

تافتون پزی در تهران

علی بلو کباشی
از انتشارات اداره فرهنگ عامه

واژه تافتون و پیشینه تافتون پزی در ایران - افرار
کار - دستگاه‌های خمیرگیری ، نان پزی و تنور - مواد
کار - کارگران - دستزد کارگران - شیوه خمیرساختن -
شیوه نان پختن - چگونگی نانهای تافتون - واژه ها و
اصطلاحهای ویژه تافتونی - شیوه تنورسازی.

«تفتان صفت مشبهه از لفظ تفت (مخفف تافتان) نان
تنوری کلفت» (فرهنگ نظام).

واژه تافتان و تفتان که در گویش مردم تهران «تافتون»
شده است، به عقیده‌ای از «تافت» یا «تفت» و پسوند «آن»
ساخته شده^۱. تافت و تفت به معنی و مفهوم تاب و تب
و گرمی است. شاید واژه تافتان و تفتان دراصل «تافت نان»
یا «تافته نان» و «تفت نان» یا «تفته نان» به معنی نان تافته
و سرخ و گرم شده از آتش بوده که از کثرت استعمال حرف
«نون» آن در زبان محاوره افتاده و تافتان و تفتان شده است.
کلمه تافتون در ترکیبات زیر بکار برده می‌شود:

تافتون پزی: کسی که نان تافتون می‌پزد، شاطری که نان
تافتون می‌پزد، صاحب دکانی که در آن نان تافتون پخته می‌شود
و به فروش می‌رود.

تافتون پزی: دکانی که در آن نان تافتون می‌پزند و
می‌فروشند، کار و عمل تافتون پز.

تافتونی: تافتون پز، تافتون پزی.

تافتونی پزی: دکانی که نان تافتون می‌پزد.

از سابقه تافتون پزی و نان تافتون در ایران اطلاع دقیقی
در دست نیست. آنچه مسلم است این که تافتون پزی خیلی
پیشتر از سنگک پزی در ایران تداول یافته، و از کهن‌ترین
نان‌های ایرانیان بوده است. این نان نخست در خانه‌ها پخته

واژه تافتون و پیشینه تافتون پزی در ایران
تافتون یا «تافتان» و «تفتان» نانی است گرد یا بیضی
شکل که چانه خمیر آن را با «وردنه» باز می‌کنند و روی
«نان بند» می‌کشند و با آن به دیوار تنور می‌چسباند و
می‌پزند. این نان پس از نان سنگک از محبوب‌ترین و مرغوب‌ترین
نانهای تهران است.

«تفتان» و «تافتان» در فرهنگهای آندراج و نظام
چنین شرح و معنی شده است:

«تفتان بالفتح. ف. آنچه از آفتاب یا از آتش گرم شده
باشد، و قسمی از نان که آن را به هندی پراتها گویند.»
(آندراج).

همین فرهنگ در ضبط نام انواع نانها، نان تفتان را با
این بیت شعر از محسن تأثیر یاد کرده است:

«بی مثل ز نعمت فراوان یکتا و دوتا چو نان تفتان»
«تافتان - نان کلفتی است که به دیوار تنور زده پیژند.
مقابل نان سنگک که بر روی ریگ گرم روی زمین کوره
پخته می‌شود. از ماده تافتن است.» (فرهنگ نظام).

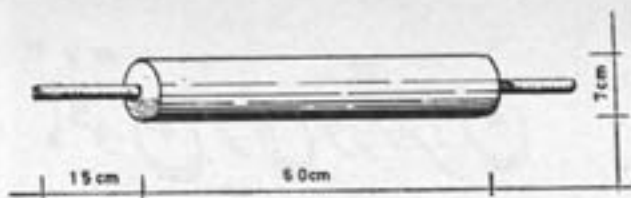
مؤلف این فرهنگ در شرح نان تافتان و تفتان می‌نویسد:
«نان تافتان و تفتان نانی است کلفت تر از اقسام دیگر آن.

منال شعری از تأثیر:

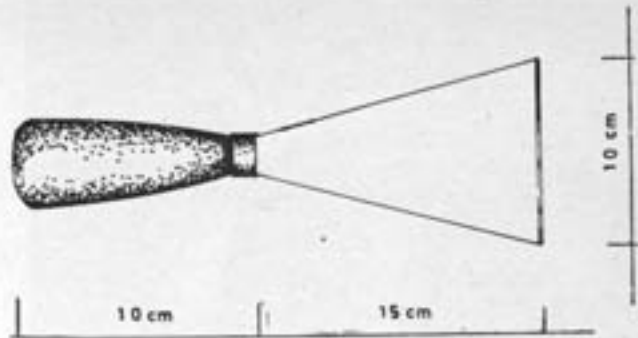
بی مثل ز نعمت فراوان یکتا و دوتا نان تفتان»
و درباره واژه تفتان و وجه تسمیه و معنی آن می‌نویسد:
«تفتان گویا وجه تسمیه این است که از جهت کلفت
بودن باید زیادتر در تنور تافته شود. از تافتن به معنی گرم
کردن»^۱ (فرهنگ نظام).

۱ - سایر فرهنگهای فارسی قدیم از نان تفتان یا تافتون نامی نبرده
و ذکر نکرده‌اند.

۲ - نگاه کنید به واژه تفتان در «فرهنگ فارسی» نوشته دکتر معین.



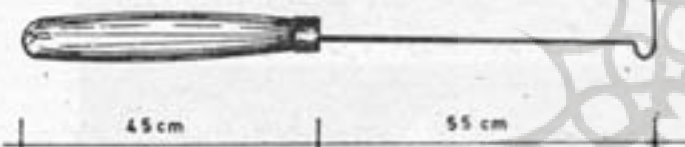
چوبه



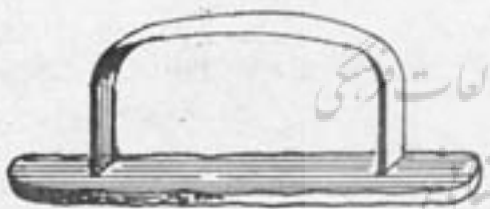
تیغک



دانه



سیخ



تراش

می‌شده و جنبه خانگی و روستایی داشته ، بعدها گسترش یافته و از خانه و روستا به بازار و شهر راه یافته و رنگ پیشه شهری پیدا کرده است . ابزار و وسایل تافتون‌پزی نیز با جزئی تفاوت به همان شکل و ریخت ابتدایی بازمانده و اکنون نیز تافتون‌پزهای شهری همان ابزار و وسایلی را بکار می‌برند که نان‌پزهای خانگی و روستایی بکار می‌برده‌اند و هنوز هم بکار می‌برند .

افزار کار

الك : پرویزن ، آردبیز . غربال سوراخ ریزی که با آن آرد می‌بیزند .

بشکه : ظرفی است آهنین و استوانه‌ای به گنجایش ۲۲۰ لیتر . دویشکه در تافتون‌پزی است که درون یکی نفت سیاه و درون دیگری آب می‌ریزند .

پسای : پستی ، پیت حلبی بی دری است که در آن آرد بیخته شده می‌ریزند .

پیشند : دستمال بزرگ و سفیدی است که نان‌پزان و پیشه‌کاران به پیش‌دامن خود می‌بندند .

پیشخوان : پیشخوان ، میزی چوبی است که در پیش در تافتون‌پزی گذاشته شده است . روی پیشخوان ترازو و سفکهای ترازو و دخیلدان را می‌گذارند و ترازو دار پشت آن می‌ایستد و نان مشتری را با ترازو می‌کشد و می‌فروشد .

تاغار تراش : تاغار تراش ، افزاری است آهنین و کوچک . سر آن تخت و لب تیز و دست‌اش ستبر است .

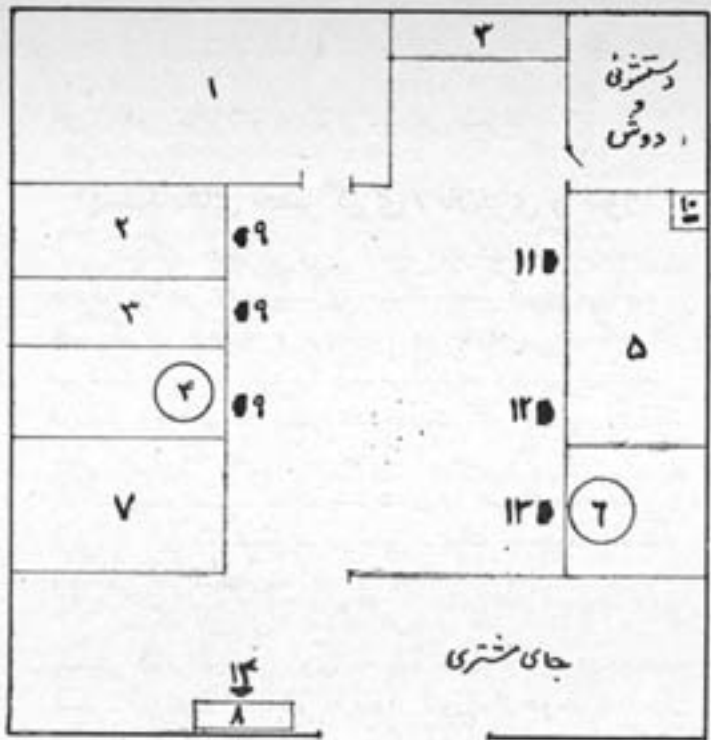
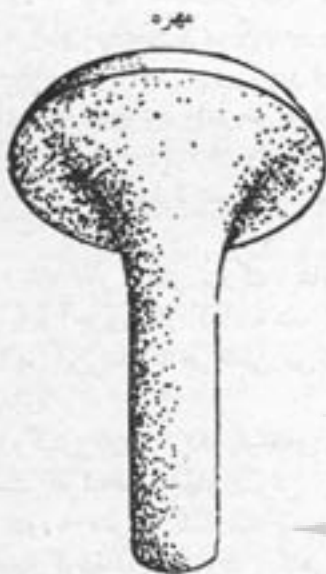
تاغار شور : تاغارشوی : تکه پارچه یا تکه گونی‌ای است که درون «شاه تاغار» و «چاقکن» را با آن می‌شویند .

تاغار کشی سای : تاغار کشک سای ، ظرفی است سفالین و گرد و بیشتر درون لعابی . دیواره آن کوتاه و کف دروش خاردار است . «کشک‌سای» کشک خشک را با اندکی آب در

این تاغار می‌ریزد و بر روی خارهای کف تاغار می‌مالد تا این که دانه های کشک ساییده شود و با آب بیامیزد .

ترازو : دستگاهی است که با آن وزن نان را می‌سنجند . این دستگاه دو کفه برنجین یا ورشو و یک شاهین و پایه‌دارد . ترازوی شاهتنگدار : ترازوی شاهین‌دار ، ترازویی است که شش‌تار زنجیر یا ریمان دو کفه فلزی یا چوبین آن را به دو سر میله‌ای آهنی که زبانه‌ای در میان دارد می‌بندند . این میله با ریمانی از بام «کنه» آویزان است . پیشکار آرد

- ۷ - «ممبر» mambar
 ۸ - «پیشخون» pishxun
 ۹ - «خلیفه» xalife یا «خمیرگیر» xamir gir جای ایستادن
 « « cunegir «چونه گیر»
 « « nunâvar «نون آور»
 « « shâter «شاطر»
 « « nun vâssun «نون واسنون»
 « « tarâzudâr «ترازودار»



طرحی از تافتون پری

- ۱ - «کته» kate
 ۲ - «شاتاقر» shâtâqâr یا «تشتک» tashak
 ۳ - «ترش دون» torshdun
 ۴ - «چاق کن» câqkon
 ۵ - «دستگاه» dasgâ
 ۶ - «تور» tanur

است. «خمیرگیر» خمیر را در چاقکن با «جوش شیرین» می آمیزد و «مشتمال» می کند تا این که «وریاید» و «چاق بشود».

چوبه: وردنه، دست افزاری است استوانه‌ای با دو دسته سرخود. درازای استوانه ۶۰ سانتی متر و گردی آن ۷ سانتی متر و درازا و گردی هر یک از دو دسته ۱۵ و ۲ سانتی متر است. (طرح شماره ۲) «نان آور» چانه خمیر را با این افزار پهن و نازک می کند.

تختک: تختکی کوچک و برنجین است که پایه آن کوتاه و لبه دهانه آن از میان تشتک به سوی بیرون خوابیده و دهانه اش را گشاد کرده است. ترازودار «پول سیاه» و «پول خورده» را در آن می ریزد. در بعضی نانبائیا بجای این تشتک از کاسه یا قوطی حلبی استفاده می کنند.

دستاب: دستاب، لاوکی سفالین است. دستاب را در هنگام پخت روی دستگاه درپیش دست شاطر می گذارند و در آن کتک ساییده و یا شیر آمیخته را می ریزند.

دنده: تیغه‌ای آهنی و دندانه دار است که لبه بی دندانه آن در شکاف طولی دسته‌ای چوبی فرو شده است. درازای تیغه سی سانتی متر و پهنای آن (که بیرون از دسته است) ۴

الک شده را با این دستگاه وزن می کند و در پائینها می ریزد. ترش دون: ترش دان تشتک یا لاوک بزرگ چوبینی است که در آن «ترش» یا «خمیر مایه» و خمیرهای چاق و پرورده تافتونی را نگاه میدارند.

تیغک: تیغک یا تیغه افزاری است که تیغه‌ای آهنی و دسته‌ای چوبی دارد. تیغه آن تخت و لمبیز و دسته آن گرد و کوتاه و هموار و گلای شکل است. طول تیغه ۱۵ سانتی متر و طول دسته ۱۰ سانتی متر و پهنای لبه تیغه ۱۰ سانتی متر می باشد. کارگران پای «دستگاه نان پزی» خمیر خشکیده چسبیده به روی دستگاه را با تیغک می تراشند. چانه گیر نیز مقدار خمیری را که می خواهد گنده و چانه کند با تیغک از خمیر روی دستگاه می برد. طرح شماره ۱

جارو زبیره: جارویی است که از گیاهی خشک و شکننده درست شده. با این جارو کف دکان را می رویند. جارو نریمه: جارویی است که از گیاهی نرم درست شده با این جارو کف کته و گرد آردی را که بردیوار کته نشسته می رویند.

چاقکن: لاوکی سفالین و دیواره بلند است. این لاوک روی پایهای که سه چارک از زمین دکان بالا آمده کار گذاشته شده

آن در تنور می‌برد و به دیوار تنور می‌چسباند.

دستگاه‌های خمیرگیری، نان‌پزی و تنور

دستگاه خمیرگیری: تشتک یا ترشدان، شاه‌تغار و چاقکن را در تافتون‌پزی دستگاه خمیرگیری می‌نامند. خمیرگیران (خلیفه و وردست) در پای این دستگاه کار می‌کنند و آرد و آب را بهم می‌آمیزند و خمیر می‌کنند. شاه‌تغار و چاقکن در بیشتر تافتون‌ها در کنار هم و روی یک پایه آجری که تقریباً سه چارک از زمین بالا آمده، کار گذاشته شده است. تشتک یا ترشدان را هم که مایه خمیر یا ترش در آن نگه می‌دارند درجایی نزدیک به دستگاه شاه‌تغار و چاقکن کار می‌گذارند.

دستگاه نان‌پزی: دستگاه نان‌پزی تختی است از آجر که یک‌متر بالاتر از زمین روی سه پایه خشت و آجری زده شده است. این تخت از یکسو به دیوار تنور و از دوسو به دیوار اتاق پای تنور چسبیده و سوی دیگر آن آزاد است و کارگران

۳ - نگاه کنید به «نون واسون» در قسمت کارگران تافتون‌پزی در همین مقاله.

۴ - در تافتون‌پزیها و بویژه خشکه‌پزیها که سوختشان هیزم و پوشال است، ابزاری برای ریختن پوشال نوری تنور بکار می‌برند که آن را «کجه» می‌نامند. کجه سرکی آهنی و توکود و دسته‌ای چوبی دارد. کار پوشال‌ریزی نوری تنور با «نون واسون» است.

خلیفه خمیر را در چاق‌کن با جوش شیرین می‌آمیزد



ساعتی‌متر، و درازای دسته ۴۰ و پهتای آن ۶ سانتی‌متر می‌باشد. شاطر نان تافتون را با این افزار «دنده می‌زند» و آن را «دنده‌ای می‌کند». (طرح شماره ۳).

رُومبَتری: رومبتری، پارچه‌ای است سفید که روی منبر می‌کشند.

سطل: سطل، ظرفی است دست‌دار و ساخته شده از آهن سفید. خمیرگیر آب را با این ظرف در «شاه‌تغار» می‌ریزد.

سنگِ وزنه: پاره سنگ ترازو که به وزنه‌های معین از ۲۵ گرم تا ۵ کیلو در تافتون‌پزی بکار می‌رود.

سیخ: میله‌ای است آهنی و سرکج و نوک‌تیز با دسته‌ای چوبی. درازای میله سیخ ۵۵ سانتی‌متر و درازای دسته آن ۴۵ سانتی‌متر است. (طرح ۴) «نان و ایستان» نانه‌های درون تنور را با این افزار از دیواره تنور جدا می‌کند و بیرون می‌آورد.

شاه‌تغار: شاه‌تغار، تغار بزرگ. شاه‌تغار در کنار چاقکن روی پایه آجری کار گذاشته شده است. «خلیفه» آرد و آب را در این تغار با هم قاطی می‌کند و خمیر نان تافتون را می‌سازد.

شالی: روکش نان‌بند، تکه پارچه‌ای پشمین یا کرباسی چهارگوش است که لبه‌های چهار برش را برای این که «ریش ریش نشود» «تو می‌گذارند» و میدوزند و چهاربند کوتاه هم به چهارگوشه آن میدوزند. گاهی هم شالی را از پتوهای سربازی درست می‌کنند. در هر تافتونی چندین «شالی» دوخته شده و آماده هست. پادو شالی را در آب سطل خیس می‌کند و به روی «نان‌بند» می‌کشد و سرهای چهاربند آن را در زیر نان‌بند به هم گره می‌زند. در هنگام پخت پادو چندبار شالی نان‌بند را که از چسبیدن خمیر و آب خمیر و گرمای تنور خشک و چغرفه شده است با شالی «ترو تازه عوض» می‌کند.

کوزه نمک: پیمانه‌ای است گیلی یا فلزی استوانه شکل به کنجایش معین. خمیرگیر آب نمک را با این پیمانه در خمیر می‌ریزد.

کیسه: جوال، گونی. آردی که از آسیا یا «سیلو» به تافتون‌پزی می‌آید درون کیسه است.

لشتک: پیشبندی است سرخ و راه راه. «نون واسون» در هنگام کار، لنگ را به پیش روی خود می‌بندد.

منبر: منبر، تختی است چوبی یا آجری که معمولاً روی چهارپایه زده شده. مشتریها نان را روی منبر می‌اندازند و خنک می‌کنند.

ناونده: ناپنده، نان‌بند. بالشتک گرد و پُرآمده‌ای است که شاطر چانه خمیر باز شده را روی آن می‌گذارد و با

کارگران

پادو : پاکار ، کارگری است که «نفت گیری» و «آب گیری» موتور و جارو و پاکیزه کردن تافتون پزی و کارهای «سرپائی» با اوست .

پیشکار : کارگری است که آرد را از آسیاب آمده را در کته خالی می کند و آن را الک می کند و در پای می ریزد و با ترازو می کشد . کارهای دیگر پیشکار آوردن کارگر از قهوه خانه و پختن ناهار است .

ترازودار : ترازودار یا دکاندار کارگری است که در هنگام پخت پشت میز پیشخوان می ایستد و نان را به مشتری می فروشد و پول آن را می گیرد .

چونه گیر : چانه گیر ، کارگری است که از خمیر چاق و رسیده روی دستگاه ، با تیغ تکه هایی می برد و میان دو دست خود گیرد و گلوله و گنده می کند .

خلیفه : کارگری است که با کمک «وردست» آرد را با آب می آمیزد و خمیر می کند و ورز می دهد .

شاطر : شاطر ، کارگری است که چانه پهن و تنک شده را با کف دو دست «قالب گیری می کند» و به شکل نان تافتون در می آورد و بر روی نان بند می گذارد و با آن به تنور می برد و به دیوار تنور می چسباند .

کشک ساب : کشک سابی ، کارگری است که کشک خشک را در تبار کشک سابی می ریزد و با آب می ساید و می آمیزد . اکنون بعضی از تافتون پزی ها کشک سائیده و آماده را از دکانهای کشک سابی می خرند یا پادو را به کشک سائیدن می گمارند .

نون آور : نان آور ، کارگری است که چانه خمیر را با «چوبه» پهن و تنک می کند . این کارگر را «نانوایر» هم می نامند .

نون واسون : نان وایستان ، نان درآر ، کارگری است که نانهای پخته شده درون تنور را بیرون می آورد .

«چانه گیر» و «نان آور» و «شاطر» که در کنار و پشت دستگاه نان پزی می ایستند و کار می کنند ، «کارگران پای دستگاه» و «نون واسون» که در کنار تنور می ایستند و کار می کنند «کارگر پای تنور» نامیده میشوند (طرح شماره ۵) .

وردست : وردست ، بردست ، دستیار . کارگری است که کنار ویر دست خلیفه پای دستگاه خمیر گیری کار می کند .

۵- لبه جلوی دهانه کف تنور .

۶- لبه عقب دهانه کف تنور .

۷- طوق و حلقه لب دهانه مرتور .

در طول آن می ایستند . زیر تخت خالی است و پایه میانی تخت ، آن را به دو بخش کرده که آنها را «کته» می نامند . در این دو کته پائیه های آرد و خرد و ریزهای دکان گذاشته می شود . روی تخت را با «موزائیک» و پاره سنگهای یک پارچه و تخت و هموار فرش کرده اند . جای چند آجر از کف تخت را در گوشه های از دستگاه که محل برخورد دو دیوار اتاق پای تنور است خالی گذاشته و راهی به کته باز کرده اند تا چانه گیر بتواند درون آن بایستد و «چانه» بگیرد .

دستگاه تنور : دستگاه تنور در کنار چپ یاراست دستگاه نان پزی ساخته شده است . تنور ساز برای کار گذاشتن تنور «پیشور لب تنور» را کمی در کف زمین فرو می کند و در زیر «لب طاق تنور» ۸ تا ۱۰ رج آجر می چیند تا طاق تنور بالا بیاید و «طوق تنور» به سوی جلو مایل شود تا نان بران بر تنور مسلط شوند و براحتی بتوانند بر دورادور دیوار داخل آن نان بچسباند و نان از آن دریاورند . پس از این که تنور ساز تنور را کار گذاشت ، بنا دوروبر آن را باخست و آجر و گل و گچ و آهک پر می کند و رویش را می پوشاند و بام طاق تنور را صاف و تخت می کند .

بشکه های نفت سیاه و آب را روی بام طاق تنور می گذارند و دستگاه موتور را هم در کنار تنور جای میدهند . لوله نفت سیاه و بخار آب از سوراخی که در زیر لب پیشور تنور ساخته اند می گذرد و به درون تنور می رود . در تافتون پزیهایی که با پوشال ، تنور را گرم می کنند ، خاکستر کف تنور را از این سوراخ بیرون می کشند . بالای تنور دودکشی ساخته اند که دود اتاق پای تنور را از سقف دکان بیرون می برد . این دودکش به شکل مخروطی ناقص از آهن و حلبی یا گچ و آجر ساخته شده که قاعده آن در بالای «طوق تنور» و رأس بریده آن از سوراخ سقف بیرون رفته است .

مواد کار و سوخت تافتون پزی

آب - آرد - جوش شیرین - کشک و شیرمال - سوخت (نفت سیاه یا پوشال) .

جوش شیرین یا «بی کربنات سدیم» گردی است دارویی و سفید رنگ که برای زود چاق شدن خمیر به خمیر تافتون می زنند .

کشک و شیر . را روی چانه باز شده خمیر نان می مالند تا پس از پختن ، روی آن قهوه ای و خوش رنگ شود .

سوخت تافتون پزیهای تهران نفت سیاه است . در گذشته سوختشان بیشتر پوشال و خار و بوته بود . هنوز هم «تک» و «توک» تافتونیهایی در تهران هست که با پوشال یا خار و بوته تنورشان را روشن و گرم می کنند .

نوشتور روش: نان فروش، کارگری است که نانهای تافتون را به دوره می برد و می فروشد.

دستمزد کارگران

دستمزد يك روز کارگران تافتون پزی در دکانی که بخت آن ۳۰ تا ۳۵ ری باشد، تقریباً به شرح زیر است:

کارگر	دستمزد	نان سرکاری
شاطر ^۸	۲۸۰ ریال	۱۰ دانه نان
خلیفه ^۹	۱۵۰ ریال	۶ دانه نان
نون واسئون ^{۱۰}	۱۷۰ ریال	۶ دانه نان
نوناور ^{۱۱}	۱۴۰ ریال	۵ دانه نان
چونه گیر ^{۱۲}	۸۰ ریال	۳ دانه نان
ترازودار	۱۴۰ ریال	۶ دانه نان
پیشکار	۸۰ ریال	۵ دانه نان
پادو	۵۰ ریال	۲ دانه نان

شیوه خمیر ساختن

خلیفه برای درست کردن خمیر نان تافتون، نخست به اندازه نیاز يك پسابی آرد، آب و آب نمک درشاه تغار یا تشک می ریزد^{۱۳}. سپس به اندازه «بخوری» آرد، «مایه خمیر» یا «ترش» در آب شور شاه تغار «باز می کند». آنگاه آرد پسابی را در آب نمک آمیخته با ترش می ریزد و «قاطی می کند».

خمیر گیر برای قاطی کردن و درهم کردن آب و آرد، تکه تکه خمیر را با سرانگشتان خود می پزند و روی هم می گذارد و با پشت پنجه های بسته مشت یا کوزه کف دست آن را به هم می مالد. پس از قاطی کردن خمیر، مدت معینی آن را «به حال خود و امی گذارد» و بعد خمیر را تکه تکه می پزند و در چاقکن می اندازد. در این وقت برای زود چاق شدن خمیر، کمی جوش شیرین را در چاله کف دست خود، در اندکی آب باز می کند و «به خمیر می زند» و برای «بخورد رفتن» آن، خمیر را تکه تکه می برد و روی هم می گذارد و با مشت های بسته آنرا «مشت مال می کند». پس از مشت مال دادن، خمیر را مدتی در چاقکن «به حال خود می خواباند» تا چاق شود و «ورباید». خمیر که ورآمد و آماده برای نان پختن شد، آن را روی دستگاه نان پزی پیش دست چانه گیر «پیش می اندازد».

شیوه نان پختن

در هنگام پخت، «چانه گیر» از خمیر ساخته روی دستگاه

با تیغه تکه هایی یکسان و هموزن می برد و میان دستهای خود بهم می پیچد و گننده می کند و در برابر نان آور روی دستگاه می چیند. نان آور چانه را بر میدارد و تنک می کند. برای باز و تنگ کردن چانه، نخست کمی آرد بر سنگ پیش رویش می باشد، بعد چانه را روی سنگ می گذارد و «تودل» آن را با سرانگشتان خود باز می کند. تودل چانه را که باز کرد، چوبه را برمی دارد و روی آن می غلتاند. نان آور چندبار چانه باز شده را روی سنگ پیش رویش می گرداند و هر بار چوبه را روی آن می غلتاند تا چانه به اندازه معین نازک شود. آنگاه چانه تنگ شده را با کمک دست چپ از روی سنگ پیش دستش برمی دارد و روی کف دست راست می اندازد و با دست راست روی سنگ پیش دست شاطر می افکند.

شاطر چانه نازک شده را از روی سنگ برمی دارد و در میان دو کف دست «قالب گیری می کند» و به آن شکل نان تافتون می دهد و باز به روی سنگ پیش دست خود می افکند و رویش اندکی کشک و شیر می مالد و یا «دنده» چند دنده بر آن می زند. آنگاه خمیر نان را روی نان بند می کشد و با آن به تنور می برد و خیلی تند خمیر نان را بردیوار تنور می چسباند و نان بند را بیرون می آورد. شاطر در تنور معمولاً ۸ یا ۹ نان می چسباند. دوتا نان در «طاق تنور»، دوتا نان در «بغل تاق»، دوتا نان در «لب طوق»، دوتا نان در «پیشور تنور» و یک نان در «مغر پیشور تنور».

نان که با آتش تنور «رنگ گرفت» و پخته شد، نون واسئون نان را «به سیخ می کشد» و اندکی آن را نزدیک «مهرم» آتش نگاه می دارد تا رویش بیشتر «آتش ببیند» و سرخ شود. آنگاه نان پخته و برشته را از تنور بیرون می آورد و بر منبر پیش دست خود می اندازد.

ترازودار نانها را از روی منبر برمی دارد و دسته می کند یا به مشتری می فروشد. نانهای خشک و برشته و دنده ای را دانه ای ۴ ریال و نانهای «تازه» و ساده را «کیشیمی» کیلویی ۱۲ ریال با سنگ و ترازو می کشد و می فروشد.

۸ و ۱۰ - این دستزد در صورتی به شاطر و نون واسئون داده می شود که «دست تنها» ۳۰ تا ۳۵ ری خمیر را بپزند. اگر کارگران دوست باشند تقریباً این دستزد نصف خواهد شد.

۹ - چنانچه خلیفه بی و دست ۳۰ ری خمیر را بزند این دستزد را خواهد گرفت.

۱۱ و ۱۲ - اینها نیز چنانچه دست تنها کار بکنند چنین مزدی را دریافت خواهند کرد. تا فروش مزدش را برابر نانهای که به دوره می برد و می فروشد از تافتونی میگیرد.

۱۳ - در تافتون پزی خمیر گیر خمیر را يك پسابی يك پسابی یا دوپابی دوپابی می زند. خمیرهایی که می زند، خمیرهای «سیخ بازار» و «ناهار بازار» و «سرجاغ» می نامند.

نان سفارشی - نانی است دنده خورده و برشته که معمولاً سنگین‌تر از نانهای دیگر پخته می‌شود. این نانها را برای مشتریان خصوصی می‌پزند.

نان فطیر - نانی که از خمیر ورنیامده و ناچاق پخته شده است. روی این نان سیاه و چرکین و بد خوراک است.
نان لب کلفت - نانی است که چانه خمیر آن زیر «چوبه» یکسان تنگ نشده و لبه آن کلفت مانده باشد. کناره این نان پس از پختن سببر و خمیر می‌شود.
نان میان دررفته - نانی است که خمیرش «ترش جوان» یا بیش از نیاز «ترش مایه» خورده باشد. میان نان این خمیر نازک می‌شود و در هنگام پختن می‌ریزد و سوراخ می‌شود.

شیوه ساختن تنور تافتونی

خاک رس زمین ده «علی آباد» را که چسبندگی و دوام دارد برای ساختن تنور تافتونی بکار می‌برند. این خاک را الک می‌کنند و با ماسه نرم و شسته و آب می‌آمیزند و گیل می‌کنند. گل را دوسه روز درجای سرپوشیده می‌خواهاند و روزی دوسه ساعت ورز می‌دهند. برای ورزدادن، گل را لگد می‌کنند و عالش می‌دهند.

تنورساز برای ساختن تنور از گل ورز داده شده، متشت برمی‌دارد و روی محیط دایره‌ای که قبلاً به قطر چهار پی ونیم تا پنج پی روی زمین کشیده است، رج به رج رویهم می‌چیند. دیواره تنور را تا ۷۰ سانتیمتر با همان قطر بالا می‌آورد، بعد قطر تنور را کم تنگ می‌کند تا به دهانه تنور که قطر آن ۲ تا ۲٫۵ پی است، برسد. آنگاه بردهانه تنور طوق می‌زند.

تنورساز هر رج گلی که می‌چیند، بیرون آن را «ماله می‌کشد» و ملاف می‌کند و درونش را نخست با «تراش»^{۱۵} می‌تراشد بعد با «ماله»^{۱۶} صاف می‌کند و آنگاه «مهره می‌دهد»^{۱۷}. بر دیواره بیرونی تنور نزدیک به طوق آن، یک نقش برجسته می‌افزاید. این نقش که شباهت به «نقش افزوده» خمره‌های

۱۴ - ده علی‌آباد دهی است از دهستان فساپویه بخش ری شهرستان تهران که در ۸۷ کیلومتری جنوب‌باختری شهرری در جلگه سر راه تهران به قم واقع شده.

۱۵ - تراش ایزاری است از یک تیغه آهنی و یک دسته چوبی. نگاه کنید به طرح شماره ۶.

۱۶ - ماله یک تکه آهن تخت مستطیلی شکل به طول و عرض ۱۰×۷ سانتی‌متر است. لبه طولی یک سر آن تیز و برنده است.

۱۷ - مهره ایزاری است شیشه‌ای و توپر و سنگین که کلاهکی گرد و برآمده و دسته‌ای گرد و کوتاه دارد و شبیه قارچ است. نگاه کنید به طرح شماره ۷.



چانه‌گیر چانه را میان دو دست خود گنده می‌کند و روی دستگاه می‌چیند چوبه هم در کنار چانه‌ها افتاده است، در کنه‌های زیر تخت دستگاه پالیا گذاشته شده

چگونگی نانهای تافتون

نان برشته - نانی است که خوب آتش خورده و سرخ و بریان شده.

نان بیات - نانی است مانده و کهنه.

نان تازه - نانی که تازه از تنور درآمده و داغ و نرم باشد. نیز نانی که آتش کم دیده و آبدار از تنور درآمده باشد.

نان چیغیر - نانی است که از خمیر «کارشده» و «نرسیده» یا از خمیر کم ترش پخته باشند. این نان سفت و چرکین است.

نان خشک - نانی که با آتش تند و تیز تنور خوب سرخ و برشته شده باشد.

نان خمیر - نانی سببر و آبدار است که خوب آتش نخورده و سرخ و برشته نشده است.

نان داغ زده - نانی است که خمیرش کم یا بیش از اندازه خوابیده و جوش شیرین نیز درست بخورد خمیرش نرفته است.

حبابه‌ای روی این گونه نان در برابر آتش تنور می‌سوزد و رنگ قهوه‌ای می‌گیرد و از این رو به آن نان داغ زده می‌گویند.

نان دنده‌ای - نانی که دنده خورده و شیاردار و برشته شده است. این نان بسیار خوش خوراک و خوش رنگ است.

واژه‌ها و اصطلاحهای تافتون‌پزی

آب‌گیری کردن (موتوررا): آب ریختن در بشکه‌ی آبی که با لوله‌ای به دیگ بخار موتور متصل است.
آتش خردن: آتش خوردن، آتش رسیدن، گرمای آتش به چیزی برخوردن.

آتش دیدن: آتش دیدن، آتش رسیدن، آتش خوردن.
آردش بگیر: آردش را بگیر، از خمیر چانه کم کن، چانه خمیر را سبک تر کن. هنگامی که وزن نان سنگین تر از اندازه مقرر از تنور بیرون آید، ترازو دار برای آگاه کردن «چانه گیر» این اصطلاح را بکار می‌برد تا او از وزن چانه بکاهد.

افت کردن: افتادن، ریختن.

بجربان: (از: جربانیدن و جربانیدن)
بیافرا، سنگین کن. چنانچه وزن نانهای از تنور درآمده کمتر از حد معین شود، ترازو دار برای آگاه کردن چانه گیر این کلمه را می‌گوید تا او بر مقدار خمیر چانه بیافزاید و جرب - ترش کند.

بخشکون: بخشکان (از: خشکاندن و خشکانیدن)
سبک کن، کم کن. چنانچه وزن نان تافتون از حد و اندازه معین بیشتر شود، ترازو دار به چانه گیر می‌گوید «بخشکون»، یعنی از خمیر چانه بگیر و کم کن.

بغل طاق: بغل طاق، پهلو و کنار «طاق تنور».

بکش سر سیخ: نان را به سیخ بکش. اگر «نون واسون» نانهای تافتون را بیش از معمول خشک و برشته کند، بطوری که آبش گرفته و از وزنش کاسته شود، دکاندار برای متوجه کردن او می‌گوید «بکش سر سیخ». یعنی نانها را زودتر از دیوار تنور بکن و بیرون بیاور.

بخمیر زین (چیزی را): چیزی را به خمیر افزودن.
بسیخ کشیدن (نان را): نان پخته شده در تنور را با نون سیخ از دیوار تنور کندن و بیرون آوردن.

ببنداز روش: ببنداز روش، اضافه اش کن، به خمیر چانه بیافرا. هر گاه ترازو دار بخواهد نان تافتون را سنگین تر از وزن معمول به خریدار بدهد به چانه گیر این ندا را میدهد و چانه گیر تکه‌ای خمیر به چانه می‌افزاید.

ببال خند خابونندن: به حال خود خواباندن. خمیر را بی آن که به آن دست بزنند در تفتار رها کردن.

ببال خند وا گذاشتن: به حال خود گذاشتن، به حال خود خواباندن، خمیر را بی آنکه دست بزنند مدتی در تفتار به حال و حالت خود گذاشتن.

پشتش تند: پشتش تند است. چنانچه پشت نان تافتون سوخته و سیاه باشد می‌گویند «پشتش تنده».

سفالین باستانی دارد در میان تنورسازان به «نقش زنجیره» معروف است.

ساختن يك تنور از روزی که گلش را درست می‌کنند تا روزی که «از کار درمی‌آید» يك هفته وقت می‌برد. در زمستان که هوا بیشتر ابری و مرطوبی است درون تنور آتش می‌افروزند تا زودتر خشک شود.

تنورسازان تهرانی تنورهایی که می‌سازند به بیشتر شهرهای ایران می‌فرستند. شهرهایی که مشتری تنورهای تهران هستند عبارتند از: ساری، آمل، بابل، لنگرود، قم، اراک، دزفول، زنجان و ...

معروفترین تنورسازهای کنونی تهران، جعفر آقا و اسماعیل آقا و ناصر آقا و آقامصطفی تنورساز می‌باشند که کارگاهایشان در محله‌های سید اسماعیل و خیابان شوش و میدان شوش واقع است. این تنورسازان چون پیوسته با گل سرو کار دارند و مدام با در گل می‌کنند، پا درد می‌گیرند و پس از مدتی کار، دیگر نمی‌توانند کارشان را دنبال کنند، از این رو در این کار «دست کم است» و کمتر کسی به تنورسازی میل و رغبت نشان می‌دهد.

نوناور چانه‌ی باز شده را با دست راست از روی دستگاه برداشته و بر سنگ پیشدست شاطر می‌اندازد



پوشال : چوب و خاشاکی که از رنده کردن تخته‌های الوار در درودگری بدست می‌آید .

پول خورده : پول خرد ، سکه‌های ده شاهی و یک قرانی و و ده قرانی که اکنون در دست مردم می‌گردد . پول سیاه : پول سیاه ، پول کم‌ارزش و کم‌بها . امروزه سکه‌های ده‌شاهی را که از ارزش آن کاسته شده پول سیاه می‌نامند .

رپی : پا ، یک پی به اندازه طول کف پا از پشت پاشنه تا سرانگشت بزرگ پا است . این اندازه در حدود یک چارک (۲۵ سانتی‌متر) می‌باشد .

پیش‌نداختن (خمیررا) : پیش‌انداختن خمیر را برای چانه گرفتن از آن ، روی دستگاه نان‌پزی پیش‌دست چانه‌گیر انداختن .

پیش‌ور تنور : پیش‌بر تنور . قسمتی از دیوار تنور که روبروی «طاق تنور» و بالای «لب پیشور» تنور است .

طاق تنور : طاق تنور ، بام تنور ، قسمتی از دیوار تنور که در بالا و روبروی آتش تنور قرار دارد .

ترش : مایه خمیر ، خمیری است سفت و پر نمک و بیات . برای درست کردن ترش ، آرد را با کمی آب و آب نمک فراوان خمیر می‌کنند و اندکی «مایه واگیر» و «برگشته» به آن اضافه می‌کنند و خوب بهم می‌زنند .

ترش جوان : ترش جوان ، ترش تازه درست شده . تودل چوبه : تودل چانه ، میان چانه .

توگذاشتن (لب پارچه را) : لبه پارچه چیده شده را دوبار رویهم تا کردن و دوختن ، بطوری که خط لبه پارچه به توی (داخل) «تا» بیفتد . لب پارچه را برای آنکه ریش نشود تو می‌گذارند .

جر زدن (نان) : نان اگر بر دیوار تنور سوراخ سوراخ شود ، اصطلاحاً می‌گویند «جر زده» . نان خمیری که «مشت» کم خورده باشد در تنور جر می‌زند ، یعنی سوراخ می‌شود و اصطلاحاً آدمهای «آبله‌رو» را هم «جر زده» می‌نامند .

چاق شدن (خمیر) : رسیده و پرورده شدن خمیر ، خمیر تافتونی پس از مدت کمی خوابیدن در شاه‌تغار چاق می‌شود . زود و دیر چاق شدن خمیر تافتون به زیاد و کم زدن «جوش» بستگی دارد . چنانچه ناهار بازار باشد و مشتری زیاد ، خمیر گیر برای زود چاق شدن خمیر جوش بیشتری بکار می‌برد .

چوبه بیکش دورش : چوبه بکش دورش . وقتی که لبه‌های نان تافتون کلفت شود ، به «نوناور» می‌گویند «چوبه بکش دورش» ، یعنی وردنه را روی لبه نان بغلتان .

خمیر سب بازار : خمیر صبح بازار . خمیری که نانش برای صبحانه به فروش می‌رود . بازار این خمیر گرم و پر روتق است .

خمیر مایه : مایه خمیر ، ترش مانده و کهنه . خمیر ناهار بازار : خمیری که نانش برای سفره ناهار به فروش می‌رود . بازار این خمیر هم پر روتق و گرم است . دس تهنا شدن : دست‌تنباشدن ، بی‌بار و کمک شدن . دس کم بودن (درکاری) : رقیب و حریف کم بودن در کار .

دنده بیا : (دنده آمدن : دنده بر خمیر نان زدن) هر گاه دکاندار بخواهد نان سفارشی و دنده‌ای و دوآتشه به مشتری خصوصی خود بدهد ، رو به شاطر می‌کند و می‌گوید : «چندتا نان را دنده بیا» .

دنده زدن (نان را) : نان را با دنده شیاریار و سوراخ کردن ، به گونه‌ای که جای دنده‌ها پس از یختن بر روی نان بماند . رنگ گرفتن (نان) : سرخ و قهوه‌ای شدن روی نان از آتش تنور .

ریش ریش شدن (لب پارچه) : از هم گسستن تار و پود لبه پارچه .

سر چراغ : تنگ غروب . هنگامی که آفتاب غروب کرده و هوا تاریک و چراغها روشن شده است . «خمیر سر چراغ» خمیری است که در این وقت از آن نان می‌پزند .

قالب گیری کردن (خمیر نان را) : چانه باز شده خمیر را

چند نان تافتون و چند نان شیرمال روی میز ولو شده و چند نان هم به سیخ زده شده





چند تور ساخته شده در کارگاه تورسازی واقع در میدان شوش

شرف شفروه گوید :

چون تو ترتیب نان وخوان سازی

مه گروهه ، سپهر لاوک باد

لب پیشور تنور : لبه جلوی دهانه کف تنور در زیر پیشور تنور.

لب تاق تنور : لب طاق تنور ، لبه عقب دهانه کف تنور در زیر طاق تنور .

لب تق تنور : لب طوق تنور ، قسمت بالای پیشور تنور وزیر بغل طاق در سوی راست و چپ و نزدیک طوق (دهانه) تنور. مایه خمیر : خمیر ترش ، خمیر ترش مانده و کهنه که برای درست کردن ترش تازه بکار می رود .

مایه واگیر : مایه خمیر ، خمیر ترش ، برگشته خمیر. مشت مال کردن (خمیر را) : خمیر را با مشت مالش دادن ، خمیر را با مشت و کوبه دست مالیدن و ورز دادن .

مغز پیشور : مغز پیشبر ، جایی است در پائین دیوار تنور میان دو پیشور و روبروی طاق .

مهیره دادن (گل را) : گیل را مهیره کشیدن ، «مهیره» شیشه ای را بر روی دیوار گلی تنور مالیدن تا بخوبی صاف و هموار شود .

نون دنده یی : نان دنده یی ، نانی که دنده خورده و برشته شده باشد و جای دندانهای دنده روی آن دیده شود . نون سرکاری : نان سرکاری ، نانی که کارگران تافتون بزی در هنگام اشتغال به کار ، مجانی از نانوائی می برند . کرسیده : نارسیده ، چاق نشده و ناپرورده .

نفت گیری کردن (موتور را) : نفت ریختن در بشکه نفتی (نفت سیاه) که با لوله ای به موتور پیوسته است .

«واگیر» یا «واگیرچو» : فاصله بلند و کوتاه میان دو بخت ، که کارگران از نان ریختن دست میکنند و استراحت می کنند . در تافتون بزی چهاربار واگیر می کنند .

دو واگیر بلند برای ناهار خوردن و صبحانه خوردن و دو واگیر کوتاه در میان روز و در عصر برای خستگی در کردن و جایی خوردن . واگیرهای بلند را «واگیر» و واگیرهای کوتاه را «واگیرچو» می نامند .

ور آمدن خمیر : بر آمدن خمیر ، رسیده و پرورده شدن خمیر .

خرم آتش : خرم آتش ، گرمای آتش .

*** از آقای حاج علی اسفر نایب آقا - یکی از پیش کوتان و ریش سفیدان نانواخانه تهران - که در بررسی سنگ بزی و تافتون بزی نویسنده راکم و پاری نویسنده و دکانهای خود را برای تحقیق و تهیه عکس در اختیار او گذاشته و از هیچگونه مساعدتی هریغ نفرموده بسیار تشکر میکنم و سلامت و توفیق ایشان را آرزو دارم . نیز از دوست عزیز آقای منوچهر کلاتری که طرحهای مقاله را کشیده و سیاستگراری می کند.

میان دو کف دست گرداندن و به قالب و ریخت نان تافتون در آوردن .

کار سرپایی : خرده کاری ، کار جزئی و پیش پا افتاده . کتیه : انبار ، آرددان ، زغالدان ، دستدان . کته در تافتون بزی جایی است که در آن آرد را نگه می دارند . دستدان زیر دستگاه نان بزی را هم که پائینها و چیزهای دیگر را در آن می گذارند کته می نامند .

کشیدن : کشیدن در تافتون بزی به چند معنا بکار گرفته است : ۱ - وزن کردن نان و سنجیدن سنگینی آن با ترازو . ۲ - جدا کردن و برداشتن نان از دیوار تنور با سیخ و بیرون آوردن آن ۳ - گسترش و پوشاندن شالی بر روی نان بند ۴ - مالیدن .

کشیمنی : ظاهر آ کلمه از «کشیدن + من (وزن معین) + ی (پسوند نسبت)» ترکیب یافته که در زبان محاوره «کشیمنی» شده است ، یعنی نانی که با وزنه «من» کشیده و وزن می شود . جمال زاده این کلمه را در «فرهنگ لغات عامیانه» «کش و منی» ضبط کرده . نانی که خرید و فروش آن فقط با وزن کردن انجام می گیرد . معمولاً در نانوائیها نانهای تازه را کشیده و نانهای برشته و خشک را نکشیده و دانه ای می فروشند .

کفتیه : این واژه در فرهنگهای فارسی به معنی شکافته شده و از هم باز شده آمده است . در تافتون بزی نانی را «کفته» می گویند که پیش از ریخته شدن «وایرود» و اصطلاحاً افت کند و از دیوار تنور بیفتد . افت کردن نان از گترد یا دودزدن دیوار تنور است . «نون واسون» برای کفته شدن نان ، آب به دیوار تنور می باشد و آن را پاک می کند .

گنده : چانه ، گروهه ، گلوله خمیری که برای ساختن پاک نان درست میکنند .

لاوک : تفار سفالین کناره بلندی است که آرد را در آن خمیر می کنند یا خمیر را در آن ورز می دهند و پرورده می کنند .