

«چون که گل رفت و گلستان شد خراب

بوی گل را از که جوییم از گلاب»

مثنوی معنوی، دفتر اول

## گوشه‌ای از انسان‌شناسی دانش‌ها و فن‌آوری‌های سنتی

### "کار ابزارهای سنتی گلابگیری در قمصر"<sup>۱</sup>

مرتضی سالمی قمصری\*

مهندس کاوه فرهادی\*\*

تاریخ دریافت: ۸۸/۱۰/۲۷

تاریخ پذیرش: ۸۹/۴/۲

پژوهشگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی  
پرتال جامع علوم انسانی

### چکیده

دانش بومی به مجموعه باورها، ارزش‌ها، ابزارها، روش‌ها و تجربیات هر قوم گفته می‌شود که در اثر ارتباط آن قوم با محیط پیرامون و در طول سالیان دراز پدید آمده و سینه به سینه و به شیوه‌های گوناگون از نسلی به نسل دیگر منتقل شده است.

- 
- ۱- لازم به ذکر است که انجام این مطالعه میدانی بدون کمک‌های بیدریغ و الطاف آقایان: سید محمد مظلومیان (مدیر شرکت بهین گلاب قمصر)، جواد سالمی (استادکار گلابگیری سنتی) و رحمت الله سالمی (استادکار پیشکسوت گلابگیری سنتی) میسر نمی‌شد. نویسندگان خود را مرهون الطاف ایشان می‌دانند. عمر همگی شان دراز باد.
- \* . کارشناس ارشد تاریخ ایران، مدرس دانشگاه علامه طباطبایی. (salemimr@gmail.com)
- \*\* . عضو هیأت علمی دانشگاه پیام نور، مدرس مدیریت منابع انسانی و رفتار سازمانی دانشگاه آزاد اسلامی.

در ایران کار تخصصی و ریز مردم نگاری بر روی کارابزارها، شیوه ساخت، شیوه و زمینه‌های کاربرد آن‌ها در مشاغل و پیشه‌ها و فنون گوناگون به نسبت کمتر به انجام رسیده است. و کار بر روی مهارت‌های بدنی که بدون آن نه ابزاری می‌توانست ساخته بشود و یا به کار گرفته آید، از آن هم کمتر شده است. با این وجود اگر همین اندازه کارهای پراکنده در این چند دهه جمع آوری و طبقه‌بندی شود - اعم از کارهای ایرانیان و غیر ایرانیان - می‌تواند نقاط ضعف و قدرت را مشخص و تا از این هم دیرتر نشده است، می‌توان بازمانده تجربیات در زمینه مشاغل و ابزارهای کار و مهارت‌های ملازم و دانش صریح و ضمنی آن را در حد امکان ثبت و ضبط کرد. گلاب یکی از محصولات است که نام ایران و قمصر را در جهان بلند آوازه نموده، که هنوز هم هر سال مقادیر بسیاری از آن به خارج از کشور صادر می‌شود. ارزش تولید و صادرات گلاب شاید بیش از جنبه اقتصادی آن، سهم جدی این صنعت در شناساندن روح لطیف عنصر ایرانی به جهانیان می‌باشد. درباره گلاب و گلابگیری در کشورمان کارهایی چند صورت گرفته است، اما بیشتر آن‌ها بصورت کلی به مقوله گلاب پرداخته‌اند. در مقاله حاضر سعی شده است که بصورت ریز مردم نگارانه به معرفی و کاربرد، کار ابزارهای سنتی گلابگیری در قمصر پرداخته شود،

## مقدمه

دانش بومی به مجموعه باورها، ارزش‌ها، ابزارها، روش‌ها و تجربیات هر قوم گفته می‌شود که در اثر ارتباط آن قوم با محیط پیرامون پدید می‌آید. دانش بومی به تدریج و در طول سالیان دراز پدید آمده و سینه به سینه و به شیوه‌های گوناگون از نسلی به نسل دیگر منتقل می‌شود (عباسی، ۱۳۷۸: ۳۴). دانش بومی بر اساس مقتضیات و شرایط خاص یک کشور شکل گرفته و منفک از فرهنگ و تمدن آن کشور نیست (سالمی، ۱۳۸۷: ۱۳۴). دانش بومی قابل دسترس، ارزان، کارآمد، کل نگر، شفاهی، پویا، زمان آزموده و سازگار با محیط و طبیعت بوده (اردکانی و عمادی، ۱۳۸۱: پیشگفتار). و قرین با فرهنگ هر منطقه تعریف می‌شود (سالمی، ۱۳۸۷: ۱۱۸).

۱- درباره گلابگیری سنتی قمصر کار بصورت ریز مردم نگارانه، دقیق و بر اساس مطالعه میدانی در حال انجام است. که این بخش از کار بدلیل تازگی بسیار زیاد، بعنوان اولین مقاله از مجموعه ریز مردم نگاری دانش سنتی گلابگیری قمصر، انتخاب و ارائه شد.

ما نیازمند شناسایی و کشف مجدد آگاهی‌های فرهنگی و تکنولوژیک از نظام‌های بومی کشاورزی، صنعت، خانه‌سازی، آبیاری و بهداشت و داروسازی و غیره ... با توجه به مقتضیات بومی و محلی هستیم که بطور طبیعی، خود جوش و مبتنی بر نیازهای ملی-محلی شکل گرفته‌اند. ما نیاز به شناسایی و بازکشف راهکارها و شیوه‌هایی داریم که حاصل خرد جمعی مردم این کهن بوم و بر در طی قرون و اعصار متمادی بوده است (سالمی، ۱۳۸۷: ۱۳۶). در این اثناء نقش انسان به عنوان مولد واقعی این دانش و تکنولوژی، با تمام تنوع دانش، فن‌آوری و ابزار، غیر قابل انکار می‌باشد.

در میان تعاریف متعددی که فلاسفه و دانشمندان علوم اجتماعی از انسان داده‌اند همچون انسان جانوری است اندیشه و رز، موجودی است سخنگو و زبان‌آور، موجودی است سیاسی (آگ برن و نیم کف، ۱۳۵۷: ۱۱۹)، موجودی است گزینشگر، موجودی است فرهنگی، جانوری است اخلاقی، جانوری است خبردارنده و آگاه، موجودی است مرگ آگاه، جانوری است آتش افروز، تعریف انسان جانوری است ابزارساز، از سایر تعاریف مشهورتر است.

بی شک برخی از این صفات ممیزه و مهم تعاریف در ارتباط با یکدیگرند. اما صفتی در تعریفی از انسان وجود دارد که اگرچه ظاهراً چندان مهم نیست اما از جانب زیست‌شناسان تا باستان‌شناسان و انسان‌شناسان دارای اهمیت بسیار قلمداد شده و آن تعریف ضرب‌المثل شده انسان موجودی دوپا است، می‌باشد.<sup>۲</sup>

حرکت بر روی دو پا به آدمی امکان آزادانه استفاده از دست‌ها را بخشید و همکاری دست‌ها و مغز رشد یافته آدمی، نخست انسان را به دانش نگهداری آتش و همزمان ابزارسازی و از آن جمله ابزار آتش افروزی رساند.

---

۱- مولوی می گوید: جان نباشد جز خبر در آزمون/ هر که افزون خبر جانش فزون/ جان ما از جان حیوان بیشتر/ از چه زان رو که فزون دارد خبر.

۲- سیاه ترین تعریف از انسان از صادق هدایت است: انسان عبارت است از خوکی دو پا و مستراحی متحرک که به دنبال پول می دود.

به قول والا هوس: « انسان در آغاز کار خود، در آن واحد صفات متفاوتی داشت و بسیار چیزها بود اما می توانیم او را بیش از هر چیز تنها به عنوان انسان ابزارساز بشناسیم» (والا هوس، ۱۳۵۷: ۱۲۵).

«روبر ژولین»، رئیس سابق موسسه پیش از تاریخ فرانسه می نویسد: « دو اصل مهم و دو رکن اساسی برای رسیدن به انسان لازم بوده است: اول: ایستادن پیوسته روی پاها که موجب آزاد شدن دست‌ها و ساختن ابزار شد، دوم: رشد حفره جمجمه و تکامل ارتباطات مغزی که منبع پدیده‌های برجسته‌ای چون تفکر و تکلم است» (ژولین، ۱۳۵۰: ۵۲).

«به علت همین آزادی دست‌ها است که انسان توانسته با انعکاس اندیشه‌های خویش به انگشتان، سازنده و خلاق ابزارکار شود، به همین دلیل است که پاره‌ای آدمی را موجود ابزارساز (Homo - faber) می نامند.» (همان، ۶۳).

اهمیت ابزارها و آتش سبب شده است که در باستان شناسی و انسان شناسی، اعصار پیش از تاریخ (ماقبل خط) توسط ابزارها، نشانه گذاری و از یکدیگر بازشناخته شود. تقسیم پیش از تاریخ به دوران سنگ (پارینه سنگی، میانه سنگی و نوسنگی) و عصر فلز (مس، مفرغ، آهن)، امروزه چنان جا افتاده است که هیچ کس نمی پرسد چگونه به این جا رسیده‌ایم؟

برای نخستین بار «بوشه دوپرت»<sup>۱</sup> (۱۸۶۸-۱۷۸۸) بین ابزار ساخته بشر و سنگواره‌های گونه‌های حیوانی مفقود شده، ارتباط برقرار کرد. ارتباطی که آغاز انسان شناسی را کاملاً تحت تاثیر قرار داد... تنها از سال ۱۹۲۰ است که ریموند فیرث و مالینوفسکی نشان دادند که حیات اقتصادی قبایل ابتدایی فراتر از کاربرد برخی ابزارها است». (هانری ماورو، ۱۳۸۵، ۵۲).

این تاثیر به حدی بود که گاه دوران تاریخی نیز با اختراع ابزارها نشانه گذاری شدند. هنری لوئیس مورگان کل تاریخ و پیش از تاریخ بشر را برپایه پیشرفت‌های تکنولوژیکی به سه دوران توحش، بربریت و تمدن تقسیم نمود، هرکدام از این دوران‌ها نیز به سه دوره

توحش قدیم، میانه و جدید، و بربریت قدیم، میانه و جدید، و تمدن قدیم میانه و جدید تقسیم بندی شده‌اند.

«رالف لیتتون» بخشی از کتاب تاثیرگذار خود را به اختراعات اساسی و فصلی از این بخش را به مسئله آتش و ابزار مختص ساخت (رالف لیتتون، ۱۳۵۷: ۶۳ - ۸۴). این روال در کتاب‌های مربوط به انسان‌شناسی تا قرن بیستم نیز ادامه یافته است.

حتی تا امروز نیز درست یا غلط بسیاری از انسان‌های روی زمین میزان پیشرفت جوامع و ملل را با میزان پیشرفت تکنولوژی آن‌ها برابر می‌دانند. افزون بر این «به نظر می‌رسد که امروزه تکنولوژی، از مهم‌ترین علل موثر بر دگرگونی‌های اجتماعی و فرهنگی است و انتظار کلی نیز این است که هرچه دگرگونی‌های تکنولوژیکی شتاب بیشتری بیابد، دگرگونی‌های فرهنگی ناشی از آن نیز بیشتر شود. (Robertson, ۱۹۹۳: ۱۲۹). به همین دلیل در مباحث مربوط به توسعه و در کشورهای توسعه نیافته، مسائل مربوط به فن آوری به حدی مهم پنداشته می‌شود که انگار از اهداف ابزاری عبور کرده و خود را به شکل هدف غایی بروز می‌دهد.

## پیشینه پژوهش

### مردم‌نگاری ایران و مسئله دانش‌ها و فن آوری‌ها و کارابزارهای سنتی

دانش‌ها و فن آوری‌های سنتی سر شاخه جوانی در مردم‌نگاری ایران به شمار می‌آید. شادروان صادق هدایت در ۶۶ سال پیش (۱۳۲۳) اگرچه در مقاله «طرح کلی برای کاوش فولکلور یک منطقه، به موارد متعددی اشاره دارد که می‌توانست برای شروع این حوزه بسیار مفید واقع شود<sup>۱</sup>»، اما عملاً و به شکل جدی در مقایسه با خرافه‌نگاری‌ها و ثبت و ضبط ترانه‌های عاشقانه و غیره مورد توجه قرار نگرفت (فرهادی، ۱۳۷۸: ۱۴).

۱- این مقاله نخستین بار در مجله سخن. ش سوم تا ششم (اسفند ماه ۱۳۲۳ تا خردادماه ۱۳۲۴) به چاپ رسیده و مجدداً در کتاب نوشته‌های پراکنده صادق هدایت و به همت حسن قائمیان در ۱۳۳۴ و ۱۳۴۴ تجدید چاپ شده است.

گفتنی است که در دهه‌های چهل و پنجاه در تک نگاری‌های مربوط به شهرستان‌های ایران گاه به کارهایی برمی‌خوریم که از این حیث نسبتاً غنی می‌باشند که از آن بین می‌توان از کتاب فرهنگ مردم سروستان<sup>۱</sup> اثر صادق همایونی، یکی از مردم نگاران پیشکسوت ایران نام برد.

همچنین در مجلات ایران و به ویژه در مجله هنر و مردم در طی ۱۸ سال مقالاتی آمده است که مطالب و طرح‌ها و عکس‌های مربوط به این حوزه را دارد. خوشبختانه بخشی از مقالات و اسناد و عکس‌ها و فیلم‌های مستند این حوزه و یا نزدیک به آن در برخی مقاله‌شناسی‌های موجود ثبت و ضبط شده است که می‌تواند مورد توجه پژوهشگران در این حوزه قرار گیرد.<sup>۲</sup>

### ابزارها و کار ابزارهای سنتی

منظور ما از ابزار، حاصل گونه کار ذهنی و عضلانی انسان بر روی مواد طبیعی است که بتواند جزیی از نیازهای عینی و اقتصادی او را برآورده سازد. بدین ترتیب فرآورده‌های دست بشری، بسیار بیشتر از ابزارهای وی می‌باشد. در میان ابزارهای بشری همچون کارابزار، خانه ابزار، جنگ ابزار و غیره ابزارهایی هستند که توانایی ساخت سایر ابزارها را به آدمی می‌دهند که ما به آن‌ها کارابزار مادر و یا بن ابزار می‌گوییم.

لسلی.ا. وایت می‌نویسد:

۱- نک به: صادق همایونی. فرهنگ مردم سروستان، تهران، ۱۳۴۸، دفتر مرکزی فرهنگ مردم.

۲- نک به جزوات:

کتاب شناسی تکنولوژی سنتی ایران جلد اول (خاتم کاری، قلم زنی، قلم کاری، ملیله دوزی، منبت کاری، میناکاری، نقره کاری، تهران، ۱۳۶۴، مرکز اسناد و مدارک علمی، وزارت فرهنگ و آموزش عالی و جلد دوم (سرامیک سازی، سفالگری و کاشی کاری)، ۱۳۵۶. و جلد سوم (پاپوش، پارچه، پوشاک، چرم) ۱۳۶۷. همچنین نک به :

فهرست مقالات مردم شناسی. جلد اول، تهران، ۱۳۵۶، دانشکده علوم اجتماعی و تعاون دانشگاه تهران.

«فرهنگ به منزله دستگامی ترمودینامیک، به عوامل زیرین تجربه پذیر است. نیرو، ابزار و فرآورده... فرهنگ سازو کاری است برای برآورده ساختن نیازمندی‌های آدمی و برای تحقق این هدف باید نیرو فراهم شود تا آن را به کار اندازد، استفاده از نیرو مستلزم وسایل و لوازم صنعتی است، و ما می‌توانیم کاربرد واژه ابزار را آن قدر تعمیم دهیم که شامل تمام وسایل مادی‌ای شود که نیرو به یاری آن‌ها فراهم می‌آید، دگرگون می‌شود و به مصرف می‌رسد. تمامی خدمات و کالاهایی که نیازمندی‌های آدمی را بر می‌آورند، و به وسیله کاربرد فرهنگی نیرو، تهیه و ساخته شده‌اند، را فرآورده می‌نامیم. پس، ماهیگیری، شکار، سفالینه سازی، کوتاه کردن مو، سوراخ کردن گوش برای آویختن گوشواره، سوهان کشیدن و ردیف کردن دندان‌ها برای زیبایی، پارچه بافی و هزار و یک فرایند فرهنگی دیگر، نمونه‌هایی هستند از کنترل و مصرف نیرو به یاری ابزارهایی در جهت تأمین نیازمندی‌های آدمی.» (لسلی. ا. وایت، ۱۳۷۹: ۷۰). اما منظور از ماشین، ابزارهای پیچیده و مرکب از اجزاء مختلف و قابل تعویض می‌باشند (آگ برن و نیم کف، ۱۳۴۵: ۲۸۳). منظور از کار ابزارهای سنتی: ابزارهایی‌اند که طی نسل‌ها کشف و اختراع شده‌اند و از طریق زبان و سنت و از آن جمله تکنیک‌های بدن، به قول مارسل موس مهارت‌های جمعی، تاریخی و موروثی شده‌اند. ابزارهای سنتی بیشتر درون‌زا بوده و انتقال آن‌ها از طریق دانش و مهارت‌های ضمنی و بیشتر شفاهی بوده است.

از تاریخ علم در ایران آثار مستقیم دست اول بسیار کمی به جای مانده است به شکلی که شادروان همایون صنعتی زاده در مقدمه کتاب علم در ایران شرق باستان<sup>۱</sup> می‌نویسد: «از تاریخ علم در روزگار ایران مداری مادها و پارسیان، هیچ نمی‌دانم حتی یک اثر علمی مکتوب از آن دوره تقریباً سیصدساله (۶۱۳ پ. م تا ۳۳۰ پ. م) به جا نمانده است... پس

۱- درباره علم و تکنولوژی در شرق باستان نک به:

ویل دورانت. مشرق زمین گاهواره تمدن. ترجمه احمد آرام، ع. پاشایی، امیرحسین آریان پور، تهران، ۱۳۷۲،

انتشارات و آموزش انقلاب اسلامی.

طبیعی است که (در این کتاب) تصویر مورد نظر عمدتاً با تکیه بر آن چه بیگانگان - حتی یونانیان که دشمن ایرانیان بودند - نوشته‌اند، ترسیم شود».

اما با این وجود از کتاب ۶۰۵ صفحه‌ای کتاب دانش نجوم در شرق باستان ۳۷۵ صفحه از آن به دانش نجوم و ستاره شناسی ایرانیان از زبان یازده پژوهشگر خارجی اختصاص یافته است.

ذکر این نمونه نشان می‌دهد که ایرانیان تا چه اندازه با کمبود منابع نسبت به حجم دانش و فن‌آوری‌ها چندین و چند هزارساله شان، روبرو هستند.

شاید بتوان با ضرب المثلی روسی به عنوان کلامی موزن به این نتیجه رسید که؛ "بهترین نو، غالباً آن است که در گذشته دور فراموش شده است." (فرهادی، ۱۳۷۸: ۲۱)

دانش بومی به عنوان دستور العملی پایدار از دل تاریخ و گداخته شده در طی اعصار همراه با هزاران سال تجربه و آزمایش، سرانجام به بینش و درکی عمیق و دقیق از محیط، ساز و کارهای آن و تبادلات اکولوژیکی دست یافته است. این دانش سینه به سینه به نسل‌های بعدی منتقل شده و نسل بعدی نیز آن را متکامل تر کرده و به فرزندان خود انتقال داده است. دقیقاً مانند نسخه‌ای شفابخش، که طلسم پایداری را در دل خود پنهان کرده است. درکشورما دانش بومی به سرعت در حال نابودی است. با مرگ هر پیر بومی، گنجینه عظیمی از دانش شفاهی نیز همراه وی، روی در نقاب خاک می‌کشد. این منابع غنی دانش با سرعتی غیر قابل تصور در حال از بین رفتن هستند.

یکی از مردم شناسان ایرانی که در معرفی این حوزه از چهار دهه گذشته به شکلی عملی و نظری نقش داشته است، می‌نویسد که: "اگر در حال حاضر بتوان فرهنگ شفاهی ایران را در هفتصد جلد جمع‌آوری کرد، در پنجاه سال آینده حتی هفتاد جلد را هم نمی‌توان در این رابطه جمع‌آوری کرد. اما کو آن خیل عاشقان متخصص و کار آزموده در این کشور، که حداقل هرکدام ده سال برنامه ریزی شده به چنین کار عظیمی دست بزنند. و

۱- الک.د. شربای، جفری وادزورشا، "پولادهای دمشق" ترجمه احمد خواجه نصیر طوسی، مجله شیمی، س ۱، ش



مهمتر از آن، کو آن سازمان متولی دانش‌ها و فن‌آوری‌های سنتی که چنین کار سترگی را سازماندهی کند. یعنی حدود هفت هزار سال کوشش " (فرهادی، ۱۳۷۸: ۱۹).

نباید فراموش کرد همین اندازه که درباره تاریخ علم و مهندسی و پیشه‌ها و فن‌آوری‌های ایرانیان و مشرق‌زمینیان می‌دانیم، بیشتر مدیون پژوهش‌های بیگانگان هستیم. اما انتظار از مردم نگاران و مردم‌شناسان ایرانی این بوده است که در یکصد سال گذشته بخواهند و بتوانند به ثبت و ضبط دانش شفاهی و صریح و ضمنی دست یابند، که الحق در این زمینه کار بسیار اندکی نسبت به کار لازم و قابل اجرا در این زمینه صورت پذیرفته است. همین مسئله برای کارابزارها و مهارت‌ها و پیشه‌های مربوط به آن‌ها نیز صادق است. به نظر می‌رسد در این مورد نیز خارجیان پیشاهنگ بوده‌اند. در این مورد می‌توان به کتاب ارزشمند **صنایع دستی کهن ایران**، اثر هانس.ا. وولف اشاره کرد.

اما مردم نگاران و مردم‌شناسان ایرانی در نیم قرن گذشته و در تک‌نگاری‌های مختلف و به مناسبت، به شرح، طرح و عکس‌هایی از ابزارهای کار، و ابزارها و به ندرت از حرکات و مهارت‌های حرکتی مربوط به این ابزارها، سخن گفته‌اند.

اما کارهای ریز مردم‌نگاری و مستقل درباره ابزارهای سنتی بسیار کم دیده شده است. اما استثنایی در این زمینه کتاب کارابزارهای سنتی که شامل طرح‌هایی از ابزارهای کار کشاورزی است، وجود دارد. همچنین در کتاب‌های مربوط به فرهنگ شهرستان‌های ایران و در مقالات هنر و مردم و دیگر مجلات و فصلنامه‌های مربوط به مردم‌شناسی و یا

---

۱- نک به:

- هانس ای. وولف. **صنایع دستی کهن ایران**. ترجمه سیروس ابراهیم زاده. تهران، ۱۳۸۶. انتشارات علمی و فرهنگی.

همچنین به:

- عبدالحمید نیر نوری. **سهم ارزشمند ایران در فرهنگ جهان**. تهران، ۱۳۷۵. انجمن آثار و مفاخر فرهنگی.

- مهدی فرشاد. **تاریخ مهندسی در ایران**. تهران، ۱۳۷۶. انتشارات بلخ.

نزدیک به آن مقالاتی در این حوزه‌ها آمده که غالباً به صورت جزیی به این ابزارها اشاره شده است.

### پیشینه پژوهش درباره گلابگیری در قمصر

در سالیان اخیر تعدادی از دانشجویان اهل قمصر، پایان نامه‌های خود را به شهر خویش اختصاص داده‌اند که از آن جمله می‌توان به برخی از موارد زیر اشاره کرد:

۱- عبدالله عزیز زادگان که از دبیران باتجربه جغرافیا می‌باشند. ایشان در سال ۱۳۶۴ شمسی پایان نامه کارشناسی خود را با عنوان "جغرافیای شهر قمصر" (راهنما: دکتر عباس بخشنده نصرت- دانشکده ادبیات و علوم انسانی دانشگاه تربیت معلم تهران) به انجام رسانید که در بخش حِرَف و کشاورزی بصورت کلی به گل و گلاب پرداخته است.

۲- محمد حسین غفار که پایان نامه کارشناسی ارشد خود را با عنوان "بررسی صنعت گلابگیری در شهرستان کاشان و اثرات اقتصادی آن" (راهنما: دکتر پرویز کردوانی- دانشکده جغرافیای دانشگاه تهران) در سال ۱۳۸۲ به انجام رسانده است. وی یکی از موضوعات اصلی کار خود را گلاب قرار داده است.

۳- عبدالله سلمان نیاسری در سال ۱۳۶۴ پایان نامه کارشناسی خود را با عنوان "گل و گلاب" (راهنما: دکتر جواد صفی نژاد- دانشکده علوم اجتماعی دانشگاه تهران) انجام داده که وی نیز بعضاً اطلاعات مفیدی درباره گلاب در نیاسر مطرح کرده است.

۴- هادی اکبری در سال ۱۳۸۰ پایان نامه کارشناسی ارشد خود را با عنوان "مسائل شهری قمصر" به انجام رسانید. اما وی در سال ۱۳۸۱ از تالیف بخش‌هایی از پایان نامه خود با دستنوشته‌های دیگرش درباره قمصر، کتابی با عنوان "قمصر پایتخت گل ملی ایران گذشته، حال، آینده" را به چاپ رسانید. این کتاب به جنبه‌های مختلف مسائل شهری، تاریخی و اقتصادی قمصر پرداخته است. در فصلی نیز به گل و گلاب و اثرات اقتصادی و توریستی آن بر شهر قمصر پرداخته است.

- ۵- ساسان ودیعه در سال ۱۳۷۳ پایان نامه کارشناسی خود را با عنوان "مونوگرافی شهر قمصر" (دانشکده علوم اجتماعی دانشگاه تهران) به انجام رسانیده است.
- ۶- میرشکرایی، محمد (گل سرخ و فناوری تولید گلاب). فصلنامه علوم اجتماعی، ش ۳۵-۳۴ (تابستان و پاییز ۱۳۸۵).
- ۷- دستمالچی، حسین. (پژوهش‌های علمی - بیابان - مقاله گلابگیری در کاشان) ش ۲۴- تهران ۱۳۶۸.
- ۸- در کتاب جغرافیای اقتصادی اثر مسعود کیهان (ه.ش ۱۳۱۱) نیز به اثرات اقتصادی صادرات مواد معطر پرداخته شده است.
- ۹- در کتاب گنج شایگان (۱۳۳۵) اثر محمدعلی جمالزاده نیز درباره صادرات گلاب به هند و جاوه صحبت شده است.
- ۱۰- گلابگیری در استان فارس (۱۳۴۳) تحقیق آقای غلامحسین آزاد میمندی به راهنمایی آقای دکتر راسخ است که اطلاعات گرانقدری درباره گلابگیری در استان فارس ارائه نموده است.
- ۱۱- درباره گلاب ۲ فیلم مستند هم ساخته شده که اولین فیلم توسط شادروان دکتر نادر افشار نادری در سال ۱۳۴۸ ساخته شد و فیلم مستند مطرح دیگر نیز توسط مستند ساز برجسته کشورمان جناب آقای ورهرام ساخته شده است.
- که هر دو اثر نیز بر فرایند گلابگیری متمرکز هستند تا ابزار آلات سنتی تولید گلاب. البته چون گلاب در برخی نقاط دیگر ایران نیز تولید (می‌شده) میشود، احتمالاً کارهایی در این مورد موجود است که هنوز نویسندگان موفق به مطالعه آنها نشده‌اند؛ که امیدواریم در ادامه موفق به یافتن و مطالعه آنها بشویم.
- لازم به ذکر است که ۴ عنوان از مجموعه آثار در پیشینه پژوهش آمده را استاد گرانقدر جناب آقای دکتر صفی نژاد در اختیار نویسندگان گذاشته‌اند، که بدینوسیله از لطف ایشان سپاسگزاری می‌نمایم.

مقاله حاضر تا حد زیادی، نو و نارد است، اساس آن به کار میدانی نهاده شده است، زیرا چندان اطلاع دقیق و مدونی درباره ادوات گلابگیری، موجود نمی‌باشد. شیوه گردآوری اطلاعات در مورد ابزارهای گلابگیری، مشاهده مستقیم و مصاحبه بوده است که عمده مصاحبه‌ها در محل صورت گرفته. البته در موارد محدودی نیز مصاحبه با کاربلدان خارج از محل صورت گرفته است. عمده مصاحبه‌ها، عمقی بوده که گاه با وقفه‌های طولانی صورت گرفته.

سرانجام و طبیعتاً در مقدمات و به مناسبت، به عنوان مکمل مطالعه میدانی، پایان نامه‌ها و کتب و مقالات چاپ شده که به موضوع مقاله نزدیک می‌نمودند بطور مستقیم و غیرمستقیم مورد مطالعه قرار گرفتند، که بدلیل نو بودن موضوع مقاله، در مواردی اندک و بصورت کلی از این دست منابع نیز استفاده شد که در بخش پیشینه پژوهش بدانها پرداخته شده است. درباره گل و گلاب و گلابگیری مقالات و کتابهایی چند به چاپ رسیده، که هر کدام در نوع خود قابل استفاد و تقدیر می‌باشند. اما وجه غالب در آنها پرداختن اجمالی به کل فرایند گلاب و گلابگیری است و تقریباً کمتر بطور دقیق و موشکافانه به ابزارهای کار پرداخته شده است. در مقاله حاضر سعی شده تا بصورت دقیق و عمقی به کار ابزارهای گلابگیری پرداخته شود.

یک دستگاه گلابگیری عبارت است از: ۱- دیگ و درپوش دیگ (تاقار) ۲- پارچ

۳- نی چه ۴- سوخت

۱- دیگ: ظرف بارگیری گلاب و آب، دیگ نام دارد.

- 
- ۱- مرتضی فرهادی، واره، تهران ۱۳۸۶، شرکت سهامی انتشار، چاپ دوم، ص ۱۲۳
  - ۲- زیرا این نویسندگان بودند که باید خود را با شرایط مصاحبه شونده (کاربلد) هماهنگ می‌کرده اند و در موارد اندکی نیز محدودیتهای نگارنده باعث وقفه شده است. زیرا نگارندگان در این کار بصورت خویش فرما عمل نموده و با ارگانی طرف قرارداد نبوده، تا به لحاظ تامین معاش در آرامش بوده و با فراغ بال به کار ادامه دهند.



تصویر ۱- دیگ گلابگیری همراه با درپوش. مرتضی سالمی قمصری. تیرماه ۸۸.

جنس دیگ از مس می‌باشد که برای رعایت نکات بهداشتی حتماً باید داخل آن کاملاً سفید شود. (سفیدگری با قلع) (اگر یک دیگ بطور مداوم مورد استفاده قرار گیرد حتماً باید سالی یکبار سفیدگری شود) (مظلومیان، ۱۳۸۸: یادداشت ۲۱۲)

- وزن دیگ حدود: ۵۰ کیلوگرم می‌باشد.

- قطر دهانه دیگ: ۷۰ سانتیمتر می‌باشد.

- قطر کف دیگ: ۱۱۰ سانتیمتر می‌باشد.

- ارتفاع: ۵۵ سانتیمتر می‌باشد. (سالمی، ۱۳۸۸: یادداشت ۱۰۶)

۱- لازم به ذکر است که اندازه‌های بالا برای دیگ بزرگ گلاب‌گیری است و بندرت از دیگ بزرگتر استفاده می‌شود و بیشتر دیگ کوچکتر از اندازه‌های یاد شده، در کارگاه‌های گلابگیری یافت می‌شود.



تصویر ۲- دیگ گلابگیری بدون درپوش. مرتضی سالمی قمصری. تیرماه ۸۸.



تصویر ۳- نمای داخلی دیگ گلابگیری. مرتضی سالمی قمصری. تیرماه ۸۸.

اجزاء دیگ: الف- طوقه اول ب- طوقه دوم ج- درپوش دیگ (کلاهک) د- اهرم

بستن در پوش

الف- طوقه اول: این طوقه به دور دیگ اضافه شده که درون آن یک واشر از لاستیک

فشرده قرار می‌گیرد که بخار خارج نشود

ب- طوقه دوم: این طوقه تشکیل شده از یک تسمه از جنس مس که به دور دیگ

می‌افتد و با پیچ و مهره محکم می‌شود که از دو طرف یک قلاب و زنجیر به آن جوش شده

است. طول قلاب و زنجیر ۵۰ سانتیمتر است. (سال‌می، ۱۳۸۸: یادداشت ۱۰۶)



تصویر ۴- درپوش دیگ از نمای بالا. مرتضی سالمی قمصری. تیرماه ۸۸.

ج- درپوش دیگ: (دستمالچی، ۱۳۶۸: ۸۲) عبارت است از درب دیگ که به لحاظ شکل ظاهر دقیقاً هم شکل دیگ است، با این تفاوت که سر بسته و بدون کف بوده و شیب آن از دیگ بیشتر می باشد. و دارای دو دسته که به بدنه درپوش جوش شده اند و دوسوراخ به قطر ۲/۵ سانتیمتر که بر لبه آن ها ۲ تکه لوله مسی حدوداً ۵ سانتیمتری جوش شده است، می باشد.



تصویر ۵- نمای داخلی درپوش دیگ. مرتضی سالمی قمصری. تیرماه ۸۸.

جنس درپوش دیگ در گذشته از گل پخته لعاب کاری شده بود که به آن تاقار<sup>۱</sup> می گفتند که این تاقار در بالاترین قسمت خود، دارای دو سوراخ بود که از آنها نی چه ها

۱- ظرفی که در گذشته نه چندان دور روستاییان در آن آرد را به خمیر تبدیل می کردند.



عبور می‌کردند که برای جلوگیری از فشار بخار حاصل از جوشش گل، روی آن یک سنگ بزرگ قرار می‌دادند.



تصویر ۶- نمای داخلی تاقار. اکرم‌سادات بنی طباء. مردادماه ۸۸.

تاقار را سفالگرها در شهر کاشان تهیه می‌کردند (می‌کنند)، تاقار در اصل برای خمیر کردن آرد بود، که از آن در گلابگیری هم استفاده می‌شد. همراه با تاقار و سایر وسایل سفالی، صنفی به نام (بندگی) (Bandegi) وجود داشت که وقتی تاقار می‌شکست آنرا بند می‌زدند و درست می‌کردند .... وسایل کار ایشان عبارت بود از آهک، تخم مرغ، بندهای آهنی و مته ظریفی که برای بند کردن آهنی در تاقار از آن استفاده می‌کردند. (سلمانی نیاسر، ۱۳۵۹: ۴۷)



تصویر ۷- تاقار همراه با سنگ روی آن. اکرم سادات بنی طباء. مردادماه ۸۸.

اما در حال حاضر جنس درپوش دیگ از مس می باشد که همراه با دیگ سالی یکبار سفیدگری می شود. در بالاترین قسمت درپوش، مانند تاقار دو سوراخ تعبیه شده منتها با این تفاوت که دو تکه لوله مسی حدوداً ۵ سانتیمتری بر روی سوراخها جوش شده که نیچهها با یک واسطه لاستیکی درون آنها قرار می گیرند. برای سهولت جابجایی، درپوش دارای دو دسته مسی می باشد که طرفین درپوش جوش شده است، که برای برداشتن درپوش از روی دیگ از آن استفاده می شود.

## د- اهرم بستن درپوش دیگ:



تصویر ۸- اهرم بستن درپوش دیگ. مرتضی سالمی قمصری. تیرماه ۸۸.

از این اهرم برای محکم بستن و اتصال درپوش دیگ به دیگ استفاده می‌شود. اجزاء این اهرم از پایین‌ترین سطح عبارتند از:

۱- یک تکه چوب به ضخامت ۲ تا ۱ سانتیمتر که به مرکز آن یک تکه ورق آهنی با چهار پیچ وصل شده است، در وسط آن تکه آهن، یک محفظه لوله‌ای ۲ سانتیمتری قرار دارد که به ورق آهن جوش شده است و محل قرار گرفتن سر پیچ سمبه اهرم می‌باشد.

۲- یک عدد پیچ نمره ۱۶ یا ۱۴ به طول حدود ۲۰ سانتیمتر که به انتهای آن یک دسته‌ی دایره شکل جوش شده است.



تصویر ۹- اهرم سمبه بستن درپوش دیگ. مرتضی سالمی قمصری. تیرماه ۸۸.

این پیچ به داخل مهره‌ای که درون یک تکه آهن نیم دایره (تقریباً شبیه اهرم بستن درب زودپز) که سر آن دو زائده - برای قرار گرفتن و گیر افتادن حلقه وصل شده به سر زنجیرهای دیگ - دارد، پیچ می‌شود.

روش کار بدین صورت است که پس از بارگیری دیگ، درپوش دیگ روی دیگ قرار گرفته و روی درپوش یک تکه نمد یا پارچه ضخیم قرار داده و سپس ماتریس اهرم روی نمد قرار گرفته و زنجیرهای دیگ از داخل دسته درپوش عبور کرده و قلاب آن به دو سر زائده سمبه اهرم متصل می‌شود،

و سپس سمبه، در ماتریس توسط دسته دایره شکل پیچ شده تا کاملاً درپوش بر روی دیگ محکم شود.

**۲- پارچ:** ظرفی که تقطیر گل و آب انباشته شده در دیگ به آن هدایت می‌شود. جنس‌اش از مس است که حتماً باید سفیدگری شده باشد. (مظلومیان، ۱۳۸۸: یادداشت ۲۱۲) ارتفاع پارچ: ۷۰ سانتیمتر، قطر دهانه: ۱۳ سانتیمتر، وزن پارچ خالی: ۱۳ کیلوگرم، وزن پارچ پر ۶۳ کیلوگرم (سالمی، ۱۳۸۸: یادداشت ۱۰۰). (لازم به ذکر است که این اندازه پارچ بزرگ می‌باشد و پارچهای کوچکتر نیز وجود دارد که وزن خالی آن ۱۰ کیلو و وزن پر آن ۵۰ کیلو می‌باشد).



تصویر ۱۰- پارچ همراه با گوه. مرتضی سالمی قمصری. تیرماه ۸۸

### اجزاء پارچ:

الف: صفحه کف پارچ

ب: دیواره قاعده پارچ به ارتفاع ۳۰ سانتیمتر

ج: دیواره مخروطی بالای پارچ

د: طوقه پارچ

ح: دهانه پارچ که محل قرار گرفتن گوه می باشد. (سالمی، ۱۳۸۸: یادداشت ۱۰۳)

گوه: (goue) به درپوشی از جنس پارچه فشرده گویند که برای زمان پر شدن پارچ

مورد استفاده قرار می گیرد، تا عطر و بوی گلاب کم نشود. (سالمی، ۱۳۸۸: یادداشت ۱۰۱)



البته گوه بر خلاف سایر اجزا که جزء ذاتی و اصلی پارچ می‌باشند، جزء عَرَضی، جانبی و مکمل پارچ به حساب می‌آید.



تصویر ۱۲- گوه همراه با نی چه. مرتضی سالمی قمصری. تیرماه ۸۸

خ: دسته پارچ: که از جنس پروفیل مس  $20 \times 20$  میلیمتر می‌باشد. این دسته به بدنه پارچ از پایین جوش و از بالا پرچ شده است. برای جلوگیری از سُر خوردن پارچ پر از دست کارگران، بجای لوله‌ی گرد، از پروفیل مربع شکل استفاده می‌شود.

## ۳- نی چه

جنس نی چه در حال حاضر از لوله آلومینیوم می‌باشد. اما سابق بر این از نی طبیعی استفاده می‌شده است.



تصویر ۱۳- نی چه آلومینیومی. مرتضی سالمی قمصری. تیرماه ۸۸

طول نی چه ۴ متر است که از سر ۲ متر خم شده، یک سر آن داخل دیگ و سر دیگر آن داخل پارچ قرار می‌گیرد. در روی نی چه‌ها با فاصله ۶۰ تا ۵۰ سانتیمتر پارچه ضخیم پیچیده شده تا مانع سوختن دست‌ها در هنگام خارج کردن نی چه‌ها از دیگ و پارچ شود. (سالمی، ۱۳۸۸: یادداشت ۱۰۴) (در مورد نی چه‌های طبیعی نیز از این پارچه‌ها استفاده می‌شده است) بدلیل نیاز به تنفس دیگ، هر دستگاه گلابگیری ۲ نی چه دارد.





تصویر ۱۴- نی چه طبیعی همراه با تاقار. مرتضی سالمی قمصری. مرداد ماه ۸۸

کار نی چه: در اثر فعالیت دیگ، بخار حاصل از داغ شدن آب و گل داخل آن، توسط نی چه به پارچ هدایت می‌شود و چون پارچ داخل آب سرد قرار دارد (معمولاً پارچ را داخل آب رونده قرار می‌دهند)، بخار تبدیل به قطرات شده و داخل پارچ می‌ریزد. دلیل خم کردن نی چه‌ها از سر ۲ متر، همسطحی کف دیگ با سطح (روی) آب می‌باشد که اگر این تناسب به هم بخورد در هدایت قطرات بداخل پارچ وقفه ایجاد می‌شود (سالمی، ۱۳۸۸: یادداشت ۱۰۵).

یکی از نی چه‌های داخل پارچ از دیگر نی چه ۴ سانتیمتر کوچکتر است تا زمانی که پارچ پر شد، کارگران با صدای قل قل متوجه این موضوع شوند.



تصویر ۱۵- نوعی اهرم بستن درپوش دیگ. اکرم سادات نبی طباء. مرداد ماه ۸۸.

#### ۴- سوخت دستگاه گلابگیری:

دیگ گلابگیری بصورت ثابت بر روی یک پایه که از جنس مقاوم ساخته شده باشد، قرار می‌گیرد. از یک طرف به زیر دیگ سوخت رسانده می‌شود و از سوی دیگر حفره کوچکی در بالای محل قرار دادن سوخت قرار دارد که آن محل ورود اکسیژن به کوره می‌باشد. قبلاً از خار صحرا برای سوزاندن زیر دیگ استفاده می‌شد. بدین صورت که یک نفر کنار دیگ قرار می‌گرفت و بوته‌ها و خارها را دیله دیله (Dileh Dileh) (تکه تکه) کرده و در آب می‌زد تا بوته‌ها نم بسوزند، زیرا نم سوختن باعث می‌شد که اسانس گل از میان نرود (مظلومیان، ۱۳۸۸: یادداشت ۲۰۲).

اما رفته رفته با افزایش میزان گل و اقتصادی‌تر شدن گلابگیری، نوع سوخت نیز تغییر کرد و چوب مورد استفاده قرار گرفت. برای روشن نگاه داشتن زیر دیگ، روزانه به ۱۲۰

کیلو چوب نیاز بود که قیمت این مقدار چوب در حدود ۶۰ تا ۵۰ سال قبل ۱۰۰ ریال بود (مظلومیان، ۱۳۸۸: یادداشت ۲۰۰). تقریباً از حدود ۵۰ سال قبل، نفت و کوره جانشین هیزم و چوب برای سوخت دیگ شد (سالمی، ۱۳۸۸: یادداشت ۳۰۴).

با ورود نفت چراغ و کوره، در کارگاه‌ها یک نفر مسوول چراغ کوره‌ای می‌شد، که وظیفه وی این بود که از انبار نفت را آورده و با پیت داخل تانکر چراغ کوره ریخته و شعله را فروزان نماید. هر کوره دارای ۴ مشعل بود که همزمان زیر ۴ دیگ را بر می‌افروخت. به این چراغ کوره‌ای «شاخه» می‌گفتند (دستمالچی، ۱۳۶۹: ۸۴). گنجایش مخزن این کوره‌ها ۲۲۰ لیتر بود (سالمی، ۱۳۸۸: یادداشت ۳۰۶). در حدود سال ۱۳۳۴ قیمت هر ۲۰ لیتر نفت ۴ تومان بود (سالمی، ۱۳۸۸: یادداشت ۳۰۸). برای ۴ بار جوشاندن دیگ، ۲۰ لیتر نفت مصرف می‌شد (سالمی، ۱۳۸۸: یادداشت ۳۰۹). در دهه اخیر با گاز رسانی به شهر قمصر، سوخت غالب این شهر به گاز تبدیل شد. امروزه برای جوشاندن دیگ از منبع حرارتی گاز که بسیار ارزانتر و قابل دسترس‌تر از منابع سوختی گذشته است، سود برده می‌شود.

جدول ۱- مقایسه قیمت دیگ و پارچ آماده شده در سال ۵۸ با سال ۸۷\*

مخارج سفیدگری (به ریال)		قیمت هر کیلو مس (به ریال)		نوع
۱۳۸۷	۱۳۵۸	۱۳۸۷ <sup>(۳)</sup>	۱۳۵۸ <sup>(۲)</sup>	دیگ
۵۰۰/۰۰۰	۱۰۰۰ ریال	۱۵۰،۰۰۰	۵۰۰ ریال	
۱۳۸۷	۱۳۵۸	۱۳۸۷	۱۳۵۸	پارچ
۳۰۰،۰۰۰	۱۰۰۰ ریال	۱۵۰،۰۰۰	۷۰۰ ریال	

\* مسگری در بازار مسگرهای کاشان که متخصص ساخت دیگ‌های گلابگیری و پارچ بود گفته که یک دیگ و

پارچ اگر درست از آن استفاده شود، پنجاه سال دوام می‌آورد. (سلمانی نیاسر، ۱۳۶۹: ۴۹)

۲- (سالمی، ۱۳۸۸: یادداشت ۳۱۳)

۳- (سلمانی نیاسر، ۱۳۶۹: ۵۰)

## انواع شیشه گلاب:



تصویر ۱۶- انواع شیشه گلاب. مرتضی سالمی قمصری. مرداد ماه ۸۸

۱- شیشه اشک<sup>۱</sup> (اشک گل): ظرفی است بیضی شکل که دارای دهانه‌ای به قطر ۱/۵ سانتیمتر و ارتفاع ۲۰ سانتیمتر، که از رنگ کبود تهیه می‌شده است، زیرا رنگ کبود از محتویات آن در برابر نور خورشید محافظت می‌کرده. این ظرف تا حدود ۷۰ سال قبل هم استفاده می‌شده. بدلیل این که شیشه‌ها کوچک بودند مجبور بودند گلاب را "دو آتسه" کنند (که خالص‌ترین نوع گلاب است) و در شیشه اشک بریزند. سپس درب شیشه را پنبه

۱- در گذشته که سفرها بدلیل نبود وسایل حمل و نقل سریع، بسیار طولانی می‌شد، مرد که به مسافرت می‌رفت؛ همسرش اشکهایی که در فراق او می‌ریخت را در شیشه‌ای کوچک ذخیره می‌کرد تا پس از بازگشت همسرش میزان علاقه و عشق خود، به وی را نشان دهد.

گذاشته و روی آن موم زنبور عسل آب می‌کردند، تا کاملاً درب شیشه بسته شود و چیزی به شیشه داخل یا از آن خارج نشود.



تصویر ۱۷- شیشه اشک گل. مرتضی سالمی قمصری. مرداد ماه ۸۸

این شیشه در کارگاه شیشه‌گری زجاجی که در قمصر محله سررود واقع بود، ساخته می‌شد که البته رنگ مورد نیاز برای کدر کردن شیشه را از رباط کریم تهران تهیه می‌کردند. (مظلومیان، ۱۳۸۸: یادداشت ۴۰۱)

۲- شیشه کیلویی: شیشه‌ای است استوانه‌ای شکل به ارتفاع ۲۰ سانتیمتر که تا حدود ۳۰ سال قبل از آن سود برده می‌شد که درب آن از جنس چوب پنبه بوده و حدود ۰/۷ لیتر هم گنجایش داشته است (مظلومیان، ۱۳۸۸: یادداشت ۴۰۲)



تصویر ۱۸- شیشه کیلویی. مرتضیٰ سالمی قمصری. مرداد ماه ۸۸

۳- شیشه نیزه‌ای (بنزینی)<sup>۱</sup>: شیشه‌ای است به شکل استوانه که دارای گلوگاهی نازک شبیه نوک نیزه می‌باشد. گنجایش این شیشه در گذشته حدود ۳ لیتر و دارای درب چوب پنبه‌ای بوده است. اما در حال حاضر گنجایش آن به ۲/۵ لیتر کاهش یافته و درب آن نیز از جنس پلاستیک بوده که به شیشه پیچ می‌شود. از این نوع شیشه در حال حاضر بسیار محدود استفاده می‌شود.

۱- چون در گذشته در نواحی‌ای که پمب بنزین نبوده با این نوع شیشه بنزین مبادله می‌شده است.



تصویر ۱۹- شیشه نيزه‌ای. مرتضی سالمی قمصری. مرداد ماه ۸۸

پژوهشگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی  
پتال جامع علوم انسانی

#### ۴- کپ (QOP) یا قرابه (Gharabeh):

شیشه‌ای است به شکل یک بیضی بزرگ به ارتفاع بین ۵۰ تا ۴۰ سانتیمتر با دهانه‌ای به قطر ۴ سانتیمتر. این نوع شیشه ساخت شیراز و در آنجا مخصوص آبلیمو بوده، اما در قمصر از این نوع شیشه برای گلاب سطح پایین که به بستنی فروشی‌ها فروخته می‌شد، (در گذشته در تولید بستنی‌های سنتی از گلاب بدلیل بوی خوش آن بهره برده می‌شد) استفاده می‌شده. گنجایش این نوع شیشه ۲/۵ من شاه (۱۵ کیلو) بوده است.



تصویر ۲۰- کپ. مرتضی سالمی قمصری. مرداد ماه ۸۸

برای بستن درب این شیشه، ابتدا پنبه داخل درب آن می‌گذاشتند و سپس روی آن را دوغاب گچ می‌دادند که به داخل آن هوا نفوذ نکند. از کُپ تا حدود ۳۰ سال پیش استفاده می‌شده و امروزه دیگر مورد استفاده نمی‌باشد (مظلومیان، ۱۳۸۸: یادداشت ۴۰۲).



تصویر ۲۱- کپ همراه با پوشش. مرتضی سالمی قمصری. مرداد ماه ۸۸



در گذشته - حدود ۴۰ سال - قبل شیشه‌های گلاب را داخل جعبه‌های چوبی قرار می‌دادند و حمل می‌کردند. گاهی اوقات بین شیشه‌های نیزه‌ای کاه و خاشاک می‌ریختند، که مانع برخورد شیشه‌ها با هم شود. اما در مورد کپ از الیاف<sup>۱</sup> و حصیر و غیره محافظی بر روی کپ می‌بافتند (می‌دوختند) تا با کمک آن بتوانند کپ‌ها را داخل جعبه و کنار هم قرار دهند.

۵- **شیشه‌های امروزی:** امروزه بسیار به ندرت از شیشه‌های نیزه‌ای و شیشه‌های کیلویی نیم تا ۱ لیتری (موجود در بازار) برای گلاب استفاده می‌شود و عمده ظروف مورد استفاده ظرف‌های مکعبی شکل در حجم‌های نیم، یک، یک و نیم و دو لیتری و از جنس ظروف یکبار مصرف می‌باشد. این ظروف دارای درب و دسته پلاستیکی بوده که پس از بستن درب آن حالت پلمپ و آکبند می‌یابد و اول بار که توسط خریدار باز شود پلمپ پلاستیکی آن شکسته و معلوم می‌شود که بطری استفاده نشده است.

#### - مزایا و معایب استفاده از بطری یکبار مصرف و شیشه:

الف- استفاده از شیشه چون ساخت کارگاه‌های کوچک سنتی بودند، خدمتی بود به حوزه اشتغال سنتی، در صورتی که بطری‌ها توسط دستگاه تولید شده و چندان به کارگر نیاز ندارد.

ب- استفاده از شیشه برای چرخه محیط زیست بسیار مناسب است زیرا شیشه‌ها حتی اگر شکسته شوند، مجدد بعنوان مواد اولیه محسوب و شیشه جدید از آنها ساخته می‌شود، اما ظروف یکبار مصرف قابل بازیافت و آسیاب و تبدیل به مواد اولیه نیستند و در طبیعت

---

۱- در قمصر معروف است که ۴۰ سال قبل پدری پسرش را برای کار نزد خیاط فرستاد، خیاط از پسر خواست که برای مدتی روپوش کُپ بدوزد، اما پس از مدتی پدر آن پسر به خیاط گفت که پسرم نزد تو آمده که کُت بدوزد نه کُپ. (محمد مظلومیان)

هم جذب نمی‌شوند و هر چه استفاده از ظروف یکبار مصرف افزایش یابد به چرخه محیط زیست آسیب بیشتری وارد می‌شود.

ج- ظرف شیشه‌ای اگر از جایی بیفتد می‌شکند و گلاب آن ضایع می‌شود. اما ظروف یکبار مصرف بدلیل خاصیت انعطاف پذیری از میان نمی‌رود.

چ- درب پلاستیکی و پیچدار بطری‌های یکبار مصرف مطمئن‌تر است تا چوب پنبه‌های سابق، زیرا درب پلاستیکی بصورت پلمپ شده ارائه می‌شود و غیر قابل باز شدن است. اما درب چوب پنبه‌ای قابل باز کردن بوده و کسی هم متوجه نمی‌شده که آیا پلمپ است یا باز شده و احیاناً چیزی بدان اضافه شده است.

ح- حمل و نقل جعبه و سپس کارتن حاوی شیشه‌های نیزه‌ای گلاب کار سختی بود زیرا وزن فراوانی داشت. چون شیشه‌ها نیز خود وزنی داشتند، اما حمل و نقل بسته‌ها و کارتن‌های گلاب با بطری یکبار مصرف، بسیار سبکتر و مقرون به صرفه‌تر می‌باشد.

د- گلاب اگر در شیشه نگهداری شود خاصیت خود را بیشتر حفظ می‌کند، اما در ظروف یکبار مصرف عمده بوی گلاب از میان رفته و یا جذب ظرف می‌شود.

شاید بتوان گفت که در سالیان اخیر بدلیل بالا رفتن سطح زیر کشت گل در قمصر و اطراف و استقبال بازار داخلی و خارجی از گلاب و استفاده از تکنولوژی‌های امروزی (مثل گاز شهری) و اقتصادی‌تر شدن صنعت گلاب گیری و در نتیجه افزایش بسیار تولید، استفاده از ظروف یکبار مصرف اجتناب ناپذیر شده است.

۱- اقتصاد داخلی قمصر تا ۳۰ درصد به گل محمدی وابسته بوده و در عرصه خارجی نیز نام قمصر با گلاب قرین بوده و از بُرد تبلیغاتی وسیعی برخوردار است (اکبری، ۱۳۸۱: ۱۳۰).

## منابع

- اکبری، هادی. **قمصر پایتخت گل ملی ایران گذشته، حال، آینده**. نشر جمال. قم، چاپ اول، ۱۳۸۱.
- آگ، برن؛ نیم، کوف. **زمینه جامعه‌شناسی**، ترجمه و اقتباس ا.ح آریان پور، تهران، شرکت سهامی کتابهای جیبی، ۱۳۵۷.
- امیری اردکانی، محمد و عمادی، محمدحسین. **دانش بومی در کنترل آفات و بیماری‌های گیاهی**، تهران. انتشارات: دفتر مطالعات و تلفیق برنامه‌ها، انتشارات خوش بین، ۱۳۸۱.
- سالمی قمصری، مرتضی. **دانش بومی بهداشت خاک و توان بخشی زمین در ایران، فصلنامه علوم اجتماعی دانشگاه علامه طباطبائی**، ش ۴۰، بهار ۱۳۸۷.
- سلمانی نیاسر، احمد، گل و گلاب کاشان، پایان نامه رشته علوم اجتماعی به راهنمایی دکتر جواد صفی نژاد، دانشگاه تهران، ۱۳۵۹.
- ژولین، روبر. **سنگواره‌های انسان عصر حجر**، ترجمه نورالدین فرهیخته، تهران، انتشارات دهخدا، ۱۳۵۰.
- فرهادی، مرتضی، **نمایه پژوهش**. شماره‌های ۱۲ و ۱۱ (پاییز و زمستان ۱۳۷۸)، ۱۳ و ۱۴ (بهار و تابستان ۱۳۷۹)، ویژه‌نامه‌های دانش‌ها و فن آوریهای سنتی، معاونت پژوهشی و آموزشی وزارت فرهنگ و ارشاد اسلامی.
- فرهادی، مرتضی. **کشتکاری و فرهنگ** ( شیوه‌های سنتی بهورزی و بهداری و توان بخشی زمین در ایران ). موسسه پژوهشهای برنامه ریزی و اقتصاد کشور، تهران، ۱۳۸۲.
- فرهادی، مرتضی. **واره**، درآمدی بر مردم‌شناسی و جامعه‌شناسی تعاون، شرکت انتشار، تهران، ۱۳۸۶.

- فرهادی، مرتضی، **نمایه پژوهش**، سال چهارم، بهار و زمستان ۱۳۸۱، در میزگرد "دانش و فن آوری‌های بومی در آینه علم و تجربه صاحب‌نظران.
- عباسی، اسفندیار، (توسعه مردم‌شناسی، مردم‌شناسی توسعه) **نمایه پژوهش**. شماره‌های ۱۱ و ۱۲ (پاییز و زمستان ۱۳۷۸)، ویژه‌نامه دانش‌ها و فن‌آوری‌های سنتی، معاونت پژوهشی و آموزشی وزارت فرهنگ و ارشاد اسلامی.
- میرشکرایی، محمد. "گل سرخ و فناوری تولید گلاب". **فصلنامه علوم اجتماعی** دانشگاه علامه طباطبایی، ش ۳۵-۳۴ (تابستان و پاییز ۱۳۸۵).
- لیتون، رالف. **سیر تمدن**، ترجمه پرویز مرزبان، تهران، انتشارات دانش، ۱۳۵۷.
- مهدوی، مسعود؛ صفی‌نژاد، جواد؛ دستمالچی، حسین. "گل و گلاب در کاشان". **بیابان - مجموعه مقالات**. ش ۲۴، تهران ۱۳۶۸.
- مولوی، جلال‌الدین محمد. **مثنوی معنوی**، به سعی و کوشش رینولد الین نیکلسون، تهران، انتشارات امیرکبیر، ۱۳۵۰.
- وایت، لسلی. **۱. تکامل فرهنگ**، ترجمه فریبرز مجیدی، تهران، نشر دشتستان، ۱۳۷۹.
- والاهوس، اولیویا. **درآمدی بر انسان‌شناسی**، ترجمه سعید یوسف، تهران، مرکز نشر سپهر، ۱۳۵۷.
- هدایت، صادق، **نوشته‌های پراکنده**، به همت حسن قائمیان، تهران، ۱۳۴۶.

مصاحبه‌ها:

- رحمت‌الله سالمی، استادکار پیشکسوت گلابگیری سنتی.
- سید محمد مظلومیان، مدیر شرکت بهین گلاب قمصر و استادکار گلابگیری سنتی.

- جواد سالمی، استادکار گلابگیری سنتی .
- دکتر مرتضی فرهادی، استاد مردم‌شناسی دانشگاه علامه طباطبایی
- دکتر جواد صفی‌نژاد، استاد مردم‌شناسی دانشگاه تهران.

