

سنگ نامیزان سنگی ها!

گزارش میدانی شهرآرا نشان می دهد کم فروشی در صدر تخلفات نانوائی های مشهد قرار دارد

گزارش خبری

فلاح-محمدپور

سنگک بودن تنها وجه اشتراک ۱۳ نانی است که از ۱۳ نانوائی نسیمه یارانه ای در ۱۳ منطقه مشهد خرید کردیم. قد و نیم قد، چاق و لاغر، حتی در برخی موارد رنگ هایشان هم با یکدیگر متفاوت است. سنگک را به خاطر پرطرفدار بودنش از بین نان های دیگر انتخاب کردیم و برای نمونه در هر منطقه به سراغ یک نانوائی رفتیم تا ببینیم وضع وزن و کیفیت نانی که قرار

است به سفره مردم برسد چطور است. هرچند با اجرایی شدن نصب کارت خوان های هوشمند (نانینو) قرار بود میزان تخلفات نانوائی ها کاهش یابد، اما آن طور که پیداست این روش هم نتوانسته جلو کم فروشی برخی از نانوائیان را بگیرد. موضوع، همان فروش خارج از شبکه آرد است که بارها درباره اش نوشتیم و خواندید. تفاوت قیمت آرد نیمه یارانه ای با نرخ آرد در بازار آزاد آن قدر فاحش است که اگر کسی در درونش بادیو طمع مقابله نکرده باشد حتما راهی برای سوء استفاده از این شکاف قیمتی پیدا

می کند، که کم فروشی یکی از آن هاست. سنگک ها را که داغ داغ از تنور در می آمدند، وزنشان می کردیم، فقط وزن نان در ۴ منطقه نزدیک به میزان ایده آل بود، اما دستپخت های نانوائیان ۹ منطقه دیگر با اضافه وزن داشتند یا سنگینی شان کمتر از حد مجاز بود. بدیهی است که وقتی می گوئیم نانوائی فلان منطقه کم فروشی کرده است نمی توان آن را به همه نانوائیان آن ناحیه تعمیم داد، اما وقتی از ۱۳ نانوائی گوشه گوشه شهر تقریباً ۶۰ درصدشان روی وزن ایده آل پخت نداشتند می توان گفت

که شست نمونه خروار است. نان سنگک بعد از پخت و قبل از سرد شدن باید ۴۲۰ گرم باشد. البته باز رسان می گویند تا ۴۰۵ گرم هم قابل چشم پوشی است. این نکته را هم بگوئیم که در زمان نرخ گذاری برای انواع نان، وزن چانه ملاک است، اما به طور خاص، چون نان سنگک چانه ندارد، وزن مجاز آن بر مبنای توزین نان گرم تعیین می شود و باید بلافاصله پس از خروج نان از تنور وزن شود، چون پس از خنک شدن، به دلیل خشک شدن رطوبت نان، شاهد اندکی کسر وزن هستیم.

سود کم فروشی



در این صفحه وزن و عکس نان هر منطقه را برایتان به تصویر کشیدیم. حالا بگذارید بر اساس وزن نانی که از همه سبک تر بود، بایک حساب، کتاب سرانگشتی بگوئیم که نتیجه این کم فروشی چه خواهد شد. به گفته یک شاطر نانوائی به طور میانگین حدود ۶۰ درصد خمیر نان سنگک آرد ۴۰ درصد آب است. هر کیسه ۴۰ کیلویی آرد در بهترین شرایط کفاف پخت ۱۱۵ عدد نان سنگک را می دهد. این یعنی برای هر نان ۳۴۸ گرم آرد استفاده می شود. وقتی وزن یک نان سنگک به جای ۴۲۰ گرم ۳۴۰ گرم (مانند نانوائی منطقه یک) باشد یعنی در هر کیسه بیش از ۹ کیلو ۲۰۰ گرم را انبار می کند. پیش از اجرای طرح نانینو روزانه به طور متوسط هفت کیسه آرد به نانوائی های نیمه یارانه ای عرضه می شد حالا میزان سهمیه هر نانوائی بر اساس میزان فروش آن است. با توجه به صف طولانی نانوائی مورد نظر ما در منطقه یک احتمالاً سهمیه آن کمتر از هفت کیسه نخواهد بود. حالا یک ضرب ساده نشان می دهد با کم فروشی، این ناوا می تواند هر روز ۶۴ کیلو ۴۰۰ گرم، یعنی بیش از یک کیسه و نیم آرد را کنار بگذارد و شاید بعداً خارج از شبکه بفروشد. حالا این کار چقدر سود دارد؟ باید بگوئیم تا لحظه تهیه این گزارش قیمت هر کیسه آرد نیمه یارانه ای ۴۸ هزار تومان وارد صنف و صنعت (آرد)، ۶۵ هزار تومان بوده است یعنی اگر این ناوا آردهایش را در بازار آزاد بفروشد در روز حدود ۹۷۰ هزار تومان و در ماه بیش از ۲۹ میلیون تومان سود خواهد کرد.

خمیرهای سنگین وزن



کمیت وزنی را کنار بگذاریم. برخی از این نان ها با اینکه وزنشان از میزان تعیین شده بیشتر است، اما کیفیت خوبی ندارند. مثلاً نان های منطقه ۵ و ۸ نزدیک به ۵۰۰ گرم وزن دارند اما موقع مصرف از آن ها احساس می کنید که به جای نان، خمیر نان می خورید. چرا؟ چون زمان پخت مناسب نبوده و آن مقدار که باید، آب موجود در خمیر تبخیر نشده است. در این مواقع وزن نان بالاتر از حد معمول خواهد بود. این نیز یکی از روش های کم فروشی است چون بخشی از سنگینی نان به دلیل خمیر بودن آن است.

همان طور که گفتیم چانه نان سنگک وزن کردنی نیست و به همین دلیل کمی اضافه یا کمبود وزن به علت اشتباه شاطر در برداشت خمیر طبیعی است اما این میزان اضافه وزن به احتمال زیاد به دلیل پخت نامناسب خواهد بود.

البته نانوائی منطقه ۲ یکی از آن هایی بود که با وجود وزن ۴۶۶ گرم نان از کیفیت مناسبی برخوردار بود به احتمال زیاد این اضافه وزن به دلیل اشتباه شاطر در برداشت خمیر بوده است. به همین دلیل است که باز رسان برای بررسی عملکرد یک نانوائی سنگک چند بار مراجعه می کنند و در نهایت میانگین می گیرند، اما نان داغ کمتر از ۴۲۰ گرم برایشان پذیرفتنی نیست.

وزن مجاز نان سنگک: ۴۰۵ تا ۴۲۰ گرم



تشکیلات خودگردان نانوائی های آزادپز



در این میان گذرمان به چند نانوائی آزادپز نیز افتاد. بسیاری از نانوائی های آزادپز هم از آب گل آلوده تخلفات پرتکرار بازار نان سوء استفاده می کنند و از کاهش غیرقانونی وزن چانه گرفته تا اعمال نرخ های نجومی، مردم رادرتنگنایی قرار می دهند که در آن یا ناچاراً به ایستادن در صف های طولانی نانوائی های نیمه دولتی و دولتی باشند یا مبلغ گزافی برای یک قرص نان بپردازند. مثلاً یک نانوائی آزادپز در منطقه ۲، برای وزن چانه نان خود معیار خودسرانه ای تعیین کرده و به جای نان سنگک ۴۲۰ گرمی استاندارد، نان خود را در اندازه بسیار کوچک تر و به وزن ۳۰۰ گرم عرضه می کند. فقط با این توجیه که در این نان از سبوس استفاده شده، اما جالب اینجاست که وزن این نان ۲۵۰ گرمی حتی از معیار وزنی ۳۰۰ گرمی غیرقانونی خود نانوائی هم کمتر بود.

آن طور که پیداست بعد از نصب دستگاه هوشمند نان، نوع تخلفات نانوائی ها به سمت کم فروشی در قالب کم کردن وزن چانه نان و کاهش زمان پخت تغییر کرده است. هرچند دو نرخ ی بودن آرد یکی از مهم ترین عوامل ایجاد تخلف است، اما باید این را هم بگوئیم که میانگین درآمد نانوائیان در استان حدود ۲ میلیون و ۵۰۰ هزار تومان است و همین درآمد محدود وقتی با افزایش هزینه های فعالیت نانوائی همراه شود، می تواند علتی باشد که زمینه بروز هر تخلفی را فراهم کند.

