

جزین بهترین نان را به دست مشتری می‌دهد! بد نیست بدانید که در حال حاضر ۹۰ درصد کارکنان مغازه‌های نان‌سنگگی تهران و شهرستانها حتی خارج از کشور، اهل روستای جزین در خراسان رضوی هستند و در حقیقت این روستا دانشگاهی است که نانوا، شاطر، نان‌درآر و خمیرگیر تربیت می‌کند.

بسیار مشتاق می‌شوم که پدر آقای بهلولی را ملاقات کنم چون شنیده‌ام که او تاکنون بیش از یکصد شاطر و نانوا و نان‌درآر تربیت کرده پس به اتفاق پسر به دیدن پدر می‌رویم.

### آرد داغ!

آقای محمد بهلولی حدوداً شصت ساله است و از کودکی کار در مغازه نانوایی سنگگی را شروع کرده یعنی از آن زمان که آرد به صورت فله (بدون کیسه) به مغازه حمل می‌شده و در محل مخصوصی به نام "گتته" نگهداری می‌شده. او می‌گوید: آردها بعضی وقتها آنقدر داغ بود که پاهایم می‌سوخت، اما به هر بدبختی بود، آن را در گتته خالی می‌کردم و بعداً به وسیله سطلهای فلزی آن را در محل مخصوصی می‌ریختم و خمیر درست می‌کردم.

### شرایط شاطر شدن

این شاطر قدیمی در مورد شرایط شاطری و قوانین آن می‌گوید: ابتدا سه شاطر با سابقه و نانوا که می‌خواستند فرد داوطلب، شاطری را به شاگردی بپذیرد، نامه‌ای نوشته و آن را امضا می‌کردند و در این نامه یا قرارداد نام داوطلب و شرایط شاگردی او تا یکسال قید می‌شد و اینکه چطور مزه خواهد گرفت و این نامه به تایید سه نفر می‌رسید و آنگاه شاگرد شاطری شروع به کار می‌کرد و زیر نظر صاحب مغازه کار را می‌آموخت و پس از حدود یک سال اگر قبول می‌شد، عنوان شاطری را به دست می‌آورد.

### نانوایان باسواد

جالب است بدانید بعضی از شاطرها و نانواها، تحصیلات عالیه دانشگاهی دارند، اما همچنان حرفه نانوایی را ادامه می‌دهند ولو برای چند ساعت در هفته و به طور مثال خمیرگیری که در حین مصاحبه مشغول کار بود در پایان مصاحبه به من گفت که دانشجوی رشته کامپیوتر است و از اول مهر به دانشگاه می‌رود و اوقات فراغتش را نانوایی می‌کند.

در همین جا هم آقای بهلولی می‌گوید: شاطر مغازه من هم مهندسی شیمی خوانده، اما با این حال، ساعاتی در شبانه روز را به مغازه می‌آید و نان می‌پزد.

### نانوایی‌های قدیمی

آقای محمد بهلولی ادامه می‌دهد: این روزها که کار خیلی ساده شده آرد خوب، آب لوله کشی، سوخت گاز، تلفن، وسایل حمل و نقل مناسب، اما قدیمها اینطور نبود نانوایی با سوخت نفت سیاه کار می‌کرد و دستگاهی در نانوایی نان سنگگی داشتیم

به نام موتور آبی که این دستگاه با بخار آب کار می‌کرد و در نهایت نفت سیاه را به صورت پودر درمی‌آورد و این پودر به شعله تبدیل می‌شد و با حرارت آن نان می‌پختیم.

### شکل دهانه تنور

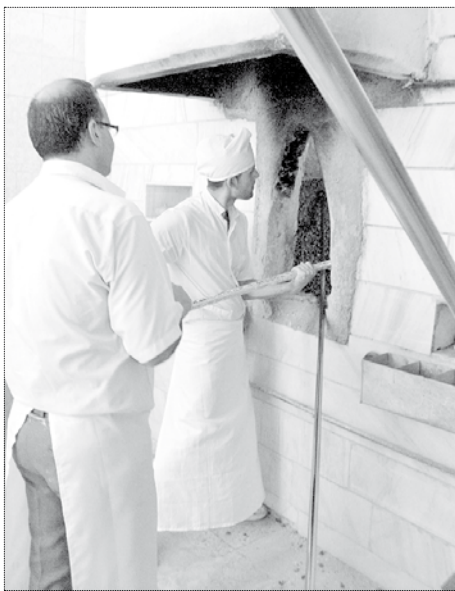
به صورت کاملاً عری در بیشتر مغازه‌های نانوایی سنگگی دهانه تنور به شکل مثلث و مثلث ۱/۵ متر ارتفاع دارد و به سه بخش تقسیم می‌شود معمولاً قسمت چپ آن به خاطر حرارت کمتر بهتری نان را می‌پزد و ریگهای تنور موسوم به فندق است. به طور متوسط در هر تنور ۱۶ تا ۲۱ نان جامی گیرد و البته گذاشتن ۲۱ نان سنگک کنار هم خیلی مشکل است و اگر کمی اشتباه کنی نانها به هم می‌چسبند و در نانهای آخر تنور شاطر باید با مهارت پارو را بخواباند تا به سقف تنور نخورد چون حرارت تنور حدود ۸۰۰ درجه است.

### پنجه لطیف شاطر

آقای بهلولی معتقد است بعد از آرد خوب، هنر شاطر برای نان خوب حرف اول را می‌زند زیرا نان سنگک با پنجه زدن شاطر شکل و طعم به خود می‌گیرد و بعضی شاطرها پنجه‌هایشان خشک است و به همین خاطر نان یکدست نمی‌شود و بعضی جاهای آن سوخته و بعضی جاها خمیر درمی‌آید و شاطرها خوب در یک روز حدود ۸۰۰ نان می‌پزند.

### سه نان، پای نان

نان سنگک به شکل تقریباً مثلثی است که کمی انحنادارد و رأس این مثلث با وقاعده آن سه نان نامیده می‌شود اگر دو گوش نان سنگک زیادی آویزان باشد می‌سوزد و نان خراب می‌شود حتی پای نان هم باید ضخامت سه نان را داشته باشد و شاطر آنچنان به خمیر پنجه بزند که نوک ناخنایش به



آموزش شاطر تازه کار

کف پارو بر خورد کند و ضخامت یکسان نان به کیفیت آن اضافه می‌کند.

### آدرس تنوری

سمت راست تنور را که حرارت از آنجا تولید می‌شود آخوره، و سمت چپ را بغل تنور می‌گویند. پاروی نانوایی حدوداً چهار متر طول دارد و شاطر باید برای کار کردن قدرت بدنی خوبی داشته باشد.

### حکایت نان منزل

آقای بهلولی حکایت جالبی را بر ایمان تعریف می‌کند و می‌گوید:

همیشه آخر شب به هنگام رفتن به خانه چند نان برای مصرف خانواده خودم به منزل می‌برم، اما بسیار اتفاق افتاده که در آخرین لحظه فردی مسن یا بچه‌ای وارد می‌شود و نان می‌خواهد و ما همان نانها را به آنها می‌دهیم و دست خالی به منزل می‌رویم.

### دعوت به دفتر مجله

از آقای بهلولی برای حضور در دفتر مجله و ملاقات با سردبیر دعوت می‌کنم و فردای آن روز ساعت ۱۰ به مغازه سنگگی می‌روم.

وقتی به مغازه وارد می‌شوم آقای بهلولی پیش بند سفید شاطری را به کمر می‌بندد و این کار باعث تعجب زیاد کارکنان مغازه می‌شود و با صلوات و سرو صدای بسیار او را تشویق می‌کنند که بعداً می‌فهمم او به خاطر مجله اطلاعات هفتگی یک بار دیگر می‌خواهد شاطری کند و نان ببزد.

شاطر کهنه کار با چابکی فراوان چانه‌ای بزرگتر از معمول (حدود یک کیلو) را روی پاروی مخصوص پهن می‌کند و با حرکات ریز و حرفه‌ای با پنجه‌های فرز و ماهرانه خمیر را عمل می‌آورد و لحظه‌ای بعد پارو به پرواز درمی‌آید و در گرمای تنور خمیر روی ریگهای داغ پهن می‌شود و بعد هم چند نان با مغزها و دانه‌های متفاوت می‌پزد و آنها را به آرامی به میخهای نانوایی آویزان می‌کند و بعد از سرد شدن آنها را در نایلونی بزرگ جامی دهد. نانها آنقدر بزرگ است که تمامی صندلی عقب ماشین را می‌گیرد و لحظاتی بعد در دفتر سردبیر هستیم و او هم به گرمی فراوان آقای بهلولی را پذیرا می‌شود. ناهار را به اتفاق ایشان صرف می‌کنیم و همه صحبتها پیرامون چگونگی تهیه نان به بهترین کیفیت دور می‌زند. سنگکهای پخته شده مخصوص روی میز اتاق سردبیر قرار گرفته و بعد بین بچه‌های تحریریه تقسیم می‌شود البته بول نانها را با وجود مخالفت شدید آقای بهلولی به هر مکافاتی شده در جیب او می‌گذاریم چرا که معتقدیم باید پول نان را حساب کرد تا مزه نان بیشتر شود.

لازم به ذکر است که در این نانوایی کارتهایی تحت عنوان کارت مهربانی تهیه شده و در اختیار افراد نیازمند گذاشته می‌شود، هر چند که صاحب مغازه می‌گوید:

آنها هیچوقت بیشتر از یک نان طلب نمی‌کنند!