



آداب و رسوم آذربایجانی‌ها برای نوروز/ سوغاتی ویژه برای مهمانان

مردم آذربایجان شرقی مردمی اصیل هستند که در ایام نوروزی دارای آداب و رسوم ویژه خود هستند و در این میان مهمان‌نوازی، سلحشوری و پایبندی به عقاید مذهبی از خصلت‌های خاص مردم استان است.

مردم آذربایجان شرقی مردمی اصیل هستند که در ایام نوروزی دارای آداب و رسوم ویژه خود هستند و در این میان مهمان‌نوازی، سلحشوری و پایبندی به عقاید مذهبی از خصلت‌های خاص مردم استان است. به گزارش خبرنگار مهر، استان آذربایجان شرقی یکی از استان‌های کشور است که دارای آداب و رسوم ویژه به خصوص در مناطق روستایی، غذاهای مخصوص خود و همچنین سوغاتی‌های خاص بوده و همین امر سبب شده است این استان دارای فرهنگ کهن و تاریخی باشد.

مردم این استان همواره به مهمان‌نوازی و مهمان‌دوستی شهره بوده که این امر بیشتر خود را در ایام عید و در استقبال از میهمانان نوروزی نشان می‌دهد.

از شال اندازی پسران تا آماده شدن خوانچه‌های عیدانه و آب چهل یاسین

از اوایل اسفند خانه‌تکانی آغاز می‌شود، گذشته از خانه‌تکانی می‌توان به سمنوپزی، چیدن سفره هفت‌سین، آب چهل یاسین، دید و بازدید و سیزده‌به‌در اشاره کرد.

مفصل‌ترین مراسم، متعلق به آخرین چهارشنبه سال است که در آن شب، برنج سفید پخته و به همراه آجیل و شیرینی بر سفره می‌گذارند. پسران جوان یا نوجوان شالی برداشته و از سوراخ بالای بام خانه شال خود را پایین و به خانه همسایه می‌اندازند.

صاحبخانه نیز به فراخور حال خود، مقداری آجیل، شیرینی یا تخم مرغ در گوشه شال می‌بندد تا پسر آن را بالا بکشد. چنانچه پسر، خواهان دختر خانواده باشد، شال را بالا نمی‌کشد و در این میان چنانچه خانواده دختر راضی باشد، نشانه‌ای از دختر را به شال می‌بندند.

رسم شال اندازی در بیشتر نقاط آذربایجان رایج بوده و هنوز هم در بعضی از روستاها انجام می‌شود.

چند روز قبل از عید خوانچه‌های عیدانه آماده می‌شود که هر خوانچه شامل پارچه، کفش، جوراب، شیرینی، برنج خام و چیزهای دیگر است که برای عروس یا دختر خانواده که تازه ازدواج کرده می‌فرستند.

در سفره نوروز به‌ویژه در گذشته خوراکی‌هایی چون ماست دست‌نرده، برنج سفید پخته یا خام، گوشت و غذاهایی که اصولاً نشانه برکت و محصول خوب باشد، می‌گذاشتند و از سوی دیگر نمادهایی مانند آینه، تخم‌مرغ، سمنو، سبزه، شیرینی، آب چهل یاسین نیز در کنار آن قرار می‌دهند که ترکیبی از برکت و باروری است.

در گذشته‌های نه چندان دور و در برخی مناطق آذربایجان شرقی، مردم کوزه یا کاسه‌ای آب را نزد روحانی محل می‌برند و روحانی بر آن چهل‌بار سوره یاسین خوانده و فوت می‌کند، سپس این آب تبرک را بر گوشه و کنار خانه به‌ویژه بر دام‌ها و محصولات ریخته و به کودکان می‌دادند تا هم برکت و باروری را زیاد کند و هم شفا بخشد.

پس از تحویل سال نیز مردم نخست به گورستان‌ها رفته و سپس به دیدن بازماندگانی که تازه عزیزی را از دست داده‌اند.

در دید و بازدیدها ابتدا کوچک‌ترها به دیدن بزرگ‌ترها می‌روند که این دیدارها تا سیزده فروردین ادامه می‌یابد و در روز سیزده همه به صحرا می‌روند و سبزه‌ها را به آب می‌اندازند و به جشن و شادی می‌پردازند و دخترها با آرزوی ازدواج، سبزه‌گره می‌زنند.

سفره‌های رنگین غذایی آذربایجان شرقی

سفره‌های آذربایجان شرقی سفره‌ای رنگین است که فرهنگ غذایی این سرزمین را همپای تاریخ برآمده از محیط طبیعی منطقه غنی کرده است.

انواع کباب، کوفته، دلمه، آبگوشت، خورشت، آش و سوپ، پلو و کوکو بخشی از غذاهای متنوع و خوش طعم آذربایجان شرقی را تشکیل می‌دهند.

علاوه بر غذاهای اصلی، نان مناطق مختلف استان مانند نان اسکو، خیتاب، شیرمال، اهری، روغنی، کماج، نان شیرینی و زنجبیلی و همچنین میان‌وعده‌های محلی نیز از شهرت ویژه‌ای برخوردارند.

شربت و نوشیدنی‌های گیاهی و کوهی، دوغ محلی، چای گیاهی، انواع ترشیجات، مرباها، حلوای متنوع و بومی، شیرینی‌های محلی و صادراتی مانند نوقا، ریس، تسبیحی و قرابیه از دیگر دسرهای و محصولات محلی خوراکی این استان محسوب می‌شوند.

آذربایجان شرقی قطب تولید آجیل، شکلات و خشکبار

سوغاتی‌های خاص استان به دو نوع خوراکی و غیر خوراکی تقسیم می‌شوند که هر کدام برای خود تنوع خوبی دارند.

در میان سوغاتی‌های خوراکی استان می‌توان به قرابیه تبریز، لبنیات آذربایجان بویژه لبنیات دره لیقوان، باسلیق مراغه، میان‌پر

گلابی عجب شیر و مراغه، نوقا، اریس، شیرینی کنجدی، میان پر انجیر کردشت و روستاهای حاشیه رودخانه ارس، حلوا گردویی اسکو، شکلات تسبیحی، سوجوق مراغه، میان پر زردآلو مراغه و عجب شیر، دوشاب (شیره انگور) اسکو، گل سرخ تبریز و روستاهای دامنه سهند، مربای گل (گل محمدی) تبریز، ترشی ذغال اخته شهرستان کلیبر، برگه زردآلو و آلبالو شهرستان مرند، سیب زنوز و عسل طبیعی کوهستان سهند اشاره کرد.

اما در این میان آنچه بیشتر از همه به عنوان برند تبریز و دیگر شهرستان های استان محسوب می شود، آجیل، شکلات و همچنین انواع خشکبار این استان است.

آجیل مخصوص تبریز از دیرباز مرغوبیت جهانی داشته و از بهترین محصولات ایران محسوب می شود و از طرفی دیگر وجود کارخانجات معروفی همچون آیدین، آنا تا و شیرین عسل در این استان سبب شده است تا شکلات های این استان که دارای تنوع بسیار بالایی می باشند در سراسر کشور شناخته شده باشند.

اما تولید انواع خشکبار از قبیل برگه هلو، زردآلو و آلو خشک در شهرستان های جنوبی به خصوص در مراغه طرفداران بی شماری دارد.

صنایع دستی و تابلو فرش های تبریز سوغاتی ویژه آذربایجان شرقی

اما در میان سوغاتی های غیرخوراکی این استان می توان به صنایع دستی ویژه آن که در جای خود منحصر به فرد است، اشاره کرد.

در این استان انواع فرش، قالیچه، جاجیم، خورجین، گلیم، شال، گلیمچه، ظروف سفالی و سرامیک، اقسام سبد حصیری، پارچه های پشمی و ابریشمی، سوزن دوزی، چاپ های سنتی، شیشه گری، سفال گری، فلزکاری نقره سازی، قلاب بافی، هنرهای چوبی (خاتم، معرق، منبت و سبد و حصیر بافی)، حوله و پتوبافی، مفرش بافی، نمدمالی، کتاب آرایی (مینیاتور، تذهیب)، کفافی موارد عمده صنایع دستی را تشکیل می دهند.

در میان تعداد زیاد صنایع دستی این استان، تابلو فرش های دستباف تبریز دارای جایگاه ویژه ای هستند و کمتر کسی است که به تبریز و آذربایجان شرقی سفر کند و سراغ بازار فرش فروشان را در بازار جهانی تبریز نگیرد.

نقره کاری و نقره کوبی از دیگر صنایع دستی ویژه آذربایجان شرقی است که بسیار در این استان رواج دارد که طی آن، نقره با انجام سوراخ کاری بر روی چوب و هسته میوه های مختلف در نقطه مورد نظر جاگذاری شده و سپس پرداخت زده می شود.

نقره سازی نیز از دیگر صنایع دستی وابسته به نقره است که ساخت زیورآلات، ظروف کاربردی و تزئینی، آینه و شمعدان و قاب عکس از جمله آثار تولیدی در این شاخه است