

خوراک و باورهای عامیانه و فرهنگی ترکمن‌ها

نان ترکمن

منصور مرادی*



* عضو

هیئت علمی

پژوهشگر

مردم‌شناسی

سازمان میراث

فرهنگی

صنایع دستی و

گردشگری.

۱ - تقسیم‌بندی ایلی در این تحقیق مایخود از کتاب ایرانیان ترکمن (عسگری خانقاه، اصغر و محمدشریف کمالی، نشر اساطیر، ۱۳۷۴) است. در ساخت اجتماعی ترکمن‌ها، گروه قومی به چند حلق تقسیم شده و تاییه تشکیل دهنده‌ی زیرمجموعه‌ی هر حلق می‌باشد.

۲ - روستایی واقع در ۶۰ کیلومتری شرق گنبد کاووس.

۳ - روستایی واقع در حومه‌ی شهر کلالة و ۳۰ کیلومتری شرق گنبد کاووس.

۴ - روستایی واقع در ۱۰ کیلومتری شمال شهرستان گنبد کاووس.

پیشگفتار

موضوع این تحقیق درباره‌ی خوراک اصلی یکی از اقوام ساکن در ایران زمین است و تحقیق به صورت میدانی انجام یافته است.

هدف از این تحقیق جمع‌آوری و معرفی باورهای عامیانه و فرهنگی ترکمن‌ها درباره‌ی خوراک اصلی آن‌ها یعنی نان بوده و تکراری نبودن موضوع، انگیزه‌ی لازم جهت انجام آن را فراهم ساخت چرا که در زمینه‌ی خوراک قوم ترکمن نمی‌توان منابع قابل توجهی را مثال زد. روش اصلی در این تحقیق مصاحبه است. افراد مصاحبه‌شونده در این پژوهش ۱۵ تن بوده‌اند. مصاحبه در سه روستای مختلف با «حلق»ها (hâlq) و «تایپا» (tâypâ)^۱ متفاوت انجام گرفت:

۱ - روستای «تنگراه»^۲ (tangerâh): حلق: «گوگلان» (gūglân)، تایپه: «قایی» (qâyi)

۲ - روستای «کوسه»^۳ (kuse): حلق: «گوگلان»، تایپه: «قرق» (qereq)

۳ - روستای «قره محمد تپه»^۴ (qârâ mohammad tepeh): حلق: «یموت» (yamut)،

تایپه: «قوجق» (qojeq)

مقدمه

نان به عنوان بخش اعظم و مهم ترین منبع غذایی ملل جهان، در فرهنگ معنوی و باورهای عامیانه ی آنان از جایگاه ویژه ای برخوردار است. در فرهنگ اصیل ترکمن، هر جا از مهمانی استقبال می شده، ابتدا چای و در کنار آن نانی گرم بر روی سفره قرار داشته است. حرمت نان در میان قوم ترکمن به قدری است که بخشی از فلکلور و ادبیات عامیانه ی آنان را شامل شده و سینه به سینه به نسل های کنونی رسیده است.

هرچند امروزه طبخ نان ترکمنی یا به اصطلاح محلی «چورک» (čorok) به دلیل گسترش نانوایی های عمومی که نان را به شیوه ی ماشینی تهیه و به راحتی در اختیار مردم قرار می دهند؛ کاسته شده است، اما هنوز گستره ی این تغییرات، فراگیر نشده است؛ بدین گونه است که اگر به روستایی در ترکمن صحرا بروید، به راحتی بوی نان گرم را در مشام تان حس کرده و زنانی را مشاهده خواهید کرد که دور تنورهای سنتی جمع شده و به رغم مشقت کار، مشغول نان پختن هستند.

طریقه ی ساخت تنور زیرزمینی یا زمینی («یرتامدر» (yer tãnder)

ابتدا مخلوطی از گل و موی بز تهیه می کنند. این مخلوط می باید دو شبانه روز در هوای آزاد باقی بماند. حال زمین مورد نظر برای ساخت تنور را به عمق تقریبی ۷۰ الی ۸۰ سانتی متر حفر نموده و مخلوط گل و موی بز را به جداره ی داخلی و کف تنور می مالند. پس از این کار به مدت دو شبانه روز بدون وقفه در داخل تنور آتش روشن می کنند تا مخلوط مذکور کاملاً پخته، سفت شده و به رنگ سفید درآید.

«کورک» (korek) نام ترکمنی هواکشی است که در تنور تعبیه می شود، دهانه ی آن به سمت جنوب غربی بوده و قطر آن در حدود ۲۰ سانتی متر است. در توضیحات مصاحبه شونده ها دو نکته قابل فهم است:

- ۱- به سمت جنوب غربی بودن دهانه ی کورک به این دلیل است که در معرض وزش باد «قره یل» (ghârâ yel) یا «باد سیاه» قرار گرفته و باعث گیرایی بهتر آتش تنور شود.
- ۲- جنبه ی اعتقادی آن که به سبب رو به قبله بودن است. در مدت زمانی که آتش در داخل تنور برای سفت شدن روشن است، مقداری محلول آب و نمک به وسیله ی نمک به جداره ی داخلی می پاشند که باعث چسبندگی بهتر و سفت شدن گل دیواره می شود. بنا به اظهار یکی از مصاحبه شونده ها می توان از روغن سوخته ی تراکتور نیز برای این کار استفاده کرد. مدخل یا دهانه ی تنور کمی برجستگی دارد، مواد به کار رفته در این برجستگی از گل و کاه و مقداری نمک است. اضافه کردن نمک به جهت «دوزلی تامدر» (duzlie tomder) شدن آن است که به معنی تنور نمک دار یا تنور با برکت است. نمک در نزد ترکمن ها مانند دیگر اقوام ایرانی جزء برکات محسوب می شود. حتی به این نوع تنور یعنی تنوری که در دهانه ی آن از نمک استفاده شده باشد، قسم یاد می کنند.

کارکرد موی بز در ساخت جداره‌ی داخلی تنور

موی بز، باعث عدم چسبیدن گل و خاک به پشت نان به هنگام طبخ آن و هم چنین موجب به هم پیوستگی بیشتر گل‌ها در جداره‌ی تنور می‌شود. بنا به گفته‌ی یکی از مصاحبه‌شونده‌ها استفاده از موی بز در جداره‌ی داخلی تنور توسط افراد خراسان و کوهساری‌ها^۵ به این مکان^۶ آورده شده است. برخی از افراد ساکن روستای مورد مطالعه، از موی سر اطفال نیز به جای موی بز استفاده می‌کنند.

پس از اتمام کار ساخت تنور، به منظور آزمایش، خمیری به اندازه‌ی یک قرص نان تهیه کرده و در داخل آن طبخ می‌کنند، اگر نان پخته شده از نظر کیفی رضایت‌بخش باشد کار ساخت تنور به پایان می‌رسد.

ظرفیت و گنجایش این نوع تنور، عموماً هشت قرص نان در یک زمان است. نان‌های پخته شده در تنور زیرزمینی به مراتب از کیفیت بهتری برخوردارند. این نوع تنور (پرتامدر) تنور سنتی و اصلی ترکمن‌هاست.

طریقه‌ی ساخت تنور روزمینی یا تنورنشستنی («اوترماتامدر» (ōtermâ tâmder)

قدمت ساخت و استفاده از این تنور در بین ترکمن‌های حدود ۲۵ تا ۳۰ سال است که در میان گروهی از ترکمن‌های^۷ رواج یافته است. ترکمن‌های «تنگراه» این نوع تنور را از کردهای خراسان و کوهساری‌ها به عاریت گرفته‌اند. به همین سبب به آن «گرد تامدر» (kord tâmder) نیز می‌گویند، به عبارت دیگر ترکمن‌های ساکن روستای تنگراه و اطراف آن از حدود ۲۵ تا ۳۰ سال پیش برای نخستین بار این نوع تنور را ساخته و در آن نوعی نان لواش پخت کرده‌اند.

در این نوع تنور نیز قسمت درونی را از مخلوط موی بز و گل درست می‌کنند. این مخلوط را به صورت تویی شکل درآورده و در محل ساخت تنور بر روی هم گذارده و به شکل قسمت اندرونی تنور درمی‌آورند. و سطحی را که خمیر نان باید به آن بچسبد نیز مرتب کرده و صاف می‌کنند.

پس از خشک شدن مواد به کار رفته، به شعاع حدود نیم متر دور تا دور آن را شن و ماسه می‌ریزند. این کار به دلیل جلوگیری از اتلاف گرمای داخل تنور است. سپس دور تا دور تنور را با آجر و گل می‌چینند.

قطر این نوع تنور در قسمت دهانه‌ی تنور، در حدود دو متر و ارتفاع آن از روی زمین تا دهانه در حدود ۷۰ الی ۱۰۰ سانتی متر است.

در تنور نشستنی نیز «کورک» یا دریچه‌ی هواکش نصب می‌شود که مانند تنور زیرزمینی به صورت یک دالان مستقیم، رو به جنوب غربی و حداکثر ارتفاع آن از سطح زمین حدود ۳۵ سانتی متر است.

بر روی اغلب تنورهای نشستنی سایه‌بانی نصب می‌شود تا از صدمات ناشی از بارش

۵ - اقوامی هستند که در برخی روستاهای واقع در مناطق جنگلی ترکمن صحرا (مینودشت، گالیکش، تنگراه) زندگی می‌نمایند.

۶ - منظور: روستای «تنگراه» است که در ۷ کیلومتری پارک ملی گلستان واقع می‌باشد. (تنگراه = tangerāh)

۷ - مقصود ترکمن‌های ساکن روستای «تنگراه» و دهات اطراف آن است که از قبیله یا «حلق» (hālq) «گورکلان» و طایفه یا «تایپا» (täypä) «قایی» (qäyi) هستند.

نزولات جوی در امان باشند و برای جلوگیری از نفوذ رطوبت از پایین، تنها به مسدود کردن مدخل و دهانه‌ی «کورک» تنور بسنده می‌کنند. برجستگیِ مدخل تنور نیز مانند تنور زیرزمینی است که قبلاً توصیف شده است.

سوخت تنور در ترکمن صحرا

در مناطق جنگلی، اغلب از هیزم درختان جنگلی و ساقه‌ی خشکیده‌ی پنبه استفاده می‌کنند. در مناطق دشتی و بیابانی مانند روستای «قره محمد تپه» علاوه بر ساقه‌ی گیاه پنبه، از مدفوع خشک شده‌ی گاو که به آن «تسگ» (teseg) می‌گویند، برای سوخت استفاده می‌شود.

ابزاری که در مراحل مختلف پخت نان به کار می‌رود

۱- «کندرک» (kenderek): سفره‌ی چند لایه‌ای از جنس پارچه‌ی کتانی است. در داخل «کندرک» همواره مقداری آرد (حدود نیم کیلوگرم) نگاه می‌دارند که به آن «اوروباه» (orâbâh) می‌گویند. چرا که ترکمن‌ها بر مبنای آموزه‌های اعتقادی خود، خالی نگاه داشتن «کندرک» را جایز نمی‌دانند.

۲- دو عدد سفره: از جنس «کندرک» بوده و برای پوشاندن خمیر از آن استفاده می‌شود.

۳- «خمیر چائق» (Xâmir çânâq): ظرف بزرگ چوبی، شبیه به طشت یا سینی که خمیر را در داخل آن تهیه و آماده می‌کنند. امروزه به جای «خمیر چائق» از طشت‌های بزرگ فلزی نیز استفاده می‌کنند.

۴- «جمجمک» (jemjemok) یا «دورد گوچ» (dördguç): از این وسیله برای ایجاد سوراخ‌های ریز در سطح خمیر استفاده می‌شود. وسیله‌ای از جنس چوب و شبیه به گوشت کوب که در انتهای قسمت کوبنده‌ی آن، تعدادی میخ فلزی تعبیه شده و سطحی مانند سطح بُرس دارد.

۵- «منگلک» (mengolak): آستینی از جنس پارچه‌ی کتانی که دست را (از مچ تا بازو و کتف) با آن می‌پوشانند، تا هنگام چسباندن خمیر به دیواره‌ی تنور داغ و یا جدا کردن نان از آن، از سوختن دست جلوگیری کند.

۶- «رپیزه» (repize): تُشک‌چه‌ای کوچک که خمیر نان را بر روی آن گسترانیده و توسط آن خمیر را به دیواره‌ی داغ تنور می‌چسبانند. در بخشی از عرض پُشتی رپیزه شکافی است که پنجه‌ی دست در آن قرار می‌گیرد. در رپیزه معمولاً در قسمت زیر پنجه‌ی دست، اسکلتی از نی و یا شاخه‌های باریک درختان است که به شکل حصیر بافته شده و در قسمت روی پنجه، انباشتی از پشم است که همگی در داخل روکش کتانی قرار دارند.

۷- «اُلاو» (oqlâw)، «اُنا» (oqqâ): نوعی وَرَدَنه چوبی با قطری بین ۱ تا ۲ سانتی‌متر و طول متغیر، که گاهی از شاخه‌های صاف و نازک درختان درست می‌شود و به آن «اُغاج چائق» (âqâç çânâq) نیز می‌گویند. از این وسیله برای پهن کردن خمیر نان استفاده می‌شود.

نحوه ی تهیه ی خمیر نان

مقدار آرد مورد نیاز را بر روی «کندرک» الک می نمایند. آرد الک شده به داخل «خمیر چاقق» منتقل می شود. اینک مواد افزودنی دیگر مانند آب ولرم، نمک و خمیرمایه ی بهداشتی به آن افزوده می شود. مقدار آب معمولاً $\frac{3}{2}$ مقدار آرد الک شده است. در گذشته به جای خمیرمایه، مقداری از خمیر پخت قبلی نگهداری شده و به عنوان خمیرمایه مورد استفاده قرار می گرفت.

طریقه ی آماده سازی خمیرمایه قبل از اضافه کردن به آرد، به این ترتیب است که خمیرمایه ی بهداشتی را در داخل یک ظرف با آب ولرم مخلوط کرده و به مدت ۱۵ دقیقه نگاه می دارند تا کمی متورم شود. حال، تمام قسمت های خمیر را با مُشت یا کف هر دو دست ورز داده و با هم مخلوط می کنند. پس از این کار؛ دو عدد سفره ی پارچه ای و «کندرک» را روی خمیر گذارده و به مدت ۲ ساعت در جایی گرم می گذارند تا خمیر ور بیاید. پس از این مدت، اگر ور آمده باشد، به آن مقداری جوش شیرین محلول در آب، اضافه کرده و دوباره آن را با دست ورز داده و مخلوط می کنند تا آب خمیر کاملاً گرفته شود. اینک مقدار کمی روغن به تمامی قسمت های بیرونی خمیر مالیده و مجدداً آن را با سفره و «کندرک» پوشانده و به مدت نیم ساعت استراحت می دهند. پس از طی این مدت، خمیر را که برای پخت آماده است، به قطعات مساوی تقسیم می کنند.

پس از روشن کردن آتش تنور و داغ شدن آن، دریچه «کورک» را مسدود می کنند تا تنور گرم بماند و حرارت آن خارج نشود. در این مرحله، قطعات تقسیم شده ی خمیر را با دست صاف و با «جمجمک» یا «دوردگوچ» سطح آن را سوراخ سوراخ کرده و با انگشت سبابه در وسط آن سوراخی به ضخامت یک انگشت ایجاد می کنند. این کار برای جلوگیری از تورم بیش از حد خمیر، خوب پخته شدن وسط آن و نیز شکیل شدن نان است. سپس خمیر را به روی «رپیزه» گسترانده و بر روی آن طرف که قرار است به دیواره ی تنور بچسبد، مقداری آب می پاشند. زن نان پز «منگلک» را پوشیده و کف دست را داخل دپیزه قرار می دهد و خمیر آماده را به تنور داغ می چسباند.

بعد از تکمیل شدن ظرفیت تنور، آتش تنور را کمی زیاد می کنند. طی ۱۰ الی ۱۵ دقیقه، روی نان کم کم طلایی می شود. در این لحظه با پنجه ی دست مقداری آب بر روی نان ها می پاشند تا نان خوش رنگ و خوش طعم شود. پس از مدت کوتاهی، نان ها را از داخل تنور در می آورند. اگر احیاناً قسمت هایی از قرص نان خوب نپخته باشد، می توان آن را در گوشه ی کف تنور به حالت ایستاده گذارد تا کاملاً بپزد.

معمولاً برای هر قرص نان حدود نیم کیلو آرد استفاده شده و در هر نوبت پخت، معمولاً ۱۲ یا ۱۳ قرص نان پخته می شود.

زمان شروع تهیه ی خمیر معمولاً ۱۰ الی ۱۱ صبح است و آماده شدن آن هم حدود ۲/۵

ساعت به طول می انجامد. بدین ترتیب پس از صرف نهار (بسته به فصول سال: پاییز و زمستان زودتر و بهار و تابستان کمی دیرتر) اقدام به پخت نان می کنند. نکته‌ی قابل ذکر این است که پخت نان باید قبل از اقامه‌ی نماز عصر^۸ به پایان برسد. زیرا همان طور که در قسمت باورها خواهد آمد طبخ نان را در فاصله‌ی زمانی بین نماز عصر و غروب جایز نمی دانند. این باور هنوز در روستای «تَنگِراه» وجود دارد. ولی با تحقیقات انجام شده در روستاهای «کوسه» و «قره محمدتپه» شاید بتوان گفت که این باور در اکثر نقاط ترکمن نشین در حال فراموشی است.

انواع نان که در تنور پخته می شود

۱- نان معمولی

۲- «کلوچه» یا «کلچه» (kolče)

۳- «یاقلی پتیر» (yâqli petir)

۴- «قطاب» (qottâb) یا «بورگ» (borog)

۱- نان معمولی: که توضیحات مفصل داده شد.

۲- «کلوچه»: ترکمن‌ها به آن «کلچه» می گویند. در تهیه‌ی خمیر آن علاوه بر مواد ذکر شده برای تهیه نان، از شیر، تخم مرغ، شکر، روغن، زردچوبه و سیاه دانه نیز استفاده می کنند. **زمان پخت:** این نان روغنی را اغلب در اعیاد مذهبی (عید قربان - عید فطر)^۹ شب قدر^{۱۰}، مجالس جشن و عروسی، ختنه سوران و یا مواقع عادی که تمایل داشته باشند، می پزند. امروزه به دلیل فراوانی انواع بیسکویت و شیرینی در فروشگاه‌ها و قنادی‌ها، در مجالس عروسی کم تر کلوچه می پزند. کیفیت کلوچه مرغوب تر از نان معمولی و کوچک تر از آن بوده و پخت این نوع نان متضمن زحمت و مخارج زیادی است.

۳- «یاقلی پتیر»: پس از تهیه‌ی خمیر، به همان شیوه که در مورد خمیر نان معمولی گفته شد، آن را به صورت لایه‌های نازکی در می آورند. قطر لایه‌ها به اندازه‌ی قطر خمیر نان لواش بوده، ولی اندازه‌ی سطح آن بزرگتر است. برای هر یک قرص نان یاقلی پتیر حدود ۶ تا ۸ لایه خمیر کنار می گذارند. هنگام قرار دادن لایه‌ها بر روی هم، سطح لایه‌ها را به روغن آغشته کرده و در پایان، این خمیر چندلایه‌ی گسترده را با چاقو به چندین قسمت مساوی تقسیم می کنند، به طوری که هر قسمت آن به اندازه‌ی یک قرص نان معمولی درآید. سپس آن را به تنور چسبانده و می پزند. این نوع نان روغنی نیز عموماً برای مجالس جشن و سرور تهیه می شود.

۴- «قطاب» یا «بورگ»: پس از تهیه‌ی خمیر، به همان شیوه‌ی خمیر نان معمولی، آن را به صورت دایره‌های نازکی در می آورند. این کار به وسیله‌ی «اُقلاو» (oqlâw)، «اُقا» (oqqâ) و «اُغاچ چانتق» (âqâç çânâq) انجام می شود.

در نیمی از دایره‌ی خمیر، مخلوطی از گوشت چرخ کرده با پیاز، سبزیجات، ادویه و نمک

۸- ترکمن‌ها حنفی مذهب هستند و نمازهای یومیه را در پنج وقت جداگانه اقامه می کنند.

۹- ترکمن‌ها اعیاد مذهبی قربان و فطر را به عنوان عید در نظر می گیرند. اما نوروز و سال نو در نزد آن‌ها به عنوان عید قلمداد نمی شود و تنها این ایام را به یکدیگر تبریک می گویند.

۱۰- شب ۲۷ رمضان ترکمن‌ها در آن شب علاوه بر عبادت، به دیدار یکدیگر می روند.

۱۱- ترکمن‌های طایفه‌ی گوکلان به این نان «قطاب» می گویند و ترکمن‌های طایفه‌ی بیوت آن را «بورگ» می خوانند.

قرار داده و نیمه‌ی دیگر دایره‌ی خمیر را روی آن برمی‌گردانند، به طوری که این مخلوط در داخل یک محفظه‌ی خمیری نیم دایره مانند قرار می‌گیرد.

خمیر آماده شده را به تنور می‌چسبانند تا بپزد. به این نوع نان «تامدربورک» (tânder borog) یعنی بورک تنوری نیز می‌گویند. نوع دیگری از این نان داخل روغن سرخ می‌شود که به آن «قطاب» یا «بورگ» سرخ کردنی می‌گویند. می‌توان در برنامه‌ی غذایی روزانه از این نان به عنوان نهار یا شام استفاده کرد.

نان «کومه» (komah)

کوهساری‌های ساکن در ترکمن صحرا به آن کُماج (komâj) می‌گویند. این نوع نان را چوپانان هنگام رمه‌گردانی در دشت، می‌پزند. کومه را به دو صورت آبی و شیری درست می‌کنند که نوع شیری آن لذیذتر است.

طرز تهیه و پخت: آرد مورد نیاز را به اضافه‌ی شیر و نمک، داخل ظرفی ریخته و آن را به عمل می‌آورند. سپس آن را به شکل گلوله درست کرده و اگر در دشت یا جنگل باشند، اطراف خمیر را با برگ درختان پهن برگ پوشانده و زیر خاکستر آتش قرار می‌دهند. این برگ‌ها باعث جلوگیری از سوختن و سیاه شدن پوسته‌ی «کومه» می‌شود. پس از حدود نیم ساعت، «کومه» را برگردانده و دوباره زیر خاکستر گرم می‌گذارند تا هر دو طرف آن به خوبی بپزد.

از این نان، اغذیه‌ی دیگری به نام «دومچ» (domačh) نیز به دست می‌آورند که طرز تهیه‌ی آن به این صورت است: «کومه» را داخل ظرفی خرد کرده و سپس با کره یا خامه‌ی طبیعی مالش می‌دهند، پس از انجام این عمل به مدت چند دقیقه، غذای «دومچ» به دست می‌آید که بسیار مقوی و خوش طعم است. چوپانان ترکمن صحرا این غذا را برای مهمان‌های ویژه تهیه می‌کنند.

انواع نان‌هایی که در داخل روغن سرخ می‌شوند

۱- «قاتلاما» (qâtâmâ)

۲- «پوسق» (poseq)

۳- «چاپاته» (čâpâtâ)

۴- «چلیپک» (čelpek)

۵- «پشمه» (pešma)

۶- «تاتار چوره‌ک» (tâtâr čoroek)

۱- «قاتلاما»: بنا بر یک عقیده‌ی قدیمی؛ اگر این نوع نان در عروسی‌ها پخت شده و برای خانواده‌ی عروس یا داماد برده شود، باعث رفت و آمد زیاد از حد در آن خانواده و حرف درآوردن مردم خواهد شد. البته این گفته فقط برای خانواده‌ی عروس و داماد صدق می‌کند. اگر شخصی بخواهد برای عروسی یکی از دوستان یا خویشاوندانش به اصطلاح سنگ تمام

بگذارد، از این نوع نان روغنی طبخ کرده و برای خانواده‌ی عروس یا داماد، هدیه می‌برد. به عبارت دیگر اگر شخص ثالثی این نوع نان را به مجلس عروسی ببرد اشکال عرفی ندارد.

۲- «پوسق»: تمامی باورهای عامیانه‌ی ذکر شده برای «قاتلاما» برای «پوسق» نیز صادق است. «پوسق» و «چاپاته» برای برآورده شدن نذر، طبخ شده و بین همسایگان و آشنایان تقسیم می‌شود. هم چنین اگر شخصی از یک خطر جانی یا مالی به سلامت گذر کرده باشد، به شکرانه‌ی آن، «چاپاته» و «پوسق» بین اهالی تقسیم می‌کند. در مناطق گوگلان نشین ترکمن صحرا^{۱۲} در روز عیدفطر، «پوسق» و «چاپاته» طبخ شده و بین روستاییان پخش می‌شود. در مناطق یموت نشین ترکمن صحرا^{۱۳} چند روز قبل از عید قربان و عیدفطر و هم چنین شب قدر (شب ۲۷ ماه رمضان) و مناسبت‌هایی از این قبیل، نان روغنی از نوع «پوسق»، «چاپاته» و «چلیک» پخته شده و بین همسایگان هر محله تقسیم می‌شود.

به دلیل مصرف زیاد روغن در طبخ این نوع نان، ترکمن‌ها ضرب‌المثلی دارند که می‌گوید: «پوسق گرگنه آلا» (posseq geregene âlar) ترجمه: نان پوسق هر مقدار بخواد روغن مصرف می‌کند.

در پخت این نان روغنی؛ از آب، خمیر مایه‌ی بهداشتی، تخم مرغ، شکر، آرد و روغن استفاده می‌شود. در «قاتلاما» نیز همین مواد استفاده می‌شود ولی با این تفاوت که قاتلاما از چندین لایه خمیر «پوسق» تشکیل شده و سطح آن را مانند نان تنوری سوراخ و آن را داخل روغن داغ، سرخ می‌کنند.

۳- «چاپاته» (čâpâtâ) یا «قوقن» (qoqen):^{۱۴} ترکمن‌ها (به ویژه ترکمن‌های یموت) روز دوم عید قربان (۱۱ ذیحجه) را به این نام یعنی «قوقن» نام‌گذاری کرده‌اند. این نان علاوه بر موارد ذکر شده؛ کاربرد زیادی در عروسی‌ها داشته و همراه با هدایای دیگر از طرف خانواده‌ی داماد برای خانواده‌ی عروس برده می‌شود. ترکمن‌ها، اعتقاد دارند که بردن این نوع نان روغنی، باعث شوق و علاقه‌ی عروس و خانواده‌اش نسبت به این وصلت خواهد شد.

چاپاته ضخیم‌تر از «پوسق» و «چلیک» بوده و به شکل مثلث است. «چاپاته» و «پوسق» را نزد خانواده‌ی عزادار نیز می‌برند که باور فرهنگی مربوط به آن در قسمت مربوط ذکر خواهد شد.

۴- «چلیک»: بیشترین کاربرد آن در مراسم عروسی است. چنان‌که در عروسی‌ها این نان را طبخ کرده و برای عروس هدیه می‌برند. در مراسم «چورک گچیرمه»^{۱۵} (čoroek gečerma)، نامزدی، «مال کسشمه»^{۱۶} (mâl kesešma) و مراسم اصلی عروسی این نوع نان روغنی رد و بدل می‌شود.

در گذشته، خانواده‌ی عروس و داماد یک دیگ «چلیک» و یک دیگ «چاپاته» طبخ می‌کردند، ولی امروزه برای سهولت کار، از پختن «چاپاته» صرف نظر می‌کنند.

۱۲ - اکثر افراد ساکن در روستاهای شهرستان‌های مینودشت و کلاسه و بخشی از گنبدکاووس.

۱۳ - اکثر افراد ساکن در روستاهای شهرستان‌های بندر ترکمن، آق‌قلا، گمیش‌تپه، گنبدکاووس، آزادشهر و اینچه‌برون.

۱۴ - ترکمن‌های طایفه‌ی گوگلان به این نوع نان «چاپاته» و ترکمن‌های طایفه‌ی یموت «قوقن» می‌گویند.

۱۵ - مراسم شیرینی‌خوران: معنای تحت‌اللفظی = انتقال دادن نان.

۱۶ - مراسمی که در آن ریش سفیدان خانواده‌ی عروس و داماد در خانه‌ی پدر عروس جمع شده و مبلغ پرداختی به خانواده‌ی عروس را تعیین می‌کنند.

در تهیه ی این نوع نان روغنی، از خمیرمایه استفاده نمی شود. خمیر این نان بر روی «آقاچ چانق» به وسیله ی «آقا» صاف گردیده و ورقه ورقه می شود. برای پخت این نان، حداقل ۳ نفر لازم است. یکی برای پاک کردن آرد از روی خمیر، دیگری برای تحویل خمیر پاک شده به دست نفر سوم که طبخ است. به دلیل مصرف کم روغن در پخت این نان، در بین ترکمن ها ضرب المثلی رایج است که می گوید: «چلیک برنینگه آلا» (čelpek berening âlâr) ترجمه: (برای پخت) به نان چلیک هر چقدر روغن بریزی همان مقدار مصرف می کند.

۵- «پشمه» (pešma): برای پخت این نان شیرینی، ابتدا روغن و شکر را با هم مخلوط کرده و آن قدر به هم می زند که به رنگ سفید درآمده و متورم شود. سپس تخم مرغ را به آن اضافه کرده و دوباره پس از به هم زدن، شیر اضافه می شود. در این مرحله پکینگ پودر، جوش شیرین، وانیل و آرد را اضافه کرده و آن را کمی غلیظ می کنند. این مخلوط اگر مدتی بماند، کیفیت آن بهتر خواهد شد. لازم به ذکر است که خمیر پشمه برخلاف سایر خمیرها، به صورت مایع، اما غلیظ است.

این نوع نان روغنی دارای مزه ی شیرینی بوده و در اعیاد قربان و فطر و سایر جشن ها از قبیل عروسی، ختنه سوران، مراسم بدرقه ی حجّاج و هم چنین مراسم «آق آش»^{۱۷} برای عرض تبریک برده می شود. این نان شیرینی هدیه مجلس عروسی را کامل تر می کند.

۶- «تاتار چورک» (tâtâr čorok): این نوع نان بیشتر به عنوان شیرینی خانگی مورد استفاده قرار می گیرد. فارسی زبانان منطقه ی ترکمن صحرا به آن «نان تاتاری» می گویند و طرز پخت آن را از ترکمن های يموت فراگرفته اند. این شیرینی برای سفره آرایي اعیاد فطر، قربان، شب قدر و مجالس جشن به کار می رود.

نان، تنور و مراحل پخت نان در باورهای عامیانه ی مردم ترکمن

باورهای عامیانه مربوط به تنور

۱- علت آن که در ساخت برجستگی مدخل دهانه ی تنور از نمک استفاده می کنند، متبرک کردن تنور است. ترکمن ها به این نوع تنور تبرک یافته، با عنوان «دوزله تاملدر» (duzle tãnder) به معنی «تنور نمک دار» یا «تنور برکت» قسم یاد می نمایند.

۲- برای نوسازی تنور نذر کرده و اگر نذرشان برآورده شد، اقدام نوسازی می کنند. به عنوان مثال، برجستگی دهانه ی تنور را که زود به زود خراب می شود نوسازی مکرده و یا داخل تنور را تمیز و مرتب می کنند و تمام این کارها را مستوجب اجر اُخروی می دانند.

۳- ترکمن ها، تنور را در حکم «اولیاء» (اولیاء در زبان فارسی معادل مقدس و یا تقدس یافته است) دانسته و احترام زیادی برای آن قایل هستند.

۴- آب سطل را (که همواره هنگام پختن نان در کنار دست زن طبخ قرار دارد و از آن برای پاشیدن بر روی نان و کاستن از لهیب آتش تنور استفاده می کند) به نیت آمرزیده شدن رفتگان، به سمت قبرستان می پاشند، زیرا معتقدند رفتگان نسبت به این آب امید و انتظار دارند. گاهی اوقات نیز این آب را آهسته و نم نم پای درخت می ریزند.

۱۷- «آق آش» (âq âş): وقتی مرد بسا زن ترکمن به سن پیامبر (ص) (۶۳ سال) برسد، ورود به این سن را جشن گرفته و دوستان و اقوام را به صرف نهار دعوت می کند.

باورهای عامیانه مربوط به هنگام تهیه ی خمیر

- ۱- هرگاه در هنگام تهیه ی خمیر برای پخت نان، تکه ای از خمیر پرتاب شود، نشانه ی آمدن مهمان است و مهمانی که می آید، بایستی از نان طبخ شده ی آن خمیر تناول کند.
- ۲- پس از خمیر کردن؛ اگر دست آغشته به خمیر را در نهرِ روستا، شست و شو دهند، باران خواهد بارید.
- ۳- پس از پایان خمیر کردن، دست آغشته به خمیر را با همان آبی که برای خمیر کردن استفاده کرده اند، شست و شو داده و آن را در گوشه ای که زیر پا لگدمال نشود می ریزند، زیرا لگد شدن آن را که حاوی آرد و نمک است، گناه می دانند.
- ۴- اگر شخص دیگری از اهالی خانه، در بیرون از منزل، دست آغشته به خمیر زن طبخ را ببیند، آن زن مرتکب گناه شده است. این باور نیز به شسته شدن دست آغشته به خمیر در داخل منزل، با آب مورد استفاده برای آماده سازی خمیر تأکید دارد.
- ۵- هرکس با دست و لباس آغشته به خمیر، در معرض تابش نور خورشید قرار بگیرد مرتکب گناه شده است.
- ۶- «کندرک» را هیچ وقت خالی نمی گذارند و مقداری از آرد تازه الک کرده را در آن نگاه می دارند و در پخت بعدی از آن استفاده می کنند، به این آرد داخل کندرک اصطلاحاً «اوروباه» (urobâh) می گویند. ترکمن-ها معتقدند کندرک تهی شده از آرد، مانده سفره ی خالی از نعمت بوده و آرد برای «کندرک» برکت خواهد آورد.
- ۷- به دو دلیل «کندرک» حاوی «اوروباه» را بر روی خمیر تهیه شده می گذارند: الف-گرم نگاه داشتن خمیر ب-کسب اجر و ثواب و رعایت یک سنت قدیمی.
- ۸- ترکمن ها اعتقاد دارند که باید بر روی کیسه ی آردی که از آسیاب آورده اند سنگ بگذارند، چرا که معتقدند سگ ماده ی راه راه می آید و از آن می خورد، بدون این که کسی آن را ببیند. این باور در بین ترکمن ها به معنی بی برکت شدن آرد است و اعتقاد دارند اگر این کار انجام نشود، مقدار آردی که می توان در مدت ده روز مصرف کرد، مصرف پنج روز را هم نمی رساند.
- ۹- گندمی که از خرمن به خانه می آید اگر زکات آن پرداخت نشده باشد، گاو زرد از آن تناول می کند، بدون این که کسی آن را ببیند. این باور نیز به معنی زایل شدن برکت گندم است.

باورهای عامیانه مربوط به هنگام طبخ

- ۱- نخستین نوبت نان طبخ شده در تنور تازه تأسیس را به عنوان «خدا یولی» (xodâ yoli) به معنی صدقه در راه خدا بین مردم آبادی تقسیم می کنند. معمولاً این نان از نوع کلوچه ی مرغوب است.
- ۲- وقتی سگ های روستا هنگام طبخ نان، دور تنور جمع می شوند، زنان طبخ تکه ای از نان

را بریده، داخل آب سطل خیس و سرد کرده و جلوی آن‌ها می‌اندازند. این کار، بنا بر این باور است که سگ را به عنوان یکی از هفت اولیاء می‌دانند. (اشاره به سگ اصحاب کهف) ۳- پخت نان به هنگام عصر و دم غروب را جایز نمی‌دانند. از طرفی ترکمن‌ها معتقداند که ارواح و اجنه هنگام غروب به تکاپو در می‌آیند. از طرف دیگر اعتقاد دارند، از آن‌جا که زنان ترکمن همواره مزین به زیورآلات طلا و ملبس به لباس سرخ‌رنگ هستند به همین سبب اجنه عاشق آنان خواهند شد و در نتیجه منجر به جن‌زدگی زنان می‌شوند. بنابر این اعتقادات باور دارند که اگر در هنگام غروب نان طبخ کنند، اجنه و ارواح در اطراف تنور تجمع خواهند کرد. به همین دلیل بایستی قبل از گفته شدن اذان نماز عصر، کار طبخ نان به پایان برسد. به عبارت دیگر رفتن زنان مزین به زیورآلات طلا و لباس سرخ‌رنگ را در حد فاصل دو نماز عصر و غروب، بر سر تنور جایز نمی‌دانند.

۴- بر روی نان داغ تازه از تنور خارج شده، کمی آب می‌پاشند. این کار به این دلیل است که با انسان‌هایی که در دنیای دیگر از آتش جهنم خارج می‌شوند همین رفتار را می‌کنند. بنابراین باور دارند که این عمل باعث خیر و ثواب در دنیای دیگر خواهد شد. بدین صورت که خنکی حاصل از این کار در دنیای دیگر باعث کاهش گرمای آتش جهنم خواهد شد و یا این که در دنیای دیگر، نان از طبخ سئوال می‌کند که چرا به روی من آب نپاشیدی تا از لهیب آتش بکاهی؟

۵- خوردن نان گرم در پای تنور دارای ثواب زیادی است.

۶- اولین نانی که از تنور خارج می‌شود را نباید بُرید و مصرف کرد. زیرا باعث فوت سریع شوهر زن طبخ می‌شود. این کار بایستی پس از شکستن و خوردن نان دوم و سومی که از تنور خارج می‌شود انجام گیرد.

۷- زدن چاقو به نان را مانند آن می‌دانند که کسی کتابی مقدس را با چاقو ببرد.

۸- نان خارج شده از تنور بایستی آهسته بر سفره گذاشته شود، چراکه ترکمن‌ها پرت کردن نان را بی‌حرمتی به آن می‌دانند.

۹- اعتقاد دارند که اگر نان‌هایی در اندازه‌ی کوچک را که بدان «کوکه» (koka) می‌گویند، پخته و به یتیمان و نیازمندان بدهند، در روز قیامت برایشان سایه بان ایجاد خواهد شد.

۱۰- زنان خانه‌دار ترکمن، نان کوکه پخته و از وسط آن ریسمان پشم «یپک» (yepék) گذرانده و از گهواره آویزان می‌کنند. این عمل به چند سبب انجام می‌شود:

الف: زنانی که باردار نمی‌شوند، به امید باردار شدن این کار را می‌کنند و یا زنان دیگر به نیت زنان نازا این عمل را انجام می‌دهند.

ب: خانم‌هایی که طفل مریضی دارند این کار را به منظور شفای آن انجام می‌دهند.

ج: برای ممانعت از چشم‌نظر اطفال خردسال.

د: هنگامی که زن ترکمن طفلش را درون گهواره خوابانده و برای کارهای مختلف به بیرون

از خانه می رود معتقد است با این کار از به وجود آمدن ترس در کودک جلوگیری کرده و از آزار حیوانات موزی و اجنه ممانعت به عمل می آورد.

باورهای مربوط به طبخ نان های روغنی

۱- «قاتلاما» و «پوسق» در عروسی ها رد و بدل نمی شود. زیرا بنا به یک باور عامیانه «قاتلاما» باعث رفت و آمد بیش از حد در خانواده ی جدید و «پوسق» باعث از هم گسیخته شدن خانواده ی جدید می شود. چنان که یک مَثَل ترکمنی می گوید: «قاتلاما قاد نشگا دوشر» (qâtâmâ qâdnaşegâ dōşer) ترجمه: قاتلاما رفت و آمد می آورد.

و یا مَثَلی دیگر: «پوسق پوسالاقان بولر» (posseq posâlâqân bolor) ترجمه: پوسق باعث به هم خوردگی و از هم گسیختگی می شود.

۲- ترکمن ها اعتقاد دارند که اگر چاپاته برای عروس هدیه ببرند، در عروس نسبت به خانواده ی داماد علاقه ایجاد می شود. مَثَل ترکمنی: «چاپاته چاپشب گلر» (çâpâte çâpeşeb geler) ترجمه: چاپاته می دواند و می آورد. بدین معنی که اگر در مراسم عروسی «چاپاته» به طرف عروس هدیه ببرند باعث خواهد شد که عروس با ذوق و علاقه به خانواده داماد ملحق شود.

۳- هنگامی که نان روغنی برای بردن به مراسم عزاداری پخت می شود، ابتدا در داخل روغن مقداری پیازداغ کرده و بیرون می آورند، چراکه معتقدند مرده نیز مانند زندگان انتظار بوی روغن را دارد و باور دارند این کار باعث شادی روح عزیز از دست رفته خواهد شد.^{۱۸}

منابع

- ۱- عسگری خانقاه، اصغر و محمد شریف کمالی. ایرانیان ترکمن. تهران. اساطیر. ۱۳۷۳.
- ۲- بیگدلی، محمدرضا. ترکمن های ایران. تهران. پاسارگاد. زمستان ۱۳۶۹.
- ۳- مرادی، منصور. پژوهش میدانی و گفت و گو با ساکنان روستاهای تنگرا، کوسه و قره محمدتپه پیرامون نان ترکمن. استان گلستان.

۱۸- برگرفته از مجموعه مقالات خوراک و فرهنگ. انتشارات مبراث فرهنگی