

سنگ پزی در تهران

علی بلوکباشی
از انتشارات اداره فرهنگ عامه

(۲)

«مرشدی» که اجیر زیر نظر او کارآموزی میکند، هرگاه دانست که کارآموزش به کار خمیرزنی و نان پزی آشنائی کامل یافته است، روزی يك جعبه شیرینی و يك پیشبند از خانه خود به نانوا میآورد و در برابر همه کارگران، کارآموز خود را به پشت پارو فرا میخواند و پیشبند را به کمر او مینهد و او را با صدای بلند «شاطر» میخواند و میگوید: «شاطر آقا يك نان برای من پز». کارگران دست میزنند و شادی میکنند و به شاطر نوحاسته شادباش میگویند و دهان خود را از شیرینی مرشد شیرین میکنند. همان شب شاطر نوحاسته، مرشد و کارگران سنگ پزی را برای خوردن شام دعوت میکند. فردای آن شب يك دست «زیرجامه» و يك پیشبند و يك جعبه شیرینی برای مرشد خود میخرد و به خانه او میبرد.

از آن پس شاطر نوحاسته در سنگ پزها به کارنان پزی میپردازد.

رقص شاطری

از رقصهایی که سابقاً در مجالس جشن و شادی و عروسی علاقمندان و خواستاران فراوان داشت یکی هم «رقص شاطری» بود. این رقص باندامای زیبا و گیرا بود، که در مجلس جشن و سرور، چندبار بدرخواست مهمانان و تماشاگران تکرار میشد و این یکی از نشانههای اهمیت سنگ پزی و نان سنگک و توجه خاص مردم باین نان و پیشه بود. رقص چنین بود:

۱۵ - دهانه تنور را به شکل قوس شکسته و به ریخت و قواره نان سنگک درست می کنند. يك تخته سنگ صاف و هموار هم در لب پائین آن کار می گذارند تا سیخ و سنگ کوب باسانی روی آن بگردد. وقتی که کارگران دست از پخت می کشند، پادو یا نان درآر آتش تنور را خاموش می کند و در دهانه تنور را میگذارد تا هوای گرم درون تنور بیرون نیاید و ریگها سرد نشود. در دهانه تنور را به شکل نان سنگک و باندازه دهانه تنور درست می کنند. این سرپوش از گلی آمیخته با خاک رس و موی سر انسان و نمک - که خوب مشت و مال و ورز داده و چند روز هم خوابیده شده - ساخته میشود.

۱۶ - اجیر در مدت کارآموزی اش اگر بجز کار اسلیش کارهایی دیگر در نانوايي انجام دهد دستزد ناچیزی از نانوا خواهد گرفت. او حق الزحمه ای هم برای یادگیری فن پزندگی به مرشد خواهد پرداخت.

نان پز پس از باز کردن چانه خمیر، دو گوشه سر آن را در بالا دست سرک پارو «مهر» میکند. آنگاه کنار چپ و راست چانه خمیر باز شده را «پنجه دست بالا» و «پنجه دست جلو» میزند (عکس شماره ۶) و پائین آن را «پا میدهد». در این هنگام نان پز پارو را که چانه خمیر بر روی سرک آن تهنک شده و به صورت نان سنگک درآمده است به درون تنور می برد و آن را بر روی ریگ گرم تنور «کش میدهد» و «میخواهد».

نان که در تنور پخته شد، نان درآر آنها را با سیخ یا سیخ بچه (نانهای اول و دوم را با سیخ بچه و نانهای دیگر را با سیخ) از ریگ جدا میکند و در میآورد. نان درآر برای جدا کردن نان از ریگ، تنه سیخ یا سیخ بچه را بر روی سنگ پائین دهانه تنور میگذارد^{۱۵} و با دست راست ته سیخ را می گیرد و با يك تکه گونی، که در دست چپ دارد، میان آن را که از آتش تنور گرم و سوزنده شده است میگیرد. آنگاه سر خمیده سیخ یا سیخ بچه را به زیر نانی که میخواهد از تنور درآورد و با لرزشی تند و یکنواخت آن، نان را از ریگ می کشند. (عکس ۱۴) هنگامی که نان از ریگ جدا شد، نان درآر آن را به پیشبر تنور می آورد و برای آنکه همه جای روی پنهان «رنک ببیند» یا «دوآتش» و «خشک» بشود به تفاوت، زمانی چند آن را در پیشبر تنور نگاه میدارد و با دوشاخه «سروته میکند». اگر نان درآر بخواند نان را «تازه» از تنور بیرون بیاورد، همین که نان روی ریگ رنک گرفت آن را به پیشبر می آورد و بی درنگ از تنور در میآورد.

آئین شاطر شدن

شاطر شدن در سنگ پزی آئینی ویژه دارد، به این گونه که کسی که میخواهد شاطر بشود نزد شاطر زیر دست و کاردانی می رود و «اجیر» میشود. اجیر باید در مدت اجیری خود همه دستورها و فرمانهای شاطر را بی کم و زیاد به کار بندد و از هیچگونه کاری باز نایستد، تا این که بتواند پس از چندسال کار بی دردی طرز خمیرزنی و پشت پارو ایستادن و مقدار نیاز ترش و نمک هر گونه آرد و چگونگی شیوه پختن نان را بخوبی بیاموزد.



شاطر خمیر نان را بر روی رنگهای تنور می‌خواباند و نان در آن ناهای پخته شده را از روی رنگها با سبج جدا می‌کند



شاطر چانه خمیر را بر روی سرك پارو باز میکند و آتش‌انداز بر سرك سنگ کوب صابون می‌مالد. موتورچی هم کنار دستگاه موتور در سوختن دکان ایستاده است.

«جستب» و «باباک» باشند و خمیر بزنند و نان بپزند، آن خمیر و نان خراب می‌شود و وا می‌رود.

* هرگاه نانوا کار و رفتار کارگری را نپسندد و بخواهد او را «جواب دهد» و بیکار کند، به ترازودار می‌سپارد تا او را «رد کند». وقتی کار روزانه کارگر پایان یافت و برای دریافت مزد نزد ترازودار رفت، ترازودار یک چایی شیرین برای او به قهوه‌چی سفارش می‌کند. کارگر با چنین سفارشی مقصود را می‌فهمد و بی‌گفتگو «رخت‌بندی» خود را بر میدارد و از همکاران خود خداحافظی می‌کند و می‌رود.

* در نزد نان‌پزندگان (شاطر و نان‌گیر)، نان در آران (آتش‌انداز و دست بسنج) و خلیفه و بیشکار را که در نانوا بیجا ارج و قربی و احترامی دارند به اینگونه یعنی بشیوه غیرمستقیم بالا از کار بیکار می‌کنند.

* دیزی نانوا، لبوی تنوری، کباب تنوری و سیب زمینی تنوری میان تهرانیها معروف است و این معروفیت بعلت خوش خوراکی آنهاست.

* تهرانیها می‌گویند «آدم گرسنه نان سنگک خواب می‌بیند و کباب بازار» مانند: «شتر در خواب بیند پنبه‌دانه» یعنی آنان که ندارند آرزویش را دارند.

* بازمی‌گویند: «سنگک خورده، سنگین شده» این مثل را درباره کسانی که تنبلی می‌کنند و کار نمی‌کنند، یا کسانی که زمانی همیاله یاران و دوستان بوده‌اند و ناگهان از آنها بریده و کناری گرفته‌اند بکار می‌برند.

مردی بلند بالا و خوش اندام به روی «تخت حوض» یا میان مردم می‌آمد - این مرد یا شاطر بود یا که از کار شاطری و چشم و خیم آن آگاهی داشت - و پشت پاروئی خیالی می‌ایستاد و همچون شاطری که میخواهد نان بپزد، پیشبندی سفید به کمر خود می‌بست. چانه‌ای از خمیر تغار تصویری می‌برید و در میان دو کف دست تاب می‌داد و بر سرك پارو می‌انداخت و با حرکت موزون تن و باسن چانه را پهن میکرد و بر آن پنجه و ناخن میزد. بعد پارو را در تنور می‌برد و با قیر دادن کمر، خمیر نان را کیش میداد و می‌خواباند. آنگاه سیخی فرضی در دست می‌گرفت و مانند نان‌درآوری کارکننده، سیخ را در تنور می‌برد و با لرزش تند و زیر دست و تمام اعضاء بدن نان‌را از ریگ جدا می‌کرد و از تنور بیرون می‌آورد و به مشتری که یکی از تماشاچیان بود میداد. این رقص با حرکات و تکانهایی نرم و ظریف و با کلی قر و اطوار و ادا و اصول نمکین همراه بود. نوازندگان هم برای جلوه دادن این رقص آهنگی شاد و ملایم و متناسب با حرکات شاطر می‌نواختند.

چند رسم و باور و مثل

* در قدیم کنار هر نانوا، حمامی هم بود. حمامدار برای خشک کردن حوله‌ها و لنگهای حمام در زمستان، از پشت‌بام ساختمان نانوا، همسایه استفاده می‌کرد. او بندهایی بر سر تا سرپام میکشید و حوله‌ها و لنگهای تر حمام را از آنها می‌آویخت. * هرگاه کارگران «پای تشنگ» یا «پای تنور»

چگونگی های آرد نان سنگ

آرد چرب - آرد چرب یا آرد قرص آردی است که ترش و نمک کم میخورد. چانه تَنک شده خمیر این آرد در تنور بخوبی کیش نمی آید و معمولاً نانش کوتاه و سبب می شود. **آرد خشک** - آردی است که ترش و نمک بسیار کم میخورد. نانی که از خمیر این آرد پخته می شود «بدخل» است. **آرد صاف** - آردی است «بخور» که بیش از هر گونه آردی به ترش و نمک نیاز دارد. نان خمیر این آرد «خوش دخل» و خوش خوراک است.

آرد لعاب دار - آردی است که ترش و نمک به اندازه - نه کم و نه بیش - میخورد. نانی که از این آرد پخته می شود خوب و خوش مزه است.

اگر آرد چرب و آرد صاف و آرد لعاب دار را با یکدیگر بیامیزند و خمیر کنند، نان آن خمیر بسیار مرغوب و گوارا می شود. **آرد نخور** - آردی است که هیچ ترش و نمک لازم ندارد یا بسیار کم به ترش و نمک نیاز دارد.

چگونگی های خمیر نان سنگ

خمیر چاق - خمیری است که ترش و نمک به اندازه نیاز خورده و رسیده و پرورده شده است. نان این خمیر خوب و خوش دخل و خوش خوراک می باشد.

خمیر قرص - خمیری است که ترش و نمک بیش از اندازه نیاز خورده و «پنجم خور» ش زیاد شده باشد. پختن نان از خمیر قرص، نان پز را بسیار خسته میکند.

خمیر لاغر - خمیری است که ترش یا نمک کمتر از آنچه نیاز داشته خورده. نانی که از این خمیر پخته می شود «جغیر» و سفت و بد دخل است.

خمیر نمک زیاد - خمیری است که بیش از اندازه نمک خورده. روی نانی که از این خمیر پخته می شود «داغ» میزند و جای ریگهای پست آن میسوزد و سیاه می شود. نان خمیر آردی هم که گندم آن خوب «بوجاری» شده و یا خاک آلوده باشد داغ میزند.

خمیر کم نمک - خمیری است که نمک کمتر از آنچه که نیاز دارد خورده. جای ریگهای پست نانهای این خمیر گود رفته و سوخته و سیاه است.

چگونگی نانهای سنگ

نان انگشتی - نانی است که با سر انگشتان کوچک دست شاطر سوراخدار شده و جای آنها بر روی نان دیده می شود. **نان برشته** - نانی است که خوب آتش دیده و سرخ و بریان شده است.

نان بیات - نانی است شب مانده و کمی خشک.

نان پای خنجه - نانی است که برای پای خوانچه عقد میبزنند. این نان بزرگ و بلند و «تازه» (خمیر) و بی سوراخ است.

نان پنجه ای - نانی است که با سر پنجه های نان پز سوراخدار شده و جای پنجهها بر روی آن دیده می شود.

نان تازه - نانی است که تازه از تنور درآمده و داغ و نرم است و نیز نانی که آتش کم دیده و آبدار از تنور بیرون آمده است. **نان توتک** - نان توتی، نانی است کوچک و مخصوص کودکان که به صورت ستوران و پرندگان پخته می شود.

نان ته خمیر - نانی است که از خمیر چاق و حال آمده ته تغار پخته شده. این نان بسیار نرم و خوش رنگ و خوش خوراک است. نان ته خمیر در تابستان که هوا گرم است، صاف و خوب نیست، چون خمیر ته تغار در این فصل میترشد و از هم و امیرود و نانش نیز از هم میپاشد و ترش مزه می شود.

نان چاشنی - نان کوچکی است که از هر گونه آردی که به دکان می آید یک دانه برای نمونه میبزند تا چگونگی آرد و مقدار نیاز ترش و نمک آن پیش از ساختن خمیر دانسته شود. خمیر نان چاشنی، بی ترش و نمک و سفت تر از خمیر نانهای دیگر درست می شود.

نان خشخاشی - نان خشخاشدار، نان سیاه دانه یا کبجدار. نان در آرد خشخاش یا سیاه دانه را بر روی نانهای که برای مشتریان خصوصی پخته شده، پیش از آن که از آتش تنور رنگ بگیرد میپاشد.

نان خشک - نانی است که آب خود را از تند و تیزی آتش تنور از دست داده و سرخ و خشک شده باشد.

نان خمیر - نانی است کلفت و آبدار که بخوبی آتش ندیده و سرخ نشده باشد.

نان دو آتشی - نانی است که دو بار آتش دیده باشد، یکی بر روی ریگ و دیگری در پیش بر تنور. این نان سرخ و برشته و قهوه ای است.

نان سر خمیر - نانی است که از خمیر ناچاق و نارسیده سر تغار پخته بشود. این نان سفت و چغری و «ورنیامده» است. **نان فطیر** - نانی است که از خمیر ورنیامده و نارسیده سر خمیر پخته شود. روی این نان چرکین است و خوراکش خوب نیست.

نان قهوه ای - نانی است که بسیار آتش دیده و رنگش قهوه ای شده. این نان را بیشتر کسانی میخورند که بیماری قند دارند.

نان کبابی - نانی است نرم و مخصوص کباب. این نان را ساده و پنجه نخورده میبزند و آبدار و تازه از تنور در می آورند. **نان میان خمیر** - نانی است که از خمیر «ورآمده» و پرورده میان خمیر تغار پخته می شود، نان میان خمیر خوش رنگترین و خوش خوراکترین نانهاست.

نان ناخنی - نانی است که از سر ناخنهای دست نان پز سوراخدار شده باشد.

واژه و اصطلاحهای ویژه سنگ‌پزی

آب ترش و نمک خورده - آبی است که با ترش و نمک آمیخته شده باشد.

آب گیری - آب ریزی . آب گیری کردن موتور : آب ریختن در بشکه‌ای که آب را با لوله‌ای بدیگ بخار می‌رساند و بر کردن آن از آب^{۱۷} .

آتشخان - آتشدان ، جایی است که درسوی راست تنور که زبانه آتش موتور از آن جا برمی‌خیزد .

آتش دیدن (نان) - سرخ و پخته شدن نان از آتش تنور .

اجیر - مزدور ، کسی که در برابر مزدی برای کسی دیگر کار میکند و آزادی کار کردن برای دیگران را ندارد . کسانی که برای شاطر شدن اجیر میشوند معمولاً مزد دریافت نمیکنند و لی خورد و خوراکشان در دکانی که کار میکنند مجانی است .

آخره - آخر + (ها، نست) جایی درسوی راست تنور و چسبیده به دیواره آتشخان . چون آتشخان تنور مانند آخر اسب ساخته میشود از این رو این بخش از درون تنور به این نام نامیده می‌شود .

از آب در آمدن - بدست آمدن . از آب خوب درآمدن : خوب بدست آمدن .

الوار - تخته بزرگ دراز و سبتر و هموار . بخورد رفتن (چیزی در چیز دیگر) - آمیختن و درهم رفتن ، گواریدن .

بسدخل - بد درآمد ، کم بهره . برشته - بریان شده ، بوداده شده .

برگشته - خمیر پرورده و رسیده بسیار چاقی که از پیش دست‌ان‌بزان در ته تغار باز می‌ماند و به تشنگ بازگردانده می‌شود .

بغل خمیر - هر بغل خمیر مقداری است به گنجایش میان دو دست گشوده از درون سوی آرنج تا سرانگشتان ، به گونه‌ای که سر پنجه‌های دودست بر هم چسبیده باشد .

بغل تنور - جایی است درسوی چپ درون تنور و دور از آتش آتشخان و برابر با جایی که شاطر می‌ایستد . نانهای بغل تنور چون دور از آتش تنور است و آتش و گرمایی ملایم می‌خورد مرغوب و خوش رنگ و خوش خوراک است .

بغل زدن (خمیر را) - رویه خمیر درون تشنگ را با لایه‌ای از خودش پوشانیدن .

به حال خود وا گذاشتن یا ول کردن (خمیر را) ، خمیر را به گونه وحالتی که دارد رها کردن و باز گذاشتن .

پا دادن (چانه خمیر را) - برای خمیر تشنگ شده روی سرک پارو ، پاساختن . بخش نیم گرد نسان را در اصطلاح سنگ‌پزی پا می‌نامند .

پنجه‌خور بودن خمیر - پنجه دست بالا و دست جلوی ریز

وسخت و فراوان خوردن خمیر ، خمیر قرص و محکمی که پنجه فراوان و سخت می‌خورد تا باز شود .

پنجه دست بالا زدن - دست بالای سرک پارو ، جایی است چسبیده به دیوار تنور . پنجه دست بالا زدن یعنی کنار چپ و بالای چانه باز شده را با کف پنجه دست چپ چین و شکن دار و نازک کردن .

پنجه دست جلو زدن - دست جلوی سرک پارو ، سوی پائین و برابر دست بالای پارو و دست راست شاطر است . چانه را با کف پنجه دست راست چین و شکن دار و تشنگ کردن .

پول خورد - پول خرد ، سکه‌های فلزی کوچک و بزرگ ده شاهی و یک ریالی و دو ریالی و پنج ریالی و ده ریالی رایج کشور ایران که اکنون در دست مردم می‌گردد .

پیچ و خم - ریزه کاری و لیم ، فوت و فن . پیش انداختن (خمیر را) - خمیر تشنگ را برای پختن درون تغارهای نان‌پزی انداختن .

پیشور تنور - پیش بر تنور ، جایی است در جلوی در تنور که جای خواباندن نانهای نخستین سرج «بغل» و «میا» و «آخره» تنور را دربر می‌گیرد .

تاب دادن چانه خمیر - پیچ دادن چانه خمیر در میان دو دست .

تازه (نان) - نانی که کم آتش دیده و آبدار است . نایق تنور - مایق تنور جایی است در عقب تنور و نزدیک به سقف (طاق) تنور که نانهای پنجم «بغل» و «میان» تنور را در آن جا می‌خوابانند .

ترش - مایه خمیر ، خمیری است کم آب و سفت و پر نمک . برای درست کردن ترش ، آرد را با کمی آب و آب نمک فراوان درهم میکنند و با «برگشته» و اندکی «مایه واگیر» می‌آمیزند .

ترش و نمک دان - ترش و نمک داننده ، ترش و نمک شناس . ترش و نمک دان به شاطر یا خلیفه‌ای می‌گویند که بدانند هر گونه آردی چقدر ترش و نمک لازم دارد تا خمیرش خوب و نانش مرغوب شود . در سنگ‌پزیها بیشتر شاطران و خلیفگان ترش و نمک شناسند .

تودل چانه - میان چانه خمیر . تودل چانه را واکردن : میان چانه خمیر را باز کردن .

جا افتادن (خمیر) - پرورده و رسیده شدن خمیر . جاق شدن (خمیر) - پرورده و رسیده شدن خمیر .

۱۷ - پیش از لوله‌کشی آب شهر تهران ، خانه‌ها و دکانها و اماکن عمومی از «آب راه» استفاده می‌کردند . نانوابان دوزیر زمین ساختمان دکانهای خود آب‌انبارهای بزرگی می‌ساختند که هر چند شب یا هر چند هفته یکبار ، وقتی که نوبت آب محل بود ، آنرا از آب‌جو پر میکردند . معمولاً میرابها آب شب دوم محل را در نیمه شب که جویها شسته و پاکیزه شده بود ، به نانوابان می‌دادند .

چغیر - سخت و خشکیده و چروکیده .

خمیر حال آمده - خمیر چاق و رسیده .

خمیر زدن - خمیر ساختن و خمیر درست کردن .

خمیر ساخته - خمیر درست و آماده شده .

خمیر ورچیده - خمیری که روی آن را با لایه‌ای از خود پوشانیده‌اند .

خواباندن (خمیر) - خمیر را به حال خود رها کردن .
خمیر درون تغار را پس از پیش‌انداختن، زمانی بی‌آن که به آن دست بزنند آزاد گذاشتن .

خواباندن (نان) - گسترده و پهن کردن چانه تشک شده خمیر بر روی ریگ تنور .

خوش دخل - پردرآمد و خوش بهره .

خیس گذاشتن (خمیر) - مدت زمانی را که در آن خمیر درون تشک آب به خود می‌کشد تا بخیسد .

داغ زدن (نان) - گل زدن روی نان ، سوختن و قهوه‌ای شدن حبابهای روی نان .

دور کشک خمیر را زدن - آرد چسبیده به دور و بر و گوشه‌های تشک را پاک کردن و با خمیر آمیختن .

رنگ دیدن (نان) - سرخ‌رنگ شدن نان از آتش .

ریگ تنور را شکافتن - ریگ را با بالونک بریدن و نهرهایی در آن درست کردن .

ریگ ساخته - ریگ آماده ، ریگ را ساختن : ریگ را هموار و آماده کردن برای پختن نان .

ساختن تنور - آماده و گرم کردن تنور .

سبک - اندک و کم .

سرگیش - «بترگشته» ای که بر سر خمیر تشک میریزند . سرکش دادن : برگشته به سر خمیر و وزیده تشک ریختن .

سروته کردن نان - سروپای نان را در تنور بالا و پایین و جا به جا کردن .

سنگین - گران ، بسیار .

شک انداختن ، شک زدن - پاشیده و بریده شدن قطرات آب یا هر مایع دیگر بر رخت و تن و غیره .

شست بتر زدن به خمیر - تکه خمیری را با دو شست انگشتان بریدن و از خمیر درون تشک جدا کردن .

شکافتن ریگ - ریگ را با بالونک چاک دادن و آن را راه راه کردن .

شنا رفتن در خمیر - ورز دادن خمیر .

قوار مدار (نان) - نانی است بلند و پهن و نازک و یکنواخت و خوش ریخت .

کار سربانی - خرده کاری ، کار جزئی و پیش‌پا افتاده .
کارهای سربایی پادو ، خریدن بار و بستن شن برای آبگوش
ناهار و خریدن سیگار و آوردن آب خوردن و جز آن برای

کارگران نانوائی است .
کته - انبار ، آرد دان ، جایی که آرد نانوائی را در آن می‌انبارند .

کش دادن - چانه خمیر تشک شده را در تنور باز کردن و خواباندن ، شاطر برای کش دادن چانه خمیر در تنور ، پای آنرا بر روی ریگ می‌اندازد و به نرمی پارو را می‌کشد تا چین و شکنهایی که با پنجه‌های دست بر چانه زده از هم باز شود .
کشیدن (نان) - سنجیدن وزن نان .

کله - هر بار شنا رفتن در خمیر را يك کله می‌نامند .

گرو گوته - گرم و گلوله .

لنگ گذاشتن کار - متوقف کردن و تعطیل گذاشتن کار .
مایه واگیر - ترش کهنه و بسیار مانده که برای درست کردن ترش تازه بکار برده می‌شود .

مشتري - خریدار .

من - در سنگک پزی دوازده كيلو خمیر (يك ری) را يك «من» می‌نامند .

مهر کردن - چسبانیدن دو گوشه سر چانه خمیر باز شده بر روی سرك پارو .

میئون تنور - میان تنور ، جایی است در میان تنور و میان بغل و «آخره» .

نان بالایشور - نان بالایش بر ، نانهای دوم از سه رج تنور را نان بالایش بر می‌نامند .

نان پیشور - نان پیش بر ، نخستین نانهای سه رج بغل و میان تنور و آخره را نان پیش بر می‌خوانند .

نان تاقی - نان طاقی نانی است که در «طاق تنور» می‌خوابانند .

نان سركاری - نانی که کارگران بی‌پرداخت بهای آن از نانوائی به خانه خود می‌برند .

نفت سیاه برداشتن از انبار نفت و ریختن آن در شبکه نفت :
نفت سبک برداشتن از انبار نفت و ریختن آن در شبکه نفت .

و آرفتن - باز رفتن ، باز شدن ، حل شدن .

و آردن - باز کردن .

و آرمده - برآمده ، چاق و رسیده و پرورده .

ورچیدن روی خمیر - روی خمیر را برچیدن ، روی خمیر تغار را با لایه‌ای از خودش پوشانیدن .

ور نیامده - بر نیامده ، نرسیده و چاق نشده .

ولو کردن (آرد) - پخش کردن آرد .

هوا برداشتن تنور - گرم شدن درون تنور .

هموار کردن (ریگ را) - تخت و صاف کردن روی ریگ با سرك نرم سنگ کوب .
یکهوا - یکسان . یکهوا نگهداشتن : یکسان و برابر نگه داشتن .