

تدارک عید نوروز در سیرجان قدیم

✎ بتول بلالی

مردم سیرجان در گذشته و در آستانه‌ی عید نوروز رسوم خاص خود را داشتند. برخی از این آداب و رسوم در طول زمان به فراموشی سپرده شده اما هنوز برخی از آن‌ها در بین مردم سیرجان مرسوم است. خانم‌های خانه‌دار تا قبل از تحویل سال نو تمام کارها را انجام می‌دادند؛ از خانه تکانی گرفته تا تهیه لباس نو، تهیه شیرینی، آجیل، باغو (سبزه) و... می‌گفتند؛ کارهای نوروز‌دراز یک روز و دو روز نیست. چون انجام کارهای نوروز خیلی طول می‌کشید و خانم‌های خانه‌دار روزهای زیادی را صرف این کار می‌کردند.

پورا ندخت غلامحسین زاده؛ یکی از راویان فرهنگ عامیانه سیرجان، زمان آغاز این فعالیت‌ها را تقریباً دو ماه قبل از نوروز عنوان می‌کند؛ بعد از سده‌سوز یعنی از روز یازدهم بهمن که چله‌ی کوچک زمستان آغاز می‌شود، تقریباً پنجاه روز مانده به عید نوروز، زنان خانه‌دار به فکر انجام کارهای عید برمی‌آمدند و برنامه‌ریزی می‌کردند که چه کاری انجام دهند. بعضی کارها را جلوتر انجام می‌دادند، مثل تهیه‌ی لباس نو. در گذشته مردم می‌بایست حتماً روز نوروز لباس نو بپوشند. آن‌ها معتقد بودند اگر نوروز لباس کهنه بپوشند، دچار نکبت و گرفتاری می‌شوند بنابراین دوختن لباس عیدی اول سَردَفَه (در اولویت) بود. در آن‌زمان‌ها لباس آماده و دوخته شده نبود یا کم بود. همچنین چرخ خیاطی هم نبود و خیاط‌ها با دست لباس می‌دوختند و نزدیک عید نوروز سرشان شلوغ می‌شد. اولین کاری که مردم انجام می‌دادند، خرید پارچه برای لباس نو بود. پارچه‌هایی که برای لباس عید می‌خریدند، بیشتر رنگی بود. مردم بر این باور بودند لباس رنگ تیره شگون ندارد. زن‌ها بیشتر برای خودشان چادر و چارقد و پیراهن می‌دوختند و مردها کت یا پالتو و پیراهن مردانه و شلوار می‌دوختند.

آماده کردن وسایل شیرینی

ریختن نشاسته و ریختن سبب‌ن سبب‌ن از دیگر کارهای عیدی بود. این کار را بین دو چله (چله‌ی کوچک و بزرگ) می‌بایست انجام دهند. نشاسته را برای تهیه شیرینی و خوراکی‌های عید به کار نمی‌بردند و در طول سال از آن استفاده می‌کردند اما معتقد بودند ریختن نشاسته قبل از عید نوروز شگون دارد و اگر نشاسته‌ای را که در فصل تابستان فالوده می‌کنند یا در طول سال استفاده می‌کنند، بین دو چله بریزند، خواص بیشتری دارد و می‌گفتند با سرمای هوا باید آب روی نشاسته یخ ببندد. بنابراین مقداری گندم در آب می‌ریختند و هر صبح آب آن‌ها را عوض می‌کردند و اگر روی گندم‌ها یخ زده بود تخته‌ی یخ را برمی‌داشتند و آب گندم‌ها را عوض می‌کردند تا خراب نشوند و یخ نکنند (جوانه نزنند). قدیمی‌ها می‌گفتند برای ریختن نشاسته باید ۴۰ روز گندم به آب باشد ولی اگر ۲۰ روز هم گندم‌ها توی آب می‌مانند، خوب می‌شدند. وقتی دست به گندم‌ها می‌گرفتند و مغزشان از پوست لا می‌داد (جدا می‌شد)، نشاسته برای مرحله‌ی بعدی آماده بود. در گذشته امکانات کنونی نبود. گندم‌ها را دو تا سه آب می‌شستند، داخل چلو صافی می‌ریختند تا آب‌شان گرفته شود، سپس داخل جوغن (هاون) می‌کوبیدند و دوباره آن‌ها را در یک قلع بزرگ ریخته و با دست چنگ می‌کردند و تا جایی که

گندم‌ها آب سفید داشتند آن‌ها را با چلو صافی صاف می‌کردند. بعد از چند دقیقه نشاسته‌ها ته‌نشین می‌شد و آب‌های زلال روی ظرف را صاف می‌کردند. سپس در یک سینی بزرگ خاکستر می‌ریختند و پارچه‌های سفید و نخی مثل چلوار روی آن می‌انداختند و نشاسته‌های ته‌نشین‌شده را روی آن می‌ریختند تا به وسیله‌ی خاکستر مابقی آب آن‌ها گرفته شود. بعد از اینکه آب نشاسته‌ها تقریباً گرفته می‌شد آن‌ها را در سینی دیگری می‌ریختند تا خشک شوند.

تهیه‌ی آرد سبب‌ن

بعد از نشاسته نوبت ریختن سبب‌ن بود. گندم‌ها را تمیز می‌کردند و یک شبانه‌روز داخل آب می‌خیساندند. معتقد بودند سبب‌ن باید هفت‌جنس داشته باشد. یعنی هفت نوع حبوبات مثل؛ ماش، لوبیا، نخود، عدس، جو، گندم، کز، در هر کدام به اندازه‌ی یک قاشق غذاخوری داخل گندم‌ها می‌ریختند. جو را بیشتر می‌ریختند چون می‌گفتند جو باعث شیرینی سبب‌ن می‌شود. بعد همه‌ی این‌ها را داخل کماجدون (قابلمه) می‌ریختند و درب آن را می‌گذاشتند. گندم‌ها که تیج می‌کند (جو ا نه می‌زد)،

داخل

کیشه ی پارچه‌ای می‌ریختند؛ جوری که تیج آن‌ها نشکند و کیشه را داخل چلو صافی گذاشته و زیر آن یک قلع می‌گذاشتند. سه روز صبح پشت سر هم آب نیم‌گرم از پشت پارچه به گندم‌ها می‌دادند. سه روز هم آب یخ به آن‌ها می‌دادند. بعد از سه، چهار روز یک سنگ صاف بزرگ یا یک سینی مس با چند سنگ سنگین داخل سینی روی کیشه می‌گذاشتند تا گندم‌ها پخش نشوند و روی هم فشرده شوند. زمانی که گندم‌ها در کیشه بود، می‌گفتند اگر آدم ناپاکی (کسی که چشمش شور یا مریض بود) دور آن‌ها برود، سبب‌ن خراب یا سیاه می‌شود یا بو می‌گیرد و چشم می‌خورد. گندم‌ها که ریشه می‌زد، دوباره سه دفعه آب یخ به آن‌ها می‌دادند تا شیرین شوند. بعد از یک هفته چون سبب‌ن‌ها روی هم تخته بود (در هم تنیده)، سفت می‌شدند و از هم جدا نمی‌شدند. آن‌ها را از هم باز می‌کردند یا با چاقو می‌بریدند و جدا می‌کردند. خانم‌های خانه‌دار جدا کردن سبب‌ن‌ها را نوعی عیش و شگون می‌دانستند و پای سبب‌ن‌ها کلی تعریف و صحبت می‌کردند. لوبیا، نخود و سایر حبوبات را از داخل گندم‌های جوانه‌زده جمع می‌کردند، چون باعث تلخی آرد سبب‌ن می‌شد. اما جوها را جمع نمی‌کردند، چون باعث شیرینی سبب‌ن می‌شد. سبب‌ن‌ها را آفتاب می‌کردند. برای این کار آن‌ها را داخل سینی ریخته و یک آینه در وسط سینی می‌گذاشتند. تکه‌ای قند و یک حبه‌ی زغال یا یک سرمه‌دان روی آینه قرار می‌دادند چون معتقد بودند سبب‌ن زود چشم می‌خورد. وقتی سبب‌ن‌ها خشک می‌شدند آن‌ها را آرد می‌کردند تا برای عید نوروز کماج سبب‌ن بپزند. سبب‌ن‌ها را یا آسو (آسیاب‌دستی، دستاس) آرد

می‌کردند

تهیه‌ی آرد برنج

تهیه‌ی آرد برنج قبل از نوروز نیز برعهده‌ی زنان خانه‌دار بود. مقداری برنج می‌خیساندند و بعد از چند ساعت آن‌ها را آبکش کرده و برنج‌ها را نیمه‌خشک در جوغن می‌کوبیدند و با موبیز (الک) می‌پيختند و برای تهیه‌ی نان برنج از آن استفاده می‌کردند. از این آرد برای پختن فرنی برنج هم استفاده می‌شد.

بریدن رشته آش

از دیگر کارهای خانم‌های خانه‌دار قبل از عید، بریدن رشته‌ی آش بود. گندم را پاک و آرد می‌کردند و سپس خمیر می‌کردند. خمیرها را پهن می‌کردند و با چاقو به صورت رشته‌های باریک و نازک می‌بریدند. رشته‌ها را خشک می‌کردند و نگه می‌داشتند. اگر هم می‌توانستند حتماً روز اول نوروز و دم سال تحویل آش درست می‌کردند. مردم بر این باور بودند رشته برکت دارد و اگر رشته‌ی آش در خانه باشد این رشته‌ی

کنجدها بین دو کف دست سعی در کندن پوست کنجدها داشتند. بعد از آن کنجدها را در سینی خشک می‌کردند و می‌تکاندند و پوست آن‌ها را جدا می‌کردند و بعد از برشته کردن با کنف و نخود و گندم شیرینی و مغز هسته‌ی زردآلو و مغز بادام و پسته قاطی می‌کردند و نوعی آجیل به اسم نخودکنجی درست می‌کردند.

خونه‌تکونی

خونه‌تکونی یا شست و رُفت عید برای خودش مراسمی داشت. قبل از عید نوروز پتوها و پرده‌ها و به اصطلاح شستنی‌ها را می‌شستند. بعضی فرش‌ها که تمیز بودند و فقط خاک گرفته بودند را با کتینو (چوبی تقریباً بلند و با ضخامت مناسب که نشکند) می‌تکاندند. قالی‌های کثیف را با کمک مردها می‌شستند. بعد هم اتاق‌های خانه را تمیز می‌کردند. بوته‌ی جاز توی آب می‌گذاشتند تا بخیسد و سقف و کارافوهای (تارهای عنکبوت) دور تا دور اتاق را می‌گرفتند. طاقچه‌ها و ته‌طاقچه‌ای‌ها را می‌شستند. اگر اتاق کثیف و دودزده

عمر بچه‌ها و

همسرشان است و سر رشته‌ی

زندگی تا آخر سال به دست خانواده بود.

-تهیه‌ی جای بیدمشکی

کار دیگر زنان خانه‌دار سیرجانی قبل از نوروز تهیه‌ی جای بیدمشکی برای پذیرایی از مهمانان نوروزی بود. این سنت هنوز هم در بین برخی خانواده‌ها ادامه دارد. زنان خانه‌دار مقداری بیدمشک لابه‌لای جای می‌ریختند. جای و بیدمشک را تا چند روز با پارچه‌ای می‌پوشاندند تا جای، عطر بیدمشک را به خود بگیرد و اصطلاحاً بیدمشکی شود.

سفید کردن کنجد

سفید کردن کنجد هم کار دیگر زنان خانه‌دار به شمار می‌رفت. قبل از عید نوروز مقداری کنجد می‌خیساندند و در سینی می‌ریختند و با مالیدن

بود (در

اثر روشن کردن

اجاق) آن را سفید می‌کردند.

حیات خانه را نیز تمیز می‌کردند.

کردوهای (باغچه) خانه را تمیز می‌کردند.

مردها خاک کردو‌ها را می‌شکستند (زیر و رو کردن). کردو را کاردبندی می‌کردند. درخت‌ها را پُتار (هرس) می‌کردند و شاخه‌های خشک را می‌چیدند. داربست‌های درختان انگور را درست می‌کردند و چوب روی آن‌ها می‌انداختند. اگر داخل خانه حوض آب داشتند، آن را تمیز می‌کردند و نزدیک عید، حوض را از آب تمیز پر می‌کردند. ظرف‌های مس را به قلاگر می‌دادند تا سفید و قلا شوند. قتیله‌های چراغ‌ها را عوض می‌کردند. سماورها را تمیز و سفید می‌کردند. منقل‌ها را می‌شستند