

جاروبافی در گیلان درگذشته، پیشه رایجی بوده است



بوی نم پاییز در مغازه کوچک جاروسازی پیچده و «احمد رحیمی خالکیاسری» همان طور که دست و پایش به کار است، جواب سؤال های مرا هم می دهد: «درسته که مسافران گونن جارورشتی ولی همه گیلان مین چاآندن». مرد همان طور که دانه های گیاه «گوروس» را با شانه چوبی جدا می کرد، ادامه داد: «این گوروس جارو ایسه. کولشی جارو و اسپیلی جارو هم داریم آشان، علی حده».

وقتی می بیند زبان گیلکی را به خوبی متوجه نمی شوم، به فارسی توضیح می دهد؛ ولی هر وقت مشتری به مغازه می آید، دوباره به زبان گیلکی و با لهجه شرق گیلان، جواب همشهری هایش را می دهد. احمد رحیمی ۱۸ سال است جاروی سنتی گیلان را می سازد. این حرفه را از پدرش یاد گرفته و پس از فوت پدر، در همان مغازه کوچک و دنج پدری، پشت بازار ماهی فروشان لنگرود جارو می سازد.

دستمزد ساخت هر جارو آن قدر ناچیز است که با وضعیت تورم کشور قابل بیان نیست و با مکث و تردید سؤال مرا این گونه پاسخ می دهد: «امسال مجبور شدم قیمت را مقداری گران تر کنم. آن هم به خاطر اینکه سیم و نخ گران شده است. پیش از این برای هر جارو ۱۰ هزار تومان می گرفتم».

ساقه های گیاه گوروس را نشان می دهد و می گوید: «بهترین جاروی سنتی گیلان با ساقه های گوروس درست می شود. کولوشی جارو هم داریم که با ساقه های برنج درست می کنند».

همان طور که دسته ساقه های گوروس را با طناب محکم می کند، ادامه می دهد: «گوروس هم ضعیف و قوی دارد. اگر جاروی خوب می خواهید، باید با این گوروس ها که ساقه های ضخیم دارند، درست شود».

مشتری به داخل مغازه می آید و خواهان جاروی بهار خوب است و در نقد خرید قبلی می گوید: «یک جارو خریدم، ارتفاع داشت؛ ولی تراکم نداشت. انگار از وسط خالی بود و ساقه های شکسته را گذاشته بودند لابه لای جارو. با یک بار جارو کردن، نصف ساقه ها شکست و ریخت».

می پرسم: «جاروی بهار با جاروی پاییزه چه فرقی دارد؟»

در پاسخ می گوید: «در اصل فرق زیادی ندارد. بستگی دارد کشاورز، گوروس را چه زمانی کاشته باشد. اگر ابتدای بهار بکار، اواخر مرداد یا شهریور قابل برداشت است و اگر دیرتر بکار، به پاییز می رسد».

دسته های مختلف ساقه گوروس را که در مغازه چیده، نشانم می دهد و می گوید: «ساقه هایی که به سبزی می زنند، برداشت پاییز است و ساقه های کاملاً زرد، برداشت تابستان. بستگی به زمان کاشت و برداشت گوروس دارد».

شیوه کشت گیاه جارو را این گونه توضیح می دهد:

«ابتدای بهار دانه های گوروس را در حاشیه باغ می کارند. دانه گوروس شبیه شاهدانه است؛ ولی قرمز رنگ. دانه ها را باید با فاصله کاشت و زمین را تقویت کرد و گرنه ساقه های محکم و قطوری نمی دهد. گوروس وقتی رشد می کند، شبیه بوته بلال است؛ ولی میوه ندارد. مثل ذرت، کاکل بلندی دارد و رشته های باریکی که ساقه های آن تا انتهای بوته کشیده شده است. وقتی گیاه برسد، ساقه ها کاملاً زرد می شوند و انتهای رشته ها دوباره دانه های جدید قرمز رنگ می بندد. ساقه را با داس می برند، برگ های اضافه را از رشته ها جدا می کنند و به سازندگان جارو می فروشند. بعضی که خودشان بلد هستند، تولید خانگی دارند. برخی هم اندازه نیاز خودشان می کارند و می آورند ما دستمزدی برایشان می سازیم».

شیوه خرید ساقه های گیاه جارو هنوز سنتی است. اینجا خبری از وزن و ترازو نیست. می گوید: «جاروسازها، رشته ای ساقه را می خرند». دسته ساقه طناب پیچ شده ای را نشانم می دهد و می گوید: «مثلاً داخل این دسته ۱۰ تا رشته است؛ یعنی هر دسته کوچک تر قطرش به اندازه یک مشت است. هر دو تا رشته، یک

نمایی از ابزار و ادوات بافت جاروی گیلانی



جارو می دهد. برخی از فروشندگان، ساقه های ضعیف را با ساقه های خوب مخلوط می کنند و به اسم جاروی خوب می فروشند».

ساقه های چیده شده بسته به کیفیت، رنگ و اندازه دسته بندی و قیمت گذاری می شوند. در حال حاضر او هر جاروی خوب و با کیفیت را ۵۰ هزار تومان می فروشد. وی که خبر از خرید و فروش های مجازی ندارد، نمی دانست سایت های اینترنتی، ضعیف ترین جاروی گیلان را ۷۵ هزار تومان می فروشند.

تنها می دانست برخی واسطه ها جارو را در تعداد بالا با قیمت پایین تر خریده و کیلویی در دیگر استان ها می فروشند و برای آنکه وزن جارو افزایش یابد، دانه های اضافی گوروس را در انتهای ساقه نمی چینند.

احمد رحیمی شغل دیگری ندارد به جز کشاورزی که آن هم فصلی است. با این حال خیلی هم نگران آینده این حرفه نیست و به خریداران و به ویژه مسافران توصیه می کند برای عمر طولانی جاروی سنتی گیلان، جارو را مرطوب نگه ندارند و می گوید: «ماندن طولانی مدت جارو در رطوبت و آفتاب تند، مقاومت جارو را کم می کند».

در گذشته، جاروی سنتی گیلان یکی از ملزومات جهیزیه نو عروس ها بود و در هر خانه ای، تقریباً هر سال یک جاروی جدید جایگزین جاروی کهنه می شد. در حال حاضر مشتری های ثابت جاروی سنتی گیلان، ناناها هستند. بی شک دیده اید که تنورهای پخت نان توسط جاروهای دسته بلندی تمیز می شود؛ ولی از وقتی جاروهای برقی و شارژی به بازار آمد، عرصه بر «گوروس جاروی گیلان» تنگ شد. با این حال این استادکار جارو معتقد است جاروی سنتی گیلان همیشه در خانه ها باقی می ماند: «پارکینگ و راه پله را که نمی توان با جارو برقی جارو کرد و شست و شو داد».

در گذشته، برداشت برنج که پایان می یافت، تازه آغاز درست کردن جارو در روستاها بود. معمولاً حاشیه باغ یا اطراف مزرعه برنج را گیاه «گوروس» می کاشتند. پاییز که از راه می رسید، روز بازارهای هفتگی در شهرهای گیلان، مملو بود از جاروی های تازه ساخته شده. در شهر لنگرود پشت بازار سماکان، بساط جارو فروش ها پهن بود. برخی استادکاران جارو، ساقه های گوروس را همانجا می آوردند و مشغول بافتن می شدند و بسته به سلیقه مشتری دسته بلند، دسته کوتاه، پر پشت و یا نازک می بافتند. این روزها اگر از پله های طاقی باریک بازار سماکان که راسته نمک فروشان است، به سمت بازارچه صنایع دستی بروید، چند مغازه لابه لای زنبیل های حصیری و دیگر ملزوماتی که با انواع گیاه «لی» درست می شود، تعدادی «گوروس جارو» و «کولوشی جارو» هم برای عرضه گذاشته اند. بین جاروها، جاروهای تزئینی که جنبه دکوری و یا اسباب بازی دارند هم دیده می شود؛ ولی هیچ کدام از آن ها سازنده جاروی سنتی نیستند. از هر کدام که بپرسی استادکار این جاروها کیست، آدرس مغازه احمد رحیمی را می دهند.

به گفته رحیمی، سازندگان جارو روز به روز کمتر می شوند و در حال حاضر ۵ یا ۶ نفر در تمام لنگرود، جارو می سازند. صحبت های ما رو به پایان بود که یکی از مغازه داران صنایع دستی آمد و هرچه گوروس جاروی ساخته شده روزهای قبلی بود، از آقای احمد رحیمی خرید. تنها جاروهای باقی مانده «کولوشی جارو» بود. مسافری از راه رسید. او که تفاوت این جاروها را نمی دانست، یکی از جاروهای نازک دم در را برداشت و گفت: «آقا این جارو رشتی چنند؟»

و دوباره آقای رحیمی گفت: «این ها جاروی سنتی گیلان است. فقط رشتی ها درست نمی کنند. آن را هم که برداشتی، کولوشی جارو است نه گوروس جارو. جاروی خوب برای تمیز کردن داخل خانه می خواهی، گوروس بخر. برای شستن حیاط و پارکینگ می خواهی، کولوشی جارو بخر».

**بهترین جاروی سنتی گیلان با ساقه های گوروس درست می شود. کولوشی جارو هم داریم که با ساقه های برنج درست می کنند**