

کشت برنج در گیلان

جلال جعفرپور - هوشنگ عباسی



استان گیلان به عنوان سرزمینی حاصل خیز، برای فعالیت‌های کشاورزی مساعد است. وجود مناطق جلگه‌ای و همچنین فراهم بودن شرایط اقلیمی موقعیت مناسبی را برای کشاورزی در این استان فراهم نموده که جزء اساسی معیشت و اقتصاد مردم گیلان است؛ از جمله محصولات زیرکشت و مورد توجه در این استان برنج می‌باشد که غذای اصلی مردم استان به شمار می‌رود.

کشت برنج به روش جدید

ب: آماده سازی بذر

بذر از نوع مرغوب شلتوک انتخاب می‌شود. ابتدا شلتوک را حدود ۲۴ یا ۴۸ ساعت در آب قرار می‌دهند. این کار با حضور زن خانه و با کمک مرد انجام می‌شود. پس از بیرون آوردن شلتوک از آب آن را در گرم‌خانه قرار داده تا جو از حالت جو بودن خارج شده و به بذر تبدیل شود. در این زمان جو دارای ریشه کوچکی می‌شود که در اصطلاح محلی به آن «کل» (kal) می‌گویند. در این مرحله بذر آماده کاشتن است.

الف: آماده سازی زمین

در ابتدای کار زمین را کورت‌بندی یا مرزبندی می‌کنند و علف‌های هرز را می‌ریزند وسط مزرعه و زمین را با موتور شخم می‌زنند و جاهایی که گاو آهن و موتور نمی‌رود با بیل شخم می‌زنند. این شخم‌زدن در دو یا سه مرحله با فاصله صورت می‌گیرد. بعد از شخم‌زدن به زمین کود می‌دهند. تا اینجا زمین آماده کشت می‌شود.

برخی از روستاها کاربرد چندانی ندارد، زیرا به عقیده اهالی میزان برداشت کمتر از روش معمول است. در هر صورت پس از ۲۰ روز نشاء آماده شده و می‌توانند آن را در زمین اصلی بکارند.



د: نشاء برنج

کشت برنج از اوایل اردیبهشت‌ماه شروع می‌شود. در روستاهای این استان کار نشاء توسط زن‌های روستایی انجام می‌گیرد. بعد از اینکه عمل نشاء پایان یافت، در زمین داروی علف‌کش

می‌ریزند که از رشد علف‌های هرز جلوگیری شود. بعد از آن در زمین کود می‌پاشند.

در روستاها کوددهی به سه صورت انجام می‌گیرد:
- یک نوع این است که سه یا چهار روز قبل از نشاء به زمین کود می‌دهند؛

- نوع دوم این است که همراه نشاء به زمین کود می‌دهند؛

- نوع سوم اینکه ۷ روز بعد از نشاء به زمین کود می‌دهند.

بنا به گفته اهالی تجربه ثابت نموده که کوددادن همراه با نشاء بهتر از انواع دیگر است، چون بعد از نشاء ممکن است به آن آسیب برساند.

در قدیم به جای کود شیمیایی از کود حیوانی استفاده می‌کردند (منظور از کود حیوانی همان فضولات دام‌ها است)؛ زیرا قدیم‌تر جمعیت کمتر و تعداد دام‌ها

ج: آماده‌سازی نشاء

بعد از آماده‌شدن بذر محل جوانه و بذرپاشی را آماده می‌کنند، به این صورت که محل تعیین‌شده را هموار نموده و در آن آب می‌ریزند. بعد از اینکه زمین صاف شد یا رسوب ته‌نشین شد، بذر را به صورت زیاد (انبوه) در آن می‌ریزند. بعد از سه روز که از بذرپاشی گذشت، کاه را سوزانده و سوخته آن را که به «سُوته» (sute) معروف است روی آن می‌ریزند. به گفته محلی‌ها این کار برای گرم نگه‌داشتن بذر انجام می‌گیرد. بعد از این کار حدوداً ۳۵ روز محل را آبیاری می‌کنند و یا گاهی آبش را می‌کشند. این محل در معرض آفتاب قرار دارد، زیرا آفتاب از تغییر و تحول و رخنه آفات جلوگیری می‌کند.

اخیراً برای آماده‌سازی نشاء روش جدیدی اختراع شده و آن استفاده از گلخانه پلاستیکی است، اما در

بیشتر بود ولی امروزه کود حیوانی کافی نیست و به همین دلیل از آن استفاده نمی‌شود.

۲۵ روز بعد از نشاء وجین شروع می‌شود. ۲۰ یا ۲۵ روز که از وجین اول گذشت، وجین دوم می‌کنند که به آن «دوباره» (dobare) می‌گویند. تمام این کارها توسط زنان انجام می‌گیرد.

مدت ۲۰ یا ۲۵ روز که از وجین دوم گذشت، ساقه آماده خوشه‌دادن است. بعد از یک ماه خوشه رسیده و آماده برداشت می‌شود. در این زمان برای جمع‌آوری محصول به مزارع می‌روند.

برای برداشت محصول، زنان در کنار مردان برای درو و برداشت تعاون و همکاری می‌نمایند.

ه: مراحل پس از برداشت محصول

پس از برداشت، محصول را در انبار برنج که به آن «کندوج» (kanduj) می‌گویند نگهداری می‌کنند. قدیم رسم بر این بود که به مقدار نیاز از محصول خرمن می‌کردند، اما امروزه بلافاصله پس از برداشت محصول یا به عبارتی بالا آوردن آن را خرمن می‌کنند. بیشترین دلیل این کار نیز نیاز کشاورز و مقروض بودن وی است.

پس از خرمن کردن محصول توسط خرمن‌کوب جو از خوشه جدا می‌شود. بعد از آن، شلتوک جهت برنج شدن، به کارخانه شالی‌کوبی برده می‌شود.

در کارخانه شالی‌کوبی ابتدا برنج‌ها را در تراف (terâf) می‌ریزند تا خشک شود. تراف عبارت است از اتاق بسیار بزرگی که در قسمت مرکزی آن شیئی‌تور مانند به صورت افقی قرار دارد که جو توسط دستگاهی روی آن ریخته می‌شود. زیر تور، خالی است و در کنار

این قسمت (قسمت خالی) از بیرون آتش روشن است و توسط موتور و پروانه گرمای حاصله از سوراخ موجود در دیوار، به درون تراف فرستاده می‌شود. این گرما باید یکنواخت باشد. جوها توسط این گرما خشک می‌شوند. معمولاً مدت ۲۴ تا ۳۶ ساعت، جو داخل تراف می‌ماند تا خوب خشک شود، بعد از آن توسط دستگاهی، پوسته جو از آن جدا شده و برنج بیرون می‌آید.

کشت برنج به روش قدیمی

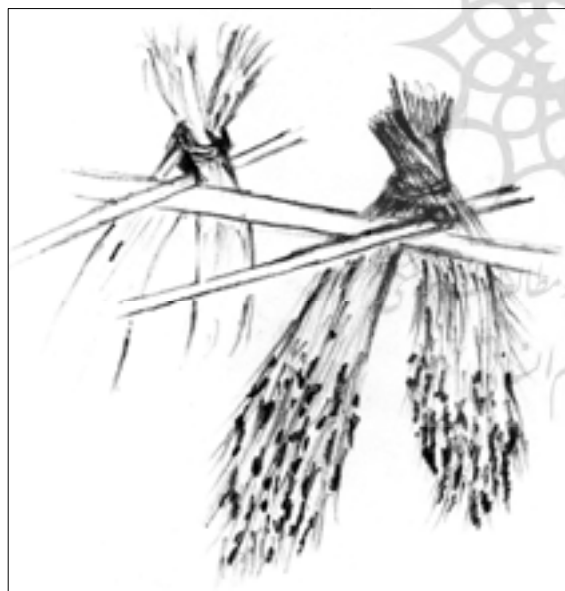
در قدیم برای شخم‌زدن از گاو آهن و خیش استفاده می‌کردند. گاو آهن و لت (lat) وسایلی هستند که برای شخم‌زدن استفاده می‌شدند و دارای دو قسمت بود؛ قسمت اول آن «جیت» (jit) و قسمت دیگر آن «لت» (lat) نام داشت. جیت وسیله‌ای بود به شکل «۸» که در انتهای آن دو سوراخ قرار داشت.

لت وسیله‌ای بود که در دو طرف آن نیز دو سوراخ وجود داشت و به وسیله طنابی به جیت وصل می‌شد.



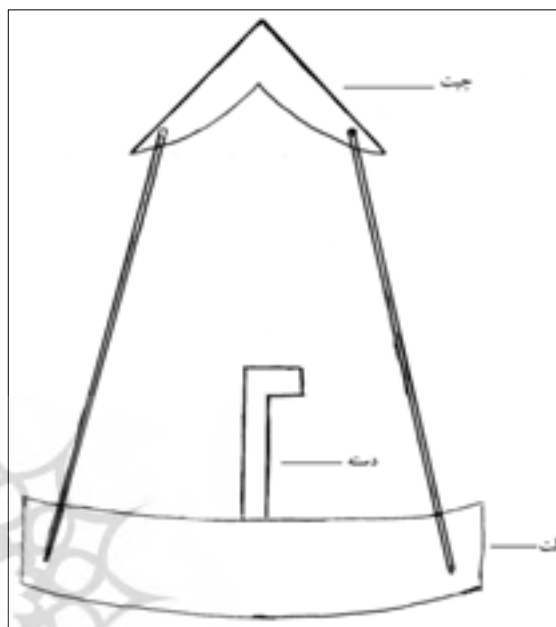
به لت دسته‌ای وصل بود که در دست کشاورز قرار می‌گرفت و هدایت می‌شد. جیت روی شانه گاو نر یا «ورزا» (varzâ) قرار می‌گرفت و آماده استفاده می‌شد.

بود دو سر از خرک چوها آویزان می کردند تا برنج‌ها توسط آتشی که زیرشان افروخته می شد خشک شوند. یعنی در واقع برنج‌ها با دود و گرمای آتش خشک می شدند. مدت زمان خشک شدن، ۲۵ روز الی یک ماه بود. اصطلاح برنج دودی نیز از اینجا نشئت می گیرد. بعد از خشک شدن، خوشه‌ها را توسط «جاکو» (jâku) می کوبیدند تا بدین وسیله دانه‌ها از خوشه جدا شوند. جاکو وسیله‌ای بود با دسته‌ای دراز که انتهایش تکه چوب کلفتتری وصل بود. جاکو معمولاً از شاخه‌های کلفت درختان - به شکل زیر- تهیه می شد. عمل جاکو توسط زنان و مردان انجام می شد.



خارک چو

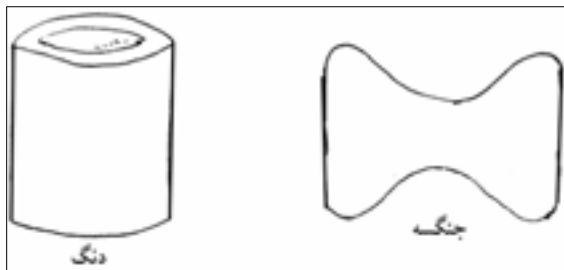
تصویری از گاوآهن و لت



در مراحل آماده‌سازی زمین جهت نشاء، کاشت، داشت و برداشت محصول تحولی رخ نداده و امروزه همان روش کاربرد دارد.

خشک کردن برنج

خشک نمودن برنج در قدیم به این شکل بود که کشاورزان در اتاقی که زندگی می کردند، چوب‌هایی را به صورت افقی به اسم «خرک» (xarak) داخل دیوار قرار می دادند. بین این چوب‌ها، چوب‌های باریکتری قرار داشت به نام «خرک چو» که خوشه‌ها را به صورت پشته از این چوب‌ها آویزان می کردند؛ به این ترتیب که خوشه‌ها را پس از برداشت، از انتها توسط ساقه‌ها می بستند و به کمک «بیجانچو» (bijānčū) که چوبی



بعد از جداشدن برنج از پوسته‌اش دختران توسط وسیله‌ای به نام «چوپاره» (čupâre) پوسته برنج را که به صورت خرده است از برنج جدا می‌کردند و برنج تمیز می‌شد.

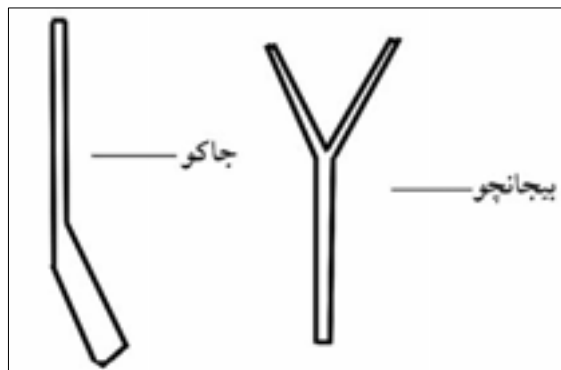
این برنج‌ها به علت دودی‌بودن، پس از مدتی رطوبت‌زده نمی‌شدند و همچنین در آنها کرم، نی و خاکه نمی‌افتاد و حتی اگر برنج دو سال و یا بیشتر می‌ماند خراب نمی‌شد. اما امروزه برنج بیشتر از یک سال نمی‌ماند.

در قدیم چون برنج را توسط جنگ از پوستش جدا می‌کردند، بازده کار کم بود، یعنی حتی اگر تمام افراد خانواده کمک می‌کردند، در مدت یک یا دو روز فقط ۱۰۰ کیلو برنج به دست می‌آوردند، اما امروزه کارخانه‌های شالی‌کوبی ظرف ۱۲ ساعت ۵ یا ۶ تن برنج تحویل می‌دهند.

آبدنگ - پادنگ (âbdâng - pâdâng)

برای کوبیدن شلتوک (šâltok) برنج و تبدیل آن به برنج سفید، این وسیله که در گذشته از آن استفاده می‌شده دنگ (dâng) بود و دو گونه آبی (آبدنگ) و دنگ پای (پادنگ) داشت.

دنگ در معنای لغوی، صدایی است که از برخورد دو



روش دیگری هم برای جداکردن دانه از خوشه وجود داشت؛ باین صورت که کنده درختی را روی زمین قرار می‌دادند و ساقه‌های برنج را در دست می‌گرفتند و خوشه‌ها را روی کنده می‌کوبیدند. این کار باعث جداشدن دانه از خوشه می‌شد.

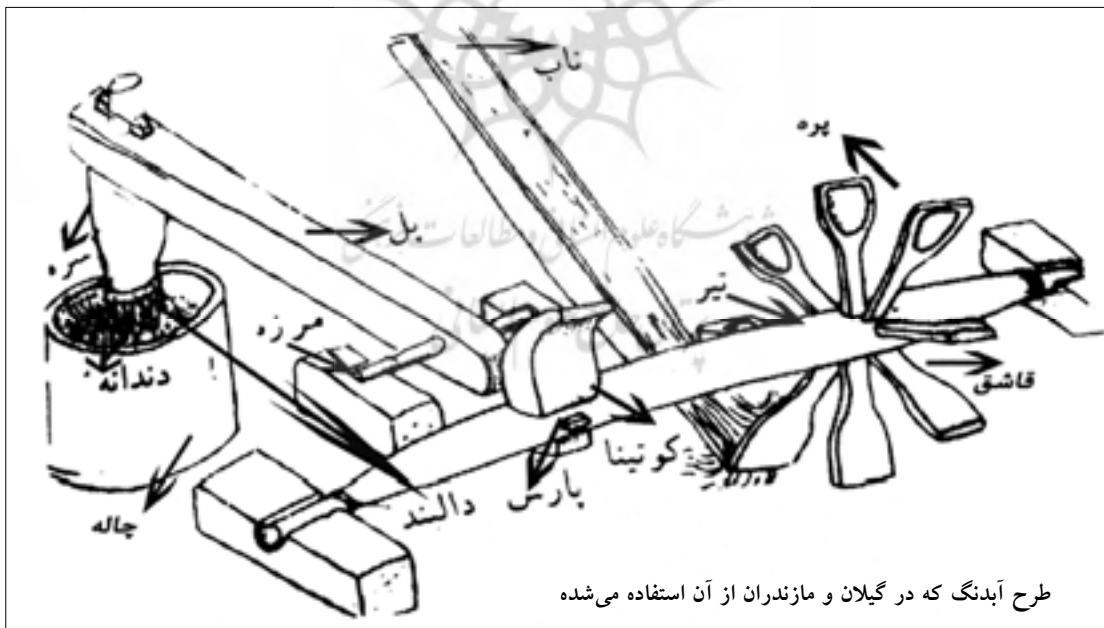
پس از جداشدن دانه از خوشه، نوبت جداکردن برنج از پوستش می‌رسید. برای این کار وسیله‌ای به نام «دنگ» (dang) داشتند. دنگ شبیه قایق بود که به زبان محلی به آن «لوتکا» (lutkâ) می‌گویند. این وسیله قویتر و محکمتر از کنده بود، زیرا می‌بایست تحمل ضربات را می‌داشت. دنگ را از تنه درختان بزرگ درست می‌کردند، به این صورت که کنده بزرگی را انتخاب نموده و داخل آن را توسط «سکنه» (sekane) (اسکنه) و تیشه خالی می‌کردند. پس از این کار جو را داخل دنگ می‌ریختند و توسط وسیله‌ای به نام «جنگسه» (jengese) روی آن می‌کوبیدند. این کار ادامه پیدا می‌کرد تا برنج از پوسته‌اش جدا شود. جنگ وسیله‌ای بود به شکل هرم یا نیم‌دایره که وسط آن انحنایی داشت که توسط دست گرفته می‌شد. تمام این کارها توسط خانم‌ها و دختران جوان انجام می‌شد.

قسمت اهرم و چاله تشکیل می‌شد. اهرم دنگ عبارت بود از یک چوب چهار تراش به طول دو تا دو و نیم متر و ضخامت پانزده تا بیست سانتیمتر. این اهرم حول یک محور فلزی قرار داشت که از داخل آن گذشته بود و بر روی یک سکوی چوبی نصب می‌شد و می‌توانست در یک زاویه ۰ تا ۶۰ درجه با سطح زمین بلند شده و بچرخد. با وارد کردن فشار پا بر سر این اهرم سر دیگر آن به اندازه زاویه مورد نظر از سطح زمین بلند می‌شد. بر سر دیگر این اهرم یک استوانه چوبی توخالی نصب شده بود که داخل آن میخ‌های فلزی ضخیمی کوبیده می‌شد. قسمت چاله‌دنگ عبارت است از گودالی به عمق ۶۰ تا ۷۰ سانتیمتر و طول و عرضی به همین ابعاد که جداره داخلی آن در کف و پهلوها از چوب محکمی پوشانده می‌شد و شلتوک را به میزان کافی در داخل این گودال

سنگ یا دو چوب برآید. آواز افتادن چیزی سخت بر زمین. درینگ: دنگ دنگ ساعت کلیسا (دهخدا، ۱۳۴۵: ۱۱۱۴۲)

آبدنگ همانطور که از اسم آن مشخص است با فشار و نیروی آب کار می‌کرد و پادنگ (pâdâng) با نیروی پای کارگران به حرکت درمی‌آمد.

تا حدود چهل یا پنجاه سال پیش شالی‌کوبی با استفاده از دنگ (پادنگ و آبدنگ) انجام می‌گرفت. استفاده از پیشوند «پا» و «آب» برای «دنگ» به نوع نیروی محرکه آن که نیروی پای انسان یا آب باشد مربوط است، اما از نظر فنی آبدنگ تکنیک پیچیده‌تری دارد، هر چند که امروزه هیچ یک از اینها را نمی‌توان در گیلان مشاهده کرد. اما در زمان خود ابزار قابل‌توجهی برای پوست‌کندن برنج به‌شمار می‌آمد. دنگ از دو



طرح آبدنگ که در گیلان و مازندران از آن استفاده می‌شده

می‌ریختند و یک نفر با فشار پا بر روی اهرم چوبی، طرف دیگر آن را که استوانه‌ای با میخ‌های متعدد بود بلند می‌کرد. پس از رها کردن اهرم سر سنگین آن بر روی گودال پر از شلتوک فرود می‌آمد و در نتیجه تکرار این کار پوسته شلتوک از برنج جدا می‌شد. در آبدنگ‌ها با استفاده از نیروی آب و انتقال آن به پره‌های چوبی یک محور که از تنه درختان قطور ساخته و در زیر آبریز نصب می‌شد، اهرم‌ها به حرکت درمی‌آمد و تقریباً به صورت خودکار عمل می‌کرد. متأسفانه از این ابزار سنتی وابسته به کشت برنج که جزو مهمی از میراث‌های فرهنگ زراعی منطقه به شمار می‌آمد هیچ گونه نشانه یا نمونه‌ای بر جای نمانده است تا با حفظ آن در موزه‌های فرهنگی نسل‌های آینده با ابزار اجداد سخت‌کوش خود آشنا شده و بدانند که کشاورزی گیلان در سایه چه تلاش‌ها و خلاقیت‌هایی حفظ شده و اعتبار گرفته است. (عربانی، ۱۳۷۴: ۱۳۰). همانگونه که خیش و گاو به عنوان ابزار و نیروی شخم سنتی به وسیله تیلر به تدریج کنار گذاشته شد، پادنگ‌ها و آبدنگ‌ها نیز از حدود چهل سال پیش به وسیله کارخانه‌های شالی‌کوبی از دور خارج شدند. به کارگیری ماشین در زراعت برنج دور ناقصی دارد؛ بدین معنا که با وجود گذشت بیش از چهل سال از ماشینی‌شدن (مکانیزاسیون) کاشت، داشت و برداشت برنج کار با ماشین در مراحل تولید این محصول هنوز کامل نیست؛ زیرا تنها شخم با ماشین انجام می‌شود و تا برداشت محصول بقیه مراحل داشت و برداشت کماکان به روش سنتی با ابزار قدیمی انجام می‌شود. پس از برداشت محصول و حمل آن به انبار، دانه‌های شلتوک به وسیله ماشین خرم‌نکوب که

نیروی محرکه‌اش همان تیلر است و به وسیله یک تسمه لاستیکی به خرم‌نکوب متصل می‌شود، از ساقه و خوشه جدا می‌گردد و ساقه خشک که «کولش» نامیده می‌شود، برای تغلیف دام در زمستان ذخیره می‌گردد. ماشین خرم‌نکوب دومین وسیله ماشینی است که جایگزین گوجین، چوکوب و اسب شده است.

سرانجام سومین وسیله ماشینی که جای پادنگ‌ها و آبدنگ‌ها را گرفته و به طور مطلق آنها را حذف کرده، همان کارخانه‌های شالی‌کوبی است. برنج‌کوبی در کارخانه‌ها نیز به تدریج مراحل تکاملی را پشت سر گذاشته و با گذشت زمان سیستم کار آنها روز به روز کامل‌تر می‌شود. در حال حاضر کلیه دستگاه‌های مورد نظر و نیاز کارخانه‌های شالی‌کوبی در کارگاه‌های صنعتی استان گیلان ساخته می‌شوند. این هم‌پیوندی میان صنعت و کشاورزی از جمله نمونه‌های بسیار نادر در گیلان و حتی کشور است، زیرا کارگاه‌های صنعتی موجود در استان گیلان که در کار ساختن این نوع ماشین‌ها دارای تجربه زیادی هستند، توانسته‌اند با بهره‌گیری از دانش فنی و تجربه خود نیاز کارخانه‌های شالی‌کوبی را برآورده ساخته و آنها را از ماشین‌های خارجی بی‌نیاز سازند.

نقش کارگاه‌های صنعتی مزبور و کارگران و کارکنان فنی سخت‌کوش و خلاق آنها در تداوم فعالیت بالنده کشت برنج و به‌طور کلی در ارتقاء سطح کشاورزی استان گیلان قابل توجه و شایان تحسین و تقدیر است. (همان، ۱۳۷۴: ۱۳۲ - ۱۳۱)

کارکرد اجزاء آبدنگ - پادنگ

آبدنگ یا پادنگ با چرخ‌های بزرگ که نیروی آب یا پا آن را می‌گرداند، به چرخش در می‌آید، به عبارتی نوع آبی آن با فشار آب از داخل ناب یعنی تنه درخت از بالا به پایین یا برخورد به پره، آن را به چرخش در می‌آورد، اما در نوع پایی آن مرد کارگر روی اهرمی که مانند الاکلنگ بوده، رفته و با فشار روی آن قسمت دوم عمل انجام می‌شد. چرخ پره با یک تیر کلفت، در طول آسیا قرار گرفته و یک رشته قوزک به نام کوتینا (kotinâ) که در شکاف چوب فرو رفته و با گوه (چوب پارس) محکم شده است. در کنار این تیر ۱۲ تا ۱۵ دنگ برنج کوبی کار گذارده شده، هر کدام از آنها با میخ (مرزه‌های) چوبی محکم روی محور عمودی لولا شده‌اند. وقتی تیر می‌گردد، کوتینا پل را پی‌درپی بلند می‌کند و سر برنج کوب (ساره یا سره) که در سر هر پل قرار دارد از ارتفاع ۴۵ سانتی‌متر به داخل هاون (چاله) می‌افتد.

سر برنج کوب با دندان‌های آهنی بریده‌ای که با تسمه آهنی دالبند (dâlbând) به هم چسبیده‌اند، پیچ و مهره شده است. شخص برنج کوب اگر بخواهد هاون را خالی کرده و دوباره آن را پر کند، با طنابی که از سقف آویزان شده است، اهرم را چند لحظه معلق می‌کند.

مراحل تبدیل برنج سفید

قبل از پادنگ شدن برنج بعد از برداشت، آن را در کندوج (kandouj) نگهداری می‌کردند. کندوج محل نگهداری و انباشت شلتوک بود که سقف آن در گذشته

از گالی (gâli) بوده است. فضای پایین آن خالی و برای کارهای دیگری مثل حصیربافی و... استفاده می‌شد. انتقال برنج به کندوج به وسیله چند نفر از پایین به بالا و دست به دست در قسمت بالا دور تا دور چیده می‌شده که در عکس ملاحظه می‌شود.



سره یا ساره در مازندران معروف بوده و در گیلان به پادنگ کله نیز مرسوم بوده است.

برای جدا کردن شلتوک از ساقه برنج و بعد از خشک شدن برنج، وسیله‌ای به نام جاکو (jâko) که به گوچین (gočîn) نیز معروف است، مورد نیاز است. جاکو، یک تخته چوبی باریک می‌باشد که به یک دسته خمیده متصل شده است. در حال حاضر با آمدن موتور برنج کوب این ابزار منسوخ شده است.

منبع:

اصلاح عربانی، ابراهیم. کتاب گیلان جلد سوم، انتشارات گروه پژوهشگران ایران، چاپ اول، پائیز ۱۳۷۴