

ماجرای قدیمی ترین نانی که می خوریم

خیابان ۱۳۱ شمالی تهرانپارس تهیه می کنیم، سوژه تهیه گزارش از این نان سنتی چند ساله به ذهنم خطور کرد تا اینکه چند هفته قبل این فرصت به دست آمد تا بتوانم با آقای مرتضی بهلولی صاحب این مغازه نانوائی سنگگی به گفت و گو بنشینم که ماحصل آن را تقدیم می کنیم.

قبل از تنور: در جایی خواندم که اولین یافته ها در مورد تاریخ و سابقه پخت نان سنگگ به ارگ تاریخی بهم می رسد و نخستین نشانه های نانوائی سنگگی در این قلعه تاریخی دیده شده است و از آنجا که مدتهاست نان سنگگ مرغوبی از یک مغازه سنگگ پزی در

رقابت تنگاتنگ

اواضافه می کند، در بازار کار این روزها شرایط سختی وجود دارد و تعداد روزافزون مغازه های نانوائی باعث شده برای جلب نظر مشتری رقابت زیادی داشته باشیم به نحوی که علاوه بر کیفیت نان، سعی می کنیم چون گذشته ادب و بر خورد بسیار خوبی هم با مشتری داشته باشیم.

بهترین روش نگهداری

آقای بهلولی در مورد بهترین روش نگهداری نان سنگگ برای مدت زمان طولانی می گوید: نان باید در مغازه سرد شود و بهترین نان همانی است که شاطر به میخهای نصب شده بر دیوار نانوائی می گذارد. این نان به خوبی خنک می شود و شما می توانید با جادادن آن در سفره پارچه ای آن را به منزل برده و پس از قطعه قطعه کردن در کیسه های نایلونی در فریزر بگذارید. این نان پس از گرم شدن مجدد کیفیت خود را حفظ کرده و لاستیکی نمی شود و به آسانی قابل استفاده است در صورتی که بیشتر مشتری ها نان گرم می خواهند و فریز کردن نان گرم باعث کاهش کیفیت آن می شود.

بهترین آرد بهترین شاطر

اوادامه می دهد: در حال حاضر بهترین آرد سنگگی آردی است که از شهر گناباد به تهران می آید و بعد از آن آردی که از شمال کشور به دست می آید خمیر این آرد به اضافه هنر شاطرها اهل



نانی به اندازه قد شاطر

شاطری را به دست آورد، اما...

بهترین نان کدام است؟!

همه می دانند که نان سنگگ از بهترین نان ها است، خوشمزه و زود هضم است و چون سبوس بیشتری دارد، برای معده مفید است، به شرطی که از آرد خوب استفاده شود. خمیر آن خوب ساخته شود و شاطر آن را خوب پنجه بزند و به صورت یکنواخت آن را در تنور روی سنگهای داغ پهن کند.

پدرم بهترین استاد

مرتضی بهلولی سی ساله است و حدوداً ۱۲ سال است که به کار پخت نان سنگگ مشغول است و این حرفه را نزد پدرش آموخته که از او به عنوان استاد خود به نیکی یاد می کند. او یادآوری می کند که برای شاطر شدن باید این رسم را پیش یک شاطر پیشکسوت یاد گرفت و این کار شرایط خاص خود را دارد و ادامه می دهد:

ابتدا از پدرم اجازه گرفتم و پیش او شروع به کار کردم، معمولاً از بادویی و خمیرگیری کار شروع می شود، تا شناختی از آرد و خمیر به دست بیاید. پس از قبولی و تمرین فراوان پهن کردن خمیر روی پارو پنجه زنی و سپس گذاشتن نان در تنور جای خود را پیدا می کند و دقایقی بعد نان برشته خوش خوراک روی سکوی نانوائی پدیدار می شود.

البته ناگفته نماند که در این حد فاصل حوادث خنده داری هم روی می دهد.

نان به شکل پنگوئن

شروع شاطری سنگگی با نظافت و وضو آغاز می شود و به گفته بزرگان این رشته، شاطر همیشه باید وضو داشته باشد. این روزها تازه کارها از روی دست بزرگترها نگاه می کنند و اینطور می شود که نانهای اولیه به شکلهای عجیب و غریبی از تنور در می آید که باعث خنده همکاران می شود، نانهایی به شکل پنگوئن و گاهی بی شکل، اما در کل این دوره حدود یک سال طول می کشد تا جوانی عنوان



آقای خیر به دانشجوی رشته کامپیوتر



پایان کار روزانه و نانهای منزل