



کودکان زنان

بدون نوبت نان می‌خریدند

وقتی حشرات و حیوانات موذی در نانوائی‌های تهران قدیم رویت شده، اداره بلدیة در بخشنامه‌ای نانوائی‌ها را ملزم به رعایت نکات بهداشتی کرد و این بخشنامه را در ۱۱ بند به اطلاع نانواها رساند. اردشیر آل عوض، محقق فرهنگ عامه می‌گوید: «معضل استفاده از آب آلوده در پخت نان با راهاندازی آب لوله‌کشی در تهران کمتر شده اما تا پیش از آن نانوائی‌ها آب مورد نیاز برای تهیه نان را با تانکر تهیه می‌کردند. اما معضل بزرگ نانوائی‌ها وجود انواع حشرات و جانوران موذی در نانوائی بود. اداره بلدیة برای حل این مشکل در بخشنامه‌ای نانوائی‌ها را ملزم به کاشی‌کاری دیوارها کرد تا این معضل برطرف شود. به‌عبارت دیگر، سال ۱۳۰۹ بلدیة تهران بخشنامه‌ای در ۱۱ بند صادر کرد و پارای از موضوعات راه به دکان‌های نانوائی متذکر شد. در این بخشنامه مواردی مثل زمان پخت نان در روز، حقوق کارگر نانوائی، کیفیت نان و... ذکر شده است. اما شاید یکی از جالب‌ترین بندهای بخشنامه این بود که نانواها ملزم شدند به طایفه نسوان و کودکان بدون نوبت نان با بفره‌روشدن. این بخشنامه تا سال ۱۳۱۶ به قوت خود باقی بود.» تیرماه سال ۱۳۱۶ این بخشنامه در قالب نظام‌نامه‌ای سوسی وزارت کشور به‌صورت کامل تر و در ۱۵ه‌برگ صادر شد. این نظام‌نامه بخشی از موضوعاتی را که بلدیة با آن مواجه بود نیز در بر می‌گرفت. آل عوض می‌گوید: «در این نظام‌نامه خیازی شامل نانوائی‌های سنگکی، تافتونی، لوانبی، خشک‌پزی، نان سیاه و سفیدپزی، شیرمال‌پزی، کماج‌پزی و... بود. براساس نظام‌نامه، تعیین اجرت کارگران خیازی از وظایف بلدیة بود و خیاز حق اضافه یا نقصان آن را نداشت. هیچ خیازی حق نداشت نان را به‌دوره‌گردهای نان‌فروش بدهد، چرا که آن زمان در تهران پدیده فروش نان توسط افرادی دوره‌گرد رایج بود. این افراد نان را با گاری‌هایی در محله‌ها و محل‌های عبور و مرور می‌فروختند که این موضوع زمینه‌ساز اعتراض خیازها شده بود.»

این محقق فرهنگ عامه ادامه می‌دهد: «در این نظام‌نامه به ساعت شروع طبخ نان هم اشاره شده بود. تعیین کرده بودند که خیازی در هر فصل پخت نان را از چه ساعتی شروع کند. این نظام‌نامه روشن کرده بود که اگر در هر دکانی میان مشتریان تبعیض ایجاد شود، خیاز مسئول آن است و اجرت نان‌مزدی در صورت اجازه کنیی بلدیة متعلق به خیاز خواهد بود. از دیگر بندهای نظام‌نامه این بود که استعمال چراغ نفتی بدون لوله و چراغ روغنی ممنوع است و دکان خیازی باید هر شب تنظیف شود. همچنین طبق این نظام‌نامه، مطالبه پول خشخاش و یا هرپولی که موجب افزایش نرخ نان شود ممنوع است و مردم باید حق تقدم را در خرید نان رعایت کنند.»

نان سنگ در طبق‌های تهران قدیم

طبق‌کشی در تهران قدیم یک شغل بود. در مراسم عروسی رسم بر این بود که طبق‌کش‌ها خنجه عقد را روی طبق می‌گذاشتند و حمل می‌کردند. به‌خاطر قداستی که عدد هفت نزد مردم داشت، طبق‌کش‌ها خنجه عقد را با هفت طبق حمل می‌کردند و نان سنگ در تهران قدیم به حدی حرمت داشت که یک طبق فقط به نان سنگک اختصاص داشت. آل عوض درباره این سنت قدیمی می‌گوید: «نوع نان سنگک داخل طبق با مشخصات عروس مطابقت داشت. مثلا برای طبق‌کشی خنجه عقد عروس‌های جوان از نان سنگک نرم و کمی نیخته استفاده می‌کردند و بر این باور بودند که عروس جوان، خام و نیخته است و مادر شوهر باید با او مدارا کند. برای عروسی که بار دوم ازدواج می‌کرد نان سنگک دو آتشه و نزدیک به رنگ قهوه‌ای استفاده می‌کردند.»



دوازدهمین نشست مرکز تهران‌شناسی همشهری با حضور تهران‌شناسان و کارشناسان نان برگزار شد



یادش به خیر نان آن سال‌ها



از افسانه‌ها و آیین‌ها تا باورها و ضرب‌المثل‌های کهن ایرانی، نان یکی از مهم‌ترین خوراکی‌هایی است که رد و نقشی پررنگ در فرهنگ عامه داشته و هنوز هم بعد از گذشت قرن‌ها در چهار گوشه این سرزمین نماد برکت است. دوازدهمین نشست مرکز تهران‌شناسی همشهری که با عنوان «نان آن سال‌ها» برگزار شد، به جایگاه نان در فرهنگ عامه مردم تهران اختصاص داشت. در این نشست، دکتر صبا کارخیران، نویسنده و محقق، اردشیر آل عوض، محقق فرهنگ عامه و محمود منبعی، تهران‌پژوه ابعاد معنوی نسان و تأثیرات اجتماعی آن در تهران قدیم، انواع نان و روش‌های پخت آن در محله‌های تهران قدیم، ترکیبات خاص و غلات متداول در پخت نان و روایت‌هایی درباره قحطی نان در پایتخت را مورد بررسی قرار دادند.

نام‌های تاریخی نان

نان یک کلمه فارسی پهلوی است که به‌طور عام‌البرای انواع نان‌ها به‌کار می‌رود. اما در گذشته ماجرا به این شکل نبود و نان، نام‌های مختلفی میان اقوام و قومیت‌ها داشت. دکتر صبا کارخیران، محقق و نویسنده، در این باره توضیح می‌دهد: «در میان آرامنه واژه «نیکانا» برای نان استفاده می‌شد که به زبان ابرقویی بود. سیستم‌های نان‌ها هم واژه «نان» که در فارسی میانه به‌معنای به خاک‌سپردن بود استفاده می‌کردند. دلیل آن هم روش پخت نان در خاکستر بود. البته در شرق ایران از واژه «نانی‌نا» به‌معنای بارهنه استفاده می‌شد. این موضوع هم نشأت گرفته از روش پخت نان به شیوه خمیر در کاسه است. «اوپاکانتا» که همان پخت نان در خاکستر به زبان خوارزمی و زبان میانه شرقی است از دیگر نام‌هایی بود که نان در طول تاریخ به‌خود گرفت.»



چه اقوامی چه نانی می‌پختند؟

تهران از زمانی که عتسوان پایتختی به‌خود گرفت کانون توجهات بسرای مهاجرت بود و قومیت‌های مختلف برای رسیدن به نان و نوائی راهی پایتخت می‌شدند. این مهاجرت‌ها در صنف نانوائی باعث شد تا هر کدام از اقوام پخت نانی را در تهران به‌دست بگیرند. صبا کارخیران می‌گوید: «در ابتدای شکل‌گیری نانوائی‌ها، بیشتر اعضای این صنف مشهدهی‌ها بودند اما با اضافه‌شدن سایر مهاجران به تهران ماجرا به کلی تغییر کرد. برای مثال نان لوانش را زنجانی‌ها و سنگک را نفر آبادی‌های شهرری برعهده گرفتند و بزدی‌ها هم شیرینی‌بزی را عهده‌دار شدند و این چنین پخت نان‌های سنتی میان اقوام مختلف تقسیم شد. یک گروه نانوائیان دوره‌گرد هم بودند که نان را روی شانه می‌گذاشتند و فریاد می‌زدند «نان». معمولاً آن‌ها به‌دلیل حجم زیاد کیفیت خوبی نداشت و اغلب خمیر بود.»



بوی نان؛ داروی ضد افسردگی در تهران

ساخت تنورهای خانگی و طبخ نان در خانه‌های تهرانی‌ها یکی دیگر از سنت‌هایی بوده که در دوره قاجار رواج پیدا کرده است. اردشیر آل عوض می‌گوید: «در محله‌های اعیان‌نشین تهران قدیم مثل امامزاده‌یحیی(ع) مردم در خانه‌هایشان روزانه دو نوبت نان می‌پختند و بوی نان در خانه‌هایشان می‌پیچید یک عطرش این بود که تهرانی‌ها علاقه خاصی به خوردن نان داغ‌داشته‌اند و علت دوم این بود که بوی نان را یکی از عوامل زودن افسردگی می‌دانستند. در آن سال‌ها نانواها از ساعت ۶صبح به محله‌های اعیان‌نشین می‌رفتند و خانه به‌خانه نان می‌پختند. پخت نان در خانه‌ها متر و معیاری برای سنجیدن وضع اقتصادی خانوارها بود. هر چه فاصله بین نان پختن مردم زیاد می‌شد نشانه تحلیل‌فتن وضع اقتصادی شان بود و اگر هر روز نان می‌پختند معلوم بود که وضع‌شان خوب است. وقتی اوضاع اقتصادی خراب می‌شد، مردم برای مصرف یک‌ماه نان می‌پختند و در جاهای مخصوص نگهداری می‌کردند.»

تأسیس اداره نان شهر

در دوره قاجار بلدیة تهران، تشکیلاتی به نام اداره «نان شهر» را تأسیس می‌کند. آل عوض درباره شرح وظیفه اداره نان شهر می‌گوید: «کار نان شهر این بود که گندم را می‌خرد و در انبارها نگهداری می‌کرد و به هر نانوائی به اندازه پختی که داشت سهمیه آرد اختصاص می‌داد. آن موقع نانوائی‌ها توان خرید سهمیه یکساله را نداشتند و نان شهر در اقساط یکساله به آن‌ها آرد می‌داد. به این ترتیب نانوائی‌ها در ۱۲ماه سال گندم و آرد برای نان پختن داشتند.» روایت است که کلیددار انبار نان شهر، هر از گاهی آرد نامرغوب به موجودی انبار اضافه می‌کرده یا در تحویل سهمیه اعمال نفوذ می‌کرده و از همان‌جا داستان رشوه و زیرمیزی‌دان‌برای دریافت آرد در تهران رواج پیدا می‌کند. آل عوض این موضوع را نقطه ورود بلدیة به داستان نظارت روی فعالیت نانوائی‌های تهران در دوره قاجار می‌داند: «بعد از این ماجرا حکومت‌ها به فکر افتاد که یک دستگاه نظارتی برای کنترل اوضاع آشفته سهمیه‌بندی آرد در نظر بگیرد و بلدیة این وظیفه را برعهده می‌گیرد افرادی از طرف بلدیة به نانوائی‌ها سر می‌زدند و کیفیت نان‌ها را بررسی می‌کردند تا مبادا برای پخت نان از آرد نامرغوب استفاده شود یا به‌اصطلاح چانه‌ها را کمتر بگیرند. طبق فتوح‌نامه صنفی نانوائیان تهران، نانواها علاوه بر رعایت بهداشت، برای تعطیلی نانوائی باید از بلدیة اجازه می‌گرفتند و اگر نانوا بدون اطلاع قبلی نانوائی را تعطیل می‌کرد پروانه کسب یا اجاز‌نامه نانوائی به‌طور یک‌طرفه باطل می‌شد. در قوانین بلدیة‌ه زنن هر آ‌نان سنگک باید به ۳کیلوگرم می‌رسید و این قانون به‌طور کامل در نانوائی‌ها رعایت می‌شد.»



خود شاه محترک بود



نیم نگاه

تهیه نان یا همه قداست و اهمیتش در فرهنگ ایرانی، همواره دوشواری‌هایی همراه بوده‌است و ایرانیان در دوره‌های مختلف تاریخی از دسترسی آسان به نان محروم بودند. کارخیران با استناد به کتاب «تاریخ نان در ایران»، نوشته دکتر فلور، ایران‌شناس هلندی، به مهم‌ترین عواملی که دسترسی به نان را برای ایرانیان دشوار کرده بود اشاره می‌کند: «دکتر فلور در کتاب تاریخ نان در ایران، ۳ عامل اصلی برای قحطی و دشواری دسترسی به نان با کیفیت معرفی کرده است. نخست، سختی و گرانی حمل‌ونقل. حمل‌ونقل در ایران همواره مشکلاتی داشت. باجاده‌ای نبود و راه آفتاب‌ناهموار بود که گندم مناسب برای پخت نان در همان روستاها و شهرهای محل کشت گندم دوو در نهایت فاسد می‌شد. این در حالی است که دیگر نقاط کشور با کمبود گندم دست و پنجه نرم می‌کردند.»

علاوه بر ناامنی راه‌ها، سازماندهی خاصی هم در حوزه حمل‌ونقل وجود نداشت. کارخیران ادامه می‌دهد: «از آنجا که حمل‌ونقل با چهارپایان انجام می‌شد، دسترسی به آرد مناسب هم به قاطرچی‌ها که معمولاً خوش‌قول و برکار نبودند مر تبط بود. در نتیجه بارها معمولاً تا ماه‌ها جلج‌جا نمی‌شد و سرنوشتی جز فاسد شدن گندم در پی نداشت. همچنین گاهی قحطی‌ها موجب می‌شد مردم برای تأمین غذا، حیواناتی مثل شتر را قربانی کند که نتیجه آن کمبود وسیله حمل‌ونقل و در نهایت دامن‌زدن به قحطی در نقاط دیگری بود که به‌گندم دسترسی نداشتند.» دکتر فلور در کتاب تاریخ نان در ایران، بی‌کفایتی شاهان و نظام فاسد دولتی را عامل دیگری برای مشکلات ایرانی‌ها در تهیه نان مناسب معرفی کرده است. کارخیران می‌گوید: «در قحطی دوران احمدشاه قاجار، خودشاه یکی از محترکان بزرگ بود. او حاضر نشد گندم‌هایی را که احتکار کرده بود عرضه کند. قاجار خود را تنها موظف به ارائه خدمات اجتماعی حادقلی می‌دانست و مسائل اقتصادی را به خوائین و حکومت‌های محلی واگذار کرده بود. نتیجه این امر، چیزی جز آشوب و قحطی نبود. دخالت دولت هم در چنین شرایطی تنها به کنترل آشوب‌ها ختم می‌شد که آن هم صرفاً برای تضمین بقای خود بود و نه حل مشکلات مردم. همچنین وقتی املاک و اراضی شاهی فروخته می‌شد معمولاً به‌دست خوائین می‌افتاد. آنها هم هنگام کسب گندم در این اراضی، تنها به فکر سود خود بودند و دغدغه مردم برای تهیه نان جایی در ذهن آنها نداشت.»

کار کار روس‌هاست!

درباره ورود نان بربری به ایران و تهران روایت‌های دیگری هم وجود دارد. محمود منبعی می‌گوید: «روایت دیگر این است که در جنگ جهانی اول به سبب فقر و بیکاری، مردها برای کار به قفقاز می‌رفتند و وقتی نزد خانواده‌هایشان برمی‌گشتند باخودشان نان می‌آوردند این نان خالص از گندم درست می‌شد و نم‌ش قلاج یا نان سیاه بود. این نان در جنگ عثمانی به‌عنوان غذا برای سربازان به‌کار می‌رفت که نانی مغذی بود و سربازان را سیرنگه می‌داشت. روایتی هم از روسیه داریم، درباره ورود نان بربری به ایران نقل شده که بعد از انقلاب اکتبر ۱۹۱۷ میلادی روسیه، ایرانیان و مهاجرانی که از شهر باکو به ایران برگشتند روش طبخ نان بربری را هم‌راه خود به ایران آوردند. ابتدا این نان در شهرهای شمالی رایج شد و بعدها اهالی زنجان به پخت نان بربری روی آوردند.»

خاتون پنجره و شیرمال اوین

پخت و توزیع نان در روستاهای شمیران بستگی به میزان گندمی داشت که در آن روستا برداشت می‌شد. سید مهدی اعرابی، تهران‌پژوه، می‌گوید: «در اوین زمین‌های زراعی بسیاری به کشت گندم اختصاص داشت و موجب رواج شغل‌هایی مانند بوجاری (تمیز کردن غله از سنگ و شن)، غله‌باک‌کشی و آسیابانی شده بود. زنان اوینی تبحر بخصوصی در پخت انواع نان داشتند. اغلب آنان به‌ویژه در ارام‌عبدهای ملی و مذهبی، مقداری از خمیر را برای پخت شیرینی اختصاص می‌دادند. روش پخت این نوع شیرینی هم ساده بود. کمی شیر و زرده تخم‌مرغ روی چانه‌های کوچک خمیر می‌مالیدند و در تنور می‌گذاشتند. چیزی که از تنور بیرون می‌آمد شبیه نان شیرمال امروزی بود. بعدها از طرفداران پروپاقرص این نوع نان شیرین بودند. بعدها که از تباط با اقوام دیگر بیشتر شد، پخت «خاتون پنجره» میان بانوان اوین رواج پیدا کرد. آن نوع نان شبیه نان پنجره‌ای کنونی بود و در روغن پخته می‌شد.»

