

به نام ایزدیکتا

تاریخ فان در ایران

نویسنده: ویلم فلور
مترجم: صبا نارخیزان



شماره انتشار ۲۱۶

سرنشانه : 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: ۲۰۱۵. History of bread in Iran
 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 : کتابخانه.
 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 : ۷۲۷/۳۳۸
 شماره ثبت ملی : ۵۹۴۱۹۲۹



IRANSHENASI Publishing

تاریخ نان در ایران

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

ISBN 978-600-8351-35-1

چاپ اول ۱۳۹۸ • ۷۰۰ نسخه • چاپخانه صنوبر [چاپ، لیتوگرافی، تصحیف]

کلیه حقوق مادی و معنوی این اثر اعم از دیجیتال، صوتی، چاپ، تکثیر، نسخ برداری، ترجمه و... برای انتشارات ایران شناسی محفوظ و قابل پیگرد قانونی است. استفاده از مطالب کتاب بدون اجازه کتبی از انتشارات ایران شناسی ممنوع می باشد.

© Iranshenasi Publishing 2020

© کپی رایت ۱۳۹۸ 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

قیمت: ۵۵۰,۰۰۰ ریال

انتشارات ایران شناسی

فهرست

۷..... مقدمه

فصل اول ۹

۹..... ماه نان
۹..... شروع کاردستی
۱۱..... آغاز پخت نان
۱۳..... نان چه مفیدی 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..... پودر ماهی
۲۹..... میوه‌های خشک
۲۹..... نخود
۱..... بذر کنف

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	روش های 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

فصل پنجم ۵۷

۵۷	پخت نان های شهری
۵۸	نانوایی ها یا نانوایی های خانگی؟
۶۶	نانوای و تنورها
۷۱	فروشنان

فصل ششم ۷۵

۷۵	انواع نان
۷۶	مقدمه
۷۸	نان های قبل از سال ۱۶۰۰ میلادی
۸۰	نان های بعد از سال ۱۶۰۰ میلادی
۸۰	■ نان لواش
۸۷	■ سنگک
۹۲	■ تافتون
۹۵	■ بربری
۹۸	■ نان بولکی
۹۹	■ نان های خاص و شیرینی ها
۹۹	■ نان خشک
۱۰۱	■ نان سمنانی
۱۰۱	■ شیرمال
۱۰۲	■ نان قندی
۱۰۳	■ کماج
۱۰۴	■ فطیر
۱۰۴	■ نان های شیرین
۱۰۶	■ نان های غلتکی
۱۰۷	■ نان های پیتزایی
۱۰۷	■ نان های بهبود یافته
۱۰۸	■ شیرینی جات

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 با بد
۱۱۹	نان، خا را بدون آن ترک نکن
۱۱۹	نان، 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 غشایر 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 نانواي 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 حق کردن، مانند همیشه فهمیدم که چیز زیادی درباره آن نمی دانم. از این و تحت و مطالعه برای نگارش این کتاب، تجربه رضایت بخش و جدی 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 ما کمتر به آن ها نشد 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، آن ها را می شناسد. ضمناً افرادی مانند، لاک 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 و 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.

در این کتاب ابتدا به شروع کشاورزی و پخت نان در ایران و نخستین کلمات ایرانی که معادل نان به اشتباه می‌کنم. سپس انواع غلات و دیگر محصولات کشاورزی را که در گذشته و حال، برای پخت نان استفاده می‌شدند، 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، چونگی پخت نان را در شهرها شرح می‌دهم و در فصل ششم، انواع مختلف نان و برخی از روش‌های پخت نان را گذشته به حال در ایران را بررسی می‌کنم. در فصل هفتم، تصویری کلی از جنبه‌های اجتماعی و معنای 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 علمی ۱۳۸۵ را برایم از تهران آورد. فلمینگ مولر^۳ (کپنهاگ)، مهندس بازنشسته شرکت کمپاکس، برای انجام تحقیقات درخصوص «اطلاع از وجود مدارکی مربوط به تاریخ کار کمپانی کمپاکس در ایران» کار کرد و سه مقاله پریسا محمدی، دانشجوی دکتری در تهران به زبان فارسی، توجه من را به خود 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