

خانم‌ها در کار پخت سمنو نقش پررنگی دارند



سمنوها قبل از آماده شدن، بارها و بارها چشیده می‌شوند



سمنو علاوه بر طعم مناسب، باید از رنگ مناسبی هم برخوردار باشد



ناپاک به آن بیفتد که اگر چشم ناپاک به آن بیفتد حضرت فاطمه (س) به آن نظر نمی‌کند و سمنو رنگ و طعم بدی می‌یابد. زنان سمنوپز هم خود غسل کرده و با وضو بر سر درست کردن سمنو حاضر می‌شوند. در هنگام بار گذاشتن سمنو زنان مرتب مخلوط آرد و شیر به جوانه گندم را با «کفچه» یا کفگیری که دسته چوبی و سر فلزی دارد، به اصطلاح تربتی‌ها «می‌شورانند» یا هم می‌زنند تا ته نگیرد.

بعد که سمنو را بار گذاشتند منتظر می‌مانند تا سمنو به قل قل یا «قلیان» یا به گفته تربتی‌ها «به مستی بیاید» در این هنگام زنان تربتی خوشحالند که سمنو دارد می‌رسد و تا زمانی که از قل قل افتاد صبر می‌کنند و سپس آن را دم می‌کنند.

مدت دم کشیدن سمنو به حجم آن بستگی دارد که پس از این مرحله باید سر دیگر را برداشته و هم بزنند و این کار را تا زمانی که سمنو سفت و قرمز شود ادامه می‌دهند سپس زیر دیگر را کم می‌کنند تا برسد.

زنان سمنوپز معتقدند سمنو چشم بینا و گوش شنوا دارد. زهره سلطان می‌گوید: «از قدیم رسم بر این بوده، برای اینکه سمنو قرمز و شیرین شود زنان دور دیگر به صحبت پیرامون موارد شیرین و قرمز می‌پرداختند؛ مثلاً می‌گفتند: ای خواهر دیروز سر بازار چند تا خیک شیره انگور آوردند یا اینکه چیزی نیست روی سر عروس فلانی این قدر نقل و نبات ریخته‌اند که بیا و ببین.»

کنار سمنو شاد باید بود

زهره سلطان می‌گوید: «از قسمت‌های شاد مراسم سمنوپزان یادم هست که در خانه پدری‌ام که با مادرم دیگر سمنو را بار می‌گذاشتیم زنان همسایه در کنار دیگر سمنو شعرهای محلی که بلد بودند را می‌خواندند و بقیه هم صلوات می‌فرستادند و حتی زنان به قص و پایکوبی به صورت «دوره» که در این منطقه مرسوم است می‌پرداختند؛ چراکه مردم این دیار معتقدند باید در کنار سمنو شاد بود تا سمنوی خوبی شود.»

زهره سلطان تأکید دارد: «پس از تمام مراحل فوق که سمنو آماده شد هر کسی سهم خود را از سمنو برداشته و با ربوبوسی از یکدیگر خداحافظی می‌کردند و سمنو را برای سفره عید و همچنین تعارفی دادن به مهمانان در ایام عید نگه می‌داشتند.

معتقد بودند در این مدت مانده به عید هم نباید چشم ناپاک به آن بخورد و در قدیم سمنو را بدین منظور در بالاترین طاقچه که تربتی‌ها به آن «رف» می‌گفتند، می‌گذاشتند، و سرانجام این سمنو را هنگام چیدن سفره عید یعنی پیش از سال تحویل در کنار دیگر خوردنی‌ها سر سفره می‌گذاشتند و معتقد بودند گذاشتن سمنو در سفره نوروز خیلی شگون دارد.»

زهره سلطان به رنگ و روی سمنویی که می‌پزد هم بسیار اهمیت می‌دهد. او معتقد است سمنو، قبل از خورده شدن، باید چشم آدم را سیر کند. اورو ش‌های فراوانی بلد است که به کمک آن‌ها سمنوی دست‌بختش، رنگ می‌اندازد. طبق توضیحات زهره سلطان، روش‌های رنگ انداختن سمنو، این‌هاست:

«اولین روش برای این که سمنوی شما یک رنگ قرمز عالی را به خود بگیرد. حتماً در نظر داشته باشید؛ که برای پخت آن از قابلمه مسی استفاده نمایید. در غیر این صورت از خیر داشتن سمنو خوشرنگ بگذرید، چون قهوه‌ای رنگ می‌شود. دقت داشته باشید که جوانه‌های گندم به هیچ وجه نباید سبز بشوند. یک دلیل خوشرنگ شدن سمنو، دم کردن آن است. اگر سمنو در حین پخت غلیظ شد و رنگ آن به رنگ دلخواه ما در نیامد.

می‌توان با اضافه نمودن دو الی سه لیوان آب و هم زدن و اینکه بگذاریم باز هم خوب بجوشد و مجدداً دم بکشد.

نکته بعدی این که، سه ساعت مانده به اینکه سمنو دم بکشد، حتماً به آن روغن اضافه نمایید.

این کار باعث می‌شود که رنگ آن باز شود و خوشرنگ بشود. برای ۵۰ کیلو آرد به ۲ تا ۳ قاشق پر غذاخوری روغن لازم است. مقدار آرد بیشتر باشد؛ مسلماً تعداد قاشق روغن بیشتری می‌خواهیم.

راز دیگر، در پخت سمنو یا یک حرارت ملایم است. این کار نیاز به صبر و حوصله فراوان دارد. به همین دلیل سمنو را نماد صبر و حوصله و پشتکار و کار گروهی نیز می‌دانند.

برخی دیگر از افراد در هنگام پخت و جوش آمدن سمنو، یکی دو قالب لیوانی یخ در ظرف مسی یا به اصطلاح پاتیل می‌اندازند. این کار هم باعث خوشرنگ شدن سمنو می‌شود؛ هم اینکه یک سمنوی کاملاً مغز پخت تحویل ما می‌دهد که بسیار هم خوشمزه و مغذی است.»