

شان

نگین جامعه

تالیف: مصطفی پزشکی



به نام خداوند جان و خرد

تقدیم به
روانش پاک پدرم که مراد سر عشق و دوستی و معرفت آموخت
و مادر همسر و فرزند انعم به پاس همه مرارت ها و حمایت ها

سرشناسه : پزشکی، مصطفی، ۱۳۴۲ -
عنوان و نام پدیدآور : نان نگین جامعه/ نویسنده مصطفی پزشکی ؛ با همکاری موسسه کمک به توسعه فرهنگ و هنر.
مشخصات نشر : تهران: طراحان ایماژ، ۱۴۰۳.
مشخصات ظاهری : ۱۶۴ ص.
شابک : ۹۷۸-۶۲۲-۸۳۴۶-۰۹-۰
وضعیت فهرست نویسی : فیبا
موضوع : نان -- ایران -- تاریخ
Bread -- Iran -- History
نان -- ایران -- جنبه‌های اجتماعی
Bread -- Iran -- Social aspects
شناسه افزوده : موسسه اقتصادی توسعه فرهنگ و هنر
رده بندی کنگره : BF۴۴۸
رده بندی دیویی : ۱۵۳/۸۳
شماره کتابشناسی ملی : ۹۷۷۱۰۲۴
اطلاعات رکورد کتابشناسی : فیبا



انتشارات طراحان ایماژ

نان نگین جامعه

نویسنده: مصطفی پزشکی
شمارگان: ۱۰۰۰ نسخه
قیمت: ۲۵۰۰۰ تومان
چاپ: اول ۱۴۰۳
صفحه آرا و گرافیک: موسسه فرهنگی و هنری طراحان ایماژ
ISBN: 978-622-8346-09-0 شابک : ۹۷۸-۶۲۲-۹۳۳۷۷-۰۹-۰
تکثیر تمام یا بخشی از این کتاب به هر شکلی (صوتی، تصویری، الکترونیکی و...) منوط به
اجازه کتبی از ناشر و مولف است.

تهران، میدان انقلاب خیابان کارگر جنوبی، خیابان روانمهر، بن بست دولتشاهی پلاک ۱ واحد ۳۱

تلفن: ۶۶۹۶۹۶۶ فکس: ۶۶۹۶۹۶۵۰ همراه: ۰۹۱۲۳۰۹۹۲۰۳

@emajpublication

www.emaj.ir

info@emaj.ir



با همکاری : موسسه کمک به توسعه فرهنگ و هنر

نان

نگین جامعه

نویسنده: مصطفی پزشکی

فهرست

۶	پیشگفتار.....
۶	نان، کالای سیاسی.....
۱۰	الف - امنیت غذایی:.....
۱۰	ب- اقتدار ملی:.....
۱۱	ج- بهره‌وری ملی:.....
۱۲	نان کالای حکومت برانداز:.....
۲۳	قحطی سال ۱۳۲۰ تا ۱۳۲۲ در ایران.....
۲۶	آثار اخلاقی و روانی ناشی از کمبود و نارسایی:
۳۱	گرسنگی و شورش در جهان:.....
۴۰	تاثیر جنگ اوکراین بر امنیت غذایی جهان.....
۵۰	بخش اول: پیشینه و تاریخ گندم.....
۵۱	تاریخچه و دلایل پیدایش.....
۵۶	پیدایش و اکتشاف.....
۵۷	ایزد بانوی مولد در یونان باستان:.....
۵۸	۲- ایزد بانوی مولد چین.....
۵۹	۳- ایزد بانوی ژاپن.....
۵۹	۴- ایزد بانوهای مولد در آفریقا.....
۶۰	۵- ایزد بانوهای مولد در هند.....
۶۰	۶- ایزد بانوهای عمده در تمدن‌های کهن.....
۶۱	زادگاه گندم.....
۶۴	گندم و نان در متون کهن دینی.....
۶۴	پاره نخست: گندم و نان در دین زرتشت.....
۷۱	پاره دوم: گندم و نان در دین یهودیت و مسیحیت.....
۷۵	سفر پیدایش.....
۸۰	اهمیت نان و گندم در اسلام.....
۸۸	بخش دوم: نان در آیین‌های تاریخی و فرهنگ.....
۸۹	پیشینه‌ی غلات و نان در ایران.....
۹۳	آرد.....
۹۴	انواع نان.....
۱۱۴	شکل نان.....
۱۱۵	واژه کاوی " نان ":.....

۱۳۷	جایگاه نان در باورهای دینی.....
۱۳۸	کاربرد نذری نان گندم و آرد.....
۱۴۲	نان در مزارات و گورستان‌ها.....
۱۴۳	نان در آیین‌ها و باورها.....
۱۵۱	نان در امثال و ابیات و ترکیبات ادبی زبان پارسی.....
۱۶۲	نان و غلات در درمان های بومی.....
۱۶۳	۱- مرهم آرد دستمال.....
۱۶۳	۲- مرهم صابون.....
۱۶۴	۱- مرهم شور.....

پیشگفتار

نان، کالای سیاسی

انسان همچون هر موجود زنده‌ای برای بقا و ادامه‌ی حیات نیاز به تغذیه دارد. در فراگرد تاریخ، "تغذیه" همواره عاملی تعیین کننده در کنش‌های بشری بوده است. از این رو می‌توان بر اساس نظام تغذیه و چگونگی دستیابی به غذا، تاریخ بشری را از نخستین دوره‌های تاریخی تا عصر کنونی ترسیم کرد. در پگاه تاریخ، نقش غذا بر اساس تعریف انسان از محیط و تعاملات و مناسبات محیطی او شکل گرفته است. در این فرآیند می‌توان آن را به مقاطع مختلف تقسیم کرد.

از این رو می‌توان انسان را در ادوار مختلف تاریخ بشر در چهار رویکرد مورد توجه قرار داد:

نخست (دوران قبل از تاریخ): انسان به عنوان جزئی از طبیعت و مقهور عوامل و عناصر جغرافیایی و طبیعی است.

دوم (ابتدای تاریخ تمدن): انسان به عنوان موجودی در حال مبارزه با عوامل و عناصر جغرافیایی و طبیعی است.

سوم (عصر صنعت): انسان به عنوان موجودی مسلط بر عوامل و عناصر جغرافیایی و طبیعی در حال بهره‌برداری و برخورداری از طبیعت است.

چهارم (عصر جدید): انسان در حال آشتی و توافق با محیط طبیعی خود می‌باشد. از این دوره می‌توان به "عصر کنش‌های متقابل و درک زیستن در طبیعت" تعبیر کرد.

هر یک از رویکردهای فوق، ساختار متفاوتی از مناسبات انسان و محیط زیست را ایجاد کرده و بر اساس ساختارهای متفاوت و نظام ارتباطی، باورها، سنت‌ها و ساز و کارهای بهره‌برداری، تعریف ویژه‌ی خویش را یافته است. در رویکرد نخست که طبیعت حاکم بر سرنوشت انسان بود، زمین و عوامل طبیعی، مؤلفه‌های نافذ در حیات بشر تلقی و بر اساس توهّمات نخستین جایگاه خدایگانی برای آن‌ها تصور شد که به تدریج این منزلت، با کارکرد و نقش انسان در محیط، مسیری قهقرایی یافت و در فرجام، به خدایگانی انسان در آوردگاه حیات انجامید. بدین‌سان، مفهوم موجود انسانی در فراگرد تاریخ به "انسان اقتصادی" و در واپسین دهه‌های عصر حاضر به "انسان فرهنگی" تحول یافته است. این تغییر از هنگامی نمود یافت که نهادهای توسعه، ناکارایی خویش را در تعمیق و نهادینه‌سازی ارزش‌های مشترک انسانی و آینده‌شناختی جلوه‌گر ساخت و مضامین نوینی در حیات فکری انسان - نظیر توسعه پایدار و توسعه‌ی آینده‌نگر - مورد اقبال قرار گرفت. بدین ترتیب توسعه‌ی پایدار و توسعه‌ی آینده‌نگر، آموزه‌های کهن را در حفظ، گسترش و صیانت طبیعت، زیستگاه انسانی و حرمت محیط زندگی یادآور گردید. چنین نگرش ژرفی، مناسبات و ساختار غذایی انسان را که مهمترین فرآورده‌ی زمین و طبیعت و ارزنده‌ترین‌ها در ارتباط انسان با زیستگاه خویش بود، دگرگون ساخت. و بار دیگر تغذیه‌ی طبیعی و نظام کهن و ارزشمند غذا را جایگزین نظام تغذیه‌ای و فرآورده‌های صنعتی غذایی کرد. چنین رویکردی مبین آن است که در هنگام تحول "انسان اقتصادی" (انسان سودجو باتفکر بهره‌برداری بی‌وقفه و بی‌حد و مرز) به "انسان فرهنگی" نگرش‌های غذایی نیز به عنوان برآیند تحول فکری تغییر کرده و خواهد کرد. لذا "انسان اقتصادی" که به فرآورده‌های گوشتی به عنوان سرشارترین و مناسب‌ترین ماده‌ی غذایی در زنجیره غذایی توجه داشت و از حجم کم و کیفیت بیشتر آن بهره می‌گرفت و برای استحصال این ماده غذایی انواع تسریع‌کننده‌ها را در بازدهی به کار می‌برد، دیگر بار به نظام کهن و متعادل نخستین دوران حیات انسانی بازگشت و تعادل و تناسب استفاده از گیاهان (به ویژه گیاهان طبیعی) را برگزید.

به هر روی با افزایش آگاهی و خردجمعی و درک این واقعیت که جهان امروز به سبب مناسبات زیست محیطی، جهانی همبسته و بی‌مرز است، توسعه‌ی پایدار و آینده‌نگر - بدان‌سان که قابلیت‌های محیطی را برای نسل‌های آینده حفظ کند - شالوده کارکردهای "انسان اقتصادی، سیاسی، اجتماعی و فرهنگی" را شکل می‌دهد. چنین نگرشی مبین آن است که تخریب و

انهدام زیستگاه، بهره‌برداری بی‌رویه و غیر عقلانی و مصرف فزاینده و پایان ناپذیر از فرآورده‌های حاصل از محیط‌زیست مقبولیتی نداشته است و باید رهیافت‌های خردمندانه در بهره‌وری از محیط و امکانات طبیعی در تمامی کشورها به کار گرفته شود. این معضل در کشورهای جهان سوم (فقیر) از اهمیت فوق العاده‌ای برخوردار است، زیرا به لحاظ ساختار اقتصادی که اغلب تک محصولی و مبتنی بر فروش مواد اولیه است، افزایش جمعیت به سبب "انقلاب بهداشتی"، شیوع فرهنگ نامتعارف مصرف فزاینده و مدیریت‌های سیاسی ناکارآمد، به بهره‌برداری بی‌رویه از محیط طبیعی، معادن و منابع ناگزیر می‌شوند و به دلیل فقدان ساز و کارهای مدیریت و بهره‌وری و ناعادلانه بودن مناسبات اجتماعی، بر سرعت چرخه‌ی انهدام امکانات طبیعی می‌افزایند و هر چه این کشورها فقیرتر می‌شوند، چرخه‌ی انهدام محیط‌زیست سرعت بیشتری می‌گیرد و بدین ترتیب پدیده‌ی شوم فقر ژرفای هولناکی می‌یابد. نیز به سبب ناتوانی این کشورها در نهادینه‌سازی فرهنگ بومی، فناوری‌های سنتی و زیر ساخت‌های فکری مولد و خلاق، در سیری قهقرای از داشته‌ها و توانمندی‌های بالقوه‌ی خویش تهی می‌شوند و به واپس‌نشینی شگرفی می‌رسند.

از همین روست که به تدریج با عارضه‌ی "فرهنگ‌پذیری" مواجه می‌شوند، فرهنگی که بر جنبه‌های تجدد تأکید بیش از حد می‌ورزد و زمینه‌های کهن معرفتی را عاطل می‌گذارد. در چنین موقعیتی به ناچار جامعه از توسعه‌ی درونزا بی‌بهره می‌ماند و در برابر جریان‌های تهاجمی گرفتار انفعال می‌شود.

بدین لحاظ کشورهای جهان سوم در فرآیند فرهنگ‌پذیری، ناچار در ارائه‌ی نمادها و نمودهای فرآیند تولید مدرن‌سازی می‌شوند و به بهای اضمحلال و انحطاط توان‌های بومی، به نحو فزاینده‌ای نقش و کارکرد خود را در زنجیره‌ی تقسیم کار بین‌المللی از دست می‌دهند و به ناگزیر نقش‌های القایی را (نظیر تولید مواد اولیه) می‌پذیرند. روند فوق نشان می‌دهد که ملل جهان سوم در طی چنین فرآیندی که به سبب عدم نقش‌پذیری بین‌المللی به اضطراب شکل می‌گیرد، با انهدام توان‌های محیطی و توجه به جریان‌های تهاجمی تحمیل شده، در طی گذار تاریخی به تدریج با تهی شدن منابع و امکانات مواجه می‌شوند و در فرجام، به فقر و انحطاط مطلق می‌رسند.

به هر حال، چرخه‌ی فقر محیطی، اضمحلال ساختارهای بومی تولید، عمده شدن صادرات تک‌پایه که اغلب مواد اولیه صنایع کشورهای توسعه یافته را شامل می‌شود و مدیریت‌های

سیاسی نا کارآمد که صرفاً از طریق صادرات مواد اولیه درآمدهای ارزی بیشتر و بیشتری را طلب می‌کند، موجب می‌شود که این جوامع به تحولات و دگرگونی‌های ژرفی دچار شوند. مهاجرت روستائیشان به شهرها و پدیده‌ی آلودگی‌های کم‌رنگ شدن و سرانجام فروپاشی مناسبات اجتماعی، افزایش ناهنجاری‌های رفتاری، بیکاری و ... مدیریت‌های اجتماعی را رویاروی بحران‌های بنیادینی قرار می‌دهد که از آن جمله می‌توان به بحران امید در جامعه اشاره کرد. این بحران فراگیر بر اثر استمرار محرومیت‌ها و ناکامی‌های شهروندان، بروز می‌کند و به شکل‌گیری فرآیندهای ویرانسازی و تخریب منتج می‌شود که فرجام آن، چالش‌ها و ستیزهای خشونت‌بار و گاه خونین در سطح جامعه است.

در چنین چشم‌اندازی اهمیت غذا در مناسبات اجتماعی دوچندان می‌شود. کشورهای جهان سوم با تخریب منابع و گرایش به مدرن‌نمایی، اغلب با محدودیت‌ها و کاستی‌های غذایی بسیار مواجه هستند و این در شرایطی است که همراه با افزایش تولید مواد اولیه توسط این کشورها، کشش‌های بازار تجارت جهانی محدودیت می‌یابد و چرخه‌ای از افول ارزش مواد اولیه در بازار جهانی و افزایش تولید در کشورهای فقیر (برای جبران کاهش قیمت) پدیدار می‌گردد. همزمان، قیمت مواد غذایی که تولیدکنندگان عمده آن کشورهای توسعه یافته هستند، با تمهیدات ویژه‌ای افزایش می‌یابد. بدین ترتیب، همواره برابری نهاده‌ی مواد اولیه‌ی کشورهای فقیر در برابر تولیدات غذایی کشورهای توسعه یافته‌ی صنعتی حجم ناچیزی است که کشورهای فقیر را به افزایش گسترده‌ی تولیدات صادراتی خود ناچار می‌کند. در چنین وضعیتی، اگر اراده‌ی جمعی در این کشورها به وفاقی روشمند در مصرف و تولید نینجامد، بی‌گمان پایانی اسفبار برای هویت ملی و اجتماعی آن کشورها متصور است. درک چنین ضرورتی، لزوم ارائه‌ی رهیافت‌هایی محققانه را برای تولید و توزیع و مصرف بهینه - بدان‌سان که عرف کهن و شرع مقدس در ساز و کاری محیطی می‌نمایند - تبیین می‌کند. زیرا یکی از بارزترین تناقضات رفتاری کشورهای فقیر آن است که هر گاه زیر ساخت‌های مولد دچار فرسودگی و میرایی شود و امکان دستیابی به منابع بیشتر مقدور نباشد، شیوه‌های زندگی، به ویژه الگوهای مصرف این کشورها نابهنجار، غیر عقلانی، مسرفانه و سرمایه بر باد ده می‌شود. در این کشورها، سرمایه‌های استحصال شده که باید جایگزین منابع از دست رفته در بازآفرینی تولیدات گردد، در ساختارهای مصرفی و غیر مولد و نابارور به کار گرفته می‌شود.

با این همه، آنچه ضرورت چنین کاوشی را تبیین می‌کند، مؤلفه‌های ذیل است:

الف - امنیت غذایی:

در عصر گذار از نیازهای فیزیولوژیک به نیازهای فرهنگی و روانی و در هنگامه‌ای که "انسان فرهنگی" ظهور یافته، امنیت غذایی حائز اهمیت ویژه‌ای است، خاصه که "انسان فرهنگی" اراده معطوف به عمل خویش را بر پایه رفاه و آسایش پایدار و خلاقیت‌های فرهنگی، به منظور بهبود شرایط زیستی و سازگاری با محیط طبیعی به کار گرفته است.

امنیت غذایی از چشم‌اندازهای مختلف قابل ملاحظه است:

۱- تغذیه کامل و سلامت جسمی به منظور بهره‌وری و توانمندی نیروی انسانی در تولید.

۲- امنیت روانی جامعه

۳- پیشگیری از بحران‌ها، آشوب‌ها و ویران‌سازی

۴- پیشگیری از تحمیل اراده‌ی دیگر جوامع

۵- گسست وابستگی (گندم سلاح سیاسی)

ب- اقتدار ملی:

اقتدار ملی برآمد پذیرش و قبول مردم است که به سبب کارکرد مناسب مدیریت اجتماعی - سیاسی و در پی تحقق خواست‌ها و آرزوهای مردمی به منصف ظهور می‌رسد. اقتدار ملی برآیند عملکرد مدیریت در راستای بالندگی، سرافرازی، رفاه و آسایش دیر پای مردمی است. بی‌گمان استقلال، حفظ هویت و بالندگی جمعی هنگامی حاصل می‌گردد که تولید دانش و سرمایه‌های اجتماعی به حد مطلوبی رسیده باشد، همچنین وابستگی غذایی که همراه با تحمیل اراده سیاسی است، وجود نداشته باشد.

ج- بهره‌وری ملی:

بهره‌وری ملی، شقوق متعددی را شامل می‌شود که پدیداری آن در جامعه، حاصل جمع تمام آن‌هاست. ذیل مبحث نان، می‌توان این شقوق را چنین برشمرد: اقتصاد زمان، و بهره‌وری از امکانات، افزایش تعاملات و توانمندی‌های جسمی و روحی، فرهنگ بایسته و شایسته مصرف، انباشت سرمایه، و افزایش درآمد حاصل از سرمایه‌گذاری مولد، افزایش و بهبود اوقات فراغت (که در بحث نان، بخش اعظمی از فراغت زمانی طبقات مختلف اجتماع، صرف خرید آن می‌شود) و از همه مهمتر، تکریم انسان و محترم شمردن منزلت او از طریق تولید، عرضه و توزیع مناسب نان.

از آنجا که نان کالایی استراتژیک است و از عمده‌ترین ارکان غذایی ایرانیان به شمار می‌رود، توجه آن مستلزم توجه به زیر ساخت‌های تأثیرگذار و نافذی است که در فرآوری این کالا نقش دارند.

این زیر ساخت‌ها و ساختارها به ترتیب زیر بر شمرده می‌شود:

- ۱- اقتصاد آب
- ۲- حمل و نقل
- ۳- مدیریت کشاورزی
- ۴- اقتصاد کشاورزی
- ۵- مدیریت تولید نان
- ۶- مدیریت خدمات
- و ...

بر این اساس، "نان" اگر چه به ظاهر دامنه‌ی تعریفی روشن و مشخص دارد، در نگاهی جامع بسیاری از متغیرهای عمده اجتماعی، سیاسی، تاریخی، فرهنگی، اقتصادی و زیست محیطی را به چالش فرا می‌خواند و گستره‌ای فراگیر را از حیث فناوری و کارکرد شامل می‌شود.

نان کالای حکومت برانداز

عصر کنونی را عصر "جهش‌ها"، "اطلاع‌رسانی" و "دهکده جهانی" نامیده‌اند. اگر چه مصادیق بسیاری برای هر یک از این اصطلاحات وجود دارد، بهتر آن است که عصر کنونی را عصر انتقال "انسان اقتصادی" به "انسان فرهنگی و خود یافته" بدانیم. در این عصر و در کشورهای توسعه یافته نیازهای پایه، نیازهای فیزیولوژیک، امنیت و تعلق اجتماعی، البته هر چند نارسا پاسخ گرفته است. انسان را با گذار از مرزهای جسمانی، در حال رسیدن به نیازهای بنیادین و هویتی خویش با این همه در چنین عصری که گرایش‌های سازمانی تمایل به انعطاف‌پذیری، کوچک شدن و روز آمد شدن دارند، در پناه جهانی شدن، مرزهای سیاسی و اقتصادی در حال محو شدن هستند، در شرایطی که کشورهای جهان سوم و یا به تعبیری جنوب، درگیر ابتدایی‌ترین مسایل روزمره زندگی خود می‌باشند. بوروکراسی فزاینده، اقتصاد ورشکسته و تک‌پایه، صادرات تک محصولی و از همه مهمتر: فقدان عقلانیت و سوء مدیریت، درگیر شدن جامعه با اقتصاد معیشتی و عدم شکل‌گیری انسان اقتصادی، استبداد سیاسی و انحصار گرایی‌ها و فرصت طلبی‌های قرون وسطایی، دردهای مضاعفی است که این کشورها به آن مبتلا شده‌اند. چنین نظام‌هایی که عدم نهادینه‌سازی عقلانیت در آن‌ها مشهود است، در بطن خود با سلسله بحران‌ها و معضلاتی مواجه‌اند که به ترتیب زیر، به آن‌ها اشاره می‌شود:

- ۱- نامتعادل شدن تعاملات اقتصاد داخلی این کشورها
 - ۲- گسترش مناسبات غیر عقلانی با جوامع دیگر
 - ۳- شکل گیری چرخه‌ی فزاینده‌ی فقر، مصرف بی‌رویه و واردات بی حد و حساب
 - ۴- نابودی زیر ساخت‌های سنتی اجتماعی و اقتصادی به نفع تجارت خارجی
 - ۵- سستی و تزلزل انسجام و وفاق ملی در مقوله‌ی کارکردگرایی اجتماعی
 - ۶- دگرگون شدن سلامت و امنیت اجتماعی به علت فقدان توازن و تعادل رفتاری
- از این رو ضروری‌ترین اقدام کشورهای جهان سوم در گذار از چرخه‌ی مهیب و ویرانگر فقر و بحران عقب ماندگی، می‌باید در راستای توسعه‌ی پایدار ناحیه‌ای تعریف شود. لیکن چنانچه مشاهده می‌شود در جوامع جهان سوم، معمولاً برای فرار از فقر به کشت‌های تجاری، استحصال بی‌رویه‌ی منابع زیر زمینی و بهره‌برداری بیش از ظرفیت از جنگل‌ها و اکوسیستم‌های حیاتی می‌پردازند که البته در رهگذر چنین رفتاری، چرخه‌های فرسایشی فزاینده و فرایندهای قهقرایی نمود می‌یابد. از این رو، در حال حاضر در این گونه جوامع، بی‌حاصل و سترون شدن خاک‌های منطقه به علت فرسایش و عدم توجه به ویژگی‌های منطقه‌ای، نابودی مراتع و جنگل‌ها و بالتبع افزایش ضایعات ناشی از سوانح طبیعی، تهی شدن کانسارها، مهاجرت گسترده روستائینان، همه و همه در کنار خود مجموعه‌ای از ناهنجاری‌ها و نابسامانی‌های اقتصادی و اجتماعی را ایجاد کرده است. روند رو به گسترش جرم و جنایت، شکل‌گیری شهرک‌های اقماری، حلبی‌آبادها، آلودگی‌ها و ... در اطراف شهرهای بزرگ، تجارت کثیف انسان و مواد مخدر، امکان بروز آشوب، اغتشاش و ویرانگری را هر لحظه بیشتر افزایش می‌دهد. بدین‌سان کشورهای جهان سوم هر لحظه بیشتر از لحظه پیش در باتلاق مشکلات فرو می‌روند. و این درحالی است که خارج از قلمرو این کشورها روند جهش‌های تکنولوژیک و صنعتی، با شتابی حیرت‌انگیز پیش می‌رود.
- با این همه گمان بر آن است که در فرآیند زایش و خیزش ناهنجاری‌های اجتماعی و آشوب‌های عمومی که می‌تواند در فرجام موجب انهدام شخصیت و هویت بنیادین اجتماعی گردد و تحولات سیاسی و گرایش‌های فکری جدیدی را به بار آورد، معمولاً عامل مؤثر و تعیین کننده‌ای وجود دارد که همانا اختلال در تغذیه‌ی شهروندان و پیامد خوفناکش، گرسنگی است. چگونگی و کیفیت تغذیه عامل مهمی است که پیامدهای واضح، مشخص و آشکار دارد.

پیامدهای تغذیه با دو گروه از پدیده‌ها مشخص می‌شود:

الف: پدیده‌های مشخص و واضح ناشی از تغذیه.

ب: پدیدارهای غیر مستقیم منشأ گرفته از تغذیه.

نارسایی غذایی همواره در طول تاریخ بشر، عامل سرنوشت‌سازی در تعیین مقدرات ملت‌ها و جوامع بوده است. از این رو تاریخ رویدادهای اجتماعی و نبردهایی را که در طی حیات بشری به وقوع پیوسته‌اند، می‌توان بر اساس میزان، نوع و احتیاجات غذایی تعریف کرد. و اغتشاشات، آشوب‌ها، تعارضات، انقلاب‌ها و بحران‌ها را در فراگرد تاریخ در این محدوده مورد توجه قرار داد.

در عصر کنونی، گرسنگی‌های حاد و مرگبار آنچنان که در دوره‌های باستانی مشهود بود، وجود ندارد اما گرسنگی مزمن همچنان بر جوامع بشری حاکم است. گرسنگی مزمن که اینک همچون کابوسی ننگ‌آور، مدیریت‌های سیاسی و اجتماعی جوامع را با معضل رو به رو می‌کند، معلول مناسبات و تعاملات ویژه‌ای است که زندگی و مرگ انسان‌ها را در سایه خود می‌گیرد و با اضمحلال توان و قوه‌ی نیروی انسان کارآمد و آماده به کار، انهدام ساختار انسانی را پدید می‌آورد. گرسنگی مزمن که ناشی از نظام تغذیه‌ای یکنواخت است، با نارسایی در انتقال ویتامین‌ها، پروتئین‌ها و سایر مواد ضروری توان فرد را کاهش می‌دهد و شخص را مستعد ابتلا به بیماری‌های بسیاری می‌نماید. بدین طریق خود چرخه‌ی مخربی را ایجاد می‌کند:

♦♦♦ «گرسنگی مزمن» «فقر» «ناتوانی» «بیماری» «گرسنگی مزمن» ♦♦♦

به هر روی در جهان سوم کم غذایی یا عدم تغذیه‌ی مناسب، معلول عوامل ذیل است:

- ۱- سوء مدیریت
- ۲- فقدان آگاهی جمعی
- ۳- وابستگی اقتصادی و سیاسی
- ۴- تمرکز گرایی (توتالیتیر)
- ۵- اقتصاد تک‌محصولی
- ۶- فرهنگ‌پذیری (شیوع الگوهای مصرف غیربومی)
- ۷- ظاهر سازی و مدرن‌نمایی

اغلب کشورهای جهان سوم پس از استقلال ظاهری و خلع ید استعمارگران کهن در یک کنش مشابه، برای تحقق آرمان‌ها و خواست‌های ملی اهتمام فراوان ورزیدند. بدین سان همگی کشورها خود کفایی، استقلال اقتصادی و ... را در دستور کار خود قرار دادند. بر این مبنا، گرایش همه‌جانبه و فراگیر به بهره‌برداری از محیط آغاز شد و چون تمامی این کشورها نیروی انسانی توسعه یافته و مجرب و کارآموده‌ای در اختیار نداشتند، به شیوه‌های نامناسبی به بهره‌برداری بی‌رویه از زمین پرداختند. بدین ترتیب، پس از یک دوره شکوفایی نسبی به ویژه در تولید محصولات کشاورزی و فرآورده‌های دامی، انحطاط آغاز شد. زیرا فرسایش خاک، از بین بردن مراتع و مدیریت نامناسب آب به خصوص در مناطق خشک و نیمه خشک، اراضی کشاورزی را به نابودی کشاند. همزمانی چنین رفتاری با اشاعه‌ی تمایلات توده‌ای مبتنی بر افزایش جمعیت و گسترش رویکردهای فکری و فرهنگی خاصی که پیشگیری از تعدد موالید را ناشایست می‌دانست، به یکباره این کشورها را با بحران جمعیت مواجه کرد. این بحران با تعمیق و توسعه‌ی باورها و سنت‌های خاص اقلیمی، تعادل و توازن اکوسیستمی را دگرگون ساخت. برای نمونه، می‌توان به کشورهای اسلامی اشاره کرد که کنکاش درمسایل اقتصاد کشاورزی آن‌ها، نشان می‌دهد که در حال حاضر بحران در بخش کشاورزی این کشورها ابعاد گسترده و شگرفی یافته است.

مهمترین معضلات این کشورها را در بعد اقتصاد کشاورزی (خاصه در سرزمینی چون ایران) می‌توان مسایل ذیل دانست:

۱- قطعه شدن (کوچک شدن) اراضی که معلول دلایلی نظیر تقسیم ارث و مانند آن است، علاوه بر آنکه کارآمدی و وسعت عظیمی از اراضی مستعد را از بین می‌برد، بخش وسیعی را به عنوان گذرگاه، مرز و حصار از حیز انتفاع خارج می‌کند و از همین رو، عملاً امکان مکانیزاسیون کشاورزی را منتفی می‌سازد.

۲- آب به عنوان عاملی پایه و استراتژیک در ایجاد و رونق کشاورزی، به سبب سوء مدیریت در اقتصاد آن و نیز کوچک شدن اراضی، ناکارآمدی قطعات و فقدان امکانات مالی، بهره‌وری لازم را - آنچنان که باید - ندارد و حجم معتنا بهی از آن به هدر می‌رود. بررسی‌های میدانی نشان می‌دهد در مناطق خرده مالکی که بیشتر اراضی کوهستانی و کوهپایه‌ای را تشکیل می‌دهد، میزان تلفات آب در مسیرهای مختلف گاه تا ۷۰٪ کل حجم آن می‌رسد.

۳- فرسایش خاک بر اثر شخم‌های نادرست در شیب‌ها، از بین بردن پوشش گیاهی و از همه مهمتر انهدام افق‌های خاک با کشت و زرع متوالی، عناصر اساسی خاک را از بین می‌برد.

۴- فرهنگ نامناسب بهره‌برداری از کودهای شیمیایی، آفت کش‌ها و علف‌کش‌ها، خاک را به مرگی فجیع دچار می‌سازد.

۵- سوء مدیریت در بخش‌های کلان اقتصادی، تعادل عرضه و تقاضا را در بازار محصولات کشاورزی بر هم زده و به گرایش عمده کشاورزان به سوی محصولات تجاری (به سبب برخورداری از ثبات و توازن بیشتر) انجامیده است.

۶- تنش‌های سیاسی موجب شکل‌گیری بحران‌های مالی شده و قدرت خرید عمومی را کاهش داده است.

۷- افزایش تضاد طبقاتی منجر به پیدایش بزرگ مالکان ثروتمند و متنفع می‌شود و در کنار آن‌ها اکثریت زارعان را در تنگنای کوچکی اراضی، روز به روز بیشتر از متن اجتماع به حواشی می‌راند و به تدریج سبب می‌شود کشاورزان مرغوب‌ترین و مناسب‌ترین مزارع را از دست بدهند.

۸- مهاجرت روستاییان و کشاورزان که خود معلول عدم بهره‌وری شایسته، فقدان امکانات، به صرفه نبودن کشاورزی خرده مالکی و علی‌الخصوص وجود بحران خشک‌سالی است، موجب گردیده اکثر جوانان روستایی به شهرها گرایش بیابند. از این رو تدریجاً ترکیب جمعیتی در بخش کشاورزی، به ترکیب منحصر و محدودی مبدل می‌شود که بیشتر آن‌ها را سالمندان تشکیل می‌دهند. فقدان نیروی جوان در روستاها، فاجعه‌آمیزترین معضلی است که امروزه بیشتر از هر بلای طبیعی، اقتصاد ناحیه‌ای را فلج کرده است.

۹- رونق زندگی شهری، توجه ویژه‌ی دولت به شهرها، رونق اقتصاد بازار بر اثر دلالتی و واسطه‌گری، وجود بازار سیاه و تجارت‌های سایه و نیز دست‌آوری پول‌های کثیف حاصل از خرید و فروش‌های نابهنجار، جذابیت ویژه‌ای را پدید آورده است که تمامی ارکان تولید و امکانات سازندگی را بلعیده و به نفع بخش خدمات، صنعت و کشاورزی و اصولاً مجموعه تلاش‌های مولد را نابود ساخته است.

۱۰- تورم، افزایش فقر، نابودی طبقات متوسط در شهرها و روستاها، فقدان توانایی خرید و ناتوانی در بهینه‌سازی ابزارهای تولید از دیگر عواملی است که اقتصاد کشاورزی را نابود ساخته است.

علاوه بر آنچه گذشت باید به یاد داشته باشیم که اکوسیستم، قوانین خاص خود را دارد. در اکوسیستم، موجودات چرخه غذایی ویژه‌ای را شکل می‌دهند. در این چرخه، گیاهان با تثبیت انرژی، تولید کننده‌ی اصلی غذا به‌شمار می‌روند و موجودات دیگر با استفاده از تولیدات مولدین چرخه (گیاهان) و نیز جایگاه خود در چرخه، زنجیره‌ای را با دیگر موجودات می‌سازند. انسان با توجه به اینکه همه‌چیز خوار است، در هنگام تهیدستی به ابتدای زنجیره "گیاه‌خواری" نزدیک می‌شود و در هنگام توانمندی به انتهای زنجیره "گوشت‌خواری" می‌رسد. از این رو بر اساس میزان تغذیه‌ی انسان می‌توان میزان توانمندی او را در جنبه‌های گوناگون اقتصادی - اجتماعی دریافت. بدین لحاظ می‌توان کنش‌های انسانی را بر اساس میزان انرژی و غذای تثبیت شده در زنجیره تعریف کرد.

لذا در عصر دانایی، عصر تسلط انسان بر محیط پیرامون خود و عصر گذار او از "انسان اقتصادی" به "انسان فرهنگی"، مجموعه‌ی نارسایی‌ها و معضلات اقتصادی، بشر امروز را در بستری قرار می‌دهد که ضرورت‌های فیزیولوژیک (حیاتی) تمامی اراده معطوف به عمل او را تحلیل می‌برد. در چنین اوضاعی انسان تنها و تنها به آن می‌اندیشد که چگونه حیات خویش را پایدار سازد و خلاف هوش و ادراکش - که وجه تمایز او از دیگر موجودات زنده است - با تمامی قوای خود به حفظ و تداوم زندگی خویش بپردازد. طبیعی است که پایداری چنین وضعیتی، جنبه‌های فرهنگی و فکری بشر را به زوال می‌کشاند و انسان را در سیری قهقرایی، به موجودی غیر انسانی تبدیل می‌کند. فرآیند بازگشت قهقرایی آنگاه نمود بیشتری می‌یابد که همراه با بی‌سوادی و فقدان شناخت باشد. در چنین رویکرد واپس‌گرایانه‌ای، پیامدهایی پدیدار می‌گردد که قابل تعمق است. موجودات غالباً به هنگام فراهم نبودن امکانات زیستی، زمان باروری خویش را نزدیک می‌کنند، گیاهان با اولین نشانه‌های کمبود آب به سرعت به گل می‌نشینند، گویا ساز و کاری درونی تداوم حیاتشان را فرا پیش می‌نهد. همراه با آن، رقابت تنگاتنگی با سایر موجودات و حتی گونه‌های مشابه آغاز می‌گردد. رقابت بر سر دسترسی به امکانات در گونه‌های همسان و مشابه، عمق و ژرفای بیشتری می‌گیرد، چرا که ساختارهای مشابه، بر پیچیدگی رقابت می‌افزاید.

لذا هنگامی که جوامع انسانی با کاستی در امکانات زیستی مواجهند، حس صیانت نفس و پایداری برای بقا در آن‌ها جلوه‌های مشخصی می‌یابد:

۱- رقابت تنگاتنگ برای از میان بردن رقبا به ویژه همگنان پیرامونی

۲- افزایش سرعت تولد و تناسل برای دسترسی به توانی مضاعف در کنترل اوضاع

از این رو در جوامعی که میزان آگاهی و شناخت محدود است، ناهنجاری‌های چشمگیری از غارت و چپاول تا آدم‌خواری و از زنده‌به‌گور کردن دختران و کودکان تا رها کردن سالمندان و بیماران، ظاهر می‌شود. تاریخ جوامع بشری نمونه‌های بسیاری از این فجایع غیر انسانی را به خاطر دارد. اما بی‌آنکه ماهیت مسئله نادیده گرفته شود، می‌توان از روی شناخت و آگاهی نموده‌های مختلفی از این دست رفتارها را در جهان مورد مطالعه قرار داد.

آنچه مشخص است این است که در فراگرد تاریخ، درهنگام کاستی و کمبود رویکردهای مختلفی در جوامع گوناگون مشاهده می‌شود:

۱- هجوم به طبیعت پیرامون و بهره‌برداری بی‌رویه از طبیعت و اکوسیستم

۲- هجوم به موجودات دیگر

۳- هجوم به جوامع دیگر

۴- هجوم به قبایل سرزمینی

۵- هجوم به محلات دیگر

۶- هجوم به افراد خاندان

۷- هجوم به فرزندان

نسبت افزایش آگاهی و شناخت تنها تابوها و مرزهای حرام را دورتر برده است. به تعبیر دیگر به میزانی که شناخت و آگاهی حاصل گردیده، مرزهای هجوم از منطقه قانونی فراتر رفته است. بدین لحاظ محرومیت نسبی لاجرم، ساز و کاری را شکل داده است که همراه با توانایی (توانایی فکری و ابزاری) آغازگر هجوم بوده است. تاریخ، مراحل مختلفی را سپری کرده است:

۱- مرحله شکار و هجوم به موجودات دیگر

۲- مرحله هجوم به گیاهان (کشاورزی)

۳- مرحله هجوم به قبایل دیگر

۴- مرحله هجوم به کشورهای دیگر

۵- مرحله هجوم به مناطق دیگر

۶- مرحله هجوم به زمین

لذا به نسبت توسعه دانش همچنان که دوایر گسترده‌تری مورد هجوم قرار گرفته است، گستره‌ها و محدوده‌های فراتر نیز در معرض حملات قرار گرفته‌اند. شکی نیست که انسان باید ملزومات زیستی و حیاتی خود را از محیط زیست پیرامون استحصال کند اما با این همه، آنچه اکنون قابل تعمق و کنکاش بنیادین است، درک چیستی و چرایی عاملی است که حجم وسیع غارت‌ها و حمله‌ها به اقشار، گروه‌ها و ملل گوناگون را توجیه می‌کند، حال آنکه محیط پیرامون انسان با مدیریت صحیح و شایسته قادر به پاسخگویی به نیازهای انسانی است.

امروزه انسان به این درک عمیق رسیده است که زیستن در محیط تنها با تعامل و ارتباطی دو سویه امکان‌پذیر است و توسعه‌ی پایدار زمانی محقق می‌گردد که مجموعه مسایل اجتماعی، فرهنگی، اقتصادی، سیاسی و زیست محیطی، در توازن و تعادلی شایسته قرار گیرد، اما سوال این است که مرزهای تعادل تا کجا باید مورد نظر قرار گیرد.

اینک دهکده جهانی به رغم تمامی ناخواستها و موانع در آستانه شکل‌گیری و مرزهای سیاسی و قومی در حال نابودی و اضمحلال است. عاطفه و خرد جمعی در شکلی فراگیر پدیدار شده است و انسان امروز بیشتر از هر زمانی شناخت و آگاهی کسب کرده است و اکنون می‌داند که زیستگاه‌های بشری نباید مورد بهره‌برداری بی‌حساب قرار گیرد. با این همه، هجوم به طبیعت همچنان ادامه دارد. جوامع توسعه یافته به شیوه‌های نوین کشورهای فقیر را چپاول می‌کنند و اقشار فرا دست در کشورهای فقیر برای بقا، اکثریت مردم خود را تحت فشار و سختی قرار می‌دهند و اکثریت فقیر برای جبران امکانات از دست رفته به زمین، موجودات زنده و هر آنچه بی‌دفاع است حمله‌ور می‌گردند. و این درحالی است که قابلیت‌های زیستگاه‌ها محدود است و بهره‌برداری از آن‌ها

نیاز به برنامه‌ریزی‌های دقیق، آمایش سرزمینی و مدیریت محیطی دارد. از این روست که فقر محیط، فقر اکثریت را تشدید می‌کند و تشدید فقر اکثریت، فقر جمعی کشورها را ژرفا می‌دهد. بر این رویه، جهان تدریجاً به سمت وضعیتی سوق پیدا می‌کند که در آن، کشورهای فقیر و جهان سوم نقش اندکی در تعاملات و مناسبات اقتصادی - سیاسی جهان ایفا کنند و روز به روز از گردونه‌ی روابط جهانی بیشتر به دور افکنده شوند. در مقابل، کشورهای توسعه یافته کاستی از قدرت را ایجاد می‌کنند تا زمین و منابع آن را به کنترل هر چه بیشتر خویش در آورند.

در این میان سوال مهمی که قابل طرح است این است که کشورهای فقیر - نظیر ایران - چگونه می‌توانند این چرخه‌ی اضمحلال آفرین و انحطاط‌آور را بشکنند و با محدودیتی که هر روز دامنگیرتر می‌شود برای انسان‌های درون مرزهای خود، حداقل‌های زندگی را که تغذیه‌ی مناسب جزء جدایی‌ناپذیر آن است، فراهم سازند؟ با وجود آنکه کشورهای خاورمیانه هم اکنون با اتکا به نفت اکثراً حیات آسوده و بعضاً مجللی دارند، اگر روزی نفت تمام شود (که طبق گزارش‌های کلوب ریاست جمهوری هفده و نیم سال آینده منابع نفتی ایران، به عنوان کشوری در خاورمیانه، به پایان خواهد رسید). آن روز تکلیف این کشورها و کشوری چون ایران چیست؟ امروز به قیمت دادن خون‌زمین (نفت) ما یکی از بزرگترین واردکننده‌های غله در سطح جهان هستیم، فردا چه خواهد شد؟ آیا باید در الگوهای مصرف تجدید نظر کنیم، یا آنکه تمهیدات دیگری بیندیشیم؟ به هر روی آنچه واضح و مبرهن است در سالیان اخیر بر اثر ناکارایی نظام اداری، ناتوانی برنامه‌ریزی اقتصاد کشاورزی، عدم رشد آگاهی و دانش‌فنی در بخش کشاورزی و مجموعه نابسامانی‌های ناشی از سوء مدیریت در حفظ و ارائه‌ی الگوی جمعی در استفاده از منابع طبیعی و مراتع و اراضی مستعد کشاورزی، رواج انحطاط‌آور خرده مالکی ناکارآمد، مهاجرت و پیری کشاورزان و از همه بدتر تورم و فقر فزاینده، گرسنگی مزمن شیوع یافته است و ارتباط مستقیم میزان افت درآمد سرانه با واردات گندم، نشان از ناهنجاری عمیق و فاجعه‌آمیزی می‌دهد که به انحطاط و اضمحلال نیروی کار کشور توجه دارد. با این همه، همچنان عدم اطلاع‌رسانی شایسته و پنهان کاری اجزای نظام اداری که به‌منظور پوشیده داشتن ضعف‌ها و بزرگ‌نمایی توانایی‌های خویش به واژگون نمایی حقایق تمایل دارند، امکانات و سرمایه‌های ملی را که می‌باید در راه تولید بیشتر به کار گرفته شود، قربانی می‌کند.

در چنین وضعیتی، در این نوشتاری سعی شده است تا نشان دهد وضعیت موجود تغذیه چه کار کتری دارد و نارسایی ناشی از گرسنگی مزمن چگونه بحران‌های بنیادین را تقویت و تشدید می‌کند. همچنین با نشان دادن اهمیت حیاتی گندم و نان به عنوان استراتژیک‌ترین رکن تغذیه ملی، به وانمایی روندهای تاریخی و اجتماعی خواهد پرداخت که در شکل‌گیری تحولات سیاسی حول مقوله نان، تأثیر داشته‌اند، و همین‌طور به تبیین این مناسبات سیاسی همت خواهد گمارد. واضح است که کوشش فوق، جستاری است که در آن با درک ضرورت توجه به زیر ساخت‌های تولید گندم، ساختارهای موجود و راهبردهای کلان‌نگر، به تشریح معضلات بنیادینی که در این خصوص وجود دارد، می‌پردازد. اکنون که غذای عمده ایرانیان را نان تشکیل می‌دهد و در تاملی دنیا غنی‌سازی نان به لحاظ تغذیه‌ای اهمیت ویژه‌ای یافته است، نارسایی‌های کمی و کیفی این کالای اساسی اثر گذارترین مؤلفه‌ی پنهان در تعاملات اجتماعی و سیاسی بوده و شایسته‌ی توجهی ژرف است.

نارسایی غذایی همواره در طول تاریخ بشر، عامل سرنوشت‌سازی در تعیین سرنوشت ملت‌ها و حکومت‌ها بوده است. از این رو تاریخ رویدادهای اجتماعی و نبردهایی را که در طی حیات بشری به وقوع پیوسته‌اند، می‌توان بر اساس میزان، نوع و نیازهای غذایی تعریف کرد و اغتشاش‌ها، آشوب‌ها، تعارض‌ها، انقلاب‌ها و بحران‌ها را از منظر تاریخ در این محدوده مورد توجه قرار داد.

در عصر کنونی، گرسنگی‌های حاد و مرگبار نظیر دوره‌های باستانی وجود ندارد، اما گرسنگی مزمن همچنان بر جوامع بشری حاکم است. گرسنگی مزمن که اینک مثل کابوسی ننگ‌آور، مدیریت‌های سیاسی و اجتماعی جوامع را با معضل رو به رو می‌کند، معلول مناسبات و تعاملات ویژه‌ای است که زندگی و مرگ انسان‌ها را در سایه خود می‌گیرد و با اضمحلال توان نیروی انسان کارآمد، انهدام ساختار انسانی را پدید می‌آورد.

اغلب گرسنگی مزمن که ناشی از نظام تغذیه‌ای یکنواخت است، با نارسایی در انتقال ویتامین‌ها، پروتئین‌ها و سایر مواد ضروری، توان فرد را کاهش می‌دهد و شخص را مستعد ابتلا به انواع بیماری‌ها می‌کند و از این طریق ساختار انسانی مخربی را پدید می‌آورد.

امروزه با توجه به توانایی‌های ملی، امکان بروز گرسنگی تقلیل یافته، اما به نسبت پدیده‌ی جدیدی تحت عنوان محرومیت نسبی غذایی شکل گرفته است. محرومیت نسبی غذایی نوعی احساس

نارضایتی است که از شکاف تصویری غیر قابل تحمل بین غذای یک نواختی که فرد مصرف می کند و آنچه گروه های فرادست دارند، پدیدار می شود. مهاجرت، همجواری در کنار طبقات فرادست، فهم انواع غذاهای مغذی و فراوان برای گروه های برگزیده ... ادراک و فهم محرومیت را تولید می کند و آنگاه که ناکامی پدیدار شود، ستیز و خشونت اجتناب ناپذیر خواهد بود.

تعاملات پر خاشگرانه معمولاً زمانی رخ می دهد که شخصی یا جامعه ناکام با یک نشانه بیرونی تحریک شود. "توهین، افترا، خشونت زبانی و فیزیکی، ..." آن هنگام است که فرد یا جامعه محروم برانگیخته می شود. شی یا شخص درخور حمله ای را که می توان بین آن و منبع ناکامی پیوند برقرار کرد، مشاهده می کند. به دیگر سخن، شخص یا جامعه برانگیخته به هر هدفی حمله نمی کند، بلکه تنها به هدف هایی حمله می کند که مسئول ناکامی وی هستند.

تاریخ اجتماعی ایران، آشوب ها و خشونت های بسیاری را به یاد دارد که بر اثر ناکامی در دستیابی به "نان" ایجاد شده است. اهمیت نان از آن جهت است که در زنجیره غذایی، آخرین حلقه ممکن در تغذیه است و هنگامی که دیرباب و نایاب شود، ضعف و میرایی اجتناب ناپذیر است. انسان در چنین حالی که بی گمان با فقر افراطی ملازم است، در جستجوی امکانات بقا بسیاری از هنجارها و ارزش های اجتماعی و انسانی را می شکند و برای زنده ماندن از غارت، چپاول، آدمکشی و ... رویگردان نیست.

"برای طبقه کارگر نان غذای اصلی به شمار می رود. به تعبیری رابطه ای معنادار و مهم میان درآمد، سطح زندگی و مصرف نان وجود دارد همین ارتباط همبسته است که در شرایطی که جوامع با فقر مواجه می شوند، رکن تغذیه غلات به ویژه نان می شود و نارسایی و کاستی در دسترسی [به آن] موجب بحران و چالش می شود."^۱

"با ازدیاد باروری، تعداد محرومین و فقرا بیشتر شده و این سیکل مجدداً تقویت و تکرار می شود. فقر و بیکاری و دیگر نتایج شوم آن، نارضایتی عمومی مردم از دولت ها را در پی دارد و زمینه شورش، انقلاب و کودتاها را فراهم می سازد."^۲

۱. سفرنامه پولاک: ص ۸۵-۸۴

۲. روزنامه اطلاعات ۱۳۷۵/۴/۱۸

قحطی سال ۱۳۲۰ تا ۱۳۲۲ در ایران

قحطی سال ۱۳۲۰ تا ۱۳۲۲ دوره‌ای از گرسنگی‌های شدید در ایران است که در دوران حکومت دودمان پهلوی و در برهه‌ای رخ داد که ایران با وجود اعلام بی‌طرفی در جنگ جهانی دوم، توسط بریتانیا و شوروی اشغال شده بود.^۱ نایاب شدن نان باعث بروز شورش نان در تهران در ۱۷ آذر ۱۳۲۱ شد.^۲

در طول اشغال ایران، بریتانیا و شوروی تلاش کردند تا نفوذشان را در مناطق مربوط به خود تقویت کنند. متفقین شبکه ریلی ایران را تحت کنترل درآورده و با نیمی از کامیون‌های دولتی و خصوصی ایران قرارداد بستند، در نتیجه ۷۵ درصد از ظرفیت توزیع مواد غذایی کشور را در اواسط برداشت سال ۱۳۱۹ مصادره کردند. ظرفیت حمل و نقل باقی مانده به دلیل محدودیت واردات قطعات یدکی به سرعت غیرقابل استفاده شد.^۳ این امر تجارت داخلی و خدمات اجتماعی را مختل کرد و هزینه‌های زندگی را بیش از ۷۰۰ درصد افزایش داد.^۴ پس از برداشت بد محصول در سال ۱۳۲۰، قحطی، جنوب تحت اشغال بریتانیا را فراگرفت.^۵ دولت انگلیس قول داد مقدار مورد نیاز غله را تأمین کند، اما نتوانست این کار را انجام دهد و وقتی دولت ایران برای کمک به ایالات متحده مراجعه کرد، وعده کمک حتی پس از چندماه مذاکرات هرگز محقق نشد.^۶ لوئیس دریفوس دیپلمات آمریکایی ابتدا به دولت ایالات متحده گزارش داد که وضعیت غذا وخیم است، اما او به زودی نسبت به کمبود گندم ابراز تردید کرد و توصیه کرد که آمریکا باید از ایستادگی انگلیس حمایت کند و از ایران بخواهد قبل از تکیه بر واردات متفقین به مردم خود کمک کند.

دولت بریتانیا دلیل این وضعیت را احتکار، توزیع ناکارآمد و سیستم حمل و نقل نامناسب می‌دانست، اما واشینگتن گمان می‌برد که بریتانیا عمداً در عرضه مواد غذایی برای پیشبرد اهداف سیاسی خود تعلل کرده است.^۷ در همین حال، شوروی انتقال مواد غذایی از شمال را ممنوع کرد، ادعا کرد که به منابع مردم و سربازانی که با آلمانی‌ها می‌جنگند نیاز دارند و سوءمدیریت بریتانیا

1. McFarland, "Meteorological Hazards and Disasters", Iran.

2. McFarland, "The Tehran Bread Riot", International Journal of Middle East Studies.

3. Ashley Jackson: Persian Gulf Command: A History of the Second World War in Iran and Iraq; Yale University Press, 2018. (p. 245)

4. Patrick Clawson & Michael Rubin: Eternal Iran: Continuity and Chaos; Palgrave Macmillan, 2005. (p. 58)

5. Parvin Paidar: Women and the Political Process in Twentieth-Century Iran; Cambridge University Press, 1995. (p. 119)

6. Hooshang Guilak: Fire Beneath the Ashes: The United States and Iran: a Historic Perspective 1829-1947 (p. 225)

7. C. O'Sullivan: FDR and the End of Empire: The Origins of American Power in the Middle East; Palgrave Macmillan, 2012.

را عامل قحطی می‌دانست زیرا شرایط مشابهی در مناطق تحت کنترل شوروی وجود نداشت. مردم ایران متفقین را به غارت کشور و سوق دادن ایران به سمت تورم و گرسنگی متهم کردند.^۱ در دسامبر ۱۳۲۰ تظاهرات علیه کمبود مواد غذایی در تهران به امري روزمره تبدیل شد و در نهایت به شورش منجر شد.^۲

حدود دو هفته بعد، نخست‌وزیر احمد قوام به پلیس دستور داد تا اعتراضات را به شکل مرگبار سرکوب کند که منجر به کشته و زخمی شدن تعدادی از طرفین شد.^۳ در ماه‌های پایانی سال ۱۳۲۰ و سال ۱۳۲۱، خیابان‌های کرمانشاه مملو از مردم نیمه‌برهنه و گرسنه بود، هر روز ۱۵ مورد مرگ ناشی از گرسنگی و فقر رخ می‌داد. در فوریه ۱۳۲۱، تیفوس در شهر شیوع یافت و بیمارستان به دلیل عفونت گسترده در بین پزشکان و کارکنان تعطیل شد. گزارش اطلاعاتی بریتانیا در مورد وضعیت کرمانشاه در هفته ۱۳ تا ۲۰ مارس ۱۳۲۱ به شرح زیر است: "خیابان‌های شهر مملو از گداهای گرسنه و نیمه برهنه بوده‌است که حدود ۱۵ نفر از آنها هر روز بر اثر گرسنگی و تیفوس جان خود را از دست می‌دهند. موارد در میان مردم زیاد بوده‌است". تنها در سال ۱۳۲۱، شوروی ۲۵۰۰۰ تن غله را برای بهبود وضعیت آزاد کرد.^۴

کمک روسی خیلی کم و خیلی دیر بود. سپهبد پاتریک جی هرلی، دوست و مشاور رئیس‌جمهور فرانکلین روزولت، که از گزارش قحطی در ایران نگران بود، در پاییز ۱۳۲۲ به ایران اعزام شد. پس از بازگشت، او در ۱۵ اکتبر ۱۳۲۱ با دستیار وزیر امور خارجه، آدولف ا. دیدار کرد. گفتگوی آن‌ها در یادداشتی توسط برل ضبط شده‌است. ژنرال هرلی گرسنگی گسترده‌ای را در ایران مشاهده کرده بود. ژنرال هرلی گفت: «این یک هزل گویی نبود. او جنازه‌ها را در خیابان‌ها دیده بود و صدای گریه زنان و بچه‌ها را شنیده بود. برل در توضیح گفتگوی خود با ژنرال پاتریک هرلی نوشت: «متأسفانه گزارش‌های خود ما بیانیه پت را در مورد نتایج سیاست بریتانیا و روسیه در ایران تأیید می‌کند. در جنگ گذشته، ۲۵ درصد از کل جمعیت آن کشور ناراضی بر اثر فعالیت آلمان‌ها از گرسنگی مردند. این بار، به نظر می‌رسد که اشغال متفقین ممکن است نتایج مشابهی داشته باشد.»^۵

1. Ashley Jackson: *Persian Gulf Command: A History of the Second World War in Iran and Iraq*; Yale University Press, 2018. (pp. 247)
2. McFarland, Stephen L. (February 1985). "Anatomy of an Iranian Political Crowd: The Tehran Bread Riot of December 1942". *International Journal of Middle East Studies*. 17: 51–65. doi:10.1017/S0020743800028762. JSTOR 163309.
3. Tomas B. Phillips: *Queer Sinister Things - the Hidden History of Iran* (p. 76)
4. John Foran: *Fragile Resistance: Social Transformation In Iran From 1500 To The Revolution*; Westview Press, 1993.
5. Majd, Mohammad Gholi (2016). *Iran under Allied Occupation in World War II: The Bridge to Victory & A Land of Famine*. University Press of America. pp. 608–610.

تأثیر مخرب جنگ جهانی دوم بر ایران توسط موزه یادبود هولوکاست ایالات متحده تصدیق شده است. در مدخل دایرةالمعارف هولوکاست درباره "ایران در جنگ جهانی دوم" چنین آمده است:^۱

تأثیر جنگ جهانی دوم بر ایران ویرانگر بود. بی طرفی ایران نادیده گرفته شد و این کشور استقلال عملی خود را به نیروهای اشغالگر از دست داد. مقامات بریتانیا و شوروی بر استفاده از راه های اصلی و راه آهن ترانزیت ایران برای اهداف خود پافشاری داشتند و نیروی انسانی و تجهیزات ایرانی را برای تلاش های جنگی توقیف کردند. با وجود منابع کم برای کشاورزی، همراه با برداشت بد محصول در سال ۱۳۲۰ و هجوم عظیم پناهندگان اروپایی، قحطی گسترش یافت و بسیاری از مردم جان باختند.

شمار کشته شدگان

تعداد کمی از منابع دانشگاهی درباره قحطی در ایران در طول جنگ جهانی دوم صحبت می کنند. به عنوان مثال، یک مطالعه جمعیت شناختی در سال ۱۹۶۸ توسط جولیان بهاریر در مجله مطالعات جمعیتی اشاره به تحمیل سختی های اضافی جنگ بر ایرانیان دارد و مشاهده می کند که "۱۳۲۴ اولین سال پس از جنگ جهانی دوم است که ایران پس از اشغال متفقین دوباره پاهای خود را پیدا کرد. اما به قحطی یا تعداد زیادی از مرگ ها اشاره نمی کند. برعکس، بهاریر به ارقامی از سازمان ثبت احوال ایران (CRO) استناد می کند که نرخ رشد سالانه جمعیت را در طی سال های ۱۳۲۰-۱۳۲۴، ۲ درصد فرض می کند، که بالاتر از میانگین نرخ رشد ۱/۵ درصدی برآورد شده توسط مهدی امانی جمعیت شناس برای کل دوره ۱۹۲۶ است. ۱۳۲۴. Cormac Ó Gráda^۲ ایران را در تحلیلی در سال ۲۰۱۹ از قحطی های دوران جنگ جهانی دوم گنجانده و به طور خلاصه اظهار داشت که "تعداد کشته ها، اگرچه ناشناخته است، احتمالاً اندک بود" و بهاریر را به عنوان مرجع ذکر کرد.^۳

محمدقلی مجد تنها نویسنده ای است که درباره قحطی کتاب نوشته است. مجد در مجله تاریخ دوره اسلامی ایرانیان با استناد به آمار جمعیت وزارت امور خارجه ایالات متحده در سال

1. "Iran During World War II". Holocaust Encyclopedia. Retrieved March 5, 2022.

2. Bharier, Julian (1968). "A Note on the Population of Iran, 1900-1966". Population Studies. 22: 273–279. doi:10.1080/00324728.1968.10405540. PMID 22091615.

3. Gráda, Cormac (2 September 2019). "The famines of WWII". Centre for Economic Policy Research. Retrieved 1 February 2021.

۱۳۱۹ (۱۵ میلیون) به این نتیجه رسید که سه تا چهار میلیون ایرانی-یک چهارم جمعیت-در طول اشغال متفقین در جنگ جهانی دوم بر اثر گرسنگی و بیماری جان خود را از دست دادند. و ۱۳۲۳ (۱۰-۱۲ میلیون).^۱

آثار اخلاقی و روانی ناشی از کمبود و نارسایی

یکی از مهمترین عواقب این گرسنگی اکنون در میان ساکنان کشورهای آمریکای مرکزی همان حالت معروف سستی و بی‌قیدی و بی‌اعتنایی دیرینه آن‌هاست به ارتقاء و مقام.^۲

شک نیست در میان عللی که موجب این حالت سستی و افسردگی روانی هستند... حالتی که در نظر عده‌ای یک نوع غم و اندوه نژادی است، گرسنگی مزمن که از دوران پیش از کشف کریستف کلمب گریبانگیر این گروه انسانی بوده است جای مشخصی دارد. این گرسنگی همراه با کمبودها و نقصان‌های غذایی، قبل از هر چیز اشتها را کور می‌کند و از آن پس سکنه بومی که دیگر چندان احتیاجی به خوردن احساس نمی‌کنند، در حقیقت بزرگترین انگیزه مبارزه‌های زندگی را از دست می‌دهند. پس این کاهلی و سستی و بی‌حسی از آن نیست که انسان در مناطق گرمسیر وسایل زندگی را به سهولت به دست می‌آورد، بلکه برعکس از آن جهت است که گرسنگی یک نوع بی‌نیازی در بدن به وجود می‌آورد و در حقیقت دستگاه‌های بدن بر اثر گرسنگی دچار بی‌حسی می‌شوند. عکس‌العمل‌های عصبی کند، اراده ضعیف و هر گونه ابتکار در وجود انسان می‌میرد.

گرسنگی شخصیت فردی را متلاشی و خرد می‌کند و روابط عادی افراد را با محیط به خصوص در آنجا که این روابط خارج از حدود مسایل مربوط به سد جوع است، دچار وقفه می‌سازد تا آنجا که سرانجام هر نوع وسواس وجدانی از بین می‌رود و عوالم معنوی و روحی ضایع و باطل می‌شود و انسان بیش از هر موقع دیگر مانند حیوانات می‌شود و به مثابه آنان تنها به خاطر دزدی و غارت زندگی می‌کند... از نظر روان‌شناسی تحریک اشتهاهای جنسی که بر اثر گرسنگی‌های مزمن به وجود می‌آید، در حقیقت یک عمل مکانیکی برای جبران در زمینه احساسات است.^۳

1. Majd, Mohammad Gholi (2021). "The Three Famines and the Makings of a Malthusian Catastrophe in Iran, 1869-1944" (PDF). *Journal of Iranian Islamic Period History*. 12: 99-101. doi:10.22034/JIIPH.2021.44132.2161. Archived from the original (PDF) on 2021-10-26.

۲. ژوزه دو کاسترو: ۱۹۸۲ ژئوپلیتیک گرسنگی: ص ۱۷۷-۱۷۸

۳. همان ص ۱۱۶

و این نکته یادآور ضرب‌المثل عامیانه در شهر میامی است که می‌گوید: گشنه‌ی مست. گرسنگی حاد یک احساس مداوم نیست، بلکه پدیده‌ای است متناوب، گاه شدید و گاه خفیف. در آغاز گرسنگی یک نوع حالت عصبی غیرعادی، یک نوع تحریک و هیجان و زود خشمی و جوش و خروش شدید و حالت تهوع شروع می‌شود و هرگونه تمرکز فکری دشوار می‌سازد.^۱ اعراب عقرب و سوسک و راسو را غذای عالی می‌شمردند و برنج را غذای زهرآگین می‌پنداشتند و نان نازک را برای نوشتن به کار می‌بردند.^۲ همچنانکه آنان معتقد بودند که:

کار ما غارتگری و هجوم به همسایه و دشمن است و گاه هم اگر جز برادر خویش کسی را نیابیم او را غارت می‌کنیم^۳ و این در شرایطی است که جامعه عرب آن روز در ورطه گرسنگی، فقر و پریشانی روزگار می‌گذرانید و برای فرار از گرسنگی و بدبختی، فرزندان خود را می‌کشت. به همین دلیل است که خداوند در قرآن مجید می‌فرماید: "از بیم درویشی (فقر) فرزندان خود را مکشید، ما به شما و ایشان روزی می‌دهیم."^۴ {فرضیه‌های بسیاری وجود دارد که - خشک‌سالی و کمبود آب از سرچشمه‌های دجله و فرات که عاملی است برای گرسنگی و محرومیت نسبی از غذا به نسبت طبقات فرادست - در پیدایش خشونت‌های افراطی در سوریه، عراق، لبنان، اراضی اشغالی؛ ... نقش مهم و نظرگیری دارد.^۵}

به هر روی - امروز هر شهروند روستایی تبار (خواه لر و لک - خواه آذری و خراسانی - خواه قشقایی و بلوچ و کرد) ادعا می‌کند که نوع غذا و سبک زندگی‌اش تغییر کرده است. روغن حیوانی جای خود را به روغن نباتی و گوشت بره محو شده و به جای آن مرغ منجمد آمده است، از همین رو است که ما این چنین ضعیف و رنگ پریده هستیم.^۶

می‌توان - نوع غذای مصرفی و یکنواختی آن را که عاملی برای ایجاد گرسنگی مزمن است با - شورش‌ها، جنگ‌ها، هیجانات، تعصبات و شورش‌های مرگبار تاریخ مقایسه کرد. اما در این حوزه آنچه که مهم است، وقوع این شورش‌ها و جنگ‌ها در تاریخ سرزمین ایران است.

۱. همان ص ۱۱۷

۲. فیلیپ حتی در کتاب تاریخ عرب: چاپ سری، تهران ۱۳۴۴ ه‍.ش، ص ۴۲۴

۳. همان ص ۳۵ قطامی‌گوید: ...

۴. انعام، ۱۵۱

۵. ۲۰۱۰ تا ۲۰۱۵

۶. مصاحبه با شهروندان روستایی تبار در ۱۲ استان ۱۳۸۱. مصاحبه با پارکبان‌های لک در محدوده‌ی عباس آباد ۱۳۹۳ - زمستان

چرا اهمیت دارد که دوباره نگاهی به قحطی‌ها و گرسنگی مزمن و اثرات آن بر جامعه‌ی ایران داشته باشیم؟ فارغ از آن که میزان سرانه‌ی مصرف شیر، گوشت، قند، حبوبات، نان، ... در طی ۱۳۹۰ تا ۱۴۰۱ به کمتر از ۱/۳ در کشور ایران رسیده است.^۱ و جدای از آن که "سبد غذایی خانوار" نمادی از توجه دولت به مشکل گرسنگی مزمن و حاد در کشور ایران بود.^۲

اهمیت پرداختن به "موضوع گرسنگی مزمن و قحطی" از آن روی حائز اهمیت بسیار است که "تحولات بسیاری در سطح جهانی رخ داده است." از آن جمله است:

۱- تغییر سبک زندگی در کلان شهرهای ایران - به ویژه تهران - تغییر ساعت کار از صبح تا بعد از ظهر و تعطیلی روز پنج شنبه، هر چند برای پیشگیری از ترافیک، افزایش مدت زمان اوقات فراغت، بازدهی کارمندان و کارگران، ... انجام گرفت، اما فاجعه‌ی بد غذایی و رویکرد به فست فودها (غذاهای سریع) غذاهای بازاری بی کیفیت و به همراه آن فروپاشی کانون خانوار در طی روز را به همراه داشت. این در حالی بود که به سبب گرسنگی مزمن و فقر مواد غذایی: بهره‌وری در طی همین مدت، کاهش. افسرده‌گی روانی، بیشتر. فروریزی انطباط خانواده‌گی در تنظیم زمان غذا خوردن، قطعی. چالش‌های اجتماعی نظیر طلاق، اعتیاد، ناهنجاری جنسی، افزون، و بی‌اشتهایی و کم‌خوردن غذا در بین کارمندان و کارگران به شدت افزایش یافت.^۳

۲- افزایش میزان مصرف در اقتصادهای نوظهور گروه ۲۰ به ویژه "هند/ چین / برزیل/ ... " با افزایش رشد جمعیت کارگر و رونق بازار صنایع - مونتاژ - ... تعداد زیادی از جمعیت این کشورها مناطق روستایی (مناطق تولید غذا) را رها کرده و به شهرهای صنعتی روی آوردند. این در شرایطی است که میزان رشد اقتصادی - و ارزش افزوده‌ی ناشی از کار - میانگین در آمد سرانه - و حجم صادرات صنعتی - ... در این جوامع به طور میانگین تا سال ۲۰۱۳ بیش از ۸٪ بوده است. در حالی که رشد اقتصادی منفی ۲٪ و بیشتر کشورهای منطقه‌ی خاورمیانه مرکزی "عراق/ سوریه/ مصر / لیبی / جمهوری اسلامی ایران/ افغانستان/ و ... " در همین دوره‌ی زمانی (۱۳۹۰ تا ۲۰۱۳) عاملی شده است، بزرگترین مصرف‌کننده‌گان سابق گندم - ایران و مصر - با رشد منفی

۱. آمار بانک مرکزی جمهوری اسلامی ایران - دویچه وله آلمان - سازمان خوار و بار جهانی فائو ۲۰۱۴

۲. کوشش دولت آقای دکتر حسن روحانی در تغذیه‌ی شهروندان ایرانی - ابتدای دوران ریاست جمهوری.

۳. کلان شهر تهران، منطقه تخت طاووس - (پورا احمد، محمدرضا - پزشکی مصطفی: ۱۳۹۲: طرح مطالعاتی امنیت غذایی)

اقتصادی توانایی خرید مواد غذایی در سطح جهانی را به نسبت اقتصادهای نوظهور نداشته باشند. به تعبیر دیگر با توجه به شرایط جمعیتی اقتصادهای نوظهور که تقریباً حدود نیمی از جمعیت جهان را تشکیل می‌دهند و با درآمد سرانه‌ی بالا، توانایی خرید محصولات و مواد غذایی تولید شده در کشورهای صنعتی را دارند - اقبالی برای فروش مواد غذایی و فرآورده‌های گوشتی جهانی - به کشورهای فقیر باقی نمی‌ماند. {عربستان/ امارات متحده عربی/ قطر/ بحرین/ عمان و ... به سبب سرمایه‌گذاری زیاد در تولید مواد غذایی و اجاره‌ی بخش‌هایی از آفریقای مرکزی و استوایی از جمله‌ی صادر کننده‌گان مواد غذایی به ویژه گندم جهان، تبدیل شده‌اند.^۱}

۳- خشک‌سالی و کمی کاشت کشورهای صنعتی و توسعه یافته - خشک‌سالی اواخر قرن بیستم و اوائل قرن بیست و یکم در آمریکای شمالی "کانادا و ایالات متحده به عنوان برترین و مهمترین تولید کننده‌گان غذا در جهان - خشک‌سالی در استرالیا و آرژانتین - از سویی، و عدم تمایل کشورهای صنعتی به فرسایش و انهدام خاک‌های زراعی خود از سوی دیگر به همراه گسترش مصرف سوخت‌های غیر فسیلی فرآوری شده از غلات گندم، ذرت، ... "عاملی شده است که "غذا در سطح جهانی با کمبود شدید" مواجه شود.^۲

۴- جنگ، بحران و شورش‌های انفجاری در قاره‌ی آفریقا، جنوب غربی آسیا، اکراین، ... پس از فروپاشی بلوک شرق سوسیالیستی در دهه ۹۰ میلادی - بحران هویت، دموکراسی خواهی، فقر زیرساختی، دیکتاتوری، عقب مانده گی، ... و شیوع باز تولید امپراطوری‌های قرون وسطایی در ابتدای قرن بیست و یکم، عاملی شد که مناطق وسیعی در جهان به هرج و مرج - آشوب و جنگ دچار شوند. مسائله‌ی مهم آن است که:

الف- بخشی از این مناطق از عمده‌ترین نواحی تولید غذا در جهان می‌باشند. همچون اکراین که منبع غذایی روسیه و کشوری اروپای شرقی بوده است تا سال ۲۰۱۱. یا عراق که بزرگترین تولید کننده خرمای جهان، گندم و ... تا قبل از ۱۹۸۲ بوده است. ب- مهاجرت دسته جمعی و گرسنگی آوارگان به مناطق دیگر جهان، تعادل زیستی و غذایی آن کشورها را نیز به هم ریخته است. حضور بیش از یک میلیون آواره‌ی

۱. "پوراحمد، محمدرضا: ۱۳۹۰: طرح تولید مواد غذایی" - فائو ۲۰۱۲ - گزارش غذا در کشورهای ساحلی خلیج فارس: دکتر افضل ۲۰۱۲: طرح کشاورزی در تانزانیا.

۲. وزارت بهداشت و کشاورزی ایالات متحده - فائو - لوموند دیپلماتیک ۲۱۰۲

سوریه در ترکیه - بیش از یک میلیون در لبنان - ویرانی دشت‌های حاصل‌خیز نیجریه، اوگاندا، نیجر، الجزایر، مصر، ... به سبب حضور گروه‌های افراط‌گرا و آشوب‌گر گرسنه و مهاجرت روستائیان و تولیدکنندگان غذا از آن نواحی به مناطق دیگر بحرانی است که همچنان تا سال ۲۰۲۴ ادامه دارد.

۵- خشکسالی فرساینده‌ی سرزمین ایران - شرق ترکیه - جنوب شرقی اروپا، ... که عاملی است برای مهاجرت دسته‌جمعی تولیدکنندگان غذا به کلان‌شهرها و مرگ سرزمینی این مناطق. در سال‌های اخیر به سبب مرگ دریاچه‌ی ارومیه - طرح کشت نکردن حوزه‌های پیرامونی رودخانه‌های منتهی به دریاچه مطرح شد و به کشاورزان به اندازه‌ی ارزش افزوده و درآمدی که از کاشت زراعی، مقرر شد پول نقد پرداخت شود. در حالی که عدم کاشت این مناطق علاوه بر آن که امنیت غذایی شکننده‌ی کشور را بحرانی می‌سازد. اراضی رها شده به سرعت تحت عامل فرسایش فیزیکی به صورت بادرفت و آبروفت به مناطق دیگر منتقل شده و حتی چاله‌های کم فشار محلی را جذب کرده و توفان‌های محلی را شدت بخشند. اثر گیاهان و پوشش گیاهی در پایداری خاک اصلی متقن و تردیدناپذیر است.^۱

۶- استفاده‌ی ابرازی از غذا "توسط کشورهای توسعه‌یافته" به مثابه سلاح، علیه کشورها و جوامع مخالف خود. استفاده از (غذا به عنوان سلاح از دیر باز - حتی محاصره‌ی شهرهای بین‌رودان، قرون وسطا در اروپا، محاصره و سقوط اصفهان در زمان شاه حسین صفوی ...) وجود داشته است. اما نوع کاربری "غذا" در تعاملات جهانی - دوران انفجار اطلاعات و عصر دهکده‌ی جهانی - تغییرات گسترده‌ای یافته است. در دنیای امروز گندم یک ماده‌ی غذایی اساسی و مهم است. گندم بعد از سلاح نظامی، حربه‌ای مهم برای به زیر یوغ کشیدن دولت‌ها و ملت‌ها است. اهمیت گندم به لحاظ استراتژیک بودن در سقوط دولت آینده در شیلی و به هنگام تحریم صدور نفت به آمریکا توسط اعراب کاملاً مشخص می‌شود.^۲

محافل سیاسی واشنگتن اظهار می‌داشتند ما وسیله گرم کردن منازل خود را نداریم باید کاری کرد که آنان نیز وسیله تغذیه نداشته باشند و گرسنه بمانند. اهمیت گندم تا آنجا در روابط سیاسی و اقتصادی پیش می‌رود که دست احتیاج ابرقدرت شرق را به

۱. مصطفی پزشکی، پوراحمد محمدرضا: ۱۳۹۳: مرگ سرزمینی دشت‌های بی‌آب

۲. بازار جهانی گندم، شماره ۱۶ ص ۱۲

سوی همتای غربی‌اش دراز نموده است. در سال ۱۹۷۵م پیشنهاد دولت آمریکا برای فروش غلات به اتحاد جماهیر شوروی این بود "شوروی هنگامی خواهد توانست از آمریکا غلات مورد نیاز خود را بخرد که هر سال ده میلیون تن نفت به قیمتی کمتر از اوپک به این کشور بفروشد."

آقای بلارک: اکنون نیرومندترین سلاحی که برای تأمین صلح در اختیار داریم حربه غلات و مواد غذایی است. در دیپلماسی کسینجر آمده، کمبود مواد غذایی و غلات، از جمله عوامل بی‌ثبات سیاسی محسوب می‌شوند و آن‌ها را در موارد استثنایی (مانند واژگون کردن دولت آینده در شیلی) برای حفظ منافع دراز مدت بایستی به کار برد.^۱ از دوران "انقلاب علیه سالوادور آلنده" مدت زمان بسیاری می‌گذرد، اما همچنان راهبرد استفاده از غذا علیه کشورهای خاصی همچون "کره شمالی به منظور توقف آزمایشات اتمی و حتی ویران سازی نیروگاه اتمی آن کشور در مرز با کره‌ی جنوبی ۲۰۱۰" تحریم‌های متعدد علیه صدام - دیکتاتور عراق - که به معاهده‌ی نفت در برابر غذا شهرت دارد و سرانجام، باعث نابودی زیرساخت‌های روانی، عمرانی، نظامی آن عراق گردید و در کمتر از ۱۰ روز منجر به سقوط قدرتمندترین ارتش منطقه با حمله‌ی نیروهای خارجی شد، کمتر از ۱۰ سال گذشته است.^۲

بدین لحاظ، اگر گرسنگی مزمن و سطح کاهنده‌ی خوراک در ایران در طی تقریباً یک دهه گذشته (۱۳۹۰ تا ۱۴۰۰) را مورد ارزیابی قرار دهیم و اثرات گرسنگی را بر طغیان‌ها، افسردگی شهروندی در نظر گرفته و به غذا به‌عنوان "ماده‌ای فرهنگی برای تحول در سبک زندگی" و سلاحی در دست بیگانگان توجه کنیم؛ آنگاه اهمیت واکاوی قحطی‌ها و اثرات گرسنگی‌های مزمن و فقدان کیفیت غذا در پایداری سبک‌زندگی شهروندان ایرانی بیشتر چشمگیر خواهد شد.

گرسنگی و شورش در جهان:

گرسنگی اصلی‌ترین و واقعی‌ترین علل ایجاد جنگ و مؤثرترین وسیله پیدایش زمینه مساعد برای بروز بیماری‌های همه‌گیر است.^۳ تاریخ بشریت از همان آغاز تاریخ، شاهد مبارزاتی است که انسان در راه به دست آوردن معاش روزانه درگیر آن بوده است.

۱. همان ص ۱۳

۲. ۲۰۰۳ سقوط صدام - جنگ دوم خلیج فارس - گزارش پنتاگن - مصطفی پزشکی، پورا محمد رضا: ۱۳۸۹: غذا سلاح مرگبار

۳. ژوزه دکاسترو در کتاب ژئوپلتیک گرسنگی ص ۳۸ (به نقل از انسان و اجتماع در میان بلا و آفت، تالیف سورکین، نیویورک ۱۹۴۲ م)

هنگام گرسنگی حاد، انسان دچار هیجانات شدید شده و حالات درنده خویی و پرخاشگری پیدا می‌کند، عقل و منطق در انسان زایل می‌شود. همین عامل است که اغلب تهاجمات خونبار تاریخ را شکل داده است و بسیاری از تحولات و دگرگونی‌های اجتماعی را پدید آورده است.^۱

در قرن سوم، مخدوش شدن زاد و ولد، همهٔ ایالات مفتوحهٔ غربی را هم فراگرفت و عدهٔ اهالی گل رو به کاهش رفت. کودک‌کشی، اگر چه به‌عنوان جنایت تقبیح می‌شد، با ازدیاد فقر افزایش می‌یافت هر روز چند کودک در شهر گم می‌شدند که گرسنگان ایشان را به مذبح هلاک می‌بردند و چند کس فرزند خویش طعمه ساخت و بخورد در همه شهر و حومه یک گربه نماند.^۲

وقوع انقلاب کبیرفرانسه را به سال ۱۷۸۹م گرسنگی تسریع کرد و نهضت‌های انقلابی که حوالی سال ۱۸۴۰م روی دادند همه به علت گرسنگی بود.^۳ در انگلستان جمعیتی که خواهان قانون اساسی بود فریاد می‌زد: یا نان یا خون... و هنگامی که دولت موفق شد خواربار ارزان و فراوان وارد کشور کند، روح انقلابی انگلستان محو و ناپدید شد.^۴

"حنف" خطاب به معاویه: "مردم... اگر گرسنه شوند، دیوانه‌اند."^۵

تن^۶ در مطالعهٔ دقیق و مشروحی که درباره انقلاب (فرانسه) به عمل آورده است از گرسنگی و فقر به‌عنوان دو دلیل عمده‌ی این واژگونی نام می‌برد و برای تحکیم این دیدگاه دورنمایی از فرانسه آن زمان ترسیم می‌کند... دو امر سبب تحریک و ایجاد اغتشاش‌های عمومی می‌گردند. نخستین آن‌ها قحطی است که اگر طی ده سال به طور مداوم بیداد کند و به سبب سختی‌ها و فشارهایی که خود به بار می‌آورد تشدید یابد، همهٔ احساسات مردم را تا سر حد جنون تحریک می‌کند... هنگامی که آب رودخانه‌ای هم سطح با کناره‌های آن جریان دارد یک طغیان کوچک کافی است برای آنکه آن را لبریز سازد.

بینوایی و فقر در قرن ۱۸ چنین وضعی داشت افراد توده‌ها که در دوران ارزانی نان به زحمت زندگی می‌کنند. البته در دوران گرانی با مرگ گلاویز می‌شوند و آنگاه "تن" درباره فقر و بینوایی

۱. بشریت و تهدید گرسنگی، دکتر نقی پور، ص ۵۴

۲. ویل دورانت، از قیصر تا مسیح، ص ۷۷۷، (در دلایل سقوط روم)

۳. لرد جان بویدار : ۱۹۷۴ : ص ۱۲

4. Lord John Boydor

6. H.Taine

۵. راوندی، تاریخ اجتماعی ایران، ص ۲۲

عمومی کشور نمونه‌ها ذکر می‌کند. در "نور ماندی" یک چهارم مردم نان روزانه خود را گدایی می‌کردند. پارلمان "روئن" به شاه نوشت که مردم برای خرید نان پول ندارند و تازه آن‌ها که یارای خرید داشتند مگر چه نانی به‌دست می‌آوردند؟

... به موجب یکی از مدارک، اندک‌اندک که زمان به تابستان نزدیک می‌شد و گرسنگی افزایش می‌یافت، در مقابل نانوايي‌ها جمعیت انبوهی گرد می‌آمد و نان را با کمال صرفه‌جویی تقسیم می‌کردند و این نان معمولاً سیاه، شن‌دار و تلخ بود و موجب تورم گلو و دل درد شدید می‌شد. "تن" اضافه می‌کند در میان صفوف درازی که مردم در برابر نانوايي‌ها تشکیل می‌دادند، افکار سیاه به هیجان و به جوش و خروش در می‌آمد و در چنین شرایطی بود که انقلاب کبیر فرانسه درگیر شد و ملت گرسنه به امید روزگاری خوش تر دست به شورش زد.^۱ شورش بر علیه "گرانی" در بورکینا فاسو و کامرون، تظاهرات بر علیه بالا رفتن قیمت نان در داکار (سنگال) و... مردم آفریقا بار عواقب بالا رفتن قیمت غله در سطح جهانی را بر دوش می‌کشند. قیمت برنج وارداتی از آسیا هر روز به طرز خطرناکی بالاتر می‌رود و این در حالی است که قیمت دیگر غلات هم در بازار آمریکا به بالاترین حد رسیده است.

در آغاز هزاره نوین، امنیت غذایی مجدداً به معضلی نگران‌کننده، از جمله در کشورهای صنعتی، تبدیل شده است. ناظرانی چون ژان زیگلر، که تا همین چندی پیش گزارشگر ویژه سازمان ملل در رابطه با حق تغذیه بود، از خطر گرسنگی در غرب قاره سیاه سخن می‌راند.^۲ حتی در انگلستان، که کشاورزی در دوران انقلاب صنعتی قربانی گشته بود^۳، وزارتخانه مسئول امور روستایی، تغذیه و محیط‌زیست، در گزارشی که در ماه دسامبر ۲۰۰۶ منتشر شد از خطرات مربوط به امنیت غذایی ابراز نگرانی کرده است.^۴

اندکی کمتر از یکسال بعد از این گزارش مردم بر علیه گرانی به خیابان‌ها ریختند، البته نه در لندن، بلکه در شهرهای نیمکره جنوبی کره زمین، کشورهایی که آن‌ها نیز برای ادامه زندگی

۱. ژئوپلیتیک گرسنگی، ص ۳۶۵

۲. ژان زیگلر، پناهندگان گریخته از گرسنگی، لوموند دیپلماتیک آوریل ۲۰۰۸ <http://ir.mondediplo.com/article/1257.html>

۳. بین سال‌های ۱۷۷۰ تا ۱۸۷۰ سهم این بخش در درآمد ملی از ۴۵٪ به ۱۴٪ رسید

۴. سایت رسمی وزارتخانه <http://statistics.defra.gov.uk/reports/foodsecurity/default.asp> همزمان با بالا رفتن قیمت مواد اولیه کشاورزی، امنیت غذایی به یکی از موضوعاتی تبدیل شده است که مرتباً توسط مسئولین سیاسی مطرح می‌شود. رجوع کنید به

Jenny Wiggins et Javier Blas • Financial Times • Londres • 24 octobre 2007

به واردات محتاج‌اند، اما درآمدشان به هیچ وجه با انگلستان قابل مقایسه نیست. در این فاصله قیمت‌ها - شیر، روغن، برنج و گندم - سر به فلک کشیدند و در بازار غله سوداگری بیش از هر جای دیگر اوج گرفته است.

تابستان ۲۰۰۷، هنگامی که کشاورزان نیمکره شمالی به درو کردن مشغول بودند، قیمت‌ها شروع به بالارفتن کرد: در اطاق بازرگانی شیکاگو، محلی که برای تعیین قیمت جهانی غله حکم مرجع را دارد، قیمت گندم بین ماه مه و سپتامبر از تنی ۲۰۰ دلار (۱۲۶ یورو) به ۴۰۰ دلار (۲۵۲ یورو) رسید. همین اتفاق در پاریس رخ داد و گندم آسیاب شده در ماه سپتامبر به بالاترین سقف قیمت، یعنی تنی ۳۰۰ یورو رسید. در میانه ماه مارس، هنگامی که ایالات متحده تقریباً کاملاً ظرفیت صادرات خود را به پایان رسانده بود، قیمت‌ها باز هم بالاتر رفتند. یک واحد اندازه‌گیری گندم (معادل ۲۷ کیلو) از سطح نمادین ۱۳ دلار فراتر رفت که رکوردی تاریخی محسوب می‌شود. در عرض یک سال، در بازار آمریکا قیمت گندم ۱۳۰ درصد افزایش یافت.

در کشورهای پیش‌رفته، تولیدکنندگان فراورده‌هایی که از آرد گندم استفاده و یا غذای دام تولید می‌کنند و از بالارفتن قیمت‌ها غافلگیر شده‌اند به شدت اعتراض دارند. از سال‌ها پیش بین عرضه و تقاضا فاصله به وجود آمده است. ذخایر نهایی - آن چه در سیلوهای کشورهای تولیدکننده قبل از برداشت محصول باقی می‌ماند - کاهش می‌یابد حال آنکه تقاضا بالا می‌رود: بازار دیگر نه از طریق بالا رفتن عرضه، بلکه با استفاده از ذخایر انباشت گشته در کشورهای بزرگ صادر کننده، تعادل می‌یابد.

دو رویداد در سال ۲۰۰۷ این تعادل شکننده را بر هم ریخت: از طرفی بالا رفتن تقاضا به دلیل افزایش سوخت‌های گیاهی^۱؛ از سوی دیگر برداشت نامناسب به دلیل مشکلات مربوط به آب و هوا. دو رویدادی که تنش‌های ناشی از تقاضای فزاینده کشورهای در حال رشد مانند چین، را باز هم افزایش داد. بالارفتن تولید سوخت گیاهی ۱۰ درصد تولید جهانی ذرت را به خود اختصاص داد. اما این پدیده تنها بخشی از مسئولیت افزایش فاحش قیمت غله را بر عهده دارد، چرا که آمریکاییان، یعنی تولید کنندگان اصلی سوخت گیاهی برای پاسخ به این نیاز تولید ذرت خود را افزایش داده بودند.

رویداد دوم نیز در سال ۲۰۰۷ نقشی تعیین کننده ایفا کرد: خشک‌سالی در استرالیا، کمبود آفتاب و بارش زیاد در اروپا و بالاخره یخ‌زدگی در آرژانتین به تولید صدمه زد. هنوز نمی‌توان از

1. Eric Holtz-Giménez « Les cinq mythes de la transition vers les agrocarburants » Le Monde diplomatique, juin 2007

قحطی صحبت کرد، اما در بازار غله که خطوط مربوط به ذخایر نهایی تصمیمات فروش یا خرید راتعیین می‌کند، کاهش معنی‌دار این ذخایر موجب بالا رفتن قیمت‌ها در مجموعه مبادلات بود.

گندم تقریباً در تمام نقاط جهان به مصرف می‌رسد. مشخصات فیزیکی این دانه باعث می‌شود که به مثابه تنها منبع تهیه خمیر از آن استفاده شود: برای تهیه نان، ماکارونی و یا بلغور. گندم همچنین بالاترین حجم مبادله نسبت به بقیه غلات را دارد - یک پنجم تولیدات جهانی گندم از قاره‌ای به قاره دیگر در گردش است - اما تولید برای بازار جهانی تنها در چنگ مشتری کشورهای صادر کننده قرار دارد. ایالات متحده و برخی کشورهای اروپایی، استرالیا، کانادا و آرژانتین از صادر کنندگان بزرگ می‌باشند.

توسعه اقتصادی کشورهای در حال رشد، همراه با شهری شدن آنها رفتار تغذیه‌ای بشریت را عمیقاً تغییر داده است: در مجموع بیشتر می‌خوریم و به ویژه بیشتر گوشت مصرف می‌کنیم. به عنوان مثال چینی‌ها در سال ۲۰۰۵ پنج برابر سال ۱۹۸۰ گوشت مصرف کرده‌اند. می‌دانیم که برای تولید یک کیلو گوشت طیور، سه کیلو دانه لازم است، و برای تولید یک کیلو گوشت گوساله دو برابر این مقدار غله و دانه‌های غنی جز اصلی غذای دام‌ها می‌باشند.

با بالا رفتن جمعیت جهانی و افزایش سطح زندگی در کشورهای در حال رشد، تقاضای دارای پشتوانه برای پرداخت، در رابطه با غلات الزاماً بالا می‌رود. صادرات جهانی گندم بین سال ۱۹۶۰ تا اوایل ۲۰۰۰، سه برابر شد. مصر، انبار قدیمی گندم رم در زمان عتیق، امروز نخستین واردکننده گندم می‌باشد. افزایش واردات با قیمت مناسب طی ده‌ها سال در کناره مدیترانه و آفریقای زیر خط صحرا، باعث از بین رفتن کامل کشاورزی محلی شده است. امروز صورت حساب غذایی این کشورها سرسام‌آور گشته است. در یکی از گزارشات سازمان تغذیه و کشاورزی سازمان ملل متحد (فائو) که در ماه ژوئن سال ۲۰۰۷ انتشار یافت، آدام پراکاش، کارشناس اقتصادی، تخمین می‌زند که قیمت واردات غذایی در کشورهای کمتر پیش رفته، نسبت به سال ۲۰۰۰ نود درصد افزایش خواهد یافت.^۱ چند ماه بعد روز ۹ نوامبر ۲۰۰۷، کارشناسان آژانس سازمان ملل از این هم جلوتر می‌روند: هانری ژوسران، مدیر بخش جهانی اطلاع‌رسانی و هشدار سریع در راس فائو، در همایشی در داکار اعلام کرد که بین سال‌های ۲۰۰۶ و ۲۰۰۷، صورت حساب

1. Perspectives de l'alimentation 2007, Rome, 7 juin 2007, <http://www.fao.org/newsroom/fr/news/2007/1000592/index.html>

غذایی برای کشورهای آفریقایی بیش از یک سوم، و شاید بیش از ۵۰ درصد برای کشورهایی که وابستگی بیشتری دارند، بالا رفته است.^۱

کشورهای بزرگ صادرکننده بیشترین سود را از این وضعیت می‌برند. در رأس آن‌ها، ایالات متحده رکورددار درآمد کشاورزی صادراتی است: ۸۵ میلیارد دلار (۵۳ میلیارد یورو) در سال ۲۰۰۷. بنا به تخمین وزارت کشاورزی ایالات متحده، در آمد سال ۲۰۰۸ از این هم بالاتر خواهد بود. در فرانسه درآمد تولیدکنندگان غله دو برابر گشته است. شرکت‌های واسطه که خود را کمتر به معرض نمایش می‌گذارند، در این دوران سودهای نجومی برده‌اند.

در آن طرف زنجیره، در کشورهای در حال رشد که وارد کننده محض می‌باشند، عصبانیت بالا می‌گیرد. شورش‌هایی در مکزیک در گرفت^۲، در سنگال، مراکش و موریتانی نیز به همین ترتیب. در این کشورها کشاورزی محلی کفاف نیازها را نمی‌دهد. در حالیکه بالا رفتن قیمت خرید مایحتاج روزمره هنوز برای خریدار کشورهای پیشرفته که هزینه غذایی حدود ۱۴ درصد مخارج ماهانه را تشکیل می‌دهد، قابل تحمل است، تحمل آن در کشورهای آفریقای زیر خط صحرا که این هزینه به ۶۰ درصد مخارج بالغ می‌شود، غیر ممکن می‌گردد.

کشورهای در حال رشد و صادرکننده که از این اوضاع بر کنار نمانده‌اند نیز برای ثابت نگه داشتن قیمت‌های داخلی در حدی قابل قبول، جلوی صادرات را گرفته‌اند. آرژانتین و روسیه^۳، مالیات بر صادرات بسته‌اند و حجم مبادلات را زیر کنترل برده‌اند. نتیجه این تصمیمات تنش‌های جهانی را باز هم افزایش داده است.

کشورهایی که بیشتر از این اوضاع صدمه دیده‌اند واردکنندگان محض می‌باشند و چنانچه وضع مالی‌شان اجازه دهد، یارانه توزیع می‌کنند. در ماه سپتامبر گذشته، در مراکش، بالا رفتن قیمت نان بنا به تصمیم سندیکای نانویان، باعث برپایی تظاهرات خشونت‌بار در بسیاری از شهرها شد. دولت از بیم این که خشونت خیابانی به شورش تبدیل شود، ترجیح داد بالا رفتن قیمت نان

1. <http://www.irinnews.org/fr/ReportFrench.aspx?ReportId=75238>

2. Lire Anne Vigna « Le jour où le Mexique fut privé de tortilla » Le Monde diplomatique, mars 2008

۳. در نیمه ماه مارس، در آرژانتین، دولت خانم کریستینا فرناندز دو کریشنر اعلام کرد که مالیات بر صادرات سویا، تخم آفتاب‌گردان، ذرت و گندم را ۹ درصد افزایش می‌دهد. با در نظر گرفتن این امر که بالا رفتن قیمت سویا (۷۰ درصد در سال ۲۰۰۷) بالا بردن مالیات را توجیه می‌کند، دولت می‌خواهد به این وسیله ثروت‌ها را در بخش‌های فقیرتر تقسیم کند. این تصمیم‌گیری منجر به دو هفته اعتصاب مالکان بزرگ و کشاورزان شد، که کمبود سازمان یافته مواد غذایی در شهرها را موجب گردید.

را باطل کرده، بسیاری از مالیات‌های مربوط به واردات گندم را حذف کند تا نانوایان را نیز راضی نماید. دولت تونس حتی از نانوایان خواسته است تا وزن نان را کاهش دهند تا قیمت آن بالا نرود.

بنا به نظر کارشناس کشاورزی، مارک دوفومیه، کوچکترین حادثه غیر مترقبه‌ای در رابطه با وضعیت آب و هوا می‌تواند قحطی به بار آورد.^۱ در این صورت به دلیل کاهش خطر ناک ذخایر کمک‌رسانی جهانی، یاری در این شرایط باز هم دشوارتر خواهد بود. این کارشناس کشاورزی مقایسه‌ای می‌گوید: "هنگامی که قیمت گندم بالا می‌رود، کمک غذایی کاهش می‌یابد، کشورهای شمال هنگامی دست و دل بازند که دارای مازاد تولید باشند در این صورت یاری‌رسانی ذخایر را کاهش می‌دهد و باعث کمک به حفظ قیمت‌های داخلی می‌گردد. اما وقتی قیمت‌ها بالا بروند، آن‌ها ذخایر را به هر که پول داشته باشد می‌فروشند". ارقام شورای بین‌المللی غله^۲ این گفته را تأیید می‌کنند: در سال ۲۰۰۵ - ۲۰۰۶، ۳/۸ میلیون تن دانه در چارچوب کمک غذایی اهدا شد؛ این رقم در سال‌های ۲۰۰۶ - ۲۰۰۷، به ۴/۷ میلیون تن کاهش یافت. برای سال آینده، این مقدار به ۶ میلیون تن خواهد رسید.

شعله "شورش‌های گرسنگی" خاموش نخواهد شد: تا زمانی که عرضه به تقاضا پاسخ ندهد، قیمت‌ها بالا خواهند رفت. برای تغییر دادن گرایش کنونی، دولت‌ها می‌توانند همانطور که سرمقاله‌نویس تونس‌پیشنهاد می‌کند^۳ به "مصرف شهروندی" فراخوان دهند و مثلاً از مردم بخواهند که کمتر بلغور گندم، نان و به‌ویژه گوشت بخورند. این فراخوان در کشورهایی که سفره روزانه روز به روز رنگین‌تر می‌شود گوش شنوا نخواهد یافت. در مورد آن‌هایی که به این غذاها هنوز دسترسی ندارند، چیزی نگوییم.

مثلاً در چین، وزیر بهداشتی به زنان توصیه می‌کند تا برای جذب بیشتر کلسیم، بیشتر لبنیات مصرف کنند. اما وقتی صحبت از لبنیات می‌شود باید به دام فکر کرد... و به حجم کشتی صادرکننده غله برای تغذیه گله‌ها. بر اساس محاسبات آماری، تقاضا در سال‌های آینده باز هم بیشتر می‌شود.

1. Lire Marc Dufumier, *Agricultures africaines et marché mondial*, Fondation Gariel Péri, Paris, 2007

۲. شورای بین‌المللی غله همه امضا کنندگان معاهده تجارت غله را در بر می‌گیرد. هر سال دوجلسه عمومی، یکبار در ماه ژوئن و یکبار در ماه دسامبر برگزار می‌کند. نقش جلسات کنترل اجرای مفاد معاهده، بحث در مورد تحولات و جهت‌گیری‌ها در بازارهای غله جهانی و تضمین انجام تغییرات لازم در سیاست‌های ملی هر کشور عضو در زمینه غلات و تأثیرات آن‌ها در بازارها می‌باشد. <http://www.igc.org.uk/fr/aboutus/default.aspx>

3. Larbi Chennaoui, *La presse de Tunisie*, Tunis, novembre 2007

باید پدیده احتکار را نیز به حساب آورد. یک شرکت فرانسوی اطلاعات کارشناسی در رابطه با مواد اولیه کشاورزی به نام فینانس آگری در پائیز سال ۲۰۰۷ در نامه‌ای به همه دست‌اندرکاران این رشته نوشت "از کارگزاران فعال بازار متحرک کشاورزی باشید. تماشاگر نباشید. اطلاعات کسب کنید." این آگهی بازرگانی بیانگر انقلابی است که در حال حاضر در بازارهای مربوط به محصولات کشاورزی در جریان است: این بازارها که در ابتدا برای جلوگیری از خطر تغییرات در قیمت بر پاشده بودند، به میدان شکار محتکرین تبدیل شده‌اند، محتکرینی که به‌طور مرتب به مثابه سرمایه‌گذار و یا طرف مذاکره در این بازار حضور دارند و یا آن‌هایی که گاه و بیگاه وارد بازار می‌شوند همچون کشاورزان. ورود سرمایه‌گذاران و کارگزاران مذاکره قیمت به این بازار نرخ کالاها را بالا برده و باعث سیال شدن آن‌ها گشته است.

امروز شاخص‌های کشاورزی که بیانگر تحولات نرخ کالاها هستند، نزد صندوق‌های سرمایه‌گذاری دارای ارج فراوانی شده‌اند. بین پایان سه ماهه اول سال ۲۰۰۷ و پایان سه ماهه چهارم این سال، یعنی هنگامی که بازارهای غله به اوج رسیده بودند، حجم مبادلات سرمایه به توسط صندوق‌های سرمایه‌گذاری وارد در بورس، بر روی مواد کشاورزی در سطح اروپا انجام شد، پنج برابر گشت. بنا به گفته برکپ^۱ حجم سرمایه‌گذاری در این زمینه از ۱۵۶ میلیون دلار (۹۹ میلیون یورو) به ۹۱۱ میلیون دلار (۵۸۳ میلیون یورو) افزایش یافت^۲. مطابق همان منبع، مقدار سرمایه‌گذاری‌هایی که در بازار کشاورزی ایالات متحده انجام شده، افزایش بازهم بیشتری داشته است: بین سه ماهه اول سال ۲۰۰۷ و سه ماهه چهارم این سال، هفت برابر شده است.

رشد روز افزون جمعیتی بیش از پیش مصرف‌کننده مواد غذایی و گوشت‌خوار و ارزیابی زیر قیمت محصولات کشاورزی نسبت به دیگر مواد اولیه می‌تواند در دراز مدت همراه با بالا رفتن قیمت این محصولات باشد. در حالیکه بازار آهن و انرژی از پنج سال پیش در رونق است، برای محصولات کشاورزی، تازه در ابتدای راه می‌باشیم.

عامل جذاب دیگر برای سرمایه‌گذاران، همگرایی قیمت مواد انرژی‌زا و سوخت گیاهی است. در این فضای دیوانه‌وار صعود قیمت‌ها، تولیدکنندگان نیز در صدد بهینه‌سازی سود خویش می‌باشند. یک تحلیل‌گر وابسته به یکی از شرکت‌های بزرگ مذاکره قیمت می‌گوید: "بالا بودن

۱. شعبه بانک انگلیسی برکلی، که در سرمایه‌گذاری تخصص دارد.

۲. بررسی سه ماهه مربوط به بازارهای مواد اولیه <http://www.barx.com/commodities/research/index.shtml> The Commodity Refiner

قیمت‌ها موجب تقویت روحیه فردگرایی در کارگزاران است". در فرانسه بسیاری از قراردادهای به‌ویژه در رابطه با تحویل آرد آسیاب شده و جوی آماده برای صنعت آجوسازی زیر پا گذاشته شد. چرا که تولیدکنندگان به این نتیجه رسیدند که بیشتر به سودشان است که محصولات خود را مستقیماً به صاحبان صنایع بفروشند، لذا به تعاونی‌های طرف قرار داد غرامت پرداخته و قرار داد را فسخ کردند.

فیلیپ مانژن، مدیر تعاونی‌های فرانسه^۱ این عکس‌العمل را قابل فهم می‌داند "دهقانان تا کنون با چنین شکل بالا رفتن قیمت‌ها مواجه نشده بودند. قیمت‌ها در عرض پانزده ماه سه برابر شده‌اند، این امر به‌ویژه بعد از سه سال سخت، باعث می‌شود بالای ابرها پرواز کنند." با این حال او چنین تحول قیمت‌هایی را محکوم می‌کند. به نظر او در مقابل تمرکز تقاضای صنعت گران و بی‌عملی دولت، همبستگی تولیدکنندگان، تحت پوشش جنبش تعاونی می‌تواند بسیار مفید باشد.

مطابق ارزیابی شورای بین‌المللی غله، کشاورزان در حال آماده‌کردن عکس‌العمل می‌باشند: در سال ۲۰۰۸ قرار است سطح کشت گندم ۴ درصد افزایش یابد. افزایشی معادل آن چه در سال ۱۹۹۵ - ۱۹۹۶ به دنبال بالا رفتن قیمت‌ها در بازار غله انجام گرفت. اما اگر همه دانه‌ها را در نظر گیریم، کمتر کشوری دارای امکانات فنی و به‌ویژه زمین مساعد برای بالا بردن سطح کشت می‌باشد. جیم سلاتر، سرمایه‌گذار انگلیسی می‌گوید: "زمین محل سرمایه‌گذاری برای آینده است". بعد از کسب سود فراوان در بازار آهن، او سرمایه‌گذاری در کشاورزی را توصیه می‌کند و بر سرمایه‌گذاری در بر نامه‌های آبرسانی ارجحیت می‌بخشد.

روسیه با استپ‌های وسیع سیبری شرقی و اوکراین با زمین‌های سیاه معروفش در نظر دارند کشاورزی خود را توسعه دهند. اما آب و هوای نیمه منجمد این کار را با شک همراه می‌کند، سرما می‌تواند از این سال به آن سال، به یکباره بهره‌دهی را پائین آورد.

{ ورود این دو کشور به جنگ داخلی در ۲۰۲۲ که تاکنون ادامه دارد، هر دو کشور را از جرگه‌ی تولیدکنندگان عمده به پهنه‌ی وارد کننده‌ی مواد غذایی وارد کرد. }

1. <http://www.cooperation-agricole.coop/sites/cfca>

تأثیر جنگ اوکراین بر امنیت غذایی جهان



جنگ اوکراین و روسیه

همانند بسیاری از جنگ‌های جهان، تبعات جنگ در اوکراین صرفاً به نابودی شهرها و زیر ساخت‌ها و آوارگی مردم ختم نمی‌شود. این جنگ به علت اهمیت و جایگاه دو کشور روسیه و اوکراین در تأمین امنیت غذایی می‌تواند تأثیرات مهمی را در امنیت غذای مردم جهان داشته باشد به ویژه در کشورهای فقیر جهان، از آنجایی که اوکراین و روسیه تأمین کننده حدود ۳۰ درصد گندم و غلات جهان هستند، تداوم جنگ در این منطقه موجب خواهد شد تا قیمت مواد غذایی در سطح جهان افزایش یابد، امری که بیشترین تأثیرات منفی را بر مردمان فقیر جهان بر جای خواهد گذاشت. بنا به گزارش سال ۲۰۲۱ سازمان ملل، حتی قبل از وقوع این جنگ و در پی شیوع ویروس کرونا در جهان که منجر به کاهش رشد اقتصادی اکثر کشورهای جهان شد، بین ۷۲۰ تا ۸۱۱ میلیون نفر در جهان در سال ۲۰۲۰ از کمبود مواد غذایی رنج بردند. در پی تداوم رکود اقتصادی در جهان و بروز جنگ در اوکراین کارشناسان انتظار دارند شمار کسانی که در جهان در سال ۲۰۲۲ از فقر غذایی رنج ببرند، افزایش چشمگیری داشته باشد.

روسیه و اوکراین بزرگترین تولید کنندگان و صادر کنندگان گندم، جو، دانه‌های روغنی مثل گل آفتابگردان و کودهای شیمیایی در جهان هستند. سهم زیاد این دو کشور در تولید مواد غذایی

موجب شده است تا امنیت غذایی بسیاری از مناطق کره زمین به واردات محصولات غذایی از این دو کشور وابسته باشد از جمله اروپا، آسیای جنوب شرقی، خاورمیانه.

درگیری‌ها در این منطقه موجب شده است تا روند تأمین مواد غذایی از طریق واردات از روسیه و اوکراین در کشورهای وارد کننده که از پیش نیز با کمبود مواد غذایی مواجه بوده اند، با اختلال مواجه شود.

در حال حاضر وقوع جنگ در این منطقه موجب شده است تا توان روسیه و اوکراین برای صادرات محصولاتشان با مشکل مواجه شود و با توجه به نزدیک شدن فصل کشت و کار، تداوم وضعیت جنگی و بی ثباتی موجب خواهد شد تا کشت این محصولات استراتژیک افت چشمگیری هم داشته باشد.

تحریم‌های غرب علیه روسیه نیز تأثیر زیادی بر افزایش قیمت مواد غذایی دارند. این تحریم‌ها زیرساخت‌های صادراتی روسیه را به عنوان یکی از بزرگترین صادر کنندگان مواد غذایی و کودهای شیمیایی با اختلال مواجه کرده و عرضه این محصولات را کاهش داده است.

همین‌طور تحریم‌ها موجب افزایش قیمت سوخت در جهان شده است امری که به نوبه خود هزینه‌های حمل و نقل کالاها را هم افزایش داده است.

بطور کلی مجموعه‌ای از عوامل ناشی از جنگ در اوکراین موجب خواهد شد تا عرضه محصولات غذایی در جهان کاهش و تقاضا برای آنها افزایش یابد. امری که موجب افزایش قیمت مواد غذایی و گسترش فقر در جهان خواهد شد. همچنین کارشناسان بر این باورند که تداوم افزایش قیمت مواد غذایی و بروز بحران غذایی می‌تواند به تغییر الگوی مصرف و نوع مواد غذایی خوراکی بسیاری از مردمان جهان منجر شود.

اوکراین و روسیه در حالی وارد یک جنگ فرسایشی شده‌اند که بازیگرانی کلیدی در بازار محصولات کشاورزی همچون غلات، سموم، انواع کود و نیز ادوات کشاورزی به شمار می‌روند. تضعیف اوکراین که پیشتر «سبد نان اروپا» نامیده می‌شد، غرب را بیش از پیش برای تأمین مواد غذایی استراتژیک به هراس انداخته است.

روسیه و اوکراین با هم ۳۰ درصد از حجم گندم جهان را تولید می‌کنند. از آنجایی که آنها ارزان‌ترین تولید کنندگان محصولات مانند گندم، ذرت یا روغن تخمه آفتابگردان هستند و اوکراین

یکی از بازیگران کلیدی تهیه آن قبل از جنگ بوده است. پیش از بحران، اوکراین در تولید و صادرات این محصولات نقش بسزایی در تامین امنیت غذایی جهانی داشته است.

از فوریه ۲۰۲۲، روسیه حملات گسترده‌ای را علیه نیروی کار کشاورزی، مزارع و زیرساخت‌های اوکراین انجام داده است. در ژوئن ۲۰۲۲، CSIS تصاویر ماهواره‌ای از چندین حمله از جمله مزرعه، لبنیات و انبار مواد غذایی را تجزیه و تحلیل کرد و اگرچه شواهد حکایتی دیگر فراوان است، اما میزان واقعی تخریب روسیه را پنهان می‌کند. بر اساس برآوردهای رسمی وزارت سیاست کشاورزی و غذای اوکراین (MAPF) و دانشکده اقتصاد کیف (KSE) با حمایت سازمان غذا و کشاورزی سازمان ملل متحد (فائو)، بانک جهانی، و بانک بازسازی اروپا و توسعه، از زمان حمله روسیه به اوکراین، ۸۴۲۰۰ قطعه ماشین آلات کشاورزی به طور کلی یا جزئی آسیب دیده، چهار میلیون تن غلات و دانه‌های روغنی از بین رفته یا به سرقت رفته است، و ذخیره‌سازی برای ۹.۴ میلیون تن محصولات کشاورزی آسیب دیده یا از بین رفته است.

از دید غرب و کیف روسیه با هدف قرار دادن بخش کشاورزی اوکراین، ناامنی غذایی در میان مردم اوکراین را تشدید می‌کند و اقتصاد اوکراین را زیر سوال می‌برد. بر اساس برنامه جهانی غذای سازمان ملل متحد (WFP)، ۱۴ میلیون اوکراینی به دلیل جنگ آواره شده‌اند و ۱۸ میلیون نفر در سراسر اوکراین امروز به کمک‌های بشردوستانه نیاز دارند. قبل از جنگ، کشاورزی تقریباً ۲۰ درصد از تولید ناخالص داخلی اوکراین را تشکیل می‌داد و با ارزش‌ترین صادرات اوکراین بود که بیش از ۴۱ درصد از کل صادرات این کشور را با ارزش صادراتی بالغ بر ۸.۲۷ میلیارد دلار در سال تشکیل می‌داد. در سال ۲۰۲۲، اقتصاد اوکراین بیش از ۳۰ درصد کاهش یافت که تا حد زیادی به دلیل زیان در بخش کشاورزی این کشور بود.

از زمان اجرای طرح غلات دریای سیاه در ماه آگوست، اوکراین بیش از ۲۲ میلیون تن غلات را از طریق بنادر اودسا، چورنومورسک و پیودنیی در دریای سیاه صادر کرده است که مجموعاً نیمی از صادرات کشاورزی دریایی قبل از جنگ اوکراین را انجام می‌دادند. با این حال، عملیاتی شدن این بنادر، اوکراین به سطح صادرات قبل از جنگ سخت است. برای جبران مسیرهای صادراتی دریایی از دست رفته، تولیدکنندگان اوکراینی مسیرهای صادراتی جایگزین و گران قیمتی را از طریق جاده و راه آهن پیدا کرده‌اند. از زمان بحران، میانگین قیمت حمل و نقل محصولات

کشاورزی از ۳۰ دلار در هر تن به ۲۰۰ دلار در هر تن افزایش یافت. در نتیجه کاهش بهره‌وری و ظرفیت صادرات، وزارت کشاورزی ایالات متحده تخمین می‌زند که صادرات گندم در شش ماه گذشته تقریباً ۳۷ درصد کمتر از سال قبل بوده است.

با دسترسی محدود به مسیرهای صادراتی، بسیاری از کشاورزان اوکراینی قادر به فروش غلات از قبل برداشت شده نیستند و از درآمد آنها برای پوشش بدهی‌های گذشته یا تأمین مالی فعالیت‌های آینده محروم شده‌اند. آنها مجبور به نگهداری محصولات خود در انبار در مزرعه شدند، آنها جایی برای ذخیره محصولات بعدی نداشتند، و زمین در دسترس برای کاشت‌های آینده را محدود می‌کرد. به دلیل اشباع غلات موجود در اوکراین، قیمت‌های داخلی کالاهای صادرات محور بیش از ۶۰ درصد کمتر از سطح قبل از جنگ است. تأثیرات کلی این پویایی‌ها شدید است: برخی تخمین‌ها حاکی از آن است که برداشت غلات اوکراین ممکن است تا ۳۵ تا ۴۰ میلیون تن در سال ۲۰۲۳ کاهش یابد.

بحران اوکراین بسیاری از کشورها، از شرق تا غرب آفریقا را با افزایش قیمت بین‌المللی مواد غذایی، سوخت و کود مواجه ساخته است و آنان با این افزایش بی‌سابقه دست و پنجه نرم می‌کنند. در واقع، نیمی از واردات گندم آفریقا از روسیه و اوکراین بوده است. از آنجایی که جنگ در اوکراین و تحریم‌های اقتصادی علیه روسیه تولید و تجارت مواد غذایی را تحت‌الشعاع قرار داده است متأسفانه کمبودها افزایش یافته و قیمت‌ها بیشتر شده است، همچنین کشورهای عربی به ویژه مصر، لبنان، سوریه، لیبی و تونس به شدت به غلات و گندم وارداتی از روسیه و اوکراین وابسته هستند. در حالی که این کشورها خود گرفتار مشکلات اقتصادی و جنگ بوده و اکنون در نتیجه این جنگ در شرایط سخت‌تری قرار گرفته‌اند. بر اساس آمار رسمی صندوق بین‌المللی پول، کشورهای منطقه خلیج فارس، آسیب کم‌تری در مقایسه با دیگر کشورها به واسطه بحران مواد غذایی جنگ در اوکراین دیده‌اند.

با آغاز جنگ اوکراین، شاخص قیمت مواد غذایی "سازمان خواربار و کشاورزی ملل متحد" (فائو) که قیمت‌های بین‌المللی کالاهای غذایی در سطح جهان را رصد می‌کند، به بالاترین حد خود از زمان شروع رکوردها در سال ۱۹۹۰ رسیده است. نقش اوکراین در عرضه جهانی محصولات غذایی در ۱۵ سال گذشته بسیار پررنگ‌تر شده، به طوری که صادرات کشاورزی و مواد غذایی

اوکراین از کمتر از ۱۰ درصد به بیش از ۳۵ درصد صادرات جهانی افزایش یافته است. این بحران تأثیر خود را بر امنیت کشورها و امنیت بین‌المللی گذاشته است. کمبود غذا، احتکار شرکت‌ها و خوف و ترس ناشی از این وضعیت، برخی دیگر از کشورهای صادرکننده از جمله هند را که دومین کشور تولیدکننده گندم است، وا داشته تا صادرات این محصول را متوقف کنند. اندونیزی صدور روغن نخل را که اولین کشور صادرکننده آن است، منع کرده است. بنا بر گزارش «FAO» یا سازمان جهانی غذا، تا کنون ۲۵ کشور بر صادرات خود قیودی وضع کرده‌اند که بیش از هشت درصد تجارت جهانی غذا را تشکیل می‌دهند.

پس از آغاز درگیری نظامی بین روسیه و اوکراین و توقف صادرات غلات اوکراین و کمبود برخی محصولات غلات در بازارها جهانی به خصوص بروز مشکل در تأمین امنیت غذایی در برخی نقاط جهان، تابستان سال گذشته با ابتکار ترکیه یک "مرکز هماهنگی مشترک" با مشارکت سازمان ملل با هدف انتقال ایمن غلات تولید اوکراین در استانبول ایجاد شد.

این توافق که در نتیجه تلاش‌ها برای جلوگیری از بحران غذایی در سراسر جهان حاصل شد، شامل خروج کشتی‌ها از بنادر اوکراین و نیز ارسال غلات به بنادر اوکراین توسط کشتی‌های تحت کنترل این مرکز فعال در ترکیه بوده است. ترکیه از آغاز این بحران و جنگ، دست به دیپلماسی فعال زده است؛ شرایط حاکم باعث آن شد که ترکیه در دیپلماسی میانجی‌گری و صلح خود در مورد حل بحران غذا اهمیت قائل شده و آن را در صدر اولویت خود قرار بدهد. ترکیه به رایزنی و مذاکره خود برای اطمینان از ادامه فعالیت و انتقال غلات اوکراین و روسیه به بازارهای جهانی، حفظ ثبات در بازار غلات و متوقف نشدن تجارت این محصول مهم ادامه داده است. از دیدگاه ترکیه حل بحران جهانی کمبود غلات ناشی از جنگ روسیه و اوکراین ارزش بالایی دارد و این کار به شکل عملی بر تحقق صلح منطقه‌ای و جهانی کمک شایانی خواهد کرد.

ترکیه توافق در این زمینه را برای صلح و ثبات منطقه و همچنین برطرف کردن نیازهای کشورهای هدف مهم دانسته است. این در حالیست که، ۴۰ درصد غلات عبوری از این کریدور به اروپا، ۳۰ درصد به آسیا، ۱۳ درصد به ترکیه، ۱۲ درصد به آفریقا و پنج درصد هم به خاورمیانه منتقل شده است. پیشگامی ترکیه در تمدید این معاهده منجر به تداوم صادرات گندم و محصولات کشاورزی اوکراین به کشورهای مورد نیاز گشته است. البته شایان ذکر است که

بیشتر این صادرات به کشورهای شرقی صورت پذیرفته است. تاکنون بالغ بر ۳۰ میلیون تن غلات از طریق این کریدور به مقصد کشورهای مختلف منتقل شده است.

مسکو پیشتر اعلام کرده است که تنها در صورتی با تمدید موافقت خواهد کرد که محدودیت‌های مربوط به صادرات محصولات این کشور نیز برداشته شود. همچنین مسکو اعلام داشته است که، هرچند غرب از صادرات این کشور از طریق دریای سیاه به طور مستقیم جلوگیری نمی‌کند ولی تحریم‌های مربوط به بیمه و مسائل مالی پرداختی موجب کند شدن صادرات کود و غلات روسیه شده است.

ولی با حمله پهنپادی اوکراین به پل کریمه، با اعلام تعلیق این توافق از جانب روسیه جهان بار دیگر شاهد افزایش قیمت غلات شده است. معاملات آتی گندم در هیئت تجارت شیکاگو با جهش ۲۰۷ درصدی به ۶۸۰ دلار در هر بوشل رسید و معاملات آتی ذرت با ۰۴۹ درصد افزایش به ۵۰۱۱ دلار در هر بوشل رسیده است.

مقامات روسی با استدلال بر اینکه ایالات متحده و سایر شرکای بین‌المللی اوکراین با غیرممکن کردن صادرات برخی محصولات کشاورزی برای روسیه، اجازه اجرای منصفانه این پیمان را نداده و متأسفانه بخشی از توافق‌نامه دریای سیاه در مورد روسیه تاکنون اجرا نشده است این پیمان را به حالت تعلیق در آورده و به محض تحقق بخش روسی توافقات، طرف روسی بلافاصله به اجرای این توافق بازمی‌گردد.

تعلیق توافق غلات دریای سیاه بار دیگر نگرانی‌ها نسبت به عرضه جهانی مواد غذایی را افزایش داده است به همین دلیل موجی از واکنش‌های بین‌المللی را به همراه داشته است. قیمت‌های غلات در سراسر جهان افزایش و مردم در آسیب‌پذیرترین مناطق آسیا، آفریقا، آن را احساس خواهند کرد.

بر عکس آرژانتین و برزیل می‌توانند چمنزارها و جنگل‌ها را به زمین کشاورزی تبدیل کنند. دوفومیه می‌گوید: "هنوز امکاناتی برای بالا بردن بهره‌دهی وجود دارد که مردم نمی‌شناسند." بیش از اروپا که در آن بهره‌وری هر هکتار بالاترین نرخ را در سطح جهان دارد، آینده کشاورزی صادراتی، بدون شک در کشورهای نوینی است که هزینه تولید نیز در آن‌ها پایین است و هنوز بهره‌وری نازلی دارند. آینده‌ای که مستلزم گسترش دانه‌های از لحاظ ژنتیکی تغییر یافته نیز

می‌باشد، که هم اکنون در آرژانتین در همه جا حاضرند و برای محیط زیست مشکلات بیشمار می‌آفرینند، مثل جنگل‌زدایی در برزیل.

اما در مورد کشورهایی که بیش از دیگران از بحران غله صدمه دیده‌اند، تنها راه چاره تولد دیگر کشاورزی محلی می‌باشد. کشور مالی که کشاورزی خود را تقویت کرده بود، امروز نسبتاً محفوظ مانده است. به کمک سرمایه‌گذاری در تولید برنج در دلتای نیجر و ذکات کشتکاران پنبه این امر ممکن شد. پنبه‌کاران که از قیمت‌های پیشنهادی شرکت‌های عرضه‌کننده برای خرید هر کیلو بذر پنبه ناراضی بودند، به کشت ذرت خوشه‌ای و ذرت در زمین‌های خود پرداختند. در بورکینا فاسو، کشور همسایه، به جای پنبه سویا کشت شد. در مقابل خست کشورهایی که کمک‌رسانی می‌کنند، برنامه تغذیه جهانی به حمایت از تولیدات داخلی می‌پردازد و خرید از بازارهای داخلی را گسترش می‌دهد. در غرب آفریقا سهم این نوع تولیدات از ۱۳ درصد در سال ۲۰۰۵ به ۳۰ درصد در سال ۲۰۰۷ رسیده است.

بالارفتن قیمت غله، مجدداً معضل نقش کشاورزی در توسعه را به میان می‌کشد. این بحث باید در قلب اصلاحات سیاست کشاورزی مشترک اروپا و مذاکرات دوحه جای داشته باشد. ریشخند تاریخ در آن است که، بانک جهانی که در تضعیف کشاورزی کشورها با تشویق لیبرالیزه کردن اقتصاد نقش داشت، امروز این بخش را در مرکز تلاش‌ها برای زدودن فقر در برنامه ۲۰۰۸ خود در رابطه با توسعه قرار داده است.

شورش‌های شهری و اعتراض‌ها در خاورمیانه

نگرانی‌ها در سراسر خاورمیانه و شمال آفریقا در حال افزایش است. روند صعودی قیمت گندم که پس از تهاجم نظامی روسیه به اوکراین، زمینه بالا رفتن قیمت نان را فراهم کرده است؛ قوت غالب مردم این منطقه که بیشتر نیز افزایش قیمت آن جرعه شورش‌های شهری و اعتراض‌ها و تظاهرات خیابانی را علیه رژیم‌های حاکم زده است.

در حالی که به طور متوسط یک چهارم رژیم غذایی اروپایی‌ها شامل نان است، در خاورمیانه و شمال آفریقا نان و غلات نیمی از رژیم غذایی مردم را تشکیل می‌دهد و با آغاز روند گرانی گندم تامین آن دشوارتر شده است.

قیمت جهانی گندم در یک سال گذشته بیش از ۵۰ درصد افزایش یافته است. یکسال پیش و در جریان داد و ستدهای چهارم ماه مه هر کیلوگرم گندم در بازار جهانی به قیمت ۲۵ سنت یورو (۷ هزار و ۵۰۰ تومان) معامله می‌شد، این نرخ امروز (۵ مه ۲۰۲۲) ۳۹ سنت یورو (۱۱ هزار و ۷۰۰ تومان) است.

بهای جهانی هر کیلوگرم گندم یک روز پیش از آغاز تهاجم نظامی روسیه به اوکراین و تحت تأثیر وقوع خشکسالی در برخی کشورهای تولیدکننده عمده از جمله آمریکا به ۲۸ سنت یورو رسیده بود. اما با آغاز جنگ و در فاصله ۲۴ فوریه تا ۵ مه یعنی طی ۷۱ روز قیمت جهانی گندم ۳۹ درصد افزایش یافته است. بدین ترتیب قیمت گندم رکورد تاریخی اول فوریه سال ۲۰۰۸ را نیز پشت سر گذاشت.

روسیه پس از اتحادیه اروپا، چین و هند و بالاتر از ایالات متحده، چهارمین تولیدکننده گندم در جهان است و اوکراین نیز از این نظر پایین‌تر از استرالیا و بالاتر از پاکستان، کانادا و آرژانتین در جایگاه هفتم قرار دارد. اما در بازار جهانی گندم، روسیه بزرگ‌ترین صادرکننده محسوب می‌شود و این کشور به همراه اوکراین کمی بیش از ۵۲ درصد یا یک چهارم گندم صادر شده به بازار جهانی گندم را تأمین می‌کردند.

خیزش‌ها و اعتراض‌ها در جهان عرب از آغاز «بهار عربی»

آیا قیمت ماکارونی در ایران از فرانسه گران‌تر شده است؟

نزدیک به نیمی از واردات گندم تونس از اوکراین بود و در پی تهاجم نظامی روسیه سطح عمومی قیمت‌ها در این کشور به بالاترین سطح در ۱۴ سال گذشته رسیده است. یمن که خود از سال ۲۰۱۴ درگیر جنگی ویرانگر است، تقریباً تمام گندم مصرفی خود را وارد می‌کند که بیش از یک سوم آن از روسیه و اوکراین تأمین می‌شد.

لبنان، کشوری که در بحران اقتصادی و تورم بی‌سابقه گرفتار است، معمولاً بیش از نیمی از گندم مورد نیاز خود را از اوکراین وارد می‌کرد و به همین دلیل، مطابق اعلام وزارت اقتصاد و تجارت لبنان، ذخیره استراتژیک این کشور تنها تا یک ماه و نیم آینده پاسخگوی تقاضای عمومی خواهد بود.

مصر هم که بزرگ‌ترین وارد کننده گندم در جهان است. ترکیه و مراکش نیز طی سال‌های اخیر در میان ۱۰ وارد کننده عمده گندم قرار داشته‌اند. در ایران نیز دولت با حذف ارز ترجیحی مختص واردات کالاهای اساسی، قیمت آرد را با هدف آنچه که مبارزه با قاچاق عنوان کرده، افزایش داده است.

- جهش تورم در ترکیه به اوج ۲۰ سال گذشته؛ قیمت مسکن یک ماهه ۷ درصد گران شد

- قیمت مواد غذایی در بازار جهانی رکورد زد

در گذشته، افزایش قیمت نان کاتالیزوری برای تغییرات سیاسی در خاورمیانه و شمال آفریقا بوده است. در سال ۱۹۷۷، پس از انجام اصلاحات اقتصادی در مصر که منجر به کاهش یارانه‌های دولتی و افزایش قیمت نان شد، تظاهرات خشونت‌آمیزی در سراسر کشور برگزار شد که منجر به کشته شدن حداقل ۷۰ نفر شد. مصر در سال ۲۰۰۷ نیز صحنه تظاهرات خیابانی علیه افزایش قیمت مواد غذایی بود که در جریان آن برخی متعرضان نان به دست گرفته بودند. در سال ۲۰۱۱ و در جریان رخداد بهار عربی، شعار محبوب در تظاهراتی که در نهایت منجر به سقوط حکومت نظامی حسنی مبارک شد، "نان، آزادی و عدالت اجتماعی" بود.

بررسی‌های صورت گرفته نشان می‌دهد که پیش از وقوع اعتراض‌هایی که بهار عربی عنوان گرفت، افزایش قیمت مواد غذایی و به ویژه نان که تحت تاثیر خشک‌سالی رخ داده بود، در ناامیدی مردم از رهبران اقتدارگرای کشورهای همچون تونس، لیبی و سوریه موثر بوده است.

مردم اردن نیز در سال ۲۰۱۲ و پس از آن که افزایش قیمت سوخت زمینه بالا رفتن قیمت مواد غذایی را ایجاد کرد، نان به دست در تظاهرات خیابانی شرکت کردند.

حتی در سال ۲۰۱۹ نیز، عمر البشیر، رئیس جمهوری سودان پس از وقوع اعتراض‌های گسترده در پی سه برابر شدن قیمت نان، از قدرت کنار رفت. البته معمولاً حکومت‌های خاورمیانه و شمال آفریقا سعی کرده‌اند تا با اعطای یارانه، مانع از افزایش قیمت نان به عنوان عامل بالقوه اعتراض‌های عمومی شوند.

دولت‌های مصر و لبنان نیز تاکنون تلاش کرده‌اند تا با اعطای یارانه سنگین مانع از جهش قیمت نان شوند، ولی عبدالفتاح سیسی، رئیس جمهوری مصر، پیش از وقوع گرانی‌های اخیر در بازار

جهانی اعلام کرد: "دولت من نمی‌تواند ۲۰ قرص نان را به قیمت یک سیگار تهیه کنم." امین سلام، وزیر اقتصاد و تجارت لبنان نیز اخیراً هشدار داد که در صورت ادامه روند صعودی قیمت‌ها بانک مرکزی لبنان توان تامین یارانه نان را نخواهد داشت.

اعتراف صریح دولت‌های منطقه به بار سنگین یارانه نان بر دوش دولت‌ها که با تغییر سریع قیمت‌های نسبی در اقتصادهای تورم زده منطقه منطق و توجیه خود را از دست می‌دهد. اما جنگ نیز منجر به ناامنی غذایی بیشتر می‌شود و ناامنی غذایی هم احتمال ناآرامی و خشونت را افزایش می‌دهد.

بخش اول:

پیشینه و تاریخچه گندم

تاریخچه و دلایل پیدایش

انسان در فراگرد تاریخ دوره‌های مختلفی از دگرگونی‌ها و تحولات اقلیمی^۱ را تجربه کرده است که ثمره این دگرگونی‌های گسترده‌ی اقلیمی برای انسان، تحولات معیشتی و به تعبیری شناخت شناسی محیطی بوده است چرا که انسان متفکر، همواره در برابر کاستی‌ها و معضلات، از نیروی اندیشه خود برای انطباق و سازگاری با شرایط محیطی بهره گرفته است. در ادوار گوناگون زندگی بشر، یکی از ارکان حیات اجتماعی که دچار نوسانات ملازم با دگرگونی‌های اقلیمی شده، نظام تغذیه و شیوه دستیابی به منابع غذایی بوده است.

انسان در پگاه تاریخ در گله‌ها یا گروه‌های انسانی به سر می‌برد و مهمترین دغدغه‌اش - به سان تمامی موجودات زنده - بقا و پایداری حیات بود. اما به سبب فقدان اندیشه‌ی گسترش یافته، موجودی طبیعی محسوب می‌شد که قوانین طبیعی بر سرنوشتش حاکم بود. در این دوره، جمعیت انسانی با افزایش غذا، افزایش می‌یافت و با کاهش منابع غذایی دچار افت می‌گردید. از آنجا که عمده‌ترین منبع تغذیه‌ی انسان‌های نخستین را حیوانات، دانه‌های خودرو و میوه‌های جنگلی تشکیل می‌داد، جا به جایی و اسکان گروه‌های انسانی بسته به حرکت و مهاجرت حیوانات و فراوانی دانه‌ها و میوه‌ها بود. و بدین ترتیب موجودیت انسان به موجودیت منابع غذایی و تحولات آن وابسته بود.^۲

1.Climatlog

به هر روی، حدود ده هزار سال قبل از میلاد، انقلاب اقلیمی فراگیری باعث ایجاد تحولی بنیادین در زندگی انسان شد. دوره یخبندان که موجب گردیده بود انسان از دشت‌ها و جلگه‌ها به کوه‌ها و غارها پناه ببرد، به تدریج دگرگون و ذوب یخ‌ها و برف‌ها به سرعت آغاز شد. انسان پناهگاه خویش را به سبب بهبود شرایط اقلیمی ترک کرد و به جلگه‌ها و دشت‌ها روی نهاد. در طی این دوره به سبب اعتدال آب و هوا، وفور آب، افزایش حاصلخیزی خاک‌ها به سبب ته نشینی و انباشت رسوبات یخچالی، پوشش گیاهی انبوهی جلگه‌ها و دشت‌ها را فراگرفت.

پیدایی این پوشش گیاهی انبوه، به سرعت در چرخه‌ی اکوسیستم (محیط زیست) منجر به تکثیر و افزایش زاد و ولد علف‌خواران گردید. بدین‌سان انسان نیز که موجودی طبیعی و تابع شرایط محیطی و قوانین اکوسیستم بود، در زاد و ولد و افزایش پر شتاب، جمعیتی انبوه را شکل داد. همزمان با افزایش جمعیت انسان و افزایش شکارچی‌های طبیعی (گوشت‌خواران) و نیز تغییر آب و هوا، کاهش بارندگی - و به تبع آن - کاهش پوشش گیاهی، جانوران علف‌خوار به سرعت کاهش یافتند.

دلایل چنین نقصانی

۱- شکار توسط انسان و شکارچی‌های طبیعی / ۲- حرکت علف‌خواران به سوی عرض‌های جغرافیایی شمالی بود. دیرپایی و نایابی گوشت شکار، نارسایی و بحران غذا را به تدریج آشکار کرد. لذا انسان که در طی این دوران همچنان به شکل توده‌های انسانی می‌زیست، برای غلبه بر تنگناهای فراروی که حیات و زندگی جمعی را تهدید می‌کرد، به تدریج و به شکلی کاملاً ابتدایی در جمع خود به تقسیم کار پرداخت و حوزه‌های کارکرد افراد اعضای گروه را معین کرد. مردان پناهگاه‌های ابتدایی خویش را در جستجوی شکار و صید ترک می‌کردند و زن‌ها ضمن محافظت از کودکان، به گردآوری دانه‌ها و میوه‌های وحشی می‌پرداختند.

دکتر حسن خوب‌نظر در کتاب تمدن‌های پیش از تاریخ (ص ۲۶) در همین رابطه می‌نویسد:

"هزاران سال پس از اواخر عهد پارینه‌سنگی پسین و یا به طور نسبتاً صریح، در اواخر فرولتیک (حدود هشت تا ده هزار سال قبل) بر اثر گرمای روز افزون هوا عاقبت وضع اقلیمی جهان به صورتی که امروزه هست درآمد. مهاجران (از آفریقا)

در نواحی مناسب از جمله (بین‌النهرین) ... سکونت اختیار نمودند و این مناطق را به صورت بزرگترین مراکز تجمع انسانی درآوردند.

طبیعی است درچنین مراکزی با آن چنان جمعیت دائم التزایدی موضوع تامین آذوقه نمی‌توانست به صورت مسالهای ساده و غیر حادی تلقی شود.

به همین جهت اقوام ساکن آن نواحی که تا آن زمان به جز شکار حیوانات و صید انواع ماهی و صدف وسیله‌ی سدجوع دیگری را نمی‌شناختند، به چاره‌جویی برخاستند. نخستین طریقه‌ای که برای رفع این مشکل به نظر آنان رسید، این بود که از میوه‌های جنگلی استفاده نمایند و لذا هجوم به درختان سیب، گلابی، انگور و ... شروع شد. دیری نپایید که آنان به کیفیت مغذی بودن برخی از حبوبات وحشی از قبیل نوعی گندم سفید و جوهای خودرو پی بردند و در نتیجه از این راه تأمین غذای بیشتری یافتند... زنان که کارشان در آن وقت بیشتر جمع‌آوری کردن همین ریشه‌های نباتی بود به تدریج بر اثر مشاهده و تجربه به راز حاصل‌خیزی زمین دست یافته و فن کشاورزی را ابداع کردند. از این پس نه فقط این کاشفین اصلی فن زارعت یعنی زنان به جای جمع‌آوری کردن حبوبات، خود به بذر افشاندن و کاشتن آن مواد پرداختند...

... پس از سپری شدن قریب دو هزار سال از عمر نخستین سازمان‌های فلاحتی در مشرق زمین، یعنی در حدود هزاره سوم قبل از میلاد چه بر اثر مهاجرت و چه از طریق تماس‌ها و روابط بازرگانی سرانجام فرهنگ عصر نو سنگی در نواحی مختلف اروپا انتشار یافت...

در طی این دوران کارکرد زنان در نظام تغذیه گروه‌های انسانی موجب گردید طبقه‌ی زنان از نقش و منزلتی خاص برخوردار شوند. بدین ترتیب همراه با انقلاب معیشتی که به سبب دگرگونی‌های اقلیمی به وقوع پیوست، انقلابی اجتماعی نیز شکل گرفت و زنان از اهمیت ویژه‌ای برخوردار گردیدند، تا آنجا که در تاریخ، دوره‌ای به وجود آمد که به آن دوره‌ی «مادر سالاری» یا «زن سری» اطلاق می‌گردد.^۱

اما چون به تدریج با ثبات اردوگاه‌های انسانی، و کمیابی شکار و صید، اولویت

غذایی به گیاهان و غلات معطوف گردید، مردان سابقاً شکارچی به کشاورزی روی آوردند. رویکرد مردان به کشاورزی در دوران نوسنگی میانه، یعنی حدود سه تا شش هزار سال قبل از میلاد، با اختراع فنون و ابزار تولید همراه بود. ابداع و اختراع ابزار، منجر به بهره‌برداری بیشتر از اراضی شد و در پی آن، افزایش جمعیت را به همراه داشت. بدین ترتیب، به سبب رفع نیازهای غذایی این جمعیت انبوه و نیز ناگزیری از به کارگیری وسایل و ابزار سنگین در کشاورزی، مردان در موقعیتی برتر قرار گرفتند و به لحاظ نقش و کارکرد، جایگزین زنان شدند. به این ترتیب دومین انقلاب تکنیکی با فروپاشی و کارکرد زنان و افول منزلت و موقعیت آنان به وقوع پیوست^{۱۱}

۱. راوندی، مرتضی، تاریخ اجتماعی ایران تهران، امیر کبیر، ص ۲۳:
در آغاز، انسان ناتوان ابتدایی بنده و زبون محیط طبیعی است، در پی خوراک و پناهگاه در جولان است و در هر جایی که پناهگاه، شکار و یا گیاهی خوردنی می‌یابد درنگ می‌کند. زندگی او بی ثبات است و اجتماعات او در خاک ریشه نمی‌دواند و وسعت کافی نمی‌گیرد. این دوره را گردآوری می‌گویند.

همان ص ۲۵:

پس از دوره‌ی گردآوری خوراک، انسان با کشف رازهای کشاورزی و دامداری، تا اندازه‌ای از یوغ محیط طبیعی می‌رهد. در طی گردآوری خوراک دوره تولید خوراک پیش می‌آید. در طی این دوره، دوره اجتماعات روستایی ظاهر می‌شود که در ناحیه‌های حاصلخیز زمین مخصوصاً نزدیک دریاها و رودخانه‌ها، شهرها قد می‌افزارد... هزاران سال طول کشید تا انسان به سر نوبت غذا خوردن در روز عادت می‌کند... انسان دوران‌نوسنگی با ساختن ابزارهای سنگی صیقلی شده به ویژه بستر سنگی که دسته‌ای چوبی بسته می‌شود، با قطع درختان به کشت و کار و بهره گرفتن از گیاهان تخمی پرداختند زنان در فعالیت‌های کشاورزی نقش اساسی داشتند.

همان، ص ۵۳:

وقتی که عده کثیری در یک جا جمع شدند مساله تغذیه به شدت مطرح گردید، زیرا دیگر شکار حیوانات برای این منظور کافی نبود، آنگاه حمله به سوی حبوبات شروع شد که جو و انواعی از گندم سفید وحشی مهمترین آن بودند. کم کم متوجه شدند اگر خود این حبوبات را در محل معین و مناسب بکارند و از آن بهره برداری کنند، خیلی صرفه دارتر و عملی تر است، تا این که زنان را این سو و آن سو بفرستند که حبوبات را گرد آورند.

صادقی فرشانی، محمد رضا، بازار جهانی گندم، انتشارات بازار جهانی گندم، شماره‌ی ۶۱، چاپ اول، تهران، آذر ۰۷۳۱، ص ۳:
بررسی‌های علمی نشان داده است که گندم را بشر از دوره مفرغ می‌شناخته و مورد استفاده قرار می‌داده است. برای گندم و جو به طور متوسط حدود ۰۱ هزار سال طول عمر تصور می‌شود. برای گندم‌هایی که از حفاری‌های ژارمو (omral) نزدیک سلیمانیه عراق به دست آمده حدود ۰۱/۰۰۰ سال عمر تعیین شده است. حدس زده می‌شود که جنوب غربی آسیا مبدأ گندم بوده و احتمالاً از ده تا پانزده سال قبل از میلاد مسیح از گندم در این مناطق برای تغذیه انسانها استفاده می‌شده است. در سال ۸۴۹۱ باستان شناسان دانشگاه شیکاگو در حفاریات یکی از دهات عراق که قدمت آن به ۰۰۷۶ سال قبل از میلاد می‌رسید توانستند دو نوع گندم به دست آورند که مشابه گندم‌های امروزی بوده است. در روی تابلوهای برنزی قرن ۹۱ قبل از میلاد که از سوریه به دست آمده طریقه خرد کردن گندم و تبدیل آن را نمایش داده است. هرودوت تاریخ نویس یونانی در گزارشهای مربوط به قرن پنجم قبل از میلاد خود، به تهیه نان در مصر اشاره کرده است. همچنین نقشهای دیواری کوره‌های امتداد رودخانه نیل طرز کشت و برداشت، آسیاب کردن و بالاخره تهیه نان از گندم را نشان می‌دهند. چینیهای قدیم کشت گندم را در ۰۰۷۲ سال قبل از میلاد گزارش کرده‌اند و حتی امروز در بعضی نواحی چین گندم را یک نبات مقدس می‌دانند.

حفاریهای شهرهای قدیمی، پیشرفت بشر را در طرز آسیاب نمودن و طریقه پختن نان در یونان و روم تا قرون وسطی نشان می‌دهد. در تاریخ آمده که سامسون به علت نیرومند بودن، آسیابان لقب گرفته و زمانی که در زندان بود وادارش می‌کردند که گندم را خرد کرده و تبدیل به آرد نماید.

میشل، آندره، جنبش اجتماعی، ص ۹۱:

(جوامع شکارچی در دوران دیرینه سنگی) ۰۰۰ مطالعه این جوامع وابستگی زنان و مردان، فشارهای اقتصادی و شیوه‌های زندگی را مشخص می‌کند. شیوه زندگی بیش از هر چیز بر پایه شکار و گردآوری خوراک است. زنان به خصوص به گردآوری خوراک اشتغال دارند. همان، ص ۴۲:

به تدریج که اردوگاه‌ها ساکن تر شدند و صید کمیاب تر، اولویی در تغذیه به جمع آوری میوه‌ها و دانه‌ها و کشت داده می‌شود، زنان متوجه جوانه زدن و دوره باز تولید غلات می‌گردند. ۰۰۰ این کشف سبب افزایش توانایی زنان در کاربرد فنون جدید می‌شود.

۰۰۰ تقریباً در حدود ده هزار سال قبل از میلاد، همراه با تغییرات اقلیمی نخستین انقلاب نو سنگی اتفاق می‌افتد، که طی آن فعالیت

شکار مردان به عنوان پایه اصلی تغذیه ۵، با گردآوری و کشاورزی با کج بیل (rutlucitooH) همراه می‌شود. ای بولونیک نیز چون گوردون چایلد و دیگران فکر می‌کنند، این کشاورزی اختراع زنان بوده است، در این تمدن مادر سالار هیچ نشانه‌ای که حاکی از فعالیت خصمانه باشد به دست نمی‌آوریم.

همان، ص ۵۲:

۰۰۰ دردوره دیرینه سنگی مشاهده می‌شود مجسمه‌های مشابهی است که معمولاً از جنس خاک رس ساخته شده و در مقابر و مسکن و در دوره نو سنگی عمومیت می‌یابند، این مجسمه‌ها را "خدایان مادر" می‌نامند، زیرا زمین از بطن آن جوانه می‌زند، توسط انسانهای دیرینه سنگی نشانه زن باور است.

راوندی، مرتضی، تاریخ اجتماعی ایران، ص ۳۲:

۰۰۰ پس از آنکه زنان در جریان بهره برداری از گیاهان خوراکی که به قول گوردون چایلد اجداد جو و گندم ما بودند به فن زراعت و کاشت این غلات آشنا شدند، مقدمات یک انقلاب اقتصادی، اجتماعی مزاحم گردید. و افزایش محصول سبب شد که جمعیت روبه فزونی گذارد، در نواحی آسیای غربی که گندم و جو می‌روید، با سبوس و ساقه غلات سد جوع می‌کردند ۰۰۰ طبق اکتشافات نبات شناسی شوروری "ن، ای، واولوف" اول بار زراعت گندم در حدود ۵ تا ۷ هزار سال قبل از میلاد مسیح در شمال ترکیه و در جنوب غربی قفقاز آغاز شد. ۰۰۰ عمل آوردن نان، گذشته از تنور مخصوص، مستلزم اطلاعات در بیوشیمی بود تا بتوان خمیرمایه لازم را نیز تهیه کرد. طرز تهیه آجود و ۰۰۰ از روی مدارک مربوط به عمل آثار مادی بشر (اتنو گرافی) می‌توان حدس زد که این اختراعات کار زنان بود.

همان، ص ۹۳:

احتمال می‌رود کشت گندم برای اولین مرتبه در تاریخ بشر در نقطه‌ای در طول سواحل غربی فلات ایران و در جلگه‌های ایلام صورت گرفته و به این ترتیب برای زندگی مردمان آریایی ۰۰۰ یک وسیله ارتزاق و توشه و قوت اساسی به وجود آمده است.

همان، ص ۲۴:

به عقیده رالف لیتون از عصر نوسنگی تا مدهتا بعد غذای اصلی عموم اقوام اروپایی و بیشتر اقوام آسیایی همین مخلوط غله و شیر بود.

میشل، آندره، جنبش اجتماعی ایران، ص ۹۲:

ص ۹۲ ۰۰۰ در دوران نو سنگی میانه، بین شش هزار سال تا سه هزار سال قبل از میلاد، دومین انقلاب تکنیکی همراه با یک انفجار جمعیتی به وقوع پیوست، که منجر به واژگونی کامل سازمان اجتماعی و هم چنین پایگاه زنان در جامعه گردید. این انقلاب با کشف انرژی نوین (یعنی قدرت گاو، آب و باد) و با اختراع فنون برتر (خیش، آسیای بادی یا آبی و کشتی بادبانی ۰۰۰) و اشکال نوین حمل و نقل، شناخت خصوصیات فیزیکی فلزات و فرآیند شیمیایی، زمینه ذوب سنگ معدن مس را فراهم کرد، در این دوران مرد به عنوان عامل تولید کشاورزی جانشین زن شد.

پیدایش و اکتشاف گندم

بنا به نظریه‌ی مشهور، زنان کاشفین کشاورزی بوده‌اند و به همین سبب، در جوامع نخستین محور تعاملات اجتماعی واقع شدند. حضور مستمر زنان در سکونتگاه‌ها، فقدان نظم مشخص در روابط جنسی و عدم شکل‌گیری تابوهای جنسی، باعث آن بود که کودکان تنها به مادر خود وابسته باشند و پدر خود را نشاناسند. بدین‌سان هنگامی که انسان جایگاه و سکونتگاه‌های مستحکمی یافت، زن محور شکل‌گیری قبایل اولیه قرار گرفت و به سبب زایش و باروری و بدین ترتیب همپای قدرت‌گیری زنان در اجتماع، ایزد بانوها در تفکرات و اندیشه‌های دینی جهان باستان پدید آمدند و حائز نقش و منزلت گردیدند، نقش عمده در تغذیه قبیله و... از جایگاه محوری مناسبات و تعاملات کلان اجتماعی برخوردار شد. بدین ترتیب همپای قدرت‌گیری زنان در اجتماع، ایزد بانوها در تفکرات و اندیشه‌های دینی جهان باستان حائز نقش و منزلت گردیدند.

تقریباً در تمامی افسانه‌ها و باورهای باستانی ایزد بانوها رهایی‌دهندگان انسان از مرگ، نیستی و گرسنگی می‌باشند و برای بشریت سلامت، مهربانی و غذا به ارمغان می‌آورند. از این مفهومی آمیخته با جاودانگی، رویش و پرورش همه‌ی موجودات - به خصوص گیاهان و رستنی‌ها - دارند. همگونی نقش ایزد بانوها با جایگاه، منزلت و نقش زنان در تولید، نشان دهنده‌ی قدرت تأثیری است که زنان در جوامع ابتدایی بر عهد داشته‌اند.

وجود ایزد بانوها در میان ملل و جوامع متشخص آن روزگار، نشان دهنده‌ی نقش بارز زنان در تولید محصولات کشاورزی در میان تمامی جوامع است. در اینجا شماری از ایزد بانوهای مولد را در میان ملل و جوامع مختلف بر اساس نقش و کارکرد اسطوره‌ای‌شان به صورت نمادین و به اختصار - بی‌آنکه به بحثی مبسوط کشیده شود و از حوصله این جستار خارج می‌باشد، بپردازیم - نام می‌بریم با این توضیح که بررسی نقش و اهمیت آنان در آداب و رسوم و باورهای اقوام پیشین خود کتابی حجیم را می‌طلبد:

ایزد بانوی مولد در یونان باستان:

"هنگامی که یونانیان برای نخستین بار نان را می‌شناختند در حالی که در این سرزمین تا آن زمان تنها لوبیا، دانه‌های خشخاش، میوه‌های بلوط و ریشه نرگس سفید را می‌شناختند... اسطوره‌ی دمتر^۱ و تریپتوموس^۲ قداست یافت".

در همین باره "سیری در اساطیر یونان و رم" به تفصیل اسطوره‌های "دمتر" و "تریپلوموس" را مورد پژوهش قرار داده و آورده است: در جمع خدایان، دو تن از بقیه متمایز بودند یعنی درواقع بهترین دوست انسان‌ها به شمار می‌آمدند. یکی از آن‌ها "دمتر" بود که در زبان لاتین «سرس» می‌گفتند، الهه غله و دختر "کرونوس" و "رئا" (رآ) و دیگری "دیونیوس" یا "دیونیزوس"، خدای شراب، که به باکوس هم شهرت دارد.^۳

"دمتر" سالخورده‌تر بود و ساده‌دل. غلات را خیلی پیش از کاشتن تاک می‌کاشتند. نخستین کشتزار غله سر آغاز استقرار انسان بر زمین بود. کاملاً طبیعی بود که آن خداوند و الهی که بذر غله را به وجود آورد می‌بایست یک رب‌النوع زن باشد نه یک مرد چون شکار و جنگ بر عهده‌ی مردان بود، بنابراین لازم بود که زنان به امور مربوط به کشتزار رسیدگی کنند، چون اینان سرگرم شخم‌زدن و بذر افشانی بودند و همچنین برداشت محصول، ناگزیر به این نتیجه رسیدند که یک

1. Demeter

2. Triptolemus

خدای زن یا الهه بهتر می‌تواند به زنان کمک کند. زنان خدای زنی را که می‌پرستیدند بهتر درک می‌کردند، نه مثل خدایانی که مردان با قربانی دادن آن‌ها را می‌پرستیدند، بلکه خدایی که کشتزارها را بهتر و بارورتر می‌کرد، به دست این خدای زن بود که کشتزارها، یا "غلات مقدس دمتر" تقدس می‌یافتند.

زمین یا محل خرمن‌کوبی نیز تحت حمایت این الهه قرار داشت. آن دو محل، یعنی کشتزارها و محل خرمن‌کوبی، پرستشگاهی یا معبد او بود که امکان داشت هر لحظه در آن‌ها حاضر شود در زمین مقدس خرمن‌کوبی، هر گاه که غلات را می‌افشاندند، آن الهه، یعنی "دمتر" زرین‌موی، به رنگ ساقه‌های خشک غله، شخصاً دانه‌های غلات^۱

و پوشال و پوست را به دست باد می‌سپرد و همه را از هم جدا می‌کرد، و توده‌ی پوشال به سپیدی می‌گراید. شخصی که درو می‌کند نیایش کنان می‌گوید:

امیدوارم روزی قسمت شود که من در کنار محراب "دمتر"، در آن هنگام که آن الهه با دسته‌های غله و خشخاش درو کرده در دست لبخند زنان ایستاده است، بتوانم بادبز غله افشانی بزرگ را در میان تل غلاتش فرو کنم. البته جشن بزرگ و اصلی این الهه در زمان برداشت محصول یا در فصل درو بود.^۲

در گذشته‌ها فقط یک روز شکرگزاری ساده و بی‌تکلیف از سوی کشاورزان دروکنندگان برگزار می‌شد. و در آن روز نخستین گرده نان از غله تازه درو شده پخته می‌شد، که آن را تقسیم می‌کردند، و با حرمت و با نیایش ویژه آن الهه‌ای که این نعمت را به انسان ارزانی داشته بود، می‌خوردند.^۳

۲- ایزد بانوی مولد چین

... تلاش و درماندگی انسان فرمانروای آسمان را آزرده و ستاره "ورزا" را نزد انسان فرستاد تا آنان را در تلاش بیشتر راهنمایی کند و به آنان بیاموزد که با کوشش بیشتر می‌توانند هر روز یکبار به خوراک دست یابند.

۱. ص ۶۲ پ اول

۲. ص ۱۳ پی نوشت همان

نام کتاب: سیری در اساطیر یونان و رم، نوشته ادیت هلیتون ترجمه عبدالحسین شریفیان چاپ اول ۱۳۷۶ ناشر: اساطیر

۳. (ص ۶۲ پ دوم)

"بغ بانو کوبین" که از گرسنگی انسان و قحطی رنج می‌برد به یاری انسان برخاست و با دوشیدن شیر خود به خوشه‌های پوک برنج، خوشه‌ها را بارو ساخت.

۳- ایزد بانوی ژاپن :

"ژولیت پیگوت" در کتابی با عنوان "ایزد بانوهای ژاپن" از اسطوره‌ی "ایناری" یا خدای برنج یاد می‌کند که گاه او را خدا بانو نیز خوانده‌اند.

۴- ایزد بانوهای مولد در آفریقا:

"یولی بایر" در کتاب افسانه‌های آفرینش و در خلال داستانی از زامبیا با عنوان "خدا از جهان قهر می‌کند" آورده است که "کامونو" اولین انسان شکارگر بود و خدا "نیامبه" به دلیل مخالفت با شکار، او را از این کار باز می‌داشت.

از این رو "کامونو" او را کشت و چون "نیامبه" رستاخیز یافت و به جهان باز آمد "کامونو" او را واداشت تا در قطعه زمینی به زراعت پردازد، و خود مزرعه‌ای به او داد.

شایان ذکر است که نان در آفریقای مرکزی اهمیتی ندارد "جئو فری پاریندر" در "اساطیر آفریقا" (ص ۳۴) نوشته است:

مردمان ایله در زامبیا ... وقتی که خدا انسان‌ها را به زمین فرستاد، توشه‌ای از دانه‌های قابل کشت به آن‌ها بخشید... آدمیان با رسیدن به زمین دانه‌ها را کشت کردند و خرمنی از غلات و دانه‌های خوراکی فراهم آوردند...

در صفحه‌ای دیگر از همین کتاب (ص ۳۵) در خلال داستانی از مالاگاسی به پیدایش برنج اشاره شده و چنین آمده است که "زنی بچه‌ی خود را به ساحل برد..." داستان تا آنجا ادامه می‌یابد که دریافته شود کودک زن، در واقع همان برنج است. که همواره می‌روید و زن، او را محافظت و رسیدگی می‌کند و

۵- ایزد بانوهای مولد در هند:

در کتاب "اساطیر هند" (ص ۱۴)، "ورونیکا/یونس" چنین می‌نویسد:

[در اقوام دراویدی] خدا بانوی مادر که نمونه‌های یافته شده در "هاراپا" آن را تأیید می‌کند،... تصاویر آن نشان دهنده‌ی رویش گیاه از رحم خدای ماده یا خدا بانویی عریان است...

(ص ۱۶۶): از "اومه" خدا بانوی باروری و حاصلخیزی، یاد می‌کند که به آن "عروس خرمن" نیز اطلاق می‌شده است.

"ایونس" در تشریح دیگر ایزد بانوهای هند، در ص ۱۷۴ چنین نوشته است:

پریتهوی در ودا دارای نقش آفرینندگی و در این نقش همسر "دیاووس" و مادر "ايندرا" و "آگنی" است. "پریتهوی" در اعتقادات هندو به صورت حیات فراهم آورنده، خوراک و پرستار نمایان است.^۱

۶- ایزد بانوهای عمده در تمدن‌های کهن

به گفته‌ی ویل دورانت، ایزد بانوهای عمده در تمدن‌های کهن عبارتند از: "عشتر" الهه‌ی بابل، "بائو" در سومر، "ایسیس" در مصر، "آتنا"، "دمتر" در یونان و در روم "کرس".

اما آنچه قابل توجه است، آن است که به تدریج همراه با افول نقش و قدرت زنان در کشاورزی که تابع رویکرد مردان به کشت و زرع و نیز قدرت بازوان آنان در فائق آمدن بر دشواری‌های فزاینده‌ی کشاورزی بود، ایزد بانوها جنسیتی دوگانه یافتند و گاه نقش آن‌ها - مثلاً در یونان و روم - محو گردید و در ستیزهای خدایان به موجوداتی فرو دست تبدیل شدند. افول ایزد بانوها با قدرت‌گیری ایزد مردانی توأم شد که به قلمرو و گسترده‌های زندگی حاکمیت بنیادین و مقتدری داشتند.

۱. مشرق زمین، ویل دورانت، ص ۲۷۸، عشتر الابل، ص ۱۵۶ در سومره "بائو" ص ۲۳۹ ایسیس در مصر و در یونان آتنا و دمتر و در روم کرس.

زادگاه گندم

تقریباً تمامی منابع و مآخذ بیانگر آن است که خاستگاه گندم در محدوده آسیای غربی می‌باشد که حدود هشت تا ده^۱ هزار سال قبل توسط زنان شناخته شد.

پرفسور گریشمن، شرق‌شناس فرانسوی، ایران را به عنوان مبدأ گندم‌های جهانی می‌شناسد. به عقیده‌ی وی گندم از ایران به مصر و اروپا راه یافته است.^۲

مرتضی راوندی در کتاب تاریخ اجتماعی ایران^۳ در همین باره می‌نویسد: طبق اکتشافات نبات‌شناسی شوروی، (ن، ای، واویلوف)، اول بار زراعت گندم در حدود پنج تا هفت هزار سال قبل از میلاد مسیح در شمال ترکیه و در جنوب غربی قفقاز آغاز شد.

راوندی همچنین در کتاب خود از احتمال اولین کشت گندم در فلات ایران سخن می‌گوید: احتمال می‌رود کشت گندم برای اولین مرتبه در تاریخ بشر، در نقطه‌ای در طول سواحل غربی فلات ایران و در جلگه‌های ایلام صورت گرفته.^۴

۱. شناسنامه تصویری گندم، وزارت کشاورزی، معاونت برنامه‌ریزی و پشتیبانی، اداره کل آمار و اطلاعات، ۱۳۷۴ - ص ۱: دستاوردهای دیرینه‌شناسی و بررسی‌های علمی نشان می‌دهد که انسان گندم را از دو مفرغ می‌شناخته و آن را مورد استفاده قرار می‌داده است.

۲. همان، ص ۱.

۳. راوندی، مرتضی، تاریخ اجتماعی ایران، ص ۲۳.

۴. راوندی، مرتضی، تاریخ اجتماعی ایران، ص ۳۹.

دکتر حسن خوب‌نظر در کتاب تمدن‌های پیش از تاریخ، ص ۲۶۱ می‌نویسد:

حدود هشت تا ده هزار سال قبل در اواخر مزولتیک، گندم در بین‌النهرین توسط زنان شناخته شد.^۱

ف. پ. کورفکین در کتاب تاریخ دنیای قدیم می‌نویسد: پیدایی کشاورزی مربوط به هفت هزار سال قبل است.^۲

یافته‌های آب و هواشناسی دیرینه نشان دهنده‌ی آن است که محدوده‌ی جغرافیایی بین‌النهرین استعداد بسیاری برای پرورش گندم و جو وحشی داشته است و بی‌گمان با توجه به جمعیت و استقرار اقوام مختلف، توانمندی لازم برای دستیابی و شناخت غلات در آن ناحیه وجود داشته است.^۳

یوسف مجیدزاده در تاریخ و تمدن بین‌النهرین جلد اول، ص ۱۲، ۱۱ می‌نویسد:

موقعیت جغرافیایی محوطه‌هایی مانند دماردی نزدیک دمشق، بیضا، در غرب اردن، علی‌کش در خوزستان ابوه‌ریره در شمال سوریه که از آن‌ها مدارکی مربوط به کشت غلات به دست آمده است [در شمار کهن‌ترین سرزمین‌هایی است که در آن‌ها غلات کشت می‌شده است].

"ون زایت" می‌گوید که: در طول دوران ۸۰۰۰ تا ۶۰۰۰ ق.م میزان بارندگی سالانه کمتر از امروز نبود، اما در نتیجه دمای بالاتر یا دوران طولانی‌تر بی‌باران، تابستان‌ها خشک‌تر بودند، می‌دانیم که در آن زمان در منطقه زاگرس غلات وحشی به عمل می‌آمد.

"ژوررو"، در کتاب بین‌النهرین باستان، ترجمه‌ی عبدالرضا هوشنگ مهدوی ص ۲۲ خاطر نشان می‌کند:

محصول گندم در منتهی‌الیه جنوب عراق در حدود ۲۴۰۰ قبل از میلاد کاملاً قابل مقایسه با بهترین مزارع گندم کانادای امروزی بوده است.

۱. خوب‌نظر، دکتر حسن، تمدن‌های پیش از تاریخ.

۲. کورفین، ف. پ، تاریخ قدیم ص ۳۶.

۳. ویل دورانت، مشرق زمین، ص ۲۷۸، ۱۵۶، ۲۳.

در همین باره "هاروله لمپ"، در کتاب "قدم به قدم با اسکندر در کشور ایران"، ص ۵۶، ۵۵ آورده است:

ارسطو به اسکندر گفته بود که بین‌النهرین منطقه‌ای است که در آن دو عامل حیات به مقدار زیاد یافت می‌شود، یکی آفتاب و دیگری آب و لذا می‌توان گفت که در این منطقه رشد نباتات خیلی قوی است و سرداران و سربازان اسکندر هم مانند خود او این نکته را دریافتند و از سکنه‌ی محل شنیدند که بعضی از غلات در بابل سالی دو مرتبه کشت و زرع می‌شود و هر دو بار محصول فراوان می‌دهد.

"هردودت"، در تواریخ خود، ص ۹۴ نوشته است:

از لحاظ کشت غلات، آشور غنی‌ترین جای روی زمین است... ضخامت ساقه‌ی گندم و جو غیر عادی بوده است.

گندم و نان در متون دینی

پاره نخست: گندم و نان در دین زرتشت.

زرتشت در جهان باستان پایه‌گذار تحولی ژرف و بنیادین در شناخت‌شناسی است. وی به مدد ادراک قوی، تمامی موجودات را بر اساس چیستی و ارزش کاری که می‌کنند، به خوب و بد تقسیم می‌کند و بر اساس نیک‌اندیشی، بر عمران، آبادانی و سازندگی زمین تأکید می‌کند.^۱ زرتشت پایه‌گذار حکمتی است که در آن درختکاری و کشت و زرع، احترام به طبیعت آب و موجودات مفید و دشمنی با خرفستره^۲ توصیه شده است که این امر موجب آبادانی و عمران فزاینده‌ی فلات ایرانویچ می‌گردد. از این روست که کشاورزی از چنان اهمیتی برخوردار می‌شود که بدنه‌ی ادعیه‌ی بسیاری را تشکیل می‌دهد و منزلتی اهورایی می‌یابد آنچه در زیر می‌آید پاره‌ای از آن نیاشه‌است که فلاح و باروری زمین و خاک در آن‌ها، جلوه‌ای مینوی و قدسی یافته است:

ارت یشت (اش یشت) (بانوی مورد توجه) - کرده دوم بند ۷-:

ای اش نیک! مردانی که تو یاورشان باشی در کشوری با خوراک‌های فراوان، فرمانروایی کنند، آن که خواروبار انباشته بوی‌های خوش بر آمده ...

۱. قدم به قدم با اسکندر در ایران، هردوت، ص ۶۱-۶۰

اوستا (کهن‌ترین سروده‌های ایرانیان)، جلیل دوستخواه، ص ۴۸۹، جلد اول

۲. موجودات موزی و دشمن سلامت انسان، نظیر موش، مار، کلاغ، عقرب و ..

زرتشت در جواب اش یشت:^۱

آن که به هنگام زادن و بالیدنش، آبها روان شدند و گیاهان رستن آغاز کردند...

ویسپرد، پورداد، فره وش:

کرده ۱:

نوید می‌دهم، به جا می‌آورم از برای تو مید یوشهم پاک [هنگامی] که کشتزار درو شده . [رد پاکی] نوید می‌دهم، به جای می‌آورم از برای پتیه شهیم پاک [هنگامی] که خرمن به دست آمده [رد پاکی]

نوید می‌دهم، به جای می‌آورم، از برای ایاسرم پاک [هنگامی] که گله جفتگیری کرده، [رد پاکی].

کرده ۱۹:

آرمیتی پاک را می‌ستاییم (سپنتا آرمیتی دختر اهورامزدا مادر زایش، تولید، باروری و کشاورزی است).

کرده یکم، بند ۲- نوید (ستایش) می‌دهم و ستایش به جای می‌آورم "گنهارها" ردان اشونی را:

میدیوشم، اشون رد اشونی (هنگام درویدن گیاهان را)

پتیه شهیم، اشون رد اشون (هنگام خرمن برداری را)

پس از آن که زمین پر از انسان ورمه شد و جا تنگ شد - اهورامزدا می‌گوید... (به جم) (که) ... و بدان جا تخم همه رستنی‌هایی را که بر زمین، بلندترین و خوش‌بوترینند فراز بر، ... و بدان جا تخم‌های همه‌ی خوردنی‌هایی را که بر این زمین... خوردنی‌ترین و خوش‌بوی‌ترینند فراز بر..^۲

وندیداد بند ۴: ای دادار جهان، استومندای اشون!^۳

کجاست سومین جایی که زمین در آن جا بیشتر از همه جا شادکام شود؟

۱. ص ۷۴۱

۲. اوستا، جلیل دوستخواه، وندیداد ص ۶۷۰

۳. ص ۶۷۶

اهوره مزدا پاسخ داد:

ای سپتیمان زرتشت!

چنین جایی، آن جا است که اشونی هر چه بیشتر گندم و گیاه و درخت میوه بکارد، جایی که چنین کسی زمین‌های خشک را آبیاری و زمین‌های تر را زه‌کشی کند.

سپنت آرمئیتی: سپندارند موظف است همواره زمین را خرم و آباد و بارور نگهدارد. هر که به کشت و کار پردازد و خاکی را آباد کند. خشنودی سپندار مذ را فراهم کرده است (سپنت آرمئیتی دختر اهورامزدا)^۱

فزون توانا باشد خرداد امشا سپند رئیس سالان، ماهان و روزها و زمان‌های اوراح نیکو پندار که مردم نیکوکار در عرض سال در ارزانی و گشایش زندگی کنند و برای گذراندن سال به خوشی به رئیس (خرداد امشاسپندان) درود فرستند.^۲

فزون توانا باشد امرداد امشاسپند فرشته آبادانی و افزایش گله و رمه و ازدیاد غلات و حبوبات و...^۳ زمینی که دیرزمانی کشت نشده بماند و بذری بر آن نیفشانند، ناشادکام است و برزیگری را آرزو کند، همچون دوشیزه‌ای خوش‌اندام که دیر زمانی بی‌فرزند مانده باشد و شوهری خوب آرزو کند.^۴ ای سپتیمان زرتشت!

کسی که زمین را با دست چپ و دست راست، با دست راست و دست چپ کشت کند، زمین بدو فراوانی بخشد، همچون دوشیزه‌ای تازه به خانه‌شوی رفته که در بستر خویش، شوهر را فرزندان بزیاید، زمین نیز میوه‌های فراوانی به بار آور.

ای سپتیمان زرتشت!

کسی که زمین را با دست چپ و دست راست، با دست راست و دست چپ کشت کند، زمین بدو چنین گوید:

ای مرد! ای آنکه مرا با دست چپ و دست راست، با دست راست و دست چپ کشت کردی! مردم همیشه بدین جا در آیند و خواستار نان شوند، در این جا من همواره بار آورم و همه‌گونه خوراک و گندم فراوان بهره تو شود.

۱. دانشنامه مزدسینا، ص ۳۱۷

۲. خرد و اوستا (اردشیر آذر گشسب) ص ۱۴۳

۳. خرد و اوستا آذر گشسب ص ۱۴۴

۴. خرد و اوستا آذر گشسب ص ۱۴۴

ای سپتیمان زردتشت

کسی که زمین را با دست چپ و دست راست، با دست راست و دست چپ کشت نکند، زمین بدو چنین گوید:

ای مرد! ای آن که مرا با دست چپ و دست راست، با دست راست و دست چپ کشت نکردی! همواره بر در بیگانگان و در میان خواستاران نان بایستی، همواره در آن جا چشم به راه مانی تا تو را از در برانند.

چنین است پاسخی که توانگران به تو دهند.

ای دادار جهان استومند! ای اشون!

کدام است خوراکی که دین مزدا را سیر کند؟

اهوره مزدا پاسخ داد :

ای سپتیمان زرتشت!

کشت گندم است دیگر باره و دیگر باره.

کسی که غله بکارد، اشته می‌کارد، او دین مزدا را برتر و برتر می‌رویاند، او دین مزدا را چندان نیرومند می‌کند که صد نیایش توان کرد، که با هزار نیاز توان کرد، که با ده هزار پیشکشی توان کرد.

هنگامی که جو به بار آید، دیوان از جا بر می‌جهند

هنگامی که گندم فراوان بروید، دل دیوان از هراس می‌لرزد

هنگامی که گندم آرد شود، دیوان ناله بر می‌آورند

هنگامی که گندم خرمن شود، دیوان نابود می‌شوند.

در خانه‌ای که گندم این چنین به بار آید، دیوان بیش نمی‌پایند.

از خانه‌ای که در آن گندم این چنین به بار آید، دیوان دور رانده می‌شوند. هنگامی که درخانه‌ای انباری از گندم باشد، چنان است که آهن سرخ‌گدازان در گلوگاه دیوان به گردش در آید.

شود که موبد این منشره‌ی ور جاوند را به مردمان بیاموزد:

"هیچ کسی بی‌خوراک، توان آن ندارد که به آیین اشته رفتار کند، توان آن ندارد که برزگیری

کند، توان آن ندارد که فرزندی پدید آورد هر یک از آفریدگان جهان استومند با خوردن زنده ماند و از نخوردن بمیرد."

ای دادار جهان استومند! ای اشون!

کیست پنجمین کسی که زمین را بیشتر از همه شادکام کند؟

اهوره مزدا پاسخ داد:

ای سپتیمان زرتشت!

کسی است که زمین را به خوبی کشت کند و آن را به اشونی بسپارد

ای سپتیمان زرتشت!

کسی که زمین را کشت کند و آن را به مهربانی و پرهیزگاری، به اشونی نسپارد، سپندار مذ او را در تاریکی زمین، در جهان اندوه و پریشانی، در سرزمین شور بختی و تباهی، در کنام دروج (دوزخ) فرو افکند.

چون فروردیان آید باید همه کس در خورتوانایی خویش درون و یزشن و می زد و آفرینگان کند و این ده روز بر همه کس واجب است.^۱

در هنگام جشن فروردگان باید نان (درون) مقدس حاضر نمود.^۲

زراتشت فرمود یشتی درون

چو شد سوی برهان دین رهنمون

نهادند بر آن درون چهار چیز

می و بوی و شیر و یکی نار نیز^۳

آیین زرتشت همانگونه که توضیح داده شد، آبادانی، کشاورزی و بهسازی فزاینده و دائمی را مورد اقبال شایان قرار می دهد، و همراه با ادعیه و مناجاتی که نهادهینه می سازد آیین آبادسازی و آمایش سرزمین را یادآور می گردد. بدین لحاظ همچنان در [ارت یشت] می گوید، همراه با آمایش سرزمین به نکاتی شایان عطف توجه ایجاد می کند.

می گوید: مردانی که تو یاورشان باشی در کشوری با خوراکهای فراوان در واقع مردی بهدین است که خوراکهای فراوان تولید کرده باشد، همچنان که در متون مزدایی گفته می شود که چون مهر یشت ناراضی باشد تیرها به هدف اصابت نخواهد کرد.^۴

۱. سدرنژ (۱۰۰ در) اورنگ- شاهرخ ۳۶۹۴۳- در سی و هفتم...

۲. یشتها- مقدمه پورداود، بهرام فره‌وشی - ص ۵۹۸ و کتاب شایست و ناشایست (درفصل ۱۰ فقره ۲)

۳. زرتشت بهرام پژدو - در کتاب زرتشت نامه، به تصحیح دکتر ابراهیم عقیقی - دانشگاه مشهد

۴. محمدرضا پوراحمد، آرش کمانگیر جلد اول، شیراز ۱۳۷۲، چاپ اول

بدین لحاظ رضایت و یآوری اهورا مزدا در آن است که خواروبار انباشته باشد، یعنی امنیت غذایی برقرار بوده و هیچ تنگنا و مضایقه‌ای وجود نداشته باشد. بدین لحاظ تأیید ایزدی در دین مزدایی آن است که هیچ کاستی و نارسایی غذایی وجود نداشته باشد، و فرمانروایی فره ایزدی (فرهمندی) دارد و مورد عنایت و توجه ایزدی است که بتواند خوراک‌های فراوان و بسیار زیادی در کشور ایجاد کند.

آیین مزدایی تأکید فزاینده‌ای بر کشت و کار دارد. در این آیین رها کردن و استفاده نکردن از اراضی و زمین‌ها گناهی نابخشودنی است و از آنجا که در این دین همه عوامل واجد روحی اهورایی است، زرتشت می‌پرسد:

اشونی هر چه بیشتر گندم و درخت میوه بکارد.

شاید قبل از دین اسلام هیچ آیین و دینی به اندازه زرتشت بر آبادانی و عمران زمین تأکید نداشته است. از همین رو است که سرزمین خشک ایران همواره آباد، سرسبز و پر برکت بوده است. و از آنجا که قطع درختان، بوته‌ها و جنگل‌ها در آیین مزدایی گناهی نابخشودنی است، بنا به روایات بسیار تاریخی، ایران سرزمینی با کمترین خسارات و معضلات زیست محیطی به ویژه فرسایش خاک در آن عهد بوده است.

هنگامی اهمیت این دین در فلات ایرانویچ بیشتر درک می‌گردد که روایت بسیار شاخص و قابل تأمل و تعمق اوستا را در هنگام تولد زرتشت به خاطر آوریم که:

چون زرتشت متولد شد به قهقهه خندید و از خنده او دیوان خانه به دوش (عشایر و ایلات کوچ نشین) پراکنده شدند.^۱

حکیم فرزانه زرتشت بهدین به درستی نقش غذا و امنیت آن را در تعاملات اجتماعی و مناسبات جامعه نشان می‌دهد و تفهیم می‌کند که اگر کشت و زرع انجام نگیرد:

همواره بر در بیگانگان و در میان خواستاران نان بایستی همواره در آن جا چشم به راه مانی تا ترا از در برانند چنین است پاسخی که توانگران به تو دهند.

۱. محمدرضا پوراحمد، آرش کمانگیر جلد اول، شیراز ۱۳۷۲، چاپ اول

و این رهیافتی جاودانه است که نیازمندان از درگاه توانگران رانده شده و با خواری دور خواهند شد، آیا چنین ادراکی بر روابط میان کشورها نمی‌تواند حاکم باشد؟ همین رویکرد حکیمانه است که در امپراطوری‌های باستانی معتقد به آیین بهدینی و زرتشتی اغلب قنات‌ها، چاه‌ها و مزارع احداث شده و کشوری بی‌نیاز از گندم و غذا با سرافرازی می‌توانست حاکمیت خویش را در اقصی نقاط عالم گسترش دهد. بی‌شک همواره تدارکات نقش مهمی در تعاملات نظامی و موازنه قدرت سیاسی داشته است، همچنان که امروزه نیز چنین است.

به همین دلیل است که باز اوستا می‌گوید:

کسی که غله بکارد، اشته می‌کارد، او دین مزدا را برتر و برتر می‌رویند، او دین مزدا را چنان نیرومند می‌کند که با صد نیایش توان کرد که با هزار نیاز توان کرد...

در واقع گفتار فوق مبین آن است که تلاش در راستای تغذیه مردم، کوشش برای سرافرازی ملت، نشان‌دهنده اقتدار و قدرت اندیشه آراء و افکار یک دین و تفکر است، به همین دلیل است که می‌گوید آن که بتواند بی‌نیازی را با کشت غله که اینک می‌تواند تعابیر و تفاسیر دیگری به خود گیرد و مفهوم وسیعی از خود کفایی و بی‌نیازی شکل دهد انجام دهد، دین را برتر و برتر خواهد رویانید. کار و رویش کشت و زرع برای دین، نشان‌دهنده‌ی قابلیت است که بر اثر تحقق آرمان‌ها و خواست‌ها حاصل می‌گردد.

دیو در آیین مزدایی کیست؟ دیو تمامی دشمنان بهدینان را فرا می‌گیرد، از همین رو است که وقتی که محصول فراوان به بار می‌آید و جمع‌آوری می‌گردد، تمامی دشمنان به هراس می‌افتند چرا؟ بدان سبب که:

نخست: بهدینان را بی‌نیاز از دیگران می‌کند.

دوم: توان تدارکاتی و بنیه کشور را چنان مستحکم می‌سازد که دشمنان قادر به نفوذ و حمله به سرزمین ایرانویچ نمی‌گردند.

و این در عصری است که رقابت‌های ایران و یونان و بعد روم اوج گرفته است به این لحاظ یکی از مبانی و اصول توانمندی را "اوستا" امنیت غذایی گسترده می‌داند.

وقتی مقدونی‌ها به اتفاق اسکندر وارد خاک ایران شدند، از وفور باغ‌ها و مزارع در طرفین جاده‌ها متحیر گردیدند... وفور مزرعه و باغ در خاک ایران دو علت دارد، اول این که معتقدات مذهبی ایرانیان به آن‌ها حکم می‌کند که زمین را آباد نمایند و از موهبتی که خداوند به آن‌ها داده است استفاده کنند و عدم استفاده از این مواهب در نظر ایرانیان، کفران نعمت به شمار می‌آید.

پاره دوم: گندم و نان در دین یهودیت و مسیحیت

نگاهی اجمالی به کتب عهد عتیق و عهد جدید، مبین آن است که گندم و نان در دو دین یهودی و مسیحی، دارای پشتوانه و دیرینه‌ای استوار و کهن است، خاصه آنکه ذیل داستان رانده شدن آدم ابوالبشر (ع) از بهشت، ژرفای این موضوع بیشتر نمایان است. در زیر پاره‌هایی از این دو کتاب آورده می‌شود تا بستر تحقیق و پژوهش اهل تحقیق درباره‌ی گندم و نان هموارتر گردد:

تورات، سفر تکوین

"و به آدم گفت چون که سخن زنت را شنیدی و از درختی که ترا امر فرموده گفتم که مخور از آن خوردی پس به سبب تو زمین مقرون به لعنت است از آن در تمامی روزهای عمرت به زحمت خواهی خورد و خار و خشک را از برایت خواهد رویانید و سبزه‌های صحرا را خواهی خورد و با عرق جبین خود تا بر گردیدنت به زمین نان خواهی خورد زیرا که از خاکی آن گرفته شده، چون که خاکی و به خاک مراجعت خواهی کرد."

پس از آن سبب خداوند او را از باغ عدن راند تا آن که در زمین که از آن گرفته شده بود فلاحت نماید. قاین فلاح زمین بعد از مرور ایامی این واقع شد که قاین از محصول زمین به خداوند هدیه آردی آورد.

باب هشتم :

و خداوند موسی را خطاب کرده گفت: هارون و پسرانش را با او و رخت‌ها و روغن مسح و گوساله قربانی گناه و دو قوچ و سبد نان فطیر را بگیر و تمامی جماعت را به در خیمه اجتماع جمع کن.^۱

خدا خشکی را زمین نامید و اجتماع آبها را دریا نامید و خدا دید که نیکوست. خدا گفت زمین نباتات برویاند، علفی که تخم بیاورد و درخت میوه که موافق جنس خود میوه آورد که تخمش در آن باشد بر روی زمین و چنین شد.^۱

سفر اعداد

حلا^۲ (گرده نان) که بایستی از هر تغار خمیر به کاهن داد.

مناحوت^۳ (هدیه‌های آردی) مربوط به هدایای آردی که باید بیت‌المقدس تقدیم شود.

تلمود شرح قوانین و احکام یهود است، همواره سوالی مطرح بوده است و آن این که چه حکمتی سبب گردیده یهودیان پس از هزاران سال پایدار بمانند و علی‌رغم دشواری‌ها و سختی‌های بسیار بقر شریان‌ها اقتصادی مو مالی دنیا حاکم شوند، تلمود می‌گوید برکت تنها روی کار دستان انسان فرودم می‌آید.

به تعبیر دیگر برکت، بر خور داری از نعمت‌ها و مواهب هنگامی امکان‌پذیر خواهد بود که کار انجام گیرد، کار مایه تداوم زندگی و پایداری است، و از آن سو کار هنگامی معنا خواهد یافت که حداقل بر روی زمین انجام گیرد به همین دلیل است که تلمود می‌گوید:

هر آن کس که زمین برای کشت و زرع ندارد یک انسان واقعی نیست.

تلمود:

برکت تنها روی کار دستان انسان فرود می‌آید.

تلمود:

ربی یهودا منحتوم^۴ نانوائی می‌کرد. اباشه ئول در خانه ربی یهودا هناس خمیر گیر بود.

تلمود:

هر آن کس که زمین (برای کشت و زرع ندارد) یک انسان واقعی نیست.

۱. تورات و انجیل، چاپ لندن

2.Hallah

3. Menahoth

4.Hana htom

تلمود:

نان مایه اصلی زندگی است.

تلمود:

هر آن کس که دست نشسته نان و غذا تناول کند، چنان است که گویی با یک روسپی مرتکب گناه شده است. هر آن کس که بدون تمیز کردن دست‌ها و خشک کردن آن‌ها نان می‌خورد، چنان است که گویی نان ناپاک خورده است.

تلمود:

سه چیز باعث می‌شود که انسان علیه وجدان خود و اراده‌ی آفریدگار تمرد کند و خطا کار شود: آزار بت‌پرستان، ارواح شریر، و فشار احتیاجات ناشی از فقر.

انجیل متی:

در روز اول از عید فطر شاگردان عیسی نزد وی آمده گفتند که در کجا اراده داری که فصیح را مهیا سازیم که تناول نمایی عیسی نانی را گرفت، شکر نموده و به شاگردان داده فرمود که بگیرید و بخورید که: این بدن من است.

و سبزه‌ها را برای خدمت انسان و نان را از زمین بیرون می‌آورد.^۱

و ایشان را از نان آسمان سیر گردانید...^۲

و گرسنگان را نان می‌بخشد.^۳

... و خداوند موسی را خطاب کرده و گفت - بنی اسرائیل را امر فرموده به ایشان بگو مراقب باشید تا هدیه‌ی طعام مرا از قربانی‌های آتشین عطر خوشبوی من در موسمش نزد می‌بگذرانید... و یک عشر ایفه‌ی آرد نرم مخلوط شده بایک ربع هین روغن زلال برای هدیه آردی - این است قربانی ... و در روز چهاردهم ماه اول فصیح خداوند است - و در روز پانزدهم این ماه عید است که هفت روز نان فطیر خورده شود.^۴

۱. تورات، مزامیر داود، مزمور صد و چهارم، بند ۱۴

۲. مزمور صد و پنجم بند ۱۶

۳. مزمور صد و چهل و ششم، بند ۷

۴. تورات، سفر اعداد باب بیست و هشتم :

آدم و حوا در زمین قرار گرفتند، به رنج و تعب و مشقت افتادند تا در بهشت بودند، نه رنج گرسنگی می‌بردند...^۱

و به زن گفت الم و حمل تو را بسیار گردانم... و به آدم گفت چون که سخن زوجهات را شنیدی و از آن درخت خوردی که امر فرموده گفتم از آن نخوری، پس به سبب تو زمین ملعون شد و تمام ایام عمرت از آن با رنج خواهی خورد^۲

آنگاه عیسی با مداد روح به سوی بیابان رفت تا ابلیس او را امتحان نماید پس چهل شبانه روز روزه داشته عاقبت الامر گرسنه شد آنگاه امتحان کننده نزد وی آمده گفت اگر فرزند خدایی بفرمای تا این سنگ‌ها نان شود جواب گفت نوشته شده است که انسان نه به محض نان زنده خواهد بود بلکه بر کلمه که از دهان یزدان صادر گردد زنده باشد.

پیشگویی انکار پطرس:

ای شمعون، توجه کن! شیطان خواست مثل دهقانی که گندم را از کاه جدا می‌کند همه شما را بیازماید.^۳

پس مثلی دیگر به جهت آن‌ها آورده است ملکوت آسمان مردی را شباهت دارد که بذر نیکویی را در زمین خویش زراعت نمود * و چون مردم به خواب رفتند خصم وی آمده در میان آن گندم، گندم دیوانه کاشت و روان گردید * و چون کشت نمود خوشه بر آورد و آن گندم دیوانه نیز ظاهر گردید * پس ملازمان رئیس نزد وی آمده گفتند مولانا ایاله تخم نیکو در مزرعه‌ی خویش نکستی این کاکلک را از کجا به هم رسانید * گفت خصمی این عمل را کرده گفتند که اگر اجازت باشد رفته آن را بر چینیم. گفت نی زیرا که چون خواهید که گندم دیوانه را جمع نمایید گندم را نیز با وی بر می‌کنید * بلکه هر دو را بگذارید تا وقت حصاد نمو نمایند و هنگام حصاد خواهیم گفت که اول کاکلک را جمع نمایید به جهت سوخت دستها بندید و گندم را در انبار من جمع نمایید.^۴

۱. قصص قرآن مجید: رسولی محلاتی، ص ۲۰

۲. عهد عتیق، سفر پیدایش - باب سیم: (خدا): ترجمه انجیل به فارسی - مترجم مارتین انگلیسی پادری - ۳۳۲۱ قمری - انجیل متی پیمان تازه خداوند و رهاننده ما عیسی مسیح

۳. انجیل شریف - ترجمه جدید فارسی ۱۳۶۵ تهران

۴. انجیل متی - مارتین انگلیسی پادری ۱۲۳۳ (ص ۶۲-۷۲)

و عیسی ایشان را فرمود که احتیاج به رفتن نیست شما ایشان را خوراک دهید. گفتند که ما در اینجا جز پنج نان و دو ماهی چیزی نداریم گفت آن‌ها را در اینجا نزد من حاضر سازید* پس آن گروه را فرمود که تا بر سبزه نشینند و آن پنج قرص را با آن دو ماهی گرفته به سوی آسمان نگریست و برکت داده آن نان‌ها را پاره کرده به شاگردان خویش داده و شاگردان به آن جماعت دادند و همگی آن‌ها خورده سیر گشته و از پاره‌هایش که باقی مانده دوازده طبق برداشتند و عدد خورندگان سوای زنان و اطفال به پنج هزار می‌رسید.^۱

انجیل شریف ترجمه جدید مشتق از متی، مرقس و لوقا^۲

اخطار به ثروتمندان:

مزد کارگرانی که مزارع شما را درو کرده‌اند و شما آن را نپرداخته‌اید علیه شما فریاد می‌کنند و ناله‌ی دروگران به گوش سردار سپاه‌های آسمانی رسیده است.^۳

سفر پیدایش

باب اول

و خدا خشکی را زمین نامید و اجتماع آب‌ها را دریا نامید و خدا دید که نیکو است* و خدا گفت زمین نباتات برویاند علفی که تخم بیاورد و درخت میوه که موافق جنس خود میوه آورد که تخمش در آن باشد بر روی زمین و چنین شد* و زمین نباتات را رویانید علفی که موافق جنس خود تخم آورد و درخت میوه‌داری که تخمش در آن موافق جنس خود باشد و خدا دید که نیکو است.*

خداوند یهوه به من چنین نمودار ساخت و اینک سبدی پر از میوه‌ها و گفت ای عاموس چه می‌بینی* من جواب دادم که سبدی از میوه و خداوند به من گفت انتها بر قوم من اسرائیل رسیده

۱. ص ۲۹ انجیل متی سطر ۱۶

۲. این مطلب در انجیل متی ص ۴۱-۱۳ و مرقس ۶: ص ۳۰-۴۴ و لوقا ۹: ۱۰-۱۷ نیز آمده است.

۳. انجیل شریف - ۱۳۶۵ تهران (ص ۶۲۸- یعقوب ۵-۴)

است و از ایشان دیگر در نخواهم گذشت* خداوند بیهوش می‌گوید که در آن روز سروده‌های هیکل به ولوله مبدل خواهد شد و لاش‌های بسیار خواهد بود و آن‌ها در هر جا به خاموشی بیرون خواهند انداخت* ای شما که می‌خواهید فقیران را ببلعید و مسکینان زمین را هلاک کنید این را بشنوید* و می‌گویید که غره‌ی ماه کی خواهد گذشت تا غله را بفروشم و روز سبت تا انبارهای گندم را بگشاییم و ایفا را کوچک و مثقال را بزرگ ساخته میزان‌ها را قلب و معوج نماییم* و مسکینان را به نقره و فقیران را به نعلین بخریم و پس مانده گندم را بفروشیم* خداوند به جلال یعقوب قسم خورده است که هیچکدام از اعمال ایشان را هرگز فراموش نخواهد کرد*^۱

و واقع شد چون دو سال سپری شد که فرعون خوابی دید که اینک بر کنار نهر ایستاده است که ناگاه از نهر هفت گاو خوب صورت و فربه گوشت بر آمده بر مرغزار می‌چریدند و اینک هفت گاو دیگر به صورت و لاغر گوشت در عقب آن‌ها از نهر بر آمده به پهلوی آن گاوان اول به کنار نهر ایستادند و این گاوان زشت صورت و لاغر گوشت آن هفت گاو خوب صورت و فربه را فرو بردند و فرعون بیدار شد و باز بخسبید و دیگر باره خوابی دید. اینک هفت سنبله پر و نیکو بر یک ساقه بر می‌آید و اینک هفت سنبله لاغر از باد شرقی پژمرده بعد از آن‌ها می‌روید و سنبله‌های لاغر آن هفت سنبله فربه و پر را فرو بردند و فرعون بیدار شده دید که اینک خواب است.^۲

یوسف به فرعون گفت خواب فرعون یکی است خدا از آنچه خواهد کرد فرعون را خبر داده است. هفت گاو نیکو هفت سال باشد و هفت سنبله هفت سال همانا خواب یکی است و هفت گاو لاغر زشت که در عقب آن‌ها بر آمدند هفت سال باشد و هفت سنبله خالی از باد شرقی پژمرده هفت سال قحط می‌باشد همانا هفت سال فراوانی بسیار در تمامی زمین مصر می‌آید و بعد از آن هفت سال قحط پدید می‌آید و تمامی فراوانی در زمین مصر فراموش شود و قحط زمین را تباه خواهد ساخت. و هفت سال قحط آمدن گرفت چنانکه یوسف گفته بود و قحط درهمه‌ی زمین پدید شد لیکن در تمامی زمین مصر نان بود و چون تمامی زمین مصر مبتلای قحطی شد قوم برای نان نزد فرعون فریاد بر آوردند و فرعون به همه‌ی مصریان گفت نزد یوسف بروید و آنچه او به شما گوید بکنید پس قحط تمامی روی زمین را فرا گرفت و یوسف هم انبارها را باز کرده به

۱. کتاب مقدس - ترجمه تورات و انجیل (عهد عتیق و جدید)، (ص ۱۳۳۶ تا ۱۳۳۷) (باب هشتم از پاراگراف پایین تا ص بعد)

۲. (باب چهل و یکم) (کتاب مقدس)

مصریان می‌فروخت و قحط در زمین مصر سخت شد و همه زمین دارها به جهت خرید غله نزد یوسف به مصر آمدند زیرا قحط بر تمامی زمین سخت شد.^۱

تلمود

آدم ابوالبشر زحمت فراوان می‌کشید تا لقمه نانی برای خوردن به دست آورد او خود تنها زمین را شخم می‌زد، تخم می‌کاشت، محصول را درو می‌کرد، خوشه‌ها را دسته بسته، آن‌ها را می‌کوبید، به باد می‌داد، گندم را پاک می‌کرد، به آسیاب می‌سپرد، تا آرد شود و آرد الک می‌کرد و خمیر می‌ساخت و از خمیر نان می‌پخت و بعد از این همه کار بود که می‌توانست لقمه نانی به دست آورد.^۲

در پایان آخرین روز عید سوکوت (امید سایبان‌ها)^۳ نگاه همه مردم متوجه دودی بود که از روی قربانگاه به بالا می‌رفت اگر این دود به سوی شمال بود فقرا شاد می‌گشتند و مالکین زمین‌های زراعتی محزون می‌شدند به جهت آنکه در آن سال باران زیاد می‌بارید و محصولات انبار شده فاسد می‌شد اگر دود به سوی جنوب متمایل بود فقرا اندوهگین می‌شدند و مالکین شادی می‌کردند زیرا در آن سال باران کم می‌بارید و محصولات انبار شده سالم می‌ماند اگر دودی به طرف مشرق متمایل بود همه شاد می‌بودند و اگر به طرف مغرب متمایل بود همگی محزون (زیرا باد شرقی خطر خشک‌سالی را همراه داشت).^۴

روایتی چنین حاکی است : هنگامی که ذات قدوس متبارک به آدم ابوالبشر فرمود: زمین برای تو خار و خس خواهد رویانید،^۵ دیدگان آدم پر از اشک شد او به حضور خداوند عرض کرد: ای پروردگار عالم، آیا باید من و دراز گوشم از یک آخور بخوریم؟ لکن وقتی خداوند فرمود: "تو با عرق پیشانیت نان خواهی خورد."^۶، خاطر آدم آسوده شد.^۷

۱. باب ۴۱ ص ۶۳ تا ۶۶

۲. ص ۲۰۴ پاراگراف سوم سطر پنجم از کتاب گنجینه تلمود (در قرآن مجید، سوره ی یوسف نیز داستان فوق آمده است).

۳. این عید در مهرماه واقع می‌شود

۴. ص ۵۸ پاراگراف اول

۵. سفر تکوین ۲۳، ۱۸:۳

۶. ماخذ فوق آیه ۱۹

۷. پسا حیم، ۱۱۸ الف

نانی که صبح خورد شود سیزده فایده و خاصیت دارد: انسان را از گزند گرما و سرما، از اثرات مضر باد هوا از آسیب ارواح خبیثه محافظت می‌کند ساده لوح را عاقل و دانشمند می‌سازد کمک می‌کند تا انسان در دعوای دادگاهی حاکم شود باد و نان باید از آرد گندم نرم تهیه شود آرد جو مضر است، زیرا باعث پرورش کرم کدو می‌شود نان را باید سر خورد و این گفته ورد زبان مردم بابل است که نان گرم تب به همراه خود می‌آورد توصیه فراوانی شده است که برای استفاده کامل از نان باید به آن نمک بزنند و پس از خوردن آب بنوشند.

سه چیز است که گوارش را مرتب می‌کند قامت را بلند می‌سازد و باعث ازدیاد نور چشم‌ها می‌شود و آن سه عبارت است از نانی که از آرد الک شده پخته باشند، گوشت پرچربی و نوشیدنی. ما در ابی برمیایم برای فرزندش نان می‌پخت و روی آن زیره سیاه می‌پاشید و سپس زیره‌ها را از روی نان پاک می‌کرد.^۱

برای جلوگیری از خون آمدن از دهان، نخست با یک قطعه ساقه‌ی خشک گندم آزمایش می‌کنند اگر کاه به خون بچسبد جریان آن از ریه است و درمان دارد و اگر نچسبد، جریان خون از کبد است و آن را چاره‌ای نیست.^۲

ربی یومنانان لثه‌هایش درد می‌کرد سبب این بیماری را تناول نان گندم داغ می‌دانست که چون خرده‌های غذا میان دندان‌ها گیر کند یک کنه خون از لثه جاری می‌شود.^۳

برای معالجه طپش قلب، سه گرده نان جو گرفته و آن‌ها را در شیر بسته شده بخیسانند و بخورند و سپس شراب رقیق شده بیاشامند.^۴

برای درمان تنگی نفس، وبه اعتقاد برخی معالجه طپش قلب، سه گرده نان گندم را در عسل خوابانیده و بخورند و در پی آن شراب رقیق شده بیاشامند.^۵

برای درمان گلسنگ، هفت خوشه گندم ارزانیا^۶ (گندم این ناحیه برای دانه‌های بزرگش معروف

۱. (۲۶۹) : پاراگراف سوم

۲. ص ۲۷۱ پاراگراف چهارم

۳. ص ۲۷۱ پاراگراف آخر و ۲۷۲ پاراگراف اول

۴. ص ۲۷۲

۵. ص ۲۷۲

بود) را روی یک بیل نوساخته برشته کنند سپس روغن آن را بکشند و روی محل مورد نظر بمالند.

کسی که گندم در خواب دیده است، صلح و سلامتی باو روی آور خواهد شد چنانکه "آن خدایی که در مزرعه‌های تو صلح و سلامتی را حکمفرما می‌کند، تو را از مغز گندم سیرخواه نمود." ^۱ کرده‌های نان یا بافه‌های کوچکی از غلات که در ملک شخصی کسی افتاده باشد یابنده باید آگهی بدهد. ^۲

اوست آنکه طبقی در دست دارد و خرمن کاه خود را بر سبیل کمال پاک خواهد نمود و گندم را در انبار جمع خواهد نمود و کاه را در آتشی که اطفاءپذیر نبود خواهد سوزانید. ^۳

آنگاه چند کاتب و فریسی اورشلمی نزد عیسی آمده گفتند چونست که شاگردان تو از رسوم قدما تجاوز می‌نمایند چه هر گاه که نان می‌خورند دست‌های خود را نمی‌شویند عیسی فرمود آنچه که به دهان فرو می‌رود انسان را نجس نمی‌گرداند بلکه آنچه که از دهن بیرون آید آن است که انسان را نجس می‌سازد. ^۴

۱. ص ۲۹۵

۲. ص ۳۳۳

۳. انجیل متی ص ۵

۴. ص ۳۱-۳۰

اهمیت نان و گندم در اسلام

"خبز" ^۱ به معنای نان است این واژه تنها یک بار در قرآن کریم به کار رفته است در سوره یوسف آیه ۳۶ خداوند سبحان چنین می‌فرماید:

"دو جوان همراه حضرت یوسف وارد زندان شدند یکی از آن دو گفت: من درعالم خواب دیدم که (انگور برای شراب) می‌فشارم، و دیگر گفت: من در خواب دیدم که نان بر سرم حمل می‌کنم و پرندگان از آن می‌خورند. ما را از تعبیر آن آگاه ساز..."

خبز را کلمه‌ای دخیل (واردشده به زبان عربی) در دانسته‌اند و ریشه‌ی آن را حبشی (اتیوپی) گفته‌اند.

نان تنها در داستان یوسف در ذکر رویای مرد خباز (نانوا) آمده است. این واژه چنانکه یاد شده از حبشی گرفته شده است. "نان در میان اعراب یک ماده خوراکی تجملی و غیر متداول است و حال آنکه در میان حبشیان، خبز در لغت به معنای ماده حیاتی است و از این رو بیشتر احتمال دارد که عرب‌ها آن را از حبشیان گرفته باشند تا حبشیان از اعراب..." ^۲

1. Khubz

2. 56Neue beitage

رسول گرامی اسلام و امامان شیعه علیهم السلام همواره درباره‌ی منزلت نان دعا کرده‌اند. در زیر پاره‌ای از سخنان ایشان آورده می‌شود تا شاهدی بر منزلت نان و گندم در اسلام باشد.

رسول خدا (ص) می‌فرماید:

"خدایا نان را برکت ده، بین ما و آن جدایی می‌نداز، اگر نان نبود نمی‌توانستیم روزه بگیریم و نماز بخوانیم [وهمچنین] نمی‌توانستیم واجبات را انجام دهیم."^۱

امام صادق (ع) فرمود:

رسول خدا (ص) فرمود: دانیال پیامبر (ع) پیرامون نان چنین دعا کرد: "بار خدایا، نان را بر ما گرامی بدار." "اللهم اكرم الخبز".

رسول گرامی اسلام (ص) فرمود:

بهترین غذای شما نان است.

رسول گرامی (ص) فرمود:

"نان را محترم شمارید" عرض کردند "یا رسول الله احترام نان چگونه است؟"

فرمود: "هنگامی که آن را روی سفره نهادند، نباید منتظر چیز دیگر بود."^۲

همچنین فرمود: "نان را گرامی بدارید، زیرا آنچه بین عرش و زمین است و هر چه در آن می‌باشد و بسیاری از مخلوقات در راه آن کار کرده‌اند."^۳

نیز می‌فرماید: "پیکر آدمی بر نان استوار است."

ابوحامد غزالی می‌نویسد:

"... هر چه سبب دوام قوت و توانایی بر عبادت گردد، خیر کثیر است و شایسته نیست آن را کوچک شمارند بلکه نباید نان را به خاطر نماز هر چند وقت نماز فرا رسیده (در صورتی که وقت نماز وسیع است) معطل گذارند."^۴

۱. سفینه البحار ماده خبزبحار الانوار ۳۷۷/۱۴ ج ۲.

۲. بحار الانوار ۲۹۲/۶۲ ح ۲۷ فروع کافی ۲۸۷/۶ ج ۶.

۳. مکارم الاخلاق ۱۷۶ مکارم الاخلاق ۲۸۷.

۴. راه روشن ۱۷/۳ مجمع الزوائد ۳۴/۵ راه روشن ۲۱/۳.

رسول خدا (ص) فرمود: "احترام نان را نگهدارید که خدای تعالی آن را از برکات آسمان نازل کرده است." (بنابراین نباید انسان با نان دست خود را پاک کند و از خوردن ریزه‌های غذا که می‌افتد، ننگ نداشته باشد)

باز می‌فرماید: "هرگاه یکی از شما لقمه‌ای از دستش افتاد، باید آن را بردارد. مقدار آسیبی که رسیده به دور اندازد و نباید تمام لقمه را برای شیطان وا گذارد."

حضرت علی (ع) فرمود:

"کسی که قطعه نانی را در راه بیابد، آن را بردارد و پاک کند، آنگاه بخورد، خداوند برای او حسنه‌ای دو چندان می‌نویسد. در حالی که هر کس حسنه‌ای انجام دهد خداوند به او ده برابر پاداش می‌دهد. اگر آن لقمه را بخورد، پروردگار برای وی پاداش دو چندان می‌نویسد."^۱

رسول گرامی (ص) در همین باره می‌فرماید:

"هر کس ریزه‌های افتاده از سفره را بخورد، زندگیش در گشایش و فرزندانش سلامت خواهند بود."^۲

امام رضا (ع) می‌فرماید:

"نان را احترام کنید، مبدا چیزی روی آن بگذارید."

امام علی (ع) نیز می‌فرماید:

"نان را احترام کنید، خداوند برای او کرامتی قرار داده است." پرسیدند: "کرامت نان چیست؟" امام فرمود "اینکه نان را قطع نکنیم (به صورتی که بی‌احترامی شود) و زیر پا نیفکنیم و هرگاه بر سفره نهاده شد، برای چیز دیگر منتظر نمانیم."^۳

همچنین می‌فرماید:

"هرگاه نان و گوشت برای شما آوردند، ابتدا از خوردن نان شروع کنید."

۱. بحار الانوار ۴۳۱/۶۶ ح ۶۱ و مستدرک الوسائل ۲۹۲/۱۶ ح ۱۹۹۲۵

۲. راه روشن ۵۲/۳ بحار الانوار ۲۷۰/۶۶ ح ۷

۳. بحار الانوار ۲۰۶/۷۸ ح ۱۵ بحار الانوار ۲۷۹/۶۲ ح ۷۲

رسول خدا (ص) هنگامی که نزدیک بود تکه نانی زیر پای عایشه رود، به وی خطاب فرمود:

"نعمت‌های پروردگار را که به تو عنایت کرده اکرام نما، زیر اگر نعمت از قومی روی گردانید، دیگر به سوی آنان باز نمی‌گردد." سپس آن حضرت آن تکه نان را برداشت و خورد.^۱

امام صادق (ع) فرمود:

رسول خدا (ص) فرمود: "نان را احترام کنید، زیرا برای تهیه‌ی آن هر وسایلی که بین عرش و زمین قرار گرفته و همچنین افراد بی‌شماری به کار گرفته شده‌اند." آن گاه خطاب به کسانی که اطراف آن حضرت بودند فرمود: "آیا می‌خواهید از ناسپاسی درباره‌ی نان برایتان خبر دهم؟" گفتند: "آری ای پدر و مادرم فدایت باد" رسول خدا (ص) فرمود: "روزی دانیال پیامبر (ع) نزد کشتی بانی آمد و قرص نانی به او داد و فرمود: مرا از این آب عبور ده، کشتی‌بان نان را انداخت و گفت: می‌خواهم چه کنم؟ نان زیر پای مردم افتاد و پا روی آن گذاردند. دانیال پیامبر فرمود: بارخدا! نان را گرامی بدار، دیدی که این بنده با نان چه کرد و چه گفت؟ پس خداوند آب را از آسمان و گیاه را از زمین منع کرد، تا آنکه کار آنان به جایی رسید که از شدت گرسنگی یکدیگر را می‌خوردند. روزی زنی با زن دیگر قرار کردند که امروز من کودک خود را می‌کشم و با هم می‌خوریم و فردا تو چنین کن."

چون فردا شد و نوبت فرزند آن زن رسید امتناع کرد. با یکدیگر نزاع کردند تا اینکه نزد دانیال آمدند تا حکم کند دانیال پرسید کار شما بدین جا رسیده است؟ گفتند: آری، بلکه بدتر شده است. پس دانیال دعا کرد، تا اینکه پروردگار بار دیگر نعمت را بدانان باز گردانید.^۲

از حضرت علی (ع) پرسیدند: "چرا خداوند جو را آفرید؟" فرمود: "خداوند تبارک و تعالی به حضرت آدم (ع) دستور داد. هر چه می‌خواهی برای خود به کار. در این هنگام جبرئیل مشتی گندم آورد، آدم مشتی از آن برداشت، و حوا نیز مشتی. حضرت آدم به حوا گفت: تو چیزی نکار، اما حوا نپذیرفت هنگامی که آن آنچه در دست داشتند کاشتند، از بذر حضرت آدم (ع) گندم و از بذر حضرت حوا جو سبز شد."

۱. فروع کافی ۳۰۰/۶ ح ۶

۲. فروع کافی ۳۰۲/۶ ح ۲ و بحار الانوار ۲۷۷/۱۴ ح ۰۲

امام باقر (ع) فرمود :

" هنگامی که علی (ع) خدمتکاران خود را می‌دید که لباس‌هایشان به خمیر آلوده شده است، آن‌ها را سرزنش می‌کرد."

مرحوم شیخ عباس قمی در توضیح این روایت می‌نویسد:^۱

هنگامی که خمیر به لباس چسبیده باشد، اگر کسی بدان نگاه کند، خداوند بدین وسیله برکت را از آن می‌گیرد.

از همین روست که خداوند در قرآن مجید زراعت، رویش حبوبات و باروری زمین را نعمت و فضلی از سوی خویش بر می‌شمارد و از مصدر ایزدی، جایگاه بلند و دست نیافتنی برای آن قائل است. آنجا که در سوره‌ی واقعه، آیات ۶۲ تا ۶۵ می‌فرماید:

آیا تخمی را که در زمین می‌کارید ملاحظه کرده‌اید، آیا شما آن را از زمین می‌رویانید یا ما می‌رویانیم؟ اگر بخواهیم زراعت شما را تباه می‌سازیم تا شما حیرت‌زده و پشیمان شوید و نیز در آیات ۲۵ تا ۳۲ سوره‌ی عبس:

ما آب باران بر زمین فرو ریختیم، آنگاه خاک زمین را شکافتیم و انواع حبوبات در آن رویانیدیم... گندم، علاوه بر آنکه میوه‌ای بهشتی است، از منظر اسلامی حائز اهمیتی دیگر نیز هست و آن، سبب‌سازی هبوط حضرت آدم (ع) از بهشت به زمین است و از آن روی که این دانه - به تعبیری - موجب شناخت آدم گردید، می‌توان چنین استنباط کرد که دگرگونی عمیقی که زندگی بشر از بدایت تا اکنون به خود دیده است، متأثر از تغییرات بنیادینی است که استفاده از گندم در حیات اجتماعی بشر ایجاد کرده است.

به هر حال مفسران و مترجمان درباره‌ی هبوط آدم متفقاً برآنند که گندم، درخت معرفت است و شگفت آنکه بهره‌گیری از این درخت (معرفت) با وسوسه‌ی حضرت حوا (زن) ممکن می‌گردد، موضوعی که تحقیقات تاریخ و دیرینه‌شناسی نیز آن را تأیید می‌کند.

۱. بحارالانوار ۱۱۱/۱ ح ۹۲ و علل الشرایع ۲/ح ۶۲

قرب الاسناد، حمیری، عبدالله، قم، آل بیت، ۳۱۴۱، ۵.

سفینه البحار، قمی، عباس، تهران، سنایی، بی تا

آیه ی ۱۲۰ سوره طه، دال بر همین موضوع است.

"پس شیطان او را وسوسه کرده گفت: ای آدم، آیا تو را به درخت جاودانی و پادشاهی که کهنه و نابود نشود راه بنمایم؟"

پس از آن درخت خوردند و شرمگاهشان بر آنان نمودار شد و شروع کردند از برگ (درختان) بهشت بر خود چسبانند و آدم پروردگار خویش را نافرمانی نمود پس راه راست را گم کرد."

همچنین آیات ۳۵ و ۳۶ سوره ی بقره، به همین موضوع پرداخته است "گفتیم ای آدم با همسر خویش در بهشت بیارام و از آن از هر جا که خواهید به فراوانی بخورید و نزدیک این درخت مشوید که از ستمکاران می‌شوید، پس شیطان آن دو را از (بهشت) بلغزانید و از آنچه در آن بودند بیرونشان کرد..."

پرسش فرا روی بحث، چیستی و نوع درخت معرفت یا آن گونه که در آینه ی روایات منعکس است، "شجره ممنوعه" یا "شجره منهیه" است که پاره‌ای مفسران برآنند مراد از آن، درخت انگور یا لیمو یا انجیر بوده است و پاره‌ای دیگر از ایشان، شجره ی ممنوعه را "گندم" شمرده‌اند. به هر روی پاسخ را باید در منابع اسلامی جستجو کرد و در سخنان پیشوایان دین، به عمق معنا پی برد. در زیر گزیده‌ای از این سخنان که از منابع اسلامی فراهم آمده است، نقل می‌شود:

درخت معرفت نیک و بد را بعضی تاک و بعضی دیگر گندم، لیمو، یا انجیر گفته‌اند. درباره ی درخت انجیر آمده است که چون آدم و حوا پس از ارتکاب گناه از برهنگی خود احساس شرم کردند و با برگ انجیر اندام‌های خود را پوشاندند پس باید میوه‌ای که از خوردن آن منع شده بودند انجیر بوده باشد.^۱

شجره منهیه چه بود؟ در اینکه آن شجره منهیه چه بود اختلاف است برخی درخت گندم نوشته‌اند و بعضی گفته‌اند انگور بود و گروهی معتقدند عناب بوده است و خطاب ربانی شده نزدیک این درخت نروید و آن را درخت علم نبوت و فضیلت محمد و آل محمد (ص) معرفی کرده مثل آنکه آن درخت را مخصوص به خاندان محمد و اهل بیت او قرار داده و طعام‌های بهشتی که برای پیغمبر و پنج تن آل عبا می‌آید از این شجره بوده است که رفع الم گرسنگی و تشنگی

۱. دائرةالمعارف بزرگ اسلامی جلد اول ناشر مرکز دائرةالمعارف بزرگ اسلامی چاپ اول تهران ۱۳۶۷ ش چاپ فاروس زیر نظر کاظم موسوی بجنوردی (ص ۵۷۱) پاراگراف سوم سطر هفتم).

را می‌کرد و دیگر میل به غذا نمی‌نمودند و تا سوره‌ی هل اتی در شأن آن‌ها نازل شد و مائده‌ی بهشتی از همین درخت بر آن فرود آمد - گویا این درخت دارای گندم، انگور، انجیر، عناب و همه میوه‌های مأكول بوده است و هر کس از این درخت چیزی خورد ابواب علوم اولین و آخرین بر او گشوده می‌شود بدون آنکه کسی بدو بیاموزد و هر کس بدون اجازه‌ی حق از آن تناول کند از مراد خویش نا امید می‌گردد و نزدیک شدن به این درخت ستم به نفس است و لذا به آدم گفت: فتكونا من الظالمين.^۱

بیان حضرت رضا (ص) درباره شجره منهی:

ابوصلت عرض کرد یابن رسول الله درخت منهی کدام درخت بود؟ بعضی گفته‌اند درخت حسد برخی درخت انگور گروهی درخت عناب جمعی درخت انجیر؟ امام (ع) فرمود: همه درست است. عرض کرد یابن رسول الله چگونه همه درست است؟ یک درخت همه میوه‌ها را بیاورد؟ فرمود: درختان بهشت مانند درختان این نشئه نیست بلکه یک درخت همه گونه میوه‌ای دارد هر چه اراده کنند حاضر می‌کند و آن درخت که آدم نهی از خوردن شده بود درخت گندم بود که انگور هم می‌آورد.^۲

در روایت دیگر آمده است که مامون از حضرت امام رضا (ع) سوال کرد آدم و جریان گندم خوردن چه بود؟ آن حضرت فرمودند: این نهی، نهی تحریمی نبود بلکه منع تهذیبی بود و تفسیر این آیه "فعصى آدم به به فعوی" عصیان آدم قبل از بعث و نبوت او بود زیرا در بهشت مبعوث برسات نشده بود و نهی، نهی تنزیهی است نه تحریمی و گناهی نبود که مستحق آتش دوزخ شود بلکه از گناهان قابل عفو و بخشش بوده است که "ان الله يغفر الذنوب جميعاً" و از همین گناه هم توبه کرد و مقبول شد.^۳

از حضرت صادق (ص) پرسیدند چرا میراث زن نصف میراث مرد شد؟ فرمودند: برای آنکه دانه‌های گندمی که آدم و حوا خوردند ۱۸ عدد بود، آدم ۱۲ دانه خورد و حوا شش دانه و بدین سبب میراث مرد دو برابر میراث زن شد.^۴

۱. تاریخ انبیاء از آدم تا خاتم - چاپ سوم - ج اول فروردین ۱۳۴۷ - نشریات کتابفروشی اسلام - تهران

۲. ص ۹۵

۳. ص ۹۶ پاراگراف اول

۴. ص ۹۶ پاراگراف دوم

در حدیث دیگر نقل از امیرالمومنین (ع) فرمودند سه حبه بود که آدم دو حبه و حوا یک دانه از آن را خورد و به این سبب میراث زن نصف میراث مرد گردید.

و این هر دو حدیث صحیح است، باین ترتیب که سه خوشه گندم هر یک شش دانه و دو خوشه آن را آدم و یک خوشه آن را که شش دانه گندم داشته حوا خورده است.^۱

آدم مأمور بود به شجره ممنوعه نزدیک نشود، در حقیقت طبق روایت، آدم از دو درخت تناول کرد که یکی از مقام او پایین تر بود و او را به سوی جهان ماده می کشید و آن گندم بود و دیگری درخت معنوی مقام جمعی از اولیاء خدا بود که از مقام و موقعیت او بالاتر قرار داشت و چون از دو جنبه از حد خود تجاوز کرد به آن سرنوشت گرفتار شد.^۲

شجره‌ی ممنوعه‌ی به عنوان شجره علم و دانش و شجره حیات و زندگی معرفی شده است.^۳

ص ۱۱- جناب سلمان نقل می فرماید: رسول خدا (ص) مرا برای کاری به خانه‌ی حضرت زهرا (ع) فرستادند صدای حضرتش را می شنیدم که مشغول قرائت قرآن بودند و دیدم آسیای دستی که برای تهیه‌ی نان در خانه بود، خود به خود می گردد و مشغول آرد کردن گندم است.^۴

احترام و سپاس نان، سنتی همچنان ماندگار در میان روستانشیان و ایلات و عشایر

۱. ص ۹۶ پاراگراف پایین

۲. تفسیر نمونه ج ششم - ناصر مکارم شیرازی - انتشارات دارالکتب الاسلامیه طهران ۶۳۵۲/۲۱/۴۲ شجره ممنوعه چه درختی بوده است؟

ص ۱۲۱ پاراگراف اول

۳. ص ۱۲۱ پاراگراف پایین

۴. بانوی مینوی - سید محمد صادق موسوی گرما رودی - تهران - میقات - ۱۳۷۹ تصویر (۱)

بخش دوم:

نان در آینه تاریخ و فرهنگ

پیشینه ی غلات و نان در ایران

نگاه گذرایی به فهرست انواع نان های مصرفی موجود در کشورمان، ممکن است برای هر ساده اندیش سطحی نگری، این قضاوت نادرست را به وجود آورد که گویا ایران زمین نان و یا حداقل نان مرغوب از آن خود نداشته است. رواج اسم هایی چون نان عربی، نان لبنانی، نان کویتی، نان عراقی، نان بربری، نان ترکی و دیگر نام هایی از این دست، قضاوت نابجایی را که از آن یاد کردیم، ایجاد می کند. اما نگرشی پژوهشگرانه، به این نتیجه می رسد که این نام ها از آن رو بر نان های یاد شده گذاشته شده است که کارگران تولید کننده ی آن ها بیشتر از این قومیت ها بوده اند و یا اینکه این نان ها، پس از چندی با نامی تازه دوباره به زادگاه خودشان برگشته اند.

اگر مقصود از بربری در نان "نان بربری" همان قومی باشد که به او هزاره و در زمان های قدیم تر "نکودری" می گفته اند، فراموش نکنیم که این هموطنان ارجمندمان به گواهی همه ی تواریخ و پژوهشگران، بقایای اقوام مغول اند و مغول ها به گفته ی اشیولر، در تاریخ مغول، ترجمه ی محمود میرآفتابی، انتشارات علمی فرهنگی، پس از آنکه به ایران آمدند، نان را شناختند و تا قبل از آن کلاً با آن بیگانه بوده اند. با این وصف چگونه ممکن است واژه ی "نان بربری" دلالت بر خاستگاه و زادگاه این نان داشته باشد مگر آنکه همان گونه که گفتیم این نام (نان بربری) از باب انتساب نان به کارگزارانش بر آن نهاده شده باشد.

همچنین است کلیه‌ی نان‌هایی که نام‌های عربی دارند چراکه به روایت تاریخ طبری، ترجمه‌ی پاینده، جلد چهارم ص ۱۴۹۴، اعراب در امر پخت انواع نان، چنان بدوی بوده‌اند که هنگام فتح سرزمین‌های ایرانی، نمی‌دانسته‌اند، نان‌های نازک ایران چه چیز است و هنگامی که به آن‌ها گفته شد این گونه‌ای از نان است، از سرشگفتی و شیفستگی آن را "عیش رقیق" خواندند و از آن هنگام به نان‌های لواش "رقاق" گفتند.

ناصر خسرو قبادیانی در نیمه‌ی اول قرن پنجم هجری، مشاهدات عینی خود را از قبایلی از اعراب که در مسیرش از طائف به یمامه به آن‌ها برخورد کرده است می‌نویسد: "قومی عرب بودند که پیران هفتاد ساله مرا حکایت کردند که در عمرخویش به جز شیر شتر، چیزی نخورده بودند چه در این بادیه‌ها چیزی نیست الا علفی که شتر می‌خورد و ایشان خود گمان بردند که همه‌ی عالم چنان باشد.^۱

قدمت آشنایی ایران به فناوری پخت نان و آن هم از انواع مرغوبش - فقط تا صدر اسلام و پانزده قرن قبل پیش نمی‌رود - بلکه به گواهی هردودت از ۲۵ سده‌ی پیش، ایرانیان نان می‌پخته‌اند. به روایت پورداوود در ص ۱۵۱ هرمزدنامه، حتی اقوام اسکان نیافته و صحراگرد ایران، همچون سکاها، غلات را کشت می‌کرده‌اند و با انواع آن، از جمله گندم و ذرت خوشه‌ای، آشنایی داشته، در نتیجه کاشت و داشت، آن را هم به خوبی می‌دانسته‌اند. به روایت دیودرس^۲ و دیگر مورخان یونانی و رومی، در بسیاری از سرزمین‌های ایرانی، دردوران پیش از میلاد مسیح، برنج به فراوانی کشت می‌شده و به فراوانی در دسترس بوده است.^۳

اما به روایت هردودت غذای غالب مردم ایران در دوره‌ی هخامنشیان همچنان نان گندم بوده است.^۴

خیلی قبل‌تر از هخامنشیان و مادها، در سرزمین‌هایی که بعدها در سیطره‌ی این دو فرمانروایی در آمد و تا پیش از آن مدنیت‌های سومری و آشوری واکدی و بابلی در آن‌ها شکل گرفته بود، انواع غلات از قبیل گندم، جو، گاورس و ذرت کشت و استفاده می‌شده است^۵ و این موضوع تاریخ آشنایی ایرانیان را با غلات و نان، تا قبل از ولادت تاریخی‌شان، درسه هزار سال قبل، پیش می‌برد

۱. سفرنامه‌ی ناصر خسرو قبادیانی، به کوشش دکتر نادر وزین پور، باهمکاری موسسه انتشارات فرانکلین، چاپخانه‌ی سپهر، چاپ سوم،

تهران، ص ۱۰۳.

2. Diodoros

۳. هرمزد نامه - ص ۴۸

۴. هرمزدنامه - ص ۴۹-۵۰

۵. هرمزدنامه - ص ۵۳

و تا روزگاران اسکان یافتگی‌شان که در سیطره‌ی اقوام کهن‌تر از خویش می‌زیسته‌اند، می‌رساند، با توجه به این مختصر که مقصداً گفته آمد، بعید نیست که درکشوری به پهناوری و کهنسالی ایران، امروزه شاهد این همه انواع نان‌های محلی، مصرفی و تفنی باشیم، انواعی که در ادامه‌ی کلام به آن‌ها خواهیم پرداخت. اما پیش از آن، این حقیقت را از یاد نبریم که انسان استفاده‌ی از غلات را، به عنوان ماده اصلی غذایی، دفعتاً با پخت نان آغاز نکرده است و سال‌ها و بلکه بهتر است بگوییم قرن‌ها و هزاره‌ها گذشته است تا اینکه از مرحله‌ی مصرف خام غلات و شاید از مرحله‌ی مصرف برشته و پخته‌ی آن گذشته و به مرحله‌ی مصرف نان گام نهاده است.

بی‌شک، انسانی که هنوز آتش را مهار نکرده بوده است، دانه‌های غلات را هم چون سایر میوه‌ها و گوشت‌ها و حبوبات به صورت خام می‌خورده است. خوردن تفنی سبزه‌های نورسته‌ی جو که هنوز هم در برخی از روستاهای ایران شاهدش هستیم، این گمان را در ما تقویت می‌کند که انسان غارنشین، بی‌شک، با سبزه‌ی غلات هم رفع گرسنگی می‌کرده است.

اما دسترسی به آتش بی‌گمان نخستین تأثیرهای انقلابی خویش را بر تغذیه‌ی بشر گذاشت و این تأثیر را می‌توان همزمان با بهره‌گیری از آتش برای گرم شدن دانست.

و جای تردید نیست که انسان، نخستین بهره‌گیری را از آتش، نه برای پخت نان که برای پخت دانه‌های درسته و آرد نشده‌ی غلات، انجام داده است.

خوشه‌های گندمی که روستاییان آن را در شعله‌های آتش می‌پزند و آنگاه دانه‌های نیم‌پزش را با کف مال کردن خوشه، از آن در آورده، می‌خورند، به ما نشان می‌دهد که انسان، پس از دسترسی به آتش، حتی بدون هیچ ظرفی می‌توانسته است دانه‌های نیم‌رس شده‌ی غلات را در خوشه پخته به مصرف برساند.

گندم بو داده یا بریان احتمالاً محصول متأخرتری و مربوط به دوره‌هایی است که انسان به ظرف‌های فلزی یا لاقل سفالی دست پیدا کرده است، با این همه اگر مطلب مندرج در کتاب "تکنولوژی نان" آقای دکتر رجب زاده را بپذیریم که انسان فقط شش هزار سال است که از غلات به عنوان غذا استفاده می‌کند، می‌توانیم بگوییم گندم بو داده هم یکی از نخستین غذاهای انسان است که از غلات فراهم شده است. هر چند که در تعریف وسیع‌تری از جهان متوجه قاره‌ی آمریکا

و ذرت آمریکایی هم می‌شویم که امکان پخت آن، بدون استفاده از هیچ ظرفی، در آتش مستقیم، تا آغاز دسترسی انسان به آتش هم می‌تواند به عقب برگردد.

از غذاهایی که در آن گندم پایه‌ی اصلی است و از گندم آرد نشده در آن استفاده می‌شود "دیگ جوش" سیستان است. "دیگ جوش" گندمی است که بدون هیچ افزودنی دیگری، همراه با اندکی حبوبات، در آب جوشانده و خورده می‌شود. مراسم سنتی خوردن "دیگ جوشک" همزمان با در آوردن نخستین دندان‌های کودکان است.

"گندم شیر" غذای دیگریست که در سیستان تهیه می‌شود و در آن، گندم، در شیر پخته شده، به مصرف می‌رسد. در خراسان، بلغور گندم را در شیر جوشانده، سپس خشک می‌کنند و در فصل زمستان از آن در طبخ غذاهای زمستانی بهره می‌گیرند.

همچنین، در سیستان خوشه‌های گندم را در حالی که دانه‌هایشان تازه سفت شده، اما هنوز سبز رنگ است درو کرده، خوشه‌ها را در آب جوش می‌پزند و آنگاه خشک می‌کنند. پس از آنکه خوشه‌ها کاملاً خشک شد آن‌ها را کوبیده، دانه‌های پخته‌ی سبزشان را، هر وقت بخواهند، همچون برنج دم می‌کنند و از آن پلوی سبزرنگی فراهم می‌آورند و همراه گوشت، به صورت پلو گوشت، می‌خورند. نام این غذا "سوزک" است که با کاف نسبت خود، منسوب به "سوز" یعنی سبز است و در مجموع "سوزک" به معنای "سبزک" است، به جهت رنگ سبز این غذا.

دیگر خوراکی‌ای که در سیستان مرسوم است "ستو" است برای تهیه‌ی ستو خوشه‌های جو را، در حالیکه دانه‌هایشان هنوز سبز است ولی سفت شده، درو کرده، می‌کوبند. آنگاه این دانه‌های سبز جو را برشته و آرد کرده می‌خورند از آنجایی که در "غیاث الغات"، نام هندی این خوردنی هم ستو آمده است و در برهان قاطع، این خوراک با نام "پست" معرفی و معادل "سویق" عربی دانسته شده است و "سویق الشعیر" آرد جوی برشته تعریف شده است و "سویق الحنطه" آرد گندم برشته، به این نتیجه می‌رسیم که "ستو" در بسیاری از کشورها، با نام‌های متفاوت تهیه و مصرف می‌شده است و در میان جنگ‌های صدر اسلام دو غزه با نام‌های "نبرد سویق" یاد شده است. و طبری در وجه تسمیه این نبردها نوشته است که چون در آن جنگ‌ها

1. Sowzak

2. Pest

کفار "سویق" هایشان را فرو ریخته فرار کرده‌اند، این نبردها به این نام نامیده شده است.

چنانکه از مورد مصرف "سویق" در نبردهای صدر اسلام معلوم می‌شود، از "ستو" یا سویق، در سفرها، کوچ‌ها و لشکرکشی‌ها استفاده می‌شده است و از غذاهای ایام کوچ و مورد مصرف انسان کوچ رو بوده است. گویا انسان می‌دانسته است که علاوه بر پخته بودن "ستو" که خوردنش را امکان‌پذیرتر می‌کرده است این خوردنی این امتیاز را هم داشته است که در آن با بودادن دانه‌های غلات، تخم حشرات از بین می‌رفته و در نتیجه آرد دیرتر خراب می‌شده است. قاووت یا قوتوی کرمان هم که از آرد جوی برشته و افزودنی‌های فراوان دیگر تهیه می‌شود گونه‌ی پیشرفته و شهری همین "ستو" و "سویق" است.

آرد

بدیهی است که برای تهیه‌ی نان از هر غله‌ای، در آغاز باید آن را آرد کرد. تردیدی نیست که انسان‌های هزاره‌های پیشین، برای نخستین بار غلات را با کوبیدن به وسیله‌ی سنگ آرد می‌کرده‌اند و این بسیار زودتر از آن بوده است که "دست آس" را اختراع کنند یا به ساختن آسیاهای آبی و بادی و دیگر آسیاهایی که به شیوه‌های عصاری با نیروی حیوانات اهلی به چرخش درمی‌آمده است، موفق شوند.

نکته‌ی گفتنی در این میان اینکه در تاریخ تکامل آسیاها، مردم ایران نقش به سزا و خلاقیتی داشته‌اند. به گواهی جلد دوم "تاریخ علم" مهدی فرشاد، فوربس و سینگر، معتقدند که ایرانیان سیستان و خراسان، برای نخستین بار در تاریخ، نیروی باد را در اختیار گرفته و از آن در آرد کردن غلات و پمپاژ آب بهره‌برده‌اند، این موضوع را در صفحه‌ی ۳۹۷ "ده هزار میل در ایران" سایکس انگلیسی، و در ص ۱۸۰ سفرنامه‌اش، خانکیف روس هم، یادآور شده‌اند. آسیا بادی‌های موجود در مسیر بادهای ۱۲۰ روزه‌ی سیستان، امروزه، سند فضل تقدم ایرانیان در استفاده از نیروی باد است.

گفتیم که برای تهیه‌ی نان از گندم، ابتدا باید آن را آرد می‌کردند و اکنون پیش از آنکه به مبحث نان بپردازیم، به موردی از استفاده آرد، به عنوان غذای پایه‌ی انسان می‌پردازیم، آن هم نه در تهیه‌ی نان. مردم آذربایجان، به‌ویژه در ناحیه‌ی اردبیل، از آرد غذایی درست می‌کنند که "خشیل" نامیده

می‌شود، آن‌ها به پلو یا کته‌ای هم که خوب از کار در نیاید و خمیر شده باشد، می‌گویند خشیل شده است. در عربی هم "خشیل" به معنای بد و ناپسند از هر چیز است. این معانی آذری و عربی واژه به ما این جرأت را می‌دهد که بگوییم احتمالاً "خشیل" غذایی که بعدها از سر تفنن و تنوع‌طلبی به وجود آمده باشد، نیست بلکه از غذاهایی است که انسان‌ها در مراحل اولیه‌ی استفاده از آرد برای تغذیه آن را ساخته‌اند.

و اما تهیه‌ی "خشیل" آن گونه که در روستای "شیخ کلخوران" اردبیل تهیه می‌شود، به این صورت است: آرد را در آب‌جوش ریخته، روی آتش می‌گذارند، آنگاه آن اندازه به هم می‌زنند تا این آرد پخته شود پس از پخته شدن، سر سفره آورده، مقداری شیرهی انگور یا امثال آن به این غذا اضافه کرده، می‌خورند. به این غذا، به دلخواه، ادویه‌ای مثل زعفران هم برای خوش‌رنگ و بوشدن می‌افزایند. اما بر خلاف "خشیل" می‌توان استنباط کرد که انواع حلواها، از غذاهای آردی‌ای هستند که بعدها از سر تفنن آفریده شده‌اند.

انواع نان

نان‌های موجود در ایران را از جهات مختلف می‌توان طبقه‌بندی کرد ولی ما پنج طبقه‌بندی را در این زمینه اساسی‌تر می‌بینیم.

۱- طبقه‌بندی بر اساس نوع غله‌ای که نان از آن تهیه شده است، مثل نان گندم، نان جو، نان ذرت، نان برنج، نان عدس و ...

۲- طبقه‌بندی بر اساس حجم نان، بر این اساس نان‌ها را می‌توان به حجیم (مثل کورنو) نیمه حجیم (مثل تافتون) و نازک (مثل انواع لواش) تقسیم کرد.

۳- طبقه‌بندی بر اساس اجزای ترکیبی نان در این طبقه‌بندی، نان‌ها به دو نوع ساده و مرکب تقسیم می‌شوند: نان‌های ساده، آن نان‌هایی است که بجز آرد، ماده‌ی مغذی دیگری در آن‌ها وجود ندارد. چیزهایی از قبیل سیاه‌دانه، رازیانه، زیره، زعفران و امثال آن اگر در این گونه نان‌ها به کار رود، مکمل‌های خوش‌رنگ و بوکننده‌ی نان به حساب می‌آیند، نه مکمل‌های غذایی آن و نان‌های مرکب، یعنی نان‌هایی است که همراه آرد،

مواد مغذی دیگری هم در ترکیب نان به کار رفته است، مثل "بورک"ها یا "ال چورک" که در آن‌ها گوشت، سیب‌زمینی، سبزی سرخ‌شده و امثال آن به کار رفته است. حتی نان‌هایی را که به جز آرد، فقط روغن همراه دارند نیز به جهت مغذی بودن روغن جز نان‌های ترکیبی به حساب می‌آوریم.

۴- طبقه‌بندی بر اساس طبقه‌ی مصرف‌کننده، مثل نان‌های شبانی، نان‌های روستایی و نان‌های شهری.

۵- طبقه‌بندی نان براساس شیوه‌ی پخت در این طبقه‌بندی نان‌ها به انواع نان‌های کماچی، ساجی، تنوری و دیگی تقسیم می‌شوند. نظر به اینکه در این طبقه‌بندی همه‌ی نان‌های حجیم و نیمه حجیم و نازک و ساده و مرکب و شهری و روستایی و... هم جای می‌گیرند در ادامه‌ی، سخن انواع نان را برهمین اساس، یعنی انواع نان بر اساس شیوه‌ی پخت معرفی می‌کنیم که عبارتند از: نان‌های کماج، نان‌های تابه‌ای یا ساجی، نان‌های سنگی، نان‌های تنوری، نان‌های دیگی.

نان‌های کماج



کماج‌ها نان‌هایی هستند عمدتاً باخمیر ساده و بدون خمیرمایه، از این رو به آن‌ها فطیر هم می‌گویند. تنها خمیر این نان‌ها نیست که در نهایت سادگی تهیه می‌شود، پخت‌شان هم بسیار ساده و بدوی است. این نوع نان اصولاً متعلق به اقوام کوچ رو و اسکان نیافته است. سادگی تهیه

و پخت این نان دلالت بر آن دارد که احتمالاً کماج از اولین نان‌هایی است که بشر پخته است. در ساده‌ترین شیوه‌ی پخت، خمیر این نان نیمه حجیم را، پس از پهن کردن، با انگشت سوراخی در وسطش ایجاد می‌کنند تا در حین پخت متورم نشود، آنگاه گرده‌ی پهن شده را در گل نیمه خاموش آتش و خاکسترهای داغ پهن کرده، مقداری از آتش و خاکستر را هم رویش می‌ریزند، پس از مدتی آتش را کنار زده، کماج را در می‌آورند و با انگشت ضربه‌هایی به آن می‌زنند، صدایی که از این ضربه‌ها حاصل می‌شود دلالت بر پختگی یا خامی کماج دارد اگر خوب پخته نشده باشد، دوباره برای مدتی آن را در آتش می‌نهند.

کماج را پس از پخته شدن، یا به تنهایی می‌خورند یا در شیر و ماست یا دوغ تلیت کرده، می‌خورند. شیوه‌ی دیگر مصرف هم آن است که ماست، یا سر شیر، یا کره یا پنیر روی لقمه‌های کماج مالیده یا گذاشته، آنگاه می‌خورندش.

اما شیوه‌ی مصرف ویژه‌ی کماج چنان است که کماج را داغ داغ در کره یا خامه تلیت کرده، با چنگ زدن له می‌کنند، شکر بر آن می‌پاشند و می‌خورند. از آنجایی که کماج نانی فطیر است و نام دیگر کره هم، به‌ویژه در شرق ایران، مسکه است، در خراسان، مخصوصاً در شمال خراسان، به این خوراکی که از چنگ زدن کماج در کره حاصل می‌شود "فطیر مسکه" می‌گویند و در جاهای دیگر ایران چنگالی یا چنگ مالی.

گفتنی اینکه، هر چند کماج در شکل سنتی‌اش نانی فطیر و بدون خمیرمایه است، اما اخیراً، متأسفانه، دامداران، به تقلید نادرست از نانوائی‌های شهری، اندکی جوش شیرین به خمیر کماج می‌افزایند، این کار در کماج‌پزی دامداران منطقه‌ی گرگان مشاهده شد.

دامداران گرگان در شیوه‌ای ظریف‌تر، گرده‌ی کماج را پهن کرده، در برگ‌های پهن "تنبول" که گیاهی محلی است می‌پیچند و آنگاه آن را در آتش می‌نهند، تا ضمن پخته شدن، با آتش و خاکستر تماس مستقیم نداشته باشد و تمیزتر از کار درآید.

در شیوه‌ای دیگر، همین دامداران، خمیر کماج را پس از گرده کردن، در آتش و خاکستر پهن کرده، آنگاه طشتی را بر آن وارونه می‌کنند و آتش فوقانی را به جای آنکه مستقیماً روی کماج بریزند، روی طشت می‌ریزند تا سطح بالایی کماج، پاکیزه‌تر پخته شود.

در شیوه‌ای کامل‌تر، همین دامداران، به جای آنکه کماج را روی آتش پهن کنند، روی سینی‌ای که بر آتش گذشته شده است پهن می‌کنند، آنگاه طشتی روی آن وارونه کرده، آتش فوقانی را هم روی طشت می‌ریزند تا کماج بین سینی، از طرف پایین و طشت، از طرف بالا، بدون اینکه از هیچ طرف با آتش تماس مستقیم داشته باشد پخته شود.

خمیر کماج همیشه به همین سادگی که گفته شد پخته نمی‌شود نوع کامل‌تر آن از نظر ترکیبات، کماج کرمانج‌های آذربایجان غربی است که به لهجه‌ی محلی آن را "کلور" می‌نامند. به "کلور" علاوه بر آنکه خمیرمایه می‌زنند، روغن هم اضافه می‌کنند و به دلخواه، خمیرش را با شیر هم عمل می‌آورند. این نان را کرمانج‌ها بیشتر هنگامی می‌پزند که قبیله در حال کوچ و فرصت برای تهیه‌ی غذا اندک است، به همین دلیل هم این کماج را با روغن و شیر درست می‌کنند تا ارزش غذایی‌اش بیشتر باشد. نام "کلور" یا کماج آذربایجان غربی، از نظر لغوی، عجیب شباهتی دارد با نام "کلور"^۱ی لری که در لرستان پخته می‌شود و در ادامه‌ی بحث به آن هم خواهیم پرداخت. "کلور" را اصولاً روی سینی و زیر طشت، در میان گل آتش می‌پزند.

تا هنوز از مبحث کماج‌هایی که مستقیماً در آتش پخته می‌شوند، خارج نشده‌ایم، خوب است از "وری"^۲، کماج دامداران سیستان یاد کنیم که در شیوه‌ی پختش، ابتکار جالبی در طول تاریخ شکل گرفته است.

دامداران سیستانی در کوچ بیلاقی‌شان به جنوب خراسان، جایی که از سوخت‌های هیزمی و جنگلی بی‌نصیب می‌مانند، برای پخت کماج‌شان، شن‌های کف رودخانه را با آتش کم دوام بوته‌های بیابانی داغ می‌کنند، چون از بوته، گل آتش باقی نمی‌ماند، این سنگ‌ریزه‌ها، که حرارت را تا مدتی در خود نگه می‌دارند، کار گل آتش را می‌کنند و هنگامی که "وری" یا کماج سیستانی در آن پهن و پوشیده می‌شود، به همان خوبی که با گل آتش آمیخته با خاکستر داغ، پخته می‌گردد، پخته می‌شود.

"پیگ"^۳ ایلام، چنانکه شنیدیم ترکیبی‌ترین کماج خاکستری است (کماجی که مستقیماً در آتش و خاکستر پخته می‌شود)، همچنین حجیم‌ترین آن و می‌توان آن را از نان‌های حجیم به‌شمار آورد. برای پختن این کماج که قطرش از ۴ سانتی‌متر هم فراتر می‌رود، آرد و آب و نمک

1. Kollur
2. Kolera
3. vari
4. Papeg

و خمیرترش را در هم آمیخته، آنگاه زرده چوبه و پیاز ریز شده هم به آن اضافه می کنند و به شیوه‌ی دیگر کماج‌های خاکستری، در گل آتش و خاکستر داغ می پزندش. "پگ" را لقمه لقمه، در صبحانه و عصرانه، به کره و عسل آغشته، می خورند.

همه‌ی کماج‌ها را مستقیماً در آتش نمی پزند، تعدادی از آن‌ها را با نام‌های دیگر، بر تابه یا ساج می پزند و برخی را هم با همین نام کماج، در دیگ تهیه می کنند.

نان‌های ساجی

نان‌های ساجی نان‌هایی هستند که برای پختن آن‌ها، خمیر بر سطح مورب و داغ تاوه یا ساجی که بر آتش قرار دارد، گسترده می شود، این نوع نان‌ها هم مانند بقیه‌ی نان‌ها، انواع و اقسام دارند:

نان‌های ساجی نیمه حجیم، نان‌های ساجی نازک، نان‌های ساده و نان‌های مرکب.

نان‌های ساجی نیمه حجیم

در پژوهشی که ما انجام دادیم^۱ ساده‌ترین و ابتدایی‌ترین نوع نان ساجی نیمه حجیم را در شکل "چزنک" دیدیم.

"چزنک"^۲ را، لک‌های روستای "سراب شهباز" در بخش مرکزی شهرستان الشتر از استان خرم‌آباد، اینگونه می پزند: آرد و آب و نمک را (بدون خمیرمایه) در هم می آمیزند و خمیر نرمی، تقریباً مثل ماست سفت، تهیه می کنند. آنگاه، بلافاصله آن را با دست یا قاشق بر تابه‌ی داغی که قدری هم آب نمک بر آن پاشیده‌اند تا نان بر آن نچسبد، می ریزند و خمیر را با کف دست بر روی تابه شکل می دهند و می گذارند تا پخته شود. یکی دو بار آن را از این رو به آن رو می کنند، وقتی پخته شد، برداشته، در ورغن چنگ می زنند، شکر به آن می پاشند و می خورند.

"چزنک رغو"^۳ یعنی چزنک و روغن، نام همین چزنک چنگالی یا چنگ مالی شده است.

در باب وجه تسمیه‌ی چزنک افراد محلی گفتند، چون هنگام ریختن خمیر بر تابه‌ی داغ، صدای "چز" بر می خیزد، آن را "چزنک" نامیده‌اند.

مشابه این نان را بهدینان یزد هم می‌پزند و به آن "نامد" می‌گویند، یعنی ور نیامده، چرا که به خمیرش، خمیرمایه یا خمیرترش نمی‌زنند. "لتیر" یزدی‌ها هم، اگر خمیرمایه‌اش را در نظر نگیریم، درست همین "چزنک" لری است.

"گرده"^۲ از دیگر نان‌های ساجی نیمه حجیم و متعلق به ایلات لک‌الشر است، گرده‌ی لک‌های روستای "سراب شهباز" به واقع کماجی است که بر ساج پخته می‌شود خمیر این نان، فطیری است که فقط از آرد و آب و نمک تهیه می‌شود. پس از پهن کردن گرده بر ساج، مخلوطی از شیر و زرده‌چوبه هم برای تزیین، روی گرده می‌مالند.

گرده را به همان صورت "فطیر مسکه" در روغن چنگ‌زده، شکر بر آن می‌پاشند و حین برداشت محصول، برای دفع چشم زخم، بر سر خرمن می‌خورند و این از موارد ویژه‌ی مصرف آن است، اگر نه، مصرف معمولی هم دارد.

از گرده در مراسم "گرده‌هرانه" هم استفاده می‌کنند، که در بخش ویژه‌ی آیین‌های نان، به تفصیل به آن خواهیم پرداخت.

"کلره"^۳ از دیگر نان‌های نیمه حجیم است، که لک‌های اشتر آن را بر ساج می‌پزند، خمیر کلره هم فطیری است که فقط از آرد و آب و نمک تهیه می‌شود، با این خمیر، گرده‌های نان بسیار کوچکی بر ساج می‌پزند که مصرف خوراکی ندارد و برای مصون نگه داشتن نوزاد از آفت "آل" به کار می‌رود که در بخش آیین‌ها و باورها به آن خواهیم پرداخت. گرده کلره، حدود پنج سانتی‌متر قطر و کمی بیش از یک سانتی‌متر ضخامت دارد. نام "کلره" همچنان که در مورد "کلور" کرمانجی گفته شد، بسیار با این نام شباهت دارد.^۴

1. Nâmed
2. Gerde
3. Kolera

۴. در کرمان، از بقایای باقی مانده از آرد ته تگار، نان‌های کوچکی، به اندازه‌ی نعلبکی، برای بچه‌ها می‌پزند و به آن "کلو Kolu" می‌گویند. این واژه، هم ما را به یاد "کلوجه" می‌اندازد، هم به یاد واژه‌ی "کوکه Koka" ی ترکمنی و سیستانی، که هر سه نان به اندازه همین نان "کلو" کرمانی است و هم به یاد نام نان‌های "کلور" و "کلره". درضمن در سیستان، در بازی‌ای کودکان، کودکان مشته را روی هم گذاشته از آن لوله‌ی عمودی‌ای ساخته‌اند و استاد بازی، انگشت خود را در مشته بالایی می‌چرخاند و این شعر را می‌خواند: کلور، کلور، ابیزه - آرد بی‌بی ره که که بگیره... Årde bibira ke maeza - Klur, klur abeza یعنی کلور کلور ابیزه، آردهای مادر بزرگ را چه کسی الکی می‌کند؟ این "کلور" هم ما را به یاد، کلور کردی و کلره‌ی لری می‌اندازد، به‌ویژه که در این بازی، انگشتی که استاد بازی در مشته بازیگر می‌چرخاند هم، ما را به یاد انگشت در وسط خمیر کلور کردن برای باد نکردنش در موقع پخت می‌اندازد. در شماره‌ی ده تا دوازده‌ی مجله‌ی آینده، سال ۱۳۶۸ در مقاله‌ی "واژگان خویشاوند در گویش‌های سمنانی و آذری" آقای پناهی سمنانی، "کل kol" آذری و "کولو kolo" ی سمنانی را به معنای کوتاه آورده است. که شاید این واژه‌ها مجموعاً با هم ارتباط ریشه‌ای داشته باشند و شاید هرگز چنین نباشد.

"لیتر" یزدی‌ها، از دیگر نان‌های نیمه حجیمی است که بر ساج پخته می‌شود. در میبد به این نان، "نان ساج" می‌گویند، لیتر یزدی‌ها کاملاً مثل "چزنک" لری تهیه و پخته می‌شود خمیرش به همان سادگی و نرمی است و به همان صورت با دست بر سطح ساج پهن می‌شود، اما خمیر لیتر خمیرمایه دارد و برای پخته شدن سطح فوقانی نان، لیتر را همراه با ساجی که لیتر رویش پهن شده است، بر می‌گردانند و روی آتش مستقیمی که از سوراخ‌های اجاق مثل، چلو صافی، بیرون زده است، حرارت می‌دهند.

نان‌های ساجی نیمه حجیم برنجی

از جمله نان‌های نیمه حجیم و ویژه‌ی نان‌هایی است که در گیلان با آرد برنج و کمی آرد گندم می‌پزند، در پژوهش تابستان ۸۰ به دو نوع از این نان‌ها بر خوردیم:

نان خلفا^۱

این نان را در آستانه‌ی اشرفیه، در کنار حرم می‌پزند و به مشتری‌ها عرضه می‌کنند. آن را "نان کشته"^۲ هم می‌گویند و از آن رو آن را "نان خلفا" می‌نامند که چیزی به اسم تخم "خلفا" به صورت ساییده به آرد آن اضافه می‌کنند. اهالی آستانه می‌گفتند، "خلفا" همان چیزی است که در تهران به آن شنبلیله می‌گویند از هر پنج کیلو آرد خمیر این نان، چهار کیلو آرد برنج است و یک کیلو آرد گندم و برای خمیر کردن این آرد به جای آب، کدو حلوائی آب‌پز شده و له شده می‌ریزند و آن قدر چنگ می‌زنند تا با آرد ممزوج شود، به این خمیر، مقدار یکصد و پنجاه گرم هم تخم خلفای ساییده شده می‌افزایند. اگر بخواهند مقداری هم تخم مرغ به آن می‌افزایند این خمیر، خمیرمایه ندارد ولی اندکی نمک به آن می‌زنند، سپس از خمیر حاصل شده، گرده‌های متوسط نان به اندازه بشقاب کوچک یا پیش‌دستی بزرگ تهیه کرده، بر روی تابه‌ای که معمولاً روی چراغ پریموس یا شعله‌ی گاز است، پهن می‌کنند تا پخته شود.

در ضمن پهن کردن نان که با ضربات سریع کف دست است، از هر چند ضربه که به نان می‌زنند یکی دو ضربه هم بر میزی می‌زنند که نان را روی آن پهن می‌کنند هنگامی که ده بیست

1. Latir

2. Nân exolfă

3. Nânekešta

نفر، در گوشه و کنار و اطراف حرم، همزمان این کار را انجام می‌دهند، آهنگ جالبی از ضربات دست هایشان در فضا پخش می‌شود، وزن هر گرده‌ی نان خلفاً حدوداً یکصد گرم است.

گندم نان^۱

گندمه نان هم، نان ساجی نیمه حجیمی است که خمیرش از حدود چهارکیلو آرد برنج و نیم کیلو آرد گندم تهیه می‌شود. پس از آماده شدن خمیر، از آرد، گرده‌های کوچکی به اندازه‌ی نعلبکی درست می‌کنند. وسط این گرده‌ها را که "لاسو"^۲ نام دارد، سوراخ می‌کنند و بعد آن‌ها را به مدت نیم‌ساعت در آب می‌جوشانند، بعد از آن، این گرده‌ها (لاسوها) را از آب جوش در آورده، مشت می‌زنند تا خوب خمیرش ور بیاید. وقتی خمیر کاملاً، دروز دادن دوم قوام آمد، چانه‌های کوچک آن را به ور دنه یا به زبان مردم لشت نشا "نان چو"^۳ به صورت گرده‌هایی با قطر پانزده تا بیست سانتی‌متر در می‌آورند و آن‌گاه این گرده‌ها را بر سطح برآمده‌ی "تووه"^۴ یا تابه‌ای که از گل پخته ساخته شده و بر فراز آتش داغ می‌شود، پهن می‌کنند تا پخته شود.

توضیح ضروری در مورد شیوه‌ی طبخ "گندمه نان" آن است که خمیر این نان در مرحله‌ی اول فقط با آرد برنج آماده می‌شود، لیکن پس از آنکه "لاسو" هایش را در آب جوشانند و برای ور آمدن آماده کردند، در ورز دادن دوم آرد گندم و نمک را به آن اضافه می‌کنند در ضمن برای اینکه گرده‌های گندمه نان به وردنه و تخته‌ی پهن کردن نان نچسبد، قبل از پهن کردن خمیر اندکی وردنه و تخته را چرب می‌کنند.

بهترین برنجی هم که برای تهیه "گندمه نان" از آن استفاده می‌شود برنج "بی‌نام" گیلانی است.

خمیر گندمه نان هم، خمیرمایه ندارد و مخلوطی است از آرد برنج، آرد گندم آب و نمک.

1. Gandoma năn

2. Lâsu

3. Nănçũ

4. Tove

لواش های ساجی



گونه‌ای دیگر از نان‌های ساجی که نوع ظریف‌تر و تکامل‌یافته‌ی آن است، لواش‌های ساجی است، لواش‌های ساجی را از خمیری می‌پزند که اکثراً مخلوطی از آرد و آب و نمک و خمیرمایه است. با این حساب، اولین فرق لواش‌های ساجی با نان‌های نیمه حجیم ساجی، استفاده‌ی خمیرمایه در خمیر اکثر آن‌ها است و تفاوت دوم در شکل نازک‌شان است و ما به این دلایل، نان‌های ساجی نازک را گونه‌ی تکامل یافته‌تر نان‌های نیمه‌حجیم و حجیم می‌دانیم.

روایت طبری هم در این باره که اعراب بیابانگرد، در نخستین برخوردها با آبادی‌های ایرانی، نان لواش را شناختند، دلیل تاریخی این مدعاست، زیرا اقوام در مراحل ابتدایی مدنیت، فقط نان‌های نیمه‌حجیم و حجیم را می‌شناخته‌اند که در مراحل شکل‌پذیری نان، نان‌های ابتدایی تراند.

لواش ساجی را، ایلات کرمانج "مرتع خانگل" ماکو، "لواش سیله" ^۱ می‌گویند، زیرا آن‌ها ساج را "سیله" می‌نامند. برای پختن این نان، ابتدا چانه‌های خمیر را باورده‌ای کلفت پهن کرده، سپس باورده‌ای نازک، به ضخامت نی‌قلیان، آن را بیشتر و بیشتر پهن می‌کنند، بعد، با این دست به آن دست کردن آن را هر چه نازک‌تر می‌کنند و بر ساج می‌گسترانند تا پخته شود.

لواش ساجی را تک تک بر روی ساج می‌پزند، شکل این لواش‌ها عموماً گرد است. لواش ساجی از نان‌های نیمه‌حجیم ساجی متأخرتر است ولی طبعاً می‌باید از "نان تیری" ساج کهن‌تر باشد و در واقع از نظر تاریخ به وجود آمدن حد فاصلی است بین نان ساجی نیمه‌حجیم و نان تیری.

نان ساجی تیری



نان تیری، لواش بی نهایت نازکی است که بر ساج پخته می‌شود. اینکه خمیر این نان خمیرمایه ندارد و فقط از آرد و آب و نمک تهیه می‌شود، این گمان را ایجاد می‌کند که شاید نان تیری از نظر تاریخی مقدم بر لواش ساجی باشد. ولی شیوه‌ی پخت بسیار ظریف و فنی آن ظاهراً نمی‌تواند در مراحل مقدماتی تجربه پخت، نان شکل گرفته باشد.

برای پختن نان تیری که در اصفهان به آن "یوخه" می‌گویند، ابتدا چانه را با "تیر" به صورت ورقه‌ای نازک پهن می‌کنند، پس از آن با همان وردنه‌ی باریک و بلند یا "تیر"، آن را برای نازک کردن، در هوا تاب می‌دهند و سرانجام بر روی ساج پهن می‌گسترند، یک طرف نان که پخته شد آن را بر می‌گردانند و چون طرف دوم هم پخته شد، روی آن، لواش دومی را پهن می‌کنند، این لواش دومی، رویه‌ی زیرینش با نان زیری خود پخته می‌شود و برای پخته شدن رویه‌ی بالایی‌اش هر دو نان را با چوب بر می‌گردانند، به این صورت، نان بالایی، رویه‌ی بالایی‌اش روی ساج قرار می‌گیرد و همزمان، نان سوم روی نان اولی پهن می‌شود و به این ترتیب تا پانزده شانزده لواش یکباره روی ساج پخته می‌شود و آن گاه که چوب، دگر توان برگرداندن نان‌های روی هم انباشته را نداشته باشد، همه‌ی نان‌ها را یک‌باره از روی ساج بر می‌دارند و بر سفره می‌گذارند و باز دور بعدی پخت شروع می‌شود. این شیوه‌ی پخت بین بختیاری‌ها و قشقایی‌ها بیشتر از همه جا رایج است و آنچه در اینجا نقل شد حاصل مشاهدات عینی و تصویربرداری از پخت این نان در

میان عشایر قاسملوی قشقایی، در ده "پادنا"ی بخش "پادنا"ی شهرستان سمیرم استان اصفهان بود. به گفته‌ی سید علی میرنیا، پژوهشگر خراسان، که خود اهل درگزند و همه‌ی مطالب این نوشته درباره‌ی ترک زبانان درگز به نقل از ایشان است، در درگز هم نان لواش ساجی را "یوخا" می‌گویند ولی آن را تک تک روی ساج می‌پزند و از آن در مراسم عروسی یا سوگواری با پلو استفاده می‌کنند.

نان لاکو^۲

لاکو، نان بسیار نازکی است که در گیلان با آرد برنج تهیه می‌شود. این نان را بر ساج معمولی نمی‌پزند بلکه خمیر را بر بدنه‌ی خارجی تنور کوچکی که آن را همانند ساج بر آتش داغ کرده‌اند می‌چسبانند تا پخته شود. در واقع شیوه‌ی طبخ این نان از نظر فنی تفاوت چندانی با شیوه‌ی پخت نان‌های ساجی ندارد.

تنور پخت این نان حدوداً شصت سانتی‌متر ارتفاع دارد و قطر دایره‌ی قاعده‌ی آن چهل سانتی‌متر و قطر رأس کوچک مخروطی‌اش حدود ده سانتی‌متر است. شعله‌ی آتش به درون آن می‌تابد و آن را داغ می‌کند و نان لاکو به جداره بیرونی‌اش چسبانده می‌شود تا پخته شود.

در روستای "شیخان گفشه"^۳ی لشت نشا، برای پختن نان لاکو، درست مثل خمیر "گندمه نان"، اول خمیر خالص برنج را گرده گرده کرده، در آب جوش می‌پزند، بعد دوباره آن‌ها را در آورده مشت می‌زنند و هنگام مشت زدن اندکی هم آرد گندم (نیم کیلوگرم در پنج کیلوگرم آرد برنج) به آن اضافه می‌کنند. تنها تفاوتی که خمیر نان "لاکو" با خمیر "گندمه نان" دارد، این است که خمیر لاکو سفت‌تر از خمیر "گندمه نان" است.

چانه‌های نان "لاکو" را با وردنه یا با اصطلاح محلی "نان چو"^۴ تا به حدی که از آن نازک‌تر امکان نداشته باشد پهن می‌کنند و بعد آن را بر بدنه‌ی تنور کوچک یاد شده در بالا می‌چسبانند تا پخته شود. خمیر این نان هم بدون خمیرمایه تهیه می‌شود و مخلوطی است از آب و آرد و نمک. به این خمیر، برای خوش‌رنگ شدن نان لاکو، به دلخواه زرده‌چوبه یا زعفران هم می‌افزایند.

1. Yoxă

2. Nane Laku

3. Șexân gafşva

4. Nân çu

برای اینکه هنگام پهن کردن، خمیر به وردنه یا تخته‌ی زیرش نچسبد، قبلاً وردنه و تخته را اندکی چرب می‌کنند.

از برنج "بی نام" بهترین آرد برای تهیه لاکو به دست می‌آید، معمولاً نخست برنج را خیس می‌کنند، بعد آن را می‌خشکانند و سپس آرد می‌کنند تا نان بهتری از آن به دست آید. "لاکو" در گیلان به معنای دختر هم هست و "لاکو" از دیر باز با همین نام مورد علاقه‌ی فراوان مردم گیل و دیلم بوده است کما اینکه در فرهنگ معین این بیت شعر، از سلیم، به نقل از آند راج آمده است:

نعمت هند فراوان بود، اما نرود یاد گیلان زدل و حسرت نان "لاکو"

نان‌هایی که با سنگ پخته می‌شود



نخستین شیوه‌های پخت نان (نان شبانی در سیستان)

لازم می‌بینیم پیش از آنکه به نان‌های تنوری پردازیم، از دو نان شبانی یاد کنیم که شیوه‌ی پخت آن‌ها به یکدیگر شباهت دارد ولی با شیوه‌ی پخت نان‌های کماجی، ساجی، تنوری و دیگری به کلی متفاوت است و اگر چه این شیوه از نحوه‌ی پخت کماج‌ها که در آن‌ها خمیر مستقیماً در آتش و خاکستر قرار داده می‌شود، قدری پیشرفته‌تر به نظر می‌رسد، لیکن می‌توان همچنان آن را، در شمار شیوه‌های بدوی پخت نان به حساب آورد. "کاک" و "کورنو" که در ادامه به معرفی آن‌ها می‌پردازیم، با این شیوه پخته می‌شوند.

کاک^۱

نان شبانی ای است که در سیستان، چوپانان آن را می‌پزند. برای پخت آن خمیر سفتی از آرد و آب و نمک، بدون خمیرمایه، تهیه می‌کنند. آنگاه آن را پهن کرده برسنگی که به اندازه‌ی انار است و قبلاً در آتش داغ شده است، می‌پیچند. سپس این خمیر بر سنگ داغ پیچیده شده را کنار آتش می‌نهند و گاه‌گاه آن را می‌چرخانند تا همه‌ی اطرافش یکنواخت پخته شود. به این ترتیب، نان از طرف درون با سنگ داغ داخلش و از برون با حرارت آتش جانبی پخته و آماده‌ی مصرف می‌شود.

آنچه در مورد این نان، بیش از هر چیز قابل توجه است، نام آن است، چرا که نام این نان از دیر باز در متون تاریخی و ادبی پارسی به کرات آمده است، ولی آنچه مسلم است این نام همیشه بر یک نوع نان دلالت نداشته است و ندارد. حتی همین امروزه هم برخی شهرهای ایران نان شیرینی نازک لایه‌لایه و بر هم پیچیده‌ای به نام "کاک" درست می‌کنند که بین این کاک و کاک دامداران سیستانی، تفاوت از زمین تا آسمان است. شاید به این دلیل به هر دو، کاک می‌گویند که هر دو بسیار برشته و خشک می‌شوند. حتی امروزه در سیستان، چیزی را که بسیار خشک شده باشد "خشک داک"^۲ می‌گویند و از نظر زبان‌شناسی تبدیل "ک" به "د" به سهولت انجام‌پذیر است، همین کاک در تلفظی دیگر "قاق" شده است و در فرهنگ‌ها، از جمله فرهنگ معین "قاق" تلفظ دیگر همین "کاک" دانسته شده است و "قاق" هم اینک در سیستان به معنای نهایت خشکی و برستگی است، مثلاً "خشک غاغ"^۳ یعنی بی‌نهایت خشک. در مقاله‌ی "واژگان خویشاوند در گویش‌های سمنانی و آذری" در مجله‌ی آینده، دی‌ماه ۱۳۶۷ هم، "قاق" در سمنانی و آذری به معنای خشک آمده است.

در فرهنگ معین اصل واژه‌ی کاک آرای دانسته شده است و معرب آن "کعک" و قبطی‌اش^۴ ذکر شده و در تعریف آن آمده است که:

"نانی که از آرد خشک با روغن و شیر پزند" و عبارتی هم از اسرار التوحید نقل شده است که چنین است: "و آنجا کاک پزی است و کاک پاکیزه نهاده و کنجد و پسته مغز در وی نشانده" و

1. Kâk

2. Xoške dâk

3. Xoškeyây

4. Kake

بعد ادامه یافته است که ظاهراً در تعبیرات امروز "کاک" اطلاق می‌شود بر نوعی از نان که گرد و منبسط است و پس از پختن آن را در تنور می‌گذارند و سر تنور را می‌بندند تا به حرارت و گرمی تنور خشک شود و این نوع را در خراسان "قاق" و در تهران "دوالکه" گویند.

می‌بینیم که باز کاک یا قاق برای برشته یا خشک شدن، کنار آتش تنور گذاشته می‌شود، درست مثل کاک دامداران سیستان که آن هم کنار آتش گذاشته می‌شود و تردیدی نیست که نامش دلالت بر همین کنار آتش گذاشته شدن و خشک شدن دارد. چرا که باز در همین فرهنگ معین آمده است که "مردم کرمانشاه نوعی نان خشک روغنی را کاک می‌گویند" و در این جا هم خشکی لازمه کاک است و در ادامه کلام در فرهنگ معین ذکر شده است که: "از تذکره‌ی داوود انطاکی نیز استفاده می‌شود (کاک) نانی است که در کنار آتش می‌نهند تا خشک شود". و باز در ادامه ی مبحث، زیر مدخل "کاک"، فرهنگ معین نوشته است: "بحورالجواهر" "خبز الکعک" را به نان میدهی دو آتشی تفسیر نموده است.^۱

در نتیجه شکی باقی نمی‌ماند که این نان را دامداران سیستانی، از آن رو "کاک" می‌گویند که بر کنار آتش می‌ماند تا کاملاً پخته و برشته شود.

کورنو^۲

کورنو، نان حجیمی است که اینک با دستگاه‌های فری دوار، در رفسنجان و شهر بابک کرمان پخته می‌شود. شکل نان حاصل از چانه‌های پهن نشده ایست که تلمبه روی خمیر گذاشته می‌شود، تا بپزد. کف این فرها از قلوه سنگ‌های درشت، به اندازه‌ی تخم‌مرغ پوشیده است ابتدا سنگ‌ها را کاملاً داغ می‌کنند و سپس خمیر را روی آن‌ها قرار داده، فر را خاموش می‌کنند تا نان با حرارت سنگ‌ها و بازتاب آن در فر خاموش، مغز پخت شود.

کورنو، در اصل نان شبانی‌ای بوده است که با امکاناتی ابتدایی و به شیوه‌ای که در زیر می‌آید پخت می‌شده است:

چاله‌ای به شکل تنور حفر می‌کرده‌اند، جدار آن را کاهگل می‌کرده‌اند و در کف آن قلوه سنگ‌هایی به اندازه‌ی کوچک‌تر از انار و درشت‌تر از تخم‌مرغ می‌ریخته‌اند، آنگاه بر روی این قلوه سنگ‌ها

۱. میدہ = آرد بسیار نرم و "نان میدہ" نانی که از آرد بسیار نرم تهیه شده باشد.

آتش می‌افروخته‌اند تا داغ شود، سپس چانه‌های نان "کورنو" را همان‌طور گرد و باز نشده و بدون هیچ تغییری روی این سنگ‌های داغ می‌گذاشته‌اند و سر چاله را می‌پوشانده‌اند، اطراف در پوش سر چاله را هم با پارچه‌ی خیسی درز می‌گرفته‌اند تا نان با حرارت درون چاله پخته شود. پارچه خیس را احتمالاً فقط برای درزگیری با کار نمی‌برده‌اند، شاید این پارچه در این شیوه‌ی پخت نقش تبخیر هم داشته است.

در سیستان وقتی نان از تنور بریزد و روی آتش کف تنور لا به لای خاکستر پخته شود، می‌گویند، نان "پور" شد و به این گونه نان "پور" می‌گویند، جزء نخست واژه‌ی "کورنو" یعنی "کور" شباهت زیادی به "پور" سیستان دارد و نانش هم کاملاً مثل "پور" سیستان گرد و حجیم است، شاید واژه‌ی "کور" کرمانی در ترکیب "کرنو" با "پور" سیستانی به معنای نان حجیم ریخته شده از تنور نسبی داشته باشد.

و اما موضوع قابل اهمیت‌تری که از نگاه پژوهشگرانه به "کورنو"ی کرمانی و "کاک" سیستانی، که هر دو با سنگ پخته می‌شوند، استنباط می‌شود، آن است که شیوه‌ی پخت این دو نان و شیوه‌ی پخت کماج "وری"ی سیستان که آن هم با شن داغ پخته می‌شود، این را اثبات می‌کند که نان سنگک موجود در ایران، آنگونه که برخی گمان می‌کنند و آقای دکتر رجبزاده هم این گمان را در کتاب "تکنولوژی نان" خویش نقل کرده است، از ابداعات و اختراعات شیخ‌بهایبی یا اصولاً از ابداعات ابتدا به ساکن هیچ شخص دیگری نیست، بلکه نان سنگک قطعاً شکل تکامل یافته‌ی نان‌هایی است که از دیر باز با استفاده از سنگ در صحرا و چراگاه‌ها توسط شبانان پخته می‌شده است که ما شیوه‌ی طبخ چند نمونه‌ی بازمانده را در اینجا ذکر کردیم. آقا علی بلوکباشی نیز در مقاله‌ی "واژه سنگک و پیشینه سنگک‌پزی در ایران"^۳

با اشاره به وجود نان سنگک در دورانی قبل از دوران صفویه، تلویحاً این نظر را تأیید می‌کند. آقای بلوکباشی، در مقاله‌ی یاد شده می‌نویسد: "قدیمی‌ترین فرهنگ لغتی که از "نان سنگک" نام برده "برهان قاطع" است که در سال ۱۰۶۲ هجری قمری نوشته شده است، مؤلف این فرهنگ در معنی واژه سنگک می‌نویسد:

1.Por
2.Korno

"... و نوعی ازنان هست که روی سنگ ریزه‌های گرم بپزند." بلوکباشی در ادامه در ادامه می‌نویسد: هر چند که در تعریف برهان دقیقاً معلوم نمی‌شود که نان سنگگ مورد نظر در کوره یا چاله پخته می‌شده است، اما در همین مقاله، آقای بلوکباشی تعریفی از شاردن فرانسوی در سفر نامه‌اش نقل شده است که دقیقاً "سنگک‌پزی" ها را از نوع کوره‌ای‌اش معرفی می‌کند و نه گونه چاله‌ای‌اش. بلوک باشی می‌گوید که شاردن در سفر نامه‌ی خود می‌نویسد:

"از پیشینه‌ی نان سنگک و "نانبائی‌های سنگ‌پزی" و از تاریخ پیدایش آن در ایران اطلاع دقیقی در دست نیست، مسلماً پختن این گونه نان از قبل از زمان صفویه در ایران مرسوم و متداول بوده است."

"قسم دیگر سنگک است که به معنی نان سنگ ریزه می‌باشد. چون آن را در کوره‌هایی که به مانند اجاق‌های اروپایی ساخته شده و کف آن را از سنگ‌ریزه‌هایی به درشتی گردو (فندق) به قدر دو انگشت مستور گشته است، می‌پزند. این نان "سنگک" از نان معمولی (تافتون) ضخیم‌تر می‌باشد و شکل آن دراز و یک لیور و نیم وزن دارد. نانوایان برای صرفه‌جویی در سوخت هیزم، آن را روی سنگ‌ریزه می‌پزند، چون سنگ‌ریزه‌ها حرارت را خوب جذب و حفظ می‌کنند و زودتر خمیر را می‌پزند..."

از تعریف شاردن به خوبی معلوم است که مقصود او از نان سنگک "کورنو" نیست، چرا که علاوه بر آنکه کوره پختش را شرح می‌دهد، شکل نان را هم دراز و نیمه حجیم تعریف می‌کند.

نتیجه‌ی دیگری که از گفته شاردن به دست می‌آید این است که در آن زمان هم از سنگ به این دلیل که حرارت را در خودنگه می‌دارد، استفاده می‌شده است. همچنان که دامداران سیستانی از شن‌ها، در جایی که هیزم نایاب و آتش بوته‌ها کم دوام است، برای پختن "وری" استفاده می‌کنند.

سنگک‌پزی‌ها به صورتی که امروزه وجود دارند، همان‌طور که آقای بلوکباشی در مقاله‌ی خویش یاد کرده‌اند، قطعاً مربوط به دوران شهرنشینی و مجموعه‌های جمعیتی بزرگ است، اما از آنجا که ایشان از وجود نان‌هایی همانند "وری"، "کاک" و "کرنو" که هم اکنون هم در جوامع شبانی و کشاورزی، کم و بیش، پخت می‌شود، بی‌اطلاع بوده‌اند، پیدا شدن شیوه سنگک‌پزی را به گسترش شهرنشینی و پدید آمدن مناسبات معیشتی شهری نسبت داده‌اند.

نان‌های تنوری

تردیدی نیست که انسان، با ابداع تنور برای پخت نان، دگرگونی بزرگی در پخت نان به وجود آورد و توانست بهترین و تکامل یافته‌ترین انواع نان را به وسیله‌ی آن تولید کند. هنر نان‌پزی که عمدتاً و به طور سنتی هنری زنانه است، از مرحله‌ی کماج‌زی به بعد، در مراحل پخت ساجی و تنوری و دیگی، بیشتر در خلاقیت دست‌های بانوان شکل گرفته است. بعدها و همزمان با رواج شهرنشینی و پخت نان بازاری و گسترش بازارهای شهری، همانند برخی دیگر از فنون از جمله خیاطی و آشپزی، مردان به صورت حرفه‌ای به این کار پرداختند و رفته رفته آن را در انحصار خویش در آوردند.

و اما نان‌های تنوری هم از نظر حجم به دو نوع نازک و ضخیم تقسیم می‌شوند و از دیگر جهات از تنوع بسیاری برخوردارند ولی "تافتون" و "لواش" متداول‌ترین و بیشترین محصولات تنوراند و هرچند که تافتون، چون نیمه حجیم است، به استنباط ما مقدم بر لواش شکل گرفته است، اما به جهت اینکه تافتون‌ها، انواع و اقسام دارند و لواش گونه‌های محدودتری دارد، در معرفی نان‌های تنوری، از نان لواش آغاز می‌کنیم:

لواش تنوری:



لواش‌ها، عموماً خمیرهای ساده‌ای دارند که ترکیبی است از آب و آرد و نمک و خمیرمایه و به شکل‌های گرد یا بیضی پخته می‌شوند، لواش‌های اسکوی آذربایجان و بروجرد لرستان عموماً گرد است و در خراسان، تهران، مازندران، گرگان و ارومیه و دیگر جاها، معمولاً لواش را کشیده و به صورت بیضی می‌پزند. در بسیاری از جاها از جمله در شهرهای خراسان و از آنجمله در

کاشمر، افزودنی‌هایی هم برای خوش‌طعم شدن و خوش‌رنگ شدن لواش به خمیر آن می‌افزایند. خوش‌طعم‌کننده‌ها که معمولاً به لواش‌های خانگی افزوده می‌شود بیشتر شامل زیره، سیاه‌دانه، بادپون (درسیستان) و کنجد (در کاشمر) است و از گلبرگ‌های گل کاجیره از جمله در خراسان برای رنگ دادن و تزئین لواش استفاده می‌شود، به این صورت که این گلبرگ‌ها را با خمیر لواش آمیخته، آنگاه لواش را از آن تهیه می‌کنند.

به گونه‌ای از لواش روغن می‌آمیزند و آن را خشک کرده، مدت‌های مدیدی نگه می‌دارند تا در موقع لزوم مورد استفاده قرار گیرد این گونه که درسیستان و خراسان هم مرسوم است، از لواش معمولی قدری کلفت‌تر است. این لواش‌ها را در سیستان به صورت بیضی و در خراسان (مشخصاً در کاشمر) گرد می‌پزند و در خراسان گاهی به آن زعفران یا زرده‌چوبه هم می‌افزایند.

لواش، نان مصرفی بیشتر شهرها و مناطق ایران است، اما چنانکه آقای دکتر رجب‌زاده در کتاب "تکنولوژی نان" یاد آور شده‌اند، در تهران، زنجان و آذربایجان، لواش بیشتر مصرف می‌شود.

از معروفترین لواش‌های نیمه‌ی غربی ایران، لواش‌های گردو بزرگ اسکوی آذربایجان است و لواشی که در لرستان، به ویژه در بروجرد می‌پزند و در محل به آن "شاته" می‌گویند.

تافتون‌ها

در معنای نام "تافتون" یا "تافتان" در فرهنگ معین آمده است که "تافتان = تافتون - تافتن" نانی که بر دیواره‌ی تنور پخته شود این معنا، گویا به صورت بسیار خلاصه از فرهنگ نظام گرفته شده است چرا که در آن فرهنگ، در شرح "تافتان" نوشته است: "نان کلفتی است که بر دیواره‌ی تنور زده، بپزند. مقابل سنگ که بر روی ریگ‌گرم، روی زمین کوره پخته می‌شود. از ماده‌ی تافتن است". همین فرهنگ درباره‌ی وجه تسمیه‌ی تافتون می‌نویسد: "گویا وجه تسمیه‌ی این است که از جهت کلفت بودن باید زیاده‌تر در تنور تافته شود".

تعاریف "فرهنگ نظام" علاوه بر اینکه معنای آمده برای تافتون (تافتان) را در فرهنگ معین کامل می‌کند، به این مطلب هم اشاره‌ی صریح دارد که تافتون از انواع نان‌های ضخیم است و این در حالی است که تعریف شاردن فرانسوی از نان تافتون که در شرح نان سنگک آوردیم، جز این

است، چرا که در آنجا تافتون را از سنگگ نازک تر توصیف کرده است امروزه هم به عینه می بینیم که آنچه در غرب و مرکز ایران، به ویژه در تهران و اصفهان به نام تافتون نامیده می شود نانی است که فقط از لواش ضخیم تر است و با مثلاً تافتون سیستانی از حیث ضخامت، زمین تا آسمان فرق دارد. این یکی گاه تا سه سانتی متر ضخامت دارد، در حالی که ضخامت تافتون های تهران به زحمت از پنج میلی متر فراتر می رود.

با توجه به اینکه از زمان شاردن و مؤلف فرهنگ نظام، طبق تعاریف آن دو، تافتون دو گونه ی ضخیم و نازک داشته است و امروزه هم در دو محدوده ی جغرافیایی ایران همین تفاوت را بین دو نوع تافتون می بینیم، به این نتیجه می رسیم که از دیر باز تافتون های شرق ایران ضخیم تر و بزرگتر بوده است و تافتون های غرب ایران نازک تر و کوچک تر.

امروزه تافتون های سیستان، خراسان، تاجیکستان و تافتون ترکمن های ایران همگی ضمن شباهت فراوان به یکدیگر، از تافتون های تهران و اصفهان ضخیم تر و بزرگتراند و گویا در این مناطق به ویژه در سیستان، از قدیم الایام بزرگی و ضخامت نان نشان مرغوبیت، عظمت و ابهت نان به شمار می آمده است. چنان که امروز هم در سیستان، ضمن حکایت از اهمیت برخی از افراد نامدار قدیم می گویند:

"یک نان شب را ۴۰ مرد می خوردند و سیر می شدند" و باز، گاه بانوان نانوا ی دستفروش تافتون هایی را به مشتری عرضه می کنند که قطر دایره شان از یک متر هم فراتر می رود.

نکته ی دیگر درباره ی تافتون اینک تافتون های یزد و کرمان، از نظر ضخامت حد فاصل تافتون های اصفهان و تهران و تافتون های سیستان است، به گونه ای که می توان آن ها را در طبقه بندی تافتون ها از لحاظ ضخامت، گونه ی بینابینی و قسم سوم از تافتون دانست.

از نظر اندازه هم تافتون ها متفاوت اند. امروزه بزرگ ترین تافتون را در سیستان و کوچک ترینش را در گرگان (کومبه) و در کوهپایه های شهرستان مینودشت گرگان می توان دید که تقریباً هر قرص نان به اندازه ی یک بشقاب معمولی و یا با قطر دایره ی حدود ۲۰ سانتی متر است.

طبقه بندی دیگری که می توان برای تافتون ها قایل شد، از لحاظ ساده و مرکب بودن آن هاست، خمیر ساده ترین تافتون ها فقط از آرد و آب و نمک و خمیرمایه درست می شود و تافتون های

مربک شامل نان‌های روغنی و انواع و اقسام نان‌هایی است که به آن‌ها خواهیم پرداخت. در این طبقه‌بندی فقط مواد مغذی را از اجزای ترکیب دانسته‌ایم و مکمل‌های خوش‌رنگ و بو کننده، مثل زیره و سیاه‌دانه و زعفران و غیره را به حساب ترکیب نیاورده‌ایم.

در ضمن تافتون‌ها را در همه جا به نام "تافتون" نمی‌شناسند. در جاهایی مثل یزد، صفت نان را به جای اسمش بیشتر به کار می‌برند. مثلاً به جای "تافتون ترخشکی" می‌گویند "ترخشکی" و امثال آن، ولی هنگامی که نام اصلی نان را بپرسید، در جواب می‌گویند که "ترخشکی" یک نوع تافتون است و "خشکی" یک نوع دیگرش.

از طرف دیگر، در میان برخی از اقوام، از جمله ترکمن‌ها، به این موضوع برخوردیم که آن‌ها وقتی که از واژه‌ی "چورک" مقصودشان نان به طور مطلق است، آن را به همین تافتون اطلاق می‌کنند. یعنی آن‌ها نان را در شکل تافتونش "چورک" می‌گویند و برای بقیه نان‌ها اسامی ویژه‌ای دارند، مثل "بویرک"، "پشمه"، "ناتاری"، "المک" و غیره.

حتی در یزد هم دیدیم که وقتی تافتون بومی شان را در تنور هیزمی می‌پختند، این نان را در برابر "ترخشکی" و دیگر تافتون‌های نانوایی، "نان خانگی" می‌گفتند و نه "تافتون" یا "تافتون خانگی".

تافتون، نان همگانی اقوام ایرانی

از موارد یاد شده به این نکته پی‌می‌بریم که اگر نه در همه‌ی دوره‌های تاریخ، لاقلاً در زمان‌هایی، نان ملی، یا نان همگانی اقوام ایرانی "تافتون" یا نان نیمه‌حجیم تنوری با ویژگی‌هایی که در "فرهنگ نظام" توصیف شده - بوده است و دیگر نان‌ها یا نان‌هایی تفننی بوده‌اند یا مانند لواش‌ها، نان‌های اشرافی و کم مصرف‌تر. دلیل دیگر برای این استنباط آن است که، هنگامی که درمیان مردمان برخوردار از فرهنگ بومی گفته می‌شود "نان روغنی" مراد تافتون روغنی است و نه حتی لواش روغنی که به آن معمولاً "لواش روغنی" می‌گویند. مثلاً در ارومیه وقتی از "یاغلی چورک" (نان روغنی) سخن به میان می‌آید، مراد از آن تافتون روغنی است. به عبارت دیگر "چورک" که در زبان آذری به معنی "نان" می‌باشد، مشخصاً بر "تافتون" اطلاق می‌شود. شاردن

هم هنگامی که نان سنگگ را تعریف می‌کند، می‌نویسد: "این نان (سنگگ) از نان معمولی (تافتون) ضخیم‌تر می‌باشد" این مضمون حکایت از آن دارد که در عهد صفویه هم "تافتون" نان همگانی و به منزله‌ی "نان" مطلق بوده است. به طوری که وقتی می‌گفته‌اند نان، مقصودشان "تافتون" بوده است و نه هیچ نان دیگری.

آقای علی بلوکباشی هم در مقاله‌ی "تافتون‌پزی در تهران" به حق نوشته‌اند: "آنچه مسلم است اینکه تافتون‌پزی، خیلی پیشتر از سنگگ پزی در ایران تداول یافته و (این نان) از کهن‌ترین نان‌های ایرانیان بوده است."

و محکم‌ترین دلیل بر اینکه "تافتون" از دیر باز نان ملی ما بوده است اینکه هم اینک هم‌همی نان‌های مصرفی محلی و خانگی همه‌ی قبایل ایرانی از نوع "تافتون" است.

شکل نان

از دیر باز، نان مورد نیاز مردم ایران، از شهرنشینان گرفته تا عشایر و روستائیان در شکل‌های بسیار گوناگون و متنوع پخته می‌شده است نان‌های نیم کره‌ای شکل مانند "کورنو"ی کرمان، مثلثی شکل مانند "بورک" سیستان، نان‌های حلزونی و حلقوی که به نام‌های "تاتاری" و "کوک" به همراه نان‌های نیم دایره‌ای شکل در میان قوم ترکمن تداول است، نان‌های کشیده مانند سنگگ و "چورک" گیلان و بربری مشدی و لواش‌های کشیده و نان‌هایی با شکلی نادر و غریب مانند "کاک" سیستان که با پوشاندن خمیر به گرداگرد سنگی داغ پخته می‌شود و چنین به نظر می‌رسد که جد اعلای نان سنگگ است، نشان دهنده‌ی انواع شکل و شمایل نان در ایران زمین است.

اما شکل بسیار رایج، قدیمی و همه جایی نان در ایران، گرد و دایره ای بوده و هست و این شکل ویژه‌ی تافتون و برخی از لواشهاست. اصطلاحاتی مثل قرص نان یا گرده نان که در اطلاق بر نان به طور کلی به کار می‌رود، دلالت بر این دارد که شکل غالب و همه جایی و همه زمانی نان، به ویژه "تافتون"، گرد بوده است.

در ادبیات فارسی، من باب کنایه و تشبیه از خورشید یا عناوینی همچون "نان آتشین"، "نان زرین" و "نان زرین چرخ" یاد کرده‌اند. این خود دلالت بر این معنی دارد که در گذشته شکل نان معمولاً دایره بوده است. آوردن ترکیب تشبیه‌ی "نان سفید فلک" برای "ماه" در متون ادبی نیز دلیل دیگری بر این مدعا است.

ترکمن‌های ایران هم حکایت کودکانه‌ای را نقل می‌کنند که در آن از کودکی سخن می‌رود که برای یافتن برادر گم شده‌ی خویش نانی را می‌غلطاند و به دنبال آن می‌دود، آن قدر می‌رود تا گمشده اش را می‌یابد. در اینجا هم نان در شکل گرد متصور است.

واژه کاوی "نان"

به گواهی حاشیه‌ی برهان بر مدخل نامی، "نان"، این واژه در پهلوی "nân" در پارسی باستان به "nâgin" در کردی "nan"، "nân" در بلوچی "nagan" در زازا^۱ "nân و ân" در گیلکی "nân" در نظیری "nun" در سمنانی "anun" در سرخه‌ای "nân" در لاسگردی "non" و در شهمیرزادی "nun" است. (درسیستان به نان "on" می‌گویند - جواد محمدی)

تافتون‌های ساده

مقصود از تافتون‌های ساده آن دسته از تافتون‌هایی است که خمیرشان از آرد و آب و خمیرمایه و نمک درست می‌شود. این تافتون‌ها به صورت ضخیم، بیشتر، همان گونه که گفتیم، در سیستان و خراسان و تاجیکستان و ترکمن صحرائی گرگان به نحوی شبیه به هم متداول اند و شکل نازک آن در شهرهایی همچون تهران و اصفهان رواج دارد.

خمیر این نان‌ها در سیستان و یزد سه خواب دارد، به این گونه که نخست آرد و آب و خمیرمایه (یا خمیرترش) و نمک در هم آمیخته می‌شود و کمی مشت می‌خورد، آنگاه خمیر را می‌گذارند تا مدتی بماند، سپس برای نوبت دوم آن را با مشت کردن کاملاً ورز می‌دهند و پس از ورز دادن، آن را به حال خود و می‌گذارند تا ور بیاید. پس از خواب دوم خمیر را چانه می‌گیرند و آن را با زمانی به حال خود می‌گذارند تا ور بیاید و آنگاه چانه را پهن کرده، می‌پزند.

برای بستن یا چسباندن خمیر نان‌های تافتون به جدار تنور، معمولاً در همه جا از "ناوند"^۲ استفاده می‌کنند "ناوند" را که به طور معمول از پارچه‌های انباشته از کاه و ساقه‌ی گندم یا گیاهانی دیگر به شکل دایره یا بیضی می‌سازند، در سیستان "لوبندک"^۳ در یزد "ناونده"^۴ یا "لیف"^۵ در اصفهان "ناوند"^۶ می‌گویند و "ناوند" و "رمبد" و "نابند" هم نام‌های کتابی این ابزار است.

۱. زازا = قبیله‌ای از قبایل کرد ترکیه .

2. nâvand

3. Lobandak

4. nâvande

5. lif

6. nâvand

گاه به تافتون‌ها، به دلخواه، زیره، سیاه‌دانه، بادیه‌ون، و دیگر افزودنی‌ها هم اضافه می‌کنند. از این لحاظ بیشترین افزودنی‌ها را تافتون‌های یزد دارد و کمترین افزودنی‌ها در تافتون‌های ترکمنی و بروجردی (گرده) و تافتون‌های روستاهای کوهسار گالیکش، در شهرستان مینودشت، به چشم می‌خورد. به عنوان نمونه، تافتون "باشته" ^۱ی بهدینان یزد، علاوه بر آب و آرد و نمک و خمیرمایه، کنجد، زیره سبز، تخم‌گشنیز، سیاه‌دانه، برگ‌سبز خشک شده‌ی پیاز و گل زردوک (کاجیره) را هم به عنوان افزودنی در خود دارد در حالی که خمیر تافتون‌های ترکمنی و بروجردی (گرده) و روستاهای کوهستان گالیکش ترکیب ساده‌ای است از آرد و آب و نمک و خمیرمایه از متداول‌ترین تافتون‌های نازک، تافتون‌های تهران و تافتون تنوری اصفهان است و از تافتون‌های ضخیم، علاوه بر آنچه گفته شد "لووک" ^۲ بهدینان و نان خانگی و تافتون تر و تافتون ترخشکی یزد و "غپی" ^۳ اصفهان و "کومبه" ^۴ی گرگان یادکردنی است. از آنجا که ما هر گونه نان تنوری نیمه حجیم را، به استناد تعریف "فرهنگ نظام"، "تافتون" می‌دانیم نان‌های کشیده، و نیمه حجیمی را هم که در بعضی مناطق مانند شمال خراسان و روستاهای کوهستانی و ترک‌نشین یا فارس‌نشین شهرستان مینودشت پنجه‌کش نامیده می‌شود، "تافتون" می‌دانیم و می‌نامیم. یا این نان‌ها هم از در هم آمیختن فقط آرد و آب و خمیرمایه و نمک حاصل می‌شود.

"چورک" مردم فومن هم گونه‌ای دیگر از تافتون است که به ضخامت نان سنگک است و خمیرش با آرد و آب و خمیرمایه و نمک عمل می‌آید و برای آراستن آن، قبل از چسباندن نان به تنور، بر سطح آن دوشاب که آن را از خرمالوی جنگلی به دست می‌آورند، می‌مالند. نان‌های "پنجه‌کش" و "چورک" را بدون استفاده از "تاوند" با دست به تنور می‌بندند.

تافتون‌های مرکب

معمولی‌ترین "تافتون مرکب" تافتونی است که علاوه بر آب و نمک و خمیرمایه و افزودنی‌های غیر مغذی، روغن هم به آن، اضافه شود.

"یاغلی چورک" ^۵ ارومیه، (در ساده‌ترین شکلش) از این گونه نان‌ها است چرا که می‌توان به این نان به دلخواه، علاوه بر روغن، تخم‌مرغ و کنجد هم افزود.

1. Bâšta
2. Lovok
3. Yoppi
4. Komba
5. Yâyli çorak

در سیستان هم تافتون روغنی، با افزودن روغن به خمیر تافتون ساده پخته می‌شود. اما این نکته گفتنی است که تافتون روغنی این منطقه دو گونه است:

گونه‌ی نخست آنکه به خمیرش روغن می‌افزایند و آن را ورز می‌دهند و گونه‌ی دوم آنکه خمیرش را ابتدا به صورت ساده تهیه می‌کنند، آنگاه چانه‌ها را به کمک وردنه پهن و نازک کرده، رویش روغن می‌مالند و آن را تا می‌زنند و باز بر تای دومش هم روغن مالیده، برای سومین بار تا می‌زنند، الی آخر، تا از این گرده‌ی نازک، بر اثر تاهای فراوانی که خورده است، نوار چند لایه‌ی قطوری که هر تایش یک بار روغن خورده است فراهم شود، آنگاه این نوار را گرد خودش می‌پیچند و به شکل چانه در می‌آورند و روی "ناوند" پهن کرده، به تنور می‌چسبانند این نان روغنی پس از پخت، ورقه و ورقه است و به آن "غتمله تندوری"^۱ یعنی "قتمله‌ی تنوری" می‌گویند و از آنجا که غتمله‌ها، چه تنوری و چه دیگی با همین شیوه‌ی روغن زدن به لایه‌لایه‌ی خمیر تهیه می‌شود، پی می‌بریم که بین واژه‌ی "غتمله" و این شیوه رابطه‌ی معنایی باید وجود داشته باشد. نان‌هایی با همین شیوه و شاید با اندک تفاوتی در افزودنی‌ها در دیگر شهرهای ایران از جمله در نیشابور و درگز خراسان نیز طبخ می‌شود.

نان جزغاله‌ای کرمانج‌های خراسان با افزودن جزغاله‌ی ساییده یا درسته که از ذوب کردن دنبه‌ی گوسفند به جامی ماند، تهیه می‌شود. و نان روغنی سنتی و روستایی ارومیه، علاوه بر روغن، شکر و ماست و تخم‌مرغ هم در خود، دارد.

"کلوا"^۲ ی^۲ بروجر، تافتون کوچکی است با وزن حدوداً صدگرم که شیر و شکر و روغن و قدری تخم‌مرغ (برای تزئین روی آن) در تهیه‌ی آن به کار می‌رود. نان‌های قاق که در خراسان به همین نام خوانده می‌شود و در کرمانشاه به آن نان روغن خشک می‌گویند و در خوزستان و کرمان نان شکری می‌نامندش و یزدی‌ها به نام نان قندی آن را می‌نامند، در مجموع گونه‌ای تافتون هستند که شیوه‌ی پختشان به نحوی است که در پایان، نان کاملاً خشک و برشته‌ای به دست می‌آید. از آنجا که هم در خراسان و هم در سیستان "قاق" را به صورت صفت، برای نهایت خشکی به کار می‌برند، می‌توان گفت که "نان قاق" به معنای نان خشک است. در فرهنگ‌ها هم، از جمله در فرهنگ معین "قاق" معادل "کاک" آمده است که ما در مبحث نان "کاک" به آن اشاره کردیم.

1. yatleme tânduri

2. Kalvâ

نان قلاق یزدی، یا آن گونه که خودشان می‌نامند "نان قندی" از آرد و آب و خمیرترش و نمک میوه و بیست و هفت درصد شکر و ده درصد روغن و ده درصد آرد برنج به دست می‌آید.

نان بربری کرمانی که تافتون روغنی نازک و برشته ای است، از نوع نان خشک یزد و اصفهان است و تفاوتش با نان قاق‌ها، این است که شکر ندارد. وزن این نان برشته تا حدود یک کیلوگرم هم می‌رسد.

نوعی نان مرکب به نام "ججه" در درگز پخته می‌شود که گر چه فاقد روغن است، اما علاوه بر بعضی سبزی‌های صحرایی، به خمیر آن سیب‌زمینی و کدو هم می‌افزایند و بدین ترتیب آن را از لحاظ غذائیت غنی می‌سازند.

از جمله نان‌های نیمه حجیم مرکب که ما آن‌ها را هم جزو تافتون‌های مرکب می‌شماریم نان‌هایی است که اجزای ترکیبی‌شان همانند پیراشکی‌های امروزی در جوف نان پخته می‌شود. از این جمله است "بورک" سیستان که برای تهیه‌ی آن چانه‌ی خمیر را با وردنه به صورت گرده‌ی نیمه حجیم در می‌آورند، آنگاه سبزی سرخ‌شده، از انواع اسفناج یا سبزی مشابه آن که "سه رنگ" نام دارد، پهن می‌کنند و خمیر را از سه طرف روی هم تازده، به صورت مثلثی متساوی‌الاضلاع در می‌آورند. آنگاه این نان مثلثی را به تنور چسبانیده، پس از پخته شدن آن را به عنوان غذایی کامل می‌خورند.

همین "بورک" را با تلفظ "Berok"، ترکمن‌ها هم می‌پزند. با این تفاوت گاه آن‌ها به جای سبزی سرخ‌شده، در بروک گوشت سرخ‌شده با پیاز داغ می‌گذارند. "بروک" ترکمن‌ها به شکل نیم‌دایره یا قطایی پخته می‌شود، در حالیکه "بورک" سیستان فقط مثلثی شکل است. در سیستان به هر چیز اریب و زاویه‌دار، بورکی می‌گویند و هر شکل مثلثی را بورکی می‌نامند. این دال بر آن است که در سیستان "بورک" فقط به شکل مثلث پخته می‌شده است و می‌شود.

نوعی "بورک" با "برک" را در روستای کوچک کوهستانی و ترک زبان "یورت زینل" از توابع بخش فارسین فرنگ شهرستان مینودشت هم با نام "آغوندو" درست می‌کنند که در آن سبزی

1. Jajana
2. Borak
3. Sarenj
4. Âyondü

سرخ شده یا گوشت سرخ شده می‌نهند نوعی ترشی به دست آمده از آلوچه‌ی جنگلی هم به عنوان چاشنی به آن می‌افزایند. در ارومیه، در "ال چورک"^۱ که از گونه‌ی "بورک"ها است، سیبزمینی آب‌پز یا مغز گردو و یا هر دو را با هم قرار می‌دهند. در خمیر "ال چورک" شیر یا ماست یا دوغ به کار می‌رود و افراد محلی این نان را بیشتر صبحانه می‌خورند.

نان دیگری به شیوه‌ی "بورک" یا "برک" توسط کرمانج‌های شمال خراسان تهیه می‌شود که آن را "نان اگجه"^۲ می‌نامند. کرمانج‌ها در میان خمیرنان اگجه اسفناج سرخ شده یا نوعی سبزی بیابانی به نام محلی "گویک"^۳ که در فارسی "سریش" نام دارد، می‌نهند.

به روایت آقای سیدعلی میرنیا، پژوهشگر خراسانی، در درگز نانی هم به نام "انجه"^۴ به شیوه‌ی بورک درست می‌شود که محتویاتش سبزی صحرایی سرخ شده با پیازداغ و شکش نیم‌دایره است.

در میان نان‌های "بورکی" البته آن‌هایی که با محتوای گوشتی تهیه می‌شود مغذی‌تر و قطعاً خوش‌مزه‌تراند اما از آنجاکه گوشت درون شان خیلی زود فاسد می‌شود قابلیت ماندگاری اندکی دارند، در حالی که بورک‌هایی که با محتوای گیاهی و سبزی‌های سرخ شده تهیه می‌شوند، سالم‌تر و ماندگارترند.

بورک‌ها به اشکال متنوعی از مثلثی (در سیستان) گرفته تا نیم‌دایره (در ترکمن صحرا) و گرد و چهار گوش و بی‌شکل (در ارومیه) تهیه و پخته می‌شوند.

به این هم بد نیست اشاره شود که در سیستان به کلوچه‌های خرمایی کوچکی هم که به شکل مثلثی درست می‌کنند و درون‌شان خرمای سرخ شده می‌گذارند، "کلوچه بورکی"^۵ می‌گویند.

1. alčorak

2. Nâne .egenje

3. goylek

4.anja

5.Kluče boraki

کلوچه‌ها

کلوچه‌ها کوچک‌ترین نان‌های نیمه‌حجیم تنوری‌اند که اخیراً با فراهم نبودن تنور در همه جا و به ویژه در شهرها، در فر هم پخته می‌شوند.

کلوچه‌ها، طبق تعریف ما عموماً مرکب‌اند و گونه‌ی ساده ندارند، چرا که ساده‌ترین کلوچه‌ها هم حداقل روغن را جزو اجرای ترکیبی‌شان دارند.

در این مبحث از کلوچه‌های سیستان، گرگان، فومن گیلان، و دزفول خوزستان به عنوان نمونه‌ی مورد بررسی قرار گرفته، بحث خواهد شد. تمامی این کلوچه‌ها اینک وارد مرحله‌ی تولید حرفه‌ای و فروش بازاری هم شده‌اند و به این ترتیب تداوم آن‌ها در زندگی‌های نوین شهری هم تضمین شده است. گرچه در سیستان هنوز هم کلوچه در حجم بسیاری به صورت خانگی و برای مصارف شخصی و ویژه‌ی نوروز تهیه می‌شود.

کلوچه یا کلیچه را در فرهنگ‌های فارسی مصغر کلیج^۱ دانسته‌اند و کلیج یا کلیج را "نان روغنی" تعریف کرده‌اند و این بیت شعر از ابو العلاء گنجوی هم که به نقل از رشیدی و آندراج در فرهنگ معین آمده است دلالت بر معانی کلیج و کلیجه یا کلوچه دارد:

کریمی که بر سفره‌ی عام دارد کلیج ازمه و از کواکب کلیجه

از آنجا که در بیشتر جاها، از جمله برخی از شهرهای سیستان و گرگان و خوزستان و، خراسان (فرهنگ معین زیر مدخل کلیچه، به نقل از فروزانفر)، کلوچه را بیشتر در نوروز می‌پزند، می‌شود حدس زد که این نان ویژه‌ی جشن‌های بزرگ ایرانیان، از جمله نوروز بوده است.

کلوچه‌های سیستان

در سیستان، عموماً سه نوع کلوچه وجود دارد: کلوچه‌ی ساده یا روغنی، کلوچه‌ی خرمایی، کلوچه‌ی قندی.

برای پختن کلوچه‌ی ساده و خرمایی مقداری آرد را در دو سوم آب و یک سوم روغن خمیر می‌کنند، خمیر این کلوچه‌ها آن قدر سفت است که به جای مشت کردن، برای ورز دادن نهایی،

۱. - گمان این است که نام نان "قلاج" در گرگان و مازندران، با این "کلیج" خویشاوندی دارد. نان قلاج، همان نانی است که در تهران و مشهد و بعضی جاهای دیگر به آن نان بربری می‌گویند و تافتونی است به شکل‌های گرد و بیضی که در نانوائی پخت می‌شود.

آن را در سفره‌ای پیچده، افراد سنگین وزن با پا لگد کوبش می‌کنند، آنگاه، دوباره خمیر را به اندازه‌ی گردو، لقمه لقمه کرده، دوباره با اندکی روغن آن را ابتدا در تغار و سپس در سفره و زیر پا، به گونه‌ای که گفته شد، کاملاً ورز می‌دهند. آنگاه برای پختن کلوچه‌ی ساده یا روغنی گلوله‌های کوچکی از خمیر، به اندازه‌ی بزرگتر از گردو، جدا کرده، آن را با وردنه، که نام سیستم‌اش "چوه"^۱ است، به ضخامت یک سانتی‌متر و قطر حدود پنج سانتی‌متر، پهن می‌کنند، رویش را با دندان‌های شانه نقش می‌اندازند و برای اینکه در ضمن پختن باد نکند، با سیخ کوچکی آن را سیخ می‌زنند و اندکی هم زعفران و تخم‌مرغ، برای تزئین، رویش می‌مالند و آنگاه آن را در فر یا تنور می‌پزند.

کلوچه‌ی قندی را هم همین گونه می‌پزند، جز آنکه در خمیر آن به مقدار فراوانی شکر می‌افزایند که بر اثر وجود شکر خمیر کلوچه قندی بسیار سفت‌تر می‌شود. به کلوچه قندی، برای معطر شدن هل هم می‌افزایند. روی گرده‌ی این کلوچه را هم با زعفران و تخم‌مرغ می‌آرایند و اصولاً این آرایش بیشتر ویژه‌ی همین کلوچه است تا کلوچه‌ی ساده یا روغنی.

کلوچه‌ی قندی را معمولاً به شکل دایره‌ای کوچک‌تر از کلوچه‌ی ساده یا روغنی می‌پزند و گاهی نیز آن را به شکل لوزی و مستطیل تهیه می‌کنند.

کلوچه خرمایی را با همان خمیر کلوچه‌ی ساده می‌پزند، با این تفاوت که چانه‌های این کلوچه اندکی بزرگتر از چانه‌ی کلوچه‌های روغنی است و پس از پهن شدن تقریباً به اندازه‌ی یک نعلبکی است. بعد از پهن کردن خمیر، مقداری خرمای در روغن سرخ شده در وسط آن قرار می‌دهند. از سه طرف گرده‌ی کلوچه را روی هم جمع می‌کنند تا کلوچه به شکل مثلثی در آید که درونش خرماست. این کلوچه را هم مثل کلوچه‌ی قندی و روغنی، با شانه تزئین می‌کنند و با سیخ نازکی سیخ می‌زنند و بعد، از طرف تا خوردگی آن را به تنور می‌چسبانند، یا در فر می‌گذارند تا پخته شود. به جهت شکل سه گوش این کلوچه، به آن "کلوچه برکی"^۲ هم می‌گویند.

به همه‌ی کلوچه‌های سیستم‌انی، علاوه بر افزودنی‌هایی که گفته شد، سیاه‌دانه هم می‌افزایند. در میان کلوچه‌های سیستم‌انی، یک کلوچه را هم به اندازه‌ی قرص ماه می‌پزند که آن را "نان سال"

1. čava

2. Kluče boraki

می‌نامند و برای ماندگاری برکت، در سفره نانی یا یخدان و امثال آن تا بعد از سیزدهی نوروز و گاه تا سال تحویل بعد نگه می‌دارند. این کلوچه هم از نوع کلوچه‌ی ساده یا روغنی است.

همچنین، در میان کلوچه‌ها، آدمک‌هایی هم از خمیر کلوچه‌ی ساده درست کرده، در تنور می‌پزند که آن را "ترک"^۱ می‌نامند و به بچه‌ها می‌دهند. در بسیاری از خانواده‌ها، کودکان، گرداگرد بساط کلوچه‌پزی، بی‌تاب گرفتن ترک‌های خود، جمع می‌شوند.

در گذشته کلوچه‌های سیستانی، مخصوص عیدنوروز بود ولی اکنون در مواقع مختلف، برای مصرف معمولی هم پخته می‌شود. تهیه و پخت و عرضه‌ی بازاری این کلوچه هم در زایل رواج یافته است.

کلوچه‌های گرگانی

کلوچه‌های گرگانی هم شامل سه نوع است به اسامی: پادرازی، نان عیدی، یا کلمبو^۲ و زنجبیلی. کلوچه‌ی پادرازی گرگان که شکل لوزی دارد، با طول و عرض حدود پنج در هشت سانتی‌متر، پخته می‌شود. مواد آن عبارت است از آب و آرد و نمک و خمیرمایه و روغن به مقدار یک چهارم و به دلخواه سیاه‌دانه.

پادرازی را برای ایام نوروز و هنگام بازگشت حجاج از حج و سفرهای نذری و مراسم عزاداری و روز پاتختی عروس می‌پزند. به پادرازی‌ای که ویژه‌ی روز پاتختی عروس پخته می‌شود، سیاه‌دانه نمی‌زنند که شگون ندارد.

کلمبو^۳ یا نان عیدی گرگان، خمیرش از آرد و آب و نمک و خمیرمایه و روغن، به مقدار یک چهارم، فراهم می‌شود. در این کلوچه که کوچک و بیشتر به شکل گرد است، مقداری خرما و مغز گردوی سرخ شده در روغن هم به شیوه‌ی ساندویچی یا قطابی می‌گذارند و این کلوچه در واقع کلوچه خرمایی گرگانی است.

از کلوچه‌ی "کلمبو" فقط در ایام نوروز و در سفره‌های نذری استفاده می‌شود.

1. tork

2. kolombu

3. kolombu

کلوچه‌ی زنجبیلی گرگانی

این کلوچه در ابعاد دو در سه سانتی‌متر و به شکل لوزی پخته می‌شود، خمیرش از آرد، آب، خمیرمایه، نمک، زنجبیل، روغن به مقدار یک چهارم و شکر به مقدار یک و نیم چهارم فراهم می‌شود. از این کلوچه در نوروز و سفره‌های نذری و بازگشت حجاج و کربلایی‌ها از زیارت، استفاده می‌شود.

کلوچه‌ی فومن

در گیلان کلوچه‌های متنوعی که در اساس با یکدیگر مشابهند، تولید می‌شود لیکن ما در اینجا تنها به بررسی و توصیف کلوچه‌ی فومن که در کنار کلوچه‌ی لاهیجان، شهرت و تداول فراوانی یافته است می‌پردازیم.

خمیر این کلوچه مخلوطی از آرد، آب، خمیرمایه، جوش شیرین و روغن کنجد است، که روغن، روی کلوچه مالیده می‌شود و "دله" که به صورت محتوای قطاب، درون کلوچه‌ها می‌دهند.

"دله" معجون‌یست مرکب از شکر، دارچین، مغز هل کوبیده، جوز هندی، مغز گردو، وانیل، روغن و آرد.

کلوچه‌ی فومن را در آخرین مرحله‌ی قبل از پخت، نقش می‌اندازند و تخم‌مرغ و زعفران روی آن می‌مالند و کنجد یا خاکشیر یا خشخاش هم بر آن می‌اشند و در فر می‌گذارند تا پخته شود.

کلوچه‌ی فومن، امروزه از شکل خانگی خود کاملاً در آمده و به کلوچه‌ای بازاری با سطح تولید نسبتاً انبوه، در کلوچه‌پزی‌های فراوان تبدیل شده است. هر کلوچه‌پزی برای کلوچه‌ی خود "دله"ی مخصوص درست می‌کند که فرمول آن جزو اسرار حرفه‌اش می‌باشد و اجزا و نسبت ترتیب آن را از دیگران مخفی نگه می‌دارد و این از ویژگی‌های همه‌ی تولیداتی است که از مرحله‌ی سنتی، پایه مرحله‌ی بازاری گذاشته‌اند یا می‌گذارند.

کلوچه‌های خوزستان

در اینجا به طور کلی از دزفول و شوشتر، سه کلوچه، معرفی می‌شود: کلوچه‌ی خرمايي و کلوچه‌ی شکری دزفول و کلوچه "تفکی" ^۲ی شوشتر.

برای تهیه کلوچه‌ی خرمایی در واحد تولیدی بازاری‌ای که ما بررسی کردیم، آرد، آب، روغن، خمیرمایه، بیکن پودر و نمک را در هم می‌آمیختند و برای تزیین روی کلوچه هم از زرده‌ی تخم‌مرغ و کنجد استفاده می‌کردند، اما یاد آوردند که در شیوه‌ی خانگی تهیه‌ی این کلوچه، به خمیر آن، نمک و خمیرمایه نمی‌زنند.

پس از پهن کردن چانه‌ی کوچک کلوچه، مقداری خرمای سرخ شده در روغن، همراه زیره سبز، درون آن جا می‌دهند و آن را که به شکل گلوله‌ی کوچکی پیچیده شده است، زیر وردنه برده، به صورت گرده‌ای که خرما در محتوای آن قرار دارد در می‌آورند و بر جدار تنور می‌پزند.

این کلوچه را در نوروز و شب برات و روز سوم و هفتم عروسی و در آخرین روز هفته‌ی سوم فوت کسان، مصرف می‌کنند.

کلوچه‌ی شکری دزفول، در بازار دزفول، از خمیری که مخلوطی است از شکر، روغن، آرد، آب، نمک و بیکن پودر، تهیه می‌شود و برای تزیین روی آن از زرده‌ی تخم‌مرغ و کنجد استفاده می‌کنند. اما کلوچه‌پزی دزفولی یادآور شد که در پخت خانگی این کلوچه، نمک و خمیرمایه به خمیرش افزوده نمی‌شود. این کلوچه که حدود پنجاه گرم وزن دارد، چهار ضلعی‌ای متوازی‌الاضلاع است و مورد مصرف آن هم در نوروز، عروسی، شب برات، سوم، هفتم و آخرین روز هفته‌ی سوم درگذشت کسان است درست مثل موارد مصرف کلوچه‌ی خرمایی دزفول.

"تقکی"ی^۱ شوشتر را فقط در ایام نوروز مصرف می‌کنند و خمیر این کلوچه هم مخلوطی از آرد، آب، روغن، بادیه‌ون و زیره است. می‌بینیم که در خمیر این کلوچه هم از نمک و خمیرمایه استفاده نمی‌شود. وجه تسمیه‌ی این کلوچه این است که، چون چانه‌ی این کلوچه با تقه‌های کف دست پهن می‌شود، به آن تقکی گفته‌اند، شکل کلوچه گرد است و وزن هر دانه از آن حدوداً تا یکصد گرم هم می‌رسد.

نان‌های دیگری

قبل از پرداختن به این مبحث شایسته است این نکته را یادآور شویم که ما آن نان‌هایی را که بر پشت تابه یا ساج پخته می‌شدند، جزو نان‌های ساجی آوردیم. اما نان‌هایی را که درون تابه پخته می‌شوند، جزو نان‌های دیگری، در این قسمت می‌آوریم و بحث نان‌های دیگری را با همین

نان‌هایی که درون تابه پخته می‌شوند آغاز می‌کنیم که معروف‌ترین آن‌ها "چلبک"ها^۱، یا به تعبیری دیگر "روغن جوشی"ها هستند.

این نان‌ها را در خراسان "روغن جوشی" و در سیستان "چلبک" می‌گویند. فرهنگ‌های برهان قاطع، جهانگیری، رشیدی و فرهنگ معین هم این نان‌ها را با نام "چلبک"، "چلبک" و "چربک" یاد کرده‌اند و در فرهنگ رشیدی یادآوری شده است که این نان خاص مردگان است و زنده یاد محمد معین در حاشیه‌ی برهان قاطع بر واژه‌ی "چلبک" آن را مأخوذ از "چلبک"^۲ ترکی دانسته است.

"چلبک"ها را همان‌گونه که مؤلف فرهنگ رشیدی هم یادآور شده است، برای آمرزش روان مردگان می‌پزند و در جای جای ایران، به ویژه در شرق ایران، در شب نیمه‌ی شعبان (برات) در قبرستان‌ها و یا در محلات و خانه‌ها خیرات می‌کنند. در سیستان، اصولاً نیمه شعبان را "بومرده گو"^۳ یعنی "بوی مرده‌ها می‌گویند."

از آنجا که برات، (مأخوذ از براثت عربی) نوشته‌ای را می‌گویند که بر طبق آن مبلغی در وجه کسی پرداخت می‌شود و معادل "چک" فارسی است و در فرهنگ‌ها از جمله در فرهنگ معین، شب نیمه‌ی شعبان، یا شب برات، "شب چک" هم نامیده شده است. می‌توان بی‌تردید گمان برد که شب برات یعنی شبی که خیرات و میراثی برای ارواح در گذشتگان، از طرف بازماندگان پرداخت می‌شود و این پرداخت، همان‌گونه که گفتیم در بسیاری از جاهای ایران از طریق پخت و نذر کردن همین روغن جوش یا چلبک عملی می‌شود و از آنجا که به‌دینان ایران، در کرمان و یزد هم همین نان را با همین شیوه می‌پزند و نذر ارواح مردگان می‌کنند، شاید این نان و باورهای درباره‌ی آن، ریشه در فرهنگ ایران پیش از اسلام داشته باشد. نانی را که به‌دینان یزد برای آمرزش روان در گذشتگان، به همین شیوه‌ی چلبک‌ها می‌پزند و نذر می‌کنند "سورک"^۴ می‌نامند.

و اما، برای تهیه‌ی روغن جوشی یا چلبک، آرد، آب، خمیرمایه و نمک را باهم می‌آمیزند و آنگاه از چانه‌ی خمیر ورزیده و ور آمده‌ی آن گرده‌هایی به قطر دایره‌ی پانزده سانتی‌متر و ضخامت چند

1. Čalbak

2. calbak

3. Bo mardāgo

4. surok

میلی متر درست می کنند و در تابه ای که روغن داغ شده در آن است می اندازند و در روغن آن را می پزند. پس از پخته شدن بر روی آن ها شکر یا خاکه قند می پاشند و آن را به همان شیوه هایی که گفته شد، در خانه ی اقوام و آشنایان و یا در قبرستان ها، بین افراد تقسیم می کنند.

"سیرک" ^۱ یا "سورک" ^۲ بهدینان یزد هم دقیقاً به همین شیوه ی پخت چلبک ها پخته می شود. اما بهدینان، نخستین سورک را هلالی شکل، به ابعاد پانزده در پنج سانتی متر، مخصوص سگ شان می پزند و این نخستین سورک در باورشان اهمیت ویژه ای دارد، چرا که بهدینان سگ را به عنوان نگهبان دارایی های خویش گرامی می دارند، بقیه ی سورک ها را به صورت گرد می پزند و آن را، هم نذر در گذشتگان می کنند و هم در شادی ها به مصرف می رسانند. برای آمرزش روان در گذشتگان سورک ها را قطعه قطعه کرده، موبد بر آن ها اوستا می خواند و می دمد و در خانه شخص متوفی، در مراسم سوم، چهارم، دهم، سی ام و سالگردش از آن مصرف می کنند.

در مراسم تولد و در نذر ها و در محل زیارتگاه ها و در ایام گاهنبار هم بهدینان از سورک استفاده می کنند. مصرف سورک در آخرین روز گاهنبار انجام می گیرد و در ادامه ی مراسم این روز، در شب، بر پشت بام ها، آتش می افروزند.

آقای موبد خدابخش یزدانی، در یزد، گفتند: "سورک" یا "سیرک" همان نان "درون" ^۳ اوستاست، که ما به این گفته قانع نشدیم، هر چند که "درون" به استناد فرهنگ معین به معنای دعاست و بر این نان هم همچنان گفته شد اوستا می خوانند و می دمند. شاید "دیلون" ^۴ سیستانی نام درون را در خود به یادگار نگه داشته باشد. به دیلون، در بخش نان هایی که از غلات غیر از گندم تهیه می شود خواهیم پرداخت.

در باره ی وجه تسمیه ی "سورک" یا "سیرک" باید گفت که "سورک" مرکب است از "سور" به معنای قرمز و کاف نسبت و در مجموع "سورک" که به شکل "سیرک" هم در آمده است، به معنای نان قرمز است. چرا که این نان بر اثر سرخ شدن در تابه و روغن، قرمز رنگ می شود. واژه ی "سور" به معنای قرمز، هنوز در گویش سیستانی و برخی گویش های کردی زنده است و کردهای سورانی هم به همین "سور" به معنای قرمز منسوبند.

1. sirok
2. surok
3. Doron
4. Delon

"چوزمه"ی^۱ ترک زبانان درگز نانی است درست مثل چلبک، اما در روغن کنجد یا روغن تخم خربزه سرخ می‌شود و مصرف خاصی ندارد، هنگام مصرف، شکر یا شیرهی انگور هم روی آن می‌پاشند یا می‌مالند.

غتمه^۲ (گویا به ترکی معنای لایه به لایه می‌دهد) نان دیگی دیگری است که کاملاً مثل چلبک یا روغن جوشی پخته می‌شود، از جمله تفاوت‌های آن با چلبک این است که از آن ضخیم‌تر است. برای تهیه‌ی آن، ابتدا خمیر را به صورت بسیار نازک پهن می‌کنند و بر روی آن روغن می‌مالند، بعد یک تا داده، دوباره روغن می‌مالند، به همین ترتیب مرتب تا می‌زنند و روغن بر لایه لایه‌اش می‌مالند تا به شکل نوار بلندی درآید، آنگاه روی این نوار را نیز روغن می‌مالند و آن را در هم می‌پیچند تا گلوله شود، بعد، از این گلوله یا چانه، گرده‌هایی به قطر دایره‌ی حدود پانزده تا بیست سانتی‌متر درست می‌کنند و در روغن می‌اندازند تا پخته شود. آنگاه بر آن شکر یا خاکه قند پاشیده، آن را می‌خورند. این شیوه‌ی غتمه‌پزی در سیستان است و در آنجا از غتمه فقط برای خوردن معمولی استفاده می‌کنند و برای مراسم خاصی کاربرد ندارد، بعضی‌ها همراه چلبک آن را در ایام برات هم می‌پزند و نذر می‌کنند.

اگر غتمه را به جای اینکه در تابه و روغن بپزند بر جداره‌ی تنور بپزند، چانه‌اش را بزرگ‌تر می‌گیرند و به نان حاصل از آن، "غتمه تندوری"^۳ می‌گویند، یعنی غتمه‌ی تنوری و به غتمه‌ی نوع اول در سیستان، "غتمه دیگی"^۴ می‌گویند. ترک زبانان درگز هم، چنانکه آقای سیدعلی میرنیا اظهار داشتند، همین غتمه را به صورت دیگی و تنوری دارند و به آن زعفران هم می‌افزایند و غتمه دیگی را "نان دیگچه" یا به ترکی "غازان غتمه"^۵ می‌گویند و آن را، هم در شب برات و هم در سر مزارها نذر می‌کنند.

بیرجندی‌ها همراه روغن جوشی در نیمه‌ی شعبان، نانی در دیگ می‌پزند که آن را کماج می‌گویند. آرد کماج را در آب، روغن، خمیرمایه و نمک خمیر می‌کنند، سپس آن را در کماج‌دانی که قبلاً در آن روغن ریخته‌اند به قطر چهار تا پنج سانتی‌متر پهن می‌کنند. پس از پهن کردن خمیر

1. čozma

2. Yatlama

3. yatleme tanduri

4. yatleme degi

5. yâzân yatlama

در کماجدان، اندکی خرما و مغز گردو در جای جای خمیر فرو می‌کنند و آنگاه قدری زعفران روی آن مالیده، در کماجدان را می‌بندند و آن را در آتش و خاکستر یا در فر می‌گذارند تا آرام، آرام، پخته شود. پس از پختن آن را تکه تکه کرده در مراسم شب برات یا در مراسم سوگواری و یا در عزاداری‌های محرم و صفر، بین افراد تقسیم می‌کنند.

اکمک ترکمنی^۱

ترکمن‌ها برای پختن این نان دیگی، ابتدا خمیر را با آرد، آب و نمک و خمیرمایه درست می‌کنند، آنگاه از چانه‌های این خمیر، گرده‌های بسیار نازک با قطر دایره‌ای حدود بیست سانتی‌متر درست می‌کنند. سپس دیگ چدنی‌ای را روی آتش می‌گذارند و اندکی روغن، به قدری که فقط روی دیگ چرب شود و نان به آن نچسبد در دیگ می‌ریزند، آنگاه گرده‌ی نازک نان اکمک را درون دیگ پهن می‌کنند، پس از اندکی که یک طرف نان پخته شد آن را بر می‌گردانند و بلافاصله گرده‌ی نان دیگری را روی طرف پخته شده‌ی نان اول پهن می‌کنند و سریعاً هر دو گرده را بر می‌گردانند تا نان دومی پخته شود و همزمان نان سوم را روی آن دو پهن می‌کنند، به همین شیوه ده تا پانزده نان را روی هم، همزمان می‌پزند آنگاه، از دیگ در آورده، بر آن شکر می‌پاشند و آن را می‌خورند.

پختن اکمک ترکمنی، دقیقاً به همان شیوه‌ی پخت نان تیری بختیاری‌ها و قشقایی‌هاست، البته با چند تفاوت جزئی و آن اینکه نان تیری خمیرمایه ندارد و اکمک دارد، نان تیری را بر پشت ساج و بدون استفاده از روغن می‌پزند و اکمک را درون دیگ و با استفاده از اندکی روغن برای نچسبیدن نان به دیگ و دیگر اینکه گرده‌های نان تیری بزرگ‌تر از گرده‌های اکمک است.

نان تاتاری

ترکمن‌ها نان دیگی دیگری به نام نان تاتاری دارند که خمیر آن را از آب، آرد، نمک، خمیرمایه و تخم‌مرغ درست می‌کنند، آن گاه چانه‌های خمیر را به صورت نواری به عرض سه تا چهار سانتی‌متر و به قطر چند میلی‌متر در می‌آورند. سپس نوار را می‌پیچند و در اندازه‌های بزرگ‌تر از تخم‌مرغ در آورده، در دیگی که روغن در آن می‌جوشد می‌ندازند تا پخته شود، سپس این نان را که هر کدامشان حدود ده تا پانزده گرم وزن دارد به طریق معمولی به مصرف می‌رسانند.

1. Ekmek e torkamani

چپاتی^۱

از دیگر نان‌های دیگی ترکمن‌ها نان چپاتی است. چپاتی ترکمن‌ها همان روغن جوش یا چلبک است، جز اینکه چپاتی ضخیم‌تر از چلبک یا روغن جوشی است و از نظر شکل، هم به صورت گرد و هم به صورت نیم دایره‌ای حاصل از تا خوردگی گرده‌ی خمیر روی هم پخته می‌شود.

در ضمن چپاتی، بر عکس روغن جوشی، مصارف ویژه ندارد و به‌طور معمول خورده می‌شود. دامداران سیستان به نانی که روی ساج یا به قول خودشان "تاوه" (تابه) می‌پزند، چپاتی می‌گویند. یعنی در سیستان، چپاتی نان نازک ساجی است و در وجه تسمیه‌ی چپاتی می‌گویند، چون کف دست و پای شتر را چپات گویند و به کف دست و پای انسان، (البته اکنون از روی بی‌احترامی) چپات می‌گویند و این نان هم در مرحله‌ای از آماده‌سازی با کف دست پهن می‌شود، از این رو به آن نان چپاتی گفته‌اند، یعنی نانی که به کمک ضربه‌های کف دست‌ها تنک و نازک می‌شود. نان چپاتی در شبه قاره‌ی هند بسیار معمول است و سیستانی‌ها در توصیف عادات غذایی هندی‌ها این شعر را می‌گویند:

ما مردم هندی‌م، هند است وطن ما ما کشته‌ی دالیم و چپاتی کفن ما

از این شعر به خوبی معلوم می‌شود که چپاتی هند و پاکستان هم نوعی نان نازک است که به‌ویژه در سرزمین‌های هم مرز با سیستان، در هند، با ساج پخته می‌شده است و "دال" هم که در این شعر آمده است اشکنه‌ای است از عدس ریز که در سیستان و هند به وفور یافت می‌شود این عدس را وقتی پوست می‌کنند، مغزش نارنجی رنگ است و بسیار خوشمزه و خوش خوراک.

غلیفی^۲

از دیگر نان‌های دیگی ساده، غلیفی است. این نان را در میامی (استان سمنان) سیستان و در برخی مناطق خراسان، از جمله در تربت حیدریه و درگز می‌پزند. این نان چون در غلیف یا غلفت که گونه‌ای دیگ است پخته می‌شود به این نام نامیده شده است.

1. čapâti

2. yelifi

در میامی برای پختن این نان که به آن "غلیفی" می‌گویند، چانه‌ی خمیر حاصل از آب، آرد، نمک و خمیرمایه با خمیرترش را پهن و نازک می‌کنند، آن گاه پس از افزودن سیاه‌دانه و شاه‌دانه و ادویه‌جات نظیر زیره، هل، بادیهون و .. آن را لایه به لایه روغن مالی کرده، روی هم تا می‌زنند تا به صورت نواری در آید که حاصل از تاخوردگی روی هم است، آن گاه روی این نوار را باز روغن مالی کرده، آن را در هم می‌پیچند تا به صورت استوانه‌ی کوچکی به ابعاد تقریباً شش در شش سانتی‌متر در آید، آن گاه، این استوانه‌ها را در دیگی مسی که سر محکم و بدون درزی داشته باشد و با اندکی روغن جدارهای آن چرب شده باشد و ته آن هم اندکی روغن داشته باشد، کنار هم می‌چینند و سر دیگ را بسته، آن را درون آتش و خاکستر حاصل از سوخت پهن حیوانات قرار می‌دهند و از شش جهت آتش را بر دیگ قرار می‌دهند تا محتوایش آرام آرام بپزد. در محیط‌های شهری، "غلیفی" را در فر قرار می‌دهند تا بپزد. در میامی نام دیگر این نون نان "مامالو" گفته می‌شود.

در سیستان غلیفی را، آخر شب در آتش و خاکستری که از آن یاد شد قرار می‌دهند و اول صبح از آتش در آورده، به عنوان صبحانه یا هر وقت دیگر که دوست داشتند می‌خورند و یا به رسم هدیه برای دوستان می‌فرستند. سیستانی‌ها غلیفی را بسیار دوست می‌دارند و یک دو بیتی سیستانی می‌گوید:

Azi kuča vari kuča komo me	ازی کوچه و رای کوچه کونومه
Serây e mary o čuča me kono me	سراغ مرغ و چوچه می کونومه
Aga dono ke delbâr ke me yâya	اگه دونو که دلبر کی میایه
Yelêfi zêr e duda mē kono me	غلیفی زیر دوده می کونومه

یعنی :

از این کوچه بر اون کوچه می‌گردم	دنبال مرغ و جوجه می‌گردم (تا بخرم)
اگر بدانم که دلبرم چه زمانی می‌آید	غلیفی بار می‌گذارم

و "دوده"^۱ که در این دو بیتی آمده است، همان آتش و خاکستر حاصل از پهن سوخته است که غلیفی را درون دیگ در آن قرار می‌دهند تا بپزد و منظور از "غلیفی زیر دود کردن"، غلیفی بار گذاشتن است.

در سیستان، به خمیر غلیفی سیاه‌دانه و بادیه‌ون هم اضافه می‌کنند و اگر ما نان‌های دیگی‌ای چون چلبک، غتلمه، غلیفی، چپاتی، تاتاری و اکمک ترکمنی را جزو نان‌های ساده‌ی دیگی یاد کردیم، با آنکه این نان‌ها روغن را هم جزو افزودنی‌ها همراه خود دارند، در حالی که نان‌های معمولی را هر گاه با روغن همراه بودند، ساده نمی‌دانستیم، به جهت آن است که ساده‌ترین نان دیگی، حداقل، روغن را همراه دارد. در واقع این نان‌ها نسبت به سایر نان‌های دیگی، مثل "کماج یسن" کرمان و غیره نان‌های ساده‌اند و نه بر مبنای تعریفی که ما در آغاز از نان‌های ساده و مرکب کردیم.

از دیگر نان‌های ساده دیگی، "اردک"^۲ ارومیه است. خمیر این نان دیگی از آرد، آب، نمک و خمیرمایه یا خمیرترش حاصل می‌شود و چانه‌های آن پهن شده در گرده‌های حدود ده گرم، در روغن داغ درون تابه یا دیگ پخته می‌شود. این نان، همان چلبک سیستان یا روغن جوشی خراسان است و آن را هم، نذر روان در گذشتگان می‌کنند. اما در ارومیه علاوه بر شب برات، این نان را در هر شب جمعه‌ای که خواستند سر قبرستان‌ها برده، به رسم نذر، تقسیم می‌کنند.

اردک را از نظر شکل، به گونه‌ی دیگری هم می‌پزند که مثل نان تاتاری ترکمن‌هاست، یعنی خمیر را به شکل نواری با عرض سه تا پنج سانتی‌متر در می‌آورند، آنگاه آن را دور خودش می‌پیچند تابه اندازه‌ی تخم‌مرغ در آید، بعد آن را در روغن، سرخ می‌کنند و می‌خورند و یا نذر مردگان می‌کنند.

اردک را با نام "بی‌شی"^۳ کرمانج‌های ماکو هم می‌پزند، البته بیشتر به شکلی که در ارومیه متداول است. کرمانج‌های ماکو، "بی‌شی" را فقط برای مصارف خوراکی می‌پزند و بیشتر هنگام کوچ از آن استفاده می‌کنند.

"کماجک"^۴ به‌دینان یزد، در بین نان‌های ساده‌ی دیگی بیشترین افزودنی‌های معطر کننده و غیر مغذی را دارد. این کماجک، از نظر شکل و اندازه و شیوه‌ی پخت خیلی شبیه "غلیفی" یا "غلقتی"

1. Duda

2. Ardak

3. Biši

4. komáčok

است. خمیر آن حاصل از آرد، آب، نمک و خمیرترش است. از این خمیر، چانه‌هایی به اندازه‌ی تخم‌غاز درست کرده، در دیگی که روغن در آن می‌جوشد قرار می‌دهند تا بپزد. نان سیاه‌دانه، تخم‌گشنیز، گل‌زد، زیره، زرده‌چوبه و کنجد، از افزودنی‌های این نان است و همه‌ی این افزودنی‌ها در روغن سرخ می‌شود.

از کماچک، درایام پرسه‌داری (عزاداری) و در سومین، چهارمین، دهمین و سی‌امین روز درگذشت افراد، استفاده می‌شود. همچنین تا یک سال پس از مرگ شخص اول هر ماه این نان را نذر آمرزش روانش می‌کنند و در سال‌گشت درگذشتش هم از این نان استفاده می‌کنند.

در دو پرسه‌ی ویژه‌ی سال اول درگذشت افراد هم از این نان استفاده می‌شود. این دو مراسم، یکی در اول تیرماه سال اول درگذشت فرد است و دیگری در آغاز اسفند ماه سال درگذشت. در این دو مراسم، با نان کماچک همراه با پنیر، سیب‌زمینی، سبزی و پشمک از مدعوین پذیرایی می‌کنند. در مراسم سر ماه و سالگشت و مراسم سی‌روزی درگذشتگان، هر ماه به خانه‌ی هر یک از خویشاوندان و دوستان فرد در گذشته، دو عدد از این نان هدیه می‌فرستند.

در عروسی‌ها، ولادت‌ها، گاهنبارها و در نوروز مهرگان و جشن‌های ماهیانه‌ی بهدینان یزد (روزی که نام ماه و نام روز یکی باشد) نیز از این نان استفاده می‌شود.

اگر ما در این تحقیق، مراسم بهدینان را، فقط با نام بهدینان یزد یاد می‌کنیم و آن را به همه‌ی بهدینان، از جمله بهدینان کرمان تعمیم نمی‌دهیم، به این جهت است که تحقیق میدانی ما فقط در یزد انجام گرفته و اطلاعات ما مستقیماً از مشاهده یا گفت‌وگو با مطلعین آن گروه حاصل شده است. آیین‌های یاد شده، ممکن است به همین نحو میان بهدینان کرمان و شاید همه‌ی بهدینان ساکن ایران و چه بسا بهدینان خارج از ایران هم متداول باشد.

"کماچ شیرین" بهدینان یزد، از جمله ترکیبی ترین نان‌های دیگی ایران است. خمیر این نان ترکیبی از آرد، آب، نمک، خمیرترش، تخم‌مرغ، شیر، شکر، هل، دارچین، روغن، پودر پوست پرتقال، مغز پسته، خرما و کشمش است.

شیوه‌ی پخت این نان به این گونه است که خمیرش را در دیگی خشک (بدون روغن)، بر آتش باقی مانده از پخت نان، در تنور می‌پزند.

از کماج شیرین، بهدینان یزد در مراسم شادی، مثل تولدها، عروسی‌ها و نوروز استفاده می‌کنند، همچنین در مراسم سوگواری در گذشتگانی که جوان‌مرگ شده باشند.

نان "کوپو" ی کرمان

از دیگر نان‌های دیگی مرکب است که حاصل آرد، آب، نمک، خمیرمایه، روغن، زیره، کنجد، سیاه‌دانه، گل رنگ، شنبلیله و خرما است.

"کماج سن"^۱ کرمان، در میان نان‌های دیگی ایران، مرکب ترین خمیر آن مخلوطی از آرد جوانه‌ی گندم، آرد معمولی گندم، شیر، روغن، شکر، تخم‌مرغ، آن‌هاست. گل خشت، زعفران، عسل، خرما، قرنفل، دارچین، هل، گلاب، مغز پسته، مغز گردو و مغز بادام (یا مغز یکی از این سه).

این، کماج هم کاملترین نوع نان‌های دیگی است و هم از آن رو که فطیر است، ویژگی ساده‌ترین نان‌های کماجی و ساجی را با دارد.

کماج سن را، هم در فر می‌پزند و هم در دیگ و درون آتش. از کماج سن در نوروز، سفره‌ی هفت سین، سفره‌های نذری و در عزاداری‌ها استفاده می‌شود.

کماج سن را به نام "تجگی"^۲ و به صورت بسیار ساده‌تری در سیستان هم می‌پزند و فقط در نوروز از آن استفاده می‌کنند.

تجگی سیستانی‌ها از آرد جوانه‌ی گندم تهیه می‌شود که اگر بیش از حد شیرین باشد، به مقدار لازم، آرد معمولی هم به آن افزوده می‌شود. آنگاه با آب، خمیر سفتی از آن درست می‌کنند و خمیر را در دیگی که قدری روغن به جدارهای آن مالیده اند قرار می‌دهند و در آتش ملایمی که مخلوطی از گل آتش و خاکستر است می‌گذارند تا از شش جهت، آرام آرام بپزد. در محیط‌های شهری این نان را در فر می‌پزند. تجگی، سمنوی سیستانی است و با آنکه نامش با سین آغاز نمی‌شود، آن را بر سفره‌ی هفت سین، به جای سمنو می‌گذارند.

1. Kopu

2. Komâj e sen

3. Tajgi

تقریباً با همین شکل و شمایل تجگی، در منطقه‌ی کرد کوی گرگان هم نانی رایج بوده است و هنوز هم اندکی رایج است. نام این نوع نان را به صورت "نام سمنی"^۱ از بومیان آن ناحیه شنیده‌ایم. مردم ناحیه‌ی کردکو هم از "نان سمنی" شان، درایام نوروز استفاده می‌کنند.

پیش از آنکه وارد مبحث تازه‌ای از نان شویم به اقتراح به بررسی ریشه‌ی واژه‌ی "سمنو" می‌پردازیم. شاید سمنو در اصل "سنة نو"^۲ یعنی نانی که از "سن" (جوانه‌ی گندم، به قول کرمانی‌ها) تهیه می‌شود، بوده باشد. هر چند که به گواهی حاشیه‌ی برهان قاطع برواژه‌ی "سمنو" به نقل از فرهنگ رشیدی، نام این خوردنی در عرف "حلوای سمنک" بوده است.

اگر این گمان ما را، یافته‌های زبان شناسی و واژه کاوی هم درست بدانند، در آن صورت به یقین می‌توان ادعا کرد که سمنو در شکل نانی خود، آن چنان که در تجگی سیستانی و نان سمنی گرگان و کردکو و کماج سن کرمان وجود دارد، مقدم بر شکل حلوایی‌اش تهیه می‌شده است. هر چند که بدون آن هم، شیوه‌ی تهیه‌ی نان‌های سمنو، خود به تنهایی دال بر تقدم تولید آن‌ها بر تولید سمنوی حلوایی است.

و دیگر اینکه سمنو، خود در آیین‌های ایرانیان جایگاه‌های ویژه‌ای دارد و به گفته‌ی آقای دکتر شکورزاده، در کتاب "عقاید و رسوم مردم خراسان" چاپ دوم، سروش تهران، ۱۳۶۳، صص ۶۲-۶۴، مردم خراسان (وجاهای دیگر ایران) آن را، هم برای نوروز می‌پزند و هم برای سفره‌ی نذری و به نیت آورده شدن حاجات‌شان و در مورد دوم آن را به حضرت زهرا(س) منسوب می‌کنند و در مراسم نوروز آن را بر سر سفره‌ی هفت سین می‌گذارند و مقداری از آن را برای حفظ برکت در خانه، تا سال تحویل سال بعد نگهداری می‌کنند.

مورد اخیر (حفظ سمنو تا سال تحویل سال بعد) دقیقاً درباره‌ی "نان سال" سیستانی‌ها هم از سوی این مردم رعایت می‌شود که در بحث کلوچه‌ها به آن پرداختیم.

در خراسان هنگام تهیه‌ی سمنویی که برای نذر می‌پزند، به استناد سند یاد شده، جوانه‌های گندم را قبل از تکه تکه کردن، سه مرتبه آب می‌کشند و پس از آن جوانه‌ها را که درهم رفته است و چون نم‌د به هم پیچیده شده است، با کارد از هم جدا می‌کنند و هر یک از اطرافیان که حاجتی داشته باشد کاردی بر آن می‌کشد و پس از گذاشتن سرپوش بر دیگی که سمنو در

1. Nān samani

2. Sena nu

آن دم گذاشته شده است تعداد دوازده شمع گرداگرد، روی سر دیگ به اسم دوازده امام روشن می‌کنند و قبل از برداشتن در دیگ سمنو، همه‌ی صاحب حاجتان، به اتفاق صاحب خانه، ابتدا کنار دیگ سمنو دو رکعت نماز دسته جمعی می‌خوانند، آنگاه سر دیگ را برای استفاده از سمنوباز می‌کنند، در این هنگام، شیارهایی را که در سطح سمنو، درون دیگ، ایجاد شده است اغلب به اثر مهر و تسبیح حضرت فاطمه (س) تعبیر می‌کنند و دل خوش می‌دارند که سمنوی آن‌ها نظر کرده شده و انشاء الله حاجت‌شان روا خواهد شد.

آقای دکتر شکورزاده، در اثر فوق الذکر، به استناد ابیات " نسیم شمال " (شیخ اشرف الدین حسینی -۱۳۵۲ - ۱۲۷۸ ق) یادآور شده است که هیچ مرد یا پسر بچه‌ی بالغی، نباید بر سر دیگ سمنو حضور داشته باشد چنانچه بیاید و به سمنو، در دیگ سمنو، نگاه کند کور خواهد شد.

شیخ اشرف الدین، این احتیاط‌های واجب را هم از اصول سمنوپزی دانسته است:

چشم ناپاک نیفتد بر دیگ	ذره‌ای خاک نریزد در دیگ
ورنه شیرین نشود، شور شود.	جنب و حیاض از آن دور شود

نان‌های ایام قحط

در سراسر ایران، هنگامی که به اصطلاح، سال سخت می‌شده است و مردم با کمبود انواع غلات و جانشینان آن برای تغذیه دچار می‌شده‌اند، از گیاهانی که به تصور هم بسیار شگفت می‌نماید نان تهیه و مصرف می‌کرده‌اند.

از معروفترین این نان‌ها که هنوز هم کم و بیش تهیه می‌شود نانی است که ایلات لر از بلوط تهیه می‌کنند.

در بلوچستان هم، هنوز بسیاری کسانی که خاطرات تلخی را از سال‌های گرسنگی و قطعی به خاطر دارند که در آن سال‌ها، هسته‌ی خرما را آرد می‌کردند و با آرد جو یا گندم می‌آمیخته، از آن نان می‌پخته‌اند و می‌خورده‌اند.

در سیستان، از ریشه‌ی گیاهی آبی که در کف دریاچه‌ی هامون موجود است و "ترگ" نامیده می‌شود، آردی تهیه می‌کردند و از مخلوط آن آرد و آرد غلات نان می‌پختند و در سال‌های تنگ و قحطی با آن رفع گرسنگی می‌کردند، به طوری که کهنسالان سیستانی هنوز آن روزها را به یاد دارند. این موضوع را ابوریحان بیرونی هم در هزار سال پیش یادآور شده است در صفحه‌ی ۱۱۸ صیدنه‌ی ابوریحان - به کوشش منوچهر ستوده و ایرج افشار - چاپ خرمی - تهرانی ۱۳۵۲، در شرح واژه‌ی "بداشغان" آمده است:

(و سجزیان (سیستانی‌ها) او را "تسک" گویند و گفته‌اند بیخ "تسک" جعد باشد، چون بیخ نی و در سال‌های قحط بیخ او را بکوبند و پوست‌های او جدا کنند و جرم بیخ او را از میان پوست بیرون آید و صلب باشد. او را خردخرد بشکنند و در آسیا آس کنند و با آرد گندم بیامیزند و نان پزند...) در مجموع، این سه نان را با نان عدس که از آن در مبحث قبل سخن به میان آمد، می‌توان جزو نان‌هایی که از غیر غلات تهیه می‌شود هم نامید.

جایگاه نان در باورهای دینی

نان در دین مبین اسلام تقدس ویژه‌ای دارد، چنانکه عامه‌ی مسلمانان به حرمت آن سوگند می‌خورند و ذره‌ای از آن را افتاده در گذر نمی‌پسندند. کاربرد نان در انواع سفره‌های نذری و دعاها و استغاثه‌های ایرانیان مسلمان و به ویژه شیعی مذهب‌ان و، آیین‌های ویژه‌ی نان و جایگاه نان در ادب و فرهنگ مردم ما که به هر کدام‌شان در مبحث جداگانه‌ای خواهیم پرداخت همه دلالت بر اهمیت نان در بین ما مسلمانان دارد.

درباره‌ی نان در صفحه‌ی ۵۱۰ جلد شانزدهم وسایل، از قول پیام‌آور گرامی اسلام (ص) نقل شده است که: "به نان احترام بگذارید"

در جلد اول سفینه البحار، صفحه‌ی ۴۷۳ هم از قول امیرمومنان حضرت علی (ع) آمده است که: "احترام به نان بگذارید، زیرا خدا برای آن برکات آسمانی نازل کرده است."

احادیث و روایات منقول از پیامبر (ص) و ائمه اطهار (ع) خیلی بیش از آن است که در این مبحث بگنجد که البته در جای خود بسیاری از آن‌ها نقل شده است.

هموطنان مسیحی آسوری ما هم معتقدند، هنگامی که حضرت عیسی، در شام آخر نانی را بین یاران خود برای خوردن تقسیم کرد، توماس حواری سهم خویش را نخورد و از آن در خمیری که از گندم خوشه چینی فراهم کرده بود، به کاربرد و به این وسیله آن نان را در خمیر محفوظ نگه داشت. بعدها، نسل اندر نسل، در کلیسا، برای تهیه‌ی خمیر بعدی از خمیر قبلی استفاده کردند و از آن‌ها نان مقدس کلیسا را پختند که تا امروز هم هر هفته یکبار این نان با خمیرمایه‌ی خمیر قبلی به عمل می‌آید.

طبق روایتی که گفته شد، تخمیر این خمیرها از خمیرمایه‌ی نان شام آخر حضرت عیسی صورت می‌گیرد. این نان مقدس که به آسوری آن را "Malka gorbanâ" یا شاه نان می‌گویند در هر یکشنبه و در عشای ربانی، ولادت تازه‌ای می‌یابد. این نان قرص کوچکی به قطر دایره‌ی سه تا چهار سانتی‌متر و به ضخامت یک سانتی‌متر، همچون یک کلوچه‌ی گرد و سفیدرنگ است. بیماران آسوری، برای مداوای بیمار خود، ذره‌ای از آن می‌خورند و به شفا یافتن خویش دل می‌بندند.

همه‌ی آنچه درباره‌ی نان در باور آسوری‌ها گفته شد، نقل قول از آقای ادوارد ماریونانی، نایب رئیس کلیسای حضرت مریم، یا کلیسای شرق آسوری ارومیه بود که در تحقیق میدانی روز ۸/۵/۸۰ به دست آمد.

و اما ایرانیان کهن و بهدینان ایرانی از دیر باز نان را محترم و مقدس می‌دانسته‌اند و "نان درون" که در اوستا از آن یاد شده است از جمله نان‌های مقدس زردتشتی بوده است.

امروزه هم بهدینان ایران نان‌های مقدس و باورهای دینی احترام آمیزی درباره‌ی نان دارند که ما در مطالب قبل به همه‌ی این موارد، ضمن یاد کردن از نان‌های "سوروک"، "باشته"، "کماچک"، "کماج شیرین" و "لووک" پرداخته‌ایم.

کاربرد نذری نان گندم و آرد

چنانکه پیش از این گفتیم، حرمت و قداست نان، مردم مسلمان ما را بر آن داشته است که از این خوردنی مقدس، به صورت‌های متفاوت، از شکل ابتدای و کماجی‌اش گرفته تا شکل پیشرفته و کلوچه‌ای‌اش در سفره‌های نذری و در طلب حاجات استفاده کنند.

در سیستان و خراسان، در سفره‌ی معروف و مشهور "بی بی حور" کماج ویژه‌ای می‌گذارند که همراه با قرآن، آب، آیین، مشعل و شیر یا آش مخصوص، از لوازم ضروری و برآورنده‌ی حاجات صاحب سفره و حاضران در مراسم است، کامل‌ترین و کهن‌ترین شکل این سفره در سیستان انداخته می‌شود که شرح آن را در مجله‌ی آینده، سال شانزدهم، فرودین و تیرماه ۱۳۶۹ شماره‌ی یک تا چهار به قلم جواد محمدی خمک، به چاپ رسیده است و آن شرح، دوباره در جلد اول کتاب "ماتیکان سیستان" و در هر دوجا، با نام "سیندرلا و افسانه‌ی سیستانی" آمده است.

شرح کامل مراسم این سفره را ن در خراسان، آقای دکتر شکورزاده، در کتاب "عقاید و رسوم مردم خراسان" آورده‌اند که البته شکل خراسانی‌اش، نه به تفصیل روایت سیستانی آن است و نه نقل روایت و صحنه‌های داستان و برخی لوازم سفره، از جمله "لیتی" (نوعی غذای فقیرانه که از آب و آرد تهیه می‌شود)، آن گونه باستانی، که در گونه‌ی سیستانی‌اش دیده می‌شود.

از نان‌های تنوری که شکل تکامل یافته‌تر نان نسبت به نان‌های کماجی و ساجی‌اند، در سفره‌های نذری به وفور استفاده می‌شود. از جمله در سفره‌های حضرت رقیه و حضرت ابوالفضل در خراسان که شرح کامل آن را آقای دکتر شکورزاده در اثر فوق‌الذکرشان داده‌اند.

تحقیقات میدانی ما هم به این یافته‌ها رسید که در گرگان از نان تنوری "کمه" در سفره‌های حضرت رقیه و حضرت ابوالفضل و سفره‌ی عید غدیر و در مراسم دعای کمیل استفاده می‌کنند. گیلانی‌ها از نان "لاکو" و "گندمه نان" در سفره‌های حضرت رقیه و حضرت ابوالفضل هم استفاده می‌کنند و با پذیرایی عزاداران محرم و صفر با گندمه نان برای برآورده شدن حاجات‌شان توسل می‌جویند.

سیستانی‌ها برای برآورده شدن حاجات، یا شفا یافتن بیمار خود، یک تنور نان تافتون پخته تا گرم‌گرم نذر همسایگان می‌کنند و بر در خانه‌ها به آن‌ها تقدیم می‌کنند. این مراسم زمان خاصی ندارد.

همین مراسم را در خراسان هم به جا می‌آورند. از جمله در منطقه‌ی درگز در اینجا نانی به نام "نان الله" می‌پزند و آن را بر عکس منطقه‌ی سیستان که نان را درسته به همسایگان تقدیم می‌کنند، تکه تکه کرده در شب جمعه به هر همسایه تکه‌ای از آن را تقدیم می‌کنند، به این نیت که حاجتشان برآورده شود.

کرمانج‌های منطقه‌ی درگز "نان الله" را با آرد، آب، خمیرمایه، روغن، زرده‌چوبه، شیرین‌بیان، زیره، گل کاجیره، بادیهون و سیاه‌دانه تهیه می‌کنند که وجود این همه مخلفات خود نشانه‌ی اهمیت این نان است.

در بروگرد نان تنوری "کلوا"^۱ را روزهای عاشورا و بیست و هشتم صفر، بین عزاداران تقسیم می‌کنند.

مردم منطقه‌ی کرمان هم از نان "کورنو" که شرح آن در بخش معرفی نان‌ها آمد، برای سفره‌های نذری و ایام محرم استفاده می‌کنند.

موارد مصرف نذری و مذهبی نان‌های زرتشتی، مثل "باشته"، "لووک" را پیش از این، در بخش معرفی نان‌ها به تفصیل بیان کردیم.

کلوچه‌ها، انواع دیگر و تفننی تر نان‌های تنوری‌اند، که از آن‌ها هم در موارد نذری استفاده‌ی زیادی می‌شود.

مردم گرگان از هر سه نوع کلوچه‌ی‌شان که عبارتند از "پادرازی"، "زنجبیلی"، "نان عیدی" در سفره‌های نذری هم استفاده می‌کنند.

کرمانی‌ها از "کلومپه"^۲ در سفره‌های نذری و در محرم و ایام فاطمیه بهره می‌گیرند.

از دیگر نان‌های سفره‌های نذری، نان‌های دیگی هستند، مثل "کماج سن" کرمان که در سفره‌ی بی‌بی حور و دیگر سفره‌های نذری کاربرد دارد شب‌های جمعه نذر آمرزش مردگان می‌شود.

علاوه بر نان، غلات، به‌ویژه گندم، در شکل دانه و یا آرد، به صورت‌های مختلف جزء لاینفک سفره‌ها و مراسم نذری است. در سیستان، همزمان با دندان در آوردن کودکان، گندم و عدس را جوشانده به از آن غذای ساده‌ای به نام "گندم جوشک"^۳ تهیه می‌کنند و به نیت تأمین سلامتی کودک و به یمن دندان در آوردنش آن را به مدعوین می‌خورانند.

در کوه خواجه‌ی سیستان که درواستا، به باور کوپاجی در کتاب "آیین‌ها و افسانه‌های ایران و چین باستان"، ترجمه‌ی جلیل دوستخواه، کوه "پارسن"^۴ نامیده شده است و در شاهنامه "کوه سپند" و

1.Kalvâ

2.Kolompe

3.Gandom jušak

4.Apâresen

در باور بهدینان سوشیانت از پای آن بر خواهد خاست، سنتی اجرا می‌شود که بخش بزرگی از آن متکی بر قداست و حرمت گندم است. در آنجا دو سنگ قرار دارد که یکی مظهر خیر است و دیگری مظهر شر. مردم ضمن صعود به کوه، جهت به‌جا آوردن مراسم زیارت، یا مراسم نوروز، به سوی سنگی که مظهر بدی است سنگریزه پرتاب و بدین وسیله آن را رجم می‌کنند و بر سنگی که مظهر نیکی است گندم بو داده نثار می‌کنند و آن سنگ را "پیر گندم بریو" می‌نامند، یعنی پیر گندم بریان. و با عمل پاشیدن گندم بو داده بر آن سنگ، حاجات خود را از درگاه احدیت می‌طلبند. دیگر کسانی هم که بر آن سنگ می‌گذرند، حتماً از گندم‌های پای آن سنگ هفت‌دانه بر می‌دارند و می‌خورند، زیرا آن را متبرک و برآورنده‌ی حاجات می‌شمارند و گاه هفت‌دانه از آن را برداشته، به بیمار خویش می‌دهند تا از بیماری بهبود یابد.

در خراسان، به استناد صفحه‌ی ۳۳ کتاب "عقاید و رسوم مردم خراسان" نوشته‌ی آقای دکتر شکورزاده، مردم در سال‌های قحطی یا وبازدگی و امثال آن که به وضعیتی بس دشوار گرفتار می‌شوند، آشی به نام "آش سرکوجه" می‌پزند و نذر رهگذران می‌کنند که از اجزای اصلی این آش هم گندم بلغور شده است.

کاربرد آرد در انواع غذاها و آش‌های سفره‌های نذری مثل "آش اماج کماج" "آش ابودردا" "آش رشته"، "آش عباسعلی" و "حلوی دوازده امام" و "سفره‌ی ابوالفضل" و امثال آن به استناد همان اثر آقای دکتر شکورزاده، به ویژه در خراسان، نشان حرمت و قداست آرد است. در سفره‌ی حضرت ابوالفضل آرد را به صورت مستقل و جداگانه در بشقابی بر سر سفره می‌گذارند و چند شمع روشن کرده، در آن فرو می‌برند، پس از ختم مراسم، این آردها را الک می‌کنند و با بقیه‌ی آنچه در سفره باقی مانده، بین مستمندان تقسیم می‌کنند و آنچه را از آن در ته ظرف باقی بماند، در آب روان می‌ریزند.

فراگیرترین غذایی که مصرف نذری دارد و در آن آرد، نه تنها جزیی از اجزا، بلکه کلیت آن ماده‌ی خوراکی را تشکیل می‌دهد، سمنوست که ما در پایان بخش معرفی انواع نان‌ها، تقریباً به تفصیل، نوع نذری‌اش را، به نقل از آقای دکتر شکورزاده، شرح دادیم. در اینجا این مطلب را هم یادآور

می‌شویم که آنچه درباره‌ی سمنو، به‌ویژه درباره‌ی باورهای دینی آن آقای دکتر شکورزاده، از خراسان نقل کرده‌اند، در بسیاری از جاهای ایران، از جمله در تهران نیز وجود دارد، که هم اشعار نسیم شمال گواه بر آن است و هم به‌ویژه در تهران شاهد آن بوده‌ایم.

نان در مزارات و گورستان‌ها

از جمله شاخص‌ترین موارد مصرف نان‌های نذری، نذر نان در مزارات است. در این آیین‌ها، نان و ماست را به مرقد پیر یا قدمگاه امام یا امامزاده‌ای نذر می‌کنند و عده‌ای هم به تکیه‌ی عارفانه‌ای بر در این مزارها رفته، آن نان و ماست را طلب کرده، می‌خورند تا حاجتشان روا شود، یا به بیمارشان می‌دهند تا بهبود یابد.

مراسم نان و ماست گنبد خشتی مشهد یکی از این آیین‌هاست که شرح آن را آقای دکتر شکورزاده در صفحه‌ی ۷۵ کتاب فوق‌الذکر داده‌اند.

مراسم نذر کردن نان و ماست، در برخی جاهای دیگر ایران هم رواج دارد. اما شاید کامل‌ترین نوع آن در گرگان و در میدان عباسعلی این شهر، هر شب جمعه بر قرار شود که در آن صدها زن و مرد، کوچک و بزرگ، همزمان برای دادن یا گرفتن نان و ماست نذری به قدمگاه منسوب به حضرت عباس هجوم می‌برند.

جالب اینکه، نان و ماست در گنبد خشتی مشهد هم، با آنکه آن گنبد قدمگاه حضرت عباس نیست و منسوب به شاهزاده ابراهیم، برادر حضرت رضا (ع) یا "سید محمد"، طبیب هارون الرشید است، باز به نام حضرت عباس نذر می‌شود.

آقای میرنیا هم می‌گویند که از موارد مصرف غتلمه در درگز، یکی این است که این نان را مزار بزرگان، بین افراد تقسیم می‌کنند.

اما از معروف‌ترین و متداول‌ترین نان‌های نذری که در گورستان‌ها و مزارات توزیع می‌شود، نان‌هایی است که جهت آموزش روان در گذشتگان، در گورستان‌ها و به‌ویژه در شب برات که پیش از این گفتیم به آن شب چک هم می‌گفته‌اند. تقسیم می‌شود و معروف‌ترین این نان‌ها چلبک‌ها یا روغن جوشی‌هاست که در بخش معرفی نان‌های دیگری از آن‌ها و مراسم آن‌ها سخن گفتیم.

نان‌های "سوروک"، "باشته"، "لووک"، "کماچک" و "کماج شیرین"، "اردک" ارومیه، "کماج" بیرجند، "کماج سن" کرمان، "پادرازی" گرگان، "کلوچه شکری" "کلوچه خرمایی" دزفول، "نافتون"، شوشتر و "لاکو"ی گیلان، از معروفترین نان‌های مناطق مختلف ایران است که در شب برات و گاهی در مراسم عزاداری درگذشتگان نذری می‌شود و شرح کامل آن‌ها در بخش معرفی انواع نان‌ها آمده است.

گیلانی‌ها "نان کشته" یا "نان خلفا" را هم از نان پزهای اطراف حرم، در کنار آستانه‌ی اشرفیه خریداری کرده، در محیط حرم نذر زوار می‌کنند.

نان در آیین‌ها و باورها

در بسیاری از جاهای ایران، برای نزول باران مراسمی دارند و در آن ابیات و اشعار محلی‌ای می‌خوانند تا به یمن آن باران ببارد، در این آیین‌ها هم اغلب از نان استفاده می‌شود.

به گواهی مجله‌ی هنر و مردم، دوره‌ی جدید، سال ۱۳۴۸، شماره‌ی ۸۲، ص ۴۰، در ایل باصری از این و آن آرد تكدی کرده، با آن به نام "سولک" (که سورک به‌دینان یزد را تداعی می‌کند) می‌پزند و در خمیر آن ۷ دانه ریگ قرار می‌دهند. هنگام تناول نان، ریگ زیر دندان هر کس آمد، او را گرفته می‌زنند، تا کسی می‌آید و ضامنش می‌شود و می‌گوید اگر او را نزنید، ان‌شاءالله تا هفت روز آینده باران خواهد آمد.

در صفحات ۳۸ و ۳۹ شماره‌ی ۸۲ مجله‌ی هنر و مردم، دوره‌ی جدید، مرداد ماه ۱۳۴۸ هم آمده است که درسیف آباد سروستان در مراسمی به نام: "کسنگلون"^۱ به در خانه‌ها رفته، اشعاری می‌خوانند و آرد و پول تكدی می‌کنند و در میدان ده از آردها نانی می‌پزند و با آن نان و چای بی‌قند از بچه‌ها پذیرایی می‌کنند و هر کودکی به این وضع اعتراض کرد کتکش می‌زنند تا یکی ضامنش شود و بگوید که او را نزنید که تا چند روز دیگر باران خواهد آمد.

باز به استناد مجله‌ی هنر و مردم، مرداد ۱۳۴۸، شماره‌ی ۸۲ مردم بوشهر نیز برای طلب باران مراسمی نزدیک به آنچه در موارد فوق گفته شد دارند. در این شهر، مردان بزرگ، به سرپرستی

1.Sulak

2.Kosangalan

یک ریش سفید، به در خانه‌ها می‌روند و با خواندن اشعاری طلب پاره‌ای نان و قدری حبوبات می‌کنند. الی آخر ...

ترکمن‌ها، نان کوچک کلوچه مانندی به نام "کوکِه" ^۱ می‌پزند و آن را به گردن نوزاد می‌آویزند تا از بلاهای زمینی و آسمانی در امان باشد و یا آن را به دیوار خانه یا دیواره‌ی آلاچیق آویزان می‌کنند تا سفر کرده‌ی آن‌ها به سلامت از سفر باز آید. این نان را به صورت حلقه‌های کوچک هم می‌پزند.

همین مردم همیشه با نان به استقبال میهمان می‌روند و معتقدند هنگامی که نان به کسی تعارف می‌کنند، آن شخص حتماً باید حداقل یک لقمه از آن نان، به احترام، بگیرد و بخورد و هرگز نان را پشت و رو کنار هم نمی‌گذارند.

این مردم، هرگز از روی نان یا آرد نمی‌گذرند و هرگز نان را به یک دست لقمه نمی‌گیرند و همچون دیگر ایرانیان هرگز بدون بر زبان راندن نام خدا به خوردن نان آغاز نمی‌کنند و در سوگندهای خود از جمله می‌گویند: "چورک کسین" ^۲ یعنی اگر دروغ گفته باشم "نان مرا به دونیم کند" و در مراسم عروسی، وقتی عروس را به خانه داماد می‌سپارند، می‌گویند: "آلاجا کوینک گیدرمه آرما چورک ایدرمه" ^۳ یعنی (عروست را) پیراهن رنگارنگ و جلف میپوشان، و نان جو مخوران.

در قصه‌ی ترکمنی "آغ تامغ" ^۴ (دختری به سفیدی پنبه) این دختر که هفت برادرش را گم کرده است، گرده‌ای نان بر می‌دارد و می‌غلطانند و به دنبال نان می‌رود تا نان، برادرانش را برایش بیابد.

لرها، به‌ویژه ایلات لک لر، در استان لرستان، نانی به نام "کلوره" ^۵ به اندازه‌ی کلوچه و در هفت عدد می‌پزند و از گهواره‌ی نوزاد خود می‌آویزند و تا ۷ شب، هر شب یک عدد آن را باز کرده به صحرا می‌افکنند و بر این باورند که به این وسیله، نوزاد را از بلاهای احتمالی محفوظ نگه می‌دارند.

1.Koka

2. Čorak kessin

3.Alâjâ koynek gederma âfâ čorak iderma

4.Ây tâ mey

5.Kolore

همین مردم نانی به نام گرده دارند که آن را همچون "کلوره" بر ساج می‌پزند. آن‌ها این نان نیمه حجیم و گرد را، اول بهار، پیش پای گله‌ی گوسفندان‌شان می‌غلطانند، نان به پای هر گوسفند نری که بخورد، آن را قوچ گله می‌کنند اگر به پای گوسفند ماده‌ای خورد، آن را برکت گله می‌دانند. در هر دو صورت گوسفند را گرفته، گردن‌بندی از چوب درخت "تایی" که آن را مقدس می‌شمارند و مهره‌ی "گزک" بر گردنش می‌بندند.

کشاورزان لر همزمان با برداشت محصول، از نان گرده "چنگالی" درست می‌کنند و در سر خرمن، به شادی، دسته جمعی آن را می‌خورند.

مردم لرستان همانند مردم برخی جاهای دیگر ایران بر این باورند که لاک‌پشت انسانی بوده که به نان بی‌احترامی کرده است، بدین ترتیب که در حال تهیه‌ی نان، چون دستش بند بوده و چیزی دم دست نداشته است، کودکش را با نان تمیز کرده است، از این رو خدا بر او خشم آورده است و تخته‌ی پهن کردن ناک را بر سینه‌اش و ساج نان‌پزی را بر پشتش چسبانده است و او تا ابد گرفتار عقوبت آن بی‌حرمتی‌ای که به نان کرده است، خواهد بود.

سیستانی‌ها، آن گاه که از وزش بی‌امان بادهای صد و بیست روزه به ستوه می‌آیند، اندکی آرد باد می‌دهند و منتظر می‌مانند تا به احترام آرد، باد، آرام گرفته و ملایم‌تر بوزد.

این مردم که شغل گندم‌فروشی را شغل مکروه و ناپسندی می‌دانند همزمان با برداشت محصول تازه‌ی غلات، نان را هم از محصول تازه، با تشریفات خاصی نوبر می‌کردند. این مراسم که با نام "نوکردنه نو"^۱ تا سه چهار دهه‌ی پیش، رسمی همگانی و فراگیر بود، به این گونه اجرا می‌شود که غروب یک روز همه‌ی افراد خانواده، یا حتی فامیل، گرد هم می‌آیند و از اولین نانی که از محصول نو پخته شده است، چنگالی‌ای درست می‌کنند و شکر یا شیرین‌کننده‌ی دیگری بر آن می‌پاشند و با صلوات و بسم الله و دعای طلب برکت آن را دسته جمعی می‌خورند. این نان حتماً باید از محصول خود افراد فراهم می‌شد و پس از تحویل سال نو، همزمان با نزدیک شدن موسم برداشت محصول، بزرگ‌ترها به فرزندان خانواده سفارش می‌کردند که درجایی میهمان نشوند و از خانه‌ای نان نخورند، چرا که ممکن است آن نان از محصول نو باشد و آن‌ها که هنوز نان نو را نوبر نکرده‌اند، میمنت ندارد که نان را دانسته یا ندانسته از محصول دیگران و سر سفره‌ی دیگران نو بر کنند.

1. Gezek

2. Now kardan e no

این سنت باقی‌مانده در سیستان درباره‌ی نو بر کردن نان از محصول خویش، ظاهراً سنتی همگانی در سراسر ایران بوده است و ریشه در ژرفای تاریخ کشورمان دارد. چرا که در صفحه‌ی ۲۵ جاودان خرد، نوشته این مسکویه، ترجمه‌ی تقی‌الدین محمد شوشتری - به اهتمام دکتر بهروز ثروتیان - چاپ تهران - سال ۲۵۳۵ - به نقل از وصایای هوشنگ، دومین پادشاه پیشدادی آمده است که: "پادشاه پادشاه نیست تا نان از زارعت خود نخورد."

همچنین در سیستان، همزمان با کلوچه پزی برای نوروز، در میان کلوچه‌ها، کلوچه‌ای بزرگ‌تر و به قطر دایره‌ای تا پانزده سانتی‌متر و ضخامتی یک سانتی‌متر از آرد، آب، خمیرمایه، نمک و روغن می‌پزند و روی آن را نقش می‌ندازند و آن را "نان سال" می‌نامند. سیستانی‌ها این نان را تا پایان سیزده و گاه تا سال تحویل دیگر به عنوان برکت سفره نگه می‌دارند.

در سیستان، تنور نان‌پزی تقدس ویژه‌ای دارد و برای آن الهه‌ای به نام "بی بی تندوری" قایل‌اند و معتقدند که هنگام پختن نان، مرد بر سر تنور حاضر نشود و خاکستر تنور را بسیار حرمت می‌گذارند و سعی می‌کنند که بر آن قدم نگذارند و یا آب بر آن نپاشند و سوگند به حرمت تنور از سوگندهای محکم آن‌هاست. برای اجرای کامل این سوگند بر سر تنور می‌روند و ضمن دست زدن به لبه‌ی تنور، به تنور، یا به الهه‌ی آن سوگند یاد می‌کنند. این شیوه سوگند خوردن هم مارا به یاد سوگند یاد کردن خسرو پرویز بر سر تنور می‌اندازد که در آن سوگند متعهد می‌شود هر کس خبرمرگ شب‌دیز را به او بدهد، تنبیه سختی خواهد شد. ماجرا را ادوارد براون در آغاز جلد اول تاریخ ادبیات خویش نقل کرده است.

سیستانی‌ها نیز مثل همه‌ی اقوام ایرانی، بدون بسم‌الله شروع به نان خوردن نمی‌کنند و نان را با کارد و قیچی تکه نمی‌کنند که حرمتش شکسته نشود. آنان همانند مردم برخی دیگر از ولایات ایران در بسیاری مواقع از واژه‌ی نان مطلق غذا را اراده می‌کنند و به جای "غذا خوردن" واژه "نان خوردن" را به کار می‌برند. در گذشته برای سفره نان حرمت زیادی قایل بودند، از این رو هرگز بر روی آن گام نمی‌گذاشتند، اما اکنون دو سه دهه‌ای است که آن‌ها هم به تقلید از جاهای دیگر، حتی در مجالس خویش، بر سفره‌ها گام می‌نهند و غذا را بر آن می‌چینند.

این مردم برای گندم و جو و حتی ساقه‌های گیاه آن، احترام خاصی قایل اند. چنانکه تا سه چهار دهه‌ی قبل در سراسر سیستان، روز قبل از سال تحویل، بر سر در خانه، مقداری از ساقه‌های سبز گندم یا جو را می‌آویختند تا در ایام نوروز، در دید و بازدیدها، هم بر سر در خانه‌ها چشم افراد به سبزه‌ی آن بیفتند و هم افراد به احترام از زیر آن بگذرند و وارد حیاط و منزل شوند و روز قبل از سال تحویل را - که این علوفه‌های غلات را بر سر در خانه‌ها می‌آویختند - "روز الفه" (شاید به تقلید روز عرفه در مراسم حج) می‌گفتند. این سنت به جا مانده در سیستان، که هنوز هم در روستاهای آن به چشم می‌خورد، گویا در اصل یک سنت ملی و سراسری ایران بوده است، زیرا هنگامی که چند سال پیش این سنت را برای سالمندان روستاهای گرگان نقل کردیم، آن‌ها از وجود چنین رسمی در سرزمین خودشان، در سال‌های گذشته سخن گفتند.

سیستانی‌ها در حرمت‌گذاری به برنج هم، همچون گندم و نان، کوتاهی ندارند و هرگز روانمی‌دارند که دانه‌ای از آن زیر دست و پا بیفتد و از باب احترام می‌گویند "برنج دندان پیامبر است"

به‌دینان یزد باورها و آیین‌های فراوانی درباره‌ی نان دارند که پیش از این به‌ویژه در بخش معرفی نان‌ها از آن سخن به میان آمده و در اینجا از سنت آشتی کنان آن‌ها یاد می‌کنیم که معتقدند پس از آشتی، حتماً باید به خانه‌ی هم بروند و با هم نان بخورند. این نان را نان آشتی کنان می‌گویند. این سنت هم در سراسر ایران مرسوم بوده است و عبارت "نان شکستن" در فرهنگ ملی ما به معنای عقد و دوستی و برادری بستن است. و در فرهنگ معین هم، به نقل از تحفه‌العراقین، بیت ذیل به عنوان شاهد این آیین نقل شده است که می‌گوید:

با جان من شکسته بسته ر خوان و داد، ناله شکسته

همچنین، به‌دینان یزد معتقدند که خانواده‌ی عروس و داماد، پس از توافق برای وصلت، حتماً باید با هم نان بخورند.

یزدی‌های مسلمان هم معتقدند که پاچال نانواپی باید از جایگاه خریداران نان پایین‌تر ساخته شود تا به این طریق نانوا در برابر مشتری در جایگاه فروتر و متواضع‌تری قرار داشته باشد.

در این شهرستان برای صنف نانویان دو پیر به نام‌های سیدگل‌خندان و سیدگل‌زرد قایل‌اند. یزدی‌ها بر این باورند که این دو سید که در سده‌های قبل زندگی می‌کرده‌اند، دو برادر نانوا و با تقوا بوده‌اند که به کرامت، یکی دست در تنور می‌کرده، به مشتری‌ها گل‌سرخ هدیه می‌داده است و دیگری، دست در تغار خمیر می‌برده، گل‌زرد به مردم می‌داده است.

یزدی‌ها، نانوائی قدیمی‌ای را در این شهر به آن دو برادر منسوب می‌دانند و معتقدند که تا این اواخر، هر کس که می‌خواست نانوا شود باید در این نانوائی چله می‌نشست و پس از چله‌نشینی لیاقت پرداختن به کار شریف نانوائی را کسب می‌کرد و می‌توانست از این راه به خلق الله خدمت کند.

این مردم، برای اینکه نان را بر ترک دوچرخه نبندند، جایگاه ویژه‌ای برای حمل نان با دوچرخه روی دسته‌ی دوچرخه تدارک دیده‌اند تا نان محترمانه از نانوائی به خانه حمل شود.

در نیشابور و درگز خراسان، چنانکه آقای سید علی میرنیا گفتند، اگر بر یک ساقه دو خوشه‌ی گندم بروید، آن را خواجه خذری (خواجه خضری) می‌پندارند و گوسفندی گرد آن مزرعه می‌گردانند و قربانی می‌کنند.

همچنین در درگز، با آغاز "بهار نان" ^۱ را به نام نان بهاره می‌پزند و آن را با خانواده با هلهله و شادی می‌خورند. خمیر این نان را با آرد، آب، خمیرمایه و نمک عمل می‌آورند و از سبزی‌های نورسته‌ی ترشک و سلمه و تره‌ی کوهی، ریزریز کرده، به این خمیر می‌افزایند.

همین مردم، در فصل پاییز و همزمان با کشتار پرواری‌ها، از جزغاله‌ی حاصل از دنبه‌ی آن‌ها در چانه‌ی خمیر می‌زنند و از آن نان پاییزه را می‌پزند که آن را هم مثل نان بهاره، دسته جمعی و با شادی مصرف می‌کنند. هر دو نان بهاره و پاییزه نان‌های تنوری هستند.

مردم درگز، همزمان با سرزدن اولین پيله‌های ابریشم هم، از خمیر، نان‌های دیگری کوچکی به شکل پيله‌ی ابریشم درست می‌کنند و در روغن کنجد سرخ می‌کنند و دسته جمعی و شادمانه آن را می‌خورند. خمیر این نان فطیر است.

در درگز مثل خیلی جاهای دیگر ایران وقتی عروس را روانه‌ی خانه‌ی بخت می‌کنند پدر، یا برادر عروس، تکه‌ای نان با مقداری پنیر و نمک به کمرش می‌بندد و عروس آن‌ها را به عنوان حافظ برکت سفره و زندگی‌اش، در خانه‌ی خود نگه می‌دارد.

در برخی شهرهای خراسان، به ویژه در مشهد، میمنت دارد که نان آور خانه، پس از آنکه سال تحویل را در حرم مطهر حضرت امام رضا(ع) گذرانده است، با نانی در دست وارد خانه‌اش شود و بسیاری از خانواده‌ها، جزو سفره‌ی هفت‌سین‌شان نان هم قرار می‌دهند و سنت‌گذاران نان بر سفره‌ی عقد هم تقریباً سنت سراسری ایران است.

نانوایان مشهدی، هرگز در شب، خمیر به بیرون نمی‌دهند و چنانکه آقای دکتر شکورزاده هم در اثر خود آورده‌اند، خراسانی‌ها، وقتی باران بیش از حد بیارد، قدری نمک روی تکه‌ای نان می‌گذارند و به فرزند اول خانواده می‌دهند تا ببرد وسط حیاط بگذارد تا باران بند بیاید.

بسیاری از روستاییان خراسان، دو تا سه روز قبل از سال تحویل، چند سفره‌ی نان می‌پزند تا در ایام نوروز، تا سیزده‌ی نوروز، سفره‌یشان همیشه پر از نان باشد و در این مدت نان از بازار نخرند. در بعضی جاهای خراسان اندکی قبل از سال تحویل، کمی خمیر می‌گذارند تا حین تحویل سال ور بیاید و این ور آمدن خمیر را در آغاز سال نو مایه‌ی برکت می‌دانند.

در بعضی جاهای خراسان هم همزمان با شب شش نوزاد، قرص نانی را روغن و شکر می‌مالند و با کوزه‌ای آب بالای در ورودی اتاقی که زائو در آن است می‌گذارند تا اگر "آل" خواست به آن خانه بیاید، با آب و نان رفع گرسنگی کند، به خانه نیاید و به جگر زائو میل نکند.

باز در خراسان معتقدند که اگر کسی بر خلاف آنچه که درباره‌ی فوت او شهرت یافته است، به سلامت و نابهنگام از سفر باز آید، باید از پشت‌بام یا روی دیوار وارد خانه‌اش شود و بر سر او دستمالی نان بریزند و آن نان را هم بین مستمندان تقسیم کنند.

در جاهایی از خراسان هم، برای رفع نظر خوردگی از نان استفاده می‌کنند. ماجرا را عیناً از صفحه‌ی ۲۷۴ کتاب "عقاید و رسوم مردم خراسان"، نوشته‌ی آقای دکتر شکورزاده نقل می‌کنیم: "شب چهارشنبه قدری پنیر و اندکی نمک و چند حبه قند و مقداری زغال و یک عدد پیاز و یک سکه رایج کشور را روی یک گرده‌ی نان می‌گذارند و نان را در دستمالی می‌پیچند و زیر سر بچه قرار می‌دهند. آن وقت خشتی به وسط حیاط می‌برند و چهار شمع در چهار گوشه‌ی آن روشن می‌کنند و قدری اسپند با یک حبه قند و یک تکه زغال هم در میان شمع‌ها روی خشت می‌گذارند. خشت به همان صورت در صحن حیاط می‌ماند تا شمع‌ها بسوزد. وقتی شمع‌ها سوخت و به آخر رسید، خشت را با قند و اسفند و زغال و خلاصه هر چه روی آن هست به کوچه

می‌ندازند. صبح روز بعد دستمال نان را هم از زیر سر بچه می‌برند و به عنوان تصدق به یک فقیر مستحق می‌دهند ...".

مردم خراسان همچنین معتقدند که اگر تکه ای از زواله‌ی نان ببرد، میهمان می‌آید و اگر نان روی زمین بنشیند هم حتماً میهمان خواهد آمد. همچنان معتقدند که اگر ضمن نان پختن، نان خود به خود از تنور کنده شود، به ته تنور بنشیند، آن نان هم حتماً نصیب میهمان خواهد شد. این مردم که از نان در معالجه‌ی آبسه‌ی پستان و از گندم و جو برای معالجه‌ی زگیل مدد می‌گیرند، معتقدند که هرگز در شب سفره را نتکانند و خرده نان‌ها را بیرون نریزند و اگر هنگام دادن نان به گدا، گوشه‌ای از آن را جدا کرده، بخورند، بیماری فراموشی آن‌ها مداوا خواهد شد. در تهران، به استناد کتاب هفته، شماره‌ی ۱۱ - زنان تیره بخت و دختران بی‌شوهر نان سنگک سفره عقد را با پنیر و سبزی می‌خورند تا بختشان باز شود.

در بهبهان، به روایت کتاب هفته‌ی شماره‌ی ۲۳ و ۲۴، اگر هنگام پخت نان تکه‌ای از خمیر ببرد، دلیل بر آن است که میهمانی برای صاحب‌خانه در راه است و مردم این شهرستان معتقدند که اگر کسی نخستین نانی را که از تنور بیرون می‌آید بخورد فرزند اولش خواهد مرد.

پیش از آنکه این مبحث را به پایان ببریم خوب است روایت آقای دکتر شکورزاده را از زیر نویس صفحه‌ی ۹۸ کتاب "عقاید و رسوم مردم خراسان" درباره‌ی قدمت سنت گذاشتن نان بر سفره‌های مختلف آیینی، خصوصاً سفره‌ی سال نو در ایران عیناً نقل کنیم مؤلف می‌نویسد:

"گذاشتن نان در سفره از زمان‌های بسیار قدیم حتی پیش از ساسانیان معمول بوده است. در عهد ساسانیان این نان را از هفت نوع غله و حبوبات، یعنی گندم و جو و برنج و عدس و باقلا و ارزن و ذرت می‌پخته‌اند. گاهی آرد لوبیا و نخود به آن می‌افزوده‌اند و در سفره می‌گذاشته‌اند، به این نیت که در آن سال محصول غلات و حبوبات مزبور فراوان شود".

در پایان مبحث، بر این نکته تأکید می‌ورزیم که آنچه نقل کردیم صرفاً نمونه‌هایی بود از آیین‌های رایج در ایران زمین که "نان" و "آرد" و "غلات" در آن حضوری مهم و محوری داشته و دارد. به طور قطع شمار این گونه آیین‌ها بسیار است و در میان همه‌ی اقوام و قبایلی که در جای جای این سرزمین پهناور سکنا دارند، صورتهای گوناگونی از آن‌ها که چه بسا اصلی یکسان و ریشه‌ای یگانه دارد، از دیر باز رایج بوده است.

نان در امثال و ادبیات و ترکیبات ادبی زبان پارسی

در آغاز لازم است یادآوری کنیم که آنچه در این بخش می‌آید بیش از همه برگرفته از فرهنگ معین و لغت‌نامه و امثال و حکم دهخداست و آنچه که فراتر از آن خواهد آمد یافته‌های برآمده از پژوهش‌های میدانی و یا حاصل شنیده‌ها از افراد کهنسال و آگاهان محلی است. ضرب‌المثل‌ها و عبارات تهرانی را هم از کتاب "قند و نمک" نوشته‌ی جعفر شهری، چاپ اول، انتشارات اسماعیلیان، تهران، تابستان ۱۳۷۰، نقل کرده‌ایم.

سخن دیگر اینکه، چون بسیاری از مثل‌ها، در طول تاریخ در شعر شعرا راه یافته و از سوی دیگر بسیاری از ابیات، به مرور، رواج عام یافته و ضرب‌المثل شده‌اند، از این رو، آن ابیات را هم مثل‌های موزون دانستیم و در این بخش آوردیم، ترکیبات ادبی را هم از آن رو در این مبحث گنجانیدیم که از فصل‌بندی‌های بیش از حد پرهیز کرده باشیم.

و اما در کمتر مثلی، نان به معنای خاص خود محدود شده است. اهمیت بیش از اندازه‌ی نان در زندگی، مجموعه‌ی ارزش‌های حیاتی و توانمندی‌های مادی را زیر نام آن گردآورده است و به‌ویژه

در مثل، وقتی صحبت از نان می‌شود، مقصود مجموعه‌هایی از بیشترین امتیازهای دنیوی است. چه با بار ارزشی مثبت آن و چه در نگرشی ترک دنیایی و عارفانه و با بار ارزشی منفی‌اش. آنجا هم که نان به معنی اخص به کار رفته، مهمترین و حیاتی‌ترین چیز دانسته شده است.

دیگر اینکه در برخی مثل‌ها نان به همراه آب آمده است که این خود به زیبایی نشان می‌دهد که از دیرباز این دو را پایه و اساس زندگی دانسته‌اند، و هیچ چیز دیگری را شایسته‌ی هم‌عنانی آنان نمی‌شناخته‌اند، هر چند که امروزه، ما به هر دوی اینها اعتنا و توجه و احترام در خوری معطوف نمی‌داریم.

اما آن تعداد مثل‌ها که می‌توان گفت در آن‌ها نان به معنای خاص خود به کار رفته است از این قرار است:

نان است که بند جان است.

نان چو شد منقطع نماند جان (مسعود سعد)

مثل نون ساجی می‌مونه، نه پشتش معلوم می‌شه، نه روش. (تهرانی - در تعریف آدم‌دورو)

من گرسنه و در بر من سفره‌ی نان همچون عزیزم بر در حمام زنان (سعدی)

چنان نان کم شود بر خوان دوران که گوید آدمی نان و دهد جان (جامی)

چنانکه گفته شد در فرهنگ ما، نان همیشه به معنای خاص به کار نرفته است و در بسیاری از موارد، وقتی صحبت از نان می‌شود، مقصود مجموع امتیازهای ضروری برای زندگی و حتی زندگی مرفه است در این کاربرد، نان معنای مادیات و ثروت دنیوی می‌دهد، چنانکه در این ضرب المثل‌ها آمده است:

نون به نونت نرسه (تهرانی)

نان خود از بازوی مردم مخواه گر که تو را بازوی زور آزماست (پروین)

نوش بیاد حرمسرا، خودش بره کاروانسرا (تهرانی - حرف زنانی است که از شوهر خود جز تامین اسباب معاش انتظاری ندارند)

نون دو نیش همراه شه (تهرانی - درباره‌ی خود فروش و ... گویند)

نان در انبانم منه شرمی بدار بس بود این کابرویم برده ای

نانش در روغن است

نون می خورم، خون می خورم (تهرانی).

نانش را آجر کرد.

نون نداره بخوره، پیاز می خوره اشتهاش وا شه (تهرانی).

نون گدایی را گاو بخوره پی شخم نمی ره. (تهرانی)

نامجوی چو خصم نان طلبی است هر که نان جست، کم رسید به نام (اخیستی)

هر که از دسترنج خویش و تره بهتر از نان ده خدا و بره (سعدی)

نونه، جون که نیست بتونه بده. (تهرانی)

نام و نان است مراد همه خلق از همه شغل.

نان اینجا، آب اینجا، کجا روم به از اینجا.

نان گندمیت نیست، زبان مردمی تو چه شد ؟

نخوردیم نان گندم دیدیم دست مردم .

نان گندم شکم پولادین می خواهد (مکنت و ثروت قابلیت و ظرفیت انسانی می خواهد).

اگه همه میگن نون و پنیر، تو سرت را بگذار زمین و بمیر (تهرانی)

دنیا رم پر نون و کفش کنن، چشم و دلم سیر نمی شه. (تهرانی)

نان به هم قرض می دهند.

سرکه از دسترنج خویش و تره بهتر از نان ده خدا او بره (سعدی)

نان گندم درویش مزه ی جو دارد. (ارزشهای فقرا، از ارجمندی حقه اش محروم می ماند) .

نان همسایگان دزدیدن و به همسایگان دادن در شرع ما نیست.

و در ضرب المثل "فکر نان کن که خریزه آب است" هم، نان معنای ارزش برتر می دهد.

همین نان که به معنای مجموعه‌ی ارزش‌های مادی زندگی در فرهنگ ما کاربرد یافته است، در مواردی هم معنای کاملاً عکس یافته است و معنای حداقل ارجمندی را یافته و گاه حتی به معنای جیفه‌ی (مردار) پست دنیوی به کار رفته است. کاربرد نان در این معنا، بیشتر در مثل‌های عرفانی است که انسان را به معامله نکردن معنویات به مادیات فرا می‌خواند، یا به بردباری در برابر مصایب و امثال آن دعوت می‌کند:

نون و پنیر بخور تا هوو سرت نیاد (تهرانی - در بیان قناعت).

بهر دو نان، منت دو نان چرا؟

ای شکم خیره به نانی بساز تا نکنی پشت به خدمت دو تا (سعدی)

نونی می خورم، نفسی می کشم (تهرانی - در بیان خستگی از زندگی نامطلوب).

یه لقمه نون پرپری، من بخورم یا اکبری (تهرانی - در بیان درماندگی).

یک نان به دو روز اگر شود حاصل مرد وز کوزه شکسته‌ای دمی آبی سرد

محکوم کم از خودی چرا باید بود؟ یا خدمت چون خودی چرا باید کرد؟ (منسوب به خیام)

روز و شب در رکاب سفله دوان همچو سگ خواستار لقمه‌ی نان (سنایی غزنوی)

دو قرص نان، اگر از گندم و اگر از جو دو تایی جامه، اگر کهنه است، اگر از نو

هزار مرتبه بهتر به نزد "ابن یمین" زفر مملکت کیقیاد و کیخسرو

بهلول و خرقة، نون جو و سرکه (تهرانی - در بیان آزادی).

نان و گرمک نه قوت هر شکمی است.

نان یکروزه چه بر پشت و چه در شکم.

نان یکشبه چه در سفره، چه در انبان.

نان و ماست، بخور و برو راه راست.

نان جو را که زند زیره‌ی کرمانی. (ناصر خسرو)

نانت را با آب بخور، منت آبدوغ مکش.

نان خود با تره و دوغ زنی به که از خوان شه آروغ زنی

در برخی از مثل‌ها هم، نان، هم معنای حقیقی خودش را می‌دهد و هم معنای کنایی خاصی می‌دارد:

نانش ندارد اشکنه بادش درخت را می‌شکنه

آدم گشنه خواب نون سنگ می‌بینه. (تهرانی).

اگر تنور از نون خوردن سیر شد، حاکم از نون خوردن سیر می‌شه. (تهرانی).

نونم دادی (مگر) جونم دادی؟ (تهرانی - در پاسخ منت گذارگوید)

نه آب داره، نون نون داره، سه زرع و نیم زبون داره. (تهرانی - زن به شوهر خسیس بد اخلاق می‌گوید).

نان را نمی‌جووند دهن آدمی بگذارند.

(که در اینجا نان معنای امورات زندگی می‌دهد).

این نون خوردن، به ریش جنبوندش نمی‌ارزه. (تهرانی)

به تنور سرد نون نمی‌بندن. (تهرانی)

خدا نون بهت بده، دندون بهت نده. (تهرانی)

خون شو بخور، نونشو نخور. (تهرانی)

ده سال نان خالی خوشه، ده شب مزعفر پلو دلکشه (تهرانی - به معنای به سختی تاب آوردن و ظرفیت خوشی را نداشتن)

نان را به اشتهای مردم نمی‌خورند.

یعنی کار و عمل را به انگیزه‌ی شخصی باید انجام داد.

زن رخت و نون می‌خواد، نه لحاف جنبون. (تهرانی)

قربون یک لقمه نون درویشی و دلخوشی. (تهرانی)

نان را باید به نرخ روز خورد.

یعنی باید با شرایط زمان پیش‌رفت.

نان به همه کس بده، نان همه کس مخور.

نان امروز که داری، غم فردا چه خوری ؟

نان از برای کنج عبادت گرفته‌اند صاحب‌دلان، نه کنج عبادت برای نان

هر جا خرده نون بریزه، مورچه جمع می‌شه (تهرانی - یعنی مفت که باشه، مفتخورم هم باشه) .

یک سال بخور نان و تره صد سال بخور مرغ و بره. (تهرانی)

یک خروار نون، کار یک کاسه آبو نمی‌کنه. (تهرانی)

نان نخورده را شکر نمی‌کنند.

نان نامرد در شکم مرد نماند.

یکی روز مرد آرزومند نان دگر روز بر کشوری مرزبان (فردوسی)

یه لقمه نون گدایی، بهتر از صد تا از این جور پادشاهی. (تهرانی)

یه لقمه نون و پنیر، گور پدر وکیل و وزیر. (تهرانی)

نون پیاز خور، نون پیاز خوره. (تهرانی)

نان خودت را می‌خوری، حرف مردم را چرا می‌زنی؟

نان خود به خوان دیگران مخورید.

نان بده، فرمان بده .

که مثل فوق کاربرد سیاسی و مدیریتی نان را هم بیان می‌دارد و گویای این است که در جوامع انسانی، از دیرباز، از اقتصاد چه بهره‌ای در سیاست گرفته می‌شده است.

در برخی از مثل‌ها و عبارات هم، به‌ویژه به دلیل وجود قرینه‌ی صارفه در برخی شان، نان اصلاً به معنای اصلی یا ایهامی اش نیامده است و از آن، در کل عبارت، برای بیان مقاصد دیگری استفاده شده است مثل این موارد :

نان بی پنیر نمی‌شه (تهرانی) - که اشاره دارد به داستان بقالی که از دزدیده شدن نان نانوائی روبرو، ترس ورش داشت که پنیر او را هم خواهند دزدید و این مثل در موارد مشابه به کار می‌رود.

نان و پنیر و ترخون، اینجا اونجا تو بچرخون. (تهرانی) - با اشاره به اشعار مطرب‌ها، برای اشخاصی که گنج

و سرگشته‌ی کار خوداند، به کار می‌رود).

نان بدو، آب بدو، تو هم دنبال شون بدو (تهرانی)

از نونش معلومه که غذا باید آبگوشت باشد (تهرانی - اشاره به باطن کار از ظاهرش).

میون دعوان، نان و حلوا بخش نمی‌کنن. (تهرانی)

یه نون بخور، صد نون خیر کن (تهرانی)

این ضرب‌المثل‌ها هم علاوه بر تهران، در جاهای دیگر هم با اشکالی اندک متفاوت، کاربرد دارد.

سخن‌پایانی در باره‌ی مثل‌ها اینکه ما در تحقیقات میدانی خویش، به مثل‌های بسیاری درباره‌ی نان و متعلقات آن برخوردیم که تقریباً همه‌ی آن‌ها در فرهنگ ملی ما جمع‌آوری شده است و ما شکل کامل‌ترش را، همان‌گونه که گفتیم از متون نقل کردیم و آنچه در متون نیافتیم موارد اندکی بود که مهمترین آن‌ها در زیر می‌آید:

یزدی‌ها می‌گویند: "آردم به تغار باشد، شوهرم شغال باشد"

یعنی وضعیت مادی‌ام تامین شود، شوهرم هر شکلی بود مهم نیست.

و در همه جای ایران برای کسی که قدر خویش را نداند و با کفران نعمت برای خود ایجاد گرفتاری کند می‌گویند:

"نانت نبود، آبت نبود، فلان کارکردنت چه بود؟"

و در سیستان می‌گویند:

"نو بده سه گه که، ته بگیری لنگه که No bde sāga ka, ta bgira lenga kao"

یعنی نان بده سگه بخوره تا سرانجام پاچه‌ات را هم بگیره. یعنی اگر به آدم نا نجیب خدمت کنی سرانجام به تو خیانت می‌کند.

ترکیبات ادبی هم که در زبان پارسی و پاره فرهنگ‌های ما، از دیر باز با استفاده از واژه‌ی نان به وجود آمده است، به وضوح دال بر ارجمندی و برجستگی نان در فرهنگ و زندگی مردم ماست. این ترکیبات به دو بخش ترکیبات اسمی و ترکیبات فعلی تقسیم می‌شود.

ترکیبات اسمی مهم نان عبارتند از:

نان شکستن = آشتی کردن.

نان شناس = اولاد و عیال.

نان جامه = خادمی که موجب نگیرد و به خوراک و پوشاک خدمت کند.

نان کور = ممسک

(از برای آب و نان خصمش شدند ماصه آب کور و نان کور ایشان برند) (مولوی)

و قابل ذکر اینکه در سیستان به این معنا هرگز "نان کور" نمی‌گویند بلکه می‌گویند "او کور و نوکور rok on o rok wo" (آب کور و نان کور)

نان پاره = تیول، اقطاع .

نان و نام = شهرت و ثروت.

(هر صنعت که خلق می‌ورزند دانه‌ی نام و نان همی جویند) (عطاری)

نان آور = تامین کننده‌ی معاش خانواده .

نان بده = بخشنده، سخی .

نان بر = قطع کننده‌ی روزی دیگران .

(تیغ تیزی گربه دست داد چرخ روزگار هر چه می‌خواهی ببر، اما مبر نان کسی)

نان پختن = توطئه کردن .

نان پرورد = پرورده به نان و نمک کسی .

(چون نان پرورد این بازار باشد حق نان و نمک بسیار باشد) (نزاری قهستانی)

نانجو^۱ = ۱ گدا . ۲ طالب دنیا .

(تو چون نام جویی زنانجوی بگسل که مجم را به مور اقتدایی نیابی) (خاقانی)

نان خوار = فرد تحت تکفل.

نان‌خواره = وظیفه‌خور، مستمری بگیر.

نانی بده نانخواره را آن طامع بیچاره را (مولوی)

نانخواه = دریوزه‌گر.

(شاه را بر گدا چه ناز رسد چون گدا نیز شاه نان خواهی است). (ابن یمین)

نان خورش = هر آنچه که همراه نان خورده شود.

نان دادن = روزی رساندن.

نان دار = ثروتمند.

نان دانی = ممر اعاشه و ارتزاق.

نان درآور = فراهم کننده ی ملزومات به معاش دیگران.

نان رسانی = مدد رسانی به معاش دیگران .

نان طلبی = ۱- پول پرستی ۲- گدایی .

نان کار = ۱- زمینی که برای امرار معاش از طرف شاه به زمیندار واگذار می‌شد.

۲- مالیاتی که از رعیت برای مخارج خانه ی حاکم گرفته می‌شد.

۳- هر چیز موروثی .

نان کردن = در آمد داشتن.

نان نخور = ۱- خسیس ۲- تنگدست و فقیر.

نان، آب = در آمد و منفعت.

نان و پنیر = غذای اندک.

نان و نمک = نعمت.

تعدادی از مهمترین ترکیبات فعلی (کار واژه‌ای) "نان" در ادب پارسی عبارتند از :

نان آش آلود خوردن = تنبل و مفتخوار بودن.

نان در تنور سرد پختن = کار عجیب و غریب کردن.

نان با ناخن خوردن = بسیار خسیس بودن.

نان به خون افتادن = با سختی و خون دل زندگی کردن.

نان به خون ترشدن = محروم بودن.

(در سیستان "نان به خون تر کردن" ناخورش از خون داشتن است یعنی با مشقت امرار معاش کردن و لقمه نانی با هزار غم و درد خوردن).

نان برای کسی پختن = روزی کسی را تامین کردن.

(در سیستان "نان برای کسی پختن" به معنای دسیسه‌ای برای کسی چیدن است. تقریباً معادل اینکه درخیلی جاها می‌گویند "یک آشی برایت بپزم که...").

نان بر پشت شیشه مالیدن = ممسک بودن.

نان به دیوار زدن = کار بیهوده کردن.

نان به روغن افتادن = حاصل شدن آرزو.

نان به کمر داشتن = توشه‌ی سفر را با خود داشتن.

نان به نان نرسانیدن = بسیار فقیر و تهی دست بودن.

نان توی دامن کسی گذاشتن = مسوولیتی بر عهده‌ی کسی گذاشتن.

نان خود را آجر کردن = باعث قطع روزی خود شدن.

نان خود را بر سفره‌ی مردم خوردن = استعداد خود را به نفع دیگران به کار بردن.

نان خود را خوردن و حرف مردم را زدن = غیبت مردم کردن.

نان خود را خوردن و حلیم حاجی عباس را هم زدن = بیهوده برای دیگران زحمت کشیدن.

نان در آب زدن = با امساک و بخل زندگی کردن.

نان در آستین خوردن = لثامت بسیار به کار بردن (در سیستان، نان زیر بغل خوردن).

نان در انبان کسی گذاشتن = او را از خانه بیرون کردن.

نان در تنور سرد بستن = کار بیفایده کردن.

نان در انبان یافتن = اسباب معاش را مهیا یافتن.

نان در جامه کردن = آهار دادن جامه.

نان در نمک زدن = غذای مختصری خوردن.

نان به اشتهای مردم خوردن = با سلیقه ی دیگران زندگی کردن .

نان قرص کسی دادن = ۱- خلاف واقع به کسی گفتن.

۲- از کسی به امید تلافی بعدی حمایت کردن.

نان گربه به شیر زدن = مفلس بودن.

نان گرم کردن = وسیله ی روزی فراهم کردن.

نان گفتن و جان دادن = تنگدست بودن.

به آب و نان کسی بودن = تحت تکفل کسی بودن (رایج در منطقه ی سیستان)

آب بیاور و نان بیار = ولی نعمت (رایج در منطقه ی سیستان)

همه این مثل‌ها و ابیات و ترکیبات ادبی در زبان پارسی، که درباره ی نان یا با بهره‌گیری از نام و مفهوم نان ساخته شده است و شاید اینجا مشتی از خروار آن گفته شد، دلالت بر آن دارد که نان، چنانکه شایسته ی آن است ریشه در ژرفای زندگی، اندیشه و فرهنگ ما داشته است و دارد و هر سخنی بیش از این در این باره توضیح و احاطات و موجب ملال خاطر آگاه همگان است، ولی دریغ است این نکته را ناگفته بگذاریم که درباره ی عمق معنای هر یک از مثل‌ها و ابیات و ترکیباتی که نمونه وار نقلی کردیم، بی‌شک می‌توان حداقل مقاله‌ای مفصل نوشت و اگر بخواهیم به همه ی کنایات، تشبیهات، استعاره‌ها و تمثیل‌هایی که نویسندگان و شاعران پارسی‌زبان با بهره گرفتن از واژه ی "نان" و بر اساس معنای واقعی با مجازی آن ساخته و پرداخته و در آثار گرانسنگ خویش درج کرده‌اند بپردازیم، کار به جایی خواهد رسید که ناگزیر بگوییم :

د قیامت بگذرد وین نا تمام

تا قیامت گر بگویم این کلام

نان و غلات در درمان‌های بومی

شاید نقش عمده‌ای که نان و غلات و متعلقات و مخلفات آن در پاسخگویی به نیاز جسمانی اقوام داشته و قداستی که از این جهت در نظر آنان یافته، سبب شده است که آنان برای درمان بیماری‌ها، نه تنها از طریق اعتقادی که از طریق فیزیکی و پزشکی هم از نان و غلات مربوط به آن مدد بگیرند.

آقای دکتر شکورزاده، در صفحه‌ی ۲۵۶ کتاب "عقاید و رسوم مردم خراسان" آورده‌اند که مردم خراسان برای معالجه‌ی زگیل که به آن "بالوک" می‌گویند. هفت‌دانه گندم یا هفت‌دانه جو بر می‌دارند و نک آن‌ها را یک یک به زگیل می‌زنند و با آن، زگیل را مجروح می‌کنند، به نحوی که دانه‌های گندم و جو خون آلودشود، پس از آن دانه‌های گندم یا جو را در دستمالی می‌پیچند و در سر یک چهار راه بر زمین می‌اندازند و هنگام انداختن می‌گویند: "بالوکه از پیشم بره" و عقیده دارند که هر کس دستمال گندم یا جو را بردارد، زگیل به او منتقل می‌شود.

به روایت صفحه‌ی ۲۶۹ اثر فوق، خراسانی‌ها از نان برای علاج آبسه‌ی پستان هم استفاده می‌کنند به این گونه که: "اگر پستان زن شیرده یا زن تازه‌زا آبسه بشود، می‌گویند پستانش بیوقتی شده است. برای معالجه‌ی او زنی از خویشاوندان وی قدری کباب یا کوکو، لای یک قطعه نان

می گذارد و پاورچین پاورچین از پشت سر به آن زن نزدیک می شود، همین که به یک قدمی او رسید، ناگهان مشت محکمی به پشت او می کوبد، به طوری که آن زن سخت بترسد و از جا در برود، بعد خود را جلوی آن زن می اندازد و غذایی را که در دست دارد به دهان او می گذارد و می گوید: "تترس من بودم! بیا این لقمه را بخور قوت جانت بشود" و عقیده دارند که با این عمل آبسه پستان زن فروکش خواهد کرد و به زودی معالجه خواهد شد.

اگر معالجه‌ی آبسه‌ی پستان با وسیله‌ی نان در خراسان، نیمه اعتقادی، نیمه پزشکی است و یا شاید نود و نه درصد اعتقادی - روانی و یک درصد فیزیکی و طبیبی است اما در مداوایی که توسط مرهم انجام می شود، آرد در آن مداواها کاملاً نقش فیزیکی دارد. از آن جمله در مرهم‌های رایج در سیستان که به آن "ملم" می گویند.

همچنین در سیستان از خمیر و "کما" نانی به نام "نان انگ" می پزند و برای رفع شباداری به کودک می دهند این نان از آن رو "انگی" نامیده می شود که نام سیستانی کما "انگ" بوده است و ابوریحان بیرونی هم از آن در صیدنه ذکر کرده است.

و اما مرهم‌های رایج در سیستان که برای سروا کردن دمل تهیه می شود:

۱- مرهم آرد دستمال

ابتدا دست‌ها را، نشسته، چرب می کنند و بسیار به هم می مالند. آنگاه ضمن مالش دست‌ها به همدیگر، اندک اندک آرد خشک به دست‌ها می زنند تا آرد، روغن دست‌ها را به خود بکشد. آنگاه این آرد چرب شده را آن قدر مالش می دهند تا خمیر سفتی از آن به دست آید، این خمیر را "مرهم آرد دستمال" می گویند و بر دمل می گذارند تا سر واکند.

۲- مرهم صابون

مرهم صابون هم از مرهم‌هایی است که در یک نوع آن، مردم سیستان مقدار از تراشه‌های صابون غیر معطر و آب نخورده را روی قدری خمیر سفت می ریزند و بعد، این خمیر را، از طرفی که تراشه‌ی صابون روی آن است روی دمل می گذارند تا سر واکند.

1.malām

2.Nane engi

۳- مرهم شور

از دیگر مرهم‌های سیستانی، "مرهم شور" است. برای تهیه‌ی این مرهم، روی خمیر سفتی به مقدار بسیار زیاد نمک می‌ریزند و آنگاه، این خمیر یا مرهم را، از طرف شور آن روی دمل می‌گذارند تا سر واکند.

در این مختصر، اندکی از بیکران نان و باورها و فرهنگ‌ها و پاره فرهنگ‌های مرتبط با آن را در حد توان خویش و از حوزه‌ای بسیار محدود فراهم آوردیم و نشان دادیم که نان در کشور ما چه صورت‌ها و شکل‌های زیبایی دارد و با چه ظرافت‌هایی تهیه می‌شود و مردم ما در طول تاریخ پر فراز و نشیب این سرزمین خشک از آن چه بهره‌های مادی و معنوی برده‌اند و می‌برند و این نعمت ارجمند در ادب و تاریخ ما چه جایگاهی داشته است و دارد. دریغ است اکنون که به لطف الهی آن را از همه چیز آسان‌تر به دست می‌آوریم. از ارجمندی‌اش غافل بمانیم و قدر واقعی این ماده‌ی حیاتی را که همراه آب، دو پایه‌ی اصلی حیات ماست ندانیم. هر چند که با وجود همه‌ی بی‌توجهی‌ها و کفران نعمت‌هایمان، هنوز نان از همراه گرانسنگ‌تر خود، آب، محترم‌تر مانده است، چنانکه برای بیان حد اعلای سهولت و آسانی می‌گوییم "به سادگی آب" و "ساده‌تر از آب" یا "راحت‌تر از آب خوردن" و هنوز نمی‌گوییم "به راحتی نان" یا "به سادگی نان" و ... امید که روزی، بگوییم "به پاکی آب" و "به ارجمندی نان" و "قداست این دو"

به امید آن روز و آن ادراک



مصطفی پزیشکی

نان نگین جامعه

پژوهشی در حوزه اجتماعی، تاریخی، سیاسی و فرهنگ غذایی ایران!

بودن و یا نبودن، هیچ چیز در زندگی مردم ایران زمین شاید به اندازه نان مهم نباشد. در این نوشتار تلاش کرده‌ایم جایگاه نان در عرصه‌های سیاسی و تاریخی، تاریخچه نان و حضور زنان در حافظه تاریخی نان، انواع نان در ایران، نقش نان در زبان و ادبیات پارسی، حضور نان در باورها و اعتقادات و سرانجام فرهنگ عامه نان را بررسی کرده و به اطلاع مخاطبان برسانیم!

مصطفی پزیشکی علاوه بر اینکه سال‌هاست در حوزه نان و غذا به صورت تخصصی مطالعه و تحقیق می‌کند، با همکاری جمعی از متخصصان و پژوهشگران، گروه نان مشهد Mashhad Bread Group (M.B.G) را ایجاد کرد و مدیریت و برنامه‌ریزی مطالعات میدانی اقتصادی خانوار روستاییان کشور را برعهده دارد.

برخی از فعالیت‌ها و طرح‌های پژوهشی او شامل موارد زیر می‌باشد: اقتصاد نان، بازارهای پول و سرمایه، مطالعه‌ی باورهای روستایی شهرستان شاهرود، غذا‌های بومی حاشیه‌ی کویر، نقش و کارکرد زنان در فراوری نان و غذا‌های بومی و ساماندهی بازار گندم، آرد و نان کشور! کتاب نان و نانوايي در ايران.

لازم به ذکر است که «طرح ساماندهی بازار گندم، آرد و نان کشور» در سال ۱۳۸۳ به سمع و نظر نمایندگان مجلس شورای اسلامی رسید و پس از بررسی‌های کارشناسان مربوطه، به تصویب رسید!



انتشارات طراحان ایماژ

www.emaj.ir

تلفن : ۶۶۹۶۹۶۶۶ دورنگار: ۶۶۹۶۹۶۵۰

ISBN: 978-622-8346-09-0



9 786228 346090