



قابلمه غذا به مسجد منتقل می‌شود تا در افطار به مصرف روزه‌دارها برسد



هر خانه‌ای که غذای گرم بپزد، سهمی را برای اطعام روزه‌دارها اختصاص می‌دهد



افطار ترکمن‌های گولان از غذاهایی است که از خانه‌ها روانه مسجدها می‌کنند

«گلیداغ» مهمان «امان‌دردی»

خرما هم می‌گیرد تا روزه‌دارهای همشهری، روزه‌شان را با خرما افطار کنند؛ و نان که حتماً باید باشد. نان برکت سفره است. تا پدر، آماده بشود، بچه‌ها بقیچه نان و پلاستیک خرماها را دست می‌گیرند و برای رفتن، بی‌قراری می‌کنند.



امان‌دردی، قابلمه را برمی‌دارد و آتایار و آرازگل هم باقی چیزها را و راهی می‌شوند. تا مسجد راهی نیست و بچه‌ها پدر را تا دم در مسجد همراهی می‌کنند و بعد از آن برمی‌گردند تا کنار مادر باشند. امان‌دردی قابلمه آبگوشت و نان و خرماها را به آشپزخانه مسجد می‌رساند. هنوز تا افطار دقایقی باقی است؛ مردها کنار هم می‌نشینند و قرآن می‌خوانند. اذان که می‌گویند، به نماز می‌ایستند و فریضه الهی را کنار هم به جا می‌آورند. حالا نوبت افطار کردن است؛ آن‌هم با غذاهایی که از خانه‌ها روانه مسجد شده است.

از قضا قابلمه‌های دیگر هم آبگوشت است؛ شاید خانم‌ها با هم قرار گذاشته‌اند که امروز، فقط آبگوشت بپزند.



سفره پهن می‌شود و نان‌ها چیده می‌شود روی سفره. آبگوشت‌ها اگر سرد شده باشد، دوباره گرم می‌شود. کاسه ماستی هم رسیده و سفره ساده افطار را کامل کرده. کاسه‌های پر دست به دست می‌شود.

مردهای روزه‌دار گلیداغ، می‌نشینند دور سفره و بسم‌الله می‌گویند. رسم است که ریش‌سفیدها بالای سفره بنشینند. پیش از آغاز غذا، ریش‌سفید دعایی می‌خواند و برای برکت سفره‌ها و آشپزخانه‌ها دعا می‌کند. بعد از آن، مردها دست به نان می‌برند و افطار می‌کنند.

آبگوشتی که همسر امان‌دردی بار گذاشته، حرف ندارد؛ مثل پخت و پز همه زن‌های ترکمن. امروز بیشتر مردان گلیداغ، میهمان این آبگوشت هستند. آبگوشت همسر امان‌دردی اما سر سفره افطار طعم دیگری دارد؛ طعمی از جنس سادگی و برکت.

در گلیداغ رسم است که خانواده‌ها اگر غذای گرمی بپزند، بخشی از آن را برای اطعام دیگر روزه‌دارها کنار بگذارند. این‌جا هم مثل همه مناطق ترکمن‌نشین، این اطعام‌ها معمولاً در مسجد برگزار می‌شود.

مردان ترکمن ترجیح می‌دهند بعد از نماز، همان‌جا در مسجد کنار هم افطار کنند. آن‌ها به سنت معمول، ابتدا نماز جماعت به جا آورده و بعد از آن افطار می‌کنند. علاقه و تأکید آن‌ها به برپایی و شرکت در نماز جماعت آنچنان زیاد است که گاهی برای نزدیک‌تر بودن در هر کوچه‌ای مسجدی کوچک بنا نهاده و یا قسمتی از خانه‌هایشان را تبدیل به مسجد می‌کنند. افطاری آن‌ها همان غذاهایی است که روانه مسجد شده است.



معروف‌ترین و پرطرفدارترین غذاها برای افطار مردمان ترکمن صحرا به نام‌های ترکمنی «اون آش» و «جزقلی آش» و «اوسنه قایناق» و هلیم معروف است. غیر از این‌ها در افطاری‌های ساده بعد از نماز، معمولاً خرما و نوعی غذای ساده با نام «بورک» در مساجد توزیع می‌شود. بورک شبیه سمبوسه پخته می‌شود. مواد داخل این سمبوسه البته گوشت چرخ کرده گوسفند یا مرغ، سیب زمینی آب‌پز و نمک و ادویه دلخواه است. بورک به‌صورت خمیر شکم‌پر تهیه و در روغن تفت داده می‌شود و بین نمازگزاران تقسیم می‌شود.

امروز اما همسر امان‌دردی، آبگوشت پخته است و به سنت معمول، قابلمه‌ای از آبگوشت، روانه مسجد خواهد شد.



بچه‌ها دوست دارند پدر را همراهی کنند. امان‌دردی یک دختر و دو پسر دارد. روزهایی که قرار است، غذایی برای افطاری در مسجد آماده بشود، «آتایار» و «آرازگل» هم حسابی در تهیه غذا کمک می‌کنند؛ «آتامات» اما هنوز کوچک‌تر از آن است که بتواند در پخت و پز کمک کند؛ او همین که آن قدرها توی دست و پا نباشد، بهترین کمک به اهالی خانه است.

امان‌دردی، عصر که از سر زمین برگردد، غذای افطاری آماده است. او مقداری

«امان‌دردی پورقان» هم اسمش ترکمنی است، هم خودش. امان‌دردی، از اهالی «گلیداغ» است؛ روستایی در دل سرسبزی‌های دامنه البرز در ترکمن‌صحرا؛ روستایی که حالا البته شهر شده است. اهالی گلیداغ، از گولان‌ها هستند و مثل همه ترکمن‌ها، به سنت‌هایی پایبندند که قرن‌هاست در میان آن‌ها رواج دارد. بخشی از این سنت‌ها، مربوط به ماه مبارک رمضان است. سنت افطاری میان اهالی، همچنان سنت رایجی است. ترکمن‌ها به افطاری دادن «آغز اچماق» می‌گویند. امان‌دردی و همسرش هم به این سنت پایبندند.