

## جایگاه نان و گندم در فرهنگ مردم دستگرد کهک قم

مصطفی جعفرزاده

وقتی صحبت از رزق و روزی انسان به میان می‌آید، مردم بر این عقیده هستند که خداوند هیچ دهان و شکمی را بی‌روزی نمی‌گذارد حتی اگر یک لقمه نان خالی باشد.

امروز مراحل مختلفی را گذرانده است؛ یعنی از زمان‌هایی که مردم نان خود را از جو و با روش‌های سنتی تهیه می‌کردند تا به امروز که نان گندم نان رایج و معمول مردم است و همان مردمی که آن روزها به قول خودشان نان جو را بر روی سنگ و ساج<sup>۲</sup> می‌پختند و به صورت خمیر یا فتیر می‌خوردند و در آرزوی یک لقمه نان گندم بودند، امروز در آرزو و حسرت نان جو قدیم هستند و بر این عقیده‌اند که قدرت و توان و تندرستی مردم به خاطر همان نان‌های جو بود.

نان، غذایی است که در فرهنگ ما نقش مهم و قابل توجهی دارد که با هیچ خوراکی دیگری قابل مقایسه نیست و به طوری که در گویش‌ها و اصطلاحات روزمره مردم شنیده می‌شود، بودن و یا نبودن هیچ چیز در زندگی شاید مهم نباشد، اما «الهی هیچ سفره‌ای بی‌نان نباشد»، «دل آدم خوش باشه تن آدم سالم باشه یه لقمه نون خالی از هر چی که بگی بهتره<sup>۱</sup>»، «هیچ چی جای نون رُ نمی‌گیره»، «نون قوت بدن آدمه» و...

وقتی صحبت از رزق و روزی انسان به میان می‌آید، مردم بر این عقیده هستند که خداوند هیچ دهان و شکمی را بی‌روزی نمی‌گذارد حتی اگر یک لقمه نان خالی باشد. بنابراین چیزی که در خانواده و زندگی مردم بیش از هر مسئله دیگری مهم و مورد توجه است، تهیه و فراهم کردن غلات برای پخت نان و آذوقه اصلی مصرف سالانه خانواده است که معمولاً این امر از گذشته تا به

۲. ساج، سینی نسبتاً بزرگی از آهن و یا مس است که بر روی آتش می‌گذاشتند و نان را بر روی آن می‌پختند.

۱. این جمله، اهمیت و ارزش تندرستی بدن را با نان خالی بر هر چیز دیگر ترجیح می‌دهد.

## تهیه و نگهداری غلات برای مصرف سالیانه نان

هر خانواده روستایی اعم از کشاورز یا کس دیگر، تهیه گندم مصرف سالیانه خانواده خود را مقدم بر هر چیز دیگر می‌داند. کسی که کشاورز و صاحب زراعت و زمین است، چنانچه برای فروش هم گندم کشت نکند، لاقبل به اندازه مصرف سالیانه خانواده خود مقدار ملک و

سفر کنند و اجناس دیگری را با گندم مبادله نمایند. در آن سالها جو هم برای مردم آنچنان باارزش بود که حتی سوس آن را هم برای مواقع ضروری و یا قحطسالی در ظرفهای مخصوص ذخیره می‌کردند تا در هنگام ناچاری از آن خمیر و نان تهیه کنند. در آن سالها اگر در خانه از آرد و خمیر گندم نان پخته می‌شد، مردم می‌گفتند امروز از خانه فلان کس بوی نان گندم می‌آید. نان جو تا حدود سی سال گذشته هم در این آبادی مصرف زیادی داشت و به غیر از ایام مختلف مثل نوروز و یا ماه مبارک رمضان خوراک بیشتر مردم نان جو بود، اما از آن سالها به بعد دیگر کسی از آرد جو برای پخت نان استفاده نمی‌کند، مگر گاهی برای برآوردن هوس و یا برای خواص دارویی که آن را برای معالجه بعضی از امراض مفید می‌دانند.



مصرف سالیانه یک خانواده پنج نفره تقریباً دو خروار (یعنی دویست من = ۶۰۰ کیلو) غله است که این مقدار نسبت به کم و زیاد بودن افراد خانواده افزایش و یا کاهش می‌یابد. بعضی خانواده‌ها دو خروار و برخی دو خروار و نیم یا سه خروار را برای مصرف سالیانه خود محاسبه و فراهم می‌کنند. هر کسی در تهیه گندم مصرفی خانواده سعی می‌کند بهترین نوع آن را فراهم کند.

زمینی را به کشت گندم اختصاص می‌دهد و کسی هم که ملک و زراعتی ندارد مقدار گندم مصرف سال خود را به هر نحو ممکن تهیه می‌کند. در پنجاه سال گذشته آن طور که نقل می‌کنند، غله مورد مصرف نان مردم اکثراً جو بود و کمتر کسی بود که گندم مصرف می‌کرد. البته آنان هم معمولاً از قشر اعیان و اشراف آبادی به شمار می‌رفتند و سالهایی که قحطی گندم بود این افراد هم مجبور می‌شدند نان جو مصرف کنند.

آنها گروهی را اجیر می‌کردند تا به مناطق دیگر

## انتخاب گندم

درشت بودن، زرد بودن، بی آفت بودن، پر بودن<sup>۱</sup>، کیل داشتن<sup>۲</sup>، بند داشتن و... مواردی هستند که برای گندم مصرفی خانه در نظر گرفته می شوند.

گندم مورد مصرف خانواده پس از برداشت محصول در گونی های مخصوص ریخته شده و به خانه آورده می شود. کیسه ها در کنار محوطه حیاط خانه قرار می گیرند تا پس از انجام مراحل دیگر در انبارهای مخصوص (دیلاب یا دُولاب)<sup>۳</sup> dilâb جای می گیرند.

مرحله اول، پاک کردن گندم است. این کار توسط زن ها صورت می پذیرد؛ به این طریق که همه گندم ها را از داخل گونی ها بر روی چادرهای بزرگ در وسط حیاط خانه خالی می کنند و چند نفر زن جمع می شوند و به وسیله چند سینی و غربال کاه و سنگ ریزه های موجود در آن را جدا می کنند. یکی دو زن بر روی چادری تمیز به حالت ایستاده یک سینی بزرگ در دست می گیرند و هر بار مقداری از گندم ها را داخل سینی خود می ریزند و با بالارویختن آنها کاه و اجسام سبک دیگر را از آن جدا می کنند و اجسام ریز دیگر هم مثل سنگ ریزه و گرد و خاک آن به وسیله غلبیل از گندم جدا می شود. کار پاک کردن دو تا سه خروار گندم به کمک سه الی چهار زن حدود نصف روز طول می کشد. گندم های پاک شده از خار و خاشاک و سنگ دوباره داخل گونی های تمیز ریخته می شوند.

مرحله دیگر، شستن گندم ها با آب است تا گندم از هر گونه آلودگی و آفات و گرد و خاک پاک شده و گندم های فاسد و بدون رمق و مغز و گندم هایی که دارای سیاجه<sup>۴</sup> (siâjeh) هستند از گندم جدا شوند.

کار شستن گندم با آب مثل همان پاک کردن گندم، به وسیله زنان انجام می پذیرد. بعضی از خانواده های پر درآمد و اعیان و اشراف برای پاک کردن و شستن گندم چند زن را اجیر می کنند تا این کار را انجام دهند.

برای شستن گندم قبل از هر کار گونی های گندم را با وسایل و ظروف مخصوص این کار به لب جوب های آب روان - که در مسیر کوچه های آبادی هستند - می آورند. البته در بعضی خانه ها نهر آب جاری وجود دارد و زحمت صاحب آن خانه کمتر از دیگران است. در کار آوردن گونی های گندم بر لب نهر های آب معمولاً مرد ها و جوان های خانواده کمک می کنند.

وسایل و ظروف مخصوص شستن گندم عبارتند از: چند سینی، آبکش، کاسه و سبد. وقتی این وسایل آماده شدند، زن های کمک دهنده به ترتیب بر لب جوب می نشینند و هر کدام عهده دار انجام کاری می شوند. شستن گندم با آب مراحل مختلفی دارد؛ به این ترتیب که ابتدا گندم را در داخل آبکش ها ریخته، آبکش پر از گندم را چند مرتبه داخل آب فرو می برند تا آب روی سطح گندم را بپوشاند و تمام اجسام سبک وزن گندم - مثل دانه های فاسد و بی مغز و سیاجه ها و کاه و خار و خاشاک - بر روی آب بیایند و از لبه آبکش خارج

۱. پر بودن: یعنی مغزدار بودن گندم، گندمی که رسیده و کامل باشد.

۲. کیل داشتن: گندمی که بازدهی آرد آن عالی و خوب باشد.

۳. دُولاب: جایگاه گندم

۴. سیاجه: آفتی که مغز داخل گندم را سیاه می کند و باعث سیاهی آرد و در نتیجه نان می شود.

شوند. فردی که انجام این کار را بر عهده دارد با انداختن دست داخل گندم‌ها سعی می‌کند تمام گندم‌ها را زیر و رو کند تا اجسام مذکور در داخل آن باقی نمانند.

بعد از این کار، مرحله آب‌گردان گندم در داخل کاسه است، به این طریق که هر بار مقداری از دانه‌های گندم را داخل کاسه می‌ریزند و مقداری آب به آن اضافه می‌کنند و با دست راست کاسه را تکان می‌دهند تا گندم همراه با آب از لبه آن خارج شود و با دست چپ گندم خارج‌شده از لبه کاسه را گرفته و داخل سبدهای بزرگ می‌ریزند. بنابراین تمام سنگ‌ریزه‌های گندم داخل کاسه باقی می‌ماند و به این شکل سنگ‌ریزه و دانه‌های علفی دیگر هم از گندم جدا می‌شوند که آنها را هم دور نمی‌ریزند، بلکه برای مصرف پرندگان و مرغ و خروس نگه می‌دارند.

گندم‌ها پس از انجام این مراحل در داخل سبدهای بزرگ و کوچک قرار می‌گیرند تا آب آنها خشک شود سپس آنها را بر روی پشت بام‌های منازل و یا مکان‌های آفتاب‌گیر داخل محوطه حیاط خانه برده تا در فاصله زمانی یکی دو روز کاملاً خشک شوند. البته در این مدت گندم‌ها چند بار زیر و رو می‌شوند تا همه دانه‌ها به طور یکنواخت خشک شوند. گندم‌ها پس از خشک شدن در ظرف‌ها و سبدهای کوچک، کم‌کم از روی زمین برداشته شده و در انبارهای مخصوص نگهداری می‌شوند.

### محل‌های مخصوص نگهداری گندم

در سبک معماری همه خانه‌های مسکونی - چه خانه‌های قدیمی که یک اتاق دارند و چه خانه‌های

جدیدتر که دارای دو اتاق هستند، در هر اتاق یک یا دو دیالاب دیده می‌شود. این دیالاب‌ها نیمی از قسمت بدنه دیوار یک اتاق، یعنی یک سمت اتاق را تشکیل می‌دهند. شکل بنای این دیالاب‌ها که چند نوع هستند به گونه‌ای است که در قسمت داخلی دیوار، محلی را به عرض تقریبی یک متر و قطر تقریباً پنجاه سانتیمتر و ارتفاع حدوداً دو متر تعبیه می‌کنند.

در یک خانه مسکونی معمولاً چند دیالاب و یا دیالابچه وجود دارد که هر کدام با شکل خاصی، مخصوص نگهداری برخی از مایحتاج زندگی اعم از خوراکی‌ها، پوشاک، ظروف و غیره هستند، اما دیالاب مخصوص گندم که همیشه عنوان «دیالاب» را در اصطلاح مردم دارد، بزرگ‌ترین دیالاب در بین بقیه دیالاب‌ها و دیالابچه‌هاست.

در قسمت بالای این دیالاب‌ها یک درب دو لنگه‌ای به چشم می‌خورد که در یک چارچوب کوچک بر روی همدیگر بسته می‌شوند. در قسمت پائین این دیالاب‌ها - یعنی در فاصله نزدیک روی زمین - سوراخی دایره‌ای شکل و یا به صورت مربع در اندازه‌ای که بتوان به راحتی گندم را از آن خارج نمود، وجود دارد. ارتفاع و گودی حجم و گنجایش دیالاب‌ها مختلف و متفاوتند. این تفاوت‌ها در عرض دیالاب‌ها و ضخامت دیوارهاست که هر خانه نسبت به جمعیت خانوار دیالاب گندم مخصوص دارد و گنجایش بارگیری دیالاب‌ها از یک خروار تا سه خروار گندم است. هر دیالاب تقریباً پیمانه (کیله)<sup>۱</sup> همان مقداری است که بر آن نام گذاشته‌اند.

۱. کیله kile همان اصطلاح «پیمانه» است که در ظروف هم برای ادامه پاورقی ←

محل به عهده مردان و جوانان خانواده بود که هر بار به مقدار چهل تا پنجاه من گندم معادل صد و بیست تا صد و پنجاه کیلو (یعنی مقداری که برای خوراک دو تا سه

موقعی که گندم را داخل این دیلاب‌ها می‌ریزند، دعاها و ذکرهای گوناگونی می‌خوانند تا این گندم برکت خود را تا آخر سال از دست ندهد. همینطور لُوجه

نان<sup>۱</sup> مخصوص را که معمولاً در روز بیست و هفتم ماه مبارک رمضان می‌پزند داخل دیلاب می‌اندازند و بر این عقیده‌اند که (نان مخصوص بیست و هفتم ماه رمضان) باعث برکت گندم سال است و آن سال را به آخر می‌رساند.

### آسیاب کردن گندم

در زمان‌های گذشته این آبادی و اکثر روستاهای مجاور از جمله روستاهای کَهک، میم و وشنوه هر یک دارای چند آسیاب آبی بودند. این آسیاب‌ها پاسخگوی نیازهای مردم چند روستای بخش مربوطه بودند که علاوه بر تهیه آرد، کار سبوس کردن و خرد کردن دانه‌های دیگر را - هم مثل جو، سنگک و هُلر<sup>۲</sup> - را هم انجام می‌دادند. متأسفانه این آسیاب‌ها به مرور زمان در طول سال‌های گذشته از بین رفته و نابود و ویران شده و برخی از آنها هم به آسیاب برقی تبدیل شدند. کار بردن گندم به نزدیک‌ترین آسیاب



ماه خانواده کافی باشد) از دیلاب خارج و در ظروف گونی و یا جوال ریخته می‌شد که این دو ظرف بار قابل حمل برای یک الاغ بود که در یک روز معین به آسیاب برده می‌شد و در همان روز به صورت آرد شده، به منزل بازگردانده می‌شد. گاهی هم چند نفر به اتفاق همدیگر و

تقسیم و مبادلات به کار می‌رود.

۱. لوجه نان: نان کوچک و کلفت که برای دلخوشی کودکان می‌پزند.
۲. هُلر: دانه‌ای سیاه‌رنگ که آرد آن مصرف دامی دارد. «آسیاب اگر هُلر بگردونه بهتر از خالی چرخیدن است» ضرب‌المثلی معروف و رایج است و کنایه از پشتکار و کوشش انسان در زندگی.

pasine<sup>۲</sup> بود و ظرف آرد هم خُمَره‌های گلی و سفالی بزرگ بودند. این خُمَره‌ها که در زبان عامیانه به «خُمَبَه»<sup>۳</sup> معروفند، در اندازه‌های مختلف بودند. پس از خُمَره و خُمَبَه، گونی و جوال‌های تهیه‌شده از پنبه و کَنَف بهترین ظرف برای نگهداری آرد به شمار می‌رفتند. این جوال‌ها را داخل پَسینه‌ها بر روی ارتفاعات و بلندی‌های اتاق می‌گذاشتند تا



اولاً رطوبت و نم به آنها نرسد و آرد بوی نا (nâ)<sup>۴</sup> به خود نگیرد و ثانیاً از ورود حیواناتی مثل موش و سوسک در آنها تا حدودی جلوگیری به عمل آید. البته این روش نگهداری آرد و غلات هنوز هم بین مردم و کسانی که نان خود را خودشان تهیه و طبخ می‌کنند رایج است، اما در حال حاضر اکثر مردم نان خود را به صورت آماده از نانوائی‌های ماشینی تهیه می‌کنند.

با قرار قبلی به صورت دسته جمعی روانه آسیاب می‌شدند تا در راه رفیق و مددکار هم باشند.

پس از اینکه گندم به صورت آرد به منزل بازگردانده می‌شد، قبل از اینکه به محل مخصوص جهت نگهداری و مصرف برده شود و در گونی و کیسه‌های مخصوص قرار گیرد، آنها را داخل محوطه خانه و محلی تمیز شیت می‌کردند<sup>۱</sup> تا حرارت و داغی آرد خارج گردد و در اصطلاح آرد چائیده شود. چون کنار گذاشتن آرد در ابتدا و به صورت گرم و داغ باعث از بین رفتن مواد اصلی و غذایی آن می‌گردد و به اصطلاح عامیانه آرد بی‌رَمَق و بی‌بند می‌شود و از طرفی هم لُلو و شاشه در آرد به وجود می‌آید، پس از سرد شدن آرد محل آن را در جای خشک و خنک و ظرفی مناسب انتخاب می‌کردند. در زمان‌های گذشته محل نگهداری آرد پَسینه<sup>۲</sup> شیت (šit): در اصطلاح، پهن کردن است که ولو هم می‌گویند.

۲. پَسینه (pasina): جایگاهی مخصوص در کنار اتاق‌های قدیمی که ساختمان آن پشت اتاق و درب آن داخل اتاق بود.  
 ۳. خُمَبَه: این ظرف گلی و سفالی برای ریختن سرکه انگور و نگهداری ترشی‌جات و دوغ هم مورد استفاده قرار می‌گیرد.  
 ۴. بوی نامطبوعی که در اثر رطوبت و نم به آرد و دیگر خوراکی‌ها وارد می‌شود.