



دیدار با رهبری

سیدخدادادی تعریف می کند در عید سال ۸۸ شبی در نانوايي مشغول کار بودم که از خانه مادرم به من گفتند از بنیاد شهید برای دیدار با خانواده می آیند. برادر من شهید شده است و برادر دیگر هم جانباز است. من گمان کردم این دیدار هم مشابه دیگر دیدارهاست. برای احوال پرسى مادرم به خانه شان رفتم. دوسه آقا به خانه ما آمدند که من تعجب کردم. یکی از آن ها گفت شانس، یک بار به آدم رومی کند. باز هم نفهمیدم ماجرا از چه قرار است. دقایقی بعد مقام معظم رهبری به خانه ما وارد شدند و همه غرق در تعجب شدیم. ایشان دقایقی در منزل مادرم ماندند و با همه حاضران، گفت و گو کردند و از وضعیت خانواده مان سؤال کردند. هدیه ای هم برای مادرم تهیه کرده بودند و به ایشان دادند. این خاطره را هرگز فراموش نخواهیم کرد.

نماز صبح، وقت خرید نان

او درباره ساعت باز کردن نانوايي و مراحل مقدماتی کار نیز توضیح می دهد: پیش از این نانوايي ها زودتر و هم زمان با اذان صبح باز می شدند و به این ترتیب، مردمی که برای نماز صبح به مسجد می رفتند، در مسیر برگشت، نان روزانه شان را هم می خریدند. مشتری های اول صبح ما را افراد متدین تشکیل می دادند و ما برکت کار خود را به خاطر حضور آن ها می دانستیم. رسم هم این بود فردی که «باج گیر» نامیده می شد، آخر شب از هر نانوايي ۵ من یعنی ۱۵ کیلوگرم آرد می گرفت و با آن زواله درست می کرد و ساعت ۴ صبح به در دکان ها می رفت و زواله درست شده را تحویل می داد. این کار تخصصی ویژه بود. زواله را در کل روز با آرد مخلوط می کردیم و با آن نان می پختیم. اجازه بدهید بقیه اش را بگویم؛ چرا که با آرد را لگد می کردیم؛ البته روی خمیر پارچه می انداختیم تا خمیر به اصطلاح، مناسب پخت شود. خمیر ترش در ادامه آمد و پس از آن دستگاه های تهیه خمیر به نانوايي ها آمد و روال کار فرق کرد.

عوامل نانوايي و کیفیت آرد

پیرمرد نانو، عناصر اصلی هر نانوايي را چهار نفر می داند و می گوید: همان طوری که زیر تابوت را باید دست کم چهار نفر بگیرند، در کار ما هم چهار نفر نقش اساسی دارند؛ خمیر گیر، شاطر، چانه گیر و نان درآور. باید هر کدام در کار شان زبده باشند. از قدیم می گفتند «شمشیر شاطر، خمیر گیر است.»؛ یعنی اگر خمیر گیر، خمیری مناسب به شاطر ندهد، نان مناسبی هم تهیه نخواهد شد. در نانوايي ها معمولاً مردم کمتر خمیر گیر را می بینند، زیرا او معمولاً در اتاقی کنار انبار آرد، کار می کند. نانواي پیش کسوت منطقه سلمان در ادامه از آرد هایی که این روزها برایش آورده می شود، ابراز راضی کرده و می گوید: بعضی آرد ها خیس است. با این آرد خیس خورده واقعاً نمی توان نان خوبی تهیه کرد. در سیلو های گندم، لوله هایی است که آب به روی گندم می باشد تا اگر دو خاک به وجود نیاید. گاهی از دستشان در می رود و آب زیادی می ریزند و در نتیجه گندم و آرد خراب می شود. بعد که نان نامرغوب تهیه می شود، همه، ما چرا را از چشم نانوا می بینند، در حالی که سرنخ ما چرا جای دیگری است.

حرمت نان

استاد نانو درباره حرمت نان نیز می گوید: پیش از این مردم، حرمتی ویژه برای نان قائل بودند، در حالی که امروز حتی در مناطق کم بر خور دار شهر هم شاهدیم که بعضی مردم، نان دور ریز دارند. در زمان قدیم، در کنار شاطر ظرفی یا تشت آبی بود که دستش را به آن می زد تا خیس شود و بتواند خمیر بگیرد. مردم تا این حد کار نانوايي را مقدس می دانستند که برخی برای شفای بیمارانشان از آن آب می بردند و به اصطلاح می گفتند این دستگاه، دستگاه مرتضی علی (ع) است. نانو حرمت داشت اما امروز بر خورد خوبی با ما



از قدیم

می گفتند

«شمشیر شاطر،

خمیر گیر

است.»؛ یعنی

اگر خمیر گیر،

خمیری مناسب

به شاطر ندهد،

نان مناسبی

هم تهیه

نخواهد شد. در

نانوايي ها معمولاً

مردم کمتر

خمیر گیر را

می بینند. زیرا او

معمولاً در اتاقی

کنار انبار آرد،

کار می کند

نمی شود و جایگاه اجتماعی خوبی نداریم.

نانواي کهن سال محله ما در ادامه، با اشاره به اینکه هیچ گاه برای خودش نان اختصاصی پخت نکرده است، می افزاید: مگر من و خانواده ام با بقیه مردم فرق داریم؟ همان نانی را که برای مردم پخت می کنیم، برای خانواده ام هم می برم. بفرض اینکه کناره اش مقداری سوخته باشد، خب، بخش سالمش را استفاده می کنیم.

سبوس مهم است

او درباره آرد سبوس دار می گوید: متأسفانه خیلی از افراد آگاهی ندارند و نانی را که سفید باشد، ترجیح می دهند. وقتی آردی سبوس داشته باشد، نانی که از آن پخته می شود، تیره تر می شود و مشتریان رغبتی به آن پیدا نمی کنند، در حالی که معده، نان سبوس دار را بهتر هضم می کند اما نان سفید، مثل چسب به دیواره معده می چسبد و سخت تر هضم می شود و حتی مشکلات گوارشی ایجاد می کند. در تلویزیون و روزنامه ها هم بارها دیده ام که توضیح داده اند نان سبوس دار بهتر است اما بعضی افراد عقلشان به چشمشان است.

مشکلات نانوايي

نانواي محله سلمان درباره میزان تولید نان در هر روز و بهای آن هم می گوید: آمار کارمان متفاوت است. گاهی هزار و ۵۰۰ عدد، نان تولید می کنیم، گاهی کمتر و گاهی هم بیشتر. نان در نانوايي مادانه ای ۳۰۰ تومان است. در پایان ماه پس از کسر سهم شاگرد ها و پرداخت هزینه آب، برق و گاز و بیمه کارگران، واقعاً با هزار دعا برایم چیزی می ماند. ماه هایی هم بوده است که به اصطلاح از جیب خورده ام. علت

ما چرا هم بر می گردد به زیاد شدن نانوايي ها و کم رونق شدن مغازه نانوايي ما. در اول کار در کل محدوده پنجتن شاید سه نانوايي بود اما الآن ۱۳ نانوايي کار می کنند. من عادت کرده ام به کار و نمی توانم صبح بخوابم و باید حتماً کار کنم؛ برای همین است که نانوايي دایر است، وگرنه صرفه اقتصادی ندارد.

او در ادامه به فعالیت نانوايي های آزاد فروش اشاره و بیان می کند: اتحادیه متأسفانه مجوز های زیادی می دهد و نانوايي های آزاد فروش زیاد شده اند. ما نه می توانیم قیمت نان را افزایش دهیم و نه از میزان چانه نان بکاهیم اما آزاد فروشان چنین محدودیت هایی ندارند. برخی باند بازی ها هم در کار بوده است.

سیدخدادادی درباره اینکه شنیده می شود نان در برخی نانوايي ها برای مغازه کبابی کنار گذاشته می شود، نیز توضیح می دهد: در سال های اخیر، کبابی ها فقط از نان سنگک استفاده می کنند. نانوايي زیاد شده است و خودم دیده ام که نانوايي های سنگکی، نان را به کبابی می فرستند و حتی کرایه ماشین را هم از او نمی گیرند. نان کبابی معمولاً باریک تر و بلند تر است تا متصدی کبابی بتواند از هر نان استفاده بیشتری ببرد و صرفه بیشتری برای او داشته باشد.

از زبان کارگر دیرینه نانوايي

محمد فهمیده، مردی میان سال است که از سال ۶۸ به صورت متناوب در نانوايي سیدخدادادی کار کرده است. او درباره مشتری هایی که دارند، می گوید: ما همه جور مشتری داریم. مشتری ای داریم که تا وقتی می خواهد از مغازه بیرون رود، ده بار تشکر می کند و افرادی هم هستند که زورشان می آید یک سلام کنند. کار کردن در نانوايي حوصله و تحمل فراوانی می خواهد. از طرفی با آتش سروکار داریم و باید از دل آن، نانی مناسب بیرون بیاوریم و از طرفی با انواع مشتری مواجهیم و باید همه را به نحوی راضی کنیم. وقتی فردی می آید و می بیند که ما مشغول پخت هستیم و چند عدد نان به سر میخ زده شده است و می پرسد این نان ها تازه است، واقعاً لجم می گیرد اما خب، بهر حال باید ساخت.

او درباره میزان دستمزدش نیز بیان می کند: متأسفانه از کارگر نانوايي حمایت نمی شود. کارگر نانوايي همان مزدی را می گیرد که سال ۹۳ می گرفت. هر وقت نان گران شود، مزد کارگر هم زیاد می شود. کارمان هر روز از ساعت ۴:۳۰ صبح شروع می شود و تا ۸ صبح ادامه دارد. دوباره از ۱۰ تا یک بعد از ظهر مشغولیم. در مرحله بعدی از ساعت ۳ تا ۸:۳۰ شب مشغول کار هستیم. هر روز ۴۰ هزار تومان مزد می گیرم و روزی هم که نانوايي بسته باشد، مزدی ندارم؛ البته شاطر مبلغی بیشتر از بقیه کارکنان می گیرد.

