



جایگاه نان در فرهنگ مردم بیجار

ایرج قره داغی^۱

نان، نماد برکت و یکی از غذاهای اصلی مردم در گذشته و حال بوده است. نان در فرهنگ مردم ایران جایگاه و ارزش ویژه‌ای دارد تا جایی که یکی از ارکان ثابت سفره هر خانواده‌ای محسوب می‌شود. نان، قوت غالب و غذای اصلی مردم بیجار نیز هست. در گذشته خانم‌ها که معمولاً وظیفه پختن نان را بر عهده داشتند، برای این کار لباس تمیز و پاکیزه‌ای می‌پوشیدند و پیش از

۱. ایرج قره‌داغی متولد سال ۱۳۴۸ از فرهنگیاران پرتلاش و کوشایی است که سال‌ها با تلاش و پشتکار بی‌نظیر، آداب و رسوم، بیجار گروس از توابع کردستان را گردآوری می‌کند. آقای قره‌داغی به همراه همسر گرامیشان، خانم حمیده رحیمی و فرزندشان مبینا قره‌داغی، نمونه‌ای از یک خانواده پرتلاش فرهنگیاری هستند که فرزندشان را باید کوچک‌ترین فرهنگیار واحد فرهنگ مردم دانست. آقای قره‌داغی ضمن علاقه‌مندی به فرهنگ، از هنرمندان خوش ذوق و قریحه‌ای است که با سرانگشت هنر، از ساقه گندم و برنج تابلوهای معرق چشم‌نواز خلق می‌کند و سال‌هاست که عضو انجمن هنرهای تجسمی بیجار است و همین اندیشه و فکر برخاسته از هنر ایشان موجب شده است تا گردآوری و ثبت و ضبط آداب و رسوم و فرهنگ مردم دیار بیجار به شیوه‌ای هنرمندانه انجام شود. سال‌هاست که محتوای برخی برنامه‌های «قصه‌های ظهر جمعه» و برنامه‌های رادیویی جمعه‌شب‌های رادیو و برنامه «هفت کوچه»، مرهون زحمات خستگی‌ناپذیر ایشان بوده است.

شروع کار وضو می‌گرفتند و با ذکر «بسم‌الله‌الرحمن‌الرحیم» به آماده کردن خمیر نان و سایر کارهای مرتبط می‌پرداختند.

با توجه به اهمیت نان، خیلی از افراد در قبال کاری که برای دیگران انجام می‌دادند، به جای دستمزد، هر روز چند قرص نان دریافت می‌کردند. همچنین با توجه به ارزش غذایی و جایگاه والای نان در فرهنگ مردم بیجار، مردم معمولاً برای تکه تکه کردن نان، هیچ‌وقت از وسایل تیز و برنده مانند کارد و قیچی استفاده نمی‌کردند و نان را به صورت لقمه لقمه و کامل مصرف می‌کردند و از ریختن ضایعات نان در سطل زباله خودداری می‌کردند. ضمن آنکه اعتقاد داشتند اگر کسی خرده‌ریزهای نان سفره را درون دست خود قرار بدهد و بخورد خداوند برای هر تکه نان، هفتاد حسنه برای او قرار می‌دهد. همیشه بزرگ‌ترها بر سر سفره غذا، اهمیت نان را به کودکان خود گوشزد می‌کردند تا از آن درست استفاده کنند. اهالی بیجار، هنگام خوردن غذا بویژه نان، با ذکر عبارت «بسم‌الله‌الرحمن‌الرحیم»، از خدای متعال تشکر می‌کردند.

۱. تهیه انواع نان

برای تهیه نان، از آرد گندم استفاده می‌کنند و نخستین کار، درست کردن مقداری خمیر ترش است که از آن برای ور آمدن خمیر نان استفاده می‌شود. خمیر ترش، هیدرات کربن موجود در آرد را تخمیر می‌کند و گاز دی‌اکسیدکربن تولید می‌نماید. این گاز، سبب ترد شدن نان می‌شود و عطر و طعم خوبی به آن می‌دهد. خمیر ترش، نان را برای مدت زمان طولانی‌تری، تازه نگه می‌دارد و به هضم نان کمک می‌کند. برای تهیه خمیر، مقدار مشخصی آرد را درون ظروف خاصی می‌ریزند و کم کم به آن آب اضافه می‌کنند و با دست خوب ورز می‌دهند تا خمیر یکدست شود. با اضافه کردن خمیر ترش

جایگاه نان در فرهنگ مردم بیجار ❖ ۱۶۷

آن را چند ساعت در جای گرم قرار می‌دهند تا حجم خمیر مقداری زیاد شود و به اصطلاح خمیر ور آید و آماده برای پختن شود. در ضمن، برای درست کردن خمیر، از آب پاک و تمیز و همچنین ظرف مخصوص استفاده می‌کنند و مقداری هم نمک به خمیر می‌افزایند. بیشتر در بیجار، نان‌های مختلفی پخت می‌شد که مصرف برخی از آنها امروزه نیز رواج دارد. در ادامه به برخی از این نان‌ها اشاره می‌شود:

نان جو

برای تهیه این نان از آرد جو و مقداری هم آرد گندم و نمک و آب استفاده می‌شد و چون مقداری دیر هضم بود، کارگران و کشاورزان از آن استفاده می‌کردند.

نان لواش

یکی از متداول‌ترین نان‌هایی که در این منطقه درست می‌کنند، نان لواش است که برای پختن آن از تنور استفاده می‌شود و فقط خانم‌ها این کار را انجام می‌دهند؛ آن هم در ساعات اولیه صبح و هفته‌ای یک یا دو بار. برای تهیه این نان از آرد، آب و نمک استفاده می‌شود و مصرف همیشگی دارد.

نان تیری (tiri)

نان تیری از ترکیب آرد گندم، نمک و آب به دست می‌آید. چون خمیر این نان را با یک چوب باریک به نام «تیر» یا «تیرک» بر روی ساج قرار می‌دادند، به همین دلیل، به این نام مشهور شده است. در گذشته، در مراسم عروسی این نان را لقمه می‌کردند و حلوا درون آن قرار می‌دادند و به همراهان عروس می‌دادند.

نان برساق (barsâq)

برای تهیه این نان از آرد گندم، آب، شکر، شیر، روغن و زردچوبه استفاده می‌کنند و بدون آنکه خمیر آن ور بیاید، خمیر را به شکل گرد یا مستطیل کوچکی درمی‌آورند و درون روغن سرخ می‌کنند. از این نان، اغلب برای صبحانه استفاده می‌شود و در ایام خاصی از سال مانند شب جمعه آخر سال، روز ۲۱ ماه مبارک رمضان و زمانی که مهمان داشته باشند و برای توشه راه مسافر و برای فردی که به خدمت سربازی می‌رود، از این نان می‌پزند.

نان چایی

برای تهیه این نان، آرد گندم، روغن، شکر، آب، تخم‌مرغ، مایه خمیر، شیر، وانیل و جوش شیرین به کار می‌برند. این نان را در طول سال، بویژه برای سفره هفت‌سین، سفره سحری و افطاری و صبحانه مهمان‌ها می‌پزند. این نان بسیار ترد و خوشمزه است و ماندگاری زیادی هم دارد.

نان چوره (čureh)

این نان را چوپان‌ها تهیه می‌کنند. به این شکل که هنگام ظهر، چوپان‌ها برای ناهار، شیر گوسفندان را می‌دوشند و آن را درون کاسه بزرگی در کنار آتش قرار می‌دهند. سپس سنگ‌های مخصوصی را که از کف رودخانه‌ها جمع‌آوری می‌کنند، روی آتش قرار می‌دهند تا سنگ کاملاً سرخ شود. آنگاه سنگ را درون شیر قرار می‌دهند تا شیر کاملاً بجوشد و غلیظ شود. سپس نان لواش را درون شیر قرار می‌دهند و بعد آن را روی سفره‌ای در هوای آزاد خشک می‌کنند و آن را در طول روز به مصرف می‌رسانند.

پیکه چوره (papkehčoreh) یا گرده روغنی

ترکیبات این نان محلی، آرد گندم، روغن، شکر و شیر است. برای درست کردن این نان، چانه‌های خمیر را گرد و ضخیم پهن می‌کنند و با مالیدن مخلوطی از تخم‌مرغ و شنبلیله بر روی این نان، آن را بر دیواره تنور می‌چسبانند. نان بعد از ۱۰ دقیقه می‌پزد.

گرده

خمیر این نان مانند خمیر نان‌های ساده است. چانه‌های خمیر را گرد و ضخیم جدا و پهن می‌کنند و با قرار دادن بر دیواره تنور، آن را می‌پزند و مانند نان معمولی مصرف می‌کنند.

۲. باورهای مربوط به نان

در بیجار، نان ارزش بالایی دارد و اغلب در زندگی روزمره، به شکل‌های مختلف از آن نام برده می‌شود. هر چند برخی از این باورها شکل خرافی دارند، اما جایگاه نان را در فرهنگ مردم به نمایش می‌گذارند. برای مثال اگر به هر دلیلی نان درون تنور می‌سوخد، می‌گفتند این نان هفت نفر را به کمک می‌طلبد:

۱. کشاورز که کار کاشت و داشت و برداشت این نعمت بزرگ خداوند را برعهده دارد.

۲. آسیابان که کار آرد کردن گندم بر عهده اوست.

۳. نانوا که کار پختن را انجام می‌دهد.

۴. بزرگ خانواده که برای تهیه نان زحمت کشیده است.

۵. همسایه که بوی نان سوخته را استشمام می‌کند.

۶. پرندگان که در آن خانه هستند.

۷. پیرزن یا پیرمرد آن خانه که یک عمر از آن به عنوان غذای اصلی استفاده کرده‌اند.

بنابراین سعی می‌کنند به هر وسیله، از سوختن نان جلوگیری کنند و اگر زمانی این اتفاق افتاد، از خداوند آمرزش می‌طلبند.

۳. ضرب‌المثل‌های مربوط به نان

این ضرب‌المثل‌ها، در بردارنده مضامین مختلفی چون قناعت، تعاون، همت، تقدیر، توکل و تقدیس هستند و در موارد مختلف و خاصی به کار می‌روند:

نان را که نمی‌چونند، دهن آدم بگذارند.

این ضرب‌المثل در مورد افراد راحت‌طلب به کار می‌رود.

اگر همه گفتند نان و پنیر، تو سرت را بگذار زمین و بمیر.

در مورد کسی که بی‌لیاقت و بی‌عرضه باشد.

عبارات زیر که واژه نان در آنها وجود دارد نیز در مورد افراد مختلف به

کار می‌رود:

اگر کسی در مورد کسی کار خوبی انجام دهد، در مقام تشکر از او

می‌گویند: خدایا هر جا که این فرد زندگی می‌کند، نانش گرم و آبش سرد باشد.

به فرد بی‌توجه به آینده می‌گویند: برو فکر نان باش که خریزه آب است.

در مورد افرادی که زیاد غیبت می‌کنند، می‌گویند: تو که نان خودت را

می‌خوری، چرا حرف مردم را می‌زنی.

اگر کسی در شرایط و موقعیت‌های مختلف، رفتارهای مختلفی از خود

بروز دهد، می‌گویند: نان به نرخ روز می‌خورد.

جایگاه نان در فرهنگ مردم بیجار ❖ ۱۷۱

در مورد استفاده از موقعیت‌ها و لحظه‌های زندگی می‌گویند: تا تنور داغ است، باید نان را چسبانند.

وقتی بخت و اقبال و شانس با کسی باشد، می‌گویند: نان‌ش تو روغن است.

اگر کسی کارش را به درستی انجام ندهد و کلاه سر مردم بگذارد، می‌گویند: الهی که نانت، سواره و خودت پیاده باشی همیشه.

برای قوت قلب دادن به کسی که درباره خرج و مخارج خانواده‌اش نگران است، می‌گویند: هر آن کس که دندان دهد، نان دهد.

۴. چیستان‌های مربوط به نان

در مورد نان و اهمیت آن علاوه بر ضرب‌المثل‌ها، چیستان‌های زیادی نیز وجود دارد که به این وسیله، ارزش و جایگاه نان را سینه به سینه به یکدیگر منتقل می‌کنند. تعدادی از این چیستان‌ها در این منطقه در مورد نان وجود دارد که به شرح زیر هستند:

آن چیست پشت هم به صف‌اند، تا کمر توی برف‌اند؟ جواب: چونه‌های خمیر.

آن چیست تر می‌رود به خانه‌اش، خشک بیرون می‌آید ز لانه‌اش؟ جواب: نان در تنور.

آن چیست نه دست دارد، نه پا دارد، آب می‌خورد صدا ندارد؟ جواب: خمیر.

آن چیست تر می‌دهیم، خشک می‌گیریم؟ جواب: خمیر.



پرویشگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی
پرتال جامع علوم انسانی