

# شیرینی این کار تمامی ندارد

روایت یک خانواده قناد از خوبی‌ها و دشواری‌های شغلی که دارند



گزارش

تا به حال شده هنگام قدم زدن در پیاده‌رو، بوی شیرینی‌فروشی، قدم‌هایتان را سست کند؟ پیش آمده بی‌اختیار بدون برنامه قبلی، به خاطر سکر آور بودن همین بو، وارد مغازه شوید و پیش از آنکه فروشنده جعبه شیرینی را ببیند، به آن ناخنک بزنید؟ این ویژگی شیرینی‌فروشی‌هاست و اگر دقت کنید، از روی کیفیت همین بو، می‌توانید تا حدودی در باید که کیفیت

طعم شیرینی‌ها چطور است؟ زیادی شیرین هستند یا ممکن است بعضی مدل‌هایش بوی ماندگی دهند؟ شیرینی‌فروشی، شغل ساده‌ای نیست. اما به قول خودشان آدم «آلوده» این کار می‌شود و بعد از چند وقت دیگر راه‌گریزی باقی نمی‌ماند. به خودت می‌آیی و می‌بینی همه عمرت را پای این حرفه گذاشته‌ای و لبخند و رضایت مردم، مهم‌ترین عایدات ات از سال‌ها کار بدون تعطیلی بوده است.



المیرا حسینی  
روزنامه‌نگار

قراپت بهزاد، از همان اول شیرینی‌فروشی نداشته و سال‌ها کارگری کرده و وقتی به هوای پیدا کردن شغلی از روستا به تهران می‌آید، نه ساله بوده است: «سال ۱۳۳۸ بود و من فقط نه سال داشتم که وارد این کار شدم. هنوز کارت بهداشتی را که در سن نه سالگی برایم صادر شده، دارم. از همان زمان در شیرینی‌پزی مشغول به کار شدم. ۱۹ سال کارگری کردم و از کارگر ساده تبدیل به استاد قناد شدم. کار در دست من بود. اینجا شیرینی‌های سنتی ارمنه را می‌پزم که قدمتشان به ۷۰ سال پیش برمی‌گردد.»

وقتی تصمیم می‌گیرد شیرینی‌فروشی خودش را داشته باشد، به خوزستان می‌رود: «به مدت هفت سال خیابان ۲۴ متری، روبه‌روی بیمارستان جندی‌شاپور اهواز قنادی داشتم. بعد هم آمد تهران و به همراه برادر، سسپانلو، شیرینی‌فروشی خودمان را تاسیس کردیم. الان ۴۴ سال است که این‌جا می‌یم.» او می‌گوید، سختی کار از همان ابتدا همراهش بوده است: از روزهایی که کارش را به‌عنوان کارگری ساده شروع کرده، تا امروز که پیر این کار است و روز تعطیل ندارد: «خب، آن اوایل کار واقعا سخت بود. افرادی که مثل من از روستا به تهران می‌آمدند تا کار کنند، مجبور بودند

شغلی پیدا کنند که جای خواب هم داشته باشد. قنادی این‌طور بود. حقوقم آن قدر نبود که بتوانم جایی را اجاره کنم. روزی یک تومان درآمد داشتم. دو سال با همین حقوق زندگی می‌کردم و بعد کم‌کم اوضاع کار و حقوقم بهتر شد و توانستم شیرینی‌فروشی خودم را داشته باشم.» در این سال‌ها با همه سختی‌ها، هیچ‌وقت به فکر کار دیگری نبوده است: «من دیگر آلوده این کار شده‌ام!»

## بهترین کیک عید پاک

کارلو بهزاد، فرزند قراپت است و از وقتی خودش را شناخته، در همین شیرینی‌فروشی کار می‌کرده است و در همین محل ساکن بوده‌اند. ۴۸ سال دارد و مدت‌هاست تصمیمش را برای ادامه دادن راه پدر و عمویش عملی کرده است: «از همان اوایل، کار در شیرینی‌فروشی را دوست داشتم و تصمیم گرفتم راه پدرم را ادامه دهم. در جوانی کمی قنادی هم می‌کردم، اما الان نه. فقط کار مدیریت را انجام می‌دهم و قهوه ترک هم درست می‌کنم. قهوه‌هایم حرف ندارند!»

او هم درباره کار شیرینی‌فروشی، حرف پدر را تکرار می‌کند و درباره اینکه چرا به فکر شغل دیگری نیست، می‌گوید: «من عاشق شغلم هستم و نخواستم وارد حرفه دیگری

شوم. جنم این کار خانوادگی توی رگ‌های ما هست.» هر چند همیشه دوست داشته کارشان را گسترش دهند، اما شرایط طور دیگری پیش رفته است: «دوست داشتم کار را گسترش دهم، اما به خاطر وضعیت گرانی که پیش آمده، برایمان مقدور نیست.»

تعجبی ندارد که ارمنی‌ها مشتری پرو پاقرص این شیرینی‌فروشی باشند. چون عمده شهرتشان به پخت شیرینی‌های سنتی ارمنه است: «ما ۹۰ درصد شیرینی‌های ارمنی که قدمتی طولانی دارند، در این شیرینی‌فروشی می‌پزیم و عرضه می‌کنیم، اما عمده شهرتشان به خاطر کیک پاسکاست که مخصوص عید پاک است.» کارلو درباره سختی‌های کارش می‌گوید: «باید هر روز از هشت صبح تا ده شب در مغازه باشیم و روز تعطیل و غیر تعطیل هم نداریم. همیشه سر کاریم. جذابیت کار اما به خاطر حضور پدر و عمویم است که در مغازه می‌نشینند و از معاشرت و هم‌نشینی با آن‌ها لذت می‌برم.»

## جذابیت کار ما، تماشای شادی مردم است

امکان ندارد کسی اهل محله بهار باشد و شیرینی‌فروشی این خانواده را نشناسد؛

چیزی که در این شغل برایم جذاب است، این است که مردمی که برای شادی خرید شیرینی می‌آیند، شاد هستند و با کار، بسیار زیاد است.» و در توضیح این سختی‌ها اضافه می‌کند: «ساعت کاری‌اش زیاد است و کارهای تولید سلسله‌وار به هم مرتبط هستند. مثل ساعت می‌ماند. اگر یک چرخ‌دنده را بردارید، باقی اجزا دیگر کار نمی‌کنند. ما فردار، نان‌پز، تر کار و کیک‌ساز داریم. کافی است فردا نیاید تا کار تر کار و کیک‌ساز تعطیل شود.»

او مثل برادرش که سی ساله است و مغازه لوازم تولد را در کنار این شیرینی‌فروشی اداره می‌کند، از کودکی با این کار بزرگ شده است. از ۱۷ سالگی هم رسماً وارد کار شده و از زمانی که مجاز بوده، برایش بیمه رد شده است. با وجود اینکه هر روز در محاصره انواع و اقسام شیرینی‌هاست، هیچ‌وقت دلزده نشده و هر روز از شیرینی‌های مختلف مغازه تست می‌کند. او آرزو ندارد کار دیگری را آغاز کند یا این کار را گسترش دهد. تنها آرزویش این است که قیمت‌ها پایین بیایند تا آن‌ها هم بتوانند با قیمت پایین‌تری شیرینی‌ها را عرضه کنند. «آرزو می‌کنم جنس‌ها ارزان شوند. چون با این قیمت‌ها هر جعبه شیرینی که می‌فروشم، عذاب‌وجدان می‌گیرم که مردم ناچارند برای خرید شیرینی این قدر هزینه کنند.»

بارها برایشان پیش آمده که افراد تقاضای شیرینی می‌جانی کنند و در همه این موارد هم برخوردشان به یک شکل بوده است: «هر شیرینی که بخواهد به او می‌دهیم. انتخاب هم می‌کنند.» او به سختی کار قنادها و فروشنده‌ها نیز واقف است و شغلشان را سنگین و پر زحمت می‌داند: «کار قنادها که خیلی سنگین است. هر روز جلو دمای ۴۰ درجه فر می‌ایستند. از نه صبح تا پنج بعدازظهر. یک قلم هم این‌ور و آن‌ور شود، کل جنس خراب می‌شود. دانه سر با هستند. فروشنده از آن بدتر. از نه صبح تا ده شب سر باست. همه هم هفته‌ای یک روز تعطیلی دارند.»

او یکی از مهم‌ترین مشقت‌های کار را نداشتن تعطیلی می‌داند و می‌گوید: «عیدها همه دنبال تفریح‌اند و ما دانه سر کاریم و به فکر اینکه جنس‌هایمان را تکمیل کنیم و کار مشتری‌ها را راه بیندازیم.» اما بدتر از همه برای او، مواجه شدن با مشتری ناراضی است: «یکی از سخت‌ترین قسمت‌های کارم این است که مشتری ایرادی در شیرینی پیدا کند و آن را برگرداند. خیلی خجالت می‌کشم. چاره‌ای هم نداریم جز اینکه عذرخواهی کنیم و شیرینی دیگری را به او بدیم.»

برای همین هم دور از چشم خانواده، فرار کردم و به تهران آمدم.» در تهران هم با توجه به سابقه‌ای که داشته، شاگرد شیرینی‌سازی می‌شود و کارش را این‌طور آغاز می‌کند، اما نوع برخورد صاحب‌مغازه اولین چیزی است که در این شهر هزار رنگ متعجبش می‌کند: «اولین باری که شیرینی پختم، صاحب‌مغازه از من پرسید خودم هم از شیرینی خورده‌ام؟ گفتم نه. ناراحت شد و گفت: خودت از شیرینی بخور، بین چه چیزی قرار است دست مشتری‌ها بدهی. تا خودت نخوری که نمی‌فهمی. خیلی تعجب کردم. صاحب‌مغازه همیشه اصرار داشت که خودمان از همه شیرینی‌ها بخوریم. این طوری مطمئن می‌شدیم که کارمان عیب و ایرادی

ندارد. اما فقط همین نبود. مغازه‌دار آدم چشم و دل سیری بود. اصیل بود. همین برخورد هم من را پایبند این شهر کرد. تنوع شیرینی‌ها هم با آن مغازه کوچکی که در آن کار می‌کردم، قابل مقایسه نبود.»

او مدتی راهم در شغل قنادی می‌گذراند و تا حدودی با زبرویم کار آشنا می‌شود. بعد به خاطر سربازی، این زنجیره قطع می‌شود و پس از آن هم سراغ شغل‌های دیگری می‌رود که درآمد بیشتری داشته باشد. اما از آن زمان به‌عنوان شیرین‌ترین دوره کاری خود ارائه می‌کند. چیزی که باعث شد مهر تهرانی‌ها به دلش بیفتد و این شهر را حتی بیشتر از زادگاهش دوست داشته باشد.

## بخور، بین چه پخته‌ای!

دستش را روی زانوهای خسته‌اش می‌کشد و می‌گوید: «ماجرای فرار من قصه‌ای طولانی دارد. اما برای تو کوتاه می‌کنم.»

ته‌نغاری و عزیز کرده خانواده بزرگی که دستشان به دهانشان می‌رسید، حال و حوصله درس خواندن نداشت. به‌زور پنجم دبستان را تمام می‌کند و می‌رود بی‌کارگری، چون دلش می‌خواهد دستش توی جیب خودش باشد. اولین گزینش‌های که به آن تمایل پیدا می‌کند، قنادی است. اهالی شهر کوچک که پدرش را می‌شناختند، خیلی سریع او را به‌عنوان کارگر می‌پذیرند: «مدل‌های

نیلوفر منزوی

روزنامه‌نگار

گزارش



ترانه احمد دوست

مترجم

گفت و گویی کوتاه با صاحب یک شیرینی‌فروشی سنتی

## اسم شیرینی که می‌آید، همه کودک می‌شوند

«ادوار دووینتج»، یک شیرینی‌فروشی کوچک و قدیمی در پارک ملی منطقه پیک در دهکده کوچک تیسینگتون، شگفت‌انگیزترین شیرینی‌های قدیمی و سنتی انگلستان به مشتریان دلننگ گذشته ارائه می‌شود تا از آن‌ها لذت ببرند. ما با ادوارد صحبتی کردیم تا بفهمیم شیرینی‌فروشی در واقعیت چگونه است.

چه شد که تصمیم گرفتید شیرینی‌فروشی داشته باشید؟ من از کودکی عاشق چیزهای قدیمی و بازارش بودم. آن زمان بره‌های تبلیغاتی و پاکت‌های بسته‌بندی را جمع‌آوری می‌کردم. وقتی به تیسینگتون نقل مکان کردم، عاشق کله‌های شدم که در گذشته اداره بست دهکده بود. به نظر می‌رسید التماس می‌کند تا در قالب یک مغازه به زندگی برگردد.

بهترین بخش صاحب یک شیرینی‌فروشی بودن چیست؟ شیرینی‌فروشی همیشه همراه با لذت است و نظاره کردن خوشی در چهره بزرگ‌ترها به اندازه دیدن ذوق کودکان لذت‌بخش است. امیدوارم با هر سنی که دارید وارد می‌شوید، هنگام خروج یک کودک هفت‌ساله خوشحال باشید!

کدام شیرینی‌ها بیشترین طرفدار را دارد؟ فاج (نوعی شیرینی که از ترکیب شیر، کره و شکر درست شده، با شکلات یا مغزها کوبیده و سپس شکل داده می‌شود) مغزها ما با اسم «چاکلی چوبی بنگ» پر فروش‌ترین محصول است. به نظر می‌رسد هیچ‌وقت به اندازه کافی «فاج» درست نمی‌کنم، زیرا همیشه زود تمام می‌شود!

نظر شما در مورد بازگشت شیرینی‌های سنتی به قنادی‌ها چیست؟

بریتانیا در چند سال اخیر با سختی‌های زیادی مواجه شده که به نظر می‌رسد ما را با چیزهایی که واقعا برای آن‌ها ارزش قائل هستیم آشتی داده است؛ خدمات به مشتریان، محصولات دست‌ساز مرغوب و کمی جادو. در واقع شیرینی‌های سبک قدیمی نیستند که اهمیت دارند، بلکه آن طعم‌های لذت‌بخش قدیمی‌اند که به‌یاد آورده می‌شوند و توسط کودکان نیز تجربه می‌شوند.

شیرینی مورد علاقه شما چیست؟

بشقاب پر نده (فلاینگ ساسر): نوعی شیرینی که در بلژیک و بریتانیا درست می‌شود، تارت میوه‌ای در روکشی از کاغذ نازکی که از برنج درست می‌شود و قابل خوردن است. با مقدار کمی پول می‌شود کلی از آن را صاحب شد!

چند نوع شیرینی در فروشگاه خود دارید؟

حدوداً ۲۵ طعم متفاوت فاج داریم و ۳۰۰ نوع شیرینی و شکلات. آیا بیشتر مشتریان شما کودکان هستند؟

بله، ما به کودکان ۹۲ تا ۹۳ سال سرویس ارائه می‌دهیم؛ وقتی اسم شیرینی می‌آید، همه ما کودک می‌شویم. نکند فقط من این طورم؟