

واژه سنگ و پیشینه «سنگ پزی» در ایران

علی بلوکباشی
از انتشارات اداره فرهنگ عامه

نان از این خوبتر و تردتر و نازکتر
نان سنگ که دگر پشک و حلوا نشود
«ایرج»

«نان سنگ» . میرزا عبدالغنی قبول .

حرف سخت منعمی کونان سنگ می دهد
گریود کوه گران خشخاش میدانیم ما
«آندراج»

از پیشینه «نان سنگ» و «نانبایهای سنگ پزی» و از تاریخ پیدایش آن در ایران اطلاع دقیقی در دست نیست. مسلماً پختن این گونه نان از قبل از زمان صفویان در ایران مرسوم و متداول بوده . دلیل ما یکی قول مؤلف فرهنگ برهان قاطع است در معنی واژه «سنگ» . دیگر شرح کوتاه «شاردن» سیاح فرانسوی است درباره چگونگی نان سنگ در سیصد سال پیش از این . شاردن در کتاب سیاحتنامه خود می نویسد :

« قسم دیگر سنگ است که به معنی نان سنگ ریزه میباشد . چون آن را در کوره هایی که به مانند اجاقهای اروپائی ساخته شده و کف آن از سنگ ریزه هائی به درشتی گردو (فندق) بقدر دوانگشت مستور گشته است ، می پزند . این نان (سنگ) از نان معمولی (تافتون) ضخیم تر می باشد و شکل آن دراز و یک لیورونیم وزن دارد . نانوایان برای صرفه جویی در سوخت هیزم آن را روی سنگ ریزه می پزند . چون سنگ ریزه ها حرارت را خوب جذب و حفظ می کنند و زودتر خمیر را می پزند . اما بعضی جاهای این نان کمتر از قسمتهای دیگر پخته است.»

(سیاحتنامه شاردن جلد ۴ صفحه ۲۹۳)

نان سنگ از نانهای بازاری است و پیشه سنگی یکی از پیشه های وابسته به شهروان و اختیارات شهریگری . ظاهراً این پیشه همزمان با گسترش شهرها و پدید آمدن بازارهای بزرگ در ایران پیدا شده . اما روشن نیست که در چه زمانی و در کدام یک از شهرها برای نخستین بار بوجود آمده است

واژه «سنگ» از دو جزء «سنگ» و «ك» نسبت ساخته شده . و آن نانی است که بر روی سنگ ریزه (ریگ) پزند . کسروی در «کافنامه» کاف سنگ را به معنی نسبت گرفته و می نویسد : «سنگ نانی را گویند که بر روی سنگ بپزند» (کافنامه . صفحه ۳۷) .

قدیمیترین فرهنگ لغتی که از «نان سنگ» نام برده «برهان قاطع» است که در سال ۱۰۶۲ هجری قمری نوشته شده . مؤلف این فرهنگ در معنی واژه سنگ می نویسد : «... و نوعی از نان هم هست که بر روی سنگ ریزه های گرم بپزند.»

در سایر فرهنگهای لغات فارسی نیز که پس از برهان قاطع تألیف شده از این نان ذکر کرده است . در فرهنگ «جراغ هدایت» چنین آمده : «سنگ نوعی از نان . و کاف برای نسبت است چه آن را بر سنگ می پزند» . در «بحرالجمهر» نوشته محمدبن یوسف طبیب هروی «خباز» «سنگی» معنی شده است ، در صورتی که نانوایان معنی میدهد .

مؤلف فرهنگ نظام در شرح نان سنگ نوشته «نان سنگ نانی» [است] که در کوره ای که کفش سنگ ریزه پهن کرده [شده] است پخته می شود .

صاحب آندراج در دو مورد ، یکی در معنی واژه «سنگ» و دیگر در توجیه انواع نانهای (نان آبی ، نان پنجه کش ، نان تفتان ، نان خطائی ، نان سنگ و نان شیرمال) از این گونه نان یاد می کند و چند بیت شعر نیز شاهد می آورد :

«سنگ نام نانی است که چون خمیر آن را بر روی تنوری که پراز سنگ ریزه است اندازند به این اسم موسوم شده . محسن تأثیر :

پیش از تو در سر روزی سواى تو

سنگ به سینه سنگ زند از برای تو»

«آندراج»

طرح ۳ پاروی نان‌پزی



طرح ۲ پارو



طرح ۱ بالونک

پاروی نان‌پزی - پارویی است چوبی که سرکی چهار گوشه و تخت و هموار، به درازا و پهنای چهل و پنج سانتیمتر، و دسته‌ای بستبری چهار تا پنج سانتیمتر و درازای سه تا سه و نیم متر دارد. دسته پارو از سرک جدا و در زیر آن میخکوب شده است. (طرح شماره ۳) «نان‌پز» «چانه» خمیر را روی سرک این پارو باز و تنگ میکند و آن را پس از این که بصورت نان سنگک درآورد به درون تنور می‌برد و بر روی ریگ «میخواباند» (عکس شماره ۸ و ۱۰).

پیشانی - پست خمیری بی‌دردی است که در آن آرد بیخته شده را می‌ریزند. (عکس شماره ۱) در هر پستانی معمولاً دوازده کیلو آرد می‌ریزند. پخت هر روز نانوائی، در آخر شب، از شماره پستهای خالی شده دانسته میشود.

پیشوند - پیشبند، دستمال سفید و بزرگی است که «نان‌پزان» و «خمیرگیران» و «نان درآران» آن را هنگام کار کردن به پیش دامن خود می‌بندند تا جامه‌شان از «رشتک» خمیر آلوده نشود. (عکس شماره ۱۰).

پیشخوان - پیشخان، پیشخوان، صندوق یا میزی است چوبی که آن را در بخش بیرونی ساختمان نانوائی، کنار در ورودی می‌گذارند. «ترازو» و «دخلدان» و «سنگهای ترازو» بر روی پیشخوان چیده میشود. دکاندار نانوائی در هنگام پخت، پشت پیشخان می‌ایستد، و نان را به «مشری» می‌فروشد. (عکس شماره ۱۲).

و این تاریکیها وی اطلاعاتها همه بسبب بی‌توجهی مورخان و نویسندگان قدیم به مسایل اجتماعی و چگونگی و شیوه زندگی توده مردم و وابستگیهای آنها با یکدیگر بوده است.

افزار کار

آلک - پرویزن، غربال سوراخ ریزی است که با آن آرد می‌ریزند و سبوس را از آرد جدا می‌کنند.

بالونک - افزاری است آهنی تقریباً شبیه بیل و بیلچه. دسته‌ای چوبی و ستبر به درازای سه تا چهار متر در یک سوی آن که جای مخصوصی دارد فرو رفته است. (طرح شماره ۱) «نان درآر» ریگ درون تنور را پیش از آغاز پخت با «بالونک» می‌شکافت تا ریگهای زیرروی آن با آتش تنور و تیز آتشان گرم بشود.

بشک - بشکه، ظرفی آهنی و استوانه‌ای است. در روی بام تنور سنگ‌پزی دو بشکه گذاشته‌شده، که بالولهای به «موتور» پیوسته است. درون یکی از این بشکه‌ها نفت سیاه و درون دیگری آب می‌ریزند.

پارو - همان پاروی بر فریمی تهرانیهاست. این پارو از تخته‌ای یک پارچه درست شده که سر آن پهن و تخت و لب تیز، و دسته‌اش ستبر، و به درازای یک متر و نیم است. (طرح شماره ۲) «نان درآر» ریگهای پاشیده در «پیشور» تنور را با این پارو بر روی ریگهای بالای تنور می‌ریزد.



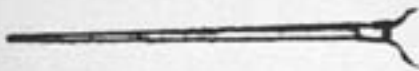
طرح ۴ تگار تراش



طرح ۵ دخلدان



طرح ۶ دستاب



طرح ۷ دوشاخه

تاغارت تراش - تگار تراش ، افزاری آهنی و کوچک است . سر آن تخت و لب تیز و دسته اش کمی ستبر و به درازای ده تا پانزده سانتیمتر است . (طرح شماره ۴) «پادو» خمیر خشک چسبیده به دسته پارو و لب و دیوار درونی «تگار» و «تشتک» را با این افزار می تراشد .

تاغارچه - تگارچه ، تگار کوچک ، کتیره .

تاغار خمیر - تگار خمیر ، ظرفی است سفالی و بزرگ که بنی تنگ و دهانه ای فراخ و دیواره ای بلند دارد . در هر سنگ پزی دو یا سه تگار در کنار یکدیگر کار گذاشته شده است . این تگارها نزدیک به تشتک (دستگاه خمیرگیری) و پیش دست نان پز میباشد . (عکس شماره ۷) «خمیرگیران» «خمیر ساخته» درون تشتک را برای پختن نان در این تگارها میریزند .

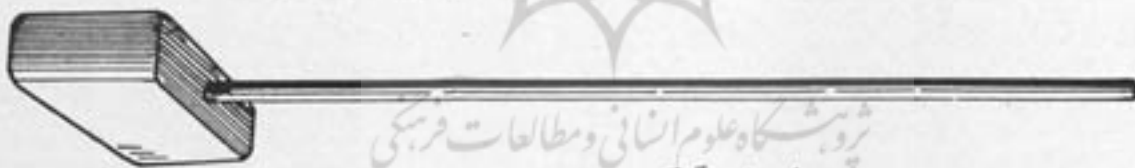
تاغارشور - تگارشوی ، تکه پارچه ای است که درون تگار خمیر و «تشتک» را با آن می شویند .

ترازو - افزاری فلزی است که برای اندازه گرفتن

وزن نان بکار می رود . اساس آن از يك «شاهین» و دو «کفه» است . (عکس شماره ۱۲)

ترازوی شاهنگدار - ترازوی شاهین دار، ترازویی است که شش تار زنجیر یا ریسمان به درازای يك تا دو متر دو کفه چوبی یا فلزی آن را به دو سر میله ای آهنی که زبانه ای در میان دارد می پیوندند . این ترازو با ریسمانی دیگر از بام «کته» آویخته شده . «پیشکار» پسانه ای آرد را با آن «میکشد» . (عکس شماره ۱)

تشتک - دستگاه خمیرگیری یا خمیرزنی ، ظرفی است چوبی و مستطیلی که از «الوارهای» صاف و هموار گرد و ساخته شده است . درازای تشتک بیش از يك متر و پهنای آن بیش از دو متر و گودیش پیرامون نیم متر است . تشتک بر پایه ای آجری و چسبیده به دیوار کار گذاشته میشود . خمیرگیران خمیر نان را در این ظرف درست میکنند . (عکس شماره ۳) جارو زبر - جارو زبره ، جارویی است که از گیاهی خشک و شکننده درست میشود . «پادو» کف دکان نانوائی را با این جارو می روید و پاکیزه میکند .



طرح ۸ سنگ کوب

رتال جامع علوم انسانی



طرح ۹ سیخ



طرح ۱۱ یخدان



طرح ۱۰ کتیره



۴ - جای آب نمک. گوزه نمک روی سنگ نمک درون تفرجه دیده میشود



۱ - پیشکار پسایی را از آرد بیخته کته پر کرده و آن را با ترازوی شاهین‌دار می‌کند

مخمومر گذاشتن سرك پاروی نان پزی قرار دارد. (عكس شماره ۹) نان‌پزان و خمیرگیران هنگام نان پختن و «خمیر زدن» دستهای خود را با آب دستاب تر می‌کنند تا این که خمیر به دستشان نچسبد.

دوشاخه - افزاین آهنی دوشاخه است که روی دستهای چوبی و گیره به بلندی يك تا يك متر ونیم میخکوب شده. (طرح شماره ۷) نان در آرنانهائی را که بر «پیشور» تنور می‌آورد، با دوشاخه می‌چرخاند و «سروته می‌کند» و به زبانه آتش آتشخان دور و نزدیک میکند تا همه نانها یکسان «آتش ببینند» و سرخ بشوند.

رومبئری - رومبئری، پارچه‌ای است سفید، از متقال یا کرباس، که بر روی «منبر» می‌کنند.

سرتند - غربالی است چشمه درشت که ریگ درآمده از تنور را با آن می‌بیزند و خاک و نان سوخته آن را جدا میکنند و ریگ پاک شده را باز در تنور می‌ریزند.

سطل - ظرفی است مسین و دستدار. خمیرگیران آب را با این ظرف در تشتک می‌ریزند.

سنگکوب - سنگ کوب، افزاری چوبی است که سرك

جارو نترم - جارو نرمه، جاروئی است که از گیاهی نرم درست میشود. «پیشکار» آرد کف «کته» و گرد آردی را که بر روی دیوارهای کته نشسته است با این جارو می‌روید و پاک میکند.

جای آب نمک - تفرجه‌ای است سفالین که درون آن سنگ نمک می‌گذارند و آب میریزند تا آب شور به دست بیاید. آب شور بدست آمده در تفرجه‌ای دیگر که در زیر تفرجه نمک گذاشته شده نگهداری می‌شود. (عكس شماره ۳) «دخلدون یا دُخُل» - دخلدان تشتکی برنجین است که پایه آن کوتاه و لبه دهانه آن از میان تشتک به سوی بیرون خوابیده و دهانه‌اش را گشاد کرده است. (طرح شماره ۵) «ترازودار» «پول خورد» هائی که از فروش نان روزانه به دست می‌آورد در آن می‌ریزد.

دستاب - دستاب، تشتی است سفالی و گرد و درون‌لغابی. (طرح شماره ۶) هر يك از سنگک پزی‌ها دو دستاب دارند. یکی برای خمیرگیران و دیگری برای نان‌پزان. دستاب خمیرگیران در کنار تشتک (عكس شماره ۴) و دستاب نان‌پزان درون رفی در دیوار بیرونی تنور و نزدیک به جای

آن از چوب گردوی توپش و سنگین به شکل مکعب مستطیل و به ابعاد تقریبی $10 \times 20 \times 40$ سانتیمتر ساخته شده ، دسته آن از چوب گردو یا چوبهای دیگر به درازای سه متر درست شده و در یک پهلوی آن فرو رفته است . (طرح شماره ۸) نان درآر هنگام نان بختن سرک سنگ کوب را با صابونی که در پیش دست خود دارد نرم میکند و بر روی «ریگ ساخته» درون تنور میمالد تا ریگها برهم کوبیده و هموار و نرم بشوند . (عکس شماره ۶)

سنگ - سنگ وزنه ، وزنه های ترازو که هر یک به وزنی معین نشاندار شده است .

سیخ - میله ای است آهنی و سرکج و نوک تیز ، به درازای سه تا چهار متر . (طرح شماره ۹) نان درآر نانهای سوم و چهارم و «تاق» ، «بغل» تنور» و «میئون تنور» و گاهی نانهای «آخره» را با سیخ از تنور بیرون میآورد .

سیخ بچه - سیخچه ، سیخک ، میله ای است آهنی و سرکج و نوک تیز ، به درازای دو متر و نیم . نان درآر نانهای «آخره» و «پیشور» و «بالا پیشور» تنور را با سیخ بچه بیرون میآورد .
کتره - کتره ، تغارچه ، تغارکی است که در آن « ترش » و « بترگشته » و « مایه گیر » میریزند و نگاه

میدارند . (طرح شماره ۱۰)

کوزه نمک - پیمانه ای است گلی یا فلزی و استوانه ای شکل به گنجایش هشت سیر . خمیر گیران آب نمک را با این پیمانه در خمیر تشنگ میریزند (عکس شماره ۲) .

کیسه - جوال ، گونی . آردی که از آسیاب به نانوائی می آید درون جوالهایی است که آنها را «کیسه» یا «گونی» مینامند . (عکس شماره ۵)

گونی - کیسه ، جوال ، کیسه ای است که از کتشف بافته شده و در آن آرد میریزند .

لنگ - پارچه ای است سرخ و راه راه که بیشتر در گرمابه بکار برده میشود . در سنگک پزی «نان درآران» بجای پیشبند سفید گاهی لنگ به دامن خود می بندند تا دیرتر کتشف شود .

مغبر - منبر ، میزی است چوبی که چهار پایه دارد . دو پایه آن بلندتر از دو پایه دیگر است به گونه ای که رویه چوبینی که بر آنها میخکوب شده شبیه تند و تیز پیدا کرده است . (عکس شماره ۱۱) منبر را در بخش بیرونی سنگک پزی نزدیک به پیشخان میگذارند . امروزه برخی از سنگک پزیها منبرهای خود را از گل و آجر میسازند و روی آنها با کاشی

۳ - خمیر گیران آرد را در تشنگ با آب ترش و نمک خورده قابل می کنند . پسای های آرد (پشتهای حلی) در کنار دست آنها چیده شده است

۴ - خلیله و وردست پای تشنگ ایستاده اند و هر دو باهم در خمیر شنا میروند . گوشه ای از دستاب نیز در کنار تشنگ دیده می شود





۶ - آتش انداز روی سرك سنكوب صابون ميمالد. موتورچی هم کنار دستگاه موتور در سوختن ایستاده است. شاطر نیز روی چانه باز شده بنجه دست بالا و دست جلو می زند

سفید می پوشانند. خریداران نانهای گرم از تنور درآمده را بر روی منبر میاندازند و رنگهای پشت آنها را می گیرند و آنها را خنک میکنند. (عکس شماره ۱۱).

مُتَر - موتور، دستگاهی است که بخشی از آن در بیرون «آتشخان» و بخش دیگری که «دیگ بخار» نامیده میشود در درون «آتشخان» کار گذاشته شده. این دستگاه بالولهائی به یکدیگر و با یک لوله به بشکه آب و با لوله ای دیگر به بشکه نفت سیاه می پیوندد. (عکس شماره ۱۳)
پَخْدون - پخدان، آبخوری، ظرفی است که کارگران با آن آب مینوشند. (طرح شماره ۱۱)

مواد کار

آب - آب در سنگ پزی برای درست کردن خمیر و ریختن در بشکه و دستاب و ششو بکار برده میشود.
آرد - سنگ پزیها برای پختن نان سنگ آرد گندم بکار می برند.

جوش شیرین - گاهی برای زود جاق شدن و رسیدن شدن خمیر مقدار کمی جوش شیرین در خمیر میزنند.
خشخاش - خشخاش، گاهی روی نانهای سفارشی که برای مشتریهای سرشناس پخته میشود خشخاش میباشند.

۵ - خلیفه «گرو گووله» های خمیر را در میان تشک باز می کند. دستاب و کیسه های آرد در سوی چپ تشک دیده می شوند



سوخت - سوخت سنگ پزیها در گذشته بوته و خار و هیزم بود و «بوته گذار» آنها را برای روشن و گرم کردن تنور در آتشخان می ریخت، ولی امروز که سنگ پزیها با «ماتور» (پاره ئی هم بتازگی با دستگاه موتور برقی) تنور را گرم میکنند سوخت آنها نفت سیاه شده است. هر سنگ پزی انباری در زیر ساختمان دارد که نفت سیاه را در آن میریزند و نگاهداری میکنند و شبها هنگامیکه کارگران از کار دست میکنند، پادو بشکه نفت روی بام تنور را از نفت سیاه انبار پر میکنند.

صابون - صابون برای نرم و لیز کردن روی سرك سنكوب بکار برده میشود.

نمک - نمک بصورت آب نمک در خمیر و مایه خمیر بکار می رود.

میکنند. او هنگامیکه کيسه‌های آرد از آسیا به دکان رسید، نخست آرد آنها را در کته خالی میکند و اگر تابستان باشد و هوا گرم، آن را در کته «ولو میکند» تا خنک شود. سپس آرد کته را الک میکند و آرد بیخته شده را به اندازه پخت يك روز سنگ‌پزی درپاشی‌ها می‌ریزد و آنها را دانه دانه با ترازو به وزنی معین میکشد و از کته بیرون می‌چیند (عکس شماره ۱). کار دیگر پیشکار پختن ناهار برای کارگران^۲

۱ - سوختدان جایی است که سوخت نانوائی را در آن می‌ریزند و نگه میدارند. زمانی که سوخت نانوائیها خار و بوته و هیزم بود، تنور سنگ‌پزی را طوری می‌ساختند که آتشیخا آن در سوختدان دکان بیفتد، زیرا لازم بود که برداشتن خار و بوته و گذاشتن آن در آتشیخان تنور تند و آسان انجام پذیرد. در این زمان که تنور سنگ‌پزی‌ها از آتش دستگاه موتور نفتی، یا از آتش دستگاه موتور برقی روشن و گرم میشود، دیگر کمتر سوختدان در سنگ‌پزی‌ها ساخته میشود. مگر این که ساختمان نانوائی یا از قدیم و دوره بوته سوزانی بازمانده باشد یا دکان را به شیوه و سبک قدیم ساخته باشند.

۲ - کارگران سنگ‌پزیها ناهار را در دکان می‌خورند ناهار آنها بیشتر آبگوشت است و هزینه آن از دخل دکان داده میشود. خریدن گوشت و باروشن شدن برای دیزی ناهار، بار کردن دیزی و رسیدگی بان و گوبیدن گوشت دیزی بر سرفره پایشکار است. انداختن سرفره و چیندن و ساییدن آن، خان ترید کردن در آب گوشت و برچیدن سرفره و شستن دیزی و گلابه و ظروف با پادو است.

۸ - شاطر بر روی چانه خمیر بازنده در روی پارو، پنجه می‌زند و آتش انداز نالی از تنور بیرون آورده است



۷ - شاطر چانه خمیر را در میان کتهای دست خود تاب می‌دهد

کارگران

بست گذار - بوته گذار، کارگری بود که تا چند سال پیش که نانوائیها تنورشان با بوته گرم میشد در آن کار میکرد و بوته و خار و هیزم از «سوختون» (سوختدان)^۱ بر میداشت و در آتشیخان تنور میریخت. تا زمانی که نان پزان نان میبختند بوته گذار هم در کنار آتشیخان می‌ایستاد و آتش و گرمی تنور را با بوته و خار «یکهوا» نگه میداشت. امروز که تنور سنگ‌پزیها با موتور روشن و گرم میشود بجای بوته گذار کارگری کار میکند که «موتورچی» نامیده میشود.

پادو - پاکار، کارگری است که «نفت گیری» و «آب گیری» موتور و جارو کردن و پاکیزه کردن دکان سنگ‌پزی و کارهای «سپائی» آن را انجام میدهد.

پیشکار - کارگری است که در کته سنگ‌پزی کار



و پیدا کردن و آوردن کارگر از قهوهخانه^۲ بجای کارگری است که کار خود را «لنگ گذاشته».

ترازودار - ترازودار که او را «دکاندار» نیز مینامند،

۳ - قهوهخانه‌های قدیمی تهران بیشتر «پاتق» کارگران و پیشه‌وران محله‌های مختلف تهران بود. هر قهوهخانه به یک یا چند پیشه از پیشه‌وران اختصاص داشت. امروز نیز کمابیش بعضی از آنها که در محله‌های قدیم و پرجمعیت و نوساز تهران افتاده جای جمع شدن این دسته از طبقات مردم بویژه بناها و گنجکاران است. در این قهوهخانه‌ها کارگران و صاحب پیشگان اغلب از تنگ غروب تا چند ساعت از شرفته دور هم جمع میشوند و جای می‌نشینند و قلیان و چای می‌کنند و با هم قرار و مدار می‌گذارند و درد دل می‌کنند. گاهی وقتها هم با بازیهای مانند «خم مرغ بازی» و «ترنا بازی» درشهای ماه رمضان و یا گوش دادن به داستان‌سرای «نقالان» خود را سرگرم می‌کنند. در قدیم «گنجفه بازی» و «سخنوری» نیز می‌کردند که امروز دیگر ورافتاده و فراموش شده است. در زیر معروفترین و با رونق‌ترین قهوهخانه‌های تهران را که پاتق گروه زحمتکشان و کسب تهران بود و هنوز هم بعضی از آنها باز است

و بافتشان می‌باشد یاد می‌کنیم:

قهوهخانه پای‌چنار - در جای سابق میدان شاه. پاتق بناها و کارگران خیازی. این قهوهخانه به قهوهخانه «حسن ناروندی» هم معروف بود و امروز برجیده شده است. قهوهخانه پنجه‌بانی - در خیابان ناسر به. پاتق قصایها و خرباکوبها. امروز برجیده شده است. قهوهخانه امامزاده زید - در بازار امامزاده زید. پاتق تقلیدچیهای سابق، مطربها و ارس - دوزها و سسارها. قهوهخانه پستخانه - در بازار خیامها. سابقاً پستخانه تهران در بازار خیامها بود. پاتق چاپارها، خیامها و مطربها. قهوهخانه باغ ایلچی - در باغ ایلچی انتهای عباس‌آباد. پاتق جوجه - مشیها، جوانان و عشق‌بازها. قهوهخانه حسن شاطر - در خیابان ری رسیده به میدان. پاتق جاهلها، باجگیران، قماربازها، میدانها و سلاخها. قهوهخانه طیب - در پشت میدان بارفروشها. پاتق بارفروشها، سلاخها و سیفی‌کارها. قهوهخانه حسن‌آباد - در چهارراه حسن‌آباد. پاتق توفال‌کوبها، نقاشهای ساختمان، خرباکوبها. قهوهخانه عباس‌تکیه - در خیابان مولوی رسیده به بازارچه سید اسماعیل. پاتق کارگران نانوائی و دستفروشها (در قدیم این قهوهخانه پاتق دوجرخه دزدها، جیب‌برها، دزدها و مال‌خرها بود). قهوهخانه علی پلویی - در اول بازار دروازه. پاتق کارگران نانوائی و شاگرد بناها. قهوهخانه آکینه - بقیه در صفحه بعد

۱۰ - شاطر چانه خیسر تک شده را بر روی ریگهای درون تور کش می‌دهد و می‌خواباند

۹ - شاطر بر روی چانه باز شده، ناخن می‌زند تا نان را سوراخدار و انگشتی کند. دستاب نیز بر روی تور کنار دست شاطر دیده می‌شود





۱۲ - ترازودار پشت پیشخوان ایستاده و نان مشتری را در ترازو می‌کند.



۱۱ - مشتریهای نانوايي، نانهای خود را روی منبر چوبی خشک می‌کنند و رنگهای آن را جدا می‌کنند

که خوابی سنگین دارند یا خانه‌شان از محل کار دور است شبها را در دکان می‌خوابند و صبح زود با زنگ ساعت شامپای بیدار میشوند و کار خود را آغاز میکنند و آفتاب زردی دست از کار می‌شویند و پیش از دیگران به خانه‌های خود می‌روند. (عکس شماره ۳)

کارگری است که نان می‌فروشد. او پیش از این که نان از تنور بیرون بیاید به دکان می‌آید و در هنگام پخت پشت دستگاه پیشخوان می‌ایستد و نان مشتری را میکشد و بهایش را دریافت میکند. (عکس شماره ۱۲) ترازودار شبها پس از جمع‌وجور کردن دم‌و دستگاه خود، فروش و خرج و دخل روز دکان را حساب می‌کند و بعد به خانه خود می‌رود.

خمیرگیران - دو خمیرگیر در سنگک‌پزی کار میکنند که یکی «خلیفه» یا «خمیرگیر» و دیگری «وَرْدَسْت» یا «کَمک خمیرگیر» نامیده میشود.

خلیفه - کارگری است که با همکاری «وَرْدَسْت» در تشک خمیر می‌زند. او به کار درست کردن خمیر از هرگونه آردی که باشد ورزیدگی و آشنائی کامل دارد و نیاز ترش و نمک هریک را بخوبی میداند. (عکس شماره ۵)

وَرْدَسْت - بردست، دستیار، کارگری است که کنار دست خلیفه پای تشک کار میکند و در خمیر زدن او را یاری میکند. (عکس شماره ۴) بیشتر کارهای سنگین «خمیرگیری» با وردست است.

خمیرگیران سبیده دم، پیش از دیگر کارگران به دکان می‌آیند و کار خود را آغاز میکنند. (برخی از خمیرگیران

بقیه از صفحه قبل

در ناسرخسرو. پاتق قصابها، خریاکوبها، بناها، معمارها و مصالح - فروشها و جلوکبابها. قهوه‌خانه قنبر - در ناسرخسرو. پاتق اره‌کشا، مطالعه‌کارها و گچ‌برها. اکنون پسته و برچیده شده‌است. قهوه‌خانه سقاخانه - در بازارچه باهانوروزعلی، روبروی سقاخانه. پاتق سلاخها. قهوه‌خانه رجب تنبل - در باغ فردوس. پاتق داشها و جوجه‌مشدیا. اکنون پسته و برچیده شده‌است. قهوه‌خانه سیداسماعیل - در دروازه شاه عبدالعظیم. پاتق داش‌مشدیا. قهوه‌خانه مشهدی تقی - در میدان گاه‌فروشها. پاتق تعزیه‌خوانها و دست‌فروشها. قهوه‌خانه سنگتراشها - در بازار، چهارسو بزرگ. پاتق سنگتراشها و نقاشها. قهوه‌خانه نوروزخان - در ناسرخسرو، جباخانه. پاتق نانواها. اکنون پسته شده است.

۴ - آرد چرب، آرد خشک و . . . نگاه کنید به چگونگیهای آرد سنگک‌پزی در همین مقاله.

دستمزد کارگران سنگک پزی بستگی به مقدار خمیر و پخت روز دکان و نیز موقعیت خاص زندگی اجتماعی دارد. اگر پخت «سنگین» باشد، کارگران دستمزد بیشتری دریافت میدارند و اگر پخت آن «سبک» باشد دستمزد کمتری خواهند گرفت.

بیشتر نان پزان و نان درآران سنگک پزی برابر هر «من» خمیری که میبزند پولی معین دریافت میکنند، بدین گونه که شاطر در برابر هر من خمیری که میبزد در حدود ۱۱ تا ۱۲ ریال و نانگیر ۱۰ تا ۱۱ ریال مزد میگیرد. آتش انداز که با شاطر همکاری میکند در برابر هر من خمیر حدود ۶ ریال و دست به سیخ که با نانگیر همکاری دارد ۵ ریال مزد میگیرد.

در زیر دستمزد تقریبی یک روز کارگران سنگک پزی، در دکانی که دو دسته کارگر دارد و پخت هر روز آن ۴۰ «من» است یاد خواهد شد. (دو دسته کارگر منظور یک شاطر و یک نانگیر و یک آتش انداز و یک دست به سیخ است).

۵ - واژه «شاطر» در فرهنگها به معنی «دلآور و چالاک و تند»، «چست و چالاک» و «شوخی و بی باک» یادداشت شده است. سعدی در گلستان می گوید: «ملاح را گفت کشتی را خلیی است یکی از شما که دلآورتر است و شاطر و زورمند باید که بدین ستون رود». (لغت نامه دهخدا) اما «شاطر» به معنی «نان پز» از ساخته های اخیر است. ظاهراً چون نان پزان سنگک پزی در کار نان پختن، چالاک و تندی و تردستی خاصی دارند از این رو بر آنها «شاطر» نام نهادند.

۶ - نخستین خمیری که خمیرگیران در سیدم میزنند و در تفرار پیش می اندازند «خمیر اول» و نخستین تفرار خمیری که بعد از ظهر درست می کنند «خمیر منبری» نامیده میشود. آغاز پخت خمیر اول پیش از برآمدن آفتاب است. نان این خمیر برای ناشتایی مردم بفروش میرسد. چون نان «خمیر منبری» «مشرتی سرپا» (خریدار ایستاده) ندارد و بر روی منبر ایستاده میشود از آن رو خمیرش را «خمیر منبری» می نامند. عموماً سنگک پزی ها روزی پنج تفرار خمیر درست می کنند. یازده ماه از سال سه تفرار در پیش از ظهر و دو تفرار در بعد از ظهر. خمیر تفرارهای پیش از ظهر را به ترتیب «خمیر اول» و «خمیر دوم» و «خمیر سوم» یا «خمیر «ناهار بازار» و خمیر تفرارهای بعد از ظهر را «خمیر منبری» یا «خمیر اول» و «خمیر آخر» و یا «خمیر سرچراغ» می نامند. پخت خمیر «ناهار بازار» از هنگام اذان ظهر شروع می شود و نان شب برای سفره ناهار مردم فروش می رود و بازاری گرم و پر رونق دارد. پخت «خمیر سرچراغ» از تنگ غروب و روشن شدن چراغها شروع می شود و نان شب برای سفره شام مردم فروش می رود. یک ماه دیگر از سال که رمضان است و بیشتر تهرانیها روزه میگیرند، دو تفرار خمیر سبک در پیش از ظهر - خمیر اول و خمیر ناهار بازار - و سه تفرار خمیر سنگین در بعد از ظهر میزنند.

مشرچی - موتورچی کارگری است که پای دستگاه موتور کار میکند و نفت و بختار آن را برای بکھوا نگاهداشتن آتش تنور تنظیم میکند. اکنون پادو بجای موتورچی این کار را انجام میدهد.

نان پزان - دونان پز در سنگک پزی کار میکنند که یکی را «شاطر» (شاطر) یا «نان پز» و دیگری را «نانگیر» (نانگیر) می نامند.

شاطر - کارگری است که در پشت پارو می ایستد و نان می بزد. او «ترش و نمک دان» است و «پیچ» و «خم» نان پختن را خوب میداند و در پختن نان چابک و ورزیده است. (عکس شماره ۷) نانهای که شاطر میبزد همه یک اندازه و یکسان و «قواره دار» است و خوب و هموار «از آب درمی آید». شاطر «خمیر دوم» و نیمی از سیر «خمیر سوم» پیش از ظهر و «خمیر آخر» بعد از ظهر را می بزد.

نانگیر - نانگیر نان پزی است که دانائی و چابکی و «جکدی» و «ترش و نمکدانی» شاطر را ندارد و نانهای که می بزد مانند نانهای شاطر همه یک اندازه و صاف و قواره دار از تنور بیرون نمی آید.

نانگیر «خمیر اول» و بازمایه «خمیر سوم» و «خمیر منبری» را میبزد.

نان درآران - دونان درآر در سنگک پزی کار میکنند که یکی را «آتش انداز» و دیگری را «دست بسیخ» می نامند. این دو کارگیر نانوائی را «کارگر پای تنور» هم میخوانند. آتش انداز - آتش انداز، نان درآری است که با شاطر همکاری دارد و نانهای که او می بزد از تنور «درمی آورد». (عکس شماره ۸) آتش انداز در کار خود چست و چالاک است و نانهای که از تنور بیرون می آورد همه یکسان «آتش دیده» و «برشته» شده است. همچن او در نان دادن به مشتری به هنگامی که مشتریان زیادی در دکان ایستاده اند هوشیاری و ورزیدگی خاص دارد و پیش و پس آمدن آنان را به نانوائی خوب به یاد میسپارد و به نوبت ایشان را نان میدهد.

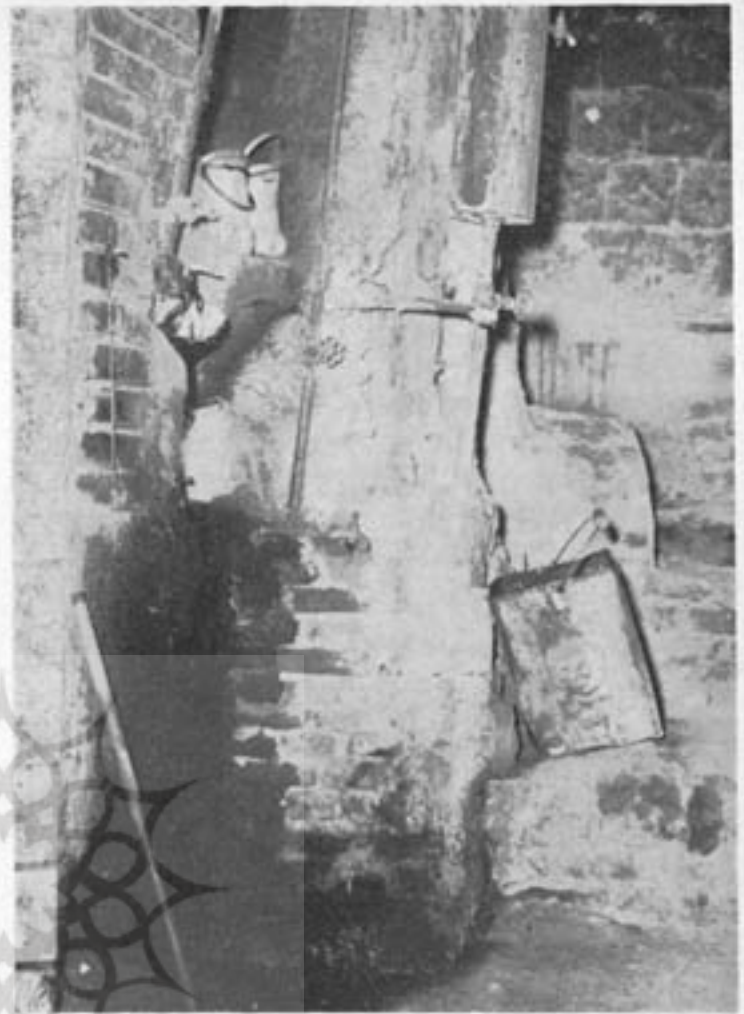
دست بسیخ - دست بسیخ، نان درآری است که با نانگیر همکاری میکند و نانهای که نانگیر میبزد او از تنور بیرون می آورد. کار «ساختن» و گرم کردن رنگ تنور، پیش از آغاز پختن نان با اوست. دست به سیخ در کار نان درآوردن دانائی و چابکی آتش انداز را ندارد.

نان فروش - کارگری است که بیشتر نانهای خمیر دوم و پیش از ظهر و خمیر اول یا منبری بعد از ظهر را، که خریدار ایستاده ندارد، به دوره میبرد و به خانه داران و کسانی که از پیش سفارش کرده اند میفروشد.

شیوه خمیر درست کردن

برای درست کردن یک تغار خمیر، نخست وردست به اندازه آردی که باید خمیر کند آب در تشتک می‌ریزد و خلیفه به اندازه نیاز آرد، آب نمک و ترش به آن می‌افزاید. سپس یکی از خمیرگیران آرد را پس‌پس‌پس در تشتک می‌ریزد و با کمک دیگری آرد را با «آب ترش و نمک خورده» درون تشتک قاطی میکند. (عکس شماره ۳) آنگاه هر دو در کنار تشتک می‌ایستند و در خمیر «شنا می‌روند». برای شنا رفتن در خمیر، خمیرگیران شکم خود را به لبه گرد و هموار تشتک می‌چسبانند و دو کف دست خود را که از یکدیگر به اندازه پهنای دوشانه باز کرده و به سوی پیش رو نگاه داشته‌اند با سنگینی و فشار بالاتنه بی‌دری در خمیر تشتک فرو میکنند و در می‌آورند. (عکس شماره ۴).

هنگامیکه «گیرو گوته» (گروه و گلوله) های خمیر «وارفت» و خمیر صاف شد، (عکس شماره ۵) وردست «دور



۷- معمولاً شاطرها پیش از آغاز کار در هر نانوایی مبلغی پول از نانوا وام می‌گیرند. این وام در حقیقت کار کردن شاطرها برای یک مدت طولانی در نانوایی تضمین می‌کند. شاطر وام را به دو طریق طبق قرار و توافق قبلی به نانوا تأدیه می‌کند:

۱- به طریق پرداخت اقساط برابر و درازمدت. یعنی شاطر هر روز پس از پایان بخت روزانه مبلغی از دستمزدش را بابت وام به نانوا می‌دهد. در این طریق ریش نانوا تا مدتی نزد شاطر گرو است. چه اگر روزی نانوا از زندگی شاطر یا اخلاق و رفتار او با مشتریان خوشش نیاید به سبب طلبی که از او دارد ناگزیر از سازش و کجدار و مریز کردن با اوست.

۲- به طریق پرداخت یکجا، پس از تنگ گذاشتن کار و ترک کردن دکان. یعنی چنانچه روزی شاطر به دلیل کم بودن دستمزد یا دوری راه خانه به دکان و یا ناسازگاری با کارگران دیگر، نتوانست یا نخواست کارش را ادامه دهد، ناچار باید تمام وام خود را یکجا به نانوا بردارد. هرگاه وام خود را نپرداخت، نانوا پاره (بیشتر شاطرهاهای سنگک‌پزی از خود پاروشی دارند که با آن آموخته آشنا هستند) و «رخت‌بندی» او را بکشمندارد و از کار کردن او نیز در نانوایی‌های دیگر جلوگیری می‌کند. البته اگر نانوا بزندگی شاطرها نرسند و او را بیکار کنند به طریقی باهم مصالحه می‌کنند. شاطرها یک روز پیش از «کارگرفتن» خود در نانوایی، پاره و «رخت‌بندی» خود را به دکان می‌فرستند. «رخت‌بندی» بقیه‌ای است که شاطر پیراهن و پیشبند و گیوه کار خود را در آن می‌بندد.

۸ و ۹- در بیشتر نانوایی‌های امروز که بخت آن سبک است کار موتورچی و پادو را یک نفر انجام می‌دهد. این کارگر «نان سرکاری» نامی برد و شب و روز در دکان زندگی می‌کند و نان را از دکان می‌خورد.

۱۰- دستمزد نان فروش را گاهی به شماره نانهائی که فروخته است، برابر با قراردادی که از پیش با او بسته‌اند، می‌پردازند. مثلاً در برابر هر صد نان که به دوره می‌برد و می‌فروشد ۳۰ تا ۳۵ ریال به او مزد می‌دهند.

۱۳- دستگاه موتور نفتی سنگک‌پزی که در سوختن نانوائی کار گذاشته شده است. در پیه‌های فلزی که در آنها آبگوش بار شده بر روی رفته آنتخان دیده می‌شود.

کارگران	دستمزد روزانه	نان سرکاری
شاطر ^۷	۲۵۰ ریال	۳ دانه نان
نانگیر	۲۰۰ ریال	۲ دانه نان
آتش‌انداز	۱۲۰ ریال	۲ دانه نان
دست به سیخ	۱۰۰ ریال	۲ دانه نان
خلیفه	۱۳۰ ریال	۳ دانه نان
وردست	۹۰ ریال	۲ دانه نان
پیشکار	۷۰ ریال	۲ دانه نان
ترازودار	۱۲۰ ریال	۲ دانه نان
موتورچی ^۸	۵۰ ریال	-
پادو ^۹	۵۰ ریال	-
نان فروش ^{۱۰}	۷۰ ریال	-

تشتک را میزند» و هر دو دست از کار میکشند.

چند لحظه بعد، باز خمیر گیران به کنار تشتک می آیند و چند «کله» دیگر در خمیر شنا میروند و آن را «ورز» میدهند. پس از ورز دادن، دست از خمیر بیرون می آورند و چندی خمیر را «به حال خود ول میکنند». این مدت را «خیس گذاشتن خمیر» مینامند. پس از خیس گذاشتن، خمیر گیران به خمیر «سرکش» میدهند و آن را «شت بتر» میزنند، تا این که «سرکش» «بخورد» خمیر برود. برای شست بر زدن به خمیر، خمیر گیران دودست را از سرانگشتان تا مچ در خمیر تشتک فرو میکنند و به اندازه گنجایش میان دو دست، از درون آرنج تا سرانگشتان، تکه خمیری را از خمیر تشتک با «بیر» دو انگشت کوچک می برند و اندکی بالا می آورند و دنباله اش را نیز با دو شست خود قیچی میکنند. آنگاه تکه خمیر جدا شده را تا فراز سینه بالا می آورند و آن را محکم بر دیواره روبروی تشتک می زنند به طوری که صدایی بلند از برخورد خمیر با دیواره تشتک برمیخیزد.

پس از شست بر زدن برای آخرین بار خلیفه و وردست چند کله در خمیر شنا میروند و آن را «بغل میزنند»، به این گونه که رویه خمیر را در تشتک با لایه ای از خود آن میپوشانند، و چندی خمیر را به حال خود وا می گذارند تا این که «جا بیفتد».

هنگامیکه خمیر جا افتاد، وردست آن را «بغل بغل» از درون تشتک می برد و در میان یکی از تفرهای کنار دست نان پز^{۱۲} «پیش می اندازد». خمیر چندی در تفر به همان گونه که پیش انداخته شده به حال خود میماند. سپس خلیفه یا وردست روی آن را «ورمی چیند». برای این که «خمیر ورچیده» «چاق بشود»، مدت معینی آن را در تفر «می خوابانند».

شیوه نان پختن

پیش از آن که نان پز کار خود را آغاز کند، نان در آرد ریگ تنور را برای نان پختن میسازد و گرم میکند. نان در آرد را برای ساختن ریگ و گرم کردن آن، نخست ریگ تنور را با بالونک «می شکافد» تاریکهای زیر روی تنور آتش ببیند و گرم بشود. پس از «هوا برداشتن» تنور و گرم شدن ریگ آن، نان در آرد ریگ را با سیخ صاف و «هموار میکند» و سنگ کوب صابون مالیده را بر روی آن میمالد و ریگ را نرم و آماده نان پختن میکند^{۱۳}.

در این هنگام نان پز نیز کار خود را شروع میکند. او نخست پاروی نان پزی را بر روی جایگاهش میگذارد^{۱۴} و روی سرک آن را با آب دستاب خیس میکند. سپس چانه ای از خمیر چاق و «حال آمده» تفر می برد و در میان دو کف دست چند

«تاب» به آن میدهد (عکس شماره ۷) و آن را بر روی سرک پارو می اندازد و بی درپی کف دستها را با آب دستاب ترمیند و «تو دل چانه» را با پنجه های خود «وا میکند». دنباله دارد

۱۱ - تازگیها در پارهای از نانواییها (بیشتر تافتونیها) دستگامی کار گذاشته اند که کار خلیفه و وردست را با هم انجام میدهد. این دستگاه که با نیروی برق کار میکند، آرد و آب را در تشتکهای مسین با هم می آمیزد و ورز می دهد و خمیری چاق و ورزیده می سازد. این نانواییها دیگر به خلیفه و وردست نیازی ندارند و این دستگاه های خمیر زن برقی کارگرهای پای تشتک را بیکار کرده و از نان خوردن انداخته است.

۱۲ - در هر سنگ پزی دو یا سه تفر (در نانواییهای قدیم سه تفر) در یک ردیف پهلوی هم و در کنار دست نان پز روی زمین کار گذاشته اند. خمیر گیران خمیر «ناهار بازار» و خمیر «سرچراغ» را که مشتری زیاد و ایستاده دارد. در تفر بغل دست شاطر - تفر نزدیک به سر پارو و چسبیده به دیوار تنور - می ریزند تا شاطر بتواند تند و بی درپی با نیگرش از سوی چپ خود، از خمیر تفر پشت و نزدیکش چانه ببرد و با نیگرش دیگر، باز از همان سو، چانه را بر سرک پارو بیاندازد و باز کند.

۱۳ - «قالب صابون» و «قوطی خشخاش» در سوراخی گذاشته می شود که بر دیوار تنور طرف دست راست «نان در آرد» ساخته شده. «نان در آرد» هر بار پس از سنگ کوب زدن بر ریگ تنور قالب صابون را از سوراخ برمی آورد و روی سرک آن، که گرم است، میمالد. همچنان نان در آرد هرگاه بخواهد «نانهای سفارشی» را خشخاش بزند، دست در قوطی خشخاش می کند و مقداری از آن را بر میدارد و روی «نانهای سفارشی» تنور که هنوز رنگ نکرده اند می پاشد.

۱۴ - جایگاه پاروی نان پزی جایی است که نان پز، پارو را در هنگام پخت روی آن می گذارد. این جایگاه از یک «هیبه» آجری و یک «دوشاخه» چوبی درست شده که سرک پارو بر روی هره و دسته آن در میان دوشاخ سر دوشاخه گذاشته می شود. «هره» از شش یا هفت «آجر قرایی» است که چسبیده بهم در دیوار تنور میان «رف دستاب» و «دهانه تنور» - کمی پائین تر از بله دهانه تنور - چیده شده اند، بطوری که نیمی از آنها در دیوار تنور فرو رفته و نیمی دیگر بیرون آمده است. فاصله هره تا کف زمین ثانوی در حدود ۹۰ سانتیمتر است. دست زیر هره در کف زمین چاله ای کنده شده که آب دست شاطر و سرک پارو در آن می چکد و تکه های چانه خمیر در آن می افتد. دوشاخه، شاخه خشک و بشیر درختی است که روبروی هره، در فاصله سه متری از آن، در زمین فرو شده است. بلندی دوشاخه از زمین دست برابر است با فاصله هره تا زمین، بطوری که دسته پارو که در میان دوشاخ «دوشاخه» می افتد با سرک پارو که بر روی هره قرار میگیرد در یک سطح واقع می شوند. شاخه های «دوشاخه» بلند و کوتاه است. شاخ بلند در طرف تفرهای خمیر است و شاخ کوتاه در طرف دیگر و در برابر آن این دوشاخ را برای آن بلند و کوتاه می برند که شاطر یا نانگیر وقتی پاروی خالی را با شتاب از تنور در می آورد و روی جایگاه می گذارد (تقریباً می اندازد) دسته پارو با سانی از سر شاخ کوتاه بگذرد و به میان دوشاخ بیفتد و شاخ بلند طرف دیگر از برتاب شدن و افتادن آن به روی زمین جلوگیری کند. شاطر هنگامی که دست از پخت می کشد، خمیر تر و خشک پارو را با تفر تراشی می تراشد (بیشتر اوقات پادو پارو را می تراشد) و آن را در گوشه دیوار تنور و تفر خمیر می پاشد.