

مازرونی‌ها

کرج ما ۱۵۲۴ تبری برابر با شهریور ماه ۱۳۹۱ خورشیدی / نسخه ی سوم



حیبی
سلطان، قدرت
سرعت
و تکنیک

آموزش
نازخاتون
۱۵

داستان
رقبه و همسایه ریکا
۱۰

معرفی
لمه سو
۷

بیوگرافی
ببر مازندران
۵

گزارش تصویری
جشن خرمین
۱

۱۵
آموزش
نازخاتون

۱۰
داستان
رقبه و همسایه ریکا

۷
معرفی
لمه سو

۵
بیوگرافی
ببر مازندران

۱
گزارش تصویری
جشن خرمین

مازرونی‌ها

ماهنامه‌ی مازرونی‌ها / کرج ما ۱۵۲۴ تبری
شهریور ماه ۱۳۹۱ خورشیدی / نسخه‌ی سوم

تهیه و اجرا:

تیم مازرونی‌ها

نویسندگان:

میشم اسلامی، محمد پورعلیجان
شباهنگه جاوشی نژاد، محسن صالحی
مریم ظاهربین، بهنام نوذری

صفحه‌آرا:

بهنام نوذری

روابط عمومی:

رضا حسینی

همکار انتخابی این شماره:

مرتضی حاجی زاده

فهرست

۱	گزارش تصویری جشن عرمن
۲	شمر
۳	بیر بئوته مثال
۴	واژه عنه (اشیا)
۵	مشاهیر (بیر مازندران)
۶	بازی (هفت سنگ)
۷	کار و هنر (لمه سو)
۹	کتاب عنه
۱۰	داستان (رقیه و همسایه ریکا)
۱۱	رسم و رسوم (جشن عرمن)
۱۵	آشپزی (نار خاتون)
۱۶	طنز
۱۷	مازرون از نگاه دوربین



سر مقاله ...

این ماه ندومه چچی بوم! حقیقت بخواهین ترسمه!! ترسمه اتا بار دیگه بوم، انتقاد و پیشنهاد هاکنین، مه زوون می در بیاره!!

کی حوصله داینه، زوون می ربتاشه!! همین تا اسه بیصدا بومه و تقاضا کمه که با حوصله مقالات این ماه ربخونین!

آها اتا چی دیگه! این زلزله که بمونه باهمه بدبختی و غم و غصه ای که داشته، اتا خار چی هم ونه دله دئه! اون اینکه

نشون هدائه هنوز این شهر، این کشور دله آدمهایی درانه که اگه کیلومتر ها اون طرف تر اتا آدم که ندونه کی هسه و

چیکار هسه و ... تو هاکنه، وشون میرنه ونسه! من شه همین اتا چش جا بدیمه که همین مازرون جوانون چتی شه خد

راس کردنه و بنه زونه تاهر چند کم هر چند کچیک شه هموطنان کمک هاکنن!!

طبق معمول اتا بییس سر دارمه که به احترام وشون ایارمه پایین!

این شما و این مه رفقون دست پخت!

پرسروملدش

تاریخ: ۱۵ کیرچ ما ۱۵۲۴ تبری

زمان: ساعت ۴:۵۹:۶۳ صواچی

وضعیت: له بور دلای بن!

مکان: سرخ چادر دله!

گزارش تصویری جشن خرمن - روپان - ۷ کرج - ما ۱۵۲۴ تبری



جنگا بزونن



جمعیت علاقمند



تیم مازرونی ها در کنار فرهود جلالی ، موسس پاریزار

با سپاس و تشکر ویژه موسس پاریزار جا که زحمت این جشن بکشید.
بعضی بعضی عکس محصول خیرگزاری مهر و ایلنا هست.

چنه خاره بعد چند سال رفیقا همدیگر پیدا هکنن ... دور هم جمع بیاشن فکری بحال شه دل شیدا هکنن
 چه قشنگه همکلاسی های دیروز مثل اون وقت جوونی ... وشون حواس ره ورده دلبر خوشکلک مازندرونی
 هنیشن دورهم و فکر هکنن درس و کتاب ره یاد بیارن ... فارسی و جغرافی و املاء و حساب ره یاد بیارن
 هنیشن با همدیگر حرف بزنی یاد بیارن شه کچیکی ره ... یاد بیارن روزهای امتحان و تقلب و دستپاچگی ره
 یاد بیارن که چنه سخت بیه که تیسابه لینگ مدرسه شیمی ... وارش و ورف درون دیونی و چکمه و گالش ره ندینه
 یاد بیارن که چتی راهها همه دور بیه و مدرسه ها کم ... بعضی وقتا ته کاری کورده هرده ره با هم
 یاد بیارن که چه روزائی بیه روزهای تابسون ... که اقوز بازی بیه و دکوردن شلواره پسون
 حیفه که یاد نیارن شه مدرسه شه همکلاسی شه دبیر ... زنگهای تفریح و چوو فلک و آقا مدیر
 اسا هرکی روینی یا عصا بدسته و یا چشم نوینه ... آرتروز بیه و جودره نا که گل وینه نا چینه
 اسا که هرکدوم ازما ندارمی زور جونی ... قدراستی داشتی یواش یواش بیمه کمرنی
 اسا که بورده جوونی همه پیر بینه و خسته ... گوش هکن حرفای "گوهر" ونه حرف همش درسه
 پس برو مشدی برار آجی خانم از همدیگر جدا نواشیم ... امه وقت خیلی کمه همدیگه عاشق بوئیم سوا نبوشیم

محمدتقی گوهری (گوهری مازنی)

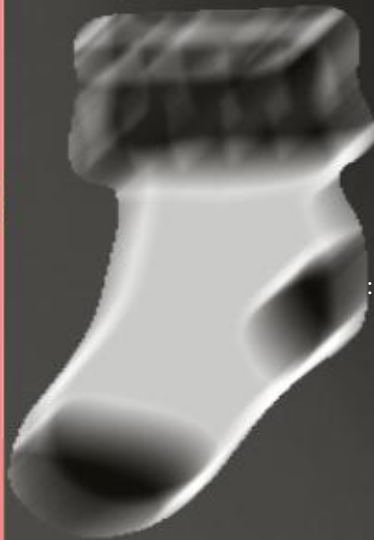




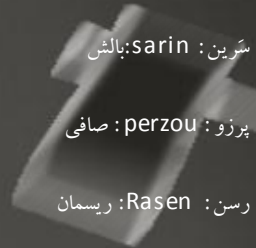
میچکا کله بخرده!
 برابر پارسی: کله گنجشک خورده است.
 برابر انگلیسی: His tongue runs on wheels.
 کنایه از: بر حرفی



پل دکنه اسب، پل بو چینه
 برابر انگلیسی: A burnt child dreads the fire.
 برابر پارسی: مار گزیده از ریسمان سیاه و سفید میترسه



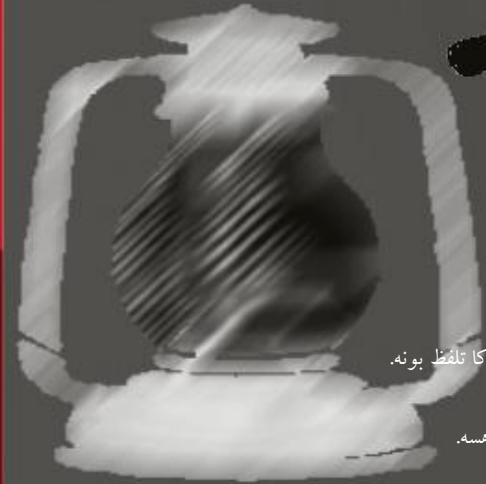
کرفا : kerfa : وسیله ماهی گیری
 پیلکا : pilka : ظرف سفالی
 چراغ سوتکه : cheragh sotkeh :
 وسیله قدیمی برای روشنایی منزل
 لوه : laveh : دیگ - قابلمه
 لاغلی : lagheli : ماهی تابه
 هیمه : hime : هیزم



سَرین : sarin : بالش
 پرزو : perzou : صافی
 رسن : Rasen : ریسمان
 چو : chou : چوب
 اوشم : oushem : ابریشم



نال : nal : نعل



توضیحات :

۱. در بعضی مناطق هوکا تلفظ بونه.
۲. گالوج هم معروف هست.
۳. شاجه هم گینه.

پ.ن: ۱. آگه تلفظ ایان واژه شمه منطقه فرق کینه حتما آماره با ذکر شه منطقه نوم خورِ هاکنین! امه پل ارتباطی که یاد نکردنی؟؟



مقراض یا نخچین : meghraz, nakhchin : قیچی
 گرواز : gervaz : نوعی بیل برای کشاورزی
 فوکا : foka : وسیله ای برای کشاورزی^۱
 داز : daz : داس یا وسیله ای برای بریدن شاخه های کوچک
 دره : dareh : داس یا وسیله ای برای درو در کشاورزی
 تاشه : tasheh : تیشه
 تور : tor : تبر
 درزن : darzen : سوزن

کلوش : kalosh : نوعی کفش محلی
 سرپایی : sarpaee : دمپایی
 قوا : gheva : کت
 جرب : jereb : جوراب
 تنه که : tenekeh : شورت
 جمه : jemeH : پیراهن
 شونه : shoneh : شانه

میرکا : mirka : دانه تسبیح
 فیه : fieh : وسیله برای کشاورزی
 بلو : balo : وسیله برای کشاورزی
 لت کش : latkash : وسیله ای برای جابجا کردن گل و خاک
 گالدوج : galdoj : سوزن بزرگ برای بستن روی کیسه ها^۲

کیله : kileh : وسیله برای پیمانه برنج یا گندم
 کیله : kileh : نهر کوچک برای عبور آب

تِلِم : telem : وسیله استوانه ای شکل که برای کره گیری استفاده می شود.

دِشون : deshon : که ظاهری شبیه کوزه دارد و همچون تِلِم برای کره گیری استفاده می شود.

سازه : sazeh : جارو^۳
 گلیم سازه : galima sazeh : نوعی جارو ساخته شده با گیاه محلی

فَنر : fener : فانوس

لَمپا : lampa : چراغ گرد سوز



بیرمازندران

پنجم خرداد ماه سال ۱۳۱۰ اتا روستای دله بابل ور بدنیا بیه. ورزش ر کشتی لوچو جا شروع ها کرده و کشتی فنون سال ۱۳۳۱ پادگان گرگان دله یاد بیته و قائم شهر دله زیر نظر اسکندر علی آبادی دمال ها کرده. با کمک استاد و مربی معروف کشتی خدایامرز حبیب ا... بلور کشتی حرفه ای دله بموئه و با پشتکار، تیزهوشی و اتا خله تلاش، مایه ی فخر ورزش ایران بیه. قدرت بدنی، سرعت عمل، تکنیک بالا و اجرای فنون مختلف امامعلی تبدیل به اتا از نوابغ این رشته ها کرده که با بدست بیاردن عنوان های مختلف جهانی در کشتی ایران و جهان، به عنوان بیرمازندران معروف و زبانزد خاص و عام بیه.

مازندران دله، سال ۱۳۳۲ رقابتهای قهرمانی کشور دله شرکت
۷۲ کیلوگرم را بدست بیارده.

ولی با قهرمانی در سالهای ۱۳۳۵ و ۱۳۳۷ تهران، ۱۳۳۸

کشور بیه و اولین تورنمنت رقابتهای بین المللی ترکیه بورده
موفق بیه.

مازندران کاری ها کرده کارستان! با اینکه وره تو^۱ داشته، مدال

دله بدست بیارده. امامعلی حبیبی مسابقات جهانی تهران دله، سال

کشتی گیران دنیا "بالاوازه" شوروی سابق جا و "اسماعیل اوغان"

فنی ها کرده که طبق روایات شش، هفت نفر چش در

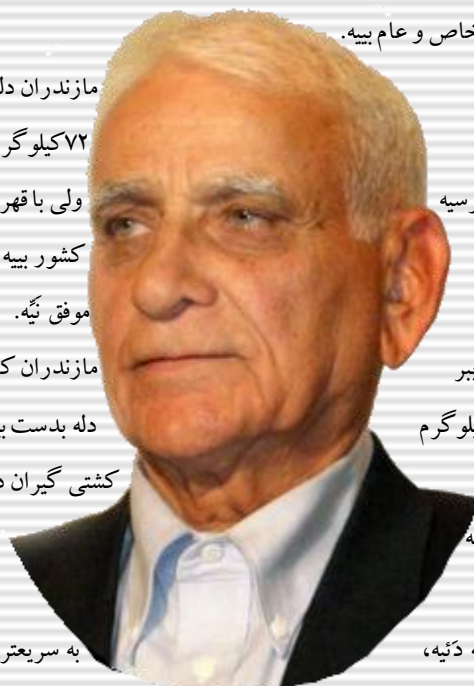
به سریعترین کشتی گیر جهان معروف بیه و سال ۱۹۶۱ رقابتهای

جهانی یوکوهاما دله بالاتر از "موروزوف" شوروی جا و "کانه کو" ژاپن جا، دومین بار قهرمان جهان بیه در ادامه ونه بوم که این سال تیم کشتی ایران به مقام قهرمانی برسیه.

حبیبی وقتی مدال طلای رقابتهای جهانی ۱۹۶۲ تولیدو بدست بیارده، دایره طلایی دنیای جا خداحافظی ها کرده.

و علاوه بر ۴ طلای جهان و المپیک موفق به کسب مدال طلای بازیهای آسیایی ۱۹۵۸ توکیو هم بیه.

امامعلی حبیبی که همیشه ونه قلب شه وطن اسه کتیه^۲، رقابتهای جهانی ۲۰۰۷ باکو دله، لوح مشاهیر فیلا را دریافت ها کرده.



واژه نومه:

۱: تب

۲: امی تپد

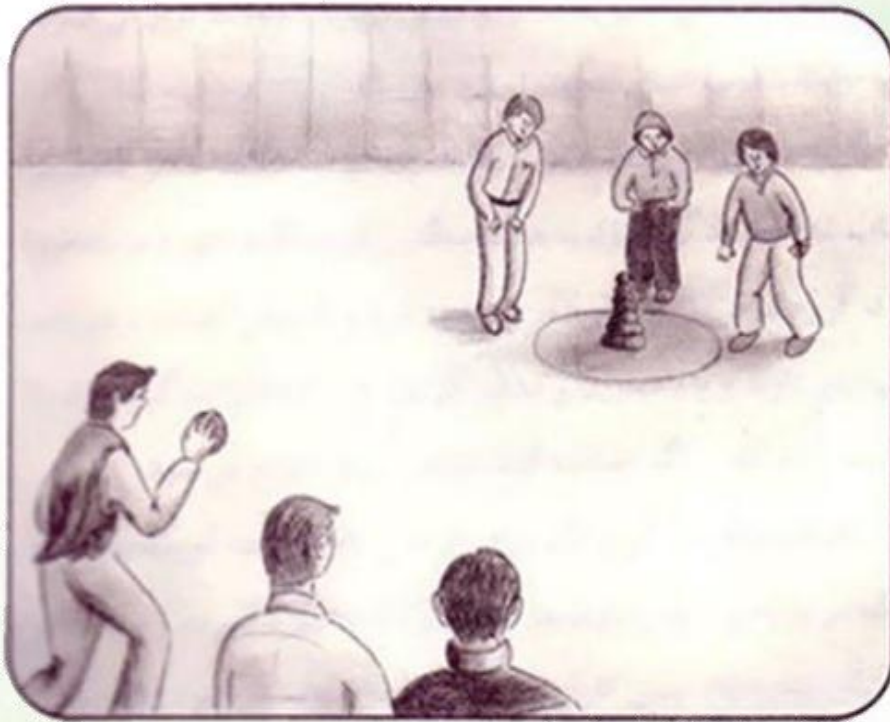
هفت سنگ

البته این بازی یا همون "کا" تقریباً همه فرهنگهای ایرانی دله دره و کمابیش بازی کتته لوازم مورد نیاز: اتا توپ بیس بال یا همون تب چوی خدمون یا توپ تپس با هفت تا لپر سنگ

بازیکنها به ۲ گروه تقسیم وونه و اتا گروه پرتاب کنه و اتا گروه سنگ پشت اسا اگه اون تویی که پرتاب بیه سنگ ره نخرده و نشینه اون نفر سوزنه و گروه های جا عرض بونه (بعضی مناطق هر گروه هر نوبت دله تا ۳ کش هم تونسته پرتاب هاکنن و البته توافقی بیه این قضیه) ولی اگه توپ بخردبو سنگ کش و هر چند تا سنگ ره بشیو بته، سر گروهی گه سنگ پشت اسا بیه و نه باهمون توپ اعضای گروه مقابل ره بزئن و همه ره بسوزنن و در عرض گروهی که پرتاب ها کرده و نه سعی هاکنن هفت تا سنگ ره همونجوری سرسرین دکارن و هر وقت موفق بینه و نه اعلام هاکنن: هفت سنگ

هر گروهی که هفت سنگ ره اعلام کنه اتا امتیاز گیرنه و گروهی که زودتر به عدد ۷ برسه برنده مسابقه بونه

پ.ن ۱: قدیم که توپ بیس بال دنی بیه، و چون گوی می جا توپ درس کردند. گوی می رآه شه دست کف مالش دانه که توپ واری بوه، بعد رسن جا وره و نشنه با اینکه شه گت پیر جرب کش شینه و اون توپ اهشته و نه دله تا تنک بوه.





گمه سو {نمد مالی}



لمه کلفت پارچه ای هسه که پشم یا کرک فشرده جا درس هاکنن. کسی که لمه سازنه لمه زن گننه. لمه سو در واقع معادل "نمد مالی" پارسی هسه. قدیمی ترین راه بساتن کینگ بنی^۱ که تا اسا کشف هاگردنه، لمه سو هسه. اسناد و مدارک نشون دنه که ۲۳۰۰ سال پیش از میلاد زره و سپر لمه جا وجود داشته.

لمه برعکس بقیه دست بافت ها که وشون دوجنه، فشار و نم جا، گسپن می دیم به دیم ماسینه^۲ و لمه درس بونه. گسپن می، دتا خاصیت مهم داینه که همین تا اسه لمه زن ها ونه جا استفاده کننه، که پیچ بخردن {جعدیابی} و لایه لایه بشن هسه. نکته ی دیگه که شایان ذکر هسه، قدیم گمه مصرف عام داشته یعنی جنبه تزینتی نداشته و جنبه مصرفی لمه بیشتر مورد توجه قرار گیته. از خصوصیات مهم لمه این هسه که که ونه دله اونفوذ کننه، نم نکشنه و تش نشینه.

ارمون^۳ به دل بمونسمی این مازرون دله اتاچی سر دست بهلیم و جابه جافرق ناره!)) لمه سو هم جابه جافرق داینه، همین تا اسه این مقاله دله ، رامسر و سوادکوه ربا هم بررسی کمی تا اتی به مقاله عمومیت هادیم.

ابزار کار لمه زن :

۲. دو آرد: گت قیچی خور گننه.

۱. ترازی : که ونه جا پشم روزن کردنه.



۳. کمون و میسه " یا "کمون و مشته" : که ونه جا گسپن پش حلاجی کردنه تا آماده بوه. امروز روز از دستگاه حلاجی برقی استفاده کننه

۴. قالب : از جنس کرباس هسه و رامسر ور ونه اتا طرف اتا چو هم قایده با کرباس دره، تا گمه ر ونه جالوله هاکنن و مالش هادن. تفاوت اصلی

بین لمه سو این منطقه در همینجه هسه. چون سوادکوه، کرباس چو ناینه. که در ادامه بیشتر توضیح دمی.



۵- پنجه: که چو جابسات بونه و ونه جا گسپن پش تیک^۴ کننه.

۶. چشت بسته یا "او پاج" که شمشاد یا جز ولگک جا درس بیه، ونه جا کُل بخرد او ر لمه سر شینه.

روش لمه بساتن :

لمه بساتن قدیم جا تا امروز روز خله تغییر نکرده . مازندران سرزمین دله چون آب و هوایی مرطوبی داینه، فقط او جا استفاده کننه. چون این آب و هوای دله گسپن پش تونه هم قایده شه وزن او جذب هاکنه. ولی بقیه مناطق دله مثل فارس و کرمانشاه او و صابون استفاده کننه و این مناطق لمه برعکس مازرون لمه خشک و زبر هسه.

مراحل ساخت نمده:

کمون بزوتن پش {حلاجی کردن} : اول ونه گسپن پش که حتما ونه پشیز ماه اسه بویه، تهیه هاکنین. چون پشیز ماه پشم دئی دیم خار ماسنه. بر عکس پشیز ماه پشم، بهار ماه پشم دئی دیم خار ماسنه و همین تا اسه دو آج بدوتن و ... استفاده بونه. پشم اول ونه بشس بوئه و وقتی خشک هایته، کمون جا یا ماشین حلاجی برقی جا پشمها را کمون زننه یا حلاجی کننه.

رنگ ها کردن : پشمها معمولا شیمیایی رنگ جا رنگ بونه. رنگ ها کردن اسه، اول اتا گت لوه راهشته تش سر و ونه دل تانصف او کردنه و اهشته تا او کل بیه. بعد هم رنگ کردنه ونه دله و اتا چوی جا وره هئی^۵ زونه . چند دقیقه که بگذشته، پشم ر شینه ونه دله. وقتی پش ، رنگ تن بیته ، پشم بیرون کشته و خشک کننه.

رنگ هایی که بیشتر استفاده کردنه آبی، سرخ و جوزی هسه. رنگ جوزی تلفیقی از رنگهای بور^۶، خاکستری و کهو^۷ هسه. سوز^۸ رنگ چون خله نما نداینه، کمتر استفاده کننه.

رنگ کشی یا باریک ها کردن پشمهای رنگی : در واقع این مرحله نقش هایی که خواسته لمه رویزنن، آماده کردنه. این کار اسه هم اتا کلاه جا که لمه ی جا درس بیته شه زانوی سر اشته تا رنگ کشی ونه سر راحت تر و بیتر پیش بوره. در واقع با حرکت هدائن پشت سر هم اتا زره پش بین دست کف و کلاه ونه جانخ درس کردنه تا نقش بزوتن دله استفاده هاکنن.

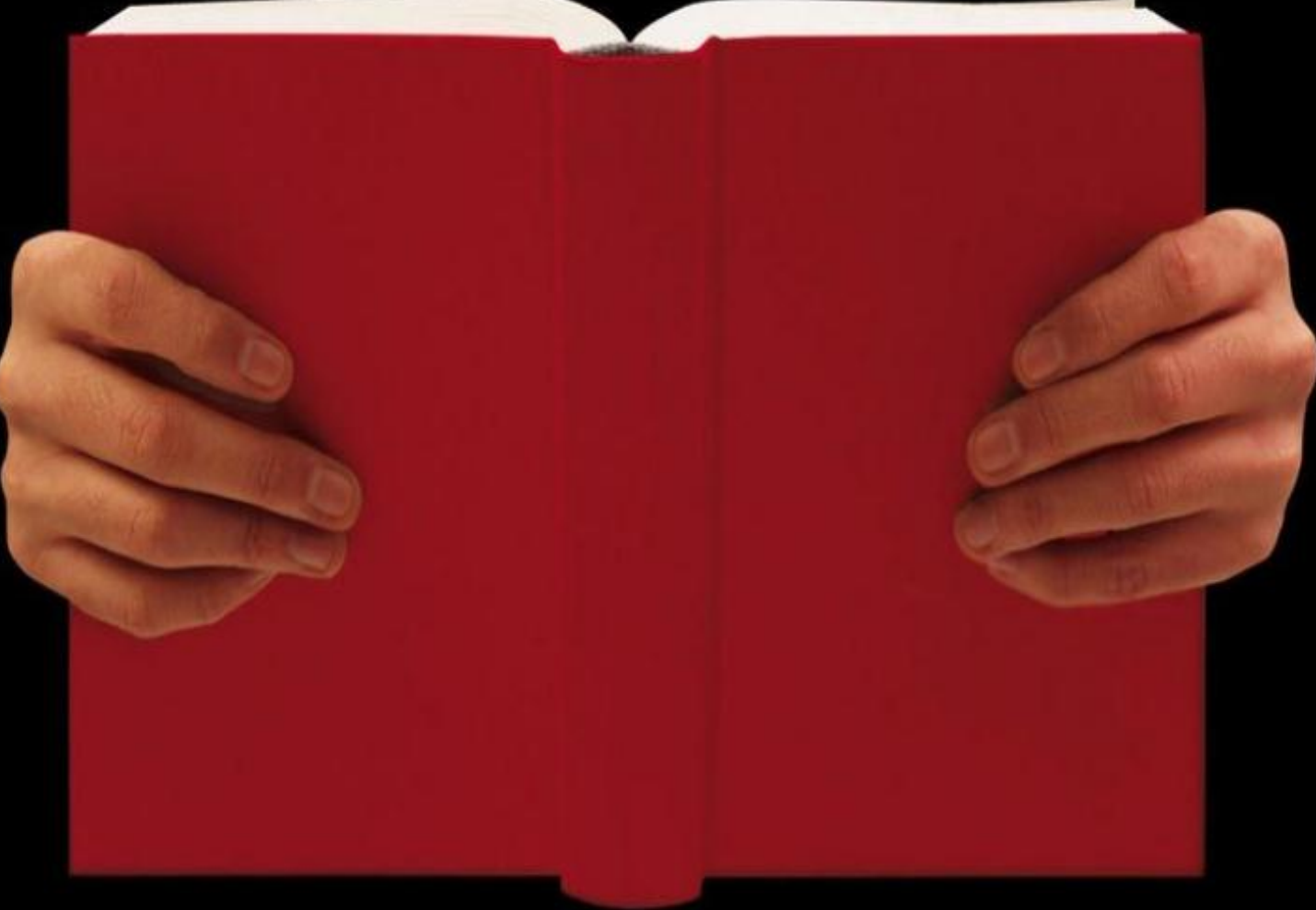
نقش زنی : این مرحله دله لمه زن ، طرحی از قبل شه ذهن آماده ها کرد بیه، اوئان پشم جا که مرحله قبل دله درس ها کرد بیه و پشم رنگی جا، نقش مورد نظر ر کرباس سر درس کننه. بعد پنجه جا پشم ونه سر تیک کننه ، آه این کار ادامه دنه تا پشم ارتفاع به ۴۰ تا ۵۰ سانتی متر برسه. بعد همون پنجه جالس لس ونه سر کننه تا اته کم باخسه.

ادامه داینه . . .

واژه نومه :

۱. زیر انداز
۲. چسپیدن
۳. آرزو
۴. پخش کردن
۵. هم زدن
۶. زرد
۷. قهوه ای
۸. سبز





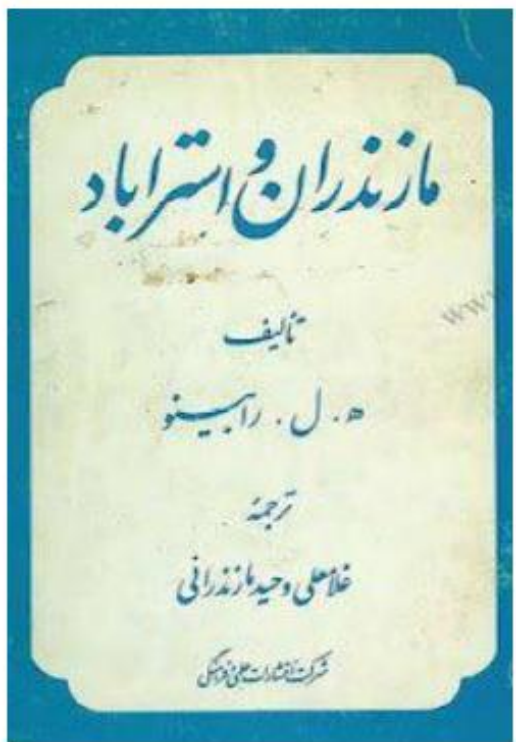
ناحیه آمل به هشت بلوک زیر تقسیم می شود :
بلده، اهلیم رستاق، چلاو، دابو، دشت سر، گرم رود پی، هراز پی و
لیت کوه (ص ۷۲)

ساری پایتخت فرمانروایان آل طاهر و پادشاهان آل علی حسن
و محمد بن زید در قرن سوم و تا سال ۶۳۵ هجری مرکز آل باوند
بود. {ص ۹۲}

علاقمندان به تاریخ و فرهنگ مازندران این کتاب از دست
ندن.

لینک دانلود :

<http://www.mediafire.com/?41dlyi6cj2yetnl>





داستان ۳ رقیه و همسایه ریکا

داستان بخواسی رقیه و همسایه ریکا به اونچه رسنه که:

حاج خانم: رقیه آرقیه پرس هاشم، ظهر بیّه، پرس لالوت جم هکن، آتا دونه میس بشور هارشم، کیجا وچه مگه آته خواسنه، شاید آتا خواسگار در دله بیه

آتا ساعت بعد

حاج خانم: کیجا ذلیل نمرد هنته راس نئی، حتما ونه سازه کتین جا تره راس هکنیم، پرس سره ره سازه بزین، بعد ازظهر همسایه زنان خواننه بین اینچه آش بیچیم

نگارنده: رقیه با بشنوسن اسم همسایه زنا چنان از شه سر جا پرته که ونه لینگک دوشکک تن گیر کته و بنه خرنه

حاج خانم: کوراسب، شه کور چش واکن، ضرب باختن جواس ندارنه کا

نگارنده: حاج خانم شونه کرک و چندیکا ره غذا هده، بعد نیم ساعت که انه وینه که همه کارا برسیه

حاج خانم: نه نه شه دتر دور، آد دقه که این همه کارا ره برسی؟

نگارنده: کله تش هکرده و همه همسایه زنان از جمله همسایه ریکا مار هم بیمنونه، رقیه هم که با بدین همسایه ریکا مار دکل هوش و جواس ندارنه

زیب مار: رقیه دتر، دس دور، آتا لیوان او مه وسه بیار

نگارنده: رقیه که از هوش و جواس بکت بیه، اشتباهی او ره ورنه همسایه ریکا مار وسه

همسایه ریکا مار: من او نخواسمه کا

زیب مار: اسا بیر، او نطلبیده گینه مراده

همسایه ریکا مار: و آچی چی مراده، و لا

نگارنده: همسایه ریکا مار شه رقیه ره تحویل نینه و ونه دس او رد کته،

نیم ساعت بعد

رقیه کترا بدست دره آش هی زنه

همسایه ریکا مار: کیجا کترا ره هده مره ته دس قد دینه

رقیه: نا و لا آگه هدم

همسایه ریکا مار: گمه هده مره، باو چشم

کشمکش بین رقیه و همسایه ریکا مار بالا گیرنه و همسایه ریکا مار در صدد بیتن کترا رقیه دس جا هسته، رقیه برای اینکه ثابت هکنه که از پیش بر انه همچنان مقاومت کته و در حین همین کشمکش هسته که آش لوه پشتیم بونه.....

شمه نظر اسا وشون کار چتی ونه باوه؟

جشن خرمن

همون طور که ونه نوم جا مشخص هسه، جشنی هسه که بعد تموم بئین کشاورزی کار برگزار بونه که آخر بهار، یا تابستون دله برگزار بونه. زمان جشن بئین، به نوع محصول و اون منطقه آب و هوا و وقت درو هاگردن محصول مثل گندم و پنبه و دونه و ... داینه. هدف اصلی این جشن، شکر نعمت خدا هسه. وقتی که محصولات کشاورزی جمع هاگردن، محله گت گت اتا روز مشخص کردنه که جشن بئین. این خبر داهون به داهون چخ گیتنه و تا گت و خورد محله متوجه بون! طبق روایات این جشن معمولاً در روز تا چهار طول کشیته، که هر روز نماشسر وقت شروع بیه تا اول شو. بعد فردا در واره جشن همون موقع شروع بیه.

این جشن دله کشتی لوچو، اسب تاچنی (اسب دوانی)، گو سره و گسپن سره رسم بیه. که همه توم مهم تر که عمومیت داشته، کشتی لوچو بیه. جوایز هم یا نر گو بیه یا نر گسپن که نفر اول و دوم دانه. در نظر بئین نر گو، پهلوان اسه ریشه در اعتقادات کهن ایرانی داینه که از اولین "بوده های اهورامزدا هسه و نماد بارورکننده و جهان جان هسه!"^۱

جشن خرمن مهمترین بخش، "خرمن سیم" هسه که در واقع اجرای نمایشی حرکات کشت و کار (کاشت، داشت، برداشت) هسه. نکته ی جالب این سیم، فرقی هسه که مرد مرد سیم، زهنان (زنان) سیمای جا داینه. جشن وقت هم زهنان (زنان) و مردان جدا بینه.

نمونه حرکات نمایشی که مرد مرد خرمن سیم دله انجام دانه:

۱. کسو کشتی یا "بینج سر بئین": کسو ر بالا سر بوردن و جا بجا هاگردن.



۲. کوفه هاگردن: کسو ر سر سر بهشتن، اتا جا جمع هاگردن.



۳. جینگا بساتن: آماده هاگردن و پخش هاگردن کسو، جینگا بزوتن اسه.

۴. جینگا بزوتن یا "اسب دور هدائن": بوردن اسب کسوی سر که بنه سر پخش بی هسه، تا بینج، کسو جا جدا بوئه.



۵. لیفا بزوتن: هوا هدائن کسو که بن دکتنه، اتا بلند چوی جا که ونه تک د شاخه هسه تا بینج، کمل جا جدا بوه.

۶. فیه بزوتن: جمع هاگردن بینج اتا جا. فیه شه اتا چو وسیله هسه که معادل "پارو" امروز روز هسه.

۷. بینج پاتن: هوا هدائن بینج تا کمل و رز آشغال ونه جا جدا بوه!



۸. "ینگه سیوا هاگردن": اتا جا جمع هاگردن کمل.

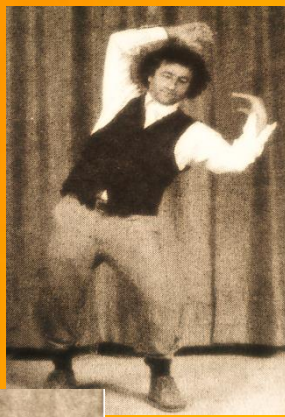
این مراحل دله سما کر (رقصنده)، ایان جملات هم خوئه:

نمونه اول: یک یک / نوم خدائه / دو دوئه / سه سه نه / چهار چهار / پنج پنج / پنج تن آل عبائه / شیش شیش / هفت هفت / هشت هشت / نه مش / نوم

محمد / صلوات بر محمد.

نمونه دوم: اول نوم خدائه، دوم نوم محمد رسول الله / سوم علی ولی الله / ...

ایان عکس مربوط به رقص خرمن مرد مرد هسه.



زهنان شه سیمای دله، علاوه بر اوئان حرکاتی که مرد مرد شه سما دله در نظر گیرنه، (به جز جینگا بزوئن) ایان حرکت هم هسه :

۱. تیم او بزوئن (بدر در آب نهادن)

۲. تیم هشیندی ین (بدر افشانی)

۳. زشا

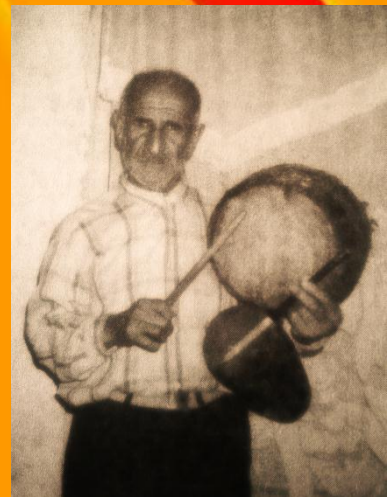
۴. وجین

۵. بینج تاشی

در بعضی از مناطق زهنان خنه ی کار، مثل دونه بَشِشِن و کِلِه هاگردن و پِلایِپَتِن هم شه سما دله ایارَنه!



این جشن دله معمولا سرنا و نقاره که سرنای فرمون "سرنا چی" دست و نقاره فرمون هم "نقاره چی" دست دره، گرم هاگردن جشن اسه ایارنه. وقتی مردم جمع بیننه سرناچی قطعات "چلوداری"، "کتولی" یا "لیلی جان" زونه، وقتی که هم خواستنه سما هاکنن، معمولا "سما حال" یا "سیمایی" زونه که ریتم شادی داینه و اگه نقاره ونه جا همراهی هاکنه دله وس بونه. زهنان جشن دله، سما هاگردن موقع، "تشتلاک" شه جان صدا سر دا و که با بَشِشِن سکه ونه سر، فاصله بین ضربه هایی که ونه سر خرده ر مَشْت کرده و آهنگ پکنواخت بیه.^۲



شمه منطقه هم اگه این جشن برگزار بونه و احیانا تفاوتی با این مقاله داینه، حتما آماره خور هادین تا تَن بَشِیم و بررسی هاکنیم!

منابع:

۱: جی.سی. کوپر، "فرهنگ مصور نهادی هاستی"، ترجمه ملیحه کرباسیان، نشر فرشاد، تهران، ۱۳۸۰، ص ۳۰۱

۲: کیوان پهلوان، "موسیقی مازندران"، نشر آرون، تهران، ۱۳۸۸، ص ۴۸۲



ستاد آشپزی غذاهای محلی تقدیم کنه :

نازخاتون

مواد لازم:

وینگوم ۳ کیلو، قوره او نصف نیزی، سیر ۶ تا پنه، ریحون نازخاتونی ۴ دسه، جفری ۲ دسه، امضینا اتا دسه، آنگروم ۲ دسه، کولک نمک به مقدار لازم

طرز تهیه:

دوستان عزیز اول از همه کله ره تش هکنین و وینگوم ره ونه بالا پچین و پوست هکنین، وینگوم ره پوست هکرده په، ساتوری هکنین، ریحون، امضنا، آنگروم، جفری ره خار خار پاک هکنین تا ونه دله بند واش دنی بوئه بعد سیر ره پاک هکنین و به همراه سبزی خار خار بسوین. آتا گلر کاسه بیرین و ساتوری وینگوم ره ونه دله دکین، بعد قوره او ره ونه دله دکین و بهم بزین، آگه امس هسه توننی قوره او ونه دله بیشتر دکین تا تینک تر باوه، بسوسه آلد ره هم به مواد قبلی اضافه هکنین و هی بزین و در آخر کولک نمک ونه دله دکین. شما جان رفقون توننی نازخاتون ره بلین یخچال دله تا سرد باوه بعد نوشی جان هکنین.

لطفاً به تذکرات زیر توجه هکنین:

۱. سعی هکنین تازه قوره او جا نازخاتون درس هکنین، هر چی ترش تر بوئه بیشتر مزه دارنه (ستاد حمایت از ترش کتارها)

۲. حتماً نازخاتون ره به همراه کتی پلا، باکله پلا و مَر جی پلا بزین، خله مزه دارنه (ستاد حمایت از دله بتیمها)

۳. آگه احياناً شمه سیره سر هم ماس ره با هم بزین، ترشی سفیدی بوئه و شمه صورت خدایی نکرده سیسک زنه. (ستاد حمایت از پیر باته سخن)

۴. آگه شمه شی فامیلون شمه سیره تشریف بیاردنه و شما قصد دارینی شه هنر آشپزی به وشون نشون هدین، توننی آگه فصل قوره البته آگه شمه دس (ستاد حمایت از شی فامیلون) بر انه.



۵. سعی هکنین وقتی ذرنی وینگوم ره

کله سر پچینی ات کم بیشتر بسوزه

تا تش به ره بیره، اینتی نازخاتون

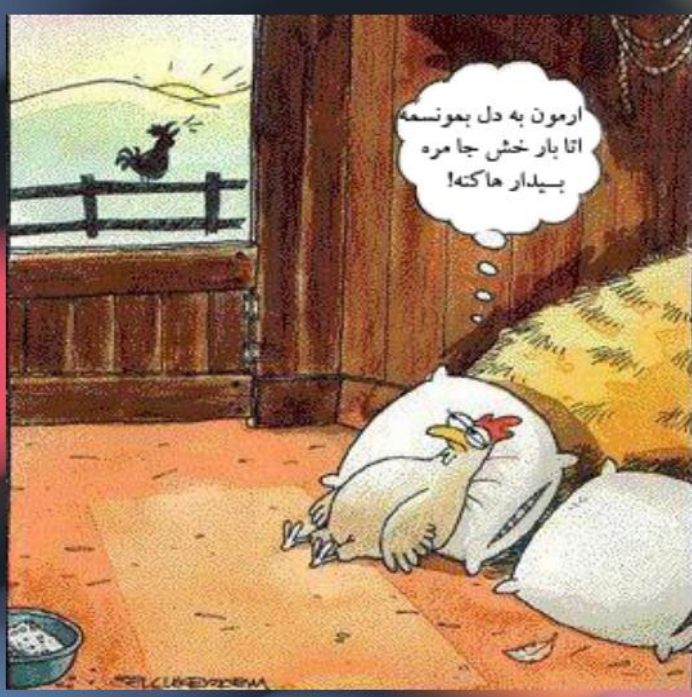
خیش به تر بوئه. (ستاد شی مار گیری)

از بیماری اولسر پپتیک رنج ورنه، مبادا ونسه

دلی دلی هکنه و ونه دل بخواد و بخره، عما شه

نازخاتون درس هکنین، چون امکان دارنه ونه چش

نامی نخر، بخره ونه نوشی جان، ولی این کار عواقب شمه وسه خله سنگینه که از جمله تومی به: محروم بیئن از زن مار ارثی، پذیرفتن کیلوم به عنوان محل باختن، هم زیستی مصالمت آمیز با گو و گسفن اشاره هکنیم. (ستاد حمایت از زن مار)



عکس : هانیه شکیبا
بهشهر - دریاچه عباس آباد



عکس: سید ابوالفضل رضایی
نمک آبرود

عکس: نورالله شیرمحمدی
هفت تن - قائمشهر





عکس: مازیار حیدری

ساری

سد سلیمان تنگه



عکس:

محمد پورعلیجان

دریای کاسپین

ساحل فریدونکنار



عکس: حسین چایچی

جاده ی کلاردشت به مرزن آباد

آدرس پیج " مازرونی ها " در فیسبوک:

<http://www.facebook.com/mazeroniha>

آدرس گروه " مازرونی ها " در فیسبوک :

www.facebook.com/groups/mazeroni

آدرس ویلاگ ماهنامه "مازرونی ها":

mazeroniha.blogfa.com/

آدرس ایمیل ماهنامه "مازرونی ها":

mazeroniha@gmail.com

