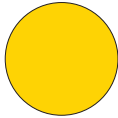


طعم و کیفیت؛ قربانی گرانی نان

افزایش قیمت نان با افت قابل توجه کیفیت همراه است؛ آردهای بی کیفیت، خمیرهای ناقص، افزودنی‌های ناسالم و پخت غیر حرفه‌ای، نانی به‌جا گذاشته که نه سیرکننده است و نه سالم



محمد رضوانی

روزنامه نگار

پیامدهای منفی قیمت گذاری دستوری نان

مشکل اصلی در بازار نان از همان ابتدا از جایی شروع شد که قیمت این کالای اساسی به صورت دستوری و یارانه‌ای تعیین شد و اجازه ندادند نان با قیمت واقعی به دست مردم برسد. این تصمیم نه تنها رضایت مردم را جلب نکرد، بلکه نانوایان و حتی دولت را نیز در وضعیت بغرنجی قرار داد. برخلاف بسیاری از اصناف که ضریب سودشان بر اساس تحلیل‌های دقیق و توسط سازمان حمایت از مصرف‌کنندگان تعیین می‌شود، قیمت نان به دلیل حساسیت‌های اجتماعی و سیاسی به شکل غیرواقعی و یارانه‌ای باقی ماند. این سیاست باعث ایجاد تعارض بین واقعیت‌های اقتصادی و تصمیمات دستوری شده است.

با وجود تورم بالا، افزایش هزینه‌های نیروی کار، مواد اولیه و سایر مخارج تولید، هزینه‌های نانوایان از سایر اصناف مستثنی نیست. کارشناسان با تحلیل‌های دقیق، نرخ‌هایی واقعی و متناسب با هزینه‌ها پیشنهاد داده‌اند، اما دولت همچنان نرخ‌های دستوری و غیرواقعی را به اجرا گذاشته است. این نارسایی باعث شده که نان با کیفیت پایین و نارضایتی عمومی گسترش یابد.

در حوزه نان سنتی و حجیم، سه اتحادیه مسئولیت دارند، اما تصمیم‌گیری‌ها به طور فزاینده‌ای از دست آن‌ها خارج شده و سامانه‌ای دولتی به نام «نانی‌نو» جایگزین این ساختارهای صنفی شده است.

این تغییر رویکرد، برخلاف قواعد معمول صنفی است؛ زیرا مدیریت و نظارت بر تولید و توزیع نان باید توسط صنف انجام شود تا پاسخگویی و شفافیت برقرار باشد. امروز در سطح کشور با نانوایی‌هایی مواجهیم که قیمت‌های متفاوتی دارند و این آشفتگی ناشی از نپذیرفتن نظرات کارشناسی اتحادیه‌ها و سیاست‌های سرکوب نرخ است. این وضعیت علاوه بر کاهش کیفیت نان، موجب سردرگمی مصرف‌کنندگان شده است.

علت اصلی بروز تخلفات در نانوائی‌ها، دو عامل مهم است؛ نخست قیمت گذاری دستوری و دوم چندنرخ ی بودن آرد. این دو عامل مانع شکل‌گیری رقابت سالم بین نانوایان برای تولید نان با کیفیت و قیمت مناسب شده‌اند. وقتی قیمت نان واقعی نیست، طبیعی است که نانوایان برای جبران هزینه‌ها به کاهش وزن نان، کاهش کیفیت یا روش‌های دیگر روی بیاورند. این روند نه تنها سلامت اقتصادی نانوایان را تهدید می‌کند، بلکه سلامت غذایی مردم را نیز به مخاطره می‌اندازد.

در کنار این موارد، نبود یک مدیریت واحد در توزیع، تولید، طبخ، قیمت گذاری و نظارت باعث ورود چندین نهاد و دستگاه به بازار نان شده که این خود عامل ضعف در اجرای وظایف و افزایش تخلفات است. اتحادیه‌ها امروز هیچ نقشی در تعیین سهمیه آرد ندارند و این وظیفه به سامانه نانی‌نو و دستگاه‌های دولتی واگذار شده است. این وضعیت علاوه بر سردرگمی، باعث تداخل مسئولیت‌ها و ضعف نظارت شده است. بهترین پیشنهاد کارشناسان حذف قیمت گذاری دستوری و تخصیص یارانه مستقیم به مصرف‌کننده نهایی است. این رویکرد به مصرف‌کننده کمک می‌کند تا قدرت خرید خود را حفظ کند، در حالی که بازار به سمت قیمت‌های واقعی و رقابتی هدایت می‌شود. همچنین واگذاری اختیار تعیین نرخ به استان‌ها ممکن است به افزایش نوسانات و بی‌ثباتی قیمت‌ها منجر شود، بنابراین این راهکار باید با احتیاط و هماهنگی اجرا شود.

عصرهای تهران، آن هنگام که نور نارنجی خورشید بر آسفالت داغ خیابان‌ها می‌پاشد، زمانی نشانه‌ای داشت: صف‌های طولانی مقابل نانوائی‌های سنگی. صف‌هایی که همه‌اش با بوی نان داغ درهم می‌آمیخت و آدم را، بی‌هیچ نیازی به ساعت، از پایان یک روز کاری خبر می‌داد. اما این تصویر آشنا، مدتی است رنگ باخته. نه آن که مردم نان نمی‌خواهند، بلکه نانی که زمانی قوت غالب‌شان بود، حالا برای بسیاری به کالایی لوکس بدل شده است.

در اردیبهشت سال جاری، مرکز آمار ایران گزارش داد که نرخ تورم مواد غذایی بار دیگر از تورم عمومی سبقت گرفته و نان، این نماد دیرین سادگی و بقا، در میان اقلام جهش‌یافته، پیشتاز بوده است. در سکوت نسبی نهادهای اجرایی، زمزمه‌هایی از تغییر سازوکار یارانه‌نان به گوش می‌رسد—از حذف یارانه آرد تا واریز مستقیم یارانه به مصرف‌کننده—و همین زمزمه‌ها کافی بوده تا بهای نان در برخی نانوائی‌ها چهار برابر شود. سنگ کنج‌دی اکنون پنجاه‌هزار تومان است و ساده‌ترین نان، سی‌هزار؛ آن‌هم اگر خوش شانس باشید و هنوز سهمیه آرد یارانه‌ای نصیب نانوائی مورد نظر شده باشد.

کاهش قدرت خرید مردم

در کشوری که تورم به یک واقعیت مزمن بدل شده، نان برای میلیون‌ها خانوار کم‌درآمد آخرین پناهگاه معیشتی بود؛ غذایی ارزان، در دسترس و ماندگار که هنوز در اغلب استان‌ها مکمل سفره به شمار می‌رفت. اما اکنون این آخرین تکیه‌گاه نیز در حال فروریختن است. با افزایش بی‌سابقه قیمت آرد و تشدید ابهام در سیاست‌های حمایتی، نان هم در مسیر دیگر کالاهایا قرار گرفته: گران، ناپایدار و گاه دور از دسترس.

کارگران که تا همین یکی دو سال پیش با پنج هزار تومان نان سنگک تهیه می‌کردند، حالا باید دو برابر یا بیشتر بپردازند؛ و اگر نان‌شان مزین به چند دانه کنجد باشد، قیمت می‌تواند تا صد درصد بالاتر رود. همین جزئیات کوچک به‌تنهایی رویانگر تغییری بزرگ محسوب می‌شوند؛ تغییری که سفره‌های کارگری را تحت فشار گذاشته و هزینهی تأمین روزانه نان را به یکی از دغدغه‌های جدی خانواده‌های کم‌درآمد بدل کرده است.

نکته نگران‌کننده‌تر آنجاست که این افزایش قیمت‌ها، در خلأ هرگونه رشد معنادار در دستمزدها رخ داده است. در برخی مناطق، قیمت نان نسبت به سال گذشته تا ۲۰۰ درصد افزایش یافته؛ آماری که نه فقط یک شاخص اقتصادی، بلکه هشدار اجتماعی است درباره ژرف‌تر شدن شکاف میان درآمد و هزینه در جامعه‌ای که طبقه کارگرش مدت‌هاست با حداقل‌ها زندگی می‌کند.

چرانان گران شد؟

اما بررسی دلایل گرانی نان به غیر از بحث آرد با مولفه‌های دیگری نیز پیوند خورده که شاید یکی از آن‌ها دستمزد کارگران نانوائی‌ها باشد. شاید برایتان جالب باشد بدانید با وجود اینکه اغلب کارگران از دستمزد پایین گلایه دارند کارگران مشغول در نانوائی‌ها گویا وضع بدی هم ندارند چرا که به تازگی محمد نجم‌دی عضو هیئت مدیره نان سنگک دستمزد روزانه کارگران این نانوائی‌ها را در حد پنج میلیون تومان اعلام کرده و گفته است: «اگر نانوائی روزانه هزار عدد نان با نرخ ۵,۰۰۰ تومان بفروشد، درآمد حتی کفاف پرداخت حقوق کارگر که بین ۴ میلیون و ۷۰۰ تا ۵ میلیون تومان در روز است را نمی‌دهد.»

وی همچنین برخی دیگر از معضلاتی که منجر به افزایش قیمت نان می‌شود را برشمرد و اظهار کرده است: «طبق محاسبات، قیمت تمام‌شده هر نان سنگک با استفاده از آرد دولتی نوع ۲ بین ۱۴ تا ۱۵ هزار تومان است. این در حالی است که آرد دولتی نوع ۱ عملاً از چرخه تولید نان سنگک حذف شده، گرچه در برخی مناطق کشور هنوز موجود است. این نوع آرد با نرخ ۱,۱۷۵، تومان عرضه می‌شد.»

نجم‌دی یادآور شده است: «نان سنگک آزاد پز با قیمت ۲۵ هزار تومان دقیقاً مطابق با نرخ تمام‌شده آن عرضه می‌شود. این قیمت بر پایه بهای گندم کیلویی ۲۱,۷۰۰ تومان و آردی که با توجه به میزان سبوس‌گیری بین ۲۸,۵۰۰ تا ۳۰,۰۰۰ تومان قیمت دارد، محاسبه شده است.»

وی در عین حال با اشاره به لزوم شفاف‌سازی فرآیند پخت و فروش نان تاکید کرده است: «افزودنی‌هایی مثل کنجد باید فقط به درخواست مشتری افزوده شوند. اگر قصد داریم حوزه نان را به‌صورت اصولی اصلاح کنیم، راهکار واقعی، آزادسازی قیمت، یکسان‌سازی نرخ آرد و نان، و در نهایت شفاف‌سازی روند تخصیص یارانه است.»

عضو هیئت مدیره نان سنگک با استناد به مطالعات انجام‌شده تاکید کرده است: «آزادسازی قیمت و اختصاص یارانه به مصرف‌کننده، مصرف‌گندم را بین ۲۵ تا ۳۰ درصد کاهش خواهد داد. تجربه و نظر تمامی اقتصاددان‌ها نشان می‌دهد که هر جا یارانه به کالا داده شده، زمینه برای فساد، رانت و قاچاق فراهم شده است.»

وی همچنین به سامانه نانی‌نو اشاره کرده و با تاکید بر اینکه سامانه مذکور از مسیر اولیه خود منحرف شده است، گفته است: «در ابتدا قرار بود آزادسازی، یکسان‌سازی و شفاف‌سازی انجام شود و یارانه به مردم تعلق گیرد، نه به نانوایان. قرار بود نانوا بر اساس میزان تولید، سهمیه آرد دریافت کند. اما اکنون، نانوا چه خوب کار کند چه بد، تفاوتی در تخصیص سهمیه ندارد.»

افزایش قیمت و کاهش کیفیت

افزایش قیمت نان، تنها فشار مالی تازه‌ای بر دوش طبقات فرودست نگذاشته؛ بلکه هم‌زمان کیفیت آن نیز به موضوعی نگران‌کننده بدل شده است. گزارش‌های میدانی حکایت از آن دارند که گلایه‌های مردم از نان‌های بی‌کیفیت—از بوی ناخوشایند آرد و خمیر بودن بافت نان گرفته تا پخت غیر یکدست و ماندگاری بسیار پایین—رو به افزایش است. در حالی که مقام‌های مسئول از استقرار بازرسان و تقویت نظارت سخن می‌گویند، روایت روزمره خریداران چیز دیگری است: نانی که نه قابل نگهداری است، نه قابل خوردن.

دولت سیزدهم در سال ۱۴۰۱ تلاش کرد با اجرای طرح موسوم به «مردمی‌سازی یارانه‌ها» و باطرأحی نظام توزیع آرد و نظارت بر نانوائی‌ها، تغییری معنادار در کیفیت نان ایجاد کند. اما شواهد موجود حاکی از آن است که این سیاست‌ها یا به‌درستی اجرا نشده‌اند یا در مسیر اجرا دچار انحراف شده‌اند. بسیاری از نانوایان از بی‌کیفیتی آردهای توزیعی شکایت دارند. به گفته‌ی برخی از آنان، در شرایطی که هزینه اجاره، دستمزد کارگر، سوخت و مواد اولیه به‌شدت افزایش یافته، سودآوری پخت نان به حداقل رسیده و همین موضوع انگیزه‌ای برای حفظ کیفیت باقی نگذاشته است.

دکتر زهرا رفیعی، کارشناس تغذیه، معتقد است ترکیب آردهای بی‌کیفیت و استفاده از افزودنی‌های غیراستاندارد، نه تنها موجب افت شدید کیفیت نان شده، بلکه می‌تواند تهدیدی جدی برای سلامت

مصرف‌کنندگان باشد. از سوی دیگر، کمبود نیروی متخصص در نانوائی‌ها و عدم رعایت استانداردهای خمیرگیری نیز از عوامل مؤثر دیگری هستند که وضعیت فعلی را تشدید کرده‌اند.

در این میان، طبقات پایین جامعه بیش از دیگران آسیب می‌بینند. نانی که می‌توانست با اندکی سرمایه گذاری در کیفیت و غنی‌سازی، بخشی از نیازهای تغذیه‌ای گروه‌های محروم را پوشش دهد، اکنون خود به یکی از عوامل تغذیه‌ی ناقص بدل شده است. با حذف گوشت، برنج و لبنیات از سبد غذایی خانوارهای کم‌درآمد، انتظار می‌رفت که دست‌کم نان بتواند جای خالی اقلام گران‌تر را پر کند. اما کیفیت نان امروز، نه تنها پاسخ‌گوی این نیاز نیست، بلکه برای بسیاری به منبعی از ناامیدی و بی‌اعتمادی به وعده‌های اقتصادی دولت بدل شده است.

یکی از نانوایان باسابقه چنین جمع‌بندی می‌کند: «نان خوب از آرد خوب می‌آید. وقتی آردی که تحویل می‌گیریم کیفیت ندارد، هیچ مهارتی نمی‌تواند معجزه کند. کیفیت را باید از پایه درست کرد، نه با جریمه و تهدید.»

فقر سیاست گذاری در حوزه نان

به گواه آمار، حدود دو سوم خانوارها هر روز از نان استفاده می‌کنند، اما دلایل اقتصادی و سیاستی باعث شده است که در فرآیند پخت نان به جای بهره‌گیری از آرد کامل، از آرد سفید استفاده شود. این نوع پخت، عامل مهمی در بروز بیماری‌های قلبی عروقی و دیابت نوع دو است.

بررسی‌های یک پژوهش‌نشان می‌دهد پرهیز استفاده از نان کامل در ایران یکی از عوامل مهمی است که موجب تشدید بروز بیماری‌های قلبی و عرقی و دیابت نوع ۲ در یک روند صعودی قرار گیرد. از آنجا که به صورت متوسط، میانگین مصرف نان در ایران ۲ تا ۳ برابر مصرف متوسط جهانی بوده و ۶۳ درصد از جیره غذایی روزانه هر خانواده ایرانی از مصرف نان تأمین می‌شود، بررسی میزان سلامت آن در کشور از اهمیت بالایی برخوردار است.

همچنین بررسی‌ها نشان می‌دهد سالم‌ترین نان از آرد کامل تهیه می‌شود؛ آردی که هر سه بخش دانه‌ی گندم—یعنی سبوس، جنین و آندوسپرم—را در خود حفظ می‌کند. با این حال، در ایران به دلایل مختلف، به‌جای آرد کامل، از آرد سفید استفاده می‌شود. سود اقتصادی حاصل از فروش سبوس برای فروشندگان آرد بیشتر از فروش آرد است. علاوه بر این، زمان بر بودن پخت نان با آرد سبوس دار نیاز به مهارتی در به عمل آوردن این خمیر دارد و استخدام کارگرانی که چنین مهارتی داشته باشند برای نانواها هزینه زیادی خواهد داشت.

به همین دلیل پیشنهاد می‌شود که سازمان ملی استاندارد نسبت به بازنگری استانداردهای

سبوس‌گیری و نیز تدوین استاندارد درصد جنین گندم اقدام کند. همچنین با ایجاد صرفه مقیاس در واحدهای پخت سنتی و توسعه مجتمع‌های پخت نان می‌توان تولید انواع نان‌های کامل را به‌صرفه و سودآور کرد و در عین حال مانع افزایش اساسی هزینه تولید نان کامل شد.

مرکز پژوهش‌های مجلس در گزارش «ضرورت اتخاذ تدابیر فوری به منظور جایگزینی نان موجود با نان کامل» مربوط به سال ۱۴۰۲ ابعاد مختلف این موضوع را مورد بررسی قرار داده بود.

این گزارش بیسان می‌کند که گندم اصلی‌ترین ماده غذایی مورد مصرف در خانوارهای ایرانی است. مطالعات مربوط به میزان مصرف گندم در میان کشورهای مختلف جهان نشان می‌دهد که ایران با سرانه مصرف ۱۹۴ کیلوگرم در سال، در رتبه هفتم قرار دارد و به صورت متوسط میانگین مصرف نان در ایران ۲ تا ۳ برابر مصرف متوسط جهانی است.

در واقع ۶۳ درصد از جیره غذایی روزانه هر خانواده ایرانی از مصرف نان تأمین می‌شود. به همین دلیل بررسی میزان سلامت این ماده غذایی در ایران از اهمیت بالایی برخوردار است. بنابراین باید با اصلاح الگوی غذایی، پیشگیری اولیه در برابری بیماری‌ها انجام شود.

این گزارش در راستای بهبود وضعیت سلامت نان مصرفی مردم پیشنهادهایی را ارائه کرده است. در همین راستا سازمان ملی استاندارد باید مکلف شود نسبت به بازنگری استانداردهای سبوس‌گیری و نیز تدوین استاندارد درصد جنین ظرف حداکثر ۶ ماه اقدام کند.

علاوه بر این، وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باید مکلف شود با مشارکت وزارت‌های فرهنگ و ارشاد اسلامی و آموزش و پرورش و سازمان صداوسیما، اقدامات لازم را در جهت فرهنگ‌سازی مصرف نان کامل و افزایش آگاهی در خصوص مضرات نان تصفیه شده به عمل آورند.

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باید مکلف شود راهکارهای حذف مشکلاتی ناشی از عناصر ضد تغذیه‌ای را با همکاری سازمان ملی استاندارد و وزارت جهاد کشاورزی بررسی کند و دستورالعمل مربوطه را برای حفظ سبوس و جنین در آرد و در عین حال اجتناب از مواد تغذیه‌ای ابلاغ کند.

با ایجاد صرفه‌ی مقیاس در واحدهای سنتی پخت نان و گسترش مجتمع‌های نانوائی، می‌توان تولید نان‌های کامل را به فعالیت‌ی اقتصادی و سودآور تبدیل کرد، بدون آن‌که هزینه‌های تولید به‌طور چشمگیری افزایش یابد. در این راستا، وزارت جهاد کشاورزی باید با همکاری صنوف و اتحادیه‌های مرتبط، حمایت‌های فنی و اعتباری لازم را برای اصلاح ساختار نانوائی‌های موجود، بهینه‌سازی صرفه‌ی مقیاس و بهبود معیشت نانوایان و کارگران این حوزه فراهم کند.