



کوچه پس کوچه «کمشچه» پر است از نانوايي

شهر نان و برکت

پخت انواع نان از مهارت بسياري برخوردار هستند. تنور نانوايي ها چند ساعتي پيش از آنكه آفتاب سر بزند گرم مي شود و تا بعد از غروب خورشيد پخت نان ادامه دارد. کمشچه بهترين و مرغوب ترين نان مسطح را در دنيا دارد زيرا پس از پخت، همه نقاط نان با يکديگر برابر هستند.

۳۰ کيلومتری اصفهان به سمت شهر اردستان که حرکت کنی بوی عطر نان ناگاه آدمی را به وجد می آورد. کمشچه نام شهرستانی است که آوازه نان های متنوع و خوشمزه اش به گوش بسياري رسیده است. از هر ۱۰ دکان در این شهر یکی به نانوايي اختصاص دارد. اهالی کمشچه به نان، برکت خدا اهميت بسياري می دهند و در زمینه

در میان اهالی این شهر نانوايي جعفري یکی از قديمی ترين نانوايي هاست که به روش سنتی و با تنور گلي هر روزه نان پخت می کند. حسن آقای جعفري هر بامداد حوالي ساعت ۲ شب دکان خود را باز می کند و با کمک دستيارانش با آرد، آب، نمک و مخمر، خمير نان را در دستگاه خميرگيري ورز می دهد؛ روی سجاده ای که در گوشه دکان پهن کرده، با همان لباس های آردی، مشغول خواندن نماز صبح می شود. تنور را روشن می کند و کار چانه گيري آغاز می شود. چانه ها همه به یک اندازه گویی در یک قالب ريخته شده اند، در کنار ديگري قرار می گیرند.

تا چند دهه گذشته، اهالی کمشچه در خانه های خود به پخت نان مشغول بودند به گونه ای که هر خانواده نان مصرفی خود را در خانه خويش پخت می کرد اما رفته رفته به منظور رونق اقتصادی شهر خود، تنورهای نانوايي را به خارج از خانه ها انتقال دادند و در دکان های نانوايي مشغول به کار شدند. تلاش کمشچه ای ها نیز بی اثر نبود و چیزی نگذشت که روزانه حدود ۴۰ تن نان به اصفهان و استان های مختلف فرستاده می شد. با این حال نانوايي های داخل منازل هم موفق به کسب مجوز از اتحاديه نانويان شده و در خانه مشغول به کار هستند و اتحاديه نیز سهميه تقريباً خوبی را در اختيارشان قرار می دهد.