اکونامه

تحلیلی | فرهنگی | اجتماعی

موسسه فرهنگی اکو
ECO CULTURAL INSTITUTE
Headquarters - Tehran



شماره ۱۴- آبان ۱۴۰۵

مؤسسه فرهنگی اکو
ECO CULTURAL INSTITUTE
Headquarters - Tehran

اکونامه

ماهنامه الکترونیک بازتاب رویدادهای فرهنگی و تعاملات منطقه‌ای حوزه اکو

سال دوم، شماره ۱۴ – آبان ۱۴۰۵

بام مشترک فرهنگ، نبض تمدن خاور زمین

مؤسسه فرهنگی اکو (ECI)، قلب تپنده سازمان همکاری اقتصادی (ECO) است؛ جایی که اقتصاد به پژواک فرهنگ پیوند می‌خورد. این مؤسسه نه یک دیوار، بلکه پلی میان ده ملت کهن، بر فراز تاریخ، زبان، هنر و اندیشه می‌باشد.

در این بام مشترک، فرهنگ نه در مرزها محدود می‌شود و نه در زمان فرسوده؛ بلکه زنده و جاری است، و در گفت‌وگوی تمدن‌ها نفس می‌کشد. ما حافظان حافظ، راویان رودکی، و هم‌نفس با مولانا هستیم؛ در جغرافیایی که از کوه‌های آناتولی تا دشت‌های خراسان امتداد دارد.

مؤسسه فرهنگی اکو، با رسالت گسترش همدلی فرهنگی، بستری برای تبادل هنری، پژوهش‌های تاریخی، و خلق روایت‌های نو از میراث کهن فراهم می‌آورد. اینجا، فرهنگ نه گذشته‌ای دور، بلکه آینده‌ای مشترک است.

با کمال مسرت، انتشار ماهنامه اکونامه را به عنوان گامی نوین در راستای تقویت پیوندهای فرهنگی، هنری و فکری میان کشورهای عضو اکو اعلام می‌داریم. این نشریه، بستری پویا برای بازتاب غنای تمدنی و فرهنگی منطقه اکو فراهم می‌آورد و با هدف معرفی میراث مشترک، ترویج گفت‌وگو و هم‌افزایی میان ملت‌هایی که تاریخ، ارزش‌ها و آرمان‌های مشترک دارند، طراحی شده است. مؤسسه فرهنگی اکو بر این باور است که شناخت متقابل، احترام به تنوع فرهنگی و تقویت همکاری‌های منطقه‌ای، پایه‌های صلح، همزیستی مسالمت‌آمیز و توسعه پایدار را استوار می‌سازد.

اکونامه نه تنها رسانه‌ای برای انعکاس فعالیت‌ها، برنامه‌ها و ابتکارات مؤسسه فرهنگی اکو است، بلکه فضایی برای تعامل دوسویه با مخاطبان فرهیخته خود ایجاد می‌کند. ما از اندیشمندان، هنرمندان و دوستداران فرهنگ دعوت می‌کنیم تا با ارائه دیدگاه‌ها، تجربیات و پیشنهادهای خود، در غنابخشی به محتوای این نشریه و تقویت شبکه‌ای از هم‌اندیشان و خلاقان منطقه مشارکت فعال داشته باشند. این تعامل، به‌عنوان نیرویی پیش‌برنده، به پیوند هرچه عمیق‌تر ملت‌های منطقه یاری می‌رساند.

این نشریه، با نگاهی به آینده، بستری برای گفت‌وگوهای سازنده و همکاری‌های پایدار فراهم می‌آورد تا از این رهگذر، شهد شکوفایی فرهنگی و تقویت دوستی‌های دیرپا در منطقه اکو باشیم.

مؤسسه فرهنگی اکو، با تعهد به این چشم‌انداز، از همه شما دعوت می‌کند تا در این سفر فرهنگی همراه ما باشید و با مشارکت فعال خود، به غنای این حرکت جمعی بیفزایید. باشد که اکونامه به‌عنوان پلی میان قلب‌ها و اندیشه‌ها، نقشی ماندگار در تقویت همبستگی فرهنگی منطقه ایفا نماید.

موسسه فرهنگی اکو


ECO
(ECONOMIC COOPERATION ORGANIZATION)
Map of
ECO Member Countries
Transit Railways
The maps used for this purpose are provided by the respective member countries.
LEGEND
Scale: 1: 4,000,000
ECO Secretariat
No. 1, Golfam Alley, Kaveyriyeh, Tehran
P.O.Box No. 14155-6178
Fax: (+98-21)2201732, Tel: 22631732, 22871731, 2229130
Web Site: www.ecosecretariat.org E-mail: registry@ecosecretariat.org
This map does not indicate the projects which are under pre-feasibility study or under the survey and design work.
RUSSIA
(0020-RZD)
KAZAKHSTAN
(0027-KZH)
UKRAINE
(0022-UZ)
ROMANIA
(0053-CFR)
BULGARIA
(0052-BDZ)
BELARUS
(0030-BC)
POLAND
(0051-PKP)
HUNGARY
(0055-MAV)
SLOVAKIA
(0056-ZSR)
SERBIA
(0044-SRB)
GREECE
(0057-OSE)
TURKEY
(0075-TCDD)
GEORGIA
(0077-GR)
AZERBAIJAN
(0066-AZ)
UZBEKISTAN
(0059-UTI)
TURKMENISTAN
(0067-TRK)
KYRGYZSTAN
(0063-KRG)
TAJIKISTAN
(0065-TJR)
CHINA
(0033-CR)
IRAN
(0096-RAI)
IRAQ
(0099-IRR)
SYRIA
(0097-CFS)
AFGHANISTAN
(AFGS)
PAKISTAN
(PR)
INDIA
(IR)
SAUDI ARABIA
(SRO)
OMAN
BLACK SEA
CASPIAN SEA
SEA OF AZOV
Aral Sea
Balkhash Lake
Lake Zaysan
Issyk Kul Lake
Lake Van
Lake Urmia
Lake Tuz
Lake Sevan
Kaspiyskoye More
MEDITERRANEAN SEA
AEGEAN SEA
PERSIAN GULF
OMAN GULF
JAMMU AND KASHMIR
(DISPUTED TERRITORY)
ISLAMIC REPUBLIC OF AFGHANISTAN
REPUBLIC OF AZERBAIJAN
ISLAMIC REPUBLIC OF IRAN
REPUBLIC OF KAZAKHSTAN
KYRGYZ REPUBLIC
ISLAMIC REPUBLIC OF PAKISTAN
REPUBLIC OF TAJIKISTAN
REPUBLIC OF TURKEY
TURKMENISTAN
REPUBLIC OF UZBEKISTAN

اکونامه

۱۴

فهرست مطالب

سال ۱۴۰۵

فصل اول ۱۷

از تنور تا حافظه؛ نان و آیین‌های سفره در ده کشور عضو اکو ۱۷

واژه «نان» ۱۸

نان تنوری ۱۹

محور اول: واژه «نان» و دو شیوه پخت ۱۹

افغانستان ۱۹

جمهوری آذربایجان ۲۰

تندیر؛ کوره‌ای که ساختنش خود یک مهارت است ۲۲

از لواش تا نان‌های دیگر ۲۲

پخت نان؛ کاری خانوادگی و جمعی ۲۲

نان، مهمان‌نوازی و باور به برکت ۲۵

میراثی زنده و منبع معیشت ۲۵

ایران؛ سرزمین نان‌های رنگارنگ و روایت‌های ماندگار ۲۵

چهار نان شناخته‌شده نانوایی‌های ایران ۲۶

تافتون؛ نانی نرم با ریشه در سنت نانوایی ایرانی ۲۶

لواش؛ نانی نازک و گسترده در فرهنگ غذایی ایران ۲۶

سنگک؛ نانی بر بستر سنگ‌های داغ ۲۷

بربری؛ نانی ضخیم‌تر با پیشینه‌ای شهری ۲۷

تنور، ساج و سنگ داغ؛ ابزارهایی که شکل نان را می‌سازند ۲۸

نان‌های روستایی؛ از گرده تا پنجه‌کش و کولاس ۲۸

نان در زندگی عشایری؛ ساج، آتش و مواد غذایی بومی ۲۹

شمال ایران؛ نان بر پایه برنج ۲۹

نان‌های قومی و محلی؛ از کلانه تا بیشمه و نان بلوط ۳۰

کلانه؛ نان کردی با پیوند سبزی‌های محلی ۳۱

بیشمه؛ نان شیرین ترکمن‌های گلستان ۳۱

کلیچه‌نون؛ نانی برای نگهداری و سفر در مازندران ۳۱

نان بلوط؛ استفاده از منابع بومی در کهگیلویه و بویراحمد ۳۲

نان‌های سیستان و بلوچستان ۳۲

یوخا؛ نانی نازک در خراسان شمالی ۳۲

نان‌های محلی خوزستان و جنوب ایران ۳۳

نان‌های آیینی و شیرین ۳۳

تفتان چرمه؛ نانی مناسبتی در خراسان جنوبی ۳۳

نان؛ میراثی زنده و متنوع ۳۴

قزاقستان؛ نان، مهمان‌نوازی و آیین‌های خانوادگی ۳۵

قرقیزستان؛ تندیر نان و سنتی که با دست ساخته می‌شود ۳۷

پاکستان؛ از چپاتی روزانه تا شیرمالِ جشن ۳۹

تاجیکستان؛ نان، حرمت سفره و هنر تنور ۴۱

ترکیه؛ تنورخانه، نان و سنت همیاری ۴۳

ترکمنستان؛ چورک و تمدیر، نماد برکت و همبستگی ۴۷

ازبکستان؛ نان‌های نقش‌دار و امضای نانوا ۴۹

نان ساجی و دیگ؛ شیوه‌های گوناگون پخت در گستره اکو ۵۱

نان سرخ‌شده؛ از باورساق قزاقی تا بورسوک قرقیزی ۵۱

محور دوم: آیین‌های نان؛ قاعده‌های احترام؛ از رفتار روزمره تا باورهای فرهنگی ۵۳

افغانستان؛ نان در چرخهٔ زندگی، از تولد تا یاد درگذشتگان ۵۳

جمهوری آذربایجان؛ نان، برکت و پیوندهای خانوادگی ۵۴

ایران؛ نان، حرمت روزی و آیین‌های زندگی ۵۵

قزاقستان؛ نان، پیوند اجتماعی و یاد نیاکان ۵۶

قرقیزستان؛ نان، مهمان‌نوازی و یاد درگذشتگان ۵۸
پاکستان؛ نان، مهمان‌نوازی و مناسبت‌های جمعی ۵۹
تاجیکستان؛ نان، برکت و پیوندهای خانوادگی ۵۹
ترکیه؛ نان، همبستگی اجتماعی و آیین‌های خانوادگی ۶۰
ترکمنستان؛ چورک، حرمت نان و پیوندهای خانوادگی ۶۱
ازبکستان؛ نان، برکت و پیوند با خانه ۶۲
جمع‌بندی؛ نان، روایت مشترک زندگی در کشورهای اکو ۶۳
تقویم و نذر؛ نان در گردش فصل‌ها و آرزوی برکت ۶۳
ایران؛ تفتان چرمه و برکت نوروزی ۶۳
ترکیه؛ نان در تقویم مناسبت‌ها و گذار فصل‌ها ۶۴
نان؛ نشانه‌ای از امید به آینده ۶۴
محور سوم: نان نخست، مهمان‌نوازی و پیوندهای اجتماعی ۶۶
جمهوری آذربایجان؛ نخستین نان، نشانه برکت ۶۶
تاجیکستان؛ نان، نخستین پذیرایی ۶۶
افغانستان؛ مهمان در صدر سفره ۶۶
ترکمنستان؛ چورک و حرمت مهمان ۶۷
ازبکستان؛ نان به‌عنوان هدیه‌ای از خانه ۶۷
نان؛ زبانی مشترک برای خوشامدگویی ۶۸
نان و نمک؛ حق‌شناسی و پیمان ۶۸
نان با هم؛ همسایگی و همبستگی ۶۹
نانِ خیرات و لنگر؛ نذر، بخشش و سفره‌ای برای همگان ۷۰
محور چهارم: نان، میراث خانوادگی؛ از مادر به دختر، از استاد به شاگرد ۷۲
نسل‌های نانوا؛ میراثی که از پدر به فرزند می‌رسد ۷۳
خمیرمایه و حافظه پخت ۷۳
ثبت و صیانت امروز؛ از میراث زنده تا انتقال به نسل‌های آینده ۷۴
نان و معیشت؛ مهارتی که نان‌آور خانه می‌شود ۷۵
ضرب‌المثل‌های نان؛ بازتاب فرهنگ و تجربه زندگی ۷۶
نان در زبان، نان در زندگی ۷۷
فهرست منابع ۷۸
فصل دوم ۸۳
رویدادها و تازه‌های فرهنگی موسسه اکو (گزارش فعالیت‌ها، نشست‌ها، نمایشگاه‌ها و همکاری‌های اخیر) ۸۳
«افق‌های مشترک» هشت کشور اکو در جشنواره فیلم کوتاه تهران به نمایش درآمد ۸۴
روایت اعصار و پیوندهای فرامرزی: تهران میزبان نمایشگاه «پاکستان در گذر اعصار» شد ۸۶
گزارش جامع از کنفرانس بین‌المللی میراث فرهنگی شعر ترکی در مؤسسه فرهنگی اکو ۹۰
دکتر محمد حسن: فرهنگ می‌تواند فراتر از مرزهای سیاسی، ملت‌ها را به هم نزدیک کند ۹۶
مؤسسه فرهنگی اکو روز جمهوری ترکیه را تبریک گفت ۹۸
انتشار شماره ششم خبرنامه ماه اکتبر ۲۰۲۶ مؤسسه فرهنگی اکو ۹۹
از جنگ شناختی تا معماریِ خرد مستقل؛ طنین رویکردهای نوین اکو در تالار همایش‌های دانشگاه تهران ۱۰۰
انتشار مجموعه شعر «...من!» اثر شاعر ازبکستانی با پیشگفتار رئیس مؤسسه فرهنگی اکو ۱۰۲
مؤسسه فرهنگی اکو همایش «خورشید شرق» را برگزار کرد ۱۰۳
فصل سوم ۱۰۷
رویدادها، برنامه‌ها و اخبار فرهنگی منطقه اکو و مروری بر رویدادهای آتی ۱۰۷
دختران جوان هرات هنر سفال‌نگاری را به فرصتی برای اشتغال تبدیل کردند ۱۰۸
مایشگاه «به‌سوی غنای فرهنگی افغانستان» در جوزجان برگزار شد ۱۰۹
کاوش‌های باستان‌شناسی در بالاحصار کابل آثار بیش از دو هزار سال تاریخ را آشکار کرد ۱۰۹
دختران هنرمند غزنی آثار نقاشی خود را در نمایشگاهی سه‌روزه عرضه کردند ۱۱۱
نمایشگاه «قلب وحشی سیاره» با آثار ۴۰ هنرمند جمهوری آذربایجان در باکو برپا شد ۱۱۲
نمایشگاه «اِنگرام» مروری بر تحولات هنر نقاشی جمهوری آذربایجان از دهه ۱۹۵۰ تا امروز ارائه کرد ۱۱۳
هفته هنر باکو با حضور هنرمندان جمهوری آذربایجان و بین‌الملل برگزار شد ۱۱۴
نمایشگاه «خاطره مشترک، آینده مشترک» در موزه استقلال جمهوری آذربایجان برگزار شد ۱۱۵
۱۵۱ اثر تاریخی و فرهنگی ایران پس از دو سال نمایش در چین به کشور بازگشت ۱۱۶
نمایشگاه عکس میراث جهانی ایران در دانشگاه ملی فارابی قزاقستان افتتاح شد ۱۱۷
کارگاه آموزشی حفاظت از کاخ‌های ساسانی در فیروزآباد برگزار شد ۱۱۸
جشنواره ملی زعفران به تقویم رویدادهای بین‌المللی گردشگری ایران افزوده شد ۱۱۹
جشنواره بین‌المللی شکار با عقاب «شیغیس سالبورینی» میزبان ۱۷۶ شکارچی از ۱۰ کشور شد ۱۲۰
نمایشگاه بین‌المللی «هیمویا» در آلماتی به میراث زنان و حافظه فرهنگی نسل‌ها پرداخت ۱۲۲
جشنواره بین‌المللی جوانان «سیاره هنر ۲۰۲۶» با معرفی آثار برگزیدگان در آلماتی به کار خود پایان داد ۱۲۳
پیکره طلایی خرس متعلق به دوره سکاها در کاوش‌های باستان‌شناسی آلماتی کشف شد ۱۲۴

باله عاشقانه «چارلی و آیرین» در اپرای آستانه روی صحنه رفت ۱۲۵
جشنواره چهاردهم تئاتر جمهوری قرقیزستان به مناسبت یکصدمین سال تئاتر حرفه‌ای کشور برگزار شد ۱۲۶
یکصدمین سال تولد بوبوسارا بیشنالیوا، چهره برجسته باله قرقیزستان، گرامی داشته شد ۱۲۷
کتاب «بارس‌بِگ» در تئاتر ملی «ماناس» قرقیزستان رونمایی شد ۱۲۸
جشنواره فرهنگ و خوراک کره‌ای «کیمچی» در بیشکک برگزار شد ۱۲۹
سومین جشنواره بین‌المللی سیرت در اسلام‌آباد برگزار شد ۱۳۰
سومین جشنواره جهانی فرهنگ کراچی با حضور هنرمندانی از کشورهای مختلف آغاز شد ۱۳۰
نمایشگاه بین‌المللی «روش و جنون» در چارچوب جشنواره فرهنگ کراچی افتتاح شد ۱۳۱
نمایشگاه بین‌المللی «تاجیکستان؛ سرزمین میراث منحصربه‌فرد» در رم افتتاح شد ۱۳۲
همایش علمی تاریخ و فرهنگ امپراتوری کوشان در موزه ملی تاجیکستان برگزار شد ۱۳۲
نمایشگاه بین‌المللی کتاب «کتابی دوشنبه» برگزار شد ۱۳۳
شصت‌وسومین جشنواره بین‌المللی فیلم آنتالیا با معرفی برگزیدگان به کار خود پایان داد ۱۳۴
ششمین جشنواره فیلم جهان ترک «کورکوت آتا» در استانبول برگزار شد ۱۳۵
جشنواره فرهنگی آنتالیا با اجرای برنامه‌های هنری و معرفی میراث تاریخی شهر به پایان رسید ۱۳۵
پنجمین جشنواره بین‌المللی تئاتر «هنر تئاتر عصر سعادت» در عشق‌آباد برگزار شد ۱۳۶
نمایشگاه بین‌المللی هنر معاصر «ماما؛ مادر طبیعت» در عشق‌آباد برگزار شد ۱۳۷
نمایشگاه آثار هنرمندان چینی با موضوع طبیعت و فرهنگ سین‌کیانگ در عشق‌آباد افتتاح شد ۱۳۷
گروه رقص خیابانی کره جنوبی در عشق‌آباد به اجرای برنامه پرداخت ۱۳۷
یازدهمین دوسالانه بین‌المللی هنر معاصر تاشکند برگزار شد ۱۳۸
نمایشگاه بین‌المللی «شکوه فرش‌ها» در خیوه برگزار شد ۱۳۹
اجرای اپرای «تامرلانو» در تاشکند ۱۴۰
نمایشگاه چندرسانه‌ای «یادداشت‌های ساویتسکی؛ قدیم و جدید» افتتاح شد ۱۴۰
دومین هفته طراحی تاشکند آغاز به کار کرد ۱۴۱
رویدادهای آتی ۱۴۲
۲۷ نوامبر ۲۰۲۶ | آغاز نمایشگاه خیریه «دستان سرد، قلب‌های گرم» در باکو ۱۴۲
۲۸ و ۲۹ نوامبر ۲۰۲۶ | ششمین جشنواره کلاغایی باکو ۱۴۲
۱۰ دسامبر ۲۰۲۶ | اجرای نمایش «شیار خود را بر استخوان مردگان بران» ۱۴۲
۱۸ دسامبر ۲۰۲۶ | بزرگداشت ۸۰ سالگی رامیز روشن ۱۴۲
۱۹ دسامبر ۲۰۲۶ | اجرای نمایش «داوری نهایی» ۱۴۳
۲۴ دسامبر ۲۰۲۶ | شب موسیقی موتسارت و سالیری ۱۴۳
۲۶ دسامبر ۲۰۲۶ تا ۵ ژانویه ۲۰۲۷ | نمایش ویژه سال نو «جیرتدان» ۱۴۳
۳۱ دسامبر ۲۰۲۶ | اجرای باله «فندق‌شکن» ۱۴۳
۳ تا ۱۶ دسامبر ۲۰۲۶ | سومین جشنواره ملی فیلم «ایثار» ۱۴۳
۹ تا ۱۵ دسامبر ۲۰۲۶ | بیستمین جشنواره بین‌المللی فیلم مستند ایران «سینماحقیقت» ۱۴۳
۳ تا ۱۶ دسامبر ۲۰۲۶ | سومین دوره رویداد تصویری «ارغوان» ۱۴۴
۱۴ تا ۱۷ دسامبر ۲۰۲۶ | نخستین جشنواره ملی «مونولوگ تهران» ۱۴۴
۲۵ نوامبر ۲۰۲۶ | دو برنامه موسیقی در آستانه ۱۴۴
۲۶ نوامبر ۲۰۲۶ | افتتاح نمایشگاه «کشور من، قزاقستان!» ۱۴۴
۲۸ نوامبر ۲۰۲۶ | «آوای سده‌ها»؛ میراث موسیقایی غرب قزاقستان ۱۴۴
۲ دسامبر ۲۰۲۶ | شاهکارهای موسیقی قزاقستان ۱۴۵
۶ دسامبر ۲۰۲۶ تا ۲۷ ژانویه ۲۰۲۷ | «سرزمین عجایب آستانه» ۱۴۵
۱۱ دسامبر ۲۰۲۶ | ترانه‌های محبوب سده بیستم و بیست‌ویکم ۱۴۵
۱۲ دسامبر ۲۰۲۶ | اجرای موسیقایی «زیبن» ۱۴۵
۱۳ دسامبر ۲۰۲۶ | کنسرت «آوه ماریا» ۱۴۵
تا ۲۵ دسامبر ۲۰۲۶ | نمایشگاه «سرزمین لاله‌ها» ۱۴۵
تا ۲۷ دسامبر ۲۰۲۶ | نمایشگاه کتاب «ی. آلتین‌سارین؛ مشعل‌دار دانش و معنویت» ۱۴۶
۲۲ تا ۲۶ نوامبر ۲۰۲۶ | نمایشگاه فرش‌های سنتی لیلک ۱۴۶
۴، ۶ و ۷ دسامبر ۲۰۲۶ | اجرای باله «**Genesis**» ۱۴۶
۱۰ دسامبر ۲۰۲۶ | اجرای اپرای «ریگولتو» ۱۴۶
۱۱ دسامبر ۲۰۲۶ | جشن هشتادمین سالگرد تئاتر ملی اپرا و باله قرقیزستان ۱۴۶
۱۴ دسامبر ۲۰۲۶ | اجرای اپرای «آتادان قالغان تویاک» ۱۴۶
۱۸ دسامبر ۲۰۲۶ | اجرای باله «چولپون» ۱۴۶
۲۳ تا ۲۵ دسامبر ۲۰۲۶ | نمایش «آیبولیت و بارمالی» ۱۴۷
۲۵ و ۲۹ دسامبر ۲۰۲۶ | اجرای باله «فندق‌شکن» ۱۴۷
۲۲ نوامبر ۲۰۲۶ | روز پایانی سومین جشنواره جهانی فرهنگ کراچی ۱۴۷
۲۲ نوامبر ۲۰۲۶ | نهمین جشنواره ادبی سند ۱۴۷

۲۷ نوامبر تا ۶ دسامبر ۲۰۲۶ | جشنواره ملی میراث مردمی پاکستان (**Lok Mela**) ۱۴۷
۱ تا ۱۲ دسامبر ۲۰۲۶ | دومین جشنواره تئاتر مرکز فرهنگی پاکستان و آمریکا ۱۴۸
۲۲ نوامبر ۲۰۲۶ | اجرای باله «زیبای خفته» در دوشنبه ۱۴۸
۲۷ تا ۲۹ نوامبر ۲۰۲۶ | هفدهمین دوره هفته مد تاجیکستان ۱۴۸
۲۹ نوامبر ۲۰۲۶ | کنسرت المن در دوشنبه ۱۴۸
۶ و ۷ دسامبر ۲۰۲۶ | برنامه ادبی و هنری «عشق در گذر زمان» ۱۴۸
تا ۲۹ نوامبر ۲۰۲۶ | نمایش بین‌المللی سیرک «اکستریم» ۱۴۸
۲۲ نوامبر تا ۳ دسامبر ۲۰۲۶ | سی‌امین جشنواره بین‌المللی تئاتر استانبول ۱۴۸
۲۵ نوامبر تا ۲۷ دسامبر ۲۰۲۶ | نمایشگاه «یوکو اونو: صدا و ساختار» ۱۴۹
۷ تا ۱۷ دسامبر ۲۰۲۶ | هفتصد و پنجاه‌وسومین سالگرد درگذشت مولانا و مراسم شب عروس ۱۴۹
۱۲ تا ۲۰ دسامبر ۲۰۲۶ | چهل‌وسومین نمایشگاه بین‌المللی کتاب استانبول ۱۴۹
۱۹ نوامبر ۲۰۲۶ تا ۲۷ ژوئن ۲۰۲۷ | نمایشگاه «شهر جاری» ۱۴۹
۲۲ نوامبر تا ۲۷ دسامبر ۲۰۲۶ | نمایشگاه «یوکو اونو: صدا و ساختار» ۱۴۹
۲۲ نوامبر تا ۳۰ نوامبر ۲۰۲۶ | نمایشگاه بین‌المللی ماما؛ «مادر ـ طبیعت» ۱۵۰
۲۲ نوامبر ۲۰۲۶ | کنسرت «پاریس، عشق من» ۱۵۰
۲۲ نوامبر و ۵ دسامبر ۲۰۲۶ | برنامه‌های تئاتر دولتی درام روسی پوشکین ۱۵۰
۸ دسامبر ۲۰۲۶ | کنسرت «هری پاتر و ارکستر طاهر آتایف» ۱۵۰
۲۲ نوامبر تا ۱۵ دسامبر ۲۰۲۶ | نمایشگاه «جریان‌های متقابل» ۱۵۰
۲۲ نوامبر تا ۳۱ ژانویه ۲۰۲۷ | نمایشگاه «حکمت» ۱۵۰
۲۲ نوامبر تا ۶ فوریه ۲۰۲۷ | نمایشگاه «یالت‌یولت» ۱۵۱
۲۲ نوامبر تا ۲۴ ژانویه ۲۰۲۷ | نمایشگاه چندرسانه‌ای «دفترهای ساویتسکی؛ قدیم و جدید» ۱۵۱
۲۷ نوامبر ۲۰۲۶ | کنسرت گروه «بنوم» (**Benom**) ۱۵۱
۱ دسامبر ۲۰۲۶ | کنسرت لیندا ۱۵۱
۲۰ دسامبر ۲۰۲۶ | کنسرت «سه پیانو» با اجرای گروه بل سونو ۱۵۱
۲۴ دسامبر ۲۰۲۶ | کنسرت ارکسترال «**Ne Prosto New Year**» ۱۵۱
۲۶ دسامبر ۲۰۲۶ | اجرای باله «دریاچه قو» ۱۵۱

فصل اول

از تنور تا حافظه؛ نان و آیین‌های سفره در ده کشور عضو اکو





از تنور تا حافظه؛ نان و آیین‌های سفره در ده کشور اکو

پیش از اذان صبح، در محله‌ای قدیمی، تنور روشن است. زنی چانهٔ خمیر را میان دست‌هایش شکل می‌دهد؛ نانوا خمیر را به دیوارهٔ داغ تنور می‌چسباند و کودکی کنار در، چشم‌انتظار نخستین نان داغ روز است. این تصویر، با تفاوت‌هایی در جزئیات، می‌تواند یادآور نانوایی‌های بخارا، کابل، گنجه یا روستایی در قرقیزستان باشد. زبان‌ها فرق می‌کنند؛ اما مهارت دست‌ها، گرمای تنور و جای نان در زندگی روزمره، میان این فرهنگ‌ها پیوندهایی آشنا برقرار می‌کند.

در این شماره از اکونامه، نان را فقط به‌عنوان غذا نمی‌خوانیم؛ آن را زبانی فرهنگی می‌بینیم که در شیوهٔ پخت، رسوم سفره، مهمان‌نوازی و خاطره‌های خانوادگی معنا پیدا می‌کند. نان چگونه در ده کشور عضو اکو از تنور به سفره و از سفره به حافظهٔ جمعی راه می‌یابد؟ چه سنت‌هایی میان این جوامع مشترک‌اند و کدام تفاوت‌ها، تنوع تاریخی و فرهنگی هر سرزمین را آشکار می‌کنند؟



محور اول: واژه «نان» و دو شیوه پخت

واژه «نان»

واژهٔ «نان» در فارسی، افزون بر معنای روزمره‌اش، سرنخی زبانی برای شناخت شیوه‌های کهن پخت نان به دست می‌دهد. هلن دسمه‌گرگوار در مدخل «نان» در دانشنامهٔ ایرانیکا، با استناد به پژوهش یان هارماتا، توضیح می‌دهد که برخی واژه‌های به‌جامانده از زبان‌های ایرانی کهن برای نان، احتمالاً بازتاب‌دهندهٔ دو شیوهٔ متفاوت پخت بوده‌اند: پخت در حالت پوشیده، یعنی در خاکستر یا زیر پوششی از مواد داغ، و پخت بی‌پوشش، در کوره یا تنور.

بر اساس این فرضیه، واژهٔ naγan که در شماری از زبان‌های ایرانی، از جمله سغدی، بلوچی و پشتو، دیده می‌شود، با شیوهٔ نخست ارتباط دارد؛ در مقابل، فارسیِ نان (nān) احتمالاً از صورت ایرانیِ کهنِ naγna- به معنای «برهنه» یا «پوشیده‌نشده» گرفته شده و به پخت نان در کوره، بدون پوشاندن آن با خاکستر، اشاره دارد. این توضیح یک فرضیهٔ ریشه‌شناختی دربارهٔ ارتباط زبان و فنون پخت است؛ ازاین‌رو، نباید آن را اثبات قطعی منشأ تاریخی این دو روش دانست.

نان تنوری

تنور یکی از ابزارهای اصلی پخت نان در بخش‌های گسترده‌ای از منطقه است، اما شکل و شیوهٔ ساخت آن در همه‌جا یکسان نیست. دانشنامهٔ ایرانیکا، در مدخل «نان»، تنور (tanūr) را سازه‌ای معمولاً مخروطی‌شکل با قاعدهٔ پهن‌تر توصیف می‌کند که از خاک خشک یا پخته ساخته می‌شود و ممکن است روی زمین قرار گیرد یا در آن فرو رفته باشد. آتش در کف تنور روشن می‌شود و خمیر را برای پخت به دیوارهٔ داغ داخلی می‌چسبانند. این تنورها هم در نانوایی‌های شهری و هم در خانه‌های روستایی به کار می‌روند.

در پروندهٔ یونسکو دربارهٔ «فرهنگ پخت و تقسیم نان‌های تخت» که در سال ۲۰۱۶ در فهرست میراث فرهنگی ناملموس بشریت ثبت شد، تنور (tandyr/tanūr) کوره‌ای از خاک یا سنگ معرفی شده که در زمین ساخته می‌شود. این پرونده همچنین نشان می‌دهد که پخت نان‌های تخت در کشورهای مشارکت‌کننده تنها به تنور محدود نیست و بسته به سنت محلی، از صفحهٔ فلزی ساج و دیگ یا گَزَن نیز استفاده می‌شود. بنابراین، تنور را باید یکی از فنون مهم پخت نان در منطقه دانست، نه تنها شیوهٔ آن.

افغانستان

در افغانستان، نان جایگاهی فراتر از یک مادهٔ غذایی دارد و در بسیاری از خانواده‌ها بخش جدایی‌ناپذیر هر وعده است. هلن صابری، پژوهشگر و نویسندهٔ حوزهٔ خوراک افغانستان، در کتاب Noshe Djan: Afghan Food and Cookery به تنوع سنت‌های غذایی این کشور پرداخته است. گزارشی از کریستین ساینس مانیتور در سال ۲۰۰۳ نیز به جایگاه محوری نان اشاره می‌کند و توضیح می‌دهد که واژهٔ «نان» در کاربرد روزمرهٔ فارسی افغانستان، افزون بر معنای مشخص خود، می‌تواند به غذا به‌طور کلی نیز اشاره داشته باشد؛ کاربردی که در این گزارش برای زبان پشتو هم ذکر شده است.

یکی از شیوه‌های شناخته‌شدهٔ پخت نان در افغانستان، استفاده از تنور عمودی گِلی است که معمولاً در سکویی از خشت و گل ساخته می‌شود. آتش درون تنور روشن می‌شود و خمیر را به دیوارهٔ داغ آن می‌چسبانند تا بپزد. نانوا سپس با ابزار مخصوص، نان را از دیواره جدا می‌کند. گزارش کریستین ساینس مانیتور در سال ۲۰۰۳ و گزارشی از الجزیره در سال ۲۰۲۲، این روش و مهارت موردنیاز برای کار با تنور را شرح می‌دهند. در بسیاری از نانوایی‌ها، آماده‌کردن خمیر، شکل‌دادن آن و چسباندنش به دیوارهٔ تنور میان چند نفر تقسیم می‌شود؛ کاری گروهی که به تجربه و هماهنگی نیاز دارد.

بااین‌حال، پخت نان در افغانستان به تنور محدود نیست. نانسی هچ دوپری در مدخل «آشپزی در افغانستان» در دانشنامهٔ ایرانیکا توضیح می‌دهد که بسیاری از گروه‌های کوچ‌نشین از صفحه‌ای محدب از آهن برای پخت نان استفاده می‌کردند. این صفحه روی سه‌پایه‌ای بالای آتش قرار می‌گرفت و خمیر روی سطح داغ آن پخته می‌شد. به نوشتهٔ دوپری، چوپانان نیز گاهی خمیر را دور سنگ‌های داغ می‌پیچیدند و آن را در کنار آتش می‌پختند. این روش‌ها نشان می‌دهند که ابزار پخت نان با شیوهٔ زندگی و امکانات هر گروه ارتباط داشته است؛ البته منبع از رواج این شیوه‌ها در میان بسیاری از گروه‌های کوچ‌نشین سخن می‌گوید، نه همهٔ آن‌ها.

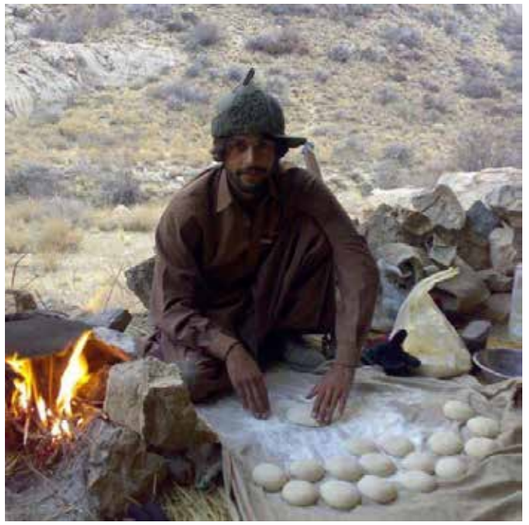
نان‌های افغانستان از نظر شکل، اندازه و مواد اولیه نیز تنوع دارند. به نوشتهٔ دوپری، نان ممکن است با خمیر ورآمده یا بدون خمیرمایه تهیه شود و آرد گندم، جو، ذرت، عدس یا ارزن در پخت آن به کار رود. در کنار نان‌های تخت و تنوری، نان‌های دیگری نیز با روش‌های متفاوت پخته می‌شوند. از جمله، بولانی (Bolani) نانی نازک و پُرشده است که معمولاً با موادی مانند سیب‌زمینی یا تره تهیه می‌شود و پس از سرخ‌شدن، به‌عنوان پیش‌غذا یا بخشی از وعدهٔ اصلی سرو می‌شود. این تنوع، بازتاب تفاوت‌های جغرافیایی و قومی افغانستان و ارتباط آشپزی آن با سنت‌های غذایی مناطق همسایه است.

پخت نان تنها به نانوایی‌های عمومی محدود نیست. برخی خانواده‌ها تنور خانگی دارند و برخی دیگر خمیر را در خانه آماده می‌کنند و برای پخت به نانوایی محل می‌برند. گزارش خبرگزاری فرانسه در دسامبر ۲۰۲۴ از نانوایی‌های کابل که روزانه هزاران نان تولید می‌کنند و نیز از نانوایی‌های خانگی زنان در حومهٔ شهر و مناطق روستایی حکایت دارد. این گزارش‌ها نشان می‌دهند که پخت نان علاوه بر تأمین نیاز روزمرهٔ خانواده‌ها و محله‌ها، می‌تواند بخشی از فعالیت اقتصادی زنان نیز باشد.

در مجموع، نان در افغانستان را باید در پیوند با سه وجه از زندگی روزمره شناخت: غذای اصلی بسیاری از خانواده‌ها، مهارتی که از راه تجربه و کار عملی منتقل می‌شود، و فعالیتی اقتصادی که هم در نانوایی‌های محلی و هم در خانه‌ها جریان دارد. تنورهای گِلی، صفحه‌های آهنی و پخت در کنار آتش، هر یک بخشی از این سنت متنوع را نشان می‌دهند.









جمهوری آذربایجان

نان در جمهوری آذربایجان فقط یکی از اجزای سفره نیست؛ پخت آن با مهارت‌های سنتی، زندگی خانوادگی، مهمان‌نوازی و باورهای مربوط به برکت خانه پیوند دارد. این پیوند در دسامبر ۲۰۲۴، زمانی که «هنر ساخت تندیر و پخت نان در آذربایجان» در فهرست نمایندهٔ میراث فرهنگی ناملموس بشریت یونسکو ثبت شد، به‌طور رسمی مورد توجه قرار گرفت. این پرونده، برخلاف ثبت صرف یک خوراک سنتی، مجموعه‌ای از دانش‌ها و مهارت‌ها را در بر می‌گیرد: ساخت کورهٔ سفالی، آماده‌سازی خمیر، پخت نان، انتقال تجربه میان نسل‌ها و آیین‌هایی که پیرامون نان شکل گرفته‌اند.

تندیر؛ کوره‌ای که ساختنش خود یک مهارت است

تندیر (təndir) کوره‌ای سنتی از خاک و سفال است که برای پخت نان و گاه گوشت و مرغ به کار می‌رود. بر اساس پروندهٔ یونسکو، استادکاران امروزی عمدتاً دو نوع تندیر می‌سازند: نوع روزمینی و نوع زیرزمینی. این تفاوت در ساخت، بخشی از دانش فنی این پیشه است؛ دانشی که تنها به شکل ظاهری کوره محدود نمی‌شود، بلکه انتخاب و آماده‌سازی خاک، ترکیب مواد، ساخت بدنه و آماده‌کردن آن برای تحمل حرارت را نیز شامل می‌شود.

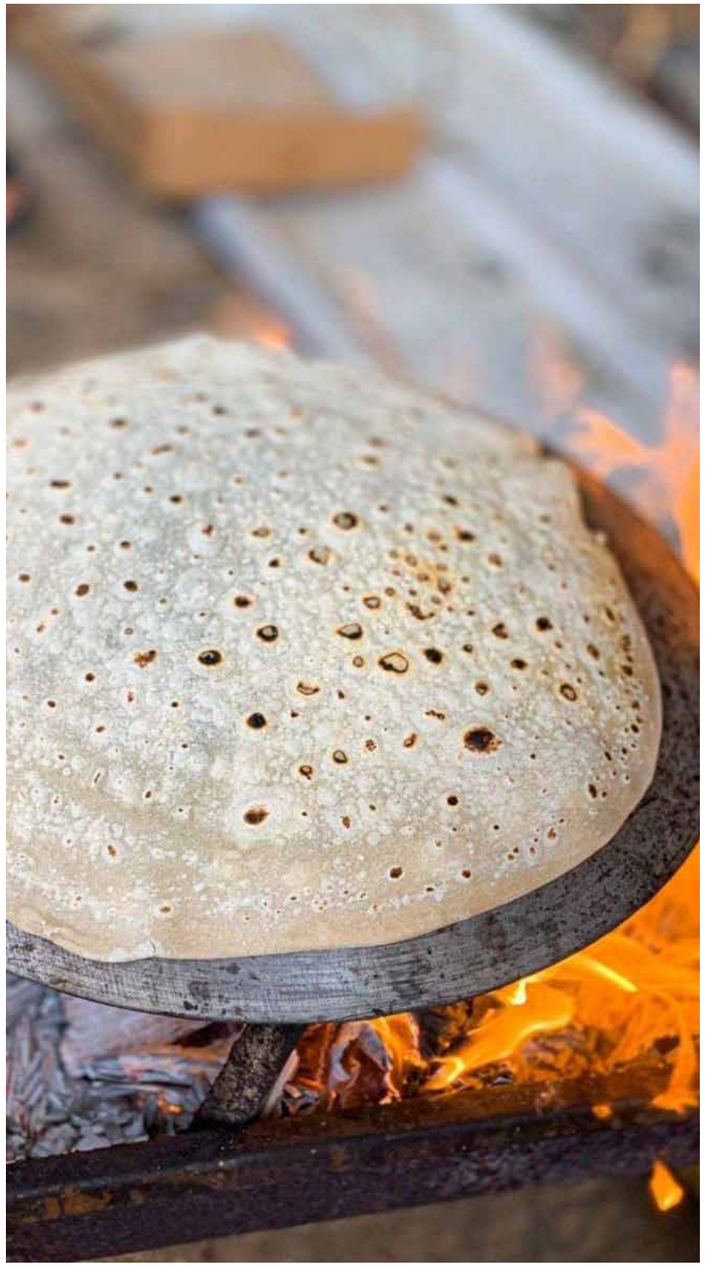
در گزارشی که در پایگاه ارتباطات جمهوری آذربایجان با یونسکو منتشر شده، به استفاده از خاک رس و ماسه در ساخت تندیر اشاره شده است. در این روش، مواد اولیه با آب مخلوط و ورز داده می‌شوند تا ترکیبی مناسب برای ساخت کوره به دست آید. پس از شکل‌دادن بدنه، تندیر باید خشک شود و برای استفاده آماده باشد. در بخش پایینی برخی تندیرها نیز دریچه‌ای برای ورود هوا تعبیه می‌شود که به سوختن آتش و حفظ حرارت کمک می‌کند. این جزئیات نشان می‌دهند که ساخت تندیر، برخلاف تصور اولیه، کاری ساده و صرفاً ساختمانی نیست؛ کیفیت کوره به شناخت مواد و تجربهٔ استادکار وابسته است.

پخت نان در تندیر نیز به مهارت نیاز دارد. نانوا باید زمان مناسب برای آماده‌شدن خمیر و رسیدن کوره به حرارت مطلوب را تشخیص دهد. خمیر پس از شکل‌گرفتن، به دیوارهٔ داخلی داغ می‌چسبد و در مدت کوتاهی می‌پزد. دمای بیش از اندازه یا زمان نامناسب می‌تواند بر بافت نان اثر بگذارد؛ ازاین‌رو، تجربهٔ عملی در کنار دانستن مراحل کار اهمیت دارد. عطر نان تازه در محله، نتیجهٔ همین فرایند است که از آماده‌سازی خمیر تا بیرون‌آوردن نان از کوره را در بر می‌گیرد.

تندیر در گذشته گاه در فضای داخلی خانه نیز ساخته می‌شد و کاربرد آن به پخت نان محدود نبود؛ در فصل سرد، از حرارت آن برای گرم‌کردن فضای خانه نیز استفاده می‌کردند. این کاربرد چندگانه نشان می‌دهد که کوره در برخی شیوه‌های زندگی سنتی، بخشی از امکانات اصلی خانه بوده است. بااین‌حال، ساخت تندیر به استادکاران باتجربه نیاز دارد و پایگاه ارتباطات جمهوری آذربایجان با یونسکو از کاهش شمار کسانی خبر می‌دهد که این پیشه را همچنان دنبال می‌کنند. تداوم این مهارت، بنابراین، به انتقال دانش به نسل‌های جدید و حفظ امکان فعالیت استادکاران وابسته است.

از لواش تا نان‌های دیگر

یکی از نان‌های شناخته‌شدهٔ جمهوری آذربایجان لواش (lavaş) است؛ نانی تخت و نازک که از خمیر آرد و آب تهیه می‌شود. لواش را می‌توان در تندیر پخت یا، برای تهیهٔ نوع نازک‌تر آن، از صفحهٔ فلزی موسوم به ساج (sac) استفاده کرد. این تفاوت در ابزار پخت، بخشی از تنوع فنون نان‌پزی در این کشور را نشان می‌دهد: تندیر برای پخت نان بر دیوارهٔ داغ به کار می‌رود، درحالی‌که ساج سطحی برای پخت خمیر فراهم می‌کند.



بر اساس توضیحات کمیسیون ملی جمهوری آذربایجان در امور یونسکو، لواش در وعده‌های غذایی روزمره جایگاهی مهم دارد و معمولاً در کنار دیگر انواع نان بر سفره قرار می‌گیرد. در صبحانه، آن را با کره و پنیر می‌خورند و گاه به شکل لوله درمی‌آورند. لواش همچنین برای پیچیدن کباب و سرو برخی خوراکی‌ها استفاده می‌شود و در تهیهٔ غذاهای دیگر نیز کاربرد دارد. انعطاف‌پذیری و قابلیت نگهداری آن، این نان را به بخشی کاربردی از آشپزی روزمره تبدیل کرده است.

لواش تنها نوع نان سنتی کشور نیست. در معرفی رسمی خوراک‌های جمهوری آذربایجان، نام‌هایی مانند یوخا (yuxa)، چورک (çörək)، فَسَلی (fəsəli) و خَرَک (xərək) نیز دیده می‌شود. این نام‌ها به انواع متفاوت نان و فرآورده‌های خمیری اشاره دارند، اما نباید آن‌ها را گونه‌هایی کاملاً همسان دانست؛ مواد اولیه، ضخامت، شکل و روش پخت ممکن است تفاوت داشته باشد.



پخت نان؛ کاری خانوادگی و جمعی

یکی از جنبه‌های مهم سنت نان‌پزی در جمهوری آذربایجان، شیوهٔ انتقال مهارت‌هاست. بر اساس پروندهٔ یونسکو، دانش ساخت تندیر در خانواده‌ها و از طریق مشاهده و تمرین منتقل می‌شود. مهارت پخت نان نیز با آموزش شفاهی و مشارکت عملی آموخته می‌شود؛ زنان و مردان جوان در کنار اعضای باتجربهٔ خانواده مراحل کار را می‌بینند و در آن مشارکت می‌کنند. به این ترتیب، آموختن نان‌پزی صرفاً فراگیری یک دستور آشپزی نیست، بلکه آشنایی با انتخاب مواد، تشخیص زمان مناسب، استفاده از ابزار و رعایت رفتارهای مورد احترام در این سنت را نیز شامل می‌شود.

این وجه جمعی در تهیهٔ لواش نیز آشکار است. بنا بر توضیحات کمیسیون ملی جمهوری آذربایجان در امور یونسکو، آماده‌کردن لواش اغلب کاری خانوادگی است و گاهی دوستان و همسایگان نیز به آن می‌پیوندند. هر کس می‌تواند بخشی از کار را بر عهده بگیرد و حضور چند نفر، پخت نان را به فرصتی برای دیدار و گفت‌وگو تبدیل کند. در چنین موقعیتی، دانش پخت از راه مشارکت عملی منتقل می‌شود و رابطهٔ میان اعضای خانواده و همسایگان نیز تقویت می‌شود.

نان، مهمان‌نوازی و باور به برکت

در فرهنگ نان‌پزی جمهوری آذربایجان، احترام به نان جایگاه ویژه‌ای دارد. پروندهٔ یونسکو گزارش می‌کند که والدین باورها، تعبیرها و آداب مربوط به نان را به فرزندان خود می‌آموزند و بر رفتار محترمانه با آن تأکید می‌کنند. در سنتی که در این پرونده ثبت شده، نان را ابتدا به کودکان و مهمانان تعارف می‌کنند؛ رسمی که به باور مردم می‌تواند برکت و رونق را به خانه بیاورد. نان در اینجا هم خوراک است و هم نشانه‌ای از توجه به مهمان و اعضای خانواده.
در آیین‌های اجتماعی نیز نان حضور دارد. پروندهٔ چندملیتی یونسکو دربارهٔ «فرهنگ پخت و تقسیم نان‌های تخت: لواش، کاتیرما، جوپکا و یوفکا» که در سال ۲۰۱۶ ثبت شد، توضیح می‌دهد که در جمهوری آذربایجان و ایران، در برخی رسم‌های ازدواج، نان را بر شانه‌های عروس می‌گذارند یا خرده‌های آن را بر سر عروس و داماد می‌پاشند؛ عملی که با آرزوی برکت و رفاه برای زندگی مشترک ارتباط دارد. این پرونده همچنین از تقسیم نان در مناسبت‌های خانوادگی و اجتماعی سخن می‌گوید. چنین آیین‌هایی نشان می‌دهند که نان در موقعیت‌هایی فراتر از وعده‌های روزانه حضور دارد و می‌تواند حامل آرزوهای جمعی برای آیندهٔ خانواده باشد.

میراثی زنده و منبع معیشت

ساخت تندیر و پخت نان، علاوه بر ارزش فرهنگی، برای شماری از خانواده‌ها منبع درآمد است. استادکارانی که کوره می‌سازند، نانوایانی که هر روز نان تهیه می‌کنند و خانواده‌هایی که این مهارت‌ها را حفظ کرده‌اند، در تداوم این سنت نقش دارند. ثبت یونسکو نیز بر پیوند این عنصر با معیشت، روابط اجتماعی و انتقال دانش تأکید می‌کند. بااین‌حال، ثبت یک سنت در فهرست میراث ناملموس به معنای تضمین خودکار تداوم آن نیست؛ زنده‌ماندن این مهارت به امکان آموزش، فعالیت اقتصادی و علاقهٔ نسل‌های بعدی وابسته است.

در جمهوری آذربایجان، تندیر و نان حاصل پیوند میان مواد ساده، دانش فنی و تجربهٔ انباشته‌شده در خانواده‌ها هستند. خمیر، خاک و آتش در کنار هم محصولی روزمره می‌سازند، اما معنای فرهنگی آن در شیوهٔ آموختن، تقسیم‌کردن و احترام‌گذاشتن به نان شکل می‌گیرد. از همین رو، میراث نان را نمی‌توان تنها در شکل کوره یا دستور پخت خلاصه کرد؛ بخش مهم آن در روابط انسانی و آدابی زنده است که این مهارت را از نسلی به نسل دیگر می‌رسانند.

ایران؛ سرزمین نان‌های رنگارنگ و روایت‌های ماندگار

در ایران، نان تنها یکی از اجزای سفره نیست؛ در زندگی روزمره، مناسبت‌های خانوادگی، فرهنگ کار و خاطرهٔ جمعی مردم جایگاهی دیرینه دارد. از نان‌های نازک و نرم نانوایی‌های شهری تا نان‌های ضخیم روستایی، از نان‌هایی که روی سنگ‌های داغ و صفحه‌های فلزی پخته می‌شوند تا نان‌های محلی تهیه‌شده از برنج یا بلوط، شیوه‌های گوناگون نان‌پزی در ایران بازتابی از تنوع اقلیمی، شیوه‌های معیشت و دانش بومی مناطق مختلف کشور است.

در بسیاری از خانواده‌ها، خرید یا پخت نان بخشی از برنامهٔ روزانه است؛ اما در شماری از مناطق، نان‌پزی با همکاری اعضای خانواده و همسایگان، آماده‌سازی خوراک برای سفر، آیین‌های محلی و مناسبت‌های مذهبی و فصلی نیز پیوند دارد. از همین رو، شناخت نان‌های ایران تنها به معرفی چند نوع نان شناخته‌شده محدود نمی‌شود؛ این شناخت، راهی برای آشنایی با شیوه‌های زیستن و تجربه‌های تاریخی مردمانی است که هر یک، متناسب با امکانات و مواد غذایی در دسترس خود، روش خاصی برای تهیهٔ نان پدید آورده‌اند.

چهار نان شناخته‌شده نانوایی‌های ایران

دانشنامهٔ ایرانیکا چهار نوع نان را به‌عنوان گونه‌های اصلی نان در نانوایی‌های شهری ایران معرفی می‌کند: تافتون، لواش، سنگک و بربری. این تقسیم‌بندی، تصویری از نان‌های رایج در محیط شهری ارائه می‌دهد، اما تمام تنوع نان‌های خانگی، روستایی، عشایری و قومی کشور را در بر نمی‌گیرد.

تافتون؛ نانی نرم با ریشه در سنت نانوایی ایرانی

تافتون، که گاه «تفتان» نیز نامیده می‌شود، از نان‌های شناخته‌شدهٔ ایران است. در توصیف ایرانیکا، این نان با خمیر تهیه‌شده از آرد گندم، آب و نمک پخته می‌شود و در برخی شیوه‌ها از ترکیب آرد سفید و آرد سبوس‌دار برای تهیهٔ آن استفاده می‌شود. خمیر پس از ورز دادن و استراحت، به قطعاتی تقسیم و روی سطح کار پهن می‌شود؛ سپس نان به دیوارهٔ تنور می‌چسبد و در مدت کوتاهی می‌پزد.

تافتون و لواش از نظر روش پخت به یکدیگر نزدیک‌اند، اما تفاوت در نوع آرد، ضخامت خمیر و



میزان تخمیر می‌تواند بافت و ویژگی نهایی آن‌ها را تغییر دهد. نام «تفتان» نیز در برخی مناطق برای نان‌های محلی به کار می‌رود و نباید بدون بررسی، همهٔ نان‌هایی را که این نام را دارند کاملاً یکسان دانست.

لواش؛ نانی نازک و گسترده در فرهنگ غذایی ایران

لواش از نان‌های نازک و پرکاربرد ایران است. بر اساس توصیف ایرانیکا، ضخامت آن ممکن است به حدود دو تا سه میلی‌متر برسد. خمیر پس از پهن شدن، روی دیوارهٔ تنور قرار می‌گیرد و در زمانی کوتاه می‌پزد. نازکی نان، امکان نگهداری و حمل آسان‌تر آن را فراهم می‌کند و در برخی مناطق، لواش را می‌توان برای مدتی طولانی‌تر از نان‌های ضخیم نگهداری کرد.

لواش تنها یک محصول غذایی نیست؛ شیوهٔ تهیه و تقسیم آن نیز بخشی از میراث فرهنگی مشترک منطقه است. در سال ۲۰۱۶، پروندهٔ چندملیتی



«فرهنگ تهیه و تقسیم نان تخت: لواش، کاتیرما، جوپکا و یوفکا» در فهرست میراث فرهنگی ناملموس یونسکو ثبت شد. ایران، جمهوری آذربایجان، قزاقستان، قرقیزستان و ترکیه در این پرونده مشارکت دارند. این ثبت بر مهارت‌های پخت، انتقال دانش میان نسل‌ها و نقش نان در مناسبت‌هایی مانند عروسی، تولد، سوگواری و آیین‌های مذهبی تأکید می‌کند.

در ایران نیز لواش با نام‌ها و شکل‌های محلی گوناگون شناخته می‌شود. برای مثال، «نان تیری» در برخی توصیف‌های مردم‌نگارانه به نانی نازک و لواش‌مانند اشاره دارد. با این حال، نام‌ها و شیوه‌های محلی را باید در بستر هر منطقه بررسی کرد؛ زیرا یک نام ممکن است در دو ناحیه به نان‌هایی با تفاوت‌هایی در مواد اولیه یا روش پخت اطلاق شود.

سنگک؛ نانی بر بستر سنگ‌های داغ

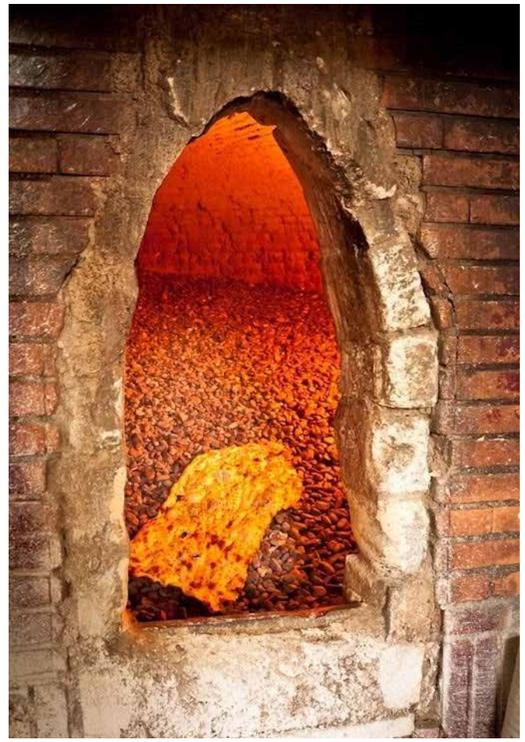
سنگک از شناخته‌شده‌ترین نان‌های ایران است و شیوهٔ پخت آن با بسیاری از نان‌های دیگر تفاوت دارد. مطابق توصیف ایرانیکا، خمیر ورآمده روی سطحی شیب‌دار از آجر قرار می‌گیرد که با سنگ‌ریزه‌های داغ پوشیده شده است. خمیر در تماس با این سنگ‌ها می‌پزد و نقش و اثر آن‌ها بر سطح نان باقی می‌ماند.

سنگک سنتی نانی نسبتاً نازک و کشیده است؛ ایرانیکا ضخامت آن را حدود سه تا پنج میلی‌متر و طول آن را در حدود ۷۰ سانتی‌متر توصیف می‌کند. در برخی شیوه‌ها، روی نان دانه‌هایی مانند سیاه‌دانه و سبزیجات می‌پاشند. آماده‌سازی و پخت آن نیز در شکل سنتی به همکاری دست‌کم دو نفر نیاز داشته است: یکی برای آماده‌کردن و پهن‌کردن خمیر و دیگری برای انتقال آن به سطح

داغ و بیـرون‌آوردن نـان.

سنگک در سفرهٔ ایرانی، به‌ویژه در کنار پنیر، سبزی، صبحانه و برخی خوراک‌های سنتی، جایگاهی آشنا دارد.





بربری؛ نانی ضخیم‌تر با پیشینه‌ای شهری

بربـری در مقایسـه بـا لـواش و سـنگک ضخیم‌تـر اسـت و معمـولاً بـه شـکل بیضـی و کشـیده تهیـه می‌شـود. ایرانیـکا ضخامـت آن را در حـدود سـه تـا چهـار سـانتی‌متر و طـول آن را حـدود ۷۰ سـانتی‌متر توصیـف کـرده است. ایـن نـان از خمیـر ورآمـده تهیـه می‌شـود و بافـت آن، در صـورت پخـت مناسـب، میـان پوسـتهٔ بیرونـی و بخـش نرم‌تـر درونـی تفـاوت دارد. بـر اسـاس توضیـح ایرانیـکا، نـام بربـری بـه گروهـی بـا همیـن نـام مربـوط می‌شـود کـه در دورهٔ قاجـار در نواحـی جنـوب تهـران سـکونت داشتنـد.

بربـری امـروز یکـی از نان‌هـای رایـج سـفرهٔ ایرانـی اسـت و اغلـب بـرای صبحانـه، در کنـار پنیـر، کـره، خامـه یـا مربـا مصـرف می‌شـود. شـکل، ضخامـت، میـزان برشتگـی و افزودنی‌هـای سـطح آن ممکـن اسـت از یـک نانوایـی بـه نانوایـی دیگـر متفـاوت باشـد



تنور، ساج و سنگ داغ؛ ابزارهایی که شکل نان را می‌سازند

تنـوع نان‌هـای ایـران تـا انـدازهٔ زیـادی بـه ابـزار و روش پخـت مربـوط اسـت. تنـور سـنتی، کـه از خـاک و مـواد مشـابه سـاخته می‌شـود، ممکـن اسـت روی زمیـن قـرار گرفتـه یـا در زمیـن تعبیـه شـده باشـد. در ایـن روش، آتـش در بخـش پایینـی تنـور قـرار می‌گیـرد و خمیـر بـه دیـوارهٔ داخلـی داغ آن چسـبانده می‌شـود. تافتـون و لـواش از نمونه‌هـای شناخته‌شـدهٔ نان‌هایـی هستنـد کـه بـا ایـن روش پختـه می‌شـوند. در مقابـل، سـاج صفحـه‌ای فلـزی اسـت کـه روی آتـش یـا پایـه‌ای مناسـب قـرار می‌گیـرد و خمیـر روی آن پختـه می‌شـود. ایـن روش در برخـی مناطـق روسـتایی و میـان گروه‌هـای عشـایری کاربـرد داشتـه اسـت.

پخـت روی سـنگ داغ یـا خاکسـتر نیـز از شیوه‌هـای قدیمی‌تـر تهیـهٔ نـان بـه شـمار مـی‌رود. در برخـی مناطـق تالـش و در میـان شـماری از گروه‌هـای گالـش و شاهسـون، شیوه‌هایـی از پخـت نـان روی خاکسـتر یـا سـنگ داغ گـزارش شـده اسـت.

ایـن روش‌هـا صرفـاً ابزارهـای جایگزیـن نیستنـد؛ هـر یـک بـا نـوع خمیـر، میـزان رطوبـت، ضخامـت نـان و شـرایط زندگـی مـردم منطقـه ارتبـاط دارنـد. دسترسـی بـه سـوخت، امـکان حمـل وسـایل، نیـاز بـه نگهـداری نـان و نـوع آرد در دسـترس، همگـی در شـکل‌گیری ایـن سـنت‌ها نقـش داشته‌انـد.

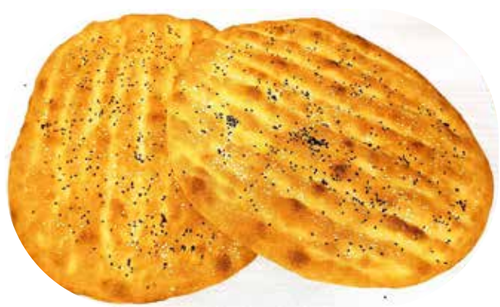
نان‌های روستایی؛ از گرده تا پنجه‌کش و کولاس

در بسـیاری از روسـتاهـای ایـران، نان‌پـزی خانگـی بخشـی از چرخـهٔ کار و زندگـی بـوده اسـت. نـوع آرد، میـزان سـبوس، زمـان اسـتراحت خمیـر، فصـل سـال و ابـزار پخـت بـر شـکل نهایـی نـان تأثیـر می‌گذارنـد. در توصیف‌هـای مردم‌نگارانـهٔ ایرانیـکا، نـام برخـی نان‌هـای روسـتایـی در مناطـق مختلـف ثبـت شـده اسـت.

گـرده در حوالـی همـدان، پنجه‌کـش در تالـش و کولاس یـا کولـوس در نواحـی شـرقی سـفیدرود از نمونه‌هایـی هستنـد کـه در منابـع ایران‌شـناختی معرفـی شـده‌اند. ایـن نان‌هـا معمـولاً از لـواش ضخیم‌ترنـد و ممکـن اسـت بـا آردی تهیـه شـوند کـه سـبوس بیشـتری دارد. خمیـر آن‌هـا گاه مـدت بیشـتری اسـتراحت می‌کنـد و پخـت می‌توانـد روی صفحـهٔ فلـزی یـا در تنـور انجـام شـود.

بـر اسـاس گـزارش ایرانیـکا، برخـی از ایـن نان‌هـا بـرای مناسـبت‌های خـاص یـا زمان‌هایـی تهیـه می‌شـدند کـه اعضـای خانـواده درگیـر فعالیت‌هـای کشـاورزی بودنـد و فرصـت کمتـری بـرای پخـت روزانـه داشتنـد. مانـدگاری ایـن نان‌هـا بـه روش تهیـه و شـرایط نگهـداری وابسـته اسـت.

در بسـیاری از سـنت‌های روسـتایـی، مهـارت تهیـهٔ نـان از طریـق مشـاهده و مشـارکت منتقـل می‌شـد. زنـان در شـماری از جوامـع روسـتایـی مسـئولیت اصلـی ایـن کار را بـر عهـده داشتنـد، هرچنـد تقسـیم کار در همـهٔ مناطـق و دوره‌هـا یکسـان نبـوده اسـت. ایـن دانـش، از تشـخیص قـوام خمیـر تـا تنظیـم حـرارت و زمـان پخـت، بخشـی از میـراث عملـی خانواده‌هـا بـه شـمار می‌آمـد.



نان در زندگی عشایری؛ ساج، آتش و مواد غذایی بومی

شیوه‌های نان‌پزی در میان گروه‌های عشایری و کوچ‌رو با شرایط جابه‌جایی و دسترسی به ابزار و مواد غذایی پیوند نزدیک دارد. در برخی از این جوامع، خمیر در ظرف فلزی ورز داده می‌شود و پس از پهن‌شدن روی ساج یا صفحه‌ای آهنی قرار می‌گیرد. این ابزار نسبتاً قابل‌حمل است و با زندگی متحرک سازگاری دارد.



در بخش‌هایی از تالش و در میان برخی گروه‌های گالش و شاهسون، پخت خمیر روی خاکستر داغ یا سنگی که از پیش گرم شده است نیز گزارش شده است. این روش‌ها را نباید به همهٔ عشایر ایران نسبت داد؛ شیوهٔ پخت در هر جامعه به اقلیم، سنت محلی و امکانات موجود وابسته است.



یکی از نمونه‌های متفاوت، کَلَگ است. بر اساس ایرانیکا، در میان برخی گروه‌های بختیاری و بویراحمدی، آرد بلوط گاه با نسبت‌های متفاوتی با آرد گندم مخلوط می‌شد؛ به‌ویژه در دوره‌های کمبود مواد غذایی. این نان نشان می‌دهد که دانش غذایی جوامع محلی چگونه از منابع طبیعی منطقه برای پاسخ‌گویی به نیازهای معیشتی بهره می‌گرفت. با این حال، نباید این شیوه را بدون قید زمانی و مکانی به غذای همیشگی همهٔ مردم این مناطق تعمیم داد.



شمال ایران؛ نان بر پایه برنج

در بخش‌هایی از نوار جنوبی دریای خزر، به‌ویژه در گیلان، سنت تهیهٔ نان با آرد برنج در کنار فرآورده‌های گندمی شکل گرفته است. ایرانیکا از نان برنجی به‌عنوان نوعی نان محلی یاد می‌کند که پیشینهٔ آن در منابع تاریخی نیز آمده است. در برخی روش‌ها، خمیر برنج روی ساج یا سطح سفالیِ برعکس‌شده پخته می‌شود.

آرد برنج به دلیل نداشتن گلوتنِ تشکیل‌دهندهٔ شبکهٔ کشسان مانند آرد گندم، به‌تنهایی رفتار متفاوتی در تهیهٔ خمیر دارد. از همین رو، در بعضی شیوه‌های محلی ممکن است آرد گندم نیز به آن افزوده شود یا خمیر به روش خاصی آماده شود. دستورها و شکل محصولات از منطقه‌ای به منطقهٔ دیگر تفاوت دارند.

لاکو از نام‌هایی است که در پژوهش‌های مربوط به خوراک گیلان در ارتباط با فرآورده‌های برنجی ذکر شده است. با این حال، نام لاکو در همهٔ منابع به یک محصول کاملاً یکسان اشاره نمی‌کند؛ برخی فرآورده‌های امروزی با این نام بیشتر به شیرینی یا خوراکی همراه چای نزدیک‌اند تا نان روزمره. بنابراین، معرفی آن به‌عنوان یک نوع نان باید با توضیح دستور و شکل محلی همراه باشد. در گیلان و تالش، پخت روی خاکستر، سنگ داغ و صفحهٔ فلزی نیز گزارش شده است. در برخی نان‌های مناسبتی، مواد دیگری مانند شیر، روغن، گردو یا زعفران به کار می‌رود. این تنوع نشان می‌دهد که نان در شمال ایران تنها از گندم و تنور ساخته نشده، بلکه با محصولات کشاورزی منطقه و ذائقهٔ محلی ارتباط داشته است.

نان‌های قومی و محلی؛ از کلانه تا بیشمه و نان بلوط

پژوهش‌های دانشگاهی دربارهٔ نان‌های سنتی ایران بیش از ۳۰ نوع نان قومی و محلی را معرفی کرده‌اند. این شمار، گستردگی سنت نان‌پزی کشور را نشان می‌دهد، اما فهرستی نهایی از همهٔ نان‌های ایران نیست. نام‌ها و دستورها نیز ممکن است در منابع مختلف تفاوت داشته باشند؛ ازاین‌رو، بهتر است هر نان با توجه به منطقه و جامعه‌ای معرفی شود که دربارهٔ آن اطلاعات مستند در دست است.



کلانه؛ نان کردی با پیوند سبزی‌های محلی

کلانه در منابع مربوط به خوراک کردی، به‌ویژه در کردستان، معرفی شده است. در یکی از دستورهای ثبت‌شده، خمیر نان با موادی مانند آرد، شیر و پیازچه یا سبزی محلی آماده می‌شود و پس از پرکردن یا ترکیب با سبزی، روی صفحهٔ فلزی پخته و با کره سرو می‌شود. ترکیب دقیق مواد و شیوهٔ آماده‌سازی ممکن است در خانواده‌ها و نواحی مختلف تفاوت داشته باشد.

کلانه نمونه‌ای از نان‌هایی است که در آن، سبزی‌های در دسترس منطقه بخشی از خود نان را تشکیل می‌دهند؛ به این ترتیب، نان از همراه سادهٔ غذا به خوراکی مستقل و متناسب با محصولات فصلی تبدیل می‌شود.





بیشمه؛ نان شیرین ترکمن‌های گلستان

بیشمه در پژوهش‌های مربوط به نان‌های قومی ایران به‌عنوان نوعی نان شیرین در میان ترکمن‌های استان گلستان معرفی شده است. این نان در کنار دیگر خوراک‌های محلی، بخشی از تنوع شیرینی‌ها و نان‌های خانگی منطقه را تشکیل می‌دهد.



کلیچه‌نون؛ نانی برای نگهداری و سفر در مازندران

در منابع دانشگاهی، کلیچه‌نون یا کلیچه‌نان به‌عنوان نانی مرتبط با سنت‌های محلی مازندران معرفی شده است. در توصیف این منبع، ماندگاری آن و استفاده از آن برای سفر، به‌ویژه در میان چوپانان و دامداران، اهمیت دارد. چنین نان‌هایی برای شرایطی مناسب بودند که دسترسی روزانه به نانوایی یا امکان پخت تازه محدود بود.

با وجود این، برای تعمیم این کاربرد به همهٔ مناطق مازندران یا نسبت‌دادن آن به آیینی مشخص، شواهد محلی بیشتری لازم است. اهمیت این نمونه در پیوند میان ماندگاری نان و سبک زندگی دامداری و سفر است.



نان بلوط؛ استفاده از منابع بومی در کهگیلویه و بویراحمد

در کهگیلویه و بویراحمد، نانی تهیه‌شده از بلوط در پژوهش‌های مربوط به خوراک قومی ثبت شده است. در توصیف یکی از روش‌ها، بلوط پس از آماده‌سازی و خیساندن فرآوری می‌شود تا برای تهیهٔ آرد یا خمیر به کار رود. این نان رنگی تیره دارد و به دانش بومی استفاده از بلوط، که در برخی نواحی زاگرس منبع غذایی مهمی بوده، ارتباط پیدا می‌کند.

در یک مقالهٔ دانشگاهی از این نان با عنوان «قدیمی‌ترین نان قومی» یاد شده است؛ اما بدون شواهد تاریخی و باستان‌شناختی مستقل، این عبارت را نمی‌توان به‌عنوان واقعیتی قطعی دربارهٔ قدمت آن تکرار کرد. آنچه با احتیاط می‌توان گفت، اهمیت این نان به‌عنوان نمونه‌ای از بهره‌گیری سنتی از منابع طبیعی زاگرس است.



نان‌های سیستان و بلوچستان

در یک پژوهش دانشگاهی دربارهٔ نان‌های قومی ایران، نام‌هایی مانند گرده، سیسرک، پونری و هلکاری در ارتباط با سیستان و بلوچستان آمده است. این نام‌ها نشان‌دهندهٔ وجود تنوع محلی در نان‌های منطقه‌اند؛ با این حال، اطلاعات موجود دربارهٔ دستور دقیق، پراکندگی جغرافیایی و تفاوت میان این گونه‌ها یکسان نیست.

در مناطق گرم و خشک، امکان نگهداری نان و سازگاری روش پخت با سوخت و ابزار در دسترس می‌تواند در انتخاب شیوه‌های تهیه نقش داشته باشد؛ اما این ملاحظات عمومی را نباید بدون منبع به ویژگی قطعی همهٔ نان‌های سیستان و بلوچستان تبدیل کرد.

یوخا؛ نانی نازک در خراسان شمالی

یوخا در پژوهش‌های مربوط به نان‌های محلی ایران با خراسان شمالی پیوند داده شده و در برخی منابع به‌عنوان یکی از عناصر میراث فرهنگی کشور معرفی شده است. این نام در گسترهٔ فرهنگی منطقه به نان‌های نازک و سنتی اشاره دارد. نان‌های نازک محلی، از جمله یوخا، در کنار دیگر نان‌های خراسانی نشان می‌دهند که در این منطقه نیز سنت نان‌پزی به یک روش یا یک نوع آرد محدود نبوده است.



نان‌های محلی خوزستان و جنوب ایران

در مقاله‌ای دربارهٔ نان‌های قومی ایران، از دو نام سیاح و شلکین در ارتباط با عرب‌های خوزستان یاد شده است. همان منبع، سیاح را نانی بر پایهٔ آرد برنج و شلکین را نانی بر پایهٔ گندم توصیف می‌کند. با این حال، منابع دیگر دربارهٔ انتساب برخی از این نام‌ها به مناطق یا گروه‌های متفاوت اطلاعات یکسانی ارائه نمی‌کنند. بنابراین، برای انتشار قطعی جزئیات این نان‌ها، بررسی منابع محلی و تطبیق نام‌ها با گویش منطقه ضروری است.

نان‌های آیینی و شیرین

در ایران، شماری از نان‌ها برای مصرف روزانه تهیه نمی‌شوند، بلکه با مناسبت‌های خاص، پذیرایی یا سنت‌های خانوادگی پیوند دارند. ایرانیکا از نمونه‌هایی چون نان شیری، فطیر، نان شیرین و شیرمال نام می‌برد. در تهیهٔ این گروه از نان‌ها ممکن است موادی مانند شیر، شکر، عسل، تخم‌مرغ، روغن یا ماست به خمیر افزوده شود. به همین دلیل، برخی از آن‌ها از نظر بافت و ترکیب به شیرینی‌ها و فرآورده‌های خمیریِ شیرین نزدیک‌اند.

البته نام یک نان لزوماً در همهٔ مناطق به دستور واحدی اشاره نمی‌کند. «فطیر» در نقاط مختلف ممکن است به نان‌هایی با ترکیب و شکل متفاوت گفته شود؛ از نان‌های ساده و کم‌افزودنی تا نمونه‌های شیرین‌تر و غنی‌شده. برای معرفی هر نوع فطیر یا نان مناسبتی باید نام محلی و منطقهٔ تهیه نیز مشخص شود.



نان در برخی مناسبت‌ها نقشی فراتر از خوراک دارد. پروندهٔ چندملیتی یونسکو دربارهٔ فرهنگ پخت و تقسیم نان تخت توضیح می‌دهد که این نان در جوامع مشارکت‌کننده، در کنار وعده‌های معمول، در عروسی‌ها، تولدها، سوگواری‌ها، جشن‌ها و دعاها نیز حضور دارد. در ایران و جمهوری آذربایجان، برای نمونه، گذاشتن نان بر شانهٔ عروس یا خردکردن آن بر سر زوج در برخی سنت‌ها با آرزوی برکت و فراوانی ارتباط دارد.

تفتان چرمه؛ نانی مناسبتی در خراسان جنوبی

در گزارش منتشرشده در مهر ۱۴۰۵، مهارت پخت تفتان چرمه در روستای چرمه، شهرستان سرایان در خراسان جنوبی، به‌عنوان عنصری از میراث ناملموس کشور معرفی شده است. بر اساس این گزارش، پخت این نان با نوروز و مفاهیمی مانند برکت و روزی حلال پیوند دارد و در گذشته برای تأمین خوراک چوپانان و کشاورزان نیز اهمیت داشته است.

این نمونه نشان می‌دهد که در کنار نان‌های روزمرهٔ نانوایی‌ها، نان‌های محلیِ وابسته به فصل، مناسبت و حافظهٔ جمعی نیز در ایران زنده‌اند.

نان؛ میراثی زنده و متنوع

نان‌های ایران را نمی‌توان تنها با چهار نام آشنای تافتون، لواش، سنگک و بربری شناخت. این چهار نوع، بخش مهمی از فرهنگ نانوایی شهری را نمایندگی می‌کنند؛ در کنار آن‌ها، نان‌های روستایی مانند گرده، پنجه‌کش و کولاس، نان‌های برنجی گیلان، نان بلوط در بخش‌هایی از زاگرس، کلانهٔ کردی، بیشمهٔ ترکمن، کلیچه‌نون مازندران و گونه‌های محلی خراسان و سیستان‌وبلوچستان، تصویری گسترده‌تر از این میراث به دست می‌دهند.

تنوع نان‌ها از تفاوت در آرد و مواد اولیه تا شکل تنور، شیوهٔ پخت، امکان نگهداری و کاربرد اجتماعی امتداد می‌یابد. برخی نان‌ها با شرایط کوچ و دامداری سازگار شده‌اند؛ برخی از محصولات بومی مانند برنج یا بلوط بهره می‌گیرند؛ و برخی در آیین‌ها، سفرها یا مناسبت‌های خانوادگی معنا پیدا می‌کنند.

فرهنگ نان در ایران، در عین تنوع، با تجربه‌ای مشترک پیوند دارد: تبدیل مواد ساده به خوراکی روزانه، انتقال مهارت از نسلی به نسل دیگر و تقسیم حاصل کار با خانواده و دیگران. این پیوند، نان را از یک محصول غذایی فراتر می‌برد و آن را به بخشی زنده از میراث فرهنگی و خاطرهٔ جمعی مردم ایران تبدیل می‌کند.





قزاقستان؛ نان، مهمان‌نوازی و آیین‌های خانوادگی

در فرهنگ غذایی قزاقستان، غلات و فرآورده‌های لبنی از اجزای مهم خوراک روزمره‌اند و گوشت تازه، به‌ویژه در سنت‌های پذیرایی، جایگاهی برجسته دارد. آلما کونانبایوا، قوم‌شناس قزاق، در مقالهٔ «غذا به‌مثابهٔ فرهنگ: تجربهٔ قزاق‌ها» توضیح می‌دهد که برخلاف تصور رایج دربارهٔ محدودبودن خوراک کوچ‌نشینان به گوشت و شیر، فرآورده‌های آردی نیز بخش مهمی از فرهنگ غذایی آنان را تشکیل می‌دادند.



از جمله این خوراک‌ها، کویماک است؛ نوعی پنکیک یا کرپ نازک که از خمیری رقیق تهیه می‌شود و روی تابه می‌پزد. کونانبایوا همچنین از نان‌های تختی یاد می‌کند که خمیر ترش آن‌ها میان دو تابه قرار می‌گیرد و روی زغال پخته می‌شود. در کنار این نان‌ها، باورساق و کییکشا قرار دارند؛ تکه‌های خمیر که در روغن داغ سرخ می‌شوند و در توصیف او از خوراک‌های آردی محبوب قزاق‌ها به شمار می‌روند. این فرآورده‌ها اغلب در کنار







چای و نوشیدنی‌های لبنی مانند کومیس و شوبات سرو می‌شوند.

یکی از نان‌های تخت شناخته‌شده در این منطقه کتیرما است. بر اساس اطلاعات پروندهٔ مشترک یونسکو، نان‌های تخت در قزاقستان با روش‌های مختلفی پخته می‌شوند: در تنور، روی صفحهٔ فلزی ساج یا در دیگ بزرگ کازان که بر آتش قرار می‌گیرد. کتیرما در مناطق مختلف کشور رواج دارد و تهیهٔ آن در بسیاری از خانواده‌ها با مشارکت اعضای خانواده و انتقال مهارت از نسلی به نسل دیگر همراه است. در کنار آن، نام‌هایی مانند شلپک، کاتاما و تابه‌نان نیز در منابع مربوط به نان‌های سنتی قزاقستان دیده می‌شوند؛ هر یک با تفاوت‌هایی در ترکیب خمیر، شکل‌دهی و روش پخت.

نان در فرهنگ قزاق‌ها تنها برای مصرف روزانه نیست، بلکه در آیین‌های خانوادگی و یادبود درگذشتگان نیز نقش دارد. در برخی خانواده‌ها، پخت و تقسیم نان تخت در روزهای مشخص، از جمله جمعه، با یادکرد درگذشتگان همراه است. در سنتی که در منابع مردم‌نگارانه با نام «ژتی نان» یا «هفت نان» شناخته می‌شود، نان‌ها میان خویشاوندان، همسایگان و دیگران تقسیم می‌شوند. این رسم، در کنار باورهای مذهبی و خانوادگی، بر اهمیت بخشندگی، یادبود و پیوندهای اجتماعی تأکید دارد.

در سال ۲۰۱۶، فرهنگ تهیه و تقسیم نان تخت با مشارکت ایران، جمهوری آذربایجان، قزاقستان، قرقیزستان و ترکیه در فهرست میراث فرهنگی ناملموس یونسکو ثبت شد. پروندهٔ این میراث، علاوه بر شیوه‌های تهیه و پخت، بر نقش نان در مهمان‌نوازی، همبستگی اجتماعی و آیین‌های زندگی تأکید می‌کند. در قزاقستان، این سنت‌ها همچنان بخشی از حافظهٔ فرهنگی مردم‌اند؛ میراثی که در آن نان، افزون بر خوراک، نشانه‌ای از احترام به مهمان، پیوند خانوادگی و یادکرد نیاکان است.



قرقیزستان؛ تندیر نان و سنتی که با دست ساخته می‌شود

در قرقیزستان، تندیر نان از نان‌های شناخته‌شده و پرطرفدار است؛ نانی گرد و تخت که خمیر آن پس از شکل‌گیری و تزیین، به دیوارهٔ داخلی تنور چسبانده می‌شود و با حرارت دیواره‌های داغ می‌پزد. نقش‌های سطح نان، افزون بر زیبایی، از ویژگی‌های ظاهری این نان سنتی به شمار می‌روند.

گزارش رادیو اروپای آزاد/رادیو آزادی از یک نانوایی در بیشکک نشان می‌دهد که تندیر نان با گونه‌های متعددی تهیه می‌شود. بنا بر این گزارش، دست‌کم ۲۰ نوع رایج از این نان در قرقیزستان وجود دارد؛ از نان ساده تا نمونه‌هایی با کرهٔ بیشتر یا طعم پیاز. در نانوایی مورد بررسی، خمیر پس از آماده‌شدن و استراحت، شکل داده می‌شود و با ابزار سنتی نقش‌زن تزیین می‌شود. سپس نان‌ها به دیوارهٔ تنور منتقل می‌شوند و معمولاً طی چند دقیقه می‌پزند.

ساخت تنور نیز خود مهارتی مستقل است. تنورهای سنتی قرقیزی از گل مرطوب ساخته می‌شوند و برای استحکام بیشتر، رشته‌هایی از پشم گوسفند به گل می‌افزایند. تنور پس از شکل‌گیری، در آفتاب خشک می‌شود. بر اساس گزارش رادیو اروپای آزاد در سال ۲۰۱۴، یک تنور خوش‌ساخت می‌تواند تا ۲۰ سال مورد استفاده قرار گیرد.

این گزارش به خانوادهٔ نظام‌اف در شهر اُش، در جنوب‌غربی قرقیزستان، نیز می‌پردازد؛ خانواده‌ای ازبک‌تبار که نزدیک به چهار دهه در زمان تهیهٔ گزارش، تنورها را به‌صورت دستی می‌ساختند. اعضای خانواده در مراحل مختلف ساخت مشارکت داشتند. این نمونه، افزون بر نشان‌دادن تداوم یک مهارت سنتی، یادآور تنوع قومی و فرهنگی قرقیزستان است؛ جایی که دانش ساخت تنور و پخت نان در میان جوامع مختلف منطقه جریان دارد.

در کنار تندیر نان، جوپکا از نان‌های تخت مرتبط با سنت قرقیزی است. فرهنگ تهیه و تقسیم نان تخت در سال ۲۰۱۶ با مشارکت قرقیزستان، قزاقستان، ایران، جمهوری آذربایجان و ترکیه در فهرست میراث فرهنگی ناملموس یونسکو ثبت







شد. پروندهٔ یونسکو توضیح می‌دهد که این نان‌ها ممکن است در تنور، روی صفحهٔ فلزی ساج یا در دیگ بزرگ کازان پخته شوند و آماده‌سازی آن‌ها معمولاً به همکاری چند نفر نیاز دارد. در مناطق روستایی، اعضای خانواده و گاه همسایگان در این فرایند مشارکت می‌کنند و مهارت پخت از طریق تجربه و آموزش عملی به نسل بعد منتقل می‌شود.

نان در قرقیزستان، همچون دیگر جوامع منطقه، در برخی آیین‌های اجتماعی و مذهبی نیز حضور دارد. در پروندهٔ یونسکو آمده است که تقسیم نان در مراسم یادبود درگذشتگان در میان قرقیزها با باورهایی دربارهٔ آرامش و سرنوشت نیک‌تر فرد درگذشته پیوند دارد. این رسم، معنایی فراتر از مصرف خوراکی نان پیدا می‌کند و بر پیوند میان خانواده، یادبود و همبستگی اجتماعی تأکید می‌گذارد.

از تنورهای گلی که با پشم گوسفند استحکام می‌یابند تا نان‌های گرد و نقش‌دار و سنت تقسیم جوپکا، فرهنگ نان در قرقیزستان مجموعه‌ای از مهارت‌های دستی و آیین‌های اجتماعی را در خود جای داده است؛ میراثی که در آن، پخت نان نه فقط تولید خوراک، بلکه بخشی از زندگی خانوادگی و انتقال دانش میان نسل‌هاست.

پاکستان؛ از چپاتی روزانه تا شیرمالِ جشن

در پاکستان، نان یکی از پایه‌های اصلی خوراک روزانه و بخشی جدایی‌ناپذیر از فرهنگ پذیرایی است. از چپاتی خانگی که تازه روی تابه پخته می‌شود تا نان تنوری و نان‌های غنی‌شده و شیرین که در مناسبت‌های ویژه بر سفره می‌آیند، تنوع نان‌ها با تفاوت‌های منطقه‌ای، شیوه‌های پخت و عادت‌های غذایی مردم پیوند دارد.



چپاتی یا روتی از رایج‌ترین نان‌های خانگی پاکستان است. این نان تخت و بدون خمیرمایه، معمولاً با آرد گندم کامل و آب تهیه می‌شود؛ خمیر را به قطعات کوچک تقسیم می‌کنند، نازک پهن می‌کنند و روی صفحه‌ای فلزی به نام «تَوا» می‌پزند. در برخی روش‌ها، نان پس از نیم‌پزشدن روی شعلهٔ مستقیم قرار می‌گیرد تا پف کند. چپاتی اغلب همراه خوراک‌های روزانه، از جمله سبزیجات، حبوبات و غذاهای گوشتی، مصرف می‌شود. واژهٔ «روتی» نیز در کاربرد روزمره معنایی گسترده دارد و بسته به منطقه می‌تواند به نان‌های مختلف اشاره کند.



نان تنوری با چپاتی تفاوت دارد. خمیر آن معمولاً با خمیرمایه یا خمیر ترش ورمی‌آید و در تنور گِلیِ استوانه‌ای پخته می‌شود. حرارت زیاد تنور باعث می‌شود نان در مدت کوتاهی بپزد و پوسته‌ای برشته با بافتی نرم‌تر درون آن شکل بگیرد. در برخی نمونه‌ها، روی نان کنجد می‌پاشند. نان تنوری در رستوران‌ها و نانوایی‌های پاکستان رایج است و در کنار غذاهای گوشتی، خورش‌ها و خوراک‌های ادویه‌دار سرو می‌شود.



شیرمال نانی غنی‌شده با شیر است که به‌ویژه در مناسبت‌های جشن و پذیرایی جایگاه دارد. نام آن از واژه‌های فارسی «شیر» و «مالیدن» گرفته شده و به نقش شیر در تهیهٔ آن اشاره می‌کند. در توصیف بنیاد SOCH، آرد سفید با شیر گرم و شکر ترکیب می‌شود و خمیر در تنور پخته می‌شود. در برخی دستورهای مناسبتی، زعفران و هل نیز به مواد اولیه افزوده می‌شوند. شیرمال بافتی لطیف و طعمی ملایم و شیرین دارد و می‌توان آن را همراه

غذاهای ادویه‌دار، خامه یا ماست و حتی به‌تنهایی با چای خورد.

تافتان نیز از نان‌های شناخته‌شدهٔ پاکستان است، اما با شیرمال تفاوت دارد. خمیر آن با شیر تهیه می‌شود و تخم‌مرغ و ماست نیز در ترکیب آن به کار می‌روند؛ همچنین برخلاف شیرمال در دستور معرفی‌شدهٔ بنیاد SOCH، تافتان با خمیرمایه تهیه می‌شود. این نان در تنور پخته می‌شود و بافتی سبک‌تر و لایه‌لایه‌تر از نان تنوری معمولی دارد. شیرمال و تافتان در این مجموعه با سنت آشپزی اوده و آشپزخانه‌های درباری مغول مرتبط دانسته شده‌اند و هر دو در پذیرایی‌های ویژه و مناسبت‌های جشن دیده می‌شوند.

در کنار این نان‌ها، پراتا نیز در فرهنگ غذایی پاکستان جایگاه مهمی دارد. این نان معمولاً با لایه‌هایی از خمیر و روغن یا روغن حیوانی تهیه می‌شود و روی تابه می‌پزد. بسته به دستور محلی، می‌تواند ساده یا مغزدار باشد و در وعدهٔ صبحانه یا همراه غذاهای دیگر سرو شود.

تنوع نان در پاکستان به این نمونه‌های شناخته‌شده محدود نیست. در هونزا و گلگت‌بلتستان، سنت‌های غذایی محلی نان‌هایی با مواد و روش‌های متفاوت را در خود جای داده‌اند. بنیاد SOCH از چیلپک، که با نام «آرزوق» نیز شناخته می‌شود، یاد می‌کند؛ نانی بیضی‌شکل و نقش‌دار که خمیر آن با روغن، نمک و شکر آماده و در روغن زردآلو یا گردو سرخ می‌شود. این نان معمولاً با مرباهای خانگی و روغن حیوانی سرو می‌شود.

در همین منطقه، چپ‌شورو نمونه‌ای از نان‌های مغزدار است: مخلوطی از گوشت پخته، زنجبیل، سیر، پیاز و فلفل سبز میان دو لایهٔ نازک خمیر قرار می‌گیرد؛ سپس لبه‌های خمیر بسته می‌شود و نان روی صفحهٔ داغ می‌پزد. استفاده از روغن گردو در برخی دستورهای محلی، پیوند این خوراک با محصولات بومی منطقه را نشان می‌دهد. در مقابل، مولیدا از ترکیب نان تخت خردشده با مایع پنیر خشک‌شده تهیه می‌شود و در مناسبت‌های مهم یا برای پذیرایی از مهمانان ویژه سرو می‌شود.

این نمونه‌ها نشان می‌دهند که نان در پاکستان تنها همراه غذا نیست؛ گاهی خودِ آن با مواد محلی ترکیب می‌شود و به خوراکی مستقل تبدیل می‌گردد. در مناطق مختلف کشور، نوع آرد، دسترسی به روغن و لبنیات، ابزار پخت و شیوهٔ زندگی، بر شکل و طعم نان اثر گذاشته‌اند.

در مجموعهٔ بنیاد SOCH، این جایگاه نان با جمله‌ای روشن بیان می‌شود: سفرهٔ پاکستانی بدون روتی کامل نیست. این تعبیر، اهمیت نان را در زندگی روزانه بازتاب می‌دهد؛ از چپاتی سادهٔ خانه تا نان تنوری نانوایی‌ها و شیرمالی که برای جشن و مهمانی آماده می‌شود. نان در پاکستان، مانند بسیاری از جوامع منطقه، هم خوراکی روزمره است و هم بخشی از فرهنگ مهمان‌نوازی و خاطرهٔ خانوادگی.



تاجیکستان؛ نان، حرمت سفره و هنر تنور

در فرهنگ غذایی تاجیکستان، نان جایگاهی فراتر از یک خوراک روزانه دارد. کتاب میراث فرهنگی ناملموس در تاجیکستان، منتشرشده با همکاری مرکز بین‌المللی اطلاعات و شبکه‌سازی میراث فرهنگی ناملموس در منطقهٔ آسیا و اقیانوسیه (ICHCAP)، نان را یکی از خوراک‌های اصلی مردم معرفی می‌کند که در فرهنگ عامه از آن با عنوان «غذای مقدس» یاد می‌شود و حرمت ویژه‌ای دارد. بر اساس این کتاب، در بسیاری از گردهمایی‌ها نان در آغاز بر سفره گذاشته می‌شود و مهمان نیز هنگام ورود به خانه با نان پذیرایی می‌شود. نان در آیین‌های گوناگون، از عروسی و جشن تا مراسم سوگواری، حضور دارد و پخت و تقسیم آن بخشی از مناسبات اجتماعی و خانوادگی است.

تنوع نان‌های تاجیکی، بازتابی از تفاوت‌های منطقه‌ای و شیوه‌های گوناگون آماده‌سازی خمیر است. چپاتی یا تُنُک نانی نازک است که از خمیرمایه تهیه می‌شود؛ خمیر آن پس از استراحت، به‌صورت لایه‌ای نازک باز می‌شود و در حرارت بالا طی یک تا دو دقیقه می‌پزد. این نان در مراسم سنتی، از جمله عروسی‌ها، جشن‌ها و سوگواری‌ها نیز تهیه می‌شود. گردچه که در مناطق ختلان، حصار و درهٔ رشت رواج دارد، از چپاتی ضخیم‌تر است. برای جلوگیری از سوختن نان در هنگام پخت، روی خمیر آن سوراخ‌هایی ایجاد می‌کنند و پیش از بیرون‌آوردن از تنور، کمی آب روی سطحش می‌پاشند تا براق شود.

فطیر از دیگر نان‌های شاخص تاجیکستان است. نویسندگان کتاب یادشده آن را از کهن‌ترین انواع نان در این کشور می‌دانند؛ بااین‌حال، این توصیف را باید نظر منبع دانست، نه نتیجهٔ قطعی یک بررسی تاریخی. در تهیهٔ فطیر از شیر و روغن استفاده می‌شود و ضخامت آن معمولاً به سه تا پنج سانتی‌متر می‌رسد. سطح خمیر با مهر یا ابزار سوزنی نقش‌دار می‌شود. فطیر در کنار غذاهایی مانند قروت‌اُب، شَکَراب و شوربا خورده می‌شود و گونه‌هایی از آن با مواد مختلف، از جمله پیاز یا چربی دُمبه، تهیه می‌شوند.

قلما نیز نانی با شیوهٔ پخت دگرگون‌شده در گذر زمان است. به‌گزارش این کتاب، در گذشته آن را روی زغال یا تابهٔ داغ می‌پختند، اما امروزه بیشتر در روغن سرخ می‌کنند. قلما در آیین‌های خانوادگی و به‌ویژه مراسم عروسی کاربرد دارد؛ برای نمونه، در برخی رسوم، خانوادهٔ عروس و داماد چند عدد از این نان را به یکدیگر پیشکش می‌کنند. تهمل نوعی خمیر سرخ‌شده است که به آن شکر و خامه می‌افزایند و در مراسم به‌عنوان پیشکش نیز استفاده می‌شود.

در میان نان‌های تاجیکی، کلچه هم جایگاه ویژه‌ای دارد. کلچه در اندازه‌های کوچک و بزرگ تهیه می‌شود و در مراسم جشن و سوگواری حضور دارد. نوع بزرگ آن، معروف به «کلچهٔ کلان» یا «نان کلان»، می‌تواند ۶۰ تا ۸۰ سانتی‌متر قطر و تا هفت سانتی‌متر ضخامت داشته باشد. این نان با شیر و روغن تهیه می‌شود و سطح آن را با نقش‌های خمیری یا طرح‌های ایجادشده با چاقو تزئین می‌کنند. در برخی خانواده‌ها، کلچهٔ بزرگ بخشی از هدایای مربوط به خواستگاری و عروسی است.

گزارش صندوق بین‌المللی توسعهٔ کشاورزی (IFAD)، تصویری ملموس از پیوند نان با زندگی روزمرهٔ مردم تاجیکستان را از روستای نیمیچ ارائه می‌دهد. در این روستا، زنان از ساعات اولیهٔ روز خمیر را آماده می‌کنند؛ آرد از گندم کشت‌شده در زمین‌های خودشان تهیه می‌شود و در خمیر از ماست حاصل از شیر گاوهای محلی استفاده می‌کنند. سپس خمیر را روی بالشک‌های مخصوص شکل می‌دهند، با دقت بر سطح آن نقش می‌زنند و نان‌ها را در تنور گِلی هیزمی می‌پزند. چسباندن قرص‌های سنگین خمیر به دیوارهٔ داغ تنور، مهارتی است که تجربه و دقت زیادی می‌طلبد.

در توصیف IFAD، نان تخت سنتی یا «نان» تقریباً در هر وعدهٔ غذایی مردم تاجیکستان حضور دارد.

این نهاد همچنین ضرب‌المثلی قدیمی را نقل می‌کند که جایگاه بنیادین نان در فرهنگ غذایی کشور را به‌روشنی بیان می‌کند: «اگر نان نداشته باشیم، غذا نداریم.»



از نان نازک چپاتی تا فطیر ضخیم و کلچهٔ بزرگِ نقش‌دار، نان در تاجیکستان هم خوراک روزانه است و هم نشانه‌ای از مهمان‌نوازی، پیوندهای خانوادگی و حرمت سفره؛ سنتی که از راه مهارت نان‌پزان و مشارکت نسل‌ها همچنان زنده مانده است.



ترکیه؛ تنورخانه، نان و سنت همیاری

در ترکیه، نان از خوراک‌های روزمره است و شیوهٔ تهیه و تقسیم آن در بسیاری از مناطق، پیوندی نزدیک با زندگی خانوادگی و اجتماعی دارد. در پروندهٔ «فرهنگ تهیه و تقسیم نان تخت: لواش، کَتیرما، جوپکا و یوفکا» که در سال ۲۰۱۶ در فهرست میراث فرهنگی ناملموس بشریت یونسکو ثبت شد، به شیوه‌های سنتی پخت این نان‌ها در ترکیه و چهار کشور دیگر اشاره شده است. بر اساس این پرونده، نان تخت با استفاده از تنور زمینی یا سنگی، ساج فلزی یا کازان پخته می‌شود. تهیهٔ آن نیز اغلب کاری گروهی است که اعضای خانواده و گاه همسایگان در مراحل مختلف آن مشارکت می‌کنند.

در سنت نان‌پزی ترکیه، لواش و یوفکا از نان‌های شناخته‌شده‌اند. لواش معمولاً در تنور سنتی یا «تندیر» پخته می‌شود و یوفکا نانی نازک و بدون خمیرمایه است که می‌توان آن را روی ساج پخت. تفاوت شیوه‌های تهیه و پخت این نان‌ها، در کنار کاربرد روزمره‌شان، بخشی از دانش و مهارت‌هایی است که از نسلی به نسل دیگر منتقل شده‌اند. تنوع نان‌ها در ترکیه به لواش و یوفکا محدود نمی‌شود. سومون (Somun) نانی خمیرمایه‌دار است که در تنور پخته می‌شود و در شهرها و روستاهای مختلف کاربرد دارد. بازلاما (Bazlama) نانی گرد و نسبتاً ضخیم است که معمولاً روی ساج یا صفحهٔ فلزی پخته می‌شود و در مناطق گوناگون آناتولی رواج دارد. پیده (Pide) نیز گونه‌های مختلفی دارد و بسته به منطقه و شیوهٔ تهیه، می‌تواند به شکل نانی تخت یا نانی با مواد افزودنی عرضه شود.

سیمیت (Simit) نان حلقه‌ای پوشیده از کنجد است که پوسته‌ای برشته و مغزی نسبتاً نرم دارد. این نان به‌ویژه با فرهنگ خوراک خیابانی استانبول شناخته می‌شود و اغلب برای صبحانه یا همراه چای مصرف می‌شود. سیمیت در کنار نان‌های تنوری و نان‌های تخت روستایی، نمونه‌ای از تنوع نان در زندگی روزمرهٔ ترکیه است. گؤزلمه











(Gözleme) خمیری نازک است که معمولاً با موادی مانند پنیر، سبزی یا سیب‌زمینی پر می‌شود و روی صفحهٔ فلزی پخته می‌شود. کاتمر (Katmer) نیز نوعی نان لایه‌ای است که در برخی مناطق با کره یا روغن آماده می‌شود. در کنار این‌ها، کؤمبه (Kömbe) و نان ذرت (Mısır ekmeği) نیز در سنت‌های محلی جای دارند. این نام‌ها طیفی از نان‌های روزمره تا فرآورده‌های خمیری منطقه‌ای را در بر می‌گیرند و دستور تهیه و شکل آن‌ها ممکن است از یک استان به استان دیگر تفاوت داشته باشد.

در بخش‌هایی از شرق و جنوب‌شرق آناتولی، تنورخانه یا «تندیر اوی» همچنان فضایی کاربردی در زندگی روستایی است. این فضا گاه به‌صورت بنایی جداگانه ساخته می‌شود و علاوه بر پخت نان، برای نگهداری مواد غذایی و آماده‌سازی فرآورده‌های لبنی نیز به کار می‌رود. پژوهش حسن بوغرول دربارهٔ روستای کِسَندره در شهرستان باش‌قلعه، استان وان، چهار تنورخانه را بررسی کرده است که حدود ۱۴۰ سال پیش به دست یک سنگ‌تراش ساخته شده‌اند. هنگام انجام پژوهش، سه بنای مورد بررسی همچنان، در کنار کاربردهای دیگر، برای پخت نان تندیری و تهیهٔ محصولاتی مانند پنیر و ماست استفاده می‌شدند؛ بنای بزرگ‌تر به آغل تبدیل شده بود. این نمونه نشان می‌دهد که تنورخانه در برخی مناطق صرفاً محل پخت نان نیست، بلکه بخشی از فضای تولید و نگهداری خوراک خانواده نیز به شمار می‌آید.

سنت پخت گروهی نان در روستای یاغ‌باسان، در شهرستان ساریکامیش استان قارص، نیز ادامه دارد. به گزارش خبرگزاری آناتولی، زنان روستا در آستانهٔ ماه رمضان گرد هم می‌آیند و با شیوهٔ «ایمجه» ــ کار جمعی و یاری متقابل ــ نان تندیری و کِته می‌پزند. آماده‌سازی از روز قبل آغاز می‌شود: آرد را الک می‌کنند، خمیر را آماده می‌سازند و پس از گرم‌شدن تنور، نان‌ها را یکی‌یکی به دیوارهٔ داغ آن می‌چسبانند. این همکاری، هم نیاز خانواده‌ها به نان را تأمین می‌کند و هم فرصتی برای تداوم یک مهارت جمعی است.

در روستای جمال‌الدین، در شهرستان اَهلَت استان بیتلیس، زنان نیز برای پخت نان به تنورخانه‌های روستا می‌روند و به‌صورت گروهی کار می‌کنند. گزارشی دربارهٔ این روستا در خبرگزاری‌ها از پخت نان برای مصرف چند روز خانواده‌ها خبر می‌دهد: زنان پس از آماده‌کردن خمیر، آن را به تنورخانه می‌برند و طی چند ساعت کار، نان مورد نیاز خود را تهیه می‌کنند. در یکی از روایت‌های نقل‌شده از این روستا، زنی از پخت حدود ۲۰۰ قرص نان از یک خمیر سخن می‌گوید؛ مقداری که برای خانواده تا حدود ده روز کفایت می‌کند. چنین شیوه‌ای، افزون بر مهارت در پخت، مستلزم برنامه‌ریزی، تقسیم کار و همکاری میان زنان است.

نان تندیری در برخی مناطق ترکیه منبع درآمد نیز هست. گزارشی از ارزینجان در وب‌سایت خبری حبرترک، به زنانی می‌پردازد که با پخت نان در تنورهای سنتی، محصولات خود را به مشتریان عرضه می‌کنند و از این راه به هزینه‌های زندگی خانواده یاری می‌رسانند. بنابراین، این سنت تنها به خانه و مصرف روزانه محدود نمی‌شود؛ در برخی مناطق، مهارت نان‌پزی بخشی از فعالیت اقتصادی زنان نیز هست.

پروندهٔ یونسکو بر این نکته تأکید دارد که پخت و تقسیم نان تخت در مناسبت‌هایی مانند عروسی، تولد، سوگواری و جشن‌ها نیز انجام می‌شود. در ترکیه، نان تهیه‌شده برای عروسی گاه میان همسایگان تقسیم می‌شود؛ رسمی که نان را از یک مادهٔ غذایی فراتر می‌برد و آن را به نشانه‌ای از مشارکت اجتماعی و پیوند میان خانواده‌ها تبدیل می‌کند.

از تنورخانه‌های قدیمی وان تا تنورهای روستاهای قارص و بیتلیس، نان در بخش‌هایی از ترکیه حاصل دانشی است که با تجربه، کار جمعی و تکرار روزانه حفظ شده است. در این سنت، تنور تنها وسیله‌ای برای پخت نیست؛ فضایی برای همکاری و انتقال مهارت است که هنوز در زندگی شماری از جوامع روستایی حضور دارد.



ترکمنستان؛ چورک و تمدیر، نماد برکت و همبستگی

در فرهنگ غذایی ترکمنستان، نان یا چورک (Çörek) جایگاهی فراتر از یک خوراک روزانه دارد. پخت آن در تمدیر، تنور گِلی سنتی، از مهارت‌های دیرپای زندگی خانوادگی است و باورها و آداب گوناگونی پیرامون این تنور و نانِ حاصل از آن شکل گرفته‌اند. در منابع رسمی ترکمنستان، تمدیر نمادی از دوستی، همبستگی و گرمی روابط انسانی معرفی می‌شود؛ چورک نیز نشانه‌ای از برکت و رفاه خانواده است.

چورک معمولاً نانی گرد و تخت است که خمیر آن را پس از آماده‌سازی، با دست شکل می‌دهند و روی سطحش نقش‌هایی نقطه‌ای یا تزئینی ایجاد می‌کنند. سپس خمیر را به دیوارهٔ داخلی تمدیرِ از پیش گرم‌شده می‌چسبانند تا بپزد. در این شیوه، حرارت مستقیم دیوارهٔ تنور، سطح نان را برشته می‌کند و در عین حال بافت داخلی آن را نرم نگه می‌دارد. مقاله‌ای که مجلهٔ OCA با استناد به مطالب آژانس گردشگری Ayan Travel بازنشر کرده، با اشاره به شواهد باستان‌شناختی، از دیرینگی پخت چورک در تمدیرهای گِلی سخن می‌گوید.

ساخت تمدیر نیز خود مهارتی سنتی است. بر اساس شرح منتشرشده در پورتال رسمی دولت ترکمنستان، بدنهٔ تنور از گل شکل داده می‌شود و پس از خشک‌شدن، با آتش‌دادن تدریجی استحکام می‌یابد. گاه برای ساخت آن از مواد دیگری مانند کاه خردشده یا پشم حیوانات نیز استفاده می‌شود. پس از آماده‌شدن تنور، روی بدنهٔ آن نقش برجسته‌ای قرار می‌دهند که اغلب به شکل شاخ‌های قوچ کوهی یا آرگالی است. این نقش در باور عامهٔ ترکمن‌ها کارکردی محافظتی دارد و برای دور نگه‌داشتن چشم‌زخم و نیروهای بد از فضای خانه به کار می‌رود. این نقش سنتی «گوچاک» نام دارد.

اهمیت تمدیر در باورهای عامه تنها به نقش تزئینی آن محدود نیست. در برخی روایت‌های سنتی، برای تمدیر نیرویی جادویی یا شفابخش قائل بوده‌اند؛ از جمله باوری که بر اساس آن، چرخاندن کودک بیمار به دور تنور می‌توانسته به بهبود او کمک کند. این روایت‌ها را باید بخشی از باورهای عامه دانست، نه شواهدی دربارهٔ اثر درمانی واقعی تمدیر. با این حال، وجود چنین باورهایی نشان می‌دهد که تنور در تصور فرهنگی مردم، افزون بر کارکرد آشپزی، با مفهوم سلامت، برکت و امنیت خانه نیز پیوند داشته است.

حرمت چورک در آداب روزمره نیز بازتاب یافته است. در توصیف‌های فرهنگی از زندگی ترکمن‌ها، نان منبع زندگی و نعمتی محترم شمرده می‌شود؛ آن را روی زمین نمی‌گذارند و هنگام خوردن، به‌جای بریدن با چاقو، با هر دو دست تکه می‌کنند. در برخی روایت‌های خانوادگی، بخشیدن یک قرص کامل نان به همسایه نشانهٔ بخشیدن برکت و فراوانی است؛ رسمی که بخشندگی را با امید به افزایش نعمت پیوند می‌دهد.

چورک در پذیرایی از مهمانان و در مناسبت‌های خانوادگی نیز حضوری پررنگ دارد. منابع رسمی ترکمنستان از نان و نمک به‌عنوان بخشی از سنت استقبال از مهمان یاد می‌کنند و از انواع نان‌های محلی، از جمله چورک، پِشمه و کُلچه، نام می‌برند.

در کنار نان‌های ساده، گونه‌هایی از نان و خمیر با مواد گوناگون مانند کدو، پیاز، گوشت یا سبزی‌های محلی نیز تهیه می‌شوند. این تنوع نشان می‌دهد که تمدیر تنها وسیله‌ای برای پخت یک نوع نان نیست، بلکه در مجموعه‌ای گسترده‌تر از سنت‌های آشپزی ترکمن جای دارد.

کتاب مردم‌نگارانهٔ Туркмены، منتشرشده در مسکو در سال ۲۰۱۶ در مجموعهٔ «مردمان و فرهنگ‌ها»، به نظام غذایی، آیین‌ها و باورهای ترکمن‌ها می‌پردازد. در گزیده‌ای از این کتاب که در نتایج جست‌وجو دیده می‌شود، تفاوت‌هایی میان شیوهٔ تهیهٔ نان در میان گروه‌های کوچ‌نشین و یکجانشین مطرح شده است؛ از جمله اشاره به

پخت نان در خاکستر در میان کوچ‌نشینان و تفاوت در کاربرد خمیر بی‌خمیرمایه و خمیرمایه‌دار در برخی آیین‌های یادبود.

در ترکمنستان، چورک و تمدیر همچنان دو جزء به‌هم‌پیوسته از فرهنگ نان به شمار می‌روند:



یکی خوراکی که در سفرهٔ روزانه حضور دارد و دیگری تنوری که در کنار پخت نان، با باورهای مربوط به خانه، مهمان‌نوازی و برکت پیوند خورده است. این سنت، از مهارت ساخت تنور و شکل‌دادن خمیر تا حرمت نان و تقسیم آن با دیگران، بخشی از میراث فرهنگی زندهٔ مردم ترکمن را تشکیل می‌دهد.





ازبکستان؛ نان‌های نقش‌دار و امضای نانوا

در ازبکستان، «نان» (non) از خوراک‌های اصلی روزانه است و در فرهنگ مردم جایگاهی ویژه دارد. این نان گرد و تخت، معمولاً در تنور گِلی پخته می‌شود و سطح آن با ابزار فلزی یا چوبی به نام چَکیچ (chekich) نقش می‌گیرد. چکیچ تنها وسیله‌ای برای تزئین نیست: فرورفتگی‌های ایجادشده در مرکز خمیر مانع از آن می‌شود که بخش میانی نان بیش از اندازه پف کند و به خروج بخار در زمان پخت کمک می‌کند. اریک هانسن در مقالهٔ خود در مجلهٔ AramcoWorld توضیح می‌دهد که نقش چکیچ در بسیاری از نانوایی‌ها مانند امضای نانوا عمل می‌کند و به شناسایی سبک و محصول هر نانوایی کمک می‌رساند. در گزارشی که Arab News در سال ۲۰۲۵ منتشر کرد، آمده است که برخی نانوایان حتی شمارهٔ تلفن خود را روی نان نقش می‌زنند؛ نمونه‌ای از پیوند یک سنت قدیمی با شیوه‌های امروزی معرفی محصول.

با وجود شباهت کلی در شکل و روش پخت، نان‌های ازبکستان در شهرها و مناطق مختلف تفاوت‌های محسوسی دارند. هانسن نان تاشکند را سبک‌تر، نرم‌تر و جویدنی‌تر توصیف می‌کند؛ نان بخارا را گاه با دانه‌های سیاه‌دانه می‌شناسد و نان خوارزم را نازک‌تر و تردتر می‌داند که نقش‌های تزئینی آن بخش بزرگی از سطح را می‌پوشانند. برخی از طرح‌های این نان‌ها نام‌هایی برگرفته از فرهنگ عامه و داستان‌های محلی دارند؛ از جمله نام «طاهر و زهره» که در روایت هانسن برای یکی از طرح‌ها آمده است.

دربارهٔ نان سمرقند، منابع توصیف یکسانی ارائه نمی‌کنند. هانسن آن را نانی بزرگ، تیره‌تر، سنگین و متراکم توصیف می‌کند، در حالی که گزارش Arab News در سال ۲۰۲۵ از گونه‌ای سبک‌تر و هوادارتر با پوسته‌ای ترد سخن می‌گوید که نقش آن با چکیچ ایجاد می‌شود. این تفاوت می‌تواند بازتاب تنوع نان‌های سمرقند یا تفاوت میان نانوایان و شیوه‌های پخت باشد؛ بنابراین، بهتر است نان سمرقند را به یک بافت یا ظاهر واحد محدود نکنیم.

در بازار سیاب سمرقند، نان علاوه بر مصرف روزانه، در مناسبت‌های خانوادگی و آیین‌های ازدواج نیز حضور دارد. هانسن گزارش می‌کند که نان‌های ویژهٔ نامزدی با رنگ‌های روشن تزئین می‌شوند و معمولاً به‌صورت جفت خریداری می‌شوند؛ زیرا در این سنت، زوج‌بودن نشانه‌ای از خوش‌یمنی است. هنگام مراسم، دو خانواده نان را می‌شکنند و میان حاضران تقسیم می‌کنند تا پیوند میان خانواده‌ها را به‌صورت نمادین جشن بگیرند. در آیین دیگری که در همین گزارش آمده، زوج تازه‌ازدواج‌کرده از دو قرص نان که کنار هم قرار گرفته‌اند لقمه‌ای می‌گیرند و نان‌ها را برای صبح روز بعد نگه می‌دارند.

از دیگر نان‌های شاخص این منطقه، پَتیر است؛ نانی لایه‌لایه و غنی‌تر که با چربی حیوانی یا کره تهیه می‌شود و در برخی گونه‌ها پیاز و سبزی نیز به آن می‌افزایند. هانسن از بازار اُلغ‌بیگ سمرقند به‌عنوان مکانی یاد می‌کند که پتیر از محصولات شناخته‌شدهٔ آن است. این نان، مانند بسیاری از نان‌های منطقه‌ای، نشان می‌دهد که تفاوت در مواد اولیه و روش آماده‌سازی چگونه به شکل‌گیری سبک‌های محلی انجامیده است.

در ساده‌ترین شکل، نان تنوری از آرد، آب، نمک و خمیرمایه تهیه می‌شود. گزارش Arab News از نانوایان در درهٔ فرغانه و شهر مرغلان نشان می‌دهد که این فرایند همچنان بخش مهمی از زندگی روزمره است: نانواها از ساعات اولیهٔ صبح کار را آغاز می‌کنند و در طول روز صدها یا حتی هزاران قرص نان می‌پزند. در این گزارش، نانوایی با سابقه‌ای چنددهه‌ساله معرفی شده که شیوهٔ آماده‌کردن خمیر، شکل‌دادن آن و پخت در تنور را از کودکی آموخته است.

احترام به نان در ازبکستان در رفتار روزمره نیز دیده می‌شود. بنا بر گزارش Arab News، نان را نباید

وارونه گذاشت و معمولاً آن را با دست تکه می‌کنند، نه با چاقو. اگر تکه‌ای نان روی زمین بیفتد، در برخی سنت‌ها آن را با احترام برمی‌دارند و در جای تمیزی می‌گذارند. این رفتارها در کنار حضور نان در سفرهٔ روزانه و مراسم خانوادگی، جایگاه نمادین آن را در فرهنگ ازبک نشان می‌دهد.
از نقش‌های چکیچ تا تفاوت نان‌های تاشکند،





بخارا، خوارزم و سمرقند، نان ازبکستان هم محصول مهارت نانوایی است و هم نشانه‌ای از هویت محلی. هر منطقه با شکل، بافت و نقش‌های خاص خود، بخشی از این سنت گسترده را حفظ کرده است؛ سنتی که در آن نان روزانه، هنر دست و حافظهٔ فرهنگی به هم پیوند می‌خورند.



نان ساجی و دیگ؛ شیوه‌های گوناگون پخت در گستره اکو

نان تخت در کشورهای منطقهٔ اکو با ابزارها و روش‌های متنوعی پخته می‌شود؛ از تنورهای گِلی و سنگی تا صفحات فلزی و دیگ‌های بزرگ روی آتش. این تفاوت‌ها نشان می‌دهد که شکل و بافت نان تنها به مواد اولیه وابسته نیست، بلکه ابزار پخت و مهارت نانوا نیز در نتیجهٔ نهایی نقش دارد.

بر اساس پروندهٔ یونسکو دربارهٔ «فرهنگ تهیه و تقسیم نان تخت: لواش، کتیرما، جوپکا و یوفکا»، این نان‌ها در جوامع جمهوری آذربایجان، ایران، قزاقستان، قرقیزستان و ترکیه با استفاده از سه ابزار اصلی پخته می‌شوند: تندیر یا تنور، ساج ــ صفحه‌ای فلزی که روی آتش قرار می‌گیرد ــ و کازان، دیگی بزرگ که برای پخت نان نیز به کار می‌رود. این شیوه‌ها بخشی از سنتی مشترک‌اند که در کنار تأمین خوراک روزانه، در مناسبت‌های خانوادگی و آیین‌های اجتماعی نیز حضور دارد.

در ترکیه، لواش معمولاً در تنور سنتی پخته می‌شود، درحالی‌که یوفکا را پس از بازکردن خمیرِ بدون خمیرمایه، روی صفحهٔ فلزی موسوم به «ساج» می‌پزند. بنا بر توضیحات وزارت فرهنگ و گردشگری ترکیه، در برخی مناطق قزاقستان و قرقیزستان نیز نان تخت را روی دیگ‌های بزرگی که بر آتش قرار گرفته‌اند، می‌پزند. این تفاوت‌ها به شیوه‌های محلی آماده‌سازی و ابزارهای در دسترس وابسته است و نشان می‌دهد که برای تهیهٔ نان تخت، یک روش واحد وجود ندارد.

در سواحل خزر ایران، گونه‌ای دیگر از این تنوع دیده می‌شود. به نوشتهٔ دانشنامهٔ ایرانیکا، نان برنجی گیلان از آرد برنج تهیه می‌شود و پس از شکل‌دادن خمیر، آن را روی ساج یا پشتِ ظرف فلزی وارونه‌شده می‌پزند. در برخی روش‌های محلی، خمیر روی سطح بیرونی ظرف سفالی وارونه نیز قرار می‌گیرد. این شیوه، در کنار استفاده از آرد برنج به‌جای آرد گندم، از ویژگی‌های متمایز سنت نان‌پزی در بخش‌هایی از ناحیهٔ خزر است.

در پاکستان نیز چپاتی یا روتی معمولاً روی تَوا، صفحه یا تابهٔ تخت پخت، آماده می‌شود. این نانِ بدون خمیرمایه پس از بازشدن خمیر روی سطح داغ قرار می‌گیرد و در برخی روش‌ها برای تکمیل پخت، لحظه‌ای روی شعلهٔ مستقیم گذاشته می‌شود. به این ترتیب، از تنورِ دیواری تا صفحهٔ فلزی و دیگ بزرگ، ابزارهای متفاوت به شکل‌گیری گونه‌های متنوع نان در منطقه کمک کرده‌اند.

این روش‌ها صرفاً تفاوت‌هایی فنی نیستند؛ در بسیاری از جوامع، پخت نان فعالیتی جمعی است که اعضای خانواده و همسایگان در آن مشارکت می‌کنند. همان‌گونه که پروندهٔ یونسکو تأکید می‌کند، تهیه و تقسیم نان در این کشورها با مهمان‌نوازی، همبستگی و انتقال مهارت از نسلی به نسل دیگر پیوند دارد.

نان سرخ‌شده؛ از باورساق قزاقی تا بورسوک قرقیزی

در سنت‌های غذایی آسیای مرکزی، همهٔ نان‌ها در تنور یا روی ساج پخته نمی‌شوند. باورساق در قزاقستان و بورسوک در قرقیزستان از نمونه‌های شناخته‌شدهٔ خمیر سرخ‌شده‌اند که در کنار مصرف خوراکی، در مهمانی‌ها و آیین‌های خانوادگی و یادبود نیز جای دارند. این دو نان خویشاوند، با وجود شباهت در شیوهٔ پخت، در هر کشور نام و زمینه‌های فرهنگی خاص خود را دارند.

باورساق قزاقی از تکه‌های خمیر تهیه می‌شود که پس از آماده‌سازی در روغن یا چربی داغ سرخ می‌شوند. آلما کونانبایوا در پژوهش خود دربارهٔ فرهنگ غذایی قزاق‌ها، باورساق را از خوراک‌های آردی محبوب معرفی می‌کند. این نان در مهمانی‌ها و مناسبت‌های خانوادگی سرو می‌شود و معمولاً

در کنار چای، خامه، عسل یا دیگر همراهی‌های سفره قرار می‌گیرد.

باورساق در برخی آیین‌های یادبود نیز اهمیت دارد. هاروکا کیکوتا در مقاله‌ای دربارهٔ باورهای مربوط به ارواح درگذشتگان در آسیای مرکزی، به پژوهش پریوراتسکی در شهر ترکستان قزاقستان اشاره می‌کند؛ بر اساس این گزارش، برخی خانواده‌ها روزهای پنجشنبه خوراک خمیری سرخ‌شده با چربی دام آماده می‌کردند و با خواندن قرآن، یاد درگذشتگان را گرامی می‌داشتند.

در قرقیزستان، بورسوک نیز خمیری سرخ‌شده است که از موادی مانند آرد، آب، نمک، کره، شکر و مخمر تهیه می‌شود و در روغن داغ می‌پزد. به نوشتهٔ Atlas Obscura، این خوراک در عروسی‌ها و تعطیلات و دیگر مناسبت‌های مهم حضور دارد؛ بااین‌حال، یکی از زمینه‌های معنادار تهیهٔ آن، آیین‌های یادبود درگذشتگان است. در برخی خانواده‌ها، بورسوک در روزهای پنجشنبه طی یک سال پس از درگذشت فرد، و نیز در چهلم و سالگرد او تهیه می‌شود. در این آیین، بوی روغن و خمیر سرخ‌شده در باور عامه با دعا و یاد درگذشتگان پیوند دارد و گاه گفته می‌شود که دود برخاسته از دیگ، دعاهای آشپزان را به آسمان می‌رساند.

بورسوک معمولاً به شکل تکه‌های کوچک و طلایی تهیه می‌شود و آن را با کره، عسل، مربا یا فرآورده‌های لبنی می‌خورند. آماده‌کردن آن، به‌ویژه برای مراسم و مهمانی‌های بزرگ، می‌تواند کاری گروهی باشد؛ زنان خمیر را شکل می‌دهند و در دیگ بزرگ یا کازان سرخ می‌کنند و سپس آن را برای پذیرایی یا آیین یادبود آماده می‌سازند.

باورساق و بورسوک نمونه‌هایی‌اند از اینکه خمیر و روغن، در کنار فراهم‌کردن خوراکی ساده و پرانرژی، چگونه در فرهنگ غذایی آسیای مرکزی معنایی اجتماعی و آیینی یافته‌اند. این خوراک‌ها در جشن و مهمانی نشانه‌ای از فراوانی و مهمان‌نوازی‌اند و در برخی جوامع، با یادکرد نیاکان و دعا برای درگذشتگان نیز ارتباط دارند.



محور دوم: آیین‌های نان؛ قاعده‌های احترام؛ از رفتار روزمره تا باورهای فرهنگی

نان در فرهنگ کشورهای عضو اکو، تنها خوراکی روزانه نیست؛ در رفتارهای سادهٔ زندگی، مناسبت‌های خانوادگی و آیین‌های جمعی نیز حضور دارد. حرمت نان، تقسیم آن با دیگران و پیوندش با مفاهیمی چون روزی و برکت، در هر جامعه به شیوه‌ای خاص شکل گرفته است. گاه نان در آغاز زندگی کودک معنا می‌یابد، گاه در آیین‌های نامزدی و ازدواج نشانهٔ پیوند دو خانواده می‌شود و گاه در مراسم سوگواری و یادبود درگذشتگان، با دعا، خیرات و خاطره همراه است.

این آیین‌ها در سراسر منطقه یکسان نیستند و حتی در محدودهٔ یک کشور نیز ممکن است از منطقه‌ای به منطقهٔ دیگر تفاوت داشته باشند. برخی ریشه در باورهای کهن دارند و برخی در سنت‌های خانوادگی و محلی تداوم یافته‌اند. بررسی آن‌ها نه برای ساختن تصویری یکدست از فرهنگ کشورهای عضو اکو، بلکه برای شناخت شباهت‌ها و تفاوت‌هایی است که در شیوهٔ ارج نهادن به نان و معنایی که به آن می‌بخشند، دیده می‌شود.

در ادامه، هر کشور در سه زمینه بررسی می‌شود: نخست، حرمت نان در زندگی روزمره و باورهای فرهنگی؛ دوم، حضور نان در آستانه‌های زندگی، از تولد تا نامزدی و ازدواج؛ و سوم، نقش نان در آیین‌های سوگواری و یاد درگذشتگان.

افغانستان؛ نان در چرخهٔ زندگی، از تولد تا یاد درگذشتگان

حرمت نان در زندگی روزمره

در افغانستان، نان از پایه‌های اصلی خوراک روزانه و از عناصر مهم فرهنگ سفره است. در بسیاری از خانواده‌ها، نان در کنار چای و دیگر خوراک‌ها حضور همیشگی دارد و واژهٔ «نان» در برخی کاربردهای فرهنگی و زبانی، معنایی فراتر از یک نوع خوراک پیدا می‌کند. این جایگاه نشان می‌دهد که نان در تجربهٔ روزمرهٔ مردم، با مفهوم روزی و تأمین نیازهای زندگی پیوندی نزدیک دارد.

حرمت نان در فرهنگ افغانستان با مهمان‌نوازی نیز ارتباط دارد. نان و چای از اجزای شناخته‌شدهٔ پذیرایی‌اند و سفره، فضایی برای گردهم‌آمدن اعضای خانواده و سهیم کردن مهمان در نعمت خانه فراهم می‌کند. در چنین فضایی، نان تنها خوراکی برای رفع گرسنگی نیست؛ بخشی از رفتار اجتماعی و شیوهٔ ابراز احترام به مهمان نیز به شمار می‌رود. پژوهش‌های مربوط به فرهنگ غذایی افغانستان، جایگاه نان و چای را در زندگی روزمره و مهمان‌نوازی این کشور برجسته کرده‌اند.

در برخی باورهای فرهنگی، نان نعمتی ارزشمند تلقی می‌شود که نباید با آن بی‌احترامی کرد یا آن

را لگدمال کرد. این نگرش را می‌توان در چارچوب احترام به روزی و پرهیز از اسراف فهمید. بااین‌حال، شواهد موجود برای آنکه بتوان رفتارهای خاصی مانند بوسیدن نان افتاده یا قراردادن آن در جایگاهی معین را رسمی فراگیر در سراسر افغانستان دانست، کافی نیست.

نان در آستانه‌های زندگی؛ از تولد تا ازدواج

در برخی خانواده‌های افغان، نان شیرین «روت» (Roht) با مناسبت‌های مهم خانوادگی پیوند دارد. این نان در جشن‌ها و گردهمایی‌های خانوادگی، از جمله برخی مراسم تولد و نامزدی، تهیه و میان حاضران تقسیم می‌شود. در گزارشی دربارهٔ سنت‌های غذایی افغانستان، از پخت روت در چهلمین روز پس از تولد کودک یاد شده است؛ رسمی که این مناسبت را با شیرینی‌خوری و گردهمایی خانواده همراه می‌کند.

نان شیرمال هرات نیز نمونه‌ای از پیوند نان با آغاز زندگی مشترک است. بر اساس معرفی بنیاد اسلوفود، در برخی مناطق هرات، نان شیرمال در روزهای نخست پس از ازدواج بخشی از صبحانهٔ عروس و داماد بوده و در کنار خوراک‌هایی مانند تخم‌مرغ، عسل و شیر مصرف می‌شده است. این سنت، نان را در آغاز زندگی مشترک با پذیرایی و آرزوی شیرینی و برکت همراه می‌کند. بنا بر همان منبع، این رسم در برخی مناطق روستایی همچنان دیده می‌شود، هرچند رواج آن نسبت به گذشته کاهش یافته است.

این نمونه‌ها نشان می‌دهند که نان شیرین در بعضی سنت‌های خانوادگی افغانستان، علاوه بر نقش خوراکی، در جشن گرفتن مراحل مهم زندگی نیز حضور دارد. بااین‌حال، روت و شیرمال را نباید نماد آیینی واحد و فراگیر در تمام مناطق کشور دانست؛ شیوهٔ برگزاری مناسبت‌ها و خوراک‌های مربوط به آن‌ها می‌تواند از خانواده‌ای به خانوادهٔ دیگر تفاوت داشته باشد.

نان در آیین‌های سوگواری و یاد درگذشتگان

در افغانستان، گردهمایی نزدیکان و پذیرایی از حاضران در برخی مراسم سوگواری و یادبود جایگاه دارد. در این مناسبت‌ها، خوراک میان حاضران تقسیم می‌شود و ممکن است نان نیز بخشی از سفره باشد. بااین‌حال، باید میان حضور نان در پذیرایی عمومی و وجود آیینی مشخص که مستقیماً به نان مربوط باشد، تفاوت گذاشت. دانشنامهٔ ایرانیکا در بررسی فرهنگ غذایی افغانستان به نقش توزیع خوراک در برخی مناسک دینی، نذرها و ابراز سپاس اشاره می‌کند. در بعضی موارد، خوراک به نیت ادای نذر یا قدردانی از برآورده‌شدن حاجت میان نیازمندان و زائران توزیع می‌شود. این سنت‌ها از اهمیت بخشش خوراک و مشارکت اجتماعی حکایت دارند، اما لزوماً به مراسم سوگواری یا نان به‌طور خاص محدود نیستند.

در مجموع، نان در فرهنگ افغانستان با حرمت روزی، مهمان‌نوازی و مناسبت‌های خانوادگی پیوند دارد. حضور آن در سفرهٔ روزانه، برخی سنت‌های تولد و ازدواج و فرهنگ بخشش خوراک، جایگاه نان را در زندگی اجتماعی نشان می‌دهد؛ جایگاهی که در عین برخورداری از زمینه‌های مشترک، در مناطق و خانواده‌های مختلف به شکل‌های متفاوتی بازتاب می‌یابد.

جمهوری آذربایجان؛ نان، برکت و پیوندهای خانوادگی

حرمت نان در زندگی روزمره

در جمهوری آذربایجان، احترام به نان با آداب سفره، مهمان‌نوازی و باور به برکت پیوند دارد. پروندهٔ «هنر ساخت تنور و پخت نان در آذربایجان» که در سال ۲۰۲۴ در فهرست میراث فرهنگی ناملموس یونسکو ثبت شد، بر انتقال دانش و مهارت‌های مرتبط با نان از نسلی به نسل دیگر تأکید

می‌کند. بر اساس این پرونده، والدین به فرزندان خود می‌آموزند که با نان با احترام رفتار کنند. همچنین، در برخی سنت‌های محلی، پیشکش کردن نخستین نان تازه به کودکان و مهمانان با باور به افزایش برکت و رونق خانه همراه است. در گزارش‌های مربوط به فرهنگ نان در جمهوری آذربایجان، رفتارهایی مانند برداشتن نان افتاده از زمین، بوسیدن آن و گذاشتنش در مکانی پاکیزه نیز به‌عنوان جلوه‌هایی از حرمت نان ذکر شده‌اند.

نان در آستانه‌های زندگی؛ از تولد تا ازدواج

در برخی آیین‌های ازدواج در جمهوری آذربایجان، نان با آرزوی برکت و فراوانی برای زندگی مشترک پیوند می‌خورد. بر اساس پروندهٔ یونسکو دربارهٔ فرهنگ ساخت و تقسیم نان‌های تخت، در بعضی سنت‌های ازدواج، نان را بر شانه‌های عروس می‌گذارند یا خرده‌های آن را بر سر او می‌ریزند. این رفتار نمادی از آرزوی برخورداری زوج از روزی و فراوانی در زندگی آینده است.

نان در آیین‌های سوگواری و یاد درگذشتگان

در منابع بررسی‌شده، شواهد کافی برای معرفی آیینی مشخص و مستند که در جمهوری آذربایجان به‌طور مستقیم نان را محور مراسم سوگواری یا یادبود درگذشتگان قرار دهد، به دست نیامده است. ازاین‌رو، بهتر است در این بخش از نسبت دادن رسم‌های عمومیِ پذیرایی یا تقسیم خوراک به آیین‌های سوگواری، بدون پشتوانهٔ روشن، پرهیز شود.

در مجموع، نان در فرهنگ جمهوری آذربایجان با احترام به روزی، مهمان‌نوازی و آرزوی برکت برای خانواده پیوند دارد. این معنا هم در رفتارهای روزمره و هم در برخی آیین‌های ازدواج بازتاب می‌یابد؛ هرچند شکل و میزان رواج این رسم‌ها در مناطق مختلف یکسان نیست.

ایران؛ نان، حرمت روزی و آیین‌های زندگی

حرمت نان در زندگی روزمره

در فرهنگ ایرانی، نان هم خوراکی روزانه است و هم نمادی از روزی، برکت و معاش. جایگاه آن در سفره، زبان و رفتارهای اجتماعی نشان می‌دهد که ارزش نان تنها به رفع گرسنگی محدود نمی‌شود؛ نان با کار، زندگی و حرمت نعمتی که به دست می‌آید، پیوند دارد. در بسیاری از خانواده‌ها، دور ریختن یا بی‌احترامی به نان رفتاری ناپسند شمرده می‌شود. این نگرش را می‌توان در چارچوبی گسترده‌تر از احترام به خوراک و پرهیز از هدر دادن آن فهمید، هرچند شکل بروز این باور در خانواده‌ها و مناطق مختلف یکسان نیست.

حرمت نان در زبان فارسی نیز بازتاب یافته است. تعبیرهایی مانند «حق نان و نمک» بر پیوندی دلالت می‌کنند که از هم‌سفره شدن و بهره‌مند شدن از پذیرایی دیگری شکل می‌گیرد؛ پیوندی که با حق‌شناسی و وفاداری همراه است. این تعبیرها نشان می‌دهند که نان در ذهنیت فرهنگی ایرانیان، افزون بر ارزش مادی، می‌تواند معنایی اخلاقی و اجتماعی نیز داشته باشد.

نان در آستانه‌های زندگی؛ از تولد تا ازدواج

یکی از نمونه‌های مستند حضور نان در آیین‌های ازدواج ایران، قرار گرفتن آن در سفرهٔ عقد است. مدخل «عقد» در دانشنامهٔ ایرانیکا توضیح می‌دهد که در توصیف سفرهٔ عقد، نان سنگک با واژهٔ «مبارک باد» ــ که با دانه‌های خشخاش روی آن نوشته می‌شود ــ از اجزای این سفره به شمار می‌آید. نان در کنار دیگر عناصر سفره، در فضای نمادینی قرار می‌گیرد که با آرزوی خوشبختی، برکت و زندگی پربار برای زوج همراه است.

پروندهٔ یونسکو دربارهٔ فرهنگ تهیه و تقسیم نان‌های تخت نیز به رسم دیگری در برخی آیین‌های ازدواج ایران اشاره می‌کند: گذاشتن نان بر شانه‌های عروس یا ریختن خرده‌های آن بر سر او، با آرزوی فراوانی و برکت برای زندگی مشترک. این رسم در کنار نمونهٔ سفرهٔ عقد نشان می‌دهد

که نان در بعضی سنت‌های ازدواج، تنها بخشی از پذیرایی نیست، بلکه می‌تواند حامل آرزویی برای آیندهٔ زوج باشد. بااین‌حال، نباید این رسم‌ها را به همهٔ مناطق ایران یا تمام مراسم‌های ازدواج تعمیم داد.

نان در آیین‌های سوگواری و یاد درگذشتگان

پیوند نان با یاد درگذشتگان در ایران پیشینه‌ای تاریخی نیز دارد. بر اساس مدخل «نان» در دانشنامهٔ ایرانیکا، در کتیبه‌های دورهٔ ساسانی از جمله در روزگار شاپور اول، نان در شمار خوراک‌هایی آمده است که برای روان شاه، اعضای خانواده و درباریان درگذشته نذر یا پیشکش می‌شد. این دانشنامه همچنین به متون دینی پهلوی اشاره می‌کند که در آن‌ها نان برای روان نیکان در بهشت در نظر گرفته شده است. این شواهد از جایگاه نان در برخی باورهای دینی ایران باستان حکایت دارند.

در ایران امروز نیز خوراک و بخشش آن در برخی مراسم یادبود درگذشتگان حضور دارد. بااین‌حال، باید میان خیرات خوراک به‌طور کلی و آیین‌هایی که مشخصاً بر نان تکیه دارند، تفاوت گذاشت.

در مجموع، نان در فرهنگ ایران با حرمت روزی و حق‌شناسی در زندگی روزمره، آرزوی برکت در برخی آیین‌های ازدواج و نیز باورهای تاریخی دربارهٔ یاد درگذشتگان پیوند دارد. این نمونه‌ها از تداوم اهمیت نمادین نان در دوره‌های مختلف حکایت می‌کنند، اما شکل و معنای آن در هر دوره و منطقه باید با توجه به شواهد همان زمینه بررسی شود.

قزاقستان؛ نان، پیوند اجتماعی و یاد نیاکان

حرمت نان در زندگی روزمره

در قزاقستان، نان افزون بر جایگاهش در سفرهٔ روزانه، با مهمان‌نوازی، همبستگی خانوادگی و تقسیم خوراک میان دیگران پیوند دارد. در فرهنگ غذایی قزاق‌ها، سهیم کردن خویشاوندان، همسایگان و مهمانان در غذا بخشی از روابط اجتماعی است. نان نیز در همین چارچوب، از خوراک روزمره فراتر می‌رود و در برخی مناسبت‌های خانوادگی و جمعی معنایی نمادین پیدا می‌کند. پروندهٔ چندملیتی یونسکو دربارهٔ «فرهنگ تهیه و تقسیم نان‌های تخت» بر نقش اجتماعی این سنت تأکید دارد. در این پرونده، مشارکت اعضای خانواده و همسایگان و انتقال مهارت‌ها از نسلی به نسل دیگر، از عواملی معرفی شده‌اند که به تداوم این میراث کمک می‌کنند. این مشارکت، افزون بر حفظ دانش سنتی، فرصتی برای همکاری و تقویت پیوندهای اجتماعی فراهم می‌آورد.

نان در آستانه‌های زندگی؛ از تولد تا ازدواج

نان در قزاقستان در برخی مناسبت‌های خانوادگی و جشن‌ها حضور دارد؛ بااین‌حال، منابع بررسی‌شده برای این بخش، شواهد کافی دربارهٔ یک رسم مشخص و فراگیر مرتبط با نان در آیین‌های تولد، نامزدی یا ازدواج ارائه نمی‌کنند. ازاین‌رو، بهتر است در توصیف این مناسبت‌ها از تعمیم دادن روایت‌های محدود یا تأییدنشده پرهیز شود.

نان در آیین‌های سوگواری و یاد درگذشتگان

یکی از نمونه‌های شناخته‌شدهٔ پیوند نان با یاد درگذشتگان در قزاقستان، آیین «ژتی شلپک» (Zheti shelpek) است؛ نان‌های گرد و تختی که در روغن سرخ می‌شوند و معمولاً به تعداد هفت یا نه قرص تهیه می‌شوند. بر اساس مدخل «ژتی شلپک» در دانشنامهٔ نشانه‌ها و نمادهای فرهنگ قزاقی، این خوراک در مناسبت‌های مذهبی، مراسم سوگواری، روزهای جمعه و برخی دوره‌های دشوار زندگی تهیه می‌شود. عددهای هفت و نه نیز در این سنت اهمیت نمادین دارند.

در این آیین، باور بر آن است که بوی روغن داغ هنگام تهیهٔ نان به ارواح درگذشتگان می‌رسد و آن‌ها را نیرو می‌بخشد. از همین رو، این رسم با نام «ایس شیغارو» (lis shyğaru)، به معنای «پراکنده کردن بو»، نیز شناخته می‌شود. پس از آماده شدن، نان‌ها میان حاضران تقسیم

می‌شوند و خوردن آن‌ها با دعا و آرزوی خیر همراه است.
پروندهٔ یونسکو دربارهٔ نان‌های تخت نیز به رسم تهیهٔ نان در مراسم سوگواری قزاقستان اشاره می‌کند؛ بر اساس این روایت، نان برای حمایت از متوفی در دوره‌ای تهیه می‌شود که در انتظار داوری الهی است. این گزارش و آیین ژتی شلپک هر دو نشان می‌دهند که نان در برخی باورهای قزاقی با یاد درگذشتگان و تصور ارتباط میان زندگان و مردگان پیوند دارد. بااین‌حال، شکل اجرای این سنت‌ها ممکن است در خانواده‌ها و مناطق مختلف متفاوت باشد.

در مجموع، نان در فرهنگ قزاقستان هم در روابط اجتماعی و هم در برخی آیین‌های یادبود جایگاهی فراتر از خوراک روزانه دارد. آیین ژتی شلپک نمونه‌ای مشخص از پیوند نان با یاد نیاکان است؛ سنتی که باید در چارچوب باورهای محلی و بدون تعمیم آن به همهٔ مردم قزاقستان بررسی شود.

قرقیزستان؛ نان، مهمان‌نوازی و یاد درگذشتگان

حرمت نان در زندگی روزمره

در قرقیزستان، نان از اجزای مهم سفرهٔ روزانه و پذیرایی از مهمانان است. گزارش رادیو اروپای آزاد/رادیو آزادی دربارهٔ یک نانوایی سنتی در بیشکک، جایگاه نان را در زندگی روزمره و تداوم سنت‌های مرتبط با آن نشان می‌دهد. نان در این فرهنگ، افزون بر ارزش غذایی، با مهمان‌نوازی و تقسیم خوراک ارتباط دارد.

فرهنگ نان در قرقیزستان همچنین بخشی از میراث جمعی و خانوادگی است. پروندهٔ یونسکو دربارهٔ «فرهنگ تهیه و تقسیم نان‌های تخت» به مشارکت اعضای خانواده و همسایگان در این سنت و انتقال مهارت‌ها از نسلی به نسل دیگر اشاره می‌کند. در این چارچوب، تهیه و تقسیم نان زمینه‌ای برای همکاری و تقویت پیوندهای اجتماعی فراهم می‌آورد.

نان در آستانه‌های زندگی؛ از تولد تا ازدواج

نان در قرقیزستان در جشن‌ها و مناسبت‌های خانوادگی حضور دارد، اما منابع بررسی‌شده برای این بخش، شواهد کافی دربارهٔ یک رسم مشخص و فراگیر که نان را مستقیماً به آیین‌های تولد، نامزدی یا ازدواج پیوند دهد، ارائه نمی‌کنند. بنابراین، برای پرهیز از تعمیم دادن سنت‌های محدود به سراسر کشور، در این بخش نمی‌توان نمونه‌ای را به‌عنوان رسم عمومی معرفی کرد.

نان در آیین‌های سوگواری و یاد درگذشتگان

در قرقیزستان، تقسیم نان در برخی آیین‌های سوگواری با باورهایی دربارهٔ سرنوشت متوفی در جهان پس از مرگ ارتباط دارد. پروندهٔ یونسکو دربارهٔ فرهنگ تهیه و تقسیم نان‌های تخت گزارش می‌کند که در این سنت، تقسیم نان با آرزوی برخورداری درگذشته از زندگی بهتر در جهان دیگر همراه است.

نمونهٔ دیگری از پیوند خوراک با یاد درگذشتگان، تهیهٔ «بورسوک» (Borsok) است؛ خمیر سرخ‌شده‌ای که در برخی سنت‌های قرقیزی برای مناسبت‌های مذهبی و یادبود درگذشتگان آماده می‌شود. بر اساس گزارش Atlas Obscura، در بعضی خانواده‌ها بورسوک در هر پنجشنبه طی سال نخست پس از درگذشت فرد، و نیز در چهلمین روز و سالگرد او تهیه می‌شود. این گزارش همچنین به باوری اشاره می‌کند که بر اساس آن، عطر روغن و دود حاصل از پخت می‌تواند ارواح درگذشتگان را تغذیه کند یا دعاهای زندگان را به آسمان برساند.

این رسم در همهٔ خانواده‌ها به یک شکل اجرا نمی‌شود و جزئیات آن ممکن است متفاوت باشد. بااین‌حال، تهیه و تقسیم بورسوک نشان می‌دهد که در برخی سنت‌های قرقیزی، خوراک از طریق

دعا، یادآوری و سهیم شدن با دیگران به ابزاری برای ابراز احترام به درگذشتگان تبدیل می‌شود.

در مجموع، نان در فرهنگ قرقیزستان با مهمان‌نوازی و همبستگی اجتماعی پیوند دارد و در برخی آیین‌های یادبود نیز معنایی معنوی پیدا می‌کند. حضور نان و بورسوک در این مناسبت‌ها، نمونه‌ای از پیوند میان خوراک، دعا و حافظهٔ خانوادگی است؛ پیوندی که شکل و میزان رواج آن در جوامع مختلف یکسان نیست.

پاکستان؛ نان، مهمان‌نوازی و مناسبت‌های جمعی

حرمت نان در زندگی روزمره

در پاکستان، نان‌هایی مانند روتی و چپاتی از اجزای مهم سفرهٔ روزانه‌اند و در بسیاری از موقعیت‌ها با مهمان‌نوازی و غذا خوردن در جمع پیوند دارند. نان در کنار دیگر خوراک‌ها، بخشی از پذیرایی خانوادگی و تعاملات روزمره است و تنوع آن در مناطق مختلف کشور، بازتابی از گوناگونی فرهنگ غذایی پاکستان به شمار می‌رود.

بااین‌حال، منابع بررسی‌شده شواهد کافی برای نسبت دادن رسم‌هایی مشخص، مانند بوسیدن نان افتاده یا قراردادن آن در جایگاهی ویژه، به همهٔ مردم پاکستان ارائه نمی‌کنند. ازاین‌رو، بهتر است بر جایگاه نان در سفره و نقش آن در پذیرایی تأکید شود، بی‌آنکه آداب احتمالیِ برخی خانواده‌ها یا مناطق به‌عنوان سنتی ملی و همگانی معرفی شوند.

نان در آستانه‌های زندگی؛ از تولد تا ازدواج

شیرمال و تافتان از نان‌هایی هستند که در پاکستان در کنار مصرف روزانه، در مناسبت‌های جشن و پذیرایی‌های ویژه نیز سرو می‌شوند.

مجموعهٔ «نان‌های پاکستان» از بنیاد SOCH Outreach این دو نان را در شمار میراث آشپزی و خوراک‌های مرتبط با جشن‌ها معرفی می‌کند. آن‌ها در کنار روتی، چپاتی و نان تنوری، بخشی از تنوع فرهنگ نان در این کشور را نشان می‌دهند.

با وجود این، حضور یک خوراک در جشن‌ها لزوماً به معنای وجود آیینی مشخص برای آن در مراحل زندگی نیست. منابع بررسی‌شده برای این بخش، شواهد کافی دربارهٔ رسم‌های معین و مستندِ مرتبط با نان در مراسم تولد، نامزدی یا ازدواج در پاکستان ارائه نمی‌کنند؛ بنابراین، از نسبت دادن چنین رسم‌هایی بدون مستندات دقیق‌تر پرهیز می‌شود.

نان در آیین‌های سوگواری و یاد درگذشتگان

در پاکستان، تقسیم غذا میان زائران و نیازمندان در برخی فضاهای مذهبی و زیارتی، از جمله در قالب سنت «لنگر»، جایگاهی اجتماعی و معنوی دارد. این سنت با بخشش خوراک و خدمت به دیگران پیوند خورده است؛ بااین‌حال، نباید آن را آیینی مختص نان یا مشخصاً مربوط به سوگواری و یاد درگذشتگان دانست.

در مجموع، نان در پاکستان با خوراک روزانه، مهمان‌نوازی و پذیرایی در مناسبت‌های جمعی پیوند دارد. شیرمال و تافتان نمونه‌هایی از حضور نان در جشن‌ها و پذیرایی‌های ویژه‌اند؛ اما دربارهٔ آیین‌های مشخص نان در تولد، ازدواج و سوگواری، برای ارائهٔ تصویری دقیق‌تر به شواهد منطقه‌ای و مردم‌نگارانهٔ بیشتری نیاز است.

تاجیکستان؛ نان، برکت و پیوندهای خانوادگی

حرمت نان در زندگی روزمره

در تاجیکستان، نان از خوراک‌های اصلی روزانه و از

نمادهای برخوردار از حرمت فرهنگی است. مجموعهٔ پژوهشی مرکز بین‌المللی اطلاعات و شبکه‌سازی میراث فرهنگی ناملموس در منطقهٔ آسیا و اقیانوسیه، نان را نه‌تنها بخشی از غذای روزمره، بلکه خوراکی ارزشمند در آداب سفره و پذیرایی معرفی می‌کند. در برخی سنت‌ها، نان در آغاز پذیرایی از مهمان بر سفره قرار می‌گیرد و احترام به آن از کودکی به نسل بعد منتقل می‌شود.

نان در این فرهنگ با مفهوم برکت و معاش نیز پیوند دارد. در گزارشی از صندوق بین‌المللی توسعهٔ کشاورزی دربارهٔ کاهش فقر روستایی در تاجیکستان، ضرب‌المثلی نقل شده است که معنای آن چنین است: «اگر نان نداشته باشیم، غذا نداریم.» این تعبیر جایگاه نان را در درک روزمره از خوراک و تأمین زندگی بازتاب می‌دهد. حفظ دانش مربوط به نان نیز بخشی از تجربهٔ خانوادگی و انتقال مهارت‌ها میان نسل‌هاست.

نان در آستانه‌های زندگی؛ از تولد تا ازدواج

در برخی مناطق تاجیکستان، نان در آیین‌های ازدواج نقش هدیه‌ای نمادین و وسیله‌ای برای پیوند میان دو خانواده را ایفا می‌کند. مجموعهٔ پژوهشی مرکز بین‌المللی اطلاعات و شبکه‌سازی میراث فرهنگی ناملموس از آیین‌هایی با عنوان «نان‌شکنان» و «نان‌بندان» یاد می‌کند که با نان و مناسبات خانوادگی مرتبط‌اند.

بر اساس همین مجموعه، در برخی مراسم عروسی، شش تا هشت نان از نوع «قلما» میان خانوادهٔ عروس و داماد ردوبدل می‌شود. همچنین «کلچهٔ تویانه» در روندی که از خواستگاری آغاز می‌شود و تا روز عروسی ادامه می‌یابد، در هر دو خانواده حضور دارد. این نمونه‌ها نشان می‌دهند که نان در این سنت‌ها تنها خوراک یا پذیرایی نیست، بلکه بخشی از مبادلهٔ هدایا و شکل‌گیری رابطه میان دو خانواده است.

نان در آیین‌های سوگواری و یاد درگذشتگان

در تاجیکستان، آوردن نان در برخی مراسم سوگواری و گردهمایی‌های مرتبط با درگذشتگان گزارش شده است. مجموعهٔ پژوهشی مرکز بین‌المللی اطلاعات و شبکه‌سازی میراث فرهنگی ناملموس به حضور نان در مراسم عروسی و سوگواری اشاره می‌کند؛ این موضوع نشان می‌دهد که نان در مناسبت‌های مهم جمعی، از شادی‌های خانوادگی تا لحظه‌های اندوه، می‌تواند بخشی از پذیرایی و مشارکت اجتماعی باشد.

بااین‌حال، منابع بررسی‌شده جزئیات کافی دربارهٔ آیینی مشخص که نان را به‌طور مستقیم به یاد درگذشتگان یا باور به سرنوشت روح پیوند دهد، ارائه نمی‌کنند. بنابراین، باید میان حضور نان در پذیرایی مراسم سوگواری و وجود یک رسم مستقل و نان‌محور تمایز گذاشت.

در مجموع، نان در تاجیکستان با حرمت روزی، آداب مهمان‌نوازی و پیوندهای خانوادگی ارتباط دارد. حضور آن در برخی آیین‌های ازدواج و سوگواری نشان می‌دهد که نان در مناسبت‌های جمعی نیز معنا پیدا می‌کند؛ هرچند شکل و رواج این سنت‌ها در مناطق مختلف یکسان نیست.

ترکیه؛ نان، همبستگی اجتماعی و آیین‌های خانوادگی

حرمت نان در زندگی روزمره

در ترکیه، نان بخشی از سفرهٔ روزانه و از خوراکی‌های برخوردار از حرمت فرهنگی است. بر اساس اطلاعات وزارت فرهنگ و گردشگری ترکیه دربارهٔ فرهنگ تهیه و تقسیم نان‌های تخت، در برخی سنت‌های محلی، اگر نان بر زمین بیفتد، آن را برمی‌دارند و در جایگاهی بالاتر قرار می‌دهند. این رفتار نشان‌دهندهٔ احترام به نان به‌عنوان نعمتی

ارزشمند است؛ هرچند نمی‌توان آن را رسمی یکسان در سراسر کشور دانست.

نان در آستانه‌های زندگی؛ از تولد تا ازدواج

در برخی مناطق ترکیه، نان تخت در آیین‌های مرتبط با ازدواج وسیله‌ای برای دعوت از همسایگان و سهیم کردن آنان در شادی خانواده است. وزارت فرهنگ و گردشگری ترکیه از رسمی محلی یاد می‌کند که در آن، نان تخت میان خانه‌های محله توزیع می‌شود تا مردم از برگزاری عروسی آگاه شوند. این رسم که در منبع انگلیسی با عنوان «نان انداختن» (Bread Throwing) آمده است، نان را از خوراک روزانه فراتر می‌برد و به وسیله‌ای برای اعلام یک مناسبت خانوادگی و تقویت پیوند با جامعهٔ محلی تبدیل می‌کند.

منبع یادشده شواهد کافی برای معرفی رسمی فراگیر و مشخصی دربارهٔ نان در آیین‌های تولد یا نامزدی ارائه نمی‌کند؛ ازاین‌رو، این نمونه در چارچوب همان سنت محلی ازدواج بررسی می‌شود.

نان در آیین‌های سوگواری و یاد درگذشتگان

در اطلاعات وزارت فرهنگ و گردشگری ترکیه دربارهٔ فرهنگ نان‌های تخت، به تهیه و تقسیم نان در مناسبت‌هایی از جمله سوگواری نیز اشاره شده است. این موضوع از حضور نان در گردهمایی‌های جمعی و مناسبت‌های مهم زندگی حکایت دارد..

در مجموع، نمونه‌های یادشده نشان می‌دهند که نان در برخی سنت‌های ترکیه، افزون بر جایگاه روزمره‌اش، در دعوت همسایگان به جشن ازدواج و گردهمایی‌های سوگواری نیز حضور دارد. معنای این حضور را باید در بستر سنت‌های محلی و شیوه‌های مشارکت اجتماعی هر منطقه شناخت.

ترکمنستان؛ چورک، حرمت نان و پیوندهای خانوادگی

حرمت نان در زندگی روزمره

در ترکمنستان، نان سنتی «چورک» و تنور گِلی «تمدیر» جایگاهی مهم در فرهنگ غذایی و سنت‌های خانوادگی دارند. منابع رسمی ترکمنستان، تمدیر را فراتر از وسیله‌ای برای تهیهٔ غذا معرفی می‌کنند و آن را با دوستی، همبستگی اجتماعی و انتقال سنت‌ها در خانواده پیوند می‌دهند. احترام به نان و آموختن این نگرش به نسل جوان نیز از جنبه‌های فرهنگ نان در این کشور به شمار می‌رود.

برخی منابع گردشگری به باورهای محلی دربارهٔ حرمت نان و رعایت احترام در برخورد با آن اشاره می‌کنند. بااین‌حال، میزان رواج این باورها در مناطق مختلف یکسان نیست و بهتر است آن‌ها را به‌عنوان بخشی از سنت‌های محلی در نظر گرفت، نه رسمی فراگیر در میان همهٔ ترکمن‌ها.

نان در آستانه‌های زندگی؛ از تولد تا ازدواج

نان در سنت‌های خانوادگی ترکمنستان می‌تواند با مناسبت‌های مهم زندگی پیوند پیدا کند؛ بااین‌حال، منابع بررسی‌شده شواهد کافی برای معرفی آیینی مشخص و فراگیر دربارهٔ نان در مراسم تولد، نامزدی یا ازدواج ارائه نمی‌کنند. ازاین‌رو، نمی‌توان نمونه‌ای محلی را به همهٔ خانواده‌های ترکمن تعمیم داد.

نان در آیین‌های سوگواری و یاد درگذشتگان

در منابع بررسی‌شده، اطلاعات مستندی دربارهٔ آیینی مشخص که نان را به‌طور مستقیم به مراسم سوگواری یا یاد درگذشتگان در ترکمنستان پیوند دهد، به دست نیامده است. بنابراین، از نسبت دادن رسم خاصی در این زمینه به فرهنگ

عمومی کشور پرهیز می‌شود.

در مجموع، آنچه دربارهٔ فرهنگ نان در ترکمنستان با اطمینان بیشتری می‌توان گفت، جایگاه چورک در زندگی خانوادگی و اهمیت تمدیر در استمرار دانش و سنت‌های مربوط به نان است. این پیوند میان خوراک، خانواده و همبستگی اجتماعی، زمینه‌ای برای شناخت حرمت نان در فرهنگ ترکمن فراهم می‌کند.

ازبکستان؛ نان، برکت و پیوند با خانه

حرمت نان در زندگی روزمره

در ازبکستان، نان یا «نون» از اجزای اصلی سفره و از نمادهای شناخته‌شدهٔ فرهنگ غذایی است. اریک هانسن در مقالهٔ «نان‌های افسانه‌ای ازبکستان» در مجلهٔ AramcoWorld، به آداب محلی متعددی اشاره می‌کند که احترام به نان را بازتاب می‌دهند. در برخی از این سنت‌ها، نان را وارونه نمی‌گذارند و آن را با دست تکه می‌کنند، نه با چاقو. اگر تکه‌ای نان بر زمین بیفتد، ممکن است آن را در جایگاهی بلندتر قرار دهند تا پرندگان از آن بخورند.

گزارش‌های جدیدتر نیز از رفتارهای احترام‌آمیز با خرده‌های نان در برخی خانواده‌ها حکایت دارند. این آداب در همهٔ خانواده‌ها یکسان نیستند، اما در مجموع نشان می‌دهند که نان در فرهنگ عامهٔ ازبکستان با حرمت روزی و پرهیز از هدر دادن غذا پیوند دارد. جایگاه نان تنها به مصرف روزانه محدود نمی‌شود و در مناسبت‌های خانوادگی نیز می‌تواند حامل معناهایی فراتر از خوراک باشد.

نان در آستانه‌های زندگی؛ از تولد تا ازدواج

در برخی سنت‌های محلی ازبکستان، نان با تولد کودک و مراحل نخست زندگی او پیوند دارد. هانسن گزارش می‌کند که در یک رسم، نان را زیر سر نوزاد می‌گذارند تا نمادی از آرزوی عمر طولانی برای او باشد. در سنتی دیگر، هنگام آغاز راه رفتن کودک، نان را میان پاهای او قرار می‌دهند؛ رفتاری نمادین که با آرزوی نیک برای مسیر زندگی کودک ارتباط دارد. این نمونه‌ها بازتاب باورهای محلی‌اند و نباید آن‌ها را رسم‌هایی همگانی در سراسر کشور دانست.

نان در برخی آیین‌های نامزدی نیز نقش دارد. به نوشتهٔ هانسن، در سمرقند نان‌های نامزدی ممکن است به رنگ‌های صورتی و زرد تهیه شوند و به‌صورت جفت باشند؛ زیرا در این سنت، زوج بودن نشانه‌ای خوش‌یمن تلقی می‌شود. شکستن و خوردن نان از سوی دو خانواده نیز می‌تواند نمادی از شکل‌گیری پیوند میان آن‌ها باشد.

در برخی روایت‌های مربوط به عروسی در بخارا، نان جایگاهی ویژه دارد. هانسن به نقل از یکی از ساکنان شهر می‌نویسد که برای یک مجلس عروسی ممکن است حدود ۳۰۰ تا ۴۰۰ قرص نان تهیه شود. پس از مراسم، مسن‌ترین زن خانواده دو نان گرد را بالای سر عروس می‌گیرد و او را در محل برگزاری جشن می‌گرداند؛ در همین هنگام، اعضای خانواده با عروس خداحافظی می‌کنند و برای زندگی تازه‌اش آرزوی خیر دارند. این روایت نمونه‌ای مردم‌نگارانه از یک سنت محلی است و نمی‌توان آن را به همهٔ عروسی‌های ازبکستان تعمیم داد.

در شماری از روایت‌های محلی، نان با سفر و دوری از خانه نیز پیوند دارد. بر اساس گزارش هانسن، در رسمی که در برخی خانواده‌ها نقل شده است، فردی که برای خدمت نظامی، کار یا تحصیل خانه را ترک می‌کند، از دو نان روبه‌روی هم گاز می‌زند. خانواده سپس نان‌ها را خشک می‌کند و تا زمان بازگشت او نگه می‌دارد. در این روایت، نان نشانه‌ای از پیوند با خانواده و امید به بازگشت است؛ هرچند دامنهٔ رواج این رسم به‌روشنی مشخص نیست.

نان در آیین‌های سوگواری و یاد درگذشتگان

در منابع بررسی‌شده، شواهد کافی برای معرفی آیینی مشخص و مستند که نان را به‌طور مستقیم به سوگواری یا یاد درگذشتگان در ازبکستان پیوند

دهد، به دست نیامده است. ازاین‌رو، بهتر است دربارهٔ وجود یک رسم نان‌محور در این زمینه ادعایی مطرح نشود. این کمبود شواهد به معنای نبود چنین سنت‌هایی در همهٔ مناطق یا خانواده‌ها نیست، بلکه نشان می‌دهد برای توصیف دقیق آن‌ها به منابع مردم‌نگارانهٔ بیشتری نیاز داریم.

در مجموع، نمونه‌های ثبت‌شده از ازبکستان نشان می‌دهند که نان می‌تواند در باورهای مربوط به تولد، پیوند دو خانواده، آغاز زندگی مشترک و دوری از خانه نقشی نمادین داشته باشد. این معانی در سنت‌های محلی شکل گرفته‌اند و تنوع آن‌ها بخشی از فرهنگ نان در این کشور است.

جمع‌بندی؛ نان، روایت مشترک زندگی در کشورهای اکو

در کشورهای عضو اکو، نان در نقطه‌ای میان زندگی روزمره، مناسبات خانوادگی و حافظهٔ جمعی قرار دارد. گاه حرمت آن در شیوهٔ برخورد با تکه‌ای نان نمایان می‌شود، گاه در نانی که برای تولد کودک یا پیوند دو خانواده معنایی نمادین می‌یابد و گاه در خوراکی که به یاد درگذشتگان تهیه و میان دیگران تقسیم می‌شود. در برخی سنت‌ها، نان نشانهٔ برکت و فراوانی است؛ در برخی دیگر، پیام‌آور مهمان‌نوازی، همدلی یا امید به بازگشت عزیزی که از خانه دور شده است.
آنچه این روایت‌ها را به هم پیوند می‌دهد، صرفاً حضور نان در فرهنگ غذایی منطقه نیست، بلکه معناهایی است که جوامع در گذر نسل‌ها به آن بخشیده‌اند. نان از سفره فراتر می‌رود و در لحظه‌های آغاز، پیوند، جدایی و یادآوری حضور پیدا می‌کند؛ لحظه‌هایی که زندگی فردی را به خانواده و جامعه گره می‌زنند.

بااین‌حال، این اشتراک معنایی به معنای یکسان بودن رسم‌ها نیست. هر آیین در بستر محلی خود شکل گرفته و برخی از آن‌ها تنها در مناطق یا خانواده‌های خاص رواج دارند. کنار هم قرار دادن این روایت‌ها، نه برای یکدست نشان دادن فرهنگ کشورهای اکو، بلکه برای دیدن تنوع شیوه‌هایی است که مردم این منطقه از طریق آن‌ها به نان حرمت می‌گذارند و تجربه‌های زندگی را به نسل بعد منتقل می‌کنند. نان در این معنا، هم خوراک سفره است و هم بخشی از داستانی که خانواده‌ها و جوامع دربارهٔ زندگی، پیوند و خاطره روایت می‌کنند.

تقویم و نذر؛ نان در گردش فصل‌ها و آرزوی برکت

در برخی سنت‌های کشورهای عضو اکو، پخت نان با تقویم سالانه، مناسبت‌های مذهبی و آیین‌های استقبال از فصل تازه پیوند دارد. نان در این موقعیت‌ها تنها خوراکی برای پذیرایی نیست؛ گاه نشانه‌ای از امید به فراوانی روزی، تداوم زندگی و آغاز سالی پربرکت است.

ایران؛ تفتان چرمه و برکت نوروزی

در روستای چرمه از توابع شهرستان سرایان در خراسان جنوبی، نان سنتی «تفتان چرمه» از خوراکی‌های مرتبط با آیین‌های نوروزی است. به گزارش خبرگزاری مهر به نقل از مسئول ثبت میراث ناملموس اداره‌کل میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع‌دستی خراسان جنوبی، این نان در گذشته از خوراک‌های مغذی چوپانان و کشاورزان بوده و در فرهنگ بومی منطقه با مفاهیمی چون برکت، روزی حلال و تداوم زندگی پیوند داشته است.

بر اساس این گزارش، مردم چرمه در گذشته تفتان را به نیت فراوانی روزی و برکت بر سفرهٔ هفت‌سین می‌گذاشتند. در یکی از رسم‌های قدیمی روستا، بزرگان و معتمدان دو نان تفتان را همراه با چند نان «نفته» و یک بشقاب رشته‌پلو روی سینی بزرگی، معروف به «مجمعه»، قرار می‌دادند و به خانواده‌ها هدیه می‌کردند. این هدیه نماد آرزوی برکت و روزی فراوان بود و تعبیر محلی «به دست

آوردن رشتهٔ زندگی» نیز به آن معنایی نمادین می‌بخشید.

مهارت پخت تفتان چرمه در مهرماه ۱۴۰۵ در فهرست میراث فرهنگی ناملموس ایران ثبت شد. این ثبت، افزون بر حفظ شیوهٔ پخت، به اهمیت دانش بومی و باورهایی توجه دارد که در طول نسل‌ها پیرامون این نان شکل گرفته‌اند.

ترکیه؛ نان در تقویم مناسبت‌ها و گذار فصل‌ها

بر اساس پروندهٔ وزارت فرهنگ و گردشگری ترکیه دربارهٔ فرهنگ پخت و تقسیم نان‌های تخت، تهیهٔ این نان‌ها به مصرف روزانه محدود نیست و در مناسبت‌هایی مانند ماه رمضان، اعیاد، عروسی‌ها، سوگواری‌ها و آماده‌سازی برای زمستان نیز انجام می‌شود. در این سنت‌ها، پخت نان با تغییر فصل‌ها و گردهمایی‌های خانوادگی و اجتماعی ارتباط دارد.

در بسیاری از مناطق روستایی، خانواده‌ها با کمک همسایگان نان مورد نیاز خود را تهیه می‌کنند. این همکاری، به‌ویژه هنگام آماده‌سازی نان برای دوره‌های سرد سال، علاوه بر تأمین خوراک خانواده، فرصتی برای تقسیم کار، تبادل تجربه و تقویت پیوندهای اجتماعی فراهم می‌آورد. بدین‌ترتیب، نان در تقویم فرهنگی جامعه جایگاهی فراتر از یک مادهٔ غذایی دارد و با مناسبت‌های جمعی و آمادگی برای فصل تازه پیوند می‌خورد.

نان؛ نشانه‌ای از امید به آینده

از تفتان نوروزی در روستای چرمه تا پخت نان برای اعیاد و آماده‌سازی زمستان در ترکیه، این نمونه‌ها نشان می‌دهند که نان چگونه می‌تواند با گذر زمان و آرزوهای جمعی پیوند بخورد. در این آیین‌ها، پخت و بخشش نان به زبانی نمادین برای طلب برکت، امید به فراوانی و حفظ پیوند میان اعضای جامعه تبدیل می‌شود.





محور سوم: نان نخست، مهمان‌نوازی و پیوندهای اجتماعی

در فرهنگ‌های منطقهٔ اکو، نان اغلب نخستین نشانهٔ خوشامدگویی به مهمان است؛ خوراکی ساده‌ای که در لحظهٔ ورود به خانه، معنای احترام، سخاوت و سهیم شدن در نعمت‌های زندگی پیدا می‌کند. یونسکو در پروندهٔ چندملیتی «فرهنگ پخت و تقسیم نان تخت» که در سال ۲۰۱۶ ثبت شد، تأکید می‌کند که این سنت، مهمان‌نوازی و همبستگی را بازتاب می‌دهد، ریشه‌های فرهنگی مشترک را نمایان می‌سازد و احساس تعلق به جامعه را تقویت می‌کند.

جمهوری آذربایجان؛ نخستین نان، نشانه برکت

بر اساس پروندهٔ یونسکو دربارهٔ «هنر ساخت تنور و پخت نان در آذربایجان» که در سال ۲۰۲۴ در فهرست میراث فرهنگی ناملموس ثبت شد، در سنت محلی، نخستین نان تازهٔ بیرون‌آمده از تنور را به کودکان و مهمانان می‌دهند. باور بر این است که این کار برای خانه برکت و فراوانی به همراه می‌آورد.

در این سنت، پخت نان فعالیتی صرفاً خانگی نیست؛ مشارکت اعضای خانواده و انتقال دانش از نسلی به نسل دیگر، روابط خانوادگی و همسایگی را نیز تقویت می‌کند. نان تازه، از همین رو، هم خوراکی روزانه است و هم نشانه‌ای از سخاوت میزبان و پیوندهای اجتماعی.

تاجیکستان؛ نان، نخستین پذیرایی

در تاجیکستان، نان جایگاهی مهم در پذیرایی دارد. مجموعهٔ پژوهشی «میراث فرهنگی ناملموس در تاجیکستان» که از سوی مرکز بین‌المللی اطلاعات و شبکه‌سازی میراث فرهنگی ناملموس منتشر شده است، گزارش می‌کند که در گردهمایی‌های سنتی، نان از نخستین خوراک‌هایی است که بر سفره گذاشته می‌شود و به مهمان نیز در آغاز پذیرایی نان تعارف می‌کنند.

این رسم، جایگاه نان را در آداب استقبال از مهمان نشان می‌دهد؛ جایی که تعارف خوراک، بخشی از شیوهٔ خوشامدگویی و شریک کردن مهمان در سفره است.

افغانستان؛ مهمان در صدر سفره

در افغانستان، مهمان‌نوازی از ارزش‌های برجستهٔ زندگی اجتماعی است. نان، که در بسیاری از خانواده‌ها بخش اصلی غذای روزانه را تشکیل می‌دهد، در پذیرایی نیز جایگاهی مهم دارد. هلن صابری در کتاب Afghan Food and Cookery به آدابی اشاره می‌کند که در آن‌ها مهمان در جایگاه ویژه‌ای

می‌نشیند و با احترام از او پذیرایی می‌شود.

نان در سفرهٔ مشترک معمولاً میان حاضران دست‌به‌دست می‌شود و هر کس تکه‌ای از آن برمی‌دارد. در این شیوهٔ پذیرایی، تقسیم نان علاوه بر جنبهٔ عملی، نمادی از سهیم شدن در غذا و ایجاد صمیمیت میان میزبان و مهمان است.

دانشنامهٔ ایرانیکا نیز در مدخل «آشپزی در افغانستان» تأکید می‌کند که سنت‌های غذایی با نهاد اجتماعی مهمان‌نوازی پیوندی عمیق دارند و جایگاه اجتماعی و افتخار خانوادگی تا اندازه‌ای با سخاوت در پذیرایی سنجیده می‌شود. در رژیم غذایی روزانهٔ بسیاری از افغان‌ها، نان و چای جایگاهی اساسی دارند؛ ازاین‌رو، نان هم در زندگی عادی و هم در پذیرایی از مهمان حضوری پررنگ دارد.

ترکمنستان؛ چورک و حرمت مهمان

در ترکمنستان، چورک، نان سنتی پخته‌شده در تنور گِلی «تمدیر»، از اجزای اصلی سفره است. منابع مربوط به فرهنگ غذایی ترکمنستان گزارش می‌کنند که اگر کسی هنگام پخت نان به خانه‌ای برسد، معمولاً از نان تازه به او تعارف می‌شود. در آیین پذیرایی از مهمانان ارجمند نیز نان و نمک جایگاهی نمادین دارند.

در گزارشی از فرهنگ ترکمن که در مجلهٔ OCA بازنشر شده و به مطالب آژانس مسافرتی Ayan Travel متکی است، از رسم تعارف چورک به مهمان و قرار دادن آن در سفرهٔ «ساچاق» یاد شده است. در همین گزارش، با استناد به سفرنامهٔ آرمینیوس وامبری در قرن نوزدهم، روایتی از سخاوت یک میزبان ترکمن نقل می‌شود که برای پذیرایی از مهمانان، حتی با وجود محدود بودن ذخیرهٔ غذایی خانواده، آنچه در اختیار داشت بر سفره گذاشت. در فرهنگ ترکمن، این نگرش در ضرب‌المثل «مهمان از پدر بزرگ‌تر است» نیز بازتاب یافته است؛ عبارتی که بر تقدم احترام به مهمان در آداب پذیرایی تأکید می‌کند.

ازبکستان؛ نان به‌عنوان هدیه‌ای از خانه

در ازبکستان، نان «نون» گاه از سفرهٔ خانه فراتر می‌رود و به نشانه‌ای از محبت و پیوند با خویشاوندان و دوستان تبدیل می‌شود. اریک هانسن در مقالهٔ «نان‌های افسانه‌ای ازبکستان» در مجلهٔ AramcoWorld، از بازار نان اولُغ‌بیگ در سمرقند یاد می‌کند؛ جایی که مسافران تاکسی‌های بین‌شهری از صبح زود ده‌ها قرص نان «پتیر» می‌خرند تا برای دوستان و اعضای خانواده‌ای ببرند که صدها کیلومتر دورتر زندگی می‌کنند. او همچنین می‌نویسد که نان سمرقند اغلب به‌عنوان هدیه به خارج از کشور برده می‌شود.

این نمونه نشان می‌دهد که نان می‌تواند حامل یاد خانه و وسیله‌ای برای حفظ ارتباط میان کسانی باشد که از یکدیگر دورند. ارزش آن در چنین موقعیتی تنها به خوراک بودنش مربوط نیست؛ نان، چیزی از زادگاه را با خود به خانه‌ای دیگر می‌برد.

نان؛ زبانی مشترک برای خوشامدگویی

از نخستین نان تنوری در جمهوری آذربایجان تا نانِ نخستین سفرهٔ تاجیکی، از چورک ترکمنی تا پتیر سمرقندی، نان در فرهنگ‌های منطقهٔ اکو راهی برای ابراز احترام و سخاوت است. گاهی نخستین خوراکی است که به مهمان تعارف می‌شود؛ گاهی میان اعضای خانواده و همسایگان تقسیم می‌شود و گاهی به‌عنوان سوغات، پیوند خانه را با کسانی که از آن دورند حفظ می‌کند.
این سنت‌ها در شکل اجرا و معنای محلی تفاوت دارند، اما در بسیاری از آن‌ها یک اصل مشترک دیده می‌شود: مهمان‌نوازی تنها در فراهم کردن غذا خلاصه نمی‌شود؛ در شریک کردن دیگری در نان و برکت سفره نیز معنا پیدا می‌کند.

نان و نمک؛ حق‌شناسی و پیمان

در فرهنگ فارسی، «نان و نمک» تنها به خوردن یک وعدهٔ غذا اشاره ندارد؛ این ترکیب در زبان و ادبیات، نمادی از حق‌شناسی، وفاداری و حرمت رابطه‌ای است که از هم‌سفره شدن شکل می‌گیرد. در این نگاه، کسی که از نان و نمک دیگری بهره‌مند شده، در برابر او مسئولیتی اخلاقی دارد؛ مسئولیتی که با ناسپاسی و خیانت ناسازگار است.

لغت‌نامهٔ دهخدا، «ممالحت» را به معنای نان و نمک خوردن و هم‌سفره بودن آورده و «حق نان و نمک» را با «حق ممالحه» و «حق نعمت» مرتبط می‌داند. در این فرهنگ، عبارت «نان و نمک خوردن با کسی» به معنای هم‌غذا شدن با اوست. دهخدا برای روشن کردن کاربرد این تعبیرها، نمونه‌هایی از تاریخ بیهقی را نیز نقل می‌کند که در آن‌ها رعایت «حق ممالحت» بخشی از روابط و تعهدات میان افراد است.

در سوی دیگر این مفهوم، تعبیر «نان و نمک خورد و نمکدان شکست» قرار دارد؛ کنایه‌ای از ناسپاسی و نادیده گرفتن حقی که از رابطه‌ای مبتنی بر نعمت و پذیرایی پدید آمده است. دهخدا واژهٔ «نان‌کور» را نیز به معنای ناسپاس و حق‌ناشناس ثبت کرده است. این تعبیرها نشان می‌دهند که نان در فرهنگ زبانی فارسی، افزون بر ارزش مادی خود، به معیاری برای سنجش وفاداری و منش اخلاقی تبدیل شده است.

این معنا با برخی برداشت‌های مردم‌شناختی از مهمان‌نوازی در سنت اسلامی نیز هم‌خوانی دارد. کوین اوگورمن در مقاله‌ای دربارهٔ مفهوم مهمان‌نوازی در The Hospitality Review در سال ۲۰۰۷، با ارجاع به نوشته‌ای از دافتی در سال ۱۸۸۸، توضیح می‌دهد که در برخی سنت‌های اسلامی، هم‌غذا شدن با میزبان رابطه‌ای فراتر از پذیرایی ساده ایجاد می‌کند: مهمان برای مدتی در جایگاه عضوی از خانواده قرار می‌گیرد و میزبان در برابر او تعهدی برای حمایت و مراقبت احساس می‌کند. در همین روایت، این پیوند با تقسیم نان و نمک برقرار می‌شود و دورهٔ مهمان‌نوازی به‌طور سنتی «سه روز» توصیف شده است؛ تعبیری که به دو شبانه‌روز میان آن‌ها اشاره دارد.

از این منظر، نان و نمک نماد رابطه‌ای است که در آن پذیرایی، اعتماد و مسئولیت متقابل به هم پیوند می‌خورند. نانِ بخشیده‌شده تنها خوراکی نیست که گرسنگی را برطرف می‌کند؛ یادآور حقی است که از مهمان‌نوازی پدید می‌آید و در زبان

فارسی، در قالب مفاهیمی چون «حق نان و نمک» و «نمک‌شناسی» به حیات خود ادامه داده است.

نان با هم؛ همسایگی و همبستگی

پخت نان در بسیاری از جوامع منطقه، کاری جمعی است که اعضای خانواده و گاه همسایگان را گرد هم می‌آورد. در چنین فضایی، تهیهٔ نان فقط به آماده‌کردن خوراک روزانه محدود نمی‌شود؛ تقسیم کار، انتقال مهارت‌ها و گفت‌وگوهای روزمره نیز بخشی از این تجربه است. تنور و سفره به این ترتیب به فضایی برای تقویت روابط اجتماعی تبدیل می‌شوند.

پروندهٔ یونسکو دربارهٔ سنت پخت و تقسیم نان‌های مسطح در جمهوری آذربایجان، ایران، قزاقستان، قرقیزستان و ترکیه، تصریح می‌کند که آماده‌سازی نان‌هایی چون لواش، قاتیرما، ژوپکا و یوفکا معمولاً دست‌کم سه نفر را درگیر می‌کند؛ افرادی که اغلب از اعضای یک خانواده‌اند و هر یک نقشی در آماده‌سازی یا پخت دارند. در مناطق روستایی، همسایگان نیز به این فرایند می‌پیوندند و در کنار آن، نانوایی‌های سنتی به پخت این نان‌ها ادامه می‌دهند. یونسکو این مشارکت را از عواملی می‌داند که به انتقال سنت، تقویت همبستگی و تحکیم احساس تعلق به جامعه کمک می‌کند.

در توصیف وزارت فرهنگ و گردشگری ترکیه از این سنت، هر یک از اعضای گروه وظیفه‌ای بر عهده می‌گیرند: افراد باتجربه‌تر خمیر را ورز می‌دهند، پهن می‌کنند و می‌پزند؛ جوان‌ترها و کودکان در آماده‌سازی گلوله‌های خمیر، موسوم به «بِزِه»، و فراهم کردن ابزارها مشارکت می‌کنند. هم‌زمان، زنان فرصت می‌یابند دربارهٔ مسائل روزمره با یکدیگر گفت‌وگو کنند. در برخی مناسبت‌ها نیز خانواده‌ها آرد و ابزار مورد نیاز خود را می‌آورند و در کار جمعی سهیم می‌شوند. بدین‌ترتیب، پخت نان نه‌تنها مهارتی فنی، بلکه فرصتی برای هم‌نشینی و حفظ پیوندهای اجتماعی است.

در ترکمنستان نیز تنور گِلی، یا «تمدیر»، در روایت‌های فرهنگی با دوستی و همبستگی پیوند خورده است. پورتال رسمی ترکمنستان، تمدیر را نمادی از اتحاد و همبستگی مردم معرفی می‌کند و به روایتی اشاره دارد که بر اساس آن، در گذشته فاتحان شمار تمدیرهای روستاها را بررسی می‌کردند تا از تعداد خانواده‌های ساکن آن‌ها آگاه شوند. این روایت، که در قالب یک باور یا حکایت تاریخی نقل شده است، اهمیت تمدیر را فراتر از کارکرد آشپزی آن نشان می‌دهد.

در گزارشی از سنت‌های ترکمنستان که OCA با استفاده از مطالب Ayan Travel منتشر کرده، آمده است که در گذشته چند خانواده ممکن بود در ساخت یک تمدیر مشارکت کنند و دربارهٔ نوبت پخت نان به توافق برسند. در همان روایت، تقسیم نخستین چورک پس از باز کردن کیسهٔ آرد تازه با همسایگان، نشانه‌ای از سهیم کردن دیگران در برکت خانه دانسته شده است. همچنین، تعدد تمدیرها در یک روستا گاه به‌عنوان نشانه‌ای از کاهش همکاری میان همسایگان تفسیر می‌شد.

در کنار این روایت‌ها، سنت «گُونشی اوگرا» (Goňşy okara) در ترکمنستان نمونه‌ای روشن از پیوند نان با همسایگی است. پورتال رسمی این کشور، این رسم را بر تقسیم نان و نمک با همسایگان نزدیک استوار می‌داند و آن را جلوه‌ای از احترام متقابل، دوستی و حمایت مادی و معنوی معرفی می‌کند.

از دورهمی‌های نان‌پزی در روستاهای منطقه تا تقسیم چورک میان همسایگان ترکمن، یک معنا بارها تکرار می‌شود: نان زمانی که با دیگران تهیه و تقسیم می‌شود، از یک خوراک روزانه فراتر می‌رود و به نشانه‌ای از مشارکت و اعتماد بدل می‌شود. در این سنت‌ها، برکت تنها در مقدار نانی نیست که از تنور بیرون می‌آید؛ در رابطه‌ای نیز هست که میان آدم‌ها شکل می‌گیرد و با هر بار هم‌کاری و بخشش، استوارتر می‌شود.

نانِ خیرات و لنگر؛ نذر، بخشش و سفره‌ای برای همگان

در سنت‌های مذهبی و اجتماعی شبه‌قاره، «لنگر» (Langar) به تهیه و توزیع غذای رایگان میان زائران و نیازمندان گفته می‌شود؛ سنتی که در برخی زیارتگاه‌ها با نذر و کمک‌های داوطلبانهٔ مردم پیوند خورده است. در این شیوه، غذا از خانه‌ها و سفره‌های شخصی فراتر می‌رود و به منبعی برای اطعام جمعی تبدیل می‌شود؛ جایی که افراد، فارغ از موقعیت اقتصادی خود، می‌توانند از یک وعدهٔ غذا بهره‌مند شوند.

در لاهور پاکستان، زیارتگاه داتا دربار، آرامگاه حضرت علی هجویری، از مراکز شناخته‌شدهٔ این سنت است. گزارش روزنامهٔ Dawn در سال ۲۰۰۳ می‌نویسد که روزانه هزاران نفر از غذای رایگان این زیارتگاه بهره‌مند می‌شدند. بر اساس این گزارش، زائران نخود، برنج و روتی را برای نذر اهدا می‌کردند و آشپزان این مواد را برای توزیع در لنگر آماده می‌ساختند. توزیع غذا از ساعت ۱۰ صبح آغاز می‌شد و تا اواخر شب ادامه داشت.

اهمیت این سنت در گزارش‌های جدیدتر نیز دیده می‌شود. خبرگزاری آسوشیتدپرس پاکستان (APP) در گزارشی در مارس ۲۰۲۶، به نقل از دکتر احسان بوتا، دبیر اوقاف پنجاب، اعلام کرد که فعالیت شبانه‌روزی لنگر یکی از دلایل اصلی استقبال از مراسم اعتکاف در داتا دربار بوده است؛ زیرا این برنامه امکان دسترسی پیوسته به غذا را برای زائران و معتکفان فراهم می‌کند. این گزارش همچنین از تمهیدات جداگانه برای زنان و مردان شرکت‌کننده در اعتکاف خبر می‌دهد.

در این سنت، نذر غذا تنها به معنای اهدای مواد اولیه یا تأمین هزینهٔ یک وعده نیست؛ مشارکت در فراهم کردن خوراک برای دیگران نیز بخشی از معنای اجتماعی آن است. نان و غذای نذری، در کنار ارزش معنوی‌ای که برای نذرکنندگان دارند، می‌توانند نیاز روزمرهٔ زائران، مسافران و افرادی را که برای تأمین غذا با دشواری روبه‌رو هستند، پاسخ دهند. لنگر داتا دربار نمونه‌ای از پیوند میان باور دینی، بخشش فردی و اطعام جمعی است؛ پیوندی که در آن، نان از کالایی روزمره به وسیله‌ای برای سهیم شدن در خیر و حمایت از دیگران تبدیل می‌شود.







محور چهارم: نان، میراث خانوادگی؛ از مادر به دختر، از استاد به شاگرد

دانش پخت نان، در کنار دستور تهیه و شیوهٔ کار با خمیر، مجموعه‌ای از مهارت‌ها، تجربه‌ها و آداب است که در طول زمان میان نسل‌ها انتقال می‌یابد. این دانش گاه در خانه و از راه مشاهده و مشارکت در کار روزمره آموخته می‌شود و گاه در نانوایی‌ها و مراکز آموزش حرفه‌ای، از استاد به شاگرد می‌رسد. اسناد یونسکو دربارهٔ سنت‌های نان‌پزی در کشورهای عضو اکو، هر دو شیوهٔ انتقال را به رسمیت می‌شناسند.

در تصمیم کمیتهٔ میان‌دولتی میراث فرهنگی ناملموس یونسکو دربارهٔ «فرهنگ پخت و تقسیم نان‌های مسطح: لواش، قاتیرما، ژوپکا و یوفکا» در سال ۲۰۱۶، انتقال دانش و مهارت پخت از نسلی به نسل دیگر از ویژگی‌های اصلی این سنت معرفی شده است. بر اساس این سند، آموزش در محیط خانه غالباً به‌صورت غیررسمی و از مادران به دختران صورت می‌گیرد؛ درحالی‌که نانوایی‌های سنتی و مراکز آموزشی نیز زمینهٔ انتقال سازمان‌یافته‌تر مهارت‌ها را از استاد به شاگرد فراهم می‌کنند.

این تصمیم همچنین تأکید می‌کند که این سنت در کشورهای معرفی‌کننده رواج دارد و اطلاعات مربوط به مواد اولیه، ابزارها و جنبه‌های گوناگون آن در دسترس است. از این منظر، نان‌پزی نه دانشی پنهان و محدود به گروهی خاص، بلکه مهارتی زنده است که با مشارکت خانواده‌ها، نانوایان و جوامع محلی تداوم می‌یابد.

در جمهوری آذربایجان، پروندهٔ «مهارت ساخت تندیر و پخت نان» که در سال ۲۰۲۴ در فهرست میراث فرهنگی ناملموس بشریت یونسکو ثبت شد، بر نقش خانواده در حفظ این دانش تأکید دارد. طبق تصمیم کمیته، مهارت ساخت تندیر از طریق مشاهده و تمرین در خانواده آموخته می‌شود؛ دانش پخت نان نیز با گفت‌وگو، آموزش شفاهی و مشارکت عملی انتقال می‌یابد. جوانان خانواده با مشاهدهٔ کار بزرگ‌ترها و کمک در مراحل مختلف پخت، به‌تدریج تجربه کسب می‌کنند. والدین افزون بر آموزش مهارت‌ها، باورها و عبارت‌های فرهنگی مرتبط با تندیر و نان را نیز به فرزندان خود می‌آموزند و بر رفتار محترمانه با نان تأکید می‌کنند.

سند یونسکو انتقال این مهارت‌ها را به فضای خانه محدود نمی‌کند؛ نانوایان، صنعتگران، استادکاران و شاگردان نیز در تداوم این میراث نقش دارند. در همین چارچوب، اقدامات حفاظتی با مشارکت فعال افراد و گروه‌های مرتبط با این سنت و با پشتیبانی نهادهای مسئول تدوین شده‌اند. این رویکرد نشان می‌دهد که پاسداری از میراث نان‌پزی تنها به ثبت یک شیوهٔ سنتی محدود نیست، بلکه مستلزم فراهم ماندن امکان یادگیری و تمرین آن در جامعه است.
در ترکیه نیز انتقال دانش پخت نان‌های مسطح، هم در محیط‌های خانوادگی و نانوایی‌ها و هم در نظام آموزش حرفه‌ای دنبال می‌شود. وزارت فرهنگ و گردشگری ترکیه توضیح می‌دهد که در

فرایند پخت، وظایف بر پایهٔ تجربه و مهارت افراد تقسیم می‌شود و آموزش عملی این فنون در برخی دبیرستان‌های حرفه‌ای، مراکز آموزش عالی حرفه‌ای و مدارس کارآموزی نیز ارائه می‌شود. به این ترتیب، تجربهٔ استادکاران در کنار آموزش رسمی، به انتقال دانش سنتی به نسل‌های تازه کمک می‌کند.

از خانه‌ای که کودک در آن نخستین بار شکل دادن خمیر را می‌آموزد تا نانوایی‌ای که شاگرد در کنار استاد کار می‌کند، میراث نان با انجام دادن و آموختن زنده می‌ماند. در این فرایند، هر نسل تنها دریافت‌کنندهٔ تجربهٔ پیشینیان نیست؛ بلکه با ادامه دادن، آموزش دادن و سازگار کردن مهارت‌ها با شرایط زمان خود، در حفظ این میراث مشارکت می‌کند.

نسل‌های نانوا؛ میراثی که از پدر به فرزند می‌رسد

در سنت نان‌پزی در آسیای مرکزی، نانوایی گاه فراتر از یک حرفهٔ فردی است و به بخشی از میراث خانوادگی تبدیل می‌شود؛ مهارتی که با سال‌ها تجربه، مشاهده و تمرین از نسلی به نسل دیگر می‌رسد.

رادیو اروپای آزاد/رادیو آزادی در گزارشی دربارهٔ نانوایی‌های سنتی قرقیزستان، از نانوایی‌های لپیوشکا یاد می‌کند که در برخی خانواده‌ها کسب‌وکاری موروثی‌اند و مهارت پخت نان از پدر به پسر منتقل می‌شود. در چنین نانوایی‌هایی، تجربهٔ عملی و آشنایی با خمیر، تنور و زمان‌بندی پخت، در کنار آموزش روزمره، به حفظ شیوه‌های سنتی کمک می‌کند.

اریک هانسن نیز در گزارش خود برای AramcoWorld دربارهٔ نان‌های ازبکستان، به تداوم این حرفه در خانواده‌های نانوا در تاشکند پرداخته است. او با رائوشانبک اسماعیلوف، نانوایی از نسل پنجم خانوادهٔ خود، و بخروم، سازندهٔ مهرهای سنتی نان یا «چکیچ» از نسل هفتم خانواده‌اش، گفت‌وگو کرده است. چکیچ ابزاری است که با فشردن آن بر سطح خمیر، نقش‌های مشخصی ایجاد می‌شود؛ نقش‌هایی که هم در ظاهر نان و هم در حفظ هویت بصری آن اهمیت دارند.

این نمونه‌ها نشان می‌دهند که میراث نان تنها در دستور تهیه یا شکل نهایی محصول خلاصه نمی‌شود. شناخت مواد، مهارت کار با خمیر و تنور، ابزارسازی و شیوه‌های نقش‌زدن نیز بخشی از دانشی است که در خانواده‌ها و میان استادکاران حفظ می‌شود. در این زنجیره، هر نسل با آموختن از پیشینیان و آموزش به نسل بعد، به تداوم حرفه‌ای کمک می‌کند که هم وسیلهٔ معاش است و هم حامل بخشی از حافظهٔ فرهنگی جامعه.

خمیرمایه و حافظه پخت

در نان‌پزی سنتی، بخشی از دانش از راه نگهداری خمیرِ باقی‌مانده از نوبت پیشین و استفاده از آن برای آماده‌کردن خمیر تازه منتقل می‌شود. این شیوه، علاوه بر آنکه به تخمیر خمیر کمک می‌کند، به تجربه‌ای وابسته است که در جریان پخت‌های مکرر شکل می‌گیرد: نانوا می‌آموزد خمیر را چگونه نگه دارد، چه زمانی دوباره از آن استفاده کند و چگونه با شرایط محیطی و مواد اولیه سازگار شود. هلن صابری در کتاب Noshe Djan: Afghan Food and Cookery، از شیوه‌ای سنتی در افغانستان یاد می‌کند که در آن خمیر نان هر روز با استفاده از خمیرترشی آماده می‌شود که از خمیر روز پیش نگه داشته‌اند. در این روش، بخشی از خمیر امروز برای پخت روز بعد حفظ می‌شود و پیوند میان دو نوبت پخت در خودِ فرایند آماده‌سازی خمیر ادامه می‌یابد.

آلما کونانبایوا نیز در مقالهٔ «Food as Culture: The Kazakh Experience» به خمیرمایهٔ سنتی قزاقی با نام «آشیتکی» (ashytky) می‌پردازد. به نوشتهٔ او، در گذشته برای ورآمدن خمیر از باقی‌ماندهٔ نان یا

خمیرِ پخت پیشین استفاده می‌شد و به‌کارگیری مخمر صنعتی، در مقایسه با این روش، پدیده‌ای متأخر به شمار می‌رفت. او همچنین توضیح می‌دهد که آماده‌سازی خمیرمایهٔ اولیه دانشی ویژه محسوب می‌شد و شیوهٔ تهیهٔ آن در برخی خانواده‌ها به‌صورت راز خانوادگی حفظ می‌شد.

کونانبایوا مراحل تهیهٔ این خمیرمایه را نیز شرح می‌دهد: ابتدا خمیرمایه‌ای مایع با نمک و شیر ترش آماده می‌شود؛ سپس در جای گرم تخمیر می‌شود و در مراحل بعد، با افزودن موادی مانند شکر یا عسل و آرد، به خمیر مناسب برای پخت می‌رسد. بخشی از خمیر آماده‌شده برای استفادهٔ بعدی کنار گذاشته می‌شود. به روایت او، این خمیرمایه می‌تواند حدود هفت تا ده روز فعال بماند و معمولاً در پایان این دوره، زمان آماده‌کردن نان تازه برای خانواده فرا می‌رسد.

در تاشکند ازبکستان نیز اریک هانسن در گزارش میدانی خود دربارهٔ نان‌های سنتی این کشور، آماده‌سازی خمیرترش نان، موسوم به «خمیر» (xamir)، در شب پیش از پخت را توصیف می‌کند. او در نانوایی رائوشانبک اسماعیلوف مشاهده کرده است که خمیرترش از شب قبل آماده می‌شود و روز بعد برای شکل دادن و پخت نان‌های «نان» (non) به کار می‌رود. این نمونه نشان می‌دهد که حتی در نانوایی‌های فعال شهری، برنامه‌ریزی پخت همچنان می‌تواند بر پایهٔ زمان لازم برای آماده شدن خمیر و تجربهٔ نانوا شکل بگیرد.
کونانبایوا این بحث را به دگرگونی گسترده‌تر شیوه‌های تهیهٔ غذا نیز پیوند می‌دهد. او در مقاله‌اش می‌نویسد که بخشی از خوراک امروزی به محصولات آماده‌ای تبدیل شده است که مصرف‌کننده در فرایند تهیهٔ آن‌ها مشارکتی ندارد و حتی ممکن است از شیوهٔ تولیدشان بی‌اطلاع باشد. بااین‌حال، به گفتهٔ او، برخی زنان خانه‌دار همچنان می‌کوشند بخش‌هایی از غذاهای سنتی و روش‌های آماده‌سازی خانگی را حفظ کنند. او شلپک و باورساق را در شمار خوراک‌های خانگی محبوب قزاقی قرار می‌دهد.

در این روایت‌ها، حافظهٔ پخت تنها در دستورهای مکتوب یا نام نان‌ها باقی نمی‌ماند؛ گاهی در بخشی از خمیر است که برای روز بعد کنار گذاشته می‌شود، در شناخت زمان مناسب تخمیر یا در تجربه‌ای که با تکرار پخت به دست می‌آید. خمیرمایه، به این معنا، پیوندی ملموس میان نوبت‌های پخت و نسل‌هایی است که دانش نان‌پزی را با مشاهده، تمرین و تکرار به یکدیگر منتقل می‌کنند.

ثبت و صیانت امروز؛ از میراث زنده تا انتقال به نسل‌های آینده

ثبت میراث فرهنگی ناملموس زمانی اهمیت پیدا می‌کند که به شناسایی، مستندسازی و تداوم مهارت‌هایی کمک کند که در زندگی روزمرهٔ مردم جریان دارند. در ایران، ثبت ملی نان سنگک نمونه‌ای از توجه رسمی به این میراث است؛ اقدامی که موضوع آن فقط یک نوع نان نیست، بلکه مجموعه‌ای از دانش‌ها، مهارت‌ها، ابزارها و سنت‌های مرتبط با پخت آن را نیز دربر می‌گیرد. در شهریور ۱۴۰۵، علیرضا ایزدی، مدیرکل ثبت آثار و حفظ و احیای میراث معنوی و طبیعی وزارت میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی، از ثبت ملی نان سنگک خبر داد. او این اقدام را تلاشی برای صیانت از حافظهٔ تاریخی، فرهنگ زندگی روزمره، دانش بومی و هویت غذایی ایرانیان توصیف کرد. به گفتهٔ ایزدی، حفاظت از سنگک به حفظ شکل ظاهری نان محدود نمی‌شود؛ مهارت شاطر، شیوهٔ آماده‌سازی خمیر، فنون پخت، ابزار و تجهیزات سنتی و آیین‌های مرتبط با نانوایی نیز بخشی از این میراث‌اند. او همچنین ثبت ملی را زمینه‌ای برای مستندسازی بیشتر، حمایت از نانوایان سنتی و انتقال این دانش به نسل‌های آینده دانست. پیگیری ثبت جهانی سنگک در فهرست میراث فرهنگی ناملموس یونسکو نیز از اهداف اعلام‌شدهٔ این وزارتخانه است.

اهمیت چنین رویکردی در آن است که ثبت یک

عنصر فرهنگی، به‌تنهایی استمرار آن را تضمین نمی‌کند. حفظ میراث نان به حضور نانوایان و استادکاران، امکان آموختن مهارت‌های عملی و انتقال تجربه از نسلی به نسل دیگر وابسته است. به همین دلیل، مستندسازی روش پخت و توجه به حاملان این دانش، در کنار ثبت رسمی، اهمیت ویژه‌ای دارد.

در خراسان جنوبی نیز «مهارت تنورسازی سنتی شهر فردوس» در فهرست میراث ناملموس ایران ثبت شده است. این نمونه نشان می‌دهد که صیانت از فرهنگ نان تنها به خود نان و دستور پخت آن محدود نیست؛ ساخت تنور و دانش فنی مرتبط با آن نیز می‌تواند بخشی از میراثی باشد که برای حفظ شیوه‌های سنتی پخت باید مورد توجه قرار گیرد.

در ترکمنستان، تداوم سنت چورک و استفاده از تمدیر خانگی در برخی خانواده‌ها، نمونه‌ای از صیانت از میراث در بستر زندگی روزمره است. گزارشی که OCA با استفاده از مطالب Ayan Travel منتشر کرده، می‌گوید برخی مادران ترکمن همچنان چورک را در تمدیر خانه می‌پزند.

این نمونه‌ها دو مسیر مکمل برای تداوم میراث نان را نشان می‌دهند: از یک سو، ثبت و مستندسازی رسمی برای شناسایی مهارت‌ها و فراهم کردن زمینهٔ حمایت از استادکاران؛ و از سوی دیگر، ادامهٔ پخت در خانه‌ها و انتقال تجربه در زندگی روزمره. میراث نان هنگامی زنده می‌ماند که هم در اسناد فرهنگی به رسمیت شناخته شود و هم در دست‌ها، ابزارها و تجربهٔ کسانی که آن را به نسل بعد می‌آموزند، جریان داشته باشد.

نان و معیشت؛ مهارتی که نان‌آور خانه می‌شود

نان‌پزی در برخی جوامع منطقه، افزون بر جایگاه فرهنگی و خانوادگی، بخشی از معیشت خانواده‌هاست. مهارت کار با خمیر و تنور می‌تواند به کسب‌وکاری خانگی یا حرفه‌ای تبدیل شود و برای زنان و مردانی که این دانش را در طول سال‌ها آموخته‌اند، منبع درآمد فراهم کند. نمونه‌های ثبت‌شده در کشورهای عضو اکو نشان می‌دهند که حفظ سنت‌های نان‌پزی و تأمین معاش، در بسیاری از موارد، به یکدیگر پیوند خورده‌اند.

در جمهوری آذربایجان، یونسکو در پروندهٔ «مهارت ساخت تندیر و پخت نان» که در سال ۲۰۲۴ در فهرست میراث فرهنگی ناملموس بشریت ثبت شد، نان تندیری را یکی از منابع معیشت خانواده‌ها معرفی می‌کند. این سند تأکید دارد که ساخت تنورهای سنتی و پخت نان، افزون بر انتقال دانش بومی و تقویت پیوندهای اجتماعی، برای صنعتگران و نانوایان فرصت درآمدزایی ایجاد می‌کند. به این ترتیب، تداوم این سنت هم به حفظ مهارت‌های فرهنگی وابسته است و هم به امکان ادامهٔ فعالیت حرفه‌ای کسانی که آن را زنده نگه می‌دارند.

در افغانستان، گزارش خبرگزاری فرانسه در دسامبر ۲۰۲۴ از نانوایی‌های خانگیِ اداره‌شده به دست زنان در حاشیهٔ کابل و مناطق روستایی خبر می‌دهد. در این گزارش، زنی به نام وحیده روایت می‌کند که پس از گرفتار شدن خانواده‌اش در فقر، پخت نان را برای تأمین معاش و خوراک فرزندانش آغاز کرده است. این نانوایی‌های کوچک نشان می‌دهند که مهارت پخت نان، در شرایط دشوار اقتصادی، می‌تواند راهی برای تأمین نیازهای روزانهٔ خانواده باشد.

در ترکیه نیز گزارش خبرگزاری آنادولو که در وب‌سایت هابرترک بازنشر شده، به زنانی در استان ارزینجان می‌پردازد که با پخت نان تندیری درآمد کسب می‌کنند. آنان از ساعات اولیهٔ صبح کار را آغاز می‌کنند و با آماده‌کردن خمیر و پخت نان، سفارش مشتریان محلی و خریداران دیگر مناطق را تأمین می‌کنند. افزایش تقاضا در فصل تابستان، به‌ویژه با بازگشت افرادی که در شهرهای دیگر یا خارج از کشور زندگی می‌کنند، به رونق این فعالیت کمک می‌کند. این گزارش همچنین از ارسال نان‌های

تولیدشده به دیگر شهرهای ترکیه و خارج از کشور خبر می‌دهد.

این تجربه‌ها از جمهوری آذربایجان، ایران، افغانستان و ترکیه، هر یک در شرایط اجتماعی و اقتصادی متفاوتی شکل گرفته‌اند؛ اما همگی بر یک نکته تأکید دارند: مهارت نان‌پزی تنها دانشی برای تهیهٔ خوراک نیست. این مهارت می‌تواند سرمایه‌ای فرهنگی و حرفه‌ای باشد که با انتقال میان نسل‌ها حفظ می‌شود و در عین حال، امکان کسب درآمد و مشارکت در اقتصاد خانواده را فراهم می‌آورد.

ضرب‌المثل‌های نان؛ بازتاب فرهنگ و تجربه زندگی

نان در ضرب‌المثل‌های جوامع منطقه، تنها خوراکی روزانه نیست؛ گاه نماد میهن‌دوستی، گاه نشانهٔ قناعت و تاب‌آوری و گاه معیاری برای سنجش حق‌شناسی و مهمان‌نوازی است. نمونه‌های زیر، به نقل از منابع مورد اشاره، نشان می‌دهند که چگونه تجربهٔ زیستن با نان در زبان و حافظهٔ جمعی بازتاب یافته است.

ازبکستان- احترام به نان و میهن
به نقل از اریک هانسن در AramcoWorld، یک ضرب‌المثل ازبکی می‌گوید:
«احترام به نان، احترام به میهن است.»
این عبارت، حرمت نان را با تعلق به سرزمین و جامعه پیوند می‌دهد و جایگاه آن را در فرهنگ روزمرهٔ ازبکستان نشان می‌دهد.

افغانستان - قناعت و گذر از دشواری‌ها
در گزارشی از خبرگزاری آنادولو دربارهٔ فرهنگ نان در افغانستان، این عبارت نقل شده است:
«نان و پیاز، پیشانی باز.»

گزارش، این تعبیر را به معنای گذراندن روزهای دشوار با روحیه‌ای گشاده و لبخند تفسیر می‌کند؛ تصویری از قناعت و حفظ امید، حتی هنگامی که سفره ساده است.

تاجیکستان- نان، معیار غذا
در گزارشی از صندوق بین‌المللی توسعهٔ کشاورزی (IFAD) دربارهٔ زندگی روستایی در تاجیکستان، این گفته نقل شده است:
«اگر نان نداشته باشیم، غذا نداریم.»

این عبارت، جایگاه بنیادین نان در سفرهٔ روزانه را بازتاب می‌دهد؛ جایگاهی که در آن، نبود نان می‌تواند به معنای ناقص بودن یک وعدهٔ غذایی باشد.

ترکمنستان- تمدیر، مهمان و برکت سفره
در مطالب Ayan Travel که در OCA بازنشر شده‌اند، چند عبارت مرتبط با نان و مهمان‌نوازی ترکمنستان آمده است:

- «تمدیر و چورک صاحب‌خانه‌اند.»
- «مهمان من از پدرم مهم‌تر است.»
- «نان نیست، غذا نیست.»
- «نمک نیست، طعم نیست؛ نان نیست، قوت نیست.»

این عبارت‌ها، در روایت منبع، به جایگاه تمدیر در خانه، ارج مهمان و اهمیت نان و نمک در سفره اشاره دارند.

فارسی- حق‌شناسی و حرمت نعمت
لغت‌نامهٔ دهخدا دو تعبیر آشنا را ثبت کرده است:

- «حق نان و نمک»: به معنای حق ممالحه و حق نعمت.
- «نان و نمک خورد و نمکدان شکست»: کنایه از ناسپاسی و کفران نعمت.

در این تعبیرها، نان و نمک نشانهٔ رابطه‌ای است که از هم‌سفره شدن و بهره‌مند شدن از نعمت دیگری شکل می‌گیرد؛ رابطه‌ای که در فرهنگ فارسی با وفاداری و حق‌شناسی پیوند خورده

است.

نان در زبان، نان در زندگی

از احترام به نان و میهن در ازبکستان تا قناعت در ضرب‌المثل افغانستان، از جایگاه نان در سفرهٔ تاجیکستان تا مهمان‌نوازی ترکمنستان و مفهوم حق نان و نمک در فارسی، این عبارت‌ها تجربه‌های گوناگون جوامع را بازتاب می‌دهند. در هر یک، نان فراتر از خوراک است: بخشی از زبان اخلاقی مردم برای سخن گفتن از زندگی، دشواری، بخشش و رابطه با دیگران.



فهرست منابع

Ayan Travel. (۲۰۲۴, April ۱۹). “Myhman atandan uly” – The essence of Turkmen hospitality. [https://ayan-turkmenistan.travel/myhman-atandan-uly.html](https://ayan-turkmenistan.travel/myhman-atandan-uly.html?utm_source=chatgpt.com)

Atlas Obscura. (n.d.). The fried-dough nuggets that Kyrgyz use to honor the dead. [https://www.atlasobscura.com/foods/borsok-kyrgyzstan](https://www.atlasobscura.com/foods/borsok-kyrgyzstan?utm_source=chatgpt.com)

BBC Travel. (۲۰۱۷, October ۲۶). Kyrgyzstan’s bread that feeds the dead. [https://www.bbc.com/travel/gallery/-۲۰۱۷۱۰۲۵kyrgyzstans-bread-that-feeds-the-dead](https://www.bbc.com/travel/gallery/-۲۰۱۷۱۰۲۵kyrgyzstans-bread-that-feeds-the-dead?utm_source=chatgpt.com)

Buğrul, H. (۲۰۲۱). Tandoori houses in Kesendere village, Başkale. International Journal of Social Inquiry, ۱)۱۴). [https://dergipark.org.tr/en/pub/ijsi/article/۹۵۰۵۵۵](https://dergipark.org.tr/en/pub/ijsi/article/۹۵۰۵۵۵?utm_source=chatgpt.com)

Channels Television. (۲۰۲۴, December ۲۳). Afghan bread, the humble centrepiece of every meal. [https://www.channelstv.com/۲۳/۱۲/۲۰۲۴/afghan-bread-the-humble-centrepiece-of-every-meal/](https://www.channelstv.com/۲۳/۱۲/۲۰۲۴/afghan-bread-the-humble-centrepiece-of-every-meal/?utm_source=chatgpt.com)

Dehkhoda, A. A. (n.d.). Loghat-nameh Dehkhoda [لغت‌نامه دهخدا]. [https://vajehyab.com/dehkhoda/نان-و-نمک](https://vajehyab.com/dehkhoda/%D٪۸۶٪۹D٪۸A٪۷D٪-۸۶٪۹D-۸۸٪۹٪D٪۸۶٪۹D٪۸۵٪۹DA٪A۹?utm_source=chatgpt.com)

Emami, S. A., & Sobhani, Z. (۲۰۲۰). Characteristics of different ethnic and traditional bread from the perspective of Islamic traditional medicine. Journal of Ethnic Foods, ۷, Article ۱۳. [https://doi.org/۱۰/۱۱۸۶/s۷-۰۰۰۵۱-۰۲۰-۴۲۷۷۹](https://doi.org/۱۰/۱۱۸۶/s۷-۰۰۰۵۱-۰۲۰-۴۲۷۷۹?utm_source=chatgpt.com)

Food and Agriculture Organization of the United Nations. (n.d.). Ethnic and traditional Iranian breads: Different types, and historical and cultural aspects. AGRIS. [https://agris.fao.org/search/en/providers/۱۲۲۴۳۶/records/۶۷۵۹۷۵۹۳c۷a۹۵۷febdf۷۷۴۷۵](https://agris.fao.org/search/en/providers/۱۲۲۴۳۶/records/۶۷۵۹۷۵۹۳c۷a۹۵۷febdf۷۷۴۷۵?utm_source=chatgpt.com)

Habertürk. (۲۰۲۶, August ۱۳). Erzincan’da kadınların kavurucu sıcaklarda tandır mesaisi. [https://yerel-haberler.haberturk.com/erzincan-haberleri/erzincanda-kadinlarin-kavurucu-sicaklarda-tandir-mesaisi۴۲۲۰۴۳۷۹-](https://yerel-haberler.haberturk.com/erzincan-haberleri/erzincanda-kadinlarin-kavurucu-sicaklarda-tandir-mesaisi۴۲۲۰۴۳۷۹-?utm_source=chatgpt.com)

Hansen, E. (۲۰۱۵). The fabled flatbreads of Uzbekistan. AramcoWorld. [https://www.aramcoworld.com/en/articles/۲۰۱۵/the-fabled-flatbreads-of-uzbekistan](https://www.aramcoworld.com/en/articles/۲۰۱۵/the-fabled-flatbreads-of-uzbekistan?utm_source=chatgpt.com)

International Fund for Agricultural Development. (n.d.). Tajikistan: Reducing rural poverty, enhancing food security. [https://www.ifad.org/documents/۴۹۷۶۶۹۸۰/۴۸۴۱۵۶۰۳/tajikistan-reducing-rural-poverty.pdf](https://www.ifad.org/documents/۴۹۷۶۶۹۸۰/۴۸۴۱۵۶۰۳/tajikistan-reducing-rural-poverty.pdf?utm_source=chatgpt.com)

Iranica. (n.d.). Bread (Persian nān). Encyclopaedia Iranica. [https://www.iranicaonline.org/articles/bread-persian-nan/](https://www.iranicaonline.org/articles/bread-persian-nan/?utm_source=chatgpt.com)

Iranica. (n.d.). Cooking IV: In Afghanistan. Encyclopaedia Iranica. [https://www.iranicaonline.org/articles/cooking/cooking-iv-in-afghanistan/](https://www.iranicaonline.org/articles/cooking/cooking-iv-in-afghanistan/?utm_source=chatgpt.com)

Iranica. (n.d.). Gilān XXI: Cooking. Encyclopaedia Iranica. [https://www.iranicaonline.org/articles/gilan-xxi-cooking/](https://www.iranicaonline.org/articles/gilan-xxi-cooking/?utm_source=chatgpt.com)

Karizaki, V. M. (۲۰۱۷). Ethnic and traditional Iranian breads: Different types, and historical and cultural aspects. Journal of Ethnic Foods, ,(۱)۴ ۱۴–۸. [https://doi.org/۱۰/۱۰۱۶/j.jef.۲۰۱۷/۰۱/۰۰۲](https://doi.org/۱۰/۱۰۱۶/j.jef.۲۰۱۷/۰۱/۰۰۲?utm_source=chatgpt.com)

Kikuta, H. (۲۰۱۱). Ruh or spirits of the deceased as mediators in Islamic belief: The case of a town in Uzbekistan. Acta Slavica Iaponica, ۷۸–۶۳ ,۳۰. [https://hdl.handle.net/۴۷۶۴۵/۲۱۱۵](https://hdl.handle.net/۴۷۶۴۵/۲۱۱۵?utm_source=chatgpt.com)

Kunanbaeva, A. (n.d.). Food as culture: The Kazakh experience. Silk Road Journal. [https://edspace.american.edu/silkroadjournal/wp-content/uploads/sites/۰۹/۲۰۱۷/۹۸۴/Food-as-Culture-the-Kazakh-Experience.pdf](https://edspace.american.edu/silkroadjournal/wp-content/uploads/sites/۰۹/۲۰۱۷/۹۸۴/Food-as-Culture-the-Kazakh-Experience.pdf?utm_source=chatgpt.com)

Laskowska, N. (۲۰۲۵, August ۲۱). Sacred staple: Uzbekistan’s timeless tradition of everyday bread. Arab News. [https://www.arabnews.com/world/sacred-staple-uzbekistans-timeless-tradition-of-everyday-bread](https://www.arabnews.com/world/sacred-staple-uzbekistans-timeless-tradition-of-everyday-bread?utm_source=chatgpt.com)

National Museum of the Republic of Kazakhstan. (n.d.). National list of intangible cultural heritage. [https://nmrk.kz/en/structure/scientific-activity/national-list/۶۶۱/](https://nmrk.kz/en/structure/scientific-activity/national-list/۶۶۱/?utm_source=chatgpt.com)

O’Gorman, K. D. (۲۰۰۷a). Iranian hospitality: A hidden treasure. International Journal of Contemporary Hospitality Management, ,(۱)۹ ۳۶–۳۱. [https://pureportal.strath.ac.uk/en/publications/iranian-hospitality-a-hidden-treasure/](https://pureportal.strath.ac.uk/en/publications/iranian-hospitality-a-hidden-treasure/?utm_source=chatgpt.com)

O’Gorman, K. D. (۲۰۰۷b). The hospitality phenomenon: Philosophical enlightenment? International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research, ۲۰۲–۱۸۹ ,(۳)۱. [https://doi.org/۱۷۵۰۶۱۸۰۷۱۰۸۱۷۷۲۹/۱۰/۱۱۰۸](https://doi.org/۱۷۵۰۶۱۸۰۷۱۰۸۱۷۷۲۹/۱۰/۱۱۰۸?utm_source=chatgpt.com)

SOCH Outreach Foundation. (n.d.). Traditional foods of Hunza and Gilgit-Baltistan. Google Arts & Culture. [https://artsandculture.google.com/story/traditional-foods-of-hunza-and-gilgit-baltistan/kAVRIgnAI۷drzw](https://artsandculture.google.com/story/traditional-foods-of-hunza-and-gilgit-baltistan/kAVRIgnAI۷drzw?utm_source=chatgpt.com)

Turkish Ministry of Culture and Tourism. (n.d.). Flatbread making and sharing culture: Lavash, katyrma, jupka, yufka. [https://yakegm.ktb.gov.tr/TR۳۴۵۱۳۳-/flatbread-making-and-sharing-culture-lavash-katyrma-jupka-yufka.html](https://yakegm.ktb.gov.tr/TR۳۴۵۱۳۳-/flatbread-making-and-sharing-culture-lavash-katyrma-jupka-yufka.html?utm_source=chatgpt.com)

UNESCO. (۲۰۱۶). Flatbread making and sharing culture: Lavash, katyrma, jupka, yufka. [https://ich.unesco.org/en/RL/flatbread-making-and-sharing-culture-lavash-katyrma-jupka-yufka۰۱۱۸۱-](https://ich.unesco.org/en/RL/flatbread-making-and-sharing-culture-lavash-katyrma-jupka-yufka-۰۱۱۸۱?utm_source=chatgpt.com)

UNESCO. (۲۰۲۴). Tandir craftsmanship and bread baking in Azerbaijan. [https://ich.unesco.org/en/RL/tandir-craftsmanship-and-bread-baking-in-azerbaijan۰۲۱۲۰-](https://ich.unesco.org/en/RL/tandir-craftsmanship-and-bread-baking-in-azerbaijan۰۲۱۲۰-?utm_source=chatgpt.com)

UNESCO–ICHCAP. (n.d.). Intangible cultural heritage in Tajikistan: Bread and its varieties. [https://archive.unesco-ichcap.org/eng/ek/sub۶_۲۰۱۷/pdf_down/۲۰٪.۶TRADITIONAL۲۰٪FOOD/۲۰٪.۰Traditional۲۰٪food.pdf](https://archive.unesco-ichcap.org/eng/ek/sub۶_۲۰۱۷/pdf_down/۲۰٪.۶TRADITIONAL۲۰٪FOOD/۲۰٪.۰Traditional۲۰٪food.pdf?utm_source=chatgpt.com)

Prospect Books. (n.d.). Noshe Djan: Afghan food and cookery. [https://prospectbooks.co.uk/products-page/current-titles/afghan-food-and-cookery/](https://prospectbooks.co.uk/products-page/current-titles/afghan-food-and-cookery/?utm_source=chatgpt.com)

Radio Free Europe/Radio Liberty. (۲۰۱۴, October ۱۰). Sheep’s wool and clay: Making traditional Kyrgyz tandyr ovens. [https://www.rferl.org/a/kyrgyzstan_osh_business_tandyr/۲۶۶۳۱۲۱۵.html](https://www.rferl.org/a/kyrgyzstan_osh_business_tandyr/۲۶۶۳۱۲۱۵.html?utm_source=chatgpt.com)

Radio Free Europe/Radio Liberty. (۲۰۲۱, February ۲۷). Early to rise: Making bread the traditional way at a Bishkek bakery. [https://www.rferl.org/a/kyrgyzstan-bread-tandyr-nan-bakery-tradition-bishkek/۳۱۱۲۱۷۴۳.html](https://www.rferl.org/a/kyrgyzstan-bread-tandyr-nan-bakery-tradition-bishkek/۳۱۱۲۱۷۴۳.html?utm_source=chatgpt.com)

Saberi, H. (۲۰۰۴). Noshe Djan: Afghan food and cookery (Rev. ed.). Prospect Books. (Original work published ۱۹۸۶.)

SOCH Outreach Foundation. (n.d.). Breads of Pakistan. Google Arts & Culture. [https://artsandculture.google.com/story/۸gXxs۵vvFWCJtQ](https://artsandculture.google.com/story/۸gXxs۵vvFWCJtQ?utm_source=chatgpt.com)

SOCH Outreach Foundation. (n.d.). Pakistan’s museum of food. Google Arts & Culture. [https://artsandculture.google.com/project/flavors-of-pakistan](https://artsandculture.google.com/project/flavors-of-pakistan?utm_source=chatgpt.com)

وزارت فرهنگ ترکمنستان. (n.d.). Tamdyr: National bakery traditions. [https://turkmenistan.gov.tm/tamdyr-national-bakery-traditions]/۵۴۸۰۹/en/post/۵۴۸۰۹/(https://turkmenistan.gov.tm/en/post tamdyr-national-bakery-traditions?utm_source=chatgpt.com)

وزارت فرهنگ ترکمنستان. (n.d.). Good neighbourliness day: The symbol of cordiality, hospitality and people’s unity. [https://turkmenistan.gov.tm/good-neighbourliness-day-the-/۲۹۸۹/en/post symbol-of-cordiality-hospitality-and-peoples-/۲۹۸۹/unity](https://turkmenistan.gov.tm/en/post good-neighbourliness-day-the-symbol-of-cordiality-hospitality-and-peoples-unity?utm_source=chatgpt.com)

Наука. [https://iea- .(۲۰۱۶) .[ترکمن‌ها] Туркмены utm_&\۵۴۸=https://iea-ras.ru/?p)[۵۴۸=ras.ru/?p(source=chatgpt.com

food.pdf?utm_source=chatgpt.com)

Travels in Central Asia. John .(۱۸۶۴) .Vámbéry, A .Murray

WONA. (۳۰ September ,۲۰۲۶). مهارت پخت نان تفتان چَرمه سرایان در فهرست میراث ناملموس کشور به ثبت رسید. [https://wona.ir/news/۲ ٪D۸٪A۷٪D۸٪۸۷٪D۹٪۸۵٪۹ibk۹n۶sr/٪D۹ AA-٪AE٪D۸٪BE٪D۸٪AA-٪D۹٪D۸٪B۱ -۸۶ ٪D۹ ٪A۷ ٪D۸ ٪۸۶ ٪٪D۹ -۸۶٪D۹٪A۷٪AA٪D۸٪D۸٪۸۱٪AA٪D۹٪D۸٪ -٪D۸٪-۸۷٪D۹٪۸۵٪D۹٪B۱٪D۸٪۸۶٪DA٪ -۸۶٪D۹٪A۷٪۸C٪D۸٪DB٪A۷٪D۸٪B۱٪D۸٪B۳ -B۱ ٪AF٪D۸ ٪D۸ ٪ AA-٪D۸٪B۳٪D۸٪B۱٪D۸٪۸۷٪D۹٪۸۱٪D۹٪ AB-٪D۹٪D۸٪A۷٪D۸٪B۱٪۸C٪D۸٪DB٪۸۵٪٪D۹ D٪۸۸٪D۹٪۸۵٪D۹٪۸۴٪D۹٪۸۵٪D۹٪A۷٪D۸٪۸۶٪ https://)[B۱٪D۸٪۸۸٪D۹٪B۴٪D۸٪DA٪A۹٪-B۳٪۸ ٪D۸٪۸۷٪D۹٪۸۵٪۲۹ibk۹n۶sr/٪D۹/wona.ir/news AA-٪AE٪D۸٪BE٪D۸٪AA-٪D۹٪D۸٪B۱٪D۸٪A۷ -۸۶ ٪D۹ ٪A۷ ٪D۸ ٪۸۶ ٪٪D۹ -۸۶٪D۹٪A۷٪AA٪D۸٪D۸٪۸۱٪AA٪D۹٪D۸٪ -٪D۸٪-۸۷٪D۹٪۸۵٪D۹٪B۱٪D۸٪۸۶٪DA٪ -۸۶٪D۹٪A۷٪۸C٪D۸٪DB٪A۷٪D۸٪B۱٪D۸٪B۳ -B۱ ٪AF٪D۸ ٪D۸ ٪ AA-٪D۸٪B۳٪D۸٪B۱٪D۸٪۸۷٪D۹٪۸۱٪D۹٪ AB-٪D۹٪D۸٪A۷٪D۸٪B۱٪۸C٪D۸٪DB٪۸۵٪٪D۹ D٪۸۸٪D۹٪۸۵٪D۹٪۸۴٪D۹٪۸۵٪D۹٪A۷٪D۸٪۸۶٪ utm_?B۱٪D۸٪۸۸٪D۹٪B۴٪D۸٪DA٪A۹٪-B۳٪۸(source=chatgpt.com

وزارت فرهنگ ترکمنستان. (n.d.). From the history of the Turkmen tamdyr (a traditional round-shaped clay oven). [https://www.turkmenistan.history-turkmen-tamdyr-/۵۵۷۱۵/gov.tm/en/post traditional-round-shaped-clay-oven](https://www.history-/۵۵۷۱۵/turkmenistan.gov.tm/en/post turkmen-tamdyr-traditional-round-shaped-clay-oven?utm_source=chatgpt.com)

فصل دوم

رویدادها و تازه‌های فرهنگی موسسه اکو (گزارش فعالیت‌ها، نشست‌ها، نمایشگاه‌ها و همکاری‌های اخیر)



«افق‌های مشترک» هشت کشور اکو در جشنواره فیلم کوتاه تهران به نمایش درآمد

تهران – در عصرگاهی که سالن‌های پردیس سینمایی ملت تهران میزبان سینمادوستان و هنرمندان بودند، پرده‌های نقره‌ای پایتخت ایران ابزاری شدند برای عبور از مرزهای جغرافیایی و دست یافتن به زبانی مشترک در پهنه زیستی منطقه اکو. عصر روز سه‌شنبه، ۲۰ اکتبر ۲۰۲۶ (۲۹ مهر ۱۴۰۵)، بخش ویژه بین‌الملل چهل‌وسومین جشنواره بین‌المللی فیلم کوتاه تهران با همکاری مؤسسه فرهنگی اکو، رویداد سینمایی «افق‌های مشترک: سینما در گستره کشورهای اکو» (Shared Horizons: Cinema Across the ECO Countries) را برگزار کرد.

این برنامه که به گردآوری و کیوریتوری جاوید سبحانی با نمایش هشت اثر کوتاه از کشورهای افغانستان، جمهوری آذربایجان، قزاقستان، قرقیزستان، پاکستان، تاجیکستان، ترکیه و ازبکستان همراه بود، روایتی تکان‌دهنده و زنده از تجربیات انسانی، چالش‌های زیست‌محیطی، حافظه تاریخی و تاب‌آوری جوامع این منطقه ارائه داد.

پیام مؤسسه فرهنگی اکو: «سینما؛ تبدیل عناوین خبری به روایت‌های انسانی»

در این مراسم، آقای شاه‌منصور شاه‌میرزا به نمایندگی از سفیر محمدحسن، رئیس مؤسسه فرهنگی اکو، به ایراد سخنرانی پرداخت و پیام رسمی این مؤسسه را قرائت کرد. وی با تمجید از انجمن سینمای جوانان ایران و برگزارکنندگان چهل‌وسومین جشنواره بین‌المللی فیلم کوتاه تهران، تاکید کرد که دیپلماسی فرهنگی در منطقه اکو زمانی به ثمر می‌نشیند که تفاوت‌های زبانی و تاریخی به رسمیت شناخته شوند، بی‌آنکه همرنگ‌سازی یکدست بر ملت‌ها تحمیل گردد. نماینده رئیس مؤسسه فرهنگی اکو با اشاره به قدرت جادویی زبان تصویر گفت:

«بسیاری از ما، مردم و مکان‌های همسایه را تنها با نامشان بر روی نقشه یا با عناوین خبری می‌شناسیم. سینما این نام‌های انتزاعی را به چهره، صدا و ماجرا بدل می‌کند و ما را به قلب روستاها، شهرها و کارگاه‌هایی می‌برد که فرسنگ‌ها از تجربه زیسته ما دورند؛ اما در همان حال، احساساتی آشنا همچون نگرانی یک پدر، دلتنگی یک غریبه یا امید به شروعی دوباره را در ما بیدار می‌سازد.»

وی با برجسته ساختن جایگاه ویژه «فیلم کوتاه»، توانایی این قالب هنری را در فشرده‌ترین شکل ممکن قدرتمند خواند و اشاره کرد که این آثار به دلیل ساخته شدن در یک دهه اخیر، «تصویر امروز منطقه» و نه صرفاً گذشته را به مخاطب عرضه می‌کنند و نشان می‌دهند که چگونه میراث کهن مشترک، امروز در قالب هنر معاصر بازآفرینی می‌شود.

هشت روایت از بحران، حافظه و تاب‌آوری

مجموعه «افق‌های مشترک» تصاویری عمیق و لایه‌بردار از جامعه امروز کشورهای عضو اکو را پیش روی تماشاگران قرار داد:

- «زبان مقتول» (Murder Tongue) – پاکستان (۲۰۲۲): ساخته علی سهیل جورا، که ناآرامی‌های قومی و خشونت‌های سال ۱۹۹۲ در کراچی و تأثیر آن بر سرنوشت یک خانواده را به تصویر می‌کشد.
- «تاوان یک اشتباه» (The Price of One Mistake) – قرقیزستان (۲۰۱۶): به کارگردانی توکتوموش جکشنبای اولو، روایتگر دشواری‌های کودکان روستایی است که برای تأمین آب آشامیدنی سالم فرسنگ‌ها راه می‌پیمایند.
- «نشانی» (The Address) – ترکیه (۲۰۲۲): ساخته آرام دیلدار، داستان معلمی را روایت می‌کند که پس از انتصاب به زادگاهش درمی‌یابد که روستای او در هیچ نقشه و سند رسمی وجود ندارد.
- «و سپس سکوت بود» (And Then There Was Silence) – ازبکستان (۲۰۲۴): انیمیشن تجربی به کارگردانی دانته روستاو که به بررسی ناپدید شدن تدریجی آب و صدا از طریق حافظه و ریتم می‌پردازد.
- «موخره» (Epilogue) – قزاقستان (۲۰۲۳): اثری ۳۰ دقیقه‌ای از دامیر ابیلخانوف درباره دغدغه‌ها و چالش‌های روحی یک خانواده در مراقبت از سالخوردگان در آخرین روزهای زندگی.
- «نام من نفت است» (My Name Is Oil) – جمهوری آذربایجان (۲۰۲۵): ساخته ایگور اسمولا، داستان تجهیزات صنعتی یک دکل نفتی در دل دریا که می‌کوشند پیش از وقوع یک فاجعه زیست‌محیطی هشدار دهند.
- «گلاب‌گل» (Gulab Gul) – افغانستان (۲۰۲۳): اثری از سمیع ساغمان درباره پسر معلولی در روستایی کوهستانی که با احتمال از دست دادن تنها حامی خود روبرو است.
- «صداهای کوهستان» (Voices of the Mountains) – تاجیکستان (۲۰۲۵): مستند انیمیشنی گروه‌ساز که با مشارکت نوجوانان تاجیک، رانش زمین و بحران‌های طبیعی را نه به عنوان فاجعه، بلکه به عنوان بخشی از حافظه زنده و زیست روزمره بازگو می‌کند.

همگرایی منطقه‌ای در عرصه هنر معاصر

برگزاری رویداد «افق‌های مشترک» در پردیس سینمایی ملت تهران بار دیگر نشان داد که سینمای کوتاه معاصر کشورهای اکو، فراتر از ابزاری نمایشی، بستری بی‌بدیل برای شناخت متقابل، همبستگی اجتماعی و شکل‌گیری گفت‌وگوهای میان‌فرهنگی زنده در منطقه است.



روایت اعصار و پیوندهای فرامرزی: تهران میزبان نمایشگاه «پاکستان در گذر اعصار» شد

تهران – در روزگاری که دیپلماسی رسمی و مرزهای سیاسی گاه میان ملت‌ها فاصله می‌اندازند، ابزارهای کهن فرهنگ بار دیگر ثابت کردند که می‌توانند پلی استوار میان تمدن‌ها بسازند. عصر روز سه‌شنبه، ۲۰ اکتبر ۲۰۲۶ (۲۹ مهر ۱۴۰۵)، پایتخت ایران میزبان رویداد و نمایشگاه برجسته‌ای با عنوان «پاکستان در گذر اعصار» (Pakistan Through the Ages) بود؛ رویدادی که به همت سفارت جمهوری اسلامی پاکستان در تهران و با همکاری مؤسسه فرهنگی اکو برگزار شد تا دعوتی باشد برای بازخوانی ریشه‌های مشترک و ژرف تاریخی در پهنای فلات ایران و شبه‌قاره.

این گردهمایی که با استقبال گرم پژوهشگران، دیپلمات‌ها و مقام‌های ارشد دو کشور در محل مؤسسه فرهنگی اکو برگزار شد، فراتر از یک نمایشگاه ساده هنری، به تریبونی برای بازشناسی تمدنی تبدیل شد که از دل هزاران سال تعامل، دادوستد و همزیستی مسالمت‌آمیز جوامع گوناگون سر برآورده است.

موزاییکی از تمدن‌ها: از مهرگره تا دره سند و گندارہ

مراسم با سخنرانی آقای محمدحسن، رئیس مؤسسه فرهنگی اکو، آغاز شد؛ سخنرانی‌ای که چشم‌اندازی وسیع از هویت چندلایه و کثرت‌گرای پاکستان ارائه داد. وی در تبیین ماهیت فرهنگی این کشور تأکید کرد که در پاکستان برخلاف بسیاری از الگوهای متمرکز، فرهنگ از طریق نهادهای منطقه‌ای و استانی اداره می‌شود؛ رویکردی غیرمتمرکز که بازتاب‌دهنده گستردگی و تنوع بی‌نظیر این سرزمین است.

رئیس مؤسسه فرهنگی اکو با عبور از فرازهای تاریخی پاکستان، از دشت‌های سند و یادگار معنویت صوفیانه شاه عبداللطیف بهیتایی تا فرهنگ‌های متمایز پنجاب، بلوچستان، خیبر پختونخوا و دره‌های کوهستانی گلگت-بلتستان یاد کرد. وی خاطرنشان ساخت که کوه‌ها در طول تاریخ نه به عنوان موانع جدایی‌ساز، بلکه به شکل پل‌هایی میان تمدن‌ها عمل کرده‌اند که این سرزمین را به فلات ایران، آسیای مرکزی و چین پیوند داده‌اند.

این روایت تاریخی در سخنان سفیر پاکستان با ژرفای بیشتری دنبال شد. سفیر پاکستان ریشه‌های این سرزمین را تا هفت هزار سال پیش و تمدن‌های باستانی «مهرگره» در بلوچستان و «موهنجودارو و هاراپا» در دره سند ردیابی کرد. وی همچنین با اشاره به تمدن «گندارہ» (به معنای سرزمین عطر) در شمال غربی پاکستان – که نقطه‌ی تلاقی سنت‌های جنوب آسیا، آسیای مرکزی، یونان و بودیسم بود – این حقیقت را برجسته ساخت که تمدن‌ها در برخورد با یکدیگر به غنای واقعی می‌رسند.

سفیر پاکستان در بخش دیگری از سخنان خود، با اشاره به ورود اسلام و شکوفایی هنر، شعر، معماری و فلسفه، بر نقش بی‌بدیل زبان فارسی به عنوان زبان اداری، علمی و ادبی در شبه‌قاره تأکید کرد و از علامه محمد اقبال لاهوری به عنوان بزرگ‌ترین پل ارتباطی معنوی و اندیشه‌ای میان پاکستان و ایران یاد نمود. وی هویت را نه پدیده‌ای ایستا، بلکه رودی جاری دانست که جویبارهای گوناگون در مسیر خود آن را غنی‌تر ساخته‌اند.

دیپلماسی گردشگری، میراث تمدنی مشترک و تعهد به صلح پایدار

در این رویداد، نگاه به آینده و ضرورت بهره‌گیری از ظرفیت‌های منطقه‌ای نیز بازتاب پررنگی داشت. آقای بندپی، معاون وزیر میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع‌دستی ایران، در سخنرانی خود سازمان همکاری اقتصادی (اکو) را بستر بی‌نظیری برای ارتقای همگرایی منطقه‌ای و توسعه پایدار توصیف کرد.

معاون وزیر میراث فرهنگی ایران با تأکید بر نقش راهبردی پاکستان در سازمان اکو و اشتراکات عمیق جغرافیایی میان تهران و اسلام‌آباد، تصریح کرد که گردشگری می‌تواند به عنوان ابزاری کارآمد در جهت رشد اقتصادی، تسهیل ارتباطات و درک متقابل میان ملت‌های منطقه عمل کند. وی در بخش دیگری از سخنان خود با اشاره به ریشه‌های عمیق روابط دو کشور فراتر از همکاری‌های سیاسی و اقتصادی، میراث تمدنی مشترک و جایگاه برجسته زبان و ادبیات فارسی را بخش مهمی از این پیوند ناگسستنی خواند. آقای بندپی از علامه محمد اقبال لاهوری به عنوان یکی از برجسته‌ترین نمادهای این پیوند فرهنگی یاد کرد که به عنوان فیلسوف و شاعر نامدار شبه‌قاره، پیوندهای فکری عمیقی میان دو ملت ایجاد کرده است. وی همچنین با تمجید از تلاش‌های دیپلماتیک پاکستان در راستای میانجی‌گری و کاهش تنش‌های منطقه‌ای، یادآور شد که دیپلماسی، گفت‌وگو و احترام متقابل، ارکان اصلی دسترسی به صلح و ثبات پایدار در منطقه هستند.

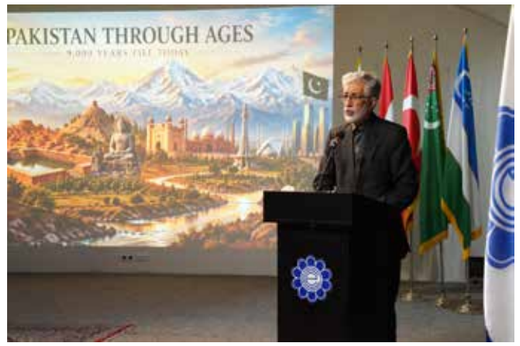
فرهنگ؛ زبانی فراتر از سیاست

برگزاری نمایشگاه «پاکستان در گذر اعصار» در تهران، بار دیگر این حقیقت بنیادین را به تصویر کشید که پیوندهای عمیق تاریخی و تمدنی میان ایران و پاکستان ریشه‌ای فراتر از تحولات سیاسی روزمره دارد. در روزگاری که چالش‌های منطقه‌ای نیازمند تقریب بیشتر ملت‌هاست، بازخوانی میراث مشترک و پاسداشت تنوع فرهنگی می‌تواند نقشه راهی مطمئن برای فردایی مبتنی بر صلح، دوستی و شکوفایی مشترک در پهنه اکو باشد.








PAKISTAN THROUGH AGES








PAKISTAN THROUGH AGES


PAKISTAN THROUGH AGES





گزارش جامع از کنفرانس بین‌المللی میراث فرهنگی شعر ترکی در مؤسسه فرهنگی اکو

تهران – در روزگاری که مرزهای سیاسی بیش از همیشه میان ملت‌ها دیوار می‌کشند، گاهی کلمات و نوای برخاسته از اعماق تاریخ می‌توانند پل‌هایی استوارتر از فولاد بسازند. مقر مؤسسه فرهنگی اکو در پایتخت ایران، روز چهارشنبه ۲۱ اکتبر ۲۰۲۶ (۲۹ مهر ۱۴۰۵)، میزبان رویدادی باشکوه بود که عطر شعر، اندیشه و میراث مشترک را در فضای پاییزی تهران جاری ساخت. «کنفرانس بین‌المللی میراث فرهنگی شعر ترکی» با محوریت گرامیداشت یکصد و پنجاهمین سالگرد زادروز «ضیا گوک‌آلپ» – اندیشمند، جامعه‌شناس و شاعر نامدار ترک – فراتر از یک همایش آکادمیک معمول، به جشنی بزرگ برای بازخوانی ریشه‌های پیونددهنده ملت‌های منطقه تبدیل شد.

آغاز راه و افتتاحیه؛ شعر به مثابه حافظه جمعی و قدرت نرم

مراسم با سخنرانی آقای دکتر محمد حسن، رئیس مؤسسه فرهنگی اکو، کلید خورد. او در جمع پژوهشگرانی که از شهرهای مختلف ایران نظیر تبریز، قم، زنجان، اردبیل و ساوه و همچنین اندیشمندانی از دیگر کشورهای اکو گرد هم آمده بودند، با نگاهی عمیق بر جایگاه بی‌بدیل شعر تأکید کرد:

«شعر فراتر از یک قالب هنری است؛ شعر حامل حافظه جمعی، پاسدار زبان و هویت، و پلی نیرومند میان نسل‌ها، جوامع و تمدن‌هاست.»

رئیس مؤسسه فرهنگی اکو با اشاره به گستره جغرافیایی شعر ترکی از ترکستان تا قفقاز و از آناتولی تا بالکان، یادآور شد که این میراث گرانبها ابزاری قدرتمند در دیپلماسی فرهنگی و تقویت صلح و تفاهم متقابل در منطقه اکو به شمار می‌رود. وی همچنین تقارن این رویداد با ۲۱ اکتبر، «روز زبان ازبکی»، را گرامی داشت و یاد و خاطره «علی‌شیر نوایی»، چهره شاخص ادب ازبک را زنده نگه داشت.

در بخش افتتاحیه، دکتر گوّک‌هان چتین‌کایا (Dr. Gökhan Çetinkaya)، رایزن فرهنگی و گردشگری سفارت جمهوری ترکیه در تهران، طی سخنانی با اشاره به ریشه‌های عمیق فرهنگی و تاریخی مشترک میان دو کشور، بر اهمیت پاسداشت مفاخر مشترک ادبی و اندیشمندان بزرگی چون ضیا گوک‌آلپ تأکید کرد. وی حضور در این همایش را گامی ارزشمند در راستای تقویت مناسبات دیپلماسی فرهنگی و همبستگی میان کشورهای منطقه دانست. همچنین دکتر احمد آکالین (دستیار مدیر و دبیر نشست) به ایراد سخن پرداخت و بر ضرورت استمرار این‌گونه همکاری‌های علمی و فرهنگی تأکید نمود.

سخنرانی دکتر نور یاسمین راهوجو؛ ژرفای اندیشه، تجدد و بازخوانی حماسه «ارژنکون»

یکی از برجسته‌ترین و محوری‌ترین بخش‌های این کنفرانس، سخنرانی کلیدی دکتر «نور یاسمین راهوجو» (Dr. Nur Yasemin Rahoojo)، استاد برجسته گروه مطالعات ترکی در دانشگاه ملی زبان‌های نوین (NUML) مقیم اسلام‌آباد پاکستان بود. اگرچه موانع پیش‌بینی‌نشده سفر مانع از حضور فیزیکی او در سالن اجتماعات تهران شد، اما ارتباط ویدئویی او فضایی پرمعنا، عمیق و آکادمیک را رقم زد که توجه تمامی پژوهشگران و حاضران را به خود جلب کرد.

پلی میان اسلام‌آباد و استانبول؛ الهامی فراتر از مرزها

حضور دکتر راهوجو در این همایش، بازتابی از یک پیوند عمیق میان‌فرهنگی بود. به گفته او، انگیزه اصلی‌اش برای معرفی میراث فکری «ضیا گوک‌آلپ» به نسل‌های جوان‌تر پاکستان، ریشه در تعاملات و الهام‌بخشی‌های اهالی ادب دارد. او به دیدار خود با شاعر نامدار و برجسته پاکستانی، «افتخار عارف»، اشاره کرد؛ دیداری صمیمانه که در آن، این شاعر بزرگ پاکستانی، راهوجو را به ترویج و شناساندن اندیشه‌های ضیا گوک‌آلپ در

شبه‌قاره تشویق کرد. این روایت نشان داد که چگونه اندیشه‌های یک متفکر ترک می‌تواند در قلب پاکستان جوانه بزند و الهام‌بخش نسل‌های جدید در شناخت میراث مشترک منطقه‌ای شود.

واکاوی اندیشه‌های ضیا گوک‌آلپ؛ معمار هویت و مدرنیزاسیون

دکتر راهوجو در بخش اصلی سخنرانی خود، ابعاد گوناگون شخصیت ضیا گوک‌آلپ (۱۸۷۶–۱۹۲۴) را به عنوان اندیشمند، جامعه‌شناس و شاعر برجسته کالبدشکافی کرد. او یادآور شد که گوک‌آلپ در دوران پرآشوب فروپاشی امپراتوری عثمانی، با پرسشی بنیادین روبه‌رو بود: «چگونه یک ملت می‌تواند در مسیر حرکت به سوی آینده، هویت و اصالت خود را حفظ کند؟»

- ارائه دکتر راهوجو بر چند محور اساسی از اندیشه‌های گوک‌آلپ متمرکز بود:
- تأثیرپذیری تاریخی و ارادت آتاتورک: او به این گزاره تاریخی اشاره کرد که مصطفی کمال آتاتورک درباره ارکان فکری خود گفته بود: «پدر جسمم علی‌رضا افندی، پدر احساسم نامق کمال، و پدر اندیشه‌ام ضیا گوک‌آلپ است». این جمله میزان نفوذ گوک‌آلپ در شکل‌گیری بنیادهای فکری ترکیه مدرن را به تصویر می‌کشد.
- پیوند با اندیشه‌های علامه اقبال لاهوری: سخنران کلیدی همایش با استناد به اثر سترگ «بازسازی فکر دینی در اسلام» نوشته علامه محمد اقبال لاهوری (شاعر و فیلسوف نامدار پاکستانی)، به ارتباط فکری میان اقبال و گوک‌آلپ پرداخت. اقبال در آثار خود دیدگاه‌های گوک‌آلپ را که از طریق منابع آلمانی مطالعه کرده بود، در تقاطع با نوگرایی اسلامی و آرمان‌های بین‌المللی تحلیل کرده بود؛ موضوعی که نشان‌دهنده همگونی فکری متفکران ترک و پاکستانی در مواجهه با مدرنیزاسیون است.
- توازن میان سنت و تجدد (حرس و مدنیت): راهوجو تأکید کرد که گوک‌آلپ هرگز به دنبال بازگشت مطلق به گذشته یا تقلید کورکورانه از غرب نبود، بلکه نظریه اصیل او بر پایه تلفیق فرهنگ ملی (حرس) و تمدن جهانی (مدنیت) شکل گرفته بود تا جامعه بتواند بدون از دست دادن حافظه تاریخی‌اش به پیشواز پیشرفت برود.

طنین دوباره «ارژنکون»؛ صدایی از اعماق تاریخ

یکی از بخش‌های برجسته و متمایز ارائه دکتر راهوجو، تمرکز بر شعر حماسی و ماندگار «ارژنکون» (Ergenekon) سروده ضیا گوک‌آلپ بود. او با تسلطی مثال‌زدنی، ابعادی از این اثر را که روایتگر داستان تاریخی رهایی قوم ترک از بند کوهساران و تنگناهای تاریخ است، تحلیل کرد. ارزش افزوده پژوهش او، ثبت و ترجمه دقیق این منظومه به زبان انگلیسی بود که به عنوان یک اثر معتبر در سازمان مالکیت معنوی پاکستان به ثبت رسیده است.

راهوجو نشان داد که چگونه اسطوره «ارژنکون» در نگاه گوک‌آلپ تنها یک روایت کهن نیست، بلکه تمثیلی است برای روزگارانی که جوامع با بحران‌ها و بن‌بست‌های بزرگ مواجه می‌شوند؛ بن‌بست‌هایی که با همبستگی، پایداری، اراده جمعی و تکیه بر خرد و ریشه‌ها قابل شکستن هستند.

تریبون اندیشه؛ روایت تفصیلی نشست تخصصی و هشت سخنران برجسته

در بخش نشست‌های تخصصی این کنفرانس، هفت تن دیگر از پژوهشگران و اساتید برجسته با واکاوی ابعاد زندگی و آثار مفاخر شعر و اندیشه حوزه اکو، منظومه‌ای از همبستگی منطقه‌ای را به تصویر کشیدند:

۱. دکتر متین یلدریم و تبیین پیوند فکری ضیا گوک‌آلپ با «یونس امره»
دکتر متین یلدریم در سخنرانی جامع خود، پس از قدردانی از ریاست مؤسسه فرهنگی اکو (جناب آقای سفیر محمد حسن)، رایزن فرهنگی ترکیه در

تهران (دکتر گؤک‌هان چتین‌کایا) و سایر مسئولان برگزارکننده، تمرکز خود را بر ارتباط عمیق فکری میان دو چهره برجسته تاریخ فرهنگ ترک یعنی ضیا گوک‌آلپ و یونس امره معطوف کرد.

- نظریه فرهنگ ملی (حرس): دکتر یلدریم یادآور شد که گوک‌آلپ به عنوان یکی از بنیان‌گذاران جامعه‌شناسی نوین در ترکیه، بر این باور بود که عناصر سازنده یک ملت شامل زبان و فرهنگ عامه است که از آن با عنوان «حرس» (فرهنگ ملی) یاد می‌کرد. تفاوت بنیادی که او میان تمدن (بین‌المللی) و فرهنگ ملی قائل بود، روشنفکران را به بازگشت به سوی توده مردم فرا می‌خواند.
- تجلی نظریه در قرن سیزدهم: نکته برجسته سخنرانی یلدریم این بود که «یونس امره» قرن‌ها پیش از تدوین این نظریه توسط گوک‌آلپ در قرن بیستم، آن را در عمل محقق کرده بود. یونس امره به میان مردم آناتولی رفت و زبان ترکی اوغوز را به اوج شکوه و لطافت رساند.
- پژوهش آماری یک قرن شعرپژوهی: دکتر یلدریم در بخش دیگری از ارائه‌ی خود به معرفی پژوهش جامع و آکادمیک خود تحت عنوان «کتاب‌شناسی یونس امره (۱۹۱۱ تا ۲۰۲۴)» پرداخت. بر اساس این تحقیق کلان که در مجموع ۴۸۳۳ اثر علمی پیرامون یونس امره را بررسی کرده (شامل ۱۰۸۱ کتاب، ۹۹ پایان‌نامه دانشگاهی، ۲۴۱۰ مقاله و ۱۲۴۳ مقاله کنفرانس)، مشخص شد که نزدیک به یک‌سوم این ادبیات در سال‌های بزرگداشت یونس امره توسط یونسکو تولید شده و حدود ۴۱۳ اثر (حدود ۱۰ درصد) به زبان‌های خارجی منتشر شده است که نشانگر ابعاد جهانی و نقش این شاعر در دیپلماسی فرهنگی ترکیه است.

۲. پرفسور دکتر حسین خوش‌باطن و واکاوی میراث «علی‌شیر نوایی»

پرفسور خوش‌باطن، استاد دانشگاه ملی قزاقستان (نور مبارک)، با تمرکز بر جایگاه رفیع علی‌شیر نوایی، ابعاد گسترده‌ی تأثیرگذاری این شاعر، سیاستمدار و متفکر عصر تیموری را بر ادبیات جغتایی و ترکی به تصویر کشید.

- او تبیین کرد که چگونه نوایی با خلق آثار سترگ خود توانست توانایی‌های زبان ترکی را در بیان لطیف‌ترین معارف عرفانی، فلسفی و حماسی به اثبات برساند.
- در این کنفرانس، تقارن برگزاری نشست با «روز زبان ازبکی» (۲۱ اکتبر) فرصتی مغتنم فراهم آورد تا یاد و آثار علی‌شیر نوایی به عنوان میراث مشترک و هویت‌ساز منطقه اکو بیش از پیش ارج نهاده شود.

۳. دکتر امیر علی برقی و بازخوانی حماسه و اندیشه «مختوم‌قلی فراغی»

دکتر امیر علی برقی، مدرس گروه زبان و ادبیات ترکی در دانشگاه علامه طباطبایی تهران، در سخنرانی خود به بررسی ابعاد شخصیتی و دیوان شعری مختوم‌قلی فراغی، شاعر و عارف نامدار ترکمن پرداخت.

- وی با اشاره به مضامین انسانی، وطنی و عرفانی در اشعار مختوم‌قلی، این شاعر را نماد بارز همبستگی، وحدت امت‌ها و بیداری در میان جوامع ترکمن‌نشین معرفی کرد.
- برقی تحلیل کرد که چگونه سروده‌های مختوم‌قلی فراغی ریشه در باورهای مردمی و حافظه تاریخی منطقه دارد و همچنان به عنوان پلی میان عواطف و اندیشه‌های نسل‌های مختلف عمل می‌کند.

۴. دکتر علی پرمو و زیبایی‌شناسی شعر «فضولی»

دکتر علی پرمو، محقق و پژوهشگر مستقل، با رویکردی تحقیقی به بررسی کارنامه ادبی فضولی، یکی از ارکان سه‌گانه شعر کلاسیک ترکی (در کنار نسیمی و نوایی)، پرداخت.

- او با اشاره به ظرافت‌های زبانی و سبک تلفیقی فضولی در حوزه‌های ادبیات ترکی، فارسی و عربی، نشان داد که چگونه سوز و

گداز عارفانه و عشق راستین در کلام فضولی توانست مرزهای جغرافیایی را درنوردد.
- تبیین پیوندهای میان سبک شاعری فضولی و تفکرات فلسفی و عرفانی حوزه اسلامی از دیگر محورهای کلیدی این سخنرانی بود.

۵. آقای سید حیدر بیات و واکاوی شخصیت «محمد عاکف ارسوی»

آقای سید حیدر بیات، پژوهشگر و شاعر برجسته حوزوی از قم، به معرفی ابعاد زندگی و کارنامه فکری و مبارزاتی محمد عاکف ارسوی (سروده‌پرداز سرود ملی ترکیه / ایستیقلال مارشی) پرداخت. بیات با نگاهی ژرف‌نگرانه، روحیه حماسی، تعهد عمیق دینی و اجتماعی و نگاه اصلاح‌طلبانه ارسوی را در بستر بحران‌های سیاسی و اجتماعی اواخر عثمانی و ظهور ترکیه مدرن تحلیل کرد. او تأکید کرد که سرود ملی ترکیه، نوشته محمد عاکف ارسوی، فراتر از یک سرود ملی، در واقع مانیفستی از آزادی، استقلال و دمکراسی است؛ و نشان داد که شعر ارسوی تنها یک اثر هنری نیست، بلکه تبلور بیداری اسلامی، اخلاق‌گرایی و مقاومت ملی است.

۶. آقای عرفان عشقی‌نور و اندیشه‌های «سید نسیمی»

آقای عرفان عشقی‌نور در سخنرانی خود به بررسی ابعاد فکری و اشعار عارفانه و شورانگیز سید نسیمی پرداخت. او تشریح کرد که چگونه نسیمی با شجاعت در کلام و تجلی اندیشه‌های عرفانی و فلسفی، تأثیری عمیق و ماندگار بر ادبیات کلاسیک و مکاتب فکری منطقه برجای گذاشت.

۷. دکتر تارا مختاری و میراث مردمی «تیلیم خان»

دکتر تارا مختاری با تمرکز بر آثار و جایگاه تیلیم خان، به واکاوی اشعار، سبک زندگی و میراث فولکلوریک این شاعر نام‌آشنا پرداخت. او چگونگی انعکاس حکمت‌های عامیانه، ارزش‌های اخلاقی و زبان ساده و صمیمی مردم در سروده‌های تیلیم خان را تبیین نمود.

نگاهی رو به جلو؛ فراتر از مرزها

این رویداد چندساعته در مقر اکو بار دیگر به اثبات رساند که میراث فرهنگی و شعر ترکی صرفاً موضوعی موزه‌ای نیست، بلکه ابزاری زنده، پویا و پیشبرنده در دیپلماسی فرهنگی است. همان‌طور که در پیام‌ها و شعار پایانی کنفرانس طنین‌انداز شد: «یک ملت تنها با به یاد آوردن گذشته‌اش زندگی نمی‌کند؛ بلکه زمانی زنده است که هر نسل جدید، به آن گذشته معنا ببخشد و ارزش‌هایش را به آینده منتقل کند.»

در دنیایی که گاه مرزهای سیاسی فاصله‌ها را بیشتر می‌کنند، نهادهایی چون مؤسسه فرهنگی اکو در تهران ثابت کردند که زبان هنر، شعر و اندیشه متفکرانی چون ضیا گوک‌آلپ، یونس امره، و دیگر شاعران منطقه امن‌ترین و اصیل‌ترین گذرگاه برای رسیدن به فردایی روشن‌تر، مبتنی بر صلح و همبستگی انسانی در منطقه است.

























دکتر محمد حسن: فرهنگ می‌تواند فراتر از مرزهای سیاسی، ملت‌ها را به هم نزدیک کند

تهران ـ ۵ آبان ۱۴۰۵

دکتر محمد حسن، رئیس مؤسسه فرهنگی اکو، در گفت‌وگو با روزنامه Iran Daily، از ظرفیت دیپلماسی فرهنگی برای کاهش تنش‌ها، تقویت اعتماد متقابل و گسترش همکاری میان کشورهای منطقه سخن گفت؛ ظرفیتی که به باور او، به‌ویژه در شرایطی که اختلافات سیاسی بر روابط کشورها سایه می‌اندازند، اهمیت بیشتری پیدا می‌کند.

او در این مصاحبه تأکید کرد که روابط میان کشورها را نمی‌توان صرفاً در چارچوب سیاست خارجی و مناسبات اقتصادی تعریف کرد. فرهنگ نیز بخشی جدایی‌ناپذیر از این روابط است و می‌تواند راه‌هایی برای گفت‌وگو بگشاید که در فضای رسمی دیپلماتیک، گاه دسترس‌پذیر نیستند. از نگاه او، گردهم‌آوردن نویسندگان، اندیشمندان، هنرمندان و متخصصان کشورهای مختلف، امکان شناخت مستقیم و کاهش سوءبرداشت‌هایی را فراهم می‌کند که در بسیاری موارد به روابط میان همسایگان آسیب می‌زنند.

رئیس مؤسسه فرهنگی اکو با اشاره به پیوندهای تاریخی و فرهنگی ایران و پاکستان، بر اهمیت میراث مشترک زبانی و ادبی دو کشور تأکید کرد. به گفته او، حضور گسترده واژگان فارسی در زبان اردو و جایگاه چهره‌هایی چون محمد اقبال، حافظ و سعدی در حافظه فرهنگی منطقه، زمینه‌ای ارزشمند برای توسعه همکاری‌های مشترک فراهم می‌آورد. او همچنین به جایگاه میر سید علی همدانی، عارف و اندیشمند ایرانی‌تبار شناخته‌شده در پاکستان با نام شاه همدان، در میراث فرهنگی این کشور اشاره کرد.

دکتر محمد حسن در عین حال، دامنه فعالیت‌های مؤسسه را فراتر از روابط دوجانبه دانست و گسترش پیوندهای فرهنگی میان همه کشورهای عضو سازمان همکاری اقتصادی (اکو) را از اهداف اصلی آن برشمرد. ایجاد شبکه میان دانشگاه‌ها، تقویت ارتباط میان هنرمندان و فعالان فرهنگی، همکاری میان نویسندگان و فیلم‌سازان و توسعه ترجمه آثار ادبی از جمله زمینه‌هایی است که مؤسسه برای پیشبرد این هدف دنبال می‌کند. او به‌طور مشخص، ترجمه آثار فارسی به اردو و آثار اردو به فارسی را از فرصت‌های قابل‌توجه برای تعمیق شناخت متقابل دانست.

برنامه «معرفی کشورهای عضو» نیز بخشی از همین رویکرد است؛ مجموعه‌ای از نشست‌ها و رویدادهای فرهنگی که تاریخ، فرهنگ و تمدن کشورهای عضو را در کانون توجه قرار می‌دهد. رویداد اخیر «پاکستان در گذر زمان» در مؤسسه فرهنگی اکو نیز با هدف آشنایی بیشتر مخاطبان با فرهنگ و تمدن پاکستان و فراهم‌کردن زمینه‌های تازه برای تبادل فرهنگی برگزار شد.

با این حال، تحقق اهداف مؤسسه با محدودیت‌هایی همراه است. رئیس مؤسسه فرهنگی اکو کمبود منابع مالی، محدودیت نیروی انسانی و مشارکت‌نداشتن همه کشورهای عضو در فعالیت‌های این نهاد را از موانع گسترش برنامه‌ها عنوان کرد. به گفته او، ظرفیت همکاری‌های منطقه‌ای هنوز به‌طور کامل به کار گرفته نشده و افزایش مشارکت اعضا و تأمین منابع بیشتر می‌تواند امکان اجرای برنامه‌های گسترده‌تر و مؤثرتر را فراهم کند.

پیام اصلی این گفت‌وگو، تأکید بر نقشی است که فرهنگ می‌تواند در حفظ ارتباط میان ملت‌ها، حتی در دوره‌های دشوار سیاسی، ایفا کند. برای منطقه‌ای با تاریخ و میراث فرهنگی درهم‌تنیده، این پیوندها صرفاً یادگار گذشته نیستند؛ آن‌ها می‌توانند مبنایی برای گفت‌وگو، شناخت متقابل و همکاری در آینده باشند



Iran Daily

irandaily.ir | newspaper.irandaily.ir | IranDailyWeb

Vol. 8249 • Tuesday, October 27, 2026 • 100,000 rials • 8 pages

Culture can bridge political divides, says ECO institute chief

By Sadeq Dehqan
Staff writer

INTERVIEW

In a region whose peoples share deep historical, cultural and civilizational ties, culture can transcend political borders and provide a foundation for dialogue, mutual understanding and lasting cooperation. The Economic Cooperation Organization (ECO), established to promote economic cooperation and regional development, also seeks to strengthen the historical and cultural bonds among its member states. Based in Tehran, the ECO Cultural Institute works to build on this shared heritage by promoting literary and artistic exchanges, cooperation among universities and cultural institutions, and greater awareness of member countries' cultures.
Cultural diplomacy can play a significant role in this effort by deepening mutual understanding, reducing misunderstandings and creating opportunities for dialogue, even when political differences strain relations between countries. Muhammad Hassan, the institute's head, believes cultural exchanges can bring people and governments closer together because, as he puts it, culture knows no borders.
Hassan, a senior Pakistani diplomat with more than three decades of experience in foreign policy, international cooperation and regional diplomacy, has led the institute for about 10 months.
In an interview with Iran Daily, he discussed the institute's efforts to expand cooperation among universities, artists, writers and cultural institutions across member states, promote translations between regional languages and deepen public understanding of the region's shared heritage.
He also highlighted the long-standing historical and linguistic ties between Iran and Pakistan, while identifying limited funding, staff shortages and the participation of only some ECO member states in the institute as obstacles to achieving its goals.

IRAN DAILY: You have spent many years in Pakistani diplomacy and have also served at Pakistan's embassy in Tehran. Could you tell us about your diplomatic career?

HASSAN: I was posted to Iran from 1995 to the end of 1997. It was not an easy period in several respects, but I completed my assignment in Tehran successfully.
I also served as a diplomat in several other countries and locations, including the United Arab Emirates, China, Washington and New York in the United States, Tunisia, Jakarta in Indonesia, and Sri Lanka. After retiring, I was given the opportunity to take on the role of head of the ECO Cultural Institute.

How does cultural diplomacy differ from political diplomacy, and why has it attracted greater attention in recent years?

Cultural diplomacy is closely linked to political diplomacy. Relations between countries are shaped by many factors, and foreign policy, trade, the economy and even cultural affairs cannot be entirely separated from political diplomacy.
Cultural diplomacy is one of the important foundations for improving relations between countries and making those ties stronger and more durable. Culture is part of political diplomacy. Some believe its role in advancing relations between countries has become more important than ever and that, in some cases, it can even move ahead of political diplomacy.

How can cultural ties help reduce political misunderstandings and build trust among ECO member states?

Cultural diplomacy can help address some challenges, but its greatest benefit is bringing people from different countries closer together and strengthening connections between governments and their populations. It creates more opportunities for mutual understanding.
One of the main problems in relations between countries, particularly neighboring states, is misunderstanding, which can arise when communication is insufficient or ineffective. The beauty of cultural diplomacy is that culture knows no borders.
When a literary conference is held, for example, writers, intellectuals and experts from different countries can take part and exchange ideas without political borders standing in their way. Such contact and closer interaction can help reduce misunderstandings.
In short, cultural diplomacy is a means of bringing people and governments closer together and fostering greater understanding. It can also help ease tensions and manage existing challenges.
Afghanistan is one example. As you know, we have political difficulties with Afghanistan in some areas. Nevertheless, the ECO Cultural Institute organizes programs and invites the Afghan ambassador and experts to discuss cultural issues. We continue dialogue and cooperation on the basis of our shared cultural ties. Culture knows no borders, and this allows us to build better understanding and stronger connections despite political differences.

Iran and Pakistan share deep historical, cultural and linguistic ties. What joint cultural initiatives could help strengthen relations between the two countries?

Our focus is not limited to bilateral relations between Iran and Pakistan. We also want to expand cultural ties among all countries in the region.
The two countries' embassies carry out extensive cultural activities, and Iranian cultural centers in Pakistan and Pakistani cultural centers in Iran also work to strengthen these ties. But we should not be satisfied with what has been achieved so far. There is still much more to do.
Iran and Pakistan share a rich cultural heritage, including linguistic ties. A substantial part of Urdu vocabulary, for example, has Persian roots. We should build on these connections and give people in both countries more opportunities to learn about each other's cultural heritage.
Muhammad Iqbal is a prominent figure in this shared heritage. His ideas and works are important to both countries. In Pakistan, poets such as Hafez and Saadi are also well known.
Ali Hamadani, a prominent scholar and mystic who lived in the eighth century of the Islamic calendar and is known in Pakistan as Shah-e-Hamadan, holds a special place in the country's cultural heritage. This shared legacy offers valuable opportunities for cultural cooperation. By introducing these figures to wider audiences, exchanging literary works and organizing joint programs, we can strengthen the cultural ties between our peoples.

What has the ECO Cultural Institute done to advance this agenda? Are new projects planned, or are there areas that deserve greater attention?

One of the institute's main goals is to strengthen cultural connections among member countries and turn those ties into practical activities and projects.
Cultural programs have been part of the institute's work for years, but we have sought to expand them. One initiative has been to build networks among universities in ECO member states. We have also worked to strengthen links among artists, cultural producers, writers and filmmakers across the region.
Another area is literary translation, including translating Persian works into Urdu and Urdu works into Persian.
The aim is to foster greater mutual understanding among academics, artists and cultural professionals in ECO countries. We believe direct contact among these groups can deepen their understanding of one another and open the door to broader cooperation.

How successful has the institute been in meeting its objectives, and what obstacles remain?

We still have a long way to go to achieve the institute's full objectives. One reason is that only five of the Economic Cooperation Organization's 10 member states belong to the ECO Cultural Institute.
The institute operates under ECO, and implementing joint regional projects requires broader participation from member countries.
We also face financial constraints and staff shortages. The resources and facilities available to us are not sufficient to achieve all our goals or carry out every project we would like to undertake. Despite the work done so far, much remains to be accomplished.
We hope that stronger cooperation among member states, greater cultural participation and additional resources will allow us to expand our programs and increase their impact.

The institute regularly hosts cultural programs and exhibitions showcasing different member countries. What role do these events play in its work?

We have a program called 'Introducing Member Countries', which brings together a series of cultural meetings and events. We have held programs featuring countries such as Afghanistan, Turkey and Uzbekistan, and recently hosted an event introducing Pakistan at the institute. The exhibition 'Pakistan Through the Ages' was part of this effort. It aimed to give audiences a broader understanding of Pakistan's culture and civilization and to create more opportunities for cultural exchange between Iran, Pakistan and other ECO member states.
The purpose of these events is to introduce member countries' cultures, histories and civilizations to one another. They are not based on the assumption that people in the region know nothing about their neighbors. Rather, they aim to deepen existing knowledge, strengthen mutual understanding and create more opportunities for people to discover one another's cultural heritage. I hope this cooperation will continue in the years ahead.

NAZANIN BAKHTIARI/IRNA

Iran, China launch 48,000-hectare dust control project

Social Desk

Iran and China have launched a joint project to restore the Salehiyeh-Alahabad Wetland in Qazvin and Alborz provinces, southwest of Tehran to tackle dust hotspots across an area of more than 48,000 hectares.
The project's implementation plans were discussed at an online technical meeting over the weekend, Mehr News Agency reported on Monday.
The project focuses on water management, wetland restoration and improving local livelihoods.
The initiative involves the Chinese Academy of Sciences, the University of Tehran and Iran's Plan and Budget Organization. It is coordinated by the secretariat of Iran's National Headquarters for Policy Making and Coordination of Dust Storm Management.
The Salehiyeh-Alahabad Wetland degradation and the loss of vegetation can contribute to the spread of dust hotspots, affecting residents' health and economic activities in surrounding areas.
The project's first phase includes modifying drainage networks, reopening water transfer routes, establishing natural and artificial windbreaks, carrying out biological measures and using environmentally compatible mulches. Supporting and empowering local communities is also among the project's priorities.
Behzad Rayegani, secretary of the national headquarters on dust storm management, stressed the need for integrated water management, wetland restoration, conservation agriculture and the stabilization of critical dust hotspots.
The initiative is part of broader environmental cooperation between Iran and China and aims to improve coordination among the institutions responsible for addressing dust storms.

مؤسسه فرهنگی اکو روز جمهوری ترکیه را تبریک گفت

تهران – مؤسسه فرهنگی اکو فرارسیدن روز جمهوری ترکیه را به دولت و مردم این کشور و جامعه فرهنگی و هنری آن تبریک گفت.

مؤسسه فرهنگی اکو با گرامیداشت این مناسبت ملی، از نقش ترکیه در توسعه همکاری‌های چندجانبه، گسترش دیپلماسی فرهنگی و تقویت پیوندهای میان کشورهای عضو سازمان همکاری اقتصادی (ECO) قدردانی کرد.

در پیام این مؤسسه آمده است: «جمهوری ترکیه با برخورداری از میراث فرهنگی غنی و پیشینه تاریخی ارزشمند، در ترویج گفت‌وگوی میان‌فرهنگی و تقویت همکاری‌های منطقه‌ای در چارچوب اکو نقش داشته است. مؤسسه فرهنگی اکو نیز بر اهمیت همکاری با نهادهای فرهنگی ترکیه برای معرفی میراث مشترک منطقه و گسترش تفاهم میان ملت‌ها تأکید دارد.»

مؤسسه فرهنگی اکو همچنین بر اهمیت بهره‌گیری از ظرفیت‌های فرهنگی، هنری و تاریخی کشورهای منطقه برای تقویت دوستی میان ملت‌ها، گسترش همکاری‌های فرهنگی و تحکیم همبستگی منطقه‌ای تأکید کرد.

این مؤسسه در پایان، ضمن گرامیداشت روز جمهوری ترکیه، برای دولت و مردم این کشور صلح، رفاه و کامیابی آرزو کرد.



انتشار شماره ششم خبرنامه ماه اکتبر ۲۰۲۶ مؤسسه فرهنگی اکو

مؤسسه فرهنگی اکو (ECI) ششمین شماره از خبرنامه الکترونیکی ماهانه خود را برای ماه اکتبر ۲۰۲۶ منتشر کرد. این شماره به پوشش مهم‌ترین رویدادها، جشنواره‌ها و فعالیت‌های فرهنگی و هنری انجام‌شده در موسسه فرهنگی اکو اختصاص دارد.

گزیده اهم اخبار مندرج در این شماره به شرح زیر است:

- معرفی برندگان جشنواره عکاسی موبایلی اکو: این جشنواره با موضوع «انتقال میراث ناملموس» نزدیک به ۱۸۰۰ عکس از ۶۱۶ شرکت‌کننده دریافت کرد. در این رقابت، سید مهرداد شریفی از ایران مقام اول، شهزاد علی از پاکستان مقام دوم و غدیر وقاری شورچه از ایران مقام سوم را کسب کردند و ۵۰ اثر برگزیده نیز برای انتشار در کتابچه جشنواره انتخاب شدند.
- برگزاری نمایشگاه خوشنویسی «از آفاق دور»: این نمایشگاه شامل آثار ترکیبی خوشنویسی امیر جلیلوند با شعر، تصویر و موسیقی در مقر مؤسسه فرهنگی اکو در تهران افتتاح شد.
- آیین بزرگداشت مستنصر حسین تارار در لاهور: برنامه مشترک مؤسسه فرهنگی اکو و شورای هنرهای لاهور (الحمرا) با عنوان «فراتر از مرزها» به تجلیل از این نویسنده برجسته و چهره ماندگار ادبیات منطقه اختصاص یافت.
- حضور سینمای اکو در جشنواره بین‌المللی فیلم کوتاه تهران: برنامه «افق‌های مشترک: سینما در کشورهای عضو اکو» با نمایش آثار کوتاهی از ۸ کشور عضو در بخش بین‌الملل چهل و سومین جشنواره فیلم کوتاه تهران ارائه شد.
- برپایی نمایشگاه «پاکستان در گذر زمان» در تهران: این نمایشگاه با همکاری سفارت پاکستان در تهران و مؤسسه فرهنگی اکو با حضور دبیرکل سازمان همکاری اقتصادی و مقامات ارشد فرهنگی برگزار شد تا پیوندهای عمیق تاریخی و فرهنگی میان ایران و پاکستان بازشناسی شود.
- کنفرانس بین‌المللی میراث فرهنگی شعر ترکی: همایشی بین‌المللی به مناسبت یکصدوپنجاهمین سالروز تولد «ضیا گوک آلپ» (متفکر، جامعه‌شناس و شاعر) با حضور پژوهشگران منطقه‌ای در مؤسسه فرهنگی اکو برگزار شد.
- انتشار شماره سیزدهم مجله «اکونامه: این شماره با پرونده ویژه‌ای با عنوان «چای، قهوه و داستان‌سرایی»، نقش اجتماعی چای‌خانه‌ها و قهوه‌خانه‌ها را در تعاملات و حافظه فرهنگی کشورهای عضو اکو مورد بررسی قرار داده است.



از جنگ شناختی تا معماریِ خرد مستقل؛ طنین رویکردهای نوین اکو در تالار همایش‌های دانشگاه تهران

تهران – موسسه فرهنگی اکو؛ در عصر تسلط الگوریتم‌ها، هوش مصنوعی مولد و آشفتگی‌های اطلاعاتی، مرز میان حقیقت و بازنمایی بیش از پیش محو شده است. در چنین فضایی، نهمین همایش بین‌المللی سواد رسانه‌ای و اطلاعاتی با شعار محوری «همه نقش داریم: مردم به عنوان کنشگران جنگ شناختی در جهان مناقشه‌آمیز» صبح امروز دوشنبه ۱۱ آبان ۱۴۰۵ (۲ نوامبر ۲۰۲۶) در تالار حنانه دانشکده مطالعات جهان دانشگاه تهران میزبان اندیشمندان، دیپلمات‌ها و صاحب‌نظران برجسته داخلی و بین‌المللی بود.

در این رویداد معتبر علمی و دیپلماتیک که به همت کرسی فضای مجازی و فرهنگ یونسکو و نهادهای همکار برگزار شد، نمایندگان ارشد مؤسسه فرهنگی اکو (ECI) با ارائه‌ی چشم‌اندازی راهبردی، بر ضرورت گذار از سواد رسانه‌ای سنتی به «تاب‌آوری شناختی» و «استقلال فکری» در گستره‌ی منطقه‌ای تأکید کردند.

بازآفرینی عاملیت انسانی در عصر جنگ شناختی؛ رویکرد کلان مؤسسه اکو

آیین گشایش این همایش با سخنرانی‌های کلیدی مقامات عالی‌رتبه همراه بود. در این میان، دکتر محمد حسن، ریاست محترم مؤسسه فرهنگی اکو، طی سخنرانی خود در نشست افتتاحیه، چالش‌های بنیادین عصر دیجیتال را واکاوی کرد. رئیس مؤسسه اکو با اشاره به دگرگونی بنیادین در چگونگی تولید و توزیع اطلاعات تصریح کرد که دسترسی به داده‌ها به خودی خود تولید دانش نمی‌کند، بلکه اطلاعات زمانی به دانش بدل می‌شوند که با تفکر انتقادی، راستی‌آزمایی و زمینه‌شناسی همراه گردند.

وی با هشدار نسبت به خطرات دستکاری‌های ناشی از هوش مصنوعی در اصالت داده‌های دیداری و شنیداری، بر ضرورت ارتقای «سواد قضاوت» تأکید کرد و یادآور شد که هدف نه دیکته کردن اندیشه‌ها، بلکه تقویت قدرت تفکر مستقل در شهروندان است. ریاست مؤسسه اکو همچنین با اشاره به ریشه‌های فرهنگی مشترک میان کشورهای عضو اکو، پیوند میان سواد رسانه‌ای و «درک بین‌فرهنگی» را به عنوان ابزاری قدرتمند در دیپلماسی فرهنگی و مهار روایت‌های قطبی‌ساز برشمرد.

از تئوری تا عمل: تجربه‌ها و گام‌های عملی اکو در حوزه رسانه

در ادامه و در بخش پایانی همایش، دکتر احمد آکالین، دستیار محترم مدیر مؤسسه فرهنگی اکو، در آیین اختتامیه طی سخنانی تحت عنوان «رویکردهای نوین شناختی به سواد رسانه ای: تجربه مؤسسه فرهنگی اکو»، به تبیین اقدامات عملیاتی و راهبردهای منطقه‌ای این سازمان پرداخت.

دکتر آکالین با اشاره به ضرورت تمرکز بر نسل‌های جوان، سازندگان محتوا و اینفلوئنسرها، به نتایج پژوهش‌های بین‌المللی از جمله مطالعات یونسکو اشاره کرد که نشان می‌دهد بخش عمده‌ای از تولیدکنندگان محتوای دیجیتال پیش از انتشار، اطلاعات را راستی‌آزمایی نمی‌کنند. وی از برنامه‌ریزی مؤسسه اکو برای برگزاری دوره‌های آموزشی تخصصی اخلاق دیجیتال، سواد رسانه‌ای و صیانت از حقوق کودکان در فضای مجازی با همکاری دانشگاه‌های منطقه خبر داد.

معاون مؤسسه اکو همچنین با یادآوری موفقیت نخستین همایش مشترک اکو و شورای عالی رادیو و تلویزیون ترکیه (RTÜK) در مرداد ماه گذشته، بر استمرار این همکاری‌های ساختاریافته تأکید کرد.

نگاه به آینده: رو به سوی همگرایی منطقه‌ای

این همایش فشرده که با برگزاری شش پنل تخصصی موازی در حوزه‌های حکمرانی الگوریتمی، مهندسی روایت، تاب‌آوری هیجانی و مسئولیت اخلاقی در زیست‌بوم‌های دیجیتال پیگیری شد، گامی استوار در جهت هم‌افزایی ظرفیت‌های دانشگاهی و نهادهای دیپلماتیک منطقه اکو به شمار می‌رود. چشم‌انداز روشن این همایش‌ها، ایجاد یک اکوسیستم رسانه‌ای متصل، مقاوم و آگاه است که در آن خرد انسانی و احترام متقابل فرهنگی، سکان‌دار پیشرفت فناوری در هزاره‌ی جدید خواهند بود.





انتشار مجموعه شعر «...من!» اثر شاعر ازبکستانی با پیشگفتار رئیس مؤسسه فرهنگی اکو

مؤسسه فرهنگی اکو مجموعه شعر «...من!» اثر زبو اومونووا (Zebo Omonova)، شاعر ازبکستانی، را با پیشگفتاری از دکتر محمد حسن، رئیس مؤسسه فرهنگی اکو، منتشر کرد.

این مجموعه با ریشه داشتن در سنت‌های ادبی و فرهنگی ازبکستان، به‌ویژه منطقه تاریخی قشقه‌دریا، به موضوعاتی چون خودشناسی، هویت و جست‌وجوی معنای هستی می‌پردازد. اشعار این کتاب، تجربه‌های فردی را با مضامین جهان‌شمولی همچون عشق، امید، اندوه، اشتیاق و حس تعلق پیوند می‌دهند.



دکتر محمد حسن در پیشگفتار این اثر، شعر را زبانی جهانی می‌داند که با فراتر رفتن از مرزهای جغرافیایی و فرهنگی، انسان‌ها را از طریق احساسات و تجربه‌های مشترک به یکدیگر نزدیک می‌کند. وی همچنین بر اهمیت حمایت از آثار زنان شاعر و هنرمند و معرفی گسترده‌تر دستاوردهای ادبی آنان به‌عنوان بخشی از تلاش‌ها برای تقویت تعاملات فرهنگی و شناخت متقابل در منطقه تأکید کرده است.



انتشار این مجموعه در راستای فعالیت‌های مؤسسه فرهنگی اکو برای معرفی ظرفیت‌های ادبی کشورهای عضو و حمایت از آفرینش‌های ادبی در منطقه صورت گرفته است؛ رویکردی که ادبیات را بستری برای گفت‌وگوی میان‌فرهنگی و تقویت پیوندهای فرهنگی میان ملت‌ها می‌داند.

مؤسسه فرهنگی اکو همایش «خورشید شرق» را برگزار کرد

مؤسسه فرهنگی اکو در روز دوشنبه، ۱۸ آبان سال ۱۴۰۵ برابر با ۹ نوامبر سال ۲۰۲۶ همایش ادبی و فرهنگی «خورشید شرق» را به مناسبت بزرگداشت اندیشه، شخصیت و جایگاه ادبی علامه محمد اقبال لاهوری، شاعر، فیلسوف و اندیشمند برجسته جهان اسلام، با حضور رئیس مؤسسه فرهنگی اکو، دبیر کل اکو، سفیران کشورهای عضو اکو، استادان دانشگاه، اندیشمندان، شاعران و جمعی از علاقه‌مندان فرهنگ و ادب برگزار کرد.

در این همایش، سخنرانان ضمن تجلیل از شخصیت علمی و ادبی اقبال لاهوری، به بررسی ابعاد گوناگون اندیشه‌های فلسفی، عرفانی، اجتماعی و فرهنگی این متفکر بزرگ پرداختند و نقش آثار و افکار او را در بیداری فکری و خودآگاهی ملت‌های مشرق‌زمین مورد تأکید قرار دادند.

سفیر محمد حسن، رئیس موسسه فرهنگی اکو ضمن تحلیل جایگاه اقبال در ادبیات منطقه بیان کرد: سفر شاعری اقبال از زبان اردو آغاز شد. او در سال ۱۹۱۵ با منظومه اسرار خودی به زبان فارسی روی آورد؛ زبانی که آن را محملی شایسته برای خطاب قرار دادن شرقِ اسلامی می‌دانست. او با الهام از بزرگان شعر و ادب فارسی، و در رأس آنان مولانا، به مفاهیم کلاسیک فلسفی و عرفانی در آثاری چون رموز بی‌خودی، پیام مشرق، زبور عجم و جاویدنامه، تعبیری متمایز و امروزی بخشید. اقبال در سال‌های پایانی عمر خود با اثرِ بال جبرئیل و ضرب کلیم دوباره به اردو بازگشت که پخته‌ترین جلوه‌های اندیشه او به این زبان محسوب می‌شوند.

رئیس موسسه فرهنگی در ادامه گفت: شاید بسیاری از ما در این جمع با اشعار فارسی او آشنایی بیشتری داشته باشیم، اما شعر اردوی او نیز از اهمیتی پایاپای برخوردار است. سروده‌های اردوی او با صراحت، صمیمیت و نفوذی عاطفی با مردم شبه‌قاره سخن می‌گوید، در حالی که آثار فارسی‌اش بستری فلسفی و گسترده‌تر برای تبیین اندیشه‌های او درباره فرد، جامعه، تاریخ و انسانیت فراهم می‌سازد. با این حال، این تفاوت به معنای گسست در تفکر او نیست. اقبال به هر زبانی که نوشت، یک هدف را دنبال کرد: بیداری ظرفیت‌های وجودی انسان از طریق مفهوم «خودی»، و پایه‌ریزی جامعه‌ای بر مدار دانش، عمل و غایت اخلاقی.

سفیر محمد حسن سخنرانی خویش را با این نکته به پایان رساند: شعر اردو و فارسی او اگرچه در زبان، سبک و بیان متفاوت‌اند، اما وحدت اندیشه و چشم‌انداز در سراسر آن‌ها جریان دارد. امیدوارم



سخنرانان ارجمند ما در شناخت و درک این یگانگی و همچنین تمایزها به ما یاری رسانند و از این طریق، پیوندهای فکری و دیرینه‌ای را که ملت‌های این منطقه را به هم متصل کرده است، یادآور شوند.

در ادامه آقای عمران احمد صدیقی، سفیر جمهوری اسلامی پاکستان در جمهوری اسلامی ایران به نقش اقبال در زندگی مردم پاکستان و شهرت بیسابقه او در جهان اسلام اشاره نمود و گفت: برای مردم پاکستان، اقبال بخشی از وجدان جمعی ماست. شعر او بیانگر یک آرمان سیاسی بود که سرانجام در شکل‌گیری کشور پاکستان به تحقق پیوست. بینش تاریخی او در ترسیم آینده¬ی سیاسی مستقل برای مسلمانان جنوب آسیا نقطهی عطفی ماندگار در سفر و مسیر ملی ماست، بینشی که به طور مشخص در سخنرانی اللهآباد در سال ۱۹۳۰ مطرح شد.
سفیر پاکستان اقزود: اما جهان فکری و معنوی اقبال بسیار گسترده‌تر بود. پیام او بشریت را مخاطب قرار میدهد و شاید در هیچ سرزمینی خارج از پاکستان، به اندازه ایران چنین جایگاه طبیعی و همخوانی نیابد. ایران در تصورات اقبال تنها نامی بر نقشه جغرافیا نبود؛ بلکه یک خاستگاه فکری و معنوی به شمار می¬آمد.
آقای صدیقی تاکید کرد: اقبال به شدت از سنت ادبی و فلسفی فارسی الهام می‌گرفت. او حکمت مولانا، شعر حافظ و میراث فکری غنی این تمدن شگفت‌انگیز را الهام‌بخش یافت. او به طور گستردهای به زبان فارسی می‌نوشت، زیرا آن را زبانی قدرتمند برای بیان معنوی و ارتباط فکری می‌دانست.

بی‌تردید، اقبال زمانی مولانا را مرشد معنوی خود خوانده بود. او از طریق مولانا به جهانِ تازه‌ای دست یافت که در آن، عشق به دانش و دانش به عمل تبدیل می‌شد و عمل، راهی برای دگرگونی انسان.

آقای دکتر قاسم صافی، استاد دانشگاه تهران اقبال را بزرگترین شاعر معاصر جهان اسلام خواند. ایشان در بخشی از سخنرانی خود گفت: آشنایی با شخصیت اقبال و پیروی از دیدگاه‌های متین و والای او در باب اندیشه و شناخت بشری، جریانی را پدید آورده است که آرمان‌های بلندی را در عرصه‌های زندگی، مدیریت، روابط اجتماعی، باورهای صحیح و تربیت فرد مسلمان به ارمغان می‌آورد. این جریان سرنوشت جهان اسلام را به سوی تعالی سوق می‌دهد، به‌گونه‌ای که تا روز قیامت دروازه‌های «مدینه فاضله» را می‌گشاید و بساط استبداد و ستم را برمی‌چیند. اکنون زمان آن فرا رسیده است که بی‌پرده و صریح سخن بگوییم، نه در قالب استعاره و کنایه؛ به من بگویید، کجا می‌توانم هم‌دلی یک‌دل و صادق بیابم؟، سوال اقبال بود از خواننده اشعارش.

در ادامه نشست، دکتر نورعلی نورزاد، استاد دانشگاه خجند تاجیکستان(با ارسال ویدئو)، دکتر شوکتعلی محمدی شاری، شاعر افغانستانی و آقای محمدجواد آسمان، شاعر ایرانی راجع به پهلوهای گوناگون آثار و اشعار اقبال سخنرانی و اشعاری را قرائت نمودند.

همچنین فیلم مختصری از زندگی و احوال اقبال لاهوری در این برنامه پخش گردید.
علامه اقبال لاهوری از چهره‌های برجسته ادبیات فارسی و اردو است که با بهره‌گیری از میراث غنی عرفان و حکمت اسلامی، پیام‌هایی همچون خودشناسی، خودباوری، آزادی، عزت انسانی و وحدت امت اسلامی را در آثار خود بازتاب داده است. اشعار فارسی او، به‌ویژه در میان ملت‌های فارسی‌زبان، جایگاهی ویژه دارد و پیوندهای عمیق فرهنگی و ادبی میان کشورهای منطقه را یادآوری می‌کند.

برگزاری این همایش در چارچوب مأموریت مؤسسه فرهنگی اکو برای پاسداشت میراث مشترک فرهنگی و ادبی کشورهای منطقه و تقویت پیوندهای تاریخی و تمدنی ملت‌های عضو صورت گرفت.

همایش «خورشید شرق» فرصتی ارزشمند برای بازخوانی اندیشه‌های ماندگار اقبال لاهوری و تأکید دوباره بر نقش فرهنگ، ادبیات و حکمت مشرق‌زمین در ایجاد تفاهم، همبستگی و دوستی میان ملت‌ها بود.










فصل سوم

رویدادها، برنامه‌ها و اخبار فرهنگی منطقه اکو و مروری بر رویدادهای آتی



افغانستان

دختران جوان هرات هنر سفال‌نگاری را به فرصتی برای اشتغال تبدیل کردند

۱۵ اکتبر ۲۰۲۶ | هرات
در یکی از نگارخانه‌های هنری شهر هرات، ۱۵ دختر جوان به فراگیری هنرهایی چون نگارگری، خوش‌نویسی، تذهیب و نقاشی روی سفال مشغول شدند و از این طریق برای حفظ هنرهای سنتی افغانستان و کسب درآمد تلاش کردند.

نگیتا درانی، مدیر این مجموعه هنری، اعلام کرد که این مرکز طی سه سال فعالیت خود، زمینه آموزش این هنرها را برای دختران فراهم کرده بود. هنرجویان با طراحی نقش‌های ظریف و رنگارنگ بر روی بشقاب‌ها و دیگر ظروف سفالی، آثار تزئینی تولید کردند و پس از طی مراحل پخت و لعاب‌کاری، آن‌ها را برای عرضه آماده ساختند. بخشی از این آثار نیز در معرض دید گردشگران قرار گرفت و به معرفی توانایی‌های هنری هنرجویان کمک کرد.

با وجود این فعالیت‌ها، هزینه بالای تهیه ظروف سفالی خام که از ایران وارد می‌شد، یکی از چالش‌های اصلی کارگاه بود. مدیر مجموعه بر ضرورت فراهم‌شدن امکان تولید داخلی این ظروف تأکید کرد تا هزینه مواد اولیه کاهش یابد و فعالیت‌های آموزشی و تولیدی گسترش پیدا کند.

این ابتکار، افزون بر ایجاد فرصت یادگیری و درآمدزایی، به انتقال مهارت‌های هنری سنتی به نسل جوان و استمرار هنر سفال‌نگاری در هرات کمک کرد.



مایشگاه «به‌سوی غنای فرهنگی افغانستان» در جوزجان برگزار شد

۲۰ اکتبر ۲۰۲۶ | ولایت جوزجان
نمایشگاهی یک‌روزه با عنوان «به‌سوی غنای فرهنگی افغانستان» با همکاری معاونت هنر و فرهنگ وزارت اطلاعات و فرهنگ و ریاست اطلاعات و فرهنگ ولایت جوزجان برگزار شد. این رویداد با هدف معرفی میراث تاریخی و فرهنگی افغانستان و حمایت از فعالیت‌های هنری و فرهنگی شکل گرفت.
در این نمایشگاه، آثار هنری و صنایع‌دستی تولیدشده به دست صنعتگران محلی به نمایش درآمد. همچنین شماری از نویسندگان و فعالان فرهنگی، مقاله‌هایی درباره جنبه‌های مختلف میراث تاریخی و فرهنگی افغانستان ارائه کردند. مسئولان فرهنگی، استادان دانشگاه، شاعران، نویسندگان، صنعتگران و شماری از شهروندان نیز در این برنامه حضور یافتند.
مسئولان برگزارکننده در سخنرانی‌های خود بر اهمیت حفظ میراث فرهنگی به‌عنوان بخشی از هویت تاریخی جامعه و انتقال آن به نسل‌های آینده تأکید کردند. این رویداد فرصتی برای معرفی تولیدات هنری محلی و گردهمایی فعالان فرهنگی جوزجان فراهم آورد.



کاوش‌های باستان‌شناسی در بالاحصار کابل آثار بیش از دو هزار سال تاریخ را آشکار کرد

۹ نوامبر ۲۰۲۶ | کابل
پروژه حفاظت و مرمت ارگ تاریخی بالاحصار کابل، در جریان کاوش‌های باستان‌شناسی خود، مجموعه‌ای از آثار و شواهد مربوط به بیش از دو هزار سال تاریخ این محوطه را آشکار کرد. این پروژه را بنیاد آقاخان برای فرهنگ با هدف حفاظت از این مجموعه تاریخی و آماده‌سازی آن برای تبدیل‌شدن به یک پارک عمومی باستان‌شناسی پیش برد.

بر اساس گزارش خبرگزاری آسوشیتدپرس، کاوش‌ها در پنج بخش از محوطه به کشف سکه‌های تاریخی، قطعاتی از پیکره‌های بودایی، سفالینه‌های اسلامی لعاب‌دار، چراغ‌های روغنی و بقایای بناهای مسکونی، مذهبی و سلطنتی انجامید. از یافته‌های قابل‌توجه، بقایای کاخی متعلق به دوره مغول بود که بخش‌هایی از نقاشی‌های دیواری، ساختاری شبیه تخت سلطنتی و حوضی ستاره‌شکل در آن شناسایی شد.

برنامه حفاظت و مرمت بالاحصار، علاوه بر تثبیت و بازسازی بخش‌های آسیب‌دیده دیوارها، فعالیت‌های پژوهشی و آموزش دانشجویان باستان‌شناسی افغانستان را نیز در بر گرفت. تبدیل این محوطه به پارکی باستان‌شناسی همراه با باغ، فضای بازدید عمومی و موزه از اهداف بلندمدت این طرح اعلام شد.

بالاحصار که در ارتفاعات مشرف به بخش قدیمی کابل قرار داشت، در دوره‌های مختلف تاریخی نقش

نظامی، سیاسی، اداری و مذهبی ایفا کرده بود. یافته‌های تازه، اهمیت این محوطه را در شناخت لایه‌های گوناگون تاریخ و تمدن افغانستان بار دیگر برجسته ساخت.







دختران هنرمند غزنی آثار نقاشی خود را در نمایشگاهی سه‌روزه عرضه کردند

۹ نوامبر ۲۰۲۶ | غزنی

ده‌ها دختر هنرمند در یک نمایشگاه سه‌روزه در ولایت غزنی، نقاشی‌ها و آثار خلاقانه خود را به نمایش گذاشتند. این رویداد با مشارکت و هزینه شخصی شماری از دختران هنرمند محلی و بدون حمایت نهادهای دولتی یا سازمان‌های امدادی برگزار شد.

نازنین نوروزی، برگزارکننده نمایشگاه، هدف از برپایی آن را معرفی توانایی‌های هنری دختران، ترویج فرهنگ مطالعه و فراهم‌کردن فرصتی برای عرضه آثار دست‌ساز آنان عنوان کرد. زهرا علیزاده، یکی از شرکت‌کنندگان، دو اثر نقاشی خود را در نمایشگاه ارائه کرد و نقاشی را راهی برای بیان احساسات و تجربه‌های شخصی خود دانست.

برخی از شرکت‌کنندگان نیز از محدودبودن امکانات و حمایت مالی برای ادامه فعالیت‌های هنری سخن گفتند. آنان بر ضرورت فراهم‌شدن فرصت‌های بیشتر برای آموزش، عرضه و معرفی آثار هنری دختران تأکید کردند.

این نمایشگاه نمونه‌ای از تلاش هنرمندان جوان غزنی برای ادامه فعالیت‌های خلاقانه و معرفی ظرفیت‌های هنری محلی بود.



جمهوری آذربایجان



نمایشگاه «قلب وحشی سیاره» با آثار ۴۰ هنرمند جمهوری آذربایجان در باکو برپا شد

۲۰ اکتبر ۲۰۲۶ | باکو

نمایشگاه «قلب وحشی سیاره» با ارائه ۵۰ اثر از ۴۰ هنرمند معاصر جمهوری آذربایجان، در مجموعه هنری Nine Senses در منطقه Sea Breeze باکو برپا شد. این نمایشگاه از برنامه‌های مرتبط با رویداد هنری «Fly to Baku. Art Weekend. Sense the Future NOW» بود و با هدف پیوند هنر معاصر با حفاظت از میراث طبیعی منطقه قفقاز شکل گرفت.

آثار ارائه‌شده در نمایشگاه، گونه‌های جانوری شاخص و در معرض تهدید قفقاز، از جمله غزال، پلنگ قفقازی، خرس قهوه‌ای، گرگ خاکستری و عقاب طلایی را به تصویر کشیدند. هنرمندان با بهره‌گیری از شیوه‌های گوناگون هنری، از نقاشی و گرافیک تا مجسمه‌سازی و آثار حجمی، موضوعاتی همچون تنوع زیستی، تعادل اکولوژیک و مسئولیت انسان در قبال محیط‌زیست را مورد توجه قرار دادند.

این نمایشگاه با کیوریتوری ناتالیا ژوکوا و فرید رضایف تا ۱۵ دسامبر ۲۰۲۶ ادامه یافت و نقش هنر را در افزایش آگاهی عمومی درباره حفاظت از طبیعت و میراث زیست‌محیطی قفقاز برجسته ساخت.



نمایشگاه «اِنگرام» مروری بر تحولات هنر نقاشی جمهوری آذربایجان از دهه ۱۹۵۰ تا امروز ارائه کرد

۲۹ اکتبر ۲۰۲۶ | باکو

نمایشگاه «اِنگرام» با ابتکار فضای هنر معاصر یارات (YARAT Contemporary Art Space) در موزه نقاشی جمهوری آذربایجان قرن بیستم و بیست‌ویکم افتتاح شد. این نمایشگاه مجموعه‌ای از آثار منتخب مجموعه‌داران خصوصی را گرد هم آورد و سیر تحولات هنرهای تجسمی آذربایجان را از دهه ۱۹۵۰ تا دوره معاصر بازتاب داد.

آثار ارائه‌شده در این مجموعه، نقاشی، گرافیک و مجسمه‌سازی را در بر گرفتند و آثاری از هنرمندانی چون آیدا محمودوا، الطای صادق‌زاده، جواد میرجوادف، فرهاد خلیل‌اف، ستار بهلول‌زاده، طاهر

صلاحوف و توغرول ناریمان‌بیگف را شامل شدند. این نمایشگاه با کیوریتوری آیدا محمودوا و فرح علی‌اکبرلی شکل گرفت. مفهوم محوری آن، «اِنگرام» یا ردپای ثبت‌شده تجربه در حافظه بود؛ مفهومی که از طریق آثار هنری به رابطه میان حافظه فردی، تجربه تاریخی و تحولات فرهنگی پیوند خورد. در این رویداد همچنین اجرای موسیقایی «SUBLIMINALS: A Manifestation Experience» از آیسل ارائه شد.

نمایشگاه «اِنگرام» فرصتی برای بازخوانی مسیر تحول هنرهای تجسمی جمهوری آذربایجان و آشنایی مخاطبان با آثار هنرمندان نسل‌های مختلف فراهم آورد.

هفته هنر باکو با حضور هنرمندان جمهوری آذربایجان و بین‌الملل برگزار شد

۳۰ اکتبر تا ۱ نوامبر ۲۰۲۶ | باکو

دومین دوره رویداد «Fly to Baku. Art Weekend. Sense the Future NOW» با مجموعه‌ای از برنامه‌های هنری و فرهنگی در نقاط مختلف باکو برگزار شد. این برنامه سه‌روزه، موزه‌ها، بناهای تاریخی، نگارخانه‌ها و فضاهای فرهنگی شهر را به محل ارائه آثار هنری، اجراهای نمایشی، برنامه‌های موسیقایی و گفت‌وگوهای تخصصی تبدیل کرد.

مراسم افتتاحیه رسمی رویداد در ۳۰ اکتبر در مرکز حیدر علی‌اف برگزار شد. در جریان این برنامه، چندین نمایشگاه با مشارکت هنرمندان جمهوری آذربایجان و بین‌الملل افتتاح شد. از جمله این آثار می‌توان به مجموعه «وقتی طبیعت سخن می‌گوید: وارثان» اشاره کرد که با تمرکز بر گونه‌های جانوری شاخص قفقاز، رابطه میان انسان، طبیعت و مسئولیت حفاظت از میراث طبیعی را بررسی کرد.
همچنین اثر «موجودات افسانه‌ای: جانورنامه جمهوری آذربایجان» با الهام از اسطوره‌ها و روایت‌های فولکلور این کشور، هنر فرش، مجسمه‌سازی، عکاسی و فلزکاری را در کنار یکدیگر قرار داد. آثار هنرمندان شناخته‌شده‌ای چون جودی شیکاگو و میکل‌آنجلو پیستولتو نیز در این برنامه ارائه شدند.

برگزاری این رویداد، فرصتی برای معرفی ظرفیت‌های هنر معاصر جمهوری آذربایجان، گسترش ارتباط میان هنرمندان و پیوند دادن فضاهای تاریخی شهر با تجربه‌های هنری جدید فراهم کرد.





نمایشگاه «خاطره مشترک، آینده مشترک» در موزه استقلال جمهوری آذربایجان برگزار شد

۲۴ اکتبر ۲۰۲۶ | باکو

نمایشگاه «خاطره مشترک، آینده مشترک» در موزه استقلال جمهوری آذربایجان افتتاح شد. این نمایشگاه به بازنمایی تنوع دینی و فرهنگی این کشور، سنت‌های همزیستی و ارزش‌های مرتبط با چندفرهنگ‌گرایی و مدارا اختصاص داشت.

در این مجموعه، آثار و اسنادی به نمایش درآمدند که جلوه‌هایی از میراث تاریخی و فرهنگی آذربایجان و سنت‌های شکل‌گرفته در زمینه همزیستی جوامع مختلف را بازتاب دادند. برگزارکنندگان، معرفی میراث فرهنگی کشور، تقویت احترام متقابل میان پیروان ادیان و فرهنگ‌های گوناگون و انتقال ارزش‌های همزیستی مسالمت‌آمیز به نسل‌های آینده را از اهداف اصلی نمایشگاه عنوان کردند.

در مراسم افتتاحیه نیز درباره اهمیت گفت‌وگو میان جوامع دینی و فرهنگی و نقش احترام متقابل در حفظ انسجام اجتماعی سخن گفته شد. نمایشگاه تا ۲ نوامبر ۲۰۲۶ برای بازدید عموم ادامه داشت.



ایـــــــــران



۱۵۱ اثر تاریخی و فرهنگی ایران پس از دو سال نمایش در چین به کشور بازگشت

۴ نوامبر ۲۰۲۶ | تهران
مجموعه‌ای شامل ۱۵۱ اثر تاریخی و فرهنگی متعلق به موزه‌های استان تهران، پس از پایان تور دوساله نمایشگاه «سرزمین مهر» در چین، به ایران بازگشت. این آثار که در پنج شهر مهم فرهنگی و تاریخی چین به نمایش درآمده بودند، در سوم نوامبر وارد تهران شدند و پس از انجام تشریفات گمرکی و بررسی‌های حفاظتی، به مخازن امن منتقل شدند.

علی طلوعی، مدیرکل میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع‌دستی استان تهران، با اعلام این خبر، انتقال مجموعه را عملیاتی حساس توصیف کرد که به برنامه‌ریزی دقیق و همکاری نهادهای مسئول نیاز داشت. در جریان بازگشت آثار، کارشناسان میراث فرهنگی و مسئولان موزه‌ها بر رعایت ضوابط امنیتی و حفاظتی نظارت کردند تا اشیا در سلامت کامل تحویل داده شوند.

نمایشگاه «سرزمین مهر» طی دو سال در پنج شهر چین برگزار شد و با معرفی مجموعه‌ای از آثار تاریخی ایران، زمینه آشنایی مخاطبان چینی با بخشی از میراث فرهنگی و هنری کشور را فراهم کرد. این رویداد همچنین به تقویت ارتباطات فرهنگی میان ایران و چین کمک کرد.

نمایشگاه عکس میراث جهانی ایران در دانشگاه ملی فارابی قزاقستان افتتاح شد

۱۶ اکتبر ۲۰۲۶ | آلماتی، قزاقستان
نمایشگاه عکس «ایران در فهرست میراث جهانی یونسکو؛ تاریخ در قاب تصاویر» در موزه دانشگاه ملی فارابی قزاقستان افتتاح شد. این رویداد با همکاری موزه دانشگاه، دانشکده تاریخ و سرکنسولگری جمهوری اسلامی ایران در آلماتی برگزار شد و ۲۹ اثر میراث فرهنگی و طبیعی ایران ثبت‌شده در فهرست میراث جهانی یونسکو را معرفی کرد.
در این نمایشگاه، تصاویر مجموعه‌ای از محوطه‌های باستانی، شهرهای تاریخی و آثار معماری ایران به نمایش درآمدند. تخت جمشید، شهر سوخته، هگمتانه، بافت تاریخی یزد و اصفهان، جنگل‌های هیرکانی، باغ‌های ایرانی، قنات‌ها و کاروان‌سراهای تاریخی از جمله موضوعات این مجموعه تصویری بودند.
مراسم افتتاحیه با حضور نمایندگان سرکنسولگری ایران، مسئولان دانشگاه، استادان و دانشجویان برگزار شد. این نمایشگاه تا ۳۰ اکتبر در موزه دانشگاه میزبان بازدیدکنندگان بود و فرصتی برای آشنایی جامعه دانشگاهی قزاقستان با گستره تاریخی و معماری ایران فراهم آورد.



کارگاه آموزشی حفاظت از کاخ‌های ساسانی در فیروزآباد برگزار شد

۱ نوامبر ۲۰۲۶ | استان فارس
کارگاه عملی حفاظت اضطراری و مرمت آثار تاریخی در مجموعه کاخ اردشیر و قلعه دختر در نزدیکی فیروزآباد برگزار شد. این برنامه در ۳۰ اکتبر با مشارکت متخصصان حفاظت میراث فرهنگی، مدیریت پایگاه میراث جهانی منظر باستان‌شناسی ساسانی فارس، استادان دانشگاه هنر اصفهان و ۱۲ دانشجو برگزار شد.

هدف از برگزاری این کارگاه، آشنایی دانشجویان با روش‌های تخصصی پایش، مستندسازی، ارزیابی آسیب‌ها و مرمت اضطراری بناهای تاریخی بود. شرکت‌کنندگان در جریان فعالیت‌های میدانی، بخش‌هایی از دیوارهای قلعه دختر را بررسی کردند و با تهیه نقشه، ترسیم طرح‌های دقیق و ثبت وضعیت سازه‌ها، تجربه عملی در زمینه حفاظت از آثار تاریخی به دست آوردند.

بخش دیگری از برنامه به مرمت اضطراری کاخ اردشیر اختصاص یافت. دانشجویان زیر نظر متخصصان در عملیات بندکشی بخش‌هایی از دیوارهای بنا مشارکت کردند و با روش‌های ثبت و پایش تغییرات ساختاری آشنا شدند.

کاخ اردشیر و قلعه دختر از آثار مهم دوره ساسانی در منطقه فیروزآباد بودند و در محدوده منظر باستان‌شناسی ساسانی فارس قرار داشتند؛ مجموعه‌ای که در سال ۲۰۱۸ در فهرست میراث جهانی یونسکو ثبت شده بود. برگزاری این کارگاه، فرصتی برای پیوند آموزش دانشگاهی با تجربه میدانی و انتقال مهارت‌های تخصصی حفاظت از میراث تاریخی فراهم کرد.



جشنواره ملی زعفران به تقویم رویدادهای بین‌المللی گردشگری ایران افزوده شد

۲۷ اکتبر ۲۰۲۶ | خراسان رضوی
جشنواره ملی زعفران به‌عنوان رویدادی بین‌المللی در تقویم رویدادهای گردشگری ایران ثبت شد. در همین راستا، دبیرخانه دائمی این جشنواره نیز در اتاق بازرگانی استان خراسان رضوی فعالیت خود را آغاز کرد تا زمینه معرفی زعفران ایرانی و تقویت ارتباط میان بخش‌های مختلف زنجیره تولید، فرآوری و صادرات این محصول فراهم شود.

زعفران، افزون بر جایگاه اقتصادی خود، بخشی از میراث کشاورزی و فرهنگی ایران به شمار می‌رفت و با آداب برداشت، دانش بومی کشاورزان و سنت‌های محلی مناطق تولیدکننده پیوند داشت. برگزاری جشنواره ملی زعفران نیز فرصتی برای معرفی این جنبه‌های فرهنگی در کنار ظرفیت‌های اقتصادی و گردشگری آن فراهم کرده بود.

ثبت این جشنواره در تقویم بین‌المللی گردشگری، با هدف افزایش شناخت جهانی از زعفران ایران، معرفی مناطق تولیدکننده و توسعه ظرفیت‌های گردشگری مرتبط با برداشت و فرآوری این محصول انجام شد.



قـــزاقستـــــان

جشنواره بین‌المللی شکار با عقاب «شیغیس سالبورینی» میزبان ۱۷۶ شکارچی از ۱۰ کشور شد

۱۲ اکتبر ۲۰۲۶ | منطقه شرق قزاقستان
جشـنواره سـالانه «شـیغیس سـالبورینی» از ۸ تـا ۱۰ اکتبـر در مجموعـه فرهنگی‌ـقومیتـی «برکیـت توبـه» در روستـای بوزانبـای، در منطقـه شـرق قزاقستـان، برگـزار شـد. ایـن رویـداد کـه بـه معرفـی و پاسداشـت سـنت‌های شـکار بـا پرنـدگان شـکاری اختصـاص داشـت، نزدیـک بـه ۱۵ هـزار بازدیدکننـده را جـذب کـرد و ۱۷۶ شـکارچی از ۱۰ کشـور در نخسـتین دوره جـام آزاد آسـیایی شـکار سـنتی بـا پرنـدگان شـکاری در آن بـه رقابـت پرداختنـد.

شـرکت‌کنندگانی از چیـن، گرجستـان، مجارسـتان، قزاقسـتان، قرقیزستـان، مغولسـتان، روسـیه، اسـپانیا، ترکیـه و ازبکسـتـان در ایـن رقابت‌هـا حضـور یافتنـد. توانایـی عقاب‌هـای طلایـی، بازهـا و دیگـر پرنـدگان شـکاری در زمینه‌هایـی همچـون بازگشـت بـه فراخـوان شـکارچی، کنتـرل پـرواز و مهارت‌هـای شـکار ارزیابـی شـد. مسـابقات سـگ‌های شـکاری بومـی قزاقسـتـان، موسـوم بـه «تـازی»، نیـز بخشـی از برنامـه جشـنواره بـود.

در کنـار رقابت‌هـا، برنامه‌هـای سـنتی سـوارکاری، تیرانـدازی بـا کمـان از روی اسـب، مسـابقه «تنگه‌ایلـو»، اجراهـای موسـیقی و نمایـش صنایع‌دسـتی محلـی برگـزار شـد. بیـش از ۵۰ آلاچیـق نیـز بـه معرفـی فرهنـگ، تاریـخ و هنرهـای مناطـق مختلـف شـرق قزاقسـتـان اختصـاص یافتنـد.

ایـن جشـنواره علاوه بـر معرفـی مهارت‌هـای سـنتی شـکار، زمینـه انتقـال دانـش بومـی و تجربه شـکارچیان باتجربـه بـه نسـل جـوان را فراهـم کـرد. سـنت سـالبورون، کـه بـا پـرورش و اسـتفاده از عقاب‌هـای طلایـی، سـگ‌های تـازی و اسـب پیونـد داشـت، بخشـی از میـراث فرهنگـی کوچ‌نشـینی قزاقسـتـان بـه شـمار رفـت.





نمایشگاه بین‌المللی «هیمویا» در آلماتی به میراث زنان و حافظه فرهنگی نسل‌ها پرداخت

۲۱ اکتبر ۲۰۲۶ | آلماتی
نمایشگاه بین‌المللی «هیمویا: انرژی‌های مادرتباری و خویشاوندان پیشگو» در مرکز فرهنگ معاصر تسلینی در شهر آلماتی افتتاح شد. این نمایشگاه که از ۱۵ اکتبر میزبان آثار هنرمندان بود، ۲۱ هنرمند و متفکر از آسیای مرکزی و دیگر مناطق جهان را گرد هم آورد و به بررسی میراث زنان، دانش نیاکانی و حافظه فرهنگی از دریچه هنر معاصر پرداخت.

این مجموعه با کیوریتوری ناتاشا گینوالا، آثار تازه، پروژه‌های هنری پیشین و چیدمان‌های اختصاصی را در قالب مجسمه، صدا، هنرهای اجرایی و آثار تعاملی ارائه کرد. مفهوم محوری نمایشگاه، انتقال سنت‌ها و دانش میان نسل‌ها، به‌ویژه از طریق روابط خانوادگی و تجربه‌های زنان بود.

از جمله آثار شاخص نمایشگاه، چیدمان تعاملی «مادر آهنین» اثر آزیزا کادیری، هنرمند ازبکستانی، بود که بر اساس زندگی مادربزرگ او، امیدا، شکل گرفت؛ زنی که از معدود زنان ناظر بر ساخت برج تلویزیونی تاشکند بود و بعدها به نخستین مدیر آن تبدیل شد.

اثر دیگری از هاگو یانگ، هنرمند کره‌ای، با عنوان «داستان زن خرس در غار شنی» ارائه شد که اسطوره کره‌ای دانگون را با روایت‌های ادبی و فرهنگی پیوند داد. این اثر به چهار زبان قزاقی، روسی، انگلیسی و کوریو-مار اجرا شد و صدای مشارکت‌کنندگان محلی را نیز در خود جای داد. نمایشگاه «هیمویا» با پرداختن به روایت‌های کمتر شنیده‌شده زنان و شیوه‌های انتقال حافظه فرهنگی، بستری برای گفت‌وگوی هنری میان نسل‌ها و جوامع مختلف آسیای مرکزی فراهم کرد.





جشنواره بین‌المللی جوانان «سیاره هنر ۲۰۲۶» با معرفی آثار برگزیدگان در آلماتی به کار خود پایان داد

۱۲ اکتبر ۲۰۲۶ | آلماتی
مراسم تقدیر از برگزیدگان جشنواره بین‌المللی جوانان «سیاره هنر ۲۰۲۶» با برگزاری نمایشگاهی از آثار هنری راه‌یافتگان به مرحله نهایی، در موزه هنر آلماتی برگزار شد. این جشنواره با حمایت و تحت نظارت یونسکو و با همکاری فدراسیون ملی باشگاه‌های یونسکو قزاقستان، فدراسیون جهانی باشگاه‌ها و انجمن‌های یونسکو و موزه هنر آلماتی برگزار شده بود.

موضوع دوره ۲۰۲۶ جشنواره، «نقش زنان در پاسداری و ترویج میراث فرهنگی ناملموس یونسکو» بود و به مناسبت هشتادمین سالگرد تأسیس یونسکو و چهل‌وپنجمین سالگرد فدراسیون جهانی باشگاه‌ها و انجمن‌های یونسکو برگزار شد.

در این دوره، هزاران کودک و هنرمند جوان سه تا هجده‌ساله از ۵۴ کشور در رقابت شرکت کردند و حدود ۴۰۰ نفر به مرحله نهایی راه یافتند. آثار ارائه‌شده، نقش زنان در حفظ سنت‌ها، انتقال دانش بومی و پاسداری از حافظه فرهنگی جوامع را بازتاب دادند.

برنامه فرهنگی و آموزشی جشنواره از ۱۰ تا ۱۳ اکتبر ادامه یافت و شامل کارگاه هنری در فضای باز در مجموعه کوهستانی شیمبولاک، بازدید از موزه ملی هنر آ. کاستی‌یف و بازدید از موزه هنر آلماتی بود. در مرحله نهایی، هنرمندان جوانی از ۲۰ کشور در کنار ۱۳ هنرمند از مناطق مختلف قزاقستان حضور یافتند.

این رویداد با پیوند دادن هنر جوانان به موضوع میراث ناملموس، فرصتی برای گفت‌وگوی فرهنگی بین‌المللی و آشنایی نسل جوان با سنت‌ها و تنوع فرهنگی ملت‌ها فراهم کرد.

پیکره طلایی خرس متعلق به دوره سکاها در کاوش‌های باستان‌شناسی آلماتی کشف شد

۵ نوامبر ۲۰۲۶ | آلماتی
باستان‌شناسان در جریان کاوش‌های اضطراری در یک گورپشته باستانی در منطقه نائوریزبای شهر آلماتی، پیکره‌ای کوچک از جنس طلا به شکل خرس کشف کردند که قدمت آن به سده‌های چهارم تا سوم پیش از میلاد و دوره سکاها بازگشت.

این اثر در محوطه تدفینی «کاراگایلی» و در جریان کاوش‌هایی که در سال ۲۰۲۶ با همکاری انجمن موزه‌های آلماتی و حمایت مدیریت شهری انجام شد، به دست آمد. پژوهشگران احتمال دادند که این پیکره بخشی از تزئینات یک سربند تشریفاتی بوده باشد؛ زیرا وجود سوراخ‌های کوچک روی آن، امکان دوخت یا اتصال آن به پارچه را نشان داد. در کنار این اثر طلایی، بقایای انسانی، قطعات سفالینه‌های دوره سکاها و دیگر مواد باستان‌شناختی نیز کشف شدند. بررسی‌های اولیه نشان داد که این گورپشته احتمالاً محل دفن چندین نفر بوده و در دوران باستان مورد دستبرد قرار گرفته است.

لیازات ساگندی‌کووا، مدیر انجمن موزه‌های آلماتی، این پیکره را یافته‌ای کم‌نظیر در باستان‌شناسی قزاقستان توصیف کرد و آن را نشانه‌ای از پیوندهای فرهنگی گسترده در پهنه اوراسیا دانست. به گفته پژوهشگران، زیورآلات حیوانی در پوشاک و سربندهای تشریفاتی دوره سکاها جایگاه ویژه‌ای داشتند.

کاوش‌های باستان‌شناسی در این محوطه ادامه یافت و پس از تکمیل بررسی‌های علمی، قرار شد ارزشمندترین آثار کشف‌شده به مجموعه دائمی موزه آلماتی افزوده شوند.



باله عاشقانه «چارلی و آیرین» در اپرای آستانه روی صحنه رفت

۱ نوامبر ۲۰۲۶ | آستانه
اپرای آستانه اجرای باله جدیدی با عنوان «چارلی و آیرین» را با الهام از فضای فرهنگی نیویورک در دهه ۱۹۷۰ و زبان بصری سینمای صامت روی صحنه برد. این اثر که در قالب کمدی رمانتیک دوپرده‌ای طراحی شده بود، در روزهای ۳۱ اکتبر و اول نوامبر به مناسبت نخستین اجرای جهانی خود به مخاطبان معرفی شد.

داستان باله درباره رابطه عاشقانه چارلی، مردی بی‌خانمان و مهربان که در پارک مرکزی نیویورک زندگی می‌کرد، و آیرین، دختر خانواده‌ای ثروتمند و بانفوذ، شکل گرفت. مخالفت پدر آیرین با این رابطه و دریافت نامه‌ای غیرمنتظره درباره ارثی بزرگ، مسیر داستان را تغییر داد و موضوعاتی چون عشق، تفاوت‌های اجتماعی و پایبندی به اصول انسانی را در مرکز روایت قرار داد.

موسیقی اختصاصی این اثر را الکسی کستنر ساخت، طراحی حرکت‌های نمایشی آن را کریل رادف بر عهده گرفت و ایگور چاپورین طراحی لباس‌ها را انجام داد. صحنه‌آرایی نیز با الهام از فضای پارک مرکزی نیویورک و زندگی شهری در دهه‌های ۱۹۶۰ و ۱۹۷۰ شکل گرفت.

این اثر با همکاری گروه هنری Mosaic Del Arte و حمایت وزارت فرهنگ و اطلاعات قزاقستان تولید شد. «چارلی و آیرین» سومین اثر باله این گروه در قزاقستان بود و با روایتی تازه، موسیقی original و طراحی بصری سینمایی به مجموعه اجراهای اپرای آستانه افزوده شد.







قرقیـــزستـــــــان

جشنواره چهاردهم تئاتر جمهوری قرقیزستان به مناسبت یکصدمین سال تئاتر حرفه‌ای کشور برگزار شد

۲۷ اکتبر ۲۰۲۶ | بیشکک
چهاردهمین جشنواره سراسری تئاتر جمهوری قرقیزستان با محوریت یکصدمین سال تأسیس تئاتر حرفه‌ای این کشور و بزرگداشت یاد و جایگاه کولوپپا کوندچالوا، از چهره‌های برجسته فرهنگی و وزیر پیشین فرهنگ قرقیزستان، در بیشکک برگزار شد.

این جشنواره از ۲۶ تا ۳۰ اکتبر ادامه یافت و ۱۰ گروه تئاتری از مناطق مختلف قرقیزستان در آن شرکت کردند. گروه‌ها آثار نمایشی خود را در سالن‌های تئاتر ملی آکادمیک درام توکتوبولت عبدال‌مومونوف و تئاتر درام روسی ملی چنگیز آیتماتوف و چند مرکز نمایشی دیگر اجرا کردند.

برنامه جشنواره علاوه بر اجراهای صحنه‌ای، شامل راهپیمایی‌های نمایشی، برنامه‌های موسیقی و کارگاه‌های تخصصی برای بازیگران بود. در مراسم افتتاحیه نیز تاریخ یکصدساله تئاتر حرفه‌ای قرقیزستان از طریق نمایش بخش‌هایی از آثار و اجراهای دوره‌های مختلف به مخاطبان معرفی شد. همچنین برگزیدگان رقابت بین‌المللی «اِرگو» و جوایز ملی تئاتر معرفی شدند.

این رویداد با هدف پاسداشت تاریخ تئاتر قرقیزستان، تقویت ارتباط میان گروه‌های نمایشی و انتقال تجربه میان نسل‌های هنرمندان برگزار شد.



یکصدمین سال تولد بوبوسارا بیشنالیوا، چهره برجسته باله قرقیزستان، گرامی داشته شد

۳۰ اکتبر ۲۰۲۶ | بیشکک
مراسم بزرگداشت یکصدمین سال تولد بوبوسارا بیشنالیوا، هنرمند مردمی جمهوری سوسیالیستی قرقیزستان و از چهره‌های برجسته تاریخ باله این کشور، در مرکز ملی کودکان و نوجوانان «سیتک» در بیشکک برگزار شد.

این برنامه در ۲۹ اکتبر با حضور هنرمندان، استادان رقص و علاقه‌مندان هنرهای نمایشی برگزار شد و شامل اجراهای رقص ملی و کلاسیک، برنامه‌های موسیقی و بخش‌های هنری و نمایشی بود.

ویکتوریا موزگاچوا، معاون وزیر آموزش قرقیزستان، در این مراسم بر نقش بیشنالیوا در توسعه هنر باله و میراث هنری و آموزشی او تأکید کرد. رینا چوکویوا، هنرمند مردمی قرقیزستان و برنده جایزه دولتی اتحاد شوروی، و مادینا ماژنووا، از شاگردان بیشنالیوا و استاد مدرسه رقص بیشکک، از مهمانان ویژه این برنامه بودند.

مراسم به همت مرکز ملی کودکان و نوجوانان «سیتک» و مدرسه رقص بیشکک و با حمایت وزارت آموزش و وزارت فرهنگ، اطلاعات، ورزش و سیاست جوانان برگزار شد. این بزرگداشت با هدف حفظ یاد و میراث هنری بیشنالیوا و آشنایی نسل جوان با جایگاه او در تاریخ هنرهای نمایشی قرقیزستان شکل گرفت.



کتاب «بارس‌بِگ» در تئاتر ملی «ماناس» قرقیزستان رونمایی شد

۳۰ اکتبر ۲۰۲۶ | بیشکک
مراسم رونمایی از کتاب «بارس‌بگ» نوشته تابیلدی آکتانوف، هنرمند مردمی قرقیزستان، در تئاتر ملی «ماناس» در بیشکک برگزار شد. این برنامه با هدف معرفی تاریخ ملی و پاسداشت میراث معنوی قرقیزستان شکل گرفت و شماری از ماناس‌خوانان، آکین‌ها، داستان‌سرایان و بازیگران تئاتر ملی در آن حضور یافتند.

تابیلدی آکتانوف، نویسنده کتاب، از چهره‌های شناخته‌شده هنر و ادبیات قرقیزستان بود که در زمینه‌های ماناس‌خوانی، شعر بداهه، نمایشنامه‌نویسی، کارگردانی و بازیگری فعالیت داشت. در جریان مراسم، بخشی نمایشی با اقتباس از محتوای کتاب برای حاضران اجرا شد.

در این برنامه، شخصیت تاریخی بارس‌بگ و جایگاه او در تاریخ قرقیزستان مورد توجه قرار گرفت. برگزارکنندگان همچنین بر اهمیت معرفی شخصیت‌های تاریخی، حفظ ارزش‌های ملی و انتقال میراث معنوی به نسل‌های آینده تأکید کردند.

این رونمایی، ادبیات تاریخی را با هنرهای نمایشی و سنت شفاهی قرقیزستان پیوند داد و فرصتی برای معرفی بخشی از میراث تاریخی این کشور به مخاطبان فراهم آورد.



جشنواره فرهنگ و خوراک کره‌ای «کیمچی» در بیشکک برگزار شد

۸ نوامبر ۲۰۲۶ | بیشکک
جشنواره فرهنگ و خوراک کره‌ای «کیمچی» در ۷ نوامبر در میدان آلاتو، در نزدیکی یادمان قربانجان داتکا، در بیشکک برگزار شد. این رویداد را سفارت جمهوری کره در قرقیزستان با همکاری شهرداری بیشکک سازمان‌دهی کرد و نمایندگانی از نهادهای شهری، جامعه دیپلماتیک، جامعه کره‌ای مقیم قرقیزستان و شهروندان در آن حضور یافتند.

در مراسم افتتاحیه، راخات موسایوا، معاون شهردار بیشکک در امور اجتماعی، و کیم کوانگ‌جه، سفیر جمهوری کره در قرقیزستان، حضور داشتند. در جریان جشنواره، بازدیدکنندگان با شیوه‌های سنتی تهیه کیمچی، یکی از شناخته‌شده‌ترین خوراک‌های کره‌ای، آشنا شدند و جنبه‌هایی از فرهنگ و میراث این کشور را تجربه کردند.

این برنامه در ادامه همکاری‌های فرهنگی و انسانی میان قرقیزستان و کره جنوبی برگزار شد و فضایی برای آشنایی شهروندان بیشکک با سنت‌های غذایی و فرهنگی کره فراهم آورد.



پاکستـــــــــان

سومین جشنواره بین‌المللی سیرت در اسلام‌آباد برگزار شد

سومین دوره جشنواره بین‌المللی سیرت با شعار «پل‌سازی میان ملت‌ها؛ رهنمودهایی از سیره پیامبر اسلام(ص)» از ۱۲ تا ۱۴ اکتبر ۲۰۲۶ در مؤسسه هنر و طراحی اسلام‌آباد برگزار شد. این رویداد با مشارکت نهاد ملی رحمت‌للعالمین و خاتم‌النبیین و با حضور استادان، پژوهشگران، شخصیت‌های فرهنگی و علاقه‌مندان برگزار شد.

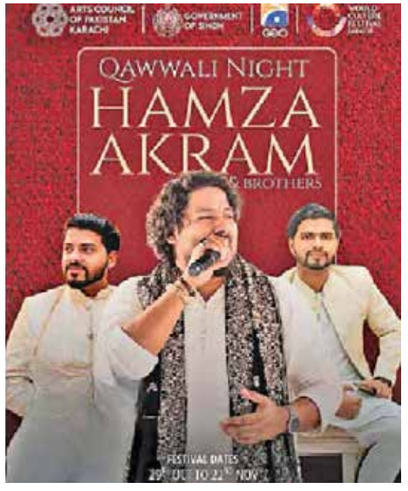
برنامه‌های جشنواره شامل نشست بین‌المللی سیرت، نمایشگاه خوشنویسی، نمایشگاه کتاب، رونمایی از آثار پژوهشی، مسابقه سخنرانی و محفل شعر و نعت بود. مؤسسه پژوهشی اسلامی دانشگاه بین‌المللی اسلامی اسلام‌آباد نیز در این رویداد مجموعه‌ای از کتاب‌ها و نشریات علمی خود را در حوزه سیره نبوی، ادیان تطبیقی و همزیستی بین‌ادیانی به نمایش گذاشت. محمد اسحاق دار، معاون نخست‌وزیر و وزیر امور خارجه پاکستان، در مراسم افتتاحیه حضور یافت و بر نقش آموزه‌های سیره در تقویت تفاهم و احترام متقابل میان ملت‌ها تأکید کرد.



سومین جشنواره جهانی فرهنگ کراچی با حضور هنرمندانی از کشورهای مختلف آغاز شد

سومین دوره جشنواره جهانی فرهنگ کراچی در ۲۹ اکتبر ۲۰۲۶ در شورای هنر پاکستان در شهر کراچی آغاز شد. این رویداد با همکاری شورای هنر پاکستان و دولت ایالت سند برگزار شد و هنرمندان و نمایندگانی از بیش از ۱۵۰ کشور را گرد هم آورد. در کنار بیش از هزار هنرمند بین‌المللی، حدود ۵۰۰ هنرمند پاکستانی نیز در برنامه‌های جشنواره مشارکت داشتند.

مراسم افتتاحیه با اجرای موسیقی سنتی و معاصر همراه بود. اجرای قطعه‌ای برگرفته از آثار شاه عبداللطیف بهیتایی، شاعر نامدار سند، و برنامه‌های موسیقی با سازهای دف، بانجو و رباب از بخش‌های این مراسم بود. جشنواره همچنین زمینه‌ای برای معرفی هنرهای نمایشی، موسیقی، رقص، سینما، هنرهای تجسمی و سنت‌های فرهنگی کشورهای گوناگون فراهم کرد.



نمایشگاه بین‌المللی «روش و جنون» در چارچوب جشنواره فرهنگ کراچی افتتاح شد

نمایشگاه گروهی «روش و جنون» (Method and Madness) در ۳۰ اکتبر ۲۰۲۶ به‌عنوان نخستین نمایشگاه از مجموعه نمایشگاه‌های برنامه‌ریزی‌شده در چارچوب سومین جشنواره جهانی فرهنگ کراچی افتتاح شد. این نمایشگاه در محل شورای هنر پاکستان در کراچی برپا شد و آثار ۲۶ هنرمند، شامل ۱۲ هنرمند بین‌المللی و ۱۴ هنرمند پاکستانی، را به نمایش گذاشت.

مرتضی وهاب، شهردار کراچی، در مراسم افتتاحیه حضور یافت و از آثار ارائه‌شده بازدید کرد. ماری اونیل، سفیر ایرلند در پاکستان، نیز در حاشیه این رویداد بر اهمیت گردهمایی هنرمندان از کشورهای مختلف و نقش چنین برنامه‌هایی در ایجاد ارتباط میان فرهنگ‌ها تأکید کرد. این نمایشگاه بخشی از برنامه گسترده جشنواره‌ای بود که هنرهای تجسمی، موسیقی، تئاتر، رقص و سینما را در بر می‌گرفت.



تاجیکستان

نمایشگاه بین‌المللی «تاجیکستان؛ سرزمین میراث منحصربه‌فرد» در رم افتتاح شد

نمایشگاه بین‌المللی «تاجیکستان؛ سرزمین میراث منحصربه‌فرد» در ۲۰ اکتبر ۲۰۲۶ در موزه تمدن‌ها در شهر رم افتتاح شد. این نمایشگاه با مشارکت مقام‌های عالی‌رتبه تاجیکستان و ایتالیا برگزار شد و بخشی از برنامه‌های معرفی تاریخ، تمدن و میراث فرهنگی تاجیکستان در عرصه بین‌المللی بود.



این رویداد فرصتی برای معرفی آثار و جلوه‌هایی از میراث تاریخی و فرهنگی تاجیکستان به مخاطبان ایتالیایی و بازدیدکنندگان بین‌المللی فراهم کرد. نمایشگاه تا ۲۰ ژانویه ۲۰۲۷ ادامه داشت.



همایش علمی تاریخ و فرهنگ امپراتوری کوشان در موزه ملی تاجیکستان برگزار شد

همایش علمی ـ نظری جمهوری‌خواهانه با عنوان «پژوهش درباره تاریخ و فرهنگ امپراتوری کوشان بر پایه آثار باستان‌شناختی تاجیکستان» در ۲۸ اکتبر ۲۰۲۶ در موزه ملی تاجیکستان در دوشنبه برگزار شد.

در این همایش، زفرشو ابراهیم‌زاده صفو، رئیس موزه ملی تاجیکستان، سخنان افتتاحیه را ایراد کرد. یوسف‌شاه یعقوب‌اف، عضو آکادمی ملی علوم تاجیکستان، نیز به نقش امپراتوری کوشان در تحولات سیاسی، اقتصادی و فرهنگی منطقه پرداخت. پژوهشگران و متخصصانی از موزه ملی تاجیکستان، دانشگاه ملی تاجیکستان و دانشگاه اسلاوی روسیه و تاجیکستان نیز یافته‌ها و دیدگاه‌های علمی خود را درباره تاریخ کوشان، مطالعات باستان‌شناسی و اهمیت محوطه‌های تاریخی این دوره ارائه کردند.

نمایشگاه بین‌المللی کتاب «کتابی دوشنبه» برگزار شد

چهاردهمین نمایشگاه بین‌المللی کتاب «کتابی دوشنبه» از ۲۲ تا ۲۴ اکتبر ۲۰۲۶ در موزه ملی تاجیکستان برگزار شد. در این رویداد، ناشرانی از تاجیکستان و چند کشور دیگر تازه‌ترین آثار و انتشارات خود را عرضه کردند.

این نمایشگاه با هدف ترویج کتاب‌خوانی، تقویت جایگاه کتابخانه‌ها و گسترش ارتباطات فرهنگی و نشر میان تاجیکستان و دیگر کشورها برگزار شد. این رویداد که از سال ۲۰۱۰ به‌صورت سالانه برگزار شده بود، به یکی از برنامه‌های فرهنگی مرتبط با صنعت نشر در تاجیکستان تبدیل شده بود.



تـــــــرکـــیه

شصت‌وسومین جشنواره بین‌المللی فیلم آنتالیا با معرفی برگزیدگان به کار خود پایان داد

شصت‌وسومین جشنواره بین‌المللی فیلم آنتالیا، مشهور به «پرتقال طلایی»، از ۲۴ تا ۳۱ اکتبر ۲۰۲۶ در شهر آنتالیا برگزار شد. مراسم اختتامیه و اهدای جوایز این دوره در مرکز همایش‌ها و نمایشگاه جام پیرامیت برگزار شد و آثار سینمای ترکیه و کشورهای دیگر در بخش‌های مختلف جشنواره به نمایش درآمدند.

در بخش مسابقه فیلم بلند ملی، فیلم «سنگ و پر» (Taş ve Tüy) ساخته راغپ تورک جایزه بهترین فیلم را دریافت کرد. یشیم اوستائوغلو برای فیلم «بازمانده» (Artakalan) جایزه بهترین کارگردانی را به دست آورد. در بخش بین‌المللی نیز فیلم «یکی از پدرانم ماه است» به کارگردانی جورج اوواشویلی جایزه بهترین فیلم را کسب کرد. این دوره همچنین میزبان نمایش فیلم‌های کوتاه و مستند و نشست‌هایی درباره سینما و دسترس‌پذیری آثار سینمایی بود.





ششمین جشنواره فیلم جهان ترک «کورکوت آتا» در استانبول برگزار شد

ششمین جشنواره فیلم جهان ترک «کورکوت آتا» از ۳ تا ۷ نوامبر ۲۰۲۶ در استانبول برگزار شد. این رویداد با حمایت وزارت فرهنگ و گردشگری ترکیه و با حضور فیلم‌سازان و هنرمندانی از ۱۰ کشور و ۱۰ جمهوری و جامعه خودمختار، فرصتی برای نمایش آثار سینمایی و تقویت همکاری‌های فرهنگی در جهان ترک فراهم کرد.

در این دوره، ۵۶ فیلم در بخش‌های مختلف به نمایش درآمدند و ۳۰ اثر در سه بخش فیلم بلند داستانی، مستند و فیلم کوتاه به رقابت پرداختند. در مراسم اختتامیه که در مرکز فرهنگی آتاتورک برگزار شد، جایزه بهترین فیلم بلند داستانی به فیلم «کانتو» ساخته انصار آلتای از ترکیه رسید. زاور قاسملی از جمهوری آذربایجان برای فیلم «تقی‌اف: مدرسه» جایزه بهترین کارگردانی را دریافت کرد. همچنین فیلم «یوسف» از قرقیزستان جایزه بهترین فیلمنامه را به دست آورد و جایزه ویژه ترک‌سوی به فیلم «زیبای گرگنج: توره‌بگ» از ترکمنستان تعلق گرفت.

در بخش مستند، فیلم «ایسیاه: انقلاب تابستانی» رتبه نخست را کسب کرد و در بخش فیلم کوتاه نیز اثر «راهنما» ساخته مرت ارِز از ترکیه برگزیده شد. در حاشیه مراسم اختتامیه، عنوان پایتخت گردشگری جهان ترک برای سال ۲۰۲۷ از آنکارا به تاشکند واگذار شد

جشنواره فرهنگی آنتالیا با اجرای برنامه‌های هنری و معرفی میراث تاریخی شهر به پایان رسید

جشنواره فرهنگی آنتالیا از ۳۱ اکتبر تا ۸ نوامبر ۲۰۲۶ به مدت ۹ روز در نقاط مختلف این شهر برگزار شد. این رویداد بخشی از برنامه ملی «مسیر فرهنگی ترکیه» بود و مجموعه‌ای از برنامه‌های موسیقی، نمایشگاه‌های هنری، تئاتر، اپرا، باله، کارگاه‌های هنرهای سنتی و بازدیدهای فرهنگی از محوطه‌های تاریخی را در بر گرفت.

در بخش هنرهای تجسمی، نمایشگاه‌هایی با موضوع میراث فرهنگی و هنرهای سنتی ترکیه برگزار شد. آثار نمدی، نقاشی و بازآفرینی نقش‌مایه‌های سنتی در قالب‌های معاصر از جمله موضوعات نمایشگاه‌ها بودند. همچنین کارگاه‌های کاشی‌کاری، مینیاتور و فیلوگرافی، بازدیدهای راهنمایی‌شده از شهر باستانی ترمسوس و برنامه‌های ویژه کودکان در جشنواره اجرا شدند. اجرای کنسرت‌های عمومی در ساحل کنیاآلتی نیز از بخش‌های پرمخاطب این رویداد بود.



تـرکـمنستـــان

پنجمین جشنواره بین‌المللی تئاتر «هنر تئاتر عصر سعادت» در عشق‌آباد برگزار شد

پنجمین جشنواره بین‌المللی تئاتر «هنر تئاتر عصر سعادت» از ۶ تا ۸ نوامبر ۲۰۲۶ در عشق‌آباد برگزار شد. این رویداد با حضور گروه‌های تئاتری از چند کشور، هنرمندان و چهره‌های فرهنگی همراه بود و بستری برای تبادل تجربه‌های هنری و معرفی آثار نمایشی کشورهای شرکت‌کننده فراهم کرد.

در جریان جشنواره، گروه‌های شرکت‌کننده آثار خود را روی صحنه بردند و برنامه‌هایی برای آشنایی با میراث فرهنگی و هنری ترکمنستان نیز برگزار شد. بازدید مهمانان جشنواره از موزه دولتی ترکمنستان از جمله برنامه‌های جانبی این رویداد بود.



نمایشگاه بین‌المللی هنر معاصر «ماما؛ مادر طبیعت» در عشق‌آباد برگزار شد

نمایشگاه بین‌المللی هنر معاصر «ماما؛ مادر طبیعت» در ۵ نوامبر ۲۰۲۶ در عشق‌آباد برگزار شد. این رویداد با همکاری بنیاد حیدر علی‌اف جمهوری آذربایجان و با حمایت بنیاد خیریه کمک به کودکان نیازمند سرپرستی گوربانگلی بردی‌محمداف در آکادمی دولتی هنر ترکمنستان شکل گرفت.

این نمایشگاه با محوریت طبیعت و محیط زیست، پیوند میان هنر و دغدغه‌های زیست‌محیطی را مورد توجه قرار داد و آثار هنری را در قالب یک برنامه فرهنگی مشترک به نمایش گذاشت. همکاری نهادهای فرهنگی ترکمنستان و جمهوری آذربایجان در برگزاری این رویداد، بُعد بین‌المللی آن را برجسته کرد.



نمایشگاه آثار هنرمندان چینی با موضوع طبیعت و فرهنگ سین‌کیانگ در عشق‌آباد افتتاح شد

نمایشگاه «چین زیبا؛ هنر و زیبایی سین‌کیانگ» در اواخر اکتبر ۲۰۲۶ در موزه هنرهای زیبای ترکمنستان در عشق‌آباد برگزار شد. این نمایشگاه مجموعه‌ای از نقاشی‌ها و عکس‌های هنرمندان چینی را دربر گرفت و جلوه‌هایی از طبیعت، فرهنگ و میراث منطقه سین‌کیانگ را به بازدیدکنندگان معرفی کرد. این رویداد در کنار دیگر برنامه‌های فرهنگی بین‌المللی در عشق‌آباد، به معرفی هنرهای تجسمی چین و تقویت ارتباطات فرهنگی میان دو کشور کمک کرد



گروه رقص خیابانی کره جنوبی در عشق‌آباد به اجرای برنامه پرداخت

گروه حرکات نمایشی خیابانی «Saeng Dong Gam Crew» از کره جنوبی در اول نوامبر ۲۰۲۶ در تئاتر ملی موسیقی و درام ماغتیم‌قلی در عشق‌آباد به اجرای برنامه پرداخت. این اجرا در چارچوب هفته فرهنگ کره برگزار شد و تلفیقی از حرکات نمایشی و فناوری‌های نوین را به مخاطبان ارائه کرد.

همچنین در دوم نوامبر، برنامه‌ای فرهنگی در مرکز خرید آرکاچ برگزار شد که بخش‌هایی درباره آموزش، گردشگری، غذا و سرگرمی‌های کره‌ای را در بر می‌گرفت. کارگاه‌های آموزشی و بازی‌های سنتی کره نیز از دیگر بخش‌های این برنامه بودند.

ازبکستـــــــــان

یازدهمین دوسالانه بین‌المللی هنر معاصر تاشکند برگزار شد

یازدهمیـن دوسـالانه بین‌المللـی هنـر معاصـر تاشـکند بـا عنـوان «افـق رویـداد» (Event Horizon) از ۱۲ تـا ۱۶ اکتبـر ۲۰۲۶ برگـزار شـد. ایـن رویـداد پنج‌روزه، هنرمنـدان و فعـالان حـوزه هنـر را در مجموعـه‌ای از موزه‌هـا و نگارخانه‌هـای پایتخـت گـرد هـم آورد و بسـتری بـرای نمایـش آثـار هنرمنـدان ازبـک و دیگـر کشـورها فراهـم کـرد.



نمایشـگاه‌های دوسـالانه در مکان‌هایـی از جملـه تـالار مرکـزی نمایشـگاه‌ها، خانـه عکاسـی تاشـکند، مـوزه هنرهـای تجسمـی ازبکسـتـان، مـوزه هنـر مینیاتـور شـرق کمال‌الدیـن بهـزاد و کاروانسـرای بین‌المللـی فرهنـگ ایکـو هی‌رایاما برپـا شـدند. برنامـه ایـن دوره علاوه بـر نمایـش آثـار هنـری، شـامل اجراهـای هنـری، کارگاه‌هـای تخصصـی و نشسـت علمـی و کاربـردی بین‌المللـی بـود. نمایشـگاه «چرخ‌پلـک» نیـز بـه مناسـبت سـی‌وپنجمین سـالگرد اسـتقلال ازبکسـتـان در چارچـوب ایـن دوسـالانه ارائـه شـد.



در بخـش جوایـز، مارینـا بورودینـا از ازبکسـتـان جایـزه بـزرگ دوسـالانه را دریافـت کـرد. آثـار برگزیـده دیگـر نیـز از روسـیه، ازبکسـتـان و هنـد بودنـد و طیـف متنوعـی از موضوعـات، از حافظـه تاریخـی و هویـت فرهنگـی تـا محیـط زیسـت و تجربه‌هـای فـردی را بازتـاب می‌دادنـد.

نمایشگاه بین‌المللی «شکوه فرش‌ها» در خیوه برگزار شد

نمایشـگاه بین‌المللـی «شـکوه فرش‌هـا» (Splendor of Carpets) در روزهـای ۱۷ و ۱۸ اکتبـر ۲۰۲۶ در مجموعـه گردشـگری «آردا خیـوه» برگـزار شـد. ایـن رویـداد بـا حضـور ۵۰ هنرمنـد و صنعتگـر از مناطـق مختلـف ازبکسـتـان و بیـش از ۲۰ شـرکت‌کننده خارجـی، بـه معرفـی هنـر دیرینـه قالی‌بافـی و جایـگاه نقش‌مایه‌هـا و آرایه‌هـای سـنتی در فرهنـگ منطقـه اختصـاص داشـت.



در حاشـیه نمایشـگاه، روسـتـای صنعتگـران بـا ارائـه نمونه‌هایـی از صنایع‌دسـتی و شیوه‌هـای گوناگـون قالی‌بافـی برپـا شـد. همچنیـن نشسـت علمـی و کاربـردی «قالی‌بافـی در ازبکسـتـان؛ سـنت و نـوآوری» بـا موضـوع پیشـینه تاریخـی ایـن هنـر، ضـرورت حفـظ مهارت‌هـای سـنتی و پیونـد آن بـا طراحـی معاصـر برگـزار شـد. اجـرای موسـیقی سـنتی خـوارزم، نمایـش لباس‌هـای قومـی، برنامه‌هـای مردمـی، مسـابقات کشـتی کـوراش و نمایش‌هـای عروسـکی و بندبـازی از دیگـر بخش‌هـای ایـن رویـداد بـود.



شـرکت‌کنندگان در روز دوم از موزه ابریشـم در مجموعه تاریخـی ایچان‌قلعـه و کارگاه اسـتاد قالی‌بـاف، مدرایـم مدرایمـوف، بازدیـد کردنـد. نمایشـگاه بـا اهـدای گواهـی و جوایـز بـه شـرکت‌کنندگان و اجـرای برنامـه پایانـی بـه کار خـود خاتمـه داد.

اجرای اپرای «تامرلانو» در تاشکند

اپـرای «تامرلانـو» اثـر گئـورگ فریدریـش هنـدل، آهنگسـاز آلمانـی، در روزهـای ۲ تـا ۴ نوامبـر ۲۰۲۶ در تـالار تئاتـر بـزرگ دولتی آکادمیـک علی‌شیـر نوایـی در تاشـکند روی صحنـه رفـت. ایـن اثـر بـه ابتـکار بنیـاد توسـعه هنـر و فرهنـگ ازبکسـتـان و بـا کارگردانـی اسـتفانو پـودا، هنرمنـد ایتالیایـی، اجـرا شـد.

ایـن اپـرا کـه در سـال ۱۷۲۴ سـاخته شـده، روایتـی هنـری از امیرتیمـور و رویدادهـای مرتبـط بـا زندگـی او را در قالـب داستانـی دربـاره قـدرت، سرنوشـت، عشـق و انتخاب‌هـای اخلاقـی ارائـه می‌کنـد. در ایـن اجـرا، موسـیقی هنـدل بـا رویکـردی معاصـر و بـا تنظیـم کیریـل ریشـتر همـراه شـد. ارکسـتر سـمفونیک ملـی ازبکسـتـان بـه رهبـری علی‌بـک کبدوراخمانـوف اجـرای موسـیقی را بـر عهـده داشـت و سـازهای سـنتی ازبکـی نیـز در کنـار ارکسـتر بـه کار گرفتـه شـدند.

نقـش امیرتیمـور را جنیسـبک پیـازوف، هنرمنـد برجسـتـه ازبکسـتـان، ایفـا کـرد و دانیـل اومبلینـو، خواننـده اپـرای برزیلـی، و ورونیـکا کانجمـی، خواننـده سـوپرانوی آرژانتینـی، دیگـر نقش‌هـای اصلـی را بـر عهـده داشتنـد. در مجمـوع بیـش از ۱۶۰ هنرمنـد، از جملـه اعضـای ارکسـتر، گـروه کـر، نوازنـدگان سـازهای سـنتی و گـروه بالـه، در ایـن تولیـد نمایشـی حضـور داشتنـد.

نمایشگاه چندرسانه‌ای «یادداشت‌های ساویتسکی؛ قدیم و جدید» افتتاح شد

نمایشـگاه چندرسـانه‌ای «یادداشـت‌های ساویتسـکی؛ قدیـم و جدیـد» (Savitsky's Diaries: Old and New) در ۲۴ اکتبـر ۲۰۲۶ در مرکـز خریـد تاشـکند سـیتی افتتـاح شـد. ایـن نمایشـگاه را بنیـاد توسـعه هنـر و فرهنـگ ازبکسـتـان بـا سرپرسـتی هنـری عزیـزه ایزامـووا برگـزار کـرد و بـه زندگـی، فعالیـت هنـری و میـراث ایگـور ساویتسـکی، هنرمنـد و مجموعـه‌دار برجسـتـه، اختصـاص داشـت.

ساویتسـکی کـه بنیان‌گـذار مـوزه هنـر در نوکـوس بـود، نقـش مهمـی در گـردآوری و حفـظ آثـار هنـری قـرن بیسـتم آسـیای مرکـزی ایفـا کـرد. نمایشـگاه بـا ترکیـب نقاشـی، موسـیقی، نـور و حرکـت، بخشـی از میـراث هنـری منطقـه و مجموعـه ارزشـمند او را در قالـب تجربـه‌ای چندرسـانه‌ای بـه مخاطبـان معرفـی کـرد. در ایـن رویکـرد، آثـار و جریان‌هـای هنـری گذشتـه در پیونـد بـا شیوه‌هـای معاصـر ارائـه شـدند تـا بازدیدکننـدگان بـا ابعـاد گوناگـون هنـر آسـیای مرکـزی آشـنا شـوند.





دومین هفته طراحی تاشکند آغاز به کار کرد

دومیـن دوره هفتـه طراحـی تاشـکند در ۲۷ اکتبـر ۲۰۲۶ بـا محوریـت معمـاری، طراحـی، توسـعه شـهری و صنایـع خلاق آغـاز شـد. ایـن رویـداد را بنیـاد توسـعه هنـر و فرهنـگ ازبکسـتـان برگـزار کـرد و محـل اصلـی برنامه‌هـای آن مرکـز خریـد تاشـکند سـیتی بـود.

هفتـه طراحـی، متخصصـان و فعـالان حوزه‌هـای معمـاری، طراحـی صنعتـی، طراحـی داخلـی و برنامه‌ریـزی شـهری را گـرد هـم آورد. برنامـه عمومـی ایـن دوره شـامل سـخنرانی‌ها، نشسـت‌های تخصصـی، کارگاه‌هـای آموزشـی و تورهـای مرتبـط بـا طراحـی شـهری بـود. در مراسـم افتتاحیـه، گایانـه اومـروا، رئیـس بنیـاد توسـعه هنـر و فرهنـگ ازبکسـتـان، بـر اهمیـت حفـظ پیونـد میـان میـراث فرهنگـی کشـور و رویکردهـای معاصـر در معمـاری و طراحـی تأکیـد کـرد. عزیزخـان شـوکتوف، معـاون شـهردار تاشـکند در امـور گردشـگری، فرهنـگ، میـراث فرهنگـی و ارتباطـات جمعـی نیـز در ایـن مراسـم سـخنرانی کـرد.



رویدادهای آتی

۲۷ نوامبر ۲۰۲۶ | آغاز نمایشگاه خیریه «دستان سرد، قلب‌های گرم» در باکو

نمایشگاه خیریه سالانه «Cold Hands, Warm Heart» (Soyuq Əllər, İsti Ürək) از ۲۷ نوامبر ۲۰۲۶ در میدان فواره‌های باکو آغاز می‌شود و تا ۵ ژانویه ۲۰۲۷ ادامه خواهد داشت. این رویداد با برپایی غرفه‌های فصلی، تزئینات سال نو و عرضه خوراکی‌ها و محصولات مناسبتی، فضای مرکز شهر را به یکی از کانون‌های گردهمایی عمومی در ایام سال نو تبدیل می‌کند.

۲۸ و ۲۹ نوامبر ۲۰۲۶ | ششمین جشنواره کلاغایی باکو

ششمین دوره جشنواره کلاغایی در روزهای ۲۸ و ۲۹ نوامبر در مجموعه Passage ۱۹۰۱ باکو برگزار می‌شود. این جشنواره به هنر سنتی کلاغایی، روسری ابریشمی دست‌ساز و یکی از جلوه‌های شاخص میراث فرهنگی جمهوری آذربایجان اختصاص دارد. بازدیدکنندگان در این برنامه با آثار هنرمندان و صنعتگران محلی، شیوه‌های سنتی تولید و نمونه‌های گوناگون این هنر آشنا خواهند شد.

۱۰ دسامبر ۲۰۲۶ | اجرای نمایش «شیار خود را بر استخوان مردگان بران»

نمایش «Drive Your Plow Over the Bones of the Dead»، اقتباس نمایشی از رمان مشهور اولگا توکارچوک، نویسنده لهستانی و برنده جایزه نوبل ادبیات، در ۱۰ دسامبر در مرکز همایش‌های باکو روی صحنه خواهد رفت. این اثر با اقتباس از رمانی به همین نام، ادبیات معاصر اروپا را به مخاطبان تئاتر باکو معرفی می‌کند.

۱۸ دسامبر ۲۰۲۶ | بزرگداشت ۸۰ سالگی رامیز روشن

مراسم ادبی «Ramiz Rovshan – ۸۰» به مناسبت هشتادمین سالروز تولد رامیز روشن، شاعر برجسته جمهوری آذربایجان، در ۱۸ دسامبر در کاخ حیدر علی‌اف برگزار می‌شود. این برنامه فرصتی برای پاسداشت جایگاه ادبی این شاعر و مرور آثار و سهم او در شعر معاصر آذربایجان خواهد بود.

۱۹ دسامبر ۲۰۲۶ | اجرای نمایش «داوری نهایی»

نمایش تاریخی و معمایی «The Last Judgment» در ۱۹ دسامبر در مرکز همایش‌های باکو اجرا می‌شود. این اثر با حضور شماری از هنرمندان سرشناس و بازیگران صاحب‌عنوان جمهوری آذربایجان، یکی از برنامه‌های نمایشی تقویم فرهنگی پایان سال این شهر است.

۲۴ دسامبر ۲۰۲۶ | شب موسیقی موتسارت و سالیری

برنامه موسیقایی «Mozart and A. Salieri» در ۲۴ دسامبر در تالار فیلارمونیک دولتی جمهوری آذربایجان برگزار خواهد شد. این برنامه به آثار دو آهنگساز برجسته موسیقی کلاسیک، ولفگانگ آمادئوس موتسارت و آنتونیو سالیری، اختصاص دارد.

۲۶ دسامبر ۲۰۲۶ تا ۵ ژانویه ۲۰۲۷ | نمایش ویژه سال نو «جیرتدان»

مرکز همایش‌های باکو میزبان نمایش ویژه سال نو با عنوان «Jyrtdan: Santa Claus’s Birthday» خواهد بود. این برنامه با محوریت شخصیت جیرتدان، یکی از شخصیت‌های شناخته‌شده قصه‌های عامیانه جمهوری آذربایجان، در قالب یک نمایش ویژه کودکان اجرا می‌شود و داستان‌ها و عناصر فولکلور محلی را با فضای جشن‌های سال نو پیوند می‌دهد.

۳۱ دسامبر ۲۰۲۶ | اجرای باله «فندق‌شکن»

باله مشهور «The Nutcracker» اثر پیوتر ایلیچ چایکوفسکی در ۳۱ دسامبر ۲۰۲۶ و اول ژانویه ۲۰۲۷ در کاخ حیدر علی‌اف به روی صحنه خواهد رفت. این اجرا توسط گروه Imperial Russian Ballet و با همراهی ارکستر زنده و هنرجویان آکادمی رقص باکو برگزار می‌شود و بخشی از برنامه‌های هنری ویژه آغاز سال نو در پایتخت جمهوری آذربایجان است.

۳ تا ۱۶ دسامبر ۲۰۲۶ | سومین جشنواره ملی فیلم «ایثار»

سومین جشنواره ملی فیلم «ایثار» با هدف بازتاب مفاهیم ایثار، فداکاری و ارزش‌های انسانی در سینمای ایران برگزار می‌شود. این جشنواره فرصتی برای نمایش و معرفی آثار سینمایی با محوریت موضوعات اجتماعی و فرهنگی مرتبط با ایثار و مسئولیت‌پذیری اجتماعی است.

۹ تا ۱۵ دسامبر ۲۰۲۶ | بیستمین جشنواره بین‌المللی فیلم مستند ایران «سینماحقیقت»

بیستمین جشنواره بین‌المللی فیلم مستند ایران، «سینماحقیقت»، از ۹ تا ۱۵ دسامبر در تهران برگزار می‌شود. این جشنواره با گردهم‌آوردن مستندسازان ایرانی و بین‌المللی، به نمایش آثار مستند در حوزه‌های مختلف و تبادل دیدگاه‌ها درباره سینمای مستند می‌پردازد. در این دوره،

بخش ویژه‌ای برای فیلم‌های مستند مخاطبان نوجوان و همچنین برنامه‌ای با عنوان «چشم‌انداز مستندهای اسپانیا» در نظر گرفته شده است.

۳ تا ۱۶ دسامبر ۲۰۲۶ | سومین دوره رویداد تصویری «ارغوان»

سومین دوره رویداد تصویری «ارغوان» از ۳ تا ۱۶ دسامبر ۲۰۲۶ برگزار می‌شود. این رویداد در دو بخش «روایت خودنگار» و «روایت از نگاه دیگری» به بازنمایی زندگی روزمره و تجربه‌های افراد دارای معلولیت اختصاص دارد. آثار این دوره به‌صورت آنلاین در پلتفرم فیلم‌نت نمایش داده می‌شوند و برنامه با همکاری انجمن مستندسازان سینمای ایران و مجتمع آموزشی نیکوکاری رعد برگزار خواهد شد.

۱۴ تا ۱۷ دسامبر ۲۰۲۶ | نخستین جشنواره ملی «مونولوگ تهران»

نخستین جشنواره ملی «مونولوگ تهران» با هدف شناسایی و حمایت از استعدادهای تازه تئاتر ایران برگزار می‌شود. این جشنواره بر قالب تک‌گویی نمایشی تمرکز دارد و اجراهای آن در تماشاخانه نوفل لوشاتو و تالار محراب تهران برگزار خواهد شد. بخش‌های مختلف این رویداد، از جمله اجراهای کودک و بزرگسال، نمایشنامه‌خوانی و بخش آزاد، فرصت معرفی تجربه‌ها و استعدادهای متنوع در هنرهای نمایشی را فراهم می‌کنند.

۲۵ نوامبر ۲۰۲۶ | دو برنامه موسیقی در آستانه

سازمان دولتی کنسرت قزاقستان (Qazaqconcert) در ۲۵ نوامبر میزبان دو برنامه موسیقایی خواهد بود. نخستین برنامه با عنوان «Қосамын әнге атыңды» با همراهی ارکستر ملی سازهای محلی کورمانگازی برگزار می‌شود. برنامه دوم با عنوان «Бірлік әуені» در سالن اصلی این مجموعه اجرا خواهد شد. این برنامه‌ها بخشی از فعالیت‌های موسیقایی پاییز و زمستان در پایتخت قزاقستان هستند.

۲۶ نوامبر ۲۰۲۶ | افتتاح نمایشگاه «کشور من، قزاقستان!»

نمایشگاه «My Country – My Kazakhstan!» در موزه ملی جمهوری قزاقستان در آستانه افتتاح خواهد شد. این نمایشگاه با محوریت معرفی هویت ملی و جلوه‌های فرهنگی و تاریخی قزاقستان، فرصتی برای آشنایی مخاطبان با میراث و دستاوردهای فرهنگی این کشور فراهم می‌کند.

۲۸ نوامبر ۲۰۲۶ | «آوای سده‌ها»؛ میراث موسیقایی غرب قزاقستان

برنامه موسیقایی «Ғасырлар сазы» (آوای سده‌ها) در ۲۸ نوامبر در سالن مجلسی Qazaqconcert در آستانه برگزار می‌شود. این برنامه به میراث موسیقایی غرب قزاقستان اختصاص دارد و با معرفی نغمه‌ها و سنت‌های موسیقایی این منطقه، بخشی از گنجینه موسیقی بومی قزاقستان

را به مخاطبان عرضه می‌کند.

۲ دسامبر ۲۰۲۶ | شاهکارهای موسیقی قزاقستان

کنسرت «Masterpieces of Kazakh Music» در ۲ دسامبر در سالن اصلی Qazaqconcert برگزار خواهد شد. این برنامه با تمرکز بر آثار برجسته موسیقی قزاقستان، فرصتی برای معرفی و پاسداشت میراث موسیقایی این کشور و آشنایی مخاطبان با ظرفیت‌های موسیقی ملی آن فراهم می‌کند.

۶ دسامبر ۲۰۲۶ تا ۲۷ ژانویه ۲۰۲۷ | «سرزمین عجایب آستانه»

جشنواره زمستانی «Wonderland Astana» از ۶ دسامبر در مرکز پایتخت قزاقستان آغاز می‌شود و تا ۲۷ ژانویه ۲۰۲۷ ادامه خواهد داشت. این رویداد با ایجاد فضایی جشن‌گونه در شهر، شامل پیست اسکیت روی یخ، سرسره برفی، چرخ‌وفلک، قطار تفریحی با تم گوزن‌های شمالی و کارگاه‌های خلاقانه خواهد بود. خانه بابانوئل نیز از بخش‌های شاخص این جشنواره است.

۱۱ دسامبر ۲۰۲۶ | ترانه‌های محبوب سده بیستم و بیست‌ویکم

برنامه موسیقایی «21st–20th Hits of the Centuries» در ۱۱ دسامبر در سالن اصلی قزاق کنسرت برگزار می‌شود. این کنسرت مجموعه‌ای از قطعات شناخته‌شده موسیقی دو سده اخیر را در قالب یک برنامه زنده به مخاطبان ارائه خواهد کرد.

۱۲ دسامبر ۲۰۲۶ | اجرای موسیقایی «زیین»

برنامه «Zeyin» در ۱۲ دسامبر در سالن مجلسی قزاق کنسرت اجرا می‌شود. این برنامه در تقویم رسمی سازمان کنسرت قزاقستان ثبت شده و از جمله اجراهای موسیقایی پیش‌بینی‌شده در آستانه در روزهای پایانی سال است.

۱۳ دسامبر ۲۰۲۶ | کنسرت «آوه ماریا»

کنسرت «Ave Maria» در ۱۳ دسامبر در سالن مجلسی قزاق کنسرت برگزار خواهد شد. این برنامه با محوریت اثر شناخته‌شده «آوه ماریا»، بخشی از برنامه‌های موسیقی کلاسیک این مجموعه در فصل زمستان است.

تا ۲۵ دسامبر ۲۰۲۶ | نمایشگاه «سرزمین لاله‌ها»

نمایشگاه «Land of Tulips» در موزه ملی جمهوری قزاقستان در آستانه تا ۲۵ دسامبر ادامه خواهد داشت. این نمایشگاه با محوریت گل لاله، یکی از نمادهای طبیعی و فرهنگی آسیای مرکزی، به معرفی جلوه‌های مرتبط با این میراث طبیعی و جایگاه آن در هویت منطقه می‌پردازد.

تا ۲۷ دسامبر ۲۰۲۶ | نمایشگاه کتاب «ی. آلتین‌سارین؛ مشعل‌دار دانش و معنویت»

نمایشگاه کتابی با عنوان «Y. Altynsarin: The Torchbearer of Knowledge and Spirit» در موزه ملی جمهوری قزاقستان برگزار می‌شود و تا ۲۷ دسامبر ادامه دارد. این نمایشگاه به یاد و میراث فکری و آموزشی ابای آلتین‌سارین، از چهره‌های برجسته تاریخ آموزش و ادبیات قزاقستان، اختصاص یافته است.

۲۲ تا ۲۶ نوامبر ۲۰۲۶ | نمایشگاه فرش‌های سنتی لیلک

نمایشگاه «Leilek Carpets» در موزه ملی تاریخ قرقیزستان در بیشکک برگزار می‌شود. این نمایشگاه آثار زنان هنرمند و بافنده منطقه لیلک در استان باتکن را به نمایش می‌گذارد و به معرفی هنر سنتی قالی‌بافی قرقیزستان با استفاده از پشم طبیعی و نقوش بومی اختصاص دارد. این برنامه علاوه بر معرفی میراث ناملموس کشور، با هدف حمایت از هنرمندان محلی و تداوم هنرهای دستی سنتی برگزار می‌شود.

۴، ۶ و ۷ دسامبر ۲۰۲۶ | اجرای باله «Genesis»

تئاتر ملی اپرا و باله آبدیلاس مالدیبایف در بیشکک، میزبان اجرای باله «Genesis» در روزهای ۴، ۶ و ۷ دسامبر خواهد بود. این اثر در قالب یکی از برنامه‌های فصل هنری زمستانی تئاتر روی صحنه می‌رود و بخشی از فعالیت‌های نمایشی این مجموعه در معرفی آثار حرکات نمایشی و هنر باله به شمار می‌رود.

۱۰ دسامبر ۲۰۲۶ | اجرای اپرای «ریگولتو»

اپرای مشهور «Rigoletto» اثر جوزپه وردی، آهنگساز ایتالیایی، در ۱۰ دسامبر در تئاتر ملی اپرا و باله قرقیزستان اجرا خواهد شد. این اثر از شناخته‌شده‌ترین آثار رپرتوار اپرای جهان است و اجرای آن بخشی از برنامه موسیقی کلاسیک این تئاتر در فصل زمستان خواهد بود.

۱۱ دسامبر ۲۰۲۶ | جشن هشتادمین سالگرد تئاتر ملی اپرا و باله قرقیزستان

تئاتر ملی اپرا و باله آبدیلاس مالدیبایف در ۱۱ دسامبر میزبان کنسرت بزرگ سالگرد تأسیس خود خواهد بود. این برنامه به مناسبت هشتادمین سال فعالیت این نهاد هنری برگزار می‌شود و فرصتی برای پاسداشت تاریخ و دستاوردهای هنری یکی از مهم‌ترین مراکز موسیقی و هنرهای نمایشی قرقیزستان است.

۱۴ دسامبر ۲۰۲۶ | اجرای اپرای «آتادان قالغان توياک»

اپرای «Атадан калган туяк» در ۱۴ دسامبر و هم‌زمان با زادروز چنگیز آیتماتوف، نویسنده برجسته قرقیزستان، به روی صحنه می‌رود. این اجرا با الهام از میراث ادبی و فرهنگی آیتماتوف، بخشی از برنامه‌های هنری بزرگداشت این چهره برجسته ادبیات قرقیزستان خواهد بود.

۱۸ دسامبر ۲۰۲۶ | اجرای باله «چولپون»

باله «Cholpon» در ۱۸ دسامبر در تئاتر ملی اپرا و باله قرقیزستان اجرا خواهد شد. این اثر از جمله برنامه‌های حرکات نمایشی و باله در تقویم هنری پایان سال بیشکک است.

۲۳ تا ۲۵ دسامبر ۲۰۲۶ | نمایش «آیبولیت و بارمالی»

نمایش «Aibolit and Barmaley» در روزهای ۲۳، ۲۴ و ۲۵ دسامبر در تئاتر ملی اپرا و باله قرقیزستان اجرا می‌شود. این برنامه نمایشی با حضور شخصیت‌های شناخته‌شده ادبیات کودک، در شمار برنامه‌های هنری ویژه روزهای پایانی سال قرار دارد.

۲۵ و ۲۹ دسامبر ۲۰۲۶ | اجرای باله «فندق‌شکن»

باله مشهور «The Nutcracker» اثر پیوتر ایلیچ چایکوفسکی در روزهای ۲۵ و ۲۹ دسامبر در تئاتر ملی اپرا و باله قرقیزستان روی صحنه می‌رود. این اثر کلاسیک که از آثار شاخص رپرتوار باله جهان به شمار می‌رود، یکی از برنامه‌های هنری ویژه فصل جشن‌های پایان سال در بیشکک خواهد بود.

۲۲ نوامبر ۲۰۲۶ | روز پایانی سومین جشنواره جهانی فرهنگ کراچی

سومین جشنواره جهانی فرهنگ (World Culture Festival) در ۲۲ نوامبر به کار خود پایان می‌دهد. این رویداد که از ۲۹ اکتبر در شورای هنر پاکستان در کراچی آغاز شده، هنرمندانی از کشورهای مختلف را در حوزه‌های تئاتر، موسیقی، هنرهای تجسمی و اجراهای فرهنگی گرد هم آورده است. این جشنواره با مشارکت بیش از هزار هنرمند بین‌المللی و صدها هنرمند پاکستانی، بستری برای تبادل فرهنگی و معرفی تنوع هنری کشورها فراهم می‌کند.

۲۲ نوامبر ۲۰۲۶ | نهمین جشنواره ادبی سند

نهمین دوره جشنواره ادبی سند (Sindh Literature Festival) در ۲۲ نوامبر در موزه قصر موهتا در کراچی برگزار می‌شود. این جشنواره با حضور نویسندگان، شاعران، پژوهشگران و هنرمندان، به موضوعاتی همچون ادبیات، زبان‌های محلی، تاریخ و میراث فرهنگی سند می‌پردازد. برنامه‌های آن شامل نشست‌های ادبی، معرفی کتاب، شعرخوانی، موسیقی و نمایش‌های هنری است. این رویداد فرصتی برای معرفی ظرفیت‌های ادبی و فرهنگی منطقه سند فراهم می‌کند.

۲۷ نوامبر تا ۶ دسامبر ۲۰۲۶ | جشنواره ملی میراث مردمی پاکستان (Lok Mela)

جشنواره ملی میراث مردمی پاکستان، معروف به «لوک‌میلا» (Lok Mela)، از ۲۷ نوامبر تا ۶ دسامبر در مؤسسه ملی میراث مردمی و سنتی لوک‌ویرسا در اسلام‌آباد برگزار می‌شود. این جشنواره با حضور هنرمندان، صنعتگران و گروه‌های موسیقی و حرکات نمایشی محلی از استان‌ها و مناطق مختلف پاکستان، جلوه‌هایی از تنوع فرهنگی این کشور را به نمایش می‌گذارد. غرفه‌های صنایع‌دستی، نمایش زنده هنرهای سنتی، موسیقی فولکلور، حرکات نمایشی بومی و خوراک‌های محلی از بخش‌های اصلی این رویداد هستند.

۱ تا ۱۲ دسامبر ۲۰۲۶ | دومین جشنواره تئاتر مرکز فرهنگی پاکستان و آمریکا

دومین جشنواره تئاتر مرکز فرهنگی پاکستان و آمریکا (PACC Theatre Festival) از ۱ تا ۱۲ دسامبر در کراچی برگزار می‌شود. این جشنواره شامل ۱۲ نمایش از هنرمندان و کارگردانان تئاتر پاکستان است و آثاری با زبان‌ها، موضوعات و رویکردهای نمایشی گوناگون را دربرمی‌گیرد. این برنامه با هدف حمایت از هنرهای نمایشی، معرفی استعدادهای تئاتر و تقویت ارتباط میان هنرمندان و مخاطبان برگزار خواهد شد.

۲۲ نوامبر ۲۰۲۶ | اجرای باله «زیبای خفته» در دوشنبه

باله مشهور «زیبای خفته» اثر پیوتر ایلیچ چایکوفسکی، در ۲۲ نوامبر ساعت ۱۷ در تئاتر دولتی آکادمیک اپرا و باله صدرالدین عینی در دوشنبه اجرا خواهد شد. این اثر از برجسته‌ترین آثار رپرتوار کلاسیک باله جهان است و اجرای آن بخشی از برنامه هنری فصل پاییز این تئاتر به شمار می‌رود.

۲۷ تا ۲۹ نوامبر ۲۰۲۶ | هفدهمین دوره هفته مد تاجیکستان

هفدهمین دوره هفته مد تاجیکستان (Tajikistan Fashion Week) از ۲۷ تا ۲۹ نوامبر در هتل حیات ریجنسی دوشنبه برگزار می‌شود. در این دوره، طراحان و برندهای داخلی و مهمانان بین‌المللی، مجموعه‌هایی را با الهام از سنت‌ها و عناصر فرهنگی تاجیکستان به نمایش می‌گذارند. کلاه سنتی تاجیکی، توبی‌تیکا، از موضوعات محوری این دوره است که در قالب طراحی‌های معاصر و لباس‌های مدرن بازآفرینی می‌شود. این رویداد علاوه بر معرفی استعدادهای طراحی لباس، بستری برای تعامل فرهنگی و معرفی ظرفیت‌های خلاقانه تاجیکستان فراهم می‌کند.

۲۹ نوامبر ۲۰۲۶ | کنسرت المن در دوشنبه

المن (ELMAN)، خواننده و هنرمند موسیقی پاپ، در ۲۹ نوامبر در سالن فیلارمونیک دولتی تاجیکستان به اجرای برنامه خواهد پرداخت. این کنسرت از برنامه‌های موسیقی زنده در تقویم فرهنگی پایان ماه نوامبر دوشنبه است.

۶ و ۷ دسامبر ۲۰۲۶ | برنامه ادبی و هنری «عشق در گذر زمان»

آنا اگویان، هنرمند و اجراکننده آثار ادبی، در روزهای ۶ و ۷ دسامبر برنامه «Love Through Time» را به‌ترتیب در خجند و دوشنبه اجرا خواهد کرد. این برنامه با محوریت شعر و ادبیات، مخاطبان را به سفری در دنیای احساسات و تجربه‌های انسانی از طریق اجرای زنده آثار ادبی دعوت می‌کند.

تا ۲۹ نوامبر ۲۰۲۶ | نمایش بین‌المللی سیرک «اکستریم»

نمایش بین‌المللی سیرک «Extreme World Circus» که از ۳۱ اکتبر در سیرک دولتی تاجیکستان در دوشنبه آغاز شده، تا ۲۹ نوامبر ادامه خواهد داشت. این برنامه با اجرای حرکات آکروباتیک و نمایش‌های سرگرم‌کننده، بخشی از برنامه‌های هنری و نمایشی فصل پاییز در پایتخت تاجیکستان است.

۲۲ نوامبر تا ۳ دسامبر ۲۰۲۶ | سی‌امین جشنواره بین‌المللی تئاتر استانبول

سی‌امین دوره جشنواره بین‌المللی تئاتر استانبول که از ۲۲ اکتبر آغاز شده است، تا ۳ دسامبر ادامه خواهد داشت. این جشنواره به همت بنیاد فرهنگ و هنر استانبول (İKSV) برگزار می‌شود و آثار گروه‌های نمایشی ترکیه و کشورهای دیگر را در سالن‌های مختلف شهر به نمایش می‌گذارد. این دوره با حضور هنرمندان و گروه‌های بین‌المللی، بستری برای تبادل تجربه‌های نمایشی و آشنایی مخاطبان با جریان‌های معاصر تئاتر فراهم می‌کند.

۲۵ نوامبر تا ۲۷ دسامبر ۲۰۲۶ | نمایشگاه «یوکو اونو: صدا و ساختار»

موزه ساکیپ سابانجی دانشگاه سابانجی در استانبول میزبان نمایشگاه «Yoko Ono: Insound and Instructure» است که تا ۲۷ دسامبر ادامه دارد. این نمایشگاه مجموعه‌ای از ۶۷ اثر یوکو اونو، هنرمند پیشگام هنر معاصر، را دربرمی‌گیرد و جنبه‌های گوناگون فعالیت هنری او، از آثار مفهومی و شعر گرفته تا اجرا، فیلم، چیدمان و هنر مشارکتی را معرفی می‌کند. نمایشگاه با همکاری موزه هنر معاصر کاستیا و لئون اسپانیا و با حمایت آک‌بانک برگزار شده است.

۷ تا ۱۷ دسامبر ۲۰۲۶ | هفتصد و پنجاه‌وسومین سالگرد درگذشت مولانا و مراسم شب عروس

مراسم بین‌المللی بزرگداشت هفتصد و پنجاه‌وسومین سالگرد درگذشت مولانا جلال‌الدین محمد بلخی، با عنوان «شب عروس» (Şeb-i Arûs)، از ۷ تا ۱۷ دسامبر در مرکز فرهنگی مولانا در شهر قونیه برگزار می‌شود. این مراسم با محوریت اندیشه و میراث عرفانی مولانا، شامل آیین سماع و برنامه‌های فرهنگی و هنری خواهد بود. این رویداد هر سال علاقه‌مندان و بازدیدکنندگانی از کشورهای مختلف را به قونیه جذب می‌کند.

۱۲ تا ۲۰ دسامبر ۲۰۲۶ | چهل‌وسومین نمایشگاه بین‌المللی کتاب استانبول

چهل‌وسومین نمایشگاه بین‌المللی کتاب استانبول در مرکز نمایشگاهی و همایش‌های تویاپ در منطقه بویوک‌چکمجه برگزار می‌شود. این نمایشگاه با مشارکت نزدیک به هزار ناشر، برند و سازمان مردم‌نهاد، میزبان نویسندگان، مترجمان، ناشران و علاقه‌مندان کتاب خواهد بود. نشست‌های ادبی، گفت‌وگو با نویسندگان، کارگاه‌های آموزشی و برنامه‌های ویژه کودکان از بخش‌های این رویداد هستند.

۱۹ نوامبر ۲۰۲۶ تا ۲۷ ژوئن ۲۰۲۷ | نمایشگاه «شهر جاری»

موزه هنر مدرن استانبول میزبان نمایشگاه «Flowing City» است که از ۱۹ نوامبر ۲۰۲۶ آغاز می‌شود و تا ۲۷ ژوئن ۲۰۲۷ ادامه خواهد داشت. این نمایشگاه با نگاهی هنری به رابطه استانبول با آب، تنگه بسفر، شاخ طلایی و دیگر منابع آبی شهر، چگونگی شکل‌گیری هویت بصری، تاریخی و فرهنگی استانبول را بررسی می‌کند. مجموعه‌ای از نقاشی‌ها، عکس‌های تاریخی و آثار هنرمندان معاصر در این نمایشگاه ارائه می‌شود.

۲۲ نوامبر تا ۲۷ دسامبر ۲۰۲۶ | نمایشگاه «یوکو اونو: صدا و ساختار»

موزه ساکیپ سابانجی دانشگاه سابانجی در استانبول میزبان نمایشگاه «Yoko Ono: Insound and Instructure» است که از ۲۵ ژوئن تا ۲۷ دسامبر ۲۰۲۶ برگزار می‌شود. این نمایشگاه

مجموعه‌ای از ۶۷ اثر یوکو اونو، هنرمند پیشگام هنر معاصر، را دربرمی‌گیرد و جنبه‌های گوناگون فعالیت هنری او، از آثار مفهومی و شعر گرفته تا اجرا، فیلم، چیدمان و هنر مشارکتی را معرفی می‌کند.

۲۲ نوامبر تا ۳۰ نوامبر ۲۰۲۶ | نمایشگاه بین‌المللی ماما؛ «مادر ـ طبیعت»

نمایشگاه بین‌المللی هنر معاصر MAMA با موضوع «مادر ــ طبیعت» تا ۳۰ نوامبر در نگارخانه آکادمی دولتی هنرهای ترکمنستان در عشق‌آباد ادامه دارد. این پروژه هنری با تمرکز بر پیوند میان انسان و طبیعت، هنر را در کنار دغدغه‌های زیست‌محیطی قرار می‌دهد و برای بازدید عموم آزاد است. این نمایشگاه از ۲۰ اکتبر آغاز شده و بخشی از برنامه آن در بازه زمانی این شماره قرار می‌گیرد.

۲۲ نوامبر ۲۰۲۶ | کنسرت «پاریس، عشق من»

ارکستر «ملودی» در سالن سینما ـ کنسرت «وطن» عشق‌آباد، کنسرتی با عنوان «پاریس، عشق من» برگزار می‌کند. برنامه به موسیقی فرانسه اختصاص دارد و آثاری از خوانندگان شناخته‌شده‌ای چون ادیت پیاف، شارل آزناوور، جو دَسَن، لارا فابیان و گارو را دربرمی‌گیرد؛ همچنین قطعاتی از هنرمندان معاصرتر، از جمله ایندیلا و باربارا پراوی، با تنظیم ارکسترال اجرا خواهد شد.

۲۲ نوامبر و ۵ دسامبر ۲۰۲۶ | برنامه‌های تئاتر دولتی درام روسی پوشکین

تئاتر دولتی درام روسی به نام پوشکین در عشق‌آباد، در ادامه برنامه پاییزه خود، دو اجرای قابل‌توجه در این بازه دارد: نمایش «خانه عروسک» اثر هنریک ایبسن در ۲۲ نوامبر و اجرای تازه «مرا بشنو» نوشته م. کازاکووا در ۵ دسامبر. اجرای دوم از جمله آثار تازه‌ای است که در برنامه نوامبر و اوایل دسامبر این تئاتر معرفی شده است.

۸ دسامبر ۲۰۲۶ | کنسرت «هری پاتر و ارکستر طاهر آتایف»

ارکستر طاهر آتایف در تئاتر ملی موسیقی و درام به نام مختوم‌قلی در عشق‌آباد، کنسرتی با عنوان «هری پاتر و ارکستر طاهر آتایف» برگزار می‌کند. این برنامه با اجرای ارکسترال ملودی‌های آشنای مجموعه سینمایی هری پاتر، موسیقی فیلم را در قالب اجرایی زنده به مخاطبان عرضه خواهد کرد.

۲۲ نوامبر تا ۱۵ دسامبر ۲۰۲۶ | نمایشگاه «جریان‌های متقابل»

نمایشگاه «جریان‌های متقابل» در گالری ARTepa در پارک نجوم تاشکند، به موضوع آب در آسیای مرکزی و ارتباط آن با تحولات زیست‌محیطی، اجتماعی و سیاسی منطقه می‌پردازد. این نمایشگاه با همکاری Art Station و گروه پژوهشی DAVRA شکل گرفته و آثاری از هنرمندان جوان منطقه، آثار گروه DAVRA و فیلم «Stains of Oxus» ساخته سعودات اسماعیلوا را دربرمی‌گیرد. نمایشگاه تا ۱۵ دسامبر ادامه خواهد داشت و بازدید از آن رایگان است.

۲۲ نوامبر تا ۳۱ ژانویه ۲۰۲۷ | نمایشگاه «حکمت»

مرکز هنر معاصر CCA Tashkent میزبان نمایشگاه «Hikmah» است؛ پروژه‌ای هنری با محوریت مفاهیم خرد، معنویت و دگرگونی ماده. در این مجموعه، آثار هنرمندان ازبکستانی و بین‌المللی به نمایش درآمده و برخی آثار به‌طور ویژه برای فضای این مرکز خلق شده‌اند. این نمایشگاه از

۶ سپتامبر آغاز شده و تا پایان ژانویه ۲۰۲۷ ادامه دارد؛ ورود برای بازدیدکنندگان رایگان است.

۲۲ نوامبر تا ۶ فوریه ۲۰۲۷ | نمایشگاه «یالت‌یولت»

موزه فرهنگی ICHKARI در تاشکند میزبان نمایشگاه «Yalt-Yult» است؛ عنوانی به معنای «درخشش» که به بررسی جلوه‌های تجمل و نمایش جایگاه اجتماعی در فرهنگ ازبکستان اختصاص دارد. آثار نمایشگاه از جمله آینه‌ها، چپان‌های تاریخی، زیورآلات و اشیای تزئینی، تغییر برداشت از زیبایی، منزلت و شکوه را در سه دوره تاریخی بازتاب می‌دهند. این نمایشگاه تا ۶ فوریه ۲۰۲۷ برای بازدید عموم برقرار خواهد بود.

۲۲ نوامبر تا ۲۴ ژانویه ۲۰۲۷ | نمایشگاه چندرسانه‌ای «دفترهای ساویتسکی؛ قدیم و جدید»

نمایشگاه چندرسانه‌ای «دفترهای ساویتسکی؛ قدیم و جدید» در مرکز خرید Tashkent City Mall، با الهام از میراث هنری آسیای مرکزی در قرن بیستم و مجموعه ایگور ساویتسکی برگزار می‌شود. این نمایشگاه با ترکیب نقاشی، موسیقی، نور و حرکت، تاریخ هنر ازبکستان و تنوع جریان‌های هنری آن را روایت می‌کند و به پیوند میان سنت و هنر معاصر می‌پردازد. بنیاد توسعه فرهنگ و هنر ازبکستان برگزارکننده این پروژه است.

۲۷ نوامبر ۲۰۲۶ | کنسرت گروه «بنوم» (Benom)

گروه موسیقی ازبکستانی «Benom» در کاخ دوستی خلق‌ها در تاشکند روی صحنه می‌رود. این اجرا در ادامه برنامه‌های موسیقی معاصر ازبکستان برگزار می‌شود و بخشی از تقویم کنسرت‌های پایان سال این مجموعه فرهنگی است.

۱ دسامبر ۲۰۲۶ | کنسرت لیندا

خواننده روس، لیندا، در کاخ هنر «ترکستان» تاشکند کنسرتی برگزار می‌کند. در این برنامه مجموعه‌ای از آثار شناخته‌شده او، از جمله ترانه‌های «Vorona»، «Mama» و «Malo Одня»، اجرا خواهد شد. این کنسرت ساعت ۱۹ برگزار می‌شود.

۲۰ دسامبر ۲۰۲۶ | کنسرت «سه پیانو» با اجرای گروه بل سونو

گروه موسیقی Bel Suono با برنامه «نمایش سه پیانو» در کاخ دوستی خلق‌ها در تاشکند اجرا خواهد داشت. این گروه با بهره‌گیری از سه پیانوی بزرگ، موسیقی کلاسیک و قطعات شناخته‌شده را در قالب اجرایی تلفیقی و نمایشی ارائه می‌کند.

۲۴ دسامبر ۲۰۲۶ | کنسرت ارکسترال «Ne Prosto New Year»

ارکستر Ne Prosto در کاخ دوستی خلق‌ها برنامه‌ای ویژه سال نو برگزار می‌کند. در این کنسرت، موسیقی فیلم‌های شناخته‌شده‌ای چون «تنها در خانه»، «سرگذشت نارنیا» و «قطار سریع‌السیر قطبی» در کنار قطعات و ترانه‌های مناسبتی سال نو اجرا می‌شود. این برنامه ساعت ۱۹:۳۰ آغاز خواهد شد.

۲۶ دسامبر ۲۰۲۶ | اجرای باله «دریاچه قو»

باله «دریاچه قو» اثر پیوتر ایلیچ چایکوفسکی در کاخ دوستی خلق‌ها در تاشکند اجرا می‌شود. این اثر کلاسیک از شناخته‌شده‌ترین آثار رپرتوار باله جهان است و اجرای آن در برنامه هنری پایان سال تاشکند قرار گرفته است.

تقویت و توسعه میراث مشترک فرهنگی کشورهای عضو اکو

ناشر: مؤسسه فرهنگی اکو (ECI)
آژانس تخصصی سازمان همکاری اقتصادی (ECO)

www.ecieco.org

ایران، تهران، اقدسیه، خیابان شهید موحد دانش، کوچه باقرالنمر، پلاک ۱۰

