

# «پله احیا» خیراتی برای درگذشتگان

سعید رادمرد

میانه ماه رمضان، در استان گیلان، با مراسم شب‌های احیا و خیرات، همراه است.

در برخی از مناطق گیلان در گذشته، به ازای هر سه شب، پلو به نیت خیرات می‌پخته‌اند و به آن «پله احیا» می‌گفته‌اند.

پخت برخی از نان‌های محلی و خیرات آن در شب‌های احیا هم رسم بوده؛ «نان خلفه» و «بیخته لاسئه نان» و «نان تمیجان».

اگرچه این رسم اکنون کمرنگ شده، ولی «نان تمیجان» هنوز هم به‌عنوان نان خیرات پخته و یا خریده می‌شود.

روستای «دیوشل» در شهرستان لنگرود، مرکز پخت نان تمیجان است. این نان با آرد برنج تهیه می‌شود و در کوره‌های چدنی به‌قدری پخته می‌شود که کاملاً خشک شود. در شب‌های نزدیک به شب‌های احیا (و در شب لیل‌الغائب در ماه رجب)، تقریباً در تمام خانه‌های مردم دیوشل نان تمیجان به مقدار بسیار زیاد پخته شده و به روزبازارها برای فروش فرستاده می‌شود.

«حیدری خوانی» هم یکی دیگر از سنت‌های شب‌های احیای ماه رمضان بوده است. حیدری‌خوان‌ها معمولاً گروه‌های چند نفری بوده‌اند و یک نفر که با سواد بوده و توانایی بداهه‌سرایی داشته، سرگروه می‌شده است. او اشعاری را می‌خوانده و بقیه گروه تکرار می‌کرده‌اند.

حیدری‌خوان‌ها تا سحرگاه در محلات می‌گشته‌اند، به در خانه‌ها می‌رفته‌اند و اشعاری را در وصف و رشای حضرت علی (ع) می‌خوانده‌اند. «سرخوان» اشعار حیدری را می‌خوانده و بقیه آن را تکرار می‌کرده‌اند. گاهی هم اشعاری در دعای خیر برای صاحب‌خانه و اعضای خانواده اش خوانده می‌شده و سفر به کربلا و مکه را برای آن‌ها آرزو می‌کرده‌اند. صاحب‌خانه نیز در پایان حیدری‌خوانی، هدایایی از قبیل تخم مرغ، برنج و پول به گروه می‌داده است.

دید و بازدید و صله رحم، رسمی بوده که کم و بیش هنوز هم در تمام گیلان اجرا می‌شود. پس از افطار درست مانند نوروز، مردم به دیدن همسایه و اقوام می‌روند و تا پاسی از شب می‌مانند و شب‌نشینی می‌کنند.

اوج این دید و بازدیدها، روز عید فطر است. پس از اقامه نماز عید، خانواده‌ها ابتدا به دیدن بزرگ‌ترها می‌روند و سپس به دیدن دیگر اقوام و همسایه‌ها.

پذیرایی روز عید فطر، غالباً با انواع حلواهایی است که با آرد برنج تهیه می‌شود؛ «دَسَن حلوا»، «گزنه حلوا»، «تَر حلوا»، «حلوی ضیابری» و «دوشاب برنج»، برخی از خوراکی‌های مخصوص عید فطر بوده است.



توضیح می‌دهد که در بعضی از محله‌ها، ریش سفیدهای محله، زودتر از همه بیدار می‌شدند، فانوس به‌دست توی محله می‌گشتند و همه را بیدار می‌کردند تا سحری بخورند. معمولاً هم همه خانواده برای سحری بیدار می‌شدند؛ از کوچک و بزرگ؛ چه آن‌هایی که توان روزه داشتند و چه آن‌هایی که نمی‌توانستند روزه بگیرند. احترام‌خانم حالا دارد غذای سحر را هم آماده می‌کند. همان‌طور که شیر گرم را روی پلو تازه دم کشیده می‌ریزد، می‌گوید: «برای من بهترین سحری همین «شیر برنج» هست. یک مقدار فلفل سیاه هم رویش بپاشیم، معرکه می‌شود.»

ادامه می‌دهد: «پنیر برشته را هم برای سحری خیلی دوست داریم، مرا یاد قدیم‌ها می‌اندازد؛ این پنیرهای پاستوریزه که مزه ندارد.»

توضیح می‌دهد که «پنیر محلی را می‌ریزیم توی تابه و گرم می‌کنیم. خودش آب می‌شود. یک مقدار شویید خشک هم رویش می‌ریزیم و آخر سر روی آن تخم مرغ می‌شکنیم.»

## ● «گل پالوده» خوش‌طعم‌ترین فرنی در سفره افطار

از احترام‌خانم، دیگر غذاهایی که برای افطار می‌پزد سراغ می‌گیرم. «گل پالوده» یا «فرنی گل» اولین غذایی است که نام می‌برد؛ یکی از خوش‌طعم‌ترین فرنی‌هایی که در سفره افطار تناول می‌شود.

می‌گوید: «گل‌های محمدی را از روستای «گیلده» می‌آورند که از قدیم مرکز کشت این گل بوده است.»

توضیح می‌دهد گل‌های محمدی این روستا برخلاف گل‌های محمدی استان‌های مرکزی، به‌جای صورتی به سفیدی می‌زند. فصل گل که می‌شود، زن‌ها بخشی از گل‌ها را خشک می‌کنند و برای پخت و پز، کنار می‌گذارند.

احترام‌خانم می‌گوید: «برای درست کردن این فرنی، ابتدا گل محمدی را با کره تفت می‌دهیم تا عطر آن بیرون بیاید. سپس آرد برنج، شکر و شیر را داخل ظرف ریخته و مرتب هم می‌زنیم تا قوام بیاید.»

می‌گوید: «سفره افطار باید رنگی باشد و الا به آدم نمی‌چسبد.»



رشته خشکار، شیرینی ساده و محبوب گیلانی‌ها



انواع شیرینی‌ها، سفره افطار گیلانی‌ها را کامل می‌کند

شیرینی «رشته خشکار» هم در اصل مال غرب گیلان است. می‌گویند خیلی قدیم‌ها دو برادر از روستای «طاهر گوراب» در شهرستان صومعه‌سرا این شیرینی را ابداع کرده‌اند. اصل این شیرینی با مخلوط آرد برنج و آب تهیه می‌شود

