

یخ یخچال‌های ری پیشکش عزاداران تشنه



شهری تا همین یک قرن گذشته بیشترین یخچال‌های قدیمی تهران را در خود جای داده بود و در فصل تابستان، یخ‌های این یخچال‌ها خوردن جرعه‌ای آب خنک را به کام تهرانی‌ها گوارا می‌کرد. اما ماجرای جالب اینجاست که یخ‌های این یخچال‌ها در ایام مسلمیه و محرم پیش خرید می‌شدند تا عزاداران تشنه را سیراب کنند. پذیرایی با نوشیدنی‌های مختلف از عزاداران و زائران مسلمیه در فصول سال مرسوم و متفاوت بود؛ هر چند مزه چای حرم، تابستان و زمستان نداشت و خستگی راه را از تن عزاداران و زائران می‌زدود. سیدمحسن ماجدی، ری‌پژوه و ساکن قدیمی شهر ری، روایتی خواندنی درباره نوشیدنی‌های این ایام دارد؛ «بهشتی، علائین، تکیه، میدان، بی‌بزیبده، پل سیما و... از جمله یخچال‌های قدیمی شهر ری محسوب می‌شوند. دیوار یخچال‌ها بسیار بلند و از جنس چینه گلی بود که استحکام بالایی داشت. برخی از این یخچال‌ها جزو موقوفات حرم و برخی هم شخصی بودند و افراد آنها را اجاره می‌کردند. من در میان اسناد و مدارک آستان مقدس شاه‌عبدالعظیم حسنی (ع) قراردادی را دیدم که براساس آن، پذیرایی از عزاداران در ایام مسلمیه و محرم، یخ‌های این یخچال‌ها را پیش خرید می‌کرده‌اند.» به گفته ماجدی صاحبان یخچال‌ها اواخر پاییز حوضچه‌ها را از آب لبریز می‌کردند و منتظر می‌ماندند تا زمستان از راه برسد. وقتی سرمای استخوان‌سوز قدیم فرامی‌رسید، آب داخل حوضچه یخ می‌بست. سپس اوایل بهار کارگران یخچال با وسایل مخصوص مشغول جمع‌آوری یخ‌ها می‌شدند و آنها را به قطعات کوچک تقسیم می‌کردند تا در فصل گرما آنها را عرضه کنند. اما داستان برطرف کردن تشنگی عزاداران به اینجا ختم نمی‌شود و ماجدی برآیمان از سقاها می‌گوید که مشک بر دوش می‌انداختند و در مسیر حرکت عزاداران می‌ایستادند تا به یاد سقای دشت کربلا، لب‌های تشنه زائران را تر کنند. او روایت می‌کند: «در دوره قاجار امکانات در شهری محدود و دسترسی عزاداران به آب آشامیدنی در مسیر حرکت به سمت شهر ری و حرم دشوار بود. به همین خاطر عده‌ای نیت و نذر می‌کردند که برای برآورده شدن حاجاتشان با مشک سر راه عزاداران مسلمیه قرار بگیرند و سقا شوند. آنها لنگی به کمر می‌بستند، مشکي به دوش می‌انداختند و پياله‌ای مسی به دست در بازار و اطراف حرم راه می‌رفتند و می‌گشتند. سقاها مشک‌هایشان را از آب قنات‌های المیون و فیروزه پر می‌کردند.»



پذیرایی از عزاداران در روزگار قحطی و عسرت

می‌پختند و مردم کاسه‌هایشان را می‌آوردند و بدون پرداخت پول دم‌پختک و نان می‌گرفتند. ماجدی در تأیید صحبت‌هایش می‌گوید: «فلور، ایران‌شناس هلندی، در کتاب تاریخ نان در ایران، با اشاره به قحطی نان و تصمیم ناصرالدین شاه برای مهار این مشکل، نوشته که ناصرالدین شاه پس از آق‌قحطی بزرگ آن دوران، در منطقه شاه‌عبدالعظیم سیلو ساخت. او اداره‌ای هم در وزارت مالیه به اسم اداره انبار غله دارالاحلافه راه‌اندازی کرد که به صورت موقت در کنترل اوضاع و کوتاه کردن دست دلانان تأثیر گذار بود. این انبار، آذوقه ۶ماه مردم تهران را تامین می‌کرد و مدتی در برچیدن شبکه‌های احتکار و جلوگیری از گرانی قیمت نان مؤثر بود؛ هر چند پس از مدتی به دلیل نفوذ افراد سودجو مشکلات دوباره ایجاد شد.»

گر سینه نمی‌مانند. سیدمحسن ماجدی، مدرس دانشگاه ری‌پژوه، در این باره می‌گوید: «ری در دوره قاجار به دلیل فراوانی کشت گندم و جو، اداره غله داشت. به همین خاطر اغلب ساکنان ری در دوران قحطی در ایام مسلمیه، نان می‌پختند، یا مرسوم بود با برنج‌های شکسته دم‌پختک طبخ می‌کردند تا میان محرومانی که برای رفع گرسنگی به ری می‌آمدند، توزیع کنند.» در دوران قحطی دولت سبب‌زمینی می‌آورد و به مردم می‌داد. مردم از صبح تا نزدیک ظهر برای گرفتن آتکه نان می‌ایستادند. بین مردم متمول شهر ری، آدم‌های متدینی حضور داشتند که در زمان قحطی به ویژه در ایام مسلمیه، دستگیر محرومان می‌شدند. افراد متمکن شهر ری به نیازمندان آرد می‌دادند. برخی هم برنج می‌خریدند و روزها در کاروانسرا دم‌پختک



در دوره قاجار به خصوص در زمان حکومت ناصرالدین شاه که جمعیت تهران زیاد شده بود، مردم مدام با قحطی دست‌وپنجه نرم می‌کردند. این شرایط بعد از جنگ جهانی دوم بدتر شد و مردم تنگدست‌تر شدند، تا جایی که حتی نان هم گیرشان نمی‌آمد؛ اما با تمام کمبودها در مراسم مسلمیه نان میان عزاداران از سوی آستان توزیع می‌شد و همه می‌دانستند که در این ایام، مهمان آستان‌اند و در روزهای عزاداری



مسلمیه می‌گوید: «مردم معمولاً برای ادای نذرشان به مسیر سقاخانه و بازار چهارسوق که عرض کمتری داشتند، نمی‌رفتند و ترجیح می‌دادند در طول خیابان منتهی به حرم عبدالعظیم (ع) که عرض تر بود، بایستند. البته در کاروانسرای دوقلو در بازار چهارسوق و خروجی‌های حرم عبدالعظیم (ع) نذری‌هایی مثل آش شور با توزیع می‌شد؛ اما تجمع نذرکننده‌ها در خیابان حرم بیشتر بود.»



نذری‌های خاص

ادای نذر از سال‌های دور پای ثابت مراسم مسلمیه در ری بوده است. مردم ری در کنار تهران‌نشین‌ها که برای حضور در مراسم باشکوه مسلمیه با هر وسیله‌ای خودشان را به ری می‌رسانند، با انواع و اقسام نذری‌ها از عزاداران پذیرایی می‌کردند و همین ادای نذری یکی از سنت‌های مهم مسلمیه در سال‌های دور بوده است. ری از سال‌های دور مملو از سبزی‌کاری بود و مردم در بسیاری از مراسم رسمی و غیررسمی از چنین امتیاز منحصر به فردی بهره می‌بردند. اهالی ری برای پذیرایی از عزاداران مسلمیه هم به محصول اصلی ری که سبزی بود، رجوع می‌کردند. سیدمحسن ماجدی، ری‌پژوه و مدرس دانشگاه، در این باره می‌گوید: «در سال‌های دور و به‌طور خاص در دوره قاجار که تهیه سوخت برای مردم کار آسانی نبود، نان و پنیر و سبزی به قوت غالب آنها تبدیل شده بود و اهالی ری که دسترسی آسانی به سبزی‌کاری‌ها داشتند، وعده غذایی‌شان نان و پنیر و سبزی یا نان و ماست بود. مردم در مسلمیه هم نذرشان را با نان و پنیر و سبزی ادا می‌کردند و معروف بود که در مسلمیه نان و پنیر و سبزی نذری می‌کنند.»

ادای نذر در ایام مسلمیه با آداب خاصی همراه بوده است. مردم برای ادای نذر در مسیر رسیدن عزاداران به حرم عبدالعظیم (ع) قرار می‌گرفتند و با شیوه‌ای که مخصوص اهالی ری بود، از عزاداران پذیرایی می‌کردند. ماجدی درباره آداب ادای نذر در مراسم مسلمیه می‌گوید: «یکی دیگر از نذری‌هایی که به واسطه وجود دامداری‌ها در ری ادا می‌شد، فرنی و شیربرنج بود که دستور پخت نسبتاً آسانی هم داشت. مردم نذر می‌کردند که مثلاً یک من فرنی بین عزاداران مسلمیه پخش کنند و اینگونه نبود که به‌طور کامل از یک هیأت پذیرایی کنند. اهالی ری، فرنی و شیربرنج را در کاسه‌های سفالی می‌ریختند و با یک قاشق در مسیر رسیدن عزاداران به مراسم مسلمیه که در بازار و حرم عبدالعظیم (ع) برگزار می‌شد، قرار می‌دادند.» نذر شمع هم یکی از نذری‌های خاص مراسم مسلمیه بود که از نخستین سال‌های برپایی این مراسم در ری ادا می‌شد. در سال‌های دور که هنوز تیرهای چراغ‌برق در شهر ری نصب نشده بود، مردم برای روشن کردن مسیر عزاداران مسلمیه، شمع روشن می‌کردند تا نذرشان را هم ادا کرده باشند. ماجدی درباره تجمع نذرکننده‌های