

علم‌شهرای

ماجرای حسن آقاشاطر و نقشه‌دزدیدن وزیر



تصویب بیمه کارگری برای نخستین بار زمانی به ثمر رسید که تعدادی از کارگران خیابای‌های تهران دوره‌هم جمع شدند تا از حقی به نام بیمه کارگری دفاع کنند. حسن مرادی، مردی که این روزها در دههٔ ۸۰زندگی‌اش روزگار می‌گذراند، بیش از ۵۰سال سابقهٔ شاطر نانوایی سنگک را در کارنامه دارد. حسن آقا از هفت‌سالگی شاطری نانوایی سنگک در تهران را شروع می‌کند، او هنوز ۱۲ سال نداشت که به‌دلیل اخلاق نیکو و توان متفاوت جسمی، نماینده اتحادیه کارگران خیابان تهران می‌شود. خودش می‌گوید: «بیمه اجتماعی کارگران یکی از دست‌پخت‌های من و دوستانم در اتحادیه خیابان بود.»

مرادی خاطره آن روزها را اینگونه مرور می‌کند: «در تهران، قبل از کودتای ۲۸مرداد ۱۳۳۲، ۲۰هزار خباز مشغول به‌کار بودند که بیمه نداشتند و مشکل بهداشت و درمان نداشتند. آن روزها می‌خواستیم اتحادیه تشکیل بدهیم و بیمه را برای همه ناوها برقرار کنیم. آمار کارگران را هم داشتیم، اما هر جا می‌رفتم به ما تهمت توده‌ای می‌زدند، درحالی‌که ما فقط نانساو بودیم. حوالی میدان قیام خانه‌ای اجاره کردیم تا به فعالیت‌های کارگری سروسامانی بدهیم، به هر دری می‌زدیم، اما حرفمان خریدار نداشت و همه چیز به نفع کارفرما بود. حتی یک‌بار در زیرزمین کافه‌رستورانی در خیابان طالقانی

امروز دوره جمع شدیم و نقشه‌دزدیدن وزیر کار را ریختیم تا شاید اینگونه حرفمان را بشنوند. ساختمان بیمه در زمان مصدق تاسیس شده بود، اما کسی کار را جدی نمی‌گرفت. به مسئولان آنجا می‌گفتم اگر کارگرانوایی دستش بسوزد و زخم شود و با همان دست نان بپزد آیا مردم مریض نمی‌شوند؟ این برایتان مهم نیست کارگر پول رفتن به دکتر و تهیه دارو را ندارد؟»

تمام تلاش‌های حسن مرادی و نانواهای دیگر پیش از کودتا به ثمر می‌نشیند. حسن آقا می‌گوید: «هر هفته با وزارت کار و تأمین‌اجتماعی جلسه می‌گذاشتیم. کارگران بیمه نداشتند، اما

بیمارستان‌ها چندان رسیدگی نمی‌کردند. در بیمارستان عهمن در میدان ولیعصر (عج) و بیمارستان ۷بهمن در یوسف‌آباد، اعتصاب غذا راه انداختیم. در این جریان ۲ نفرمان کشته شدند. ما اعتصاب کردیم تا کارگران را درمان کنند و بالاخره بیمه پا گرفت و جا افتاد.»



حسن مرادی در کودتای ۲۸مرداد

ناصرالدین شاه پس از آقحطی بزرگ در شهری سילו ساخت، او انبار غله‌ای بنا کرد و اداره‌ای در وزارت مالیه تعریف کرد به اسم اداره «انبارغله دارالخلافه» که به‌صورت موقت در کنترل ووضاع و کواته‌کردن دست دلالان تأثیر داشت. انذوقه عمه مردم تهران را این انبار تأمین می‌کرد.



نان ۴۰شاهی، زنان و رئیس شهرانی

در زمان قحطی سال ۱۲۳۹شمسی، قیمت نان از ۵شاهی به ۲۰شاهی رسید. این افزایش قیمت باعث شد جمعیتی ۵هزارنفری از زنان نزد شاه بروند و از وضع خود گلایه کنند. شاه نیز دستور داد محمودخان کلانتر، رئیس نظمی‌ه را به کاخ گلستان احضار کنند. کلانتر قبل از ورود به کاخ از دست زنانی که بیرون کاخ در حال اعتراض بودند کتک مفصلی خورد. بخت با محمودخان یار نبود و ناصرالدین‌شاه دستور داد تا داروقه‌ها و را باطناب ببندند و آن قدر به این طرف و آن طرف بکشند تا بمیرد. بعدازظهر همان روز نانوایی‌ها نان را با قیمت ۱۶شاهی به مردم می‌فروختند، اما در اصل وزن نان را به ۳چارک کاهش داده بودند تا اینگونه جبران کم‌شدن قیمت نان را کرده‌باشند.



نان سنگک صبحانه و تافتون جغوربغوری عصرانه
تهرانی‌ها شب‌ها نان سنگک نمی‌خوردند. این نان مخصوص صبحانه و ناهار بود. نان شب، نان تافتون بود. عصرها سه‌پا‌به‌هایی کتار نان‌های تافتونی برپا می‌شد که سیتی‌ای روی آن قرار داشت و آنجا جغوربغور می‌فروختند. مردم یک نصف نان تافتون می‌گرفتند تا نوبشان شود. این عصرانه تهرانی‌ها بود که با تافتون میل می‌کردند.

نان تلخ

شهریور سال ۱۳۲۰ در جریان جنگ جهانی دوم ایران برای دومین بار توسط انگلیس و شوروی اشغال شد و دوباره قحطی همه‌جا را فراگرفت. آن زمان نان مردم نانی آغشته به خاکاره و شن بود و واقعا تلخ.

اداره انبارغله دارالخلافه

ناصرالدین شاه پس از آقحطی بزرگ در شهری سילו ساخت، او انبار غله‌ای بنا کرد و اداره‌ای در وزارت مالیه تعریف کرد به اسم اداره «انبارغله دارالخلافه» که به‌صورت موقت در کنترل ووضاع و کواته‌کردن دست دلالان تأثیر داشت. انذوقه عمه مردم تهران را این انبار تأمین می‌کرد.

نخستین نانوایی سنگکی شمیران

قدیمی‌ترین عکس بسه یادگارمانده از نانوایی سنگکی آقابرگی در شمیران به سال ۱۳۲۷بر می‌گردد. آن روزها تعداد نانوایی‌ها در شمیران انگشت‌شمار بود و خیلی از بانوان ترجیح می‌دادند در خانه نان بپزند. نانوایی سنگکی آقابرگی از معدود نانوایی‌های شمیران بود که هنوز هم پس از سال‌ها، عطر و طعم آن نان در یاد و خاطره شمیرانی‌ها مانده‌است. این نانوایی حوالی چهارراه دکتر حسابی کنونی و یکی از باتوق‌های اهالی شمیران بود. آنها هر روز برای خرید نانی که عطر و بویش آن محله را برمی‌گرد راهی نانوایی آقابرگی می‌شدند تا هم نانی گرم و خوش‌عطر بخرند و هم سلام و علیکی با همسایه‌ها داشته باشند. خیابانی که نانوایی سنگکی در آن بود اکنون به نام شهید ابوالفضل آقابرگی مزین شده است.



شاطرعباسی که در نانوایی شاعر شد

شاطرعباس صبوخی، شاعر معروف عهد قاجار، در نانوایی شعر می‌سرود. شاطرعباس از شاعران توانمند آن دوره بود.علاقه‌اش به شعر و شاعری او را به شنیدن و حفظ‌کردن اشعار و غزلیات شعرای پیشین واداشت. معروف است که وقت نان پختن نویسنده‌ای را کنار خود می‌نشاند و در ضمن کار، شعر می‌سرود و نویسنده یادداشت می‌کرد.

گرسنگان ماجرای چرم‌دباغی و وقتی قحطی بزرگ طی سسال‌های ۱۲۹۶تا ۱۲۹۸دامنگیر تهران شد، مردم برای مقابله با گر سنگی به جای نان که دیگر در دسترس نبود، از چرم دباغی استفاده می‌کردند.



همه آنچه باید درباره نان در تاریخ پایتخت بدانیم

خاطرات داغ تنوری

تهرانی‌ها عاشق نان بودند؛ آن قدر که در برخی از محله‌های تهران قدیم مردم در خانه‌هایشان روزانه دو نوبت نان می‌پختند. بررسی تاریخ هم نشان می‌دهد که کم‌شدن یا غیبت نان در سفره مردم، بلواها و شورش‌هایی را در تهران رقم زده است. می‌توان گفت نان به‌مثابه شاخصی برای نشان‌دادن وضع اقتصاد مردم بوده است؛ متلازمانی که تهرانی‌ها، به‌خصوص اعیان، نان یک‌ماه خود را پیش‌پیش می‌پختند خبر از آشفتنگی وضع اقتصادی مملکت می‌داد.



نان و قند؛ تنقلات خوشمزه بچه‌ها

نان و قند بهترین تنقلات بچه‌های قدیم بود. قند را داخل نان می‌گذاشتند و لقمه نان و قند درست می‌کردند یا اینکه نان را در نعلبکی چای می‌خیساندند و با پشت استکان قند را روی آن له می‌کردند و دلی‌ی از عزا درمی‌آوردند.

عطر نان جوز حصارک

در گذشته‌ها نه چندان دور، با گذر از روستاهای تهران بوی نان محلی به مشام می‌رسید، اما این تکنولوژی بود که تنورهای خانگی و محلی تهران را بلعید و دیگر کمتر روستایی‌ای در خانه نان می‌پزد. با این همه، هنوز اهالی حصارک، طعم خوش نان جوز را فراموش نکرده‌اند. قدیمی‌ترهای محله به‌خوبی روش پخت نان را به یاد می‌آورند. نانی ساده، اما خوشمزه و خوش‌بخت. نان جوز حصارک سال ۱۳۹۸ به ثبت ملی رسید. روش تهیه این نان بسیار ساده است. خمیر نان را با آرد و شیر آماده می‌کردند و پس از اینکه به‌طور کامل ورز می‌دادند، پیشش از اینکه داخل تنور بگذارند، خمیر را با «پیازداغ» و «گردو» طعم‌دار می‌کردند.

تهران قدیم و ۱۲ نوع سنگک

۱۲ نوع نان سنگک در تهران طبخ می‌شد و هر نـان برای صرف یک غذای خاص مورد استفاده قرار می‌گرفت. مثلا کسی که می‌خواست دیزی بخورد، سنگک مخصوص دیزی را تهیه می‌کرد و نان سنگک کبابی هم متفاوت بود.

نان و پنیر و پونه ، قوام گشمنونه

روز ۱۷ آذر ۱۳۲۱ دیگر مردم تهران از گرسنگی و کمبود نان به تنگ آمدند و ریختند در خیابان و با شعارهای «ما نان می‌خواهیم» و «نون و پنیر و پونه، قوام گشمنونه» به سمت مجلس رفتند. در منابع تاریخی درباره این ماجرا آمده است: ظرف مدت اندکی عده زیادی به این جمعیت پیوستند و به مغازه‌ها و ساختمان‌های مجلس هجوم آوردند و به غارت مغازه‌ها و شکستن و تخریب اماکن عمومی پرداختند. شماری از مردم نیز خانه قوام اقوام‌السلطنه، نخست‌وزیر وقت آ شدند و آنجا را غارت کردند. این شورش ۲۰کشته جان باخت.



بلوط در نان تافتون

حالا که به پشت‌سر نگاه می‌کنیم،به‌نظر می‌رسدقحطی با تهران قدیم عجین بوده. تقریباً هر ۲سال یک‌بار تهران، قحطی را تجربه می‌کرد. در آن روزگار در نان تافتون بلوط اضافه می‌کردند، اما آرد نان سنگک همیشه مرغوب و خوش‌بخت بود.

کوچه سرپولک و راسته تنورسازها

از سال ۱۳۰۰ شغل تنورسازی در تهران سر بلند کرد. کوچه سرپولک در میانه‌های خیابان ۱۵خرداد، راسته تنورسازها بود. آن موقع فقط ۵نفر در تهران تنورسازی داشتند که معروف‌ترین آنها جعفر تنورساز و حاج‌اسماعیل فرد حسینی بودند.



ثروتمندان تهران نانوایی نمی‌رفتند

تهرانی‌های ثروتمند عهد قاجار معمولاً به نانوایی نمی‌رفتند. نانوایی رفتن سهم تهیدستان بود. اغلب، خدمه ثروتمندان خمیر را در خانه تهیه می‌کردند و به نانوایی می‌پردند و نانوا در ازای گرفتن پولی برایشان نان می‌پخت. گاهی هم نانوا دوره‌گرد را به خانه می‌آوردند تا برایشان نان بپزد.

عهد ناصری و ۳ نان معروف

در تهران قدیم ودر محدوده حصار ناصری ۳نوع نان پخته می‌شد اما معروف‌ترین آن آن دوره، نان سنگک بود. عده‌ای معتقدند نان سنگک برای نخستین بار در دوره شاه‌عباس صفوی در تهران عمل آمده است؛ هرچند در بقایای باستانی تپه‌های سیلک و در منطقه دهلران نیز تنورهایی شبیه تنور نانوایی‌های سنگکی کشف‌شد. در تهران قدیم نانوایی‌های سنگکی در اختیار نقرآبادی‌ها بوده‌است؛ آنهازاده نقرآباد شهری بودند.



نخستین نظام‌نامه نانوایان

نخستین نظام‌نامه صنفی نانوایان در سال ۱۳۰۶ صادر شد که ۵۰ماده داشت. در این نظام‌نامه از رعایت مسائل اخلاقی گرفته تا نظر گرفتن بهداشت مطرح شده است.

از شاطرهای نامهرسان تا شاطرهای نانوایی

اصطلاح شاطر قبل از اینکه وارد نانوایی‌ها شود به افرادی گفته می‌شد که وظیفه نامهرسانی را برعهده داشتند و جلوی اسب‌ها حرکت می‌کردند و در موقع حرکت، صدا می‌کردند تا راه باز شود. از آغاز عهد مشروطیت به سبب رواج کالسکه و ماشین، استخدام شاطر برافتاد. امروزه شاطر به نانوا اطلاق می‌شود؛ یعنی کسی که در دکان نانوایی نان به تنور می‌زند. شاید علت این نامگذاری، تحرک پیوسته نانوایان هنگام خمیرگیری و پخت نان است.

بخشنامه یازده‌بندی

سال ۱۳۰۹ بلدی تهران بخشنامه‌ای در ۱۱ بند صادر کرد و پاره‌ای از موضوعات را به دکان‌های نانوایی متذکر شد.

قحطی‌های مصنوعی

درباری‌های عهد قاجار به‌بانه کاهش نزولات آسمانی، قحطی مصنوعی در تهران ایجاد می‌کردند تا قیمت گندم را بالا ببرند. کم‌کم بلدی‌ه تهران اداره «نان شهر» را تاسیس می‌کند. کار نان شهر این بود که گندم را می‌خرد و در انبارها نگهداری می‌کرد و به هر آبرائوسی به‌اندازه بختی که داشت سهمیه را اختصاصی می‌داد.

سختی نان خریدن اقلیت‌های مذهبی

نانوایی‌های تهران قدیم برای اقلیت‌های مذهبی قوانین خاصی وضع کرده بودند. مثلاً آنها نمی‌توانستند پولشان را مستقیم در دخل نانوایی بیندازند. نانوا با نبر پول آنها را می‌گرفت و داخل قوطی مخصوص می‌انداخت. آنها امکان خنک‌کردن نان در نانوایی را نداشتند. باید آن را کتار پیاده‌رو برده و پهن می‌کردند.

نان لواش؛ باب‌طبع سفرنامه‌نویس‌ها

نان لواش که به ۲صورت نان لواش تنوری و نان لواش زمینی در تهران پخت می‌شد بسیار باب طبع سفرنامه‌نویسان بود و به‌خصوص آنهایی که در قرن بیستم به تهران آمدند از سالم‌بودن و هضم مناسبش نوشته‌اند.

روسفیدی «بولکی»

در جمع تهرانی‌ها

نان‌های حجیم با نان‌های ساندویچی و آنچه امروزه با نام نان فانتزی هم شناخته می‌شود پیشینه طولانی‌مدتی ندارد و اکنون اغلب ما با انواع این نان‌ها آشنا هستیم و طعم آن را چشیده‌ایم. اما در بررسی تاریخچه نان‌های حجیم به نانی با نام «بولکی» یا «جلکی» می‌رسیم که عمه مردم به آن بروکی و گاه نان سفید هم می‌گفتند. بولکی، جزو نخستین نان‌های حجیمی بوده که در ایران پخته شد و طرفداران بسیاری هم داشته‌است.

داروش شهسبازی، محقق و تهران‌پژوه، در این‌باره می‌گوید: «نان بولکی، جزو نخستین‌ها به شمار می‌رود. این نان، ترش‌مزگی دلپذیری داشت به‌خصوص برای بچه‌های دهه‌های ۳۰ و ۴۰پایتخت و در زمانی که هنوز پای نان‌های حجیم امروزی (باگت و انواع آن) به سفره سرپایی مردم باز نشده بود.»

ابهریان؛ پیشرو در پخت نان بولکی

شهسبازی معتقد است که احتمالاً تاریخ ورود این نان به تهران به واپسین سال‌های سلطنت پهلوی اول مربوط شود. «برادران ابهریان، از پیشگامان صنف خبازان تهران، در تهیه نان بولکی مهارت داشتند.»

اوپاستداد به‌متنی که حسین اسماعیلی ابهریان در اختیارش قرار داده است، درباره تاریخ ورود این نان می‌گوید: «نان بولکی (نان سفید) یکی از انواع نان‌های وارداتی بود که فن پخت آن برای نخستین بار توسط مهاجری به نام «حاجر حیم» از طریق شوروی سابق به کشور وارد شد. پس از آن توسط یکی از ارمنه به نام «پتروس» در سال ۱۳۱۵ در انتهای خیابان منوچهری، روبه‌روی سفارت انگلستان، انواع نان‌های بولکی، نان بزرگ و سیاه سبوس‌دار تولید می‌شد. سال ۱۳۱۸ هم کارگاه تولید نان سفید توسط یکی از ارمنه به نام «نیکول» در خیابان حافظ، محل پل فعلی حافظ، دایر شد.»

به گفته شهسبازی، در سنال ۱۳۳۵ شمار تولیدکنندگان نان بولکی به ۱۰ واحد رسید.

نان بولکی باعث به‌وجودآمدن حرفه دیگری به نام ساندویچ‌فروشی شد که انقلابی در صنعت غذایی ایجاد کرد. شهسبازی درباره تفاوت این نوع نان با نان باگت توضیح می‌دهد: «نان بولکی برخلاف نامش که به نان سفید معروف بود، با آرد گندم سبوس‌دار تهیه می‌شد. عمه مردم اعتقاد داشتند این نان را با جوش شیرین درست می‌کنند، اما این نان از خمیرترش تهیه می‌شد و ارزش غذایی خوبی داشت. نان بولکی در مقایسه با نان‌های باگت فرانسوی امروزی حجیم و تردی کمتری داشت. البته از نظر شکل ظاهری شبیه نان‌های باگت بود، اما رنگ آن کمی تیره‌تر و ترش‌مزه بود. بخت و فروش نان بولکی به‌ویژه میان جوانان و نوجوانان طرفداران بسیاری داشت.»
داروش شهسبازی،

خریدن ساندویچ در سینما را از خاطر‌های به‌یادماندنی جوانان در دهه‌های ۳۰ و ۴۰ عنوان می‌کند: «در سالن سینما وقتی فیلم سینمایی به‌نیمه می‌رسید، آپراتچی پخش فیلم امنتوقف می‌کرد و «انتراکت» می‌داد. همزمان فردی که ساندویچ‌فروش سیار داخل سینما بود، درحالی که طیفی چوبی مملواز ساندویچ و تخمه و… را با بند به گردن آویخته و در جلوی شُکم خودنگه داشته بود، در میان صندلی تماشاگران می‌چرخید و با صدای بلند تماشاچی‌ها را به خریدن ساندویچ و تخمه ترغیب می‌کرد.»

