

نانوای قدیمی و معتمد محله رده، نان مرغوب به سفره اهالی پیشکش می‌کند

وظیفه‌ای به نام خوب پختن

۲۰

راه تجربه

از مشتری‌هایی است که صبورانه، منتظر مانده است توی صف تا نوبتش شود و حالا با چند قرص نان بربری و رضایتی عمیق، دارد نانوايي محله رده با قدمتی بیست و شش ساله را ترک می‌کند. چنگیزی برای جلب رضایت مردم که رضایت خدائیزد آن هست، به نان خوب پختن اکتفا نمی‌کند. کاسه‌ای پر از پلاک را نشانمان می‌دهد که روی آن عدد های ۷۰۵ حک شده است. می‌گوید: دوسالی هست که با مسجد حضرت زینب (س) در محله عباس آباد همکاری می‌کنیم. آن‌ها این پلاک‌ها را می‌دهند به خانواده‌های تحت پوشش خود تا وقتی می‌آیند نانوايي ما، به جای پول، پلاک بدهند و نان رایگان بگیرند. ما هم صبر می‌کنیم آخر ماه بشود و با مسجد، تسویه می‌کنیم. اگر پول کم بیاورند، خودمان ما به التفاوتش را می‌پردازیم. این‌ها سوای حساب دفتری است که و بژه کمک‌های خیران باز کرده است و هر صفحه اش حساب یک روز را نشان می‌دهد. او که با قدمت بیست و شش ساله نانوايي اش به معتمد محله تبدیل شده است، می‌گوید: مردم بانی می‌شوند برای نان صلواتی. ما هم واسطه می‌شویم برای رساندن آن به دست هم‌محله‌ای‌های نیازمندی که می‌شناسیم. گاهی تعداد نان‌های صلواتی که به نیازمندان تقدیم می‌کنیم، از مبلغی که مردم بانی شده‌اند، بالای زند. طوری نیست؛ خاطر جمع است که در درگاه خدا گم نمی‌شود.



فرزانه شهامت به سحرخیزی، خورده است، حتی حالا که بعد از پنج دهه ایستادن پای تنور نانوايي، کار را کمابیش سپرده است دست جوان‌ترها. حسین علی چنگیزی، نانوايي خیراندیش محله رده، به یاد همه سال‌های نوجوانی و جوانی اش که صرف نان‌رسانی به سفره‌های اهالی شهر شده است، هنوز هم ساعتی از روز خود را در نانوايي سپری می‌کند. از شنیدن رضایت مشتری‌ها به خاطر نان بربری گرم و تازه‌ای که به دست مردم می‌دهد، لذت می‌برد و با گفتن یک «نوش جان» از ته دل، بدرقه‌شان می‌کند.

● شاگردی کردن دور از خانه

«حسین علی ما را هم با خودت سرکار ببر.» پیشنهاد بابا به یکی از بستگان دور که شهرنشین و نانوا بود، بهانه مهاجرت حسین علی به مشهد شد. درست در پانزده سالگی اش که مصادف بود با سال ۱۳۴۷؛ «کلاس ششم را خوانده بودم و چندسالی هم در کار کشاورزی به بابا کمک کرده بودم. به زمان ما، بچه در این سن و سال، عقل رس به حساب می‌آمد و می‌شد برای شاگردی، او را کیلومترها دورتر از خانه، فرستاد.» قرار حسین علی با کارفرمای خود که در نانوايي کوچه حسین باشی مغازه داشت، بعد از نوروز بود. سیزده راکه در طبیعت بکر روستای پدری به در کرد، با یک بچه لباس، از روستای موچنان راه افتاد به سمت جایی که اتوبوس‌ها، مسافر می‌آوردند به مشهد؛ «هفت کیلومتر راه را پیاده رفتیم و سوار اتوبوس مشهد شدم. دروازه قوچان که می‌افتاد قبل از میدان توحید فعلی، پیاده شدم و بعد از چند ساعت استراحت، کارم را در نانوايي که نان بربری خراسانی را در تنوری زمینی می‌پخت، شروع کردم.» یک هفته‌ای طول کشید تا دست‌های زحمت‌دیده حسین علی، به داغی نان‌هایی که از تنور بیرون می‌کشید، عادت کند.

● تحمل سختی‌ها برای رسیدن به برکت

سنتی بودن، زحمت کار در نانوايي را دوچندان کرده بود. خمیرگیر، ساعت یک نیمه شب می‌آمد نانوايي تا کارش را شروع کند و حسین علی، حوالی ۴ صبح؛ وقتی که هنوز تاریکی شب، جای خود را به روشنائی روز نداده بود. او یک سال در آن نانوايي و چندسالی هم در نانوايي‌های محدوده بولوار سجاده و بولوار ابوطالب کار کرد و در کار خود، استاد شد. از آن سال‌ها، سوای برکتی که به سفره اهالی می‌بخشید، دشواری‌هایش را به یاد می‌آورد، به ویژه در ماه روزه که تشنگی، طاقتش را طاق می‌کرد؛ «بعد اذان آن قدر آب و شربت می‌خوردم که یکی دو ساعت طول می‌کشید تا بتوانیم دوباره بلند شویم و کار کنیم.» دلخوشی اش در همه این سال‌ها برای تحمل سختی‌های این حرفه، برکتی است که با همه وجود، به آن اعتقاد دارد و می‌گوید: همیشه به همکارهایم می‌گویم هر چند برای پخت نان از مردم پول می‌گیریم، و وظیفه بزرگ‌ترمان این است که سعی کنیم خوب بپزیم و نگذاریم نعمت خدا، اسراف شود. این طور که کار کنی، برکت می‌آید توی کارت.

● نان قدیم، عطر دیگری داشت

با وجود تلاش آقای چنگیزی و همکارانی که او را «حاجی» صدا می‌زنند، اعتراف می‌کند به اینکه عطر نان‌های قدیم، از نظر عطر و طعم، چیز دیگری بود؛ «عطر نان از نانوايي می‌زد بیرون و می‌پیچید توی کوچه‌های اطراف. نمی‌دانم

چرا، شاید به خاطر گندمش بود. شاید هم به خاطر خمیرمایه‌های طبیعی که استفاده می‌کردیم.» او ادامه می‌دهد: هر روز بنده خدایی می‌آمد ده پانزده کیلو آرد می‌برد از نانوايي و به جایش، خمیرمایه می‌آورد. ما این خمیرمایه را به دو سه کیسه آرد اضافه می‌کردیم و سه نفری، چند ساعت ورز می‌دادیم و لگد می‌کردیم. بعد توی ظرف می‌گذاشتیم و روی آن را با پارچه می‌پوشاندیم تا خمیر استراحت کند و بشود کل خمیرمایه برای پخت نان فردای نانوايي.

● معتمد خیران محلی

«حاجی، خدا پدرت را بیا مرزد با این نانی که می‌پزی!» صدای یکی



دور روی سکه کار در نانوايي

سعید چنگیزی، متولد ۱۳۶۵، فرزند و همکار

سال ۸۸، وقتی در رشته مکانیک خود رو فارغ التحصیل شدم، این رشته را برای همیشه گذاشتم کنار و شدم همکار پدرم که دست تنها بود. از قبل، در نانوايي رفت و آمد داشتم و سختی‌های این کار را می‌دانستم؛ باین حال به نظرم در آن مقطع که هنوز خودم و علاقم را درست نشناخته بودم، بهترین انتخاب را کردم. شاید به نظر بیاید که داشتن تحصیلات دانشگاهی برای کار در این حرفه، فایده‌ای ندارد اما اگر به این وجه کار ما توجه کنید که از کودک خردسال و بی‌سواد تا استاد دانشگاه، پیرمرد سالخورده، خانم خانه‌دار و... مشتری نانوايي هستند، قبول می‌کنید که داشتن تحصیلات و روابط عمومی بالا در درست تا کردن با این قشر متنوع، تأثیر مستقیم دارد. شرایط نانوايي را نمی‌شود تغییر داد؛ مثلاً گرمای آن را و گرگنه در و دیوار آن را از آکواریوم، پرند و گیاهان مختلف، پرمی‌کردم. کاش لااقل همکارانم، هم‌سن و سال خودم بودند و با همین سطح از تحصیلات، تا گپ و گفت‌ها پیمان در ساعت‌های طولانی حضور در نانوايي و کارهای تکراری اش، لذت بخش تر باشد. در برابر تمام این نداشته‌ها دلخوشم به حلال بودن دستمزد و اینکه معاون اول حاجی هستم.

