

قدیر صید محمدخانی، در کنار خانواده، به هدف شغلی اش رسیده است

می خواستم نانوای محله مان باشم



راه تجربه

دارد. ساعت های می تواند با مشتری ها خوش و بش کند. کاری که کمتر کسی از عهده اش برمی آید. علی خودش تاپیش از این آشپزستوران های آن سوی شهر بود. اما در نهایت دلش نخواست پدرش دست تنها بماند. او هم به نانوایی آمد و کنار پدر ایستاد: «نمی خواستم پدرم تنها باشد. کار نانوایی سخت است. جوان های امروز کمتر حاضر می شوند ۶ صبح از خوابشان بزنند و در گرمای تنور کار کنند.»

● فوت و فن نان خوب

علی که حالا کنار پدر پای تنور ایستاده است، از رموز پخت نان خوب می گوید و رعایت جزئیاتی که کیفیت نان را می سازد: «مایه خمیر باید حداقل چهل دقیقه بخوابد. اگر این زمان رانداشته باشد، نان هم خوب نمی شود.» بعد با لیخند اضافه می کند: «می دانید چرا می گویند خمیر بی مایه فتیر است؟ ریشه اش همین است. خمیر بدون مایه چیزی از آب در نمی آید.»

حالا که نانوایی کوچک خانواده رونق گرفته و صف طولانی مشتری ها هر روز جلومغازه دیده می شود، این سه نفر به آینده فکر می کنند. آقاقدیر، صغرا خانم و علی یک آرزو دارند: اینکه روزی نانوایی بزرگ تری داشته باشند، جایی که کارشان گسترش پیدا کند و بتوانند هم بیشتر نان بپزند و هم مشتری های بیشتری را راهی خانه کنند.



سحر نیکو عقیده | کرکره نانوایی قدیر صید محمدخانی زودتر از همه دکان های کوچه بالا می رود. هنوز سپیده نرزه، ساعت ۴ صبح، او در تاریکی هوا، خودش را به تنور نانوایی شان می رساند، خمیر را ورز می دهد و برای پخت اولین چانه ها آماده می شود. کوچه ساکت است و جز صدای چرخش دستگاه دوار تنور، صدایی به گوش نمی رسد. کمی بعد، حوالی ۶ صبح، صغرا خانم عباسی، پشت پاچال می ایستد و علی، پسرشان، چانه های بعدی را برای پخت می گیرد تا پدر با خیال راحت، پای تنور، نان ها را پیزد. صبحانه کوتاهشان همان جا، کنار تنور همراه با چای داغ و نان تازه خورده می شود.

فرق این نانوایی با بقیه نانوایی ها همین است؛ اینکه پشت تنور گرم نانوایی خیابان ظفیری در محله شهید باهنر، یک خانواده حضور دارند، شریک و همدل هم هستند و هر روز، صبحشان را با هم و پای تنور آغاز می کنند.



● رها کردن قالی بافی برای رسیدن به یک رویا

از میان صف شلوغی که جلونانوایی کشیده شده، خودم را به داخل نانوایی می رسانم. صغرا خانم پشت پاچال ایستاده است؛ باروی خوش به مشتری ها سلام می دهد و نان های داغ را یکی یکی به دستشان می دهد. گوشه دیگر، علی با حوصله، خمیرها را چانه می گیرد و نگاهش هر چند دقیقه یک بار به دست های پدرش می افتد. آقاقدیر هم پای تنور ایستاده، حرفه ای و دقیق، نان ها را از دل تنور بیرون می کشد. از دور هم می توان فهمید که این نانوایی فقط یک محل کار نیست و محل همراهی یک خانواده همدل و صمیمی است. قدیر صید محمدخانی، متولد سال ۱۳۵۱ سال های کودکی را در بازار فرش سرشور گذراند و تا نوزده سالگی کارش پرداخت قالی بود اما دلش هیچ وقت با آن کار صاف نشد. گرد و غبار و پرزها نفسش را می پرید و خودش هم علاقه ای به کار نداشت. همیشه در دلش آرزوی دیگری می جوشید: «همه بچه های خواستند دکتر یا مهندس شوند، اما من از همان اول می خواستم نانوای محله مان باشم.»

در نوزده سالگی بالاخره جرئت کرد. کار قدیمی اش را رها کرد و و شاگرد یکی از نانوایی های محله کوچه شهید ظفیری ۹۰ شد. مدت ها پاچال دار بود، بعد توانست پای تنور بایستد و شاطر شود. تجربه ها جمع شد، مهارتش افزایش یافت، اما رؤیای قدیمی هنوز با او بود؛ اینکه روزی کرکره نانوایی خودش را بالا بدهد.

● کار ما فقط نان درآوردن نیست!

صغرا عباسی سال ها پشت آرزوهای همسرش ایستاده بود. همان کسی که او را تشویق کرد کار قالی پردازی را کنار بگذارد و شاگرد نانوا شود. این بار هم پا به پایش آمد. پنج سال پیش، با فروختن طلاهایش و پس اندازی که

جمع کرده بودند، آقاقدیر توانست رؤیای دیرینه اش را عملی کند و نانوایی خودش را راه بیندازد. اما راه آسانی نبود. آقاقدیر می گوید: اداره تعزیرات می گفت سهمیه این محله برای نانوایی پر است. با کلی دوندگی و در دسر بالاخره اجازه دادند نانوایی راه بیندازیم. ما می خواستیم نان لواش بپزیم؛ چون فکرمی کردیم اینجا بهتر می گیرد، اما اجازه ندادند. ناچار شدیم تافتون ماشینی بزنیم.

نانی که آن روزها چندان امیدی به فروشش نداشتند، حالا حسابی در محله طرفدار پیدا کرده است. هر روز صبح جلونانوایی صف می کشند و صغرا خانم دلیل رونق کارشان را دقت و وسواس همسرش می داند: «بی وضو دست به خمیر نمی زند. همیشه می گوید کار ما فقط نان درآوردن نیست، نان برکت خداست و باید گرم و تازه و با کیفیت به دست مردم برسد. باید نانی که درمی آوریم حلال باشد.»

● پاچال داری صبوری می خواهد

اما رونق این نانوایی فقط به دست های قدیر گره نخورده است. روی خوش و برخورد گرم صغرا خانم عباسی هم بی تأثیر نبوده است. او با همه خانم های محل سلام و احوال پرسی دارد: «قبل از همین محله آرایشگر بودم و همه را می شناختم. پنج سال پیش که همسرم نانوایی را زد، کار خودم را تعطیل کردم تا همراهش باشم. از آن روز پاچال دار شدم.»

به گفته علی، پسرشان که متولد ۱۳۷۸ است، پاچال داری از ایستادن پای تنور هم طاقت فرساتر است: «مادرم صبر و حوصله زیادی



● این نان را می شود خالی خورد!

مسعود شازعی یکی از مشتری های همیشگی این نانوایی است. هر روز صبح دوازده نان تافتون را تا ماشین می برد و روی صندلی عقب، روی یک پارچه می چیند. او از اهالی بلوچ همین خیابان است و ده فرزند قدونیم قد دارد. برای همین هم نان خانواده پرجمعیتش را همیشه از اینجا می خرد.

از کیفیت نان می گوید: «اینکه نان ها خشک نمی شوند و آن قدر خوشمزه اند که همان روز خالی خالی خورده و تمام می شوند. او حالا دیگر آقاقدیر و خانواده اش را خوب می شناسد و باور دارد مشتری بودنش فقط به خاطر نان نیست؛ «نانواها امروز بیشتر دنبال نان درآوردن هستند، اما قدیر آدم را یاد نانواهای خوش رو و حلال خور قدیمی می اندازد. همان هایی که عاشق کارشان بودند...»