



پای صحبت خانواده‌ای که با عشق، نان به دست مردم می‌دهند

تنور گرم خانوادگی

هم محلی

مشتری‌های ما غیر از محلی‌ها، تلفنی و سفارشی بودند. در همان چند سال توانستیم هم پول رهن خانه را کنار بگذاریم و هم خودرو بخریم. البته از حق و انصاف نگذریم، نان برکت خداست. من معتقدم اگر در کار نان سعی کنی حق آن را ادا کنی و با بهترین کیفیت نانی به دست خلق بدهی که دورریز نداشته باشد، خدا برکتش را هم می‌رساند.»

● به مشهد برگشتیم

از برگشت دو باره‌شان به مشهد می‌پرسم و اینکه در این شهر کار و بارشان چطور است: «دل تنگ امام رضا (ع) و مردم خوبش شدیم و برگشتیم تا یک بار دیگر شانسمان را اینجا امتحان کنیم.»

این‌ها را طاهره خانم می‌گوید و ادامه می‌دهد: «با پس اندازی که از کار در تهران به دست آورده بودیم، همسرم جواز نانوائی گرفت. بعد هم در محله پنجتن مغازه‌ای را اجاره کردیم. الان یک سال است که من و همسرم همراه با ۲ دختر و پسر در این محله نان به دست مردم می‌دهیم.»

● تحویل سال در نانوائی

از سختی‌های کار می‌پرسم و تعریف می‌کند: «سختی کار نانوائی، آن هم به صورت خانوادگی که کم نیست، اما این با هم بودن سبب شده است تا خوب همدیگر را درک کنیم. دخترها پابه پای من و پدرشان کار می‌کنند، البته دختر بزرگم که به تازگی عقد کرده است، کمتر کنار ماست. روز تعطیل نانوائی‌ها تعریف شده و مشخص است. جمعه که تعطیلی ماست، آن قدر کار و برنامه عقب افتاده داریم که به میهمانی و تفریح نمی‌رسیم.»

می‌پرسم حالا چرا نان توری؟ چرا نان ماشینی نمی‌زنید که هم سرعت کار را بالا می‌برد و هم حرارت آتش کمتر اذیتان می‌کند؟ که آقای احمدی می‌گوید: «عطر و طعم نان توری که در تنور گلی پخته شود، به مراتب بیشتر و بهتر است. طبق تجربه به ۲۰ ساله من و خانم در این حرفه که خودمان صفر تا صدش را به دست گرفتیم، نان توری طرفدار بیشتری دارد.» چیزی به عید نوروز و ایام خانه‌تکانی نمانده است، با این اوضاع خانم‌ها نباید وقت فراغتی داشته باشند. طاهره خانم بالبخند می‌گوید: «چند سال قبل که تهران بودیم، از چند روز مانده به عید دخترها وسایل سفره هفت‌سین را آماده کرده بودند و در خانه چیده شده بود، اما به قدری نانوائی شلوغ بود که تا چند دقیقه قبل سال نو مشغول پخت بودیم. این طور شد آن سال هم لحظه سال نو در کنار تنور و پشت پاچال نانوائی سالمان رانو کردیم.»

آتش از دل تنورهای گلی سر بر آورده از دیوار، ول‌ول می‌کند. در سرمای سوزنده اسفندماه، گرمای دل چسبی است. بوی خوش نان تازه این حس خوش را دوچندان می‌کند تا با طیب خاطر بنشیننی بر روی موکت انتهای نانوائی و به صحبت‌های زنی گوش بسیاری که بیش از ۲۰ سال است که پابه پای مرد خود کار می‌کند. موضوع وقتی جالب‌تر می‌شود که می‌فهمیم نانوائی،

۵۸

سیرجانی

یک نانوائی معمولی نیست. نانوائی که از شاطر و پاچال دار گرفته تا خمیرگیر و تنورزن همه و همه خانم هستند، البته به جز پدر خانواده که مردانه پای همه کارهاست.

طاهره زمانی که هجده ساله بود، پای سفره عقد احمد روحانی شاطر می‌نشیند تا یار و همدم خوشی‌ها و سختی‌های ترشد باشد. تعریف می‌کند: «شوهرم اصلان از روستاهای رشتخوار است. او در بچگی به مشهد می‌آید تا کارگری کند. دست بر قضا کارش را در نانوائی با پاچال‌داری شروع می‌کند. این طور می‌شود که در همین شغل ماندگار می‌شود و حتی بعد از ازدواج تصمیم می‌گیرد به روستای پدری‌اش برگردد و همین شغل را ادامه دهد.»

او در حالی که به دخترش اشاره می‌کند، حواسش به مشتری‌ها هم هست و می‌گوید: «دختر بزرگم که الان در عقد است، آن زمان شیر خواره بود. ۲ اتاق کاهگلی در روستا به ما دادند.

همان جا ۲ تنور زدیم و کارمان را شروع کردیم. تابستان بود و فصل کار مردان روستا. برای من با بچه کوچک و کارخانه خیلی سخت بود، اما پابه پای شوهرم می‌ماندم. کارمان چنان گرفته بود که روزی ۸ کیسه آرد حتی از روستاهای اطراف برای پخت می‌آوردند. نانمان بنام شده بود، آن قدر که یک نشریه محلی از ما مصاحبه گرفت. بعد از مدتی به شهر برگشتیم. مدتی نانوائی گمرگ و بعد نانوائی راه‌آهن را اجاره کردیم. زندگی مان تازه داشت روی غلتک می‌افتاد که بر سر خیانت در امانت یکی از اقوام، داروندارمان را از دست دادیم و ورشکسته شدیم. این شد که راه تهران را پیش گرفتیم تا شاید گشایشی شود.»

● نان توری خراسان

احمد آقا بعد از راه انداختن چند مشتری نزد ما می‌آید تا دنباله داستان تهران رفتنشان را بگوید: «شنیده بودیم نان توری خراسان آنجا خواهان بسیاری دارد. این شد که راهی تهران شدیم. از خوش شانسی با کسی که مجوز نانوائی داشت، آشنا شدیم. اعتماد ایشان و اجاره کردن مکان بدون هیچ پیش‌پرداختی کمک بزرگی به ما کرد تا دوباره روی پای خودمان بایستیم. نان توری خراسان با آن کیفیتی که ما به دست مردم می‌دادیم، چنان طرفدار پیدا کرد که بیشتر

عطر و طعم نان
که در تنور گلی
پخته شود، بیشتر
و بهتر است

