

هانری بایندر از پخت نان می گوید

۶ اسفند ۱۴۰۱ ساعت ۱۷:۲۱

نانی که در اینجا می‌یابیم و از بدو ورود به ایران آنرا می‌خوریم لواش نام دارد؛ این یکنوع نان گیت (galette) بدون خمیر مایه مانند برگ مقواست آنرا در تنوره‌های بزرگی که در زمین حفر کرده‌اند می‌پزند.

در دوره قاجار، به مانند امروز نانوائی و محل پخت نان وجود نداشت. بنابراین بسیاری از خانواده‌ها مجبور بودند در خانه نان بپزند. نان پختن با شرایط خاصی همراه بود و در برخی از روزها یا ماه‌ها از جمله ماه رمضان اهمیت بیشتری می‌یافت. بایندر در سفرنامه خود گزارشی از این رسوم قاجاری آورده است:

«امروز روز پرهیزکاری و روزه است. من که در این سفر ایام هفته‌ها را از هم تشخیص نمی‌دهم: چنانچه توجه مخصوص پدران نبود که دستور داده بود تا دو نوع خوراک ویژه برای ما بیاورند که ما را مجبور به روزه گرفتن نسازد، هرگز فرا رسیدن ایام پرهیزکاری به یاد نمی‌آمد. نانی که در اینجا می‌یابیم و از بدو ورود به ایران آنرا می‌خوریم لواش نام دارد؛ این یکنوع نان گیت این در که سوختی پزند؛ می‌اند کرده حفر زمین در که بزرگی های تنور در آنرا مقواست برگ مانند مایه خمیر بدون (galette) تنورها به کار می‌برند تپاله گاو است که آنرا با کاه مخلوط و در آفتاب خشک کرده‌اند. این نوع سوخت که تنها سوختی است که در این سرزمین که چوب در آن بسیار نادرست، به کار می‌رود بوسیله زنان فراهم می‌شود. در گودالی آخور مانند که در زمین حفر کرده‌اند از تپاله و کاه گلوله‌های بزرگی ساخته آنرا محکم به دیوار می‌زنند. گلوله‌ها بصورت نان کماج پهن و همانجا خشک می‌شود. بعد آن‌ها را روی هم ریخته از آن توده‌هایی فراهم می‌سازند.»

منبع: هنری بایندر، سفرنامه هانری بایندر، کردستان، بین‌النهرین و ایران، ترجمه کرامت‌الله افسر، تهران، انتشارات فرهنگسرا،

۱۳۷۰، صص ۱۱۳-۱۱۴

آدرس مطلب :

<https://www.cafetari.kh.com/news/49099/هانری-بایندر-از-پخت-نان-می-گوید>