

آیین سمنوپی در کاشان و بن‌مایه‌های زرتشتی آن

پریسا قربانی*

عباسعلی رضایی نیا**

چکیده

حیات فرهنگی جامعه ایرانی با برگزاری جشن‌ها و آیین‌های مختلف پیوند خورده و در طول تاریخ هویت ایرانی را شکل داده است. آداب و رسوم اجتماعی، سرمایه‌های ارزشمندی از میراث فرهنگی ناملموس به شمار می‌روند و حامل دلالت‌ها و معانی عمیقی هستند. سمنوپی یکی از این میراث‌های فرهنگی ناملموس و از آیین‌های مهم ایران‌زمین است که در فرهنگ ایرانی جایگاه ویژه‌ای دارد. سمنو خوراکی معروفی است که از شیرۀ جوانه گندم تهیه می‌شود. طعم آن شیرین و به رنگ قهوه‌ای با غلظت زیاد است. شیرینی سمنو کاملاً طبیعی است. در باورهای ایرانیان سمنو نمادی از برکت، باروری و توانمندی و از خوراکی‌های اصلی سفرۀ نوروزی و سفرۀ نذری است. آیین سمنوپی در مناطق مختلف ایران بسیار متنوع برگزار می‌شود. طرز تهیه و شیوۀ پخت سمنو، فرایند طولانی و پرزحمتی دارد و به شکل‌های گوناگون تهیه می‌شود. در مقاله حاضر به روش توصیفی تحلیلی به برگزاری این آیین در میان مردم کاشان پرداخته شده و شیوه و مراحل پخت سمنو تشریح شده است. در نهایت با بررسی روند و آداب اجرای سنت سمنوپی، کارکردهای اجتماعی و مذهبی این مراسم مورد بحث و بررسی قرار گرفته است. نتیجه این پژوهش نشان می‌دهد که پخت سمنو سنت دیرپای مردم کاشان است و در باورهای آنان حضور پررنگی دارد؛ به طوری که در جشن نوروز به‌عنوان شگون (خیر و برکت) بر سفرۀ نوروزی قرار می‌گیرد و نیز به نیت برآورده شدن حاجات، نذر حضرت فاطمه (س) می‌شود.

کلیدواژه‌ها: میراث ناملموس، کاشان، آیین سمنوپی، سفرۀ نوروزی، سفرۀ نذری.

آیین سمنوپی در
کاشان و بن‌مایه‌های
زرتشتی آن

* دانشجوی کارشناسی ارشد باستان‌شناسی، دانشگاه کاشان، کاشان، ایران / parisa400ghorbani@gmail.com
** استادیار گروه باستان‌شناسی دانشگاه کاشان، کاشان، ایران (نویسنده مسئول) / rezaeinia@kashanu.ac.ir

تاریخ دریافت: ۱۴۰۰/۱۱/۷ تاریخ پذیرش: ۱۴۰۱/۳/۲



۱. مقدمه

سمنوپزی به عنوان یک سنت مهم در فرهنگ غذایی مردم ایران شناخته می‌شود. هر ساله در اکثر نقاط ایران پخت سمنو با مراسم ویژه‌ای برگزار می‌شود. ماده اصلی این خوراکی شیرین، جوانه گندم با ارزش غذایی بالا و سرشار از انواع ویتامین‌هاست (بینش، ۱۳۳۱: ۱۷۹). گندم از دیرباز تاکنون از مواد غذایی مهم در سفره ایرانیان بوده است و مشتقات فراوانی از آن تولید می‌شود. تولید سمنو اغلب به صورت خانگی و کارگاهی است. سمنو خوشمزه و شیرین است و به آن هیچ نوع ماده شیرین‌کننده افزوده نمی‌شود. علت شیرین بودن سمنو تبدیل نشاسته به قندهای ساده بر اثر آنزیم‌های جوانه گندم است. مصرف آن در افزایش سلامت و پیشگیری از پاره‌ای بیماری‌ها بسیار مؤثر است (میرمجیدی و عباسی، ۱۳۹۱: ۴۵-۴۶). سمنو را نماد قدرت و توانمندی بر خوان نوروزی دانسته‌اند و از آن به عنوان غذایی مقدس و مردآفرین تعبیر شده است که با آداب ویژه‌ای می‌پزند و هنگام پخت آن نیایش و ستایش و بر آن نذر و نیاز می‌کنند (دادخواه، ۱۳۹۷: ۳۵۷-۳۵۵).

سمنو از معروف‌ترین خوراکی‌هاست که برای جشن نوروز تهیه می‌کنند. ایرانیان در ایام نزدیک به سال نو با پخت سمنو برای سفره هفت‌سین به پیشواز نوروز می‌روند. سمنوپزی با مراسم خاصی از جمله آوازخوانی و نواختن موسیقی همراه است. در اغلب کشورهای حوزه تمدنی ایران این آیین برگزار می‌شود. در تاجیکستان، این آیین سومنک‌پزی نام دارد و در افغانستان در شب اول نوروز جشن سمنک همراه با سرور و شادمانی انجام می‌شود. در ترکمنستان و آذربایجان نیز پخت سمنو رایج است (سازمند، ۱۳۹۳: ۶۳-۶۴).

در روایات اسلامی و کتاب‌های معتبر فقهی آمده است ایرانیان به رسول خدا(ص) و امام علی(ع) شیرینی نوروزی هدیه می‌دادند. از این شیرینی به فالوذج نام برده شده است که برخی از محققان آن را به معنای سمنو و حلوای نوروزی تعبیر کرده‌اند (حسینی خراسانی، ۱۳۸۷: ۲۷-۳۱). از ریشه زبانی این واژه اطلاع دقیقی در دست نیست. گرچه اطلاق آن به سمنو قطعی به نظر نمی‌رسد، با توجه به شباهت سمنو به حلوا و خوراک شیرینی که در ایام عید از دیرباز تاکنون پخت می‌شود، احتمال می‌رود همان سمنو باشد و چون اعراب با سمنو آشنایی نداشتند، آن را حلوا نامیدند. در مجالس هارون‌الرشید از اینکه فالوذج و لوزینج کدام بهتر است صحبت می‌شد (شیبانی، ۱۳۸۱: ۸۴۱). همچنین در *نوروزنامه* اشاره شده است که خلفای عباسی خوان‌های نیکویی همانند پادشاهان عجم داشتند و بر آن‌ها حلوهای گوناگونی می‌نهادند که پیش از آن نبوده

است (خیام، ۱۳۱۲: ۱۳).

درباره وجه اشتقاق واژه سمنو در هیچ‌یک از لغت‌نامه‌ها آگاهی داده نشده و فقط توضیحی درباره سمنو آمده است (زارع، ۱۳۹۹). اما به نظر برخی از محققان، سمنو یا سمن با ریشه سانسکریت سوما و به اوستایی هوما در پیوند است. گیاه افزون‌بخشی که ایرانیان و هندیان از شیرۀ آن نوشیدنی شفابخش تهیه می‌کردند (خالصی، ۱۳۹۹).

تداوم پخت سمنو در فرهنگ ایرانی موجب شده است تا سمنوپزی به صورت سنتی ماندگار در زمرۀ میراث فرهنگی ناملموس تبدیل شود. در این مقاله سعی شده است تا شیوۀ اصیل پخت سمنو در کاشان تشریح شود. با توجه به اینکه سمنو برای سفرۀ نوروزی و نذر و نیاز پخته می‌شود، ارتباط آن در بستر باورهای مذهبی مردم مورد توجه قرار گرفته است.

۱-۱. پیشینه مطالعات

سمنو خوراکی معروف و مهمی در فرهنگ غذایی مردم ایران است اما به‌شایستگی مورد توجه محققان قرار نگرفته است. تاکنون پژوهش مستقل و اندکی درباره سمنو و سنت سمنوپزی انجام شده و در کتاب‌های تاریخی نیز که مربوط به غذاهای ایرانی هستند، اشاره‌ای به سمنو نشده است. لذا با توجه به اهمیت موضوع، مقاله پیش رو به تشریح برگزاری آیین سمنوپزی و جنبه‌های کارکردی آن در منطقۀ کاشان پرداخته است. البته در کتاب‌های مربوط به فرهنگ عامه یا مربوط به نوروز، اشاره‌های کوتاهی در چند سطر به سمنو شده و موضوع فرعی در کار پژوهشگران بوده است. محققانی مانند شکورزاده (۱۳۴۶)، شهری‌باف (۱۳۵۷) و انجوی شیرازی (۱۳۷۹) نیز در کتاب خود به آیین سمنوپزان اشاره کرده‌اند. تقی‌بینش در مقاله کوتاهی به‌طور مستقل به شیوۀ پخت سمنو اشاره کرده است (بینش، ۱۳۳۱). بعد از ایشان، منوچهر کلانتری در مقاله‌ای موجز، پختن سمنوی نذری در تهران را مورد توجه قرار داده است (کلانتری، ۱۳۴۳). همچنین جلال آل احمد در سال ۱۳۳۱ در داستان کوتاهی، پختن سمنوی نذری را دست‌مایۀ کار خود قرار داده است. آل احمد در داستان سمنوپزون حال‌وهوای این مراسم را به‌خوبی توصیف کرده و به اهمیت آن در میان اجتماع زنان و اعتقاداتشان درباره نذر سمنو پرداخته است (آل احمد، ۱۳۷۱). در دیوان نسیم شمال نیز طرز پخت سمنو که مادری به دخترش آموزش می‌دهد، در قالب شعر بیان شده است (رشتی، ۱۳۸۶: ۴۱). با توجه به کمبود اسناد مکتوب تاریخی درباره سمنو، تلاش می‌شود این سنت در منابع غیررسمی فرهنگ ایران، با تأکید بر منطقۀ کاشان واکاوی شود.

آیین سمنوپزی در
کاشان و بن‌ماه‌های
زرتشتی آن

۲-۱. روش پژوهش

روش انجام پژوهش به شیوه توصیفی تحلیلی است؛ بدین صورت که ابتدا سنت سمنوپی و مراسم مربوط به آن مطالعه و بررسی، و سپس به بحث، تحلیل و تبیین کارکردهای پخت سمنو پرداخته شده است. با توجه به موضوع تحقیق و تعداد محدود منابع مرتبط با موضوع، روشن است که بررسی میدانی اطلاعات بیشتری در اختیار ما قرار می‌دهد. منظور از بررسی میدانی در این تحقیق اطلاعات شفاهی و مردم‌شناختی از طریق مصاحبه با گروهی از افراد ماهر در پخت خوراک سمنوست. قرارگیری در فضای سمنوپی به درک بهتر این مراسم کمک می‌کند. در نهایت با مطالعه کتابخانه‌ای به تحلیل و تبیین موضوع پرداخته شده است.

۲. مناسبت پخت سمنو

به‌طور کلی سمنو برای دو آیین ملی و مذهبی پخته می‌شود: قرار دادن بر سفره هفت‌سین نوروز و ادای نذر در مناسبت‌های مذهبی. سمنو کلید همه آیین‌های نوروزی است و در بیشتر مناطق ایران به شکل‌های مختلف برای نوروز تهیه می‌شود (هنری، ۱۳۸۵: ۲۷ و ۱۶۹-۱۷۱). در کاشان سمنوی نوروزی در اواخر اسفندماه پخت می‌شود تا از آن در سفره هفت‌سین استفاده کنند. علاوه بر اینکه سمنو در هفت‌سین نماد قدرت است، باعث برکت برای خانه و اهل آن در سال جدید می‌شود. پخت سمنوی نوروزی نسبتاً ساده است و به‌اندازه سمنوی نذری آیین پرتکلفی ندارد. یکی از نشانه‌های نزدیک شدن به عید نوروز در میان مردم کاشان، اجرای آیین پخت سمنوی نوروزی است که از دیرباز در میان مردم این منطقه متداول بوده است. پخت سمنوی نوروزی همراه با شادی و سرور، پایان سرما و نزدیک شدن به سال نو و فصل رویش را نوید می‌دهد. در پخت سمنوی نوروزی برخلاف سمنوی نذری، هرکسی می‌تواند مشارکت داشته باشد و در آخر، مقداری از سمنو برای سفره هفت‌سین خود ببرد. اعضای فامیل یا همسایگان با مشارکت یکدیگر سمنوی سال جدید را می‌پزند. در این آیین برای یکدیگر دعای خیر و برکت و برآورده شدن حاجات در سال نو آرزو می‌کنند. چنان‌که پیش‌تر اشاره شد، گندم ماده اصلی سمنوست و از دیرباز نماد برکت در میان ایرانیان است. فروردین‌ماه، ماه گندمزارهای سبز در کاشان است و مردم کاشان با پخت سمنو در یک فعالیت دسته‌جمعی از خداوند برای یکدیگر سالی پربرکت طلب می‌کنند و با مشارکت در پخت سمنو کدورت‌هایی را که در سال گذشته داشته‌اند، فراموش کرده، با دلی شاد، رویی گشاده و دهانی شیرین به استقبال سال جدید می‌روند. به نظر می‌رسد در دوره اسلامی، رسم پختن سمنو، جلوه مذهبی به خود گرفت و نذر

حضرت زهرا(س) شد. کهن‌ترین اشاره به سمنو در سده چهارم هجری در کتاب *حسن‌التفاسیم* مقدسی آمده و در دوره صفوی در کتاب *خلاصه‌التواریخ منشی قمی* به کاربرد آن اشاره شده است (خوشقانی، ۱۳۹۶: ۶۰۱). پخت سمنوی نذری با مراسم و آداب خاصی همراه و سمنوی نذری متبرک به نام حضرت زهرا(س) شده است. دست‌کم از دوره صفوی پخت سمنو در شمار بزرگ‌ترین نذری‌ها قرار می‌گیرد (خوانساری، ۱۳۴۹: ۸۵).

همچنین تا چند دهه گذشته، پخت سمنو در ایام شعبانیه نیز در میان مردم فین کاشان مرسوم بود. از جمله نذرهایی که در مراسم شب برات و نیمه شعبان انجام می‌شد، پختن سمنو بود (اخوان، ۱۳۷۳: ۱۵۵) اما امروزه این مراسم به ایام شهادت حضرت زهرا(س) محدود شده است و دیگر مردم فین کاشان در ایام شعبانیه به برگزاری آیین پخت سمنو نمی‌پردازند.

۳. شیوه پخت سمنو در کاشان

سمنوپزی در اکثر موارد به صورت موروثی از مادر به دختر انتقال پیدا می‌کند و شیوه پخت آن سینه‌به‌سینه آموزش داده می‌شود. مراحل سمنوپزی بیش از هشت روز به طول می‌انجامد. فرایند پخت سمنو شامل سه مرحله است که دو مرحله آن به مراحل آماده‌سازی مواد برای تهیه سمنو مربوط می‌شود و مرحله سوم به پخت سمنو اختصاص دارد.

مرحله اول جوانه‌زنی گندم‌هاست. این مرحله به هشت روز زمان نیاز دارد. ابتدا گندم مناسب را به میزان لازم تهیه و گندم‌های شکسته و دانه‌های سنگ‌ریزه مخلوط با آن را جدا می‌کنند، سپس گندم‌ها را داخل ظرفی می‌ریزند و می‌شویند و یک تا سه روز داخل آب سرد می‌خیسانند؛ به طوری که آب به فاصله دو بند انگشت روی آن‌ها را بپوشاند. در طی این مدت، سه تا پنج بار آب ظرف را عوض می‌کنند تا گندم‌ها بوی نامطبوع نگیرند. پس از جوانه زدن گندم‌ها، آن‌ها را داخل سینی لبه‌داری می‌ریزند و کاملاً کف سینی پهن می‌کنند تا روی هم نباشند. سپس یک دستمال تمیز و نازک را مرطوب می‌کنند و روی گندم می‌کشند. آنگاه سینی گندم را در مکانی تاریک قرار می‌دهند. در طی این مدت دستمال باید مرطوب باشد. برخی در این مرحله به جای قرار دادن گندم‌ها داخل یک سینی، آن‌ها را داخل یک پارچه نخی قرار می‌دهند و به صورت بقچه می‌بندند و مرطوب نگه می‌دارند تا پس از چهار تا شش روز گندم‌ها ریشه بزنند و جوانه‌ها کمی رشد کنند.

آیین سمنوپزی در کاشان و بن‌ماه‌های زرتشتی آن

مرحله دوم شیره‌گیری جوانه‌هاست. پس از اینکه گندم‌ها جوانه زدند و جوانه‌ها کمی رشد کردند، باید شیره‌کشی شوند. در این مرحله ابتدا گندم‌های جوانه‌زده را خوب می‌شویند، سپس

برای شیرکشی، آن‌ها را به‌خوبی چرخ می‌کنند. در قدیم که چرخ‌های برقی در دسترس نبود، از گوشت‌کوب‌های سنگی و هاونگ‌های برنجی استفاده می‌کردند که نیاز به یک کار گروهی و نیروی جوان و زمان زیادی بود؛ زیرا هرچه گندم‌ها بهتر و بیشتر کوبیده شوند، شیرۀ (آب سفیدرنگ) بیشتر و غلیظ‌تری به دست می‌آید و کیفیت سمنو بهتر مزه آن شیرین‌تر می‌شود. شیرینی سمنو حاصل از شیرۀ گندم داخل آن است. اما در حال حاضر از چرخ‌گوشت‌های طباحی استفاده می‌شود. بعد از اتمام کار چرخ کردن گندم‌ها، آن‌ها را با کمی آب مخلوط می‌کنند و داخل کیسه‌هایی از پارچه جنس لمه می‌ریزند که به‌اصطلاح به آن صافی می‌گویند. سپس آن را داخل تشتی پر از آب قرار می‌دهند و می‌فشارند. این کار را چند بار انجام می‌دهند تا گندم‌ها شیرکشی شوند. در روشی دیگر و مرسوم‌تر، گندم‌های کوبیده‌شده را با آب کافی به‌خوبی مخلوط می‌کنند، بعد داخل کیسه پارچه‌ای می‌ریزند تا جایی که آب داخل کیسه، کاملاً خارج شود و از بیرون نیز کیسه را می‌فشارند.

مرحلۀ سوم، پخت سمنوست. پس از اتمام مرحلۀ شیرکشی گندم‌ها، پخت سمنو آغاز می‌شود. ابتدا آرد گندم مورد نیاز را داخل دیگ می‌ریزند. شایان ذکر است که دیگ مخصوص پخت سمنو بر اساس سنت، یک پاتیل از جنس مس است؛ پاتیل دیگری است که کف آن برای تقسیم گرما به‌صورت یکنواخت به حالت مدور ساخته شده و معمولاً از جنس مس است. با توجه به اینکه سمنو در گذشته بر اجاق‌های دست‌ساز و با استفاده از هیزم پخته می‌شد و از سوی دیگر به‌علت اینکه پخت سمنو یک فرایند طولانی‌مدت است، ظرف مسی بیشترین گرمای حاصل از سوخت را جذب می‌کند و برای پخت سمنو مناسب است. همچنین اعتقاد رایج بر این است که پخت غذا در ظروف مسی، خواصی برای جسم انسان دارد که در ظروف فلزی دیگر همچون روی ندارد. این عوامل می‌تواند علت مرسوم بودن استفاده از پاتیل مسی باشد. اما امروزه گاهی از دیگ‌هایی از جنس روی برای پخت سمنو نیز استفاده می‌شود. پس از ریختن آرد داخل دیگ، شیرۀ گندم تهیه‌شده را نیز به آن اضافه کرده، آتش زیر دیگ را روشن می‌کنند. از این مرحله نیاز به کار گروهی بیشتر احساس می‌شود؛ زیرا مدام باید مواد داخل دیگ هم زده شود، لحظه‌ای غفلت باعث ته‌نشین شدن مواد (شیرۀ گندم و آرد) می‌شود و ما دیگر مایع صافی نداریم بلکه مواد به‌صورت به‌هم‌چسبیده داخل سمنو دیده می‌شود که منجر به ته‌گرفتن، سوختگی و بی‌کیفیت شدن سمنو می‌شود. در یک کلام می‌توان گفت که کل زحمات صاحب نذر هدر می‌رود. پس هم زدن مداوم سمنو در این مرحله بسیار اهمیت دارد. این فعالیت تا آخرین لحظه

پخت سمنو ادامه دارد که همراه با اعتقادات مذهبی مثل ذکر گفتن و دعا خواندن انجام می‌شود. نکته دیگر این است که معمولاً کف دیگ را چرب می‌کنند که در هنگام پخت سمنو ته نگیرد زیرا باعث تلخی سمنو می‌شود. همچنین گل‌مال کردن بدنه بیرونی دیگ روش متداولی است که دو دلیل مهم دارد: ۱. زهر آتش را بگیرد و شست‌وشوی دیگ راحت‌تر باشد؛ ۲. سیاهی دوده باعث خراب شدن دیگ نشود.

برخی اعتقاد دارند اگر حاجت‌ها و آرزوهای خود را با انگشتشان روی گل دیگ بنویسند یا به‌صورت سمبل بکشند، حاجتشان برآورده می‌شود. وسیله مورد استفاده دیگر در پخت سمنو که از قدیم رایج است، ملاقه‌های بزرگی است که آن را هجوم می‌نامند و می‌تواند با وسایل دیگر نیز جایگزین شود. در هنگام روشن کردن شعله، افراد نیت می‌کنند که چراغ مهر و محبت در همه خانه‌ها روشن شود که این مسئله بازهم به باورها و اعتقاداتشان بستگی دارد.

سمنو در ابتدای پخت، رنگی سفید دارد اما کم‌کم رنگ ارده کنجد به خود می‌گیرد، سپس تیره و تیره‌تر می‌شود تا در پایان کار به رنگ قهوه‌ای تیره می‌رسد. بعد از گذشت یک شبانه‌روز (۴ اذان) سمنو هنوز طعم شیرین و رنگ قهوه‌ای به خود نگرفته است. اما با انداختن قطعاتی یخ در داخل دیگ به اصطلاح جوش سمنو می‌ایستد و به آن شوک وارد می‌شود. به‌محض اینکه سمنو دوباره به جوش بیاید، رنگ انداخته، مزه‌اش شیرین می‌شود. در این مرحله به‌جای افزودن یخ اگر سمنو زیاد قوام آمده باشد، از آب ولرم استفاده می‌کنند. اما در کاشان بیشتر متداول است که در این مرحله پس از افزودن آب ولرم، سمنو را به اصطلاح دم می‌کنند؛ یعنی با استفاده از پارچه‌ای ضخیم در دیگ را می‌پوشانند و به‌صورتی که کاملاً چفت باشد روی دیگ قرار می‌دهند. دو ساعت قبل از خاموش کردن شعله، زمانی که سمنو به اصطلاح قوام آمد و غلیظ شد، به آن بادام اضافه می‌کنند. در برخی از شهرها به‌جای بادام از پسته استفاده می‌شود که در کاشان افزودن بادام و گردو متداول است. کار پخت سمنو در کاشان تا صبح روز بعد ادامه دارد و افراد درحالی‌که خستگی فرایند پخت سمنو را در جسم خود احساس می‌کنند، آن شب را تا صبح در کنار دیگ مسی سمنو بیدار می‌مانند و حاجات خود را به‌واسطه حضرت زهرا(س) از خدا می‌خواهند. در پایان، هنگام اذان صبح خاموش کردن شعله نیز مانند روشن کردن آن با نیت خاموشی آتش اعتیاد از همه خانه‌ها انجام می‌شود.

۴. آداب و باورهای پخت سمنو در کاشان

پخت سمنو یک سنت قدیمی برجای‌مانده در میان مردم کاشان است. سمنوپیزی در کاشان همانند

مناطق دیگر ایران همراه با آداب و رسوم خاصی انجام می‌شود. طبق اعتقادات مذهبی، زنان حیاط خانه را آب و جارو می‌کنند و در محلی نزدیک ورودی گُل و اسپند و آینه‌شمعدان برای استقبال مهمان‌ها و احترام آنان می‌چینند. آن‌ها معتقدند که حضور حضرت زهرا(س) در این جمع محتمل است زیرا نذر سمنویزی برای آن حضرت و به نام ایشان است.

ابتدا آتش زیر سمنو را با ختم صلوات و نیت قبولی حاجات صاحب نذر و تقدیم سمنو به حضرت زهرا(س) روشن می‌کنند. در طول مراسم پخت افراد مختلف می‌توانند با هم زدن سمنو برآورده شدن حاجات خود را از ایشان طلب کنند. افرادی که نذری دارند یا می‌خواهند در پخت سمنو صاحب نذر را همراهی کنند، در طول زمان پخت سمنو، مبلغ مورد نظر خود را به بدنه دیگ سمنو می‌چسبانند. معمولاً کسانی که فرزند پسر می‌خواهند یا بچه‌دار نمی‌شوند یا برای گشایش بخت دختران اقدام به پخت سمنو می‌کنند.

نکته درخور توجه اینکه در طول زمان پخت سمنو، هرکسی را کنار دیگ راه نمی‌دهند زیرا معتقدند اگر کسی به اصطلاح چشمش شور باشد و سمنوی در حال پخت را ببیند، پخت سمنو قطع شده، دیگر کامل نمی‌پزد. باور دیگری نیز در میان مردم کاشان رایج است که حتماً افرادی که بالای سکوی کنار دیگ سمنو می‌روند و می‌خواهند سمنو را هم بزنند یا به سمنوی داخل دیگ نگاه کنند، باید وضو داشته باشند؛ در غیر این صورت تبرک سمنو از بین می‌رود.

در میان مردم کاشان بسیار مرسوم است مهمان‌هایی که وارد محل یا خانه صاحب نذر می‌شوند، باید با خود شیرینی یا شکلات یا نبات به همراه آورده، میان افراد حاضر در محل پخش کنند تا همه دهان خود را شیرین کنند. در پایان مراسم سمنویزان، صاحب نذر با دادن شام از مهمان‌های خود باید پذیرایی کند زیرا اعتقاد بر این است که آنان وارد محفل حضرت زهرا(س) شده‌اند و باید به آنان احترام گذاشته شود.

همواره در مکان پخت سمنو، کتاب‌های دعا و ادعیه به چشم می‌خورد. افراد کنار دیگ سمنو می‌نشینند و با خواندن دعا‌های مختلف به خصوص حدیث شریف کسا محفل را معنوی نگه می‌دارند. همچنین در آن مکان در گوشه‌ای خلوت، سجاده‌ای همراه با مهر و تسبیح قرار می‌دهند که کسی نباید در آنجا نماز بخواند؛ زیرا معتقدند که حضرت زهرا(س) در مراسم حضور می‌یابد و در آن محل نماز می‌خواند و حاضرین را دعا می‌کند. پس از نزدیک شدن به مراحل پایانی پخت سمنو، تمام افراد حاضر در مراسم دور هم جمع می‌شوند و با یکدیگر دو رکعت نماز به همراه حدیث شریف کسا می‌خوانند. همچنین مرسوم است که از مداحی دعوت می‌شود تا

چند دقیقه‌ای روضه حضرت زهرا(س) را کنار دیگ سمنو بخواند.

در کاشان، دیگ مسی که در آن سمنو می‌پزند، در مراسم‌های دیگر از آن استفاده نمی‌کنند. در پایان پخت سمنو افراد حاضر در جمع و افرادی که در سال‌های گذشته حاجتی داشته و حاجت‌روا شده‌اند، نزدیک دیگ آمده، چند گردو و بادام داخل آن می‌اندازند و برآورده شدن حاجات افراد داخل جمع را از حضرت زهرا(س) طلب می‌کنند. در میان مردم این باور وجود دارد که اگر داخل ظرف سمنوی کسی، بادام یا گردو پیدا شود و آن را بخورد یا آن را به‌عنوان تبرک نزد خود نگه دارد، نذرش برآورده می‌شود. در پایان، با ذکر صلوات و شکرگزاری، در دیگ را باز کرده و سمنو را در ظرف‌های کوچک می‌ریزند و توزیع می‌کنند. در میان مردم کاشان تبرک سمنو بیشتر از خواص آن مورد توجه است. کسی که هر ساله نذر سمنو دارد و بساط پخت سمنو در خانه‌اش پابرجاست، در میان مردم مورد احترام است. برخی تنها یک بار مراسم پخت سمنو را انجام می‌دهند و برخی در صورت گرفتن حاجت، چند سال به‌صورت متداول سمنو می‌پزند.

آیین پخت سمنو علاوه بر شهر کاشان در میان مردم روستاها و مناطق اطراف کاشان هم مورد توجه است. این مراسم بیشتر در بین مردم کویرنشین بخش شرق کاشان مثل شهرهای مشکات، سفیدشهر و روستاهای محمدآباد و علی‌آباد برقرار است. در روستاها و مناطق کوهستانی غرب کاشان، دیگر مراسم پخت سمنو انجام نمی‌شود و مردم آن را به‌شکل کامل فراموش کرده‌اند تا آنجا که مردم ایبانه از سمنو بر سفره هفت‌سین خود استفاده نمی‌کنند یا به‌ندرت، در ایام نوروز آن را از کاشان تهیه می‌کنند. در راوند نیز پخت سمنو در ایام اسفندماه انجام می‌شود اما تفاوتی با مناطق دیگر ندارد.

در روستای محمدآباد مرکزی، از روستاهای اطراف کاشان، متداول است که هر ساله در ایام فاطمیه آیین پخت سمنو برگزار می‌شود. اگر بانی تمایل داشته باشد مراسم پخت سمنو در خانه او انجام می‌شود و در غیر این صورت از طرف هیئت در حسینیه برگزار می‌شود تا علاوه بر متبرک بودن سمنو، پخت آن نیز در یک مکان مقدس انجام شود. حتی اگر صاحب نذر تمایل داشته باشد که پخت سمنو در منزل او انجام شود، مرسوم است که مرحله اول پخت سمنو، یعنی جوانه زدن گندم‌ها داخل حسینیه یا امامزاده انجام می‌شود؛ به این صورت که ظرف گندم‌هایی را که برای جوانه زدن آماده شدند، داخل حسینیه قرار می‌دهند تا جوانه زدن در مکان مقدس انجام شود و بدین وسیله متبرک بودن سمنو بیشتر شود.

بساط سمنو در سفیدشهر همیشه پابرجاست و پخت سمنو به یک حرفه تبدیل شده است. افرادی که نذر پختن سمنو دارند، از روستاهای اطراف به سفیدشهر می‌روند و وسایل را از آنجا تهیه می‌کنند. اگر کسی در ایامی به جز نوروز و ایام فاطمیه هوس خوردن سمنو کند، برای تهیه آن به سفیدشهر می‌رود.

همچنین سمنوپزی از آیین‌های قدیمی شهر مشکات به شمار می‌رود. آداب و رسوم پخت سمنوی نذری مشکات در سال ۱۳۹۷ در فهرست میراث فرهنگی ناملموس کشور به ثبت رسیده است. پخت سمنو در مشکات نسبت به روستاها و شهرهای اطراف کاشان رایج‌تر است؛ به‌گونه‌ای که نماد میدان ورودی این شهر مزین به مجسمه‌ای در حال سمنوپزی است. در مشکات در روزهای مختلف سال سمنو پخته می‌شود. اما مردم مشکات سمنوی نذری را در ایام اسفندماه می‌پزند تا علاوه بر ادای نذر از آن برای سفره هفت‌سین نیز استفاده کنند. به دلیل آب‌وهوای گرم این منطقه پخت سمنو در اسفندماه اقبال بیشتری دارد. طعم سمنویی که از جوانه‌های رویده‌شده در اسفندماه پخته می‌شود، نسبت به سمنوهایی که در ماه‌های دیگر سال می‌پزند، شیرین‌تر است.

مردم مشکات سمنو را به نیت حضرت فاطمه (س) و برای امام حسن (ع) می‌پزند. در ابتدا برای جوانه زدن گندم‌ها زنان دور هم جمع شده، با دقت بسیار گندم‌ها را دانه‌به‌دانه و با ذکر صلوات تمیز می‌کنند و می‌شویند؛ زیرا مردم مشکات بسیار حساس‌اند که گندم‌های سمنو کاملاً تمیز و بدون هر ناخالصی باشد. بعد که گندم‌ها برای جوانه زدن داخل سینی‌ها قرار داده شدند، سینی‌ها را داخل یک اتاق جدا قرار می‌دهند. تا زمانی که گندم‌ها داخل اتاق هستند، کسی حق ورود به اتاق را ندارد و کسی که برای نم دادن گندم‌ها وارد اتاق می‌شود، حتماً باید باوضو باشد و از ابتدای ورود تا خروج صلوات بفرستد.

پس از مشاهده اولین جوانه‌های گندم، روی گندم‌های داخل هر سینی به نیت شیرینی این رویش و خوشنودی حضرت فاطمه (س) چند نقل می‌ریزند. در طول پخت سمنو نیز از مهمان‌ها با نقل پذیرایی می‌شود. قبل از شروع مرحله شیره‌کشی گندم‌ها، یک دیگ آتش‌رشته به‌وسیله زنان در همان محل پخت سمنو طبخ می‌شود تا زمانی که مرحله شیره‌کشی گندم‌ها به اتمام رسید، از آنان با آتش رشته پذیرایی شود.

در مشکات، مرحله دوم پخت سمنو یعنی مرحله شیره‌کشی خود شامل دو مرحله است: در مرحله اول یک بار گندم‌ها را به‌خوبی می‌کوبند و شیره آن را می‌گیرند. به شیره به‌دست‌آمده در

این مرحله، شیرۀ اول می‌گویند که غلیظتر و شیرین‌تر است و شیرۀ اصلی نام دارد. در مرحله دوم گندم‌های کوبیده‌شده مرحله اول را با آب و آرد مخلوط می‌کنند تا شیرۀ دوم به دست بیاید. مردم مشکات در پخت سمنو از پانزده سرکوی (نوعی هاون) سنگی با دسته‌های سنگی و چوبی برای کوبیدن جوانه‌های گندم استفاده می‌کنند. کوبیدن گندم‌ها به وسیله زنان انجام می‌شود و در طول کوبیدن جوانه‌ها، برآورده شدن حاجت خود را از حضرت زهرا(س) طلب می‌کنند. به‌طور کلی تمام مراحل پخت سمنو به وسیله بانوان مشکاتی انجام می‌شود.

از اعتقادات دیگر مردم مشکات در آیین سمنوپزان می‌توان به چسباندن یک قطعه پارچه قرمز روی دیگ سمنو اشاره کرد که به سمت در ورودی محل است. مردم مشکات به چشم‌زخم در مراسم پخت سمنو اعتقاد زیادی دارند و برای رفع آن از این پارچه قرمز بر دیگ سمنو استفاده می‌کنند. به این ترتیب افراد در زمان ورود به مراسم و قبل از دیدن دیگ سمنو، ابتدا پارچه قرمز را می‌بینند تا اگر چشم شور دارند، اصطلاحاً سمنو چشم‌زده نشود؛ زیرا مردم بر این باورند اگر سمنو چشم بخورد، رنگ آن تیره نمی‌شود و سفید می‌ماند. همچنین بر دیگ مسی سمنو مقداری پول می‌چسبانند که به‌عنوان صدقه برای مراسم در نظر می‌گیرند. پول‌های چسبانده‌شده بر دیگ را در مراسم هزینه نمی‌کنند بلکه آن را به صندوق صدقات و برای کمک به نیازمندان اختصاص می‌دهند.

مردم مشکات در محل مراسم پخت سمنو، سفره حضرت زهرا(س) پهن می‌کنند. در این سفره خرما، نمک، آرد، نان، پنیر و آجیل مشکل‌گشا قرار می‌دهند و شب بر سر این سفره روضه حضرت زهرا(س) به‌همراه دعای امام زمان به نیت برآورده شدن حاجات می‌خوانند. در پایان مهمان سفره حضرت زهرا هستند و با آنچه در داخل سفره قرار دادند از مهمان‌ها پذیرایی می‌کنند.

قبل از اینکه سمنو را به اصطلاح دم کنند داخل آن چند قطعه بادام می‌اندازند و زمانی که سمنو تقسیم شد، این بادام‌ها در ظرف هرکس باشد، آن را داخل آشپزخانه خود به نیت افزایش رزق و روزی تا مراسم بعدی سمنو نگه می‌دارد. افرادی که بادام سمنوی قبلی را دارند، باید در مراسم پخت سمنوی بعدی شریک باشند و مشارکت کنند. سمنو صبح روز بعد آماده است. مردم مشکات بر این باورند صبح زمانی که در دیگ سمنو را بعد از دم شدن باز کردند، اگر روی سمنو شکل نخل یا گردنبند باشد، آن را نماد حضرت زهرا(س) می‌دانند و از اینکه نذر سمنوی آنان مورد عنایت حضرت زهرا قرار گرفته است، خوشحال می‌شوند.

آنچه باعث اهمیت آیین سمنوپزان در منطقه کاشان می‌شود، تداوم سنت پخت سمنو از دیرباز تاکنون است. برپایی آیین سمنوپزان، سخت و زمان‌بر است و با وجود وسایل امروزی که انجام مراسم را راحت‌تر می‌کند، مردم کاشان همچنان از سرکوه‌های سنگی با دسته‌های سنگی و چوبی یا اجاق‌های چوبی در انجام این آیین استفاده می‌کنند و هنوز همان اعتقادات و باورهای قدیمی مانند چشم نخوردن سمنو و انجام مراسم توسط زنان، در مراسم سمنوپزان برقرار است. به‌طور کلی تفاوتی که در سمنوپزی منطقه کاشان با سایر مناطق ایران دیده می‌شود، دوبخشی بودن مرحله شیره‌کشی در بین اهالی مشکات و ریختن نقل روی جوانه‌های تازه رویده‌شده و پذیرایی از مهمان‌ها با آش رشته در مشکات یا قرار دادن گندم‌ها داخل یک مکان مقدس مثل حسینیه، برای جوانه زدن در روستای محمدآباد است.

اما آنچه بیشتر باعث تمایز سمنوپزان مردم کاشان با مناطق دیگر می‌شود، آداب اجرای این مراسم است؛ مانند: چسباندن پارچه قرمز روی دیگ سمنو برای محافظت از سمنو در برابر چشم‌زخم؛ چیدن سفره حضرت فاطمه (س) کنار دیگ سمنو برای توسل به ایشان؛ پختن سمنو در ایام نیمه‌شعبان توسط مردم فین که متأسفانه امروزه دیگر برگزار نمی‌شود؛ باور مردم مشکات در دیدن شکل نخل یا گردنبند روی سمنوی داخل دیگ به‌عنوان نشانه حضرت زهرا (س)؛ ذکر صلوات برای ورود افراد به اتاقی که گندم‌ها داخل آن قرار داده شده است.

پخت سمنوی نذری از آیین‌های معنوی به شمار می‌رود که در مناسبت‌ها و اعیاد مذهبی در مناطق مختلف ایران به‌ویژه در شهرضا در اصفهان، درق در خراسان شمالی، آشتیان در استان مرکزی، در مقیاس گسترده و رونق فراوانی برگزار می‌شود. این سنت دیرینه در بسیاری از شهرهای دیگر ایران نیز با شور و حال خاصی اجرا می‌شود.

۵. دیرینگی سمنوپزی

چنان‌که اشاره شد، سمنو از جمله خوراکی‌های شیرینی است که در سفره‌های نوروزی قرار می‌گیرد. بانوان زرتشتی در تدارک مراسم پنجه بزرگ* و نوروز اقدم به تهیه خوراکی‌های خانگی می‌کنند که یکی از آن‌ها حلوی سن (Sen) نام دارد (نیک‌نام، ۱۳۷۹: ۴۹). آیین پخت سمنو، همانندی‌هایی با تهیه حلوی سن در میان زرتشتیان دارد. زرتشتیان این حلوا را از آردی به‌عنوان آرد سن تهیه می‌کنند. آرد سن از جوانه گندم تهیه می‌شود. وقتی گندم‌ها جوانه زدند، آن‌ها را داخل کیسه‌ای پارچه‌ای می‌ریزند و در مکانی تاریک و مرطوب قرار می‌دهند. طی این مدت گندم‌ها را مرطوب نگه می‌دارند. وقتی گندم‌ها کاملاً جوانه زدند و ریشه‌ها رشد کردند، گندم‌ها را

روی یک پارچه پهن کرده، اجازه می‌دهند کاملاً خشک شوند. سپس گندم‌های خشک‌شده را چرخ و به آرد تبدیل می‌کنند. این آرد را آرد سن می‌نامند. آرد سن به صورت طبیعی شیرین است و نیازی به شکر ندارد (سروشیان، ۱۳۸۱: ۶۳۳). ملاحظه می‌شود استفاده از جوانه گندم، شیرینی طبیعی و بدون افزودنی جوانه گندم، فصل مشترک پخت سمنو و حلوائ سن است با این تفاوت که از شیرۀ حاصل از کوبیدن و فشردن جوانه گندم، در پخت سمنو استفاده می‌شود درحالی که در تهیه حلوائ سن، از آرد جوانه گندم استفاده می‌شود. زرتشتیان برای پخت سمنو نیز از ترکیب آرد سن و آرد گندم استفاده می‌کنند. به نظر می‌رسد وجود پیوندهای مشابه در پخت چنین خوراکی‌های شیرینی، گواهی بر قدمت این آیین در باورهای ایرانیان است.

از سوی دیگر، سمنو مانند هوم با آب و کوفتن در پیوند است و یادآور آیین کوبیدن هوم در هاون است. کوبیدن جوانه گندم به دست بانوان همانند خرد و نرم کردن گیاهی است که توسط امشاسپند امرداد در بندهش آمده است که با آن گیاهان را در زمین رویاند و بارور ساخت. به طور کلی در اندیشه ایرانی گیاه، آب و زمین با زنان مرتبط است. پیوند هوم با زنان در بند دیگری از یسنا آمده است. در ایران کهن، هوم و آناهیتا با فرزندآوری در ارتباط است و در هوم یشت از آن یاد شده است که هرآن که هوم را می‌فشارد، از سوی اهورامزدا فرزندی به او داده می‌شود. زرتشتیان هنگام کوبیدن هوم، آبان یشت می‌خوانند که از آن ایزدبانو آناهیتاست. از این رو اشتراک زیادی میان آیین هوم و آیین پخت سمنو دیده می‌شود (خالصی، ۱۳۹۹). شاپور شهبازی نیز تهیه سمنو توسط زنان را با آناهیتا در ارتباط می‌داند که در حین پخت آرزوی داشتن شوهر و فرزند خوب دارند. علاوه بر این سمنو به عنوان نذر حضرت فاطمه زهرا(س) تهیه می‌شود. همچنین نام زهرا به سیاره زهره و آناهید نسبت داده شده است (Shapur Shahbazi, 2012: 526). همچنین به باور برخی از محققان سمنوی خوان‌های نوروزی که از جوانه گندم تهیه شده‌اند، بخشی از آیین‌های باستانی مرتبط با نوروز را یادآوری می‌کند (آموزگار، ۱۳۷۰: ۲۸). سابقه پخت سمنوی نذری دست‌کم به دوره صفویه می‌رسد (شیبانی، ۱۳۸۱: ۸۴۲).

۸. کارکردهای اجتماعی و مذهبی سمنوپزی

سمنو از جنبه ملی و مذهبی مورد توجه است. سمنوی نوروزی و سمنوی نذری جلوه‌ای از تقید مردم ایران به جشن‌های ملی و آیین‌های مذهبی است. حضور سمنو در سفره‌های نوروزی به نوعی عملی آیینی است و در ستایش و تکریم آفریده‌های خداوند، زندگی و نیز شکرانه نعمت‌هایی است که به مردم ارزانی داشته است. تهیه سمنو در آیین‌های نوروزی نشانگر استفاده

آیین سمنوپزی در
کاشان و بن‌ماه‌های
زرتشتی آن



بهینه و هوشمندانه از مواد غذایی به شکلی سودمند و مغذی است که در نهایت دقت و ظرافت انجام می‌شود و مردم به نیت شادی و سلامتی آن را به یکدیگر هدیه می‌دهند. از این طریق، صلح و مهربانی و دوستی را در جامعه ترویج می‌دهند. از سوی دیگر گرد هم آمدن دوستان و آشنایان برای پختن سمنو، بهانه‌ای برای تازه کردن دیدارها و باخبر شدن از حال یکدیگر است. پختن سمنو یک مشارکت اجتماعی زنانه و نمایشی از فرهنگ یاریگری، همبستگی و همدلی اجتماعی است که موجب صمیمیت و نزدیکی افراد به یکدیگر می‌شود و در نتیجه به سلامت روانی فرد و جامعه کمک می‌کند. از این طریق افراد جامعه با نیرو و روحیه مضاعفی به کار و زندگی دلگرم و امیدوار می‌شوند. از سوی دیگر باید به عاملیت زنانه در جامعه مردسالار نیز توجه شود. چنان‌که اشاره شد، سمنوپزان عموماً یک مجلس زنانه است، اما به دلیل سختی کار از مردان نیز کمک گرفته می‌شود. برپایی چنین مراسمی، بر اهمیت جایگاه زنان تأکید و نقش آن‌ها را در مناسبات اجتماعی تقویت می‌کند.

نکته مهم دیگر، عمل نذر در باورهای مردم است که ریشه‌های آن به قبل از اسلام برمی‌گردد. از شایسته ناشایسته برمی‌آید که هنگام نذر کردن و خواستن مراد و حاجت، به ایزدان متوسل می‌شده‌اند و هنگام رسیدن به مراد، موبدان در برگزاری آداب آن نقش داشته‌اند (مزدپور، ۱۳۸۳: ۱۵۹). نثار کردن هدیه، قربانی برای ایزدان و طلب کمک از آنان سستی است که در ایران باستان ریشه دارد و در دوران اسلامی نیز ادامه یافته است؛ چنان‌که مردم برای گشایش امور زندگی خود به امامان و معصومین توسل می‌یابند. شاید علت اینکه ایرانیان سمنو را نذر حضرت زهرا(س) کرده‌اند، همسان‌نگاری برخی صفات آن حضرت با ایزدبانوی آناهیتا باشد. صفاتی چون پاکی، درخشنده بر اهل آسمان و زمین، صاحب خیر و برکت بودن حضرت فاطمه(س) (جوادی آملی، ۱۳۹۸: ۶۴-۶۶) در نظر ایرانیان، برخی از ویژگی‌های ایزدبانوی آناهیتا مانند پاکی، درخشندگی، موکل آب و نماد باروری (گویری، ۱۳۸۶: ۳۵-۳۹ و ۴۷-۵۳) را مجسم می‌کرده و الگویی آرمانی برای زندگی زنان به شمار می‌رفته است.

برکت‌بخشی، گره‌گشایی و بخت‌گشایی از کارکردهای دیگر سمنوپزی است. افراد معمولاً برای برآورده شدن حاجات خود، از مال و خوراک خود نذر می‌کنند. نذر سمنو نیز نشان‌دهنده اهمیت و ارزش بالای غذایی این ماده در سفره مردم بوده است. از این رو مراسم سمنوپزان را با تشریفات خاصی برگزار می‌کرده‌اند. علاوه بر این، گندم که ماده اصلی پخت سمنوست، در تاریخ بشر تقدس و جایگاه مهمی دارد. در ایران باستان، گندم به‌عنوان سرور غلات معرفی شده است

(تفضلی، ۱۳۹۸: ۳۷). در بند ۲۳ *یسناهات* ۹ آمده است: هوم به آن دخترانی که دیرزمانی شوهرنگرفته نشستند، یک شوهر پیمان‌شناس بخشد به محض اینکه خواهش شود (از آن) خردمند (خالصی، ۱۳۹۹). سمنو در فرهنگ مردم ایران نماد نیرومندی، زایش و باروری است (ده‌بزرگی، ۱۳۸۶: ۴۴۸). شاید اعتقاد به پخت سمنو با نیت بچه‌دار شدن به همین سبب باشد. از سوی دیگر پخت دشوار، پرزحمت و طولانی سمنو، برای ادای چنین نذر سنگینی، مورد مناسبی است که آن را کاری ارزشمند و سختی آن را شیرین می‌گرداند.

طهارت جسم و روح و نیایش گروهی، از دیگر کارکردهای سمنوپزی است. در واقع در این مراسم برای رفتن به پای دیگ و هم زدن سمنو در حین پخت، باید وضو داشت و برای برآورده شدن حاجات خود از معصومین یاری خواست. خواندن قرآن، حدیث شریف کسا، زیارت‌نامه دوازده امام و مداحی از جمله آدابی است که بر معنویت مراسم می‌افزاید. برپایی دو رکعت نماز حاجت به صورت دسته‌جمعی توسط بانیان و شرکت‌کنندگان در پایان پخت، جنبه دیگری از مراسم سمنوپزان است. تقید به امور عبادی به تقویت افراد در جهت قرب الهی کمک می‌کند. نکته جالب توجه دیگر آن است که حدیث کسا به روایت از حضرت زهرا(س) منقول است، قرابت معنایی و مناسبت بسیار جالبی با مراسم سمنوپزان دارد چراکه مضمون آن طلب برکت و رحمت و زدودن پلیدی از اهل بیت پیامبر(ص) است و درخواست اینکه حاجت‌محبان و شیعیان ایشان برآورده شود؛ از این روست که در مجالس به قصد تبرک و توسل برای قضای حاجات و رفع مشکلات خوانده می‌شود.

۸. نتیجه‌گیری

در این پژوهش تلاش شد ابعاد مختلف پخت سمنو بر زندگی مردم تشریح و تبیین گردد. بر این مبنا کارکردهای فرهنگی، اجتماعی، اعتقادی و اقتصادی آن در جامعه بررسی شد. تأکید بر این عناصر و بیان ارزش‌های آن در هویت‌بخشی جامعه و مقابله با پدیده جهانی شدن سرمایه‌ای سودمند است. سمنو به‌عنوان فراورده‌ای بومی با ارزش غذایی بالا، جایگاه ویژه‌ای در رژیم غذایی مردم ایران دارد. آیین سمنوپزی از جمله میراث ناملموس ارزشمند در میان مردم کاشان است که از دیرباز تاکنون با رونق فراوان برگزار می‌شود. پختن سمنو یکی از آیین‌های نوروزی در آستانه سال نو است و پیوند سمنو با سفره نوروزی نشان از دیرینگی آن دارد. مردم با پختن سمنو به پیشواز نوروز می‌روند و با آن کام خود را شیرین می‌کنند و به جان خود قوت می‌بخشند. همچنین مردم برای رهایی از مشکلات و تنگناهای اجتماعی و برآورده شدن حاجت

خود به نذر سمنو متوسل می‌شوند. به این ترتیب پخت سمنوی نذری نیز در ایام فاطمیه در کاشان مرسوم شده است. نذر سمنو از سنت‌های نیکویی است که با اعتقادات مذهبی مردم گره خورده است و از این طریق رحمت الهی را طلب می‌نمایند و به زندگی خود جنبه معنوی و قداست می‌بخشند. از ویژگی‌های این خوراک شیرین، آمیختگی آن با باورهای مذهبی مردم است که آن را به سنتی ریشه‌دار تبدیل کرده است. چنان‌که ملاحظه شد سمنو در آیین‌های ملی و مذهبی پخته می‌شود و کارکردهای متنوعی دارد. بررسی مراسم سمنوپزان از فرایند پخت تا آداب مترتب بر آن نشان می‌دهد سمنو در فرهنگ خوراکی و باورهای مردم ایران ریشه عمیقی دارد و از اهمیت فراوانی برخوردار است. دانش بومی تهیه سمنو بخشی از هویت فرهنگی و اجتماعی مردم را تشکیل می‌دهد و به درک ما از نظام غذایی یاری می‌رساند. همچنین پخت سمنو به‌عنوان یک کنش آیینی، مجموعه‌ای از باورها را شکل داده و به تجربه‌ای معنوی تبدیل شده است. به‌طور کلی سمنو چه برای سفره هفت‌سین نوروزی و چه به نیت نذر، ماهیتی دینی دارد و با شکرگزاری و بهره‌مندی از رزق و روزی، احترام به نعمات خداوند و ستایش از او همراه است. انتساب سمنو با شخصیت‌های دینی مانند ایزدبانوی آناهیتا و حضرت فاطمه (س) پیوند خورده است. پختن سمنو رسمی زنانه به شمار می‌رود و با توجه به دشواری و زمان طولانی پخت، نیازمند همیاری و مشارکت گروهی زنان در تهیه سمنوست. برگزاری آیین سمنوپزان در مقیاسی گسترده به بهبود کیفیت زندگی اجتماعی و سلامت جامعه کمک کرده است. مشارکت مردم به ماندگاری و تداوم این رسم کمک می‌کند و به تقویت پیوندهای انسانی می‌انجامد. اگر سمنو نماد و نشانه‌ای از زندگی باشد، برپایی رسم سمنوپزان زنده بودن ایرانی و فرهنگ آن را نشان می‌دهد؛ رسمی که در خود، آرزوی شادی، تندرستی، نیک‌خواهی، پیروزی، برکت، بخت یاری و دوستی برای همگان دارد.

پی‌نوشت

* در آیین زرتشتی، پنج روز پایان سال به پنجه بزرگ معروف است. در این پنج روز گاهنبار برگزار می‌شود.

منابع

۱. آل احمد، جلال (۱۳۷۱)، زن زیادی، تهران: فردوس.

کاشان‌شناسی
شماره ۱ (پیاپی ۲۸)
بهار و تابستان ۱۴۰۱



۲. آموزگار، ژاله (۱۳۷۰)، «نوروز»، کلک، شماره ۲۴ و ۲۳: ۳۱-۱۹.
۳. اخوان، مرتضی (۱۳۷۳)، *آداب و سنن اجتماعی فین کاشان*، کاشان: پیکان.
۴. انجوی شیرازی، ابوالقاسم (۱۳۷۹)، *جشن‌ها و آداب و معتقدات زمستان*، تهران: امیرکبیر.
۵. بینش، تقی (۱۳۳۱)، «سمنو»، *نامه فرهنگ*، شماره ۴: ۱۷۹-۱۷۸.
۶. تفضلی، احمد (۱۳۹۸)، *مینوی خرد*، تهران: توس.
۷. سازمند، بهاره (۱۳۹۳)، «بازنمایی‌های هویتی و آیینی نوروز در کشورهای حوزه تمدنی ایران»، *مطالعات ملی*، سال پانزدهم، شماره ۳: ۸۰-۵۵.
۸. دادخواه، محمدعلی (۱۳۹۷)، *نوروز و فلسفه هفت‌سین*، تهران: نشر کلاس.
۹. ده‌بزرگی، ژیلا (۱۳۸۶)، «سفره‌های کهن ایرانی»، *چیستا*، شماره ۶ و ۷: ۴۴۰-۴۶۰.
۱۰. رشتی، سید اشرف‌الدین (۱۳۸۶)، *دیوان نسیم شمال*، تهران: سعدی.
۱۱. زارع، الهام (۱۳۹۹)، «سمنو»، مرکز دایرة‌المعارف بزرگ اسلامی، جلد پنجم. <https://cgie.org.ir/fa/article/257705>
۱۲. شکورزاده، ابراهیم (۱۳۴۶)، *عقاید و رسوم مردم خراسان*، تهران: بنیاد فرهنگ ایران.
۱۳. شبیانی، سیمین (۱۳۸۱)، «سفره ایرانی»، *ایران‌شناسی*، سال چهاردهم، شماره ۵۶: ۸۴۹-۸۳۵.
۱۴. شهری‌باف، جعفر (۱۳۵۷)، *طهران قدیم*، تهران: امیرکبیر.
۱۵. جوادی آملی، عبدالله (۱۳۹۸)، *فاطمه (ع) اسوه بشر*، قم: اسراء.
۱۶. حسینی خراسانی، سید احمد (۱۳۸۷)، «نوروز و سنت‌های آن از منظر فقهی»، *فقه*، شماره ۵۸: ۴۸-۲۲.
۱۷. خالصی، مریم (۱۳۹۹)، «سمنو و هوم و جایگاه آن در آیین‌های ایرانی، پیوند ایزدبانو آناهیتا و سمنو در سمنویزان»، *هفته‌نامه مرداد*، شماره ۴۳۷.
۱۸. خوانساری، آقاجمال (۱۳۴۹)، *عقاید النساء و مرآت البها*، به‌کوشش محمود کتیرایی، تهران: طهوری.
۱۹. خوشقانی، ندا (۱۳۹۶)، «سمنو»، *دانشنامه جهان اسلام*، جلد ۲۴: ۶۰۱-۶۰۳.
۲۰. خیام، عمر بن ابراهیم (۱۳۱۲)، *نوروزنامه*، تصحیح مجتبی مینوی، تهران: کتابخانه کاوه.
۲۱. سروشیان، مهوش (۱۳۸۱)، *خوراک‌های آیینی و سنتی زرتشتیان در ایران*، سروش پیر مغان: یادنامه جمشید سروشان، به‌کوشش کتایون مزداپور، تهران: ثریا.
۲۲. کلاتتری، منوچهر (۱۳۴۳)، «سمنویزان در تهران»، *هنر و مردم*، دوره ۲، شماره ۱۸: ۳۲-۳۳.
۲۳. گویری، سوزان (۱۳۸۵)، *آناهیتا در اسطوره‌های ایرانی*، تهران: ققنوس.
۲۴. مزداپور، کتایون (۱۳۸۳)، «تداوم آداب کهن در رسم‌های معاصر زرتشتیان در ایران»، *فرهنگ*، شماره ۵۰-۴۹: ۱۷۹-۱۴۷.
۲۵. میرمجیدی، عادل و عباسی، سلیمان (۱۳۹۱)، «بررسی تأثیر گونه گندم و نسبت اختلاط آرد بر برخی کاشان و بن‌ماه‌های زرتشتی آن

۲۶. نیکنام، کورش (۱۳۷۹)، «جشن نوروز و زرتشتیان ایران»، کتاب ماه هنر، شماره ۲۹ و ۳۰: ۴۸-۵۳.
۲۷. هنری، مرتضی (۱۳۸۵)، نوروزگان، گفتارها و سرودهایی در آیین نوروزی، تهران: سازمان میراث فرهنگی و گردشگری.
28. Shapur Shahbazi, A (2012), "HAFT SIN", *Encyclopaedia Iranica*, XI/5, pp. 524-526.