

خلاقیت عشایر سنگسری در سازگاری با محیط مورد: آرشه، فرآورده لبنی ماندگار در ایل سنگسری

حسن افراخته* ، علیرضا شاه‌حسینی**

تاریخ دریافت: ۱۳۹۶/۹/۱۵ تاریخ پذیرش: ۹۷/۳/۲۱

چکیده

هدف تحقیق حاضر آن است که نبوغ و خلاقیت جامعه عشایری را در زمینه سازگاری با محیط و حفاظت از شیر (به‌عنوان ماده‌ای فاسدشدنی) در مناطق پراکنده کوهستانی مورد بررسی قرار دهد؛ چگونگی تولید ایل سنگسری را شناسایی کند؛ مشتقات شیر و موارد استفاده مصرفی و دارویی آن را معرفی نماید، ترانه‌های کار تولیدکنندگان عشایر را به‌عنوان نیروی محرک تولید شناسایی نموده و قابلیت چنان نبوغی را به‌عنوان دانشی بومی و کاربردی در شرایط کنونی جامعه به تصویر درآورد، پژوهش به روش میدانی و با نمونه‌گیری هدفمند و مصاحبه با تولیدکنندگان این فرآورده لبنی در بیلاق‌های ایل سنگسری انجام شده است. نتیجه نشان می‌دهد که عشایر ایل سنگسری در راستای تطابق با طبیعت و تأمین معیشت پایدار

Afrakhtehh@yahoo.com

* استاد جغرافیای دانشگاه خوارزمی. (نویسنده مسئول).

Il_1347@yahoo.com

** دانشجوی دکتری رشته جغرافیا و برنامه‌ریزی روستایی دانشگاه خوارزمی.

خود نبوغ قابل‌اعتنایی در نگهداری از تولید شیر (ماده با فسادپذیری سریع) و تهیه مشتقات مختلف از آن نشان داده‌اند و تجربه آنان به‌عنوان ذخیره دانایی می‌تواند در گسترش دانش امروزی مورد استفاده قرار گیرد.

واژه‌های کلیدی: سازگاری محیطی، فرآورده‌های لبنی، فناوری‌های بومی، ایل سنگسری.

مقدمه

داگلاس نورث (نورث، ۱۳۹۶: ۸) اقتصاددان بزرگ فقید، تحول اقتصادی را تابعی از تغییر در ذخیره دانایی به‌ویژه دانش تسخیری و ضمنی برای غلبه بر طبیعت می‌داند. ایشان به تاریخ به‌عنوان مخزن‌الاسراری می‌نگرد که چگونگی این تغییر را به نحو شایسته‌ای بر ملا می‌سازد. به نظر لی^۱ (۱۳۹۷) بر اساس تحلیل شومپتری و مبتنی بر آمار اختراعات ثبت‌شده، همپایی اقتصادی، صرفاً از طریق دنباله‌روی تجربه کشورهای پیشرفته اتفاق نمی‌افتد، بلکه در برهه‌ای از زمان نیازمند خلق مسیر جدید است تا بتواند مسیر میان‌بری را برای توسعه پیدا کند.

نبوغ به معنی قوه تصور خلاق است و خلاقیت به‌عنوان یکی از نیازهای عالیه بشری در تمام ابعاد زندگی، عبارت از توانایی ترکیب ایده‌ها در یک روش منحصربه‌فرد، یا ایجاد پیوستگی بین این ایده‌ها است. تبدیل ایده خلاق به محصولات و خدمات جدید، نوآوری خوانده می‌شود. شیر از جمله محصولات است که بنا بر ماهیت فیزیکی و شیمیایی خود قدرت فسادپذیری بالایی دارد؛ شیر پس‌ازاین که از پستان‌دام، دوشیده شد، در شرایط عادی به‌زودی فاسد می‌شود. ماهیت شیمیایی آن ایجاب می‌کند که سریعاً مصرف‌شده و یا به فرآورده‌های دیگر تبدیل شود. به همین جهت، «فون

1. Lee Keun

۳ خلاقیت عشایر سنگسری در سازگاری با محیط ...

تونن»، در مدل خود، جایگاه تولید شیر را در اولین دایره پیرامون بازار شهری جای می‌دهد (افراخته، ۱۳۸۷: ۵۶-۵۷).

برای آدمی خوراک، بسیار بیشتر از غذای صرف معنادر است. از نوع غذا و شیوه گردآوری آن تا کنسرو کردن غذاها و شیوه‌های آن، ذخیره‌سازی، مدیریت مصرف، شیوه توزیع و تقسیم آن‌که در کل «فراخوری خوراک» نامیده می‌شود، یعنی اموری فرهنگی و اجتماعی که به وسیله جامعه و فرهنگ نظارت، کنترل و مدیریت می‌شود (فرهادی و سالمی، ۱۳۹۳: ۲۰۵-۲۰۶). سرشاخه خوراک همچون برخی حوزه‌های دیگر انسان‌شناسی کمتر مورد توجه پژوهشگران قرار گرفته است. اما انسان ساکن فلات ایران با استفاده از نبوغ ذاتی خود در شرایط محیطی نه‌چندان رئوف، از قدرت اندیشه خلاق خود استفاده کرده است و بنا بر نظر استاد فرهادی (دست‌نوشته‌های ایشان)، درحالی‌که اقوامی در جهان بوده‌اند که تا این اواخر نمی‌دانسته‌اند که از شیر دام‌ها می‌توان استفاده کرد، ایرانیان نه‌تنها قادر بوده‌اند در زمینه تأمین خوراک ایران، پس‌انداز ماده فاسدشدنی شیر، زنجیره و ترکیبات بعدی و ورود آن به رژیم غذایی در حفظ بهداشت و سلامت، به توفیقات قابل‌تقدیری دست یابند، بلکه در پس‌انداز گرما و سرما نیز موفق بوده‌اند. یکی از این اقوام، جامعه عشایری سنگسری بوده است که در بیلاق‌هایی با راه‌های صعب‌العبور کوهستانی روزگار می‌گذرانند و معیشت آنان به دام و تولید شیر وابسته است، بدیهی است اگر مثل اغلب انسان‌های ممالک کم‌رشد، از نیروی تعقل خود استفاده نمی‌کردند، یا باید از فقر و نابودی استقبال می‌کردند یا این شیوه زندگی را رها و زودتر راهی حاشیه شهرها می‌شدند.

اما عشایر با استفاده از فنون سنتی که میراث تجربه و نبوغ هزاران ساله اجدادشان است، از شیر مشتقاتی تولید می‌کنند که ضمن حفاظت و جلوگیری از فساد آن، قابلیت تبدیل به مواد غذایی جدیدی حتی در شرایط مدرن داشته باشد. عشایر سنگسری، شکل تکامل‌یافته‌تری از زنجیره تولید لبنیات سنتی را در مقایسه با سایر عشایر کشور دارند؛ آن‌ها در جریان تبدیل شیر به فرآورده‌های لبنی، از تمام مشتقات آن به نحو

مطلوب استفاده می‌کنند. لبنیات تولید عشایر سنگسری متنوع است و به بیش از ۲۲ نوع می‌رسد. تولیدات آن‌ها در مقایسه با تولیدات سایر عشایر کشور - اکراد شمال خراسان ۱۱ نوع (توحیدی اوغازی، ۱۳۶۹: ۶۰) ایل‌های بختیاری (دیگار ۱۳۶۶: ۲۳۹) و بچاقچی ۸ نوع، (اتحادیه مرکزی تعاونی‌های عشایری ایران ۱۳۶۲: ۶۴) - از تنوع بیشتری برخوردار است. با آن‌که هدف اصلی از تولید لبنیات، بهره‌گیری از ارزش غذایی آن است، اما برخی از این فرآورده‌ها خصلت داروهای سنتی دارند، خط تولید پنیر و کره در عشایر سنگسری به قدری تکامل یافته، متنوع و اقتصادی است که لازم است کارخانه‌های نوین لبنیات سازی ایران از آن درس بگیرند تا هرساله هزاران لیتر پساب پنیر و دوغ تلف نشود؛ میلیون‌ها تومان سرمایه بالقوه از بین نرود و فرآورده‌های سنتی مفید و جدیدی را روانه بازار کنند (فرهادی، ۱۳۷۸: ۱۰).

بررسی‌ها نشان می‌دهد که کار شادروان صادق هدایت (۱۳۴۲) و بعدازآن کار هنرمندانه و طنزآمیز آقاجمال خوانساری (۱۳۵۲) را می‌توان از نخستین کتاب‌های رسمی فرهنگ توده ایران تلقی کرد (عمادی و عباسی ۱۳۷۸). امروزه دانشمندان بومی سعی می‌کنند علاوه بر گردآوری روش‌های کهن و بومی در زمینه‌های منابع طبیعی، کشاورزی و دامداری به دانش جدید توجه کنند و به تلفیقی از این دو دانش دست یابند. تجربه نشان داده است که دانش بومی و کهن نه تنها با دانش رسمی و نوین تعارضی ندارد، بلکه می‌توان با ادغام این دو دانش به دانش کارآمد در زمینه کشاورزی و منابع طبیعی دست یافت (امیری اردکانی و شاه ولی، ۱۳۷۸).

در این راستای، مقاله پیش رو، به شناخت ویژگی‌های دانش بومی عشایر سنگسری در تعامل با محیط می‌پردازد به این امید که یافته آن در جهت اتصال دانش بومی با دانش مدرن، در توسعه منطقه‌ای و کشور مورد استفاده برنامه ریزان توسعه کشور قرار گیرد و از گسست‌های بیشتر فرهنگی جلوگیری نماید.

هدف تحقیق

هدف تحقیق حاضر آن است که نبوغ و خلاقیت جامعه عشایری را در زمینه سازگاری با محیط و حفاظت از شیر (به عنوان ماده‌ای فاسدشدنی) در مناطق پراکنده کوهستانی مورد بررسی قرار دهد؛ چگونگی تولید ایل سنگسری را شناسایی کند؛ مشتقات شیر و موارد استفاده مصرفی و دارویی آن را معرفی نماید؛ ترانه‌های کار تولیدکنندگان عشایر را به عنوان نیروی محرک تولید شناسایی نموده و قابلیت چنان نبوغی را به عنوان دانشی بومی و کاربردی در شرایط کنونی جامعه به تصویر درآورد، به این امید که در تحقق خلاقیت جامعه در بهره‌برداری از دانش بومی، حمایت عملی از تولید داخلی و تخصیص منابع کشور، مورد استفاده قرار گیرد.

پیشینه تحقیق

از جمله دانشمندانی که بیش از دیگران به مقوله دانش بومی پرداخته، مرتضی فرهادی است. یکی از برجسته‌ترین تحقیقات ایشان «واره» است. وی چهل سال از عمر خود را در نقاط مختلف ایران برای به دست آوردن ریشه‌های همکاری و همیاری در بین زنان ایرانی به‌طور خاص و ایرانیان به‌طور عام جستجو کرده است. فرهادی در کتاب «واره» تلاش کرده است تا آن بخش از سنت ایرانیان را که نه همچون مانعی بر سر راه تجدد، بلکه نیرو و محرک لازم را به موتور توسعه جامعه ایران می‌بخشد، بازیابی کرده و وجوه گوناگون آن را تبیین نماید (فرهادی، ۱۳۸۶).

شناخت زنجیره تولید و معرفی محصولات لبنی سنتی می‌تواند نمونه‌ای از دانش غنی عشایر در این زمینه باشد و توجه پژوهشگران و دست‌اندرکاران صنایع غذایی را به این دانش‌ها و تجربیات جلب نماید تا به غنا و تنوع بیشتر محصولات لبنی تولیدی از صنایع شیر در سطح ملی منجر گردد. تبدیل شیر به محصولات و فرآورده‌های شیری سابقه‌ای دیرینه در فرهنگ و تمدن انسان دارد.

قدیمی‌ترین مطالعه‌ای که در زمینه فرآورده‌های لبنی عشایر استان سمنان انجام شده است، دستورالعمل تهیه لبنیات عشایر «ایل سنگسری» است که در اوایل دهه ۱۳۶۰ توسط سازمان امور عشایر استان سمنان انجام شده است. در این نشریه زنجیره تهیه لبنیات در ایل سنگسری شرح داده شده است. عشایر سنگسری در زنجیره فرآوری شیر به پنیر شانزده نوع فرآورده لبنی تولید می‌کنند. البته برخی از این فرآورده‌ها مانند آب لور و آب پنیر نقش واسطه‌ای دارند و مستقیماً به‌عنوان یک فرآورده مطرح نیستند. لیلا اعظمی (۱۳۶۸) به ۱۶ نوع فرآورده لبنی از جمله پن‌دیر (پنیر)، ش‌ریشه^۱، همیره^۲، مامایی ووو^۳، نیموا^۴، آرشه^۵، وارھون^۶، جوشن آرشه^۷، آرتن آرشه^۸، پن‌دیرو^۹، لور^{۱۰}، لوری آرشه^{۱۱}، لوری رهون^{۱۲}، لورو^{۱۳}، لورین^{۱۴} و چیکو^{۱۵} معادل فارسی آن در زنجیره تولید پنیر اشاره کرده است. وی به توضیح مختصر هر یک از فرآورده‌ها بسنده کرده است.

اعظمی سنگسری (۱۳۷۱) به انواع فرآورده‌های لبنی ایل سنگسری اشاره کرده است. وی ۲۰ فرآورده اصلی واسطه‌ای از تبدیل شیر تا «چیکو»، آخرین فرآورده در این زنجیره را نام برده است. برخی از این فرآورده‌ها مانند لور، پنیر، آرشه و انواع آن مانند نیموا، لوری آرشه، آرتن آرشه و... نوعی فرآورده به شمار می‌آیند، اما برخی دیگر مانند آب لور، آب پنیر نوعی فرآورده واسطه‌ای محسوب می‌شوند.

-
- | | |
|-----------------|----------------|
| 1. sherishe | 2. hamire |
| 2. hamire | |
| 3. mamayi vovu | 4. nimva |
| | 4. nimva |
| 5. arshe | 6. va- rehun |
| 6. va- rehun | |
| 7. jushen arshe | 8. arten arshe |
| 8. arten arshe | |
| 9. pander ow | 10. lur |
| 10. lur | |
| 11. lur arshe | 12. lur rehun |
| 12. lur rehun | |
| 13. lur ow | 14. lur eyn |
| 14. lur eyn | |
| 15. chiku | |

شاه‌حسینی (۱۳۷۹) زنجیره تهیه لبنیات را در ایل سنگسری در دو خط تولید پنیر و ماست بررسی کرده است، وی مراحل تهیه لبنیات، از مرحله شیردوشی تا آخرین زنجیره فرآورده لبنی را بررسی کرده است. وی کامل‌ترین زنجیره تهیه فرآورده‌های لبنی به‌ویژه زنجیره تولید پنیر را مربوط به سنگسری‌ها می‌داند و معتقد است که عشایر ایل سنگسری فرآورده‌های متنوعی را از شیر دام تهیه می‌کنند که در نوع خود منحصر به فرد هستند.

بارانی (۱۳۸۵) راهکارهای بومی برای تنوع بخشیدن به محصولات و کاهش ضایعات در فرآوری لبنیات را بیان کرده است. وی در این مقاله ضمن ترسیم نمودار انواع محصولات قابل استحصال از لبنیات، فهرستی از محصولات هریک از چرخه‌ها را ذکر کرده است که عبارت‌اند از:

- چرخه پنیر شامل پنیر خیکی، پنیر ماستی و پنیر مایه‌ای و لور؛
- چرخه ماست شامل سرشیر یا قیماق سرماست، ماست، دوغ، کره، روغن سزمه، کشک سفید و سیچو؛
- چرخه خامه‌گیری شامل خامه و کشک خامه‌ای؛

و در نهایت وی با توجه به تنوع محصولات نزد دامداران البرز شرقی، چرخه را قابل توجه صنایع لبنی برای ارتقای تنوع محصولات و جلوگیری از ضایعات دانسته است.

ابونوری (۱۳۸۵) در پژوهش خود به شیوه تولید (فرآوری شیر به فرآورده‌های لبنی در دو خط تولید کره و پنیر) پرداخته و روش تهیه آرشه را توضیح داده است. وی در تحقیق خود به نقش دانش‌های بومی زنان در فرآوری لبنیات پرداخته است. روش تحقیق وی، میدانی و توصیفی بوده است.

صادقی راد و بلندی (۱۳۹۰) در پژوهش خود به این نتیجه رسیده‌اند که آب پنیر حجم بالایی از شیر مصرفی اولیه را تشکیل می‌دهد و امروزه کاربردهای زیادی در صنایع مختلف غذایی، دارویی و بهداشتی دارد. این محققان به چگونگی تهیه چیکو که

آخرین فرآورده لبنی تولید در زنجیره تهیه پنیر است تأکید داشته‌اند و با انجام آزمایش به ویژگی‌های شیمیایی آن پی برده‌اند و در آزمایش دیگری به مقایسه دو نوع چیکوی گاوی و گوسفندی پرداخته‌اند.

از آنجایی که در ایران، تولید پنیر رواج بسیاری دارد، حجم بالایی از آب پنیر تولیدی از ارزش غذایی بالایی برخوردار است و از طرف دیگر قدرت آلوده‌کنندگی آن زیاد است، اهمیت آب پنیر را در صنایع گوناگون دوچندان می‌سازد.

مصباحیان سنگسری (۱۳۹۰) زنجیره تولید لبنیات در ایل سنگسری را بررسی کرده است و تولیدات حاصله را در خط تولید ماست و پنیر مورد مذاقه قرار داده است. وی در این بررسی از منابعی که تا آن زمان منتشر شده بود و تجارب زیسته خود بهره گرفته است.

رضوی و همکاران (۱۳۹۲) در قالب طرح پژوهشی با عنوان مستندسازی دانش بومی عشایر ایل سنگسری در زمینه تهیه فرآورده‌های لبنی به تولید زنجیره لبنیات نزد عشایر کوچنده ایل سنگسری در بیلاق‌های شمال شهرستان مهدی‌شهر پرداخته است. این محقق از طریق نمونه‌گیری گلوله برفی، خبرگان کار را شناسایی و با آن‌ها مصاحبه کرده است و به این نتیجه رسیده است که آرشه همانند «کره تلمی» گران‌ترین و مقوی‌ترین فرآورده لبنی است که قدرت ماندگاری زیادی دارد.

سعیدی (۱۳۹۳) در پژوهش خود به تحلیل مردم‌شناختی فرآورده‌های لبنی عشایر سنگسری پرداخته است. این پژوهشگر با مطالعات میدانی و اسنادی و حضور در بیلاق‌های عشایر سنگسری ضمن شناسایی چگونگی تهیه انواع فرآورده‌های لبنی به تحلیل‌های مردم‌شناختی آن نیز پرداخته است.

پاکزادیان (۱۳۹۵) نتایج تحقیق میدانی خود را در زمینه لبنیات عشایر سنگسر در قالب کتابی با عنوان «خورشی» منتشر کرده است. وی تلاش نموده است تا اطلاعات کامل‌تری از زنجیره تولیدات لبنی در عشایر سنگسر ارائه دهد. بنابراین چگونگی تهیه

لبنیات، وسایل و ظروفی که در تهیه لبنیات کاربرد دارند و همچنین به کاربردهای خوراکی و طبی برخی فرآورده‌ها اشاراتی داشته است.

بررسی نشان می‌دهد که تاکنون پژوهش مستقلی در زمینه تهیه فرآورده‌های لبنی به‌خصوص «آرشه» در عشایر ایل سنگسری انجام نشده است. این تحقیق بر آن است تا به‌طور دقیق به چگونگی فرآوری، ابزار کار، کاربردهای درمانی، آواها و نواها و به‌طور کلی به شیوه تولید و مصرف این فرآورده لبنی خاص که عمدتاً نزد عشایر سنگسری استان سمنان تولید می‌شود بپردازد.

چارچوب نظری

بسیاری از اندیشمندان و پژوهشگران و مصلحان توسعه در کشور ما - ایران - با فرهنگی باستانی و غنی، همانند دیگر کشورهای غیر صنعتی همواره در جستجوی راه‌حل خارجی برای حل مسائل بوده‌اند. این در حالی است که با تشدید بحران‌های زیست‌محیطی که با اشکال مختلفی چون نابودی جنگل‌ها و مراتع، فرسایش خاک‌های زراعی، کمبود و آلودگی منابع آب و شیوع بیماری‌های جدید و غیره بروز کرده است، استفاده از دانش‌های بومی در کشورهای صنعتی متداول شده است (عواطفی همت و بازگیر، ۱۳۹۶: ۷۶). بنابراین امروزه بحران‌های زیست‌محیطی ضرورت و کاربرد دانش بومی را بیشتر کرده است. در این بین پرداختن به دانش بومی زنان بازهم کمتر مورد توجه قرار گرفته است، در حالی که مشاهده می‌شود که زنان در طول تاریخ با تمهیداتی که از خود نشان داده‌اند در کنترل دو معضل جهانی یعنی فقر و خطرات زیست‌محیطی نقش فعال داشته‌اند (فرهادی، ۱۳۸۲ و لک، ۱۳۹۳).

راز بقاء و توسعه پایدار مکان‌ها در دو مسئله نهفته است: اول توان پویا و کوشش در ایجاد هماهنگی‌های جهانی امروزی و دوم، خردورزی‌های بومی و سازگاری‌های محیط زیستی. اما اگر تنها از فنون برگرفته از دیگران استفاده نسنجیده و

نابجا شود، پیامدهای ناگوار در پی خواهد داشت. در همین راستا بر اساس نظریه درخت، دانش بومی ریشه در ارزش‌ها و سنت‌های بومی دارد و درعین حال می‌تواند عناصر خارجی مفید را از دانش جهانی جذب کند تا به رشد جامعی برسد. طبق این نظریه، اساس دانش در نظام‌های آموزشی، توجه به ترجیحات فرهنگی و بومی است و این کمک می‌کند تا دانش‌آموختگان با نگرشی جهانی رشد کنند (افراخته، ۱۳۹۵: ۲۵-۲۸). با این نگاه نظری، نبوغ ایل سنگسری در سازش با محیط زندگی و تأمین معیشت پایدار مورد بررسی قرار می‌گیرد.

روش تحقیق

در پژوهش حاضر، از روش‌های بازدید محلی، مشاهده، مصاحبه و تهیه عکس و تصویر استفاده شده است. در تابستان ۱۳۹۶ در ایام شیردهی دام‌ها، از خیل‌ها (بیلاق‌ها) ی عشایر ایل سنگسری در ارتفاعات البرز مرکزی بازدید به عمل آمده؛ با زنان و مردان خبره عشایر این ایل مصاحبه شده است. در این پژوهش که به روش میدانی و با نمونه‌گیری هدفمند و مصاحبه با تولیدکنندگان این فرآورده لبنی در بیلاق‌های ایل سنگسری انجام شده است از روش گلوله برفی، در نمونه‌گیری و جمع‌آوری اطلاعات موردنیاز تحقیق استفاده شده است و تا رسیدن به حد اشباع مصاحبه‌ها ادامه یافته است. جامعه آماری در این تحقیق خانوارهای کوچنده عشایر کوچنده ایل سنگسری بودند. طبق آخرین نتایج سرشماری اجتماعی^۱ اقتصادی عشایر کوچنده در تیرماه ۱۳۸۷ تعداد خانوارهای عشایر کوچنده این ایل ۶۹۴ خانوار با ۲۷۷۲ نفر جمعیت گزارش شده است (مرکز آمار ایران، ۱۳۸۸: ۳۹). بر اساس روش نمونه‌گیری هدفمند بعد از بازدید و مصاحبه با اعضای ۷ خانوار عشایری، اشباع نظری حاصل شده است. بنابراین حجم نمونه ۱۰ نفر از «خیل خون»^۱ های سنگسری بوده است. خانواده‌های نمونه در

۱- سنگسری‌ها به عشایر کوچنده «خیل خون» و به عشایر اسکان‌یافته «ده خون» می‌گویند.

بیلاق‌های «ملار کوه» در شهرستان آمل استان مازندران، «نجفدر» و «کلارخان» در شهرستان فیروزکوه استان تهران، «ریز سر»، «گینگ» و «شاه‌پسند» در شمال شهرستان مهدی‌شهر در استان سمنان و «زرد کله» در شهرستان طالقان در استان البرز بوده‌اند. همچنین برای اطلاع از تولید آرشه در بین سایر عشایر استان سمنان با ۲۳ تن گفتگو شده است و در جمع‌آوری اطلاعات موردنیاز تحقیق از روش اسنادی نیز استفاده شده است و در تحلیل داده‌ها هم از روش تحلیل محتوای کیفی استفاده شده است.

بحث و نتایج

عشایر سنگسری از شیر مشتقاتی تولید می‌کنند، یا به آن موادی می‌افزایند که باعث تولید مواد غذایی جدید می‌شوند که قابل نگهداری به مدت طولانی هستند. فرآورده‌های لبنی این عشایر از تنوع و کیفیت بالایی برخوردار است. آن‌ها در جریان تبدیل شیر به فرآورده‌های لبنی، تمامی مواد را به نحو مطلوب مورد استفاده قرار می‌دهند. آن‌ها از شیر بیش از ۲۲ نوع فرآورده لبنی تولید می‌کنند که در نوع خود منحصربه‌فرد است. تولیدات این عشایر در دوشاخه ماست و پنیر عبارت‌اند از:

شاخه ماست: سرشیر یا توک، ماست تازه، ماست چکیده یا خورش، کره یا

رهون، روغن، کشک یا دونه، تفره یا قره‌قروت، سزمه یا کشک تازه و درته.

شاخه پنیر: پنیر تازه، دلمه، پنیر چنگی، پنیر قالبی، پنیر پوستی، لور، لور خشک،

لور چنگی، لور قالبی، لور آرشه، لور رهون یا روغن لور، لورئین، چیکو، آرشه، نیمو،

آرتن آرشه، مامای وهو، وارھون، جوشن آرشه، لهوی (نمودار شماره ۱).

دست می‌آید که در نوع خود منحصر به فرد هستند. برخی از این فرآورده‌ها جنبه خوراکی و برخی نیز کاربرد دارویی و طبی دارند. در این بخش «آرشه» مورد بررسی قرار می‌گیرد.

سابقه تولید آرشه را باید در متن‌های کهن جستجو کرد. در منظومه درخت آسوریک که در شمار اندک متن‌های غیردینی است و از زبان پهلوی برجای مانده به «افروشک» اشاره می‌شود. «که در آن درخت خرما که منسوب به جنوب آسور است و بز که چرنده کوه‌ها و رونده سختان کوهستان‌ها است و به احتمال زیاد اولین بار در ایران اهلی شده است، با گفتار به پیکار می‌پردازند که برتری خود را بر دیگری ثابت نمایند و بز، برنده این پیکار لفظی می‌شود، از جمله می‌گوید: «هیچ من شیر اود بیت افروشک اود ماست، دوغم کشک کَریند»^۱. (نوابی، ۱۳۸۶: ۱۳۴). قصه «رَز و میش» که از قصه‌های بسیار کهن جهان و تمدن‌های باستانی است با قصه درخت آسوریک، با وجود برخی تفاوت‌ها، هم‌ریشه می‌نماید. شباهت این دو قصه افزون بر این که هر دو درباره دو درخت مفید و تربیت‌شده و حمایت‌شده دست بشر با دو دام اهلی و بسیار حیاتی در زندگی شبانی و دامداری است در نحوه استدلال آن‌ها نیز هست. در این قصه درخت «رَز» (مو) با «میش» مناظره می‌کند که میش با برشمردن فرآورده‌های خود مانند شیر، مسکه (کره)، فله، قیماق، پنیر تر (تازه)، پنیر خشک، ماسینه، کشک، روغن، پوست و پشم و بافته‌های حاصل از آن، برتری جویی خود را به رُخ درخت «رَز» می‌کشد (فرهادی، ۱۳۷۸: ۲۱۶ و ۲۲۱-۲۲۲).

شادروان چراغعلی اعظمی سنگسری در توضیح افروشک که در منظومه درخت آسوریک آمده است، می‌نویسد:

«در اینجا «افروشک» بعد از شیر و پنیر آمده و همراه آن ماست و دوغ و کشک ذکر شده که نمایانگر دو دسته از لبنیات از رشته ماست و پنیر است. افروشک که بعد از

۱- از من شیر و پنیر، دیگر افروشک و ماست، دوغم را کشک کنند...

پنیر است و به همراه ماست و غیره، نمی‌تواند نوعی از حلواها باشد. بلکه همان آرشه سنگسری است که «اوریشه» یا «آریشه» نیز گفته می‌شود. سنگسری‌ها ابداع فرآورده‌های لبنی به‌ویژه آرشه را به کدبانویی به نام «زرشه» نسبت می‌دهند که باید همان «زریشوم» دختر جمشید هورمک، دارنده رمه‌های خوب باشد. (چراغعلی اعظمی، ۱۳۷۱: ۲۸).

در واژه‌نامه‌ها «آفروشک» یا «افروشه» را نوعی حلوا معنا کرده‌اند که صحیح نیست، بلکه نوعی فرآورده لبنی است که از پنیر تازه تهیه می‌شود. در ماه‌ها (مه‌باد) از روستاهای شهرستان فیروزکوه، آرشه، خوراکی است که از آرد برشته، سرشیر و زعفران تهیه می‌شود و در صبحانه میل می‌کنند (کیا، ۱۳۴۵: ۱۴). آرشه دست‌کم به مدت یک سال بدون یخچال قابل نگهداری است و چنانچه رطوبت به آن نرسد تا چند سال و بنا به برخی اظهارات تا هفت سال، سالم می‌ماند اما به تدریج از کیفیت آن کاسته می‌شود. عشایر معتقدند که یک قطره آب، مرگ آرشه است. یعنی آب و رطوبت آرشه را فاسد می‌کند (پیراسته بزرگ، ۱۳۹۶، یادداشت شماره ۲۰). تولید آرشه در بین عشایر و دامداران کوچنده دیگر استان سمنان مانند طوایف «پروری»، «افتری»، «سرخه‌ای»، «اروانه‌ای»، «ده صوفیانی»، «کلاته رودباری»، «چهاردهی (دیباجی)»، «قوشه» و برخی روستاهای حوزه کویر استان سمنان رواج دارد. جدول شماره ۱، اسامی آرشه در برخی از طوایف و روستاهای استان سمنان را نشان می‌دهد.

جدول ۱- اسامی آرشه در برخی از طوایف و روستاهای استان سمنان

ایل / طایفه / روستا	تلفظ	آوانوشت	ایل / طایفه / روستا	تلفظ	آوانوشت
طرود شاهرود	هوروشه	hurushe	الیکایی	آری شه	arisha
اروانه	آروشَه	arusha	سمنانی	آروشَه	arouse
مؤمن آباد سرخه	آروشَه	arushe	قوشه	هاروشَه	harusha
افتری، تویه دروار	آرشه	arshe	لاسگردی	جُوشِه	jushe

خلاقیت عشایر سنگسری در سازگاری با محیط ... ۱۵

arushe	آروشه	آستانه دامغان	arishe	آریشیه	چاشم، فولاد محله، تویه رودبار دامغان
harushe	هاروشه	آهوانوی دامغان	arusha	آروشَه	دیباچ
harushe	هاروشه	سطوه سرکویر	arshe	آرشه	هیکو
Arsha	آرشَه	تلاجیم مهدی‌شهر	hushe	هوشه	امامزاده عبدالله سرخه
Aoo sha	آروشه	کاورد مهدی‌شهر	Arooshe	آروشیه	کمرود

مأخذ: دامداران روستایی نقاط مختلف استان شماره ۱۱ تا ۳۲ لیست اسامی مصاحبه‌شوندگان، یادداشت‌های ۱ تا ۱۹ (تابستان ۱۳۹۶).

درباره شیوه تهیه باید دانست که بهترین شیر برای تهیه آرشه، شیر گوسفند است به‌ویژه شیری که در نیمه دوم دوره شیردوشی در اواخر تابستان به دست می‌آید. شیر در ابتدای دوره شیردوشی که مقدار آن بیشتر است، به خط تولید ماست (تهیه کره و...) اختصاص می‌یابد. از طرفی امکان تولید آرشه با حجم شیر زیاد با توجه به نیروی انسانی محدود وجود ندارد. دامداران بر این باورند که چنانچه علوفه سبز باشد، آرشه درشت‌تر و زبرتر می‌شود و از کیفیت آن کاسته می‌شود. در نیمه دوم تابستان درصد چربی شیر بیشتر است. در اصطلاح سنگسری‌ها «بهرش بیشتره»^۱. (پیراسته بزرگ، ۱۳۹۶، یادداشت شماره ۲۱) و به قول دامداران ده صوفیان «همش باره»^۲. افزون بر این، بر این باورند که آرشه میش (گوسفند) نرم‌تر از آرشه‌ای است که از شیر بز یا گاو تهیه می‌شود. در سال‌های اخیر برخی روستاییان از شیر گاو آرشه تهیه می‌کنند که کیفیت مطلوبی ندارد. افزون بر این شیر گوسفندان فربه «بهر» بیشتری در مقایسه با گوسفندان لاغر دارد. (واحدی، ۱۳۹۲، یادداشت شماره ۲۲). عشایر دیباچ دامغان از «سرشیر» تازه گوسفند نوعی آرشه تهیه می‌کنند که بسیار مقوی و خوشمزه است. (شعنی، ۱۳۹۶:

۱- از هر کیلو شیر آرشه بیشتری به دست می‌آید.

۲- به‌نوعی جمله اغراق‌آمیز است و به این معنی هم‌وزن شیر آرشه به دست می‌آید.

یادداشت شماره ۲۳). به‌طور متوسط از هر ده کیلوگرم شیر گوسفند یک کیلو آرشه درجه یک به دست می‌آید.

در جامعه عشایری کار آرشه پزی با نام و یاد خداوند شروع می‌شود. در آیین پخت اولین آرشه، اسپند دود می‌کنند و با سلام و صلوات بر پیامبر گرامی اسلام حضرت محمد (ص) و توزیع شیرینی کار را آغاز می‌کنند. اولین کسی که «کلیز»^۱ می‌زند باید دستش سبک، خوش‌اخلاق و پاک باشد. سنگسری‌ها با اولین «کلیز زدن» به دیگ آرشه پزی می‌گویند: آدم جوشی (بداخلاق و تند) نباشد/ و بر این باورند که اگر آدم جوشی باشد، آرشه از دیگ بیرون می‌ریزد. (صفایی، ۱۳۹۶، یادداشت شماره ۲۴). در حین پخت آرشه زنان خیل (اردوگاه تابستانی) به صاحب آرشه می‌گویند: ان‌شاءالله به‌خوبی و شادی بخورید/ ان‌شاءالله در مراسم شادی و عروسی بچه‌ها مصرف کنید. (صفایی، ۱۳۹۶، یادداشت شماره ۲۵). بهترین زمان پخت آرشه (آرشه پزی) صبح زود و ساعاتی پیش از طلوع آفتاب است بانوان (حداقل سه نفر) در سحرگاه آرشه پزی را شروع می‌کنند. یک نفر مسئول تنظیم شعله آتش زیر دیگ آرشه و دو نفر دیگر به‌نوبت کلیز می‌زنند. آرشه پزی کاری سخت و طاقت‌فرساست. (صفایی، ۱۳۹۶، یادداشت شماره ۲۶).

برای تهیه آرشه وسایل زیر لازم است:

دیگ مسی: پخت آرشه؛
کلیز: فاشق چوبی بزرگ برای هم زدن آرشه؛
کفگیر مسی: هم زدن آرشه به‌منظور جلوگیری از ته گرفتن آن؛
گمچه (ملاقه): برداشت روغن مامای وهو؛
کاسه وارهون گیر: کاسه مسین دسته‌دار برای نگهداری روغن آرشه؛

۱. کلیز = (kaliz) فاشق چوبی بزرگ برای هم زدن آرشه.

آرشه کل: اجاق آرشه پزی، آرشه کل در بخش میون کارگه گوت (بخش میانی سیاه‌چادر) یا بخش میانی گوت و معمولاً روبروی برگافه (در ورودی گوت) بنا می‌شود. این اجاق سنتی بین گوت و «دیم بند» (بخش پیشین سیاه‌چادر یا گوت) ساخته می‌شود تا دود، از شکاف بین این بخش از سیاه‌چادر خارج شود. اطراف آرشه کل را با گل و خاک کاملاً مسدود می‌کنند. این کار به دو دلیل صورت می‌گیرد: اول این که دیگ کاملاً ثابت باشد و در حین هم زدن، جابجا نشود، دوم این که بانوانی که مشغول تهیه آرشه هستند و در دو طرف اجاق می‌نشینند، از حرارت ناشی از شعله‌های آتش اجاق مصون بمانند (پیراسته کوچک، ۱۳۹۶، یادداشت شماره ۲۷).

سوخت مناسب برای فرآوری آرشه

عشایر سنگسری بهترین سوخت برای آرشه پزی را «سورتک داز» (گون کتیرا)، آندژ داز (ریشه گون)، الگن داز (اسپرس خاردار)، و شاخه‌های درختچه «تلو»^۱ و «زرشک» و به‌طور کلی هر هیزم خشک که بدون دود و گند بسوزد، می‌دانند. زیرا این گیاهان به‌ویژه زرشک هنگام سوختن، شعله متعادلی دارد، گیاه معطری است و به آرشه بوی خوشی می‌دهد (علمدار، ۱۳۹۶، یادداشت شماره ۲۸). عشایر پروری سرشاخه درختچه زرشک را مناسب‌ترین سوخت برای پخت آرشه می‌دانند، زیرا شاخه این درخت تلخ نیست (گودرزی، ۱۳۹۵، یادداشت شماره ۲۹). چاشمی‌ها برای پخت آرشه از «زرهیمه» (هیزم سخت) استفاده می‌کنند^۲ (نبوی چاشمی، ۱۳۹۶، یادداشت شماره ۳۰).

مواد لازم برای تهیه آرشه عبارت‌اند از: پنیر تازه بدون نمک، آرد و زردچوبه.

تهیه آرشه دارای مراحل است، از جمله:

۱- درختچه بادام تلخ.

۲- سخت هیمه (هیزم سخت) مثل زرشک، سیاه کلو و تنگرس.

چین دادن: چین هوسونون (chin hosonnon)

در این مرحله دیگ حاوی پنیر را روی اجاق گذاشته و آتش را روشن کرده و حرارت ملایم می‌دهند. ابتدا با دست به مدت حدود نیم ساعت پنیر داخل دیگ را تا زمانی که حرارت مانع ادامه کار شود، می‌سابند. در این مرحله که پنیر داخل دیگ کاملاً آب‌شده است، به ازای هر «پرزو»^۱ پنیر، یک قاشق غذاخوری زردچوبه اضافه می‌کنند. در ادامه آن‌قدر با «کلیز» هم می‌زنند تا محتوای داخل دیگ «امبست»^۲ شود. در این مرحله محتوای داخل دیگ «همیره» نام دارد. در این مرحله پنیر داخل دیگ آب می‌شود که «ماما ترگن» نام دارد. پس از این که پنیر حاوی دیگ مقداری جوشید به ازای هر پُرزوی^۳ یک قاشق غذاخوری زردچوبه و مقداری زعفران به آن اضافه می‌کنند. این افزودنی برای خوش‌رنگ شدن آرشه است. (خیرالنساء پیراسته، ۱۳۹۶، یادداشت شماره ۳۱).

ماماتارکین (mamatavken): در این مرحله دانه‌های درشت پنیر با کلیز زدن، نرم و کشدار می‌شوند. چنانچه «همیره» کمی غلیظ شود و درشتی پنیر از بین برود، به ماماتارکین معروف است.

از مرحله ماماتارکین تا «همیره» شعله اجاق باید نسبتاً زیاد باشد تا آب پنیر تبخیر شود. بعد از حدود ۳۵ دقیقه در مرحله تبخیر کامل آب پنیر، به ازای هر ۵ کیلوگرم پنیر تازه، نیم کیلو آرد گندم اضافه می‌شود. در این مرحله، شعله اجاق کم می‌شود. بعد از اضافه کردن آرد و کم کردن حرارت دیگ، محتوای داخل دیگ روغن می‌اندازد. در این مرحله محتوای داخل دیگ «همیره» نام دارد. (همیره تا ۳-۴ روز قابل نگهداری است) در مرحله همیره روغن پنیر داخل دیگ با ملاقه گرفته می‌شود. این روغن «مامای وهو» نام دارد. در این مرحله مقدار بیشتری آرد به آرشه اضافه می‌شود و کلیز زدن ادامه

1. porzow

۲- Ambast سفت شدن.

۳- هر پرزو حدود چهار کیلوگرم پنیر تازه است. پرزوی (porzow): پارچه‌ای سفید که پنیر (دلمه) را در آن می‌ریزند تا آب آن خارج شود.

می‌یابد بعد از چند دقیقه ماده «سوزِ نیموا» به دست می‌آید. در این مرحله یک‌سوم روغن مامای وهو گرفته می‌شود و مجدداً به آرشه داخل دیگ افزوده می‌شود. در موارد تقلبی در این مرحله به جای روغن مامای وهو روغن نباتی به آن اضافه می‌شود. بعد از چند دقیقه کلوز زدن «سویز نیموا» به «نیموا» تبدیل می‌شود. بهترین آرشه نیموا است چون روغن آن جدا نشده است. در این مرحله آرشه آماده است. شعله آتش قطع می‌شود اما کلوز زدن به مدت حدود ۲۰ دقیقه ادامه می‌یابد. دلیل این کار این است که آرشه باید به تدریج سرد شود. چنانچه در این مرحله آرشه به حال خود رها شود، رنگ آن سیاه می‌شود در اصطلاح «دِگِنِدِه» می‌شود و از مرغوبیت آن کاسته می‌شود.

در هنگام تولید آرشه، روغنی روی نیموا ظاهر می‌شود که «وارهون» نام دارد. نیموا را روی آتش «کل مُخته» (آتشی که شعله آن خاموش شده است و گداخته‌های آن رو به خاکستر می‌گذارند) مدتی نگه می‌دارند که روغن روی آن به صورت جوشان شدن رود و سپس آن را جمع می‌کنند. (خیرالنساء پیراسته ۱۳۹۶، یادداشت‌هایش ۳۲ تا ۳۶).

مامای وهو، روغنی است که در حین پخت آرشه، در مرحله همیره گرفته می‌شود. مامای وهو را داغ می‌کنند (می‌جوشانند) تا آب آن کاملاً تبخیر شود. در این حالت امکان نگهداری آن وجود دارد و از فسادپذیری آن جلوگیری می‌شود. پس از این مرحله فرآوری، به تدریج ماده مذکور تبدیل به جامد می‌گردد. ماده‌ای به دست می‌آید که «وارهون» نام دارد. وارهون نوعی روغن زرد پنیر است که مصرف خوراکی دارد. «وارهون» گران‌ترین فرآورده لبنی عشایر است. در سال ۱۳۹۶ بهای هر کیلوگرم آن ۱۸۰ هزار تومان بوده است. در جریان حرارت دادن وارهون و پس از برداشت آن، ماده‌ای در ته دیگ باقی می‌ماند که «لهوی» نام دارد. لهو همانند آرشه مصرف می‌شود و مقوی‌تر و گران‌تر از آن است (پیراسته کوچک، ۱۳۹۶، یادداشت شماره ۳۷).

انواع آرشه عبارت است از:

۱- نیموا: نیموا بهترین نوع آرشه است و کیفیت خوبی دارد زیرا بخشی از وارزون (روغن) جدا شده آن مجدداً به آن افزوده می‌شود. این فرآورده مصرف خوراکی دارد.

۲- جوشن آرشه: نیموا بعد از تفت دادن و سرخ شدن به «جوشن آرشه» تبدیل می‌شود.

۳- آرتن آرشه: اگر به آرشه مقدار بیشتری آرد اضافه شود و روغن آن یعنی «مامای وُهو» بیشتر جدا شود، آرشه به دست آمده، «آرتن آرشه» نام دارد، این آرشه کیفیت پایینی دارد.

۴- لوری آرشه (آرشه لور): از لور تازه آرشه‌ای درست می‌کنند که به آن لوری آرشه می‌گویند. لور آرشه دارای کیفیت پایین‌تری نسبت به آرشه پنیر است و روش تهیه آرشه لور با آرشه پنیر تا حدودی متفاوت است. برای تهیه آرشه لور، لور را قبل از این که داخل دیگ بریزند از «الک» خارج می‌کنند، سپس آن را چین می‌دهند. به دلیل این که «لور» آب کمتری دارد آرشه آن درشت می‌شود. به همین دلیل در ابتدای کار مقداری روغن نباتی به آن اضافه می‌کنند. لور آرشه روغن قابل توجهی ندارد به همین دلیل کیفیت پایین‌تری دارد و طبعاً قیمت کمتری دارد. مدت زمان نگهداری لور آرشه نیز کمتر از آرشه پنیر است. بهای «لوری آرشه» نصف بهای آرشه پنیر است (علمدار، ۱۳۹۶، یادداشت شماره ۳۸).

۵- ترش آرشه: عشایر پرور، نوعی آرشه از سرماست «ماس سر»، خامه یا سرشیر گاو (گوشیر سر) تهیه می‌کنند که به ترش آرشه معروف است (گودرزی، همان ۱۱۵).

آرشه موارد مصرف متعدد دارد، از جمله:

الف) خوراکی

مهم‌ترین مصرف آرشه، مصرف غذایی است. آرشه به عنوان یک ماده غذایی با عسل، و یا بدون آن با نان به عنوان صبحانه و یا هر میان وعده دیگر مصرف می‌شود. در

اواخر تابستان، از آرشه با انگور به عنوان دسرهای میان‌روز (صبحگاهی و عصرگاهی) از مهمانان پذیرایی می‌شود (پارسا، ۱۳۹۶ یادداشت شماره ۳۹).

غذاهای سنتی که با آرشه تهیه می‌شوند:

از آرشه در تهیه انواع غذاهای سنتی استفاده می‌شود که به برخی از مهم‌ترین آن‌ها

اشاره می‌شود:

آرشه تام (arshe tam)

نوعی پلو که در هنگام دم کردن برنج از آرشه به عنوان سرچین استفاده می‌شود و هنگام میل کردن مقداری آرشه دم کشیده را با برنج مخلوط کرده میل می‌کنند (نور نساء نورانی، ۱۳۹۶، یادداشت شماره ۴۰).

کِلِ دِی نا (kel day na)

نوعی غذای سنتی پروری‌هاست که ماده اصلی آن برنج است. با برنج دمی درست می‌کنند تا آب خود را از دست دهد. سپس از هر یک از فرآورده‌های لبنی مثل آرشه، پنیر پوستی، سرماست، تفره و کره یک قاشق بدان می‌افزایند. سپس آتش اجاق را کنار زده، دیگ غذا را در آن مدفون می‌کنند تا کاملاً آماده شود، سپس میل می‌کنند (گودرزی، ۱۳۹۶، یادداشت شماره ۴۱).

حلوای آرشه

برای تهیه این حلوا، آرشه را به آرامی حرارت می‌دهند تا به شکل مایه درآید سپس مقداری آرد برنج به آن می‌افزایند و پس از آن که سرخ شد به آن شکر افزوده و می‌گذارند آن قدر بجوشد تا سفت شود. این حلوا بسیار مقوی و خوشمزه است و در کمترین زمان آماده می‌شود. حلوای آرشه معمولاً در فصل زمستان به عنوان صبحانه صرف می‌شود. سنگسری‌ها بعد از برف‌روبی بام‌های خود، حلوا آرشه می‌خورند زیرا آرشه طبع گرمی دارد (علمدار، ۱۳۹۶، یادداشت شماره ۴۲).

چل‌های چاشت

این غذا مخصوص زنان زائو است که در ده روز اول زایمان مصرف می‌شود. ترکیبات این غذا عبارت‌اند از: تخم‌مرغ، آرشه و روغن (صفیایی، ۱۳۹۶، یادداشت شماره ۴۳).

کشکِ دو (kashke du)

برای تهیه این غذا، کشک را در قف یا قفت (تغار) می‌سایند و به آن روغن حیوانی اضافه کرده، جوشانده و سپس مقداری آرشه به آن افزوده، نان را در آن ترید (تریت) کرده، میل می‌کنند. این غذا در بین عشایر پرور رواج دارد (رئیس‌یان، ۱۳۹۶، یادداشت شماره ۴۴). سنگسری‌ها در «کشکو» (آب کشک) از آرشه استفاده می‌کنند (پیراسته بزرگ، ۱۳۹۶، یادداشت شماره ۴۵).

آرشه در تهیه نان نیز کاربرد دارد. به این منظور مقداری آرشه را در «بُک» (چانه خمیر) می‌افزایند. به این نوع نان در اصطلاح سنگسری «دلِ دُگرِ نون» (پیراسته بزرگ، ۱۳۹۶، یادداشت شماره ۴۶) و در اصطلاح پروری «آرشه نون» می‌گویند (درویش، ۱۳۹۵، یادداشت شماره ۴۷).

آرشه دوشا: آرشه را با شیره انگور مخلوط می‌کنند و در روزهای برفی آن را میل می‌کنند. (پاکزادیان، ۱۳۹۵، ۱۰۷) سنگسری‌ها در «شروا» (آش کشک) که از «سُز مه آ»، حبوبات و سبزی تهیه می‌شود در حین خوردن مقداری آرشه بدان می‌افزایند (محمد پروری نژاد، ۱۳۹۶، یادداشت شماره ۴۸).

۱- نانی که در تهیه آن از آرشه استفاده شده است.

۲- دوغ چکیده شده و سفت.

ب) طب سنتی

در طب سنتی از آرشه برای رفع دندان درد استفاده می‌شود. برای درمان زخم معده به «مامای وهو» زردچوبه اضافه می‌کنند و ناشتا میل می‌کنند (نور نساء نورانی، ۱۳۹۶، یادداشت شماره ۴۹) عشایر پروری معتقدند که روغن آرشه ° وارغون- برای تسکین برخی دردهای موضعی، اسپاسم‌ها «زله‌ها»^۱ مفید است (گودرزی، ۱۳۹۲: ۱۱۵). سنگسری‌ها از وارغون برای درمان زخم معده، ضماد در شکسته‌بندی و تسکین درد استفاده می‌کنند. (بهمن نورانی ۱۳۹۶، یادداشت شماره ۵۰).

ترانه‌های آرشه پزی

به هنگام تهیه آرشه نواهای عشایری سروده می‌شود. آن‌ها معتقدند که هر کار سخت و طاقت‌فرسا، وقتی با ترانه همراه شود، سهل و آسان می‌شود. آرشه پزی یکی از این کارهاست. بانوان سنگسری در حین آرشه پزی، ترانه‌هایی زمزمه می‌کنند. از جمله:

آریشه آریشه^۲

جوشن آریشه^۳

زرده لچک دار آریشه^۴

شاه بشو تخته سر^۵

چادر بژه چشمه سر^۶

آریشه آریشه^۱

۱- زله‌ها: دردهای درون عضلانی یا درون استخوانی.

2. Arishe arishe
3. Jushan arisha
4. Zarde lachak dar arisha
5. Shah bashu taxte sar
6. Chader be ze cashma sar

بور میشی شت^۲
بیار ن گوم دِ تنگ هاگن بیار^۳
آریشه آریشه، جوشن آریشه^۴
کی بچارانیه^۵
سلطون شه^۶
کی بگاردنیه^۷
معصومی شه^۸
آرشه آرشه، جوشن آرشه^۹
بورمیش شت، شیوا میش شت^{۱۰}
زرده لچکو آرشه^{۱۱} (معصوم پروری نژاد، ۱۳۹۲، یادداشت شماره ۵۱).^{۱۲}

-
1. Arishe arishe
 2. Bure mishi shat
 3. Biar ne gum de tang hakon biar
 4. Arishe arishe gushan arishe
 5. Ki becharaniye
 6. Saltun sha
 7. Ki begardeni ye
 8. Masumi sha
 9. Arshe arshe jushan arshe
 10. Bur e mish e shat shiva m ishe shat
 11. Zarde lachau arshe

۱۲. ترجمه فارسی آن چنین است: آرشه، آرشه، جوشن آرشه، شاه رفته سر تخت، سیاه‌چادرش را برپا کرده است. آرشه، آرشه، شیر میش بور (سیاه) پستان‌هایش را پر از شیر کن بیار، آرشه آرشه (آرشه مطلوب و باکیفیت) کی چرانده است: سلطان (نام چوپان) چه کسی گردانده است گله را تاب‌داده؟ معصوم. آرشه آرشه، شیر میش بور و شیر میش شیوا (زرد).

نتیجه گیری

اگر بومی سازی استفاده آگاهانه از الگوها، روش ها و فنون توسعه و انطباق آن با شرایط جامعه بومی در کنار به روز کردن و تقویت تکنیک ها و روش های بومی یا همان پیوند دانش رسمی با دانش و شرایط بومی تلقی شود، چنین راهبردی می تواند به توانمندسازی و مشارکت مردم در جریان توسعه و شکل گیری یک جریان توسعه درونزا، متکی به خود و پایدار منجر شود.

بومی سازی تلاشی برای پویایی سنت ها و در گفتگوی انتقادی با مدرنیته است تا در زمان حال نقش آفرینی کند. این گفتگو سبب می شود تا هر دو پارادایم مدرنیته و سنت بر کاستی ها و قابلیت های خویش واقف شوند. این بینش سنت های بومی را به موزه های تاریخی نمی فرستد بلکه به بازخوانی انتقادی از سنت ها می پردازد تا گامی در مسیر ظهور مدرنیته درونزا، پایدار و مردمی برداشته و جامعه روستایی از نتایج فرهنگی، اجتماعی و اقتصادی آن برخوردار گردند. انسان سنگسری در شرایط سخت کوهستانی با تفکر و تعقل از دارایی خود استفاده و نبوغ خود را نشان داده است. این تجربه نشان می دهد که شرط بقای سالم، تفکر، تعقل و استفاده از دستاورد تاریخی و ذخیره دانایی در ترکیب با دانش جدید است و رمز حمایت از تولید داخلی و بی نیازی به بیگانه و استقلال اقتصادی در همین امر نهفته است و پرواضح است که امروز نمی توان به شیوه سابق زندگی کرد و کارکردهای آن ها را احیا نمود، اما می توان از تجربیات تاریخی به طور منطقی استفاده کرد و موجب توسعه دانش امروزی شد.

یکی از مهم ترین دانش های بومی زنان ایلاتی و روستایی، تهیه انواع لبنیات از شیر است. به نظر می رسد تولیدات لبنی عشایر بسیار متنوع تر از جامعه روستایی باشد. ضمن این که به دلایلی از جمله استقرار عشایر در مراتع سرسبز کوهستانی و تعلیف دام ها در مراتع پُر گل و گیاه بر کیفیت این محصولات می افزاید. شناسایی و انتقال

دانش بومی برخی از ایلات از جمله سنگسری‌ها که در زمینه تولیدات لبنی شهره هستند می‌تواند گام مؤثری در زمینه خوداتکایی به فرهنگ خودی باشد. شهر مهدی‌شهر (سنگسر سابق)، پایگاه عشایر ایل سنگسری و مرکز انواع تولیدات لبنی سنتی است. این شهر باستانی عشایرنشین را می‌توان سوئیس ایران و مرکز لبنیات ارگانیک ایران نامید. لازم است کارخانه‌های نوین لبنیات سازی از آن درس بگیرند و هرساله با دور نریختن هزاران لیتر پساب پنیر و کشک، میلیون‌ها تومان به سود خود بیفزایند و فرآورده‌های سنتی مفید و جدیدی را وارد بازار کنند.

حفظ دستاوردهای علمی کهن به‌عنوان ذخیره دانایی از ضروریات تحول علمی و توسعه پایدار است. ملت‌هایی که به دستاورد فرهنگی خود بی‌اعتنا بوده‌اند، جایگاه شایسته‌ای در تحول علمی جهان ندارند.

منابع

- ابونوری، فاطمه. (۱۳۸۵). شناخت و تحلیل دانش بومی زنان عشایر ایل سنگسری در خصوص فعالیت‌های اقتصادی خانوار. *پایان‌نامه کارشناسی ارشد*، دانشگاه تهران، دانشکده اقتصاد و توسعه کشاورزی.
- اتحادیه مرکزی تعاونی‌های عشایر ایران. (۱۳۶۲). دامداری در ایلات ایران. آبادی گهرد یک ایشوم بچاقچی، *فصلنامه کوچ*، ویژه بهار.
- اعظمی سنگسری، چراغعلی. (۱۳۷۱). تاریخ سنگسر، مهدی‌شهر. تهران، مؤلف.
- اعظمی، لیلا. (۱۳۶۸). گوت و گوه، درآمدی بر آیین چادرنشینی سنگسری‌ها، مهدی‌شهر. *نامه فرهنگ ایران*.
- افراخته، حسن. (۱۳۸۷). *مقدمه‌ای بر برنامه‌ریزی سکونتگاه‌های روستایی*، تهران، نشر گنج هنر.
- افراخته، حسن. (۱۳۹۵). *رویکردهای برنامه‌ریزی روستایی ایران از منظر*

بومی سازی. تهران، دانشگاه خوارزمی.

- امیری اردکانی محمد و شاه ولی، منصور. (۱۳۷۸). *مبانی، مفاهیم و مطالعات دانش بومی کشاورزی*. سلسله انتشارات روستا و توسعه. ش ۳۴. تهران وزارت جهاد سازندگی.

- بارانی، حسین. (۱۳۸۵). راهکارهای بومی برای تنوع بخشیدن به محصولات و کاهش ضایعات در فرآوری لبنیات. *در مجموعه مقالات شانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران*. گرگان: دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.

- بلندی، مرضیه، ا. عابدی نیا، پ. پیرانی، (۱۳۹۰). فرمولاسیون تولید و آنالیز پنیر عشایری آروشه. *در: نخستین همایش فراملی بهینه سازی تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی*.

- پاکزادیان، حسن. (۱۳۹۵). *خورشی، لبنیات ایل سنگسری*. سمنان: سمنگان.
- توحیدی اوغازی، کلیم الله. (۱۳۶۹). زنجیره تهیه لبنیات نزد عشایر کرد خراسان. *فصلنامه عشایری ذخایر انقلاب*، ش ۱۰.

- دیگر، ژان پی یر. (۱۳۶۶). *فنون کوچ نشینان بختیاری*. ترجمه: اصغر کریمی. مشهد: آستان قدس رضوی.

- رضوی، سید محمد، شاه حسینی، علیرضا، پارسا، اسماعیل. (۱۳۹۲). *مستندسازی دانش بومی عشایر ایل سنگسری در زمینه تهیه فرآورده های لبنی و ترویج یکی از دانش ها*. سمنان، مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی استان سمنان.

- سعیدی، کوروش. (۱۳۹۳). تحلیل مردم شناختی تولیدات سنتی لبنی در عشایر ایل سنگسر. *پایان نامه کارشناسی ارشد*. تهران دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران مرکزی، دانشکده روان شناسی.

- شاه حسینی، علیرضا. (۱۳۷۹). زنجیره تهیه لبنیات در عشایر استان سمنان. *نمایه پژوهش*، س چهارم، ش ۱۳-۱۴.

- صادقی راد، سمیرا، بلندی، مرضیه. (۱۳۹۰). بررسی امکان تولیدی محصول لبنی سنتی چیکو از شیر گاو و مقایسه ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی، ژئولوژیکی و حسی آن با چیکوی گوسفندی. *در دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی قوچان*.
- صادقی راد، سمیرا، بلندی، مرضیه. (۱۳۹۰). بررسی برخی محصولات لبنی سنتی با تأکید بر تولید محصول بومی عشایر سنگسر با نام چیکو. *در: همایش ملی صنایع غذایی*. (فن‌آوری‌های نوین، کنترل کیفیت و بسته‌بندی مواد غذایی) قوچان، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان.
- عمادی، محمدحسین و عباسی، اسفندیار.. (۱۳۷۸) *حکمت دیرین در عصر نوین: کاربرد دانش بومی در توسعه پایدار*. جلد ۱: مبانی، مفاهیم و باورهای حاکم. سلسله انتشارات روستا توسعه: ش ۳۳. تهران: وزارت جهاد سازندگی.
- عوافقی همت، محمد، بازگیر، احمد.. (۱۳۹۶) دانش بومی زنان ایل پاپی شهرستان خرم‌آباد. *فصلنامه پژوهشی علمی زن و توسعه*، س ۸، ش ۳۱.
- فرهادی، کاوه، سالمی قمصری، مرتضی. (۱۳۹۳) مدیریت دانش نگهداری خوراک در ایران. (مورد مطالعه: طبقه‌بندی سنتی خوراک) *دانش بومی ایران*، سال اول، شماره ۱، بهار و تابستان.
- فرهادی، مرتضی. (۱۳۹۷) *انسان‌شناسی یاریگری*. سمنان، جبهه رود.
- فرهادی، مرتضی. (۱۳۷۸) مردم‌نگاری دانش‌های و فرآوری‌های سنتی نان شب مردم نگاران ایران، *نمایه پژوهش*، س ۳، ش ۱۱-۱۲.
- فرهادی، مرتضی. (۱۳۷۸) *موزه‌های بازیافته، گمانه‌زنی‌هایی در فرهنگ عشایر و روستاییان سیرجان، بافت، بردسیر و شهر بابک استان کرمان*، کرمان: مرکز کرمان شناسی.
- فرهادی، مرتضی. (۱۳۸۲). نگاهی به مشارکت زنان ایرانی با محور اصلی همیاری (همیاری همگرا و همیاری واگرا). *در: زن و فرهنگ. مقالاتی در بزرگداشت*

یک صدمین سال تولد بانو مارگات مید، تهران: نشر نی.

- فرهادی، مرتضی. (۱۳۸۶). *واره، درآمدی به مردم‌شناسی و جامعه‌شناسی تعاون*. تهران، شرکت سهامی انتشار.

- کیا، صادق. (۱۳۴۵). *ماها، هنر و مردم*، ش ۴۵-۴۶.

- گودرزی، محمدرضا. (۱۳۹۲). *پرور دیار فراموش‌شده*. سمنان: حبله رود.

- لک، عظیم. (۱۳۹۳). *بررسی جامعه‌شناختی شعر و موسیقی زاگرس نشینان گرس*. تهران: جامعه‌شناسان.

- لی، کنون. (۱۳۹۷). *تحلیل شومپتری از هم‌پایی اقتصادی: دانش، خلق مسیر و تله درآمد متوسط*، ترجمه: مهیار ادیبی، تهران، نشر نهادگرا.

- مرکز آمار ایران. (۱۳۸۸). *نتایج تفصیلی سرشماری اجتماعی اقتصادی عشایر کوچنده کشور، تیرماه ۱۳۸۷*، تهران.

- مصباحیان سنگسری، عباس. (۱۳۹۰). *تهیه فرآورده‌های لبنی منحصربه‌فرد سنگسری*. در: *کتاب‌شناسی و چکیده مقالات اولین همایش پیشرفت پایدار مهدی‌شهر*. سمنان: حبله رود.

- نوابی، ماهیار. (۱۳۸۶). *درخت آسوریک، متن پهلوی*. تهران: فروهر.

- نورث، داگلاس. سی. (۱۳۹۶). *فهم فرآیند تحول اقتصادی*. ترجمه: میر سعید مهاجرانی و زهرا قاضی‌زاده، تهران، نشر نهادگرا.

راویان و مصاحبه‌شوندگان

۱. سلطان پیراسته (بزرگ)، از عشایر ایل سنگسری، بیلاق ملار کوه دماوند متولد

۱۳۳۲.

۲. صبیبه صفایی از عشایر ایل سنگسری بیلاق ملار کوه دماوند، متولد ۱۳۳۷.

۳۰ دو فصلنامه دانش‌های بومی ایران، سال چهارم، شماره ۷، بهار و تابستان ۱۳۹۶

۳. اسماعیل علمدار از عشایر ایل سنگسری بیلاق زرد کله طالقان استان البرز، متولد ۱۳۲۸.
۴. سلطان پیراسته (کوچک)، از عشایر ایل سنگسری خیل نجفدر فیروزکوه، متولد ۱۳۳۵.
۵. اسماعیل پارسا، کارشناس اداره کل امور عشایر استان سمنان، و از عشایر ایل سنگسری بیلاق ریز سر مهدی‌شهر، متولد ۱۳۳۷.
۶. بهمن نورانی، بیلاق کلارخان فیروزکوه، ایل سنگسری، متولد ۱۳۳۵.
۷. نور نساء نورانی، بیلاق کلارخان فیروزکوه، ایل سنگسری، متولد ۱۳۰۸.
۸. خیرالنساء پیراسته، بیلاق نجفدر فیروزکوه، ایل سنگسری، متولد ۱۳۳۹.
۹. معصوم پروری نژاد، بیلاق گینگ مهدی‌شهر، ایل سنگسری، متولد ۱۳۲۱.
۱۰. محمد پروری نژاد، خیل گینگ، ایل سنگسری، متولد ۱۳۱۷.
۱۱. مهندس داریوش قربانیان، کارشناس تحقیقات جهاد کشاورزی استان سمنان شهر دیباج، متولد ۱۳۵۰.
۱۲. سید اسماعیل شعنی از عشایر چهارده کلاته (دیباج دامغان)، متولد ۱۳۲۶.
۱۳. محمد عینعلی، از دامداران بیلاق خنار امام زاده عبدالله سرخه، متولد ۱۳۴۸.
۱۴. پرویز زیاری، بیلاق کلارخان فیروزکوه، عشایر طایفه افتری، متولد ۱۳۲۹.
۱۵. حاج محمد مؤمن آبادی، دامدار، بیلاق کرک بنه فیروزکوه، متولد ۱۳۲۹.
۱۶. سید صادق نبوی چاشمی، محقق بومی، بیلاق سولا، روستای چاشم مهدی‌شهر، متولد ۱۳۳۷.
۱۷. حاج حیدر قوشه‌ای، روستای قوشه دامغان، متولد ۱۳۲۴.
۱۸. دوستعلی صالحی، روستای هیکو مهدی‌شهر، معلم بازنشسته و محقق بومی، متولد ۱۳۲۲.
۱۹. قنبر ابولی، بیلاق سله بن فیروزکوه، از عشایر کوچنده ایل الیکایی، متولد ۱۳۱۷.

خلاقیت عشایر سنگسری در سازگاری با محیط ... ۳۱

۲۰. سید حسین طباطبایی، روستای سطوه شاهرود، دانشجوی دکتری ادبیات فارسی، محقق فرهنگ عامه، متولد ۱۳۶۱.
۲۱. جواد عامری روستای طرود شاهرود، دانشجوی دکتری ادبیات فارسی، محقق فرهنگ عامه، متولد ۱۳۶۰.
۲۲. عباسعلی حیدریان روستای لاسجرد سرخه، محقق فرهنگ عامه، متولد ۱۳۴۷.
۲۳. سید حسین میرعماد روستای آستانه دامغان، متولد ۱۳۴۵.
۲۴. حسن صادقی فولادی، روستای فولاد محله مهدی شهر، متولد ۱۳۳۹.
۲۵. نساء گودرزی، بیلاق گونوسر، مهدی شهر، طایفه پروری، متولد ۱۳۳۵.
۲۶. اسماعیل میر نژاد، روستای دروار دامغان، متولد ۱۳۴۳.
۲۷. ایرج درویش، بیلاق چه سر، طایفه پروری، شهرستان مهدی شهر، متولد ۱۳۴۱.
۲۸. حجت الله حافظی، روستای اروانه سرخه، متولد ۱۳۴۷.
۲۹. حسن رئیسیان، خیل گونو سر پرور، متولد ۱۳۵۱.
۳۰. علی محمد محمدی، روستای تلاجیم مهدی شهر، متولد ۱۳۶۰.
۳۱. حامد نوروزی، روستای تویه رودبار دامغان، متولد ۱۳۶۶.
۳۲. ابراهیم کردی. روستای کمروود مهدی شهر، متولد ۱۳۶۰.
۳۳. عبدالرضا واحدی، دامدار روستای ده صوفیان، خیل بشم سر، متولد ۱۳۴۱.
- ۳۴- حسین محمد آبادی، روستای ارمیان شهرستان میامی، متولد ۱۳۴۶.
- ۳۵- خانم گوهر ابولی، ایل الیکایی، روستای رستم آباد ارادان متولد ۱۳۰۳.