

نگاهی به آیین آق آش در بین ترکمن ها خوراک مقدس و درونی شدن باورهای دینی^۱



شاهیپور قجقی نژاد**،

زلیخاقرنجیک**

مقدمه:

بخش مهم و کانون اصلی بسیاری از آیین های دینی، غذا و تناول خوراک مقدس است، چنان که نذرهای خوراکی، و هدایایی که جنبه ی غذایی (شیرینی و ...) دارند، این واقعیت را باز می تابانند، تکریم شصت و سه سالگی پیامبر بزرگ اسلام حضرت محمد (ص) با برپایی جشنی در نزد ترکمن های ایران همراه است که آق آش (âq âş) یا آق قوین (âq qoyoen) نام دارد.

در این آیین، از یک سو رد و بدل هدایای خوراکی (شیرینی و ...) حول یک باور دینی، اتصال گروهی افراد خویشاوند و هم تبار را مستحکم می سازد و از سوی دیگر، تناول خوراک مزبور با توجه به محتوای مذهبی که به خوراک مقدس و آیینی داده شده است، باورها و اعتقادات را درونی می سازد. درونی سازی از طریق تناول خوراک مقدس، بخش مهمی از تعریف دینی زندگی آیینی فرد مؤمن را پوشش می دهد. قربانی سفیدرنگ (گوسفند سفید)، پیری و پیرانه سری، ارتباط بین پاکی و سپیدی، و تناول برنج سفید از یک سو، دعای شکر نسبت به سفره و نذر کردن خوراک، فرایند بازتعریف مفهوم مؤمن بودن را دربر دارد.

* کارشناس ارشد
مردم شناسی -
عضو هیأت علمی
پژوهشکده ی
مردم شناسی سازمان
میراث فرهنگی
کشور، گروه اسطوره
و آیین
** کارشناس
پژوهشکده ی
مردم شناسی

۱ - پروژه ی تحقیقی «مردم نگاری
تصویری آیین های ایرانی»، طراح
و ناظر علمی: علیرضا حسن زاده،
۱۳۸۵.

آق آش آیین تطهیر و نجابت

آق آش (âq âş) یا آق قوین (âq qoyen) آیینی است که مرد و زن ترکمن در سن ۶۳ سالگی به‌جا می‌آورند و به پاس بزرگداشت ۶۳ سالگی زندگی حضرت محمد (ص) و تقارن سنی خود با آن، جشنی برپا می‌کنند. سال‌ها پیش، این آیین را تنها مردان به‌جا می‌آوردند اما بعدها، برگزاری آن در بین زنان نیز مرسوم شده است.

درباره‌ی نام این مراسم می‌توان چنین عنوان کرد که «آق» در مجموعه‌ی زبان‌های ترکی به معنای رنگ سفید است و «آق آش» به خوراک سفیدرنگ و «آق قوین» به گوسفندی که رنگ سفید دارد، اطلاق می‌شود.

«این ضیافت در اصل به نام «آق آش» شناخته می‌شود، اما به دلیل آن که در این مراسم تنها گوسفند سفید قربانی می‌کنند، معمولاً در کنار واژه‌ی «آق آش»، واژه‌ی «آق قوین» را نیز به کار می‌برند. سفیدی گوسفند جدا از این که هم‌رنگ موی سفید و نشان پیری است، نماد خوشبختی و سفیدبختی نیز هست.»^۲

زنان، پس از به‌جا آوردن این آیین، روسری سفیدرنگ به سر می‌کنند و تسبیح سفیدی بر گردن می‌آویزند. این گروه به هنگام حضور در جشن‌ها و سایر مراسم آیینی، به جز عزاداری، چارقند سفید می‌پوشند و مردان نیز عمامه‌ای سفید به سر می‌کنند که به آن مخمدنگ تاجی (moxommedeng tâji - به معنی تاج حضرت محمد) می‌گویند.

ناهار یا شامی که برای ضیافت تهیه می‌شود، حتماً باید رنگ سفید داشته باشد که برنج به همراه خورشت معمول‌ترین آن است. افرادی که بضاعت مالی ضعیفی دارند و علاقه‌مند به برگزاری این مراسم هستند، غذای مختصری تهیه کرده و به مسجد محل ارسال می‌کنند. این گروه به تعداد نمازگزارانی که نماز مغرب را به‌جا می‌آورند، سویدلی آش (Suydli âş، شیربرنج) تهیه می‌بینند. «سویدلی آش» نوعی غذای محلی ساده و کم‌هزینه است، که با برنج و شیر تهیه می‌شود.

انگیزه‌ی اولیه‌ی به‌جا آوردن این آیین در نزد فرد ۶۳ ساله، دوری جستن از گناهان، کدورت‌ها و تیرگی هاست. او تلاش می‌کند سیره‌ی حضرت محمد(ص) را الگو قرار دهد و آرزوی دست‌یابی به مقام شامخ آن حضرت را در دل می‌پروراند.

هم‌چنین فرد، کهنوت سن خود را با معیار قرار دادن سن مبارک پیامبر(ص) به جامعه اعلام می‌دارد و وارد دنیای ریش سفیدان می‌شود و با مبنا قرار دادن رنگ سفید، خود را به پاکی دعوت می‌کند.

این تحقیق حاصل پژوهش میدانی است و تکنیک به کار رفته در آن، مشاهده‌ی توأم با مشارکت است. بخش عمده‌ی مطالب آن نتایج مشاهدات دو مردم‌شناس است که در یک سفر پژوهشی جهت ثبت این آیین به شهر گنبدکاووس عزیمت نموده‌اند. در این پژوهش ابتدا مراحل مختلف آیین ۶۳ سالگی شرح داده شده و سپس توصیف مردم‌نگارانه‌ی مراسم آمده است.

۲ - صحرایی، ۱۳۷۳، ص ۹۰

تعیین روز سعد و نحس

انتخاب روز برگزاری مراسم، نخستین مرحله‌ی این آیین است که به آن «صحت بلنمگ» (sehat belenmeg) می‌گویند.

در باور مردم ترکمن روزها به سعد و نحس تقسیم می‌شوند. در روزهای نحس، جشن و شادی برپا نمی‌کنند. این روزها برحسب موقعیت ستارگان در آسمان تعیین می‌شود. بر اساس آن، روز هشتم، شانزدهم، و بیست و نهم از ماه‌های قمری روز نحس است. در این باره اصطلاحاتی در بین ترکمن‌ها مرسوم است.

اصطلاح «سگزنه سِگما» (segezinah segma) «در روز هشتم رفت و آمد نکن» اشاره به نحس بودن این روز دارد.

روز شانزدهم، ماه بخشی از دایره‌ی بدر کامل را از دست می‌دهد، به این حالت قرار گرفتن ماه، اصطلاحاً «آیینگ گدیگی» (âyeng gadigi) می‌گویند.

روز بیست و نهم، ستاره‌ی نحس بر روی زمین قرار دارد و هر نوع اقدام برای جشن و رفت و آمد به نقاط دور و نزدیک ممنوع است. تعیین روزهای سعد و نحس در بین طوایف ترکمن متفاوت است و تعابیر مختلفی در مورد آن وجود دارد.

این مراسم، در ماه‌های ربیع‌الاول، ربیع‌الثانی، جمادى‌الاول و جمادى‌الثانی برپا می‌شود، اصطلاحاً به این چهار ماه «درد ترکشکلی آی» (dord terkeşekli ây) چهار ماه پشت سرهم می‌گویند و مجموع آن «مولیدلی آی» (moulidle ây) است. مولید (mowlid) همان مولود در زبان فارسی به معنی زاده‌شدن و اشاره به میلاد حضرت محمد (ص) در ماه ربیع‌الاول است.

دعوت به مراسم

به این مرحله اصطلاحاً «اوبه چاغئرماق» (obeh çâq'ermâq) می‌گویند. «کوچک‌ترین واحد مسکونی در میان یموت‌های کوچنده و قبلا در بین تمام ترکمن‌ها، اردوگاهی ست متشکل از دو تا ده «اوی» (آلاچیق ترکمنی). این «اوی»ها در یک منطقه و نزدیک هم برپا می‌شوند. اردوگاه به این معنا در واژگان ترکمنی یافت نمی‌شود و باید برای آن معنایی تقریباً معادل «اُبه» (اوبه) قایل شد.^۳

بنابراین اوبه به مجموع چند «اوی» اطلاق می‌شود و از واژه‌های رایج دوران کوچ نشینی ست، اما هم‌چنان در گفتار مردم ترکمن رایج است.

اوبه (obeh) در زبان مردم ترکمن کلمه‌ی دو سیلابی ست که اصطلاحاً به همسایگان نزدیک اطلاق می‌شود و مجموع چندین خانوار محل را دربر می‌گیرد. چاغئرماق (obeh çâqermâq) به معنی خبر دادن و اطلاع رساندن است. پس از تعیین روز مراسم، بر اساس باور سعد و نحس که توضیح آن آمد، عروس‌ها، دختران و نوه‌های صاحب مراسم به تک تک منازل محل می‌روند و جهت شرکت در مراسم از آنان به صورت شفاهی دعوت می‌کنند. در این ملاقات حضوری، این عبارت بین طرفین رد و بدل می‌شود:

۳- عسگری خانقاه و کمالی. ۱۳۷۴. ص ۱۱۴

..... (روز و ماه) آیینگ ... (نام فرد ۶۳ ساله) آق آش صاداقاسنا چاغئربان

âyeng ... âq âş sâdâqâ senâ çâqeryân

ترجمه: روز ... ماه ... به مناسبت ضیافت آق آش ... (مادرم، پدرم، مادر شوهرم، پدر شوهرم و ...) شما را به همراه خانواده به این مراسم دعوت می کنیم. مخاطب نیز در جواب می گوید:

قوتلی بولسون بولیا بارارس qutli bolsun bolyâ bârârs

ترجمه: مبارک باشد. حتما در مراسم شرکت می کنیم.

دعوت از بستگان دور و نزدیک که در محل، سکونت ندارند از طریق ارسال دعوت نامه ای که به این منظور چاپ می شود، صورت می گیرد. پس از تعیین روز، صاحب مراسم تعدادی



دعوت نامه که در متن آن از مخاطب درخواست می شود برای مراسم آق آش در فلان روز شرکت کند و از طریق پیک - که معمولاً پسر، نوه ها و بستگان نزدیک اوست - ارسال می شود.

گاهی نیز کارت دعوت چاپ نمی کنند و میهمانان به صورت شفاهی و با تماس تلفنی دعوت می شوند.

امروزه «آق آش» هم زمان با مراسم عروسی و سایر جشن ها و سورها مانند ختنه سوران و یا ساخت خانه ی جدید نیز برگزار می شود. گاهی هم تمامی این مناسبت ها هم زمان با هم برگزار می شوند. به عبارت دیگر اگر در زمانی که فرد به ۶۳ سالگی می رسد، در خانواده ی او جشنی به مناسبت عروسی پسر یا نوه ی پسری، ختنه سوران و یا ساخت خانه ی جدید در پیش باشد، سعی می کنند تا حد امکان همگی این جشن ها را در یک روز برگزار کنند.

الف- متن دعوت نامه ای که صرفاً برای مراسم آق آش چاپ می شود، به شرح زیر است:

شادلق سارغدی

سه شنبه گونی ربیع الاول آیینگ اون سگزنه سیزی اجمیزنگ پیغمبر(ص) یاشنا یتمگ اوچین آق-آش صاداقا سنی بریارس، سیزی مشغالانگز بیلن شو ضیافاتا چاغئربان یارس.

گلمی یر: گنبدکاووس - خیابان..... کوچه..... پلاک.....

گلمی وقت: سه شنبه، گونی اوپه دن سونگرا

sešanba quni rabiolawal âyenq onsegezneh size ejemizng peyqambar yâşına

yetmeg üçin âq âş sâdâqâ sini beryars sizi mâşqâlangez beleh şo ziyâfâtâ

çâqeryârs glemlî yer: gonbad kâvous glemlî vaqt: sešanbah quni oyleden songrâ

ترجمه:

پیام شادی

روز سه شنبه هیجدهم ربیع الاول برای مادرم که به سن حضرت محمد (ص) نایل شده، ضیافت آق آش برگزار می کنیم. از شما خانواده ی محترم برای حضور در مراسم، دعوت به عمل می آید.

مکان: گنبدکاووس

زمان: روز سه شنبه بعدازظهر

ب- متن دعوت نامه ی آق آش که هم زمان با مراسم عروسی برگزار می شود چنین است:

شادلق سارغدی

سه شنبه گونی ربیع الاول آیینگ اون سگزنه عزیز اوغلمنگ طوینا وینده اجمزننگ (مادر) و دد مزنگ (پدر) پیغمبر (ص) یاشنا یتمگنی آق آش ضیافتنی بریارس، سیزی مشغالانگزی بیلن طوی بایراما چاغثریاس

..... الی آخر

sešanba quni rabiolawal âyeng on segizina aziz oglemeng toyenâ va yenedah
ejemizeng va dadamezeng peyqambar yâšena yetmegini âq âš ziyâfâtini beryârs

ترجمه :

پیام شادی

روز سه شنبه هیجدهم ربیع الاول عروسی پسر و نیز برای مادرم که به سن حضرت محمد (ص) نایل شده، ضیافتی برگزار می کنیم، از شما خانواده ی محترم دعوت به عمل می آید. ... الی آخر

تذکر: مراسم عروسی در بین ترکمن ها در دو روز برگزار می شود که اخیراً در میان خانواده های کم بضاعت به یک روز تقلیل یافته است. هم چنین کارت دعوت عروسی معمولاً به سه شکل چاپ می شود؛ میهمانان از سوی داماد، پدر داماد و یا برادران داماد به مراسم دعوت می شوند و در دعوت نامه ی پدر یا برادر قید می شود که مراسم «آق آش» برای چه شخصی برگزار می شود.

ج- در نوع سوم ممکن است سه مناسبت عروسی، ختنه سوران و آق آش هم زمان برگزار شود. متن دعوت نامه با انواع قبلی متفاوت است. هم چنین ترکمن ها برای بنای تازه تأسیس نیز جشن برپا می کنند، در این صورت چهار مراسم به صورت هم زمان برگزار می شود. متن دعوت نامه به عنوان مثال چنین است:

شادلق سارغدی

سه شنبه گونی ربیع الاول آیینگ اون سگزنه عزیز اوغلمنگ طوینی طوتب و اجمیزنگ پیغمبر (ص) یاشا یتشمگی اوچین و عزیز آختقم ننگ سنت صادقاسنی و ینده تازه جاینگ ضیافتنی بریارس طوی بایراما گلننگز اسلاگمزدر ... (الی آخر)

sešanba quni rabialaval ayeng onsegeznah aziz oglimeng toyeni tuteb va
ejemezeng peyqambar yâšâ yetešmegi ücin va aziz âxtegemeng sonnet sâdâgâseni
va yenadah tazah jayeng ziyafâteni beryars toy bâyrâmâ gelmengez eslegemezder

ترجمه:

پیام شادی

روز سه شنبه هیجدهم ربیع الاول جهت مراسم عروسی پسر، هم سن شدن مادرم با سن حضرت محمد (ص) و جشن ختنه سوران نوه ام و نیز به مناسبت بنای مسکونی تازه تأسیس، جشنی را برگزار می‌کنیم از شما خانواده‌ی محترم برای حضور در مراسم دعوت به عمل می‌آید. ... (الی آخر)

لازم به ذکر است متن دعوتنامه‌ها متفاوت است و مدعوین گاه از سوی پدر، پسر، برادر و امروزه از طرف دایی نیز دعوت می‌شوند.

تدارک امکانات و ابعاد مراسم

پس از دعوت دوستان و آشنایان، میزبان در نشستی، با برآورد تعداد میهمانان، به تدارک مجلس میهمانی می‌اندیشد. در این جلسه‌ی فامیلی؛ فرزندان، عروس و بستگان نزدیک درباره‌ی نحوه‌ی خدمات بحث می‌کنند و صحبت‌هایی از قبیل: تعداد دیگ غذا، خرید برنج به مقدار کافی و به تناسب دعوت شدگان و سایر ملزومات، محور بحث است که چند روز پیش از مراسم انجام می‌شود. رواج روزافزون زندگی ماشینی باعث تغییراتی در نحوه‌ی تهیه‌ی خوراک شده است. امروزه، خوراک مراسم آق‌آش و سایر جشن‌ها را در آشپزخانه‌های خصوصی تهیه می‌کنند. این امر به خصوص در مراکز شهری بیشتر مشهود است. در گذشته، یکی از نشانه‌های عظمت جشن‌ها، تعدد دیگ‌های غذا بود. اگر خوراک مراسم در محل پخته شود، شور و شوق خاصی بر فضای مجلس حاکم می‌شود. میهمانان بعضاً با حضور در کنار دیگ‌های غذا و گاهی هم با برداشتن قدم از روی زغال‌های حاشیه‌ی دیگ، برگزاری چنین ضیافتی را برای خود یا خانواده و عزیزان خود طلب می‌کنند. (طلبیدن و آرزوی برگزاری مراسم، با چنین رفتار و حرکاتی درخواست می‌شود). هم چنین با اشاره‌ی دست به سوی دیگ‌ها و کشیدن آن بر روی پیشانی که در فرهنگ مردم ترکمن از آداب آرزوست، آرزوی قلبی خود را نسبت به برگزاری این مراسم نشان می‌دهند.

در بررسی مراحل تطور این آیین می‌توان به این نکته پی‌برد که در سال‌های اخیر، مخصوصاً پس از یک‌جانشینی، تغییرات شگرفی در شکل این آیین صورت پذیرفته است و علت آن را باید در تغییر شیوه‌ی سکونت و متعاقب آن، نوع معیشت جست‌وجو کرد. در گذشته، مراسم آق‌آش از شکوه و عظمت فوق‌العاده‌ای برخوردار بوده است.

«این جشن با توجه به وضع مالی برگزارکننده، ممکن است مفصل یا مختصر باشد، یعنی حداقل باید با غذای مختصری مانند آبگوشت، از مدعوین پذیرایی کند. اما اگر برگزار

کننده توانایی مالی داشت، یک یا دو گوسفند ذبح می کند و خوراک مفصلی تهیه می کند و یا گوشت گوسفند را در میان خانواده ها تقسیم می کند. در جشن آق قوین اشخاصی که توانایی مالی آنان بیشتر است، مراسم کشتی و مسابقه‌ی اسب سواری هم ترتیب می دهند. در مراسم کشتی، روستاهای دوردست نیز شرکت می کنند تا از جوایز تعیین شده بهره ای ببرند. این جایزه ها معمولاً پول و پیراهن و بعضی اوقات هم گوسفند است. پول و اشیاء از طرف صاحب جشن و خویشاوندان و نزدیکان او، تأمین می شود.^۴

اما یک جانشینی و سیاست تخته قاپو کردن عشایر، باعث شده زمین های وسیع دشت ترکمن - که زمانی جولانگاه اسب های ترکمن بود- به زیر کشت برود و علاوه بر این عامل تحولات عمیق فرهنگی ای شد که طی آن، مراسمی چون آق آش و سایر جشن ها را دست خوش تغییرات اساسی کرد.

اکنون مسابقات سوارکاری، در جشن ها و مناسبت های آیینی برگزار نمی شود و کشتی ترکمن، «گورش» (goreş)، به ندرت در روستاها مرسوم است.

به رغم تغییرات پدید آمده، رسومی یافت می شوند که یادآور سنت های پیشین است. برپایی آلاچیق در برخی از مراسم عروسی، انتخاب شتر به جای ماشین به عنوان کجاوه در نقاط دوردست روستایی، برگزاری مسابقه ی کشتی در مراسم سنتی و جشن ها، در روستاها و حاشیه ی شهرها از آن جمله است.

در حال حاضر مراسم آق آش ساختاری کاملاً مذهبی دارد و در حاشیه ی آن، مراسم دیگری همانند گورش (goreş) و مسابقه ی اسب دوانی برگزار نمی شود. شالوده ی آیین آق آش مراسم مولودی خوانی است و علمای ترکمن با هرگونه برنامه ای که به ساختار آن لطمه وارد سازد مخالفند و در آن مراسم شرکت نمی کنند.

تمیز کردن برنج

پس از برآورد تقریبی میهمانان و تعیین روز سعد، از همسایگان و بستگان نزدیک برای تمیز کردن برنج مراسم، دعوت به عمل می آید. به این مرحله «تووی دوکمگ» (tuvidokmeg) می گویند.

در این روز در فضای وسیعی از منزل، پارچه پهن کرده و برنج مراسم را بر روی آن می ریزند. این کار با گردهم آیی زنان فامیل و همسایگان نزدیک انجام می شود.

پس از بررسی تقویم ماه قمری که تعیین روز تمامی مراسم و جشن ها در بین مردم ترکمن بر اساس آن است، روز سعد و نحس مشخص می شود. سپس دختران و عروس صاحب مراسم، همسایگان نزدیک را با مراجعه به منازل آن ها دعوت می کنند و بستگان درجه ی یک که در محل سکونت ندارند، تلفنی دعوت می شوند.

در این روز زنان دور تا دور برنج می نشینند و هرکدام یک سینی یا دیس را پر از برنج کرده و به تمیز کردن آن می پردازند. زنان ترکمن با هر حضور خود در جشن ها و یا برنامه های مقدماتی

آن، به عنوان شاباش پول (سکه) می دهند و یا مقداری پول به صورت اسکناس به میزبان تقدیم می کنند که به آن «سچگی» (Seçgi) می گویند. این عمل تبریک گفتن پیش از مراسم محسوب می شود. ممکن است این شخص در روز مراسم هدیه ای نفیس نیز بدهد. برخی از افرادی که برحسب برنامه ریزی شخصی احتمال می دهند نتوانند در روز مراسم حضور بیابند، ممکن است پیشاپیش این مناسبت را با تقدیم هدیه ای به فرد ۶۳ ساله تبریک بگویند.

این مجلس زنانه و کودکانه است و مردان در آن حضور فعال ندارند و به انجام امور حاشیه ای چون «سچمک» (Seçmek) می پردازند. کودکان به همراه مادران خویش نظاره گر اعمال آن ها هستند و به هنگام شاباش دادن، مشغول به جمع کردن اشیاء و سکه های شاباشی هستند، به این عمل «سچمک» (Seçmek) می گویند. این کار در مراسم عروسی و جشن ها نیز مرسوم است.

«سچمک رسمی است که در آن مردی از خانواده یا طایفه ی داماد که می خواهد دوستی

به رغم تغییرات پدید آمده، رسومی یافت می شوند که یادآور سنت های پیشین است. برپایی آلاچیق در برخی از مراسم عروسی، انتخاب شتر به جای ماشین به عنوان کجاوه در نقاط دوردست روستایی برگزاری مسابقه ی کشتی در مراسم سنتی و جشن ها، در روستاها و حاشیه ی شهرها از آن جمله است.

و شادی خود را نشان دهد، بالای پشت بام رفته و یک نشانه (معمولا جعبه ی کوچک یا چوب) را نشان داده و مبلغی پول را اعلام می کند، سپس آن را به طرف جمعیت پرتاب می کند. کسی که آن را بگیرد و به او پس دهد، مقدار پول اعلام شده را خواهد گرفت.»

این نوع سچمک مختص مراسم عروسی ست، اما در نوع دیگر این رسم، زنان در جای بلندی قرار گرفته و اشیایی شامل: سکه، اسباب بازی و خوراکی (بیسکویت) به سمت میهمانانی که به این منظور تجمع کرده اند، پرتاب می کنند.

کودکان، نوجوانان و جوانان در انتظار دریافت اشیاء هستند و با پریدن و جهیدن مکرر سعی و تلاش می کنند یک یا چند شیء و سکه را تصاحب کنند و آن ها را از دست هم برابند. مدت زمان تمیز کردن برنج، به مفصل یا مختصر بودن مراسم بستگی دارد و ممکن است یک نصف روز و یا چند روز به طول انجامد.

زنان به محض وارد شدن به مجلس با گفتن عبارت «قوتلی بولسن» (qutli bolsun) یعنی مبارک باشد، پیشاپیش تبریک می گویند. میزبان یا فرد ۶۳ ساله در جواب می گوید: سیزد خدای یترسن (sizada xudây yetersen) یعنی «به جا آوردن این آیین را خداوند قسمت شما نیز بگرداند.» تازه واردین مقداری برنج را در دست گرفته طبق عادت رایج، آن را به پیشانی خود می زنند. این عمل نشانه ی آرزو و التماس از درگاه الهی جهت به جا آوردن این مراسم است.

در پایان این مرحله، میزبان به میهمانانی که در زمان حضور خویش، شاباش کرده و یا هدایایی تقدیم کرده اند مقداری بیسکویت یا شیرینی را داخل پارچه ای از جنس چیت می گذارد و به آن ها می دهد. به این هدیه در اصطلاح «دونچک» (duvenček) می گویند.

با در نظر گرفتن زمان، میزبان در ادامه ی مراسم از میهمانان درخواست می کند که قند ریز کنند، اگر مراسم مختصر باشد، مرحله ی تمیز کردن برنج به زودی به پایان می رسد و پس از آن زنان به ریز کردن قند می پردازند. این نوع همیاری در سایر مراسم نیز مرسوم است.

آداب هدیه دادن

از آغاز تا پایان این مراسم، هدایایی بین میزبان و میهمان رد و بدل می شود و نوع آن را میزان بستگی فامیلی و دوستی طرفین تعیین می کند. در باور مردم ترکمن هدیه دادن اشیا، شامل اجناسی ست که دو نفر آن را به هم به صورت قرض می دهند. به طور معمول هدیه گیرنده، هنگام دریافت به فکر پس دادن و بازگرداندن کالایی معادل ارزش آن چه که گرفته است. اکنون به انواع هدیه که در مراسم آیینی و جشن ها متداول است، می پردازیم.

ساقاق (sâçâq)

سفره ای ست از جنس پارچه، که در مراسم عروسی و سایر جشن ها بین میزبان و میهمان معاوضه می شود. هدیه گیرنده با ارزش گذاری کالای هدیه دهنده، نوع مبادله را تعیین می کند. پارچه را در اندازه های مختلف بُرش می زند و در داخل آن انواع شیرینی سنتی، قرار می دهد. البته لازم به ذکر است که امروزه در کنار شیرینی های سنتی؛ بیسکویت، پفک نمکی و شکلات هم می گذارند. به علت روغنی بودن شیرینی های سنتی، آن را داخل دیس که به آن «تاوق» (tâvâq) می گویند ریخته و دور آن، ساقاق را می بندند و برخی آن را بالای سر می گیرند. این نوع حمل کردن مخصوص مسافت نزدیک است. انواع شیرینی که برای مراسم عروسی و جشن ها تهیه می شود عبارتند از:

- ۱- گج قولق (geçquloq) -۲ یاغلی چورک یا اک مک (yâqli çorek/ ekmek) -۳ قاتلاما (qâtlâma) -۴ بیشمه (bişma) -۵ پستق (posseq) -۶ تامدر چورک (tâmdr çorek)
- ۷- کیک (keyk)

لازم به ذکر است هدیه تنها به ساقاق منتهی نمی شود. برحسب نوع نسبت و میزان نزدیکی، هدایای جانبی شامل پارچه ی پیراهنی [«کونک لک»] (koyneklek)، روسری ترکمن [«چارقد»] (çârqâd)، جانمازی دست باف [«نمازلق»] (nâmâzleq)، قالیچه [«حالچا»] (hâçlâ)، پتو، و پول نقد است. مفهوم سنتی ساقاق هدیه ای شامل: انواع شیرینی محلی ست. اما امروزه زنان جوان هدایایی مانند: انواع لوازم خانگی، شیرینی و پول نقد را به عنوان ساقاق تقدیم می کنند. رسم ارزش گذاری و بده و بستان «ساقاق» چنین است که میزبان پس از دریافت قسمت عمده ی شیرینی ها، مقداری از آن را به عنوان تبرک برنمی دارد؛ او ممکن است چند عدد بیسکویت و مقداری نان روغنی

را دوباره به هدیه دهنده برگرداند. به عبارتی: یک یا دو شیء داخل هر ساچاق باقی می ماند. گاه میهمانان علاوه بر ساچاق، همراه آن کادویی نیز تقدیم فرد ۶۳ ساله می کنند و یا این که مقداری پول نقد به عنوان کادو می دهند که به آن «سجگی» (seçgi) می گویند. بنابراین در قبال دریافت کادو، ساچاق، پول نقد و ... میزبان با بررسی و ارزش گذاری کالا، پارچه ای از جنس چیت، به اندازه ی یک یا دو متر بُرش داده و داخل آن دو بسته پفک نمکی، چند بسته بیسکویت و شکلات و کمی شیرینی جات محلی گذاشته و به میهمان عرضه می کند، او نیز با مسح کردن (تماس دادن) این بسته به پیشانی خود، برگزاری مراسم آق آش را برای خود آرزو می کند. تمامی هدایا از قبیل پارچه و سایر اجناس، در داخل صندوقچه ای که به این منظور تهیه شده قرار داده می شود، در صورت نداشتن صندوقچه، آن را در مراسم عروسی و جشن ها از همسایگان و دوستان به امانت می گیرند. زنی که این آیین را به جا می آورد، چند روز قبل از آغاز مراسم به دختر و عروس خود پارچه ی پیراهنی یک رنگ و یک جنس کادو می دهد. آن ها موظف اند از پارچه های پیراهنی یک رنگی که به عنوان کادو دریافت کرده اند، برای روز مراسم، پیراهن بدوزند و در آن روز پیراهن را به تن کنند؛ این تشابه در پوشش، نماد یک دلی و یک رنگی ست. در گذشته به این پیراهن «ایش کوینک» (iř koynek) یعنی پیراهن کار می گفتند که از پارچه ای ارزان قیمت بوده و به نزدیکی که قرار است در مراسم، کار و کمک کنند هدیه می شد، اما امروزه این تعبیر از آن برداشت نمی شود و جنس پیراهن اهدایی، گران قیمت و با ارزش است.

در مراسم آیینی و جشن ها، نان های روغنی زینت بخش سفره هاست. به رغم وجود انواع شیرینی در بازار و پُر زحمت بودن تهیه ی شیرینی های سنتی، هم چنان پُخت انواع آن مرسوم است. حال به روش تهیه ی هریک از آن ها خواهیم پرداخت.

گچ قولاق (geçqulâq)

نام کامل این نان روغنی گچی قولاق (geçqiulâq) به معنی «گوش بُز» است و از لحاظ شکل نیز با آن شباهت دارد. برای تهیه ی آن: آرد، آب، نمک و مایه ی خمیر را ترکیب می کنند و خمیر به دست آمده را با چاقو به شکل لوزی بریده، در داخل دیگ پر از روغن سرخ می کنند. پس از کمی خنک شدن آن را در دیس لعاب دار تاوق (tâvâq) گذاشته و با پارچه ای از جنس چیت به گونه ای که گره آن روی دیس قرار گیرد، می بندند.

کولچه (kulča)

نوعی نان شیرین کوچک که از ترکیب: شیر، شکر، آرد، نمک و روغن نباتی به دست می آید. خمیر به دست آمده را در چونه های کوچک بریده و به شکل دایره پهن می کنند، سپس با تنور گازی می پزند.

قاتلاما (qâtlâmâ)

نوعی نان ورقه‌ای نازک که پس از پخت به شکل لایه‌لایه درمی‌آید و شامل چند ورقه‌ی نازک است. ابتدا از ترکیب: آرد، مایه‌ی خمیر، نمک و آب، خمیر تهیه می‌کنند که از آن باید چهار قطعه نان به دست آید. به اندازه‌ی این خمیر اصطلاحاً «دُرد چُرک لک» (dord çörekle) به معنی «چهارنان» می‌گویند. کل خمیر را به چهار قسمت مساوی بریده و از هر کدام یک «قاتاما» تهیه می‌شود. خمیرها را با وردنه به شکل ورقه‌ای نازک درمی‌آورند، به این عمل «یایما» (yâymâ) می‌گویند. پس از آن خمیرها را به روغن آغشته کرده و به شکل لوله می‌پیچند و در پایان با وردنه باز نموده و از چند نقطه خمیر را سوراخ کرده و در روغن سرخ می‌کنند، به محض بیرون کشیدن نان از روغن، به روی آن شکر می‌پاشند.

بیشمه (bişme)

از ترکیبات آرد، تخم مرغ، شیر یا ماست، شکر و روغن، خمیر به دست می‌آورند. سپس آن را پهن کرده و تقریباً به اشکال مربع یا مستطیل کوچک با چاقو بُرش داده و داخل روغن سرخ می‌کنند.

یاغلی چُرک (yâqli çörek)

این نان، از ترکیبات آرد، نمک، مایه خمیر، آب و مخلوطی از زردچوبه و روغن به دست می‌آید. ابتدا خمیر را چونه می‌کنند، سپس با وردنه آن را پهن کرده و مخلوط روغن و زردچوبه را می‌افزایند. خمیرها را بر روی هم قرار می‌دهند. سپس به وسیله‌ی چاقو بُریده، هرکدام را لوله می‌کنند. بار دیگر با وردنه پهن نموده و در داخل تنور می‌پزند.

اکمک (ekmek)

برای تهیه‌ی آن ابتدا آرد را الک می‌کنند و به آن کمی آب و نمک می‌افزایند و با هم کاملاً ورز می‌دهند تا به صورت خمیر درآید. به این مرحله اصطلاحاً «یوقرماق» (yoqermâq) می‌گویند. پس از این که خمیر را کمی استراحت دادند، آن را در اندازه‌های کوچک چونه می‌گیرند. تعداد چونه‌ها به ابعاد مراسم بستگی دارد. معمولاً تعداد آن‌ها به ۱۵۰ تا ۲۰۰ چونه می‌رسد. سپس چونه‌ها را بر روی سنگ مرمری (در گذشته روی صفحه‌ای چوبی) قرار می‌دهند، قبل از آن کمی آرد بر روی سنگ می‌پاشند و چونه را تک تک با وردنه باز و به صورت ورقه‌ی نازک در می‌آورند و آن‌ها را روی هم می‌چینند. سینی بزرگ پُر از روغن را با اجاق‌گاز حرارت می‌دهند، هربار یک خمیر آماده‌ی نازک را کمی روغن زده، بر روی هم گذاشته و سرخ می‌کنند. این نان روغنی از سوی بستگان درجه یک به عنوان هدیه تهیه می‌شود و در روز برگزاری مراسم آن را به همراه ۴ جبه قند در داخل پاکت فریزر قرار داده و بین میهمانان توزیع می‌کنند. اکمک به همراه سایر نان‌های روغنی در مراسم شصت و سه سالگی، عروسی، و جشن ختنه‌سوران جهت تبریک گویی به عنوان هدیه توزیع می‌شود. انواع نان محلی و شیرینی سنتی را در روز برگزاری مراسم به همراه سایر شیرینی‌هایی که از بازار تهیه می‌شود بر روی سفره می‌چینند و از میهمانان پذیرایی می‌کنند.

گزارش مردم نگارانه از یک مراسم

در تیرماه ۱۳۸۵ برای ثبت مراسم آیین شصت و سه سالگی در نزد یک خانواده ی ترکمن به اتفاق همکاران پژوهشگر و عکاس (نادر سوری) و فیلم بردار در قالب برنامه های گروه اسطوره و آیین، عازم شهرستان گنبدکاووس شدیم. این مراسم به صورت مختصر و پاره وقت برگزار شد و میهمانان جهت صرف شام دعوت شده بودند. حدود ساعت چهار، پنج بعدازظهر سفره آرایی آغاز شد و در هریک از اتاق ها - به جز اتاقی که صندوقچه ی دریافت و اهداء هدایا در آن قرار داشت - سفره پهن کردند. زنان زودتر از مردان حضور می یافتند و به سفره آرایی می پرداختند. در این ساعات حضور زنان ترکمن با پوشاک و روسری رنگارنگ به مجلس طراوت خاصی می بخشند و در یک نگاه با محیطی مواجه می شویم که جنب و جوش زنان کاملاً مشهود است. بر روی سفره چند ظرف از جنس ملامین و استیل که داخل آن تکه پنیری وجود داشت به همراه چند تکه نان و شیرینی های سنتی که ذکر آن رفت، قرار داده بودند. قنددان های حاوی شکلات و قند در کنار آن چیده شده بود. در حیاط منزل دو سماور گازی می جوشید و قوری های کوچک از جنس استیل در کنار آن قرار داشت.



در حدود ساعت پنج بعدازظهر میهمانان زن به صورت گروهی وارد مجلس شدند، در حالی که هریک کادویی در دست داشتند، پس از احوال پرسی و تبریک گفتن آن را تقدیم فرد ۶۳ ساله و یا دختران و عروس های وی کردند، و این هدیه مخصوص فردی است

که این مراسم را به جای می آورد. کم کم مردان حضور یافتند. آفتاب غروب کرد و میهمانان در محوطه پراکنده بودند، هنوز مراسم به طور رسمی آغاز نشده بود، پس از به جا آوردن نماز مغرب در مسجد محل، گروهی را مشاهده کردیم که به طور دسته جمعی در حال وارد شدن به محوطه بودند. جلودار آن ها روحانی بلند مرتبه ای است که به وی آخون (Axun) می گویند.

گروهی نیز که عمامه به سر داشتند اغلب جوان بودند. در بین آن ها پیرمردان عمامه به سر نیز مشاهده می شد. افرادی با پوشش عادی در این گروه در انتهای صف قرار داشتند و همه نمازگزارانی بودند که با ورود آن ها مراسم رسمیت می یافت. برای این گروه و میهمانان مرد، پیشاپیش سفره پهن می کنند. پس از صرف چای از روحانی (آخون) جهت آوردن شام رخصت می طلبند، به خوراک (ناهار، شام) هرگونه مراسم اصطلاحاً صاداقا (sâdâgâ) می گویند، قبل از ورود نمازگزاران، مهمانان به دور سفره می نشینند و میزبان با ادای جمله ی «گلی و رنگ» (geliverng) «تشریف بیاورید» از آن ها استقبال می کند. به محض سلام،

احوال پرسى صورت مى گيرد که با توجه به سن میهمان، نوع آن متفاوت است. اگر فرد مقابل بزرگسال باشد، ميزبان با دادن دو دست سلام مى کند و طبق عادت ديرينه، او نیز دستان خود را به ريش خود مى کشد که به معنى نوعى احترام متقابل است. میهمانان به اتاقي که سفره پهن شده است راهنمايى مى شوند، برای هریک در قوری های کوچک چای مى آورند. پس از صرف چای دعای مختصرى به وسیله ی شخصى که حداقل سواد حوزوى دارد و به آن ملا یا قاراچى (qārāči) مى گویند، خوانده مى شود.

میهمانان پس از احوال پرسى با گفتن عبارت «قوتلى بولسون» (qutli bolsun) به معنى مبارک باشد، برگزاري این آیین را به ميزبان تبریک مى گویند و او در جواب مى گوید: «سيزد خدای یترسن» (sizada xudây yetersen) يعنى خداوند قسمت (نصيب) شما نیز بگرداند.

اگر روحانى رخصت بدهد شام را مى آورند. در ظروف یک نفره برنج مى ریزند و یک ملاقه خورشت که تقریباً شبیه قیمه است و از گوشت گوسفند قربانى تهیه مى شود. این آبگوشت (خورشت) مخلوطی از سیب زمینی، لوبیا، رب گوجه فرنگی، و گوشت گوسفند قربانى است. پس از کشیدن غذا در ظرف، آن را مرتب مى چینند و با برآورد نسبی تعداد میهمانان، هر نفر دو بشقاب حمل مى کند. اگر فاصله ی اتاق میهمانان با محل کشیدن غذا نزدیک باشد، صفى تشکیل داده و بشقابها را دست به دست مى دهند و روى سفره برای هر نفر یک بشقاب برنج مى گذارند. پس از صرف شام هنگامی که مطمئن شوند همه غذا خورده اند، از روحانى (آخون) طلب دعای سفره مى شود، او نیز با تکرار جمله ی «بولش دمی» (boleş deme) يعنى تمام شد (همه خورده اند) به این تقاضا پاسخ مى گوید. تعارفات معمول جهت خواندن دعا بین روحانیان هم رتبه شروع مى شود و بالاخره برحسب درجه ی فارغ التحصیلی و پیشکسوت بودن، یک نفر آغاز دعاخوانی را مى پذیرد. پس از خواندن دعا، آیه ای از قرآن مجید به وسیله ی ملا که درجه ای پایین تر از آخوند دارد، تلاوت مى شود. سپس آخوند دعایی مى خواند و با پایان یافتن دعا، حضار طبق سنت ديرينه، دستان خود را به صورت شان مى کشند و همگی این جمله را ادا مى کنند:

مبارک بولسن (mobarek bolsen) مبارک باشد.

قبول صادقاً بولسن (qabul sâdâqâ bolsen) ضیافت مورد قبول درگاه الهی واقع شود.

اگر مراسم روز جمعه برگزار شود و میهمانان به صرف ناهار دعوت شوند، پیش از برپایی نمازجمعه آیین آق آش به پایان مى رسد.

در مراسمی که گروه تحقیق حضور یافت پس از صرف شام، مولودی خوانی برگزار شد.

مولودخوانی

به مولودخوان یا مولودخوانی، مولید (mowlid) مى گویند. زمان برگزاری به مختصر یا مفصل بودن آن بستگی دارد و در مراسم عروسی، ختنه سوران، آیین ۶۳ سالگی (آق آش) و میلاد حضرت رسول (ص) برگزار مى شود. در گذشته این آیین در سطح وسیع تری برگزار مى شد،

اما امروزه حتی جوامعی که سنت‌ها و آداب خود را حفظ کرده‌اند؛ نظیر روستاها و حاشیه‌ی شهرها، به ندرت این مراسم را به‌جا می‌آورند. در بین علمای ترکمن درباره‌ی مناسبت برگزاری مولودخوانی اختلاف نظر وجود دارد، برخی بر این باورند که این مراسم مختص جشن میلاد حضرت رسول اکرم (ص) است و به‌جا آوردن آن در سایر مراسم جایز نیست، اما هم‌چنان در جشن‌ها و مراسم آیینی متداول است. اجرای این گونه آیین‌ها معمولاً از عهده‌ی روحانیانی برمی‌آید که در این امر از تجربه‌ی چندین ساله برخوردارند.

در هنگام مولودی خوانی سفره‌ای پهن می‌شود و چند بشقاب حاوی نخود، کشمش و شکلات روی سفره قرار می‌گیرد. با آغاز مراسم، برخی از شرکت‌کنندگان مبلغی اسکناس بر روی سفره می‌گذارند و در پایان دوباره آن را برمی‌دارند و در بین پول‌های کیف خود قرار می‌دهند، چراکه در باور آن‌ها خیر و برکت به اسکناس رخنه کرده و زمینه‌ی ثروتمند شدن را فراهم می‌سازد.

تقلات روی سفره به نشانه‌ی تبرک بین حاضرین توزیع می‌شود. حضار مقداری از تقلات را با خود می‌برند و بین اعضای خانواده و بستگان نزدیک تقسیم می‌کنند. شخصی که از انواع خوراک این مراسم تناول می‌کند، خالصانه در دل خویش برگزاری آیین آق‌آش (âq aš) را طلب می‌کند.

اصطلاحاً به این آمال و آرزو «طوغاب» (toqâb) می‌گویند. البته این واژه به هرگونه آرزوی اعمال و کردار نیک اطلاق می‌شود. مراسم مولودخوانی شامل مراحل زیر است:

۱- تلاوت آیاتی از قرآن مجید که ترجیحاً از سوره‌ی فتح خوانده می‌شود.
 ۲- پس از آن، دعایی تحت عنوان «شرف‌الانام» می‌خوانند. این دعا از روی کتابچه‌ی توزیع شده در بین شرکت‌کنندگان خوانده می‌شود. مضامین آن به امر به معروف و نهی از منکر، شمایل و صفات حضرت محمد (ص) و تحمل شداید و سختی‌های آن حضرت برمی‌گردد. در این مرحله قصایدی به زبان عربی خوانده می‌شود. قبل از آغاز هر قصیده آخوند موضوع آن را تشریح می‌کند. در ابتدا در حالت نشسته به مولودخوانی می‌پردازند، به هنگام وصف مقام شامخ حضرت محمد (ص) و اهل بیت، شرکت‌کنندگان به نشانه‌ی احترام برمی‌خیزند. قصاید این مراسم عبارتند از:
 الف: یا رسول.

ب: یا رسول‌الله: صفات حضرت محمد (ص) و اعمال آن حضرت را به اَمّت اسلامی توصیه می‌کنند.
 ج: صلوات: این قصیده به شخصیت و الامقام حضرت می‌پردازد.

پس از اتمام قصاید، روحانی مولودخوان دعا می‌کند و حاضرین باگفتن «آمین» طلب قبولی می‌کنند. به مرحله‌ی بعدی مراسم مولودخوانی، «محل قیام» می‌گویند. شرکت‌کنندگان در حالت سرپا قرار می‌گیرند. به روحانیت و روح و الامقام حضرت محمد (ص) درود

می فرستند و کلمه‌ی «جدالحسین» را بارها تکرار می‌کنند و معتقدند به نزد روح پیامبر شرفیاب می‌شوند. بار دیگر قصیده‌ای با عنوان «طیبه لاله الاالله محمد رسول الله» خوانده می‌شود. در این قصیده از پیامبر(ص) برای بیماران امت اسلام طلب شفا می‌شود. مرحله‌ی پایانی این مراسم، قصیده‌ای با عنوان «صلوات شریفه» است و در آن صفات نیکوی حضرت محمد(ص) بازگو می‌شود. دوست داران و عاشقان، صفات پسندیده‌ی پیامبر(ص) را طلب می‌کنند. هرچند به ذره‌ای از آن دست نمی‌یابند. آیین آق‌آش (âq aš) پس از مراسم مولودخوانی، رسماً به پایان می‌رسد. گروهی از میهمانان با عرض تبریک، بعد از صرف شام مراسم را ترک می‌کنند. اما عاشقان و پیروان دل‌باخته‌ی حضرت محمد(ص) مولودخوانی را به‌جا می‌آورند. در پایان مراسم پسران، نوه‌ها و عروس‌ها به بررسی و ارزیابی هدایا می‌پردازند.

منابع

- ۱- صحرايي، فرخ. (۱۳۷۳). سوره بچه‌های مسجد. تهران: حوزه‌ی هنری سازمان تبلیغات اسلامی. ص ۹۰.
- ۲- عسگری خانقاه، اصغر و محمدشريف کمالی. (۱۳۷۴). ایرانیان ترکمن. تهران: انتشارات اساطیر. ص ۱۱۴ و ۱۳۹.
- ۳- بیگدلی، محمدرضا. (۱۳۶۹). ترکمن‌های ایران. تهران: انتشارات پاسارگاد. ص ۴۵۸.