

# نانوایی سنگک محله در یادل در عمری پنجاه ساله، مشتری های جوانش رابه پیری رسانده است

## وفاداری نانوای مشتری

منطقه  
تامن

همان ها که رنگ و رویی برایشان باقی نمانده بود و بایک فشار گاز راننده آسمان را پر از دود می کردند! شاگرد راننده به در اتوبوس آویزان می شد و با صدای بلند مقصد خود را فریاد می زد. همان موقع بود که زن ها و مرد های بسیاری به سمت ماشین حرکت می کردند، اما قبل از آن چهره های مختلف آن ها با گویش و لباس های مختلف را دیده بودم که از مغازه چند نان می خریدند و در پیارچه ای می پیچیدند تا توشه سفر کنند و در راه بخورند.»

### روزی دهنده خداست

آن زمان ها در نانوایی ها گذشت و مردانگی در کار بود. پیر مردان، پیر زنان، از کار افتادگان و کودکان اگر پول نداشتند، نان مجانی به آن ها داده می شد: «گاهی اوقات پیش می آمد که فرد ناتوانی خارج از وقت پخت برای گرفتن نان به مغازه بیاید. آن زمان هم مثل همین الان سیر کردن یک خانواده مشقت و سختی بسیاری داشت و برخی از عهده خریدنان هم بر نمی آمدند. هیچ گاه دلم راضی نشد که با این افراد باتلخی برخورد کنم و آن ها را دست خالی بازگردانم. اعتقاد دارم خداوند رزق آن ها را در پخت آن روز مغازه من قرار داده است و نباید کوتاهی کنم.»

سال گذشته که بیماری کرونا مهمان شهرهای مختلف کشور شد، حاج آقارضوی که دل بستگی خاصی برای حضور در مغازه داشت، چند ماهی به نانوایی می رفت، اما همین رفت و آمدها از خانه تا مغازه باعث شد تا درگیر این بیماری منحوس شود. بعد از بهبود به دلیل توصیه های پزشک و خانواده بسیار کم از منزل خارج می شود، اما باز هم گاهی به سبب همان علاقه ای که به شغل خود دارد، سری به شاطر نانوای می زند و خدا قوتی می گوید و بعد از ساعتی به منزل بازمی گردد.

نجمه موسوی زاده «سنگکی رضوی» واقع در تقاطع شهید گمنام برای اهالی محله نام آشنایی دارد. مغازه ای که عطر خوش نان آن ۵۰ سال است در خیابان می پیچد. سید رضوی معتقد است نان برکت خداست، ارزش بالایی دارد و باید آن را با آب و روشی خاصی پخت. به همین دلیل هم برای سال ها، صبح قبل از مردم محله بیدار می شد تا نان داغ دست همسایه ها بدهد، اما آنچه این نانوایی را از دیگر نانوایی ها متمایز کرده است، فقط کیفیت نان نیست، بلکه اخلاق خوش حاج آقارضوی است که زبانش در مشتریانش است.

### زندگی پای تنور

سید رضوی متولد ۱۳۱۸ و ساکن خیابان در یادل بوده است. یعنی حالا ۸۲ سال دارد. به رسم قدیمی ها از کودکی کارهای مختلفی را تجربه کرده است. اما از زمانی که دست راست و چپ خود را تشخیص می دهد، مغازه پارچه فروشی و خیاطی باز می کند. چند سالی می گذرد و به دلیل اینکه اجناس مغازه را به صورت قسطی فروخته بود، نمی توانست در شغل خود دوام بیاورد: «پارچه ها را به مشتری می فروختم و مبلغ آن را کم کم یا بهار سال بعد دریافت می کردیم. خلف وعده برخی از مشتری ها و در یافتی به این شکل باعث شد تا دخل و خرج با هم نسناسد و تغییر شغل دهم.»

### گرم شدن تنور با حضور مسافران

تنوع نان در کشور ما بسیار زیاد است. با پیشرفت فناوری، پخت این نان ها نیز مدرن و با دستگاه های مکانیزه انجام می شود. از این رو است که «نان سنگک» راستی ترین نان ایران می دانند. نانی که هنوز روی سنگ و در تنوری مثلثی شکل پخت می شود و به عقیده بسیاری طعم این نان با هر نان دیگری تفاوت بسیاری دارد. حاج آقارضوی می گوید: پخت نان سنگک مانند دیگر نان ها نیست و کمتر کسی می تواند در این شغل بماند. چون شرط لازم سنگک پزی در درجه اول شناخت گندم است. گندم در هر قسمت از کشور دارای خصوصیات و کیفیتی متفاوت از نظر پخت برای نان سنگک است. بنابراین شناخت گندم و آرد آن نیاز به تجربه دارد. ضمن اینکه چون این نان بدون دستگاه پخت می شود، لازم است نانوایان شاطری یادست کم خمیرگیری را به خوبی بدانند. صحبت که از قدیم و اهالی محله می شود، یک خاطره برای او پررنگ تر است: «در مجاورت نانوایی اتوبوس ها و مینی بوس های قدیمی برای جابه جایی مسافران شهرستانی می ایستادند، از

سید رضوی متولد ۱۳۱۸ و ساکن خیابان در یادل بوده است. یعنی حالا ۸۲ سال دارد. به رسم قدیمی ها از کودکی کارهای مختلفی را تجربه کرده است. اما از زمانی که دست راست و چپ خود را تشخیص می دهد، مغازه پارچه فروشی و خیاطی باز می کند. چند سالی می گذرد و به دلیل اینکه اجناس مغازه را به صورت قسطی فروخته بود، نمی توانست در شغل خود دوام بیاورد: «پارچه ها را به مشتری می فروختم و مبلغ آن را کم کم یا بهار سال بعد دریافت می کردیم. خلف وعده برخی از مشتری ها و در یافتی به این شکل باعث شد تا دخل و خرج با هم نسناسد و تغییر شغل دهم.»

سال ۱۳۴۹ زمینی در چهارراه مقدم یا همان تقاطع شهید گمنام کنونی را خرید که متعلق به فردی به نام مقدم بود. ابتدا وضعیت زمین مناسب نبود و جوی باریکی از وسط مغازه می گذشت که محل تجمع آب های کثیف محله بود. بنا بر این بخشی از زمین را می فروشد و ۱۲۰ متر باقی مانده را دو طبقه می سازد. طبقه اول به نانوایی اختصاص پیدا می کند و طبقه دوم نیز محل سکونت او و خانواده اش می شود.

ایده تأسیس نانوایی را یکی از بستگان به حاج آقا رضوی می دهد که شاطر بوده و خم و خم پخت نان را یاد داشته است. او نیز با این موضوع موافقت می کند: «ابتدا آشنایی چندانی با پخت نان نداشتیم و همه تجربه ام همان چیزی بود که زمان خرید نان در صفا ایستاده و دیده بودم، اما مدت زیادی نگذشت که یاد گرفتم خمیرگیری چگونه است یا چه زمانی باید آن را در تنور گذاشت...»

منزلش بالای نانوایی قرار داشت. به همین دلیل نیز زودتر از کارگراها و قبل از خروس خوان به مغازه می رفت و خمیر را درست می کرد تا زمانی که مشتری می آید، معطل نشود. فصل گرما و سرما

### نان ایرانی الاصل

یکی از نظریه ها درباره تاریخچه نان سنگک این است که نان سنگک پیش از اسلام در ایران رواج داشته است و پس از بیماری یکی از پادشاهان ساسانی، طبیب برای معالجه دستور می دهد که برای شاه نانی تهیه کنند که روی ریگ پخته شده باشد. کهن ترین فرهنگی که در آن نام نان سنگک آمده، برهان قاطع است که در سال ۱۰۶۲ قمری نگارش شده است. این نوع نان تکامل یافته نان عشایری است که روی آتش و سنگ می پختند و به آن کماج می گفتند. در اوایل دوره پهلوی رایج ترین نان ایران بود. در گذشته نان سنگک نان طبقه اشراف و نظامیان بوده است و در بعضی شهرها، سنگکی ها نانوایی های فصلی بوده اند که بیشتر در زمستان و ماه رمضان پخت داشتند. سید داوود روغنی (شاطر داوود)، یکی از شاطرهای معروف شهر ری، در تعریف این نان در کتابی که در دهه ۵۰ نگاشته شده، آورده است: «نان سنگک که از نظر مزه، طعم و همچنین هضم آسان و سلامت، بهترین نان ایران و شاید هم دنیا باشد، از آرد مرغوب و سالم و آب خالص و نمک به دست می آید و خمیر ترش هم که در خمیر آن به عنوان مایه خمیر (خمیر) به کار می رود، از همان آرد و آب و نمک درست می شود. در پخت نان سنگک به غیر از ماده فوق، جوش شیرین یا هر ماده دیگری نمی توان به کار برد و به جز آرد گندم مرغوب و سالم، هیچ آرد دیگری حتی آرد جو یا دیگر حبوبات را نمی توان برای پختن نان سنگک استفاده کرد. نان سنگک از آرد سبوس دار کامل تهیه می شود.»