

صنعتی سازی، این شهر را گرگون کرد

# کمشچه؛ شهر نان مدرن و سنتی

بهنام جعفری

تا دودعه پیش کمشچه صرفاً کمشچه بود و تقریباً هیچ کسی آن را به شهر نان و برکت نمی شناخت، اما یک حرکت هوشمندانه و ابداعی توسط مردمان همین شهر بود که کمشچه را به شهر نان و برکت تبدیل کرد و آوازه آن را به گوش جهان نیز رساند؛ تاجایی که نانوایان این شهر، بزرگترین نان دنیا را پخته و عنوان بزرگترین نان دنیا را از آن خود کردند. حرکتی که از آن نام بردیم صنعتی سازی نان کمشچه بود. مردم کمشچه در گذشته تقریباً هر کدام یک تنور گلی در خانه های خود داشته و نان مورد نیاز خانواده خود را پخت می کردند و صرفاً اضافه پخت خود را به فروش می رساندند. همین موضوع سبب شده بود مردم این شهر مجبور باشند برای گذران زندگی به اموری همچون کشاورزی نیز بپردازند. دلیل این موضوع نیز واضح است، چون تنورهای گلی بازدهی کمی دارند و به نسبت صرف زمان، خروجی آن ها کم است تولید انبوه عملاً امکان پذیر نبود. وقتی نانوایی های صنعتی پا به عرصه گذاشتند، این مشکل حل شده و کم کم مردمان شهر به فکر تولید انبوه نان و ارسال آن به شهرهای اطراف افتادند. این حرکت هم فال بود و هم تماشا. مردم شهر دیگر نیازی به کارهای متفرقه برای تأمین نیازهای خود نداشتند، باراه اندازی یک واحد نانوایی صنعتی هم میراث مردم شهر که نان باکیفیت است حفظ می شد و هم زندگی مردم شهر روی غلتک می افتاد.

این روال از دودعه پیش تاکنون ادامه پیدا کرده و بر تنوع نانوایی ها نیز اضافه شده است؛ به طوری که این روزها تقریباً در هر کوچه و خیابانی بوی نان به مشام می رسد و می توانید واحدهای نانوایی صنعتی، سنتی و نان خشکه رژیمی را مشاهده کنید.

محبوبیت نان های کمشچه به ماندگاری بالا و طعم آن برمی گردد. تقریباً همه نان های کمشچه اگر در شرایط دمایی مناسب نگهداری شوند تا مدت زمان نسبتاً زیادی طراوت داشته و طعم خود را از دست نمی دهند. نان های کمشچه به سه دسته سنتی، صنعتی و رژیمی تقسیم می شوند.

**نان های سنتی کمشچه:** نان های سنتی همان نان های اصیل کمشچه است که از گذشته تاکنون وجود داشته و دستخوش تغییر نشده است. این نان ها از نظر ابعادی فوق العاده بزرگ هستند و طول آن ها به حدود یک متر می رسد. از نظر ارزش غذایی نیز این دست از نان های کمشچه ارزش غذایی بالایی دارند.

نان های سنتی کمشچه شامل دونوع نان نرم و خشک شده و هر دو مدل با آرد سبوس دار پخت می شوند. البته ناگفته نماند نان های سنتی با آرد صنعتی نیز پخت می شوند، اما کیفیت و طعم آن ها کمی ضعیف تر از نان سنتی است که با آرد سبوس دار پخته می شوند.

**نان های صنعتی کمشچه:** نان های صنعتی تقریباً بیش از دودعه است که به سبب محصولات شهر کمشچه اضافه شده و خود سه نوع نان را شامل می شود که عبارت اند از: نان صنعتی نرم، نان صنعتی خشک و نان طرح سنگک. همه این نان ها با آرد گندم صنعتی و تزئین گندم، شنبلیله و... پخت می شوند و به لحاظ ارزش غذایی، در جایگاه پایین تری نسبت به نان های سنتی قرار می گیرند.

**نان های رژیمی کمشچه:** این دسته از نان های کمشچه نسبت به همه نان ها به استثنای نان طرح سنگک، قدمت کمتری دارند، اما فوق العاده پرطرفدار هستند. مشتریان عمده نان رژیمی کمشچه مردمان پایتخت هستند. در ترکیب این نان از سبوس گندم و آرد جو استفاده می شود. همان طور که از نام این نان ها مشخص است مصرف رژیمی دارند.

به صورت خشک پخته می شوند و دارای تزئینات شوید و شنبلیله است که برای بیماران دیابتی بسیار مناسب است.

پیش از ظهر نان های کمشچه ای بسته بسته از دکان نانوایی حسن آقا بار ماشین های باربری می شود و به اصفهان و کاشان و دیگر شهرهای اطراف ارسال می شود. مشتری ها از خوش خلقی حسن آقا و نان های خوش طعمش بسیار می گویند. صف طویل جلو دکان نشان از همین خوش اخلاقی حسن آقا با همه مشتریان با وجود خستگی بسیارش دارد.



در شهر کمشچه بانوان نیز در کنار آقایان نان پخت می کنند، به گونه ای که در هر نانوایی حدود ۱۰ نفر خانم مشغول کارند. جوانان تحصیل کرده نیز این شغل آبا و اجدادی خود را کنار نگذاشته و در کنار تحصیل، در نانوایی ها مشغول به کار هستند. تعداد افراد بیکار و مهاجر در این شهر بسیار کم است زیرا هر کس با سرمایه اندک و حتی در خانه خود می تواند به نانوایی مشغول شود و روزی خود و خانواده اش را بدست آورد.

بوی عطر نان در خیابان پیچیده، خانمی در زیر چادر خود دو قرص نان سنتی تازه از تنور بیرون آمده در دست دارد، پسر بچه ای در سبد چرخ خود چند نان داغ به همراه دارد و به دنبال خرید شیر تازه است، حسن آقا با رویی گشاده و زیر لب ذکرگویی در حال بیرون کشیدن نان از تنور است، خورشید به تازگی بالا آمده و شهر کمشچه، این شهر نان و برکت را زیر نظر گرفته است.



کمشچه به شهر نان و برکت معروف است



خانم ها هم در تهیه نان کمشچه، حضور پررنگی دارند



نان های کمشچه بسته بندی شده و به شهرهای دیگر فرستاده می شود

**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 رسیده است**

