



درآمدی بر سازه‌های روستائی و معیشت در نواحی ساحلی گیلان

حمید پور عیسی چافجیری^{*۱}

ابراهیم قاسمی روشن^۲

تاریخ پذیرش: ۱۳۹۹/۱۲/۱۵

تاریخ دریافت: ۱۳۹۹/۴/۱۰

چکیده:

روستاهای مناطق مختلف در راستای بهره بردای بیشتر از محل سکونت خود به طراحی، ساخت و استفاده از سازه‌هایی روی آورده‌اند که در طول دوره ای طولانی به صورت بخشی از هویت سکونتگاه‌های روستایی آن منطقه در آمده‌اند و گاه نظیر آنها را در جای دیگری نمی‌توان یافت. آشنایی با این سازه‌ها و وجود تفاوت‌های ساختاری در سازه‌های موجود در ارتباط با مقاصد مشترک می‌تواند نشان دهنده امکان ارائه راهکارهایی متفاوت برای مسأله‌ای واحد باشد که روستائیان برای آن اندیشیده‌اند و به طور تجربی آن را تکمیل نموده‌اند البته قابل ذکر است البته نباید نقش زمینه‌های اجتماعی، اقتصادی و به ویژه طبیعی را در این زمینه نادیده گرفت. هدف از مقاله حاضر بررسی و معرفی سازه‌های روستائی و کارکردهای آن در معیشت روستائی است. این مقاله با استفاده از روش مشاهده مستقیم و غیر مستقیم در مقام توصیف و تحلیل این مطلب است که ساکنان روستاهای ساحلی گیلان برای تامین زندگی و به گردش آوردن چرخ زندگی خود دارای فرهنگ خاص در تهیه بناها و سازه‌های متعدد و متفاوت بوده‌اند که در بقاء و استمرار زندگی روستائی نقش مهمی را ایفا می‌کرده و هرکدام دارای کارکرد اقتصادی مخصوص به خود است. یافته‌ها نشان می‌دهد که روستائیان ساحلی گیلان تلاش می‌کردند تا با استفاده از منابع ابتدائی و ساده و کم هزینه زیرساخت‌های زندگی روستائی را که جزئی از سرمایه‌های عمومی و اجتماعی روستاست، فراهم کنند و از این طریق نیازهای مادی زندگی خود را برآورده نمایند. این سازه‌ها شرایط و کیفیت زندگی و معیشت مردم را ارتقا بخشیده و در نگهداری محصولات کشاورزی و پرورش دام، طیور و کرم ابریشم و محافظت از محصولات کشاورزی مورد استفاده قرار گیرد و سرپناهی برای صیادان در ایام صیادی باشد.

واژگان کلیدی: سازه‌های روستائی، معیشت روستائیان، نواحی ساحلی، استان گیلان

* poresa171@yahoo.com

۱. مربی، عضو هیات علمی پژوهشکده گیلان شناسی، رشت، ایران

۲. مربی، عضو هیات علمی دانشگاه گیلان، رشت، ایران

مقدمه

زندگی روستائی در ایران و در گیلان سبقه کهن دارد. روستائیان گیلان نقش مهمی در شکل گیری هویت فرهنگی ایت استان داشته‌اند، به طوری که شناخت پیشینه فرهنگی این استان تا حد زیادی مرهون شناخت عناصر فرهنگی روستائیان است.

اگر فرهنگ را در معنای عام آن به کار ببریم که شامل همه عناصر معنوی و مادی باشد در این صورت علاوه بر عناصر معنوی مثل زبان‌ها، افکار، عقاید، افسانه‌ها، مهارت‌ها، الگوی خانوادگی، عناصر مادی از قبیل چرخ‌ها، لباس‌ها، مجسمه‌ها، ابزارها، بناها و سازه‌ها را نیز در بر می‌گیرد. مطالعه نمادها از این جهت اهمیت دارد که می‌توان از طریق آنها به عواطف، احساسات، ارزش‌ها، باورها، تعهدات، مسئولیت‌ها اجتماعی، روابط و نحوه امرار معاش افراد دسترسی پیدا کرد و سیر تغییر و تحول عناصر آن جامعه را مورد شناسائی قرار داد. یکی از نمادهای مادی زندگی روستائی در بخش ساحلی گیلان، بناها و سازه‌هایی است که جهت تأمین هزینه‌های زندگی و امرار معاش، آن را مهندسی و طراحی کرده‌اند.

در واقع این مقاله به کشف رابطه‌ای میان طراحی و ساخت این بناها و سازه‌ها با تأمین معیشت روستائی است تا در پرتو آن شناختی از بناها و سازه‌ها فراهم شود و پس از آن بتوان کارکردهای اقتصادی و مالی آنها را برای روستائیان شناسایی کرد و در صورتی که هزینه و فایده بنای مورد مطالعه مورد تأیید باشد، برای برنامه‌ریزی جهت توسعه و یا تکمیل آنها اقدام نمود. در این ارتباط مسائل مهم دیگری نیز مد نظر می‌باشد که عبارتند از:

آیا نوع نیاز روستائیان آن‌ها را به این طراحی و ساخت بناها وادار کرده است؟

آیا انتخاب معماری آن‌ها جهت خاصی مد نظر بوده است؟

مقاله به دنبال آن است بداند چگونه مردمی که از تکنولوژی امروز محروم بوده‌اند و آشنایی زیادی به ابزارهای جدید و امکانات این زمان نداشتند توانستند با هزینه‌های اندک معیشت خود را تأمین نمایند و زندگی خود را اداره کنند چه عواملی موجب کاهش هزینه‌های تولید و معیشت آنها می‌شده چگونه می‌توان برخی از آنها را احیاء کرد در این زمینه آثاری به نگارش در آمده است که برخی از مهم‌ترین آنها عبارتند از:

- ۱- عسگری خانقاه (۱۳۹۸) در پژوهشی در مردم شناسی روستای قاسم آباد به بررسی روستای مذکور در جهت موقعیت جغرافیایی، دامداری، وسایل شخم، مسکن، تهیه الیاف، انواع دستگاههای بافندگی و و رویکار و کشت چای و تربیت کرم ابریشم مورد بررسی قرار داده است و کمتر به نقش سازه‌های این روستا در معیشت ساکنان آن پرداخته است.

۲- دومین پژوهش را می‌توان (کتاب گیلان) که کار گروهی از پژوهشگران به سرپرستی ابراهیم اصلاح عربانی نام برد که در ۵ جلد تدوین و گردآوری و تحقیق شده است. اولین چاپ این اثر در سال ۱۳۷۴ توسط انتشارات گروه پژوهشگران ایران به چاپ رسیده است. در این کتاب بطور پراکنده به این بناء ها و سازه‌ها اشاره شده است و به تناسب از آنها بحث گردیده است، و هیچ اشاره‌ای به نقش آنها در معیشت روستائیان نشده است و در این کتاب این سازه‌ها بیشتر توصیف شده‌اند علاوه بر اینکه انسجامی و نظم منطقی در بیان آنها وجود ندارد لکن محقق به خوبی توانسته است که آنها را توصیف نماید و هیچ نظری به بعد تحلیلی این سازه ها و نقش آنها نداشته است.

۳- پژوهش دیگری که بطور تفصیل صرفا از یک سازه مورد بحث در این تحقیق بحث کرده است، «کتاب صنعت نوغان در ایران» است که به کوشش ه.ل. رابینو^۱ و ف. لافون^۲ تالیف شده است این کتاب در سال ۱۳۷۲ توسط موسسه مطالعات و تحقیقات فرهنگی وابسته به وزارت فرهنگ و آموزش عالی به چاپ رسیده است. در این کتاب از سرگذشت ابریشم، از آن روزگار که به صورت تاریخی ناآشنا بر شاخ و برگهای درختان توت تنیده می‌شد و یا به شکل بافته‌هایی ابریشمین همراه کاروانهاراه دراز جاده ابریشم را در می‌نوردید تا تاریخی نزدیک به ما، یعنی قریب هشتاد سال پیش، سخن رفته است. این اثر توسط جعفر خمami زاده ترجمه شده است و همانطور که در توصیف اثر پیشین گذشت این کتاب اولاً فقط مباحثی در خصوص سازه تلمبار دارد ثانیاً هیچ اشاره تحلیلی نسبت به وجود این سازه و نقش آن در معیشت مردم نکرده است.

۴- از جمله پژوهش‌های انجام شده که ارتباط غیر مستقیم با تحقیق فوق دارد و صرفاً به توصیف یکی از مؤلفه‌ها و سازه‌های این تحقیق (کندوج) پرداخته است کتاب (کشت برنج در گیلان است) که توسط ه.ت. رابینو و با ترجمه جعفر خمami زاده به رشته تحریر در آمده است. این کتاب که توسط انتشارات ایلپا رشت در سال ۱۳۹۳ به چاپ رسیده است، در تبیین و تشریح مراحل مختلف و موضوعات مرتبط با برنج به صورت تفصیلی وارد بحث شده است و هیچ توضیحی در ارتباط با نقش سازه کندوج به صورت تحلیلی نداده است.

این مقاله تنها به آن بخش از زندگی روستائیان ساحل نشین می‌پردازد که نقش سازه‌های روستایی در معیشت آنان مربوط می‌شود. و یکی از اهداف تبیین نقش این سازه‌ها در معیشت مردم روستاهای ساحلی گیلان انتقال عناصر نقش آفرین در معیشت مردم روستاهای گیلان است با این

1. H.L. RABINO

2. F. LAFONT

بیان که در عصر کنونی با انقلاب عظیم ارتباطی و پیشرفت وسیع تکنولوژی که چهره جهان را به سرعت دگرگون کرده است؛ این دگرگونی‌ها باعث فراموشی فرهنگ‌ها و سنت‌های بومی می‌شوند و به تاریخ می‌پیوندند و در آینده نسلی جدید پا به گیتی می‌گذارد که از هویت فرهنگی و بومی خود بی‌خبر خواهد بود و آنچه که امروز از آن احساس خطر می‌شود نابودی وسیع فرهنگ‌ها و سنت‌ها و آیین‌های بومی است که در محیط پیرامون ما روزگاری در جریان بوده است اما با تحول سبک زندگی که محصول تکنولوژی بود این فرهنگ‌های بومی به تاریخ پیوست و فراموش شد.

چارچوب نظری تحقیق

چارچوب نظری تبیین این مسئله بر اساس مکتب کارکرد گرائی است که در این دیدگاه از طرفی نقش و کارکرد هر یک از این بناها و سازه‌ها را در تأمین معیشت و ارتقا سطح زندگی روستائیان را مورد بررسی قرار می‌گیرد، از سوی دیگر رابطه و جایگاه این بناها در رابطه با کل نظام معیشتی روستائی مورد تحلیل واقع می‌شود. از این رو نقش و تأیید هر یک از این سازه‌ها در چرخه اقتصادی روستائی را «فونکسیون» آن می‌نامند که هر یک می‌تواند برطرف کننده بخشی از نیازهای اقتصادی زندگی روستانشینان ساحلی گیلان باشد.

در ادبیات کارکردگرایی تمایز دقیق میان نظام و ساخت بیان نشده و تفکیک میان این دو با ابهام همراه است. نظام در نظریه کارکردگرایی یک مفهوم انتزاعی است که از لحاظ ارتباط چندین واحد دارای کارکرد متقابل انتزاع می‌شود. از نظر کارکردگرایی برخورداری از نظم و وابستگی متقابل کارکردی اجزاء، گرایش به حفظ خود به خودی نظم و توازن، برخورداری از بعد ایستایی و پویایی، تفکیک میان خود و محیط و تمایز و انسجام و گرایش به حفظ خود از طریق حفظ مرزهای روابط اجزاء با کل، مهم‌ترین ویژگی‌های نظامند (فصیحی، ۸۹، ۱۱۶). لذا توجه به اجزاء ساختار سکونتگاه‌های روستایی و نقش و کارکردشان و همین‌طور وابستگی و روابط متقابل آنها برای تبیین معیشت روستایی ضرورت دارد.

روش تحقیق

روش تحقیق در نگارش این مقاله به دو شکل بوده است،

- ۱- مشاهده مستقیم، آن هم از نوع مشارکتی. پژوهشگران به عنوان افرادی که از اعضای جامعه روستائی می‌باشند و در بین آنها زندگی کرده‌اند، آگاهی کامل از نحوه ساخت و طراحی این سازه‌ها داشته و دارند.

۲- روش مشاهده غیر مستقیم که با استفاده از اسناد و مدارک باقیمانده تاریخی از جمله کتاب‌ها، منابع شفاهی، مجلات اطلاعات جمع آوری شده است. روش پردازش داده‌ها و اطلاعات نیز روش توصیفی تحلیلی می‌باشد.

بررسی واژه‌های تحقیق

۱. بنا و سازه‌های روستایی

فضا و مکان و نوعی سازه‌هایی هستند که در اطراف و پرامون خانه‌های روستایی به جهت کارکرد آنها ساخته می‌شود که مصالح بکار رفته در آن عمدتاً از روستا تأمین گشته و بسیار ساده و کم هزینه می‌باشند و از آنها می‌توان به عنوان زیرساخت‌های روستایی که جزیی از سرمایه‌های عمومی و اجتماعی روستاها است دانست که باعث بهبود شرایط و کیفیت زندگی و معیشت مردم محلی و ارتقای کارایی زندگی اجتماعی و اقتصادی آنان می‌شود ساز و کارهای به کار رفته در آنها گاهی آنقدر ساده و پیش پا افتاده است که هیچ هزینه مالی و یا کار صنعتی نیاز باشد در آن دیده نمی‌شود لکن دارای نقش مهمی در تأمین بخش از معیشت مردم روستا دارد. همانند لانه‌های مرغ و اردک یا غاز و یا بنای بنام کوتم و یا کومه نمه خال.

۲. روستا

ده یا قریه که در کتاب‌های نثر قدیم به صورت "دیه" هم دیده می‌شود، در زبان پهلوی ده^۱ در پارسی باستان دَهِیو^۲ به معنی سرزمین و در اوستا به شکل دَخیو^۳ آمده است (خلف تبریزی، ۱۳۶۲: جلد دوم واژه ده). در ایران ده از قدیم ترین زمان یک واحد اجتماعی و تشکیلاتی و جایی بوده است که در آن گروه‌هایی از مردم روستائی برای همکاری در زمینه‌های اقتصادی، اجتماعی، فرهنگی و سیاسی گرد هم تجمع یافته‌اند. ده اساس زندگی اجتماعی ایران را تشکیل می‌دهد و اهمیت آن به اعتبار اینکه یک واحد تشکیلاتی در زندگی روستائی است، در سراسر قرون وسطی و از آن پس تا به امروز برقرار بوده است (لمپتون، ۱۳۴۵: ۵۹).

از نظر تقسیمات کشوری ده در ایران کوچک ترین واحد مسکونی و اجتماعی — سیاسی است. کشور به چندین استان هر استان به چند شهرستان و هر شهرستان به چند بخش و هر بخش به چند شهر و ده تقسیم می‌شود. در سرشماری عمومی ایران سال ۱۳۳۵ برای تمایز ده از شهر ملاک جمعیت به کار برده شده است. چنانچه نقاطی که کمتر از ۵۰۰۰ نفر جمعیت داشته است ده و نقاط

1. DEH
2. DAHYU
3. DAXYU

بیش از ۵۰۰۰ نفر را شهر دانسته اند. با وجود این ملاک مذکور دارای استثنائاتی نیز بوده است. به طوری که در سرشماری ۱۳۳۵ تعداد ۱۳ نقطه و در سرشماری ۱۳۴۵ تعداد ۲۳ نقطه که جمعیت آن کمتر از ۵۰۰۰ نفر بوده است. جزو مناطق شهری به شمار آمده‌اند مجموع چند ده، دهستان نامیده می‌شود. مردم ده از طریق کشاورزی امرار معاش می‌کنند، به همین جهت در لایحه قانونی تشکیل انجمن‌های ده و اصلاح امور اجتماعی و عمرانی دهات که در سال ۱۳۴۲ به تصویب رسیده است در تعریف ده شغل کشاورزی را اساس کار قرار می‌دهد. بنابراین ملاک، ده یا قریه عبارت است از مرکز جمعیت و محل سکونت حداقل ۲۵۰ نفر یا ۵۰ خانواده که درآمد اکثر افراد آن از طریق کشاورزی حاصل شود. بنابر تعریف سرشماری ۱۳۴۵ ده محلی است مشتمل بر مجموع مزارع، باغ‌ها و اماکن مسکونی و غیرمسکونی اعم از متصل یا مجزا که معمولاً دارای کدخدا می‌باشد (خسروی، ۱۳۵۸: به نقل از سرشماری ۱۳۴۵: جلد اول، تعاریف). پلاسید رامبو^۱ جامعه شناس فرانسوی در مقدمه کتاب جامعه‌شناسی روستائی خود از ده به عنوان آنتی تز شهر نام می‌برد و پس از نقد نظریه‌های مربوط به ده و شهر می‌نویسد؛ در جامعه‌شناسی تعریف ده و شهر جدا از یکدیگر امری نادرست است. او مفهوم واحدی را برای ده و شهر به عنوان محل تمرکز و سکونت گروه‌های انسانی مطرح می‌سازد، به نظر او هر تجمعی از واحدهای مسکونی که در جایی از کره زمین تشکیل می‌شود می‌تواند موضوع علم قرار گیرد. او تفاوت‌های فرهنگی میان شهر و ده را همانند تفاوت‌های فرهنگی که بین دهی با ده دیگر و یا شهری با شهر دیگر وجود دارد تلقی می‌کند که امری طبیعی به نظر می‌رسد. ده واحد اجتماعی ویژه‌ای است که با یک فضا در ارتباط متقابل است و این فضا به عنوان یک عنصر ضروری در نظام اجتماعی ده نقش دارد و به این ترتیب ده دارای بُعد اجتماعی است که می‌تواند یکی از عوامل اساسی تشکیل دهنده آن به شمار رود (RAMBAUD: 1976).

مرکز آمار ایران در آمارگیری جمعیت برابر ده یا نقطه روستائی کلمه "آبادس" را به کار برده است و در تعریف آبادی (نقطه روستائی) آمده است که "آبادی": به مجموعه یک یا چند مکان و اراضی به هم پیوسته (اعم از کشاورزی و غیر کشاورزی) گفته می‌شود که در خارج از فضای شهر واقع شده و دارای محدوده ثبتي یا عرفی مستقل باشد (مرکز آمار ایران، ۱۳۷۲: ۴).

۳. معیشت در روستاهای ساحلی گیلان ایران

معیشت یعنی زندگانی، آنچه به وسیله آن زندگانی کنند از خوردنی و آشامیدنی (وراوینی، سعدالدین، ۱۳۸۳: ۱۰۵).

1. PLACIDE RAMBAUD

معیشت یا معاش به نیازهای زندگی اطلاق می‌شود که باعث دوام و قوام زندگی و خانواده می‌شود و بعد اقتصادی یک خانواده را شامل می‌شود اصولاً کلمه عیش یعنی: سرور، زندگی، خوشگذرانی «خوراک، نان زندگی، زندگی حیوان عییشاً او را برانگیخت تا زندگی کند. نگاه داشتن، اداره کردن، محافظت کردن، نگهداری کردن، نگاهداری، حفاظت، امانتداری، توجه، جلوگیری کردن، ادامه دادن، مداومت بامری دادن (عمید، ۱۳۷۱: واژه عیش)» روستاهای ایران به علت داشتن تنوع در اقلیم، توپوگرافی، نزدیکی به دریا، آداب و رسوم و فرهنگ منابع زیر زمینی و عوامل دیگر معیشت‌های مختلفی در روستاهای کشور به وجود آمده است.

مهمترین عواملی که در روستاهای ساحلی گیلان، معیشت روستائیان بدان ها متکی می باشد عبارتند از:

زراعت (کشت محصولات یک ساله)، باغداری (اعم از محل مرکبات)، دامداری (اعم کوچک و بزرگ)، بهره‌برداری از جنگل و علفزار، صید و شکار و آب‌خور داری، صنایع دستی، اماکن (زیارتی، سیاحتی و ورزشی)، صنایع روستایی، مشاغل دولتی و خدماتی. باید توجه داشت که در روستاهای ایران اگر چه درصد قابل توجهی از معیشت روستائیان به امور کشاورزی وابسته است، ولی تعدادی روستا وجود دارند که معیشت آنها وابستگی به کشاورزی نداشته و از راه‌های مختلف مانند پرورش مرغ و اردک و غاز و بوقلمون؛ صیادی؛ پرورش کرم ابریشم؛ دامداری و صیفی کاری امرار معاش می‌نمایند که هر کدام از آنها نیاز به فضا و مکان‌های خاص خود را دارند که در این مقاله به نقش آنها در معیشت مردم روستا می‌پردازیم.

۴. محصولات کشاورزی

محصول کشاورزی^۱ به گیاهی خودرو یا کشت شده گفته می‌شود که محصول آن در مراحل خاصی از رشد گیاه توسط انسان برداشت می‌شود. محصولات کشاورزی به گیاهانی اشاره می‌کند که در مقیاس وسیع برای تأمین غذا، پوشاک و سایر کاربردهای بشر کاشته می‌شوند. محصولات کشاورزی گونه‌های غیر جانوری یا وارپته‌هایی کشت شده هستند که برای مصارفی به مانند غذا، علوفه دام، سوخت یا برای هر هدف اقتصادی دیگر (به عنوان مثال برای استفاده در ساخت رنگ‌ها، داروها، و لوازم آرایشی و بهداشتی) برداشت می‌شوند. عمده‌ترین محصولات کشاورزی عبارتند از: گندم، ذرت، نیشکر، برنج، سیب زمینی، سویا، پنبه، یونجه و کدو تنبل. (اسلپر، ۲۰۰۶). (سازمان غذا و کشاورزی ملل متحد، بخش آمار، ۲۰۰۹).

یافته‌های پژوهش

بنا و سازه‌های روستایی ساحلی گیلان

کندوج (محل نگهداری محصول برنج)

کندوج، کلمه‌ای گیلکی بوده که در اکثر نقاط گیلان با نام‌های دیگر محلی کندوج، کوندیج، کوروج، کوتی و کوتام در خصوصاً شرق گیلان از آن نام برده می‌شود انبار برنج (کوتیج): سکوی چهارگوش کندوج، مربعی شکل و به طول و عرض ۳ تا ۵/۴ متر، به ارتفاع ۵/۱ متر فقط از یک سو باریکه راهی برای ورود دارد. پهنای این سکو نسبتاً زیاد است و از چهار گوشه آن، چهار ستون مخروطی به ارتفاع ۵/۲ متر بالا می‌رود. بر روی این ستون‌ها که از گل خام و رسی است، چهار قطعه از تنه درخت که به صورت منشور بسیار قطور تراش داده شده، کار گذاشته می‌شود و واشران‌های قطور چهار سویه ساختمان بر روی این منشورها استوار گردیده، بر روی آن‌ها چوب‌های قطور میخ می‌کنند تا خوشه‌ها را بتوانند روی آن‌ها انبار نمایند. بام این بنا هم که از گیاه مخصوصی به نام لی پوشیده شده به شکل منشور کله قندی است. عموماً پوشش سقف کندوج را کولوش (ساقه برنج) گالی (نوعی گیاه مردابی) و به ندرت لت پوش (خته تبر تراش خورده) و نیز امروزه سقف کندوج را از شیروانی حلب می‌سازند. برای رفتن به بام فقط از نردبان استفاده می‌شود. از کف کندوج نیز برای دانه کردن خوشه‌ها بهره گرفته می‌شود. گفتنی است که در بالای بام پوشالی و مخروطی شکل کندوج، گمچ (نوعی ظرف لعابی از جنس خاک رس) را وارونه می‌گذارند و بدین وسیله مانع ورود آب باران از انتهای سقف به داخل کندوج می‌شوند. از مهم‌ترین مزایای کندوج، بالاتر بودن آن از سطح زمین می‌باشد که باعث می‌گردد با آب باران یا طغیان رودخانه و رطوبت زمین به محصول برنج آسیبی وارد نسازد و باعث فاسد شدن برنج نگردد و از سوی دیگر از نفوذ حیوانات موذی به خصوص موش به داخل انبار برنج پیشگیری می‌نماید.

از ویژگی‌های بارز معماری بومی در ساخت کندوج این است که در میانه آن هواکشی جهت جریان هوا تعبیه می‌شود که سبب خشک شدن برنج می‌گردد. بنا به تجربیات و شنیدارها اگر شلتوک برنج در کندوج بماند، پخت و طعم جالبی خواهد داشت. گفتنی است برای کشیدن برنج به کندوج از چوب دو شاخه شبیه دو خالنگ یا چنگک که به شکل عدد هفت می‌باشد استفاده می‌شود که یک سرش وصل به طناب است و سر دیگر را در برنج درز فرو می‌کنند و از زمین به بالای کندوج می‌کشند کتابی، ۱۳۸۰: ۱۷) انبار ساقه‌های درو شده برنج ساختمانی است ساده با سربندی مخروطی که بروی چهار ستون چوبی برپا می‌شود کف این انبار حدود یک متر و نیم بلندتر از زمین است. ساقه‌های شالی را با نردبان در آن انبار می‌کنند.

و قسمت زیرین خالی و فاقد دیوارهای جانبی است (محمودی، ۱۳۸۸: ۴۱۲). این واژه در فارسی به معنای انبار غله است لیکن در روستاهای گیلان به انبار برنج اطلاق می‌شود. کندوج از ضمامن لاینفک منازل روستائی شمال است. بنائی است با سقف مخروطی شکل که روی چهار ستون کلفت چوبی استوار شده. دسته‌ها و بسته‌های درز برنج - خوشه برنج جاکو خورده - را تا زمان خشک شدن و فرا رسیدن موقع جاکو زنی و دنگ کوبی در کندوج نگهداری می‌کنند (مرعشی، ۱۳۸۲: ۳۴۹). در واقع کندوج محل نگهداری محصول یکساله کشاورز است که به صورت درز در اطاقک اصلی کندوج نگهداری می‌شود. این مکان کارکردهای متنوعی دارد. حصیر بافی، نگهداری لوازم کشاورزی و حتی خرمنکوب از کاربریهای فرعی آن محسوب می‌شود (یاسوری، ۱۳۹۴: ۷۶).

مشخصات

ساختمان بر روی چهار یا شش عدد ستون چوبی قطور قرار گرفته و بجز این ستونها هیچ ارتباطی با زمین ندارد به جهت استحکام بیشتر و طول عمر ستونها در سالهای اخیر آنها را توسط بتون محکم می‌کنند. قسمت بالایی کندوج یک انبار بزرگ مربع شکل چوبی است که بعضا با حلب پوشانده شده و سقف آن هرمی شکل است و آن هم با حلب پوشانده شده و قسمت فوقانی نوک هرم یک یا چند لوجنک جهت تهویه هوا دارد در پیچه ورودی کندوج از زیر قسمت انباری است (از بغل در ندارد).

کاربرد

۱) بنابه عقیده محلی‌ها برنجی که تازه برداشت می‌شود اگر با ساقه (کلش) و بدون خرمنکوبی در جایی خشک به مدت چند ماه نگهداری شود از نظر پخت و طعم به مراتب با برنجی که بلافاصله بعد از برداشت خرمنکوبی می‌شود تفاوت دارد. در ضمن برای کسانی که برنج را در کندوج انبار می‌کنند سود مالی نیز دارد چراکه برنج خود را در زمانی که در بازارها و کارخانه‌ها فراوان نیست به فروش می‌رسانند و می‌توانند آنرا با قیمت بیشتری بفروشند.

۲) قسمت زیرین کندوج که محیطی شبیه به سایه بان است می‌تواند به منظور پارکینگ خودرو یا قرار دادن ابزار آلات کشاورزی و ... مورد استفاده قرار گیرد.

رابینو در کتاب کشت برنج در گیلان می‌نویسد: ساختمان انبار برنج یا «کندوج»^۱ که در آن برنج را تا هنگامی که باید کوبیده شود، نگهداری می‌کنند، بلندتر از سایر ساختمانهای مزرعه است و منظره‌ی جالب توجهی دارد. این ساختمان عبارت است از صفحه‌ای تخته‌ای که روی آن گل اندود شده و بر روی چهارستون به شکل مخروط قرار گرفته است و دارای سقفی به شکل هرم استکه نوک

تیزی دارد. ستون های کندوج تیرهایی هستند که روی آنها با گل یا گچ پوشیده شده است. همه بام کندوج را با کولوش، ساقه برنج چیده شده و خشک شده، می پوشانند. در نواحی لنگرود و رودسر کندوج را کاملا همانند یک بنا می سازند و به صورت اتاقی است که از چوب و تخته ساخته شده و روی پایه هایی از آجر قرار گرفته و دارای بامی سفالی است. در کف اتاق دریچه ای قرار دارد و برای وارد شدن به کندوج از نردبان استفاده می کنند و با کنار زدن دریچه، داخل کندوج می شوند (رابینو، ۱۳۹۳: ۸۱).

کوروج نوع دیگری از انبار برنج است که جدار و دیوار آن با شاخه های نازک درختان، که به هم پیچیده شده اند، درست می شود و بام آن از کولوش است. برای ساختن کف کوروج چند تیر چوبی را به صورت عرضی روی زمین می گذارند و آنها را با شاخه های درختان یا با کولوش می پوشانند. دسته های برنج را کف کوروج می گذارند. در فومن برای کوروج کف نم یسازند و سطح زمینی را که زیر گوروج قرار دارد با لگدمال کردن و کوبیدن، محکم و سفت می کنند و از آن به جای کف کوروج استفاده می کنند. کار کوبیدن برنج در کوروج به کمک خرکنکوب انجام می شود و در چنین مواردی قسمتی از زمین را با یک طبقه می پوشانند و چون این کاهگل خشک شود، حالتی با دوام و مقاوم به خود می گیرد. کندوج یا کوروج همیشه در حیاط خانه ی رعیت و بیشتر اوقات در مقابل خانه ی مسکونی او ساخته می شود، و به این ترتیب دائما زیر نظر عده ای از افراد خانواده است (رابینو، ۱۳۹۳: ۸۲).

اهمیت برنج در معیشت مردم

برنج مهمترین دانه از نظر تغذیه انسان و میزان کالری دریافتی است که بیش از یک پنجم کالری مصرف شده در سراسر جهان توسط انسان تأمین می شود برنج، یک لپه، به طور معمول به عنوان یک گیاه یک ساله رشد میکند، اگرچه در مناطق گرمسیری می تواند به عنوان یک گیاه چند ساله زنده بماند و می تواند تا ۳۰ سال یک محصول راتون تولید کند.

کشت برنج برای کشورها و مناطقی که هزینه کار کم و بارندگی زیاد دارند بسیار مناسب است، زیرا کشت آن بسیار پر کار است و به آب کافی نیاز دارد. با این حال، برنج را می توان به طور عملی در هر مکان، حتی در یک تپه شیب دار یا یک منطقه کوهستانی با استفاده از سیستم های تراس کنترل کننده آب پرورش داد (SMITH, BRUCE D. 1998).

نام علمی این محصول اوریزا ساتیوا^۱ است. خاستگاه اولیه آن را هندوستان و یا برمه می دانند و از قدیمی ترین محصولات کشاورزی آسیا به شمار می رود. برخی از مورخان معتقدند که این محصول از طریق هندوستان و چین به ایران آمده است. سابقه کشت برنج در ایران به دوره هخامنشیان

1. ORIZA SATIVE

می‌رسد(خدا بنده، ۱۳۶۹: ۹۶). اما کشت آن در سواحل دریای خزر دیرتر معمول شده است. براساس برخی منابع تاریخ برنج در سده‌های سوم و چهارم هجری غذای اصلی مردم گیلان بوده است (نگرشی اجمالی بر زراعت برنج، شماره ۴، ۲۰۰۴) در زبان سانسکریت از برنج به نام «وریهی^۱» و «بیریزی^۲» یاد شده است(اصلاح عربانی، ۱۳۸۴: ۱۲۴).

کشت برنج در ایران علاوه بر استان‌های ساحلی (گیلان و مازندران) در استان‌های خوزستان، فارس، اصفهان، زنجان، سیستان و بلوچستان و آذربایجان شرقی نیز معمول است. لیکن در دو استان ساحلی (گیلان و مازندران) مجموعاً بیش از ۸۱٪ سطح زیر کشت و ۸۴٪ تولید برنج کشور را در اختیار دارند. (همان، ۱۳۵) آمار مربوط به سطح زیرکشت برنج و میزان تولید آن در گیلان متغیر است. قدمت آمارهای رسمی نیز از حدود ۳۰ سال تجاوز نمی‌کند. رایینو که در فاصله سالهای ۱۹۰۶ و ۱۹۱۲ در گیلان بوده و اطلاعات مربوط به کتاب ولایات دارالمرز ایران را در این دوره گردآوری کرده میزان تولید برنج گیلان را ۱۸۰ میلیون کیلو (۱۸۰ هزارتن) ذکر کرده است (رایینو، ۱۳۹۱: ۴۵).

بیش از ۵۷٪ اراضی کشاورزی ساحلی گیلان در زیر کشت برنج قرار دارد و در کشت برنج نیاز به کار و کارگر بیش از محصولات دیگر است، بطوری که حدود ۶۰٪ از هزینه زراعت برنج صرف کارگر میشود.(اصلاح عربانی، ۱۳۸۴: ۱۲۰).

از کل اراضی کشاورزی ساحلی که زیر کشت محصولات سالانه قرار دارند(۲۶۴۹۶۸) هکتار حدود ۱۹۸۲۵۵ (۷۴/۸٪) به صورت آبی و (۶۶۷۱۳) هکتار (۲۵/۲٪) به صورت دیمی کاشت می‌شود حدود (۹۹/۶٪) از کشت‌های آبی استان ساحلی گیلان به کشت برنج اختصاص دارد(همان: ۱۲۲).

زراعت و کشاورزی برنج یکی از شغل‌های اصلی مردم روستاهای ساحلی استان گیلان بوده و اهمیت بسزایی در تامین معیشت مردم دارد و در واقع درآمد و غذای اصلی روستاییان ساحل نشین استان گیلان کشاورزی می‌باشد. «کشاورزی گیلان برایتویدکنندگان آن هم ارزش غذایی دارد و هم ارزش تجاری، این دو خصلت مهمترین انگیزه است که کشاورزی را در این استان ساحلی پویا و با ثبات نگه داشته است. محصولاتمانند برنج را می‌توان هویت اصلی زراعی منطقه به شمار آورد چرا که حدود ۳۶٪ برنج کشور در استان ساحلی گیلان تولید می‌شود»(همان: ۱۲۳)

برنج در گیلان دوقسم سرد و گرم است و برنج گرم زوئتر به حاصل می‌رسد و سرد دیرتر محصول می‌دهد لکن برنج سرد از نوع برنج خوب است و برنج گرم نوعاً خوراک رعایا و زارعین و حمل به خارجه می‌شود (مهدوی لاهیجانی، ۱۳۹۴: ۶۳).

1. VIRIHI
2. BIRIZI

در گیلان انواع و اقسام مختلفه برنج وجود دارد که هر یک به اسم خاص موسوم است از این قرار: صدری، طارم سری، مولایی، عنبربو، ریحانی، اکوله، بی نام، چمپا، اغلایی، لاله بیدم، هاشمی، جمشیدجو وغیره... (پیشین: ۶۲)

برنج از غلات بسیار مغذی و پُر مصرف ترین غذای دو سوم جمعیت جهان محسوب می شود. ویژگی های خاص برنج، آن را به یک ماده ی غذایی پُر مصرف، برای تأمین نیازهای غذایی تبدیل کرده است. هر نیم لیوان برنج سفید حاوی ۱۰۳ کالری و هر نیم لیوان برنج قهوه ای حاوی ۱۰۸ کالری است. برنج فاقد چربی، کلسترول، گلو تن و سدیم می باشد. هضم این ماده ی غذایی بسیار آسان استرنج دارای حالت جمع کنندگی و یبوست آور است و به تنهایی خاصیت غذایی کمی دارد. برای مبتلایان به فشار خون مفید است. برای پیشش شکم، اسهال بیماری کبدی، برنج پخته مفید است، بخ خصوص ترکیب شیر بز با برنج در غذای شیر برنج مفید می باشد (میرزا آقایی، ۱۳۸۹: ۸۵).

دود خانه یا بوچ خانه

کشاورزان برنجکار به دو روش شلتوک برنج را خشک می کردند که برنج بهتری به دست می آوردند. روش اول این که شلتوک را پس از خرمکوبی در هوای آزاد با استفاده از گرمای خورشید خشک کرده و بلافاصله به کارخانه حمل می کردند. روش دوم آن که درزها یا بسته های دسته بندی شده را بدون باز کردن، از تیرهای چوبی محکمی آویزان کرده و در ردیفهای منظمی زیر سقف انبار یا اطاق مخصوص این کار قرار می دادند. سپس چند روزی در این اطاق آتش ملایم و دودزایی روشن می کردند، گرمای حاصل از آتش، شلتوک را بر روی ساقه خشک می کرد و به همین دلیل به راحتی خرم می شد و دود حاصل نیز از پوسته شلتوک به دانه نفوذ کرده، ضمن تغییر رنگ برنج، بوی مخصوصی به آن می داد. این برنج همان برنج معروف دودی است که مشتاقان زیادی برای مصرف دارد این اطاق در اصطلاح مردم گیلان دودخانه یا در برخی از مناطق بوچ خانه گفته می شد. (اصلاح عربانی، ۱۳۸۴: ج ۳، ۱۳۱).

اطاقی که برنج در آن دودی می شود به بوچ خانه نام گذاری شده بود که البته استفاده های دیگر از قبیل نگه داری مرغ مادر با جوجه های آن در زمستان - نگه داری گوساله تازه بدنیا آمده - گذاشتن جعبه برای تخم گذاری مرغ ها و استفاده از کله جار برای پختن نان محلی و ... می شد. در ایوان آن وسایل کشاورزی و باغ داری از قبیل لت و گاجمه؛ بیل و گرباز و پارو؛ قاشقی و کاردی و ... نگه داری می شد. در این اطاق چوبهائی (خرک) به طور افقی آویخته بر سقف - نظیر داربست برای سقف کاذب - برنج درز را طوری بر روی تیرک های سقف + خرک می آویزند که سر خوشه ها به طرف کف اطاق باشد. مقداری فل = پوست شلتوک و کمی کاه را در کف اطاق آتش می زنند. دود گرم به طور

وداوم از فل بر می‌خیزد و در اطاق می‌پیچد در اطاق را می‌بندند و خوشه‌های برنج در گرمای دود خشک می‌شود برنج دودی = خرک برنج گران‌تر و خوشمزه‌تر و خوشخوارتر از دیگر برنج هاست. رابینو در کتاب «کشت برنج در گیلان» می‌نویسد: دانه‌های بدست آمده از خرمنکوب را به شیوه ای که در گیلان رایج است خشک می‌کنند و برنج را در خانه‌های چوبی موسوم به بوج خانه که مخصوص این کار ساخته می‌شود خشک می‌کنند. بوج خانه دارای دو بخش که سوراخی در قسمت وسط آن تعبیه شده است. برای خشک کردن، برنج را روی تخته می‌گذارند و زیر آن کاه برنج را می‌سوزانند که مرحله گرفتن رطوبت را تسریع می‌کند. (رابینو، ۱۳۹۳: ۱۱۱ و ۱۱۲) حال شاید این پرسش مطرح شود که برنج را چگونه دودی می‌کنند؟

در روش دودی کردن در اتاقک‌های دود، خرده‌های چوب درختان جنگلی را به حدی آتش می‌زنند که فقط دود کند و آتش نگیرد. سپس کیسه‌های برنج را در این اتاقک‌ها برای چندین ساعت قرار می‌دهند. دود حاصل به سمت برنج هدایت شده و طعم برنج دودی می‌شود. هر چند اگر برای تولید دود از مواد سوختی مناسب، به صورت بهداشتی و کنترل شده استفاده شود، ضرر چندانی نخواهد داشت؛ ولی اگر از چوب‌هایی چون چوب کاج که طعم و اسانس زیادی دارند یا از چوب‌های شیرابه‌دار و آغشته به مواد رنگی و نفتی استفاده شود، فوق‌العاده مضر و برای سلامت مصرف‌کننده مخاطره‌آمیز می‌شوند.

ارزش برنج دودی شده: برنج دودی یکی از این محصولات است که مصرف آن خصوصاً در میان هموطنان قسمت‌های شمالی کشورمان بیشتر دیده می‌شود. در گذشته محصولات بسیاری را دودی می‌کردند. دود به دلیل دارا بودن مواد فنولی و الکلی با ضد عفونی کردن خوراکی‌ها، عوامل میکروبی و قارچی آنها را از بین برده، تجزیه پروتئین‌ها و چربی‌ها را آهسته‌تر کرده و در کل زمان ماندگاری محصول را بیشتر می‌کند (میرزاآقائی، پیشین: ۸۶).

تلمبار محل پرورش کرم ابریشم

در شمال ایران نوغانداران برای پرورش کرم ابریشم از مکانی به نام تلمبار استفاده می‌کنند. تلمبار را در باغ توت می‌سازند. تلمبار قاعداً ۱۸ پا طول و ۱۳/۵ پا عرض دارد. (مرعشی، ۱۳۸۲: ۱۳۹) هر چیز که روی هم ریخته و انبار شده باشد. جایی که در آن کرم ابریشم را پرورش می‌دهند. بنایی از چوب دارای چند طبقه ولی ارتفاع یک طبقه بیش از نیم ذرع نیست. در فرش هر طبقه برگ‌توت ریخته کرم ابریشم را روی آنها پرورش می‌کنند. این لفظ اصطلاح اهل گیلان است و اکنون در تهران هم استعمال میشود. (داعی الاسلام، ۱۳۴۸: حرف ت). اطاقی دراز که بام آن گالی پوش است و در آن کرم ابریشم را پرورش دهند. (معین، ۱۳۶۰: حرف ت). به عبارت دیگر سالن سرپوشیده‌ی گالی‌پوشی مخصوص

پرورش کرم ابریشم و نگهداری اسب و گاو، تیلابار و تیلوار و تیلامبار گفته می‌شود. در معنی انبار و محل نگهداری شالی یا ساقه‌های خشکیده شالی و چیزهای دیگر هم استعمال می‌شود. (بخش زادمحمودی، ۱۳۸۸: ۱۱۲) تلمبار یک ساختمان یا مصالح بومی برای پرورش کرم ابریشم است که نوغان‌داران کرم‌ها را در درون آن پرورش می‌دهند. تلمبارها در غرب گیلان اغلب در محوطه‌ی خانه و در شرق دور از خانه و در میان و کنار شالیزار و باغ‌ها واقع شده‌اند. سازه‌ی تلمبار مستطیلی با بامی از دوسوی شیب‌دار و معمولا استوار بر سه ردیف از پایه‌های چوبی موازی هم است. بیشتر پایه‌ها از جنس درخت اقاقایی فرنگی للیکی^۱ است. ارتفاع ساختمان در میانه بیش از کناره‌هاست. در گذشته بام همه‌ی تلمبارها از ساقه و پوشال خشکیده‌ی برنج (کولوش) بود. ولی امروز به لحاظ این که بام‌های «سرکولوش» هر سال نیاز به مرمت دارد و احتمال حریق در آن زیاد است، برای پوشش آن اغلب از حلب یا ایرانیت استفاده می‌کنند. ارتفاع تلمبار حدود پنج تا شش متر است. هر ستون و پایه‌ی نگهدارنده (سکت)^۲ حدود نیم متر در زمین فرو رفته و ارتفاعش از کف زمین تا طبقه‌ی اول بین ۱/۷۵ تا ۲ متر است. کف طبقه‌ی اول (محل پرورش کرم ابریشم) تخت (کت)^۳ نام دارد.

مساحت هر تلمبار متناسب با جعبه‌های نوغانی است که در آن پرورش می‌دهند. یک تلمبار بزرگ ۴۰ متری حدود ۶۰ پایه دارد. در طبقه و چوب بست اول تلمبار، چند ساقه یا ستون چوبی محکم بر پایه‌ها و چند ساقه باریک‌تر تخته روی چهارچوب با فاصله‌ی حدو دو متری نیز به فاصله‌ی مساوی به طور آزاد روی چوب بست خوابانده شده است. ساقه‌هایی را که به طور آزاد و بدون میخکوبی قرا گرفته‌اند «خاک‌شون» می‌گویند. ستون‌های نگهدارنده‌ی وسط تلمبار را که از یک سر روی زمین و از سوی دیگر زیر خاک شون است «ژگردار»، چوب‌های زیر خاک شون را که مانع از شکمبه کردن آن میشد، «جیرزن» و چارچوبی را که از دو سوی خاک‌شون روی آن قرار گرفته است، «پرده‌ر» می‌گویند. در تلمبارهای بزرگ هر دو چوب خاک‌شون در یک راستا و در جهت عرض تلمبار قرار دارند و تلمبار به دو قسمت تقسیم شده‌است. هنگام نظافت تلمبار، نخست خاشاک و فضولات یک قسمت و سپس قسمت دیگر را فرو می‌ریزند. حدود ۶۰ تا ۷۰ سانتی متر بالاتر از طبقه‌ی اول در چوب بست و طبقه‌ی دوم که همان سربندی ساختمان است، چند ساقه یا تخته با فاصله از هم به شکل نرده‌بام یا مشبک روی ستون‌های پایه نصب شده که محل استقرار نوغاندار برای ریختن برگ توت به طبقه‌ی اول است. دیواره‌های تلمبار از طبقه‌ی اول به بالا با ساقه و پوشال خشکیده‌ی برنج و شمشاد و نی و یا پارچه‌های چتایی پوشانده شده‌اند. در پیشانی تلمبار فضای باز کوچکی دیده می‌شود که تنها راه ورودی به داخل آن است و بر سر در آن پارچه‌ای آویخته شده است. نوغاندار با چالاک‌ی به وسیله‌ی

1. LALIKY
2. SKEET
3. KAT

نرده بام از همین دریچه وارد چوب بست دوم می‌شود و برای کرم‌ها برگ توت می‌ریزد. برخی برای تهویه‌ی بهتر سالن پرورش کرم ابریشم، جلوی دریچه تلمبار به جای پرده پارچه‌ای، تور ماهیگیری که دارای سوراخ‌های ریز است، می‌آویزند. ساختمان تلمبار به نوعی است که کمتر از محیط پیرامونی تاثیر می‌پذیرد، گرما و سرما در آن نفوذ کمی دارد و هوای درون آن به خوبی تهویه می‌شود. در گذشته اغلب برای پوشش دور دیوار تلمبار به جای پارچه‌های چتایی از پرده‌های حصیری استفاده می‌شد (که در اصطلاح محلی لله پرده می‌گفتند) در تلمبارهایی که برای پایه‌های آن ساقه‌ها یا ستون‌های چوبی کلفت و محکمی به کار رفته، تعداد پایه‌ها کمتر است. در برخی که از تلمبار هم از پایه‌های بلند و یک پارچه استفاده شده است، به طوری که ارتفاعشان به بلندی تلمبار است. بعضی نیز ستون‌های کم مقاومتی دارند، و طول آن‌ها تا ارتفاع طبقه او است که در این صورت برای مقاوم سازی، هر دوپایه را در کنار هم در زمین فرو کرده‌اند و از طبقه اول تا بام، ستون‌های دیگری بر پایه‌های نخستین استوار است. معمولاً از طبقه هم کف تلمبار برای نگهداری وسایل کشاورزی استفاده می‌شود و گاه نیز به طور موقت دام‌هاشان را بر پایه‌های آن می‌بندند. در روزهایی که هوا گرم و معتدل است، زنان در همین جا می‌نشینند و کارهای خود از جمله حصیربافی، دوک‌ریسی و پاک. بوجاری کردن برنج را انجام می‌دهند. هر سال که کشاورزان به علتی نتوانند به کار نوغانداری بپردازند، شالی دروشده خود را در همان محل پرورش نوغان انبار می‌کنند و گاه به کلی از کار نوغان‌داری دست می‌کشند، از تلمبار برای همیشه به عنوان انبار شالی و زراعت‌های دیگر استفاده می‌کنند (طاهری، ۱۳۹۵: ۶۲-۶۴).

تاریخچه کرم ابریشم و نوغان‌داری در استان ساحلی گیلان

مدارک تاریخی نشانگر آن است که ایران در دوره ساسانی در بافت و تهیه و صدور پارچه‌های زربفت سهم شایانی داشته است (بیانگرد، ۱۳۸۷: ۱۶۹-۱۶۸، طاهری، پیشین: ۵۴) جاده ابریشم در شناخت و یادگیری تولید ابریشم نقش اساسی و عمده‌ای داشته است، به طوری که اغلب پژوهشگران، رواج صنعت ابریشم در ایران را مقارن با احداث جاده ابریشم می‌دانند (رابینو، ۱۳۷۲: ۱۱) در فاصله بین قرن ششم تا دهم میلادی، نوغانداری به تدریج از مرو و گرگان، در طبرستان و دیلم و سایر شهرهای خزری (ساحلی) اشاعه یافت (همان) برخی معتقدند ابریشم نخست از چین به مازندران و سپس به گیلان رسیده است (رهنمایی، ۱۳۸۴: ۱۴۳) الکساندر خودزکو می‌نویسد: که گیلانی‌ها مانند همه مردم مشرق زمین شیفته رویدادهای خارق‌العاده‌اند و براین باورند که تاریخ ورود کرم ابریشم به کرانه‌ی دریای خزر (استان‌های ساحلی) در زمان عصر تورات بوده است. به باورشان زمانی که ایوب پیامبر در ریاضت بود، این کرم‌ها از جراحات زخم او بیرون آمد و از آن زمان برای گیلک‌ها باقی مانده است (خودزکو، ۱۳۸۵: ۹۷).

پرورش کرم ابریشم در ایران نیز بسیار مورد توجه بوده و تا حدودی توسعه یافته است عمده‌ترین محل پرورش در استان گیلان و نواحی ساحلی و خراسان بوده و در مناطقی از یزد و کاشان اقدام به پرورش کرم ابریشم می‌نموده‌اند در دوره صفویان ایران یکی از مهمترین صادر کنندگان منسوجات ابریشمی بوده لذا به نظر می‌رسد پرورش آن بسیار مهم و مورد توجه همگان قرار داشته است. این فعالیت بویژه برای بانوان روستایی می‌تواند منابع اقتصادی قابل توجهی در یک دوره نسبتاً کوتاه قرار گرفته و از امکانات موجود در اماکن روستایی برای آن استفاده نمود «کرم ابریشم به منظور تولید پيله پرورش داده می‌شود واز پيله‌ها جهت ابریشم‌کشی استفاده می‌گردد. الیاف ابریشم یکی از مواردی است که در تهیه منسوجات، قالی و سایر دست بافت‌ها به کار می‌رود و امروزه یکی از اقلام مهم صنعتی برخی از کشورها پرورش دهنده‌ی کرم ابریشم به شمار می‌آید.

کرم ابریشم به منظور تولید پيله پرورش داده می‌شود واز پيله‌ها جهت ابریشم‌کشی استفاده می‌گردد. الیاف ابریشم یکی از مواردی است که در تهیه منسوجات، قالی و سایر دست بافت‌ها به کار می‌رود و امروزه یکی از اقلام مهم صنعتی برخی از کشورها پرورش دهنده‌ی کرم ابریشم به شمار می‌آید. الیاف ابریشم دارای درخشندگی بسیار زیبا بوده و از بهترین الیاف جهت تهیه البسه انسان محسوب می‌گردد. کرم ابریشم یکی از انواع کرم پيله‌ساز است و از آن جهت اهمیت دارد که از آن ابریشم تهیه می‌شود. (ژوزفین کروسر، ۱۳۶۹: ۲۷).

ابریشم محصولی است که ارزش ذاتی آن از واژه‌ی آن نیز قابل استنباط است؛ این محصول از زمان‌های گذشته تا به حال، بسیار مورد توجه مردم بوده در بسیاری از نقاط کشور در ماه‌هایی از سال که روستائینان درآمدی ندارند به عنوان منبع درآمدی مناسب در فصل بهار مطرح بوده و با توجه به سهولت کار در این رشته امکان اشتغال جوانان فراهم می‌شود. و علاوه بر آن زنان در تهیه چادرهای که بنام چادر شب معروف بوده از نخ ابریشم استفاده می‌کردند. این بنای روستایی با توجه به اینکه محل پرورش کرم ابریشم می‌باشد برای مردم روستا درآمدزایی داشته و در مدت کوتاه پرورش کرم ابریشم درآمد حاصله از آن بخشی از معیشت مردم را تامین می‌نماید. «از فرآورده‌های فرعی مانند شاخه‌های درختان توت برای سوخت، از فضولات کرم ابریشم به عنوان کود، از شفیره کرم ابریشم خوراک برای ماهیان و از روغن کشی شفیره‌ها برای ساختن کرم‌های آرایشی و مصارف طبی و بهداشتی می‌توان استفاده نمود. قابل توجه اینکه درآمد کشاورزان در موقع شروع فصل بهار که هنوز فعالیت‌های کشاورزی شروع نشده است از محل تولید پيله قابل توجه می‌باشد» پيله از ۳۰۰ تا ۹۰۰ متر ابریشم اولیه تشکیل شده است. این الیاف بسیار نازک هستند. برای تهیه حدود ۵۰۰ گرم ابریشم ۲۰۰۰ تا ۳۰۰۰ پيله مورد نیاز است. (سری کتاب‌های آموزشی ۶، ۱۳۶۲: ۴۳) پرورش کرم ابریشم و تولید تخم نوغان تا حدی یک کار فنی است و روستائیان گیلان نیز بر اثر ممارست با این کار آشنا هستند، ولی

وضع تلمبارها و شیوه‌هایی که در تخم‌گیری به کار می‌بندند، غیر علمی و برخلاف بهداشت کرم ابریشم است و بدین سبب، مقدار زیادی کرم و پيله بر اثر روش‌های بدوی تلف می‌شود. اکنون بر اثر رقابت جانشینان گوناگون ابریشم طبیعی، این صنعت آخرین روزهای زندگی خود را می‌گذراند و این سخنان تا حدی همانند یادبود مردگان است. (طاهری، ۱۳۹۵: ۱۴ و ۱۱۵).

طویله

طویله به معنای محل نگهداری دام می‌باشد. به جایگاه‌های گفته می‌شود که برای به‌وجود آوردن شرایط مناسب زندگی و تولید برای دام‌ها ساخته شده باشد. شرایط مناسب زندگی و تولید شامل تهیه خوراک به اندازه کافی واز نوع خوب، هوای تازه و پاکیزه به مقدار کافی و حفظ حیوان در برابر سرما و یا نور شدید خورشید می‌باشد. طویله یک ساختمان بسیار ساده و با سه دیوار و یک سقف تشکیل شده که در گذشته بوسيله چوب و کاه و گل و در چند دهه اخیر از بلوک و سیمان و آجر ساخت می‌شود. این بنای روستایی طوری مهندسی می‌شود که یک طرف آن باز است در جلو جایگاه محلی به نام بهار بند برای گردش گاوها در نظر گرفته می‌شود از بام آن برای نگه‌داری کاه (کالوش) که غذای زمستانی دام هست استفاده می‌کنند علاوه بر اینکه چون در پیرامون خانه‌های روستایی قرار دارد برای نگه‌داری مرغ خانگی از آن بهره‌برداری می‌گردد. که معمولا محل تخم‌گذاری مرغ‌ها در بالای سقف طویله بوده و به اصطلاح بسیاری از کرک فک‌ها (محل نشستن مرغ برای تخم انداختن) در بالای سقف طویله قرار دارند.

طویله یک نوع جایگاه امنیتی سرمایه که همان دام باشد هم محسوب می‌گردد در فقه اسلامی آمده است که طویله حرز چارپایان به شمار می‌رود. بنابر این، دزدیدن حیوان از طویله، سرقت از حرز خواهد بود و حکم قطع انگشتان بر دزد با وجود سایر شرایط اجرا می‌شود (نجفی، ۱۳۸۶، ج ۴۱: ۵۱۴).

کارکرد دام برای مردم روستا

پرورش و نگه‌داری دام (گوسفند و گاو) یکی راههای اصلی درآمد برای و تأمین معیشت آنان است و بعنوان سرمایه و تجارت محسوب می‌شود. مردم روستا از گوشت دام بعنوان اصلی ترین منبع غذایی و از شیر آن علاوه بر مصرف و یا فروش روزانه از آن پنیر؛ کشک و ماست و دوغ درست کرده و علاوه بر مصرف روزانه؛ برای فروش به بازار عرضه می‌کنند. با تبدیل کردن پشم دام به نخ برای تهیه پارچه و البسه و از پوست خشک شده دام بعنوان زیر اندازو از فروش به مرکز صنعتی برای تهیه چرم استفاده می‌شود و میدانی از تجارت و اشتغال را سبب می‌شود و علاوه بر درآمدزایی و تأمین معیشت مردم

روستا؛ گروه‌های مختلفی را به خود مشغول کرده است و چرخه اقتصادی عظیمی را به گردش در می‌آورد.

سازه روستایی (پوری یا جایگاه موقت دام)

سازه‌های موقت به شکل نیم دایره و ساخته شده از شاخه‌های درختان در مناطق کوهستانی گیلان که روی آن را با سیاه چادر (چادری بافته شده از پشم بز یا گوسفند) می‌پوشانند و از آن به عنوان محلی برای زندگی و یا نگهداری دام‌ها استفاده می‌کنند. پوری با زندگی کوه پایه نشینان هماهنگی داشته و اهالی زندگی در پوری را ترجیح می‌دهند. زیرا پوری بر اساس نیازمندی ساکنان تعبیه و طراحی شده است، تا در ماه‌های سرد و گرم سال مأمّن خوبی برای دامداران و بیلاق نشینان باشد. از پوری برای زندگی یا نگهداری دام بهره می‌گیرند. پوری مخصوص دام، مواد و مصالح مرغوب ندارد و صرفاً سرپناه محسوب می‌شود. پوری‌هایی که برای سکونت در نقاط بیلاقی ساخته می‌شود، بسیار مجلل و زیباست و سازندگان آن تمام هنر خود را در این راه به کار می‌برند برپا کردن پوری نیاز به تا پوری محکم و بادوام و زیبا شود مهارت و تبحر خاص دارد. هنگام احداث پوری اگر پایه‌های پوری اشتباه یا کج نصب شود، ساختار و چهارچوب آن به هم می‌ریزد. در نقاط مختلف پوری را «پور»^۱ هم تلفظ می‌کنند. ولی اصطلاح غالب همان واژه پوری است «تخته پوری»^۲ بسیار شبیه به پوری است تمام شرایط و ساختار پوری را دارد. با این تفاوت که به جای در ساخت آن از استفاده از ترکه‌های نازک درخت معمولاً تیرک‌های محکم در دیواره تخته پوری استفاده می‌کنند و به جای بهره گیری از پوست درخت در دیواره بیرونی، تخته به کار می‌برند. روستای تخته پوری بیشترین تعداد تخته پوری را داراست و به همین دلیل نام روستا از این نوع خانه‌ها مأخوذ شده است (سلیمی موید، فطلامه علمی، هنری شماره ۶۸: ۴۴).

کوتم

(کوتام - کوتوم) کوتم آلاچیقی است که کشاورزان گیلان بر روی زمین کشاورزی یا در باغ‌های سیفی جات (هندوانه - خربزه - خیار - کدو) می‌سازند تا از مزرعه و باغات خود مراقبت کنند و معمولاً در منطقه مرتفع و بالا می‌سازند. علت بر بلندی ساختن آن از دیر باز این بود که کشاورزان از حمله گراز در امان باشند فلسفه بلندی خانه‌های روستایی نیز چنین است کشاورزان برنج برای استراحت همچنین نگهداری و آبیاری شبانه کوتم می‌سازند، هر ساله پس از کشت برنج در مناطقی از گیلان پس از اینکه برنج خوشه می‌زند، خوک به مزارع کشاورزان حمله می‌کند و کشاورزان مجبورند

1. PÓR
2. TAXTA POURI

جهت جلوگیری از خسارت فراوان، شب‌ها در مزارع خود در کلبه‌های که از قبل آماده کرده‌اند (کوتم) باروشن کردن فانوس یا آتش سرکنند {کوتم خوسی} خانه ساده و پوشالی از چوب و گالی = گیاه مرداب = برای استراحت و خواب و شب پائی برنجرار- انواع کوتوم - باغ کوتوم - بیجار کوتوم - صحرا کوتوم (پاینده، ۱۳۷۵: ۳۱۶).

این بنا هزینه‌های زیادی برای ساختن ندارد معمولاً از چند تکه چوب و تخته ساخته شده و بالای آن را از زغال یا پوشال برنج می‌پوشانند که اخیراً از حلب برای خشک کردن آن استفاده میشود. معمولاً دور اطراف کوتم باز بوده و از هوای طبیعی بهره می‌برند. محلی برای استراحت یا غذا خوردن محسوب می‌شود. هر روستایی عموماً یک باب کوتم در باغ خود احداث می‌کند تا از محصولات آن در برابر حیوانات یا سرقت انسانی مراقبت کند. علاوه بر این در زمان برداشت محصول از پایین آن برای گذاشتن محصول و حفاظت آن تا موقع انتقال استفاده می‌نماید. روستائینی که از این بنا در منطقه کاری خود استفاده می‌کنند به داشتن جایگاهی برای مراقبت از محصول خود؛ از محصولات بهتر و بیشتری برخوردار هستند چراکه اولاً با داشتن جایگاهی برای اقامت به محصولات خود بیشتر توجه و مراقبت می‌نمایند. ثانیاً اینکه با سکونت در آنجا تا برداشت محصول؛ از هجوم حیوانات برای نابودی محصول جلوگیری می‌کنند و فرصت بیشتری را برای بهبود بخشیدن به محصولات پیدا می‌کنند. رابینو در کتاب «کشت برنج در گیلان می‌نویسد: از آغاز پیدایش خوشه یا چهل روز پس از وجین دوم، خوک‌های وحشی به مزارع رو می‌کنند. برای کشتن خوک‌ها، در مزارع پناهگاه یا محلی برای نگهداری درست می‌کنند که به آن «بجار کتام»^۱ می‌گویند. بجار کتام روی پایه‌های چوبی که نوک تیز آنها در زمین فرو می‌رود بنا می‌شود و کف آن از تیرهای چوبی و شاخه‌های درختان درست می‌شود و یک تا دو متر از سطح زمین بلندتر است. پوشش سقف بجار کتام از ساقه‌های برنج درو شده _ کولوش (_ کولوش) است. گاهگاهی هم محل نگهداری راروی شاخه‌های قطور یک درخت بنا می‌کنند. (رابینو، ۱۳۹۳: ۷۴).

فاکون

اصطبل و جایگاهی متصل به پشت خانه‌های روستایی که معمولاً سربندی یا گالی پوشی قسمت پشت خانه‌ی روستایی را به اندازه‌ی دو متر یا بیشتر به طرف پایین ادامه می‌دهند و زیرش دیواری با نی یا چوب برپا می‌کنند سپس گل اندودش کرده احشام را در آن جای می‌دهند (محمودی، ص ۳۴۶). دنباله دامنه خانه‌های دهقانی را ادامه می‌دهند و در حدود سه چهار متر از دیوار جلو می‌برند و

1. BIJAR KUTOM
2. KUIUSH

چهار- پنج (سکت) زیر آن می‌زنند در نتیجه فضای سرپوشیده‌ای به وجود می‌آید که «فاکون» خوانده می‌شود. روستاییان گاو و گوسفند را در این محل جا می‌کنند یا لوازم اضافی خانه را در آنجا می‌گذارند (ستوده، ۱۳۹۱: ۲۲۰). آنچه که بنده در گذشته مشاهده کردم برخی از روستاییان در همین فاکون حمام پیش پا افتاده‌ای را بنا کرده که در زمان ضرورت از آن استفاده می‌کردند و معماری آن بسیار ساده بوده است بطوری که به شکل دایره‌ای نزدیک به یک کمتر پایین‌تر از سطح آن می‌رفتند و در وسط آن یک سکوی دایره‌ای در می‌کردند که در موقع استحمام روی آن سکو می‌ایستادند و ظرف‌های آب هم در اطراف سکو بوده است. علاوه بر آن چون عموماً مردم روستا از یک وسیله‌ای بنام انار برنج برای نگهداری آن استفاده می‌کردند؛ فاکون جایگاه مناسبی برای انبار برنج یا وسایل اضافی منزل اعم از خوراکی مانند سیب زمینی؛ پیاز؛ و غیره بوده است و کمک زیادی به خانواده‌های روستایی می‌کرد. این مطلب هم قابل ذکر است که با توجه به مصالح بکار رفته در ساخت فاکون که معمولاً از کاه و گلی است در زمستان گرم و در تابستان خنک می‌باشد و بسیاری از خوراکی‌ها در تابستان در آنجا نگهداری می‌شد. در برخی از خانه‌های روستایی ظرف استوانه‌ای شکلی که معروف به «خم یا خمره» که در آن ماهی شور می‌کردند در این مکان دفن می‌کردند و سرپوش آن همسطح زمین بوده است.

کومه

خانه‌های پوشالی با دیوار نخی (لوله‌ای) نظیر تلمبار (پاینده، ۱۳۷۵: ۳۱۷) کومه - آلونک گالی پوشی ساده‌ای است که ماهیگیران کنار رودخانه و مرداب می‌سازند. اطاقک یا خانه موقت از «لی و گالی و چوب درخت جنگلی» محقرترین کلبه روستائی است (مرعشی، ۱۳۸۲: ۳۶۱) در گیلان روش‌های "هکش نما" و "نمه خال" نوعی استتار محسوب می‌شود که در آن از ساقه‌های نی و برگ‌های به هم بافته اسپرغان و بوریا استفاده می‌شود روش‌هایی است که در آن استتار کاربرد دارد.

البته این روش‌ها اسامی انواع صید سنتی در منطقه یاد شده است که در زمستان برای مرغابی‌ها کاربرد دارد. روستاییان ساحل نشین از این جایگاه و بنا برای صیادی استفاده می‌کنند. صید و صیادی یکی از مشاغل اصلی روستاییان ساحل نشین می‌باشد به طوری که به مدت شش ماه در کنار دریا زندگی می‌کنند و هر هفته یکبار به منازل خود سر می‌زنند. این جایگاه نقش مهمی در تامین معیشت مردم روستا دارد و گاهی ارزش آن به اندازه منزل مسکونی است که فرد روستایی در آن زندگی می‌کند. کومه معمولاً با وسایل و تجهیزات ابتدایی ساده و تامین سازه‌های آن به سهولت انجام می‌شود و هزینه زیادی برای سازنده آن ندارد چرا که موقت بوده و در سال آینده دوباره برای استفاده بازسازی می‌شود.

معمولا کومه‌ها دارای یک اتاق تا دو اتاق بیشتر نیستند و در کنار آن انبار ماندنی برای برخی از وسایل غیر ضروری صیادی ساخته می‌شود.

کومه در منطقه تالش

کومه^۱ نوعی پوری ساخته شده با مصالح نامرغوب است. قدمت احداث کومه در مناطق تالش نشین طولانی است و عمده استفاده کنندگان آن چوپانانی هستند که در بیلاق به سر می‌برند. درباره کومه و انواع آن مارسل بازن نویسد: تعداد زیادی از چوپانان زمستان را مانند سایر فصول در کومه‌هایی بسیار ابتدایی‌تر می‌گذرانند که در «پارگا» در مرکز «پورو» و در شمال «پوری» تالش جنوب نامیده می‌شود. کومه‌های تخم مرغی و یا نیمه استوانه‌ای شکل دارای اسکلتی از شاخه‌های درختان هستند و با پارچه‌های تیره پوشیده شده‌اند. این پارچه‌ها را از به هم وصل کردن نوارهای بافته شده از موی بز درست کرده و گاهی زیر آن پارچه نایلونی نیز می‌اندازند (بازن، ۱۳۶۷: ۳۳۶). امروزه کومه در مناطق تالش نشین کم‌تر احداث شده و بیش از همه در منطقه بیلاقی گل جعفر مورد استقبال چوپانان است.

لانه مرغ (کرک لانه)

اصلی‌ترین دغدغه در نگهداری مرغ، جای آن است. مرغ‌ها را می‌توان در قفس نگه داشت و در شبها نیز بر روی چوب خواب یا شاخه استراحت کنند و زیر پای آنها نیز می‌توان کاه یا خاک اره گذاشت که با توجه به میزان بالای نیترژن در مدفوع پرنده، به یک توده کامپوزیت تبدیل می‌شود. مرغ‌ها جانوران کم‌خرجی هستند. و از منابع درآمدزایی یک خانواده روستایی می‌باشد.

به دلایل مختلف می‌توان گفت که لانه مرغ دارای اهمیت بسزایی است از جمله محافظت آنها از باد، برف، باران، نور مستقیم خورشید و تغییرات شدید آب و هوایی، کنترل روشنایی و میزان نوردهی، جلوگیری از شکار شدن آنها توسط دیگر حیوانات، محافظت و کنترل آسان‌تر جوجه‌ها، جلوگیری از تغذیه آنها با غذا و آب‌های آلوده و کنترل غذا و آبی که به مرغ‌ها داده می‌شود، جمع‌آوری راحت‌تر تخم مرغ‌ها در جایگاه و کاهش آلودگی و شکستگی آنها، و پیشگیری از گسترش بیماری‌ها.

باید توجه داشت که ساخت این جایگاه برای مرغ‌ها باید با شرایط خاص خود بنا می‌شد مثلاً با توجه به نوع آب و هوا و امکانات روستا، جایگاه مرغ از آجر، سنگ، بلوک سیمانی و... ساخته می‌شود؛ کف جایگاه از زمین بلندتر بوده و جنس کف آن سیمان یا گل آندود بوده و شیب ملایمی داشته است تا هم به راحتی شسته شود و هم آب در آن جمع نشود. شیب جایگاه باید به طرف پشت آن می‌باشد

1. KUMA

از کاه و کلش (پوشال) یا خاک اره به قطر ۵ تا ۱۵ سانتی متر در بستر جایگاه، (با توجه به فصل و دمای محیط) استفاده می‌شود دیوار و سقف جایگاه از موادی ساخته می‌شود که بدون هر گونه شکاف و خلل و فرجی باشد. این جایگاه در محل بادگیر نبوده و درب آن، به طرف جنوب بوده و آفتاب داخل آن می‌تابد این جایگاه به نحوی مهندسی می‌شود که در زمستان گرم و در تابستان خنک باشد. همچنین دارای چوب خواب است تا در هنگام شب روی آن استراحت کنند.

پرورش طیور و مرغ به‌ویژه مرغ بومی از گذشته‌های دور در ایران رایج بوده است. خانواده‌های روستایی و عشایری، با نگهداری تعدادی مرغ و خروس، آنها را پرورش می‌دادند و با استفاده از گوشت، تخم و پر آنها، بخشی از نیازهای افراد خانواده را برطرف می‌کردند. همچنین مقدار اضافی مرغ و تخم مرغ تولیدی را به شهرها برده و می‌فروختند.

امروزه نیز در بیش‌تر روستاهای کشور با کم‌ترین هزینه وامکانات، پرورش مرغ بومی به صورت گله‌های کوچک انجام می‌شود. از این رهگذر افزون بر رونق دیگر بار تولید و پرورش مرغ‌های بومی، به امر اشتغال زایی، بهبود وضع اقتصادی و تغذیه‌ای در روستا نیز کمک می‌شود.

پرورش مرغ و طیور و نقش آن در بهبود معیشت مردم روستا

- ۱- حفظ ذخایر پر ارزش ژنتیکی مرغ‌های روستایی و محلی، بهبود تغذیه روستاییان، ایجاد اشتغال و بهبود در آمد آنان.
- ۲- کاهش بخشی از نیاز کشور به مواد خوراکی طیور مثل ذرت، سویا، گندم، جو و... که از خارج تأمین می‌شود.
- ۳- مرغ روستایی و محلی در برابر شرایط نامساعد زیستی و بیماری‌ها مقاومت بیشتری دارد.
- ۴- نگهداری آنها با کم‌ترین هزینه و تنها با مصرف باقیمانده سفره و ضایعات کشاورزی میسر است.
- ۵- گوشت مرغ و تخم مرغ دارای ارزش غذایی زیادی بوده و تأمین‌کننده پروتئین حیوانی روستاییان می‌باشد.
- ۶- تهیه محل و جایگاه برای پرورش مرغ، برای روستاییان بسیار آسان‌تر از فراهم کردن محل و جایگاه برای پرورش دیگر حیوانات اهلی می‌باشد.
- ۷- در شرایط زندگی عشایری که اغلب یخچال وجود ندارد، نگهداری تخم مرغ بسیار ساده‌تر از سایر منابع پروتئینی است. (تخم مرغ‌های بی‌نطفه، در درجه حرارت معتدل، کیفیت خود را به مدت ۱۰ تا ۱۴ روز حفظ می‌کنند).
- ۸- گوشت مرغ به خاطر سهل‌الهضم بودن، می‌تواند غذایی مناسب برای افراد کهنسال یا بیمار روستایی باشد.

۹- نگهداری و پرورش مرغ های بومی، به دلیل نیاز نداشتن به امکانات و تجهیزاتی که در پرورش مرغ های صنعتی مورد استفاده قرار می گیرند و نیز داشتن مقاومت بیش تر و سازگاری با اقلیم بومی، آسان تر است.

۱۱- خانوارهای روستایی فاقد زمین نیز، توانایی نگهداری از چند قطعه مرغ را با حداقل امکانات دارند.
۱۲- زنان و دختران روستایی به عنوان یک نیروی کار مناسب می توانند مدیریت و نگهداری از یک گله کوچک مرغ را بر عهده گیرند که درآمد جنبی حاصل از آن، در اقتصاد خانوار روستایی اهمیت زیادی دارد.

۱۳- پرورش این مرغ ها و تولیدات آن، واحد تولیدی کوچکی را به وجود می آورد که نیاز به تکنولوژی خاصی ندارد.

۱۴- با نگهداری و پرورش طیور، خانوار روستایی به ویژه کودکان، با پرندگان، بیش از پیش خو می گیرند و می تواند سرگرمی خوبی برای آنان باشد.

در مجموع کارکرد این بنا و لانه های مرغ نگهداری اردک در آن است و اردک از انواع طیوری است که از قدیم در روستاهای کشور به خصوص در قسمت شمال وجود داشت. و در روستا به پرورش آن اهتمام می ورزیدند و در روستاها به طور سنتی انجام می شود و این در حالی است که در کشورهای اروپایی به خصوص اروپای شرقی مثل لهستان صنعت پرورش اردک بسیار پیشرفت کرده است تا حدی که بیش از ۴۵٪ از گوشت طیور مصرفی در لهستان به گوشت اردک اختصاص دارد. شمال کشور به خاطر رطوبت فراوان و بارندگی مداوم برای پرورش بسیاری از انواع دام و طیور نامناسب است در حالی که همین رطوبت و بارندگی زیاد سبب می شود که شمال کشور بهترین مکان برای پرورش اردک باشد چون اردک حیوانی آبدوست است. اردک در برابر سرما بسیار مقاوم است تا حدی که در فصل زمستان در کشور روسیه یخ روی آبندان را می شکنند تا اردک ها در آن شنا کنند. اردک در مقایسه با مرغ در مقابله با بسیاری از بیماری ها مقاومت بیشتری دارد. حتی در صورت بروز بیماری گله های اردک معمولاً کمتر متحمل تلفات سنگینی می شوند. ضمن اینکه پرورش اردک در مقایسه با پرورش مرغ به دارو و واکسن بسیار کمتری نیاز دارد. اردک حیوان قانعی است و در مقایسه با مرغ، تغذیه آن به هزینه کمتری نیاز دارد.

از جمله مسائل دیگری که می توان به عنوان یکی از نقاط قوت پرورش اردک ذکر کرد، استفاده از این پرنده در مبارزه بیولوژیکی علیه کرم ساقه خوار برنج است که کارایی آن در کشورهای چین و تایلند و فیلیپین و برمه با موفقیت آزمایش و گزارش شده است. ضمناً فضولات اردک ها در طی این مدت به عنوان کود، باعث تقویت زمین در دوره ی بعدی کشت خواهد شد و نیز هزینه تغذیه اردک در این مدت کاهش می یابد. همچنین هزینه مربوط به مبارزه شیمیایی با کرم ساقه خوار برنج کاهش

می‌یابد و از مسمومیت خاک توسط کودهای شیمیایی نیز جلوگیری می‌شود ضمن اینکه گوشت و تخم آن در تامین غذای و خوراک و مصرف خانواده روستایی نقش عمده‌ای را دارد از نظر قیمت بسیار مناسب بوده و وقتی مازاد بر مصرف به بازار عرضه می‌شود خریدار زیادی را به خود جلب می‌کند و بخشی از درآمد یک خانواده های روستایی از این طریق می‌باشد. «ماکیان و خروس و اردک و غاز محلی در روستاهای گیلان به حد وفور یافت می‌شود و سابقاً قسمت اعظم نیازمندی‌های مردم تهران از گیلان (از مرغ و تخم مرغ) برآورده می‌شد» (کشاورز، ۱۳۹۴: ۸۳).

نتیجه‌گیری

روستائیان ساحلی گیلان جهت رفع نیازهای معیشتی و فراهم کردن نیازهای اولیه زندگی درصدد بر آمدند تا بناها و سازه‌هایی را تدارک ببینند و از سوی دیگر جهت عدم تمکن مالی و ضعف اقتصادی و نبود مهندسی مطلوب، در ساخت این بناها از مصالح ارزان قیمت استفاده کرده‌اند و هر یک از این بناها کارکردی متفاوت داشته و روستائیان برای تامین همه خواسته‌های خود، سازه‌های متفاوتی را طراحی نموده‌اند که از جمله آنها می‌توان کندوج برای نگهداری برنج، دود خانه برای دودی کردن محصولات کشاورزی، تلمبار برای پرورش کرم ابریشم، طویله جهت نگهداری دام و طیور، کونوم برای محافظت از محصولات کشاورزی از حمله حیوانات وحشی، کومه به‌عنوان سرپناهی موقت برای صیادان را نام برد.

امروزه شاهد تغییر و تحول چشمگیری در زمینه نحوه زندگی در روستاها و افزایش هزینه‌های زندگی هستیم، به طوری که اکثر کشاورزان از انبار کردن محصولات کشاورزی خودداری می‌کنند مثلاً بعد از درو کردن برنج آن را خرمن کرده یا بواسطه بالا رفتن هزینه‌های نگهداری دام و طیور و همچنین محدودیت فضای مکانی برای نگهداری، تمایلی به نگهداری آنها ندارند. همچنین پائین بودن قیمت محصولات کشاورزی، از جمله ابریشم از پرورش کرم ابریشم اجتناب می‌ورزند، از این رو بناهای قبلی کارایی خود را از دست داده و تخریب شده و یا بلا استفاده مانده و تنها وجود نمادین دارند.

به نظر می‌رسد دولتمردان برای کمک به روستائیان و ایجاد اشتغال پایدار و درآمدهای ماندگار و جلوگیری از مهاجرت روستائیان به شهرها، می‌توانند با انجام کمک‌های تشویقی مالی و اقتصادی برخی از مشاغل قبلی را احیاء نمایند و از این طریق سطح معیشت روستائیان را ارتقاء بخشند و آنها را برای سکونت در روستا با ایجاد اشتغال پایدار جهت تولید بیشتر و کسب درآمد مکفی، دلگرم و ساکن نمایند. از سوی دیگر می‌توان اشاره کرد که، احیا این بناها علاوه بر ارتقاء معیشت و افزایش سطح زندگی روستائیان گیلان، در دوام، ثبات و استمرار زندگی روستائی نقش بسزایی را بازی می‌کند.

منابع

- آقایی، سعیدمیرزا (۱۳۸۹). *مفاهیم تغذیه در طب ایرانی سنتی*، چاپ اول، نسل نیکان. ابریشم از کجا می‌آید (۱۳۶۲). سری کتابی آموزشی ۶، تهران: انتشارات شهریار.
- اخگری، حسن (۱۳۷۴). *زراعت برنج*، انتشارات دانشگاه آزاد اسلامی واحد رشت.
- اسلپر، دیوید ا. پهلن، جان ام (۲۰۰۶). *پرورش محصولات زراعی*. انتشارات بلک ول.
- اصلاح عربانی، ابراهیم (۱۳۸۴). *کتاب گیلان*، تهران: انتشارات گروه پژوهشگران ایران ج ۳.
- باری، واتس (۱۳۷۳). *پروانه و کرم ابریشم*، ترجمه پیمان خسروی سامانی، تهران: دفتر نشر فرهنگ اسلامی.
- بازن، مارسل (۱۳۶۷). *دکتر مظفر امین فرشچیان*. ج ۲. مشهد: نشر آستان قدس رضوی.
- بخش‌زاد محمودی، جعفر (۱۳۸۸). *فرهنگ واژه‌های گیلکی*، رشت: گیلکان.
- بیرو، آلن (۱۳۷۰). *فرهنگ علوم اجتماعی*، (چاپ دوم)، تهران: کیهان.
- پاینده لنگرودی؛ محمود (۱۳۷۵). *فرهنگ گیل و دیلم*، (چاپ دوم)، تهران: امیرکبیر.
- خدابنده، ناصر (۱۳۶۹). *غلات*، تهران انتشارات، دانشگاه تهران.
- خسروی، خسرو (۱۳۵۸). *جامعه دهقانی در ایران*. آگاه. به نقل از سرشماری ۱۳۴۵، جلد اول، تعاریف.
- خلف تبریزی، محمدحسین (۱۳۶۲). *برهان قاطع*، چاپ دوم، به تصحیح شادروان دکتر محمد معین، امیرکبیر، واژه ده.
- خودزکو، الکساندر (۱۳۸۵). *سرزمین گیلان*، ترجمه سیروس سهامی، رشت: انتشارات فرهنگ ایلیا.
- دهخدا، علی اکبر (۱۳۷۷). *لغت نامه*، تهران: موسسه انتشارات و چاپ دانشگاه تهران.
- رابینو، ه. ل. (۱۳۹۱). *ولایات دارالمرز ایران*، چاپ ششم، ترجمه خماسی‌زاده، رشت: انتشارات طاعتی.
- رابینو، ه. ل. (۱۳۹۳). *کشت برنج در گیلان*، ترجمه خماسی‌زاده، رشت: فرهنگ ایلیا.
- رابینو، ه. ل. ف. لافون (۱۳۷۲). *صنعت نوغان در ایران*، ترجمه خماسی‌زاده (۱۳۶۶) تهران: موسسه مطالعات و تحقیقات فرهنگی.
- رهنمایی، محمدتقی (۱۳۸۴). *کشاورزی گیلان کتاب گیلان (اصلاح عربانی)*، جلد ۳، انتشارات گروه پژوهشگران ایران.
- ژوزفین کروسر (۱۳۶۹). *پرورش کرم ابریشم*، ترجمه محمدحسن فکری، تهران: نشر زلال.
- سازمان غذا و کشاورزی ملل متحد، بخش آمار (۲۰۰۹). *ذرت، برنج و گندم*.
- ستوده، منوچهر (۱۳۹۱). *فرهنگ گیلکی*، چاپ اول، رشت: نشر فرهنگ ایلیا.
- سلیمی موید، سلیم (۱۳۹۵). *بررسی مردم شناختی مسکن موقت مریان و روستاهای مجاور آن نمونه مطالعه شده: پوری، فصلنامه علمی هنری*، دوره ۳۶، شماره ۶۸: ص ۳۸-۱۵.
- طاهری، طاهر (۱۳۹۵). *کشاورزی در گیلان*، رشت: فرهنگ ایلیا.
- عمید، حسن (۱۳۷۱). *فرهنگ عمید*، چاپ هشتم، تهران: انتشارات امیرکبیر.

- فصیحی، امان‌الله (۱۳۸۹). بررسی کارآمدی نظام کارکردگرایی، مجله معرفت فرهنگی، اجتماعی، سال اول، شماره دوم: ص ۱۳۱-۱۰۹.
- کتابی، احمد (۱۳۸۰). *تلخیصی از نامه فرهنگستان*؛ شماره ۱۷
- کشاورز، کریم (۱۳۹۴). *گیلان، رشت: فرهنگ ایلیا*.
- لمپتون، ا.ک.س (۱۳۴۵). *مالک و زارع در ایران*. منوچهر امیری، بنگاه ترجمه و نشر کتاب.
- مرعشی، احمد (۱۳۸۲). *واژه نامه گویش گیلکی*، چاپ دوم، رشت: انتشارات طاعتی.
- مرکز آمار ایران. *آمارگیری (۱۳۷۲)*. جمعیت سال ۱۳۷۰، نتایج تفصیلی کل کشور.
- معین، محمد (۱۳۸۶). *فرهنگ معین*، تهران: نشر زرین.
- مهدوی لاهیجانی، محمد (۱۳۹۴). *جغرافیای گیلان*، رشت: فرهنگ ایلیا.
- نیک‌خلق، علی‌اکبر (۱۳۸۱). *جامعه‌شناسی روستایی*، انتشارات چاپ پخش.
- نجفی، محمدحسن (صاحب جواهر) (۱۳۸۶). *جواهر الکلام فی شرح شرایع الاسلام*، قم: دفتر انتشارات اسلامی
- نشریه شماره ۴ (۱۳۶۴). *نگرشی اجمالی بر زراعت برنج*، تهران: وزارت کشاورزی تهران.
- وراوینی، سعدالدین (۱۳۷۰). *مرزبان نامه*، چاپ پنجم، به کوشش خلیل خطیب رهبر، تهران: صفی‌علیشاه.
- یاسوری، مجید (۱۳۹۴). *مقدمه‌ای بر اقتصاد روستایی*، رشت: انتشارات دانشگاه گیلان.
- Smith, Bruce D. (1998). *The emergence of agriculture*. Scientific american library, a division of HPHLP, New York, ISBN 0-7167-6030-4
- Rambaud, P. (Ed.). (2011). *Sociologie rurale: recueil de textes (Vol. 16)*. Walter de Gruyter.
- Food and agriculture organization of the united nations, statistics division (2009). "maize, rice and wheat."
- Sleper, D. A., & Poehlman, J. M. (2006). *Breeding field crops (No. Ed. 5)*. Blackwell publishing.