



و نان در امور اجرایی نانواها هم باتجربه است و می‌داند برخی از هم‌صنفی‌هایش چه بلایایی سر مردم می‌آورند؛ «قیمت یک کیسه آرد دولتی مثلاً ۵ هزار تومان است ولی در بازار آزاد، نزدیک به یک میلیون تومان. خب چرا من باید روی پخت نان خوب تمرکز کنم؟ من از خدا می‌خواهم کسی، با این وضعیت، از من نان نخرد. مردم نان بد من را نمی‌خرند که نمی‌خرند؛ می‌روم آردم را به بیشترین قیمت می‌فروشم! این موضوع را شوخی نگیرید و دم دستی از کنارش رد نشوید. این خیانت بزرگی است.»

که او به زنده بودنش و بهتر بودنش کمک می‌کند و بی‌نهایت به این جسم احترام می‌گذارد. توی نگاه آقا صفر علی آرد خوب و تجربه خوب نانوا و هوای خوب، مشتری نان را بیشتر می‌کند و ماندگارتر. از او می‌پرسم در مقایسه با گذشته، نانواها برای پخت نان چه آیینی داشتند و حالا کدامش مانده است و نانواها چه نکاتی را موقع کار رعایت می‌کردند؟ «ببین! نان حالا خیلی زیاد شده و متأسفانه آجر و قُرب سابقش را از دست داده است. قبلاً هر کسی نانوا نبود. یاد می‌آید آن موقع هانر مه‌نان‌های توی نانوا می‌را. از کنار گوشه‌های مغازه، جمع می‌کردیم تاشب. بعد می‌شد یک کیلو یا دو کیلو و بعد صبح این‌ها را نم می‌دادیم و قاتی خمیر مان می‌کردیم. می‌خواهم بگویم نان تا این حد شأن داشت و منزلت. چیزی از نان را بیرون نمی‌ریختیم. حالا نان از خاک هم بی‌شأن تر شده است. چرا؟ چون خیلی ارزان است و همین ارزان بودن باعث شده هزار جور اتفاق ناچور بیفتد. دیگر نانوا برایش صرف ندارد روی بهتر شدن نانش تمرکز کند. می‌رود همان کیسه آردی را که دولت به قیمت ارزان به او داده، توی بازار آزاد می‌فروشد و بیشتر هم سود می‌کند. اصلاً نمی‌فهمم یعنی چه که قیمت نان‌ها این‌طور باهم تفاوت دارد! این خودش زمینه‌ساز فساد است به نظر من. آزاد پز و نیمه‌آزاد دولتی یعنی چه؟ همه باید یک قیمت داشته باشند.»

تفقد زُخی حالا نشان می‌دهد علاوه بر تخصص در امور آرد و خمیر

نان، ارج و قربش را از دست داده است

می‌گوید آرد خوب چرب است و نمک نمی‌خواهد. حتی یک ذره هم نمک نمی‌خواهد. مگر چه بشود که در پانزده کیلو آرد، دوسیر نمک بزنند. می‌پرسم: حالا چه؟ اصلاً همیشه آرد خوبی به دستشان می‌رسد که به مقدار نمکش فکر کنند؟ جواب می‌دهد: راستش حالا توی پانزده کیلو، گاهی نیم کیلو تا یک کیلو نمک می‌خورد. البته گاهی نانی که مامی خواهیم، در نمی‌آید. یعنی چه؟ یعنی این نان داغ داغ خورده می‌شود، ولی همین که سرد می‌شود، دیگر از دهن می‌افتد. ولی نان آرد خوب، روز بعدش، بهتر از روز اولش خورده می‌شود. انگار ساعت به ساعت جا می‌افتد.

عبارتی که از زبان صفر علی نمی‌افتد، «جسم نان» است. می‌گوید نانی که جسم داشته باشد، دوسه روز بعدش راحت می‌ماند و خورده می‌شود. در واقع، توی چشم تفقد زُخی، نان، یک شخصیت است



پنج کیلو آرد به همسایه ام نمی‌فروشم

آدمی که توی کار و کاسبی، اصول و چهارچوب اخلاقی دارد، نرمه نرمه دشمن هم پیدا می‌کند. آدم یک جایی می‌ماند که همسایه‌اش را ناراحت نکند، یا سفت و محکم، روی مرزهای اخلاقی خودش بماند. این جور موقع‌ها آدم باید چه کند؟ البته این موضوع را تفقد زُخی برای خودش حل کرده است و هیچ مشکلی هم با آن ندارد؛ «من به بچه‌هایم در نانوا می‌گفتم حق ندارید حتی پنج کیلو آرد به همسایه بفروشید. این آرد مال نان پختن است. خب همسایه ناراحت می‌شود که بشود! باید رودری بایستی را کنار بگذارید. وقتی رودری بایستی را کنار بگذارید، اولین کسی که با تو دشمنی می‌کند، همسایه‌ات است. ولی آتش جهنم سخت تر است یا دشمنی همسایه‌ات؟!»

این خلاصه مانیفست نانوا می‌باشد از فرعی‌های خیابان پنچتن است که به نظر می‌آید با آخرین نظریات فیلسوفان اخلاق هم برابری می‌کند. بعد دوباره می‌رویم به گذشته‌های نسبتاً دوری که او نانوا بود و نان‌ها همه یک قیمت بودند و نانوا می‌ها ناچار بودند همیشه نان خوب دست مردم بدهند؛ «من وقتی جوان تر بودم و در نانوا می‌کار می‌کردم صاحب‌کارم به من می‌گفت: برو ببین فلان نانوا می‌فروشد، نان کمی می‌فروشد یا نه. می‌رفتم و می‌دیدم نان‌های او هم سر میخ آویزان است. درست است که نانوا دوست دارد از همان اولین نانی که از تنور در می‌آید، نان‌هایش را بفروشد ولی بیشتر ظاهرها این اتفاق می‌افتد. زمانی که کارمندان از سر کارهایشان برمی‌گردند. آقا صفر علی البته این نکته را گوشزد می‌کند که وقتی نان یواش یواش از روی میخ می‌رود دست مردم، بهتر است. (اصطلاحاً نانواها به این موقعیت می‌گویند نان‌ها دارد مورچه‌کش می‌شود؛ یعنی آرام آرام فروخته می‌شود.) اما آن روزهایی که یکم مشتری می‌آمد و مردم شلوغ می‌کردند، کار بدتر می‌شد. می‌گوید: یاد می‌آید این موقع‌ها صاحب‌کارم، خدا بیامرز دُش، می‌گفت: باد بزن. من بچه بودم و عقلم نمی‌کشید که یعنی چه باد بزنم. بعد‌ها فهمیدم این طوری روی نان قرمز می‌شد و پخته ولی مغز نان خمیر بود؛ به جایش تند تند می‌رفت دست مردم. ولی وقتی مشتری کم بود و با آرامش نان می‌پختند، آتش را کم می‌کردند و نان مغز پخت می‌شد.»

حتی مرگ اطرافیان هم نانوا می‌را تعطیل نمی‌کند

به آقا صفر علی می‌گویم: راستش من از کار در نانوا می‌ترسم. چون هیچ وقت تعطیلی ندارد و از سپیده صبح تاشب باید توی نانوا باشی و تعطیلی در کار نیست. بعد داستان نانوا می‌را تعریف می‌کنم که حتی مرگ بچه‌اش هم باعث نشد نانوا می‌را را تعطیل کند و جنازه در خانه‌اش مانند تاکاراش تمام شود؛ چون آن موقع، تعطیلی نانوا می‌را به معنی بی‌نان شدن یک محله بود. از او می‌پرسم خودش توی این موقعیت‌ها چه کرده و چطور از پسش برآمده است؛ «اگر بچه‌هایم بیمار می‌شدند و نمی‌توانستم ببرمشان دکتر، اگر زخم نبود، نمی‌دانستم واقعاً باید چه بکنم. بعد از پسرش مثال می‌زند که دقیقاً روز بعد از مراسم دامادی‌اش رفته بود سر کارش. یا اینکه نتوانسته بود نذبه صورت خانوادگی، موقع مرگ دامادشان، در مراسم شرکت کنند، چون نانوا می‌را باید به مردم نان می‌رساند.

ما جرارد و باره به گذشته‌هایم برم، به دورترهایی که او نانوا بود. می‌پرسم تخصص خودش در نانوا می‌را چه بوده و چه کارهایی می‌کرده است؛ «من توی نانوا می‌را همه‌کار می‌کردم. خمیر گیر بودم، شاطر بودم، ناخن گیر بودم، پاچال دار و چونچه گیر هم بودم. ناخن گیر همانی بود که با انگشتانش روی خمیر می‌زد. اصل کارم خمیرگیری بود. آن موقع البته هر کسی کار تخصصی خودش را توی نانوا می‌انجام می‌داد و هیچ‌کس حق نداشت کار دیگری را انجام بدهد. جز اینکه اتفاقی پیش می‌آمد. شاطر اما نقش خیلی مهمی داشت و به اندازه سه نفر حقوق می‌گرفت.»

می‌آیم وسط حرفش و می‌گویم مردم آن موقع‌ها به نان احترام بیشتری می‌گذاشتند. یک جور دیگری با نان رفتار می‌کردند و کوچک‌ترین بی‌احترامی را بر نمی‌تابیدند. قاطعانه تأیید می‌کند و می‌گوید: قبل تر کسی که می‌آمد نان می‌خرید، ساک مخصوصی هم داشت. با کیسه سفیدی دوخته بود و همان را با خودش می‌آورد. اصلاً یزدی‌ها بدون کیسه، نان دست مردم نمی‌دادند. می‌گفتند برو کیسه بیاور و گرنه نان نمی‌دهم. چرا؟ چون نان وقتی می‌آید روی دست، انگاری قرب شده است. هوامی خورد، نرمه‌هایش می‌ریزد روی زمین، خشک می‌شود یا از دست می‌افتد. یزدی‌ها خیلی جدی بودند؛ رئیس جمهور هم می‌آمد، نان دستش نمی‌دادند. یا مثلاً یک عده سارق داشتند و نان را می‌گذاشتند وسط پارچه و چهار طرفش را می‌بستند. الان ولی می‌بینی طرف ترک دو چرخه‌اش هم نان می‌بندد، زیر بغلش نان می‌گذارد، توی راه با نان توی دستش، با چند نفر حرف می‌زند و نان خشک می‌شود. بعد چند تکه‌اش می‌افتد روی زمین و همین طوری لُخ لُخ کنان یک چیز تکه و پاره‌ای را می‌رساند خانه.

وسط صحبت‌مان نوه‌اش در خانه را باز می‌کند و با خجالت، چیزی می‌گوید که درست نمی‌فهمم. پدر بزرگش ولی انگار حرفش را

