

نان، نانوا، نانوایی و اقتصاد مقاومتی

۱۳۹۵/۰۵/۲۵ - ۱۴:۱۳

فودنا - ضرب المثل های قدیمی دنیایی از محتوا را درون حجم کوچکی از حروف و کلمات و نهایتاً "یک نیم جمله و یا یک جمله با خود یدک می کشند .

این

گفته های گهربار دنیایی از تجربه را با خود همراه دارند که شاید برای رسیدن به

تجاری که در درون خود دارند عمر انسان کوتاه باشد .

کلمات

و گفتار بزرگان در حوزه های مختلف نیز همین حکم را دارد و انسان بایستی با تمام

وجود برخی از عقاید و نصایح را پذیرا باشد .

استادی

می فرمود برای جامعه شناس شدن بایستی در درون جامعه باشی و برای شناختن مردم باید

در کف خیابان رفت و آمد داشته باشی و برای شناختن بازار بایستی در بازار مستقر شوی

.

این

مطلع بدین منظور بیان شد که برسیم به این جا که در راه رسیدن و یا در راستای هم

قدم شدن با اقتصاد مقاومتی در نان و نانوائی و در کنار نانوا چه می توانیم انجام

دهیم و به کجا می توانیم برسیم .

میزگرد

و نشستی بود که در خصوص مسایل و مشکلات نان و نانوائی تشکیل شده بود ، در اطراف

وضعیت نانوائی ها و نانوایان مباحث مختلفی را به بحث گذاشته بودند ، تعدادی از

دوستان حاضر در بحث رعایت انصاف و عدالت را به دست فراموشی سپرده بودند و هر چه می

خواست دل تنگشان به جمع حاضر عرضه می کردند ؛ در این میان مطلبی را به جمع عرض

کردم با این مضمون که : " هر کدام از دوستان که اظهار می دارند کار نانوائی

راحت است و زحمت و مشقتی هم ندارد اعلام آمادگی نمایند که فقط و فقط یک هفته از

وقت خود را در اختیار یکی از واحدهای نانوائی قرار دهند و سپس قضاوت نمایند."

؛ آنچه که در ضرب المثل عرض کردم این است که " خود را جای دیگران قرار

دهید" تا شاید مسایل و دغدغه ها و مشکلات آنها را بهتر متوجه و درک نماییم .

می توانید تصور کنید که یک واحد نانوائی و یک

نانوا در روز به صورت سه شیفت کارکند و به راحتی به تمام زندگی خود برسد ، شاید

بعید باشد و اگر باشد به سختی اتفاق بیفتد ، نانوائی که کمترین حد مرخصی و تعطیلات

و ... را داشته باشد بطور حتم و مرتب در معرض گله و شکایت خانه و خانواده می باشد و از طرفی نیز گله و شکایت مردم و مشتری ؛ راستی چگونه است که اکثر ما در روزهای تعطیل به استراحت و تفریح خود می پردازیم اما از نانوا توقع داریم که صبح اول وقت و همزمان با نماز برای کار آماده شود و با تمام وجود نان در اختیار ما قرار دهد ، آیا توان و طاقت نانوا فراتر از دیگران است ، آیا جزو مشاغل سخت محسوب می شود که اینگونه زجر و زحمت می کشد ؟ آیا قوانین نوشته و نانوشته حاکم بر جامعه برای این قشر اختصاصی است ؟

تعدادی

از عزیزان نانوا اظهار می داشتند که در طول شبانه روز حدود 12 تا 16 ساعت در حال کار هستند در حالی که ساعت کار آنها طبق قانون حدود 8 ساعت در روز است ، و مابقی ساعت های اضافه در حقیقت برای آماده سازی و انجام امور بعد از ساعت کار می باشد که شامل نظافت و جمع کردن وسایل و ... می باشد ؛ اما اصل مطلب این است که به هیچکدام از امور روزمره زندگی نمی رسیم ، نه به میهمان داری ، نه به تعطیلات مقرر برای عموم مردم ، نه به تفریح و استراحت واقعی و نه به هیچ کار دیگر!.

پس

حواشی کار نانوایان بیش از اندازه است ؛ شاید بپرسید مختصر مطالب فوق چه ربطی با عنوان دارد و به چه چیزی می خواهیم برسیم؟ شاید حقیقت این باشد که در راستای اقتصاد مقاومتی که از مباحث اصلی سیاستمداران و تصمیم گیران حال حاضر می باشد این است که بایستی تمام جوانب و امور ریز و درشت زندگی را مورد کنکاش و بررسی واقعی قرار دهیم و از این رهگذر به ایده آل و مطلوب مورد نظر سوق پیدا کنیم .

آیا

واحد نانوائی می تواند در راستای اقتصاد مقاومتی گام بردارد ؟

در

این مقطع پیشنهادی را ضمیمه مطلب می کنم که شاید در وهله اول قدری ناشدنی و غیر

ممکن نماید ، ناشدنی از این جهت است که بطور معمول عادت کرده ایم که سنت شکنی

نکنیم و همان رویه و روال قبل را انجام دهیم و گاهی اوقات حتی تصور هم برای ذهنمان

تشویش ایجاد می کند ؛ اما می توان به آن فکر کرد و اگر محلی از اعراب داشت به آن

عمل نمود .

موضوع

پیشنهاد چنین است : " آیا می توان برای واحدهای

نانوائی ساعت کار یک شیفت مطرح کرد؟"

محاسن

و معایب احتمالی یک واحد نانوائی را در وضعیت فعلی نانوائی ها و وضعیت متصور در

پیشنهاد مذکور را بررسی می کنیم تا شاید به نقطه مطلوب برسیم .

1- زمان پرت و از دست رفته در رفت و آمد و

تردد های روزانه برای حضور در محل کار .

2- ایجاد ترافیک و شلوغی های بی مورد برای کار سه

شیفت .

3- هزینه های رباتی برای استفاده از وسایل نقلیه

در ساعات مختلف .

4- تنشهای روحی و روانی خانواده در غیاب بیش از

حد افراد شاغل .

5- عدم انجام مراحل عمل آوری مواد اولیه مورد

نیاز کار به لحاظ ساعت کار پراکنده .

6- هزینه های اضافی برای حامل های انرژی در محل

کار .

7- برخوردهای نامتعارف با مشتریان و ارباب رجوع .

8- سایر مسایل و مشکلات مرتبط .

شاید

مختصر توضیح این باشد که یک نانو در سه شیفت کار حتی با در نظر گرفتن نزدیکی محل

کار و منزل در کلان شهرها و دیگر شهرستان ها و شهرها اجبار پیدا می کند که تردد

اضافی بین سه شیفت کاری داشته باشد و این خود یعنی تحمل دردهای فراوان و از جمله

هزینه اضافی بر اقتصاد خانوار ، که همین موضوع سبب ترافیک های بی مورد در شهر و

شلوغی و ازدحام بیش از حد در مسیرهای مختلف می شود ، با این حساب چنانچه فرد مورد

نظر از وسیله نقلیه خود استفاده نماید که حساب کار ترافیک و هزینه معلوم است ، در

همین بین افرادی هستند که به عنوان کارگر نانوائی از محل سکونت خود مهاجرت کرده و

برای انجام کار نانوائی به دیگر شهرها رفته و به ناگزیر در محل نانوائی اسکان می

یابند که این نیز بر مشکلات خانواده و دوری افراد از یکدیگر و تنشهای روانی می

افزاید که اثرات مخرب آن بر هیچ کس پوشیده نیست .

یکی از مسایلی که در

نانوایی ها بطور مداوم و مستمر باعث اذیت و آزار مشتری می شود و سبب شده است تا از

خرید نان رضایت نداشته باشد احتمال افزودن جوش شیرین یا بی کربنات سدیم به نان است.

- جوش شیرین در اثر واکنش با حرارت و رطوبت در جریان پخت نان به کربنات سدیم تبدیل می گردد و دارای خاصیت قلیایی بالا و اثرات سوء بهداشتی خواهد بود .

- جوش شیرین باقیمانده در نان باعث

افزایش PH و در نتیجه مانع رشد و

تکثیر مخمرها می گردد .

- جوش شیرین باقیمانده در نان سبب

تیرگی رنگ مغز نان و بوی نامطبوع در آن می گردد .

- جوش شیرین باقیمانده در نان باعث

قلیایی شدن محیط دهانی و در نتیجه واکنش قلیا با چربی های موجود در مواد غذایی که همزمان مزه صابون حس می شود .

- در اثر تخمیر سریع و

کاذب خمیر ، در هنگام پخت ، خمیر

نارس و فطیر بوده و در نتیجه ارزش غذایی لازم را ندارد .

- نان تهیه شده با جوش شیرین علی رغم

شکل به ظاهر رسیده ، چون فاقد محصولات جانبی

حاصل از فعالیت سلولهای مخمر و باکتریهای اسید لاکتیک می باشد فاقد طعم و مزه

طبیعی می باشد .

در این راستا متخصصان علم تغذیه به این نتیجه رسیده اند که کم خونی، پوکی

استخوان، سوءهاضمه، افسردگی و بی حالی از جمله عوارضی هستند که مصرف روزانه نان

های جوش شیرین دار در انسان ایجاد می کند ، زیرا جوش شیرین با نشستن روی آهن و کلسیم در خون، به تدریج به حذف این دو

عنصر حیاتی از بدن منجر شده و خونسازی و استقامت استخوان ها را از بین می برد.

همچنین از آنجا که این ماده خاصیت ضد اسیدی دارد، با ورود به معده، اسید آن را از

بین برده و فرایند هضم غذا را با مشکلات جدی روبه رو می کند.

و اما در صورتی که خمیر به صورت طبیعی عمل آوری

شود دارای فواید و خواص زیر می باشد :

-

با تولید گاز CO2 باعث ورآمدن و افزایش حجم خمیر می گردد .

-

کار با خمیر را آسان

می کند .

-

باعث ایجاد عطر و طعم

مطبوع و افزایش زمان ماندگاری نان می گردد .

-

باعث افزایش میزان جذب

املاح از جمله کلسیم ، آهن و روی در بدن می گردد .

در این صورت

و با وضعیت سه شیفیت در نانوایی ها و در نظر گرفتن کمبود زمان و بی حوصلگی، امکان

استفاده از جوش شیرین افزایش پیدا کرده و همان می شود که توضیح داده شد.

پس از آن

استفاده از حامل های انرژی نیز خود ناگفته پیداست ، در جایی که اجبار داشته باشید

تا به جای یک نوبت ، سه نوبت تنور خود را گرم کنید بطور حتم تفاوت فاحشی وجود

خواهد داشت ، بنابر این صرفه اقتصادی در این میان خودنمایی خواهد کرد .

از همه

مهمتر هنگامی که شخص برای یک شیفت کاری مستمر به فعالیت مشغول می شود بعد از اتمام

کار خود با خیالی راحت یا به منزل و خانه و زندگی خود بازگشته و به کارهای خانواده

می رسد و یا به کار دیگری مشغول می شود که ،هم تاثیر مثبت در اقتصاد خانواده و هم

رضایت خانواده را در پی دارد .

در این اثنا

مسایل و مشکلات نهادهای نظارتی و بازرسی از واحدها نیز به نوبه خود وقت گیر و برای

سازمان های درگیر با این موضوع مستلزم صرف وقت اضافی و هزینه های مضاعف می شود ؛ در حالیکه با توجه به یک شیفت کاری و یا

اصطلاحا ساعت کار اداری به معنای 8 ساعت کار یکسره حالت های مثبت قضیه می تواند در

راستای اقتصاد مقاومتی باشد بدین معنا که :

-

تردد های اضافی حذف و رفت و برگشت معمول بوجود

خواهد آمد .

-

به لحاظ حضور مستمر در محل کار و همزمان پخت

نان و عمل آوری خمیر برای تنور بعدی امکان استفاده از جوش شیرین (که در حالت ضیق

وقت بیشتر مورد توجه بود) می تواند کاهش پیدا کند که در این صورت سلامت و بهداشت

افراد تهدید نخواهد شد .

-

امکان رسیدگی فرد به کارهای شخصی و دیگر اموری

که در گذشته برای آنها وقت نداشته است .

-

استراحت و یا رسیدگی به خانه و خانواده و رضایت

خانواده از این حالت و فراهم آمدن بهداشت روانی خانواده .

-

صرفه جویی در هزینه های مترتب بر استفاده از

حامل های انرژی .

-

سهولت و راحتی انجام امور بازرسی ونظارت بر

واحدهای صنفی و ...

در این تصورات شاید انتقاداتی هم بوجود آید که

در جای خود بایستی حل و فصل شود ، به عنوان نمونه :

-

مگر می شود سرتاسر یک شهرستان فرضی از صبح تا

ظهر نانوایی باشد و بعد از آن نانوایی تعطیل گردد ، افراد محلی و مسافران و ... در

زمان تعطیلی اگر نیاز به نان داشته باشند چه کار کنند ؟ برای این موضوع می توان

تعداد نانوائی های یک شهرستان را در محله ها و یا مناطق به 2 دسته تقسیم کرد و به طور مثال برای صبح تا ظهر تعدادی از نانوائی ها و برای ظهر تا شب تعداد دیگری از نانوائی ها به فعالیت مشغول باشند .

-

عادت به تازه خوری و یا گرم خوری نان در خانوارها چه می شود ؟ دقیقا جواب قبلی این امر را نیز کفایت می کند ، ضمن اینکه حتی اگر تمام نانوائی ها یک شیفت صبح تا ظهر کار کنند ، باز هم یک وعده از تازه خوری نان حذف می شود ، ضمن اینکه در اکثر خریدها، تمام نان خریداری شده بصورت داغ به مصرف نمی رسد و خرید یک وعده در وعده های دیگر غذایی نیز استفاده می شود . به هر حال شاید این مورد یک

مطالبه به حق باشد که در این مورد بایستی مسوولین و کارشناسان خبره با بررسی قوانین موضوعه از طریق نهادهای ذی ربط مانند وزارت صنعت ، معدن و تجارت ، وزارت جهاد کشاورزی ، وزارت تعاون ، کار و رفاه اجتماعی ، مراکزی همچون امور اصناف و بازرگانان و اتاق های اصناف و... مطلب را عنایت خاص نمایند تا از این طریق قدمی هر چند کوچک در راستای اقتصاد مقاومتی که بطور حتم اولین قدم آن خودباوری و اعتقاد به موضوع می باشد برداشته شود .

Normal

false

false

false

EN-US

X-NONE

FA

/* Style Definitions */

table.MsoNormalTable

{mso-style-name:"Table Normal";

mso-tstyle-rowband-size:0;

mso-tstyle-colband-size:0;

mso-style-noshow:yes;

mso-style-priority:99;

mso-style-parent:"";

mso-padding-alt:0cm 5.4pt 0cm 5.4pt;

mso-para-margin-top:0cm;

mso-para-margin-right:0cm;

mso-para-margin-bottom:10.0pt;

mso-para-margin-left:0cm;

line-height:115%;

mso-pagination:widow-orphan;

font-size:11.0pt;

font-family:"Calibri","sans-serif";

mso-ascii-font-family:Calibri;

mso-ascii-theme-font:minor-latin;

mso-hansi-font-family:Calibri;

mso-hansi-theme-font:minor-latin;

mso-bidi-font-family:Arial;

mso-bidi-theme-font:minor-bidi;}

کلیه حقوق متعلق به شبکه خبری صنایع غذایی ایران می باشد.