

تنور؛ خدا ما را از آتش جهنم محفوظ بدارد

همه نان‌ها در تنور پخت می‌شود و ما بیرون آمدن نان را در آخرین مرحله از پخت از نزدیک مشاهده می‌کنیم و دلمان برای یک تکه‌اش به تپش می‌افتد! اما هیچ وقت به این فکر نکردیم که جنس داخل تنور از چیست و نان به چه چیزی می‌چسبد و از چه مصالحی برای ساخت تنور استفاده می‌شود.

تنورهای پخت نان به طور کلی به دو دسته سنتی و صنعتی تقسیم می‌شود که البته تنورهای سنتی جذابیت‌های بیشتری دارد.

در این زمینه، نان‌هایی مانند تافتون سنتی، بربری و سنگک هر یک دارای تنور خاصی هستند که ساخت هر کدام از این تنورها با دیگری تفاوت قابل توجهی دارد. به این معنا که در تنور نانوائی سنگکی نمی‌توان پخت بربری انجام داد یا در تنور نان تافتون پختن نان سنگک امکان‌پذیر نیست. به این ترتیب هر تنور با توجه به نوع نان ساخته می‌شود.

کار در جلوی تنور بسیار سخت است و هر کسی نمی‌تواند از پس آن بر بیاید. به همین دلیل است که بیشتر نانوایان در گرمای تابستان و دهان‌روزه که جلوی تنور کار می‌کنند، ذکر لبشان این است که «خدا ما را از آتش جهنم محفوظ بدارد.» شاید آنها معنای واقعی آتش را از نزدیک حس می‌کنند و می‌دانند که چه عذابی در انتظار گناهکاران است.

تنور در اشکال مختلف

هر تنور نان دارای اشکال مختلفی است. به عنوان مثال تنور نانوائی سنگکی دارای ابعادی حدود ۲۰ متر یا بیشتر است. کف تنور نانوائی سنگکی از سنگ‌های ریز تشکیل شده است. این سنگ‌ها را بیشتر از رودخانه کرج یا حوالی گرمسار به تهران می‌آورند.

این سنگ‌ها هر سال دو بار به نانوائی‌ها می‌رسد و باید تعویض شود. دیواره و کف تنور سنگکی نیز از آجر نسوز مخصوص پوشیده شده که با خاک رس ساخته می‌شود. ورودی تنور نان سنگکی شبیه به یک نان سنگک است و دیواره آن را از همان آجر و خاک رس درست می‌کنند.

تنور نانوائی بربری نیز مانند یک مستطیل خوابیده است. مشعل این نانوائی متحرک است و هر طرف که شاطر ترجیح دهد آن را به آن سمت هدایت می‌کند و می‌چرخاند. این تنور از خشت‌های پخته شده چهارگوش بهره می‌برد که با

آجر و سیمان و خاک رس و نمک مخصوص بنا می شود.

همچنین تنور نان سنتی تافتون که دهانه آن گرد است، از خاک رس و گل ساخته می شود. این گل باید چند روز در تنور بماند و بعد با دست حفره های آن را پر کنند.

این کار باید با ظرافت خاصی انجام شود. به این دلیل که برآمدگی نامناسب روی تنور باعث می شود تا نان به صورت کامل به تنور نچسبد و پخته نشود. بعد از آن با روشن کردن آتش داخل تنور، گل را می پزند و بعد از یکی، دو روز تنور آماده بهره برداری است. البته در این مدت که از ساخت آن گذشته باید روزی یک ساعت تنور داغ شود تا گل آن حسابی پخته شود.

تنورهای صنعتی

چند سالی است که برخی نان ها از جمله نان لواش به صورت ماشینی پخت می شود و داخل چرخ گردان آن قرار می گیرد. شاطر بعد از این که خمیر نازک شده روی ناونده را به تنور گردشی چسباند باید حواسش باشد تا نانی از زیر دستش در نرود.

نان های صنعتی هم دارای فرهای مخصوص پخت هستند که ابعاد این فرها بستگی به مترای مغازه دارد. این فرها در دمای ۴۰۰ درجه سانتی گراد نان را پخت می کنند. این فرها در واقع شکل تکامل یافته تنورهای سنتی است که فناوری برایشان به ارمغان آورده است.