



هر هفته به شهر می‌آییم

تا دغدغه‌های فرهنگی
اجتماعی و اقتصادی‌تان را
بشنویم و منعکس کنیم

مردم شهر

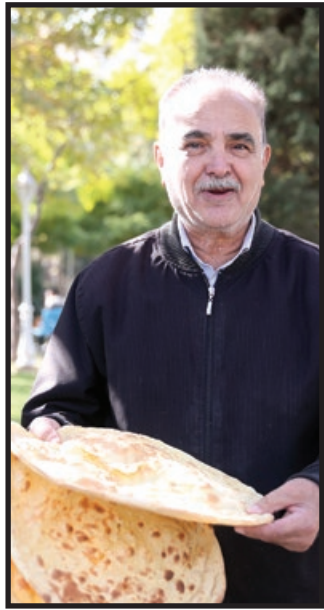
از کیفیت پایین نان
گلایه‌مندند

گزارش: خدیجه علی‌نیا | عکس: خراسان

«چند روز قبل بس که نان نانوائی محله‌مان شور بود، مجبور شدیم برای ایجاد تعادل در طعمش، تا یکی، دو روز با هر غذای نانی، گوجه‌فرنگی بخوریم که از گلویمان پایین برود.» «دوران سنگ نانوائی محله‌ما، خمیر و وسطش خشک و سوخته و غیر قابل خوردن است.» «نان نانوائی سراسر آهن، به قدری حالت ارجاعی دارد که از جویدن آن خسته می‌شوی.» «در خانه‌ما، باید دایم نان تازه وجود داشته باشد، چون نان‌های این روزها به قدری سریع بیات می‌شود که تصور می‌کنی یک ماه از پخت آن گذشته.» «این‌ها، پرش‌هایی از گلایه‌های تلفنی و پیامکی شهروندان درباره کیفیت پایین نان پخته شده در برخی نانوائی‌های شهر است. اواسط آبان ماه امسال بود که اتحادیه صنف نانوائیان مشهد و حومه، بر اساس مصوبه کارگروه آردونان استان، قیمت نان دولتی را ۲۵ تا ۴۲ درصد افزایش داد. اقدامی که هرچند یک دلیل مهم آن تورم اقتصادی به وجود آمده در کشور بود، اما طبیعی بود که این مطالبه را هم ایجاد کند که در کنار افزایش قیمت، کیفیت نان ارتقا یابد. اگرچه این افزایش قیمت فقط مربوط به نانوائی‌هایی که با آرد دولتی و یارانه‌ای نان می‌پزند بود و آزادپزها موظف شدند برخلاف گذشته، نرخنامه داشته باشند و قیمت‌هایشان را کاهش دهند، اما در مجموع نتوانست تأثیری در بهبود کیفیت نان داشته باشد و تنها در حوزه قیمت گذاری اثرگذار بود. حالا مردم مانده‌اند با نان‌هایی که نسبت به گذشته گران‌تر شده اما کیفیت آن بهتر از قبل نشده است. این گلایه‌ها، جرقه شکل‌گیری دوازدهمین گزارش «در شهر» خراسان رضوی شد تا طی گشت و گذاری در شهر، درد دل‌های مردم درباره کیفیت را بشنویم.



یا خمیر و بی‌نمک یا شور و سوخته



از آرد بی‌کیفیت نان بی‌کیفیت تولید می‌شود

«علی‌زاده» نانوائی دیگری است که مغازه‌اش در منطقه سرافرازان واقع شده و توضیح می‌دهد: «از ۱۵ سال قبل با آرد دولتی، نان می‌پختم اما دو سالی می‌شود که به صورت آزادپز فعالیت دارم. تا وقتی آردیارانه‌ای می‌گرفتم، آرد خوبی دستان نمی‌دادند و مشتری‌هایم روز به روز کمتر می‌شد. روی همین حساب تصمیم گرفتم به آزادپزی روی آورم. آردهای قبلی سبوس دار و بی کیفیت بود و نان بعد از پخت، طعم و ظاهر خوبی نداشت.» «شب‌آذر» هم نانوائی دیگری است که در منطقه آزادگان نانوائی دارد و توضیح می‌دهد: «باور کنید کیفیت آرد روی کیفیت نان، تأثیر مستقیم دارد و هم اکنون، هر ۱۰ تا ۱۵ روز کیفیت آرد فرق می‌کند و روی همین حساب، کیفیت نانی که ما به مردم ارائه می‌دهیم هم، نوسان دارد.»

کارگرانوائی باید مهارت داشته باشد

بعد از شنیدن حرف‌های مردم، به سراغ تعدادی از نانواها می‌روم. «غلامی» یک نانوائی باتجربه که ۲۰ سال سابقه پخت‌نان برای مردم شهر را دارد، درباره کیفیت نان می‌گوید: «زمانی می‌توانیم نان با کیفیت دست مشتری بدهیم که کارگر ماهر داشته باشیم. متأسفانه برخی کارگران مهارت کافی برای پخت نان ندارند و نداشتن مهارت سبب شده نان خوب پخت نشود. مهم است کسی که قرار است مهم‌ترین عنصر سفره‌های مردم را تأمین کند، کارش را ابله باشد تا مشتری و اهالی محله، راضی باشند اما گذشت دورهای که نانوائی، یک حرفه به حساب می‌آمد. این روزها افراد به دلیل نیاز مالی و تأمین هزینه‌های زندگی، ممکن است در کنار مسافرت‌کشی و بیک‌موتوری، به کار در نانوائی هم فکر کنند و متوجه حساسیت هایش نباشند. همین، یکی از دلایل پخت‌نان بی‌کیفیت است.»

نان نانوائی محله شور است و نانوا تقصیر را گردن آرد می‌اندازد

مرد سال‌مندی که با همسن و سالانش، هر کدام یکی، دوان به دست دارند و از نانوائی برمی‌گردند، وقتی سوژه گپ و گفت ما را می‌شنود، گله می‌کند: «نان محله ما شور است. بارها از نانوائی محله، دلیل شور بودن نان را سوال کرده‌ام و جواب شنیده‌ام که دلیلش آرد نامناسب و بی کیفیت است. این در حالی است که من نباید نمک زیادی مصرف کنم و از طرف دیگر، هم قوت غالبیم نان است و هم برایم امکان ندارد غیر از این نانوائی، از نانوائی دیگری خرید کنم. نانوائی‌های دیگر هم، اگر کمی کیفیت نان را بالا ببرند و نان خوش‌رنگ و خوش‌مزه و کنجدی دست مردم بدهند، قیمت را بالا می‌برند.»

بهرغم خرید به اندازه و نگهداری خوب، باز هم دورریز نان زیاد است

خانم «بدیع»، زن جوانی است که به گفته خودش، مادر یک دانش‌آموز کلاس سوم است و گله می‌کند: «با توجه به این که همیشه دوست دارم فرزندم به عنوان تغذیه، ساندویچ خانگی با نان لواش ببردمدرسه، خرید نان با کیفیتی که نه خمیر باشد و نه خشک و سوخته، برایم یک چالش است. متأسفانه نان‌های این روزها به‌رغم این که تلاش زیادی برای نگهداری‌شان می‌کنم، خیلی زود بیات می‌شود. وقت خرید، به اندازه خرید می‌کنم. نان را خشک می‌کنم و درون سفره پارچه‌ای می‌پیچم. توی خانه نان‌ها را برش می‌زنم و در فریزر قرار می‌دهم... ولی باز هم متأسفانه دورریز نان‌مان چشمگیر است و در نهایت هم بچه‌ها ساندویچش را نمی‌خورند.»

همیشه بعد از افزایش قیمت نان تا مدتی کیفیت خوب است اما دوباره...

آقای «فتوت»، یکی از کاسبان پرسن و سال خیابان کلاهدوز مشهد، در گفت‌وگو با «در شهر» درباره کیفیت پایین نان نانوائی‌های اطراف محل کار و زندگی‌اش در دل می‌کند: «به تازگی افزایش قیمت نان تا حدودی باعث بهبود کیفیت نان شده اما این روند خیلی دوام نخواهد داشت و دوباره‌اش همان‌اش است و کاسه همان کاسه و نان بی کیفیت دست مردم خواهند داد. این راه به واسطه تجربه سالیان در از زندگی می‌گویم. هر چند سال یک‌بار بعد از افزایش نرخ نان، چند وقتی شاهد پخت نان با کیفیت از سوی نانوائی‌ها هستیم، اما بعد از گذشت یکی، دو ماه دوباره نانوائیان به شیوه قبلی پخت نان روی می‌آورند و روند پخت نان بی کیفیت تکرار می‌شود.»

سازمان صمت:

نانوائی‌ها اگر فرمول صحیح پخت را رعایت کنند تشویق می‌شوند

«علی‌غفوری مقدم» معاون امور بازرگانی و تجارت سازمان صمت خراسان رضوی هم در این باره توضیح می‌دهد: «همواره تأکید ما بر افزایش کیفیت نان است. یکی از مولفه‌هایی که ما برای پخت بهتر نان روی آن کار می‌کنیم، رعایت فرمول صحیح پخت است. نانوائی‌هایی که فرمول پخت موثر تأیید را رعایت می‌کنند، مورد تشویق قرار می‌گیرند. ضمن این که اتحادیه صنف نانوائیان طی یکی، دو سال اخیر اقدام به برگزاری مسابقات بین نانوائیان در زمینه پخت با کیفیت نان کرده و هدف آن تشویق و فرهنگ سازی برای پخت نان برتر است. در این مسابقه توسط استادان اهل فن، آموزش‌های لازم و اصولی و حرفه‌ای به نانوائیان ارائه می‌شود و در ادامه، بر اساس آموزش‌ها، مسابقه پخت نان برگزار و نان برتر به انتخاب می‌شود.»

سازمان صمت:

۳۴۰۰ گزارش مردمی از کیفیت پایین نان از اول سال تا کنون

رضا شجاعی، معاون نظارت و بازرسی سازمان صمت خراسان رضوی هم در توضیح نارضایتی مردم از کیفیت نان نانوائی‌های مشهد، می‌گوید: «از ابتدای سال تا کنون ۲۸۵۰ بازرسی از نانوائی‌های شهر انجام شده که به دنبالش ۱۸۸۰ پرونده تخلف تشکیل شده و بیشترین تخلفات مربوط به گران‌فروشی، کم‌فروشی و تقلب است. همچنین در این مدت حدود ۳۴۰۰ گزارش مردمی در خصوص نارضایتی از کیفیت نان نانوائی‌ها به دستان رسیده که همکارانم ظرف ۲۴ ساعت از زمان دریافت شکایت، پیگیر موضوع بودند. از شهروندان می‌خواهم چنان‌چه با گران‌فروشی، تقلب و کم‌فروشی یا کیفیت پایین نان برخورد داشتند، با شماره ۱۲۴ تماس بگیرند یا شکایت خود را به شماره ۸۰۰۱۲۴ پیامک کنند تا بررسی و رسیدگی کنیم.»

اتحادیه نانوائیان:

نوسان کیفیت آرد و ماهر نبودن کارگران ۱۲ دلیل نان بی کیفیت

کشتگر، رئیس اتحادیه صنف نانوائیان مشهد در پاسخ به گلایه مردم درباره بی کیفیت بودن نان می‌گوید: «از سال ۹۳ تا کنون نرخ نان تغییر نکرده بود، در نتیجه کارفرما هم توانایی افزایش حقوق کارگران شاغل در نانوائی را طی پنج سال اخیر نداشت. در چنین شرایطی کارگران ماهر از نانوائی‌ها خارج شدند و به سمت کار در مشاغل مثل پیک موتوری یا رستوران‌ها رفتند. این موضوع یکی از عواملی است که می‌تواند بر کیفیت نان تأثیرگذار باشد. بانرخ جدید، کارگران ماهر دوباره به این عرصه بازمی‌گردند و طی چند ماه آینده شاهد افزایش کیفیت نان خواهیم بود. کیفیت آرد هم در پخت نان تأثیر دارد؛ گاهی آرد خوب است گاهی نه. اما الان کیفیت آرد نسبت به سال‌های گذشته بهتر شده و ثبات بیشتری پیدا کرده است. منتها هنوز هم، گاهی آرد ضعیف به نانوائی‌ها می‌دهند و گاهی آرد خوب. باید این روند متعادل سازی شود و آرد استاندارد در اختیار نانوائیان قرار بگیرد تا شاهد نان با کیفیت باشیم.»