

## تنورهای آذربایجان

وا. احمد ووا

تنور\* به اعتباری، محصول گسترش مرحله‌ای معین از کشاورزی (زراعت) است که یکی از عناصر مادی-مدنی موجود در زندگی یکجا نشینی به‌شمار می‌رود. تنور به استناد مدارک باستان‌شناسی و مردم‌شناسی، تا کنون به‌عنوان موضوعی مستقل مورد بررسی قرار نگرفته است.

\* تنور واژه‌ای بسیار گسترده است. جالب توجه است که این واژه با جزئی تغییر در تلفظ، بین ملل گروه‌زبانی هند-اروپایی، ایبری - قفقاز و ترکی به کار برده می‌شود. ترکمن‌ها، ازبک‌ها، قره‌قالپاق‌ها، قزاق‌ها، قریزها، کومیک‌ها و آذربایجانی‌ها به آن «تاندیر - Tandır» یا «تندیر - Tandır»، گرجی‌ها «تونه - Tone»، ارمنی‌ها «توندیر - Tondir»، اویغورها «تونو - Tonu» و «تاندیر»، تاجیک‌ها «تانور - Tanur»، قاراچی‌ها «تاندیر»، بلوچها «تاندور - Tandur» فارس - ها «تنور - Tanur»، لزگی‌ها «تانور - Tanur» و «تانر - Tanor»، کردها «تاندور - Tandur»، طالب‌ها «تونو - Tonu» خینالیقلی‌ها «دونور - dunor» و در بعضی از اقوام داغستان به آن «تونیر - Tonir» می‌گویند. در زبان اردو به تنور «تندور - Tandur» در زبان هندی «تندور - tandur» در زبان عربی «التنور» و در زبان روسی «تندیر - Tendir» می‌گویند.

کاوشهای باستانشناسی نشان می‌دهد که پیدایش تنور در آذربایجان، احتمالاً مربوط به دوره انثولیت است. قدیمترین نمونه‌های تنور را اولین بار «او. حبیب‌اله‌یف» در «گل تپه» در طبقه مربوط به دوره انثولیتیک کشف کرده است. قطر پایین این تنور ۴ ر. ۷ سانتی‌متر و بلندی قسمت سالم مانده در حدود ۴۴ سانتی‌متر است. لازم به یادآوری است که این تنور از نوع «گلی» است. هنوز هم از این نوع تنور در نقاط مختلف آذربایجان استفاده به عمل می‌آید. براساس اطلاعات مردم‌شناسی روشن شده است که تنور در آذربایجان کاربردهای متعددی دارد: پخت نان، خشک کردن میوه، پختن ظروف سفالی، گرم کردن منزل و نیز طبخ غذا و میوه در ظروف سفالی.

در این مقاله فقط تنورهایی مورد بحث قرار می‌گیرد که از آنها برای پخت نان استفاده می‌شود. لازم به یادآوری است که در بین خانواده‌های آذربایجانی، تنور مورد استفاده در پخت نان، چه در گذشته و چه در زمان حال، بخشی از ساختمان مسکونی است و در کنار اجاق قرار دارد. مقدس بودن نان بیشتر بدان جهت است که از تنور به دست می‌آید. تنوری که در حیاط خانه‌ها قرار دارد بنای مخصوص بخود را داراست. نامیده شدن این محل به «تندیر خانا»

[تنورخانه] در بین آذربایجانی‌ها (مثلاً نخجوان- تندیر اسر Tandir-asar)، و در بین آذربایجانی‌های ارمنستان- تندیرستان Tandirestan (غیره) گواه این مدعا است.

اطلاعات مردم‌شناسی نشان می‌دهد که در آذربایجان انواع تنورهای «گلی»، «آجری» و «لاپه‌ای» به کار برده می‌شود. قدیمترین و ابتدایترین تنور از نوع تنورگلی بوده است. از تنورهای گلی بعدها نیز استفاده می‌شده است. بقایای این نوع تنورها در کاوشهای مربوط به قرون وسطی نیز به دست آمده است.

در کاوشهای باستانشناسی در قسمت باستانی شهر باکو (ایچری شهر Icharishahr) این گونه تنورها نیز کشف شده است.

در تپه‌های باستانی شماره ۲ و ۳ مربوط به قرون وسطی در ساحل سمت چپ رودخانه کورا در محل «مینگه چئویر Minge-Chevir» تنورهای ساده گلی مربوط به قرون ۸-۶ میلادی به دست آمده است. از این نوع تنورها در کاوشهای باستانشناسی شهر باستانی ییلقان در دیوارهای قلعه مشاهده شده است. این تنورها که دارای عمقهای متفاوتی است مربوط به دوره‌های گوناگون است. محققان این تنورها را به دوره آهن، یعنی به‌طور تقریب از قرن هشتم قبل از میلاد تا قرون ۱۴ میلادی نسبت می‌دهند. جالب توجه است که سفرهای مردم‌شناسی در منطقه نخجوان، قره باغ و گنجه-قازاخ، نشان داده است که هنوز هم از این نوع تنورها استفاده به عمل می‌آید.

برای ساخت تنورگلی، ابتدا چاله‌ای در زمین کنده سپس دیواره‌های آن را با آب خیس

می کنند. بعد با استفاده از یک تخته سنگ، دیواره های تنور را کوبیده و هموار می کنند. در قره باغ و منطقه گنجه - قازاخ، بعضی اوقات چاله را از آب پر کرده و پس از خیس شدن کامل دیواره های چاله، دیواره های آن را با استفاده از سنگ و یا بطری شیشه ای هموار می کنند. در این صورت خاک، فشرده شده و دیواره های چاله در اثر کوبیدن محکم می شود. این نوع تنور بدون هواکش ساخته شده، دیواره های داخلی و کف آن گل اندود می شود، و سپس در درون آن آتش روشن می کنند تا کاملاً خشک شود.

حال که در مورد تنورهای گلی بحث می کنیم، بد نیست در مورد تنورهای «خاکی» که شباهت بسیاری با تنورهای گلی دارد نیز سخنی به میان آید. از این نوع تنورها بیشتر برای خشک کردن میوه و تهیه لواشک استفاده می شود. این تنورها در ناحیه قبا بسیار گسترش یافته بودند.

یکی دیگر از انواع تنورهای قدیمی، تنور «بادلی (۱)» «لایه ای» است. این نوع تنور در کاوشهای باستانشناسی بسیار به چشم می خورد. در تمام نواحی آذربایجان هنوز هم از این نوع تنور استفاده می کنند.

تنورهای لایه ای در منطقه شیروان «قویما - qoymā» یا «پی یه - Piya» نامیده می شوند. در دیگر مناطق، تنورهای لایه ای را همان «بادلی» می نامند.

قدیمترین نمونه تنور لایه ای در نزدیکی «آق دام - āqdām» در تپه باستانی «اوزرلیک تپه - üzarlik-tappe» که مربوط به دوره مفرغ است به دست آمده است. همچنین از این تنورها در تپه باستانی «قاراتپه - Qārā tappa» در ناحیه «ژدانف - Zhedānov» در طبقه شهری مربوط به قرون ۱۰ تا ۱۱ قبل از میلاد مشاهده شده است.

تنورهای لایه ای در سایر آثار مربوط به قرون وسطی نیز دیده می شود. در حوزه رودهای «قور وچای - qurucāy» و «کوندلن چای - Köndalan Cāy» در کاوشهای باستانشناسی مربوط به قرون وسطی، تنورهای بسیاری مشاهده شده است.

برای اولین بار تنورهای پخته شده در کوره های سفالگری مربوط به قرون وسطی در شهر بیلقان به دست آمده است. در این دوره، استفاده از نقوش مختلف نیز در ساخت تنور معمول بوده است. این مسئله از شکل تنورهای بدست آمده از مناطق مسکونی مربوط به قرون وسطی، به ثبوت رسیده است.

در محل شهر «اورنگ قلعه» تنورهایی به دست آمده است که دارای اندازه های گوناگونند و در درون آنها باقیمانده غلات و خاکستر نیز مشاهده شده است که مربوط به قرون ۹، ۱۰ و ۱۳ میلادی است. در محل حفاری شده شماره ۱ اورنگ قلعه، به بیش از ۲ نمونه از تنورهایی برخورد شده است که در ترکیب گل آنها ماسه به کار رفته و مربوط به قرون ۱۳ - ۱۲ میلادی است.

در قسمت قلعه شهر « قبله qabale » تنورهایی که در آن خطوط کنده کاری شده وجود دارد به دست آمده است. هنگام کاوشهای باستانشناسی در قسمت « سلبیر salbir » شهر قبله نیز، تنورهایی هوایی بسیاری در اندازه‌های گوناگون مربوط به قرن ۹ میلادی یافت شده است. لازم به یادآوری است که از تنورهایی بزرگ برای پخت نان و از تنورهایی کوچک برای گرم کردن منزل و پخت ظروف سفالی استفاده به عمل می‌آمده است. تنورهایی بزرگ برای تأمین احتیاجات خانواده‌های پرجمعیت و در بعضی موارد برای افرادی که به تجارت نان اشتغال داشته‌اند به کار می‌رفته است. تنورهایی بدست آمده از کاوشهای باستانشناسی دارای بادگیرهایی از نوع تنبوشه و یا آجرهای مربع شکل بوده‌اند.

در کاوشهای باستانشناسی در ایچری شهر باکو سه نوع تنور لایه‌ای مشاهده شده است. یک نوع از آنها از بهم چسباندن لوله‌های گلی ساخته شده که درون آن را صیقل داده‌اند نوع دوم تنوری است که از بهم چسباندن ورقه‌های گلی ساخته شده است. نوع سوم شامل تنورهایی است که به صورت یک تکه ساخته شده‌اند.

در « تورپاق قلعه » (در ناحیه طاووس) تنورهایی به دست آمده که بادگیر آنها از تنبوشه ساخته شده است. به نظر محققان این تنورها با کندن کف اتاق طوری ساخته شده که دهانه آن با کف اتاق هم سطح باشد. یک سر تنبوشه در انتهای تنور به سوراخ هواکش وصل می‌شد و سردیگر آن در سطح زمین قرار می‌گرفت.

در منطقه اجتماعات اولیه در منیگه چتریر دو نوع تنور دیده شده است. هر دو نوع تنور از گل ساخته شده‌اند و برای اینکه بتوان گرمای بیشتری را در آن نگهداری کرد، در دیواره‌های داخلی آنها تکه‌هایی از سفال نصب شده است.

در کاوشهای باستانشناسی در شهر « شابران sāberān » تنورهایی لایه‌ای مربوط به قرون مختلف از ۸ تا ۱۶ میلادی به دست آمده است. تکه‌های سالم مانده این تنورها نشان می‌دهد که قطر تحتانی آن تا ۴ سانتی‌متر و بلندی آن تا ۱۳ متر می‌رسد. تنورهایی سالم به دست آمده مربوط به قرون ۸ و ۹ میلادی نیز دارای قطر تحتانی ۱۳ متر، بلندی ۵ سانتی‌متر و قطر دهانه‌ای برابر ۷ سانتی‌متر بوده است. اطراف تنور را جهت نشستن هموار کرده و در کنار تنور چاله‌ای به گودی ۲۰-۳۰ سانتی‌متر و دهانه‌ای برابر ۳۰-۳۵ سانتی‌متر ساخته‌اند که محل قرار دادن ظرف ادویه و یا سایر مواد مورد نیاز در پخت نان بوده است. در این محل کوزه‌های سفالی قرار می‌دادند و دهانه آن را با آجری می‌بستند.

این نوع تنورها را، به دوره قرون وسطی پیشرفته نسبت می‌دهند. تنورهایی لایه‌ای هوایی و زمینی با دو روش ساخته می‌شده‌اند.

در ساختن بادگیر تنورهایی قدیمی از تنبوشه‌های آبی و یا آجرهای کوچک استفاده به عمل

می‌آمده است. بادگیر تنورهای زمینی نیز با استفاده از لوله‌های گلی یا ناودانهای آجری به سطح زمین متصل می‌شده است.

تنورهای بادگیر دار قدیمی نه تنها در آذربایجان، بلکه در سایر سرزمینهای وجود داشته است. «ک. س. چیتایا» با استناد به گزارشهای باستانشناسی اظهار می‌دارد که در گرجستان، آذربایجان، آسیای میانه و مصر نیز این گونه تنورها گسترش یافته بودند.

«کوفتین» در مورد تنورهای هوایی مربوط به دوره انثولیت که هنگام باستانشناسی در قلعه بشتاشن کشف شد اظهار می‌دارد که جای دایره شکلی به قطر بیش از یک متر کشف شد که به نظر می‌رسید محل اجاق باشد. گمان می‌رود که این محل به تنور هوایی شباهت داشته باشد. این گونه تنورها در «قایا کند qāyākand» در داغستان نیز برخورد شده است. این محل نزدیک مرز شمالی آذربایجان فعلی است.

«آ. پ. کروگوف» نیز در همین جا از محل اجاق، تکه‌هایی از کوزه‌های سفالی «نهره» (۱) به دست آورده است. او اظهار می‌دارد که این تکه‌های سفالی نسبت به سایر ظروف سفالی دوام بیشتری دارد و به عنوان تنورهای هوایی برای پخت نان بکار می‌رفته است. کوفتین با استناد به مسائل مردم‌شناسی، تنورهای بدست آمده از کاوشهای باستانشناسی «قلیا کند» را شباهت تنورهای مورد استفاده کنونی اقوام قفقاز می‌داند.

تنورهای بادگیر دار به دست آمده از کاوشهای باستانشناسی اصولاً از ترکیب ماسه، گاه، سوی بزرگ و گل رس ورز داده شده ساخته می‌شدند.

به طوری که از کاوشهای باستانشناسی معلوم می‌شود، تنورهای «لایه‌ای» در فضای باز در تنورخانه و یا در فضای باز که بر روی آن سقفی تعبیه می‌کردند، ساخته می‌شد. تنورهای هوایی را در چاله‌هایی که به عمق ۱ تا ۱٫۵ سانتی‌متر در سطح زمین ایجاد می‌کردند، با بر رویهم قرار دادن لایه‌های گلی، تهیه می‌کردند. در سطح زمین برای تنور، یک یا دو بادکش قرار می‌دادند که این عمل رساندن هوا به آتش را تسهیل می‌کرد. هر لایه از تنور را که می‌ساختند مدتی را برای خشک شدن آن اختصاص می‌دادند، سپس لایه بعدی را بر روی آن قرار می‌دادند، و بدین ترتیب تنور ساخته می‌شد.

سکوه‌های تنورهای هوایی را در تمام مناطق آذربایجان به صورت چهارگوش و یا دایره می‌ساختند و آن را با آجر یا سنگ، فرش می‌کردند. لیکن در منطقه آستارا - لنکران برخلاف سایر مناطق، سکوه‌های تنورهای هوایی را باخشت خام فرش می‌کردند. در آبادی «گیردنی» در لنکران و در آبادیهای «چویرود»، «هوویل»، «شوناچالا» و «پیرمسوره» ناحیه «لریک» سکوه‌های تنورهای هوایی را به صورت هشت، شش، چهار، و سه ضلعی و یا دایره‌ای بناسی کنند. در ناحیه «ماسالی» و آستارا نیز به تنورهایی با این نوع سکو برخورد می‌شود.

تنورهای زمینی نیز، در چاله تنور، لایه های گل مویی را به قطر ۱ سانتی متر به صورت لایه هایی می ساختند و پس از خشک شدن لایه زیرین، لایه رویی را بر روی آن قرار می دادند. بدین ترتیب این کار تا پایان ساخت بدنه تنور ادامه پیدا می کرد. تنور رفته رفته شکل مایلی به خود می گرفت، سپس داخل آن را با دست ماله می کشیدند و سطحی صاف ایجاد می کردند. در بعضی مواقع لایه ها را در بیرون از چاله بر روی هم قرار می دادند و اقدام به ساخت تنور می کردند. لایه ای که بردور دهانه تنور قرار می گرفت، از سایر لایه ها کلفت تر تهیه می شد. سطوح هر دو طرف تنور را با دست ماله می کشیدند تا سطح آن صاف شود، بعضی اوقات بر روی سطوح داخلی نقوشی نیز رسم می کردند که هنگام پخت نان بر روی آن می افتاد. پس از خشک شدن کامل تنور، آن را به کمک تخته و یا طناب به درون چاله می بردند و به طور مناسب و دقیق بر کف چاله می نشانند. کف داخلی تنور را با آجرهای قرمز می پوشانند و سطح بیرونی آن را با مخلوطی از خاک زرد و پهن می اندودند و سپس تکه سنگهای تخت را بر آن می چسبانند. این عمل به منظور جلوگیری از نفوذ رطوبت به داخل تنور انجام می شد. پس از این عمل فضای موجود بین دیواره تنور و دیواره چاله را با نخاله آجر، سنگ و خاک پر و هموار می کردند. می توان گفت که این تنورها در تمام مناطق آذربایجان وجود داشتند. در مناطق شمال شرق آذربایجان برای ساختن تنورهای لایه ای، خاک بدون ماسه، را با سوی اسب و بز، پودر آجر قرمز، شنهای ریز رودخانه ای، نمک، خرده ریز علوفه و آب مخلوط می کنند و بالگرد ورز می دهند. در دیگر مناطق نیز خاک زرد، سوی بز، پودر آجر قرمز و گاه مخلوط می کنند. کار ورز دادن گل چند بار تکرار می شود. روی گل را با پلاس یا پوست حیوانات می پوشانند. گل را به مدت ۱۵ تا ۲۰ روز تا زمانی که گل رنگ تیره بخود بگیرد نگهداری می کنند و سپس به ساخت تنور اقدام می کنند. برای ساختن تنورهای بزرگ از ۲ تا ۲۲ لایه گل مویی، و برای تنورهای کوچک ۱ لایه گل مویی لازم است. در «آبشرون» و مناطق «شکی-زاقاتالا» در بین مردم تنورهای گلی خرید و فروش می شود.

تنورهای آجری نسبت به تنورهای گلی و لایه ای جدیدتر است. به تنورهای آجری در سفرهای تحقیقاتی در مناطق «شکی-زاقاتالا» و «قره باغ» و به تنورهای خشت خام در کاوشهای باستان شناسی برخورد می شود. در سال ۱۹۶۱ در منطقه باستانی «تورپاق قلعه» (ناحیه قاخ) نوعی از تنور آجری به دست آمده است. این تنورها به قرون ۳ تا ۸ میلادی مربوط است. در این منطقه مسکونی تنوری متعلق به قرن هشتم در قسمت جنوب شرقی آن به دست آمد که از خشت خام بود و درون آن گل اندود شده بود. قطر پایینی تنور ۶۵ سانتی متر، قطر دهانه آن ۵ سانتی متر، بلندی آن ۹ سانتی متر بود و در ۹ سانتی متری پایینتر از سطح زمین قرار داشت. به علت وجود لایه ای ضخیم از خاکستر در این تنور، معلوم شد که مدت های مدید از آن استفاده می شده است.

در کاوشهای «شابران» نیز تنورهای ساخته شده از خشت خام به دست آمده است. برای ساخت تنورهای آجری، چاله‌ای می‌کنند و داخل آن را با چیدن آجرهای قرمز به صورت مایل تا دهانه تنور بالا می‌آوردند و سطحی صاف در داخل به وجود می‌آوردند. سطح پایین تنور را نیز با آجر قرمز فرش می‌کردند. از این نوع تنورها در سفرهای مردمشناسی در مناطق قره‌باغ و نخجوان بسیار دیده شده است. در زمان حاضر در این مناطق علاوه بر آجر، از خشت خام نیز برای تهیه تنور استفاده می‌شود.

یکی از خصوصیات مهم تنورهای آذربایجان حجمهای مختلف آن است. قطر پایینی بزرگترین تنور ۱۱۴ متر، قطر میانی ۱۱۰ متر، قطر دهانه آن ۸۰ سانتی‌متر و بلندی آن حدود ۱۱۳ متر است. تنورهای کم حجم نیز دارای ۱۰۰-۹۵ سانتی‌متر قطر پایینی، ۸۵-۸۰ سانتی‌متر قطر میانی و ۶۰-۶۵ سانتی‌متر قطر دهانه و ۱ متر بلندی هستند. پس از ساخته شدن تنورهای آجری، درون آن آتش می‌افروزند تا کاملاً خشک شود.

اگرچه تنورهای موجود در آذربایجان دارای خصوصیات مخصوص بخود است، لیکن با تنورهای سایر ملل، شباهتهای بسیاری دارد.

برای پوشاندن دهانه تنور از دریچه‌گلی و یا فلزی استفاده می‌شود. جنس دریچه‌های گلی از همان جنس بدنه تنور است. قطر دریچه‌ها در حدود ۵ تا ۱ سانتی‌متر بزرگتر از دهانه تنور ساخته می‌شود.

از این نوع تنورها در گرجستان، ارمنستان، داغستان، آسیای سرکزی و قزاقستان، تاجیکستان، ترکمنستان، استفاده می‌شود. با وجود اختلافات جزئی در ساخت تنورها در مناطق گوناگون، مراحل ساخت آن بسیار به هم شباهت دارد.

تنور که بخشی از مراحل مختلف تهیه نان را عهده‌دار است نقش بزرگی در پخت نان دارد. و از دوره انثولیت به بعد در زندگی مردم ما، با توجه به نقش مهمش از نسلی به نسل دیگر منتقل شده است. انواع نانهای پخته شده در تنور از جهت نرسي و مزه با دیگرانواع نان تفاوت بسیار دارد.

بی‌جهت نیست که در دوره گسترش صنایع در زمان معاصر، با وجود کارخانجات نان ماشینی، نیاز به خوردن نان تنوری، هنوز هم احساس می‌شود، تحقیق پیرامون تنورهای سنتی آذربایجان، از نظر مطالعات باستان‌شناسی و مردم‌شناسی نان، بدین جهت اهمیت دارد.

ترجمه : بهرام امیر احمدی

