



روایتی از ۴ دهه نقش آفرینی محمود کریمی در استانداردسازی کارخانه نمک خراسان

گره خوردن نان به نمک

سمیرا منشادی، فرامرزی اینجا همه چیز طعم شوری نمک را می دهد. هوا، لباس ها، دست ها و حتی خاطره هایی که از دل این کارگاه قدیمی بیرون می آید. هنوز چند دقیقه از ورودمان نگذشته که ذرات ریز و سفید مثل برف روی مو و لباس هایمان می نشیند: همان ذراتی که روی میزها، دستگاه ها و سر و صورت کارگرها هم جا خوش کرده است. از کارگاه نمک محمود کریمی حرف می زنیم: جایی که بیش از چهار دهه است در رباط طرق فعال است و شصت نفر با کار در آن، نان می خورند.

کارگاه فقط محل کار نیست. دنیایی است که گذشته و حال در آن گره خورده است و هر گوشه اش قصه ای دارد. در اینجا سختی کار در هوای غبار آلود نمک با رفاقت ها و تجربه های مشترک آدم ها نرم تر می شود. همان جا که دستگاه ها مدام صدا می دهد، بارها روی هم می ریزد، و آدم هایی که سال ها کنار هم کار کرده اند، با اشاره ای ساده، حرف یکدیگر را می فهمند. این دنیای سپید، پر از روایت هایی شنیدنی است. کارگاه کریمی از سال ۱۳۶۲ در رباط طرق محله ابوذر جاگیر شده و حالا نزدیک به چهل نفر مستقیم و بیست نفر غیرمستقیم از کنار این سفر نان می خورند. به قولی آن ها نمک گیر این سفره هستند و سال ها است در این کارگاه تولید و بسته بندی نمک مشغول فعالیت هستند. محمود آقای شصت و نه ساله از زمانی که خودش را شناخت، در کارگاه نمک کار می کرد. حالا خودش دو معدن نمک دارد و انجمن نمک تصفیه خراسان رضوی را به ثبت رسانده است. او توانسته واحد تولیدی و بسته بندی نمک راه بیندازد و از سال ۱۳۸۵ تا حالا مدیر عامل اتحادیه نمک استان خراسان رضوی است. کریمی سال ۱۳۹۵ انجمن نمک تصفیه خراسان رضوی را تأسیس کرد و تا سال گذشته، دبیر انجمن بود. در حال حاضر هم به عنوان عضو هیئت رئیسه، انجمن را همراهی می کند.



داستان جلد

استخراج مربع های نمکی

متولد روستای سلطان آباد در هفتاد کیلومتری جاده قدیم نیشابور است؛ روستایی که دو معدن نمک دارد که سابقه آن ها به پانصد سال قبل برمی گردد. دو معدن با فاصله ۴،۵ و ۹ کیلومتری از روستا که نان بیشتر روستاییانش وابسته به همین دو معدن نمک است. آن طور که محمود آقا می گوید، این معادن نمک توسط روس ها شناسایی شد و برای حمل آن، جاده ای به عرض ۳ یا ۴ متر را سنگ فرش کردند تا رفت و آمد برایشان به خصوص در زمستان آسان تر باشد. این جاده هنوز هم بین اهالی به جاده روس ها شناخته می شود.

محمود آقا از وقتی چشم باز کرد، خانواده اش را دید که به صورت سنتی نمک را از معادن استخراج می کردند و می فروختند. حتی زمانی را به یاد می آورد که با سب یا قاطر این نمک ها را برای فروش به روستاهای اطراف می بردند. کریمی می گوید: آن زمان ابزاری برای استخراج نمک نبود. حتی موادی برای انفجار کوه در دسترس نبود. با ابزارهای ابتدایی کوه را می شکافتند و نمک را بیرون می آوردند با ابزاری به نام «دیلیم یا لرزن» روی کوه نمک. مربع های بزرگی رسم می کردند بعد با آهنی مثلی شکل که بسیار تیز بود با قدرت به سنگ فشار وارد می کردند تا بتوانند آن مربع های نمکی را از کوه جدا کنند. این کار حدود دو تا سه ساعت زمان می برد. آن روزها سنگ نمک از عمق سی سانتی متری معدن برداشت می شد و به دست مردم می رسید.

سال ۴۲ پدر محمود توانست تراکتوری بخرد؛ به انتهای تراکتور باربر نصب می کردیم و با آن، نمک ها را از معدن تا روستاهای اطراف برای فروش می بردیم.

او در ادامه می گوید: نمک در آن روزها بسته بندی نبود و شاید یادتان باشد که نمک به صورت فله ای و سنگ نمک فروخته می شد. در دهه ۴۰ و ۵۰ نمک از معدن، کیلویی یک قران برایمان تمام می شد و به مردم ۶ قران می فروختیم. از درآمد رضی بودم. آن وقت ها این رقم هابرای خودش پولی بود.

خرید کامیون با دوراندیشی عالی خانم

بعد از اتمام دوران دبیرستان در کنکور شرکت کرد و رشته الکترونیک دانشگاه علوم و فنون تهران قبول شد. با وقایع سال ۵۷ و انقلاب فرهنگی از درس دور شد و به کار روی آورد؛ به همین دلیل زمانی که دوباره دانشگاه باز شد، دنبال درس نفت. دوسالی هم در قسمت آزمایشگاه فنی و مکانیک خاک مشهود فعالیت کرد اما باز هم کار در زمینه نمک را ترجیح داد. مدیر عامل شرکت نمک ادامه می دهد: سال ۱۳۶۰ بود که تصمیم

گرفتم برای ارتقای کارمان کامیون بخرم و نیاز به ۳۰ هزار تومان پول داشتم. به صاحب خانه ام گفتم که پول هایم را می خواهم. در کمال ناباوری دیدم آن خانم پول هایم را تبدیل به طلا کرده است و فراتر از تصور پول داشتم. با کمک پدر و عمومیم توانستم کامیون بخرم. سال ۱۳۶۱ مجوز استخراج نمک از معدن را از اداره صنایع گرفت و واحد تولیدی و بسته بندی نمک را تأسیس کرد. زمین این واحد تولیدی را هم سال ۱۳۶۲ در رباط طرق خریداری کرد.

بدین شکل اولین کارخانه نمک در استان خراسان بزرگ راهپایه گذاری کرد. اومی گوید: کارم را با یک کارگر شروع کردم. کارمان به شدت سنگین بود. از ساعت ۳ تا ۸ صبح بسته بندی می کردیم و سپس با نیسان نمک ها را بار می زدیم و به روستاهای اطراف می بردیم.

او درباره ۲۵ سال فعالیتش می گوید: سال ۱۳۶۲ به عنوان تولیدکننده نمونه استان انتخاب شدم و یک دستگاه پیکان به من هدیه دادند. آن را فروختم و یک دستگاه نیسان آبی قدیمی خریدم تا در کارم بتوانم از آن استفاده کنم.

دهه ۷۰ در سازمان غذا و داروی تهران، جلسه هم اندیشی با موضوع اهمیت اضافه کردن ید به مواد خوراکی برگزار شد. در این جلسه تصمیم گرفتند ید را به نمک اضافه کنند. محمود آقا داوطلب شد تا به عنوان اولین کارخانه تولید

نمک، ید را به نمک هایش اضافه کند.

بدین شکل از سال ۱۳۷۳ نمک یددار را به بازار ارائه کرد. به همین دلیل از این سال، مسئول فنی در کارخانه استخدام کرد تا نمک به شکل استاندارد به دست مردم برسد.

بعد از شش سال دوباره جلسه ای در تهران تشکیل شد و در آن جلسه به دلیل ناخالصی های نمک، تصمیم گرفتند که آن را شستشو بدهند. بار دیگر محمود آقا پیش قدم شد تا دستگاه هایش را برای این منظور ارتقا بدهد و بتواند آنچه از او خواسته شده است، اجرا کند.

جای خواب در قبال تدریس

محمود آقا دوست داشت درسش را هم در کنار کار ادامه بدهد. برای همین سال ۱۳۵۰ برای ادامه تحصیل در کلاس دوم راهنمایی به مشهد آمد. چون بعد از