



اولین نانوای محله سلمان از ۵۰ سال فعالیت در این حرفه می گوید

نانوایی یعنی دستگاه مرتضی علی (۴)

مغربی - سیدحسین سیدخدادادی، متصدی خبازی شماره ۶۰۰ مشهد است. او ۶۴ سال قبل در روستای تقی آباد جام به دنیا آمده و از نوجوانی در مشهد زندگی کرده است. از زمانی که به یاد می آورد، در خبازی کار کرده و ساده ترین کارها تا مدیریت نانوایی را برعهده داشته است. سیدخدادادی اولین نانوایی در منطقه سلمان یا همان محدوده پنجتن را زمانی که اطراف مغازه اش تنها زمین های کشاورزی بوده، راه اندازی کرده است. وی از خانواده های اینارگری است که یکی از برادرانش در راه دفاع از ارزش های اسلامی به درجه رفیع شهادت رسیده و دیگری جانباز شده است. دیدار مقام معظم رهبری با خانواده او، نقطه عطف خاندان سیدخدادادی است. با او هم کلام شدیم تا بان و نانوایی و خاطراتی که از زندگی و شغلش دارد، بیشتر آشنا شویم.



از سال های دور...

در اینجا حضور دارند. او درباره سازگاری ساکنان محلی بیان می کند: خوشبختانه امروز سازگاری خوبی بین مردم مشاهده می شود و آن ها هویت منطقه را هویت خودشان می دانند؛ هر چند در سال های اول، ماجرا به گونه ای دیگر بود. نخستین نانوای محله سلمان درباره مشاغل مردم منطقه نیز می گوید: بیشتر ساکنان اولیه یا کوره دار بودند یا در کوره پز خانه کار می کردند. بعد از رونق افتادن این حرفه، امروز شاهد افرادی هستیم که در بخش های مختلف کارگری کرده و مشاغل مختلفی از جمله روکوبی میل را پیگیری می کنند.

از تنور تا ماشین

سیدخدادادی درباره نانوایی خود نیز با اشاره به اینکه در حال حاضر نان ماشینی پخت می کند، توضیح می دهد: اوایل تنور داشتیم و نان یزدی که گرد و تقریباً نازک است، می پختیم. بعد از آن ماشینی پز شدیم. الان همه گونه نانی را که بشود با ماشین پخت، برای مردم تهیه می کنیم. هرکسی هر نوع نانی بخواهد، برایش می پزیم. هنوز در مغازه ام تنور دارم اما نان تنوری، کشش ندارد. مزد کارگرش زیاد است و هزینه گازش هم همین طور. استاد نانوادر باره کیفیت نان تنوری و سابقه اش در این بخش نیز می گوید: مزه نان تنوری بهتر است، حتی وقتی که تنورها را با کنده، آتش می انداختند، هم بهتر بود. زمانی را به خاطر دارم که در فلکه آب مشهد در نانوایی کار می کردم و بعد به منطقه تپل محله آمدم و در هر دوی این نانوایی ها، تنورهایی بود که آتشش از کنده های چوب بود.

او می افزاید: هر چیزی که با آتش پخته شود، خوش طعم تر است. حتماً اسم «چای آتشی» را شنیده اید و می دانید که بین مردم طرفدار زیادی دارد. علت این طرفدار داشتن طعم بهتر آن است. بعد از کنده های چوب، نوبت به نفت رسید و در همان تنورها، با آتشی که از نفت فروخته می شد، نان می پختیم. استاد نانوادر باره تفاوت کیفیت نان تنوری و ماشینی هم می گوید: چون جنس تنور از گل است، وقتی خمیر به دیواره تنور می خورد، آتش را تنور جذب می کند و در نتیجه نان تُرد می شود اما در نان ماشینی چون صفحه زیر نان در دستگاه از چدن است، امکان جذب آب خمیر را ندارد و پس از پخت با نانی مواجه هستیم که سفت و به اصطلاح شبیه جیر است.

نانوای کهن سال درباره سال های دوری که مغازه اش را در منطقه پنجتن راه اندازی کرد، می گوید: نانوایی ام را در اوایل انقلاب راه اندازی کردم. منطقه حالا آباد شده است اما آن زمان که من نانوایی ام را راه اندازی کردم، به زمین های اطراف نانوایی می گفتند زمین های جارویی؛ چون در آن زمین ها گیاهی می کاشتند که از آن جارو درست می کردند. پشت مغازه ام هم زمین های آقای سالم بود که یونجه کاری داشت. پایین ترش باغ سیبی بود که متعلق به آقای احمدزاده بود. بعدها آقای صابری فر، شهردار اسبق مشهد، باغ را از او گرفت و زمین های اطراف را خیابان کشی کرد که به نام خیابان عابدینی معروف است.

او ادامه می دهد: منطقه در ابتدا زمین کشاورزی بود. سپس آرام آرام رنگ و بوی شهر گرفت؛ یعنی خیابان کشی شد و خانه ها بیشتر شدند و امکانات با پیگیری اهالی به این محدوده رسید؛ البته مسجد سلمان، حتی قبل از اینکه محیط اطراف شهری شود، وجود داشت. یاد می آید که وقتی نانوایی را راه اندازی کردم، هنوز لوله کشی آب شهری به منطقه نرسیده بود. ساعت ۱۲ شب به بعد بشکه ای را داخل زیر زمین می گذاشتیم و از لوله های آب شخصی که به آنجا کشیده شده بود و متعلق به منطقه رده بود، آب ذخیره می کردیم و در طول روز از آن در نانوایی استفاده می کردیم. بعد از آن برای منطقه، منبع هوایی آب نصب کردند اما پس از مدتی آن را هم جمع کردند. آن قدر پیگیری کردیم تا بالاخره آب شهری به منطقه رسید.

مردم منطقه پنجتن

سیدخدادادی درباره ساکنان اولیه محدوده های سلمان و پنجتن، می گوید: افرادی که در این محدوده ساکن شدند، اغلب از شهرستان های اطراف مشهد بودند و به علت ارزانی زمین به آنجا آمده بودند. آن ها گروه های پراکنده ای را تشکیل می دادند. بعد از رونق گرفتن ساخت و ساز در منطقه، عده ای به دیگر مناطق حاشیه ای رفتند و امنیت منطقه بهتر شد. من امار دقیقی ندارم اما شاید بیشتر ساکنان محله از دهستان های رباط جز و امرغان به این منطقه آمده باشند. افرادی هم از شهرهای تربت جام و تربت حیدریه