

گیلان و آذربایجان شرقی

تالیف پژوهشگران فرانسوی - با همکاری کارشناسان مرکز مردم‌شناسی.

ترجمه مظفر امین فرشچیان، انتشارات توس (۱۳۶۵)

سال قبل کتابی در زمینه فرهنگ مردم و مردم‌شناسی براساس نقشه‌ها و اسناد درباره گیلان و آذربایجان شرقی منتشر شد که ترجمه‌ای است از متن فرانسه و نتیجه تحقیقات مشترک پژوهشگران ایرانی و فرانسوی (گروه نقشه‌برداری مردم‌شناسی ایران) وابسته به مرکز ملی تحقیقات علمی فرانسه، مربوط به بررسی سالهای ۱۳۵۱ - ۱۳۵۸ گروه مذکور در شمال غربی البرز. مؤلفین مارسل بازن، کریستیان برمبرژه از کشور فرانسه - اصغر عسکری خانقاه و اصغر کریمی از کارشناسان و پژوهشگران مرکز مردم‌شناسی ایران هستند که در گذشته با تحقیقات و نوشته‌های دو ایرانی اخیر آشنائی داشته‌ایم.

متن کتاب از سلسله «گنجینه نوشته‌های ایرانی» نشریه انجمن ایران‌شناسی فرانسه در تهران است که در فرانسه ابتدا به صورت پیراکنده و سپس به شکل مجموعه حاضر در سال ۱۹۸۲ در پاریس به زبان فرانسوی چاپ و منتشر شده بود. سال گذشته هم در ایران توسط مظفر امین فرشچیان در ۳۱۹ صفحه متن به اضافه ۷۵ صفحه اسناد و عکس، ترجمه و با همت انتشارات توس چاپ و انتشار یافته است.

کتاب به روش علمی و بر مبنای تحقیقات اصولی مردم‌شناسی تنظیم شده است. منطقه‌ای که محققین محترم مورد بررسی قرار داده‌اند تمامی استان گیلان و قسمت غربی استان مازندران و مناطق شرقی آذربایجان مانند: اردبیل، خلخال، زنجان، طارم و قزوین را دربر می‌گیرد. این کتاب درده بخش (مدخل) تقسیم شده است به قرار زیر:

(+) - تعیین محلها و تقسیمات اداری که شامل معرفی مناطق جغرافیایی یادشده

بالا است.

(+) - تقسیمات عمده فرهنگی که دارای مباحثی در گروههای زبانی و مذاهب مردم بوده، در این بخش از لحاظ زبان‌شناسی، تقسیمات زبانی به پنج شعبه تقسیم شده است شامل: زبانهای مرکزی، گویشهای اطراف بحر خزر (گیلانی، مازندرانی، طالش، تاتی) زبان کردی، زبان زازاگورانی، زبان بلوچی. بعد بطور وسیع به تفاوت بین این لهجه‌ها پرداخته می‌شود (ص ۲۵)!

(+) - بخش کشاورزی که شامل مباحث انواع کشاورزی از قبیل شخم‌زدن و آماده کردن مزارع جهت کشت، برنجکاری گندم در این مناطق است. در قسمتی از این بخش می‌خوانیم: «اهمیت درختان میوه در طالش بیشتر است و میوه بعضی درختان مانند (به) مصرف خانگی دارد و میوه‌های دیگر مانند سیب و گیلاس و ازگیل

به فروش می‌رسد.... در دشت فومنات سه کشت مهم تجاری یعنی توتون، چای، توت برای پرورش کرم ابریشم از اهمیت بالایی برخوردار است.

..... تولید چای و ابریشم در گیلان شرقی مهم‌تر است و کشت چای در حوالی لاهیجان و پرورش کرم ابریشم در اطراف آستانه و لنگرود و رودسر انجام می‌گیرد... بالاتر از رودسر و اطراف نوشهر کشت برنج نسبت به مرکبات در مرحله دوم اهمیت است.... در دهکده‌های شمالی طالش کشت متناوب گندم و ذرت بدون وقفه صورت می‌گیرد». (از صفحه ۲۶ ببعده).

(+) - در بخش دامداری درباره انواع دامپروری و جایجائی دامها، محصولات دامی، استفاده از حمل و نقل سنتی در مناطق یادشده به تفصیل بحث می‌شود. مثلاً: «متحرک‌ترین دامداران بعد از شاهسونها، طالشها در غرب و گالشها در شرق کوههای گیلان هستند» (ص ۵۸).

(+) - بخش مکمل کشاورزی و دامداری و مهاجرت جهت کار که اختصاص به ایل نشینان منطقه غربی گیلان و آذربایجان دارد و در جای خود بسیار آموزنده و شیرین است.

(+) - در بخش مسکن مباحثی جالب راجع به انواع مسکن، فنون ساختمان‌سازی، مساحت مسکن، عوامل راحتی در مسکن، آب آشامیدنی و انواع سوخت، واژه‌های مربوط به ساختمان آمده است. فرازهایی از این قسمت را با هم می‌خوانیم: «... نکته قابل توجه دیگر عدم استفاده دائمی از اطاقها و ضامن خانه است که بسته به فصل مختلف مورد استفاده قرار می‌گیرد (ص ۷۶).... در نواحی رودبار عمارلو اشکالی که در گیلان مرطوب رواج دارد به خوبی حفظ شده، به خصوص ایوان که در نواحی خشک گیلان شرقی کمتر رواج دارد». (ص ۸۵).

(+) - واحدهای اندازه‌گیری سنتی بخش دیگر این کتاب است. توضیحات مسوطی در این بخش آمده که کم و بیش در سطح گیلان و آذربایجان مستعمل است، گویانکه بتدریج منسوخ می‌شود.

(+) - در بخش فنون و صنایع دستی مفصلاً به مباحث تولید و صنعت ابریشم، صنایع پشم، حصیر و زنبیل بافی، کوزه‌گری و غیره پرداخته می‌شود که از اهمیت زیادی برخوردار است و حدود پنجاه صفحه از کتاب را دربر می‌گیرد. برای نمود بیشتر تصاویر زیبایی هم همراه شده است.

(+) - در بخش تغذیه مباحثی در خصوص اهمیت نسبی برنج و نان، انواع نان، وعده‌های غذا با شواهدی آورده شده مثلاً: «نانی که در دشت گیلان تهیه می‌شود از آرد نیم است و اسم آن نان برنجی یا (بخبان؟) است که در صورتی که مخلوطی از آرد گندم و برنج باشد نان گندمی نیز نامیده می‌شود. (ص ۱۶۵).... انواع مختلفی از نان برنجی وجود دارد که مشهورترین آنها خاپانون یا خلفانون [نان خلفه] است که طعم آن از طریق اضافه کردن شنبلله (خاپا) خوشمزه می‌شود (ص ۱۶۶).... سنت خوردن نیم‌چاشت بین صبحانه و ناهار (قلیه ناهار) امروزه بطور محسوسی کاهش

یافته، ولی قبلاً در این موقع از روز سبزیجات پخته مصرف می‌کردند که هنوز می‌توان بین ساعت ۹ تا ۱۵ صبح در بازار، مردان را مشغول خوردن باقلا یا لوبیای پخته مشاهده کرد». (ص ۱۶۷).

(+) - در بخش روابط داخلی و خارجی نیز مباحثی پیرامون گردهمایی مذهبی، راههای تجارتی قدیمی، ساختهای تجارتی معاصر و بالاخره اندیشه‌هایی دربارهٔ هویت فرهنگی گیلان و ... که متأسفانه کتاب بصورت ناخوشایندی به پایان می‌رسد.

مؤلفین پژوهندهٔ این کتاب برای پر بار نمودن و جامعیت بخشیدن به مطالب و بررسیهای خود از اقوال مورخان و سیاحان یا جغرافی نویسان قبلی سودجسته‌اند و صورت ۵۵ جلد از منابع و مصادر ایرانی و خارجی را که کلاً دربارهٔ فرهنگ و تاریخ و جغرافیای گیلان است در پایان آورده‌اند - نیز هر کجا اسمی از آلات کشاورزی، دامداری، مسکن و غذا برده شده در کنار آن اسم محلی و بومی هم که گاهی غلط ترجمه شده ذکر گردیده، همچنین برای سهولت شناسائی و تلفظ واژه‌ها از حروف مشخصی بصورت مصوت (حروف صدا دار) مخصوصی جداگانه استفاده شده است. حسن بزرگ و با اهمیت این کتاب همانا وجود تصاویر فراوان است که در لابه‌لای نوشته‌ها و صفحات به چشم می‌خورد که بدیهی است طبعاً فهم مطالب را تا حدودی برای خواننده آسان می‌گرداند.

رو بهمرفته باید گفت کتابی است بسیار ارزشمند و مفید، با روشی اصولی و منطقی که بر مبنای فرهنگ مردم‌شناسی تنظیم شده است (که متأسفانه می‌بینیم دست اندرکاران تألیف و ترجمهٔ این کتاب با فرهنگ محلی خاص مردم شریف گیلان هیچ آشنائی نداشته‌اند). اساساً کتاب در مباحث مردم‌شناسی راجع به گیلان و شناخت جامعهٔ سنتی آن بسیار کم داریم. به همین منظور صرف نظر از بعضی مسامحات و لغزشها که از دید ناآگاه مؤلفین تراوش کرده است و به آنها اشاراتی خواهیم داشت، مجموعاً کتاب مفیدی است. گذشته از بکارگیری امکانات خوب از قبیل کاغذ، حروفچینی، چاپ و صحافی برای ارائه بهتر کتاب به خوانندگان علاقه‌مند، متأسفانه چند اشکال عمده در محتوای کتاب به چشم می‌خورد که حق این بود لااقل مترجم محترم به این مسائل توجه می‌کرد و درصدد رفع این نقایص که طبعاً لطمه‌ای شدید به کتاب زده است برمی‌آمد تا صورت منقح‌تری عرضه می‌گردید. اشاره‌ای گذرا به این موارد می‌نمائیم و انتظار هم هست که در چاپ بعدی تجدید نظر حتمی و همه‌جانبه با حذف بعضی مطالب و اصلاحات ضروری صورت گیرد.

الف) - نقص چشمگیر اول نداشتن فهرست اعلام است، بویژه آنکه چون کتاب جنبهٔ تحقیقی وسیع محلی دارد فقدان اعلام جغرافیائی، نام خوراکیها، سبزیجات، ابزار و ادوات کشاورزی، طوایف خود موجب کاهش اعتبار علمی کتاب خواهد بود.

ب) - نداشتن توضیحات حاشیه‌ای برای روشنی خوانندگان که ضرورتاً برای چنین کتابی لازم بود، متأسفانه کمبود دیگر این کتاب است. بخصوص در موارد خاص ذکر

اسامی غذاها و یا محلها که با تصویر هم نمی‌شد آن را نمود. معلوم نیست چرا مترجم محترم این کار صددرصد علمی و مفید را انجام نداده است. با وجود اسامی بسیار محلی در همهٔ زمینه‌ها که مباحث کلی کتاب را دربر می‌گیرد، کاملاً صورت و جوب داشت تا مترجم گرامی در صفحاتی که گاه چندین اسم با گویش محلی آورده می‌شود توضیح کافی برای فارسی‌زبانانی که با آن نامها آشنائی ندارند در حاشیه مرقوم می‌فرمودند، بخصوص اینکه مزید بر این علت، حروف کتاب هم اعراب (زیر و زیر) ندارد و تشخیص درست اسامی برای امثال من گیلانی مشکل است چه رسد به خوانندهٔ غیر گیلانی که طبعاً معادل فارسی آن اسم را در نخواهد یافت. مثلاً در صفحهٔ ۱۵۲ از يك نوع ظرف سفالی به نام «گمچ و نوخون»^۱ نام برده می‌شود - یا «نرخه»^۲ در همان صفحه که تصور نمی‌کنم يك غیر گیلانی معنی و مفهوم آن را دریابد و با مراجعه به عکس هم مشکل حل نخواهد شد. این قبیل مثالها اگر یاد شود بطور فراوان در اغلب صفحات کتاب دیده می‌شود.

- ج) - اشکال عمده و اساسی دیگر ضبط فراوان اسامی غلط و غیر مستعمل بعضی نامهای محلی است. در مورد اسامی جایها و غذاها و وسائل زندگی مانند:
- ص ۱۰۲ - پود بجای پوط که واحد وزن روسی مرسوم در گیلان است و معادل حدود ۱۶ کیلوگرم. مورد استعمال بیشتر دربارهٔ نفت.
 - ص ۱۱۳ - واخاس، بجای واخوس - دربارهٔ اولین پوست‌اندازی کرم ابریشم.
 - ص ۱۵۲ - نیمکار، بجای نمکیار.^۲
 - ص ۱۵۵ - پاره سر، بجای پره‌سر - محل جغرافیائی حوالی طالش و آستارا.
 - ص ۱۵۸ - برنج ملائی بجای مولائی. اسم نوعی برنج مرغوب در گیلان.

۱- گمچ (= Gamaj) ظرفی است ساخته شده از سفال که لعاب هم به آن داده می‌شود، شبیه کماجدان که درپوش آن را نوخون (= Nokhon) می‌گویند. این ظرف برای درست کردن خورش، بخصوص فسنجان مورد استفاده قرار می‌گیرد. برای سهولت در قرار گرفتن درجای صافی مثل روی زمین تمهیدی اندیشیده شده و از وسیلهٔ مدوری که از حصیر بافته شده استفاده می‌کنند که داخل آن خالی است به نام گرک (= Garak) محل ساخت گمچ و نوخون شهرهای آستانهٔ اشرافیه و لنگرود است.

- ۲- نرخه (= Narkhe) کوزه‌ای است شبیه خمره که دوغ را در آن ریخته، آنگاه مرتباً تکان می‌دهند تا کره به تدریج روی شیر جمع شود. همان‌که بامشک انجام می‌دهند.
- ۳- نمکیار (= Namak-yar) ظرفی است سفالی و گرد و بزرگ به قطر ۶۰-۷۰ سانتیمتر که اصولاً از سالها پیش برای یارستن (= سائیدن) نمک بکار گرفته می‌شده است و هنوز هم برای خرد کردن و سائیدن گردو و انار و سبزی و نمک قلوهای درگیلان مستعمل است. کاری است که صرفاً زنان انجام می‌دهند و وسیلهٔ کار هم يك قلوه سنگ مدور و صاف است که به راحتی در کف دست جای می‌گیرد و به کمک دستان شیء مورد نظر سائیده می‌شود.

- ص ۱۶۵ — ماهی تاوا بجای ماهی تابه^۴ (تاوه).
- ص ۱۶۶ — خلیا بجای خلفه^۵ — یا بخبان که شناخته نشد.
- ص ۱۶۷ و ۱۶۸ — تاپیران و تیریان بجای ته‌بریان^۶.
- ص ۱۷۳ — شیخانبار بجای شیخان‌بر یا شیخان‌ور — محلی در اطراف لاهیجان که مقبره^۷ شیخ زاهد گیلانی در آنجا واقع است.
- نیز اسم دیوشال بجای دیوشل — از قصابات اطراف لاهیجان.
- پاسیخان بجای پسیخان. محلی بین رشت و صومعه‌سرا.
- ص ۱۸۳ — نشترود بجای نشتارود. از قصابات اطراف تنکابن.
- ص ۱۹۲ — پاخارد بجای پرآخود (پرآخوت) کشتی کوچک که روسی است.
- ص ۱۹۸ — بیاپیش و بیاپس (Bie) بجای بیه پیش و بیه پس. بیه بمعنی رودخانه است و منظور سفیدرود است که از شمال به جنوب گیلان را به دو نیم می‌کند و رشت و فومنات در قسمت غربی این رودخانه قرار دارد که همان «بیه‌پس» نامیده می‌شود. قسمت شرقی هم «بیه‌پیش» نام دارد.
- همچنین است آنجا که اسم پلوه‌های مخلوط مانند شویدپلو، عدس‌پلو، آلبالوپلو و غیره آورده می‌شود از ماهی‌پلو هم تذکری می‌گردد که خواننده می‌پندارد ماهی را لابه‌لای پلو می‌گذارند (ص ۱۶۵) — یا از پرنده‌ای نام برده می‌شود به نام «خوتنکا»^۷ بدون آنکه یک غیر گیلانی آن را بشناسد. نیز در بین مطالب ارجاعاتی به صفحات ۱۳۱ تا ۱۳۳ و نقشه‌ها داده شده که باید داخل پرانتز ذکر می‌شد، پرانتزها خالی است. (صفحات ۱۱۳، ۱۴۴، ۱۶۱).

۴ — ماهی تابه (= تاوه) که در تهران و جاهای دیگر هم رواج دارد. شاید ترك زبانان آن را «تاوا» می‌گویند که این هم خود در حاشیه محتاج توضیح بود. ظرفی است فلزی برای سرخ کردن ماهی و غیره.

۵ — خلفه (Kholfe) گیاهی است با برگهای پهن‌تر و ضخیم‌تر از برگ شنبلیله که گاهی با خمیر نان مخلوط می‌کنند تا نان مخصوصی که درست می‌شود معطر گردد. مصرف دیگر خلفه اینکه، با خرد کرده آن بدن بچه‌هایی که جوش می‌زند می‌شویند. عقیده بر این است که جوشها در اثر گرمی است و خلفه خنک است و برای رفع جوشها مفید است.

۶ — ته‌بریان نام خورشتی است که معمولاً از ماهی سرخ‌کرده یا (کله‌ماهی سرخ شده با روغن) و سیرداغ و آب نارنج و آرد برنج درست می‌کنند. سیرداغ هم به آن گفته می‌شود.

۷ — خوتنکا (= Khotka) خوتکه هم گفته می‌شود. پرنده‌ای است شبیه اردک یا مرغابی اما کوچکتر شاید بوزن ۳۰۰ گرم. پرنده‌ای است هوایی که گوشت آن بسیار لذیذ است. با آن خورشت فسنجان درست می‌کنند یا به سیخ می‌کشند و روی آتش برشته می‌کنند. لازم به توضیح است که یک نوع مرغابی یا اردک هوایی را هم شکار می‌کنند که در گیلان به آن (مرغ هوایی) می‌گویند که گوشت آن هم لذیذ است و معمولاً در حوالی مردابها زندگی می‌کنند.

د) - به نظر من و بدور از تعصب گیلانی بودن، آنچه را که مؤلفین محترم در چهارچوب استنباطات شخصی و شنوده‌های غیر واقعی در بخش نهم، دربارهٔ هویت فرهنگی گیلان نوشته‌اند و خود انگیزهٔ نگارش این نقد گردید، ترهاتی است دور از واقعیت و حقیقت. اسم بردن از اختلافات سلیقه‌ای و تفاوت‌های سنتی که در مجموعهٔ فرهنگی کشور ما با توجه به فرهنگ خاص هر منطقه وجود دارد و جلوه دادن آن در نوشته‌ها هیچ کار درستی نیست. بکار-گیری صفت‌هایی موهن و نادرست و ناروا در خصوص مردم مهمان دوست و شریف و زحمتکش گیلان و تکیهٔ طنزگونه به این نوع مطالب به عنوان فرهنگ واقعی مردم یک منطقه خلاف محض است. برعکس آنچه مؤلفین محترم پنداشته‌اند، زنان و مردان با فرهنگ و نجیب و بردبار گیلان شبانه روز در زحمت و تلاشند تا منطقه‌ای از کشور عزیز ما همچنان آباد و سرسبز و خرم، توأم با فراوانی و نعمت‌های بیشمار باقی بماند و می‌بینیم که خوشبختانه اغلب از اهالی سایر شهرها نیز از دسترنج آنان (برنج، چای، مرکبات، توتون و غیره) همواره برخوردارند.

از دو مؤلف و پژوهشگر فرانسوی که طبعاً با خلق و خوی مردم گیلان آشنائی نداشتند هیچ انتظاری نبود که فرهنگ محلی و بومی منطقه‌ای از کشور ما را درست تشخیص دهند، اما از دو پژوهشگر ایرانی و مترجم محترم که حتماً گیلانی هم نبود و ناآشنا به اسامی محلی، انتظار آن بوده و هست که در شناخت فرهنگ بومی به چشم دقیقتری به مسائل بنگرند.

من از بیگانگان هرگز ننالم که با من هرچه کرد آن آشنا کرد

معماری و هنر ایران

مجله‌ای است فصلی «ناشر افکار مهندسان و هنرمندان» که به مدیریت احمد نظامی‌نیا در اصفهان منتشر می‌شود. شمارهٔ اول در مهر ۱۳۶۶ انتشار یافت در ۶۴ صفحه به قطع بزرگ.

فهرست مقالات همش آورده می‌شود تا وصف گویایی از آن باشد: شهرهای حاشیه‌ای - یک چشم‌انداز (درباره نمایشگاه‌های جاری) - طرح جامع منطقه‌ای اصفهان - نحوه خواندن و نوشتن خطوط بر روی سفالینه‌های نیشابور (عبدالله قوچانی) - مسابقه معماری پارک صفت اصفهان - کتابنامه - رویدادهای فرهنگی، هنری - خبری از نمایشگاه‌های جهانی.