

آداب و رسوم برنجکاری در گیلان

زینب رضانعلی پور



مقدمه

برنج از قدیمی ترین گیاهانی است که در دنیا کشت شده و مبدأ پیدایش آن آسیای جنوب شرقی به خصوص کشورهای هند و چین می باشد که پس از گندم، بیشترین سطح زیر کشت اراضی جهان را به خود اختصاص داده و نقش چشمگیری در تغذیه مردم جهان دارد.

در حدود ۹۵ درصد تولید برنج

عمده کشت برنج کشور در استان های گیلان و مازندران است که حدود ۷۵ درصد کل کشت برنج را تشکیل می دهد. استان های گلستان، فارس، خوزستان، اصفهان، کهگیلویه و بویراحمد، چهار محال و بختیاری، ایلام، قزوین، سیستان و بلوچستان، زنجان، آذربایجان غربی و شرقی، لرستان، خراسان، کردستان، کرمانشاه و اردبیل در رده های بعدی قرار می گیرند.

جهان در چین، هند و آسیای جنوب شرقی می باشد و برنج مهمترین محصول و منبع غذایی بیش از $\frac{1}{3}$ جمعیت جهان را تشکیل می دهد. بیش از ۹۰ درصد برنج تولیدی دنیا در قاره آسیا که محل زندگی ۶۰ درصد جمعیت است، مصرف می شود. برنج دارای ۳۵ تا ۶۰ درصد کالری است که به مصرف $\frac{2}{8}$ میلیارد نفر در آسیا می رسد.

سابقه کشت برنج در ایران به پایان دوره ساسانیان رسیده و گسترش وسیع آن از قرن دهم میلادی به بعد صورت گرفته است.

که معمولاً سه روز آب مخلوط با سم در مزرعه می ماند. امروزه کود شیمیایی بطور دست افشان گاه قبل از نشاء و گاه بعد از آن در زمین ریخته می شود. وی جین (vijin) که بعد از ۲۰ روز از موعده نشاء، علف های هرز را از زمین در می آورند. دوباره (dubâra) یا وجین دوم که مابقی علف های هرز را به فاصله ۱۰ روز پس از وجین اول از بین نشاها بیرون می کشند.

در زمین هرچه شخم دوم (واکار) و لت زنی بیشتر انجام گیرد، زمین از رشد علف های هرز مصون می ماند. آبیاری نشاها که سعی می شود، همواره در زیر بوته های برنج تا ارتفاع ۳ تا ۵ سانتی متر آب وجود داشته باشد.

برنج برای رشد، همیشه محتاج آب است و مثالی هم برای برنج هست که می گوید: «آنقدر به آب احتیاج دارم حتی موقع بریدنم.» امروزه به علت پیدایش آفات گوناگون مانند کرم ساقه خوار و غیره مزارع را سمپاشی می کنند.

مراحل آبیاری

در پاییز هر سال افراد روستایی در جایی جمع می شوند و از میان خود فردی با تجربه و چابک و مدبّر را جهت اوسواری (ousuvâri) یا میرآبی انتخاب و

پیشینه و سابقه کشت برنج

واژه «شلتوک»، به دانه برنج همراه با پوست آن اطلاق می گردد که از کلمه هندی «چلتو» (chalto) گرفته شده که به انگلیسی (Rice paddy) و به زبان هندی به آن (Arisi) گفته می شود.

سابقه کشت برنج در ایران به پایان دوره ساسانیان رسیده و گسترش وسیع آن از قرن دهم میلادی به بعد صورت گرفته است. برخی معتقدند شلتوک برای اولین بار در زمان خسرو انوشیروان از هند به ایران آورده شد. برخی نیز روتق کشت برنج را به پس از تسلط اعراب در ایران نسبت داده و عقیده دارند در دوره ساسانیان برنجکاری در ایران وجود نداشته است.

مراحل کشت و داشت برنج

پورگیری که همان شخم اول است. در قدیم با گاو و بعضی از جاها به خصوص در غرب گیلان با اسب هم انجام می شد.

واکار (vâkâr) شخم دوم زمین کشاورزی است. در این عمل کلوخ های زمین را کاملاً ریز و خرد می کنند. لت زنی (lat zani) که همان هموار کردن زمین است تا ریشه نشاء بتواند رشد کند.

دَمرد زنی (damarde zani) هموار کردن بهتر با ماله دستی، بعد از لت انجام می شود تا مابقی ناهمواری کاملاً مسطح شود و آب بطور یکسان در مزارع قرار گیرد.

سم علف کش در این مرحله علف های هرز را از بین می برند. معمولاً کرت ها را از آب پر می کنند و سم را به داخل آن به طور یکنواخت به اندازه های کم می پاشند



پس از جلسه و امضاء صورتجلسه شخص را به اداره آبیاری معرفی می‌کنند. این فرد در تقسیم آب و کارهای مربوط به آبیاری دارای قدرت تصمیم‌گیری است میرآب معمولاً در قدیم به ازاء هر هکتار ۲۰ تا ۳۰۰ ریال بسته به سنوات تورم از مردم حقوق دریافت می‌کرد و مدت کارش یکسال تمام - یعنی از شروع شخم تا شروع سال بعدی - بود.

نهر کنی (nahr kani) این

کار دسته جمعی و با مدیریت میرآب برای لایروبی انجام می‌شود.

سونور (sunnur) در مواقع کم آبی، میرآب برای جلوگیری از هرج و مرج، روی دهانه نهرها، چوب یا تخته با شیارهایی مشخص - بسته به میزان زمین - نصب و آب را بین کشاورزان تقسیم می‌کند.

لیه (laye) (نوبت) در مواقع کم آبی، میرآب اجازه آبیاری به مزارع را به نوبت می‌دهد و بقیه در این مدت حق استفاده از آب را ندارند تا نوبت‌شان برسد.

ویژگی زراعی برنج

کشت برنج در ایران به دو صورت کشت نشائی (احداث خزانه) و کشت مستقیم انجام می‌شود که روش اول در اکثر نقاط کشور مرسوم بوده و روش کشت مستقیم بیشتر در جنوب کشور (در استان خوزستان) رواج دارد. نشاء برنج پس از سپری نمودن رشد اولیه -

که اندازه آن حدود ۲۵ سانتی‌متر رسیده باشد - به زمین اصلی انتقال داده می‌شود.

مراحل به عمل آمدن نشاء در خزانه

۱- قبل از کارهای خزانه باید تمام جوه‌های برنج از ناخالصی و تخم علف‌های هرز پاک و از نوع مرغوب باشد. معمولاً کشاورزان با سلیقه، قبل از پاشیدن جو در خزانه، ناخالصی‌ها را جدا می‌کنند.

۲- معمولاً زمین‌هایی را برای خزانه در نظر می‌گیرند که کمی گرم‌تر و به دور از جریان بادهای سرد باشد. زمین خزانه را پس از چندین بار شخم و هموار کردن با دست منظم و مرتب می‌کنند.

۳- جوها را با دست به طور یکسان در کرت‌های کوچک در خزانه می‌افشانند.

۴- پس از دو تا سه روز، برای اینکه فضای خزانه را گرم نگه دارند، کاه‌ها را می‌سوزانند و خاکستر سوخته آنها

را بر روی جوانه‌های جو می‌ریزند و از همان حالت فیزیکی کدر یا سوخته سیاه استفاده می‌کنند تا خزانه گرم بماند.

۵- روزی یکبار از آب‌های زلال و نیم گرم که در پشت خزانه‌ها معمولاً جمع کرده‌اند، آن را آبیاری می‌کنند و بعد از چند دقیقه آب را خالی می‌کنند.

۶- امروزه جوهایی را که قبلاً جوانه زده است در خزانه‌ای از آب می‌ریزند و بعد روی آن از چوبهایی که نرم و انعطاف‌پذیر باشد و یا آهنی که به صورت کمان درآید، به صورت قوسی مانند محفظه‌ای درست می‌کنند و بعد روی آن پلاستیک می‌کشند.

۷- جوها پس از ۲۰ تا ۲۵ روز قابل نشاء کردن است.
 ۸- ثم کنی: هر یک از نشاها را tom می‌گویند و کار در آوردن آنها از خزانه جهت نشاء، ثم کنی (tom kani) می‌گویند.

آداب و رسوم نشاء

۱- در فصل نشاء زنانی که دارای کودکان شیرخوار هستند، بستگان آنها، بچه‌ها را در ساعت ۱۰ صبح که چاشت شیر (čaštašir) گویند و بعد از ناهار به مزارع آورده، توسط مادران شیردهی می‌شوند.

۲- ثم سری (tom sari) در روز اول نشاء، هنگام مرخصی زنان کارگر، صاحب مزرعه حلوایی محلی به عنوان شیرینی می‌پزد و بین آنها تقسیم می‌کند.

۳- سفید ثم (safid tom) در مواقع نشاء، گاهی نشاهای سفید برگی پیدا می‌شد که هر کارگری آنرا می‌یافت به پای پسر صاحب کار و یا زنش می‌زد و انعام می‌گرفت.

۴- معمولاً در قدیم رسم بود که صاحب‌خانه پلسو و

انواع خورشت‌های محلی را برای کارگران زن یا مرد در سر مزرعه برساند و همگی در آنجا در کنار هم غذا بخورند که به این عمل پلاهری (palâhari) می‌گفتند. امروزه هم رسم و رسومات جانبی برای کاشت، داشت و برداشت وجود دارد که البته در همه جا یکسان نیست.

آفات برنج

سوروف (suruf) که شبیه ساقه برنج، ولی در بندهای خود نافذ کرک می‌باشد.

گندم واش (gandum vâš) که دارای ساقه‌ای چوبی است و قد آن به اندازه ۲ متر هم می‌رسد.

شال تسبیح (šâl tasbih)

بند واش (چیکه واش) (čikahvaš) (bandavâš)

چیک واش که هم شبیه همان بند واش است.

گلی (gali) که اغلب نوعی گیاه مردابی و مخصوص زمین‌های نرم است.

چی چیم (čičim) که خزه‌های سبز و چسبنده در سطح زیرین گیاه فرش می‌شود و از خانواده جلبکهاست.
آب دزدک (کپش) (abdozdak=kapiš) شیره ریشه گیاه را می‌خورد و باعث خشکی آن می‌گردد.

پروانه ساقه‌خوار

کرم برگ‌خوار که برگ ساقه‌ها را می‌خورد و باعث خشک شدن ساقه‌ها می‌شود.

دروی برنج

وقت رسیدن برنج از نشاء تا درو، معمولاً ۸۰ تا ۹۰ روز طول می‌کشد. وقتی که تمام خوشه‌ها زرد شدند آنگاه فصل درو است.

خشک کردن خوشه‌های برنج

خشک کردن خوشه‌های برنج به دو صورت بود: یکی از راه‌ها این بود که جو را در مقابل نور آفتاب خشک کرده و می‌کوبیدند. متداول‌ترین و قدیمی‌ترین روش خشک کردن استفاده از نور خورشید است. استفاده از این روش مستلزم تهیه یک سطح مقاوم در مقابل نفوذ آب با هزینه نسبتاً بالاست. علاوه بر آن نیروی کار زیادی را طلبیده و خطر جوندگان و پرندگان را نیز می‌توان به آن اضافه نمود.

امروزه از این روش سنتی در بیشتر کشورهای آسیایی و آفریقایی برای خشک کردن انواع مواد غذایی مانند میوه‌جات، سبزیجات، ماهی و گوشت قرمز استفاده می‌شود. و این روش کشاورزان شالی را پس از درو و خرمن‌کوبی بر روی موانع مختلف مانند حصیر، جاده، کرباس و سنگ‌فرشها پخش می‌کنند و به منظور یکنواختی در خشک شدن هر چند یکبار آنرا زیر و رو می‌کنند.

دوم اینکه جوها را در بالای بام‌های گلی می‌پاشیدند و از زیر اتاق آتش می‌کردند که گرمای آن به پشت بام می‌رسید و جوها را خشک می‌کرد که به آن بُره برنج (bore baranj) می‌گفتند. روش دیگر اینکه درزه‌های برنج را با هر دو مشت یا چهار مشت بهم به گاه بسته و در میان چوبی ۱ تا ۱/۵ متری به نام خَرک‌چو (xarak ču) عبور داده و این خَرک‌چو را در کنار هم در زیر اتاق‌های آتش‌دان به نام گرم‌درون به دور چوبی محکم آویزان می‌کردند که از دود و گرمای سوخت هیضم خشک می‌شد که به آن دودی برنج (barenj dodi) یا برنج دودی می‌گفتند.



درو کردن برنج هم به صورت دسته‌جمعی صورت می‌گیرد تا زود تمام شود. بعد از دروی برنج، نوبت به جمع‌آوری برنج به انبار یا کندوج (kanduj) می‌رسد. در قدیم مردم تمام برنجه‌ها را یکباره خرمن نمی‌کردند، بلکه در طول سال از میان انبارهای مخصوص خود در مواقع احتیاج به تدریج خرمن می‌نمودند.

در گذشته عمل خرمن‌کوبی به این صورت بود که اسب بر روی ساقه‌ها و خوشه‌های برنج می‌گردید. بدین طریق گاه لگدمال می‌شد و حیوانات راحت‌تر از آن تغذیه می‌کردند. این عمل گاهی به وسیله دستگاهی به نام برنج‌پایه که چوبی به شکل زاویه منفرد بود انجام می‌شد. یک قسمت از این دستگاه در دست کارگر و قسمت دیگر آن بر روی ساقه‌های جو فرود می‌آمد و بدین طریق دانه از ساقه جدا می‌شد.

وسایل پوست کنی

در قدیم اول جوهای خشک یا ناخشک را در داخل ظرفی چوبی هاون مانندی به نام پادنگ (pâdang) می‌ریختند و از بالا با اهرم چوبی و نیروی پا، نوک تیز پادنگ را بر سر جوها فرود می‌آوردند و تا اندازه‌ای پوست از دانه جدا می‌شد.

بعد از این به دستگاهی به نام آب دنگ (âb dang) یا اودنگ (oudang) که با انرژی جریان آب و به وسیله توربین و محورهای چوبی به گردش در می‌آمد، رایج بود.

خرمن کردن برنج

بعد از درو کردن، ساقه برنج معمولاً برای خشک شدن به مدت حداقل ۲۴ ساعت محتاج به نور آفتاب است که پس از آن در جایی به نام کندوج که به میزان دو متر - شاید بیشتر - از سطح زمین بلندی دارد جمع‌آوری می‌شود. به این علت آن را در بلندی قرار

می‌دهند که نه تنها به دور از دسترس موش و حیوانات خزنه باشد، بلکه برنج‌ها از رطوبت دور بمانند.

خرمن برنج در قدیم برخلاف امروزه به صورت یکباره نبوده بلکه هر ۲۰ روز زیادتر یا کمتر و به تدریج در چندین نوبت انجام می‌شد که با گردش اسب به دور خود و کوبیدن سم آنها بر خوشه‌ها و یا با کوبیدن چوب زاویه‌داری به نام «برنج‌پایه» صورت می‌گرفت؛ البته بعد از خشک شدن در اتاق‌های دود.

عملیات خرمنکوبی یکی از مراحل است که بر میزان صدمات مکانیکی وارد بر دانه نقش مهمی ایفا می‌کند. استفاده از خرمنکوب‌های نامناسب و یا تنظیم نبودن ماشین و همچنین انجام خرمنکوبی در شرایط نامناسب (رطوبتی بودن محصول)، منجر به افزایش شکست و آسیب‌های مکانیکی بر دانه می‌شود.

پس از خرمنکوبی، شلتوک برای تبدیل به برنج سفید به کارخانه‌های شالیکوبی (برنجکوبی) حمل می‌گردد. میزان رطوبت شلتوک قبل از خشک کردن به شرایط جوی زمان برداشت و میزان رسیدن دانه بستگی دارد و

معمولاً از ۱۳ تا ۱۸٪ متغیر می‌باشد.

برای نگهداری شلتوک در انبار به منظور تبدیل آن در فرصت مناسب، باید رطوبت محصول کاهش داده شود. این عمل با استفاده از خشک کردن صورت می‌گیرد. عمل خشک کردن دانه تا زمانی که رطوبت به حدود ۱۰٪ کاهش یابد، ادامه پیدا می‌کند. بنابراین به منظور اجرای عملیات تبدیل (پوست کنی و سفید کردن) لازم است محتوای رطوبت



شلتوک که در حدود ۱۳ تا ۱۶ درصد میباشد کاهش یابد و برای تبدیل مناسب گردد. جذب و دفع رطوبت در این مرحله نیز ممکن است به دانه‌ها آسیب برساند. فرایند خشک شدن شلتوک باید آرام و یکنواخت باشد تا کیفیت دانه حفظ شود. شلتوک رطوبت سطحی را به آسانی از دست می‌دهد، ولی برای انتقال رطوبت مرکزی به زمان زیادتری نیاز دارد. خشکاندن سریع باعث ایجاد فشار درونی دانه‌ها می‌گردد و این خود باعث ایجاد ترک و خرد شدن در مرحله بعدی می‌شود. اگر رطوبت سطحی برنج با کاهش سریع همراه باشد، با متبض شدن لایه‌های بیرونی و منبسط شدن دانه‌ها در لایه‌های داخلی موجب ایجاد ترک در دانه می‌شود. این عمل موقعی اتفاق می‌افتد که تنش حاصل از تغییرات رطوبتی از مقاومت کششی دانه تجاوز نکند.

راتون (کشت دوم برنج)

در سال‌های اخیر پرورش راتون به عنوان یکی از مؤثرترین و کاربردی‌ترین راهکارها در افزایش تولید برنج و درآمد کشاورزان مورد توجه قرار گرفته است و سطوح قابل ملاحظه‌ای از اراضی برنجکاری استان گیلان بعد از برداشت برنج به این امر اختصاص یافته است. ترانه‌های محلی شالیکاران:

«امان می لاکودانه»

امان می لاکودانه لاکودانه

amân mi lâku donah lâku donah

همبر همبر بومبوم پشته خنه لاکودانه

hambar hambar bumabam pušte xone

vâkudâne

ینهٔ موچه بزَم تی دیم کولُن لاکودانه

yate moča bazam tidim kulone lâku dâne

اگه ای حرفُن تی پیر بدانه لاکودانه

aye iy harfâne ti payr bedâne lâku dâne

تیره دکونه میون بالا خانه لاکودانه

tere dokune miyane bâlâ xâne lâku dâne

امان جیر باغ کاهو

amân Jirbâqe kâhu

همارا خدا کوشن مره داغ لاکو

hamârâ xodâ kušan mere dâqe lâku

امان قالی تی تخته

amân qâli ti tayte

ایمسال زن بُردی دِ چندی سخته

emi sâlê zen boride čendi saxte

برگردان فارسی:

آهای دختر نازدانه و یکدانه، یک بوسه زدم بر

لُپ‌های تو، اگر این ماجرا را پدرت بداند، تو را در اتساق

بالاخانه می‌اندازد، تا آخرین توان تُرا کتک می‌زند،

آهای کاهوی باغ پایینی، همه را خداوند می‌کشد ولی

مرا داغ دختر، آهای قالی یک تخته، امسال زن گرفتن

(ازدواج) چقدر سخت است.

گیلکی:

جیرا جِرا شونی خود را دهی ناز

jirâ Jorâ šoni xod râdehi nâz

تی دس سَن دَره، هرس لنی با داس

ti dase son dare hares koni bâ dâs

تو را قسم دهم - حضرت عباس

بی وفایی نکن می دل ترا خواص

bi vafâei nakon mi del torâ xâs

بر گردان فارسی:

پایین و بالا می روی، خود را ناز می دهی، در دستت
سندان است و با داس هَرَس می کنی، ترا به حضرت
عباس قسم می دهم، بی وفایی نکن، دل من ترا می خواهد.

گیلکی:

مَرَمَرِ چَرِه مَرِه تو بچیبی

mare mare čere mere to bečibi

غم غصّه هَمّا می دل دچیبی

qam o gose hama mi del dečibi

غم و غصّه هَمّا خورده نِشَن

qam o gose hame xorde nešane

بی اجر و بی خدا مُرده نِشَن

bi aJr o bi xodâ mode nešane

بر گردان فارسی:

مادر مادر مرا چرا زاییدی، تمام غصه های دنیا را
درون دلم چیدی، تمام غم ها و غصه ها را نمی شود تحمل
کرد، بدون خواست خدا و عجل هم نمی شود مُرد.

راویان:

- مختار رمضانعلی پور

- سیده ربابه کریمی