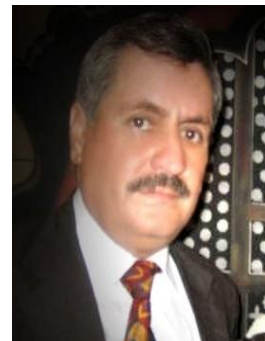


خدیر ایام یا جشن نوروز در پامیر

قسمت دوم - رسوم خدیر ایام یا جشن نوروز

تحقیق و پژوهش : دکتر خوش نظر پامیرزاد

۲۷ حوت ۱۳۹۰



شاگون بهار مبارک

نوروز شد و لاله خوشرنگ برآمد
مرغان هوا نعره کشند جمله به یکبار
بلبل به تماشای دف و چنگ برآمد
مرغ دل من از قفس تنگ برآمد

قبل از آن که به مراسم عید نوروز تماس گرفته شود؛ لازم می افتد تا به مفهوم این جشن مختصر نگاهی انداخته شود. در جریان زمستان دو عید یا خوشی دیگری برپا می گردد که آن ها را « خیرچار » و « خیرچزان » نام گرفتیم و بر مفهوم آن دو تأملی صورت گرفت. حال ببینیم که خدیر ایام چی مفهومی را افاده می نماید.

خدیر ایام کلمه مرکب بوده و از کلمه های « خدیر » و « ایام » ترکیب یافته که هر دو کلمه زبان شغنانی که یکی از قدیمی ترین زبان های آریایی است ؛ می باشد. خدیر به معنی « بزرگ یا کلان » بوده و « ایام » به معنی « عید یا خوشی » می باشد. پس معنی ترکیبی خدیر ایام « عید بزرگ یا جشن کلان » است.

این به دلیل آن که دو عید دیگری در فصل چله و بعد از آن برگزار می گردند ؛ عید کلان مسمی شده است. نوروز در پامیر با مراسم خاصی در طی سه روز برگزار می گردد . طوری که ده روز قبل برای آن آماده گی گرفته می شود. با آغاز آماده گی گرفتن به خدیر ایام ده روز قبل نخستین قدمه ها شروع می گردد. در زمستان که همه زیر برف بوده و جای بازی و ساعت تیری برای اطفال بیرون از خانه وجود ندارد ؛ اطفال بالای بام ها در جریان روز ها مشغول ساعت تیری می شوند. اکثراً ارتباطات اطفال از روزن به درون خانه صورت می گیرد که ده روز قبل از نوروز دیدن اطفال از روزن به داخل خانه قدغن می شود. این قیود را « کنین (کیش) یا پرهیز » می گویند. در روزهای نزدیک به نوروز این قیود زیاد می باشد.

آماده گی هایی که برای نوروز صورت می گیرد؛ تهیه لباس های نو به اعضای خانواده می باشد. در پهلوی آن مراسم خانه پاکی یکی از آن ضرورت های مبرم است که برای این کار جاروب ، تاج ، آرد ، دسته کلان چوبی برای جاروب تهیه می شود. هم چنین برای چند اغذیه خاص نوروزی که کاجی ، قماچ ، باج و برش (بریش) میباشد ؛ آرد، روغن، شیر ، چارمغز ، گندم ، گوشت و مواد سوخت تهیه میگردد .

یک روز پیش از نوروز برای استقبال آن مراسمی برگزار می گردد. صبح بروقتتر کی بانوی خانه آماده گی پختن کاجی را گرفته و بزرگ خانه ساعت بستن جاروب را مطابق فرمایش معین می کند که این زمان گاهی به وقت پیش از پختن کاجی و گاهی هم به وقت طلوع خورشید و گاهی هم به اصطلاح وداب که خورشید یک دو گز از کوه بلند می رود. کی پختن کاجی را آغاز می نماید. پیش از طلوع خورشید کاجی پخته شده و اعضای خانواده به صرف می پردازند. برای

صرف کاجی که از آرد تهیه گردیده ؛ روغن زرد استفاده می گردد. روغن را داغ نموده ، وسط کاجی را چقور کرده و در آن روغن می ریزند. از این که تعدادی روغن زیاد را خورده نمی توانند؛ از شیر استفاده کرده ، در آن شیر را علاوه نموده و صرف می نمایند.

پس از صرف کاجی کی بانو خمیر را برای پختن قماچ آماده می کند. چارمغز قبلاً کوبیده و با تلخان شیرین شده را در مابین خمیر می گذارد که آن را قماچ گویند. قماچ که نانی به ضخامت پنج شش سانتی و قطر بیست سی سانتی است در بین آتش خاموش شده دیگدان طوری جابجا می گردد که وسط آتش چقور می شود و نان را در بین آن می گذارند و سپس باقیمانده آتش را بر رویش قرار می دهند . برای پختن قماچ آتش قوی می افروزند که توانایی پختن نانی را به آن ضخامت و وسعت کلان داشته باشد.

زمانی قماچ را جابجا کردند؛ اعضای خانواده همه اثاثیه خانه را بیرون می کشند و خانه برای پاک کاری آماده می گردد. یک یا دو نفر جاروب را به دسته درازی بسته نموده ، چت خانه را دوده زده و خانه را پاک کاری می کنند. خانه هایی که در آن اعضای خانواده زنده گی می کردند؛ در گذشته از دود سیاه می بودند. هر چند تعداد زیادی خانه های خود را به شکلی ساخته اند که امروز در دیگدان خانه یا آتش نمی افروزند و یا اگر آتشی می افروزند ؛ دودکشی برای خانه ساخته که از سیاه شدن مصون گردیده است با وجود آن هم در خدیر ایام پاک کاری خانه صورت می گیرد. با خلاص شدن پاک کاری خانه تعدادی جاروب را از راه روزن به بام می اندازند و جاروب را از طریق دروازه بیرون می کنند که در این صورت جاروب با خاک روبه یکجا بیرون انداخته شده ولی تاکید بر آن می شود که کسی پیشروی جاروب کننده قرار نگیرد. زیرا احتمال می دهند که کدام آفتی یا بلایی را دچار نگردند. خاکروبه را به جای گوشه برده و می اندازند. سپس جاروب کننده به چشمه رفته و غسل می کند.

با دیدن جاروب کی بانو میداند که پاک کاری خانه تمام شده ، در کاسه یی آرد و تاج را گرفته و برای گل کاری دیوارها پیش از همه داخل خانه می شود. دیوارها را با تاج و آرد گل می زند. تاج خمچه های بافته شده به شکل سه حلقه هستند که خشک شده و آن را کی بانو در بین آرد می زند و سپس بر روی دیوار می کوبد . جای کوبیده شده آرد را بر روی دیوار به شکل گل نقش می سازد.

کی بانو در آغاز گل زدن خانه با صدای بلند می خواند : بسم الله الرحمن الرحیم، اللهم یا مولانا ، به روز نیک و ساعت نیک مولا خوشی و خوبی نصیب گرداند.

وقتی کی بانو دیوارها را گل زد ، قماچ را از دیگدان بیرون می سازد، آن را با کارد توته توته می نماید. سپس بر بالای دیگدان « ستی رخم » را می اندازند. ستی رخم نوعی خوشبویی است که از گل های خشک شده بوته کوهی با روغن زرد مالیده شده آماده می شود . بوی مطبوعی از ستی رخم بر بالای آتش به وجود می آید که فضای خانه را معطر می سازد . کی بانو با اتمام رساندن کارهایش اندکی آرد را به روزن می اندازد که خلاصی کارش را برای خانواده ابلاغ می دارد. سپس کاسه آرد را گرفته در مدخل خانه پهلوی دو ستون پشت دروازه می ایستد و کسی که داخل خانه می شود ، کمی آرد را به علامه برکت بر شانه اش می زند.

بزرگ خانه که وقت پاک کاری خانه در بیرون بود ، خمچه یی را از درخت بید گرفته با چاقو پوستش را طوری تنظیم می نماید که به شکل گل در می آید . این خمچه گل کاری شده را « مینک » نامند (در زبان دری مفهومی برای این کلمه موجود نیست) که کت خدای خانه آن را به دست گرفته و داخل خانه شده ، بسم الله الرحمن الرحیم گفته و می گوید: شاگون بهار مبارک.
کی بانو که در خانه با آرد منتظر می باشد ؛ در جواب می گوید: بر روی شما مبارک .

کی بانو اندکی آرد را به شانه بزرگ خانه می زند. سایر اعضای خانواده نیز بالنوبه وارد می شوند و تعدادی خمچه گل کاری شده را به دست داشته ؛ شاگون بهار مبارک را تکرار می نمایند و کی بانو بر روی شانه هر یک آرد می زند. خمچه های گل کاری شده را هر یک بر وسط شاه ستون خانه محکم می کنند. خانه دوباره فرش شده و آماده پذیرش مهمانان نوروزی می گردد.

یک روز پیش خانه پاک و صفایی صورت می گیرد تا نوروز با صفا و پاکی بیاید و تا آخر سال همان پاک و صفایی دوام نماید. مراسم پاک کاری در تمام خانه ها اجرا می گردد . اطفال و نوجوانان هر یک به خانه های شان رفته ؛ نوروز

را مبارک باد می گویند و سپس در بیرون خانه مصروف ساعت تیری می شوند. اگر اطراف خانه برف نباشد؛ پسران و دختران جوان در باغ ها و زمین ها به ساعت تیری می پردازند. پسران به چوگان بازی یا توپ بازی (توپ دنده) و در برخی جاها به لهش بازی (دنده کلک) ، مرغ جنگی ، تخم جنگی ، قج جنگی ، گاو جنگی ، سنگ پرتافتن ، دوش های دور ، خیز زدن ها ، ریسمان کشی ، گوش پرتاوک سرب بازی (نوعی بازی با سرب که امروز این بازی متروک گردیده است) و امثال آن مصروف می شوند و دختران در باغ ها به ولچپک بازی (گاز خوردن) با ریسمان در شاخ درختان ، خمیک بازی (نوعی بازی است که با سنگچل ها در میان چقوری های کوچک کنده شده در زمین صورت می گیرد) ، سنجک بازی (پنجاق) ، پوت بازی (توپ بازی دختران) می پردازند. تعدادی دختران جوان در باغ ها و یا بالای بام ها با دف نواختن خوشی نرورزی را برپا می دارند .

هرگاه اطراف خانه ها و باغ ها برف بوده و برف یخک زده باشد. پسران در زمین ها بالای یخک برف چوگان بازی می نمایند و هم چنان بر بالای بام ها پسران و دختران مصروف ساعت تیری می شوند. بازی بر بام ها را شلی بازی (مثل جزبازی بوده ولی به شکل مسابقه بی با قیود و قاعده های بیشتر انجام می یابد) ، بوبوگلگ یا نجچیر بوق بوق (نوعی بازی است که اطفال صحنه های شکار را تمثیل می دارند) و نیز پسران بجل بازی و دختران سنجک بازی می نمایند. جوانان و بزرگ سالان نیز در بالای بام قدوم نرورز را با موسیقی ، ساز و سرود پیشواز می گیرند. جوانان با آلات موسیقی چون غیچک ، دنبوره ، دف چنگ و امثال آن موسیقی شاد می نوازند و آهنگ های بهاری و نرورزی می خوانند و بزرگان با دف و رباب مداح خوانی (نوعی موسیقی عرفانی که قصیده خوانی یا منقبت خوانی نیز گفته می شود) می کنند.

شام آن روز مراسم « کلا غز غز » اجرا می گردد. با اجرای این مراسم قیوداتی که وضع شده بود؛ یعنی « کنبن و پرهیز » رفع می شود. طوری که پیش از شام یکی از اعضای خانواده بر روزن خانه رفته و دستمالی را از روزن به درون خانه آویزان کرده و می گوید: کلاغ غز ؛ شاگون بهار مبارک.
از داخل خانه جواب می دهند که بر روی شما مبارک. او دوام داده می خواند:

نرورز شد و لاله خوشرنگ برآمد	بلبل به تماشای دف و جنگ برآمد
مرغان هوا نعره کشند جمله به یکبار	مرغ دل من از قفس تنگ برآمد
روز نوروز است و فصل نوبهار	زنگ دل را می برد باد بهار
ای پدر برخیز نوروزی بیار	تا ترا رحمت کند پروردگار
باجک بیار کرکر بکن	روغن بیار شرشر بکن
جامه بیار برتن بکن	تاقین بیار بر سر بکن

پیزار بیار بر پا بکن

از داخل خانه می پرسند که چی می خواهی ؟ او چیزی را که خوشش می آید ؛ نام می برد.
در گذشته معمول بر آن بود که در جریان آن شام تعدادی برای دریافت مقصدی به روزن خانه خویش و اقارب می رفتند و برای مالداري خویش گوسفند یا بز و یا هم گوساله بی را برای نگهداری می خواستند. مگر امروز این گونه رواج ها رنگ باخته ولی کلاغ غز اجرا می شود که نوید از ورود سال نو را می دهد. پس از ختم گفته های شخص یک توتّه برش یا قماچ را به علامت برکت در دستمال آویزان شده بسته می کنند.

با اجرای کلاغ غز آماده گی باج گرفته می شود. باج نام اغذیه بی است که در نوروز و دیگر روزهای خاص چون خیرچزان ، چراغ روشن (این مراسم به نام دعوت پیرناصر خسرو گویند. محفل صلوات خوانی و قصیده سرایی با رباب می باشد) ، خدایی ها (خیرات ها که به صورت خانواده گی یا به صورت اجتماعی ادا می شوند) پخته می شود. مواد این اغذیه شامل گندم کوبیده شده ، گوشت ، نمک و مواد سوختی می باشد.

شام آن روز همه اعضای خانواده به خانه می باشند که غذا را صرف نموده و پس از صرف غذا آماده گی پختن باج شروع می شود. طوری که یکی از اعضای مسن خانواده مواد سوختی را به خانه داخل می نماید که بعد از آوردن مواد سوخت به داخل خانه کنبن و پرهیز یعنی درآمد و برآمد به خانه قدغن می شود . تا زمانی که باج در دیگ به جوش می آید.

برای پختن باج دیگ کلان چدنی که همه خانه ها آن را دارند ؛ بر دیگدان گذاشته ، آب را در آن انداخته و بعد گندم کوبیده شده را بر بالای « غلتک » (دنده چوبی است که با آن خمیر را برای آش هموار و تنک می سازند) که دو نفر آن را بر بالای دیگ گرفته ؛ می اندازند و می گویند: به برکتی زیباک شکاشم هفت چاه و ژیف (محل نگهداری حاصلات در داخل گنجور یا ذخیره گاه است که به صورت تقریبی یک و نیم متر در یک متر خواهد بود) پر شیر برنجک . سپس گوشت یا « باج خیرکن » (باج مزه کن) و نمک را به آن علاوه می کنند. زیر دیگ آتش روشن می شود تا باج به جوش آید . در جوش آمدن باج پیش بینی هایی صورت می گیرد. در گذشته ها باورها بر آن بود که اگر باج در آغاز از طرف جنوب در دیگ به جوش بیاید ؛ کوچران می شود. یعنی نشانه از جنگ ها را دارد که احتمال هجوم پیش بینی می گردید و اگر باج از شرق به جوش بیاید ؛ سال پربرکت نوید بخش می بود که حاصلات خوب کشت و زراعت پیش بینی می شد.

همزمان با انداختن باج به دیگ کی بانوی خانه یک اندازه آرد را می گیرد و در دیوار عقبی دیگدان به نقاشی کردن آغیل کوسفندان با آرد می پردازد. دایره بی را با آرد به قطر سی یا چهل سانتی ترسیم نموده و در مابین آن نقطه هایی را از آرد به علامت کوسفند و بز می گذارد. در میان علامات کوسفند کی بانو تصویر دو نخچیر (بز کوهی با شاخ های کلان) را می کشد. این همه اشکال و علامات برای برکت مالداری ترسیم می شود که در خدیر ایام آن را انجام می دهند. تصویر نخچیر در میان کوسفندان از آن سبب است که به این حیوان در این مناطق هنوز به دیده احترام می نگرند و بودن آن در آغیل نیز برکت رامی نمایاند.

با به جوش آمدن باج آن عضو خانواده که مواد سوختی را آورده بود ؛ از میان چهلک (مرتبه بالاتر از پایگه خانه و پایین تر از دیگدان خانه که از آن جا آتش را در دیگدان می افروزند) در کاسه بی خاکروبه بی برداشته و به علامت ختم « پچرامچ » یا پرهیز دوباره می برآید. خاکروبه را بر روی برف می پاشد که رسم خاک زدن بر برف را اعلان می کند. اجرای این رسم نشان می دهد که روزهای سال به حالت گرمی آمده و باید برف خاک زده شود زیرا که خاک بر روی برف آن را زودتر خشک می کند. شخص موصوف با کاسه از میان جوی آب روان سنگریزه ها را می بردارد و با خود به خانه می آورد. در برگشت او شاگون بهار مبارک گفته و به داخل « چهلک » شده و می گوید که برکت شهرها را آوردیم .

پس از جوشاندن باج آن را در بین کوزه بزرگی انداخته ؛ دیگ را از بالای دیگدان می بردارند. کوزه را در بین آتش دیگدان می گذارند که شب تا به صبح در جوش می باشد. فردایش سنگریزه ها را در آغیل حیوانات می اندازند که سنگریزه های کلان تر را در آغیل گاوها و سنگریزه های کوچک تر را در آغیل کوسفندان می گذارند که علامت برکت می باشند تا مالداری و گله داری زیاد شود.

صبح نوروز با باج پیشواز گرفته می شود. همزمان با دمیدن شفق کی بانو کوزه را از باج در تبق های (کاسه های چوبی) خورد و کلان ، کاسه های سفالی و چینی تخلیه می نماید. چند نان را نیز برش (برش یا برش توتته های نان که در سلامی رفتن نوروز با خود می برند) می کند. باج را در تبق ها و کاسه ها کی بانو طوری تقسیم می نماید که برای صرف خانواده در تبق های بزرگ و برای مهمانان و سلامی رفتن ها در تبق های خورد و کاسه های خورد جدا جدا باشد. اعضای خانواده دور دسترخوان جمع می شوند. کت خدای خانه پیش از دیگران آغاز می نماید که بسم اله گفته و بعد دعای مختصری را زمزمه می کند. او انگشت دست راست را بر باج تماس می دهد و آن را به طرف قبله تکان داده و می گوید: بیامرزش ارواح کلان ها .

دعای سه بار تکرار می شود و سپس دیگر اعضای خانواده به صرف باج می پردازند. پس از صرف باج سلامی رفتن شروع می شود. معمولاً زنان به خانه پدر یا برادر بزرگ می روند. مردان نیز برای سلامی اعضای خانواده (آن هایی که زنده گی جدا داشته باشند) و دیگر خویش و اقارب شان می روند. هرکسی که برای سلامی می رود یک تبق باج و دو سه برش را در دستمالی گذاشته ؛ با خود می برند. سلامی رفتن در نوروز با باج و برش صورت می گیرد. مراسم این روز برای اطفال ، نوجوانان و جوانان همان بازی ها و ساعت تیری ها است که روز قبل داشتند. ولی برای بزرگسالان رفتن به خانه های همدیگر و اجرای نوروز مبارکی است. گاهی هم پسران جوان و نوجوان به بازی های دیگری در این روز می پردازند؛ از جمله بزکشی می کنند . این بزکشی در سطح یک قریه یا چند قریه بوده و گاهی هم در سطح ولسوالی بزکشی را به راه می اندازند. پهلوانی و زورآزمایی نیز در این روز تنظیم می گردد. جوانان کشتی گیر بر اساس قریه تنظیم شده و یکی را از میان شان « میر » تعیین می کنند که عموماً اشخاص مسن تری به چنین کار عهده دار می گردند.

روز دوم سال حوالی قریب به شام مردمان یک قشلاق یا به اصطلاح مردم یک تبق (اصطلاح « یک تبق » مراد از آن عده خانواده ها می باشد که آن ها در خوشی ها و غم های یکدیگر شریک هستند) در یک باغ جمع می شوند. هر خانواده هر آن چه در توان دارد اغذیه را آورده و همه به طور دسته جمعی صرف می نمایند. اگر در باغ ها برف بود ، در آن صورت به یکی از بام ها که عموماً بام ها پیوسته به یکدیگر هستند؛ جمع می شوند.

در گذشته ها تبق عمده در این جمع آمد گوشت و یا نان روغن می بود . ولی امروز بیشتر خوراکه های برنج جایگزین آن گردیده است . گوشت غذای معمولی در اکثر خانواده ها می باشد. ویژه تا در فصل زمستان خانواده ها از گوشت بیشتر استفاده می نمایند. هر خانواده در زمستان نظر به استطاعت مالی خویش حیوانات را ذبح می کنند و گاهی هم با آمدن مهمان های گرامیتر گوسفند یا بز را ذبح می نمایند. در روزهای خوشی چون خیرچزان و خدیر ایام نیز حیوانات را ذبح می شود. برای خانواده های بی بضاعت از جانب اقارب و خویشاوندان در ایام خوشی مساعدت گوشت صورت می گیرد.

در جمع آمد نوروزی اغذیه گوشت طوری ترتیب می گردد که در مابین تبق های بزرگ پنج نان را طوری می چینند که چهار دانه آن را در چهار پهلو تبق قرار می دهند و یک نان را در وسط گذاشته و بر بالای آن گوشت می اندازند. نان روغن نیز طوری تهیه می شود که شیر را در دیگ بزرگ جوشانده و بعد نان را در مابین آن میده می نمایند که نان در بین شیر نرم می شود و آن را چمچمه می زنند تا خوب حل گردد. سپس آن را میان تبق بزرگ سفالی می اندازند . وسط آن را به اندازه گنجایش یک لیتر روغن چقور کرده ؛ روغن داغ شده را در آن می اندازند.

برعلاوه دو غذای یادشده خانواده ها شیرروغن که نیز غذایی آماده شده از شیر با روغن بوده و بر بالای نان میده ناشده انداخته می شود قروتی و امثال آن را در جمع آمد می آورند که غذاها را به صورت دسته جمعی صرف می کنند. پایان جمع آمد آخوند قشلاق برای برکت ، صلح و آرامی دعا می نماید که در حقیقت رسوم خدیر ایام یا نوروز به پایان می رسد.