

تاریخ نان در ایران

ویلم فلور
صبا کارخیران



به نام ایزدگشته

تاریخ نان در ایران

نویسنده: ویلم فلور
مترجم: صبا کار خیران



شماره انتشار ۲۱۶



سرشناسه: فلور، ویلم آم. - ۱۹۲۷ م. / Floor, Willem M. / .
 عنوان و نام پدیدآور: تاریخ نان در ایران / نویسنده ویلم فلور؛ مترجم صبا کارخیران؛
 ویراستار: بنفشه دادرغ.
 مشخصات نشر: تهران: انتشارات ایران‌شناسی، ۱۳۹۸.
 مشخصات ظاهری: ۲۲۲ ص: مصور، جدول.
 شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۸۲۵۱-۳۵۱-۱
 وضعیت فهرست نویسی: قبیلاً
 یادداشت: عنوان اصلی: History of bread in Iran, ۲۰۱۵.
 یادداشت: کتاب حاضر قبل از همین عنوان با ترجمه سیدعبدالجبار زواری، احسن اعلانی پور توسط انتشارات سیدعبدالجبار زواری در سال ۱۳۹۷ منتشر شده است.
 یادداشت: کتابنامه.
 موضوع: نان -- ایران
 Bread -- Iran
 موضوع: نان -- ایران -- تاریخ
 Bread -- Iran -- History
 شناسه افزوده: کارخیران، صبا، ۱۳۵۶-، مترجم
 شناسه افزوده: Karkheyran, Saba
 رده بندی کنگره: HD۶-۵۸
 رده بندی دیوبی: ۱۷۲۱/۲۲۸
 شماره کتابشناسی ملی: ۵۹۳۱۹۲۹



تاریخ نان در ایران

انتشارات ایرانشناسی [ناشر] • ویلم فلور [نویسنده] • صبا کارخیران [مترجم]
 بنفشه دادرغ [ویراستار] • منیژه احمدی طهرانی [صفحه‌آرا و طراح جلد]

ISBN 978-600-8351-35-1

چاپ اول ۱۳۹۸ • ۷۰۰ نسخه • چاپخانه صوبیر [چاپ، لیتوگرافی و صحافی]

کلیه حقوق مادی و معنوی این اثر اعم از دیجیتال، صوتی، چاپ، تکثیر، نسخه‌برداری، ترجمه و... برای انتشارات ایرانشناسی محفوظ و قابل پیگرد قانونی است. استفاده از مطالب کتاب بدون اجازه کتبی از انتشارات ایرانشناسی ممنوع می‌باشد.

© کمی‌رایت ۱۳۹۸ انتشارات ایرانشناسی

تهران- خیابان طالقانی، خیابان بهار شمالی، کوچه طبل، پلاک ۶ واحد ۱

کدپستی ۱۵۶۴۲۶۵۷۱۱ ۱۵۶۴۲۶۵۷۱۱ تلفن: ۰۲۱-۷۷۵۳۱۸۲۵ - ۷۷۵۳۹۸۵۹ فکس:

www.iran-shenasi.com

info@iran-shenasi.com

فهرست

۱ مقدمه
۹ منشاء نان
۹ شروع کشاورزی
۱۱ آغاز پخت نان
۱۳ نان؛ چه مفهومی در این نام نهفته است؟
۱۷ پخت نان
۱۷ غلات متناول در پخت نان
۱۷ گندم
۱۹ جو
۲۰ ارزن
۲۱ چاودار
۲۲ ذرت خوشای
۲۳ ذرت
۲۳ بزنج
۲۶ ترکیبات خاص در پخت نان
۲۶ بلوط
۲۸ پودر ماهی
۲۹ میوه‌های خشک
۲۹ نخود
۳۰ بذر کنف.
۳۱ آماده‌سازی خمیر در نواحی روسیابی
۳۲ مقدمه
۳۳ آسیاب و الک کردن
۳۴ گروه آسیابانان طحان
۳۸ ور آوردن
۳۹ ساخت مخلوط
۴۰ پهنه کردن و فرم دادن خمیر

۴۳.....	روش‌های پخت نان
۴۳.....	نان پخته شده در خاکستر و زغال داغ
۴۴.....	■ سنگ داغ
۴۵.....	■ ساج و تاوه
۴۹.....	پخت در تنور
۴۹.....	■ تابون
۵۲.....	■ تنور

۵۷.....	پخت نان‌های شهری
۵۸.....	نانوایی‌های تجاری یا نانوایی‌های خانگی؟
۶۶.....	نانوایان و تورهایشان
۷۱.....	فروش نان

۷۵.....	انواع نان
۷۶.....	مقدمه
۷۸.....	نان‌های قبل از سال ۱۶۰۰ میلادی
۸۰.....	نان‌های بعد از سال ۱۶۰۰ میلادی.
۸۰.....	■ نان لواش
۸۷.....	■ سنگ
۹۲.....	■ تافون
۹۵.....	■ بربری
۹۸.....	■ نان بولکی
۹۹.....	■ نان های خاص و شیرینی‌ها
۹۹.....	■ نان خشک
۱۰۱.....	■ نان سمنانی
۱۰۱.....	■ شیرمال
۱۰۲.....	■ نان قندی
۱۰۳.....	■ کماج
۱۰۴.....	■ فطری
۱۰۴.....	■ نان های شیرین
۱۰۶.....	■ نان های غلتکی
۱۰۷.....	■ نان های پیتزایی
۱۰۷.....	■ نان های بهبود یافته
۱۰۸.....	■ شیرینی‌جات

۱۱۱.....	ابعاد معنوی و غیرمادی نان
۱۱۲.....	نان، خوراکی شایسته برای خذایان
۱۱۳.....	نان، یک ماده مقدس
۱۱۵.....	توزيع نان، یک وظیفه مذهبی
۱۱۷.....	نان، فراتر از تنها یک نام
۱۱۸.....	نان، خوب یا بد
۱۱۹.....	نان، خانه را بدون آن ترک نکن
۱۱۹.....	نان و ازدواج
۱۲۱.....	نان خیرات
۱۲۳.....	نان و نمک
۱۲۴.....	آداب خوردن نان

۱۲۹.....	نان روزانه یا رزق
۱۲۹.....	غذای شهرنشینان
۱۲۹.....	■ دوران امپراطوری
۱۳۱.....	■ دوره میانه
۱۳۲.....	■ دوره صفویه و قاجار
۱۳۵.....	■ قرن بیستم
۱۴۲.....	رژیم غذایی روستاییان
۱۴۲.....	■ مقدمه
۱۴۴.....	■ قرن بیستم
۱۵۱.....	رژیم غذایی سواحل خلیج فارس
۱۵۲.....	رژیم غذایی عشایر و کوچنشینها

۱۵۷.....	نان، تحلیل رزق
۱۵۷.....	■ مقدمه
۱۶۳.....	مشکلات اصلی عرضه نان
۱۶۹.....	سیاست جدید اما ناموفق، پس از قحطی سال ۱۸۷۱ میلادی
۱۷۶.....	مجلس اول و مسئله نان
۱۷۸.....	قحطی نان در سال ۱۹۱۲ میلادی
۱۸۳.....	قحطی سال‌های ۱۹۱۷-۱۸ میلادی
۱۹۲.....	مشکل نان در زمان حکومت رضاشاه
۱۹۶.....	بحران نان در طول جنگ جهانی دوم
۲۰۸.....	منابع فارسی
۲۱۰.....	منابع انگلیسی

مقدمه

به عنوان یک نانوای قدیمی که نان روزانه خود را تهیه می‌کند، اغلب اوقات از روش‌های تهیه نان در نقاط دیگر جهان، بهویژه از روش‌های پخت ماهرانه نان در ایران شگفت‌زده شده‌ام. تلاش برای زندگی و همچنین نگارش کتاب و مقاله درخصوص دیگر موضوعات جالب توجه، تا این لحظه مانع تحقیق من درباره نان شد. درنهایت هنگامی که شروع به تحقیق کردم، مانند همیشه فهمیدم که چیز زیادی درباره آن نمی‌دانستم؛ از این‌رو تحقیق و مطالعه برای نگارش این کتاب، تجربه رضایت‌بخش و جذابی بود.

اگرچه انواع اصلی نان‌های ایرانی را می‌شناختم، اما بهزودی دریافتم که گونه‌های فراوانی از نان‌های محلی نیز در سراسر تاریخ ایران از گذشته تا بهحال وجود دارد که تا کنون توجه‌ای به آن‌ها نشده است. حتی مقاله پرمتوفایی که درخصوص پخت نان در دایرةالمعارف ایرانیکا آمده است، اساساً به معرفی تنها پنج نوع نان پرداخته است که هر کس با ایران آشنا باشد، آن‌ها را می‌شناسد. ضمناً افرادی مانند پولاک و ویلز نیز در آثار خود در مورد ایران، تنها به سه نوع نان اشاره کرده‌اند.^۱ این موضوع بسیار عجیب است، زیرا انواع نان‌های پخته‌شده در ایران بسیار متنوع‌تر از این بودند.

نان از دوره باستان خوراک اصلی ساکنان ایران و بسیاری از مناطق دنیا بوده است و به روش‌ها و شکل‌های متفاوت و از انواع مختلف گندم و دیگر محصولات کشاورزی تهیه می‌شد.

^۱. Polak 1865, vol. 1, p. 110; wills 1893, p.334.

با توجه به اهمیت نان در رژیم غذایی مردم و نقش آن در افول و ظهور دولتها و یا دولتمردان، نادیده انگاشتن آن به عنوان یک موضوع مطالعه، عجیب است. تنها یک مقاله، عمدتاً درباره تکنیک پخت نان سنگک و دو مقاله درباره پخت نان سنگک و تافتون وجود دارد.^۱ حتی در بررسی‌های اقتصادی، اجتماعی و یا مطالعاتی که درخصوص رژیم غذایی ایرانیان صورت گرفته، بر اهمیت و جایگاه نان تأکید نشده و در گروه‌های (خوارک، مصرف کالری، درآمد) نیز بررسی نشده است. از این‌رو، اطلاعات ارائه شده در این کتاب از تعداد گسترده‌ای از نشریات انتخاب شده‌اند.

من در این کتاب ابتدا به شروع کشاورزی و پخت نان در ایران و نخستین کلمات ایرانی که معادل نان بود، اشاره می‌کنم، سپس انواع غلات و دیگر محصولات کشاورزی را که در گذشته و حال، برای پخت نان استفاده می‌شدند، با یکدیگر مقایسه می‌کنم. سوم، ساخت خمیر را در مناطق روسستانی بررسی می‌کنم، بهدلیل آن در فصل چهارم یک مرور کلی درخصوص تکنیک‌های پخت نان انجام شده است. در فصل پنجم، چگونگی پخت نان را در شهرها شرح می‌دهم و در فصل ششم، انواع مختلف نان و برخی از روش‌های پخت نان از گذشته تا به حال در ایران را بررسی می‌کنم. در فصل هفتم، تصویری کلی از جنبه‌های اجتماعی و معنوی نان در جامعه ایرانی را ارائه می‌دهم و در فصل هشتم، اهمیت نان را برای مردم ایران بیان می‌کنم. در فصل نهم، به چگونگی ارتباط «مسئله نان» با سرزمین می‌پردازم. دان پتر^۲ (سیدنی) در بخش‌هایی که نیاز به اطلاعات کشاورزی بود، به سهولت تحقیقات من کمک فراوانی کرد. رضا خوانساری (تهران) که مقاله روغنی ۱۳۸۵ را برایم از تهران آورد. فلمنگ مولر^۳ (کپنهایگ)، مهندس بازنیسته شرکت کمپاکس، برای انجام تحقیقات درخصوص «اطلاع از وجود مدارکی مربوط به تاریخ کار کمپانی کمپاکس در ایران» بسیار کمک کرد و سه مقاله پریسا محمدی، دانشجوی دکترا در تهران به زبان فارسی، توجه من را به خود جلب کرد. کیت این‌شاو^۴ یک بار دیگر ویرایش عالی انجام داد. سپاس فراوان نثار همه آن‌ها.

^۱. Rowghani 1385; Bolukbashi 1347; Ibid., 1348.

^۲. Dan Potter

^۳. Flemming Moller

^۴. Keith Openshaw

فصل اول

منشاء نان

■ شروع کشاورزی

بخش عمده مواد تشکیل دهنده نان، غلات است. در واقع پخت نان بدون غلات امکان ندارد. از این‌رو، برای آگاهی از اینکه ایرانیان از چه زمان شروع به پخت نان کردند، ابتدا نیاز داریم بدانیم از چه زمانی انواع غلات در دسترس ساکنان ایران قرار گرفت. اگرچه قدمت حضور مردم ساکن در ایران (ناحیه کرمانشاه) از ۳۸,۰۰۰ سال پیش از میلاد بود، اما این موضوع به آن معنی نیست که آن‌ها از همان ابتدا نان تهیه می‌کردند. با وجود استفاده انسان از انواع گیاهان و غلات، در آن زمان هنوز کشاورزی آغاز نشده بود و این گیاهان به صورت خودرو می‌رویدند. انسان از دوره‌ای که هنوز زندگی کوچ‌نشینی شکارچی و جمع‌آوری غذا داشت، غلات را می‌شناخت. به هر حال بشر برای دسترسی همیشگی و فزاینده به غلات، به شیوه زندگی یک‌جانشینی نیاز داشت. باستان‌شناسان اظهار می‌کنند که اهلی‌سازی گیاهان و حیوانات به اسکان ثابت انسان نیاز داشت. به علاوه، توسعه در ابزاری مانند داس، چاقو، آسیاب‌دستی و سنگ آسیاب، برای برداشت بهتر و کاشت غلات لازم بود. البته روند یک‌جانشینی، حرکتی کند و آهسته داشت که گام‌به‌گام پیش می‌رفت و بر پایه بازخوردی از تکرار و تجربه قرار داشت. گام آخر، اهلی‌سازی واقعی بود؛ به این معنی که بعد از برداشت محصول، قسمتی از آن را به عنوان خوراک مصرف می‌کردند و بخشی را به عنوان بذر سال آینده کنار می‌گذاشتند.

گندم و جو نخستین غلاتی بودند که انسان آن‌ها را اهلی کرد. این گیاهان در کنار هم و تؤمنان می‌رویدند. احتمالاً این روش از دوره «شکار جمع‌آوری» شروع شده است. هر دوی این گیاهان در ابتدا به شکل خودرو در طبیعت رشد می‌کردند و به تدریج جزئی از زندگی بشر و سازگار با نیازهای او شدند. این غلات در سراسر منطقه آباد خاورمیانه (شام، ترکیه، دره فرات و ایران) یافت می‌شد. ابتدایی‌ترین و گستردگترین غله کشت شده، گندم دو دانه (*Triticum Dicoccum*) است که احتمالاً نتیجه اهلی‌سازی گندم دو دانه وحشی بود. وجود این گیاه در منطقه دهlaran، از هزاره هفتم (دوره نوسنگی اول و بعد از آن) گزارش شده است. نوع دیگر از غلات کشت شده که قدری بعد از گندم دو دانه مرسوم شد، گندم یک دانه است؛ (*T. Monococcum*). گندم دانه بلند نان (*T. aestivum*)

چندی بعد در تپه سبز، نزدیک دهلران (خوزستان شمالی)، در تل الصوان^۱ (عراق) و چاتال هویوک^۲ در دشت قونیه (ترکیه)^۳، در هزاره ششم و بعد از آن ظاهر شد. تحقیقات اخیر نشان داده‌اند که گونه T. aestivum از غلات اصلی در قفقاز جنوبی در دوره نوسنگی بوده است. همچنین این امکان وجود دارد که این گیاه در ترکمنستان نیز بوده باشد؛ چرا که نمونه‌ای از گونه T. aestivum متعلق به دوره ۵۷۰۰-۴۵۰۰ ق.م در نقطه‌ای از چاگیلی^۴ پیدا شده است.

گیاه «جو» از غلات مهم دیگر در دوره نوسنگی بود که دو نوع آن اهمیت بیشتری داشتند. نخستین واریته کشت شده «جوی چو پر» (*Hordeum distichum*) نام داشت که احتمالاً فرم اهلی شده گونه وحشی آن بود. یک گونه جو، به اصطلاح «جو شش پر پوست‌کنده» (*H. vulgare*) در دوره بعدی یعنی حدود ۵۸۰۰ پ.م در دشت دهلران کشت می‌شد. کشاورزی دیم که نوعی کشت و کار فصلی محسوب می‌شود، خاص غلات زمستانه و غلات وحشی است. این نوع از جو و گندم را در بعضی از مناطق کم‌باران مانند دهلران می‌توان با آبیاری مصنوعی تقویت کرد تا غلات با بافت نرم، جانشین غلات سخت قبلی شود.^۵

اگرچه دو گیاه گندم و جو اهمیت خود را در رژیم غذایی ساکنان ایران حفظ کرد، اما بعدها در جوامع نوسنگی غلات دیگری هم پیدا شدند که در تهیه نان به کار می‌رفتند. به عنوان مثال، دو گونه چاودار (L. secale creale) و جو وحشی (L. avena fatue) قسمتی از رژیم غذایی ساکنان دهلران را تشکیل می‌داد. گیاه ارزن تا ۳۴۰۰ پ.م وجود نداشت، اما بعدها در دولت‌آباد پیدا شد.^۶ برای مثال در نزدیکی عراق مانند هزاره ششم، جوی دوبر، جوی برنه، ارزن، گندم اسپلتا، یا گندم نخستین (Triticum spelta) تشکیل می‌شود. در گونه‌های کشت شده مانند (T. aestivum)، ساقه اصلی خوش محکم و مقاوم است، مفصل دار نیست و در برابر شکستگی مقاوم است، ضمن اینکه دانه رسیده به راحتی از سیوس جدا می‌شود. بنابراین کشت گیاهان وحشی و اهلی‌سازی آن‌ها، شرایط بهتر برای کاشت و

اهلی‌سازی غلات به عنوان راهی برای فراهم کردن خوراک بیشتر، امتیازی واقعی برای جامعه نوسنگی بود. گندمهای نخستین مانند گندم دو دانه، گندم یک دانه و گندم اسپلتا عموماً یک خوشة شکننده مفصل دار دارند که در هنگام خرمن کوبی خرد شده و از طرفی دانه رسیده از پوشش خود به سختی جدا می‌شود. در گونه‌های کشت شده مانند (T. aestivum)، ساقه اصلی خوش محکم و مقاوم است، مفصل دار نیست و در برابر شکستگی مقاوم است، ضمن اینکه دانه رسیده به راحتی از سیوس جدا می‌شود. بنابراین کشت گیاهان وحشی و اهلی‌سازی آن‌ها، شرایط بهتر برای کاشت و

۱. Tell es Sawwan: سایت باستان‌شناسی مهم از دوره سومری در عراق است.

۲. Catal Hoyuk

۳. Konya

۴. Chagallly

۵. Lambberg-Karlovsky et al. 1970, pp. 30-32; Hole 1969, pp. 33, 35, 45, 53, 84, 91, 284, 288; Wright 1981, pp. 227-30; Helbeak 1969, pp. 383-426; Hole et al., 1969, pp. 43 (sickles), 182 (grain grinding); Miller 1992, pp. 39-58; Ristvet et al. 2011, pp. 18-19; Harris 2010.

۶. Lambberg-Karlovsky et al. 1970, p. 30.

۷. Wahren 1967, p. 10.

برداشت پرمحصول را سبب می‌شود.^۱

پیش از آن که بشر شیوه پخت نان را دریابد و یا در زمانی که هیچ چیزی در دسترس نداشت، او غلات را به صورت برسته یا حلیم می‌خورد؛ این شکل مصرف نیز هزار سال بعد، در میان قبایل مختلف کوچ‌نشین رواج داشت، قبایلی که هیچ کدام هنوز شیوه پخت نان را نمی‌دانستند یا به تازگی از آن آگاهی یافته بودند. برای مثال حدود سال ۱۱۶۰ میلادی، هنگامی که عشاير خراسان، مانع پیشروی سلطان محمود سلجوقی در طبرستان شدند، او را «گندم کوب یا خرمن کوب نامیدند»^۲ زیرا سربازانش چون نانی نیافتند، خوشهای گندمی را که پیدا کردند، چیدند، آسیاب کردند و خوردن. حتی در دهه ۱۹۳۰ میلادی (احتمالاً امروزه نیز در میان اقوام لر، گندم تازه بریان می‌شود). خوشهای گندم را که اغلب رسیده بودند با شاخه‌هایشان به صورت دسته‌ای (ملیشة گندم) جمع‌آوری و سپس بر روی آتش بریان می‌کردند. پس از آن، خوشها را بر روی یک بشقاب فلزی می‌سائیدند تا دانه آن‌ها جدا شود و دانه‌های جدا شده را می‌خوردن. آن‌ها همچنین روش دیگری برای مصرف گندم داشتند، به این ترتیب که گندم رسیده را بر روی یک مجموعه یا تاوه بریان می‌کردند و به همراه کره می‌خورند.^۳ (گندم برسته با کره)^۴

■ آغاز پخت نان

به نظر می‌رسد در ۶۰۰۰ ق.م. در شهر اریحا (Jerico) نان مخمردار تهیه می‌شد. اما مطلبی که به پخت نان هزار سال پس از این تاریخ، در شهر دجارمو (شمال شرقی عراق) و نقاط دیگر منطقه مدیترانه اشاره می‌کند، قطعیت بیشتری دارد. نان‌های پهن و صاف، خوارک اصلی مردم در دوره نوسنگی بود. این نان به عنوان یک سند استفاده از تنور گنبدی شکل است که با تنور سیلندری در خاور نزدیک همزیستی داشت.^۵

قدیمی‌ترین نشانه از پخت نان در ایران، به تپه سیلک (۴۵۰۰-۴۰۰۰ ق.م.) مربوط است که بقایای یک سیلوی گندم، همچنین ابزار مربوط به پخت نان در آنجا کشف شد. در دوره ۳۲۰۰-۳۰۰۰ ق.م. براساس کشف تورهای گنبدی دوتایی اطمینان بیشتری از پخت نان در تپه سیلک وجود دارد.^۶ یک تنور بزرگ استوانه‌ای نیز مربوط به همین دوره که احتمالاً مخصوص پختن نان بوده در دهلران پیدا شد. تردیدی در این مورد نیست، زیرا در این منطقه (دهلران) در هزاره سوم، تورهای استوانه‌ای یا بیضی با دیوارهای پخت عمودی یا همگرا به قطر $1/۹۵-۰/۴۰$ متر وجود داشته که به نمونه‌های کشف شده در این منطقه بسیار شباهت دارد. همچنین اجاق‌هایی دارای سطح پخت و بدون دیواره نیز

^۱ Matz 1992, p. 2. ^۲ Helbeak 1992؛ برای بررسی پیشرفت فرایند اهلی‌سازی گندم هیرید که بعدها به گندم مخصوص نان منتج شد، نگاه کنید به: Wright 1981, pp. 65 (charred seeds); 190 (charred seeds found).

^۳ Feilberg 1952, p. 94.

^۴ Ibn Isfandyar 1905, p.62. ^۵ همچنین نگاه کنید به بخش ۷ که مربوط به این موضوع است که گروههای عشاير آسیای مرکزی تا اواسط قرن ۱۸ نسبت به پخت نام بی‌اطلاع بودند.

^۶ Wahren 1967, p.11.

^۷ Wahren 1967, p. 11-12.

در این ناحیه استفاده می‌شد. پایه‌های این اجاق‌ها مقعر و فرورفته در خاکستر بود و از ۰/۹۵ تا ۰/۴۰ متر طول داشت. البته استفاده از کاسه‌های لبه نازک مخصوص پخت نان هم بسیار رواج داشت.^۱ کاربرد این اجاق‌ها فقط در ایران نبود و شواهد استفاده و انواع مشابه آن در سراسر مدیترانه کشف شد، خصوصاً در اطراف ایلام که منطقه محافظت‌شده جنوب غربی ایران است. در اوروپ از امپراطوری سومر، در ۳۴۰۰-۳۹۰۰ ق.م. نان به عنوان یک نوع خوراک شهری ثبت شده بود. اما نان سبوس دار به زندانیان ایلام و شوش اختصاص داشت.^۲ در زمان سلسله سوم اور، ۲۰۰۰ ق.م. ظروفی برای تهیه «نان آبجو» (نانی که با عصاره جو پخته می‌شد) وجود داشت. نان آبجو «یک ترکیب بدون مالت و ادویه‌جات بود که در تنور پخته می‌شد و با خیسانده جو که از غلات مالت‌دار بود، مخلوط می‌شد و در پخت نان به کار می‌رفت.»^۳

نان جو یا گندم دو دانه در اغلب موقع ورنیامده و فطیر بود. این نان را با دست فرم می‌دادند و روی سنگ‌های پهن و صاف یا روی صفحاتی بر آتش و یا درون تنور می‌پختند. نان پهن و نازک در مقبره اوایی^۴ در اور پیدا شده است. نان مخمده‌دار، درون قالب‌هایی با اندازه‌های مختلف تهیه می‌شد. این قالب‌ها عبارت بودند از کاسه‌های شبیدار با دیواره نازک و کاسه‌های سرامیکی مخروطی شکل



کاسه لبه نازک (Goulder 2010, p.357)

که استفاده از آن‌ها در هزاره چهارم قبل از میلاد در اور بسیار متداول بود. این کاسه‌ها در هزاره سوم کاربرد چندانی نداشت. نشانه‌های خط میخی برای کلمه نان شبیه فرم کاسه‌های لبه نازک (BRB) است. این کاسه‌ها در بسیاری از نقاط ایران از جمله از تهران در شمال تا مکران پاکستان در جنوب شرق پیدا شده‌اند. به‌گفته گولدر که کاسه لبه نازک را بازسازی کرد و درون آن نان پخت، این کاسه‌ها را قبل از استفاده، گرماده می‌شدند. احتمالاً به جهت ورآمدن و پخت سریع‌تر خمیر نان، این کار انجام می‌شد.^۵

«گیاه جو برای ساکنان بابل و همچنین برای کسانی که در هزاره سوم در شمال سوریه (جزیره الیا) زندگی می‌کردند، مهم‌ترین خوراک محسوب می‌شد.»^۶ به‌گفته واحقن^۷ در بابل «در هزاره سوم، نان از آرد جو، گندم دو دانه یا گندم تهیه می‌شد. آن‌ها نان را به صورت گرد، مخروطی، سه‌گوش و یا حتی به صورت توپی و یا حلقوی در می‌آوردند.»^۸ این اشکال که نشانه افزایش تنوغ در انواع نان بود، در

^۱. Wright, pp. 84-87, 128, 186.

^۲. Potts 1999, pp. 59, 137.

^۳. Potts 1997, pp. 141, 158, 163, note 5.

^۴. Uapi

^۵ Renfrew 1994, pp. 191- 202; Daniel 2009, pp. 2, 15-17; Goulder 2010, p. 357 ه نان خود از آن استفاده کردم.

^۶. Von Soden 1994, p. 100.

^۷. Wahren

^۸ برای دیدن شکل به کتاب گریشمن نگاه کنید. Wahren 1967, p. 255; 1963, p. 327 (ill. 403).

هزاره چهارم دیده می‌شود. گرایش به اشکال این چنینی و ایجاد تنوع در ظاهر نان تا دوره تاریخی ادامه پیدا کرد، به این دلیل که زنفون در یادداشت‌های خود اشاره کرده که ایرانی‌ها خمیر و نان‌های جدید را ابداع کردند.^۱ و اینکه کوروش در زمانی خاص، دستور تهیه ممتازترین نوع شراب و نان را داده است نیز این مطلب را تصدیق می‌کند.^۲



تصویر ۳: چپ: تنور داخل دیوار یک خانه و راست: تنور گنبدی شکل با دو صفحه پخت در سیلک، ۳۰۰۰-۳۲۰۰ ق.م. (Währen 1967, p. 16)

■ نان؛ چه مفهومی در این نام نهفته است؟

در مطلب بالا، پیدایش غلات کشت شده که یک اصل لازم برای آماده‌سازی نان بود، به خوبی با کمک اسنادی که از اولین نشانه‌های پخت نان در دسترس است، بررسی شد. در این بخش اهمیت اصطلاحاتی که در گذشته برای نان به کار می‌رفت، توصیف می‌شود. اصطلاحاتی که می‌تواند شاخصی از پراکندگی اولیه روش‌های پخت نان در سراسر ایران باشد.

در ایران دو روش اساسی پخت نان وجود داشت، به این شرح: روشی که خمیر نان در خاکستر و زغال داغ پخته می‌شد و روشی که خمیر درون تنور یا وسیله‌ای شبیه به آن قرار می‌گرفت. این دو روش در این فصل، بر پایه زبان‌شناسی شرح داده شده و در فصل بعد بر پایه اسناد مبتنی بر واقعیت تأیید می‌شوند. بعلاوه، به این سؤال پرداخته شده که آیا روش‌های اول و دوم به ترتیب با نان حاوی خمیر مایه و یا بدون آن مطابقت دارد؟

در حال حاضر در ایران کلمه «نان» به طور عمومی برای همه انواع نان استفاده می‌شود، در حالی که واژه‌های بسیار دیگری نیز وجود دارد که به معنی انواع مختلف نان‌های محلی و یا نان‌های خاص است که در مواقعي کلمه «نان» آن‌ها را محدود می‌کند. به هر حال، نخستین مدارک زبان‌شناسی نشان می‌دهند که عشایر ایرانی از سه کلمه مختلف به معنای نان استفاده می‌کردند: Upakanta, Nayna, Nikana

^۱. Potts 2009; Briant 2002, p. 291.

^۲. Herodotus 40, 59, 84, 117.

به‌گفته هارماتا^۱ که مطالعه گستره‌های در خصوص این سه کلمه انجام داد، Nikana در بین ایرانیان نخستین استفاده می‌شد. به عنوان سندی در این خصوص می‌توان اشاره کرد که در میان ارمنیان nkan[ak] نانی است که در خاکستر پخته شود (یک واموازه پارتی) و شبیه به این واژه، کلمه بهمعنی خوارک، در زبان برآبیی (زبان گروهی از مردم در بلوچستان پاکستان) وجود دارد. با توجه به این پراکنده‌گی جغرافیایی، روشن است که این کلمه با چنین مفهومی در نواحی‌ای که زبان‌های ایرانی شرقی و غربی در آنجا حضور داشتند، استفاده می‌شده است. اگرچه معادل برآبیی نان شاید واموازه‌ای از زبان‌های ایرانی غربی باشد. هارماتا^۲ و زبان‌شناسان دیگر بر سر اینکه کلمه nikana از فعل kan بهمعنای کندن مشتق شده است، اختلاف نظر دارند: nikān در فارسی میان بهمعنای «به خاک سپردن» و در نتیجه شبیه بهمعنای «پختن در خاکستر» است. پخت نان بسته به مکان آن، با خمیر بی‌نمک و فطیر بر روی صفحه دسته‌دار آهنه، سنگ یا سفال انجام می‌شد. این صفحه‌ها را بر روی خاکستری داغ می‌گذاشتند که در طول پخت روشن می‌ماند. در هر حال، کلمة nikān نه تنها به خمیری که بر روی تخته‌سنگ بود، بلکه به روشن پخت نان از طریق پوشاندن با زغال و خاکستر نیز اشاره می‌کند. این روش همچنین برای رومی‌ها و یونانی‌ها نیز شناخته شده بود. مهم‌ترین ویژگی این نوع از پخت این بود که خمیر با زغال یا خاکستر داغ پوشانده می‌شد و این نکته باعث شد ایرانیان به این نوع نان، با اصطلاحی بهمعنای (حفرکردن، پوشاندن) اشاره کنند. براساس تجزیه و تحلیل‌های زبان‌شناسی، کلمه مذکور احتمالاً از دوره‌های قبل در فارسی کهن بوده است، در نتیجه این تکنیک پخت در نیمه نخست هزاره اول در بین قبایل ایرانی متداول بوده است. اگرچه هیچ مدرک زبان‌شناختی از استفاده قدیم‌تر آن موجود نیست، اما این روش احتمالاً کهن‌تر از روش شناخته‌شده نان در تنور است و از هزاره چهارم، اگر نگوییم از هزاره ششم، به کار برده می‌شد.

دومین کلمه نشانگر نان، nayna بود که در بسیاری از زبان‌های ایرانی شرقی وجود داشت، حال آن که کلمة nikana محدود به زبان‌های ایرانی غربی است. کلماتی که از nayna مشتق می‌شوند، در سراسر منطقه زبان‌شناختی ایرانی یافت شده‌اند. این کلمه روش پخت را بهتر معرفی می‌کرد و تعبیر مدرن آن یعنی «نان»، غالباً به هر نوع نانی اشاره می‌کرد که در تنور پخته شود. nayna یک واژه ساده از زبان‌های ایرانی است، بنابراین باید در بین همه آن‌ها عمومیت داشته باشد. معنای آن در اصل (تهی، برهنه، بدون پوشش) است که سرمنشأ کلمة «نان» است. چطور می‌تواند این گونه باشد؟ نظریه هارماتا این است: همان‌طور که nikān در دو معنای پوشاندن و نان پخته شده در خاکستر به کار می‌رود، nayna باید معنای برهنه و نان بدون پوشش را داشته باشد. هیچ درهم ریختگی در معنای این دو کلمه نیست. چیزی که باعث این معنای جدید شد، این بود که نان‌های مدرن و نو را بر روی خاکستر، درون ظروف سفالی یا داخل تنور می‌پختند. تجهیزاتی که خمیر را در شرایط بسته و به دور از هوای آزاد حفظ می‌کرد، سبب بھبود خمیر در فرایند پخت می‌شد. کلمة nikān را برای نان پخته شده در تنور یا ظروف سفالی باز به کار نمی‌برند. بنابراین، لازم بود یک لغت جدید اضافه شود؛ لغتی که معنای سادگی و بدون پوشش را

برای یک شیوه پخت برساند. از این‌رو، لغت *nayana* استفاده شد. این باور وجود داشت که واژه تتوار از سامی‌های شمالی قرض گرفته شده است، اما باور صحیح این است که این لغت، یک وامواژه از مردمانی است که پیش از اقوام سامی و هندواروپایی در این منطقه ساکن بودند. احتمال دارد پیش از آن، مردمان دوره هخامنشی نیز با این کلمه آشنا بوده باشند، هرچند که این لغت در اوستا (وندیداد ۲۵۴، ۸) نیز وجود دارد.^۱ همان‌طور که تکنیک‌های جدید پخت نان، از ساکنان ایران غربی به سایر ایرانی‌ها منتقل شد، این کلمه نیز به خوبی در میان آن‌ها گسترش یافت. زمانی که معنای کلمه (تهی) در زبان‌های ایرانی غربی منسخ شد، در زبان‌های ایرانی شرقی معنای اصیل این کلمه حفظ شده بود. به هر حال *nayna* نشانگر نان مخمری نبود و به توسعه ضعیف تهیه نان تا به امروز اشاره می‌کند.^۲

سومین کلمه *pekend*، به معنای نان پخته شده زیر خاکستر بود. نخستین نشانه وجود این کلمه در سفرنامه عربی این‌فضلان است که به صورت *bekend* آمده است. کلمه *pekend* به گروهی از ایرانیان به‌نام *upakanta* برミ‌گردد. *Upa* به معنای «زیر» و *kanta* به معنای «حفاری» است. (قسمت اصلی فعل *kan* یا کندن است) این‌فضلان می‌نویسد که ایل *oghus* در میان خوارزمیان به‌دبیال نان یا *pekend* مشهور آن منطقه می‌گشتند. آن‌ها از کلمه *nikan* استفاده نکردند و این امر نشان می‌دهد که مناطق مختلفی برای انتشار دو کلمه *nikana* و *upakanta* وجود داشت. اگرچه تحقیقات اخیر هنینگ^۳ صرفاً معنای ساده «نان» را برای کلمه *pekend* در نظر می‌گیرد، اما این موضوع نظر هارماتا را نظر نمی‌کند.^۴

استفاده از لغات خوارزمی ثابت می‌کند که نخستین اقوام ایرانی، لغات متداول برای نان، حتی برای ابتدایی‌ترین شکل آن، یعنی پخته شدن در خاکستر داغ را نیز نداشتند. هر دو کلمه *nikana* و *apakanta* استفاده می‌شد و این موضوع به آن معنی است که *nikan* نمی‌تواند متعلق به قدیم‌ترین دوره، یعنی دوره هندواروپایی باشد. هیچ کدام از این دو کلمه، در ابتدا اصلاً به معنای نان نبودند و قطعاً در دوره ایرانیان نخستین، چنین معنایی نداشته‌اند. ایرانیان نخستین به سرزمینی که امروزه ایران نامیده می‌شود، طی یک دوره طولانی به طور متنابض کوچ کردند و به سبب وجود دریای کاسپین از سایر گروه‌های ایرانی جدا ماندند. همچنین به واسطه مهاجرت، آن‌ها توانستند در دوروهای مختلف با ساکنان بومی این منطقه که از قبل روش پخت نان را می‌دانستند، ارتباط برقرار کنند.^۵ از آنجا که اقوام مختلف ایرانی، لغت متداولی برای انواع ابتدایی نان نداشتند، احتمالاً هنوز روش پخت نان را نمی‌دانستند و گندم را به همان شکل برشته و یا حلیم می‌خوردند. آن‌ها پس از تغییر سبک زندگی کوچ روی به

۱. Jefferey 2007, pp. 93-95

۲. در قرن نوزدهم در منطقه بُست در جنوب غربی افغانستان، واژه «نان» به معنای نان گندم مخمردار بود. Bellew 1874, ص. ۱۸۱.

۳. Hening

۴. به گفته هنینگ، در بین خوارزمیان کلمات زیر مرتبط با این معانی بوده است: *kk* *pknd* = نان خشک یا به عبارتی نان ساده بدون چاشنی بود. *kw'r'k* *pknd* = نان زیر و با گندم کامل بود (*kw'r'k* = ارد زیر). *Ffy'drc* *hy pcyd* = نان پخته در خاکستر. *Pknd* = نان، غذا. *dk* = زیر. *spydk* = سفید.

۵. Grishman 1977.

یک جانشینی، با روش پخت نان آشنا شدند. این موضوع دلیل وجود دو لغت متفاوت برای «پخت نان در خاکستر» است، در نتیجه قبایل ایرانی پیش از هزاره اول به هیچ صورتی با پخت نان آشنا نبودند. به نظر می‌رسد در روش پخت نان در خاکستر، از تابه پخت استفاده می‌شد. کلمات *ta pak* (ماهی تابه) در فارسی میانه و *taveh* (ماهی تابه) در فارسی نو، احتمالاً کلماتی بودند که برای تابه پخت نان باستانی استفاده می‌شدند. کلمه *tapak* در فارسی میانه از بن فعل «*tap*» به معنای (پختن یا سوزاندن) مشتق شده است. زبان‌های ارمنی (*tabak*)، آرامی تلمودی (*m's tppq* : *tpq* : *afag*)، کیک پخته شده روی صفحه‌ای، (DAG)، عربی (*tabaq*: آجر بزرگ، طبق، بشقاب) و همچنین بلوجی (*t'afay* : *tnur*)، این کلمه را از فارسی میانه قرض گرفته‌اند. همان‌طور که اشاره شد، در بیشتر زبان‌های ایرانی، واژه‌ای که برای اجاق پخت نان استفاده می‌شود «تنور» است، بدین ترتیب کلمه بلوجی *t'afay* از دوره ایران قدیم باقی مانده، در دوره میانه احتمالاً این کلمه به معنای تابه پخت بوده است.

انتشار کلمه *nayna* در مناطقی که تحت نفوذ زبان‌های ایرانی شرقی بودند، سریع و آسان بود. لذا، استفاده از سایر تکنیک‌های پخت نان پوشش‌دار که متشکل از نوعی تابه بود نیز تسهیل شد. هارماتا نظریه‌ای دارد که لغت اوستایی (*xumbo zemaini paiciko* (۸۴۸)) دارد که نفوذ زبان‌های ایرانی شرقی، دلیل دیگری است که به خوبی نشان می‌دهد روش پخت نان تنوری در جامعه اوستایی متداول بوده است. رواج تنور در ایران شرقی از سمت غرب بود، بنابراین هیچ تغییر و اختلاف واقعی در روش‌های تهیه نان بین ایران غربی و شرقی وجود نداشت و فقط انواع نان‌ها در این دو ناحیه متفاوت بود.

از زبان‌های ایرانی تنها در زبان فارسی از کلمه *nan* به معنای نان استفاده می‌شود، این کلمه در سده‌های سوم و چهارم میلادی شکل گرفت. بنابراین زبان‌های دیگر که از این کلمه استفاده می‌کردند، باید آن را از فارسی زبانان قرض گرفته باشند. مردم ایرانی که در محدوده امپراطوری هخامنشی زندگی می‌کردند و همچنین ساکنان آسیای مرکزی و سیبری، کلمه *nayan-nan* را از فارسی زبانان قرض گرفته بودند، اما خوارزمیان و ایرانیان شمال خوارزم این کار را نکردند.^۱

به دلیل مهاجرت قبایل ترک به داخل ایران بعد از قرن هفتم میلادی، آن‌ها علاوه‌بر استفاده از واژه فارسی «نان» که امروزه نیز استفاده می‌شود، عنوانی مانند *atmak*, *churak*, *cherag*, *chorag* (چُرَّگ یا چُرَّگ) استفاده می‌کردند. گاهی از انواع مختلف گویش‌ها مانند *cherag*, *chorag* در نواحی ترک‌زبان ایران بسیار رایج بین ایلات قشقایی متداول است.^۲ به کار بردن کلمه «چُرَّگ» در نواحی ترک‌زبان ایران بسیار رایج بود، به طوری که نویسنده‌گان مختلف قرن نوزدهم نوشته‌اند که نان فطیر در همه جای ایران شمالی «چُرَّگ» نامیده می‌شود.^۳

۱. کل مطلب براساس نظر هارماتا است. ۱۹۵۳، صص. ۲۴۳-۲۴۵

۲. ارتباط الکترونیکی با مصطفی نامدار در سال ۲۰۱۱ (کلمات قشقایی): Von Haxthausen 1854, p. 245 (thin bread called tschoreki); Binder 1887, p. 352 used as napkin);

۳. Belanger 1838, vol. 1, p. 159; Soltykoff 1851, p. 63; (tschurek-murek); Gmelin 2007, p. 90 (نان نازک یا چورک).