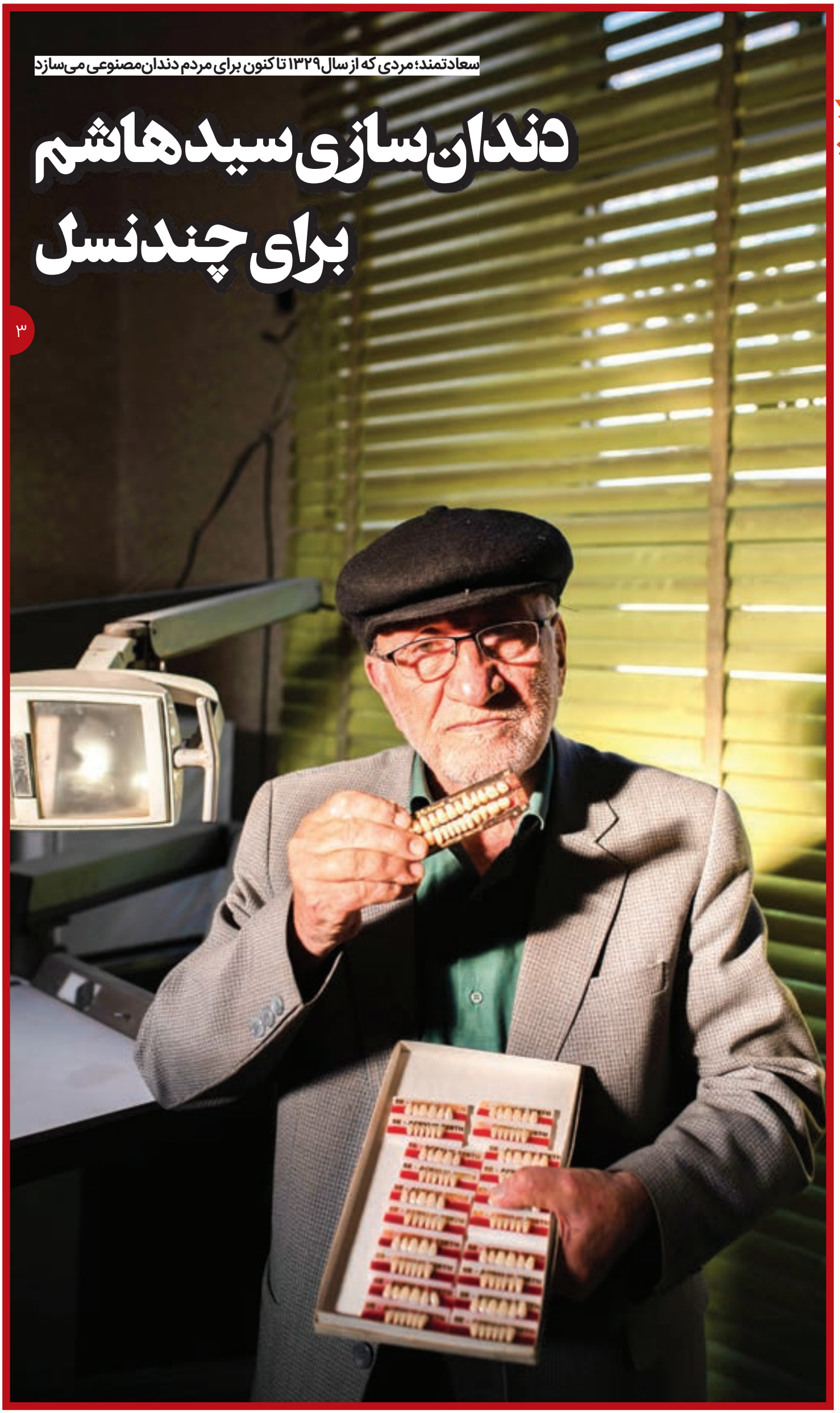
محله شهرآرا

ضمیمه رایگان روزنامه شهرآرا
شماره روزنامه ۳۸۱۸
پنج شنبه | ۳ آذر ۱۴۰۱
شماره ضمیمه محله ۴۸۵
دریافت نسخه الکترونیک شهرآرا محله از
shahraranews.ir

Mashhadchehreh.ir
مشهد چهره
Mashhad.Chehreh

سعادتمند؛ مردی که از سال ۱۳۲۹ تا کنون برای مردم دندان مصنوعی می‌سازد

دندان‌سازی سیدهاشم برای چندنسل



عکس: داود بهگام | شهرآرا

۱۰ هزار واحد مسکونی غیرمجاور داریم

با توجه به حضور انبوه زائران در منطقه ثامن، نوع سکونت در آن هم طبقه‌بندی می‌شود. بر این اساس شهردار منطقه ثامن از وجود ۱۰ هزار واحد مسکونی غیرمجاور در این محدوده خبر داد.

ساسان نورین مقدم با تقسیم اقامتگاه‌های گونه‌های مختلف جمعیتی این منطقه به اقامتگاه‌های مجاوران، ساکنان غیرمجاور، رسمی، هتلینگ و گروهی گفت: «علاوه بر مشهدی‌ها، بخشی از جمعیت این محدوده را جمعیت ساکن غیرمشهدی شکل می‌دهند که به‌صورت دوره‌ای در مشهد هستند و نه‌گونه اقامتی و نه‌گونه گردشگری محسوب می‌شوند و واحد مسکونی غیردائمی (با عنوان مسکن ثامن) دارند.»

طبق گفته‌های او، این گروه نه در دسته جمعیت ثابت و نه در شمار هتل‌ها قرار دارند. در مجموع تخمین زده می‌شود ۱۰ هزار واحد مسکونی غیرمجاور در منطقه ثامن وجود داشته باشد.

طبق گفته‌های او منطقه ثامن نسبت به دیگر مناطق مشهد کوچک‌تر است و ۳۶۰ هزار هکتار مساحت دارد که نزدیک به ۴۵ هزار هکتار آن حریم قدسی است.

مهمان‌سرای حضرت از این پس با نان داغ و تازه پذیرای زائران است

راه‌اندازی نخستین نانوایی حرم مطهر

شوشتری| نشستن پای سفره‌ای که منتسب به حضرت رضا(ع) است، آرزوی هر زائری است که پایش به حرم مطهر می‌رسد؛ سفره‌ای که پیش از دعوت شدن به آن عطر و بوی غذایش در همه صحن‌ها مشامت را پر می‌کند. اگر خوش‌مزگی این غذا را کنار بگذاریم، آنچه باعث شده است تا برای یک دانه برنج آن یا لقمه‌ای نانش زائران خوردنش را آرزوی خودشان بخوانند، تبرکی آن است؛ غذایی که آشپزها با سلام و صلوات در دو آشپزخانه بزرگ صحن‌های غدیر و حر عاملی هر روز می‌پزند. این روزها به این عطر و بوی غذا در حرم مطهر، بوی نان تازه بربری هم اضافه شده است؛ بویی که از نخستین نانوایی راه‌اندازی شده حرم مطهر بلند می‌شود و خبر از گذاشتن نان تازه و داغ سر سفره مهمان‌سرا برای زائران آقا را می‌دهد. آنچه هست، اینکه پیش از این نان‌ها برای صبحانه از بیرون تهیه می‌شد و همراه ناهار و شام هم اگر نانی بود، به صورت بسته‌بندی از محصولات کارخانه‌های آرد آستان قدس رضوی بود. اکنون با این اقدام جدید نان بربری به سفره مهمان‌سرای حضرت اضافه شده است.

نان سالم بدون هیچ افزودنی غیرمجاز

پخت نان سالم و با کیفیت اولین نکته و شعاری است که برای ساخت نخستین نانوایی در حرم مطهر مطرح می‌شود. آن‌طور که مدیر مهمان‌سراهای حضرت رضا(ع) می‌گوید، این واحد جدید با تأکید تولیت آستان قدس رضوی مبنی بر ارائه بهترین خدمات و پذیرایی ویژه از زائران حرم مطهر در مهمان‌سرای حضرت راه‌اندازی شده است.

طبق گفته‌های سعید صالحی، بررسی این پیشنهاد و آماده‌سازی طرح چندین ماه طول کشیده و فعالیت رسمی از حدود دو هفته پیش آغاز شده است.

او اضافه می‌کند: «در گذشته نان برای مهمان‌سرای حضرت از بیرون حرم مطهر تأمین می‌شد. به عبارتی، نان با فاصله دوازده ساعته یا حتی یک روز پیش پخت می‌شد، اما با راه‌اندازی این نانوایی، نان سالم بدون هیچ گونه افزودنی غیرمجاز در مهمان‌سرا طبخ می‌شود و نمونه‌اش را در هیچ کدام از نانوایی‌های مشهد نمی‌توان پیدا کرد.»

پخت ۵۰۰۰ قرص نان در روز

این مقام مسئول به استفاده از نان در وعده‌های صبحانه، ناهار و شام در میهمان‌سرای حضرت اشاره می‌کند و می‌گوید: «هر وعده نان تازه به صورت جداگانه پخت می‌شود و در مجموع این نانوایی دارای ظرفیت پخت روزانه ۵ هزار قرص نان است.» تأکید صالحی بر رضایتمندی زائرانی است که سر سفره مهمان‌سرای حضرت می‌نشینند و تصریح می‌کند: «بر اساس نظرسنجی‌ها، توزیع نان تازه همراه غذای متبرک در چند هفته گذشته رضایتمندی زائران را از خدمات پذیرایی این مهمان‌سرا بالا برده است. ضمن اینکه با نان با کیفیت از زائران پذیرایی می‌شود.»

خیلی‌ها که لقمه‌های غذای حضرت رضا(ع) قسمتشان شده، یا آن‌هایی که عطر و بوی معنوی‌اش به مشامشان خورده است، دوست دارند میهمان این سفره شوند؛ سفره‌ای که هر روز وسیع‌تر می‌شود و برای رضایت بیشتر خدمات مطلوب‌تری به آن اضافه می‌شود.

طبق گفته متولیان آستان قدس رضوی، هر کسی اراده کند، غذای حضرت نصیبش می‌شود. در این راستا و با تأکید بر توزیع عادلانه غذای متبرک حرم مطهر، آستان قدس رضوی نرم‌افزار «نسیم رضوان» را طراحی کرده است و علاقه‌مندان با دانلود آن از بازار می‌توانند برای دریافت غذای حضرت اقدام کنند.

ثبت‌نام در این نرم‌افزار هم با ورود کدملی است و در پایان روز در بخش مهمان‌سرا خبر درآمدن کدملی شما برای دریافت غذای حضرت در تاریخ مشخصی اعلام می‌شود.

گفتنی است روزانه دو گروه آشپزی که تعدادشان به بیش از هفتاد نفر می‌رسد، حدود ۲۰ هزار وعده غذا در حرم مطهر می‌پزند که میزان آن در مناسبت‌های مختلف به بیش از ۳۰ هزار وعده هم می‌رسد.

داستان شکل‌گیری سوهان در مشهد از زبان یکی از اولین تولیدکنندگان آن

صنعتی که به برکت حضور زائران آمد

سعیده ساجدی‌نیا| قصه این ماجرا به چهل سال پیش برمی‌گردد؛ زمانی که هنوز خبری از سوهان‌پزی در مشهد نبود، اما بازار فروشش خوب بود. بار سوهانی که هفتگی از قم به مشهد می‌آمد، دیگر جوابگو نبود و از طرفی هم امکان اینکه سوهان‌ها را مدت طولانی انبار کنند، وجود نداشت. زیرا سوهان جزو خوردنی‌هایی است که باید تازه خوری شود. اشتیاق مردم و زائران به خرید سوهان بیشتر می‌شد، تا آنجا که در کنار زرشک و زعفران و نخود و کشمش، سوهان هم جایش را به عنوان سوغات مشهد باز کرد. درخواست‌ها زیاد شده بود. کلید سر و سامان دادن به این نیاز و انتظار ایجاد شده در دست حاجی محمدی بود؛ مردی که سال‌ها از کاسبان خوش‌نام بازار رضا(ع) بود. او در پس رفت‌وآمدهای مداوم به شهر قم و دوستی با سوهان‌پزهای مجرب قمی، سرانجام مجاب شد اولین کارگاه سوهان‌پزی را در مشهد راه بیندازد. اکنون سه دهه از آن زمان می‌گذرد و استادکارهای زیادی زیر دست حاجی تربیت شده و آموزش دیده‌اند. افرادی که امروز صاحب بسیاری از کارگاه‌های تولید سوهان در اطراف حرم مطهر هستند.

دست و دل‌بازی حاجی محمدی

رسول صادقی، پسرخوانده حاجی محمدی که حالا عنوان قدیمی‌ترین سوهان‌پز مشهد را یدک می‌کشد، می‌گوید: «کارگاه پدرم آن سال‌ها در محدوده خیابان فاطمیه شروع به کار کرد. دستگاه‌های لازم را با کمک فردی که در این مسیر شریک شده بود، خریدند و کارگاه را تجهیز کردند. حاجی از همان ابتدا آدمی نبود که فنون کار را انحصاری برای خودش نگه دارد. هر آنچه از دوستان قمی‌اش شنیده یا یاد گرفته بود، به همه شاگردانش می‌آموخت. هیچ ابایی نداشت که آن‌ها سوار کار شوند و ادعای استقلال جداگانه کنند. اتفاقا دوست داشت این کار را گسترش دهد و نیروهایش عاقبت به خیر شوند؛ همین‌طور هم شد!

به بچه‌ها گفته بود اگر توان سرمایه‌گذاری دارید، اینجا خودتان را معطل نکنید، بروید کارگاه خودتان را بزنید. خیلی از سوهان‌پزهایی که اکنون کار می‌کنند و حتی در مواردی بازار را به دست گرفته‌اند، همان‌هایی هستند که روزگاری در کارگاه پدر آموزش دیدند. شاید در این سال‌ها فقط بیش از ۳۵ استادکار از کارگاه‌های حاجی روانه بازار سوهان‌پزی شدند و برای شمار زیادی زمینه کار و فعالیت فراهم شد.»

تولید سوهان خوب کار هر کسی نیست

شاید شما هم مانند ما از این موضوع بی‌خبر باشید که این خوردنی شیرین و جذاب برای به ثمر رسیدن چه سختی‌هایی را به کسی که پای کار ایستاده است، تحمیل می‌کند؛ مسئله‌ای که این تولیدکننده قدیمی به آن اشاره می‌کند و می‌گوید: «خانم‌هایی که تجربه حلوادرست کردن دارند، احتمالا بهتر متوجه خواهند شد. زیرا تهیه حلوای خوش‌مزه و خاص هم کار هر کسی نیست، با این تفاوت که حلوادرست کردن یک مرحله‌ای است، اما سوهان‌پزی فرایندی است که در دو مرحله انجام می‌شود؛ ابتدا دست کم هشت قلم جنس را مخلوط می‌کنیم. این معجون با حرارت ملایم چندین ساعت هم می‌خورد. پس از آن مواد مخلوط شده یک روز در همین حالت می‌ماند. حالا خمیر آماده مشته زدن است.

هرچه روغن و مشته سوهان بیشتر باشد، سوهان خوش‌مزه‌تر به عمل می‌آید. اما این روغن از نوع جامد نیست و باید کره حیوانی باشد. در این میان برخی تولیدکننده‌ها برای کاهش هزینه‌های تولید به جای آن از طعم‌دهنده «کره تافی» استفاده می‌کنند که برای مشتری قابل تشخیص نیست. کافی است به جای ۱۰ کیلو کره، فقط یک سرقاشق از این طعم‌دهنده به بار اضافه شود. این گونه هزینه کمتر و سود بیشتر برای تولیدکننده رقم خواهد خورد.»

اتفاقی که صادقی هرگز حاضر به تجربه آن نشده و معتقد است: «برکت فراوان در ازای سالم کار کردن است؛ موضوعی که شاید در ظاهر برای دیگران قابل لمس و درک نباشد، اما خود آدم می‌فهمد که کجای داستان زندگی قرار گرفته و با خودش چند چند است.»

آقای صادقی از این کارگاه نه تنها سوهان زیادی را به نام سوغات زیارت دست زائران می‌دهد، بلکه برند شناخته شده‌ای دارد که شهرهای زیادی در کشور از او خرید می‌کنند. او معتقد است سوهان در مشهد به عنوان سوغات جا افتاده است. البته نخود و کشمش و زرشک و زعفران پرفروش‌تر است. او که دختر و پسرش جزو دانش‌آموزان نخبه هستند، می‌گوید: «ماشین زیر پایم همان ماشینی است که زیر پای نیروهایم نیز هست، اما خدا را هزار مرتبه شکر می‌کنم که همسر و فرزندانی دارم که شاید برای خیلی‌ها داشتن چنین ثروتی آرزو باشد.»

صادقی که به واسطه حضور حاجی محمدی در زندگی‌اش نام نخستین تولیدکننده سوهان در مشهد را یدک می‌کشد، این روزها کارگاهی را در خیابان طبرسی اداره می‌کند که حاصل سال‌ها همراهی و پدری کردن حاجی محمدی برای اوست که در کودکی یتیم شد. ادامه قصه زندگی او با عنوان «پرونده پسر و پدرخوانده مهربان» در چند شماره آینده شهرآرا محله منتشر خواهد شد.

#سوغات #سوهان #خیابان_طبرسی

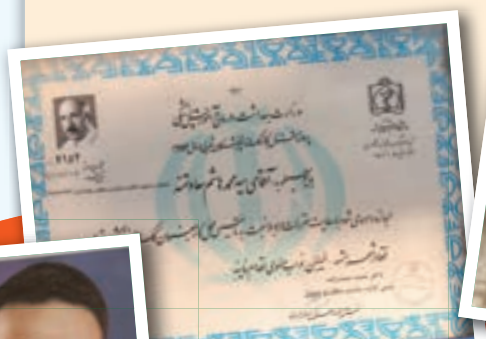
سعادتمند؛ مردی که از سال ۱۳۲۹ تاکنون برای مردم دندان مصنوعی می سازد

دندان‌سازی سیدهاشم برای چند نسل

سیده نعیمه زینبی| جایی بین خیابان شهید نواب صفوی ۵ و ۷ یک در کوچک چوبی با تابلویی قدیمی رو به بیست و چند پله به طبقه بالای کاروانسرای یوسف خان کرمانی (تابراه) گشوده می شود تا ما را با این صحنه روبه رو کند: کمک دندان پزشک تجربی، سیدهاشم سعادتمند، تأسیس ۱۳۲۹.
حساب که می کنی، از آن زمان تاکنون ۷۲ سال گذشته است. از خودت می پرسی وقتی مطب ۷۲ سال قدمت دارد، صاحب مطب چند سال دارد؟! سیدهاشم دندان ساز جواب این پرسش ما را می دهد. او در ۸۷ سالگی هنوز مشغول به کار است. روزی سه یا چهار ساعت به مطبش می آید تا با همان دستان از رمق افتاده کار چند نفر را که هنوز به هنر دست های او ایمان دارند، به سامان برساند. شمار دندان هایی را که ساخته است، ندارد، ولی می داند دعای خیر آدم های زیادی پشت سرش است و می گوید: «من فقط برای رضای خدا هنوز در این مطب را باز می کنم.»

از مدرسه تا دندان‌سازی!

حاج غلامعلی عظیم زاده که جزو نسل اول دندان سازهای مشهد بود، نمی دانست کودک هشت ساله ای که برای کارآموزی پیش او می آورند، روزگاری در همین پایین خیابان رقیبش خواهد شد.
سیدمحمدعلی سعادتمند بچه شرو بازیگوشش را در سال دوم دبستان از پشت میز بیرون می کشد و او را به استاد دندان ساز می سپارد. سیدهاشم با همین کار پدرش از هشت سالگی وارد دنیای دندان و دندان سازی می شود و این بار حسابی دل به کار می دهد. شش سال را بی کم و کاست می آموزد تا رمز و راز کار را خوب یاد بگیرد. زن دایی اش از قم به مشهد می آید و میهمان خانه آن ها می شود و از نداشتن دندان و سفتی نان گلایه می کند. وقتی سیدهاشم یک دست دندان برای پیرزن می سازد، پدرش متوجه می شود که پسر بازیگوشش این فن را خوب آموخته است. به همین دلیل پیش استاد دندان ساز می آید و می گوید: «حاجی، روزی دو قران که به پسرم می دهی، کم است؛ بیشترش کن.» حاج غلامعلی عظیم زاده نمی پذیرد و پدر هم او را تهدید می کند که برای پسرش مطب می زند و همین ایده را هم اجرا می کند.



سیدهاشم سعادتمند کارش را از ۱۵ سالگی شروع کرد

بعضی ها مرا قبول نداشتند

چهارتا مغازه بالاتر از استاد دندان ساز، تابلو دندان سازی سعادتمند بالا می آید. مطب پسر پانزده ساله ای که جثه ای ندارد و هنوز محاسن بر صورتش نروییده، اما هنر دندان سازی را خوب بلد است. کارگرهای سرای پوست فروش ها که حالا جایش را یک سازه بتنی گرفته است و نیز بانوان نخستین مشتری های او هستند. حاجی سعادتمند می گوید: «مردهایی که سخت گیر بودند و نمی خواستند زنشان را پیش دندان ساز مرد ببرند، آن ها را پیش من که پسر بچه بودم، می آوردند تا برایشان دندان بسازم.»
البته پذیرش یک نوجوان برای کاری که به تخصص نیاز دارد، حتی در همان زمان نیز به همین راحتی نبوده است: «یک روز زوجی تهرانی پیش من آمدند که دنبال آقای دکتر می گشتند. وقتی فهمیدند که من دندان پزشک هستم، فرار را بر قرار ترجیح دادند. آنجا یکی از مریض ها به آن ها گفت به بچگی اش نگاه نکن، من از تهران آمده ام تا دندانم را پیش این بچه درست کنم. اما آن ها گوش نکردند و رفتند.»

کمک دندان پزشک تجربی شدم

سال ۱۳۵۵ دوره ای برای دندان سازها می گذارند و از آن ها آزمون می گیرند و پس از بررسی شرایط، مدرک کمک دندان پزشک تجربی را به آن ها می دهند که بیشترشان نیز به رحمت خدا رفته اند. پس از پیروزی انقلاب نیز تا زمانی که کشور درگیر جنگ است، عده ای به این جمع اضافه می شوند و مدرک دندان ساز تجربی می گیرند.
در قدیم دندان ها کائوچویی بود و این دندان ساز قدیمی هنوز دستگاه هایش را دارد. برای مردم قدیم که سخت کوش و سخت جان بودند، داشتن یک دست دندان سفت و زمخت که کارشان برای غذا خوردن را راه بیندازد، کافی بود. بعدها دندان های اکرولیک از خارج کشور آمد تا کار برای دندان سازها و مردم راحت تر شود. حاجی سعادتمند حدود چهل سال پیش تصمیم می گیرد با کمک پسرش دندان های اکرولیک را داخل کشور تولید کند. او دوره ای را در انگلستان می گذراند و قالب های تولید را از آنجا وارد می کند و شروع به ساخت می کند تا اکنون وقتی روی کارت ویزیتش می نویسد «تولید کننده نخستین دندان های اکرولیک در ایران»، چیزی به گزاف نگفته باشد. می گوید: «پس از انقلاب اسلامی، شروع کردیم به تولید دندان، ولی نمی توانستیم با واردات خارجی رقابت کنیم و تعطیل کردیم.»

خاطرات دندانی!

در گذشته این مطب و این پله ها پر از آدم هایی بود که صف کشیده بودند تا دندان های خرابشان را به سیدهاشم بسپارند. او تعریف می کند: «کنار جوی خیابان دندان می کشیدند. یک چای دارچین به مردم می دادند و با انبر دندانشان را می کشیدند. یک روز از همین پنجره پایین را نگاه می کردم و دیدم دو نفر شانه یک پاسبان را گرفته اند تا دندانش را از جا در بیاورند. من فریاد زدم که ولش کنید. او به طبقه بالا آمد و من دور دندانش را اسپری بی حس کننده زدم و دندانش را کشیدم. دستم را بوسید و گفت داشتند مرا می کشتند.»
سعادتمند خاطره مادر و پسری را تعریف می کند که شصت سال پیش در سی و پنج سالگی مادر و پانزده سالگی پسر پیش او برای مادر دندان ساخته اند و حالا دوباره به دیدن او آمده اند: «مدتی پیش پیرمردی پیش من آمد و گفت مادرم می خواهد تو را ببیند! مادرش که بیش از نود سال سن داشت، دیگر توان بالا آمدن از پله ها را نداشت و داخل ماشین نشسته بود. پایین رفتم و پیرزن گفت شصت سال پیش برایم یک دست دندان گذاشتی و هنوز هر وقت غذا می خورم، دعایت می کنم.»
سیدهاشم وقتی به خانه می رود، داستان را برای همسرش تعریف می کند. حاج خانم نیز می گوید: «اگر نمی دانی، بدان؛ تو به دعای خیر همین مردم سرپا هستی.» خودش هم ادامه می دهد: «این نتیجه کار خوب است.»

ساخت دندان برای فقیر و غنی

کار خوب سیدهاشم فقط ساختن دندان خوب نیست. او در همه این سال هایی که در این کاروان سرا به داد دندان مردم رسیده، حواسش به جیب آن ها بوده است. سیدمهدی که از یک سال پیش پدر را به مطب می آورد، بارها دیده است که سیدهاشم چطور با مشتری مدارا می کند. بارها به پدرش گوشزد کرده است که مشتری هایت گاهی بدون اینکه دستمزدت را بدهند، راهشان را می کشند و می روند. پدر نیز هر بار در پاسخ پسر گفته است: «بهترین نعمت برای انسان همین خدمت به خلق است. اگر کسی پول داشته باشد، خودش می دهد.»
پسر حاج آقا این قسمت گفت و گو را تکمیل می کند: «کسی پیش حاج آقا نیامده است که به خاطر نداری دندانش درست نشود. پدرم مدتی یک تابلو نصب کرده بود که برای خانواده شهدا و مستضعفان تخفیف می داد، اما از او خواستند آن را جمع کند.»
در شروع کار یک دست دندان صدفی چینی را دو تومان می گرفتند که اکنون به حدود ۶ میلیون تومان رسیده است.

با چشم بسته دندان می سازم

حاج آقا سعادتمند هنوز به کار خودش ایمان دارد و می گوید: «قدیم گاهی یک نفر می آمد و از او عکس در حال خندیدن را که دندانش معلوم باشد، می خواستم و عین همان را برایش می ساختم. چشم بسته دندان می سازم.»
او که بیست سال پیش سرانجام برای دهان خودش یک دست دندان رو به راه کرده و حتی دندان مصنوعی پدر و مادرش را هم خودش ساخته، برای شخصیت های معروف زیادی در طول این سال ها دندان ساخته است، اما نامشان را نمی گوید. او داستان ناکامی ساخت دندان برای امام خمینی(ره) را تعریف می کند و می گوید: «داماد امام(ره) از من دعوت کرد که به قم بروم و برای امام(ره) دندان بسازم. وقتی به آنجا رفتم، امام(ره) به تهران رفته بود و دندان ساز دیگری از کاشان این کار را انجام داد.»

تاریخ دندان‌سازی مشهد از زبان سعادتمند

پیش از اینکه بدری تیمورتاش در سال ۱۳۴۶ نخستین دانشکده دندان پزشکی را در مشهد تأسیس کند، دندان سازان تنها کسانی بودند که با درمان مشکلات دهان و دندان مردم سروکار داشتند. آن ها دندان می کشیدند و دندان می ساختند. دندان سازی حرفه ای تجربی بود که هنرش از کشورهای خارجی به ایران آمده بود و در کشور ما به شیوه استادشاگردی منتقل می شد. طبق نظر این استاد کهنه کار، این هنر حدود صد سال در مشهد قدمت دارد. بیشتر مطب های دندان سازی در اطراف حرم بود که زائران رفت و آمد داشتند. حتی در برهه ای از زمان بسیاری از مردم به دلیل ساخت دندان به زیارت حضرت رضا(ع) می آمده اند. سعادتمند نمی داند نخستین کسی که دندان سازی را به مشهد آورده، چه کسی بوده است، اما می گوید در کودکی او، «عباس افتخار شاهرودی» مسن ترین دندان ساز مشهد بود. او از «مسنن مظفری» در میدان شهدا و «امیررضایی ها» که ترک بودند هم یاد می کند.

محلات منطقه ما:

ثامن: بالا خیابان، پایین خیابان

مدیر مسئول: سید میثم موسوی مهر
سردبیر: سید سجاد طلوع هاشمی
دبیر شهرآرا محله: فاطمه خلخالی استاد
دبیر شهرآرا محله منطقه ثامن: فاطمه شوشتری
تلفن شهرآرا محله منطقه ثامن: ۳۲۲۱۸۲۶۸

شماره پیامک: ۳۰۰۰۷۲۸۹
دفتر منطقه ثامن: خیابان کاشانی، کاشانی ۱۲، پلاک ۲۳
پست الکترونیک:
mahallesamen@shahrara.ir
کانال شهرآرا محله: @ShahraraMahaleh
دریافت نسخه الکترونیک شهرآرا محله از:
shahraranews.ir

روایت حاج اکبر واکسچیان از نوغان در ۱۰۰ سال گذشته

تخت داروغه وسط خیابان بود

سعیده ساجدی‌نیا | نوغان خیابانی است باستانی که پیش‌تر هاشهری در ولایت توس بوده است. شهر نوغان و ده سناباد هسته اصلی شهر مشهد را پس از شهادت امام رضا(ع) تشکیل می‌دادند. به دلیل نزدیکی به حرم، کاروان‌سراهای زیادی در نوغان ساخته شد. خیابان اصلی معروف به راسته نوغان بازاری بود که انتهای شمالی آن به دروازه نوغان و انتهای جنوبی آن به چهارسوق (تقاطع کوچه سیاهان و نوغان) ختم می‌شد.

تخت داروغه خیابان طبرسی

حاج اکبر واکسچیان یکی از سن‌وسال‌دارهای نوغان است که آنچه از پدرش شنیده و خاطرات کودکی‌اش را خوب به یاد دارد. او که همراه خانواده‌اش ساکن کوچه محراب‌خان بوده است، نوغان صدسال پیش را برایمان توصیف می‌کند: «آن زمان خبری از این خیابان‌کشی‌ها و شلوغی‌ها نبود. اینجا معروف بود به نوغان و به آن طرف میدان طبرسی کنونی هم می‌گفتند «چهارسو» که تخت داروغه آنجا قرار داشت. یک نفر به عنوان داروغه آنجا می‌نشست و در میان مردم حکم می‌کرد. روزگاری که روضه‌ها را غدغن کرده بودند و چادر را از سر زنان برمی‌داشتند، یادم می‌آید یک بار مادرم خدابیامرز قرار بود از اینجا به میدان شهدا برود. به جای چادر، سرش را با شال بست که چادرش را نکشند و بدون پوشش نماند. یکی از دروازه‌های شهر در نوغان بود. شب‌ها درش را که می‌بستند، اگر مسافری دیرتر از راه می‌رسید، مجبور بود پشت در اتراق کند تا صبح شود. زمان جنگ روس‌ها، قحطی و حشتناکی نوغان را فرا گرفته بود و خبری از ارزاق نبود، به طوری که حتی اجازه ورود گندم و آرد را هم نمی‌دادند. گرسنگی آن قدر به روس‌ها فشار آورد که اول ارتش را گرفتند، بعد سیلوی گندم را و در نهایت هم سلطنت شاه را تصاحب کردند. مملکت روی هوا بود. در چنین اوضاعی مردم خودشان از امنیت شهر و محله مراقبت می‌کردند. شب‌ها در نوغان حلب در دست از تیر چراغ برق بالا می‌رفتیم و می‌گفتیم: «حاضر باش، بیدار باش» و این گونه از بالا خانه‌ها را وارسی می‌کردیم که از شر دزدان در امان باشند. با این حال، روس‌ها در به در دنبال ارزاق بودند و گاهی به خانه‌ها وارد می‌شدند و هرچه گیرشان می‌آمد، جمع می‌کردند و می‌بردند. مدتی گذشت و اوضاع کمی بهتر شده بود. بعضی کاسب‌ها که آبگوشت می‌خوردند، جلو خودشان نان گندم بود و برای شاگردشان نان جو! نوغان آسفالت نبود. مردم کفش نداشتند و پابرهنه رفت‌وآمد می‌کردند. به همین دلیل کف پاهایشان بیشتر مواقع زخم بود.»

کوچه حوض خرابه

(بولوار امیرالمؤمنین(ع))

محله پایین خیابان

عکس: سعید گلی | شهرآرا

این کوچه در پایین خیابان حیاط‌های بزرگ زیادی داشت که محل سکونت پول‌دارهایی از جمله حاج رجب هندو، حاج علی قالیباف و دلاسایی بود. از میان آن‌ها خانه دلاسایی، بازمانده دوره قاجار، همچنان سرپاست.

کوچه‌ای میان سنت و مدرنیته

فاطمه شوشتری | این کوچه ترکیبی است از چند خانه قدیمی که در میانشان ده‌ها آپارتمان و هتل نوساز نیز به چشم می‌خورد. نامش در کلام پیرهای محل «حوض خرابه» است. محمد احمدی که ۵۷ سال پیش در همین کوچه به دنیا آمده، حوض خرابه را ندیده است، اما نقلش به خاطرات مرحوم پدرش برمی‌گردد و می‌گوید: «محل کنونی هتل گلشن در حدود صد سال پیش حوض خرابه بود که یک طرفش حمام حاج‌قلی بود و طرف دیگرش به آب‌انبار عمومی می‌رسید. چندمتر بالاتر از حوض هم موتورخانه و منبع آب بلندی بود که از آن سر شهر دکلش دیده می‌شد. از اواخر دهه ۱۳۷۰ خرابی‌ها شروع شد و جای همه آن‌ها و بازارچه حوض خرابه، این هتل و آپارتمان‌ها سبز شد؛ آپارتمان‌هایی که کم‌وبیش ساکن دارد.»

مرحوم حجت‌الاسلام سیدحسن درافشان ۱۰۵ سال در همین کوچه ساکن بود. این مرد باتقوا حسینیه‌ای در همسایگی خانه‌اش داشت که محل تدریس قرآن و منبر رفتنش بود. این حسینیه از سال ۱۲۸۰ تاکنون فعال است.

در دل این کوچه یکی از کارخانه‌دارهای مشهد به نام محمد یوسفی زندگی می‌کرد که در دهه ۱۳۴۰ کارخانه تولید سوسیس و کالباس داشت. سیداحمد حسینی (جگرکی) خانه او را در سال ۱۳۵۹ خرید و همچنان ساکن همین خانه قدیمی است.