

# کوزه‌گری در ساوه

محمدعلی احمدیان  
مرکز مردم‌شناسی ایران

بزرگی که در گوشه و کنار شهر افتاده، برجای مانده است. بسیاری از خصائص ویژه رفتار ایرانی مثل توجه به ادب و عرفان و پرورش جسم و روح و علاقه به امور ذوقی و هنری، در مردم ساوه مشهود است. به همین دلیل پهلوانان و هنرمندان و شاعران و فلاسفه بسیاری از این دیار برخاسته‌اند. قالبهای ابریشمی و گرانهای ساوه شهرت خاصی دارد. سفالگری، بخصوص کوزه‌گری، از گذشته‌های دور در این منطقه رواج داشته است که به تاریخچه آن اشاره مختصری می‌کنیم.

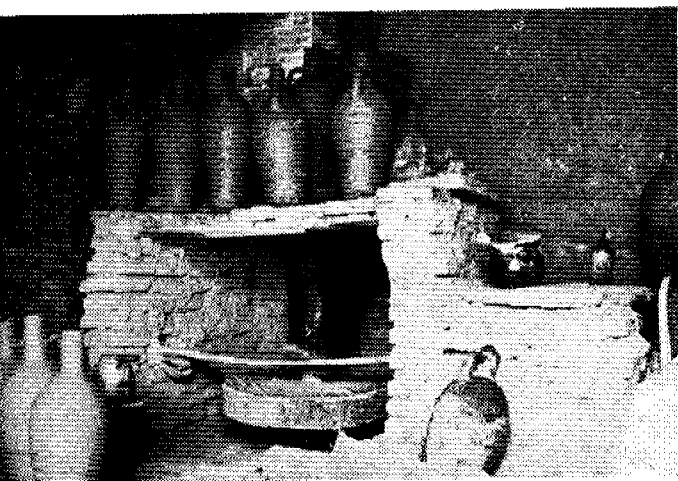
## سابقه سفالگری در ساوه:

زمان پیدائی فن سفالگری، بخصوص کوزه‌گری را، استادان این فن به دورانی که نوح پیغمبر می‌زیسته نسبت می‌دهند. می‌گویند: پس از آنکه طوفان پایان یافت و کشتی نوح آرام گرفت به امر خداوند یک دستگاه چرخ کوزه‌گری و کمی گل مهیاء شد و به نوح وحی گردید کوزه‌ای بسازد. نوح که کوزه‌گری نمی‌دانست مدتها به تفکر پرداخت و سرانجام اشکش از سر نو میدید باریدن گرفت. اشک نوح

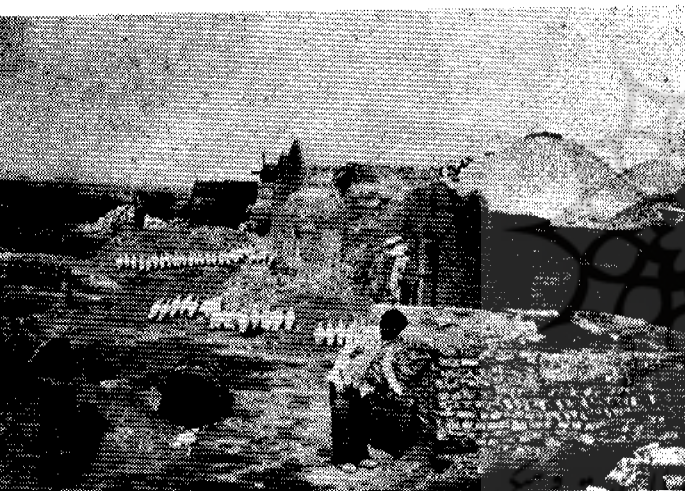
وقتی داخل کارگاههای کوزه‌گری ساوه می‌شویم گویی به‌مکانی مملو از تقدس و حرمت قدم گذاشته‌ایم. از تماشای کوزه‌ها که با تن و بدنی نمناک همچون موجوداتی تازه تولد یافته، کنار هم صف کشیده‌اند، اشعارخیام و اسطوره‌آفرینش آدم در ذهنمان نقش می‌بندد. کوزه نقش‌های متفاوتی در شؤون مادی و معنوی زندگی مردم ساوه ایفا می‌کند و در ساختن و پرداختن آن نکات دقیق و فنون ظریفی معمول می‌گردند. قبل از پرداختن به شرح آنها بد نیست مختصری از ساوه بگوئیم.

ساوه شهر کوچکی است در ۱۲۵ کیلومتری جنوبغربی تهران. این شهر در جلگه‌ای قرار گرفته که ۹۶۰ متر از سطح دریا ارتفاع دارد و موقع هندسی‌اش با ۱۸° - ۵۰° طول شرقی و ۱° - ۳۵° عرض شمالی مشخص میشود. ساوه از آن پیرشهرهایی است که بناهای تاریخی متعدد و سنن و اعتقادات مردمی، خبر از گذشته بس طولانی می‌دهد. «معجم‌البلدان» بنای این شهر را به «تهمورث دیوبند» نسبت می‌دهد. در اثر حمله مغول شهر اصلی ساوه با خاک یکسان شد و مغولان کتابخانه معظم آنرا به آتش کشیدند. ساوه کنونی شهری است که بعد از حمله مغول در کنار شهر قدیمی ساخته شد. این شهر از دیرباز مرکز کشاورزی و مبادله کالاهای مصرفی و محصولات کشاورزی بوده است. نوع اقلیم در این منطقه گرم و خشک است که تأثیرش در قوانین پیچیده تقسیم آب و درهیات «آب انبار» های

۱ - «آب انبار» را به‌گوشی محلی «مرغی» (Morqey) می‌نامند. سبک بنا و اهمیت نقش این «آب انبارها» در ساوه قابل توجه است.



فنی‌ترین نکات کوزه‌گری در پشت همین چرخهای چوبی صورت می‌گیرد



کوزه‌های ساخته شده را در محوطه مقابل کارگاه آفتاب می‌دهند

گل موجب سفیدی رنگ کوزه و خوش طعمی آب می‌شود. پس از دوسه ساعت لگدمالی، روی گل را با قطعات نایلن می‌پوشانند. فردای آن روز «پیش‌کار» تکه‌های کوچکی از

روی گل ریخت و آنرا لیز کرد. نوح دریافت که آب شور، ساختن کوزه را آسان میکند. آنگاه آب شوری فراهم کرد و به ساختن کوزه پرداخت.

مراجعه به مآخذ علمی نشان می‌دهد ساوه از چند هزار سال سابقه سفالگری در ایران، سهم عمده‌ای دارد.<sup>۲</sup>

در زمان سلجوقیان، ساوه یکی از مراکز مهم سفالگری بود که هرچند نمی‌توانست با «ری» در این زمینه رقابت کند ولی به هر طریق از اهمیت فراوانی برخوردار بود. پس از حمله مغول، «ری» از فعالیت باز ایستاد لکن ساوه همچنان به خلق آثار گرانبایی در این زمینه ادامه داد. نمونه‌های زیبایی از سفالینه‌های ساوه در حفاریهای تپه‌های تاریخی «آوه»<sup>۳</sup> بدست آمده که در «موزه ایران باستان» نگهداری می‌شود.

با اشاعه ظروف فلزی، چینی و پلاستیکی، ظروف سفالین تقریباً از رونق افتاد ولی هیچ ظرفی جای کوزه سفالین آب را نتوانست بگیرد، زیرا که ظرف فلزی یا پلاستیکی، طعم آب را برمی‌گرداند ولی کوزه نه تنها آب را خنک نگه میدارد بلکه آنرا گواراتر هم می‌کند. اصولاً کوزه با کاربردهای مختلفی که از دیرباز داشته، مورد توجه فراوان بوده است تا آنجا که کارگاههای سفالگری این شهر را کوزه‌گری می‌گویند. تا بیست سال پیش این کارگاهها در جنوب ساوه فعالیت داشته‌اند لکن از آن پس برای جلوگیری از آلودگی هوا آنها را دوسه کیلومتر عقب راندند. سال به سال از تعداد این کارگاهها کاسته می‌شود و هم‌اکنون بیش از ده کارگاه باقی نمانده است.

#### ماده اولیه و فن کوزه‌گری:

گل کوزه‌گری از رسوبات رودخانه‌هایی بدست می‌آید که حداقل سی چهل سال از عمرشان گذشته است. درصد شن این خاک که رس نامیده می‌شود، باید به اندازه معینی باشد زیرا اگرچه شن زیاد بر استحکام کوزه می‌افزاید ولی ساختنش را بی اندازه دشوار میکند، به همین دلیل خاک چند منطقه مختلف را که از نظر میزان شن با هم متفاوت است مخلوط می‌کنند. این مناطق عبارتند از: «رودآبان» (Rudâbân) در سه کیلومتری جنوب شهر و «خرمباد» (Xorombâd) که در اصل «خرم‌آباد» است، در سه کیلومتری جنوب شرقی و «یل‌آباد» (yalâbâd) در چهار کیلومتری غرب. وسیله حمل خاک سابقاً الاغ بوده ولی فعلاً کامیون است. هر «بار» کامیون که تقریباً سه تن وزن دارد، برای صاحب کارگاه ۸۵۰ ریال تمام می‌شود. خاک را در محوطه خارج از کارگاه انبار می‌کنند و به مرور قسمتهایی از آن را برای تهیه گل به داخل کارگاه حمل می‌کنند. شش هفت ساعت پس از ساختن گل، آن را با آب نمک مخلوط می‌کنند. نمک موجود در

۲- سابقه ساختن ظروف گلی نیخته در فلات ایران به ده‌هزار سال ق. م می‌رسد. از نش هزار ق. م ظروف سفالین پخته رایج شد.

۳- تپه‌های تاریخی «آوه» در چهار کیلومتری جنوب شرقی ساوه واقع است.

۴- علت استقرار کوزه‌گریها در جنوب شهر، جهت وزش باد است که بخصوص در فصل تابستان از شمال به جنوب می‌وزد و دود را از شهر بیرون می‌راند.



در این تقاطع عمودی سقف ، محل کاربرد کوزه ،  
با فلش نشان داده شده است



نمایی از محوطه خارج از کارگاه ، جایی که  
کوزه‌ها را آفتاب می‌دهند

آنها را «چونه» (cone) می‌کند. در این هنگام «اوستاکار» وارد عمل میشود. «اوستاکار» پشت چرخ کوزه‌گری می‌نشیند و با پا ، چرخ را که زیر پایش قرار گرفته می‌چرخاند .

گل را برمی‌دارد و پس از لگدمالی مجدد ، روی سکو ، کنار «اوستاکار» که سازنده کوزه است می‌گذارد و با دست ، خوب مالش یا به قول خودشان «ورز» (varz) می‌دهد و



این چرخ با محور چوبی خود، صفحه مدور کوچکی را که روی سکو، مقابل «اوستاکار» است و قالب چرخ نامیده می شود به حرکت می آورد (طرح شماره ۱ - «اوستاکار» چانه را (تکه گلی را که «پیش کار» آماده کرده، روی سکو کنار وی گذاشته) برمی دارد و روی قالب چرخ می گذارد. همچنانکه گردش قالب چرخ، گل را به چرخش می آورد، «اوستاکار» با فشار ماهرانه انگشتان دست و با حرکات مخصوصی که به سر و گردن و نیم تنه اش می دهد، به گل شکل می بخشد. برای سهولت کار مرتباً پنجه های را با آب نمک خیس می کند تا به گل نجسید. ابتدا از گل استوانه ای می سازد، سپس دهانه اش را تنگ می کند و شکل کوزه به آن می دهد. در طرح شماره ۳ - ۳ مراحل را که یک تکه گل طی می کند تا به شکل کوزه درآید می بینیم.

کوزه های ساخته شده را چند ساعتی در گوشه ای از کارگاه می چینند تا آتش کمی خشک شود، سپس «دسته کوزه» را که از همان گل کوزه درست شده است ولی برای استحکام



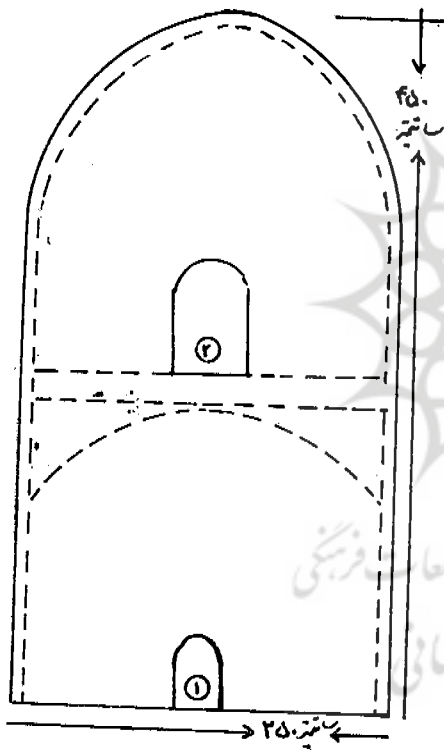
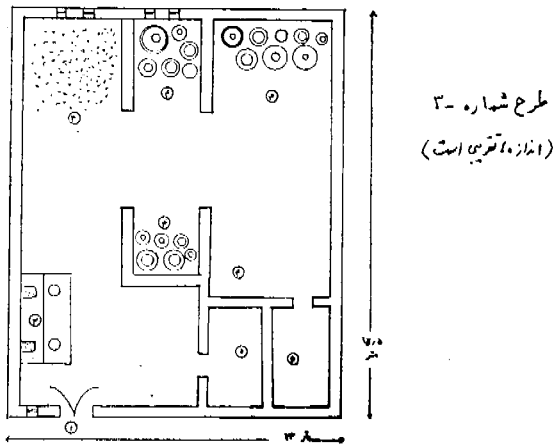
بیشتر با کَرک گیاه مخصوصی بنام «کَرک» (karak) با موی بز مخلوط کرده اند، برگردن آن می چسباند. فردای آن روز که آب کوزه کمی کشیده شد، آن را پرداخت می دهند. «اوستاکار» کوزه را وارونه یعنی از سر روی صفحه متحرک می گذارد و درحالی که کوزه به دور خود می چرخد، با مهارت گلهای اضافی آن را می تراشد به نحوی که ضخامت همه اندامهای با هم متناسب و سطح بدنه اش صاف شود. ضربات ملایمی که «اوستاکار» به بدنه کوزه می زند و طنین صدای آن نشان می دهد که ضخامت هر قسمت به اندازه شده است یا نه. پس از «پرداخت»، کوزه ها را از محوطه کارگاه بیرون می برند و می چینند و آفتاب می دهند.

مدتی که کوزه های پرداخت شده باید در آفتاب بماند بستگی به شدت تابش نور خورشید دارد. برای خشک شدن کوزه، به طور متوسط دوازده ساعت آفتاب ملایم لازم است، حال اگر تابش آفتاب تند و شدید باشد دوسه ساعت کافیست و اگر ضعیف باشد در سه روز. تقریباً هر پانزده بیست روز یکبار که تعداد کوزه های ساخته شده به هفتصد هشتصد رسید،

کوزه‌ها را با ترتیب خاصی در «کوره» می‌چینند و مدخل آن‌را با آجر و گل تیغه می‌کنند، سپس زیر «کوره» را که «آتشخون»<sup>۵</sup> (Atesxon) نامیده می‌شود روشن می‌کنند. مدت بیست ساعت کوزه‌ها را حرارت می‌دهند که البته هشت ساعت آخر، حرارت تندتر می‌شود. وقتی شعله‌های آتش از سوراخ بالای «کوره» زبانه کشید نشانه آنست که کوزه‌ها پخته شده و «کوره» باید خاموش شود. معمولاً سی‌چهل کوزه در خلال حرارت دادن می‌شکند. به هر حال کوزه‌های پخته شده را از کوره بیرون می‌آورند و بدین ترتیب، ساختن کوزه خاتمه می‌یابد.

### کارگاه و کوره:

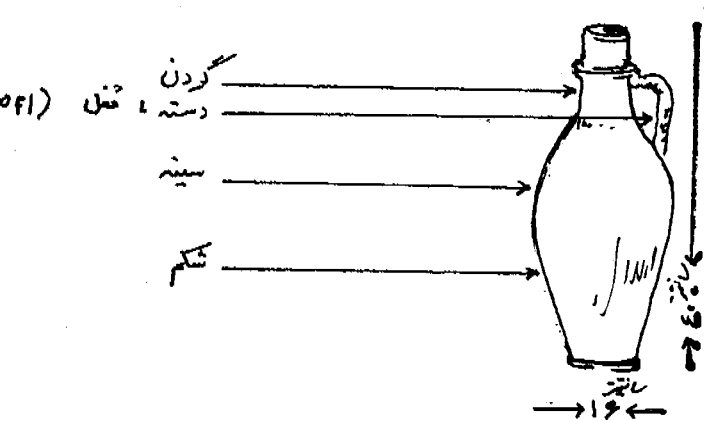
از فضای باز و آفتاب‌گیری که محل ذخیره خاک و چیدن کوزه‌هاست، با در بسیار کوچکی وارد محوطه «کارگاه» می‌شویم (طرح شماره ۳ - مقطع افقی یکی از کارگاه‌ها را نشان می‌دهد). درون کارگاه تاریک است زیرا برای ممانعت از ورود گرما و سرما، در و پنجره‌ها را با ابعاد بسیار کوچکی ساخته‌اند. ساختمان کارگاهها تماماً از خشت و گل است. ضخامت دیوارها برای جلوگیری از نفوذ گرما و سرما زیاد است (تقریباً هشتاد سانتیمتر). تاق از نوع «استوانه‌ای» است که از طول به چند قسمت شده، هر یک از این قسمت‌ها با واسطه‌کمانی از گچ که «لنگه» نامیده می‌شود، به هم وصل می‌گردند. این نوع سقف را در گویش محلی «تاق گنبد» نامند. وقتی از در کوچک کارگاه می‌گذریم باید مراقب سرما باشیم به سردر کوتاه آن نخورد. داخل کارگاه، ابتدا دالانی پیش روی ماست که از نیمه راه به انبارهای دیگری راه می‌یابد. در چندمتری سمت چپ، سکویی است که چند چرخ کوزه‌گری، «کارخونه» (Kârxone) در آن جای گرفته است. کوزه‌گران با تن‌پوشی مختصر که آغشته به گل است، پشت این چرخ‌ها، از سویی پای به چرخ می‌کوبند و از سوی دیگر با رقص ملایم انگشتان هنرمند خود به گل جان می‌دهند. «پیش‌کار» یا درانتهای این دالان مشغول لگدمال کردن گل است و یا قسمتی از گل لگدمال شده را روی سکو «ورز» می‌دهد. یکی دو کارگر هم که معمولاً فرزندان کم‌سن‌وسال «اوستاکار» یا «پیش‌کار» اند، کوزه‌های ساخته شده را از این سو به آن سو می‌برند. در کنار «کارگاه»، «کوره» است که با دریچه‌ای ۱۰۰×۵۰ سانتیمتر به «کارگاه» راه می‌یابد. هر «کارگاه» دو «کوره» دارد، تابستانی و زمستانی. «کوره»ی تابستانی عموماً از «کارخونه» دور است. «کوره»ی زمستانی که کوچکتر از دیگری است، نزدیک «کارخونه» واقع شده تا کارکنان «کارگاه» را که بیشتر حول و حوش «کارخونه» کار می‌کنند از حرارت



۱ - در ورودی آتشخون ۲ - در ورودی کوره

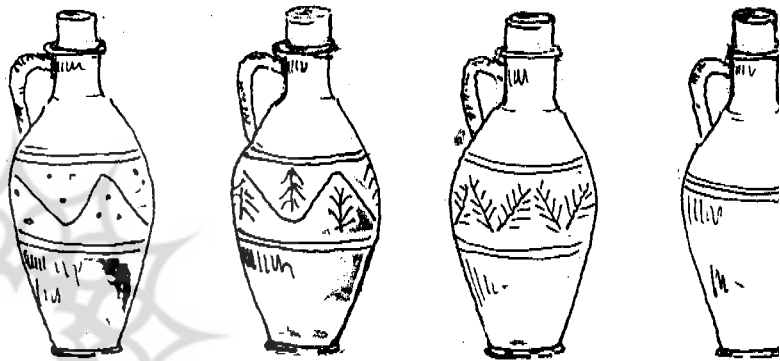
خود بهره‌مند سازد (طرح شماره ۴). سوخت «آتشخون» - که زیر «کوره» واقع شده - سابقاً همیشه بوده و امروز گازوئیل است. از منبع گازوئیلی

۵ - معادل فونتیک، فقط برای واژه‌های محلی نوشته شده است.



که مسلط بر «آتشخون» است لوله باریکی جدا می‌شود و گازوئیل را روی سکویی آجری که وسط آن ساخته شده و «زنبوری» (Zanburey) نام دارد، می‌ریزد. دور تادور «آتشخون» را ردیفی از آجر چیده‌اند تا حرارت به دیوار اصلی بنا صدمه نزند. فاصله کف «آتشخون» تا سقف آن از دو متر تجاوز نمی‌کند ولی قبلاً که ماده سوختی همیشه بود به علت تند بودن حرارت، این فاصله به سه متر می‌رسید. عرض «آتشخون» هم بین دو تا دوونیم متر در نوسان است. البته رعایت این ابعاد را نمی‌توان - به عنوان یک قانون قطعی تلقی کرد، لکن به هر ترتیب، نسبت خاصی در این میان رعایت می‌شود و ارتفاع «کوره» هم نسبت معینی با عرضش دارد. مثلاً اگر عرض «کوره» دو متر باشد، ارتفاعش سه متر

متنوع زینت می‌دهند. این نقشها بین دو ردیف خط متوازی که از هم هفت - هشت سانتیمتر فاصله دارند، رسم می‌شود، در میان نقشهای مختلف آنچه بیشتر به چشم می‌خورد نقش خوشه‌های گندم و نقطه‌های ساده‌ای است که به نظر می‌رسد سمبل مزرعه ودانه‌های بذر گندم باشد. این نقش‌ها با خطوطی مورب از هم جدا شده‌اند. اگر وقت کافی برای نقش انداختن نداشته باشند به دوسه خط موازی و نزدیک به هم اکتفا می‌کنند. طرح شماره - ۶، چند نقش متداول را نشان می‌دهد. کوزه با همین خصوصیات که ذکر شد در شش اندازه مختلف ساخته می‌شود. هر یک از این شش نوع کاربردی دارد که با دیگری متفاوت است، به همین دلیل هم، واژه خاصی به هر کدام اختصاص یافته است.



طرح شماره ۶

در زیر به نام و اندازه و قطر شکم هر یک از این انواع اشاره می‌کنیم:

نام	فونتیک	ارتفاع به سانتیمتر	قطر شکم به سانتیمتر
تنگی	Tongey	۲۳	۱۰
تنگ نیمچه	—	۴۰	۱۳
تنگ	Tong	۴۰	۱۶
نیم‌سبو، یا نیمچه سو	Nim-sebu Nimce-sew	۴۷	۱۸
کوزه یک‌کاره یاسو	Sew	۵۲	۳۰
کوزه دوکاره	—	۵۹	۳۰

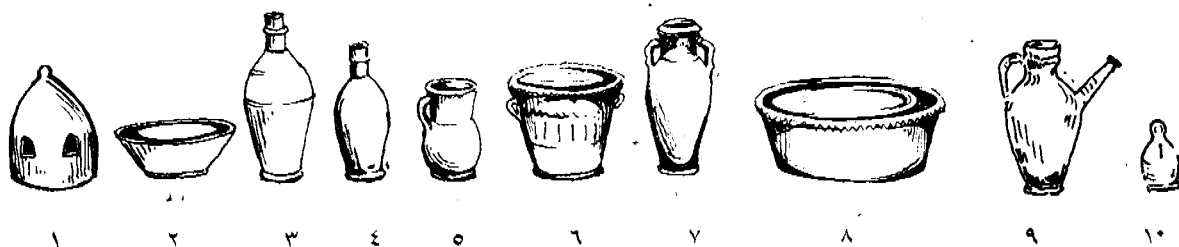
همانطور که قبلاً ذکر شد، در این کارگاهها، بیشترین فعالیت صرف کوزه‌سازی می‌شود ولی انواع دیگری از ظروف سفالی هم ساخته می‌شود که در درجه دوم اهمیت قرار دارند. این ظروف عبارتند از:

واژه محلی	فونیک	واژه مصطلح
اودن	Oowdon	آبدان که بیشتر به کبوتر اختصاص دارد

است و اگر دوونیم متر باشد، تقریباً چهارمتر. چون «کوره» بالای «آتشخون» قرار گرفته بنابراین کف آن، همان سقف «آتشخون» است. حرارت از طریق سوراخهایی که در این سقف تعبیه شده به «کوره» راه می‌یابد. این سوراخها، حرارت «آتشخون» را تنظیم می‌کند. قطر سوراخهایی که در وسط قرار گرفته، کمتر از سوراخهای کناری است. برای جلوگیری از اصابت حرارت مستقیم به ظروف داخل «کوره»، دهانه همه سوراخها را با سنگ آهک نپخته مسدود می‌کنند. در پایان کار، این سنگها را به کوره‌های آهک‌پزی می‌فروشند.

نقش کوزه، انواع آن وسفالینه‌های دیگر:

کوزه از چهار قسمت تشکیل شده است، گردن، سینه، شکم و دسته که به آن «گلف» (golf) می‌گویند (طرح شماره - ۵). کوزه‌گران با ذوق، سینه کوزه را با نقشهای



۱ - اودن ۲ - کشگمال ۳ تنگ ۴ - تنگ بچه ۵ - اوخوری ۶ - گلدن ۷ - بیسو ۸ - لانجین ۹ - لولهنگ ۱۰ - قلی

بوده است و نیز از آن جهت که با خاک، مظهر تقدس و پاکی و زاینده‌گی سروکار داشته‌اند، در جامعه از احترام خاصی برخوردار بوده‌اند. از این روی کوزه‌گران این شهر نه تنها از روی آگاهی، القابی مثل «فخاریان»، «کوزه‌گر»، «کوزه‌گران»، «سفالگران» و «سفال‌پز» را به عنوان نام خانوادگی برای خود برگزیده‌اند بلکه هنوز به داشتن چنین القابی افتخار می‌کنند. برخی از کوزه‌گران با سابقه که هم‌اکنون تحصیلات عالی را به اتمام رسانده‌اند، حرفه پیشین خود را کتمان نمی‌کنند و حتی به عنوان تجدید خاطرات گذشته و نمودن هنر و مهارت خود، گاه‌گاه پشت چرخ کوزه‌گری می‌نشینند و دستی به گل می‌برند.

با همه اینها باید گفت در زندگی شلوغ امروز، کوزه‌گری تقریباً اجر و قرب گذشته را از دست داده است. حرمت و موقعیت والای اجتماعی از صنعتگران به قشرهای دیگری مثل تحصیلکرده‌ها و سرمایه‌داران انتقال یافته است، به همین دلیل، کوزه‌گران ترجیح می‌دهند فرزندانشان به ادامه تحصیل بپردازند. جز چند نفر سابقه‌دار و پرتجربه که از سالیان پیش به این حرفه اشتغال داشته‌اند، دیگر کسی رغبت چندانی به این حرفه نشان نمی‌دهد و برخی از کوزه‌گران برای تأمین هزینه معاش، اجبار یافته‌اند علاوه بر کوزه‌گری فعالیت‌های دیگری هم برای خود دست‌وپا کنند.

#### کاربردهای مختلف کوزه:

در میان خانواده‌های دیرپای این شهر که هنوز کم‌وبیش به موازین سنتی زندگی وفادار مانده‌اند کمتر خانه‌ای می‌توان یافت که کوزه با چند نقش متفاوت در گوشه و کنار آن، رخ ننماید. هر چند مهمترین نقش کوزه همانا نگهداری آب و

گلدن	Goldon	گلدان
سرقلیون	Sarqelyon	سرقلیان
قلی	Qolley	قلک
کشگمال	Kesgemâl	کشگ ساو
لانجین	Lânjin	لاوک سفالین برای خمیر درست کردن <sup>۷</sup>
بیسو	Bissu	بستو
اوخوری	Owxori	آبخوری
لولهنگ	Luleheng	آفتابه
نودن	Nowdon	ناودان

(به طرح شماره ۷ مراجعه شود).

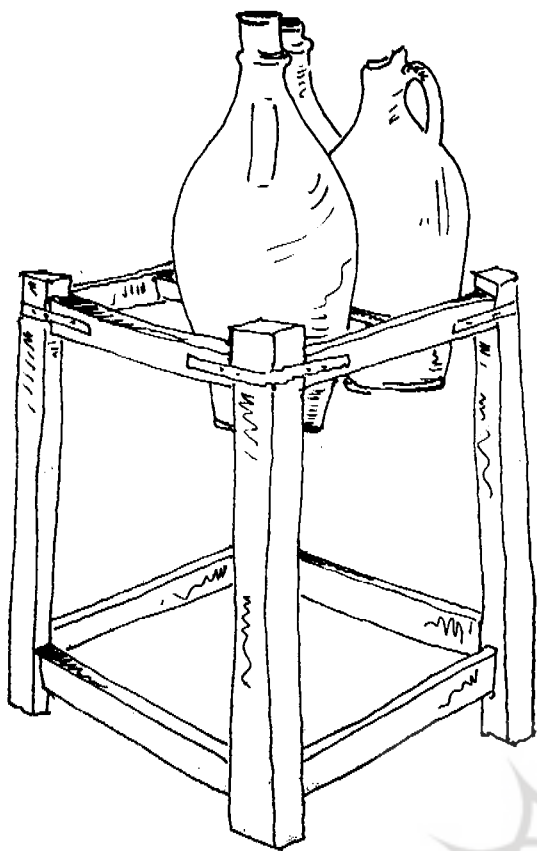
#### فروش:

معمولاً کوزه را پیش‌فروش می‌کنند. ابتدا مبلغی به عنوان بیعانه و بقیه را به هنگام تحویل کوزه می‌پردازند. مبنای فروش، کوزه «یک کاره» است که «سو» نیز نامیده می‌شود و بیست و پنج ریال ارزش دارد. هر کوزه دوکاره را دو «سو» و هر دو تنگ را یک «سو» و بقیه انواع کوزه را با توجه به این نسبت به طور تقریبی به حساب می‌گیرند. قبل از آنکه فهرست نقاطی را که از ساوه کوزه می‌خرند پیش روی ما بگذارند هیچ نمی‌توانیم تصور کنیم که علاوه بر روستاهای اطراف این شهر، از تهران، شهریار، ری، تفرش، اراک، قم، خمین، گلپایگان، خوانسار و حتی بروجرد برای خرید کوزه به این شهر مراجعه می‌شود.

#### کوزه‌گران و موقعیت اجتماعی آنان:

در زمانی که چندین دور یعنی قبل از گسترش شبکه ارتباطی و افزایش تحصیلکرده‌ها و اشاعه فنون مکانیکی و کارگری، هنرمندان و صنعتگران عمده ساوه منحصر می‌شدند به قالبیافان و کوزه‌گران. کوزه‌گران نه تنها به این دلیل که صنعتگر و هنرمند بوده و رفع احتیاج از مردم می‌کرده‌اند بلکه چون به حرفه‌ای اشتغال داشته‌اند که نوح پیغمبر بنیانگزارش

۶ - «اودن» که مخصوص کبوتر است در رابطه با کبوتربازی است که در ساوه رواج فراوان دارد.  
۷ - چون در بیشتر خانه‌های ساوه نان خانگی می‌پزند، لانجین مورد استعمال فراوان دارد.



مطبوع کردن آنست اما وقتی به عللی از این نقش خود عاری شد، دور انداخته نمی‌شود بلکه بلافاصله در جایی دیگر و با کاربردی دیگر بکارش می‌گیرند. چگونگی این کاربرد بستگی به نوع از کارافتادگی کوزه دارد. اگر شکاف بردارد و یا از گردن بشکند، از گوشه حیاط به کنج پستو یا انبارخانه می‌خزد و بارو بنشن و ادویه و حبوبات و غیره را در خود جای میدهد. اگر از وسط بشکند شکسته آن برای محافظت بوته‌های جوان و حساس کدو، خیار و نظایر اینها از گردن نور شدید خورشید به کار گرفته می‌شود. گاه شکستگی نوعی است که از تمام کوزه فقط ته آن باقی می‌ماند. این قسمت که به صورت پیاله‌ای بی‌قواره است، آبدانی می‌شود برای حیوانات خانگی مثل مرغ و خروس و کبوتر و گربه و غیره. کوزه در ساختمان هم مورد استعمال یافته است. همانطور که در عکس شماره ۲ - پیداست، بین برجستگی‌های سقف‌های گنبدی، کوزه خالی می‌گذاشته‌اند تا بدون تغییر در حجم سقف از وزن آن و فشارش بر پایه‌ها کاسته شود. البته باید متذکر شد با توجه به تابستانهای داغ و خشک این منطقه، مهمترین نقش کوزه همان خنک نگهداشتن و مطبوع کردن آبست. در بسیاری از خانه‌ها، گوشه همیشه سایه‌ای از حیاط یا دالان، به چارپایه‌ای چوبی اختصاص یافته که چند کوزه بر آن نهاده شده است (طرح شماره ۸). در مزارع و باغهای انار - که شهرت بسزائی دارند - به خصوص در بهار و تابستان که فصل کار است و گرمای شدید، کوزه خدمتگزار وفاداری است که روزی چندبار، آتش حرارت را از لبهای داغ و عطشناک کشاورزان می‌زداید.

اطفاقی به زمین پرت می‌کنند تا بشکند به این گمان که شکستن کوزه، درد و بلا و چشم و نظر بد را از زن آبدستن دور می‌کند.

بسیار دیده می‌شود که گل ته کوزه را برای درمان برخی بیماری‌ها به کار می‌برند. به طور کلی فراوان است مواردی از این قبیل که همه و همه نشان می‌دهد چگونه در اثر گذشت زمان، اشیاء به ظاهر ساده و تک‌نقشی، در زندگی مردم جا می‌افتد و به اشیاء پیچیده و چندنقشی مبدل می‌شود. این اشیاء که در ابتدا کاربرد عملی ساده‌ای، در رابطه بانوع معیشت و سایر ابزار زندگی داشته‌اند، رفته رفته به دنیای ناشناخته ذهنی و اعتقادی راه می‌یابند و بخش عمده‌ای از فرهنگ معنوی را هم با خود به دنبال می‌کشند.

۸ - چنین به نظر می‌رسد که در ابتدا، کوزه را به منظور تولید صدایی ناگهانی و ایجاد شوک می‌شکستند ولی در این مورد نیز مانند بسیاری از سنت‌های متداول، نوع توجیه که در ابتدا معقول و منطقی بوده، به مرور تغییر یافته و با اعتقادات دور از ذهن پیوند خورده است. در این زمینه به کارهای دیگری هم برمی‌خوریم که هیچ دلیلی جز ایجاد شوک نمی‌تواند آن را توجیه کند، مثلاً دختر بچهای لخت مادرزاد ناگهان به اطاق زائو می‌دود و می‌گوید «من زائیم توهم بز».  
\* : تحقیق فوق در خرداد ماه سال ۲۵۳۵ انجام یافته است. طرحهای ارائه شده را نگارنده ترسیم و بهنام سیفالله‌ی پانویس کرده است.

کوزه آب در چند اندازه ساخته می‌شود و هر یک کاربردی خاص دارد. کوزه‌هایی که در کوچه و خیابان بر دوش دختران و پسران خردسال و یا پیرزنان و پیرمردان می‌بینیم و مخصوص حمل آب از آب‌انبار به خانه است، بیشتر از نوع «تنگی» و «نیم سبو» است، ولی کوزه‌هایی را که کشاورزان بر سر جالیز به باغ می‌برند. کوزه «دوکاره» یعنی بزرگترین نوع آنست. کوچکترین نوع کوزه «تنگ بچه» نامیده می‌شود. این نوع کوزه را بواسطه کوچکی و سبکی‌اش، چوپانان به صحرا می‌برند و سابقاً هم برخی از کودکان آن را با خود به مدرسه می‌بردند. البته چه در گذشته و چه در حال، برای کودکان یک نوع وسیله بازی و تفریح هم بوده است. کوزه نه تنها در فرهنگ مادی بلکه در فرهنگ معنوی مردم این شهر جای خاصی یافته است. به عنوان مثال شب چهارشنبه‌سوری هر سال کوزه‌های کهنه را به علامت دور ریختن همه کهنگی‌ها و فرسودگی‌ها، از روی پشت‌بام به کوچه پرتاب می‌کنند، یا اگر درد زایمان زنی شدید باشد و وضع حمل او به تأخیر افتد از پشت بام، کوزه‌ای مقابل