

نانوایی شاطر لیلا در کنج حیاط خانه

گفت‌و‌گو با «لیلا خبازی» که با کمک همسرش یک نانوایی راه انداخته، از شغل پرستاری تا مدیریت تالار در کارنامه‌اش دیده می‌شود و بین مشتری‌هایش به خوشرویی معروف است

نجات شکوندی | روزنامه نگار



در ستایش نان و اهمیت آن در فرهنگ ایرانی شاید بشود به همین نکته بسنده کرد که در زبان و گویش «نان» را معادل غذا می‌دانند و هر وعده غذا خوردن را «نان خوردن» می‌نامند. از طرفی کسی که مقدمات فراهم آوردن نان را برای اهل خانه به عهده‌اوست «نان‌آور» و دیگران را «نان‌خور» می‌شناسند. اما موضوع نان تنها به این اسم‌ها محدود نمی‌شود؛ شاید پدر شما هم بارها و بارها به شما گفته است هر کاری می‌کنی بکن اما نان‌بری نکن. خلاصه همه این مفاهیم در ساحت ذهن ما ایرانیان، واژه نان را به تقدس نزدیک و بارها ما را وادار کرده است تا برای خرده‌نانی و بوسیدن آن قامت خم کنیم تا پاسدار حرمت زحمات کشاورز و نانوا باشیم. «لیلا خبازی» بانوی ۴۰ ساله نوش‌آبادی است که از چند سال پیش، بخشی از حیاط خانه خود را تبدیل به نانوایی کرده و همپای همسر خود، کار می‌کند. او در این نانوایی که برای گردشگران این شهر توریستی جالب و گاهی تعجب برانگیز است، پای تنور در کنار همسرش می‌ایستد و نان سنگک را از تنور داغ بیرون می‌کشد و با خوشرویی به دست مشتری می‌سپرد. در پرونده امروز زندگی سلام به سراغ یک مادر نانوا رفته‌ایم که پس از تجربه چند شغل، سرانجام به کمک همسرش در کنج حیاط خانه‌شان، نان سنگک داغ را به دست همشهریان‌ش می‌رساند.

نسل اندر نسل ما نانوا بوده‌اند

«لیلا خبازی»، ۴۰ ساله از شهر نوش‌آباد در کاشان با اشاره به فامیلش، نسل اندر نسل خود را نانوا معرفی می‌کند و در ابتدای گفت‌وگویش با ما می‌گوید: «من از ۱۶- ۱۷ سالگی که درس را رها کردم، به مدت ۱۰ سال مشغول یادگیری اصول پرستاری شدم و بعد هم به کار پرستاری از جمله پانسمان، تزریق و بخیه در مطب یک دکتر پرداختم. بعد آقای دکتری که با ایشان کار می‌کردم، با تأسیس یک تالار، مدیریت آن را به من سپرد. این شد که من حدود هشت سال هم مدیر آن جا بودم تا این که با شیوع کرونا، تالار بسته شد و دیگر کسی مراسم نمی‌گرفت. از طرف دیگر همسر من هم رنگ کار ساختمان بود و از آن‌جا که هر روز طرح‌های جدید کاغذ دیواری به بازار می‌آمد، ایشان هم کم‌کم بیکار شد. این شد که با مشورت با پدر شوهر و پدر خودم که به همراه برادرانم نانوایی داشتند، تصمیم گرفتیم در گوشه حیاط خانه‌مان یک نانوایی سنگک تأسیس کنیم. نسل اندر نسل ما نانوا بوده‌اند و دوست داشتیم از این فرصت برای اشتغال خودمان استفاده و از این راه، کسب درآمد کنیم.»

شوهرم پیش پدرم پختن نان را یاد گرفت

او درباره این که شوهرش چطور با این حرفه آشنا شده و آن را یاد گرفته است، می‌گوید: «هدف ما برای ایجاد نانوایی در کنج حیاط خانه را اجرایی کردیم چرا که حدود ۲۰ سال بود که کار می‌کردم و با توجه به شرایط اقتصادی، باز هم نیاز به کار داشتیم بنابراین با همفکری پدران ما این تصمیم را گرفتیم و قرار شد برای رسیدن به هدف ما، برنامه‌ریزی و تلاش کنیم. شوهر من هم پیش پدرم در شهر آران و بیدگل شیوه پختن نان را یاد گرفت و خلاصه دو نفری مشغول کار شدیم. در اوج کرونا هم چون پرستاری بلد بودم از بیماران داخل خانه که دچار زخم بستر بودند یا در دوران نقاهت بعد از عمل جراحی قرار داشتند، بدون مزد پرستاری می‌کردم. یادم هست که در آن دوران همه می‌ترسیدند؛ اما من این کار را انجام می‌دادم و از هیچ چیز نمی‌ترسیدم با این که خیلی‌ها گفتند نکن در جواب می‌گفتم دوست دارم کاری را که از پیش برمی‌آیم در راه خدا انجام بدهم و به این افراد بار عایت پروتکل‌های بهداشتی، کمک کنم.»

سه‌میه آرد ما توسط شبکه‌های قاچاق

در دیده می‌شد

«در کل ما عاشق کارمان هستیم و تمام تلاش ما را می‌کنیم که نان را با کیفیت به دست مشتری‌ها برسانیم.» «خبازی» با گفتن این نکته به سراغ مشکلاتی می‌رود که نانواها به خصوص در این روزها با آن‌ها روبرو هستند و می‌گوید: «هم من و هم شوهرم از ساعت ۳ صبح که برای آماده شدن خمیر از خواب برمی‌خیزیم، به فکر این هستیم که یک نان خوب به دست مردم برسد. هر چند بماند که در ابتدا همین سه‌میه آرد ما هم توسط شبکه‌های قاچاق در دیده و فروخته می‌شد. این جا باید از فرماندار آران و بیدگل آقای دکتر ضایبی تشکر کنم چرا که ایشان بعد از به انتصاب رسیدن، وقتی فیلم‌های زحمت کشیدن ما در نانوایی را دیدند، قرار جلسه گذاشتند که همان‌جا به ایشان گفتیم آیا درست است یا این همه زحمت، برای ما که نسل در نسل نانوا هستیم، سه‌میه آرد مغازه ما را در صورتی به ما کامل بدهند که ۱۲۰ میلیون تومان پول بدهیم؟ بعد از آن در فرمانداری جلسه گذاشته شد و به کمک ایشان و استشهادهای مردمی که جمع کردیم، توانستیم سه‌میه آرد کامل را بگیریم و کلا جواز نانوایی به نام من شد. در حالی که قبل از این نصف سه‌میه آرد ما را به دیگران می‌فروختند و ما با کمبود آرد مواجه می‌شدیم. البته هنوز هم این مشکل در شهر وجود دارد. با این که فرماندار خیلی جلوی تخلفات را گرفته اما کسانی هستند که اگر مثلاً ۵ کیسه سه‌میه در روز داشتند، ۲ کیسه از آن را پخت می‌کردند و بقیه را به چند برابر قیمت در بازار آزاد می‌فروختند. به این صورت ما هم با کمبود آرد مواجه می‌شدیم و سه‌میه به ما نمی‌رسید. مثلاً نانوایی ما که فروش خیلی زیادی هم دارد روزی ۵ یا ۶ کیسه می‌توانستیم پخت کنیم و نان تحویل مردم بدهیم اما چون آن‌رد داشتیم، ۲ کیسه پخت می‌کردیم و نان به دست مردم نمی‌رسید. بنابراین صف جلوی نانوایی خیلی شلوغ و باعث نارضایتی مردم می‌شد. هر بار هم اعتراض می‌کردیم مسئول مربوط می‌گفت مدیریت کنیدا تا همین هم از دست ندهید. در باره نانوایی‌مان این نکته را هم بگویم که ما هر روز حتی در عید و تعطیلات رسمی و... پخت داریم. تعطیلی اصلاً نداریم چون پدر شوهرم که شاطر است، معمولاً در هفته یک روز به ما کمک می‌کند تا نیازی به این تعطیلی نداشته باشیم و نانوایی‌مان بدون تعطیلی، نان را به دست مردم شهر برساند.»



در شهرمان برند شده‌ام

در بخش دیگری از صحبت‌ها، این خانم شاطر که علاقه و تعهد زیادی به کارش دارد، به درآمد خانواده از نانوایی اشاره می‌کند و ادامه می‌دهد: «شکر خدا درآمد این کار بد نیست و ما راضی هستیم. ببینید با توجه به سختی کار، مزیتش این است که درآمدش نقد است. یعنی شب در خانه پول هست. این خوب است اما مثلاً در شغل سابق همسرم، رنگ کاری درآمد به صورت چکی بود و ما همیشه دغدغه داشتیم که آیا این پول نقد می‌شود یا نه! اما در نانوایی پولش نقد است ما حتی روزی حداقل ۴۰- ۵۰ نان را بتوان توزیع می‌کنیم چون خیلی‌ها در این روزها، متأسفانه حتی پول خرید یک نان را هم ندارند. هر چند اوضاع اقتصادی نابسامان و تورم واقعاً زیاد است، مثلاً از پار سال که نان گران شده است، همچنان به همان قیمت مانده اما تورم، بقیه کالاها را هر روز بیشتر گران می‌کند. [گفت و گو مربوط به دو هفته قبل



است] ولی برای درآمد ما، اگر قیمت اجناس دیگر زیاد نمی‌شدند، شاید می‌توانستیم حتی پس‌انداز هم داشته باشیم. اما باز هم می‌گویم خدا را شکر که دستانم پیش کسی دراز نیست. البته موقت هم برای انجام کار دیگری نداریم. هر چند الان یک کلینیک در شهر باز شده که به من به دلیل مهارت و البته شناختی که مردم شهر از من دارند، پیشنهاد کار در قسمت پرستاری داده‌است. با همه این حرف‌ها هنوز نتوانستم بروم و آن پیشنهاد کاری را بررسی کنم. این‌جا در نانوایی حجم کار بالاست و برای رفتن من به کلینیک نیاز است که برای مغازه شاگرد بگیریم. اما همان‌طور که می‌دانید هیچ فردی به اندازه خود آدم برای کار و تمیزی مغازه اعم از شست و شو و لباس کار، دل نمی‌سوزاند. ولی باز هم به آن کلینیک گفتم که یکی دو ماه کمک‌تان می‌کنم چرا که تمام شهر من را خوب می‌شناسند و به اصطلاح در شهرمان برند شدم.»

پسر ۶ ساله‌ام برای خرید دوچرخه در نانوایی‌مان کار کرد

در بخش دیگری از این گفت‌وگو «خبازی» با معرفی شهر و خانواده‌اش می‌گوید: «نوش‌آباد در ۹ کیلومتری کاشان است و بزرگ‌ترین شهر زیرزمینی دنیا در آن قرار دارد. در ایام عید نوروز امسال هم مسافره‌های زیادی از نقاط دور و نزدیک به سراغ ما آمدند حتی گردشگران خارجی تا از نانوایی ما خرید کنند. برای خودم هم جالب بود که آن‌ها از این که یک خانم را در حال این کار می‌دیدند، حس خوبی می‌گرفتند و کلی هم تشویق به ادامه دادن مسیر و کارم در کنار همسرم می‌کردند. من در کنار همه این کارها به خانه‌داری و تربیت فرزندانم هم مشغولم. ۲ فرزند دارم، یک دختر



کمک می‌کرد تا پس‌انداز روزی ۱۰، ۲۰ تومان پول، دوچرخه بخرد. ما هم از این کار استقبال کردیم تا باند پول در آوردن کار ساده‌ای نیست و باید حسابی قدر پولی را که به دست می‌آورد و چیزی که برایش می‌خریم، بدانند.»

