

قصه نان سنگگ در ایران

۹ اسفند ۱۳۹۴ ساعت ۱۱:۲۲

می‌گویند پخت نان سنگگ قبل از ورود اسلام در ایران رواج داشته و در واقع ایده پخت آن را پزشک یکی از سلاطین ساسانی می‌دهد. او برای سلطان که بیماری سختی دچار شده بود تجویز می‌کند که نانی بخورد که روی ریگ (سنگ ریزه) پخته شده باشد.

جوان و تاریخ: شاطر، خمیرگردان، نان پزان، نان درآر و پادو... این‌ها اعضای تیمی هستند که سال‌ها است خوشمزه‌ترین نان سنتی ایران را سر سفره‌های مردم می‌گذارند. مردانی که کنار تنها تنور مثلثی شکل دنیا می‌ایستند، و قدیمی‌ترین نان مثلثی شکل دنیا را می‌پزند؛ سنگگ!

می‌گویند پخت نان سنگگ قبل از ورود اسلام در ایران رواج داشته و در واقع ایده پخت آن را پزشک یکی از سلاطین ساسانی می‌دهد. او برای سلطان که بیماری سختی دچار شده بود تجویز می‌کند که نانی بخورد که روی ریگ (سنگ ریزه) پخته شده باشد.

البته در سالنمای کمیته نان‌وایان تهران که در تاریخ ۱۹ اردیبهشت سال ۱۳۲۶ در تهران منتشر شده است هم درباره پیدایش نان‌وایی و نان سنگگ این‌طور آمده است: «شاه عباس برای رفاه حال طبقات تهی‌دست و لشگریان خود که غالباً در سفر احتیاج به نان و خورش موقت و فوری داشتند و لازم بود به هر شهری می‌رسند نان‌وایی‌هایی باشند که بتوانند به قدر مصرف سربازان نان تهیه نمایند و غذایی باشد که خورش نان قرار دهند، درصدد چاره برآمد و حل این مشکل را از «شیخ بهایی» که از اجله‌ها علما و دانشمندان ایران بود خواست. شیخ بهایی با تفکر و تعمق تنور سنگگی را ابداع نمود...»



قدیمی ترین عکس از نانوائی در تهران

از طرفی قدیمی ترین فرهنگ لغتی که از این نان خوش طعم نام برده «برهان قاطع» است که در سال ۱۰۶۲ هجری قمری نوشته شده، مؤلف این فرهنگ در معنی واژه سنگک می نویسد: «و نوعی از نان هم هست که بر روی سنگ ریزه های گرم بپزند.» پیشینه تاریخی نان سنگک دقیقا روشن نیست و حرف و حدیث های زیادی درباره اش گفته شده است، اما آنچه که معلوم است، اینست که واژه «سنگک» از دو جزء «سنگ» و «ک» نسبت ساخته شده و آن نانی است که بر روی سنگ ریزه (ریگ) پخته می شود.

یک نانوائی سنگکی در دوره قاجار

در بین محلات تهران مغازه های نانوائی زیادی هستند که به پخت نان سنگک مشغولند. اما قدیمی ترین این نانوائی ها را تا همین چند ماه پیش می توانستید در گذر لوطی صالح ببینید. گذری که در میان خیابان های مولوی و مصطفی خمینی پنهان شده و بیشتر از ۱۰۰ سال صدای بالا رفتن کرکره قدیمی ترین نانوائی تهران هر روز صبح در آن می پیچید.

گذر لوطی صالح از گذرهای اصلی با قدمتی تاریخی درون بازار تهران بوده است که به نام فردی، معروف به «لوطی صالح» نامگذاری شده است. او به روایتی از لوطی های تهران قدیم در زمان آقامحمدخان قاجار بوده و به روایت دیگری از دلفک های درباری بوده است و زمانی در محله ای در جنوب بازار بین الحرمین و کوچه هفت تن زندگی می کرده است.

چند ماه قبل که برای دیدن این نانوائی سنگکی قدیمی رفته بودیم، نانوائی هنوز برجا بود اما ده روزی از فوت صاحب ۸۱ ساله آن، یعنی عبدالجواد کفاش گذشته بود و فرصت هم صحبتی با چنین پیرمردی که می توانست برای ما از گذشته ای بگوید که

تاریخی بود برای خود، به سادگی از دست رفت.

وقتی دوباره برای گرفتن گفت‌وگویی از بازماندگان صاحب نانوائی، سری به گذر لوطی صالح زدم با ناپاوری تمام متوجه شدم که بعد از فوت «عبدالجواد کفاش» این مغازه قدیمی برای همیشه بسته شده است. تنها پارچه‌ای با عنوان «این ملک به فروش می‌رسد» روی کرکره‌های پایین کشیده و خاک خورده این نانوائی قدیمی به چشم می‌خورد.

پیگیری‌های بعدی، ما را به پیرمرد دیگری رساند که برادر «عبدالجواد کفاش» بود. عبدالمحمد کفاش متولد ۱۳۱۳ است که قسمتی از خاطرات نهفته در این نانوائی را برای ما زنده می‌کند. سرزنده و با نشاط از خاطراتی می‌گوید که هر جمله‌اش آدم را به سال‌هایی می‌برد که عطر نان سنگک داغ در گذر لوطی صالح، هر رهگذری را به داخل این نانوائی می‌کشاند.

می‌گوید: «بعد از فوت پدر و مادرم در سال‌های ۱۳۲۰ مادر بزرگمان ما را به تهران و محله باغ فردوس آورد. من ۱۲ ساله بودم و همراه برادرم با معرفی یکی از همسایه‌ها به عنوان شاگرد در یک نانوائی سنگکی در خود باغ فردوس مشغول به کار شدیم که حدود سال‌های ۱۳۲۷ بود.» و تعریف می‌کند که پدرش به شغل کفاشی مشغول بوده و زمانی که رضاخان دستور صدور شناسنامه را می‌دهد بر اساس شغل پدر به این فامیل مشهور می‌شوند.

او ادامه می‌دهد: «من بعد از مدتی از نانوائی باغ فردوس بیرون آمدم و در نانوائی سنگکی در منطقه قلهک به مدت یک سال پادویی کردم و بعد ۲ سال هم در نیاوران مشغول به کار نون درآوردن بودم تا اینکه با رفتن به نانوائی در منطقه دربند به مدت ۱۰ سال توانستم کار پخت نان سنگک را تا حد شاطری ادامه بدم تا جایی که خودم استاد کار شدم.»

در واقع در پخت نان سنگک غیر از نانو یا نانوآزاده یا لاقل کارگر با سابقه نانوائی، کسی نمی‌توانست به شغل نانوائی بپردازد، چون شرط لازم این شغل در درجه اول شناخت گندم بود، چون گندم در هر قسمت از ایران دارای خصوصیات و کیفیتی متفاوت از نظر پخت نان سنگک بود و در نتیجه شناخت گندم و آرد آن نیاز به تجربه و سابقه زیادی داشت که ممکن نبود یک نفر ناآشنا به کار نانوائی از عهده‌اش برآید، به جز این‌ها نانوآها لازم بود که حتماً فن شاطری یا لاقل خمیرگیری را به خوبی بدانند.

آدرس مطلب :

<https://www.cafetari.kh.com/news/۲۱۷۷۸/ایران-سنگک-نان-قصه>