

تاریخ نشر | د خبریدو نیټه: 21.03.2013

مصاحبه کننده: فتانه مقتدر

میله سمنک و سمنک پزی در کابل

به همگان هویدا است که مردم کابلستان اکثریت مطلق زراعت پیشه و مشغول زراعت بودند و در آستانه بهار، سمنک - این غذای عنعنوی مقدس، بی نهایت قوی و پر از انرژی را آماده میساختند، که مرد و زن شان با ایمان داری خاص، قوت و انرژی به بیل زدن و دیگر فعالیت های بهاری زراعتی آماده شوند، و نظر به سابقه ای زراعت در افغانستان، مردم کابل، روزی "نوروز" را "روز جشن یا میله دهقان" مینامیدند. چیزیکه به آن دقت باید کرد و آن به همه وطنداران مان اظهر من الشمس است که نام باستان و اصیل افغانها - آریایها را یک عالم و دانشمندی شرق شناس آلمانی بنام فریدریش ماکس مولر - Friedrich Max Müller (۱۸۲۳-۱۹۰۰) چنین توضیح میدهد"

(آر) به معنی زراعت و (آرین) بمعنی دهقان یا "زراعت پیشه" میباشد و این هم معلوم است که آریائی ها چون زراعت پیشه بودند و علاقه ای زیادی به زراعت داشتند، دهقان را باشنده شریف و نجیب میدانستند، بناً پیشه و حرفه زراعت نزد شان مقدس شمرده میشد از این رو آریائیان را اصیل زاده گان و نجیب زاده گان می نامیدند. فلذا غذا هائیکه دهقانان ترتیب میکردند و بخصوص غذاهائیکه از گندم تهیه میشد، نزد شان غذای مقدس می بود، و به آن حرمت و احترام زیاد میگذاشتند، بطور مثال، در کابل، در قدیم اگر کسی متوجه می شد که توتّه یا پارچه ای نانی به زمین افتاده با بسیار تأثر می ایستادند و توتّه ای نان را از زمین با احترام برداشته بعضی آنرا بوسیده و یا بعضی آنرا به چشمان خود تماس داده و در جای پاک و بلند با احترام میگذاشتند. به همین ترتیب سمنک چون غذای خاص ای از گندم میباشد، نزد کابلیان، غذای مقدس و پاک عقیدوی شمرده میشد. چندی پیش صحبتی داشتم با محترم پروفیسور دوکتور گران توریال که جناب شان نه تنها یک متخصص و مؤلف ورزیده در عرصه اقتصاد و سیاست کشور های کمترین رشد یافته میباشد بلکه ایشان یک فرهنگ شناس Cultural anthropologist بی نظیر کشورمان و منطقه آسیای میانه نیز

شناخته میشوند. بآنکه مریضی شدیدی عاید حال محترم گران صاحب شده است، ولی بآنهم من از جناب شان خواستم تا چند کلمه راجع به میله سمنک پزی برایم معلومات بدهند.

اینک قسمتی از صحبت ام را با محترم گران صاحب خدمت شما دوستان عزیز تقدیم داشته امید است مورد علاقه و پسند شما قرار گیرد و در ضمن آرزومندم که شما هم نظریات، تجارب و شنیده های خود را با من شریک سازید.

محترم گران صاحب، نخست از همه اگر راجع به تاریخچه میله سمنک پزی برایم معلومات بدهید؟



ببینید محترمه خانم مقتدر، که کشور ما یک کشور زراعتی بوده و از جهت فراوانی تولیدات زراعتی به نام " گدام غله آسیا " در تاریخ باستان مشهور بوده است، اگرچه مؤرخین نظریات مختلف ارائه میدارند اما اینرا ما افغانها باید خوب بدانیم که گندم برای اولین بار در کشور ما کشف و اهلی گردیده است، و مطابق به شواهدی که از غارهای قره کمر، بامیان و چهلستون بدست آمده است، گفته میتوانیم که ۲۰ تا ۳۰ هزار سال قبل از میلاد گندم در افغانستان موجود بوده است، بناً غذا هائیکه از

گندم تهیه میشوند تاریخچه بسیار کهن دارند و غیر ممکن است که آنرا تعیین کرد به ادوار تاریخی معین، چنانچه بعضی محققین پیدایش گندم را سابق به ۱۰ هزار سال و یا ۹ هزار سال پیش از میلاد تخمین کرده اند. فقط به یک جمله میتوان اکتفا کرد که سمنک پزی یکی از عنعنه های بسیار قدیمی و باستانی و یکی از میله های بهاری مردم مان بوده است که معمولاً در آستانه سال نو و یا شب های سال نو و یا در جریان چهل روز پس از نو روز در کابلستان قدیم در بعضی فامیل ها این میله - سمنک پزی برپا میگردد.

محترم گران صاحب، بسیاری میگویند که سمنک پزی یک میله خاص زنان و دختران است و مردان کدام سهم در آن نمیگیرند، نظر شما در قسمت چیست؟

واقعاً، که سمنک پزی اگر چه یک محفل و میله خاص زنان و دختران کابلستان بشمار میرود اما مردان هم در قدیم در پختن سمنک نیز سهم بارز و قابل ملاحظه میگرفتند.

چیزی جالب آن است محترمه خانم مقتدر، که در کابلستان بعضی مردانی بودند که بنام " کبچه زن" در فامیل ها و اجتماعات کوچک مشهور بودند. این گونه مردان نه تنها در کبچه زدن در جریان پختن سمنک زن ها و دختران را کمک میکردند، بلکه یک روز پیش از شبی سمنک پزی دیگدان، دیگ، سماوار ها و چوب های سوخت را آماده و تیار میکردند.

دیگدان تیار کردن مهارت و تجربه خاص ای میخواست، هر کس دیگدان متوازن و مستحکم تیار کرده نمی توانست ! و هم چنان همین مردان سماوارها را برای جوش کردن آب در جای مناسب نزدیک دیگدان جا بجا میکردند. برای اینکه در دیگ سمنک وقتافوقتا آب جوش علاوه میکردند بطور معمول و عنعنوی "هفت بار" آب جوش در دیگ سمنک پزی علاوه می کردند.

بعد از اینکه زنان سمنک را در دیگ انداخته و آماده پختن میکردند بعداً مردان ملاقه و کبچه می زدند. ملاقه و کبچه زدن سمنک کاری طاقت فرسا بود و این کار را همین مردان با تجربه در کابلستان میکردند نه زنان و دختران، بلی، در جریان پخته کردن سمنک زنها ها و دختران جوهره جوهره چندین بار پیش دیگ می آمدند و هر کدام چند بار ملاقه ویا کبچه میزدند و آرزو و دعا میکردند که خداوند آنها را به مراد شان برسانند !

گران صاحب، در کابل همه سمنک پخته میکردند و یا بعضی ها؟ و تا جائیکه من معلومات دارم یگان فامیل ها سمنک می پختند، نظر شما چیست؟

واقعاً شما درست میفرمائید، در کابلستان هر کس سمنک پخته نمیکرد، زیرا اولاً در قدیم فامیل های کلان، دارا و ثروتمند این میله را بر پا میکردند، دوم اینکه، سمنک انداختن کار بی نهایت مشکل، پر از زحمت و پر مصرف بود و دیگر اینکه بگفته مردم "هر کس سمنک، نه انداخته میتوانست و نه پخته می توانست!" هم چنان به عقیده اکثریت مردم کابل " سمنک بالای فامیل ها رفت و آمد داشت ! " یعنی بسیاری جرئت نمیکردند که سمنک باندازند، ضمناً، مواظبت از سمنک، کاری بسا مشکل بود، زیرا زمستان در کابلستان بی نهایت سرد میبود خصوصاً در ماه حوت هوای کابل چنان سرد میبود که در نزد مردم کابل ضرب المثل بود که میگفتند "حوت که حوتی کند موش ها ره ده قطعی کند " در چنین هوای سرد خانم هائیکه سمنک می انداختند از سمنک مواظبت و مراقبت دوامدار ای شبا و روزی می نمودند.

گران صاحب، لطف کنید بگوید که در چه چیز و به چه ترتیب در قدیم خانم ها سمنک می انداختند؟

محترمه خانم مقتدر، برای شما عرض نمایم که عموماً زن ها و دختران در کابل در تگاره های کلان (بودند فامیل های که در دو تگاره کلان) سمنک می انداختند، قسمیکه اول یک چارک (یا دو چارک یا حتی فامیل های بودند که سه چارک کابلی) گندم را بعد از آنکه آنرا خوب چچ میکردند و دانه دانه می چیندند، بعداً دو یا سه بار آنرا می شستند و بعداً در تگاره با دست، گندم شسته شده را با مهارت خاص هموار میکردند و به قدر لازم آب در تگاره بالای گندم می انداختند که فقط گندم ها ترباشند و بعداً این تگاره را با تکه و یا لحاف نازک پنهان میکردند و در یک اطاق خلوت نسبتاً تاریک آنرا می گذاشتند.

بعضی میگویند که سمنک را در ظروف ای هموار اکثرأ می انداختند، درست است؟

خوب مقتدر صاحب، حالا هرکس میتواند خود را جامع الکمالات و "هر فن مولا" جلوه دهد! نی، سمنک در کابل فقط در تگاره های کلان انداخته میشد، قسمیکه دانه های گندم یک وجب بالای یک دیگر قرار گیرند، یعنی تا گندم های که در زیر قرار میگرفتند به هر طرف ریشه و ساقه بدوآندند و بالاخره بگفته مردم به "دنبه سمنک" تبدیل شوند، اصلاً دنبه سمنک حاوی شیره سمنک میباشد. بهترین سمنک آن سمنک میبود که دنبه کلان و ضخیم میداشت! البته باید گفت که وقتی که گندم های بالا میروئید و سبزه (کاه کل) میکرد، زن های سمنک انداز با مهارت خاص و با احتیاط از سبزه ها روئیده (کاه کل سمنک) قایم میگرفتند و سمنک را از هر طرف آهسته آهسته بالا میکردند که ریشه و یا دنبه سمنک را متوازن، تر، کنند یعنی آب بدهند و در عین حال میدیدند که سمنک خوب دنبه گرفته یا خیر.

واقعا، گران صاحب، شما درست می فرمائید. اما مقصد از پت کردن تگاره ها چه بود؟

مقصد اصلی از پت کردن سر تگاره آن بود که اولاً حرارت و روشنی قابل ضرورت نشو ونمای گندم مساعد گردد، دوم اینکه بالای گندم گرد و غبار ننشیند، اما مردم میگفتند که "سمنک را از نظر بد و نظر ناپاک به آن پنهان میکنند".

باید اضافه کرد که اکثرأ مردم کابل از طرف شب تگراره را بالای صندلی تا دم صبح می‌گذاشتند که گرم باشند، و دم صبح تگراره را دوباره به جایش می‌گذاشتند. زنانیکه سمنک می انداختند شخصاً وقتاً فوقتاً سر تگراره را باز میکردند و میدیدند که گندم ریشه دوانده یا خیر و همچنان، مواظبت میکردند که گندم را به وقت معیین، تر نمایند، یعنی آب بدهند. وقتی گندم سبز میکرد آنرا با تکه های نازک پنهان میکردند و در ایام و در اوقات آفتابی و بارانی در بام و یا در برنده برای چند دقیقه تگراره را در هوای آزاد میکشیدند و می‌گذاشتند. زیرا زنان کابل میگفتند " که آب باران و آفتاب سمنک را شاداب، خوش مزه، لذیذ و دنبه سمنک را ضخیم و شیره دار میسازد".

در کابلستان مروج بود که زن ها در فامیل ها، دوستان و خویشاوندان بین خود عموماً میدانستند که کی و یا کدام زن سمنک می اندازد و وقتی که به مهمانی یا احوال پرسى موصوفه در روز های ماه حوت می رفتند از آنها پرسان میکردند که سمنک رسیده یا نی؟ البته خودی خانم های سمنک انداز هم چنان دوستان، خویشاوندان نزدیک و یا خواهر خوانده های خود را میبردند بالای تگراره و نشان میدادند که سمنک چقدر مقبول روئیده است البته باید گفت که سمنک را به زنانی نشان میدادند که از اعتماد صد فیصد سمنک انداز برخوردار میبودند یعنی میترسیدند که سمنک نظر نشود با آنکه بعضی ها نظربند در گوشه تگراره می‌گذاشتند و باید گفت که به زنان حامله و زنان که طفل شیرخوار میداشتند حتماً تگراره سمنک را به آنها نشان میدادند تا زنان از دیدن سمنک خوشی کرده، دعا کنند و عقیده برآن داشتند که زنان حامله با دیدن سمنک طفل سالم بدنیا آورده و زن های شیر دهنده پر از شیر میشدند. یک چیزی که بسیار مهم بود، آن بود، که هیچکس را اجازه نمی دادند که به سمنک دست بزند.

**گران صاحب، لطف کردید و چیز های جالب قصه میکنید اگر اجازه باشد و باز هم اگر لطف نموده
برایم بگویند که چه وقت سمنک آماده پختن میشد و به چه ترتیب مراسم سمنک پزی در فامیل ها برپا
میشد؟**

اولاً عرض کنم که مراسم و یا میله سمنک پختن از دو قسمت یعنی یک قسمت در روز یا "سمنک بری" و یک قسمت دیگری آن درشب یعنی " سمنک پختن" صورت میگرفت. قسمیکه زن های سمنک انداز از تجربه ای که داشتند میدانستند که چند روز بعد، سمنک آماده پختن میشود یعنی سبزه های نو رسته گندم با اندازه تقریباً یک بلست بلند میشد که در قدیم بین زنها در کابلستان مروج بود که میگفتند که سمنک وقتی میرسد که "کاه کل سمنک یعنی سبزه گندم باندازه یک وجب برسد" به این

ترتیب چند روز پیش از سمنک پزی زن سمنک انداز، زن ها و دختر های خویشاوندان را به سمنک بری و بعضی ها هم میگفتند " روز سمنک کوبی " یعنی در یک روز معین دعوت میکردند.

در روز سمنک بری دعوت شونده گان با خود در ظروف قند، نبات، بوره، نقل و یا میوه های خشک گرفته می آمدند، البته به قسمی تحفه، و هیچکس دست خالی نمی آمد و در ظروف ای که تحفه آورده بودند صبح اش با خود سمنک میبردند. باید خاطر نشان کرد قسمیکه پیشتر عرض کردم سمنک بری یا سمنک کوبی عموماً از طرف روز بر پا میشد. وقتی کسانیکه به سمنک بری دعوت شده بودند همه تشریف میآوردند یکی از اعضای فامیل تغاره (یا تغاره های) سمنک را در اتاق مهمان خانه که زنها و دختران جمع شده بودند می آوردند و درپهلوی دستر خوان که در مابین خانه هموار شده بود و در آن پتنوس کلان گذاشته شده بود می گذاشتند بعداً همه دست به دعا بالا کرده در گرد تغاره پهلوی هم می نشستند و سکوت مطلق در خانه حکمفرما میبود و زن سمنک انداز یا خود و یا از زنی دیگری سرسفيد خواهش میکرد که کارد را گرفته به بریدن قسمت از سبزه گندم از ریشه آن، که قسماً پیشتر عرض کردم در میان کابلی ها بنام " دنبه سمنک" یاد میشد پردازد. بدین رقم بعد از بریدن قسمت از سمنک مراسم فال بینی دختران و خانم های جوان شروع میشد و به دختر های جوان و زنان جوان اجازه میدادند که به نوبت از یک گوشه ای از سمنک قدری " یک قوده ای کوچک" را با ریشه آن با احتیاط کنده و فال ببینند. عموماً یک دختر و یا زن جوان سه بار حق داشت که فال ببینند، فال دیدن هم قسمی بود که دختران و زنان با احتیاط و توجه زیاد که ساقه گندم ها را نشکنند از هم جدا میکردند و هفت هفت دانه شمار میکردند و بسیار به احتیاط گندم های شمار شده را به پتنوس می گذاشتند و در صورت که نتیجه اگر طاق میبود فال شان نیک میبود، بعضاً خنده و شادمانی تا اندازه ای میکردند که بعضی زنان چنان در رویا غرق میشدند که از خود بی خود میشدند و به رقص و پایکوبی میپرداختند. بعد از آن که مراسم فال بینی تمام میشد سبزه ها را از ریشه (دنبه) اولاً میبریدند در پتنوس می گذاشتند بعداً ریشه یا دنبه را به اندازه ای مناسب قطع مینمودند و دو یا سه زن در دو یا سه اوغور ریشه و سبزه ها یا کاه کل سمنک را یکجا میکوفتند و در سطل های که نیمه آب میداشت می انداختند و چندین بار ریشه ها و سبزه های کوفته شده را از سطل های آب دوباره جمع میکردند و میکوفتند تا آخرین قطره ای شیره ای آن بدست آید و پس در سطل ها می انداختند، وقتی کوفتن خلاص میشد آب سطل ها را از صافی تیر میکردند یعنی صاف میکردند و تفاله های آنرا جمع میکردند و امانت در یک گوشه می گذاشتند بعداً دعا کرده آب صاف شده سطل ها را که مخلوط با شیره سمنک بود دعا کرده در دیگ سمنک پزی می انداختند باید یاد آور شد که تفاله های سمنک کوفته شده را در یک ظرف و یا تگری جابجا مینمودند، نا گفته نباید گذاشت تا آن زمان که سمنک

پخته نمیشد تفاله ها را بیرون نمی انداختند قسمیکه مردم میگفتند "شوگوم" بد دارد و یا بعضی میگفتند " که اگر در جوی پیش از پخته شدن سمنک، تفاله ها را بی اندازند بارش میشود".

گران صاحب، تفاله های سمنک کوفته شده را در جوی می انداختند؟

بلی، در جوی روان و یا دریا.

باید گفت که در وقتی که یک تعداد زنان و دختران به اوغور کردن و صاف کردن مشغول و مصروف میبودند تعداد دیگری از دختران و زنان به غربیل کردن آرد مشغول میشدند آرد را هم دو بار و سه بار غربیل میکردند در حین حال مردان به تیار کردن دیگدان و شکستاندن چوب و گذاشتن دیگ بالای دیگدان و گذاشتن چوب در دیگدان و سماوار ها مشغول میبودند بعد از آنکه دیگ در جایش توسط مردان گذاشته میشد و قسمیکه پیشتر ذکر کردم زنان شیره های صاف شده ای سمنک را در دیگ می انداختند بعداً دو یا سه تن از زنها و دختران قوی، آستین ها را بر می زدند و آهسته آهسته یکی آرد در دیگ می انداخت و دو تن دیگر آرد را با دستان شان با شیره سمنک حل می نمودند این کار را عموماً زنان با تجربه کنترل میکردند که تناسب بین آب شیره دیگ و آرد کم و یا زیاد نشود. و بعداً آتش را در دیگدان و سماوار روشن میکردند.

تکرار میکنم خانم مقتدر، که سمنک عموماً از طرف شب پخته میشد در وقت پختن سمنک چندین بار آب جوش از سماوار ها بالای آن علاوه میکردند تا سمنک سخت نگردد. مردان و زنان ملاقه و کبچه زن از مهارت و تجربه خاصی سمنک پزی بر خوردار بودند. بعداً که آتش زیر دیگ روشن میشد زنان و دختران تا هنگام پخته شدن سمنک دایره می زدند، بیت می خواندند و رقص و بازی، قصه و فکاهی گوئی میکردند خصوصاً بیت مشهور:

سمنک در جوش ما کچه ز نیم
دیگران در خواب ما دچه ز نیم

سمنک تدر بهار است
میلہ شب زندہ دار است
این خوشی سال یکبار است
سال دیگر یا نصیب
آرزو امشب خروشد
سمنک در خود بجوشد
دخوش جامہ بپوشد
سال دیگر یا نصیب
بی شکر شیرینی داره
خود بخود رنگینی داره
طعم خوش چو فرنی داره

سال دیگر یا نصب

خوش نماید روبه جوش

دیدنی باشد خروش

ساجت دارد به دوش

سال دیگر یا نصب

سمنک در جوش ما کچه ز نیم

دیگران در خواب ما دچه ز نیم

...

و همچنان دختران جوان اکثراً جوهره جوهره پی هم با رقص و کف زدن ها به نزدیک دیگ می آمدند و نوبت می گرفتند که چند بار ملاقه و یا کبچه بزنند و در زیر لب دعا میکردند، اینطور مراسم تا وقتی پخته شدن سمنک جریان میداشت و بعد از آنکه سمنک آماده ای دم کردن میشد خانم ها میآمدند و خمیر تیار میکردند و در لبه دیگ خمیر می زدند و سر پوش دیگ را از مردان کبچه زن خواهش میکردند که بالای دیگ بگذارند و دیگ را آماده ای دم کردن میساختند. دیگ را قسمی دم میکردند که آتش زیر دیگ را کم کرده و مردان با بیل خروج را از دیگدان بالای سر پوش دیگ می انداختند. نا گفته نباید گذاشت که در کابلستان قدیم در وقت پختن سمنک هفت دانه، بیست و یک دانه، و یا... چارمغز را در جریان پختن سمنک در دیگ می انداختند. قسمیکه این چارمغز ها را دو یا سه روز

پیش در آب می گذاشتند و چندین بار آب آنرا تبدیل میکردند و مردم میگفتند که " تلخی و یا زهر چارمغز باید برآید " که مزه سمنک را خراب نکند.

قسماً که در بالا تذکر رفت وقتی سمنک دم گردید و این عموماً دم دم صبح میبود تمام زنان و دختران به گرد دیگ سمنک ایستاده میشدند و یکی از زنان سرسفید به مردان میگفت که سر دیگ را باز کنید. اولاً خاکستر را از سر دیگ به احتیاط دور میکردند بعداً خمیر را که در لبه دیگ چسبانده بودند آهسته آهسته می کنند و پیش از اینکه سر پوش دیگ را بلند کنند تماماً زن ها و دختران که در اطراف دیگ حلقه زده بودند به درگاه خداوند آرزو کرده، دعا و زاری میکردند. جالب آن است که در اثر ملاقه زدن و کچه زدن و هم چنان از موجودیت چارمغز ها در قسمت بالایی سمنک بعضی برآمدگی ها ی منظم مانند دانه های تسبیح شکل با اشکال غیرطبعی بوجود می آمد که زنان با دیدن آن خوشحالی نموده و جشن سمنک را فال نیک در سال نو میدانستند. و یا هم کسانی که پسان ها سمنک را نذر میدانستند و نذر سمنک پزی میگرفتند با دیدن دانه های تسبیح قبولی نذر خود را از بارگاه الهی میدیدند و هم در کابلستان قدیم این دانه ها را به نام دانه های "تسبیح بی بی" یاد میکردند. و بعداً به کشیدن و تقسیم کردن سمنک می پرداختند.

گران صاحب، بسیار تشکر از قصه جالب شما اما یک چیز دیگر را هم اجازه بدهید که از شما پرسان کنم من خوب بیاد دارم که مردم کابل سمنک را به غیر از مهمانان و نزدیکان شان به همسایه ها نیز تقسیم میکردند، درست است؟

بلی، واقعاً شما درست می فرمائید. میخوام که خانم مقتدر، یک چیز دیگر را به همین مناسبت به شما عرض بدارم که همسایه ها و حتی دکان داران محل در کابل قدیم بصورت غیر مستقیم در سمنک پزی سهم میگرفتند و نظر به توان شان، قسمیکه بعضی همسایه ها در یک کاسه یک مقداری آرد و یا بعضی کمی چوب با یک کاسه و یا یک دیگ خورد در خانه ای که سمنک می پختند روان میکردند به منظور اینکه متناسب با آرد و یا متناسب با مقدار چوب، سمنک دریافت کنند و این ظروف هم بطور منظم پهلوی هم گذاشته میشد و در آنها بعداً سمنک تقسیم میکردند.

از شما یک جهان تشکر محترم گران صاحب، دعا میکنم که خداوند شما را شفای عاجل نصیب کند.

شما زنده و صحتمند باشید، خانم مقتدر.

یاداشت:

از شما دوستان و عزیزان خواننده، نیز تقاضا دارم تا دعا نماید بدرگاه خداوند متعال که گران صاحب و همچو انسان های کمیاب ما را خداوند در این حالت غربت و دوری از وطن از ما نگیرند و سایه آنها را از سر مان کم نکنند، آمین!