

وقتی روح اموات با «الفه» مهمان لرستانی ها می شود/ حلوایی به یاد درگذشتگان



شناسه خبر: ۱۱۹۸۶۲ جمعه ۲۶ اسفند ۱۴۰۱ - ۰۵:۴۰

«الفه» همان حلوا است که در نقاط مختلف ایران تهیه می شود، اما برای لرستانی ها حلوای الفه آداب و ترتیبی خاص دارد، الفه معمولا دو بار و در روزهای پایانی سال تهیه می شود. روغن حلوای الفه حتما باید روغن محلی و البته از بهترین نوع آن باشد. در بعضی از خانه ها به ویژه پدر بزرگ ها، مادر بزرگ خانه مجبور است ظرف بزرگی را همراه با محتویات حلوا که شامل آرد، روغن محلی و شکر است برای تهیه حلوا آماده کند، چون خیلی ها طرفدار پر و پا قرص حلوا با روغن محلی هستند.

موج خبر لرستان-؛ حلوای «الفه» برای کسانی است که دستشان از دنیا کوتاه شده، اما در عمل برای زندگان است، از کوچک و بزرگ همه طرفدار حلوای الفه هستند، چون با بقیه حلواها متفاوت است علتش هم همان روغن محلی است.

لرستانی ها طرفدار پر و پا قرص الفه

الفه همان حلوا است، که در نقاط مختلف ایران تهیه می شود، اما برای لرستانی ها حلوای الفه آداب و ترتیبی خاص دارد، الفه معمولا دو بار و در روزهای پایانی سال تهیه می شود، روغن حلوای الفه حتما روغن محلی و البته از بهترین نوع آن

باشد.

در بعضی از خانه‌ها به ویژه پدر بزرگ‌ها، مادر بزرگ خانه مجبور است ظرف بزرگی را همراه با محتویات حلوا که شامل آرد، روغن محلی و شکر است برای تهیه حلوا آماده کند، چون خیلی‌ها طرفدار پر و پا قرص حلوا با روغن محلی هستند.

الفه معمولاً دو روز است، یک روز پنجشنبه آخر سال یک روز و دیگر هم قبل از شروع سال جدید، امسال الفه را شب دوشنبه هم آماده می‌کنند.



روغن محلی برای الفه ضروری است

خب می‌رویم سراغ تهیه حلوی الفه، روغنی که معمولاً از چند ماه پیش خریداری کردیم و برخی از ما آن را در هیزه (وسیله‌ای برای نگهداری روغن حیوانی است که از پوست بز و یا بزغاله تهیه می‌شود) نگهداری کرده‌ایم، آماده می‌کنیم.

میزان روغن و آردی که برای تهیه حلوی الفه نیاز است به تعداد افراد خانه و کسانی بستگی دارد، که از آنها برای تناول حلوا دعوت می‌کنیم. اما برای ۶ نفر کمتر از ۲۵۰ گرم روغن و چند پیمانه آرد نیاز داریم.

ظرف را روی اجاق گاز می‌گذاریم و هر بار که آرد را داخل ظرف می‌ریزیم نام مردگان سببی و نسبی را می‌بریم، از گذشته و نسل به نسل به ما گفته‌اند تمام مردگان سببی و نسبی روز الفه به خانه بستگان سر می‌زنند تا ببینند آیا اهل

خانه برای خیرات حلوایی درست کرده‌اند.



روغن را داخل ظرف می‌ریزیم، آرد را حدود نیم ساعت با شعله کم تفت می‌دهیم تا قهوه‌ای شود، بعد از آن شکر و روغن را اضافه می‌کنیم، حلوای الفه معمولاً کمی شل است چون هم روغن زیادی دارد هم شیرین‌تر است.

بعد از اینکه حلوا آماده شد آن را داخل چند نان که معمولا نان تازه و داغ است، می گذاریم و روی سفره یا «تک» که قبلاً به جای سفره کاربرد داشت، قرار می دهیم.







علاوه بر حلوا ، ماست، میوه و چای هم در کنار حلوا زینت بخش سفره الفه است.

سر فاتحه برای همه مردگانی که به خانه ما چشم دارند

قبل از اینکه حلوا را میل کنیم یکی از بزرگان سرفاتحه را به نیت همه مردگانی که به اصطلاح ما لرستانی ها از صاحب این خانه انتظار دارند، می خواند، فاتحه که تمام شد شروع به خوردن می کنیم، بعد از تمام کردن حلوا حالا آماده می شویم برای خوردن الفه به خانه دیگری برویم.



یکی از نکاتی که مردم لرستان در حلوائ الفه توجه می کنند، این است که روغن حلوائ الفه نه تنها باید با کیفیت باشد بلکه چگونگی تهیه آن هم مهم است، به همین دلیل روغنی که به عنوان سوغات در خانه دارند، استفاده نمی کنند، به اصطلاح روغن الفه باید حلال هم باشد.

آنچه مسلم است اینکه با گذشت صدها سال از سنت الفه، لرستان همچنان سردمدار برگزاری آیین الفه است، زیرا مردم این دیار آیین را به صورت باستانی حفظ کرده اند.

پایان پیام/

انتهای پیام/