

«جشن آش شیر» از زبان مردم بومی منطقه‌ی پاریز

می‌دوشیدند و ماست تهیه می‌کردند و آش شیر درست می‌کردند.

این نویسنده و پژوهشگر، درخصوص اعتقاد مردمان پاریز و عشایر این منطقه جهت درست کردن آش شیر به باور آن‌ها اشاره کرد و افزود: آن چه اهمیت دارد این است که مردم بر این باور و یقین هستند هر جا دست بخشنده‌ای باشد، زندگی‌شان با رونق همراه خواهد بود. جایی که بخشش دارند و آش شیر توزیع می‌کنند و از مال‌شان به نیازمندی کمک می‌کنند، یقین دارند که این بازده و انعکاسی خواهد داشت که زمینه‌ی رونق زندگی‌شان را فراهم بیاورد. نکته‌ی مهم این قضیه همین است. نکته‌ی دیگر این که نیاکان ما برای این که دورهمی‌هایی داشته باشند، شادی کنند و سرور و شادمانی داشته باشند از هر بهانه‌ای استفاده می‌کردند.

گلاب‌زاده، درباره فلسفه‌ی «چهل» و عدد «چهل» خصوصاً این که آش شیر نیز در چهلمین روز بعد از نوروز پخته می‌شود، توضیح داد: چهلم عدد خیلی مقدسی بوده است. در آیین زرتشت نیز جزو نخستین گاهنبار زرتشتی است. آن‌ها اعتقاد دارند خداوند در روز چهلم فروردین هستی را آفریده است. بنابراین این عدد، یک عدد مقدس است. پاریزی‌ها هم از همین مسئله استفاده کردند و برنامه‌ی آش شیر خال کوه یا کوه شاه‌خیرالله را تدارک دیدند تا دور هم جمع شوند، شادی کنند و سرور داشته باشند. امید آن که ما نیز در جهت تفکر و اندیشه‌های آن‌ها لحظه‌ای از شادمانی دور نماییم. این جشن و این شادمانی‌ها که پایه و اساس همه‌ی موفقیت‌های آدمی در

یکی از عشایر بخش پاریز در مورد برگزاری و چگونگی این جشن گفت: این مراسم معمولاً بعد از ایام عید نوروز شروع می‌شود. دامداران و عشایر، دام‌های خود را که عمدتاً میش و گوسفند است، می‌شورند و برنامه‌ای تحت عنوان میش‌شوری دارند. روز بعد از آن که دام‌ها خشک شدند، میش‌چینی انجام می‌شود و پشم گوسفندان را می‌چینند. شیر آن‌ها را می‌دوشند، ماست درست می‌کنند و در مَشک (پوستی که از گوسفندان تهیه می‌شود) می‌زنند و اولین مسکه (کره) را از شیر دام‌ها می‌گیرند. در روز میش‌چینی این مسکه را ابتدا جلوی سوراخ مورچه می‌گذارند. سپس برای میش‌چین‌ها، چنگمال (نوعی خوراکی محلی که از نان و خرما تهیه می‌شود) درست می‌کنند. سی و نه روز بعد از نوروز، تمامی لبنیات اعم از شیر و ماست را به اکثر مردم اعم از نجارها، آهن‌گرها، سادات و فقرا داده می‌شود. در روز چهلم، عشایر هر چه شیر از دام‌ها دوشیده بودند را با خود به کوه خالکوه می‌آوردند. همه در تامین ملزومات و تهیه‌ی آن مشارکت دل‌خواهانه داشتند. افرادی که عشایر نبودند، نخود، زیره و سیاه‌دانه می‌آوردند و با کمک یکدیگر در نهایت صدق و صفا آشی به نام آش شیر می‌پختند؛ بین مردم و رهگذران پخش می‌کردند و به نوعی نذری می‌دادند. از فردای آن روز دیگر نذری در کار نبود و عشایر شیر دام‌هایشان را برای خودشان جمع‌آوری می‌کردند.

این بومی بخش پاریز، نام اصلی دامنه‌ی کوه شاه‌خیرالله را منطقه‌ی خالکوه عنوان کرد و افزود: به دلیل فراوانی علوفه و گیاهان دارویی در این کوه، نام این قله‌ی زیبا را شاه‌خیرالله گذاشتند.

وی توضیحات دیگری راجع به اعتقادات و باورهای مردم این منطقه بیان کرد و گفت: در گذشته و در فرهنگ مردم این منطقه جلوه‌های زیبایی از نوع دوستی، توجه به نعمت‌های الهی و حفظ محیط‌زیست همواره و به اشکال مختلف وجود داشته است. آن‌ها تغذیه کردن وحوش بی‌آزار را به مانند صدقه دادن از موجبات جلب رضایت خالق و گشایش ابواب رزق و روزی برمی‌شمردند. گذاشتن مسکه در کنار لانه‌ی مورچه‌ها، یا نذر گندم، جو یا ارزن برای پرندگان وحشی و حتی ریختن خرده و باقی‌مانده‌ی غذای سفره در قنات و چشمه جهت ارتزاق ماهی‌ها جلوه‌هایی از این نگرش زیبا بوده است.

- حضور این جمعیت و استقبال از آن زمینه‌ی دلبستگی‌ست

سیدمحمدعلی گلاب‌زاده، نویسنده، کرمان‌شناس، پژوهشگر تاریخ کرمان و مدیر مرکز کرمان‌شناسی، از جمله مدعوین برگزاری این آیین سنتی و کهن بود. وی درباره‌ی این سنت مردم پاریز گفت: این مراسم کم‌کم رو به افول بود اما امروز می‌بینم که حضور این جمعیت و استقبال از آن زمینه‌ی دلبستگی‌ست. در گذشته عشایر از شب قبل به اینجا می‌آمدند؛ شیر

