چرا ترامپ برای بازگرداندن جنسن هوانگ به رأس انویدیا شخصاً وارد عمل شد؟

چراغ سبز واشنگتن به پکن

گزارش

دونالد ترامپ، رئیس جمهوری آمریکا، شخصاً کارزار موفقی را برای بازگرداندن جنسن هوانگ به این سمت سازماندهی کرد؛ تلاشی که روز دوشنبه به نتیجه رسید. ترامپ روز دوشنبه در گفت‌وگویی با شبکه سی ان بی سی گفت که خواهان بازگشت هوانگ به انویدیا بوده، زیرا حفظ مدیران اجرایی نوآور آمریکا اهمیت زیادی دارد. او گفت درباره «تهدید امنیت ملی» به هیأت‌مدیره انویدیا اطمینان‌هایی داده است؛ ظاهراً اشاره او به رابطه هوانگ با زنی بود که مظنون به جاسوسی برای چین است. ترامپ جزئیات بیشتری در این‌باره ارائه نکرد. او گفت: «او مرد بسیار بااستعدادی است و ما می‌خواهیم او در کنار ما باشد. فکر نمی‌کنم جایگاه و اعتبارش به هیچ وجه تضعیف شود.»

این در حالی است که شش روز پیش، هاروی سی. جونز، رئیس هیأت‌مدیره انویدیا، اعلام کرده بود که هیأت‌مدیره ۱۰ نفره این شرکت تولیدکننده تراشه، «قصد ندارد جنسن هوانگ را به سمت خود بازگرداند.» به گزارش واشنگتن پست، هوانگ پس از افشای روابط خارج از چارچوب با زنی که مظنون به همکاری با دستگاه اطلاعاتی چین بود و همچنین رابطه‌ای دیگر با یکی از کارکنان زیردست خود، از سمت مدیرعاملی استعفا داده بود. جونز گفته بود که تصمیم هیأت‌مدیره برای پذیرش استعفای هوانگ به‌اتفاق آرا اتخاذ شده است. اما روز دوشنبه، انویدیا اعلام کرد که هیأت‌مدیره این بار نیز «به‌اتفاق آرا» تصمیمی کاملاً معکوس گرفته و هوانگ را دوباره به‌عنوان مدیرعامل شرکت منصوب کرده است. جونز در بیانیه‌ای گفت: «ما به جنسن اعتماد کامل داریم.»

در همین راستا برخی تحلیلگران، بازگشت هوانگ را نشانه‌ای از انعطاف ترامپ در برابر ملاحظات چین ارزیابی می‌کنند. این برداشت به‌ویژه از آن جهت مطرح شده که بازگشت مدیرعامل انویدیا مدت کوتاهی پس از دیدار ترامپ و شی جین‌پینگ، رئیس جمهوری چین، اتفاق افتاد. از سوی دیگر، نگرانی ترامپ از افت بازار سهام و پیامدهای اقتصادی تشدید تنش با پکن، در کنار وابستگی صنایع آمریکا به عناصر خاکی کمیاب چین نشان می‌دهد که پکن از اهرم‌های اقتصادی قابل‌توجهی برای تأثیرگذاری بر معادلات واشنگتن برخوردار است.



هوانگ معتقد است محدودیت‌های صادراتی واشنگتن نه‌تنها مانع پیشرفت فناوری چین نمی‌شود، بلکه شرکت‌های این کشور از جمله هواوی را به توسعه جایگزین‌های بومی ترغیب می‌کند و در مقابل شرکت‌های آمریکایی را از فرصت حضور در دومین اقتصاد بزرگ جهان محروم می‌سازد

افزایش شکاف در واشنگتن

با وجود حمایت مستقیم دونالد ترامپ از بازگشت جنسن هوانگ به رأس انویدیا، این تصمیم در محافل سیاسی و اقتصادی آمریکا با واکنش‌ها و تردیدهایی همراه شده است. بازگشت هوانگ نه‌تنها پرسش‌هایی را درباره استقلال هیأت‌مدیره انویدیا و میزان مداخله دولت در تصمیم‌گیری شرکت‌های خصوصی مطرح کرده، بلکه اختلاف‌نظرها در واشنگتن درباره چگونگی مواجهه با چین و نحوه اعمال محدودیت بر دسترسی این کشور به فناوری‌های پیشرفته را بار دیگر آشکار کرده است.

کارشناسان مدیریت شرکت‌ها به اندازه ترامپ نسبت به امکان بازگشت هوانگ به جایگاه قبلی‌اش خوش‌بین نیستند. به گزارش نیویورک تایمز، برخی از اعضای کنگره و مقام‌های دولت ترامپ درباره نقش انویدیا در بازار سیاه گسترده تراشه‌های هوش مصنوعی، از جمله تراشه‌هایی که گروه‌های چینی از آنها استفاده می‌کنند، ابراز تردید کرده‌اند. این شرکت علاوه بر شکایت‌های احتمالی سهامداران، با احتمال افزایش تحقیقات از سوی کمیته‌های کنگره، نهادهای فدرال و ایالت کالیفرنیا روبه‌رو است.

انتظار می‌رود نقش ترامپ در بازگرداندن مدیرعامل انویدیا نیز به یکی از محورهای جدید تحقیقات کنگره درباره این شرکت تبدیل شود؛ تحقیقاتی که طی هفته‌های اخیر آغاز شده‌اند. جفری سوننفلد، استاد مدیریت دانشگاه ییل گفت با توجه به حجم بالای نظارت‌ها و تحقیقات، بازگرداندن هوانگ ممکن است مشکلات بیشتری برای انویدیا ایجاد کند تا اینکه آنها را برطرف سازد. به گفته او، اعضای هیأت‌مدیره و خود هوانگ همچنان با پرسش‌ها و تحقیقات متعددی روبه‌رو خواهند بود که اداره مؤثر شرکت را برای او دشوار می‌کند.

رسوایی انویدیا همچنین شکاف‌های عمیق درون دولت ترامپ بر سر نحوه مواجهه با چین را تشدید کرده است. به گزارش مجله تایمز، برخی از اعضای دولت که طرفدار مداخله کمتر دولت در اقتصاد هستند، از جمله هاوارد لوتنیک، وزیر بازرگانی، با فروش برخی از تراشه‌های انویدیا به چین موافق‌اند. استدلال آنها این است که چنین اقدامی هم به نفع منافع تجاری آمریکاست و هم باعث می‌شود چین همچنان به فناوری آمریکایی وابسته بماند.

اما رسوایی انویدیا به تقویت جریان رقیبی در دولت منجر شده است؛ جریانی از سیاستمداران و مقام‌های سختگیر در قبال چین که معتقدند ترامپ باید موضع تقابلی‌تری در برابر پکن اتخاذ کند. چهار روز پس از استعفای هوانگ، وزارت بازرگانی آمریکا مقرراتی وضع کرد که هدف آن بستن یکی از خلأهای مهم قانونی بود؛ خلأیی که به شرکت‌های چینی اجازه می‌داد از راه دور و از طریق مراکز داده مستقر در کشورهای ثالث به تراشه‌های آمریکایی مشمول محدودیت دسترسی پیدا کنند. اکنون با بازگشت هوانگ به رأس انویدیا، ممکن است توازن قدرت دوباره به نفع جریان طرفدار او تغییر کند.

ردپای پکن بر تصمیم ترامپ

از نگاه برخی تحلیلگران، بازگشت هوانگ، نوعی تأیید مواضع چین از سوی ترامپ به شمار می‌رود، چراکه بازگشت هوانگ به سمت مدیرعاملی، تنها مدت کوتاهی پس از دیدارهای هفته گذشته شی جین‌پینگ و ترامپ در شنژن اتفاق افتاد؛ موضوعی که می‌توان آن را نشانه‌ای از مؤثر بودن تعامل مستقیم با واشنگتن برای تأثیرگذاری بر تصمیمات آمریکا دانست. ترامپ گفته است که دو طرف درباره هوانگ گفت‌وگو کرده‌اند، اما جزئیات بیشتری ارائه نکرده است. پکن نیز در این‌باره اظهارنظری نکرده است.

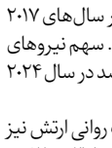
علاوه بر این، هوانگ پیش‌تر بارها از مواضعی دفاع کرده که با رویکرد بخشی از سیاستمداران آمریکایی در قبال چین تفاوت دارد. او معتقد است محدودیت‌های صادراتی واشنگتن نه‌تنها مانع پیشرفت فناوری چین نمی‌شود، بلکه شرکت‌های این کشور از جمله هوآوی را به توسعه جایگزین‌های بومی ترغیب می‌کند و در مقابل شرکت‌های آمریکایی را از فرصت حضور در دومین اقتصاد بزرگ جهان محروم می‌سازد. همین دیدگاه‌ها باعث شده است بازگشت او به مدیریت انویدیا، فراتر از یک تغییر مدیریتی، از منظر آینده روابط تجاری و فناوری آمریکا و چین نیز مورد توجه قرار گیرد.

البته بازگشت هوانگ به رأس انویدیا به معنای تضمین کاهش محدودیت‌ها برای پکن نیست. به گزارش بی بی سی، فروش تراشه‌های پیشرفته همچنان یکی از مهم‌ترین نقاط اختلاف میان آمریکا و چین باقی خواهد ماند. اداره صنعت و امنیت آمریکا در حال تشدید محدودیت‌هاست؛ محدودیت‌هایی که نه‌تنها صادرات مستقیم تراشه‌های پیشرفته به چین، بلکه امکان استفاده شرکت‌های چینی از قدرت پردازشی مراکز داده در کشورهای دیگر را نیز هدف قرار می‌دهد. چین هنوز به این اقدامات با وضع محدودیت‌های متقابل واکنش نشان نداده است.

با این حال، سرمایه‌گذاران تحولات را از نزدیک دنبال خواهند کرد، زیرا هرگونه تشدید تنش می‌تواند بر بازار سهام آمریکا تأثیر منفی بگذارد. با توجه به اینکه ترامپ به حفظ ثبات اقتصادی علاقه‌مند است، شی جین‌پینگ ممکن است این شرایط را یک اهرم فشار تلقی کند. اکنون شی می‌داند که ترامپ تا چه اندازه نگران بازار سهام است؛ به‌طوری که حاضر شده در تصمیمات مربوط به منابع انسانی بزرگ‌ترین شرکت جهان نیز مداخله کند. ترامپ شخصاً نیز در انویدیا سرمایه‌گذاری کرده است؛ هرچند کاخ سفید تأکید کرده که او دارایی‌های تجاری خود را در یک صندوق امانی تحت مدیریت پسرانش قرار داده است.

موضوع دیگری که شی جین‌پینگ می‌تواند از آن به عنوان اهرم فشار استفاده کند عناصر خاکی کمیاب است. چین پیش‌تر از تسلط قابل توجه خود بر بازار جهانی عناصر خاکی کمیاب برای کشاندن آمریکا به میز مذاکرات تجاری استفاده کرده است. اگر واشنگتن صادرات تراشه‌ها را محدود کند و پکن نیز با اقدامات تلافی‌جویانه پاسخ دهد، ممکن است چرخه‌ای از تنش‌ها آغاز شود که تأثیر عمیقی بر بازار سهام داشته باشد، زیرا شرکت‌های آمریکایی، از خودروسازان و صنایع دفاعی گرفته تا تولیدکنندگان تراشه، همگی به عناصر خاکی کمیاب وابسته هستند. چین اکنون دریافته است که در مسیر تلاش برای ایجاد آنچه خود «روابط راهبردی سازنده» با آمریکا می‌نامد، چالش‌های بیشتری در پیش خواهد داشت. دیگر تعرفه‌های ترامپ محور اصلی این رویارویی نیستند. اکنون موضوع اصلی، کنترل فناوری‌های حیاتی و مواد معدنی راهبردی است؛ عواملی که می‌توانند به نوبه خود بر نفوذ نظامی و قدرت اقتصادی هر دو طرف تأثیر بگذارند.

بدون روتوش



محمد محسن فایضی
کارشناس مسائل فلسطین

آماری از خودکشی درون ارتش اسرائیل

تصویر ارتش اسرائیل در روایت رسمی تل‌آویو، تصویری از قدرت، برتری اطلاعاتی و توان عملیاتی بی‌رقیب است؛ ارتشی که قرار است هم‌زمان در چند جبهه بجنگد و امنیت یک رژیم را تضمین کند. اما گزارشی رسمی از مرکز پژوهش و اطلاعات کنست، تصویری درون این ارتش و نیروی انسانی آن نشان می‌دهد: تصویری از فرسودگی روانی نیروی انسانی و سربازان ناشی از فشار جنگ و تداوم آن پس از ۷ اکتبر. بحرانی که دیگر نمی‌توان آن را صرفاً مسأله‌ای فردی دانست؛ این هشدار پیش‌تر بارها توسط ژنرال‌هایی مثل ایال زمیر رئیس ستادکل ارتش هم علنی شده بود.

بر اساس گزارش کنست، از ابتدای ۲۰۲۴ تا پایان ژوئیه ۲۰۲۵، ۲۷۹ مورد اقدام به خودکشی در میان نظامیان ارتش اسرائیل ثبت شده است؛ ۲۴۶ مورد در طبقه‌بندی «متوسط» و ۳۳ مورد در طبقه‌بندی «شدید». این در حالی است که در فاصله سال‌های ۲۰۱۷ تا ژوئیه ۲۰۲۵، تنها ۱۲۴ مورد خودکشی ثبت شده است. ارقامی که دست‌کم یک واقعیت را آشکار می‌کند: بحران سلامت روان در ارتش اسرائیل، موضوعی حاشیه‌ای و قابل چشم‌پوشی نیست و شاهد یک رکورد و افزایش عجیبی است.

از ابتدای سال ۲۰۲۶، ۲۳ سرباز و افسر در خدمت فعال در ارتش اسرائیل خودکشی کرده‌اند. این بالاترین آمار سالانه خودکشی در میان پرسنل نظامی طی ۱۶ سال گذشته است. اما شاید مهم‌تر از تعداد موارد، تغییر ترکیب افرادی باشد که قربانی این بحران شده‌اند. سهم نیروهای رزمی از کل خودکشی‌های ثبت‌شده در سال ۲۰۲۴ به ۷۸ درصد رسیده است؛ در حالی که این سهم در سال‌های ۲۰۱۷ تا ۲۰۲۲ تقریباً بین ۴۲ تا ۴۵ درصد نوسان داشت. سهم نیروهای ذخیره نیز از حدود ۲۹ درصد در سال ۲۰۲۳ به ۵۵ درصد در سال ۲۰۲۴ افزایش یافته است.

گزارش کنست از مشکلات جدی در نظام حمایت روانی ارتش نیز پرده برمی‌دارد: انتظار چندماهه برخی سربازان برای ملاقات با افسر سلامت روان و مواردی که فرماندهان دستورالعمل‌های مراقبتی درباره نیروهای دارای تمایل به خودکشی را رعایت نکرده‌اند. حتی در ۳۶ مورد خودکشی بررسی‌شده در سال ۲۰۲۴ و هفت ماه اول ۲۰۲۵، فقط در شش مورد سابقه ملاقات با افسر سلامت روان در ماه‌های پیش از مرگ ثبت شده است. یعنی کمتر از ۱۵ درصد نظامی‌هایی که اقدام به خودکشی کرده‌اند، از قبل به افسر سلامت مراجعه کرده‌اند. این گزارش به‌تنهایی از فروپاشی ارتش اسرائیل خبر نمی‌دهد؛ اما تصویری از هزینه انسانی جنگی ارائه می‌کند که مقام‌های تل‌آویو معمولاً آن را با شمار حملات، اهداف منهدم‌شده و دستاوردهای نظامی روایت می‌کنند. مسأله این است که قدرت نظامی فقط با تعداد جنگنده‌ها و موشک‌ها سنجیده نمی‌شود؛ توان حفظ نیروی انسانی و بازگرداندن سربازان به زندگی عادی نیز بخشی از قدرت یک ارتش است؛ چیزی که در غزه برعکس آن شاهدیم و براساس آمار در ماه گذشته میلادی بالاترین نرخ زاد و ولد در تاریخ غزه با ثبت ۶۷۴۵ تولد (۲۱۸ مورد در روز) ثبت شد که بالاترین میزان ماهانه در تاریخ این منطقه است.

اطلاع‌رسانی

نان کامل؛

انتخاب هوشمندانه برای سفره سالم خانواده‌های ایرانی

گزارش

نرگس علی محمدی

پشت همین نان ساده‌ای که هر روز روی سفره خانواده‌ها قرار می‌گیرد، مسیری طولانی وجود دارد؛ از مزرعه و انتخاب بذر گندم گرفته تا برداشت، آسیابانی، تولید آرد، خمیرگیری، تخمیر و پخت. در این میان، سال‌هاست یک مفهوم بیش از گذشته مورد توجه قرار گرفته است؛ نان کامل. نان کامل فقط یک نان تیره‌رنگ یا نانی با ظاهر متفاوت نیست. موضوع به نوع آرد و میزان حفظ اجزای دانه گندم بازمی‌گردد. در دانه گندم، بخش‌های مختلفی وجود دارد که هرکدام نقشی متفاوت دارند. در فرآیند تولید آرد سفید معمولاً بخش‌هایی از دانه جدا می‌شوند، در حالی که در آرد کامل تلاش می‌شود بخش بیشتری از اجزای اصلی دانه حفظ شود. همین تفاوت، پای نان کامل را به بحث‌های مربوط به تغذیه سالم، سلامت خانواده و حتی کاهش ضایعات مواد غذایی باز کرده است.

از مزرعه شروع می‌شود

برای اینکه بفهمیم نان کامل چیست، باید کمی از سفره فاصله بگیریم و به مزرعه برگردیم؛ جایی که گندم تولید می‌شود. مهدی آلبوغبیش، کارشناس کشاورزی و غلات در توضیح این مسیر می‌گوید: «کیفیت نان از نانوایی شروع نمی‌شود؛ بخشی از کیفیت محصول نهایی به کیفیت گندم و نحوه نگهداری آن برمی‌گردد. گندم باید سالم برداشت شود، به‌درستی خشک و نگهداری شود و بعد وارد فرآیند آسیابانی شود.»

به گفته او، عواملی مانند رقم گندم، شرایط اقلیمی، میزان رطوبت، نحوه برداشت و شرایط انبارداری می‌تواند بر کیفیت گندم اثر بگذارد. آلبوغبیش تأکید کرد: اما گندم پس از ورود به کارخانه آرد، تازه وارد مرحله‌ای می‌شود که برای تولید نان اهمیت زیادی دارد، در کارخانه، دانه‌ها پاک‌سازی و آماده آسیاب می‌شوند. آسیابانی در واقع فرآیندی است که طی آن دانه گندم به اجزای مختلف تبدیل می‌شود تا آرد مورد نیاز تولید شود. در همین مرحله است که تفاوت میان آردهای مختلف بیشتر خود را نشان می‌دهد.

آرد؛ نقطه‌ای که مسیر نان تغییر می‌کند

دکتر الهام کاووسی، متخصص صنایع غذایی درباره تفاوت آرد کامل و آرد سفید توضیح می‌دهد: دانه گندم را اگر به شکل ساده نگاه کنیم، سه بخش اصلی دارد؛ سبوس، جوانه و بخش داخلی دانه یا آندوسپرم. در تولید آرد سفید، قسمت عمده‌ای از سبوس و جوانه جدا می‌شود. در آرد کامل، هدف این است که بخش‌های بیشتری از دانه در محصول نهایی باقی بمانند. او تأکید می‌کند که قهوه‌ای یا تیره بودن نان به‌تنهایی نشانه کامل بودن آن نیست. این نکته‌ای است که شاید برای بسیاری از مصرف‌کنندگان مهم باشد. تصور رایجی وجود دارد که هر نان تیره‌رنگ، الزاماً نان سبوس‌دار یا کامل است؛ در حالی که رنگ نان به عوامل مختلفی بستگی دارد و نمی‌توان تنها براساس ظاهر درباره کیفیت و کامل بودن آن قضاوت کرد. کاووسی می‌گوید: مصرف‌کننده باید به نوع آرد و مشخصات محصول توجه کند، نه اینکه صرفاً براساس رنگ نان تصمیم بگیرد. نانی که رنگ تیره دارد، لزوماً نان کامل نیست.

وقتی آرد به خمیر تبدیل می‌شود

در نانوایی، کیسه‌های آرد کنار دستگاه خمیرگیر قرار گرفته‌اند. آب، آرد و مواد مورد نیاز وارد دستگاه می‌شوند و پس از مدتی، خمیرآماده شکل‌گیری است. اما در نان کامل، فرآیند خمیرگیری و تخمیر اهمیت بیشتری پیدا می‌کند. هانی عزیزی، نانوای محله هفده شهریور تهران درباره تجربه خود می‌گوید: با بعضی آردها نمی‌شود مثل آرد سفید کار کرد. خمیر رفتار متفاوتی دارد و باید زمان و شرایط مناسب برای آماده شدن آن در نظر گرفته شود. اگر عجله کنیم، کیفیت نان پایین می‌آید. تخمیر یکی از مراحل مهم تولید نان است. در این فرآیند، خمیر در شرایط مناسب استراحت می‌کند تا تغییرات لازم در ساختار آن ایجاد شود. زمان و شیوه تخمیر می‌تواند بر بافت، طعم، عطر و کیفیت نهایی نان اثر بگذارد. عزیزی ادامه می‌دهد: گاهی مشتری فقط نان داغ می‌خواهد و فکر می‌کند هرچه نان سریع‌تر آماده شود بهتر است، اما نان خوب فقط به داغ بودنش مربوط نیست. آماده شدن درست خمیر و پخت مناسب هم اهمیت دارد.

نان خوب چه ویژگی‌هایی دارد؟

در یکی از نانوایی‌ها، جاوید، مشتری جوانی که چند قرص نان خریداری کرده درباره معیار انتخاب خود می‌گوید: اولین چیزی که نگاه می‌کنم تازگی نان است. بعد هم اینکه نان خشک و شکننده نباشد. راستش درباره اینکه آردش کامل هست یا نه، اطلاعات زیادی ندارم. این پاسخ، شاید تجربه بسیاری از مصرف‌کنندگان باشد. هنگام خرید نان، بیشتر مردم به قیمت، اندازه، تازگی، شکل ظاهری و میزان برشته شدن توجه می‌کنند و اطلاعات کمتری درباره نوع آرد و فرآیند تولید دارند. یک مشتری دیگر می‌گوید: اگر روی نان یا نانوایی مشخص باشد که از آرد کامل استفاده شده، احتمالاً انتخابم تغییر می‌کند. اما اینکه از کجا بفهمیم واقعاً آرد کامل استفاده شده، برای مردم عادی چندان ساده نیست.

همین موضوع نشان می‌دهد که اطلاع‌رسانی درباره نان کامل فقط یک بحث تخصصی نیست و می‌تواند به انتخاب روزمره خانواده‌ها مربوط باشد.

متخصص تغذیه: فقط رنگ نان را معیار قرار ندهید

مهندس نسرین قاسمیان پور، متخصص تغذیه‌ای که درباره نقش غلات کامل در رژیم غذایی توضیح می‌دهد، می‌گوید: در غلات کامل، اجزای بیشتری از دانه حفظ می‌شود و این موضوع باعث می‌شود محصول نهایی از نظر فیبر غذایی و برخی مواد مغذی با محصولات تهیه‌شده از آردهای تصفیه‌شده تفاوت داشته باشد.

او اضافه می‌کند: فیبر غذایی برای سلامت دستگاه گوارش اهمیت دارد و می‌تواند در ایجاد احساس سیری هم مؤثر باشد. به همین دلیل، جایگزین کردن بخشی از غلات تصفیه‌شده با غلات کامل می‌تواند در چارچوب یک الگوی غذایی متعادل، انتخاب مناسبی باشد. با این حال، او یک نکته را هم یادآوری می‌کند: نباید انتظار داشت صرفاً با تغییر نوع نان، همه مشکلات تغذیه‌ای حل شود. سلامت به مجموعه‌ای از عوامل مانند الگوی کلی غذا خوردن، فعالیت بدنی، خواب و شرایط فردی بستگی دارد. به گفته این متخصص، برای افراد مبتلا به بیماری‌های خاص نیز بهتر است انتخاب رژیم غذایی با نظر پزشک یا متخصص تغذیه انجام شود.

چرا نان کامل برای خانواده مهم است؟

نان یکی از اصلی‌ترین اقلام غذایی در بسیاری از خانواده‌های ایرانی است. بنابراین تغییر کیفیت آن می‌تواند در مقیاس خانوار، اثر قابل توجهی داشته باشد. اگر نان بخش ثابتی از رژیم غذایی روزانه باشد، طبیعی است که نوع آرد مصرفی و فرآیند تولید آن مورد توجه قرار گیرد. آلبوغبیش، کارشناس غلات می‌گوید: «وقتی درباره نان کامل صحبت می‌کنیم، در واقع درباره یک زنجیره صحبت می‌کنیم؛ از تولید گندم گرفته تا آرد، حمل‌ونقل، نگهداری، خمیرگیری، تخمیر و پخت. اگر یکی از حلقه‌ها مشکل داشته باشد، محصول نهایی هم تحت تأثیر قرار می‌گیرد.»

او تأکید می‌کند که نمی‌توان تمام مسؤولیت کیفیت نان را بر عهده نانوا گذاشت. اگر گندم کیفیت مناسبی نداشته باشد، اگر آرد درست تولید یا نگهداری نشود یا اگر شرایط پخت مناسب نباشد، نانوا به‌تنهایی نمی‌تواند همه مشکلات زنجیره را جبران کند.

چالش نانوا؛ آموزش و تجهیزات

یکی از مسائل مطرح در توسعه نان‌های تهیه‌شده از آرد کامل، موضوع آموزش نانوایان است. عزیزی، نانوای محله هفده شهریور می‌گوید: برای تولید نان خوب، فقط داشتن آرد کافی نیست. نانوا باید بداند با این آرد چگونه خمیر درست کند، چقدر آب استفاده کند، چه مدت خمیر را استراحت دهد و چه دمایی برای پخت مناسب است. به اعتقاد او، اگر نان کامل بدون توجه به فرآیند تولید وارد چرخه شود، ممکن است محصولی تولید شود که مصرف‌کننده از نظر طعم، بافت یا ماندگاری آن را نپسندد. مشتری اگر یک بار نانی بخرد که کیفیت خوبی نداشته باشد، ممکن است تصور کند مشکل از خود نان کامل است و دوباره سراغ نان قبلی برود. بنابراین کیفیت پخت خیلی مهم است. موضوع ضایعات نان نیز یکی از بخش‌های مهم این زنجیره است. نانی که به دلیل کیفیت نامناسب یا نگهداری غلط دور ریخته می‌شود، فقط یک ماده غذایی از دست‌رفته نیست؛ برای تولید آن، آب، انرژی، نیروی انسانی، حمل‌ونقل و مواد اولیه نیز مصرف شده است. به همین دلیل، کاهش ضایعات را می‌توان یکی از اهداف مهم در مسیر اصلاح کیفیت نان دانست.

نان کامل را چگونه بشناسیم؟

پرسش مهم برای مصرف‌کننده این است: هنگام خرید، چه نکاتی را باید در نظر گرفت؟

خانم قاسمیان پور، متخصص صنایع غذایی چند نکته را مطرح می‌کند: نخست اینکه تنها به رنگ نان اعتماد نکنید. نان تیره الزاماً نان کامل نیست. دوم، اگر محصول بسته‌بندی‌شده است، برچسب و مشخصات محصول را بررسی کنید و به نوع آرد مورد استفاده توجه داشته باشید. سوم، در خرید نان‌های سنتی، از نانوایی درباره نوع آرد و محصولی که عرضه می‌کند سؤال کنید. چهارم، کیفیت نان را فقط با داغ بودن آن نسنجید. بافت، عطر، طعم، میزان پخت و نحوه نگهداری نیز اهمیت دارد. و در نهایت، نان کامل زمانی می‌تواند انتخاب مناسبی باشد که در یک فرآیند صحیح تولید شده باشد؛ از گندم مناسب گرفته تا آسیابانی، خمیرگیری، تخمیر و پخت.

از مزرعه تا سفره؛ یک زنجیره به هم پیوسته

در پایان مسیر، وقتی نان از تنور بیرون می‌آید، شاید کمتر کسی به این فکر کند که همین قرص نان حاصل همکاری مجموعه‌ای از عوامل است؛ کشاورزی که گندم را تولید کرده، کارخانه‌ای که دانه را به آرد تبدیل کرده، راننده‌ای که محصول را جابه‌جا کرده، نانوایی که خمیر را آماده کرده و در نهایت مصرف‌کننده‌ای که آن را به خانه برده است.

نان کامل نیز خارج از این زنجیره نیست. تفاوت اصلی از نوع نگاه به دانه گندم و فرآیند تبدیل آن به آرد آغاز می‌شود و تا سفره ادامه پیدا می‌کند. آلبوغبیش، کارشناس غلات در جمع‌بندی می‌گوید: اگر بخواهیم نان باکیفیت داشته باشیم، باید کل زنجیره را ببینیم. نمی‌شود فقط از نانوایی انتظار داشت. کشاورز، کارخانه آرد، شبکه توزیع، نانوا و مصرف‌کننده هرکدام بخشی از این زنجیره هستند. شاید مهم‌ترین پیام برای مصرف‌کننده هم همین باشد: نان خوب فقط نانی نیست که تازه از تنور بیرون آمده باشد. نان خوب، محصول مسیری است که از انتخاب گندم آغاز می‌شود، در کارخانه آرد ادامه پیدا می‌کند، در نانوایی به خمیر و سپس نان تبدیل می‌شود و سرانجام به سفره خانواده می‌رسد. در این میان، شناخت نان کامل نیز از یک انتخاب آگاهانه آغاز می‌شود؛ انتخابی که نباید تنها براساس رنگ و ظاهر باشد، بلکه باید نوع آرد، شیوه تولید، کیفیت پخت و اطلاعات درج‌شده درباره محصول را نیز در نظر گرفت. به این ترتیب، آنچه هر روز در ساده‌ترین شکل ممکن روی سفره قرار می‌گیرد، داستانی طولانی‌تر از چیزی دارد که در نگاه نخست دیده می‌شود؛ داستانی از مزرعه تا سفره.

