

# همشهری

حافظ  
از آستان بیرمغان، سر چرا کشیم؟  
دولت در آن سرا و گشایش در آن در است

صفحات: ۱۲ | مدیران: علی رضا بهرامی

صاحب امتیاز: مؤسسه همشهری  
مدیر مسئول: محسن مهدیان  
سرمدیر: دانیال معمار

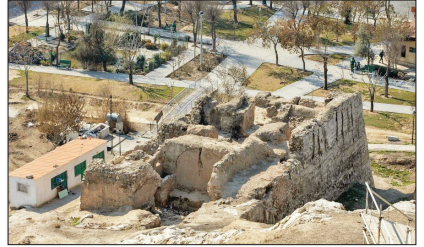
سیاسی و دیپلماتیک: مدیر: حسین ارجلو  
شورنگار: مدیر: سعید محمدی  
مدیر: مهرداد سیرخوش

اقتصاد: مدیر: حسین لطفی  
مدیر: مهرداد موسوی پور

ایرانشهر: مدیر: مهرداد عباسی  
تندرستی: مدیر: سعید محمدی  
مدیر: مهرداد سیرخوش

## تهرانگرام

### قلعه ۲ هزار ساله تهران



قلعه ۲ هزار ساله تهران

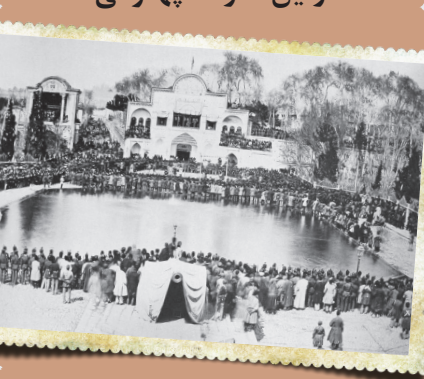
بیش از ۲ هزار سال از عمر دژ استوار «رشکان» می‌گذرد؛ دژی که ساخته شده بود تا محافظ ری باشد. دژ رشکان در نزدیکی محله صفیانه شهر ری و تپه چشمه علی واقع شده است. طبق گفته «یزیدور خاراکسی» از مورخان و جغرافی دانان یونانی سده اول میلادی دژ رشکان شهری ری، تفریحگاه و استراحتگاه پاره شاهان اشکانی و یکی از اماکن مهم برگزاری مراسم و آیین‌های نوروزی در دوره امپراتوری ساسانی بوده است. قلعه تاریخی رشکان در زمان خود از بلندترین و بزرگترین قلعه‌های گستره ایران بود که از ری در مقابل هجوم دشمنان دفاع می‌کرد. این قلعه باستانی نمایانگر بزرگی و عظمت شهری در زمان خود بوده است. محققان درباره وجه تسمیه دژ رشکان شهری و تاریخچه آن بر این باورند که نام این دژ به جامانده دوره اشکانیان یا پارتیان از واژه رشک پایه‌گذار شاهنشاهی اشکانیان گرفته شده است.



قلعه ۲ هزار ساله تهران

## تهران مصور

### اولین مدرسه پهلوانی



اولین مدرسه پهلوانی

ورزش باایتخت حداقلص سال های ۱۲۸۰ تا حوالی ۱۳۳۰ شکل گرفت و تهران که تا اواخر دوره قاجار علاتیم ورزشی نداشت، صاحب چند باشگاه و بازنگنان نخبهای شد که از آنها به عنوان نخستین های ورزش باایتخت نام می‌برند. در منابع تاریخی مکتوب از «باشگاهی» به عنوان نخستین مدرسه پهلوانی باایتخت نام برده شده است. ناصرالدین شاه علاقه خاصی به ورزش پهلوانی داشت و شخصا دستور تأسیس باشگاه ری را صادر کرد. این باشگاه در نخستین سال‌های فعالیتش در قرق درباری بود، اما به سرعت توسعه پیدا کرد و به مهم‌ترین مدرسه پهلوانی باایتخت تبدیل شد. نکته جالب اینکه طی مدت نسبتا کوتاهی بسیاری از پهلوان‌های شهرهای دیگر به عضویت باشگاهی ری درآمدند و تهران مثل خراسان، یزد، قم و شهرهای غربی به یکی از مراکز مهم ورزش پهلوانی تبدیل شد. با فراگیر شدن ورزش پهلوانی در پایتخت و علاقه دربار به این ورزش، ناصرالدین شاه دستور ساخت زورخانه در کاخ گلستان را داد. باشگاه ری ابتدا در قرق درباریان بود اما با گذشت زمان جنبه عمومی پیدا کرد و در اختیار مردم قرار گرفت. نخستین مسابقه پهلوانی باایتخت نیز در میدان شوق برگزار شد.



اولین مدرسه پهلوانی

# امپراتوری پیاده‌ها

پیاده راه‌های تهران؛ جایی برای گشت و گذار پیاده‌ها بدون نگرانی از تردد خودروهاست

عمومی، کاهش حرکت در شهر، نزدیکی به ایستگاه‌های حمل‌ونقل انبوه، طراحی فضاهای ایمن و افزایش تعاملات اجتماعی از اهداف پیاده‌راه‌سازی است. برای تحقق بخشیدن به این اهداف است که فضاها یا خیابان‌های مهم و با ارزش شهری را تبدیل به خیابان‌های مختص به پیاده می‌کنند و می‌توان گفت پیاده‌راه‌سازی یک استراتژی ماندگرم توسعه حمل‌ونقل عمومی است.



فضای مردانه در باب‌هما یون



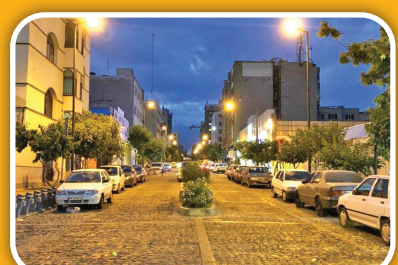
عطر و ادکلن و طعم فلافل



قدم زدن در بازار تهران



نیمکت‌های وسوسه‌کننده



خلوت مثل پیاده‌راه برادران مظفر



قلب فرهنگی - تاریخی تهران

دیگر پیاده‌راه مشهور پایتخت، کوچه مروی است که در همسایگی پیاده‌راه بازار جای گرفته است. شهروندانی که با پیاده‌روی در این کوچه خاطر‌ناگیز به تماشای خرید لوازم بهداشتی و آرایشی و عطر و ادکلن علاقه دارند، به همراه برخی گردشگران خارجی به این محدوده می‌آیند. گشت و گذار در کوچه مروی، با طعم فلافل همراه است. فلافل فروشی‌های سرشناس ورودی این بخش دیگر از جذابیت‌های این پیاده‌راه هستند.



محدوده باغ ملی، چکیده‌ای از تاریخ معماری و میراث فرهنگی پایتخت ۲۰۰ ساله را در خود جای داده است

## یادداشت

### آن قرمز فرنگی که زود ایرانی شد...



علیرضا زمانی

گوچه، این قرمز زیبای فرنگی، ۱۳۰ سال پیشتر نیست که مهمان سفره‌های ما ایرانی‌هاست و نمی‌دانم اجداد و پدرانمان قبل از آن چطور می‌توانستند بی‌گوچه غذاهایی چون املت و آبگوشت و سالاد بی‌گوچه، زندگانی سر کنند! هر چند بعد از کشف گوچه در ایران، غذایی نبوده که ردی از گوچه و رب گوچه در آن نباشد. جز غذاها، بعضی از جاهای تهران هم با گوچه شناخته می‌شوند؛ مثل روستای وصفقار که گوچه و بامیه‌اش در چه یک بود و امروز محله‌ای است از محله‌های منطقه ۱۷ و یاروستای دیروز و محله امروز چیتگر که از زمین‌هایش گوچه برداشت می‌شد. همان زمین‌ها که بعدها برادران خیامی رویش ایران ناسیونال را بنا کردند و به جای گوچه، پیکان در آن عمل آوردند! ... یا مثل موزه و عمارت باغ فردوس شمیران که نامش با نخستین گوچه‌فرنگی در ایران عجین شده است. اصلا این موزه و ساختمانش را باید گوچه‌ای‌ترین موزه عالم نامید! همان که امروزه موزه سینماست و در حاشیه خیابان ولیعصر جا خوش کرده است. اراضی این محدوده روزگاری ملک ییلاقی حسینی‌خان معیرباشی بود؛ هم او که به خاطر دادن چوراب‌های پشمی و پول یواشکی به ناصرالدین میرزای ولیعهد، در زمان صدارت میرزا آقاسی که آب از دستش نمی‌چکید، محبوب او شده بود و بعدها پسرش دوست‌میلی‌خان علاوه بر ساخت عمارت زیبای باغ معیرالممالکی شغل موروثی این خاندان بود که به زبان امروز می‌شود وزارت خزانه‌داری آمریکا و وزارت دارایی امروز خودمان. نسب اجداد این معیرالممالک‌ها به پایزید بسطامی، عارف بزرگ قرن سوم هجری، ملقب به سلطان‌العارفین، می‌رسد. برای همین در طول سالیان، کلسی موقوفات در بسطام برای مزار این عارف بزرگ وقف کرده بودند. دوست‌میلی‌خان علاوه بر ساخت عمارت زیبای باغ فردوس، ساخت تکیه تاریخی دولت و شمس‌العماره قد برافراشته کاخ گلستان را نیز در کارنامه دارد. اراضی عمارت باغ فردوس اما همان جایی است که برای نخستین بار افتخار آن را داشت تا نخستین گوچه فرنگی ایران در خاک باغچه او پروید و نخستین سکنان اعیانی‌اش تجربه کنند.

آری زمانی که عبدالصمد میرزا عزالدوله، برادر تنی ناصرالدین شاه که همسایه ساکنان عمارت باغ فردوس بود و در فرنگ روزگار می‌گذراند، مقداری بذر گوچه فرنگی برای خانواده‌اش و خانواده دوست محمدخان (پسر دوست‌میلی‌خان معیرالممالک)، به عنوان سوغاتی پست می‌کند. خانواده‌اش که خیلی بهایی به این بذر نمی‌دادند، اما اهالی عمارت باغ فردوس، بذره‌های اهدایی برادر شاه را در باغچه کاشتند، ولی وقتی میوه قرمز ابدار این گیاه را دیدند، نمی‌دانستند با آن چه کنند. تا اینکه عزالدوله از سفر باز آمد و روزی که به دیدار همسایگانش آمده بود، گل از گلش شکفت و وقتی گوچه فرنگی‌های زیبای دلفریب را در باغچه همسایه دید، همانجا دست به کار شد و نخستین غذای گوچه‌ای ایران زمین را طبخ و به ذائقه ایرانی‌ها معرفی کرد. آن زمان عصمت‌الدوله، دختر ناصرالدین شاه و همسر دوست محمدخان معیرالممالک، کدنبوی باغ فردوس بود و پس از آنکه عمویش دستور طبخ این گیاه جدید را به آشپزهای ماهر عمارتش یاد داد، به همراه او و سایر اعضای عمارت طعم نخستین غذای گوچه‌ای را در تهران چشیدند و به به چه‌چه‌شان به آسمان بلند شد. شاید آنها نمی‌دانستند که این گیاه قرمز ابدار تا چند سال دیگر به یکی از ارکان اصلی غذاهای ایرانی تبدیل خواهد شد و رب و سس‌اش چاشنی جدایی‌ناپذیر دستورالعمل‌های آشپزی ایرانی خواهد شد!



یادداشت