

## « واره » یا نوعی تعاون سنتی کهن و زنانه در ایران



مرتضی فرهادی \*

ضرورت‌های « واره »

مرکز تحقیقات کامپیوتر علوم اسلامی

« واره » نوعی تعاون سنتی کهن و زنانه بر پایه مبادله « شیر با شیر » می‌باشد. مبادله و تعویض یک کالا با کالائی از همان نوع و با همان درجه از مرغوبیت در بین اقوام ابتدائی نیز دیده شده، اما آن معاوضه به خاطر مسائل اقتصادی انجام نمی‌شده است. مالینوسکی در باره مبادله سیب زمینی هندی بین بومیان جزایر « تروبریاند »<sup>(۱)</sup> در ملانزی<sup>(۲)</sup> می‌نویسد. « هر خانواده تنها قسمتی از تولید سیب زمینی خود را در داخل خانواده مصرف

\* محقق و مدرس دانشکده علوم اجتماعی، دانشگاه علامه طباطبائی.

1) Trobriand.

2) Melanaisie

می‌کند و در حدود نیمی از آن را که ضمناً شامل درشت‌ترین سیب زمینی‌هاست، به خانواده‌های دیگر هدیه می‌کند و متقابلاً تقریباً همان مقدار از بهترین سبب زمینی‌های خانواده‌های دیگر را دریافت می‌دارد. این مبادله که از نقطه نظر اقتصادی بهبودی به نظر می‌رسد، در واقع در تثبیت و تحکیم مجموع روابط اجتماعی کمک می‌کند»<sup>(۱)</sup>.

مالینوسکی در مطالعه جالب دیگری که به داد و ستد «کولا»<sup>(۲)</sup> اختصاص داده، بار دیگر به وضوح نشان داده است که این مبادله با ارضاء فوری نیازهای اولیه هیچگونه رابطه مستقیمی ندارد. داد و ستد کولا که بین گروه‌های ساکن جزایر کوچک شرق گینه نو رواج دارد، عبارت است از مبادله پاره‌ای اموال تشریفاتی. تنها هدف این مبادله، تثبیت و تحکیم روابطی است که میان این جوامع کوچک و مستقل که از لحاظ جغرافیائی به هم نزدیک هستند، وجود دارد.

در این نوع خاص از مبادله، افراد هر جامعه هدایایی به صورت دستبندهای ساخته شده از صدف سفید به افراد جامعه دیگر می‌دهند و متقابلاً گردن بندهای ساخته شده از صدف قرمز هدیه می‌گیرند و این مبادله به صورت دور تسلسلی مرتباً تکرار می‌شود»<sup>(۳)</sup>

گفتنی است که این گونه مبادلات تنها مخصوص جوامع ابتدائی نیست، بلکه در برخی جوامع صنعتی و پیچیده نیز قابل رؤیت است.

لوی اشتروس، چنین مبادلاتی را از رستورانهای ارزان قیمت جنوب فرانسه گزارش کرده است:

«در این مؤسسات کوچک که قیمت شراب در آنها جزو قیمت غذا منظور می‌شود، در کنار بشقاب هر میهمان یک بطری از آشامیدنی‌هایی که غالباً ناقابل است قرار دارد... ممکن است بطری کوچک فقط به قدر یک گیلاس شراب داشته باشد، اما همین یک گیلاس هم

(۱) م. کیا. مردم شناسی اقتصادی، تهران، ۱۳۵۴. دانشکده علوم اجتماعی و تعاون  
2) KULA

(۳) م. کیا. همان منبع. ص ۲۸ و ۲۹.

نباید در لیوان شخصی ریخته شود بلکه باید به پهلو دستی تعارف شود، و او نیز بی درنگ همین معامله را خواهد کرد. جریان چیست؟ حجم هر دو بطری و کیفیت شراب آنها همانند است. خوب که نگاه کنیم می بینیم هیچ یک از بازیکنان این صحنه بیش از آنچه که داده است نمی گیرد. از دیدگاه اقتصادی نه کسی ضرر کرده است و نه کسی منفعت. تنها چیزی که هست آن است که مبادله ای صورت گرفته است، و مبادله از کالای مبادله شده مهمتر است.<sup>(۱)</sup> البته "واره" مانند مبادله کولا و سیب زمینی هندی و غیره یک مبادله صرفاً اجتماعی و تشریفاتی نیست و دارای کارکردهای بازار اقتصادی می باشد، اما مطالعات یاد شده که در جمله مشهور لوی اشتروس: "مبادله از کالای مبادله شده مهمتر است." فشرده شده درباره "واره" نیز صدق می کند. در "واره" نیز کارکردهای فراوان اما مستور اجتماعی - روانی قابل مشاهده است و این کارکردها در گذشته مهمتر نیز بوده اند.

اما نظیر مبادله شیر با شیر در "واره" را، در مبادلاتی مانند مبادله کار با کار و یا مبادله نیروی شخم و ابزار می توان جستجو کرد. برای مثال در افریقای جنوب غربی یک آهنگر داهومی برای تولید ابتدا مقداری آهن قراضه می خرد، او برای ذوب آنها تعدادی کارتر و چند روز کار احتیاج دارد. بنابراین برای فراهم آوردن این عوامل چند روز برای همکارانش کار می کند. تعداد روزهایی که او برای دیگران کار می کند باید معادل نیاز او به روزهای کاری باشد که برای ذوب فلزات و ساختن کلنگ، تبر، چاقو و سایر اشیاء قابل فروش به کمک همکارانش نیاز دارد.

چنین آهنگری پس از اینکه زمان مناسب فرا رسیده، به کمک کلیه همکاران خود به ذوب آهن قراضه های جمع شده می پردازد و از آن کلنگ، تبر، چاقو و سایر اشیایی که قابل فروش باشند می سازد. سپس می تواند با فروش این مصنوعات مقداری از پول حاصله را به

۱) هانری مندراس - ژرژ گوروچ. مبانی جامعه شناسی، ترجمه باقر پرهام. تهران، ۱۳۵۴. کتاب های سیمرغ. در ۲۵۲ و ۲۵۳.

امرار معاش خود اختصاص دهد و بقیه آن را به مصرف خرید آهن قراضه‌های تازه برساند. آنگاه مجدداً آن قدر برای همکاران خود کار کند تا زمانی که بتواند برای به راه انداختن کوره آهنگری خود از کار دسته جمعی آنها برخوردار شود. (۱)

همچنان که آهنگر داهومی در این «همیاری» به کار متراکم نیازمند است، در «واره» نیز زنان روستائی و عشایر نیاز به تراکم شیر دارند.

در جامعه سنتی ایران نیز مبادله کار با کار در کارهائی نظیر بیل زدن موستانها<sup>(۲)</sup>، و میوه چینی<sup>(۳)</sup>، نشاء برنج و سبزیجات<sup>(۴)</sup>، بذر افشانی<sup>(۵)</sup> و خرمن کوبی<sup>(۶)</sup> و مبادله نیروی شخم (گاو کار و اسب والاغ) و نزدیکتر از همه اینها به واره مبادله آب با آب (آب قرضی)<sup>(۷)</sup> و غیره بسیار فراوان بوده و هنوز نیز کم و بیش رواج دارد.

اقتصاد معیشتی و نیمه معیشتی در اغلب روستاها و ایلات ایران، دور ماندن از بازارهای فروش شیر، تقدس شیر و همچنین ماهیت شیمیایی آن و مسائل دیگری که خواهد آمد، وجود سازمان سنتی «واره» را الزامی کرده به این سازمان تداوم بخشیده است.

خانواده‌های روستائی و ایلی اکثرأ نمی‌توانند مقدار شیر تولیدی خود را که غالباً ناچیز است - و یا حداقل در فصول و یا ماههایی از سال ناچیز می‌شود - بلافاصله با پول و یا کالاهای دیگر در محل مبادله کنند و یا به تنهایی از آن برای تولید فرآورده‌های شیری برای

(۱) ارنست مندل. رخصاره‌های اقتصادی در روند تکامل اجتماعی، ترجمه محمود منصور رحمانی. ج ۱. تهران، ۱۳۵۵. انتشارات مازیار. ص ۱۰۷ و ۱۰۸.

(۲) مرتضی فرهادی. «فرهنگ یاری در باغداری». ماهنامه سنبله. ش ۲ و ۳ (مرداد و شهریور ۱۳۶۷). ص (۶۶ و ۶۵) و (۶۸ و ۶۹).

(۳) همان منبع. ش ۴ (مهر ماه ۱۳۶۷). ص ۶۵ و ۶۶ و ۶۷.

(۴) مرتضی فرهادی. «فرهنگ یاری در کشتکاری» ماهنامه جهاد. ش ۸۳ (بهمن ۱۳۶۴). ص ۳۶ و ۳۷.

(۵) همان منبع. ص ۳۵.

(۶) همان منبع. ش ۸۵ (فروردین ۱۳۶۵). ص ۲۷ و ۲۸.

(۷) همان منبع. ش ۸۳. ص ۳۷ و ۴۳.

فروش و یا رفع نیازهای مصرفی سالیانه خویش استفاده کنند. لذا برای اینکه دامداری محدود آنها، دارای کارایی اقتصادی گردد و بتوانند با زحمت و صرف زمان کمتر، به نتایج بهتری دست یابند، ضرورتاً به « شیرواره » اقدام می‌کنند.

لزوم واره به قدری بوده که بخشی از ارامنه ایران که در حدود چهار صدسال پیش از ارمنستان به ایران و بیشتر به جلفای اصفهان و شهرهای اطراف آن کوچانده شده‌اند و منجمله به روستاهای شهرستان اراک و خمین و الیگودرز و فریدن، به زودی رسم واره را پذیرفته و به آن عمل کرده‌اند.

اصطلاح « قات پق - *qatpoq* » و « گات پخ - *Gatpox* » همان طور که قبلاً اشاره شد، اصطلاح تازه‌ای است. زیاده بر این رسوم و نحوه کار چنان به رسوم « واره » در این مناطق و دیگر مناطق ایران نزدیک است که کمتر می‌توان گمان کرد که ارامنه این رسم را از ارمنستان به ایران آورده باشند. اگر چه ارامنه از نظر قومیت و زبان و فرهنگ با ایرانیان هم ریشه‌اند، اما این مساله (پذیرش واره) برای ترکان و ترکمنان نیز صادق می‌باشد.

عشایر ترک نژادی که بیشتر از زمان سلجوقیان به بعد، به ایران کوچ کرده‌اند دارای واره می‌باشند.

جالب اینکه رسم « واره » به این شکل در میان ترکمن‌های ترکمن صحرا وجود ندارد. اما ترکمن‌های روستای « ترکمن ده »، « همسین - *Hamasin* »، در هفت کیلومتری جنوب سرخه حصار تهران که در زمان آقامحمد خان قاجار به این محل کوچانده شده‌اند<sup>(۱)</sup> به خاطر ضرورت اقتصادی و اشاعه فرهنگی به آن پرداخته‌اند، و این رسم تاهمین اواخر در این ده رایج بوده است.<sup>(۲)</sup>

(۱) منیم ( مصاحبه نگارنده با مهاجرین): برگه ۱۰۵، ۱۶۰

(۲) منیم: برگه ۱۰۶

## الف - دلایل اقتصادی تداوم « واره »

## ۱- میزان شیر و « واره »

ضرورت اقتصادی واره بیش از هر چیز به مقدار شیر روستائیان و عشایر مربوط می‌شود. بدیهیست در مناطقی که محصول شیری هر خانواده به اندازه‌ایست که به تنهایی قادر به تولید فرآورده‌های شیری می‌باشند، این تعاونی لزوم نخواهد یافت. و مهمترین کار واره یک کاسه کردن شیرهای جدا جدا و اقتصادی کردن کار دامداری معمیشتی و نیمه معیشتی می‌باشد.

برای نمونه در روستاهای مشهد مانند « حکیم آباد » و « حاجی آباد » و روستاهای « نوال باجیان » در اوایل سال که شیر دامها زیاد است، هر خانواده رأسا دست به تولید محصولات شیری می‌زند، اما هنگامی که شیر دامها کاستی می‌گیرد، روستائیان به « آلچغ - Alcog » ( واره ) روی می‌آورند.<sup>(۱)</sup> در حکیم آباد کسانی که در حدود ۲۰ من شیر دارند آلچغ نمی‌کنند.<sup>(۲)</sup>

در خوانسار، در خود شهر تا پانزده - بیست سال پیش « هندو - Hindu » ( واره ) در هنگام کاهش شیر دامها، یعنی از اواسط تابستان شروع می‌شد.<sup>(۳)</sup>

در دهکده « چقازرد » ۲۴ کیلومتری کرمانشاه بر سر راه شاه‌آباد (اسلام‌آباد غرب) نیز شیر واره باکم شدن شیر و از اول پائیز شروع می‌گردد. « پائیز که گله از چرا محروم شد، به آغل می‌رود و شش ماه پائیز و زمستان در آن می‌ماند و شیر کم و ناچیز می‌شود. در این وقت زنها به وام دادن و وام گرفتن شیر ( شیر واره ) می‌پردازند.»<sup>(۴)</sup> در ایلات سنگسر نیز

(۱) مندم (مصاحبه نگارنده در محل). برگه ۵۲۲

(۲) مندم. برگه ۵۲۲.

(۳) منبوم. برگه ۲۴۱.

(۴) بیژن کلکی. « دهکده چقازرد » هنر و مردم. ش ۵۱ (دی ۱۳۴۵) ص ۱۲.

«پنجه» (شیرواره) در اواخر تابستان که مقدار شیر دامداران کم می شود، شروع می گردد.<sup>(۱)</sup> در «میمند» شهر بابک، از صدم بهار که دامداران به کوهستان می روند، و در این هنگام میزان شیر گوسفندان کاهش یافته است، «بده بستون *Bede bestun*» (واره) آغاز می شود.<sup>(۲)</sup>

در هنگام کاهش شیر نیز آنها که شیرشان بسیار است، یا دیرتر در واره شرکت می کنند و یا کلاً در واره شرکت نمی کنند.

برای مثال در «ایشوم»<sup>(۳)</sup> جمعه از طایفه قاسملوی ایل افشار که قشلاق و بیلاق آنها با فاصله کمی در کوهستان چاه زار بین سیرجان و «خبر- *Xaber*» بافت می باشد، در سال ۱۳۶۳ در هنگام «سیدل چوک - *Sidelcevek*» (واره)، خانواده سرایشوم که ۱۵۰ رأس بز و ۴۰ میش داشت در واره شرکت نکرده بود.<sup>(۴)</sup>

در سال ۱۳۶۱ در ایشوم حاج فرنگیس، از طایفه کورکی ایل قرایی که بیلاق آنها در گدار خان سرخ بردسیر می باشد، «سرایشوم» با ۱۸۸ رأس میش و ۱۰۰ رأس بز در شیر پیمی شرکت نداشت.<sup>(۵)</sup> در تحقیقات باستان‌شناسی در طایفه سیری که گرمسیر آنها در «قشلاق حاجی آباد» پلشت ورامین و بیلاق آنها در لارلوسان می باشد، از شصتم بهار تا شصتم تابستان شیرشان را واره می کنند. تنها کسانی که در حدود ۳۰۰ تا ۴۰۰ گوسفند شیرده دارند، شیرشان را به واره نمی برند.<sup>(۶)</sup> در طوایف کلهر و سنگسرها که با طوایف سیری و هداوندی ها<sup>(۷)</sup> همسایه هستند،

(۱) منبوم. (مصاحبه با مهاجرین و مسافرین) برگه ۲۹۲.

(۲) مندم. برگه ۴۱۲.

*Eysum* (۳)

(۴) مندم. برگه ۳۰۳.

(۵) مندم. برگه ۳۷۲.

(۶) منبوم. برگه ۵۸۳.

(۷) در باره طوایف «کلهر» و «هداوندها» و «سنگسرها» نک به: برنارد هوکارد. «کوچ و اقتصاد

کسانی که بین ۵۰۰ تا ۶۰۰ رأس گوسفند دارند، شیرشان را واره نمی‌برند.<sup>(۱)</sup>

در مناطقی مانند روستاهای خمین و گلپایگان و الیگودرز و اراک، سلایر و همدان و بروجرد و غیره که میانگین دامها در حد پائین‌تری است و اغلب به یکی دو ماده گاو و چند رأس بز و میش محدود می‌شود « واره » زودتر و اغلب از اوایل سال آغاز می‌گردد.

در این مناطق کسانی که دارای دو ماده گاو و یا بیشتر می‌باشند، اگر ملاحظات دیگری - که بعداً به آن خواهیم پرداخت - در میان نباشد، ضرورتی در شرکت در واره نمی‌یابند.

برای مثال در روستای سراب هنام‌الشر خرم‌آباد، در سال ۱۳۵۸، از مجموع ۴۲ خانوار ۲۶ خانوار دارای دام شیری بوده‌اند، که از این تعداد ۲۲ خانوار در ۵ گروه شیر واره شرکت داشتند و تنها سه خانوار که دو خانواده هر یک دارای دو ماده گاو و خانوار سوم دو ماده گاو و ده رأس میش داشت، شیر خود را به واره نمی‌بردند.<sup>(۲)</sup>

در روستای دالاب کوه‌دشت لرستان « خانوارهایی که دارای شیر زیاد هستند و کمتر لزوم شیر واره را احساس می‌کنند، در ابتدای فصل شیر واره ( پنجم فروردین تا پانزده شهریور ) ممکن است در شبکه شرکت نکنند، اما به علت کاهش شیر در اواخر این فصل به طور موقت با خانوارهای دیگر روابط شیر واره‌ای برقرار می‌کنند. »<sup>(۳)</sup>

در روستای امامزاده یوجان خمین، در سال ۱۳۵۶، ۱۷ واره ( واره ) گاوی و ۵ واره میشی وجود داشت. در همین سال یکی از خانواده‌های امامزاده یوجانی که ۱۰۰ میش و ۱۰ رأس

شبیانی در دامنه‌های جنوبی البرز. ترجمه انجمن ایرانشناسی فرانسه در تهران. کتاب آگاه (ویژه عشایر و ایلات). تهران ۱۳۶۲. ص ۱۲۰ - ۱۴۶.

(۱) منبوم. برگه ۵۸۵.

(۲) مندم. برگه ۱۶۵.

(۳) صحبت الله امرائی. بررسی شیر واره و اثرات اجتماعی - اقتصادی آن بر مردم دهکده دالاب. تهران، ۱۳۵۵. دانشکده علوم اجتماعی و تعاون. ص ۲۳. پایان نامه لیسانس نسخه ماشین شده.



- بز داشت در واره‌های میشی شرکت نکرده بود. (۱)

در آبادی کوچک دیفکن ( دیوکن ) خمین، در سال ۱۳۶۰، ۲۱ خانوار از کل ۲۳ خانوارده، شیرشان را به ۷ واره می‌برده‌اند، که از ۲ خانواده باقی مانده، یکی به خاطر داشتن شیر کافی (۲ ماده گاو و ۵۰ میش) در واره شرکت نمی‌کرده است. (۲)

در روستای واپیله خمین نیز در همین سال، از ۳۳ خانواده ۲۳ خانوار دارای گاو و گوسفند بوده‌اند، که از این تعداد ۲۰ خانوار در چهار واره شرکت داشته‌اند. از سه خانوار باقی مانده، دو خانواده به خاطر کافی بودن شیرشان در واره‌های موجود شرکت نکرده بودند. یکی از آنها دارای سه ماده گاو و ۲۰ رأس میش و دیگری ۲ ماده گاو و ۱۷ رأس بز و میش بوده است. (۳)

در روستای نظام‌آباد دره‌گزین زرنند همدان در سال ۱۳۶۰، از سیصد خانوار، تنها ده خانوار شیرشان را به واره نمی‌داده‌اند، که از این میان یک خانواده به خاطر کافی بودن مقدار شیرش بوده است. وی ۲ ماده گاو و ۲۰ رأس میش داشته است. (۴)

در روستاهای بروجرد مانند آبدر و زرشکه و کروتوت اسدخانی کسانی که روزانه بین ۲۰ تا ۳۰ کیلو شیر دارند، شیرشان را به واره نمی‌برند. (۵)

در بوئین زنجان، کسانی که بیش از هفتاد رأس بز و میش دارند و یا کسانی که تعداد دامهایشان بسیار کم است (کمتر از ۵ رأس بز و میش)، شیرشان را به «واراداش» (واره) نمی‌برند. (۶). در روستای «گاج» کوه میش سبزوار اگر کسی از سه من (۹ کیلو) شیر بیشتر

(۱) مندم. برگه ۱۸۹.

(۲) علی عزیززی. گزارشی از وره و مشکه زنی در نازی و دیفکن و سیدآباد و مؤدیان. دستنوشته ص ۱۴.

(۳) مندم. برگه ۲۲۶.

(۴) منبوم. برگه ۵۷۸.

(۵) نبی اصغری. ۲. ارضی از واره و مشکه زنی از چند روستای بروجرد. دستنوشته. ص ۸.

(۶) داریوش مقدم. گزارشی از واراداش از روستای بوئین و کاباد و دو سنگان زنجان دستنوشته. ص ۳.

داشته باشد، معمولاً در واره شرکت نمی‌کند.<sup>(۱)</sup>

در برخی روستاهای ایران که گاو داری رونق دارد، شرکت در واره تا پنج گاو نیز دیده شده است.

در آبادی تبرسو کلاردشت چالوس، در سال ۱۳۶۱، ۱۲ خانواده گاودار در سه گروه شیر واره می‌کردند که از این ۱۲ خانوار، سه خانواده هر یک سه ماده گاو و دو خانواده، هر کدام چهار ماده گاو و یک خانواده پنج ماده گاو داشته است.<sup>(۲)</sup>

در روستای خوار و نصرآباد خمین نیز ده خانواده با داشتن سه تا پنج ماده گاو در واره شرکت می‌کرده‌اند.<sup>(۳)</sup>



### ب - « واره » و ماهیت شیر

ماهیت شیمیایی شیر نیز در شکل‌گیری « واره » نقش مهم اما بنیانی داشته است. زیرا ماهیت شیمیایی شیر ایجاب می‌کند که یا سریعاً مصرف شود و یا به فرآورده‌های دیگر تبدیل گردد. می‌دانیم که شیر پس از دوشیده شدن از پستان دام، در شرایط عادی به زودی فاسد می‌گردد.

بدیهی است که اگر شیر به این اندازه فساد پذیر نبود، هر خانواده می‌توانست با جمع‌آوری شیر چند روز دامهای خود و تبدیل آنها به فرآورده‌های شیری، نیازی به واره نداشته باشد.

فساد پذیری شیر سبب شده است که انسان از قدیم الایام فنونی را بیاموزد که با آن بتواند شیر سریعاً فساد پذیر را به فرآورده‌های کمتر فساد پذیر تبدیل کند. و یکی از کار

(۱) منبوم . برگه ۲۷۱.

(۲) مندم . برگه ۱۴۹.

(۳) مندم . برگه ۳۲.

کرده‌های واره نیز در واقع ایجاد امکانات و تسهیلاتی در همین زمینه است. پیدایش وسایل جدید نگهداری از شیر در برخی از روستاهای ایران سبب از بین رفتن و یا تضعیف واره گردیده است. رفتن برق به روستاها و استفاده از یخچال با اینکه در روستاهای ما تازگی دارد، ولی با این حال نخستین اثرات خود را بر واره‌ها آشکار کرده است.

### ج - «واره» و تقدس شیر

در گذشته تقدس سفیدمانی و از آن جمله تقدس شیر و باورهای مربوط به آن، مانعی در سر راه خرید و فروش روزانه و بی قید و شرط شیر بوده است. این فرهنگ با دامداری معیشتی و نیمه معیشتی از سویی و با نبودن بازارهای مطمئن مصرف روزانه شیر از سوی دیگر سازگاری داشته است.

با وجود این زمینه فرهنگی و با دور شدن جامعه از دامداری معیشتی و اقتصاد بسته، لازم بود که بهره برداری از شیر و فرآورده‌های آن کاری اقتصادی بوده و در برآورد تمام و یا حداقل بخشی از سایر نیازهای اقتصادی خانواده مؤثر افتد.

در چنین شرایطی، همان گونه که پیش از این اشاره شد، واره مفری مشروع برای ذخیره کردن شیر به صورتهای ماندگارتر و پس اندازی آن برای مصرف خانواده در مواقعی از سال بود که شیر نایاب و یا کمیاب می‌گردید، و یا پس انداز کردن این فرآورده‌ها به شکل کمتر فساد پذیر برای مبادله با سایر کالاهای حیاتی و مقدس همچون آرد، برنج و نمک و غیره می‌گردید.

### د - «واره» و بازارهای مصرف روزانه شیر

پس از کاهش و فرسایش اعتقادات و باورهای مربوط به تقدس شیر و کراهت فروش بی قید و شرط آن، یک مانع عینی دیگر بر سر راه فروش هر روزه شیر وجود داشته است. این عامل که یکی دیگر از عوامل تداوم واره به شمار می‌آید، نبودن بازار مصرف شیر به

صورت تازه آن ویا دوربودن تولیدکنندگان ویا عدم دسترسی آنها به چنین بازارهایی بوده است.

نبودن بازار مصرف روزانه شیر، بیشتر به خاطر فقر مستمر و نداشتن قدرت خرید از جانب پیشه‌وران و طبقات پائین شهری بوده است. به دلیل فقر موجود در جامعه، عادت به مصرف روزانه شیر نه تنها در بین مصرف‌کنندگان که حتی در میان اغلب تولیدکنندگان خرده پای روستایی نیز وجود نداشته است.

در فرهنگ سنتی ما شیر تا اندازه زیادی - به جز خوراک چوپانان، و به خاطر رایگان بودن مصرف شیر برای آنان - غذای بیماران و گاه کودکان و میهمانان محسوب می‌شده است. پولاک (۱۸۱۸ - ۱۸۹۱) که در سالهای ۱۸۵۱ - ۱۸۶۰ در ایران بوده است، می‌نویسد: «شیر را ایرانیا به هیچ روی به صورت تازه نمی‌نوشند، بلکه قسمت اعظم آن را به صورت ماست (یوگورت) مصرف می‌کنند.

...ماست که مصارف گوناگون دارد، غذای مطلوب مردم و بخصوص عشایر چادرنشین است. بهترین نوع آن را از شیر گاو میش تهیه می‌کنند. روزی شاه (ناصرالدین شاه) از من پرسید که آیا هر روز در اروپا ماست گاو میش به پادشاهان می‌دهند؟ وقتی جواب منفی دادم، از سرهم‌دردی فریاد برآورد: «شاه آن هم بی ماست!»<sup>(۱)</sup>

گرچه برخی از سفرنامه نویسان غربی شیر را جزو فهرست غذای ایرانیان قلمداد کرده‌اند مانند تاورنیه<sup>(۲)</sup> و شاردن<sup>(۳)</sup> و دکتر جان

۱) یاکوب ادوارد پولاک. سفرنامه پولاک (ایران و ایرانیان). ترجمه کیکاووس جهان‌داری. تهران، ۱۳۶۱. انتشارات خوارزمی. ص ۳۳۵.

۲) نک به: سفرنامه تاورنیه. ترجمه ابوتراب نوری. با تجدید نظر و تصحیح حمید شیرانی. بی تاریخ انتشارات کتابخانه سنایی - کتاب‌فروشی تأیید اصفهان. ص ۶۳۶.

۳) نک به: سیاحتنامه شاردن. ترجمه محمد عباسی. تهران، ۱۳۵۰. ج ۴. امیرکبیر. ص ۲۶۳ و ۲۶۴.

ویشارد<sup>(۱)</sup> و کلارا کولیور رایس<sup>(۲)</sup> و هرمان نوردن<sup>(۳)</sup> اما به نظر می‌رسد که این سیاحان غالباً با خانواده‌های اشرافی و حکومت‌گر جامعه ایرانی در تماس بوده و سفره‌های ایرانیان مهمان‌نواز، اعم از طبقات بالا و متوسط، ایاکه برای مهمانان فرنگی تهیه شده بوده با سفره‌های همیشگی آنان یکی پنداشته‌اند.

مشاهدات و مصاحبه‌های نویسنده نشان می‌دهد که در گذشته، در اغلب شهرهای کوچک و روستاها و در میان عشایر ایران، به دلایلی که ذکر شد، عادت مصرف روزانه شیر وجود نداشته است. تنها شیر «زک» (آغوز) و احياناً در مواقعی که واره در خانه داشته‌اند ممکن بوده از شیر به عنوان خورش استفاده کنند.

اصولاً زنان روستایی یکی از فواید واره را همین می‌دانند که از مصرف روزانه شیر جلوگیری کرده، آنرا ذخیره می‌سازد.

گذشته از این و به فرض مصرف روزانه شیر تازه، از آنجا که در اغلب شهرهای کوچک و روستاها، بیشتر خانواده‌ها دامداری جزئی داشته‌اند، باز بازار مطمئنی برای فروش شیر و حتی ماست که مصرف بیشتری نیز داشته است، به وجود نمی‌آمده است و برای رساندن فرآورده‌های شیری به بازارهای مصرف شهرهای بزرگ، لازم بوده که شیر را به کالای سبک وزن و گران قیمت و به قول روستائیان و عشایر به نرخ زعفران<sup>(۴)</sup> تبدیل

۱) جان ویشارد. بیست سال در ایران. ترجمه علی پیرنیا. تهران، ۱۳۶۳. انتشارات نوین. ص ۱۹۲.

۲) نک به:

کلارا کولیور رایس. زنان ایرانی و راه رسم زندگی آنان. ترجمه اسدالله آزاد. مشهد، ۱۳۶۶. انتشارات آستان قدس. ص ۱۳۸.

۳) نک به: هرمان نوردن زیر آسمان ایران. ترجمه سیمین سمیعی. تهران، ۱۳۵۶. دانشگاه تهران. ص ۲۲ و ۵۸.

۴) «مشکه، مشکه، سالاری ا

کراپده به باری (به اندازه یک بار کره بده) «بار» برابر ۹۰ کیلو است. امسال کراگرانه،

کرد، یعنی که از آن کره و روغن درست کرد. واره چنین امکانی را فراهم می‌کرده است. به دلایلی که گفته شد، تا حدود بیست الی چهل سال پیش واره، نه تنها در اغلب روستاها و ایلات ما، که حتی در شهرهای کوچک و متوسط همچون گلپایگان<sup>(۱)</sup> و خوانسار<sup>(۲)</sup> و خمین<sup>(۳)</sup> و محلات<sup>(۴)</sup> و دلیمان<sup>(۵)</sup> و دماوند<sup>(۶)</sup> و دره شهر ایلام<sup>(۷)</sup> و بهبهان<sup>(۸)</sup>

به نخر (نرخ) زعفرانه،  
مشکه جانم کرا (کره) کن!  
یه من به سنگ شاه کن (به اندازه یک من شاه کره بکن). سنگ شاه برابر دو من تبریز و برابر با ۶ کیلو می‌باشد.  
مشکه جانم غیرت کن!  
سنگ شایه قیمت کن! (به اندازه یک من سنگ شاه، کره بکن!)»  
ویا:

• سگ گله پیش آمد،  
چوپان بی ریش آمد (چوپان نوجوان آمد)،  
مشکه جانم زودی (جلدی) باش!  
گله آمد سرقاش (آغل، دام، دامبره، جایگاه دوشیدن گوسفندان)،  
مخام (می‌خواهم) برم (بروم) بدوشم،  
کرا (کره) کنم بفروشم،  
مخمل کنم بپوشم (مخمل بخرم و بپوشم).  
(مرتضی فرهادی. «مشکه سازی و مشکه زنی در چهارده روستای کمره»، فرهنگ ایران زمین. جلد ۱۸، ص ۸۳-۱۰۳.  
۱) مندم. برگه ۵۰۰.  
۲) منبوم. برگه ۲۴۱.  
۳) مومدم (مشاهده و مصاحبه در محل).  
۴) منبوم. برگه ۵۲۶.  
۵) منبوم. برگه ۲۵۶.  
۶) مندم. برگه ۲۵۵.  
۷) منبوم. برگه ۴۲.  
۸) لطف‌الله زارعی قنوتی. گزارشی کوتاه از وره در تشان بهبهان. دستنوشته. ص ۱ و ۲ و ۳ و ۴

وابرقو<sup>(۱)</sup> و اصطهبانات<sup>(۲)</sup> و غیره وجود داشته و بقایای آن تا یک دهه قبل در برخی محله‌های حاشیه‌ای و حومه شهرهای کوچک و در سطحی محدودتر ادامه داشته است. بهبود وضع اقتصادی مردم در دهه‌های اخیر، افزایش جمعیت شهرها و مهاجرت روزافزون روستائیان و عشایر به شهر و پیوستن آنها به خیل مصرف‌کنندگان شهری، احداث جاده‌ها و افزایش ارتباطات با شهر، که امکان حمل روزانه شیر را به شهرها میسر ساخته است، آگاهی مردم شهری از خواص ویژه شیر و مخصوصاً مصرف روزافزون شیر در بستنی‌فروشیهای شهرها و بخش‌ها، که با توان تولید روزافزون یخ و سرما همراه بوده است، تلاشی این تعاونیهای سنتی را نخست در شهرها به ترتیب بزرگی و سپس در حومه و روستاهای سر جاده و نزدیک به مراکز شهری و بالاخره روستاهای دورتر سبب شده است. بدیهیست در این میان مسافتهای نسبتاً کم، جاده مناسب و وجود ارتباطات، مهمتر از میزان فاصله است. برای مثال، سه آبادی کوچک دیفکن (دیوکن) و سیدآباد و مژدیان که در فاصله ۷ کیلومتری شمال خمین واقع شده‌اند، به خاطر نداشتن جاده مناسب و دور بودن از جاده‌های اصلی، در سال ۱۳۵۶، کلاً رسم واره را حفظ کرده بودند.<sup>(۳)</sup> اما آبادی‌هایی مانند امامزاده یوجان که در ۱۲ کیلومتری شمال شرقی خمین واقع شده است، بعضاً در همین سال در تابستانها شیرشان را به بستنی‌فروشیهای شهر می‌فروخته‌اند<sup>(۴)</sup>

در سال ۱۳۵۶ در واپیله روستایی در ۱۸ کیلومتری شمال شرقی خمین ۶ گروه واره ۳ تا ۷ نفری گاوی وجود داشته است. به عبارت دیگر، از ۳۱ خانوار ۲۸ خانوار کل

(۱) منبوم . برگه ۸ .

(۲) مندم . برگه ۴۱۶ .

(۳) علی عزیزی . همان منبع . ص ۱۱ و ۱۳ .

(۴) مندم . برگه ۱۷۵ .

خانواده‌های دامدار در واره شرکت داشته و ۳ خانوار دیگر فاقد دام بوده‌اند.<sup>(۱)</sup> چهار سال بعد، در ۱۳۶۰ تعداد آنها به ۴ واره ۴ تا ۷ نفری و کلاً ۲۱ خانوار کاهش یافته، خانواده رأسا شیرشان را به بستنی فروشیهای شهاییه (اره)<sup>(۲)</sup> می فروخته‌اند<sup>(۳)</sup> و بقیه خانوارها فاقد دام بوده‌اند.

در ضمن در همین سال به خاطر برق کشی ده در سال ۱۳۵۹ و خرید یخچال، شیر حدود ۲۰۰ میش را که قبلاً به واره‌های جداگانه گوسفندی می برده‌اند، در خانه نگاه داشته و بدین ترتیب واره‌های میشی از میان رفتند.<sup>(۴)</sup>

و بالاخره از زمستان ۱۳۶۲ بابتن قراردادی بین گاوداران واپیله و کارخانه پنیر سازی گلپایگان، کلاً واره‌های این روستا از هم متلاشی گردیدند.<sup>(۵)</sup> این روند در بسپاری از روستاهای دیگر این شهرستان نیز مانند امامزاده یوجان، از نوجان، فرفهان، حیدرآباد شهاییه (اره) و نازی و ریحان و حتی دهکده چهار خانواری و دور افتاده «باغ میر قیدو» اتفاق افتاده است.<sup>(۶)</sup>

امروزه دو کارخانه پنیر سازی گلپایگان<sup>(۷)</sup> و کارخانه شیر پاستوریزه اراک،<sup>(۸)</sup> علاوه بر

(۱) مندم . برگه ۲۲۹ . ۲۳۰.

(۲) اَرَه ( شهاییه )، شهرکی است در ۱۵ کیلومتری شرق خمین و ۳ کیلومتری جنوب غربی روستای واپیله و برسر جاده خمین و محلات.

(۳) مندم . برگه ۲۲۶ و ۲۲۷.

(۴) مندم . برگه ۲۲۷.

(۵) مندم . برگه ۲۳۱.

(۶) مندم . برگه ۲۳۱.

(۷) این کارخانه در آبانماه ۱۳۶۲ افتتاح شده و شیر مصرفی یک شیفت آن ۲۰۰۰۰ لیتر می باشد. در باره این کارخانه نک به:

« گزارشی از افتتاح کارخانه پنیر گلپایگان ». ماهنامه زیتون. ش ۲۹ (آبان و آذر ۱۳۶۲). ص ۴۰ و ۴۱

(۸) کارخانه شیر پاستوریزه اراک در سال ۱۳۵۰ در ۳ کیلومتری شرق شهر اراک تأسیس گردیده و... ظرفیت تولید اصلی ۲۰۰۰۰ تن در سال بوده و فعلاً با ظرفیت ۱۲۵۰۰ تن در سال کار



لبنیاتیها و بستنی فروشیهای شهرهای گلپایگان و خوانسار و خمین و اراک، بسیاری از واره‌ها و هندوهای منطقه را متلاشی کرده‌اند.

گرچه غالباً این وضع در روستاهای نزدیک به مراکز جمعیت و جاده‌های اصلی دیده می‌شود، اما گاه واره‌ها، به خاطر کارکردهای دیگر، خود را با شرایط جدید تطبیق داده و در برابر فروپاشی مقاومت می‌کنند.

برای نمونه در آبادی ده خیر شاهرود<sup>(۱)</sup> و مکی آباد سیرجان<sup>(۲)</sup> و برخی روستاهای خمین مانند روستای نازی<sup>(۳)</sup> و برخی از روستاهای ورامین<sup>(۴)</sup> هنوز هم برخی از واره‌ها وجود دارند، با این تفاوت که پس از جمع‌آوری شیر، صاحب واره، شیر جمع شده یک جا به مغازه داران و یا مانند نمونه روستای نازی به شرکت تعاونی شیر می‌فروشند.

زیاده‌بر برخی روستاهای ورامین، اغلب عشایر اطراف تهران مانند طوایف هداوند و سیری که گرمسیر آنها روستاهای اطراف ورامین و شهرری و سردسیر آنها لار و لواسان است، با اینکه اغلب شیرشان را به شهرها می‌فروشند، ولی رسم واره را نگاه داشته‌اند، و به عبارت دیگر شیرواره را به شهرها می‌دهند.<sup>(۵)</sup>

می‌کند. تولیدات کارخانه شیر و ماست پاکتی می‌باشد.

محمد رضا محتاط. سیمای اراک. تهران، ۱۳۶۸. نشر آگاه. ص ۴۷۹.

(۱) مصطفی قسیم. گزارشی کوتاه از « شیران » از ده خیر و کلاته خیج شاهرود (دست‌نوشته) ص ۱.

(۲) مندم. برگه ۲۴۵.

(۳) مندم. برگه ۲۳۴.

(۴) منبوم. برگه ۱۶۸۷ مکرر یک.

(۵) منبوم. برگه ۵۸۵.

## تکنولوژی و «واره»

رابطهٔ واره و بازارهای مصرف شیر، مارا به روابط تکنولوژی و واره نزدیک کرده است، چراکه بی‌مدد تکنولوژی راه این بازارهای مصرف به مراکز تولید روستایی و حتی ایلی چنین نزدیک نمی‌شد.

اما تأثیرات تکنولوژی بر روی واره بیش از آن است که در وهلهٔ نخست به نظر می‌رسد. اصولاً پیدایش واره خود مدیون پدید آمدن شرایط است که با پدید آمدن سطحی از تکنولوژی در میان اجتماعات اولیه امکان پذیر بوده است. این تکنولوژی عبارتند از:

فنون رام کردن دامها، تهیهٔ ظروف برای دوشیدن و نگاهداری شیر (ظروف پوستی و سفالی)، فنون پیچیده دوشیدن شیر و تبدیل شیر به فرآورده‌های نسبتاً دیرمان، از ماست و پنیر گرفته تا کره و روغن و کشک و ترف «تلف - Talf»<sup>(۱)</sup> و قره قوروت و «لور - Lur»<sup>(۲)</sup> و غیره. براساس اطلاعات فعلی ما، همان طور که قبلاً هم اشاره شد، «انسان در آغاز فقط به پرورش بز و میش پرداخته و به مرور زمان از دیگر جانداران اهلی شده بهره برداری کرده است.»<sup>(۳)</sup> و جالب اینکه نخستین و مهمترین دامها در خاورمیانه، عراق، ایران، ترکیه و پاکستان اهلی شده‌اند و ۱۱۰۰۰ سال پیش در عراق و بز در ۹۵۰۰ سال پیش در ایران اهلی شده است.<sup>(۴)</sup> یافته‌های باستان‌شناسی نشان می‌دهد که در همین ایام، یعنی از ۸ تا ۱۰ هزار

(۱) «مادهٔ ترشی که از شیر می‌گیرند، و سیاه و سفید می‌باشد و سفید آن سبک و متخلخل و مخصوص به کرمان، در آنجا به ترف کرمانی و یا ترف گل سرخی معروف است. (ناظم الاطباء) ... کشک سفید و پنیر خشک را نیز گویند (برهان)» (لغت نامهٔ دهخدا. حرف «ت»، ص ۵۹۰).

در یک ترانهٔ کار از عشایر سیرجان و بافت می‌خوانیم:

«خودم سیاه و گنده  
ترغام سپیده و پنبه.» (مندم. برگهٔ ۳۵۷).

(۲) «لور» را از جوشانیدن آب پنیر به دست می‌آورند. (مندم. برگهٔ ۳۸۶).

(۳) سکندر امان الهی. کوچ نشینی در ایران. تهران، ۱۳۶۰. بنگاه ترجمه و نشر کتاب. ص ۲۲.

(۴) سکندر امان الهی. همان منبع. همان صفحه. و نک به.

شده است.<sup>(۱)</sup> یافته‌های باستان‌شناسی نشان می‌دهد که در همین ایام، یعنی از ۸ تا ۱۰ هزار سال پیش ساختن ظروف سفالی در ایران معمول بوده است. به نظر می‌رسد که در همین ایام و احتمالاً پیش از آن ساختن انواع ظروف پوستی (مشک) رایج بوده، اما بقایای این ظروف همچون سفالینه‌ها ماندگار نبوده و به زودی از میان می‌رفته‌اند.<sup>(۲)</sup>

باستان‌شناسان بقایای سفالهایی از دوران نئولیتیک قدیم را در غار کمر بند، نزدیک بهشهر یافته‌اند که بیش از هشت هزار سال قدمت داشته‌اند همچنین سفالهای دست ساز (بدون استفاده از چرخ سفالگری) از گنج دره هرسین، به دست آمده که متعلق به ده هزار سال قبل می‌باشد.<sup>(۳)</sup> سفالینه‌های تپه زاغه در دشت قزوین نیز احتمالاً مربوط به اواخر هزارهٔ هشتم قبل از میلاد و یا حداقل هزارهٔ هفتم قبل از میلاد می‌باشد.<sup>(۴)</sup>

این اطلاعات نشان می‌دهند که بین نه تا ده هزار سال پیش دو شرط لازم برای پیدایش واره، یعنی رام کردن میش و بز و ساخت ظروف مختلف - حداقل سفالی - در ایران فراهم بوده است. اما آنچه اغلب کمتر به آن توجه می‌شود مسألهٔ مهم شیر دوشی است که بنا به نظریات موجود این کشف نیز برای نخستین بار در آسیای جنوب غربی انجام گرفته است. این قبایل قدیمی آسیای جنوب غربی نخستین مبتکرانی بودند که طریقهٔ شیر دوشیدن

(۱) سکندر امان الهی - همان منبع - همان صفحه - و نک به.

رالف لیتون - سیر تمدن - ترجمهٔ پرویز مرزبان تهران، ۱۳۵۷. انتشارات دانش - ص ۱۲.  
(۲) در بین‌النهرین «نزدیک به شش هزار سال پیش از میلاد، کاسه‌های سنگی و مشک‌هایی که از پوست جانورانی می‌ساختند، در برابر ظروف سفالی کوزه‌گری واپس نشسته‌اند.» روی بارل - نخستین روزهای انسان - ترجمه حشمت الله کامرانی - محسن مینو خرد - تهران، انتشارات گوتنبرگ.

در باره ظروف قبل از عصر سفال نک به: ۱: پولیان لانگ - سیر تکامل فرهنگ، ترجمه بیژن دانشور. تهران، بی تاریخ. گوتنبرگ. ص ۱۱۷ - ۱۲۰.

(۳) محمد یوسف کیانی. سفال ایرانی. تهران، ۱۳۵۷. دفتر نخست وزیری. ص ۱۱.

(۴) عزت الله نگهبان. «حفاری دشت قزوین». مارلیک. ص ۲ (۱۳۵۶). نشریهٔ مؤسسه و گروه باستان‌شناسی و تاریخ هنر. ص ۴۱.

را نیز کشف کردند و این امر یکی از انقلاب انگیزترین پیشرفتهای اقتصادی است که در تاریخ بشر به وقوع پیوسته. از قراین بر می آید که کشف طریقه دوشیدن شیر از جانوران فقط یک مرتبه و در یک محل تحقق یافته و سپس به نقاط دیگر انتقال یافته است. سرخ بوستان آمریکا با آنکه در سرزمینهای وسیع، جانور پر شیری مانند گاو «لاما» را پرورش می دادند معذالک هیچ وقت از شیر آن استفاده نمی کردند. زیرا بر این فن آشنایی نداشتند. حتی در چین جنوبی و ژاپن نیز فن شیر دوشیدن، در همین قرن اخیر معمول و متداول شد.

شاید اولین جانوری که شیرش مورد استفاده بشر قرار گرفته بز بوده است، زیرا وزن و جثه اش چنان بوده که انسان نخستین می توانست حریفش شود و آنرا در پنجه اختیار خود در آورد. این مطلب همچنین از روی اولین تصاویری که از طرز شیر دوشیدن به دست ما رسیده به ثبوت می رسد.<sup>(۱)</sup>

اما آخرین شرط لازم برای پیدایش «واره»، کشف فنون لازم برای ساخت فرآورده های شیری است که این تکنولوژی نسبت به زمان خود بسیار پیچیده نیز بوده است. تهیه فرآورده های شیری در واقع نوعی امکان پس اندازی شیر برای روزها و ماههای آینده و همچنین پس اندازی آن برای فروش در بازارهای نسبتاً دور دست بوده است.

از آنجا که دوره شیر دهی دامها دوره محدودی است و شیر بخشی از این دوره نیز صرف پرورش نوزادان آنها خواهد شد، این تکنولوژی امکان می داد برای فصولی از سال که شیر دامها خشک می شد، مواد لبنی پروتئین دار و چربی دار برای مصرف داخلی و همچنین برای فروش در بازار و مبادله کردن ذخیره شود.

مدت شیر دهی بزهای بومی ایران به طور متوسط بین پنج ماه تا شش ماه بوده و میزان شیر روزانه آنها بین یک تا دو لیتر می باشد، این مدت برای میشهای ایرانی بین چهار تا پنج ماه و میزان شیر دهی روزانه آنها بین نیم تا یک لیتر و بالاخره دوران شیر دهی گاوهای بومی

(۱) رالف لیتون. همان منبع. ص ۹۲.

ایران بین شش تا نه ماه و میزان شیردهی روزانه آنها از دو تا شش لیتر بوده است.<sup>(۱)</sup> از این گذشته چون نژاد دامهای اهلی دائماً توسط انسان انتخاب مصنوعی شده است - کاری که هنوز هم ادامه دارد - می توان گمان کرد که مدت و میزان شیر دهی این دامها در گذشته های دور کمتر از امروز هم بوده است.

متأسفانه اطلاعات دقیقی از اینکه چگونه و از چه هنگامی تکنولوژی تهیه فرآورده های لبنی توسط آدمی کشف و به کار گرفته شده است در دست نیست. اما اصول تهیه این تولیدات، حرارت دادن با آتش و در برخی مواقع با آفتاب، مایه زدن و جدا کردن مواد شیر از یکدیگر می باشد.

احتمالاً در ابتدا شیر را در اثر حرارت غلیظ کرده آنرا برای آینده خشک می کرده اند. این کار می توانسته همراه با مخلوط کردن آرد و یا بلغور گندم و جو و غیره انجام شود. به عمل آوردن بلغور با شیر و یا دوغ هنوز نیز در روستاهای ایران متداول است. در روستاهای اراک و خمین و الیگودرز به آن ترخینه شیر و ترخینه دوغ گفته و با آنها آش درست می کنند. بعدها با انباشت تجربیات، فرآورده های خوشمزه تر و متنوع تری از آن پدید آورده اند. شیر گاه خود به خود و به خاطر تماس و وارد شدن برخی از مواد و میکروبها به آن تبدیل به ماست و پنیر می گردد. هنوز عشایر و چوپانان در مواقعی که مایه ماست و یا مایه پنیر در اختیار ندارند، از مواد در دسترس مایه های لازم را فراهم می کنند.

برای مثال در « ایشوم » ( مال - سیاه چادر ) های طایفه کورکی در گذار خون سرخ بر سر راه سیرجان به بردسیر، اگر به مایه ماست دسترسی نداشته باشند، کمی زاغ و « می تخ - Meytox » ( تخم شبیت ) و غوره را درهم کرده و مایه ماست درست می کنند.<sup>(۲)</sup> گاه این کار

(۱) در کتاب کوچ نشینی در ایران دوره شیردهی میش ۵ ماه و بز ۵ - ۶ ماه و گاو ۶ - ۹ ماه ذکر شده است (سکندر امان اللهی بهاروند). همان کتاب . جدول شماره ۳ . ص ۶۳ .

(۲) مندم . برگه ۳۱۰ .

را با « می تخ » و « زارج »<sup>(۱)</sup> و زاغ سفید<sup>(۲)</sup> و تخم « کرکو - Karku » ( تخم خربزه و طالبی و گرمک ) و یک سکه نقره قدیمی انجام می دهند.<sup>(۳)</sup> گاه به جای « می تخ » از تخم و دانه « کسرک - Keserk »<sup>(۴)</sup> استفاده می کنند.

در روستاهای بیرجند مانند « شه گوه » و « گزدری » و « ترشاب » و « گورگون »، در گذشته اگر برای ماست بندی « مایه » در اختیار نداشتند آرد را خمیر کرده، بعد از ۲۴ ساعت که خمیر ترش می شد، آنرا داخل یک پارچه نازک گذاشته و همراه با تخم خربزه، داخل شیر قرار می دادند.<sup>(۵)</sup>

در روستاهای کلاردشت در چنین موقعی از شیرۀ درخت « میمرز » استفاده می کنند.<sup>(۶)</sup> در روستاهای سابقاً ارمنی نشین دارون فریدن، آرامنه به جای مایه پنیر، اولین شیر میش ( آغوز ) را خشک کرده، از آن در طول سال استفاده می کردند<sup>(۷)</sup> در کرمان از شیرۀ برگ انجیر مایه پنیر درست می کنند. در « ریگ آباد »، ۱۵ کیلومتری زرنند از شیر پنیر برای این کار استفاده می شود.

امکان دارد تجربیات اولیه تبدیل خود به خودی شیر به ماست و یا تبدیل آن به پنیر به خاطر تماس با برخی مواد و به ویژه مواد ترش و تخمیر شده، بتدریج سبب کشف راز و رمز تهیه ماست و پنیر شده باشد.

اگر شیر در هوای نسبتاً خنک یک شب باقی بماند مقدار زیادی از خامه آن در روی شیر جمع می گردد که همان روش سنتی تهیه سرشیر در اغلب مناطق ایران

(۱) « زارج - zarj » ( زرشک ) . مندم . برگه ۱۵۳۸ .

(۲) زاج سفید .

(۳) مندم . برگه ۳۸۸ .

(۴) بوته علفی است به مانند بادیان . ( مندم . برگه ۴۰۵ ) .

(۵) منبوم . برگه ۹۲ .

(۶) مندم . برگه ۹۲۵ .

(۷) منبوم . برگه ۴۲۶ .

است. احتمالاً گرفتن این خامه و حرارت دادن آن یکی از اولین راههای بدست آوردن روغن از شیر بوده باشد. همچنین بندرت اتفاق می افتد که در اثر جمع شدن برخی از شرایط، ماست نیز به روغن تبدیل شود و به عبارت دقیقتر، روغن آن بر روی ماست جمع شود. به این عمل در ایلات و عشایر کرمان «خواجه خضری شدن» می گویند<sup>(۱)</sup> و معتقدند حضرت خضر از آن ایشوم گذشته (عبور کرده) است. پس گوسفندی دور ظرف گردانده، آنرا به نام خواجه خضر قربانی می کنند.<sup>(۲)</sup> اما حالت معمولی تر جداشدن کره از ماست حیثاً چنین بوده که در کوچ و جابجائی ها، مشک و یا ظرف ماست و دوغ در اثر تکانهای متوالی زده شده و ذرات کره از ماست و یا دوغ جدا شده باشد، و این تجربیات اولیه و تصادفی بعدها پایه جداسازی کره از ماست به وسیله مشک زنی و یا جداسازی کره از ماست در ظرفهای سفالی «دوشان - *Dusan*»<sup>(۳)</sup> و «نهره - *Nehra*»<sup>(۴)</sup> و یا مشک چوب («خنوسی»<sup>(۵)</sup>) -

۱) در فرهنگ عامیانه ایلات و عشایر استان کرمان، خواجه خضر جایگاه ویژه ای دارد. وی حامی دامداران بوده و هر خیر و برکت غیر منتظره ای و به قول خودشان «دولت بی گمان» را به او نسبت می دهند. برای مثال در طایفه کورکی «آش شیر» (آش نذری چهارم نوروز) را آش «خواجه خضر» می نامند (مندم. برگه ۲۱۹۳) وگوسفند و پستان گوسفند را چشمه خواجه خضر. مندم. برگه ۳۸۲.

۳) «دوشان» و «دشون - *Dosun*» و «دشون» و «دسه دشون» به کوزه کره گیری کروی شکل گفته می شود و در دو استان گیلان و مازندران و به ویژه در جلگه ها رایج است. (مندم. برگه ۷۴۱، ۷۳۵، ۹۲۰، ۲۴۵، ۳۰۰، ۱۷۷۹، ۱۴۱).

۴) «نیره - *Neyra*» و «نهره - *Nehra*» با چوب پرده دار و بدون آن در مناطق شمال غربی و غرب و شهرهای مرکزی ایران رایج است. (مندم و منبوم. برگه ۷۴۲ و ۲۴۱) گاه با تکان دادن کوزه کره گیری می کنند مانند روستاهای مشکین شهر (منبوم. برگه ۵۱۹) و گاه با چوبی که در سر آن یک چهار پر نصب شده و به صورت عمودی در کوزه بالا و پائین می رود، این کار را انجام می دهند مانند روستاهای خمین و گلپایگان والیگودرز (مشاهده و مندم).

۵) «خنوسی» به شکل بشکه چوبی است و مانند مشک آنرا از سه پایه می آویزند و در بین ارامنه اصفهان و فریدن رایج بوده است. (منبوم. برگه ۳۳)

«کندیل» - «تلم» - و «دوره»<sup>(۱)</sup> با چوب پره دار و یا بدون آن شده که هنوز هم در روستاها و ایلات ایران رواج دارد.

از این گمانه‌ها که بگذریم نه تنها از چگونگی پیدایش و کشف تکنولوژی تهیه فرآورده‌های لبنی اطلاع دقیق و مستندی در دست نیست، حتی این مسأله ساده‌تر، یعنی اینکه از چه موقعی این تکنولوژی در زندگی دامداری انسانهای اولیه پدیدار گردیده، اطلاع چندان زیادی در دست نیست. اما قرائن موجود که تا همین امروز در آئین‌ها و باورهای «مشک زنی» سنتی ایران به جای مانده است نشان می‌دهد که این کارها با برخی از آئین‌های جادویی و ترانه‌های کار<sup>(۲)</sup> و آئین‌های توت‌م پرستی جانوری و گیاهی و همچنین بقایای آئین‌های مربوط به باروری و تولید طایفگی و مالکیت جمعی همراه بوده است، که این ضمائم نشان دهنده قدمت بسیار این فنون می‌باشد.<sup>(۳)</sup>

افزون برمشکه زنی، برای گرفتن «مایه ماست» نیز مراسم و آئین‌های جادویی فراوانی وجود دارد و پاره‌ای از این آئین‌ها و باورها مربوط به نحوه جوشاندن دوغ، تهیه پنیر و آب کردن کره، گلوله کردن نخستین کشک سال است که نویسنده این سطور از روستائیان و به ویژه عشایر استان کرمان گرد آورده است که خود موضوع مقاله جداگانه‌ای می‌تواند باشد - که این آئین‌ها و باورهای جادویی نشان دهنده قدمت بسیار کارهای تولیدی یاد شده

(۱) ظروف استوانه‌ای شکل از جنس چوب هستند که با پره زده می‌شود و بیشتر در کوهستانهای استان مازندران رایج است، گاه نیز به جای استفاده از تنه درخت که میان آنرا خالی کرده‌اند، از مشک و پوست گوساله استفاده می‌کنند. اما آنرا مانند کندیل و «دوره - Dura» و تلم با پره می‌زنند. البته این گونه تلم را مانند مشک و خنوسی از سه پایه آویزان می‌کنند.

(۲) در باره این ترانه‌های کار نک به:

مرتضی فرهادی، «نقش میش در ادبیات عامیانه و آئین‌ها و باورهای عشایر و ایلات سیرجان و چند شهر پیرامون آن»، فصلنامه عشایری ذخایر انقلاب، ش. ۷ (تابستان ۱۳۶۸) ص ۱۷۷ و ۱۷۸ و ۱۸۴.

(۳) نک به «آئین‌ها و باورهای مشکه سازی و مشک زنی در چهارده روستای کمره» فرهنگ ایران زمین، جلد ۱۸.



می‌باشد.

زنانه بودن کار تهیه فرآورده‌های لبنی در اغلب مناطق ایران به جز در کوهستانهای شمال و در میان گالش‌ها نشانه‌ای دیگر از این قدمت است.

افزون بر این قرائن، در نخستین الواح و نوشته‌های باز مانده از تمدنهای باستانی، مانند الواح سومری و متون ودایی و غیره، از شیر و کره و پنیر و دستگاه کره‌گیری و ... سخن به میان آمده است. متون سومری در حدود چهار تا پنج هزار و پانصد سال پیش و سرودهای ودایی در حدود سه تا سه هزار و چهار صد سال پیش تدوین شده‌اند، ولی بی شک تاریخ سرایش و سرچشمه‌های آن بسیار پیشتر بوده است. برای مثال برخی از دانشمندان، تاریخ سرایش تعدادی از سرودهای ودایی را هفت الی هشت هزار سال قبل می‌دانند.<sup>(۱)</sup>

«... ادبیات بین‌النهرین که مقدم بر ادبیات مصری بوده، کهن‌ترین ادبیاتی است که اسناد آن به دست آمده است.»<sup>(۲)</sup>

در منظومه «رویای دوموزی»<sup>(۳)</sup> که اصل آن به زبان سومری است، احتمالاً در سده‌های ۲۲ و ۲۱ پیش از میلاد نوشته شده، در چندین جای منظومه از دستگاه کره‌گیری سخن رفته است. و اصولاً بخشی از رویای دوموزی مربوط به همین مساله است:

...»

خواهرم به رویایم گویش فراده

آب اجاق مقدس را فرا می‌گیرد.

مشک کره‌گیریم به دور افکنده می‌شود،

۱) گزیده ریگ ودا. ترجمه محمد رضا جلالی نائینی. مقدمه مترجم. ص ۴۹ و ۵۰. تهران، ۱۳۵۷. نشر نقره.

۲) جورج سارتن. تاریخ علم (علم قدیم تا پایان دوره طلایی یونان). ترجمه احمد آرام. تهران، ۱۳۴۶. امیرکبیر. ص ۹۹.

۳) عبالمجید ارفعی. «رویای دوموزی». ماهنامه سخن. دوره بیست و ششم. ش ۹ (شهریور ۱۳۵۷). ۹۵۲.

چوبدست چوپانیم ناپدید می‌شود،  
شاهین بره‌ای را از آغل می‌رباید  
... مشک کره گیری بی‌آواست، شیر دوشیده نمی‌شود،  
جام به گوشه‌ای افتاده‌است، دومی دیگر نیست. <sup>(۱)</sup>  
در بخش دیگری از منظومه دستگیری دومی چنین توصیف شده است:  
...»

نخستین گالا، گونه دومی را با چنگال تیز خراشید،  
دومین گالا، گونه دیگر او را با چوبدست شبانی کوبید،  
گالای سوم، مشک کره گیری را بهم پیچاند،  
چهارمین، جام آبخوری را به دور افکند،  
پنجمین، مشک شیر زنی را فرو کوبید... <sup>(۲)</sup>

در یکی از اولین متون حماسه‌ای به جای مانده از تمدن سومری به جنگ اقتصادی‌ای  
برمی‌خوریم که بر محور شیر و کره بنا نهاده شده است.  
دریک فراخوانی به جنگ که بین فرمانروای «ارتا» و فرمانروای دیگری به نام «انمرکار»  
اتفاق می‌افتد، یکی از کاهنان «ارتا» از طبقه «مشمش» ادعا می‌کند که از رودخانه «ارک»  
خواهد گذشت و همه زمینها را از شمال تا جنوب و از کرانه دریا تا کوهستانهای پر سرو به  
تصرف در خواهد آورد. و با غنائم گرانبها باز خواهد گشت. فرمانروای «ارتا» از این سخنان  
شادمان شده و پنج «منا» زر و پنج «منا» نقره با ساز و برگ سفر او را می‌بخشد.  
پس از آنکه کاهن به ارک در می‌آید، به سوی ستور گاه و آغل مقدس الهه «نیدابا»

(۱) شهلا لاهیجی. «نخستین تراژدی در ادبیات جهان که تاکنون به دست آمده است و نامه  
فرهنگ ایران. دفتر سوم (۱۳۶۸). ص ۲۰۰ و ۲۰۱.  
(۲) شهلا لاهیجی. همان منبع. ص ۲۰۷

می‌رود: (۱)

« وی (مشمش) با گاو مانند انسانی صحبت کرد،

« ای گاو، شیر و کره ترا که می‌خورد؟ »

« نیدابا » کره مرا می‌خورد،

« نیدابا » شیر مرا می‌خورد،

شیر و پنیر مرا... ،

...

ای گاو... کره تو از آن تو... ، ... شیر تو از آن تو... »

گاو... کره خود برای خود... ، ... شیر خود برای خود... (نگه داشت؟)

همین گفتگو با بز نیز تکرار می‌شود.

بر اثر خشکیدن شیر و کره گاو و بز نیدابا، ستورگاهها و آغل‌های « ارک » روبه ویرانی

گذارد چوپانان گریستند و بی‌یاور ماندند... (۲)

متون یاد شده که جزء نخستین متون بدمست آمده در جهانند، نشان می‌دهد که در تمدن

سومری (سه هزار سال تا دو هزار سال قبل از میلاد) (۳) و به احتمال قوی چند هزاره قبل از

آن شیر و فرآورده‌های آن نقش اساسی و مهمی در زندگی سومریان و نیاکان و اقوام

پیرامون بین‌النهرین داشته است. شیوه جنگ اقتصادی کاهن ارتا نشان می‌دهد که

فرآورده‌های لبنی حداقل یکی از پایه‌های مهم اقتصادی مردم « ارک » بوده است.

البته باستان‌شناسی نیز می‌تواند احياناً از طریق نگاره‌های مربوط به شیر دوشی و

کره‌گیری - اگر چنین نگاره‌هایی از ماقبل تاریخ بازمانده باشد - و همچنین با مطالعه ظروف

۱) ساموئل کریمر. الواح سومری. ترجمه داود رسائی. تهران، ۱۳۴۰. ص ۱۶۱ و ۱۶۲. نقل به معنی و به اختصار.

۲) همان منبع. ص ۲۴۶ و ۲۴۷.

۳) احمد بهمنش. تاریخ ملل قدیم آسیای غرب. تهران، ۱۲۳۹. دانشگاه تهران.

سفالی ویژه کره گیری و یا سفالهای جای روغن ( روغن دانه‌های سفالی ) تاریخ دقیقتری از این دو مرحله پیشرفت تکنولوژی بشر را به دست دهد.

به هر حال پیشرفت فن آوری در چهار مورد زیر، یعنی:

۱- اهلی کردن دامها،

۲- ساخت ظروف پوستی و سفال،

۳- کشف فنون شیر دوشی،

۴- کشف فنون پیچیده تهیه فرآورده‌های نسبتاً دیرمان شیری،

شرط لازم برای پیدایش واره‌های نخستین بوده‌اند. اما جالب اینکه، پیشرفت تکنولوژی که در هفت تا ده هزار سال پیش - بنابر اطلاعات کنونی ما - شرایط و زمینه را برای پیدایش واره در ایران آماده کرده است، در چند دهه گذشته همین امر یعنی پیشرفت تکنولوژی در سطحی بالاتر به طور مستقیم و غیرمستقیم سبب تضعیف و تلاشی واره‌های چند هزار ساله شده است.

این تکنولوژی مراکز تولید و مصرف را به یکدیگر نزدیک کرده، و با ساخت ابزارهای سرمازا کار نگهداری شیر را آسان ساخته و همچنین سبب شده که شیر در بستنی سازی مصرف بسیار پیدا کند. کارخانه‌های بزرگ لبنیات سازی و شیر پاستوریزه، بازار مطمئنی برای خرید شیراز روزانه دامداران کوچک و بزرگ از مناطق نسبتاً دور افتاده را فراهم ساخته است، و این امکانات ضرورت واره را تا اندازه زیادی از میان برداشته است.

البته تکنولوژی به طور غیر مستقیم نیز در تلاشی واره‌ها مؤثر بوده است. و سایل ارتباط جمعی از سوی عادات غذایی مخاطبان خود را تغییر داده و در این مسیر مصرف روزانه شیر را تبلیغ کرده است. رادیو در روستاها در چند دهه گذشته و تلویزیون در دهه اخیر بر نیازهای روانی و عاطفی روستائیان و از آن جمله زنان روستایی اثر نهاده و راهها و شیوه‌های دیگری برای ارضای این نیازها فراروی آنها نهاده است. اوقات فراغت آنها را پر کرده، تا اندازه‌ای آنها را از جامعه کوچک، اما عینی و واقعی روابط دو سویه و چهره به

چهره ده بریده و به دنیای بزرگ، اما دور و خیال انگیز و یک جانبه و گزیده شده پیوسته است و آنها را درون گرا و منفعل ساخته و با این تغییرات بخشی از کارکردهای روانی - اجتماعی - اطلاعاتی واره را که بعداً به آنها خواهیم پرداخت از میان برداشته و یا بی رنگ کرده است.

تأثیرات فن آوری در پیدایش واره‌ها - در حد شرایط لازم - و تأثیرات آن در کاهش و فروپاشی آنها نشان می‌دهد که تکنولوژی در هر مرحله از پیشرفت خود و در زمینه‌هایی لزوم و ضرورت برخی از یاریگرها و گروهها و سازمانهای یاریگر را از میان برداشته و اما در عین حال می‌تواند در سطح و زمینه‌های دیگری به پیدایش گروهها و سازمانهای یاریگر تازه‌ای یاری کند و این مساله به شرایط کلی تر اقتصادی - اجتماعی آن جامعه و یا اجتماعات بستگی دارد.

تجربیات میدانی نویسنده در دو دهه گذشته نشان می‌دهد که فن آوری تأثیرات متفاوتی را در نحوه کار و مشارکت گروهها و سازمانهای یاریگر سنتی به جای گذاشته است.

برای مثال با ورود روز افزون تراکتور در فعالیتهای کشاورزی، زمینه بسیاری از همیارها در گاو یاری و بذرافشانی و «گوبه گو» (همگاو - گاو به گاو) از میان رفت، اما در دو دهه اخیر در زمینه خرمن کوبی با تراکتور و خرمن کوبی های ثابت در اغلب مناطقی که این گونه خرمن کوبی جای خرمن کوبی سنتی را گرفته است، همیاری فشرده‌ای بین کشاورزان به وجود آمده است. همیاری اخیر الذکر به مراتب بیشتر از همیاری در شیوه‌های سنتی خرمن کوبی است که به نیروی کمتری نیاز داشته است<sup>(۱)</sup>.

«در مورد خودیارهای سنتی در زمینه آب و آبیاری نیز این خودیارها از حفظ و نگهداری منابع سنتی، همچون قنوات و غیره، به خودیاری در زمینه نوکنی و بهره برداری از

(۱) مرتضی فرهادی. «آیا کشاورزان ایرانی تکروند؟». فصلنامه تعاون روستایی و کشاورزی، س ۱ ش ۲ و ۳ (بهار ۱۳۶۸). ص ۳۱ و ۳۲.

منابع جدید آب، حفر و نگهداری چاههای عمیق و نیمه عمیق منتقل گردیده است. (۱) همچنین وسایل حمل و نقل جدید و امکان دسترسی سریع به بازارهای مصرف، شرایط لازم را برای زایش و افزایش بنه‌های « مهاجر کار » و « صیفی کار » در جنوب خط خرما در خوزستان و استان هرمزگان فراهم کرده است.

گفتم پیشرفت تکنولوژی در هزاره‌های پیشین ( رام کردن دام‌ها، شیردوشی و تهیه فرآورده‌های لبنی و تهیه ظروف لازم ) شرایط نخستین و عینی پیدایش واره‌های ماقبل تاریخی را در زمینه مناسب اجتماعی آن اعصار فراهم ساخت و باز نشان دادیم که در چند دهه گذشته، چگونه موج جدید تکنولوژی، شرایط تضعیف و تلاشی صدها هزار - حداقل ۳۰۰۰۰۰ - واره در سراسر ایران را فراهم ساخته است.

اما با وجود این تکنولوژی، اگر جامعه احساس لزوم و ضرورت برای ابقای واره‌ها داشته باشد همین تکنولوژی ابزار تشکیل واره‌های جدید در سطحی گسترده‌تر خواهد شد، چنانچه طبیعت این باز آفرینی را در برخی مناطق ایران که بیشترین ضربه‌ها را در این زمینه خورده است می‌توان مشاهده کرد. موز علوم اسلامی

برای مثال در صفحات پیش دیدیم که چگونه ورود تکنولوژی جدید و به ویژه دو کارخانه پنیر سازی گلپایگان و شیر پاستوریزه اراک سبب تلاشی واره‌ها و هندوهای شهری گلپایگان و خوانسار و خمین و اراک گردیده است.

جالب اینکه در سال ۱۳۶۴ در شهرستان خمین یک تعاونی کوچک با شرکت ۱۰ نفر از گاوداران صنعتی تشکیل می‌گردد تا شیر گردآوری شده اعضا - در واقع شیر واره - را برای فروش به کارخانه شیر پاستوریزه عرضه کند. این گاودارها جمعاً ۵۰۰ رأس گاو داشته و

(۱) همان منبع. ۳۲.

در باره این یاریگریها نک به:

« فرهنگ یاری در آبیاری ». ماهنامه جهاد. ش ۹۸ ( خرداد ۱۳۶۶ ). ص ۲۸ و ۳۹.

شیر تحویلی آنها در حدود ۵۰۰ لیتر بوده است.<sup>(۱)</sup>

اکنون پس از گذشت تنها پنج سال، تعداد اعضا به ۵۰۰ نفر - که اغلب گاوداران خرده پای روستایی هستند - و تعداد گاوهای تعاونی به ۷۰۰۰ رأس ( ۴۰۰۰ رأس گاو نر غیر بومی و ۳۰۰۰ رأس گاو دورگه و بومی ) و میزان شیر تحویلی به کارخانه روزانه به ۶۰ تن رسیده است.

شرکت تعاونی گاوداران شهرستان خمین، در اغلب روستاها و منطقه عضو داشته و بیشترین اعضا از دهستان «گله زن» شهرستان می باشند. شرایط عضویت، داشتن حداقل ۵ رأس گاو و تحویل روزانه شیر به تعاونی و پرداخت مبلغی برای پذیرش عضویت در تعاونی است.<sup>(۲)</sup>



#### ه- «واره» و صرفه جویی در زمان کار

در گونه شناسی گروهها و سازمانهای پارینگر چه یکی از ویژگیهای بارز گروه، افزایش نیرو و یک کاسه کردن امکانات اعضا می باشد، اما در برخی موارد، گروه برای افزایش بازده به آزاد کردن نیروی اضافی گروه دست می زند.

در واره نیز اعضا از سویی امکانات شیری خود را افزایش داده و از سوی دیگر نیروی کار اضافی خود را آزاد می سازند. زنان روستایی و عشایر به خوبی متوجه این مسئله هستند که بردن شیر به واره، وسیله مناسبی برای صرفه جویی در زمان کار لازم برای تولید فرآورده های شیری است، و بدین ترتیب هر روزه مقداری از وقت آنها برای تهیه فرآورده های شیری صرف نخواهد شد، و در مدتی که شیرشان را به خانه هموارگان

۱) رضا سرافرازی. یادداشتی در باره شرکت تعاونی گاوداران شهرستان خمین. دستنوشته ص ۱.

۲) رضا سرافرازی. همان منبع.

می‌برند، می‌توانند وقت و نیروی خود را صرف کارهای دیگر کنند.

### و- «واره» و صرفه جویی در مصرف روزانه شیر

برای خانواده‌های «چکنه» (دامدار خرده پا) این یک تجربه پیش پا افتاده و ساده است که دادن شیر به واره، در واقع نوعی پس اندازی برای خانواده به شمار آمده و داشتن تعهدات مربوط به واره سبب کاهش مصرف روزانه شیر و فرآورده‌های آن در خانواده می‌شود.

امروزه با بهبود نسبی وضع کشاورزان، شاید این احساس نیاز به لزوم پس اندازی تا اندازه‌ای کمتر شده باشد ولی این مساله در دهه‌های قبل و به ویژه تا مقطع اصلاحات ارضی دقیقاً محسوس بوده و توسط هموارگان (اعضای واره) در فواید واره بیان می‌شده است. (\*)

مرکز تحقیقات کامپیوتر علوم اسلامی

(\*) نگارنده وظیفه خود می‌داند از استادان ارجمندی که وی را در انجام این تحقیق، تشویق و راهنمایی کرده‌اند، بویژه آقایان دکتر غلامعباس توسلی، دکتر حسن سرایی و دکتر علی اسدی که اشاره بجای ایشان سبب تدوین بخش «تکنولوژی و واره» گردید و همچنین از همکاران و دانشجویان عزیزی که نامشان در زیرنویس صفحات آمده است و سرانجام از راویان و مصاحبه شونده‌گانی که نام آنها در پایان کتاب «واره» خواهد آمد، تشکر و قدردانی نماید.



## علایم اختصاری نامأنوس

---

- ۱- مندم = مصاحبه نگارنده در محل
- ۲- منیسوم = مصاحبه نگارنده با مسافرین و مهاجرین
- ۳- مومندم = مشاهده و مصاحبه نگارنده در محل
- ۴- کدبنن = کار دانشجویی با نظارت نگارنده



مرکز تحقیقات کامپیوتر علوم اسلامی

نمونه‌ای از تغییرات و زوال واره‌ها در اثر ورود تکنولوژی در سطح ده و منطقه در روستای « واپیله » خمین

سال	ورود تکنولوژی		وضعیت واره‌ها در سه بررسی به فاصله ۷ سال
	در منطقه	داخل ده	
۱۳۵۰	افتتاح کارخانه شیر پاستوریزه در اراک		
۱۳۵۴ ۱۳۵۶	برق‌کشی در شهرک اره		بررسی اول ۱۳۵۶ تمام خانواده‌های دامدار ده در واره‌های گاوی و گوسفندی شرکت دارند
۱۳۵۹ ۱۳۶۰	افتتاح بستنی‌فروشی در شهرک اره	برق‌کشی در ده ورود پنچال	بررسی دوم ۱۳۶۰ تضعیف و تقلیل واره‌های گاوی از ۶ گروه به ۴ گروه و فروش شیر به بستنی‌فروشی در اژه و تلاشی واره‌های گوسفندی و نگهداری شیر میشها در پنچالهای خانگی
۱۳۶۲ ۱۳۶۳	افتتاح کارخانه پنیرسازی گلپایگان	بستن قرارداد با کارخانه پنیرسازی گلپایگان	بررسی سوم ۱۳۶۳ تلاشی واره‌ها به طور کلی
۱۳۶۴	تأسیس تعاونی گاوداران شهرستان خمین و فروش شیر اعضا به کارخانه شیر پاستوریزه اراک		