

همه‌شهری

من، بی بی فاطمه
۱۲۴ سال دارم
گفت و گو با بانوی تربت جامی که رکورد طول عمر جهان را شکسته است

صفحه ۱۹

نخستین ترمینال هوشمند در تهران
تجهیزات مدرن اطلاع رسانی به مسافران در پایانه‌های پایتخت نصب می‌شود

صفحه ۱۴
همه آنچه را باید درباره طرح هوشمندسازی ترمینال غرب تهران بدانید، با اسکن این کیو آر کد ببینید.

استعفا کردم پیگیرم نشدند!
خداداد عزیزی از انتقادهای بعد از پیوستن به کادر قلعونوبی و خوشحالی برخی بعد از استعفایش می‌گوید

صفحه ۱۰

گفت و گو با حاذق‌ترین پزشک جراح قلب نوزادان
دستمزدم از تعویض روغنی کمتر است

۱۵ هزار کودک سالانه با بیماری‌های قلبی مادرزادی در کشورمان به دنیا می‌آیند.

۴۰۰ هزار تومان دستمزد دکتر مازنیار غلامپور برای جراحی ۱۲ ساعته قلب اطفال است.

صفحه ۱۷

ناکامی دوباره دشمن برای ایجاد ناآرامی در کشور
تیرشان به سنگ خورد
بازگشت تدریجی جایگاه‌ها پس از هک سامانه هوشمند سوخت

با اسکن این کیو آر کد نظرات جالب مردم را درباره اختلال در جایگاه‌های سوخت ببینید.

ضمیمه امروز

شب نشینی باشکوه طهران
«محل» منتشر شد

خودت شهردار تهران باش...
با یک کلیک پروژه‌های محله خود را انتخاب کن
tehran.ir

#من شهردارم

تهران شناسی

با اسکن این کد فیلم عبادتگاه را ببینید.
آتشکده‌های بیخ گوش تهران
عبادتگاه بهرام گور از نقاط تاریخی تهران است که قدمت آن به دوره ساسانیان می‌رسد.

آتشکده‌ری که در محله شهرری، ۱۲ کیلومتری جنوب شرقی شهرری، در روستای چال طرخان قرار دارد یکی از بناهای زیبای روستای چال طرخان ری است؛ بنایی که قدمت آن را به دوره ساسانیان و حتی پیش از آن نسبت می‌دهند. اینجا به آتشکده بهرام و تپه هم معروف است. این تپه از این لحاظ به تپه میل مشهور شده که ۲ پایه، مانند ۲ میله، از بنای آتشکده به یادگار مانده است. این بنا که زمانی مکان مهم عبادت زرتشتیان هم بوده و به آتشکده بهرام گور شهرری نیز معروف است، با سنگ، ساروج، خشت و گل ساخته شده است. روزگاری در اطراف این تپه‌ها دریاچه‌ای هم بوده که به مرور زمان خشک شده است. از جمله نیایش‌هایی که در این آتشکده‌ها خوانده می‌شد، نیایش‌های موجود در بسنا و گات‌های اوستا بود. از بنای آتشکده بهرام شهرری یک جفت قوس هلالی با ۲ پایه برجای مانده اما قسمت غربی بنا تا حدود بسیار زیادی از بین رفته است.

داده‌نما

گرافیک: امید نوش‌آذر
حملات سایبری به سامانه‌های سوخت جهان
طی سال‌های گذشته شبکه‌ها و سامانه‌های سوخت‌رسان در نقاط مختلف جهان و همچنین پمپ‌های بنزین هدف حملات سایبری متعدد قرار گرفته‌اند. در اینجا به برخی از مهم‌ترین نمونه‌های آن اشاره می‌کنیم.

- اوکراین: اختلال در ۳ شبکه اصلی پمپ بنزین
- کانادا: اختلال در ۱۸۰۰ جایگاه پمپ بنزین
- اسرائیل: حمله سایبری به سامانه سوخت
- آلمان: حمله به ۳ شرکت بزرگ تأمین انرژی دنیا
- آمریکا: هک سامانه انتقال سوخت
- فرانسه: هک سامانه سوخت و سرعت ۱۲۰ هزار لیتر بنزین و گازوئیل
- چین: هک سامانه سوخت با ۲۰ هزار پمپ بنزین

یادداشت

محسن مهدیان: مدیر مسئول
چرا بنزین؟
یکم. ترورهای ابتدای دهه ۶۰ خاطراتان هست؟ همان ترورهای کور منافقین در بیسن کوچه و بازار. پروژه ترور همچنان ادامه دارد؛ آساروش و راهبردها تغییر کرده است.
آن سال‌هایی حساب آدم می‌کشند؛ با هدف ناامن سازی و ایجاد رعب و دلهره. بعدها به ترور مسئولان و دانشمندان رسیدند. تا سال‌ها خیال می‌کردند بزرگان نظام را ترور کنند حرکت کشور متوقف می‌شود. و حالا مجدد بازگشته‌اند به ترور مردم؛ اما با شیوه و مدل جدید. چرا؟
بندهای پابین‌تر را همراه باشید.
دوم. هک بنزین را چطور تحلیل می‌کنید؟ چرا بنزین؟ این بار دوم است که سراغ هک جایگاه‌های سوخت رفته‌اند. بنزین چه می‌کند؟ چند روز پیش خبر ترور سربازان مظلوم راسک را داشتیم. اما چرا سرباز؟
عقب‌تر برویم.
تا حالا به تفاوت براندازی با تجزیه طلبی دقت کرده‌اید؟ ضدانقلاب در اغتشاشات سال گذشته از براندازی عبور کرد و به تجزیه طلبی رسید. چرا؟ اساساً فرق این دو چیست؟ براندازی حذف نظام سیاسی است اما تجزیه طلبی چندپاره کردن کشور است. یعنی قرار دادن مردم مقابل مردم. این همان پروژه‌ای است که در ماجرای حجاب هم دنبال می‌کنند. عده‌ای کشف حجاب کنند و دوقطبی ایجاد شده، تبدیل به چرخه خشونت شود.
باز هم عقب‌تر برویم.
به تغییر سبک تحریم‌ها در این چهل و اندی سال توجه کرده‌اید؟ ابتدای انقلاب تحریم‌های اقتصادی برای مسئولان و دولت‌ها بود. اما امروز تحریم‌ها صرفاً سفره مردم را هدف گرفته است.
این سال‌های اخیر حتی ترورهای مسئولان نیز تغییر کرده؛ سال‌های اول مسئول را می‌زدند تا به خیال‌شان اداره کشور به هم بریزد اما امروز سراغ مسئولی می‌روند که به جز اثر اول، پایگاه عمیق تری در جان و دل مردم داشته باشد. برای همین به حاج قاسم رسیدند.
اساساً چون مردم را می‌خواهند بزنند، سراغ قهرمان‌شان رفتند.
اما چرا؟ این تغییر راهبرد برای چیست؟ چطور شد که بازگشتند به ترور مردم؟ و اساساً این ترور مردمی چه تفاوتی با ترور مردمی سال‌های اول انقلاب دارد؟
پاسخ یک جمله است: ترور مردم در اول انقلاب کور بود و امروز کاملاً هوشمند.
سوم. دشمن امروز به این سطح از بلوغ رسیده است که هر چه می‌کشد از مردم است. برای همین از براندازی به تجزیه طلبی رسیده است. فهمیده است جمهوری اسلامی چیزی نیست جز مردم. یعنی برای براندازی سیاسی هم باید مردم را بزنند نه نظام را. نظام پوسته است و مردم معنا.
برای همین وقتی از حمایت جمهوری اسلامی در غزه عصبانی است، مذبح‌خانه سراغ پمپ بنزین‌ها می‌رود تا مردم را تحت فشار قرار دهد. چون ریشه آن ظلم ستیزی را به درستی در هویت مردم می‌داند.

بندیش آگهی ۱۸۱۹۵
با راه‌های نو در مشورت دیده شوید
سلیفات محیطی اینستاگرامی منو
سلیفات به پنهان‌کار
سلیفات درون واگن‌ها

طوقنا الأرض

هل شمرنا

العثور على أول نفق بعد مرور ٧٣ يوم من قتل الأطفال في غزة

بعد مرور ٧٣ يوم وعلى الرغم من تكبد مزيد من الخسائر...

الإحتلال: أنفاق المقاومة متطورة إلى درجة كبيرة

بدأت الصدمة واضحة على وجه غالانت وضباطه في النفق، المصنوع بالزوايا الدائرية والمدمج بأعمدة إسمنتية وفولاذية، وهو ما يظهر حجم الإتقان والعمل الجاد لقوات القسام الموكلة بمهمات حفر الأنفاق، ويفتح الباب أمام الإحتلال لتوقع الأسوأ لناحية قدرة أنفاق المقاومة على مواجهة الصواريخ والقنابل. كما ظهرت إمكانيات داخل النفق من قنوات تصريف مياه و صرف صحي، ما يؤشر إلى قدرة هذه الأنفاق على مواجهة خطر السبيل، وهو ما يعيق فكرة "إغراقها بالماء" التي كان يراهن عليها الإحتلال وصرحت وسائل إعلام إسرائيلية عنها أكثر من مرة، كما يظهر عمق النفق قدرة المقاومة على التحصن تحت الأرض في أماكن يكاد يكون من المستحيل على أي أسلحة خارقة للتحصينات الوصول إليها. وهو خبر سيئ جداً للإحتلال الذي يمتلك أنواعاً من القنابل الحارقة، معظمها أميركي، يمكنها اختراق ما يقارب ٢٠ إلى ٣٠ متراً تحت الأرض كحد أقصى.



جيش العدو يحترق في أتون غزة

واصلت قوات الإحتلال الصهيوني عدوانها الفاشم العنصري على قطاع غزة، لليوم الـ ٧٣ تواليًا، حيث شنت غارات على عدة مناطق في القطاع، أسفرت عن استشهاد وإصابة المئات من المواطنين، جلهم من الأطفال والنساء، وفي الوقت الذي تستمر فيه هذه العملية الصهيونية الفاشلة لمن يتابع قراءة مجرياتها، يرى العديد من المهتمين بتطورات القضية أن جيش العدو يضع نفسه على المحك أن لم يكن قد حدث ذلك سلفاً، ذلك لأنه أقدم على خطوة انتحارية باجتهاده الفاشل لغزة، ثانياً يبدو بشكل جلي أنه يحترق في أتون حرب إستنزاف مهلكة لجنوده المتحصنين في دباباتهم وهم يرتدون حفاضاتهم نظراً لأن جيش الإحتلال اشتهر على مستوى العالم بأنه جيش "الحفاظات" التي يرتديها جنوده خوفاً من الخروج من ألياتهم ومواجهة المقاومين في ميدان المعركة.

ولكل من يستفهم لماذا تعد غزة كابوساً للعدو الصهيوني، عليه مراجعة بعض الأمور، حيث تمثل غزة عقدة خاصة بالنسبة للإحتلال الإسرائيلي، فهي أكبر الضلع الباقية لمقاومة الفلسطينيين ضد محاولات محوهم وتصفية قضيتهم، وهي تكتظ بخصائل المقاومة الفلسطينية التي باتت العدو الأول والتهديد الرئيس لكيان الإحتلال، يبدو غريباً أن تنجح جماعات المقاومة محدودة العدد والعتاد في إيقاف الحياة وإلحاق الضربات بقوة نووية تملك واحداً من أقوى جيوش المنطقة - بل والعالم - بحسب الدعاية التي تروجها دولة الإحتلال باستمرار، خاصة أن الولايات المتحدة وأوروبا تصطفان إلى جانبها منذ تأسيسها، هي ذات القوة التي عجزت عدة دول عربية من الإنصاف عليها في شتى حروب إندلعت منذ عدة عقود، إلا أن المقاومة سواء كانت في فلسطين أو لبنان أثبتت قدرتها على كبح جماح العدو الصهيوني الذي لولا هذه المقاومة لما كان سيكتفي بإبناج فلسطين إما كان سيقنطع أجزاءً من دول أخرى إن سنحت له الفرصة.

تقول دراسات عسكرية أجراها مركز "راند" التابع للجيش الأميركي إن غارات محاولات الغزو البري لغزة منذ عام ٢٠٠٨ م كشفت للقادة الأميركيين أن إسرائيل لم تتمكن في أي مرة من سحق المقاومة، بل كانت مجبرة في كل مرة على التكتيف على أرض مدينة ذات طبيعة معقدة مع خصم



محدود الإمكانيات مقارنة بها، أما أخطر ما تملكه المقاومة - على حد وصف التقرير - فهو أنها خصم هجين قادر على الانتقال من الحرب غير النظامية أو حرب العصابات إلى الحروب التقليدية، وهي معادلة وضعت الإحتلال في مازق إستراتيجي منذ ٢٠٠٨ م، من بين كل أدوات القوة التي تمتلكها حركة حماس تأتي الأنفاق على رأس التهديدات الأمنية لجيش الإحتلال، حيث تضم الشبكة الخاصة بها آلاف الأنفاق تنفرق في مناهات تحت الأرض مسلحة بالخرسانة، ويبلغ

طولها الإجمالي نحو ٥٠٠ كيلومتر ويصل عمق بعضها إلى ٧٠ متراً تحت الأرض، وقد أتاح ذلك السلاح للمقاتلين التنقل بحرية نسبياً بعيداً عن القصف، والتحرك في جميع أنحاء غزة دون تعريضهم للخطر أو للكشف من قِبَل الرصد الجوي، وكذلك إعادة إمداد القوات، وتخزين الأسلحة والصواريخ، وإخفاء الأسرى، وشن هجمات مفاجئة.

بناءً على تلك الأسباب المذكورة سالفاً نرى أن جيش العدو يواصل هجماته العشوائية التي تستهدف المدنيين بجمالها لأنه ليس أمامه خيار سوى القتل والتدمير وأرناك الجازر، ذلك لأنه يعلم بأنه عاجز عن خفيق أي انتصار أمام المقاومة في غزة التي حُصّنت في "قلاع تحت الأرض"، فالجيش الذي كان يعرف حتى السنوات الأخيرة بالجيش الذي لا يقهر وحاول على الأقل التظاهر بأنه جيش قوي، بات محاصراً في مستنقع غزة منذ أكثر من ٧٠ يوماً، كما علينا الإشارة إلى أن إسرائيل لا ترحم حتى أسراها العسكريين والمدنيين، إذ نراها لا تولي لهم أي أهمية عندما توجه ضرباتها الإجرامية نحو القطاع، ولم يكن مستبعداً هذا السلوك الإجرامي الذي فاجأ العالم بأجمعه، ولهذا نستخلص ما سبق أن مقتل أكثر من ١٩ ألف مدني معظمهم من النساء والأطفال، لا يشكل إنجازاً عسكرياً لإسرائيل بأي شكل من الأشكال.



ليست فقط عدم حصول إنجازات، ولكن هناك مزيد من الفشل والإحباط!

الصدمة التي أصابت الإحتلال بعدما عثر على أول نفق في غزة، فأخبر الصغير والكبير عن الإكتشاف وأسرع يوافق غالانت، وزير أمن الإحتلال إلى النفق فخوراً باكتشاف النفق كمكتسب هائل بعد أكثر من شهرين لبدء الحرب وأخذ يلتقط الصور هناك، وأعلن الإحتلال اكتشافه النفق في شمالي قطاع غزة، فسرعان ما نشرت حماس فيديو للرد على هذا الحدث لإستخفاف الحدث قائلة: "وصلتم متأخرين.. المهمة أجزت"

ما هي المهمة بالفعل بالنسبة لحماس يا ترى؟

يمكن الأجابة عن السؤال بمجرد النظر في الوضع الميداني الراهن في غزة، فإن الإحتلال قد فاتته الكثير بينما كسب أقل القليل بالفعل، فهو تكبد عدداً كبيراً من القتلى والجرحى معظمهم من النساء والأطفال في غزة، وقصف الكثير من البنى التحتية في غزة و... بينما فاتته شعبيته الضئيلة في الداخل الإسرائيلي، فهو بحاجة ملحة لتصليح صورته المتحطمة في الداخل من جانب، وأن يبحث عن طرق لخروج من أزمتها ناجحة عن إطالة الحرب على غزة من جانب آخر، فهو كالغريق يتشبث بكل حشيش للوصول ثانية إلى صقفة تبادل للأسرى الحرب، لتخفيف الضغط عليه داخلياً واسترجاع ماء وجهه بين شعبه، الأنفاق كآلة رئيسية بالنسبة لحماس للتفوق على الكيان، فاستخدمها حماس لإجهاز مهمتها الكبرى في سابع من أكتوبر ونقل الكثير من العتاد والمعدات والقوات عبرها دون إثارة أدنى إنتباه، فحضر وزير أمن الإحتلال في نفق المقاومة المكتشف والصدمة ظاهرة على وجهه، وما يزيد الطين بلة، وجود أنفاق متفرقة ومنفصلة كل من الآخر، والذي يجعل الثغور على بقية الأنفاق أمراً في غاية الصعوبة والتعقّد.

- نعم! الأجازات مكتسبة من قبل!**
- فما هي؟ لاحظ النقاط التالية:**
- كسر هيمنة الإحتلال في الدفاع وعدم أمكانية التسلل إلى الأراضي المحتلة.
 - فشل متزايد ومكرر في مواجهة حماس وخاصة في داخل شوارع غزة.
 - عدم التفوق على حماس بينما يعتبر حسب المؤشرات أقوى جيش بالعالم.
 - التخلي عن مكائنه وشعبيته في الداخل الإسرائيلي.
 - عدم العثور على حُكم المعركة بعد أكثر من شهرين لبدء الحرب.
 - عدم اكتشاف والإطلاع على معلومات صحيحة ومضبوطة عن حماس ومعداتها وبنيتها التحتية.
 - الهروب من العودة إلى طاولة مفاوضات مع حماس تبادل الأسرى متوهماً التفوق على حماس بالأيام المقبلة.
 - تزايد نسبة الخسائر بالنسبة للمعدات والقوات والإجرائات الهجومية في الميدان.
 - استهداف الأسرى الإسرائيليين خطأً بسبب عدم وجود معلومات صحيحة عن أماكن المحتجزين.
- فما ذا بعد كل هذه، إلا الخسائر والإحباط!؟**

الحرب على غزة من منظورا لإحصائيات والأرقام

إسرائيل قتلت: 19,000

6200 من النساء
8000 من الأطفال

بلغ عدد المفقودين إلى 7500

70% النساء والأطفال

51000 الجرحى

مقتل 40 من الطواقم الطبية

327000 حالة إصابة بالأمراض المعدية نتيجة النزوح

7 الصحافيين المعتقلين

1,500,000 عدد النازحين

تم استهداف التالي:

- 90 مدرسة وجامعة خارجة عن الخدمة
- 282 مدرسة وجامعة متضررة جزئياً
- 112 مساجد تهدمت بشكل كامل
- 200 مساجد مستهدفة جزئياً
- 3 كنائس المستهدفة
- 22 مستشفيات خارجة عن الخدمة
- 102 سيارات إسعاف مستهدفة
- 52500 وحدة سكنية مدمرة بالكامل



استعفا کردم پیگیرم نشدند!

خداداد عزیز می گوید بعد از پیوستن به کادر قلعه نویی خیلی ها از او انتقاد کرده اند و بعد از استعفایش هم خیلی ها خوشحال شده اند

امضا: امید عالیشاه

شماره دویی که بالاخره نقش اول شد امید عالیشاه از یک جهت خوش شانس است که در مقطعی از پرافتخارترین سال‌های تاریخ پرسپولیس عضو این تیم بوده و از یک جهت بداقبال؛ چرا که در چنین کهنکشان کامیاب و موفق، او به ندرت به چشم آمده است. عالیشاه سال‌ها در پرسپولیس بازی کرد و آرام آرام به سمت بازوبند کاپیتانی این تیم جلو رفت اما کمتر پیش آمده که کسی او را به عنوان سوپرستار و نقش اول سرخپوشان بیذبرد، بالاخره در مقاطع مختلف ستاره‌هایی مثل مهدی طارمی، مهدی ترابی، وحید امیری، علی علیپور، گادوین منشا، رامین رضاییان، محسن مسلمان و... در این تیم توپ می‌زدند که از نظر فنی و برد رسانه‌ای جایگاه بالاتری نسبت به امید داشتند. او حتی بارها مجبور شده برای حضور در ترکیب اصلی رقابت کند؛ چه با برخی از این ستاره‌ها، چه با بازیکنی در سطح سپاسمک نعمتی. همین امروز هم که همه جا حرف از عالیشاه است، او هنوز جایگاهی تثبیت شده در ترکیب اصلی پرسپولیس ندارد.

با این همه اما، درخشش در دربی انگار پادشاه سال‌ها حضور بی‌صدای عالیشاه در پرسپولیس بود؛ مخصوصا که او کم‌کم، خواسته یا ناخواسته امضای خودش را هم بعد از این گل‌ها پیدا کرد. نخستین گل امید مقابل استقلال، در دربی رفت لیگ چهاردهم به ثمر رسید. او گل دوم و برتری تیمش را زد و چنان از خود بی‌خود شد که فراموش کرد کارت زرد دارد، بنابراین پیراهنش را در آورد و اخطار دوم را گرفت. هنوز صحنه داد و فریاد محمود خوردبین بر سر عالیشاه در این صحنه از ذهن هواداران فوتبال پاک نشده است. پس از آن، سال‌ها طول کشید تا عالیشاه گل بعدی را در دربی بزند. موضوع به فینال جام حذفی در همین فصل گذشته مربوط است که کاپیتان پرسپولیس گل طلایی منجر به قهرمانی این تیم را از روی یک ضربه ایستگاهی به ثمر رساند و باز پیراهنش را در آورد. بعد هم همین گل آخر، با همان شادای تکراری. او حالا در تاریخ دربی تهران صاحب یک امضای منحصر به فرد و فراموش نشدنی شده؛ جایزه‌ای برای سال‌ها استمرار.

کاوه با توپ پر استارت زد

گذر از پژمان در ستکار و رسیدن به محسن کاوه در سر مربیگری تیم ملی کشتی آزاد با تغییرات در کادر فنی همراه بود. از کادر در ستکار ۲ نفر ابقا شدند و ۴ مربی جدید نیز در نخستین اردوی تیم ملی به کمک محسن کاوه آمدند.

میدال داران جهان و المپیک در کادر فنی
مهدی تقوی نخستین انتخاب کاوه به عنوان مربی بود که خبرش رسانه‌ای شد. حضور تقوی در کادر فنی با استقبال اهالی کشتی همراه بود. او دارنده ۲ مدال طلای جهان در سال‌های ۲۰۰۹ و ۲۰۱۱ است که سال ۲۰۰۹ بدون از دست دادن حتی یک امتیاز موفق به قهرمانی در جهان شد. تقوی از فنی‌ترین‌های دوران خود بود که با شرایط موجود می‌تواند کمک شایانی برای ملی‌پوشان باشد. هم‌زمان با شروع اردو در روز گذشته احسان لشکری نیز به عنوان مربی تیم ملی انتخاب شد. لشکری دارنده ۲ مدال برنز جهان و المپیک است. او سابقه پیروزی بر دویید تیلور آمریکایی را دارد و حضورش در اردوی تیم ملی می‌تواند بار روانی روی رقیب حسن یزدانی داشته باشد. اباذر اسلامی و احسان امینی هم که جزو کادر قبلی تیم ملی بودند، نامشان در لیست دعوت‌شده‌ها به اردوی تیم ملی دیده می‌شود. همچنین اکبر بهتری و رضا افضلی هم که قبلا کمک‌های کاوه در رده جوانان بودند، در نخستین اردوی بزرگسالان حضور دارند. کاوه در شرایطی تیم را تحویل گرفته است که فقط ۳ سهمیه برای المپیک ۲۰۲۴ کسب شده و آزادکاران برای کسب ۳ سهمیه دیگر در اوزان ۷۴، ۹۷ و ۹۷ کیلوگرم باید در فرقیستان روی تشک بروند.

آخرین فرصت به کامران
پس از اتمام مسابقات کشوری و عدم حضور کامران قاسمپور به دلیل مصدومیت، فدراسیون کشتی یک فرصت دیگر به دارنده ۲ مدال طلای جهان داده است. البته فدراسیون کشتی در خبری که روی خروجی سایت خود قرار داده عنوان کرده که این آخرین فرصت است و در صورت عدم حضور قاسمپور در تورنمنت کرواسی او از چرخه انتخابی تیم ملی به کل حذف خواهد شد. قاسمپور اگر در کرواسی روی تشک نرود علاوه بر المپیک، مسابقات جهانی در اوزان غیرالمپیک را هم از دست خواهد داد.

لیگ برتر ایران - هفته ۱۳
هوادار 14:00
سپاهان
شمس‌آذر 15:00
صنعت نفت
الومینیوم 15:00
گل‌گهر
استقلال خوزستان 15:00
پرسپولیس
ذوب‌آهن 16:30
فولاد
استقلال 17:30
نساجی
بورسلیگ آلمان
وردر برمن 21:00
لایپزیش
دورتموند 23:00
ماینس
جام اتحادیه انگلیس
اورتون 23:15
فولام
چلسی 23:30
نیوکاسل
جام حذفی ایتالیا
ناپولی 23:30
فرورینونه
جام باشگاه‌های جهان
ر ایووایکانو 23:30
والنسیا

نگنه بازی

باید زلزله می شد

مختصات فوتبال ایران بسیار عجیب و غریب است. خیرهایی که همه جای دنیا می تواند تبدیل به یک زلزله رسانیهای بزرگ شود و همه از کان فوتبال مملکت را تکان بدهد، اینجا خیلی ساده و آسان منتشر می شود و بعضی حتی واکنش چندانی هم به دنبال نمی آورد.

سردار آزمون نفس کشید!

بارها در مورد بزرگ نمایی عجیب عملکرد لژیونرهای ایرانی در برخی رسانه ها سخن گفته ایم و شور و پختانه این داستان همچنان ادامه دارد. کل ماجرا شاید سطحی به نظر برسد و اینکه نهایتا این سایت ها دنبال کسب کلیک و درآمد هستند اما نکته اینجا است که چنین رویکردی باعث کاهش عطف لژیونرهای ایرانی و پایین آمدن سقف آرزوهای آنها می شود.

الان متلک انداختی؟

تراکتور در حالی دیروز در آغاز مسابقات هفته سیزدهم لیگ برتر به مصاف پیکان رفت که باکو خمس، سرمربی سرخوشان تبریزی در نشست خبری پیش از این بازی اظهار نظر عجیبی در مورد فعالیت نقل و انتقالاتی باشگاه در زمستان انجام داد. زمانی که از خمس پرسیدند آیا لیست بازیکنان مدنظرش را برای نیم فصل تهیه کرده یا نه، گفت: «نه، این کار من نیست.»

استعفا کردم، پیگیرم نشدند!

خداداد عزیزی می گوید بعد از پیوستن به کادر قلعه نوبی خیلی ها از او انتقاد کرده اند و بعد از استعفایش هم خیلی ها خوشحال شده اند

امیر حسین اعظمی | خداداد عزیزی چند روز بعد از بازی تیم ملی مقابل ازبکستان در تاشکند، تصمیم به کناره گیری از کادر فنی تیم ملی گرفت. او بعد از اضافه شدن به جمع مربیان تیم ملی، ارتباطی بسیار نزدیک و صمیمی با ستاره های تیم داشت ولی در نهایت به شکل عجیبی جداحافظی کرد.

چند هفته پیش تصمیم به جداحافظی از تیم ملی گرفتید و حتی گفتید چون با قلعه نوبی تعارف دارید، سخت است که او را قانع کنید. بالاخره این جدایی قطعی شد یا می ماند؟

چند هفته پیش تصمیم به جداحافظی از تیم ملی گرفتید و حتی گفتید چون با قلعه نوبی تعارف دارید، سخت است که او را قانع کنید. بالاخره این جدایی قطعی شد یا می ماند؟

انتظار داشتید که قلعه نوبی هم با شما تماس می گرفت؟

بعد از اینکه از تیم ملی رفتید، جمله عجیبی گفتید. اینکه برخی از قلعه نوبی خوششان نمی آید و از من انتقاد می کنند که چرا به تیم ملی رفتم. در این مورد توضیح بیشتری می دهید؟



۹۰:۱۲ می گوید چرا از تیم ملی رفتید؟

دوست ندارم در مورد این موضوع صحبت کنم. تیم ملی مسابقات جام ملت های آسیا را در پیش دارد و من امیدوارم که این تیم قهرمان شود. از خط دروازه تا خط حمله، بازیکنانی داریم که از لحاظ فوتبالی، فنی، اخلاقی و ادب واقعا فوق العاده هستند. به خاطر این بچه ها، آرزو می کنم که تیم ملی قهرمان شود. این بازیکنان لیاقتش را دارند که یک موفقیت بزرگ به دست بیاورند.

۹۱:۱۲ بعد از تساوی با ازبکستان، گفتید که تیم ملی یک نیمه بد داشت و مصدومیت قدوس هم برنامه های تیم ملی را به هم ریخت.

برخی رسانه ها گفتند صحبت های شما به مذاق برخی از اعضای کادر فنی تیم ملی خوش نیامده است. در این خصوص صحبت می کنید؟

اگر من مشاور هستم، باید نظرم را بگویم و اگر هم به مذاق دیگران خوش نیاید، مشکلی خودشان است. بعید می دانم این موضوع صحت داشته باشد که اعضای کادر فنی ناراحت شده باشند. در ضمن قرار نیست من پاچه خوار و مجیز گو باشم. خیلی ها گفتند امیر قلعه نوبی به این دلیل خدادار آلوده که از تیم ملی انتقاد نکند ولی این گفته ها درست نبود. ایشان بامن صحبت کرد و گفت در لیگ که چندبار مقابل من قرار گرفته، دیده که تیم هایم خوب فوتبال بازی می کنند سرمربی تیم ملی از من خواست که کمک کنم و وقتی کسی حرفی به من می زند برابرم سند است. من اگر خودم هم سرمربی تیم ملی باشم و بد بازی کند، خودم می گویم که بد بازی کردیم. مردم هم فوتبال را می فهمند و همه چیز را می دانند.

۹۲:۱۲ فکری می کنید احمدنوراللهی دوباره به تیم ملی دعوت شود؟ امیدوارم که دعوت شود.

آگهی مناقصه عمومی

شرکت گهر پارک سیرجان (سهامی خاص) در نظر دارد «انتخاب پیمانکار ساخت هتل ۴ ستاره در دهکده بزرگ گردشگری گهر پارک سیرجان» را از طریق برگزاری مناقصه عمومی به شرکت کنندگان واجد شرایط واگذار نماید.

فراخوان جذب سرمایه گذار ساخت پروژه رضوان

سازمان نوسازی شهر تهران به عنوان متولی نوسازی بافت های فرسوده شهر، در نظر دارد نسبت به شناسایی و جذب سرمایه گذار جهت تامین مالی، طراحی و ساخت پروژه احداث مجتمع مسکونی واقع در منطقه ۲۰ شهر تهران موسوم به پروژه رضوان به آدرس تهران، بزرگراه شهید اوستی، خیابان میت، خیابان سیدالشهدا (ع)، پروژه رضوان مطابق با مشخصات ذیل اقدام نماید:

کودکان از بازی آموزش از خط کشی عابر پیاده عبور کنیم

استقرار آگهی مناقصه عمومی (۱۴۰۲-۲۸) کد آگهی: ۱۰۰

آگهی مناقصه عمومی شماره ۱۴۰۲/۱۵

شرکت تولید نیروی برق شهید رجایی در نظر دارد تامین پیچ های کویلینگ بین توربین و کمپرسور (۱۸ تایی) و همچنین شفت لود و ژنراتور (۱۶ تایی) واحد گازی GE-F9 نیروگاه سیکل ترکیبی شهید رجایی را بصورت مناقصه عمومی یک مرحله ای با انعقاد قرارداد به تامین کنندگان واجد شرایط واگذار نماید.

۱. زمان فروش الکترونیکی اسناد مناقصه از طریق سامانه ستاد: از چهارشنبه ۱۴۰۲/۰۹/۲۲ تا ساعت ۱۶ روز پنجشنبه ۱۴۰۲/۰۹/۲۳

۲. آخرین مهلت بازگذاری الکترونیکی پیشنهاد در سامانه ستاد و تحویل نسخه فیزیکی پاکت الف: تا ساعت ۹ صبح روز شنبه ۱۴۰۲/۱۰/۱۶

۳. مبلغ تضمین شرکت در فرآیند ارجاع کار: مبلغ تضمین شرکت در فرآخوان معادل ۱۷۲۷۰۰ میلیون ریال و به صورت فیش بانکی با ضمانت بانکی مطابق اسناد فراخوان می باشد.

۴. زمان بازگشایی پاکت: روز شنبه ۱۴۰۲/۱۰/۱۶ ساعت ۱۰ صبح محل تحویل نسخه فیزیکی پیشنهادات: قزوین، مجتمع ادارات نواب، بلوار مالیات، جنب اداره صنعت و معدن ساختمان علامه قزوینی طبقه سوم، ضمناً پیشنهاد دهندگان می توانند جهت کسب اطلاعات بیشتر با شماره تلفن ۰۲۸-۳۳۳۷۶۹۱۳ داخلی ۲۱۲ یا ۲۱۴ تماس یا به سایت http://rajaei.tpph.ir یا http://iets.mporg.ir مراجعه نمایند.

امور تدارکات شرکت تولید نیروی برق شهید رجایی

آگهی مناقصه ۱۴۰۲-۵۲ شرکت نفت بهران (سهامی عام) در نظر دارد، خرید بشکه فلزی ۲۰۸ لیتری معمولی خود را از طریق مناقصه عمومی دو مرحله ای به پیمانکار واجد شرایط واگذار نماید.

آگهی مناقصه عمومی ۱۴۰۲-۵۳ شرکت نفت بهران (سهامی عام) در نظر دارد، خرید بشکه فلزی درب ریختگی خود را از طریق مناقصه عمومی دو مرحله ای به پیمانکار واجد شرایط واگذار نماید.

آگهی ارزیابی کیفی مناقصه عمومی دومرحله ای شماره ۱۴۰۲/۱۰/۱۵/اف/ت ۱ تامین خدمات رانش لوله های جداری مشتمل بر: تعمیرات و اصلاحات و... صرفاً از طریق سامانه ستاد به اطلاع مناقصه گران الکترونیکی دولت (ستاد) به آدرس www.setadiran.ir

دایره‌المعارفی درباره آداب و رسوم غذاها، شیرینی و سفره‌های ساده طولانی‌ترین شب سال در پایتخت

شب نشینی باشکوه طهران



با اسکن این
کیو آر کد
فیلم داستان
یلدای طهران را ببینید



عالم

کاسه اول برای نیازمندان بود



قدیم‌ها که مثل امروز دسترسی‌ها به مایحتاج ساده و آسان نبود، هنوز سوز چله کوچیکه از گرد راه نرسیده، خانم‌ها دست به کار تدارکات شب یلدا می‌شدند. این دست به کار شدن از اواخر تابستان با خشک کردن میوه و ذخیره آجیل و سایر ملزومات شام و سفره یلدا شروع می‌شد و کدبانوهای خانه رسمی را هم به جا می‌آوردند که اسمش «کاسه همسایگی» بود. فاطمه ربیعی، از تهرانی‌های قدیم، می‌گوید: «قدیم‌ها مثل امروز میوه‌ها، خشکبار، تنقلات و حتی آذوقه خانه هم برای چهار فصل مهیا نبود. از این گذشته تعداد و تنوع مغازه‌ها هم مثل امروز نبود. معمولاً اگر خریدی مانند گردو، بادام، پسته و... در قالب تنقلات شب یلدا انجام می‌شد در حجم بالایی بود و خانم‌ها این آذوقه را جوری مصرف می‌کردند تا به شب یلدا هم برسد. معمولاً برای دوری از ناخنک زدن بچه‌ها اغلب آذوقه‌ها را در زیرزمین و کنج انباری‌ها مخفی می‌کردیم، اما از همان ابتدای کار وقتی گونی را باز می‌کردیم، یک کاسه برای همسایه نیازمند جدا می‌کردیم. یک کاسه گردو، یک کاسه بادام، یک کاسه بنشن و خلاصه کاسه اول از هر خوراکی متعلق به همسایه‌های تنگدست بود.»

به گفته ربیعی، مرحله بعد از جمع‌آوری کاسه‌های همسایه شب یلدا، زمان توزیع آن بود. بسته به نیاز همسایه به هر کدام به عنوان یلدایی چیزی به عنوان هدیه می‌دادیم؛ به یکی کاسه کشمش و دیگری یک کاسه پنچ و به این ترتیب سفره شب یلدایی کسی خالی نمی‌ماند. هدف این بود که اگر شب یلدا مهمان سرزده به خانه آمد شرمند نشود و از طرفی، این کار باعث برکت رزق و روزی هم می‌شد.

یلدای شمیران زودتر شروع می‌شد!



زمستان برای شمیرانی‌ها یعنی برف، یخبندان و کوچه‌باغ‌هایی که لباس سفید به تن کرده‌اند. چند دهه پیش که برف سنگین تر می‌بارید و چله کوچیکه با این ارمان دلپذیر سراغ آبادی‌های شمیران می‌آمد، یلدا هم رنگ و بوی دیگری داشت. تمام شمیران از دارآباد تا تجریش، اوین و در که تن پوشی سفید از جنس برف به تن می‌کرد و زیبایی این گستره سرسبز در زمستان دوچندان می‌شد. محله‌های امروز شمال تهران، روزگاری آبادی‌هایی بودند خوش آب و هوا به نام شمیران؛ ۳۳ پارچه آبادی که آداب و رسوم مشترک بسیار داشتند. از جمله اینکه شمیرانی‌ها هم به رسم ساکنان دیگر نقاط ایران مراسم ویژه‌ای برای طولانی‌ترین شب سال یا همان شب چله و شب یلدا برگزار می‌کردند. مراسم شب چله در شمیران اما با توجه به شدت نزولات جوی و به‌ویژه بارش برف با مقدمات خاصی همراه بود. سیدمهدی اعرابی، شمیران‌پژوه، می‌گوید: «در روزگاری که نه خبری از خودرو بود و نه راه‌ها و مسیرهای امروزی وجود داشت، برگزاری این مراسم در نخستین شب زمستان با چالش‌هایی همراه بود. شمیرانی‌ها هم رسم داشتند شب چله به دیدار بزرگ خانواده بروند و نخستین شب زمستان را در خانه پدر، مادر یا پدربزرگ و مادر بزرگ به صبح برسانند. اما زمستان‌های پر برف شمیران گاهی موجب می‌شد مهمان‌های شب یلدا یکی دو شب زودتر به دیدار صاحبخانه بروند. فاصله آبادی‌های شمیران زیاد بود و برف که می‌بارید راه‌ها صعب‌العبور می‌شد. اگر کسی در آبادی ونک یا تجریش زندگی می‌کرد و بزرگ خانواده در قلهک، باید یکی دو شب زودتر به مهمانی می‌رفت تا هم سختی این مسیر پر برف و یخ‌زده کمتر شود و هم در مهیا کردن سفره شب چله کمک‌حال میزبان باشد.»

اعرابی درباره رسم‌های شب یلدا می‌گوید: «با توجه به اقلیم شمیران، نخستین شب زمستان چنان سرد می‌شد که گرم کردن کرسی هم برای خود مقدماتی داشت. مهمان‌ها که دور کرسی می‌نشستند، مراسم شب یلدا با گفت‌وگو و تعریف خاطره توسط بزرگ‌ترها شروع می‌شد. تشویق افراد حاضر به حسن روابط هم از رسوم رایج این شب بود. حتی مقدمات ازدواج جوان‌ها و گفت‌وگوهای اولیه هم گاهی در شب چله مهیا شد.»



مشروبات اتاق کرسی در کج

در گذشته‌ای نه چندان دور، کن بخش گسترده‌ای از روستاهایی بود که علاوه بر دشت کن، روستاهای حاشیه البرز در غرب پایتخت را شامل می‌شد. آداب مهمانی یلدا در این محدوده از تهران قدیم بسیار خواندنی است، به خصوص که اهالی معتقد بودند هیچ چیز نباید از شهر خریده شود. حسن درویش، از پیرمردهای قدیمی کن، هنوز هم مغازه‌اش را با تنقلات محلی پر می‌کند و با نزدیک شدن به شب یلدا انواع توت‌خشک، انجیر خشک، تخمه کدو و گندمک و شاهدانه در مغازه او به فروش می‌رسد. درویش می‌گوید: «مجال بود وسایل سفره را از شهر بخریم. اصلاً باب طبع هم نبود. البته با رفت‌وآمد اهالی به شهر و زیاد شدن ماشین در روستا کم‌کم پای شیرینی‌ها و تنقلات شهری هم به سفره‌های کنی باز شد، مثل شیرینی پنجره‌ای که همه می‌دانستند از شهر آمده. رسم بر این بود که کسی در خانه نماند. همه باید به خانه بزرگ‌ترهای محل می‌رفتند. اصل شب یلدا در کن بر مهمانی استوار بود و دیدوبازدید شبانه.»

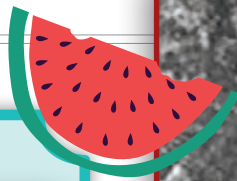
اکثر خانه‌های کن سفره یلدا را روی کرسی آماده می‌کردند. چون مهمان‌ها زیاد بودند ۲ کرسی آماده می‌شد. یک کرسی برای کودکان و کرسی دیگر برای بزرگ‌ترها. خوراکی‌های سفره بچه‌ها با شکلات و شیرینی‌ها پر می‌شد تا آنها را یک‌جا بند کنند. یکی از بزرگ‌ترها هم برایشان قصه می‌خواند.

زهر حاجی، از بانوان قدیمی محله می‌گوید: «کنی‌ها به یلدا، «شب‌چله» می‌گفتند. بچه‌ها قبل از ورود مهمان حق نداشتند به اتاق کرسی بروند، چون ملحفه‌های کرسی سفید و لاجوردی بود و در نتیجه زود کثیف می‌شد. البته دلیل انتخاب این رنگ هم روشنایی و پاکیزگی بخشیدن به خانه بود و باور داشتند باین کار روشنایی در خانه ماندگار



می‌شود. علاوه بر آن، در حیاط خانه آتش روشن می‌کردیم تا روشنایی و گرما را به خانه دعوت کنیم و سیاهی شب و سردی زمستان را دور کنیم. «باغ‌های توت کن و درختان خرما لوی آن در تهران زبانزد بود. کنی‌ها توت را از تابستان خشک می‌کردند و از روستاهای اطراف هم برای خرید شب یلدا به کن می‌آمدند. به نوعی روستای کن بازار فروش تنقلات یلدایی هم محسوب می‌شد. زهره علینقی، از فعالان اجتماعی محله کن می‌گوید: «با آغاز فصل برداشت خرما لوی، زنان روستا خرما لوی‌ها را برای سفره یلدا و خوراک زمستان آماده می‌کردند. برگه خرما لوی، سر که خرما لوی، رب خرما لوی و مربای خرما لوی بسیار لذیذ بود. دختران و عروس‌های خانواده این تنقلات را آماده می‌کردند و به خانه بزرگ‌ترها می‌بردند تا همه دور هم باشند.»





زیارت امامزاده‌ها و اهل قبور



امامزاده‌ها به خاک می‌سپردند؛ به همین دلیل بسیاری از آرامگاه‌های کهن شمیران در اطراف آستان مقدس امامزادگان قرار دارد. اگر چه رسم فاتحه‌خوانی برای اهل قبور از آداب و رسوم همیشگی شب چله نبود، اما به دلیل نزدیکی خانه‌ها به امامزادگان، شب‌های یلدایی که با آخر هفته و شب‌های جمعه همزمان می‌شد، برخی از شمیرانی‌ها تنها به فاتحه‌خوانی سر سفره یلدا بسنده نمی‌کردند و یلدا را با یاد در گذشتگان آبادی پیوند می‌زدند.»

در شمیران به رسم دیگر نقاط ایران، حافظ خوانی، خواندن اشعار حماسی فردوسی و قصه‌گویی در شب‌زنده‌داری شب یلدا مرسوم بود. آنها هم در این شب از در گذشتگان خانواده یاد می‌کردند و به‌طور معمول پایان مراسم هم با دعا کردن برای شادی اموات همراه بود. اما اقلیم خاص شمیران و وجود امامزاده‌های بسیار در آبادی‌های این گستره وسیع، گاهی زیارت اهل قبور در شب یلدا یا روز منتهی به آن را به یکی از آداب نانوشته این مراسم تبدیل می‌کرد.

اگرچه در این باره توضیح می‌دهد: «آستان مقدس ۱۷ امامزاده در شمیران مرکزی و در سراسر شمیران بزرگ حدود ۵۰ امامزاده وجود دارد. امامزاده‌ها یکی از ارکان و هسته‌های اصلی آبادی‌های شمیران بودند و حتی برخی از آبادی‌ها حول بارگاه امامزادگان توسعه یافتند. این مکان‌های مقدس محل گردهمایی اهالی شمیران در مناسبت‌های مختلف بود و نیز روستاییان در گذشتگان خود را در محوطه



از قاشق‌زنی تا بخت‌گشایی با جوراب و شال!

می‌کردند و افراد خانه هم از آنچه در سفره شب چله فراهم کرده بودند، درون جوراب می‌ریختند و با تکان دادن جوراب، آن را بالا می‌کشیدند. رسم دیگری به نام «شال‌اندازی» هم در میان ساکنان قدیمی تهران رواج داشت که به مرور به‌دست فراموشی سپرده شد. نادر موسوی، از اهالی محله محمودیه، درباره این رسم می‌گوید: «پسر مجردی که قصد ازدواج داشت از پشت‌بام هر خانه‌ای که دختر دم‌بخت داشت و آن دختر را پسندیده بود، شال یا پارچه‌ای را آویزان می‌کرد. اغلب هدیه‌های مثل انگشتر، روسری و... هم به این پارچه گره می‌زدند. اگر خانواده دختر و خود دختر با این وصلت موافق بودند، هدیه را برداشته و جای آن هدیه دیگری می‌گذاشتند و اگر مخالف بودند، به هدیه دست نمی‌زدند یا شیء بی‌ارزشی به شال می‌بستند تا خواستگار بالا کشیدن آن متوجه جواب منفی خواستگاری شود.»

قاشق‌زنی را اغلب به‌عنوان یکی از رسوم چهارشنبه آخر سال می‌شناسند، اما برخلاف این باور، اهالی قدیمی محله پامنار این رسم را در شب یلدا هم داشتند. وقتی تاریخ تهران را به دنبال دلیل انجام این کار مرور می‌کنیم، به نیت بخت‌گشایی و عاقبت‌بخیری برای جوانان می‌رسیم. علی‌اکبر کاظمی، نزدیک به ۸۰ ساله از پشت سر گذاشته و از اهالی قدیمی محله پامنار است. او درباره این رسم می‌گوید: «شب یلدا وقتی خورشید غروب می‌کرد و چراغ‌های خانه‌ها روشن می‌شد، جوانان محل دست به کار می‌شدند و با قاشق و ظرف به در خانه‌های اهالی می‌رفتند و از صاحبخانه‌ها تنقلات سفره شب یلدا را طلب و آنها هم در حد توان و وسعشان، ظرف آنها را پر می‌کردند.» اما به گفته اهالی، این رسم به شکل دیگری هم انجام می‌شد. با این تفاوت که جوانان بعد از غروب آفتاب جوراب‌های پشمی را از پشت‌بام خانه‌های اهالی آویزان



ماجرای هدیه مادرزنی



به دلیل عرف فرهنگی و شرم و حیای دختر و پسری که با یکدیگر نامزد می‌کردند، تا زمان مراسم عقد و عروسی اجازه دیدار یکدیگر را نداشتند، اما دامادها هم بیکار نمی‌نشستند. معمولاً بعد از ورود خانواده داماد و پذیرایی و استقبال نوبت عضو غایب می‌رسید. داماد در خانه عروس را می‌زد و با گفتن واژه مهمان نمی‌خواهید سعی می‌کرد سسکی به داخل خانه بکشد تا شاید یک نظر نامزدش را از دور در حیاط یا کنار پنجره ببیند. البته این کار داماد هم بی‌جواب نبود. معمولاً همان نخستین سوز پاییز مادری که دخترانشان نامزد کرده بودند، راهی بازار می‌شدند و با خرید نخ کاموا و میل، دست به کار بافت جوراب، شال پشمی یا کلاه می‌شدند و با حضور داماد پشت در خانه عروس، مادرزن چیزی را که تدارک دیده بود به داماد هدیه می‌داد.»

یکی از بخش‌های جالب و مهیج شب یلدا هدیه‌بردن برای عروس و داماد بود؛ مراسمی که از چند هفته تا شروع یلدا کل اعضای خانواده از جمله خانم‌ها را سرگرم و راهی بازار می‌کرد. به گفته فاطمه ربیعی، از تهرانی‌های قدیم، این هدیه‌بردن برای عروس از طرف خانواده داماد کلی سور و سات داشت. خانواده داماد بعد از تهیه انواع میوه‌های موجود، بخت‌غذاهای رایج شب یلدا و شیرینی‌های متنوع، طبقی را برای ارسال این هدایا به خانه عروس آماده می‌کردند. اقوام درجه یک و تعدادی از این آشنایان به جز داماد، همراه این طبق، راهی خانه عروس خانم می‌شدند. اما این راهی شدن و غیبت داماد همه ماجرا نبود.

ربیعی در ادامه با اشاره به شیطنت دامادها برای دیدار با نامزدش و هدیه ویژه مادرزن به آنها، صحبت‌هایش را اینگونه تکمیل می‌کند: «قدیم‌ها

قصه دختران و درخت آرزوها



یلدا یادگار آبا و اجدادی برای صلح و مهری است؛ شبی که قرار است همه اعضای خانواده از دور و نزدیک دور هم جمع شوند؛ یک دورهمی سنتی با ریشه‌هایی دیرینه که با فرهنگ فولکلور گره خورده است. یکی از آیین‌های جالب شب یلدا در تهران، آرزو برای بخت‌گشایی دختران با توسل به درخت آرزوها در خانه بود. اما این درخت آرزو در کدام بخش خانه و کارش چه بود که شب‌های یلدا مادری که دختر دم‌بخت داشتند به آن چشم می‌دوختند.

در روزهایی که هنوز تهران در محاصره آبرتمان‌ها و برج‌ها نبود، سر هر کوچه عطر خوش دیوارهای نیمه‌تر کاهگلی در فصل بارندگی از هر رنگداری دلبری می‌کرد و حیاط‌ها در سایه چند درخت بود. این درخت‌ها، علاوه بر کارکردهای متداول شان، ابزار جالبی برای نوعی اطلاع‌رسانی بودند؛ به عبارت بهتر، دیدن نشانه‌هایی روی این درخت به مهمانان و در و همسایه می‌فهماند که در این خانه و نزد این خانواده دختری دم‌بخت زندگی می‌کند تا اگر دوست و آشنا جوان شیر پاک خورده‌ای را سراغ داشتند که دنبال دختر دم‌بخت می‌گشت، این خانواده را به او برای خواستگاری معرفی کنند. اما کارکرد این درخت در اعلام حضور دختر دم‌بخت دقیقاً چه بود؟

وجود دختر دم‌بخت مطلع می‌شدند و برای جوانشان آستین بالا می‌زدند. ماجرای گره زدن رخت دختران به درخت خانه در شب یلدا، شبیه مراسم نمادین گره‌زنی سبزه در روز سیزدهم نوروز بوده؛ رسمی که با تغییر سبک زندگی و نگاه‌های فرهنگی به از دواج در غبار فراموشی آیین‌های یلدا مانده است. «حالا می‌شود تصور کرد که اگر خواستگاری می‌آمد و دق‌الباب می‌کرد و جواب «بله» را می‌گرفت، با گذر زمستان و فرارسیدن بهار سور و سات مراسم ازدواج علم می‌شد و زندگی امتداد می‌یافت.

حسین پدram، از پژوهشگران تاریخ تهران، در این باره می‌گوید: «در حیاط خانه‌های تهران اغلب یک درخت بود که برای اهل خانه احترام داشت و در شب یلدا هم نقش خاصی را ایفا می‌کرد؛ ماجرا از این قرار بود که شب یلدا مادر خانواده یک تکه از لباس دختر دم‌بخت مثل روسری یا پیراهن را به این درخت گره می‌زد و دعا می‌کرد تا یلدای سال بعد دختر راهی خانه بخت شده باشد. طبیعتاً همسایه‌ها و اهل محل در روزگاری که دختران بیشتر در خانه بودند با این شگرد از

عالم

آردتوت؛ خوراکی ویژه شمرونی‌ها

اگر چه مراسم شب یلدا در دیگر نقاط تهران و ایران شام خاص و ویژه‌ای ندارد، اما شب یلدا برای اهالی قدیمی شمیران یادآور عطر فسنجان و گردوهای ناب این گستره از پایتخت است. سید مهدی اعرابی، شمیران‌پژوه در این باره می‌گوید: «شمیران پر بود از باغ‌های گردو یا به قول خود شمیرانی‌ها باغ جوز. در روز گاری که خبری از دستگاه‌های برقی نبود، شمیرانی‌ها گردو یا همان جوز را در هاون می‌کوبیدند. این کار توسط بانوان انجام می‌شد. شب یلدا که فرامی‌رسید آنها گردوهای خرد شده را همراه با روغن طبیعی گردو برای طبخ خورش فسنجان یا همان خورش جوز آماده می‌کردند. به همین دلیل فسنجان، شام رایج شب یلدا در آبادی‌های شمیران بود.»

پدیرایی بعد از شام شب یلدا مطول‌ترین بخش این مراسم بود. آنجا که شمیران پر بود از باغ‌های میوه و کشتزارهای محصولات مختلف کشاورزی بنابراین شمیرانی‌ها سعی می‌کردند از محصولات اراضی خود برای برگزاری این مراسم و پدیرایی از مهمان‌ها استفاده کنند. اعرابی به یکی از خوراکی‌های ویژه شب یلدا به نام «آردتوت» که تنها در شمیران رایج بود، اشاره می‌کند: «آردتوت همان توت آرد شده بود که شمیرانی‌ها آن را در طرف می‌ریختند و با یک قاشق مقابل مهمان‌ها روی سفره یلدا می‌گذاشتند. اما آنجا که شمیران باغ‌های توت و گردوی فراوان داشت، شمیرانی‌ها با ترکیب گردو و توت یک خوراک منحصر به فرد دیگر به مهمان‌ها می‌دادند. نام این خوراک که در شمیران هواخواه بسیار داشت، مغز کفک بود. روش مهیا کردن این خوراک هم به این صورت بود که ابتدا توت را در هاون می‌کوبیدند و پس از مخلوط کردن آن با گردوی کوبیده‌شده، این ترکیب جادویی را در ظرف می‌ریختند. ظرف‌های حاوی آردتوت و مغز کفک هم به تعداد مهمان‌ها روی کرسی قرار می‌گرفت تا پس از صرف شام میان گفت‌وگوها، خاطر گویی‌ها و شعر خوانی‌ها مصرف شود.» شمیرانی‌ها روی سفره شب یلدا نان هم داشتند. اعرابی درباره نحوه پخت نان توتک که علاوه بر شب یلدا در دیگر مراسم خاص سال هم توسط شمیرانی‌ها طبخ می‌شد می‌گوید: «نان توتک یکی از رکن‌های سفره شب یلدا در شمیران بود. توتک، نانی کوچک بود که با شیر، آرد، زعفران، شکر و روغن طبخ می‌شد. این نان در سینی‌های مسی چیده می‌شد و به عنوان پای ثابت سفره شب یلدا شمیرانی‌ها روی کرسی قرار می‌گرفت.»



دعوتید به صرف غذاها و شیرینی‌های متنوع با طعم‌های لذیذ و خوشمزه در سفره طولانی‌ترین شب سال

ضيافت یلدا در طهران

شب یلدا خاطره‌انگیز با همه آداب و رسوم و خوراکی‌ها و تنقلاتش معنی پیدا می‌کند. بساط یلدا تهران‌ها از گذشته تا امروز تصویری رنگارنگ از طعم‌های است که برای یک مهمانی باصالت و ارز شمند آماده می‌شود: سفره‌ای با هنر نمایی بانوی خانه و غذاها بی‌کی که سمفونی طعم‌ها را رقم می‌زنند. انواع آش‌ها، پلوها و دم‌پختک‌ها، شیرینی‌ها و نان‌های شیرین، تخمه‌ها و خشکباری که اغلب محصول باغ‌ها و زمین‌های کشاورزی تهران‌ها بود. خوش‌نامی این جشن به این بود که فقیر و غنی نداشت. سفره‌ها در خانه اعیان و رعیت چیده می‌شد و هر کسی به آنچه داشت قانع و شاکر بود.

آش‌های تهرانی‌پسند

آش جایگاه خاصی در سفره پایتخت‌نشینان داشت و همچنان پرطرفدار است. به خصوص با آغاز فصل سرد، خوردن یک پیاله از آش داغ و لذیذ غنیمت است. محمود منیعی، تهران‌شناس، در نوزدهمین نشست مرکز تهران‌شناسی همشهری که در آستانه شب یلدا با عنوان غذاهای تهرانی برگزار شد آش به عنوان غذای اصلی و خاص سفره شام یلدا نام می‌برد؛ آش‌هایی که هر کدام با دستور غذایی خاص و طعم متفاوت آماده می‌شدند. او به کتاب معروف نادر میرزا تحت عنوان «خوراک‌های ایرانی» اشاره می‌کند و می‌گوید: «نادر میرزا قاجار در کتاب خود بخش مهمی را به انواع آش‌ها اختصاص داده است. آش، غذایی باب طبع بود چون گلچینی از انواع خوراک همچون سبزی‌ها، غلات، حبوبات، پروتئین و اغلب اوقات لبنیات را در خود داشت. پس بیراه نیست که آن را از غذاهای دست‌اول سفره شام یلدا بدانیم.»

آش انار، آش رشته، آش لبو، آش شله‌قلمکار، آش کدو، آش آلو و آش گشنیز از آش‌های مورد علاقه تهرانی‌ها بود که برای غذای یلدا بنا به علاقه و طبع مزاجی خانواده پخته می‌شد. بیشتر مواد این آش‌ها از باغ‌های خود تهرانی‌ها تهیه می‌شد. مثلاً آش انار که هنوز هم در محله کن پخت می‌شود و بسیار پرطرفدار است از محصول انار باغ‌ها و رب اناری بود که از آن تهیه می‌شد. برای اینکه سردی آش انار را کم کنند، حتماً گردو در آن می‌ریختند. انارهای باغ‌های تهران شیرین و ترش بود برای همین رب‌انارهای مرغوبی داشت. ترکیب انار و گردو و سبزی‌ها

پلوه‌های ترکیبی تهران

شام یلدا برای تهرانی‌ها مهم بود. بیشتر شام را در کنار هم و در مهمانسی می‌خوردند. زری میوه‌چی از بانوان تهرانی قدیم و بچه‌گلو بندک درباره شام یلدا می‌گوید: «رشته پلو و شیرین پلو از پلوهای مرسوم یلدا بود. در گذشته به این غذاها رشته پلاو و شیرین پلاو می‌گفتند. شیرین پلو را با هویج یا پوست پرتقالی که از قبل جوشانده بودند ترکیب می‌کردند. طبخ این غذاها واقعا سخت بود. یعنی تهیه مواد اولیه به راحتی نبود. مجبور بودیم بعضی از مواد را از قبل خشک کنیم. علاوه بر انواع سبزی‌ها، لوبیایا را هم خشک می‌کردیم. یخچال نبود و از طرفی مواد غذایی کم بود و در همه فصول پیدا نمی‌شد. علاوه بر این پلوها، یک پلو قاطی مثلاً عدس پلو یا پلوی ترکیبی با لوبیا چشم‌بلبلی هم درست می‌کردیم. تهرانی‌ها به لوبیا چشم‌بلبلی علاقه داشتند و غذاهای زیادی با آن طبخ می‌کردند.»



از پلوی سرخ چه می‌دانید؟

از خوشمزه‌ترین غذاهایی که در یلدا در تهران قدیم پخته می‌شد لبو پلو یا همان لبو پلاو بود. حمید شاهین پور، پژوهشگر غذای دوره قاجار در این باره می‌گوید: «اگر از غذاهای یلدا تهرانی‌ها صحبت می‌کنیم باید حتماً از لبو پلاو نام ببریم؛ غذایی که به واسطه سرخی لبو و رنگی که به برنج می‌داد بسیار باب طبع و رایج بود. لبو را رنده کرده و به برنج در حال جوش اضافه می‌کردند، آب قرمز رنگ لبو را هم در مراحل آخر اضافه می‌کردند. برای ته‌دیگ از چیزی استفاده نمی‌کردند؛ روغن دنبه یا کره را کف قابلمه ریخته و اجازه می‌دادند از همان برنج قرمز ته‌دیگی خوش‌رنگ حاصل شود. گوشت را کوبیده و ریز می‌کردند و با پیاز رنده شده در روغن دنبه یا کره تفت می‌دادند و در انتهای غذا روی آن می‌ریختند.» لبو پلو از غذاهای رایج یلدا تهرانی‌ها بود که سابقه آن به دوران صفویه می‌رسد.



حلوای ارده؛ پیر سفره یلدا



پخت حلوای در تهران قدیم یک سنت بوده و در دوره قاجار رواج بیشتری پیدا کرده است. در روز گاری که هنوز قنادی به سبک و سیاق امروزی در پایتخت شکل نگرفته بود، مردم از حلوای برای تزئین سفره شب یلدا استفاده می‌کردند و انواع حلوای در تهران قدیم پخته می‌شد. حلوای ارده که ترکیبی از حلوای ارده و شیر انگور بوده و برای خوشمزه شدنش مقداری کره یا روغن دنبه به آن اضافه می‌کردند. حلوای ارده جزو نخستین حلوایی بوده که تهران‌نشین‌های قدیم برای سفره شب یلدا تدارک می‌دیدند، اما با گذشت زمان جای خودش را به تنقلاتی داد که قنادی‌ها برای نخستین بار در دوره پهلوی اول می‌پختند.

حلوای کنجد؛ پادزهر سرما

حلوای کنجد یکی دیگر از شیرینی‌های مخصوص شب یلدا در تهران قدیم بوده که البته در سراسر سال مورد استفاده مردم قرار می‌گرفت. حلوای کنجد همانطور که از نامش پیداست با دانه‌های کنجد پخته می‌شد.



به عبارتی، یک لیوان کنجد آسیاب‌شده را با یک لیوان آرد گندم مخلوط می‌کردند و بعد از تفت دادن در ظروف مسی به آن کره یا روغن حیوانی اضافه می‌کردند. البته عده‌ای برای طعم دادن به حلوای کنجد مقداری زعفران و گلاب هم اضافه می‌کردند.

حلوای ماما جیم جیم؛ باب میل بچه‌ها



حلوای «ماما جیم جیم» هم نوعی شیرینی شب یلدا بوده و برای پخت آن، ذائقه کودکان را در نظر می‌گرفتند. طرز تهیه این نوع شیرینی شباهت زیادی با سوهان قم داشته و با آرد، شیره انگور یا شیره خرما و شکر پخته می‌شد. قنادها یا به عبارتی آشپزها مواد لازم را در پاتیل‌های بزرگ می‌ریختند و آنقدر هم می‌زدند تا قوام پیدا کند. بعد هم شیرینی داغ را روی سینی یا مجمعه‌های بزرگ می‌ریختند تا خشک و خنک شود. پخت ماما جیم جیم در دوره قاجار رواج پیدا کرد.

حلوای جوزی؛ خوراک اشراف



حلوای جوزی هم در سفره شب یلدا پایتخت‌نشین‌های قدیم جای ویژه‌ای داشته و جزو نخستین حلوایی بوده که در تهران می‌پختند. پایه اصلی حلوای جوزی گردو بوده و بسا توجه به گرانی گردو در تهران قدیم، این نوع شیرینی مختص سفره شب یلدا اعیان و اشراف بوده است. آنطور که در منابع مکتوب تاریخی آمده، یک نوع دیگر از حلوای جوزی هم بدون گردو پخته می‌شد که نسبتاً ارزان تمام می‌شد و مختص مردم عادی بوده است. این نوع شیرینی ترکیبی از شیره انگور، آرد و گردوی آسیاب شده است و هنوز در تهران پخته می‌شود.



شب هندوانه شریف آباد وانگور مهدی خانی

پهن کردن سفره یلدا و فراهم کردن میوه و تنقلات برای دورهم نشینی در بلندترین شب سال در تهران قدیم برای خودش روایتی خواندنی دارد؛ آنچه امروز متداول و عادی به نظر می‌رسد تا حدود ۴ دهه قبل به این سهل و آسانی نبود و نمی‌شد به سادگی انواع میوه‌ها را از میوه‌فروشی محل تهیه کرد و سر سفره چید. تنوع و فراوانی این میوه‌ها، محدود و تهیه آنها دشوار بود، چراکه در آن دوران درختان میوه اندکی در تهران کاشته می‌شد و همه نوع میوه‌ای وجود نداشت. برخی میوه‌ها نیز از اطراف تهران به پایتخت می‌آمد و هندوانه و خربزه از این دست میوه‌ها بودند. نصرالله حدادی، تهران شناس، درباره میوه‌های شب یلدا می‌گوید: «اغلب خانم‌های خانه، قبل از شروع پاییز میوه‌های مختلف مانند توت، انجیر، سیب و آلو را خشک می‌کردند تا برای این شب با آنها از مهمانان خود پذیرایی کنند. همچنین برخی از میوه‌های بهاری مانند زردآلو یا آلبالو را به شکل مربا و نقل درست می‌کردند. برای این کار آلبالوها را داخل کیسه‌ای از شکر می‌ریختند. کم کم آلبالو شکر را به خودش جذب می‌کرد و به شکل نقل در می‌آمد و آن را برای شب یلدا نگه می‌داشتند. این تنقلات مخصوص تهرانی‌هایی بود که توان مالی مناسبی داشتند و به قولی، دستشان به دهانشان می‌رسید. برخی میوه‌ها هم مانند هندوانه و خربزه که تازه آن در این شب مصرف می‌شد، از اطراف تهران و جاهایی مثل شریف‌آباد و ساوه به تهران می‌آمد و به همین خاطر به هندوانه شریف‌آبادی و خربزه کدخدا حسینی معروف بود.»

اسلوب نگهداری از هندوانه و خربزه برای رساندن آنها به سفره شب یلدا هم از زبان حدادی شنیدنی است: «برای اینکه هندوانه و خربزه تا شب چله باقی بمانند آنها را از تابستان لابه‌لای کاه و پوشال می‌گذاشتند. کاه مانع پوسیدگی هندوانه و خربزه می‌شد و در اواسط آذرماه آنها را با چاپار و احتشام و بعدها با کامیون روانه بازار می‌کردند. البته این خربزه پوست زبر، سبزرنگ و ضخیمی داشت و تا بعد از این ایام هم سالم می‌ماند. همچنین تهرانی‌ها انگوری مخصوص و معروف به اسم «انگور مهدی خانی» داشتند که در مهرماه چیده می‌شد. به همین خاطر می‌توانستند آن را تا شب یلدا نگه دارند و این میوه مزین‌کننده سفره دورهمی آنها بود.»



پادرازی‌های معروف قنادی پاچنار



تهرانی‌ها به شیرینی علاقه زیادی داشتند. زری میوه‌چی، از بانوان قدیمی تهران از مرحوم حاج محمد فرحبخش یاد و او را نخستین فردی معرفی می‌کند که در تهران شیرینی پادرازی درست کرد؛ خوراکی خوشمزه‌ای که به همراه شیرینی کشمش‌ی از شیرینی‌های معروف سفره یلدای تهرانی‌ها بود. بانو میوه‌چی می‌گوید: «مرحوم حاج محمد فرحبخش که دایه‌ام بود ۱۷ سال بیشتر نداشت که شیرینی‌پزی را شروع کرد. بسیار در

این کار متبحر شد. او نخستین شیرینی‌پزی پاچنار را هم حدود ۸۰ سال پیش در تهران راه‌اندازی کرد. شیرینی پادرازی که بسیار پرطرفدار بود، از روغن تازه و آرد مرغوب آماده می‌شد. بعد از او شیرینی‌فروشی‌ای در خیابان بهار هم شیرینی پادرازی پخت. مرحوم دایه‌ام که ۱۰ سال پیش فوت کرد مردی مردم‌دوست و معتمد بازار بود. یادم می‌آید همه اقوام و همسایه‌ها و به خصوص بازاری‌ها شیرینی‌های شب یلدا و نوروز را به او سفارش می‌دادند چون باور داشتند که حاج آقا فرحبخش مرد باانصاف و قابل اعتمادی است. بعدها که نان بولکی هم وارد کشور شد دایه‌ام نخستین بار این نان را در قنادی‌اش پخت که هنوز هم نان بولکی‌های فرحبخش معروف است. بعد از مرگ دایه‌ام و تغییراتی که در محله پاچنار ایجاد شد قنادی او به خیابان ۱۵ خرداد منتقل شد.»

مسقطی معروف آب‌اناری



خوردن پیش‌غذا و خوردن انواع مخلقاتی که از سبزی‌ها و میوه‌ها تهیه می‌شد در کنار غذای اصلی عادت تهرانی‌ها بود. برای همین بانوی خانه برای زمستان و صلابت غذای بلندترین شب سال وسایل موردنیاز را از قبل آماده می‌کرد. پخت انواع مرباها به خصوص

مرباهایی که با میوه‌های تابستانی آماده‌شده بود و ترشیجات بسیار مرسوم بود. اما اواخر حکومت قاجار یعنی دوران کوتاه سلطنت احمدشاه، تهرانی‌ها یک دسر خاص با انار درست می‌کردند؛ دسری که به «کیسل انار» معروف بود و تهرانی‌ها به آن «مسقطی انار» هم می‌گفتند. نشاسته ذرت را با آب انار خیلی سرد خیس کرده و کاملاً هم می‌زدند و از صافی رد می‌کردند و بعد آرام‌آرام روی حرارت به آن شکر اضافه می‌شد. گاهی دانه انار هم روی آن می‌ریختند. حمید شاهین پور، پژوهشگر غذای دوران قاجار در این باره می‌گوید: «خاستگاه این دسر او کران است و از طریق روس‌ها وارد تهران شد و تهرانی‌ها بنا به طبع خود آن را تهیه می‌کردند.»

آبنبات قیچی؛ ارزان پرترفدار



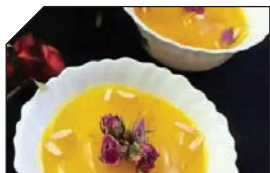
این نوع شیرینی ۸۰ سال قبل برای نخستین بار در قنادی بهار تهیه شد و در دسترس مردم قرار گرفت تا از آن به‌عنوان یکی دیگر از تنقلات شب یلدا نام ببرند. قنادی بهار در محله سرچشمه، یکی از قدیمی‌ترین قنادی‌های تهران است و برای نخستین بار بسیاری از شیرینی‌ها و تنقلات تهرانی‌ها را به مردم عرضه کرد. آبنبات قیچی ترکیبی از آب، سرکه و شکر بود و به آن مغز پسته هم اضافه می‌کردند اما با گذشت زمان مغز پسته از مواد اولیه آن حذف شد و آبنبات قیچی‌های معمولی در بازار حضرتی ری فروخته می‌شد که از ارزان‌ترین تنقلات شب یلدا هم به حساب می‌آمد.

حلوای تفلیسی؛ رهاورد سفر به روسیه



اواخر حکومت احمد شاه قاجار و اوایل دوره پهلوی اول نوعی شیرینی تحت عنوان حلوای تفلیسی در تهران پخته می‌شد و آرام‌آرام به سفره‌های شب یلدای تهرانی‌ها راه پیدا کرد. ایرانی‌هایی که برای کار به روسیه رفته بودند با وقوع انقلاب سال ۱۹۱۷ در این کشور به تهران برگشتند و برای نخستین بار حلوای تفلیسی را در پایتخت پختند. از حاج مصیب درخشانی به‌عنوان نخستین کسی که در قنادی‌اش حلوای تفلیسی پخت، نام برده‌اند.

لرزونک در غیاب راحت‌الحلقوم



این هم یکی دیگر از تنقلات پرترفدار تهران‌نشین‌های قدیم در دوره قاجار و پهلوی اول بوده است. این نوع شیرینی چیزی بین راحت‌الحلقوم و مسقطی بود. با این تفاوت که بسیار شل پخته می‌شد. لرزونک یکی از معدود تنقلات مختص تهرانی‌ها بود که به خاطر شل بودنش می‌لرزید و به همین دلیل به آن لرزونک می‌گفتند. شبیه‌ترین شیرینی به لرزونک که تهرانی‌ها سفره‌هایشان را با آن تزئین می‌کنند زله است، اما در تهران قدیم فقط در سفره شب یلدا مورد استفاده قرار می‌گرفت.

شگفتی چقرمه کبک و فسنجان به



عطر خوش فسنجان و اگر هم خانواده‌ها اعیان‌تر بودند عطر چقرمه‌های کبک و مرغ و انار که تهرانی‌ها نارودن خشک به آن اضافه می‌کردند، همه کوچه را پسر می‌کرد. در آخرین روز پاییز چراغ مطبخ‌خانه با طلوع خورشید روشن می‌شد و تا غروب

خورشید بساط سفره رنگین شام یلدای بانوی تهرانی آماده بود. اگر چه در دستور غذای ایرانی‌ها بیشتر از ۱۲ نوع فسنجان نام برده شده است که هر کدام با ترکیب و طعم و رنگ خاصی تهیه می‌شدند ولی فسنجان تهرانی‌ها خاص بود؛ فسنجانی که با میوه به آماده می‌شد و عطر و طعم متفاوت و خوبی داشت. این فسنجان بیشتر فسنجان زمستانی بود و از جمله خورش‌های شام یلدا محسوب می‌شد. برای پخت فسنجان همه مراحل اعم از آماده‌سازی گردو یا بادام را انجام می‌دادند و در انتها میوه به که در روغن دنبه یا کره تست دادند، در کف قابلمه ریخته و مابقی مواد را به آن اضافه می‌کردند.

خروس قندی؛ هدیه کودکان



سفره یلدای تهرانی‌های قدیم با انواع شیرینی و تنقلات سنتی تزئین می‌شد و انواع آبنبات برای جلب رضایت کودکان در سفره شب یلدا جای داشت. خروس قندی، جزو نخستین آبنبات‌هایی بود که در عهد قاجار در تهران تهیه شد و مردم در سراسر سال و به‌طور ویژه در شب یلدا از آن استفاده می‌کردند. قنادها نبات و شکر را داغ می‌کردند و داخل قالب‌های بزرگ که شکل خروس بود می‌ریختند و یک چوب کوتاه داخل آن می‌زدند تا خشک شود. آن موقع رسم بود که بزرگ‌ترها در شب یلدا به بچه‌ها خروس قندی می‌دادند.



بویات طعم این آش ده است. در سفره یلدا با آش‌های داغ پر و خالی می‌شد. تهرانی‌ها در شب‌نشینی‌ها ماندگار می‌شد. تهرانی‌ها نیز دربار آش تهرانی‌ها می‌پختند ترکیبی از ای اقوام مختلفی بود که در تهران زندگی می‌کردند. آش تهرانی‌ها به‌نظم تهرانی است. در تهران آش آلو، آش آلوچه، آش گوجه‌برغانی که صغیرا بر بوده، آش جو، آش کلم، آش چغندر، آش اشکنه شنبلیله، آش سماق و آش انار هم پخته می‌شده است.»



فالوده برف و شیره فرحزادی ها



روایت شب‌های یلدا در محله فرحزاد روایت دیدوباز دید و خوراکی‌هایی است که با دقت و وسواس خاصی روی کرسی خانه چیده می‌شد. در میان همه تنقلات خشک و شیرینی‌های خانگی، بچه‌ها بیشتر فالوده‌ای را دوست داشتند که با برف و شیره درست می‌شد؛ یک بستنی زمستانی خاطرناگیز. مصطفی لالی، از معتمدان محله فرحزاد، شب‌های یلدا سال‌های دور را شب آموزه‌های زندگی معرفی می‌کند: «آن شب‌ها را که مرور کنیم، همه‌اش درس زندگی و صبر و قناعت بود؛ شب‌های باصفایی که با دیدوباز دید آغاز می‌شد و با محبت و احترام به بزرگ‌ترها به پایان می‌رسید. همه هر چه در خانه داشتند دور سفره می‌گذاشتند. نه فخر فروشی بود و نه تجملاتی. بیشتر از همه به بچه‌ها خوش می‌گذشت، چون خوراکی و تنقلات در طول ایام سال در خانه‌ها نبود یا کم بود و شب یلدا بچه‌ها دلی از عزا درمی‌آوردند.» باغ‌های گردوی فرحزاد بهانه خوبی بود تا فرحزادی‌ها در اغلب مهمانی‌ها و مناسبت‌هایشان فسنجان درست کنند. در نتیجه فسنجان فرحزادی‌ها برای شب یلدا معروف بود. رسم بر این بود که در مرحله آخر پخت، خورش را هم نمی‌زدند. سر دیگ را که برمی‌داشتند، به اندازه ۲ پندانگشت روغن گردو روی خورش را می‌پوشاند و این نشان از مرغوبیت گردوهای فرحزاد داشت. شیرینی «مسکفک» هم هنرستان کدبانوهای فرحزادی بود که برای یلدا می‌پختند؛ شیرینی خوش طعمی که با توت و گردو آماده می‌شد و باور داشتند که با خوردن این شیرینی مقوی از مرض‌های زمستانی در امان خواهند بود. این شیرینی را زنان چند روز مانده به یلدا آماده می‌کردند و به‌عنوان هدیه‌ها نیز در دیدوباز دیدهای یلدا با خود می‌بردند. این شیرینی در روستای سولقان هم به همین سبک آماده می‌شد. شب یلدا کوچه پسکوچه‌های روستا روشن تر از همیشه بود؛ هر طرف را که نگاه می‌کردی، جماعتی را می‌دیدستی که فانوس به‌دست به سمت خانه‌ای برای مهمانی می‌روند. از همین شب‌نشینی یلدا دیدوباز دید زمستانه اهالی روستا شروع می‌شد و تا عید ادامه داشت. در این میان، خلخال‌های مقیم این روستا هم رسم جالبی داشتند؛ آنها غذا می‌پختند و در دیدوباز دید همراه خود به خانه میزبان می‌بردند؛ به خصوص دیدوباز دید سادات در اولویت قرار داشت.

کدو تنبل سحرآمیز دولا ب

دولا ب یکی از محله‌های تاریخی تهران به حساب می‌آید که از روزگار قدیم سنت‌ها و آیین‌های مختص به خودش را داشته است. شب یلدا یکی از مناسبت‌هایی است که با تاروپود دولا ب تنیده شده و از هزار سال قبل تاکنون با برپایی مراسمی خاص همراه بوده است. قدیمی‌های دولا ب بر این باورند که آداب شب یلدا قبل از پیدایش تهران در این محله رعایت می‌شده و با گذشت سده‌ها هنوز جایگاه خاصی بین اهالی دارد. علی متبحری، یکی از قدیمی‌های محله دولا ب، درباره وجه تمایز آداب شب یلدا در این محله با سایر محله‌های پایتخت می‌گوید: «مراسم شب یلدا در محله دولا ب با محوریت مادر بزرگ‌ها برپا می‌شد. این یک سنت دیرینه بود که شب یلدا، مادر بزرگ‌ها را در صدر مجلس می‌نشاندند تا برای فرزندان و نوه‌ها قصه بگویند. آخر شب هم مادر بزرگ خاطره تعریف می‌کرد و مادر بزرگ‌هایی که به مکتب رفته بودند با کوره‌سوادی که داشتند، حافظ یا شاهنامه می‌خواندند. بنابراین، شب یلدا در دولا ب با قصه‌های مادر بزرگ‌ها شروع می‌شد و با خاطره‌گویی یا شعرخوانی آنها به پایان می‌رسید.» گوش دادن به داستان مادر بزرگ در شب یلدا، فصل مشترک خاطرات قدیمی‌های دولا ب است. از بین همه قصه‌های شب یلدا، قصه «کدو لُق لُق» در خاطره آنها مانده و از یادها نرفته است. متبحری می‌گوید: «کدو لُق لُق قصه زندگی کدو تنبلی بود که با پرنده‌ها حرف می‌زد و با آنها زندگی مسالمت‌آمیزی داشت. کدو تنبل، نقش اول قصه بود و مادر بزرگ با روایت داستان‌هایی از این دست به ما می‌آموخت که با حیوانات، به خصوص با پرنده‌ها، مهربان باشیم. این



سنت به‌عنوان داستان کنار کرسی هم شناخته می‌شد چون لازمه‌اش این بود که نوه‌ها دورادور کرسی بنشینند تا مادر بزرگ قصه‌گویی را شروع کند. «شش‌پاره نگهداری میوه‌های شب‌عید در روزگار قدیم دولا ب هم شنیدنی است. متبحری می‌گوید: «طبق روایت‌هایی که سینه‌به‌سینه گشته و در تاریخ محله‌مان ثبت شده، اهالی دولا ب هندوانه و خربزه را لای حصیرهای مخصوص می‌گذاشتند و اول زمستان به‌عنوان میوه شب‌عید استفاده می‌کردند. در برخی محله‌های دیگر هندوانه و خربزه را زیر زمین و در خاک نگهداری می‌کردند اما اهالی دولا ب شیوه خاص خودشان را داشتند.»



قصه ریسه‌های انگور و انجیر در طرشت

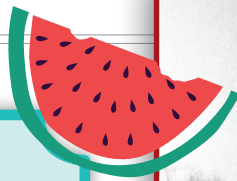
طرشت با اینکه به نسبت روستاهای غرب تهران به شهر و مرکز شهر نزدیک‌تر بود، اما مردمان این محله با هویت نیز همچون دیگر روستاها ملاک اصلی خوراکی‌های یلدا را هنر زن خانه قرار می‌دادند و هر آنچه او با دست‌های آماده می‌کرد، نوش جان می‌کردند. رضا طرشتی، خاطرات آن روزها را اینگونه روایت می‌کند: «در اواخر فصل گرما انباری‌ها و مطبخ‌های طرشت دیدنی بود. وقتی وارد این مکان‌ها می‌شدید قبل از هر چیز انگورهای آویزان از دیوار و انجیرهای به دیوار میخ‌شده نظرتان را جلب می‌کرد. روی پشت‌بام‌ها هم چندین سینی کنار هم چیده شده بود که هر کدام محتوای دل‌انگیزی داشت. سینی‌ها پر بود از توت‌هایی که در حال خشک شدن بودند و داخل تعدادی دیگر هم لواشک آلوچه و زردآلو زیر نور خورشید برای شب یلدا آماده می‌شدند. انگورهای خشک شده هم به نخودچی‌های بوداده‌ای که از روستای ونک آورده شده بود، اضافه می‌شدند و انجیرهای خشک هم در ظرف‌های مسی جا می‌گرفتند. انار دانه‌شده با گلپر هم پای ثابت سفره یلدا بود.» بزرگ‌ترها معتقد بودند سفره باید ترکیبی از گرمی و سردی داشته باشد. می‌گفتند با خوردن‌های سفره شب یلدا، طبیعت گرم را می‌توانند سرد و

طبیعت سرد خود را گرم کنند، مثلاً اگر از گرمی مزاج رنج می‌برند، هندوانه و انار می‌خورند و اگر طبع سردی داشتند، سیراغ گردو و توت می‌رفتند. خوراکی‌های سفره طرشتی‌ها خودش دوا بود و مرض بود. تخمه‌های یلدا طرشتی‌ها بسیار خوش طعم و متنوع بود. برای شب‌نشینی‌ها و بیداری و گیپو گفت شبانه بهترین گزینۀ تخمه‌شکستن و قصه و شعر خواندن بود. در تابستان تخمه هندوانه و خربزه، اگر سالم و باکیفیت بود، اصلاً دور ریخته نمی‌شد. خشک‌ش می‌کردند و کمی تفت می‌دادند و با خوش‌نمک کردن برای یلدا نگه می‌داشتند. تخم کدو را هم در پاییز آماده می‌کردند.



شب‌نشینی گرفته در آن بساط سور و سات از آجیل و شیرینی و میوه، مخصوصاً هندوانه و انار و خربزه، فراهم کرده، دور هم جمع شده به خوشگذرانی و شب‌زنده‌داری و گرفتن فال حافظ می‌پرداختند و در این شب بود که می‌گفتند با خوردن‌های سفره شب یلدا، مثل خوراکی‌های پای سفره هفت‌سین طبیعت گرم را می‌توانند سرد و طبیعت سرد خود را گرم بکنند. به این صورت تا سحر گفت و شنید و بگو و بخند می‌کردند.»





از هندوانه اوین تا شربت خرمالو



در گستره وسیع شمیران، روستاهایی که جالیز هندوانه داشتند هندوانه‌های بزرگ را در انبار خانه نگهداری می‌کردند تا شب یلدا روی سفره رنگین این شب هندوانه داشته باشند. سیب شمیرانی هم پای ثابت سفره یلدای اهالی شمیران بود؛ سیبی سرخ با پوستی چرب و به غایت خوش‌رنگ که جلوه‌ای خاص، به سفره شب یلدا می‌داد. سیدمهدی اعرابی، شمیران پژوه با اشاره به جالیزها و کشتزارهای هندوانه و دیگر صیفی‌های معروف در اوین، توضیح می‌دهد: «در شمیران هر جا که جالیز و کشتزار هندوانه وجود داشت، شب یلدا هم اهالی آن آبادی و روستاهای مجاور آن، روی سفره یلدا هندوانه داشتند. چند دهه پیش در محل کنونی نمایشگاه بین‌المللی و اراضی اطراف آن کشتزاری وسیع وجود داشت که انواع صیفی‌ها از جمله هندوانه در آن کشت می‌شد.» شمیرانی‌ها اما برای نگهداری هندوانه‌های اوین روشی منحصر به فرد و کارآمد داشتند. اعرابی در باره جزئیات این روش می‌گوید: «شمیرانی‌ها هندوانه‌های بزرگ‌تر را که در آخرین برداشت شهریور ماه به‌دست می‌آمد برای شب یلدا دستچین می‌کردند. هندوانه‌ها در انبارها که خنک‌تر از دیگر بخش‌های خانه بود نگهداری می‌شد. البته برای آنکه کیفیت

هندوانه حفظ شود آن را زیر مقداری خاک نرم دفن می‌کردند. این روش کارآمد برای نگهداری سیب شمیران هم استفاده می‌شد.» از گیل و خرمالو از دیگر میوه‌های رایج سفره شب یلدای شمیرانی‌ها بود. او از شربت خاص شب یلدا که برای در دست کردن آن از خرمالو استفاده می‌شد، می‌گوید: «شمیرانی‌ها به زیبایی سفره شب یلدا هم توجه داشتند. آنها در لیوان‌های بزرگ شربت می‌ریختند و داخل هر لیوان یک خرمالوی کوچک قرار می‌دادند. این لیوان‌ها عمدتاً شیشه‌های رنگی داشتند که در تلفیق با خرمالوهای خوش‌رنگ جلوه‌ای خاص به سفره شب یلدا می‌داد. با از گیل هم مرباهای شربت‌های متنوع برای شب یلدا درست می‌کردند.»



صبح روز بعد؛ زیارت شاه عبدالکبیر

ری بوده است. ری در سال‌های دور، مثل قریه کن، درختان توت بسیار داشت و مردم در تابستان توت خشک می‌کردند تا تزئین کننده سفره شب یلدایشان باشد. بنا بر این، سنت‌ها و آیین‌های شب چله‌ای در ری دقیقاً با امکانات این منطقه همخوانی داشت و کمی با تهرانی‌ها متفاوت بود. «ماجرای سنت‌های منحصر به فرد شب یلدا در ری به همین جا ختم نمی‌شود. اهالی ری این سنت‌ها را به حدی باشکوه برگزار می‌کردند که تهرانی‌ها برای سپری کردن شب یلدا به این قریه می‌رفتند. ابوحمزه با اشاره به سفرنامه‌های جهانگردان خارجی می‌گوید: «در بسیاری از سفرنامه‌ها از ری به‌عنوان تفرجگاهی برای تهرانی‌ها نام برده شده است. در روزگار قدیم، تهرانی‌ها با اسب و شتر و بعدها با کالسکه و درشکه خودشان را به ری می‌رساندند تا شب یلدا را در خانه‌های قاجاری این منطقه سپری کنند. تهران‌نشین‌ها، فرادای شب یلدا به زیارت حرم عبدالکبیر (ع) می‌رفتند و در بازار خرید می‌کردند. پس از راه‌اندازی ماشین‌دودی رفت و برگشت به شهرری سریع‌تر شد و مردم با سوار شدن به ماشین‌دودی به تفرج هم می‌پرداختند.»

ری که با گذشت زمان از قریه‌ای آباد و تفرجگاهی پررونق به یکی از مناطق بیست‌و‌دو گانه تهران تبدیل شد، تا ۱۰۰ سال قبل آیین‌ها و سنت‌های خاص خودش را داشت. یکی از سنت‌هایی که هر سال با شکوه بیشتری در ری برپا می‌شد، شب یلدا بود. اهالی ری برای شب یلدا حسابی تدارک می‌دیدند و سنت‌های طولانی‌ترین شب سال در این منطقه متناسب با امکانات آن بوده است. احمد ابوحمزه، کارشناس تاریخ و ری‌شناس، می‌گوید: «در روزگار قدیم ری، باغدارها در فاصله یکی‌دو روز مانده به مراسم شب چله، انارهای باغ‌شان را با چرخ‌های طوافی به بازار ری می‌بردند و به مردم تعارف می‌کردند و عده دیگری انارها را به مردم می‌فروختند. بنابراین، فقر و کسالی که قدرت خرید میوه شب یلدا را نداشتند با دست پر به خانه می‌رفتند.» سفره شب یلدا معمولاً با محصولات کشاورزی این منطقه تزئین می‌شد و سبزی تازه‌ای که محصول اصلی سبزی‌کاری‌های معروف ری به حساب می‌آمد پای ثابت سفره شب یلدای اهالی ری بود. ابوحمزه می‌گوید: «سبزی تازه یکی از عناصر اصلی شب یلدا و پخت سبزی‌پلو با ماهی هم یکی دیگر از سنت‌های اهالی



آینه و یک دیگ انار تقدیم به عروس خانم

داماد چندین طبق به خانه عروس می‌فرستاد که در نخستین طبق آینه بود که نشان روشنایی داشت و کنایه از این بود که عروس خانم هر بار که به آینه نگاه می‌کند مراقب سر و وضع خود باشد و در طبق آخر دیگ می‌گذاشتند که اغلب با انار پر می‌شد و نشان دهنده این بود که زن باید دستپختش خوب باشد و به خورد و خوراک همسر و فرزندان توجه کند. در قدیم هدایای داماد شامل آجیل، کله‌قند، کدو حلواپی، نقل و نبات، انار، خرمالو، پارچه و دیگر تنقلات بود که آن را تزئین شده در سینی می‌گذاشتند و روی سر به خانه عروس خانم می‌بردند. البته خانواده عروس هم آماده پذیرایی از خانواده داماد بودند. شیوه برگزاری رسم یلدا برن نسبت به گذشته تغییرات زیادی کرده است، اما اصل سنت که بردن کادو و هدایای یلدایی توسط خانواده داماد برای خانواده عروس است، همچنان ماندگار مانده و در بیشتر مناطق ایران اجرا می‌شود. هدایا و میوه‌های یلدایی از تباط مستقیم با جغرافیای هر محل و آداب و رسوم هر قوم دارد. به گفته آل عوض در قدیم این شب فرصتی بود تا به بهانه هدیه بردن برای تازه عروس، خانواده‌های تازه وصلت کرده، طولانی‌ترین شب سال را با سنت‌های یلدایی کنار هم بگذرانند و بیشتر با هم آشنا شوند.

شب چله و بلندترین شب سال برای تازه عروس‌ها و تازه دامادهای تهرانی که به تازگی ازدواج کرده‌اند یا دوران عقد و نامزدی خود را سپری می‌کنند، چه در گذشته چه الان، حال و هوای خاصی داشته و دارد. اغلب تهرانی‌ها در گذشته رسم یلدا برن را اجرا می‌کردند و براساس این سنت، خانواده داماد با فرستادن هدیه و چشم‌روشنی در شب یلدا برای عروس خانم و خانواده‌اش، روشنایی و خوشبختی در زندگی پیش‌روی جوانان را طلب می‌کردند. اردشیر آل عوض، پژوهشگر فرهنگ عامه می‌گوید: «در مراسم یلدا برن خنجه‌هایی را در طبق‌ها می‌گذاشتند.



نمایش هنر کدبانوی پوئنگی

آخرین کدخدای روستاهای غرب تهران بود. احترام فدایی، دختر مرحوم فدایی می‌گوید: «درهای خانه ما در شب‌های یلدا باز بود. پدرم بزرگ محل بود و میزبان میهمانان شب‌های یلدا، برای همین سفره خانه ما باید مفصل‌تر چیده می‌شد. مادرم به همراه زنان روستا از تابستان تنقلات یلدا را آماده می‌کردند. یادم می‌آید هسته زردآلود را دور نمی‌ریختیم و جمع می‌کردیم تا دانه‌اش را برای یلدا تفت دهیم و سر سفره بگذاریم.» زنان روستا حتماً آش، پلو و گاهی کوسبزی نیز برای شام یلدا آماده می‌کردند. آنان پونه‌هایی را که در حاشیه رودخانه روستا می‌روید، خشک می‌کردند و در کوکوی یلدا می‌ریختند.

روستای پونه در غرب تهران از جمله روستاهایی بود که بخش مهمی از آن جزو املاک فرمانفرما قرار داشت، برای همین آداب و رسوم مردمان روستای پونه که بعدها به پونک تبدیل شد تحت تأثیر ارباب فرمانفرما بود. مثلاً سنت دیرینه یلدا در خانه ارباب و اطرافیانش با خانه محلی‌ها متفاوت و پروپیمان‌تر بود. معصومه پونکی، از بانوان پاهسن گذاشته پونک می‌گوید: «فصل‌های بهار و تابستان روزهای کار و تلاش برای مردم بود. کشاورزها کشاورزی و باغداران باغداری می‌کردند. با سرد شدن هوا این مشاغل تعطیل می‌شد و کشاورز و باغدار بعد از برداشت محصولاتشان فرصت استراحت پیدا می‌کردند؛ برای همین شب یلدا و جشن آن را باید آغاز استراحت روستائینان بدانیم. زنان هم پایه‌های مردان در نیمه نخست سال کار می‌کردند. درست کردن خوراکی‌های مخصوص زمستان، خشک کردن انواع سبزی و میوه، آماده کردن تنقلات و... بسیار زمان‌بر بود. برای همین سفره یلدایی که در هر خانه چیده می‌شد نشان از هنر کدبانوی خانه داشت.» یکی از خانه‌هایی که مراسم یلدای معروفی آنجا برگزار می‌شد خانه کدخدای پونک، مرحوم محمد فدایی،





صفحات «روایت تهران» که پیش‌روی شماست، به انعکاس روایت‌های خواندنی تاریخ تهران قدیم و سرگذشت شخصیت‌ها و نامداران، خیابان‌ها و گذرها، واقعه‌های تأثیرگذار و تاریخ شفاهی طهران تعلق دارد. با عکس‌های یازدهم‌ساله از خاطرات تهران دیر و قصه‌ها و ماجراهای پس‌پشت این عکس‌ها، شما هم می‌توانید در انتشار این صفحه که متعلق به خود شما و شهر شماست ما را همراهی کنید «همشهری» بهترین عکس‌ها و قصه‌هایی را که برای ما ارسال می‌کنید با نام خودتان منتشر و به شما «همشهریان همراه» هدیه‌ای تقدیم می‌کند.

هول و هراسی تهرانی‌ها از سرما



به خانواده صاحب‌عزا یادآوری می‌کردند که تنها نیستند و قصد داشتند با دورهم‌نشینی، غم و غصه را از آن خانه دور کنند و آنها را به زندگی برگردانند. علاوه بر بنشن، وسایل یلدایی هم تدارک می‌دیدند که اگر صاحب‌خانه دل و دماغ پذیرایی نداشت، بارش را سبک کرده باشند. آن روزها اغلب در شب یلدا رشته‌پلو درست می‌کردند، چون می‌گفتند با پخت این غذا، رشته‌زندگی به دستشان می‌آید. هول و هراس از سرما هم علت دیگری بود که مردم شب چله را گرمی می‌داشتند، چون اعتقاد داشتند اگر شب چله را پشت سر بگذارند، از سرسنگی و سرما نجات پیدا کرده‌اند، چرا که در آن دوران وسایل گرمایشی مناسب، سوخت و مواد غذایی کافی نبود و اغلب در خانه‌ها از زغال برای گرم کردن کرسی استفاده می‌کردند. مردم تهران دل خوشی از سرما نداشتند و پاییز و زمستان برای آنها معنی مرگ و سختی داشت. در گذشته سرما تلخ و سیاه بود؛ طوری که اصطلاح «سر سیاه زمستان» رواج پیدا کرده بود. دمای تهران در روزهای سردی که اصطلاحاً چله‌بزرگ نام داشت به ۱۸ تا ۲۰ درجه زیر صفر هم می‌رسید و زندگی فلج می‌شد.

تهرانی‌ها صبح نخستین روز زمستان را روزی خاص می‌دانستند؛ به همین خاطر تا صبح برای دیدن طلوع خورشید در کنار یکدیگر بیدار می‌ماندند. نصرالله حدادی، تهران‌شناس، درباره این شب‌بیداری و رسم و رسوم دید و بازدید این شب می‌گوید: «تهرانی‌ها شب یلدا را تا طلوع خورشید بیدار می‌ماندند و بعد از اذان صبح، اگر هوا ابری نبود، به یمن این روز، نماز شکر می‌خواندند. آنها اعتقاد داشتند از اول دی‌ماه به بعد، یک‌جور به روزها اضافه می‌شود و هوا رو به گرمی می‌رود. همچنین شب یلدا در تهران قدیم رسم بود اگر خانواده‌ای عزیزی را از دست داده بود، اقوام آن شب به دیدارش می‌رفتند و همراهشان بنشن می‌بردند و با این کار



پذیرایی با مجمعه‌های مسی در عهد ناصری



انجیر و مویز نبود تا این شب آیینی با دورهمی هر چند مختصر برگزار شود و بتوانند با گرمای دورهمی، محفل خود را گرم کنند. البته این مراسم گاه با شاهنامه‌خوانی و تفال حضرت حافظ و گاه با قرائت قرآن شریف مزین می‌شد. برخی خانواده‌ها قصه‌گو و روایت‌گو هم داشتند که مدتی هم به نقل سخن آنان اختصاص پیدا می‌کرد. عکس‌هایی از دوره قاجار به جا مانده است که به دلیل نوع خوراکی‌هایی که در مقابل زنان و مردان قرار داده شده، به نظر می‌رسد مربوط به شب یلدا باشد. البته در عکس‌ها خبری از کرسی نیست و انار و لبو همراه چند خوراکی دیگر در سینی‌هایی چیده شده و مقابل میهمانان قرار دارد. این تهران‌شناس درباره عکس‌های به جا مانده از دوره قاجار می‌گوید: «زنان ناصرالدین شاه در داخل حرمسرا و اندرونی جشن‌هایی برپا می‌کردند و برای پذیرایی هم از خوراکی‌های مرسوم آن روزها استفاده می‌شد. اگر به عکس‌ها دقت کنیم متوجه نوع پذیرایی می‌شویم و اینکه میوه و احتمالاً شیرینی در مجمعه‌های مسی چیده شده است.»

دورهمی در شب یلدا به عنوان یکی از رسم‌های ایرانیان در همه دوره‌ها کم و بیش شبیه به هم برگزار می‌شد و در تهران قدیم هم مردم و درباریان به این سنت پایبند بوده‌اند. داریوش شه‌بازی، تهران‌شناس می‌گوید: «در تهران قدیم همچون دیگر نقاط این سرزمین، آیین ارزشمند «شب چله» برگزار می‌شد و مردم در بلندترین شب سال با انواع میوه‌های خشک که خودشان درست کرده بودند از میهمانان پذیرایی می‌کردند.» در روزگاری که خبری از یخچال و سردخانه عمومی برای نگهداری میوه‌های شب چله نبود، مردم برای ذخیره میوه زمستانی خود چه ترفندی به کار می‌بردند؟ شه‌بازی می‌گوید: «انگور را با آویزان کردن از سقف در اتاقی تاریک نگهداری می‌کردند و خربزه و هندوانه را زیر خاک خشک و محیطی بی‌رطوبت یا در میان کاه قرار می‌دادند؛ البته گاهی همه این زحمات بر باد می‌رفت و میزبان بعد از یکی، دو ماه از خراب شدن هندوانه یا خربزه هنگام مصرف باخبر می‌شد.» در چنین شرایطی چاره‌ای جز استفاده از تنقلات خشک مانند توت،

خدایا به شهر و وطن ما برکت عطا بفرما



حاجت‌رو خواهد شد.» آل عوض می‌افزاید: «نقل است که در جشن شب یلدا، پس از خوردن شام و نوشیدن چای که دور کرسی انجام می‌گرفت، پدر یا بزرگ‌تر خانواده، کارد بر می‌داشت تا هندوانه را ببرد. آنطور که انجوی شیرازی در کتاب «جشن‌های زمستانی» نوشته، بزرگ‌تر خانواده قبل از بریدن هندوانه دعایی باین مضمون را زمزمه می‌کرد: «خدایا به شهر و وطن ما برکت عطا بفرما. بهاری را که در پیش داریم پر باران، کشت و زرع ما را پر برکت و در ختان بلاغ ما را بارور کن. ششهرهای وطن ما را آبادان و بزرگان مملکت ما را بلا یا محفوظ بدار. بیماران ما را شرفای عاجل مرحمت کن. قرض داران را ادا کن. خانواده ما را تا سال آینده از بلاهای زمینی و آسمانی محفوظ بدار. کسب و کار ما را رونق و برکت عطا بفرما.» بعد هم اعضای خانواده صلوات می‌فرستادند و بزرگ‌تر خانواده هندوانه را می‌برد.»

بر خلاف سنت اکثریت پایتخت‌نشین‌های قدیم که شب یلدا را نمادی از برکت و فراوانی نعمت می‌دانستند، عده‌ای چنین شبی را باور نداشتند. آنطور که در برخی منابع مکتوب تاریخی آمده، برخی از تهرانی‌نشین‌ها که احتمالاً اصالت تهرانی هم نداشته‌اند، سرمای سوزناک زمستان و تاریکی بلندترین شب سال را اتفاق دلهره‌آوری می‌دانستند و از بیم آسیب دیدن در چنین شبی به درگاه خداوند پناه می‌بردند. اردشیر آل عوض، محقق فرهنگ عامه می‌گوید: «عده‌ای که عمدتاً از مهاجران تهران قدیم بوده‌اند، اعتقادشان بر این بود که در چنین شبی باید بیدار ماند. ابوالقاسم انجوی شیرازی در کتاب «جشن‌های زمستانی» نقل می‌کند که در تهران ۱۵۰ سال پیش، هنگام اذان صبح روز اول دی، بعضی از افراد در هر محله‌ای به پشت‌بام خانه‌ها می‌رفتند و تا طلوع آفتاب دعا و مناجات می‌خواندند. در بسیاری از محله‌های تهران اتاقک‌هایی وجود داشت و «شب‌خوان‌ها» در این اتاقک‌ها دعا و مناجات می‌خواندند. شب‌خوان‌ها بعد از طلوع آفتاب، جلو خانه‌ها را بر فروری، آب و جبار می‌کردند و معتقد بودند هر فردی تا ۴۰ روز این اعمال را انجام بدهد