

۳ هزار میلیارد ریال یارانه سوخته و خمیر!

در قضیه نان همه مدعی و طلبکارند. چه کسی بدهکار و مقصر است؟ معلوم نیست!

بگذاریم مدعیان همچنان ادعا کنند و طلبکاران همچنان طلبکار باشند. بیانیم ابتدا به جنبه بهداشتی نان که امروزه به خورد ما داده می‌شود توجه کنیم.

آقای دکتر محمدیان مدیر سازمان نظارت بر مواد غذایی، بهداشتی، آرایشی دانشگاه علوم پزشکی ایران در این باره می‌گوید: با توجه به تقلبها و کم کاری‌هایی که در مراحل تولید نان، از زمان کاشت گندم تا مرحله پخت و فروش نان رایج است، نانهای مسطح نه تنها قابل استفاده نیستند بلکه ضررهای جانبی بسیاری هم دارند که از آن جمله است بیماریهای گوارشی و خونی و... استفاده از جوش شیرین به جای مخمر و خمیر ترش در پخت نان؛ مستقیماً بر روی دستگاه گوارش تأثیر منفی می‌گذارد و در دراز مدت بیماریهای غیر قابل درمانی را موجب می‌شود. با توجه به این واقعیت جای تعجب است که دستگاههای مسئول برای نانوائی‌ها سهمیه جوش شیرین تعیین کرده‌اند (از جوش شیرین برای سریع عمل آوردن خمیر استفاده می‌شود).

در گذشته رسم بود که نانوائیها از ساعت ۴ صبح برای پخت نان آماده می‌شدند و از خمیر ترش برای «عمل آوردن» خمیر استفاده می‌کردند ولی در حاضر نانوائی‌ها به دلیل استفاده از جوش شیرین مجبور نیستند صبح زود شروع به کار کنند بلکه کار را خیلی سریع انجام می‌دهند: آرد و آب و جوش شیرین و نمک را مخلوط می‌کنند و اندکی بعد نان آماده را به دست مصرف‌کننده می‌دهند. غیر از این معضل، ما با استفاده از جوهر قند در پخت نان هم مواجهیم... جوهر قند برای سفید کردن نان استفاده می‌شود و مصرف معقول آن در کارخانه‌های قندسازی است که برای سفید شدن قند و شکر مورد استفاده قرار می‌گیرد.

جوهر قند نه تنها موجب عدم جذب ویتامین B نان در بدن می‌شود بلکه ویتامین B موجود در بدن را که از خوراکی‌های دیگر جذب شده از بین می‌برد و موجب بیماریهای خونی و کم خونی می‌شود.

علاوه بر موارد فوق باید به آلودگیهای محیطی نان نیز اشاره کرد. به عنوان مثال در سال ۷۳ از ۸۰۰ نانوائی نمونه برداری شد و جالب اینکه حتی در یک مورد آزمایشگاه پاسخ مثبت مبنی بر قابل استفاده بودن آن

می‌پردازد (به گفته رئیس سازمان حمایت از مصرف‌کنندگان و تولید امسال میزان این یارانه ۴ هزار میلیارد ریال است!)

اگر به کیفیت نانی که به ما عرضه می‌شود توجه کنند لاجرم باید بگویند ما سوسید می‌دهیم تا مردم نان خمیر، سوخته و بیماری‌زا بخورند!

اگر دولت مایل است رقم واقعی یارانه پرداختی بابت نان را محاسبه کند باید هزینه‌های درمان و داروی بیماریهای ناشی از خوردن نان را هم بر رقم یارانه مستقیم بیفزاید تا آنگاه معلوم شود بی‌بند و باری در تهیه نان، و فقدان یک برنامه‌ریزی علمی و برخوردار از پشتوانه عقلی چه زبانی به اقتصاد کشور وارد می‌کند.

می‌گویند ۳۰ درصد نان مصرفی در ایران ضایع می‌شود.

می‌گویند دولت برای هر عدد نان بربری ۹۶ ریال، هر عدد نان لواش ۴۴ ریال و هر عدد نان تافتون ۵۵ ریال یارانه می‌پردازد.

می‌گویند پرداخت این یارانه برای حمایت از اقشار آسیب‌پذیر ادامه خواهد یافت. مردم هم البته حرف‌هایی دارند.

می‌گویند اکنون قیمت یک نان سنگک ماکول و یک نان باکت (فرانسوی) به درد بخور به ترتیب ۵۰ تومان و ۴۰ تومان است.

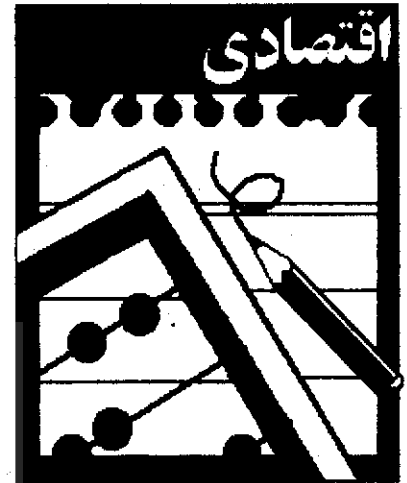
می‌گویند برای خرید همین نان باید در صف انتظار بایستیم.

می‌گویند نانی را که به نرخ می‌خریم خمیر و یا سوخته است و گاهی یک دوم آن و نه یک سوم آن را باید دور بریزیم می‌گویند نانی که قبلاً تا یک هفته بعد از پخت قابل خوردن بود اکنون ساعتی بعد از طبخ غیر ماکول می‌شود.

می‌گویند گاهی نان آنقدر شور است که مجبوریم با هر لقمه‌اش یک لیوان آب بنوشیم. از این می‌گویند‌ها فراوان است.

جنبه بهداشتی قضیه

از نظر دولت نان ارزان است. از نظر مردم نان گران است. از نظر نانوائیان شغل نانوائی چنگی به دل نمی‌زند. گسندمکاران هم معتقدند گندم را ارزان می‌فروشند.



هنگام ظهر، یا شانگه دیگر بوی عطر نان به مشام نمی‌رسد و اشتها را تحریک نمی‌کند.

نان دیگر آن قوت غالبی نیست که برکت سفره بود و بخش اصلی غذای مردم ایران را تشکیل می‌داد، و گرانی یا ارزانی آن دوره و یا راحتی خیال ایرانیان را به همراه می‌آورد.

نان سنگک زمانه ما نان سنگکی نیست که پدرانمان می‌خوردند، همچنانکه نانهای تافتون، لواش، خراسانی و بربری امروزه شباهتی به نانهای گذشته ندارند.

در گذشته اگر لقمه نانی در مسیر عبور عامه می‌افتاد، اولین رهگذر خم می‌شد، آن را برمی‌داشت، می‌سوسید و کنار دیوار می‌گذاشت تا زیر پای رهگذران بی‌توجه بی‌حرمتی نبیند.

نان حرمتی داشت و خوردنش بخش قابل توجهی از نیازهای تغذیه‌ای بدن را تأمین می‌کرد. نان را از خمیری تهیه می‌کردند که ورآمده بود و تخمیر طبیعی، غنای غذایی آن را به کمال می‌رساند.

اما امروزه ما نانی می‌خوریم که خمیرش به زور جوش شیرین آماده طبخ می‌شود و آن را چنان می‌پزند که نه طعمی دارد، نه عطری و نه قوتی. اما برایمان دل درد، کم خونی و سوء تغذیه همراه می‌آورد!

ما نانی را می‌خوریم که بر آردش علاوه بر نمک و جوش شیرین، منت هم افزوده شده است. این منت که دولت هر سال میلیاردها تومان بابت آرد و نان یارانه

نوع نان نداد. حتی در برخی از نانهای آزمایش شده تخم حشرات و خود حشرات و آلودگی‌های دیگری به دلیل عدم رعایت نظافت و بهداشت توسط کارگران نانوانی مشاهده شد.

دکتر محمدیان می‌گوید: تا زمانی که دولت گندم مرغوب و نامرغوب را با یک قیمت از کشاورزان می‌خرد آنها هیچ تلاشی برای بهبود تولید محصول خود نمی‌کنند و مادام که نانوانی‌ها مکانیزه و کارخانه‌ای نشوند نه تنها

نان و در اصل پودر آن دور ریخته می‌شود بلکه استفاده از نان با کیفیت کنونی، و با توجه به بیماری‌هایی که ایجاد می‌کند مخارجی بسیار بیشتر بر اقتصاد کشور تحمیل می‌کند. موضوع دیگری که باید به آن اشاره شود عملکرد سیلواها است. از نظر ما آرد به عنوان یک ماده زنده برای قابل استفاده شدن باید ۲ الی ۳ ماه در سیلواها نگهداری شود تا آنزیم‌ها بر روی نشاسته عمل کنند و آرد برای پخت نان آماده شود. وظیفه کارخانه‌ها هم آزمایش کردن آرد و تنظیم خواص و ویتامین‌ها و مهمتر از همه، میزان پروتئین موجود در آن است.

[متأسفانه بنا به دلایلی از جمله ناآگاهی مردم ما از نان فقط به عنوان یک ماده شکم پرکن استفاده می‌کنیم و به بقیه خواص آن توجه نداریم. شاید اگر از مردم پرسیم نان چه خاصیتی دارد ۸۵٪ آنان بگویند حاوی نشاسته است و هیچ خاصیت دیگری ندارد].

مشکل دیگر مسئله نان خشک است که از آن برای تهیه پودر سوخاری یا مصرف در دامداری‌ها استفاده می‌شود که متأسفانه به دلیل آلودگی و کپک‌زدگی این نوع نان، باز خطر استفاده از آن متوجه انسان می‌گردد. برای حل مشکل نان دولت باید توجه خاصی مبذول کند و تدبیرهای منطقی بکار بندد. پیشنهاد دکتر محمدیان، این است که سوبسید نان به نانهای حجیم و نیمه حجیم تعلق گیرد و از نانوانی‌های سنتی به عنوان فروشنده نان حجیم و نیمه حجیم (تظیر نان باگت-فرانسوی-فانتزی و...) استفاده شود. در مدت زمانی نه چندان طولانی نه تنها ذائقه مردم تغییر می‌کند بلکه دیگر احتیاجی به اختصاص بودجه‌های کلان برای تولید نان غیر ماکول نخواهیم داشت.

در میان مصرف‌کنندگان

به سراغ مصرف‌کننده منی‌رویم و نظریات او را جویا می‌شویم.

مصرف‌کننده‌های نان‌های فانتزی می‌گویند که به دلیل خلوت بودن نسبی نانوانی‌های نان حجیم و نیمه حجیم که ناشی از گرانی قیمت این نوع نان است از آن استفاده می‌کنند. اکثر این خریداران می‌گویند که خمیر

کمتر کسی به این موضوع توجه دارد که شیوه کنونی پخت نان حامل بیماری‌های گوارشی و خونی متعددی است.

داخل نان را دور می‌ریزند (یعنی این نوع نان نیز ضایعه دارد) و فقط عده‌قلیلی به تفاوت‌های نان کارخانه‌ای با نان سنتی و مسطح آگاه هستند.

مصرف‌کننده‌های نان‌های ماشینی کتیبهای (متری) نیز دلایل مشابهی را برای انتخاب خود عنوان می‌کنند و می‌گویند برای فرار از صفهای طولی، نان ماشینی می‌خرند هر چند که نان مرغوبی نیست و خیلی سریع غیر قابل استفاده می‌شود.

مصرف‌کننده علی‌رغم اذعان داشتن به غیر بهداشتی بودن نان سنتی در درجه اول و نانهای ماشینی کتیبهای در مرحله بعدی خود را مجبور به خرید این نوع نان‌ها به دلیل پائین بودن قیمت آن می‌دانند.

برای گفتگو با مصرف‌کنندگان به یک نانوانی واقع در خیابان ولیعصر می‌رویم. نان‌لواش تولیدی این نانوانی در همان لحظه اول چند قطعه می‌شود و شکل ظاهری خود را از دست می‌دهد.

یک خریدار می‌گوید از شهرک اکیاتان تا اینجا برای خرید این نان می‌آیم و راضی هم هستم. مشتری بعدی که خانم نسبتاً مسنی است می‌گوید به جز قسمتهای سوخته و خمیر این نان که باید دور بریزیم، بخش عمده‌ای از آن هم پودر می‌شود و قابل خوردن نیست، یعنی در واقع ما نصف نان را ۳۵ ریال می‌خریم نه یک نان کامل را.

چانه گیر همین نانوانی می‌گوید ما هم می‌دانیم این نانی نیست که برای مصرف مردم مناسب باشد ولی اگر بخواهیم نان شکل خود را حفظ کند مجبوریم نمک زیادی به آن بزنیم که در این حالت مشتری اعتراض می‌کند و اگر نمک بزنیم مشاهده می‌کنید که بیشتر از نصف آن هدر می‌رود.

وی در ادامه می‌گوید آرد برخی از کارخانه‌ها مرغوب و برخی دیگر نامرغوب و سیاه است، و ما را در زمان پخت به دردسر می‌اندازد. همین شخص می‌گوید، برای بالا بردن کیفیت آرد باید آن را چند ماه در سیلواها نگهداری کنند تا نمک آن از بین برود.

فرهنگ مصرف باید تغییر کند.

آقای شریفی مدیر بازرگانی سازمان غله می‌گوید: برای تولید بهتر و جلوگیری از ضایعات بیش از حد نان باید آن را کارخانه‌ای کرد. در کارخانه‌ها از مهندس و دکتر آزمایشگاه سود جست، تا با تنظیم ویتامین‌های موجود در آرد و بسالابردن کیفیت آن ترتیبی بدهند که نان به مدت حداقل یک هفته قابل استفاده باشد.

نن ضایعات نان را قبول ندارم ولی

نانی که تولید می‌شود قابل خوردن نیست.

برای تولید معقول باید قیمت نان را به قیمت واقعی برسانیم و سوبسید آن را به مرور حذف کنیم. در حال حاضر ۴۰۰ میلیارد تومان سوبسید آشکار و ۵۰۰ میلیارد سوبسید پنهان برای نان صرف می‌شود که این خود عملاً موجب پائین ماندن کیفیت نان تولیدی می‌شود. ما برای ارضاء ذائقه مردم (عادت به گرم خوردن نان) مبلغ گزاف و زانندی را می‌پردازیم. در حالی که در عمل تعداد بسیار کمی از مردم روزانه می‌توانند از نان گرم استفاده کنند. پس باید فرهنگ مصرف را تغییر داد، همینطور فرهنگ تولید را، تا بتوانیم نان سالم با قیمت منطقی داشته باشیم.

در حال حاضر ۴۰۰۰ واحد نانوانی در کشور وجود دارد که تعدادی از آنها هیچ مسئولیتی برای خود قائل نیستند.

شریفی در مورد اهمیت مسئله نان از دید دولتمردان می‌گوید: مسئله نان آنقدر مهم است که توجهی به آن نمی‌شود به عنوان مثال مصداق با یکی از اعیاد. چند کارخانه از جمله کارخانه نان در اصفهان افتتاح شدند که مراسم رسمی افتتاحیه فقط در مورد یک کارخانه شکلات‌سازی و کارخانه‌های مشابهی که در مقایسه با کارخانه نان از درجه اهمیت بسیار کمی برخوردارند، انجام شد!

[همین‌جا لازم است یادآور شویم که در جریان تهیه این گزارش متوجه شدیم سازمان آمار در خصوص آرد و نان آماری قدیمی در اختیار داشت و آمار سال ۷۴ و فصل اول ۷۵ هنوز محاسبه نشده بود. حتی در خصوص بودجه سازمان غله که مجری و مسئول امور مربوط به آرد و نان است اطلاعاتی در اختیار ما قرار نگرفت، و از همه جالب‌تر این که آقای آذرنوش مدیر سازمان غله استان و مدیر شورای آرد و نان حتی حاضر به مصاحبه نشد و با توجه به اینکه همین آقای شریفی هم اطلاعات محرمانه‌ای را به ما نداده بود آقای خراسانی مدیر روابط عمومی سازمان غله مدام به وی متذکر می‌شد که بیان مقداری آمار و ارقام کافی است و نباید داخل مسائل جزئی شد!]

در هر حال، شریفی می‌گوید: در دنیای امروز بیشتر به بالا بردن پروتئین گندم توجه می‌شود. مسئله‌ای که ما هیچ توجهی به آن نداریم. شریفی در خصوص کار سازمان غله می‌گوید: ما در کار خود موفق بوده‌ایم به طوری که در برخی مواقع مانند زمان جنگ با وجودی که میزان تولید صفر بوده است ما نگذاشته‌ایم افکار عمومی متوجه این موضوع شود.

وی در خصوص مدیرنیزه شدن تولید آرد می‌گوید: ۱۰۰۰ کارخانه تولید سنتی به ۲۵۰ تولیدی

مدرن تبدیل شده که کمتر از ۵۰ کارخانه واقعاً مدرن هستند و بقیه حتی ممکن است بهداشتی هم نباشند. وی اقدامات دولت را اینگونه توضیح می‌دهد: اجلاس نان شامل ۴۹ جلسه بود به علاوه یک هفته سمینار نان که متخصصین و مسئولین در آن شرکت داشتند ولی نتیجه‌ای عاید نشد [بدین معنا که تولید نان مرغوب آن چنان مشکل و پیچیده است که ۴۹ اجلاس و یک سمینار ۷ روزه هم برای یافتن راه کاری مشکل‌گشا کافی نیست!]

خالی از لطف نیست که به صحبت‌های آقای محمدصادق مروتی رئیس اداره تأمین داخلی و دفتر آمار سازمان غله نیز تسوچی شود. وی می‌گوید: چون تولید گندم داخلی کافی نیست

مقداری گندم وارد می‌کنیم. آرد هیچ احتیاجی به ماندن در سیلو ندارد و می‌توان فوراً آن را مورد استفاده قرار داد (توجه کنید به نظر دکتر محمدیان که در آغاز همین گزارش آورده شده است)

مروتی ادامه می‌دهد: برخی از کارخانه‌ها تجربه کافی در خصوص آرد کردن گندم ندارند و این خود یکی از عوامل پائین آمدن کیفیت آرد است. عامل دیگر خرید هم‌سان و هم قیمت گندم مرغوب و نامرغوب و آفت‌زده از کشاورزان است که بی‌توجهی آنان را در تولید موجب می‌شود.

لازم است بدنبال نظر آقای مروتی این نکته را هم بیفزاییم که کارخانه‌های تولید آرد هیچ انگیزه‌ای برای

بالا بردن کیفیت کار خود ندارند. همه آنها در ازای دریافت مبلغی معین یک تن گندم را تبدیل به آرد می‌کنند. کاری یکسان، یکنواخت و بی‌هیچ ضابطه‌ای برای تنبیه یا تشویق: نتیجه این که آرد حاصل غالباً کیفیتی مطلوب ندارد.

دیدگاه‌های یک کارشناس دیگر

دکتر محسن محسنین مدیر دفتر مرکزی امور تحقیقات اقتصادی طرح‌های تحقیقاتی کشاورزی در خصوص عدم مرغوبیت نان می‌گوید: در نانوائی‌ها

چون در نانوائی‌های لواشی و بربری خمیرگیر و چانه گیر معمولاً یک نفر است، فرصت تهیه خمیر مناسب برای نان ندارد و زمان کافی برای تخمیر در نظر نمی‌گیرد. در نتیجه اسیدی که یکی از عوامل عدم جذب کلسیم در بدن است در نان زیاد می‌شود و نازاحتی‌های گوارشی به بار می‌آورد.

در نانوائی‌ها، ساعات کار بسیار طولانی است. کارگران از صبح خیلی زود تا دیر وقت باید بدون برخورداری از شرایط و وسایل لازم ساعت‌های متمادی در مقابل گرمای شدید به کار مشغول باشند. در بعضی



پژوهشگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی

نانی که هنوز هم در برخی از روستاهای ایران پخته می‌شود دور ریز ندارد... بیات نمی‌شود و بیماری‌زا هم نیست، زیرا گندمش را روی حساب و کتاب آرد می‌کنند و برای ورا آمدن خمیر نیز جوش شیرین به کار نمی‌برند.

نانوائی‌ها مانند لواشی زمینی کارگران باید ساعتها در یک جا بنشینند یا در هر دقیقه چندین بار به داخل تنور خم شوند. حال اگر در این شرایط سخت، شدت و زحمت کار نیز افزایش یابد بدون آنکه درآمد و اعتبار اجتماعی متناسب با آن بالا رود طبیعی است که عرضه کارگر ماهر کم می‌شود و کارگران فصلی و موقتی و غیرماهر بکار گمارده می‌شوند. در گذشته اکثریت نانوائیان از کسانی بودند که سالها در این حرفه کار کرده و تجربه اندوخته بودند و با شناختی که از نقاط ضعف و قوت انواع نان، چگونگی تهیه خمیر مناسب، تهیه انواع مایه خمیر و استفاده به موقع از آنها، مصرف نمک و جوش شیرین به اندازه مناسب داشتند

ترازودار حذف شده، زیرا دیگر شان کیلویی فروخته نمی‌شود و مبادله نان و پول نان می‌تواند به سرعت انجام شود. به همین لحاظ این وظیفه را معمولاً خود شاطر به عهده می‌گیرد. شاطر نیز به سبب «دو شغله» شدن خواه ناخواه کار اصلی خود را با دقت کمتری انجام می‌دهد که عامل مؤثری است بر عدم مرغوبیت نان.

در تعداد زیادی از نانوائی‌ها نا حذف پادو، وظیفه نظافت و پاکیزه نگه داشتن مغازه به سایرین محول شده است. این عده هم که ساعت‌های متوالی درگیر کاری سخت بوده‌اند، در پایان کار چنان که باید و شاید، رعایت موارد بهداشتی را نمی‌کنند.

می‌توانستند حتی با آرد نامناسب نیز نان مرغوب در اختیار مصرف‌کننده قرار دهند.

سختی کار، شرایط نامناسب محیط کار، طولانی بودن ساعات کار، نبود تعطیلی در برخی از نانوایی‌ها، کمی درآمد، نداشتن تأمین اجتماعی و تنزل موقعیت اجتماعی باعث شده عرضه کارگر ماهر در این حرفه به شدت تنزل کند.

وی ادامه می‌دهد: کیفیت آرد یکی از دلایل مهم مرغوبیت یا عدم مرغوبیت نان است. پیش از انحصاری شدن معاملات گندم (سال ۱۳۶۰) به سبب وجود شرایط رقابتی در بازار، کارخانجات، انبارها و سیلوهای مختلفی وجود داشتند که انواع گندم را با توجه به کیفیت و قیمت آن خریداری و در انبارها نگهداری می‌کردند و براساس ضوابط علمی و تجربه با هم مخلوط می‌کردند. اختلاط درست آردها باعث می‌شد آردهای متفاوت کمی و کاستی یکدیگر را جبران کنند. برای مثال اگر آردی دارای نشاسته فراوان و در مقابل گلوٹن کم بود با آردی که مشخصاتی برعکس داشت مخلوط و مصرف می‌شد، لیکن با انحصاری شدن معاملات گندم این اختلاط عملاً از بین رفته است. سازمان غله که تأمین‌کننده واحدهای آردسازی را عهده‌دار شده است نیز به دلیل محدودیت انبارها امکان تحویل گندم از انواع مختلف را به کارخانه‌های آرد سازی ندارد. اصولاً در سیلوها گندم فقط به دو نوع داخلی و خازجی تفکیک می‌گردد و گندم‌های داخلی که شامل انواع مختلفی است به صورت مخلوط تحویل می‌شوند. سازمان غله تفاوتی بین انواع گندم مرغوب و نامرغوب، قوی و ضعیف، قائل نیست و تنها به میزان ناخالصی توجه دارد. در بسیاری موارد دقت کافی برای خرید گندم مناسب نیز به عمل نمی‌آید.

در گذشته هر نانوانی سیلوی کوچک یا «تابو»ی خود را داشت و انواع آردها را به نسبت‌هایی که خلیفه تشخیص می‌داد در آن مخلوط می‌کرد و حتی الامکان نان مناسبی در اختیار مصرف‌کننده قرار می‌داد. ولی در حال حاضر چون کارخانه‌ها فقط گندم دریافتی از سازمان غله را تبدیل به آرد می‌کنند و تحویل نانو می‌دهند امکان انتخاب آرد از نانو سلب شده است. طبیعی است که همه این عوامل در کنار یکدیگر سبب عدم مرغوبیت نان و افزایش میزان ضایعات شده است.

دکتر محسنین در خصوص استفاده از نان‌های سنتی می‌گوید: به دلیل استفاده از جوش شیرین زیاد در پخت این نوع نان نه تنها دستگاه گوارش آسیب می‌بیند، بلکه به علت تماس مستقیم شعله با نان، امکان دارد برخی از انواع این نان‌ها سرطان‌زا هم باشد.

ثروت در سطل آشغال

هدر رفتن ۳۰ درصد از نان تولیدی کشور و پرداخت ۴ هزار میلیارد ریال یارانه برای نانی که کیفیت غذایی و بهداشتی آن هم مطلوب نیست یک جبر گریزناپذیر است؟

در همین گزارش به ضعف‌هایی در عملکرد دست‌درکاران خرید گندم، تهیه آرد و پخت نان اشاره شد که اگر نسبت به رفع آنها اقدام شود هم از ضایعات نان کاسته می‌شود، هم مبلغ یارانه پرداختی کاهش می‌یابد و هم جلوی بیماری‌های ناشی از مصرف نانی که سرشار از جوش شیرین، جوهر قند و نمک است گرفته خواهد شد.

آیا نمی‌توانیم در زمینه خرید گندم و مخلوط کردن انواع آن به نسبت‌های منطقی که ارائه نانی ماکول و بیات نشدنی را امکان‌پذیر کند به سستی‌های گذشته بازگردیم؟

آیا نمی‌توانیم بر کار کارخانه‌های تولید آرد و نانوانی‌هایی چنان نظارتی را اعمال کنیم تا نتوانند آرد نامرغوب و نان غیرماکول تولید کنند؟

آیا نمی‌توانیم روش‌های مناسب پخت نان را در شهرهایمان جایگزین روش‌های بی‌قاعده و بی‌ضابطه کنونی کنیم؟

می‌گویند ۳۰ درصد از تولید نان کشور ضایع می‌شود و این یعنی که هر سال صدها هزار میلیارد ریال از ثروت خویش را دور می‌ریزیم. چه کسی این همه ثروت را دور می‌ریزد؟ مردم؟

در شرایط کنونی اقتصادی مردم در خرج یک ریال هم وسواس دارند. بنابراین چگونه ممکن است همین مردم، بی‌دلیل و علت ۳۰ درصد پولی را که بابت خرید نان می‌پردازند در سطل آشغال بریزند؟

نان گاهی آنقدر خمیر-سوخته و یا شور است که مصرف‌کننده چاره‌ای ندارد جز آنکه با دروغ و حسرت از مصرف آن صرف‌نظر کند.

تشکیل اجلاس‌ها و سمینارها برای بزرسی راه‌های تقلیل یارانه نان، یا کاهش ضایعات آن، بدون

توجه به دلایل واقعی کیفیت نازل نان که سبب هدر رفتن ۳۰ درصد آن می‌شود کارساز نبوده و نخواهد بود. با دیدگاه اداری و سیاسی به موضوع آرد و نان نگرستن ما را به راه حلی کارساز نمی‌رساند.

بیانیم و به این گرفتاری مزمن از دیدگاهی دیگر بنگریم.

دولت سالی ۴ هزار میلیارد ریال بابت یارانه نان می‌پردازد. فرض می‌کنیم مردم هم ۵ هزار میلیارد ریال برای خرید نان می‌پردازند، جمع این در مبلغ می‌شود ۹ هزار میلیارد ریال. سی درصد این مبلغ دور ریخته می‌شود. اگر کاری کنیم که ضایعات نان به صفر برسد سالی حدود ۳ هزار میلیارد ریال صرفه‌جویی کرده‌ایم. سه هزار میلیارد ریال، هزار میلیارد ریال کمتر از یارانه‌ای است که دولت با نروخی‌های کنونی بابت نان می‌پردازد.

سه هزار میلیارد ریال رقم کمی نیست. با این مبلغ می‌توان خیلی کارها کرد.

زمانی می‌توانیم این صرفه‌جویی را تحقق بخشیم که از تشکیل اجلاس‌های بی‌بهره، سمینارهای تشریفاتی و اجرای برنامه‌های مقطعی، متضاد و گاه خنده‌آور دست برداریم.

قصر مو، اولین مؤسسه ترمیم مو در ایران و خاور میانه



به مدیریت: وارطان

که صاحب طولانی‌ترین، مطلع‌ترین و یکی از بزرگ‌ترین استادان ترمیم مو است

توصیه قصر مو به مراجعین محترم:
قبل از مراجعه حتماً نوع ترمیم را مقایسه کنید، بعد انتخاب

برای کسب اطلاعات و مشاوره از ساعت ۹ صبح الی ۱۳

و ۳ تا ۶ بعد از ظهر مراجعه فرمائید

چهارراه زرتشت - خیابان فلسطین شمالی -

نرسیده به بلوار کشاورز - ساختمان ۵۵ طبقه سوم

تلفن: ۸۹۴۱۳۶