

درست کردن شیرینی عید

کماج سهن، نان چرب شیرین، کلمپه، قطاب، نان پر، نان شیر، نان برنج و نان سهن لتیر از جمله شیرینی‌هایی بود که زن‌ها برای عید نوروز تهیه می‌کردند اما مهم‌ترین شیرینی عید که حتما درست می‌شد، کماج سهن بود. خانم‌های خانه‌دار فقط سالی یک‌بار کماج سهن می‌پختند آن‌هم عید تا عید. پخت کماج سهن یکی از رسومات مردم سیرجان قبل از نوروز به شمار می‌رود. خانم‌های خانه‌دار همان روزی می‌خواستند که نان بپزند، خمیر کماج سهن را هم آماده می‌کردند تا از آتش تنور برای پخت کماج استفاده کنند. همچنین به دلیل عدم وجود یخچال و جلوگیری از خراب شدن، کماج سهن را دیرتر و در روزهای آخر سال که به عید نزدیک‌تر بود، می‌پختند.

خانم‌های خانه‌دار برای تهیهی کماج سهن هسته خرما را می‌گرفتند سپس چند نوع داروی گیاهی مثل زیره، سیاهدانه، زنجبیل، دارچین، جوز، مغز گردو و کنجد را با خرما قاطی می‌کردند. آرد گندم و آرد سهن را با کمی زردچوبه خمیر می‌کردند. خمیر را توی تابه‌ی بزرگی پهن می‌کردند و از خرمایی که برای کماج آماده کرده بودند، لای خمیر می‌گذاشتند و دوباره یک لایه‌ی خمیر روی آن می‌گذاشتند و کماج را داخل تابه می‌بریدند. چند سنگ زیر تابه قرار می‌دادند؛ طوری که تابه بالا باشد. یک سینی که از تابه بزرگ‌تر بود را روی تابه می‌گذاشتند. آتش‌های داخل تنور را روی سینی می‌ریختند. بعد از پختن، مغز پسته و شکر را می‌کوبیدند و روی کماج می‌ریختند و کماج را داخل ظرف می‌گذاشتند.

بعضی زن‌ها حلوای سهن هم برای سال تحویل و اینکه خانه پر و پیمان باشد، درست می‌کردند. در گذشته آرد سفید برای پختن شیرینی نبود و شیرینی‌ها اکثرا با آرد گندم تهیه می‌شدند. خانم‌های خانه‌دار قطاب و نان پُر را هم با آرد گندم درست می‌کردند. کلمپه را نیز با خرما و آرد گندم تهیه می‌کردند و برای پخت، آن‌ها را به تنور می‌زدند.

برای تهیه‌ی نان سهن لتیر، خمیر سهن را درست می‌کردند و آن را مثل نان، پشت تابه می‌پختند. نان‌های سهن را چنگ می‌کردند و خرماها را با دار و دواهایی (داروهای گیاهی) که قبلا برای کماج سهن به کار می‌بردند، سرخ می‌کردند و همراه با مغز پسته و بادام به نان‌های خرد شده اضافه می‌کردند. همه‌ی این مواد را با هم قاطی می‌کردند و وُز می‌دادند. بعد آن‌ها را کلو می‌کردند (شکل می‌دادند) یا قالب می‌زدند.

زن‌ها برای عید، قهوه‌ی سفید درست می‌کردند. مثل قهوه‌ی نخودی و قهوه‌ی نارگیلی و قهوه‌ی هل‌قند. با مغز پسته و بادام هم قهوه درست می‌کردند. قوتو و قهوه‌ی سیاه برای عید نوروز درست نمی‌کردند چون می‌گفتند رنگ‌شان سیاه است و شگون ندارد.

باغور یختن

از دیگر آیین‌های سنتی، ریختن باغو (سبز کردن سبزه) است. در قدیم رسم بود خانم‌های خانه‌دار حتما باغو بریزند. نریختن باغو را خوب نمی‌دانستند. معمولا به تعداد افراد خانواده باغو می‌ریختند. برای ریختن باغو از حبوبات و بذره‌ای گیاهان استفاده می‌کردند. این کار هم برعهده‌ی زن خانه بود. از کرو، نخود، عدس، لوبیا، ماش، گندم، جو، کنف، خاکشیر، بذر کتان، تخم

شلغم، تخم آفتابگردان، تَر تیزک (بذر شاهی) و... برای ریختن باغو استفاده می‌کردند. باغو‌ها را معمولا روی خاک و توی تغار یا دوره (خمره‌های پشت‌سبز) می‌ریختند. خاک باآورده می‌آوردند و با کود قاطی می‌کردند. خاک‌ها را می‌پیختند (الک کردن خاک) و آشغال‌ها و ریگ‌ها را جدا می‌کردند. بذرها را توی آب می‌خیساندند و بعد از تچ کردن روی خاک می‌ریختند و دوباره روی آن‌ها خاک می‌ریختند. پارچه‌ای نم می‌کردند و روی ظرف‌های باغو می‌گذاشتند. هر صبح روی پارچه آب می‌ریختند. باغو‌ها را جای گرمی می‌گذاشتند. روزها باغو‌ها را توی آفتاب می‌گذاشتند و شب‌ها توی اتاق نگه می‌داشتند تا سبز شوند. پشت کوزه و قلیان هم خاکشیر یا تَر تیزک سبز می‌کردند. بدین ترتیب که با پارچه، جوراب یا پنبه پشت کوزه یا قلیان را می‌پوشاندند و خاکشیر خیس کرده را پشت کوزه می‌مالیدند. مردم سیرجان باور داشتند اگر باغو و سهن نریزند، سال پیش رو به آن‌ها خوش نمی‌گذرد. می‌گفتند سهن و باغو ریشه‌ی زندگی است و شگون دارد. بنابراین هرچقدر گندم داشتند، سهن می‌ریختند، حتی اگر مقدارش کم بود. دختری که همان سال به خانه‌ی بخت رفته بود حتما می‌بایست برای عید نوروز سهن، نشاسته و باغو بریزد. باغو بریزد ببیند به دستش می‌آید یا نه. اگر به دستش می‌آمد، باغو‌ها خوب و سبز می‌شدند و اگر به دستش نمی‌آمد، باغو‌ها خراب می‌شدند و سال‌های بعد هم دیگر باغو نمی‌ریخت. اما زن حامله نمی‌بایست سهن و باغو بریزد زیرا معتقد بودند یا سهن‌ها خراب می‌شود و یا بچه‌اش سقط می‌شود.

تخم مرغ رنگ کردن

زنان خانه‌دار برای عید نوروز تخم مرغ رنگ می‌کردند. از مغازه‌های عطاری نیم الی یک مثقال جوهر که برای رنگ کردن نَخ‌های قالی استفاده می‌شد، تهیه می‌کردند. تخم مرغ‌ها را همراه رنگ‌ها آب‌پز می‌کردند و سر سفره‌ی هفت‌سین می‌گذاشتند. وقتی بچه‌های مهمانان بهانه می‌گرفتند به آن‌ها تخم مرغ رنگی می‌دادند. قبل از سال تحویل برای سفره‌ی هفت‌سین؛ سهن، سنجد، یک نعلبکی سکه، تَنگ سرکه، سیر، سبزی خوردن، باغو، آبنه‌ی کوچک، قرآن و تخم مرغ رنگ‌کرده تدارک می‌دیدند. شیرینی‌هایی که برای عید پخته بودند را نیز سر سفره‌ی هفت‌سین می‌گذاشتند. بعضی مردم نیز از جوهای آب یا قنات‌ها ماهی‌هایی که در آب روان بودند را می‌گرفتند و داخل ظرف آب کنار سفره‌ی هفت‌سین می‌گذاشتند.

از دیگر رسومات قدیمی مردم سیرجان در آستانه‌ی نوروز، چیدن شاخه‌هایی از گل و شکوفه‌های بهاری بود. روز قبل از عید به باغو‌ها می‌رفتند و شاخه‌ای سبز از گل‌ها و شکوفه‌های درختان به خانه می‌آوردند و آن را به بالای چارچوب درب اتاق می‌زدند. معتقد بودند که شگون دارد و اگر روز اول سال چشم‌شان به گل و سبزه بیفتد تا آخر سال برای‌شان خوش‌یمن است. از این شاخه‌ها وسط باغو‌ها هم می‌زدند. اگر خانواده‌ای برای پرسرش نامزدی انتخاب کرده بود، می‌بایست روز اول عید برای آن دختر عیدی بدهد. بنابراین جدای از انجام کارهای عیدی برای خودشان، بایستی به فکر خرید لباس، طلا، پارچه، شیرینی، مواد خوراکی مثل کله‌ی قند، بسته‌ی چای، برنج باشند و برای عروس‌شان عیدی ببرند.

