

همراه با صفرعلی تفقدزخی که در چرخه خانوادگی پخت نان یاد گرفته که نانوای خوب باید هواشناس خوبی باشد

فیلسوف نان

قاسم فتحی پدر صفرعلی تفقدزخی به این صورتی که همه ماتصور می‌کنیم نانوای نبوده ولی به زبان امروزی، مشاور و متخصص تمام آنچه به گندم و آرد و خمیر نان ارتباط دارد، بوده است؛ او بایک نگاه، بالمس دانه‌های گندم متوجه عیار دانه می‌شده و هرکاری انجام می‌داده تا قرص نانی اعلادست مردم برسد. مثلاً دانه‌های درشت گندم را وقتی دستش می‌گرفت، می‌فهمید پوک است و بادانه پوک، نان خوبی در نمی‌آید. دانش نان حالا به صفرعلی رسیده و او هم آن راه بیچه‌هایش انتقال داده است؛ مثل اینکه گندم باید جسم داشته باشد. صفرعلی از این خرده‌ریزه‌های تخصصی درباره آرد و گندم و نان و خمیر تا دل‌تانه خواهد توی آستینش دارد. از حرف زدن درباره نان سیر نمی‌شود؛ چون نان برایش ارج و قرب زیادی دارد. نانوایی خانواده تفقدزخی در جای شلوغ و توی چشمی نیست، توی یکی از فرعی‌های کوچه پنجن ۴۷ ساخته شده است. هم خانه و زندگی‌شان آنجاست و هم زیرش نانوایی نسبتاً بزرگی که حالا دو پسر صفرعلی آنجا را می‌گردانند. با این حال با خیال راحت می‌گوید مشتری دارد؛ چون نان خوب را مردم از هر کجایی که فکرش را بکنید، می‌خرند. نانوایی خوب را هر جا باشد، ملت پیدا می‌کنند و حتی ساعت‌ها در صفش می‌ایستند. با آقای تفقدزخی در خانه‌ای که خودش یادستان خودش، سی سال پیش، در محله پنجن ساخته است، حرف زدیم.

۲۴

داستان جلد

متخصص در امور آرد، خمیر و نان

از هشت سالگی ساکن مشهد بوده؛ یعنی از سال ۴۰ به مشهد آمده و ساکن چهارراه جلالیه در قهوه خانه عرب شده‌اند. متولد روستایی به اسم جلگه رخ است که می‌شود یکی از بخش‌های شهرستان تربت حیدریه. با این حال، جداندر جدش، توی مشهد، سنا بادنشین بودند و باغ داشتند. حالا چرا اجدادش بعدش برگشتند به دهی در تربت حیدریه را خودش این‌طور تعریف می‌کند: مثل اینکه عاقل جمع بودند و سواد داشتند و احکام دینی را هم خوب می‌دانستند. برای همین باید برمی‌گشتند تا به بزرگ ده کمک کنند و بزرگی کنند.

خود آقا صفرعلی تفقدزخی سواد قرآنی دارد و در سپاه دانش هم دوسه کلاسی درس خوانده است. قبل از اینکه سال ۷۷ به طور مستقل نانوایی خودش را راه بیندازد، کارگر نانوایی بود؛ کارگر نانوایی یکی از مزایای آن وقت اتحادیه نانوایی‌ها. او آنجا برای ۴۵ سال همه‌کاری در نانوایی کرد. در همه این ۴۵ سال، کارگری مردم را کرد تا نانوایی خودش را ساخت.

ظاهراً مردم محل آمده بودند پیش برادر بزرگ‌ترش که «مانا» خوانداریم و دنبال کسی می‌گردیم که نان این محله را تأمین کند. «پنجن آن موقع هم دور از شهر بود و هم در محرومیت زیاد. آقا صفرعلی تعریف می‌کند: آن موقع اینجاییان بودند و هنوز بخشی از شهر نشده بود. رفتم بخش‌داری آن موقع امتیاز نانوایی را گرفتم و شروع کردیم.

می‌گوید پنج خواهر و برادر دیگرش که حالا خیلی‌هایشان از دنیا رفته‌اند، دست آخر برگشتند به همین کار خانوادگی‌شان و نانوایی پیشه کردند. حالا ماد یگر جز اینکه به بیچه‌هایش برای پخت نان مشورت بدهد، کار دیگری نمی‌کند: «حالا کارم این است که به بیچه‌ها عیب نانشان را می‌گویم و عیب‌آردی که می‌آید دستشان. آرد را امتحان می‌کنم که چقدر نمک می‌خواهد، خواب خمیرش چقدر باشد، اگر هوا گرم باشد، خمیر باید چقدر بخوابد، اگر سرد باشد چقدر برای درست کردن خمیر نان باید به هوانگاه کنی. اگر هوا دم داشته باشد و گرم باشد، خمیر خراب می‌شود. این‌طور به شما بگویم که ظهر یک رقم خمیر باید درست کنی، شب هم یک رقم و یک دستور برای درست کردن خمیر، یکی باید به هوانگاه کنی و یکی هم به جسم آرد.»



خواهد گرفت، می‌گوید: من از بچگی، از هفت هشت سالگی، در نانوایی کار می‌کردم و هم زمان مدرسه هم می‌رفتم. پسر بزرگ خانواده بودم و باید شغل پدرم را به نوعی ادامه می‌دادم. این کار نه مرخصی دارد، نه بیمه درست و حسابی، همه‌اش هم اجبار است و آدم یک جاهایی زورش می‌آید ادامه بدهد. چرا؟ چون هیچ پاداشی در کار نیست. اگر این‌ها را می‌داشت، شغل خوبی بود و راضی‌کننده. اگر کار کردی پول داری، اگر نه آن روز، هیچ پولی نداری. شما کارهای دولتی را ببینید. بالاخره آدم مریض می‌شود، کس و کارش از دنیا می‌رود، عروسی می‌کند، تفریح

تا چند سال دیگر نانوایان منقرض می‌شوند!

مرتضی تفقدزخی، پسر بزرگ خانواده، حالا نانوایی خانوادگی‌شان را می‌چرخاند و از صحبت‌هایش پیداست که آن چنان و مثل پدرش، از کارش رضایت ندارد. البته که کار نانوایی را دوست دارد، اما از کاری که جایگاهش را از دست داده و تنزل پیدا کرده گله مند است. او یکی دو سال دیگر بازنشسته می‌شود و به پنجاه سالگی می‌رسد ولی طبقه گفته‌هایش، با اینکه سال‌ها در سخت‌ترین شرایط کار کرده است، کمترین حقوق بازنشستگی را

می‌رود. دست کم نیاز داری چند روزی را بی دغدغه استراحت کنی؛ ولی نانوایان اصلاً چنین شرایطی ندارد. آقامرتضی می‌گوید این کار، با این وضعیت و این شرایط، آینده خوبی نخواهد داشت؛ من ندیدم دوروبرم کسی به کار نانوایی علاقه‌ای داشته باشد. همه دارند دستگاه صنعتی می‌گذارند و دیگر جز همان باقی مانده‌های صنف که از قدیمی‌ترها هستند، کسی نمی‌تواند این فشارها را تحمل کند. مطمئن باشید که تا چند سال آینده، نه شاطر نانوایان داریم و نه کارگر نانوایی.