

## ۲- بررسی مسائل و مشکلات توزیع نان در مناطق شهری کشور

در اکثر نقاط جهان، غلات بخش عظیمی از غذای روزانه انسان و دام را تشکیل می‌دهند. در بین انواع مختلف غلات که مورد مصرف انسان و دام می‌باشد، تولید و مصرف گندم اهمیت بسیار زیادی دارد. دلایل عمده این اهمیت، سازگاری بودن زراعت گندم با شرایط اقلیمی و خاک‌های نواحی عظیمی از جهان، سهولت کشت و بهره‌وری مطلوب، امکان نگهداری دانه گندم به مدت طولانی، بالابودن بهره تولید آرد گندم و میزان قابل توجه پروتئین مورد نیاز در دانه گندم می‌باشد. در میان مواد غذایی مورد مصرف، کمتر ماده‌ای را مانند گندم و فرآورده‌های آن می‌توان پیدا نمود که بتواند نیازهای اصلی بدن را به مواد ضروری تأمین نماید.

در ایران، مانند بسیاری از کشورهای دیگر جهان، نان حاصله از گندم مهمترین ماده غذایی روزانه مردم را تشکیل می‌دهد و نقش عمده‌ای در تأمین انرژی و پروتئین مورد نیاز بدن را به عهده دارد. قسمت اعظم گندم تولیدی کشور صرف تهیه نان می‌شود. مصرف نان در مناطق شهری کشور در سال ۱۳۶۳ حدود ۲/۸ میلیون تن برآورد گردیده است.<sup>(۱)</sup> در سال مزبور، مصرف نان روزانه یک خانوار شهری بطور متوسط ۱/۶ کیلوگرم بوده است که سهم آن در کل هزینه خانوار برابر ۲ درصد می‌باشد. این مقدار در سال‌های ۱۳۵۰، ۱۳۵۲، ۱۳۵۴، ۱۳۵۶ و ۱۳۵۸ به ترتیب برابر ۱/۵۲/۵۰۲/۷۰۲/۷۰۱/۵۱ کیلوگرم بوده است. علت روند نزولی مصرف در سال‌های مذکور، درآمدن بیشتر و تنوع در مواد خوراکی قابل

---

(۱) : از حاصل ضرب تعداد خانوار شهری (حدود ۴/۸ میلیون) در وزن نان مصرفی سالانه یک خانوار شهری در سال ۱۳۶۳.

دسترسی و نیز امکان جایگزینی مواد غذایی مشابه می باشد .

بر اساس نتایج تفصیلی آمارگیری توسط مرکز آمار ایران هزینه و در آمد خانوارهای شهری در سال ۱۳۶۳، متوسط هزینه سالانه یک خانوار ۴۸۹۰۴۸۹ ریال بوده است که از این مبلغ ۳۸/۷ درصد مربوط به هزینه های خوراکی و دخانی می باشد. هزینه مربوط به انواع نان ۲۴۶۴۹ ریال یا ۵ درصد هزینه های خوراکی و دخانی بوده است. در صدا همیت انواع نان در کل هزینه های خوراکی در مناطق شهری کشور در سال ۱۳۶۳ مطابق جدول ذیل بوده است :

شرح	در صدا همیت در کل هزینه نان	در صدا همیت در کل هزینه های خوراکی (۱)
انواع نان	۱۰۰	۵
نان لواش	۴۱	۲
نان تافتون	۲۶	۱/۳
نان بربری	۱۳	۰/۷
نان سنگک	۱۰	۰/۵
سایر	۱۰	۰/۵

ماخذ: مرکز آمار ایران .

(۱) : اختلاف در سرجمع بعلت سرراست کردن ارقام اصلی است .

"به تجربه ثابت شده است که در کشور ما، با نخستین تغییرات قابل توجه در افزایش درآمد، مصرف برنج افزایش و به تبع آن، مصرف نان کاهش می یابد. همچنین، طبقاتی که دارای درآمد بیشتری می باشند، از مصرف نان و برنج آنها کاسته و مواد غذایی نظیر گوشت، لبنیات و میوه و

سبزی را جایگزین مینمایند." (۱)

با توجه به ترکیب هزینه‌ها (جدول شماره ۱)، ملاحظه میشود که غیر از سال ۱۳۵۹، سایر سالهای مورد بررسی را میتوان به سه دسته تقسیم کرد. سالهای ۱۳۵۰-۱۳۵۳، هزینه‌ها ن صرفی بیشتر از هزینه برنج میباشد. با افزایش درآمد ناشی از شروع فروش بی‌رویه نفت، طی سالهای ۱۳۵۴-۱۳۵۸، هزینه برنج مصرفی بر هزینه‌ها ن پیشنی میگیرد که این ایام مصادف با واردات بی‌رویه و لطمه‌زننده برنج خارجی از آن قیمت نیز میباشد. طی سالهای ۱۳۶۱-۱۳۶۳، ترکیب هزینه‌ها مجدداً "تغییر میکند، ولی اینبار با افزایش هزینه برنج در ترکیب هزینه‌های مواد خوراکی و دخانی، هزینه‌ها ن مصرفی بتدریج سیر نزولی طی مینماید. این در حالی است، که در سال ۱۳۶۲، شاخص قیمت خرده‌فروشی برنج نسبت به سال قبل ۴۵ درصد افزایش نشان میدهد و در سال ۱۳۶۳ رشد آن به سطحی بسیار پایین افت مینماید (جدول شماره ۲) البته میتوان این تغییرات فاحش را با افزایش ناگهانی قیمت برنج تولید داخل در اثر تغییر سیاستهای توزیع برنج تولید داخلی مرتبط دانست. ولی آنچه محتمل است، توزیع کوپنی برنج وارداتی بوده، که به عبارتی توانسته است باعث افزایش مصرف برنج در ترکیب هزینه‌های مواد خوراکی و دخانی خانوار شهری، طی ۳ سال اخیر ال ذکر گردد.

ترکیب هزینه‌های نان و برنج در کل هزینه‌های مواد خوراکی و دخانی حاکی از آنست، که علیرغم رشد سریعتر بهای خرده‌فروشی برنج نسبت به بهای خرده‌فروشی نان، افزایش درآمد با مصرف بیشتر برنج استفاده کمتر نان همسوم میباشد (۲)

- 
- (۱) نجفی، بهاء‌الدین، بررسی سیاست قیمت‌گذاری گندم، (شیراز: مسرکز تحقیقات کشاورزی دانشگاه شیراز، نشریه شماره ۸)، ص ۲۵.
- (۲) به دلیل عادت و سلیقه جمعیت مناطق شمالی کشور به مصرف بیشتر برنج نسبت به نان، با ایداهالی مناطق مذکور تا حدود زیادی از این امر مستثنی دانست.

بنا بر این، با توجه به جایگاه خاص نان حاصله از گندم در جیره غذایی روزانه اکثریت قریب با تفاق جامعه ایرانی، علی‌الخصوص طبقات کم درآمد و سهولت دسترسی به آن در مناطق شهری، مشکلات توزیع این ماده مهم غذایی در مناطق شهری با تاکید بر شهر بزرگ و پرجمعیت تهران، مورد بررسی قرار میگیرد.

بررسیهای بعمل آمده توسط مرکز آمار ایران حاکی از آنست، که حدود ۹۹ درصد نانهای مورد مصرف خانوارهای شهری کشور شامل نانهای لواش، تافتون، بربری و سنگک میباشد و یک درصد بقیه به انواع نان ماشینی، خشک، روغنی، شیرمال و... اختصاص مییابد. مقدار تولید و مصرف این نوع نانها در شهرهای مختلف کشور با یکدیگر بکلی متفاوت و بستگی زیادی به عادات غذایی اهالی شهر و چگونگی شروع و گسترش تولید نان در هر شهر از گذشتههای دور دارد. در برخی از شهرهای کشور، علاوه بر چهار نوع نان سنتی مذکور، نانهای دیگری نظیر تافتون خراسانی نیز تهیه و به مصرف میرسد.

از تعداد کل نانوائیهایی نقاط شهری کشور اطلاعات دقیقی در دسترس نیست. تازه ترین ارقام در این مورد، مربوط به سال ۱۳۵۴ میباشد که همه شهرهای کشور را نیز شامل نمیشود.

همانطوریکه در جدول ۳ ملاحظه میشود، بر مبنای نتایج آمارگیری به عمل آمده از شهر تهران توسط مرکز آمار ایران در سال ۱۳۵۹، در مناطق دهگانه شهر تهران، مجموعاً ۳۹۶۵ تن با مغازه نانوائی دایر بوده است. از این تعداد ۱۱۲۹ تن با نانوائی بربری، ۱۰۴۴ تن با نانوائی لواشی، ۸۰۲ تن با نانوائی سنگکی، ۷۱۵ تن با نانوائی تافتونی و ۲۷۵ تن با بنیز متعلق به سایر انواع نان نظیر تافتون خراسانی، خشکه پزی، بولکه پزی و تولید نان فانتزی میباشد. آمار و ارقام ارائه شده توسط شورای آرد و نان تهران نیز حاکی از ارقامی مشابه در سال ۱۳۶۰ میباشد. بر اساس تازه ترین آمار و ارقام واصله از شورای

آردونان تهران، تعداد انواعیهای شهرتهران به ۴۳۸۱ با افزایش یافته است که از این تعداد، ۱۴۳۹ با بنانوائی لواشی، ۱۳۸۲ با بنانوائی بربری، ۶۸۹ با بنانوائی تافتونی، ۵۷۴ با بنانوائی سنگکی و ۲۹۷ با متعلق به سایر انواع نانوائی مورد اشاره در فوق میباشد.

تعدادانواع نانوائیهای هر شهر را بطنه مستقیمی با مقدار مصرف هر نوع نان را دارا میباشد. در شهرهایی که نان بربری مصرف بیشتری دارد، طبیعی است که تعداد دکاکین نانوائی این نوع نان بیشتر از سایر انواع دیگر میباشد. بدون تردید، همگام با رشد جمعیت، بویژه جمعیت شهرنشین، تغییرات زیادی در تعدادانواع نانوائیها در شهرها بوجود آمده است. حتی به واسطه سهولت دستیابی به نوعی نان و در نتیجه تغییر در عادات غذایی، این امر صادق است. چنانکه با مقایسه تعدادانوائیها در سالهای ۱۳۶۰ و ۱۳۶۶، ارائه شده توسط شورای آردونان تهران، میتوان به تغییر مصرف انواع بخصوصی از نان پی برد.

هما نظوریکه ملاحظه میشود، درصد مصرف نان لواش از ۲۷ درصد سال ۱۳۶۰ به ۳۳ درصد سال ۱۳۶۶ و نان بربری از ۳۰ به ۳۲ افزایش یافته و درصد مصرف نان تافتون از ۱۸ به ۱۶ و نان سنگک از ۱۱ به ۱۳ کاهش یافته است. این ارقام نمایانگر گرایش شهروندان تهرانی به مصرف بیشتر نانهای لواش و بربری و مصرف کمتر نانهای تافتون و سنگک میباشد. این تغییرات کم و بیش در دیگر شهرهای کشور نیز میتواند صادق باشد.

قسمت اعظم مشکلات مربوط به توزیع نان به شهرهای بزرگ و پر جمعیت مربوط میشود. در شهرهای کوچک، بیشتر مشکلات عمومی که دامنگیر مسئله تولید و توزیع نان در کشور میباشد، حکم فرماست. مهمترین این مسائل توجه به بهداشت و سلامت مصرف کننده است. در تولید نان سنتی، به سبب اینکه افراد اغلب را این حرفه، از سواد کافی برخوردار نبوده و ضمناً مرجعی

هم‌آیند با دیدن راه‌های هدایت آنها وجود ندارد، به همین جهت سطح بهداشت بسیار پایین به نظر می‌رسد. البته با بازرسی‌های موردی که توسط اداره بهداشت محیط استان از نواحیها بعمل می‌آید، تا حدودی وضع بهتر از گذشته است. همچنین، با رواج دستگاه‌های خمیرگیر برقی، روش‌های کاملاً غیر بهداشتی تهیه خمیر، امروزه تقریباً "در هیچیک از نواحیها مشاهده نمی‌شود. ولی روش‌های نگهداری غیر بهداشتی آرد مصرفی در کناره‌های بل را نباید از نظر دور نگه داشت .

مشکل بعدی نواحیها در شهرهای کوچک و تقریباً "فراگیرا کشر استانهای کشور، مربوط به توزیع آرد می‌شود. محاسبات بعمل آمده بر مبنای آمارگیری معاونت طرح و برنامه ریزی وزارت صنایع در سال ۱۳۵۹، حکایت از آن دارد، که ۷۴ درصد واحدهای عمده آردسازی کشور در ۹ استان، یعنی تهران (۳۵ واحد)، مازندران (۳۰ واحد)، خراسان (۲۸ واحد)، آذربایجان شرقی (۱۹ واحد)، لرستان (۱۶ واحد)، اصفهان (۱۵ واحد)، آذربایجان غربی و باختران (هر کدام ۱۳ واحد) و فارس (۱۲ واحد) قرار دارند. برخی از استانها نظیر ایلام، بوشهر و هرمزگان فقط دارای یک واحد آردسازی می‌باشند، که فقط یک نوع آرد تولید می‌کنند. لذا، هیچگونه تناسبی بین توزیع ظرفیت تولیدی کارخانه‌های آردسازی کشور و جمعیت نقاط مختلف وجود ندارد. بنا بر این، علاوه بر اینکه برخی از استانهای کشور در تامین آرد جهت تهیه ناهای مصرفی، خوداتکا نیستند - که این خود بر مشکلات توزیع آرد و ناهای افزایش می‌دهد - افزایش قیمت ناهای نیز می‌باشد. فقط یک نوع آرد جهت تهیه انواع مختلف ناهای بین نواحی توزیع می‌گردد. از آنجائیکه تهیه هر نوع ناهای بستگی به نوع آرد و درصد سبوس موجود در آن دارد و همینطور، ریح آرد جهت ناهای مختلف باید متفاوت باشد، لذا این امر اختلالی در کیفیت ناهای استحصالی بوجود می‌آورد و از همه مهمتر باعث افزایش ضایعات ناهای می‌شود .

مسئله و مشکل عمومی بعدی، عدم رعایت نرخ‌ها، کم‌فروشی، گران‌فروشی و بدفروشی‌ها، تا توسط برخی از ناواینها است. کلیه این عوامل به عدم توجه به کیل‌گیری و نرخ‌گذاری مداوم روی انواع‌ها، با توجه به تغییر دستمزدها و سایر هزینه‌های مهم دخیل در تولید نا، بر می‌گردد. مسائل و مشکلات متعدد در رابطه با دستمزدها و بیمه‌کارگران ناواینها، مهمترین عامل در گرایش ناواینها به کم‌فروشی و... می‌باشد. استیجاری بودن برخی از ناواینها نیز در افزایش قیمت تمام‌شده‌ها و نهایتاً "کم‌فروشی و... موثر است. از آنجائیکه برخی از صاحبان اصلی ناواینها (دارندگان جواز ناواینها) ناواینها را به اجاره و امی‌گذاری، اجاره‌کننده برای تحصیل سود بیشتر متوسل به استفاده از روش‌های ناصحیح و نامعقول در تولید و توزیع نا، می‌شود.

و اما، جدا از همه مسائل عمومی مذکور، مشکل توزیع نا در شهر پر جمعیت تهران می‌باشد که به اجمال مورد بررسی قرار می‌گیرد.

تهران بزرگ، با وجود خانوارهای کم درآمد و پر جمعیت، طبقات مختلف درآمدی و تراکم واحدهای مسکونی، نیازمند نا خوب، سالم و ارزان و بالاخره سهل‌الوصول می‌باشد. این در حالی است، که علی‌رغم کم‌های دولت در ثابت نگه‌داشتن نرخ‌ها و با لایردن سطح کیفی و کمی نا، مردم هم‌نظیر را به قیمت گران‌تر از قیمت رسمی و هم در صفوف طولانی و با اتلاف وقت تهیه می‌کنند. این مسئله تا حدود زیادی به عدم تناسب توزیع نا، واینها در مناطق ۲ گانه تهران مربوط می‌شود. جدول ۴، عدم تناسب موجود بین انواع ناواینها و جمعیت هر منطقه را به وضوح نشان می‌دهد. همان‌طوریکه ملاحظه می‌شود، بطور متوسط برای هر ۱۳۷۶ نفر شهروند تهرانی، یک ناواینها وجود دارد، لیکن توزیع ناواینها در سطح مناطق ۲ گانه مناسب نمی‌باشد. چنانکه در منطقه ۳ با ۱۳ محله و ۳۲ کیلومتر مربع وسعت، برای هر ۲۸۱ نفر، در

منطقه عبا ۱۶ محله و ۱۹/۹ کیلومتر مربع وسعت، برای هر ۱۶۵ نفر در منطقه عبا ۱۴ محله و ۵/۲ کیلومتر مربع وسعت برای هر ۴۲۰ نفر یک نا نواشی وجود دارد. در حالیکه در منطقه عبا ۱۹ محله و ۳/۶ کیلومتر مربع وسعت، برای هر ۸۷۳ نفر، در منطقه ۵ با ۷ محله و ۵۱/۹ کیلومتر مربع وسعت، برای هر ۹۲۱ نفر در منطقه ۱۸ با ۱۴ محله و ۸/۹ کیلومتر مربع وسعت برای هر ۹۴۷ نفر، یک نا نواشی وجود دارد. چنانکه ملاحظه میشود، جمعیت منطقه ۳ حدود ۳۰۰ هزار جمعیت منطقه ۵ میباشد، ولی تعداد نا نواشیهای منطقه ۳ فقط عبا بیشتر است. همچنین، تعداد نا نواشیهای منطقه ۱۲ حدود ۱۰۷/۷ برابر تعداد نا نواشیهای منطقه ۸ میباشد، حال آنکه تعداد جمعیت منطقه ۸ حدود ۱۰/۱ برابر جمعیت منطقه ۱۲ میباشد.

عدم تناسب مزبور موجب میگردد، در مناطقی که تعداد نا نواشی افزون بر تعداد مورد نیاز است، مسائلی نظیر فروش سهمیه آرد که توسط معدودی از نا نواشیها صورت میگیرد، پیش آید، یا اینکه اگر خیلی خوشبختانه برخوردار شود، اینگونه نا نواشیها، آرد اضافی را در تهیه و تولید نا نه های روغنی و شیرمال مورد استفاده قرار میدهند و با بهائی بیشتر به مصرف کننده عرضه مینمایند. در مقابل، در مناطق دیگری که تعداد نا نواشی کمتر از تعداد مورد نیاز است، صفهای طولانی برای تهیه نان تشکیل و یا نان در کنار پیاده روها و در تقاطع خیابانها به شکلی غیر بهداشتی عرضه میگردد. نا گفته نماند، که اقدام اخیر شورای آردونان تهران در تولید و عرضه نان لواش توسط فرهای گردان ماشین در کانتهای مخصوص در نقاط پر جمعیت شهر تهران، ستودنی است و تا حدود زیادی باعث کاهش تعداد عرضه کنندگان بدون مجوز نان لواش در معابر شده است. از بررسی موارد مذکور، جمع بندی ذیل حاصل میشود:

۱ - مسئله انبساط کردن آرد در مقابل نا نواشیها، صرف نظر از جنبه های مثبت



آن، دارای عوارض منفی جندی یا توجه به آلودگی هوا، در معرض گرد و خاک قرار گرفتن و ریزش برف و باران نیز می باشد که باید بدان توجه جدی مبذول نمود، زیرا سلامت و بهداشت جامعه را مصرف نا ناشی از آلوده در معرض خطر قرار میدهد. حتی الامکان، التزام ناوایان به استفاده از سیلوهای مخصوص نگهداری آرد پیشنهاد می گردد.

۲ - ظرفیت تولید سرانه آرد در نقاط مختلف کشور متناسب با جمعیت منطقه نیست. این امر موجب گردیده است تا در برخی از استانها، ظرفیت تولید سرانه در سطحی بسیار بالاتر از مقدار مورد نیاز و در برخی از استانها، بالعکس باشد.

۳ - توزیع ظرفیت کارخانه های آرد سازی کشور در رابطه با تولید آرد مورد نیاز برای انواع نان (بر حسب نوع آرد) متوازن نیست، بخصوص آنکه در برخی از نقاط کشور، الزاماً "یک نوع آرد برای تولید انواع مختلف نان در اختیار ناوایان قرار می گیرد.

۴ - استاندارد برای انواع مختلف نان متفاوت است، چنانکه هر نوع نان، آرد بخصوصی را می طلبد که در صورت عدم رعایت آن، نان مزبور با کیفیت مطلوب عرضه نخواهد شد.

۵ - عدم کیل گیری مدام و نرخ گذاری روی انواع نان، با توجه به شاخص دستمزدها و سایر هزینه ها و مشکلات منطقی ناوایان، توسط دست اندکاران مسئول، اغلب موجب گران فروشی، کم فروشی و بدفروشی نان توسط برخی از ناوایان می شود. در این رابطه ضروری است علاوه بر توجه به موارد مذکور، نیاز واقعی ناوایان بطور مستمر بررسی و درنرخ گذاری ملحوظ شود.

۶ - با توجه به اینکه بخش عمده ای از هزینه های تولید نان را هزینه های مربوط به دستمزدها تشکیل میدهد، ضروری است در مورد توسعه تولید انواع

چهارگانه نهانهای پرمصرف بصورت ماشینی که اخیراً "رواج پیدا نموده اند، با توجه به ذائقه مصرف کنندگان، برنامه ریزیهای لازم صورت گیرد.

۷ - عدم تناسب بین تعداد ناوئیهها با توجه به نیاز، نوع پخت و جمعیت هر منطقه. یکی از دلایل ایجاد صف های طولانی غیر معقول برای تهیه نان ناشی از کمبود ناوئیه با توجه به جمعیت منطقه است. اگرچه معمولاً "کشش خاصی برای مصرف یکی از انواع چهارگانه نان در مصرف کنندگان وجود ندارد و چنانچه من با مثال قادر به تهیه نان بربری نشوند، به نان تافتون اکتفا خواهند نمود، لیکن گرایش خاصی برای تولید و مصرف نان لواش و بربری وجود دارد.

۸ - خریداران عمده ای نظیر بیمارستانها و رستورانها موجب آن میگردد که در برخی از محله ها، نان مورد مصرف خانوار مشکلتر تهیه شود. موارد بسیار زیادی مشاهده میشود که خریداران در صفوف طولی منتظر دریافت نان ایستاده اند و ناوئیهها در فکرت تهیه نان جهت خریداران عمده و دائمی میباشد.

۹ - در محله ها و مناطقی که به سبب نبودن میزان سرفظلی و یا کمبود مغازه، تعداد ناوئیهها کفایت جمعیت محله یا منطقه را نمی نماید، هماهنگیهای لازم توسط سازمانهای مسئول، شرایط سهلتری برای ایجاد ناوئیه در نظر گرفته شود و یا نسبت به افزایش سهمیه ناوئیههای مجاور محله یا منطقه - البته با کنترلهای دقیق و شدید - کمبودهای موجود را میتوان تا حدود زیادی مرتفع نمود.

۱۰ - اوقات پخت نان در اکثریت قابل توجهی از ناوئیهها متناسب نیست. علیرغم کوشش دولت در تامین نان مورد نیاز مردم و با وجود انبوهی از کیسه های آرد در مقابل ناوئیهها، بعضاً "مشاهده شده است، در اوقات

که باید حتماً "نان پخت شود، نانوایان دست از کار کشیده است، تهیه نان از نانوایی در مقایسه با گذشته مشکلتر شده است، اگر در زمان مناسب نسبت به تهیه آن اقدام نشود، ممکن است خریدار قادر به تهیه آن مورد نیاز خود نگردد و یا ناگزیراً از صرف وقت بسیاری برای تهیه آن شود.

۱۱- تفاوت فاحش بین قیمت دولتی و آزاد آرد و عدم امکان کنترل دقیق در این رابطه موجب گردیده است تا سوء استفاده بسیار زیادی از سوی برخی از نانواییها و صنوف غیر نانوایان صورت پذیرد. در این رابطه ضروری است کنترل لازم از طرف سازمانهای مسئول اعمال و نسبت به تعیین تکلیف صنوفی که بدون داشتن پروانه فعالیت به اینگونه اعمال نامشروع ادامه میزنند، اقدام گردد. زیرا در صورتی که تقاضای غیرقانونی برای آرد وجود نداشته باشد، نانوایان فروش آنرا در بازار آزاد نخواهد داشت.

۱۲- در مواردیکه عرضه کالای جان نشین نان به علل گوناگون دستخوش نوسانات شدید میگردد، نظیر کمبود مقطعی یا گران شدن برنج و حبوبات، ضروری است سازمانهای ذیربط با تامین نان مصرفی، در سهمیه سرانه آرد نانواییها تجدید نظر بعمل آورده و از کمبودهای ناشی از فشار تقاضای بر روی نان، جلوگیری بعمل آورند.

منابع و مأخذ:

- ۱- بانک مرکزی جمهوری اسلامی ایران، اداره آمار اقتصادی.
- ۲- شورای آرد و نان تهران.
- ۳- مرکز آمار ایران، نتایج آمارگیری تهران ۵۹.

جدول ۱ - متوسط هزینه‌های مواد خوراکی ودخانی و نان و غلات سالانه یک خانوار شهری طی سالهای ۱۳۵۰ - ۱۳۶۳

واحد: ریال

سال	هزینه‌های مواد خوراکی ودخانی	هزینه نان	هزینه نان (%)	هزینه غلات (۱)	هزینه غلات (%)
۱۳۵۰	۵۲۱۴۳/۶	۷۸۱۹/۲	۱۵	۵۲۳۵/۶	۱۰
۵۱	۵۷۴۷۲/۸	۹۹۳۵/۸	۱۷	۵۹۰۹/۳	۱۰
۵۲	۵۸۵۱۰/۸	۱۰۱۰۷/۷	۱۷	۵۷۲۴/۴	۱۰
۵۳۰	۹۱۹۸۱/۲	۹۸۲۸/۱	۱۱	۶۵۴۶/۴	۷
۵۴	۱۳۸۳۲۲/۸	۹۷۲۶/۲	۷	۱۸۲۷۰/۷	۱۳
۵۵	-	-	-	-	-
۵۶	۱۴۵۷۰۸/۸	۱۱۳۶۷/۱	۸	۱۶۱۰۷/۴	۱۱
۵۷	-	-	-	-	-
۵۸	۲۰۴۷۲۴/۸	۱۵۹۷/۴	۷	۲۱۸۱۳/۵	۱۱
۵۹	۲۰۷۲۴۷۱/۶	۱۶۲۷۹/۱	۸	۱۵۱۳۷/۳	۷
۶۰	-	-	-	-	-
۶۱	۳۵۵۰۷۴/۳	۲۱۳۰۸/۹	۶	۲۱۵۷۱/۹	۶
۶۲	۴۳۵۹۶۸/۲	۲۲۷۷۶/۲	۵	۲۶۷۰۳/۷	۶
۶۳	۴۷۰۳۶۰/۶	۲۳۷۹۵/۳	۵	۳۲۱۸۱/۲	۷

ماخذ: مرکز آمار ایران، نتایج تفصیلی آمارگیری از هزینه و درآمد خانوار شهری.  
(۱) : بیش از ۹۹ درصد هزینه غلات را هزینه برنج تشکیل میدهد.

جدول ۲- شاخص بهای خرده فروشی نان و برنج در مناطق شهری کشور طی سالهای ۱۳۵۰-۱۳۶۳

۱۳۵۳=۱۰۰

سال	نان	درصد تغییرات	برنج	درصد تغییرات
۱۳۵۰	۸۴/۹	-	۵۸/۹	-
۵۱	۸۶/۵	۱/۹	۶۲/۹	۶/۸
۵۲	۹۰/۸	۵/۰	۶۶/۰	۴/۹
۵۳	۱۰۰/۰	۱۰/۱	۱۰۰/۰	۵۱/۵
۵۴	۱۰۷/۹	۷/۹	۹۶/۸	- ۳/۲
۵۵	۱۲۴/۰	۱۴/۹	۱۱۳/۷	۱۷/۵
۵۶	۱۵۳/۶	۲۳/۹	۱۳۹/۳	۲۲/۵
۵۷	۱۷۸/۶	۱۶/۳	۱۵۴/۱	۱۰/۶
۵۸	۲۰۵/۰	۱۴/۸	۱۹۵/۲	۲۶/۷
۵۹	۲۳۱/۰	۱۲/۷	۲۹۵/۷	۵۱/۵
۶۰	۲۵۴/۸	۱۰/۳	۳۷۱/۸	۲۵/۷
۶۱	۲۷۱/۱	۶/۴	۴۳۱/۳	۱۶/۰
۶۲	۲۹۰/۸	۷/۳	۶۲۵/۷	۴۵/۱
۶۳	۳۰۴/۵	۴/۷	۶۴۶/۰	۳/۲

ماخذ: بانک مرکزی جمهوری اسلامی ایران.

جدول ۳- تعداد دانشواران پذیرفته شده در سالهای ۱۳۵۹، ۱۳۶۰ و ۱۳۶۶ و

تعداد دانشواران پذیرفته شده						
نوع پذیرش	سال ۱۳۵۹ (۱)	درصد	سال ۱۳۶۰ (۲)	درصد	سال ۱۳۶۶ (۲)	درصد
لوازمی	۱۰۴۴	۲۶	۱۰۷۴	۲۷	۱۴۳۹	۲۳
بربرری	۱۱۲۹	۲۸	۱۲۰۹	۳۰	۱۲۸۲	۲۲
تافتونسی	۷۱۵	۱۸	۷۱۱	۱۸	۶۸۹	۱۶
سنگی	۸۰۲	۲۰	۸۴۵	۲۱	۵۷۴	۱۳
سایر	۲۷۵	۷	۱۷۵	۴	۲۹۷	۷
جمع	۲۹۶۵	۱۰۰	۴۰۱۴	۱۰۰	۲۳۸۱	۱۰۰

مأخذ: (۱) مرکز آمار ایران . نتایج آمارگیری تهران ۵۹ .  
 (۲) شورای آرد و نان تهران .

مدول ۴ - تعداد انواع شاتوالیهای شیرتهران ونسبت جمعیت مناطق ۷۰ گانه به تعداد انواع شاتوالیها در سال ۱۳۵۹

شماره منطقه	تعداد حله در منطقه	وسعت منطقه (کلومتر مربع)	تعداد خا سوارهای معمولی-کابن در منطقه	تعداد اید جمعیت (نفر)	وسعت خا سوار در منطقه	تراکم جمعیت در منطقه	تعداد کل شاتوالیها	تعداد انواع شاتوالیها در منطقه					تجمعیت همه (۱) شاتوالی
								سنگلی	لواتی	سامتوی	سرری	سایر	
۱	۱۱	۷۷/۵	۲۶۸۶۲	۱۸۲۸۸۲	۲/۹	۲۲/۶	۱۰۲	۲۵	۱۴	۲۳	۱۴	۷	۱۷۹۳
۲	۱۴	۵/۲	۵۵۶۲۱	۲۲۰۵۲۵	۴/۰	۲۲/۹	۱۰۸	۲۵	۷	۲۵	۲۲	۱	۲۰۴۲
۳	۱۳	۲۲/۰	۵۸۰۲۹	۲۲۲۰۰۷	۳/۸	۶۹/۴	۷۹	۲۱	۱۱	۱۷	۲۶	۲	۲۸۱۰
۴	۱۳	۵۶/۸	۷۲۴۵۶	۲۱۶۹۰۴	۴/۲	۵۵/۸	۲۱۱	۲۸	۶۶	۲۲	۸۲	۱۳	۱۵۰۲
۵	۷	۵۱/۹	۱۴۸۰۳	۶۷۱۹۹	۴/۵	۱۲/۹	۷۳	۱۱	۲۱	۶	۲۳	۲	۹۲۱
۶	۱۶	۱۹/۹	۶۳۷۷۱	۲۳۱۶۸۲	۳/۶	۱۱۶/۲	۱۰۷	۳۱	۱۵	۱۹	۲۳	۱۹	۲۱۶۵
۷	۱۸	۱۲/۸	۸۲۸۲۶	۲۲۵۶۲۶	۳/۹	۲۴۰/۰	۲۲۱	۵۵	۳۸	۲۷	۵۳	۲۸	۱۴۲۳
۸	۲۰	۱۲/۴	۸۸۲۱۰	۲۶۵۵۱۶	۵/۱	۲۱۴/۸	۲۱۷	۵۸	۲۳	۲۹	۶۰	۷	۱۶۸۲
۹	۱۲	۱۸/۸	۲۷۶۲۶	۲۰۳۸۹۲	۴/۲	۱۰۸/۵	۱۲۷	۲۲	۳۵	۱۸	۲۲	۱۰	۱۶۰۵
۱۰	۲۶	۷/۲	۸۱۷۹۵	۲۲۲۵۵۱	۴/۱	۲۷۷/۲	۲۵۳	۲۹	۲۸	۶۷	۷۰	۱۹	۱۳۵۸
۱۱	۱۹	۱۱/۱	۷۲۹۲۵	۲۷۶۷۱۲	۳/۷	۲۴۹/۲	۲۷۸	۷۱	۴۴	۶۳	۷۰	۳۰	۹۹۵
۱۲	۳۱	۱۵/۱	۹۱۹۲۱	۳۳۸۰۸۰	۳/۸	۲۳۰/۵	۲۵۹	۱۱۱	۴۴	۱۱۱	۷۰	۲۵	۹۲۰
۱۳	۱۵	۱۲/۵	۵۰۸۹۴	۲۰۹۶۰۰	۴/۱	۱۴۴/۶	۱۳۹	۲۴	۲۸	۲۸	۳۱	۱۰	۱۵۰۸
۱۴	۴۵	۲۰/۷	۹۵۷۳۳	۲۰۰۰۲۳	۴/۲	۱۴۴/۲	۲۷۰	۸۷	۴۴	۸۰	۳۷	۱۲	۱۶۸۲
۱۵	۲۹	۴۱/۲	۸۵۵۲۳	۳۷۵۳۴۹	۴/۲	۹۰/۷	۲۹۴	۶۰	۷۳	۵۷	۷۵	۲۹	۱۲۷۷
۱۶	۲۲	۱۸/۴	۸۳۱۸۰	۳۶۱۶۰۵	۴/۳	۱۹۵/۷	۲۹۹	۳۶	۱۲۱	۲۷	۱۰۵	۱۰	۱۲۰۹
۱۷	۲۱	۷/۰	۷۸۵۲۶	۳۵۲۲۲۸	۳/۵	۵۴/۹	۲۸۵	۱۶	۱۲۹	۱۱	۹۶	۱۳	۱۲۴۰
۱۸	۱۴	۸/۹	۲۲۷۴۶	۱۹۲۲۲۴	۴/۵	۲۱۸/۲	۲۰۵	۱۱	۸۸	۷	۸۵	۱۲	۹۲۷
۱۹	۷	۲/۶	۲۶۴۲۷	۱۲۳۰۲۵	۴/۷	۴۴/۷	۱۳۱	۶	۳۷	۲	۲۵	۱۱	۸۷۳
۲۰	۲۳	۳۳/۲	۵۷۷۲۷	۲۵۵۲۳۲	۴/۲	۷۶/۵	۱۹۷	۲۷	۶۲	۴۴	۶۰	۳	۱۲۹۷
مجموع مناطق ۷۰ گانه	۳۵۰	۵۱/۸	۱۷۲۰۶	۷۶۹۲۱	۴/۵	۱۲/۹	۲۶۴۰	۸۰۲	۳۶۴۰	۱۰۳۴	۷۱۵	۲۷۵	۱۲۷۶

ساخت: مرکوز مارا ایران - نتایج آمارگیری شیراز ۱۳۵۹ -  
 (۱) برآورد موسسه مطالعات و پژوهشهای بازرگانی

۴- مرکز آمار ایران . نتایج تفصیلی آمارگیری از هزینہ در آمدخانوار شهری . سالهای مختلف .

۵- موسسه مطالعات و پژوهشهای بازرگانی . نان ، مجموعه اطلاعات و ارقام گردآوری شده از مرحله تولید تا مصرف در دهه ۱۳۵۰ . (تهران: فروردین ۱۳۶۲) .

۶- نجفی ، بهاءالدین . بررسی سیاست قیمت گذاری گندم . شیراز ، بی تا .

## بنگلا دیش

از سری انتشارات نظری اجالی به کشور شماره ۸، ویرایش دوم

در ۶ فصل و ۱۱۵ صفحه منتشر شد .

در بخش‌های مختلف این گزارش، وضعیت اقتصادی، وضعیت جغرافیایی، وضعیت سیاسی و وضعیت نظامی، روابط سیاسی و فرهنگی و روابط اقتصادی بنگلادیش با جمهوری اسلامی ایران مورد بررسی قرار گرفته است .

علاقندان می‌توانند این مجموعه را از طریق مراجعه به مؤسسه مطالعات پژوهشهای بازرگانی

استیلاع فرمایند .