



مرکز تحقیقات اسلامی

اصفهان

گامی



عمران
علیه السلام

www. **Ghaemiyeh** .com
www. **Ghaemiyeh** .org
www. **Ghaemiyeh** .net
www. **Ghaemiyeh** .ir



احکام نان و نانوائی

پروفیسر صاحبزادہ
احمد رضا خان صاحب
پروفیسر اور محقق

مہینہ بھر کی کتاب
عماد پبلیشرز



بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

احکام نان و نانوائی

نویسنده:

مجتبی خواجهوند عابدینی

ناشر چاپی:

معروف

ناشر دیجیتال:

مرکز تحقیقات رایانه‌ای قائمیه اصفهان

فهرست

۵	فهرست
۱۱	احکام نان و نانوائی
۱۱	مشخصات کتاب
۱۱	اشاره
۱۵	فهرست مطالب
۲۵	سخن پژوهشکده
۳۱	مقدمه
۳۵	بخش اول: کلیات
۳۵	تاریخچه نانوائی
۳۸	نقش نانوایان در جامعه
۴۱	بخش دوم: احکام تولید نان
۴۱	اشاره
۴۳	فصل اول: انواع آرد، نان و مختر
۴۳	انواع آرد
۴۳	اشاره
۴۳	آرد گندم
۴۵	نگهداری آرد
۴۶	شرایط ضروری برای نگهداری بهتر آرد
۴۷	گندم
۵۰	شیوه پخت نان
۵۲	انواع خمیر
۵۲	اشاره
۵۳	مشخصات خمیر نرسیده و تازه
۵۳	مشخصات خمیر رسیده

۵۴	انواع مخمر
۵۴	۱. خمیر ترش
۵۴	۲. مایه خمیر تازه
۵۹	۳. مایه خمیر خشک فعال
۵۹	۴. مایه خمیر خشک فعال فوری
۶۰	جوش شیرین
۶۳	آیین نامه مقرراتی نانویان
۶۳	اشاره
۶۳	۱. صرفه جویی در وقت
۶۳	۲. رشد جمعیت
۶۴	۳. افزایش هزینه ها و کنترل نرخ نان
۶۴	۴. ارزانی جوش شیرین
۶۴	۵. سهولت استفاده
۶۴	۶. ناآگاهی بعضی نانویان
۶۴	۷. عدم معرفی روش های عملی جدید و مواد افزودنی مجاز
۶۵	۸. پوشاندن عیوب نان
۶۵	جوهر قند
۶۶	انواع نان
۷۰	چانه گیری خمیر بر اساس تجربه و بدون ترازو
۷۱	اضافه کردن مقدار کمی سیوس
۷۲	پخت نان با کمترین ضایعات
۷۳	پخت نان با افزودنی های مجاز
۷۵	فصل دوم: شرایط مکان نانویی
۷۵	اشاره
۷۵	بهداشت
۷۸	آیین نامه مقرراتی نانویان

۷۸ اشاره
۷۸ ۱. تفکیک صفوف زن و مرد، با نرده های مناسب
۷۹ ۲. مکان خاص برای خنک کردن نان و جمع کردن خُرده نان
۸۰ ۳. نصب تابلو با قید مشخصات کامل نانوائی
۸۰ ۴. نجس شدن تنور
۸۱ ۵. تغییر مغازه اجاره شده و خسارت به آن
۸۲ ۶. نجس شدن خمیر
۸۲ اشاره
۸۲ استفتا (نجس بودن نانوائی ها)
۸۴ فصل سوم: شرایط کارگران نانوائی
۸۴ اشاره
۸۴ ۱. بهداشت فردی
۸۴ اشاره
۸۶ آیین نامه مقرراتی نانوایان
۸۷ ۲. سلامت جسم
۸۷ اشاره
۸۸ آیین نامه مقرراتی نانوایان
۸۸ ۳. سیگار نکشیدن
۸۸ اشاره
۸۹ آیین نامه مقرراتی نانوایان
۸۹ ۴. درک طلوعین و ذکر گفتن
۹۰ ۵. به موقع آمدن (سر وقت پخت کردن)
۹۱ ۶. شغل نانوائی و روزه در فصل تابستان
۹۲ ۷. خوردن نان بدون اجازه صاحب ملک
۹۳ ۸. خواندن نماز اول وقت به صورت نوبتی
۹۴ ۹. حقوق کارگران

- ۹۶ ۱۰. خطرهای احتمالی در نانوایی ها
- ۹۸ بخش سوم: احکام توزیع نان
- ۹۸ اشاره
- ۹۸ ۱. فروش نان به صورت کیلویی و عددی
- ۹۹ ۲. تبلیغ نانوایی با آویزان کردن نان
- ۱۰۰ ۳. فروش آرد یارانه ای (دولتی) به مردم
- ۱۰۲ ۴. خرید محدود آرد یارانه
- ۱۰۲ ۵. رعایت حقوق دیگران در نظم صفوف؛ عمداً و سهواً
- ۱۰۲ اشاره
- ۱۰۳ استفتا
- ۱۰۳ ۶. تغییر دادن گونی های آرد دولتی با آرد آزاد
- ۱۰۳ اشاره
- ۱۰۴ حکم فقهی
- ۱۰۵ ۷. دست کاری در کنتور گاز
- ۱۰۷ ۸. پول خرد(مانده پول)
- ۱۰۷ اشاره
- ۱۰۹ توصیه ها
- ۱۱۲ بخش چهارم: احکام مصرف کنندگان نان
- ۱۱۲ اشاره
- ۱۱۴ فصل اول: بایدهای استفاده از نان
- ۱۱۴ اشاره
- ۱۱۵ ۱. فریز کردن نان
- ۱۱۷ ۲. بعد از گذاشتن نان در سفره، منتظر چیز دیگر نشدن
- ۱۱۷ اشاره
- ۱۱۷ حکم فقهی
- ۱۱۷ ۳. آغاز غذا با نان

۴. کوچک برداشتن چانه خمیر ۱۱۸
۵. خوردن خرده های نان ۱۱۸
۶. برداشتن نان از زمین ۱۱۹
۷. صدقه دادن ۱۲۰
- فصل دوم: نیاید های استفاده از نان ۱۲۲
- اشاره ۱۲۲
۱. نخوردن نان داغ ۱۲۲
- اشاره ۱۲۲
- حکم فقهی ۱۲۳
۲. نریختن ضایعات نان در زباله ها ۱۲۶
۳. نریختن نان در چاه آشپزخانه ۱۲۷
۴. نخوردن نان سوخته و یا خمیری ۱۲۷
۵. نخوردن نان سوخته ۱۲۸
۶. نگذاشتن چیزی روی نان ۱۲۹
- اشاره ۱۲۹
- حکم فقهی ۱۳۰
۷. پایمال نکردن نان ۱۳۰
۸. پاره نکردن نان با چاقو ۱۳۱
۹. استشمام نکردن نان ۱۳۱
۱۰. برنداشتن سنگ نان سنگک از نانوائی ۱۳۲
۱۱. نان های خارج کشور ۱۳۳
- نکته پایانی ۱۳۳
- معیار نان خوب ۱۳۳
- ارزش غذایی نان ۱۳۴
- نحوه نگهداری نان ۱۳۸
- منابع ۱۴۰

- ۱۴۰ کتاب ها
- ۱۴۴ پایگاه های اینترنتی
- ۱۴۶ آدرس دفاتر مراجع تقلید
- ۱۴۶ مقام معظم رهبری
- ۱۴۶ آیت الله سیستانی
- ۱۴۶ آیت الله شبیری زنجانی
- ۱۴۷ آیت الله مکارم شیرازی
- ۱۴۷ آیت الله نوری همدانی
- ۱۴۷ آیت الله صافی گلپایگانی
- ۱۴۷ آیت الله وحید خراسانی
- ۱۴۸ درباره مرکز

سرشناسه: خواجه وند عابدینی، مجتبی، ۱۳۶۱-

عنوان و نام پدیدآور: احکام نان و نانوائی [کتاب]/مجتبی خواجه وند عابدینی؛ به سفارش ستاد امر به معروف و نهی از منکر، پژوهشکده امر به معروف و نهی از منکر.

مشخصات نشر: قم: نشر معروف، ۱۳۹۵.

مشخصات ظاهری: ۱۳۲ ص. ۱۰/۵×۱۹ س. م.

فروست: فقه و زندگی؛ ۳۱.

شابک: ۳۰۰۰۰ ریال: ۹۷۸-۶۰۰-۶۶۱۲-۷۳-۷

وضعیت فهرست نویسی: فایا

یادداشت: کتابنامه: ص. [۱۲۵]-۱۳۰؛ همچنین به صورت زیرنویس.

موضوع: نانوائی -- جنبه های مذهبی -- اسلام

موضوع: Bakers -- Religious aspects -- Islam

موضوع: نان -- جنبه های مذهبی -- اسلام

موضوع: Bread -- Religious aspects -- Islam

شناسه افزوده: ستاد احیاء امر به معروف و نهی از منکر. پژوهشکده امر به معروف و نهی از منکر

رده بندی کنگره: BP۱۴۱/۵/ن ۲ خ ۱۳۹۵

رده بندی دیویی: ۲۹۷/۲۱۸

شماره کتابشناسی ملی: ۴۳۶۸۱۲۲

ص: ۱

فهرست مطالب

سخن پژوهشگرده ۱۱

مقدمه ۱۵

بخش اول: کلیات

تاریخچه نانوائی ۲۱

نقش نانویان در جامعه ۲۴

بخش دوم: احکام تولید نان

فصل اول: انواع آرد، نان و مختر

انواع آرد ۲۹

آرد گندم ۲۹

نگهداری آرد ۳۱

شرایط ضروری برای نگهداری بهتر آرد ۳۲

گندم ۳۳

شیوه پخت نان ۳۶

ص: ۵

انواع خمیر.....	۳۸
مشخصات خمیر نرسیده و تازه.....	۳۹
مشخصات خمیر رسیده.....	۳۹
انواع مخمر.....	۴۰
۱.خمیر ترش	۴۰
۲. مایه خمیر تازه.....	۴۰
۳. مایه خمیر خشک فعال.....	۴۴
۴. مایه خمیر خشک فعال فوری.....	۴۴
جوش شیرین.....	۴۵
آیین نامه مقرراتی نانویان.....	۴۸
۱. صرفه جویی در وقت.....	۴۸
۲. رشد جمعیت	۴۸
۳. افزایش هزینه ها و کنترل نرخ نان.....	۴۹
۴.ارزانی جوش شیرین.....	۴۹
۵. سهولت استفاده	۴۹
۶. ناآگاهی بعضی نانویان	۴۹
۷. عدم معرفی روش های عملی جدید و مواد افزودنی مجاز.....	۴۹
۸.پوشاندن عیوب نان	۵۰
جوهر قند	۵۰
انواع نان.....	۵۱

چانه گیری خمیر بر اساس تجربه و بدون ترازو.....۵۵

اضافه کردن مقدار کمی سبوس.....۵۶

پخت نان با کمترین ضایعات.....۵۷

پخت نان با افزودنی های مجاز.....۵۸

ص: ۶

فصل دوم: شرایط مکان نانویی

- بهداشت ۶۰
- آیین نامه مقرراتی نانویان ۶۳
۱. تفکیک صفوف زن و مرد، پا نرده های مناسب ۶۳
۲. مکان خاص برای خنک کردن نان و جمع کردن خرده نان ۶۴
۳. نصب تابلو با قید مشخصات کامل نانویی ۶۵
۴. نجس شدن تنور ۶۵
۵. تغییر مغازه اجاره شده و خسارت به آن ۶۶
۶. نجس شدن خمیر ۶۷
- استفنا ز نجس بودن نانویی ها ۶۷

فصل سوم: شرایط کارگران نانویی

۱. بهداشت فردی ۶۹
- آیین نامه مقرراتی نانویان ۷۱
۲. سلامت جسم ۷۲
- آیین نامه مقرراتی نانویان ۷۳
۳. سیگار نکشیدن ۷۳
- آیین نامه مقرراتی نانویان ۷۴
۴. درک طلوعین و ذکر گفتن ۷۴
۵. به موقع آمدن (سروقت پخت کردن) ۷۵
۶. شغل تاتوایی و روزه در فصل تابستان ۷۶

٧. خوردن نان بدون اجازه صاحب ملک ٧٧

ص: ٧

۸. خواندن نماز اول وقت به صورت نوبتی.....۷۸

۹. حقوق کارگران۷۹

۱۰. خطرهای احتمالی در نانوائی ها۸۱

بخش سوم: احکام توزیع نان ، فروش نان

۱. به صورت کیلویی و عددی.....۸۳

۲. تبلیغ نانوائی با آویزان کردن نان۸۴

۳. فروش آرد یارانه ای (دولتی) به مردم.....۸۵

۴. خرید محدود آرد یارانه۸۷

۵. رعایت حقوق دیگران در نظم صفوف، عمدتاً و سهواً ۸۷

استفتا.....۸۸

۶. تغییر دادن گونی های آرد دولتی با آرد آزاد.....۸۸

حکم فقهی.....۸۹

۷. دست کاری در کنتور گاز.....۹۰

۸. پول خرد(مانده پول)۹۲

توصیه ها۹۴

بخش چهارم: احکام مصرف کنندگان نان

فصل اول: بایدهای استفاده از نان

۱. فریز کردن نان.....۱۰۰

۲. بعد از گذاشتن نان در سفره ، منتظر چیز دیگر نشدن ۱۰۲

حکم فقهی.....۱۰۲

۳. آغاز غذا با نان ۱۰۲

۴. کوچک برداشتن چانه خمیر ۱۰۳

۵. خوردن خرده های نان ۱۰۳

ص: ۸

۶. برداشتن نان از زمین..... ۱۰۴

۷. صدقه دادن..... ۱۰۵

فصل دوم: نبایدهای استفاده از نان

۱. نخوردن نان داغ..... ۱۰۷

حکم فقهی ۱۰۸

۲. نریختن ضایعات نان در زباله ها ۱۱۱

۳. نریختن نان در چاه آشپزخانه ۱۱۲

۴. نخوردن نان سوخته و یا خمیری..... ۱۱۲

۵. نخوردن نان سوخته ۱۱۳۶.نگذاشتن چیزی روی نان ۱۱۴

حکم فقهی ۱۱۵

۷. پایمال نکردن نان..... ۱۱۵

۸. پاره نکردن نان با چاقو..... ۱۱۶

۹. استشمام نکردن نان ۱۱۶

۱۰. برنداشتن سنگ نان سنگک از ناوایی..... ۱۱۷

۱۱. نان های خارج کشور ۱۱۸

نکته پایانی..... ۱۱۸

معیارتان خوب ۱۱۸

ارزش غذایی نان..... ۱۱۹

نحوه نگهداری نان ۱۲۳

کتاب‌ها ۱۲۵

سایت‌ها ۱۲۹

ص: ۹

مقام معظم رهبری ۱۳۱

آیت الله سیستانی ۱۳۱

آیت الله شبیری زنجانی ۱۳۱

آیت الله مکارم شیرازی ۱۳۲

آیت الله نوری همدانی ۱۳۲

آیت الله صافی گلپایگانی ۱۳۲

آیت الله وحید خراسانی ۱۳۲

فقه و زندگی و سبک زندگی اسلامی

اسلامی شدن زندگی اجتماعی در مرحله شناخت سه گام دارد:

شناخت معروف و منکر در فعالیت های فردی و روابط انسان و خداوند عزوجل.

شناخت معروف و منکر در حوزه روابط اجتماعی و معاملات اقتصادی.

شناخت معروف و منکر در روابط دولت و ملت.

در گام اول فعالیت های فقهی، اخلاقی پژوهش های اخلاق مدار فراوانی توسط عالمان و محققان پدید آمده و اصلاح و تقویت روابط عبادی، عقیدتی و معرفتی انسان با خداوند متعال را مورد توجه قرار داده است.

گام دوم، یعنی شناخت معروف و منکر در روابط اجتماعی و معاملات اقتصادی، کاری است که با وجود برخی از آثار علمی و پژوهش های ارزشمند با نگاه تخصصی به هر صنف مورد توجه قرار نگرفته است. سلسله کتاب های

فقه و زندگی، به پژوهش و نگارش در حوزه اصناف خاص توجه دارد و باید ها و نبایدهای فقهی و اخلاقی و آداب اسلامی هراتحادیه صنفی و دست اندرکاران مشاغل مختلف تولیدی، توزیعی، و خدماتی را محور پژوهش و نگارش و اطلاع رسانی خویش می داند.

گام سوم در شناخت معروف و منکر به روابط مردم و حکومت ها اختصاص دارد، اسلامی شدن روابط دولت و ملت بالاترین گام به سوی رضای خداوند متعال محسوب می شود و در سایه پیروی از رهبری الهی و تسلیم دولت و ملت در برابر قوانین قرآن و عترت امکان پذیر است.

در حدود سال های ۱۳۷۲ با آغاز فعالیت های ستاد امر به معروف و نهی از منکر طرح پژوهشی افقه و زندگی توسط جناب حجت الاسلام والمسلمین حاج شیخ محمد حسین فلاح زاده، پی ریزی شد. هدف طرح، تألیف و تدوین مجموعه کتاب هایی در زمینه آداب و احکام اسلامی برای اصناف و مشاغل گوناگون اقتصادی و بازاریان

ص: ۱۲

کشور بود، با هماهنگی این دو نهاد فرهنگی تألیف حدود بیست جلد از این مجموعه در سال های آغاز کمک خوبی به بازاریان متدین در زمینه شناخت احکام شرعی و حلال و حرام مشاغل بشمار می رفت. اما مثل بسیاری دیگر از طرح ها این کار هم به دلایل مختلف ناتمام ماند و در زمینه احکام فقهی بسیاری اصناف اثری فراهم نیامد.

ضرورت اسلامی شدن بازار، علاقه بسیاری از کاسبان و بازاریان محترم در بخش های تولید و توزیع و خدمات و پیگیری دبیر محترم ستاد امر به معروف و نهی از منکر حجت الاسلام و المسلمین زرگر دام عزه العالی سبب احیای مجدد این طرح پژوهشی کاربردی در سال ۱۳۹۳ ش شد و تألیف و تدوین کتبی دیگر در زمینه فقه اصناف در دستور کار پژوهشگاه امر به معروف و نهی از منکر قرار گرفت.

در سال های آغازین، این پژوهش ها با هدایت و حمایت ستاد و نظارت علمی و فقهی برادران گرامی حجج اسلام محمدحسین فلاح زاده و محمود مهدی پور شکل گرفت و بیست و چند دفتر از آن فراهم آمد. اینک بار دیگر پس از حدود چهارده سال، این کار ناتمام و بر زمین مانده به توفیق الهی و نظارت جناب حجه الاسلام والمسلمین آقای حاج سیدمحمد تقی علوی و همکاری گروهی از فضیلابی حوزه

علمیه قم در پژوهشکده امر به معروف پیگیری می شود.

همیشه اصناف محترم و صاحبان مشاغل در انجام وظیفه خود نیاز به احکام و قوانین الهی دارند و لازم است معروف و منکرات صنفی را بشناسند. تحولات صنفی و دگرگونی ها در حوزه کسب و کار سبب می شود که احکام براساس نیازهای روز مورد بازنگری فقهی و علمی قرار گیرد و تفقه و اجتهاد جدید ضرورت یابد. از این رو بار دیگر با استفاده از فتاوی مراجع بزرگوار تقلید و قوانین مصوب شورای نگهبان موضوعات کار نشده در برنامه پژوهشی قرار گرفت و بیست اثر جدید تحقیق و تولید شد. عناوین پژوهش های سال ۱۳۹۳ ش بدین شرح است:

احکام صنف طلاوجواهر

احکام تلفن همراه

احکام بازی های رایانه ای

احکام صنف اتوبوس رانی

احکام صنف فرش و تابلو فرش

احکام صنف کیف و کفش (سراجان)

احکام صنف ماهی فروشان

احکام صنف ناشران

احکام صنف پوشاک

ص: ۱۴

احکام صنف نانویان

احکام صنف رایانه و اینترنت

احکام صنف پرندگان و پرنده فروشان

احکام صنف اغذیه فروشان

احکام صنف پارک ها

احکام عمومی کسب و کار

احکام صنف قهوه خانه ها

احکام صنف الکتریکی

احکام صنف عطاری و دارو گیاهی

احکام صنف لوازم صوتی و تصویری

احکام بیمه ها

این دفتر از فقه و زندگی که با تلاش برادر گرامی حجه الاسلام مجتبی خواجه‌وند عابدینی پدید آمده به احکام نان و نانویایی اختصاص یافته است و امیدواریم محققان و دست اندرکاران محترم با ارائه تجارب و مسائل شرعی خویش ما را در تکمیل این اثریاری کنند.

با درخواست توفیق از خداوند دانا و توانا و یاری محققان حوزوی و همراهی اصناف کشور، بسیج اصناف و مسئولان ستادهای امر به معروف، می توان به سوی اسلامی شدن بازار، آرامش روانی جامعه، کاهش جرم و تخلفات اقتصادی

و کسب رضای حضرت حق گام هایی بلندتر برداشت.

امیدواریم با شناخت احکام الهی در تمام بخش ها و اجرای آن در زندگی فردی و اجتماعی و در سایه فقه ناب اسلامی و با هدایت حضرت بقیه الله (عجل الله تعالی فرجه الشریف)، توحید و عدالت در سراسر عالم حاکم گردد. ان شاء الله.

قم پژوهشکده امر به معروف و نهی از منکر

خیابان سمیه کوچه ۱۲ پلاک ۳۵۵

fmaroof.ir info@fnuaroorf.ir

ص: ۱۶

«نان» یکی از غذاهای اصلی انسان ها در سراسر جهان به شمار می رود. خواص نان، ارزان بودن، پخت آسان و غیره، از جمله عوامل استقبال مردم از این برکت الاهی است. در روایات معصومین (علیهم السّلام) بر اهمیت و احترام به این ماده غذایی بسیار تأکید شده است. آنچه قابل تأمل است، دقت در عوامل طبیعی و غیر طبیعی برای به دست آوردن نان است.

هزاران دست به صورت مستقیم و غیر مستقیم در تولید گندم دخالت دارند، از کارگران ذوب آهن، معادن آهن و زغال سنگ که قطعات آهنی مورد نیاز تراکتور و کامیون را میسازند، گرفته، تا کارگران تراکتورسازی، کشاورزی، کارگران سیلوها و همه و همه در تولید گندم و پخت نان دخالت دارند. (۱)

ص: ۱۷

۱- پایگاه اطلاع رسانی حوزه www.hawzah.net/fa/Magazine/View اهمیت نان در اسلام (با اندکی تلخیص).

از پیامبر اکرم (صلی الله علیه و آله وسلم) نقل شده است:

نان را احترام کنید؛ چرا که آنچه بین عرش و زمین است، در تولید آن کار کرده است. (۱)

به قول سعدی:

ابر و باد و مه و خورشید و فلک در کارند

تا تو نانی به کف آری و به غفلت نخوری

اکرام نان نه تنها در کیفیت تولید، بلکه در چگونگی و روش مصرف و نیز احترام کردن به آن در صورت افتادن به زمین مورد توجه بوده است. امیرالمؤمنین (علیه السلام) فرمود:

هر کس تکه نانی را که در جاده ای افتاده است، بردارد و پاک کند و سپس آن را در شکاف دیواری قرار دهد خدای متعال برای وی حسنه ای می نویسد. (۲)

نان قوت اصلی بدن انسان را تشکیل می دهد و ساختار بدن از نان تشکیل شده است. امام صادق (علیه السلام) فرمود:

ساختمان بدن انسان بر نان بنا شده است. (۳)

حضرت علی (علیه السلام) فرمود:

ص: ۱۸

۱- قَالَ: قَالَ النَّبِيُّ (صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَآلِهِ وَسَلَّمَ) «أَكْرَمُوا الْخُبْزَ فَإِنَّهُ قَدْ عَمِلَ فِيهِ مَا بَيْنَ الْعَرْشِ إِلَى الْأَرْضِ» (كافي، ج ۶، ص ۳۰۲).

۲- مستدرک الوسائل و مستنبط المسائل، ج ۱۶، ص ۲۹۲.

۳- محاسن، ج ۲، ص ۵۸۵، باب فضل الخبز.

زمانی که حضرت موسی (علیه السلام) به خدای متعال عرض کرد: پروردگارا! من به آنچه از خیر بر من نازل کنی، محتاجم؛ به خدا سوگند حضرت موسی (علیه السلام) جز نانی که بتواند رفع گرسنگی کند، از خدای متعال چیز دیگری درخواست نکرد: حَيْثُ يَقُولُ رَبِّ إِنِّي لِمَا أَنْزَلْتَ إِلَيَّ مِنْ خَيْرٍ فَقِيرٌ وَاللَّهِ مَا سَأَلَهُ إِلَّا خُبْزًا يَأْكُلُهُ. (۱)

گسترش روستاها و شکل گیری شهرها و ارتباط بین کشورها سبب شده تا این ماده غذایی (نان) در محیط های بزرگتری به نام نانوائی تخمیر و پخت شود. تنوع شکلی نانها، اعم از ماشینی، سنگک، بربری، لواش، بسته بندی، باگت و غیره سبب شده تا نانوائی های مختلفی در سراسر کشور فعال شود. از سوی دیگر احکام دین در همه زندگی فردی و اجتماعی دستوراتی دارد که مسلمان باید تابع آن باشد. نانویان نیز از این امر مستثنا نبوده و برای صنف آنان در این جهت اوامر و احکامی صادر شده است. کتاب پیشرو احکام نان و نانوائی را جمع آوری کرده، تقدیم خوانندگان محترم می کند.

کتاب حاضر از چهار بخش و در سه محور کلی: احکام تولید، احکام توزیع و احکام مصرف کننده تشکیل شده و در

ص: ۱۹

موضوعات مختلفی، از قبیل تاریخچه نانوائی، شرایط مکان نانوائی، شرایط کارگران، فروش آرد یارانه ای، رعایت حقوق، فروش نان به صورت عددی و کیلویی تبویب شده است.

صنف نانوا با تلاش و بیداری و خدمت به مردم، حق بزرگی بر همه دارند. قدردانی از آنان و آشنا کرن هر چه بیشتر آنان و عموم مردم به احکام فقهی نانوائی، گامی به سوی اسلامی شدن بازار و رعایت حلال و حرام در زندگی و مصداقاً در امور نانوائی است.

این اثر را تقدیم می کنم به همه نانوایان با ایمان، به ویژه نانوایان شهیدی که در ایام جهاد و شهادت برای رزمندگان اسلام نان می پختند و با اعمال زیبای خود دین الاهی را تبلیغ کردند و به ایثار و از خود گذشتگی معنایی عینی بخشیدند.

در پایان از همه عزیزان که نویسنده را در نگارش این کتاب یاری کردند، تشکر می کنم.

وَ السَّلَامُ عَلٰی مَنْ اتَّبَعَ الْهُدٰی.

مجتبی خواجهوند عابدینی

۱۳۹۵ / ۹ / ۲۷

مصادف با میلاد رسول مهربانی پیامبر اکرم (صلی الله علیه و آله وسلم) و امام صادق (علیه السلام)، مؤسس مذهب جعفری

ص: ۲۰

پخت نان تاریخچه طولانی دارد. از زمانی که گندم به وجود آمد و اهمیت آن برای مردم آشکار شد، پخت نان نیز آغاز گردید؛ نیازی که در طول تاریخ و در قرون متمادی برای دوام حیات بشر، مطرح بوده است.

در گذشته، مردم با ساییدن دو تکه سنگ به یکدیگر، گندم را آسیاب می کردند.^(۱) برای آسیاب کردن، دانه را بین دو سنگ یا چرخ آسیاب قرار داده و با ساییدن دو سنگ روی

ص: ۲۱

همدیگر، دانه را خرد و پودر می کردند.(۱) با گذشت زمان از برخی چهارپایان برای چرخاندن سنگ آسیاب بهره می گرفتند. کم کم آسیاب های بادی و آبی نیز به کار گرفته شدند تا امروز که فراوری آرد در کارخانجات انجام می شود.(۲) امروزه آسیاب نمودن، پدیده بسیار ساده ای است که به راحتی با داشتن یک آسیاب برقی حتی در خانه هم امکان پذیر است.

گرد آرد که در هوا پخش شود، قابل اشتعال می باشد؛ مثل سایر مواد مشتعل که در مجاورت هوا قرار می گیرند و با ترکیب با اکسیژن موجود در هوا، آتش می گیرند. لذا بسیاری از آتش سوزی های مرگبار که جان عده بسیار زیادی را گرفته است، در کارخانجات تولید آرد اتفاق افتاده است.(۳)

اگرچه پخت نان در خانه ها به سهولت انجام می شد؛ پخت نان در هر یک از اشکال مختلف آن همچون نان بربری، سنگک دارای تاریخچه ای است که عامل به وجود آمدن نانوائی و خرید نان از بیرون منزل شده است. تاریخچه بعضی از نان ها و شکل گیری آن در نانوائی ها به طور قطعی

ص: ۲۲

۱- مقالات آموزشی مصرف سالانه گندم: azarghalleh.com/2016/04/23/

۲- <http://www.daneshju.ir/forum/sitemap/t-160117.html>

۳- مقالات آموزشی مصرف سالانه گندم: azarghalleh.com/23/4/2016/

معلوم نیست؛ اما در بعضی از کتاب ها، تاریخچه نان سنگک را چنین نقل می کنند:

«در رابطه با چگونگی و محل و تاریخ دقیق پیدایش نان سنگک در ایران هیچ گونه اطلاع دقیق و روشنی در دسترس نیست. کهن ترین نوشته و تحقیقی که در آن از نان سنگک نام برده شده، کتاب فرهنگ لغاتی است به نام «برهان قاطع» که توسط نویسندگانی به نام خلف تبریزی در سال ۱۰۶۲ ه ق نگارش یافته و مولف در آنجا در ذیل معنی واژه سنگک می نویسد: «نوعی از نان هست که روی سنگ ریزه های گرم بپزند.»

همچنین در تقویم سالنمایی که توسط کمیته نانوایان تهران که در ۱۹ اردیبهشت سال ۱۳۲۶ شمسی در تهران چاپ شده در رابطه تاریخچه و چگونگی پیدایش نانوائی و نان سنگک این گونه آمده است:

«شاه عباس برای رفاه حال طبقات تهیدست و لشکریان خود که غالباً در سفر احتیاج به نان و خورش موقت و فوری داشتند و لازم بود به هر شهری می رسند نانوائی 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 بزرگان علما و دانشمندان ایران بود خواست. شیخ بهایی با تفکر و تعمق، تنور سنگگی را ابداع نمود. این اختراع که با دقت و هوشیاری طرح و عملی شده است به قدری کامل و دقیق است که پس از گذشت چند صد سال هنوز به همان صورت اولیه مورد استفاده قرار می گیرد و نانی که از تنور سنگگی به دست می آید، مأکول ترین نان است. البته باید این نکته را توجه داشت که به رغم این ادعا که در این سالنامه آمده است، نانوایان و کارگران و شاطران نانویی های سنگگی در رابطه با پیدایش این نوع نان، نظرهای دیگری هم دارند که شاید این دیدگاه ها واقعی تر و به حقیقت نزدیک تر باشد. (۱)

نقش نانوایان در جامعه

امروزه گستردگی شهرها و کثرت جمعیت سبب شده تا سبک زندگی اجتماعی بسیار تغییر یابد. اگر در سابق در هر منزلی، یک تنور کوچکی بوده که صاحبان آن با دست رنج خود نان پخته و استفاده می کردند؛ امروزه با سکونت در منازل آپارتمانی و کفایت نکردن نان های خانگی برای همه اقشار جامعه دیگر جایی برای پخت چنین نان باقی

ص: ۲۴

نمی ماند. بنابراین، وجود نانوائی های متعدد با تنوع در پخت نانها مثل نان بربری، سنگک، لواش، تافتون، در هر شهر و روستا، امری ضروری است. نانویان با پخته ای متعدد و به موقع خود از اتلاف وقت، هدر رفتن انرژی های زیاد جلوگیری کرده و عامل اشتغال زایی تعدادی از افراد جامعه شده اند. این نکته بسیار ضروری است که نانویان، با تحمل سختی ها و ناراحتی هایی که بر اثر ایستادن مداوم بر جسم آنان وارد می شود باز هم حاضر نیستند این شغل شرافتمندانه را رها کرده و خدمت به خلق و کسب روزی حلالی که از این راه به دست می آورند را با چیز دیگری تغییر دهند بنابراین، نانوائی به عنوان رافع نیازهای مردم و خدمت به خلق، از جمله عبادت های باری تعالی به شمار می آید. امام صادق (علیه السلام) درباره شخصی که برای کسب روزی حلال سختی ها را تحمل می کند می فرماید:

الْكَادُّ عَلَى عِيَالِهِ كَالْمُجَاهِدِ فِي سَبِيلِ اللَّهِ (۱) «هر کس برای عیال و خانواده خود به زحمت افتد همانند مجاهد در راه خدا است.»

ص: ۲۵

بخش دوم: احكام توليد نان

اشاره

ص: ۲۷

انواع آرد

اشاره

«آرد»ها یکی از پرمصرف ترین مواد اولیه برای تولید انواع محصولات غذایی هستند. اگر چه از همه آردها برای پخت نان استفاده نمی شود؛ تنوع و کاربردهای بسیاری در شرکت های شربتی پزی و غیره دارند. در ذیل به روش تولید و کاربردهای چند نوع از رایج ترین و پرمصرف ترین آردهای موجود در بازار که مورد استفاده قرار می گیرد، اشاره می کنیم:

آرد گندم

روش تولید آرد گندم که پرمصرف ترین آرد در کشور

ص: ۲۹

محسوب می شود؛ به این صورت است که ابتدا گندم را بوجاری می کنند؛ یعنی گندم را از سنگ، خار، خاشاک و... با استفاده از دستگاه های مختلف و الک های مخصوص پاک می کنند، و سپس آن را با آسیاب های فلزی استوان های که به «وال» مشهور هستند؛ آرد می کنند. در حال حاضر، آردهای مختلفی در کشور تولید می شود که عبارتند از:

۱. نوع اول آرد «کامل» است که پوسته گندم را هنگام آسیاب کردن از آن جدا نمی کنند. از این آرد برای تهیه نان سنگک استفاده می شود.

۲. نوع دوم آرد گندم که حدود ۱۲ درصد از پوسته آن توسط الک جدا شده است، آرد «خبازی» می گویند. این آرد برای تهیه نان لواش و تافتون مورد استفاده قرار می گیرد.

۳. آرد «ستاره» که برای تولید نان بربری و فانتزی به کار می رود، آرد گندمی است که حدود ۲۰ درصد از پوسته گندم از آن جدا شده است.

۴. چهارمین نوع آرد، آرد «نول» است که حدود ۲۸ درصد پوسته های گندم از آن جدا می شود و برای تولید شیرینی و کیک کاربرد دارد. خلاصه این که آرد گندم برای تولید محصولات مختلفی مانند انواع نان،

ماکارونی، بیسکویت، کیک، کلوچه و شیرینی مورد استفاده قرار می گیرد. (۱)

۵. آرد سفید: آردی است که تنها از قسمت درونی یا نشاسته گیاه گندم برای تهیه آن استفاده شده است.

۶. آرد جوانه گندم: آردی است که تنها از بخش نشاسته ای و جوانه گیاه به وجود آمده، سبوس را از آن جدا کرده اند.

۷. آرد ذرت.

۸. آرد گندم سیاه.

۹. آرد برنج.

۱۰. آرد نخودچی.

۱۱. آرد سویا.

۱۲. دیگر آردها شامل آرد سویا، آرد نشاسته، آرد سیب زمینی. (۲)

نگهداری آرد

سهامیه آردی که نانوایان برای پخت نان از تعاونی ها اخذ می کنند، مستلزم شرایط نگهداری خاصی است که باید رعایت شود.

ص: ۳۱

۱- سایت تبیان، مقایسه پنج آرد پر مصرف.

۲- سایت دانشنامه رشد، آرد.

«نگهداری آرد از جنبه های اقتصادی، بهداشتی و مسائل تکنولوژی و نانویی حائز اهمیت است. آرد، در طی نگهداری، دست خوش تغییرات وسیعی می گردد؛ پس باید پیشگیری های وسیعی در زمینه نگهداری آرد به عمل آید تا از صدمات احتمالی خسارت و عواقب ناشی از آن جلوگیری گردد. (۱)

شرایط ضروری برای نگهداری بهتر آرد

۱. آرد را می توان در سیلو یا کیسه های کتان، کاغذی و الیاف مصنوعی نگهداری کرد؛
 ۲. محل نگهداری آرد باید تمیز، خشک، بدون بو و عاری از حشرات و کنه ها و جوندگان باشد؛
 ۳. انبار آرد باید به راحتی قابل تهویه بوده و در مقابل رطوبت و حرارت آفتاب محفوظ باشد.
- مزایای نگهداری آرد در سیلوه:
۴. آرد در شرایط بهداشتی نگهداری می شود؛
 ۵. آرد به راحتی تهویه شده و حرارت و رطوبت آن کنترل می گردد؛
 ۶. آردهای دارای کیفیت مختلف، به راحتی با هم مخلوط می گردند و کیفیت آنها اصلاح می گردد؛

ص: ۳۲

۷. مراحل رسیدن آرد به خوبی کنترل می گردد؛

۸. آرد به مدت طولانی از گزند حشرات مصون می ماند؛

۹. در صورت خطر آلودگی، آرد سریع تر ضدعفونی می شود.

به طور کلی آرد تیره را می توان در شرایط معمولی حداکثر ۱۰ روز و آرد روشن را ۲-۳ ماه نگهداری کرد. شرایط مناسب برای انبار کردن آرد، رطوبت نسبی ۶۵ درصد و حرارت حداکثر ۲۰ درجه سانتی گراد است. پس می توان آردهای تیره را حداکثر تا یک ماه و آردهای روشن را حداکثر تا شش ماه نگهداری کرد. بنابراین، آردهای روشن به علت پایین بودن مقدار چربی و آنزیم ها می توانند نسبت به آردهای تیره مدت طولانی تری ذخیره گردند. (۱)

گندم

«گندم» منبع اصلی نان به شمار می آید. به عبارتی دیگر ارزش غذایی نان را باید در کیفیت گندم و آرد گندم دانست. برای شناخت بهتر نان و آرد که مواد اصلی آن را دانه گندم تشکیل می دهد؛ لازم است مواد به کار رفته در گندم و ساختار اجزای گندم را به اختصار بیان کنیم:

ص: ۳۳

۷ تا ۱۸ درصد پروتئین (به نوع گندم بستگی دارد) ۶۰ تا ۷۰ درصد نشاسته، ۲ تا ۲/۵ درصد سلولز (فیبر خام)، ۱/۵ تا ۲ درصد چربی و مابقی مرکب از رطوبت و مواد کانی.

ساختار دانه گندم از اجزای زیر ترکیب شده است:

۱. گیاهک، یا نام های دیگر: جوانه، جنین و رویان. تقریباً ۵/۲ درصد وزن دانه را تشکیل می دهد و سرشار از چربی و ویتامین ها به خصوص ویتامین های گروه B است.

۲. آندوسپرم: حاوی مواد نشاسته ای دانه گندم است و تقریباً ۸۷ درصد از کل دانه را شامل می شود. آندوسپرم دارای دانه های نشاسته ای و مواد پروتئینی است که دانه های نشاسته آن به وسیله گلوتن که یکی از پروتئین های موجود در دانه است، به هم چسبیده اند؛ به طوری که ماتریکس پروتئین، نشاسته را تشکیل می دهند. میزان گلوتن موجود در دانه بر حسب نوع و نژاد گندم تفاوت می کند.

۳. میزان گلوتن گندم است که مرغوبیت آن را تعیین می کند. گندم های قرمز سخت بهاره و پاییزه گلوتن بیش تری دارند و به همین دلیل، ارزش تهیه نان از آنها بیش تر است؛ چون خمیر حاصل از آردی که از لحاظ

گلو تن غنی است، به دلیل داشتن حالت کش دار، قادر است گازهای ناشی از تخمیر را بیشتر در خود نگه دارد و به همین دلیل، خمیر بهتر ورآمده و حجمش بیش تر می گردد. کیفیت پخت نان به طور عمده به دو فاکتور بستگی دارد: کیفیت و کمیت گلو تن خمیر نان.

۴. کمیت گلو تن بر تازگی، نیکویی و افزایش حجم نان موثر است. میزان گلو تن گندم به شرایط آب و هوایی بستگی فراوان دارد؛ ولی به کمک اصلاح بذر گندم می توان کمیت آن را افزایش داد. در نانوائی کیفیت گلو تن نیز مانند کمیت آن قابل اهمیت است. کیفیت گلو تن به استقامت آن در برابر فشار گازهای ایجاد شده از تخمیر و همچنین پایداری آن در مقابل ازدیاد حجم و شل شدن خمیر (بدون آن که پاره شود) بستگی دارد. (۱)

۵. سبوس: به جدار خارجی دانه گندم گفته می شود و چون از تشعشع خورشید استفاده می کند و تمام قسمت های فعال و زنده گندم در پوست آن جمع می شود؛ حاوی مقادیر زیادی ویتامین است. بر اثر ایجاد فشار و حرارت هنگام آسیاب کردن، چربی دانه

ص: ۳۵

گندم به سبوس می چسبد و با آن خارج می شود. این روغن دارای فواید و منافع بسیاری است. روغن گندم حاوی ویتامین A است. گلوتن نیز تنها جزء ازت دار گندم و به عنوان مصالح ساختمانی بدن انسان به شمار می رود. (۱) فسفر نیز که برای تقویت استخوان ها، مغز، سلسله اعصاب و جذب کلسیم نقش حیاتی دارد، در سبوس آرد یافت می شود. (۲) ساختار غذایی نان از گندم است. بنابراین، گندم یکی از ارزش های غذایی و حیاتی انسان به شمار می رود.

شیوه پخت نان

نان در سراسر دنیا، غذای اصلی جوامع محسوب می شود که خمیر آن از ترکیب آرد و آب حاصل می شود. اساس آرد را نشاسته تشکیل می دهد که خود، یکی از پیچیده ترین انواع هیدرات کربن است. معمولاً وقتی سخن از آرد به میان می آید، منظور آرد گندم است؛ چون این نوع آرد بخش عمده آرد لازم برای تهیه نان را شامل می شود. دلیل استفاده وسیع از آرد گندم، خواص آن می باشد. وقتی

ص: ۳۶

۱- پایگاه اطلاع رسانی حوزه، نان و ارزش غذایی آن: <http://www.hawzah.net/fa/Maga-zine/View/5659/6675/78986>

۲- همان.

این آرد را با آب مخلوط می‌کنیم، نوعی پروتئین پیچیده به نام گلوتن ایجاد می‌شود. وجود گلوتن به خمیر خاصیت ارتجاعی می‌دهد و می‌توان آن را به هر شکلی در آورد. همین خاصیت گلوتن، سبب می‌شود که گازهای حاصل درون خمیر باقی بمانند و وجود این گازهاست که سبب تردی و حالت اسفنجی محصول نهایی می‌گردد. (۱)

نان از خمیر کردن ماده اصلی آرد و مایه خمیر و ترکیب آنها با آب، یا سرخ کردن خمیری که متشکل از آرد و آب است، تهیه می‌شود. در بیشتر خمیرها، نمک هم لازم است و معمولاً از یک ماده برای ور آمدن خمیر نان استفاده می‌کنند. در تهیه نان، غیر از نمک، مخمر، روغن، آب، برخی ادویه جات و گاهی از انواع غلات استفاده می‌کنند و ضمن ارائه نام های گوناگون، تفاوت ناناها به دلیل تفاوت در همین موارد و میزان استفاده از آنهاست. معمولاً از آرد گندم، خمیری تهیه می‌کنند که به کمک خمیر مایه، وَر (۲) می‌آید و حجمش زیاد می‌شود و در نهایت درون تنور یا فر، آن

ص: ۳۷

۱- سایت دانشنامه رشد - آرد.

۲- «ور آمدن خمیر»، فرایندی است که طی آن، گاز وارد خمیر می‌شود تا نانی که تهیه می‌شود، سبک تر بوده و آسانتر جویده شود. در تهیه اغلب نان ها خمیر مایه به کار می‌رود؛ اما برخی نان ها هستند که برای مراسم مذهبی تهیه می‌شوند و خمیر این نان ها ور نمی‌آید (سایت دانشنامه رشد).

را می پزند. میزان گلوتن آرد گندم بسیار زیاد است که سبب حالت اسفنجی و تردی نان می شود؛ اما گاهی آرد گندم سیاه، جو، ذرت و جو دو سر هم یا به تنهایی یا مخلوط با آرد گندم در تهیه نان به کار می روند. (۱)

بعد از ترکیب آرد و نان و فرایند تخمیر، باید زمانی را برای - به اصطلاح - استراحت خمیر در نظر بگیریم تا میزان بهره بری از آن بیشتر شود. امام صادق (علیه السلام) فرمود:

أَنَّ عَلِيًّا (عَلَيْهِ السَّلَام) كَانَ يِعَاتِبُ خَدَمَهُ فِي تَخْمِيرِ الْخَمِيرِ فَيَقُولُ: «أَكْثَرُ لِلْخُبْزِ» (۲) امام علی (علیه السلام) به خدمتکارانش نسبت به نپوشاندن روی خمیر نان، اعتراض می کرد و می فرمود: باقی گذاشتن خمیر در ظرف دربسته برای مدت مناسب، موجب افزایش بهره برداری از آن برای پخت نان می شود.

انواع خمیر

اشاره

خمیری که در نانوائی ها به دست می آید، باید دارای شرایط مطلوبی باشد تا مورد استفاده قرار بگیرد. لذا برای اقسام مختلف خمیر؛ اعم از خمیر نرسیده و تازه، خمیر

ص: ۳۸

۱- همان.

۲- قرب الإسناد، ص ۷۰.

رسیده، شرایطی ذکر شده که در ذیل بیان می شود:

مشخصات خمیر نرسیده و تازه

۱. لایه آب، ضخیم و حرکت و جا به جایی آن زیاد است؛
۲. خمیر حالت شل و سیال دارد؛
۳. سطح آن مرطوب و براق است؛
۴. ثبات ساختمانی آن کم است؛
۵. کشش آن زیاد و مقاومت بر کشش آن کم است. (۱)

مشخصات خمیر رسیده

۱. لایه آب نازک است و حرکت و جا به جایی آن کاهش یافته است؛
۲. سیال نیست و سطح آن خشک است؛
۳. ثبات ساختمانی آن زیاد است؛
۴. کشش آن کاهش یافته و مقاومت به کشش آن زیاد است. (۲)

ص: ۳۹

۱- <http://gandomgool.blogfa.com/post-۱۳.aspx> نان غذای اصلی مردم، مصطفی پزشکی.

۲- همان.

۱. خمیر ترش

«خمیر ترش» قدیمی ترین ماده پوک کننده بیولوژیک محسوب می شود که از آرد و مایه و آب تشکیل شده است و مخمر و باکتری های تولید کننده اسید، به طور همزیستی در آن به حیات و فعالیت مشغولند بر اثر استراحت و رسیدن خمیر مخلوط با آن، دی اکسید کربن و الکل به وجود می آید. مخمرهای خمیر ترش در خمیر شل، بیشتر از خمیر سفت گاز تولید می کند و در مقابل تغییرات غلظت خمیر از باکتری های موجود در آن حساس تر می باشند. (۱)

۲. مایه خمیر تازه

نوع «مایه خمیر تازه» غالباً به صورت قالب های نیم یا یک کیلو گرمی تهیه و عرضه می شوند. دمای نگهداری آنها ۴ درجه سانتی گراد (داخل یخچال) بوده و در شرایط مناسب ۳ تا ۴ هفته قابلیت مصرف دارند. از مزایای این نوع مایه خمیر، ارزانی قیمت و فعالیت سریع آن و از معایب آن احتیاج به زنجیره سرما برای حمل و نقل و نگهداری، عمر کوتاه و حساسیت آن می باشد. این نوع مایه خمیر، پس

ص: ۴۰

از اضافه شدن به خمیر خیلی سریع برای مدت ۴۵ دقیقه شروع به فعالیت می کند. خمیر در این مدت، با توجه به شرایط محیط (دما، میزان نمک و شکر) حساس است، حتی یک محلول ۲٪ نمک می تواند سبب مرگ مایه خمیر شود. افزایش کمی بیش از حد نیاز شکر، محدودیت میزان فعالیت مایه خمیر را موجب می گردد. (۱)

ص: ۴۱

۱- همان. خمیر مایه به دو صورت تر (تازه) و خشک تولید و به بازار عرضه می شود و هر یک از این دو محصول، مزایا و معایب خود را داراست؛ اما اگر هر دو محصول در دسترس باشد و حق انتخاب داشته باشیم، نانوهای با تجربه و حرفه ای، اغلب از خمیرمایه تازه استفاده می کنند. به دلایل بسیار زیاد که در زیر به برخی از آنها اشاره خواهد شد، در اقصا نقاط جهان، نانوهای اغلب ترجیح می دهند از خمیرمایه تر به جای خشک استفاده کنند. مزایای استفاده از خمیرمایه تازه عبارت است از: - قدرت تولید گاز بیشتر به دلیل نداشتن فرآیند خشک سازی و کاهش تعداد سلول های مرده؛ - استحکام بخشیدن و کیل دهی بیشتر به خمیر و کاهش زمان استراحت آن؛ - تولید نان با عطر و طعم بسیار مطبوع به دلیل تولید اسید لاکتیک بیشتر؛ - افزایش کیفیت بافت داخلی نان و رفع نقایص پوسته؛ - آسانی روش مصرف و کاهش مشکلات فرآیندی حاصل از کار با آن؛ - بسیار مناسب برای نان های با زمان طولانی فرآیند پخت؛ - تولید شده از نژاد مخصوص با قابلیت ها و مزایای بیشتر (غنی از پروتئین، آهن و انواع ویتامین های گروه)؛ - محصول طبیعی بدون هیچ فرآیند اضافی. بنابراین، در صورت دسترسی به خمیرمایه تازه، این نوع خمیرمایه، انتخابی بسیار خوب و مناسب برای تولید نان با کیفیت بالا به شمار می آید. - مخمر یک موجود زنده است و در صورت قرار گرفتن در شرایط مساعد، فعالیت خود را شروع می کند. بنابراین، قبل از مصرف، همیشه آن را درون یخچال و دمای کمتر از ۴ درجه سانتی گراد نگهداری کنید. - بهترین تاریخ مصرف برای این محصول در صورتی که بسته بندی آن باز نشده و در داخل یخچال نگهداری شده باشد؛ تا ۳ هفته پس از تولید است. بنابراین، هرگز بیش از ظرفیت خریداری نکنید. - در صورت باز کردن هر بسته برای مصرف، باقیمانده را مجدداً به طور کامل داخل فویل پیچیده و حداکثر تا ۳ روز آینده آن را مصرف کنید. - حداکثر یک ساعت قبل از مصرف، مقدار خمیرمایه مورد نیاز خود را از یخچال خارج کنید تا دمای آن با دمای محیط یکنواخت شود. - خمیرمایه تازه را به دو روش می توان مصرف کرد: روش اول این که مقدار مورد نظر به قطعات کوچک تر تقسیم و در حین تهیه خمیر به مخلوط اضافه شود. روش دوم این که خمیرمایه را در مقداری از آب مورد نیاز برای تهیه خمیر در دمای حدود ۳۷ درجه سانتی گراد حل کرده؛ سپس به خمیر افزوده و همزدن ادامه یابد. توجه داشته باشید که هرگز نباید مستقیماً به این محلول نمک یا شکر اضافه کنید؛ چرا که موجب مرگ بسیاری از سلول ها شده و در نتیجه قدرت تولید گاز آن به شدت کاهش می یابد. - گاه گاهی برای اطمینان از تازگی و اطلاع از قدرت تولید گاز خمیر مایه و مقایسه آن با قبل، این آزمایش ساده را انجام دهید: مقدار مشخصی از خمیرمایه را در آب ولرم (حدود ۳۷ درجه سانتی گراد) حل کرده و یک سر قاشق چایخوری شکر به آن بیفزایید. مخلوط را خوب هم زده و ظرف را به کناری بگذارید. پس از ۵ تا ۱۰ دقیقه، محلول باید به خوبی کف کرده و بوی خاص مخمر از آن استشاق شود. برای کسب رضایت کامل از عملکرد خمیرمایه تازه و راحتی کار با آن فراموش نکنید که: - هرگز در یخچال را بی مورد و به مدت طولانی باز نکنید؛ - هرگز قالب های خمیرمایه را به هم چسبیده (پهلوی به پهلوی) یا روی هم قرار ندهید؛ - هرگز بیش از مقدار مورد نیاز و بیشتر از یک ساعت قبل از مصرف خمیرمایه از یخچال خارج نکنید؛ - هرگز بیش از ظرفیت

خالی یخچال خود خمیرمایه خریداری نکنید که مجبور باشید آن را خارج از یخچال نگهداری کنید؛ - هرگز بدون توجه به تاریخ تولید و به صورت درهم، قالبها را برنارید و مصرف نکنید؛ - هرگز از مخمیری که در تماس زیاد با هوا و دمای بیش از ۴ درجه بوده است؛ انتظار عملکرد خوب و عالی نداشته باشید. ۱. تغییر رنگ خمیرمایه تر در طی زمان به طور طبیعی اتفاق می افتد و این به دلیل از دست دادن آب یا کاهش رطوبت محصول می باشد که این امری غیر قابل اجتناب است. ۲. گاهی اوقات سطح بیرونی خمیرمایه به رنگ سفید در می آمده و این در حالی است که رنگ بخش داخلی آن به حالت طبیعی زرد کم رنگ می باشد. علت این موضوع نیز خشک شدن لایه بسیار نازکی از سطح بیرونی محصول است، نه خرابی و فساد آن (سایت علمی دانشجویان ایران) <http://www.daneshju.ir/forum/f1445/t161040.html>

۳. مایه خمیر خشک فعال

این نوع مایه خمیر دارای رطوبتی حدود ۸٪ با قابلیت مصرف یکساله و حداقل ۲ برابر قویتر از مایه خمیر نوع تازه می باشد. برای آماده سازی آن می باید خمیر مایه را ۲۰ تا ۳۰ دقیقه در آب ۴۰ درجه سانتی گراد قرار داد و به آن کمی شکر، یا ۵ تا ۶ عدد قند حبه افزود تا کاملاً پف کرده و داخل ظرف متورم شود. سپس مخلوط را در دستگاه خمیرگیری ریخته و بلافاصله به آن آرد اضافه می کنند. خمیر به طور معمول، حدود ۱۰ دقیقه در دستگاه خمیرگیری مخلوط و سپس ۶۰ تا ۷۰ دقیقه به خمیر استراحت می دهند تا خمیر برسد و یا اصطلاحاً «وَر» بیاید؛ ولی اگر آرد سبست باشد، زمان مذکور به ۲۰ تا ۳۰ دقیقه کاهش می یابد. (۱)

۴. مایه خمیر خشک فعال فوری

این مایه خمیر دارای رطوبتی در حدود ۵٪ بوده و مدت زیادی قابلیت مصرف دارد و میزان اُفت کیفیت آن به مرور زمان، مشابه «مایه خمیر خشک فعال» می شود. این نوع مایه خمیر را می توان به طور مستقیم به خمیر و یا به صورت خشک با آرد مخلوط کرد و مانند مایه خمیر فعال به مدت ۵

ص: ۴۴

تا ۱۵ دقیقه زمان داد تا به حد فعالیت مایه خمیر تازه برسد. (۱)

جوش شیرین

یکی از آسیب‌های جدی در زمینه سلامت و کیفیت نان، استفاده از جوش شیرین است؛ ماده خطرناکی که استفاده از آن نه تنها از کیفیت نان کاسته و عامل اصلی ضایع شدن نان به شمار می‌رود؛ بلکه سلامتی مشتریان را در خطر جدی قرار می‌دهد.

در سابق اگر استفاده از این ماده خطرناک از روی عدم آگاهی به مضرات آن انجام می‌شد؛ امروزه با آزمایش‌های مکرری که عوامل بهداشت انجام داده‌اند، کمتر کسی از نانوایان از آسیب‌های خطرناک این ماده شیمیایی آگاهی ندارد.

امّا متأسفانه با وجود تبلیغ فراوان در خطر آفرین بودن این ماده شیمیایی و تصویب قوانینی از سوی اداره بهداشت برای ممنوعیت از این ماده شیمیایی؛ هنوز عده‌ای از سودجویان سلامت مردم را فدای کسب سود بیش‌تر کرده و از این ماده خطرناک که در حقیقت برای رفع آلودگی‌های لباس و غیره استعمال می‌شود؛ در تخمیر کردن خمیر

ص: ۴۵

متأسفانه اغلب مردم، ظاهر آراسته و کاشیکاری شده یک کارگاه نانوائی را دلیل بر بهداشتی بودن نان می دانند. در صورتی که برای حفظ سلامت مصرف کنندگان نان که قریب به اتفاق مردم را تشکیل می دهند مهم ترین کار بهداشتی جلوگیری از مصرف جوش شیرین در تولید نان و اصلاح کیفیت و ارتقای ارزش غذایی این ماده پر مصرف و مراقبت بهداشتی آن از طریق اعمال نظارت بر تخمیر نان (ور آمدن خمیر) خواهد بود. (۱) متخصصین می گویند از لحظه مخلوط کردن آب با آرد تا خمیر شدن آن، حداقل ۳ ساعت وقت نیاز دارد و نانوائیان به دلایلی، برای راحتی کار به جای خمیر ترش از جوش شیرین استفاده می کنند و نیم ساعت قبل از پخت تهیه خمیر را شروع می کنند و اینها عواملی هستند که بهداشت مردم را باخطر روبه رو می سازند. (۲)

عوارض ناشی از جوش شیرین بسیار زیاد است که به اختصار در ذیل بیان می شود:

جوش شیرین فقط گاز دی اکسید کربن تولید کرده و موجب ور آمدن خمیر می شود. جوش شیرین موجب

ص: ۴۶

۱- اهمیت نان از دیدگاه بهداشتی، علیرضا رضاخواه.

۲- سایت باشگاه گندم، مصطفی پزشکی .

می شود نان از ظاهر (رنگ، شکل و ساختار پوسته و بافت داخلی) و کیفیت (عطر و طعم) مطلوب برخوردار نباشد.

همچنین استفاده از آن به جای خمیر مایه، باعث بروز انواع بیماری در بدن انسان می شود؛ مثل کم خونی، نرمی و پوکی استخوان، تصلب شرایین، افسردگی، استرس، بیماری های روحی و روانی، ریزش مو، التهاب و ورم معده و مسمومیت کل سیستم بدن. (۱)

علاوه بر آن که باعث بروز مواردی، از جمله اختلال در جذب آهن و بروز بیماری های قلب و عروق، اختلال در فعالیت های آنزیم های گوارش و هضم و جذب، بیماری های روده می شود. جوش شیرین واکنش های مفید خمیر را مهار می کند. همچنین ویتامین های آنزیمی را غیر فعال و باعث فطیر شدن آن می شود. (۲)

ص: ۴۷

۱- سایت علمی دانشجویان ایران، <http://www.daneshju.ir/forum/f۱۴۴۵/t۱۶۱۰۴۰.html>

۲- سایت تبیان، «اثرات مضرّ جوش شیرین که در پخت نان ها مصرف می شود»
<http://www.tebyan.net/newindex.aspx?pid=۱۰۹۲۵>

اشاره

استفاده از جوش شیرین برای تهیه خمیر اکیداً ممنوع می باشد.

بعضی از علل رویکرد نانویان به مصرف جوش شیرین را در تولید نان، به اختصار در ذیل بیان می کنیم:

۱. صرفه جویی در وقت

چون بیولوژی تخمیر، به خصوص در قدیم که از خمیر ترش به عنوان پوک کننده استفاده می شده، روندی کند و وقت گیر است و در زمستان ها مستلزم حضور در نانوائی ۳-۴ ساعت قبل از اولین پخت می باشد، به تدریج سنت غلط استفاده از جوش شیرین در پخت نان مرسوم شد تا ضمن تسریع در تخمیر، پخت نان در حداقل نیم ساعت انجام شود.

۲. رشد جمعیت

افزایش جمعیت افزایش تولید نان را می طلبد و به علت کندی روش سنتی، استفاده از خمیر ترش نان به عنوان پوک کننده، ظرفیت خمیر گیری و پخت، محدود بوده و نانویان از جوش شیرین به عنوان گریز گاهی در جهت افزایش تولید استفاده کرده اند.

۳. افزایش هزینه ها و کنترل نرخ نان

افزایش هزینه ها سبب شده است که نانوا به تولید حداقلی از نان، به منظور تقلیل هزینه های مختلف تولید و دستمزد مجبور باشد و این امر، سبب اندیشیدن به صرف افزایش تولید بوده است.

۴. ارزانی جوش شیرین

جوش شیرین ماده ای ارزان قیمت است و به نرخ فعلی، قیمتی معادل یک پنجم مایع خمیر را دارد.

۵. سهولت استفاده

استفاده از این ماده شیمیایی ساده است و رعایت شرایط خاص در استفاده از آن لازم نمی باشد.

۶. ناآگاهی بعضی نانوایان

متأسفانه بعضی از نانوایان معتقدند که جوش شیرین ماده ای فرار است و با پخت به صورت گاز، به طور کامل از نان خارج می شود. چنین ذهنیتی اهمیت آموزش بهداشت را در بیان واقعیت امر می رساند.

۷. عدم معرفی روش های عملی جدید و مواد افزودنی مجاز

متأسفانه جایگزینی مایه خمیر با جوش شیرین دیر

انجام شده و همواره با مخالفت نانوایان و با تردید عملی بودن این امر رو به رو بوده است.

۸. پوشاندن عیوب نان

نانی که با جوش شیرین تولید شود، عموماً فطیر می باشد؛ ولی ظاهری مطبوع پیدا کرده و جوش سطح آن موجب می شود تا مردم آن را ورآمده محسوب کنند؛ حال آن که اگر نان با روش تخمیر پوک شود، هر گونه نارسایی خمیر در نان به زودی مشخص خواهد شد. (۱)

جوهر قند

«جوهر قند» یا «دی تیونیت سدیم» یا «بلانکت»، پودری سفید رنگ با ترکیب گوگردی و کاربردی صنعتی است که در صنایع رنگ رزی برای از بین بردن رنگ و بازیافت کاغذ باطله و در موارد معدودی برای زیست شناسی، زمین شناسی و عکاسی مورد استفاده قرار می گیرد و برای سلامت انسان مضر است و در هیچ جای دنیا، افزودنی غذایی محسوب نمی شود؛ اما در ایران برخی نانوایان متخلف به دلیل سفید تر شدن رنگ نان و افزایش قابلیت پهن شدن خمیر، آن را به آرد نان اضافه می کنند. از لحظه افزودن جوهر قند به نان،

ص: ۵۰

۱- آلودگی های نان و علل استفاده نانوایان از جوش شیرین.

عوارض چشمی، گوارشی و پوستی اش در بدن نانوائی که آن را به نان می افزاید، آغاز می شود؛ اما مشکل اصلی وقتی ظاهر می شود که مردم، نان آلوده به این ماده را می خورند.

جوهرقند به دلیل از بین بردن پرزهای داخل روده، مانع جذب مواد غذایی مفید در بدن می شود. برخی پژوهش ها ثابت کرده است تنظیم انسولین را در بدن به هم می زند و باعث دیابت زودرس می شود و از همه مهم تر این که مانع عملکرد آنتی اکسیدان ها می شود. آنتی اکسیدان ها مواد غذایی مفیدی هستند که فعالیت رادیکال های آزاد به عنوان عناصر سرطان زا را در بدن خنثی می کنند و بنابر این، در نبودشان، بدن در برابر عوامل سرطان زا بی دفاع می شود؛ لذا جوهرقند احتمال ابتلا به سرطان بویژه سرطان های دستگاه گوارش را به شدت بالا می برد. (۱)

انواع نان

در کشور ما انواع نان با کیفیت های مختلفی پخت می شود که به مواردی از آن اشاره می کنیم:

۱. نان سفید: نانی است که از آرد سفید تهیه شده؛ یعنی آردی که در تهیه آن فقط دانه غلات استفاده می شود.

ص: ۵۱

۱- وبلاگ تخصصی نان ایران، آرش طاهری (جوهرقند یا بلانکت).

۲. نان قهوه ای: نانی است که در تهیه آرد آن، دانه و ۱۰ درصد پوسته دانه (سبوس) به کار رفته است.

۳. نان کامل: نانی است که در تهیه آرد آن، دانه کامل گندم (دانه به همراه سبوس) به کار رفته است.

۴. نان جوانه گندم: نانی است که به آرد آن، پودر جوانه گندم اضافه کرده اند.

۵. نان غلات: نانی قهوه ای است که به آن، دیگر انواع غلات را به صورت دانه کامل (پوسته به همراه دانه) اضافه کرده اند.

۶. نان تابون: نانی است مانند نان ساج که آن را نیز چادر نشینان می پزند، ولی در تنورهای زمینی.

۷. نان لواش: نان نازک تردی است به قطر سه میلی متر که از خمیر فطیر یا خمیر کم ور آمده پخته می شود. این نان را نان تنوری یا نان تافتون هم می گویند. نانی که از همان خمیر ساخته شده؛ ولی بسیار نازک باشد، «نان خانگی» می نامند که پس از پخت بسیار نازک است.

۸. نان سنگک: نانی است نرم تر از لواش با کلفتی ۹ میلیمتر که در شهرهای بزرگ متداول است و خمیر آن ورآمده است. نان سنگک را «نان خمیری» نیز می نامند.

۹. نان بربری: نانی است قدری سفت تر با ضخامت

۱/۸ سانتیمتر که مانند نان سنگک خمیر آن ورآمده است.

۱۰. نان روغنی: یا «نان خشک» (خشکه) از خمیر فطیر درست شده؛ ولی روغن گوسفند هم به آن اضافه کرده اند. پس از پخت، خشک و ترد و مثل بیسکویت می شود. نان روغنی یا معمولی است که اغلب به آن کنجد می زنند، و یا شیرین است که در خمیر آن شیره انگور یا شکر می افزایند.

۱۱. نان شیرمال: نانی است ظریف و زیبا، مانند کیک که در روزهای عید می خورند. به این نان، «نان دشتی» هم می گویند.

۱۲. نان گُلّاج: که مانند نان بربری است؛ ولی کلفتی آن در حدود ۴ سانتیمتر است و در سیستان و مازندران و گرگان متداول است. به این نان، «نان غلاج» هم می گویند.

۱۳. نان جو: نان جو، از جو تهیه می شود. سبوس های جو، مانند سبوس های گندم مواد با ارزشی هستند.

در بیانات ائمه اطهار (علیهم السّلام) راجع به برتری نان جو نسبت به نان های دیگر نکاتی دیده می شود؛ از جمله:

امام صادق (علیه السّلام) فرمودند:

اگر خداوند در چیزی بیشتر از جو شفا سراغ داشت، همان را خوراک انبیا قرار می داد. (۱)

ص: ۵۳

امام رضا(علیه السلام) فرمود:

برتری نان جو بر نان گندم، چون برتری ماست بر مردم. هیچ پیغمبری(علیه السلام) نبود، مگر آن که برای خوردگان نان جو دعا می کرد، و نان جو وارد هیچ بدنی نشود، جز آن که همه بیماری ها از آن بیرون رود. نان جو قوت پیامبران و غذای نیکان است. (۱)

۱۴. «نان برنجی» از اقسام نانها نیز، نان برنجی است. نان برنجی تقریباً جزء شیرینی ها و خوردنی های تشریفاتی است؛ در عین حال، از نان های بهداشتی است.

۱۵. نان تُست، نوعی نان ورقه شده انگلیسی است که با قرار دادن آن مقابل حرارت، برشته شده است. واژه تُست در زبان انگلیسی، به معنای برشته و سرخ شدن در برابر حرارت (معمولاً آتش) می باشد.

۱۶. نان باگت، نوعی نان فرانسوی است که با توجه به این که درازای آن از پهنایش بیشتر است، به راحتی قابل تشخیص می باشد. نان باگت استاندارد، ۵ تا ۶ سانتی متر عرض داشته و طول آن گاهی به یک متر هم می رسد. در برخی مناطق به نان باگت، «نان فرانسوی» هم اطلاق می شود. (۲)

ص: ۵۴

۱- مکارم الأخلاق، ص ۱۵۵.

۲- سایت دانشنامه رشد و سایت (نان و نانوائی سنتی و نعتی): <http://naan.rozblog.com/post/۴>

نانوایان به وزن کردن خمیر در صورت چانه گیری موظف هستند. بسیاری از نانوایان بر اثر کثرت کار و تجربه، در وقت وزن خمیر، حجم و اندازه خمیر برای آنان معلوم شده؛ به گونه ای که بدون وزن کردن خمیر همان مقدار استاندارد را می توانند چانه بگیرند؛ اما باید مراقبت داشته باشند بر اثر سهل انگاری، از وزن خمیر کم نشود؛ زیرا اگر تعمداً از وزن خمیر کم کنند تا از سود بیش تری بهره مند شوند؛ مصداق «کم فروش» بوده که قرآن در مذمت این دسته از افراد می فرماید:

«وَيْلٌ لِّلْمُطَفِّفِينَ الَّذِينَ إِذَا أَكْتَالُوا عَلَى النَّاسِ يَسْتَوْفُونَ وَإِذَا كَالُوهُمْ أَوْ وَّزَنُوهُمْ يُخْسِرُونَ»^(۱) وای بر کمفروشان! آنان که وقتی برای خود پیمانه می کنند، حق خود را به طور کامل می گیرند؛ اما هنگامی که می خواهند برای دیگران پیمانه یا وزن کنند، کم می گذارند!

بنابراین، اگر مشتری نسبت به این نوع چانه گیری خمیر

ص: ۵۵

توسط نانوا راضی است، اشکال ندارد؛(۱) اما اگر نانوا یقین دارد که حجم و وزن خمیر کم است، باید جبران کند؛ و الا ضامن است(۲) و قرآن کریم چه زیبا در این باره فرموده است:

«أَوْفُوا الْكَيْلَ وَلَا تَكُونُوا مِنَ الْمُخْسِرِينَ وَزِنُوا بِالْقِسْطِ الْمُسْتَقِيمِ»؛(۳) پیمانۀ را کامل بدهید و از کم فروشان نباشید، و [متاع و کالا را] با ترازوی درست وزن کنید.

اضافه کردن مقدار کمی سبوس

بعضی از آردهایی که به نانوايان داده می شود، بدون سبوس است و نانوا به ناچار باید مقدار معینی از سبوس را به آرد اضافه کند تا نان از کیفیت خوبی برخوردار شود. متأسفانه بعضی نانوايان، از مقدار معین سبوسی که باید به این دسته از آردها اضافه کنند کاسته و در مقام تبلیغ نان، اعلام می دارند که از نان سبوس دار استفاده می کنند. به عبارت دیگر: اگر در یک گونی آرد، دو کیلو سبوس نیاز باشد، نیم کیلو سبوس اضافه کرده و اعلام می کنند، نان با کیفیت

ص: ۵۶

۱- استفتای پیامکی، آیت الله خامنه ای و آیت الله صافی گلپایگانی ۲۳ / ۹ / ۱۳۹۴.

۲- استفتای پیامکی، آیت الله مکارم، ۲۲ / ۹ / ۱۳۹۴.

۳- شعراء: ۱۸۱ و ۱۸۲

خوب سبوس دار به فروش می رسد. از امیرمؤمنان (علیه السلام) چنین نقل شده است:

دروغ انسان را به نفاق می کشاند. (۱)

پخت نان با کمترین ضایعات

حرام بودن اتلاف مال یک قاعده عمومی است که به خوردن مقداری از غذا و دور انداختن مقداری دیگر منحصر نمی شود، بلکه هر چیزی که سبب از بین رفتن مال و زیان رساندن به بدن باشد «اسراف» نام دارد و از منظر شرع مقدس، حرام است. امام صادق (علیه السلام) فرمود:

اسراف در جایی است که [شخص] مال را تلف کند و به بدن ضرر برساند. (۲)

بنابراین، پخت نان اگر با سوختگی بیشتر و یا کیفیت کمتری باشد، مصداق ضایع شدن و اسراف نان بوده و پیامدهایی مثل فقر را به دنبال می آورد. امام صادق (علیه السلام) فرمود:

إِنَّ السَّرْفَ يورِثُ الْفَقْرَ؛ (۳) اسراف فقر را به ارث می گذارد.

ص: ۵۷

۱- غرر الحکم و درر الکلم، ص ۶۳، ح ۱۲۲۵.

۲- ابو عبدالله (علیه السلام) «إِنَّمَا الْإِسْرَافُ فِيمَا أَتْلَفَ الْمَالَ وَ أَضَرَّ بِالْبَدَنِ» (الکافی، ج ۶، ص ۴۹۹).

۳- همان، ج ۴، ص ۸۳.

بنابراین، پخت نان با کمترین ضایعات، عامل برکت است و در صورتی که به هر دلیلی نان با کیفیت خوبی پخت نشده باشد، نباید ضایعات نان را دور انداخت، بلکه باید با جمع آوری مناسب، آن را به مرغداری ها و دامداری ها و امثال این مشاغل داد تا برای تغذیه حیوانات و پرندگان استفاده شود.

سؤال: آیا ریختن باقی نان غیر قابل مصرف درون سطل زباله، اشکال دارد؟

جواب: اگر قابل مصرف باشد؛ و لو به این که به پرندگان و مرغها بدهند؛ یا اهانت به نان حساب شود؛ ریختن آن درون زباله اشکال دارد. (۱)

پخت نان با افزودنی های مجاز

وقتی روی یک نان مقداری کنجد پاشیده و پخته شود، در حین پخت، روغن موجود در کنجد از آن خارج شده و روی نان می ریزد، و اطراف خود را بوداده و برشته تر می سازد. اگر فرض کنید روی هر نان ۴۰ عدد کنجد چسبیده باشد، روغن موجود در هر دانه کنجد به اندازه یک سانتیمتر مربع اطراف خود را چرب کرده و مثل روغن سرخ

ص: ۵۸

۱- استفتائات جدید، آیت الله میرزا جواد آقا تبریزی، ج ۲، ص ۳۹۳، سؤال ۱۶۳۰.

کرده بو می دهد و این اقدام علاوه بر خوشرنج کردن نان، چربی سالمی به نان می افزاید. قابل ذکر است که چربی موجود در کنجد، چربی گیاهی و از نوع ارگوسترول است، نه کلسترول (چربی حیوانی). لذا هیچ زیانی برای سلامتی نداشته و بسیار مفید است. وجود دانه کنجد روی هر نان باعث مغز پخت تر شدن، برشته‌گی بیشتر و کاهش ضایعات نان می گردد و همین امر موجب جذابیت بیشتر نان کنج‌دی نسبت به نان ساده می گردد. (۱)

امروزه بعضی نان‌وایان، متناسب با سلیقه های مردم و نیز به منظور جذب مشتری بیشتر، و برای کیفیت بهتر و خواص بیشتر نان، دانه هایی از قبیل کنجد به نان اضافه می کنند. این افزودنی ها به شیوه های مختلفی کم حجم، زیاد و متوسط اضافه می شود که به تناسب هر کدام، قیمت متفاوتی دارند. آنچه در این زمینه باید رعایت شود، اعتدال در افزودنی ها و تناسب در قیمت نان است که متأسفانه مشاهده شده بعضی از نان‌وایان، کنجد اندکی به نان اضافه کرده و در مقابل، قیمت بیشتری از مشتریان أخذ می کنند که عامل نارضایتی مردم می شود.

ص: ۵۹

۱- پایگاه اطلاع رسانی صنعت غذا و کشاورزی ایران (فودپرس)، به نقل از مجله پزشکی دکتر سلام.

اشاره

نان یکی از غذاهای اصلی سفره مردم را تشکیل می دهد. با توجه به این که سلامت مردم در گرو سلامت نان است؛ مکان پخت نان باید از شرایطی مکانی، بهداشتی مناسبی برخوردار باشد. بنابراین، شرایط ایده آل یک نانوائی را به صورت مختصر بیان می کنیم:

بهداشت

هر مکانی که مستقیم با معیشت مردم در ارتباط است، ضرورت بهداشتی آن از اهمیت بیش تری برخوردار می باشد:

۱. نانوائی ها به علت وجود آرد - که عامل جذب حیوانات

ص: ۶۰

موذی مثل موش و دیگر حشرات است، باید به گونه ای ساخته شوند که دیوارهای آن از کاشی و زمین آن از سرامیک بوده تا از ورود هرگونه حیوانات موذی جلوگیری شود.

۲. گذاشتن پارچه یا توری های تمیز بر روی خمیر بسیار ضروری است؛ چرا که نشستن مگس ها و تخم ریزی آنها بر روی خمیر از نظر بهداشتی مضر است. علاوه بر این، وجود سرویس های بهداشتی تمیز در بیرون نانوايي و نیز قرار دادن حوله و مایع، بسیار مهم است. پیامبر اکرم (صلی الله علیه و آله و سلم) فرمود:

هر چه می توانید پاکیزه باشید؛ زیرا خداوند اسلام را بر پاکیزگی بنا نهاده و جز مردم پاکیزه کسی وارد بهشت نمی شود. (۱)

۳. بعد از اتمام کار باید وسایل نانوايي مورد استفاده شسته شود تا از تولید و تکثیر میکروب ها جلوگیری گردد. امام صادق (علیه السلام) فرمود:

عَسَلُ الْأَنْبَاءِ وَ كَسْحُ الْفِنَاءِ مَجْلَبَةٌ لِلرِّزْقِ؛ (۲) شستن

ص: ۶۱

۱- قال رسول الله (صلی الله علیه و آله و سلم) «تَنْظِفُوا بِكُلِّ مَا اسْتَطَعْتُمْ فَإِنَّ اللَّهَ تَعَالَى بَنَى الْإِسْلَامَ عَلَى النُّظَافَةِ وَ لَنْ يَدْخُلَ الْجَنَّةَ إِلَّا كُلُّ نَظِيفٍ» (نهج الفصاحه، ص ۳۹۱، ح ۱۱۸۲).

۲- الخصال، ج ۱، ص ۵۴.

ظروف و جاروب کردن آستانه در رزق را جلب می کند.

۴. عدم دریافت پول از مشتری توسط افرادی که با چانه گیری خمیر و پخت سر و کار دارند، ساخت اتاق استراحت، حمام و تهیه وسایل استحمام، عدم زنگ زدگی درها و پنجره ها، دفع فاضلاب، تهیه سطل زباله دردار از جمله نکات مهم بهداشتی به شمار می رود.

۵. لازم است دستگاه خمیر کن را در جای محفوظ قرار دهند تا هنگام مخلوط کردن اجزای خمیر، به مواد خارجی آلوده نگردد.

۶. کلیه مواد اولیه در بسته بندی های مطمئن و بهداشتی توزیع گردد و محل نگهداری مواد اولیه و محصول تولیدی عاری از هرگونه مواد شیمیایی و آلودگی میکروبی باشد.

۷. در صورت امکان از حشره کش به منظور ضد عفونی کردن محیط نانوائی استفاده و سپس نسبت به جمع آوری حشرات و سایر آفات انباری دیگر در محیط نانوائی اقدام شود. (۱)

۸. محل نانوائی دور از آلودگی و تاثیر گرد و غبار، بو و سایر مواد آلوده کننده باشد.

ص: ۶۲

۱- سایت باشگاه گندم، مصطفی پزشکی.

۹. برای مصارف تولیدی، آشامیدنی، همچنین شست و شو و نظافت، وجود شیرهای آب جداگانه لازم است. یک شیر آب در بالای دستگاه خمیر گیر نیز باید تعبیه گردد.

۱۰. وسایل تهیه خمیر و سایر وسایلی که با خمیر در تماس هستند، باید سالم، بی عیب و از جنس قابل شست و شو و بدون زاویه و بدون درز باشند تا تغییر نامطلوبی در کیفیت نان به وجود نیاید.

۱۱. تهویه: ساختمان واحد تولید نان باید طوری بنا شود که تهویه لازم در آن به طور طبیعی صورت گیرد؛ در غیر این صورت لازم است به وسایل تهویه مجهز باشد (۱)

آیین نامه مقرراتی نانویان

اشاره

نظافت محیط نانویان، روزانه انجام شود.

زباله دان درپوش دار، زنگ نزن، قابل حمل، مجهز به کیسه زباله و به تعداد کافی موجود و بعد از تخلیه شسته شود.

۱. تفکیک صفوف زن و مرد، با نرده های مناسب

صف های نانویان از دو صف مردانه و زنانه تشکیل می شود. متأسفانه بعضی افراد به دلیل تعجیل در کارهای

ص: ۶۳

۱- وبلاگ تخصصی نان، شرایط فنی، بهداشتی واحدهای تولید نان، آرش طاهری.

روزانه سعی می کنند در وقت تقسیم نان، بدون توجه به حفظ حریم زن و مرد، تقاضای نان کرده که این امر مستلزم برخورد با نامحرمان و دشواری اخذ نان برای خانم ها می شود. از طرفی اهتمام شرع مقدس، بر حفظ حریم محرم و نامحرم است. بنابراین، نانویان باید با تعبیه نرده های مناسب در ناوایی ها، بر تفکیک صفوف زن و مرد از همدیگر بر این ضرورت شرعی و نکته اخلاقی اهتمام ورزند.

سؤال: در صف های ناوایی که به علت نبود نرده های آهنی تماس بدنی با نامحرم حاصل شود، حکمش چیست؟

آیت الله خامنه ای: نبود نرده آهنی دلیل بر تماس بدنی با نامحرم نمی باشد و باید رعایت محرم و نامحرم صورت بگیرد، مگر آن که به صورت غیر اختیار این کار صورت بگیرد. (۱)

آیت الله مکارم: چنانچه سهوا باشد، اشکالی ندارد. بهتر است در این موارد دقت بیش تری داشته باشید. (۲)

۲. مکان خاص برای خنک کردن نان و جمع کردن خُرده نان

نان های خریداری شده برای این که به صورت خمیر

ص: ۶۴

۱- استفتای پیامکی، آیت الله خامنه ای، ۲۷ / ۱۰ / ۱۳۹۴.

۲- استفتای پیامکی، آیت الله مکارم، ۲۶ / ۱۰ / ۱۳۹۴.

در نیاید، در ابتدای کار به خنک کردن آن اقدام می شود و سپس در سفره های مخصوص و یا پلاستیک های نان قرار داده می شوند. بنابراین، نانویان باید محلی را برای خنک کردن نان آماده کرده تا مشتریان بتوانند از آن استفاده کنند. علاوه بر آن که این نوع مکان ها، مستلزم جمع آوری نان های خرد شده و یا سوخته شده است که برای مرغداری ها و... قابل استفاده است و عملاً از هرگونه اسراف نیز جلوگیری می شود.

۳. نصب تابلو با قید مشخصات کامل نانوایی

یکی از نکاتی که در هر نانوایی باید رعایت شود، نصب تابلو در داخل واحد تولید نان است؛ به گونه ای که به راحتی قابل دیدن باشد و مشخصات کامل نانوایی، کد نانوایی، میزان سهمیه، نوع آرد، نوع پخت، وزن چانه، قیمت نان، ساعات پخت نان، روزهای تعطیلی، تلفن رسیدگی به شکایات، در آن درج شده باشد. (۱)

۴. نجس شدن تنور

سؤال: آیا تطهیر تنوری که با گل آغشته به آب نجس، ساخته شده است، امکان دارد؟

ص: ۶۵

۱- دستور العمل متراژ و مشخصات واحدهای نانوایی ها، سعید طبسی، با اندکی تلخیص.

جواب: ظاهر آن با شستن قابل تطهیر است و طهارت ظاهر تنور که خمیر به آن می چسبد برای پختن نان کافی است. (۱)

۵. تغییر مغازه اجاره شده و خسارت به آن

سؤال: مستأجری مغازه ای را برای شغل نانوائی به مدت یک سال از مالک اجاره کرده است؛ حال:

۱. آیا جایز است مستأجر در مورد اجاره، توالت و حمام و دستشویی بنا کند؟

۲. آیا جایز است مستأجر سقف مغازه را به منظور دودکش سوراخ کند؟

۳. مسئول خسارت تخریب سقف کیست؟

قابل ذکر است که مدت اجاره خاتمه یافته است.

جواب: بعد از انقضای مدت اجاره، تصرفات مستأجر باید با رضایت مالک باشد و در اثنای مدت اجاره فقط تصرفاتی که مغازه را برای آن اجاره کرده و اگر قیدی در حین اجاره نشده باشد، تغییر و تبدیل عین مورد اجاره جایز نیست، مگر با رضایت مالک (۲)

ص: ۶۶

۱- أجوبه الاستفتائات، آیت الله خامنه ای (فارسی)، ص ۱۷، سؤال ۸۵.

۲- استفتائات، امام خمینی، ج ۲، ص ۲۰۰، سؤال ۱۵.

اشاره

سؤال: اگر فضله موش در خمیر یا نان دیده شود، تکلیف چیست؟

جواب: تا وقتی که به نجاست آبی که با آن خمیر کرده اند، علم حاصل نشده باشد، از مقداری از اطراف آن اجتناب شود و بقیه پاک است. (۱)

استفتا (نجس بودن نانوائی ها)

سؤال: اگر شاگرد نانوا نانی را که با خمیر نجس درست شده، بفروشد و افراد زیادی خریداری کرده باشند، تکلیف ما نسبت به پول آنها و اطلاع دادن به آنها چیست؟

جواب: به افرادی که دسترسی دارید پول را برگردانید تا رضایت آنها را جلب نمایید و آنهایی که دسترسی ندارید از طرف آنها صدقه بدهید. (۲)

سؤال: اگر بعد از پخت مقداری نان، از نجاست خمیر مطلع شویم حکم آن چیست؟

جواب: در صورت یقین استفاده از آن جایز نیست. (۳)

سؤال: این جانب می دانم نان بعض نانوائی ها پاک

ص: ۶۷

۱- استفتائات، آیت الله بهجت، ج ۱، ص ۹۳، سؤال ۳۰۳.

۲- استفتای پیامکی آیت الله مکارم، ۱۳۹۵ / ۸ / ۱۵.

۳- استفتای پیامکی آیت الله مکارم، ۱۳۹۵ / ۸ / ۱۲.

نیست، وظیفه ام چیست؟

جواب: اگر نان تمام ناوایی هایی که شما به نجس بودن بعضی از آنها علم دارید، مورد ابتلای شما باشد؛ یعنی ممکن است از نان یکایک آنها، و لو به تناوب، مصرف کنید؛ در این صورت، باید از همه آنها اجتناب کنید. اما اگر یکایک آنها مورد ابتلای شما نیست و عادتاً ممکن نیست از نان همه آنها استفاده کنید؛ در این صورت، اجتناب لازم نیست. (۱)

ص: ۶۸

۱- جامع المسائل (فارسی)، آیت الله فاضل لنکرانی، ج ۲، ص ۸۳، سؤال ۹۰.

اشاره

هر صنفی از جامعه برای گزینش و انتخاب افراد خود معیارهایی دارد. نانوائیان نیز از این قاعده مستثنا نبوده و برای انتخاب کارگران و شاطران نانوائی، سعی می کنند افرادی را گزینش کنند که به اصول اخلاقی و دینی و نیز از تخصص کاری و تعهد برخوردار باشد. در این فصل شرایط کارگران نانوائی را بیان می کنیم:

۱. بهداشت فردی

اشاره

اهمیت نقش بهداشت در نانوائی ها به علت اهمیت نان در سفره مردم است. مکانیزه شدن نانوائی ها و عدم

ص: ۶۹

استفاده نیروی انسانی عاملی برای بیکاری عده ای از جوانان شده؛ اما از طرفی عدم دخالت دست در تخمیر و عدم چانه گیری، در بهداشتی شدن پخت نان بسیار تأثیرگذار بوده است. امروزه کثرت نانویان و استفاده از نیروی انسانی مستلزم نکات بهداشتی بیش تری است که باید رعایت شود. به عبارت دیگر؛ ارتباط دست با خمیر و کثیف شدن لباس به علت کار و تلاش، زمینه جذب میکروب را بیش تر می کند. بنابراین، کارگران باید قبل از درست کردن خمیر، دست ها را به خوبی شسته، ناخن ها و موهای دست را کوتاه کرده، برای پاکیزگی بیشتر باید از روپوش، سربند، ماسک دهنی (برای حفظ آلودگی هوای ناشی از ذرات آرد و گازهای حاصل از مواد سوختی)^(۱) نیز استفاده کنند. علاوه بر آن که از جارو کردن تنور با جاروی کثیف، به شدت باید پرهیز شود.

موارد مذکور نه تنها بر اصول بهداشتی مؤثر است، بلکه بر ایجاد نشاط فرد و دیگران نیز بسیار مؤثر است.

حضرت علی (علیه السلام) فرمود:

النَّظِيفُ مِنَ الثَّيَابِ يَذْهَبُ الْهَمَّ وَالْحَزْنَ؛^(۲) لباس پاکیزه غم و اندوه را می برد.

ص: ۷۰

۱- بهداشت حرفه ای در حرفه نانویان.

۲- الکافی، ج ۶، ص ۴۴۴.

علاوه بر آن که برای هر یک از سالن‌های نانوائی، سرویس‌های بهداشتی و انبار باید دمپایی‌های مخصوص به خود باشد.

آیین‌نامه مقرراتی نانوائیان

الف) کارکنان موظفند اصول بهداشت فردی (کوتاه بودن ناخن‌ها، موی سر و صورت و نظافت آنها، استحمام و...) را کاملاً رعایت نمایند.

ب) کارکنان باید ملبس به کلاه، روپوش و کفش مناسب و کاملاً تمیز و بهداشتی باشند.

ج) کارکنان موظف به داشتن صابون استحمام و حوله تمیز اختصاصی می‌باشند.

د) شست و شوی دست با مایع دستشویی قبل از شروع به کار الزامی است.

هـ) شست و شوی دست با مایع دستشویی بعد از رفتن به توالت الزامی است.

و) خروج کارکنان از محل کار با کفش و روپوش مخصوص نانوائی ممنوع می‌باشد.

ز) کارکنانی که با پخت سرو کار دارند، موظفند هر روز قبل از شروع و بعد از خاتمه کار استحمام نمایند. (۱)

ص: ۷۱

اشاره

در کارگاه های نانوائی موجود که با تنور و فر دوار کار می کنند، به دلیل این که گرما از طریق هدایت و تشعشع به خمیر منتقل می شود، شعله را محصور می کند و چشم کارگر نانوا (شاطر) از تشعشع مادون قرمز محفوظ می ماند و نهایتاً موجب پیشگیری از بروز بیماری شغلی آب مروارید می گردد. اما گرمای بیش از حد مجاز محیط کار و تعریق زیاد کارگران، به ویژه کارگر شاطر در فصل تابستان و ایستادن ممتد کارگر نانوا باعث بروز بیماری های شغلی واریس پا و ناراحتی ستون مهره ای خواهد شد (۱). بنابراین، برای حفظ سلامت جسم سزاوار است که افراد شاغل در واحدهای نانوائی یا کارگرهای نان فانتزی حداقل هر ماه یکبار تحت معاینات پزشکی قرار گیرند. (۲)

علاوه بر آن که کارکنان مبتلا- و مشکوک به بیماری های واگیردار، زخم های عفونی، پوستی و بیماری های روده ای، تا بهبودی کامل و تجویز مقامات بهداشتی نباید در محل

ص: ۷۲

۱- مقاله نان چیست و کدام نان بهتر است؟ مهندس محمدرضا علامه - <http://www.akairan.com/maghalat-persia/et-latoomoomi/۲۹۳۶.html>

۲- سایت باشگاه گندم، مصطفی پزشکی.

حضور داشته باشند. (۱)

آیین نامه مقرراتی نانویان

کلیه کارکنان موظفند کارت تندرستی معتبر (نصب در تابلو) در محل کار خود داشته باشند.

۳. سیگار نکشیدن

اشاره

متأسفانه در بعضی از نانوایی ها، شاهد سیگار کشیدن تعدادی از کارگران هستیم که حاکی از عدم تقید آنها به بهداشت فردی و جمعی در چنین محیطی است. استعمال سیگار در وقت چانه گیری خمیر، سبب می شود خاکستر سیگار در خمیر افتاده و سبب آلودگی خمیر و نان شود؛ علاوه بر آن که کشیدن سیگار، چون از جمله عوامل اضرار به نفس است، بعضی مراجع حکم به حرمت سیگار نیز داده اند. بنابراین، کارگران زحمت کش نانوایی ها به دلیل عدم رعایت بهداشت و نیز به جهت حرمت شرعی سیگار، باید از استعمال سیگار اجتناب کنند.

مسئله: خوردن یا نوشیدن چیزی که برای انسان ضرر مهمی دارد، حرام است، کشیدن سیگار و سایر انواع

ص: ۷۳

۱- وبلاگ تخصصی نان، شرایط فنی، بهداشتی واحدهای تولید نان، آرش طاهری.

دخانیات، مخصوصاً مواد مخدر مطلقاً حرام است، خواه به صورت تزریق یا دود کردن یا خوردن و یا به هر طریق دیگری بوده باشد و همچنین تولید، خرید و فروش و هرگونه کمک به انتشار آن، حرام است. (۱)

آیین نامه مقرراتی نانوابان

استعمال دخانیات در کلیه اماکن تغذیه اکیداً ممنوع می باشد.

۴. درک طلوعین و ذکر گفتن

یکی از توفیقاتی که کارگران نانوابی دارند، سحر خیزی و بیداری بین طلوعین است. ساعاتی که بسیاری از مردم پس از ادای فریضه صبح، به استراحت می پردازند، آنان مشغول کار و تلاش هستند. امام رضا (علیه السلام) در تفسیر آیه «فَالْمُقَسَّمَاتِ أَمْرًا» (۲) قَالَ الرَّضَا (علیه السلام) «فِي قَوْلِ اللَّهِ عَزَّ وَجَلَّ: فَالْمُقَسَّمَاتِ أَمْرًا؛ قَالَ: الْمَلَائِكَةُ تُقَسِّمُ أَرْزَاقَ بَنِي آدَمَ مَا بَيْنَ طُلُوعِ الْفَجْرِ إِلَى طُلُوعِ الشَّمْسِ فَمَنْ يَنَامُ فِيمَا بَيْنَهُمَا يَنَامُ عَنْ رِزْقِهِ» (من لا يحضره الفقيه، ج ۱، ص ۵۰۴).

۱- توضیح المسائل، آیت الله مکارم، ص ۴۴۰، مسأله ۲۲۶۲.

۲- ذاریات: ۴. فرمود: ملائکه الاهی رزق فرزندان آدم را بین طلوع فجر تا طلوع خورشید تقسیم می کنند هر کسی که در این وقت بخوابد، از رزقش محروم می شود.

زحمتکشان این صنف، در ساعتی که بسیاری از مردم در خوابند، از خوابی که بر چشمانشان سنگینی می کند چشم پوشیده، از جای برخاسته، به محل کار می روند تا با دست توانای خویش، یکی از نیازهای اساسی مردم را رفع و مردم را با نان تازه ای که از تنور در آمده، خرسند می کنند. آنها همه زحمات خویش را به کار می بندند تا نان خوبی را به دست مردم برسانند؛ اما اجرای فریضه نماز در محل کار و زبان به ذکر الاهی گشودن در وقت کار و بین الطلوعین، بر زیبایی کار، بهتر شدن نان و جذب مشتری، بسیار تأثیرگذار است. .

۵. به موقع آمدن (سر وقت پخت کردن)

اعلام زمان آغاز و پایان کار نانوايي و ساعت پخت نان، عاملی است که مردم را در خرید نان، خصوصاً در وقت صبح، هدفمند و دارای برنامه می کند. اگر کارگران در زمان ساعت کاری معین، در محل نانوايي حضور نداشته باشند، عامل اتلاف وقت بسیاری از مردم و محروم ماندن عده ای دیگر از خرید نان خواهند شد. به عبارت دیگر شغل عده ای

از قشرهای جامعه به گونه ای است که در همان ساعات اولیه صبح باید با سرویس اتوبوس به محل کار رفته و به ناچار صبحانه خود را در محل کار میل کنند. بنابراین، در همان ساعات اولیه پخت، نان را خریداری می کنند و به محل کار می روند. در این فرض اگر نانویان در ساعات تعیین شده به محل کار نیایند، این عده از مردم از این برکت الاهی - نان - محروم می مانند.

۶. شغل نانوایی و روزه در فصل تابستان

هر شغلی به اقتضای شرایط، دارای سختی هایی است. کار در نانوایی، همانند دیگر مشاغل سختی هایی مثل ایستادن زیاد، کم خوابی و تحمل گرمای زیاد در فصل تابستان را به همراه دارد. قرار گرفتن ماه مبارک رمضان در فصل تابستان بر تشنگی کارگران این شغل می افزاید. تعدادی از نانویان به صرف گرمی هوا و تشنگی از روزه گرفتن در ماه مبارک صرف نظر کرده و روزه نمی گیرند؛ در حالی که در متون روایی اهل بیت (علیهم السلام) تشنگی ناشی از روزه گرفتن مورد توجه قرار گرفته تا با تشنگی ماه رمضان به یاد تشنگی روز قیامت افتاده و سختی دنیا را بر سختی آخرت ترجیح دهند.

پیامبر اکرم (صلی الله علیه و آله و سلم) فرمود:

با گرسنگی و تشنگی ماه مبارک رمضان گرسنگی و تشنگی روز قیامت را به یاد آورید. (۱)

نانوایان می توانند ساعت پخت روز را در ماه رمضان به شب تبدیل کنند و در روز نانوایی را تعطیل نمایند تا شاطرها و همکارانشان بخاطر دیگران از ثواب روزه رمضان محروم نشده و کفاره روزه خواری به آنها واجب نشود.

سؤال: شاطر نانوایی به خاطر گرمای بیش از حد تنور روزه اش را می خورد و می گوید با این گرمای هوا و گرمای تنور نمی توانم روزه بگیرم و شاید در زمستان قضای روزه را بگیرد. آیا او مجاز است این کار را بکند؟ و هر فردی که این قبیل شغل ها را دارد می تواند در این فصل روزه نگیرد؟

جواب: عذر مزبور مجوز افطار نیست. (۲)

۷. خوردن نان بدون اجازه صاحب ملک

سؤال: آیا جایز است کارگران کارخانه ای دولتی که نان، شیرینی، خوراک و آشامیدنی تولید می کنند؛ در حال کار

ص: ۷۷

۱- قَالَ رَسُولُ اللَّهِ (صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَ آله وَ سَلَّمَ): «وَ اذْكُرُوا بِجُوعِكُمْ وَ عَطَشِكُمْ فِيهِ جُوعَ يَوْمِ الْقِيَامَةِ وَ عَطَشَهُ» (الأمالي، المجلس العشرون، ص ۹۳).

۲- استفتائات امام خمینی، ج ۱، ص ۳۱۹، سؤال ۴۹.

با اجازه مدیر کارخانه از مواد غذایی کارخانه که صاحب اصلی آن بیت المال مسلمین است، بخورند؟

جواب: بستگی به مقررات کارخانه دارد. (۱)

۸. خواندن نماز اول وقت به صورت نوبتی

ابن عباس مشاهده کرد که حضرت علی (علیه السلام) گاهی در وسط جنگ به آسمان نگاه می کند و در انتظار زوال خورشید است! از حضرت (علیه السلام)، علت این کار را پرسید. حضرت (علیه السلام) فرمود: برای این که نماز اول وقت از دستم نرود. گفت: آیا الان وقت نماز است، در حالی که جنگ ما را به خود مشغول کرده است؟! حضرت (علیه السلام) فرمود: اگر این گونه باشد که از نماز غافل شویم، پس برای چه چیز با آنها جهاد می کنیم؟! مقاتله ما برای اقامه نماز است. (۲)

اگرچه خواندن نماز اول وقت برای کارگران ناوایی ها، به علت انتظار مردم برای گرفتن نان مشکل است؛ اگر خواندن نماز اول وقت به صورت نوبتی میان کارگران انجام شود، می توان این تکلیف الهی را در وقت خودش انجام داد. امام صادق (علیه السلام) فرمود:

ص: ۷۸

۱- همان، ج ۳، ص ۵۰۲، سؤال ۶۲.

۲- کشف الیقین فی فضائل امیر المؤمنین (علیه السلام)، ص ۱۲۱.

شیعیان ما را در اوقات نماز امتحان کنید که چگونه بر اجرای آن محافظت می کنند. (۱)

البته چون کارگران از صاحب کار حقوق دریافت می کنند و اجیر دیگران هستند و خواندن نماز اول وقت مستحب بوده و مستلزم تعطیل کردن چند دقیقه ای است لذا باید از صاحب کار خود کسب اجازه نمایند.

۹. حقوق کارگران

بر اساس آموزه های قرآن کریم، خداوند عده ای را در امور اقتصادی بر بعضی برتری داده تا کسانی که دارای تمکن مالی بیشتری هستند افراد دیگر را به خدمت گرفته و با همکاری و تعاون در برپایی نظام جامعه کوشا باشند:

«نَحْنُ قَسَمْنَا بَيْنَهُمْ مَعِيشَتَهُمْ فِي الْحَيَاةِ الدُّنْيَا وَرَفَعْنَا بَعْضَهُمْ فَوْقَ بَعْضٍ دَرَجَاتٍ لِيَتَّخِذَ بَعْضُهُمْ بَعْضًا سُخْرِيًّا» (۲) ما در زندگی دنیا معیشت آنان را میانشان تقسیم کرده ایم، و برخی را از جهت درجات [فکری و مادی] بر برخی برتری داده ایم تا برخی از

ص: ۷۹

۱- جَعْفَرِ بْنِ مُحَمَّدٍ (عليهما السلام) قَالَ: «امْتَحِنُوا شَيْعَتَنَا عِنْدَ ثَلَاثٍ - عِنْدَ مَوَاقِيتِ الصَّلَاةِ كَيْفَ مُحَافَظَتُهُمْ عَلَيْهَا» (وسائل الشیعه، ج ۴، ص ۱۱۲).

۲- زخرف: ۳۲.

آنان، برخی دیگر را [در امر معیشت و سایر امور] به خدمت گیرند.

کار و پرداخت حقوق از جمله دستورات اسلامی برای رشد و شکوفایی نظام اسلامی به شمار می رود. در روایات متعدد از تعیین حقوق قبل از انجام دادن کار و نیز پرداخت کامل آن پس از انجام دادن کار بسیار تأکید شده است. امام صادق (علیه السلام) فرمود:

هر کس به خدا و روز واپسین ایمان دارد، اجیری را به کار نگمارد؛ مگر این که اجرتش را به وی بگوید. (۱)

در روایت دیگری پیامبر اکرم (صلی الله علیه و آله و سلم) فرمود:

یکی از گروه هایی که در قیامت من از آنها شکایت می کنم، شخصی است که اجیری را به کار گمارد و از وی به طور کامل کار بکشد؛ ولی اجرتش را نپردازد. (۲)

متأسفانه بعضی کارفرمایان برای این که مبلغ کمتری بپردازند، به سراغ کارگرهای ارزان قیمت می روند کارگرانی که طبیعتاً در پخت نان مهارت چندانی ندارند و از سوی دیگر چون توقعاتشان کم تر است، دیگر به پرداخت حق

ص: ۸۰

۱- منابع فقه شیعه (ترجمه جامع احادیث الشیعه)، ج ۲۴، ص ۷۵.

۲- همان، ص ۸۵.

بیمه و هزینه های مشابه توجه نمی شود. (۱) استفاده از این دسته کارگران برای سود بیش تر نه تنها به ضایع شدن حقوق کارگران منجر می شود، بلکه استفاده از این کارگران ناآزموده، ضایع شدن نان را نیز به دنبال دارد.

۱۰. خطرهای احتمالی در نانوایی ها

الف) نانوایی هایی که از سیستم برق و یا مواد سوختی برای روشن کردن دستگاه و یا تنور استفاده می کنند، باید هنگام روشن کردن تنور، از برق گرفتگی و آتش سوزی احتمالی، مثل نشت گاز از مشعل های دستگاه پخت نانوایی و انفجار به علت تجمع گاز در محیط کوره (۲) مراقب باشند بنابراین، وجود دستگاه اطفای حریق برای مقابله با حریق مانند کپسول های گاز و یا موله کف و یا پودرهای ضد حریق ضروری است که در این مواقع باید از آنها استفاده گردد. از طرفی جعبه کمک های اولیه باید حتما دارای دارو و وسایل کمک های اولیه، به منظور جلوگیری از توسعه سوختگی و بریدگی باشد. (۳)

ص: ۸۱

۱- مجله الکترونیکی، نان همه زندگی، مرتضی جلالی فخر، <http://vista.ir/article/222842>

۲- بهداشت حرفه ای در حرفه نانوایان.

۳- مشخصات واحدهای نانوایی، نادر کریمی.

ب) حوادث مکانیکی ناشی از دستگاه ها و ابزار کار، مثل برخورد پارو به مشتری و یا همکار، گیر کردن دست در خمیر گیرها نیز؛ (۱) از جمله نکاتی است که باید نسبت به آنها دقت شود.

ص: ۸۲

۱- بهداشت حرفه ای در حرفه نانوایان.

اشاره

در این بخش، به احکام مختلف فروش نان، فروش آرد یارانه ای، افزودنی های مجاز، سوء استفاده در کنترل برق و گاز و غیره اشاره می شود:

۱. فروش نان به صورت کیلویی و عددی

پس از پخت نان و بیرون آوردن نان از تنور، یکی از کارگران که مسئولیت فروش نان را بر عهده دارد، نان را با رعایت نوبت بین مشتریان تقسیم می کند. در بعضی مناطق نان به صورت کیلویی و در بعضی دیگر، آن را به صورت عددی می فروشند. البته نوع دستگاه های پخت نان در فروش این شیوه ها دخیل است؛ اما معیار اصلی در شیوه فروش، عرف

متعارف جامعه است که اگر به صورت کیلویی مرسوم است باید به صورت کیلویی و اگر فروش عددی مرسوم است، باید به صورت عددی به فروش برسانند.

سؤال: خرید نان از نانویی که به صورت عددی می فروشند، جایز است یا باید وزن شود؟

جواب: اگر فروش نان به صورت عددی متعارف باشد، اشکالی ندارد. (۱)

۲. تبلیغ نانویی با آویزان کردن نان

آویزان کردن نان در بیرون مغازه، به عنوان تبلیغ یکی از موارد اسراف به شمار می آید. بهتر است با زدن پلاکارد (بنر) به تبلیغ نانویی اقدام شود. امام صادق (علیه السلام) در بیان مصادیق اسراف فرمود:

کسی که باقیمانده ظرف آب را بر زمین بریزد، و لباس آبروداری [= تشریفاتی] خود را هنگام کار بپوشد، و یا دانه خرما را به دور اندازد، سادهترین نوع اسراف را مرتکب شده است. (۲)

ص: ۸۴

۱- استفتائات جدید، آیت الله میرزا جواد تبریزی، ج ۱، ص ۲۳۵، سؤال ۱۱۱۸؛ استفتائات، آیت الله بهجت، ج ۳، ص ۲۵۳، سؤال ۴۲۰۶ و جامع المسائل (فارسی)، آیت الله فاضل لنکرانی، ج ۱، ص ۲۶۵، سوال ۱۰۶۶.

۲- أَبِي عَبْدِ اللَّهِ (عليه السلام) قَالَ: «أَذْنَى الْإِسْرَافِ هِرَاقَةُ فَضْلِ الْإِنَاءِ وَ ائْتِدَالُ ثَوْبِ الصُّونِ وَ إِقْضَاءُ النَّوَى» (الكافي، ج ۶، ص ۴۶۰).

طبق حدیث شریف اگر دور انداختن هسته خرما اسراف به شمار می رود، آویزان کردن نان برای تبلیغ نیز قطعاً از موارد اسراف به شمار می آید.

۳. فروش آرد یارانه ای (دولتی) به مردم

آوردهایی که نانوایان از آن استفاده می کنند، از دو دسته دولتی و آزاد تشکیل می شود. آوردهای دولتی به آوردهایی گفته می شود که دولت با قیمت پایین تری به نانوایان می دهد تا نانوایان با سهمیه معینی از پخت نان و قیمت کمتر به مشتریان عرضه کنند؛ اما نانوایانی که از آرد آزاد استفاده می کنند، آن را به صورت آزاد به هر مقداری که نیاز داشته باشند، خریداری می کنند. قیمت نانی که از آرد آزاد تهیه شده از نانی که با آرد دولتی تهیه شده، بیش تر است. و مقدار سهمیه آنان نیز به اعتبار عرضه و تقاضا است هر مقدار که تقاضا بیش تر باشد فروش آن نیز بیش تر خواهد بود.

مقدار آردی که دولت به صورت یارانه به نانوایان می دهد، از حقوق مردم و بیت المال مسلمین است. لذا نانوایان باید در تصرف و استفاده از آرد سهمیه ای دقت کرده و نباید این نوع از آرد را به صورت آزاد فروخته تا سود بیش تر را با سختی کمتری به دست آورند.

امیرالمؤمنین (علیه السلام) به یکی از کارگزاران خویش فرمود:

ص: ۸۵

کسی که امانت را سبک شمارد و به آن خیانت ورزد، خود را در دنیا به ذلت و خواری انداخته، و در آخرت خوارتر و رسواتر خواهد بود. بزرگترین خیانت، خیانت به ملت است. (۱) نیز بزرگترین فریب و ناخالصی، حيله گری مدیران با جامعه اسلامی است.

سؤال: آیا فروش آرد یارانه ای که از طرف دولت به نانوايي ها داده می شود، جایز است؟

جواب: اگر نانوا از طرف دولت مجازدر فروش آرد نباشد، جایز نیست آن را بفروشد و خرید آن هم توسط مردم جایز نمی باشد.

(۲)

سؤال: یکی از سهمیه داران شهر ما (نانوایان) دو کیسه آرد از سهمیه نانوايي را به همان قیمتی که دولت به او داده بود، به ما داد و ما آنها را به نان تبدیل کردیم. آیا این کار از نظر شرعی درست است یا نه؟

جواب: آردی را که نانوا داده اگر مازاد بر مصرف مشتریان خودش بوده و شما آن را برای مصرف خودتان نان کردید،

ص: ۸۶

۱- امام علی (علیه السلام) فرمود: «مَنْ اسْتَهَانَ بِالْأَمَانَةِ وَ رَتَعَ فِي الْخِيَانَةِ وَ لَمْ يَنْزَهُ نَفْسَهُ وَ دِينَهُ عَنْهَا فَقَدْ أَحَلَّ بِنَفْسِهِ الذُّلَّ وَ الْخِزْيَ فِي الدُّنْيَا وَ هُوَ فِي الْأَخْرَةِ أَدْلُ وَ أَخْزَى وَ إِنَّ أَعْظَمَ الْخِيَانَةِ خِيَانَةُ الْأُمَّةِ وَ أَفْظَعَ الْغِشِّ غِشُّ الْأَيْمَةِ» (نهج البلاغه، نامه ۲۶).

۲- أجوبه الاستفتاءات، (فارسی)، آیت الله خامنه ای، ص ۴۸۴، سؤال ۱۹۷۸.

۴. خرید محدود آرد یارانه

سؤال: اگر برای حلوا درست کردن مثلاً ۳ کیلو آرد از نانوائی بخریم، آیا اشکال دارد؟

جواب: اگر آرد را دولت به نانوا فروخته و شرط کرده که آن را نان کند و به مردم بدهد؛ بر نانوا فروختن آن جایز نیست و مردم هم نباید آرد را از نانوا بخرند. (۲)

۵. رعایت حقوق دیگران در نظم صفوف؛ عمدتاً و سهواً

اشاره

عدم رعایت حق مردم در صفوف نان، یکی از مصادیق حقوق الناس است. متأسفانه این تضييع حق در صفوفی که افراد آن را کودکان تشکیل می دهند، بیشتر است. سرعت بخشیدن به کار دوستان و بستگان که تازه به صفوف نانوائی رسیده اند بر انتظار طولانی دیگران ترجیح داده می شود. این تضييع حقوق، نانوا را با مشکل اخلاقی مواجه می کند؛ چرا که از حقوق دیگران چشم پوشی کرده است.

حضرت علی (علیه السلام) فرمود:

ص: ۸۷

۱- استفتانات جدید، آیت الله میرزا جواد آقا تبریزی، ج ۲، سؤال ۱۰۸۵ ص ۲۴۳.

۲- جامع الأحكام، آیت الله صافی گلپایگانی، ج ۲، سؤال ۱۵۷۱، ص ۱۲۲.

أَمَّا الذَّنْبُ الَّذِي لَا يَغْفَرُ فَمَظَالِمُ الْعِبَادِ بَعْضُهُمْ لِبَعْضٍ؛ أَمَا گناهی که بخشیده نمی شود؛ ظلم کردن بعضی از بندگان نسبت به بعضی دیگر است. (۱)

استفتا

سؤال: در بسیاری از مکان های شلوغ که به کارها، صنفی و نوبتی رسیدگی می شود، مثل نانوائی ها و بانک ها؛ اگر فردی بدون رعایت حق و نوبت دیگران کار خود را مقدم نماید، شرعاً عمل حرامی مرتکب شده است؟ اگر نانوا یا متصدی آن امر، بدون نوبت کار کسی را مقدم بنماید، آیا او عمل حرامی مرتکب گردیده است؟

جواب: تضييع حقوق شرعی دیگران به هر گونه ای که باشد، جایز نیست و ملازمه ای با نوبت ندارد. (۲)

۶. تغییر دادن گونی های آرد دولتی با آرد آزاد

اشاره

در حال حاضر، تفاوت آردهای دولتی با آردهای آزاد در رنگ گونی آردها است. آردهای دولتی را با گونی های زرد رنگ و آردهای آزاد را با رنگ آبی به نانوائیان می دهند.

در جامعه امروزی واسطه ها بیشترین سود را با کم ترین

ص: ۸۸

۱- الکافی، ج ۲، ص ۴۴۳

۲- استفتائات، آیت الله بهجت ج ۴، سؤال ۵۸۴۵، ص ۳۶۲.

زحمت به دست می آورند. اگرچه یک تجارت خوب و مناسب بر عهده همین واسطه هاست؛ اما عملکرد منفی بعضی از این واسطه ها سبب شده تا جامعه به آنها نگاه منفی داشته باشند. این دسته افراد سود جود برای کسب منافع مادی بیشتر، دیانت خویش را در معرض انحراف قرار می دهند؛ حضرت امیر(علیه السلام) فرمود؛

ضرری که از این راه به آنها می رسد، از سودی که نصیبشان خواهد شد، بیش تر است. (۱)

متأسفانه در صنف نانوایان، عده ای از واسطه ها از بازار پر رونق آردهای دولتی و آزاد بسیار سود جسته و آردهای دولتی را از بعضی نانوایان به قیمت مناسب خریداری می کنند و پس از تغییر دادن رنگ گونی ها، آن را به قیمت آزاد و سبوس دار به دیگر نانوایان می فروشند.

حکم فقهی

در صورتی که خریدار یا فروشنده تقلب کند و مال خود را بهتر از آنچه هست نشان دهد، می تواند معامله را فسخ

ص: ۸۹

۱- قَالَ عَلِي (عليه السلام) «لَا يَتْرُكُ النَّاسُ شَيْئاً مِنْ أَمْرِ دِينِهِمْ لِاسْتِصْلَاحِ دُنْيَاهُمْ إِلَّا فَتَحَ اللَّهُ عَلَيْهِمْ مَا هُوَ أَضْرُّ مِنْهُ؛ مردم چیزی از برنامه دینشان را برای بهبود دنیایشان ترک نمی کنند، مگر آن که خداوند زیان بارتر از آن را در کف دستشان می نهد.» (نهج البلاغه، حکمت ۱۰۶).

۷. دست کاری در کنتور گاز

بالا بودن هزینه های برق، گاز و کاهش سود نان، بهانه ای شده تا بعضی نانوایان برای منفعت بیشتر به استفاده ناصحیح از کنتورهای برق و گاز روی آورند. از آن جا که آب، برق و گاز از بیت المال بوده و همه مردم در استفاده از آن شریک هستند؛ سود جویی و بهره برداری ناصحیح عده ای دیگر، خلاف شرع و قانون می باشد. امیرمؤمنان (علیه السلام) در استفاده ناصحیح بیت المال به خداوند منان پناه می برد و مردم را از شعله های آتشی که زبانه های آن را غضب الاهی روشن کرده است، هشدار می دهد:

به خدا قسم اگر شب را به بیداری به روی خار سعدان به روز آرم، و با قرار داشتن غلها و بندها به بدنم روی زمین کشیده شوم، پیش من محبوب تر است از این که خدا و رسولش را در قیامت ملاقات کنم، در حالی که به بعضی از مردم ستم نموده، و چیزی از مال بیارزش دنیا غصب کرده باشم. به خدا قسم عقیل را در اوج فقر دیدم که یک من گندم از بیت المال شما را از من درخواست داشت، و کود کانش را از پریشانی

ص: ۹۰

فقر با موهای غبار آلود و رنگ های تیره دیده گویی صورتشان را با نیل سیاه کرده بودند.

عقیل به درخواستش اصرار و سخنش را تکرار می کرد و من به گفتارش توجه می کردم، و او خیال می کرد که دینم را به او فروخته، و از راه و روشم دست برداشته و به خواسته اش تن می دهم. در این اثنا آهن پاره ای را گداخته و به بدن او نزدیک کردم تا مایه عبرتش شود. ناگهان چون بیمار از حرارت آن آهن پاره ناله زد، و نزدیک بود از آن آهن گداخته بسوزد. به او گفتم: مادران داغدار بر تو بگریند، ای عقیل! آیا تو در برابر آهن پاره ای که انسانی آن را به شوخی و بازی بر افروخته ناله میزنی؛ ولی مرا به جانب آتشی که خداوند قهار به جهت خشم خود افروخته است؛ می کشانی؟! آیا تو از این درد اندک ناله بزنی، و من از آتش سوزنده جهنم ناله نزنم؟! (۱)

سؤال: در برخی مناطق گرم کشور ساکنان به استفاده از کولر گازی مجبور هستند که هزینه برق مصرفی آن بسیار زیاد و پرداخت این هزینه برای اغلب ساکنان این شهرها دشوار است. آیا این افراد می توانند برای رفع نیازهای ضروری خود به دست کاری در کنتور برق یا استفاده از انشعاب غیر

ص: ۹۱

مجاز اقدام کنند؟

جواب: از قوانین و مقررات حکومت اسلامی تخلف نکنند. (۱)

سؤال: کنتور آب نداریم و از آب شهری استفاده می نمایم؛ حکم چگونه است؟

جواب: چنانچه مضطر باشید باید سازمان آب را راضی کنید؛ در غیر این صورت، خلاف مقررات است و باید ترک گردد.

(۲)

۸. پول خرد (مانده پول)

اشاره

قرآن کریم درباره حقوق مردم با تأکید خاصی سخن گفته است؛ حقوقی که در روز قیامت جز با رضایت صاحب حق عفو و گذشتی در آن نیست. خواه این حق در امور کلی و زیاد باشد و یا در امور جزئی و بی ارزشی که قرآن با واژه «خردل» از آن یاد می کند:

«وَنَضَعُ الْمَوَازِينَ الْقِسْطَ لِيَوْمِ الْقِيَامَةِ فَلَا تُظْلَمُ نَفْسٌ شَيْئًا وَإِنْ كَانَ مِثْقَالَ حَبَّةٍ مِنْ خَرْدَلٍ أَتَيْنَا

ص: ۹۲

۱- سایت آیت الله مکارم، قوانین دولتی، سؤال ۸=۰ <http://portal.anhar.ir/node/۱۶۵۴۷gsc.tab>

۲- استفتائات جدید، آیت الله میرزا جواد آقا تبریزی؛ ج ۲، ص ۳۰۷، سؤال ۱۲۷۶

بِهَا وَ كَفَىٰ بِنَا حَاسِبِينَ» (۱) ما ترازوهای عدل را در روز قیامت برپا می‌کنیم. پس به هیچ کس کمترین ستمی نمی‌شود و اگر [کارهای نیک و بد] به مقدار سنگینی یک دانه خردل باشد، ما آن را حاضر می‌کنیم؛ و کافی است که ما حساب‌کننده باشیم.

متأسفانه از جمله سنت‌های نادرستی که بر اثر کثرت تکرار، قبح آن از بین رفته، عدم پرداخت پول خرد - مابقی حق مشتری - به مشتری است. بعضی نانوایان در پرداخت حقوق کامل مشتریان کوتاهی کرده و به بهانه کم‌ارزشی و یا نداشتن پول خرد از پرداخت آن به مشتری صرف نظر می‌کنند؛ در حالی که در اخذ حق خود، از کمترین مبلغ هم صرف نظر نکرده و حتی در صورتی که مشتری پول خرد نداشته باشد؛ مشتری را بدهکار خود می‌دانند که باید بدهی اش را برگرداند.

اگرچه نداشتن پول خرد یکی از عوامل عدم پرداخت مابقی پول به مشتری به شمار می‌رود؛ نانوایان می‌توانند با تقسیم کردن یک عدد نان و پرداخت مقداری از آن به جای پول خرد، حق مشتری را به صورت کامل ادا کنند و در صورت انجام ندادن چنین کاری، از مشتری عذر خواهی

ص: ۹۳

کرده تا در نوبت بعدی حق وی را به طور کامل ادا کنند.

سؤال: از ناوایی ۱۵ عدد نان می گیریم، از هر ۱۵ عدد نان، $\frac{2}{5}$ تومان باقی می ماند که ناوا این پول باقیمانده را به ما نمی دهد. مسلم است که بعد از ۴۰ دفعه، $\frac{2}{5}$ تومان به صد تومان افزایش می یابد. آیا می توان مثلاً یک بار، ۱۵ عدد نان از او بگیریم و بگوییم طلبت باشد و آن را برای خود به حساب آن صد تومان بگذاریم؟

جواب: چنانچه در هر دفعه که نان می گرفتید، باقیمانده پول را مطالبه می کردید و فروشنده نان از دادن باقیمانده پول عذر می خواست و شما هم اعراض نکرده اید؛ در این صورت، می توانید به مقدار پول های باقی مانده از نان آن ناوایی بگیرید.

(۱)

توصیه ها

۱. همه کسانی که برای خرید نان وارد ناوایی می شوند - در صورت شلوغ بودن - باید مقداری از زمان را در صف ناوایی در انتظار بمانند. از آن جا که گاه این انتظار به طول می انجامد، ناوایی ها می توانند با نصب قفس های مناسب و قرار دادن چند کتاب در آنها

ص: ۹۴

۱- استفتائات جدید، آیت الله میرزا جواد تبریزی، ج ۲، ص ۲۷۰، سؤال ۱۱۶۲.

زمینه ای فراهم کنند تا مردم از این دقایق و انتظارات استفاده کرده، اطلاعات دینی و عمومی خود را افزایش دهند.

۲. نصب تابلو، یا برگه و نوشتن نحوه نگهداری نان و کیفیت استفاده از آن؛ هزینه چندانی ندارد؛ اما در ضایع نشدن نان و عدم اسراف آن بسیار تأثیر گذار است لذا سزاوار است نانوایان با نوشتن شیوه نگهداری نان و کیفیت استفاده از آن در محل نانوایی، آگاهی های مردم را افزایش داده و از اتلاف نان جلوگیری کنند.

۳. رشد جامعه در گرو همکاری و همدلی مسئولان با مردم است. عملکرد مسئولان بر صداقت کارگزاران بسیار تأثیر گذار است. اگر مدیریت ضعیف و یا بر پایه منفعت طلبی و انحصارجویی مبتنی باشد، مدیر نه تنها به خود ظلم کرده، بلکه در به انحراف کشاندن زیردستان نیز جرأت بخشیده است. با توجه به مصاحبه هایی که با بعضی نانوایان انجام شده، چالش ها و راه حل های این صنف را در چند تذکر اشاره می کنیم:

در هر محله ای، به تعداد سکونت افراد در آن محل، نانوایی وجود دارد که اگر در یک محل پانصد خانوار وجود داشته باشد و هر یک از نانوایان به تعداد فروش مثلاً ده گونی

آرد در شبانه روز، معیشت شخصی خود را اندازه گیری کرده باشند؛ اجازه پروانه کسب نانوائی دیگر در همان محل، توسط اتحادیه نه تنها عامل به هم خوردگی معیشت این افراد می شود، بلکه چه بسا عامل به انحراف کشیده شدن بعضی دیگر از نانویان، مثل فروش آرد دولتی به قیمت آزاد و حتی عامل حذف بعضی از نانویان دیگر می شود. بنابراین، رعایت دقت در اجازه پروانه کسب از جمله نکات مهم در این امر می باشد و این بررسی مستلزم مدیریت صحیح اتحادیه ها و در گرو همدلی مسئولان و مردم و مسئولان و اصناف می باشد.

۴. در فصل تابستان و با افزایش حرارتی که با روشن بودن دستگاه به وجود می آید، گرمای محیط نانوائی دو چندان شده و استفاده از دستگاه های خنک کننده قوی تر برای راحتی کارگران نانوائی کاملاً ضروری است. اما افزایش هزینه های برق و کاهش سود نانوائی مانع استفاده از چنین دستگاه های خنک کننده است. لذا مسئولان باید با در نظر گرفتن این مسئله بر کاهش هزینه های برق در فصل تابستان چاره اندیشی کرده تا عوامل راحتی برای کارگران جامعه اسلامی را فراهم کنند.

بخش چهارم: احکام مصرف کنندگان نان

اشاره

ص: ۹۷

اشاره

کیفیت مصرف نان، همانند کیفیت پخت نان، بر ضایع نشدن نان بسیار مؤثر است. مصرف نان تنها در خوردن آن استعمال نمی شود، بلکه در مقدار خرید و شیوه نگهداری نان نیز شامل می شود. عدم استفاده صحیح از نان و نداشتن الگوی مصرف، آسیب جدی برای مردم فراهم کرده است. به عنوان مثال: اگر تعداد خانوار ایرانی را ۱۵ میلیون خانوار در نظر بگیریم و هر خانواری، روزانه یک عدد نان با قیمت متوسط ۲۰۰ تومان - به علت بی کیفیت بودن نان، خرید اضافی و یا عدم نگهداری مناسب- دور بریزند؛ رقم این دور ریز نان، سه میلیارد تومان خواهد بود که

بسیار قابل توجه است:

میزان ضایعات نان به دلیل کیفیت نامناسب در کل کشور، سالیانه دو میلیون تن است. به هر حال طبق آمار و ارقام موجود، ضایعات نان در کشور ما رقمی بسیار بالا- را به خود اختصاص داده است و نمایانگر از بین رفتن منابع عظیم آب و خاک و نیروی انسانی و گندم و بودجه ارزی مملکت است. (۱)

به طور کلی در ایجاد ضایعات نان، مردم ۲۰ درصد، نانوایان ۳۰ درصد و آرد مصرفی ۵۰ درصد تاثیر گذارند. (۲)

بنابر این، اگر مصرف کنندگان از بایدها و نبایدهای مصرف نان، آگاهی یابند، از میزان اتلاف و هدر رفتن نان جلوگیری می شود. در این بخش به مهمترین بایدها و نبایدهای مصرف نان اشاره می شود:

۱. فریز کردن نان

یکی از بایسته های نگهداری و مصرف نان، قرار دادن نان در فریزر است. ماندگاری زیاد و عدم افت کیفیت

ص: ۱۰۰

۱- سایت اطلاعات عمومی، دانستی ها، ۱۳۹۲/۰۶/۰۷، مقاله نان چیست و تاریخچه نان، محمدرضا علامه.

۲- همان.

نان در فریزر، از جمله عواملی است که بر نگهداری نان در یخچال و فضای باز ارجحیت دارد.

بررسی های انجام شده نشان می دهند محصولاتی مانند انواع نان در شرایط محیطی و درجه حرارت خنک آشپزخانه (دمای بین ۲۱ تا ۳۵ درجه سانتی گراد که بهترین محدوده دمایی برای ذخیره نان می باشد؛ می توانند برای مدت کوتاه و مناسب (۲ تا ۳ روز) نگهداری شوند و این در حالی است که نگهداری در شرایط یخچال (در محیط سردتر از معمول) به بیات شدن سریعتر محصول کمک خواهد نمود. تجربه و تحقیق نشان داده است که نگهداری در فریزر، مناسب ترین روش برای نگهداری فرآورده های نانوايي می باشد. قاعده کلی این است که اگر محصولات قابل فریز شدن، مانند نان هر چه سریع تر در فریزر قرار گیرند، میزان کاهش کیفیت و آسیب دیدن محصول کمتر بوده و حداکثر تا ۳ ماه قابل نگهداری خواهند بود. برای نگهداری نان در فریزر لازم است نان خریداری شده کاملاً خنک شود؛ به قطعات کوچک و مناسب تقسیم گردد و پس از قرار دادن در کیسه های پلاستیکی مناسب در حداقل زمان ممکن به فریزر انتقال یابد. برای مصرف نیز مقدار مورد نیاز را از بسته خارج کنید و برای خروج

ص: ۱۰۱

از حالت انجماد، چنانچه در بسته پلاستیکی و در محیط اتاق یا آشپزخانه قرار دهید، بهتر است. (۱)

۲. بعد از گذاشتن نان در سفره، منتظر چیز دیگر نشدن

اشاره

حضرت علی (علیه السلام) فرمود:

نان را اکران کنید؛ چرا که خدای تبارک و تعالی برکات آسمان را بر نان نازل فرمود. از حضرت (علیه السلام) سؤال شد که اکران نان چیست؟ حضرت (علیه السلام) فرمود: این که هر وقت نان حاضر شد؛ منتظر چیز دیگری نباشید؛ اَکْرَمُوا الْخُبْزَ فَإِنَّ اللَّهَ تَبَارَكَ وَتَعَالَى أَنْزَلَ لَهُ بَرَكَاتِ السَّمَاءِ قِيلَ وَ مَا إِكْرَامُهُ قَالَ إِذَا حَضَرَ لَمْ يُنْتَظَرِ بِهِ غَيْرُهُ. (۲)

حکم فقهی

مکروه است بعد از گذاشتن نان در سفره، منتظر چیز دیگری باشید. (۳)

۳. آغاز غذا با نان

قَالَ رَسُولُ اللَّهِ (صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَآلِهِ وَسَلَّمَ): إِذَا أُوتِيتُمْ بِالْخُبْزِ وَ اللَّحْمِ فَابْدَءُوا

ص: ۱۰۲

۱- شرایط نگهداری نان در فریزر، سایت سلامت نیوز.

۲- مستدرک الوسائل و مستنبط المسائل، ج ۱۶، ح ۱۹۹۵۶، ص ۳۰۳.

۳- توضیح المسائل، امام خمینی، ص ۵۵۷، مسئله ۲۵۰۷.

بِالْحُبْزِ فَسِدُّوا بِهِ خِلَالَ الْجُوعِ ثُمَّ كُلُوا اللَّحْمَ؛^(۱) هر گاه نان و گوشت برای شما آورده شده، اول با نان شروع به خوردن کرده، سپس گوشت را میل کنید.

۴. کوچک برداشتن چانه خمیر

پیامبر اکرم (صلی الله علیه و آله وسلم) فرمود:

صَغَّرُوا رُغْمَانَكُمْ فَإِنَّ مَعَ كُلِّ رَغِيفٍ بَرَكَةٌ^(۲) چانه های خمیر را کوچک درست کنید که در هر چانه خمیر برکتی است. [و بهره برداری از نان بیش تر می شود].

۵. خوردن خرده های نان

پیامبر اکرم (صلی الله علیه و آله وسلم) فرمود:

مَنْ وَجَدَ كِسِيرَةً أَوْ تَمْرَةً فَانْكَلَهَا لَمْ يُفَارِقْ جَوْفَهُ حَتَّى يَغْفِرَ اللَّهُ لَهُ؛^(۳) هر که تکه ای از نان یا خرما بیابد و آن را بخورد، از درونش جدا نشود تا خدایش بیامرزد.

امیر مؤمنان (علیه السلام) فرمود:

بخورید آنچه را از سفره غذا میریزد؛ زیرا آن، به اذن خداوند وسیله شفا از هر درد و بیماری است؛ برای

ص: ۱۰۳

۱- الکافی، ج ۶، ص ۳۰۳.

۲- همان.

۳- الأمالی، ص ۲۹۹.

کسی که به قصد شفا یافتن بخورد. (۱)

متأسفانه در جامعه امروز، به دلیل عدم آگاهی و عدم تقید بسیاری از مردم به این دستورها، نان به راحتی، دور ریخته می شود. حضرت علی (علیه السلام) در بیان مواردی که به فقر، منجر می شود، به بی اعتنایی به تکه های نان اشاره کرده، می فرماید:

عَشْرُونَ خَصْلَةً تُورِثُ الْفَقْرَ... إِهَانَةُ الْكِسْرَةِ مِنَ الْخُبْزِ... (۲) بیست خصلت فقر می آورند... [یکی از آنها] بی اعتنایی کردن به تکه نان است.

همچنین از آن حضرت (علیه السلام) روایت شده است:

«خوردن خرده های درون سفره، فقر را می برد و فرزند را زیاد کند و درد ذات الجنب را بزدايد. هر که تکه نانی یابد و بخورد، یک حسنه دارد و اگر آلوده باشد و آن را بشوید و بخورد هفتاد حسنه دارد. (۳)

۶. برداشتن نان از زمین

در گذشته، بزرگ ترها به فرزندان می آموختند که اگر

ص: ۱۰۴

۱- أَمِيرُ الْمُؤْمِنِينَ (عَلِيهِ السَّلَام) «كَلُوا مِمَّا يَسْقُطُ مِنَ الْخَوَانِ فَإِنَّهُ شِفَاءٌ مِنْ كُلِّ دَاءٍ يَأْذِنُ اللَّهُ عَزَّ وَجَلَّ لِمَنْ أَرَادَ أَنْ يَشْتَفِيَ بِهِ» (الكافي، ص ۲۹۹ - ۳۰۰).

۲- جامع الأخبار، ص ۱۲۴.

۳- همان.

ریزه های نان را در مسیر راه دیدند، آن را برداشته و برای احترام نان را در کناری بگذارند تا پایمال نشود.

امیر المؤمنین (علیه السلام) فرمود:

هر کس تکه نانی را که در مسیری افتاده است، بردارد و پاک کند و سپس آن را در سوراخ دیواری قرار دهد؛ خدای متعال برای وی حسنه ای را می نویسد و هر حسنه ای ده برابر پاداش دارد. پس اگر آن تکه نان را بخورد، خدای متعال دو برابر حسنه به وی پاداش می دهد. (۱)

۷. صدقه دادن

یکی از آداب صحیح استفاده از نان صدقه دادن نان به فقرا و نیازمندان است که این نکته در سنت های ائمه اطهار (علیهم السلام) ریشه دارد. پیامبر اکرم صلی الله علیه و آله وسلم (فرمود:

بنده یک پاره نان صدقه می دهد و پیش خدا بزرگ می شود تا مثل کوه احد می شود. (۲)

ص: ۱۰۵

۱- . أَمِيرِ الْمُؤْمِنِينَ (عَلَيْهِ السَّلَام): «أَنَّهُ قَالَ: مَنْ وَجَدَ كَشْرَةَ خُبْزٍ مُلْقَاةً عَلَى الطَّرِيقِ فَأَخَذَهَا فَمَسَحَهَا ثُمَّ جَعَلَهَا فِي كَوِّهِ كَتَبَ اللَّهُ لَهُ حَسَنَةً وَ الْحَسَنَةُ بِعَشْرِ أَمْثَالِهَا فَإِنْ أَكَلَهَا كَتَبَ اللَّهُ لَهُ حَسَنَتَيْنِ مُضَاعَفَتَيْنِ» (مستدرک الوسائل و مستنبط المسائل، ج ۱۶، ح ۱۹۹۲۵، ص ۲۹۲).

۲- نهج الفصاحه، ص ۲۸۵.

همچنین آن حضرت فرمود:

صَدَقَهُ رَغِيفٌ خَيْرٌ مِنْ نُسْكِكَ مَهْزُولَهُ؛^(۱) صدقه دادن يك قرص نان از قربانی لاغر بهتر است.

ص: ۱۰۶

۱- الكافي، ج ۴، ص ۴۹۱.

فصل دوم: نبایدهای استفاده از نان

اشاره

استفاده نامطلوب از نان برای تزئین کردن سفره عقد، دور نریختن ضایعات نان، نخردن نان سوخته و غیره از جمله نبایدهای استفاده از نان است که در ذیل به آن اشاره می شود.

۱. نخوردن نان داغ

اشاره

امیر مؤمنان (علیه السلام) فرمود:

فرصت دهید تا غذای داغ سرد شود و امکان خوردنش فراهم گردد؛ زیرا رسول خدا (صلی الله علیه و آله وسلم) در حالی که غذای داغی نزدیکشان بود، فرمودند: صبر کنید تا غذا سرد و قابل خوردن شود؛ چرا که خدا نمی خواهد

ص: ۱۰۷

غذای داغ به ما بخوراند، و خیر و برکت در غذای سرد است، و داغ برکتی ندارد. (۱)

حکم فقهی

مکروه است چیزی را که می خورد فوت کند (تا خنک شود). (۲)

امام صادق (علیه السلام) به نقل از پیامبر اکرم (صلی الله علیه و آله وسلم) فرمود:

پیامبری به نام دانیال (علیه السلام)، روزی با دادن قرص نانی به صاحب یک کشتی از او خواست تا او را سوار کشتی کند؛ اما صاحب کشتی گرده نان را پرتاب کرد و گفت: نان به چه کار من می آید؟ نان آن قدر فراوان است که زیر پا لگدمال می شود. وقتی دانیال (علیه السلام) این امر را مشاهده کرد، دست به آسمان بلند کرد و گفت: خدایا! نان را گرامی بدار! دیدی که این بنده با نان چه کرد؟ بر اثر این دعا، خداوند به آسمان فرمان داد که باران نبارد و به زمین وحی کرد که مانند سفال خشکیده شود. در نتیجه قحطی فرا رسید تا آن جا که مردم به جان یک دیگر افتادند تا همدیگر را بخورند؛ چنان که دو زن که هر دو فرزند کوچک داشتند، با هم قرار گذاشتند روز اول، بچه زن اولی و روز دوم بچه

ص: ۱۰۸

۱- تحف العقول، ص ۹۴.

۲- توضیح المسائل، امام خمینی، ص ۵۵۸، مسئله ۲۵۰۷.

دیگری را بخورند! چون کودک اوّل را خوردند و به دومی نوبت رسید، مادرش از دادن بچه امتناع کرد. پس برای مرافعه نزد دانیال(علیه السّلام) رفتند و مطلب را به او گفتند. دانیال(علیه السّلام) با شنیدن این ماجرا گفت: یعنی امر گرسنگی شما به این جا رسیده که کودکان خود را می خورید؟ آن وقت دست به آسمان بلند کرد و گفت: خداوندا! فضل و رحمت خود را به ما باز گردان و بی گناهان و کودکان را به گناه صاحب آن کشتی و بی حرمتی او به نعمت خود، عذاب مکن! خداوند دعای وی را مستجاب کرد و به آسمان امر کرد که بر زمین بیارد و به زمین امر کرد آنچه را مخلوقاتم از بهترین هایت را از دست داده اند، برویاند؛ چرا که من به خاطر طفل کوچکی به آنها رحم کرده ام. (۱)

در روایت دیگری از امام صادق(علیه السّلام) چنین آمده است:

من پس از خوردن غذا، انگشتان خود را خوب می لیسم؛ ولی می ترسم خدمتکار گمان کند از پرخوری من است؛ ولی چنین نیست. واقعیت این است که (در زمان های قدیم) قومی معروف به اهل ثرثار زندگی می کردند که خداوند، نعمت را بر آنها تمام کرده بود. آنها از مغز گندم، نان سفید می پختند و آن قدر غرق در نعمت بودند که کودکان خود را با

ص: ۱۰۹

نان سفید استنجا می کردند؛ تا آن جا که کوهی از آن نان های نجس پدید آمد. روزی مرد صالحی از آن جا عبور می کرد و دید زنی برای زدودن نجاست کودکش از نان به جای کهنه استفاده می کند. به او گفت: «وای بر شما! از خدایی بترسید که تغییر دادن نعمت شما برای او آسان است. آن زن گفت: گویا تو ما را از گرسنگی و قحطی می ترسانی! تا وقتی نهر ثرثار جریان دارد، از گرسنگی بیمی نداریم. خداوند عزّ و جلّ از این کردار آنها به خشم آمد و نهر ثرثار را خشک کرد و بارانی بر آنها نبارید و زمین چیزی نرویاند. پس هر چه نان داشتند به مصرف رساندند. وقتی به گرسنگی دچار شدند، به آن نان های نجس هم محتاج شدند و آنها را میان خود با ترازو تقسیم کردند. (۱)

متأسفانه در بعضی از مناطق، برای تزین کردن سفره عقد از نان برای درست کردن گُل استفاده می شود که نمونه ای از کفران نعمت الاهی بشمار می رود.

تضییع نعمت ها، از قبیل نان و سایر مواد غذایی متأسفانه در زندگی روزمره ما عادی شده است. این اسرافکاری را در خانه ها، رستوران ها، تالارهای مجالس عقد و عروسی و عزا و حتی افطاری ها و مجالس دینی می بینیم که غذاها در بشقاب ها

ص: ۱۱۰

می ماند و نان ها در کیسه های زباله ریخته می شود؛ در حالی که گرسنگانی هستند در محلات فقیر نشین شهر و روستا که به لقمه ای از آن نیاز دارند. آثار وضعی این اسراف و تبذیر، همان زوال نعمت و خراب شدن وضع کشاورزی و دامداری و گرانی ارزاق عمومی است که ملاحظه می کنیم. (۱)

در عدم کفران نان نه تنها باید الگوی مصرف درستی داشته باشیم، بلکه در دعاها و شبانه باید عاجزانه این نکته منقول از پیامبر اکرم (صلی الله علیه و آله و سلم) را از خداوند منان درخواست کنیم:

اللَّهُمَّ بَارِكْ لَنَا فِي الْخُبْزِ وَ لَا تُفَرِّقْ بَيْنَنَا وَ بَيْنَهُ؛ (۲) خدایا! در نان ما برکت ده و بین ما و نان جدایی مینداز!

۲. نریختن ضایعات نان در زباله ها

سؤال: وظیفه ما در برابر این که می بینیم مردم در زباله ها نان و برنج و گوشت و... می ریزند؛ چیست؛ با این که اسراف و تبذیر و بیاحترامی به نعمت های الهی است؟

جواب: با مراعات شرایط، امر به معروف و نهی از منکر

ص: ۱۱۱

۱- پایگاه اطلاع رسانی حوزه www.hawzah.net/fa/Magazine/View مسئله نان (با اندکی تلخیص).

۲- کافی، ج ۵، ص ۷۳.

۳. نریختن نان در چاه آشپزخانه

سؤال: اگر چاه آشپزخانه با توالی یکی باشد، اشکال دارد یا خیر؟

آیت الله تبریزی: اگر فضولات آشپزخانه به چاه توالی بریزد، مانعی ندارد؛ ولی احتیاطاً ذرات نان نباید ریخته شود. (۲)

آیت الله بهجت: بهتر است، متعدد باشند. (۳)

۴. نخریدن نان سوخته و یا خمیری

آماده نبودن خمیر و یا زیاد بودن شعله تنور و نیز مبتدی بودن شاطر نانوايي، از جمله عوامل سوخته شدن و یا خمیر شدن نان به شمار می آید.

اگر مشتریان از خرید این دسته از نان، امتناع بورزند (که خود یکی از مصادیق نهی از منکر به شمار می رود) نانوا را به پخت هرچه بهتر نان مجبور می سازند.

یکی از مشکلات اصلی نان در کشور، که اغلب به

ص: ۱۱۲

۱- استفتائات، امام خمینی، ج ۱، ص ۴۸۵، سؤال ۱۰.

۲- استفتائات جدید، آیت الله میرزا جواد آقا تبریزی، ج ۱، ص ۲۳، سؤال ۶۸.

۳- استفتائات، آیت الله بهجت، ج ۱، ص ۱۲۰، سؤال ۳۹۷.

صورت سنتی در تنور و با حرارت زیاد و مستقیم پخته می شوند، قهوه ای شدن، یا سیاه رنگ شدن قسمت هایی از سطح رویی یا زیرین یا بافت آنها، به خصوص در نان های تافتون و سنگک است. این قسمت های تغییر رنگ داده، مملو از ترکیب های آکریلامیدی است که این ترکیب از جمله مواد سرطان زا محسوب می شود. باقی ماندن خمیر از پخت قبلی، یا تنظیم نبودن حرارت تنور هم باعث سوخته و سمی شدن سطح زیرین نان یا قسمت هایی از آن می شود... باید از نان هایی که دارای رنگ روشن تری هستند، انتخاب و از مصرف قسمت های سوخته پرهیز شود. (۱)

۵. نخوردن نان سوخته

سؤال: چیزهای خوردنی چون نان، برنج، نخود، سیب زمینی و گوشت، گاهی در تنور، دیگ و یا روی آتش کاملاً می سوزد، و مثل زغال و خاکستر می شوند؛ به طوری که دیگر نام گذشته آنها بر آنها گفته نمی شود، آیا خوردن آنها جایز است؟

جواب: خوردن آنها حرام نیست، مگر آن که از جهت

ص: ۱۱۳

۱- سایت تبیان، بخش تغذیه و آشپزی تبیان، مریم مرادیان نیری. (با اندکی تلخیص).

اضرار، ظلم به نفس محسوب شود. (۱)

سؤال: آیا خوردن نان سوخته حرام است؟

جواب: حرمتی ندارد؛ و چون احتمال انطباق خبائث داده شده، بهتر است ترک شود. (۲)

۶. نگذاشتن چیزی روی نان

اشاره

اکرام نان اقتضا می کند که ظرف غذا روی آن گذاشته نشود.

فضل بن یونس می گوید:

حضرت موسی بن جعفر (علیهما السلام) نزد من صبحانه خورد. در این هنگام کاسه ای آوردند که زیر آن نان بود، فرمود: «اَكْرِمُوا الْخُبْزَ أَنْ يَكُونَ تَحْتَهَا وَقَالَ لِي مِرُّ الْغَلَامِ أَنْ يُخْرِجَ الرَّغِيفَ مِنْ تَحْتِ الْقُصْعَةِ؛ نان را گرامی تر از آن دارید که زیر کاسه باشد»؛ و به من فرمود: «به غلام بگو: تکه نان را از زیر کاسه در آورد!» (۳)

ص: ۱۱۴

۱- استفتائات جدید، آیت الله تبریزی، ج ۱، ص ۴۰۲، سؤال ۱۷۸۲. سؤال: خوردن نان سوخته چه حکمی دارد؟ و اگر طبیعت فردی از آن متنفر نباشد، در حکم آن تأثیر دارد؟ جواب: اگر ضرر دارد، جایز نیست (استفتائات، آیت الله بهجت، ج ۴، ص ۳۸۳، سؤال ۵۹۰۸).

۲- استفتائات جدید، آیت الله تبریزی، ج ۱، ص ۴۰۰، سؤال ۱۷۷۱

۳- وسائل الشیعه، ج ۲۴، ص ۳۹۰.

گذاشتن نان، زیر ظرف غذا مکروه است. (۱)

۷. پایمال نکردن نان

احترام به نان در مصادیق گوناگون جلوه می کند؛ از جمله زیر پا نگذاشتن و دور نریختن و برداشتن از زیر دست و پا است. در این مقوله به دو روایت ذیل توجه کنید:

امام صادق (علیه السلام) فرمود:

دَخَلَ رَسُولُ اللَّهِ عَلَى عَائِشَةَ فَرَأَى كَثِيرَةً كَادَ أَنْ تَطَّأَهَا فَأَخَذَهَا وَأَكَلَهَا وَقَالَ يَا حُمَيْرَاءُ أَكْرَمِي جِوَارَ نِعْمَةِ اللَّهِ عَلَيْكَ فَإِنَّهَا لَمْ تَنْفِرْ عَنْ قَوْمٍ فَكَادَتْ تَعُودُ إِلَيْهِمْ (۲) رسول خدا (صلی الله علیه و آله وسلم) نزد عایشه رفت و تکه نانی دید که نزدیک بود آن تکه نان زیر پایش بماند. حضرت آن را برگرفت و خورد و فرمود: «ای حمیرا! نعمت خدا را خوش همسایه باش که از مردمی نگریزد و به آسانی بدان ها باز گردد» [چون نعمت های خدا از قومی زایل شود، به راحتی آن نعمت ها برنمی گردد].

در روایتی دیگر از پیامبر اکرم (صلی الله علیه و آله وسلم) چنین نقل شده است:

ص: ۱۱۵

۱- توضیح المسائل، امام خمینی، مسئله ۲۵۰۷، ص ۵۵۸.

۲- بحار الأنوار ج ۶۳، ص ۴۳۰.

أَكْرَمُوا الْخُبْزَ وَ عَظَّمُوهُ فَإِنَّ اللَّهَ تَبَارَكَ وَ تَعَالَى أَنْزَلَ لَهُ بَرَكَاتٍ مِنَ السَّمَاءِ وَ أَخْرَجَ بَرَكَاتٍ مِنَ الْأَرْضِ مِنْ كَرَامَتِهِ أَنْ لَا يَقْطَعَ وَ لَا يُوْطَأُ (۱) نان را بزرگ دارید و آن را محترم شمارید که خدای متعال برای آن، برکاتی از آسمان فرو فرستاده و برکات زمین را بیرون آورده است. از جمله احترام نهادن به نان، آن است که آن را نبرند و زیر پا نیندازند.

۸. پاره نکردن نان با چاقو

پیامبر اکرم (صلی الله علیه و آله و سلم) فرمود:

لَا تَقْطَعُوا الْخُبْزَ بِالسَّكِينِ وَ لَكِنْ اكْبِرُوهُ بِالْيَدِ...؛ (۲) نان را با چاقو قطع نکنید؛ بلکه با دست آن را جدا کنید.

۹. استشمام نکردن نان

پیامبر خدا (صلی الله علیه و آله و سلم) فرمود:

پرهیزید از این که نان را آن گونه که حیوان ها می بویند شما ببویند؛ زیرا نان نعمت مبارکی است که خداوند متعال برای آن از آسمان باران های پی در پی فرستاده است و چراگاه را رویانید و به سبب نان شما نماز می خوانید و روزه می گیرید و حج خانه خدا

ص: ۱۱۶

۱- المحاسن، ج ۲، ص ۵۸۵

۲- الکافی، ج ۶، ص ۳۰۴.

را به جامی آورید. (۱)

مراد از بوییدن نان، تحقیر نان است. بنابراین، اگر بوییدن نان برای آزمودن آن باشد تا قابل استفاده بودن آن معلوم شود مصداق بوییدن مکروه نیست.

۱۰. برداشتن سنگ نان سنگک از نانوائی

سؤال: آیا سنگ هایی که به نان سنگگ چسبیده و پس از آوردن به منزل متوجه سنگ های چسبیده به نان می شویم، برای ما ضمان آور است؟

جواب: اگر بابت این سنگ ها پول پرداخت شده است، باید سنگ را به نانوائی برگردانید و یا از مالک نانوائی حلالیت بطلبید. (۲)

ص: ۱۱۷

۱- قَالَ رَسُولُ اللَّهِ (صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَآلِهِ وَسَلَّمَ) «إِيَّاكُمْ أَنْ تَشْمُوا الْخُبْزَ كَمَا تَشْمُهُ السَّبَاعُ فَإِنَّ الْخُبْزَ مُبَارَكٌ أَرْسَلَ اللَّهُ عَزَّ وَجَلَّ لَهُ السَّمَاءَ مِدْرَارًا وَ لَهُ أَنْبَتَ اللَّهِ الْمُرْعَى وَ بِهِ صَلَّيْتُمْ وَ بِهِ صُمْتُمْ وَ بِهِ حَجَجْتُمْ بَيْتَ رَبِّكُمْ» (الكافي، ج ۶، ص ۳۰۳).

۲- استفتای پیامکی، آیت الله خامنه ای، ۹/۱۳۹۴/۲۸. آیت الله صافی: «اگر علم به رضای صاحب نانوائی ندارید، باید برگردانده شود» (استفتای پیامکی، ۱/۱۰/۱۳۹۴). آیت الله مکارم: «چنانچه ارزش مالی داشته باشد آن را برگردانند یا رضایت شخص را جلب نمایند» (همان ۹/۲۸/۱۳۹۴).

۱۱. نان های خارج کشور

سؤال: آیا نان و شیر و سایر مواد خوراکی که در کارخانجات بزرگ به کمک ماشین تهیه و یا آماده می شود، برای مصرف دانشجویان مقیم کشورهای غیر مسلمان که به استفاده از این مواد مجبور هستند، چه حکمی دارد؟ و یقین به نجاست را در این مورد چگونه باید احراز کرد؟

جواب: اگر به ملاقات چیزی با رطوبت با بدن کافر یقین پیدا نکنید، محکوم به طهارت است. (۱)

نکته پایانی

معیار نان خوب

به طور کلی برای تهیه نان مرغوب و بهداشتی باید در مرحله اول گندم مرغوب و ترکیب کامل آرد مورد توجه قرار گیرد، زیرا دانه گندم از سه قسمت لایه خارجی (سبوس) جوانه (دارای ذرات چربی) و بخش مرکزی (حاوی نشاسته و پروتئین) تشکیل شده است و نوع آرد تحویلی به نانوائی ها به نوع گندم بستگی دارد. (۲)

ص: ۱۱۸

۱- استفتانات، امام خمینی، ج ۲، سؤال ۱۱، ص ۵۰۷.

۲- سایت اطلاعات عمومی، دانستی ها، ۱۳۹۲/۰۶/۰۷، مقاله نان چیست و تاریخچه نان، محمدرضا علامه.

نان با کیفیت می بایست دارای چهار ویژگی مناسب و مورد تایید باشد که عبارتند از: ویژگی های ظاهری (فرم و شکل، رنگ، یکنواختی، پوکی و تردی پوسته و) ویژگی های داخلی (بافت داخلی مناسب، رنگ) و عطر (بوی خوش) و طعم (خوشمزه و بدون بوی تیزی یا ترشیدگی) در صورتی که یک قرص نان در هر یک از مواردی که در بالا ذکر شد دارای نارسایی باشد؛ کیفیت آن دارای ایراد و اشکال بوده و یک نان با کیفیت در نظر گرفته نمی شود؛ مثل کوچک بودن حجم، غیر یکنواخت بودن خلل و فرج داخلی، نارسایی در طعم و مزه، متراکم بودن یا ترک خوردگی بافت و مغز داخلی، کثیف بودن یا سوختگی سطح زیرین، غیر یکنواخت بودن رنگ قهوه ای پوسته، غیر یکنواخت بودن رنگ بافت داخلی، غیر یکنواخت بودن فرم و شکل ظاهری، پوسته نازک، تاول زدن سطح پوسته. (۱)

ارزش غذایی نان

نان، بخش عمده ای از انرژی، پروتئین، مواد معدنی، از جمله آهن، کلسیم و برخی از ویتامین های مورد نیاز روزانه

ص: ۱۱۹

ما را تأمین می کند که نسبت به قیمت و وزن، در مقایسه با سایر مواد غذایی همچون گوشت و شیر بیشترین ارزش غذایی را داراست. هر چه میزان سبوس و مواد مغذی موجود در آرد بیشتر باشد، نان کامل تری به دست می آید. (۱)

غلات کامل، دانه هایی هستند که سبوس و جوانه آنها جدا نشده است، مانند آرد سبوس دار، نان سنگک و برنج قهوه ای.

غلات تصفیه شده عبارتند از: غلاتی که سبوس و جوانه آنها جدا شده اند، مانند نان های سفید، از قبیل باگت، برنج سفید و آرد سفید. غلات کامل، منابع خوبی از فیبر غذایی هستند. بیشتر غلات تصفیه شده (بدون سبوس) فیبر کمتری دارند. فیبر غذایی موجود در غلات کامل به عنوان بخشی از یک رژیم سالم، سطح کلسترول خون را کاهش داده و ممکن است خطر بیماری قلبی را کاهش دهد. فیبر برای عملکرد مناسب روده مهم است. غذاهای حاوی فیبر مثل غلات کامل به ایجاد احساس سیری با مصرف کالری کمتر کمک می کنند. غلات کامل منابع منیزیم هستند. منیزیم ماده معدنی است که در ساختن

ص: ۱۲۰

مصرف غلات کامل (سبوس دار) باعث می‌شود تا چربی خون بالا نرود و فرد به گرفتگی عروق مبتلا نشود. افرادی که غلات کامل را به عنوان بخشی از رژیم سالم غذایی مصرف می‌کنند، خطر کمتری برای ابتلا به بیماری‌های قلبی - عروقی دارند.

نان‌هایی که از آرد کامل تهیه می‌شوند، مثلاً نان سنگک و نان جو، از کامل‌ترین نان‌ها هستند. استفاده از گروه نان و غلات باعث می‌شود که انسان سریع‌تر سیر شود و مدت زیادی طول می‌کشد تا مجدداً گرسنه شود. گروه نان و غلات به علت داشتن مواد نشاسته‌ای، بعنوان مواد تامین‌کننده انرژی محسوب می‌شوند. گروه نان و غلات علاوه بر فیبر، انواع ویتامین‌های گروه B، آهن، پروتئین و منیزیم را نیز تامین می‌کنند. ویتامین‌های گروه B که در نان و غلات به وفور یافت می‌شود، نقشی کلیدی در سوخت و ساز بدن دارند. آنها در آزادسازی انرژی از پروتئین، چربی و کربوهیدرات‌ها در بدن کمک می‌کنند. هم‌چنین ویتامین‌های B برای سلامتی سیستم عصبی ضروری‌اند. آهن از مواد معدنی

ص: ۱۲۱

۱- انواع غلات و واحد مصرف، الناز سیفی، پایگاه اطلاع‌رسانی تغذیه و سلامت.

موجود در غلات است که در خون سازی و تامین انرژی بدن نقش مهمی ایفا می کند. (۱)

هر چه میزان سبوس و مواد مغذی موجود در آرد بیشتر باشد، نان کامل تری به دست می آید. درجه استخراج آرد، تخمیر و پخت نان (درجه حرارت و زمان پخت) بر قابلیت دسترسی عناصر؛ به ویژه آهن، کلسیم و روی مؤثر است. (۲)

نان سبوس دار نسبت به نان سفید، به طور میانگین دو برابر ویتامین، مواد معدنی و مواد فیبری دارد. فیبر موجود در نان سبوس دار برای رفع گرفتگی روده و یبوست مفید می باشد. به علاوه، این مواد جزء مواد غذایی مطلوب باکتری های روده هستند که علیه امراض میکروبی روده عمل کرده، سیستم ایمنی بدن را فعال می کنند. همچنین می توانند کلسترول و مواد سمی حاصل از تجزیه مواد غذایی را جذب و از روده دفع کنند. منیزیم موجود در نان نیز باعث تقویت ماهیچه های روده می شود و از دردهای ماهیچه ای جلوگیری می کند. همچنین نان سبوس دار سرشار از ویتامین B₂ و نیاسین است و به همین علت، مورد علاقه افرادی

ص: ۱۲۲

۱- ارزش غذایی نان، پایگاه اطلاع رسانی اصلاح.

۲- . پایگاه اطلاع رسانی حوزه، نان و ارزش غذایی آن، ۵۶۵۹ / <http://www.hawzah.net/fa/Magazine/View>

۱۶۶۷۵ / ۱۷۸۹۸۶

است که کار فکری می کنند؛ زیرا این ویتامین ها باعث تمرکز ودقت عمل شده وشادابی وخوشحالی رادر انسان به وجود می آورند. به علاوه، این ویتامین ها برای کودکان بسیار مفید هستند؛ مخصوصاً در دورانی که سلول های عصبی در حال رشد هستند. آهن موجود در نان سبوسدار سبب باهوشی و رفتار خوب در کودکان می شود. (۱)

نحوه نگهداری نان

یکی از آداب صحیح مصرف نان، نحوه نگهداری نان از وقت خرید تا هنگام مصرف است. سهل انگاری و کم توجهی به نحوه نگهداری نان، عامل زودتر بیات شدن نان می شود. برای کیفیت نگه داری نان موارد ذیل قابل توصیه می شود:

۱. هنگام خرید نان، حتماً یک سفره پارچه ای به همراه داشته باشید.

۲. نان سرد شده را نیز در پلاستیک یا سفره بگذارید.

۳. به اندازه احتیاج روزانه خود نان بخرید تا به دور ریز و یا نگهداری نان مجبور نشوید.

۴. قرار دادن نان های داغ روی هم، باعث کپک زدگی،

ص: ۱۲۳

۱- سایت راسخون، مقاله کدام نان بهتر است؟

بیات شدن و فساد زود هنگام نان می شود.

۵. از خوردن نان سبوس دار غافل نشوید. مصرف نان سبوس دار در هر وعده غذایی ۳۰ تا ۴۰ درصد خطر ابتلا به بیماری های قلبی و گوارشی را کاهش می دهد

۶. قبل از سرد شدن کامل، نان ها را دسته نکنید. نان سرد شده را نیز در پلاستیک، یا سفره بگذارید.

۷. از آن جا که تغییرات نان در دمای ۴ درجه سریع تر انجام می شود، قرار دادن نان در یخچال، روند بیات شدن نان را سرعت می بخشد.

۸. اگر به ننگه داری طولانی مدت نان تصمیم دارید، باید قبل از قرار دادن نان داخل فریزر آن را خنک کنید؛ سپس در کیسه تمیز قرار دهید و داخل فریزر بگذارید. (۱)

وَ آخِرُ دَعْوَاهُمْ أَنِ الْحَمْدُ لِلَّهِ رَبِّ الْعَالَمِينَ

مجتبی خواجهوند عابدینی

۱۳۹۵ / ۹ / ۲۷

مصادف بامیلاد رسول مهربانی پیامبر اکرم (صلی الله علیه و آله وسلم) و امام صادق (علیه السلام) مؤسس مذهب جعفری

ص: ۱۲۴

قرآن کریم.

۱. خامنه ای، سید علی بن جواد حسینی، أجوبه الاستفتائات (فارسی)، در یک جلد، دفتر معظم له در قم، قم، ۱۴۲۴ ه ق.
۲. تبریزی، جواد بن علی، استفتائات جدید (تبریزی)، دو جلد، قم، اول، ق.
۳. خمینی، سید روح الله موسوی، استفتائات (امام خمینی)، ۳ جلد، دفتر انتشارات اسلامی وابسته به جامعه مدرسین حوزه علمیه قم، قم، ۱۴۲۲ ق.
۴. بهجت، محمد تقی، استفتائات (بهجت)، ۴ جلد، دفتر حضرت آیه الله بهجت، قم، ۱۴۲۸ ه ق.
۵. ابن بابویه، محمد بن علی، الأمالی (للصدوق)، ۱ جلد،

ص: ۱۲۵

کتابچی، تهران، ۱۳۷۶ش.

۶. مجلسی، محمد باقر بن محمد تقی، بحار الأنوار الجامعة لدرر أخبار الأئمة الأطهار (عليهم السلام)، ۱۱۱ جلد، دار إحياء التراث العربي، بيروت، ۱۴۰۳ ق.

۷. ابن شعبه، حسن بن علی، تحف العقول، ترجمه بهداد جعفری، ۱ جلد، دار الكتب الإسلامية، تهران، ۱۳۸۱ش.

۸. تعاونی نانوایان تهران.

۹. شیخ حر عاملی، محمد بن حسن، تفصیل وسائل الشیعه إلى تحصیل مسائل الشریعه، ۳۰ جلد، مؤسسه آل البيت (عليهم السلام)، قم، ۱۴۰۹ ق.

۱۰. خمینی، سید روح الله موسوی، توضیح المسائل (امام خمینی)، در یک جلد، اول، ۱۴۲۶ ق.

۱۱. خمینی، سید روح الله موسوی، توضیح المسائل (محتسبی - امام خمینی)، ۲ جلد، دفتر انتشارات اسلامی وابسته به جامعه مدرسین حوزه علمیه قم، قم، ۱۴۲۴ ه ق.

۱۲. لنکرانی، محمد فاضل موحدی، جامع المسائل (فارسی) دو جلد، انتشارات امیر قلم، قم ق.

۱۳. گلپایگانی، لطف الله صافی، جامع الأحکام (صافی)، دو جلد، انتشارات حضرت معصومه (عليها السلام)، قم، ۱۴۱۷ ه ق.

۱۴. شعیری، محمد بن محمد، جامع الأخبار (لشعیری)، ۱ جلد،

ص: ۱۲۶

مطبعه حیدریه، نجف، بی تا.

۱۵. ابن بابویه، محمد بن علی، الخصال، ۲جلد، جامعه مدرسین، قم، ۱۳۶۲ش.

۱۶. دستور العمل متراژ و مشخصات واحدهای نانوایی ها، سعید طبسی.

۱۷. ابن حیون، نعمان بن محمد مغربی، دعائم الإسلام و ذکر الحلال و الحرام و القضايا و الأحكام، ۲جلد، مؤسسه آل البيت (علیهم السلام)، قم، ۱۳۸۵ق.

۱۸. مکارم شیرازی، ناصر، رساله توضیح المسائل (مکارم)، در یک جلد، مدرسه امام علی بن ابی طالب (علیه السلام)، قم، ۱۴۲۹ق.

۱۹. غرر الحکم و درر الکلم، تمیمی آمدی، عبدالواحد بن محمد، ۵۵۰ق.، مصحح: رجایی، سیدمهدی، قم، دارالکتب السلامی، چاپ دوم، ۱۴۱۰ق.

۲۰. حمیری، عبد الله بن جعفر، قرب الإسناد (ط - الحدیثه)، ۱جلد، مؤسسه آل البيت (علیهم السلام)، قم، ۱۴۱۳ق.

۱. کلینی، محمد بن یعقوب بن اسحاق، الکافی، ۸جلد، دار الکتب الإسلامیه، تهران، چهارم، ۱۴۰۷ق.

۲. علامه حلی، حسن بن یوسف بن مطهر، کشف الیقین فی فضائل أمير المؤمنین (علیه السلام)، ۱جلد، وزارت ارشاد، تهران، ۱۴۱۱ق.

۳. برقی، احمد بن محمد بن خالد، المحاسن، ۲جلد، دار الکتب

ص: ۱۲۷

الإسلاميه، قم، ۱۳۷۱ ق.

۴. نوری، حسین بن محمد تقی، مستدرک الوسائل و مستنبط المسائل، ۲۸ جلد، مؤسسه آل البيت (عليهم السلام)، قم، ۱۴۰۸ ق.

۵. طبرسی، حسن بن فضل، مکارم الأخلاق، ۱ جلد، شریف رضی، قم، ۱۴۱۲ ق.

۶. بروجردی، آقا حسین، عده ای از فضلاء، منابع فقه شیعه (ترجمه جامع أحادیث الشیعه)، ۳۱ جلد، انتشارات فرهنگ سبز، تهران، ۱۳۸۶ ق.

۷. ابن بابویه، محمد بن علی، من لا یحضره الفقیه، ترجمه علی اکبر غفاری و محمد جواد و بلاغی، صدر، ۶ جلد، نشر صدوق، تهران، ۱۳۶۷.

۸. ابن بابویه، محمد بن علی، من لا یحضره الفقیه، ۴ جلد، دفتر انتشارات اسلامی وابسته به جامعه مدرسین حوزه علمیه قم، قم، ۱۴۱۳ ق.

۹. شریف الرضی، محمد بن حسین، نهج البلاغه (للصبحی صالح)، ۱ جلد، هجرت، قم، ۱۴۱۴ ق.

۱۰. پاینده، ابو القاسم، نهج الفصاحه (مجموعه کلمات قصار حضرت رسول (صلی الله علیه و آله وسلم))، ۱ جلد، دنیای دانش، تهران، ۱۳۸۲ ش.

ص: ۱۲۸

۱. سایت آیت الله مکارم، قوانین دولتی .
۲. سایت بهداشت محیط، مشخصات واحدهای نانوائی، نادر کریمی.
۳. سایت اطلاعات عمومی، دانستنی ها.
۴. سایت علمی دانشجویان ایران.
۵. پایگاه اطلاع رسانی اصلاح، ارزش غذایی نان.
۶. پایگاه اطلاع رسانی تغذیه و سلامت.
۷. سایت تبیان.
۸. پایگاه اطلاع رسانی حوزه.
۹. سایت باشگاه گندم، مصطفی پزشکی.
۱۰. سایت دانشنامه رشد.
۱۱. آیین نامه مقرراتی نانوائیان.
۱۲. مقاله بهداشت و تهیه نان بدون جوش شیرین.

۱۳. آلودگی های نان و علل استفاده نانویان از جوش شیرین.

۱۴. وبلاگ تخصصی نان ایران، آرش طاهری.

<http://www.daneshju.ir/forum/sitemap/t.-۱۱۶۰۱۱۷.html>

azarghalleh.com/۲۰۱۶/۰۴/۲۳ مقالات آموزشی مصرف سالانه گندم.

۱۷. سایت راسخون.

<http://gandomgool.blogfa.com/post-۱۳.aspx> نان غذای اصلی مردم، مصطفی پزشکی.

ص: ۱۳۰

آدرس دفاتر مراجع تقلید

مقام معظم رهبری

سایت: www.leader.ir

نشانی الکترونیکی: info_leader@liader.ir

تلفن: ۳۷۷۴۶۶۶۶ (۰۲۵)

استفتای پیامکی: ۳۰۰۰۹۶۴۰

آیت الله سیستانی

سایت: www.sistani.org

نشانی الکترونیکی: farsi@sistani.org

تلفن: ۳۷۷۴۱۴۱۵ (۰۲۵)

استفتای پیامکی: ۰۹۱۹۸۵۰۷۵۰۰

آیت الله شبیری زنجانی

سایت: www.zanjani.ir

ص: ۱۳۱

نشانی الکترونیکی: zanjani.tamas@gmail.com

تلفن: (۰۲۵) ۳۷۷۴۰۳۲۳ - (۰۲۵) ۳۷۷۴۰۳۲۲ - (۰۲۵) ۳۷۷۴۰۳۲۱

استفتای پیامکی: ۵۰۰۰۱۰۴۰

آیت الله مکارم شیرازی

سایت: www.Makarem.ir

تلفن: (۰۲۵) ۳۷۸۴۰۰۰۳

استفتای پیامکی: ۱۰۰۰۰۱۰۰

آیت الله نوری همدانی

سایت: www.noorihamedani.com

تلفن: (۰۲۵) ۳۷۷۴۱۸۵۰

استفتای پیامکی: ۳۰۰۰۴۸۴۴

آیت الله صافی گلپایگانی

سایت: www.saafi.net

تلفن: (۰۲۵) ۳۷۴۷۹

استفتای پیامکی: ۳۰۰۰۷۴۷۹

آیت الله وحید خراسانی

سایت: www.wahidkhorasani.com

تلفن: (۰۲۵) ۳۷۷۴۲۴۴۵ - (۰۲۵) ۳۷۷۴۰۶۱۱

ص: ۱۳۲

بسمه تعالی

هَلْ يَسْتَوِي الَّذِينَ يَعْلَمُونَ وَالَّذِينَ لَا يَعْلَمُونَ

آیا کسانی که می‌دانند و کسانی که نمی‌دانند یکسانند؟

سوره زمر / ۹

مقدمه:

موسسه تحقیقات رایانه ای قائمیه اصفهان، از سال ۱۳۸۵ هـ. ش تحت اشراف حضرت آیت الله حاج سید حسن فقیه امامی (قدس سره الشریف)، با فعالیت خالصانه و شبانه روزی گروهی از نخبگان و فرهیختگان حوزه و دانشگاه، فعالیت خود را در زمینه های مذهبی، فرهنگی و علمی آغاز نموده است.

مرامنامه:

موسسه تحقیقات رایانه ای قائمیه اصفهان در راستای تسهیل و تسریع دسترسی محققین به آثار و ابزار تحقیقاتی در حوزه علوم اسلامی، و با توجه به تعدد و پراکندگی مراکز فعال در این عرصه و منابع متعدد و صعب الوصول، و با نگاهی صرفاً علمی و به دور از تعصبات و جریانات اجتماعی، سیاسی، قومی و فردی، بر مبنای اجرای طرحی در قالب «مدیریت آثار تولید شده و انتشار یافته از سوی تمامی مراکز شیعه» تلاش می نماید تا مجموعه ای غنی و سرشار از کتب و مقالات پژوهشی برای متخصصین، و مطالب و مباحثی راهگشا برای فرهیختگان و عموم طبقات مردمی به زبان های مختلف و با فرمت های گوناگون تولید و در فضای مجازی به صورت رایگان در اختیار علاقمندان قرار دهد.

اهداف:

۱. بسط فرهنگ و معارف ناب ثقلین (کتاب الله و اهل البیت علیهم السلام)
۲. تقویت انگیزه عامه مردم بخصوص جوانان نسبت به بررسی دقیق تر مسائل دینی
۳. جایگزین کردن محتوای سودمند به جای مطالب بی محتوا در تلفن های همراه، تبلت ها، رایانه ها و ...
۴. سرویس دهی به محققین طلاب و دانشجو
۵. گسترش فرهنگ عمومی مطالعه
۶. زمینه سازی جهت تشویق انتشارات و مؤلفین برای دیجیتالی نمودن آثار خود.

سیاست ها:

۱. عمل بر مبنای مجوز های قانونی
۲. ارتباط با مراکز هم سو
۳. پرهیز از موازی کاری

۴. صرفا ارائه محتوای علمی

۵. ذکر منابع نشر

بدیهی است مسئولیت تمامی آثار به عهده ی نویسنده ی آن می باشد .

فعالیت های موسسه :

۱. چاپ و نشر کتاب، جزوه و ماهنامه

۲. برگزاری مسابقات کتابخوانی

۳. تولید نمایشگاه های مجازی: سه بعدی، پانوراما در اماکن مذهبی، گردشگری و...

۴. تولید انیمیشن، بازی های رایانه ای و ...

۵. ایجاد سایت اینترنتی قائمیه به آدرس: www.ghaemiyeh.com

۶. تولید محصولات نمایشی، سخنرانی و...

۷. راه اندازی و پشتیبانی علمی سامانه پاسخ گویی به سوالات شرعی، اخلاقی و اعتقادی

۸. طراحی سیستم های حسابداری، رسانه ساز، موبایل ساز، سامانه خودکار و دستی بلوتوث، وب کیوسک، SMS و...

۹. برگزاری دوره های آموزشی ویژه عموم (مجازی)

۱۰. برگزاری دوره های تربیت مربی (مجازی)

۱۱. تولید هزاران نرم افزار تحقیقاتی قابل اجرا در انواع رایانه، تبلت، تلفن همراه و... در ۸ فرمت جهانی:

JAVA.۱

ANDROID.۲

EPUB.۳

CHM.۴

PDF.۵

HTML.۶

CHM.۷

GHB.۸

و ۴ عدد مارکت با نام بازار کتاب قائمیه نسخه :

ANDROID.۱

IOS.۲

WINDOWS PHONE.۳

WINDOWS.۴

به سه زبان فارسی ، عربی و انگلیسی و قرار دادن بر روی وب سایت موسسه به صورت رایگان .

در پایان :

از مراکز و نهادهایی همچون دفاتر مراجع معظم تقلید و همچنین سازمان ها، نهادها، انتشارات، موسسات، مؤلفین و همه

بزرگوارانی که ما را در دستیابی به این هدف یاری نموده و یا دیتا های خود را در اختیار ما قرار دادند تقدیر و تشکر می
نماییم.

آدرس دفتر مرکزی:

اصفهان - خیابان عبدالرزاق - بازارچه حاج محمد جعفر آواده ای - کوچه شهید محمد حسن توکلی - پلاک ۱۲۹/۳۴ - طبقه
اول

وب سایت: www.ghbook.ir

ایمیل: Info@ghbook.ir

تلفن دفتر مرکزی: ۰۳۱۳۴۴۹۰۱۲۵

دفتر تهران: ۰۲۱ - ۸۸۳۱۸۷۲۲

بازرگانی و فروش: ۰۹۱۳۲۰۰۰۱۰۹

امور کاربران: ۰۹۱۳۲۰۰۰۱۰۹



مرکز تحقیقات رایانگی

اصفهان

گامی

WWW



برای داشتن کتابخانه های تخصصی
دیگر به سایت این مرکز به نشانی

www.Ghaemiyeh.com

www.Ghaemiyeh.net

www.Ghaemiyeh.org

www.Ghaemiyeh.ir

مراجعه و برای سفارش با ما تماس بگیرید.

۰۹۱۳ ۲۰۰۰ ۱۰۹

