

# فن آوری و هنر ساخت «ظروف سیریشی» در جوامع کوچ‌رو معاصر خراسان

مطالعه موردی: «ظروف سیریشی» کوچ‌نشینان منطقه بار (شهرستان نیشابور)

رضا صحت منش\* ، نگار شیرازی\*\*

تاریخ دریافت: ۱۳۹۶/۱۲/۱۵ تاریخ پذیرش: ۱۳۹۷/۴/۴

## چکیده

ظروف گیاهی به‌عنوان ابزار تولیدی، هنری دستی و کمتر تزئینی بر اساس نیاز جوامع بشری تولید شدند. در دوران معاصر تحت تأثیر زندگی صنعتی و گذار از جامعه کوچ‌رو و کشاورزی به جامعه صنعتی، ظروف صنعتی جای ظروف هنری و کاربردی را گرفت. در مناطقی از جمله در جوامع کوچ‌رو خراسان و به‌گونه‌ای مشخص در منطقه بار، تولید ظروف با شیوه سنتی و با استفاده از خمیر گیاه سیریش، جهت ذخیره محصولات ثانویه عشایری، به‌صورت محدود وجود دارد و شیوه ساخت آن فراموش نشده است. در پژوهش پیش رو فرآیند تولید چنین ظروفی با رویکردی توصیفی - تحلیلی مورد بررسی

rsm.hist@gmail.com  
nshirazi94@gmail.com

\* استادیار تاریخ ایران دانشگاه جیرفت. (نویسنده مسئول).  
\*\* کارشناسی ارشد باستان‌شناسی دانشگاه نیشابور.

قرارگرفته است. مهم‌ترین یافته پژوهش این است که این شیوه تولیدی ناشی از سبک زندگی و سنت‌های جامعه کوچ‌روی و شیوه تولید آن مبتنی بر نظام تقسیم‌کار خانوادگی و حاکی از نوعی نظم مکانیکی در میان این جوامع است.

**واژه‌های کلیدی:** خراسان، بار، کوچ‌رو، ظروف سریشی، گیاه سریش

## ۱. مقدمه

سرزمین ایران شرایط ویژه‌ای برای زندگی کشاورزی و دامداری دارد و یکی از نخستین مراکز کشاورزی، دامداری و باغداری جهان است. دانش‌های گوناگون و پیوسته با کشاورزی و دامداری، همچون دانش آب و هواشناسی سنتی، گیاه‌شناسی و جانورشناسی سنتی از توانمندی‌ها و ابداعات ایرانیان بوده است. در میان دانش‌های ایرانی باید به صنایع مختلف کارگاهی از جمله به فلزکاری، سفال‌کاری، شیشه‌گری، صنایع چوب، رنگرزی، بافندگی و معادن... نیز اشاره کرد. این دانش‌ها آفرینندگی‌هایی با پراکنش گسترده در ایران پدید آورده است که بسیار گران‌بها و منحصربه‌فرد است (بنگرید به: فرهادی، ۱۳۹۲: ۴۹-۱؛ فرهادی، ۱۳۸۴: ۴۴).

یکی از قدیمی‌ترین دانش‌های بشری تولید ظروف است. ظروف سفالی و گیاهی جزء کهن‌ترین صنایع دستی بشری هستند که متأثر از توسعه زندگی و گذار از زندگی کوچ‌روی و کشاورزی به زندگی صنعتی و شهری رغبتی برای تولید آن وجود ندارد. تولید ظروف اعم از گیاهی یا سفالی، محصول نیاز جامعه انسانی و متأثر از محیط جغرافیایی انسان و نمودار تعامل انسان با محیط پیرامون خویش است. انسان‌ها برای تهیه ظروف موردنیاز از چوب درختان و ریشه گیاهان الهام گرفتند و آن‌ها را وارد فرآیند ساخت ظروف نمودند. انسان‌ها از عوامل طبیعی و در دسترس از جمله گیاه، آب‌وخاک جهت ساخت این ظروف بهره بردند و با خلاقیت خود به آن جنبه ابزاری و هنری دادند. از مهم‌ترین موارد استفاده ابزاری از آن زمانی بود که بشر وارد مرحله گردآوری و تولید خوراک شد. مازاد خوراک موردنیاز، بشر را بر آن داشت تا جهت

حفظ و نگهداری مواد غذایی، ظروفی از مواد اولیه و در دسترس بسازد. یکی از دانش‌ها و صنایع سنتی ایرانیان در زمینه نگهداری مواد غذایی، تولید ظروف گیاهی بود. ظروف سریشی یکی از نمونه‌های هنری و ابزاری بود که در منطقه شمال شرق ایران متداول بود و به تدریج با گسترش صنعت، تولید آن متوقف شد. با وجود عدم تولید چنین ظروفی، هنوز در بعضی از مناطق ایران شیوه ساخت سنتی ظروف مبتنی بر استفاده از گیاه، فراموش نشده است، نمونه بارز آن در منطقه بار از توابع نیشابور است. جامعه بار شدیداً وابسته به محیط زندگی کوچ‌روی و کشاورزی بوده است. تمرکز انسان کوچ‌روی ساکن بار، متمرکز بر این بود که بیشترین بهره را از محیط زندگی خود ببرد و تا حد امکان بیشتر نیازهای خود را از این محیط تأمین نماید. عواملی همچون بُعد مسافت تا مراکز اصلی شهری و کمبود دسترسی به وسایل نقلیه، همچنین شرایط جغرافیایی و کوهستانی بار که اطراف آن را کوه‌ها احاطه کرده‌اند، از جمله مواردی است که باعث ایجاد جامعه‌ای در خود شدند و این جامعه را بیش‌ازپیش متکی به فرآورده‌های دست‌ساز نمودند. یکی از این چاره‌اندیشی‌ها، اتکا به توانایی محیطی و بهره‌وری از منابع طبیعی جهت تولید ظروف بود که موجب پدید آمدن دانش سنتی ظروف گیاهی جهت حفظ و نگاهداری مواد غذایی شد. پژوهش پیش رو بر آن است تا با مطالعه زندگی کوچ‌روی ساکنان بار به فرآیند تولید ظروف سریشی آنان بپردازد و برای پرتو افکندن بر جنبه‌های مختلف ساخت این نوع ظروف، آن‌ها را در چارچوب یک جامعه اولیه و کوچ‌رو مورد بررسی قرار داده است. با توجه به این که انتقال دانش تولید ظروف سریشی به صورت شفاهی صورت می‌گرفت و در حال حاضر افراد زیادی از این دانش برخوردار نیستند، هدف اصلی پژوهش ثبت و نگهداری میراث تولید ظروف سریشی به‌عنوان بخشی از فرهنگ جامعه ایرانی است.

پیرامون ظروف ساخت دست انسان و جنبه‌های مختلف هنری، صنعتی و تاریخی آن پژوهش‌های زیادی صورت گرفته است اما مطالعه موردی آن پیرامون ظروف گیاهی بسیار محدود است یا وجود ندارد. در مورد ظروف منطقه خراسان، ظروف سفالی در

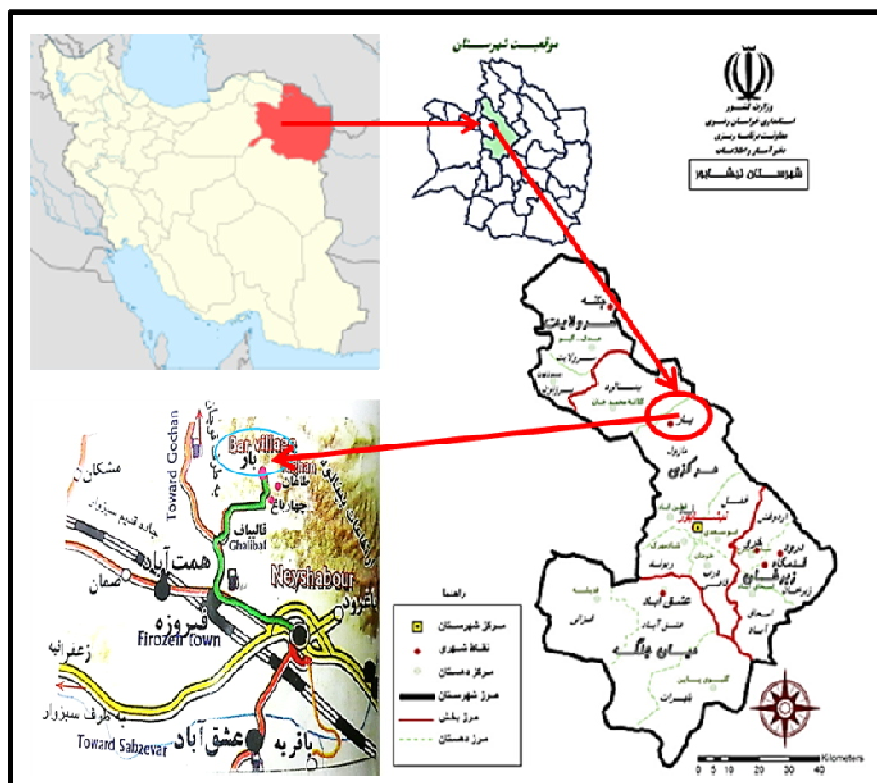
مقاله‌ای با عنوان ارزیابی نقوش جانوری سفال نیشابور در قرون سوم و چهارم قمری، (چنگیز و رضا رضالو: ۱۳۹۰) بررسی شده است. وجه افتراق پژوهش پیش رو با پژوهش‌هایی که پیرامون ظروف انجام شده، این است که پژوهش حاضر شیوه تولید و مراحل ساخت ظروف سریشی را موضوع پژوهش قرار داده و جهت حفظ و ثبت شیوه ساخت ظروف گیاهی منطقه بار، آن‌ها را در چارچوب جامعه کوچ رو بررسی نموده است. شیوه ساخت این ظروف تاکنون کمتر مورد توجه قرار گرفته و بررسی‌ها نشان داد که پژوهش مستقلی در مورد آن صورت نگرفته است.

## ۲. روش‌شناسی مورد استفاده

پژوهش پیش رو مطالعه بین‌رشته‌ای است و با رویکردی مردم‌شناسانه و قوم باستان‌شناسی به موضوع پرداخته شده است. داده‌های پژوهش در تحقیق میدانی و با دو شیوه مصاحبه حضوری و مطالعات کتابخانه‌ای تهیه شده و با توجه به ماهیت پژوهش، روش به کار گرفته شده، روشی ترکیبی است.

## ۳. بستر جغرافیایی - انسانی مورد مطالعه (عشایر بار استان خراسان رضوی)

منطقه بار با مختصات جغرافیایی ۳۶ درجه و ۲۹ دقیقه عرضی و ۵۸ درجه ۴۳ دقیقه طولی و ارتفاع ۱۶۷۰ متری از سطح آب‌های آزاد در استان خراسان رضوی و در دره‌های رشته‌کوه بینالود واقع شده است (طاهری، ۱۳۸۷: ۱۲۰) (نقشه ۱). طبق سرشماری سال ۱۳۷۵ روستای بار ۴۱۱۷ نفر جمعیت داشته که در سال ۱۳۸۵، به ۷۰۰۰ نفر افزایش یافته است.



نقشه ۱- بستر جغرافیایی استان خراسان رضوی، بخش مرکزی شهرستان نیشابور، شهر بار

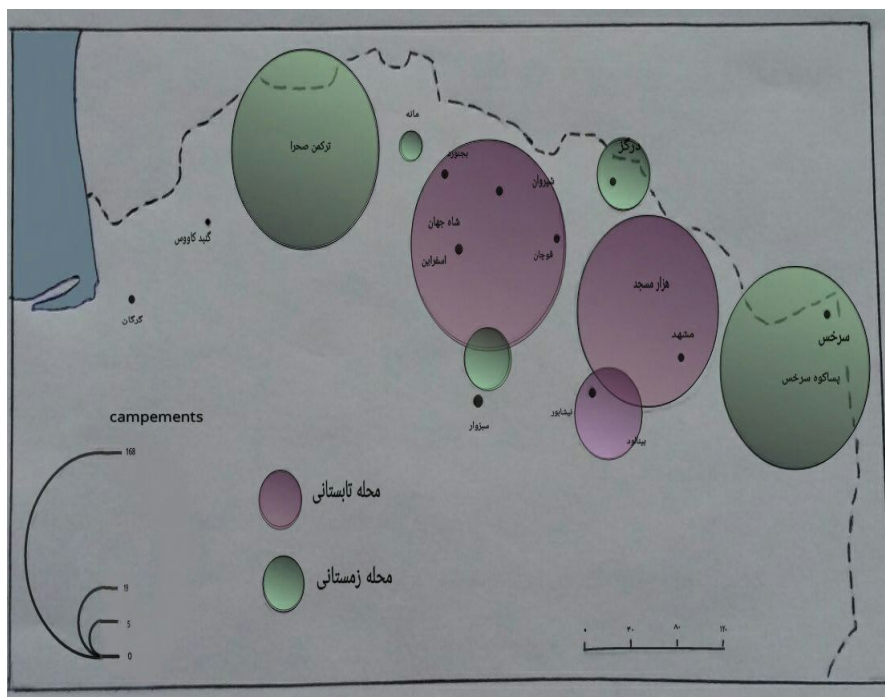
رودخانه بار و چشمه‌های بینالود از اصلی‌ترین منابع آبی منطقه بار محسوب می‌شوند که از قسمت جنوبی و غربی کوه‌های بینالود نظیر قله تیغ پیش آب به ارتفاع ۲۰۰۴ متر و قله کمر زرد به ارتفاع ۲۸۳۲ در سی کیلومتری شمال شهر نیشابور سرچشمه گرفته و با جریان از میان دره‌های خوش آب‌وهوای روستاهای بار، اریه، دامنجان، خانلق، محمدآباد، علی‌آباد، گلشن‌آباد، شوری کوچک و بزرگ را مشروب می‌نماید. آورد سالیانه رودخانه بار برابر با ۲۰ میلیون مترمکعب برآورد شده و بارندگی سالیانه در این منطقه نیز حدود ۳۵۶ میلی‌متر است (طاهری، ۱۳۸۷: ۱۲۰).

به علت بیلاقی بودن منطقه بار، جوامع ساکن در این منطقه به شیوه کوچ‌روی زندگی می‌کردند که البته امروزه برخی از آنها به صورت دائم در این روستا سکونت دارند و جزء جامعه غیر کوچ‌رو محسوب می‌شوند. علاوه بر ساکنان بومی و یکجانشین منطقه بار، کردهای کرمانج نیز در این منطقه ساکن بودند و به تولید ظروف گیاهی نیز می‌پرداختند. کردها عموماً در مناطق غربی و شمال غربی ایران سکونت داشتند. کردهای کرمانج در اوایل دولت صفوی برای جلوگیری از تاخت و تاز ترکمانان و ازبکان به مرزهای شمال ایران انتقال داده شدند، که شامل سه ایل بزرگ زعفرانلو، شادلو، قراچورلو می‌باشند (صفی‌زاده: ۱۳۸۱، ۸۵۰؛ توحیدی، ۱۳۷۱: ۱۴). گروه‌های کوچک‌تری از آنان با توجه به نوع زندگی که مبتنی بر اقتصاد کوچ روی بود و نیز بعضاً به دلایل سیاسی، اجتماعی و فرهنگی در نواحی شرقی و شمال شرقی ایران نیز ساکن شدند. کردها در دوران صفوی به خصوص در دوره شاه‌عباس اول (۱۰۳۸-۹۹۶ ق) در خراسان و در مناطق کوهستانی هزار مسجد، شاه جهان، آلاداغ و بینالود و دره‌های سرسبز منشعب از آنها اسکان گزیدند (متولی حقیقی، ۱۳۸۹: ۶۸؛ روشنی زعفرانلو، ۱۳۸۱: ۱۸۱). بر اساس مطالعه میدانی که در مردادماه ۱۳۹۶ خورشیدی صورت گرفت مشخص گردید که کردها امروزه نیز در این مناطق بعضاً زندگی مبتنی بر کوچ روی را ادامه می‌دهند. کردهای شمالی خراسان با نام کرمانج از شهرهای قوچان، چناران، اخلمد و بعضی مناطق دیگر به مناطق بیلاقی بار مهاجرت می‌کنند و دارای محله‌های جداگانه‌ای هستند که از جمله این محله‌ها می‌توان به چاه قاطر، اخلمد، اشتر روب، چاه لیلی و چاه مجنون اشاره کرد. آنان معمولاً در محله‌های مخصوص خودشان ساکن هستند و با محلات و مراتع بیلاقی بار<sup>۱</sup> ارتباط نزدیکی ندارند. درگذشته رابطه

۱- مراتع بار جزء مراتع بیلاقی به شمار می‌رود و از جمله محله‌هایی که دامداران و زنبورداران بار جهت بیلاق به آنها کوچ می‌کنند در امتداد شمال غربی - جنوب غربی به ترتیب عبارت‌اند از: ۱- الیجه allija ۲- اردغا ardagā ۳- چا گنجی çā gangi ۴- زن اولنگ zan olang ۵- چا خاکشیر çâ xakshir ۶- بره sho bara şow ۷- چشمه سفید çasma sefid ۸- دول خان dul xân ۹- نعل داغ na'l dagh ۱۰- قتلگاه ghatal gâ ۱۱- الخاص aalxâs ۱۲- ایمنی aimani ۱۳- اشتر و aştor row (حسینی: ۱۳۹۴، ۱۳).

فن آوری و هنر ساخت «ظروف سریشی» در جوامع ... ۱۱۳

کرمانج‌ها با بومیان بار بیشتر بوده و نسبت‌های فAMILI نیز برقرار می‌کردند اما این‌گونه روابط امروزه کمتر شده است (نقشه ۲).



نقشه ۲- پراکندگی محله‌های تابستانی و زمستانی در محدوده شمال شرقی ایران؛

(پاپلی یزدی، ۱۳۷۱: ۸۵)

به علت شرایط خاص طبیعی در کوهستان، معمولاً گونه‌های خاصی از گیاهان اعم از بوته‌ای، درختچه‌ای و حتی درختی (جنگلی) با ریشه‌های عمیق و مقاوم، همین‌طور گیاهان پیاز دار و سرانجام در آخرین حد رویش گیاهی (در ارتفاعات بالا و کوهستانی) علفزارهای وسیع و سرسبز از خانواده گندمیان (معروف به گیاهان آلپی) دیده می‌شود (مشیری ۱۳۸۷: ۹۰-۹۱). سامانه

رویشی منطقه بار، به‌طور کلی شامل: گندمیان (گرس‌ها) گیاهان پهن‌برگ، گیاهان بوته‌ای، درختان و درختچه‌ها است و از جمله گیاهانی که در این منطقه رشد می‌کنند می‌توان به گیاهانی چون چوبک، کلاه میرحسن، پیاز کوهی، بابونه، بادام تلخ، گون، شبدر، اسفناج وحشی، انواع علوفه‌ها، چارچار، علف مار، جگن، سریش، جو موش، اسپند، بارهنگ، ریواس و بسیاری از گیاهان محلی اشاره کرد (خالقی، ۱۳۹۶).

سریش به‌عنوان ماده‌ای مصرفی با خاصیت دارویی از جمله گیاهان پرمصرفی است که در منطقه بار می‌روید. گیاه سریش یکی از کاربردی‌ترین گیاهان منطقه بار محسوب می‌شود که در سرتاسر ارتفاعات بینالود می‌روید. گیاه سریش (*Eremurus*) (تصویر ۱) دارای ارتفاعی بین ۲۵ تا ۱۰۰ سانتی‌متر، برگ‌هایی بدون کرک با لبه‌های ریز و ساقه خوشه‌ای است که گل‌هایی به رنگ زرد سبز شونده بسیار کم‌رنگ تا سفید دارد. میوه‌ای کپسولی به طول ۱۵ تا ۲۵ میلی‌متر و عرض ۸ تا ۱۲ میلی‌متر محصول این گیاه است (مظفریان، ۱۳۷۹: ۲۹۸). ریشه این گیاه ضخیم و لعاب‌دار است. این گیاه هم از طریق ریشه که در خاک می‌ماند و هم از طریق بذرپاشی تکثیر می‌شود. در حدود ۴۵ گونه از این گیاه شناسایی شده که قسمت اعظم آن‌ها در افغانستان و تاجیکستان می‌رویند و در ایران تقریباً ۸ گونه از آن وجود دارد.





تصاویر ۱ و ۲- گیاه و ریشه سریش

الگوی معیشت ساکنان بار بر پایه کشاورزی و پرورش دام است. درآمد مردم شهر بار از فعالیت‌های زراعی، باغداری و دامداری تأمین می‌شود. گروهی نیز، در امور خدماتی و صنایع دستی اشتغال دارند. مراتع غنی و سرسبز پیرامون شهر موجبات رونق دامداری، تولید گوشت و فرآورده‌های لبنی را فراهم آورده است. مردم بار به‌ویژه زنان، ضمن همکاری در فعالیت‌های زراعی و دامداری، به تولید صنایع دستی قالی و فَرَت‌بافی<sup>۱</sup> نیز می‌پردازند و از معروف‌ترین سوغات شهر بار، روغن حیوانی، نان محلی، خشکبار و نهایتاً فرآورده‌های لبنی از جمله کشک، ماست، دوغ، قره‌قروت و کره است که توسط زنان و طی فعالیت‌های مشارکتی آنان در امور اقتصادی خانواده تولید می‌شود و جزو محصولات ثانویه به شمار می‌رود.

---

۱- «فرت بافی» یا (فرد بافی) farad تهیه منسوجات مختلف از قبیل انواع حوله، چادرشعب، سفره، بقچه و لباس زیر، به‌وسیله نخ‌های پنبه‌ای تابیده، در استان خراسان، «فرت بافی» یا «تُن بافی» نامیده می‌شود. برای تهیه پارچه از دستگاہی بنام «فرد» استفاده می‌شد.

#### ۴. ظروف سریشی در جامعه کوچ رو خراسان

با توجه به تحقیقات صورت گرفته تولید ظروف سریشی بیشتر در بین عشایر کوچ رو و نیمه کوچ رو خراسان با توجه به فصل رویش گیاه سریش در مناطق بیلاقی نیمه شمالی استان خراسان رضوی و خراسان شمالی رایج بوده است. شیروان و اسفراین از جمله مناطقی بودند که تولید این نوع ظروف در آنجا گزارش شده است. در شیروان از گیاه سریش به عنوان گولک «گولک» (Gulâk) و از نام ظرف تهیه شده با این گیاه با عنوان «دوگ» (Deveg) یاد می‌کنند. طی مصاحبه‌ای که در محل اداره میراث فرهنگی و گردشگری شهر درگز به عمل آمد تولید این ظروف در میان کردان درگز و در بین عشایر این شهر نیز رایج بوده. در شهر کلات و فریمان نیز استفاده از این نوع ظروف در میان اهالی بومی و عشایر منطقه رایج بوده و نمونه‌هایی از این نوع ظروف در موزه مردم‌شناسی عمارت خورشید کلات و موزه مردم‌شناسی فریمان موجود است. کردهای درگز و منطقه میانکوه، این ظروف را «دیوک» یا «دییک» (Divak-dayk) و در لاین و کلات «حیز» (Hiz) می‌نامند. اصطلاح رایج آن در بین فارسی‌زبانان «دبه» (Dabeh) معروف به «دوگ» (Deveg) است (دولت پور، ۱۳۹۶: یادداشت ۱). از مناطق دیگری که ظروف گیاهی در آنجا تولید می‌شد شهر بار از توابع شهرستان نیشابور است که جامعه مورد مطالعه تحقیق پیش رو است. این منطقه در کوه‌های بینالود واقع است که دارای مراتع تابستانی است و در ارتفاعی بین ۱۵۰۰ تا ۲۸۰۰ متر قرار گرفته است (پاپلی یزدی، ۱۳۷۱: ۱۳۲). وجود دیمه‌زارها و گیاهان طبیعی این منطقه مهم‌ترین علت تولید این ظروف محسوب می‌شود.

عشایر شمال شرقی ایران و به‌طور مشخص در منطقه بار خراسان بر اساس الگوی مصرف، تولید محصولات ثانویه و فرآیند حفظ و نگهداری محصولات خود، اقدام به تولید ظروف با شیوه‌ای جدید و مواد اولیه متفاوتی نمودند. آن‌ها با استفاده از منابع طبیعی در دسترس ظروفی ساده را برای نگهداری و ذخیره مواد غذایی ساختند.

برای تولید چنین ظرف‌هایی ابتدا قالبی از پارچه تهیه می‌شد سپس قالب را با خمیر گیاه سریش اندود می‌کردند و برای پوشش دهانه ظرف نیز از پوست حیوانات استفاده می‌شد. به‌طور کلی ظروف نگهداری از مواد غذایی و فاسدشدنی از جنس‌های مختلفی تولید می‌شده است که اکثراً جایی برای آویزان کردن داشته و دارای درب بودند که از جمله آن‌ها می‌توان به ظروف مسی، ظروف روی [آلومینیومی]، ظروف سنگی و خیک روغن از جنس پوست و ظروف سفالی (تصویر ۳) اشاره کرد که نگهداری در هر یک از این ظروف دارای مزایای خاص خود بوده است، ولی استفاده از ظروف تهیه شده از سریش در بین عشایر خراسان دارای امتیاز ویژه‌ای است که طعم مطلوب و تازگی روغن در این ظروف در بین عشایری که عملاً از آن استفاده می‌کرده‌اند زبانزد و منحصر به فرد بوده است:

«روغن گران‌ترین فرآورده شیری است و ارزش اقتصادی روغن به علت کار و رنج فراوانی است که برای تولید آن ضروری است و از آنجایی که روغن قابلیت انرژی‌زایی و ارزش غذایی فراوانی دارد، در گذشته که کار بدنی و خشن فراوان ضروری بوده، ارزش مصرفی بیشتری داشته است و در نتیجه در ذائقه نیاکان ما، بیش از آنچه که ما امروزه احساس می‌کنیم، خوشگوارتر بوده است.» (فرهادی: مشک سازی)

بنابراین نگهداری از این ماده غذایی ارزشمند نیز خیلی حائز اهمیت بوده است به‌گونه‌ای که جهت جلوگیری از هواگرفتگی و جلوگیری از تغییر عطر و طعم این ماده غذایی، عشایر با خلاقیت خود ظروفی از گیاه سریش تهیه نمودند و جهت نگهداری این ماده غذایی ارزشمند به کار بردند.

با توجه به پراکندگی و گسترش بسیار متنوع مناطق جغرافیایی و وجود شرایط مختلف اقلیمی سرزمین گسترده ایران، انواع مختلف صنایع دستی در قالب مصنوعات هنری - کاربردی تولید گردیده که علی‌رغم شکل کلی و وجوهات مشترک زیربنایی،

به لحاظ ویژگی‌های خاص منطقه‌ای و بومی، دارای نام‌های متفاوت و بعضاً کاربردهای مختلفی بودند (سید صدر، ۱۳۸۶: ۴۷۵) از این رو به نظر می‌رسد تولید ظروف گیاهی را با سبک و شمایی که بعداً خواهد آمد، باید خاص منطقه شمال شرق ایران دانست. این ظروف بسیار ساده تهیه می‌شد و علاوه بر تأمین نیازهای جامعه کوچ رو دارای خصلت هنری قوی بود؛ خصلتی که بیشتر ابزار و صنایع دستی کوچ روی از آن برخوردار بودند: «هنرهای سنتی عشایر ایرانی و هنرها و پیشینه‌های دستی بازارهای شهری و صنایع محافظه‌کارانه روستایی، همیشه زاینده آثار هنری بزرگ بوده‌اند، باین حال حداقل روشنی میان هنر عالی استادانه و تزئین ساده وجود ندارد.» (گلاک، ۱۳۵۵: ۱۷).



تصویر ۳- دو ظرف جهت ذخیره روغن. موزه مردم‌شناسی شهرستان فردوس.

علی شکرگزار (عکاس). (۱۳۹۶/۴/۱۳).

## ۵. فن آوری و فرایند ساخت ظروف

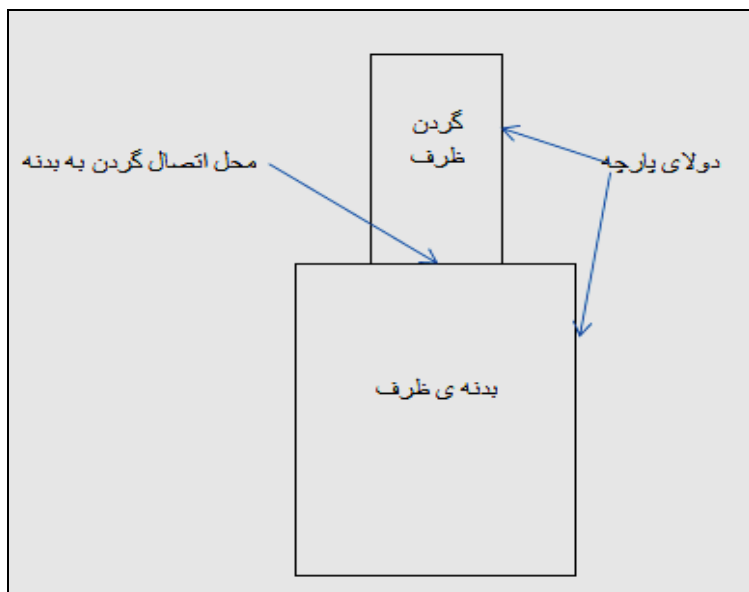
ساخت این ظروف در سه مرحله قالب‌گیری، اندود (در چند مرحله) و فرم دهی انجام می‌شود که به تشریح آن می‌پردازیم.

### ۵-۱. قالب‌گیری

قبل از هر بحثی پیرامون شیوه تولید ظروف گیاهی این نکته قابل ذکر است که فرآیند تولید ظروف گیاهی، از بار فرهنگی برخوردار بود به گونه‌ای که هنری اصیل و بومی به شمار می‌رفته و تجارب و قابلیت ساخت آن نیز به صورت سینه‌به‌سینه و شفاهی به نسل‌های امروزی منتقل شده است (سادات حسینی، ۱۳۹۶: یادداشت ۱). از دیگر ویژگی‌های صنایع دستی و تولید ظروف گیاهی حضور مؤثر، خلاق، مستقیم و بی‌واسطه عامل انسانی در تولید و شکل بخشیدن به اثر تولیدی و امکان ایجاد تنوع و اجرای طرح‌های مختلف در مرحله ساخت این‌گونه فرآورده‌ها است. به همین جهت در تمام مراحل ساخت، تأمین عمده مواد اولیه مصرفی از منابع داخلی و منابع مصرفی، انسان کوچ روی شمال شرقی ایران حضور دارد (حسینی و دیگران، ۱۳۸۷: ۳۲) تولید این ظروف نه کارگاهی و نه صنعتی است بلکه شیوه تولید آن‌ها را می‌توان خانگی نامید. چنین تولیدات خانگی در جامعه کوچ روی «بخشی از هنرهای سنتی است که با بهره‌گیری از فنون و مهارت‌های متناسب و با قابلیت تکثیر غیر ماشینی در متن زندگی فردی و جمعی عرضه می‌شود» (یاوری، ۱۳۹۰: ۱۴) با این توضیحات مشخص خواهد شد که عامل انسانی در تمام مراحل تولید این ظروف حضور فعال و پررنگی دارد.

در مرحله قالب‌گیری، از پارچه‌ها و لباس‌های مصرف شده جهت دوخت قالب‌های پارچه‌ای استفاده می‌شود به نحوی که ابتدا لباس و یا پارچه‌ها را در یک قالب مستطیل یا مربع برش داده و سپس لبه‌های آن را به یکدیگر وصل می‌کنند و قطعه‌ای کوچک‌تر از قالب اصلی نیز به دهانه قالب جهت ایجاد گردنه قالب یا ظرف می‌دوزند (تصویر ۴ و ۵). بهترین پارچه جهت انتخاب برای دوخت قالب، پارچه‌ای است که

قابلیت کشی یا کشسانی نداشته باشد. پارچه‌هایی که بدین منظور استفاده می‌شده غالباً از جنس کرباس (karbas) یا متقال (metqal) یا قمیس (qemis) بوده‌اند، که این پارچه را معمولاً از تکه لباس‌های کهنه به دست می‌آورند. معمولاً شکل کلی قالب از دو مستطیل کوچک و بزرگ که از پارچه دولایه برش خورده و به هم وصل می‌شوند، تشکیل می‌شود، که مستطیل بزرگ‌تر قسمت بدنه ظرف را تشکیل می‌دهد و مستطیل کوچک‌تر جهت گردن ظرف مورد استفاده قرار می‌گیرد. اندازه این قالب بستگی به اندازه و بزرگی ظرف مورد نظر دارد، برای ظروف بزرگ‌تر به قالب‌های بزرگ‌تری نیز نیاز است. در مرحله بعدی نوبت پر کردن قالب است. قالب آماده‌شده از پارچه که فضای داخلی آن خالی است را با استفاده از موادی که در دسترس است پر می‌کنند. این مواد به‌گونه‌ای انتخاب می‌شوند که دارای حجم و سبک باشند زیرا دبه هنگام آویزان شدن نباید سنگین باشد. برای این منظور بیشتر از تفاله خشک‌شده گوسفند که به آن بار (bar) می‌گویند استفاده می‌شود. از خاکستر و یا خاک نرم نیز استفاده می‌شود. پارچه را از این مواد کاملاً پر کرده و می‌کوبند به طوری که تمام زوایا و قسمت‌های انتهایی ظرف و گردن آن کاملاً پر و متراکم گردد. برای این که قسمت‌های زاویه‌ای قالب کاملاً پر شود با استفاده از یک وسیله نوک‌تیز این کار را انجام می‌دهند تا یک قالب کاملاً سفت و محکم و متراکم آماده شود. این قالب پرشده در حال حاضر نشان‌دهنده شمایی کلی از حجم داخلی ظرفی که قرار است درست شود به ما می‌دهد و بهتر آن است که هیچ‌گونه ناهمواری در سطح آن نباشد.



تصویر ۴- شکل اصلی الگوی قالب پارچه



تصویر ۵- خانم رضوی در حال پر کردن قالب . مکان: شهر بار (مشاهده مشارکتی در محل). نگار شیرازی، (عکاس)، (۱۳۹۵/۲).

## ۵-۲. اندود قالب:

پس از تهیه قالب با ابعاد مورد نظر، مرحله بعد آماده کردن خمیر و ماده اولیه برای پوشش دهی قالب است. ماده لازم در این مرحله ریشه گیاه سریش است. در این مورد ریشه تازه گیاه مورد استفاده قرار می‌گرفته است. ریشه بعد از خشک شدن به دلیل از دست دادن رطوبت اولیه خود قابلیت انعطاف کمتری دارد و به‌کارگیری و استفاده از آن خیلی دشوار می‌شود. برای این منظور ریشه‌های درشت‌تر و به‌اصطلاح مغز دارتر مناسب‌تر هستند، مقدار کافی از ریشه تازه گیاه سریش را کاملاً شسته و خاک اضافه آن را می‌گیرند و قسمت‌های زائد آن را جدا می‌کنند، ریشه‌ها را در دیگی می‌ریزند و آن را با مقداری آب بر روی حرارت قرار می‌دهند تا کاملاً بجوشد و ریشه‌ها همانند سیب‌زمینی کاملاً آب‌پز و نرم شود. پس از نرم شدن ریشه‌ها آب آن را دور می‌ریزند و پس از این که کمی خنک‌تر شد، ریشه‌ها را با دست کاملاً له می‌کنند یا به‌اصطلاح محلی پنجه (pinja) می‌کنند، به‌طوری‌که هیچ ریشه سالمی در آن باقی نماند. این خمیر به غلظت و سفتی خمیر نان تهیه می‌شود به‌طوری‌که کاملاً در دست شکل بگیرد. پس از آماده‌سازی خمیر، در مرحله بعد پارچه پرشده یا قالب آماده و پرشده را بر پایه‌ای آویزان کرده و به‌وسیله خمیر سریش آماده‌شده، اندود کردن قالب را آغاز می‌کنند. پوشاندن قالب با خمیر درست‌شده از گیاه سریش به این صورت است که تکه‌هایی از خمیر آماده‌شده را با دست برمی‌دارند و آن را مانند تکه‌های خمیر نان در کف دست صاف کرده و به قطر حدود یک سانتی‌متری درمی‌آورند و به بدنه قالب می‌چسبانند. این تکه‌ها را در سرتاسر قالب و تمام قسمت‌های جانبی آن می‌چسبانند و سعی می‌کنند این خمیر از ضخامت یکسانی در سرتاسر ظرف برخوردار باشد و تمام قسمت‌های قالب کاملاً پوشیده شود. تا زمانی که تمام قسمت‌های قالب به‌صورت یکدست پوشش دهی شده و ظرف از ضخامت کافی برخوردار شود، این مرحله ادامه پیدا می‌کند (تصویر ۶).





تصویر ۶- خانم حسینی در حال اندود کردن قالب (عکس). مکان: شهر بار (مشاهده مشارکتی در محل). نگار شیرازی (عکاس)، (۱۳۹۵/۳).

### ۳-۵. فرم دهی و اضافه کردن دسته و لبه

پس از این که تمام قسمت‌های قالب با خمیر کاملاً پوشش داده شد، برای فرم دهی و ایجاد برجستگی لبه یا دهانه ظرف نیز از همان خمیر، فتیله‌هایی درست کرده و به قسمت بالایی قالب می‌چسبانند که حالت برجستگی و بیرون‌زدگی لبه ظرف کاملاً مشخص شود که به اصطلاح محلی به آن "کنگره" (kongrâ) می‌گفتند. این لبه بیشتر به دلیل بستن نخ به دور چرم درب ظرف تعبیه می‌شد که نخ از گرد لبه سر نخورد و درب ظرف کاملاً محکم بماند (تصویر ۷ و ۸). پس از اتمام مراحل کار و تعبیه لبه ظرف، در انتها با دستان خیس سطح کل کار را کاملاً صیقل داده و آن را از قسمت درب قالب پارچه‌ای که با تکه‌ای نخ محکم بسته شده است بر ارتفاع سه پایه‌ای آویزان می‌کنند و دست‌کم به مدت ۷ روز در معرض هوا قرار می‌دهند و اجازه می‌دهند تا ظرف کاملاً در هوای آزاد فصل تابستان خشک شود. البته بعد از حدود سه یا چهار روز که ظرف کمی

خشک می‌شد، در مرحله ثانویه دسته ظرف تعبیه می‌شد. برای دسته از همان خمیر اولیه ولی با غلظت بیشتر فتیله‌های خمیری درست کرده و در دو طرف بدنه همانند دسته‌های کوزه دسته‌هایی تعبیه می‌کنند. گاهی در داخل این خمیر از چوبی باریک و قابل انعطاف، برای استحکام بیشتر دسته‌ها استفاده می‌شود. پس از خشک شدن کامل ظرف، قالب را از ظرف درست شده جدا می‌کنند. برای این کار نخ بسته شده به درب قالب را باز کرده و محتویات داخل قالب را خالی می‌کنند و سپس پارچه را به آرامی از قسمت داخلی ظرف جدا کرده و معمولاً قالب پارچه‌ای به صورت سالم جدا می‌شود و آن را برای تهیه ظرف‌های بعدی نگهداری می‌کنند.

#### ۴-۵. اندود کردن

در این مرحله بعد از جدا کردن پارچه از داخل ظرف به دلیل این که پرزهای پارچه و زائده‌های داخلی ظرف کاملاً برطرف شود و سطح داخلی ظرف کاملاً تمیز و یکدست شود و همچنین جهت گرفتن تمام درزهای احتمالی آن و این که ظرف هیچ‌گونه روغنی از خود پس ندهد، مجدداً مایعی با غلظت کمتر از همان ریشه جوشیده گیاه سریش تهیه کرده و قسمت داخلی و بیرونی ظرف را کاملاً صیقل می‌دادند و اندود می‌کردند و پس از پایان کار اجازه می‌دادند تا ظرف مجدداً در معرض هوای آزاد کاملاً خشک شود که به «جلد دوم» معروف است. ضخامت این لایه زیاد نبود و پس از سه یا چهار روز این لایه نیز کاملاً خشک می‌شد. پس از پایان این مرحله ظرف تهیه شده از گیاه سریش کاملاً آماده و قابل استفاده بود (تصویر ۹). برای درپوش ظرف و جلوگیری از ورود هرگونه آلودگی و یا نفوذ حشرات به داخل آن، از تکه‌ای چرم طبیعی گوسفندی دباغی شده که کمی بزرگ‌تر از اندازه دهانه ظرف بود و تکه‌ای نخ جهت بستن چرم بر روی دهانه ظرف، استفاده می‌شد. برای ساخت درب این ظروف در مناطق دیگر خراسان از جمله شیروان درب‌های گرد از جنس چوب درخت گردو یا سنجد نیز استفاده می‌شده است.

فن آوری و هنر ساخت «ظروف سریشی» در جوامع ... ۱۲۵



تصاویر ۷ و ۸- خانم حسینی در حال اضافه کردن دسته و لبه (عکس). مکان: شهر بار.  
(مشاهده مشارکتی در محل). نگار شیرازی (عکاس)، (۱۳۹۵/۳).

## ۶. موارد کاربرد ظروف سریشی

ظرفی که به این ترتیب تولید می‌شود به دبه سریشکی (sirishki) به معنی دبه‌ای از جنس سریش موسوم است. کاربری اصلی این گونه ظروف جهت نگهداری روغن حیوانی بود. روغن زرد اصلی‌ترین ماده و سایر روغن‌ها از جمله روغن دنبه و قورمه روغن (اصطلاح محلی) و روغن پیه و نیز جزغله<sup>۱</sup> (jizqila) از جمله سایر مواد قابل نگهداری در این ظروف بوده است. این ظروف بسته به نوع کاربری در اندازه‌های مختلف یک منی<sup>۲</sup> (man)، دو منی و یا ابعاد بزرگ‌تر که ۷ یا ۸ کیلو روغن در آن جای می‌گرفت، تهیه می‌شد. تهیه این ظرف در ابعاد خیلی کوچک (به اندازه یک استکان) برای نگهداری ادویه‌جات و دُوا دُرْمون<sup>۳</sup> از جمله نمک، فلفل، زردچوبه و سبزی‌های خشک کوهی مانند: پیاز کوهی، پونه کوهی و مرزه و... و همچنین گاهی در ابعاد دیگر جهت نگهداری انواع حبوبات نیز مورد استفاده قرار می‌گرفته است. (حسینی و رضوی، ۱۳۹۶: یادداشت ۲). نکته اصلی در استفاده از این ظرف این است که باید در برابر رطوبت محافظت شود و مواد غذایی مرطوب در آن قرار نگیرد زیرا خمیر چسبی سریش به رطوبت حساس و تماس با رطوبت، باعث سوراخ شدن ظرف می‌شود. طبق مصاحبه‌های انجام شده و باور عامیانه، اهالی اعتقاد داشتند که روغن در این ظروف ماندگاری و کیفیت و عطر و طعم بالاتری دارد (حسینی و رضوی، ۱۳۹۶: یادداشت ۲). امروزه بر این باورند که حداقل یکی از این ظروف باید در هر خانه‌ای موجود باشد. شاید دلیل اصلی چنین دیدگاهی مواد اولیه کاملاً ارگانیک در ساخت این ظروف باشد. همین‌طور که امروزه نیز استفاده از ظروف گیاهی به علت سالم‌تر ماندن مواد غذایی در آنها و همچنین برگشت به چرخه طبیعی متداول شده است. با توجه به این و همچنین خواص طبیعی گیاه سریش می‌توان تداوم استفاده از چنین ظرفی را با تولید انبوه و به صورت صنعتی در حال حاضر ادامه داد.

---

۱. باقی‌مانده دنبه آب‌شده

۲. هر یک من حدود سه کیلوگرم است.

۳. باقی‌مانده دنبه آب‌شده



تصویر ۹- ظرف گیاهی تولیدی توسط خانم حسینی (عکس)!. مکان: شهر بار. نگار شیرازی (عکاس)، (۱۳۹۵/۴).

## ۷. سایر موارد استفاده سریش و گیاهان دیگر

ریشه گیاه سریش علاوه بر خاصیت مقاوم بودن و استفاده از آن در ظروف، قابلیت‌های دیگری نیز داشت. با برداشت انبوه و خشک کردن آن تقاضای فراوانی برای آن وجود داشت. تاجران از نقاط دیگر برای تهیه آن سفارش می‌دادند و برای ساکنان منطقه بار مزایای مالی زیادی داشت. این ظروف بیشتر جنبه مصرف خانوادگی داشت و هر خانواده به اندازه نیاز خود آن را تولید می‌نمود.

ریشه گیاه سریش هم به دلیل خاصیت‌های درمانی و هم به دلیل ویژگی چسبندگی آن مورد استفاده قرار می‌گرفت. از دیگر موارد استفاده از گیاه سریش می‌توان به استفاده از برگ‌های سبز آن به عنوان سبزی خوردنی نام برد و همچنین از

---

۱. نمونه گلیم موجود در تصویر مربوط به هنر ساکنان منطقه باراست. تمام لیاف از پشم گوسفند و بز و اغلب رنگ‌ها طبیعی است و در زمان بیلاق بافته شده است (یافته گلیم: خانم حسینی).

قسمت ساقه و برگ این گیاه جهت تهیه نان محلی در اصطلاح محلی فتیر (fatir) نام برد که برای تهیه این نان، قسمت ساقه و برگ گیاه را خرد کرده و در روغن سرخ کرده و به همراه تره کوهی در داخل مغز نان استفاده می‌شود. همچنین از برگ‌های سبز گیاه برای تهیه آشی خوشمزه استفاده می‌شود که ابتدا برگ‌های سبز گیاه را خرد کرده و به همراه حبوبات و رشته می‌پزند که از گذشته تا به امروز هنوز کاربرد دارد (صابر مقدم، ۱۳۹۶: یادداشت ۱) (تصویر ۱۰).

علاوه بر گیاه سریش که در تولید ظروف گیاهی به کار می‌رفت، ساکنان منطقه بار انواع گیاهان دارویی و سبزی‌های کوهی (تصویر ۱۱) شامل تره کوهی *Allium ampeloprasum* Var *Iranicum* از قسمت ساقه و برگ و ریشه آن، پونه کوهی *Origanum vulgare* (برگ)، آویشن کوهی *Thymes* (برگ و ساقه)، چای کوهی *Stachys lavandulifolia* (ساقه و گل)، شیرین بیان *Ghycyrrhiza glabra* (ریشه) و... را جمع‌آوری و برای مصارف گوناگون از آن‌ها استفاده می‌کردند.



تصویر ۱۰- زنان در حال تهیه نان در کوه. مکان: شهر بار. سید امیر حسینی (عکاس)،



تصویر ۱۱- جمع آوری سبزی‌های کوهی از دامنه‌های کوه «بره شو». مکان: شهر بار. سید امیر حسینی (عکاس)، (۱۳۹۲).

## ۹- نتیجه‌گیری

در سبک زندگی کوچ‌روی مردم منطقه بار، زنان هم‌زمان چند نقش یاریگر را عهده‌دار بودند که به صورت موازی آن را پیش می‌بردند. این نقش‌ها متکی بر تجربه قرون متمادی بود و نه تنها با یکدیگر تداخل چندانی پیدا نمی‌کرد بلکه موجب انباشت دانش و تجربه گران‌بهایی می‌شد که بسیاری از نیازهای یک جامعه کوچ‌رو را تأمین می‌نمود. زنان نقش‌های تولیدی را در قالب گروه‌های خودهمیار و خودیار به عهده داشتند و در انواع گوناگون فعالیت‌های اقتصادی، هنری و رفاهی خانواده یاریگر بودند. از جمله مهم‌ترین فعالیت‌های یاریگری زنان در جوامع کوچ‌رو صنایع دستی بود. تجربه هزاران ساله زنان ایرانی در فعالیت‌هایی چون سفالگری، قالی‌بافی، جاجیم‌بافی، تهیه لباس زمستانی، چادر عشایری و تولید ظروف تبلوریافته است. تولید ظروف به دنبال نیاز برای ذخیره خوراک و نیز مازاد تولید غذایی شکل گرفت. یکی از روش‌های مرسوم مردم منطقه شمال شرق ایران برای تهیه ظروف استفاده از گیاهان و به‌خصوص گیاه

سریش بود و بدین ترتیب دانش و هنر تولید ظروف گیاهی را پدید آوردند. تولید این‌گونه ظروف مبتنی بر شناخت تاریخی و ظرفیت‌های بومی سرزمین ایران و مناطق گوناگون آن و مستلزم آگاهی و آشنایی با دانش گیاه‌شناسی، خاک‌شناسی و سفالگری و از همه مهم‌تر طبق گفته دکتر مرتضی فرهادی گیاه‌شناسی<sup>۱</sup> بود. تولید و استفاده از این ظروف به شیوه سنتی در محیط طبیعی و از مواد اولیه کاملاً ارگانیک صورت می‌گرفت. از این‌رو دانش تولید ظروف گیاهی موجب می‌شد که فرآورده‌های طبیعی در ظروف کاملاً طبیعی حفظ و نگهداری شوند و در حفظ تندرستی و سلامت جامعه کوچ‌رو مؤثر باشند. گیاهان بیشتر در زمینه داروئی و خشکبار کاربرد داشتند اما تجربه و شناخت زیست‌محیطی زنان کوچ‌رو، دانش گیاهی را وارد حوزه تولید ظروف نمود و حتی به این هم اکتفا نمودند و استفاده بهینه از این ظروف در دستور کار زنان کوچ‌رو قرار گرفت. این ظروف پس از ساخت از استحکام نسبتاً خوبی برخوردار بودند و بدون ضربه خارجی تا مدت مدیدی نیاز سازندگان را جهت ذخیره مواد غذایی برآورده می‌کردند. با وارد شدن ضربه خارجی و ایجاد شکاف در ظرف، به‌صورت ثانویه جهت نگهداری انواع خشکبار مورد استفاده قرار می‌گرفتند. این دانش و شیوه‌های آن به‌صورت موروثی و سینه‌به‌سینه آموزش داده می‌شد.

در رابطه با بومی یا غیربومی بودن فرهنگ ساخت این ظروف در حال حاضر نمی‌توان با قطعیت نظر داد. از آنجاکه عشایر دائم در حال کوچ هستند، می‌توانند از لحاظ فرهنگی هم تأثیرگذار و هم تأثیرپذیر باشند و فرهنگ‌های مردم مناطق مختلفی که در آن تردد می‌کردند را از منطقه‌ای به منطقه دیگر منتقل کنند. طبق تحقیقات به‌عمل‌آمده (مصاحبه با کارشناسان میراث فرهنگی و بازدید از موزه‌های مردم‌شناسی) در محل‌های دیگر خراسان از جمله در بخش سرولایت و چکنه نیشابور و در شهرهای کلات،

---

۱- «گیاه مردم‌شناسی» سه شاخه ترکیبی و برون رشته‌ای از حوزه دانش‌ها و فن‌آوری‌های سنتی است که از ترکیب گیاه‌شناسی و مردم‌نگاری و مردم‌شناسی گیاهان حاصل گردیده است «(فرهادی: جی غال اسمک).



فن آوری و هنر ساخت «ظروف سریشی» در جوامع ... ۱۳۱

شیروان، اسفراین، فریمان و درگز نمونه‌هایی از این ظروف مشاهده شده است. باید محدوده وسیع‌تری مورد مطالعه قرار گیرد تا بتوان با قطعیت بیشتری در رابطه با پراکندگی این فرهنگ در سایر مناطق اظهار نظر کرد.

#### ۱۰- پیشنهادها

تولید این‌گونه ظروف با اتکاء به تجربه هزاران ساله صورت می‌گیرد و ضرورت دارد که شیوه ساخت آن کاربردی شود. پیشنهاد می‌شود با توجه به اهمیت استفاده از ظروف ارگانیک و همچنین خواص گیاه سریش و گیاهانی از این قبیل، ظروف گیاهی با حفظ شیوه‌های سنتی مرسوم در آن به صورت انبوه تولید و مورد استفاده قرار گیرند. در جوامع روستایی نیز می‌توان این دانش را همچون بسیاری از صنایع دستی و ظریف، به‌عنوان یک هنر آموزش داد و احیا نمود. چنین راهکاری ضمن حفاظت از سنت‌های بومی، در جهت تولید شغل، ثروت و توسعه جوامع روستایی مؤثر است و می‌تواند منجر به جذب گردشگر نیز بشود.

## منابع

- امان‌اللهی بهاروند، سکندر. (۱۳۶۰)، *کوچ‌نشینی در ایران پژوهشی درباره عشایر و ایلات*، تهران: آگه.
- پاپلی یزدی، محمدحسین. (۱۳۷۱)، *کوچ‌نشینی در شمال خراسان*. اصغر کریمی، مشهد: آستان قدس رضوی.
- پال مانزو، ژان. (۱۳۸۰)، *هنر در آسیای مرکزی*، ترجمه: سید محمد موسی هاشمی گلپایگانی، مشهد: آستان قدس رضوی.
- توحیدی، کلیم‌الله. (۱۳۷۱)، *حرکت تاریخی کرد به خراسان*، جلد اول، مشهد: بی‌نا.
- چنگیز، سحر و رضالو، رضا. (۱۳۹۰)، *ارزیابی نمادین نقوش جانوری سفال نیشابور (قرون سوم و چهارم هجری)*، *هنرهای زیبا - هنرهای تجسمی*، شماره ۴۷.
- حسن بیگی، محمدابراهیم. (۱۳۶۵)، *مروری بر صنایع دستی ایران*، تهران: ققنوس.
- حسینی، حبیب؛ بهنود، هادی و برات علی، غلامحسین (۱۳۸۷)، *دایره المعارف عمومی رشته‌های صنایع دستی ایران (۱)*، تهران: وزارت فرهنگ و ارشاد اسلامی.
- حسینی، سیدحسن. (۱۳۹۴)، *فرهنگ مردم بار*. تهران: کتاب سبز.
- دورکیم، امیل. (۱۳۵۹)، *تقسیم کار اجتماعی*. ترجمه: حسن حبیبی. چاپ اول. تهران: انتشارات قلم.
- روشنی زعفرانلو، قدرت‌الله. (۱۳۸۱)، *طوایف کرد خراسان*، اشراقی نامه؛ *مجموعه مقالات تاریخی، اجتماعی، ادبی، جغرافیایی*، زیر نظر سید محمد دبیر سیاقی. قزوین: حدیث امروز.

فن آوری و هنر ساخت «ظروف سریشی» در جوامع ... ۱۳۳

- سید صدر، سید ابوالقاسم. (۱۳۸۶)، *دائرةالمعارف هنرهای صنایع دستی و حروف مربوط به آن*. تهران: سیمای دانش.

- صفی زاده، صدیق. (۱۳۸۰)، *فرهنگ بوره که یی کردی-فارسی*، *دایره المعارف کردی*، اعلام. تهران: پلیکان.

- صفی نژاد، جواد. (۱۳۸۳)، *ساختار اجتماعی عشایر ایران. فصلنامه مطالعات ملی* ۱۷. سال پنجم. شماره ۱.

- صفی نژاد، جواد. (۱۳۶۸)، *ساخت سنتی در عشایر ایران، نامه علوم اجتماعی دانشگاه تهران*، جلد اول، شماره سوم.

- فرهادی، مرتضی. (۱۳۹۲)، *مردم‌نگاری دانش‌ها و فن‌آوری‌های سنتی: «نان شب» مردم‌نگاران ایران. دو فصلنامه دانش‌های بومی ایران*، شماره ۲.

- فرهادی، مرتضی. (۱۳۷۱)، *مشک سازی و مشک زنی در چهارده روستای کمره*. شماره ۲۵.

- فرهادی، مرتضی. (۱۳۹۳)، *جی غال اسمک (جوغاسم، پیشوک، پیئک، چیدم، چیدان، چکیدان...)* گیاه مردم‌شناسی و جغرافیای گیاهی (قلمرو رویشی) این گیاه در ایران. *فصلنامه علوم اجتماعی*. دوره ۲۱. شماره ۶۷.

- فرهادی، مرتضی. (۱۳۸۴)، *گیاه مردم‌نگاری با چکیده و نمونه‌هایی از گیاه مردم‌نگاری گیاهان خودرو کمره. فصلنامه علوم اجتماعی*. شماره ۳۴ و ۳۵.

- فرهادی، مرتضی. (۱۳۷۴)، *زنان در عرصه تعاون: مشارکت زنان روستایی و ایلی ایران در گروه‌های «یاربگر» و سازمان‌های تعاون روستایی. مجله اقتصاد کشاورزی و توسعه - ویژه‌نامه نقش زنان در کشاورزی*.

- گلاک، جی؛ گلاک، هیراموتو و جی پنتون، کارل. (۱۳۵۵)، *سیری در صنایع دستی ایران*. تهران: بانک ملی ایران.

۱۳۴ دو فصلنامه دانش‌های بومی ایران، سال چهارم، شماره ۷، بهار و تابستان ۱۳۹۶

- طاهری، علی. (۱۳۸۷)، *راهنمای گردشگری نیشابور نگین سرزمین خورشید*. نیشابور: ابرشهر.

- طاهری، علی. (۱۳۸۴)، *درآمدی بر جغرافیا و تاریخ نیشابور*. نیشابور: ابرشهر.  
- متولی حقیقی، یوسف. (۱۳۸۹)، *تأملی پیرامون علل و چگونگی مهاجرت کردها به خراسان. فصلنامه تخصصی فقه و تاریخ تمدن*. سال ششم. شماره بیست و سوم.

- مشیری، سید رحیم. (۱۳۸۷)، *جغرافیای کوچ‌نشینی*. تهران: سمت.

- مظفریان، ولی‌الله. (۱۳۷۹)، *فلور استان یزد*. تهران: انتشارات یزد.

- مهاجری نژاد، عبدالرضا. (۱۳۷۸)، *استمرار سنت‌های سفالگری عصر برنز در سفال‌های عصر آهن محوطه قلی درویش قم، مجله دانشکده ادبیات و علوم انسانی دانشگاه تهران*، شماره ۱۸۵.

- میرنیا، سید علی. (۱۳۶۹)، *پژوهشی در شناخت ایل‌ها و طایفه‌های عشایری خراسان و نقش سیاسی روسای ایل‌های بزرگ در امور کشور و روابط آن‌ها با حکومت‌ها و استعمارگران*. تهران: نسل دانش.

- میرنیا، سید علی. (۱۳۷۰)، *ایل‌ها و طایفه‌های عشایری کرد ایران: مشتمل بر اوضاع اجتماعی و فرهنگی ملی*. تهران: نسل دانش.

- نوذر پور، علی و موسی نژاد، ابراهیم. (۱۳۸۲)، *مقدمه‌ای بر فرهنگ عشایر ایران*. تهران: آنزان.

- وولف، هانس. (۱۳۸۴)، *صنایع دستی کهن ایران*. سیروس ابراهیم‌زاده. تهران: علمی فرهنگی.

- یاور، حسین. (۱۳۹۰)، *شناخت صنایع دستی ایران*. تهران: مهکامه.

- ستوده منوچهر. (۱۳۸۴)، *نامنامه ایلات و عشایر و طوایف (ایران تاریخی و فرهنگی)*، تهران: کتابخانه.

### مصاحبه و همکاری (سازندگان محلی قدیم)

خانم‌ها:

- هاجر سادات حسینی
- شهربانو سادات رضوی
- معصومه باری

آقایان:

- سید امیر حسینی
  - سید علی حسینی
  - رضا باری
  - سید مهدی حسینی
  - سید مهدی رضوی
  - سید ابراهیم رضوی
  - سید محمد رضوی
  - سید موسی رضوی
- با تشکر از آقایان:

- استاد بزرگوار جناب آقای دکتر حسن نامی، دانشگاه نیشابور.
- علی شکرگزار، اداره میراث فرهنگی فردوس.
- محمد دولت پور، کارشناس صنایع دستی و میراث فرهنگی درگز.
- صابر مقدم، اداره کل میراث فرهنگی مشهد.
- مهندس داوود خالقی، منابع طبیعی شهرستان نیشابور.
- محمدصادق داوری، کارشناس ارشد باستان‌شناسی.