



رسوم نوروزی مربوط به شهر خاصی در ایران نیست ولی هر شهری برای این روز تازه سبک و سیاق خودش را داشته است. در این بین، زنان مشهد هم رسوم خود را داشتند. در خراسان بزرگ، مردم از مرد وزن و فقیر و غنی به آداب و رسوم نوروز پایبند بودند. روزهای متوالی، از کار دست می‌کشیدند و به خوشی و تفریح و دید و بازدید می‌گذراندند. فرقی نمی‌کرد زنی ساکن خانه‌ای در بالاخیابان باشد یا اهل کوچه نوغان یا پایین خیابان. همه اهالی مشهد نوروز را جشن می‌گرفتند و حتما قسمتی از این شادی در حرمی می‌گذشت که صبح و شام چشمشان به گنبد طلایش می‌افتاد.

آتش می‌کردند و سفره هفت‌سین می‌چیدند، سفره‌ای که حتما دو تا لاله یا چراغ یا دو تا شمع روشن داشت. وسطش قرآن و آینه بود. روی آینه تخم مرغی می‌گذاشتند که موقع در کردن توپ تحویل سال، تخم مرغ روی آینه می‌چرخید.

خوردنی‌های شب و روز سال نو
خانم خانه یک طرف سفره یک ظرف عسل و یک نان سنگک می‌گذاشت و هفت‌سین را می‌چید. سمنوی حضرت زهرا(س) را که خودش با همراهی زنان همسایه پخته بود توی سفره می‌گذاشت و همه باید بعد از تحویل سال از آن می‌خوردند. چون معتقد بودند در طول سال از بیماری‌ها محفوظ می‌مانند. وقت تحویل سال نیز به آینه نگاه می‌کردند. یک کاسه آب و چند ساقه سبز و یک دانه نارنج درون آب را هم در سفره می‌گذاشتند.

رسم زن‌های مشهد این بود که خانه‌تکانی را از روزها قبل شروع می‌کردند. ظرف‌های مسی را به رویگری می‌دادند تا سفید شوند. لباس‌ها را می‌شستند و فرش‌ها را می‌تکاندند. در و پنجره را تمیز می‌کردند و گرد و غبار را می‌تکاندند. همه خانه را تمیز تمیز می‌کردند. برای سبزی سفره هفت‌سین خود، در یک دیس یا دوری، گندم یا عدس خیس می‌کردند یا اسفزه، تیزک و خاکشیر روی پارچه پهن می‌کردند و پشت کوزه می‌چسباندند تا برای عید سبز شود، همان روزها که حاجی فیروز یا جیگی جیگی ننه‌خانم توی کوچه و بازار راه می‌رفت و دنیک می‌زد و تصنیف می‌خواند. لحظه تحویل سال یا خانواده دور هم کنار سفره هفت‌سین بودند یا به حرم می‌رفتند و کنار مضجع شریف سال را تحویل می‌کردند. زن‌ها چند لحظه قبل از سال آرد خمیر می‌کردند و گوشه‌ای می‌گذاشتند تا ور بیاید. سماور را

سفره نوروز را چه کسی می‌اندازد؟

نگاهی به نقش زنان
در مراسم سال نو

مراسم سمنوپزان

طرز تهیه سمنو



دو سه روز که گذشت، گندم‌ها را در پارچه‌ای می‌پیچیدند و در چاهی آویزان می‌کردند تا گندم‌هایش نیش بزند. بعد کیسه را از چاه بیرون می‌کشیدند، در یک سینی بزرگ پهن می‌کردند و زیر آفتاب در هوای آزاد قرار می‌دادند. وقتی علم گندم روید و ساقه‌های سبزش به قدر یکی دو بند انگشت بزرگ شد، گندم را با ساقه‌های نورسته و سبز آن سه بار در آب غسل می‌دادند. آن وقت روی تخته یا سنگ مسطح بزرگی می‌ریختند و با کارد خرد می‌کردند. در این زمان، همه اعضای خانواده نیت می‌کردند و کاردی روی علف‌ها می‌کشیدند و مراد دلشان را می‌گفتند.

بعد از انجام این مقدمات، جوانه‌ها را در هاونی می‌ریختند و خوب می‌کوبیدند و شیره آن را می‌گرفتند. این شیره را با مقدار معینی

اسم سمنو که می‌آید، همه‌مان به یاد سمنوهای شل و ول شب سال نو می‌افتیم که برای خالی نبودن سفره هفت‌سین یک پیاله کوچک کنار بقیه اجزای سفره می‌گذاریم اما اصل ماجرا چیز دیگری است. سمنو یک غذای باستانی ایرانی است که برای گذراندن زمستان و نذر و حاجت گرفتن و برای سفره سال نو تهیه می‌شده است و معمولا به نام حضرت زهرا(س) یا حضرت زینب(س) نذر و تقسیم می‌کردند. حتی در بعضی مناطق خراسان، مقداری از سمنوی نوروز را در محلی محفوظ نگه می‌داشتند تا نوروز سال بعد. چون معتقد بودند سمنو برکت خانه است. در برخی از مناطق، ورود پسران بالغ و مردان به مراسم سمنوپزان ممنوع بود و این کار، رسمی زنانه بود. برای تهیه سمنو، اول مقداری گندم در آب خیس می‌کردند و