

Nasrin Khosravi, iranier i Sverige:

–Vi är glada att fira **Noruz**

Sju eldar sprakar och glöder muntert i Kungsträdgårdens kvällsmörker. Många hundra av Stockholms iranier, azerbaidzjaner, kurder, afghaner och andra är samlade framför stora scenen.

Nasrin Khosravi har inbjudit mig att vara med när hon och hennes familj firar nyår, Noruz.

De sju eldarna ska man hoppa över, helst två gånger. Jag provar en gång och det går ganska bra, även om hoppen blir extra höga av min rädsla för eldslågorna och gnistorna. Efteråt är kläderna rätt inrökta.

– Man ska säga, ”mitt gula i dig, ditt röda i mig” till elden, berättar Nasrin. Det gula står för sjukdom och det röda för kraft.

En lång helgperiod

På scenen pågår sång på persiska med musik och uppträdanden. Efter en stund avfyras ett stortartat fyrverkeri. Sveriges utrikesminister Margot Wallström kommer också och håller tal.

Nasrin är född i Teheran. Hon har bott i Sverige i 25 år och arbetar idag som tandsköterska. Hennes föräldrar kom till Irans huvudstad som unga. De flyttade från norra Iran, där det bor många azerbaidzjaner, ett turkspråkigt folk.

När Nasrin berättar mera om Noruz förstår jag att det jag varit med på bara är en liten del av en omfattande period av ritualer. Noruz visar sig vara en 1 1/2 månad lång helg med många olika traditionella inslag och symbolhandlingar.

Bönor, linser, örter

– Vi firade alltid Noruz i hemkvarteret, berättar Nasrin. Noruz betyder ”ny dag”. 4 veckor före själva Noruz börjar man ”skaka hemmet” – *otak tekani* – det vill säga tvätta textilier, mattor och fönster. Man kan även



Noruzfirandet fanns i Iran redan på Zarathustras tid, berättar Nasrin Khosravi. Till höger Eldfesten i Kungsträdgården i Stockholm 2015. Foto: Henrik Persson

måla huset i en annan färg.

– Allt blir rent. Efter ”otak tekani” kommer sista tisdagen på det gamla året: *charshan behsori*. Då är det eldfest. En speciell maträtt äts, en soppa som heter *ashereshfte*. Den innehåller bönor, linser och örter, och man har stekt lök, vitlök och torkad mynta i olja till. Dessutom görs en sås som heter *kashk*, den innehåller torkad yoghurt.

– Man har också nudlar – *reshfte* – i ris, det betyder rikedom. Man blandar lager av nudlar med ris – *gheymeh khorosht*. Det ger bra ekonomi under det kommande året.

– Dessutom bör man handla nya kläder och skor till hela familjen. Allt ska vara nytt, fortsätter Nasrin.

– Man äter olika snacks: pista-genötter, hasselnötter, sesamkakor, mandlar. Samt många slag av persiskt godis: Karameller, små kakor – *sohan*, med saffran – och pumpafrön

och andra frön.

– Fröna har en innebörd, de äts för ett bra odlingsår, en bra skörd. Själva nyårsmaten är *sabzi polo*, ris med örter, *mabi* alltså fisk, och omelett med örter, *koko sabzi*, berättar Nasrin.

När det nya året infaller går alla unga till de äldsta i familjen, det brukar vara mormor, farfar, farmor. Farfar och mormor köper presenter eller ger pengar till barnen.

– Hemma brukar vi också ha ”hafsín”-bordet framme, där ingår sju saker som börjar på ”sin” alltså ”s”, säger Nasrin:

Sabze, det är grott vete.

Seke, det är pengar.

Sumak, det är ett pulver för smaksättning.

Sib, det är röda äpplen, de symboliserar tillväxt i familjen, fler barn.

Senjed, ett slags bruna ”bär” som symboliserar passion.



Till vänster:
Hafsin -
bordet med
sju saker
som börjar
på "s". Foto:
Wikimedia
Commons.

Serke, vinäger, symboliserar också hälsa.

Sambol, en blomma som symboliserar våren, hyacint.

Samanu, liknar den finska påskkakan "memma", men är gjord av vete.

– Det kan vara olika saker, det viktiga är att det är sju, säger Nasrin.

Vitlök, *sir*, för hälsan, finns också på plats. En levande fisk (ska vara guldfisk), samt en spegel som reflekterar en ljus framtid och levande ljus som symboliserar värme.

Mindre eldar på gatan

– Det här pågår i 13 dagar, man går hem till varandra. Den trettonde dagen är "otursdag", då stannar man inte hemma. man går ut i naturen, grillar kyckling eller kött. Eller fäva-bönor och dill som blandas med ris,

man har kyckling till, *baghali polo bamorgh*. Det kan också lagas yoghurtssoppa, *ashedug*.

– Man äter maten, och alla kakor och alla olika snacks.

– Eldfesten, fortsätter Nasrin, gick till så att man gjorde upp sju mindre eldar på gatan. Sedan hoppade man en och en över eldarna. Och så sjunger man: "*Min gula otrevliga sjukdom åt elden, friskhet, värme och välmående till mig*", medan man hoppar.

– Sedan går barnen, som på hallo-ween, ut och säger tricks eller godis. Vuxna, kvinnor och ogifta tjejer går och ställer sig i ett gathörn och lyssnar på dem som slumpmässigt kommer förbi. Pratar de om något trevligt och positivt då vet de att året blir väldigt positivt. Pratar de förbipasserande otrevligt så innebär det otur och gör

att hela året blir dåligt.

13:e sizdebedar är i naturen. Unga tjejer och killar som önskar sig att bli gifta under det nya året, knyter ihop gräs och sjunger: "*Sizdebedar, saledegar, kohneh shohar bache bagbah*", som betyder: "Jag önskar nästa år att vara gift och ha ett barn". Och *sabze*, grott vete, läggs i en flod eller sjö. Sedan går man hem.

Upp på taken

– Noruz-seden, berättar Nasrin, fanns på Zarathustras tid, långt före det att islam kom till Iran. Alla iranier firar det här oavsett religion, politisk tillhörighet eller regering. För tredje året firar jag och min familj i Kungsträdgården. Förut var det i Kista och Hallonbergen. I Tensta och nu i Husby firar iranier också Noruz.

– Dagens myndigheter i Iran anser att det är vidskepelse. Men det är en gammal sed, vi är glada att genomföra den, vi tycker om det. Elden är tecken på friskhet, värme, ljus – alla är glada. Så Nuroz fortsätter firas i Iran, men nu uppe på taken.

Henrik Persson