

نسل جوان اقلید، آیین هلیم پزان را میراث بدانند

## آیینی در معرض فراموشی

دکتر سید مهدی خیراندیش معتقد است آیین پختن هلیم اول اسفند در اقلید، نخستین گام در پیشواز زندگی آفرین نوروز باستانی است. او از اقلید به عنوان سرزمینی با پیشینه‌ای کهن یاد می‌کند.

شهرستان اقلید، در شمالی‌ترین نقطه استان فارس قرار دارد، جایی که مرتفع‌ترین قله از قتل رشته کوه زاگرس را در خود جای داده و به واسطه ارتفاع، سردسیر تلقی می‌شود. قله «بل» روی شهر اقلید سایه انداخته و سبب شده این شهر آب و هوایی خنک داشته باشد؛ هوایی که آن قدر خنک است که حتی در تابستان و اوج گرمای تیر و مرداد، مردمان این خطه نیازی به خنک کننده‌های رایج ندارند!

نویسنده کتاب «بل بر بلندای فارس» می‌گوید: «یکی از وجوه تمایز بین مردمان در شهرهای مختلف ایران، آیین و رسومی است که مردمان هر خطه از ایران، به عنوان یک ویژگی با خود دارند. آیینی که بعضی فراموش شده و برخی با تغییراتی هنوز اجرا می‌شود.

آیین هلیم پزان اقلید در استان فارس هم از رسم‌هایی است که با وجود گذشت ده‌ها سال از آن، همچنان در این دیار اجرا می‌شود. اگرچه صاحب‌نظران، نگران فراموش شدن این آیین نیز هستند».

کارشناس زبان و ادبیات فارسی می‌گوید: «همزمان با آخرین روز بهمن و در آستانه فرارسیدن اولین روز از اسفند، رسمی در این منطقه کشاورزی خیز فارس اجرا می‌شود. رسمی که هلیم پزان نام دارد و بهانه‌ای است برای دور هم بودن خانواده‌ها و دلبستگی بیشتر و آماده شدن برای نوروز».

دکتر خیراندیش می‌افزاید: «در گذشته این رسم خیلی جدی انجام می‌شد و همه مردم باید هلیم روز اول اسفند را می‌خوردند، حتی اگر خود بضاعت تهیه آن را نداشتند، همسایه‌ها یا فامیل آن‌ها هلیم را برایشان می‌فرستادند و البته اعتقاد داشتند هر خانواری باید شب اول اسفند دیگ هلیم خود را بار بگذارد و اجاق و تنور خانه نباید اول اسفند سرد و خاموش باشد».

او اعتقاد دارد: «اسفندیه در اقلید در حقیقت نمادی از گرمی‌داشت باروری زمین در سال آینده و فراوانی گندم و برکت آن است. گذشتگان پختن هلیم و خوردن آن و جشن گرفتن چنین رسمی را مایه فراوانی برکت و ازدیاد محصول گندم در سال پیش رو می‌دانستند».

این استاد ادبیات فارسی همچنین در مورد نگارش صحیح هلیم نیز معتقد است: «هلیم به «هریسه» هم مشهور است، از دیرباز بر خلاف سرزمین اعراب، کشت گندم در ایران مرسوم و نان گندم غذای اصلی ایرانیان بوده و واژه هلیم صحیح است. البته این کلمه با ورود زبان عربی دستخوش تغییر شد و اکنون به شکل حلیم نوشته می‌شود و رواج هم دارد اما نگارش صحیح هلیم است نه حلیم».

وی تأکید می‌کند: «در قدیم تهیه این غذا به زمان بسیار زیاد و زحمتی چه بسا طاقت‌فرسا نیاز داشت. چون آن روزها نه از دیگ‌های مرغوب و مناسب کنونی خبری بود و نه از دستگاه‌های صاف‌کننده هلیم، بنابراین هلیم‌پزها مجبور بودند با امکانات کم و به خرج دادن صبر و بردباری و تلاش طولانی مدت، به پختن و آماده کردن هلیم، با کیفیت خوب و مرغوب بپردازند. شاید به دلیل اینکه برای آماده شدن هلیم صبر زیاد و زحمت فراوانی به کار برده می‌شد و لغت حلیم هم از ریشه «حلم» و «بردباری» است گمان می‌رفته نام این غذا هم از ریشه این کلمه باشد و این موضوع موجب شد کم‌کم حلیم به جای هلیم در اذهان مردم جای گیرد».

### • حبوبات، دارچین، روغن حیوانی

در گذشته به دلیل اعتقاد بالای مردم به خوش‌یمنی هلیم و خوردن آن، همسایه‌ها برای خانواده‌های بی بضاعت هلیم می‌بردند تا آن‌ها نیز از این رسم بی‌بهره نمانند. مادر بزرگ راوی ما می‌گوید: «امروزه نیز اگرچه ممکن است دیگر از وسایل قدیمی برای پخت هلیم استفاده نشود اما هنوز این رسم زیبا و کهن در اقلید با وسایل امروزی انجام می‌شود و بهانه‌ای است برای گرد هم آمدن خانواده‌ها که یادآور جشنی کهن در این دیار کهن است؛ در پایان این دوره می هلیم در سینی بزرگی ریخته می‌شود و همراه با روغن مرغوب محلی، دارچین و شکر خورده می‌شود».

به باور اقلیدی‌ها، آمدن اسفند و پختن هلیم با آن آداب مخصوص به خودش نخستین استقبال از مراسم نوروز است و مردم آمدن اسفندگان (اسفندارمذ) را طلعه نوروز و بهار می‌دانستند و به خصوص اسفند که نام این روز با نام اسفندیکی و جشن اسفندگان برگزار می‌شد روز پاسداشت پاکی‌ها و ستردن و زدودن خانه از هرگونه پلیدی و جانوران موذی و حشرات بود. این روز، روز ستایش از زنان و وزحمات آنان نیز محسوب می‌شد و مردان در این روز به زنان هدیه می‌دادند و به نوعی روز دلدادگی میان همسران تلقی می‌شد که از طرف اهورامزدا به سپندارمذ، فرشته نگهبان محبت و زایش، عشق و فداکاری و صبوری، واگذار شده است.

در اقلید یکی از مراسم ویژه، بزرگداشت از فرشته سپندارمذ (اسفند)، در نخستین روز آن با خوردن هلیم و تقسیم آن میان همسایگان انجام می‌شده که به مراسم «اسفندیه» هم شهرت دارد. این مراسم به حرمت و احترام روح باروری و پرورش دهنده زمین و همانندی آن با مقام و جایگاه مادری است. چه آنکه زن در ایران باستان مظهر صبر و بردباری و عشق و فداکاری (همانند فرشته اسفندارمذ) به شمار می‌رود. اسفندیه در اقلید در حقیقت نمادی از گرمی‌داشت باروری زمین در سال آینده و فراوانی گندم و برکت آن است. گذشتگان پختن هلیم و خوردن آن و جشن گرفتن چنین رسمی را مایه فراوانی برکت و ازدیاد محصول گندم در سال پیش رو می‌دانستند. بنا به گفته کارشناسان تغذیه، آتش هلیم به دلیل داشتن موادی چون گندم و سبوس، گوشت و حبوبات همچنین دارچین و روغن حیوانی یک غذای کامل، مقوی و مغذی برای کسانی است که فعالیت‌های سنگین به خصوص کشاورزی انجام می‌دهند.

**در گذشته به دلیل اعتقاد بالای مردم به خوش‌یمنی هلیم و خوردن آن، همسایه‌ها برای خانواده‌های بی بضاعت هلیم می‌بردند تا آن‌ها نیز از این رسم بی‌بهره نمانند**



اقلیدی‌ها، سنت هلیم پزان را نسل به نسل حفظ کرده‌اند



پخت هلیم در تنور هم، روش متداولی در اقلید است  
وسیع خانوار و تعداد جمعیت آن بزرگی دیگ‌های هلیم را تعیین می‌کند

