



ضمیمه هفتگی روزنامه همشهری

صاحب امتیاز: مؤسسه همشهری  
مدیر مسئول: محسن مهدیان  
سردبیر: دانیال معمار  
معاون ضمائم: حامد فوقانی  
دبیر ویژه نامه: زکیه سعیدی  
دبیر اجرایی: مجتبی یار زمان  
تحریریه: فرزین شیرزادی، سروش جنابی  
سمیرا باباجانیور، نریا روزبهانی، حسن حسن زاده  
حمید رضار سولی، شهره کیانوش راد و بهاره خسروی

مدیر فنی: حامد یزدانی، مدیر هنری: مهدی سلامی  
طراح گرافیک و صفحه آرایی: امید روشنگر، سعید غفوری  
ویرایش عکس: کامبیز نویدی  
صفحه خوانی و حرفه‌پننی: همکاران واحد فنی تحریریه

صندوق پستی: ۱۹۳۹۵۵۴۴۶  
تلفن: ۲۲۰۲۳۴۶۴  
نمابر: ۲۲۰۴۶۰۶۷  
چاپ: همشهری  
توزیع و اشتراک:  
موسسه نشر گستر امروز نوین  
پذیرش آگهی: ۸۴۳۲۱۰۰۰



## همشهری

گروه ضمائم همشهری ناشر نشریات:

دوچرخه، بچه‌ها، خانواده، پایدار، اقتصاد،  
تندرستی، خردنامه، داستان، دانستنیها،  
سرزمین من، ماه، معماری، ۲۴، شهر نگار،  
سرخ و محله

نشانی: تهران، خیابان ولیعصر ۳، نرسیده به پارکوی،  
کوچه شهید فریبتی، شماره ۱۴، روزنامه همشهری

بهترین قصه‌های تاریخی تهران  
جایزه می‌گیرند

صفحه «روایت تهران» که پیش روی شماست، به انعکاس روایت‌های خواندنی تاریخ تهران قدیم و سرگذشت شخصیت‌ها و نامداران، خیابان‌ها و گذرها، واقعه‌های تأثیرگذار و تاریخ شفاهی طهران تعلق دارد. با عکس‌های بازمانده از خاطرات تهران دیرروز و قصه‌ها و ماجراهای پس‌پشت این عکس‌ها، شما هم می‌توانید در انتشار این صفحه که متعلق به خود شما و شهر شماست ما را همراهی کنید. «همشهری» بهترین عکس‌ها و قصه‌هایی را که برای ما از سال می‌کنید با نام خودتان منتشر و به شما «همشهریان همراه» هدیه‌ای تقدیم می‌کند.  
نشانی و شماره تماس: ۲۲۰۲۳۴۵۵-۲۶۴ mahaleh@hamshahri.org

## نیمه دوم شهریور سال ۱۳۲۰ تهران بستر حوادث تاریخی بود

# نان اسپر، نان لوتش و نان آجری

روایت نصرالله حدادی، تهران‌شناس را درباره ماجرای نان در شهریور ۱۳۲۰ که به تولید نانی به نام سیلو معروف شد می‌خوانید: «پدرم می‌گفت در عرض کمتر از نصف روز، نان سنگک بزرگی که یک عباسی می‌خریدیم، شد ۱۰ عباسی. نان چنان در تهران نایاب شد که آنچه دست مردم می‌رسید ترکیبی بود از خاک اره، شن، فضولات حیوانات و مقداری آرد و به قدری سفت بود که با چکش هم نمی‌شکست. بعد از جنگ جهانی دوم که قحطی شد، مردم تنگدست شدند و نان هم گیرشان نمی‌آمد. برای همین ارتش وارد می‌شود و نانی به نام «نان سیلو» بین مردم توزیع می‌کند. البته پیش از آن زمان هم نانی به اسم نان سیلو بود، اما این نان با آن نان قدیم بسیار متفاوت بود. نان سیلوی قدیمی در واقع نانی تیره‌رنگ، سفت و شبیه به آجر بود که دست مردم می‌دادند و با وجود قحطی چاره‌ای جز خوردن آن نبود. این نان به «نان اسپر» و «نان آجری» مشهور شد. اما نان سیلوی جدید را فقط نانوائی ارتش می‌پخت و می‌فروخت. این نان در دهه‌های ۲۰ و ۳۰ در جاهای شلوغ شهر مانند میدان توپخانه یا سرخیابان قورخانه در خیابان خیام عرضه می‌شد و قیمتش ۳ قران، بسیار ارزان بود تا مردم بتوانند بخرند. این نان حجیم، بزرگتر از آجر بود و سبوس داشت. نان سیلوی می‌توانست یک خانواده ۵ نفره را به راحتی سیر کند.»



### مزه فراموش نشدنی نان توتک



یکی از رسم‌هایی که از دیرباز در شمیران وجود داشته است رسم توتک‌پزان است که از قدیم، هر سال با آمدن بهار اجرا می‌شد. نان توتک اما یکی از نان‌های قدیمی این منطقه بود که هنوز هم پخت آن در محدوده شمیران رایج است. نحوه پخت توتک به این صورت بوده که ابتدا در ظرف‌های چوبی که به آن لاوک می‌گفتند، خمیر توتک را درست می‌کردند. خمیر از آرد، مایه خمیر، روغن، شکر، زعفران، شیر، نمک و آب گرم تهیه می‌شد. بعد از عمل آوردن خمیر روی آن را با پارچه آردی می‌پوشاندند و مقابل کرسی یا نور خورشید قرار می‌دادند. بعد از ساعتی تنور را داغ می‌کردند و یک نفر کنار تنور می‌نشست و با دستمایه زرده تخم‌مرغ و زعفران را روی خمیرهای توتک می‌مالید. سپس هرکدام از خمیرها را روی تنور می‌گذاشتند طوری که نان شیرینی نسوزد و به خوبی پخته، طلایی و سرخ شود. بعد از پخت، نان‌های توتک را با انبر از داخل تنور در می‌آوردند و دل همه را آب می‌کردند.

### سوغاتی به نام نان طرشتی



مورخ نان، پروفیسور ویلیام روبل، آغاز سفرهای دریایی را آغاز تنوع نان می‌داند: «چون تهیه خوراک و خوردن مقدم بر همه کارهای دیگر است، ملوانان و کارکنان کشتی در سفر به سرزمین‌های ناشناخته، نان‌های ملت‌های دیگر را امتحان می‌کردند و گاه به عنوان سوغاتی، نمونه و... به دیار خود می‌آوردند، گرچه طول مسافت دریا و مدت زمانی که از پختن نان می‌گذرد بر کیفیت آن تأثیر می‌گذارد و کیفیت اولیه نان را تغییر می‌دهد.»  
سوغات نان در ایران هم متداول بوده است. پروفیسور محسن مقدم، باستان‌شناس مشهور و بنیانگذار موزه مقدم، درباره نان طرشت نقل کرده است: «طرشت، روستایی در ۱۰ کیلومتری غرب تهران - امروز این روستا به عنوان شهرآرا و درین نوبختی از داخل شهر تهران شده است - نان ویژه‌ای داشت، شیرین‌مزه، به خمیر این نان شیر می‌زدند، نانی بود قطور و به نسبت نان‌های امروزی حجیم. در آن روزگار که اهالی روستای طرشت به باغداری شهرت داشتند، بهار و تابستان، سردختری‌ها را به بازار سرچشمه تهران می‌آوردند و می‌فروختند و از آنجا که اهالی تهران قدیم به نان طرشتی علاقه داشتند، طرشتی‌ها، هر روز که میوه‌ها را با آب و قاطر می‌کردند و برای فروش به سرچشمه تهران می‌آوردند، مقداری از این نان را هم به عنوان تحفه و سوغات برای رونق کسب‌وکار خود می‌آوردند.»

### بلوای نان و شیخ مهماندوست



شیخ الاسلام محمدحسن مهماندوست، نامی آشنا برای اهالی شمیران است. نام فامیلی‌اش برگرفته از سخاوت بی‌اندازه و مردم‌دوستی او بود. مرحوم مهماندوست، اهل سواد و فردی با کمالات بود و در طول حیاتش کودکان را به درس‌آموزی تشویق می‌کرد. شیخ الاسلام محمدحسن مهماندوست آنقدر خوش‌پوش بود که به شیخ بلژیکی شهرت داشت. او فردی متمول بود و املاک بسیاری در شمیران داشت. توزیع نان میان نیازمندان خاطره‌ای شیرین از سخاوت و مردم‌داری اوست. نقل است که در زمانی که نان به سختی در تهران پیدا می‌شد، نان‌های پخته شده با آرد گندم مرغوب را میان نیازمندان توزیع می‌کرد. شیخ الاسلام محمدحسن مهماندوست در ۸۹ سالگی و در سال ۱۳۲۹ درگذشت و اکنون کسی از هم‌نسلان او در قید حیات نیست.

### نان عشقی در کوچه عشقی!



ساکنان قدیمی محدوده محله‌های حصار بوعلی، نیاوران و فرمانیه هنوز هم مشتری پیر و یاقرص نانوائی عشقی هستند؛ نانوائی‌ای که قدمتی ۹۰ ساله دارد. غلامحسین قره‌گزلو، صاحب نانوائی روستای حصار بوعلی بود که اهالی به او لقب عشقی داده بودند. مشتریان نانوائی معتقد بودند این شاطر خوشنام، نان‌ها را با عشق می‌پزد و به مردم می‌دهد. نانوائی ابتدا در محل مسجد فعلی محله حصار بوعلی بود. بعدها جای آن نانوائی را مسجد ساختند و نانوائی به محل کنونی، یعنی روبه‌روی مسجد منتقل شد. اهالی آنقدر به شاطر محله خود علاقه داشتند که کوچه را به نام «عشقی» نامگذاری کردند تا داستان این شاطر خوشنام در محل زندگی او همیشه به یادگار بماند. نانوائی اکنون توسط فرزندان و نوه‌های عشقی اداره می‌شود.