



آی ... تهرانی های عزیز !

از نوروز در تهران قدیم چه می دانید ؟ ...

پیرایه یغمایی

نوروز در تهران قدیم بسیار پر شور تر از این زمان برگزار می شد و اصلاً یک اتفاق عمده و عظیم سالی یک بار بود .

با آغاز اسفند ماه که به آن برج حوت (= ماهی) می گفتند ، کم کم اندیشه ی ورود به سال نو و رویارویی با نوروز به صورت جدی در دل مردم -از هر طبقه و دسته ای - اعم از تاجر ، کاسب ، کارگر و خلاصه فقیر و ثروتمند راه می یافت . بازار به جنب و جوش در می آمد و مغازه دارها هماهنگ با شور و ولوله ی مردم کالاهای نوروزی خود را تبلیغ می کردند .

نخستین برنامه ای که پیشاهنگ همه ی برنامه های نوروزی بود تهیه ی رخت و لباس نو بود که مقدم بر هر چیز دیگر و مسأله ای جدی به نظر می رسید و نیز وقت بیشتری را می طلبید . زیرا در آن زمان ها هنوز دوخته فروشی ها بویژه برای زنان و بچه ها رایج نبود ، این بود که مردم ناگزیر بودند پارچه بخرند و به خیاط بدهند تا بدوزد . البته زنانی که خود هنر خیاطی را می دانستند خودشان برای این کار دست بکار می شدند . اما همه چیز می بایست تا وقت داشتند انجام شود . زیرا اگر دیر به فکر می افتادند ، خیاط ها سرشان بسیار شلوغ می شد بطوریکه حتا گاهی مجبور می شدند مشتریان همیشگی خود را به علت نداشتن وقت و نرساندن لباس تا شب عید جواب کنند .

لباس کودکان بیشتر از رنگ های شاد و زنده مثل سرخ و زرد و آبی تهیه می شد .

زنان هم از زیر تا رو لباس های خود را نو می کردند و اگر احتماً لاً زنی آن بودجه ی کافی را برای خریدن لباس در خود نمی دید ، حتماً دو دست چادر نماز ؛ یکی چادر سیاه براق آهار دار خش خشی ، برای میهمانی های نوروزی و یکی دیگر چادر نمازی از پارچه های گلدار ملوس برای سر سفره ی هفت سین باضافه ی یک جفت کفش که به آن چارق می گفتند ، برای خود تهیه می کرد .

در آن زمان ها هنوز جوراب رایج نبود و اصلاً جوراب از دوره ای به ایران آمد که ناصر الدین شاه به فرنگ رفت و برای زنان دربار و سو گلی های خود آن را به عنوان یک پدیده ی جالب به ایران آورد . بعد ها کم کم مرسوم شد ، اما باز هم نه برای همه کس و نه برای همه جا بلکه آن را زنان ثروتمند ، در میهمانی های سنگین به پا می کردند . البته جوراب های پشمی دست باف وجود داشت که برای زمستان مورد استفاده قرار می گرفت ، بنا براین مردم در تهیه ی لباس نوروزی از خرید جوراب معاف بودند .

برای مردان هم خرید یک عبا و یک جفت گیوه و یک کلاه از واجبات بود که بنا بر ضرب المثلی می گفتند : دوست به سر نگاه می کند و دشمن به پا ... پس حتماً اگر نان شب هم نداشتند کفش و کلاه خود را برای نوروز نو می کردند و عبا هم که روی همه ی لباس ها پوشیده می شد و به اصطلاح سٹار العیوب بود ، باید نو می شد .

بعد از اینکه خیال ها از بابت رخت و لباس عید راحت می گردید، نوبت به خانه تکانی می رسید و این سنتی بود که در هیچ محله و خانه ای حتا در مسجد و مغازه هم بر و بر گرد نداشت و حتماً باید انجام می گرفت .

برای خانه تکانی اول کرسی را که وسیله ی گرما در زمستان بود و تلویحاً به آن تنبل خانه می گفتند؛ (چون جای گرم و نرمی بود و همه زیر آن می لمیدند و بر چیدن آن هم همیشه باعث ملولی اهل خانه بویژه آقای خانه می شد) بر می چیدند ، بطوریکه کمتر خانه ای بود که از دهم اسفند کرسی در آن بر قرار باشد . و بعد از آن به فرش تکانی یا فرش

شویی می پرداختند و همه ی این کارها نیز در کوچه و خیابان اتفاق می افتاد ، بدین ترتیب که قالی یا گلیم یا نمد و یا هر چه را که با آن اتاقشان را مفروش می کردند ، به کوچه می آوردند و با چوب زدن به آن گرد و غبارش را می گرفتند و گاهی گرد و خاکی که بر اثر این عمل به هوا بر می خاست ، موجب درگیری عابران و همسایگان با یکدیگر می شد که البته بخاطر نوروز ، بسیار زود به آنتی می انجامید . شستشوی پرده ها ، روفرشی ها ، چادر شب ها ، رویه ی پشتی ها و دیگر چیز ها بعد از تکاندن فرش اتفاق می افتاد .

بعد از آن نوبت به ظرف و ظروف می رسید ؛ مس ها برای سفید کردن به رویگری سپرده می شد ، ظروف برنجی از قبیل سماور و جام پای آن با گرد آجر و سرکه برق می افتاد ، شستن ظروف نقره از قبیل سینی و قند دان و انگاره (= زیر استکانی) با لیم و صابون انجام می شد ، اما اگر در طی سال خیلی سیاه شده بود به آبکار می بردند تا آبکارها به آن آب نقره بدهند .

آخرین مرحله بیرون ریختن وسایل از اتاق ها و آشپزخانه بود و در این مرحله چیزهای ببرد نخور و بی مصرف از قبیل وسایل حلبی کج و کوله و سوراخ شده ، شیشه پبله های شکسته ، لیوان ها و استکان های لب پریده ، کاسه های ترک خورده که دیگر در مدت یک سال خدمت خود را انجام داده بودند ، به بیرون ریخته می شد و بعد از تمیز کردن همه ی گوشه و کنارها و کُنج های اتاق ها و گردگیری و دوده گیری و شستن در و پنجره و گاهی هم دیوار ، دوباره وسایل تمیز و برق افتاده به سر جای خود می گذاشتند و احتمالاً ممکن بود در این میان تغییر و تحولی هم در شکل چیدن آنها اتفاق بیافتد که آن هم تنوعی برای افراد خانواده وجود می آورد .

از 15 روز به عید مانده نوبت سبز کردن سبزه می شد . برای این کار شخص خوش دستی از خانواده (معمولاً مادر) به نیت همه ی افراد خانه مشمت مشمت گندم یا عدس را در ظرفی سفالین می ریخت و هنگام ریختن سعی می کرد اولاً دانه ای از دستش به زمین نیافتد و دیگر اینکه با ریختن هر مشتی صلوات می فرستاد و برای سلامتی و موفقیت آن شخص تا آخر سال دعا می کرد . سپس روی دانه ها را آبی نیم گرم می ریخت و آن را در جای گرمی می گذاشت تا دانه ها به خود آب جذب کند و نیش بزند . پس آنها را در دستمال مرطوبی قرار می داد و ساعت به ساعت به آنها سر می زد تا جوانه ها کاملاً خودشان را نشان بدهند ، آنگاه آنها را به بشقاب های چینی بزرگ که به آن دوری یا قاب می گفتند ، منتقل می کرد و تا چند مدتی رویش را دستمال می کشید تا خوب رشد کنند . پس از آنکه سبزه ها کمی بلند می شدند یا به اصطلاح رخ می کشیدند ، پارچه قرمزی که به آن شله می گفتند ، دور آن می بست ، تا هم از پراکنده شدن دانه ها جلوگیری کرده باشد و هم آنها زیباتر به نظر بیایند . بعضی از زنان با ذوق علاوه بر این کارها بروی دانه های نخود با ظرافت چشم و ابرو می کشیدند و چارقد به سرشان می کردند ، یا از پارچه های رنگارنگ گل های کوچکی می چیدند و به سر چوب می زدند و درمیان سبزه ها می گذاشتند ، تا سبزه ها جلوه ی دیگری پیدا کند .

گاهی هم سبزه را بر کوزه سبز می کردند بدین ترتیب که بذر تره تیزک (= شاهی) را در آب می خیساندند و پس از اینکه به لعاب می نشست ، آن را به پشت کوزه می مالیدند و داخل کوزه را آب می ریختند و سبزه با رطوبت کوزه سبز می شد و هنگامی که آن را بر سفره ی هفت سین می گذاشتند با گذاشتن چند شاخه گل سرخ در داخل کوزه به هفت سین جلوه ی بسیار زیبایی می بخشیدند .

در همین ایام خانم خانه دار به فکر آماده کردن شیرینی عید خود می افتاد و چون هنوز دکانی به صورت شیرینی فروشی وجود نداشت ، آن را به زنان شیرینی پزی که این کار حرفه ی آنان به حساب می آمد ، سفارش می داد ، یا اگر خانه دار تر بود شخصاً شیرینی عید را در خانه می پخت و فضایی نشاط انگیز و در خانه ایجاد می کرد ، زیرا عطر آن بو های مطبوع در فضای آن خانه ی پاک و پاکیزه بویژه برای بچه ها عالمی بهشتی بود . شیرینی عید معمولاً عبارت بود از نان برنجی (خمیر آرد برنج و کره و گلاب و شکر با تزئین سیاه دانه) ، نان ولیعهدی (نان های کوچکی از آرد گندم و کره و برنج و شکر که روی آن زرده ی تخم مرغ و زعفران و عسل می مالیدند) مسقطی و راحت الحلقوم (این دو نوع شیرینی را از نشاسته و شکر درست می کردند) نان بادامی (ساخته شده از بادام رنده شده و شکر و آرد و کره) نان نخودچی ، قطاب ، باقلوا و غیره که همه با کره های معطر و طبیعی ساخته می شد و پر واضح است که بسیار هم ماکول و خوشمزه بود .

در همین روز ها بود که سر و کله ی آتش افروز و غول بیابانی هم در کوچه و خیابان پیدا می شد که فقط سالی یک بار به نمایش می پرداختند .

آتش افروزها لباس سرخ می پوشیدند و کلاه منگوله دار به سر می گذاشتند و صورتشان را با دوده و یا زغال سیاه می کردند . لب آنتین لباسشان زنگوله داشت و هنگام دست افشانی زنگوله ها بهم می خورد و جرینگ جرینگ صدا می کرد و حالتی با نشاط بوجود می آورد . آنان با مشعلی که در دست داشتند در کوچه و محله براه می افتادند و چون به میان مردم می رسیدند مشعل را می افروختند و به آتش بازی می پرداختند و از این جهت آنان را آتش افروز می گفتند . آتش افروزها ضمن آتش بازی و پایکوبی اشعاری از این قبیل می خواندند و پول جمع می کردند :

آتیش افروزه / سالی یه روزه / دنیا دو روزه / مثل نیم سوزه / دس (= دست) خالی نیا / دلم می سوزه

غول بیابان هم به کسانی می گفتند که مثل آتش افروز ها سالی یک بار پیدایشان می شد . آنها دو نفر دوفتر در کوچه و محله راه می افتادند و سر و رویی ژولیده و ریشی بلند و در هم برای خود درست می کردند ، لباسی از پوست ببر یا پوست پلنگ و دامنی کوتاه از چرم به جای شلوار می پوشیدند چنانکه پاهای پر مو و نا زیبایشان نمایان بود ، کاسه ی سر گاوی را بر سر می گذاشتند و ناگهان با پا برهنه در مکان های شلوغ در میان مردم جست می زدند و با صدایی گوش خراش می خواندند که :

ما غول بیابانیم / سرگشته و حیرانیم / ما روح شما زشتان / از دست شما نالان / اینگونه پریشانیم / از ما زچه بگریزید / از خویش پرهیزید / تا خوی شما زشت است / ما نیز ز زشتانیم / گاهی به توی خانه / گاهی توی دکانیم

مردمی هم که به دور معرکه ی آنان جمع می شدند ، هر کس به فراخور خود پولی در کلاهشان می ریخت

خلاصه با این برنامه ها به شب چهارشنبه سوری نزدیک می شدند ، که آن هم برای خود آدابی ویژه داشت که مهم ترینش از روی آتش پریدن بود .

بوته های شب چهارشنبه سوری را معمولاً از بیابان های شهر ری و ورامین و بوسیله ی شتر می آوردند و سر گذر ها و کوچه ها تل انبار می کردند و می فروختند . کار و کاسبی بوته فروشان در این روز ها برای خود رونقی داشت زیرا شب چهارشنبه سوری خانه ای نبود که از آن شعله ی آتش زبانه نکشد .

از شرایط بوته افروزی این بود که تعداد کُپه ها (= دسته ها) حتماً باید به عدد فرد باشد مثلاً سه یا پنج یا هفت ، که از آن میان عدد هفت از همه گرمی تر بود . بوته ها را هنگام غروب که هوا رو به تاریکی می رفت آتش می زدند و چون شعله می کشید همه ی افراد خانواده پشت سر هم صف می بستند و در حالیکه می خواندند سرخی تو از من / زردی من از تو / از روی آن می پریدند . هنگامی هم که آتش خاموش می شد و خاکستر آن سرد می گردید هر یک از افراد خانه مشتکی از خاکستر آن را بر می داشت ، به کنار آب روانی می رفت و در حالیکه خاکستر را به آب می ریخت ، می گفت : ریختم و از غم گریختم ... و با این کار خوددگی و برودت و سیاهی را از زندگی خود دور می کرد .

در دوره ی سلطنت ناصر الدین شاه آتش بازی باروتی هم که تا آن زمان سابقه نداشت توسط فرانسوی ها وارد شده بود و آن عبارت بود از آتش بازی هایی که چون در هوا پخش می شد به صورت ماه و ستاره و تاج و پیام مبارک باد در می آمد . البته این آتش بازی در آغاز فقط در باغ اندرونی شاه و به مناسبت جشن های مذهبی انجام می گرفت ، اما پس از چندی دستور نمایشش در شب چهارشنبه سوری و در میدان توپخانه صادر شد و از آن پس مردم از بعد از ظهر برای تماشای آن در میدان مزبور حاضر می شدند و جا می گرفتند .

یکی از آداب بسیار جدی شب چهارشنبه سوری ، آرایش یا بُرُک هفت قلم خانم ها بود که حتماً باید از بعد از ظهر سه شنبه و حدود ساعت دو و سه آغاز می شد . البته کوتاه کردن موی سر و زدودن موی صورت (= بند انداختن یا نُخه کردن) را حتماً روز قبل انجام می دادند . آرایش هفت قلم عبارت بود از : 1 - وسمه برای سیاهی ابروان ، 2 - سرمه برای جلوه ی چشمان ، 3 - حنا برای نقش و نگار کف دست و پا و به ویژه نوک انگشتان ، 4 - سفید آب برای سفید کردن صورت (سفید آب در حکم پودر های امروزی بود) ، 5 - غازه یا سرخاب برای گلگون کردن گونه ها ، 6 - غالیه برای خوشبو کردن روی و موی و بدن (غالیه ماده ی معطری بود که از مشک و عنبر می ساختند) ، 7 - زُرُک ، و آن عبارت بود از غبار زرینی که در آخر کار به سر و موی خود می افشانند تا بدرخشند . بعد از آرایش هفت قلم لباس مناسبی می پوشیدند و آنچه از زینت آلات از قبیل دستبند و انگشتر و گردن بند و نیمتاج و خلخال داشتند به خود می آویختند و عقیده داشتند که این آراستگی و پیراستگی در چنین شبی چهره را تا آخر سال درخشانده و با طراوت نگاه می دارد .

فال گوش و قاشق زنی هم از مراسم سنتی چهارشنبه سوری بود که گاه باعث بوجود آمدن اتفاق های شیرینی می شد که خالی از لطف هم نبود . البته چون در این دو مورد زیاد گفته شده ، از باز گویی آن خودداری می شود .

یکی دیگر از مراسم عمده ی شب چهارشنبه سوری دور انداختن کوزه ی کهنه بود که آنرا از واجبات می دانستند زیرا بر این باور بودند که کوزه که در طی یک سال همواره خدمت کرده و هر دستی به آن رسیده است و دسته و دهانه ی آن سیاه گشته ، سر چشمه ی پلیدی هاست . بنا براین بر کوزه ی قدیمی نام شیطان را می نوشتند و آن را از بام به کوچه می انداختند تا هزار تکه شود و با خود می خواندند که : دور کردم و دور کردم / چشم دشمنو (دشمن را) کور کردم و بدینگونه احساس می کردند که غم ها و سیاهی ها را شکست داده اند ، آنگاه کوزه ی نویی را که همان روز خریده بودند پر از آب می نمودند و اندکی گلاب هم در آن می ریختند و آن را در برای سفره ی هفت سین در کناری می گذاشتند .

آجیل چهارشنبه سوری هم از مواردی بود که در این شب برای خود حرمتی داشت و هیچ خانه ای آن را فراموش نمی کرد . این آجیل از هفت نوع میوه ی خشک یعنی ؛ کشمش ، نخودچی ، توت ، انجیر ، خرما ، قیسی (= برگه ی زرد

آلو) ، و باسلق تهیه می شد و افراد خانواده آخر شب پس از همه ی برنامه ها دور هم می نشستند و در حالیکه فقط سخنان خوب و شادی آور و لطیفه های شیرین برای هم نقل می کردند آن را نوش جان می کردند .

البته در این گیر و دارها حمام شب عید هم فراموش نمی شد و چون در آن روزها خانه ها حمام نداشت مردم ناگزیر بودند که به حمام های خزینه دار بیرون بروند و این امر گاهی ماهی یک بار و حتا در بعضی خانواده ها سه ماه یک بار و یا بیشتر اتفاق می افتاد . اما با نزدیک شدن نوروز همه باید سر و تن خود را از سیاهی ها و دوده های زمستانی پاکیزه می کردند . بنابراین حمام ها هم در این روز ها از مکان های شلوغ به حساب می آمد و بخصوص دو ، سه شب مانده به تحویل سال جای سوزن انداختن نداشت و شبانه روزی داغ و آماده ی برای ورود مردم بود . گاهی مادرها نصف شب بچه های خود را برای حمام نوروزی از خواب بیدار می کردند و با بچه و بندیل سنگینی روانه ی گرمابه می شدند و در آنجا آن چنان آنها را می شستند که گویی می خواستند پوست از بدنشان ور بیاورند، اما چون همه ی این برنامه ها برا ی نوروز بود بچه ها هم صدایشان در نمی آمد .

بعد از چهارشنبه سوری نوبت به مراسم شب علفه می رسید و آن شب پیش از سال نو ، یعنی آخرین شب سال کهنه بود و بدان جهت به آن علفه می گفتند که باید سبزی (علف) یکی از مواد اصلی شام باشد . شام شب علفه تشکیل می شد از سبزی پلو با سبزی تازه و نو برانه ی بهاری ، کو کو ی سبزی با سبزی تازه و سیر تازه و ماهی . که ماهی بیشتر از نوع دودی بود چون در آن زمان وسیله ای برای تازه نگاه داشتن ماهی نبود ، بنا براین ماهی را در همان جایی که صید می کردند ، در آب نمک غلیظ می خواباندند و سپس دود می دادند . از این جهت به آن ماهی دودی می گفتند . ماهی دودی بسیار خشک و شور بود و خانم خانه چند ساعت پیش از طبخ آن را قطعه قطعه می کرد و در آب می انداخت و هر نیم ساعت به یک بار آب آن را عوض می کرد تا شوری اش از بین برود و تازگی اش را به دست آورد و گو اینکه طبخ آن بسیار تخصصی و دشوار بود اما به خوردنش می ارزید زیرا بسیار خوشمزه و ماکول بود .

سر سفره ی آخرین شام سال کهنه (شب علفه) حتماً قابی هم از سبزی خوردن تازه شامل نعناع (نعنا) و پودنه (= پونه) و ترخان و تربچه و مرزه وجود داشت که معمولاً آنها را دوره گرد ها بر طبقی گذاشته و در کوچه و محله می گرداندند و با صدای بلند مردم را برای خرید شان تشویق می کردند . تبلیغ شاعرانه ای که آنان با آواز برای فروش سبزی خود بکار می بردند معمولاً از این دست بود : آی تربچه نقلیه / تربچه ش گلپه / گل پونه نعنا پونه / نوبر بهاره گل پونه / آقارو می خوی ؟ توی خونه / خانومو می خوی ؟ خیابونه / آی گل پونه نعنا پونه و گاهگاهی هم از سطل آبی که کنار سبزی ها گذاشته بود ، پشنگی آب روی آنها می پاشیدند و صفا و طراوتشان را جلوه ای می دادند . سبزی خوردن را حتماً سر سفره ی هفت سین هم می گذاشتند .

بعد از خوردن سبزی پلوی آخر سال همه ی چراغ هایی را که درخانه داشتند ، روشن می کردند و تمام مدت مواظب بودند که نفتشان تمام نشود و لوله هایشان تُرک بر ندارد و دود نزنند ، حتا آتش منقل و اجاق را هم دیده بانی می کردند که خاموش و سرد نشود و بر این باور بودند که اگر چراغ ها تا آغاز سال نو – حتا در روز - روشن بماند و به درستی بسوزد و نور افشانی کند ، اجاقشان کور نمی شود ، سالشان پر برکت و نعمت و راهشان روشن و زندگی شان بی مشکل خواهد بود . حتا در این شب مردان کاسب هم چراغ دکان خود را روشن نگاه می داشتند تا چراغ کار و کسب شان در سال نو همیشه روشن بماند و ساعت به ساعت به آن سر می زدند تا مبادا در آغاز سال آتش سوزی یا حادثه ی ناگواری اتفاق بیافتد .

دو ، سه ساعت به تحویل سال نوبت چیدن سفره ی هفت سین می شد که مقدمات آن از قبل آماده شده بود . برای این منظور سفره ی سفید پاکیزه ای را بر زمین می گسترند . البته گاه برای زیبایی روی آن سوزنی ترمه یا پته ی کرمان یا بچه ی قلمکار می انداختند ، اما عقیده داشتند که سفره ی اصلی به نیت پاکی و روشنایی حتماً باید سفید باشد . طرز چیدن سفره ی هفت سین معمولاً بدینگونه بود :

در وسط سفره قرآنی باز شده که لابلای صفحات آن سکه های طلا و نقره بود ، در دو طرف قرآن کاسه ای آب و شیشه ای گلاب به نیت روشنایی و پاکیزگی و در دوطرف دیگرش بشقابی آرد و بشقابی نان بریده شده به نیت برکت و نعمت ، کمی آن طرف تر تنگ یا کاسه ی بلوری با چند ماهی سرخ پر جنب و جوش به نیت حرکت و تلاش ، قابی پر از تخم مرغ رنگ شده به نیت دوام نسل ، نقل و یک شاخ نبات به نیت شیرین کامی ، منقل نقره ای کوچک پر آتش با ظرف پاکیزه ای از اسفند برای دود کردن اسفند بعد از تحویل سال به نیت کوری چشم دشمنان ،

سینی یا قابی از نمک به نیت شور و حرارت زندگی که در آن به نام تمام افراد خانواده شمع می گذاشتند ، ظرفی از آب زلال با نارنجی شناور در میان آن ، یک پیاله شیر به نیت نو زایی و باروری ، یک پیاله ماست، یک پیاله عسل ، آیینه به نیت شفافیت و صفای درونی ، سنج به نیت دلدادگی و زایش ، سیب به نیت راز و ارگی عشق ، انار به نیت تقدس ، چند گله سیر، یک ظرف سمنو، یک پیاله سرکه ، بشقاب کوچکی سماق ، گلدان سنبل ، سبزه هایی که سبز کرده بودند و در پایان هم در چهار گوشه ی سفره چهار لاله یا چهار چراغ روشن می گذاشتند .

آنگاه تمام افراد خانه لباس های نوی خود را می پوشیدند و سر سفره می نشستند و از آن زمان بطور کلی از گفتن سخنان

کدورت آمیز و دلتنگ کننده و آزار دهنده و بحث و جدل و مشاجره های لفظی و افکارنا امید کننده مثل قرض و بیماری و ناتوانی و نفرین دیگران پرهیز می نمودند و سعی می کردند که بجز به خیر طلبی و امیدواری و روشن نگری و شادمانی و عروسی و پایکوبی و زندگی بهتر و سر و سامان مرتب تر به چیزی دیگر فکر نکنند . و علاوه بر آن در مورد آرزو های خوب مرتب زیر لبی دعا می خواندند و از خداوند تندرستی و بخت و سرمایه و راحتی و آسایش می طلبیدند . دعای تحویل سال را معمولاً بزرگ تر خانواده می خواند و دیگران با او هم زبانی و همراهی می کردند ، که مضمون آن چنین بود :

یا مقلب القلوب و الابصار ، یا مدبر الیل و النهار ، یا محول الحول و الاحوال ، حول حالنا الی احسن الحال (= ای کسی که می توانی قلب ها را بگردانی و از خوب به بد و از بد به خوب بکشانی ، ای تدبیر کننده کار عالمیان که تدبیر روز و شب به دست توست و ای گرداننده ی زندگی و سرنوشت و احوال آدمیان ؛ حال ما را به بهترین احوال تحویل کن !)

و بدین ترتیب برای حرمت نوروزی که در آستانه ایستاده بود ، بی صبرانه در انتظار می ماندند تا توپ سال نو به صدا در آید و سال تحویل شود ، آنگاه صدای شادمانه ی هلهله شان به آسمان بر می خاست و چونان کسانی که سال هاست از هم دور بوده اند ، یکدیگر را با مهربانی و عشق در آغوش می گرفتند و می بوسیدند و سپس بزرگ خانواده عیدی کوچکتز ها را که بیشتر همان سکه های لای قر آن بود ، به آنها می داد و دیگران هم هدایای خود را که تا آن لحظه نمی دانستند چیست ، به یکدیگر رد و بدل می کردند و دوباره همدیگر را بنا بر تجدید مهربانی می بوسیدند و بعد از خوردن شیرینی برای شیرین کامی (اولین چیزی که بعد از تحویل سال به دهان می گذاشتند ، یک خوراکی شیرین بود ، حتا اگر شده ، یک حبه قند) اگر بزرگ فامیل بودند ، منتظر می ماندند که کوچکتز ها به رسم عید دیدنی به خانه شان بیایند و اگر کوچکتز بودند ، برای رفتن به خانه ی بزرگ تر ها آماده می شدند .

پذیرایی نوروزی هم برای خود آب و تابی داشت ؛ از جمله اینکه بهترین بزرگترین اتاق خانه را که عبارت بود از سه دری یا پنج دری با قالی و قالیچه و گلیم و هر چه که داشتند (اما تمیز و گرد گرفته) فرش می کردند و دور تا دور آن را تشکچه های سفید و تمیز و پشتی های قالی می گذاشتند . جلوی هر تشکچه ای سفره ای تمیز یا مجمعه ی مسی سفید شده ای (مجمعه سینی بزرگ لب کنگره ای از مس بود که امروزه هم کم و بیش در خانه ها وجود دارد) می گذاشتند که در آن انواع و اقسام شیرینی های نوروزی که شرح آن رفت ، در شیرینی خوری های بلور پایه دار رنگی چیده شده بود و افزون بر شیرینی آب نبات ، آجیل شور شامل پسته و بادام و فندق و تخمه ی کدو و تخمه ی هندوانه . نخودچی گل و آجیل شیرین شامل کشمش و انجیر و توت خشک و غیره ، یک بشقاب تخم مرغ رنگی و یک ظرف پر از سکه های نو البته در رقم پایین برای هدیه به بچه ها وجود داشت .

دیدو باز دید ها همه با ارادت قلبی صورت می گرفت و همه از آن استقبال می کردند و آن را وسیله ی تحکیم دوستی و تجدید ارادت و مهر ورزی نسبت به هم می دانستند . آنهایی که در طول سال آزدگی و کدورتی از هم داشتند با پا در میانی بزرگتر ها در این دیدارهای سالانه آن را به دوستی و مهربانی تبدیل می کردند ، زیرا ریش سفیدان قوم عقیده داشتند که ناراحتی های سال کهنه را نباید با خود به سال نو برد .

اگر این دید و باز دید ها نزدیک ظهر یا طرف غروب اتفاق می افتاد ، میزبان حتماً سفره ی شام و ناهار با صفایی هم برای مهمانش می گسترانید و او را در برکت خانه ی خود در سال نو شریک می کرد .

روز دوم نوروز مرد خانه حتماً چند ساعتی را برای شگون به کسب و کار می پرداخت و قدم اولین مشتری را به فال نیک می گرفت . در این روزها تا سیزده ی نوروز ، آوردن تلخی و سیاهی و قرض و روضه خوان و گریه و زاری و صحبت مرگ و میر و حتا ذکر مصیبت های مذهبی به خانه مطلقاً ممنوع بود و تا آنجا هم که ممکن بود از رفتن به حکیم و دوا خانه پرهیز می کردند و سعی می کردند که دست کم تا روز سیزده ی فروردین را در شادمانی بگذرانند و زندگی را خیلی سخت نگیرند .

گو اینکه در آن زمان ها مسافرت و مهاجرت هایی که امروزه به سادگی اتفاق می افتد نبود و یا به ندرت پیش می آمد و اصلاً از وسایل مدرن امروزی که جهان را در چشم بهم زدنی به هم وصل می کند ، خبری نبود و مردم اینگونه گرفتار تلاش های کشنده ی شبانه روزی برای در آمد بیشتر نبودند و زندگی ساده تر و بی شیله و پیله تری داشتند ، اما پیران خردمند تر ، میانسالان سلامت تر ، کوچکتزان مؤدب تر و حرف شنو تر ، زنان وفادار تر ، مردان سر به راه تر ، برکت و آرامش بیشتر و انده و نگرانی کمتر بود ... و اینک با آرزوی اینکه همه ی موارد خوب آن دوره و این دوره در سال 83 به هم در آمیزد و زمانی نیکو و ایامی خوش برای خوانندگان عزیز فراهم آورد ، فرا رسیدن سال نو را به شما شادباش گفته و برایتان آرزوی سالی داریم که هر چهار فصلش طراوت باشد ، بهار باشد ، سبز باشد و سبز بختی و اقبال بیاورد ...

