



نقش و عملکرد ظروف سفالی عصارخانه‌های استان اصفهان

اکرم ابراهیم‌زاده* احمد صالحی کاخکی**

چکیده

۴۷

عصارخانه به‌عنوان یکی از مراکز صنعتی مهم در شهرهای بزرگ، از گذشته تا کنون، دارای ابعاد مختلفی است که در آن محیط کالبدی، ابزار و ادوات و دانش و علوم مرتبط با این صنعت، دست به دست هم داده تا محصولاتی از عصاره دانه‌های روغنی با چندین کاربرد تولید شوند. از آنجایی که تولید محصولات روغنی نیازمند زمان طولانی و نیروی کارآمد بوده و طی مراحل طاق‌فرسا حاصل می‌شده است، بنابراین، محصولاتی ارزشمند و نیازمند شرایط و وسایل نگهداری مناسب بوده‌اند. در این راستا، با توجه به نقش بسزایی که ظروف سفالی در عصارخانه‌ها داشته‌اند، پژوهش پیش رو جهت پاسخ‌گویی به این سؤالات انجام گرفته است؛ ۱. ویژگی ظروف سفالی عصارخانه‌ها چیست؟ ۲. ظروف سفالی در عصارخانه‌ها چه نقش و کاربردی داشته‌اند؟ ۳. در طبقه‌بندی سفالینه‌ها، ظروف عصارخانه در کدام دسته قرار می‌گیرند؟ پژوهش حاضر با رویکردی توصیفی-تاریخی و با تکیه بر منابع مکتوب و مشاهده تعدادی عصارخانه در استان اصفهان، ضمن برشمردن ویژگی‌های ظروف عصارخانه‌ها به‌ویژه سفال‌ها و خمره‌های بزرگ حمل و ذخیره روغن، اشاره‌ای نیز به نمونه‌های مشابه این ظروف از گذشته تا کنون داشته است. نتیجه پژوهش چنین حاصل آمد که ظروف سفالی عصارخانه‌ها، دارای ویژگی‌هایی همچون نوع متفاوت لعاب، شکل و اندازه و خصوصاً کاربردهای متنوع در قسمت‌های مختلف عصارخانه هستند؛ به‌گونه‌ای که برخی جهت روغن‌گیری، داخل زمین و تعدادی جهت نگهداری، درون دیوارها جای‌گذاری می‌شده و برخی، ظروف ذخیره و حمل روغن بوده‌اند. بنابراین این ظروف، نوع خاصی از ظروف سفالی بوده که فقط برای مجموعه‌های کارگاهی تولید می‌شده و می‌توانند به‌عنوان سفالینه‌های محلی برای مجموعه‌های کارگاهی معرفی شوند.

کلیدواژه‌ها: عصارخانه، استان اصفهان، سفال محلی، خمره‌های بزرگ، ظروف ذخیره

مقدمه

عصارخانه‌ها در هر زمان، بیانگر ویژگی‌هایی در زمینه‌های اقتصادی، صنعتی و کشاورزی مناطق اطراف خود بوده و حتی محصولات آنها توسط ساربانان و تجار، به کشورهای هم‌جوار چون؛ عراق، عربستان، منطقه قفقاز، هند و پاکستان حمل می‌شدند (خلیلی، ۱۳۹۳: ۲۷۹). همان‌طور که هر صنعت، ابزار و ادوات مخصوص به خود را دارد، در عصارخانه‌ها نیز ابزارهای متعددی چون؛ انواع تیرها، سنگ‌های آسیا، خمره‌های سفالی و اشیای دیگری با کاربردهای متفاوت، مورد استفاده بوده‌اند. از سوی دیگر در هر دوره، در کنار سفالینه‌های تجملی و پرنقش و رنگ و لعابی که عموماً در رأس توجه و مورد استفاده درباریان بوده، سفالینه‌هایی بسیار ساده و فاقد تزئین یا با حداقل تزئینات برای ذخیره و نگهداری آذوقه در هر خانه و کارگاه تهیه و توزیع مواد غذایی و استفاده روزمره، تولید می‌شدند. در این زمینه، عصارخانه‌ها به‌عنوان کارگاه‌های تهیه روغن چراغ، سهم بسزایی در تأمین روشنایی مورد نیاز مردم داشته و در طی مراحل تولید این محصول، ابزار و وسایل و ظروف سفالی بسیاری به کار می‌رفتند؛ پس با توجه به جایگاه بارز ظروف سفالی در تولید و نگهداری محصولات عصارخانه‌ها، انتظار می‌رود نوع و ویژگی این سفالینه‌ها و کاربرد انواع این ظروف مورد استفاده در صنعت عصار، مورد بررسی قرار گیرد که در این راستا، پژوهش پیش رو با رویکردی توصیفی-تاریخی و با استفاده از منابع کتابخانه‌ای و همچنین مشاهده تعدادی از عصارخانه‌های استان اصفهان از جمله؛ عصارخانه شاهی اصفهان، عصارخانه‌های آقابزرگ، زمانیان و آیتی نجف‌آباد، به معرفی و طبقه‌بندی ظروف سفالی کاربردی در عصارخانه‌ها پرداخته و در نتیجه این ظروف را در طبقه‌بندی سفال‌ها، به‌عنوان نوعی از ظروف ذخیره در زمره سفالینه‌های محلی، خاص کارگاه‌ها قرار می‌دهد.

پیشینه و ضرورت پژوهش

علاوه بر شواهد باستان‌شناسی کارگاه روغن‌گیری هخامنشیان در دهانه غلامان (جعفری فارس‌ساز و دیگران، ۱۳۹۲)، برخی مورخین قرون اولیه اسلامی نیز به تولید و تجارت روغن اشاراتی داشته‌اند (اصطخری، ۱۳۴۰). در این میان، استان اصفهان با بیشترین تعداد عصارخانه، به‌عنوان مرکزی که حرفه عصار در آن رونق داشته، از اهمیت ویژه‌ای برخوردار بوده و در همین راستا، منبع تقریباً جامعی تدوین و تألیف شده است (رحمتی و اسماعیلی، ۱۳۹۵). با این وجود، منبع و مأخذی در خصوص ظروف

مورد استفاده در این مجموعه کارگاهی، که موضوع بسیار حائز اهمیتی است، وجود ندارد و محققین و پژوهشگران، تنها درباره ساختار و شیوه کارکرد عصارخانه‌ها، مقالاتی ارائه داده‌اند (بهشتیان، ۱۳۵۱)؛ از جمله در مورد عصارخانه شاهی اصفهان (پیرمردیان و دیگران، ۱۳۹۳)، شهرهای اطراف آن (مرادی، ۱۳۹۵)؛ جعفری فارس‌ساز و دیگران، ۱۳۹۲)، عصارخانه‌های نجف‌آباد (خلیلی، ۱۳۹۳)، در زمینه آیات و کتیبه‌های موجود بر روی سنگ‌های عصار در عصارخانه اخلاقی نجف‌آباد (عسگرپور و فخاری‌زاده، ۱۳۹۳) و عصارخانه فرخ‌شهر شهرکرد (جلالی و عباسی، ۱۳۹۰). اهمیت جایگاه خمره‌های سفالی در صادرات محصولات روغنی نیز با کشفیات باستان‌شناسی انواع این خمره‌ها در سواحل خلیج فارس، گواه این مدعا است (توفیق‌یان، ۱۳۸۴). بر این اساس، با توجه به ارزشمند بودن محصولات تولیدی عصارخانه‌ها، می‌توان گفت یکی از ضروریات این صنعت، ظروف ذخیره و حمل روغن بوده؛ مقوله‌ای بسیار پیش پا افتاده که همواره در بررسی صنایع، از نظرها به دور مانده است. از طرفی، با توجه به اینکه حرفه عصار هنوز هم در بعضی از نقاط ایران چون؛ اصفهان، کاشان، یزد، مشهد، تبریز، سمنان و فارس به همان شیوه سنتی و بعضاً به‌صورت مکانیکی و با استفاده از ماشین‌آلات به کار خود ادامه داده، ولی ظروف شیشه‌ای، فلزی و پلاستیکی را جایگزین ظروف و خمره‌های سفالی کرده، پژوهش در این زمینه را قوت بخشیده تا نقش و جایگاه بارز این ظروف، مشخص شود و مورد تأمل قرار گیرد. از سوی دیگر، چون این ظروف از نظر شکل و فرم و کاربرد، مشابه ظروف ذخیره آذوقه دوران پیش از تاریخ (طلاتی، ۱۳۸۵) و نیز مشابه ظروف موسوم به سفالینه‌های محلی دوران اسلامی هستند (کریمی و کیانی، ۱۳۶۴)، تعیین نوع آنها در طبقه‌بندی سفالینه‌ها و تکمیل تحقیقات و منابع گردآوری‌شده اخیر، مهم و ضروری می‌نماید.

روش پژوهش

روش تحقیق در این مقاله، توصیفی-تاریخی بوده و در دو مرحله صورت گرفته است. ابتدا از طریق مشاهده و بررسی تعدادی عصارخانه، ویژگی‌های ظروف سفالی در قالب جداولی برشمرده شدند، سپس با بررسی منابع مکتوب و مورد توجه قرار دادن ظروفی مشابه از اعصار گذشته تا عصر حاضر، به طبقه‌بندی این ظروف پرداخته شد که در نهایت، نتایج قابل‌قبولی در زمینه نوع و جایگاه ظروف عصارخانه‌ها در زمره ظروف سفالی محلی و خاص کارگاه‌ها به‌دست آمدند.

می‌شود (همان)، سنگ بارمالی: سنگی به قطر ۱ تا ۲/۵ متر و ضخامت ۵۰ تا ۷۰ سانتی‌متر که دانه‌ها را آسیا می‌کند (رحمتی و اسماعیلی، ۱۳۹۵: ۳۲۷) و سنگ خراس (خر + آس): آسیایی با سنگ‌های بسیار بزرگ که تنها با نیروی حیوان می‌چرخد (تبریزی، ۱۳۹۱)؛ سنگی از نوع سماک یا سماق به رنگ‌های مختلف و فوق‌العاده سخت که در ساختمان آن، کوارتز و فلدسپات دیده می‌شود (خلیلی، ۱۳۹۳: ۲۷۹). در شکل، جایگاه هر یک از ابزار و ادوات ذکرشده قابل مشاهده است (شکل ۱).

ب) ظروف: شامل؛ خمیره‌ها، کوزه‌های سفالی، چرمی و دبه‌ها که ظروفی آفتابه‌شکل از جنس آرد جو، پارچه و سریشم بوده و معمولاً برای ریختن روغن درون خمیره‌ها و برداشت از آنها به کار می‌روند.

ج) اشیا: شامل؛ غربال یا الک برای بیختن دانه‌های نباتی، تَغار یا همان طشت‌های گلی برای خمیر کردن آرد و غرابه یا شیشه جهت نگهداری روغن و سایر مایعات.

روش روغن‌گیری: به‌طور کلی، دانه‌های روغنی خام ابتدا در زیر سنگ بارمالی ساییده و نرم شده، سپس، دانه‌های نرم‌شده را با مقداری آب مخلوط نموده و به قسمت سنگ آسیای خراس برده که شتر به حرکت درمی‌آورد. پس از ساعتی گردش، خمیر یک‌دستی به نام کُله^۱ تهیه شده که آماده برای روغن‌گیری است. این خمیر، در سبدهای کوبی ریخته شده و در فضای تیرخانه در گودالی استوانه‌ای شکل به عمق ۲/۵-۲ متر و قطر ۵۰ سانتی‌متر به نام تیلوه، جهت فشار و روغن‌گیری قرار می‌گیرد. روغن حاصل از آن در گودالی به نام پاچال^۲ که در مقابل آن، گودال دیگری درون زمین حاوی خمیره‌ای لعابی و حجیم تقریباً ۲۵۰ لیتری با دهانه گشاد است، می‌ریزد که در اصطلاح به آن چاله دُرد^۳ می‌گویند (شکل ۱).

پس از آماده شدن روغن، خمیره‌ها به انبار روغن که عموماً در طبقه دوم عصارخانه‌ها است، انتقال می‌یافتند. این قسمت از عصارخانه به‌جهت مهیا کردن شرایط مطلوب برای نگهداری روغن، دمایی پایین داشته و تاریک است (بهشتیان، ۱۳۵۱: ۳۱) (شکل ۲).

در انبار، انواع خمیره‌های سفالی، چرمی و خمیره‌های قیراندود وجود داشته و هر یک به‌منظور خاصی مورد استفاده قرار می‌گرفتند. بعضی از خمیره‌ها به‌جهت ثابت بودن و جلوگیری از فاسد شدن روغن نیز داخل دیوار تعبیه شده و درپوش چوبی بر روی آنان گذاشته شده و جهت حصول اطمینان بیشتر از عدم نفوذ روغن به دیواره ظرف، آنها را قیراندود می‌کردند (شکل ۳).

نگاهی اجمالی بر عملکرد عصارخانه و لوازم عصار

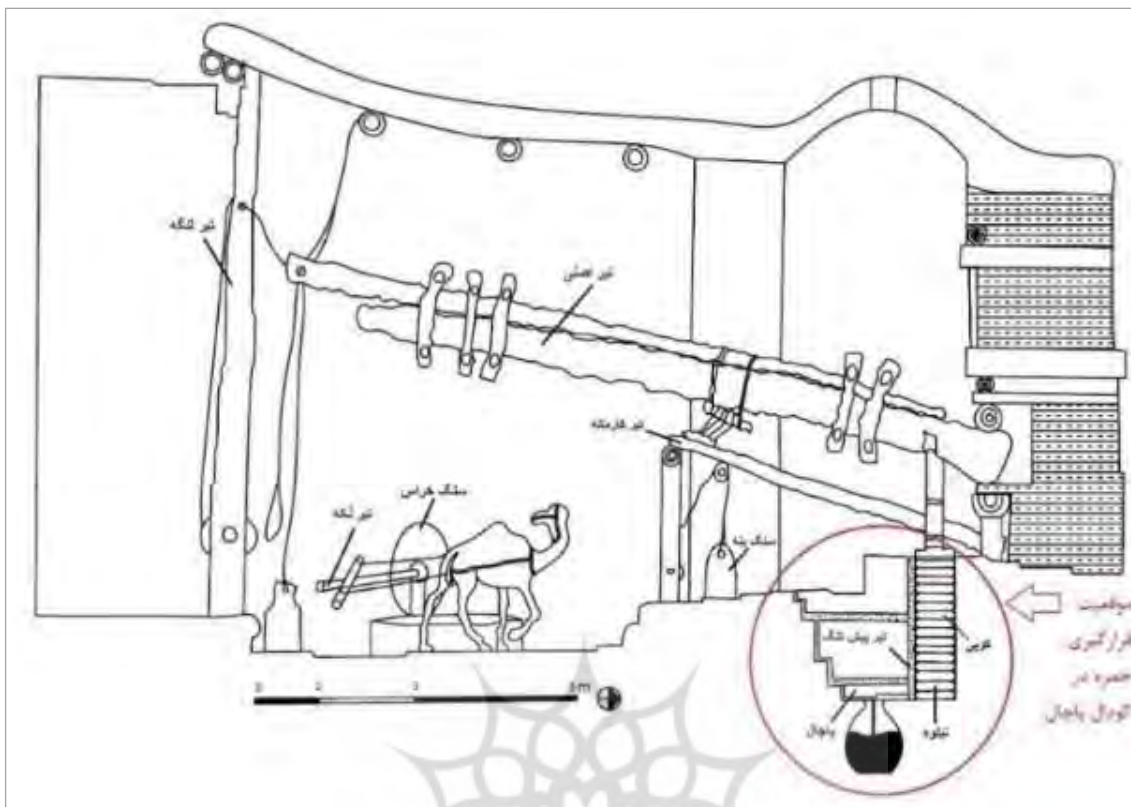
عصارخانه، برگرفته از واژه عصاره و به کارگاهی اطلاق می‌شود که در آن از عصاره دانه‌های نباتی، روغن تهیه می‌کنند. در تعریف عصارخانه آمده است؛ عصارخانه، به محل اجتماع عصاران و محلی که در آن شیره انگور یا روغن نباتی گیرند، گویند (دهخدا، ۱۳۷۷: ۱۵۹۱۵). فضاها، ابزار و ادوات و مواد اولیه‌ای که در طی مراحل تولید محصولات عصارخانه در ارتباط با یکدیگر مورد استفاده قرار می‌گیرند، عبارت هستند از: فضای عصارخانه: شامل ورودی، هشتی، شترخوان و بارانداز (محل نگهداری شتر)، محل سنگ‌های آسیا، تیرخانه (قسمت روغن‌گیری)، انبار یا محل ذخیره خمیره‌های روغن و مهمان‌خانه که جهت توقف بازرگانان و تاجران روغن است.

محصولات عصارخانه: روغن حاصل از دانه‌های نباتی، به ۳ دسته تقسیم می‌شود:

- روغن‌های خوراکی: از دانه‌های آفتابگردان، خشخاش، کنجد و... به‌دست می‌آیند.
- روغن‌های سوختی و صنعتی: برگرفته از دانه‌های بزرک، منداب و کوشه، جهت سوخت چراغ، رنگ‌سازی، چرب کردن بدن شتر برای جلوگیری از کچلی و قارچ، صابون‌سازی و...
- روغن‌های دارویی/طبی: برگرفته از دانه‌های کرچک و بادام و برای مصارف درمانی (خلیلی، ۱۳۹۳: ۲۷۹).

لوازم عصار: تعدادی از این ابزار و ادوات عبارت هستند از:

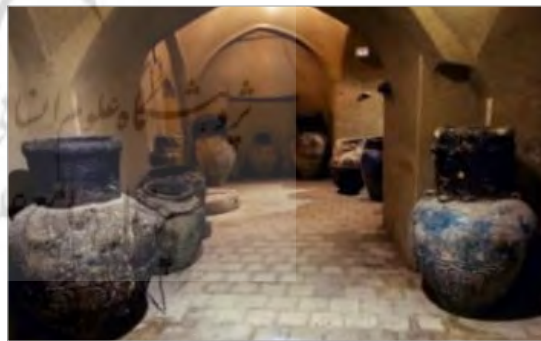
- الف) ابزار و ادوات روغن‌کشی شامل:
 - کارماله: تیری به قطر ۳۰ تا ۴۰ سانتی‌متر و طول ۳ تا ۵ متر که در زیر تیر بزرگ قرار گرفته و به کوبی‌ها فشار وارد می‌آورد (رحمتی و اسماعیلی، ۱۳۹۵: ۳۳۶).
 - لنگه: دو تیر بزرگ ایستاده جهت نگهداری سر تیر اصلی (معین، ۱۳۷۱: ۳۰۴۵)
 - کوبی یا کوبه: روی هم انباشتن چیزی، توده کردن (همان)
 - تیر پیش‌تنگ و پابند: هر دو تیر جهت جلوگیری از حرکت کوبی‌ها، در گودال پاچال قرار می‌گیرند (رحمتی و اسماعیلی، ۱۳۹۵: ۳۰۴)
 - تیر لگه: تیری که یک سر آن به سنگ بارمالی متصل است و سر دیگر توسط حیوان به گردش درمی‌آید.
 - سنگ‌های عصار: شامل؛ سنگ بُنه: سنگ مکعبی شکل در اندازه‌های مختلف که جهت فشار بیشتر کوبی‌ها به تیر بزرگ متصل شده و توسط طناب قرقره بالا کشیده



شکل ۱. برش طولی تیرخانه عصارخانه با تأکید بر موقعیت خمره در مرحله روغن‌گیری (رحمتی و اسماعیلی، ۱۳۹۵: ۳۰۶؛ بازترسیم نگارندگان)



شکل ۳. خمره داخل دیوار (نگارندگان)



شکل ۲. انبار خمرها، عصارخانه شاهی اصفهان (نگارندگان)

تنوع و اهمیت ویژه‌ای برخوردار هستند که در این بخش بر اساس نوع و جنس، طبقه‌بندی و شرح مختصری از آنها ارائه می‌شود (شکل ۴).

اشیای حصیری: از حصیرهایی از جنس نی یا چوب، به جهت سبکی و وزن کم، برای ساخت ترازوها، سبدها و حفاظ دور شیشه‌ها و غرابه‌ها استفاده می‌شد. در برخی موارد برای ضخامت بیشتر، سطح داخلی ترازوها را روکشی از چرم

طبقه‌بندی ظروف و اشیای عصارخانه

پیش از پرداختن به مبحث اصلی پژوهش که ظروف سفالی است، لازم به ذکر است که ظروف و لوازم عصارخانه در مراحل مختلف روغن‌گیری و در قسمت‌های مختلف عصارخانه مورد استفاده بوده‌اند، چه از نظر جنس و مواد سازنده آنها که غالباً هم طبیعی بوده و چه از نظر کاربرد، از

داشتند. غرابه‌ها در اندازه‌های مختلف بوده و برخی از آنها، دارای یک دسته در قسمت لبه ظرف هستند (شکل ۹).

سنگ: علاوه بر سنگ‌های آسیای بزرگ عساری که توسط حیوان به گردش درمی آمد، هاون‌ها و دست آس‌های کوچکی نیز در عصارخانه‌ها وجود داشته که از آنها معمولاً جهت آسیا کردن غلاتی چون گندم و جو استفاده می‌شد (شکل ۱۰).

سفال: طبق برآورد نگارندگان، ویژگی‌های ظروف سفالی مورد استفاده در اکثر عصارخانه‌ها، تقریباً یکسان هستند. در یک تقسیم‌بندی کلی، ظروف سفالی عصارخانه‌ها را می‌توان به دو دسته بدون لعاب و لعاب‌دار تقسیم کرد:

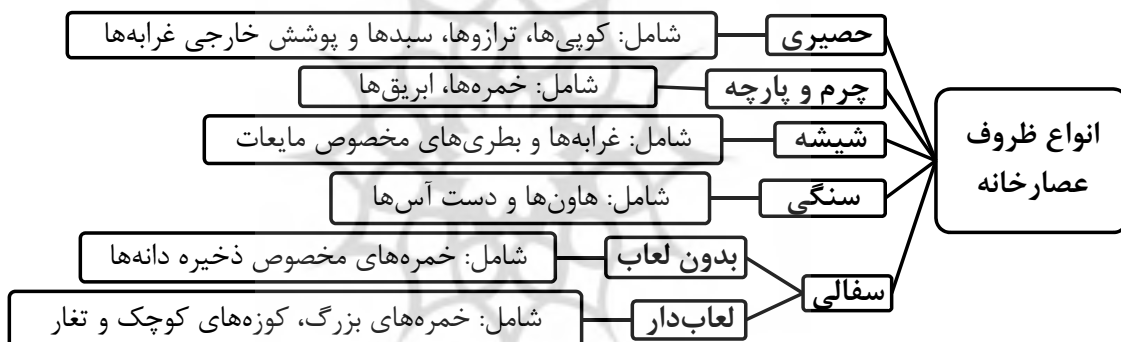
الف) ظروف سفالی بدون لعاب: شامل؛ خمره‌ها، کوزه‌ها و تگارهایی بوده که درون و بیرون آنها فاقد لعاب است و معمولاً جهت حمل و ذخیره دانه‌های روغنی و عمدتاً پیش از مرحله روغن‌گیری استفاده می‌شدند (جدول ۱: ردیف ۱-۳).

می‌کشیدند (شکل ۵). کوبی‌ها نیز از نی‌های باریک اطراف مرداب‌ها و رودخانه‌ها تهیه می‌شدند (شکل ۶).

چرم و پارچه: خمره‌های چرمی، از پوست گاو تهیه شده و به جهت سبک بودن و نفوذناپذیری، معمولاً برای حمل روغن استفاده می‌شدند. این خمره‌ها از نظر فرم، مشابه خمره‌های سفالی و در اندازه‌های کوچک‌تر، با بدنه کوتاه و شکم‌دار و تزئینات خطوط برجسته ساده و دالبری بر روی بدنه بوده که به مرور زمان از بین رفته‌اند (شکل ۷).

ابریق‌های ساخته‌شده از آرد جو، پارچه و سریشم نیز جهت ریختن روغن درون خمره‌ها و برداشت از آنها، مورد استفاده بوده‌اند (خلیلی، ۱۳۹۳: ۲۷۹) (شکل ۸).

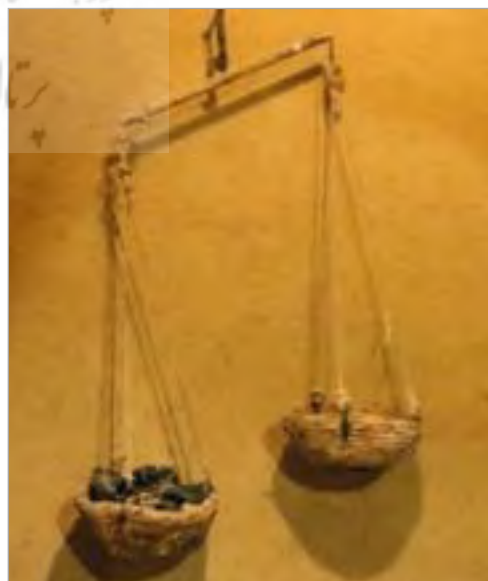
غرابه: شیشه‌های مخصوص نگهداری روغن و سایر مایعات و برای مصارف روزانه بوده که جهت محافظت و جلوگیری از شکستگی، معمولاً روکشی از حصیر یا پارچه به دور خود



شکل ۴. طبقه‌بندی ظروف و لوازم عصارخانه از نظر جنس و نوع (نگارندگان)



شکل ۶. کوبی، عصارخانه اخلاقی نجف‌آباد (نگارندگان)



شکل ۵. ترازوی حصیری، عصارخانه شاهی اصفهان (نگارندگان)

۲)، خمیره‌های کوچک گردن بلند، مخصوص ریختن روغن و مصارف روزانه بوده (جدول ۳: ردیف ۳) و خمیره‌های متوسط و بزرگ، معمولاً در انبار روغن، برای نگهداری و ذخیره و در صورت فروش و صادرات، جهت حمل محصولات روغنی استفاده می‌شدند (جدول ۳: ردیف ۴-۶). کوزه‌های کوچک (جدول ۳: ردیف ۷ و ۸) و کاسه‌ها نیز برای مصارف روزانه روغن و سایر مایعات بوده‌اند (جدول ۳: ردیف ۹).

ویژگی‌های کلی ظروف سفالی عصارخانه

طبق موارد ذکرشده، می‌توان گفت ظروف سفالی کاربردی در عصارخانه؛ به‌ویژه خمیره‌های نگهداری روغن، به‌گونه‌ای طراحی و ساخته شده که مناسب استفاده در قسمت‌های مختلف روغن‌گیری و نگهداری روغن بوده‌اند و آنها را از سایر ظروف سفالی متمایز می‌نماید؛ این ویژگی‌ها عبارت هستند از:

۱. لعاب‌دار بودن هر دو سطح داخلی و خارجی خمیره‌های ذخیره روغن به‌جهت عدم نفوذ روغن و سایر مایعات در خلل و فرج بدنه ظرف. لعاب آنها نیز در طیف رنگ فیروزه‌ای، از نوع کبالت مس و در طیف رنگ سبز تیره

در گروه سفالینه‌های بدون لعاب، تعدادی ظروف به‌جهت نوع کاربرد، دارای بدنه بیرونی فاقد لعاب و جداره داخلی لعاب‌دار هستند؛ از جمله کوزه‌های استوانه‌ای کوچک که برای نگهداری روغن‌های دارویی و روغن‌های کمیاب استفاده می‌شدند (همان: ۴).

تُغار: طشت گلی را گویند که در آن آب بریزند، غذا بخورند یا از گندم و جو پرکنند (دهخدا، ۱۳۷۷: ۵۴۸). تغارها دارای دو نوع لعاب‌دار و بدون لعاب هستند که بدون لعاب، جهت الک کردن و لعاب‌دار آن، برای تهیه خمیر استفاده می‌شد (شکل ۱۱ و جدول ۲).

ب) ظروف سفالی لعاب‌دار: این ظروف به‌جهت نگهداری طولانی مدت محصولات روغنی و نفوذناپذیری، بیشترین کاربرد را در عصارخانه‌ها داشته و شامل اشکال خمیره، کوزه‌های کوچک و کاسه هستند (جدول ۳).

خمیره‌ها، اکثریت سفالینه عصارخانه‌ها را تشکیل می‌داده‌اند و هر یک از اشکال آنها در مراحل مختلف عصاره‌گیری به‌کار می‌رفته است. خمیره‌های کوچک شکم‌دار، مناسب قرارگیری در گودال پاچال در مرحله روغن‌گیری هستند (جدول ۳، ردیف: ۱ و



شکل ۸. ابریق، عصارخانه آیتی نجف‌آباد (نگارندگان)



شکل ۷. خمیره‌های چرمی، عصارخانه شاهی اصفهان (نگارندگان)



شکل ۱۰. دست آس سنگی، عصارخانه شاهی اصفهان (نگارندگان)



شکل ۹. غرابه یا شیشه (نگارندگان)

- و روشن، از نوع اکسید مس است (توحیدی، ۱۳۸۶: ۱۶۹) (جدول ۳).
۲. از نظر فرم، دارای دهانه گشاد و گردن بلند، بدنه شکم‌دار در قسمت میانی، پایه‌ها باریک و غالباً مخروطی با کف تخت بوده که مناسب قرارگیری در درون زمین و یا نصب داخل دیوار، به جهت جلوگیری از ریختن ناگهانی محتویات داخل خمره و در عین حال خنک نگهداشتن آنها، عدم نفوذ رطوبت به دیواره ظرف و جلوگیری از هدر رفتن و فاسد شدن محصولات روغنی بوده‌اند (شکل ۳).
۳. در سه اندازه کوچک، متوسط و بزرگ برای مصارف مختلف ساخته شده‌اند (جداول ۱ و ۳).
۴. به جز خمره‌های بزرگ که قابلیت حمل آنها آسان نیست و احتمالاً با دست ساخته شده، سایر ظروف سفالی چرخ‌ساز و خمیره اغلب آنها، از جنس گِل رس و نخودی‌رنگ هستند.
۵. تزئینات بدنه ظروف منقوش، دارای نقش کنده و نقش افزوده شامل؛ خطوط ساده، دالبری، هاشوری، زیگزاگی، مارپیچی، زنجیره‌ای و مدور هستند. لعاب و نقوش برخی

جدول ۱. مشخصات خمره‌های سفالی بدون لعاب عصارخانه

| ردیف | فرم ظرف | تصویر | طرح | ابعاد و مشخصات |
|------|---------------------------|-------|-----|---|
| ۱ | خمره کوچک شکم‌دار | | | با ابعاد ۸۰ سانتی‌متر ارتفاع، ۲-۳ سانتی‌متر ضخامت، ۴۰ سانتی‌متر قطر دهانه و ۱۵ سانتی‌متر قطر کف، چرخ‌ساز، خمیره نخودی تیره، فاقد لعاب و تزئین. |
| ۲ | خمره متوسط شکم‌دار | | | با ابعاد ۱۰۰ سانتی‌متر ارتفاع، ۵ سانتی‌متر ضخامت، ۴۳ سانتی‌متر قطر دهانه و ۲۰ سانتی‌متر قطر کف، چرخ‌ساز با خمیره نخودی روشن و فاقد لعاب و تزئین. |
| ۳ | خمره بزرگ کشیده | | | با ابعاد ۱۲۰ سانتی‌متر ارتفاع، ۳ سانتی‌متر ضخامت، ۴۵ سانتی‌متر قطر دهانه و ۲۰ سانتی‌متر قطر کف، چرخ‌ساز با خمیره نخودی روشن و فاقد لعاب و تزئین. |
| ۴ | کوزه استوانه‌ای بدون دسته | | | در اندازه‌های کوچک و متوسط به ابعاد ۳۰ سانتی‌متر ارتفاع، ۲ سانتی‌متر ضخامت، ۶-۱۰ سانتی‌متر قطر دهانه، ۸-۱۰ سانتی‌متر قطر کف، چرخ‌ساز، خمیره خاکستری و فاقد تزئین. |

(نگارندگان)


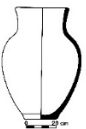

جدول ۲. مشخصات تُغار یا طشت‌های گلی عصارخانه

| ردیف | نوع ظرف | شکل | طرح | ابعاد و مشخصات |
|------|-----------------|-----|-----|--|
| ۱ | تُغار (طشت گلی) | | | ۴۰ سانتی‌متر ارتفاع، ۵ سانتی‌متر ضخامت، ۵۰ سانتی‌متر قطر دهانه و ۴۰ سانتی‌متر قطر کف، چرخ‌ساز با خمیره نخودی‌رنگ و تزئینات نقش کنده خطوط ساده، دالبری و زیگزاگ |

(نگارندگان)

جدول ۳. مشخصات خمره‌های سفالی لعاب‌دار عصارخانه

| ردیف | فرم ظرف | شکل | طرح | ابعاد و مشخصات |
|------|------------------------------------|--|---|---|
| ۱ | خمره کوچک گردن کوتاه |  |  | به ابعاد ۸۰-۶۰ سانتی‌متر ارتفاع، ۲-۳ سانتی‌متر ضخامت، ۳۵ سانتی‌متر قطر دهانه و ۲۵ سانتی‌متر قطر کف، چرخ‌ساز، خمیر نخودی‌رنگ با لعاب سبز، کف تخت و دهانه گشاد و فاقد تزئین. |
| ۲ | خمره کوچک شکم‌دار و گردن کوتاه |  |  | به ابعاد ۸۰ سانتی‌متر ارتفاع، ۳ سانتی‌متر ضخامت، ۴۰ سانتی‌متر قطر دهانه و ۲۵ سانتی‌متر قطر کف، چرخ‌ساز، خمیر نخودی، لعاب سبز و فیروزه‌ای، تزئین نقش افزوده (زنجیره، دالبری، مارپیچی، هاشوری) |
| ۳ | خمره کوچک با گردن بلند |  |  | به ابعاد ۸۵ سانتی‌متر ارتفاع، ۲ الی ۳ سانتی‌متر ضخامت، ۳۵ سانتی‌متر قطر دهانه و ۱۵ سانتی‌متر قطر کف، چرخ‌ساز، خمیر نخودی‌رنگ و لعاب فیروزه‌ای، تزئین نقش کنده خطوط ساده |
| ۴ | خمره متوسط شکم‌دار و گردن کوتاه |  |  | به ابعاد ۱۰۰-۹۰ سانتی‌متر ارتفاع، ۳-۵ سانتی‌متر ضخامت، ۴۷-۴۵ سانتی‌متر قطر دهانه و ۲۵ سانتی‌متر قطر کف، چرخ‌ساز، خمیر نخودی و لعاب فیروزه‌ای، تزئین نقش افزوده (زنجیره، دالبری، مارپیچی، هاشوری) |
| ۵ | خمره متوسط کشیده با پایه مخروطی |  |  | ابعاد ۱۱۰-۱۰۰ سانتی‌متر ارتفاع، ۲ سانتی‌متر ضخامت، ۴۰ سانتی‌متر قطر دهانه و ۱۵ سانتی‌متر قطر کف، چرخ‌ساز، خمیر نخودی‌رنگ، لعاب فیروزه‌ای و تزئین نقش افزوده (زنجیره، دالبری، مارپیچی، هاشوری) |
| ۶ | خمره بزرگ |  |  | در اندازه بزرگ به ابعاد ۱۲۰ الی ۱۴۰ سانتی‌متر ارتفاع، ۵ سانتی‌متر ضخامت، ۴۳ سانتی‌متر قطر دهانه و ۲۰ سانتی‌متر قطر کف، احتمالاً دست‌ساز با لعاب لاجوردی، فیروزه‌ای، قهوه‌ای روشن و تزئینات نقش افزوده (زنجیره، دالبری، مارپیچی، هاشوری) |
| ۷ | کوزه‌های کوچک دسته‌دار |  |  | به ابعاد ۳۵-۳۰ سانتی‌متر ارتفاع، ۵ میلی‌متر ضخامت، ۱۲-۱۵ سانتی‌متر قطر دهانه و ۱۰-۱۲ سانتی‌متر قطر کف، چرخ‌ساز، خمیره نخودی و طیف لعاب سبز و آبی و فاقد تزئین. |

| ردیف | فرم ظرف | شکل | طرح | ابعاد و مشخصات |
|------|-------------------------|--|---|--|
| ۸ | کوزه‌های کوچک بدون دسته |  |  | به ابعاد ۳۵-۳۰ سانتی‌متر ارتفاع، ۵ میلی‌متر ضخامت، ۱۵-۱۲ سانتی‌متر قطر دهانه و ۱۲-۱۰ سانتی‌متر قطر کف، چرخ‌ساز، خمیره نخودی‌رنگ، لعاب سبز و آبی و فاقد تزئین. |
| ۹ | کاسه |  |  | ۱۶-۱۴ سانتی‌متر ارتفاع، ۷ میلی‌متر ضخامت، ۵ سانتی‌متر قطر دهانه و ۱۲ سانتی‌متر قطر کف، چرخ‌ساز، خمیره نخودی‌رنگ، طیف لعاب سبز روشن و تیره و تزئین نقش‌کننده خطوط ساده. |

(نگارندگان)

زیر آب و مناطق ساحلی خلیج فارس، از خمره‌ها و ظروف سفالی معروف به اژدری یا آمفوراها نیز در ذخیره شراب، مایعات، روغن؛ به‌خصوص روغن زیتون، روغن غلات و دانه‌های گیاهی و... برای حمل‌ونقل در دریا استفاده می‌شده است (توفیقیان، ۱۳۸۴: ۸۲) (شکل ۱۲). بنابراین جهت حمل‌ونقل محصولات روغنی نیز به خمره‌های سفالی نیاز بود که احتمالاً از همان خمره‌های ذخیره روغن در عصارخانه‌ها جهت فروش و صادرات روغن استفاده می‌شده است.

ظروف سفالی عصارخانه‌ها در طبقه‌بندی سفال

با توجه به ویژگی‌هایی که برای ظروف سفالی عصارخانه‌ها برشمردیم، می‌توان آنها را در طبقه‌بندی سفال، در زمره ظروفی قرار داد که طبق شواهد باستان‌شناسی و منابع مکتوب، مشابه چنین ظروفی، در دوران پیش از تاریخ، تاریخی و دوران اسلامی، مورد استفاده قرار می‌گرفته است؛ این ظروف در طبقه‌بندی سفالینه‌ها، در دو گروه ظروف ذخیره آذوقه و گروه سفالینه‌های موسوم به محلی قرار می‌گیرند.

ظروف ذخیره آذوقه

یک قطعه سفال متعلق به هر دوره تاریخی، می‌تواند معرف گوشه‌ای از فرهنگ و نحوه زندگانی مردم در آن دوره باشد (کیانی، ۱۳۷۹: ۴). طبق تاریخچه سفالگری، اولین سفالینه‌هایی که بشر به ساخت آنها اقدام نمود، به‌جهت استفاده روزمره چون تهیه و خوردن غذا و در مرحله یکجانشینی و مدنیت و علاوه بر آنها، برای ذخیره آذوقه به‌کار برده است. اکثر منابع پیش از تاریخ، جهت متمایز نمودن محوطه‌های یکجانشینی و کوچ‌نشینی، کوزه‌های بزرگ مخصوص انبار کردن را که اغلب در روستاها یافت شده، از نشانه‌های روستانشینی و

از خمره‌ها به‌جهت قیراندود بودن بدنه ظرف و قرارگیری درون دیوار، از بین رفته‌اند. جدول ۴، نقوش رایج ظروف سفالی عصارخانه‌ها را بر اساس نوع نقش نشان می‌دهد. ۶. شواهد و مدارک دقیقی از کوره‌های ساخت این گونه سفالی، وجود ندارند. در منابع، از کارگاه‌های سفالگری شهر اصفهان؛ از جمله شهر نائین، در قرون متأخر اسلامی یاد شده است (کیانی، ۱۳۷۹: ۴۸) و در جایی دیگر آمده که در منطقه اصفهان، از دهی بنام بلان در نزدیکی نائین، گلی می‌آوردند که برای کوزه‌گری و سفالگری مناسب بود (بزرگمهری، ۱۳۸۱: ۳۱). بر این اساس و به‌دلیل مشابه بودن اکثر سفالینه‌های عصارخانه‌ها، می‌توان حدس زد که احتمالاً مراکز ساخت آنها، در محدوده اصفهان و یا خود شهر اصفهان بوده است.

جایگاه و عملکرد خمره‌های سفالی در صادرات روغن

فن انبار کردن و حمل‌ونقل کالاها به‌وسیله ظروف سفالی، سابقه‌ای دیرینه دارد؛ به‌گونه‌ای که در دوران اوروک میانه، این امر موجب ظهور فراگیر کوزه‌هایی شد که جهت مهر و موم کردن در پوش آنها، لبه به خارج برگشته داشتند (هول و دیگران، ۱۳۸۶: ۲۵۴). شواهد و مدارکی هم دال بر صادرات محصولات روغنی در دوران اسلامی از عصارخانه‌های ایرانی به کشورهای هم‌جوار، وجود دارند (اصطخری، ۱۳۴۰: ۱۳۳)؛ زیرا استفاده از روغن چراغ نه تنها در تمام نقاط کشور، بلکه در کشورهای هم‌جوار چون عراق، عربستان، منطقه قفقاز، هند و پاکستان نیز معمول بود و مشتریان زیادی داشت که توسط ساربانات و تجار، این روغن به مناطق ذکرشده حمل می‌شد (خلیلی، ۱۳۹۳: ۲۷۹). طبق مدارک و شواهد باستان‌شناسی

بودند (سرفراز و فیروزمندی، ۱۳۸۷). در دوران اشکانی نیز به ظروف ساده با اشکال کاسه، خمره و کوزه در کنار ظروف منقوش، اشاره شده است (توحیدی، ۱۳۸۶). در ادوار مختلف اسلامی علاوه بر مراکز مهم سفال‌سازی و در کنار ظروف مجلل، ظروفی با کاربری ساده جهت استفاده روزمره، ذخیره و نگهداری مواد غذایی در همه خانه‌ها، کارگاه‌ها، بازار و حتی قصر پادشاهان هم تولید می‌شدند که اغلب ساده و فاقد تزئین و یا با حداقل تزئینات بوده و از لحاظ ویژگی‌های ظاهری، بسیار نزدیک به نمونه‌های سفالی عصارخانه‌ها هستند. برخی منابع، این‌گونه سفالینه‌ها را تحت عنوان سفالینه محلی یاد کرده‌اند: «... سفالینه محلی که برای استفاده روزمره زندگی ساخته می‌شد، اغلب ساده و قسمت مهم آن را سفالینه بدون لعاب



شکل ۱۱. تفرار برای الک و خمیر کردن آرد، عصارخانه شاهی اصفهان (نگارندگان)



شکل ۱۲. آمفورا یا ظروف اژدری، بندر ریگ (توفیقیان، ۱۳۸۴: ۱۴۹)

یکجانشینی دانسته‌اند (هول و دیگران، ۱۳۸۶: ۲۸۷). طبق یافته‌های باستان‌شناسی از محوطه‌های مربوط به دوران روستانشینی مانند تپه حاجی فیروز، خمره‌های ذخیره را در کف انبارک‌ها جاسازی می‌کردند (ملک شهمیرزادی، ۱۳۸۲: ۲۹۰). در تپه زاغه نیز خمره‌های ذخیره آذوقه با کف تخت، در کف انباری‌های مسقف به‌دست آمده‌اند و خمره‌های ذخیره مایعات مخروطی‌شکل را در جنب یک اتاق قرار می‌داده و آنها را با چینه محکم می‌کردند (همان: ۳۲۸). شواهدی از قرار دادن ظروف سفالی در کف محل‌های مسکونی عصر مفرغ نیز وجود دارند (طلائی، ۱۳۸۵: ۱۴۹). در دوران تاریخی و اسلامی نیز علاوه بر ظروف سفالی که برای استفاده روزمره به‌کار می‌رفتند، از خمره‌های سفالی بزرگ، به‌منظور ذخیره مایعات و خنک نگهداشتن محصولات غذایی در آشپزخانه‌ها استفاده می‌شد. بنابراین همان‌طور که در مورد سفال‌های عصارخانه‌ها ذکر شد، مشاهده می‌شود که شیوه نگهداری خمره‌های ذخیره روغن درون دیوار یا کف عصارخانه، همانند شیوه قرارگیری ظروف ذخیره درون محوطه‌های دوران باستان است. بر این اساس، می‌توان این نوع از ظروف سفالی و حتی طرز کاربرد آنها را، به‌نوعی تداوم شیوه ذخیره‌سازی آذوقه مردمان روزگار پیش از تاریخ و در زمره نوعی از ظروف ذخیره آذوقه دانست که تا عصر حاضر به این شکل مورد استفاده قرار گرفته‌اند. این شیوه قرارگیری ظروف ذخیره سفالی درون دیوارهای گلی یا در کف محل، می‌تواند به این دلایل باشد:

۱. ثابت قرار گرفتن ظرف به‌جهت جلوگیری از ریختن ناگهانی محتویات درون ظرف.
۲. عدم نفوذ مایعات به دیواره ظروف و جلوگیری از هدر رفتن آنها.
۳. خنک نگهداشتن و در عین حال جلوگیری از فاسد شدن محتویات داخل ظروف؛ زیرا خاک رُس، دارای خاصیت جذب و نگهداری رطوبت است.

سفالینه‌های محلی

تولید سفال محلی در کنار سایر سفالینه‌های شاخص در هر عصر، از گذشته تا کنون و در هر منطقه متداول بوده؛ به‌گونه‌ای که تعداد محدود سفالینه‌های منقوش سده‌های سوم و دوم پیش از میلاد در محدوده جنوب غرب ایران، ادامه نوعی سفال محلی از دوره قبل گزارش شده است (محمدی‌فر، ۱۳۸۷). در دوران تاریخی نیز علاوه بر رواج ریتون‌ها و مجسمه‌ها و سایر ظروف درباری هخامنشی، ظروفی چون؛ خمره‌ها، جام‌ها و اشیای زینتی تولید می‌شده که مخصوص اقشار پایین جامعه

سفالگری تعطیل شدند و سفال در حد نیازهای روزمره، به صورت ظروف ساده و بدون تزئین ساخته شد (Lane, 1971: 57). در اواخر دوره قاجار، ساخت ظروف سفالی با تزئینات محلی، در شهرهای یزد، همدان، شهرضا، زنجان، سیستان و بلوچستان، خراسان، کرمان، اصفهان، شیراز و تبریز متداول شد (توحیدی، ۱۳۸۶: ۲۸۸). با توجه به ویژگی‌های ذکر شده برای سفالینه‌های محلی و ظروف ذخیره آذوقه در ادوار مختلف، ظروف سفالی مورد استفاده در عصارخانه‌ها را نیز می‌توان در زمره ظروف سفالی محلی و صرفاً جهت ذخیره و نگهداری محصولات روغنی قرار داد که احتمالاً در کارگاه‌های سفالگری درون شهری ساخته شده؛ با این تفاوت که ظروف سفالی عصارخانه به‌ویژه خمره‌های بزرگ لعاب‌دار با ابعاد و مشخصات گفته‌شده، مختص مجموعه‌های کارگاهی مانند عصارخانه‌ها طراحی و ساخته می‌شدند.

تشکیل می‌داده است. این نوع سفالینه عموماً به صورت کوزه، آبخوری، کاسه، پیاله و خمره‌های بزرگ ساخته می‌شد. نوع خمیر و گل سفالینه، سخت و بیشتر به رنگ نخودی و یا قرمز بوده است» (کریمی و کیانی، ۱۳۶۴: ۶۶).

همچنین گفته شده در لعاب‌دهی اکثر سفالینه‌های لعاب‌داری که برای ذخیره آذوقه، به‌ویژه مایعات و در مجموعه‌های کارگاهی استفاده می‌شده، سفالگران اغلب از رنگ آبی، فیروزه‌ای و سبز استفاده می‌کردند. سفالینه محلی به علت اینکه جنبه صادراتی و یا تجارتي نداشته، دارای ویژگی‌های متفاوت است و سفالگران هر روستا و یا کارگاه به سلیقه و ذوق خود، ساخت این سفالینه را ادامه داده‌اند (همان). ساخت و کاربرد این‌گونه از ظروف سفالی در دوران اسلامی متأخر؛ به‌ویژه صفویه و قاجار، با تعطیل شدن بسیاری از مراکز سفالگری، رونق بیشتری گرفت. پس از حمله افغان‌ها در اواخر دوره صفویه، بسیاری از مراکز

جدول ۴. نقوش رایج خمره‌های سفالی عصارخانه

| ردیف | نوع نقش | نوع تزئینات | طرح |
|------|------------|-------------|-----|
| ۱ | نقش کنده | خطوط ساده | |
| | | دالبری | |
| | | زیگزاگی | |
| ۲ | نقش افزوده | دایره‌ای | |
| | | مارپیچی | |
| | | زنجیره‌ای | |
| | | هانشوری | |

(نگارندگان)

نتیجه‌گیری

عصارخانه، یکی از مراکز صنعتی مهم از گذشته تا کنون که با تولید محصولاتی از عصاره دانه‌های روغنی، نقش مهمی را در سوخت، روشنایی، تغذیه، کشاورزی و ... بر عهده داشته است. در عصارخانه، لوازم متعدد با کاربردهای متفاوت وجود داشته که در مراحل روند عصاره‌گیری، مورد استفاده قرار می‌گرفتند؛ از جمله انواع تیرها، سنگ‌ها، آسیاب‌ها، اشیاء، خمره‌ها، ظروف سفالی و ... از آنجا که تولید محصولات روغنی، نیازمند زمان طولانی و نیروی کارآمد است و طی مراحل طاقت‌فرسا حاصل می‌شد، بنابراین، محصولاتی ارزشمند و نیازمند شرایط و وسایل نگهداری مناسب بوده که در این راستا ظروف سفالی، نقش بسزایی داشتند. در راستای پژوهش

درباره اهمیت جایگاه و کاربرد ظروف به کار رفته در عصارخانه‌ها، نتیجه چنین حاصل آمد که این ظروف، دارای ویژگی‌های منحصر به فردی بوده و خاص مجموعه‌های کارگاهی به‌ویژه عصارخانه‌ها تولید شده و مورد استفاده بوده‌اند. در رابطه با کارگاه‌های سفالگری این گونه سفالی، اشاراتی به کارگاه‌های شهر نائین در نزدیکی اصفهان شده و با توجه به مشابه بودن اکثر سفال‌های عصارخانه‌های مورد پژوهش، می‌توان گفت که احتمالاً دارای یک مرکز ساخت و آن هم در محدوده اصفهان و یا خود شهر اصفهان بوده‌اند. این ظروف، به دو نوع بدون لعاب و لعابدار تقسیم می‌شوند؛ ظروف سفالی بدون لعاب، معمولاً برای استفاده دانه‌های روغنی بوده‌اند. در گروه سفالینه‌های بدون لعاب، ظروفی نیز با توجه به نوع کاربرد، دارای بدنه بیرونی فاقد لعاب و جداره داخلی لعابدار بوده که تغار و کوزه‌های کوچک مخصوص روغن‌های طبی و کمیاب، از این نوع هستند. ظروف لعابدار که بیشترین تعداد ظروف سفالی عصارخانه‌ها را شامل می‌شدند، به‌گونه‌ای طراحی و ساخته شده که مناسب استفاده و نگهداری محصولات روغنی بوده‌اند. ویژگی‌های این ظروف که آنها را از سایر ظروف سفالی متمایز می‌کنند شامل؛ (۱) خمه‌های سفالی لعابدار کوچک با گردن کوتاه و دهانه گشاد که مناسب مرحله روغن‌گیری در فضای تیرخانه بوده‌اند، (۲) خمه‌های متوسط به دو شکل بدنه کشیده با پایه مخروطی برای قرارگیری درون زمین یا دیوار، به‌منظور جلوگیری از نفوذ رطوبت و فاسد شدن مایعات درون ظرف بوده و فرم بدنه شکم‌دار و گردن بلند، مناسب ریختن روغن و استفاده روزمره مایعات بوده است، (۳) خمه‌های بزرگ که برخی از آنها علاوه بر لعابدار بودن هر دو جداره ظرف، به‌جهت اطمینان از نفوذناپذیری، قیراندود هم می‌شدند، برای ذخیره طولانی مدت روغن بوده و حتی تعدادی از آنها درون دیوار نیز قرار می‌گرفتند. طبق منابع مکتوب، از آنجا که ویژگی‌های ظروف سفالی عصارخانه‌ها و شیوه استفاده آنها بسیار مشابه ظروف ذخیره آذوقه مردم دوران باستان و نحوه استفاده از آنها بوده‌اند، بنابراین می‌توان این گونه سفالی را در زمره ظروف ذخیره آذوقه قرار داد. از طرفی در دوره اسلامی، افزون بر گونه‌ها و انواع سفالینه‌های معرفی شده در منابع تاریخ سفالگری ایران، سفالینه‌های کاربردی دیگری به مقدار زیاد و با محصولات متنوع تولید می‌شد که اغلب از آنها با عنوان سفالینه‌های محلی یاد می‌شود که سفال‌های مورد استفاده در عصارخانه‌ها نیز، از آن جمله هستند؛ با این تفاوت که خاص مجموعه‌های کارگاهی بوده و علاوه بر استفاده در محل عصارخانه، برای فروش و حمل‌ونقل به دیگر کشورها نیز به کار می‌رفته‌اند. در زمینه صنایع و حرفه‌های سنتی گذشته، ابزار و ادوات مورد استفاده، هر یک از نظر ساختار و کاربرد، ویژگی‌های منحصر به فردی داشته‌اند که نیازمند مطالعات و تحقیقات وسیع‌تر، جهت شناخت بیشتر و حفظ میراث‌های فرهنگی و حرفه‌های باارزش این مرز و بوم است و امید می‌رود محققان در جهت شناخت و معرفی دیگر ابزار و وسایل این مجموعه کارگاهی باارزش و سایر حرفه‌ها و صنایع سنتی ایران قدیم، کوشش به عمل آورند.

پی‌نوشت

۱. کله kol-i kola-(e): {کلیچه، کلوجه، کلوج، کلوج} قرص نان روغنی بزرگ (معین، ۱۳۷۱: ۳۰۴۵).
۲. پاچال (pacal): ...گودالی که شیر در آن جمع کنند برای فروختن، محل کشتن مرغ در کشتارگاه‌های سنتی (دهخدا، ۱۳۷۷: ۵۳۷).
۳. چاله دُرد: خمه‌ای است در کف پاچال که دُرد یا مایعات حاصل از فشار کوی‌پی‌ها، به درون آن می‌ریزد (رحمتی و اسماعیلی، ۱۳۹۵: ۳۱۱).

منابع و مآخذ

- اصطخری، ابواسحاق ابراهیم (۱۳۴۰). مسالک و ممالک. به اهتمام ایرج افشار، چاپ اول، تهران: بنگاه ترجمه و نشر کتاب.
- بزرگمهری، زهره (۱۳۸۱). مصالح ساختمانی. چاپ اول، تهران: سازمان میراث فرهنگی کشور.
- بهشتیان، عباس (۱۳۵۱). آثار باستانی گمنام اصفهان: عصارخانه‌های اصفهان. چاپ اول، اصفهان: اداره کل اطلاعات و انتشارات.



- پیرمردیان، محبوبه؛ میرزا علیان، مریم و پیرمردیان، زهرا (۱۳۹۳). بررسی برآورد ظرفیت تحمل عصارخانه شاهی (مطالعه موردی شهر اصفهان). اولین کنفرانس ملی جغرافیا، گردشگری، منابع طبیعی و توسعه پایدار. ۱-۱۳.
- تبریزی، محمدحسین بن خلف (۱۳۹۱). برهان قاطع. ویرایش محمد معین، چاپ اول، تهران: امیرکبیر.
- توحیدی، فائق (۱۳۸۶). فن و هنر سفالگری. چاپ اول، تهران: سمت.
- توفیقیان، حسین (۱۳۸۴). باستان‌شناسی زیرآب در ایران. چاپ اول، تهران: سمیرا.
- جعفری فارسانی، مریم؛ شمسی پوردهکردی، اکرم و نقدی دورباطی، زهرا (۱۳۹۲). عصارخانه‌ها؛ میراث‌های پایدار فراموش شده در ایران. اولین همایش ملی جغرافیا، شهرسازی و توسعه پایدار. تهران. ۹-۱.
- جلالی، آزاده و عباسی، بنفشه (۱۳۹۰). عصارخانه‌ها و کارکرد اجتماعی آنها: مطالعه موردی عصارخانه فرخ‌شهر. مجله پژوهش در تاریخ، ۲(۲)، ۱-۱۲.
- خلیلی، فضل اله (۱۳۹۳). مقدمه‌ای بر تاریخ و فرهنگ مردم نجف‌آباد. چاپ اول، نجف‌آباد: مهر زهرا (س).
- دهخدا، علی اکبر (۱۳۷۷). لغت‌نامه دهخدا. چاپ دوم، جلد سوم، تهران: دانشگاه تهران؛ مؤسسه لغت‌نامه دهخدا.
- رحمتی، جواد و اسماعیلی، سمیه (۱۳۹۵). ارزش‌های فرهنگی هنری در معماری عصارخانه. چاپ اول، اصفهان: سازمان فرهنگی تفریحی شهرداری اصفهان.
- سرفراز، علی اکبر و فیروزمندی، بهمن (۱۳۸۷). باستان‌شناسی و هنر دوران تاریخی (ماد، هخامنشی، اشکانی، ساسانی). تدوین حسین محسنی و محمدجعفر سروقدی، چاپ پنجم، تهران: مارلیک.
- طلائی، حسن (۱۳۸۵). عصر مفرغ ایران. چاپ اول، تهران: سمت.
- عسگرپور، وحید و فخاری‌زاده، نسیم (۱۳۹۳). بوطیقای صناعت عصارخانه سنتی اخلاقی نجف‌آباد. کنفرانس بین‌المللی اقتصاد، حسابداری، مدیریت و علوم اجتماعی. ۱۹-۱.
- کریمی، فاطمه و کیانی، محمد یوسف (۱۳۶۴). هنر سفالگری دوره اسلامی ایران. چاپ اول، تهران: مرکز باستان‌شناسی ایران.
- کیانی، محمد یوسف (۱۳۷۹). پیشینه سفال و سفالگری در ایران. چاپ اول، تهران: نسیم دانش.
- محمدی‌فر، یعقوب (۱۳۸۷). باستان‌شناسی و هنر اشکانی. چاپ اول، تهران: سمت.
- مرادی، علیرضا (۱۳۹۵). عصارخانه و عساری در گذر زمان. مجله فرهنگ اصفهان، ۱(۱)، ۶۴-۵۲.
- معین، محمد (۱۳۷۱). فرهنگ فارسی معین. چاپ هشتم، جلد سوم، تهران: امیرکبیر.
- ملک شه‌میرزادی، صادق (۱۳۸۲). ایران در پیش از تاریخ؛ باستان‌شناسی ایران از آغاز تا سپیده‌دم شهرنشینی. چاپ اول، تهران: سازمان میراث فرهنگی کشور.
- هول، فرانک و دیگران (۱۳۸۶). باستان‌شناسی غرب ایران. ترجمه زهرا باستی، چاپ سوم، تهران: سمت.
- Lane, A. (1971). Later Islamic Pottery, London, Faber & faber 3 queen square.

Received: 2019/06/04

Accepted: 2019/12/18



The Role and Function of Pottery in Assar Khanehs of Isfahan Province

Akram Ebrahimzadeh* Ahmad Salehi Kakhki**

Abstract:

From ancient times to the present, Assar Khaneh as one of the important industrial centers in big cities has different dimensions which tools, instruments, knowledge and science related to this industry put hand in hand to produce products extracted from oilseeds with multiple uses. Since producing oil products requires a long time and efficient forces, they were worthwhile products which need suitable conditions and storage equipment. In this regard, due to the significant role of pottery in Assar Khanehs, the present study seeks to answer the following questions: 1. What are the characteristics of pottery used in Assar Khanehs? 2. What is the role and function of pottery in Assar Khanehs? 3. Pottery in Assar Khanehs are placed in which category of pottery? The present paper has used descriptive-historical approach, and specifies the characteristics of Assar Khaneh dishes, especially pottery and big crocks for carrying and storing oil, by relying on written resources and observing some Assar Khanehs in Isfahan province. In addition, similar containers and dishes from the past time have been presented. The result of the research shows that Assar Khaneh potteries have different glaze, shape, size, and specially function in various parts of the Assar Khaneh, in such a way that some of them are placed in the floor to take oil, some are put in the walls to store, and others are used to store and carry oil. Therefore, these dishes are special kind of pottery which are produced for workshops and they can be introduced as local pottery.

Key word: Assar Khaneh, Isfahan Province, Local Pottery, Big Jars of Clay, Storage Container

* M.A, Archaeology, Islamic Civilization and Culture, Art University of Isfahan, Isfahan.

** Associate Professor, Archaeology, Art University of Isfahan, Isfahan..