



## NOWRUZ BIJ DE AFGHAANSE GEMEENSCHAP

**Nowruz** is een traditie die ontstond in het vroegere Perzische Rijk. Het woord Nowruz betekent in het **Perzisch** “**nieuwe dag**” en op deze dag wordt het Perzisch **Nieuwjaar** gevierd. Dit valt elk jaar rond **21 maart**. In landen zoals Afghanistan en Iran begint volgens de officiële kalender het nieuwe jaar immers op die dag. Tijdens Nowruz zijn de dag en de nacht even lang, vanaf dit feest beginnen de dagen dus weer langer te worden.

Nowruz is een nationale feestdag in Afghanistan, Iran, Tadzjikistan, Kirgizië, Kazachstan, Oezbekistan, Azerbeidzjan en Turkmenistan. Het feest wordt ook door Koerden in Irak, Syrië en Turkije gevierd. Van **oorsprong** is het een Zoroastristisch feest. Het bestaat sinds ongeveer 538 v.C., maar vermoedelijk is de traditie zelfs nog veel ouder en dus veel ouder dan de meeste godsdiensten.

De traditie wordt van de ene generatie op de andere doorgegeven door het feest te blijven vieren. Op die manier zorgen de oudere generaties dat de traditie nog doorleeft bij de jongere generaties en dat de jongeren het elk jaar opnieuw willen vieren. Hoewel Nowruz dus een Perzisch feest is, wordt het **over de hele wereld gevierd door migratie**. Ook in Vlaanderen zijn er heel wat mensen die bij het begin van de lente Nowruz vieren. En dus ook de Afghaanse gemeenschap.

Elk land heeft haar eigen tradities rond Nowruz, een feest dat gepaard gaat met heel wat gebruiken en rituelen. Deze **rituelen** beginnen nog voor het feest, wanneer iedereen het huis schoonmaakt, nieuwe kleren koopt en boodschappen doet. Twee dagen voor Nowruz wordt **Haft-Mewa** klaargemaakt. Dat is een drankje gemaakt op basis van zeven soorten gedroogd fruit of noten (walnoten, pistachenoten, amandelen, groene rozijnen, Sultana rozijnen, gedroogde abrikozen en Russische olijven). Hieronder vind je een foto van Haft-Mewa. Het drankje moet 2 dagen op voorhand gemaakt worden, want het heeft tijd nodig om op smaak te komen. Haft-Mewa wordt bij het begin van een bezoek van familie of vrienden aangeboden. Een andere traditie is het maken en eten van **samanak**. Samanak is een zoete pasta gemaakt uit tarwemelk. De tarwe wordt schoongemaakt en men laat het ontkiemen door het af te dekken met een vochtige doek gedurende drie tot vier dagen. Wanneer de scheutjes 2 cm lang worden, zijn ze klaar om geperst te worden, waardoor je tarwemelk verkrijgt. Traditionele Samanak is volledig gemaakt van tarwemelk en water (geen andere ingrediënten). Tegenwoordig is het gebruikelijk om er wat bloem aan toe te voegen, opdat het verdikkingsproces zou versnellen. Hierdoor smaakt de pasta echter wat bitter en minder zoet. Het koken van de Samanak duurt 6 -7 uur en het mengsel moet de hele tijd geroerd worden. Het is een gezellige activiteit, waar alleen vrouwen bij betrokken zijn. De vrouwen zitten in een kring rond de pot. Terwijl de Samanak aan het koken is, bespelen ze daf, een Perzisch-Koerdisch percussie-instrument, en zingen ze liedjes, ze beleven heel veel plezier, dit doen ze terwijl ze wachten op hun beurt om de Samanak te roeren. Samanak wordt koud gegeten. Deze traditie is heel bekend bij de **Afghaanse gemeenschap**.

Op het moment dat de winter overgaat in de lente wenst men elkaar een gelukkig nieuwjaar. De volgende dagen worden vooral doorgebracht bij familie en vrienden. Op oudejaarsavond wordt uitgebreid eten klaar gemaakt. Op het menu staat altijd rijst, spinazie, vlees en nog veel meer. We luisteren naar traditionele Afghaanse muziek en we doen onze traditionele kledij aan. De kinderen krijgen geschenkjes, vaak is dat geld. Op nieuwjaarsdag maken we weer lekker eten klaar. Er wordt gegeten, gedronken, spelletjes gespeeld, naar muziek geluisterd... **We bellen onze families in Afghanistan op, daarna bezoeken we vrienden en familie die in België verblijven**. Als het mooi weer is, gaan we met vrienden en familie picknicken. Iedereen maakt iets klaar en brengt het mee. Als het feest op een werkdag valt, dan vieren we het feest het eerstvolgende weekend.

**Beeld:** Tijdens Nowruz mag Haft-Mewa niet ontbreken, een drankje gemaakt op basis van zeven soorten gedroogd fruit of noten | © Kabir Gazanfary

**INZENDER**

Kabir Gazanfary

**LOCATIE**

Overal in Vlaanderen

**PERIODE**

Jaarlijks rond 21 maart

**THEMA**

Feesten, rituelen en sociale gebruiken

**TREFWOORD**

#feest #ritueel #sociaal gebruik