

هفت‌سین‌ها سال اسب را زین می‌کنند

لگن لگن ماهی، بغل بغل سبزه، دیگ دیگ سمنو، بسته بسته سماق و سنجد و سیر؛ شهر پر از هفت‌سین شده است. حاجی فیروزیهای قرمزپوش، دایره به دست، با صورت‌های سیاه و گونه‌های سرخ بین بساط هفت‌سین فروش‌ها ایستاده‌اند، حاجی



لگن لگن ماهی، بغل بغل سبزه، دیگ دیگ سمنو، بسته بسته سماق و سنجد و سیر؛ شهر پر از هفت‌سین شده است. حاجی فیروزیهای قرمزپوش، دایره به دست، با صورت‌های سیاه و گونه‌های سرخ بین بساط هفت‌سین فروش‌ها ایستاده‌اند، حاجی فیه‌ها، باجه‌ها، بلاستیک، با لخنه، ماسده د لب. هفت سین فروشی برای هیچ کس شغلی دائم نیست، عمر هفت سین کوتاه است و مغازه داران و دستفروشان که روزهای آخر سال به مدد سین های هفتگانه نوروز، درآمدی فرعی پیدا می کنند، از ماهی و سبزه گرفته تا آیین و سنجد و حاجی فیروزیهای قد و نیم قد را جلوی چشم رهگذران پهن می کنند تا گوشه ای از کار را گرفته باشند. آکواریوم فروشی، بقالی، میوه فروشی، عطاری، سبزی فروشی، کبابی؛ لوازم تولد و قنادی فروشی هر کدام چند متری از مغازه یا چند سانتی متری از پیاده رو را برای چند سین هفت سین خالی کرده اند تا مشتری ها جذب سین ها شوند و یکی یا چند تایی از آن بردارند. مردم هم می خردند، بدون گلایه از تنگ شدن پیاده رو با بساط هفت سین فروش ها.

مسافران شهر سفال

سالی که می آید سال اسب است. سفالگران شهر سفال ایران - لالجین - هم دست به کار ساخت سفال هایی به شکل اسب شده اند مثل سال مار، گاو، نهنگ و ببر که شهر پر از سفال های خام مار، گاو، نهنگ و ببر می شد. این سفال ها مخصوص سبز کردن سبزه های عید است که جام سبزه می شود و نماد سالی که برایش سفره پهن شده است، اما آنهایی که آینده نگرند به جای این ظرف های سفالی که فقط برای یک سال کاربرد دارد و برای دوباره به کار آمدنش باید 11 سال صبر کرد، سفال های آبی لعابداری را می خردند که تاریخ مصرف ندارد و چشم نواز است و گران. در این ظرف های سفالی می شود سبزه های جان گرفته عید را چید یا در ظرف های سبزه های کوچک ترش سین های دیگر سفره را قرار داد و یک آیین به قاب سفالی هم پشت سرشان گذاشت و از تلفیق سنت و هنر لذت برد، اما داشتن این سفره زیبا برای صاحبخانه خرج دارد و برای جور کردن هر سرویس از آن باید بیشتر از یکصد هزار تومان هزینه کرد.

با این حال برای چیدن سفره هفت سین هنرمندان شهر لالجین، سفال های ساده تری هم ساخته اند که گرچه بر و رویی جذاب ندارد، ولی کار چیدن سفره هفت سین را راه می اندازد و مردم به واسطه سادگی و قیمت مناسب این سفال ها آنها را برای خرید، بیشتر می پسندند.

سبزه ها قد می کشند

پاورچین پاورچین در هیاهوی شهر دود گرفته، دانه های گندم و عدس و ماش قد می کشند و با قامتی راست به روبان قرمز دور کمرشان تکیه می کنند و می نشینند در انتظار مشتری. با این که حالا هنوز برای سبزه خریدن زود است، ولی سبزه های هفته دوم و سوم اسفند مشتری دارد و فروشنده های سبزه اگر روزی پنج، شش سبزه بفروشند راضی اند.

سبزه های گندم، مشتری های بیشتری دارد چون دانه های گندم بهتر و منظم تر از دانه های دیگر رشد می کنند و صاف و بدون پیچ و تاب بالا می آیند. رنگ سبزه گندم هم قشنگ تر است و مثل دانه های عدس یا ماش تیره نمی شود. گندم برای تولیدکنندگان سبزه نیز به صرفه است و سبزه اش ارزان تر تمام می شود و دست کم هر کدامشان هزار تا 1500 تومان برای فروشنده سود دارد.

سبزه ها تا به بار بنشینند پنج، شش روز زمان می برد و از روزی که دانه های گندم شسته می شود و لای دستمالی خیس می نشیند و بعد از 24 ساعت کمی جوانه می زند و در ظرف اصلی می آرمد، این صبر و حوصله تولیدکننده است که آن را به بار می نشاند. برخی از فروشندگان سبزه خودشان تولیدکننده اند، البته نه در حد وسیع که به اندازه توان و بضاعتشان برای خرید مواد اولیه و قدرتشان برای فروش سبزه های آماده. تولید سبزه برای این فروشنده ها شغلی فصلی است و فقط در چند هفته برقرار است، اما درآمدی که از آن به دست می آید به زخم زندگی شان مرهم می گذارد.

البته تولیدکنندگان عمده هم وجود دارند که به صورت انبوه سبزه می پروراند و آن را در سراسر کشور پخش می کنند، تولیدکننده هایی که یکی از پاتوق هایشان در میدان میوه و تره بار اصلی تهران در جاده بهشت زهراست و سبزه ها را ارزان تر از سطح شهر به دست مشتری ها می دهند.

ماهی قرمزهای بی پناه

لگن های پلاستیکی رنگ به رنگ، وان های گود، قابلمه هایی از جنس روی و آکواریوم های شیشه ای؛ درون اینها می شود ماهی های قد و نیم قد قرمز و مشکی را دید که زنده ترین جزء سفره هفت سینند و مردم کاری ندارند که عده ای می گویند ماهی قرمز مهمان ناخوانده سفره هفت سین است و ربطی به سنت آریایی مان ندارد.

خرید ماهی قرمز از هفته دوم و سوم اسفند شروع می شود و در هفته چهارم به اوج می رسد و تا ساعات پایانی سال و تنگاتنگ

تحويل سال ادامه می یابد. قیمت ماهی های قرمز در ساعات نزدیک به تحويل سال می شکند و تا هر دانه یکهزار تومان یا کمتر هم می رسد، ولی در بحبوحه رونق بازار فروش ماهی، قیمت ها بیشتر از 1500 تومان است و تا نزدیک به ده هزار تومان نیز می رسد، البته برای ماهی قرمز های درشت که حسابی رو آمده اند و به اندازه یک کف دست رشد کرده اند. بیشتر این ماهی ها از کویر می آیند، درست از قلب آن یعنی کاشان، از منطقه راوند و فین. این مناطق قطب پرورش ماهی های زینتی است که برای نوروز ماهی قرمز هم پرورش می دهند.

ماهی قرمزهای معمولی، گلدفیش های شهابی با دم بلند و دوشاخه، ساراسا که مثل پلنگ خال خال است و لکه های سفید و قرمز دارد و شایونکن که شبیه ساراساست و خال های مشکی نیز به تن دارد، همه از کاشان و اصفهان می آیند. در بخش گوگان آذرشهر آذربایجان هم ماهی قرمز تولید می شود، همین طور در مازندران و گیلان در استخرهای خاکی و مزارع پرورش میوه، اما تعدادش کم است و به پای کاشان که 40 درصد ماهی قرمزها از آنجا می آیند، نمی رسد.

ماهی قرمز های کوچک بندانگشتی با ماهی های سیاه دم دراز و دوستان بزرگ ترشان راه درازی را طی می کنند تا می رسند به شهرهای دور و نزدیک و روانه می شوند به لگن های پلاستیکی و قابلمه های روئینی که به بیرون دید ندارد. بعضی از این ماهی ها در همان لگن ها و قابلمه ها می میرند و سرنوشت آنها می شود جدا شدن از هموعان زنده با تورهای دسته بلند و افتادن در گوشه ای از پیاده رو، خیابان، درون باغچه یا جوی آب.

آنهايي هم که زنده می مانند راهی خانه آدم هایی می شوند که از چشم هایشان می شود خواند که عمر ماهی قرمز تنگ را چون عمر گل کوتاه می دانند. ماهی قرمزها ولی عمرشان می تواند بلند باشد حتی تا 20 سال و تا زمانی که وزنشان به بیشتر از چهار کیلو برسد، اما مگر تنگ های تنگ شیشه ای می گذارد ماهی قرمزها راحت نفس بکشند؟

امسال هم مثل سال های پیش، بازار پر است از تنگ های شیشه ای نقلی که با دیدنش دل آدم تنگ می شود و دلت به حال ماهی کوچک تنها می سوزد. ماهی قرمزهای سفره هفت سین ما جایشان کوچک است و تنگی در تنگ، مانع از ورود اکسیژن به آن می شود و به یقین می گویم، ماهی قرمزهای شب عید ما از بی اکسیژنی خفه می شوند در حالی که نفس های آخر زندگی شان را کسی نمی شنود.

بوی معجون گندم می آید

در بازار تجریش تهران به یمن کوشش های بی وقفه عمه لیلا و وراث او، همیشه بوی سمنو می آید. رنگ قهوه ای این سمنو که به قرمزی می زند و آن طعم شیرین مخصوصش سمنوی عمه لیلا را به محصولی کم رقیب تبدیل کرده و همین است که در بازار تجریش تهران حتی در مغازه های سطح شهر می شود، سمنوهای قلابی عمه لیلا را پیدا کرد. سمنوی عمه لیلا هر چه به ساعت های پایانی سال نزدیک شویم پرترفدارتر می شود، چون سمنو در فضای باز خشک می شود و مناسب ماندن طولانی مدت در سفره هفت سین نیست.

بجز عمه لیلا، سمنوهای دیگری هم در بازار یافت می شود که بعضی ها به خوشرنگی آن است و برخی به گرد پای آن نمی رسند. تهیه سمنو دست کم به ده روز زمان نیاز دارد، برای همین آماده کردن گندم و طی مقدمات پخت سمنو از پانزدهم اسفند شروع می شود. در این ده روز زحمت زیادی کشیده می شود تا سمنو آماده شود و فقط هفت تا هشت روز زمان نیاز است که گندم ها جوانه بزند و نقره ای رنگ شود. جوانه های آماده که چرخ شود و به شکل شیر درآید و بعد با آرد مخلوط شود، آن وقت 24 ساعت زمان نیاز است تا این مخلوط شیر و آرد به سمنوی خوشرنگ و خوشمزه تبدیل شود. این همه زحمت، اما ارزشش را دارد چون سفره هفت سین بدون سمنو سفره هفت سین نمی شود.

هفت سین های جمع و جور

برای به ثمر رسیدن ماهی قرمز، سبزه و سمنو آدم های زیادی زنجیروار دست به دست هم می دهند تا سفره های شب عید پر و پیمان باشد، اما در بازار، هفت سین هایی وجود دارد که مثل لقمه ای آماده به دست مشتری داده می شود و آن قدر جمع و جور است که بیشتر به اسباب بازی می ماند. این هفت سین ها ماکت هفت سین های واقعی اند که از آیین اش گرفته تا سیر، سماق، سمنو، سرکه و سکه اش همه قلابی است. سبب های سرخ پلاستیکی، ماهی های قرمز پلاستیکی، حاجی فیروزهای پلاستیکی و فومی که یک سینی کوچک از هفت سین را روی سرشان گرفته اند، سمنویی که جز رنگی قهوه ای روی تکه ای از مقوا نیست، دانه های سماقی که با چسب روی مقوا چسبیده است و سبزه های پلاستیکی که مثل چمن های مصنوعی زمین های فوتبال به صورت متری فروخته می شود. این هفت سین های آماده و مینیاتوری ارزان است و حتی با کمتر از 5000 تومان هم می شود آن را خرید. مشتری این هفت سین ها کم نیز نیستند، هر هفت سینی که فروخته می شود، نشان می دهد که هر کس به سبک خودش و به اندازه وسعش نوروز را جشن می گیرد.

مریم خباز / گروه جامعه