

بررسی تطبیقی ابزار و لوازم آشپزخانه‌ی سنتی و صنعتی (مطالعه‌ی موردی، آشپزخانه‌های گیلان)

* جلال جعفرپور

کد مقاله: ۲۸۴

چکیده

در این پروژه ابزارهای آشپزخانه سنتی در استان گیلان و مقایسه‌ی آن با روند صنعتی مورد شناسایی قرار گرفته است. معرفی کارکرد ابزارهای مورد مطالعه نسبت به تغییرات و تفاوت‌های شکل و نوع ابزار با محیط تحقیق، جزو اهداف پژوهشی این پروژه می‌باشد که با استفاده از روش مشاهده مشارکتی و تفسیر تحلیلی از موضوع به دنبال تاثیر فرهنگی آن می‌باشد. شناسایی این اشیا در مرحله اول به نوع ثبت و ضبط زندگی و قشر اجتماعی منحصر به فرد زمان خود پرداخته و کارآیی این ابزار را در عصر و موقعیت خویش نشان می‌دهد. در مرحله دوم مقایسه صنعتی و تحلیل مردم‌شناختی آن می‌باشد. آنچه برآیند گشته، نیاز زیستی به دنبال ضرورت‌های آن، جزو اجتناب‌ناپذیر زندگی اجتماعی انسان‌ها می‌باشد که این نیازها با زمان و محیط تغییر می‌کند.

واژگان کلیدی: ابزارهای سنتی آشپزخانه، ابزارهای صنعتی آشپزخانه.

پژوهشگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی
پرتال جامع علوم انسانی

مقدمه

فرهنگ ابزاری است که به انسان امکان اداره‌ی زندگی، داشتن رفاه، کامیابی و امنیت می‌دهد. فرهنگ به انسان قدرت، امکان تولید کالا و آفرینش ارزش‌هایی را ارزانی می‌دارد که از قلمرو میراث ارگانیک و خصلت حیوانی او فراتر می‌رود. تحلیل‌ها نشان می‌دهد که انسان پیرامون مادی خود را دگرگون می‌کند و هیچ‌گونه نظام سازمان‌یافته‌ای بدون یک زیرساخت مادی امکان‌پذیر نیست. می‌توان اثبات کرد که بدون کمک وسایل و اشیای ساخته‌ی دست بشر کالاهای مصرفی و به‌طور کلی بدون حضور عناصر مادی فرهنگ در صحنه، هیچ‌گونه جهش کیفی در فعالیت‌های بشر رخ نمی‌دهد (مالینوفسکی، ۱۳۸۷، ص ۸۴).

کاربرد این اشیا (ابزارهای آشپزخانه) با توجه به اهداف فنی خود بخشی از نیازهای انسان را برآورده می‌سازد. انسان‌ها برای تهیه غذا نیازمند ابزاری بوده تا آن را به شیوه خاص خود طبخ نمایند.

در ادامه باید گفت این ویژگی در آشپزخانه‌های استان گیلان لحاظ گردیده و ابزارهایی که منسوخ و فراموش شده و همچنین تغییرات و شکل‌گیری و مقایسه آن با وسایل و ابزار صنعتی مورد اهمیت و بررسی قرار گرفته است. ما در این پژوهش به دنبال پاسخ فرهنگی که از معیشت و بقای زیستی نشأت می‌گیرد، هستیم. یعنی این‌که چگونه این ابزار و وسایل آشپزخانه در رابطه با نوع کاربرد و کارکرد آن در محیط و قلمرو انتخاب شده توانسته به نیاز و ضرورت فرهنگی آن کمک نماید و در گذر تطور فرهنگی چگونه تحول یافته است؟

باید اضافه کرد که مفهوم اشاعه از راه تماس و مبادله در نواحی مختلف شهرهای استان گیلان، در نوع مشابه آن در وسایل مورد تحقیق تاثیر مشهود و مشابهی داشته است.

طرح مسأله

در یک تحلیل فرهنگی برای بررسی ویژگی مادی آن فرهنگ یک پیوستگی با چند نظام می‌توانیم مشاهده کنیم، اسباب و ظروف خانه برای هدفی بوده است، موضوع یک فن است که همیشه با گروه سازمان‌یافته، خانواده، کلان قبیله در ارتباط می‌باشد

(مالینوفسکی، ۱۳۸۷، ص ۱۷۱).

پس کلیت فرهنگ از زیرساخت مادی فرهنگی و با ابزار اندیشه توأم می‌یابد. دستگاه پیچیده و سنگینی که بر پایه‌های مادی و اجتماعی استوار باشد، ابزاری است که انسان به وسیله‌ی آن نیازهای اولیه و دایم خود را ارضا می‌کند و نیازهای جدید می‌آفریند (مالینوفسکی، ۱۳۸۷، ص ۱۵۳).

آنچه که انسان را از دیگر جانوران ممتاز ساخته، دو عمل انسانی است: ۱- ابزارسازی، ۲- سخن‌گویی. فرانکلین^۱ انسان را جانور ابزارساز تعریف می‌کند. چون ابزار لاینفک حیات انسان بوده، افراد انسانی همواره می‌کوشیدند تا به ابزارهایی کارآمدتر و فراوان‌تر دست یابند. وانگهی همچنان که حنجره و دست تکامل یافتند، مغز نیز که مرکز همه عضوهای بدن است، رشد کرد، و تفکر که یکی از فعالیت‌های دقیق انسان است، توسعه یافت. در نتیجه همه این‌ها، انسان قادر شد که رفته رفته ابزارهای بهتری بسازد (آریان‌پور، ۱۳۵۴، صص ۱۴-۱۵).

کلیات تحقیق

انسان برای این که محیط طبیعی پیرامون خود را برای زندگی آماده کند، از آب، خاک، سنگ، چوب، گیاهان و حیوانات استفاده می‌کند تا بتواند از آن‌ها ابزار و ادوات تهیه کند؛ یعنی ابزار و ادواتی که حیات فرهنگی جوامع به آن بسته است. صور اجتماعی، فعالیت‌های تکنیکی را عرضه می‌کند و با توجه به وظیفه‌ای که در سلسله مراتب خدمت به انسان به عهده دارند، می‌توان آن‌ها را تقسیم‌بندی کرد.

لوراگوران در کتاب‌های محیط و فنون و انسان و مواد اولیه، ضمن بررسی فعالیت‌های تکنیکی جوامع، آن‌ها را به پنج مرحله تقسیم می‌کند که به اختصار عبارتند از:

- ۱- وسایل ساده‌ای که بر عناصر اربعه «آب، خاک، هوا و آتش» پیرامون انسان استوارند.
- ۲- فنون سازندگی چون ساختن ارابه، کوزه‌گری، حصیربافی، پارچه‌بافی و ذوب فلزات.
- ۳- فئونی که به منظور اکتساب و به دست آوردن به وجود آمده‌اند؛ مثل استخراج، شکار و جمع‌آوری. ۴- فئونی که استفاده مصرفی دارند؛ مانند غذاپختن، مسکن و لباس. ۵- فئونی که به منظور حمل و نقل به وجود آمده‌اند؛ از جمله غلتانیدن، روی زمین کشیدن، روی آب بردن، روی چرخ بردن و نظایر آن. در مجموع، شناخت این گونه ابزار و ادوات و نحوه کاربرد و شرایط استفاده از آن‌ها را تکنولوژی می‌گویند (طیبی، ۱۳۷۴، ص ۴۰).

وسایلی که انسان به کمک آن محیط پیرامون خود را برای زندگی مساعد می‌کند در زمینه‌های مختلف، و بر اساس خصوصیات طبیعی هر منطقه، متفاوت و متغیرند. شناخت روابط انسان و فعالیت‌های فنی جامعه، با مطالعه محیط طبیعی و جغرافیایی وی، که اکولوژی نامیده می‌شود، بررسی را معنادار می‌کند.

سه عامل ملاک‌های اولیه برای شناسایی میراث فرهنگی

۱- شیء بودن آن: به نظر می‌رسد که مواجهه مستقیم با بقایای تاریخی به ما نوعی شهود اعطا می‌کند، نوعی دریافت استنباطی خاص که با خواندن یا توضیح شفاهی حاصل نمی‌شود. بنابراین یکی از عوامل که در مقایسه با دیگر وسایل ارتباط با گذشته ویژگی خاصی به میراث فرهنگی می‌دهد، شیء بودن آن است که امکان تجربه‌ای بس بدیل را فراهم می‌نماید، بدین معنی گفتگوی روحی با کسانی را که، در گذشته زندگی کرده‌اند ممکن می‌سازد (حجت، ۱۳۸۰، صص ۸۳-۸۱).

۲- قدمت: لوونتال می‌گوید: «ما اشیاء قدیمی را به خاطر قدمتی که در آن‌هاست در خانه نگهداری می‌کنیم، آنان بازتاب میراث اجدادی و به یادآورنده داستان و اتفاقات پیشین، و اتصال‌دهنده‌ی گذشته با نسل‌های آینده‌اند» (حجت، ۱۳۸۰، ص ۸۴).

۳- پیام انسانی: انتقال مفاهیم از یک فرهنگ دیگر و از یک زمان به زمانی دیگر برای توسعه فکری و روحی بشر حیاتی است. نفوذ فرهنگ‌ها، خرده‌فرهنگ‌ها و تنوعات منطقه بر یکدیگر توسط نقل مکان جسمی اشیا که نمودار فیزیکی [این فرهنگ‌ها] هستند، انجام می‌پذیرد. بسیاری از اوقات این محصولات مادی فرهنگ‌ها بهتر از سخن گفتن یا نوشتاری، با افرادی از سنن فرهنگی بیگانه ارتباط برقرار می‌کنند (حجت، ۱۳۸۰، صص ۸۶-۸۵).

در این رابطه مسأله‌ی مورد نظر کاوش بررسی، شناخت و مقایسه ابزار و لوازم آشپزخانه سنتی و صنعتی (مطالعه موردی در آشپزخانه‌های گیلان) می‌باشد، که تا چه اندازه با توجه به محیط زیست انسانی و زمان خود این لوازم مورد کاربرد بوده است و در رابطه با محیط فرهنگی و اجتماعی استفاده می‌شده است، همچنین نحوه توسعه‌ی آن را در روند صنعتی شدن مورد بررسی قرار دهیم.

شناخت قومیت‌ها در گیلان

نژاد گیلان که در اوستا از آن به وارنا نام برده می‌شود؛ اقوام و تیره‌های مختلفی دارد، که از جمله آن‌ها قوم گیل می‌باشد و امروزه سرزمینشان را گیلان می‌نامند. در عهد قدیم سکنه گیلان را کادوسی‌ها تشکیل می‌دادند و در نهایت سرتاسر منطقه با نام گیل و دیلم شناخته شد. گیل به معنای (گه‌لای - گیلوی و . . .) می‌نامیدند و در دیلم که «دیل» به معنای جایگه نگهداری دام و «ام» به معنای پاره‌ای از زمین بود که با پسوند «ان» به معنای مکان بلندی که جایگاه نگهداری دام است (سعیدیان، ۱۳۷۵).

چهار گروه که سهمی واقعی در تاریخ منطقه داشتند

کاسپی‌ها که دریای خزر بنامشان نامیده شده که در اقوام دیگر حل گردیده و دریای خزر به نام کاسپین معروف بوده است. کادوسی‌ها، در ارتفاعات کوهستانی در قسمتهای جلگه‌ای گیلان می‌زیسته‌اند. ماردها یا اماردها، جنگجوترین طایفه غیرآریایی در حاشیه‌ی سپیدرود زندگی می‌کردند. گیل‌ها، که با کادوسی‌ها به صورت تیره واحدی درآمدند که پس از کوچ و رانده شدن ماردها از حاشیه‌ی سپیدرود آن بخش را در اختیار گرفته و در این زمان سرتاسر منطقه با نام گیل و دیلم شناخته شد (سعیدیان، ۱۳۷۵، ص ۷۷۵).

قلمرو تحقیق و حجم نمونه

استان گیلان با ۱۴۷۱۱ کیلومتر مربع وسعت در شمال ایران و در مجاورت استان‌های اردبیل، قزوین، مازندران و زنجان واقع گردیده و از استان‌های کوچک کشور پهناور ایران محسوب می‌شود. از نظر آب و هوایی، گیلان در منطقه معتدل خزری واقع شده است. رشت، بندر انزلی، لاهیجان، لنگرود، رودسر، آستانه اشرفیه، سیاهکل، املش، تالش، رضوان‌شهر، ماسال، شفت، فومن، صومعه‌سرا، آستارا و رودبار شهرهای استان گیلان را تشکیل می‌دهد و همچنین این استان ۴۳ بخش و قریب به ۱۰۹ دهستان دارد.

بررسی چیدمان اشیاء در یک خانه‌ی سنتی در گیلان

در فضای بین‌شکلی‌ها (پی‌خانه) که حکم انباری خانه را دارد، زمستان‌ها هیزم انبار می‌کردند. اتاق گرم درون^۲ چند طاقچه دارد که روی آن‌ها وسایل آشپزی از قبیل نمک‌دان، کوزه‌ی ماست، ادویه‌جات و . . . می‌گذاشتند.

خرک‌هایی (چوب‌های افقی) نیز بر روی دیوار این اتاق وجود داشت که از آن‌ها برای خشک کردن برنج استفاده می‌شد. در کنار کله (وسیله‌ی پخت سنتی) وسایل پخت‌وپز که در کنج سمت راست ورودی قرار داشت، کلیه ظروف آشپزی که هر روز از آن‌ها استفاده می‌شده است داخل یک سبد چوبی بزرگ که چپ‌پای نام داشت قرار می‌گرفت، کنار این سبد جارو و خاک‌انداز بود. این اتاق حکم آشپزخانه را داشت و کلیه‌ی کارهای اصلی خانم خانه در این اتاق انجام می‌گرفت.

در انتهای تالارچه (ایوان‌خانه) برنج انبار، و دیگ‌های بزرگ مسی را که در بعضی از ایام سال و مناسبت‌های بخصوص محرم و یا عروسی از آن استفاده می‌شد، می‌گذاشتند. در ایوان پشتی اتاق‌هایی با چوب درست کرده بودند که بعضی از وسایل آشپزخانه را در آن‌جا می‌گذاشتند. پس محلی را برای گذاشتن دیگ‌ها و تشت‌ها، و مکانی دیگر برای گذاشتن آسیاب دستی، نمکار، ساتور تخته و سنگ نمکار و ...

و در هر طبقه کوزه‌ها، نیره و شیشه‌های خالی را قرار می‌دادند. در تالارخانه (ایوان‌خانه) که دارای طاقچه متعدد است که روی آن‌ها ترشی‌هایی که در ظرف‌های شیشه‌ای می‌ریختند قرار می‌گرفت. در کنج تالار (ایوان‌خانه‌ی سنتی) و در قسمت ورودی نیز کلیه وسایل مسی، آفتابه لگن و بشقاب‌ها و استکان‌ها و ... را قرار می‌دادند که مجالس مهمانی از آن استفاده می‌شد. به عبارتی ابزارهای آشپزخانه به خودی خود، در این ایام کارکرد ویژه خود را داشت که مورد استفاده خاص خود نیز قرار می‌گرفت.

برخی از وسایل آشپزخانه

هفتایی شیشه

برای نگهداری سرکه و آب‌غوره، آب‌نارنج، گلاب و سرکه استفاده می‌شد.

شیشه ۱۴ تایی

این شیشه که حدود ۱۵ الی ۱۶ لیتر حجم داشته و شکل آن شبیه هفتایی بوده ولی حجیم‌تر و بزرگ‌تر می‌باشد.

شیشه دیگری هم متداول بوده به نام شیشه دریایی که در اصل سروته بسته توخالی جهت نگهداشتن تورهای بزرگ ماهی‌گیری در دریا به کار می‌رفته و روی آب می‌ماند تا یک طرف طناب تور را در سطح آب نگهدارد.

گمچ

برای پختن خورشت‌ها کاربرد داشته و از گل رس می‌ساختند و در کوره پخته می‌شد و داخل و روی آن را هم بیشتر لعاب می‌دادند و کاربرد عمومی برای پخت‌وپز داشته است. عده‌ای از خانواده‌ها از این نوع گمچ استفاده می‌کنند و خورشتی که در آن پخته می‌شود با شعله‌ی ملایم خیلی خوشمزه درست می‌شود و در اندازه‌های مختلف می‌سازند (یک‌مرغی یا دومرغی^۳).

نخون

به سرپوش گمچ گفته می‌شده است که آن را هم مثل دیگر ظروف سفالی می‌ساختند و تهیه می‌کردند و اندازه گمچ در سایزهای مختلف که کمی هم حالت مخروطی داشته تا بخار داخل گمچ را جهت پخت غذا یکنواخت نگهدارد. از این نوع سرپوش‌ها در حال حاضر کمتر استفاده می‌کنند.

نمک یار

جهت سائیدن و نرم کردن مواد غذایی مثل گردو و دانه انار ترش و گلپر و نمک سنگی (تکه‌ای) و دیگر نیازهای آشپزی به کار می‌رفته و آن را هم مثل دیگر ظروف سفالی درست می‌کردند و در کوره پخته می‌شد. موقعی که این شیء را تازه می‌ساختند، کمی شن خیلی ریز در کف آن می‌ریختند و با گل صاف می‌کردند که در موقع سائیدن به له کردن کمک نماید.

سنگ سائیدن نمک یار را از یک سنگ که حدود یک کیلو وزن داشت و تمام سطح آن صاف و طوری بوده که در پنجه‌ی دست جا بگیرد، می‌ساختند که این سنگ‌ها را از سطح

رودخانه‌های کوهستانی انتخاب می‌کردند، در حال حاضر بعضی از خانواده‌ها به ندرت از آن استفاده می‌کنند.

گمچ‌دانه

زیردیگی، که به زبان محلی گرگ نام داشت و آنرا به شیوه‌های مختلف می‌ساختند، در پاره‌ای از مواقع از رَزِ انگور به شکل حلقه‌ای به اندازه‌ی مورد نظر خود درست می‌کردند و دور آنرا با طناب بافته شده، از کاه برنج به نام ویریس می‌پیچیدند و برای زیر گمچ و دیگ مورد استفاده قرار می‌گرفت، عموماً به شکل دایره بود. در ساخت انواع دیگر نیز از همان کاه برنج استفاده می‌شد.

نرخه

به زبان محلی نیره است. کاربرد آن جهت تبدیل ماست به دوغ و گرفتن کره است و این شیء هم از همان خانواده سفالی است و از گل رس می‌ساختند و حجم آن حدود ۱۰ الی ۱۵ لیتر بوده و مثل خمره بوده است و شکم‌های می‌ساختند و در داخل آن هم چندین برجستگی تیز قرار می‌دادند و دو الی چهار دستگیره داشت که هنگام تکان دادن ماست با دو دست؛ یک نفره و گاهی هم دونفره تکان می‌دادند و به اندازه‌ای هم آب می‌ریختند که از آن کره درست می‌شد و تعدادی هم چوب‌های سرشاخه به طول دو سانتی‌متر پوست کنده داخل نرخه می‌انداختند و حداقل مدت نیم‌ساعت با بستن درب نرخه با کاسه کوچک و پارچه، آن را تکان می‌دادند تا کره بگیرند و دوغ آن را هم استفاده می‌کردند. بعضی‌ها هم کمی آب داغ در پایان کار در داخل آن می‌ریختند که کره‌ها جمع شود.

ماست کوله

ماست کوله یا کوزه ماست که به زبان محلی ماست گوله نامیده می‌شد. از گل رس ساخته می‌شد و داخل آن حدود ۱/۵ الی ۲ لیتر شیر جا می‌گرفت، و بدنه آن به رنگ سفالی بوده است و یک دستگیره داشته جهت جابه‌جایی که در آن زمان رایج بوده است و

اخیراً کمتر استفاده می‌کنند. دهانه آن به اندازه‌ای بوده که با دست بتوان آن را شست و شو داد. از این کوزه‌ها امروزه کمتر استفاده می‌شود.

تابه یا کلابیج

تابه ماهی را به قطر حدود ۳۰ الی ۳۵ سانتی‌متر و لبه کوتاه که پشت آن جهت پختن نان برنجی یا نان خرفه و بعضی‌ها هم ماهی سفید را به صورت حلقه‌ای در آن قرار می‌دادند و می‌گذاشتند و برای بو دادن تخم کدو و بلال هم از همین تابه استفاده می‌کردند و این تابه به رنگ سفالی بوده و اخیراً هم رایج است و کف آن حالت انحنا داشته است.

خم

از همان خانواده سفالی است که از گل رس نارنجی رنگ ساخته می‌شد و بیشتر خانواده‌های گیلانی برای شور کردن ماهی از آن استفاده می‌کردند و در اطراف خانه‌های روستایی مقداری از بدنه آن را در گِل چال می‌کردند که هم تکان داده نشود و هم بتوانند به راحتی ماهی را بگذارند و بردارند.

خم چه

این محصول هم از همان خانواده گل رس است، در مقیاس کوچک‌تر که در سابق جهت تهیه سرکه و آب کنوس (ازگیل) و نظایر آن استفاده می‌شده و در چندین اندازه بوده است. بعضی از خانواده‌ها جهت ریختن روغن داغ‌شده‌ی گاوی از آن استفاده می‌کردند و همچنین گوشت را در آن نگهداری می‌کردند و یا پنیر تکه‌ای بی‌نمک را داخل آن با آب نمک قرار می‌دادند و یا شیره‌ی انگور یا شیره‌ی خرمالوی جنگلی را در آن نگهداری می‌کردند که امروزه اصلاً کاربردی ندارد، جز خانواده‌های قدیمی که در آن شیره خرمالو و یا دوشاب می‌ریزند.

منقل سفالی

گاهی در منازل برای گرما از آن استفاده می‌شد.

کاسه

بشقاب غذاخوری و کاسه کوچک ماست گلی را هم در بعضی از خانواده‌ها در گذشته مورد استفاده قرار می‌دادند و در آن غذا می‌خوردند. اما از تاس که شبیه به کاسه هست، برای برداشتن آب از درون تشت استفاده می‌شد با طرح‌های مختلف و لبه برگشته درست می‌کنند.

چوپاره چوبی

به آن تَبَجَه نیز می‌گفتند. چوپاره چوبی را برای جدا کردن خاکه‌های پوسته ریز شالی همراه برنج که در موقع پادنگ‌زدن داخل برنج بوده؛ و با مهارت هوا می‌دادند و خاکه‌ها از برنج جدا می‌شد و یا برای پاک کردن بعضی از اقلام حیوانات به کار می‌رفته است. این چوپاره هم یک چوب خراطی شده بسیار ظریفی بوده به صورت دایره و به قطر تقریبی ۵۰ و یا ۶۰ سانتی‌متر و ضخامت آن هم حدود ۱/۵ الی ۲ سانتی‌متر می‌باشد.

قندلاک

وسیله گرد دایره‌ای خراطی شده که وسعت آن را در زمان تراشیدن هم‌سطح دیواره آن برجستگی به قطر متناسب با اندازه و ابعاد آن با چوب، یک تکه می‌ساختند که موقع خرد کردن قند با قندشکن فلزی بتوان به راحتی به اندازه دلخواه قند را در بیاورند و بشکنند. این طرح قندلاک امروزه هم متداول بوده و در بازار وجود دارد.

تخته سبزی و تخته گوشت

در چند طرح و اندازه متداول بوده و امروزه هم کاربرد دارد. گرد دایره‌ای خراطی شده به شکل مربع و مستطیل و در نجاری تراش داده می‌شد و تخته گوشت در سایزهای مختلف ساخته می‌شود و امروزه نیز کاربرد دارد.

ساطور

در چند نوع بوده که برای خرد کردن سبزی و گوشت و دیگر ملزومات این چینی به کار می‌رفته است. امروزه هم تخته سبزی و ساطور رایج است.

ملاقه چوبی

در اندازه‌های کوچک و بزرگ ملاقه چوبی امروزه هم در بازار موجود است. ملاقه‌های بزرگ و خیلی بلند برای آش و متوسط و کوچک برای آشپزی کاربرد دارد و بیشتر در حومه‌ی ماسال ساخته می‌شود.

مجمعه مسی

به صورت دایره به قطر ۷۰ تا ۶۵ سانتی‌متر ساخته می‌شد و لبه آنرا هم دالبر دالبر و کمی هم به شکل لبه برگشته درست می‌کردند و کف آنرا هم قلم‌زنی می‌کردند و نقوش هندسی بر روی آن حک می‌کردند. در مجمعه جهت پذیرایی از مهمانان غذا می‌چیدند و جلوی مهمان می‌گذاشتند و یا برای بردن غذای آماده از محلی به محل دیگر یا مکانی به مکان دیگر با قرار دادن غذا در آن، روی سر می‌گذاشتند و آنرا جابه‌جا می‌کردند و یا به‌جای خوانچه (سفره) جهت مجالس عروسی و جشن‌ها در آن وسایل خوراکی و هدایا می‌گذاشتند.

تشت مسی

از تشت مسی بیشتر جهت شست‌وشوی لباس‌ها استفاده می‌کردند و یا در حمام خانگی در آن آب ولرم می‌ریختند و برای شست‌وشو نیز استفاده می‌شد. تشت مسی را هم در اندازه‌های بزرگ و متوسط و کوچک و برای استفاده‌های مختلف می‌ساختند و بعضی از کشاورزان برنجکار هنگام نشای برنج؛ در آن نشای سبز می‌گذاشتند و حمل می‌کردند. تشت را با لبه‌ی حدود ۱۰ سانتیمتر و یا کمتر می‌ساختند و عموماً ظروف مورد استفاده مسی را با قلع سفید صیقل می‌دادند. نوعی هم تشت حمام درست می‌کردند که طرح و

شکل آن با تشت معمولی فرق داشت. ضمناً تشت‌های کوچک را تشتکه می‌گفتند، و لبه بعضی از آن‌ها را هم مثل لبه مجمه، دالبر درست می‌کردند، ولی امروزه کاربرد ندارد.

تیان

دیگ خیلی بزرگ را جهت پختن غذا برای رسم‌هایی مثل عروسی و علم‌پندی‌ها از آن استفاده می‌کردند. غیر از داخل و زیر آن، بقیه قسمت‌های دیگ را می‌ساییدند.

سوما پالان

همان آب‌کش برنج را سوماپالون می‌گفتند و تقریباً شباهت به تشت داشت و زیر آن را سوراخ سوراخ می‌کردند، برای آب‌کش کردن برنج و استفاده‌های دیگر به کار می‌رفت، در شرایط امروز به دلیل فراوانی ظروف آلومینیومی و روی کاربرد چندانی ندارد.

مشرفه

این وسیله برای برداشتن آب از چاه و جابه‌جایی آب خوراکی مثل بقیه ظروف مسی با کاربرد همیشگی و نیاز خانواده‌ها در گذشته کاربرد بیشتری داشت.

چیری

یکی دیگر از ظروف مسی بوده که هم برای دوشیدن شیر گاو و گوسفندان استفاده می‌شد و هم برای حمل آب و دیگر مایعات خوراکی که در آن می‌ریختند، مانند دوشاب انگور، خرما لوی جنگلی، و ظرفیت آن ۸ الی ۱۰ لیتر دارد.

خاک‌انداز

جهت رفت و روب و برداشتن خاک و ... منزل به وسیله جاروهای کلشی که امروزه نوع پلاستیکی آن جایگزین شده است. در واقع خیلی از مصنوعات ظروف مسی به دلیل سنگینی و گرانی منسوخ شده است.

آفتابه لگن

دو نوع وجود داشته، مسی و برنجی که در آن زمان خانواده‌ها در مجالس رسمی، قبل و بعد از خوردن غذا دستشان را می‌شستند و شیوه کار طوری بوده که یک نفر با دست راست و دست چپ زیر لگن را می‌گرفت و با خم شدن، به میهمانان سر سفره تعارف می‌کرده و به دستشان آب می‌ریخته است. چون در قدیم غذا را با دست می‌خوردند و سفره هم روی زمین پهن می‌شد. بهترین نوع آفتابه لگن را که در روسیه قدیم می‌ساختند که امروزه جزو اشیای عتیقه به شمار می‌رود. دریچه آفتابه لولا داشته و باز می‌شده برای ریختن آب که در داخل لگن طوری ساخته می‌شده که آب به صورت افراد پاشیده نشود.

کالبی

جنسش از تفاله یا پهن گاو که با کاه قاطی و به شکل دایره درست می‌کنند و کارکردهای مختلفی دارد، برای حمل ذغال و سفیره‌ی کرم ابریشم استفاده می‌شود و یکی دیگر از وسایل بومی در استان گیلان می‌باشد که با توجه به نوع معیشت و زندگی از آن استفاده می‌شد.

البته ابزارهای آشپزخانه به صورت مشابه در اکثر شهرهای استان گیلان موجود می‌باشد، هر چند با تغییری مختصر و با گویش خاص آن شهر، شناخته می‌شود. به علت زیاد بودن ابزارها، تعدادی از آن در این پژوهش آورده شده است.

روشی پژوهشی

موقعیت پژوهشی، توصیف و تفسیر پدیده‌های مورد بحث در این پژوهش می‌باشد. از تجربه‌های اصلی آن، مشاهده مشارکتی و مصاحبه با استفاده از تجهیزات مانند: دستگاه ضبط صدا، دوربین دیجیتال، دستگاه فیلم‌برداری، رایانه، تصاویر طراحی شده، نقشه‌ها و . . . می‌باشد.

از آن‌جا که جوامع سنتی از وسایل و تجهیزات تکنیکی ساده و ابتدایی برخوردارند، و از کار خود چه به صورت فردی یا گروهی بهره‌ی قلیلی می‌برند. در این تحقیق نقطه‌نظر فونکسیوننی یعنی کارکرد ابزار و استفاده از تکنیک‌هاست، و همچنین سیر تکنولوژیکی آن، با توجه به وظیفه‌ای که در سلسله مراتب خدمت به انسان دارد.

در ادامه می‌توانیم در مورد تکنیک و زنجیره فنی صحبت کنیم، از صاحب‌نظران این بحث می‌توانیم افراد ذیل را معرفی نماییم:

مارسل ماژ: او سطوح تحلیل را تا حد تحلیل حرکات فنی اولیه مانند یک مجموعه واحد و به هم پیوسته می‌برد، که آنرا اتم عمل نام نهاد. آندره لوراگوران که در کتاب حرکت و سخن به این بحث توجه کرده است.

روبر کرسول: او در این باره می‌گوید: «زنجیره‌ی فنی عملیاتی است که ماده‌ی اولیه را به شکل فرآورده‌ی شیء مصرفی یا ابزار تغییر می‌دهد».

هلن بلفت: او در این باره می‌گوید: «رویدادهای فنی، حلقه‌های به هم پیوسته که طی یک فرآیند به نتیجه معین می‌رسند».

در این پژوهش ما به دسته‌بندی دانشمند فرانسوی آندره لوراگوران توجه کرده‌ایم، و در سلسله تقسیمات او، که شامل پنج تقسیم می‌باشد، به تکنیکی که استفاده مصرفی دارند؛ مثل غذاپختن، وسایل منزل، و ... توجه بیشتری شده است.

از جمله تغییرات مهم در مقایسه با ابزارهای سنتی در مقابل صنعتی

نوع جنس ظروف و مواد تغییر کرده، و از مس، چوب، گل به چدن، ملامین، آلومینیوم، استیل، پلاستیک و ... درآمده که در تهیه‌ی آن از روند تکنولوژی و مواد ترکیبی شیمیایی بیشتر استفاده شده است. در تشریح ابزار تحقیق باید گفت: ظروف سنتی در آشپزخانه با توجه به معرفی آنها در قبل به صورت ساده و با کمیت کمتری بوده است، دسته‌بندی آن مشخص و به صورت ساده و طبیعی، ساخته‌ی دست انسان می‌باشد. انواع قاشق‌ها، که چوبی بوده و به وسیله‌ی خراطی و نیروی انسانی و ابزار مکانیکی ساخته شده است، سفال‌ها مثل کوزه، نیره، گمج و ... که معمولاً توسط زن‌ها ساخته می‌شده است و کمتر از وسایل پیچیده استفاده شده است. وسایل پخت کله، که با مرور زمان با سوخت نفت آماده می‌شد، و ابزارهای مسی که شامل ظروف و کاسه و دیگ‌های بزرگ و کوچک بوده که به علت فراوانی مس در آن دوره یعنی در سال ۱۳۱۰ آن هم توسط مس‌گران ساخته می‌شده است و در بعضی ظروف نقوش زیبایی و حالت خاصی به آن داده می‌شد.

با توجه به توضیحات گفته‌شده، دسته‌بندی جنس وسایل به شرح ذیل می‌توان بیان نمود: در سنتی از چوبی، سفالی و گلی، مسی، آهنی و روی استفاده شده است و در صنعتی از

چوب‌های mdf، پلاستیکی، آلومینیومی، استیل، چدن، فولاد، کروم، مواد پلی‌اتیلن و پلی‌پروپیلن.

نوع استفاده از سوخت در سنتی؛ چوب و ذغال، که به مرور زمان نفت و گازوئیل و در صنعتی؛ گاز، برق و باتری مورد استفاده قرار می‌گیرد.

مکان قرارگیری وسایل سنتی

به صورت پراکنده در نقاط مختلف خانه، همچنین آشپزخانه صحرایی نیز در فضای باز و بیرون از اتاق و خانه ساخته می‌شد. اما در صنعتی، در مکانی مشخص و متمرکز به نام آشپزخانه، به صورت مکانیزه و متمرکز و فشرده و قابل انتقال می‌باشد.

مقایسه‌ی برخی ظروف سنتی و صنعتی و تغییرات آن

به‌طور مثال: سوماپالان (آب‌کش) که از روی و مس ساخته می‌شد، به انواع آب‌کش‌های پلاستیکی در اندازه‌های مختلف تغییر یافته؛ دیگ‌های مسی به انواع دیگ‌های فولادی و چدنی همراه با آستر نچسب و آلومینیومی تبدیل شده؛ کاسه و پیاله‌ی گلی و سفالی به انواع پلاستیکی و شیشه‌ای و کریستالی با تزئینات مختلف درآمده؛ قاشق و ملاقه از چوبی و مسی و آهنی با تعداد مشخص به انواع قاشق و ملاقه با جنس کرم، فولادی، مواد پلاستیکی در واحد شمارش دست؛ مثلاً یک دست قاشق و با تنوع ساخت با نقوش و رنگ‌های مختلف در آمده؛ چاقو در گذشته به تعداد یک یا دو نوع بوده، اما امروزه از کاردهای متفاوت با اندازه‌های مختلف که کارکردهای مختلفی دارد. از برش نان تا پاک‌کردن ماهی و بریدن و قصابی گوشت گرفته تا کاردهای میوه‌خوری و کاردهای کوچک برای صبحانه.

تابه‌ها در گذشته با نام خرکاره از سفال و آهنی بوده، اما امروزه تابه با جدارهای پوششی و تحمل قدرت حرارت بالا ساخته می‌شود.

در رابطه با وسایل برقی در آشپزخانه باید گفت آن‌چنان استفاده و کاربردی در آشپزخانه‌ی سنتی وجود نداشت در صورتی که در آشپزخانه صنعتی کار با وسایل برقی کارها را آسان و با بازده زمانی بهتر آن‌را فراهم آورده‌اند و مقدار کارایی آن را بیشتر کرده‌اند؛ به‌طور مثال آب‌میوه‌گیری سنتی از جنس چوب و با استفاده از نیروی مکانیکی

بوده، در ابزار صنعتی این وسیله با تکنولوژی پیشرفته با حرکت چرخشی و دوار مورد کاربرد قرار می‌گیرد. و از انواع تکنولوژی متفاوت ساخته شده است که با انرژی‌هایی مثل برق، گاز و باتری استفاده می‌شود. در یک نگاه ساده وسیله‌ای مثل سماور که در رابطه با تکنولوژی وفق داده شده: سماور ذغالی، سماور نفتی، سماور برقی، سماور گازی و در نهایت به وسیله شارژ و باتری توسعه یافته است.

به غیر از توضیحات گفته شده انواع وسایل گوناگون دیگر در ابزار آشپزخانه امروز اضافه شده که ظرافت و دقت کار در آشپزخانه را بالا می‌برد، در ادامه باید گفت آشپزخانه‌های صنعتی امروز در گیلان از روش جدید پیروی می‌کنند که این اصل در روستاهای گیلان نیز سرایت کرده است.

در آشپزخانه‌ی امروزی در گیلان کابینت‌ها با طرز و رنگ جالبی در کنار وسایل لباس‌شوئی چیدمان گردیده است، و نوع معماری آن نیز به صورت open و غیر از آن نیز ساخته شده که در معماری سنتی این چنین ساخته نمی‌شد، و غیر از اجاق که در گوشه اتاق ساخته شده بود، مابقی وسایل به صورت پراکنده قرار گرفته بود، در آشپزخانه‌ی جدید وسایل در کنار شیر ظرف‌شویی که مقداری از ظروف در داخل کابینت‌ها و دسته‌ای دیگر به صورت تزئینی در نقاط مختلف آشپزخانه چیده شده، در صورتی که ظروف در گذشته به روی چهارچوب و به صورت ساده و یا پراکنده در تالر (ایوان) قرار داده می‌شد. یخچال که یکی از وسایل مورد نیاز در هر آشپزخانه‌ای می‌باشد، با نوع و مدل‌های خارجی و ایرانی مورد کاربرد است. در صورتی که در گذشته وسایل خود را داخل خمره‌های بزرگ که نمک‌آلود بوده و در ته زمین که خنک بود قرار می‌دادند، راه دیگر نگهداری و جلوگیری از فساد غذا چاهی عمیق حفر می‌کردند و برف زمستان را داخل آن چاه می‌ریختند و بعضی از وسایل خوراکی خود را داخل آن قرار می‌دادند. راه دیگر نگهداری از وسایل فضای مکعبی شکل در نقطه‌ای از مکان خانه که بر بلندی و در معرض باد قرار می‌دادند، تا هم دور از دسترس حیوانات موزی قرار گیرد و هم تا مدتی بتوان از آن استفاده کرد.

در رابطه با اجاق‌ها، در مقایسه با اجاق گاز امروزی تفاوت بسیاری دارد. در آشپزخانه سنتی در گیلان این اجاق که به نام کله از آن یاد شده بدون خروجی دود و به شکل آزاد و

معمولاً در گوشه‌ی اتاق توسط زن‌ها ساخته می‌شد؛ تا آن‌جا که کارکرد دود در آشپزخانه در موارد دیگر مورد استفاده می‌شد، کارکرد ویژه‌ی آن از جمله برای خشکاندن برنج که بر روی چوب‌هایی که در بالای سقف خانه آویزان بوده و برنج شلتوک (برنج با پوسته) و بعد از خشک‌شدن با دستگاهی به نام پادنگ که با فشار پا کار می‌کرده و بعد از جداشدن پوسته، آنرا به وسیله تبجه توسط خانم‌ها غربال و جدا می‌شد. بعضی از کله‌ها نیز در داخل حیات و با گذاشتن چند سنگ در کنار آن و با سوخت چوب و ذغال درست می‌شد که در مقایسه با اجاق امروزی که دارای هود و هواکش می‌باشد، تفاوت بسیار مشاهده می‌شود.

شستن ظرف به صورت سنتی به صورتی بوده است که در کنار رودخانه یا در کنار چاه خانه و حوض وسایل در تشتی شسته می‌شده است، اما امروزه ظرفشویی به صورت روکار و توکار، بسته به نوع مصرف خانواده‌ها با ابعاد گوناگون و مدل‌های متفاوت می‌باشد. در ضمن ممکن است یک لگن یا دولگن داشته و علاوه بر آن یک سینی یا دوسینی ساخته می‌شود.

در مورد لباس شستن سنتی به صورتی ساده لباس‌ها را در تشتی آب ریخته و بیشتر با نیروی دست که حتی در بعضی از روستاها این امر جایگاه ویژه خود را حفظ کرده است، زن‌های روستایی با جمع کردن رخت‌ها و بردن آن در کنار رودخانه و با تعامل و گفتگو با یکدیگر نوعی ارتباط شفاهی نیز برقرار می‌کنند.

در ماشین لباس‌شویی صنعتی همچنان که از نامش پیداست، به صورت مکانیکی و الکتریکی و با زمان تعیین شده مورد کاربرد قرار می‌گیرد.

عصرانه در آشپزخانه سنتی به صورت ساده و زیبا بر روی سفره حصیری با لقمه‌ای نان و پنیر و سبزی محیا می‌شد، اما امروزه دستگاه توستر برای برشته کردن نان و دستگاه ساندویچ‌ساز و مایکروفر برای استفاده و طبخ غذا و گرم کردن مورد کاربرد است.

ناگفته نماند از جمله وسایل گذشته‌ی سنتی به نوعی با محیط زیست سازگارتر بوده است، مثل وسایل چوبی طبیعی و سفال به نوعی مورد استفاده در جامعه صنعتی می‌تواند باشد. از جمله آدابی که در گذشته نمودار یک ارتباط انسانی بوده است، تعاون و همیاری

افراد خانواده که در استفاده از ابزار آشپزخانه برای طبخ غذا در ایام‌های مختلف مذهبی و یا عروسی با یکدیگر به تعامل می‌پردازند.

نتایج

رشد صنعت و حضور ملموس تکنولوژی در خانه، همچون اختراع و توسعه‌ی فناوری لوازم خانوادگی؛ و زن خانه به عنوان یکی از ارکان جدی خانواده با محول کردن بسیاری از کارهایی که در دنیای سنت در خانه مجبور بود آن‌ها را انجام دهد با وسایل پیشرفته‌ای همچون جاروبرقی، ماشین لباس‌شویی، ماشین ظرف‌شویی و غیره، فراغ بال گسترده‌ای پیدا کرد و یا به زبان دیگر وقت آزاد بیشتری را به دست آورد که حالا می‌توانست آن را صرف کارهای اجرایی در بیرون از خانه و از آن مهم‌تر کارهای فکری کند. بی‌شک استفاده از صنعت و رشد مصرف تکنولوژی نقشی به‌سزا و تاثیر مهمی در ایجاد و تقویت جنبش‌های فکری - اجتماعی زنانه و برابری جویانه داشته است. در دنیای مصرفی جدید این تصور که تمام کارها و خدمات داخل خانه به وسایل خانگی سپرده شده است و مادر تنها کنترل‌کننده‌ی آن‌هاست، تصور انجام کارهای سخت توسط مادر را در میان اعضای خانواده از بین برده و ارزش‌های زن را نابود کرده است. در حالی که اساساً این تنها یک تصور آرمانی جدید است. یعنی همچنان موقعیت آشپزخانه با تمامی وسایل جدیدش به نوعی دیگر وظایف سخت را بر زن هموار کرده، که البته هر چند رهایی دست‌ان زن از کارهای سخت خانه را فراهم ساخته؛ اما از سویی دیگر این موقعیت، ارزش‌های پنهان زن و مادر را از میان برده و موجبات رهایی کامل او را فراهم نکرده است.

امروزه در جامعه‌ی جدید انسان‌ها ناظر قدرت‌نمایی اشیا هستند، اما دیروز یعنی در دنیای سنت این اشیا بودند که زیر قدرت انسان‌ها بودند، یعنی اشیا بخشی یا نمودی از انسان‌هایی بودند که فرهنگ و تعلقات فکری و روحی خویش را به شیء منتقل می‌کردند. به عبارت دیگر رابطه‌ی تنگاتنگ بین فرهنگ خالق اثر و معنای درونی اثر وجود داشت، اما در دنیای جدید مصرفی امروز، انسان‌ها با ریتم اشیا زندگی می‌کنند (بزرگیان، ۱۳۸۳، ص ۱۰۹).

جوامع سنتی در اثر پیشرفت تکنولوژی نوع خصوصیات و سرشت خود را بالاجبار از دست می‌دهند. کوشش انسان‌شناس آن است که مکانیسم‌های تغییرات اجتماعی و فرهنگی

آن‌ها را تثبیت و ضبط کند و با قدرت تفسیر و تجزیه و تحلیل کارپردازان را مورد کنجکاوی قرار دهد (عسکری خانقاه، ۱۳۷۳، ص ۳۱).

بحث و یافته‌های تحقیق

مسأله‌ای که در این پژوهش مطرح شده است نقش محوری انسان و ردپای انسانی او در تطور تاریخی و سیر آن در زمان و عصر جدید می‌باشد. آنچه به نظر مهم می‌رسد، ارزش‌های اجتماعی است که حتی در اشیاء و وسایل که بر حسب نیاز جامعه مورد نظر و نیاز اجتماعی و زیستی اعضای جامعه بوده است و بر افراد تحمیل می‌شود، در نتیجه انکار کردن و نادیده گرفتن آن‌ها غیرممکن به نظر می‌رسد. پس روند شکل‌گیری و گسترش ابزار در زندگی خانواده‌ها یکی از عوامل مؤثر بر این ارزش‌ها می‌باشد. کارکرد ابزارهای منزل به گونه‌ای بوده که حتی جمع‌آوری آن در آماده نمودن بستر زندگی اولیه یک شخص جزو نیازهای اولیه و مهم به شمار می‌رود، حتی این کارکرد در خانواده به خوبی نمایان است. استفاده از این ابزار برای خانواده‌ها جزو نیاز فردی به شمار می‌رود، گذشته از آثار سنتی این اشیاء در حال حاضر نیز تنوع و دخیل شدن تکنولوژیک و استفاده بی‌شمار این وسایل خود به نوعی قابل بحث می‌باشد و اما بحث لازمه‌ی این تحقیق سوق انسان ابزارساز به روابط اجتماعی و فرهنگ خاص خود است. به هر حال اگر بخواهیم تکنولوژی وسایل مورد نیاز عصر خود را بهتر بشناسیم و موضوع تحقیق خود را بهتر تعمیم دهیم، لازم است که این روند را در گذشته به خوبی مطالعه کنیم، زیرا هر تکنولوژی نو بر هم زنده‌ی نظم گذشته می‌باشد و اشیاء گذشته را به انزوای خاص خود می‌برد. شناسایی این اشیاء در مرحله‌ی اول به نوع ثبت و ضبط زندگی و قشر اجتماعی منحصر به فرد زمان خود پرداخته و کارآیی این ابزار را در عصر و موقعیت خویش نشان می‌دهد. در مرحله‌ی دوم مقایسه صنعتی و تحلیل مردم‌شناختی آن می‌باشد.

پیشنهادها

موضوعات از این دست به صورت متمرکز و با زمان مناسب می‌بایست مورد مطالعه بیشتری قرار گیرد. توجه به امر پژوهش در راستای جمع‌آوری و تهیه آن نیازمند حمایت بیشتری از طرف مسئولین بخصوص نهاد و سازمان‌هایی مثل میراث فرهنگی و موزه‌ها

می‌باشد. در استان گیلان موضوعاتی که مورد توجه قرار نگرفته، بسیار است، اهمیت به امر تحقیق در موضوعات کار نشده می‌تواند راه بهتری را برای شناخت پدیده‌های متنوع در استان بگشاید و شناخت ملموس‌تری از عناصر و ناشناخته‌های آن برای نسل جدید به همراه داشته باشد.

زیرنویس‌ها

1- Franklin

- ۲- با روشن کردن آتش، در گوشه اتاق آن را گرم نگه می‌دارند.
- ۳- واحد سنجش اندازه گمچ را می‌گفتند.

منابع

- ۱- آریان پور، ا.ح. جامعه‌شناسی هنر. انجمن کتاب دانشجویان. دانشکده هنرهای زیبای دانشگاه تهران. فروردین ۱۳۵۴.
- ۲- بزرگیان، امین. فصلنامه‌ی جامعه‌شناسی. سال اول. شماره ۱ و ۲. بهار و تابستان ۱۳۸۳.
- ۳- حشمت‌الله، طیبی. مبانی جامعه‌شناسی و مردم‌شناسی ایلات و عشایر. تهران: دانشگاه تهران. مؤسسه انتشارات و چاپ. ۱۳۷۴.
- ۴- سعیدیان، عبدالحسین. ایران زمین. انتشارات علم و زندگی. ۱۳۷۵.
- ۵- عسگری خانقاه، اصغر. مردم‌شناسی. روش، پیش، تجربه. نشر شب‌تاب. ۱۳۷۳.
- ۶- هالینوفسکی، بونیسلاو. نظریه‌ای علمی درباره‌ی فرهنگ. ترجمه: عبدالحمید زرین‌قلم. تهران: گام نو. ۱۳۷۸.
- ۷- حجت‌مهدی، میراث فرهنگی در ایران. سیستم‌ها برای کشور اسلامی. معاونت حفظ و احیای سازمان میراث فرهنگی کشور. تهران: سازمان میراث فرهنگی کشور. ۱۳۸۰.

پژوهشگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی
 پرتال جامع علوم انسانی