

برکت زندگی سه نسل از خانواده قنادهای بالاخیابان، از دعای مشتری است

۶۰ سال شیرین اعتمادی ها



زهراسحاقی از زمانی که حسن آقابه مشهد آمد، بیشتر از هشتاد سال می گذرد. اولین حضورش در حرم از سمت مسجد گوهرشاد بود و این نام کنجکاوی او را برانگیخت. با شنیدن داستان گوهرشاد، بیشتر دلش خواست که در مشهد کاری پیدا کند و مادر و خواهرش را هم از طبس به اینجا بیاورد. چند سالی در حمام کار می کرد و شب ها همان جا می خوابید تا اینکه یکی از مشتری های حمام به نام حاج علی اکبر دامغانی به او پیشنهاد داد کارگر شیرینی فروشی لاله زار نو شود. پس از چند سال شاگردی کردن، وقتی خودش استادکار شد، شیرینی فروشی گوهرشاد را در بالاخیابان راه انداخت؛ حرفه ای که پسرش جعفر و نوه اش علی هم آن را ادامه دادند و بیشتر از شصت سال است شیرینی اعیاد و عروسی های مردم دریادل و نوغان با داستان آن ها آماده می شود.



از پای اجاق تا کار با فر

حسن اعتمادی هفت فرزند دارد؛ دو پسر و پنج دختر. جعفر یکی از پسر هاست که از یازده سالگی پای کار پدر می رود و تا امروز نیز همان جا مانده است. جعفر آقامی گوید: «قنادی برایم جذاب نبود، ولی بودن کنار پدر را دوست داشتم». کم کم دستپخت پدرش را یاد می گیرد؛ از صفر تا صد؛ از اجاق کاری تا کار با فر. پس از سریازی، با اینکه شغل های اداری خوبی برایش فراهم بود، باز هم قنادی را انتخاب کرد. جعفر آقا فقط شیرینی پز نیست؛ زبانش هم شیرین است و مانند پدرش شعرهای زیادی از بر دارد و اخلاقش مثال زدنی است. او می گوید: همه عمر همراه پدرم اینجا کار کردم و افتخار این را دارم که این روزها هم در کنارش باشم و ترو خشکش کنم. پسر می گوید: پدرم کار است و مغازه ای را که من و پدرم بازگشت در این سال ها حفظ کرده ایم، راه می برد.

با خنده می گوید: البته جوان های امروزی مانند ما قدیمی ها خودشان پای فر نمی ایستند و همه کارها را بر عهده نمی گیرند. الان یک استادکار داریم که پخت شیرینی را انجام می دهد. زمانی که شیرینی یکی از خوراکی های اصلی هر خانه ای بود، به جز خودمان که پای فر می ایستادیم، دو تا استادکار هم کمکمان می کردند. شیرینی عروسی همه بچه محل ها را تأمین می کردیم.

۹۰ سال پادویی تا استادکار شدن

داستان زندگی حسن آقا با سختی هایی که کشیده تا شیرینی فروشی خودش را راه بیندازد، شنیدنی است. حسن، نوجوان چهارده ساله، وارد قنادی لاله زار نو می شود. پس از چندین شیرینی هایی که تا آن روز چشمش به دیدنشان روشن نشده بود، جذب این حرفه می شود. همان روز اول استادکارش دو سطل هفده کیلویی رابه دستش می دهد؛ سطل هایی که یک چوب بلند و سطلشان بود. به او می گوید از آب انباری که پشت باغ ملی است، برای مغازه آب بیاور. روزی سی تا چهل بار رفت و آمد، با همان سطل های سنگین؛ ۹۰ سال پادویی، دستیاری و کارهای سخت شیرینی پزی در لاله زار نو؛ سرانجام حسن اعتمادی «نیمه استاد» می شود. پس از آن به قنادی فردوسی در میدان صاحب الزمان (عج) می رود، پیش محمد شاه قاسمی، بعد هم قنادی پارس در گنبدسبز، پیش حاج خلیل صادقی، و بعد قنادی یاس و حاج اسماعیلی. چند سالی هم اینجا و آنجا کار می کند. تا اینکه در سال ۱۳۴۶، در خیابان کاشانی ۸ ملکی می خرد و به یاد خاطره اولین زیارتش در مسجد گوهرشاد، اسم مغازه اش را می گذارد «گوهرشاد»، که هم یادآور خاطراتش بود و هم اسمی با مسما.



خنجه های خاطره انگیز

جعفر آقا از روزهای سخت قنادی می گوید: قدیم ها شکر را با هاون سنگی می کوبیدند. تنور شیرینی مثل نانوائی ها بود. مراحل درست کردن شیرینی خیلی سخت بود. مادر بین مردم طرف دار زیادی داشت. حالا دستگاه ها همه چیز را راحت کرده است.

او درباره تفاوت شیرینی های قدیم و جدید می گوید: قبل از رنگ ها طبیعی بود؛ زعفران، کاکائو، گلاب. حالا از رنگ های خوراکی استفاده می کنیم. تنوع دارد، اما طعم و عطر رنگ های طبیعی چیز دیگری است. یکی از بهترین خاطرات شیرینی فروشی مربوط به خنجه بستن برای عروسی هاست. جعفر آقا رو به پدرش می کند و می گوید: یادتان هست وسایل عقد را در طبق های چوبی می گذاشتیم؟

برایمان تعریف می کند: حدود بیست نفر خنجه ها را روی سرشان می گذاشتند و می بردند به سمت خانه عروس و داماد و در راه جاووشی می خواندند. کسی که آینه و شمعدان را روی سرش می گذاشت، انعامش بیشتر بود. یک بار استادکارمان، اوس محمد طبق آینه را برداشت و بعد از کلی چرخیدن وقتی رسید جلوی خانه عروس، گفت: اول شیرینی زیر لبم بگذارید، بعد طبق را می گذارم زمین! آن قدر چرخید تا آینه افتاد و شکست! از ترس فرار کرد و دو روز پیدایش نشد! خنده های جعفر آقا و پدرش مغازه را پر می کند.

حواسمان هست تا مدیون زائر نشویم

اعتمادی ها همیشه هوای همکارانشان را داشته اند. جعفر آقا می گوید: یک روز همکاری که پنجاه متر آن طرف تر مغازه داشت، به علت کهولت سن می خواست کسب و کارش را تعطیل کند. ما به او پیشنهاد دادیم که بستنی هایت را پیش از سحر آماده می کنیم، تو فقط بیا و بفروش! پیرمرد باورش نمی شد. اما تا زمانی که زنده بود، این کار را برایش انجام دادیم.

او معتقد است که هر چه برکت در زندگی شان وجود دارد، از دعای مردم است و تعریف می کند: بارها پیش آمده است که چک داشته ایم و خدا خودش برایمان درست کرده است. چون هیچ وقت در کارمان کم فروشی نکرده ایم یا خدای نکرده جنس بد و نامرغوب استفاده نکرده ایم. اینجا به جزم مشتری های مشهدی به زوار هم شیرینی می فروشیم و حواسمان هست تا مدیون زائر نشویم. یک بار مشتری از شیراز آمد و گفت: «من خودم قنادم، اما چنین بوی شیرینی را هیچ جا حس نکرده ام!» مواد اولیه خوب، تفاوت کارماست.