

نگاهی به رسوم بلندترین شب سال

شب یلدا یا چله بلندترین شب سال در نیمکره شمالی زمین است که به زمان بین غروب آفتاب از آخرین روز پاییز تا طلوع آفتاب در اول دیماه اطلاق می‌شود.



نگاهی به رسوم بلندترین شب سال

خنچه‌آرایی یلدا، سنتی در بوته فراموشی

جام جم آنلایین: شب یلدا یا چله بلندترین شب سال در نیمکره شمالی زمین است که به زمان بین غروب آفتاب از آخرین روز پاییز تا طلوع آفتاب در اول دیماه اطلاق می‌شود. مراسم شب یلدا یکی از آداب به یادگارمانده از گذشتگان و پیشینیان است که بخصوص نزد ایرانیان جایگاه ویژه‌ای دارد. خواندن فال حافظ، متل‌گویی، شاهنامه‌خوانی، نقل خاطرات، قصه‌گویی پدر بزرگ و مادر بزرگ‌ها، حضور در منزل بزرگان خانواده و شکر نعمت و سلامتی از رسوم متداول این شب است. یکی از رسوم این شب که در بستر زمان کمرنگ شده است فرستادن [#171&](#)؛ خوانچه یا خنچه چله» به منزل نوعروسان است که خانواده داماد در نخستین شب چله‌ای که عروس را برای پسرشان برگزیده‌اند این خنچه یا خوانچه را به منزل عروس می‌برند. این خنچه شامل انواع آجیل و شیرینی و میوه‌های فصل مانند انار، ازگیل و هندوانه به همراه هدایایی برای عروس خانم است که در بسته‌هایی آذین‌بندی می‌شود.

در قدیم خانواده‌های متمول شبچره را در طبق‌هایی مسی که گاه تعداد آنها به چهار طبق می‌رسید توسط طبق‌کش به صورت ویژه‌ای به خانه عروس می‌بردند و هدایایی شامل ترمه‌های زربافت، انگشتر جواهر یا سینه آویز طلا نیز برای عروس می‌فرستادند و مادر عروس پس از تحویل طبق‌ها هدایایی مانند پول، شیرینی، جوراب و دستمال به طبق‌کش‌ها می‌داد. خانواده‌های غیرمتمول خنچه‌های خود را داخل یک سینی یا مجمعه بزرگ قرار می‌دادند و توسط داماد و همراهی یکی از زنان نزدیک به وی راهی خانه عروس می‌شدند.

در مراسم شب یلدا برای نوعروسان در سراسر کشور آجیل و هندوانه و انار جزء ثابت به حساب می‌آید، اما در برخی نقاط ایران، مردم مراسم ویژه‌ای هم برای این شب دارند. برای مثال در منطقه آذربایجان رسم بر این است که خوانچه‌های تزئین شده را در سینی همراه هندوانه تزئین شده و شال‌های قرمز رنگ در اطراف آن می‌فرستند.

در منطقه مازندران معمولاً یک ماهی بزرگ را تزئین می‌کنند و به همراه تنقلات به خانه عروس می‌فرستند. در استان فارس مرکبات و هندوانه برای سردمزاج‌ها و خرما و رنگینک برای گرم مزاج‌ها موجود است. در استان گیلان خوراکی به نام [#171&](#)؛ آوکونوس» به همراه بقیه خوراکی‌ها می‌فرستند که به روش خاصی از ازگیل تهیه می‌شود. در استان اردبیل نیز خوراکی خاصی به نام [#171&](#)؛ قورقا» که همان گندم برشته است مابقی تنقلات را همراهی می‌کند.

تزئین شبچره

امروزه فرستادن شبچره شکل مدرن‌تری به خود گرفته است که هر خانواده‌ای بنا به موقعیت اقتصادی خود می‌تواند آن را مفصل‌تر یا محدودتر تهیه کند فقط باید اجزا ثابت که آجیل و هندوانه و انار است، فراموش نشود. از دیگر تنقلات می‌توان به شیرینی، میوه‌های خشک شده تابستانی مانند انجیر، قیسی، برگه‌های گوناگون و... اشاره کرد. کله قند تزئین شده را نیز نباید به عنوان نماد شیرین‌کامی برای خوانچه فراموش کرد. تهیه این خوانچه‌ها از بیرون معمولاً هزینه زیادی را برای خانواده‌ها به همراه خواهد داشت ولی هر خانواده‌ای می‌تواند با کمی وقت و سلیقه آنها را در منزل تهیه کنند.

شما می‌توانید خوانچه‌های خود را به شکل سنتی یعنی با استفاده از همان سینی، مجمعه، ترمه و... آماده کنید یا با استفاده از ظروف جدیدتر یا حتی از سبدهای چوبی که در دسترس دارید این کار را انجام دهید.

تزئین هندوانه

برای مثال هندوانه به دلیل حجم بزرگی که دارد تزئین آن کمی مشکل است. امروزه هندوانه را با برش‌های ویژه‌ای می‌توان به شکل‌های گوناگون و زیبایی مانند گل، سبد، قو و... درآورد چنانچه توانایی این کار را ندارید می‌توانید با برش‌هایی ساده هندوانه را به شکل کیک دریاورید و با کمی روبان یا ترافل تزئین کنید. راه دیگر این است که می‌توانید با کمک چسب حرارتی تکه‌ای اسفنج را روی پوست هندوانه بچسبانید و با کمی برگ و گل طبیعی یا مصنوعی به دلخواه خود تزئین کنید و اگر این کار نیز برایتان مشکل است می‌توانید هندوانه را داخل تور قرار دهید و تور را با روبان گره و پاپیون بزنید و با شاخه‌ای گل یا همان روبان، نمایی بهتر به آن بدهید.

شیرینی

برای شیرینی شبچره معمولاً از باقلوا یا شیرینی خشک استفاده می‌شود حتی می‌توانید شیرینی را در منزل تهیه کنید و به همان شکل آجیل بسته‌بندی کنید.

بهتر است برای تزئین خنچه رنگی را انتخاب کنید و روبان‌ها و گل‌هایی که برای تزئین به کار می‌برید را از همان رنگ انتخاب کنید که کارتان نمایی بهتر داشته باشد.

چنانچه علاقه‌مند هستید تنقلات بیشتری اضافه کنید، می‌توانید از میوه‌های خشک بهره بگیرید و آن را هم مانند آجیل در ظرفی به شکل تفکیک شده بچینید و با سلفون بپوشانید و تزئین کنید.

کله قند را نیز می‌توانید در تور بگذارید و با روبان و سنگ‌های تزئینی بر بدنه آن شکل زیبایی به آن بدهید. می‌توانید با توجه به طبع عروس خانم تنقلاتی مانند آلبالو خشک، گندمک، تخمه‌های گوناگون، نقل و... در کیسه‌های زورقی که در بازار موجود است جدا جدا بریزید و با روبان ببندید و همه را در یک سبد بزرگ بگذارید.

می‌توانید در کنار آن از انواع شکلات یا بیسکویت‌ها با بسته‌بندی‌های زیبا استفاده کنید که در نهایت یک سبد رنگین خواهید داشت.

معمولا جدا از خوردنی‌ها هدیه‌ای نیز برای عروس خانم در نظر می‌گیرند که بستگی به توانایی مالی خانواده‌ها دارد که عموما قطعه‌ای طلا یا پوشاک است که آنها را نیز مطابق با بقیه خوانچه‌ها می‌توانید تزئین کنید.

برای بسته‌بندی این هدایا نیز می‌توانید از جعبه‌هایی که در بازار موجود است و ظاهر شکلی دارند استفاده کنید.

انارها را دان کنید

برای تزئین انار می‌توانید آن را دانه دانه کنید و در ظروف سفالی رنگین قرار دهید و یک انار را نیز پوست بگیرید و گل انار را در وسط انارهای دانه شده بگذارید.

چنانچه وقت این کار را ندارید می‌توانید در یک ظرف جدا انارها را بچینید و دو سه عدد آن را با دو برش به شکل گل چهارپر در لابه‌لای انارها بگذارید.

اگر تمایل به بردن میوه‌های دیگر فصل نیز دارید حتی می‌توانید انارها را کنار آنها در ظرفی مناسب بچینید و با گل تزئین کنید.

آجیل

آجیل را می‌توان هم به شکل مخلوط و هم به شکل تفکیک شده در سبد بریزید. در کنار آجیل معمولا راحت‌الحلقوم نیز گذاشته می‌شود که البته اگر آجیل را جدا جدا بچینید و روی آن را با سلفون بپوشانید بسیار زیباتر است. روی سلفون را نیز با بستن روبان تزئین کنید. (جام جم - [ضمیمه چاردیواری](#))

پروانه فتحعلی