

## نانهای سنگ با طعم بربری

۱۳۹۳/۰۴/۱۰ - ۱۰:۲۴

با وجود اینکه نان سنگک باید با استفاده از آردهای مغزی با سبوس گیری کم تولید شود اما متأسفانه برخی نانوایی‌ها در چند سال اخیر این نوع نان را با استفاده از آرد سفید تهیه می‌کنند و این نوع نان بیشتر طعم بربری می‌دهد.

سنگک نوعی نان است که روی سنگ‌ریزه‌های داغ در تنور می‌پزند. سنگک به معنای سنگ ریزه و از سنگ+ک (ک تصغیر) سنگ کوچک تشکیل شده است. سنگک نانی است که فقط در ایران رایج است بنابراین می‌توان آن را نان ملی ایران نامید. نان سنگک در قدیم، نان طبقه اشراف و یا نظامیان بوده است و سنگکی‌ها نانوایی‌های فصلی بوده‌اند و بیشتر در زمستان و ماه رمضان پخت می‌کرده‌اند.

یکی از نخستین کتاب‌ها درباره نان سنگک، کتاب «مجموعه معارف و فرهنگ نانوایی سنگکی و نان سنگک» در سال ۱۳۵۶ نوشته سید داوود روغنی (شاطر داوود) یکی از شاطرهای معروف شهر ری است. شاطر داوود معتقد است هیچ اطلاع دقیقی از محل و پیدایش نان سنگک وجود ندارد.

اما به گفته وی، قدیمی‌ترین نوشته‌ای که در آن از نان سنگک نام می‌برد «برهان قاطع» است که در سال ۱۰۶۲ ه. ق نوشته شده است. در آن کتاب درباره معنی واژه سنگک آمده است: نوعی از نان هست که روی سنگ ریزه‌های گرم بپزند.» به نوشته شاطر داوود در تعریف این نان آمده 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 می‌آید. در پخت نان سنگک به غیر از ماده فوق، جوش شیرین و یا هر ماده دیگری نمی‌توان به کار برد و به جز آرد گندم مرغوب و سالم، هیچ آرد دیگری حتی آرد جو یا سایر حبوب را نمی‌توان برای پختن نان سنگک استفاده کرد. نان سنگک از آرد سبوس دار کامل تهیه می‌شود.

سنگک یکی از انواع نان سنتی است که می‌توان از دانه‌هایی مثل کنجد، سیاهدانه و یا مخلوطی از هردو برای خوش طعم کردنش به روی آن پاشید. پیش‌تر تولید این نان با استفاده از هیزم بود و خمیر را در تشتک می‌گرفتند. اما امروز نان سنگک ماشینی تولید شده است و مشکل مهم آن این است که دیگر با آردهای مغزی با سبوس گیری کم تولید نمی‌شود و به همین دلیل از سوی نسل جدید چندان مورد استقبال واقع نشده است.

جواد، یکی از شهروندان شهرستان رشت که 67 سال دارد در گفت‌وگو با خبرنگار ایسنا در خصوص تغییر نان سنگک در سالهای اخیر گفت: تغییر در نان سنگک بسیار نزولی است و در برخی از نانوائی‌های سنگکی، فقط شکل ظاهر آن حفظ شده است.

وی اضافه کرد: به دلیل مقوی بودن این نوع از نان در قدیم روزه داران حتما برای افطار نان سنگک خریداری می‌کردند اما امروزه دیگر طعم این نان به دلیل اینکه با آردهای واقعی نان سنگک پخته نمی‌شود فرق کرده است و مورد مصرف چندانی ندارد. انتظار می‌رود تا اگر هر روز به واحدهای نان بربری رشت افزوده می‌شود حتما حداقل 2 یا 3 واحد نانوائی در رشت به تولید نان سنگک واقعی بپردازند.

وی تاکید کرد: لازم است افرادی هم به تولید نان در استان بکار گرفته شوند که علاوه بر کسب درآمد حاصل از پخت نان، سلامت مردم هم برایشان مهم باشد.

مدیرعامل شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه 7 کشور گفت: نان سنگک‌های امروزی با آرد بربری پخت می‌شوند.

رمضان کامران در گفت‌وگو با خبرنگار خبرگزاری دانشجویان ایران (ایسنا)، منطقه گیلان، با بیان اینکه در حال حاضر 60 درصد نانوائی گیلان، نان بربری پخت می‌کنند و از سفیدترین آردها برای این منظور استفاده می‌کنند، ادامه داد: نان‌های سنگک در گذشته به دلیل اینکه از آردهای با سبوس گیری بسیار پایین تهیه می‌شدند از مغذی‌ترین نانها محسوب می‌شدند که متاسفانه امروزه با آرد بربری پخت می‌شوند و به همین دلیل است که امروز نانهای سنگک طعم بربری می‌دهند.

وی اضافه کرد: نان‌هایی که با آرد سبوس گیری بالا پخت می‌شوند از مواد مغذی کمتری نسبت به سایر نانها برخوردارند و در حال حاضر آردهای نان بربری با 18 درصد سبوس گیری به نانوائی‌های بربری و سنگک عرضه می‌شود.

کامران با بیان اینکه 7 درصد نانوائی‌های گیلان نان لواش پخت می‌کنند، خاطرنشان کرد: در سال گذشته استفاده از جوهر قند در این نوع از نانوائی‌ها در 2 واحد به ما گزارش شد که بلافاصله، شناسایی و به تعزیرات حکومتی معرفی شدند.

وی، از کاهش چشمگیر استفاده از جوش شیرین در نانوائی‌های گیلان خبر داد و گفت: برخی واحدهای نانوائی که کار خود را دیر شروع می‌کنند و به جای اینکه 2 ساعت منتظر عمل آمدن خمیر بمانند به خمیر جوش شیرین می‌زنند تا زودتر نان را به دست مردم برسانند و به این ترتیب نانهای بسیار بی‌کیفیت به دست مردم می‌رسد.

مدیرعامل شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه 7 کشور گفت: در آزمایشگاه‌های استان به طور مرتب میزان استفاده از جوش شیرین در نان‌های مورد آزمایش قرار می‌گیرد و خوشبختانه اخیراً شاهد کاهش چشمگیر استفاده از جوش شیرین در نانها هستیم.

وی افزود: یکی از نشانه‌های استفاده جوش شیرین در نان، بیات شدن سریع نان است.

کامران پی‌گفت: تافتون‌ها از جمله نان‌هایی هستند که استفاده زیاد جوش شیرین در آنها گزارش می‌شود و این نشانه سهل‌انگاری صاحبان واحدهای نان‌پزی است که به دلیل سریع عمل آمدن خمیر، ارزان بودن جوش شیرین نسبت به تهیه مایه خمیر و آسان شدن کارها از جوش شیرین استفاده می‌کنند. البته ما آنها را شناسایی خواهیم کرد و به مقامات قضایی خواهیم سپرد.

وی، حمایت خود را در مورد تولید واحدهای نان‌پزی که می‌خواهند نان سنگک با آرد سبوس‌گیری پایین تولید کنند اعلام کرد و گفت: از ایجاد چنین نان‌پزی‌هایی پشتیبانی خواهد شد.

گزارش از رقیه قدیمی، خبرنگار ایسنا منطقه گیلان

کلیه حقوق متعلق به شبکه خبری صنایع غذایی ایران می‌باشد.