



تسهیلات اقتصاد مقاومتی

«لنگرود» را به قطب تولید نان برنجی تبدیل کرد



کزارش

شاید هنوز هم بسیاری از ایرانیان «لنگرود» در استان گیلان را با طعم جای ایرانی و طبیعت بکرش می‌شناسند، اما خوب است بدانیم در روستاهای این منطقه صدها کارگاه تولید نان برنجی وجود دارد که چند هزار نفر در آنها مشغول کار و فعالیت هستند؛ نان برنجی‌هایی که حالا بوی مطبوعش به آن طرف مرزها هم رسیده و در چندین کشور همسایه، مردم منتظر رسیدن انواع آن هستند. طی سال‌های اخیر و با کاهش نزولات آسمانی و ورود سیل خارجی، برخی چایساران لنگرودی اجباراً از کار خود دست کشیدند اما با حمایت‌های بسیج سازندگی، حتی یک روز هم بیگار نماندند و با استفاده از تسهیلات اقتصاد مقاومتی کارگاه‌های تولید نان برنجی راه انداختند. حالا نه تنها لنگرودی‌ها در آمد بسیار خوبی از تولید نان برنجی دارند بلکه این شهرستان به قطب تولید این نوع نان تبدیل شده است.



در حال حاضر در لنگرود و روستاهای پش صدها کارگاه تولید نان برنجی مشغول فعالیت هستند. هر کارگاه خانگی تولید نان برنجی سه تا پنج نفر را مشغول کار می‌کند. بسیج سازندگی با پرداخت یک میلیارد و ۲۰۰ میلیون تومان وام به کارگاه‌های کوچک و خانگی تولید نان برنجی بیش از ۵۰۰ نفر جدید را در این حوزه مشغول کار کرده است.



قدمت تولید نان برنجی در لنگرود به بیش از ۱۰۰ سال قبل بازمی‌گردد. در حال حاضر در لنگرود و روستاهایش صدها کارگاه تولید نان برنجی مشغول فعالیت هستند. هر کارگاه خانگی تولید نان برنجی سه تا پنج نفر را مشغول کار می‌کند. بسیج سازندگی با پرداخت یک میلیارد و ۲۰۰ میلیون تومان وام به کارگاه‌های کوچک و خانگی تولید نان برنجی بیش از ۵۰۰ نفر جدید را در این حوزه مشغول کار کرده است. حالا در بسیاری از شهرستان‌ها مردم آموخته‌اند که نباید با بروز یک مشکل یا از دست دادن شغل قبلی در گوشه‌ای بیگار بمانند یا به فکر مهاجرت بیفتند. استفاده از ظرفیت‌های موجود در هر منطقه در کنار حمایت‌هایی که بسیج سازندگی از کارآفرینان و فعالان عرصه اقتصاد مقاومتی دارد، راه‌های جدیدی را پیش رو قرار می‌دهد، به طوری که حتی می‌تواند کار و درآمد یک گروه بزرگ را متحول و برای تعداد زیادی از جوانان شغل ایجاد کند.



در شرق استان گیلان، بین خزر و استواری لیلاکوه شهری خودنمایی می‌کند که خونگرمی شالیزارهایش با خونسردی باغ‌های چایش در هم آمیخته است. دیدن چهره مهربان و همیشه بهاری مردمان لنگرود با آن نگاه‌های روشن، آرزوی تمام کسانی است که یک بار نان و نمکی از سفره اخلاص‌شان خوردند.

شهرستان لنگرود با وسعت ۴۸۰ کیلومتر مربع از شمال به دریای خزر، از غرب به لاهیجان و از شرق به رودسر می‌رسد. لنگرود قدمتی دیرینه دارد و نامش ۹۰۰ سال قبل در کتب تاریخی آمده است. ظاهر لنگرود از دو کلمه لنگرگاه و رود گرفته شده، زیرا لنگرود ابتدا یک لنگرگاه بوده و رودخانه‌ای در جوار آن به دریای خزر می‌ریخته است.

بوی انواع نان می‌آید
آب و هوا و جغرافیای استثنایی لنگرود موجب شده است گرایش اصلی مردم این شهرستان به کشاورزی باشد. برنج، چای و صیفی‌جات اصلی‌ترین محصولات کشاورزی این منطقه است و در عین حال صید ماهی هم به عنوان یکی دیگر از مشاغل در میان مردم رواج دارد. بازار هفتگی لنگرود که دوشنبه‌ها و چهارشنبه‌ها برپا می‌شود، از جمله جاذبه‌های گردشگری لنگرود است و شهرت زیادی دارد.

در کنار گرایش مردم لنگرود به کار کشاورزی، تولید و پخت انواع نان محلی و سنتی نیز در این شهرستان رواج فراوانی دارد تا جایی که در برخی روستاهایش بیش از ۸۰ درصد افراد شاغل در نانواپی‌های سنتی مشغول امرار معاش هستند.

در ابتدای مسیر لنگرود به سوی لیلاکوه، زنان سختکوش لنگرودی با دست‌ان پر تلاش مشغول پخت انواع نان هستند. پخت نان محلی در لنگرود این روزها به منبع درآمدی کاملاً جدی و قابل تکیه برای زنان خانه‌دار و حتی کشاورزان تبدیل شده است. نان کشتا، نان خلفه و نان تمیجان نمونه‌هایی دیگر از نان‌های سنتی لنگرود است که بوی خوش‌شان هوش از سر هر گردشگری می‌برد.

خانم جوادی یکی از تولیدکنندگان موفق نان برنجی در لنگرود است. او درباره شغلش می‌گوید: کار اصلی من و

این بانو که حالا مشتریانی زیادی در استان‌های دیگر دارد، توضیح می‌دهد: بسیج سازندگی حمایت‌های خوبی کرد تا بتوانیم لوازم مورد نیازمان را بخریم، البته تسهیلات اقتصاد مقاومتی کارساز بود و بعد از آن پروانه بهداشت را به راحتی برای مان گرفتند. حالا قصد داریم به آن طرف مرزها فکر کنیم و صادرات نان برنجی لنگرود را در برنامه داشته باشیم.

«صداقت» بهترین عامل موفقیت
یکی از بزرگ‌ترین تولیدکنندگان نان برنجی در لنگرود با بیش از ۱۷ سال سابقه سیدابراهیم جوادی است. این فعال اقتصاد مقاومتی هم قبلاً یکی از جای کاران موفق لنگرود بوده است و با اینکه زمین‌های زیادی داشت اما کسادی بازار جای او را به سوی تولید نان محلی سوق داده است.

خودش در این باره می‌گوید: در طول سال چهار بار برداشت جای داشتیم و بسیار هم موفق بودیم اما بازار آنقدر خراب شد که ناگزیر به تغییر شغل شدیم. دخترم در خانه همسایه پخت نان برنجی و نان‌های محلی را یاد گرفته بود و کم‌کم در خانه خودمان تولید این نوع از نان را شروع کردیم. من نان‌ها را به بازار محلی لنگرود می‌بردم و می‌فروختم. با اینکه تولید محدودی داشتیم اما کاملاً کفاف زندگی مان را می‌داد.

او می‌افزاید: چند سال قبل بسیج سازندگی وارد عمل شد و با پرداخت تسهیلات به مردم به آنها کمک کرد تا دستگاه‌های صنایع تبدیلی به ابزارهای صنعتی تولید نان محلی را تهیه کنند و تولیدشان را افزایش دهند. من و بسیاری دیگر از نانوایان لنگرودی از این امکان استفاده کردیم و به همین دلیل تولید، فروش و درآمدمان افزایش قابل توجهی پیدا کرد. در حال حاضر به همراه همسرم پنج روز در هفته از ساعت ۴:۳۰ صبح تا ۱۳ مشغول تولید نان در کارگاه هستیم.

سیدابراهیم درباره علت موفقیتش در تولید نان برنجی خاطرنشان می‌کند: من نان کهنه را فاتی نان‌های نودست مردم نمی‌دهم. وقتی برای فروش نان به بازار می‌روم، به مردم راست می‌گویم. به آنها می‌گویم که این نان دقیقاً چه زمانی پخته شده است. مشتری‌های من ثابت و همیشگی هستند، چون از من صداقت دیده‌اند. اگر روراستی و صداقت در کار باشد، خدا به کار برکت می‌دهد. مشتری‌های من حتی اگر محتاج نان هم باشند، منتظر می‌مانند تا روز چهارشنبه من را در بازار ببینند و قبل از آن از کسی نان نمی‌خرند.

حرکت به سمت بازارهای خارجی
تولید نان برنجی در لنگرود آنقدر رونق گرفته است که حالا بسیاری از تولیدکنندگان به بالابردن کیفیت جهت صادرات فکر می‌کنند، هر چند هم اکنون چند تولیدکننده اقدام به این کار کرده‌اند و کشورهای همسایه مقصد نان‌برنجی‌های آنان است. سهراب هاشمی از جمله این تولیدکنندگان نان برنجی است که به گفته خودش ابتدا به عراق و حالا به کشورهای حاشیه خلیج فارس نان برنجی می‌فروشد و سود خوبی هم می‌کند.

این کارآفرین با بیان اینکه ابتدا کار را با پنج نفر شروع کرد و بعد از گرفتن تسهیلات اقتصاد مقاومتی و حمایت از طرف بسیج سازندگی کارگاهش را توسعه داده است و حالا بیش از ۲۰ نفر مشغول فعالیت هستند، می‌گوید: قبل از هر چیز باید به جوانان بگویم که به جای دست روی دست گذاشتن بهتر است یک حرفه و مهارت را بیاموزند. هرگز نگویند این کار سطح پایینی است یا در شأن آنها نیست. اگر تا چند سال پیش به کسی می‌گفتی خمیرگیری و تولید نان برنجی را بیاموز، این موضوع را جدی نمی‌گرفت، اما امروز کسی که این کار را بلد باشد، از همان ابتدا به عنوان یک شخص ماهر با حقوق بسیار خوب استخدام می‌شود یا خودش دست به تولید نان برنجی می‌زند.

هاشمی با تأکید بر اینکه به صورت مستقیم و غیرمستقیم حدود ۵۰ شغل ایجاد کرده است، تصریح می‌کند: یک بار برای یکی از دوستانم که در عراق است چند بسته نان برنجی فرستادم. بعد از چند روز تماس گرفت و درخواست چند کارتن نان برنجی کرد. این آغازی برای تولید نان برنجی برای عراقی‌ها بود. دوستم گفت: شما نان برنجی تولید کن و من اینجا بازار یابی و کار فروش را انجام می‌دهم. با این کار تولید ما زیادتر شد و سعی کردیم در نان برنجی‌ها تنوع طعم هم داشته باشیم. بعد از آن سراغ کشورهای حاشیه خلیج فارس رفتیم. هنوز کار ما در این کشورها به اندازه عراق رونق نگرفته است، اما توانسته‌ایم عرب‌های آن منطقه را با نان برنجی لنگرود آشنا کنیم. همین کار موفقیت بزرگی است و ان‌شاءالله با کمک دیگر تولیدکنندگان لنگرودی بازارهای جدیدی ایجاد خواهد شد.

طرح جبهه‌سازی جریان جهادی برای
تشکیل جبهه جهانی خدمت‌رسان با همکاری کشورهای همسایه آغاز شده است و اکنون در سال دوم این طرح ۱۰ ساله قرار داریم. این طرح همچون جریان مقاومت است، طوفان‌آلایی است که در جبهه مقاومت شکل گرفته است و نتایج این حرکت نیاز به زمان دارد. جبهه جهانی خدمت‌رسانی همچون جریان مقاومت اجرا می‌شود و در سال طرح ۱۰ ساله جبهه‌سازی جریان جهادی برای تشکیل جبهه جهانی خدمت‌رسان قرار داریم. جهادگران شاخصه‌هایی دارند که از آن جمله باید گفت، جهادگران خالصانه و برای خدا کار می‌کنند و بودجه‌محور نیستند، اما با وجود این بار نظام نیز بر دوش آنان است. جهادگران در هر منطقه جغرافیایی هدف را شناسایی و مطالبه‌گری می‌کنند. گروه‌های جهادی پای انقلاب هستند



کلنگ‌زنی دهکده اقتصاد مقاومتی در «شان‌دیز»



شد و در آینده توسعه پیدا خواهد کرد. دهکده اقتصاد مقاومتی، تفاهمی است بین بسیج سازندگی و فرماندهان سپاه استان، به طوری که زمین و امکانات جانبی به عهده سپاه استان است و فرمانده سپاه امام رضا در این مکان را زیرساخت خوبی دارد، استخر پرورش ماهی را راه‌اندازی می‌کند. این پروژه در مساحت ۵ هزار مترمربع به بهره‌برداری می‌رسد. انتظار داریم دهکده اقتصاد مقاومتی تابستان ۱۴۰۳ فعالیت خود را آغاز کند، در مرحله اول کار را با حدود ۵ میلیارد تومان شروع کرده‌ایم.

مسیر شناساندن دهکده آموزش اقتصاد مقاومتی از طریق پایگاه‌های مقاومت بسیج و گروه‌های جهادی است که با حضور به سازندگی ناحیه برای آموزش معرفی می‌شوند، همچنین از طریق سامانه اطلس جهادی می‌تواند برای آموزش خودمتقاضی شوند، اقتصاد مقاومتی در سامانه «بی‌اس» در گامی دارد برای دهکده که آنجا نیز می‌توانند ثبت‌نام کنند.

نقش اولیه این دهکده توانمندسازی مردم است، همچنین هر محصولی که در روستا و اقلیمی که می‌شود کار کرد، می‌توان در این دهکده انجام داد، به عنوان مثال استانی داریم که دهکده برای مشاغل پشتیبان ۱۵۰ روستا شده است، یعنی تکنولوژی جدید را بسوق داده به آن کاری که مردم روستا انجام می‌دهند.

مراسم کلنگ‌زنی دهکده اقتصاد مقاومتی
با حضور مسئول سازمان بسیج سازندگی کشور در مجموعه هشت بهشت شان‌دیز خراسان رضوی انجام شد. هم اکنون در کشور ۱۰ دهکده اقتصاد مقاومتی از سوی بسیج سازندگی راه‌اندازی شده است و تا پایان سال تعداد آنها به ۱۸ دهکده خواهد رسید. دهکده اقتصاد مقاومتی با هدف آموزش و توانمندسازی متقاضیانی که برای مهارت‌افزایی در حوزه اشتغال و جهادگرانی که برای دریافت مجوز به دنبال حرفه‌های مختلف هستند، ایجاد شده است. دهکده‌های اقتصاد مقاومتی در راستای آموزش ایجاد می‌شوند و ظرفیت کسب مهارت و اشتغال‌زایی ایجاد می‌کنند. اولویت ما جهادگران، فرماندهان پایگاه، اعضای صندوق‌های قرض‌الحسنه، تعاونی‌ها و افراد مردم هستند. این نهاد، مصالح و نهادهای مورد نیاز را تأمین می‌کند تا مردم بتوانند محصول خود را به راحتی وارد بازار کنند و اگر محصول خود سودآور و به صرفه بود، در حوزه بزرگ‌تر برای خود اشتغال‌زایی کنند.

عرصه‌های مقاومتی مساکشاورزی، صنایع دستی، صنایع تبدیلی و دانش بنیان است. بر همین اساس دهکده اقتصاد مقاومتی مشهد با عرصه‌های پرورش ماهی، گل و گیاه، خوراکی دام، قارچ، صنایع دستی و تبدیلی شروع خواهد

سردار محمد زهرایی
رئیس سازمان بسیج سازندگی کشور

تشکیل جبهه جهادی در کشورهای همسایه آغاز شد



رئیس سازمان بسیج سازندگی کشور

و برای پیشرفت کشور تلاش می‌کنند. این افراد بی‌اعدا دنبال رفع مشکلات و معضلات مردم هستند. جهادگران مصداق آیه «ان الذین قالو ربنا الله ثم استقاموا» هستند و در انجام کارهای خود ایستادگی می‌کنند. آنها اگر از کاری فارغ شوند، به کار دیگری روی می‌آورند و هر کاری را که انجام می‌دهند، نعمتی از سوی خدا می‌دانند. از ۱۵ هزار گروه جهادی فعال در کشور که از این تعداد بخشی پایگاه‌محور هستند حدود ۳۷ هزار گروه جهادی در جغرافیا و محل پایگاهی خود فعالیت دارند و هجرت نمی‌کنند، اما بقیه هجرت دارند؛ از یک جغرافیا به جغرافیای دیگری می‌روند، اینها گروه‌های جهادی تخصصی هستند، مانند گروه دندانپزشکی، دامپزشکی، عشایری و مهندسان که در حال حاضر همسین گروه‌ها، سوراها و معامع جهادی را تشکیل داده‌اند و به لحاظ فکری، اندیشه‌ای و نقشه‌راه مسائل مردم را از سوی خود مردم حل می‌کنند.



گیلانی‌ها با استفاده از مزایای اقتصاد مقاومتی کلوچه‌های صادراتی تولید می‌کنند