

به نام ایزد مکتا

تاریخ نان در ایران

نویسنده: ویلم فلور

مترجم: صبا کارخیرا

www.ketaboo.ir



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 : فیا
 یادداشت : عنوان اصلی: History of bread in Iran, ۲۰۱۵.
 یادداشت : کتاب حاضر قبلاً با همین عنوان با ترجمه سیدعبدالمجید زواری، احسن اعلایی 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 : Karkheyan, Saba
 رده بندی کنگره : HD۹۰۵۸
 رده بندی دیویی : ۷۳۳/۳۳۸
 شماره کتابشناسی ملی : ۵۹۴۱۹۲۹

www.ketab.ir

ایران شناسی
 IRANSHENASI Publishing

تاریخ نان در ایران

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

ISBN 978-600-8351-35-1

چاپ دوم ۱۴۰۲ • 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 ایران شناسی محفوظ و قابل پیگرد قانونی است. استفاده از مطالب کتاب بدون اجازه کتبی از انتشارات ایران شناسی ممنوع می‌باشد.

© Iranshenasi Publishing 2023

© کپی‌رایت ۱۴۰۲ انتشارات ایران شناسی

تهران - خیابان طالقانی، خیابان بهار شمالی، کوچه طباطبائی، پلاک ۶، واحد ۱
 کدپستی ۱۵۶۳۶۵۵۷۱۱ | تلفن: ۷۷۵۳۱۸۲۵ - ۷۷۵۳۹۸۵۹ | فکس: ۷۷۶۳۸۶۸۷
 www.iran-shenasi.com | info@iran-shenasi.com

فهرست

۷..... مقدمه

فصل اول ۹

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

فصل دوم ۱۷

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

فصل سوم ۳۱

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

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 نانوائی‌های تجاری یا نانوائی‌های خانگی؟.....
 ۶۶ نانوائان و تنورهايشان.....
 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 ■ سنگ.....
 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 غلتکی.....
 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

به عنوان یک نانوائ قدیمی که نان روزانه خود را تهیه می کند، اغلب اوقات از روش های تهیه نان در نقاط دیگر جهان، به ویژه از روش های پخت ماهرانه نان در ایران شگفت زده شده ام. تلاش برای زندگی و همچنین نگارش کتاب و مقاله درخصوص دیگر موضوعات جالب توجه، تا این لحظه مانع تحقیق من درباره نان شد. در نهایت هنگامی که شروع به تحقیق کردم، مانند همیشه فهمیدم که چیز زیادی درباره آن نمی دانستم؛ از این رو تحقیق و مطالعه برای نگارش این کتاب، تجربه رضایت بخش و جذابی بود.

اگرچه انواع اصلی نان های ایرانی را می شناختم، اما به زودی دریافتم که گونه های فراوانی از نان های محلی نیز در سراسر تاریخ ایران از گذشته تا به حال وجود دارد که تا کنون توجه ای به آنها نشده است. حتی مقاله پرمحتوایی که درخصوص پخت نان در دایرة المعارف ایرانیکا آمده است، اساساً به معرفی تنها پنج نوع نان پرداخته است که هر کس با ایران آشنا باشد، آنها را می شناسد. ضمناً افرادی مانند پولاک و ویلز نیز در آثار خود در مورد ایران، تنها به سه نوع نان اشاره کرده اند.^۱ این موضوع بسیار عجیب است، زیرا انواع نان های پخته شده در ایران بسیار متنوع تر از این بودند.

نان از دوره باستان خوراک اصلی ساکنان ایران و بسیاری از مناطق دنیا بوده است و به روش ها و شکل های متفاوت و از انواع مختلف گندم و دیگر محصولات کشاورزی تهیه می شد.

^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 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 جایگاه نان تأکید نشده و در گروه‌های (خوراک، مصرف کالری، درآمد) نیز بررسی نشده است. از این رو 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 روستایی بررسی می‌کنم، به دنبال 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 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 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 (کپنهاگ)، 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 به خود جلب کرد. کیت اپن‌شاو^۳ یک بار دیگر ویرایش عالی انجام داد. سپاس فراوان نثار همهٔ آن‌ها.

Rowghani 1385; Bolukbashi 1347; Ibid., 1348.

Dan Potter

Flemming Moller

Keith Openshaw