خاطرات یک ساختمان قدیمی در خیابان رازی که بخشی از تاریخ نان رضوی در آن گذشت

روزی روزگاری مشهد

جای خالی بوی خوش یک خاطره شیرین

بازدید مقامات از محصولات کارخانه نان رضوی در سال ۱۳۵۱

ساختمان نان رضوی در سال‌های ۱۳۵۳ تا ۱۳۵۷

پیش از ایجاد کارخانه نان رضوی، این مجموعه در سال ۱۳۴۶ یک نانوایی ساده بوده است

نمایی از دکه نان رضوی در دهه ۵۰ قرن ۱۴ خورشیدی

سیده نعیمه زینبی | ساختمان خیابان رازی در حال تخریب است؛ ساختمانی که برای سال‌ها نشانی از خاطره‌انگیزترین نام‌های خوراکی مشهد بود و بعدها نشر «به‌نشر» در آن استقرار یافت. پشت دیوارهای این بنا، روزگاری بخشی از تاریخ نان رضوی جریان داشت؛ نامی که برای چند نسل از مشهدی‌ها و زائران، با دونات، کیک، شیرینی و دکه‌های آشنای اطراف شهرگره خورده است. محصولات نان رضوی در مشهد فقط یک کالای خوراکی نبودند و به‌مرور به طعمی مشترک در حافظه جمعی شهر تبدیل شدند. حالا تخریب این ساختمان قدیمی، بهانه‌ای است برای بازگشت به پیشینه مجموعه‌ای که حدود ۵۷ سال از شکل‌گیری رسمی آن می‌گذرد؛ مجموعه‌ای که از یک خبازخانه کوچک در مجاورت بیمارستان شاهرضا آغاز و در دهه‌های بعد، به یکی از نشان‌های آشنا و پرخاطره مشهد بدل شد.

نمایی از فضای داخلی کارخانجات نان رضوی در دهه ۷۰ قرن ۱۴ خورشیدی

عکس: میلاد سمنگانی | شهرآرا

نمایی از تخریب ساختمان قدیمی نان رضوی که مدتی «به‌نشر» بود

نانوایی در مجاورت بیمارستان

وقتی به همان سال‌های نخست تأسیس شرکت نان رضوی می‌رویم، به یک نانوایی درمجاورت بیمارستان شاهرضا برمی‌خوریم که در نگاه اول، برای رفع احتیاجات این مریض‌خانه تأسیس شده بود. در صفحه معرفی تارنمای این شرکت آمده است که حدود سال ۱۳۴۶، نانوایی کوچکی درگوشه‌ای از بیمارستان امام رضا(ع) مسئولیت تهیه نان برای کارمندان و بیماران بیمارستان را برعهده داشت. کیفیت نان این خبازخانه به‌تدریج در مشهد آن روزگار شهرت پیدا کرد؛ تا جایی که موجودی آن در بسیاری از مواقع، هم‌زمان پاسخ‌گوی نیاز بیمارستان و خریداران بیرونی نبود.

البته ردپای این خبازی در میان اسناد موجود در مرکز اسناد آستان قدس رضوی نیز باقی است. در نامه‌ای که از سوی آستان قدس رضوی برای وزیر کشور در سال ۱۳۵۶ خورشیدی نوشته شده، آمده که، کارخانه نان قدس رضوی در سال ۱۳۴۷ با سرمایه‌ای حدود چهار میلیون ریال ایجاد شد تا نان موردنیاز بیمارستان شاهرضا، مهمانسرا و دیگر مؤسسات وابسته به آستان قدس رضوی را تأمین کند. در ادامه همین نامه نیز توضیح داده شده که پس از آن، برای تأمین بخشی از نان مصرفی زائران و ساکنان شهر مشهد، ظرفیت تولید این مجموعه به‌تدریج افزایش پیدا کرد.

عبدا... جلایر، مدیر دهه ۶۰ و ۷۰ این مجموعه تولیدی نیز در همان تارنامه با اشاره به آغاز فعالیت این واحد تولیدی توضیح می‌دهد که نان رضوی در ابتدا با عنوان خبازخانه بیمارستان امام رضا(ع)، تنها وظیفه تهیه و تأمین نان مورد نیاز بیمارستان را برعهده داشت، اما بنا بر تصمیم مسئولان وقت آستان قدس رضوی و با استفاده از چند دستگاه ساده و دستی، تولید فراورده‌های نان ماشینی را آغاز کرد و به‌تدریج از حالت یک خبازخانه ساده به شکل کارگاه تولیدی نان ماشینی درآمد.

در سطور کتاب تاریخ آستان قدس، تألیف آقای مؤتمن، نیز به این نانوایی اشاره و تعداد نیروهای خبازخانه پنج نفر ذکر شده است. از میان همه این نوشته‌ها و اظهارات می‌توان نتیجه گرفت که شرکت بزرگ نان قدس رضوی، حدود شصت سال پیش، فقط یک نانوایی ساده با چند کارگر بوده است.

تبدیل نانوایی به شرکت سهامی خاص

برحسب ظاهر، استقبال از نان‌های خبازخانه بیمارستان شاهرضا به قدری زیاد بود که مسئولان امر را مجاب کرد آن را به یک کارگاه یا کارخانه تبدیل کنند. البته درباره سال شروع فعالیت کارگاه، میان اظهارات مدیر دهه ۶۰ این کارخانه و آنچه در تارنمای آن آمده، تفاوتی چندساله وجود دارد. جلایر سال شروع کارگاه را سال ۱۳۴۶ خورشیدی بیان می‌کند و توضیح می‌دهد که این مجموعه در همان سال، به موجب پروانه تأسیس دریافتی، دوره جدید فعالیت خود را در زمینه تولید انواع نان ماشینی، کیک و شیرینی با سرمایه ۱۰ میلیون ریال آغاز کرده است. این در حالی است که دیگر منابع، آغاز فعالیت رسمی شرکت را سال ۱۳۵۱ می‌دانند.

همین موضوع در نامه‌ای به امیرعباس هویدا، وزیر دربار، نیز به شکل دیگری بازتاب پیدا کرده است. در این نامه آمده که این مجموعه در سال ۱۳۴۷ با سرمایه‌ای حدود ۴ میلیون ریال و با هدف تأمین نان مصرفی بیمارستان شاهرضا، مهمانسرا و دیگر مؤسسات وابسته به آستان قدس رضوی ایجاد شد و پس از آن، برای تدارک بخشی از نان مصرفی زائران و ساکنان مشهد، ظرفیت تولید آن به‌تدریج افزایش یافت.

مرحوم عطاردی نیز در تاریخ آستان قدس رضوی این تبدیل وضعیت را توضیح داده و نوشته است که در سال ۱۳۴۷، چون تولید کارخانه مازاد بر نیاز بیمارستان به نظر می‌رسید، تصمیم گرفته شد این واحد به اجاره واگذار شود. برای این کار حتی در جراید آگهی‌هایی منتشر کردند، اما کسی از آن استقبال نکرد. سرانجام در سال ۱۳۵۱، به منظور توسعه کارخانه، شرکت سهامی خاص نان قدس رضوی تأسیس شد؛ شرکتی که فعالیت آن در همان اراضی بیمارستان شاهرضا، در حاشیه خیابان رازی و در محل همان خبازخانه اولیه شکل گرفت.

تغذیه رایگان و افزایش تولید

شهریور سال ۱۳۵۲ است که فرمان تغذیه رایگان از راه می‌رسد و از مسئولان آستان قدس برای تأمین نیاز آن درخواست همکاری می‌شود. در این قانون، پیش‌بینی شده بود که به دانش‌آموزان هرشیفت، شیر و یک نان شیرینی رایگان داده شود. در دی ماه همین سال، وزیر کشور از کارخانه رضوی بازدید می‌کند و پس از آن، در نامه‌ای به وزیر بازرگانی توضیح می‌دهد که به اعتقاد شماری از اولیای دانش‌آموزان، نانی که در کارخانه مخصوص مشهد تهیه می‌شود، از بیسکویت‌هایی که در مدارس به مصرف دانش‌آموزان می‌رسد، مطبوع‌تر و مناسب‌تر است.

در این میان، شرکت‌های تهرانی مانند شرکت سهامی خاص سالوین و شرکت مینو نیز برای تأمین تغذیه مدارس اعلام آمادگی می‌کنند، اما استاندار خراسان در پاسخ به آن‌ها توضیح می‌دهد که میان شرکت نان قدس رضوی و وزارت بازرگانی قراردادی برای استفاده از تولیدات این شرکت منعقد شده و اکنون نیازی به محصولات شرکت‌های دیگر وجود ندارد.

در همین سال، نامه‌ای از سوی مدیر کارخانه به آموزش و پرورش نوشته می‌شود که ما را با محصولات این واحد تولیدی در آن سال‌ها آشنا می‌کند. همراه این نامه، نمونه‌هایی از محصولات تولیدی شرکت برای تغذیه رایگان فرستاده می‌شود. پیشنهاد کارخانه برای مدارس، هفت محصول شامل کاپ‌کیک، مینی‌کیک، کلوچه ژاپنی، دونات، بیسکویت، ساندویچ‌کیک و سوئیس‌رول است.

درنهایت، برنامه تغذیه طبق اعلام آموزش و پرورش به استانداری خراسان در آن سال‌ها چنین تنظیم می‌شود که چهار روز در هفته نان رضوی، یک روز شیر و بیسکویت همراه با نان کوچک مخصوص رضوی و یک روز نیز میوه میان دانش‌آموزان توزیع شود.

همین قرارداد با شرکت نان قدس رضوی سبب می‌شود توسعه این شرکت ضروری به نظر برسد. در کتاب تاریخ آستان قدس رضوی آمده است که در سال ۱۳۵۳، ظرفیت تولید کارخانه نان رضوی از چهار تن به دوازده تن در روز افزایش یافت. همچنین با خرید ماشین‌آلات و وسایل مختلف، کارخانه به مرحله‌ای رسید که می‌توانست ضمن تأمین نیاز مصرف‌کنندگان انواع نان‌های سفید و فانتزی، روزانه بیش از ۱۵۰ هزار واحد نان مخصوص تغذیه رایگان تولید کند.

طرح توسعه برای تولید بیشتر

بسیاری از نامه‌نگاری‌های این شرکت که از دهه ۵۰ باقی مانده، مربوط به طرح توسعه و افزایش تولید کارخانه نان قدس رضوی است. در یکی از این مکاتبات در سال ۱۳۵۲، افزایش تقاضا از سوی مصرف‌کنندگان، اعم از زائران و ساکنان مشهد و همچنین بالا رفتن تدریجی تعداد دانش‌آموزان زیر پوشش طرح تغذیه رایگان در استان خراسان، از دلایل اصلی نیاز به توسعه کارخانه بیان شده است. در همین نامه درخواست شده بود که در صورت تصویب، اجازه احداث واحدی جدید صادر شود؛ واحدی که بتواند پاسخ‌گوی نیاز فعلی و آتی متقاضیان فراورده‌های شرکت نان قدس رضوی باشد.

دو طرح توسعه‌ای برای این کارخانه مطرح می‌شود: انتقال آن به جاده سنتو و گسترش کارخانه خیابان رازی. تولیت آستان قدس رضوی در ۸ آبان ماه سال ۱۳۵۴ از کارخانه نان رضوی بازدید می‌کند و در جریان این بازدید، دستور توسعه کارخانه، بهبود هرچه بیشتر کیفیت محصولات و بهداشتی‌تر شدن روند تولید را می‌دهد.

در مرحله نخست این توسعه، نجفی در گزارشی به مقام تولیت، برآورد مالی دو مرحله طرح را توضیح می‌دهد. طبق این گزارش، سرمایه‌گذاری مرحله اول حدود ۶۶ میلیون ریال پیش‌بینی شده بود و مرحله دوم نیز به انتقال کارخانه فعلی به جاده سنتو، در زمین طرح‌های صنعتی آستان قدس، اختصاص داشت؛ مرحله‌ای که کل سرمایه‌گذاری آن حدود ۳۰۰ میلیون ریال برآورد می‌شد.

با توجه به مکاتبات بعدی می‌توان فهمید که توسعه کارخانه در خیابان رازی، به‌ویژه برای تولید محصولات مربوط به تغذیه رایگان، زودتر به سرانجام رسید و ساخت کارخانه شماره ۲ در جاده سنتو به کندی پیش رفت.

فروشگاه‌های نان رضوی در ۵۰ سال پیش

در نامه‌ای که از سوی مدیر شرکت رضوی به مهندس پروهان، قائم‌مقام آستان قدس در آن زمان، نوشته شده، تعداد فروشگاه‌های کارخانه یازده فروشگاه ذکر شده است؛ فروشگاه‌هایی که از ساعت ۵ صبح تا ۱۰:۳۰ شب فعالیت می‌کردند. این مراکز فروش در نقاط مختلف شهر پراکنده بودند؛ از فروشگاه مرکزی خیابان رازی، جنب کارخانه نان رضوی، تا کیوسک‌های اطراف حرم، میدان تقی‌آباد، خیابان پهلوی، خیابان طبرسی، پایین خیابان، بازارچه حاج‌آقاجان، بولوار وکیل‌آباد، میدان شاه و خیابان شاهرخ.

براساس همین نامه، فروشگاه مرکزی در خیابان رازی و جنب کارخانه قرار داشت. کیوسک شماره ۲ در فلکه شمالی و جنب صحن بست علیا، کیوسک شماره ۳ در میدان ششم بهمن، تقی‌آباد، جنب هنرستان صنعتی مشهد و کیوسک شماره ۴ در خیابان پهلوی، جنب بانک ملی شعبه مشهد فعالیت می‌کردند. فروشگاه شماره ۵ در خیابان طبرسی و در مجاورت باغ رضوان بود و فروشگاه شماره ۶ در فلکه حرم، مقابل خیابان تهران قرار داشت. کیوسک شماره ۷ در ابتدای خیابان نادری پایین خیابان، کیوسک شماره ۸ در ابتدای بازارچه حاج‌آقاجان، کیوسک شماره ۹ در بولوار وکیل‌آباد مقابل پارک آریامهر، یعنی بوستان ملت امروز و کیوسک شماره ۱۰ در میدان شاه، شهدا، مقابل شهرداری مشهد قرار داشتند. فروشگاه شماره ۱۱ نیز در خیابان شاهرخ، مطهری امروز، نرسیده به میدان شهرداری فعالیت می‌کرد.

در طرح توسعه، نجفی در نامه‌ای به شرکت مخابرات اعلام می‌کند که این شرکت برای فروشگاه‌های تازه خود به بیست شماره تلفن جدید نیاز دارد. در ادامه، رئیس کارخانه برای چند نقطه درخواست دستگاه و خط تلفن می‌کند؛ از جمله کارخانه نان رضوی در خیابان رازی، کارخانه جدیدالتأسیس نان رضوی در جاده سنتو، مقابل پمپ بنزین شیبانی و جنب کارخانه کنسرو و سردخانه رضوی، فروشگاه شماره ۳ در میدان تقی‌آباد، فروشگاه شماره ۱۲ مقابل پارک آریامهر، فروشگاه شماره ۱۳ در بولوار فردوسی، فروشگاه شماره ۱۴ در میدان کوهسنگی، فروشگاه شماره ۱۵ مقابل هتل هایت، فروشگاه شماره ۱۶ در میدان راه‌آهن، فروشگاه شماره ۱۷ مقابل شرکت برق دراول بهار، فروشگاه شماره ۱۸ در میدان عدل پهلوی، میدان امام خمینی امروز، فروشگاه شماره ۱۹ در چهارراه دروازه طلایی، مدرس، مقابل بانک پارس، و فروشگاه شماره ۲۰ در میدان کورش، ۱۷ شهریور امروز.

البته در جریان طرح توسعه حرم رضوی، سه فروشگاه شماره ۲، ۵ و ۸ تخریب می‌شود و شرکت، در مکاتبات خود، درخواست واگذاری دو باب مغازه در بازار رضا را به جای آن‌ها مطرح می‌کند.

کارخانه نان رضوی پس از انقلاب

در یکی از نخستین نامه‌ها درباره کارخانه شماره ۲، در ۵ اسفندماه سال ۱۳۵۲، مدیرعامل شرکت به معاونت فنی و امور املاک آستان قدس می‌نویسد که براساس مصوبات آخرین جلسه هیئت مدیره و مجمع عمومی شرکت، مقرر شده است خط تولید کیک مخصوص تغذیه رایگان به محل یادشده در جاده قوچان منتقل شود. او در ادامه از معاونت فنی و امور املاک آستان قدس می‌خواهد که دستور تحویل هرچه سریع‌تر زمین به شرکت صادر شود تا اقدامات لازم برای احداث کارخانه انجام گیرد.

پس از این، پیگیری‌ها برای ایجاد کارخانه جدید آغاز می‌شود و از این تاریخ به بعد، نام کارخانه جاده سنتو در بیشتر نامه‌نگاری‌های شرکت دیده می‌شود. طبق آنچه در کتاب تاریخ آستان قدس آمده، در سال ۱۳۵۵ طرح ایجاد یک واحد تولید کیک تمام اتوماتیک با ظرفیت اسمی ۱۸ هزار تن در سال تصویب شد. پس از آن، با یک شرکت خارجی قرارداد بسته شد و عملیات احداث پروژه‌ای با زیربنای ۱۰ هزار متر مربع در ابتدای جاده قوچان آغاز گردید. بخشی از عملیات تا سال ۱۳۵۷ پیش رفت، در ایام وقوع انقلاب اسلامی، کار متوقف شد.

طبق اظهارات جلایر، در یک مقطع، کارخانه رو به ورشکستگی می‌رود و آستان قدس از محل اعتبارات خود، بدهی نان رضوی را پرداخت می‌کند.

جلایر درباره این دوره توضیح می‌دهد که مجموعه توانست با مونتاژ و نصب ماشین‌آلات کارخانه شماره ۲، آن را در نیمه دوم سال ۱۳۶۰ به مرحله سوددهی برساند. راه‌اندازی این کارخانه با توسعه مداوم آن همراه شد؛ روندی که تا رسیدن به وضعیت کنونی ادامه پیدا کرد.

محصولاتی که تا آلمان هم می‌رفت

احمد خیاط اسلامی یکی از نیروهای قدیمی نان قدس رضوی است؛ کسی که از سال ۱۳۵۷ تا ۱۳۸۸ در این مجموعه تولیدی مشغول به‌کار بوده است. او در سال ۱۳۵۷ به عنوان نیروی فروشگاه و انبار استخدام می‌شود و تا سال‌ها در کارخانه خیابان رازی، در بخش بسته‌بندی مواد غذایی تولیدی این مجموعه کار می‌کند. فروشگاه مرکزی نان رضوی نیز سال‌ها در کنار کارخانه شماره یک آن دایر بوده و تولیدات، مستقیم از انبار به فروشگاه می‌آمده است. آن سال‌ها، اجرای طرح تغذیه رایگان، فشار کار را بر کارگران کارخانه و فروشگاه چند برابر کرده بود و نان رضوی برای تأمین این حجم از تولید، از آستان قدس درخواست همکاری می‌کرد.

خیاط اسلامی درباره محصولاتی از نان رضوی که امروز دیگر خبری از بسیاری از آن‌ها نیست، توضیح می‌دهد که در آن سال‌ها محصولاتی مانند گیسو، کروسان، زنجبیلی، کیک مربایی و ... تولید می‌شد. به گفته او، بخشی از این محصولات را مغازه‌دارها برای مدارس می‌خریدند، اما تولید آن‌ها در دهه ۶۰ به‌تدریج کم شد. یکی از دلایل این کاهش تولید، تکمیل تدریجی کارخانه جاده سنتو بود؛ کارخانه‌ای که خطوط تولید آن برقی بود و کارگران بیشتر در مرحله بسته‌بندی فعالیت می‌کردند. همین تغییر، به مرور باعث شد کارخانه شماره یک رونق سابق خود را از دست بدهد و سرانجام در همان سال‌ها تعطیل شود.

او درباره شیوه فروش محصولات نیز می‌گوید نان رضوی در آن زمان در بسیاری از شهرهای ایران نمایندگی داشت و محصولات باکامیون به شهرهای مختلف فرستاده می‌شد. شهرهای نزدیک مشهد، از جمله سبزوار، قوچان و نیشابور، درخواست زیادی برای محصولات این کارخانه داشتند و فروش شرکت در آن دوره بسیار بالا بود. خیاط اسلامی از نان رضوی آن سال‌ها به عنوان مجموعه‌ای یاد می‌کند که در بازار مشابهی نداشت و کمتر تولیدکننده‌ای می‌توانست با آن رقابت کند. به گفته او، محصولات از خط تولید در سبدهای صدتایی به انبار می‌آمد و نیروهای انبار آن‌ها را در بسته‌های پنجاه عددی آماده می‌کردند. سپس ماشین‌های توزیع، بسته‌ها را به فروشگاه‌ها و کیوسک‌های نان رضوی می‌رساندند.

طبق گفته خیاط اسلامی، دونات از قدیم‌الایام یکی از محصولات پرفروش این شرکت بوده است؛ محصولی که همچنان نیز در میان مشتریان نان رضوی جایگاه خود را حفظ کرده است. او به یاد می‌آورد که آن زمان، هر عدد دونات پنج زار قیمت داشت و کلوچه گردویی، که با گردوی فراوان تهیه می‌شد، نیز با همین قیمت فروخته می‌شد. البته این قیمت‌ها به‌تدریج افزایش پیدا کرد.

او درباره روال تولید در سال‌های نخست نیز حرف‌های زیادی برای گفتن دارد. به گفته خیاط اسلامی، در گذشته بیشتر کارهای تولید به شکل دستی انجام می‌شد و در کارخانه خیابان رازی خبری از دستگاه‌های برقی نبود. حتی دونات‌ها نیز با دست آماده می‌شدند. او از سال‌های کار در نان رضوی با لحنی آمیخته به خاطره یاد می‌کند و می‌گوید عمر بسیاری از نیروهای قدیمی در همان کارخانه گذشت. بعدها، برای کارخانه جاده سنتو دستگاه‌های برقی خریداری شد و خط تولید شکل به‌روزتری به خود گرفت. به گفته او، این دستگاه‌ها را عبدا... جلایر، مدیر وقت نان رضوی، از آلمان وارد کرد و شمار آن‌ها حدود سی تا چهل دستگاه بود.

این عضو قدیمی خانواده نان رضوی، درباره یکی دیگر از محصولات معروف و پرفروش قدیم این مجموعه نیز توضیح می‌دهد که نان رضوی درگذشته شیرینی ناپلئونی تولید می‌کرد؛ محصولی که در مشهد معروف بود و مردم استقبال زیادی از آن داشتند. این شیرینی به شکل چهارگوش برش می‌خورد، بسته‌بندی می‌شد و فروش بسیار خوبی داشت.

خیاط اسلامی همچنین درباره استقبال مردم از محصولات نان رضوی می‌گوید که در آن سال‌ها حدود دوازده نوع شیرینی در این مجموعه تولید می‌شد؛ از جمله شیرینی برنجی، نخودی، گردویی، نارگیلی، پادرازی، چند مدل شیرینی تر، کاکائویی و برشتوک. به گفته او، مردم علاقه زیادی به محصولات نان رضوی داشتند و بسیاری از مشتریان، پس از یک بار خرید، اعضای خانواده خود را نیز برای خرید این محصولات همراه می‌آوردند. فروش گاهی آن قدر زیاد بود که تا ساعت هشت شب، محصولات فروشگاه تمام می‌شد و دیگر جنسی برای عرضه باقی نمی‌ماند.

او در ادامه به نکته‌ای جالب درباره گستره فروش نان رضوی اشاره می‌کند و می‌گوید در دهه ۵۰ و ۶۰، محصولات این مجموعه حتی مشتریان خارجی هم داشت. به گفته خیاط اسلامی، برخی از محموله‌های نان رضوی با کامیون بارگیری می‌شد و به کشورهایی مانند آلمان می‌رفت تا در آنجا به فروش برسد.

منابع:
اسناد موجود در مرکز اسناد آستان قدس رضوی
اسناد موجود در مرکز اسناد و کتابخانه ملی
کتاب تاریخ آستان قدس رضوی، تألیف علی مؤتمن
کتاب تاریخ آستان قدس، نوشته عزیزا... عطاردی
اظهارات چاپ‌شده عبدا... جلایر، مدیر دهه ۶۰ و ۷۰ کارخانه نان رضوی
گفت‌وگو با احمد خیاط اسلامی، از نیروهای قدیمی نان قدس رضوی