



شجره نامه درختان خاص پایتخت



داریوش شهبازی



نصرالله حدادی



علیرضامانی

از روزی که گذر پیتر و دلوا، جهانگرد و سفرنامه‌نویس شهیر ایتالیایی، به تهران کوچک دوران صفوی افتاد و شیفته باغ‌های سرسبز آن شد و این روستای جمع‌وجور را چنارستان نامید، بیش از ۴ قرن می‌گذرد. اگر چه تهران در این سال‌ها از یک آبادی کوچک به کلانشهر تبدیل شد و باغ و بوستان هایش قافیه را به بزرگراه‌ها و آبار تمان‌ها باختند، اما هنوز این شهر با چنارها و انواع گونه‌های درختی‌اش در ذهن تهرانی‌ها حک شده است؛ از درختان خرما، هلو و توتستان‌های کن تا باغ‌های گیلاس لواسان، درخت راز آلود داغداغان، سیب معروف شمیران، نارون‌های ونک و دارآباد و دیگر گونه‌های درختی که قرن‌هاست با طبیعت تهران در آمیخته‌اند. در این پرونده در گفت‌وگو با تهران پژوهان، علیرضا زمانی، داریوش شهبازی و نصرالله حدادی به انواع گونه‌های درختی که از گذشته‌های دور تا امروز با طبیعت تهران خو گرفته‌اند پرداخته‌ایم.

تهک؛ قاتل سنگ و سنگلاخ

- نام: درخت داغداغان
- محدوده فراوانی: محله‌های شمال شهر از جمله دربند، قیصریه، اراج و...
- ویژگی گونه: مقاوم در برابر سرمای شدید و سایه‌گستر

ردپای درخت «تا»، این درخت مورد احترام و منحصربه‌فرد را باید در محله‌های شمال شهر پیدا کرد؛ همان محله‌هایی که روزگاری آبادی‌هایی خوش آب‌وهوا بودند در گستره وسیع شمیران. درخت «تا» یا همان درخت داغداغان که به گویش محلی «تهک» نیز نامیده می‌شود، پیوندی عمیق با کشاورزی و فراهم کردن زمینه برای حاصلخیز شدن زمین‌های سنگلاخی داشت. داغداغان در برابر سرما بسیار مقاوم بود و در فصل‌های کم‌باران در برابر بی‌آبی تاب می‌آورد. ریشه‌های عمیق این درخت به دنبال آب تا عمق زمین نفوذ می‌کرد و همین رمز ماندگاری این درخت متفاوت بود. داریوش شهبازی، تهران‌پژوه، درباره پراکندگی درخت داغداغان در گستره شمیران می‌گوید: «در محله‌های امروز شمال شهر مثل زرگنده، قیصریه و... که در گذشته آبادی‌های شمیران بودند و نیز در روستاهای لواسان مانند آهار، ایگل، شکراب و... شمار زیادی درخت داغداغان وجود داشت. از آنجا که معیشت ساکنان این آبادی‌ها در گذشته‌های دور با کشاورزی تامین می‌شد، درخت داغداغان جایگاه ویژه‌ای برای ساکنان این مناطق داشت. حتی در ایران باستان نیز به دلیل تأثیر درخت «تا» در حاصلخیز شدن زمین‌ها، جایگاه ویژه‌ای برای آن قائل بودند. ریشه‌های تا در عمق زمین نفوذ می‌کرد و به تدریج زمین‌های سنگلاخی و سفت و سخت با ریشه‌های قدرتمند این درخت برای کشاورزی مهیا می‌شدند. از همین رو بود که کشاورزان در زمین‌های سنگلاخی درخت داغداغان می‌کاشتند تا ریشه‌های این درخت زمین‌ها را به تدریج برای کشت و زرع مهیا کند.» با توسعه تهران و شروع ساخت‌وسازها در پایتخت، به‌ویژه در دهه‌های ۳۰ و ۴۰ که آبادی‌های شمیران به محله‌های امروزی شمال تهران تبدیل شدند، از شمار درختان «تا» نیز کاسته شد. یکی از معروف‌ترین درختان داغداغان پایتخت، درخت کهن محله زرگنده بود که اکنون دیگر هیچ نشانی از آن باقی نمانده است. در انتهای کوچه قنات و روی شیب تپه‌ای در این محله، تا پیش از دهه ۴۰ تک‌درختی وجود داشت که اهالی قدیمی زرگنده شاخه‌های آن را با پارچه‌های رنگی تزئین کرده بودند. اکنون از درخت داغداغان در تهران اندک شماری باقی مانده است. هر چند هنوز در پس کوچه‌های درخت‌روستاهای لواسان، در که باغ ایرانی ونک و... می‌شود شماری درخت داغداغان



پیدا کرد، اما یکی دیگر از نمونه‌های کهنسال درخت داغداغان که بیش از ۵۰ سالگی عمر کرده بود تا چند سال پیش در محله اراج وجود داشت. درخت داغداغان تنومند محله اراج سالیان بسیار همسایه مسجد جامع این محله بود. آن درخت دیگر از میان رفته، اما ساکنان اراج برای زنده‌نگه داشتن یاد آن درخت مورد احترام، در خیابان سعیدی و در نزدیکی مسجد جامع چند نهال درخت «تا» کاشته‌اند.

درخت خانگی دوسر سود



- نام: درخت مو (انگور، تاک)
- محدوده فراوانی: محله‌های تهران
- ویژگی گونه: ریشه عمیق و مقاوم در مقابل کم‌آبی

درخت انگور یا همان مو از درخت‌های پرثمر و مشتری‌اهالی تهران است. کاشت این درخت در خانه‌ها از هر جهت که حساب می‌کردی دو سر سود بود، چرا که از برگ و میوه آن به روش‌های مختلف برای تهیه غذا - مثل دلمه برگ مو - استفاده می‌شود و از انگورش هم علاوه بر خاصیت میوه‌بودنش، در تهیه سرکه و کشمش و مویز استفاده می‌کنند. علاوه بر آن عمر اقتصادی و ۱۰۰ ساله دارد. میوه‌های درخت انگور نوع‌های مختلفی دارد که اغلب به صورت گرد، کروی و کشیده با ظاهری خوشه‌ای رشد می‌کند. هر خوشه درخت انگور بین ۵۰ تا ۱۰۰ دانه انگور دارد. تنه درخت انگور به رنگ قهوه‌ای است و پوسته نازکی دارد طوری که با دست به راحتی کنده می‌شود. با توجه به رونده بودن درخت انگور این گیاه را اغلب در خانه‌ها می‌کاشتنند و به همین دلیل به درخت خانگی معروف است. نصرالله حدادی، تهران‌شناس، درباره درخت و انگور تهران و محبوبیت آن و تکرار نامش در آثار تاریخی بسیاری از نویسندگان بنام می‌گوید: «معمولا تهرانی‌های قدیم در خانه‌ها دو نوع درخت مثمر و غیرمثمر را می‌کاشتند. یکی از این درخت‌ها درخت انگور بود. میوه درخت انگور تهران که کیفیت بالایی هم داشت به انگور مهدی‌خانی معروف بود. این انگور شبیه انگورهای شاهرودی بود که دانه‌های درشتی داشت و اواخر پاییز به بار می‌نشست. البته آوازه انگور تهران در بسیاری از کتاب‌های تاریخی مانند «آثار البلاد و اخبار العباد» در قرن یازدهم هجری از کیفیت میوه‌های تهران و انگور آن یاد شده است. علاوه بر این در کتاب «رستم‌التواریخ» انگور شانی به‌عنوان میوه پرآب و باکیفیت تهران ذکر شده است. البته یکی از دلایل رشد خوب این درخت و گیاهان پر محصول کیفیت آب تهران بود. به‌ویژه در دهه ۴۰ این موضوع باعث افزایش کیفیت محصولات کشاورزی بود.» این تهران‌شناس درباره اینکه چرا محصول میوه درخت انگور تهرانی‌ها به مهدی‌خانی معروف بود می‌گوید: «در گذشته رسم بر این بود تا تولیدات و محصولات به نام تولیدکننده یا عامل توزیع آن شهرت پیدا کند و چون فردی به نام مهدی‌خان، بانی پرورش انگور در تهران بود، این انگور هم به مهدی‌خانی معروف بود.»

خاص‌ترین هلوهای تهران در کشار

- نام: درخت هلودوباره
- محدوده فراوانی: روستای کشار
- ویژگی گونه: شمر و دوبار میوه‌دهی

درخت هلو گونه‌های متفاوتی دارد، اما یکی از متفاوت‌ترین گونه‌های آن مختص روستای کشار در حاشیه غربی تهران است که حاصل وضعیت آب‌وهوایی این منطقه است. اهالی اسم آن را «درخت هلودوباره» گذاشته‌اند. میوه این درخت شکلی متفاوت با دیگر میوه‌ها دارد و جالب اینکه گردی آن اصلاً شبیه هلو نیست و شبیه‌ترین میوه به آن، کیوی است. میوه‌های این درخت نه تنها از نظر ظاهر، بلکه از نظر طعم، بافت گوشتی و البته هسته نیز شباهتی به هلوهایی که می‌شناسیم ندارد. طعم بسیار شیرین و البته بافت مربایی «هلودوباره» موجب شده است که اهالی بومی کشار از آن برای درست کردن مربا نیز استفاده کنند. از شگفتی‌های این هلو هسته بسیار ریز آن است که از نظر اندازه بزرگ‌تر از هسته گوجه‌سبز نیست. علی مددی، یکی از باغداران کشاری، درباره این درخت میوه جالب می‌گوید: «فصل برداشت هلو معمولاً اواخر خرداد تا اوایل مرداد است، اما از اواسط شهریور ماه میوه‌های درخت هلو معروف روستای کشار آماده چیدن می‌شود و دلیل آن همزمان گلدی درخت‌های هلو است. آب‌وهوای خاص و سرمای

بخواهم مثال ملموسی بزنم، باید بگویم که این میوه مانند برنج کشت دوم است. اهالی از این هلو بیشتر برای درست کردن مربا استفاده می‌کنند که بسیار هم شیرین است.» هلو یا به قول قدیمی‌ها شفتالو یکی از میوه‌های پرطرفداری است که تابستان‌ها به بازار می‌آید. هر چند هلو میوه‌ای مختص آب‌وهوای گرمسیری و استوایی است، اما سابقه کشت آن در روستاهای حاشیه تهران بسیار قدیمی است. گفته می‌شود هلو، بومی مناطق گرم چین است، اما سابقه کشت این محصول در ایران نیز بسیار قدیمی است.

این منطقه موجب شده درختان هلوهای این منطقه ۲ بار محصول بدهند؛ محصول اول حاصل شکوفه‌هایی است که اوایل بهار بر درخت می‌روید، اما درخت جای برخی شکوفه‌ها که در سرمای بهاره می‌ریزند در اردیبهشت و خردادماه دوباره شکوفه می‌دهد که موجب می‌شود هلوها کاملاً با محصول اولیه متفاوت باشد. «او ادامه می‌دهد: «محصول اول که برداشت می‌شود درخت فرصت می‌کند دوباره به بار بنشینند و این بار میوه‌ها کاملاً تغییر شکل یافته‌اند و از نظر طعم و بافت هم متفاوت‌اند. اگر

