

نمازخانه‌ای که پایگاه مبارزات سیاسی شد



موضوع: مسجد همت

موقعیت: غرب حرم امامزاده صالح (ع)

داخل حیاط هم حوض کوچکی بود که کنارش چاه پر آبی وجود داشت و تا شهریور ۱۳۲۰ که مسجد بازسازی شد، روی آن تلمبه‌ای گذاشتند و همچنان از آن استفاده می‌کردند. نکته جالب، متروکه و دور از چشم ماندن مسجد تا دوران پهلوی اول بود و این فرصتی شد که مسجد در روزگار مبارزه علیه حکومت پهلوی به پاتوق فعالیت‌های سیاسی تبدیل شود.

به گفته حسینی، علت اینکه نام مسجد به همت تغییر کرد توصیه‌های واعظ خوش بینان آقا شیخ علی اکبر ترک هنگام بازسازی بود. بعد از بازسازی مسجد به همت اهالی نام مسجد امین‌الدوله به همت تغییر کرد. اما چیزی که چراغ مسجد را برای مبارزات مردمی روشن نگه داشت سخنرانی‌های هفتگی آیت‌الله طالقانی در شب‌های چهارشنبه بود که پای علمای بزرگی چون آیات ربانی املشی، هاشمی رفسنجانی، مهدوی کنی، ربانی شیرازی، مفتاح و شهید مطهری را به این مسجد باز کرد. از سال ۱۳۴۷ به بعد هم، به دلیل حساسیت ساواک به مسجد و آیت‌الله طالقانی، حجت‌الاسلام ملکی به درخواست اهالی امام جماعتی مسجد را بر عهده گرفت. به همین دلیل مسجد همت یکی از مهم‌ترین مراکز تبلیغی انقلابی علیه رژیم طاغوت در شمال تهران به شمار می‌رفت.

سنگ بنای اولیه مسجد همت در جوار حرم امامزاده صالح (ع) در سال‌های پایانی دوران قاجار را چاقوتیز کن متدینی به نام ابراهیم چرخ‌چی گذاشت. او در قطعه زمینی در جوار حرم، سایبانی حصیری زد تا نمازخانه‌ای

ایجاد کند، اما چطور این نمازخانه کوچک توسعه پیدا می‌کند و تبدیل به پاتوق مبارزان مردمی علیه حکومت پهلوی با حضور بزرگانی چون آیت‌الله طالقانی، شیخ علی اکبر ترک، آیت‌الله مصطفی ملکی و... می‌شود، حکایت پرماجری دارد. احمد حاجی حسینی از اهالی قدیمی تجریش در این باره تعریف می‌کند: «تا سال‌های اولیه دهه ۱۳۲۰ شمسی مسجدی به نام همت وجود نداشت. فقط در اطراف نمازخانه ابراهیم چرخ‌چی، مسجد کوچک و باصفای ۱۵۰ مترمربعی به نام امین‌الدوله که شوهر فخرالدوله دختر مظفرالدین شاه و پدر دکتر علی امینی بود، قرار داشت. مسجد امین‌الدوله در زمین‌های خانم فخرالدوله که قلمستان و قناتی به نام عماد داشت ساخته شده بود. این مسجد که بعدها به همت شهرت پیدا کرد، یک ایوان سقف‌دار در قسمت جلوی بنا داشت و کف آن را با یک قطعه حصیر پوشانده بودند.

خاطرات خواندنی قدیمی‌ترین مدرسه شمیران

موضوع: مدرسه شاپور باغ فردوس

دبیرستان شاپور که این روزها به نام جلال‌آل احمد شناخته می‌شود در محدوده باغ فردوس تجریش سال ۱۳۱۵ از طرف وزارت فرهنگ آن زمان به‌عنوان نخستین دبستان شمیران ساخته و علی شعشعی به‌عنوان مدیر دبستان انتخاب شد و تا سال ۱۳۲۲ به‌عنوان مدیر و معلم مدرسه باقی ماند.



عباس صالحی از معتمدان محله تجریش، می‌گوید: «خاطرات آن روزهای مدرسه شاپور یادم نمی‌رود. اکثر قدیمی‌های تجریش در این مدرسه درس خوانده‌اند. اطراف مدرسه باغ بود. هیچ وقت میوه خوردن‌های راه مدرسه را فراموش نمی‌کنم. رضا فوقانی نیز از دانش‌آموزان روزهای گذشته مدرسه شاپور می‌گوید: «معلم قرآنی داشتیم که بسیار مؤمن و کاردار بود. در سش را که می‌داد بلندبلند می‌گفت: «ای میز، ای تخته، ای دیوار شما شاهد باشید، من درسم را دادم این بچه‌ها گوش نکردند.»



بین سال‌های ۱۳۲۰ تا ۱۳۳۰ شخصیت‌های مهم ادبی در مدرسه شاپور تدریس می‌کردند. جلال آل احمد، نویسنده معروف، تدریس ادبیات را در این مدرسه برعهده داشت. محمود گل‌بدری نیز که بعدها داستان‌نویس شد از شاگردان آل احمد در مدرسه شاپور بود. از خاطرات مدرسه شاپور می‌توان خواهران دوقلوی نازتاب و فرانک سسالور را نام برد؛ تنها دخترانی که در مدرسه شاپور درس خواندند. آن زمان شرایط آب‌وهوایی تجریش رفت‌وآمد را دشوار کرده بود و به همین سبب، با هماهنگی رئیس آموزش و پرورش، اسم این دو خواهر در مدرسه شاپور نوشته شد. فرانک بعدها رشته طراحی و نازتاب معلمی را انتخاب کرد و تا سال‌ها در شمیران تدریس کرد. آنها جزو نخستین دختران تجریشی بودند که به مدرسه رفتند. از معروف‌ترین مدارس دخترانه تجریش می‌توان مدرسه بنت‌الهدی، بهمن، سمیه و فراست را نام برد که اکثر دختران تجریشی در آنجا درس می‌خواندند.

از آش جامعه تا فسنجان ترش و تیز تجریشی



موضوع: غذاهای محلی

موقعیت: روستای تجریش و شمیرانات

برای تعدیل طعم اضافه می‌کردند. دمی بلغور جو نیز یکی از غذاهای محلی شمیران بود. این غذا با بلغور و حبوبات، به‌جز عدس، آماده می‌شد و در مواقعی نیز سبزی محلی به نام تبله به آن اضافه می‌کردند.

همچنین «آش جامعه» از غذاهای محلی این محدوده بود. آن روزها که هنوز رشته درست کردن در شمیران رواج نداشت، آرد را خمیر و باورده نازک می‌کردند و می‌گذاشتند در آفتاب خشک شود و تکه‌های خشک‌شده آرد را به‌جای رشته، داخل آشی که محتویاتش سبزی‌های خشک‌شده، حبوبات، کشک، سبزی‌ها و پیاز داغ بود می‌ریختند. خوردن اشکنه و کله‌جوش نیز در فصل زمستان میان شمیرانی‌ها رواج داشت.

می‌شد. والک پلو در سال ۱۴۰۰ به‌عنوان غذای اصلی شمیرانی ثبت ملی شد. از میان انواع خورش‌هایی که باب طبع اهالی تجریش بود فوقانی از خورش فسنجان نام می‌برد که با سرکه و شکر طبخ می‌شد. او می‌گوید: «چاشنی ترش و شیرینی این فسنجان لذت آن را چند برابر می‌کرد. در حقیقت خورش فسنجان با سرکه، تغییری در دستور پخت سنتی خورش فسنجان است که معمولاً با مرغ یا گوشت، گردو و رب انار تهیه می‌شود. در این روش، سرکه طعم ترش و تیزی به خورش می‌دهد. ممکن است سرکه برای افزودن به ترشی خورش یا برای تعادل طعم‌ها به کار برود. این تغییر می‌تواند بر اساس سلیقه شخصی یا برای ایجاد تنوع در طعم‌های معمول فسنجان باشد. ابتدا گردوها را خوب تفت می‌دادند تا عطر آنها خارج شود. بعد مرغ یا گوشت اضافه می‌شد و با گردوها تفت می‌دادند. پس از آن، رب انار و سرکه به همراه مقداری آب اضافه می‌کردند و خورش به آرامی می‌پخت. در نهایت چاشنی نمک، فلفل و شکر با عسل را

تنوع غذایی محله تجریش و سایر روستاهای شمیران به خلاقیت و ابتکار مردمانی برمی‌گردد که سعی می‌کردند با فرآورده‌های دامی و کشاورزی خود غذاهایی خاص و خوش طعم طبخ کنند.

شغل بسیاری از مردمان محله تجریش علاوه بر دامداری، باغداری و کشاورزی بود. از طرفی به‌دلیل همسایگی با کوه‌های البرز گیاهان و سبزی‌های کوهی جایگاه ویژه‌ای در سفره غذایی تجریشی‌ها داشت. رضا فوقانی، از کسبه و معتمدان قدیمی تجریش، می‌گوید: «شاید باور تان نشود ولی در روزگار قدیم سالی یک یا دو بار بیشتر برنج نمی‌خوردیم. انواع آش و دمی‌هایی که با بلغور طبخ می‌شد قوت غالب بود. سبزی‌های کوهی مثل والک، سبیرک، پیازک، زرده مرغک، گلپر و... در محدوده کوهستانی تجریش به‌وفور یافت می‌شد و برای همین استفاده از این سبزی‌ها در غذاهای تجریشی‌ها بسیار رایج بود، به‌خصوص والک که همراه برنج یا حبوبات در آش (نخودآب) و سوپ از آن استفاده



والک پلو تجریشی

فسنجان تجریشی

آش کله‌داغ