



مردی که چم و خم کار را می‌داند

مهدی مشعوف وارد دهه پنجم زندگی اش شده و نزدیک به دو دهه است که با کار در کارگاه نمک آشناست. او از هشت سال قبل با محمود آقامی کار می‌کند. حالا هم مدیریت صنعتی این کارگاه را به عهده دارد. مهدی آقامی گوید: کارخانه‌ای سمت فریمان اجاره کرده بودم و نمک به افغانستان می‌فرستادم. همان وقت‌هایی که کارم به مشکل خورد، با محمود آقامی آشنا شدم و از مشکلات و موانعی که در کار وجود داشت، با او صحبت کردم. بعد از مدتی هم محمود آقامی با شناختی که از کارم پیدا کرده بود، به من پیشنهاد همکاری داد. صادقانه فوت و فن کار را یادم داد و حالا کنار هم سال‌هاست با مشورت و همفکری کار را پیش می‌بریم. او درباره کار با محمود آقامی گوید: کار را می‌شناسد. به قول ما چم و خم کار دستش است. سود و ضرر کار را می‌داند. بدون اینکه به حساب‌های دفتر نگاه کند. می‌داند که چه میزان تولید داشته‌ایم، چه مقدار برای فروش به شهرستان‌ها ارسال شده است و...

دنیای بانمک نمک

در گذشته، نمک کالای لوکسی محسوب می‌شد؛ زیرا یخچال خیلی کم بود و این وسیله کاربرد درست کردن بستنی و نگهداری مواد غذایی کاربرد داشت. با گذشت زمان و افزایش تولید، نمک از حالت لوکس خارج شد و در دسترس همگان قرار گرفت. در نگاه عوام نمک تنها خاصیت طعم دهنده‌گی دارد. این در حالی است که در صنایع غذایی، شیرینی‌پزی، شست و شو، صنعت پوشاک و... کاربردهای متفاوتی دارد. درباره کاربرد نمک، محمود آقامی گوید: حتی از پودر نمکی که معلق در هواست و ته نشین می‌شود، می‌توان استفاده کرد. به عبارتی نمک دورریز ندارد. بخشی از آن نمک خوراکی است، بخشی در کارخانه‌ها و قنادی‌ها استفاده می‌شود. بخشی از نمک تولیدی ما را دامداران استفاده می‌کنند و بخشی دیگر از آن زمستان برای باز شدن یخ در جاده‌ها استفاده می‌شود. گرد‌های معلق در هوا را هم که روی وسایل می‌نشیند جارو بسته بندی می‌کنیم و بخشی از آن را به آجیل‌پزی‌ها می‌فروشیم. آن‌ها به نمک خیلی نرم نیاز دارند. شاید بتوان گفت نمک مانند عسل جزو معدود خوراکی‌هایی است که هیچ وقت فاسد نمی‌شود. اما به گفته این تولیدکننده اگر از زمان مصرفش بگذرد، خاصیت اولیه اش کمتر می‌شود. برخلاف تصور عموم مردم، او در این سال‌های سروکله زدن با نمک، نه به بیماری فشارخون مبتلا شده و نه بیماری‌های دیگر.

از نمک رنگی تقلبی تا نمک آلوده دریا

گلایه این ساکن محله ابوذر از افرادی است که این روزها از فضای مجازی استفاده می‌کنند و نمک‌های رنگی و قلابی را با این توجیه که باعث درمان بیماری می‌شود، به فروش می‌رسانند. کریمی می‌گوید: این افراد، رنگ خوراکی را از کشورهای دیگر وارد و به نمک اضافه می‌کنند. این نمک ویژگی خاصی ندارد و تبلیغ آن نوعی کلاهبرداری و سوء استفاده از مردم است. او می‌گوید: خاصیت نمکی که از معدن استخراج می‌شود از خاصیت نمک دریا بیشتر است؛ زیرا نمک دریاچه‌های ایران مقدار آلودگی و میکروب دارد. محمود آقامی دهه ۷۰ روی خواص نمک دریاچه‌های ایران در شهرهای مختلف تحقیق کرد. اما در هیچ کدام از آن‌ها تنها خاصیتی ندید، که بیشتر آلودگی و میکروب را تشخیص داد. او می‌گوید: عبور آب از کنار زباله‌های بیمارستانی و کارخانه‌ها آن را بیشتر از آنکه دارای خاصیت کند، مسموم و آلوده می‌کند و نمک حاصل هم پراز آلودگی خواهد بود. نتایج تحقیقاتم را به سازمان‌های مرتبط اعلام کردم اما مسئولان به آن توجهی نکردند.

مقاومت نسل جدید خانواده در مقابل تعطیلی کارگاه

هرکاری و شغلی چالش‌هایی دارد و تولید بسته بندی نمک هم از این قاعده مستثنای نیست. نم و رطوبت، باران و برف آفت کار نمک است. کریمی آهن‌های سقف کارگاهش را نشان می‌دهد و می‌گوید: باران که می‌بارد، خاصیت نمک به روند زنگ زدگی آهن‌های سقف سرعت می‌دهد. به همین دلیل هر چند سال یک بار باید سقف‌ها را ترمیم کنیم. این روزها او کارگاه تولیدی‌اش را به دست نسل جدید خانواده یعنی پسرش و پسر برادرش مجتبی کریمی سپرده و بیشتر کارهای اجرایی را به عهده دارد. او می‌گوید: ایده‌های جدیدی در خصوص ترکیب نمک با مواد دیگر داشتیم. اما مقابلمان آن قدر سد گذاشتند که از انجامش منصرف شدیم. آن‌ها برای انجام کارهایشان آن قدر با مشکلات ریز و درشت مواجه شده‌اند که در مقطعی به این نتیجه رسیده‌اند کارگاه تولیدشان را جمع کنند. اما نسل جدید خانواده به هر زحمتی کارگاه را سرپا نگه داشته است.

نمک گیر کارگاه نمک

سعید توکلی ۲۵ سال دارد و متأهل است. او ۱۰ سال است از این کارگاه نان به خانه می‌برد. وارد شدنش به کارگاه نمک را هم این طور برایشان نقل می‌کند: خیلی بچه بودم که دوروبر کارگاه بازی می‌کردم. محمود آقامی و دوستانم را مشغول بازی دید. دوستانم تا او را دیدند، فرار کردند اما من ایستادم. محمود آقامی زد و گفت بروم کارهای خرده ریزه کارگاه را انجام بدهم. وقتی پول کف دستم گذاشت، انگار دنیا را به من داده بودند. از فردا هر روز می‌رفتم به کارگاه تا کمک خرج خانه باشم. بزرگ تر که شدم، هم به مدرسه می‌رفتم و هم فوت و فن کار را یاد می‌گرفتم. او با همین پشتوانه و کاری که آرام آرام یاد گرفت، زندگی مشترک تشکیل داد. سعید علاوه بر اینکه در این کارگاه فعالیت دارد، کارهای دیگری هم انجام می‌دهد. از کارهای ساختمانی تا سایر کارها. هر کاری را که انجام می‌دهد، باز هم کارگاه نمک را تعطیل نمی‌کند. او می‌گوید: نمک گیر این کارگاه شده‌ام و نمی‌توانم از آن جدا شوم.

