

عنوان مقاله:

نان در تغذیه و فرهنگ ایرانیان باستان

محل انتشار:

دوفصلنامه جستارهای باستانشناسی ایران پیش از اسلام، دوره 6، شماره 2 (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسنده:

طاهره عزیز یور - استادیار گروه باستان شناسی، واحد مرودشت، دانشگاه آزاد اسلامی، مرودشت، ایران

خلاصه مقاله:

نان و غلات بخش مهمی از رژیم غذایی ایرانیان باستان را تشکیل می داده است. ارزش غذایی فراوان نان باعث شده بود که نان در فرهنگ مردم ایران نیز از جایگاه برجسته ای برخوردار باشد. علی رغم چنین اهمیتی پژوهش های اندکی در ارتباط با نان در ایران باستان انجام شده است. سوال اینجاست نان در تغذیه و فرهنگ ایرانیان باستان چه جایگاهی داشته و شکل ظاهری و فرایند پخت آن چگونه بوده است؟ هدف این پژوهش مطالعه جایگاه فرهنگی و غذایی نان و شناخت انواع آن از نظر غلات مصرفی، شکل و تکنیک پخت در ایران باستان است. روش پژوهش توصیفی-تحلیلی است و داده های باستان شناسی، منابع تاریخی و متون دینی و اساطیری برجای مانده از ایران باستان جهت نیل به اهداف پژوهش مورد استفاده قرار گرفت. همچنین روش هایی که با تکیه بر مطالعات زبان شناسی برای پخت نان در ایران باستان پیشنهاد شده بود با روش پخت برخی نان های سنتی در ایران کنونی تطبیق داده شد. نتایج مطالعه نشان داد که غلات مهم ترین ماده مصرفی برای پخت نان در ایران باستان بوده است. دو پیشرفت مهم در فرایند پخت نان، یعنی استفاده از خمیرمایه برای عمل آوردن خمیر و استفاده از تنور برای پخت نان، در ایران باستان رخ داد، اما روش های قبلی برای عمل آوردن خمیر و پخت نان به طور کامل کنار گذاشته نشد؛ در نتیجه ایرانیان هم نان فطیر و هم نان خمیر مایه ای می خوردند و با آن که استفاده از تنور، تولید نان در مقیاس وسیع را ممکن ساخته بود، روش قدیمی پخت نان بر خاکستر داغ هم چنان استفاده می شد. ایرانیان باستان هم نان نازک و هم نان حجیم و نیمه حجیم می پختند.

کلمات کلیدی:

ایران باستان، غلات، نان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1610599>

