



قصه های گوهرشاد، از آرزو تا ثروت

(روایتی از زندگی فاطمه استثنایی)





از فلسفه تا کارآفرینی روایتی از فاطمه استثنایی

نور ملایم بعدازظهر از پشت پرده به داخل اتاق می‌تابید. فاطمه روی مبل نشسته بود و محمدجواد هشت ماهه‌اش را در آغوش گرفته بود. درست زمانی که فکرش درگیر هزاران سوال بود، صدای خنده زهرا، دختر پنج و نیم ساله‌اش، مثل نواخت زنگ کوچکی از اتاق کناری می‌آمد و لبخند کمرنگی روی لب‌هایش نقش می‌بست.

دکترای فلسفه اسلامی داشت و سال‌ها حال و هوای زندگی‌اش با بوی کتاب و صدای دانشجویان در هم آمیخته بود. اما حالا فقط خانه، تمام دنیایش به حساب می‌آمد. با وجود کودک شیرخواره، حتی یک ساعت هم نمی‌توانست از این چهاردیواری دور شود. گاهی احساس می‌کرد انگار در قفسی طلایی اما تنگ گرفتار شده.

توی چرخ زدن‌هایش در فضای مجازی باز هم به کانال «کتاب و برکت» رسید و دوباره با همان محتوایی مواجه شد که مدتی ذهنش را درگیر کرده بود. چیزی به اسم راه اندازی کسب و کار به عنوان فعالیتی مقدس و ارزشمند. اولین بار که درباره‌اش خواند فکر کرد شاید اشتباه متوجه می‌شود. چطور کسب درآمد می‌تواند اینقدر مقدس باشد؟ اما کم‌کم این معنا برایش آشنا شد. وقتی اعلام کردند هر کس می‌تواند یک کارتن رب میوه به قیمت عمده بخرد و خودش بفروشد، قلبش تندتر تپید. شاید از روی کنجکاوی، شاید برای اینکه یک بار آن آن را تجربه کرده باشد، خودش را به این چالش دعوت کرد و تصمیم گرفت سود آن را به یک نیازمند ببخشد.

آن کارتن رب کوچک، مثل کلیدی بود که دری را در زندگی‌اش باز کرد. خودش هم باورش نمی‌شد. در خانواده‌شان هیچ‌کس حتی یک دکان کوچک هم نداشت. وقتی موضوع را با همسرش مطرح کرد، او با چشمانی گرد شده از تعجب نگاهش کرد: «نه. چرا این کار؟»

اما انگار چیزی در درونش بیدار شده بود که می‌توانست بقیه را با خودش همراه کند. پایش به فضای خرید و فروش عسل و زعفران هم باز شد. کم‌کم فروشش را به سمت تنقلات سالم هدایت کرد. یک کانال کوچک در ایستا راه انداخت و با دلهره‌ای شیرین به اطرافیان معرفی کرد. در تراس کوچک خانه، میان گل‌هایش، جعبه‌های محصولات را چیده بود. تا بچه‌ها فرصت می‌دادند می‌رفت سراغ بسته بندی، یا گذاشتن مطلب در کانال. فاطمه همان‌طور که در کانال کتاب و برکت خوانده بود، به چشم خود دید که با شروع کردن او، خدا هم شروع کرد. درهای جدید یکی پس از دیگری به رویش باز شد و کم‌کم با آدم‌های زیادی در مسیر کارش آشنا شد.

یکی از دروازه‌هایی که به روی فاطمه باز شد برخوردش با محصولی بود که خودش به شدت به آن نیاز داشت: شیربادام. از چند سال قبل پزشک طب سنتی همین را برایش تجویز کرده بود، هر بار درست کردنش برای او کابوسی بود که تمامی نداشت.





اما این محصول نیمه آماده فقط یک لیوان آب گرم می‌خواست و چند بار قاشق را جیرینگ جیرینگ توی لیوان چرخاندن. فاطمه همیشه محتاط بود. از هر محصولی یک عدد می‌خرید تا امتحان کند. اما این بار از شدت هیجان، یک کارتن شیربادام عسلی سفارش داد. وقتی محصول به دستش رسید انگار گنج پیدا کرده بود.

همان روزها نوبت داشت برود پیش پزشک طب سنتی. وقتی حاضر شد، رفت سراغ کارتن بزرگی که کنج اتاق گذاشته بود. درش را باز کرد و یک قوطی شیربادام برداشت و گذاشت در کیفش.

منشی صدا زد: «خانم استثنایی بفرمایید داخل، نوبت شماست» فاطمه از روی کیف قوطی شیربادام را لمس کرد. می‌خواست مطمئن شود همان جاست. بعد از اینکه خانم دکتر وضعیت او را بررسی کرد و توصیه‌هایش را گفت فاطمه شروع کرد به معرفی محصولی که همراه خود داشت. دکتر چشمانش برق زد و لبخند تحسین روی لب‌هایش نشست. او هم همان‌جا یک کارتن سفارش داد تا به عزیزانش هدیه بدهد.

اما کمی که از آن هیجان اولیه گذشت، ایرادات شیربادام برایش واضح شد. دانه‌های بادامش درشت بود و زیر دندان می‌آمد و مقدار بادامش نسبت به عسل کم بود. به فروشنده پیام داد و با امید نظراتش را برای بهبود کار گفت، اما او استقبال چندانی نکرد: «قیمت محصول بالا میره، نمی‌صرفه بادومش رو بیشتر کنیم.»

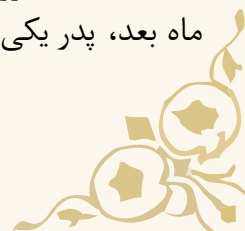
یک روز که در مطب خانم دکتر این ماجرا را تعریف می‌کرد، او دکتر خیلی ساده، انگار که از یک کار معمولی و تکراری حرف می‌زد گفت: «خب چرا خودتون تولید نمی‌کنید؟»

فاطمه جا خورد. او نه بلد بود و نه مکانش را داشت. اما خانم دکتر او را تشویق کرد: «از لحاظ قیمت هم براتون مناسب‌تر می‌شه. فعلاً ۵ ظرف تهیه کنید و ببینید چی پیش می‌آد.»

آن روز فاطمه با سری پر از ایده جدید به خانه آمد. فردا به یک زنبوردار آشنا سفارش عسل داد و بادام هم تهیه کرد. و خیلی زود دستگاه آسیاب کوچک خانگی‌اش روشن شد تا ۵ ظرف شیربادام آماده تحویل او بدهد. قوطی‌ها را پر کرد و در زمینه زیبایی از آشپزخانه گذاشت. دوربین گوشی را باز کرد و عکس گرفت. وقتی تصویر را در کانال گذاشت، قلبش مثل پرنده کوچکی در سینه می‌کوبید و با ذوق تعریف کرد که این محصول را خودش تولید کرده و چه ویژگی‌هایی دارد. ۵ ظرف شیربادام او در کمتر از سه روز فروش رفت و سفارش‌های بعدی کم‌کم آمد. فاطمه و همسرش شب‌ها کنار هم می‌نشستند و بادام‌ها را دانه دانه پوست می‌کردند. گاهی خانه را پوست بادام برمی‌داشت، اما در چشمان‌شان شوق می‌درخشید.

آرام آرام میزان سفارش بالا رفت و آسیاب بزرگ‌تری خریدند. تجربه و کارشان در هر مرحله مثل کودکی که تازه متولد شده، در حال رشد و تعالی بود. آن‌ها با تحقیق فراوان با یک دستگاه کره‌گیر صنعتی آشنا شدند که بادام خام را به بهترین شکل تبدیل به کره می‌کرد و بعد موفق به تولید شیربادامی شدند که مثل شیرگاو کاملاً در آب یکدست می‌شد و این وجه تمایز محصول آنها با بقیه شیربادام‌هایی بود که حالا در بازار زیاد شده بود.

دستگاه جدید بزرگ بود و سروصدای زیادی داشت و خانه آپارتمانی‌شان دیگر جای مناسبی برای کار نبود. یک ماه بعد، پدر یکی از دوستانش زیرزمینی را به عنوان کارگاه در اختیارشان قرار داد.





این یکی از شیرین‌ترین لحظه‌های کسب و کارشان بود. یک نفر که آن‌ها را چندان نمی‌شناخت بهشان اعتماد کرده بود و زیرزمین خانه‌اش را با اجاره خیلی کم در اختیارشان قرار داده بود.

فاطمه و همسرش قرار نانوشته ای داشتند، اینکه همیشه با بهترین کیفیت و بادام ایرانی محصولشان را تولید کنند. اما یک روز مشتری پیام داد: «خانم استثنایی، شیربادومی که ازتون گرفتم تلخه»، انگار دنیا روی سرشان خراب شد. آن‌ها مسئولیت آن را قبول کردند و به مشتری گفتند پولش را برمی‌گردانند. اما بعد از آن هر بار برای خرید بادام، ابتدا نیم کیلو از آن را دانه دانه می‌شکستند و تست می‌کردند تا تلخی نداشته باشد. آنها به مرور متوجه شدند بادام ایرانی مامایی که از گران‌ترین بادام‌های بازار است، هیچ تلخی ندارد و طعم بهتری هم دارد. این نقطه روشنی بود. هر چند هنوز شیربادام‌های تلخ شده کنار کارگاه، یادآور آن ضرری است که آن‌ها را به این مرحله رساند.

این خانواده ۴ نفره با سختی‌های زیادی دست و پنجه نرم می‌کنند، اما پای کار مانده‌اند. حالا آن‌ها به کارگاه بزرگ دیگری نقل مکان کرده‌اند. رفاقتشان را با بادام تا جایی ادامه داده‌اند که کوکی بادامی و شکلات صبحانه بادامی هم تولید کرده‌اند و قصد دارند در آینده محصولات بیشتری هم به بازار عرضه کنند.

فاطمه معتقد است که هیچ چیز به اندازه آموزش و آگاهی و کمک گرفتن از اساتید در این مسیر به او کمک نکرده است. همسرش هم حالا وقتش حسابی پر شده است. ظهر که از دفتر مهندسی برق بیرون می‌آید، مستقیم به کارگاه می‌رود. او حالا مدیر کارگاهی است که چندین نیروی کار، پیک و ادمین کانال دارد و خوشحال است که برای چند نفر جوان دانشجوی سالم و سخت‌کوش هم ایجاد شغل کرده.

راه ارتباطی خانم استثنایی

شماره تماس ۰۹۱۵۳۲۴۲۱۳۶

کانال ایتا [@ordibeheshtesalamati](https://ordibeheshtesalamati)

