

## شب چله در سیستان و بلوچستان

شب آغاز زمستان که از آن به نام شب یلدا نام می‌بریم در فرهنگ بلوچ با نام «شب چله» شناخته می‌شود و از شمال تا جنوب سیستان و بلوچستان به گونه خاصی برگزار می‌گردد. مردم سیستان و بلوچستان در بلندترین شب سال در خانه بزرگ قوم خویش گردهم می‌آیند و به قصه‌هایی که پدربزرگ‌ها و مادر بزرگ‌ها برایشان نقل می‌کنند، گوش می‌دهند.



## شب یلدا در باور مردم سیستان و بلوچستان

در باور مردم بلوچستان مبارزه پاییز و زمستان از طریق وزیدن باد گوریچ مشخص می‌شود به طوری که در شب چله این باد شدید می‌وزد و با وزش شدید خود پیروزی زمستان را بر پاییز نوید می‌دهد. با توجه به اهمیت این شب اگر جشنی همزمان با این شب باشد به صورت مفصل برگزار می‌شود.

در شمال سیستان شب چله به جای واژه یلدا با همان مفاهیم فراگیر در میان مردم به کار می‌رود. سیستانی‌ها اعتقاد دارند که دو چله وجود دارد؛ چله کوچک که اصطلاح قدیمی آن «چله خرد» و چله بزرگ که به «چله کلو» معروف است. چله کوچک و بزرگ از اول دی ماه آغاز و تا ۱۰ بهمن ماه ادامه دارد.

شب چله به گاه شماری مردم سیستان ارتباط دارد زیرا مردم این منطقه با یک تقویم و گاه شماری خیلی قوی ویژه خود شب چله را مشخص می‌کردند. ابوریحان بیرونی این گاه شماری قدیمی سیستان را در کتاب ماللهند خود به نقل از ابوسعید آورده است. وی بیان کرده که: در تاریخ کهن سیستان ماه‌های قدیمی ویژه خود مردم

منطقه وجود داشت که شروع آن از چله بود که به آن کریست می‌گفتند. در سیستان نام‌های محلی دیگری برای ماه‌های قمری وجود داشته که هنوز هم در میان سپیدمویان منطقه کاربرد دارد. این تقویم به روشنی نشان می‌دهد که در این دیار سنت‌های کهن گاه شماری و تقویم وجود داشته است. پاسداشت شب چله و آگاهی از زمان دقیق آن و درک انقلاب زمستانه ریشه در دانش مردمان این سرزمین دارد که با اصول اقتصاد دامپروری و کشاورزی پیوند داشته است.

### آداب و رسوم شب چله در سیستان و بلوچستان

اعضای فامیل با رفتن به خانه سپیدمویان و سالخوردگان این شب را در حلقه خانواده و بزرگان به صبح می‌رساندند. دور کرسی چوبی یا بخاری هیزمی جمع می‌شدند و به قصه‌های بزرگتراها و شاهنامه خوانی‌ها گوش فرا می‌دادند. اگر این شب با مراسم مذهبی همزمان بود معمولاً به دعا و نیایش پرداخته و برنامه‌هایی در شان بزرگان دین برگزار می‌کردند.

در زمان‌های قدیم و قبل از اینکه تکنولوژی امروزی در جامعه پدیدار شود مردم روستاها در شب‌های زمستان دور آتش نشسته و به داستان‌های بلند بزرگتراها گوش می‌دادند که در زبان محلی به آن «چاک چاکر» می‌گفتند.

### چوک بازی

چوک یک بازی با چوب درخت خرماست که آن را به ۸ تکه یک اندازه تقسیم می‌کنند. شرکت‌کنندگان آن بیشتر از دو نفر است و جزو بازی‌های سرگرم‌کننده و پرترفدار بلوچستان در شب چله می‌باشد.

### فال حافظ



در شب یلدا در منطقه سیستان رسم بر این است که صاحب‌خانه، دیوان حافظ را به بزرگتر فامیل که سواد دارد، می‌دهد. سپس هر یک از میهمانان نیت کرده و بزرگ مجلس، این جمله را می‌گوید و تفعالی به گنجینه حافظ می‌زند: «ای حافظ شیرازی/ تو محرم هر رازی/ بر ما نظر اندازی/ قسم به قرآن مجیدی که در سینه داری...»

## شاه نومه خوانی

این شب نشینی ها بهانه ای برای دور هم جمع شدن و شعر خوانی بود. رستم و سهراب هم بر سر سفره آمده و نقش آفرینی می کردند. پدران خوش صدای منازل آنچه را فردوسی گفته بود تحت عنوان (شاه نومه خوانی) برای اهل منزل بازگو کرده و می خواندند.



## تنقلات شب چله در سیستان و بلوچستان

در گذشته خوردنی های شب چله تولید خود مردم رو ستاها بود. رو ستائیان و کشاورزان در این شب دور آتش جمع می شدند. بیشتر محصولات مزارع خودشان مانند سیب زمینی، نخود، باقلا و لوبیا سبز که در بلوچستان به آن کرو می گویند را با برنج مصرف می کردند و چای آتشی می نوشیدند. قلیفی، کماچ، تجگی، طیفی، خرما لندو بر سر سفره خودنمایی می کرد. مردم این دیار از هندوانه هایی که از لابه لای کاه های که تابستان را به زمستان پیوند می داد (هندوانه را در آخر فصل تابستان در میان انبار کاه قرار می دادند تا برای شب چله سالم بماند) استفاده می کردند. با گذشت زمان تغییراتی در نوع این خوراکی ها رخ داد. تنقلاتی که امروزه مردم در شب یلدا سرو می کنند شامل موارد زیر است:



## دانکو

خوراکی معروفی که در این شب مصرف می‌شود دانکو است که با مخلوط برنج و کنجد درست می‌شود.



## پُشک

خوراکی دیگر مخلوط پودر خرما و کنجد است که در زبان محلی به آن پُشک می‌گویند.



## چنگال

چنگال یکی از خوراکی های معروف اهل سنت در شب چله است که ماده اولیه آن خرما، نان و روغن محلی است که بسیار خوشمزه و مقوی می باشد.



### کورهل

در زبان محلی به باقلا کورهل گفته می‌شود و این غذا از باقلا پخته همراه با گندم تهیه می‌شود.



### آش سبزوک

در این شب نوعی آش نیز پخته می‌شود که به آن سبزوک می‌گویند و در واقع آش جوانه گندم است که این جوانه گندم در تابستان خشک می‌شود و در زمستان و شب چله مصرف می‌شود.



## دلگ

غذای دیگری نیز به عنوان غذاهای شب چله در بلوچستان وجود دارد به نام دلگ که گندم کامل با مخلفات گیاهی و ادویه جوشانده شده است و به عنوان آش گندم از آن استفاده می‌شود.



## شیرینک و دوشو

پودر خوشمزه و مقوی شیرینک از جوشاندن گوشت با تخمه هندوانه به همراه گندم نیم کوب در ست می‌شود. معجونی به دست می‌آید و در آفتاب خشک و سپس الک می‌شود. دوشو (دو شاب) نیز از ترکیب خرما و خوب مضافتی به همراه روغن زرد حیوانی که در یک م‌شک از قبل آماده شده، در ست می‌شود. ترکیب شیرینک و دوشو طعمی لذت بخش دارد. در همین زمینه نیز مردم سیستان شعری دارند:

"خاردن شیرینک و دوشو چه مزه میده امشو"





## ستّو

پودر خوشخور دیگری به نام ستّو از ترکیب پودر جوی آبدار و بوداده شده با شکر و نبات پودر شده برای این شب تهیه می‌شود.



## دوشو

### آجیل خاص سیستانی

این آجیل متشکل از گندم بریان به همراه تخمه بوداده و شور شده‌ی هندوانه سیستانی است.



## سخن پایانی

ایرانیان نزدیک به چند هزار سال است که شب یلدا را تا سپیده دم بیدار می‌مانند. یلدا در تمام ایران از اهمیت بالایی برخوردار است و جز مراسم‌های اصلی این سرزمین به شمار می‌رود. سفره‌های رنگارنگ با خوراکی‌های خوشمزه و غذاهای محلی زیبایی این شب را دو صد چندان می‌کند.

در تنظیم این مقاله از منابع زیر استفاده شده است:

<https://www.irna.ir/>

<https://www.alef.ir/>

<https://www.borna.news/>

تهیه و تنظیم: آيسان پژوهان فر