

بسمه تعالی

غلامرضا مظاهری

نان و ناناخانه از طهران تا تهران

به روایت متون تاریخی، در عهد صفویه پس از خروج از دروازه های شمالی ری، دو روستای طهران و مهران اولین آبادیهایی بودند که برای رسیدن به بیلاق های کوه پایه البرز به آنها می رسیدند. مهران روستای بزرگتر و طهران روستای کوچکتر بود. یک مرتبه که شاه طهماسب صفوی از قزوین که پایتخت بود روانه حرم حضرت عبدالعظیم حسنی (ع) در ری بود گذرش به طهران می افتد و ظاهراً آب وهوای خوش و شکارگاه های آن او را به این محل علاقمند می کند. این زمان مصادف است با سال ۹۶۱ هجری قمری مطابق با ۱۵۵۳ میلادی و ۹۳۲ هجری شمسی. شاه طهماسب دستور میدهد باروئی (دیوار) با ۱۱۴ برج به عدد سوره های قرآن به دور طهران کشیده شود که این امر باعث ایجاد امنیت بیشتر شد و روستای قدیمی طهران رفته رفته گسترش یافته و ساخت و سازهای شاهی باعث رونق آن شد.

با هجوم قوم افغان به ایران سلسله صفویه منقرض گردید و حاکمیت این قوم در ایران آغاز می شود و طهران و قزوین به دو کانون اصلی مقاومت بر علیه افغانه تبدیل می شود که این امر خسارتهای بسیاری به طهران وارد آورد و نهایتاً پس از مدتی افغانه طهران را نیز اشغال نمودند و در محله ارک بناهای تازه ای احداث کردند. حکومت افغانها دوام چندانی ندارد و چند سال بعد نادر، از شرق کشور به پاخواست و بساط افغانها را برچید و طهران نیز همچون سایر نقاط تحت اشغال از چنگال افغانها خارج می شود.

نادرشاه افشار ولیعهدش رضاقلی میرزا را که نایب السلطنه بود به حکومت طهران منصوب می کند و این امر باعث رونق بیشتر طهران میشود. با روی کار آمدن سلسله زندیه و توجه خاص کریم خان زند به طهران دو محله عود لاجان و چال میدان از ترکیب محلات کوچک تشکیل می شود و کاروانسراها و دکانهای زیادی در اطراف این دو محل دایر می گردد که هسته اولیه بازار بزرگ امروزی تهران را ایجاد می نماید.

با مرگ کریمخان و قیام آغا محمدخان قاجار جنگ سختی بین طرفداران زندیه و مهاجمان لشگر قاجار در می گیرد که در این میان تلفات و خسارات بسیار سنگینی به طهران وارد می شود و نهایتاً با فتح طهران، آغا محمد خان قاجار با وقوف بر موقعیت مهم استراتژیک این شهر در تاریخ اول فروردین سال ۱۰۶۴ هجری شمسی مطابق با ۱۲۰۰ قمری و ۱۷۸۶ میلادی بر تخت سلطنت نشسته و خود را شاه ایران و طهران را پایتخت اعلام می نماید. جالب است بدانیم که در این زمان جمعیت طهران حدود ۱۵۰۰۰ نفر بوده است.

درهمین دوره بود که به جهت نیاز به آبادانی، نهری از آب کرج به طهران کشیده شد که هنوز این نهر بصورت کانالی در وسط بلوار کشاورز قابل رویت است و هستند پیرمردان و پیر زنان متولد تهران هنوز به بلوار کشاورز، آب کرج می گویند. با روی کار آمدن ناصرالدین شاه قاجار قصرها و بناهای بزرگی پدید آمد و از آنجا که برج و باروی احداث شده در زمان شاه طهماسب صفوی فرو ریخته بود و شهر از آن حدود بزرگتر شده بود. در این زمان طهران به دارالخلافه ناصری معروف شد و جمعیت این شهر در اوایل این دوره و در زمستان ها بدلیل مهاجرت روستائیان جهت کار، به ۱۵۰ هزار نفر می رسید.

حدود دارالخلافه ناصری با نام های امروزی خیابان ها به قرار زیر بود:

شمال : خیابان انقلاب حدفاصل میدان امام حسین (ع) و میدان انقلاب.

جنوب : خیابان شوش حد فاصل میدان راه آهن تا میدان شوش

شرق : خیابان هفده شهریور حد فاصل میدان شوش تا میدان امام حسین (ع)

غرب : خیابان کارگر حد فاصل میدان راه آهن تا میدان انقلاب

بنا به نیاز به ساماندهی اوضاع به روش های جدید، در دوران ناصرالدین شاه اقداماتی برای بنیان گذاری برخی از ادارات انجام شد که اداره پلیس دارالخلافه و احتسابیه از اولین ادارات تاسیس شده بودند و در پی آن در سال ۱۲۸۶ هجری شمسی قانون بلدیة به تصویب رسید .

اولین آمارگیری رسمی (احصائیه) در سال ۱۳۰۱ در تهران انجام شد که در نتیجه آن، جمعیت ۲۱۰ هزار نفر برآورد گردید.

اما تهران در دهه ۲۰ هجری شمسی با جمعیتی حدود ۵۰۰ هزار نفر از شمال به خیابان شاه رضا (انقلاب) تا حشمتیه ، از شرق کارخانه برق (میدان شهدا) تا تهران نو، از جنوب ایستگاه راه آهن و کشتارگاه تا گارد ماشین دودی (خیابان خراسان) و از مغرب باغشاه (میدان حر) تا امامزاده حسن خلاصه می شد و محله های معروف آن زمان شامل :

محله عودلاجان : (محدوده کاخ گلستان ، ناصرخسرو ، خیابان امیرکبیر و میدان امام)

محله سنگلج: (محدوده خیابان خیام ، میدان حسن آباد ، شیخ هادی امیریه ، امیربهدادر)

محله چاله میدان: (جنوب بازار ، سید اسمائیل ، گمرک دروازه غار ، میدان محمدیه)

محله دولت: (لاله زار، جمهوری ، فردوسی ، سعدی ، اکباتان ، ایران ، بهارستان)

تشکیل شده بود که محله دولت نسبت به چهارمحله دیگر جدید الاحداث تر بود.

مشاغل عمده آن روزها بجز تجارت و کارهای دولتی شغل هایی بودند که امروزه حتی از آن ها نامی برده نمی شود. عمده ترین این شغل ها که نسبت به صدها شغل امروزی بسیار محدودتر بودند و شنیدن نامشان خالی از لطف نیست از قرار زیر بودند:

نانوایی، قصابی، کله پزی، دیزی پزی، یخنی پزی، قهوه چی گری، بقالی، عطاری، حلبی سازی، دوات گری، سقائی، عصارای، ارسی دوزی، فرش فروشی، پالان دوزی، چلنگری، نعلبندی، مهتری، سورچی گری، خرکچی گری، کوره پزی، خشت مالی، رزازی، سیرآبی پزی، پینه دوزی، عبادوزی، شعربافی، آسیابانی، میرآبی، ناوه کشی، ماست بندی، کاشی پزی، میناکاری، نقره سازی، مسگری، مقنی گری، کناسی، تون تابی، پهن پازنی، واگن چی گری، گلاب گیری، نقالی، زالویی و حجامت چی گری، شیشه گری، تعزیه خوانی، نوحه خوانی، روضه خوانی، معرکه گیری، حمالی، فال بینی و رمالی و جن گیری، مطربی، نوکری، خانه شاگردی، یراق بافی، گاری سازی، خراطی، حکاکی، عقیق تراشی، ابزارسازی، آش پزی، پلوپزی، کاغذنویسی، تخت کشی، گیوه دوزی، دوخته فروشی، آئینه سازی، سنگتراشی و
پول رایج آن دوران تومان، قران، دینار، شاهی و عباسی بود.

یک تومان ده ریال، یک قران یک ریال، صد دیناریک ریال، ده شاهی نیم ریال یا ۵۰ دینار، سی شاهی یک و نیم ریال و یک عباسی دو دهم ریال امروز را شامل می شد.

و اما همه این مطالب جمع می شود تا برسد به نان و نانواخانه، چرا که آن زمان قوت غالب مردم بسیار بیشتر از امروز نان بود. تهرانی قدیم بود و هرشب آبگوشت و کال جوش و اشکنه و یتیمچه و نان سنگک و تافتون، اینجا بود که نانوایی ها خودی نشان می دادند. آن روزها اکثر نانوایی ها سنگک و تافتون بودند و شاطر نانوایی به همراه حمامی و کله پز جزء سحرخیزترین مردم شهر بودند و جالب تر اینکه خمیرگیر نانواخانه از شاطر هم سحرخیزتر بود و معمولاً دوساعت قبل از اذان صبح بیدار می شدند و خمیرمورد نیاز را آماده می کرد.

سوخت نانوایی ها و حلوائیها به وسیله بُته تامین می شد و روزانه بیش از سه هزاربار بُته برپشت شترها از بیابانهای اطراف شهری و دهات اطراف آن تا ورامین و حتی نزدیک سمنان وارد طهران می شد.

یکی دیگر از مسائل جالب در نانواخانه، مزدی پزی بود و این بدان معنا بود که تنور نانوایی عملاً فر آشپزخانه اهل محل بود، بدین صورت که دیزی و قابلمه های شخصی را خانه دارها و دکاندارها به نانوایی ها می سپردند تا در مقابل مبلغی بعنوان مزد، برایشان بار گذاشته شود. ترتیب کار چنین بود که مخلفات دیزی و یا غذای دیگر بعلاوه نمک و فلفل درظرف ریخته و به نانوایی می دادند و آتش انداز آنها را بالای سوراخ تنور که برای این کار جاسازی شده بود با آتش خلواره که از تنور درآورده و دورشان می داد (محلی دریک گوشه سوخت دان که ظروف غذا را در آن می چیدند و دورشان را آتش می دادند و ساعتی قبل از آماده شدن چاشنی غذا به آن اضافه می شد که بو و بزرنگ آن نانوایی را برمیداشت) اجرت پختن هرظرف غذا تا چهارنفر ده شاهی و بیشتر از آن یک قران بود.

اما ارتقاء شغلی درطهران قدیم که با رسم لنگ بندان دربرخی ازصنوف منجمله نانوایی همراه بود جالب و شنیدنی است، در بسیاری ازحرفه های آن روزگار بدون اجازه مرشد و شاطر و استاد هیچ شاگردی استاد

نمی شد و این مسئله درصنف نانویان بیشتر از دیگر صنوف نمود داشت چنانچه در نانواخانه، آتش انداز بدون میهمانی لنگ بندان به نان درآری نمی رسید و نان درآر بدون اجازه شاطر و لنگ بندان به شاطری نمی رسید و همچنین کارگر کته (پستائی بگیر) بدون کسب اجازه و مراسم لنگ بندان برای او توسط شاطر و صاحب دکان به خمیرگیری یا خلیفه گری نمی رسید .

رسم جالبی که درکله پزخانه ها مرسوم بود بردن نان توسط خود مشتری بود که مشتریان آشنا نان مورد مصرف خود را به همراه می بردند و چون قرار بود که نان درآبگوشت خرد شود حتماً ازنان سنگک استفاده می شد و دلیلش این بود که نان سنگک درآبگوشت خمیرنمی شد و پس ازتناول مصرف کننده را دچار دردسرآب خوردن مضاعف نمی کرد.

و اما از خود نانوا خانه که از دکانی با آجرکفپوش شده و تغارسفالی و سکوی نان و شاطری ورزیده و خمیرگیری سحرخیز تشکیل می شد سخن بسیار است که از جالبترین آن ها قوانین آن روزگار درخصوص نانو و نانوایی بود که تعدادی از آن قوانین بدین شرح بود:

- هرکاسب به جزنانوا و کله پز و حمامی باید دکان خودرا اول آفتاب باز و اول غروب تعطیل بکند.
- هرظهر وغروب باید کسبه دریای دکانهای خود اذان بگویند.
- حمامی و خمیرگیرو کله پز که استثنائاً زودتر از دیگران صبح به سرکار می روند باید با خود چراغ یا فانوس حمل بکنند (این حکم برای آن بود که مامورین، کاسب را از غیر کاسب تمیز بگذارند)
- هیچ کاسبی به جز بقال و پزنده و نانو حق ندارند روزهای جمعه دکان خودرا باز و دادوستد بکند.
- نان نکش ممنوع ونان سنگک خشک ازدانه ای هشت سیر (هرسیر معادل ۷۵ گرم) و نان تازه از یکی ده سیر نباید کمتر باشد.
- نان تافتون خشک از قرصه ای چهارسیر و تازه ی آن از پنج سیر نباید کمتر از ترازو بیرون بیاید.
- هرنانوا مکلف است برای زیرنان ها که از تنور بیرون می آید، سکوی آجری بسازد و نان را نباید جلوی مشتری و روی زمین و زیردست و پا بیندازد. (رسم این بود که نان از تنور بیرون آورده را جلوی مشتری روی زمین می انداختند به دو خاصیت و معنا، اول که ریگهایش ریخته شده مشتری زحمت ریگ گرفتن نداشته باشد ودیگرآنکه معلوم کند نان متعلق به چه کسی است).
- منبرنانوایی ها باید با متقال تمیز پوشیده شده باشد و هر دو روز آن را شسته و عوض بکنند.
- هرخوراکی فروش اعم از نانو، قصاب، کله پز، آبگوشتی، کبابی، یخنی پز و فرنی پز باید کف دکان خود را آجر فرش کنند.

- تغارهای خمیر نانوها باید رویشان با تنظیف تمیز پوشیده شده باشد.
 - هرپزنده و خوراکی فروش باید در دکان خود کاغذ شیره مالیده مگس کش بیاویزد .
- این قوانین در سراسر کشور لازم الاجرا بود و معمولاً در مراکز استانها و شهرستانها بر آن ها نظارت بیشتری اعمال می شد.