پرونده
محمدرضا هادیلو
اقتصاد برای جهانی کردن ایران

گزارش یک

«کلاش» مریوان در کلاس جهانی

تسهیلات اقتصاد مقاومتی تولید پاپوش مریوان را به ۳۰۰هزار جفت در سال رسانده است

نام مریوان در استان کردستان با یکی از مهم‌ترین صنایع دستی یعنی تولید «کلاش» گره خورده است. با اینکه کلاش پاپوش یا کفش به شمار می‌آید، اما خوب است بدانیم آن را می‌بافند. بعد از اینکه بسیج سازندگی با ارائه تسهیلات اقتصاد مقاومتی به حمایت از تولیدکنندگان در عرصه‌های مختلف پرداخت، در مریوان هم کلاش‌بافان زیر این چتر قرار گرفتند و حالا با تولید بیش از ۳۰۰هزار جفت کلاش در طول سال به قطب تولید این کالا تبدیل شده است و مهم‌تر اینکه حدود ۸۰درصد کلاش‌ها را به کشورهای همسایه صادر می‌کند. بر اساس آمارها، آورده ارزی تولیدات این شهر برابر با صادرات ۱۶۰هزار بشکه نفت است.

«کلاش‌بافی» یا «گیوه‌دوزی» از جمله قدیمی‌ترین صنایع دستی ایرانیان به شمار می‌آید که طبق اسناد تاریخی به دست آمده، پیشینه این صنعت به حدود هزار سال قبل بازمی‌گردد؛ پای افزار گیوه که در شهر مریوان «کلاش» نامیده می‌شود.

با توجه به آب و هوای معتدل ایران، این پاپوش، خنک، سبک و قابل شست‌وشو طراحی شده و به دلیل داشتن این ویژگی‌ها از سوی مردم از گذشته‌های دور تا امروز مورد استفاده قرار گرفته است.

پای افزار کلاش، چپ و راست ندارد و از نظر طبی نیز کاملاً تأییدشده و برای افرادی که مبتلا به دیسک کمر، زانودرد و دیابت هستند، توصیه شده است.

کلاش زیره‌ای یکی از صنایع غالب در منطقه اورامانات است که با توجه به ویژگی‌های آن از جمله عدم‌نیاز به تکنولوژی پیچیده و ماشین‌آلات سنگین، فراوانی مواد اولیه، وجود تعداد بالای افراد داوطلب برای جذب به این صنعت و روزافزون‌شدن تقاضا برای این محصول در داخل و خارج از کشور، حمایت از آن به بارورشدن اقتصاد منطقه و اشتغال‌زایی منجر می‌شود.

هم‌اکنون کلاش‌بافی در استان‌های غربی کشور رواج دارد، اما در عین حال شهر مریوان به عنوان شهر ملی کلاش شناخته می‌شود. شهرستان مریوان ۱۵۵هزار نفر جمعیت دارد که از این میان ۱۵هزار نفر مستقیماً در صنعت کلاش‌بافی مشغول کار هستند.

در این شهر بیش از ۳هزار کارگاه کلاش‌بافی در خانه‌ها و مغازه‌ها فعال است.

گیوه‌بافی به دلیل ظرفیت‌ها و مزیت‌های اقتصادی‌اش از جمله عرصه‌هایی است که از سوی بسیج سازندگی مورد حمایت قرار گرفته و شهرستان مریوان نیز به عنوان قطب تولید کلاش مورد توجه ویژه است.

برای آشنایی بیشتر با فوت‌وفن کفش‌های کردی با یکی از موفق‌ترین تولیدکنندگان و صادرکنندگان کلاش در مریوان به گفت‌وگو نشستیم؛ کارآفرینی که به گفته خودش، حدود ۱۵سال پیش از سوی پدرزنش به صورت حرفه‌ای وارد عرصه تولید کلاش شده و برای تهیه سرمایه اولیه، همسرش طلاهایش را فروخته است.

مصطفی رستمی می‌گوید: در حال حاضر سالانه ۱۰هزار جفت کلاش تولید و به سلیمانیه و اربیل عراق و سوریه صادر می‌شود.

او ادامه می‌دهد: در شهرک هجرت مریوان، بیشتر مردم در خانه‌ها یا مغازه‌ها مشغول کلاش‌بافی هستند. کلاش میراث تاریخی و نماد کردستان است. ساخت و استفاده از آن سرشار از سود و نشان‌دهنده حکمت‌های کهن سرزمین ماست.

«همسایه‌ها» خریداران اصلی کلاش

تولیدکنندگان کلاش در مریوان معتقدند کار بافتن کلاش‌ها بهتر است به خانم‌ها سپرده شود، زیرا آنها از عهده ظریف‌کاری و نازک‌کاری بهتر برمی‌آیند و کلاش‌های زیباتری تولید می‌کنند. در واقع کلاش‌های صادراتی، کلاش‌هایی هستند که به دست زنان مریوان تولید شده است.

آقای رستمی درباره فروش کلاش‌ها می‌گوید: پاپوش‌های مریوان در همین شهر طالب زیادی دارد اما همین کلاش‌ها را می‌توانیم به راحتی در دیگر شهرهای ایران و حتی کشورهای عراق، سوریه و ترکیه به فروش برسانیم.

کلاش‌بافی در ایران احیا شده و بازار مناسبی دارد، البته توصیه من به همه افراد دخیل در کار کلاش‌بافی این است که حتماً در مریوان یک دفتر نمایندگی یا شعبه تولیدی دایر کنند، زیرا حضور در مریوان به دلیل نزدیکی به مرز باشماق و شناخته‌شدن این شهر به عنوان مرکز تولید کلاش فرایند صادرات را تسهیل می‌کند.

این فعال عرصه اقتصاد مقاومتی تأکید می‌کند: در تولید کلاش‌ها سلایق مدرن و به‌روز را مورد توجه قرار داده‌ایم و برای هر شهر ایران متناسب با سلیقه مردم آن منطقه رنگ‌بندی کلاش‌ها را تعیین می‌کنیم. ما می‌دانیم که مردم عراق در شهر سلیمانیه، زیره آبی و در شهر اربیل، زیره قرمز را دوست دارند و متناسب با همین سلایق کلاش‌های صادراتی را تولید می‌کنیم.

سالی ۳۰میلیارد ارزآوری

استاد «مولود» یکی از کلاش‌باف‌های معروف و برجسته مریوانی نیز با بیان اینکه ساخت پکنه از فیتیله‌هایی که کوبیده می‌شوند، تهیه زیره و در نهایت بافتن کلاش، سه مرحله اصلی تولید است، می‌گوید: کلاش باید پارچه خوبی داشته باشد و رنگ آن طبیعی باشد. در گذشته تولید پکنه به صورت دستی و سنتی انجام می‌شد اما با استفاده از دستگاه‌های جدید، سرعت بریدن پارچه‌ها و کوبیدن فتیله‌ها افزایش یافته است.

نکته حائز اهمیت در این کار که عملاً فرهنگ مریوانی‌ها را نشان می‌دهد این است که در این شهر سالانه ۳۰۰هزار جفت کلاش به ارزش ۳۰۰میلیارد ریال تولید می‌شود که با همت و هوشمندی تولیدکنندگان، بیش از ۸۰درصد آن به کشورهای همسایه صادر می‌شود. ارزآوری حاصل از صادرات این تعداد کلاش برابر با صادرات ۱۶۰هزار بشکه نفت است.

> پاپوش‌های مریوان در همین شهر طالب زیادی دارد اما همین کلاش‌ها علاوه بر اینکه در دیگر شهرهای ایران خریداران زیادی دارد، در کشورهای عراق، سوریه و ترکیه نیز مشتریان بی‌شماری منتظر رسیدن کلاش‌ها هستند

با مسئولان

سردار غلامحسین محمداصل
فرمانده سپاه حضرت عباس استان اردبیل

تلاش بسیج سازندگی برای آبرسانی به روستاهای اردبیل

عملیات آبرسانی به ۹۰۰روستای محروم استان اردبیل با مشارکت آب و فاضلاب و نقش‌آفرینی بسیج سازندگی استان اردبیل آغاز شده که بخش زیادی از آن به نتیجه رسیده است. تا سال گذشته آب ۴۶۳روستای استان اردبیل به وسیله تانکر تأمین می‌شد که به همت بسیج سازندگی و با همکاری اداره کل آب و فاضلاب در مرحله اول مقدمات آبرسانی پایدار به ۴۵۴روستا انجام شده و در مرحله دوم نیز عملیات آبرسانی به ۴۵۰روستای دیگر نیز در دست اقدام است. در مدت کوتاهی به همت جهادگران بسیجی ۱۰۰روستا از آب شرب پایدار برخوردار شدند و اجرای چاه عمیق، قنات، منابع زمینی، رودخانه‌ها و تصفیه‌خانه‌ها در دستور کار قرار دارد تا همه مناطق استان از نعمت آب شرب پایدار برخوردار شوند. بسیج سازندگی با همکاری شرکت نیرو به روستاهای مناطق محروم و صعب‌العبور در شهرستان‌های مشگین‌شهر و بیله‌سوار برق‌رسانی کرده و با نصب بیش از هزار و ۵۰۰ تیر برق در مسیر ۴۵روستای شهرستان خلخال برق معابر روستایی را تأمین کرده است.

با مسئولان

سردار علی‌محمد اکبری
فرمانده سپاه قمر بنی‌هاشم چهارمحال‌وبختیاری

۲۳واحد تولیدی در شهرکرد به بهره‌برداری رسید

۲۳واحد تولیدی در شهرکرد همزمان با روز کارآفرینی و اقتصاد مقاومتی با کمک قرارگاه اقتصاد مقاومتی بسیج سازندگی سپاه حضرت قمر بنی‌هاشم(ع) چهارمحال‌وبختیاری به بهره‌برداری رسید. فاز جدید واحد تولیدی مواد غذایی «چم‌چنگ» با کمک قرارگاه اقتصاد مقاومتی بسیج سازندگی استان چهارمحال‌وبختیاری در شهرک صنعتی شهرکرد فعال شد و در این فاز ۲۳واحد تولید قند، پولکی و نبات فعال شده است. این کارگاه از مجموعه کارگاه‌های تولیدی فاز چهارم است که با حمایت مجموعه بسیج سازندگی استان فعال و زمینه اشتغال جدید ۱۵نفر به صورت مستقیم و ۲۵نفر غیرمستقیم فراهم شده است. تاکنون کارگاه‌های زیادی در زمینه‌های قالیبافی، خیاطی، گلدوزی، جوراب‌بافی و نانوایی با کمک بسیج سازندگی در راستای اشتغال‌زایی و اقتصاد مقاومتی راه‌اندازی شده است. برخی از کارگاه‌ها با مشکل سرمایه در گردش یا تسهیلات مواجه بودند و هم‌اکنون این واحدها از محل تسهیلات اشتغال‌زایی اقتصاد مقاومتی مورد حمایت قرار گرفته و با حدود ۱۰ تا ۱۵ نفر اشتغال مستقیم راه‌اندازی شده‌اند. چهارمحال‌وبختیاری ۱۲شهرستان با بیش از یک‌میلیون نفر جمعیت دارد. این استان ۳۲شهرک و ناحیه صنعتی مصوب دارد که هم‌اکنون در ۲۲شهرک و ناحیه صنعتی استان آمادگی واگذاری زمین به متقاضیان سرمایه‌گذاری در بخش‌های تولیدی مختلف وجود دارد. در حال حاضر در این استان بیش از هزار واحد صنعتی در حال فعالیت است که ۳۶واحد از این مجموعه واحدهای بزرگ و دارای اشتغال بالای ۱۰۰نفر و ۳۲واحد متوسط با اشتغال بین ۵۰ تا ۱۰۰نفر و بقیه واحدهای صنعتی کوچک هستند. تاکنون با صدور بیش از ۲هزار جواز تأسیس و افزون بر ۴۰۰طرح با سرمایه‌گذاری بالای ۶۰درصد طرح‌های صنعتی اجرایی و در راستای کمک به تکمیل این طرح گام‌های بلندی برداشته شده است. این استان در تولید برخی محصولات صنعتی از جمله لوازم خانگی، تولید چادر مشکی، موکت و برخی از صنایع دیگر رتبه‌های مطلوبی در کشور دارد.

با مسئولان

طیبه گرجی
مسئول کانون بسیج مهندسین جامعه کشاورزی «باشت»

۳۰هزار رأس دام عشایر «باشت» علیه بیماری تب‌برفکی مایه‌کوبی شد

شهرستان ۲۶هزار نفری گچساران در جنوب غربی کهگیلویه‌وبویراحمد قرار دارد و طی روزهای اخیر چندهزار رأس دام سبک و سنگین و طیور در مناطق محروم و کم‌برخوردار این استان در اقدامی جهادی علیه بیماری‌های دام به ویژه تب‌برفکی مایه‌کوبی شده‌اند.

چند روز پیش و در اردوی جهای ارائه خدمات دامپزشکی رایگان به دامداران منطقه پیچاب در باشت، بیش از پنج اردوی جهادی امسال در مناطق کم‌برخوردار این شهرستان اجرا شد.

در این زمینه ۳۰ هزار رأس دام سبک و سنگین و ۱۰هزار مرغ و طیور بومی معاینه و واکسینه شدند. این طرح در قالب گروه جهادی «شهید مسعود صابری» چندین روز برگزار و خدماتی از جمله معاینه دام، توزیع سم رایگان برای ضدعفونی جایگاه‌های دام، واکسیناسیون دام‌ها، آموزش‌های لازم چهره‌به‌چهره برای مقابله با گسترش بیماری‌های مشترک انسان و دام، توزیع دارو، توزیع کمک بسته معیشتی و ارجاع جهت اقدامات پاراکلینیکی و تخصصی دامپزشکی به صورت رایگان به دامداران ارائه شد. یکی از راهکارهای مقابله با بیماری، جلوگیری از جابه‌جایی و تردد دام‌هاست که در زمان بیماری اقدامات قرنطینه‌ای بسیار اهمیت دارد، به همین دلیل دامداران این منطقه کم‌برخوردار با اصول و اقدامات قرنطینه‌ای آشنا شدند. پیش‌بینی می‌شود در مرحله دوم واکسیناسیون تب‌برفکی، بیش از ۲۳۰هزار رأس دام سبک و ۴هزار رأس دام سنگین تحت عملیات مایه‌کوبی شوند.

همچنین حدود ۱۳هزار رأس دام سبک و سنگین علیه بیماری تب‌برفکی در اردوی جهادی منطقه محروم و کم‌برخوردار پیچاب واکسینه شدند.

گزارش ۲

«کمشچه» شهر بدون بیکار به برکت نان‌های تنوری

شهر «کمشچه» در استان اصفهان در شرایطی سالانه ۲۰هزار تن نان تولید می‌کند که از گذشته‌های دور نقش پدافند غیرعامل را هم ایفا می‌کرد. از دوران دفاع مقدس که مردان و زنان کمشچه با تنورهای خانگی برای رزمندگان نان می‌پختند، گرفته تا اتفاقات غیرمترقبه و حوادث طبیعی نظیر سیل و زلزله که هموطنان در دیگر استان‌ها نیاز به قوت و غذا دارند، نان‌شان از این منطقه تأمین می‌شود. هم‌اکنون بیش از ۲۰نوع نان از جمله نان جو، نان رژیمی، نان ماست موسیر، نان پیاز و جعفری، نان شوید، نان تنور سنتی، نان خشک و نان تافتون در کمشچه تولید می‌شود که ۱۳مورد از این نان‌ها ثبت ملی شده است. با حمایت‌های بسیج سازندگی کمشچه به قطب تولید نان کشور تبدیل شده است و حالا شهروندان زیادی حاضرند در این صنعت سرمایه‌گذاری کنند.

آمار ابتلا به بیماری‌های غیرواگیر نظیر دیابت، چاقی، سکته، سرطان و فشار خون در دنیا شتاب گرفته و ۶۰درصد علل مرگ‌ها را به خود اختصاص داده است. از هر پنج ایرانی یک نفر مبتلا به یکی از این بیماری‌هاست. طبق آخرین آمار ارائه‌شده هم‌اکنون ۱۰درصد ایرانی‌ها از دیابت، ۲۰درصد فشار خون، ۳۰درصد چربی اضافی، ۴۰درصد تری گلیسیرید بالا و ۵۰درصد از چاقی مفرط رنج می‌برند.

به استناد اظهارات همه متخصصان تغذیه غلط منشأ اصلی همه این بیماری‌هاست. در این میان نان به عنوان اصلی‌ترین خوراک مردم نقش بسیار مهمی در این فرایند ایفا می‌کند.

اما متأسفانه همواره مورد بی‌توجهی متولیان قرار گرفته است. مصرف نان با کیفیت و سالم موجب می‌شود از افتادن در سراشیبی مرگ زودرس ناشی از ابتلا به یکی از بیماری‌های غیرواگیر جلوگیری شود.

در گذشته وقتی از کنار یک نانوایی عبور می‌کردیم بوی عطر نان اشتهامان را برمی‌انگیخت. خوردن نان وسوسه‌انگیز و اشتهاآور بود و جای همه تنقلات و میان وعده‌های مخرب امروزی را می‌گرفت. امروز اما نان‌ها عطر و طعم گذشته را ندارند. این مسئله ناشی از تأثیرات مخرب زندگی شهرنشینی بر تار و پود زندگی ماست که سلامتی خودمان را نیز به مخاطره انداخته‌ایم، به گونه‌ای که فریاد سازمان بهداشت جهانی درآمده است که به کجا چنین شتابان می‌روید؟!

شهری که همه نانوا هستند

متأسفانه پخت نان‌های مسطح در کشور طی ۳۰سال گذشته به دلایل متعدد به چالش کشیده شده و دیگر از آن نان‌های معطر و خوشمزه خبری نیست و نان‌های‌مان اصالت‌شان را از دست داده و فاقد کیفیت مرغوبیت گذشته شده‌اند. ناگفته نماند توسعه شهرنشینی نیز نان‌ها را مصنوعی و ماشینی کرده است.

در چنین شرایطی مردم یکی از شهرهای ایران، ضمن حفظ اصالت و کیفیت نان ایرانی، توانسته‌اند یک چرخه سالم و سودآور اقتصادی را نیز پایه‌گذاری کنند. اگر در کشور به دنبال یافتن شهری باشیم که در آن میزان بیکاری صفر باشد، فقط کافی است ۲۵کیلومتر از شهر اصفهان به سمت شمال خارج شویم تا به شهر تنورهای همیشه روشن برسیم. کمشچه یا شهر نان و برکت احتمالاً تنها نقطه‌ای از کشور است که در آن هیچ کس به برکت تنورهای پخت نان بیکار نیست.

کمشچه ۶هزار نفر جمعیت دارد که از این میزان ۲هزار و ۵۰۰نفر به نانوایی اشتغال دارند. این رقم معادل ۹۵درصد افراد شاغل در این شهرستان است. در کمشچه ۳۰۰نانوایی سنتی و نیمه‌صنعتی روزانه بین ۶۰ تا ۸۰تن انواع نان‌های با کیفیت را تولید و به سراسر استان اصفهان و دیگر استان‌های کشور صادر می‌کنند. هر روز صف بلندی از خودروهای باری برای انتقال نان از کمشچه به سایر نقاط کشور تشکیل می‌شود.

رازی که نان‌ها را جهانی کرده است

اولین سؤالی که پیش می‌آید این است که راز و رمز موفقیت بی‌نظیر کمشچه‌ای‌ها که توانسته‌اند شهرشان را به قطب تولید نان در کشور تبدیل و بیکاری را ریشه‌کن کنند، چیست؟!

آقای علی اصغری یکی از تولیدکنندگان موفق نان در کمشچه می‌گوید: شهرت نان این منطقه ۸۰سال عمر دارد و از کیفیت، طعم و ماندگاری بی‌نظیری برخوردار است. به دلیل استفاده از گندم محلی در تهیه آرد و نیز استفاده از خاک مخصوص این منطقه در تنورها نان کمشچه طعمی متفاوت دارد.

این فعال اقتصاد مقاومتی که با بهره‌مندی از داشته‌های محل سکونتش دست به کار بزرگی زده است، ادامه می‌دهد: پشتوانه اصلی که موفقیت در صادرات نان کمشچه به نقاط مختلف اصفهان و سایر نقاط کشور را رقم زد، عبارت از انجام یک کار پژوهشی و علمی درباره ذائقه مردم استان بود. این کار پژوهشی که بسیار موفق از آب درآمد، کمشچه‌ای‌ها را به سوی ایجاد تنوع در پخت انواع نان سوق داد. در حال حاضر بیش از ۲۰نوع نان از جمله نان جو، نان رژیمی، نان ماست موسیر، نان پیاز و جعفری، نان شوید، نان تنور سنتی، نان خشک، نان تافتون و غیره در کمشچه تولید می‌شود که تاکنون ۱۳مورد از این نان‌ها ثبت ملی شده است. بخش عمده‌ای از نانواهای کمشچه را بانوان این شهر تشکیل می‌دهند، آنها در کار پخت نان مهارت بسیار بالایی دارند.

شهر کمشچه سالانه حدود ۲۰هزار تن نان تولید می‌کند و از سال‌های دور در مواقع بحرانی برای کشور نقش پدافند غیرعامل را هم ایفا کرده است.

در دوران دفاع مقدس مردان و زنان کمشچه با تنورهای خانگی، برای رزمندگان نان خشک می‌پختند. بعد از دفاع مقدس هم کمشچه‌ای‌ها در بحران‌های طبیعی نظیر سیل و زلزله، نان مناطق بحرانی کشور را تأمین می‌کنند.

در تولید نان کمشچه به هیچ وجه از جوش شیرین و افزودنی‌های غیرمجاز استفاده نمی‌شود و بازاریابی علمی و به‌روز برای فروش نان‌ها، همواره در دستور کار قرار دارد.

رئیس تعاونی نانوایان کمشچه می‌گوید: نان کمشچه در همه شهرستان‌ها شناخته شده است و حتی آن را به عنوان سوغات به خارج از کشور می‌برند، دلیل این موضوع نیز کیفیت بالای نان و نداشتن دورریز است، نان کمشچه به دلیل نوع پخت آن مدت طولانی قابل استفاده است و این یکی از مهم‌ترین مسائلی است که سبب شهرت و محبوبیت آن شده است.

> کمشچه ۶هزار نفر جمعیت دارد که از این میزان ۲هزار و ۵۰۰نفر به نانوایی اشتغال دارند. این رقم معادل ۹۵درصد افراد شاغل در این شهرستان است. در این شهرستان ۳۰۰نانوایی سنتی و نیمه‌صنعتی روزانه بین ۶۰ تا ۸۰تن انواع نان‌های باکیفیت را تولید و به سراسر اصفهان و دیگر استان‌های کشور صادر می‌کنند