

به نام ایزدگیتا

تاریخ نان در ایران

نویسنده: ویلم فلور
مترجم: صنبا کارخیران



شماره انتشار ۲۱۶

سرشناسه : فلور، ویلم ام، ۱۹۴۲ - م / Floor, Willem M.
عنوان و نام پدیدآور : تاریخ نان در ایران / نویسنده ویلم فلور ؛ مترجم صبا کارخیران ؛
ویراستار : بنفشه دادفر.

مشخصات نشر : تهران : انتشارات ایران شناسی، ۱۳۹۸.
مشخصات ظاهری : ۲۲۴ ص: مصور، جدول.
شابک : ۹۷۸-۶۰۰-۸۳۵۱-۳۵-۱

وضعیت فهرست نویسی : فیبا

یادداشت : عنوان اصلی: History of bread in Iran, ۲۰۱۵.

یادداشت : کتاب حاضر قبلاً با همین عنوان با ترجمه سیدعبدالمجید زواری، احسن اعلامی پور
توسط انتشارات سیدعبدالمجید زواری در سال ۱۳۹۷ منتشر شده است.

یادداشت : کتابنامه.

موضوع : نان -- ایران

موضوع : Bread -- Iran

موضوع : نان -- ایران -- تاریخ

موضوع : Bread -- Iran -- History

شناسه افزوده : کارخیران، صبا، ۱۳۵۶ - مترجم

شناسه افزوده : Karkheyran, Saba

رده بندی کنگره : HD۹۰۵۸

رده بندی دیویی : ۱۷۳۱/۳۳۸

شماره کتابشناسی ملی : ۵۹۴۱۹۲۹



IRANSHENASI Publishing

تاریخ نان در ایران

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

ISBN 978-600-8351-35-1

چاپ اول ۱۳۹۸ • ۷۰۰ نسخه • چاپخانه صنوبر [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.

© Iranshenasi Publishing 2020

© کپی‌رایت ۱۳۹۸ انتشارات ایرانشناسی

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

کدپستی ۱۵۶۳۴۵۵۷۱۱ | تلفن: ۷۷۵۳۱۸۲۵ - ۷۷۵۳۹۸۵۹ | فکس: ۷۷۶۳۸۶۸۷

www.iran-shenasi.com

info@iran-shenasi.com

فهرست

مقدمه ۷

فصل اول ۹

منشاء نان ۹
■ شروع کشاورزی ۹
■ آغاز پخت نان ۱۱
■ نان؛ چه مفهومی در این نام نهفته است؟ ۱۳

فصل دوم ۱۷

پخت نان ۱۷
غلات متداول در پخت نان ۱۷
■ گندم ۱۷
■ جو ۱۹
■ ارزن ۲۰
■ چاودار ۲۱
■ ذرت خوشه‌ای ۲۲
■ ذرت ۲۳
■ برنج ۲۳
ترکیبات خاص در پخت نان ۲۶
■ بلوط ۲۶
■ پودر ماهی ۲۸
■ میوه‌های خشک ۲۹
■ نخود ۲۹
■ بذر کنف ۳۰

فصل سوم ۳۱

آماده‌سازی خمیر در نواحی روستایی ۳۱
مقدمه ۳۲
آسیاب و الک‌کردن ۳۳
گروه آسیابانان طحان ۳۴
ور آوردن ۳۸
ساخت مخلوط ۳۹
پهن کردن و فرم‌دادن خمیر ۴۰

فصل چهارم ۴۳

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

فصل پنجم ۵۷

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

فصل ششم ۷۵

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

فصل هفتم ۱۱۱

- ۱۱۱..... ابعاد معنوی و غیرمادی نان
- ۱۱۲..... نان، خوراکی شایسته برای خدایان
- ۱۱۳..... نان، یک ماده مقدس
- ۱۱۵..... توزیع 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

فصل هشتم ۱۲۹

- 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

فصل نهم ۱۵۷

- 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 ۱۸-۱۹۱۷ میلادی
- ۱۹۲..... مشکل نان در زمان حکومت رضاشاه
- ۱۹۶..... بحران نان در طول جنگ جهانی دوم
- ۲۰۸..... منابع فارسی
- ۲۱۰..... منابع انگلیسی

مقدمه

به‌عنوان 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 دریافتیم 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 پرمحتوایی 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. 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.

با توجه به اهمیت نان در رژیم غذایی مردم و نقش آن در افول و ظهور دولت‌ها و یا دولت‌مردان، نادیده انگاشتن آن به‌عنوان یک موضوع مطالعه، عجیب است. تنها یک مقاله، عمدتاً دربارهٔ تکنیک پخت نان سنگک و دو مقاله دربارهٔ 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 (خوراک، مصرف کالری، درآمد) نیز بررسی نشده است. از این رو، اطلاعات ارائه‌شده 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 روستایی بررسی می‌کنم، به‌دنبال 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 جامعهٔ ایرانی را ارائه می‌دهم و در فصل هشتم، اهمیت نان را برای مردم ایران بیان می‌کنم. در فصل نهم، به چگونگی ارتباط «مسئلهٔ 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 مقالهٔ روغنی ۱۳۸۵ را برایم از تهران آورد. فلمینگ مولر^۳ (کینهاگ)، مهندس بازنشستهٔ شرکت کمپاکس، برای انجام تحقیقات درخصوص «اطلاع از وجود مدارکی مربوط به تاریخ کار کمپانی کمپاکس در ایران» بسیار کمک کرد و سه مقالهٔ پریسا محمدی، دانشجوی دکترا در تهران به زبان فارسی، توجه من را به‌خود جلب کرد. کیت اپن‌شاو^۴ یک بار دیگر ویرایش عالی انجام داد. سپاس فراوان نثار همهٔ آن‌ها.

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

۲. Dan Potter

۳. Flemming Moller

۴. Keith Openshaw