



دستگاه‌های پاک کردن بادام داریم که متأسفانه آن قدر قوی نیستند که اشغالش را جدا کند؛ بنابراین بادام هم هنوز دستی است.»

سادات خانم که منزلش حالا در تنورسازان است، در مقابل خانه قدیمی محمدپور، می گوید: «۱۲ سالم بود که ازدواج کردم و به محله «گل پینه» آمدم. شوهرم کارمند شهرداری بود، حقوقش ۵۰۰ تومان بود. من هم برای اینکه کمک خرجش باشم از این خانه پسته می بردم، می شکستم و پاک می کردم و بابتش کیلویی ۲ زار می گرفتم تا کمک خرج شوهرم باشم.»

\*\*\*

در گذر قدم می زنم و کوچه های بن بست زیادی را می بینم. بن بست عطاران را نشانم می دهند و می گویند آنجا هنوز خانه های قدیمی دارد. اینجا به نسبت بقیه کوچه بافت دست نخورده تری دارد هر چند ۱۲ واحدی هایی از آن هم سر بر آورده اند؛ اما انتهای کوچه در قسمت آشتی کتان، خانه هایی بسیار قدیمی هست و تیر چوبی وسط کوچه هنوز دست نخورده مانده؛ اما حتی اهالی قدیمی اش هم خانه ها را نوساز کرده اند و بعضی شان هنوز همان جاذنگی می کنند. درواقع با توسعه همراه شده اند. حتی مسجدی هم که می گفتند فقط دو اتاق پشت بام پهن می کردند و زندگی و کار در کنار هم جریان داشت.»

عکس «ابراهیم حاجی محمدپور» و پسرش «علی اصغر حاجی محمدپور» در اتاق ضلع جنوبی ساختمان؛ جایی که سال ها دفتر کارشان بوده، هنوز بر دیوار است.

باینکه ساختمان سال ها خالی بوده؛ اما هنوز زیاست، مالک خانه معتقد است خلال کردن پسته دیگر صنعتی شده؛ اما در قدیم خانم ها پسته را با دست خلال می کردند که خیلی کار سختی بود. توضیح می دهد: «پسته قزوین چون توپر است، وقتی ضربه بخورد می شکند و هنوز دستگاه های خرد کردن پسته نیامده و شکستش خانگی است؛ اما به مرور آن هم صنعتی می شود. می گوید اما

۱۳۴۲ که سموم وارد کشاورزی شد، کار را به خانه آورد.»

او به ورود سموم به کشاورزی اشاره می کند و می گوید: «پسته سنتی قزوین ماندگاری خوبی نداشت تا اینکه سم وارد بازار شد. تا قبل از آن هیچ کدام از محصولات کشاورزی و باغی ماندگاری نداشتند، اما با پیشرفت شدن کشاورزی، رونق کارهای مرتبط با آن هم بیشتر شد.»

او توضیح می دهد: «از آن سال، حاج آقای محمد پور کارش را به این خانه آورد. چون هم به محل زندگی باغداران نزدیک بود و هم در بافت محله بود و خانم های خانه دار راحت تر بودند برای کار کردن، از کار خانم ها می پرسم و توضیح می دهد: «خانم ها از قدیم پسته می بردند پسه خانه و پاک یا خلال می کردند، می آوردند و چون خانه در محدوده مسکونی بود، می توانستند در خانه کارشان را انجام دهند و مراقب بچه هایشان هم باشند و غذایشان را هم بگذارند.»

او در مورد مشاغل خانگی توضیح می دهد: «همان طور که در بیشتر خانه های محله کار و زندگی به هم گره خورده بود؛ دامدارها گوسفندانشان را در حیاط نگه می داشتند و باغدارها محصولانشان را، در حیاط این خانه هم بادام خشک می کردند و روی پشت بام پهن می کردند و زندگی و کار در کنار هم جریان داشت.»

عکس «ابراهیم حاجی محمدپور» و پسرش «علی اصغر حاجی محمدپور» در اتاق ضلع جنوبی ساختمان؛ جایی که سال ها دفتر کارشان بوده، هنوز بر دیوار است.

باینکه ساختمان سال ها خالی بوده؛ اما هنوز زیاست، مالک خانه معتقد است خلال کردن پسته دیگر صنعتی شده؛ اما در قدیم خانم ها پسته را با دست خلال می کردند که خیلی کار سختی بود. توضیح می دهد: «پسته قزوین چون توپر است، وقتی ضربه بخورد می شکند و هنوز دستگاه های خرد کردن پسته نیامده و شکستش خانگی است؛ اما به مرور آن هم صنعتی می شود. می گوید اما



است که ۳ پنجره بلند رو به حیاط دارد. زیرزمین این اتاق هنوز طاق ضربی دارد. حیاط دو باغچه بزرگ دارد. روی سنگفرش های خیلی قدیمی حیاط خزه است. در ضلع شمالی حیاط یک خانه دوطبقه است با پنجره های بزرگ. در ضلع غربی اما بنای خیلی بزرگ تری قرار دارد. صاحب خانه می گوید که این قسمت جدید است سال ۱۳۵۲ ساخته شده. شوافز دارد و کف آن سرامیک شده و نصف حیاط هم در ساخت این قسمت از بین رفته و این بخش دری هم به کوچه کناری دارد.

مالک فعلی این خانه که خودش متولد سال ۱۳۴۲ است، می گوید که شیروانی ساختمان ضلع شمالی حیاط را در سال ۱۳۳۷ به ساختمان اضافه کرده اند؛ اما قدمت کل بنا را نمی داند. او می گوید که این خانه سال ها کارگاه پسته شکنی بوده. توضیح می دهد: «مالک قدیمی این خانه «ابراهیم حاجی محمدپور» در بازار مغازه خشکبارفروشی داشت، ولی از سال

عزاداری ها را برپا می کردیم و سینه می زدیم.» یادش هست که گاهی مادرشوهر و عروسی دعویانشان می شد و پیرمردهای محل ریش سفیدی می کردند و با خانواده داماد می رفتند و عروس را برمی گرداندند. به گلایه می گوید «الآن با کمترین اختلافی سریع می روند دادسرا!»

#### ● کارگاه محلی

یک خانه قدیمی بزرگ، درست روی روی مسجد تنورسازان است که سقف شیروانی انتهای حیاطش از یسرون توجه زیادی را جلب می کند. در نیمه باز خانه را می زنم و صاحب خانه را صدا می کنم. در رو به دالایی باز می شود که حدود ۵ پله باید از آن پایین بروی. طاقچه های راهرو و درودریوارش در مرمت ها رنگ شده اند. انتهای دالان در بزرگ چوبی است که از پشت شیشه های آن درختان بلند حیاط معلوم اند. سمت چپ راهرو یک اتاق خیلی بزرگ



تنورسازان، از محله تا گذرگاه؛

## گمشده در تاریخ

از یکی از فرعی های بازارچه سپه به سمت محلات شرقی خارج می شوم. یک دوراهی در انتهای مسیر است. مسیر سمت چپ نامش «زیر طاقی» است و مسیر سمت راست «تنورسازان» نام دارد. زیر طاقی کوچه بلندتری است و اهالی اش می گویند قبلاً کوچه باریکی بود که سقف طاقی شکل داشت، به خاطر همین هم این نام را گرفته. انتظار داشتیم طبق نقشه ها تنورسازان محله باشد و نه تنها یک گذر؛ اما اهالی زیر طاقی می گویند: «تنورسازان کوچه پایینی است.» خود اهالی تنورسازان هم تنورسازان را فقط محدود به همان یک کوچه می دانند؛ گذری که از بازارچه تا سر کوچه «امین» ادامه دارد و پس از اینکه یکی از روحانیان به نام حاج آقای «تنورسازان» اینجا مسجدی ساخت، نام کوچه هم به نام او تغییر کرد.

هنوز اهالی محلات شرقی از گذر تنورسازان به بازارچه شهر رفت و آمد می کنند و تنورسازان را بیشتر از هر چیزی یک راه ارتباطی می دانند.

نفسیه کلهر

«محمد علی گلریز» در کتاب «مینور» نوشته است که محله تنورسازان دو تکیه داشته است؛ یکی تکیه تنورسازان، که به احتمال زیاد مسجد فعلی تنورسازان است و دیگری تکیه «چاووش ها» که در زمان نوشتن کتاب اثری از آن نمانده بود و تاریخ پژوهان هم اطلاعاتی از آن ندارند.

در واقع از محله تنورسازان اطلاعات زیادی ثبت نشده است. مهدی نورمحمدی، تاریخ پژوه می گوید: نام کسی از اهالی تنورسازان را بن نام آوران ندیده، مطلبی درباره اتفاقات مهم در این محله نخوانده و در واقع هیچ جاسمی از آن نیست. به جز همین که در سرشماری دوره ناصرالدین شاه آمده است که این محله ۷۱ خانواده داشته و ۷۱۴ نفر جمعیتش بوده و ۵ باب مسجد داشته و امامزاده قاسم (ع) جزو حدود این محله بوده است. که ثابت می کند تنورسازان در گذشته محله ای وسیع تر از آن گذری بوده که حالا به حساب می آید.

گلریز درباره امامزاده قاسم (ع) گفته که نام این امامزاده را ننشیده و نمی دانسته که فرزند کدام امام است و «به اعتبار کدخدای محله تنورسازان که نوشته این امامزاده در این گذر واقع است، نامش را

در کتاب ذکر کرده و ضمن تحقیق معلوم شد اکنون از این امامزاده هیچگونه آثاری وجود ندارد.»

فاطمه جویندیری حدوداً ۷۰ سال سن دارد و از اهالی قدیمی محله «راه چمان» است. او را در گذر تنورسازان با یک بغل نان می بینم. می گوید که از وقتی یادش هست، همیشه از این کوچه برای خرید به بازار می رفته و بازمی گشته. حتی یادش هست: «سر کوچه تنورسازان یک علی آقا «شیرکش» زندگی می کر که که می آمدم و از او شیر می خریدم.»

یکی دیگر از اهالی قدیمی محله هم می گوید: «یادم هست که بیشتر خانه های این محله دام داشتند و زیر خانه هایشان طویله بود. هر عصر صدای زنگوله گوسفندهایی که به خانه برمی گشتند در کوچه می پیچید. او ادامه می دهد: «مخصوصاً قسمت ابتدای کوچه که عرض بیشتری دارد، قبلاً خانه های وسیع تری داشت که حالا عقب نشینی کرده اند و آپارتمانی شده اند. سه خانه ابتدای کوچه، یک خانه بودند و معروف به خانه «چوپان ها». توضیح می دهد: «فامیلشان چوپان بود که حالا البته چوپان را عوض کرده اند و بعضی از ورانشان هنوز ساکن آنجا هستند.»

زنگ خانه چوپان ها را می زنم و آقای حامدی فر بیرون می آید.

#### ● اهالی قدیم

محمد حسین حامدی فر که نام خانوادگی پیشین اش چوپان بوده، متولد ۱۳۲۸ است و همه عمرش همین جا در تنورسازان سپری شده، او در مورد بافت قدیمی این محله می گوید: «اینجا یک مسجد قدیمی بود که دو اتاق بیشتر نداشت. یک آب انبار بزرگ هم زیر مسجد بود. آن سمت هم یک مهنایی بوده و کنار مسجد هم یک آب انبار دیگر قرار داشت که ۲۵ پله باید پایین می رفتیم.»



● کوچه ها که نوساز شدند و سطح کوچه با لایه های آسفالت بالاتر و بالاتر آمد، در و دیوارهای قدیمی زیر آسفالت کوچه ماندند.

