

## مقاله علمی

### گهنبار سنتی چهره در شریف آباد اردکان\*

مهرداد قدردان<sup>۱</sup>، زهره زرشناس<sup>۲</sup>، آمنه ظاهری عبدوند<sup>۳</sup>

(تاریخ دریافت: ۹۹/۱۰/۰۵، تاریخ تأیید: ۹۹/۱۲/۰۵)

#### چکیده

گهنبار، جشنی کهن است که به پاس آفرینش اهورایی برگزار می‌شود. بر پایه اساطیر ایرانی، اورمزد طی شش مرحله به ترتیب آسمان، آب، زمین، گیاه، حیوان و انسان را بیافرید، برای پاسداشت هر مرحله و آفریده آن، پنج روز و مجموعاً سی روز در سال این جشن برپا می‌گردد. هر پنج روز تحت عنوان یک چهره (وقت، زمان) نامگذاری شده و نام هر چهره برگرفته از زمان برگزاری آن در طول سال است که از میان بهار تا برابری روز و شب در پایان سال را دربرمی‌گیرد. جشن در معنای اصیل آن ستایش، نیایش و فدیة دادن است که در گهنبار این معنا نمود عینی دارد. حضور پررنگ مردم، نیایش‌های مداوم و همگانی و فدیة و نیاز که در قالب پذیرایی از همه شرکت‌کنندگان اجرایی می‌شود، این جشن را شکل می‌دهد و همراهی آن با طلب آموزش برای درگذشتگان و توجه به روشنایی اجاق خانواده، در مجموع این جشن کهن را قابل توجه کرده است. این جشن در روستای شریف‌آباد که سابقه تاسیس آن به قرن هشتم هجری قمری برمی‌گردد، به طور کامل برگزار می‌گردد. **کلیدواژگان:** گهنبار چهره، شریف‌آباد، جشن سالیانه، آفرینش، زرتشتیان، آداب و رسوم

\* این مقاله برگرفته از رساله دکتری می‌باشد.

۱ دانشجوی دکتری فرهنگ و زبان‌های باستانی ایران، واحد علوم و تحقیقات، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران  
mgh3747@gmail.com

۲ استاد گروه فرهنگ و زبان‌های باستانی ایران، واحد علوم و تحقیقات، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران  
(نویسنده مسئول)

zohreh\_zarshenas@yahoo.com

۳ استادیار گروه فرهنگ و زبان‌های باستانی ایران، واحد علوم و تحقیقات، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران  
zaheriameneh723@gmail.com

## مقدمه

جشن از واژه یَزِشَن (yazišn) پهلوی و از ریشه‌ی yaz اوستایی به معنی نیایش و ستایش کردن و فدیة دادن گرفته شده است (بارتلمه، ۱۹۶۱: ۱۲۷۳) و جشن‌ها در ایران باستان در این راستا پایه‌گذاری شده‌اند. یکی از مهمترین جشن‌های باستانی ایران که به جهت اهمیت در طول سال شش بار تکرار می‌شود، جشن گَهَنبار است و به همین جهت جشن سالیانه نامیده شده، جشنی برای پاسداشت آفرینش خداوندی که برگزاری آن با آدابی ویژه همراه است. این جشن در یکی از سنتی‌ترین روستاهای زرتشتی‌نشین یزد مورد بررسی قرار گرفته و تلاش شده است تا ساختار یک جشن اصیل زرتشتی مشخص و مولفه‌های آن که از دیرزمان در راستای بهره‌مندی از معنای اصیل جشن ترتیب یافته، معرفی گردد.

روستای شریف‌آباد در جنوب شرقی اردکان یزد قرار دارد و پیشتر روستایی جدا از شهر بوده، اما اکنون یکی از محلات شهر اردکان است. بنای آن بر اساس نوشته مستوفی بافقی در کتاب جامع مفیدی، به شرف‌الدین مظفر پسر امیرمبارزالدین (۷۶۵-۷۰۰ ه. ق) حاکم فارس، یزد و کرمان منسوب است (مستوفی بافقی، ۱۳۸۵، ج ۳: ۱۷۹). بر اساس شواهد، زرتشتیان از قرن هشتم هجری در شریف‌آباد سکونت داشته‌اند و حتی دستوران (موبدان) مقیم آن و روستای ترک‌آباد در نزدیکی آنجا بزرگترین دستوران زرتشتی محسوب می‌شده‌اند و نامه‌هایی که از قرن نهم هجری از طرف دستوران و بزرگان این دو محل به هند نزد پارسیان ارسال شده، مؤید این نکته است (سپهری اردکانی، ۱۳۷۴، ج ۲: ۱۰۶). پیشتر مری بویس در سال ۱۹۶۳ م. به این روستا سفر کرده و در خصوص آداب و رسوم آن نظر داده است (۱۳۹۷: ۵۷) ولی مطالعه حاضر نخستین بررسی به زبان فارسی است که به بررسی جشن گَهَنبار در شریف‌آباد پرداخته و کوشش شده است تا ابعاد جشن، روشن و کارکرد آن تبیین گردد. در انجام این پژوهش، علاوه بر اینکه نگارنده خود شریف‌آبادی است، رشید دیناریان (۶۵ ساله)، سیمین رستمیان (۸۹ ساله)، بانو نوشیروانی (۸۴ ساله)، شیرین آبیاری (۸۲ ساله)، دولت ویرابی (۷۴ ساله)، مهرانگیز ذهبی (۶۲ ساله)، همایون فارسی (۷۵ ساله)، موبدیار شهریار پورسرخابی (۸۱ ساله)، موبدیار اردشیر منکچیان (۸۶ ساله)، داریوش کاموسی (۶۳ ساله)، سهراب سلامتی (۶۴ ساله)، تیرانداز شکیبیا (۸۳ ساله) اهل شریف‌آباد، موبد مهربان فیروزگری (۸۷ ساله) و موبدیار رستم کاووسیان‌زاده (۶۴ ساله) اهل محله یزد در سال ۱۳۹۹ خورشیدی مورد مصاحبه و پرسش قرار گرفته‌اند.

## گهنبار

گهنبار، گاهانبار یا گاسانبار از جشن‌های سالیانه زرتشتیان است که شش بار در سال و هر بار پنج روز به پاس آفرینش مادی جهان برگزار می‌شود. گاهانبار (گاسانبار) واژه‌ای پهلوی و برگرفته از *gāθanām (gāθa-)* اوستایی و احتمالاً پسوند *bār-* است که بخش نخست به معنی گانا، سرود و شعر و پسوند تشکیل‌دهنده بخش دوم هم به معنی زمان است (نیبرگ، ۲۰۰۳: ۸۰، ۹۳). «گاه» یا «گاس» در واژه گاهانبار (گاسانبار) به معنی زمان و هنگام نیز می‌تواند باشد و چون در اوستا از *yāiryā ratu*، گهنبار اراده شده است، می‌توان واژه *ratu-* را هم به معنی زمان و هم به معنی رد و سرور دانست و عبارت *yāiryā ratu* را فصول سال و همچنین ایزدان و ردان موکل بر زمان هر فصل معنا کرد (گشتاسب، ۱۳۹۹: ۶۲). گهنبار را گاه انبار کردن بار (میوه و غلات) نیز زمان بار عام و همچنین مواقع جمع شدن برای جشن یا نماز جماعت هم معنی کرده‌اند (آذرگشسب، ۱۳۵۶: ۳۰).

چنانکه اشاره شد، گهنبار شش بار در سال برگزار می‌شود و این شش دفعه به عنوان شش چهره (شهزادی، ۱۳۸۶: ۱۵۰) شناخته می‌شود و هر کدام نامی ویژه به شرح زیر دارد:

۱. «مئیدیوی زرمیه»<sup>۱</sup> به پهلوی «مدیوزرم»<sup>۲</sup> به معنای «میان بهار».
۲. «مئیدیوی شَم»<sup>۳</sup> به پهلوی «مدیوشَم»<sup>۴</sup> به معنای «میان تابستان».
۳. «پئیتیش ههی»<sup>۵</sup> به پهلوی «پدیشَهه»<sup>۶</sup> به معنای «گردآوری غله».
۴. «ایاثریم»<sup>۷</sup> به پهلوی «ایاسریم»<sup>۸</sup> به معنای «بازگشت به خانه».
۵. «مئیدیاییریَه»<sup>۹</sup> به پهلوی «مدیایریم»<sup>۱۰</sup> به معنای «میان سال».
۶. «همس پت مئیدیَه»<sup>۱۱</sup> به پهلوی «همس پَه مدیم»<sup>۱۲</sup>، به معنای «حرکت همه سپاه» (بهار، ۱۳۸۱: ۵۰).

بر اساس کتاب بندهش، در اولین گاه آفرینش، آسمان به مدت چهل روز از روز هرمزد و فروردین ماه تا روز آبان و اردیبهشت ماه آفریده شده است و پنج روز درنگ پس از آن، تا روز

1 Av. maiḍyōizaramaya  
 2 MP. Mēdyōzarm  
 3 Av. maiḍyōišam  
 4 MP. Mēdyōšam  
 5 Av. paitišahya  
 6 MP. Pēdišshah  
 7 Av. ayāθrima  
 8 MP. Ayāšrim  
 9 Av. maiḍyāiryā  
 10 MP. Mēdyārīm  
 11 Av. hamspaθmaēdaya  
 12 MP. Hamaspahmēdīm

دی به مهر، به پاس آفرینش آسمان، اولین چهره گهنبار یعنی مدیوزرم است. در دومین گاه آفرینش، به مدت پنجاه و پنج روز از روز مهر و اردیبهشت‌ماه تا روز آبان و تیرماه، آب آفریده شده است و پنج روز درنگ پس از آن تا روز دی به مهر، دومین چهره از گهنبار یعنی مدیوشم، پاسداشت آفرینش آب است. در سومین گاه آفرینش، طی هفتاد روز زمین آفریده شده است، از روز مهر و تیرماه تا روز ارد و شهریورماه، سپس پنج روز درنگ تا روز انگران (انارام)، گهنبار چهره پدیشهه، گرامی داشت زمین است. در چهارمین گاه آفرینش، گیاه آفریده شده است طی بیست و پنج روز از هرمزد روز و مهرماه تا ارد روز و مهرماه، پس از آن، با درنگی پنج روزه تا روز انارام، برای پاسداشت گیاه، گهنبار چهره ایاسریم است. به پنجمین گاه آفرینش، در هفتاد و پنج روز، از روز هرمزد و آبان‌ماه تا روز دی به مهر و دی‌ماه، گوسفند آفریده شده است. سپس درنگ پنج روزه تا روز بهرام، هنگام برپایی گهنبار چهره مدیاریم و پاسداشت گوسفند است. در ششمین گاه آفرینش، مردم آفریده شده است، این آفرینش در هفتاد روز از رام روز و دی‌ماه تا روز انارام از ماه سپندارمذ (اسفند) آغاز و انجام داشته و درنگ پنج روزه اش پنجه<sup>۱</sup>، گرامیداشت مردم و گهنبار چهره همس‌په‌مدیم است (همان، ۱۳۸۰: ۴۱).

بنا بر سنت دینی، هر کدام از گاه‌های آفرینش با امشاسپندی<sup>۲</sup> در پیوند است و بر سر سفره‌ای که برای آیین‌ها و به ویژه گهنبار گسترده می‌شود، نمادهای این امشاسپندان حضور دارند (شهادی، ۱۳۸۰: ۱۰۵)، این سفره، هم نشان از آفریده‌های چرخه آفرینش دارد و هم تجلی اراده خداوند بر آفرینش را نشان می‌دهد. بر این پایه، مدیوزرم‌گاه، نمود و تجلی خواست اهورایی بر آفرینش آسمان است و این ویژگی خداوندی، شهریور امشاسپند نام دارد و با توجه به اینکه در ایران باستان، باور بر این بود که بُن آسمان از فلز است (بهار، ۱۳۸۰: ۴۰)، نماد این امشاسپند بر سر سفره آیینی، ظرفی فلزی است که در آن آب تازه ریخته می‌شود. مدیوشم‌گاه، تجلی خواست اهورایی بر آفرینش آب، خرداد امشاسپند نامیده شده و برای نماد این جهانی خرداد، ظرفی از آب بر سر سفره آیینی گذاشته می‌شود. پدیشهه‌گاه، درخشش خواست اهورایی بر آفرینش زمین، امشاسپند سپندارمذ است و سفره‌ای که بر روی میز یا زمین، برای چیدن اجزاء

۱ در گاه‌شماری زرتشتی، ماه ۳۰ روز و سال ۱۲ ماه است و ۵ روز پایانی سال، همنام با پنج بخش گاهان زرتشت، پنجه نامیده می‌شود که بر رویهم ۳۶۵ روز و برابر با یک سال خورشیدی است (بهار، ۱۳۸۰: ۴۲).

۲ این واژه در اوستا a-məša-spənta از پیشوند نفی-a و məša از ریشه mar (مردن) ترکیب یافته و به معنی «بی‌مرگ» و «جاودان» است. جزء دوم واژه (spənta) در اوستا صفت است و معنی «مقدس» از آن برداشت می‌شود (بارتلمه، ۱۹۶۱: ۱۴۵، ۱۶۱۹).

گسترده می‌شود، این نمایندگی را بر دوش دارد. ایاسریم گاه، گاه آفرینش گیاهان است که امرداد امشاسپند این ویژگی جاودان بودن اهورامزدا را آشکار می‌کند و شاخه‌های مورد و سرو به نمایندگی از همه گیاهان گیتی بر سر سفره آیینی جای می‌گیرند (همان، ۱۳۸۱: ۱۶۲). مدیاریم گاه، زمان آفرینش گوسفند است که خواست و اراده‌ی آفریدگار بر آفرینش حیوانات سودمند را و همین امشاسپند رهبری می‌کند و نماد این امشاسپند، بر سر سفره آیینی ظرفی از شیر است. گاه آفرینش مردم (آدمی)، همس‌په‌مدیم است و «نخست مینویان هرمزد از جهان مادی بُن مردم را به خویش گرفت» و نمایندگی او بر سر سفره‌ی گهنبار را مردمان حاضر برعهده دارند (همان، ۱۳۸۰: ۴۹-۴۸).

### گهنبار در شریف‌آباد

گهنبار در شریف‌آباد بر دو نوع چهره و توجی است که گهنبار چهره، همان گهنباری است که در شش چهره و هر چهره طی پنج روز برگزار می‌شود و گهنبار توجی گهنباری است خارج از چهره و به مناسبتی که صاحب (صاحبان) گهنبار بر اساس نذر یا برای تندرستی در نظر گرفته، برپا می‌گردد. گهنبار چهره در شریف‌آباد، نام‌های معمول خود، یعنی مدیوزرم، مدیوشم و مانند آن را ندارد و بر اساس گاهشماری بدون کیسه، در گذشته نام‌هایی برای آن انتخاب شده که مردم هنوز هم از این شیوه نامگذاری پیروی می‌کنند. نام‌ها بدین گونه‌اند: مدیوزرم (گهنبار آبان‌ماه، برگزاری در شهریورماه جلالی)، مدیوشم (گهنبار تشر، برگزاری در آبان‌ماه جلالی)، پدیشهه (گهنبار اسفند، برگزاری در دی‌ماه جلالی)، ایاسریم (گهنبار سال‌نو، برگزاری در بهمن‌ماه جلالی)، مدیاریم (گهنبار تیرماه، برگزاری در اردیبهشت‌ماه جلالی) و همس‌په‌مدیم (گهنبار پنجه، برگزاری در تیرماه جلالی).

برگزاری گهنبار چهره در شریف‌آباد متکی به وقف اجدادی است و هر گهنبار زمین وقفی دارد که از محل درآمد آن و بر اساس نیت واقف که در وقف‌نامه مندرج است، شیوه داد و دهش و زمان برگزاری آن (انتخاب چهره) مشخص می‌شود. شیوه داد و دهش، نوع گهنبار را تعیین می‌کند که به سه دسته «لُرکی»، «نونی» (نانی) و «نون‌وگوشتی» تقسیم می‌گردد. در گهنبار لُرکی عموماً هفت نوع میوه خشک با نام «لُرک»<sup>۱</sup> دهش می‌شود و در گهنبار نونی، «لووگ»<sup>۱</sup> و

۱ Lork عموماً هفت نوع میوه خشک است که در مراسم گهنبار بر سرسفره آیینی قرار داده می‌شود و با اوستاخوانی و پس از به جا آوردن آیین، بین شرکت‌کنندگان توزیع می‌شود. این هفت میوه عبارتند از: انجیر، خرما، سنجد، مویز، گردو، بادام و برگه هلو که البته می‌تواند پسته، توت خشک و نخودچی نیز به آن اضافه گردد.

در گهنبار نون و گوشتی، در پایان مراسم «لووگ و گوشت بریان» به شرکت‌کنندگان پیشکش می‌گردد، همچنین در گهنبار نون و گوشتی در بامداد روز گهنبار یا پس از برگزاری گهنبار عموما در نیمروز و به ندرت در شب مردم طی یک وعده غذایی مورد پذیرایی قرار می‌گیرند.

گهنبار چهره در شریف‌آباد به گونه‌ای است که در منازل یکایک صاحبان گهنبار مراسم برگزار می‌شود. چنانکه اشاره شد بر اساس نیت واقف در وقف‌نامه، نوع گهنبار و شیوه دهش و روز برگزاری آن در چهره مشخص می‌گردد و همه مردم روستا خود را موظف به شرکت در مراسم می‌دانند و در طول پنج روز در هر چهره، صبح و بعدازظهر خانه به خانه به صورت دسته‌جمعی شرکت کرده و مراسم را به جا می‌آورند. مدیر برگزاری گهنبار در هر منزل، بانوی خانه است که روز پیش از برگزاری، خانه را آب و جارو کرده و «پسکم‌بالا»<sup>۲</sup> را به طور ویژه آماده گستردن سفره آیینی و حضور موبد و دهموید<sup>۳</sup> و دیگر بزرگان در این پسکم می‌کند. عصر آن روز برای دعوت از موبد و آغاز مراسم اوستاخوانی که قسمتی از آن در منزل موبد قابل انجام است، ودرین<sup>۴</sup> به منزل موبد برده می‌شود. اگر گهنبار «لرکی» باشد کار خاص دیگری تا

۱ *luvog* همان نان تنوری است اما کوچکتر که در گهنبار «نون و گوشتی»، همین لووگ با بهره‌ای از گوشت بریان شده، به حضار داده می‌شود. بویس بر این باور است که لووگ بازمانده «درون» یک نوع نان آیینی است (۱۳۹۷: ۶۳).

۲ *peskem e bālā* یکی از دو صفة (ایوان) خانه‌های سنتی شریف‌آباد است که برای سفره‌گاه آیینی و محل برگزاری مراسم از آن استفاده می‌شود. در نقاط دیگر زرتشتی‌نشین به ویژه یزد به این پسکم، پسکم مس (*peskem e mas*) یعنی صفة بزرگ گفته می‌شود. در شریف‌آباد خانه‌های سنتی دو پسکم دقیقا روبروی هم دارد که به پسکم‌بالا و پایین معروف است.

۳ دهمویدان در حقیقت دستیاران موبد در انجام مراسم هستند. دهموید بزرگ، دستیار ویژه موبد بوده و همه جا کنار او می‌نشینند و به «ورنشین» (*varnešin*) معروف است، اعلام آغاز و پایان گهنبار، ذکر نام واقف و در مجموع هدایت مراسم بر عهده اوست. دهمویدان دیگر توزیع لرک یا نان (لووگ) و گوشت بریان بین شرکت‌کنندگان و برجیدن قسمتی از سفره برای آماده کردن بهره سگ و ماهی را بر عهده دارند. معنی واژه دهموید کاملا مشخص نیست؛ اگر جزء نخست واژه را از *dahma-* (دهم) اوستایی و از ریشه *dah* (آموختن و یاد دادن) بدانیم (حسن دوست، ۱۳۹۵، ج ۲: ۱۳۲۳)، آنگاه واژه دهموید به معنی آزموده، آگاه و دانا خواهد داد و اگر این جزء را در واژگانی چون «دهمان» و در ترکیب عباراتی مانند «آفرینگان دهمان» جستجو کنیم، در این صورت از دهموید، فرد نیک و پارسا اراده می‌شود (اشیدری، ۱۳۷۱: ۲۸۳).

۴ *Vadrin* میوه‌های فصل به همراه کمی لرک است که در ظرفی مسی برای دعوت از موبد جهت اجرای مراسم گهنبار به خانه او برده می‌شود. موبد با اوستاخوانی آغازینه گهنبار در پگاه هر روز چهره در منزل خود، میوه‌ها را نصف کرده و نصف آن را هنگام مراجعه برای انجام مراسم، در همان ظرف به منزل صاحب گهنبار برگشت می‌دهد.

هنگام برگزاری گهنبار در روز بعد وجود ندارد ولی اگر گهنبار «نونی» یا «نون و گوشتی» باشد، کار از همان عصر روز پیش از مراسم آغاز می‌گردد.

در گهنبار «نونی» با درست کردن خمیر در لگن‌های بزرگ مسی و با ورآمدن آن، حدود شامگاه زنان همسایه و اقوام، همچنین نانوا و دستیارش که پیشتر هماهنگ شده‌اند را خبر می‌کنند و کار پختن نان آغاز می‌گردد؛ همگی این افراد با شوق و ذوق و خرسندی خاصی که حاصل از باورمندی به اجرای این مراسم است، بدون هیچ چشمداشتی (بجز نانوا و دستیارش که مزد می‌گیرند) به همکاری می‌پردازند. یک نفر که از بقیه خبرتر است چانه می‌گیرد و بقیه بانوان در کار پهن کردن خمیر و انداختن روی نان‌بند مشارکت می‌کنند؛ نانوا آن را به تنور می‌زند و دستیار نانوا پس از پخته شدن، آن را از تنور بیرون می‌آورد و فردی عموماً نوجوان یا جوان از خانواده صاحب گهنبار، مسئول سرد کردن، شمارش و قراردادن نان در اتاقی موسوم به اتاق نان‌دان است.

کار تهیه نان گهنبار کاری چند ساعته است و بر اساس عبارت مصطلح وقف‌نامه‌های گهنبار که باید «هزار و یکی نان طبخ کنند» تا پاسی از شب به درازا می‌کشد و برای جلوگیری از خستگی، در میان بانوان آن کس که آوای خوشی دارد دیگران را از آن بهره‌مند می‌سازد؛ این شادی با قصه، مَثَل و بیان سرگذشت‌ها کامل می‌گردد.

با پایان یافتن تهیه نان، اگر گهنبار «نونی» باشد، مقدمات کار فراهم شده و تنها برگزاری آیین گهنبار می‌ماند که فردای آن‌روز انجام می‌پذیرد ولی اگر گهنبار «نون و گوشتی» باشد این هنوز آغاز کار است، چون باید گوسفندی که همان عصر قربانی شده را بریان نمود و از آن جایی که معمولاً گهنبار «نون و گوشتی» همراه با پذیرایی یک وعده غذایی کامل و سنتی از مردم است، باید تدارک لازم دیده شود. چون در این نوع گهنبار گوشت بریان به مردم داده می‌شود، برای بریان کردن گوسفند، لاشه آن را در لگنی بزرگ قرار می‌دهند (قسمتی از لاشه معمولاً دو کتف یا بیشتر برای مصرف آبگوشت گهنبار پیشتر جدا شده است) و آن را به دقت ادویه‌اندود می‌کنند. ادویه را تخم گشنیز، زیره سبز، تخم شوید، فلفل و به ویژه زردچوبه تشکیل می‌دهد. پیش از آویزان کردن گوسفند ادویه‌اندود، دیگی مسی به اندازه گنجایش تنور برای آبگوشت کله‌پاچه همان گوسفند بر روی آتش به جامانده از تهیه نان قرار می‌دهند. ناگفته نماند که برای پخته شدن کامل آبگوشت پیش از قرار گرفتنش در تنور، باید دیگ آن، ساعتی سراجاق بوده باشد. با قرار دادن دیگ در کف تنور، گوسفند به واسطه میله‌ای فلزی به گونه‌ای در تنور آویزان می‌شود که هنگام بریان شدن، روغن و چربی خروجی آن در دیگ سرازیر شود، آنگاه، در تنور

گذاشته شده و دور تا دور آن موقت کاه‌گل می‌شود و سپس روی تنور با چادرشبی از کاه نمناک پوشانده می‌شود و دریچه‌ای کوچک پایین تنور، برای هوارسانی به آتش باز می‌ماند. پس از حدود دو ساعت گوسفند بریان شده از تنور بیرون آورده می‌شود. برای تکمیل آبگوشت کله-پاچه، به آن گیاه<sup>۱</sup> اضافه می‌شود تا ساعتی در آبگوشت پخته شود. با آماده شدن آبگوشت و مخلفات آن که به آبگوشت بریانی معروف است، آنرا در کنار گوسفند بریان در جایی مناسب قرار می‌دهند تا برای مراسم فردا آماده باشد. پس از آن در وعده شام با آبگوشت از همه پذیرایی می‌شود و در پایان هم چند قرص نان تازه با گوشت کوبیده، پنیر و سبزی خوردن، به نانوا و دستیارش داده می‌شود تا برای هم بهره شدن اعضای خانواده به منزل ببرند.

صبح روز گهنبار، بانوی خانه با آب و جاروی مجدد درون و بیرون خانه و روشن کردن آتش و گذاشتن اسفند و کُندر روی آن، مشغول آماده کردن سفره گهنبار می‌شود. از مهمترین کارها در برگزاری گهنبار، چیدن سفره آن است. بر خلاف دیگر مراسم، برای گهنبار سفره پارچه‌ای پهن نمی‌شود و اجزای سفره مستقیم بر روی زمین نهاده می‌شوند و طبق سنت باید سر هر سفره آیینی نمادهای امشاسپندان قرار گیرند. به همین منظور بانوی خانه نخست، ظرفی از آب تازه که به ترتیب نماد شهریور و خرداد امشاسپندان قرار گیرند. در «پسکم‌بالا» قرار می‌دهد. ظرف آب باید فلزی و ترجیحاً از جنس رویین<sup>۲</sup> باشد و اگر از این جنس نبود می‌تواند از جنس مس انتخاب شود، ظرفی از شیر نشان بهمن امشاسپند، شاخه‌های مورد و سرو نماد امرداد امشاسپند، مجمری از آتش نشان اردیبهشت با بوی خوش<sup>۳</sup>، سفره‌گاه (محل چینش اجزاء سفره) نماد سپندارمذ و موبد و مردمان حاضر نمایندگان سپندمینو (اورمزد) خواهند بود.

افزون بر این سفره گهنبار دارای اجزائی به شرح زیر است: لیوانی از سرکه، چراغی روشن شامل فانوس یا چراغ روغنی، بشقاب یا سینی کوچکی از لُرک به همراه دو شاخه کوچک گیاه

۱ برای درست کردن گیاه، شکمبه گوسفند را به قطعات می‌برند و آن را به شکل کیسه‌ای کوچک با نخ و سوزن می‌دوزند، در هر کدام مقداری برنج، گوشت و دنبه ریز شده همراه با زیره و لپه می‌ریزند و سپس با نخ محکم می‌کنند و آن را در آبگوشت کله‌پاچه می‌پزند.

۲ رویین (روزین)، آلیاژی زرد رنگ از مس و روی است که بنا بر باوری آیینی، ناپاکی به خود نمی‌گیرد. در گذشته از این آلیاژ کاسه و پیاله کم ضخامت می‌ساختند که هنوز دارای کاربری ویژه در آیین‌هاست. باید توجه داشت که ظروف قابل استفاده برای سفره‌های آیینی همه از جنس فلز هستند، مگر ظرف‌های شیر و سرکه که جدیداً می‌تواند از جنس شیشه انتخاب شود.

۳ بوی خوش شامل مخلوطی از کُندر، بُبان، رازیانه و برگ گل سرخ است که در مراسم روی آتش ریخته می‌شود.



مورد و یک میوه انار یا سیب بر روی آن برای گذاشتن نزد موبد (این سینی لُرکِ نمادین در هر سه نوع گهنبار «لُرکی»، «نونی» و «نون‌وگوشتی» وجود دارد، که به آن پرداخته خواهد شد)، یک سینی بزرگ مسی شامل انواع میوه فصل، سفره‌ای حاوی سه، پنج یا هفت قرص نان (در سنت، میوه و نان هم نماد امرداد امشاسپندند)، بشقابی برنج کته با تخم‌مرغی که داخل همان کته آب‌پز شده (تخم مرغ را دونیم کرده با زیره تزیین و بر روی برنج قرار می‌دهند)، بشقابی خوراکی سیب‌زمینی و پیاز که می‌تواند به آن تخم‌مرغ هم اضافه شود،<sup>۱</sup> کُماچ (کماچ گُلگ)<sup>۲</sup>، هنگام حضور موبد و مردم و با آغاز مراسم، سیرگ<sup>۳</sup> و تخم‌مرغ سرخ شده باید آماده و سر سفره قرار گیرد. اگر گهنبار «نون‌وگوشتی» باشد، بَریزَمگ<sup>۴</sup> برای روی سیرگ و ظرفی آبگوشت (با اندکی بناگوش، یک پاچه و یک گیپا) و گوسفند بریان (به صورت کامل) سر سفره قرار می‌گیرند. در گهنبارهای «نونی» و «نون‌وگوشتی» یک سینی بزرگ پر از لووگ (نان) و در گهنبار لُرکی

۱ «برنج کته و تخم‌مرغ» و «خوراک سیب‌زمینی و پیاز» در گهنبارهای «لُرکی» و «نونی» آماده می‌شود ولی در گهنبار «نون‌وگوشتی» نباید تهیه شود چون به جای آن ظرفی از آبگوشت و گیپا سر سفره گذاشته می‌شود (دولت ویرایی). تخم‌مرغ همراه کته در گهنبار «لُرکی» و «نونی» نقش گوسفند بریان در گهنبار «نون‌وگوشتی» را دارد (موبدیار شهریاری پورسرخابی).

۲ کُماچی که ویژه سفره گهنبار و درگذشتگان است، در شریف‌آباد به کُماچگ (kmāčog) معروف است. به آن کماچ گُلگ (kmāč e golog) هم می‌گویند و برای درست کردن آن، نخست در دیگ کوچک مسی (کُماچدان) روغن کنجد ریخته با زردچوبه مخلوط می‌کنند سپس عموماً چهار یا شش چانه خمیر ورآمده نان را در این روغن چرخانده و کف و دور تا دور دیگ می‌چینند. بر روی هر چانه مخلوطی از کنجد، سیاه‌دانه، تخم گشنیز و گلرنگ می‌ریزند سپس در دیگ را بسته و در کنار اجاق روی زغال افروخته می‌گذارند و روی دیگ را هم بیلچه‌ای از آن زغال آتشین قرار می‌دهند. هنگامی که پخته شد، حاصل کار چانه‌هایی برشته و قرمز رنگ خواهد بود که با تزئیناتش، گلی خوش‌رنگ به نظر می‌رسد. جایگاه کُماچگ (کُماچ گُلگ) بر روی نان سفره گهنبار است.

۳ Sirog نان آیینی سرخ شده در روغن را گویند. برای تهیه آن، خمیر ورآمده را به اندازه‌ای کوچکتر از نان سنتی پهن کرده، هر دو طرف آن را در روغن کنجد و درون ساج (تاوه آهنی)، بر سر اجاق، سرخ می‌کنند. پس از تهیه سیرگ، در روغن به جامانده از آن، دو یا سه دانه تخم‌مرغ، سرخ کرده، بر آن نمک و زیره پاشیده و بر روی سیرگ‌ها قرار می‌دهند. این دو در سینی گرد و کوچک مسی بر سر سفره گهنبار گذاشته می‌شود. به نظر می‌رسد واژه سیرگ، برگرفته از سور (سُهر) به معنی سرخ باشد.

۴ Bebrizamog در گهنبار «نون‌وگوشتی» برشی کوچک از اندام‌های درونی گوسفند قربانی شده شامل دل، جگر، قلوه و تکه‌ای گوشت را در روغن به جامانده از تهیه سیرگ در همان تاوه، تفت می‌دهند و روی سیرگ، کنار تخم‌مرغ‌ها قرار می‌گیرد.

چادرشبی پر از لُرک باید سر سفره باشد. حین اجرای مراسم و با اوستاخوانی، سیر و سداب<sup>۱</sup> و دانه‌ای تخم‌مرغ که زیر آتش پخته شده، هم به سفره اضافه می‌گردد. سیر و سداب به محض رسیدن بر سر سفره توسط دهموبد سه تکه نان (سهم انسان، سگ و ماهی) در آن قرار می‌گیرد و به تخم‌مرغ زیر آتش، نمک، فلفل و زردچوبه افزوده می‌شود.

از واجبات سفره گهنبار، بوی و برنگ است که شامل سیرگ و تخم‌مرغ سرخ شده و سیر و سداب است. در سفره‌های آیینی گهنبار و مراسم درگذشتگان، اگر آماده کردن چیزهای دیگر میسر نشود، وجود این دو، واجب و جایگزین دیگر چیزها خواهد بود (بانو نوشیروانی، دولت ویرایی، همایون فارسی).

مراسم با ورود موبد، دهموبد بزرگ (ورنشین)، آتش‌بند<sup>۲</sup> و دیگر دهموبدان به خانه و استقرار آنان در کنار سفره گهنبار در پس‌گم‌بالا رسمیت می‌یابد سپس کسانی دیگر بر حسب رتبه اجتماعی در این پس‌گم و بر سر سفره حاضر می‌شوند. بقیه مردم (زن و مرد) در جاهای دیگر خانه، اعم از صحن خانه و پس‌گم پایین و حتی اتاق‌ها جای می‌گیرند.

«آتش‌بند» به محض ورود، مجمر آتش را جلو آشپزخانه می‌گذارد تا از اجاق همان خانه در آن آتش گذاشته و بر آن بوی خوش نهند. با اعلام «ورنشین»، خواندن اوستا که در حقیقت نماز دسته‌جمعی است، آغاز می‌گردد. پس از انجام نماز، «ورنشین» اعلامی بدین شرح دارد: «هزار و یکی نام خدا، به‌دینان دل بدارید، آفرینگان<sup>۳</sup> گهنبار خوانده می‌شود، کرفه‌اش از بهره اشویی روان

۱ sir o sedāb سیر را با برگ‌های گیاه سداب همراه با ادویه و زردچوبه در هاون می‌کوبند و بر روی تاوه آهنی روی اجاق در روغن تفت می‌دهند سپس لیوانی سرکه اضافه کرده و بدان آب می‌افزایند. اضافه کردن آب باید با احتیاط همراه باشد چون آن را شعله‌ور می‌کند. در پایان با افزودن نعنا خشک، سیر و سداب را در ظرفی مسی ریخته و هنگام اوستاخوانی بنا بر باوری سنتی سمت چپ موبد می‌گذارند. این باور حاکی از آن است که بورش اهریمن و دیوان از سمت چپ موبد صورت می‌گیرد (موبدیار شهریار پورسرخابی). بنا بر نوشته روایات داراب هرمزدیار، وجود سیر و سداب به دوران شاه جمشید بازمی‌گردد که او با این خوراک، توانست اهریمن و دیوان را فراری دهد (انوالا، ۱۹۲۲، ج ۱: ۴۲۸ و ج ۲: ۱۶۱).

۲ آتش‌بند، نگاهبان آتش آتشکده است که وظیفه خوراک دادن آتش و روشن نگه‌داشتن آن را بر عهده دارد و همچنین دارای نقشی کلیدی در هدایت بخش‌هایی از مراسم و آیین‌هاست.

۳ آفرینگان (آفرینگان)، به معنی درود و آفرین و ستایش است و در اصطلاح یک رشته از نمازهایی است که طی سال در جشن‌ها و زمان‌های مختلف خوانده می‌شود. مطالب آفرینگان‌ها از متن اوستا به ویژه یسنا گرفته شده است (عفیفی، ۱۳۸۳: ۴۲۴).

بهدین بهشتی روان «نام واقف یا واقفین» با شریکان، خدایشان بیامرزاد، صاحب خیر و داخل خیر، کسانی که حق و بهره‌ای از گاه گهنبار دارند و در این منزل آمده‌اند و رفته‌اند، این اجاق را برپا کرده‌اند و بانی خیر شده‌اند، همه را خدایشان بیامرزاد». موبد نیایش‌های آفرینگان گهنبار، آفرینگان دهمان، کرده‌ی سروش و هم‌آزور دهمان را از کتاب خرده‌اوستا می‌خواند. در آغاز سرایش آفرینگان گهنبار، دهموبد میوه‌های سر سفره را برش می‌دهد. در این آفرینگان و در همان آغاز کار با رسیدن موبد به عبارت «همگی سر واپوشیم» (همگی سر خود را بیپوشانیم) به ترتیب «ورنشین» و «آتش بند» بلند این عبارت را تکرار کرده و دست راست خود را بر سر می‌کشند و بر همین منوال مردم حاضر نیز با تکرار آن، دست بر سر می‌کشند. این عمل در راستای یادآوری این نکته است که نباید با سر برهنه در نماز و مراسم دینی شرکت کرد و اگر کسی احیانا فراموش کرده متوجه شود و سر خود را (مردان با کلاه پارچه‌ای و زنان با روسری، هر دو به رنگ سفید) بیپوشاند. با ادامه سرایش آفرینگان گهنبار، هنگامی که موبد در این آفرینگان به عبارت «نام ایزد» می‌رسد، «ورنشین» و «آتش بند» به ترتیب، بلند می‌گویند «نام ایزد پاک، خدایشان بیامرزاد» و مردم هم پاسخ می‌دهند «خدایشان بیامرزاد» و برای درگذشتگان طلب آموزش می‌کنند.

در اجرای مراسم گهنبار و اوستاخوانی آن، موبد سه بار به دعایی ویژه با واژگان کلیدی «آفرینامی» و «ویسپوخاثرم» می‌رسد. به ترتیب در آفرینگان گهنبار، آفرینگان دهمان و کرده سروش، موبد هنگام «آفرینامی» یک شاخه از مورد روی بشقاب لُرک نزد خود را برداشته و با گفتن واژه «آفرینامی» بالا نگه می‌دارد، «ورنشین» این واژه را بلندتر از موبد تکرار می‌کند و همزمان انگشت سبابه دست راست خود را بلند کرده و جلو صورت خود می‌گیرد سپس «آتش بند» که بر لبه پِسکَمِ بالا ایستاده است به آوایی بلندتر که به گوش همگان برسد، واژه «آفرینامی» را تکرار و او نیز همزمان انگشت سبابه راست خود را بالا و جلو صورت می‌گیرد؛ مردم حاضر در مراسم نیز چنین می‌کنند. در ادامه، موبد به واژه «ویسپوخاثرم» می‌رسد، در این هنگام شاخه دوم مورد را با گفتن این واژه مانند شاخه اول بلند کرده و بالا نگه می‌دارد و به مانند «آفرینامی»، «ورنشین» و «آتش بند» و به پیروی از آنان مردم نیز چنین می‌کنند.

پایان این دعا، سرودهای «یثا‌هَووئیرِیو»<sup>۱</sup> و «آشیم‌و‌هو»<sup>۱</sup> است. هنگام سرایش سرود «یثا‌هَووئیرِیو» موبد موردها را پایین آورده درحالی که آن دو شاخه را در دست دارد، انار یا سیب

۱ yaθā ahū Vairyō «آهونور»، یکی از مقدس‌ترین و مشهورترین دعا‌های زرتشتی و بند ۱۳ یسنای ۲۷ است (گویری، ۱۳۸۲: ۲۹۸). یثاهو در وزن شعری، درست مثل اَهَنوَدگاتِ گاتهاست (پوردادو، ۱۳۸۰: ۴۶).

روی سینی لُرک را برداشته و از چپ به راست به نشانه چهار گوشه جهان، بر چهار گوشه سینی لُرک گذاشته و برمی‌دارد سپس انار یا سیب را در همان جهت سه دور به یادکرد اندیشه و گفتار و کردار نیک گرداگرد سینی می‌چرخاند و در نهایت انار (سیب) و شاخه‌های مورد را روی سینی لُرک می‌گذارد؛ هدف او از این کار نمادین برمی‌گردد به عبارت آخر این دعا که به ترجمه موبد آذرگشسب چنین است: «بشود چنانکه من آرزومندم؛ اندیشه نیک و گفتار نیک و کردار نیکی که در این جا و جاهای دیگر انجام گرفته یا پس از این انجام خواهد گرفت را می‌ستاییم و خود نیز بر طبق آن رفتار می‌کنیم تا از زمره نیکوکاران باشیم» (آذرگشسب، ۱۳۷۱: ۱۳۷). پس از آن، سرود «اشم‌وهو» است که همگان با خواندن این سرود، دو انگشت فراز آورده را بوسیده و به نشانه پیروی از فرامین الهی بر چشم و پیشانی می‌نهند.

هنگامی که موبد به آخر کرده سرود، قسمت «اهمائی رَشِیجَه» می‌رسد، «آتش‌بند» معجز آتش خود را با بوی خوش آماده می‌کند و هنگامی که موبد، واژگان «رَأْجَنْگَهَم وِیسْپُوخَاثْرِم» را خواند، خطاب به «آتش‌بند» می‌گوید «همازورید»؛ «آتش‌بند» که نزد او آمده و ایستاده است، خم می‌شود و در حالی که معجز آتش با بوی خوش در دست چپ او و بین خودش و موبد قرار دارد، به نشانه هم‌پیمانی و هم‌زوری، دست راست خود را در دست راست موبد می‌نهد (دست می‌دهد) و هر دو عبارت «هم‌زوریم» (متحد باشیم) را به آوا می‌گویند. «آتش‌بند» بعد از موبد به «ورنشین» و دیگر دهموبدان و هم‌نشینان موبد در پَسْکَم‌بالا با گفتن «هم‌زوریم» دست می‌دهد، دست دادن ویژه‌ی پَسْکَم‌بالاست. پس از آن «آتش‌بند» با آوای بلند «هم‌زوریم» معجز آتش و بوی خوش را جلوی حاضرین عبور می‌دهد و مردم نیز با تکرار عبارت «هم‌زوریم» دود حاصل از بوی خوش را به طرف صورت خود برده و دست بر صورت می‌کشند. در این فاصله که «آتش‌بند» بین مردم معجز آتش را می‌گرداند و هم‌زوری (اتحاد) را یادآور می‌شود، موبد کرده سرود را می‌خواند. با پایان یافتن کار «آتش‌بند»، یکی از دهموبدان از سفره گهنبار، خوراک سگ و خوراک ماهی را به اصطلاح رایج جمع می‌کند (آماده می‌کند). به طور کلی رسم و سفارش بر این است که از هر خوراک و آشامیدنی که بر سر سفره‌های آیینی (گهنبار، درگذشتگان، درون مهرایزد و پنجه) قرار دارد (به جز حلوا و شیرینی‌جات) بهره‌ای به سگ داده

۱ ašəm vohū نام دومین دعای مشهور زرتشتی است که به نام نخستین واژه‌های آغازین آن خوانده می‌شود. به همراه یثا‌هووتیربو و یَنگَه‌هاتام (yenhē hātām) سه بند از یسنای ۲۷ را تشکیل می‌دهد (گویری، ۱۳۸۲: ۲۹۹). این ادعیه هر سه منظوم و از قطعات گاسانیک‌اند و در انشاء مانند گاتها شمرده شده‌اند (پوردادو، ۱۳۸۰: ۴۵).

شود، برای این کار، نخست دهموبد تکه‌ای نان را در ظرف آب کشیده سپس آب آن بر روی زمین (آب اوستا خوانده پیشکش به نماینده سپندارمذ) ریخته، آن نان را در ظرف خالی آب می‌گذارد و پس از آن لقمه‌ای نان در شیر و لقمه‌ای دیگر در سرکه می‌کشد و به ظرف پیش‌گفته اضافه می‌کند، یک تکه از سه تکه نان موجود در سیر و سداب، تخم‌مرغ روی برنج با اندکی برنج، همچنین کمی خوراک سیب‌زمینی و پیاز، سیرگ و تکه‌ای از تخم‌مرغ سرخ شده روی آن، تخم‌مرغ زیر آتش، همه را به ترتیب در ظرف خوراک سگ می‌گذارد. اگر گهنبار «نون‌وگوشتی» باشد، دیگر «برنج کته و تخم‌مرغ» و «خوراک سیب‌زمینی و پیاز» بر سر سفره نیست و به جای آن ظرف آبگوشتی هست که پیشتر بدان اشاره شد و در آن بناگوش، گیپا و یک پاچه قرار دارد که این پاچه و گیپا و بناگوش به همراه اندکی آبگوشت سهم سگ است و باید بدان ظرف موصوف اضافه گردد، در این نوع گهنبار اندکی گوشت بریان نیز به غذای سگ می‌افزایند، به این ترتیب خوراک سگ کامل شده و در اولین فرصت پس از پایان مراسم به سگ داده می‌شود.

پس از آن باید خوراک ماهی آماده گردد. برای این کار، دهموبد شیر سر سفره را در ظرفی ریخته و لقمه‌ای نان را در آن ریزریز می‌کند و تکه دوم نان ظرف سیر و سداب را هم در این ظرف می‌گذارد. بر این اساس، خوراک ماهی نیز آماده می‌شود که پس از برگزاری مراسم گهنبار باید به آب روان قنات جاری در میان روستا رسانده شود تا خوراک ماهیان گردد. در این فاصله، موبد تقریباً به پایان هم‌زور دهمان رسیده و «ورنشین» از حضار می‌خواهد که با خواندن ۲۱ بار سرود «یناهوویئیریو» و ۱۳ بار سرود «آشم‌وهو» در این کار خیر، هم‌بهره شوند.

پایان‌بخش مراسم، خواندن دعای «برساد» برای پذیرفته شدن نماز و نیایش‌ها به درگاه خداوند است که توسط موبد خوانده و با جمع همراهی می‌شود. در این هنگام، دهموبد یا دهموبدان بسته به نوع گهنبار به توزیع لُرك، لووگ (نان) یا لووگ و گوشت بریان بین حضار می‌پردازند. چنانکه ذکر شد در گهنبار «نون‌وگوشتی» بر سر سفره گهنبار گوسفند بریان قرار می‌گیرد، این گوسفند در لگنی بزرگ قرار دارد و در حین اجرای مراسم توسط یکی از دهموبدان و به کمک صاحب گهنبار یا یک نفر مرد از خانواده او، گوشت آن ریزریز می‌شود و برای توزیع آن، دهموبدی دیگر نخست، لووگ (نان) را به مردم می‌دهد (هر نفر دو قرص) و سپس دهموبدی که در کار ریز کردن گوشت بوده، مسئول توزیع گوشت بریان است، او گوشت بریان را در لگنی کوچک ریخته و بهره‌ای از آن را بر روی لووگ توزیع شده در دست مردم قرار می‌دهد.

در گهنبار «نونی» دهموبد لووگ به مردم می‌دهد (معمولا هر نفر سه قرص) و در گهنبار «لرکی» نیز دهموبد چادر شب لرکی که سر سفره قرار داده شده را به کمر بسته، با چرخش میان مردم آن را به صورت سهم هر نفر یک یا دو مشت، پخش می‌کند.

رسم بر این است که دهموبد، نخست سهم موبد و «ورنشین» را می‌دهد و سپس از سمت راست آغاز به توزیع لرک یا لووگ می‌کند. هر کس که سهم و بهر خود را گرفت از خانه خارج می‌شود تا به منزل بعدی و گهنبار آن برسد. شایان گفتن اینکه اگر گهنبار «نون و گوشتی» باشد، «ورنشین» در پایان و پیش از رفتن مردم به گهنبار بعدی به اصطلاح جار مهمانی می‌کشد و مردم را برای عموما صرف ناهار در منزل صاحب گهنبار و از طرف او به مهمانی دعوت می‌کند. برای خروج مردم از خانه باید صاحب گهنبار در آستانه خروجی راهرو خانه بایستد و به خدایامری مردمی که خارج می‌شوند پاسخ گوید و برای آنان متقابلا طلب خیر کند. مردم با دعاهایی مانند این عبارات، منزل را ترک می‌گویند:

گاه گهنبار کمک کارتان باشد، خدایشان بیامرزاد صاحب خیر و داخل خیر، اجاق پایدار، خانه آبادان، خدایشان بیامرزاد، اجاق سبز، اجاق قدیمه، روح نیاکان شاد<sup>۱</sup>، صاحب گهنبار هم با عباراتی چون: گاه گهنبار کمک کار خودتان هم باشد، جای اقوام و دوستانتان سبز، خدایشان بیامرزاد هماروانان، آمرزیده باشند، همت کم نکنید<sup>۲</sup>، به مردم پاسخ می‌دهد.

بر همین اساس، مردم به صورت دسته‌جمعی در حالی که موبد و «ورنشین» پیشاپیش همه حرکت می‌کنند، در آن روز خانه به خانه در منزل صاحبان گهنبار، حضور یافته و مراسم را به اتفاق، در دو نوبت صبح و بعدازظهر به جا می‌آورند و هم بهره می‌شوند و کسی خود را بی‌نیاز از حضور در مراسم گهنبار نمی‌داند و شرکت در آن را بایسته و واجب می‌شمارد. همه کوششی تمام دارند پیش از آن که گهنبار توسط موبد و «ورنشین» آغاز شود خود را به مراسم برسانند و به اصطلاح بی‌بهره نمانند، این روال در هر شش چهره گهنبار با هر چهره پنج روز، جمعا به مدت سی روز در سال برقرار است.

گهنبار از آغاز تا انجام برپایه نیایش به درگاه خداوند، داد و دهش و طلب آمرزش برای درگذشتگان قرار دارد و همواره پذیرایی از مردم در آن به وضوح دیده می‌شود. حتی اگر گهنبار «لرکی» هم باشد، در هر حال باید به اصطلاح هم‌نمک گهنبار شد، خوردن خوراک و میوه سر

1 go:v o gambār komak kārīdu vekra, xzāšu biyāmorzā sāheb e xeyr o dāxel e xeyr, ojāy pāyadār, xuna āvāzun, xzāšu biyāmorzā, ojāy sāvz, ojāy yādima, ruh e niyāgun šād,  
2 go:v o gambār komak kāre xojīdu but, yāge yripun o dussondu sāwz, xzāšu byāmorzā hmāravunā, āmorzida ben, hemmat kem nākrit.

سفره این نوع گهنبار پس از اجرای مراسم، مورد درخواست صاحب گهنبار است و چون در گهنبار لُرکی، مهمانی و پذیرایی عمومی وجود ندارد، پس از پایان مراسم، آنچه سرسفره هست، نظیر سیرگ و تخم‌مرغ، خوراک سیب‌زمینی و پیاز، کُماچُگ (کماچ گُلگ)، کته، سیر و سداب و میوه، همه توسط اقوام، خویشان و همسایگان میل شده و خدایامرزی داده می‌شود. همچنین در گهنبار «نونی» هم که گوسفند ندارد به نوعی مردم را مهمان می‌کنند که بدان خواهیم پرداخت.

گشتاسب طی تحقیقی در این زمینه یادآور می‌شود که واژه دهش درباره کردار خداوند، اشاره به آفرینش اهورایی او دارد و زرتشتیان در هر یک از چهره‌های گهنبار، با یادآوری بخشش خداوند و به یاد دهش او، به خیرات می‌پردازند (گشتاسب، ۱۳۹۱: ۱۶۹). چنانکه گفته شد در هر خانه‌ای که گهنبار برگزار می‌شود، آتش را از آشپزخانه برای اجرای هم‌زوری (هم‌زور بیم) می‌گیرد، این آتش در هر خانه با دریافت آتش جدید و افزودن بوی خوش، نو می‌شود و در مجمر آتش، نزد «آتش‌بند» انباشته می‌گردد. او وظیفه دارد پیش از خاموش شدن آن، آتش‌های گهنبار نوبت صبح را، هنگام نیمروز به آتشکده برساند و گلی از آتش مجمر را نزد آتش مقدس بگذارد و همنشین کند. برای گهنبار نوبت پسین هم این کار، تا پیش از شب باید توسط «آتش‌بند» انجام و آتش گهنبار به آتش مقدس بپیوندد. موبدیار شهریار پورسرخابی دلیل این کار را چنین برمی‌شمارد که به جهت اهمیت این جشن و باور قدما مبنی بر اینکه آتش تنور و اجاق خانه‌ای که گهنبار در آن برگزار شده نباید به خاموشی گراید، این آتش را به آتش مقدس پیوند می‌دهند تا روشن بماند. نمودی از این باور در دعای مردم هنگام خروج از منزلی که گهنبار در آن برگزار می‌شود، خطاب به صاحب گهنبار دیده می‌شود. دعا عبارت تکیدی «اجاق پایدار» و «اجاق قدیمه» است که جایگاه این آتش افروخته شده در اجاق خانواده را می‌رساند.

در شریف‌آباد پذیرایی از مردم در گهنبار «نون‌و‌گوشتی» بر اساس دعوت پیش‌گفته به طریق زیر انجام می‌شود که مردم بر اساس وعده غذایی و ساعتی که «ورنشین» اعلام کرده در منزل صاحب گهنبار حضور می‌یابند و به ترتیب در پس‌گم‌پایین که مقابل پس‌گم‌بالاست یا در تابستان در طنبی (تالار) که بادگیر دارد و خنک است، در دو ردیف روبروی یکدیگر می‌نشینند، ظرفیت که تکمیل شد، سفره کشیده می‌شود، یک نفر مهماندار سر سفره حاضر می‌شود و نخست نان تنوری را به فواصل معین در سفره قرار می‌دهد، سپس بشقاب غذا شامل گوشت کوبیده و

کیمه<sup>۱</sup>، به مهمانان می‌دهد، دو نفر کنار هم، یک بشقاب خواهند داشت که باید شریکی میل کنند. پس از گوشت کوبیده و کیمه، یک کاسه آش برنج (سبزی) و یک کاسه آبگوشت به همان صورت دو نفری یک کاسه، توسط مهماندار در اختیار مهمانان قرار می‌گیرد و مهمانان آبگوشت را به آش اضافه کرده و مخلوط آش و آبگوشت را در دو ظرف (آش و آبگوشت) نصف کرده و هر یک جداگانه میل می‌کنند.

در زمانی که مهمانان مشغول صرف آش و آبگوشت هستند، مهماندار، نخست ظرف بزرگی از آش و پس از آن ظرفی از آبگوشت را سر سفره آورده و به کسانی که سیر نشده‌اند یا میل دارند، یک یا دو ملاقه آش یا آبگوشت می‌دهد. به این آش یا آبگوشت بار دوم «سرشکن» در معنای اضافه گفته می‌شود. مهماندار در فواصل تقسیم غذا وظیفه دارد آب هم به مهمانان بدهد. مردان و زنان جداگانه مورد پذیرایی قرار می‌گیرند.

با صرف غذا، مردم با ذکر همان عباراتی که هنگام خروج از مراسم گهنبار بر لب داشتند با دادن خدایامرزی برای درگذشتگان، واقفین و برپاکنندگان گهنبار و طلب تندرستی و پایداری برای بجاآوردن مراسم، از آنان سپاسگزاری کرده و خداحافظی می‌کنند. مردم بر خود واجب می‌شمارند که در مهمانی هم به مانند گهنبار شرکت کنند و به اصطلاح رایج هم‌نمک شوند. اما در مورد گهنبار «نونی» هم در گذشته‌ای نه چندان دور، رسم بر این بود که مردم را مهمان کنند و چون گوسفند و گوشتی در کار نبود معمولاً با غذای بدون گوشت این مهمانی صورت می‌گرفت. برای نمونه، از مهمانان با خوراک «کدو و ماش» یا «آش برنج» و یا «کله‌جوش» پذیرایی می‌گردید. برخی از صاحبان گهنبار نیز با خرید گوشت و جگر گوسفند همان خوراک گهنبار «نون‌وگوشتی» را برای مهمانان تدارک می‌دیدند. برای تکمیل مبحث مهمانی گهنبار، گفتنی است در گهنبارهای «نون‌وگوشتی» مهمانی ویژه‌ای نیز موسوم به «خاصه‌دار» وجود دارد که پس از پایان پذیرایی مردم، خانواده صاحب گهنبار و اقوام، به اتفاق نفراتی که صاحب گهنبار تشخیص می‌دهد همراه با کسانی که در امر پذیرایی دخیل بوده‌اند از آشپز و کمک‌هایش تا مهماندار، بر سر سفره‌ای حاضر می‌شوند که از آنان با آبگوشت بریان و گیپا (که بیشتر به نحوه پخت آن اشاره شد)، پذیرایی می‌شود.

۱ Kima خوراکی است تشکیل یافته از سیب‌زمینی و پیاز تفت داده شده با گوشت چرخ شده گوسفند به همراه ادویه که معمولاً به این گوشت، جگر، دل، قلوه و شش چرخ شده نیز اضافه می‌گردد.



چنانکه پیشتر اشاره شد، بجز گهنبار چهره، گهنبار دیگری به نام گهنبار توجی یا توجشن وجود دارد که بر اساس نذر و به نیت تندرستی، عموماً با همراهی و خیراندیشی مردم و در آتشکده یا زیارتگاه‌ها برگزار می‌شود. این نوع گهنبار معمولاً موقوفه، چهره و تکرار سالیانه ندارد. واژه توجی از فعلی ساخته شده است که معادل و هم‌سنگ آن در زبان فارسی «توختن» و ماده مضارع آن «توز» به معنای «ادا کردن، جبران کردن» است (مزداپور، ۱۳۹۱: ۴۱). برگزاری این نوع گهنبار در شریف‌آباد عموماً به نیت تندرستی است. اجزاء سفره آن تقریباً همان اجزاء سفره گهنبار چهره است که تنها تفاوت عمده‌اش، بودن شوربای سروش<sup>۱</sup> به جای سیر و سداب بر سر این سفره است. در اجرای این نوع گهنبار، موبد اوستای آفرینگان گهنبار را نمی‌خواند و به سرایش آفرینگان دهمان، کرده سروش و هم‌زور دهمان بسنده می‌کند. در سنت، این آفرینگان ویژه گهنبار چهره است (موبدیار شهریار پورسرخابی).

نکته پایانی اینکه، در جشن گهنبار چنانکه اشاره شد، داد و دهش نمودی آشکار دارد و پذیرایی، مهمانی، با هم بودن و آگاهی داشتن از احوال یکدیگر، جنبه بارز برگزاری گهنبار است. در روزگاران گذشته که تنگدستی، بیماری و تنگنای معیشتی بر زندگی مردم سایه می‌انداخت، این روش محترمانه‌ترین شیوه برای دستگیری تهیدستان بود به گونه‌ای که در تمامی وقف‌نامه‌های گهنبار این امر مورد تأکید قرار گرفته است. از شاخصه‌های دیگر گهنبار، باورمندی مردم به این جشن و برگزاری آن است. به استناد وقف‌نامه‌های موجود در کنار ثروتمندان، بسیاری از مردم عادی و حتی زنانی از روزگار جوانی با چرخ‌ریسی و بافندگی سنتی و طی سالیان دراز، با اندوختن تدریجی سرمایه و خرید و وقف قطعه زمینی، گهنباری را در پیری بنیان نهاده‌اند تا این رویه «آبادمانی» (باقیات الصالحات) ماندگار بماند. به نظر می‌رسد این رویکرد در طول تاریخ کارایی لازم را داشته است؛ در کتاب دینکرد ششم آمده است: «اگر می‌زد<sup>۲</sup> و گاهنبار و بخت‌یاری برای نیکان بکاهد، فرمانروایی بد بر مردمان و درد (آفت) بر غلات و کشت و ورز بد و کم‌حاصلی بر زمین و بدبارانی بیافزاید» (میرفخرایی، ۱۳۹۴: ۲۳۱).

۱ شوربای سروش، همان سیر و سداب است که شیر و شکر به همراه تخم‌مرغ هم‌زده به آن اضافه می‌شود.

شوربای سروش برای تندرستی زندگان است و سیر و سداب برای روانشادی درگذشتگان.

۲ می‌زد (در اوستا *myazda*. درپهلوی می‌زد *mēzd*) به نذرها و پیشکشی‌های غیر مایع مانند نان و گوشت و میوه و جز آن می‌گویند که به آیین‌های نیایش و ستایش می‌برند و در برابر «زور» (ژوهر) قرار دارد که پیشکشی‌های مایع است (دوستخواه، ۱۳۸۷، ج ۲: ۱۰۶۱).

## نتیجه

جشن کهن گهنبار به پاس آفرینش شش‌گانه خداوندی (آسمان، آب، زمین، گیاه، حیوان و انسان) در شریف‌آباد با حضور یکپارچه و همراهی خانه به خانه مردم در هر شش مرحله برگزار می‌گردد، نماز و نیایش به درگاه خداوند به صورت جماعت و انجام داد و دهش از اجزای اصلی و مهم مراسم است. داد و دهش نمادی از دهش آفرینش توسط خداوند تلقی شده و با تکیه بر وقف زمین‌های زراعی و باغی و استفاده از عواید آن برای تامین مخارج مراسم، طی عمل به نیت واقفین، عموماً مبنی بر طبخ «هزار و یکی نان» یا دادن لُرک (خشکبار آیینی) اجرا می‌گردد و با پذیرایی و مهمانی از مردم همراه است. در این جشن مهم، اگر مبنای ریشه‌شناسانه واژه «جشن» مدنظر قرار گیرد، همه آن معانی در اجرای گهنبار با جلوه‌ای خاص دیده می‌شود که این جلوه‌ها در سه رکن اساسی گهنبار شامل نیایش همگانی، دهش (پذیرایی از مردم) و طلب آموزش برای درگذشتگان تبلور می‌یابد. نکته قابل توجه اینکه هیچ جشنی به مانند گهنبار در طول سال تکرار ندارد و فریضه دانستن کمک در برپایی و شرکت دسته‌جمعی مردم در این جشن شش‌گانه سال، لزوم توجه به دیگر آفریده‌ها یعنی پاسداشت محیط زیست را نیز در بر دارد که از طریق نمادهای شش‌گانه آفرینش بر سر سفره گهنبار این توجه و پاسداشت دیده می‌شود. هر کدام از این نمادها معرف یک ویژگی خداوندی (امشاسپند) است که مبنوی افزاینده، اندیشه نیک، شهریاری، خردکامل، رسایی و جاودانگی خداوند را در برمی‌گیرد و از این طریق توجه به آفریده‌های اهورایی را با نیایش، دهش و درخواست آموزش، مداوم در طول سال گوشزد می‌کند.

## منابع

- آذرگشسب. اردشیر (۱۳۷۱). *خرده اوستا*. تهران: چاپ راستی.
- ..... (۱۳۵۶). *آیین برگزاری جشن‌های ایران باستان*. تهران: فرهنگ آریایی.
- اشیدری. جهانگیر (۱۳۷۱). *دانشنامه مزدیسنا*. تهران: مرکز.
- بویس. مری (۱۳۹۷). *کانون دین زرتشتی*. ترجمه حسین ابراهیمیان. تهران: توس.
- بهار. مهرداد (۱۳۸۰). *بندش*. تهران: توس.
- ..... (۱۳۸۱). *پژوهشی در اساطیر ایران*. تهران: آگاه.
- پورداود. ابراهیم (۱۳۸۰). *خرده‌اوستا*. تهران: اساطیر.
- حسن دوست. محمد (۱۳۹۵). *فرهنگ ریشه‌شناختی زبان فارسی*. تهران: فرهنگستان زبان و ادب فارسی.
- دوستخواه. جلیل (۱۳۸۷). *اوستا کهن‌ترین سرودهای ایرانیان*. جلد ۲. تهران: مروارید.
- سپهری‌اردکانی. علی (۱۳۷۴). *تاریخ اردکان*. اردکان یزد: حنین اردکان.
- شهبزادی. رستم (۱۳۸۰). *سخنرانی‌های موبد موبدان رستم شهبزادی*. به کوشش مهرانگیز شهبزادی. تهران: فروهر.
- ..... (۱۳۸۶). *واژه‌نامه پازند*. تهران: فروهر.
- عفیفی. رحیم (۱۳۸۳). *اساطیر و فرهنگ ایرانی در نوشته‌های پهلوی*. تهران: نشر توس.
- گشتاسب. فرزانه (۱۳۹۱). *تاملی در آداب و رسوم زرتشتیان ایران*. در: پژوهشنامه ادیان. سال ۶. شماره ۱۲. صص ۱۷۶-۱۵۸.
- ..... (۱۳۹۹). *گاهانبار، سنت کهن مکتوب و آداب و رسوم امروزی آن*. در: فصلنامه‌ی مطالعات مردم‌شناسی میراث فرهنگی. سال ۲. شماره ۱. صص ۷۶-۶۱.
- گویری. سوزان (۱۳۸۲). *یسن‌های اوستا و زند آن*. تهران: ققنوس.
- مزداپور. کتابون (۱۳۹۱). *چند سخن*. تهران: فروهر.
- مستوفی بافقی. محمد مفید (۱۳۸۵). *جامع مفیدی*. به کوشش ایرج افشار. جلد ۳. تهران: اساطیر.
- میرفخرایی. مهشید (۱۳۹۴). *بررسی دینکرد ششم*. تهران: پژوهشگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی.
- Bartholomae. C. (1961). *Altiranisches Wörterbuch*. Berlin: W. De Gruyter.
- Nyberg. H. Samuel (2003). *A Manual of Pahlavi*. Vol.2. Tehran.
- Unvala. M.R. (1922). *Darab Hormozyar's Rivayat*, Vol.2. Bombay.