

# شهر تنور های همیشه روشن

گفت و گو با چند نفر از اهالی شهر «کُمشچه» اصفهان که به دلیل پخت ۲۵ نوع نان و ثبت ملی شدن ۱۳ نوع آن به شهر نان و برکت معروف شده و بیشتر خانم های شهر در کار نانوائی هستند

ZENDEGI-SALAM

ضمیمه روزنامه خراسان

پنج شنبه • ۲۴ آذر ۱۴۰۱

۲۰ جمادی الاول ۱۴۴۴ • ۱۵ دسامبر ۲۰۲۲

شماره ۳۱۱۰۷

۳۳۲۷



آسیب دیده می‌آورد. بعضی هم از شهرهای اطراف برای خرید نان مورد نیازشان به این شهر می‌آیند. در این پرونده با دو شهروند از دو نسل مختلف در کمشچه و شهر دار این شهر گفت‌وگو کردیم تا درباره سنت قدیمی نانوائی و حال‌وهوای این شهر بیشتر بگویند.

پخت و بسته‌بندی نان هستند و بعد کارشان تمام می‌شود. در واقع در این شهر بازار بیکاری کساد است و بیشتر افراد به کارهایی که زنجیروار به نانوائی وصل است، مشغول اند. کمشچه یکی از مراکز پدافند غیرعامل کشور نیز است و در شرایط بحرانی و غیر مترقبه نان را به سفره مردم مناطق

همیشه روشن» معروف شده است. پخت نان، سنت آبا و اجدادی کمشچه‌ای‌هاست و آن‌ها با پخت ۲۵ نوع نان که ۱۳ نوع آن به ثبت ملی رسیده است، این رسم را تا امروز زنده نگاه داشته‌اند. بیشتر خانم‌ها در این شهر نانوا هستند. نانوائی‌های این شهر از صبح علی‌الطلوع تا ساعت ۱۱ ظهر مشغول

اكرم انتصاری | روزنامه‌نگار

پرونده

اهالی شهر «کمشچه» یک امتیاز ویژه دارند. بیشتر آن‌ها قوت‌وفن نانوائی را بلدند، در هر خانواده حداقل یک‌نفر در نانوائی مشغول به کار است و کمتر پیش می‌آید در صف‌های طولانی منتظر خرید نان بمانند. به این‌ها امتیاز پیچیدن بوی نان تازه در شهر قبل از طلوع آفتاب را هم اضافه کنید. شهر «کمشچه» که محلی‌ها آن را «کُمشه» هم می‌گویند، در ۲۵ کیلومتری اصفهان است. معانی زیادی برای نام این شهر بیان شده که شکارگاه یکی از معروف‌ترین آن‌هاست. بعضی معتقدند کمشچه همان قنات کوچک یا قشمه کوچک به معنی اقامتگاه شاهان بوده است و بعدها، کلمه قم تحت تاثیر زبان فارسی به کلمه «کم» تغییر و قمشچه به کمشچه تبدیل شده است. در این شهر ۶۱۰۰ نفری، بیش از ۱۳۰ واحد نانوائی رسمی و چند ده واحد نانوائی خانگی وجود دارد و هر روز میلیون‌ها قرص نان پخته می‌شود. رزق بیشتر اهالی این شهر از پخت نان مرغوب و با کیفیت برای شهر و استان‌های دیگر به دست می‌آید و به همین دلیل به «شهر نان و برکت» و «شهر تنورهای

## شاطری را از مادر م یاد گرفتیم

یک نانوائی خانم کمشچه‌ای که ۲۳ سال از عمرش را در این شغل سپری کرده، از سختی و شیرینی شاطری می‌گوید

فاطمه زینلی ۵۵ ساله است و ۲۳ سال از عمرش را در نانوائی، خمیرچانه گرفته و شاطری کرده است. تجربه کار با تنورهای گلی و صنعتی را هم دارد. چند ماهی به دلیل کسالت، در خانه مانده و قرار است سال آینده باز نشستگی شود. او مادر ۴ فرزند است و وقتی بچه‌هایش قد و نیم‌قد بودند برای کمک به اقتصاد خانواده، در نانوائی مشغول به کار شده است. خوش سروزبان است و با لهجه شیرین اصفهانی‌اش مدام آدم‌را به یاد شخصیت‌های «قصه‌های مجید» می‌اندازد. می‌گوید کارش را خیلی دوست دارد، به آن افتخار می‌کند و به واسطه همین کار توانسته است دو دخترش را راهی خانه بخت کند و برای نوه‌هایش سیسمونی بخرد.



## در کمشچه همه دستی بر آتش نانوائی دارند

شهروند کمشچه‌ای از حال‌وهوای شهری می‌گوید که پر از نانوائی است

محسن زینلی ۳۹ ساله و متولد شهر کمشچه است. در همین شهر به دنیا آمده است و در آن زندگی می‌کند. کارشناسی حسابداری صنعتی خوانده و در اصفهان مشغول به کار است. او یک کانال اطلاع‌رسانی هم برای شهرش راه‌اندازی کرده است و آن‌را با اخبار کمشچه می‌چرخاند. آقای زینلی خودش در دهه ۸۰ وقتی هنوز شهر گازرسانی نشده بود، در یک نانوائی سنتی کار کرده و کاملاً با فرایند پخت نان آشناست. او می‌گوید قبل از گازرسانی، نان کمشچه با گازهای کپسولی و چوب پخته می‌شد و طعم نان‌های هیزمی را هنوز به خاطر دارد.

کردن آن، نحوه خمیر گرفتن تا چانه کردن، پهن کردن، شاطری و بسته‌بندی آن را می‌دانند.»

هنر پخت نان، دسترنج اجداد ماست

زینلی در پاسخ به این که چرا کمشچه به قطب نان کشور معروف شده است، می‌گوید: «این که به کمشچه شهر تنورهای همیشه روشن گفته می‌شود، ریشه در زحمات فراوان گذشتگان این شهر دارد، یعنی زمانی که تنورهای هر خانه با چوب گرم می‌شده است. در آن دوران، مردان روزها برای فراهم کردن هیزم و گیاه‌های خشک به بیابان می‌رفتند تا زنان که برای پخت قوت غالب شان یعنی همان نان نهایت ظرافت و دقت را به خرج داده‌اند بتوانند به بهترین شکل نان را فراوری کنند. این هنر سینه به سینه منتقل شده و دسترنج اجداد ما و بسیار گران‌بهاست. امروز با وجود پر رونق بودن این شغل در این شهر، امکان ندارد کسی در این جا زندگی کند و این شغل آشنایی نداشته باشد. در واقع در کمشچه همه دستی بر آتش نانوائی دارند و از نکات ریز تا کلیت این حرفه، از این که تفاوت آرد قوه‌دار و بی‌قوه چیست تا راه‌حل‌های برطرف



صحنه‌هایی که در شهر نان می‌بینید

«کافی است یک بار صبح‌زود هنگام طلوع خورشید در کمشچه قدم بزنید. هوای تازه به صورت‌تان می‌خورد و بوی نان تازه از هر طرفی می‌آید. بوی خمیر پیچیده در آرد داخل نانوائی‌ها، هیاهوی کار، زنان و مردان سفیدپوشی که از صبح زود مشغول پخت نان هستند، متصدیان نانوائی‌ها که شیف‌ت بعدی را با ماشین به نانوائی می‌رسانند، صدای قرقه کشیدن روی خمیر تازه پهن شده از هر سو، صدای پیچ‌چانم‌ها حین کار و خودروهایی که در حال بارگیری بسته‌های گرم و تازه نان برای رساندن به شهر و استان‌های مختلف هستند، از صحنه‌هایی است که هر صبح در کمشچه خلق می‌شود. خودروها پر از انواع و اقسام نان است. نان گرد صنعتی، یک‌متری، سنتی، نان خشک‌پزی، نان رژیمی گندم و جو و نان‌های

بیشتر نانواها خانم هستند

طعم‌دار سبزی و نان‌پیاز که بیشتر مخصوص ماه مبارک رمضان است، بخشی از نان‌های متنوعی است که خودروهای حمل‌نان آن‌ها را با خود به شهرهای مختلف می‌برند. «این‌ها توصیفات آقای زینلی درباره حال‌وهوای صبحگاهی کمشچه و اوج فعالیت نانوائی‌های شهر است.

بیشتر جمعیت نانواها در کمشچه را خانم‌ها تشکیل می‌دهند. زینلی درباره چگونگی کار نانواها و دلیل این که چرا بیشتر خانم‌ها نانوا هستند این‌طور توضیح می‌دهد: «پخت نان از قدیم دست خانم‌ها بوده است. حتی وقتی بچه بودیم اگر احتیاج به نان بود، آرد را خمیر می‌کردیم و یکی از شاطرهای خانم‌را که تعدادشان هم کم نبود، صدا می‌زدیم. از زمانی که پخت‌نان در شهر رونق گرفت و کم‌کم نانوائی‌های سنتی به سمت نیمه‌صنعتی و نیمه‌سنتی رفتند، خانم‌ها به‌طور رسمی و حرفه‌ای وارد این شغل شدند. آن‌ها از ارکان اصلی همه نانوائی‌های شهر هستند. این‌جا نانوائی‌ها معمولاً دو شیفته کار می‌کنند و در هر شیفت نانوائی حداقل ۱۲ خانم مشغول فعالیت هستند. هر نانوائی یک کارشناس بهداشت زیر نظر سازمان غذا و دارو دارد که معمولاً آن فرد هم خانم است و موارد بهداشتی برای پخت نان را کنترل می‌کند. طرح نان نیمه‌سنتی ابداع کمشچه‌ای‌هاست و در آن نان در تنور با سرعت و دور بالا تر و پرسنل بیشتر تولید می‌شود.»



کیفیت را فدای منفعت نمی‌کنیم

اکنون نان کمشچه جای خود را در میان سفره‌های مردم ایران پیدا کرده است. زینلی معتقد است با وجود موانع کوچک و بزرگ و بعضی سیاست‌گذاری‌های اشتباه، مردم شهر به دنبال تهیه و عرضه بهترین و کامل‌ترین نوع نان هستند و برای رسیدن به این هدف بسیار تلاش می‌کنند. او می‌گوید: «اگر اجداد ما برای پخت نان زحمت زیادی کشیده‌اند، اکنون جوانان باید رقابت بر سر کیفیت نان را حفظ کنند. گندم بومی و مرغوب، آداب خمیر گرفتن، نحوه خمیر پهن کردن، دما و جنس تنور و آدابی که پیشینیان ما رعایت می‌کردند از مواردی است که نان کمشچه را خاص کرده است. ما به سلیقه، ذائقه و حتی نحوه کار پیشینیان احترام گذاشتیم و روش و سبک آن‌ها را دستخوش تغییر، سلیقه و منفعت نکردیم. هر تغییری در سبک نانوائی را در جهت بهینه‌شدن و در همان مسیر انجام می‌دهیم. این نوع برخورد و احترام، ادامه راه انیاکان ماست.»



## رفع بحران نان کشور در کمشچه!

شهر دار کمشچه درباره ظرفیت‌های این شهر و ایده «خانه نان» توضیح می‌دهد

تهران و... توزیع می‌شود. طرحی به نام «خانه نان» هم نوشته بودیم تا بتوانیم برندسازی و نان کمشچه را صادر کنیم ولی با توجه به مشکل تأمین آرد فعلاً برای اجرای آن به مشکل خوردیم. سهمیه آرد کم شده است و مشکلاتی برای تولید نان داریم. کمشچه از قدیم به پخت نان معروف بوده است. الان هم در مواقع بحران، نانوائی‌های کمشچه با آرد ویژه‌ای که در اختیارمان می‌گذارند برای شهرهای آسیب‌دیده نان تولید می‌کنند. این سنت در زمان دفاع مقدس هم بوده است و در آن ایام اهالی شهر برای رزمندگان در جبهه نان می‌پختند و ارسال می‌کردند.»

محمد طرمره فروشان تهرانی» شهردار

کمشچه درباره ظرفیت‌های تولید نان در کمشچه می‌گوید: «الان حدود ۱۳۰ واحد نانوائی در شهر مشغول فعالیت هستند. در این نانوائی‌ها از صبح زود تا ساعت ۱۱ ظهر پخت و بسته‌بندی نان ادامه دارد. بیشتر نانواها در کمشچه خانم هستند و نان‌های مختلفی می‌پزند. چند مدل نان خشک‌پزی و نرمه پزی، نان دواآتش، نان سبزی و نان رژیمی که مخصوص بیمارستان‌هاست، در نانوائی‌های شهر تولید می‌شود. الان بیشتر نان‌های کمشچه در شهرهای استان اصفهان،



می‌گوید: «کشمه‌ای‌ها برای خمیر و پخت نان، خوب حوصله به خرج می‌دهند. برای مایه زدن جز از مایه خمیر و نمک استفاده نمی‌کنند و از جوش شیرین و مواد نگهدارنده خبری نیست. به همین دلیل نان تا مدت‌ها تازه می‌ماند و دورریز ندارد.»