همشهری علم

# قداست نان در فرهنگ ایرانی‌ها

داریوش شهبازی تهران‌شناس و تاریخ پژوه

نان در قرون متمادی، اصلی‌ترین غذای مصرفی ایرانیان بوده و یکی از قدیمی‌ترین غذاهایی است که بشر آن را تهیه کرده‌است و تاریخچه آن به اواخر عصر حجر (کارشناسان با اختلاف بین ۳۵۰۰تا ۵۰۰۰سال قبل را تخمین می‌زنند) برمی‌گردد.

نان و گندم در طول تاریخ تهران، چنان اهمیتی داشته که گاه کمبود آن باعث سقوط سیاستمداران شده و نارضایتی مردم از کمبود نان، آنها را تا لبه پرتگاه و سقوط پیش برده‌است. لازم است به این نکته توجه کنیم که وقتی از قحطی سخن می‌گوییم یعنی نان نیست! در واقع با نبودن محصولات دیگر مثل سیب، انگور و حبوبات و حتی گوشت... جان انسان تهدید نمی‌شود، اما با نبودن گندم و آرد، قحطی از راه می‌رسد. مروری بر اسناد تاریخی نشان می‌دهد که تهران چند دوره قحطی را پشت‌سر گذاشته‌است. یکی در سال ۱۲۸۸قمری در دوره ناصرالدین‌شاه و یکی در سال ۱۲۹۶شمسی و دوره احمدشاه بعد از جنگ جهانی اول بوده‌است. نزدیک‌ترین قحطی که به شورش نان شناخته می‌شود، در سال ۱۳۲۱شمسی به وقوع پیوست و از پیامدهای جنگ دوم جهانی بود و ۲،۳سالی ادامه داشت. آن روزها، خاطرات غم‌انگیز و پردردی برای ایرانیان به‌ویژه تهرانیان رقم خورد. در لوح حافظه تاریخی تهرانی‌ها هنوز خاطراتی از آن دوران وجود دارد که مادربزرگ‌ها و پدربزرگ‌ها قصه‌وار برای فرزندان خود روایت کرده‌اند. خاطرات از روزهای تلخی حکایت دارند که پدران برای به‌دست‌آوردن لقمه‌نانی خود را به هزار در می‌زدند بی‌آنکه نتیجه‌ای بگیرند. مردم بی‌رمق که مدت‌ها بود از خیر گوشت گذشته بودند، فقط نان می‌خواستند. کار به جایی کشیده‌شد که مردم سرخورده و ناامید کوچه و بازار تهران که از سفره‌های خالی از نان به ستوه آمده بودند به سمت مجلس حرکت کردند و نمایندگان را کتک زدند. عده‌ای هم به سمت منزل احمد قوام‌السلطنه نخست‌وزیر رفته و خانه‌اش را تاراج کردند.

با خواندن سرگذشت تاریخ قحطی نان در تهران به‌خوبی می‌توان به ارزش و قداست نان به‌ویژه در نسل‌های بعد پی برد. احترام گذاشتن به نان در باور و اعتقاد مردم ریشه دوانده و در رفتار گذشتگان به‌خوبی مشهود بود. امروزه شاید قداست نان میان کودکان و جوانان کمرنگ‌تر شده باشد، اما نسل مادر مکتب اجتماع آموخته بود که اگر تکه نانی را سر راه ببینیم باید آن را برداریم تا با پای رهگذران لگدمال نشود. حتی عده‌ای آن تکه نان را می‌بوسیدند و کنار دیوار یا تاقچه‌ای می‌گذاشتند. مردم معتقد بودند نان بیات و غیرقابل مصرف را نباید دور بریزند و از آن به‌عنوان غذای پرندگان و حیوانات استفاده می‌کردند. معتقد بودند نان برکت خاست و باید مصرف شود. قداست آرد در حدی بود که بسیاری از کارگرهای نانوایی با وضو دست به آرد می‌زدند و شاطرها مقید بودند علاوه بر داشتن وضو، به لحاظ شرعی هم پاک باشند. نان برکت سفره‌های خانواده‌های تهرانی بوده و هست و هنوز هم هر چند کمرنگ میان بسیاری از خانواده‌ها از قداست خاصی برخوردار است.

## نان مخصوص آب‌دوغ‌خیار

در تهران قدیم نان سمنانی هم رواج داشت و اغلب در تابستان برای ترید آب‌دوغ‌خیار یا آبگوشت و اشکنه، این نان را مصرف می‌کردند. نصرالله حدادی، تهران‌شناس، درباره مصرف این نان در تهران قدیم می‌گوید: «نان سمنانی، نان نازکی است شبیه نگهداری‌اش هم چنین بوده که ۳۰۰-۲۰۰نان را روی سبدهای بزرگی قرار می‌دادند تا کاملاً خشک شود. سپس آنها را داخل همین سبدها می‌بستند. موقع مصرف این نان، اندکی آب به آن می‌پاشیدند تا نرم شود و آن را خمیری کنند. هر نان دیگری در مخلوط‌شدن با آب‌دوغ‌خیار و آبگوشت کاملاً خمیری می‌شود، اما این نان تخمیر نمی‌شود و در مخلوط‌شدن با ماست، ترشی آن را می‌گیرد. جالب است که این نان‌ها را کم‌نمک درست می‌کردند تا همه بتوانند راحت از آن استفاده کنند. بهترین نوع از این قبیل نان‌ها، نان سمنانی، نان قزوینی و نان اسکو بود. اسکو چون از تهران دور بود، نانش خیلی به تهران نمی‌رسید، اما نان قزوینی و نان سمنانی زیاد به تهران می‌آمد.

## تعویض مس و نان

به آن سالی که در تهران قحطی می‌شود می‌گفتند سال قحطی دمپختکی. در آن سال بیشتر مردم دمپختکی می‌پختند که از برنج، لپه‌باقالی و مقداری زردچوبه و پیازداغ تهیه می‌شد تا از گرسنگی نمیرند. در دوران قاجار، بسیاری از اغنیا مایحتاج مردم را احتکار می‌کردند. در کتاب «تهران به روایت تاریخ» روایت شده است: در سال ۱۲۹۶به سبب خشکسالی، در تهران قیمت نانی که یک من یک قران بود به یک من، ۱۴قران رسید. برخی از تهرانی‌ها «مس» را به نانوایی می‌آوردند و روی ترازو می‌گذاشتند و عوض آن نان می‌گرفتند. بعدها دولت چند مرکز دمپختک‌پزی درست کرد که دمپختک می‌پختند و چارکی ۲عباسی به مردم می‌فروختند. حدود ۴-۳ماه دمپختک خوردن معمول بود و مردم می‌خریدند و می‌خوردند، ولی چون این دمپختک نمک نداشت، کسانی که می‌خوردند، یا و پشت‌پاهایشان ورم می‌کرد و مریض می‌شدند. اغنیای آن روزگار هم حاضر نمی‌شدند گندمشان را در اختیار مردم قرار بدهند. معروف شد که می‌گفتند مردمی که بتوانند گندم را ۴۰۱تومان بخرند، حتماً می‌توانند ۴۰۰تومان هم بخرند.

## نان جزغاله و کلاج سوغاتی از شرق

در روزگاری که آرام آرام هسته نخستین شهر تهران شکل می‌گرفت و آغوش پایتخت به روی همه اهالی نواحی مختلف کشور باز بود، پخت نان محلی به‌خصوصی که در شهرستان‌های شرق کشور مصرف می‌شد، میان تهران‌نشینان باب شد. به این خوراک متفاوت نان جزغاله می‌گفتند. نان جزغاله برخلاف اسمش، نان سوخته تلخی نبود بلکه به‌خاطر افزودنی‌های ویژه‌اش به آرد گندم، طعم و مزه تکی داشت و حالا می‌شود از آن طعم با عنوان «مزه گمشده» یاد کرد. نان جزغاله را اغلب خانم‌ها در خانه به‌ویژه برای ماه مبارک رمضان و فصل زمستان می‌پختند. اما ماجرا چه بود؟

حتما شما هم شنیده‌اید که در قدیم دنبه گوسفند را آب می‌کردند و به‌عنوان روغن به‌کار می‌بردند. حالا این را هم بشنوید که وقتی دنبه‌ها آب می‌شد و دیگر روغن نداشت، چیزی در تابه باقی می‌ماند که به آن جزغاله می‌گفتند و با همین جزغاله‌های به‌ظاهر بی‌مصرف نان محلی می‌پختند. حالا بشنوید از طرز تهیه آن:

برای درست کردن این نان ابتدا پیاز را خرد می‌کردند و در روغن دنبه تفت می‌دادند. سپس آرد، نمک، زردچوبه، خمیرمایه و ریشه زعفران را در ظرفی با هم مخلوط می‌کردند و وسط این مواد خمیر مانند را می‌گشودند و جزغاله، پیاز سرخ‌شده در روغن دنبه و آب را اضافه می‌کردند و حدود ۱۰دقیقه ورز می‌دادند. بعد خمیر را با پارچه می‌پوشاندند تا یک ساعت‌ونیم استراحت کند.

پس از اتمام زمان استراحت، هر تکه خمیر را جدا جدا به کمک دست و وردنه باز می‌کردند و تابه را (بدون روغن) روی آتش قرار می‌دادند تا داغ شود. بعد از ۲دقیقه داغ شدن تابه، خمیرهای قطعه‌شده را درون تابه انداخته و می‌گذاشتند سرخ شود. در خلال سرخ شدن، خمیر را با قاشق روی کف تابه می‌خواباندند تا همه جای نان پخته شود. ابر هم ابزارهای جداشدنی از نانوایی هاست. بالشتک نان از آن دست ابزارهای جالب و پرفروشی است که هنوز هم نانوایی‌ها مجبورند برای تهیه آن حداقل ماهی یک یا دو بار به این مغازه سر بزنند. قدیم‌ترها سبد این بالشتک‌های نان لواش را افراد هنرمندی در تبریز با دست می‌بافتند و به تهران می‌فرستادند. در همین مغازه نیز کارگران بالبر و پارچه بالشتک‌های نان را با دست می‌دوختند و به مشتری‌ها می‌رساندند. اما امروز تخته‌های سه‌لایی و منگنه، کار کارگران را حسابی آسان کرده است. سبد نان تافتون را هم با چوب «مروا» می‌بافتند و بیشتر شبیه دم کنی بود.»

# از تاپوهای بدقواره تا ترور رئیس غلات

- در جست‌وجوی عطر نان در تهران قدیم به رویدادها و محله‌هایی برمی‌خوریم که روایت‌هایی تاریخی در خود دارند

تهران و ساکنانش با هجوم انگلیس و شوروی و اشغال ایران در شهریور ۱۳۲۰درگیر ماجراهایی شدند که مستقیما به شورش نان منجر شد و در این روزها اتفاقات و رویدادهای تاریخی را تجربه کردند. سال‌روز این اتفاق تاریخی بهانه‌ای بود تا مقصد هفدهمین تور تهرانگردی مرکز تهران‌شناسی همشهری به مرور وقایع اتفاق‌افتاده در محله‌ها و مکان‌های مرتبط با این رویداد اختصاص یابد؛ خیابان‌ها و محله‌هایی که دیدن آنها ماجراهای گرفته‌خورده با نان در تهران قدیم را در خاطر تداعی می‌کند. در این تور نصرالله حدادی، تهران‌شناس، ما را همراهی کرد.

## اول: میدان محمدیه

## تاپو: سیلوی سفالی

ایستگاه نخست تور تهرانگردی مرکز تهران‌شناسی همشهری، ضلع شمال غربی میدان محمدیه است. سرای قدیمی با همان اصالت و صلابت گذشته سر پا ایستاده و همچنان بخشی از هویت تهران قدیم را به یادگار نگه داشته است؛ سرایی که با پا گذاشتن داخل آن مهمان تاریخ می‌شوید. کوزه‌های بزرگ سفالی در چهارگوشه «سرای میرزاعلی وکیل‌التجار» بخشی از هویت ۹۲ساله این سرا را نشان می‌دهد؛ سفالینه‌هایی که در گذشته برای نگهداری گندم و غلات از آنها استفاده می‌کردند. نصرالله حدادی، درباره نام این سفالینه، کارایی و ویژگی‌های آن می‌گوید: «نام این کوزه‌های بزرگ، «تاپو» است. تاپو مثل سیلو عمل می‌کند و در آن بقولات (حبوبات)، به‌خصوص گندم را نگهداری می‌کنند. کعب و سر را یک اندازه و بدنه را عریض می‌گرفتند برای اینکه رطوبت به دانه‌های گیاهی ذخیره‌شده راه پیدا نکند و همه اینها بدون استثنا جنس‌شان سفال بود و داخلش را اندود می‌کردند. کف این نوع تاپو کم‌حجم است اما هرچه به سمت بالاتر می‌رود کوزه شکم پیدا می‌کند و بالا می‌آید تا موش یا حیوانات موذی نتوانند از آن بالا بروند و وارد تاپو شوند.»

## تاپو گلی یا صُندوق

تاپوها بهترین وسیله برای نگهداری مواد خوراکی و غذایی به‌خصوص گندم و جو بود. کارشناس تور درباره کارکرد تاپوها روایت می‌کند: «تاپوها با گذشت زمان به سلاح کاربردی تهرانی‌ها برای مبارزه با قحطی تبدیل شدند، اما بدقواره‌بودنشان هم مایه تولید اصطلاحاتی بود و به سبب شکل ظاهری‌شان در آن سال‌ها به آدم‌های بدقواره لقب «تاپو گلی» می‌دادند! تاپوها بیشتر در کارگاه‌های اطراف قم ساخته می‌شدند و آنها را با ماشین‌های باری به تهران می‌آوردند.

تاپوهای گلی یا به‌عبارتی سفالی تا قبل از وقوع قحطی‌های مکرر در خانه‌ها مورد استفاده قرار می‌گرفتند، اما در دوره ناصرالدین‌شاه تاپوهای عظیم‌الجثه‌ای برای محافظت از گندم ساخته شدند. چند نوع تاپوی دیگر مانند تاپوی صندوق یا دیواری هم وجود داشت. تاپوی دیواری را به دیوار تکیه می‌دادند و گِل می‌گرفتند و زیر آن را باز می‌گذاشتند که از بالا گندم و غلات بریزند و از پایین بتوانند خارج کنند. تاپوی سرای وکیل‌التجار یکی از بهترین نمونه‌های تاپوست.»

در سرای وکیل‌التجار، در کنار تاپوی سفالی، تاپویی از جنس چوب هم قرار داده شده که در گویش شمالی به آن صُندوق می‌گویند و آن هم برای نگهداری گندم و غلات کاربرد داشته است.

عکس: همشهری/ امیر پاشپور

## دوم: انبار گندم

## ساخت انبار برای ذخیره گندم پایتخت

زیر تابلوی لاجوردی‌رنگی که رویش نوشته شده «انبار گندم» می‌ایستیم. کارشناس تور تهرانگردی می‌گوید: «انبار گندم از یک سو به میدان بارامین‌السلطان و از سوی دیگر به میدان شوش منتهی می‌شد. خیابان صاحب‌جمع به نام میرزاابراهیم امین‌السلطان بود و بعدها به نام پسرش میرزاعلی‌اصغر امین‌السلطان می‌شود. آنها افراد مورد اعتماد دربار بودند و از اموال شاه مراقبت می‌کردند و به همین دلیل لقب صاحب‌جمع را یدک می‌کشیدند. بین صاحب‌جمع و خیابان ری یک محوطه مثلثی‌شکل وجود دارد که به آن انبار گندم می‌گویند. در دوره قاجار به‌خصوص در دوره حکومت ناصرالدین‌شاه که جمعیت تهران زیاد شده بود و مردم مدام با قحطی دست و پنجه نرم می‌کردند، دربار تصمیم گرفت یک انبار غلات برای روز مبادا بسازد. در آن سال‌ها کشاورزان اطراف تهران گندم را بار شتر می‌کردند و به خیابان انبار گندم می‌فرستادند. اما با افزایش جمعیت پایتخت، انبار غله تهران ظرفیت نگهداری از حجم بالای گندم را نداشت. در دوره پهلوی اول و همزمان با دستور ساخت سیلوی عظیم در حوالی نازی‌آباد کنونی، عمر انبار غله خیابان انبار گندم هم آرام‌آرام به پایان رسید.»

## ترور رئیس غلات تهران

به گفته حدادی، اسماعیل‌خان، رئیس انبار غله وزارت مالیه، در بهمن ۱۲۹۵ شمسی، در مقابل انبار گندم و حوالی ایستگاه راه‌آهن حرم عبدالعظیم(ع) ترور می‌شود. در واقع، نخستین کسی که کمیته مجازات او را به قتل رساند میرزااسماعیل‌خان بود. میرزااسماعیل‌خان از سوی اعضای کمیته به سوءاستفاده و فساد مالی، رفت‌وآمد به سفارت انگلستان و جاسوسی برای آنان و همچنین ایجاد قحطی مصنوعی در تهران متهم بود. حکم او توسط کریم دواتگر همراه با رشیدالسلطان و سیدمرتضی اجرا شد.»

## سوم: نانوایی سنگکی قدیمی محله امیریه

## بردن سنگ حرام است!

ایستگاه بعدی تور تهرانگردی مرکز تهران‌شناسی همشهری، یکی از قدیمی‌ترین نانوایی‌های محله امیریه است. حدادی نقل می‌کند: «از قدیم رسم بر این بود که سنگ تنور نان سنگک را می‌شستند و این سنگ‌ها نباید پا می‌خورد. همچنین اغلب سنگکی‌های تهران برای اینکه روی سنگ‌ها را با سنگ کوب صاف کنند، از صابون آشتیانی استفاده می‌کردند. در حال حاضر نانوایی‌ها از سنگی استفاده می‌کنند که در کارخانه تولید می‌شود، ولی در گذشته بهترین سنگ، سنگی بود که از کف رودخانه‌ها می‌آوردند. به همین دلیل اوستا باید دائماً این سنگ‌ها را با سنگ کوب صاف می‌کرد. نکته جالب این بود که نانوایان سنگکی می‌گفتند اگر کسی سنگ نان را با خودش ببرد، حرام است. به همین دلیل چون تهرانی‌ها بسیار به حلال و حرام مقید بودند، سنگ را برمی‌گرداندند.»

## سنگک پنجه‌خورده، قهوه‌ای، بغل تنور و...

سنگک بین ساکنان قدیمی تهران مقبول‌ترین و رایج‌ترین نان محسوب می‌شد. حدادی می‌گوید: «شاطرهای قدیم اعتقاد داشتند بهترین نان سنگک، نان پنجه‌خورده، قهوه‌ای، بغل تنور، خشخاشی، کنجدی و سیاه‌دانه‌دار است. به همین خاطر نانی که در سفره هفت‌سین و سفره عقد می‌گذاشتند، حتماً سنگک بود. سایر نان‌ها در تنورهای زمینی و هوایی که بدنه آن از گِل پوشانده شده بود، پخت می‌شد، اما سنگک روی سنگ عمل می‌آمد، به همین خاطر خوشمزه و لذیذتر بود و طرفدار زیادی داشت. این را هم ناگفته نگذاریم که تنور نان سنگک حتماً باید شیب داشته باشد، سقف داخلی بالای تنور جناغی‌شکل است و آتش و حرارت به آنجا می‌خورد و سفت می‌شود.»

## چهارم: قلمستان

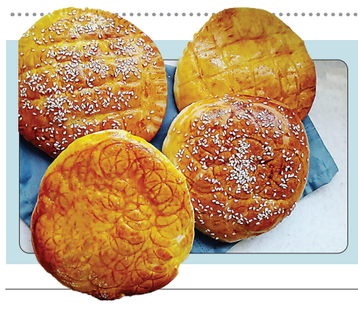
## راسته فروش ابزار نان‌پزی

مقصد بعدی، راسته فروش ابزار و لوازم مورد استفاده در صنعت نانوایی و پخت نان سنتی در میدان قزوین و مغازه قدیمی وحدت است؛ مغازه‌ای که از سال ۱۳۳۰فعال است و هنوز ابزار آلات پخت نان از گذشته تاکنون را می‌توان در آن یافت. یوسف وحدت، پا جای پای پدر گذاشته و چراغ این شغل را روشن نگه می‌دارد. او تعریف می‌کند: «قدیم‌ها خبری از تنورهای ماشینی، وردنه‌های برقی و دستگاه‌های چندکاره همزن آرد نبود. کارها به شیوه کاملاً سنتی با کلی نیروی انسانی انجام می‌شد. بیشترین ابزار مورد استفاده در نانوایی‌ها بالشتک نان برای پهن کردن خمیر و قرار دادن آن داخل تنور بود که بیشتر زنجانی‌ها به آن «چکه» می‌گویند. وردنه، سیخ دنده‌سوراخ‌کن، کاردک، روپوش نانوایی و پارچه ابر هم ابزارهای جداشدنی از نانوایی هاست. بالشتک نان از آن دست ابزارهای جالب و پرفروشی است که هنوز هم نانوایی‌ها مجبورند برای تهیه آن حداقل ماهی یک یا دو بار به این مغازه سر بزنند. قدیم‌ترها سبد این بالشتک‌های نان لواش را افراد هنرمندی در تبریز با دست می‌بافتند و به تهران می‌فرستادند. در همین مغازه نیز کارگران بالبر و پارچه بالشتک‌های نان را با دست می‌دوختند و به مشتری‌ها می‌رساندند. اما امروز تخته‌های سه‌لایی و منگنه، کار کارگران را حسابی آسان کرده است. سبد نان تافتون را هم با چوب «مروا» می‌بافتند و بیشتر شبیه دم کنی بود.»

## نان «خشک دوالکه» در روستاهای غربی شهر

از میان نان‌هایی که در محدوده روستاهای غرب تهران پخته می‌شد «نان خشک دوالکه» خاص و متفاوت بود؛ نان معروفی که در میان اهالی طرفدار داشت. تنورهای داغ و برقرار در روستاهای بخش کن یعنی در محدوده روستاهای سولقان، سنگان، رندان، کشار، گیگا و امامزاده داود(ع) کم نبود و نان در خانه‌ها پخته می‌شد. در گذشته نگهداری نان کار ساده‌ای نبود. خانواده‌های پرجمعیت باید نان بیشتری می‌پختند و اساسا مقدار و تعداد نان برای خانوارها اهمیت داشت. در میان نان‌ها هم نان خشک دوالکه به‌دلیل خشک بودنش ماندگاری بیشتری داشت و برای همین بعد از پختن نان اصلی، در پایان کار، یک تنور را به نان دوالکه اختصاص می‌دادند. تنور را از زغال و آتش مانده خالی می‌کردند. نان را دور تنور می‌چسباندند و چون تنور هنوز داغ بود درش را می‌پوشاندند. این نان تا صبح در تنور می‌ماند. در نهایت نانی خشک که آردش را دوبار الک کرده بودند، آماده می‌شد.

## نان روغنی و نان کوچیکه ویژه بچه‌ها



اگر پای خاطرات پیرزن‌های محله کن بنشینید، محال است خاطرات نان و تنور را مرور نکنند. قدسیه حاج آقا بابا درباره نان‌های معروف محله کن می‌گوید: «نان روغنی را همه دوست داشتند و بیشتر در مهمانی‌ها و عروسی‌ها دست‌به‌دست می‌شد؛ نانی که با شیر، کره و پودر قند آماده می‌شد. اما نان روزمره روستاناِن تافتونی بود که شکل و اندازه‌اش با تافتون‌های شهر فرق داشت. کوچک‌تر و حجیم‌تر بود. این نان در روستای کن واکثر روستاهای حاشیه کوه‌های البرز پخته می‌شد.»

او از زنی به نام رقیه یاد می‌کند که در میان اهالی به‌نام «رقیه نان‌بند» معروف بود. او نان اکثر اهالی را به قول معروف در تنور می‌بست. فوت‌وفن خودش را داشت و نان‌هایش نمی‌سوخت و خوش‌طعم بود. رقیه خانم بعد از هر بار نان‌بندی برای بچه‌هایی که دور تنور می‌نشستند «نان کوچیکه» می‌پخت؛ نان گرد و کوچکی که مورد علاقه بچه‌ها بود.