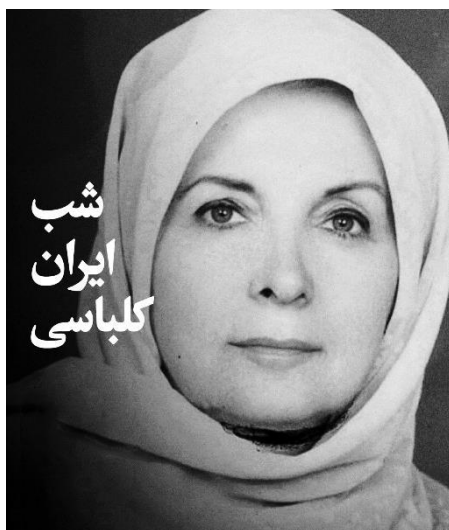






بزرگداشت دکتر ایران کلباسی

گردآوری از علی اکبر کریم تبار / مترجم و پژوهش گر فرهنگ مازندرانی



هفت صد و بیست و نهمین شب از شب‌های بخارا به تجلیل از مقام علمی «دکتر ایران کلباسی» اختصاص یافت. این نشست در ساعت پنج بعد از ظهر یکشنبه پانزدهم بهمن‌ماه ۱۴۰۲ با حضور دکتر ژاله آموزگار، دکتر آریتا افراشی، دکتر شهین نعمت‌زاده، دکتر محمدمبین ناصح، دکتر شادی داوری و علی دهباشی در تالار فردوسی خانه اندیش‌مندان علوم انسانی برگزار شد.

دکتر آموزگار^۱:



خوش‌حالم که امروز به پای‌مردی آقای پایمردی و دوستان خانم دکتر کلباسی چنین مجلسی برپا شده است. از این بابت نخست سپاس‌گزار آقای دهباشی هستیم که تندرستی ایشان آرزوی همه دوستان و دوست‌دارانش است و هم‌چنین سپاس از دیگر برگزارکنندگان این مراسم. من خیال خطابه خواندن ندارم. تنها به عنوان آغازگر این مراسم در این جای‌گاه هستم و بسیار کوتاه مصدع اوقات حضار محترم می‌شوم تا زمان را به زبان‌شناسان و متخصصان رشته تخصصی خانم دکتر کلباسی واگذار کنم.

صحبت از زبان است و گویش. برای من همیشه یکی از بزرگ‌ترین شگفتی‌های جهان هستی زبان و قواعد آن بوده است. جای آن نیست که از پیدایش زبان سخن بگویم که خود داستانی بس شیرین و جذاب است؛ ولی خود زبان و زبان‌آموزی چه مقوله‌ی اعجاب‌آوری است. بچه چگونه زبان باز می‌کند، چگونه گنجینه واژگانش را غنی می‌سازد. چگونه یاد می‌گیرد که فعل صرف کند و زبان حال و گذشته را درست در جای خود به کار ببرد. چگونه به جز اشتباهات ناچیز ماده مضارع و گذشته را در صرف افعال مراعات بکند.

۱ ژاله آموزگار یگانه، پژوهش‌گر ایرانی فرهنگ و زبان‌های باستانی است. او دکتری زبان‌های باستانی، زبان‌های ایرانی و ادبیات مزدیسنی از دانشگاه سوربن دارد و بیش از ۳۰ سال در دانشگاه تهران تدریس کرده است. وی عضو پیوسته فرهنگستان زبان و ادب فارسی است. او دارنده نشان لژیون دونور از دولت فرانسه است. آموزگار هم‌چنین عضو هیئت تحریریه چند مجله ایران‌شناسی مانند مجله پرسیکا آنتیکوا و مجله پژوهش‌نامه ایران باستان است.

آثار:

اسطوره زندگی زرتشت، با همکاری احمد تفضلی، تهران: نشر چشمه، چاپ اول، ۱۳۷۰.
زبان پهلوی، ادبیات و دستور آن، با همکاری احمد تفضلی، تهران: نشر معین، چاپ اول، ۱۳۷۲.
تاریخ اساطیری ایران، تهران: انتشارات سمت، چاپ اول، ۱۳۷۴.

ترجمه:

یادگار زیربان: متنی حماسی از دوران کهن، برگردان: ژاله آموزگار، نشر معین، چاپ اول: ۱۳۹۲، چاپ سوم: ۱۳۹۹
آرتور کریستن سن، نمونه‌های نخستین انسان و نخستین شهریار در تاریخ افسانه‌ای ایرانیان، ترجمه ژاله آموزگار و احمد تفضلی، نشر نو، جلد اول، چاپ اول، ۱۳۶۴، جلد دوم، چاپ اول، ۱۳۶۷. (برنده کتاب سال ایران در سال ۱۳۶۸)
جان هینلز، شناخت اساطیر ایران، ترجمه ژاله آموزگار و احمد تفضلی، تهران: نشر چشمه، چاپ اول، ۱۳۶۸.
فیلیپ ژینیو، ارداویراف‌نامه (ارداویراز‌نامه): حرف‌نویسی، آوانویسی، ترجمه متن پهلوی، واژه‌نامه، ترجمه و تحقیق ژاله آموزگار، تهران: نشر معین و انجمن ایران‌شناسی فرانسه، چاپ اول، ۱۳۷۲.

اعجاز مهم دیگر زبان در تحول آن است. چگونه هم‌چون قواعد ریاضی در شرایطی خاص وی، گو می‌شود می‌شود. ویشتاب، گشتاسب، ونا، گناه؛ توده ناشناخته مردم هستند که این تحول را خود به خود به وجود می‌آورند. برای این کار تعلیم نمی‌بینند، ولی ناخودآگاه بسیار قانون‌مند این کار را انجام می‌دهند. ما به این گروه ناشناخته نمی‌آموزیم، از گفته‌های‌شان قانون می‌سازیم. تجزیه و تحلیل این کار تخصصی هم‌پای آناتومی پزشکی می‌خواهد.

یک زبان با همین شگفتی‌ها گونه‌های متفاوت می‌یابد و با قانون‌مندی ناملموس گویش‌های گوناگون از زبانی واحد به وجود می‌آیند. جان می‌گیرند و زندگی درازی را طی می‌کنند. گویشوران این گویش‌ها دیر یا زود در طی دوران زیر سلطه غالب زبان معیار قرار می‌گیرند. رفته‌رفته به تحلیل می‌روند و کم‌کم غزل خداحافظی می‌خوانند. پس باید تا زنده‌اند در شناسایی و جمع‌آوری و تجزیه و تحلیل‌شان کوشید. و پس از خاموش شدن به آن‌ها هم‌چون داده‌های باستان‌شناسی نگریست و عزیزشان داشت.

به نظر من گویش‌ها به نوعی جزئی از فرهنگ یک ملت و میراث نامحسوس آن سرزمین به شمار می‌روند. خوش‌بختانه سال‌هاست که این موضوع در ایران با تلاش متخصصان برجسته این رشته در مسیر درست پیش می‌رود و گنجینه زبان محلی و گویش‌ها مورد توجه جامعه علمی زبان‌شناسی و مردم‌شناسی قرار گرفته است.

خانم دکتر کلباسی یکی از این کسانی است که در این زمینه گام‌های مفیدی برداشتند. خدمات ارزنده‌ای انجام داده‌اند. آثار مفیدی نگاشتند و با سال‌ها تدریس، دانش‌جویان متخصص و برجسته‌ای را تربیت کردند. و از این لحاظ شایسته تقدیر هستند. خوش‌حالم که سال‌هاست که با ایشان و همسر دانش‌مند درگذشته‌شان زنده‌یاد دکتر یداله ثمره، به جز روابط علمی و دانشگاهی، دوستی صمیمانه‌ای داشتم. خاطرات شیرین دوستی‌ها و نشست و برخاست‌ها با دوستان مشترک فراموش نشدنی است.

و جا دارد که اشاره کنم به فداکاری دل‌سوزانه خانم دکتر کلباسی در ایام ناگوار بیماری سخت همسرشان و دوستان از این نظر مدیون ایشان هستیم. باشد که این مجلس بزرگ‌داشت در شأن دکتر خانم کلباسی برگزار گردد. ما دوستان ایشان از صمیم قلب آرزو می‌کنیم که روزهای خوش در انتظار ایشان باشد.

دکتر ایران کلباسی



ایران کلباسی در کنار همسرش یدالله ثمره، ۱۳۹۱

ایران کلباسی (متولد اصفهان)، زبان‌شناس ایرانی و استاد پژوهش‌گاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی است. ایشان تا سال ۱۳۹۷ مشغول به تدریس بودند و در دانشکده زبان دانشگاه آزاد تهران مرکز واحدهای تاریخچه زبان فارسی و زبان‌شناسی تاریخی تطبیقی تدریس می‌کردند. هم‌چنین تا سال ۱۳۹۸ به عنوان استاد راهنما در جلسه دفاع دانش‌جویان خود شرکت می‌کردند. وی کارشناسی دانشگاه پهلوی شیراز، رشته زبان و ادبیات فارسی،

۱۳۴۲، کارشناسی ارشد: دانشگاه تهران، رشته زبان‌شناسی همگانی، ۱۳۴۶، دکتری: دانشگاه تهران، رشته زبان‌شناسی همگانی، ۱۳۵۱ را در تحصیلات خود دارد.

آثار:

زبان فارسی و زبان‌های محلی، دانشکده مکاتبه‌ای (پیام نور)، ۱۳۵۵.
گویش کردی مهاباد، پژوهش‌گاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی، چاپ اول ۱۳۶۲، چاپ دوم ۱۳۸۵.

فارسی/اصفه‌ای، پژوهش‌گاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی، ۱۳۷۰.
ساخت اشتقاقی واژه در فارسی/امروز، پژوهش‌گاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی، چاپ اول ۱۳۷۱، چاپ دوم ۱۳۸۰، چاپ سوم ۱۳۸۷.

گویش کلیمیان اصفهان، پژوهش‌گاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی، چاپ اول ۱۳۷۳، چاپ دوم ۱۳۸۷.

فارسی ایران و تاجیکستان، دفتر مطالعات سیاسی وزارت امور خارجه، چاپ اول، ۱۳۷۴، چاپ دوم ۱۳۸۸.

گویش کلاردشت (رودبارک)، پژوهش‌گاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی، ۱۳۷۶.
وندهای اشتقاقی فعلی در لهجه‌ها و گویش‌های ایرانی و کاربرد آن‌ها در واژه‌سازی، فرهنگستان زبان و ادب فارسی، ۱۳۸۶.

فرهنگ توصیفی گونه‌های زبانی ایران، پژوهش‌گاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی، ۱۳۸۸.
دائرةالمعارف گویش‌های ایرانی، پژوهش‌گاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی.

خانم دکتر ایران کلباسی:

به نام خدا

با سپاس از کلیه همکاران دوستان و عزیزانی که امشب در این جمع حضور به هم رساندند و عزیزانی که لطف فرمودند و سخنرانی کردند. و واقعاً من را شرمند کردند. برای سرکار خانم دکتر آموزگار توضیح‌شان گرمابخش همه جلسات بودند. هم‌چنین از سرکار خانم دکتر افراشی به عنوان رئیس انجمن زبان‌شناسان ایران و جناب آقای دهباشی که با وجود نقاهت بعد از عمل، هم‌چون گذشته در روشن نگه داشتن چراغ علم و فرهنگ این سرزمین کوشا هستند و این شب علمی و فرهنگی را برگزار فرمودند. جا دارد از خانم‌ها سرکار دکتر شهین نعمت‌زاده و دکتر شادی داوری و نیز آقای دکتر امین ناصح یک‌بار دیگر قدردانی کنم.

واقعاً مطالبی که همگی فرمودند من را شرمند کرد. اما باید به اطلاع شما برسانم که من هرگز خود را سزاوار هیچ تعریفی و تمجید و بزرگ‌داشتی نمی‌دانم. و چنان که برگزاری این شب علمی را پذیرفتم بیش‌تر به این خاطر بود که مصادف با آغاز ششمین سال درگذشت دکتر ثمره، که در دوم اسفند ۱۳۹۷ اتفاق افتاد و خواستم یک‌بار دیگر در نام و خاطره ایشان زنده بشود که چنین هم شد. و به این دلیل که به حق یا ناحق گویش‌شناس معرفی شدم، امروز لازم بود که درباره علم گویش‌شناسی مطالبی برای‌تان می‌گفتم؛ ولی خواستم موضوع را خیلی پیچیده کنم و به دنبال موضوعی ساده‌تر گشتم تا این‌که به یادم آمد در سال ۱۳۹۵ به مناسبت روز زبان مادری، که یونسکو دوم اسفند را پیش‌نهاد کرده بود، من مقاله‌ای به عنوان «مرگ زبان مادری» از زبان یک شاعر گیلکی نوشتم که در جشنواره دکتر حسن حبیبی در فرهنگستان زبان و ادبیات فارسی چاپ شد.

در این مقاله من پدیده مرگ زبان مادری را مورد بحث قرار دادم. و این‌که برای جلوگیری از مرگ زبان مادری، خانواده نقش مهمی دارد. و باید از کودکی بچه‌ها را در معرض زبان مادری‌شان قرار داد. در این مقاله شاعر اظهار می‌کند که مادرش به او زبان گیلکی را آموخت، ولی متأسفانه او خودش این زبان را فراموش کرده است. این شعر که پانزده بیت است، در اصل زبان گیلکی است که من آن را به کمک هم‌کار گرامی در پژوهش‌های علوم انسانی و مطالعات فرهنگی سرکار خانم نعیمی به فارسی برگرداندم. ولی هر چه کوشیدم نام شاعر آن را پیدا نکردم. در این‌جا مفهوم کلی شعر را به فارسی برای‌تان می‌خوانم و در پایان فقط دوبیت از گیلکی آن را بیان می‌کنم تا شما را خسته نکرده باشم. شعر با این مفاهیم آغاز می‌شود:

«مادر جان، قربان آن زبانت بشوم!

وقتی دستم را می‌گرفتی و به من تاتی کردن یاد می‌دادی؛
 تو گیلکی را به من یاد دادی، ولی افسوس من همه را فراموش کردم.
 زبان گیلکی پر از محبت بود، دلم برای ناز و نوازش تو به زبان گیلکی تنگ شده؛
 وقتی قربان چشمان من و یا قد و قواره من می‌رفتی؛
 کلمه مادر و پدر را به من یاد می‌دادی؛
 تو دائم قربان صدقه من می‌رفتی، می‌گفتی بلایت به جان من بیاید؛
 خود را فدای من می‌کردی، من حالا به تو می‌گویم خدا تو را بیمارزد؛
 لالایی تو هزار بار بیش‌تر تکان تکان گهواره بود برای بخواب بردنم،
 تو سال‌به‌سال پیرتر شدی؛
 من شیر تو را خوردم، روزبه‌روز شیرتر شدم، هنگام نوجوانی در شالی‌زار با زنان شالی‌کار؛
 لیلی‌لیلی‌خوانی تو به من حال خوبی می‌داد،
 من حالا دلم برای لیلی‌خوانی تو و آواز سیه‌چشمان بلند و بالای تو تنگ شده.»
 امروزه زبان گیلکی ناخوش‌احوال است و حتی در حال احتضار است. این روزها نه آن را
 می‌شنویم و نه آن را به کار می‌بریم. بچه‌ها حتی یک جمله از آن را نمی‌توانند بگویند و یا
 بفهمند.

و اما دو بیت آغاز شعر را به گیلکی برایتان می‌خوانم:
 /bemiram jan-e- mar ti ʔun zəbāne/ بیمیرم جَنِ مَرِ تی اَوَن زَبانَه
 /mi dast bigiftanu tati bedāne/ می دست درگِیفتَنو تَتی بدانَه
 /zəbane gilaki me re bedi yād/ زَبَنَه گیلکی مِه رَ بَدی یاد
 /bedam ʔafsus men hame re bād/ بدم افسوس من همه رِ بر باد

به مناسبت ۹۰ سالگی دانش‌مند ارج‌مند پروفیسور النا. ک. مالچانووا

ترجمه: حسین نیک‌نژاد

تنظیم از: کبری شاه‌پری طرئی



النا کنستانتینوونا مالچانووا در ۱۰ مارس ۱۹۳۴ در مسکو دیده به جهان گشود. او در سال ۱۹۵۷ در مؤسسه کشورهای آسیایی و آفریقایی (MSU) با گرایش «زبان‌های ایرانی» فارغ‌التحصیل شد. پایان‌نامه‌اش به ریخت‌شناسی زبان تاجیکی اختصاص داشت. ایشان تحصیلات تکمیلی تمام‌وقت را در مؤسسه زبان‌شناسی آکادمی علوم اتحاد جماهیر شوروی به پایان برد و از رساله دکتری با موضوع «جنبه‌های اساسی نحو در زبان فارسی میانه» و سپس از پایان‌نامه دکتری خود با عنوان «مشکلات توصیف هم‌زمان و تاریخی زبان‌های شمال غربی ایران» زبان اقلیت گروه‌های ایرانی (سیوندی)، دفاع کرد.

او به مدت ۶۰ سال (از ۱۹۶۴/۰۸/۰۷) عضو پیوسته مؤسسه زبان‌شناسی آکادمی علوم اتحاد جماهیر شوروی / RAS بود و نیز به عنوان دارنده مدال «کارمند پرسابقه» مرتبه بلندی یافت. ضمن آن‌که از سال ۲۰۰۸ تا ۲۰۲۳ (۱۵ سال) سرپرستی بخش زبان‌های ایرانی این مؤسسه را بر عهده داشت. با این افزوده که دارای دکترای فیلولوژی و پژوهش‌گر ارشد گروه زبان‌های ایرانی، کوشش‌های زبینه‌ای از خود بر جا گذاشت. او با داشتن آثار بنیادین در این بخش، نقش پرتأثیر و انکارناپذیری در زبان‌شناسی دارد و ارثیه ارزش‌مندی به جهان دانش تقدیم داشت: مجموعه چندجلدی «مبانی زبان‌شناسی ایران»؛ یک دوره سه‌جلدی «زبان‌های ایرانی» از مجموعه «زبان‌های جهان»؛ و نیز اثر دوجلدی «تجربه در پژوهش‌های تاریخی و گونه‌شناسی زبان‌های ایرانی».

وی هم‌چنین در دیگر برنامه‌ها و طرح‌های اجرایی فرهنگستان، هم‌کاری قابل توجهی از خود نشان داد که از آن جمله است: «فرهنگ واژگان دانش‌نامه زبانی»، BRE (دایرةالمعارف بزرگ روسیه)؛ در مجموعه «نشانه‌شناسی، زبان‌شناسی، شعر» جهت تقدیم به صدمین سال‌گرد تولد الکساندر ریمورماتسکی، مشارکت کرد و با مجموعه‌ای با نام «در فضای زبان و فرهنگ: صداها، نشانه‌ها و معانی»؛ که مجموعه مقالاتی‌ست به مناسبت هفتادمین سال‌گرد ویکتور وینوگرادوف، ولادیمیر آلپاتوف و والری دمیانکوف، هم‌کاری داشت. همین‌طور می‌توان به مشارکت او در تعدادی از مجموعه‌های تولیدشده در دپارتمان زبان‌های ایرانی آکادمی علوم روسیه اشاره کرد.

او نویسنده بیش از ۱۷۰ اثر از جمله آثار منتشرشده در خارج از کشور (روسیه) است. این آثار به زبان‌های مختلف انتشار یافته که غالباً درباره زبان‌های ایرانی است و هم‌چنین به گویش‌های آن‌ها اختصاص دارد. ایشان در بسیاری از کنگره‌ها و همایش‌ها در کشور روسیه و جوامع بین‌المللی شرکت کرده است. پروفسور النا. ک. مالچانووا سرپرست علمی دانش‌جویان در دوره تحصیل تکمیلی روسی و خارجی (ایران، تاجیکستان) نیز بود.

در سال ۲۰۱۵، همایش چهره‌های ماندگار در ایران، او را به عنوان «دانش‌مند برجسته غیر ایرانی» انتخاب و لوح «چهره ماندگار» را به ایشان اعطا کرد.

مالچانووا، سال‌ها عضو شورای علمی مؤسسه زبان‌شناسی و دو شورای پایان‌نامه (مؤسسه زبان‌شناسی آکادمی علوم روسیه و مؤسسه کشورهای آسیایی و آفریقایی) بوده است. او به مدت ۱۱ سال ریاست بخش تحصیلات تکمیلی مؤسسه زبان‌شناسی آکادمی علوم روسیه را بر عهده داشت و هم‌اکنون به تربیت و حمایت از سه نوه و سه نتیجه خود مشغول است.

پروفسور سرگی نیکولایویچ سوکولوف (۱۹۲۳ - ۱۹۸۵)

پروفسور النا. ک. مالچانوا / انستیتو زبان‌شناسی آکادمی علوم روسیه

ترجمه: دکتر سید حسین موسویان

سرگی نیکولایویچ سوکولوف، ایران‌شناس-فیلولوگ روسی بااستعدادی بود. وی هم‌چنین متخصص زبان‌های اوستایی، فارسی میانه و معاصر بود. کسی که در جنگ جهانی نیز مشارکت داشت و برای میهنش جنگید.

وی مؤلف تک‌نگاری‌ها، کتب درسی و تعدادی مقاله علمی بود. او در روستای آزیوروا از ناحیه تیخوین در کنار رود چاگودا دیده به جهان گشود. این ناحیه اکنون بخشی از لنینگراد است و نزدیک‌ترین ایستگاه راه‌آهن در ۴۰ کیلومتری آن‌جا قرار دارد. او پس از پایان دبیرستان مدتی را در اورال زندگی کرد و سپس در ۱۱ ژوئیه ۱۹۴۱ از شهر سیور دلوفسک به ارتش فراخوانده شد و در گردان ۱۸۷ در جبهه کارلیان به نبرد پرداخت.

او در فوریه ۱۹۴۸ از ارتش خارج و به دانشگاه دولتی ایالت لنینگراد وارد شد و در سال ۱۹۵۳ از آن‌جا فارغ‌التحصیل شد و سپس تحصیلات تکمیلی خود را آغاز کرد. وی پایان‌نامه دکترای خود را در رشته فیلولوژی با موضوع «تاریخ زبان‌های ایرانی، زبان اوستایی و فارسی میانه» دفاع کرد.

سوکولوف از سال ۱۹۵۶ به تدریس زبان فارسی و صرف و نحو آن در گروه فیلولوژی ایرانی دانشکده شرق‌شناسی دانشگاه دولتی لنینگراد مشغول شد. در سال ۱۹۵۶ به عنوان مترجم انگلیسی در سوریه و در سال ۱۹۵۸ در جمهوری متحد عربی به فعالیت پرداخت. در آن زمان هم‌کاری فعال نظامی-فنی میان اتحاد جماهیر شوروی و سوریه و مصر وجود داشت.

او در بین سال‌های ۱۹۶۴-۱۹۸۵ مدیر گروه بود. سوکولوف علاوه بر زبان اوستایی، متخصص زبان فارسی میانه (پهلوی) بود، که در دوره ساسانی زبان ادبی و رسمی تمام قلمروی آن امپراتوری بود. از قرن هفتم میلاد و پس از فتح ایران از سوی اعراب، این زبان تنها در میان جامعه زرتشتی ایران و هند باقی مانده‌است. این زبان ادامه فارسی باستان و سلف فارسی معاصر است. در سال ۱۹۶۰ اثر وی با عنوان «اسم افعال و پیدایش افعال متعدی در فارسی میانه» (پژوهش‌هایی در تاریخ اقوام شرق. ۱۹۶۰، صص ۴۴۱-۴۴۴) منتشر شد. تک‌نگاری «زبان اوستایی» در سال ۱۹۶۱ از سوی انتشارات ادبیات شرقی در مجموعه «زبان‌های خارجی شرقی و افریقایی» به چاپ رسید. زبان اوستایی، زبان کتاب مقدس زرتشتیان، متعلق به شاخه زبان‌های هندواروپایی و زیرمجموعه زبان‌های ایرانی و از قدیمی‌ترین زبان‌های هندواروپایی است.

سرگی نیکولایویچ سوکولوف در حالی که هنوز دانش‌جو بود، به عنوان کار تحقیقی دیپلم خود، مقاله‌ای بر اساس تحقیقات زاروبین در مورد زبان بلوچی نوشت. مقاله وی شامل دستور تاریخی زبان بلوچی نیز هست.

سوکولوف با ادبیات خاورمیانه و خاور نزدیک بیگانه نبود. گواه این مطلب سهم در کتاب درسی «تاریخ مختصر ادبیات ایران و افغانستان و ترکیه» است که از سوی دانشگاه لنینگراد در سال ۱۹۷۱ منتشر شد.