

فقط دوبار در سال پلو پخته می‌شد

ویژگی:
ساکنان این
محله در زمینه تولید
محصولات غذایی
خودکفا بودند

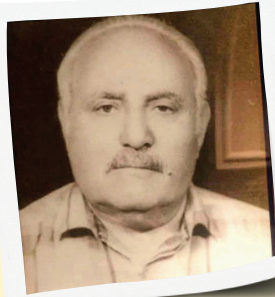
موضوع:
پوشش
و غذاهای
اهالی

یکی از ویژگی‌های جالب محله نفرآباد- هاشم آباد در گذشته طبخ غذاهای خاص و سبک لباس پوشیدن آنهاست. رضا بیک، پژوهشگری که در این زمینه پژوهش و با قدیمی‌های محله صحبت کرده است، می‌گوید: «با توجه به خودکفایی اهالی محله در تولید محصولات کشاورزی و لبنی، خودشان مایحتاج زندگی روزانه را تأمین می‌کردند. مصرف برنج مانند امروز نبود و پلو حداکثر ۲ بار در سال آن هم به شکل ساده در ترکیب با رشته و بلغور یا دمیختک پخته می‌شد و آبگوشت جزو غذاهای اصلی این محله بود. فصل گرما که می‌آمد بیشتر غذاهای سبک مانند آب‌دوغ خیار، کاهوسکنجبین و اشکنه به خوراک‌شان اضافه می‌شد. جالب است که شربت سکنجبین را از ترکیب خرده‌های کله‌قندی که در خانه می‌شکستند و سرکه خانگی درست می‌کردند.»



هر خانه یک تنور داشت و خانم‌های محله اغلب دسته‌جمعی در خانه یک نفر جمع می‌شدند و نان می‌پختند. بیک می‌گوید: «نان پوخه و نان توتک ۲ نان معروف این محله بودند. نان پوخه همان کاک امروزی است که از ترکیب شکر، آرد، روغن و تخم‌مرغ درست می‌شد. نان توتک هم یک نان گرد و کمی ضخیم برای مصرف روزانه بود. فعالیت در حوزه کشاورزی و دامداری بهانه‌ای بود برای اینکه پوشش‌شان هم ساده باشد. در این میان بزرگانی مثل خانواده «نفر» کت و شلوار می‌پوشیدند. بعضی دیگر از بزرگان محل مثل «حاج آقا ابوترابی» کت بلندی می‌پوشید که در آن موقع به آن لباده می‌گفتند و بیشتر تن بازاریان دیده می‌شد.» بیک با بیان اینکه بیشتر مردها از پارچه ارمک (پارچه دستیافتی) که در استان یزد بافته می‌شود و از جنس نخ پنبه است)، استفاده می‌کردند، ادامه می‌دهد: «بعضی افراد شلوارهای گشادی داشتند که سر کار می‌پوشیدند تا راحت بتوانند کار کنند. البته لباس‌های منزل‌شان بالباس‌های سر کارشان فرق می‌کرد. پوشش خانم‌ها نیز بیشتر چادر و روسری بود.»

پهلوان اکبر، میراب نفرآباد



بودند که به حق آب مردم احترام می‌گذاشتند و اگر آب‌نباری در خانه داشتند در هایش را برای استفاده عموم باز می‌گذاشتند. مرحوم ارباب سیف‌الله که خانه‌اش در کوچه‌ای به نام خودش یعنی کوچه ارباب سیف‌الله بود همیشه در خانه‌اش باز بود مردم از آب‌نبار استفاده کنند. اکبر قربان نیز اجازه می‌داد تا اهالی از آب‌نبار خانه‌اش استفاده کنند. «ناصر قاسم در ادامه از یخچال‌های قدیمی نفرآباد نام می‌برد و می‌گوید: «چند یخچال قدیمی در نفرآباد بود که الان تنها یکی از آنها باقی مانده که آن هم آن قدر مخروبه و خراب است که در واقع می‌توان گفت دیگر چیزی به نام یخچال وجود ندارد. در گذشته این یخچال‌های دست‌ساز نقش مهمی در تأمین آب گوارا برای تابستان اهالی نفرآباد و هاشم آباد داشتند. یک زمین مربعی را گود می‌کردند و حوضچه درست می‌شد. برف را آنجا جمع می‌کردند. کمی آب رویش می‌ریختند تا یخ بزند بعد با کاه رویش را می‌پوشاندند. دوباره رویش برف می‌ریختند و این کار را تا چند مرحله انجام می‌دادند. در نهایت یخ‌های تولیدشده را در خمره‌های گلی می‌ریختند و در جای خنک نگه می‌داشتند. تنها یخچال باقیمانده و مخروبه نفرآباد یخچال سیداستخوانی یا سیدرضی است که سال‌ها قبل مردی به نام سیدرضی یا سیداستخوانی که استخوان‌های حیوانات و ضایعات را آنجا دپو کرده بود، در آن زندگی می‌کرد.»

داستان آب، سخاوت و میرابی به نام پهلوان اکبر

پهلوان اکبر قاسم، میراب معروف محله نفرآباد آن قدر نذا اهالی به نیکی و مردمداری شهره بود که وقتی جان به جان آفرین تسلیم کرد یک محله برایش به سوگ نشستند. آب و تأمین آب در زمین‌های جنوبی تهران به خصوص در محدوده ری از اهمیت خاصی برخوردار بود. رونق زمین‌های کشاورزی و گندمزارهای وسیع و سبزی‌کاری‌های ری به آب و آبیاری وابسته بود. ناصر قاسم پسر مرحوم اکبر قاسم که به پهلوان اکبر نفرآباد معروف بود، می‌گوید: «آب بسیار گرانبها بود. پدرم این را خوب می‌دانست و آچاه عمیق حفر کرده بود و با موتور آب از آن می‌کشید. آن روزها مردم برای تأمین آبیاری زمین‌هایشان مجبور بودند علاوه بر حق آب قنات آب چاه نیز بخرند. پدرم اغلب آب را رایگان به کشاورزان می‌داد. از آنجا که آب برای کشاورزان حکم گنج را داشت برای همین پدرم بسیار مورد قبول و احترام اهالی بود و لقب میراب به او داده بودند. پدر نسبت به همه رتوف بود. به رسم پهلوانی به زور خانه می‌رفت و دست‌گیر مردم بود. همه می‌گفتند پهلوان اکبر دعوایی نیست. راستش پهلوان حسین کمره‌ای همیشه دست پدرم را می‌گرفت و در قهوه‌خانه بازار چه باباخان می‌نشستند و به همه می‌گفت احترام به پهلوان اکبر احترام به من است.»

ناصر قاسم می‌گوید: «مردم با آب شوخی نمی‌کردند و آن را سهم همه می‌دانستند. مثلاً برخی آب‌نبارهای نفرآباد عمومی بود؛ مثل آب‌نبار متولی. برخی آب‌نبارها هم خصوصی بود و در خانه‌ها برای مصرف شخصی اهل خانه ساخته می‌شدند. ولی در این میان افرادی



موضوع:
میراب‌ها
آب‌انبارها و
یخچال قدیمی
محله

ویژگی:
اهالی قدیمی محله
حرمت خاصی برای آب
قنات بودند و آن را
خیرات می‌کردند

ماست خیکی این محله در تهران تگ بود

در روزگاران قدیم کشاورزی و دامداری شغل اصلی اهالی محله نفرآباد- هاشم آباد بود اما به مرور زمان با افزایش جمعیت و شکل‌گیری کارخانه‌ها در دل این محله شغل‌هایی مثل کارگری و کارمندی هم در اینجا رواج پیدا کرد.

حسین موسوی، پژوهشگر محله نفرآباد- هاشم آباد، با بیان این موضوع می‌گوید: «کشاورزی و دامداری از روزگاران قدیم به دلیل شرایط اقلیمی و برخورداری از منابع آبی در شهرری رونق داشت. کشت پنبه، سنجد، انواع سبزی مثل کاهوی مرغوب، گشنیز، تره، میوه‌ها و مرکبات مختلف بهانه خوبی بود که تهرانی‌ها حین زیارت و گشت‌وگذار در ری حتماً سری به این محله بزنند و محصولات آن را تهیه کنند.»

در این محله نه تنها کشاورزی بلکه دامداری هم بسیار رونق داشت. این پژوهشگر با بیان این موضوع می‌گوید: «برخی از قدیمی‌های محله می‌گویند که در منازل‌شان دام نگهداری می‌کردند؛ از گاو و گوسفند و الاغ گرفته تا مرغ و خروس و در تولید محصولات لبنی و تخم‌مرغ رسمی خودکفایی ویژه‌ای داشتند. ماست‌هایی با نام



موضوع:
مشاغل و
حرفه‌ها در
نفرآباد

ویژگی:
رواج شغل‌های
صنعتی و کشاورزی
در روستا



عطاری، وسایل ریز مثل نخ و مهره و پارچه ابریشم و... را برای اهالی محله می‌آورد.» رحمانی درباره رواج شغل‌های جدید در نفرآباد- هاشم آباد می‌گوید: «کشت پنبه خوب و مرغوب و دسترسی به این مزارع نقش مهمی در تأسیس کارخانه چیت‌ری داشت و از سوی دیگر دسترسی به مواد اولیه سیمان از کوه سرسره و بی‌بی شهربانو باعث شکل‌گیری کارخانه سیمان در این حوالی شد. وجود چنین کارخانه‌هایی در کسب‌وکار و معیشت ساکنان این محله‌ها تأثیر داشت و کارگری و کارمندی بین اهالی محله رواج پیدا کرد. افرادی که در تولید خشت، معماری و بنایی مهارت داشتند تعامل خوبی با کارخانه سیمان برقرار کردند. در این میان برخی در کارخانه کاشی‌سعدی و بعضی هم در کارخانه ایران ترانس مشغول به کار شدند.»