

آیین نوروز در خراسان رضوی

خراسان رضوی محل زندگی اقوام گوناگونی است. مشهد مرکز استان خراسان رضوی به پایتخت معنوی ایران مشهور است. مشهد یکی از کلان شهرهای کشور بوده که به برکت حرم امام رضا (ع) یکی از توریستی ترین شهرهای ایران است. هر شهر و منطقه‌ای آداب و رسوم نوروزی مخصوص به خود را دارد. مردم استان خراسان رضوی نیز مانند دیگر هموطنان ایرانی، نوروز را جشن گرفته و برای آن اهمیت فراوانی قائل اند. عالی گرد قصد دارد در این مقاله شما را با مراسم بومی عید نوروز در خراسان رضوی بیشتر آشنا کند.



مراسم پیش از عید نوروز در خراسان رضوی

خانه تکانی

رسم خانه تکانی در بین مردم خراسان به خصوص در روستاها، بر مبنای تعاون و همکاری است. یعنی اغلب همسایه ها و خانواده‌ها به کمک هم می آیند و منازل یکدیگر را به نوبت تمیز می‌کنند.



پخت سمنو

یکی از نمادهای نوروز ایرانی سفره هفت سین که با زحمت فراوانی تهیه می شود سمنو است. در بسیاری از مناطق مختلف ایران با آداب و رسوم ویژه ای قبل از نوروز تهیه می شود. بانوان زحمت کش خراسانی ۴۰ تا ۵۰ روز مانده به نوروز ظرف هایی وسط حیاط یا پشت بام می گذارند تا از آب باران پر شود. سپس مقداری گندم در پارچه سفید و نازک می ریزند و در آب باران قرار می دهند تا جوانه بزند. بعد جوانه های گندم را آسیاب کرده و با آرد معمولی مخلوط می کنند. چند روز مانده به سال نو نیز آرد را با موادی مانند شیره خرما، گلاب و بادام ترکیب کرده و با نیت خیر و برکت در دیگ های مسی روی آتش می گذارند تا پخته شود. پس از آماده شدن سمنو مقداری از آن را برای سفره هفت سین و همچنین پذیرایی از میهمانان نوروزی نگه می دارند. باقی مانده را نیز بین همسایگان و خویشاوندان خود تقسیم می کنند.



رسم شاه مولایی

یکی از آداب و رسوم خاص ساکنان خراسان به ویژه اهالی خراسان جنوبی قبل از فرار سیدن جشن نوروز رسم شاه مولایی است. در این رسم چند روز مانده به نوروز، معتمدان محل با مراجعه به افراد خیر و کسانی که از نظر مالی بی نیاز هستند اقدام به تهیه اجناس مورد نیاز مستمندان می کنند.

پخت آش جوشواره (جوش پره)

یکی دیگر از آداب و رسوم نوروز که عموماً در میان مردم خراسان رضوی به چشم می خورد، تهیه آش مخصوص محلی با نام «جوشواره» (جوش پره) است. بانوان این منطقه ابتدا خمیر آرد گندم را پهن کرده و به صورت برگ

(ورق) درمی‌آورند. میانش را با پیاز خورد شده و عدس و نخود پخته شده و له شده و ادویه و پر می‌کنند. عده‌ای گوشت و گردو نیز اضافه می‌کنند. برگ خمیر را روی همدیگر به صورت مثلث یا مستطیل تا می‌زنند و محکم بر روی هم فشار می‌دهند تا باز نشود. سپس آن را در داخل آب جوش می‌گذارند تا پخته شود. در پایان بعد از جوش افتادن آش مقداری کشک سابیده نیز به آن اضافه می‌کنند. جوش پره در نهار اولین روز سال جدید که عموماً با گردهمایی‌های خانوادگی همراه است، قرار داده می‌شود.



پخت نان و انواع شیرینی محلی

در خانواده‌های خراسانی به ویژه در روستاها رسم است که دو سه روز قبل از تحویل سال نو مقدار زیادی نان خانگی می‌پزند. معتقدند که در موقع تحویل سال سفره هر خانه‌ای باید پر از نان باشد تا برکت در سال جدید روانه زندگی آنها شود. در روستاها اغلب زنان خراسانی قبل از عید نوروز نان و انواع شیرینی محلی را برای سیزده روز نوروز می‌پزند و معتقدند در این ایام نباید نان از بیرون خریده شود.

خراسانی‌ها در ایام نوروز با انواع شیرینی‌های بازاری و خانگی از قبیل باقلوا، لوز، نیم شکر، نقل، مسقطی، بهشتی، حاجی بادام، گز، راحت الحلقوم، پشمک، نان بادامی، نان نخودی، نان تاج، نان کرمی، ساق عروس و بادبزی و نان شیر مرغ و نازک نارنجی، نان خامه‌ای و نارنجک، آجیل و میوه از میهمانان خود پذیرایی می‌کنند.



چیدن سفره هفت سین

خراسانی‌ها برای چیدن هفت سین سفره سفیدی پهن می‌کنند و روی سفره ارقام زیر را قرار می‌دهند: دو لاله، یک جلد کلام الله مجید، یک آئینه، جلوی آینه چند دانه گندم می‌پاشند و روی آینه هم یک تخم مرغ می‌گذارند تا وقت سال تحویل تخم مرغ روی آینه بچرخد. یک ظرف عسل و یک عدد نان سنگک و سینی هفت سین را در وسط سفره می‌گذارند. یک عدد سیب و سبزه‌ای را که دو هفته قبل تهیه کرده‌اند در کنار سینی قرار می‌دهند. یک کاسه آب و چند ساقه سبزه و یک دانه نارنج درون آب را هم در سفره می‌گذارند. علاوه بر این‌ها مقداری آجیل و شیرینی هم در ظرفی نهاد و بر سفره می‌نهند. کمی از شام شب عید که ماهی پلو و ماست است نیز بر سر سفره می‌گذارند.

خراسانی‌ها معتقدند که آب علامت طول عمر است. ماهی را هم نماد رزق حلال می‌دانند. عسل نماد شیرین‌کامی و تندرستی و نان و سکه هم برای جلب نعمت برکت است.



نوشیدن آب جوجه خروس

عده‌ای از خراسانی‌ها چند لحظه قبل از تحویل سال قدری «آب جوجه خروس» یا شیر می‌خورند. چون باور دارند اگر به هنگام سال تحویل آب جوجه خروس بخورند پوست بدنشان در تمام سال لطیف و درخشان می‌شود.

اسپند و روشنایی

خراسانی‌ها قبل از فرا رسیدن لحظه تحویل سال نو سفره هفت سین را چیده و لباس‌های نو خود را می‌پوشند. مشک و عنبر می‌سوزانند. اسفند در آتش می‌ریزند و در اتاق‌ها شمع می‌افروزند.

اجرای رسوم تحویل سال نو

برخی از مردم خراسان یک کاسه پر آب در گوشه‌ای می‌گذارند. روی آب چند ساقه سبزه و یک عدد نارنج می‌اندازند. مقداری آجیل و شیرینی در دو بشقاب جداگانه می‌ریزند. یک پیاله ماست و یک بشقاب سبزی‌پلو و ماهی در کنار سفره قرار می‌دهند. سپس تمام درهای اتاق‌ها و دهانه خیک ماست و سر کیسه‌های نخود و لوبیا و عدس و ماش و برنج را باز می‌گذارند. لحظه سال تحویل دور سفره می‌نشینند. هر یک سکه‌ای یا چند دانه برنج یا یک گوخدا (خرخاکی) در مشت می‌گیرند یا کله جوجه خروس در جیب می‌گذارند و منتظر می‌نشینند تا سال تحویل شود. عده‌ای از خراسانی‌ها دل، جگر، سنگدان و گردن مرغ را می‌پزند و به مردخانه می‌دهند تا هنگام تحویل سال بخورد و ثروتمند شود.

حضور در حرم مطهر رضوی

بیشتر خانواده‌های خراسانی، لحظه تحویل سال نو در صحن و بارگاه مقدس امام رضا (ع) حضور پیدا می‌کنند تا سال جدید را با گوش دادن به آیین نقاره خوانی حرم مطهر تحویل کنند. مردم شهر مشهد مقدس پس از به جای آوردن مراسم تحویل سال نو در حرم امام رضا (ع) برای بازگشت به منزل نیز آیین خاص خود را دارند. آنها مقداری سبزی تازه و یا نان به عنوان برکت خانه تهیه کرده و با در دست داشتن آن پا به خانه می‌گذارند.





مراسم عید نوروز در خراسان رضوی

خوردن رشته پلو

اغلب خراسانی‌ها در شب اول سال نو رشته پلو می‌خورند.

روز شنبه اول سال

خراسانی‌ها روز شنبه اول سال آش می‌پزند تا کسب و کارشان در طول سال رشته بگیرد و پر رونق باشد. از ماهی و کوکویی هم که از شب آخر سال کهنه مانده مقداری می‌خورند تا تمام سال رزقشان حلال باشد. آنها اعتقاد دارند که کوکو را حتما باید بخورند تا در سال نو از کوکو گفتن راحت شوند.



دید و بازدید و عیدی

روز اول نوروز در میان خراسانی‌ها همانند دیگر ایرانیان با دید و بازدید کوچکترها از بزرگترها و دست بوسی بزرگان آغاز می‌شود. حاضران بعد از تبریک عید نوروز، کام خود را با کلوچه‌های محلی شیرین می‌کنند. هنوز هم بزرگترها در بعضی مناطق خراسان طبق سنت قدیمی یک بشقاب شیرینی به همراه گندم برشته شده، نخودچی کشمش، تخم مرغ رنگی و سکه به کوچکترها هدیه می‌دهند.

جشن سیزده بدر

در روز سیزدهم نوروز خانواده های خراسانی به همراه خویشاوندان خود اطراف یک سفره بزرگ جمع می‌شوند. با خوردن غذاهای محلی و سنتی و همچنین انجام بازی‌های خاص مناطق خودشان و خواندن آواز و پایکوبی این روز را جشن می‌گیرند. نوروز را با آرزوی سالی پر از برکت و به دور از غم و ناامیدی بدرقه می‌کنند.

از جمله رسوم این روز، بستن تاب‌های بلندی است که جوان‌ها با آن تاب می‌خورند. یک نفر از پایین انار یا چوب به تاب‌سوار می‌زد تا جواب سؤالش را بدهد. مردم معمولاً سیزده‌بدر آش می‌خورند و خوردن کاهو سکنجبین و چغاله‌بادام از خوردنی‌های مرسوم عصر این روز است. طبق یک رسم کهن معمولاً مادران و دختران خراسانی از کنار رودخانه‌ها و جوی آب‌ها، بوته‌های گیاه پونه را می‌چینند و جمع می‌کنند. شب ۱۳ بدر یک نوع غذای محلی به نام کوکوی پونه آماده می‌کنند. در پایان دخترهای دم بخت نیت می‌کنند و سبزه‌ها را گره می‌زنند و به آب می‌اندازند.



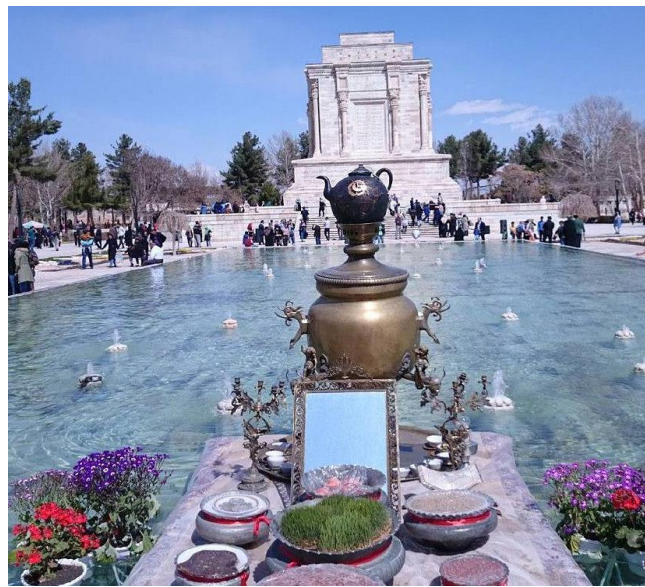
بازی‌های نوروزی خراسان رضوی

بعضی از بازی‌های رایج در ایام نوروز که خراسانی‌ها معمولاً با آنها خود را سرگرم می‌کنند عبارتند از: آراآرا، سرنو قزل خانم، استا سه پایه، استای زنجیر باف، از گلاچی گل، بجل بازی، جوز بازی، شیطون برشته، کبدی کبد، عرقچین گردونک، لوچمبه، لیس پالیس، درنه بازی و خرسوزپالون سوز.



سخن پایانی

در استان خراسان رضوی مردم بسیار علاقمند و پایبند به آداب و رسوم عید نوروز هستند. مردم این استان چند روز متوالی دست از کار می‌کشند. تمام وقت خود را صرف جشن گرفتن، تفریح و سرگرمی می‌کنند تا سالی پر از شادی و سلامتی داشته باشند.



در تنظیم این مقاله از منابع زیر استفاده شده است:

<https://www.kanoon.ir/>
<https://www.beytoote.com/>
<https://farsi.iranpress.com/>
<https://www.hamshahrionline.ir/>

تهیه و تنظیم: آيسان پژوهان فر
ویرایش: تیم تولید محتوای عالی گرد