

## آداب



کشمشچه / اصفهان

فرشته شیرزادی

عکس‌ها:

محمدرضا شریف‌مازیار

### • نان صبحانه با آرد بومی

حسن آقا که مردی میانسال است با دستانش که نشان از زحمتکشی زیاد است چانه خمیر را روی نان‌بند به صورت دستی پهن می‌کند و ماهرانه و سریع آن را به داخل دیواره تنور می‌زند. حرارت ناشی از آتش صورتش را قرمز می‌کند ولی به گفته او آتش زندگی بخش است و بیش از ۵۰ سال است که او و آتش دوستان جدایی‌ناپذیر هم هستند. پس از گذشت چند دقیقه حباب‌هایی روی نان ایجاد می‌شود و با انبری مخصوص نان را از تنور بیرون آورده و روی میز قرار می‌دهند تا این‌گونه آن را به دست مشتری برسانند. تنورهای گلی کشمشچه تنور دواری است که باند آن از گل رس درست شده‌است و همین تنور از جنس گل است که نان‌های سنتی کشمشچه را به محبوب‌ترین نان اهالی شهر و دیگر شهرهای اطراف تبدیل کرده‌است. تنورهای گلی به‌گونه‌ای ساخته شده‌اند که حرارت به صورت ملایم به جای جای نان بتابد و بنابراین از سوختن قسمتی از نان یا خمیر شدن قسمت دیگر آن جلوگیری می‌شود.

در نانواهایی دیگر کشمشچه که هم تنور سنتی دارند و هم تنور صنعتی، نانوا قدح اول خمیرگیری خود را از آرد بومی که از گندم‌های مزارع کشمشچه و بعضی شهرهای اطراف است پخت می‌کند که تا حدود ساعت ۸ صبح نان با آرد بومی به فروش می‌رسد و به آن به اصطلاح «نان صبحانه» می‌گویند و پس از آن کمی آرد دولتی به آرد بومی اضافه و با آن نان درست می‌کنند زیرا آن‌ها به تعداد زیاد نان می‌پزند و برای ارسال به مناطق دیگر به صورت انبوه کار

می‌کنند. اما حسن آقا همه آردی که استفاده می‌کند آرد بومی است که گندم آن در مزارع شهر کشمشچه و زواره کشت می‌شود. او با چشمانی اندوهگین از گذشته سخن می‌گوید: از آن روزهایی که چشمه‌های آب در کشمشچه پر آب بودند و زراعت گندم بسیار رونق داشت.

اما اکنون با خشکسالی‌های طولانی مدت در این شهر، بسیاری از مزارع گندم از بین رفته و فقط تعداد کمی باقی مانده است. از همین سو نانواهایی که تولید انبوه نمی‌توانند تا پایان یک روز از آرد بومی برای پخت نان‌ها استفاده کنند.

### • ثبت ۱۳ نمونه نان در فهرست میراث فرهنگی ناملموس

در شهر کشمشچه انواع نان پخت می‌شود به‌گونه‌ای که گفته می‌شود ۲۰ نوع نان روزانه در این مکان در حال پخت است که از این تعداد ۱۳ نمونه در فهرست میراث فرهنگی ناملموس ملی در سال ۱۳۹۲ به ثبت رسیده‌است. انواع نان بربری، تافتون، لواش، سنگک، خشکه، جو و رژی می و همچنین نان‌هایی آمیخته به سبزیجات همچون شوید، جعفری، گشنیز و ترخون در پایتخت نان کشور به چشم می‌خورد. اما مهم‌ترین نانی که در این شهر تولید می‌شود نان سنتی است.

تفاوت دیگر نان‌های این شهر نبود جوش شیرین و مواد نگهدارنده در خمیر است که نشان از سلامت و مرغوبیت نان‌هایشان دارد. نان‌های سنتی شهر نان و برکت، طولی حدود یک متر و عرض ۶۰ سانتیمتر دارد و نان‌های رژی می

