

نگاهی بشیوه پختن نان در روستاهای استان فارس*

از علی موسوی گرمارودی
از انتشارات اداره فرهنگ عامه

مراحل نان پختن

پیش از برش مردن همه‌ی مراحل، این یادآوری لازم است که در روستاهای فارس نان پختن را از خمیرگیری تا آخرین مرحله، زنان انجام می‌دهند، و البته سه یا چهار زن به کمک هم. اما من خود در روستای دشتک^(۴) dashtak دیدم که تمام مراحل را یک زن به تنهایی انجام می‌داد.

و اینک مراحل:

۱ - خمیرگیری

این مرحله اغلب با زنان مسن‌تر است. نخست آرد و نمک را در طشتی مسی می‌ریزند و برابری آن، آب می‌افزایند. پس از آنکه مخلوط شد، با مشت می‌زنند تا به تعبیر خودشان «سریش پیدا کند» یعنی کش بیاید و این در مجموع از نیم ساعت تجاوز نمی‌کند.

۲ - چونه‌گیری

این مرحله با مراحل قبلی که از این پس خواهد آمد، تقریباً همه همزمان و در یک مکان (= کنار اجاق) انجام می‌شود. وقتی خمیر آماده شد، یکی از زنان، با پنج انگشت دست

بطور کلی، در همه‌ی روستاهای فارس، نان، قوت غالب است. و جز مختصری برنجکاری در بخش کامفیروز^(۱) و کمتر در بخش بیضاء^(۲) و خلار^(۳) و احياناً یکی دو نقطه‌ی دیگر، آنهم به مقداری بسیار اندک، روستاییان همه، گندم می‌کارند و در هر سه وعده غذا، نان می‌خورند؛ و اگر کم و بیش برنج بخورند، خود نمی‌کارند بلکه می‌خرند. نان را همه از گندم تهیه می‌کنند. در سابق از میوه‌ی بلوط نیز بسیار نان می‌پخته‌اند که امروزه نیز تاحدی مرسوم است. از طرز کشت و برداشت گندم و آبیاری و آسیاب و بردن و آرد کردن و دیگر مراحل تهیه‌ی این ماده‌ی حیاتی می‌گذریم و آنچه می‌خوانید، تحقیق گونه‌ایست درباره کیفیت تهیه نان آنطور که در بیشتر روستاهای استان فارس، عیناً جریان دارد:

نان توآ to-a

در روستاهای فارس به این نوع نان پختن، اکثراً «توآ to-a» (= تابه) و در برخی از نقاط «ساج Sâj» می‌گویند. وجه تسمیه‌ی توآ to-a آنست که رکن اساسی این نان پختن را، تابه‌ی آهنی تشکیل می‌دهد (رجوع شود به طرح شماره‌ی یک)، که دایره‌ای شکل و به قطر ۳۵ تا ۵۰ سانتیمتر و محدب است و سطح مقعر آن، چهره بر آتش دارد و بر پشت محدب آن، نان می‌پزند.

حلقه‌ی نیز از گوشه‌ی آن گذرانده‌اند که به آن «دسته توآ (daste-to-a)» می‌گویند (رجوع کنید به همان طرح شماره‌ی یک) این تابه، در واقع به منزله‌ی تنور نانوايي و البته تنوری است که قابل حمل و نقل می‌باشد و این به نظر من بیشتر بدانجهت است که در استان فارس، سابقه‌ی ایل‌نشینی و تأثیرپذیری روستاییان بومی، از آداب و رسوم این ایل‌ها بسیار است.

* - نویسنده، در بهار و تابستان سال جاری، مدت ۶ ماه از طرف اداره‌ی فرهنگ عامه در استان فارس، مأمور تحقیق در پنجاه و سه روستا بود و از این رهگذر، مقالات متعددی فراهم آورد در زمینه‌های مختلف زندگی روستاییان، که مقاله‌ی حاضر، یکی از آنهاست.

۱ و ۲ و ۳ - سه بخش از بخشهای غربی استان فارس.

۴ - از روستاهای بخش مرودشت فارس.



نون آرون

mun-ā-rūn

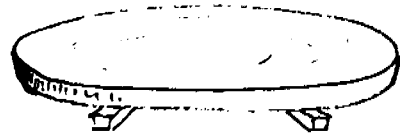
عرض ۳ سانتیمتر

طول ۶ سانتیمتر



توتنا

توتنا ۳۵ سانتیمتر قطر



تلك ۴ سانتیمتر قطر



نمزن



نمزن ۳۰ سانتیمتر طول

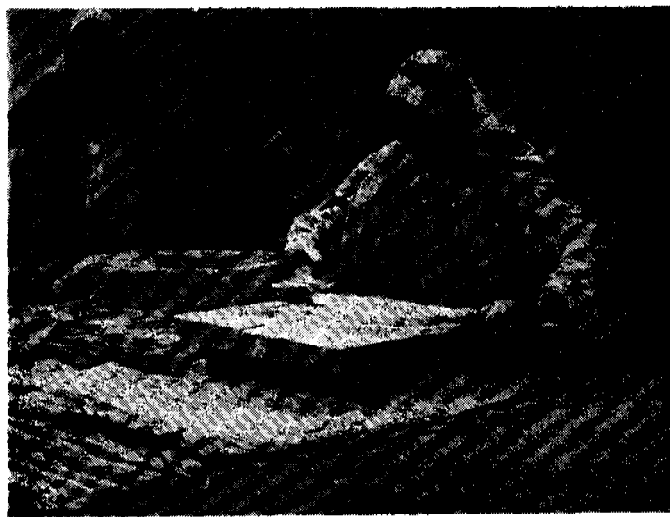
نیر ۱۵ سانتیمتر عرض ۶ سانتیمتر طول

نوندون Mundann

قطر ۱ تا ۱۰ سانتیمتر

عرض ۴ سانتیمتر





زنی از روستاهای فارس «چونه» ی خمیر را می گستراند

انگشت ابهام و ۶۵ سانتیمتر طول) که آنرا تیر *tir* می نامند (طرح ۳) ، چونه را نازک می کنند .

بدین ترتیب که چهار انگشت هر دست را درست روی دوسوی تیر می گذارند و میان آنرا روی خمیر نرم چونه ، و با مهارتی ویژه ، تیر را روی چونه چنان پس و پیش می برند که در همان حال ، خمیر چونه ، باریک محور ثابت ، به دور خویش بگردد . یک دقیقه بعد ، چونه ی کروی ، نازک و دایره یی شکل شده است ، به قطر ۲۵ تا ۳۰ سانت و به ضخامت ۵ میلیمتر .

۴ - پختن

خمیر نازک شده را به زنی که کنار «توا» نشسته است ، پاس می دهند . و او آنرا اندک از چند سو روی بازوی خویش ، کش می دهد و آنگاه ، نخست با «نم زن» *Namzan* سطح داغ «توا» را نم می زند . نم زن ۱۵ عدد ساقه ی زرد و محکم گندم است که آنرا کلور می نامند .

هر کلور به طول ۲۰ سانتیمتر است . این ۱۵ عدد کلور (*Klour*) را از یک طرف با نخعی به هم بسته اند به گونه یی که در سوی دیگر ، ساقه ها افشان و از هم باز می ایستند (طرح ۴) . این سوی افشان را در آب می زنند و بر سطح تابه ی داغ می پاشند تا به هنگام برداشتن نان ، بهتر برگردد . چون یک روی نان ، سرخ شد با وسیله یی به نام «نون آروکن» *nun-â-rukon* آنرا برمی گردانند تا روی دیگر آن برشته گردد . «نون آروکن» وسیله یی فلزی است به بلندی «تیر» اما نه استوانه یی بلکه پهن و نازک و به عرض ۳ سانتیمتر (طرح ۵) .

در این فاصله ، چونه ی دیگری ، آماده شده است . این راهم بر روی نان اولی ، (روی همان تابه) ، می گذارند ؛ منتها این بار به جای تابه ، روی نان نخستین را نم می زنند و دومی را روی اولی می گذارند و اندکی بعد نان سوم را هم و چهارم

یکی از زنان روستایی فارس خمیر گشوده را به کمک تیر روی تابه می نهد تا برشته شود



راست - که آنرا به مقداری آرد آلوده - قدری خمیر (به اندازه ی تقریباً ۱۴۰ گرم) ، برمی دارد و آنرا در کف دست چپ می گذارد و با انگشت شست دست راست و کنارهی کوچک همان دست ، بارها از راست به چپ می گرداند و می غلتاند تا گلوله یی شکل شود . آنگاه آنرا روی «سفره ی آردی» می چینند . سفره ی آردی ، سفره یی است به طول یکمتر و عرض ۵۰ سانتیمتر . غالباً از پشم شتر که به شکل جاجیم اما بسیار ظریفتر می بافند .

به هنگام نان پختن آنرا کنار اجاق پهن می کنند و روی آن یک ورقه آرد می ریزند و چونه های خمیر را روی ، آن می چینند .

علت آنکه سفره را از پشم شتر می بافند آنستکه برای شتر ، حرمت بیشتری قائلند و این ، حرمت نان را بیشتر درخور است . در مرحله ی بعد نیز خواهیم دید که «نم زن» را نیز به همین جهت از ساقه ی گندم انتخاب می کنند نه چوب جاروب یا چوبهای دیگر و به همین جهت ، نویسنده در هیچ روستای فارس ندیده است که جاروب را که با آن پلشتی و پلیدی را می رویند ، هرگز از ساقه ی گندم ساخته باشند .

۳ - نازک کردن «چونه»

یکی از زنان ، یکی از چونه ها را برمی دارد و روی (*تلك* *talak*) می گذارد . تلك ، چیزی است شبیه يك ميز علی کوچک ، از چوب ، دایره یی شکل ، به قطر ۴۰ تا ۵۰ و به ضخامت ۶ سانتیمتر ، با سه پایه ی چوبین و کوچک در زیر ، هر یک به بلندی ۵ سانتیمتر (رجوع کنید به شکل ۲) . هر بار که چونه یی را برای نازک کردن روی آن می گذارند ، از پیش قدری آرد روی تلك می پاشند و مشتی نیز بر روی خمیر چونه . آنگاه با چوب استوانه یی باریک و بلندی (به کلفتی دو برابر



زن روستائی، نان پخته شده را به کمک انبر، از روی تابه برمی‌دارد...



در سمت راست عکس، نانی را روی «توآ» (تابه)، در حال پختن می‌بینیم و در سمت چپ، زنی را که خمیرگشوده را با «تیر» کیش می‌دمد و برای پختن آماده می‌کند

نازك شده را روی تابه یا ساج می‌گذارند و می‌پزند، نان‌های عادی و معمولی است.

اما، نانهای سفارشی و بهتر، نانهایی است که به هنگام پختن، هر بار بیش از ۴ عدد از آنرا بر روی تابه نمی‌گذارند و این سبب می‌شود که نان خوب مغز پخته گردد.

۲ - از جهت کمیت

از این جهت نیز دو نوع نان دارند:

الف. نان‌های معمولی که هر کدام از یک چونه‌ی ۱۴۰ تا ۱۵۰ گرمی ساخته می‌شود و به آن نان تیری *tiri* می‌گویند. و اکثر نان‌هایی که می‌پزند از این نوع است.

ب - نانهایی که از پیوند دو چونه‌ی خمیر ساخته می‌شود و طبعاً بزرگتر است و آنرا مشتک *moshtak* می‌گویند.

در مجموع، آنچه از حاصل این همه مراحل به جا می‌ماند، نان نازک و سپیدرنگ و سبکی است که روستایی‌های فارس در تحصیل آن، زحمت سنگینی برده است.

را نیز به همین ترتیب تا ۵ نان الی ۸ نان. و آنگاه که همه پخت، همه را یکجا به کمک «نون آروکن» برمی‌دارند و در نوندون می‌گذارند.

« نوندون »

سببی است بزرگ و دایره‌یی شکل به قطر ۸۰ تا ۱۰۰ سانتیمتر و به بلندی ۴۰ سانتیمتر که از جنس کلور بافته‌اند و دری‌محدب از همان جنس دارد و جای‌جای در اطراف سید و روی این در، با پارچه‌های رنگین بسیار کوچک منگوله دوخته‌اند و بسیار قشنگ است (طرح ۶). در پایان این مقال، این نکته نیز گفتنی است که این گونه نان، بر دو نوع است:

۱ - از جهت کیفیت

نانهایی که به هنگام پختن، هر بار بین ۴ تا ۸ چونه‌ی