

روایتی از زنانی که شغل خانگی را تجربه و توسعه داده‌اند

اشتغال بر محور خانواده

● فاطمه بختیاری | شاید شما هم گاهی دست به کار شده باشید و یک تولید خانگی ساخته باشید. مثلاً یک نوع شیرینی، کالباس خانگی، شمع دست ساز و هر آنچه که نیاز بوده از بازار بخرید اما با مواد اولیه خودتان در خانه آن را رازان تر و با سلیقه خودتان درست کرده باشید. این محصول یک محصول خانگی است و وقتی دست به تکرار آن و فروش بزنید شما یک شغل خانگی ایجاد کرده‌اید. زنان زیادی مشاغل خانگی را تجربه کرده‌اند، برخی در فراز و فرودها شکست خورده و عقب نشینی کرده و برخی ادامه داده‌اند. در ادامه با آن‌هایی که ادامه داده‌اند هم صحبت شده ایم و از دغدغه‌هایشان نوشته ایم.

به مورسیده ولی پاره نشده



بتول اصلی از آن دهه پنجاهی‌هایی است که بعد از درس و مدرسه طبق رسوم آن زمان که دختر از هر انگشتش هنری باید بریزد راهی کلاس خیاطی می‌شود و فوت و فن آن را یاد می‌گیرد؛ غافل از اینکه همین فوت و فن سال‌ها بعد کسب و کار خانوادگی‌اش خواهد شد! او که متولد سال ۵۳ است؛ پانزده سالگی با قاسم اصلی متولد سال ۴۳ که از اقوام پدری‌اش است، ازدواج می‌کند. ازدواج با مردی که هر چند شغل پدری‌اش پلی استرکاری است و به این کار وارد شده، اما حرفه مورد علاقه‌اش خیاطی است. آن‌ها از سال ۸۵ بعد از تولید محصولات مختلف، تصمیم می‌گیرند وارد کار چادر شوند. آنچه آن‌ها را به سمت این تولید می‌کشاند؛ تعهدی است که به کار خود دارند؛ چرا که معتقدند چیزی را باید تولید کرد که باعث گناه نشود. خانم اصلی می‌گوید: اوایل کار خودمان چند نفر بودیم. من و همسر و دخترم که یکی برش می‌زد، یکی می‌دوخت و یکی هم اتوکشی را انجام می‌داد. کارگاه خانوادگی در خانه داشتیم و کارهایی که سفارش می‌گرفتیم را تولید می‌کردیم. سفارش‌ها که زیاد شد، از سال ۹۰ کارگاه زدیم و از چند نفر از خانم‌ها دعوت به کار کردیم. حدود پانزده نفری الان با ما همکاری می‌کنند. حقیقت این است که دوست ندارم چیزی را تولید کنم که پوشیده نیست. برای همین هیچ وقت روی موج‌های بازار سوار نشده‌ام که هر چیزی را به هر قیمتی تولید کنم. یک دوره‌ای دوخت و تولید مانتوهای کوتاه و جلو باز زیاد به ما پیشنهاد می‌شد ولی قبول نمی‌کردیم چون معتقدیم خدای ناکرده اگر آن پوشش باعث هرگناهی شود ما هم در آن گناه دخیل و سهیم هستیم و به پای ما هم نوشته می‌شود. می‌خواهم چیزی تولید کنم که خدا بیامری پشت آن باشد برای همین پای کار چادر ماندیم. خیلی وقت‌ها شده که سفارش کار کم بوده و به قول قدیمی‌ها به مورسیده ولی به لطف خدا پاره نشده است و ما ادامه داده ایم و تعطیل نکرده ایم.

بدون سختی شیرینی ندارد

منصوره حسینی، از آن‌هایی است که از فضای روزگار سراغ تحصیلات دانشگاهی رفته و رشته تاریخ در دانشگاه فردوسی مشهد خوانده است، اما از آنجایی که از دوران نوجوانی به کارهای هنری علاقه داشته است بعد از ازدواج حرفه آشپزی و شیرینی‌پزی را دنبال کرده و حالا علاوه بر اینکه به زبردستی در آشپزی و شیرینی‌پزی رسیده است، آموزشگاهی هم راه انداخته تا به علاقه‌مندان انواع غذاهای سنتی، فست‌فودی، دسرها و شیرینی‌ها را آموزش دهد. او متولد سال ۵۷ است و یک همسر همراه و سه پسر ۲۱ ساله، ۱۸ ساله و ۹ ساله دارد که در کارها کمک دست او هستند.

می‌گوید: از مون و خطا زیاد می‌کردم و چون کلاس نرفته بودم خراب هم زیاد می‌کردم، ولی همیشه به مدل‌های شیرینی‌ها در قنادی‌ها نگاه می‌کردم تا ایده بگیرم. برای خودم و تولید خانواده کیک و شیرینی می‌پختم. ولی به صورت جدی از سال ۸۹ و بعد از ازدواج وارد این حوزه شدم. یک آگهی کلاس آشپزی که از زیر در داخل خانه انداخته بودند باعث شد که دوباره شروع کنم. البته شروعی حرفه‌ای که همراه با آموزش‌های آکادمی بود. رفتم و مدارک شیرینی‌پزی، کافی‌شاپ، آشپزی، فست‌فوت، فینگر فوت و دیگر مدارک را گرفتم. اوایل در خانه آموزش می‌دادم و سفارش قبول می‌کردم. در همین حین گاهی کلاس‌های آموزشی در شهرهای اطراف مشهد برگزار می‌کردم. بعد از مدتی دنبال مجوز آموزشگاه رفتم. هفت خان رستم بود. ولی بالاخره سال ۹۸ توانستم مجوز کارگاه را در دو بخش آشپزی و شیرینی‌پزی به اسم شهد نیشکر بگیرم. انگیزه داشتم و با عشق و علاقه پای این کار آمدم و همسر هم همراه بود و گر نه طی این مسیر واقعا سخت است. خیلی از خانم‌ها می‌آیند و کمی سختی می‌بینند کنار می‌کشند، ولی من همیشه به هنرآموزان می‌گویم که بدون سختی، شیرینی به دست آوردن معنی ندارد.

