

آتش افروزی از نوع زنانه

چهارشنبه‌سوری در خراسان قدیم

شب چهارشنبه‌سوری در همه شهرهای ایران از قدیم همراه با جشن و شادی و روشن کردن آتش بود که رسمی مربوط به گذشته ایرانیان است. در خراسان، علاوه بر این رسم ایرانی قدیمی، اعتقادی بود که مردم داشتند درباره اینکه وقتی مختار، سردار معروف عرب، از زندان آزاد می‌شود و قصد خون‌خواهی شهدای کربلا می‌کند، برای تشخیص موافق و مخالف، دستور می‌دهد شیعیان بالای بام خانه‌هایشان آتش روشن کنند و آن شب هم مصادف با چهارشنبه آخر سال بوده است. آتش‌افروزی شب چهارشنبه‌سوری در خراسان مربوط به زن‌ها بود و مردها حق شرکت در آن را نداشتند.

شب چهارشنبه‌سوری نزدیک غروب وسط حیاط آتشی روشن می‌کردند و پیرو جوان از روی آتش می‌پریدند و می‌خواندند: زردی من از تو، سرخی تو از من.

زن‌هایی که بچه کوچک و شیرخوار داشتند، بچه‌بغل شادی‌کنان از روی آتش رد می‌شدند. بعضی‌ها هم مقداری گون جمع‌آوری می‌کردند و در جایی مثل کوهسنگی قرار می‌گذاشتند. گون‌ها را آتش می‌زدند و از روی آن‌ها می‌پریدند و «زردی من از تو، سرخی تو از من» را ضمن پریدن می‌گفتند.

در روستاهای اطراف مشهد، رسم پریدن از روی آتش با این شعر بود: آلا به در، بلا به در، دزد هیز از دها به در. به این ترتیب، آل و دزد و بلا را از دهشان دور می‌کردند.

رسم زنان خراسانی این بود که آتش چهارشنبه‌سوری را خاموش نمی‌کردند و می‌گذاشتند آتش خودش خاموش شود. چون معتقد بودند فوت کردن آتش چهارشنبه‌سوری شگون ندارد. بعد از خاکستر شدن آتش، خاکستر را برمی‌داشتند و سر چهارراهی می‌ریختند و کوزه‌ای قدیمی را از پشت بام پرت می‌کردند و می‌خواندند: درد و بلای خنه ره رختم به کوچه.

زن‌ها از قبل آجیل بدون نمک شب چهارشنبه‌سوری را آماده می‌کردند که شامل انجیر، کشمش، خرما، توت خشک، فندق، پسته و بادام خام بود که معتقد بودند خوردنش شگون دارد.

زن‌های خراسانی رسم دیگری هم برای شب‌های چهارشنبه‌سوری داشتند. آن‌ها برای گرفتن حاجت و رفع درد و بلا، اول شب چادر رختخوابی به سر می‌کردند و به نیت شفای مریض یا حاجتی دیگر ملاقه‌به‌دست در خانه همسایه‌ها می‌رفتند و چهار بار ملاقه را به در می‌کوبیدند. صاحب‌خانه ملاقه را می‌گرفت و مقداری خوراکی که در خانه داشت مثل خرما، کشمش و نخودچی یا اگر نداشت گندم یا برنج داخلش می‌ریخت و پس می‌داد. زن‌ها معتقد بودند اگر مریض خانه این خوراک را بخورد، شفا می‌گیرد.

رسم دیگر شب چهارشنبه‌سوری فال‌گوش ایستادن بود و مردم اعتقاد داشتند هرچه بشنوند، وقایع سال آینده را اعم از غم و شادی برایشان رقم می‌زند. همچنین در کوزه پول خرد و اسم می‌ریختند و برای دختران دم‌بخت فال می‌گرفتند. در این شب، شام همه مردم عدس پلو و آش رشته و در خانواده‌های متمول کوفته بود.

فال‌گوش

رسم دیگر شب چهارشنبه‌سوری فال‌گوش ایستادن بود و مردم اعتقاد داشتند هرچه بشنوند، وقایع سال آینده را اعم از غم و شادی برایشان رقم می‌زند. همچنین در کوزه پول خرد و اسم می‌ریختند و برای دختران دم‌بخت فال می‌گرفتند. در این شب، شام همه مردم عدس پلو و آش رشته و در خانواده‌های متمول کوفته بود.

بعضی‌ها لحظه تحویل سال دور سفره می‌نشستند. زن‌ها یک سکه یا چند دانه برنج در مشت می‌گرفتند و کله جوجه‌خروس در جیب مردانشان می‌گذاشتند و سر مرغ و دل و جگر و سنگدان و گردن مرغ را می‌پختند و به مرد خانه می‌دادند تا بخورد و ثروتمند شود. زن‌های مشهدی شب آخر سال کوکوسبزی و پلو می‌پختند و با اهل خانه می‌خوردند. روز شنبه اول سال هم آش می‌پختند تا در طول سال، رشته کار دستشان باشد و اولین شب سال رشته‌پلو می‌خوردند. از کوکویی هم که از شب آخر سال کهنه مانده بود مقداری می‌خوردند تا تمام سال رزقشان حلال باشد. کوکو را هم باید می‌خوردند تا در سال نو از «کو؟ کو؟» گفتن راحت بشوند!

شیرینی‌پزان

زن‌ها در شهر مشهد شیرینی‌های نوروز را خودشان می‌پختند یا از دکان‌های اطراف حرم می‌خریدند. شیرینی نوروز مردم مشهد انواع شیرینی خانگی باقلوا و لوز و نیم‌شکر و نقل و مسقطی و حاج‌بادام و گز و راحت‌الحلقوم و نان نخودی و نان تاج و شیرینی ساق عروس و زبان بود. آجیل و میوه عید هم همانی بود که در آن سال‌ها همه مردم استفاده می‌کردند.

زن‌های روستاهای اطراف نخودچی می‌پختند و نان برنجی و غرابیه و قطاب و کلچه نوروزی و حلوای انگشت‌پیچ و همه را در قاب و بشقاب می‌گذاشتند. آجیل روستاها هم نخودچی کشمش و انجیر و خرما و کشته بود. زن‌های کلات و قوچان برای نوروزشان نان فطیر مسکه می‌پختند. قلفتی نان شیرین نوروز تربت حیدریه بود و روورکرده و خشکی را در بیرجند می‌پختند. روز سیزدهم نوروز زن‌ها آش رشته می‌پختند و همراه بقیه خانواده برای درکردن نحسی به بیرون از خانه می‌رفتند. کوهسنگی، وکیل‌آباد، شهر توس، خواجه‌ربیع، خواجه‌مراد، طرق و پل‌شاهی محل سیزده‌به‌در مشهدی‌ها بود. خوردن کاهوسکنجبین و چغاله‌بادام از خوردنی‌های مرسوم عصر روز سیزده نوروز

بود. در پایان هم دخترهای دم‌بخت نیت می‌کردند، سبزه‌ها را گره می‌زدند و به آب می‌انداختند و با امید داشتن سالی خوب و آینده‌ای روشن، به خانه‌هایشان بازمی‌گشتند.



آب مخلوط می‌کردند. در دیگی می‌پختند و دیگ را روی آتش می‌گذاشتند. بعد که کمی گرم شد، مقداری آرد به آن اضافه می‌کردند و دوباره هم می‌زدند و این عمل را سه بار انجام می‌دادند. دفعه سوم، بعد از اضافه کردن آرد و هم زدن دیگ، یک سینی مسی پر از آتش را روی دیگ می‌گذاشتند و دیگ را دم می‌کردند. گاهی قبل از دم کردن، مقداری شکر هم اضافه می‌کردند. وقتی سمنو دم کشید، همه سر دیگ می‌رفتند و صلوات می‌فرستادند و حاجتشان را در دل می‌گفتند و در دیگ را باز می‌کردند. این سمنو را برای اهالی خانه و اهالی محل تقسیم می‌کردند.