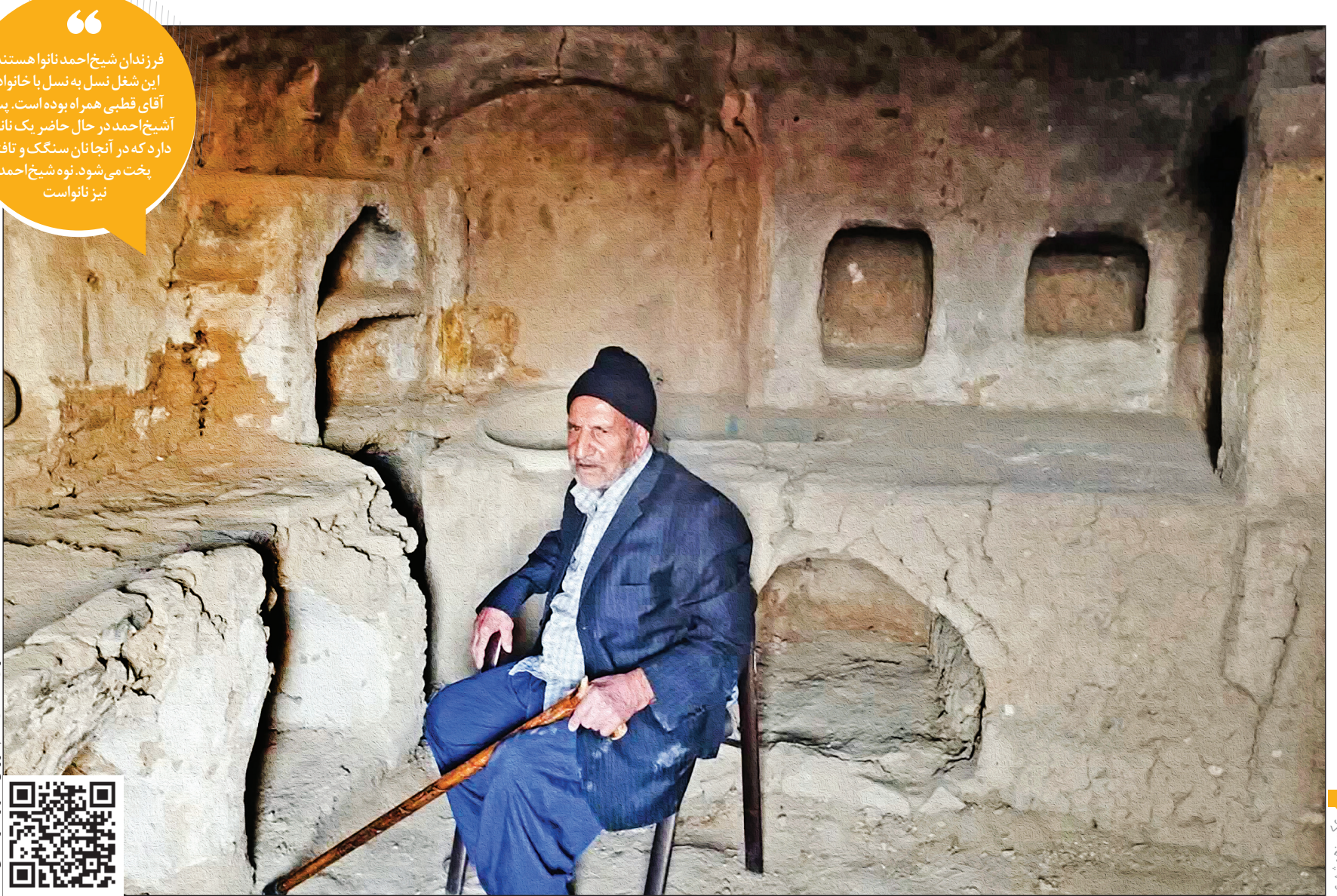


# همیشه ایرانی



فرزندان شیخ احمد نانوا هستند و این شغل نسل به نسل با خانواده آقای قطبی همراه بوده است. پسر آشیخ احمد در حال حاضر یک نانوايي دارد که در آنجا نان سنگک و تافتون بخت می شود. نوه شیخ احمد نیز نانواست

برای مشاهده فیلم گزارش کیول کر آسکین کنید



## نانوایی ۱۰۰ ساله ثبت ملی می شود

نانوایی «شیخ احمد» در شهرستان کوهبنان کرمان با قدمتی بیشتر از ۱۰۰ سال قرار است مرمت و تنور آن دوباره روشن شود

عاشق شمشیری

گزارش محمود مولایی روزنامهنگار

نانوایی «شیخ احمد» در شهرستان کوهبنان کرمان با قدمتی بیشتر از ۱۰۰ سال در حالی همچنان پایرجاست که برای ثبت در فهرست آثار ملی ملموس و ناملموس آماده می شود. قدیمی ترین نانوایی کوهبنان عنوان قدیمی ترین نانوایی کرمان را هم در اختیار دارد. ظاهراً همه چیز آماده است؛ اصالت نانوایی شیخ احمد حفظ شده و البته بافتی که یادآور معماری دوران پیشین در منطقه کوهبنان و آتش تنور آن که همچنان روشن است.



احمد قطبی، مشهور به «شیخ احمد» صاحب نانوایی ای است که به نام خودش مزین شده است. با اینکه چند سالی است خودش پای تنور نمی ایستد، اما حضور فعالی در نانوایی پسرش دارد. نانوایی، شغل آبا و اجدادی شیخ احمد محسوب می شود. او متولد ۱۳۰۸ است و نانوایی شیخ احمد هم اگر چه چندسالی تعطیل شده بود، اما قرار است دوباره تنور آن روشن شود. احمد قطبی به همشهری می گوید: «شغل پدر و پدربزرگم هم نانوايي بود. خود من هم از ۷ سالگی در حال شغل دیگری را تجربه کرده ام. من همیشه به پخت نان علاقه داشتم؛ درست مثل پدرم. یادم هست پدربزرگم هم نانوا بود. نامش آشیخ عبدالحسن قطبی بود و در کوهبنان همه او را می شناختند. جزو افراد معتمد شهرستان بود. اینها را گفتیم تا بگویم من از پدر و پدربزرگم کار کردن در نانوایی را یاد گرفته ام.»



نانوایی شیخ احمد به همراه خودش به عنوان پیشکسوت نانوایی کرمان برای ثبت در فهرست ملی آثار ملموس و ناملموس و با تمهیدات اندیشیده شده مرمت، احیا و فعال شدن آن در دستور کار قرار گرفته است. شیخ احمد شناسنامه این نانوایی است؛ نانوایی ای که با جان و دل از آن نگهداری کرده و به گفته خودش، مردم این نانوایی را خیلی دوست می دارد. دارند و دارند. شیخ احمد می گوید: «قدیمها دادوستد می کردیم. ما نانوا بودیم و وقتی قرار بود گندم خریداری کنیم، نان را روی یک کفه ترازو می گذاشتیم و گندم را در کفه دیگر ترازو. یعنی نان می دادیم و گندم می گرفتیم. بعد گندم را آسیاب می کردیم و با جمع آوری هیزم، تنور را برای پخت نان آماده می کردیم. آن موقع تافتون سنتی می پختیم.»

احمد قطبی مشهور به شیخ احمد؛ شغل پدر و پدربزرگم هم نانوايي بود. خود من هم از ۷ سالگی در حال شغل دیگری را تجربه کرده ام. من همیشه به پخت نان علاقه داشتم؛ درست مثل پدرم. یادم هست پدربزرگم هم نانوا بود. نامش آشیخ عبدالحسن قطبی بود و در کوهبنان همه او را می شناختند

رئیس میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی کوهبنان می گوید: «نانوایی شیخ احمد در حال حاضر تعطیل است. ولی بافت قدیمی آن پابرجاست. البته این نانوایی طی زمان دچار آسیب هایی شده است. قرار است بافت نانوایی مرمت و احیا شود، به طوری که علاوه بر قرار گرفتن در فهرست آثار ملی، بار دیگر شروع به کار کند»

در گذشته در کوهبنان حرفه سفالگری وجود داشت و دلیل آن، خاک مناسب آن منطقه بود. به همین دلیل، از خاک این منطقه برای سفالگری و درست کردن کاهگل برای ساخت خانه استفاده می شد و از آنجایی که خاک بسیار مرغوبی دارد، سبب شده نانوایی شیخ احمد با قدمت بیش از ۱۰۰ سال همچنان پایرجا بماند

### اریاب رعیتی

در زمانهای که اریاب رعیتی در جای جای کشور رواج داشت، شیخ احمد نیز به عنوان شخصی که زاده شده در یک خانواده رعیت بود، خاطرات جالبی از آن زمان دارد. قطبی می گوید که گندم را از اریاب تهیه می کردند ولی گاهی اریاب گندم در اختیار نانوایی قرار نمی داد. شیخ احمد می گوید: «زمانی که نوجوان بودم، گاهی گندم نبود. می گفتند قحطی شده یا گران است و به صرفه نیست. برای همین، همیشه از آرد گندم استفاده نمی کردیم. گاهی گندم را از اریاب می گرفتیم ولی وقت هایی هم که اریاب می گفت گندم نیست، به جای آن به ما جو، ارزن، عدس و ذرت می داد.» او یادآور می شود: «به همین دلیل، یادم هست که نان ارزن، عدس، ذرت و جو هم می پختیم. از هر یک ۴، ۳ کیسه آسیاب می کردیم و به پخت نان ادامه می دادیم. البته برای خود اریاب همیشه گندم

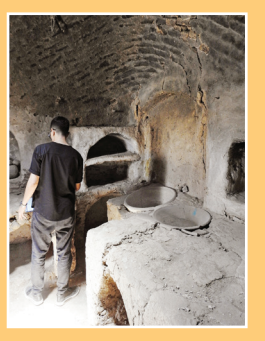
### بافت قدیمی

به گفته رئیس میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی کوهبنان در این شهرستان نانوایی های دیگری هم هست که قدیمی به حساب می آیند، ولی نانوایی شیخ احمد از همه نانوایی های کوهبنان قدیمی تر است. مهدی احمدی به همشهری می گوید: «قدمت این نانوایی به بیش از ۱۰۰ سال می رسد.» او درباره اینکه چرا نانوایی شیخ احمد چند سال پیش تعطیل شد، عنوان می کند: «خوشبختانه صاحب این نانوایی در قید حیات و همچنان مشغول به کار است. البته در این نانوایی قدیمی در حال حاضر نان پخت نمی شود.»

### فرزند و نوه شیخ احمد

فرزندان شیخ احمد نیز نانوا هستند و این شغل نسل به نسل با خانواده آقای قطبی همراه بوده است. پسر آشیخ احمد در حال حاضر یک نانوايي دارد که در آنجا نان سنگک و تافتون بخت می شود. نوه شیخ احمد نیز نانواست و به صورت خانوادگی در این حرفه مشغول به کار هستند. رئیس میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی کوهبنان با ذکر این توضیحات، معتقد است که یکی از دلایل حفظ نانوایی شیخ احمد، شغل خانوادگی آنهاست. مهدی احمدی البته به دلایل دیگر یاداری این سازه بارزش هم اشاره می کند و می گوید: «در گذشته در کوهبنان حرفه سفالگری نیز وجود داشت که دلیل آن، خاک مناسب است. به همین دلیل، از خاک این منطقه برای سفالگری و درست کردن کاهگل جهت ساخت خانه استفاده می شد و از آنجا که خاک بسیار مرغوبی دارد، سبب شده نانوایی شیخ احمد با قدمت بیش از ۱۰۰ سال همچنان پایرجا بماند.»

تنور قدیمی جالب این است که تنور قدیمی نانوایی شیخ احمد طی دهه ها اصلاً آسیب ندیده است. رئیس میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی کوهبنان می گوید: «تنوری که از آن برای پخت نان استفاده می شد، بیشتر از ۷۰ سال قدمت دارد. در حالی که کاملاً سالم است و بدون ترک خوردگی. شرایط این تنور به گونه ای است که همچنان می توان از آن برای پخت نان بهره برد.» او تأکید می کند: «مرمت نانوایی قرار است با همان سبک و سیاق قدیمی صورت بگیرد و اکنون قدیمی ترین نانوایی قدیمی ترین نانوایی استان کرمان در شهرستان کوهبنان قرار دارد.» شهرستان کوهبنان در فاصله ۴۰ کیلومتری شمال مرکز استان کرمان واقع شده است.



### گردشگری

### روستایی به نام سردار ایرانی



نامش «اسفندیار» است و روایت ها نشان می دهد احتمالاً ایسن نامگذاری هم به اسفندیار پسر گشتاسب و فرمانده سپاه رویین تن که در شاهنامه بیشتر به نبرد سوزناکش با رستم شهره است، از تسباط دارد. به گزارش همشهری آنلاین، گفته می شود مناطق اطراف روستای «اسفندیار» جزو مناطق مورد منازعه رستم و اسفندیار بوده و در این حومه جاهایی به نام «چاه رستم» و «دیک رستم» نیز وجود دارد. البته ایسن موضوع دور از ذهن نیست؛ زیرا کمی آن طرف تر از این منطقه که حالا در محدوده خراسان جنوبی قرار گرفته است روستایی به نام «زیند» (خراسان رضوی) وجود دارد که محل وقوع طولانی ترین واقعه شاهنامه یعنی نبرد دوازدهرخ است. روستای اسفندیار از توابع طیس واقع در خراسان جنوبی است که البته پیش ترها در تقسیمات سیاسی جزوی از استان یزد هم شده بود. روایت دیگری هم درباره نام روستا وجود دارد و آن، اینکه اسفندیار یا اسپندیار یعنی دیار اسپند یا به عبارتی سسرزمینی که در آن گیاه اسپند فراوان است، گفته می شود در این روستا گیاه بوته ای اسپند هم به فراوانی یافت می شود. در روایت دیگری گفته می شود که در زمان های باستان اهالی روستا به یک سردار زخمی به نام اسفندیار کمک کردند و بعدها این سردار دست به فتوحاتی زد که نامش روی این روستا قرار گرفت. روستای تاریخی اسفندیار در بخش دیپوک شهرستان طیس در خراسان جنوبی تلافی کوهستان و کویر است و تا قبل از زلزله سال ۱۳۵۷ طیس رونق زیادی داشت. بافت قدیمی خشت و گلی با سبک معماری منحصر به فرد، قلعه، حمام خزینه ای، آسیاب های آبی و کوچه های سر پوشیده، قنات حفاری شده در دل کوه با آبی سرد و گورا و باغ ها و مزارع سرسبز از جاذبه های این روستاست. این روستا تا سال ۱۳۷۲ مسکونی بود و به دلیل احداث سکونتگاه جدید، اندک اندک متروک شد و همان طور نیز باقی ماند. اما جالب این است که با رونق گردشگری در منطقه طیس و توسعه اقامتگاه های بوم گردی در روستاهای منطقه به ویژه کربت، زمینان، اصفهک، دیپوک و ناپیند و موفقیت پروژه اصفهک در هر دو عرصه ملی و بین المللی، ساکنان این روستا دست به مرمت و احیای بافت زده اند.

برای مشاهده فیلم گزارش کیول کر آسکین کنید

### جمعیت

### هر ۵ دقیقه یک تولد

بر اساس جدیدترین گزارش ثبت احوال، سیستان و بلوچستان با سهم ۳۸ درصدی جمعیت کمتر از ۱۵ سال جوان ترین استان است و به طور میانگین هر ساعت ۹ نوزاد یا تقریباً هر ۵ دقیقه یک نوزاد در سیستان و بلوچستان متولد می شود. به گزارش همشهری، علی رحمتی، مدیر کل ثبت احوال سیستان و بلوچستان خبر داده که بر اساس آمار هر یک صد جمعیت استان در نیمه نخست امسال ۴۲ هزار و ۲۹۹ نوزاد در استان ثبت شده که از این تعداد ۴۹۷ مورد چندقلو بوده اند. سیستان و بلوچستان توانسته رتبه اول زاد و ولد در کشور را به خود اختصاص دهد. در این استان در ۶ ماه نخست امسال ۱۲۰۶۴ مورد از دواج نیز ثبت شده است.

### آمار ولادت در استان

۲,۷۷۵,۰۱۴ نفر جمعیت سیستان و بلوچستان  
۴۲,۰۲۹ نفر متولدان ۶ ماه نخست

۲۱,۴۳۵ نفر پسر  
۲۰,۵۹۴ نفر دختر  
۴۸۵ مورد دوقلو زایی  
۱۲ مورد سه قلو زایی

### نرخ ولادت در هر هزار نفر جمعیت

۲۷/۶ کل استان  
۱۲/۵ بیشترین در مهرستان  
۳۶ کمترین در نیمروز

### اخبار روز



درختکاری از مهران تا کونک  
معاون عمرانی استانداری ایلام گفت: فساد اول درختکاری از مهران تا کونک عراق عملیاتی می شود. سعید هزبری با اعلام این خبر گفت که این طرح به طول ۸۲ کیلومتر طی تفاهنامه هایی بین استانداری ایلام و استانداری واسط عراق در دولت های گذشته و همچنین مذاکرات و تعهدات وزارت جهاد کشاورزی کشور در مسیر اربعین انجام و منعقد شد که امروز شرایط اجرایی آن بررسی و عملیاتی می شود. به گزارش همشهری، آنگون که معاون عمرانی ایلام توضیح داده است، در طرح درختکاری سهمیه کل کشور یک میلیارد اصله نهال و سهمیه استان ۲۴ میلیون اصله نهال است که تکلیف استان با برش سالانه و برش شهرستانی مشخص شده است و در حوزه اربعین نیز درختکاری بهترین گزینه ارزان و دارای بازدهی برای تأمین سالیان و ایجاد فضای دل انگیز برای پیاده روی اربعین خواهد بود که از داخل پایانه زرباطیه عراق تا شهر کونک در چند فاز عملیاتی می شود.

### حذف ۳۵ مدرسه سنگی

اجداد آشیخ احمد قطبی نانوا بودند و خودش هم از کودکی در نانوایی پدرش کار می کرد. رئیس میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی کوهبنان می گوید: «نانوایی شیخ احمد در حال حاضر تعطیل است، ولی بافت قدیمی آن پابرجاست. البته این نانوایی طی زمان دچار آسیب هایی شده است. قرار است بافت نانوایی مرمت و احیا شود، به طوری که علاوه بر قرار گرفتن در فهرست آثار ملی، بار دیگر شروع به کار کند.» به گفته مهدی احمدی، خوشبختانه این سازه شرایط مناسبی دارد و می تواند با شروع به کار، به عموم مردم خدمت رسانی کند.

فرزندان شیخ احمد نیز نانوا هستند و این شغل نسل به نسل با خانواده آقای قطبی همراه بوده است. پسر آشیخ احمد در حال حاضر یک نانوايي دارد که در آنجا نان سنگک و تافتون بخت می شود. نوه شیخ احمد نیز نانواست و به صورت خانوادگی در این حرفه مشغول به کار هستند. رئیس میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی کوهبنان با ذکر این توضیحات، معتقد است که یکی از دلایل حفظ نانوایی شیخ احمد، شغل خانوادگی آنهاست. مهدی احمدی البته به دلایل دیگر یاداری این سازه بارزش هم اشاره می کند و می گوید: «در گذشته در کوهبنان حرفه سفالگری نیز وجود داشت که دلیل آن، خاک مناسب است. به همین دلیل، از خاک این منطقه برای سفالگری و درست کردن کاهگل جهت ساخت خانه استفاده می شد و از آنجا که خاک بسیار مرغوبی دارد، سبب شده نانوایی شیخ احمد با قدمت بیش از ۱۰۰ سال همچنان پایرجا بماند.»

### تنور قدیمی

جالب این است که تنور قدیمی نانوایی شیخ احمد طی دهه ها اصلاً آسیب ندیده است. رئیس میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی کوهبنان می گوید: «تنوری که از آن برای پخت نان استفاده می شد، بیشتر از ۷۰ سال قدمت دارد. در حالی که کاملاً سالم است و بدون ترک خوردگی. شرایط این تنور به گونه ای است که همچنان می توان از آن برای پخت نان بهره برد.» او تأکید می کند: «مرمت نانوایی قرار است با همان سبک و سیاق قدیمی صورت بگیرد و اکنون قدیمی ترین نانوایی قدیمی ترین نانوایی استان کرمان در شهرستان کوهبنان قرار دارد.» شهرستان کوهبنان در فاصله ۴۰ کیلومتری شمال مرکز استان کرمان واقع شده است.