

معرفی و باز زنده‌سازی ظرف گیاهی «بوکله» در قوم بختیاری

علیرضا خسرویانی* ، رقیه السادات وزیری بزرگ**

تاریخ دریافت: ۱۴۰۱/۲/۱۳ تاریخ پذیرش: ۱۴۰۱/۴/۱۲

چکیده

در هنگام مطالعه و پژوهش در ادبیات شفاهی قوم بختیاری، با اسم نوعی ظرف گیاهی، به نام «بوکله» مواجه شدیم که دانش تولید آن در مناطق بختیاری نشین به فراموشی سپرده شده بود. از این رو، پژوهش حاضر، با هدف یافتن مکان تولید، روش تولید و باز زنده‌سازی و بازتولید آن شکل گرفت. در این راستا، پس از کنکاش فراوان و یافتن نمونه‌ای از ظرف تولیدشده در روستای صالح کوتاه واقع در دهستان موگویی از توابع شهرستان کوهرنگ استان چهارمحال و بختیاری، اقدام به گردآوری داده‌ها به صورت میدانی و از طریق مصاحبه، مشاهده و ثبت اطلاعات و عکس‌برداری نمودیم. در این روستا، تعدادی از زنان بختیاری با استفاده از ریشه گیاهی محلی به نام «لوه»، به تولید این ظرف می‌پرداختند و از آن برای نگهداری مواد غذایی از جمله روغن محلی (خوش)، عسل، شیره خرما، انگور و هرگونه مواد غذایی خشک استفاده می‌نمودند. دانش ساخت این ظرف در این منطقه به صورت شفاهی نسل به نسل حفظ شده است. از ویژگی‌های شاخص این ظرف می‌توان به مقاومت و سختی بالا، ضربه‌پذیر بودن، سهولت ساخت و استفاده از مواد بوم‌آورد در ساخت آن و زیست‌تخریب‌پذیر بودن این ظرف اشاره نمود؛ مقاومت آن در برابر آب ضعیف و در آن حل می‌گردد، به همین دلیل می‌توان استفاده از آن را به عنوان یک ابزار برای تعامل بیشتر انسان با محیط‌زیست مورد بازنگری قرار داد.

واژه‌های کلیدی: کوهرنگ، ظروف اندام‌وار، گیاه لوه، هنرهای فراموش شده، احیاء

a.khosraviyani@student.art.ac.ir

* دانشجوی دکتری پژوهش هنر دانشگاه هنر تهران، تهران، ایران.

ravaziri@gmail.com

** دانشجوی دکتری پژوهش هنر دانشگاه هنر تهران، تهران، ایران.

مقدمه

مواجهه با شرایط ناخواسته در مسیر زندگی و کوچ عشایر، مقابله با فساد مواد خوراکی، شرایط بد اقلیمی، آفات گیاهی و حیوانی، منجر به کسب تجربیات فراوان و راهکارهای گوناگون شده است. یکی از این راهکارها، تغییر در نحوه نگهداری از مواد غذایی است؛ مانند ساخت انواع ظروف نگهداری مواد خوراکی، نظیر انواع خیک‌ها، ظروف سفالی، فلزی، سنگی، گیاهی و غیره که از جمله ابزارهای نگهداری از مواد غذایی است.

«از ویژگی‌های شروع دوران یکجانشینی، علاوه بر گردآوری غذا، پیدایش مفهوم انبار سازی غله است» (کمالی، ۱۳۸۸: ۱۹۰). یکی از مقدمات اولیه انبار سازی، تهیه محفظه‌ها و ظروفی است که علاوه بر جلوگیری از اختلاط مواد غذایی، آن‌ها را از دسترس حشرات و حیوانات موذی در امان نگه دارد. به نظر می‌رسد؛ «اولین ظروف تولیدشده، فقط برای ذخیره غذا مورد استفاده قرار گرفته است.» (Gamble, 2007: 204)؛ «این امر، امکان ذخیره‌سازی مواد غذایی را برای مدتی طولانی و حمل‌ونقل ساده‌تر و محافظت در برابر سایر حیوانات، فراهم کرده است.» (Campbell, 2009: 306) نگهداری و محافظت از مواد غذایی با ساخت ظروفی از جنس چرم، حصیر بافته‌شده، چوب و سنگ تکامل پیدا کرد. پس‌ازاین، با پیشرفت تکنیکی و توان افزایش دمای آتش، ساخته‌های جدیدی نظیر ظروف فلزی، شیشه‌ای و سفالین شکل گرفت.

در ابتدا، دانش تولید ظروف نگهداری مواد غذایی در میان اقوام کوچ‌نشین و یکجانشین، به صورت شفاهی منتقل می‌شد. یکی از این ظروف که دانش ساخت آن ناشناخته مانده، ظرفی به نام «بوکله»^۱ است. مردم «روستای سرصالح کوتاه»^۲ ظرف گیاهی بوکله را می‌سازند. روستای صالح کوتاه از توابع دهستان موگوئی^۳ واقع در شهرستان

1. Bukele

۲- در بیشتر منابع رسمی، نام روستا با عنوان «سرسالح کوتاه» ثبت شده است؛ اما بین مردم محلی با نام «صالح کوتاه» که نام امامزاده‌ای در همین منطقه است، شناخته می‌شود.

3. Mugei

کوهرننگ در استان چهارمحال و بختیاری است. پژوهش حاضر، به معرفی فرایند ساخت ظرف گیاهی بوکله در میان جمعیت اندک دهستان موگوئی می پردازد. انتقال دانش ساخت این ظرف به صورت شفاهی انجام می پذیرد و تعداد اندکی از این دانش برخوردارند، بنابراین، ثبت و نگهداری این دانش بومی به عنوان ابزاری کاربردی و میراثی فرهنگی اهمیت دارد. در راستای هدف ثبت دانش تولید ظرف گیاهی بوکله دو پرسش مطرح می شود: ۱. فرایند ساخت ظرف بوکله چگونه است؟ ۲. در فرهنگ عامه قوم بختیاری، ظرف بوکله چگونه مطرح شده است؟

پیشینه پژوهش

پژوهش های متعددی در زمینه صنایع دستی بر پایه دانش بومی صورت گرفته است. پیرامون فرایند ساخت و تولید ظروف گیاهی در میان اقوام مختلف ایران، پژوهش های اندکی انجام گرفته است. پس از جستجو در منابع گوناگون و یافته های باستان شناسی، پژوهشی پیرامون چگونگی ساخت ظرف گیاهی بوکله در میان قوم بختیاری یافت نشد. مطالعات باستان شناسی در حوزه استان چهارمحال و بختیاری، گواه وجود ظروف مختلف دست ساز و چرخ ساز، در دوره های مختلف تاریخی است (نوروزی و حیدری دستنایی، ۱۳۹۷: ۲۱۲-۲۱۵)؛ اما در این نمونه پژوهش ها به طور مشخص ظرفی با ویژگی های بوکله شناسایی نشده است. به نظر می رسد در روند تکامل و پیشرفت تولید ظروف نگهداری مواد غذایی، برخی از تولیدات به دلیل ناپایداری مواد به کار رفته در ساخت ظروف، در یافته های باستان شناسی اثری از آنها یافت نگردیده و یا به دلیل ناشناخته بودن ترکیبات، نادیده گرفته شده اند.

در زمینه ساخت ظروف گیاهی، مقاله ای با عنوان «فن آوری و هنر ساخت ظروف سریشی در جوامع کوچ رو معاصر خراسان» (صحت منش و شیرازی، ۱۳۹۶: ۱۰۷) تدوین شده؛ که به شیوه ساخت ظروفی با گیاه سریش در منطقه کوچ نشین بار در شهرستان نیشابور می پردازد. پژوهش حاضر، از نظر نوع ظرف، شیوه ساخت، گیاه به کار رفته و

منطقه مورد بررسی، با پژوهش‌های پیشین تفاوت دارد و بررسی‌های صورت گرفته نشان داد، پژوهشی مستقلی پیرامون ظرف گیاهی بوکله انجام نشده است. ناظر به اهمیت حفظ و ثبت دانش بومی، در این پژوهش به معرفی و فرایند ساخت ظرف ناشناخته بوکله پرداخته می‌شود.

روش پژوهش

پژوهش حاضر، از نظر قلمرو اجرا، ترکیبی است. داده‌های پژوهش به صورت میدانی و مطالعاتی گردآوری شده است. از نظر هدف، پژوهش کاربردی است و پردازش اطلاعات به شیوه توصیفی و تحلیلی صورت گرفته است. گردآوری اطلاعات از طریق حضور نگارنده اول، در روستای صالح کوتاه و مشاهده مشارکتی انجام گرفته است. یافته‌ها به شیوه عکس برداری، فیلم برداری و مصاحبه با سازندگان این ظروف ثبت و گردآوری شدند.

داده‌های پژوهش

سرزمین بختیاری شامل محدوده جغرافیایی ۳۱ تا ۳۲ درجه شمالی و ۴۱ تا ۵۱ درجه شرقی بین رودخانه‌های کارون، دز و فلات مرکزی ایران واقع شده، (گارثویت، ۱۳۷۵: ۳۱) و از شمال به استان لرستان، از غرب به استان خوزستان و خلیج فارس، از شرق به استان اصفهان، و از جنوب به استان کهگیلویه و بویراحمد محدود است. در محدوده استان چهارمحال و بختیاری به علت ویژگی‌های توپوگرافی، زمین‌شناسی و اقلیمی، رودخانه‌های بسیاری با آبدهی زیاد قرار دارد. مهم‌ترین رودخانه‌های این حوزه عبارت‌اند از: بهشت‌آباد، خرسان، سبزکوه، ونک، لردگان، بازفت و کوه‌رنگ (نوروزی، ۱۳۸۸: ۱۶۲).

منطقه کوه‌رنگ در شمال و شمال غرب استان چهارمحال و بختیاری با مساحت ۳۷۹۱ کیلومتر، معادل ۲۳/۲ درصد از مساحت این استان را به خود اختصاص داده است. شهرستان کوه‌رنگ، شامل سه شهر، سه بخش و هفت دهستان است. سه بخش شامل بازفت، دو آب صمصامی و بخش مرکزی است. بخش مرکزی شهرستان کوه‌رنگ، شامل

سه دهستان دشت زرین، شوراب تنگزی و میان‌کوه^۱ موگوئی است. دهستان میان‌کوه موگوئی از ۱۶ روستا^۲ تشکیل شده است. روستای صالح‌کوتاه واقع در فاصله ۶۰ کیلومتری مرکز شهرستان کوه‌رنگ، دارای ۳۵۸ نفر جمعیت، شامل ۱۸۴ مرد و ۱۷۴ زن و ۷۷ خانوار است. (مرکز آمار ایران، ۱۳۹۵). کوه‌های مرتفع، دره‌های ژرف و فاقد دشت، پوشیده از جنگل‌های بلوط و رودخانه‌های خروشان، عمده‌ترین ویژگی‌های توپوگرافی این روستا را تشکیل می‌دهد.

اگرچه به دلیل پراکندگی قوم بختیاری ذکر مختصات دقیق سکونتگاه‌های آنها دشوار است؛ اما به‌طور کلی «قبایل بختیاری در زاگرس مرکزی و بخش شرقی خوزستان زندگی می‌کنند». (Alizadeh, 2009: 130). «قوم بختیاری از لحاظ ساختار سنتی به دو ایلچهار لنگ و هفت لنگ تقسیم می‌شوند» (صفی‌نژاد، ۱۳۶۸:۷۵). «هرکدام از ایل^۳ هفت لنگ و چهارلنگ به طوایفی دیگر تقسیم می‌شود؛ ایل چهارلنگ، شامل پنج طایفه محمود صالح، کنورسی^۴، ذلقی (زلکی)^۵، موگویی^۶، ممی‌وند^۷ (می‌وند) است» (کاویانی‌چگنی، ۱۳۹۵:۶۱). طایفه موگوئی از شش تیره شیخ‌سعید^۸، پیرگویی^۹، جوی‌گویی^{۱۰}، دیویتی^{۱۱}، شیساس^{۱۲} و مهدور^۱ تشکیل شده است (خسروی، ۱۳۶۸: ۹۸). مردمان ساکن در روستای

۱- روستاهای میان‌کوهی، روستاهایی هستند که در داخل مناطق کوهستانی و در میان دره‌ها شکل گرفته‌اند، در میان دره‌ها در هر جا که دامنه‌های دره از هم فاصله گرفته و پادگانه‌های آبرفتی تشکیل شده، مکان مناسبی برای به وجود آمدن روستا و یا مزرعه بوده است (مهدوی، م، ۱۳۷۷:۲۰).

۲- دهستان موگوئی شامل روستاهای بیراهگان، تلو، چین، خویه، دره زرگه، رزگه، سرآفاسید، سرصالح‌کوتاه، سوه، لاهه، روستا، دره توت، پاتاگاه، ای ناز، بی‌آبه، پیرعالی است.

۳- یک واحد سیاسی است که از تعدادی طایفه تشکیل شده است (کاویانی‌چگنی، ح، ۱۳۹۵).

4. Konursi
5. Zalaki
6. Mogui
7. Mamivand
8. Sixsehid
9. Pirquei
10. Jevigui
11. Divyati
12. Sysas

صالح کوتاه، به‌طور تقریبی از قوم بختیاری و ساختار اجتماعی ساکنان آن دارای ویژگی‌های قومی، فرهنگی، گویش و لهجه مخصوص به خود است. شیوه زندگی آنها نیمه کوچ‌نشینی و یکجانشینی و معیشت آن مبتنی بر دامداری و کشاورزی است.

انواع گیاهان با مصارف دارویی، صنعتی و خوراکی انسان و دام در منطقه کوه‌رنگ موجود است. از جمله، گیاهی با نام محلی «لوه^۲» است. لوه نام گیاهی است که در دامنه کوه‌های شهرستان کوه‌رنگ و زاگرس مرکزی می‌روید و به دلیل عطروطعم آن مورد توجه عشایر منطقه است. بنا به اظهار کارشناسان مرکز تحقیقات کشاورزی چهارمحال و بختیاری گیاهی مشابه لوه در آرشیو آن مرکز ثبت نشده است. لوه، از دو قسمت برگ و ریشه تشکیل شده و برگ‌های آن شبیه برگ «تره کوهی» اما پهن و بزرگ‌تر است.

عشایر بختیاری از برگ آن در تهیه آش محلی و تلیکه^۳ ماست و دوغ استفاده می‌نمایند. همچنین «لوه، از گونه گیاهان بیلاقی معرفی شده است» (رستمی‌بابادی، ۱۳۹۴). از اوایل بهار، لوه شروع به رویش می‌کند و تا اواخر تابستان ارتفاع آن به ۵۰ سانتیمتر می‌رسد. ریشه‌های لوه به‌صورت غده‌های نامنظم سفیدرنگ، به طول تقریبی ۱۵ سانتیمتر است. از ریشه خشک‌شده لوه همراه با آرد بلوط به‌عنوان ماده ضد عفونی‌کننده برای داخل مشک، خیک و ساخت بوکله استفاده می‌شود. (عکس ۱ و ۲)

1. Mahdur

2. Lowva

۳- Telikah. تل به‌صورت تل لوه و تل دیگر گیاهان مانند تل کرفس، اندشت، موسیر و غیره استفاده می‌شود، که برای تهیه تل گیاه را به‌صورت پخته در ماست می‌ریزند.



عکس ۲- ریشه لوه. چهارم‌حال و بختیاری.
منبع: (علیرضا خسروییانی، ۱۴۰۰)



عکس ۱- گیاه لوه. چهارم‌حال و بختیاری.
منبع: (علیرضا خسروییانی، ۱۳۹۳)

ارزش نهادن و تقدس برخی از مواد خوراکی در نزد بختیاری‌ها یکی از جنبه‌های فرهنگی آنها به شمار می‌رود. موادی مانند: گندم، نمک، شیر (و فرآورده‌های آن) و عسل، که اصطلاحاً به آنها غذاهای فوق فرهنگی گفته می‌شود؛ در نزد مردمان این قوم از جایگاه ویژه‌ای برخوردار است. آن‌ها مانند سایر اقوام بدوی «غذاهای به اصطلاح فوق فرهنگی را همچون هدایای خدایان تلقی می‌کنند» (دوگارین، ۱۳۶۶: ۷-۴) و از این مواد به عنوان هدایای ویژه خداوند یاد می‌شود. در فرهنگ بختیاری، هرگونه رفتار و کنشی که به معنای خوار شمردن و بی‌احترامی به خوردنی‌ها باشد، مردود می‌شمارند. از این رو، تهیه ظروف، برای حفظ و نگهداری مواد غذایی و احترام به هدایای الهی است.

ظروف به منظور حفظ و نگهداری محصولات کشاورزی و دام‌پروری به شیوه‌های گوناگون تهیه می‌شوند. در یافته‌های باستان‌شناسی بقایایی از ظروف با مایه گیاهی، در منطقه زاگرس جنوبی، دشت فارس و لاران متعلق به دوره نوسنگی و دوره مس و سنگ مشاهده شده است (نوروزی و حیدری‌دستانی، ۱۳۹۷). مردم منطقه با استفاده از منابع

طبیعی در دسترس، ظروفی را برای نگهداری و ذخیره محصولات خود می‌ساختند. روستای صالح‌کوتاه در دهستان موگوئی یکی از مناطقی است که زنان در آن به ساخت ظرف بوکله می‌پردازند. بوکله، ظرفی سنتی و دست‌ساز، برای نگهداری روغن حیوانی، عسل، شیر خرمای و انگور است؛ که توسط عشایر بختیاری تولید و مورد استفاده قرار می‌گیرد.

این دست‌ساخته در میان عشایر بختیاری به‌وسیله محلول چسبناکی که از ریشه لوه تهیه شده، ساخته می‌شود؛ سایر ظروف نگهداری مواد غذایی در میان عشایر بختیاری از پوست حیوانات نظیر خیک و انواع مشک^۱ و یا با استفاده از خاک مانند ظروف سفالین تهیه می‌شود. طول عمر این دست‌ساخته، به نسبت سایر مصنوعات مشابه، نظیر خیک بیشتر بوده و ماندگاری موادی نظیر روغن حیوانی که در آن نگاهداری می‌شود، بدون افت کیفیت، تغییر رنگ، مزه و بو به چندین سال می‌رسد.

مزایای ساخت و تولید ظرف بوکله به دلیل بوم‌آوردی ماده اولیه، شکننده نبودن ظرف نسبت به ظروف سفالی، امکان ساخت در اندازه‌های متنوع، قابلیت حمل ساده و جانبی بودن ساخت این محصول، نسبت به دیگر انواع ظروف است. دانش ساخت ظرف بوکله به‌صورت شفاهی نسل به نسل منتقل می‌شود. چگونگی مراحل ساخت بوکله با حضور نگارنده اول در روستای صالح‌کوتاه و پرسش و مشاهده مراحل ساخت، از سازنده ظرف، خانم «جان‌پری درخشان» و خانم «روبه‌خیر درخشان» اخذ گردید. با توجه به اظهارات بانوان سازنده، شیوه ساخت ظرف را پیش‌ازین، از خانم «منظر درخشان» فرا گرفته بودند.

۱- خیک (Xig)، پوست بز که بدون دباغی برای نگهداری روغن استفاده می‌شود (قنبری‌عدیوی، ع، ۱۳۹۲: ۵۳)؛ اما مشک با توجه به نوع ساخت از انواع همبون، مشک‌دو آله و گمه تشکیل شده است.

مواد اولیه، ابزار و مراحل ساخت

چیدن و خشک کردن گیاه لوه

در شهرستان کوهرنگ از ساقه تازه رسته لوه در فصل بهار برای مصارف غذایی استفاده می‌گردد؛ اما در روستای صالح کوتاه از چیدن گیاه مذکور، تا اوایل تابستان خودداری و زمانی که گیاه پیر و در حال خشک شدن است، آن را از ریشه خارج نموده و ساقه آن را برای مصارف غذایی و ریشه آن را برای ساخت بوکله مهیا می‌کنند. به دلیل اینکه احشام تمایلی به چرای این گیاه ندارند، در فصل بهار، منطقه پوشیده از این گیاه می‌شود. پس از جمع‌آوری، شستشوی گیاه و زدودن گرد و خاک و گِل از ریشه، ریشه‌ها را به مدت دو هفته در مقابل نور آفتاب پهن نموده تا کاملاً خشک گردند. (عکس ۳)



عکس ۳- آماده‌سازی لوه. منبع: (علیرضا خسرویانی، ۱۳۹۳)

سپس ریشه‌های خشک شده را به وسیله آسیاب سنگی (برده‌ر)^۱ خرد می‌نمایند. (عکس ۴ و ۵) پس از آسیاب نمودن ریشه‌ها، را بر درون مدور و مقعر فلزی به نام (تَوَه) تا به^۲ که از پشت آن برای پخت نان استفاده می‌کنند حرارت می‌دهند، تا رطوبت باقی مانده در داخل این ریشه‌ها کامل از بین برود. دوباره آنها را آسیاب نموده تا پودر یکنواختی پدید آید. محصول این فرآیند پودری است، که پس از اضافه نمودن آب به آن تغییر رنگ داده و محلول تیره‌ای تولید می‌شود که به عنوان ماده اصلی بدنه ظرف بوکله مورد استفاده قرار می‌گیرد.



عکس های ۴ و ۵- آسیاب ریشه خشک شده لوه. منبع: (علیرضا خسرویانی، ۱۳۹۳)

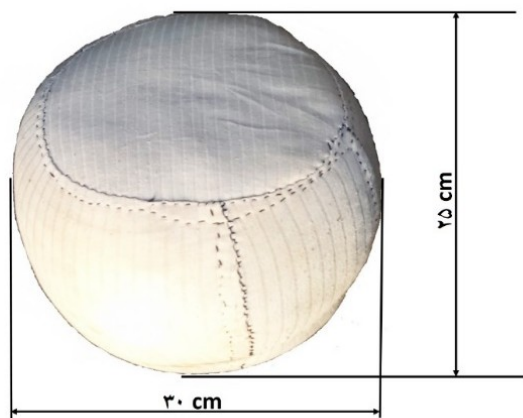
ساخت قالب

برای ساخت قالب ابتدا پارچه‌ای نخی را، بر اساس الگویی استوانه‌ای برش می‌زنند، سپس تکه‌های برش خورده، به هم دوخته می‌شوند تا کیسه‌ای به شکل کروی و متناسب با

۱- واژه برد به معنای سنگ است و برده‌ر و سربرده‌ر (Bardehar -Sarbardehar): از وسایل کوبیدن و خرد کردن حبوبات و نمک متبلور و بلوط است. اجزاء برده‌ر: الف. قسمت ثابت، سنگ بی‌شکلی است با ضخامت تقریبی ۲۰ سانتیمتر و سطح حدود نیم مترمربع که به آن برده‌ر می‌گویند. ب. قسمت متحرک، قطعه سنگ کروی شکلی است به قطر ۲۵-۱۵ سانتیمتر که آن را سربرده‌ر می‌نامند (صفی‌نژاد، ج، ۱۳۶۲: ۶۵).

۲- توه، توهه، توبه (towva, tave) ظرف آهنی مدوری که روی آن نان پزند (سرلک، ر، ۱۳۸۱: ۸).

اندازه ظرف ساخته شود. ابعاد این کیسه متناسب با ابعاد بوکله ای است، که در مراحل بعد ساخته می شود. (عکس ۶)



عکس ۶- قالب لوه. منبع: (علیرضا خسرو یانی، ۱۳۹۳)

پس از آماده شدن کیسه، آن را از خاک نرم و خشک که قبلاً آماده نموده اند، پر و در کیسه را گره می زنند. پس از گره زدن در کیسه، قالب مورد نظر برای ساخت بوکله آماده می شود. قالب را از سه پایه و یا شاخه درخت به وسیله نخ محکمی آویزان می کنند، تا مقدمات اندود کیسه به وسیله محلول تهیه شده، آماده باشد. ظرفیت گنجایش بوکله متناسب با اندازه قالب تغییر می کند و به طور معمول، بین یک تا سه لیتر گنجایش دارد.

اندود قالب

پس از آماده شدن تمامی ابزار و مواد اولیه، ابتدا پودر آسیاب شده ریشه لوه را درون ظرفی ریخته و با آب مخلوط می کنند. سپس آن را بر روی آتش قرار داده تا علاوه بر جوشانده شدن، ریشه ها به صورت کامل در آب حل شده و محلول غلیظ گردد. بعد از تغلیظ محلول، لایه خارجی کیسه را به وسیله محلول، چندین بار اندود و پس از هر بار اندود، کمی صبر می کنند، تا لایه قبلی اندکی خشک گردد. (عکس ۷)

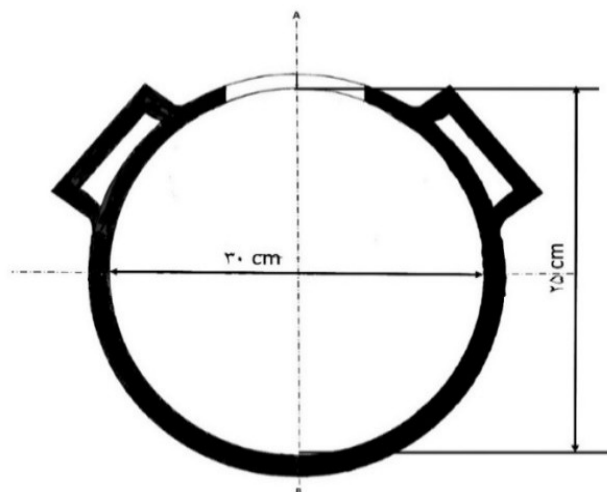


عکس ۷- راستی آزمایی روش تولید. منبع: (علیرضا خسرویانی، ۱۳۹۵)

لایه‌گذاری بر روی قالب پارچه‌ای را آن‌قدر ادامه می‌دهند تا ضخامت اندود به یک سانتیمتر برسد. در میانه اندود و اضافه کردن لایه‌ها، قبل از آنکه ضخامت اندود به یک سانتیمتر برسد، هنگامی که ضخامت لایه‌ها به حدود پنج میلی‌متر رسید دو قطعه چوب را که از قبل به شکل دسته کوزه تراشیده‌اند، بر روی اندود می‌چسبانند و روی آنها را نیز، همانند سایر قسمت‌ها می‌پوشانند. (عکس ۸ و طرح ۱)



عکس ۸- دسته و فرم کلی لوه. منبع: (علیرضا خسرویانی، ۱۳۹۳)



طرح ۱- اندازه و فرم کلی لوه. منبع: (علیرضا خسرویانی)

سازنده می‌تواند در زمان اندود ظرف و افزودن لایه آخر، برای تزئین ظرف تعدادی خرمهره^۱، سکه و مهره‌های تزئینی در قسمت‌های مختلف ظرف اندود کند. (عکس ۹)

۱- خرمهره (گَزْک Gezzek)، در لغتنامه دهخدا، خرمهره، نوعی مهره بزرگ رنگی معرفی شده، که آن را بر گردن خر می‌بندند. «این مهره از نظر تعداد، فرد، و از نظر جنس و نوع مهره، جمادی و سلیمانی است. نوع طبیعی آن، رنگ استخوانی متمایل به زرد دارد و نوع مصنوعی آن، از جنس سفال با لعاب آبی‌رنگ ساخته می‌شود. خرمهره جنسیتش خنثی بوده، و دو کاربرد دارد: ۱. برای جلوگیری از چشم‌زخم به گردن گاو یا گوسفند شیرده می‌اندازند؛ ۲. زنان برای مطیع کردن مردانشان از آن استفاده می‌کنند که در میان برخی اقوام استان خوزستان مرسوم است (علی‌پور سعدانی و شیخ‌زاده، ۱۳۸۸: ۵۹). نوع کوچک و خوش‌رنگ خرمهره را به لباس کودکان می‌دوزند یا به صورت شراپه به لباس کودکان می‌آویزند و نوع درشت آن را به گردن حیواناتی مثل اسب و گاو شیرده می‌بندند که به آنها چشم‌زخمی نرسد (سرلک، ر، ۱۳۸۵: ۶۶).



عکس ۹- تزئینات بوکله. منبع: (کانال تلگرامی روستای صالح‌کوتاه)

بعد از کامل شدن تمامی مراحل، ظرف را در همان حالت آویزان، به مدت یک هفته در معرض نور آفتاب قرار می‌دهند، تا کاملاً خشک گردد. با گذشت حدود یک هفته، بدنه ظرف همانند سنگ سخت می‌گردد. در این هنگام ظرف را از محل خود پایین آورده و پس از باز کردن قالب پارچه‌ای، خاک درون قالب را تخلیه و به آرامی کیسه خالی شده از خاک را از داخل ظرف جدا نموده و آن را خارج می‌نمایند. (عکس ۱۰)



عکس ۱۰- تخلیه خاک قالب بوکله. توسط جان‌پری درخشان.

منبع: (علیرضا خسرویانی، ۱۳۹۳)

معرفی و باز زنده‌سازی ظرف گیاهی...، خسرویانی و وزیری | ۳۸۵

پس از خارج نمودن کیسه پارچه‌ای، درون ظرف را به وسیله اندودی از جنس بدنه می‌پوشانند، تا علاوه بر، برطرف نمودن رد پارچه، داخل ظرف همانند بیرون آن صیقلی گردد. هم‌زمان با صیقلی نمودن درون ظرف، برای آن، دری از چوب می‌تراشند و همانند دسته‌ها، اندود می‌نمایند. (عکس ۱۱) سپس ظرف را به مدت یک هفته دیگر در معرض هوای آزاد قرار می‌دهند تا کاملاً خشک و سخت گردد. (عکس ۱۲)



عکس ۱۱- بوکله در پایان اندود کردن قالب. منبع: (علیرضا خسرویانی، ۱۳۹۳)



عکس ۱۲- بوکله در حال خشک شدن. منبع: (علیرضا خسرویانی، ۱۳۹۳)

بوکله در فرهنگ بختیاری

«در میان قوم بختیاری چند چیز اهمیت بسیاری دارد، در وهله اول جایگاه اجتماعی و وجود معنادار و شناخته‌شده (شناسنامه‌دار) در ایل، طایفه، تیره، تش، اولاد و غیره است» (گارثویت، ۱۳۷۳: ۳۶). «پس از آن زبان و گویش است؛ به گونه‌ای که اگر کسی نتواند به زبان و گویش مادری خود سخن بگوید، عیب و گناه شمرده می‌شود و در قباح آن، این نوع تکلم را ترکی-مغولی می‌خوانند» (قنبری عدیوی، ۱۳۸۶: ۶۵). «گویش بختیاری از جمله گویش‌های جنوب غربی ایران و به همراه دیگر گویش‌های لری و فارسی، بازمانده فارسی میانه است؛ که خود بازمانده فارسی باستان است» (طاهری، ۱۳۹۱: ۱۱۲).

مجموعه‌ای از واژگان، در حوزه‌های مختلف اقتصادی، تولید، دامداری، کشاورزی و صنایع دستی به ادبیات و زبان عامه بختیاری راه یافته است. صنایع دستی و واژگان مربوط به آنچه در زندگی روزمره با آن سروکار دارند؛ در مجموعه ادبیات عامه از جمله ضرب‌المثل، مثل و افسانه، چیستان و غیره حضور دارد.

الف. مثل و ضرب‌المثل: بر اساس پرسش از ساکنین روستای صالح کوتاه، نمونه مثل با واژه بوکله، از آقای «علیار غیبی‌پور» نقل شده که در کتاب «امثال و حکم بختیاری» نیز به همین صورت آمده است:

«دَسْتَس رَه مَنه‌ایی بُو کله، قورِس چُنو بَدِرارین؛ جا بُو کله س بُو» (قنبری عدیوی، ۱۳۹۳: ۱۴۶).

معنی: قبر کودک نادان را آن قدر بزرگ بسازید که جای بوکله (که دست کودک در آن گیر کرده است) باشد.

واژگان:

ایی: این / دستس: دست او / قور: قبر / چُنو: آن چنان / بُو: باش / بوکله: در مورد ظرف بوکله پیش از این توضیح داده شد، در کتاب «بختیاریکا» ذیل بوکله، آمده است: «ظرف

کوزه‌ای شکل درست شده از برگ زرشک^۱ که بیشتر برای نگهداری روغن استفاده می‌شود» (رستمی‌بابادی، ۱۳۹۴: ۸۵ و مددی، ۱۴۰۰: ۶۷)، در برخی از مناطق به گیاه لوه، زرشک گفته می‌شود. در واژه‌نامه زبان بختیاری، زرشک، گیاهی معرفی شده که از آن بوکله می‌سازند (مددی، ۱۴۰۰: ۲۲۲) و لوه، نیز گیاهی است سردسیری مانند اندشت^۲ که با آن آش دوغ درست کنند (مددی، ۱۴۰۰: ۳۵۸).

مثل مذکور، به گونه‌های دیگر نیز نقل شده است:

«ای بوکله، ای بوکله، ای بوکله، نُو؛ چُنوو قُورسِه بَکَنین جا بوکله‌س بو»
(قنبری‌عدیوی، ۱۳۹۱: ۱۰۶).

«ای بوکله، ای بوکله نُوچُنو بدارینس جا بوکله‌س بو»

معنای ضرب‌المثل: ای روغن‌دان، ای روغن‌دان نو، قبرش را آن چنان درست کنید که جای روغن‌دانش باشد (قنبری‌عدیوی، ۱۳۹۷: ۳۲). کاربرد ضرب‌المثل؛ خطاب به افراد جاهل و نادانی است که برای حل یک مشکل، از راه ابلهانه‌ای استفاده کنند. حکایت ضرب‌المثل به داستان کودکی می‌پردازد که در گروهی نادان دست در کوزه یا ظرف روغنی کرد و چون مشت کرده بود؛ دستش از دهانه تنگ آن خارج نمی‌شد. تلاش غیرمقولانه گروه به جایی نرسید و اراده نادانان بر آن شد، که کودک را با ظرف، زنده بر خاک بسپارند. عاقلی از آنجا عبور کرد، با نشان دادن گردو به کودک گفت: دستت را رها کن و این‌ها را بگیر، دست کودک رها شد (قنبری‌عدیوی، ۱۳۹۱، اسفند ۱۳: ۱۸).

ب. واژه‌های مشابه: واژه «گابوکله» به معنی گامیسه یا سگ مگس است. «گابوکله در گویش بختیاری، از حشراتی است که از احشام مخصوصاً گاو تغذیه می‌کند؛ یا به حالتی گویند که گاو از خود بیخود می‌شود و بر اثر نیش شپش‌هایی که او را اذیت می‌کنند، بالا

1. Zeresk

۲- اندشت (Andast): گیاهی است دارویی و ضد یبوست و شبیه تره که به علت تند مزه‌اش، اشک را از چشم جاری می‌کند (اندش) (مددی، ۱۴۰۰: ۳۵).

و پایین می‌پرد.» (رستمی‌بابادی، ۱۳۹۴: ۲۸۶-۲۸۸). قرابتی بین ظرف بوکله و حشره گابوکله یافت نشد.

ج. از موارد دیگر به کارگیری واژه بوکله در فرهنگ عامه بختیاری، در چیستان یا چنه چنه است، نمونه چیستان زیر پاسخ‌های متعددی می‌تواند داشته باشد، از جمله آن، ظرف بوکله است.

اقاقیل و مه قاقیل، سرس تنگ و بُنس قیل: دهانه‌اش تنگ و داخل آن گود: (نوروزی بختیاری، ۱۳۷۴: ۱۵۸).

نتیجه‌گیری

زندگی مسالمت‌آمیز عشایر بختیاری با طبیعت و رفع نیازها به شیوه سازگار با محیط‌زیست، سبک زندگی این قوم را شکل می‌دهد. ظرف گیاهی بوکله با گیاه لوه، به‌منظور نگهداری مواد غذایی یکی از صنایع دستی طبیعت‌دوست قوم بختیاری، در روستای صالح کوتاه در شهرستان کوهرنگ است. اگرچه پیش از این، تولید ظرف بوکله در مناطق عشایری بختیاری رونق داشته است؛ اما اکنون صرفاً در روستای صالح کوتاه تولید می‌شود. واژه بوکله مانند بسیاری از صنایع دستی بشر به فرهنگ عامه و زبان مردم بختیاری در قالب مثل و چیستان راه یافته است.

رفع نیازها با ساخته‌های سازگار با طبیعت و ورود واژگان تولیدات دستی به فرهنگ عامه، امری است که امروزه از سوی ما به فراموشی سپرده شده است. با نگاهی به روند تهیه، تولید و نگهداری غذا درمی‌یابیم که بشر همواره مبتنی بر زیرکانه‌ترین و کم‌هزینه‌ترین روش، مشکلات خود را در تعامل با طبیعت حل نموده است. به نظر می‌رسد از دلایل عمده استفاده عشایر بختیاری از ظرف بوکله، علاوه بر نگهداری طولانی‌مدت مواد غذایی، عواملی نظیر دفع حشرات و حیوانات موزی، جلوگیری از نزدیک شدن آنها به این ظرف، سخت بودن و مقاومت بالا در مقابل ضربه، سهولت در تهیه و تولید، راحتی در حمل و نقل، بومی بودن دانش تولید و در دسترس بودن مواد اولیه تولید، بوده است.

روند رشد و تکامل بشر امروزی به سمت و سویی می رود که ناگزیر است دوباره به مطالعه گذشته پردازد و با الگو گیری از رفتار گذشتگان، از حرکت در مسیری که به نابدی جامعه انسانی و طبیعت منجر می گردد، خودداری نماید. با توجه به ویژگی طبیعت دوست ظرف گیاهی بوکله، پیشنهاد می شود، تهیه و تولید انواع ظروف گیاهی مورد توجه قرار گیرد. با توجه به اینکه ظرف بوکله از گیاه بومی لوه تهیه و تولید می شود و دانش ساخت آن، ثبت نشده است و فقط به صورت شفاهی آموزش داده می شود؛ لذا اقدام به آموزش مدون، توزیع و بررسی قابلیت تولید آن، به عنوان صنایع دستی ضروری است. از این رو، ثبت ظروف دست ساز گیاهی و ظرف بوکله در «فهرست آثار ملی ایران»، یکی از اقدامات پیشنهادی جهت حفظ این میراث مادی است.

ثبت ظرف گیاهی بوکله در میراث فرهنگی کشور، امکان بهره مندی از حمایت های تولیدی، بازاریابی، تجاری سازی و آموزش و ترویج آن را فراهم می سازد. از اقدامات دیگری که برای انتشار و معرفی ظرف گیاهی بوکله پیشنهاد می شود، آموزش آن در رشته تحصیلی صنایع دستی و اضافه شدن مدخل ظرف گیاهی بوکله در متون و منابع مرجع صنایع دستی است؛ زیرا با آموزش ساخت بوکله، نه تنها دانش تولید آن حفظ می شود؛ بلکه راه یابی آن را به نمایشگاه ها و بازار کار صنایع دستی، تسهیل می بخشد.

منابع

- خسروی، عبدالعلی. (۱۳۶۸)، فرهنگ بختیاری، تهران: فرهنگسرا.
- دوگارین، ایگور. (۱۳۶۶)، «غذا از دیدگاه مردم‌شناسی: غذا، فرهنگ و جامعه»، پیام یونسکو، شماره ۲۰۴: ۴-۷.
- رستمی‌بابادی، امیر. (۱۳۹۴)، بختیاریکا، تهران: موسسه آموزشی تألیفی ارشدان.
- سرلک، رضا. (۱۳۸۱)، واژه‌نامه گویش بختیاری چهارلنگ، تهران: نشر آثار، فرهنگستان زبان و ادب فارسی.
- سرلک، رضا. (۱۳۸۵)، آداب و رسوم و فرهنگ عامه ایل بختیاری چهارلنگ: پیشه‌های مهم، نام گیاهان، خوردنی‌ها، پوشیدنی‌ها و جانداران منطقه، تهران: طهوری.
- صحت‌منش، رضا و شیرازی، نگار. (۱۳۹۶)، «فن آوری و هنر ساخت ظروف سریشی در جوامع کوچ‌رو معاصر خراسان: مطالعه موردی ظروف سریشی کوچ‌نشینان منطقه بار (شهرستان نیشابور)»، دو فصلنامه دانش‌های بومی ایران، شماره ۷: ۱۰۷-۱۳۵.
- Doi: 10.22054/qjik.2018.30427.1098
- صفی‌نژاد، جواد. (۱۳۶۲)، ابزار کار سنتی در عشایر مرکزی ایران، تهران: اتحادیه مرکزی تعاونی‌های عشایری ایران.
- صفی‌نژاد، جواد. (۱۳۶۸)، «ساخت سنتی در عشایر ایران»، نامه علوم اجتماعی دانشگاه تهران، شماره ۳: ۶۷-۹۸.
- طاهری، اسفندیار. (۱۳۹۱)، «ریشه‌شناسی واژه‌هایی از گویش بختیاری»، فصلنامه نامه فرهنگستان، شماره ۴۸: ۱۱۱-۱۳۷.
- علی‌پورسعدانی، رضا و شیخ‌زاده، مرجان. (۱۳۸۸)، «اشیاء جادویی در فرهنگ عامه ایران و تأثیر آن در نقاشی مکتب سقاخانه»، باغ نظر، شماره ۱۱: ۵۳-۶۸.
- قنبری‌عدیوی، عباس. (۱۳۸۶)، «زبان مردم بختیاری»، کیهان فرهنگی، شماره ۲۵۷: ۶۵-۶۷.
- قنبری‌عدیوی، عباس. (۱۳۹۱)، فولکلور، شهر کرد: نبوشه.
- قنبری‌عدیوی، عباس. (۱۳۹۱)، اسفند ۱۳، «یک حبه مثل: نقبی به ضرب‌المثل‌های لری در بحثی با کارشناس ادبیات عامه»، روزنامه ایران، راهبرد فرهنگی، شماره ۱۹: ۵۳۱۳، برگرفته از: <https://www.magiran.com/article/2691580>

- قنبری عدیوی، عباس. (۱۳۹۲)، ز شیر بنگشت تا جون آدمیزاد (پژوهشی در فرهنگ و ادبیات عامه بختیاری)، شهر کرد: نیوشه.
- قنبری عدیوی، عباس. (۱۳۹۳)، امثال و حکم بختیاری، شهر کرد: مرید.
- قنبری عدیوی، عباس. (۱۳۹۷)، قصه مثل های بختیاری، شهر کرد: نیوشه.
- کاویانی چگنی، حمیدرضا. (۱۳۹۵)، مردم شناسی قوم بختیاری، تهران: آرون.
- کمالی، محمد شریف. (۱۳۸۸)، انسان شناسی پیش از تاریخ، تهران: سمیرا، میراث کتاب.
- گارثویت، جن. راف. (۱۳۷۳)، تاریخ سیاسی-اجتماعی بختیاری، ترجمه: مهرباب امیری، تهران: سهند.
- گارثویت، جن. راف. (۱۳۷۵)، بختیاری در آینه تاریخ، ترجمه: مهرباب امیری، تهران: آنزان.
- مددی، ظهرا. (۱۴۰۰)، واژه نامه زبان بختیاری، تهران: سها.
- مهدوی، مسعود. (۱۳۷۷)، مقدمه ای بر جغرافیای روستایی ایران، تهران: سازمان مطالعه و تدوین کتب علوم انسانی دانشگاه ها (سمت).
- نوروژی، علی اصغر. (۱۳۸۸)، «مطالعات باستان شناسی در حوزه آبخیز کارون شمالی (استان چهارمحال و بختیاری)»، مطالعات باستان شناسی، شماره ۲: ۱۶۱-۱۷۵.
- نوروژی، علی اصغر و حیدری دستنایی، محسن. (۱۳۹۷)، «نتایج مقدماتی بررسی باستان شناختی در حوزه آبخیز زاینده رود جنوبی، بخش لاران، استان چهارمحال و بختیاری»، مطالعات باستان شناسی، شماره ۱۰: ۲۰۷-۲۲۶. Doi: 10.22059/jarcs.2018.135136.142225
- نوروژی بختیاری، غلام عباس. (۱۳۷۴)، آنزان: ویژه فرهنگ، هنر، تاریخ و تمدن بختیاری (کتاب اول)، تهران: موسسه خدمات چاپ و نشر آنزان.

منابع شفاهی

- جان پری درخشان، ۷۰ سال، هنرمند صنعتگر صنایع دستی، روستای صالح کوتاه.
- روبه خیر درخشان، ۷۵ سال، هنرمند صنعتگر صنایع دستی، روستای صالح کوتاه.
- علیار غیبی پور، ۶۰ سال، رئیس سابق شورای شهر چلگرد (مرکز شهرستان کوهرنگ)، شهرستان کوهرنگ.
- منظر درخشان، ۸۰ سال، هنرمند صنعتگر صنایع دستی، روستای صالح کوتاه.

- Alizadeh Abbas. (2009). "Prehistoric Mobile Pastoralists in South- Central and Southwestern Iran: Enclosed or Enclosing Nomadism." in Jeffrey Szuchman (eds), *Nomads, Tribes and State in the Ancient near East*, The oriental Institute of the University of Chicago Seminar, (5), 129-146.
- Campbell, Bernard. Grant. (2009). *Human Evolution: An Introduction to Man's Adaptations*. Transaction Publishers, USA: New Jersey.
- Gamble, Clive. (2007). *Origins and Revolutions: Human Identity in Earliest Prehistory*. Cambridge University Press, England: Cambridge.