

قصه خوش آهنگ زیر وزبرهای گویش کنی

از خرمن پلو تا رسم همسایگی

■ موضوع: آداب و رسوم اهالی محله
■ ویژگی: ریشه‌یابی مهربانی و ایثار و گذشت میان کنی‌ها

اهالی محله کن به مناسبت‌های مختلف مذهبی، ملی و فصلی، آیین‌ها و آداب بخصوصی را اجرا می‌کردند که برخی از آنها هنوز انجام می‌شود.

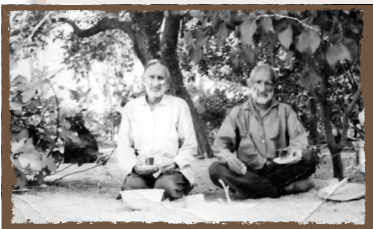
سنگ‌زنی بالونی‌ها

رسم سنگ‌زنی روز عاشورا از مراسم آیینی و قدیمی اهالی کن است. عبدالله درویش می‌گوید: «این مراسم بعد از طلوع آفتاب در حسینیه بالونی‌ها اجرا می‌شود و در آن عزاداران با دو کف دست چوب صاف و صیقلی را می‌گیرند و با خواندن نوحه ذکر مصیبت اهل بیت (ع) شروع به حرکت می‌کنند و با این شیوه عزاداری، به همه محله‌ها و تکایا می‌روند و بعد خیلی سریع به مقر اصلی تکیه برای ادای مراسم اصلی عزاداری برمی‌گردند.»



«خرمن پلو» برای جمع‌آوری آخرین محصول

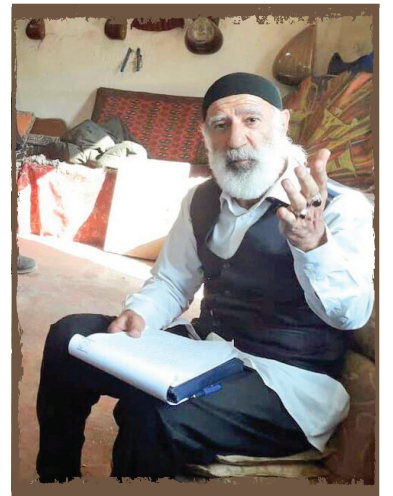
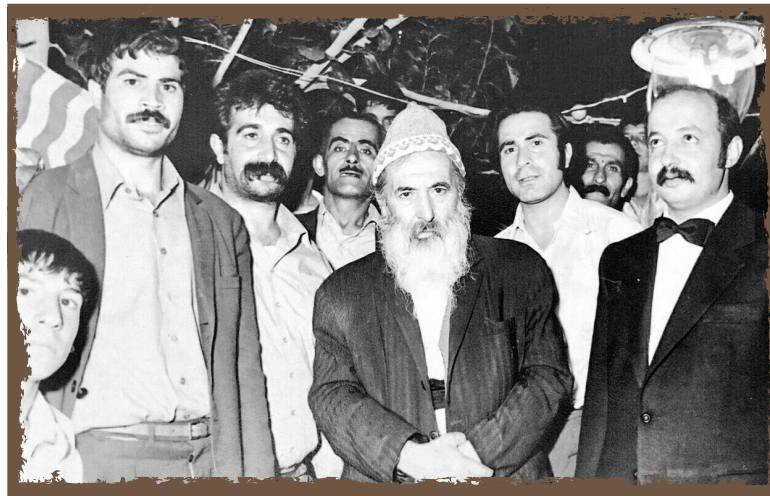
یکی از مراسم جالب میان کشاورزان روستای کن، خرمن‌پلوی زمان برداشت محصول آخر فصل بود. عبدالله درویش می‌گوید: «معمولاً میان همه باغدارها رسم بود با جمع شدن و بسته‌بندی میوه‌های آخرین درخت یا خرمن‌گندم و جو زمین‌های کشاورزی، صاحبان زمین‌ها، کارگران باغ‌ها را به خوردن یک ناهار دسته‌جمعی که پایه اصلی آن برنج بود دعوت می‌کردند که به آن خرمن‌پلو می‌گفتند.»



«وحر»، یک رسم خوب همسایگی

زمستان در روستای کن فصل کمبود کارگر و دست‌نهایی کشاورزان و باغداران بود. با توجه به سرمای هوا، کمتر کسی سراغ کار در دل روستا می‌رفت. اینجا بود که اهالی و همسایه‌ها برای گره‌گشایی از کار هم‌پا پیش می‌گذاشتند و رسم زیبای «وحر» شکل می‌گرفت. درویش درباره این رسم توضیح می‌دهد: «زمستان فصل کار باغدارها و کشاورزان بود. به دلیل کمبود کارگر در این فصل همسایه‌ها برای انجام کارهایی مانند بیل‌زدن زمین، مرزبندی و کارهایی از این دست به کمک هم می‌رفتند و در عوض دستمزد با هم قرار می‌گذاشتند تا به هر میزانی که همسایه یا دوست در زمین کشاورزی و باغی مشغول کار می‌شد به همان میزان هم در باغش سایر دوستان کمکش کنند که با این رسم کار بیشتر اهالی راه می‌افتاد.»

اهالی محله کن



■ موضوع: لهجه

■ ویژگی: میراث ناملموسی که ثبت ملی شد

پیرزن‌ها به کلمات جدیدی برخورد می‌کنند. خوشبختانه گویش کنی به‌عنوان میراث ناملموس محله کن ثبت ملی شده است. «بعضی از لغات کنی: پوزار = کفش، پورخت = فرار کرد، پ‌سخ = چرا، هاکید = گرفت، آرسم = لته، بنست = نشست، ماخام = می‌خواهم، ورز و وبال = قرض کردن، لوی الم = لب پرتگاه
دوبیتی با گویش زیبای کنی سروده عبدالله درویشی:
دلَم اَغسَتِ ی غَم و امیش وَختی دِنی ی ی اَغصَتِ قَت چنَتا کوه هَمراش وَختی دِنی ی ی
سینه ی مَن مِگَد غَز قَل ی آتیش آخ / از سرم دود و دَم بِمِام بِشِ وَختی دِنی ی ی
معنی:
دلَم لبریز از غم می‌شود وقتی نیستی / غم به اندازه چند تا کوه دارد وقتی نیستی
سینه من پر از آتش گداخته است زیر / از سرم دود بلند می‌شود وقتی نیستی

کنی سروده است. او می‌گوید: «از زمانی که صحبت کردن رادرک کردیم، اهالی محله کن به این گویش صحبت می‌کردند. پدرم، حاج حبیب‌الله درویش، تا سال ۱۳۷۰ که فوت کرد فقط کنی صحبت می‌کرد. تقریباً از اوایل دهه ۴۰ کم‌کم لغات تهرانی وارد گویش مردم کن شد. همان زمان که ماشین به روستا آمد و مردهای ده کم‌کم کت و شلوار پوشیدند، دادوستد با شهر بیشتر شد.» زبان تاتی که از قدیم در ایران وجود داشته در روستاهای کن، سولقان، کشار، رندان، امامزاده (د) و کیگا تا شمیران و تجریش تا لواسانات و اوشان و فشم هم به‌عنوان لهجه اصلی مردم محسوب می‌شد. تفاوت این گویش‌ها زیر و زبر بود، اما ریشه یکسانی داشتند. در گویش کنی بیشتر کلمات شکل و فرم خود را داشت. به‌عنوان مثال، کلمه «دخوف» یعنی بخواب، بخور بافته روی ب یعنی بخور. درویش در ادامه می‌گوید: «تا امروز بیش از ۹۰۰ کلمه در لهجه کنی پیدا کرده‌ام. هنوز هم در گفت‌وگو با پیرمردها و

گویش کنی گویش رایج در روستاهای غرب تهران بود و در همه روستاهای فرحزاد، پونک، باغ‌فیض، حصارک، طرشت و... یکسان بود و اگر تفاوتی وجود داشت، کوچک و جزئی بود. از اوایل دهه ۴۰ گویش کنی کم‌کم جای خود را به لهجه تهرانی داد و این گویش فقط در میان قدیمی‌های محله ماندگار شد. عبدالله درویش، پژوهشگر و شاعر محله کن، در صحبت‌هایش از لغات و جملاتی با لهجه کنی استفاده می‌کند. او که کتابی در این باره نوشته و شعرهایی با گویش کنی سروده است، می‌گوید: «گویش کنی بسیار شیرین است. در اغلب اوقات سعی می‌کنم در خانه و محله بیشتر به این گویش صحبت کنم تا هم آن را زنده نگه دارم و هم به جوانان محله هویت و فرهنگ کن را گوشزد کنم.» درویش تا امروز بیش از ۵۰۰ شعر با گویش

ثبت غذاهای تاریخی؛ از نرگسی تا شیش‌انداز



■ موضوع: غذا

■ ویژگی: پخت‌وپز با گیاهان محلی

باغی را به وقت برداشت محصول در باغ‌های کن بار می‌گذاشتند. آش انار هم با ترکیب سبزی‌های معطر، بلغور جو و گندم و گردو و انار در کن پخته می‌شود. آب انار در ابتدای پخت به غذا اضافه می‌شود و مزه آن را به کلی تغییر می‌دهد. مغز گردو هم به‌طور کامل و خردشده به ترکیب اضافه می‌شود. اما مزه آب انار در این غذای اصیل کن غالب است. والک یکی دیگر از سبزی‌های محلی کن است که در باغ‌های این منطقه به وفور یافت می‌شود. والک به تنهایی و همراه با ماست قابل خوردن است، اما از ترکیب آن با پلو و زعفران و سماق، غذایی به نام والک‌پلو تهیه می‌شود که بسیار خوش‌عطر و طعم است.

کوفته دست‌به‌گردن یکی دیگر از غذاهای اصیل کن است که به همراه جشنواره خرما لوی این محله ثبت ملی شده است. دستور پخت کوفته دست‌به‌گردن با سایر کوفته‌هایی که در تهران پخته می‌شود تفاوت چندانی ندارد، اما در کن به این غذا سبزی‌هایی مثل تره، جعفری، شوید، ترخون و مرزه فراوان اضافه می‌کنند تا معطر شود. قدیمی‌های کن معتقدند سرعت طبخ این غذا به اندازه‌ای است که تا دستی دور گردن رفیق بیندازی آماده می‌شود. شیش‌انداز هم در فهرست غذاهایی است که به‌عنوان میراث ناملموس محله کن ثبت شده است. این غذا در گیلان و برخی شهرهای دیگر با پایه بادمجان طبخ می‌شود اما داستان کمی متفاوت است. شیوه پخت شیش‌انداز شبیه میرزا قاسمی است با این تفاوت که در کن این غذا را با سفناج و ادویه دلخواه تهیه می‌کنند.

بسیاری از محققان و پژوهشگران، غذاهایی که در آشپزخانه‌های تهران قدیم طبخ می‌شد را میراث معنوی پایتخت می‌دانند و معتقدند برای ثبت و حفظ آنها باید کوشید. محله کن در این زمینه پیش‌تاز است و برخی غذاهایی که تاریخچه طبخ آنها به سده‌های قبل برمی‌گردد ثبت ملی شده و تعدادی دیگر از قلم‌افزاد، اما هنوز توسط قدیمی‌های کن طبخ می‌شود.

نرگسی یکی از نخستین غذاهایی است که اهالی قدیمی کن در طبخ آن تخصص داشته‌اند. آشپزها، این غذا را با گیاه پنیرک که در باغ‌های کن به وفور یافت می‌شود طبخ می‌کنند. برای پخت نرگسی ابتدا پنیرک را حساسی با پیاز داغ تفت می‌دهند و سرخ می‌کنند و دست‌آخر تخم‌مرغ فراوان به آن اضافه می‌کنند تا پخته شود. نرگسی شباهت زیادی به املت دارد با این تفاوت که در طبخ این غذا به جای گوچه از پنیرک که خواص درمانی دارد استفاده می‌کنند.

