

عباس آهور که از دوم دبستان کنار دست پدرش کار می‌کرد، هنوز شیرینی پز محله سمزقند است

خاطرات شیرین یک قناد



ایستگاه اول

میترا صدرا ۶۸ سال است که عباس آهور با کوچه‌ها و خیابان‌های محله سمزقند آشناست. کودکی‌اش در خیابان آیت... عبادی گذشته؛ جایی که از کلاس دوم دبستان، کنار دست پدر ایستاد و کم‌کم فوت و فن قنادی را یاد گرفت.

سال‌ها از آن روزها گذشته است و عباس آقا حالا صاحب مغازه شیرینی‌فروشی و کارگاه تولید کیک و شیرینی است، اما هنوز وقتی از گذشته حرف می‌زند، رد پای همان روزهای کودکی در حرف‌هایش پیدا است. سال ۱۳۴۸ بود که مغازه خودش را راه‌انداخت و از آن زمان، زندگی‌اش با عطر شیرینی، گرمای فرو رفت و آمد مشتری‌هایی گره خورد که بعضی‌ها ایشان سال‌هاست او را می‌شناسند.

ایستگاه دوم

چند سالی عضو هیئت امنای مسجد حجت بن الحسن^(ع) نبش خیابان آیت... عبادی ۵۴ بودم. از آن زمان هر وقت مراسم جشن و ولادت ائمه^(ع) در مسجد برگزار می‌شود، تهیه کیک و شیرینی آن بر عهده من است. دوست داشتم در این مراسم مردم و نمازگزاران با شیرینی‌های ما، کامشان شیرین شود.

ایستگاه سوم

حدود سی سال است که با آقای علیرضا قبادی همسایه هستیم. آشنایی ما از مسجد شروع شد. آقای قبادی صدایم را شنیده بود و سراغم را از امام جماعت گرفته بود. وقتی فهمید من همان کسی هستم که دیواره دیوارشان زندگی می‌کنم، خیلی خوشحال شد.

ایستگاه چهارم

ایستگاه پنجم

پله‌های خانه حاج آقا فهمیده، دیواره دیوار قنادی پدرم، باتوق بچه‌های کوچه بود. روی همان پله‌های نشستیم؛ گاهی هفت سنگ بازی می‌کردیم و گاهی همان جا درس می‌خواندیم. بعد از بازی و درس، پدرم با شیرینی‌هایی که هنگام پخت خرده شده بود، از ما پذیرایی می‌کرد.

ایستگاه ششم

آقای نصرا... صالحی، در این مغازه نبش خیابان آیت... عبادی ۷۰ آرایشگاه داشت. یک بار پدرم برای اصلاح مو در ابتدای سال تحصیلی، من را به مغازه او برد. مغازه شلوغ بود و او من را به پدرش سپرد. پیرمرد مهارت زیادی داشت، اما آن روز پشت گردن و گوشم زخمی شد و خاطره‌اش برای من به یادگار ماند.

حدود سی سال پیش، برای یک عروسی، سفارش کیک چند طبقه داشتیم. فقط دو ساعت مانده بود که مشتری برای تحویل کیک بیاید. همه چیز آماده و مهیا بود که دخترم مریم، هنگام بازی در مغازه با برادرش یاسر، روی کیک افتاد و آن را خراب کرد. خیلی ناراحت شده بودم. فرصت زیادی هم نداشتیم، اما با کمک همسر، عزت خانم، دوباره دست به کار شدیم و یک کیک چند طبقه دیگر آماده کردیم، حتی بهتر از کیک اول.



پدرم نبش خیابان آیت... عبادی ۶۰ مغازه شیرینی‌پزی داشت. کارمان با فرگنده‌ای شروع شد، بعد فر نفتی و بعد ها فرهای برقی و گازی جای آن‌ها را گرفتند. فرگنده‌ای شبیه تنور بود. کنده‌ها را چند ساعت داخل می‌سوزانیدیم. بعد ظرف بزرگی را داخل فر می‌گذاشتیم، شیرینی‌ها را روی آن می‌چیدیم و با همان حرارت می‌پختیم.

