



حکایت آب و نور واستغاثه



نام نذر: شمع سقاخانهها
محل اداي نذر: جای جای تهران

تهران، این پایتخت همیشه روشن امروز، در روزگاری که برق نبود مردم قبل از تاریکی هوا، هر طور شده خود را به خانه می‌رسانند تا از دست سارقان در تاریکی شب و گزند حیوانات جان به در ببرند. آنهایی هم که به هر دلیلی در تاریکی مجبور به خروج از خانه می‌شدند، مسیر خود را با فانوس نفتی طی می‌کردند و بهتر بود که یکی دو نفر همراه می‌داشتند. نیاز به روشنیایی و نور یکی از مهم‌ترین نیازهای اهالی مردم در تهران قدیم محسوب می‌شد و به همین بهانه نذر شمع بین مردم رسم شد. علیرضا زمانی، تهران شناس، درباره اینکه نذر شمع برای سقاخانه‌ها از کجایان مردم تهران باب شد، می‌گوید: «از یک طرف تامین روشنیایی در دل شب مایه دلگرمی رهگذران کوچه‌ها و گذرها بود، به‌ویژه برای زن‌ها و بچه‌ها و از طرف دیگر، در بیشتر محله‌ها، براساس باورهای مذهبی و نیاز روز به آب شرب و همینطور خیرات برای اموات، کسانی که دستشان به دهانشان می‌رسید سقاخانه‌ای هر چند کوچک می‌ساختند تا مردم برای رفع تشنگی، نذر، راز و نیاز و مناجات به آنجا مراجعه کنند. طبیعی است که در شرایط وصف‌شده، کنار منبع‌های آب، شمع روشن می‌کردند و به مرور این رفتار جنبه مذهبی پیدا کرد و مردم سعی کردند برای گره‌گشایی از کار خلق خدا به مناسبت‌های مختلف به‌ویژه شب‌های جمعه برای امامزاده‌ها شمع نذر کنند.»



از گندمزارهای طلایی تا خانه کدبانوها

نام نذر: کاچی
محل اداي نذر: امامزاده شعیب (ع) محله کن

نماز ظهر را که می‌خواندند دیگ بزرگی وسط حیاط خانه آماده می‌کردند. بنا بود تا نماز مغرب نذری ادا شود. این رسم زنان روستا بود؛ رسم پختن کاچی برای حاجت‌رواشدن و یا شکرانه استجابت دعا. رسم پخت کاچی و پخش کردن آن در میان زنان امامزاده شعیب (ع) در محله کن رسمی قدیمی است که همچنان نفس می‌کشد و هنوز هم می‌توان بو و عطر کاچی را در مراسم زنازهای که در این امامزاده برگزار می‌شود حس کرد. امامزاده شعیب (ع) در میان باغ‌های به‌هم‌تنیده محله کن، همچون مامن امن و معنوی، سال‌هاست که میزبان دوستداران اهل بیت (ع) است. نقل قول‌های بی‌شماری از کرامات این امامزاده نسل به نسل بیان شده است، از این‌رو یکی از مکان‌های مذهبی مهم و ثابت برای نذری‌ها و برگزاری آیین‌های مذهبی محله است.

رسم نذری کاچی به نیت این امامزاده (ع) یکی از همین رسم‌هاست که زنان محله سال‌هاست عهددار آن هستند. زهره علی‌نقی، یکی از بانوان معتمد محله کن، می‌گوید: «دورهمی زنانه در محله قدیمی کن زیاد بود. به‌خصوص دورهمی‌های مذهبی که همچنان به قوت خود باقی است. مراسم پخت کاچی را از همان دوران کودکی به یاد دارم؛ نذری که در امامزاده شعیب (ع) این محله ادا می‌شد. معمولاً خانم‌ها کاچی را در خانه درست می‌کردند و بعد از نماز و



برکت باغ‌های گردو

نام نذر: چلوخورش فسنجان
محل اداي نذر: حسینیه فرحزاد

پخت غذاهای نذری در هر محله و منطقه ویژگی‌های منحصر به فردی دارد که برگرفته از فرهنگ، محل زندگی و امکاناتی است که ساکنان آن منطقه از آن برخوردارند. محله فرحزاد به داشتن باغ‌های گردو شهرت دارد و به همین دلیل یکی از بهترین و اصلی‌ترین خوراکی‌های سنتی این محله خورش فسنجان است. به دلیل ارادت اهالی و باغداران به اهل بیت (ع) و مقید بودن آنها به گستراندن سفره نذری در حسینیه قدیمی فرحزاد، باغداران بخشی از محصولات گردوی هر ساله باغ را برای غذای نذری کنار می‌گذارند و برخی هم ممکن است با اختصاص تمام محصولات یکی دو درخت در پخت غذای نذری مشارکت کنند. همچنین محصولات و درآمد



روضه و دعا در امامزاده میان زوار پخش می‌کردند. برخی هم وسایل پخت کاچی را به امامزاده می‌آوردند و همانجا نذری را آماده می‌کردند. در اطراف محله کن گندمزارهای زیادی وجود داشت. اغلب آرد اهالی نیز از همین گندمزارها تأمین می‌شد. پایه اولیه پخت کاچی نیز آرد گندم است، در نتیجه پخت حلوا و کاچی در نذری‌ها بسیار رواج داشت. کاچی خوراکی سنتی و آیینی است که بیشتر برای نذری‌های زنانه با توسل به حضرت زهرا (س) پخته می‌شد. اگر زنی باردار نمی‌شد، برای کاچی نذر می‌کردند. جالب اینکه اگر حاجت‌روا می‌شد و خداوند کودکی به او عطا می‌کرد، بعد از زایمان برای تقویتش کاچی با روغن حیوانی می‌پختند تا جان تازه‌ای بگیرد. در زمان پخت کاچی رسم بر این بود که مردی پای دیگ نباشد. حتی عامه مردم باور داشتند که بعد از پخت کاچی رویش را ببوشانند تا به وجود حضرت زهرا (س) متبرک شود. اگر هم روی کاچی شکلی می‌دیدند آن را به حضرت زهرا (س) نسبت می‌دادند. کاچی در فرهنگ تهرانی‌ها فقط یک غذای نذری نبود، بلکه طعمی برای افزایش عشق هم محسوب می‌شد. عبدالله مستوفی، یکی از شخصیت‌های دوره قاجار، در کتاب «شرح زندگانی من» روایت‌های زیادی از آداب و رسوم تهرانی‌ها نقل کرده است. یکی از این موارد مربوط به پخت کاچی است: «در عروسی‌های دوران قاجار اعتقاد داشتند پختن کاچی با قند ساییده شده بر سر عروس و داماد و صرف آن توسط این دو، عشق آنها را افزایش می‌دهد.» هنوز هم در برخی خانواده‌ها در روز اول ازدواج برای صبحانه عروس و داماد کاچی می‌برند.



حاصل از باغ‌های موقوفه فرحزاد هم به پخت این غذای نذری اختصاص دارد. در همه وقف‌نامه‌های باغ‌های موقوفه حسینیه، ذکر شده که اطعام عزاداران حسینیه تأقیامت ادامه خواهد داشت. غذای نذری فسنجان به وسیله آشپزهای معروف و چیره‌دست حسینیه پخته می‌شود، آشپزهایی که نسل به نسل با عشق به امام حسین (ع) و اهل بیت (ع) ساعت‌ها پای دیگ نذری ایستاده‌اند تا در برپایی مراسم باشکوه عزاداری حسینیه فرحزاد سهیم شوند. حاج اصغر فرحزادی، حاج محسن فرحزادی، حاج محسن لاهی، حاج مصیب فرحزادی، حاج مشهدی ابراهیم فرحزادی (معروف به عمویی) و حاج مشهدی علی اصغر فرحزادی از آشپزهای قدیمی حسینیه بودند که اکنون در قید حیات نیستند. نذری فسنجان در محله‌های دیگری از شمال شهر نیز سرسوم بوده است. اهالی دربند و در که نیز به دلیل دارا بودن باغ‌های گردو در مراسم عزاداری ماه محرم اقدام به پختن فسنجان می‌کردند، هر چند به دلیل ساخت و سازهای امروزی شاید تعداد باغ‌های گردو کمتر از گذشته باشد، اما مشارکت اهالی در تهیه گردو و پخت این نذری همچنان پابرجاست.

