

سن چنگمال

سمنو (چنگمال)

سمنو که در زبان محلی به آن (سن) و (چنگمال) نیز می‌گویند .

آرد سمنو معمولاً در اواخر زمستان تهیه می‌شود چون از شیرینی‌های مخصوص نوروز است. ابتدا مثل همه جا آرد سمنو تهیه می‌شود به این ترتیب که گندم را می‌خیسانند تا جوانه بزند بعد دوباره آن را می‌خشکانند و آسیا می‌کنند و به آن آرد سمنو می‌گویند. از آرد سمنو در منطقه نایین (محمدیه) معمولاً به دو طریق استفاده می‌شود. گاهی آن را با قسمتی آرد گندم مخلوط کرده با کمی شکر و روغن و دانه‌ی خوشبو چون هل و میخک و سیاهدانه و گشنیز مخلوط کرده و بنا بر سلیقه‌ی خویش به آن ادویه‌ای می‌افزایند و بعد این خمیر سفت را به دو صورت می‌پزند. قدیمی‌ها و چوپان‌ها آن را در خاکستر آتش داغ می‌پختند که به آن کماچ سن یا کماچ سمنو می‌گفتند امروزه آن را در (قابلمه یا دیگ) یا بر روی اجاق یا در فر می‌پزند که به آن نون قلیفی هم می‌گویند که کیکی است بسیار لذیذ که هر نایینی هر کجا که باشد دست کم سالی يك بار طعم آن را می‌چشد.

منبع : کانال mamatiir