

• پیاده‌رو •  
• منبره یحیایی •

روایت یک شغل عجیب

## حقوق می گیرم تا مزه‌ها را کشف کنم

تصویر کاسه‌های بزرگ چیپس و پنک از دیوار اتاق سرریز شده‌ودلبری می‌کند.نگاهی کوتاه کافی است تا هوش را از سرت ببراند و گرفتارت کند. موسیقی خرد شدن چیپس‌ها و پنک‌های ترد زیر دندان، فکر کردن برای ادامه زندگی را برایت غیرممکن می‌کند. هله‌هوله حال آدم را سر جایش می‌آورد. حلم و انیل و شکلات روی بستنی با زبان بی‌زبانی به زندگی امیدوارت می‌کند و لحظه‌های سخت و نفس گیر را از یادت می‌برد. حالا تصورش را کنید کسی با این روحیه در یکی از شرکت‌های بزرگ هله‌هوله‌سازی استخدام شودو هرروز صبح کت‌وشلوارش را بپوشد و شکم انباشته‌از چربی‌اش را به جرکت درآورد تا سر موقع در محل کارش حاضر شود.آن وقت کاسه‌های چیپس و پنک را یکی یکی تا دانه آخر بخورد و نظر طلایی‌اش را درباره طعم‌های جدیدبدهد. چیپس‌ها و پنک‌هاوبستنی‌ها می‌شودیلای جانش، دراتاقش می‌نشیند و دستش را می‌گذارد زیر چانه‌اش و به روزهایی فکر می‌کند که زندگی هنوز جایی برای شادای داشت.

این داستانی اغراق شده است. مینا مختاریان طراح مزه یکی از شرکت‌های بزرگ تولید چیپس و پنک است. می‌گوید: «از بچگی دلم می‌خواست طعم و مزه غذاهای مختلف را با هم مخلوط کنم و بچشم تا ببینم کدامشان را بیشتر دوست دارم. آن وقت‌ها کمتر کسی پیدا می‌شد که پنیر را با عسل بخورد اما من حتی یک‌بار هم که شده آن را امتحان می‌کردم تا ببینم چه مزای می‌شود. هرروز چیپس و اجیل و پاپ‌کورن می‌خورم و مجبورم از وعده‌های غذایی‌ام کم کنم تا چاق نشوم. دورای که مزه چیپس خیلی را می‌ساختم تمام وعده‌های غذایی‌ام را حذف کرده بودم و فقط چیپس می‌خوردم. ایرانی‌ها از میان تمام طعم‌ها پنیری را بیشتر دوست دارند. تست‌ها نباید بدغذا باشند. یعنی باید بتوانند هر نوع طعم و مزه‌ای را بخورند و درباره آن نظر بدهند. چون ذائقه آدم‌ها بسیار حساس است خیلی زود تحت تاثیر قرار می‌گیرد. ما در گروه تست محصولاتمان ده نفر از کسانی را دور هم جمع کرده‌ایم که ذائقه‌های حساس و قابل اطمینانی دارند و خواص حسی و بوایی‌شان را با معیارهایی سنجیده‌ایم. این ده نفر اولین کسانی هستند که محصولات جدیدرا امتحان می‌کنند. فرمی در اختیار آن‌ها قرار می‌گیرد که باید درصد مزه‌های استفاده‌شده در هر محصول را شناسایی کنند. تعداد متفاوتیانی که مایل به انتخاب این شغل هستند بسیار زیاد است. تعدادی از این افراد به‌عنوان علاقه‌مند به نظردهی درباره محصولات به شرکت می‌آیند و ما به آن‌ها پیشنهاد کار می‌دهیم. تست‌ها را انجام می‌دهند و اگر سرعت عمل خوبی داشته باشند و حساسیت ذائقهشان کافی باشد در شرکت مشغول به کار می‌شوند. معمولاً در تمام دنیا افراد بالای ۵۰ سال نمی‌توانند طعم‌شناس شوند، چون قدرت چشایی انسان از ۲۰ سالگی رو به افول می‌رود. همین‌طور اگر غذایی را بیش از اندازه دوست داشته باشند نمی‌توانند قضاوت درستی از آن داشته باشند. در مورد غذاهایی که دوست ندارند هم به همین ترتیب است.

اما کار طراح مزه این است که مزه‌ها را طوری با هم ترکیب کند که اگر کسی ترشی دوست ندارد دبا از آن لذت ببرد. اولین خصوصیتی که یک تستر باید داشته باشد این است که ۵ طعم اصلی شیرینی، شوری، تلخی، ترشی، و امای (واژه ژاپنی به معنای طعم خوش لذت‌بخش) را (صردرصد تشخیص دهد. مثلاً لیمو و سرکه دو طعم متفاوت دارند اما تقریباً مزه‌شان به هم نزدیک است. بنابراین خیلی‌ها در تشخیص آن دچار اشتباه می‌شوند. وقتی از آن‌ها می‌پرسیم چیپسی که می‌خورند طعم پیاز سرخ شده، پیاز آب‌پز یا پیاز تازه می‌دهد باید بتوانند پاسخ درست بدهند. یا درصد پیاز و جعفری موجود در آن را تشخیص بدهند. ممکن است طعم یکی نسبت به دیگری بیشتر باشد که آن‌ها باید متوجه این مسئله باشند. معمولاً تشخیص طعم پیاز جعفری آسان است چون از بچگی در سفره‌های ایرانی بوده، اما تشخیص طعم کچاپ سخت‌است چه برسد به اینکه بخواهیم کچاپ را در مزه‌های مختلف شیرینی، شوری و ترشی بستجیم.»



## قصه زندگی آدم‌ها

صفحه آدم‌ها جایی برای قصه گفتن است. می‌خواهیم در این صفحه هفته‌نامه آتیه‌نو، قصه آدم‌ها را برای شما بگوییم. آدم‌هایی که همیشه پیرامون ما هستند. آدم‌های معمولی که مثل مادر کارشان موفق می‌شوند، شکست می‌خورند، می‌برند و می‌بازند. آدم‌هایی که مثل ما گر به می‌کنند، می‌خندند، شادند و گاهی غمگین؛ آنهایی که مثل ما عاشق می‌شوند و برای زندگی می‌جنگند. قصه آدم‌هایی که ما باشیم در این صفحه نگارش می‌شود. شما هم اگر کسی در اطرافتان می‌شناسید که قصه زندگی‌اش شنیدنی است به ایمیل kimia.kimia@gmail.com پیام دهیدو بگویید تا قصه او را بنویسیم.

## ۱۰ | کتیه‌نو

# نمدمالی، حرفه‌ای سنتی که فراموش می‌شود

«اوس احمد» نگران آینده‌ای است که در آن از نمدمالی جز خاطره چیزی نمانده باشد



چند وقت پیش حدود ۸ ماه‌خانه‌نشین بودم. از میراث فرهنگی خوزستان به عیادتم آمدند و وعده‌هایی دادند اما هیچ کدام عملی نشد. همین حمایت نکردن‌ها باعث شده نتوانم به افراد جدید برای ورود به این حرفه آموزش دهم. ■ عکس: محمدرضا افضل‌پور

یک طرف و مشکی‌ها و بقیه هم طرف دیگر. قدیم‌ها اوس احمد از پشم خالص گوسفندی که چوپان‌ها برایش می‌آوردند برای ساخت نمد استفاده می‌کرد. مرغوب‌ها از نامرغوب‌ها جدا می‌شد و این طوری قیمت نمد‌ها هم با هم فرق داشت. پشم‌های نرم و بلند نمد مرغوب‌تر می‌دادند و پشم‌های کوتاه و زیر مرغوبیتشان کمتر بود. آن وقت نمد‌ها را در کمان حلاجی می‌گذارند و می‌زند تا همه با هم یکدست شوند. بعد قالب‌های نمدی را پهن می‌کند و پشم‌ها را تکه‌تکه داخل آن می‌چیند و به هم می‌پیچاند. روی نمد‌ها آب می‌پاشد و با دست‌وپا می‌افند به جان نمد‌ها. دیوست ضربه رویشان می‌زند تا گلوله‌های نمدی به هم بچسبند و نقشی که اوس احمد روی آن‌ها انداخته معلوم شود. تاره‌های پشم بعد از اینکه خیس می‌شوند مثل پرز داخل هم فرو می‌روند و هر چه ضربه می‌خورند بیشتر به هم می‌چسبند. آن وقت مرغوبیت نمد هم بیشتر می‌شود و استحکام آن بالا می‌رود. آخر سر اوس احمد یک کاسه بزرگ آب و صابون در دست می‌کند و به لبه‌های نمد

کارش را رها کند یا به خاطر سن بالا در خانه بماند برایش غرور می‌آورد: «قبل از انقلاب بازار دزفول راسته بزرگی داشت که پر از مغازه نمدمالی بود. جوان‌ها می‌آمدند فوت‌وفن کارمان را یاد می‌گرفتند و هر کدام برای خودشان مغازه‌ای دست‌وپا می‌کردند. این طور شد که راسته نمدمال‌ها بزرگ و بزرگ‌تر شد. بعد از جنگ نمدمال‌های قدیمی یکی‌یکی از دنیا رفتند و خانواده‌هایشان مغازه‌ها را یا فروختند یا تغییر کاربری دادند.» اوس احمد هرروز ساعت ۶ صبح از خواب بیدار می‌شود و صبحانه‌اش را می‌خورد و راهی مغازه می‌شود. تک‌وتنها می‌نشیند به جدا کردن و جابه‌جا کردن پشم‌هایی که برایش آورده‌اند. می‌گوید: «قدیم‌ها دو تا شاگرد داشتم، اما نه درآمد من می‌رسید که مزدشان را بدهم نه آن‌ها زور کار کردن داشتند. فرستادمشان رفتند.» اوس احمد یک‌تکه نمد یک در یک‌ونیم متر را ۵ روزه در دست می‌کند. صبح زود همین که می‌آید مغازه نمد‌های رنگی را از هم جدا می‌کند؛ قرمزها یک طرف، سفیدها

### نمای نزدیک

نمدمال همیشه قیافه‌اش به‌هم‌ریخته است. چون یا دارد پشم‌ها را جدا می‌کند یا نمد‌ها را مشت‌ومال می‌دهد، تازه نمد بوی گوسفند و بیابان هم می‌دهد. به خاطر همین جوان‌های امروزی دوست ندارند نمدمال شوند. جدا از اینکه درآمزش هم مثل آن وقت‌ها خوب نیست.

من هم نمی‌توانم کسی را مجبور کنم که بیاید و نمدمالی یاد بگیرد. دلم می‌گیرد وقتی فکر می‌کنم بعد از ما دیگر هیچ نمدی درست نمی‌شود.

66

### • گزارش دو •

### درآمد ماهیانه یک اپراتور تست، ۶۰۰ هزار تومان است

شرکت‌های تولیدکننده تنقلات معرفی کردم در همان دور اول تمام آزمون‌های تشخیص مزه را با موفقیت پشت سر گذاشتم و فعالیتم را شروع کردم. همکارانم در این کار معمولاً خانم‌های خانه‌دار هستند که آشپزی بسیار خوبی دارند و در آشپزخانه‌شان می‌توانند مزه‌های جدید خلق

کنند. درآمد ماهیانه ما ۶۰۰ هزار تومان به بالاست که البته بیشتر بستگی به تولیدات شرکت دارد. هرچه طعم بیشتری خلق شود دستمزد ما بیشتر می‌شود. تعداد زیادی از همکاران من تنها درآمد ماهیانه‌شان از این راه است.» مرادی محصولات جدید شرکت را با خود به کلاس‌ها می‌برد و از دانشجویهایش می‌خواهد درباره طعم و مزه آن‌ها نظر دهند.



ندا مرادی ۳۶ ساله، مجرد و استاد دانشگاه در رشته روانشناسی تربیتی است. او نزدیک ۷ سال است که در تیم ده نفره تسترهای یک شرکت بزرگ تولید چیپس در ایران فعالیت می‌کند. او این شغل را در کنار حرفه اصلی‌اش دنبال می‌کند و به آن بسیار علاقه‌مند

است. مرادی از طریق یکی از دوستانش که در شرکت طراحی مزه آبمیوه فعالیت می‌کرده با این شغل آشنا شده و به صورت خودجوش خود را به شرکت‌های محصولات غذایی معرفی کرده است. می‌گوید: «از همان کودکی احساس می‌کردم ذائقه خوبی برای تشخیص طعم غذاها دارم و همیشه در مهمانی‌ها می‌توانستم ساعت‌ها درباره طعم و مزه غذاها صحبت کنم. وقتی خودم را به



یکشنبه ۱۱ مهر ۱۳۹۵ • شماره هفتاد و سه

A T I V E H N O

می‌کشد تا از هم باز نشود. نمد‌های یک‌ونیم در دو متر قیمتشان حدود ۳۰۰ هزار تومان است.

اوس احمد مشتری‌های جدید یا توریسست‌هایی را که وارد مغازه‌اش می‌شوند از خاصیت‌های نمد آگاه می‌کند و می‌گوید: «نمد در تابستان خنک است و در زمستان گرم. آن‌ها که یادرد و کم‌درد دارند اگر روی نمد بخوابند زود خوب می‌شوند، چون نمد رطوبت را در خود نگه می‌دارد و آن را منتقل نمی‌کند. بارها پیش آمده کسانی برای درمان زخم‌های خراشیده به دکتر مراجعه کرده‌اند و نتیجه‌ای نگرفته‌اند اما با استفاده از نمد در کف کفش‌هایشان درمان شده‌اند.»

حالا دیگر اوس احمد پیر شده و زورش برای زدن کمان حلاجی کم است. پشم را به کارخانه می‌دهد تا برایش آن را نرم کنند. به این ترتیب ۱۰۰ هزار تومان از ۳۰۰ هزار تومان دستمزد ساخت نمد به کارخانه داده می‌شود. مگر در طول یک ماه چندتا از این نمد‌ها فروخته می‌شود؟ اما نمد‌ها به عشق فروخته شدنشان آمده می‌شوند. هيجان زندگی اوس احمد لحظه‌ای است که، بعد از زدن ضربه‌های فراوان به نمد لوله‌شده، آن را باز و طرح آن را تماشا می‌کند. اینکه چطور گلوله‌های نمد کنار هم می‌نشینند و نقش درست می‌کنند. حالا که بازار خرید نمد رونق ندارد جوان‌ها هم سمت آن نمی‌آیند. انگار جوان‌های امروزی علاقه‌ای ندارند هيجان پنهان شده در تاروپود نمد‌ها را تجربه کنند. اوس احمد می‌گوید: «نمدمالی سخت است. کمتر کسی از پیشش برمی‌آید. همین که می‌بینند برای درست کردن یک نمد چقدر باید تلاش کنند قیدش را می‌زنند.»

اوس احمد دست‌های سستبر و پر از چین‌وچروکش را به نمد می‌کشد و چشم‌هایش با نقش‌ها حرف می‌زند. جوان‌های امروزی برایشان مهم است وقتی کار می‌کنند قیافه‌شان چه شکلی باشد، چه لباسی تنشان باشد، چه عطری به خودشان بزنند اما قدیم‌ها این چیزها مهم نبود. همین که یک لقمه نان درمی‌آوردند و شکمشان را سیر می‌کردند برایشان کافی بود. اوس احمد این‌ها را می‌گوید و به خودش اشاره می‌کند: «نمدمال همیشه قیافه‌اش به‌هم‌ریخته است. چون یا دارد پشم‌ها را جدا می‌کند یا نمد‌ها را مشت‌ومال می‌دهد، تازه نمد بوی گوسفند و بیابان هم می‌دهد. به خاطر همین جوان‌های امروزی دوست ندارند نمدال شوند. جدا از اینکه درآمزش هم مثل آن وقت‌ها خوب نیست. من هم نمی‌توانم کسی را مجبور کنم که بیاید و نمدمالی یاد بگیرد. دلم می‌گیرد وقتی فکر می‌کنم بعد از ما دیگر هیچ نمدی درست نمی‌شود.»

به مغازه‌های تازه‌ساز و شیک دوروبر کارگاهش نگاهی می‌کند و می‌گوید: «راسته نمدمال‌های قدیم شده راسته استیل فروش‌های حالا.» اوس احمد از میراث فرهنگی هم دل خوشی ندارد. هرچند وقت یکبار یکی می‌رود به او سر می‌زند و قول هم‌کاری می‌دهد اما بعد از آن هیچ خبری نمی‌شود. می‌گوید: «میراث فرهنگی هیچ حمایتی از ما نمی‌کند، بارها اعتراض کرده‌ام اما با وجود سابقه ۶۰ سال‌ه‌ام نه حق‌الزحمه‌ای به من می‌دهند و نه بیمه‌ام می‌کنند. چند وقت پیش به خاطر بیماری حدود ۸ ماه خانه‌نشین بودم. از میراث فرهنگی استان خوزستان به عیادتم آمدند و وعده‌هایی دادند اما هیچ کدام عملی نشد. همین حمایت نکردن‌ها باعث شده نتوانم به افراد جدید برای ورود به این حرفه آموزش دهم. وقتی فکر می‌کنم که بعد از من کسی دیگر در این حوزه فعالیت نمی‌کند خیلی ناراحت می‌شوم. نمی‌دانم تا کی زنده هستم اما بعد از من آینده‌ای برای این هنر نخواهد ماند، مگر اینکه متولیان به فکر راه چارای باشند.»

اوس احمد این جمله‌ها را بارها گفته و حالا دیگر خودش هم از تکرارش خسته شده. شاید دیگر آمیدی نداشته باشد. نمی‌داند اگر فردا دست‌وپایش از کار بیفتد چگونه باید شکم خودش و همسرش را سیر کند.

### تسترهای آن‌ور آبی



در کار نیست. مصاحبه حضوری و تست عملی انجام می‌شود، به این ترتیب که توانایی شما در تشخیص مزه‌های اصلی و توصیف آن‌ها مورد آزمایش قرار می‌گیرد. پس از پذیرفته شدن به‌عنوان «تست‌کننده مزه» یک دوره متمرکز ۶ ماهه را پشت سر می‌گذارید تا در نهایت به‌عنوان کارمند مشغول به کار شوید. چهار

سال ابتدایی کار بهترین تجربه ممکن برای کسب آمادگی فعالیت در گروه تجربه حسی طعم‌هاست. سخت‌ترین بخش کار تشخیص مزه‌های غیراستاندارد است. این‌ها درواقع محصولاتی هستند که با معیارهای معمول تطابق ندارند. به‌عنوان یک تستر مزه سابقه، باید بتوانید این طور مژه‌ها را تشخیص دهید. مزه کردن این محصولات سخت‌ترین و البته جذاب‌ترین بخش کار است.»

البته تنها در ایران اینطور نیست. شاید تستر‌هایی که در کشور‌های خارجی کار می‌کنند هم برای مردم شناخته‌شده نباشند. یعنی همین که اسم تستر می‌آید همه خیال می‌کنند کسی شکلات و چیپس و پنک می‌خورد و می‌گوید که طعمش خوب است یا نه. تقریباً متقاضیان برای ورود به این شغل زیادند. یکی از تستر‌های

قدیمی که در برند شکلات «ام اندام» و اسنیکر کار می‌کند می‌گوید: «ممکن نیست کسی این فرصت شغلی را از دست بدهد. نخستین گام در روند استخدام، پر کردن پرسشنامه است. به این معنی که سوال‌هایی در مورد غذا و تجربیات شخصی‌تان در مورد مزه غذا پرسیده می‌شود. این فرصت شغلی به کسانی داده می‌شود که بتوانند به‌خوبی طعم و مزه‌های اصلی را از یکدیگر تشخیص دهند. اما پرسش در مورد پرس زمینه تحصیلی