

مروری بر آداب، رسوم و سنت های مردم در شهرستان های مختلف استان در شب پلدا

«شوچله» رنگارنگ در خطه خراسان

«اوسنه خنی»، رسم شوچله در تربت حیدر یه

شوچله یا شب چله، بلندترین شب سال است؛ همان که امروزی های بیشتر به نام «پلدا» آن را می شناسند تا چله... قدیمی های مستان را تقسیم بندی کرده بودند و برای هر بخش اسمی داشتند. چهل شب اول ز مستان را «چله کلو» می گفتند و شب اول چله کلو را جشن می گرفتند. قدیمی های گفتند شب چله کلو حسابی سرد می شود؛ مگر دور همی ها بتوانند این سرما را کم کند. به قول مرحوم شیخ ذبیح... صاحبکار «دلم از دست سرما غرق خویه / که امشاول چله کلویه». در تربت حیدر یه هم مثل خیلی از شهر های خراسان رضوی، شب چله، رسم و رسوم خاصی دارد. مثلاً نوادامه ها در این شب هدایایی را تحت عنوان «شوچلگی» برای همسرشان می برند. بانوه ها در کنار پدر بزرگ و مادر بزرگ ها، تاپاسی از شب بیدارند و زیر کرسی در کنار خوردن آجیل و میوه، به خواندن اشعار حافظ می پردازند. یکی از رسوم مردم این منطقه از خطه فرهنگ دوست خراسان در شب چله، رسم «اوسنه خوانی» یا همان قصه خوانی است. مادر تربت حیدر یه داستان و قصه و افسانه را «اُوسَنه» می گویم و در این گوشه از این خاک پهناور هم تاپیش از ظهور رادیو و تلویزیون، اوسنه گفتن رواج رونقی داشت. اوسنه های منطقه تربت حیدر یه هم مانند دیگر نقاط دنیارنگ و بوی بومی دارد. هر چند با قصه های دیگر نقاط کره خاکی مان نیز اشتراکاتی دارد.



کف زنی در گناباد، سنت به یادگار مانده شب پلدا

پژوهشگر و مورخ تاریخ گناباد در این باره گفت: گنابادی ها از عصر آخرین روز پاییز اقدام به تهیه کف می کنند و بیش از یک ساعت آن را هم می زنند تا کف غلیظی به دست آید. ابوالحسن دلشاد نوغابی افزود: برای شیرین کردن کف در قدیم از شیره انگور استفاده می شد که اینک در کنار آن از شکر هم استفاده می شود. وی افزود: هنگام کف زنی تمام اعضای خانواده به شادی و سرور و شوخی با یکدیگر می پردازند و شبی ماندگار را برای خود رقم می زنند.



شب پلدای گنابادی ها در اصطلاح محلی «چله نشینی» خوانده می شود. مردم گناباد ضمن صله رحم و دیدار با آشنایان و فامیل با آیین خاصی شب پلدا را سپری می کنند که از مهم ترین آن «کف زنی» است. کف، از ریشه گیاه چوبک یا در اصطلاح محلی «بیخ» به دست می آید و برای در ست کردن آن در وهله نخست ریشه های گیاه چوبک را در آب، خیس و به قطعه های مختلف تقسیم می کنند. بعد از زدودن لایه های سفت، بخش نرم و کرم رنگ آن را سه بار متوالی در آب می جوشانند تا تندی آن بر طرف شود و سپس مایع حاصل از آخرین مرحله جوشاندن ریشه چوبک را در ظرف بزرگ سفالی به نام «تغار» می ریزند. مردان و جوانان فامیل با دسته ای از چوب درخت انار به نام «دسته گز» مایع مربوط را آن قدر هم می زنند تا به صورت کف در آید؛ این کار باید در محیط سر در انجام شود تا مایع کف کند. از کف آماده شده با مخلوط کردن شیره انگور یا شکر و پس از تریین با مغز گردو و پسته برای خوردن و پذیرایی از مهمانان استفاده می شود. یک

قوم دور هم جمع و از احوال همدیگر باخبر می شوند. این پژوهشگر تابیادی در باره غذاهای معروف شب پلدا هم می گوید: در مراسم شب پلدا، غذاهای معروفی طبخ می شود که می توان از قرمه، قابلی، کله پلو، گوشت سرخ کنی، نون روغنی، اشکنه و گوشت و همچنین برنج نام برد. چارباری می افزاید: اگر بخواهیم معروف ترین غذاها را نام ببریم می توان به قابلی، کله پلو و گوشت سرخ کنی اشاره کرد. این محقق تابیادی خاطر نشان می کند: در شب پلدا خانواده هایی که به شغل دامداری مشغول هستند، گوسفندی را برای شب پلدا آماده می کنند که در اصطلاح و گویش محلی به آن «گوسفند پروری» می گویند. همین گوسفند پروری در شب پلدا به مراسم «پروار کشی» یعنی همان گوسفند کشی تبدیل می شود. وی در ادامه سخنان خود به بازی هایی که در شب پلدا انجام می شود، اشاره و تصریح می کند: در گذشته های دور، بازی های مختلف جزو سرگرمی های شب پلدا بوده است. معروف ترین و مهم ترین بازی هایی که در شب پلدا انجام می شود، بازی «پادشاه و وزیر» است. چارباری اضافه می کند: این بازی با یک قوطی کبریت انجام می شود.

شوچله در تایباد

کلثومیان / مراسم شب پلدا، بهانه ای برای دور هم جمع شدن است که در هر منطقه با آداب خاص خودش بر گزار می شود. در گذشته های دور، شب پلدا با رسم و رسوم خاص خود بر گزار می شد. اهالی بومی منطقه تایباد در خانه های گلی، زیر نور چراغ های گردسوز و چراغ توری زیر کرسی می نشستند و ضمن گپ و زن های صمیمانه، به داستان های قدیمی گوش می دادند. «چارباری» از پژوهشگران شهرستان تایباد است که در این باره می گوید: نقل داستان که به گویش محلی تایباد به آن «اوسنه» می گویند، در شب پلدا بسیار رواج داشت؛ به ویژه در بین کودکان که همیشه از مادر بزرگ ها می خواستند برای آن ها اوسنه تعریف کنند. از معروف ترین اوسنه های آن روز ها می توان به داستان «دختر پادشاه و پیر بارزنگی»، «ملک شه مار» و «سلیم جواهری» اشاره کرد. این محقق تابیادی می افزاید: نکته جالب توجه در برگزاری مراسم شب پلدا توسط پیشینیان این است که شب نشینی ها تا چندین شب ادامه پیدا می کرد. مراسم شب پلدا، از همان گذشته تا به امروز معمولاً با دعوت ریش سفید قوم یا طایفه بر گزار می شود؛ به این صورت که چند خانوار مثلاً حدود ۷ یا ۸ خانواده، در خانه ریش سفید

شب پلدا در شهرستان زبرخان

شب چله یا پلدا در زبرخان از رونق خاصی برخوردار است و هنوز خانواده ها در شب پلدا در خانه های ویلایی و قدیمی پدر بزرگ ها دور هم جمع می شوند و از خشکیار و آجیل هایی که عمدتاً از دسترنج خود ساکنان شهرستان زبرخان است، همانند کشمش، آلو خشک، برگ هلو، زردآلو در کنار هندوانه، انار و سیب استفاده می کنند. کوچک تر ها هم به قصه های قدیمی، تاریخی و به یادماندنی پدر بزرگ ها و مادر بزرگ ها گوش می دهند. یکی از مراسم شب پلدا در شهر خور، بردن کادوی شب چلگی برای نو عروس توسط خانواده داماد است که داماد کادوهای خریداری شده مانند لباس زمستانی، کفش، چادر و سیدهای تزئین شده همچون میوه و کله قندار داخل سینی های بزرگ مسی به نام مجمعه می گذارد.

رسم خنچه در قوچان

مراسم شب پلدا در قوچان تفاوت چندانی از لحاظ برگزاری و گستردن سفره شب چله با خیلی از مناطق کشور ندارد؛ دامایکی از رسوم ماندگار، بردن «شب چلگی» به خانه عروس است. به این شکل که دوروز قبل از شب چله، توسط خانواده داماد میوه، خوراکی و تنقلات معمول، تهیه و به خانه عروس که هنوز در مرحله نامزدی است، برده می شود. بعضی خانواده های سنتی تر بنا به شیوه قدیم، این اقلام را در طبق های چوبی می گذارند که به آن «خنچه» گفته می شود و افرادی به عنوان طبق کش آن ها را روی سر می گذارند و عده ای با آن ها همراه می شوند و با شور و حال خاصی به خانه عروس می برند. از سوی خانواده عروس هم پاداش و انعامی به طبق کش ها داده می شود. یکی از دیگر موارد قابل توجه شب پلدا در قوچان، این است که سعی می شود افراد فامیل و فرزندان، شب را در خانه بزرگ تر ها از جمله پدر بزرگ و مادر بزرگ بگذرانند و به کوچک تر ها و نوه ها هدیه داده می شود که این رسم به دلیل افزایش همبستگی، پیوستگی و باهم بودن خانواده ها حائز اهمیت است. در سفره شب چله در قوچان به جز میوه ها و خوراکی های معمول همچون هندوانه و انار، حلوا کنجذی و گردویی و آجیل، دانه آفتابگردان (دانه خورشیدی) نیز قرار می گیرد.



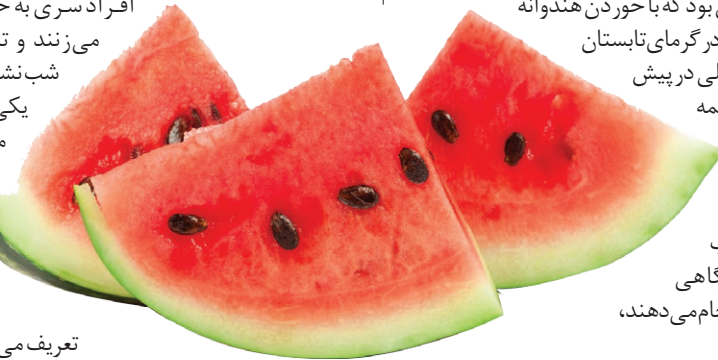
جوبین

در ایام منتهی به اول دی و شب چله، بزرگان محل و به ویژه کشاورزان، وظیفه تأمین کدو و چغندر مورد نیاز فامیل، همسایگان و حتی آشناهایی را که به دیگر شهرستان های کشور مهاجرت کرده اند، برعهده دارند. کشاورزان موقع برداشت محصولات، هندوانه های

شب پلدا در سرزمین ایزد

در بجنستان قدیم زمانی که نفت و چراغی برای روشنایی نبود، قدیمی ها با تهیه روغن کرچک، پنبه ها را به روغن آغشته می کردند و شب طولانی چله را با روشنایی اندک حاصل از سوزاندن پنبه های روغنی می گذراندند. مجمعه مسی بزرگ و سنگین نقش دار روی کرسی قرار داشت که داخل آن آجیل، تنقلات و میوه های حاصل دسترنج خودشان را می گذاشتند. تخمه آفتابگردان، مغز هسته زردآلو و بادام، شاهدانه و کنجد که در ظرف های مخصوص با نام «دیگرگی» یا دستان پر مهر مادر تفت داده شده بود و برگ زردآلو (کشته)، انجیر و توت خشک از خوردنی های خوشمزه این شب طولانی بود؛ انار این میوه بهشتی و سوغات معروف بجنستان هم زینت و برکت مجمعه شب پلدا بود. هندوانه نیز از دیگر میوه های شب پلدایی در همه مجمعه ها قرار داشت. اعتقاد بر این بود که با خوردن هندوانه

محلی در این شب سرد وجود انسان در گرمای تابستان خنک می شود و تابستان قابل تحملی در پیش خواهد داشت. بر این شب نشینی همه دور کرسی زغالی می نشستند و بزرگ تر ها قصه های کهن ایرانی را بازگو می کردند. یکی از سرگرمی هایی که در جشن شب پلدا در بجنستان رایج بود که گهگاهی خانواده های سنتی تر امروزی نیز انجام می دهند، بیخ زنی بود.



تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.

تعریف می کند.