

## بررسی ظروف سفالی معاصر استان گیلان با تأکید بر گمج‌ها<sup>۱\*</sup>

فروش شمیلی<sup>۱</sup>، مهرناز پرتوی دیلمی<sup>۲</sup>، مهدی قاسمی کاکرودی<sup>۳</sup>، فاطمه غفوری‌فر<sup>۴</sup>

۱- استادیار و عضو هیأت علمی دانشگاه هنر اسلامی تبریز، دانشکده هنرهای صنعتی اسلامی *f.shamili@tabriziau.ac.ir*

۲- دانش آموخته کارشناسی ارشد هنرهای اسلامی - سفال، دانشگاه هنر اسلامی تبریز، دانشکده هنرهای صنعتی اسلامی  
*Mehrnazpd6193@gmail.com*

۳- دانشیار و عضو هیأت علمی دانشگاه تبریز، دانشکده مکانیک، *mg\_kakroudi@tabrizu.ac.ir*

۴- دانش آموخته کارشناسی ارشد هنرهای اسلامی-نگارگری، دانشگاه هنر اسلامی تبریز، دانشکده هنرهای صنعتی اسلامی  
*fg hafuorifar@gmail.com*

### چکیده

گیلان به عنوان یکی از معدود مناطقی است که در آن ظروف پخت و پز سفالی (مثل گمج) تولید می‌شود، به لحاظ سفالگری شاخص بوده و همین مساله مسبب رواج استفاده از ظروف سفالی به صورت روزمره در فرهنگ گیلان شده است. در این منطقه ظروفی سرامیکی به نام "گمج" به منظور پخت و پز تولید و مورد استفاده قرار می‌گیرد و این ظروف به طور سنتی سهم عمده‌ای از تولیدات سفالی استان را شامل می‌شود. لذا این پژوهش ضمن معرفی و طبقه‌بندی سفالگری استان گیلان و ظروف گمج‌ها به تبیین ویژگی‌های شاخص در ظروف گمج-های این استان و مراحل تولید این آثار می‌پردازد. بر همین اساس سوال تحقیق عبارت است از: دسته‌بندی سفالگری گیلان بر چه اساسی بوده و گمج‌های استان گیلان دارای چه ویژگی‌هایی هستند؟ فرایند تولید سفالینه‌های معاصر گیلان چگونه است؟ این مطالعه به روش توصیفی-تحلیلی انجام شده است و جمع‌آوری اطلاعات و تصاویر به صورت میدانی و کتابخانه‌ای بوده است. در نتیجه‌ی این مطالعه روشن گردید که سفالگری به دو دسته بومی و معاصر تقسیم شده است و محصولات تولید شده همچون آبخوری، قح، دیگ و غیره رایج است و ویژگی‌هایی مانند سبز رنگ بودن ظروف، درپوش‌های مخروطی شکل، خاصیت شوک‌پذیری در گمج‌های گیلان مشاهده شده است.

**واژگان کلیدی:** سفالگری، استان گیلان، سفال‌های بومی، سفال‌های معاصر، ظروف گمج

### مقدمه

سفالگری گیلان دارای پیشینه غنی تاریخی است که آثار سفالی عصر آهن مکشوف در تپه مارلیک و املش و... گواه این مدعاست. لذا از دیرباز گیلان به عنوان یکی از مراکز مهم سفالگری در ایران محسوب می‌شده و قدمتی چند هزار ساله دارد. در زبان گیلکی به گل پخته شده «سوفال» گویند. با توجه به کشفیات و قدمت ظرف‌های سفالینه در مارلیک، تالش و دیلمان جای هیچ شک و شبهه‌ای بر جای نمی‌ماند که مردمانی در این منطقه ساکن بودند که اقلام ضروری و ابتدایی زندگی خویش را از گل می‌ساختند و یا به صورت تفننی مجسمه‌هایی حیرت‌انگیز و زیبا به رنگ‌های سیاه و صیقلی تولید می‌کردند (تهی‌دست، ۱۳۸۷: ۲۲). سفالینه‌های گیلان به دلیل داشتن آهن فراوان در خاک منطقه، رنگ آجری داشته و ساخته‌های از مناطق

\* ۱- مقاله حاضر از پایان‌نامه کارشناسی ارشد نویسنده‌ی اول تحت عنوان «طراحی و ساخت ظروف سفالی مقاوم در برابر حرارت مستقیم با بررسی گمج‌های گیلان» استخراج گردیده است.

سفالگری ایران متمایز می‌کند. گیلان از جمله مناطقی است که جنبه کاربردی محصولات سفالی آن بر جنبه تزئینی غالب است و از معدود مناطقی است که در آن ظروف پخت و پز سفالی بومی، به‌طور فراگیر ساخته می‌شود. از معروفترین و شناخته شده‌ترین این ظروف، می‌توان به "گمچ" اشاره کرد. گمچ ظرفی است کروی شکل، با درپوشی مخروطی، کفی محدب و لعابی سبز رنگ. تزئینات این ظروف بسیار ساده و ابتدایی است که خود نشان از تاکید سفالگران بر جنبه کاربردی محصول دارد. سفالگران بومی گیلان اغلب در محیطی تاریک و مرطوب در کارگاه‌هایی که بعضاً سقف آن‌ها حتی به اندازه قد انسان نیست، مشغول به کار هستند. اغلب جمعیت سفالگر گیلان را زنان تشکیل می‌دهند و مردان در تهیه گل کمک می‌کنند. زنان اغلب در کنار فعالیت‌های روزمره مثل کشاورزی و امور منزل، به سفالگری می‌پردازند. ابزار کارشان بسیار ابتدایی و اغلب ساخت دست خودشان است. تهیه و آماده‌سازی گل، کاری طاقت فرسا است. به گفته خودشان گاهی لازم است به اندازه قد دو انسان زمین را حفر می‌کنند تا به گل مناسب دست پیدا کنند. گل را به خانه آورده با مقداری ماسه مخلوط کرده، هفت مرحله گل را لگد می‌کنند تا چسبندگی لازم را پیدا کرده و خوب ورز بخورد. چند روز به گل استراحت می‌دهند و بعد با آن کار می‌کنند.

متأسفانه به دلیل عدم استفاده از حوضچه‌های تصفیه گل، گل آن‌ها دارای ناخالصی‌های زیادی است که در کیفیت محصولات تأثیرات مخربی دارد. یکی دیگر از مهم‌ترین آسیب‌ها، اعمال لعاب است. گل منطقه به دلیل ریزدانه بودن لعاب‌پذیری مناسبی ندارد و لعاب اعمال شده بر آنان نیز از کیفیت مطلوبی برخوردار نیست و این لعاب نامناسب به همراه استحکام پایین بدنه و رعایت نکردن بعضی نکات ظریف در ساخت محصولات، اعم از نداشتن ایستایی کامل ظروف، و عدم دقت در پرداخت ظروف و ... این محصولات را در رده پایین‌تری از کیفیت در مقایسه با دیگر محصولات سفالی قرار داده است که علیرغم وجود پتانسیل بالا در خاک منطقه و سفالگرانی سخت‌کوش، این مسأله بسیار ناگوار است.

## هدف و روش تحقیق

در پژوهش حاضر بر آنیم آثار سفالینه‌های بومی سنتی و معاصر استان گیلان را معرفی کرده و ضمن شناسایی گمچ‌های استان مذکور به بررسی ویژگی‌های فرمی و ساختاری و تشریح فرایند تولید آثار سفالینه‌های بومی و معاصر بپردازیم. از این رو تحقیق پیش رو به روش توصیفی-تحلیلی انجام شده است و اطلاعات با استفاده از منابع کتابخانه‌ای به شیوه میدانی و از طریق مصاحبه با سفالگران گیلان گردآوری شده است.

## پیشینه تحقیق

پیرامون مسایل فرهنگی و روند تولید محصولات سفالی گیلان مطالعات و پژوهش‌هایی صورت گرفته که به ذکر چند نمونه اکتفا می‌شود: همچنین هاجر داودی بزاستانی در پایان نامه‌ای با عنوان بررسی ویژگی‌های سفال و سرامیک امروز گیلان و مازندران (۱۳۸۹) در دانشگاه هنر تهران، به تولیدات حال حاضر محصولات سفالی این دو استان می‌پردازد. در کتاب تکنولوژی سرامیک‌های ظریف نوشته افسون رحیمی و مهران متین (۱۳۸۵)، به طور مفصل به خواص بدنه‌های سرامیکی پرداخته شده و در مورد بدنه‌های شوک‌پذیر مباحث قابل توجهی آورده شده است. در کتاب صنعت سرامیک نوشته سعید گرجستانی (۱۳۸۴)، به مبحث بدنه‌های شوک‌پذیر و مواد تأثیر گذار بر آن به تفصیل پرداخته شده است.

## موقعیت مکانی تحقیق

در این تحقیق از خاک متداول در ساخت گمچ‌ها در استان گیلان، شامل دهستان "جیرده" واقع در بخش مرکزی شهرستان شفت، شهرستان‌های "املش"، "سیاهکل" و غیره به عنوان مناطق شاخص سفالگری گیلان جهت انجام آزمایشات نمونه‌برداری شد و تحلیل اطلاعات حاصل از آن برای ساخت محصول نهایی پروژه استفاده گردیده است. (نقشه شماره ۱)



نقشه ۱: نقشه گیلان (<http://my-gilan.mihanblog.com>)

### پیشینه سفالگری در گیلان

سفالینه‌های گیلان در دوره‌های باستانی به‌ویژه در هزاره دوم قبل از میلاد غالباً به رنگ‌های مشکی، سرخ و خاکستری بوده است. سفالگران گیلانی برای ساختن سفالینه‌های مشکی از رنگ استفاده نمی‌کردند بلکه آن‌ها را با تغییر شیمیایی گل به وسیله کاهش اکسیژن هنگام پختن سفال به رنگ مشکی در می‌آوردند. قبل از پختن سفال و بعد از خشک شدن آن را توسط سنگ صیقل زده درخشان می‌ساختند و بعد در کوره قرار می‌دادند، بدین ترتیب سفال به رنگ مشکی زنده‌ای در می‌آمد. (تصاویر شماره ۱ و ۲)



تصویر ۲: سفال خاکستری، گیلان (Kawami, 1991: 45)

تصویر ۱: سفال خاکستری، گیلان (Kawami, 1991: 45)

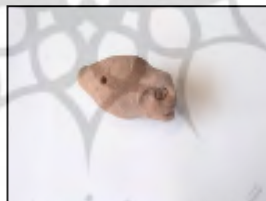
کارشناسان با بررسی سفالینه‌هایی که در کاوش‌های باستان‌شناسی منطقه گیلان به دست آمده، اظهار نظر کرده‌اند که روش ایجاد رنگ سیاه با کاهش گرما از زمان هخامنشیان تا امروز به کار نرفته و اصول فنی آن به صورتی که نزد سفالگران گیلانی و احتمالاً برخی دیگر از نقاط ایران معمول بوده روشن نیست (اصلاح عربانی، ۱۳۸۰: ۳۶). "پروفیسور اگامی"، کاوشگر محوطه دیلمان، سازندگان سفال خاکستری را اقوام شمالی می‌داند و چنین می‌گوید: این قوم ده تا دوازده سال قبل از میلاد در این منطقه زندگی می‌کردند و پس از سپری کردن مسیر طولانی در دشت‌های جنوبی البرز و سپری کردن دوران منقوش، خالق سفالینه‌های سیاه رنگ داغ‌داری بودند که در قیطره، خوروین، مارلیک و املش به دست آمده‌است (تهی دست، ۱۳۸۷: ۲۲).

"سومی گلاک" در ارتباط اعجاب آفرینی هنرمندان اسالم که حافظ هنر سفالگری اجدادشان بودند می‌نویسد: بسیاری از آنان همانند آثار باستانی است، چندان که در بازار عتیقه فروشان تهران مایه اشتباه و گواهی می‌گردد. برخی از کاسه‌های ساخت آنان همچون آثار عصر آهن لبه‌های اریب و برخی دیگر لبه‌های اریب خاص ظرف‌های دوره اشکانی دارند. (گلاک، ۱۳۵۵: ۴۸). بر اساس مجموعه اطلاعات موجود به نظر می‌رسد سفال خاکستری در منطقه گیلان با درصد فراوانی ۳۵٪ و انواع دیگر سفال از جمله قرمز و نارنجی با درصد فراوانی ۴۷٪ و قهوه‌ای با ۱۸٪ رایج بوده‌است. با توجه به اینکه ترکیب فراوانی انواع سفال‌های منطقه گیلان در عصر آهن یک و دو با دیگر مناطق نیمه غربی ایران همپوشانی ندارد، به نظر می‌رسد استفاده از سفال‌های

قرمز و نارنجی وجه غالب سفالگری منطقه را در عصر آهن آشکار می‌سازد. باید یادآوری کرد سفال نوع نخودی که در اکثر محوطه‌های عصر آهن در کنار سفال‌های خاکستری یافت شده است، در منطقه گیلان رایج نبوده است (طلایی، ۱۳۹۰). از جمله دست‌ساخته‌های سفالی صنعتگران گیلان که در گذشته مورد توجه بوده و امروزه منسوخ گردیده، می‌توان از مجسمه‌های گوناگون و همچنین برخی از اشیاء زینتی سفالی که مورد استفاده زنان بوده است، نام برد. در کاوش‌های مارلیک تعداد زیادی مجسمه سفالی از انسان و حیوانات مختلف به دست آمده است. مجسمه‌های انسان اعم از زن و مرد عموماً عریان ساخته شده‌اند. بطور کلی تصور می‌رود مجسمه‌های سفالی که در مقابر و آرامگاه‌ها نهاده شده‌اند جنبه مذهبی داشته‌اند، مجسمه‌های حیوانات مربوط به گاو کوهان‌دار، گوزن، قوچ، آهو، اسب، قاطر، پلنگ، خرس و سگ بودند (تصویر ۳). سفالگران گیلانی در صنعت سفالگری چنان تبحر و تسلط داشتند که مجسمه‌هایی بسیار ظریف در حد اعلائی زیبایی و تناسب می‌ساختند. نکته قابل توجه در سفالگری گیلان تنوع زیاد آنست بدین توضیح که اشیاء مختلفی نظیر اثاثیه منزل، انواع ظروف، مجسمه‌ها، اسباب بازی‌ها، مهره‌ها، مصالح ساختمانی و ابزار و آلات گوناگون از سفال ساخته شده که هنوز هم رواج دارد (تصویر شماره ۴). سوت سوتک‌های سفالی که هزاران سال پیش توسط صنعتگران گیلان ساخته می‌شده امروز هم به عنوان اسباب بازی تولید می‌شود (تصویر ۵). به همین ترتیب فانوس‌های سفالی باغ‌ها که در زمان ما مورد استفاده برخی از روستاییان گیلان است، فانوس‌های سفالین سوراخ‌دار را در دوره قبل از هخامنشیان به یاد می‌آورد (اصلاح عربانی، ۱۳۸۰: ۳۶).



تصویر ۳: گاو کوهان‌دار، گیلان، (kawami,1991,81) تصویر: اسباب بازی به شکل حیوانات، معاصر (عکس: نگارنده)



تصویر ۵: سوت سوتک، معاصر (عکس: نگارنده)

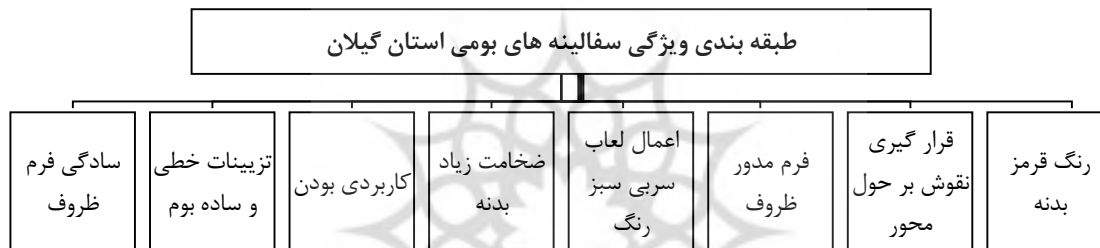
## سفالگری بومی امروزی در استان گیلان

روش سفالگری سنتی در روستاهای گیلان به صورت سینه به سینه و موروثی در خانواده دنبال شده و اغلب از پدر و مادر به دختر، پسر و یا عروس منتقل شده است. سفالگری در گیلان از نوع تولید خانگی صنعتی است. کارگاه‌ها با اندک سرمایه‌گذاری در محدوده‌ی خانه سفالگر ایجاد شده و سفالگر با تکنولوژی ساده به سفالگری می‌پردازد. تولیدات ارزش مبادلاتی دارند و سفالینه‌ها برای کسانی که در روستاها، بیلاق‌ها و شهرها زندگی می‌کنند، ساخته می‌شوند. زنان بیشتر سفالگران را تشکیل می‌دهند. سفالینه‌های تولیدی در گیلان اغلب در ارتباط با زندگی کشاورزی و دامداری مردم منطقه بوده و در ارتباط مستقیم با نوع معیشت، اقلیم و اعتقادات و باورهاست. در گذشته ارتباط خاک و انسان در زندگی مردم این سرزمین، ملموس‌تر بوده است و گل رس در ساخت مسکن، بناها، در تهیه‌ی سفال پوشش سقف، نقوش در معابد و مساجد و ساخت ظروف و ابزارآلات لازمه در زندگی نقش مهمی را ایفا کرده‌است. سفالگری یا کوزه‌گری در گیلان با وجود افت کلی قابل توجه، هنوز هم به عنوان یک فعالیت مهم انجام می‌گیرد و با توجه به اینکه تولید فقط در چند نقطه از گیلان صورت می‌پذیرد، با این حال از تنوع زیادی برخوردار است و مردم می‌توانند اقلام سفالی مورد نیاز را در بازارهای محلی تهیه کنند (رفیعی، ۱۳۹۴: ۳۲). این هنر یکی از

مشاغل بومی این منطقه به حساب می‌آید و از نشانه‌های آن، نام بسیاری از روستاهای این استان است که وجه تسمیه آن از این حرفه سرچشمه می‌گیرد. محله‌هایی مانند خمیر محله خمیران<sup>۱</sup>، کوزه‌گر محله و غیره (همان: ۳۳).

از تعداد زیاد کارگاه‌های سفالگری بومی منطقه، به دلیل تغییر زندگی، ورود ظروف جایگزین، کپولت سن سفالگران، عدم استقبال جوانان از ادامه کار در این حرفه و ... بسیاری امروزه غیر فعال شده‌اند و حتی برخی از این تولیدات را اکنون تنها در موزه‌ها می‌توان یافت. به دلایل ذکر شده اکنون دیگر سفالگری به عنوان حرفه اصلی سفالگران گیلانی محسوب نمی‌شود و تولید این محصولات بسیار کاهش یافته است. سفالگران در کنار کشاورزی و دامداری و دیگر فعالیت‌های روزانه به طور ضمنی سفالگری هم می‌کنند. بیشتر سفالگران تولیدات خود را در بازارهای شهرهای بزرگتر نزدیک روستایشان به فروش میرسانند و یا در نمایشگاه‌هایی که توسط سازمان صنایع دستی برگزار می‌شود می‌فروشند.

امروزه مناطق سفالگری در گیلان شامل آستارا، انزلی، رودسر، صومعه سرا، شفت، لاهیجان، تالش و املش است، که در هر منطقه ضمن اشتراکاتی که در نحوه فرآوری گل، ساخت محصولات و پخت آن‌ها وجود دارد، تفاوت‌هایی نیز موجود است. از ویژگی‌های سفال گیلان بدون لعاب بودن آن است. سفالگران گیلانی غالباً در کارهای خود از لعاب استفاده نمی‌کنند تا بدین نحو به کار خود اصالت بیشتری بدهند. در مواردی که استفاده از لعاب ضروری است مانند ساخت گمج از نوعی لعاب سبز رنگ استفاده می‌نمایند. بطور کلی ویژگی‌های مشترک محصولات سفالی بومی گیلان را می‌توان هشت مورد می‌توان طبقه‌بندی کرد که در نمودار شماره ۱ قابل مشاهده است:



نمودار شماره ۱: مطالعه ویژگی‌های ظروف سفالی استان گیلان

تجربه استفاده از ظروف سفالی ثابت کرد که این ظروف به دلیل عایق بودن و حفاظت مواد غذایی در برابر رطوبت، جهت نگهداری فرآورده‌های لبنی، گوشت و غلات در گذشته کاربرد فراوانی داشته است. رطوبت بالای گیلان سبب فاسد شدن سریع مواد غذایی و تولیدات کشاورزی می‌شود. لذا استفاده از ظروف سفالی هم‌اکنون نیز جهت نگهداری از غلات و محصولات کشاورزی متداول است. در کوهستان‌های شرق گیلان برای نگهداری فندق سالانه، از ظروف بزرگ سفالی که در زبان محلی به آن دوشان گفته می‌شود، استفاده می‌شود. بدین ترتیب با مسدود کردن درب دوشان فندق را به مدت یک سال به دور از رطوبت نگهداری می‌کنند. ظروف سفالی به دلیل مقاومت گرمایی بالا، به ملایمت گرم می‌شوند و گرما را منتقل می‌کنند، این خاصیت در پخت مواد غذایی تاثیر به‌سزایی دارد. سبزی‌ها که در اکثر غذاهای مردم گیلان وجود دارد، در پخت آرام خاصیت خود را حفظ می‌کنند. غذا در ظروف سفالی تبخیر نمی‌شود و آب خود را از دست نمی‌دهد (جیردهی و رحمتی، ۱۳۹۴: ۲۲).

## انواع محصولات سفالی استان گیلان

سفال‌هایی که امروز در گیلان ساخته می‌شود را می‌توان به دو دسته تقسیم کرد: در وهله اول سفال‌هایی که به عنوان وسایل ضروری زندگی مورد استفاده قرار می‌گیرند و تولید انبوه دارند مانند سفال‌های سقف برای پوشش بام‌ها و انواع ظروف مورد نیاز خانه‌ها از قبیل گمج، گلدان، خمره، کوزه، نمکدان و غیره. ظروف غذا خوری در این بخش به سه گونه ساخته می‌شوند. گونه اول: آب‌خوری که کف آن صاف ساخته می‌شود. گونه دوم: کاسه یا قحج برای غذا خوردن. گونه سوم: دیگ برای پخت و پز و نگهداری غذا. دسته دوم سفال‌هایی که جنبه تزیینی دارند و در ساختن آن‌ها ذوق و استعداد هنری به‌کار می‌رود

(گلاک، ۱۳۵۵: ۴۱). از طرفی هر کدام از این محصولات در گیلان با نام‌های گوناگونی ساخته می‌شود که به معرفی برخی از آن‌ها می‌پردازیم:

دوشان: کوزه‌ای بزرگ و خمه‌ای شکل به ارتفاع یک ونیم تا دو متر در اندازه‌های متوسط و بزرگ با چهار دسته در پایین تر از گلوگاه آن و تیغه‌های سفالی به شکل انگشتی با ارتفاع ۱۵ تا ۲۰ سانتی‌متر با نام "ماس اشکن" در تعداد زیاد در چند ردیف زیر گلوگاه، داخل دوشان نصب شده که برای تهیه کره از دوغ مورد استفاده قرار می‌گیرد. نرخه (نیره): نوعی دوشان در ابعاد کوچک‌تر با دو دسته که جهت تهیه کره از دوغ کاربرد دارد (تصویر ۶) گالشی کوزه: در ابعاد دو گاو و سه گاو جهت نگهداری شیردر بین دامداران تالشی مورد استفاده قرار می‌گیرد. نمکار: جهت ساییدن موادی مانند گرد و سبزی (تصویر ۷ ساج: ظرفی گود با ته گرد که آن را بر عکس بر روی آتش جهت پخت نان قرار می‌دهند (تصویر ۸)



تصویر: ساج (نگارنده)



تصویر ۷: نمکار (نگارنده)



تصویر ۶: نرخه (نگارنده)

### کاذج:

کاسه‌ای با دیواره بلند و با لبه برگشته که برای ساییدن کشک به کار می‌رود. خوم: نوعی کوزه جهت نگهداری ماهی شور. آبدان: ظرف مخصوص آبخوری ماکیان. منقل: جهت سرخ کردن ذغال و پخت غذا (تصویر ۹) تنور: برای پخت نان در ابعاد تافتونی، لواشی، خانگی و رستورانی ساخته می‌شود. (تصویر ۱۰)



تصویر ۱۰: تنور (نگارنده)



تصویر ۹: منقل (نگارنده)

### دیزه:

نوعی دیگ گود با ته گرد است که معمولا دو دسته در طرفین آن قرار می‌گیرد و در منطقه تالش متداول است. (تصویر ۱۱) فوکو: وسیله‌ای مخروطی شکل با قاعده‌ای تخت و سری مدور که برای کوبیدن روی خمیر نان و نازک کردن آن به کار می‌رود. حوو: سر وافور (تصویر ۱۲) گوله: کوزه (تصویر ۱۳) ماست گوله: کوزه مخصوص نگهداری و فرآوری ماست محلی (تصویر ۱۴) نمک گوله: کوزه مخصوص نگهداری آب نمکی که برای پخت و پز غذا مورد استفاده قرار می‌گیرد (تصویر ۱۵) پول دخل: همان فلک است. (تصویر ۱۶) تنبوشه: لوله سفالی جهت انتقال آب. تفال: سفال سقف است که به شکل نیم استوانه و ساده ساخته می‌شود. گلدان: در ابعاد گوناگون جهت کاشت گل و گیاه. تاوه: برای بو دادن تخمه. تابه لعاب‌دار: برای سرخ کردن غذا. مجسمه‌های کوچک: مجسمه‌هایی از حیوانات برای بازی کودکان. (تصویر ۱۷)





تصویر ۱۳: گوله (نگارنده)



تصویر ۱۲: حوو (نگارنده)



تصویر ۱۱: دیزه (نگارنده)



تصویر ۱۶: پول دخل (نگارنده)



تصویر ۱۵: گوله ماست (نگارنده)



تصویر ۱۴: گوله ماست (نگارنده)



تصویر ۱۷: مجسمه بازی (نگارنده)

### گمج:

"گمج" در فارسی به "کماجدان گلی" یا همان دیگ سفالی اطلاق می‌شود، بیشتر تولید زنان سفالگر جیرده را گمج تشکیل می‌دهد. این ظرف دارای دهنه گشاد و کف گود و مقعر است. به همین علت برای گذاشتن آن بر سطح زمین از گرگ یا گرکه یا گمج دانه که از بامبو و یا کلوش بافته می‌شود، استفاده می‌کنند. این ظرف برای خورش پزی است و نوخون نیز از همان جنس و درپوش آن است، که برعکس کف گمج دارای تحدیبی به سمت بالا است و دارای برآمدگی به عنوان دسته بر راس آن است. مردم گیلان این ظرف را چه برای مصارف آشپزی و چه تزئینی مورد استفاده قرار می‌دهند. سابق بر اینکه ظروف فلزی به ندرت کاربرد داشتند، گمج بهترین و اساسی‌ترین وسیله طبخ گیلانیان بوده‌اس. (پرتوی، ۱۳۹۵). مهم‌ترین ویژگی گمج‌ها کاربری، فرم و رنگ آن است. این ظرف از معدود ظروف بومی ایران است که به منظور پخت و پز ساخته می‌شود و البته این ویژگی به واسطه خاک منطقه که دارای خاصیت شوک‌پذیری می‌باشد، ممکن شده است.

گمج‌ها در سایزهای مختلفی ساخته می‌شوند که اصطلاحاً به آن یک مرغه، دو مرغه و سه مرغه بنا به تعداد مرگی که در آن جای می‌گیرد، گویند. گمج‌ها با فرمی مدور با کف محدب و تا حدودی گود و بدون دسته ساخته می‌شوند و تزئیناتی ساده بر روی لبه آن در حین ساخت با انگشت اجرا می‌شود. ضخامت این ظرف نسبتاً زیاد است که باعث سنگینی آن شده است. درپوش گمج بصورت مخروطی ساخته می‌شود و برای سهولت استفاده زایده‌ای در راس آن می‌سازند. لعاب این ظروف سبز سربی است که تمام سطح داخلی و نصف ارتفاع سطح خارجی را پوشش می‌دهد. امروزه اگرچه ظروف فلزی جای استفاده از آن‌را گرفته اما برخی خانواده‌های سنتی و اغلب خانواده‌های روستایی هنوز از گمج استفاده می‌کنند و معتقدند که طبخ خورش در آن راحت‌تر و مطبوع‌تر است. غذا در گمج به آرامی و با حفظ خاصیت غذا پخته می‌شود و طعم فوق‌العاده‌ای دارد. از جهتی مواد اولیه این ظروف از طبیعت بوده است و برخلاف ظروف صنعتی چون تفلون، آلومینیوم، چدن و غیره خطری برای انسان ایجاد نمی‌کند. از دیگر کاربردهای گمج در گذشته، در بالای بام‌های پوشالی مخروطی شکل، گمج را وارونه می‌گذارند و بدین

وسيله مانع ورود آب باران از انتهای سقف به داخل خانه می‌شود. استفاده از چنین نماد مادینه‌ای در بالای خانه‌های گیلانی که نشان خوشبختی و برکت خانه نیز هست، بی‌معنا نیست (رفیعی، ۱۳۹۴: ۶۷).

در نواحی مختلف استان گیلان تفاوت‌هایی در فرم و نحوه ساخت گمچ وجود دارد. گمچ‌هایی که در غرب گیلان ساخته می‌شوند دارای درپوشی کوتاه‌تر هستند و اخیراً برای تعدادی از آن‌ها دسته تعبیه می‌شود. به روش فیتیله‌ای و بر روی چرخ دستی ساخته می‌شوند. گمچ‌هایی که توسط خانم روشنفکر در روستای جیرده ساخته می‌شود به ابتکار خود ایشان، دارای کفی صاف است که بهتر بر روی اجاق و روی سطح قرار گیرد. بر روی تعدادی از گمچ‌های ساخته شده در این روستا نقش‌های ساده و خطی اجرا شده‌است. معمولاً نواری دور لبه و قسمت میانی گمچ با نقش‌هایی انگشتی اجرا می‌شود (تصاویر شماره‌های ۱۸ الی ۲۱) در نواحی شرقی گیلان به دلیل استفاده از چرخ‌های پای‌ی و سرعت ساخت بیشتر، معمولاً تزیینات کمتری بر روی گمچ‌ها اعمال می‌شود. کارگاه‌های بزرگتر خود عمل لعاب زنی را انجام می‌دهند. (تصاویر شماره ۲۲) اما کارگاه‌های کوچک به دلیل نداشتن علم لعاب، کمبود امکانات و در اکثر موارد کهولت سن سفالگران عموماً ظروف بدون لعاب عرضه می‌شوند (تصاویر شماره ۲۳).



تصویر ۲۰: اجرای طرحی ساده بر روی لبه و پایین گمچ (نگارنده)



تصویر ۱۹: اجرای نقوش ساده روی گمچ (نگارنده)



تصویر ۱۸: گمچ با تزیینات انگشتی همراه با لعاب سبز (نگارنده)



تصویر ۲۳: گمچ همراه با تزیینات ساده موجی، ساخته شده در روستای خمیر محله املش - کارگاه بابایی (نگارنده)



تصویر ۲۲: یک نمونه از گمچ ساخته شده و اعمال لعاب آماده در روستای مهربن سیاهکل - کارگاه شکری. (نگارنده)



تصویر ۲۱: طرحی ابتکاری از یک سفالگر روستای جیرده شفت، خانم روشنفکر (نگارنده)

برای مقایسه گمچ‌های ساخت جدید و قدیم به لحاظ فرمی، تکنیک ساخت و همچنین کیفیت لعاب اعمال شده، تصویری از یک گمچ قدیمی که به گفته صاحب آن، مربوط به تقریباً ۷۰ سال پیش است در این بخش قرار داده‌ایم. (تصویر ۲۴)



تصویر ۲۴: یک نمونه از گمچ‌های قدیمی، متعلق به سال ۱۳۲۲ ه.ش (نگارنده)

همانطور که در تصویر ۲۴ مشاهده می‌کنید، درپوش گمچ بسیار بلندتر از گمچ‌های کنونی ساخته شده که باعث گردش حرارت بهتر هنگام پخت غذا می‌شود. گمچ دارای دسته‌های کوچکی است و به گفته صاحب آن در قدیم گمچ‌ها عموماً دسته داشتند. درپوش به لحاظ قرارگیری روی بدنه ظرف بسیار خوش‌ساخت‌تر ساخته شده و لبه‌ای برای قرارگیری بهتر آن بر روی



گمچ، لحاظ شده است. لعاب اعمال شده بر آن لعابی قلعی سربی است که حتی بعد از گذشت سالیان، به لحاظ کیفی کاملاً از نمونه‌های کنونی با کیفیت‌تر است.

## فرایند تولید سفالگری در گیلان

### روش تهیه گل:

به گفته استادکاران به اندازه قد دو انسان زمین را حفر می‌کنند تا به خاک مرغوب و مناسب دست پیدا کنند. خاک را به خانه آورده از الک‌های مناسب می‌گذرانند. خار و خاشاک آن را جدا نموده با آب و مقداری ماسه برای استحکام بخشی و جلوگیری از ترک مخلوط می‌کنند و شروع به ورز دادن با دست و پا می‌کنند. گل آماده شده را حداقل به مدت یک هفته در تابستان و یک ماه در زمستان در زیر لفاف نایلونی قرار داده تا بر اثر فعالیت باکتری‌های بی‌هوازی درون گل، شکل‌پذیری آن افزایش یابد (داودی بزاستانی، ۱۳۸۹: ۵).

### مراحل ساخت محصولات سفالی

تکنیک ساخت ظروف این منطقه چرخ و فیتله‌ای است. در گیلان دو نوع چرخ سفالگری بومی وجود دارد. نوع اول که رواج بیشتری دارد چرخ پای است. در محل کارگاه، چاله‌ای در زمین به نام "پاچال" ایجاد کرده به طوری که صفحه رویی چرخ که معمولاً چوبی است تقریباً مماس با سطح زمین و صفحه زیرین در زیر زمین در محل پاچال قرار می‌گیرد و سفالگر با نشستن در پاچال شروع به پا زدن و حرکت دادن چرخ و ساخت ظروف می‌نماید. (تصویر ۲۵) در این تکنیک ابتدا مقداری از گل را برمی‌دارند، ورز می‌دهند و به اصطلاح چانه می‌کنند و روی چرخ قرار داده فرم دلخواه را که معمولاً نمکار، ساج، دوشان، نرخه و کوزه است را می‌سازند. ظروف معمولاً بسیار ضخیم و به دور از ظرافت ساخته می‌شوند و تزیینات ظروف نیز در حین چرخکاری اجرا می‌شود. ظروف اگر ته صاف باشند کف تراش نمی‌شوند، ولی اگر ته گرد باشند بعد از اینکه به حد چرمینگی برسند با ابزار پشتشان را می‌تراشند و محدب می‌کنند. این عمل معمولاً در ساخت گمچ، ساج و تابه انجام می‌شود. نوع دوم چرخ بسیار ساده و ابتدایی دستی است که از دو تخته چوبی و یا دو صفحه آهنی مجزا با ابعاد تقریبی ۲۵\*۲۵ سانتی‌متر که در مرکز یکی از آن‌ها میله آهنی کوچکی با سر تراش خورده نصب گردیده و در مرکز تخته چوبی دیگر به اندازه همان میله آهنی سوراخی تعبیه شده است و این دو قطعه به روی هم قرار می‌گیرند و تخته بالایی با حرکت دستی حول محور ایجاد شده به حرکت در می‌آید (تصویر ۲۶).



تصویر ۲۶: چرخ سفالگری دستی، جیرده شفت (نگارنده)

تصویر ۲۵: چرخ سفال در پاچال، منطقه خمیر محله املش (نگارنده)

ظروف بر روی این چرخ با تکنیک فیتله‌ای ساخته می‌شوند. ابتدا مقداری گل را برمی‌دارند محکم با مشت می‌کوبند و حفره‌ای به نسبت آنچه برای ساخت در نظر دارند ایجاد کرده سپس روی چرخ قرار می‌دهند. با یک دست چرخ را می‌چرخانند و با دست دیگر به گل فرم می‌دهند. سپس مقداری گل را به صورت فیتله درمی‌آورند و به آن اضافه می‌کنند و همینطور ادامه می‌دهند تا به ارتفاع مورد نظر دست پیدا کنند. (پرتویی: ۱۳۹۵) برخی از ظروف ساخته شده نیاز به پرداخت و تزیینات دارند که معمولاً پس از گذشت چند روز از ساختشان روی آن‌ها اعمال می‌گردد. پرداخت شامل اضافه کردن، زدودن، تراشیدن و صاف و صیقلی کردن است، تزیین و نقش انداختن بر روی سفال نیز در این مرحله انجام می‌گیرد.

## مرحله پرداخت

در مراکز سفالگری "جبرده" نسبت به سایر مراکز از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است. ظروف ساخته شده در این روستا نسبت به ظروف ساخته شده در دیگر مراکز به پرداخت بیشتری نیاز دارد (به علت حرکت کند چرخ، سطوح ظروف به طور کامل صاف و صیقلی نمی‌شود). عمده تولیدات این روستا شامل گمج است. زنان سفالگر ۳ تا ۵ روز پس از ساخت ظروف با استفاده از ابزاری چون اکلاش، هکر، گرکه و بوکو، زواید را از ظروف جدا می‌کنند و با کوبیدن، صاف و صیقلی کردن، آن را برای پخت آماده می‌سازند. (تصویر ۲۷ و ۲۸) (رفیعی، ۱۳۹۴: ۵۴). ظروف ساخته شده اکثرا ساده و یا دارای تزییناتی ساده و خطی است که با ابزار ابتدایی مانند چوب نوک تیز و یا شانه چوبی شکسته و مانند اینها ایجاد می‌شود (داودی بزاستانی، ۱۳۸۹: ۷). به علت رطوبت هوای منطقه خشک شدن ظروف تقریبا دو ماه به طول می‌انجامد. محصولات را بدون پوشاندن و مراقبت خاصی در طبقات کارگاه قرار داده تا خشک شوند (تصویر ۲۹)



تصویر ۲۹: خشک کردن ظروف در کارگاه، خمیر محله‌ی املش (نگارنده)



تصویر ۲۸: ابزار تراش (هکر) (نگارنده)



تصویر ۲۷: ابزار تراش (اکلاش) (نگارنده)

## کوره‌های سنتی گیلان

کوره‌های پخت سفال در گیلان همیزی است و در دو طبقه ساخته می‌شود. حدود یک سوم کوره پایین‌تر از سطح زمین قرار می‌گیرد که محل قرار گیری آتش (آتش خانه) است. از این محل مجراهایی برای هدایت گرما به طبقه بالا وجود دارد که محل چیدن سفال‌ها (گرمخانه) است. حرارت، دود و گاز ناشی از احتراق با شیب ملایمی که در قسمت آتش خانه تعبیه شده به سمت بالای کوره و زیر سفال‌ها جریان می‌یابد و سپس از هواکش خارج می‌گردد. تنها تفاوت کوره‌ها در نقاط مختلف گیلان، محل در ورودی آتشدان و گرمخانه است که در مناطقی چون روستای خرطوم، هر دو ورودی در یک طرف کوره قرار دارد و در مناطقی چون خمیر محله رودسر ورودی آتشدان در پشت کوره و گرمخانه در جلوی آن قرار گرفته است (تصویر شماره ۳۰). مدت زمان پخت سفال بومی به دلیل ضخامت بدنه سفال‌ها و ساختار کوره بالاست و معمولا ۲۴ ساعت طول می‌کشد. سفالگر به طریق تجربی دمای کوره و میزان پخت را با توجه به میزان حرارت متعادل شده، رنگ آتش و بدنه سفال‌ها می‌سنجد و در برخی مناطق از جمله روستای شفت در یک تجربه بوم‌آورد روی کوره چهار دسته کلوش برنج قرار می‌دهند. زمانی که بر اثر حرارت رنگ آن متمایل به خاکستری شد باید مانع از افزایش دمای کوره شویم زیرا در غیر این صورت سفال‌ها دفرمه می‌شوند (تصویر ۳۱).



تصویر ۳۲: کوره ذوب قلع و سرب روستای خرطوم شفت (نگارنده)



تصویر ۳۱: کوره ذوب قلع و سرب روستای خرطوم شفت (نگارنده)



تصویر ۳۰: خشک کردن ظروف در کارگاه، خمیر محله‌ی املش (نگارنده)

## کوره مخصوص ذوب سرب و قلع

در کنار کوره بزرگ پخت سفال در خرطوم، یک آتشدان کوچک جهت گرمادهی و تهیه‌ی مواد اولیه لعاب‌کاری بنا شده است. کوره مخصوص ذوب سرب و قلع فضای کوچک به شکل مخروط ناقص است که ارتفاع تقریبی آن ۶۰ سانتی‌متر است و سوخت آن با هیزم تأمین می‌شود (رفیعی، ۱۳۹۴: ۵۷) (تصویر ۳۲) سرب که از باطری ماشین تأمین می‌شود با مقداری آب و قلع روی کوره قرار می‌گیرد و آنقدر می‌جوشد تا تبدیل به اکسید سرب یا همان لیتارژ شود. همانطور که مشهود است این روش بسیار غیر بهداشتی است و بخارات ناشی از ذوب سرب بی‌نهایت خطرناک است و سفالگر به دلیل نداشتن آگاهی‌های لازم و گران بودن اکسید سرب، بدین روش اکسید سرب و قلع را بدست می‌آورد.

## لعاب‌زنی

بعد از پخت اول ظروفی که برای پخت و پز مورد استفاده قرار می‌گیرند. لعاب قشر نازک شیشه‌مانندی است که در فرایندهای لعاب‌کاری، سطوح برخی از اشیاء سفالی را پوشش می‌دهند. خرطوم تنها مرکز لعاب‌کاری به شیوه سنتی در گیلان است. لعاب‌کاران خرطوم تنها از لعاب سبز رنگ برای ظروف سفالین به ویژه گمج استفاده می‌کنند. این رنگ در نگاه گیلانیان رنگ نشأت گرفته از طبیعت است. متأسفانه از طریق ساخت این لعاب‌ها در قدیم و مواد به‌کار رفته در آن‌ها اطلاع دقیقی در دست نیست. امروزه لعاب مورد استفاده در سفالینه‌ها متشکل از ترکیباتی چون سلف، سرب، توفال (ضایعات مس) و شیشه تلویزیون است که لعاب کم کیفیت سبز رنگی را به دست می‌دهند. (تصویر ۳۳). پودر شیشه معمولاً از شیشه تلویزیون، لامپ‌های مهتابی و شیشه استکان تأمین می‌شود. آن‌را با چکش بر روی سنگ مخصوص خرد می‌کنند. سپس شیشه‌ی خرد شده را همراه توفال مس و اکسید قلع و سرب و مقداری آب، داخل آسیاب برقی (بال میل) می‌ریزند (تصویر ۳۴)



تصویر ۳۴: لعاب با کیفیت‌های مختلف (نگارنده)



تصویر ۳۴: لب‌پریدگی لعاب به دلیل روی هم قرار دادن ظروف هنگام پخت (نگارنده)



تصویر ۳۳: آسیاب برقی (بال میل) (نگارنده)

عمل آسیاب کردن ۲۴ الی ۴۸ ساعت طول می‌کشد. لعاب حاصل مایعی خاکستری رنگ است و برای لعاب‌کاری ظرف را در لعاب غوطه‌ور می‌کنند و با یک ملاقه لعاب را بر روی ظرف می‌ریزند. متأسفانه در این مرحله شره‌های حاصل از لعاب‌کاری غیر اصولی از روی ظرف تمیز نمی‌شود. ظروف لعاب‌کاری شده پس از خشک شدن دوباره به کوره منتقل می‌شوند و ۵ ساعت حرارت می‌بینند. ظروف لعاب خورده گاهی مستقیم روی هم چیده می‌شوند که این باعث چسبیدگی نقطه‌ای ظروف به یکدیگر شده و در نهایت منجر به لب‌پریدگی لعاب و ظروف می‌شود. کیفیت ظاهری ظروف به دلیل رعایت نکردن بعضی نکات ریز بسیار پایین به نظر میرسد. (تصاویر شماره‌های ۱۳۴ الی ۳۷)



تصویر ۳۷: استفاده از لعاب آماده و پودرهای رنگی (نگارنده)



تصویر ۳۶: ظروف لعاب‌کاری شده (نگارنده)



تصویر ۳۵: شره لعاب در اطراف ظروف (نگارنده)

البته کارگاه‌هایی هم وجود دارند که لعاب‌کاری را خودشان انجام می‌دهند ولی در این کارگاه‌ها اکثراً از لعاب‌های سنتی استفاده نمی‌شود و برای ایجاد رنگ در لعاب از پودرهای رنگی آماده استفاده می‌شود که از اصالت محصول به شدت می‌کاهد. (تصویر ۳۷)

## بحث و جمع‌بندی

پیامبر اکرم فرمودند: خداوند متعال به زندگی کسانی که اکثر ظروف غذای آنان گلی و یا سفالین است، برکت می‌دهد. ظروف سفالی به دلیل اینکه به آرامی گرم می‌شوند و گرما را به صورت یکنواخت منتقل می‌کنند، برای پخت غذا مناسب هستند. ماده تشکیل دهنده این ظروف از مواد موجود در طبیعت است و در صورت مخلوط شدن با غذا زبانی ایجاد نمی‌کند (البته در ارتباط با لعاب و مواد تشکیل دهنده‌ی آن که در ظروف سفالی به کار می‌رود باید دقت لازم صورت گیرد، زیرا برخی از لعاب‌ها در صورت مخلوط شدن با غذا خطرناک هستند). ظروف جایگزین صنعتی که جهت طبخ و نگهداری مواد غذایی مورد استفاده قرار می‌گیرد، روش‌های سفالگری بومی در استان مذکور همچنان پیرو همان روش‌های دیرین است و سفالگران که معمولاً زنان خانه هستند، با کمترین امکانات در محیطی تاریک و نور به تولید محصولاتشان مشغول‌اند. محصولات سفالی گیلان بسیار متنوع است و جنبه کاربردی آن بر جنبه تزئینی آن غالب است. به همین دلیل اغلب ساده و با تزئینات جزئی ساخته می‌شوند. ظروف مربوط به پخت و پز که در کمتر منطقه‌ای از ایران یافت می‌شوند به علت ویژگی خاص خاک منطقه، در گیلان ساخته می‌شوند. محصولات، فرم‌های بومی و اصیل خود را حفظ کرده و ظروف مکشوفه در تپه‌های مارلیک متعلق به عصر آهن را یادآوری می‌کنند.

## نتیجه‌گیری

سفالگری گیلان به خصوص گمج‌ها از شاخص‌ترین مناطق تولید سفال در ایران و تنها منطقه سفالگری در شمال است. این سفالینه‌های نمایانگر اصالت فرهنگی و تمدن کهن مردم خراسان هستند. از آنجایی که گفته شد در منطقه گیلان از دیرباز ظروفی سرامیکی به نام "گمج" به منظور پخت و پز تولید استفاده می‌شود، و با توجه به مسأله پژوهش حاضر و در پی پاسخ دادن به پرسش‌های اساسی این مقاله به نتایج قابل توصیفی دست یافتیم؛ ظروف مذکور با فرمی مدور، در پوشی مخروطی شکل، کفی محدب، غالباً بدون دسته و لعابی سبز رنگ بوده که در مناطق مختلف سفالگری گیلان با اندک تفاوتی در فرم کلی و شیوه ساخت، ساخته می‌شوند. معایبی مانند نداشتن طراحی مناسب برای زندگی امروز، استحکام پایین بدنه، سنگینی نسبی ظرف، لعاب سربی و غیره، استفاده روزمره از این ظروف را با مشکل روبه‌رو ساخته و متأسفانه امروزه این محصول بیشتر جنبه تزئینی پیدا کرده است. از طرفی استفاده از ظروف سفالی جهت پخت و پز دارای مزایایی چون پخت آرام و یکنواخت، سازگار بودن با محیط زیست و کیفیت بالای پخت غذا می‌باشد و همچنین ترکیب طبیعی خاک منطقه‌ی گیلان امکان ساخت ظروف مقاوم در برابر حرارت مستقیم را به آسانی فراهم می‌کند.

اما در فرایند تفحص تولید سفالی‌ها بخ خصوص در روش سنتی تولید، به دلیل عدم وجود حوضچه‌های تصفیه گل، ناخالصی‌های فراوانی در گل وجود دارد که این مسأله خود باعث بروز مشکلاتی است که تمام محصولات و روند تولید را تحت شعاع قرار می‌دهد. عدم دقت کافی در مراحل ساخت و پرداخت محصولات از دیگر مشکلات آن است. نحوه پخت نامناسب و بعضاً ناقص، کیفیت پایین لعاب مصرفی به لحاظ سربی بودن آن، اعمال لعاب و پخت آن به شیوه‌ای غیر اصولی را نیز باید به موارد فوق اضافه نمود. مجموعه‌ی این عوامل محصول تولید شده را در درجه‌ی پایین‌تری از کیفیت فرمی و عملکردی قرار می‌دهد. اما در خصوص گمج‌ها علاوه بر موارد فوق، مسائل دیگری نیز به لحاظ فرم ظاهری مطرح می‌باشد که استفاده روزمره و مداوم آن را دچار مشکلاتی کرده است. نداشتن دسته‌ی مناسب در اکثر آن‌ها، عدم قرارگیری دقیق درپوش بر روی بدنه ظرف، سنگینی نسبی ظرف مخصوصاً زمانی که غذا داخل آن است.

## منابع

- اصلاح عربانی، ابراهیم (۱۳۸۰)، کتاب گیلان. چاپ دوم. تهران: انتشارات پژوهشگران ایران.
- پرتویی، مهرناز (۱۳۹۵)، طراحی و ساخت ظروف سفالی مقاوم در برابر حرارت مستقیم با بررسی گمج‌های گیلان، کارشناسی ارشد، دانشگاه هنر اسلامی تبریز.
- تهی‌دست، فاطمه (۱۳۸۷)، صنایع دستی گیلان. رشت: فرهنگ ایلینا.
- داودی بزاستانی، هاجر (۱۳۸۹) بررسی ویژگی‌های سفال و سرامیک امروز گیلان و مازندران. کارشناسی ارشد. تهران. دانشگاه هنر
- رحیمی، افسون و متین، مهران (۱۳۸۵)، تکنولوژی ساخت سرامیک‌های ظریف. چاپ سوم. تهران: شرکت سهامی انتشار.
- رفیعی جیردهی، علی (۱۳۹۴)، سفال و سفالگری در گیلان. رشت: انتشارات دانشگاه گیلان.
- رفیعی، لیلا (۱۳۷۸) سفال ایران. تهران: انتشارات یساوولی.
- صادقی، قدیسه (۱۳۹۲)، طراحی و ساخت آثار سرامیکی با توجه به نتایج حاصل از انسان شناسی سرامیک بومی گیلان، کارشناسی ارشد، دانشگاه هنر اسلامی تبریز
- صادقی، قدیسه (۱۳۹۲)، طراحی و ساخت آثار سرامیکی با توجه به نتایج حاصل از انسان شناسی سرامیک بومی گیلان، هنر اسلامی تبریز، کارشناسی ارشد، تبریز.
- طلایی، حسن (۱۳۹۰)، هشت هزار سال سفال ایران. تهران: سمت.
- گرجستانی، سعید (۱۳۸۴)، صنعت سرامیک. تهران: انتشارات جاودان خرد.
- گرجستانی، سعید (۱۳۸۴)، صنعت سرامیک. تهران: انتشارات جاودان خرد.
- گلاک، جی (۱۳۵۵)، سیری در صنایع دستی ایران. تهران: بانک ملی ایران.
- Kawami, Trudy S. 1991. Ancient Iranian ceramics from the Arthur M. Sackler collection. New York: Harry N. Abrams, INC

پژوهشگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی  
پرتال جامع علوم انسانی



## Study of contemporary pottery in Gilan province with emphasis on castles

### Review:

Guilan is one of the few areas where pottery (such as chives) is produced, it is indexed in terms of pottery, and this is due to the prevalence of the use of pottery on a daily basis in the culture of Guilan. In this area, the ceramic pottery called "Gemaj" is used for cooking, and these containers traditionally include a significant share of the pottery production of the province. Therefore, this research, introducing and classifying the pottery of Gilan province and the dishes of Gomjeh, explains the characteristic features of the dishes in this province and the stages of production of these works. Accordingly, the research question is: What is the basic classification of Gilan's pottery and what are the characteristics of Gilan province? How is the process of producing contemporary ceramic gilan? This descriptive-analytical study was carried out to collect information and images in the field and library. As a result of this study it became clear that pottery is divided into two indigenous and contemporary categories, and products such as drinking water, boiling water, pot, etc. are common, and features such as green colored dishes, conical caps, shock absorbency Gilan castings have been observed.

Keywords: Pottery, Gilan Province, Native Pottery, Contemporary Pottery, Dishware

