

قصه طبق عروس و جوارب پشمی داماد

هنوز سوسوز جله کوچک از راه نرسیده، کدبانوها با خشک کردن و ذخیره میوه‌های متنوع به استقبال شب یلدا و آماده کردن سوسوزهای طولانی‌ترین شب سال می‌روند. کافی بود مخفیانه به کنج انباری‌ها و زیرزمین‌ها سر ک بکشید تا با انواع خوراکی‌ها و میوه‌های خوشمزه‌ای مواجه شوید که دور از گزند و ناخنک‌زدن اهل خانه برای شب یلدا و میزبانی از مهمانان ذخیره شده بودند. با این تعریف به حال و هوای تهران قدیم و آماده‌سازی خانه‌ها برای استقبال از شب یلدا رقتیم. به همین بهانه با «فاطمه ربیعی» از اهالی قدیمی محله سلیمانی در تکه دهم پایتخت، درباره رسم‌های جالب تهرانی‌ها گفت‌وگو کردیم.

میوه تابستانی خشک شده

«از همان چله تابستان، خانم‌های خانه به فکر آماده کردن خوراکی‌های شب یلدا بودند. قدیم‌ها در خانه‌ها که مثل امروز یخچال و انواع و اقسام اجاق‌های خوراک‌پزی نبود، از طرفی، دسترسی به میوه‌های خشک شده، آجیل و خشکبار مثل امروز آسان نبود.» «فاطمه ربیعی» با بیان این مطلب و یاد از مادر همسرش می‌گوید: «خدا رحمت کند! مادر همسر من مدیر و مدبری بود. او از چند روز مانده به شب یلدا برای پذیرایی و استقبال از مهمان‌ها کارها را امان اعضای خانه تقسیم می‌کرد. از همان فصل تابستان هر میوه‌ای را که در دسترس بود برای آجیل شب یلدا خشک می‌کردیم. تهیه شیرینی و شکلات مهم‌ترین بخش کار برای این شب بود و هر خلمی با پختن بهترین شیرینی برای مهمانان دوست داشت مهرت و سلیقه‌اش را محک بزند.» به گفته ربیعی، تهیه لباس نو برای بچه‌ها، زغال و خاک زغال برای کرسی و سمپاشی و شست‌وشو می‌ملخصه‌های لطف کرسی یا لاجوردی یا دیگر کارهای مهم هر خانه‌برای استقبال از شب یلدا بود.

لباس و طلا برای تازه عروس‌ها

بردن هدیه برای تازه عروس و دامادها از بخش‌های برپه‌ها و جذاب شب یلدا برای خانواده‌ها بود. ربیعی با بیان این مطلب به رسم جالب بافت جوارب پشمی برای دامادها اشاره می‌کند: «معمولاً از طرف خانواده داماد برای هدیه شب یلدا لباس طلا و میوه را در طبقه می‌چیدند تا به عنوان شب چلگی به خانه نوزاد می‌فرستند البته در این میان، مادرزنان هم حساسی هوای دامادشان را داشتند و برای حفاظت از او در برابر سرما جوارب پشمی، شال و کلاه‌ها را که خودشان بافته بودند، هدیه می‌دادند.»



هوای همسایه را داشتیم
کمک به نیازمندان با حفظ شأن و آبروی آنها یکی از سنت‌های حسنه میان مردم تهران قدیم و هر خانواده‌ای بود. ربیعی با یاد از این موضوع می‌گوید: «پیمانه اول گونی برنج، نشن و هر خوراکی دیگر را به نیت همسایه نیازمند محله کنار می‌گذاشتیم. این پیمانه‌ها وقتی به میزان قابل توجهی می‌رسید، حتماً قبل از یلدا به دست فرد نیازمند می‌رسانیدیم تا در این شب ویژه، اگر مهمانی در خانه‌اش راز، شرم‌نده نشود، در واقع با این کار برکت رزق و روزی خانه هم بیشتر می‌شد.»

درازه‌طهورن | سمیرا باباجانپور؛ روزنامه‌نگار

شب نشینی کنی‌ها دور کرسی خانه پدری

شب یلدا در میان روستائین حاشیه البرز از جمله روستای کن «شب چره»، شب دورهمی‌های خانوادگی، خوردن تنقلات خاکی و داستان و شعر بود. سادگی و صمیمیت در شب چره حرف اول را می‌زد. بانوی خانه از تابستان به فکر شب نشینی یلدا بود و برای پهن کردن سفرهای رنگارنگ تدارک می‌دید. تنقلات بازاری به ندرت در سفره شب یلدا پیدا می‌شد و آن هم مختص آریاب‌ها و خانواده‌های پولدار بود. آنچه در سفره مهمانی شب چره جا می‌گرفت نشان از سلیقه کدبانوی خانه داشت. «فاطمه میرزایی» مادر بزرگی که خوب خاطرات کودکی‌اش در شب یلدا را به یاد دارد می‌گوید: «در قدیم مثل امروز این قدر خوراکی‌ها متنوع نبود اگر هم بود مردم عقیده نداشتند که حتماً باید سفره یلدا ایشان باشد. هر کسی به اندازه پول جیبش سفره را می‌چید. برای شام خوردن به مهمانی نمی‌رفتند. همه بعد از شام برای شب نشینی و خوردن تنقلات به مهمانی می‌رفتند. به خصوص رسم بود که باید مهمان خانه بزرگ‌تر، مادر بزرگ و پدر بزرگ بودند. در محله کن دهم کرسی داشتند. پدرها هم ۲۲ کرسی در اتاق می‌گذاشتند.»

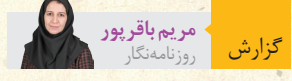
درتشر

از هزارویک شب پونک تا غذا برون فرحزاد

خاطرهبازی یلدایی با قدیمی‌های سه روستای قدیمی غرب پایتخت



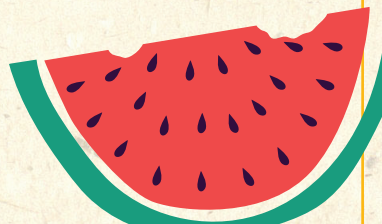
جمع شدن در خانه بزرگ‌ترها، خوردن آجیل، انار، هندوانه و تفال به حافظ در شب یلدا، رسم زیبایی است که از گذشته‌های دور برای ما به یادگار مانده است اما اجداد و نیاکان ما برای بلندترین شب سال و در نهایت پیروزی روشنائی بر تاریکی، برنامه‌های خاص دیگری هم داشتند که بسیاری از ما از آنها بی‌اطلاعیم. سال‌ها قبل، از طرشت، پونک و فرحزاد به عنوان روستاهای شناخته شده نام برده می‌شد که هر یک با توجه به قومیت‌هایی که در آن ساکن بودند برای بلندترین شب، برنامه‌های خاصی داشتند. برخی از برف، فالوده و بستنی درست می‌کردند و انار و خرمالوهای باغ‌شان را بعد از چیدن، از سقف چوبی خانه‌ها پاشان آویزان می‌کردند تا شب یلدا سالم بمانند و برخی دیگر غذای رسمی شب یلداشان فسنجان بوده و در این شب «لرزونک» و «مسکفک» می‌خوردند.



مریم یاقربور روزنامه‌نگار

میوه‌هایی برای یلدای پونکی‌ها

یکی از دهه‌های قدیمی تهران که مردمانش رسوم خاصی برای شب یلدا داشتند، ده پونک بود؛ جایی که البته این روزها جزوی از شهر تهران شده و آن را با نام محله پونک می‌شناسیم. «افتخار فدایی ابراهیمی» دختر آخرین کدخدای ده پونک که بیش از عده‌از عمرش را در این محله گذرانده درباره رسم‌های شب یلدا در کوچه‌های خاکی و دیوارهای گلی پونک می‌گوید: «پدرم کدخدای ده بود، شب یلدا که می‌شد همه اهالی ده به خانه ما می‌آمدند و پدرم برایشان کتاب‌های قدیمی و قصه‌های هزارویک شب می‌خواند. پونکی‌ها از ابتدای پاییز که رفته‌رفته درختان انار و خرمالویشان به بار می‌نشست، میوه‌های باغ‌شان را با شاخه می‌چیدند و میوه‌های سالم‌تر را با میخ به سفت چوبی خانه‌هایشان می‌بستند تا آن را تا شب یلدا سالم نگه‌دارند. در این مدت هیچ کس دست به میوه‌ها نمی‌زد و وقتی شب یلدا از راه می‌رسید، بزرگ‌ترهای خانواده همه میوه‌ها را پایین می‌آوردند و در طولانی‌ترین شب سال دورهم می‌نشستند و تا صبح آنها را می‌خوردند.»



هر شب، شب یلدا بود

«شهر بانو زمانی» بانوی ۷۶ساله یکی از قدیمی‌های محله طرشت است که ده پونک برای بلندترین شب سال به یاد می‌آورد: «در روزهای کودکی ما خبری از برق و تلویزیون و رادیو نبود تا شب‌ها سرگرم شویم. برای همین در پاییز زمستان که شب‌ها بلند بود، غروب که می‌شد شام می‌خوردیم و بعد چراغ نفتی دست می‌گرفتم و برای شب نشینی به خانه یکی از اقوام می‌رفتیم. عمه آخر سال برای ما حکم شب یلدا را داشت. شب‌نشینی‌هایمان هم مانند عیددینی، دید و بازدید بود. یعنی شبی به خانه یکی از اقوام می‌رفتیم و شبی دیگر آنها به خانه ما می‌آمدند تا بازدیدمان را پس‌بدهند و به این ترتیب کل پاییز و زمستان ما به این شکل سپری می‌شد.»

او که فرزند مرحوم حاج محمد زمانی، یکی از شناخته‌شده‌ترین و معتمدان محله طرشت است، درباره رسوم طرشت در شب یلدا اینطور توضیح می‌دهد: «آن زمان به جز میوه‌های باغ‌های خودمان در طرشت، میوه دیگری نداشتیم. برقال، سیب، موز و این چیزها نبود. برای همین با از گیل، انار، خرمالو و هر چه در باغ داشتیم، از مهمانان شب یلدا پذیرایی می‌کردیم. از مدت‌ها قبل داشت با خودش می‌آورد. به این ترتیب تخمه‌های آنها را جمع می‌کردیم تا در شب چله آنها را تقط دهیم و تا صبح سرگرم شویم. نخودچی و کشمش و لرزونک هم یکی دیگر از خوراکی‌های شب یلدا بود که فکر می‌کنم امروزی‌ها به آن مسقطی می‌گویند.»



یلدا و عروس خانم‌های طرشتی

یلدایی بردن برای عروس‌خانم‌های ده بود یکی دیگر از رسم و رسوم شب یلدا بود که اگرچه امروز هم این رسم اجرا می‌شود، اما تفاوت زیادی با آن روزها دارد. لالی ادامه می‌دهد: «همه خوراکی‌های یلدا و ادامه‌های مناسب فصل سرما را تزیین می‌کردند و در مجمع می‌گذاشتند، بعد اقادامه و دوستانش طبقه‌های آماده را روی سرشان می‌گذاشتند و با ساز و آواز به در خانه عروس خانم می‌بردند تا اینگونه پیروزی روشنائی بر تاریکی را جشن بگیرند.»



علاوه بر اهالی محله‌های طرشت و پونک، ساکنان ده فرحزاد در شمال غربی منطقه هم رسم جالبی برای بلندترین شب سال داشتند. «اسماعیل لکی» می‌گوید: «یادم است پدران ما شب یلدا هیچ چیز از بیرون نمی‌خریدند و هر چه روی کرسی‌ها می‌گذاشتیم، همه از خودمان بود. آن زمان برف زیادی می‌بارید و خانم‌های ده با برف، فالوده، بستنی و یخ‌در بهشت درست می‌کردند. میوه هم روی درخت‌ها فراوان بود و شب یلدا، انار، توت و خرمالو می‌چیدیم. گردو و بادام‌های درختان باغ را هم با آلبیسو و نمک تفت می‌دادیم و یک خوردنی خوشمزه برای شب یلدا درست می‌کردیم. ضمن اینکه یک خوراکی منحصر بفرد هم داشتیم که به آن «مسکفک» می‌گفتیم؛ با گویدن توت و گردو یک خمیر خوشمزه به دست می‌آوردند که آن را در قالب می‌ریختند و همان شیرینی شب یلدایمان می‌شد.»

احمد فرحزادی از دیگر شهروندان

فرحزاد هم می‌گوید: «در ده فرحزاد گردو فراوان بود. به همین دلیل مانند بیشتر ده‌های دیگر شب یلدا فسنجان درست می‌کردیم. بعد همه اهالی در خانه بزرگ‌تر ده جمع می‌شدند و هر کسی هر چه در خانه داشت با خودش می‌آورد. به این ترتیب بلندترین شب سال را کنار هم به صبح می‌رساندند.»



فرحزاد هم می‌گوید: «در ده فرحزاد گردو فراوان بود. به همین دلیل مانند بیشتر ده‌های دیگر شب یلدا فسنجان درست می‌کردیم. بعد همه اهالی در خانه بزرگ‌تر ده جمع می‌شدند و هر کسی هر چه در خانه داشت با خودش می‌آورد. به این ترتیب بلندترین شب سال را کنار هم به صبح می‌رساندند.»

آگهی مناقصه عمومی

ششم و بیست و پنج میلیون ریال که باید براساس شرایط مندرج در اسناد مناقصه بدون قید و شرط ارائه گردد.
۹- هزینه ارائه اسناد: هزینه خرید اسناد مبلغ ۲۰۰۰۰۰۰۰ (دو میلیون) ریال می‌باشد که باید توسط متقاضی به حساب شماره ۴۰۱۰ به نام سازمان زیباسازی شهر تهران نزد بانک شهر شعبه طالقانی کد ۲۶۲ واریز و رسید آن جهت دریافت اسناد مناقصه همراه با معرفی‌نامه معتبر از شرکت مربوطه ارائه گردد.
۱۰- هزینه انتشار آگهی به عهده برنده مناقصه می‌باشد.
۱۱- مهلت ارائه پیشنهاد شرکت در مناقصه: در اسناد مناقصه ذکر گردیده است.
۱۲- سازمان زیباسازی در رد یک یا تمامی پیشنهادات مختار است.
۱۳- ضمناً اطلاعات فوق در سایت سازمان به آدرس www.zibasaki.tehran.ir نیز درج گردیده است.
مدیریت ارتباطات و امور بین‌الملل سازمان زیباسازی شهر تهران

مبلغ تقصیم شرکت در مناقصه: مبلغ ۱۲،۶۲۵،۰۰۰،۰۰۰ دوازده میلیارد و

کوچه‌به‌کوچه

شمیرانی‌ها میوه را در خاکاره نگه‌می‌داشتند

یلدا در شمیران شکل و شمایل دیگر شهرها را داشت اما میوه‌ها و تنقلات محلی، مجمع مسی یلدا را در خانه‌های شمیران رنگ متفاوتی می‌بخشید. «عباس صالحی» از اهالی قدیمی شمیران می‌گوید: «در شمیران درختان از گیل و خرمالو زیاد بود که میوه پاییزی هستند. به زبان شمیرانی به از گیل «کوس» و به خرمالو «خروندی» می‌گفتند. در کنار این میوه‌ها آلبالو، خشکبه و کشمش و زالزالک هم وجود داشت. زنان شمیران لوزانک و مسقطی و نخودچی و شیرینی خاتون پنجه درست می‌کردند و شب یلدا با آنها از مهمانان پذیرایی می‌کردند. برای اینکه یلدا پرخرج نباشد از شیرینی‌ها و میوه‌های خانگی استفاده می‌کردند و کمتر کسی به دنبال این بود که آجیل و بسته خریداری کند. مهم این بود که طولانی‌ترین شب سال را دور هم و در کنار یکدیگر سپری کنند.» بزرگ‌تر خانواده برای نوه‌ها و فرزندان‌شان فال حافظ می‌گرفت و آنها که حوصله بیشتری داشتند متنوی می‌خواندند. شب با حرف‌زدن و گپ‌وگفت می‌گذشت و خوردن تنقلاتی که زنان خانه در طول سال تهیه کرده بودند. اهالی شمیران راه و روش جالبی برای نگهداری از میوه‌های تابستان برای شب یلدا داشتند. صالحی می‌گوید: «۱۰ سال پیش خبری از یخچال نبود و میوه‌ها تنها در فصل خودشان در بازار به فروش می‌رسید. مردم برای نگهداری از برخی میوه‌های تابستان آنها را در خاکاره یا آرد نگهداری می‌کردند. افرادی هم که وضع مالی خیلی خوبی داشتند گاهی در سفره یا مجمع یلدایشان هندوانه و خربزه دیده می‌شد.»



زمستانه

راز خوردن میوه‌های سرخ

طولانی‌ترین شب سال با دیدن طلوع خورشید و بیداری مردم به پایان می‌رسید. مردان نزدیک سحر سحری به پشت‌بام‌ها می‌زند تا سوسوزن سپیده را ببینند و آن را خوش‌یمن می‌دانستند. «علیرضا زمانی» پژوهشگر تهران می‌گوید: «جشن یلدا برای غلبه بر تاریکی در طولانی‌ترین شب سال برگزار می‌شود. مردم در این شب سعی می‌کردند میوه‌های قرمز بخورند، مثل هندوانه و انار، تا خون به صورت‌شان برگردد و زردی و رنگ‌پریدگی سوز زمستان از صورت‌شان دور شود. وسایل پذیرایی در مجمع روی کرسی جا می‌گرفت. به سینی بزرگ مسی مجمع می‌گفتند؛ چون همه دور آن جمع می‌شدند. آجیل شیرین با توت و انجیر خشک و مویز مخصوص این شب بود.» شب چله، مردم تهران خود را برای زمستانی سخت و یخبندان آماده می‌کردند؛ مشاغلی مثل ساختمان‌سازی و کشاورزی کاملاً تعطیل می‌شد و بارش برف‌های سنگین مردم را زمینگیر می‌کرد. به همین دلیل قبل از آمدن یلدا باید همه آذوقه زمستان خود را جمع می‌کردند. ممکن بود برای هفته‌ها راه‌های ارتباطی هم بسته شود. مردم قبل از آغاز فصل سرما زغال موردنیاز خود را هم تهیه می‌کردند و در انبار نگه‌می‌داشتند تا زمستان گرم بمانند. فالوده‌فروش‌ها که تابستان‌ها را برای اهالی تهران خنک می‌کردند زمستان‌ها روی چرخ طوافی خود لیو، سلغم و باقالی می‌فروختند.

آثار دونه | ثریا روزبهانی؛ روزنامه‌نگار

تهرانی‌ها؛ مشتری همیشگی آب انار

آنطور که در کتاب‌های تهران قدیم آمده است دست‌فروش‌ها روی چرخ‌های دستی سفره‌های چرمی یا شمع می‌کشیدند و در وسط آن سینی مسی یا رویی بزرگی قرار می‌دادند که پر از انار دانه‌شده بود. طرف‌های کوچکی از جنس روی هم داشتند که دانه‌های انار را در آن می‌ریختند و به مشتری می‌فروختند. بعدها آن‌ها چرخ فلزی آب‌میوه‌گیری شیک چرخ‌گوشته‌های دستی قدیمی نیز داشتند که با توان بازوی آنها کار می‌کرد و آب‌انار را می‌گرفتند و در قدی سفالین که معمولاً لعاب لاجوردی یا آبی داشت می‌ریختند سپس آب انار را با ملاقه از داخل قده به لیوان مشتری‌ها سرو می‌کردند.

آگهی مزایده عمومی

پلاک ۲، طبقه اول امور قراردادهای سازمان زیباسازی شهر تهران.
۶- مبلغ تضمین شرکت در مزایده: مبلغ تضمین به تفکیک مجموعه‌ها در اسناد مزایده درج گردیده است.
۷- هزینه خرید اسناد: هزینه خرید اسناد مبلغ ۳۰۰۰۰۰۰۰ ریال می‌باشد که باید توسط متقاضی به حساب جاری شماره ۴۰۱۰ به نام سازمان زیباسازی شهر تهران نزد بانک شهر شعبه طالقانی کد ۲۶۲ واریز و رسید آن جهت دریافت اسناد مزایده همراه با معرفی‌نامه معتبر از شرکت مربوطه ارائه گردد.
۸- محل و مهلت ارائه پیشنهاد شرکت در مزایده: در اسناد مزایده ذکر گردیده است.
۹- هزینه انتشار آگهی به عهده برندگان مزایده می‌باشد.
۱۰- سازمان زیباسازی شهر تهران در تجدید مزایده و همچنین در یک یا تمامی پیشنهادات مختار است.
۱۱- جهت کسب اطلاعات بیشتر با شماره تلفن ۹۶۰۴۴۱۴۶ واحد قراردادهای سازمان زیباسازی تماس حاصل نمایید.
مدیریت ارتباطات و امور بین‌الملل سازمان زیباسازی شهر تهران

مبلغ تقصیم شرکت در مناقصه: مبلغ ۱۲،۶۲۵،۰۰۰،۰۰۰ دوازده میلیارد و

مبلغ تقصیم شرکت در مناقصه: مبلغ ۱۲،۶۲۵،۰۰۰،۰۰۰ دوازده میلیارد و