

مهیا سوزنجی با رانندگی تاکسی و کسب و کار خانگی
به اقتصاد خانواده کمک می کند

پشت فرمان به مقصد خوداشتغالی



پشتکاری که از نو جوانی شروع شد

شاید کمتر دختری باشد که از نو جوانی دنبال کار کردن و استقلال مالی باشد، اما مهیا از پانزده سالگی دنبال این بود که سه ماه تابستان هم حرفه ای یاد بگیرد و هم منبع درآمدی برای خودش داشته باشد. او تعریف می کند: سال ۸۰، کارم رادریک دفتر چاپ سیلک نایلون شروع کردم. اول به عنوان منشی استخدام شدم اما بعد از مدت کوتاهی یاد گرفتم روی پلاستیک با شابلون چاپ بزنم. سه سال تابستان در همان دفتر چاپ کار کرد و حتی در طول سال تحصیلی هم، هر وقت فرصتی پیدا می کرد، به آن مغازه می رفتم. کار برایم فقط راهی برای کسب درآمد نبود. از بودن در جامعه و ارتباط با آدم هالذت می بردم؛ برای همین هم شغل های دیگری مثل صندوق داری، فروشگاه، منشی مطب و چند کار دیگر را امتحان کردم.

دنیای مجازی و یک فکر تازه

اودرکنار کار از آن بانوان هنرمندی است که هر وقت مهمان دارد، شربت و نوشیدنی هایش خوش آب رنگ و غذا هایش تزئین شده است. سوزنجی برای پذیرایی از مهمانانش کلی سلیقه به خرج می دهد. به همین خاطر چندین صفحه مجازی را دنبال می کند. یکی از این صفحه ها متعلق به بانویی اصفهانی است که با ترکیب ادویه های مختلف آشپزی می کند؛ شاید نزدیک یک سال صفحه اش را دنبال می کردم تا اینکه یک بار به او مقداری ادویه سفارش دادم. ادویه ها آن قدر خوش عطر و طعم بود که هر کسی به خانه ما می آمد

بازار کار گرم شد

اولین ادویه هایی را که خودش درست کرد، به همان آشنایانی فروخت که قبلا ادویه بانوی اصفهانی را خریده بودند؛ آن ها آن قدر از ادویه ای که خودم ترکیب کرده بودم، تعریف کردند که برایم انگیزه ای شد تا جدی تر کارم را دنبال کنم. به همین خاطر به عطاری های مختلف می رفتم و کمی از ادویه های آن ها را اول خودم امتحان می کردم تا اگر خوب است در ترکیب ادویه هایم استفاده کنم.

خانم سوزنجی وقتی از کارش مطمئن شد، سراغ گواهی بهداشت رفت و کارت تأیید کارش را گرفت؛ سپس برای فروش در یکی از

حتی ازدواج هم باعث نشد کار کردن را کنار بگذارد. او با یکی از بستگان صاحب کارش در چاپ سیلک ازدواج کرد، اما همچنان سرکار می رفت و با پس انداز بخشی از جیبش به راهم خودش خرید؛ بعد از ازدواج در دوره حسابداری شرکت کردم و مدرک مربیگری شنا هم گرفتم. مدتی هم مغازه پوشاک در نزدیکی خانه ام باز کردم تا اینکه فرزند دوم به دنیا آمد و کار کمی برایم سخت شد. سوزنجی مدت کوتاهی از کار فاصله گرفت اما وقتی فرزند اولش راهی مدرسه شد شغل جدیدی پیدا کرد؛ همان طور که فرزندم را با ماشین به مدرسه می بردم و می آوردم، یکی دو تا از دوستانش هم در این مسیر با ما همراه شدند و این طور شد که به من پیشنهاد دادند که سرویس مدرسه دخترم شوم. بنابراین گواهی تأیید صلاحیت این شغل را گرفتم و دوباره مشغول به کار شدم.

می پرسید در غذایت چه ادویه ای ریخته ای و آن را از کجا خریده ای... چند بار دیگر مهیا، ادویه سفارش داد و مقداری از آن را به اطرافیانش می فروخت تا اینکه به ذهنش رسید خودش وارد این کسب و کار شود؛ مدت زیادی بود که این صفحه را دنبال کرده بودم. از طرفی چون دست پختن خوب بود و با مزه ها آشنایی داشتم، تصمیم گرفتم از چیزهایی که از بانوی اصفهانی یاد گرفته ام و آنچه خودم بلد ام ادویه ای ترکیبی برای غذاها درست کنم و بفروشم.

بازارچه های محلی شرکت کرد و توانست چند مشتری پیدا کند؛ از آن موقع بود که به پیشنهاد مشتری هایم در محافل روضه خانگی، مساجد محله و مدارس هم شرکت می کردم. حالا روی میز بازارچه، کنار ادویه خورش های مختلف و پاستا و حلیم و شله، بسته های پودر سیر، پودر پیاز و ادویه های ساده ای مثل زرد چوبه و فلفل هم دیده می شود. اما کار مهیا فقط به خریدن ادویه و ترکیب کردنشان ختم نشد. مدتی که گذشت، دستگاه آسیاب خرید تا بخشی از کار را خودش انجام دهد. او چوب دارچین و زرد چوبه و ادویه های دیگر را می گیرد، خودش آسیاب کرده و بعد بسته بندی شان می کند.

نجمه موسوی زاده، فرزند و چابک، ادویه هایی را که آسیاب کرده است، بسته بندی می کند اما هم زمان یک چشمش به تلفن همراهش هم هست؛ نباید زمان از دستش برود. غذای ظهر بچه ها روی گاز است؛ شعله را کم می کند تا آرام آرام جا بیفتد. لباسش را می پوشد و سونیچ ماشین را برمی دارد. چند قدم آن طرف تر، سر کوچه، تاکسی زرد رنگش را پارک کرده است. پشت فرمان می نشیند. هنوز ماشین را روشن نکرده، هشدار گوشی، خبر از مسافری در نزدیکی اش می دهد. بدون مکث، سفر را قبول می کند. زیر لب «بسم الله الرحمن الرحیم» می گوید و راه می افتد. این روزها زندگی مهیا سوزنجی میان خانه و خیابان می گذرد؛ او که ساکن محله امام خمینی (ره) است، از نو جوانی سراغ کارهای مختلف رفته و حالا چند سالی است در کنار کسب و کار خانگی اش، پشت فرمان تاکسی هم می نشیند؛ شغلی به ظاهر مردانه که هر روز قصه تازه ای برایش دارد.

ارسال ادویه به سراسر کشور

شاید در ظاهر کار ساده ای به نظر برسد اما مهیا کسب و کار خانگی زحمت زیادی دارد؛ ضمن اینکه مهیا در این چهار سالی که در حوزه ترکیب کردن ادویه فعالیت دارد هنوز راننده سرویس مدرسه هم هست؛ تا سال گذشته هر روز چند ساعت برای آماده سازی ادویه وقت می گذاشتم ولی الان مشتری هایم ثابت شده اند؛ به همین دلیل هر زمان سفارش داشته باشم، پای دستگاه می نشینم و آن ها را آماده می کنم. آماده کردن ادویه ظاهر آسان است. تصویر این است که ریختن چند قلم ماده اولیه داخل دستگاه آسیاب و بسته بندی کردنشان، کار راحتی است. یکی از سختی های کارش همین جاست؛ وقتی دستگاه روشن می شود، گرد دارچین، زرد چوبه و دیگر ادویه ها در هوای پیچ و گاهی وارد گلویش می شود؛ بعضی وقت ها گرد ادویه طوری وارد حلقم می شود که نفسم می گیرد. او توانسته در همین مدت فعالیتش ۲۸۰ مشتری ثابت جذب کند؛ مشتری هایم محدود به همسایه های محله نمی شوند و نه تنها از تمام شهر مشهد، بلکه از شهرهای دیگر مانند تهران، کرج، اصفهان، شیراز و بجنورد هم مشتری دارم.

