

هجوم دستفروشی‌ها به مسجد سپهسالار و امامزاده زید



رسمی به نام آجیل و پیراهن مراد



ماه رمضان برای اهالی تهران قدیم با رسم دیرین آجیل مراد پیوند خورده بود. تهرانی‌ها روز بیست و هفتم ماه مبارک رمضان «آجیل مراد» می‌خوردند که تهیه آن آداب و رسوم خاص خود را داشت. آجیل مراد اگرچه مواد آشنایی چون خرما، پسته، فندق، نخودچی، بادام و شکر پنیر داشت اما یک آجیل معمولی نبود. رسم بود وقتی بیست و هفتمین روز ماه مبارک رمضان از راه می‌رسید، مردم روزه‌دار، آجیل‌ها را از افرادی که نام‌شان محمد، علی و فاطمه است می‌گرفتند و به عنوان شب‌چره پیش از سحر می‌خوردند.



همچنین خانم‌ها در این روز پیراهن سفیدی می‌دوختند که به «پیراهن مراد» شهره بود. پیراهن مراد، جامه‌ای بود که فرد حاجتمند برای روا شدن آرزویش بر تن می‌کرد و یکی از انواع نذرهای مربوط به ماه رمضان محسوب می‌شد. داریوش شهبازی، تهران‌پژوه، درباره آداب دوخت لباس مراد می‌گوید: «تهرانی‌های قدیم معتقد بودند که با پوشیدن این پیراهن حاجتشان برآورده و از جمله بخت دخترشان گشوده می‌شود.» علیرضا زمانی، تهران‌پژوه، درباره تهیه پارچه در روز بیست و هفتم ماه رمضان می‌گوید: «علاوه بر تهیه آجیل مراد، در این روز افرادی که حاجتی در دل داشتند از مغازه پارچه‌فروشی پارچه تهیه می‌کردند. رسم بر این بود که افراد حاجتمند تکه‌های پارچه را برای دوخت پیراهن مراد از ۴۰ نفر درخواست کنند. همچنین رسم بود که برای تهیه پارچه به یک مغازه پارچه‌فروشی رو به قبله بروند.» به گفته شهبازی، بانوان پارچه را به مسجد آورده و به همراه چند نفر دیگر از بانوان شروع به دوخت این پیراهن می‌کردند. دوختن پیراهن از صبح شروع شده و باید تا قبل از آذان به پایان می‌رسید و بعد از نماز آن را به تن صاحب حاجت می‌کردند. آنها در حالی که به پارچه کوک می‌زدند این اشعار را با هم می‌خواندند: این ملجم بن مراد / لعنت حق بر تو باد! شهبازی می‌گوید: «در اواخر سلطنت قاجاریه که چرخ خیاطی در منازل اعیان و اشراف راه یافت، زنان رجال برای دوختن پیراهن مراد چرخ خیاطی خود را به وسیله نوکران خود به مسجد می‌فرستادند تا مراد آنها هم داده شود.»

دستفروشی‌ها پیدا می‌کردند. البته عده‌ای صرفاً به رسم بازارگردی در ماه رمضان به مسجد سپهسالار می‌رفتند و در منابع مکتوب آمده که ناصرالدین شاه و جمعی از درباری‌ها یکی دو بار به قصد بازارگردی وارد مسجد سپهسالار شدند و چند ساعت در حوالی سرچشمه پرسه زدند. سنت بازارگردی در ماه رمضان در چند نقطه دیگر پایتخت از جمله امامزاده زید (ع) هم رواج داشته است. تاجران معروف حجره‌های امامزاده را در ماه رمضان به‌طور موقت اجاره می‌کردند و با این کار شعبه‌ای از دکان‌شان را به این مکان می‌بردند تا از شلوغی و ازدحام اطراف امامزاده درآمدی کسب کنند. مردم، به‌ویژه طبقه اعیان، به امامزاده زید می‌رفتند و به گونه‌ای بازارگردی می‌کردند که هنگام افطار به خانه‌هایشان برسند و سر سفره افطار بنشینند. در دوره‌های سابق بر این دوره، حجره‌های صحن

بازارگردی و خرید از دستفروش‌ها در ماه رمضان در تهران قدیم رایج بود و مردم، به‌خصوص طبقه اعیان، بعد از نماز ظهر و عصر برای گذراندن وقت به بازار می‌رفتند و در بیشتر موارد با دست پر به خانه برمی‌گشتند. رسم بود که مردم به دکان‌های خرازی و بزاز می‌زدند و سرزدن به دکان پررونق حاجی ابوالفتح بلورفروش در محله چاله میدان هم یک سنت مشترک بود.

رسم بازارگردی در ماه رمضان آرام آرام به صحن مسجد سپهسالار قدیم در حوالی بازار سرچشمه کشیده شد. نقل است که در صحن مسجد سپهسالار به حدی ازدحام می‌شد که مردم راهی به داخل صحن پیدا نمی‌کردند. راهرو سمت حوضخانه به زنان و راهرو سمت چپ به مردها اختصاص داشت و مأموران نظمیه هم بر امور دستفروش‌ها نظارت می‌کردند.

خرازی‌ها، بلورفروش‌ها و سمساری‌ها حوالی ایوان چهل‌ستون بساط‌شان را پهن می‌کردند و این بخش از مسجد به فروش متاع‌هایشان و مایحتاج عمومی مردم تبدیل می‌شد. شلوغی و ازدحام داخل مسجد سپهسالار کاسبان خیابان نظامیه و بهارستان فعلی را هم به صرافت می‌انداخت که بساط جلوی دکان‌هایشان را رنگین‌تر کنند و به این ترتیب، حد فاصل خیابان بهارستان تا چهارراه سرچشمه هم در قرق آنها بود.

بین اهالی تهران کمتر کسی بود که در ماه رمضان دست‌کم یک‌بار به مسجد سپهسالار و حوالی آن نرفته باشد و خیلی‌ها اجناس و لوازم مورد نیازشان را لایه‌لای بساط

امامزاده زید را تاجر در ماه رمضان موقتاً اجاره می‌کردند و هر یک شعبه‌ای از دکان خود را به آنجا می‌بردند و نمایشگاهی ترتیب می‌دادند و این بهترین تدبیر برای فروش کالاها و امتعه بود. مردم، به‌خصوص طبقه اعیان، به این محل می‌آمدند و خلاصه و سرگل همه چیز در آنجا جمع بود. بر فرض که چیزی نمی‌خواستند بخرند، در صحن امامزاده گردش می‌کردند و وقت می‌گذراندند و این کار را طوری در نظر می‌گرفتند که وقتی به خانه برسند، وقت افطار، یک‌راست سر سفره گسترده بروند. البته گردش هم در مسجد شاه می‌کردند.

سنت بازارگردی در ماه رمضان تادوره مظفرالدین شاه ادامه داشت، اما از وقتی ماه رمضان به زمستان افتاد و گردش و تفرج در فضای آزاد مسجد سپهسالار و حجره‌های امامزاده زید (ع) مطلوب نبود، فراموش شد.



کسادی بازار نان خراسانی و بربری

این ماه بود. جالب است که این نان‌ها را کم‌نمک درست می‌کردند تا همه بتوانند راحت از آن استفاده کنند. دیگر نان‌ها از جمله «نان خراسانی»، لواش و بربری نیز طالبین فراوانی داشتند، اما از آنجا که بربری و خراسانی حجیم بودند و بعضاً میان‌شان خمیر باقی می‌ماند و لواش نازک بود، اقبال عمومی به سمت سنگک و تافتون بود و دلیل دیگر سیوس دار بودن آرد این نان‌ها در آن روزگار بود که علاوه بر تسهیل در هضم غذا، ارزش غذایی بیشتری داشت.»

همچنین در میان نان‌ها، نان طرشتی یا کماج طرشتی هم طرفداران بسیار داشت؛ شیرمال روغن دار با طعم و عطری خاص که با آرد گندم خالص با شیر و تخم‌مرغ پخته می‌شد.

گندم، قوت لایموت ساکنان تهران قدیم بود و فقط در نانوائی‌ها نان سنگک و تافتون پخته می‌شد. نانوائی‌ها در این ماه، مثل تمامی ماه‌های سال پر از مشتری و طالبان نان بودند، اما از آنجا که فقط دو وعده پخت در طول روز انجام می‌دادند، طبیعی بود که پیش از افطار با ازدحام مشتری مواجه شوند و این بهترین فرصت بود تا نانوائیان خلوص نیت خود را نشان دهند. اردشیر آل عوض، تهران‌پژوه، در این باره می‌گوید: «در این ماه، نان سنگک پنجه خورده، کنجدی، سیاهدانه‌ای، دوباره تنور، قهوه‌ای و بغل تنور، مطبوع‌ترین نان‌ها بود و مردم اساساً از خوردن نان‌های حجیم دوری می‌کردند. بعد از نان سنگک، تافتون که دوبار تنور می‌شد و بیشتر در «خشکه‌پزی»‌ها عرضه می‌شد، نان مطبوع مردم در

