

موسیقی سرزمین استرآباد و گرگان

آواز «ته گندیسی»

کارآواها و زنانه مقام‌های کتولی



■ محمد رضا بزرگر

موسیقی‌دان و پژوهشگر
موسیقی منطقه‌ی کتول

■ مقدمه

بخش قابل توجهی از موسیقی نواحی ایران، آواها و نغماتی است که ضمن انجام یا اشتغال به کاری زمزمه می‌شود. گاهی این نغمات پیشینه‌ای به درازای قدمت مشاغل سنتی و تاریخی دارند و به عبارت دیگر، پیدایش برخی از این نغمات تقریباً همزمان با پیدایش مشاغل مرتبط با آنهاست. در پژوهش‌های موسیقی نواحی و دسته‌بندی انواع موسیقی، این نغمات را «کارآوا» یا «ترانه‌های کار» یا «موسیقی کار» می‌خوانند. کارآواها غالباً با مشاغل سنتی گروهی در ارتباط هستند و البته در مواردی شامل مشاغل انفرادی نیز می‌شوند. کارآواهای



هر منطقه، در حله‌ی نخست تحت تأثیر موسیقی منطقه و یا به عبارتی زیرمجموعه موسیقی منطقه هستند، اما علاوه بر این، با موضوع کار، نوع و روش انجام کار، محیطی که کار در آن انجام می‌شود و امثال آن، ارتباط تنگاتنگی دارند؛ گاهی اوقات کارآواها در ایجاد ریتم و موزون‌سازی حرکات جمعی ضمن انجام کار، نقش داشته و گاهی نیز خود این نغمات تحت تأثیر ریتم حرکتی و یا آواهای ریتمیکی هستند که در حین انجام کار تولید می‌شود. این نغمات علاوه بر ایجاد حس وحدت و همبستگی بین کسانی که به یک کار واحد اشتغال دارند، سبب می‌شوند گذشت زمان چندان احساس نشده و هم‌چنین در افزایش بازدهی و کیفیت بخشی به خروجی کار تأثیرگذار هستند.

بخش عمده‌ای از موسیقی آوازی یا ترانه‌های بومی منطقه‌ی کتول نیز همین ترانه‌های کار هستند، که در دو گروه کارآواهای مردان و کارآواهای زنان قابل مطالعه و بررسی می‌باشند. کارآواها را می‌توان عمده‌ترین و اصلی‌ترین آوازهای موسیقی کتول دانست.

■ آواز ته‌گندسی

زندگی ساکنان منطقه‌ی کتول همانند بومیان مناطق مختلف جهان، شدیداً تحت تأثیر جغرافیا و اقلیم است. با توجه به وجود جنگل‌های انبوه در منطقه کتول، که جزو جنگل‌های کهن هیرکانی می‌باشند، بخشی از زندگی اهالی کتول به جنگل پیوند خورده است. از سوی دیگر، بهره‌برداری از برخی مواهب طبیعی، مانند استفاده از سبزی‌ها و میوه‌های جنگلی، سبب ایجاد برخی از مشاغل گهگاهی شده، که متناسب با زمان باردهی و برداشت این محصولات، این مشاغل به جریان می‌افتند.

جنگل‌های منطقه کتول، شامل پوشش گیاهی متنوعی بوده و درختان جنگلی گوناگونی در این جنگل‌ها وجود دارد، که بخشی از این درختان، دارای میوه‌های جنگلی؛ هم‌چون گلابی، سیب، ولیک، کندس و... می‌باشند. از بین میوه‌های نام‌برده، میوه کندس جزو مواردی است که به دلیل فراوانی و هم‌چنین طعم خوش، که باب طبع بومیان منطقه است و از همه مهم‌تر به سبب برخورداری از خواص درمانی متعدد، از گذشته‌های بسیار دور توسط اهالی مورد بهره‌برداری قرار می‌گرفته است. براساس دانش بومی طب سنتی رایج در بین بومیان کتول، این میوه دارای طبع سرد و خشک است و به همین واسطه ضمن آن که برای مزاج‌های دموی (گرم و تر) نقش مصلح را دارد، از فرآورده‌های این میوه به عنوان مصلح غذاهای دارای طبع گرم استفاده شده و هم‌چنین در فصولی که گرایش به خوردن غذاهای دارای طبع گرم بیشتر است، برای خنثی کردن اثرات غذاهای گرم مورد استفاده قرار می‌گیرد. اسیدهای خوراکی و هم‌چنین مقادیری از فیبر خوراکی که در میوه کندس موجود است، موجب شده این میوه خواص درمانی گوناگونی داشته باشد، که بخشی از این خواص عبارتند از: کاهش فشار و چربی خون، درمان دیابت، درمان التهابات روده‌ای، اسهال، تُرشی معده و سایر بیماری‌های گوارشی، درمان بیماری‌های دهان و دندان، کاهش تب، درمان لاغری،

بهبود خونریزی‌های داخلی و درمان کم‌خونی، از بین بردن سنگ کلیه، از بین بردن جوش‌های بدن و تمدد و تقویت اعصاب.

درخت و میوه «کندس» با نام علمی (*mespilus germanica*) و نام فارسی «ازگیل جنگلی»، نوعی درخت جنگلی خودبارور و میوه‌دار است، که در گویش گیلکی به آن **کُونُوس** [konus] یا **کُونُوس** [konus]، در تبری به آن **کِنِس** [kenes]، **کاندِس** [kāndes] و **کُنْدِس** [kondes]، در استرآبادی به آن **کُنْدَس** [kondos] و در کتولی **کِنْدِس** [koendes] می‌گویند.

درخت کندس در اردیبهشت ماه شکوفه می‌دهد، در پایان بهار گلبرگ‌ها ریخته و میوه‌ی آن شکل می‌گیرد، در تابستان میوه رشد کرده و در اوایل پاییز می‌رسد. مردم منطقه کتول، به‌ویژه بانوان، در پختن رُب تُرشی این میوه مهارت خاصی دارند و در گویش کتولی به ترشی آن **کُنْدَشُو** [koendesu] می‌گویند، که هم در آشپزی به‌کار رفته و هم به عنوان داروی گیاهی مورد استفاده قرار می‌گیرد.

میوه کندس دارای گوشتی اسیدی و هسته‌های بسیار سخت است و به همین علت تا کاملاً نرسد، قابل خوردن نیست و مزه‌ای تلخ و گس دارد. ولی پس از آن‌که رسید، گوشت آن از رنگ سفید به رنگ قهوه‌ای می‌گراید و کاملاً نرم و شیرین می‌شود.

چیدن و جمع‌آوری کندس، به «**کندس چیندن**» معروف است؛ که غالباً توسط زنان و گاهی نیز توسط مردان و زنان روستا انجام می‌شود. بدین صورت که زنان به تنهایی، یا به همراه مردان، به جنگل رفته، میوه کندس را از درخت چیده، به روستا می‌آورند و در روستا با کمک یکدیگر آن را روی آتش می‌پزند.

مراحل فرآوری رب کندس بدین ترتیب است: تمیز کردن میوه (زدودن شاخ و برگ و میوه‌های خراب)، شستن، ریختن در دیگ و پختن، که این فرآیند توسط اجتماعات خانوادگی یا اهالی محل و همسایه‌ها انجام می‌شود.

چیدن میوه کندس، به این صورت است که با چوبی بلند به شاخه‌های درخت می‌کوبند، تا میوه‌ها از شاخه جدا شده و به روی زمین بیفتند. سپس میوه‌ها را از روی زمین جمع‌آوری می‌کنند و ضمن این‌کار، میوه‌های رسیده و نارس را از هم تفکیک کرده؛ رسیده‌ها را درون ظرفی مانند سطل و نارس‌ها را داخل کیسه می‌ریزند. جمع‌آوری کندس، تا اواخر آبان‌ماه ادامه دارد. کندس‌های نارس را حدود یک هفته در کیسه نگاه می‌دارند تا برسند. کندس‌های رسیده را پس از شست‌وشو، به دیگی بزرگ منتقل می‌کنند و آن قدر روی آن آب می‌ریزند تا کندس‌ها دیده نشوند؛ در مجموع، پختن کندس نسبتاً به مقدار زیادی آب نیاز دارد.

برای پختن ترشی کندس، معمولاً از حرارت آتش هیزم استفاده می‌شود. پس از آن‌که آب داخل دیگ جوش آمد، محتویات داخل دیگ را با قاشق چوبی بزرگ، که به آن «**پارو**» می‌گویند، هم زده و در طول مدتی که مواد در حال جوش خوردن است، هم‌زدن را تکرار می‌کنند. کندس‌ها پس از حدود ۳ تا ۴ ساعت جوشیدن در آب، به‌خوبی خواهند پخت، که در اصطلاح محلی به آن **پته** [pete] می‌گویند.

میوه‌های پخته‌شده را از داخل دیگ به داخل ظروف دیگر منتقل و با دست لِه می‌کنند و به اندازه‌ای به آن آب اضافه می‌کنند، که هسته‌های میوه از گوشت جدا و کمی روان شده و به راحتی از آبکش عبور کند. سپس افشرد و عصاره خمیری شکل کندس را داخل دیگ بزرگ ریخته، دیگ را روی شعله‌ای با دمای کم قرار می‌دهند و تا هنگامی که محتویات خمیری داخل دیگ به جوش آید، آن را با پارو هم می‌زنند.

کندس‌های آب‌پز شده (خمیر جوش آمده) را به درون کیسه‌ای با سوراخ‌های ریز می‌ریزند و در جایی می‌آویزند و آن را می‌چلانند تا گوشت میوه از پوست و هسته جدا شده و همراه آب از روزنه‌های کیسه خارج شود. البته چند ساعت زمان لازم است تا آب به‌طور کامل از خمیر جدا شود. به آبی که از کیسه بیرون می‌آید زَکُو [zakkow] می‌گویند.

در این مرحله، زیر کیسه یک ظرف قرار می‌دهند، تا زگو داخل آن بریزد. پس از آن که آب کاملاً از خمیر جدا شد، پارچه‌ی صافی نازکی را روی یک دیگ قرار داده، زگو را از صافی عبور می‌دهند، تا ناخالصی‌های آن جدا و آب کاملاً صاف شود. سپس دیگ حاوی آب صاف شده را روی اجاق گذاشته و محتویات آن را هم می‌زنند، تا زمانی که آب ترشی جوش بیاید. پس از جوش آمدن، شعله‌ی زیر دیگ را کاهش داده و حرارت آن را طوری تنظیم می‌کنند که ترشی سرریز نشود و تِه آن نیز نگیرد، یا به اصطلاح ته‌دیگ نبندد.

این مایع باید تقریباً مدت زمان ۸ تا ۱۰ ساعت بجوشد، تا غلیظ شده و ترشی آماده شود. پس از آماده شدن، ترشی را از صافی نازک می‌گذرانند، که بعد از سرد شدن، ژب کندس آماده‌ی استفاده خواهد بود. حاصل کار، ماده‌ی تقریباً غلیظی است، که مزه‌ی ترش و شیرین و رنگ قهوه‌ای دارد.

از گذشته‌های دور تا به امروز، هنگام جمع‌آوری میوه کندس در جنگل (کندس چیندن)، آوازی خوانده می‌شود که به تِه‌گُندیسی [ta koe ndesi] شهرت دارد. باتوجه به این که کندس چیندن یک کار گروهی است، بنابراین خواندن این آواز، نوعی حس هماهنگی و ایجاد رابطه‌ی عاطفی بین اعضاء گروه کرده و از همه مهم‌تر آن که ایجاد

نوعی صدا برای دور کردن حیوانات و جانوران وحشی محسوب می‌شود. چراکه میوه کندس جزو خوراک‌های مورد علاقه خرس‌های جنگلی بوده و خواندن این آواز، خرس‌ها را از اطراف درخت‌های کندس دور می‌کند.

باتوجه به این که مراسم کندس چینی هم‌چنان بین اهالی کتول رایج است، بنابراین آواز تِه‌گُندیسی نیز هم‌چنان



توسط کُندس چینان اجرا می‌شود. از ویژگی‌های این کارآوا این است که جزو کارآواهای زنده و پویا محسوب شده و در دوران معاصر و حتی سال‌های اخیر نیز توسط زنان و مردان کتولی ایباتی به آن اضافه گردیده است.

■ نمونه‌ای از متن ترانه‌های کُندس چیندن

دوبیتی سروده گلی دیلم کتولی:

بَویِن کُندِس وَلیک اِشکو هاگُردِن / قِشَنگِ دُخِترِوها شو هاگُردِن

بَنیِشی پا کو تَل خُجیرِ دختر / جائِیلا هَوسِ نِرسو هاگُردِن

bavin koendes-valik ešku hākoerden

qešange doxteruhā šu hākoerden

baništi pā kotal xoejire doxtar

jāilā hevase nersu hākoerden



نُت نویسی برای سازهای ایرانی (توسط ابوالفضل تجری و محمدرضا برزگر)



برای تماشای فایل تصویری موسیقی ته‌کُندسی
کُد بالا را اسکن کنید