زنان روستای حصارسرخ، میراث‌دار یک آیین کهن باستانی هستند

شیرینی بهار در دیگ سمنو

کمال خجندی| «فاطمه‌خانم» تا دخترها و عروس‌ها و خانم‌های همسایه حاضر نشوند، دیگش را بار نمی‌گذارد. حالا را نبینید که همسایه‌ها سال‌به‌سال در خانه همدیگر را نمی‌زنند. پیش از این‌ها، کاری نبوده است که بی‌حضور همسایه‌ها و فک‌وفامیل انجام بشود؛ از رب پختن و ترشی انداختن تا گرفتن گَرد قالی و شستن ملحفه‌ها. در این میان اما سمنوپختن، مهم‌ترین کاری بوده که با حضور همسایه و دوست‌وآشنا انجام می‌شده است. حالا در شلوغی شهرها، کمتر می‌شود از این دورهمی‌ها سراغ گرفت، اما اهالی حصارسرخ هنوز همان صفای روستایی‌طور را حفظ کرده‌اند، حتی حالا که خانه‌هایشان نونوار شده است و کوچه‌های آسفالت‌شده، جای کوچه‌باغ‌های سایه‌دار قدیم را گرفته است.

زن‌های حصارسرخ، هرسال همین موقع‌ها، بساط سمنوپزانشان به‌راه است. همین موقع‌ها هرسال، توی هر کوچه و محله، دیگی برپاست و چند خانم چادربه‌کمربسته، آن را هم می‌زنند تا سمنویش ته نگیرد. حالا چندسالی است که حصارسرخ نه با باغ‌ویلاهایش که با سمنوپزانش شناخته می‌شود؛ با خانم‌هایی که میراث‌دار یک سنت کهن پیشاتاریخی هستند. «فاطمه مسعودی» یکی از همان‌هاست که سمنوهایش، زبانزد مشهدی‌هاست.

روستا هنوز زنده است

حصارسرخ تا همین سال‌های نه‌چندان دور، روستایی بود سرسبز با باغ‌های خرم؛ سر راه رسیدن به شاندیز و ابرده و زشک زیبا. حالا اما یکی از محله‌های شهر شاندیز به‌حساب می‌آید؛ ساکت و خلوت و آرام. حصارسرخی‌ها حسابی خردوارانه عمل کرده و نگذاشته‌اند روستایشان آن‌قدرها هم شکل‌وشمایل شهر بگیرد. آن‌ها میدانگاهی روستا را نگه داشته و سنگ‌فرش کرده‌اند. چنار کهنسال روستا هم در جای خود باقی است و هرچند سال‌هاست که خشک شده است، حتی تنه خشکیده آن هم نشان می‌دهد که اینجا روزگاری چنارهای تنومند، سایه‌داری می‌کرده‌اند و آبی که از سر آب قنات می‌آمده، به تلخ (استخر) می‌ریخته است. تلخ هم هنوز هست، با ماهی‌های قرمزش و پونه و خرفه‌هایی که جابه‌جا، دورتادورش روییده‌اند. تلخ و میدانگاهی و درخت سایه‌دارش که باشد، یعنی روستا هنوز زنده است و نفس می‌کشد. حصارسرخی‌ها المانی هم طراحی کرده‌اند که مثل یک چتر یا مثل پرهای گل نیلوفر، دورتادور تنه درخت را گرفته و جای شاخه‌های خشکیده‌اش را پر کرده است؛ با ۷۲ فانوس و عکس جوان‌هایی که یک روز برای بار آخر، میدانگاهی را دیدند و وقتی تیروترکش می‌خوردند، حتما دلشان تنگ بوده است که یک‌بار دیگر چنار کهنسال روستا را ببینند و سنگی بیندازند به آب آرام تلخ و هوای حصارسرخ را نفس بکشند. اهالی حصارسرخ، یک چیز مهم دیگر را هم حفظ کرده‌اند؛ سنت سمنوپزانشان را.

گندمی که کمتر آب خورده باشد، شیرین‌تر است

فاطمه‌خانم یکی از زن‌هایی است که روزهای آخر سال، بساط سمنوپزانش به‌راه است. امسال که ماه مبارک قبل از نوروز می‌رسد، او سمنوپزان را زودتر هم شروع کرده است. بماند که اصلا به بار آمدن دیگ سمنو، آخر خط سمنوپختن است، کار، همیشه از یکی‌دو هفته قبل شروع می‌شود.

فاطمه‌خانم می‌گوید: «همه‌چیز سمنو، از گندم است. گندم که خوب باشد، سمنو هم خوب می‌شود» و ادامه می‌دهد: «قدیم می‌گفتند گندمی که کمتر آب خورده باشد، شیرین‌تر است؛ به همین دلیل هم برای سمنو، گندم دیم کنار می‌گذاشتند، آن‌هم از تابستان، از فصل گندم‌درو، برای شب عید».

در حیاط بزرگ خانه فاطمه‌خانم، جایی هم برای نگهداری گندم هست؛ اتاقی سرد و سایه‌گیر که قدیم‌ترها با کندوهای گلی، پرش می‌کردند؛ کندوهایی که گندم همه سال را در دل خمره‌ای‌شان، جا می‌دادند. حالا خبری از کندوها نیست، اما فاطمه‌خانم هنوز هم می‌تواند از گندم دیم برای پخت سمنو استفاده کند؛ «گندم‌ها باید سه روز به نم باشد و سه روز به خلیطه (خریطه/کیسه پارچه‌ای) تا تیج بزنند». تیج زدن، همان جوانه زدن دانه‌هاست؛ معادل «پونگ زدن» درخت‌ها و به تولد جوانه‌ها اشاره می‌کند. گندم‌ها که تیج می‌زند، مواد و گندم در انرژی‌بخش‌ترین حالت ممکن، قرار دارند و پدران و مادران باستانی ما این نکته را می‌دانستند.

حالا وقت ریشه دواندن و قامت کشیدن جوانه‌هاست. فاطمه‌خانم می‌گوید: «گندم‌ها را پهن می‌کنیم در سلّه (سبد) و دستمال نم‌داری پهن می‌کنیم روی آن. بعد، آن را جایی می‌گذاریم که نور آفتاب خیلی به آن نخورد. نور آفتاب، جوانه‌ها را سبز می‌کند و جوانه که سبز شده باشد، طعم سمنو را عوض می‌کند. بهترین سمنو، سمنویی است که جوانه‌اش قد کشیده و ریشه دوانده باشد، اما سبز نشده باشد».

هر من گندم؛ یک کیسه آرد

سبزه سمنو، شامل توده گندم‌های جوانه‌زده، ساقه‌درآورده و ریشه‌کرده است. حالا زن‌ها این توده را تکه‌تکه و تارتار می‌کنند تا راحت‌تر بشود چرخش کرد و شیره‌اش را گرفت. فاطمه‌خانم می‌گوید: «قدیم‌ها سنگ بزرگ صافی را می‌آوردیم و سبزه‌ها را پهن می‌کردیم روی آن و با سنگ کوچک‌تری، آن‌ها را می‌کوبیدیم و در تشت آب، مشت می‌کردیم تا شیره‌اش گرفته شود، ولی حالا گندم‌ها را چرخ می‌کنند».

شیره شیری‌رنگ گندم‌ها که گرفته شد، وقت اضافه کردن آرد است. آردها در یک نسبت معین با گندم‌ها قرار دارند. گندم‌هایی که شیره‌شان گرفته شده است، هرچند کیلو بوده‌اند، آردها چندبرابر آن‌هاست، اما این نسبت چندان معین نیست و بین سه، تا پنج و حتی بیشتر، متغیر است. فاطمه‌خانم می‌گوید: «هرسه من گندم، دو کیسه آرد» که نسبت گندم‌ها و آردها را بین ۷ تا ۱۰ افزایش می‌دهد.

آردها که اضافه شد، زن‌ها مایه را صاف و یکدست می‌کنند و حالا همه‌چیز برای پخت سمنو آماده است.

سمنو هرچه بیشتر به بار باشد، شیرین‌تر می‌شود

قدیمی‌ها اعتقاد غریبی به پخت‌وپز با آتش کنده داشتند. فاطمه‌خانم هم سمنوهایش را با آتش کنده می‌پزد. می‌گوید: «طعمی که آتش کنده به سمنو می‌دهد، با آتش گاز درنمی‌آید. دیگ سمنو هم باید مسی باشد». دیگ سمنو، آن ساعت‌های اول ممکن است ته بگیرد؛ به همین دلیل هم باید یکسره هم بخورد. بعد که دیگ جوش آمد و جوشید و مختصری رنگ انداخت، می‌شود برای چندساعتی، آن را به حال خودش گذاشت. سمنوها می‌جوشد و می‌جوشد و آرام‌آرام رنگ می‌اندازد.

مایه سمنو، کمی که غلیظ شد، خانم‌ها دوباره باید دیگ را هم بزنند. کار هم زدن مدام دیگ سمنو، تا قوام یافتن آن ادامه دارد. جز خانم‌ها، کسی سر دیگ سمنو حاضر نمی‌شود. کسی هم که سر دیگ حاضر شده است، باید پاک و پاکیزه باشد. فاطمه‌خانم به رسمی هم اشاره می‌کند که برای دیگ سمنو برگزار می‌شده است. می‌گوید: «کسی که می‌آید سر دیگ و چشمش به دیگ می‌افتد، می‌گوید: شکر آوردم، عسل آوردم. صاحب دیگ هم می‌گوید: من هم توی دیگ ریختم».

دیگ سمنو باید ۳ تا اذان به بار باشد

قدیمی‌ها معتقدند دیگ سمنو باید سه تا اذان به بار باشد؛ یعنی مثلا اگر پیش از ظهر امروز دیگ به بار شد، باید تا فردا صبح به بار باشد.

پخت سمنو حسابی زمان‌بر است و صبر و حوصله فراوان می‌خواهد. در محیط داغ دیگ، نشاسته گندم تبدیل به قند می‌شود و سمنو بی‌هیچ افزودنی‌ای شیرین می‌شود. این همان نکته مهمی است که پدران و مادران باستانی ما، به تجربه دریافته بودند. شاید هم معلمان باستانی، نکاتی از این دست را آموزش داده باشند.

فاطمه‌خانم توضیح می‌دهد: «سمنو هرچه بیشتر به بار باشد، شیرین‌تر می‌شود. می‌شود آتش را تیز کرد تا دیگ، زودتر آبش را خشک کند، اما آن سمنو دیگر شیرین نمی‌شود. من، صبح که دیگ سمنو را بار می‌گذارم، تا آخر شب، سر بار است. بعد هم دیگ را به دم می‌کنم تا صبح».

و در این فاصله، وقتی هنوز دیگ به دم نشده است، خانم‌ها نوبت‌به‌نوبت، محتویات آن را هم می‌زنند تا حاجت بگیرند. سمنو، پیوند کهنی با باورهای آیینی دارد؛ یک خوراکی زنانه که به اعتقاد خانم‌ها، همان حلوای حضرت فاطمه زهرا(س) است.

فاطمه‌خانم معتقد است: «تا نظر بی‌بی(س) نباشد، سمنو شیرین نمی‌شود و برکت نمی‌کند. مادربزرگ‌های ما وقتی دیگی، سمنویش خیلی شیرین می‌شد، می‌گفتند بی‌بی به آن دیگ انگشت زده است».

مادرها، میراث‌دار سنت‌ها هستند

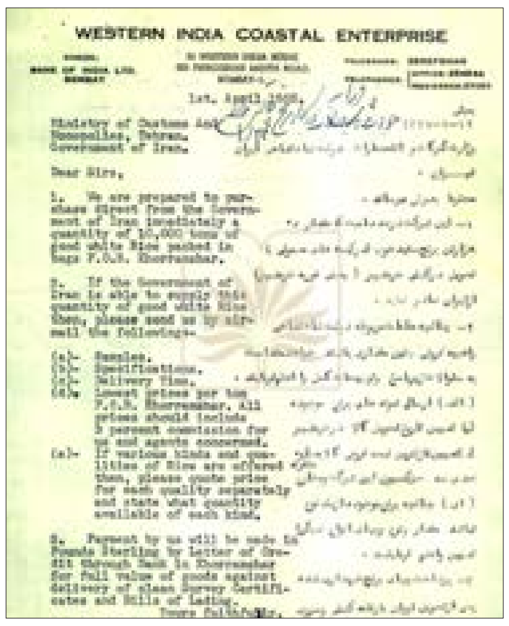
زن‌های حصارسرخ، پخت سمنو را از مادرها و مادربزرگ‌هایشان آموخته‌اند و به دخترها یاد داده‌اند و این‌گونه است که سنتی کهن، سینه‌به‌سینه حفظ شده است. مادرها، بیشتر از پدرها، میراث‌دار سنت‌ها هستند.

سمنوها که آماده شد، وقت تقسیم کردن آن است. فاطمه‌خانم می‌گوید: «قدیم هرکه سمنو می‌پخت، برای دوست‌وآشنا و دروهمسایه‌ای که نبودند، تعارفی می‌برد تا سر سفره نوروز همه، یک ظرف سمنو هم باشد. کی به فکر فروختن سمنو بود؟». اشاره او به بازارچه‌ای است که جمعه‌ها در میدانگاهی حصارسرخ برپا می‌شود. فاطمه‌خانم هم سمنوهایش را می‌آورد به میدانگاهی؛ زیر سایه چنار خشکیده و کنار عکس جوان‌هایی که قاب شده است دورتادور آن، در نسیم خنکی که از روی تلخ می‌آید. لطف حصارسرخ به همین‌هاست؛ به سنتی کهن که اینجا در این روستای آرام دامنه‌های بینالود، هنوز زنده است.

ایران نامه

سالروز امضای قرارداد دوستی و مودت، میان ایران و هند

۷۰سال رفاقت



WESTERN INDIA COASTAL ENTERPRISE

Ministry of Customs And Monopolies, Tehran, Government of Iran.

Dear Sirs,

1. We are prepared to purchase direct from the Government of Iran immediately a quantity of 10,000 tons of good white Rice packed in bags F.O.B. Khorramshahr.

2. If the Government of Iran is able to supply this quantity of good White Rice then, please send us by air-mail the following:-

(a) Samples.
(b) Specifications.
(c) Delivery Time.
(d) Lowest prices per ton F.O.B. Khorramshahr. All prices should include 2 percent commission for us and agents concerned.
(e) If various kinds and qualities of Rice are offered then, please quote price for each quality separately and state what quantity available of each kind.

3. Payment by us will be made in Pounds Sterling by Letter of Credit through Bank in Khorramshahr for full value of goods against delivery of clean Survey Certificates and Bills of Lading.

Yours faithfully,

سند امضای پیمان مودت بین ایران و هند

شیرین سیدی| امروز سالروز امضای قرارداد دوستی میان ایران و هند است؛ کشوری با تاریخ، تمدن و فرهنگ کهن که دارای نژادها، زبان، اقوام، ادیان و فرهنگ‌های مختلف است. تاریخ نشان می‌دهد که هند همواره میزبان گروه‌ها و مهاجران مختلف بوده است که با سنت‌ها و آیین خود وارد این کشور شده‌اند، گاه فرهنگ خود را وارد اجتماع هند کرده‌اند و گاه با گذشت زمان، ارتباط خود با سرزمین اصلی را از دست داده و تحت‌تأثیر فرهنگ هند قرار گرفته‌اند.

مهاجرت آریایی‌ها به هند، از قدیمی‌ترین مهاجرت‌ها و بزرگ‌ترین نوع آن بوده است. در پایان هزاره دوم پیش از میلاد، بخشی از اقوام آریایی وارد دره سند شدند و با غلبه بر بومیان، تاریخ هند را آغاز کردند. آریایی‌ها بر فرهنگ، دین، ادبیات و نظام اجتماعی هند تأثیر بسیار گذاشتند. زبان سانسکریت و نگارش متون مقدس هند، از تأثیرات آریایی‌ها بر آن کشور است. ازمیان متأخران که در اوایل هزاره اول میلادی به فرهنگ و تمدن هند نفوذ کردند و بر آن تأثیر گذاشتند، نیز می‌توان از ایران نام برد. سلطان محمود غزنوی در نیمه قرن دهم میلادی، حوزه سند را به تصرف خود درآورد و زمینه گسترش اسلام و زبان فارسی را در شبه‌قاره هند فراهم کرد. در اوایل قرن هفدهم نیز امپراتوری بریتانیا با تأسیس کمپانی هند شرقی و حضور در جنوب آسیا، زمینه‌های نفوذ خود در هند را آغاز کرد. اولین پایگاه بریتانیا در سال ۱۶۱۹ میلادی و در سورات، از سواحل شمال غربی هند، تأسیس شد. در اواخر همان قرن، کمپانی هندشرقی سه مرکز تجاری دائمی خود را در مدرس، بمبئی و کلکته افتتاح کرد. نیروهای بریتانیایی با شکست دادن نیروهای هندی، به‌تدریج توانستند حکومت هند را تحت تسلط خود درآورند. با ادامه این روند، بریتانیا به نفوذ خود در هند استمرار بخشید و در اواسط قرن نوزدهم، قدرت خویش را در بیشتر بخش‌های هند، پاکستان و بنگلادش کنونی مستحکم ساخت، تا جایی‌که در قرن نوزدهم، نام «هند بریتانیا» به هندوستان اطلاق شد.

هندیان برای رسیدن به استقلال از سال ۱۸۵۷ میلادی، جنبش استقلال‌خواهی خود را آغاز کردند که به شورش نظامی علیه فرمانروایی بریتانیا انجامید. این نبرد گرچه بعد از چند ماه ناکام ماند، در ظهور انجمن‌های مدنی مختلف در هند مؤثر واقع شد، به‌گونه‌ای که می‌توان شکل‌گیری حزب کنگره ملی هند در سال ۱۸۸۵ میلادی را که در قرن بیستم، زمینه‌های استقلال هند را فراهم کرد، از نتایج آن برشمرد.

در ۱۹۲۰ میلادی، مهاتما گاندی، به‌عنوان رهبر حزب یادشده، رهبری جنبش استقلال هند را برعهده گرفت. وی حزب سیاسی کنگره ملی هند را به یک جنبش گسترده مردمی تبدیل کرد تا علیه قوانین استعماری بریتانیا مبارزه کند. حزب از مقاومت و همکاری نکردن پارلمانی و صلح‌آمیز برای دستیابی به استقلال بهره گرفت. این حرکت، منجر به استقلال هند از امپراتوری بریتانیا و شکل‌گیری دو کشور مستقل هند و پاکستان شد. هند در ۱۵ آگوست ۱۹۴۷ میلادی، درست یک روز پس از استقلال پاکستان و با سخنرانی جواهر لعل نهرو، اولین نخست‌وزیر هند آزاد، استقلال خود از بریتانیا را اعلام کرد. از این روز با نام «روز استقلال هند» در این کشور یاد می‌شود و هندوها با برگزاری مراسم مختلف آن را جشن می‌گیرند.

۲۶ ژانویه، از دیگر روزهای مهم ملی تقویم هندی است. این روز، سالروز تصویب قانون اساسی این کشور در سال ۱۹۵۰ میلادی است که با نام روز جمهوری شناخته می‌شود. تصویب این قانون، نشان‌دهنده استقلال کامل هند از بریتانیاست که به نقش فرماندار کل در آن کشور پایان داد.

ایران و هند از دیرباز ارتباط نزدیکی با یکدیگر داشته‌اند. مراودات بین دو کشور، گسترده بود و ابعاد سیاسی، تجاری، فرهنگی، ادبیاتی و مذهبی را دربر می‌گرفت. این نزدیکی به حدی بود که تا قبل از ورود انگلیسی‌ها به آن کشور، زبان فارسی، زبان رسمی دربار هند به شمار می‌آمد و با تشویق حکومت هند، دانشمندان و ادیبان زیادی از ایران جذب آن کشور می‌شدند. پس از اعلام استقلال هند، دولت ایران بلافاصله سرکنسولگری خود در دهلی‌نو را به سفارت تبدیل کرد و سرکنسول و وزیرمختار ایران نیز به مقام سفیر کبیر ارتقا یافت. اولین همکاری سیاسی دو کشور نیز در ۱۵ مارس ۱۹۵۰ میلادی (۲۴ اسفند ۱۳۲۸ خورشیدی)، قرارداد دوستی و مودت بین آن‌ها بود که بین طرفین به امضا رسید.

مشاغل قدیمی

ضرب مرشد و دست به خیری متولی

سعیده ساجدی‌نیا| مشهد به‌دلیل وجود مزار مطهر حضرت رضا(ع)، از قدیم یک شهر مذهبی و محترم بوده است. پرواضح است که وجود این موهبت، سبب ایجاد تفاوت‌هایی در آن با سایر ولایات ایران می‌شده است. یکی از این تفاوت‌ها، وجود مشاغلی در آن بوده که در دیگر شهرها و آبادی‌ها اصلا نبوده یا کمتر دیده می‌شده است؛ البته مشاغلی نیز وجود داشتند که علاوه بر ارض اقدس در همه نقاط ایران یافت می‌شدند. در سطرهای بعدی، چند نوع از این مشاغل را معرفی می‌کنیم.

- **مرشد:** کسی که در زورخانه برای ورزشکاران ضرب می‌گرفت و اشعار حماسی می‌خواند، مرشد نامیده می‌شد. با ورود پهلوان پیشکسوت به زورخانه، مرشد یک ضربه به زنگ می‌زد و با صدای بلند خوشامدگویی می‌کرد، حاضران صلوات می‌فرستادند و میان‌دار جایش را به او تعارف می‌کرد. میان‌دار کسی بود که پایین گود وسط ورزشکارانی که دورش حلقه زده بودند، با آهنگ ضرب و آواز مرشد ورزش می‌کرد.

- **متولی:** خیرانی که قنات یا مزرعه‌شان را وقف کارهای عام می‌کردند، بعد از خودشان، شخص امین و درستکاری را انتخاب می‌کردند که او مشخص می‌کرد درآمد آن موقوفه در چه راهی هزینه شود. به این فرد، تولیت و متولی موقوفه می‌گفتند. از آنجا که شغل متولیگری دائمی و موروثی بود، پس از فوت متولی هر موقوفه، موقعیت و جایگاهش به پسر ارشدش واگذار می‌شد.